

## 令和2年度那覇市食品衛生監視指導計画の結果概要

令和2年度那覇市食品衛生監視指導計画に基づき実施した監視指導について、次のとおり結果を取りまとめました。

### 1 監視指導の実施内容

#### (1) 基本的監視指導事項

##### ア 食品関係施設監視件数（ランク別監視件数）

標準監視回数毎に食品関係施設を4つのランクに分類し、立入り検査を行いました。監視件数は別表1（令和2年度監視件数実績）のとおりです。年度当初の計画では、別表1のとおり2,738施設を監視指導する予定でありましたが、保健所における新型コロナウイルス感染症対策として、業務継続計画に基づき当該計画の規模を縮小したことにより、監視件数は予定数実施できませんでした。

なお、特に衛生上の改善が必要な施設に対して行われる「行政処分（廃棄命令、改善命令、営業停止命令等）」及び「告発」を行った事例はありませんでした。

##### イ テイクアウトや宅配により食品を提供する施設の監視指導

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、新たにテイクアウトや宅配により食品を提供する施設が増加したことから、該当施設に対し、啓発チラシ等を用い、食中毒予防について監視指導を強化しました。

#### (2) 重点監視指導事項

##### ア 重点監視対象施設

上記(1)アのランク別監視件数のうち、広域または大規模な健康被害が発生する可能性のある大型飲食店や広域流通食品を製造・加工する施設等を重点監視施設と定め、延べ101件について、重点的に監視指導を行いました。

##### イ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に向けた普及啓発

#### (7) 那覇市 HACCP 普及推進事業

食品衛生法改正に伴い制度化が予定されている HACCP 方式による衛生管理について、市内の食品等事業者への導入支援及び普及推進を図るため、以下の事業を年間を通して実施しました。

- ・ HACCP 普及に関するアンケートの実施による HACCP 導入・普及状況の把握
- ・ e-ラーニング方式も新たに取り入れた事業者向け HACCP 普及講習会の実施
- ・ 食品衛生責任者実務講習会を活用した HACCP 普及
- ・ 食品衛生監視員及び食品衛生指導員の資質向上
- ・ HACCP 普及状況の実態調査
- ・ HACCP 普及推進協議会の開催

#### (4) 那覇市 HACCP 導入支援事業（厚生労働省委託事業）

厚生労働省「HACCP 導入支援事業」において、一般社団法人沖縄県食品衛生協会と連携し、市内で特に事業所数の多い小規模な飲食店向けに、手引書を基準とした衛生管理計画の記入例及び記録例を示した「食品衛生管理ファイル」を作成し、事業者へ配布することにより HACCP 制度化の周知及び衛生管理計画の作成支援を行いました。

### (3) 収去検査関係

市内で生産、製造、加工及び販売される食品等が、成分規格・衛生規範などの基準に適合していることを確認するための検査（収去検査）を行い、違反食品の排除及び改善を指導しました。収去する食品については、販売店や食品製造施設等からテイクアウトや宅配されるそうざいや弁当等を中心に選定しました。

検査件数及び違反件数は別表2（令和元年度食品の収去検査実績）及び別表3（収去検査の結果、不適となった食品の件数）のとおりです。なお、新型コロナウイルス感染症の流行の影響を受け、当該感染症の拡大防止等業務に対応するため、当初の計画を縮小して実施したことにより、検査数は予定数実施できませんでした。

収去検査の結果、不適のあった3件の食品については、製造施設に対して衛生指導を行いました。

## 2 公表事例関係

食中毒事件発生に伴う営業停止命令に関する情報2件について、危害の拡大防止及び再発防止を図る目的で、報道発表（プレスリリース）を行いました。発生状況の詳細は、4 食中毒の発生状況のとおりです。

## 3 一斉取締りの実施

食中毒の発生しやすくなる夏期および食品の需要が増える年末の食品の衛生や表示についての一斉取締りについては、厚生労働省及び消費者庁通知に基づき、新型コロナウイルス感染症の流行状況を鑑み、実施可能な範囲で食中毒の原因施設となる頻度が高い施設を中心に監視指導を行いました。

なお、特段の重点監視指導項目は定めず、通常の監視指導の一環として実施したことから、監視施設数のとりまとめ等は行っていません。

## 4 食中毒の発生状況

令和2年度に那覇市保健所管内で発生した食中毒は下表の4件でした。

発生年月	病因物質	原因施設	有症者数
令和2年6月（報道発表）	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	4名
令和2年7月	カンピロバクター属菌	不明	2名
令和2年10月（報道発表）	カンピロバクター属菌	飲食店	2名
令和3年3月	テトロドトキシン	自宅	1名

## 5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

### (1) 食品衛生責任者の設置（変更）届出数

食品等事業者に対して、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、条例に基づき食品衛生責任者を置くよう指導し、各施設における自主的な衛生管理の推進を図りました。

令和2年度の食品衛生責任者の設置（変更）届出数は、678件でした。

**(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進（食品衛生協会の巡回指導件数）**

食品等事業者自身の食品衛生意識の向上をはかるため、自らも食品等事業者である食品衛生指導員による衛生巡回指導を一般社団法人沖縄県食品衛生協会へ委託しました。

令和2年度の巡回指導件数は次のとおりでした。

那覇支部	四半期別内訳				計
	1/四半期	2/四半期	3/四半期	4/四半期	
巡回指導件数	233	115	543	109	1,000

**6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項**

**(1) 食品衛生監視員等の研修派遣**

衛生監視や食品検査を行う職員（食品衛生監視員）の資質向上のため、以下の研修に派遣しました。

研修名	派遣人数
沖縄県衛生監視員研究発表会研修会	6名

**(2) 食品営業関係者の人材の養成及び資質の向上について**

食品営業関係者に対し、衛生教育を行うことを目的とした食品衛生講習会を50回開催し、延べ1,672名に対し衛生教育を実施しました。

講習会名	実施回数	参加者延べ人数
食品衛生講習会（定期）	29回	647名
外部食品衛生教育講習会	4回	96名
食品衛生責任者養成講習会	8回	545名
食品衛生責任者実務講習会	3回	180名
HACCP普及講習会	6回	204名

**(3) 関係団体に属する指導員等の人材の養成及び資質の向上**

一般社団法人沖縄県食品衛生協会の食品衛生指導員に対し、自主衛生管理向上のための巡回指導等が適切かつ円滑に実施されるよう助言を行いました。また、同団体が実施する食品衛生指導員研修会に講師を派遣しました。

別表1 令和2年度監視件数実績

ランク	標準監視回数	考え方	監視件数		該当業種等
			目標件数	実績件数	
A	1年に2回以上	過去3年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設並びに生食肉を提供する等、特に監視指導が必要な施設	38	19	過去3年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 集乳業 食肉製品製造業 乳酸菌飲料製造業 食品の放射線照射業  清涼飲料水製造業(総合衛生管理過程承認施設)  生牛肉を提供する飲食店
B	1年に1回以上	食中毒事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設、又は広域的に流通させる食品を扱う業種、及び過去3年間に苦情等の問題が発生した営業施設	212	82	過去3年間に苦情等の問題が発生した営業施設 前年度の取去検査※等で不適格となった食品を製造した施設 飲食店のうち宴会場のあるホテル、大型飲食店等の大量調理施設や、仕出し・弁当等で大量調理する施設(同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理する施設を対象とする) 菓子製造業(広域に食品を流通する施設、又は1日2000食以上を製造する施設とする) 肉肉わり製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業を除く) 缶詰・瓶詰食品製造業 (広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品のみ) あん類製造業  アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザーのみを除く)  食肉処理業 食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業 みそ製造業(広域流通食品製造施設に限る) 醤油製造業 ソース類製造業(広域流通食品製造施設に限る) 豆腐製造業(1日150食以上又は冷蔵保存を有する施設のみ) 納豆製造業 めん類製造業 そうざい製造業 (同一メニュー1回300食以上、1日750食以上、広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品製造施設に限る) 添加物製造業 清涼飲料水製造業(Aランク施設以外) 集団給食施設(学校、病院、事業所、施設等で同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設) 食料品製造業(許可不要業種)液卵又は広域流通食品製造施設のみ
C	2年に1回以上	食中毒の発生頻度が中程度の業種で、大量調理に該当しない施設	332	148	飲食店のうち上記Bランク施設以外で同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する飲食店 菓子製造業(Bランク施設以外で生菓子を扱う施設のみ) 魚介類販売業(包装魚介類を除く) 魚介類せり売り業 缶詰・瓶詰食品製造業 食肉販売業(包装魚介類を除く) 酒類製造業 豆腐製造業(上記Bランク以外) そうざい製造業(上記Bランク以外で1日100食以上を製造する施設) 水雪製造業 給食施設(学校、病院、事業所、その他の施設で同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する施設) 飲食店営業(同一メニュー1回100食未満を提供する小規模施設で、スナック、バー及び簡易・自動車営業(B,Cランク以外)) 菓子製造業(小規模菓子店及び簡易・自動車営業(B,Cランク以外)) 魚介類販売(包装魚介類のみ) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業のみ) 喫茶店営業 アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザーのみを使用した施設) 乳類販売業 食肉販売業(包装食肉のみ) みそ製造業(Bランク以外の施設) ソース類製造業(Bランク以外の施設) そうざい製造業(B,Cランク以外の施設) 水雪販売業 小規模給食施設(B,Cランク以外の施設) その他特定営業報告等の許可不要業種(A・Bランク以外)
D	複数年に1回(必要に応じて監視を実施)	食中毒の発生頻度が低い業種で他の食品危害リスクが低い食品を取り扱う業種	2,156	1,461	飲食店営業(同一メニュー1回100食未満を提供する小規模施設で、スナック、バー及び簡易・自動車営業(B,Cランク以外)) 菓子製造業(小規模菓子店及び簡易・自動車営業(B,Cランク以外)) 魚介類販売(包装魚介類のみ) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業のみ) 喫茶店営業 アイスクリーム類製造業(ソフトクリームフリーザーのみを使用した施設) 乳類販売業 食肉販売業(包装食肉のみ) みそ製造業(Bランク以外の施設) ソース類製造業(Bランク以外の施設) そうざい製造業(B,Cランク以外の施設) 水雪販売業 小規模給食施設(B,Cランク以外の施設) その他特定営業報告等の許可不要業種(A・Bランク以外)
計			2,738	1,710	

取去検査・・・健康被害の発生防止及び違反食品の流通防止を図る目的で、市内で製造・加工・流通する食品等の安全性を確認する検査

別表2 令和2年度食品の収去検査実績

食品分類	検体数		検査項目		
	計画	実績	内訳		合計
魚介類及びその加工品	8	0	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	0	0
			理化学検査 (食品添加物等)	0	
肉・卵類及びその加工品	4	0	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	0	0
			理化学検査 (食品添加物等)	0	
乳・乳類等	4	0	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	0	0
農産物及びその加工品	13	0	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	0	0
			理化学検査 (食品添加物等)	0	
飲料・氷雪等	4	0	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	0	0
その他の食品 (そうざい等の複合調理食品を含む)	144	34	微生物検査 (規格基準、衛生規範等)	92	92
			理化学検査 (食品添加物等)	0	
計	177	34		92	92

別表3 収去検査の結果、不適となった食品の件数

食品の種類	根拠	理由	検体数
弁当・そうざい	弁当及びそうざいの衛生規範	細菌数の基準値超	1
弁当・そうざい	弁当及びそうざいの衛生規範	E.coliの検出	2