

## V 生活衛生

### 1. 食品衛生事業

富山県では、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(平成15年厚生労働省告示第301号)に基づいて、令和4年度富山県食品衛生監視指導計画を策定し、その計画に従って監視指導を行っている。

#### (1) 営業施設数及び監視状況等

##### ア 営業施設数

食品衛生法の改正により、令和3年6月から営業許可業種の見直しと営業届出制度が創設された。経過措置が設けられていることから、旧法の営業許可施設と新法の営業許可施設とが存在している状況となっている。

##### イ 監視指導状況

- (ア) 本県有数の観光地である黒部峡谷及び宇奈月温泉の食品関係施設を対象に、一斉監視指導を実施し、食品による事故防止の啓発に努めた。
- (イ) 旅館、仕出し弁当店等の飲食店に対し、ATPふき取り検査機器を利用して汚れを数値化し、衛生指導を行った。
- (ウ) 夏期・年末一斉監視においては、大型店舗や小売販売店等を巡回し、食品の取扱い及び保管状況等の指導を行った。
- (エ) 食品製造施設に対しては、食品の取扱い等の指導に加えて、表示指導及び収去検査等を実施した。

##### ウ 食の安全を語る会の開催

※令和4年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止。

##### エ 食中毒注意報の発令等

県は食中毒を未然に防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件下等で、食中毒注意報を発令している。発令時には管内の市町や食品事業者等へ通報し、食中毒防止の注意喚起を行っている。

## (1) - 1 食品関係営業施設数及び監視件数(旧法)

区分	令和3年度						令和4年度						
	施設数 <sup>※</sup>			監視件数			施設数 <sup>※</sup>			監視件数			
	総数	本所	支所	総数	本所	支所	総数	本所	支所	総数	本所	支所	
総数	1,548	905	643	2,322	1,515	807	1,182	726	456	887	544	343	
許可を要する食品営業	飲食店営業	925	519	406	1,339	901	438	697	407	290	486	311	175
	喫茶店営業	205	138	67	108	60	48	167	117	50	34	17	17
	菓子製造業	119	72	47	245	155	90	89	54	35	95	55	40
	あん類製造業	1	—	1	1	1	0	—	0	0	—	0	0
	アイスクリーム類製造業	25	18	7	55	41	14	21	15	6	27	17	10
	乳処理業	3	3	—	11	11	—	3	3	0	4	4	0
	乳製品製造業	4	4	—	9	9	—	3	3	0	4	4	0
	乳類販売業	—	—	—	—	0	—	—	—	0	—	—	0
	食肉処理業	3	2	1	5	2	3	3	2	1	3	2	1
	食肉販売業	41	29	12	98	66	32	35	26	9	40	28	12
	食肉製品製造業	1	1	—	—	0	—	1	1	0	—	0	0
	魚介類販売業	72	37	35	167	96	71	57	32	25	69	38	31
	魚介類せり売営業	2	2	—	2	2	—	2	2	0	1	1	0
	魚肉ねり製品製造業	7	2	5	13	3	10	2	1	1	2	1	1
	食品の冷凍又は冷蔵業	9	5	4	18	12	6	7	5	2	10	6	4
	清涼飲料水製造業	10	10	—	10	10	—	8	8	0	5	5	0
	氷雪製造業	1	1	—	3	3	—	1	1	0	1	1	0
	氷雪販売業	—	—	—	—	0	—	—	—	0	—	—	0
	食用油脂製造業	—	—	—	1	1	—	—	0	0	—	0	0
	みそ製造業	9	7	2	19	18	1	6	5	1	5	5	0
	醤油製造業	3	3	—	11	9	2	3	3	0	5	5	0
	ソース類製造業	4	4	—	7	7	—	3	3	0	3	3	0
	酒類製造業	5	4	1	8	7	1	3	2	1	2	2	0
豆腐製造業	3	3	—	9	9	—	3	3	0	3	3	0	
めん類製造業	8	5	3	19	12	7	5	3	2	8	5	3	
そうざい製造業	57	23	34	112	52	60	35	18	17	45	17	28	
かん詰又はびん詰食品製造業	2	2	—	14	13	1	2	2	0	4	4	0	
小計(許可業種)	1,519	894	625	2,284	1,500	784	1,156	716	440	856	534	322	
魚介類行商	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
ふぐ処理営業	29	11	18	38	15	23	26	10	16	31	10	21	

※施設数は年度末のもの

## (1) - 2 食品関係営業施設数及び監視件数（新法）

区分	令和3年度						令和4年度						
	施設数 <sup>※</sup>			監視件数			施設数 <sup>※</sup>			監視件数			
	総数	本所	支所	総数	本所	支所	総数	本所	支所	総数	本所	支所	
総数	2,332	1,352	980	2,936	1,867	1,069	1,242	776	466	868	500	368	
許可を要する食品営業	飲食店営業	183	115	68	265	156	109	397	229	168	387	210	177
	調理の機能を有する自動販売機	—	—	—	1	—	1	0	0	0	0	0	0
	食肉販売業	6	5	1	8	6	2	8	6	2	10	7	3
	魚介類販売業	12	9	3	24	17	7	21	13	8	24	13	11
	魚介類競り売り営業	1	—	1	4	—	4	1	0	1	1	0	1
	乳処理業	—	—	—	—	—	—	0	0	0	0	0	0
	食肉処理業	1	1	—	1	1	—	1	1	0	1	1	0
	菓子製造業	27	16	11	47	27	20	57	37	20	56	36	20
	アイスクリーム類製造業	—	—	—	—	—	—	2	1	1	3	2	1
	乳製品製造業	—	—	—	—	—	—	1	1	0	1	1	0
	清涼飲料水製造業	2	2	—	3	3	—	4	4	0	3	3	0
	食肉製品製造業	—	—	—	—	—	—	0	0	0	0	0	0
	水産製品製造業	8	4	4	15	6	9	23	10	13	26	8	18
	氷雪製造業	2	0	2	6	—	6	2	0	2	2	0	2
	液卵製造業	1	1	—	1	1	—	1	1	0	0	0	0
	食用油脂製造業	—	—	—	—	—	—	0	0	0	0	0	0
	みそ又はしょうゆ製造業	5	2	3	10	4	6	8	4	4	6	4	2
	酒類製造業	2	1	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1
	豆腐製造業	2	2	—	4	4	—	2	2	0	2	2	0
	麺類製造業	2	2	—	4	4	—	5	4	1	8	7	1
そうざい製造業	17	12	5	20	12	8	35	18	17	39	18	21	
漬物製造業	4	2	2	5	2	3	13	9	4	8	7	1	
食品の小分け業	2	2	—	1	1	—	2	2	0	2	2	0	
小計（許可業種）	277	176	101	422	246	176	586	344	242	582	323	259	
届出	旧許可業種であった営業	354	233	121	488	350	138	300	183	117	124	62	62
	販売業	1,395	741	654	1,688	1,051	637	194	138	56	91	66	25
	製造・加工業	54	38	16	24	12	12	54	43	11	17	14	3
	上記以外のみのもの	252	164	88	314	208	106	108	68	40	54	35	19
	小計（届出業種）	2,055	1,176	879	2,514	1,621	893	656	432	224	286	177	109

※施設数は年度末のもの

## (1) - 3 監視状況

区分		令和3年度			令和4年度		
		施設数※	監視目標数	監視数	施設数※	監視目標数	監視数
本所	計	2,306	1,444	3,377	2,257	992	1,044
	A	2	6	11	4	8	4
	B	258	516	525	648	648	641
	C	646	646	1,130	205	103	195
	D	128	64	117	1,400	233	204
	E	1,272	212	1,594			
支所	計	1,647	1,194	1,899	1,623	675	711
	A	3	9	9	2	4	5
	B	169	338	260	420	420	401
	C	400	400	677	151	76	149
	D	804	402	769	1,050	175	156
	E	271	45	184			
富山県	計	18,255	14,834	26,921	15,262	7,605	9,339
	A	42	126	133	31	62	49
	B	2,293	4,586	4,861	5,276	5,276	5,370
	C	5,361	5,361	8,899	1,814	910	1,685
	D	9,001	4,501	12,435	8,141	1,357	2,235
	E	1,558	260	593			

※施設数は年度当初のもの

業種ごとに過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の危害度及び営業の特殊性等を考慮して、公衆衛生に与える影響が高い施設の順にA～Eランク監視施設の5ランク(令和4年度からはA～Dの4ランク)に分類し、計画的かつ効果的な食品衛生監視指導を実施している。各ランクの考え方は下記のとおり。

## 令和3年度(A～Eランク)

- Aランク：大量調理を行う施設、危害度の非常に高い食品を取り扱う施設又は前年度に食中毒の原因となった施設。  
HACCPに基づく衛生管理を行う施設を除く(飲食店営業(大量調理を行う施設に限る)、食肉製品製造業 等)
- Bランク：危害度の高い食品を取り扱う施設。HACCPに基づく衛生管理を行う施設を除く(飲食店営業(食堂(集団給食施設を除く)、旅館等)、アイスクリーム類製造業(ソフトクリームを除く)、食肉処理業 等)
- Cランク：危害度が中程度の食品を取り扱う施設、季節的に営業する施設若しくは簡易な調理(下処理を行わず加熱調理)のみを行う施設(HACCPに基づく衛生管理を行う施設、喫茶店営業、食肉販売業、魚介類販売業 等)
- Dランク：食中毒や違反食品の発生頻度が低い施設(飲食店営業(軽飲食、社交飲食))
- Eランク：A～Dランク以外の施設(調理機能を有する自動販売機 等)

## 令和4年度(A～Dランク)

- Aランク：大量調理を行う施設、危害度の非常に高い食品を取り扱う施設又は前年度に食中毒の原因となった施設。  
HACCPに基づく衛生管理を行う施設を除く(飲食店営業(大量調理を行う施設に限る)、食肉製品製造業 等)
- Bランク：危害度が中程度の食品を取り扱う施設(HACCPに基づく衛生管理を行う施設、飲食店営業(食堂、旅館等)、食肉処理業 等)
- Cランク：食中毒や違反食品の発生頻度が低い施設  
(飲食店営業(喫茶軽食、軽食)、喫茶店営業、食肉販売業、魚介類販売業 等)
- Dランク：A～Cランク以外の施設(飲食店営業(軽飲食、社交飲食等)、調理機能を有する自動販売機 等)

(2) 集団給食施設の監視指導状況

大規模食中毒の発生を未然に防止するため、学校、保育所等の集団給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき監視指導を行った。

集団給食施設数及び監視件数

区 分	令 和 3 年 度						令 和 4 年 度					
	施設数			監視件数			施設数			監視件数		
	総数	本所	支所	総数	本所	支所	総数	本所	支所	総数	本所	支所
総 数	108	64	44	103	64	39	95	58	37	81	58	23
学 校	11	11	—	11	11	—	9	9	—	9	9	—
保 育 所	37	24	13	36	24	12	36	24	12	36	24	12
病院・診療所	9	8	1	9	8	1	8	6	2	7	6	1
社会福祉施設	43	15	28	40	15	25	36	16	20	23	16	7
事業所等	8	6	2	7	6	1	6	3	3	6	3	3

(3) 食品衛生講習会の実施状況

食品衛生の自主管理体制の推進を図るため、食品衛生責任者に対する再研修や学校、保育所等の調理従事者に対する講習会を行った。

また、近年、ノロウイルス等による食中毒や感染症が、学校や家庭などで多発していることから、食品衛生協会の協力のもと小学生を対象とした手洗い教室を開催し、食中毒及び感染予防の普及・啓発に努めている。

食品衛生講習会の実施回数及び受講者数

区 分	令 和 3 年 度				令 和 4 年 度			
	本 所		支 所		本 所		支 所	
	回数	受講者数	回数	受講者数	回数	受講者数	回数	受講者数
総 数	28	624	15	129	24	487	14	206
食 品 衛 生 責 任 者 再 研 修	13	189	13	82	11	150	11	153
食 品 衛 生 従 事 者	10	268	2	47	7	144	3	53
消 費 者	5	167	—	—	6	193	0	0

(4) 食品等の簡易検査実施状況

食品取扱施設の監視指導に際して、使用水の残留塩素濃度の測定や、器具等のATPふき取り検査、簡易スタンプ培地を用いた冷蔵庫内、調理器具等の細菌検査を実施することにより、衛生指導を行った(細菌検査は令和4年度から廃止)。

食品等の簡易検査件数

区 分	令 和 3 年 度			令 和 4 年 度		
	総数	本所	支所	総数	本所	支所
総 数	2,821	1,799	1,022	950	719	231
細 菌	2,265	1,420	845	—	—	—
理 化 学	556	379	177	950	719	231

(5) 食品の違反状況

違反総数(事業者に報告書の提出等を指示したものは1件であり、その原因を調査し、当該品の製造者等に対して、速やかに改善措置を講じさせた。

違反内容

区 分		令和3年度			令和4年度		
		総数	本所	支所	総数	本所	支所
総	数	1	1	0	1	1	0
違反内容	腐 敗 ・ 変 敗	—	—	—	—	—	—
	有 毒 ・ 有 害 物 質	—	—	—	—	—	—
	病 原 微 生 物 汚 染	—	—	—	—	—	—
	不 潔 ・ 異 物 混 入	—	—	—	—	—	—
	成 分 規 格	1	1	—	1	1	—
	保 存 基 準	—	—	—	—	—	—
	添 加 物 使 用 基 準	—	—	—	—	—	—
不 正 表 示	—	—	—	—	—	—	

(6) 過去3年間の食中毒発生状況

アニサキスによる食中毒は近年全国的に発生件数が増大しており、またノロウイルス及びカンピロバクターによる食中毒も多く発生していることから、引き続き防止対策について啓発や指導を継続していく必要がある。

過去3年間の営業施設を原因とする食中毒事件

区分	No.	発生年月日	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設
本所	1	R5.2.7	4	—	ヒラメの刺身	クドア・セプテンブ ンクタータ	魚介類販売業
支所							