

令和3年度和歌山県食品衛生監視指導計画の実施結果概要

和歌山県では、食品衛生法第24条の規定により、「令和3年度和歌山県食品衛生監視指導計画」を定め、県内で産出及び流通する食品・食品添加物・器具・容器包装等（以下「食品等」という。）の安全性を確保するため、計画に基づき監視指導を実施しました。

【実施期間】 令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

【実施内容】

1 食品営業施設等の監視指導結果

各県立保健所（支所）に食品衛生監視員を配置し、食品営業施設等に対し、延べ11,300件の監視指導を実施し、食品の衛生的な取扱いなどの指導を行いました。

このうち2件の違反が確認されたことから、事業者に行行政指導等を行い改善を図りました。

2 食品等の検査結果

県内で産出又は流通している食品1,356検体について、38,522項目の検査を実施しました（表1）。

このうち2件の違反が確認されたことから行政指導等を行い改善を図りました。

（表1）令和3年度食品等の検査結果概要

	検査数	検査項目数	違反数
残留農薬検査	120	32,440	-
食品添加物検査	260	1,460	1
残留動物用医薬品等検査	230	3,310	-
流通食品の微生物検査	548	936	-
アレルギー物質検査	20	20	-
有害物質検査、成分検査、その他	178	356	1

3 一斉監視指導の実施結果

細菌性食中毒が多発する夏期、行楽客が多い秋の行楽シーズン、食品の流通量が増加する年末に、本県の実情を踏まえた監視指導を重点的に実施しました。

（1）夏期一斉取締り（7月1日～7月31日）

夏期に多発する細菌性の食中毒等の防止を図るために大量調理施設等への監視指導を実施しました。

また、生及び半生状態で提供された鶏肉が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が多発していることから、鶏肉を生や半生状態で提供している施設に対し十分に加熱して提供するよう指導しました。

（2）秋の行楽期の一斉監視指導（9月1日～10月30日）

観光客が増加する秋の行楽シーズンに、ホテル、旅館等の調理施設及び販売店に対し監視指導を実施しました。

（3）年末一斉取締り（12月1日～12月28日）

食品の流通量が増加する年末における食中毒の発生防止及び流通食品の適正表示の確認を目的に監視指導を実施しました。

特に、冬期に増加するノロウイルス食中毒の発生防止のために、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実施しました。

4 食中毒の発生状況

食中毒は2件発生（うち1件は和歌山市）し、患者数は3名（うち1名は和歌山市）でした（表2）。

これら食中毒発生時には、関係部局と連携をとりながら迅速に原因を究明し、被害の拡大を防止するとともに発生の機序を解明し、再発防止措置を指導しました。

（表2）令和3年度食中毒発生の概要

病因物質	発生数	患者数(名)	原因食品	原因施設
カンピロバクター	1	2	不明	飲食店
アニサキス	1	1	アジの刺身	魚介類販売業

5 食品事業者に対する自主的な衛生管理の推進状況

(1) 和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度

認証施設数（令和3年度末現在）：鶏卵1、養殖マダイ5、養殖クロマグロ1、養殖クエ1、養殖ナマズ1

(2) 和歌山県HACCPシステム認証制度

認証施設数（令和3年度末現在）：26

(3) 和歌山県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度

届出事業者数（令和3年度末現在）：81

6 県民等とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施状況

(1) 県民からの意見聴取や県民との意見交換

・食の安全県民会議 第47回（8月）、第48回（3月）

・食の安全意見交換会 3月10日（参加者：15名、内容：食中毒に関する情報提供）

(2) 県民及び食品事業者への情報提供

・「手洗い教室」や「食中毒予防講習会」等（消費者対象） 2回実施 32名が受講

・食中毒予防やHACCP関連の講習会（事業者対象） 118回実施 2,484名が受講

7 食中毒注意報の発令状況

(1) 夏季における食中毒注意報（6月～9月）

発令回数：3回（7月31日～8月1日、8月11日～12日、9月1日～2日）

(2) 冬季におけるノロウイルス食中毒注意報（11月～3月）

発令回数：1回（12月20日～2月10日）