

# 令和 5 年度和歌山県食品衛生監視指導計画

## 実 施 結 果

和歌山県環境生活部

和歌山県では、食品衛生法第 24 条の規定により、「令和 5 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。

その実施結果を取りまとめましたので公表します。

#### 実施期間

令和 5 年 4 月 1 日から令和 6 年 3 月 31 日まで

#### 実施地域

和歌山県内（和歌山市を除く）

#### 実施内容

- 1 食品営業施設等の監視指導結果及び重点的監視指導事項の実施結果
  - I 食品営業施設等の監視指導結果
  - II 重点的に監視及び指導啓発を実施した事項
  - III 食品等の検査結果
  - IV 一斉監視指導の実施結果
  
- 2 違反を発見した場合の対応について
  - I 食中毒の発生状況
  - II 不良食品への対応状況
  - III 食品衛生に関する苦情受付状況
  
- 3 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項
  - I HACCPに基づく衛生管理の導入支援
  - II 和歌山県HACCPシステム認証制度
  - III 和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度
  - IV 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
  
- 4 県民等とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施に関する事項
  - I 県民からの意見聴取や県民との意見交換
  - II 県民及び食品事業者への情報提供
  
- 5 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
  - I 食品衛生監視員の資質の向上
  - II 適正な食品表示を推進するための人材育成
  - III 食品衛生管理者等の食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

# 1 食品営業施設等の監視指導結果及び重点的監視指導事項の実施結果

## I 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、食品営業施設等の監視指導を実施しました。

具体的には、各業種毎に、過去の食中毒等の発生状況、製造・販売される食品の流通の実態及び施設の衛生管理状況などを考慮して、監視の重要度、すなわちリスクの高い業種の順にAランクからFランクの監視業種に分類し、ランク毎の標準監視回数を定め、監視指導を実施しました（表1）。

（表1）令和5年度食品営業施設等の監視件数

ランク業種内訳	回数	対象施設数	計画監視数(A)	監視実施数(B)	計画達成率(B/A)	違反数	(参考)過去の違反数	
							R4	R3
Aランク：前年度に行政処分を受けた施設等	年間3回以上	1	3	3	100.0%	-	-	-
Bランク：大量調理施設等	年間2回以上	446	892	554	62.1%	-	-	1
Cランク：飲食店、菓子製造業等	年間1回以上	8,154	8,154	5,665	69.5%	4	3	1
Dランク：魚介類販売業、食肉販売業等	2年に1回以上	1,472	736	1,078	146.5%	1	-	-
Eランク：簡易な飲食店等	3年に1回以上	1,674	558	427	76.5%	-	-	-
Fランク：露店、自販機、届出業種等	5年に1回以上	4,204	841	1,005	119.5%	-	1	-
合計		15,951	11,184	8,732	78.1%	5	4	2

違反内容はすべて食中毒発生事例であり、5施設の事業者（飲食店等）には、被害の拡大を防止するため営業停止命令等を行うとともに、原因となった食品や発生機序を究明し再発防止措置を講じました。

## II 重点的に監視及び指導啓発を実施した事項

### (1) HACCPに沿った衛生管理の制度化に基づく監視指導

事業者の作成した衛生管理計画が適正であり、かつ、その実施記録が適正になされているかを確認するとともに、実施状況を検証し、必要に応じて改善指導を行いました。

### (2) ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒が毎年11月から2月にかけて多発することから、秋の行楽シーズンの一斉監視や年末の一斉取締りの期間に、宿泊施設や給食施設等の大量調理施設を中心に監視指導を実施し、調理従事者の感染予防を始め、手洗

いの励行、従事者の健康状態の確認、食品及び器具等の衛生的な取扱い、加熱の徹底や適切な汚物処理の指導に加え、ノロウイルス予防啓発チラシの配布などで、広く食品事業者や消費者に啓発しました。

(3) 食肉等による食中毒対策

① 生食用食肉による食中毒対策

牛レバーや豚肉（内臓を含む）については生食用として消費者に提供されることがないように、飲食店等に対し監視指導を行いました。

② カンピロバクター食中毒対策

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全国的に多発していることから、このような施設を把握し、衛生管理計画の作成や検証を通じて十分に加熱するよう23事業者に指導を行いました。

③ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

牛肉等は中心部まで十分に加熱し、交差汚染の防止を徹底するよう指導するとともに、焼き肉店等の事業者にあっては、来客者に、中心部まで十分に加熱して食べることや、生肉を扱う際は専用のトング等を使用し他の食材を汚染しないことを注意喚起するよう指導を行いました。

④ 食鳥処理場における汚染防止対策

食鳥処理場において、処理工程ごとの微生物汚染実態調査（サルモネラ属菌及びカンピロバクター）を行うとともに、衛生管理方法を検証し、指導を行いました。

(4) と畜場における疾病対策等

と畜場にと畜検査員を派遣し、人獣共通感染症や家畜伝染病等の疾病を排除するため、1頭毎の検査を実施しました。

BSE対策については、特定部位の確実な除去及び汚染防止の徹底を確認しました。

また、枝肉の微生物による汚染実態を調査し、検証結果をもとに微生物による汚染低減のための衛生指導を行いました。

(5) ジビエ（狩猟鳥獣肉）の衛生対策

シカやイノシシ等のジビエの安全性を確保するため、ジビエを処理・販売する事業者に対して講習会を実施し、疾病の確認方法や衛生的な解体処理方法など「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」の遵守を指導しました。

(6) 自然毒による食中毒対策

① フグ等の有毒魚による食中毒対策

自分で釣ったフグを自宅に持ち帰って食べたことによる家庭内食中毒が発生したことから、素人調理で食べないようにホームページで注意喚起しました。

② 毒キノコ・有毒山野草対策

パンフレットの配布やホームページでの広報等を通じ素人判断でキノコを喫食しないよう注意喚起しました。

③ 貝毒対策

農林水産部局が実施した貝毒検査について、県内で基準値を超過する貝毒の検出はありませんでした。しかし、近隣府県市の検査では基準を超える貝毒が検出されていたため、その動向を注視するとともに、関係機関と情報の共有を行いました。

(7) 食品表示の適正化対策及び異物混入対策

原材料や食品添加物の使用状況の確認、アレルギー物質の混入防止対策の確認等を行うとともに、流通食品の食品添加物、アレルギー物質検査を実施しました。

また、食品事業所で適正な食品表示を推進する核となる人材を育成するため、「食品表示推進者育成講習会」を6回開催しました。

異物混入については、HACCPに沿った衛生管理を導入することにより対策を徹底するよう監視指導の際に指導しました。

### Ⅲ 食品等の検査結果

県内で産出又は流通している食品 1,208 検体について、36,826 項目の検査を実施しました(表 2-1、2-2)。具体的な実施結果は、以下のとおりです。

※(7)、(8)については、法令違反に該当しないため、違反数には計上せず。

(1) 残留農薬検査

県内で生産される代表的な農産物及び県内に流通する農産物(輸入農産物を含む)を収去し、県産農産物に使用されている農薬を始めとした 250~288 種類の農薬について検査を実施しました。

うめ、ピーマン、もも、きゅうり、レモン(輸入)、グレープフルーツ(輸入)、オレンジ(輸入)、バナナ(輸入)、かき、さつまいも、みかん、キウイ、キャベツ、ブロッコリーについて検査したところ、うめから基準値を超える農薬が検出され、遡り調査を行うとともに、関係部局と連携して関係事業者に指導しました。

(2) 食品添加物の規格基準検査及び指定外添加物の検査

県内産加工食品を中心に、保存料(食肉製品、魚肉ソーセージ、梅干、みそ、しょうゆ、ジャム、菓子、漬物)、発色剤(食肉製品、魚肉ソーセージ)、甘味料(みそ、しょうゆ、ジャム、菓子)、着色料(漬物、菓子)、防かび剤(輸入果実)、酸化防止剤(魚介乾製品、油脂、菓子)、殺菌料・漂白剤(釜揚げしらす)の使用基準検査を実施したところ、すべて基準値以下でした。

なお、国内で使用が認められていない指定外添加物(梅干、みそ、しょうゆ、ジャム、菓子、漬物、魚介乾製品、油脂)は検出されませんでした。

(3) 畜水産食品の残留抗生物質、抗菌性物質検査

県内で産出される畜水産物を中心に、食肉や魚介類に残留する抗生物質や抗菌性物質について検査し、残留基準の遵守状況を確認しました。

牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ、タイ、ブリ、マグロ、アユ、シマアジ、カンパチ、サケ、エビ、アマゴ、ヒラメ、ハマチについて検査を実施したとこ

ろ、すべて基準値以下でした。

(4) 成分規格検査

生食用鮮魚介類、生食用カキ、ナチュラルチーズ、精米・玄米及び乳幼児用おもちゃの成分規格検査を実施したところ、すべて適合しました。

(5) アレルギー物質の含有検査

アレルギー物質を含む食品に義務付けられている表示が適正に行われているか確認するため、卵由来タンパク質（菓子、魚肉ねり製品）、乳由来タンパク質（菓子、穀類加工品）、小麦由来タンパク質（菓子、穀類加工品）、落花生由来タンパク質（菓子）の含有検査を実施したところ、適正に表示されていました。

(6) 栄養成分検査

いわゆる健康食品の栄養成分表示が適正に表示されているかを確認するため、熱量等の栄養成分5項目及び強調表示成分の検査を実施したところ、適正に表示されていました。

(7) 流通食品の汚染実態調査

県内で流通する生鮮食品や加工食品について、食中毒の原因菌でもある腸管出血性大腸菌（牛レバー、牛内臓、牛ミンチ、そうざい、カット野菜、サラダ）、サルモネラ属菌（牛肉、鶏肉、鶏卵、洋生菓子）、カンピロバクター（鶏肉）、ノロウイルス（生食用カキ）等の汚染実態調査を実施したところ、サルモネラ属菌が鶏肉3検体から、カンピロバクターが鶏肉14検体から検出されましたので、飲食店や食肉販売業者に対し、引き続き生食用鶏肉を提供並びに販売しないよう指導を行いました。

さらに、ノロウイルスが生食用カキ2検体から検出されましたので、関係自治体に情報提供するとともに、県内事業者については、加工工程を調査のうえ、ノロウイルスが検出された場合は、加熱用として提供するよう指導を行いました。

また、アイスクリーム類、生めん類及び浅漬けの微生物汚染実態調査を実施したところ、アイスクリーム類1検体から大腸菌群が検出されましたので、製造工程を調査のうえ、衛生管理方法の見直し等を指導しました。

その他、鯨肉類及び大型魚介類のメチル水銀含有実態調査を実施したところ、1検体から魚介類の暫定的規制値<sup>\*</sup>を超えてメチル水銀が検出されましたので、販売店に対し注意喚起を行いました。

<sup>\*</sup>魚介類の暫定的規制値は、メチル水銀で0.3ppm(水銀として)です。ただし、鯨類、マグロ類（マグロ、カジキ及びカツオ）及び内水面水域の河川産の魚介類（湖沼産の魚介類は含まない）、深海性魚介類等については、適用されていません。（昭和48年7月23日付け環乳第99号厚生省環境衛生局長通知等）

(8) 食鳥処理工程における微生物汚染実態調査

食鳥処理施設において実施したところ、1施設2検体からサルモネラ属菌が、3施設6検体からカンピロバクターが検出されました。そのため、処理工程で特定した危害要因が適切に管理されているかの検証を行い、改善指導を行いました。

(9) と畜場における微生物試験

と畜場において、と畜処理後の枝肉 50 検体の微生物学的調査を行いました。腸内細菌科菌群は検出されなかったため、枝肉が腸内容物で汚染されることのないように、適正にと畜処理が行われていることを確認しました。

(表2-1) 令和5年度食品等の検査結果(規格基準への適合確認)

実施検査	食品名	検査項目	検体数	検査項目数	法違反数	(参考) 過去の違反数	
						R4	R3
残留農薬	生鮮野菜・果実(県内産品・輸入農産物)	残留農薬 250~288 項目 (有機リン系、有機塩素系、 カーバメイト系、ピレスロイド系他)	119	31,230	1	1	-
食品添加物	食肉製品、梅干等	保存料(ソルビン酸他)	60	410	-	-	1
	食肉製品、魚肉ソーセージ	発色剤(亜硝酸根)	10	10	-	-	-
	魚介乾製品、油脂等	酸化防止剤(BHA 他)	20	60	-	-	-
	漬物、菓子	着色料(合成タール色素)	20	240	-	-	-
	輸入果実	防かび剤(イマザリル他)	20	160	-	-	-
	みそ、しょうゆ、菓子等	甘味料(サッカリンナトリウム他)	20	60	-	-	-
	釜揚げしらす	殺菌料・漂白剤(過酸化水素)	39	39	-	-	-
	しょうゆ、漬物、菓子等	指定外添加物(スルホン等)	70	490	-	-	-
残留動物用 医薬品等	食肉・鶏卵・養殖魚介類等	抗生物質	120	120	-	-	-
		抗菌性物質(サルファ剤等)	110	2,970	-	-	-
成分規格検査	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	20	20	-	-	-
	生食用カキ	一般細菌・大腸菌・腸炎ビブリオ	10	30	-	-	-
	乳製品	リステリア	5	5	-	-	-
	精米・玄米	カドミウム	16	16	-	-	-
	乳幼児用おもちゃ	鉛・カドミウム	10	32	-	-	-
アレルギー物質	菓子・穀類加工品等	卵・乳・小麦・えび・かに等	20	20	-	-	-
栄養成分	いわゆる健康食品	栄養成分	4	39	-	2	1
総 数			693	35,951	1	3	2

(表2-2) 令和5年度食品等の検査結果(汚染実態調査)

検査対象	食品名	検査項目	検体数	検査項目数	検出数	(参考) 過去の検出数		
						R4	R3	
流通食品	食肉、野菜加工品等	腸管出血性大腸菌 O26	40	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌 O103	40	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌 O111	40	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌 O121	40	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌 O145	40	40	-	-	-	
		腸管出血性大腸菌 O157	40	40	-	1	-	
	食肉・鶏卵・洋生菓子	サルモネラ属菌	40	40	3	3	3	
		鶏肉	カンピロバクター	20	20	14	17	17
		サラダ	リステリア	5	5	-	-	-
		生食用カキ	ノロウイルス	10	10	2	-	-
		アイスクリーム類・氷菓	一般細菌・大腸菌群	40	80	1	1	2
		生めん類	一般細菌・大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌	10	30	-	1	-
		漬物	大腸菌・腸炎ビブリオ	10	20	-	1	-
鯨肉類等	水銀	10	10	1	5	4		
食鳥処理工程 微生物汚染調査	食鳥と体・食鳥肉・器具等	カンピロバクター・サルモネラ属菌・その他	80	320	8 (4施設)	19 (4施設)	3 (2施設)	
と畜場における 微生物試験	牛の枝肉	一般細菌・腸内細菌科菌群	50	100	-	-	-	
総 数			515	875	29	48	29	

※汚染実態調査は、微生物等の汚染状況を確認するためのものであり、検出されても違反には該当しません。

#### IV 一斉監視指導の実施結果

例年、細菌性食中毒が多発する夏期や食品の流通量が増加する年末に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針及び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。

また、本県独自の取組として、行楽客が多い秋の行楽シーズンにも実施しました。

##### (1) 夏期一斉取締り

###### 【実施期間】

7月3日～7月31日

###### 【実施内容】

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を始め、ホテル、旅館、飲食店、食肉や魚介類取扱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するとともに、衛生管理計画の作成を指導・助言しました。

##### (2) 食品衛生月間の実施

###### 【実施期間】

8月1日～8月31日

###### 【実施内容】

食中毒事故の防止と、衛生管理の向上を図るため、食品事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及、啓発を実施しました。

##### (3) 秋の行楽期の一斉監視指導

###### 【実施期間】

9月1日～10月31日

###### 【実施内容】

観光客が増加する秋の行楽シーズンに、ホテル、旅館、道の駅等の調理施設及び販売店に対し食品の衛生的な取扱いが行われているか、食品表示が適正に行われているか等を重点的に監視指導を実施しました。

##### (4) 年末一斉取締り

###### 【実施期間】

12月1日～12月28日

###### 【実施内容】

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、大量調理施設等の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。調理従事者の感染予防を始め、手洗いの励行、従事者の健康状態の確認、食品及び器具等の衛生的な取扱い、加熱の徹底や適切な汚物処理について指導しました。

## 2 違反を発見した場合の対応について

### I 食中毒の発生状況

食中毒は10件発生（うち5件は和歌山市）し、患者数は261名（うち104名は和歌山市）でした（表3）。

病因物質の内訳は、ノロウイルス3件、カンピロバクター 2件、サルモネラ属菌1件、ウェルシュ菌 1件、黄色ブドウ球菌 1件、腸管出血性大腸菌 O111 1件、フグ毒（テトロドトキシン） 1件でした。

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3）令和5年度食中毒発生の概要

番号	発生日 (初発日)	発生場所 (処理保健所)	喫食者 (名)	患者数 (名)	死者数 (名)	原因食品	病因物質	原因施設の営業の種類
1	7月4日	和歌山市 (和歌山市保健所)	9	5	-	施設で提供された食事	腸管出血性大腸菌 O111	飲食店
2	7月24日	和歌山市 (和歌山市保健所)	7	7	-	施設で提供された食事	カンピロバクター	飲食店
3	8月19日	白浜町 (田辺保健所)	384	117	1	施設が調理した弁当	サルモネラ属菌	飲食店
4	9月27日	有田市 (湯浅保健所)	1	1	-	店舗で購入したふぐ	フグ毒(テトロドトキシン)	販売店
5	10月29日	和歌山市 (和歌山市保健所)	4	3	-	施設で提供された食事	カンピロバクター	飲食店
6	11月4日	上富田町 (田辺保健所)	50	15	-	施設が調理提供した食事	ウェルシュ菌	飲食店
7	1月25日	和歌山市 (和歌山市保健所)	53	30	-	施設が調理した弁当	ノロウイルス	飲食店
8	2月10日	和歌山市 (和歌山市保健所)	281	59	-	施設で提供された食事	ノロウイルス	飲食店
9	2月19日	白浜町 (田辺保健所)	22	10	-	施設が調理した弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店
10	3月5日	海南市 (海南保健所)	56	14	-	施設が調理した弁当	ノロウイルス	飲食店

### II 不良食品への対応状況

食品衛生監視員による監視指導や食品検査、また他の自治体（和歌山市を含む）からの通報及び消費者から寄せられた苦情により、11件の不良食品に関する調査を行いました。（表4）。

内訳としては、異物混入5件、その他6件でした。

いずれも販売・製造した事業者等を調査し、原因を究明したうえで改善を指導しました。

(表4) 不良食品への対応件数

	他の自治体 (和歌山市含む) からの通報受理	県立保健所管内での発見件数		計
		他の自治体 (和歌山市含む) への通報	他の県内保健所(支所) への通報、又は発見保 健所で処理	
対応件数	3件	2件	6件	11件
行政処分件数	—	—	—	—
処分以外の件数	3件	2件	6件	11件

### Ⅲ 食品衛生に関する苦情受付状況

保健所等に寄せられた食品衛生に関する苦情は148件でした(表5)。

(表5) 苦情件数

要因	1								2	3	4	5	6	7	8	9	合計
	異物混入								カビの発生	腐敗・変敗	異味・異臭	容器包装の不良	不適正な表示	不衛生な取扱いや管理	有症苦情	その他	
	昆虫	毛髪	木片	金属	繊維	合成樹脂	その他	小計									
件数	7	2	1	3	1	5	0	19	1	2	2	0	22	24	67	11	148

## 3 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

### I HACCPに基づく衛生管理の導入支援

HACCPに基づく衛生管理の導入を目指す食品事業者に対し、県食品流通課が開催する「HACCP高度化推進講習」への受講を促しました(全6回、16事業者が受講)。また、セミナー受講後も各保健所が助言を行い、HACCPに基づく衛生管理の導入について継続的に支援しました。

### II 和歌山県HACCPシステム認証制度

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、HACCPの普及促進を目的とした旧制度(県食品衛生管理認定制度)を見直し、事業者がコーデックスのHACCPに取り組んでいることを認証する制度を設け、運用しています。

認証施設は、令和5年度末で49施設となりました。

### Ⅲ 和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度

県内で生産される生鮮食品の高い安全性を確保するために、平成 20 年 4 月に創設しました。生産者（養鶏、魚介類養殖業者）の自主的な衛生管理等について一定の基準を満たした場合、知事が認証する制度です（表 6）。

（表 6）認証施設数（令和 5 年度末現在）

区 分	認証施設数
養殖マダイ生産衛生管理システム	4
養殖クロマグロ生産衛生管理システム	1
養殖クエ生産衛生管理システム	1
養殖ナマス生産衛生管理システム	1

### Ⅳ 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

食品の流通や販売段階における食品事故を防ぐため、平成 23 年 3 月に創設しました。流通・販売に係る食品事業者が衛生管理マニュアルを作成し、衛生基準を満たしている事業者が保健所に届け出る制度です。令和 5 年度末で 13 事業者（81 施設）が届出を行っています。

## 4 県民等とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施に関する事項

### I 県民からの意見聴取や県民との意見交換

#### （1）食の安全県民会議の開催

食の安全・安心確保のための各種施策づくりの過程で県民の意見を反映するために、消費者をはじめ、生産・製造・流通に携わる方々や学識経験者 15 名からなる「食の安全県民会議」を平成 15 年 7 月から設置しています。

令和 5 年度の開催内容は、（表 7）のとおりです。

（表 7）食の安全県民会議開催内容

回数	開催日	開催場所	議題・内容
第 51 回	8 月 8 日	和歌山県庁北別館	①令和 4 年度食品衛生監視指導計画の実施結果について ②令和 4 年度アクションプランの実施結果について
第 52 回	2 月 21 日	Web 開催	①令和 6 年度食品衛生監視指導計画（案）について

#### （2）食の安全意見交換会の開催

新型コロナウイルス感染症が 5 類感染症に分類されましたが、食中毒予防の観点から、引き続き「手洗いは重要である」という認識を持っていただくことを目的に、事業者、消費者と意見交換を行いました。

【日 時】令和 6 年 2 月 15 日（木）14:00～15:20

【場 所】橋本保健所

【参加者】 20 名

【内 容】 アフターコロナの食中毒予防について

(3) わかやま食の安全サポーター

県民の食への関心を高め、食品の安全性の確保や食生活の改善に関する知識等の普及を図るとともに、県民からのご意見等を食の安全施策に反映させるため、「わかやま食の安全サポーター」に活動していただきました（55名）。

サポーターの方々に食品の安全性の確保に関する最新の情報を提供し、それらに関する知識と理解を深めていただき、地域において正しい知識の普及をしていただくとともに、県が実施する施策等に対してご意見をいただきました。

(4) 出張！県政おはなし講座の実施

県では県政に対する理解を深めていただくとともに、県民の声を今後の県政に活かしていくため、担当者が県民のもとへ“出前”し、希望のテーマについて説明する取組を行っています。生活衛生課では、「食品の安全性の確保について」、「知っておきたい『食品表示』」、「健康食品について」、「食中毒とその予防」といったテーマを設け、消費者等の知りたい情報をわかりやすく説明しています。

(5) 食品衛生に関する相談への対応

保健所等に寄せられた食品衛生に関する相談は3,502件でした（表8）。

（表8）相談件数

事項	1 安全性への疑義											2 表示				3 営業等に関する相談				4 その他	合計	
	放射性物質汚染	肉の生食のリスク	浅漬のO157汚染	残留農薬	食品添加物	輸入食品	食中毒菌	遺伝子組換え食品	アレルギー物質	その他	小計	食品表示法（衛生事項）	食品表示法（保健事項）	食品表示法（品質事項）	その他	小計	営業・届出	HACCP	その他	小計		
件数	0	4	0	2	2	0	3	0	0	0	11	318	166	359	118	961	1,725	786	14	2,525	5	3,502

## II 県民及び食品事業者への情報提供

### (1) 講習会・説明会の実施〔消費者・事業者〕

消費者を対象に「手洗い教室」を開催し、正しい手洗いの方法について説明しました（参加者 129 名）。

また、食品事業者や給食関係者を対象に食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理への取組の推進等について 113 回、延べ 3,932 名を対象に講習会を実施しました。

### (2) 「県民の友」への掲載〔消費者・事業者〕

県の広報誌「県民の友」に情報提供を行いました。8月号では「食中毒に注意しましょう」と題して生の鶏肉による食中毒予防について、12月号では「ノロウイルス食中毒の予防について」と題してノロウイルスによる食中毒防止のポイントについて掲載しました。

### (3) 啓発パンフレットの配布〔消費者・事業者〕

カンピロバクター食中毒が全国的に多発していることからカンピロバクター食中毒予防啓発チラシを配布し、鶏肉は中心部まで十分加熱して提供するよう呼びかけました。

また、ノロウイルスによる食中毒予防パンフレットを食品事業者及び消費者に配布しました。

### (4) 食中毒注意報の発令〔消費者・事業者〕

#### ① 夏季における食中毒注意報

6月から9月までの間で食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に、食品の取扱い及びその他衛生管理に関する注意を喚起し、食中毒の発生を未然に防止するため、食中毒注意報を3回発令しました。

#### 【発令期間】

1回目 7月15日～16日（県内全域）

2回目 8月10日～11日（県内全域）

3回目 9月15日～16日（県内全域）

#### ② 冬季におけるノロウイルス食中毒注意報

11月から翌年3月までの間でノロウイルス食中毒の発生が予測される場合に、注意報を発令し、食品事業者及び消費者に対して、食品の取扱いに一層の注意を促し、食中毒の発生を未然に防止するため、ノロウイルス食中毒注意報を1回発令しました。

#### 【発令期間】

2月15日（発令）～3月31日（解除）（県内全域）

### (5) ホームページでの情報提供〔消費者・事業者〕

「食の安全・安心わかやま」ホームページに食中毒の予防対策、食品の検査結果、リスクコミュニケーションの実施状況等を公表しました。

(6) LINEによる情報提供〔消費者・事業者〕

令和4年9月から、食の安全に関する情報を配信するために、LINE 公式アカウント「食の安全・安心わかやま」の運用を開始しました。令和5年度は19回配信しました。

## 5 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

### I 食品衛生監視員の資質の向上

食中毒発生時の迅速な疫学調査や HACCP に沿った衛生管理に関する適切な助言を行うことができる人材を育成するため、国立保健医療科学院が開催する食品衛生危機管理研修及び食品衛生監視指導研修に職員を派遣しました。

### II 適正な食品表示を推進するための人材育成

県内食品事業者による適正な食品表示の取組等を促進するため、「食品表示推進者育成講習会」を開催しました（表8）。

(表9) 食品表示推進者育成講習会開催状況

会場名	場所	開催日時	受講者数	
新宮会場	東牟婁振興局	11月16日(木)	13:00~ 17:00	21名
和歌山会場	和歌山県民文化会館	11月21日(火)		28名
湯浅会場	有田振興局	11月29日(水)		38名
Web	Microsoft Teams	12月1日(金)		23名
岩出会場	那賀振興局	12月5日(火)		32名
田辺会場	西牟婁振興局	12月11日(月)		45名
合計				187名

#### 【講習内容】

- i) 食品表示に係る法令
- ii) 食品表示の基本（食品表示法）
  - ア 生鮮食品
  - イ 加工食品
  - ウ 詳細解説（原料原産地、遺伝子組換え食品、食品添加物、アレルギー等）
- iii) 健康増進法に基づく表示
- iv) 景品表示法に基づく表示

### III 食品衛生管理者等の食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

#### (1) 食品衛生責任者実務講習会

(一社)和歌山県食品衛生協会が開催する食品衛生責任者の新たな知識の習得を目的とした講習会に担当者を講師として派遣しました。

(2) フグ処理者試験

(一社)和歌山県食品衛生協会がフグを適正に取扱う際に必要な知識と技術を確認するための「フグ処理者試験」を実施しました。

県は、フグ毒による食中毒の発生を防止するため、試験の内容について予め国の認定基準に適合していることを確認し、承認しています。

(3) 食品衛生指導員活動の支援

(一社)和歌山県食品衛生協会が食品事業者の自主衛生管理の向上を図るために実施する食品衛生指導員活動を支援しました。具体的には、指導員が巡回指導の際に使用するための資料の作成や、指導員のスキルアップのための研修会に担当者を講師として派遣しました。