

(資料 1)

令和 6 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6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6年4月1日から令和7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
 - V 違反を発見した場合の対応について
 - （1）食中毒の発生状況
 - （2）食品衛生に関する苦情受付状況
- 2 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項
 - I 食品衛生管理者等への指導
 - II 食品事業者の自主衛生管理
 - III HACCPに沿った衛生管理の導入支援
 - （1）和歌山県HACCPシステム認証制度
 - （2）和歌山県生鮮食品衛生管理システム認証制度
 - （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
- 3 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携
 - I 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等との連携
 - II 関係部局等との連携
 - III 試験検査実施機関の体制整備
- 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、業種毎に食中毒等の発生状況、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、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Eランクに分類し、ランク毎の監視回数を定め、監視指導を実施しました（表1）。

なお、3件の違反はすべて食中毒事例です。いずれの事例においても、被害の拡大を防止するため営業停止命令を行うとともに、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。

（表1）令和6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	
							R5	R4
Aランク:前年度に行政処分を受けた施設等	年間2回以上	41	82	78	95.1%	0	0	0
Bランク:大量調理施設等	年間1回以上	819	819	828	101.1%	0	0	0
Cランク:飲食店、菓子製造業等	2年に1回以上	7,585	3,793	3,751	98.9%	3	4	3
Dランク:魚介類販売業、食肉販売業等	3年に1回以上	3,416	1,139	1,274	111.9%	0	1	0
Eランク:簡易な飲食店、露店、届出業等	適宜	4,718	—	(533*)	—	0	0	1
合 計		16,579	5,832	5,931*	101.7%	3	5	4

* Eランクの監視実施数(533件)は合計(5,931件)に含んでいません。

II 重点的に監視及び指導啓発を実施した事項

食品営業施設への監視や講習会を通じて、以下の項目を重点的に指導しました。

(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や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は冬季にかけて多発することから、年末の一斉取締り時を中心に、調理従事者の感染予防策の徹底を始め、手洗いの励行、従事者の健康状態の確認、加熱の徹底や適切な汚物処理を指導しました。

(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、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（25 件）を把握し、衛生管理計画の作成や十分に加熱するよう指導を行いました。

③ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

焼き肉店等の事業者に対して「中心部まで十分に加熱して食べることを客に対して注意喚起するよう指導するとともに、消費者に対して牛肉の生食は食中毒になる危険性があることをチラシを用いて啓発しました。

（４） と畜場における疾病対策等

と畜場において、BSE 対策を含め人獣共通感染症や家畜伝染病等の疾病に罹患した獣畜の排除するため、１頭毎のと畜検査を実施しました。

（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、ジビエ処理施設に立ち入り、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

過去に自分で釣ったフグを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、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

製造現場におけるアレルギー物質や食品添加物の取扱状況及び混入防止対策を確認するとともに、流通食品の食品添加物及びアレルギー物質の含有検査を実施し、適正に食品表示されていることを確認しました。

Ⅲ 食品等の検査結果

食品 1,127 検体、31,145 項目の検査を実施しました（表 2-1、2-2）。

（１） 残留農薬検査

県内に流通する農産物の残留農薬検査を実施しました。うめ、トマト、もも、なす、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、チンゲンサイ、みかん、はくさいについて検査したところ、すべて基準値以下でした。

（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）、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。また、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）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、アジ、アマゴ、アユ、イサキ、エビ、カンパチ、サケ、シマアジ、タイ、ハマチ、ヒラメ、ブリ、マグロ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、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

アレルギー物質の表示が適正に行われているか確認するため、加工食品中の卵由来タンパク質、乳由来タンパク質、小麦由来タンパク質及び落花生由来タンパク質の含有検査を実施し、適正に表示されていることを確認しました。

（６） 栄養成分検査

機能性表示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、機能性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

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）等の汚染実態調査を実施したところ、鶏肉６検体からカンピロバクター及びサルモネラ属菌が検出されたので、飲食店や食肉販売業者に対し、引き続き鶏肉を生食用として提供・販売しないよう指導を行いました。

生めん１検体から大腸菌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を指導しました。

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、製造所を管轄する保健所に情報提供しました。

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、３検体から魚介類の暫定的規制値※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。

※魚介類の暫定的規制値はメチル水銀で0.3ppmですが、鯨類、マグロ類（マグロ、カジキ及びカツオ）等については適用されません。（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

食鳥処理場８施設中４施設１０検体からカンピロバクターが検出されたため、処理工程等の衛生管理を検証し、改善指導を行いました。

（９） と畜場における微生物汚染実態調査

と畜処理後の枝肉３６検体の微生物学的調査を行い、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 6 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	計 画		実 施		法違反 数	(参考) R5
			検体数	検査 項目数	検体数	検査 項目数		
残留農薬	生鮮野菜・果実	残留農薬 241～289 項目 (有機リン系、ピレスロイド系他)	100	24,000	99	25,795	－	1
食品添加物	食肉製品等	保存料(ソルビン酸他)	60	410	60	410	－	－
	食肉製品等	発色剤(亜硝酸根)	10	10	10	10	－	－
	漬物、菓子	着色料(合成タール色素)	20	240	20	240	－	－
	輸入果実	防かび剤(イマザリル他)	20	160	20	160	－	－
	みそ、しょうゆ等	甘味料(サッカリンナトリウム他)	20	60	20	60	－	－
	釜揚げしらす	殺菌料・漂白剤(過酸化水素)	39	39	38	38	－	－
	しょうゆ、漬物等	指定外添加物(スルチン等)	50	390	50	390	－	－
残留動物用 医薬品等	食肉・鶏卵・養殖 魚介類等	抗生物質 抗菌性物質(サルファ剤等)	120 110	120 2,860	120 110	120 2,970	－ －	－ －
成分規格	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ	20	20	20	20	－	－
	生食用カキ	一般細菌・大腸菌・ 腸炎ビブリオ	10	30	10	30	－	－
	精米・玄米	カドミウム	16	16	16	16	－	－
	乳幼児用おもちゃ	鉛・カドミウム	10	20	18	36	－	－
アレルギー	菓子等	卵・乳・小麦・えび・かに等	20	20	20	20	－	－
栄養成分	いわゆる健康食品	栄養成分	適宜	適宜	4	4	－	－
総 数			625	28,395	635	30,319	0	1

(表 2 - 2) 令和 6 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	計 画		実 施		検出数※	(参考) R5
			検体数	検査 項目数	検体数	検査 項目数		
流通食品	食肉、野菜加工品 等	腸管出血性大腸菌 O26	40	40	40	40	－	－
		腸管出血性大腸菌 O103	40	40	40	40	－	－
		腸管出血性大腸菌 O111	40	40	40	40	－	－
		腸管出血性大腸菌 O121	40	40	40	40	－	－
		腸管出血性大腸菌 O145	40	40	40	40	－	－
		腸管出血性大腸菌 O157	40	40	40	40	－	－
	食肉・洋生菓子	サルモネラ属菌	40	40	40	40	6	3
	鶏肉	カンピロバクター	20	20	20	20	6	14
	生食用カキ	ノロウイルス	10	10	10	10	－	2
	アイスクリーム類等	一般細菌・大腸菌群	40	80	40	80	1	1
	生めん類	一般細菌・大腸菌・大腸菌 群・黄色ブドウ球菌	10	30	10	30	1	－
	漬物	大腸菌・リステリア	10	20	10	20	－	－
	鯨肉類等	水銀	10	10	10	10	3	1
食鳥処理場	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	76	304	10 (4施設)	8 (4施設)
と畜場	牛の枝肉	一般細菌・腸内細菌科菌群	36	72	36	72	－	－
総 数			496	842	492	826	25	29

※汚染実態調査は、微生物等の汚染状況を確認するためであり、検出されても違反ではありません。

Ⅳ 一斉監視指導の実施結果

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。

(1) 夏期一斉取締り

【実施期間】

7月1日～7月31日

【実施内容】

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、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に指導するとともに、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) 年末一斉取締り

【実施期間】

12月1日～12月28日

【実施内容】

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。

(4) 弁当事業者を対象とした食品衛生監視指導

【実施期間】

4月23日～6月14日

【実施内容】

弁当を原因とする食中毒が頻発していたことから、弁当事業者への立入調査を実施しました。

提供食数 (1日当たり)	50食未満	50～100食	100～1000食	1000食以上	合計
監視施設数	38施設	28施設	52施設	3施設	121施設

Ⅴ 違反を発見した場合の対応について

(1) 食中毒の発生状況(表3)

食中毒は13件発生(うち3件が県立保健所管内)し、患者数は311名(うち196名が県立保健所管内)でした。

病因物質の内訳は、ノロウイルス7件、カンピロバクター4件、黄色ブドウ球菌1件、サポウイルス1件でした。

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6年度食中毒発生概要

	発生日	発生場所 (処理保健所)	患者数 (名)	死者数 (名)	原因食品	病因物質	原因施設 の種類
1	4月4日	和歌山市 (和歌山市保健所)	7	－	原因施設で提 供された食事	ノロウイルス	飲食店
2	4月11日	日高郡日高川町 (御坊保健所)	120	－	原因施設で調 理された弁当	ノロウイルス	飲食店
3	4月12日	和歌山市 (和歌山市保健所)	6	－	原因施設で調 理された弁当	ノロウイルス	飲食店
4	7月7日	有田郡有田川町 (湯浅保健所)	3	－	原因施設で製 造された食品	黄色ブドウ球菌	製造所
5	9月22日	和歌山市 (和歌山市保健所)	4	－	原因施設で提 供された食事	カンピロバクター	飲食店
6	11月11日	和歌山市 (和歌山市保健所)	2	－	原因施設で提 供された食事	カンピロバクター	飲食店
7	12月22日	和歌山市 (和歌山市保健所)	6	－	原因施設で提 供された食事	カンピロバクター	飲食店
8	2月9日	和歌山市 (和歌山市保健所)	3	－	原因施設で提 供された食事	ノロウイルス	飲食店
9	2月12日	和歌山市 (和歌山市保健所)	56	－	原因施設で提 供された食事	ノロウイルス	飲食店
10	2月17日	和歌山市 (和歌山市保健所)	6	－	原因施設で提 供された食事	ノロウイルス	飲食店
11	3月1日	田辺市 (田辺保健所)	73	－	原因施設で提 供された食事	ノロウイルス	飲食店
12	3月10日	和歌山市 (和歌山市保健所)	19	－	原因施設で提 供された食事	サポウイルス	飲食店
13	3月31日	和歌山市 (和歌山市保健所)	6	－	原因施設で提 供された食事	カンピロバクター	飲食店
合 計			311	0	—	—	

太字は県立保健所管内

(参考：令和5年度食中毒発生状況)

事件数 (うち県立保健所管内)	患者数《死者数》 (うち県立保健所管内)	原因物質
10件 (5件)	265名《1名》 (158名《1名》)	ノロウイルス：3件 カンピロバクター：2件 その他(サルモネラなど)：5件

(2) 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166件でした(表4)。

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) 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									
R6	9	2	0	3	0	5	7	26	8	3	5	0	15	22	71	16	166
参考 R5	7	2	1	3	1	5	0	19	1	2	2	0	22	24	67	11	148

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

I 食品衛生管理者等への指導

食品衛生監視時に、食品衛生管理者または食品衛生責任者が配置されていることを確認するとともに、食品衛生管理者等へ助言を行い、自主管理の向上を促しました。

II 食品事業者の自主衛生管理

食品事業者や給食関係者等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講習会を実施しました（表 5）。

(表 5) 講習会等の実施状況

講習内容	R6 年度 実施数（受講者数）	参考）R5 年度 実施数（受講者数）
①食中毒予防や HACCP 関連の講習会	124 回 （4,180 名）	113 回 （3,932 名）
②HACCP 高度化推進講習	6 回 （11 事業者）	6 回 （16 事業者）
③食の安全意見交換会	2 回 （39 名）	1 回 （20 名）
④出張！県政おはなし講座	4 回 （92 名）	3 回 （171 名）
⑤こども食堂への食中毒予防啓発研修会	3 回 （82 名）	1 回 （53 名）
⑥食品表示推進者育成講習会	6 回 （191 名）	6 回 （187 名）
⑦和歌山県食品衛生指導員研修会	1 回 （48 名）	1 回 （43 名）

III HACCPに沿った衛生管理の導入支援

(1) 和歌山県HACCPシステム認証制度

県食品流通課が開催する「HACCP高度化推進講習」への受講を促すとともに、受講後も各保健所が助言するなど、当該制度の認証に向けて継続的に支援した結果、7施設が新たに認証を取得しました。（R6年度末の認証施設：56施設）

(2) 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 月に創設した県の認証制度について、生産者（養鶏、魚介類養殖業者）の取得をサポートし、令和 6 年度は「殻付き鶏卵生産衛生管理システム」を 2 件、新規で認証しました。

(表 6) 認証施設数（令和 6 年度末現在）

区 分	認証施設数
殻付き鶏卵生産衛生管理システム	2
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
養殖ナマズ生産衛生管理システム	1

(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

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 6 年度末で 13 事業者（81 施設）が届出を行っています。

3 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携

I 厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等との連携

- (1) 紅麴案件の調査にあたっては、大阪市及び厚生労働省と緊密な連携のもと、被害の拡大防止、違反食品等の速やかな排除を行いました。
- (2) EU 向け輸出水産食品加工認定施設 2 施設に対し、厚生労働省近畿厚生局と合同で 2 回の監視指導を実施し、HACCP に基づく衛生管理を確認しました。
- (3) 広域的な食中毒や違反・不良食品等発見時には、関係自治体と連携を図り、迅速かつ的確な措置を講じました。

II 関係部局等との連携

残留農薬やジビエ、貝毒等、生産段階における食の安全を確保するため、農林水産部局と連携して、生産者等への指導や県民に対する情報提供を行いました。

III 試験検査実施機関の体制整備

環境衛生研究センターにおいて、内部点検及び外部精度管理調査への参加により、検査結果の信頼性を確保する取組を行いました。

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、開催しています。

(表7) 令和6年度 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53回	8月6日	Web開催	①令和5年度アクションプランの実施結果について ②令和5年度食品衛生監視指導計画の実施結果について ③食の安全・安心県民アンケート(案)について
第54回	2月13日	和歌山県庁 南別館	①令和7年度食品衛生監視指導計画(案)について ②令和6年度食の安全・安心県民アンケートの結果について ③次期(第8次)アクションプラン策定方針(案)について

(2) 食の安全意見交換会の開催

健康食品と医薬品の違いや健康食品の問題点など、健康食品を利用するときに確認してほしいポイントなどを紹介し、日々の食生活に役立てることを目的とした意見交換会を2回開催しました(表5-③)。

(3) 食品衛生に関する相談への対応

保健所に寄せられた食品に関する相談は3,493件でした(表8)。各相談については丁寧に対応し、必要に応じて関係事業者への立入調査を実施しました。

(表8) 相談件数

事 項		R6	参考 R5	事 項		R6	参考 R5
安全性への疑義	放射性物質	0	0	食品表示	食品表示法(衛生事項)	332	318
	肉の生食のリスク	0	4		食品表示法(保健事項)	121	166
	残留農薬	2	2		食品表示法(品質事項)	234	359
	食品添加物	0	2		その他	128	118
	輸入食品	0	0		小計	815	961
	遺伝子組換え食品	0	0	営業関係	営業・届出	1,782	1,725
	アレルギー物質	0	0		HACCP	864	786
	その他	2	3		その他	10	14
	小計	4	11		小計	2,664	2,525
その他		10	5	合計		3,493	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

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、希望のテーマについて説明する「出張！県政おはなし講座」を行っています。食品衛生に関しては、「知っておきたい『食品表示』」「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(表5-④)。

(2) 「県民の友」への掲載

県の広報誌「県民の友」により情報提供を行いました。7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を、12月号では「ノロウイルス食中毒を防ぎましょう」と題して、ノロウイルスによる食中毒予防のポイントを掲載しました。

(3) こども食堂への食中毒予防啓発

紀北・紀南地域において研修会を開催し、38施設82名のこども食堂運営者等の参加がありました(表5-⑤)。

(4) ホームページ及びLINE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。

また、LINE公式アカウント「食の安全・安心わかやま」により、食の安全に関する情報を23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、国が開催する研修や食品衛生監視員協議会が実施する研修会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5-⑥)。

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(受験者:16名、合格者:12名)。県は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(表5-⑦)。

ランク毎の監視回数及び対象施設数

ランク	業種(施設)	監視回数	対象施設数 (R7.3.31)	計画 監視数
Aランク	前年度に法違反による行政処分等を受けた施設、苦情原因施設、と畜場、食肉処理業(ジビエ肉処理施設)、食鳥処理場	2回/年	41件	82件
Bランク	飲食店営業のうち大量調理施設※、集団給食施設、食肉処理業(ジビエ肉処理施設を除く)、乳製品製造業、食肉製品製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、添加物製造業(規格基準の定められた添加物に限る。)、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、魚肉ねり製品製造業、乳酸菌飲料製造業、清涼飲料水製造業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業	1回/年	819件	819件
Cランク	飲食店営業(大量調理施設、簡易な営業を除く)、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、麺類製造業、そうざい製造業、食品の放射線照射業、食品の冷凍冷蔵業(冷凍食品を製造する施設に限る)、氷雪製造業、液卵製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、フグ処理施設	1回/2年	7,585件	3,793件
Dランク	缶詰びん詰食品製造業、魚介類販売業、食肉販売業、魚介類競り売り営業、酒類製造業、みそ製造業、醤油製造業、みそ又はしょうゆ製造業、ソース類製造業、納豆製造業、食品の小分け業、密封包装食品製造業、飲食店営業のうち簡易な営業、喫茶店営業	1回/3年	3,416件	1,139件
Eランク	飲食店営業(露店・自動車・自動販売機)、喫茶店営業(露店・自動車・自動販売機)、菓子製造業(露店・自動車)、魚介類販売(自動車)、食肉販売業(自動車)、調理の機能を有する自動販売機、乳搾取業、営業届出業種	適宜	4,718件	—
合 計			16,579件	5,832件

※ 大量調理施設とは、同一メニューで1回300食又は1日750食以上調理し提供する施設

和歌山県（和歌山市を除く）と全国の食中毒の発生状況(R6年度）について

和歌山県（和歌山市除く）

人口 (A)	営業許可 施設数 (B)	食中毒 事件数 (C)	食中毒 患者数 (D)	人口10万人 当たりの 事件数 (C/A×100,000)	施設1万軒 当たりの 事件数 (C/B×10,000)	人口10万人 当たりの 患者数 (D/A×100,000)
529,790人	16,579軒	3件	196人	0.56件	1.8件	36.9人

内訳

- ・ノロウイルス：2件(120人+73人)
- ・黄色ブドウ球菌：1件（3人）

全国と比較したところ、
事件数は少ない。
ただし、患者数が多い。

全国

人口 (a)	営業許可 施設数 (b)	食中毒 事件数 (c)	食中毒 患者数 (d)	人口10万人 当たりの 事件数 (c/a×100,000)	施設1万軒 当たりの 事件数 (c/b×10,000)	人口10万人 当たりの 患者数 (d/a×100,000)
123,802,000人	2,724,667軒	1,037件	14,229人	0.84件	3.8件	11.5人

内訳（件数の上位3位）

- ・アニサキス：330件（337人）
- ・ノロウイルス：276件（8,656人）
- ・カンピロバクター：208件（1,199人）

※全国のデータ…営業許可施設数(b)は令和5年度、食中毒事件数(c)及び患者数(d)は令和6年のデータを引用