

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6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周知し、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5年度						令和6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	798	506	292	626	428	198	432	281	151	360	236	124
許可を要する食品営業	飲食店営業	477	294	183	354	238	116	277	181	96	195	131	64
	喫茶店営業	95	64	31	28	13	15	33	17	16	8	4	4
	菓子製造業	56	37	19	59	43	16	31	22	9	38	23	15
	あん類製造業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	アイスクリーム類製造業	17	12	5	21	17	4	11	9	2	16	12	4
	乳処理業	3	3	—	4	4	—	1	1	—	1	1	—
	乳製品製造業	3	3	—	3	3	—	1	1	—	2	2	—
	乳類販売業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	食肉処理業	3	2	1	3	2	1	1	—	1	1	—	1
	食肉販売業	26	22	4	31	27	4	12	11	1	16	14	2
	食肉製品製造業	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	魚介類販売業	38	21	17	39	25	14	15	9	6	22	10	12
	魚介類せり売営業	2	2	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—
	魚肉ねり製品製造業	1	—	1	3	2	1	—	—	—	—	—	—
	食品の冷凍又は冷蔵業	4	2	2	5	3	2	2	2	—	6	4	2
	清涼飲料水製造業	7	7	—	7	7	—	3	3	—	2	2	—
	氷雪製造業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	氷雪販売業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	食用油脂製造業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	みそ製造業	5	4	1	4	3	1	4	3	1	2	1	1
	醤油製造業	3	3	—	3	3	—	1	1	—	2	2	—
	ソース類製造業	2	2	—	3	3	—	1	1	—	1	1	—
	酒類製造業	2	2	—	2	2	—	1	1	—	1	1	—
	豆腐製造業	2	2	—	2	2	—	2	2	—	3	3	—
めん類製造業	3	1	2	5	3	2	2	1	1	2	1	1	
そうざい製造業	23	12	11	21	13	8	12	8	4	17	12	5	
かん詰又はびん詰食品製造業	2	2	—	1	1	—	—	—	—	2	2	—	
小計(許可業種)		775	498	277	599	415	184	410	273	137	337	226	111
ふぐ処理営業		23	8	15	27	13	14	22	8	14	23	10	13

※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5年度						令和6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	1,644	998	646	1,128	656	472	2,014	1,239	775	1,301	814	487
許可を要する食品営業	飲食店営業	601	332	269	532	300	232	804	452	352	651	394	257
	調理の機能を有する自動販売機	1	—	1	1	—	1	1	—	1	—	—	—
	食肉販売業	16	9	7	19	10	9	25	16	9	35	22	13
	魚介類販売業	37	24	13	39	29	10	54	35	19	52	38	14
	魚介類競り売り営業	1	—	1	2	—	2	2	1	1	1	1	—
	乳処理業	—	—	—	—	—	—	2	2	—	2	2	—
	食肉処理業	1	1	—	1	1	—	2	2	—	3	3	—
	菓子製造業	89	53	36	106	62	44	124	77	47	123	80	43
	アイスクリーム類製造業	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	—	3
	乳製品製造業	2	2	—	2	2	—	5	3	2	5	2	3
	清涼飲料水製造業	5	5	—	4	4	—	9	9	—	10	10	—
	食肉製品製造業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	水産製品製造業	30	13	17	27	13	14	36	14	22	30	13	17
	氷雪製造業	3	1	2	4	2	2	3	1	2	1	—	1
	液卵製造業	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	—
	食用油脂製造業	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	みそ又はしょうゆ製造業	9	5	4	8	4	4	12	8	4	10	7	3
	酒類製造業	4	2	2	5	2	3	5	3	2	4	3	1
	豆腐製造業	3	3	—	4	4	—	3	3	—	2	2	—
	麺類製造業	5	4	1	6	4	2	6	4	2	8	6	2
	そうざい製造業	50	31	19	52	34	18	63	36	27	57	36	21
	漬物製造業	15	10	5	12	7	5	21	16	5	15	11	4
	密封包装食品製造業	2	2	—	2	2	—	4	3	1	4	3	1
食品の小分け業	4	4	—	4	4	—	4	4	—	5	5	—	
小計(許可業種)	883	503	380	835	486	349	1,190	691	499	1,022	639	383	
届出	旧許可業種であった営業	339	202	137	65	21	44	369	226	143	48	25	23
	販売業	236	162	74	109	74	35	257	180	77	115	77	38
	製造・加工業	71	58	13	30	21	9	83	68	15	31	23	8
	上記以外のみのもの	115	73	42	89	54	35	115	74	41	85	50	35
	小計(届出業種)	761	495	266	293	170	123	824	548	276	279	175	104

※施設数は年度末のもの

(1)-3 監視状況

区分		令和5年度			令和6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	1,523	880	1,084	1,503	870	1,050
	A	4	8	4	4	8	3
	B	662	662	703	656	656	665
	C	202	101	189	195	98	188
	D	655	109	188	648	108	194
支所	計	933	523	670	940	526	611
	A	2	4	1	2	4	3
	B	380	380	394	384	384	375
	C	141	71	131	136	68	127
	D	410	68	144	418	70	106
富山県	計	12,792	7,147	10,137	12,513	7,048	9,797
	A	38	76	48	36	72	51
	B	5,251	5,251	5,996	5,217	5,217	5,962
	C	1,704	854	1,762	1,642	822	1,719
	D	5,799	966	2,331	5,618	937	2,065

※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～Dランク監視施設の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。各ランクの考え方と主な業種・施設は下記のとおり。

	考え方	主な業種・施設	監視目標数
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) 乳処理業 食肉製品製造業 前年度に食中毒の原因となった施設	2回/年 又は 1回(60分以上)/年
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、仕出し弁当、旅館等) Aランク以外の製造業 集団給食施設	1回/年
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	1回/2年
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 営業届出業種(集団給食施設及びGPセンサーを除く)	営業許可更新時等 実情に応じて実施

(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5年度						令和6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	97	62	35	96	61	35	96	62	34	92	58	34
学 校	9	9	—	9	9	—	9	9	—	9	9	—
保 育 所	33	24	9	33	24	9	33	23	10	33	23	10
病院・診療所	8	6	2	7	5	2	9	7	2	8	6	2
社会福祉施設	41	20	21	41	20	21	40	20	20	39	19	20
事業所等	6	3	3	6	3	3	5	3	2	3	1	2

(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5年度				令和6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	23	525	16	227	29	667	17	223
食 品 衛 生 責任者再研修	12	175	11	143	12	144	11	101
食 品 衛 生 従 事 者	8	258	3	48	11	341	4	80
消 費 者	3	92	2	36	6	182	2	42

(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ふき取り検査を実施することにより、衛生指導を行った。

食品等の簡易検査件数

区 分	令和5年度			令和6年度		
	総数	本所	支所	総数	本所	支所
簡易検査件数	964	554	410	873	577	296

(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6件であり、その原因を調査し、当該品の者等に対して、速やかに改善措置を講じさせた。

違反内容

区分	令和5年度			令和6年度			
	総数	本所	支所	総数	本所	支所	
総数	9	4	5	6	5	1	
違反内容	腐敗・変敗	3	2	1	5	5	—
	有毒・有害物質	2	2	—	—	—	—
	病原微生物汚染	—	—	—	—	—	—
	不潔・異物混入	—	—	—	—	—	—
	成分規格	1	—	1	—	—	—
	保存基準	—	—	—	—	—	—
	添加物使用基準	—	—	—	—	—	—
不正表示	3	—	3	1	—	1	

(6)過去3年間の食中毒発生状況

令和6年度は食中毒事件が4件発生し、その病因物質はクドア・セプテンpunkタータやノロウイルスであった。

原因食品を提供した施設の事業者や従事者等に対し食中毒予防に関して指導したほか、食品一斉監視で立ち入った施設には、一般的な食中毒予防策に加え、施設で取り扱う食品や使用水の種類に応じた対策の徹底を呼びかけた。

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punkタータ	魚介類販売業
	2	R5.6.25	1	—	マダラの昆布締め(推定)	アニサキス	魚介類販売業
	3	R7.1.27	6	—	1/23~1/25に施設で提供された料理	クドア・セプテンpunkタータ	飲食店営業
	4	R7.2.23	117	—	2/22、2/23にイベント会場で提供された蒸し牡蠣	ノロウイルスGⅡ	臨時食品取扱施設
	5	R7.3.1	5	—	3/1に施設で提供されたヒラメの刺身	クドア・セプテンpunkタータ	飲食店営業
支所	1	R6.10.11	22	—	10月11日及び12日に施設で提供された食事	不明	飲食店営業