

令和2年度沖縄県食品衛生監視指導計画の実施結果（概要）

保健医療部衛生薬務課

沖縄県では、「令和2年度沖縄県食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という）に基づき、食品営業施設等に対する監視指導及び食品収去検査等を実施しましたので、その結果の概要を公表します。

1. 監視指導

沖縄県下の5保健所及び2食肉衛生検査所が食品営業施設、と畜場及び食鳥処理場に対し、衛生監視指導を行いました。

(1) 食品営業施設については、目標値8,683件に対し、5,845件の監視指導を行いました。

→飲食店等の営業施設及び集団給食施設への監視指導結果（別紙1）

(2) と畜場及び食鳥処理場については、目標値96件に対し、118件の監視指導を行いました。

→と畜場及び食鳥処理場への監視指導結果（別紙2）

2. 食品の収去検査

食品の安全を確保するため、保健所、衛生環境研究所及び食肉衛生検査所で食品の検査を行いました。目標値1,093検体に対し、1,021検体の収去検査を行い、2件の違反を確認し、指導を行いました。

→食品の収去検査結果（別紙3）

3. 表示一斉取締りの実施

合計1,070点の食品の表示を点検し、205点の不適表示に対して指導を行いました。

4. 食品衛生思想の普及

各保健所等において、食品等事業者や消費者を対象に、149回の食品衛生講習会を開催しました。

【別紙1】令和2年度 飲食店等の営業施設及び集団給食施設への監視指導結果

○標準監視回数：Aランク1回以上/年、Bランク0.5回以上/年、Cランク0.3回以上/年、Dランク0.2回以上/年

業種別 ランク	業種 ※下線は重点監視施設	施設数	監視 計画数	監視 実績数 (達成率)	内訳	備考
A	1 過去1年間に食中毒事件等の問題が発生した営業施設	14	41	37 (90%)	8	
	2 過去1年間に食品衛生法違反により行政処分あるいは文書による行政指導を受けた営業施設(食中毒発生施設を除く)	27			29	
B	1 飲食店営業 ※1)	141	583	683 (117%)	76	※1) 同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設に限る。
	2 菓子製造業 ※2)	122			78	※2) 広域流通食品、給食用又は1日2000食以上を製造する施設に限る。
	3 あん類製造業	2				
	4 アイスクリーム類製造業 ※3)	45			34	※3) ソフトクリームフリーザーのみを除く。
	5 乳処理業	10			12	
	6 特別牛乳搾取処理業	0				
	7 乳製品製造業	32			19	
	8 集乳業	0				
	9 食肉処理業	61			48	
	10 食肉製品製造業	48			33	
	11 魚肉ねり製品製造業 ※4)	27			6	※4) 広域流通食品又は1日750食以上を製造する施設に限る。
	12 食品の冷凍又は冷蔵業 ※5)	64			48	※5) 魚介類の冷凍又は冷蔵する施設、又は冷凍食品を製造する施設に限る。
	13 食品の放射線照射業	0				
	14 清涼飲料水製造業 ※6)	141			113	※6) 水道水を原水とするミネラルウォーター類を製造する施設を除く。
	15 乳酸菌飲料製造業	10				
	16 食用油脂製造業	9			4	
	17 マカロン又はショートニング製造業	0				
	18 みそ製造業 ※7)	7				※7) 広域流通食品を製造する施設に限る。
	19 醤油製造業	8			1	
	20 ソース類製造業 ※8)	22			4	※8) 広域流通食品を製造する施設に限る。
	21 豆腐製造業 ※9)	38			20	※9) 1日150食以上製造又は冷蔵保存を要する製品を製造する施設に限る。
	22 納豆製造業	1				
	23 めん類製造業 ※10)	43			19	※10) 広域流通食品又は1日750食以上を製造する施設に限る。
	24 そうざい製造業 ※11)	134			60	※11) 同一メニューを1回300食以上、1日750食以上、広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する施設に限る。
	25 缶詰・瓶詰食品製造業 ※12)	14			14	※12) 広域流通食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する施設に限る。
	26 添加物製造業	14			10	
	27 集団給食施設 ※13)	77			38	※13) 学校、病院、事業所、その他(同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供する施設に限る。
	28 食料品製造業(許可不要業種) ※14)	89			43	※14) 液卵、生食用製品(1日750食以上製造する施設に限る)、又は広域流通食品を製造する施設のうち重点的に監視する必要があると認める施設に限る。
	29 生肉取扱い施設 ※15)	2				※15) 生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓を除く)の加工、調理を行う施設に限る。
	30 野生獣肉処理施設 ※16)	4			3	※16) シカ、イノシシを処理する施設に限る。
C	1 飲食店営業 ※17)	562	750	399 (53%)	47	※17) 同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する施設に限る。
	2 菓子製造業 ※18)	380			28	※18) 上記以外で生菓子を取り扱うものに限る。
	3 食肉販売業 ※19)	778			154	※19) 包装食肉のみを取り扱う施設を除く。
	4 魚介類販売業 ※20)	4			28	※20) 1日750食以上の生食用鮮魚介類等を提供する施設に限る。
	5 魚介類せり売り業	19			8	
	6 魚肉ねり製品製造業 ※21)	18			4	※21) 上記以外
	7 氷雪製造業 ※22)	15			8	※22) 重点的に監視する必要があると認める施設に限る。
	8 酒類製造業	65			40	
	9 豆腐製造業 ※23)	87			8	※23) 上記以外
	10 めん類製造業 ※24)	49			16	※24) 上記以外
	11 そうざい製造業 ※25)	256			29	※25) 上記以外で1日100食以上を製造する施設に限る。
	12 缶詰・瓶詰食品製造業 ※26)	28			11	※26) 上記以外
	13 集団給食施設 ※27)	239			18	※27) 学校、病院、事業所、その他(同一メニュー1回100食以上300食未満又は1日500食以上750食未満を提供する施設に限る。
D	1 飲食店営業 ※28)	21,238	7,309	4,726 (65%)	4792	※28) 上記以外及び、簡易・自動車営業施設
	2 喫茶店営業	2,528			733	
	3 菓子製造業 ※29)	2,290			687	※29) 上記以外及び、簡易・自動車営業施設
	4 アイスクリーム類製造業 ※30)	451			80	※30) ソフトクリームフリーザーのみに限る。
	5 乳類販売業	1,501			266	
	6 食肉販売業 ※31)	894			187	※31) 上記以外及び、簡易・自動車営業施設
	7 魚介類販売業 ※32)	1,594			331	※32) 上記以外及び、簡易・自動車営業施設
	8 食品の冷凍又は冷蔵業 ※33)	76			14	※33) 上記以外
	9 清涼飲料水製造業 ※34)	94			11	※34) 上記以外
	10 氷雪製造業 ※35)	40			9	※35) 上記以外
	11 氷雪販売業	3			2	
	12 みそ製造業 ※36)	99			33	※36) 上記以外
	13 ソース類製造業 ※37)	152			33	※37) 上記以外
	14 そうざい製造業 ※38)	1,007			221	※38) 上記以外
	15 集団給食施設 ※39)	1,300			128	※39) 上記以外
	16 食料品製造業(許可不要業種) ※40)	1,778			32	※40) 上記以外
	17 その他許可不要業種 ※41) (A・Bランク以外)	1,500			62	※41) 販売業等
計		40,251	8,683	5,845 (67%)		

【別紙2】令和2年度 と畜場及び食鳥処理場監視指導件数

対象施設	標準監視回数	令和2年度計画		監視実績	達成率
		施設数	監視回数		
と畜場	12回以上／年	6(1)	72	87	121%
大規模食鳥処理場	4回以上／年	2	8	8	100%
認定小規模食鳥処理場	1回以上／年	16(7)	16	23	144%
		計	96	118	123%

※施設数の()内は休止数を示す

【別紙3】令和2年度 食品収去検査数

対象食品等	令和2年度 収去予定 検体数	収去検体数 実績	検査項目等	試験検査 実施数
水産物及びその加工品 魚介類及び魚介類加工品 冷凍食品	45	10	細菌検査(規格基準・衛生規範、食中毒等)	0
			残留農薬等	0
			理化学検査 (食品添加物等)	13
畜産物及びその加工品 肉卵類及びその加工品 牛乳、乳製品及び乳類加工品 アイスクリーム類(水菓を含む)等 (※はちみつを含む)	638	762	細菌検査(規格基準・衛生規範、食中毒等)	78
			残留農薬等	1,117
			理化学検査 (食品添加物等)	42
農産物及びその加工品 穀類及びその加工品 野菜類及びその加工品	55	53	細菌検査(規格基準・衛生規範、食中毒等)	66
			残留農薬等	1,421
			理化学検査 (食品添加物等)	14
その他の食品 菓子類 清涼飲料水、酒精飲料、氷雪、水 かん詰・びん詰食品 その他の食品(そうざい等の複合調理食品含む) 添加物及びその製剤	355	196	細菌検査(規格基準・衛生規範、食中毒等)	490
			残留農薬等	0
			理化学検査 (食品添加物等)	27
計	1,093	1,021※ 達成率 (93%)		3,268