

令和3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3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 6,600 件に対し、5,489 件の監視指導を行いました。

→食品営業施設の年間監視指導結果（別紙1）

(2) と畜場及び食鳥処理場については、目標値 131 件に対し、96 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 920 検体に対し、1,025 検体の収去検査を行いました。

→食品の収去検査結果（別紙3）

3. 食品表示監視

販売施設を中心に食品表示（衛生事項）について食品表示監視を実施しました。目標年 2,000 品目に対し、2,333 品目点検しました。

→食品表示監視（相談）実績（別紙4）

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、99 回の食品衛生講習会を開催しました。

【別紙1】令和3年度 食品営業施設の年間監視指導結果

ランク	標準監視回数		該当業種等	施設数	監視計画数	監視実績数	達成率	備考
S	1回以上／年	1	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うけた営業施設	8	8	13	163%	
		2	Aランクの項目に二つ以上該当する施設	9	9	10	111%	
		3	食肉処理業のうち、と畜場及び食鳥処理場に附属する施設	21	21	35	167%	
	Sランク計			38	38	58	153%	
A	0.5回以上／年	1	過去1年間に苦情や食中毒疑いが発生した施設(食中毒の危害除去が不十分な施設に限る)	7	3.5	6	171%	
		2	広域流通食品又は大量の食品を調理・製造する施設	657	328.5	150	46%	
		3	重点的食中毒対策施設に該当する施設	114	57	43	75%	
		4	ふぐ処理施設	28	14	8	57%	
		5	輸出認定施設	9	4.5	3	67%	
		6	上記以外で重点監視を必要とする営業又は施設	589	294.5	252	86%	
	Aランク計			1,404	702	462	66%	
C	0.2回以上／年	1	上記S・A以外の営業許可施設(許可申請時の監視)	—	5,050	4,677	93%	
		2	上記以外の営業許可施設、営業届出施設等(上記以外の計画的な監視)	—	810	292	36%	
	Cランク計				5,860	4,969	85%	
合計				1,442	6,600	5,489	83%	

【別紙2】令和3年度 と畜場及び食鳥処理場への監視指導結果

対象施設	標準監視回数	施設数	計画数	監視実績	達成率
と畜場	12回／年	7(1)	84	60	71%
大規模食鳥処理場	12回／年	2	24	24	100%
認定小規模食鳥処理場	1回／年	23(8)	23	12	52%
合計		—	131	96	73%

※施設数の()内は休止施設数を示す

【別紙3】令和3年度 食品収去検査結果

対象食品等	収去検体数		検査項目等	
	計画	実績		
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	46	60	細菌検査(規格基準、食中毒等)	40
			残留農薬等	0
			理化学検査(食品添加物)	22
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(氷菓を含む)等 (※はちみつを含む)	515	731	細菌検査(規格基準、食中毒等)	34
			残留農薬等	0
			理化学検査(食品添加物)	936
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	51	39	細菌検査(規格基準、食中毒等)	25
			残留農薬等	6
			理化学検査(食品添加物)	7
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品含む)、添加物及びその製剤	308	195	細菌検査(規格基準、食中毒等)	392
			残留農薬等	0
			理化学検査(食品添加物)	12
計	920	1,025		1,474

【別紙4】食品表示監視(相談)実績

品目	点検した食品数	違反件数	食品表示法(衛生事項)						食衛法第20条違反	その他の違反
			アレルギー	期限表示	保存方法	製造加工者	添加物	その他		
1 魚介類	42	1	0	0	0	0	0	0	0	1
2 魚介類加工品	103	14	1	3	4	6	9	1	0	11
3 食肉	73	10	0	0	0	2	2	2	0	4
4 食肉製品及び食肉加工品	63	8	4	0	1	3	1	1	0	9
5 卵及びその加工品	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6 乳	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7 乳製品及び乳類加工品	12	1	0	0	0	0	0	0	0	1
8 アイスクリーム類・氷菓	57	2	0	0	0	1	0	1	0	0
9 穀物	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 めん類	57	1	0	1	0	0	0	0	0	0
11 もち	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12 菓子類	670	58	11	1	1	1	13	12	20	5
13 (上記以外の)穀類加工品	46	4	0	0	2	0	0	0	0	2
14 生鮮野菜及び果物	52	1	0	0	0	0	0	0	0	1
15 野菜果物乾燥品及び加工品	78	2	0	0	1	0	0	0	0	1
16 豆腐及びその加工品	60	4	0	1	0	0	1	1	0	1
17 漬物	15	2	0	2	0	0	0	0	0	0
18 (上記以外の)野菜・果物の加工品	26	3	0	0	0	0	3	0	0	0
19 そうざい及びその半製品	317	51	16	12	0	9	6	3	0	5
20 弁当	140	32	15	5	0	1	3	2	0	6
21 冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	8	0	0	0	0	0	0	0	0
22	凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	4	0	0	0	0	0	0	0	0
23	凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	7	0	0	0	0	0	0	0	0
24	生食用冷凍鮮魚介類	22	0	0	0	0	0	0	0	0
25 かん詰又はびん詰め食品	51	13	0	10	10	11	10	1	0	1
26 清涼飲料水	133	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27 酒精飲料	20	3	0	2	0	0	1	0	0	0
28 氷雪	11	2	0	0	0	2	0	0	0	0
29 水	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30 調味料	104	6	1	3	1	2	1	0	0	1
31 その他の食品	113	13	0	4	3	0	0	0	0	6
32 添加物及びその製剤	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0
計	2,333	232	48	45	23	38	50	24	20	55