

# 平成 29 年度長崎県食品衛生監視指導計画の実施状況

(保健所設置市である長崎市及び佐世保市を除く。)

平成 15 年 5 月に食品衛生法が改正され、都道府県等が行う監視指導の実施にあたり、地域の実情に応じた食品衛生監視指導計画を策定することとなりました。長崎県(保健所設置市である長崎市及び佐世保市を除く。)は、食品の安全性の確保を図るため、平成 16 年度から「長崎県食品衛生監視指導計画」を策定し、食品関係事業者の監視指導及び食品等の検査等を実施しております。

また、この計画に基づく実施状況は公表することと規定されており、今回は平成 29 年度の実施状況をとりまとめました。

これらの結果を踏まえ、平成 30 年度においても、食中毒の発生防止をはじめとして、飲食に起因する事故を未然に防止するように努め、県民が健康で安心して生活できるよう食品の安全性の確保を図ります。

## 主な実施結果

施設の監視において、管理運営基準の違反など比較的軽微な違反はありましたが、食品衛生上大きな危害となるような違反などはありませんでした。

食品等の検査の結果、食品衛生法に違反する事例が 5 件ありましたが、製造業者もしくは加工業者に対する指導等、必要な措置を行いました。

県立保健所管内(長崎市、佐世保市を除く地域)において、家庭内食中毒が 2 件発生しました。

## 1 監視指導実施状況

### (1) ランク別の監視状況

計画では、業種ごとに過去の食中毒の発生状況、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、監視指導の重要度の高い業種の順に A ランク監視業種、B ランク監視業種、C ランク監視業種、D ランク監視業種に分類し監視指導を実施しました。

監視状況は表 1 のとおりで、総監視件数は、18,914 件でした。

表 1 ランク別の監視状況

	対象施設数	監視延件数
A ランク監視業種(3 回以上/年)	130	290
B ランク監視業種(2 回以上/年) (総合衛生管理製造過程承認施設を除く)	1,404	1,708
C ランク監視業種(1 回以上/年)	6,750	5,540
D ランク監視業種(1 回以上/2 年)	7,303	4,420
許可不要業種(給食施設を除く)	-	6,956
合計	15,587	18,914

(詳細は別表 1 のとおり)

(2) 違反状況

営業許可が必要な施設に対して 11,438 件、及び集団給食施設等許可を要しない施設に対して 7,476 件立ち入りを行い、施設の衛生管理及び食品の衛生的取扱い等の確認を行いました。その結果、許可施設で 550 件、許可を要しない施設で 214 件の違反を発見しました。これらの違反施設に対して、違反の排除及び食品の衛生的取扱いについて改善の指導を行いました。

表 2 違反施設の発生状況と措置

		立入延件数	違反発見件数
許可を要する施設		11,438	550
許可を要しない施設	集団給食施設	514	210
	集団給食施設以外の施設	6,962	4

(詳細は別表 2 のとおり)

(3) 違反に対する措置状況

すべての事案で違反内容が軽微であったことから、行政処分はありませんでした。

表 3 違反に対する措置状況

		違反発見 総数	告発 件数	営業(業務) 禁止命令	営業(業務) 停止命令	改善 命令	物品廃棄 命令	回収 命令	* その他
許可を要する施設		550	0	0	0	0	0	0	550
許可を要しない施設	集団給食施設	210	0	0	0	0	0	0	210
	集団給食施設 以外の施設	4	0	0	0	0	0	0	4

\* その他の内容については、始末書及び改善報告書の提出等によるものです。

(4) 夏期及び年末一斉取締実施結果

生活衛生課ホームページの「食品、添加物の一斉取締りについて」をご覧ください。

2 食品等の検査実施状況

(1) 保健所で実施した食品等の検査結果

各保健所で収去(抜き取り)を行い、1,931 品目の食品等について食品衛生法の定める基準又は長崎県が独自に定める指導基準に適合しているかどうかの検査を行った結果、氷菓や魚肉練り製品の成分規格基準違反として 4 件の法違反食品が発見されました。また、弁当やそうざい等の 70 件で県の定める指導基準違反の食品が発見されました。各保健所において指導を行い、改善確認を行いました。

表 4 保健所で実施した食品等の検査実施状況

検査計画数	検査数	実施率(%)
1,850	1,931	104.4

(詳細は別表 3 のとおり)

(2) 環境保健研究センター及び食肉衛生検査所で実施した食品等の検査結果

保健所では実施できない高度な検査について、397 検体を検査した結果、農産物 1 検体から残留農薬基準違反が発見されました。直ちに調査を行い、改善指導を行いました。

表5 環境保健研究センター等で実施した食品等の検査実施状況

検査計画数	検査数	実施率(%)
397	397	100

(詳細は別表4のとおり)

表6 違反食品の発生状況(保健所及び環境保健研究センター等)

	違反根拠	違反検体数
細菌検査	法	3
	指導基準	70
理化学検査	法	2

(詳細は別表5のとおり)

### 3 食中毒の発生状況

平成29年4月から平成30年3月までの間に、県立保健所管内で発生した食中毒事件は2件で、患者数は2名でした。原因施設はいずれも家庭でした。

1件は本人の食品管理の不備によるものでしたが、もう1件はふぐによる食中毒であり、ふぐ処理の資格を持たない自家調理によるものであったことから、改めてふぐの素人調理が危険である旨、ホームページを利用して啓発を行いました。

表7 食中毒の発生状況

	営業施設		家庭		その他の施設等	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
細菌	-	-	1	1	-	-
ウイルス	-	-	-	-	-	-
自然毒	-	-	1	1	-	-
寄生虫	-	-	-	-	-	-
不明	-	-	-	-	-	-

(詳細は別表6のとおり)

表8 食中毒(疑いも含む)に係る検査の状況

	検査施設	検体数	検査件数
細菌検査	保健所	137	397
	環境保健研究センター	187	402
ウイルス検査	環境保健研究センター	212	234
フグ毒等検査	環境保健研究センター	11	11
寄生虫検査	環境保健研究センター	15	15

### 4 食品等事業者による自主的な衛生管理の実施状況

#### (1) 食品衛生指導員による巡回指導等の実施状況

公益社団法人長崎県食品衛生協会から委嘱された食品衛生指導員が営業施設の巡回指導、新しく営業を始める方への指導、助言、及び営業者に対する食品衛生に関する情報の周知などの活動を行いました。

また、食品衛生関係者や消費者に対して衛生教育を行いました。

表 9 食品衛生指導員による巡回指導等実施状況

	延べ件数
営業施設等の巡回指導	21,644
営業許可申請指導・助言	4,034
食品衛生関係情報の周知	1,743

表 10 長崎県食品衛生協会が実施した衛生教育

	開催回数	受講者数
食品衛生指導員の研修	84	923
食品衛生関係営業者の衛生教育	27	763
食品衛生責任者の衛生教育	56	4,968

(2) 食品等事業者による自主的な衛生検査受検の結果

本県が独自に定める「営業の管理運営基準に基づく製品の検査要領」に基づき、製品及び原材料等の検査について食品等事業者が自主的に実施し、安全性の確認を行いました。

表 11 自主的な製品検査実施状況

	検体数
製品等の自主検査	4,945

(3) HACCP 手法による衛生管理の普及啓発状況

平成 15 年度から、長崎県独自のツールである「ながさき HACCP」を利用して、長崎県の地場産業である食品製造施設や給食施設・大量調理施設に対して、HACCP 手法を取り入れた衛生管理の導入を推進しています。平成 29 年度は 105 施設が衛生管理手法の導入取り組みを行い、そのうち 9 施設において衛生管理水準の向上が認められました。

また、平成 30 年に食品衛生法が改正され、すべての食品等事業者に HACCP が義務付けられることを踏まえて、平成 29 年度から食品営業者を対象とした「HACCP 導入講習会」を始めました。平成 29 年度は、飲食店営業者を対象に 43 回実施し、1,568 施設が受講し、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組み始めました。

表 12-1 平成 29 年度「ながさき HACCP」の衛生管理水準向上施設

業種名	衛生管理水準が向上した施設数
めん類製造業	4
飲食店	1
菓子製造業	2
食肉販売業	1
魚介類販売業	1

5 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施状況

(1) 「長崎県食品安全・安心委員会」の開催状況

消費者の代表、農漁業関係者、食品製造・加工関係者、食品流通関係者、学識経験者などで構成する「長崎県食品安全・安心委員会」を 1 回開催し、食品の生産から消費に至る過程において、食品の安全・安心確保対策を進めるうえで必要な様々な事項について話し合いました。

(2) 食品の安全・安心リスクコミュニケーションの開催状況

消費者、生産者、食品取扱い事業者、行政等の代表者が集まり、食品の安全性確保のための施策について意見交換を行い、相互理解を深めました。

表 13 食品の安全・安心リスクコミュニケーションの開催状況

開催回数	参加者数
20 回	974 名

(詳細は別表 7 のとおり)

(3) 保健所への食品衛生に関する相談等受付状況

一般の県民(消費者)の方々から、食品に異物が混入していた、食品の味がおかしかったなどの苦情が 104 件、パザーなどの開催、新たに営業をしたいなどの相談が 303 件、他に食品行政などへの要望が 3 件寄せられました。また、食品取扱い事業者から苦情 43 件、相談 2,363 件、要望 10 件などが寄せられました。

表 14 保健所の相談等受付状況

	苦情	相談	要望	その他
消費者	104	303	3	0
食品取扱事業者	43	2,363	10	0

(詳細は別表 8 のとおり)

(4) 消費者の方々を対象とした講習会等の開催状況

26 回の講習会を開催し、1,081 名の方々に食中毒予防、食品の表示などの食品衛生に関する情報を提供しました。

表 15 講習会等開催状況

開催回数	参加者数
26 回	1,081 名

(詳細は別表 9 のとおり)

(5) 食中毒注意報の発令状況

食中毒注意報は、食中毒の発生を未然に防止する目的で、食中毒が多発しやすい夏の 6 月 16 日から 9 月 15 日までの期間で、特に食中毒の発生しやすい気象条件になった場合に発令しています。平成 29 年度は 7 月に 1 回発令し、食品関係事業者や県民の方々に食中毒予防の注意喚起を行いました。

6 食品衛生に係る者の衛生教育実施状況

(1) 職員に対する教育

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の資質向上を図る目的で講習会を開催し、また、国等が開催する研修会等に職員を派遣しました。

(2) 食品等事業者等に対する衛生教育

食品取扱い事業者や集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒や不良食品の発生を防止するため、衛生講習会を開催しました。

表 16 食品等事業者の講習会等受講状況

	開催回数	受講者数
食品取扱事業者	218 回	11,756 名
集団給食施設関係者	30 回	1,655 名

別表1 ランク別の監視状況

重要度 ランク	標準監視回数	業 種	対象 施設数	計画数	監視件数	実施率(%)
A	3回以上/年	飲食店営業(旅館・仕出し・弁当屋・大型飲食店(大量調理する施設に限る。))	57	171	100	58
		乳処理業	3	9	44	489
		集団給食施設(大量調理する施設に限る。)	70	210	146	70
		小計	130	390	290	74
B	2回以上/年	飲食店営業(旅館・仕出し・弁当屋(大量調理しない施設に限る。))	1,335	2,670	1,476	55
		特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0
		乳製品製造業	11	22	94	427
		集乳業	4	8	6	75
		食肉製品製造業	25	50	49	98
		そうざい製造業(大量調理する施設に限る。)	28	56	82	146
		食品の放射線照射業	0	0	0	0
		乳酸菌飲料製造業	1	2	1	50
		総合衛生管理製造過程承認施設	4	8	37	463
		小計	1,408	2,816	1,745	62
C	1回以上/年	飲食店営業(一般食堂・レストラン(大量調理しない施設に限る。))	2,574	2,574	957	37
		菓子製造業(回転焼き等の1品目のみ製造・小分け包装・仮設移動営業・自動車による営業を除く。)	968	968	853	88
		食肉処理業(と畜場及び食鳥処理場に隣接する食肉処理業を除く。)	90	90	175	194
		食肉販売業(包装食肉・自動車による営業のみを除く。)	358	358	968	270
		あん類製造業	5	5	15	300
		アイスクリーム製造業	110	110	110	100
		魚介類せり売業	29	29	13	45
		食品の冷凍又名冷蔵業(保管業を除く。)	163	163	232	142
		清涼飲料水製造業	36	36	70	194
		マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0
		酒類製造業	28	28	18	64
		かん詰又はびん詰食品製造業	38	38	59	155
		添加物製造業	7	7	3	43
		魚介類販売業(包装魚介類・自動車による営業を除く。)	705	705	1,076	153
		食肉ねり製品製造業	195	195	154	79
		めん類製造業(乾めんを除く。)	100	100	94	94
		そうざい製造業(大量調理する施設を除く。)	412	412	365	89
		長崎県食品衛生に関する条例関係の製造業(施設面積が1,000㎡以上で従事者10名以上の漬物製造業施設・魚介類加工施設に限る。)	6	6	10	167
		集団給食施設(大量調理する施設を除く。)	926	926	368	40
		小計	6,750	6,750	5,540	82
D	1回以上/2年	飲食店営業(その他:スナック、カフェ・自動車・自販機・仮設移動営業に限る。)	2,526	1,263	1,115	88
		菓子製造業(回転焼き等の1品目のみ製造・小分け包装・仮設移動営業・自動車による営業に限る。)	81	41	38	94
		喫茶店営業	643	322	422	131
		乳類販売業	1,607	804	1,445	180
		魚介類販売業(自動車による営業・包装魚介類のみに限る。)	583	292	393	135
		食肉販売業(自動車による営業・包装食肉のみに限る。)	752	376	445	118
		食品の冷凍又名冷蔵業(保管業に限る。)	21	11	6	57
		氷雪販売業	7	4	6	171
		氷雪製造業	34	17	10	59
		食用油脂製造業	27	14	29	215
		みそ製造業	77	39	61	158
		醤油製造業	22	11	28	255
		ソース類製造業	28	14	44	314
		豆腐製造業	75	38	112	299
		納豆製造業	1	1	1	200
		めん類製造業(乾めん)	381	191	109	57
		長崎県食品衛生に関する条例関係の製造業(施設面積が1,000㎡以上で従事者10名以上の漬物製造業施設・魚介類加工施設を除く。)	302	151	155	103
		長崎県食品衛生に関する条例関係の無店舗魚介類販売業	136	68	1	1
		小計	7,303	3,652	4,420	121
		ランク計			15,591	13,608

その他許可不要業種(給食施設を除く)

6,956

総合衛生管理製造過程承認施設

-37

総計

18,914

別表2 違反発見施設の内訳

		監視件数	違反発見延件数
許可を要する施設	飲食店営業	3,649	234
	菓子製造業	891	68
	乳処理業	44	1
	乳製品製造業	94	4
	集乳業	6	0
	魚介類販売業	1,469	22
	魚介類せり売営業	13	0
	魚肉ねり製品製造業	153	13
	食品の冷凍又は冷蔵業	237	37
	かん詰又はびん詰食品製造業	59	10
	喫茶店営業	422	2
	あん類製造業	15	0
	アイスクリーム類製造業	110	3
	乳類販売業	1,445	7
	食肉処理業	175	23
	食肉販売業	1,413	15
	食肉製品製造業	49	15
	乳酸菌飲料製造業	1	0
	食用油脂製造業	29	4
	みそ製造業	61	3
	醤油製造業	28	2
	ソース製造業	44	7
	酒類製造業	18	3
	豆腐製造業	112	11
	納豆製造業	1	0
	めん類製造業	203	16
	そうざい製造業	447	36
	添加物製造業	3	0
	清涼飲料水製造業	71	8
	冰雪製造業	10	0
	冰雪販売業	6	0
	小計	11,278	544
条例許可	160	6	
合計	11,438	550	
許可を要しない施設	集団給食施設	514	210
	集団給食施設以外の施設	6,962	4
	合計	7,476	214

別表3 食品等収去検査結果(保健所が実施した検査)

食品分類	計画数	検査検体数	実施率(%)	違反件数
魚介類	120	132	110.0	
冷凍食品	100	81	81.0	
魚介類加工品	200	145	72.5	2(*1)
肉卵類及びその加工品	100	90	90.0	
乳及び乳製品	230	225	97.8	
アイスクリーム類・氷菓	20	11	55.0	2(*2)
穀類及びその加工品	210	244	116.2	
野菜類、果物類及びその加工品	240	153	63.8	
菓子類	120	268	223.3	
その他の食品 (上記以外の食品)	370	459	124.1	
海水	140	123	87.9	
合計	1,850	1,931	104.4	4

違反内容

\*1:魚肉ねり製品2件

\*2:氷菓2件

違反内容の詳細は(別表5)参照



別表4 重点実施食品検査(環境保健研究センター及び食肉衛生検査所等が実施した検査)

検査項目	検査品目	計画数	検査検体数	実施率(%)	違反件数
麻痺性貝毒	アサリ、カキ	24	24	100.0	
残留農薬	農産物等	105	105	100.0	1(*1)
畜水産食品残留 有害物質	食肉、鶏卵、養殖魚介 類、	130	177	136.2	
食品添加物等	加工食品、陶磁器	88	72	81.8	
ナシフグの毒性	筋肉、精巢	30	19	63.3	
アレルギー(えび、かに)	加工食品	20	0	0.0	
合 計		397	397	100.0	

違反内容

\*1:きゅうり1件

違反内容の詳細は(別表5)参照

別表5 違反食品の内訳

	食品等の種類	違反内容	違反根拠	行政措置の内容	違反 検体数
法 違 反	魚肉練り製品	大腸菌群陽性	食品衛生法 第11条第2項	同一ロットの回収及び原因究明を 行い、再発防止策を指導	1
	氷菓	大腸菌群陽性		流通品の排除及び再検査による 他ロットの安全性確認	2
	農産物	残留農薬基準違反		農林部局と合同で原因究明、再発 防止を指導	1
	魚肉練り製品	添加物使用基準違反(表 示なし)	食品衛生法 第19条第2項	使用添加物の表示を指導	1
指 導 基 準 違 反	主な食品 ・弁当 ・そうざい ・生菓子 ・豆腐 など	大腸菌群陽性 一般細菌数基準超過など	長崎県 食品衛生 成分規格 指導基準	・汚染原因の追及 ・営業施設の改善 ・管理運営基準の遵守 などを指導	70

別表6 平成29年度食中毒発生状況

	発生日	発生場所	原因施設	患者数	病因物質	行政処分
1	H29.4.26	対馬市	家庭	1	フグ毒(推定)	-
2	H29.5.5	対馬市	家庭	1	黄色ブドウ球菌	-

患者合計 2

別表7 食品の安全・安心リスクコミュニケーションの開催状況

開催日	開催地域	テーマ	参加者数
H29.5.8	県央	家庭で気をつける食中毒	31名
H29.6.1	長崎	食品の安全とリスクについて	7名
H29.6.13	県央	食の安全・安心について学ぼう 「食の安全・安心とは」	13名
H29.7.11	県央	食の安全・安心について学ぼう 「これって大丈夫？」	14名
H29.7.14	長崎	家族みんなで考えよう食中毒	24名
H29.7.19	五島	ジュニア食品安全教室(中学生)	112名
H29.7.20	長崎	食中毒を防ごう！	34名
H29.7.26	長崎	食品の安全・安心の考え方について	6名
H29.7.28	西彼	食品安全(親子工場見学・みそづくり体験)	20名
H29.8.4	西彼	食品安全(親子工場見学・みそづくり体験)	16名
H29.8.22	県央	食の安全・安心について学ぼう 「聞いて！見て！安心できる食品加工(工場見学)」	14名
H29.9.28	西彼	ジュニア食品安全教室(中学生)	194名
H29.10.6	長崎	食品のリスク～食中毒	6名
H29.10.18	長崎	知って防ごう！食中毒	230名
H29.10.19	佐世保	知って防ごう！食中毒	192名
H29.11.17	県央	工場見学及び意見交換会	4名
H29.11.18	壱岐	食品の安全とリスク	25名
H29.12.14	長崎	食品の安全とリスク	11名
H30.2.2	長崎	サポーターリスコミ実施報告	13名
H30.2.6	県央	食品の安全・安心について	8名
合計		20回	974名

別表8 保健所の相談等受付状況

項 目		消費者から	食品取扱 事業者から	合 計
苦情	異物混入	21	11	32
	腐敗・変敗	2	0	2
	カビの発生	1	1	2
	異味・異臭	11	5	16
	変色	2	0	2
	変質	2	0	2
	表示	2	0	2
	営業施設管理	10	1	11
	商品管理	12	1	13
	有症苦情	27	11	38
	その他	14	13	27
	小 計		104	43
相談	営業関係	128	1,458	1,586
	バザー等	88	255	343
	表示	14	268	282
	資格・講習会	55	273	328
	食品添加物	0	3	3
	輸入食品	0	1	1
	残留農薬	0	1	1
	商品管理	1	2	3
	ふぐ取扱い	1	8	9
	その他	16	94	110
	小 計		303	2,363
要望	食品関係資料	3	8	11
	その他	0	2	2
小 計		3	10	13
そ の 他		0	0	0
合 計		410	2,416	2,826

別表9 講習会等開催状況

		営業者等	住 民	指導員	合 計
食中毒予防	回 数	37	14	0	51
	参加人数	1,655	464	0	2,119
情報提供	回 数	2	0	1	3
	参加人数	30	0	28	58
HACCP普及啓発	回 数	86	1	3	90
	参加人数	3,314	100	124	3,538
食品表示	回 数	11	1	0	12
	参加人数	514	109	0	623
食品衛生責任者講習会	回 数	57	0	0	57
	参加人数	5,079	0	0	5,079
その他	回 数	14	10	7	31
	参加人数	941	408	71	1,420
合 計	回 数	207	26	11	244
	参加人数	11,533	1,081	223	12,837