

第 13 食品衛生

飲食等による衛生上の危害の発生防止と公衆衛生の向上を目的として「食品衛生法」、「食品表示法」、「長崎県食品衛生に関する条例」、「長崎市食品衛生に関する管理運営基準を定める条例」及び「長崎市食品衛生に関する規則」等の関係法令に基づき、食品関係営業施設の許認可・監視指導の他、食品衛生知識の普及啓発、食中毒の調査等の業務を実施している。

食品の多様化、製造技術が高度化する今日、消費者の安全を確保するために、科学的判断に基づいた監視指導を行っており、毎年度の食品衛生監視指導計画を策定し、食品営業施設への立入検査、違反食品・不良食品の排除を目的とした取去検査などを実施している。特に、食中毒の多発期を迎える夏期（7月）及び大量の食品が流通する年末（12月）は、食品一斉取締りを実施するなど監視指導の強化を図っている。

食品衛生法等の一部改正に伴い、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者が従来的一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を実施することが義務化された。これに伴い、業種別の衛生講習会を実施し、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう指導・助言を行った。

1 営業許可及び監視指導数

(令和元年度監視指導計画)

パブリックコメント等の手続を経て、令和元年度監視指導計画を定め、その中で、監視目標数を次のように設定し、監視活動を実施した。

重要度 ランク	ランクの内容	監視回数/年	監視目標 件数	実施件数	監視目標 達成率(%)
A	危害の発生する可能性が高く、食中毒発生時の社会的影響が非常に大きい施設	3回	363	411	113.2
B	危害の発生する可能性が高く、食中毒発生時の社会的影響が大きい施設	2回	1,252	1,160	92.7
C	危害の発生する可能性が中程度の施設	1回	4,467	5,172	115.8
D	食中毒発生の可能性が最も低い施設	(概ね2年に1回)	3,600	2,798	77.7
計			9,682	9,541	98.5

(1) 食品衛生法による許可を要する食品営業施設の監視状況

区分 年度	営業施設数	監視目標数	営業許可		廃業	監視指導 延件数	監視率 〔監視目標 達成率 %〕
			新規	継続			
27	7,989	7,881	603	1,025	731	8,809	111.8
28	7,818	7,792	596	931	767	7,177	92.1
29	7,743	7,614	583	619	658	8,075	106.1
30	7,674	7,568	583	725	652	7,557	99.9
令和元	7,633	7,515	583	875	624	8,264	110.0

(2) 令和元年度 業種別の監視状況（食品衛生法による許可を要する施設）

業種別	区分	営業施設数	監視目標数	営業許可		廃業	監視指導 延件数
				新規	継続		
総	数	7,633	7,515	583	875	624	8,264
飲食店営業	一般食堂・レストラン	2,468	2,504	205	285	223	1,224
	仕出し・弁当	274	549	39	36	27	453
	旅館	114	270	1	20	7	184
	その他	1,756	886	165	166	174	2,256
菓子製造業（含パン）		478	937	28	55	22	796
乳処 理 業		—	—	—	—	—	—
乳製品製造業		2	4	0	0	0	1
魚介類販売業		565	556	33	79	30	753
魚介類せり売り営業		3	3	0	0	0	17
魚肉ねり製品製造業		69	149	2	9	2	216
食品の冷凍・冷蔵業		78	161	2	18	3	166
缶詰瓶詰食品製造業		4	9	1	0	1	10
喫茶店営業		411	206	37	33	46	541
あん類製造業		1	2	0	1	0	8
アイスクリーム類製造業		18	38	0	4	1	39
乳類販売業		741	371	33	81	51	589
食肉処 理 業		10	20	1	1	0	18
食肉販売業		428	425	28	64	30	584
食肉製品製造業		3	8	0	0	0	24
みそ製造業		12	24	1	1	0	4
ソース類製造業		1	2	0	0	0	0
酒類製造業		1	3	0	0	0	2
豆腐製造業		12	24	0	1	0	36
めん類製造業		31	66	2	4	2	106
そうざい製造業		129	264	3	17	4	199
添加物製造業		2	4	0	0	0	0
清涼飲料水製造業		9	18	2	0	0	20
氷雪製造業		6	8	0	0	1	15
氷雪販売業		7	4	0	0	0	3

(3) 食品衛生法の許可を要しない食品関係営業施設の監視状況

年度		区分	営業施設数	監視目標数	監視指導延件数	監視率 (監視目標達成率(%))
27年度			4,388	2,432	1,231	50.6
28年度			4,496	2,442	871	35.7
29年度			4,580	2,496	1,322	53.0
30年度			4,698	2,593	906	34.9
令和元年度			4,771	2,733	1,276	46.7
内 訳	給食施設	学校	67		74	
		病院診療所	63		32	
		事業所	21		22	
		その他	328		90	
		乳さく取業	1		-	
		食品製造業	668		190	
		野菜果物販売業	523		187	
		そうざい販売業	474		125	
		菓子販売業(パンを含む)	988		196	
		食品販売業(上記以外)	1315		355	
		添加物の製造業(規格が定められたものを除く)	-		-	
		添加物の販売業	156		5	
		器具容器包装おもちゃの製造業又は販売業	167		-	

注：1 監視率 = $\frac{\text{監視指導延件数}}{\text{監視目標数}}$

(4) 長崎県食品衛生に関する条例の許可を要する食品関係営業施設(再掲)

業種別	区分	営業施設数	営業許可		廃業	監視指導延件数
			新規	継続		
総数		106	4	11	9	98
魚介類加工業		67	4	10	5	97
無店舗魚介類販売業		39	0	1	4	1

2 収去検査

食品衛生法に基づく規格及び基準に違反している食品、又は不衛生食品等を排除するため、食品衛生監視員が市内で製造・販売している食品を収去し、長崎市保健環境試験所で検査を実施している。

(1) 食品等収去試験状況（乳類を除く）

区分 年度	収去 検体数	不良 検体数	不良理由					不良率 (%)	
			大腸菌群	異物	添加物 使用基準	法定外 添加物	その他		
27	570	0	-	-	-	-	-	0.0	
28	533	1	-	-	-	-	1	0.2	
29	532	2	2	-	-	-	-	0.4	
30	541	2	2	-	-	-	-	0.4	
令和元	537	0	-	-	-	-	-	0.0	
内	魚介類	18	0	-	-	-	-	-	0.0
	冷凍食品	17	0	-	-	-	-	-	0.0
	魚介類加工品	77	0	-	-	-	-	-	0.0
	肉卵類・その加工品	46	0	-	-	-	-	-	0.0
	乳製品	9	0	-	-	-	-	-	0.0
	乳類加工品	0	0	-	-	-	-	-	0.0
	アイスクリーム類・氷菓	14	0	-	-	-	-	-	0.0
	穀類・その加工品	119	0	-	-	-	-	-	0.0
	野菜類果物・その加工品	119	0	-	-	-	-	-	0.0
	菓子類	82	0	-	-	-	-	-	0.0
	清涼飲料水	4	0	-	-	-	-	-	0.0
	酒精飲料	13	0	-	-	-	-	-	0.0
	氷雪	5	0	-	-	-	-	-	0.0
	水	0	0	-	-	-	-	-	0.0
訳	缶詰・瓶詰食品	4	0	-	-	-	-	-	0.0
	その他の食品	10	0	-	-	-	-	-	0.0
	添加物	0	0	-	-	-	-	-	0.0
	器具・容器包装	0	0	-	-	-	-	-	0.0
	おもちゃ	0	0	-	-	-	-	-	0.0

※ 「不良検体数」は食品衛生法に違反した検体数(実数)

(2) 乳類収去試験状況

区分 年度	収去 検体数	不適 検体数	不適理由						不適率 (%)
			無脂肪 固形物	乳脂肪分	比重	酸度	細菌数	大腸菌群	
27	20	0	-	-	-	-	-	-	0.0
28	18	0	-	-	-	-	-	-	0.0
29	19	0	-	-	-	-	-	-	0.0
30	19	0	-	-	-	-	-	-	0.0
令和元	21	0	-	-	-	-	-	-	0.0

3 魚介類の検査結果

魚介類の有害物質による汚染の状況を把握するため、市場や漁協において買い上げた魚介類を長崎市保健環境試験所にて検査している。

また、生食用かきの規格検査及び生食用かきの採取海域に指定されている琴海地区、戸石地区及び三重地区で海水の検査を実施した。

(1) 魚類の水銀とPCB検査結果

暫定的規制値 総水銀 0.4ppm (メチル水銀 0.3ppm)

PCB 遠洋沖合魚介類 0.5ppm 内海内湾魚介類 3ppm

(買上年月日：令和元年8月2日)

No.	魚種	定量値 (ppm)		試料匹数	漁獲水域
		総水銀	P C B		
1	シロサバフグ	0.04	—	9	五島沖
2	シマフグ	0.16	—	7	
3	アカカマス	0.20	—	7	
4	マルソウダ	0.18	—	5	
5	マサバ	0.06	—	7	
6	マルアジ	0.04	—	8	
7	イサキ	0.04	<0.01	10	
8	マイワシ	0.03	—	12	
9	マアジ	0.05	—	7	
10	ゴマサバ	0.06	<0.01	7	
11	ヤマトカマス	0.10	—	7	
12	シイラ	0.04	<0.01	7	
13	マエソ	0.10	—	10	
14	ムロアジ	0.02	—	10	

(2) 畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査結果 (再掲)

食品名	収去数	抗生物質	合成抗菌剤	その他	収去年月日
養殖ヒラメ	1	陰性	陰性	陰性	R元. 11. 26
養殖マダイ	1	陰性	陰性	陰性	R元. 11. 26

(3) 生食用かきの成分規格検査(再掲)及び採取海域の海水検査

(ア) 生食用かきの成分規格検査

食品名	収去数	採取海域	細菌数	E. coli 最確数	腸炎ビブリア最確数	収去年月日
かき	1	琴海吉ノ浦 *1	適	不適	適	R2. 2. 17
	1	戸石(島の前)	適	適	/	H31. 4. 22
	1	戸石(毛屋)	適	適		
	1	戸石(曲崎)	適	適		
	1	戸石(島の前)	適	適	/	R元. 10. 15
	1	戸石(毛屋)	適	適		
	1	戸石(曲崎)	適	適		
	-	畦・檜山	-	-	-	-

* 1 : 大村湾琴海地先で生産されるかきは、生食用としての出荷実績が平成 23 年以降ないため、加熱用かきの検査を参考として行った。

(イ) 採取海域の海水検査

品名	検体数	採水ポイント	大腸菌群最確数	採水年月日
海水	6	琴海形上湾	適	R元. 10. 28
	2	琴海吉ノ浦	適	
	3	琴海古泊海岸	適	
	6	琴海形上湾	適	R2. 1. 21
	2	琴海吉ノ浦	適	
	3	琴海古泊海岸	適	
	1	戸石(島の前)	適	H31. 4. 22
	1	戸石(曲崎)	適	
	1	戸石(毛屋)	適	
	1	戸石(島の前)	適	R元. 10. 15
	1	戸石(曲崎)	適	
	1	戸石(毛屋)	適	
	-	畦・檜山	-	-

4 夏期・年末食品一斉取締り実施状況

食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について、食中毒の多発する夏期及び大量の食品が流通する年末における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図っている。

実施時期 夏 期 令和 元年 6 月 10 日～ 7 月 31 日
年 末 令和 元年 11 月 5 日～12 月 27 日

(1) 施設に対する立入検査状況

① 食品衛生に係るもの

注：重複を含む

許 可 を 要 す る 施 設			許 可 を 要 し な い 施 設		
区 分	夏 期	年 末	区 分	夏 期	年 末
立入検査延施設数	1,722	1,347	立入検査延施設数	259	268
違反発見施設数	3	6	違反発見施設数	—	—
施設基準	3	6	施設の不備	—	—
管理運営基準	—	—	食品の取扱不良	—	—
製造基準	—	—	／	／	／
その他	—	—	その他	—	—
処分件数	—	—	処分件数	—	—
処分以外の措置	3	6	処分以外の措置	—	—
始末書徴収・口頭説諭	3	6	始末書徴収・口頭説諭	—	—
その他	—	—	その他	—	—

※ 処分・措置の件数には、収去した食品にかかる違反に対する処分等を含む。

② 食品表示に係るもの

注：重複を含む

許 可 を 要 す る 施 設			許 可 を 要 し な い 施 設				
区 分	夏 期	年 末	区 分	夏 期	年 末		
立入検査延施設数	256	223	立入検査延施設数	97	53		
違反発見施設数	3	—	違反発見施設数	1	—		
食品表示法	衛生事項	3	—	食品表示法	衛生事項	1	—
	保健事項	—	—		保健事項	—	—
	品質事項	—	—		品質事項	—	—
	食品衛生法 20 条	—	—		食品衛生法 20 条	—	—
	健康増進法 31 条 1 項	—	—		健康増進法 31 条 1 項	—	—
	その他	—	—		その他	—	—
処分件数	—	—	処分件数	—	—		
処分以外の措置	3	—	処分以外の措置	1	—		
	食品表示法 4 条に基づく表示基準違反	3	—		食品表示法 4 条に基づく表示基準違反	1	—
	食品衛生法 20 条違反	—	—		食品衛生法 20 条違反	—	—

(2) 食品、添加物等の収去検査結果

		夏期取締り		年末取締り	
		収去件数	違反件数	収去件数	違反件数
総	数	219	0	198	0
魚	介 類	10	0	12	0
魚	介 類 加 工 品	32	0	31	0
食	肉	-	-	-	-
食	肉 製 品 及 び 食 肉 加 工 品	29	0	15	0
卵	及 び そ の 加 工 品	2	0	1	0
	乳	-	-	-	-
乳	製 品 及 び そ の 加 工 品	-	-	-	-
	アイスクリーム類・氷菓	10	0	-	-
穀	類	-	-	-	-
め	ん 類	17	0	-	-
も	ち	-	-	-	-
菓	子 類	42	0	45	0
	(上記以外の)穀物加工品	-	-	39	0
生	鮮 野 菜 及 び 果 物	12	0	-	-
野	菜 果 実 乾 燥 品 及 び 加 工 品	15	0	28	0
豆	腐 及 び そ の 加 工 品	3	0	-	-
漬	物	6	0	-	-
	(上記以外の)野菜・果物の加工品	-	-	-	-
	そうざい及びその半製品	-	-	-	-
弁	当	27	0	-	-
冷 凍 食 品	無 加 熱 摂 取	-	-	1	0
	凍 結 前 加 熱 加 熱 後 摂 取	-	-	6	0
	凍 結 前 未 加 熱 加 熱 後 摂 取	-	-	10	0
	生 食 用 冷 凍 鮮 魚 介 類	-	-	-	-
か	ん 詰 ・ び ん 詰	3	0	4	0
清	涼 飲 料 水	-	-	-	-
酒	精 飲 料	6	0	6	0
氷	雪	-	-	-	-
	水	-	-	-	-
調	味 料	-	-	-	-
そ	の 他 の 食 品	5	0	-	-
添	加 物 及 び そ の 製 剤	-	-	-	-
器	具 及 び 容 器 包 装	-	-	-	-
お	も ち や	-	-	-	-

5 観光関連施設等監視事業

観光都市として、旅館等の宿泊施設や旅行客が利用する飲食店など観光関連施設等における食中毒は、健康被害にとどまらず観光業界全体にも大きな打撃を与えるため、立入検査を実施し重点的に監視指導を行っている。

また、併せて、大規模な感染を起こす恐れがある学校、福祉施設、病院等の給食施設に対しても、科学的かつ可視的な指導が可能となるATP拭き取り検査を実施している。ATP拭き取り検査は、ATP（アデノシン三リン酸）を汚染指標として、迅速、簡易に調理器具や調理従事者の手指などの清浄度を測る検査方法である。ハンディタイプの迅速衛生検査システム（ATP検査機器）を用いた現場での拭き取り検査をおこない、調理従事者等の衛生意識の向上を図った。

観光関連施設等の監視指導とATP拭き取り検査実施状況

実施期間	対 象 施 設	立入検査 実 施 数	A T P 拭き取り検査	
			実施施設数	検査検体数
元年 5 月 13 日～ 元年 7 月 12 日	学校給食	31	31	137
元年 7 月 1 日～ 元年 9 月 25 日	観光関連施設	118	48	235
元年 10 月 29 日～ 2 年 2 月 20 日	病院給食	27	27	143
元年 11 月 12 日～ 2 年 2 月 28 日	福祉施設給食 (保育所、老人福祉施設等)	39	32	167
元年 12 月 2 日～ 2 年 3 月 9 日	観光関連施設	105	-	-
計		320	138	682

6 食中毒

食中毒防止のため、日常監視を強化しているが、特に食中毒を起こしやすい業種（旅館、弁当、仕出し、そうざい等）、大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設（集団給食施設、各種製造所等）に対しては、重点的に監視指導をしている。

食中毒あるいはその疑いがあるとして医療機関等から届出がなされると、疫学調査、細菌検査等を実施し、原因食品、原因物質の究明を行い、食中毒の拡大及び再発の防止に努めている。

食中毒の多発する6月～8月にかけては、市の広報紙やホームページ、ツイッターを活用して、営業者や市民に注意を喚起している。

(1) 食中毒発生状況

(1月～12月)

区分 \ 年	27 年	28 年	29 年	30 年	令和元年
件 数	3	5	2	6	7
患 者 数	47	86	34	136	97

(2) 令和元年 発生内訳

(1月～12月)

発生日	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
2月26日	家庭	家庭で調理したシメサバ	アニサキス	1
6月5日	不明	不明	アニサキス	1
6月5日	家庭	不明	アニサキス	1
6月26日	家庭	家庭で調理したシメサバ	アニサキス	1
9月21日	事業場	当該施設において製造、提供された弁当	ウエルシュ菌	80
9月27日	飲食店(居酒屋)	当該施設において提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	12
12月14日	家庭	不明	アニサキス	1

7 食品衛生講習会の実施状況

食中毒等、食品に起因する危害を防止するため、食品営業者、給食調理員等に対し、施設の管理運営事項等、食品衛生に関する知識を普及させ、自主衛生管理を徹底させるために講習会を実施している。

(令和元年度)

総 数		食 品 営 業 者		給 食 施 設	
回 数	受 講 者	回 数	受 講 者	回 数	受 講 者
32	2,246	28	1,692	4	554

8 相談等の状況

近年は、食品の加工・製造技術の進歩や食品貯蔵・輸送手段の改善が著しく進むとともに、消費者の嗜好の変化、外食や中食購入の増加など食生活が多様化するなかで、一般消費者からの食品に対する不安や相談について応えることも重要な仕事となっている。

相談処理にあたっては、その原因を究明し、営業者に対する改善指導を行うとともに、その結果を相談者に知らせ理解を得ることとしている。

(令和元年度)

総数	苦 情 ・ 相 談 内 容					
	有症苦情	異物混入	衛生管理	異味・異臭	表示	その他
374	35	10	12	1	148 (※)	168

※表示については、食品表示法の衛生事項にかかるもの

平成9年度から市民相談窓口を設け、講師の派遣、啓発ビデオの貸し出し等の市民サービスを実施し、市民への食品衛生思想の普及、啓発を図っている。

市民相談窓口実績

(令和元年度)

項 目	回 数	対 象 人 員
総 数	23	998
講 師 の 派 遣	18	832
ビデオの貸し出し	5	166

9 食品衛生月間

厚生労働省では、食品衛生管理の徹底及び地方公共団体等におけるリスクコミュニケーションへの取組の充実等を図るため、8月を「食品衛生月間」と定めている。長崎市では、食品衛生月間の取り組みとして、令和元年度は次のとおり実施した。

- (1) 実施期間 令和元年8月1日～8月31日
- (2) 実施内容
 - ① ポスター配布による広報啓発
 - ② のぼりによる広報啓発
 - ③ 監視車による広報啓発
 - ④ 電光掲示板による広報啓発
 - ⑤ 広報紙への記事掲載
 - ⑥ 食中毒予防啓発ウェットティッシュの配布
 - ⑦ 小学生と保護者を対象に、手洗い体験、食品検査のしくみについての体験学習、食品の安全・安心についての座談会の実施
 - ⑧ 食品衛生責任者を対象に、食品衛生に係る最新情報や注意事項を周知するための実務講習会を実施
 - ⑨ 食品衛生指導員を対象に研修会を開催し、食品衛生に係る最新情報の伝達や、食品衛生をテーマにグループワーク形式のリスクコミュニケーションを実施した。
 - ⑩ 食品衛生監視員による重点監視、指導

10 長崎市食品衛生協会の育成

長崎市食品衛生協会（長崎市内の食品関連業者が自ら食品衛生の向上を図るために組織している。）が行う事業、特に食品衛生責任者講習会、食品衛生指導員による巡回指導等に対し、積極的に指導及び助言を行い、営業者自身による自主検査体制の確立に努めている。特に、指導員活動については事業補助金を交付し、協会の自主活動を助成している。

* 令和元年度末現在	構成組合数及び分会数	29
	会員数	5,119 件
	指導員数	97 人

第 14 食肉検査

1 食鳥検査

食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、安全でかつ衛生的な食鳥肉を供給するため、食鳥処理施設に検査員として2名の獣医師を派遣していたが、食鳥処理施設の閉鎖に伴い、平成14年5月2日付けで業務を終了した。

「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律（第6次地方分権一括法）」の施行に伴い、平成29年4月1日より指定検査機関の指定・監督に係る権限が厚生労働大臣から保健所設置市長（又は都道府県知事）に移譲された。