

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」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収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の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、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6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6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	306	287	93.8
B	危害の発生する可能性が高い施設	2回	1,468	885	60.3
C	危害の発生する可能性がある施設	1回	3,622	3,493	96.4
D	危害の発生する可能性が比較的低い施設	(2年に1回)	914	944	103.3
小計			6,310	5,609	88.9
E	危害の発生する可能性が低い施設	必要に応じて	—	728	—
計			—	6,337	—

(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 ※			
令和2	7,553	7,517	604	1,013	684	5,599	74.5
3	6,368	6,185	1,233	—	1,133	4,254	68.8
4	6,155	6,292	1,131	—	1,233	5,204	82.7
5	6,250	6,233	1,089	—	994	6,440	103.3
6	6,386	6,310	1,130	—	994	5,609	88.9

※法改正に伴い旧法による許可施設が許可期間終了後も営業を継続する場合は、許可の更新ではなく新法による新規許可の取得となるため、令和3年6月1日以降は旧法による許可の継続は生じない。

これに伴い、営業許可の新規及び廃業数は旧法許可から新法許可に移行した施設に係るものを含む。

(2) 令和6年度 旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設の監視状況

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			2,256	—	—	883	887
飲食店営業	一般食堂・レストラン		950	—	—	342	113
	仕出し・弁当		111	—	—	40	129
	旅館		46	—	—	3	46
	その他		543	—	—	280	101
菓子製造業（含パン）			164	—	—	67	126
乳 処 理 業			0	—	—	0	0
乳 製 品 製 造 業			1	—	—	1	0
魚 介 類 販 売 業			134	—	—	42	92
魚介類せり売り営業			0	—	—	0	0
魚 肉 ね り 製 品 製 造 業			18	—	—	14	38
食 品 の 冷 凍 ・ 冷 蔵 業			41	—	—	10	42
缶 詰 瓶 詰 食 品 製 造 業			2	—	—	1	1
喫 茶 店 営 業			64	—	—	29	11
あ ん 類 製 造 業			1	—	—	0	2
アイスクリーム類製造業			11	—	—	3	13
食 肉 処 理 業			5	—	—	0	6
食 肉 販 売 業			82	—	—	17	56
食 肉 製 品 製 造 業			1	—	—	0	4
み そ 製 造 業			2	—	—	3	0
ソ ー ス 類 製 造 業			1	—	—	0	0
酒 類 製 造 業			0	—	—	0	0
豆 腐 製 造 業			3	—	—	2	9
め ん 類 製 造 業			11	—	—	4	17
そ う ざ い 製 造 業			60	—	—	23	68
添 加 物 製 造 業			1	—	—	1	5
清 涼 飲 料 水 製 造 業			4	—	—	1	8
氷 雪 製 造 業			0	—	—	0	0

(3) 令和6年度 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設の監視状況

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	4,130	1,130	—	111	4,722
飲食店営業		3,127	841	—	93	3,481
調理の機能を有する自動販売機		15	13	—	1	13
食肉販売業		67	18	—	0	76
魚介類販売業		145	30	—	8	127
魚介類競り売り営業		1	0	—	0	6
集乳業		0	0	—	0	0
乳処理業		0	0	—	0	0
特別牛乳搾取処理業		0	0	—	0	0
食肉処理業		5	0	—	0	5
食品の放射線照射業		0	0	—	0	0
菓子製造業		378	115	—	6	435
アイスクリーム類製造業		4	1	—	0	5
乳製品製造業		0	0	—	0	0
清涼飲料水製造業		5	2	—	1	11
食肉製品製造業		3	0	—	0	20
水産製品製造業		120	24	—	0	205
氷雪製造業		3	0	—	0	13
液卵製造業		0	0	—	0	0
食用油脂製造業		0	0	—	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		8	4	—	0	7
酒類製造業		4	1	—	0	8
豆腐製造業		4	1	—	0	16
納豆製造業		0	0	—	0	0
麺類製造業		17	5	—	0	63
そうざい製造業		127	33	—	2	110
複合型そうざい製造業		0	0	—	0	0
冷凍食品製造業		18	1	—	0	22
複合型冷凍食品製造業		0	0	—	0	0
漬物製造業		63	37	—	0	86
密封包装食品製造業		7	2	—	0	5
食品の小分け業		8	1	—	0	7
添加物製造業		1	1	—	0	1

※新法に基づく許可は、許可期間が終了したものがないため、許可の継続は生じていない。

(4) 令和6年度 改正食品衛生法の届出を要する食品関係営業施設の監視状況

業種別		区分	営業施設数	監視指導延件数
総数			2,980	728
旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）		174	26
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）		231	29
	乳類販売業		561	83
	氷雪販売業		7	3
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）		133	3
販売業	弁当販売業		28	4
	野菜果物販売業		220	47
	米穀類販売業		61	2
	通信販売・訪問販売による販売業		6	0
	コンビニエンスストア		163	74
	百貨店、総合スーパー		98	189
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）		123	1
	その他の食料・飲料販売業		414	110
製造・加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）		1	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業		1	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）		28	5
	農産保存食料品製造・加工業		21	0
	調味料製造・加工業		10	0
	糖類製造・加工業		0	0
	精穀・製粉業		4	0
	製茶業		12	1
	海藻製造・加工業		9	1
	卵選別包装業		0	0
	その他の食料品製造・加工業		268	27
上記以外のもの（改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む。）	行商		104	3
	集団給食施設		295	113
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）		2	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの		1	2
	その他		5	5

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 法 添 加 物	そ の 他	
令和 2		344	0	0	0	0	0	0	0.0
3		449	2	0	0	0	0	2	0.4
4		462	0	0	0	0	0	0	0.0
5		515	0	0	0	0	0	0	0.0
6		521	0	0	0	0	0	0	0.0
内	魚 介 類	29	0	0	0	0	0	0	0.0
	冷 凍 食 品	18	0	0	0	0	0	0	0.0
	魚介類加工品	45	0	0	0	0	0	0	0.0
	肉卵類・その加工品	64	0	0	0	0	0	0	0.0
	乳 製 品	15	0	0	0	0	0	0	0.0
	乳 類 加 工 品	0	0	0	0	0	0	0	0.0
	アイスクリーム類・氷菓	4	0	0	0	0	0	0	0.0
	穀類・その加工品	111	0	0	0	0	0	0	0.0
訳	野菜類果物・その加工品	97	0	0	0	0	0	0	0.0
	菓 子 類	113	0	0	0	0	0	0	0.0
	清 涼 飲 料 水	6	0	0	0	0	0	0	0.0
	酒 精 飲 料	9	0	0	0	0	0	0	0.0
	氷 雪	3	0	0	0	0	0	0	0.0
	水	0	0	0	0	0	0	0	0.0
	缶詰・瓶詰食品	5	0	0	0	0	0	0	0.0
	その他の食品	2	0	0	0	0	0	0	0.0
	添 加 物	0	0	0	0	0	0	0	0.0
	器具・容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0.0
	お も ち や	0	0	0	0	0	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	
令和 2	7	0	0	0	0	0	0	0	0.0
3	17	0	0	0	0	0	0	0	0.0
4	17	0	0	0	0	0	0	0	0.0
5	14	0	0	0	0	0	0	0	0.0
6	15	0	0	0	0	0	0	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、戸石地区及び深堀地区で海水の検査を実施した。

(1) 魚類の水銀とP C B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6年8月26日)

No.	魚 種	定 量 値 (ppm)		試料匹数	漁 獲 水 域
		総 水 銀	P C B		
1	カンパチ	0.04	－	5	五島沖
2	ゴマサバ	0.06	－	5	
3	マイワシ	0.01	－	11	
4	マアジ	0.05	－	5	
5	タチウオ	0.20	－	3	
6	マサバ	0.05	－	5	
7	アカカマス	0.23	－	5	
8	ホウボウ	0.03	<0.01	17	
9	マルアジ	0.03	－	15	
10	チダイ	0.05	－	14	
11	ハモ	0.12	<0.01	3	
12	イボダイ	0.01	－	16	
13	マダイ	0.07	<0.01	12	
14	クロサバフグ	0.03	－	11	
15	ヤマトカマス	0.06	－	12	
16	ヒメジ	0.07	－	26	

※ 魚介類の水銀の暫定的規制値について（昭和48年7月23日環乳第99号）の別紙1、魚介類のサンプリング方法の小魚類の規定を満たさない為、参考値とする。

(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
養殖トラフグ	1	陰 性	陰 性	陰 性	R6. 12. 3
養 殖 マ ダ イ	1	陰 性	陰 性	陰 性	R7. 1. 28

(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

例年検査を行っていた琴海及び畦・檜山海域については、当分の間生食用かきを出荷する見込みが無い旨を生産者団体から聞き取ったため、生食用かきの成分規格検査を見送り、畦・檜山海域についても、海水検査を見送った。

(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	収去年月日
かき	1	深堀（大籠馬落とし地先）	適	適	R6. 5. 14
	1	深堀（大籠馬落とし地先）	適	適	R6. 9. 24
	1	戸石（島の前）	適	適	R6. 5. 8
	1	戸石（島の前）	適	適	R6. 10. 21

(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	1	深堀（大籠馬落とし地先C地点）	適	R6. 5. 14
	1	深堀（大籠馬落としA地点）	適	R6. 9. 24
	1	深堀（大籠馬落とし地先C地点）	適	R6. 9. 24
	5	琴海（形上湾）	適	R6. 10. 21
	2	琴海（吉ノ浦）	不適(※1)	
	2	琴海（古泊海岸）	適	
	5	琴海（形上湾）	適	R7. 1. 21
	2	琴海（吉ノ浦）	適	
	2	琴海（古泊海岸）	適	
	1	戸石（島の前）	適	R6. 5. 8
	1	戸石（曲崎）	適	
	1	戸石（毛屋）	不適(※2)	
	1	戸石（毛屋）	適	R6. 5. 14
	1	戸石（島の前）	適	R6. 10. 21
	1	戸石（曲崎）	適	
	1	戸石（毛屋）	適	

※1 生食用かきは出荷していない。

※2 不適であったため、R6. 5. 14 に再検査で適合していることを確認した。

4 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。

観光関連施設等の監視指導とA T P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
6年6月10日～ 7年2月28日	観光関連施設	190	54	249
6年5月9日～ 6年6月6日	学校給食	25	25	133
6年7月9日～ 7年3月6日	福祉施設給食 (保育所、老人福祉施設等)	33	33	159
6年11月1日～ 7年2月19日	病院給食	23	23	124
計		271	135	665

5 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、X、LINE 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	令和2	3	4	5	6
件 数	3	6	7	8	4
患 者 数	9	54	10	38	38

(2) 令和6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
1月30日	飲食店	調理、提供された食品	ノロウイルス	6
7月30日	飲食店	調理、提供された食品	カンピロバクター	2
12月18日	飲食店	にぎり寿司(アジ)	アニサキス	1
12月15日	飲食店	調理、提供された食品	ノロウイルス	29

6 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6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
27	1,729	25	1,461	2	268

7 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6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
2,850	26	10	31	9	75	2,699

※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。

(令和6年度)

総 数		講師の派遣		ビデオの貸し出し	
回 数	対象人員	回 数	対象人員	回 数	受講者
16	531	10	403	6	128

8 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、次のとおり実施した。

- (1) 実施期間 令和6年8月1日～8月31日
- (2) 実施内容
 - ① 夏休み親子手洗い食品検査実験教室
 - ② ポスター配布による広報啓発
 - ③ のぼりによる広報啓発
 - ④ 監視車による広報啓発
 - ⑤ ホームページ等による広報

9 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6年度末現在	構成組合数及び分会数	28
	会員数	3,758 件
	指導員数	86 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。