

平成31年度長崎県食品衛生監視指導計画の実施結果

長崎県では、食の安全・安心の確保を図るため、毎年度、食品衛生法第24条に基づき「長崎県食品衛生監視指導計画」を定め、その計画に沿って施設の指導や食品の検査などを行っています。

このたび、令和元年度（平成31年度）の同計画に基づく監視指導等の実施状況を取りまとめましたので、その結果について公表します。

1 実施期間

平成31年4月1日から令和2年3月31日まで

2 実施範囲

県内全域（長崎市及び佐世保市を除く）

3 監視指導の実施状況

施設の監視を重点的、効果的に行うために、過去の食中毒の発生状況や流通の広域性などから業種ごとに立入頻度を定め、計19,183件の指導を行いました。

特に、春の行楽シーズン（4～5月）、食中毒が多発する夏期（7～8月）、及び多様な食品が流通する年末には、県下一斉の重点的な監視指導を行いました。

	対象施設数	監視延件数
Aランク監視業種（3回以上／年） 大量調理施設、乳処理業等	126	400
Bランク監視業種（2回以上／年） 飲食店（旅館・弁当）、食肉製品製造業等	1,374	1,453
Cランク監視業種（1回以上／年） 飲食店（レストラン）、菓子製造業等	6,687	5,098
Dランク監視業種（1回以上／2年） 飲食店（その他）、乳類販売業等	7,134	5,203
許可不要業種（給食施設を除く）	—	7,029
合計	15,321	19,183

立入の結果、食品衛生上大きな危害となるような、不適切な食品の取扱や施設の不備は認められませんでした。

大規模な飲食店や給食施設など、1日750食以上を提供する大量調理施設に対しては、食品の取扱いや調理器具の用途に応じた使い分け等、衛生管理の更なる向上のため、必要な事項を指導の上、改めて文書による通知を行いました。

また、その他の飲食店や食品製造業者等に対しても、施設の衛生保持に加え、製品検査等の自主衛生管理や適切な食品表示について、指導及び助言を行いました。

4 食品等の検査の実施状況

（1）保健所で実施した検査

主に県内で製造、加工等される食品等を対象に、食品等に含まれる細菌数など、国や県が定める基準を満たしているかなどについて検査しました。

その結果、国の基準に違反した食品は確認されませんでした。県の基準不適合が54件見つかったため、それらを製造した施設に保健所が速やかに立入を行い、原因究明及び再発防止について改善指導を行いました。

検査品目	検査 検体数
魚介類	116
冷凍食品	93
魚介類加工品	94
肉卵類及びその加工品	91
乳及び乳製品	181
アイスクリーム類・氷菓	7
穀類及びその加工品	130
野菜類、果物類及びその加工品	165
菓子類	224
上記以外の食品	431
海水	108
合計	1,640

(2) 保健所以外で実施した検査

農薬や動物用医薬品が残留する食品をはじめ有害な食品の流通を防止するため、環境保健研究センター及び食肉衛生検査所等で計 363 件の検査を行いました。その結果、農産物 1 検体において、基準を超えた農薬の残留が確認されたため、直ちに農林部局と連携して調査を行い、生産農家に対して改善指導を行いました。

検査項目（検査品目）	検査 検体数
麻痺性貝毒（アサリ、カキ）	21
残留農薬（農産物等）	80
残留有害物質（食肉、鶏卵等）	174
食品添加物等（加工食品）	16
ナシフグの毒性（筋肉、精巢）	27
アレルギー（加工食品）	13
細菌性食中毒菌（食鳥肉）	32
合計	363

5 食品等事業者による自主的な衛生管理の実施状況

(1) 「HACCP に沿った衛生管理」の導入支援

食品衛生法の改正より、今後、すべての事業者が「HACCP に沿った衛生管理」を導入する必要があります。県では、現行基準からのスムーズな移行を促すため、平成 29 年度から「HACCP 導入講習会」を県内各地で開催しました。令和元年度は、新たに 1,812 施設が講習会を受講し、「HACCP に沿った衛生管理」に取り組むこととなりました（計 53 回開催）。

また、県独自の評価制度である「ながさき HACCP」を用いて、事業者が「HACCP に沿った衛生管理」を段階的に導入できるよう支援しています。令和元年度は、146 施設が「ながさき HACCP」に取り組み、そのうち 13 施設で衛生管理水準の向上が見られました。

(2) 公益社団法人長崎県食品衛生協会との連携

事業者自らの責務に関する啓発のため、（公社）長崎県食品衛生協会から委嘱された食品衛生指導員が施設の巡回指導等を行いました。

	延べ件数
営業施設等の巡回指導	19,522
営業許可申請指導・助言	4,562
食品衛生関係情報の周知	999

6 食品衛生に係る者の衛生教育実施状況

食中毒の発生防止や不良食品が製造されないよう、食品取扱事業者や集団給食施設の調理従事者等に対し、衛生講習会を開催しました。

対象	参加者数
食品取扱事業者	6,619名
集団給食施設関係者	1,170名

7 食中毒の発生状況

令和元年度に県立保健所管内で発生した食中毒事件は10件で、患者数は61名でした。原因施設に対しては、営業停止などの措置及び公表を行い、健康被害の拡大防止及び再発防止に努めました。

また、食中毒が多発しやすい夏場には食中毒注意報を発令し、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（発令回数：2回）。

	発生日	発生場所	原因施設	患者数	病因物質
1	R1.6.10	諫早市	飲食店 (居酒屋)	12	カンピロバクター・ ジェジュニ
2	R1.6.13	対馬市	飲食店 (一般食堂)	14	ノロウイルス
3	R1.6.16	南島原市	飲食店 (一般食堂)	5	黄色ブドウ球菌
4	R1.7.8	諫早市	飲食店 (居酒屋)	2	カンピロバクター・ ジェジュニ
5	R1.7.15	平戸市	魚介類販売業	1	アニサキス
6	R1.9.15	川棚町	飲食店 (居酒屋)	3	カンピロバクター・ ジェジュニ
7	R1.10.5	大村市	飲食店 (焼肉)	5	カンピロバクター・ ジェジュニ
8	R1.10.11	五島市	飲食店 (レストラン)	5	毒素原性大腸菌
9	R2.2.22	時津町	飲食店 (居酒屋)	8	ノロウイルス
10	R2.2.23	大村市	飲食店 (居酒屋)	6	カンピロバクター・ ジェジュニ
患者合計				61	

8 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) 食品の安全・安心リスクコミュニケーションの開催状況

食品の安全に対する正しい理解促進及び信頼の確保を図るため、意見交換会や「県政出前講座」等を実施しました（14回開催、参加者数計577名）。

小中学生に対しては、「キッズ食品安全教室」や「ジュニア食品安全教室」を行い、クイズを交えた啓発を行いました（9回開催、参加者数計676名）。

また、保健所において食中毒予防や食品の表示をテーマとした講習会を行いました（20回開催、参加者数計740名）。

(2) 保健所における食品衛生に関する相談等受付状況

消費者から、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99件あったほか、バザーなどでの食品の取扱いに関する相談、食品行政などへの要望が寄せられました。

また、事業者から苦情23件、相談2,111件、要望2件が寄せられました。