

令和3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3年度と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

令和3年4月1日から令和4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11,203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	110	180
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	71	203
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	8,565	5,659
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	2,972	1,190
許可不要業種（給食施設を除く）	—	3,971
合計	11,718	11,203

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、そうざい等の食品で、県の基準不適合が42件あったため、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。また、法の基準に適合していない検体はありませんでした。

検査品目	検査 検体数
魚介類	106
冷凍食品	41
魚介類加工品	48
肉卵類及びその加工品	38
乳及び乳製品	79
アイスクリーム類・氷菓	6
穀類及びその加工品	105
野菜類、果物類及びその加工品	130
菓子類	206
上記以外の食品	351
海水	83
合計	1,193

(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 458 件の検査を行いました。その結果、

- ・ 5 検体について添加物の使用基準超過（しょうゆ 4 検体、食肉製品 1 検体）
- ・ 1 検体についてアレルギー物質に関する表示不備

を認めため、施設を管轄する保健所が指導を行い、改善を確認しました。

検査項目（検査品目）	検査 検体数
麻痺性貝毒（アサリ、カキ）	26
残留農薬（農産物等）	48
残留有害物質（食肉、鶏卵等）	174
食品添加物等（加工食品）	190
ナシフグの毒性（筋肉、精巢）	11
アレルギー（加工食品）	9
合計	458

5 食品等事業者による自主的な衛生管理の実施状況

(1) 小規模営業者に対する取り組み

施設への立入検査の際に、営業者が作成した衛生管理計画や実施記録から、適切に HACCP が運用されていることを確認しました。衛生管理の方法に不適切な点を確認した場合には、営業者に対し衛生管理計画の見直しを含め、助言・指導を行いました。

また、「HACCP の考え方に基づく衛生管理」についての理解を深めるため、令和 3 年度は HACCP に関する講習会を 50 回、計 2,809 施設に実施しました。

さらに、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 3 年度は、173 施設が「ながさき HACCP」に取り組み、そのうち 7 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	13,194
営業許可申請指導・助言	6,060
食品衛生関係情報の周知	1,400

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	4,484名
集団給食施設関係者	135名

7 食中毒の発生状況

令和3年度に県立保健所管内で発生した食中毒事件は3件で、患者数は34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。

	発生日	発生場所	原因施設	患者数	病因物質
1	R3.11.20	諫早市	飲食店	21	ノロウイルス
2	R3.12.20	大村市	飲食店	5	ノロウイルス
3	R3.12.25	島原市	飲食店	8	ノロウイルス
患者合計				34	

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、意見交換会等を実施しました（12回開催、参加者数計610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（8回開催、参加者数計365名）。

また、保健所において食中毒予防などをテーマとした講習会を行いました（9回開催、参加者数計312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64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、事業者からは苦情47件、相談1,461件、要望6件が寄せられました。