

**令和 7 年度
下関市食品衛生監視指導計画の実施結果報告書**



下関市保健部

I 食品衛生監視指導業務

1. 営業の許認可並びに監視指導業務

食品衛生法に基づく許可申請、届出書の受理、許可調査等を行い、許可証を交付した。
また、給食施設、食品製造施設等の届出業種の届出書を受理し、監視指導を実施した。

(1) 旧食品衛生法の許可を要する営業施設と監視指導状況（監視総数）

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30 年法律第46 号）による改正前の食品衛生法（旧食品衛生法）に基づく飲食店営業等34業種の監視を実施した。なお、令和3年6月1日以降は旧食品衛生法に基づく新規及び継続許可申請を受付けていない。

業 種		施設数	監視実施件数	新規件数	継続件数
飲食店営業	一般食堂、レストラン等	191	9	—	—
	仕出し屋・弁当屋 (うち、大量調理を行う施設)	14 (2)	1 (0)	—	—
	旅館 (うち、大量調理を行う施設)	11 (3)	3 (1)	—	—
	その他	45	6	—	—
菓子製造業 (うち、生菓子類の大量製造施設)		46 (1)	5 (0)	—	—
乳処理業		0	0	—	—
乳製品製造業		1	0	—	—
食肉製品製造業		3	3	—	—
魚肉練り製品製造業		3	2	—	—
食品の冷凍または冷蔵業		14	0	—	—
魚介類販売業 (うち、自動車、冷凍魚介類)		23 (1)	4 (0)	—	—
魚介類競り売り営業		0	0	—	—
食肉販売業		9	3	—	—
麺類製造業		5	1	—	—
そうざい製造業		13	2	—	—
食肉処理業		1	1	—	—
みそ製造業		3	1	—	—
しょうゆ製造業		2	2	—	—
添加物製造業		0	0	—	—
アイスクリーム類製造業		1	0	—	—
あん類製造業		0	0	—	—
その他の業種		21	2	—	—
計		406	45	—	—

(2) 改正食品衛生法の許可を要する営業施設と監視指導状況（監視総数）

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30 年法律第46 号）による改正後の食品衛生法（改正食品衛生法）に基づく飲食店営業等3 2 業種の新規申請、届出書を受理し、許可調査を実施、許可証を交付した。

なお、改正食品衛生法に基づく申請はすべて新規の取扱いとし、営業を継続している施設についても新規申請として計上した。

業 種	施設数	監視実施件数	新規件数	継続件数
飲食店営業 （うち、大量調理施設）	2, 5 5 0 （1 5）	6 5 1 （1 1）	5 5 1 （3）	—
菓子製造業 （うち、生菓子類の 大型製造施設）	2 3 8 （2）	6 1 （2）	4 2 （1）	—
乳処理業	1	2	0	—
乳製品製造業	2	1	0	—
食肉製品製造業	1	1	0	—
水産製品製造業	1 3 0	9 4	2 2	—
魚介類販売業 （うち、自動車）	1 4 4 （2）	5 3 （2）	3 0 （2）	—
魚介類競り売り業	8	2	2	—
食肉販売業	8 2	3 3	2 2	—
麺類製造業	8	1 0	2	—
冷凍食品製造業	8	1	0	—
複合型冷凍食品製造業	5	9	0	—
そうざい製造業	6 3	1 8	1 1	—
複合型そうざい製造業	8	2	0	—
食肉処理業	5	7	2	—
みそ又はしょうゆ製造業	1 4	1 2	2	—
添加物製造業	6	2	2	—
アイスクリーム類製造業	1 4	5	4	—
漬物製造業	8 1	4	3	—
その他の業種	6 8	2 2	1 1	—
計	3, 4 3 6	9 9 0	7 0 6	—

(3) 改正食品衛生法に基づく届出を要する営業施設と監視指導状況（監視総数）

改正食品衛生法の規定による集団給食施設、食品販売業等の営業の届出を受理し、監視指導を実施した。

業 種	施設数	監視実施件数	新規届出件数
旧法で許可業種であった営業 （包装済みの魚介類・食肉の販売業、乳類販売業、カップ式自動販売機等）	6 7 9	1 0	1 9
販売業	5 9 1	4 4	8 1
製造・加工業	3 0 0	9	3 7
集団給食施設	1 4 8	3 8	2 1
上記以外のもの	5 5	2	9
計	1, 7 7 3	1 0 3	1 6 7

(4) 臨時食品（出店）営業調査指導状況

下関市食品の臨時出店に関する指導要領等に基づく営業の届け出に際し、事前指導を行い届出済証を交付した。また、関門海峡花火大会、馬関祭の現地指導を行った。

届出書受理件数
4 0 9 件

2. 重点的に行う監視指導

夏期、年末等の集中監視及び収去検査、集団食中毒の発生が危惧される給食施設の監視指導他の対策業務を実施し、違反食品等に対して法に基づく所要の行政措置を行った。特に食中毒の危険性の高い業種について重点的に監視を行った。

(1) 重点業務別監視指導状況（監視総数）

	監視 施設数	指導 件数	収去 検体数	不適 検体数
夏期食品 一斉監視	152	24	52	4
年末食品 一斉監視	160	46	30	6

(2) 集団給食施設監視指導状況（監視総数）

区 分	監視状況		現場検査状況				措置 指導 件数
	対象 施設数	監視 施設数	細菌検査	洗浄度	残留塩素 濃度	照度	
学 校	31	31	300	0	30	11	30
学校 委託炊飯施設	2	2	21	0	2	2	2
医療施設	24	11	99	0	11	2	10
こども園 保育所 幼稚園	65	22	198	0	22	14	20
社会福祉施設	79	30	270	0	30	20	30

(3) 重点食品の製造・調理施設に対する集中監視業務

管内の食中毒の危険性の高い食品を取り扱う施設を対象に、食品の収去検査等を行い食中毒の防止に努めた。

対 象	調査施設数	検体数	検査延項目数	不適数
飲食店営業	38	57	185	7
菓子製造業	20	21	74	3
清涼飲料水製造業	2	10	30	0
冰雪製造業	4	4	8	0
乳処理業	1	6	28	0
アイスクリーム類製造業	0	0	0	0
魚介類販売業	10	12	48	4
豆腐製造業	4	4	12	0
麺類製造業	6	8	26	0

食肉製品製造業	4	8	3 5	0
魚肉練製品製造業	4	5	8	0
そうざい製造業	2	2	8	0
水産製品製造業	3 8	5 3	1 6 0	3
冷凍食品製造業 (旧：食品の冷凍又は冷蔵業 含む)	4	5	1 0	0
計	1 3 7	1 9 5	6 3 2	1 7

(4) フグ取扱施設等監視指導状況

フグによる危害発生を未然に防止し、下関のブランドであるフグの信頼性を確保するため、「ふぐの処理の規制に関する条例」、「フグ処理施設等一斉監視指導実施要領」等に基づき、フグ処理施設等の監視指導を実施した。

区 分	フグ処理施設	監視指導実施件数
(新・旧) 飲 食 店 営 業	3 4	1 8
(新・旧) 魚 介 類 販 売 業	3 4	3 9
(旧) 食品の冷凍又は冷蔵業	3	0
(旧) そうざい製造業	2	4
(新) 水 産 製 品 製 造 業	5 8	1 1 8
(新) 複合型冷凍食品製造業	2	5
(新・旧) そ の 他	1	0
計	1 3 4	1 8 4

(5) 学校給食物資納入業者一斉監視状況

区 分	施設数	監視票交付件数
一 般	8	8
水 産 製 品	2	2
味噌・醤油	8	9
豆 腐	2	3
食 肉	6	6
め ん 類	4	4
乳 類	1	1
計	3 1	3 3

(6) みやげ品の表示一斉監視状況

市内で製造、販売されているみやげ品について、食品表示法に基づく適正表示の徹底を期すため、みやげ品製造、販売施設に対して監視指導を実施した。

監視施設数	点検件数	不適正件数
1 2	4 5 1	1 6

(7) ジビエ関連施設監視状況

ジビエ関連施設である食肉処理施設、加工施設、飲食店への監視指導を実施した。

業種	対象施設数	監視件数
食肉処理施設	4	8
加工施設	2	3
飲食店	7	1
計	1 3	1 2

(8) ノロウイルス食中毒予防施設監視状況

例年冬期にはノロウイルスによる食中毒事故が多発しているため、1 1月から1月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、食品取扱事業者に対する重点的な監視指導を実施した。

対象	監視件数	指導件数
そうざい製造業	4	2
飲食店営業	2 5 4	3 9
集団給食施設	1 0	0
計	2 6 8	4 1

(9) HACCP指導

監視時にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、未実施の施設に対し、衛生管理計画の作成、必要に応じた手順書の作成及び記録の保存等を実施するよう指導した。

3. 収去等検査

食品、添加物、器具又は容器包装について、収去検査を実施し、成分規格、使用基準に違反する食品や表示違反食品の排除に努めた。

(1) 収去検査総数（残留農薬検査を除く）

	規格・基準の検査				規格・基準以外			
検 体 数	細 菌 検 査		理化学検査		細 菌 検 査		理化学検査	
	総 数	不 適	総 数	不 適	総 数	不 適	総 数	不 適
2 1 7	1 4 3	0	7 5	0	4 6 1	2 0	1 3	0

	スタンプ式簡易検査用培地					
検 体 数	大腸菌群		大腸菌		黄色ブドウ球菌	
	総 数	不 適	総 数	不 適	総 数	不 適
1 0 1 4	3 1 9	4 4	3 3 9	4 9	3 3 9	2 8

(2) 残留農薬検査業務

本市において生産または販売されている野菜や果物について、残留農薬の試買検査を行い安全確保を図った。

区 分	検体数	検査項目	延検査項目数
生鮮青果	1 7	最大 2 5 6	3, 7 3 3
冷凍品	1 0	1 6	1 6 0

4. 違反発見時の対応（行政処分）

食中毒の発生あるいは監視及び収去検査結果に基づき、食品衛生法違反等が発見された施設に対し、営業停止命令、その他必要な行政措置を講じた。

区 分	行政処分		その他			計
	営業停止 禁止命令	販売・移動 禁止・廃棄 処分等命令	始末書	指導票 交付	口頭 説諭	
許 可 施 設	3	0	6	1 4 0	1 2 5	2 7 4
届出等施設	0	0	1	1	5	7

5. 食中毒等健康危害発生時の対応

医師等からの届け出のあった食中毒事件や有症苦情事件に際し、患者等の疫学調査、医療機関からの聴き取り調査、及び原因施設の原因究明調査を実施した。令和7年度の食中毒発生概要は以下のとおり。また原因営業施設が特定された3件については適切な指導を行った。

（1）食中毒、苦情等に係る検査状況

	検体数	細菌	理化学
食 品	4	2 0	0
拭き取り	3 6	1 8 3	0
検便	2 8	1 7 0	0
その他	1	0	1

（2）食中毒発生状況

発生年月日	原因施設	摂取者数	患者数	原 因 食 品	病 因 物 質	措 置
R7.8.14	飲食店	1 6 名	7 名	8 月 12 日に原因施設で提供された食事（鶏刺し含む）	カンピロバクター・ジェジュニ	営業禁止
R8.2.9	飲食店	8 名	7 名	2 月 6 日に原因施設で調理提供された食事	ノロウイルスGⅡ	営業停止（3日間）
R8.3.10	家庭	2 名	2 名	フグの卵巣の煮付け（推定）（ヒガンフグ）	テトロドトキシン（推定）	—
R8.3.16	旅館	朝食： 1 8 名 夕食： 1 9 名	9 名	3 月 14 日から 3 月 15 日に原因施設で提供された食事	ノロウイルスGⅡ	営業停止（3日間）

Ⅱ 食品事業者による自主衛生管理の推進

1. 食品衛生責任者養成講習会

「下関市食品衛生責任者の講習会及び取扱い要領」に基づき、食品衛生協会が実施する、食品衛生責任者養成講習会等を認定した。

講習会認定数	受講人員
7 回	4 0 4 名

2. 食品衛生自主管理組織育成業務

食品業界の自主管理体制の推進と衛生思想の普及を目的とした食品衛生協会の育成・強化を図るため、会の事業の運営に対し助言するとともに、その中核として活動する食品衛生指導員に研修会を実施した。

実施回数	受講人員
1 回	1 6 名

Ⅲ 食の安心・安全対策の推進

1. リスクコミュニケーションの推進

市民の食に対する安心感を確保し、行政への信頼を高めるため、食品衛生月間事業のイベント等を通し、食品衛生の情報を提供すると共に意見交換を行った。また、個々の苦情、相談事例に対しては適切に対応した。

(1) 広報活動の実施

- ・市報「しものせき」に10件の記事掲載、市のホームページへ情報掲載
- ・市政だよりテレビテロップによる放送（1件）
- ・ポスター、リーフレットの設置等による広報宣伝
- ・営業者向けポスター、リーフレットの配布（613枚）

(2) 下関市食品衛生監視指導計画（案）の公開

下関市食品衛生監視指導計画（案）を策定し、市のホームページや保健所窓口にて公開し市民からの意見募集を行った。

期間：2月2日～3月2日

(3) 食の安全ホットラインによる相談受付

食の安全ホットラインにより、食品、添加物、営業施設等に対する苦情や相談を受け、原因解明のための検査、原因施設の調査指導を実施した。管外については、所轄の保健所に通報し報告を求めた。

①食品の安全性に関する苦情							
腐敗変敗	有害有毒	微生物	不潔異物	身体異常	表示	その他	計
4	1	2	12	21	3	10	50

②施設及び従事者に関する苦情	③市民からの食品衛生に関する相談等	④事業者からの食品衛生に関する相談等	①+②+③+④ 合 計
32	1, 286	2, 256	3, 624

(4) 「食品衛生月間」事業の実施（期間：8月1日～31日）

- ・親子食品衛生教室の実施、庁舎内にポスター掲示、市報掲載による広報宣伝、街頭での放映による広報活動

(5) 正しい食の知識の普及

- ・食中毒予防啓発資材を作成し、掲示配布を行った。

2. 表示の適正化及び自主回収の促進

(1) 食品表示の適正化推進

食品表示合同（県・市）パトロールの際にスーパーマーケット等を主な対象として、表示についての監視を実施した。

区分	監視状況	
	表示に関する 監視指導施設数	不適正表示 施設数
食品表示合同パトロール	3 4	1 1

(2) 自主回収の促進

食品事業者からの自主回収報告を受け、その円滑な実施のため、関係機関等に情報提供を行った。

自主回収報告受領件数：2 件

IV 関係機関との連携

1. 国・他都道府県等との連携

以下の協議会や会議等を通じ、厚生労働省、農林水産省、山口県などとの連携を図った。
（書面開催、ウェブ会議等を含む）

山口県食品表示監視協議会、九州・山口政令市生活衛生主管課長会議、全国食品衛生主管課長連絡協議会、中国地区食品衛生業務打ち合わせ会議、カネミ油症・森永ミルク中毒担当者会議、中国四国広域連携協議会、瀬戸内沿岸観光府県市食中毒対策協議会会議、全国健康関係主管課長会議、山口食の安心安全推進協議会、食品・乳肉衛生関係事務担当者会議、食中毒事例情報共有会

2. 検査機関の体制整備及びその連携

試験検査課においては、定期的な精度確認を行うとともに、検査精度の維持向上及び検査対応能力の向上を図った。また検査体制の整っていない項目について、検査体制の整備に努めた。

3. 庁内の連携

以下の協議会や会議等を通じ、連携を図った。

・下関市学校給食委員会 6 回

V 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

1. 食品衛生監視員研修

食品衛生監視員を以下の研修等に派遣し、人材の育成及び資質の向上を図った。

（書面開催、ウェブ研修等を含む）

食品安全行政講習会、都道府県等食品表示担当者研修、全国食品衛生監視員研修会、中国地区食品衛生監視員研究発表会、食品・乳肉衛生関係業務研修会、食品安全担当職員研修会、自治体職員向け HACCP 導入に関する研修、HACCP 指導者養成研修会、食中毒疫学研修会、食品表示に関する自治体向け説明会、食べ残し持ち帰り推進ガイドラインに関する研修会、中国四国地域食品表示行政担当者研修会、国産ジビエ認証事業者向け衛生管理講習会、食品表示懇談会

2. 検査担当職員研修

検査担当職員を以下の研修等に派遣し、人材の育成及び資質の向上を図った。

中・四国中核市衛生検査関係課協議会、食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会、遺伝子検査研修、検査技術者研修（生物課程）、残留農薬検査等の検査技術者研修

VI その他

1. 輸出食品に関する衛生証明書の発行

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律施行規則に基づき、輸出時に必要となる衛生証明書を発行した。

シンガポール	中国
38	0

※中国：輸出停止中のため発行なし