

1 令和7年度 ランク別監視指導状況

ランク	業 種		対象施設数		のべ監視計画数		のべ監視数	
			内訳		内訳		内訳	
A (年2回以上)	飲食店営業	①（一般食堂等）駅に隣接する大規模販売店内の施設 ②（弁当屋等）1日の提供食数が1,000食以上の施設 ③（旅館等）飲食店営業の許可を複数有する宿泊施設 ④衛生管理の継続的な指導を要する施設（過去2年以内に食中毒又は有症苦情が発生した施設、加熱不十分な肉料理を提供する施設等）	176	106	352	212	429	250
	製造業	①駅に隣接する大規模販売店内の施設 ②製造工場を有し、3件以上の製造業許可業種を取得する施設 ③衛生管理の継続的な指導を要する施設（過去2年以内に食中毒又は有症苦情が発生した施設等）		50		100		104
	販売業	①駅に隣接する大規模販売店内の施設 ②市場内の魚介類せり売り業・魚介類販売業許可施設 ③衛生管理の継続的な指導を要する施設（過去2年以内に食中毒又は有症苦情が発生した施設等）		19		38		75
	営業届	①衛生管理の継続的な指導を要する施設（過去2年以内に食中毒又は有症苦情が発生した施設等）		1		2		2
B (年1回以上)	飲食店営業	①（一般食堂等）加工又は調理をする生食用食肉提供施設 ②（弁当屋等）1日の提供食数300～999食、スーパー ③（旅館）市内催事（スポーツ大会）の際の宿泊施設 ④給食調理業者 ⑤衛生管理の指導を要する施設（不良食品の発生施設）	398	121	398	121	609	251
	製造業	①スーパー ②市場内の製造業 ③製造工場を有し、2件の製造業許可業種を有する施設 ④衛生管理の指導を要する施設（不良食品の発生施設）		150		150		165
	販売業	①スーパー ②市場内の販売業 ③衛生管理の指導を要する施設（不良食品の発生施設）		80		80		191
	営業届	①学校給食、共同調理場、病院 ②食品衛生監視票の交付を必要とする施設		47		47		20
C (3年に1回以上)	飲食店営業	①（一般食堂等）ふぐ営業施設 ②（弁当屋等）1日の提供食数100～299食の施設 ③（旅館）観光地内の宿泊施設	567	231	186	77	301	76
	製造業	①食肉処理業		22		7		7
	販売業			0		0		
	営業届	①駅ビル及びデパート内の食品関連施設 ②Aランクと同施設内にある届出業種 ③保育所、社会福祉施設、社員寮他、きのこ販売所、診療所		314		105		160
D (許可更新時等 (概ね6年に1回以上))	飲食店営業	①A～Cランクに該当しないもの ②食品安全システム等の認証を得ている施設	7,720	4,622	1,287	770	1,824	1,188
	製造業	①A～Cランクに該当しないもの ②食品安全システム等の認証を得ている施設		801		134		264
	販売業	①A～Bランクに該当しないもの ②食品安全システム等の認証を得ている施設		464		77		60
	営業届	①A～Cランクに該当しないもの ②食品安全システム等の認証を得ている施設		1,833		306		347
合計			8,861		2,226		3,163	

2 令和7年度 許可を要する食品関係営業施設数

(令和8年3月31日時点)

業 種			総数	新たに取得した許可数 (内数)					更新した許可数 (内数)				
				4～6月	7～9月	10～12月	1～3月	計	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月	計
第 五 十 五 条 分 例	飲食店営業	飲食店・レストラン等	3,022	52	39	52	36	179	105	158	84	29	376
		仕出し屋・弁当屋	404	3	6	12	9	30	9	15	15	4	43
		旅館	171	1		1	4	6	3	32	4	2	41
		その他	1,263	53	79	41	19	192	16	31	25	3	75
		小 計	4,860	109	124	106	68	407	133	236	128	38	535
		喫茶店営業 ※1	34										
		調理機能を有する自動販売機による営業	22	2				2				1	1
		食肉販売業	84	2	2		1	5		2	6		8
		魚介類販売業	108	1	2	1	2	6	4	2	5	2	13
		魚介類せり売り営業	2										
	法 第 五 十 五 条 分 例	集乳業											
		乳類販売業 ※2	13										
		乳処理業	3						1				1
		乳酸菌飲料製造業 ※3											
		特別牛乳搾取処理業											
		食肉処理業	16	1				1	1				1
		食品の放射線照射業											
		菓子製造業	478	6	6	13	9	34	22	17	23	10	72
		あん類製造業 ※4											
		アイスクリーム類製造業	30	1				1		1			1
	法 第 五 十 五 条 分 例	乳製品製造業	3										
		清涼飲料水製造業	26		1		1	2	2	3	1		6
		食肉製品製造業	10						1		1		2
		(新) 水産製品製造業	2										
		魚肉ねり製品製造業 ※5	1										
		氷雪製造業	2										
		氷雪販売業 ※6											
		(新) 液卵製造業											
		食用油脂製造業	4										
		マーガリン又はショートニング製造業 ※7											
	法 第 五 十 五 条 分 例	(新) みそ又はしょうゆ製造業	18							4	2		6
		みそ製造業 ※8											
		醤油製造業 ※9											
		酒類製造業	17								2		2
		豆腐製造業	14							2	2		4
		納豆製造業	3								1		1
		(新) 麺類製造業	70	1			1	2		2	4	1	7
		めん類製造業 ※10											
		そうざい製造業	167	2	4	8	6	20	5	5	7		17
		(新) 複合型そうざい製造業											
法 第 五 十 五 条 分 例	(新) 冷凍食品製造業	13			1		1						
	(新) 複合型冷凍食品製造業												
	食品の冷凍または冷蔵業 ※11	1											
	(新) 漬物製造業	44		1	1	1	3						
	(新) 密封包装食品製造業	44				2	2	2	1	1		4	
	ソース類製造業 ※12	1											
	缶詰または瓶詰食品製造業 ※13	12											
	(新) 食品の小分け業	9						1				1	
	添加物製造業	3								1		1	
	小 計	6,114	125	140	130	91	486	172	275	184	52	683	
条 例 分	つけものの製造業												
	水産加工食品販売業												
	魚介類行商												
	小 計												
	総 数	6,114	125	140	130	91	486	172	275	184	52	683	

【食品関係営業許可件数の計上方法について】

令和3年6月1日施行の食品衛生法の改正により、営業許可を取得する方法として「更新」の扱いはなくなり、「新規」のみになりましたが、新たに営業許可を取得した施設件数と区別するため、許可期限満了等に伴い、同一営業者が再度営業許可を取得した施設を「更新した許可数」として計上しています。また、営業許可業種の見直しも行われましたが、※1、3、4、5、6、8、9、10、11、12、13については許可期限満了までは新許可業種へ移行しない施設及び届出に移行した施設を含み、旧許可業種として計上しています。

※1 見直し後の許可業種「飲食店営業」

※2 届出施設に移行

※3 見直し後の許可業種「乳処理業」「乳製品製造業」又は「清涼飲料水製造業」

※4 見直し後の許可業種「菓子製造業」

※5 見直し後の許可業種「水産製品製造業（新設）」

※6 届出施設に移行

※7 見直し後の許可業種「食用油脂製造業」

※8 醤油製造業と統合し、見直し後の許可業種「みそ又はしょうゆ製造業」

※9 みそ製造業と統合し、見直し後の許可業種「みそ又はしょうゆ製造業」

※10 見直し後の許可業種「麺類製造業」

※11 見直し後の許可業種「冷凍食品製造業（再編）」又は届出施設に移行

※12 見直し後の許可業種「密封包装食品製造業（再編）」又は届出施設に移行

※13 見直し後の許可業種「密封包装食品製造業（再編）」又は届出施設に移行

3 令和7年度 食中毒発生状況

年 度	発生年月日	患者数	原因食品	原因物質	原因施設	行政処分
R7年度	R7. 7. 28	5 人	飲食店の食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	営業停止 3 日間
R7年度	R8. 2. 5	19人	寮の食事	ノロウイルス	届出施設	食事の供給停止 3 日間
合 計	2 件	24人				

4 令和7年度 不良食品発生状況

過去5年間管内施設不良食品指導件数の推移

原 因	3 年 度	4 年 度	5 年 度	6 年 度	7 年 度
異物混入		1		1	4
不潔・カビ	1				
指定外添加物					
規格基準	1	1	1		
表示違反			5		
その他				1	1
合 計	2	2	6	2	5

5 令和7年度 食品衛生教育実施状況

対象者区分	回数	受講者数
営業者	39	1,711
消費者	4	178
計	43	1,889

6 令和7年度 リスクコミュニケーション事業実施状況

名 称	開催日	参加者等
親子で体験！食中毒予防教室	令和7年8月6日	■内 容 1 家庭でできる食中毒予防について(講義) 2 手洗いチェッカーによる手洗い診断(講義+実技) 3 調理器具などのふき取り検査、食品検査(実技) ■参加者 13名(6組の親子)
ウェブで学ぼう！食品衛生	令和7年4月21日～5月30日 ※長野市ホームページ上で動画により公開	■内容 有毒植物による食中毒について ・間違いやすいスイセンとニラの区別 ・苦味の強いユウガオの情報提供
食品安全懇話会	令和8年2月10日	■内容 ・食肉の衛生について ・アンケートで寄せられた内容について(有機フッ素化合物、給食施設への監視指導、地球温暖化を前提とした衛生管理基準の見直しの必要性、日本と諸外国の食の安全基準の違いなど) ■出席者 懇話会委員10人 傍聴者2人