

令和4年度長野県食品衛生監視指導計画

長野県健康福祉部

目 次

	頁
第 1 はじめに	1
第 2 計画の対象、実施期間、根拠法令及び基本方針	1
1 計画の対象	1
2 計画の実施期間	1
3 根拠法令	1
4 基本方針	1
監視指導を実施します	
第 3 監視指導の実施体制	3
1 監視指導の実施機関と役割	3
2 監視指導の連携と体制整備	3
3 食品等の検査の精度管理	4
第 4 監視指導の実施	5
1 監視指導の基本的な事項	5
2 重点監視指導項目	7
3 違反を発見した場合の対応	10
4 食中毒等健康危害発生時の対応	10
5 食品衛生監視員等の研修	10
衛生管理を支援します	
第 5 事業者に対する自主的な衛生管理の促進	11
1 HACCPに沿った衛生管理を中心とした自主管理体制強化のための支援	11
2 器具又は容器包装を製造する事業者への支援	11
3 食品等の自主回収報告制度	11
第 6 人材の養成・資質の向上	12
1 食品衛生推進員に対する研修	12
2 事業者に対する試験・研修	12
3 HACCPに関する相談会	12
県民と共に進めます	
第 7 県民との意見の交換及び県民への情報提供（リスクコミュニケーション）	13
1 食品の安全性に関する事項	13
2 計画に関する事項	15

別紙 1 令和 4 年度食品衛生監視員による立入検査計画件数

別紙 2 令和 4 年度立入検査スケジュール

別紙 3 令和 4 年度食品等検査計画及び食品等の検査の内容

用語解説集 文中の＊) の用語を解説

令和4年度長野県食品衛生監視指導計画

健康福祉部食品・生活衛生課

第1 はじめに

この計画は、食品衛生法^{*)}に基づいて、毎年度、県民の皆様からご意見を伺いながら、本県の特性を踏まえて策定するもので、令和4年度はこの計画に基づき食品衛生に関する監視又は指導を効果的かつ効率的に行い、食品の安全性を確保します。

第2 計画の対象、実施期間、根拠法令及び基本方針

本計画は、「監視指導を実施します」「衛生管理を支援します」「県民と共に進めます」の3つを基本方針としています。また、食品の安全性を確保するには、生産・製造から流通・販売、消費に至る過程（フードチェーン）のあらゆる段階で適切に対応する必要があるため、関係機関と連携して総合的な監視指導を実施します。

1 計画の対象

県下全域（長野市及び松本市は別に計画策定）

2 計画の実施期間

令和4年(2022年)4月1日から令和5年(2023年)3月31日まで

3 根拠法令

食品衛生法、と畜場法^{*)}、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律^{*)}、食品表示法^{*)}、食品衛生法施行条例^{*)}、長野県食品安全・安心条例^{*)} 等

4 基本方針

(1) 監視指導を実施します

法令に基づいて厳正かつ計画的な監視指導を行います。監視指導は、次により重点的かつ効率的に実施します。

- ・食中毒等の健康被害及び違反食品の発生状況を分析、評価し、その結果に基づいて監視指導を行います。
- ・県内における食品の生産、製造、流通、販売の状況などを考慮し、原材料から消費に至るあらゆる段階でHACCP（ハサップ）^{*)}を取り入れた総合的な監視指導を行います。また、本県らしい独自の対策を行います。
- ・農政部など農畜水産物の生産者等を指導する関係部局と連携します。
- ・食品表示法関係部局と連携し、食品表示の適正化を図ります。

(2) 衛生管理を支援します

- ・食品等の安全性の確保については、食品等事業者^{*}（以下、事業者という。）が第一義的責務を負うことから、事業者自らが実施する衛生管理を支援します。
- ・HACCPに沿った衛生管理についての指導、助言を行います。

(3) 県民と共に進めます

長野県食品安全・安心条例に基づき、食品の安全性の確保に関する県民等との積極的な意見の交換と迅速かつ正確な情報提供（リスクコミュニケーション^{*}）を行います。

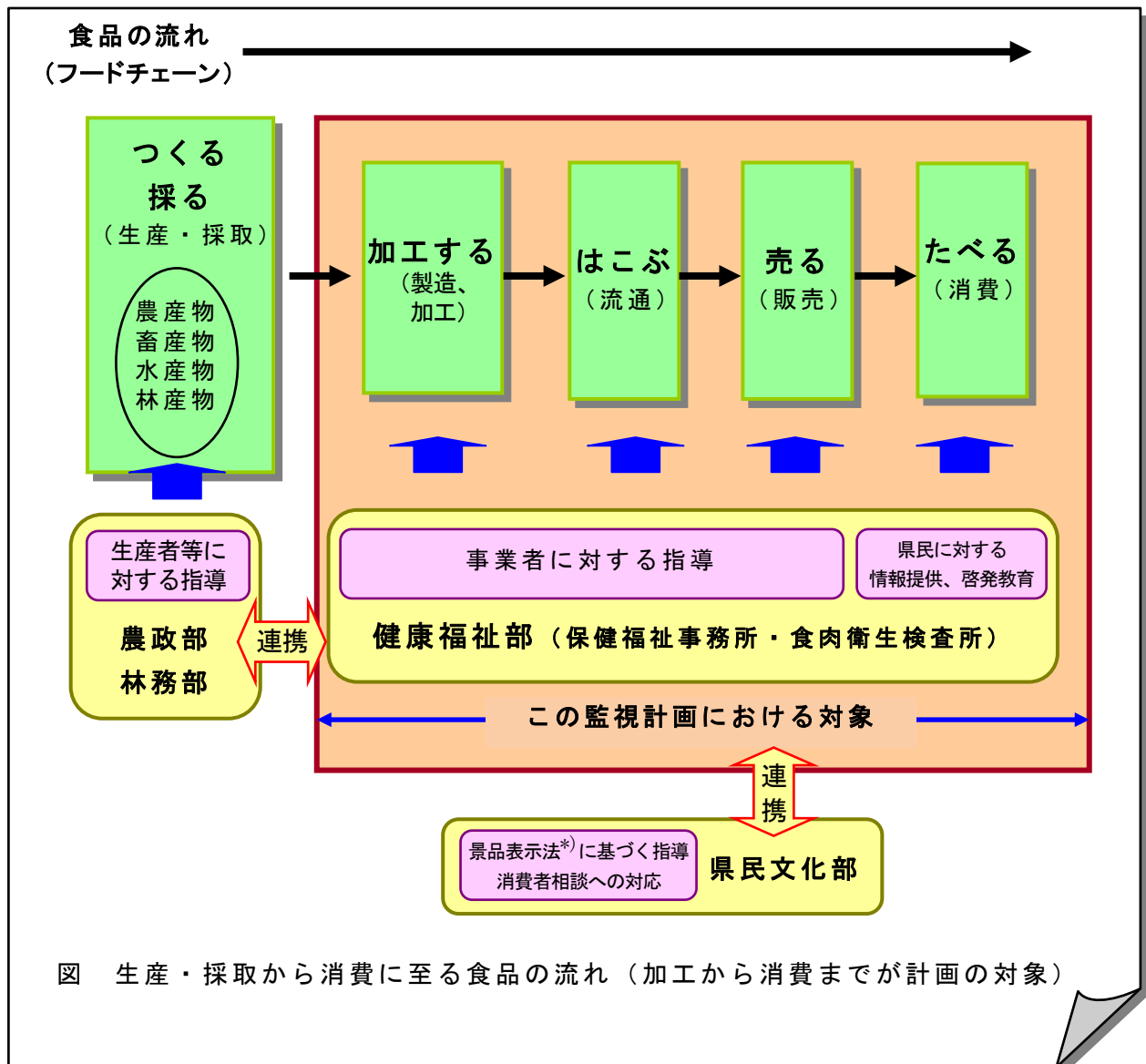


図 生産・採取から消費に至る食品の流れ（加工から消費までが計画の対象）

監視指導を実施します

第3 監視指導の実施体制

食品等事業所に対する「立入検査」と「流通食品等の検査（と畜検査を含む。）」を行います。

立入検査は、保健福祉事務所（保健所）及び広域食品衛生監視専門班^{*}の「食品衛生監視員^{*}」が行います。流通食品等の検査は、保健福祉事務所及び環境保全研究所が、と畜検査は、食肉衛生検査所の「と畜検査員^{*}」が行います。

また、広域流通する食品等の調査や指導にあたっては、関係都道府県等と連携し、的確に対応します。

1 監視指導の実施機関と役割

(1) 健康福祉部食品・生活衛生課

計画の策定及び公表を行うほか、情報の収集や厚生労働省、消費者庁等の関係省庁、都道府県等及び庁内関係部局との連絡調整等を行います。また、広域食品衛生監視専門班により事業者に対する監視指導を行います。

食品検査の信頼性確保部門^{*}を置き、検査の内部点検を行います。

(2) 保健福祉事務所

保健福祉事務所及び広域食品衛生監視専門班の食品衛生監視員により、食品等事業所に対する立入検査を行います。さらに検査用食品等を採取し、食品添加物・指定外添加物・食品成分規格^{*}・器具又は容器包装の規格^{*}等の検査を行います。違反・苦情食品や食中毒等を疑う健康被害が発生した場合は、その発生原因等を迅速に調査し、その結果に基づいて必要な措置を行います。

(3) 環境保全研究所

残留農薬^{*}、動物用医薬品^{*}、特定原材料^{*}、放射性物質^{*}等の検査を行います。また、食品検査担当者の技術的支援を行います。

食中毒を疑う健康被害事例が発生した場合は、遺伝子検査等により迅速に原因の特定を進めます。

(4) 食肉衛生検査所

と畜検査、T S E^{*}検査、動物用医薬品残留検査、食肉の微生物検査、と畜場^{*}の監視指導、認定小規模食鳥処理場^{*}の監視指導等を行います。

2 監視指導の連携と体制整備

(1) 国及び都道府県等との連携体制の確保

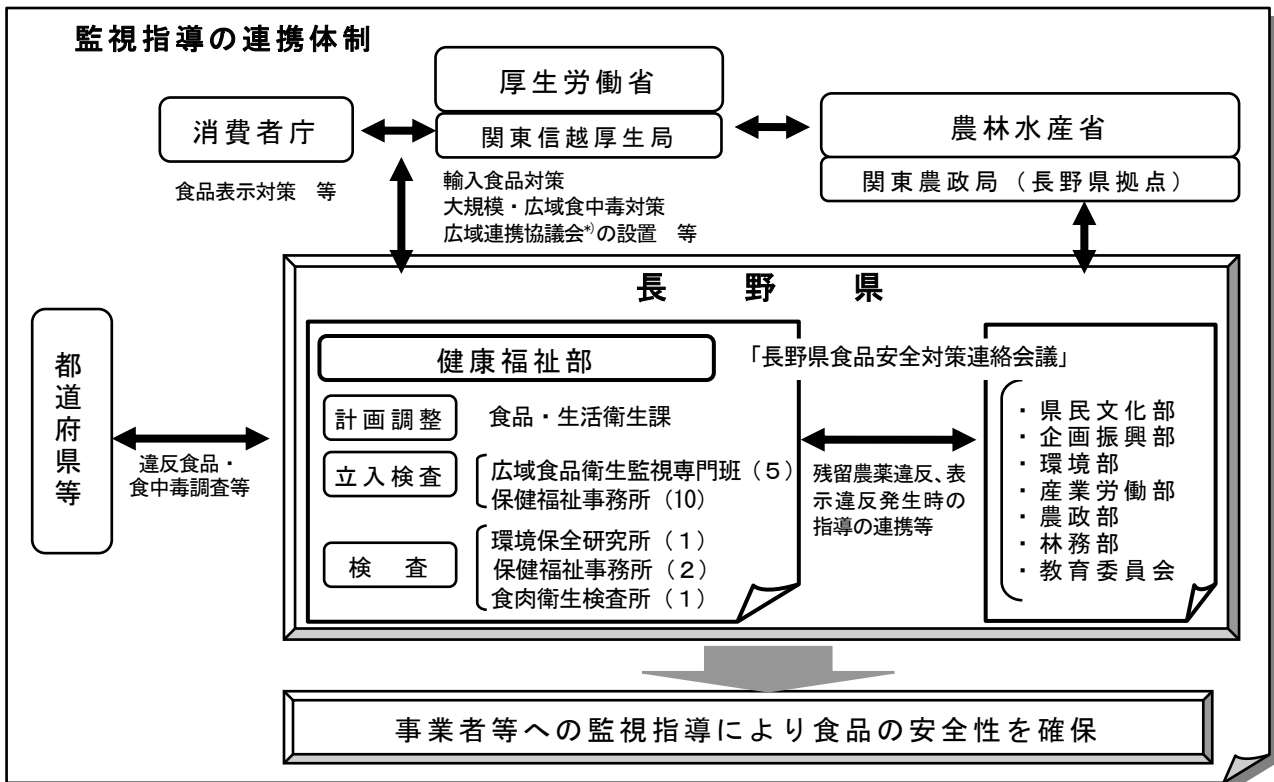
広域流通食品、輸入食品等の監視指導及びこれら食品の違反発見時の調査、措置に対応するため、厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との緊密な連携を確保します。

(2) 関係部局との連携体制の確保

生産から消費までの食品の安全性を確保するため、庁内の関係部局等で構成する

「長野県食品安全対策連絡会議^{*)}」を設置し、情報を共有するとともに、現地機関においては、保健福祉事務所、農業農村支援センター、消費生活センター等が連携し監視指導に努めます。特に、食品表示に関する相談窓口は保健福祉事務所ごとに関係部局と連携したワンストップ化に努め、相談内容に応じ関係部局への橋渡しをします。さらに、消費者庁からの食品表示に関する情報収集に努め、速やかに情報提供を行うなど相談者の利便性の向上を図ります。

また、学校給食の安全性を確保するため、教育委員会と連携し、学校給食施設への監視指導を行います。



3 食品等の検査の精度管理

各検査機関は、食品等の検査を適切に実施するためにG L P^{*)}に基づいて検査を実施します。

また、検査機関に対して定期的な点検を信頼性確保部門が行うとともに、第三者機関による外部精度管理^{*)}の受検及び検査担当者の研修等を実施します。

第4 監視指導の実施

食品衛生法では、食品の安全性を確保するため、公衆衛生上の見地から必要な規制が講じられており、これにより飲食に起因する衛生上の危害を防止しています。

これら規制のひとつとして、食品、添加物、器具又は容器包装の規格及び製造、加工、保存等に関する基準が定められています。

また、許可営業施設^{*)}や届出営業施設^{*)}における公衆衛生上必要な措置の基準^{*)}が食品衛生法及び食品衛生法施行条例により定められています。

これらの規格や基準が適正に守られているか確認するため、事業所への「立入検査」と「流通食品等の検査」を行います。

さらに、事業者に対してHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、事業者の規模や業種等を考慮し、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証を行います。

併せて、法令に基づく厳正な監視指導及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認や検証等を行うため、食品衛生監視員の資質向上のための研修等を行います。

1 監視指導の基本的な事項

(1) 食品等事業所への立入検査

効果的かつ効率的な監視指導を実施するため、重点的又は集中的な立入検査を行います。

ア 重点監視対象施設の立入検査

食中毒や違反食品が発生した場合の重大性や規模等を考慮し、次の施設を重点監視対象施設として、広域食品衛生監視専門班により原則年1回以上の立入検査を実施します。

ただし、HACCPに基づく衛生管理^{*)}を適切に行っている施設については、高度な衛生管理を実施していると判断し、必要に応じて立入検査の回数を減らします。

- ・広域流通食品を製造・加工する施設
- ・大規模な飲食店（旅館、仕出し屋、弁当屋）、給食施設^{*)}
- ・流通拠点となる食品取扱施設（卸売市場やスーパーマーケット等）
- ・過去に食中毒や違反食品の原因となった業種や施設

イ 集中監視対象施設の立入検査

(7) 観光地対策

観光地における食中毒の発生防止、土産品の表示等の違反を防止するため、広域食品衛生監視専門班による立入検査を実施します。

- ・実施地区：軽井沢地区、菅平地区、蓼科・白樺湖・車山地区、白馬・梅池地区、志賀高原地区
- ・その他の地域については、必要に応じ実施します。

(イ) 大規模イベント対策

大規模イベント等における食中毒の発生を防止するため、広域食品衛生監視専門班による立入検査を実施します。

(ウ) 夏期一斉^{*)}及び年末一斉取締り^{*)}

細菌性食中毒が多発する夏期（7月中旬から8月中旬まで）及びノロウイルス^{*)}

食中毒が増加し、また食品流通量が増加する年末（12月）に、期間を定め集中的な立入検査を実施します。

(イ) 有毒きのこ中毒防止対策

9月から10月の間に「きのこ中毒予防月間」を設け、野生きのこ販売所^{*}の立入検査及び野生きのこの鑑別指導を実施します。

ウ ア及びイ以外の施設への立入検査

ア及びイ以外の施設を対象に、5年以内ごとに1回以上の計画的立入検査を行うほか、違反・苦情食品や食中毒を疑う健康被害が発生した場合は、随時立入検査を実施します。

エ 食品衛生推進員^{*}による助言等

すべての許可営業施設を対象に、食品衛生推進員による年1回以上の巡回を行い、食品衛生監視を補完します。

(2) 流通食品等の検査

保健福祉事務所、環境保全研究所において、流通食品等（輸入食品を含む。）の検査を実施します。検査対象食品、検査項目及び検体数については、県内の流通状況、生産・加工・製造状況及び過去の違反事例等から判断して選定します。また、県内で製造・加工された食品については、施設の監視指導等の結果も踏まえ、効果的な検査を実施します。

(3) 立入検査及び食品検査実施計画

ア 令和4年度食品衛生監視員による立入検査計画件数及び立入検査スケジュール

施設数	計画件数
30,693	8,185 (内訳：飲食店営業 5,138、製造・販売業等 2,517、 集団給食施設 530)

詳細は別紙1及び2のとおり

イ 令和4年度食品等検査計画及び食品等の検査の内容

	検査内容(検査実施機関)	計画検体数
県内で流通する食品等の検査	腸管出血性大腸菌 [*] 、食品中の残留農薬、食品添加物(保存料等)、アレルギー物質、動物用医薬品、放射性物質等の検査(保健福祉事務所、環境保全研究所)	1,907 (内訳：国産品 1,531、 輸入品 376)

詳細は別紙3のとおり

(4) 食肉の安全性確保対策

ア と畜場における安全性確保対策

と畜場に搬入された牛、豚等は、と畜検査員による全頭検査を実施し、異常のある食肉を排除するとともに、と畜場の衛生管理に関する監視指導を実施します。

イ 動物用医薬品対策

抗生物質等の動物用医薬品の残留検査を実施します。

ウ 認定小規模食鳥処理施設の安全性確保対策

認定小規模食鳥処理施設に対して食鳥検査員^{*}による監視指導を実施します。

2 重点監視指導項目

令和4年度監視指導計画は、以下の3つを重点監視指導項目と定めて、重点的かつ効果的な監視指導を実施します。

- (1)食中毒防止対策 (2)違反・苦情食品発生防止対策
(3)HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証

(1) 食中毒防止対策

過去の食中毒発生件数や重篤性等を踏まえ、次の食中毒起因菌（またはウイルス）や食品について重点的な対策を行います。また、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い増加しているテイクアウトやデリバリー等に係る食品について対策を行います。

さらに、食品衛生法の改正により、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のための国及び都道府県等の連携・協力が義務付けられ、その連携協力体制を図る場として広域連携協議会の設置が明記されたことから、広域的な食中毒事案の一層の早期探知や拡大防止等に努めます。

ア ノロウイルス食中毒防止対策

本県においてノロウイルスを原因とする食中毒の発生件数は、過去5年間の食中毒発生件数の約38%を占めていることから、重点的に対策を行います。

ノロウイルス食中毒の多くは、調理従事者の手指を介して汚染された食品を原因として発生する傾向が見られます。食中毒が発生した場合、大規模化しやすい旅館、仕出し屋、弁当屋、給食施設等を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアル^{*}や食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書^{*}（以下「手引書」という。）に基づき、手洗いの励行、従事者の健康管理の徹底、十分な加熱調理などを重点に監視指導を行います。また、ノロウイルスに関する最新の情報を提供します。

さらに、「感染性胃腸炎^{*}」患者の増加傾向を指標にして、ノロウイルス食中毒の増加時期を予測した「食中毒注意報^{*}」を発出し、注意喚起を行います。

イ 腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒は、食肉をはじめ、生食用野菜や浅漬^{*}等様々な食品が原因食品となっています。腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒では、下痢、腹痛のほか、出血性大腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）^{*}を発症し、重症化する可能性があります。これらのことから、食肉等を加熱調理する場合は十分に加熱することや、二次汚染の防止等について、飲食店等を対象に重点的に指導します。併せて、加熱せずに喫食するカット野菜や浅漬などを製造する施設を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書に基づき重点的に指導するとともに、子供・高齢者等の重症化するおそれのある集団に食事を提供する施設に対しても、引き続き上記マニュアル等に従い衛生管理を徹底するよう指導します。

ウ 食肉の生食、加熱不足による食中毒防止対策

(7) 鶏肉を提供している飲食店等の監視指導

生あるいは加熱不足の鶏肉を原因とするカンピロバクター^{*}食中毒は全国的に多発しています。食品安全委員会^{*}によるリスクプロファイル^{*}にも鶏肉を生あるいは加熱不足の状態での喫食することはカンピロバクター食中毒のリスク^{*}が高いことが示されています。これらのことから、鶏肉・鶏肉加工品を提供している飲食店等に対し、鶏肉を提供する場合は中心部まで十分に加熱すること及び鶏肉の衛生的な取扱い並びに二次汚染の防止等について重点的に指導します。

(イ) 野生鳥獣肉（ジビエ*）の安全性確保のための注意喚起

野生鳥獣肉では、過去にE型肝炎ウイルス*）や寄生虫を原因とする食中毒が発生しています。消費者に対して、生食の危険性や十分な加熱調理の必要性などについて情報提供を行い、食中毒防止のための知識を普及啓発します。

また、野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者や飲食店等に対しては、処理過程等の衛生管理対策の徹底及び十分な加熱調理と二次汚染の防止等について指導を行い、野生鳥獣肉の安全性を確保します。

(ウ) 生食用食肉を取り扱う飲食店等の監視指導

生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設*）に対する生食用食肉（牛肉）の規格基準*）の遵守及び生食用の馬肉を取り扱う施設に対する生食用食肉の衛生基準（平成10年厚生労働省通知*）の遵守並びに衛生的な取扱いについて指導します。また、「生食用牛レバーの提供禁止*）」及び「豚肉（豚の内臓を含む）の生食用としての販売及び提供の禁止*）」について指導します。併せて、豚肉を提供する場合は中心部まで十分加熱すること、加熱せずに消費者に販売もしくは提供する場合は、消費者に対して加熱の必要性について情報提供を行うことについて指導します。

エ 有毒きのこ、有毒植物の誤食等防止対策

(7) 有毒きのこ誤食防止対策

a きのこ衛生指導員*）による指導・助言の実施

野生きのこの知識に精通し、指導にあたることのできる者をきのこ衛生指導員に委嘱して野生きのこの鑑別等を行い、きのこ中毒の防止を図ります。

b きのこ中毒予防月間の実施

家庭で有毒きのこによる食中毒が発生していることから、9月から10月の間に「きのこ中毒予防月間」を設け、県民に対し有線放送・ラジオ等による広報活動、広報資料の作成等を行い、きのこ中毒防止に関する知識を普及啓発します。

c 野生きのこ販売所の監視

有毒きのこによる食中毒の発生を防止するため、野生きのこの採取時期の前に、農政部等と連携してこれらを取り扱う卸売市場及び販売事業者を対象とした講習会を開催するなど、販売者に対し野生きのこに関する情報の提供を行います。また、野生きのこの流通時期に併せ販売所の立入検査を行います。

(イ) 有毒植物誤食等防止対策

全国的に家庭等で有毒植物による食中毒が発生し、また、直売所等において有毒植物の販売事例が確認されていることから、県民に対しホームページ等による広報活動、啓発資料の作成等を行い、有毒植物による食中毒防止に関する知識を普及啓発します。

また、近年苦みの強いユウガオによる食中毒が発生していることから、ホームページ等による注意喚起を行い、関係部局や団体と連携し食中毒防止に努めます。

(2) 違反・苦情食品発生防止対策

ア 表示違反對策

過去5年間の違反・苦情食品発生状況から、違反件数の最も多い表示について、菓子、そうざい・弁当、果物・野菜及びその加工品等を製造する事業者等を対象にアレルギー物質や期限表示等に関する適正表示の確認を行います。

また、加工食品及び添加物の表示については、食品表示基準への適合を確認します。

さらに、児童生徒の食物アレルギー*)が増加している現状を踏まえて、「乳」、「卵」及び「小麦」について菓子等の流通食品の検査を実施します。

イ 異物混入*)対策

表示違反に次いで違反・苦情件数の多い異物混入について、菓子、そうざい・弁当、漬物等を製造する事業者等を対象に監視指導を行います。また、食品への意図的な異物混入防止対策等フードディフェンス*)の取り組みの重要性について周知します。

ウ 規格基準違反对策

過去の違反状況を踏まえ、食品の規格基準及び製造基準の遵守等の監視指導を行います。

(3) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証

HACCPに沿った衛生管理は、国際標準として広く普及しており、食品衛生法の改正により、事業者の規模や業種等に応じ、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理*)」のいずれかの基準が適用されます。

HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証により、安全性の高い食品の生産性の向上を図るとともに、事業者の規模や業種に応じた監視指導等を行い、さらなる衛生管理の向上を促します。

ア 広域流通食品を製造・加工する施設

特に、食品の取扱いに従事する者の数が50名以上の施設に対しては、「HACCPに基づく衛生管理」が適用されることから、コーデックスのHACCP 7原則*)の適合を確認するとともに検証を行います。

イ 大規模な飲食店（旅館、仕出し屋、弁当屋）、給食施設

HACCPの考え方に基づき作成された大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書の周知を行うとともに、本マニュアルや手引書の趣旨を踏まえた監視指導を行います。

ウ 小規模な食品製造・加工施設及び飲食店等

食品衛生監視員の立入検査又は食品衛生推進員による巡回等を通じて、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施状況の確認と手引書を活用した衛生管理の支援を行います。

エ 届出営業施設

食品衛生法の改正による営業届出制度の創設に伴い、届出営業施設を把握するとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を行います。

オ と畜場及び認定小規模食鳥処理施設

と畜検査員又は食鳥検査員により、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証を行います。特に、と畜場に対しては、「HACCPに基づく衛生管理」の適合を確認するため外部検証*)を行います。

(4) その他

ア 輸入食品対策

検疫所等における過去の違反事例、輸入統計等を参考に、計画的に輸入食品の食品添加物、残留農薬及び動物用医薬品等の検査を行います。

イ 国内農畜水産物の残留農薬等対策

市場や小売店で販売されている国内農産物の残留農薬検査を実施します。
また、農畜水産物の安全性を確保するため「ポジティブリスト制度*)」の周知を引き続き行います。

3 違反を発見した場合の対応

(1) 違反発見時の対応

監視指導及び流通食品等の検査の結果、法違反等が発見した場合は、違反事業者に対し改善を指導するとともに、必要に応じ違反食品の廃棄、回収等の措置^{*}を命じることにより違反食品の流通を防止します。

また、広域流通食品及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等、厚生労働省又は消費者庁へ速やかに情報を提供し、連携して対応します。なお、農薬、動物用医薬品等の残留基準違反を発見した場合で生産段階の食品の安全規制に違反していると疑われる場合は、農政部等と連携し生産者へ再発防止対策等を指導します。

(2) 違反者の名称等の公表

行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、流通している場合は危害の拡大を防止するため違反者の名称、対象食品等を公表します。

4 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒を疑う事例が発生した場合は、速やかに調査を実施し、原因究明及び危害拡大防止を図ります。

調査の結果、食中毒と判断した場合は、その発生原因となった施設に営業の停止など必要な措置を行い、再発を防止するとともに、その事実を公表し、県民へ注意喚起のため情報提供します。

また、指定成分等を含む食品^{*}やいわゆる健康食品による健康被害が発生した場合は、情報収集等を行い、厚生労働省へ報告します。

5 食品衛生監視員等の研修

食品衛生監視員及びと畜検査員等関係職員の技術及び資質向上を図るため、各種技術研修会の実施及び国等で実施する研修への派遣を行います。

また、H A C C Pに関する基礎研修や実務的な研修を実施し、H A C C Pに関する理解を深めるとともに、H A C C Pに沿った衛生管理の実施状況の確認や検証をする上で統一的な指導・助言ができる人材を育成し、監視指導體制の強化を図ります。

衛生管理を支援します

第5 事業者自らが実施する 衛生管理の促進

事業者が自らの責任において食品等の安全性を確保するため、知識及び技術の習得、原材料及び製品の安全性の確保等を行うよう支援し、自らが実施する衛生管理に関する取組の促進を図ります。

また、食品衛生推進員を活用して、事業者の食品衛生に対する意識を高め、衛生管理の向上に関する活動につなげます。

食品衛生法又は食品表示法に基づく自主回収報告制度^{*)}により、事業者が行なっている自主回収情報を広く県民に伝えることで、迅速な回収を促進し、県民の事業者に対する信頼性の向上に努めます。

1 HACCPに沿った衛生管理を中心とした衛生管理体制強化のための支援

事業者が自ら行う食品の安全性確保に関する活動を促進するため、事業者自らが実施する衛生管理の向上に向けた助言及び規格基準等の遵守について指導、助言を行います。

特に、HACCPに沿った衛生管理について指導、助言し、より安全性の高い食品の生産性の向上を図ります。また、食品衛生法の改正による営業許可・届出制度^{*)}等について、講習会や電子メール等において、より積極的な情報提供を行うとともに、監視などの機会を通じて的確な助言を行います。

併せて、事業者のうち、社会的信望があり、かつ食品衛生の向上に熱意と見識を有する者に食品衛生推進員を委嘱し、事業者からの相談に応じ、営業施設の巡回等を行うことにより、事業者自らが実施する衛生管理の向上に関する活動を促進します。

2 器具又は容器包装を製造等する事業者への支援

器具又は容器包装を製造する事業者が、食品衛生法に定められた衛生管理を適切に実施できるよう、ホームページやリーフレット等を使用して意識の向上を図ります。

また、合成樹脂製の器具又は容器包装やその原材料を販売等する事業者が、販売先に対して規格適合品である等の説明を円滑に実施できるよう意識の向上を図ります。

3 食品等の自主回収報告制度

(1) 自主回収報告時の対応

事業者が食品衛生法や食品表示法に違反する又はそのおそれがある食品等の自主回収に着手した場合で、その回収に係る措置が不適切であると認めるときは、必要な指導を行います。

(2) 自主回収情報の報告

食品衛生法又は食品表示法に基づき、自主回収情報を厚生労働省又は消費者庁に報告し、厚生労働省又は消費者庁が公表することで、迅速な回収の促進を図るとともに、県民の事業者に対する信頼性の向上につながるよう支援します。

第6 人材の養成・資質の向上

事業者によるHACCPを含めた自らが実施する衛生管理及びフードディフェンスに対する意識の向上のため、各種研修会を開催し、食品衛生推進員及び事業者に対する研修を実施します。

1 食品衛生推進員に対する研修

食品衛生推進員の資質の向上を図るため、研修会を開催します。特に、小規模な食品製造・加工施設や飲食店等に対し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を適切に実施してもらうための知識の向上を図ります。

2 事業者に対する試験・研修

(1) 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者の継続的な教育の場として、食品衛生に関する最新情報の提供、事業者の責務、衛生管理等に関する食品衛生責任者実務講習会を開催します。また、必要に応じて従来の定期的な講習会に加えて、関係団体の講習会等で食品衛生責任者に対して同等の内容を説明することにより、事業者が受講しやすい取り組みを実施します。

(2) 食品衛生責任者養成講習会

食品営業施設等の衛生管理を担う食品衛生責任者を養成するための講習会を開催し、または指定します。併せて、食品衛生責任者を定める必要がある事業者に受講を促します。

(3) 事業者向けHACCP研修会

HACCPに沿った衛生管理を推進するために、事業者の規模や業種等に応じ、具体的な演習等を取り入れた研修会を開催します。

(4) ふぐ処理者^{*}認定試験

ふぐによる食中毒防止のため、ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去に関する専門的な知識及び技術を持った、ふぐ処理者を認定するための試験を行います。

(5) 認定生食用食肉取扱者養成講習会

生食用食肉（牛肉）の加工を行える生食用食肉取扱者を養成するための講習会を必要に応じて開催します。

3 HACCPに関する相談会

HACCPに沿った衛生管理を推進する上で、取り扱う食品や事業形態等に応じた、より専門的な衛生管理の知識を普及するため、事業者に対する講習会等に併せて個別相談を行う機会を設けます。

県民と共に進めます

第7 県民との意見の交換
及び県民への情報提供
(リスクコミュニケーション)

長野県食品安全・安心条例に基づき、食品衛生情報発信事業などの実施による迅速かつ正確な情報提供、みんなの食品安全・安心会議、信州フードセーフティネットワーク、食品衛生シンポジウムの開催による県、県民と事業者の情報及び意見の交換など、積極的なリスクコミュニケーションを行います。

1 食品の安全性に関する事項

食品表示法、食中毒に関わる新たな知見、健康被害に繋がる事案など食品衛生に関連する最新の情報を迅速かつ正確に提供します。特に、HACCPに関しては、ホームページや県政出前講座^{*)}等を通じて積極的に周知を行います。

(1) 県民参加の意見交換等

県民、事業者及び行政等が相互理解を深めることを目的として、食品衛生や食品の安全性確保に関する情報や意見の交換等を行います。

ア みんなの食品安全・安心会議

公募した県民、事業者及び行政等による食品の安全性に関する情報及び意見の交換会を保健福祉事務所ごとに開催します。

イ 信州フードセーフティネットワーク

アにより、各地域の意見交換会に出席された方々や県民、事業者の代表者等による県全体の食品の安全性に関する情報や意見交換会を開催します。

意見交換の中で出された県の施策に関する意見については、県の施策に反映するよう努めます。

ウ 食品衛生シンポジウム

県民、生産者、事業者、関係行政機関が一堂に会して、食品の安全確保に関するテーマについて意見交換を行います。

エ 県政出前講座及び県民対象の講習会

県民からの求めに応じ、食品の安全性を確保するための県の施策（HACCPに沿った衛生管理、食中毒予防、食品の安全性の考え方、食品検査など）等を説明するとともに、意見交換を行います。

なお、出前講座の形式によらない講習会への講師派遣にも対応します。

(申し込み先)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/koho/kensei/koho/demae/demae/index.html>

オ 食品衛生親子体験事業

こどもの食品の安全性に関する知識と理解を深めることを目的として、親子と食肉衛生検査所等の職員と一緒に食品の生産、製造等の現場の見学などを行います。

カ 県庁見学こども記者体験^{*)}

県庁を見学する小学生を対象とした県庁こども記者体験事業を通して、食品の安

全性に関する情報を分かりやすく提供します。

(2) 県民への情報提供

食品衛生に関する様々な情報を次の方法により提供します。

ア 提供方法

(7) 電子媒体による提供方法

a 長野県公式ホームページの活用

ながのけん「食の安全・安心情報」掲示板及び食品衛生関係ホームページにより、食品衛生に関する統計資料等を掲示します。

(ながのけん「食の安全・安心情報」掲示板ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/keijiban/index.html>

(食品衛生関係ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/index.html>

b 食品衛生情報発信事業

希望する県民に食品衛生に関する情報を電子メール等により発信します。

(食品衛生情報発信事業ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/index.html>

(過去の配信資料)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/haishin.html>

c どこでも食品衛生掲示板事業

事業者などの協力を得て、食品衛生に関する情報をスーパーマーケットなどの店舗内に掲示し、提供します。

(どこでも食品衛生掲示板事業ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/index.html>

(過去の配信資料)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/keijiban.html>

d SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）の活用について

より多くの県民に情報を提供するため、SNSを活用し食中毒予防等に関する情報を発信します。

(長野県公式 Twitter)

https://twitter.com/NaganoPref?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor

(4) 対面による提供方法

県民参加の意見交換の場を活用

イ 提供する情報の主な内容

食中毒予防に関する情報、食品の回収情報、監視指導や食品検査の実施状況などについて提供します。

(7) 食中毒予防に関する情報

食中毒予防方法等を、長野県公式ホームページに掲載し、県民へお知らせします。

(食中毒に関するホームページ)

<https://www.pref.nagano.lg.jp/kenko/shokuhin/shokuchudoku/index.html>

(4) 食品等の自主回収情報

食品等の自主回収の届出があった場合は、自主回収されている食品等の情報を、速やかに厚生労働省又は消費者庁に報告し、食品衛生申請等システム*)を通じて県民へお知らせします。

(食品等の自主回収情報ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/jishukaishu.html>

(食品衛生申請等システムの一般の方向けのページ)

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/link.do>

(ウ) 食品の放射性物質検査に関する情報

食品の放射性物質の検査結果について、速やかに長野県公式ホームページに掲載し、県民へお知らせします。

その他、基準値を超過した食品等の情報についても随時お知らせします。

(放射性物質検査に関するホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/kurashi/shobo/genshiryoku/hoshasen/index.html>

(エ) 県民への注意喚起

食中毒の発生が予想される場合に、食中毒注意報を发出するなどして、県民に注意を呼びかけます。その他重大な健康被害の発生するおそれのある事案については、速やかに県民にお知らせします。

(3) 県民からの相談窓口の設置

ア 食品衛生相談窓口

保健福祉事務所ごとに食品衛生相談窓口を設置し、食品衛生に関する相談や食品の放射性物質に関する相談、その他食品の安全性に関する相談に対応します。

イ 野生きのこ相談窓口

有毒きのこによる食中毒を防止するために、保健福祉事務所ごとにきのこ衛生指導員による野生きのこの相談窓口を開設します。

2 計画に関する事項

本計画の結果について、令和5年(2023年)6月末までに公表します。

また、計画の進捗状況について3か月ごとに公表します。

計画を変更する場合には、変更案を公表し、県民の皆様からご意見を求めます。

本計画は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(厚生労働省告示)に基づく計画であるとともに、「しあわせ信州創造プラン2.0～学びと自治の力で拓く新時代～」の重点政策である“食品の安全確保”に取り組むための施策を詳細に示した個別計画です。

— 確かな暮らしが営まれる美しい信州 —
学びと自治の力で拓く新時代

しあわせ信州創造プラン2.0(長野県総合5か年計画)推進中

長野県は持続可能な開発目標(SDGs)

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
[長野県は「SDGs未来都市」です]

を支援しています。

