

令和5年度長野県食品衛生監視指導計画の概要

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5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

- 1 対象：県下全域（長野市及び松本市は別に計画策定）
- 2 実施期間：令和5年（2023年）4月1日から令和6年（2024年）3月31日までの1年間
- 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（監視指導の実施体制、監視指導の実施）
 - (2) 衛生管理を支援します
(事業者自らが実施する衛生管理の促進、人材の養成・資質の向上)
 - (3) 県民と共に進めます（県民との意見の交換及び県民への情報提供）

監視指導を実施します

第3 監視指導の実施体制

- 1 監視指導の実施機関と役割
 - (1) 食品事業所に対する立入検査：保健福祉事務所（保健所）等（食品衛生監視員）
 - (2) 食品等の検査：保健福祉事務所及び環境保全研究所
 - (3) と畜検査：食肉衛生検査所（と畜検査員）
- 2 監視指導の連携と体制整備
 - (1) 広域流通する食品や輸入食品等の監視指導等：厚生労働省、都道府県等と連携
 - (2) 生産から消費までの食品の安全性の確保：
「長野県食品安全対策連絡会議（庁内関係部局）」による情報共有及び連携

第4 監視指導の実施

- 1 監視指導の基本的な事項
 - (1) 過去の食中毒や違反食品の発生状況等を踏まえ、観光地や大規模な食品取扱施設を中心に効果的かつ効率的な監視指導、HACCPに沿った衛生管理に関する指導の実施や流通食品等の検査を実施
 - ア 令和5年度における食品衛生監視員による立入検査計画件数：延べ7,375件
(内訳：飲食店営業4,472件、製造・販売業等2,385件、集団給食施設518件)
 - イ 食品の検査計画件数：1,204件（内訳：国産品1,144件、輸入品60件）

- (2) と畜検査：と畜場に搬入される全ての家畜（牛、豚等）について実施
- 2 重点監視指導項目（詳細は別紙のとおり）
 - (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
 - (4) その他（輸入食品対策、国内農畜水産物の残留農薬等対策）

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

- 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の指導、助言の実施
HACCPに沿った衛生管理についての指導、助言
事業者の中から食品衛生推進員を委嘱し、地域の食品衛生の促進
- 2 器具又は容器包装を製造等する事業者への支援
- 3 食品等の自主回収報告制度

第6 人材の養成・資質の向上

- 1 食品衛生推進員の資質向上のための研修会の開催
- 2 事業者に対する試験／研修会の開催
- 3 HACCPに関する研修会／相談会の開催

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

- 1 食品の安全性に関する事項
 - (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ために、懇話会や県政出前講座等を開催
 - (2) 県民への情報提供
県民へ食品衛生に関する正しい情報やHACCPに関する情報、注意喚起情報を的確に提供するために、長野県公式ホームページの活用及び食品衛生情報発信事業等を実施
 - (3) 県民からの相談窓口の設置
各保健福祉事務所に食品衛生相談窓口や野生きのこ相談窓口を設置
- 2 計画に関する事項
本計画の進捗状況は3か月ごと、実施結果は令和6年（2024年）6月末までに公表

令和5年度の重点監視指導項目の概要

令和4年度重点監視指導項目

I 食中毒防止対策

- ・ノロウイルス食中毒防止対策
- ・腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策
- ・食肉等の生食、加熱不足による食中毒防止対策
- ・有毒きのこ、有毒植物誤食防止対策

II 違反・苦情食品発生防止対策

- ・表示違反対策
- ・異物混入対策
- ・規格基準違反対策

III HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証

- ・事業者の規模や業種に応じた監視指導
- ・安全性の高い食品の生産性向上とさらなる衛生監視の向上

IV その他

- ・輸入食品対策
- ・国内農畜水産物の残留農薬対策

最近の食品衛生の現状

食肉の生食、加熱不足による食中毒の発生

- ・生や加熱不足の鶏肉の提供によるカンピロバクター食中毒の発生
- 腸管出血性大腸菌食中毒
 - ・食肉等の加熱不足、広域散発的な発生
- 食中毒の発生状況（H29.4～R4.10）
 - ・ノロウイルスによる食中毒の発生件数が全体の1位

植物性自然毒による食中毒

- ・有毒きのこ、有毒植物誤食等による食中毒
- 広域的な食中毒事案の発生
 - ・早期探知、拡大防止が課題

違反・苦情食品発生状況

- ・表示違反
 - 違反件数が多い
 - 自主回収報告の回収理由としても最多
- ・異物混入
 - 表示違反に次いで発生件数が多い
- ・規格基準違反

その他

- ・HACCPに沿った衛生管理の実施
- ・野生鳥獣肉（ジビエ）の利用促進の動き
- 処理施設及び飲食店で取り扱う施設の増加
- ・輸入食品に対する引き続き高い関心
- ・遺伝子組み換え食品への関心

令和5年度重点監視指導項目

広域的な食中毒事案への対策

I 食中毒防止対策

- ◆食肉等の生食、加熱不足による食中毒防止対策
 - ・鶏肉、野生鳥獣肉（ジビエ）、生食用食肉を扱う施設に対する監視指導
- ◆腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策
 - ・食肉、生食用野菜等を扱う施設に対する監視指導
- ◆ノロウイルス食中毒防止対策
 - ・冬期を中心に旅館、仕出し屋、弁当屋等を対象にした監視指導
 - ・ノロウイルス食中毒注意報発令による注意喚起
- ◆有毒きのこ、有毒植物誤食等防止対策
 - ・県民への普及啓発
 - ・きのこ販売所に対する監視指導

II 違反・苦情食品発生防止対策

- ◆表示違反対策
 - ・適正なアレルギー表示、期限表示等に関する監視指導
 - ・食品表示基準への適合を確認
- ◆異物混入対策
 - ・菓子、そうざい、漬物等を製造する施設に対する監視指導
- ◆規格基準違反対策
 - ・規格基準遵守状況についての監視指導

III HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証

- ◆事業者の規模や業種に応じた監視指導
- ◆安全性の高い食品の生産性向上とさらなる衛生管理の向上

IV その他

- ◆輸入食品対策
- ◆国内農畜水産物の残留農薬等対策