

令和5年度（2023年度）
長野市食品衛生監視指導計画



長野市保健所食品生活衛生課

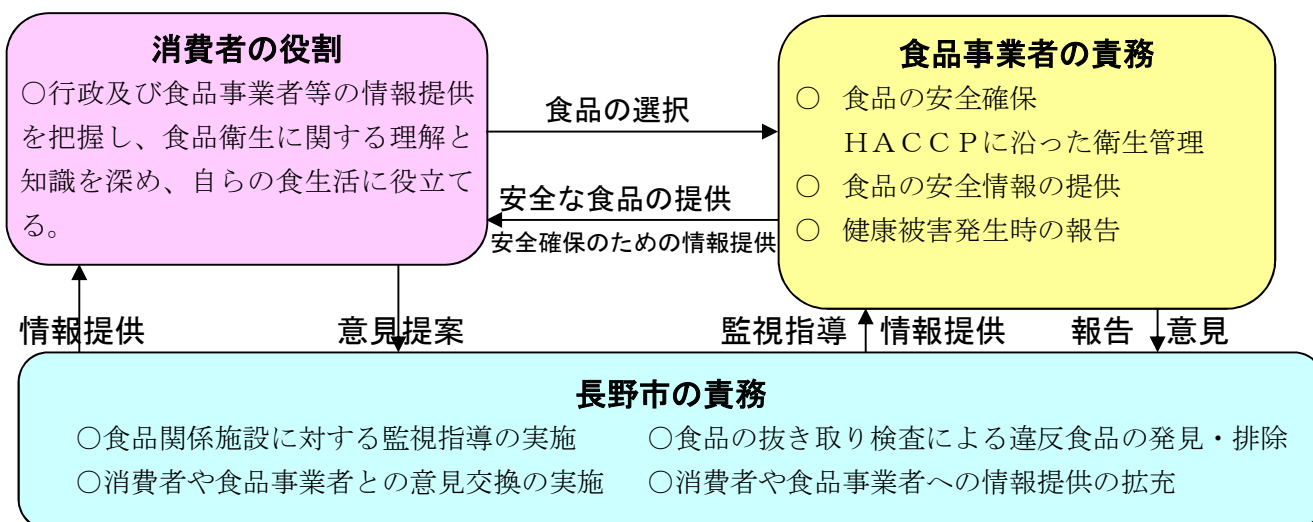
| 目 | | 次 | |
|-------------------------------|---|-------------------------------------|----|
| I 趣旨 | 1 | (2)食品などの検査 | 8 |
| II 総括的事項 | 1 | (3)集中的な監視指導の実施 | 8 |
| 1 前年度の状況を踏まえた計画の策定 | 1 | 4 違反発見時の対応 | 9 |
| 2 計画の実施期間・対象地域 | 2 | (1)立入検査時に違反を発見した場合の対応 | 9 |
| (1)計画の実施期間 | 2 | (2)食品など検査の結果、違反が発見された場合の措置 | 9 |
| (2)計画の対象地域 | 2 | (3)消費者から寄せられる苦情、相談への対応 | 9 |
| 3 計画の基本方針 | 2 | 5 食中毒などの健康危害発生時の対応 | 9 |
| (1)監視指導の充実・強化 | 2 | (1)食中毒発生時の対応 | 9 |
| (2)自主衛生管理の促進 | 2 | (2)健康に被害を及ぼすおそれのある食品流通時の対応 | 9 |
| (3)消費者の視点に立った食品安全・安心確保 | 2 | (3)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発生時の対応 | 10 |
| III 計画の実施に関する事項 | 2 | V HACCPに沿った自主衛生管理の促進 | 10 |
| 1 監視指導の実施体制 | 2 | 1 食品事業者の衛生管理の推進 | 10 |
| (1)長野市保健所食品生活衛生課 | 2 | (1)HACCPによる衛生管理の促進 | 10 |
| (2)長野市保健所環境衛生試験所 | 2 | (2)食品衛生推進員による助言など | 10 |
| 2 関係機関との連携確保 | 3 | 2 人材の育成・衛生的知見の充実 | 10 |
| (1)食品衛生法を所管する国、県及び他の自治体との連携確保 | 3 | (1)食品事業者に対する講習 | 10 |
| (2)食品表示法及び関連法令を所管する機関との連携確保 | 3 | (2)食品衛生推進員に対する研修 | 10 |
| (3)長野市の部局との連携確保 | 3 | VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保 | 11 |
| 3 試験検査体制の整備 | 4 | 1 計画の実施状況の公表・意見募集 | 11 |
| 4 担当職員の人材育成及び資質の向上 | 4 | (1)実施状況公表の時期 | 11 |
| IV 監視指導の充実・強化 | 4 | (2)集中的な監視実施の公表 | 11 |
| 1 監視指導の基本的事項 | 4 | 2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供に関する事項 | 11 |
| (1)共通事項 | 4 | (1)意見交換に関する事業の実施 | 11 |
| (2)食品群別の監視指導 | 4 | (2)市民への情報提供 | 11 |
| 2 監視指導の重点実施事項 | 4 | ----- | |
| (1)食中毒防止対策 | 4 | 別紙1 食品衛生監視スケジュール | 13 |
| (2)違反・苦情食品発生防止対策 | 6 | 別紙2 主な食品群別の監視指導 | 14 |
| (3)アレルギー物質を含む食品対策 | 6 | 別紙3 監視指導計画件数 | 15 |
| (4)遺伝子組換え食品に関する対策 | 7 | 別紙4-1 食品検査の内容 | 16 |
| (5)健康食品対策 | 7 | 別紙4-2 食品等検査計画表 | 17 |
| (6)輸入食品対策 | 7 | 付録1 用語の説明一覧表 | 18 |
| (7)残留農薬対策 | 7 | 付録2 令和4年度計画からの主な変更内容 | 23 |
| (8)放射性物質対策 | 7 | 付録3 令和5年度計画(案)に対するご意見・ご要望とそれに対する考え方 | 24 |
| (9)市場・量販店の衛生対策 | 7 | 付録4 令和5年度計画(案)からの変更・修正内容 | 25 |
| (10)ジビエの衛生対策 | 7 | 付録5 令和5年度計画の概要 | 26 |
| (11)届出営業施設の衛生対策 | 7 | | |
| (12)その他の重点監視事項 | 8 | | |
| 3 施設への立入検査及び食品などの検査 | 8 | | |
| (1)施設への立入検査 | 8 | | |

令和5年度（2023年度）長野市食品衛生監視指導計画

長野市保健所食品生活衛生課

I 趣旨

食品の安全性を確保するためには、行政、食品事業者及び消費者がそれぞれの責務や役割を果たすことにより成り立っています。それぞれの責務や役割を踏まえ、食品衛生法に基づき「令和5年度（2023年度）長野市食品衛生監視指導計画」（以下「計画」という。）を策定し、食品事業者に対する監視指導、食品事業者等における自主管理の促進、市民との食品の安全確保に関する意見交換及び情報提供（リスクコミュニケーション）を行います。



II 総括的事項

1 前年度の状況を踏まえた食品衛生監視指導計画の策定

前年度は新型コロナウイルス感染症の拡大が見られましたが、社会経済活動を維持しながら、高齢者等を守ることに重点を置いた対策が講じられるようになりました。このことに伴い、飲食店等の利用が増加する一方、巣ごもり需要によるスーパー等の利用も引き続き多いことが見込まれました。これらの背景から、善光寺御開帳期間及び夏期並びに年末一斉食品取締りの際、飲食店、スーパー等に対して全国的に食中毒の発生件数が多いアニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒の発生予防について、集中的に指導するとともに、市民に対しては広報ながの及びラジオ等により普及啓発しました。また、令和3年度から導入されたHACCPに沿った衛生管理の定着のため、HACCPの衛生管理講習会の開催のほか、営業者の監視時や窓口相談時等にHACCPの適切な運用について普及啓発を図りました。また、令和3年度に発生したウエルシュ菌による食中毒の再発防止に向け、発生施設のほか大量調理施設の事業者に対して、重点的に監視指導を実施しました。

このような状況の中、前年度は県外鮮魚販売店で購入したサバを自宅で刺身にして喫食したことにより、アニサキスによる食中毒が発生したほか、家庭で生または加熱不足の肉料理を喫食したことによる食中毒が疑われる事案が発生しました。

以上を踏まえ、令和5年度食品衛生監視指導計画を策定します。

2 計画の実施期間・対象地域

(1) 計画の実施期間

令和5年（2023年）4月1日から令和6年（2024年）3月31日まで

(2) 計画の対象地域

長野市内

3 計画の基本方針

食品の安全確保には、生産から、製造、流通、販売の過程（フードチェーン）を経て消費に至るまで、全ての過程において適切に対応する必要があります。また、新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえ、前年度のこの計画に基づき総合的な監視指導を行います。

(1) 監視指導の充実・強化

過去の食中毒や違反発生状況を考慮し、食品の生産、製造、流通、販売、消費の各過程において、重点的、効果的に監視及び検査を行います。

また、関係機関との連携を図り、食中毒などの健康危機管理体制を確保します。

(2) HACCPに沿った衛生管理の促進

食品事業者のHACCPに沿った衛生管理を促進します。また、食品事業者、従事者を対象とした衛生講習会を開催して衛生確保の充実を図ります。

(3) 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保

食品の安全確保に関する正しい情報や食品による危害発生防止のための情報を提供するとともに、食品の安全・安心について市民との意見交換を実施します。

Ⅲ 計画の実施に関する事項

1 監視指導の実施体制

(1) 長野市保健所食品生活衛生課

ア 計画を策定、公表し、計画実施にあたっては関係機関との連携を図ります。

イ 食品事業者に対する監視指導、検査のための食品などの採取（以下「収去検査」という。）を行います。

ウ 食中毒、違反及び苦情食品に関する調査、措置及び再発防止指導を行います。

(2) 長野市保健所環境衛生試験所

食品生活衛生課が収去した食品や、食中毒、違反及び苦情食品に関する試験検査を行います。

なお、動物用医薬品など一部の検査は、長野県環境保全研究所へ依頼します。

2 関係機関との連携確保

(1) 食品衛生法を所管する国、県及び他の自治体との連携確保

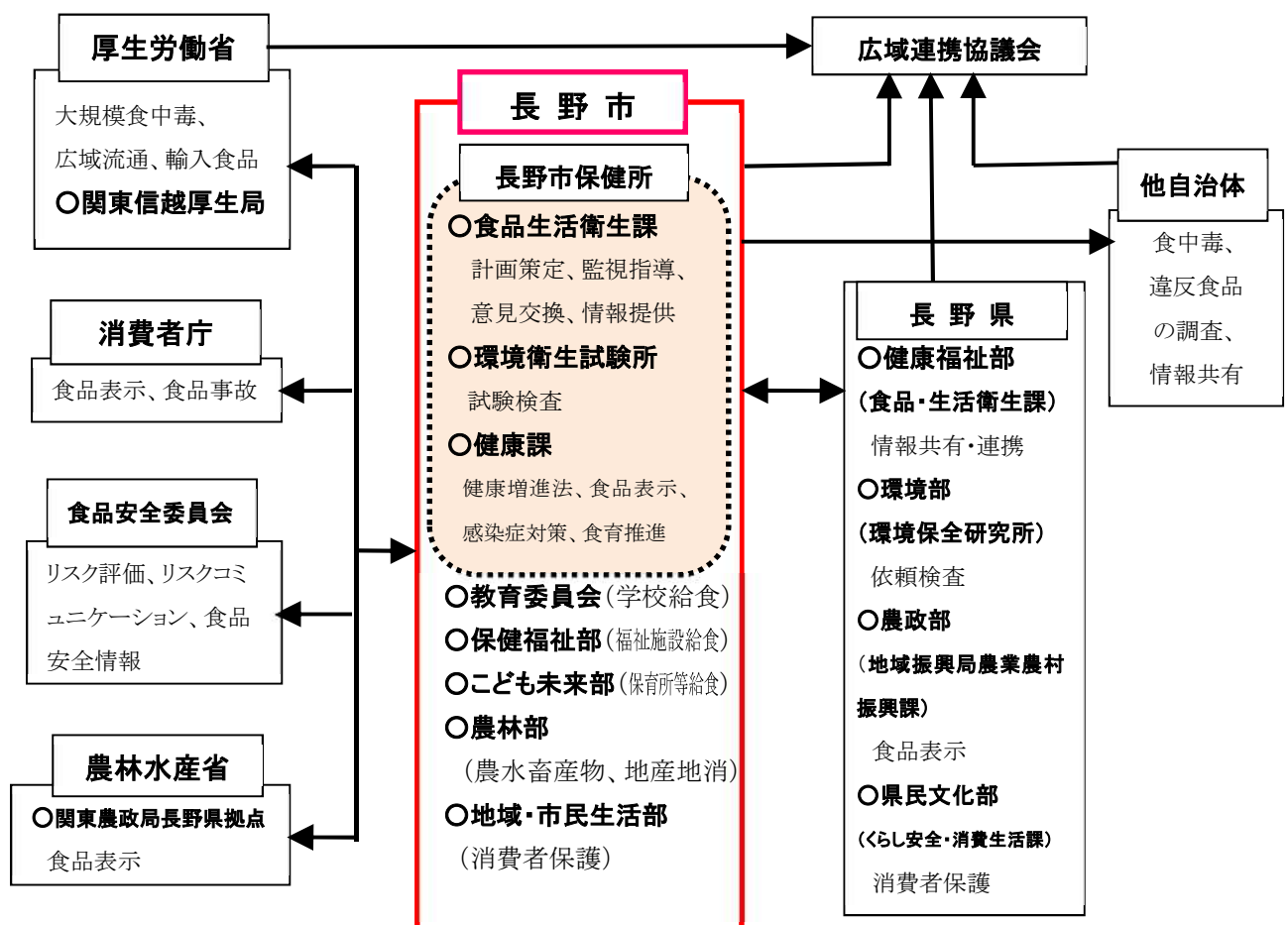
広域流通食品などに係る違反や大規模食中毒の健康危害発生に対応するため、厚生労働省、長野県健康福祉部及び他の都道府県、保健所設置市と連携します。

(2) 食品表示法及び関連法令を所管する機関との連携確保

消費者庁、農林水産省関東農政局長野支局及び長野県（長野地域振興局）と情報を共有し、必要に応じた共同立入など、連携して食品事業者の指導を行います。

(3) 長野市の部局との連携確保

集団給食（学校、社会福祉施設、病院など）、農畜水産物、食育、地産地消、消費生活などの各担当部門と食品の安全確保、食中毒、感染症の発生及び拡大防止のために連携します。また、健康増進法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（以下「医薬品医療機器等法」という。）などの食品の表示、広告に関連する法令に係る規制については、保健所内で連携して対応します。



各機関との連携

3 試験検査体制の整備

食品検査に係る機能の充実強化を図ります。また、検査項目により必要に応じ、外部委託による検査体制を確保します。

また、「長野市保健所食品衛生検査業務管理要領（G L P）」に基づき、試験検査の信頼性確保及び検査技術の向上を図ります。

4 担当職員の人材育成及び資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員及び食品検査を担当する職員の資質向上を図るため、厚生労働省や長野県の実施する研修会などに積極的に参加します。

IV 監視指導の充実・強化

1 監視指導の基本的事項

(1) 共通事項

- ア 製造、加工及び調理の各段階における監視指導にあたっては、施設の衛生状況、食品の取扱い状況など、法令などで定める基準に基づき、衛生管理について確認します。
- イ 大規模食中毒発生防止の観点から、大量調理施設、病院、社会福祉施設、学校給食施設などに対して、重点的に監視指導を実施します。
- ウ 収去検査を行った施設に対しては、検査結果を衛生管理に効果的に反映できるよう、検査結果に応じた指導を実施します。
- エ HACCPに沿った衛生管理が事業者の規模や業種等を考慮し、適切に運用されるよう指導します。
- オ 年間スケジュールにより監視指導を実施します（別紙1）。

(2) 食品群別の監視指導

食品の種類別の実施項目を策定して監視指導を実施します（別紙2）。

2 監視指導の重点実施事項

(1) 食中毒防止対策

細菌性食中毒、ウイルス性食中毒及び自然毒食中毒について、発生状況や原因物質に応じた食中毒防止対策の推進を重点として、監視指導を実施します。

ア 細菌性食中毒の防止対策

(ア) カンピロバクター対策

生食あるいは加熱不十分の鶏肉を原因としたカンピロバクター食中毒が、全国

的に多発しています。本市でも、加熱不十分な鶏肉料理が原因であることが疑われるカンピロバクター食中毒が令和3年度に1件発生しました。これらのことから、消費者、食品事業者に対し、カンピロバクターのリスクを周知するとともに、居酒屋等に鶏肉料理を提供する際を中心部までの十分な加熱の必要性について指導、啓発します。

(イ) 腸管出血性大腸菌対策

食肉をはじめ、生食用野菜や浅漬等、様々な食品を原因とした腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しています。他県では、令和4年度にレアステーキ（ユッケ）を原因食品とした腸管出血性大腸菌による食中毒が発生し、死亡例が報告されています。腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒は、胃腸炎症状のほか、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症する可能性があります。飲食店、そうざい製造業、社会福祉施設、浅漬けや加熱せずに食べるカット野菜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及び、漬物の衛生規範に基づき指導します。なお、患者発生時には健康課感染症担当と連携して調査し、原因究明を図ります。

(ウ) 食肉の生食、加熱不十分による食中毒対策

食肉などの生食または加熱不十分を原因とする細菌性食中毒事例が多いことから、飲食店などの営業者に対しては、食肉の生食又は加熱不十分での提供におけるリスクを周知するとともに、牛の肝臓及び豚肉（豚の内臓を含む）の生食用としての販売、提供禁止について周知、指導します。また、結着などの加工処理を行った食肉は中心部分まで十分に加熱するよう営業者に指導すると共に、販売店等においては、加熱の必要性を消費者に情報提供するよう指導します。

生食用牛肉の提供については、規格基準、表示基準が遵守されるよう、「長野市生食用食肉取扱指導要領」に基づく届出により取扱い状況を把握し、指導します。

(エ) その他の食中毒原因菌対策

本市では、令和3年度にウエルシュ菌による食中毒が1件発生しました。このことに加え、加熱調理食品を原因として発生する黄色ブドウ球菌、セレウス菌などによる食中毒を防止するため、食品の衛生的な取扱いや適切な保管の徹底について、仕出しを行う大規模調理施設等に指導します。また、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、テイクアウトやケータリングで食品を提供する営業者が増えていることから、食品の温度管理の不徹底等による食中毒防止を図るため、購入者や配達業等の取扱い業者へ温度管理及び消費期限等の必要事項の情報提供を行うことを含め、監視指導を強化します。

イ ウイルス性食中毒の防止対策（ノロウイルスなど）

ノロウイルス等を原因とするウイルス性食中毒は、主に調理従事者の手指からの汚染等により発生していることから、食品事業者に対し、十分な手洗い、従事者の健康管理、適正な加熱調理などの衛生的な取扱いについて、監視指導や啓発を徹底します。

なお、ノロウイルス等は人から人へ容易に感染することから、施設の調査、指導は健康課感染症対策担当と連携して対応し、食中毒防止に努めます。

また、全国的には、加熱不十分な二枚貝を原因とするノロウイルス食中毒やA型肝炎ウイルス食中毒、及び加熱不十分な野生鳥獣肉を原因とするE型肝炎ウイルス食中毒が発生していることから、食品事業者及び消費者に対し、二枚貝や野生鳥獣肉

の中心部分までの加熱調理の必要性について周知します。

ウ 寄生虫による食中毒の防止対策

全国的にアニサキスを原因とする食中毒が増加しています。本市でも令和4年度にアニサキスによる食中毒が1件発生しました。魚介類販売業者に対して、この食中毒に関する情報を提供し、予防を指導します。また、アニサキス、魚類に寄生する粘液胞子虫、馬肉に寄生する住肉胞子虫は冷凍により死滅することから、事前の冷凍処理が効果的である旨を営業者及び消費者に周知します。

エ 自然毒による食中毒の防止対策

(ア) 毒きのこ

① 毒きのこの流通防止

毒きのこや食用不適きのこが市内で販売されることを防ぐ目的で制定されている「長野市野生きのこの販売に関する指導要綱」の徹底を図ります。野生きのこの採取時期の前に、販売者及び鑑別責任者を対象とした講習会を開催し、鑑別責任者による鑑別の徹底を図るとともに、野生きのこの流通時期に合わせ、同要綱による届出内容に応じ販売場の立入検査を実施します。

② きのこ衛生指導員の委嘱

きのこに精通し、市民の指導に適した者をきのこ衛生指導員として、野生きのこの鑑別、相談などの業務を委嘱します。

③ きのこ中毒防止対策の強化

毒きのこによる食中毒が令和元年度1件、令和2年度1件発生しています。きのこ採取が盛んになる期間に普及啓発を強化し、毒きのこによる食中毒防止を図ります。

(イ) 有毒植物

有毒植物の誤食による食中毒発生を防止するため、広報紙やリーフレット、ホームページなどを活用し、市民への情報提供を行います。

(ウ) 有毒魚介類

フグを取り扱う施設に対しては、フグによる食中毒防止の徹底について、立入検査などを通じて指導します。また、ツブ貝の唾液腺を除去しなかったことによる食中毒が令和2年度に1件発生したことから、ツブ貝を販売する業者による購入者への唾液腺除去方法の情報提供の徹底を継続して指導するとともに、ホームページなどを活用し、市民への情報提供を行います。

(2) 違反・苦情食品発生防止対策

表示及び規格基準の遵守、添加物の適正使用、原材料の適正使用及び異物混入防止に関する監視指導を行います。

なお、加工食品の表示については、令和2年4月1日から新たな基準が適用されたことから、食品表示の適合性を確認します。

(3) アレルギー物質を含む食品対策

アレルギー物質を含む食品を提供する製造者、飲食店営業者などに対しては、原材料の点検確認及び食品表示法に基づく特定原材料の適切な表示または的確な情報提供

の徹底を指導し、併せてアレルギー物質を使用していない食品への施設内での混入防止を指導します。また、菓子類、麺類などの加工食品中のアレルギー物質の検査を実施し、検査結果に基づく指導、措置を行います。

(4) 遺伝子組換え食品に関する対策

遺伝子組換え食品に関する任意表示制度が改正されたことから、遺伝子組換え食品を含む食品を取り扱う製造者に対して、食品衛生法及び食品表示法に基づく取扱い及び表示基準の遵守を指導します。また、大豆加工食品の製造者については、原材料の大豆の検査を実施し、検査結果に基づく指導、措置を行います。

(5) 健康食品対策

健康保持増進効果をうたう、いわゆる健康食品については、健康増進法、医薬品医療機器等法などの担当と連携し、食品衛生法及び食品表示法に基づく取扱い及び表示基準の遵守を指導します。

(6) 輸入食品対策

過去の違反事例を参考に、市内に流通する輸入食品の残留農薬、添加物などの検査を計画的に実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、食品表示法に基づき表示の適合性を確認します。

(7) 残留農薬対策

国内産農産物の残留農薬検査を実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、農産物などの生産段階を指導する関係機関との連携を図ります。

(8) 放射性物質対策

食品中の放射性物質について、原子力災害対策本部が定めた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づき違反食品の排除に努めるとともに、農産物、水産物などの生産段階を指導する関係機関との連携を図ります。

(9) 市場・量販店の衛生対策

市場、スーパーマーケットなど食品流通拠点に対しては、法令に基づく施設の基準への適合状況や、食品の管理、流通状況を確認し、必要に応じた指導を実施します。

(10) ジビエの衛生対策

野生鳥獣の狩猟、捕獲を管轄する部局との情報交換を図るとともに、ジビエを取り扱う食肉処理業者などに対し衛生的な取り扱いを指導し、厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理のための指針」及び県が策定した「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」などの周知に努めます。

(11) 届出営業施設の衛生対策

食品衛生法の改正による営業届出制度の創設に伴い、届出営業施設に対して、HACCPに沿った衛生管理を適切に運用するよう指導します。

(12) その他の重点監視事項

- ア 製造、加工及び流通の各段階で食品の温度管理の徹底を指導します。
- イ 食品による健康被害発生時の保健所長への報告について、周知徹底します。
- ウ 3,000人以上の集客が予定されるイベントについては、「長野市大規模イベントにおける飲食物提供に関する取扱要領」に基づき、指導します。
- エ 器具又は容器包装を製造等する事業者が食品衛生法に規定された衛生管理を実施するとともに、販売先へ規格適合品である等の説明を円滑にできるよう、ホームページ等を通じて情報提供します。

3 施設への立入検査及び食品などの検査

(1) 施設への立入検査

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、4ランクに分類し、年間の標準監視指導回数を定めて効果的に監視指導を実施します（別紙3）。

ランク別計画件数

| ランク | A | B | C | D | 合計 |
|-------------|-------|--------|---------|---------|---------|
| 年間立入検査 | 年2回以上 | 年に1回以上 | 3年に1回以上 | 6年に1回以上 | |
| 対象施設数 | 44 | 717 | 1,010 | 5,400 | 7,171 |
| 延べ計画件数 | 88 | 717 | 332 | 895 | 2,032 |
| ()は前年度計画件数 | (96) | (808) | (347) | (1,358) | (2,609) |

※食品衛生法改正に伴い、許可対象施設数が減少したものを今年度から反映しています

※対象施設数は、令和4年12月1日現在のものです

監視指導を実施するに当たり、A、Bランクの施設については、一般的な監視とは別に、重点的な監視を行います。ランクについては、監視結果又はHACCPの民間認証取得により、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て、入れかえを行います。

なお、市民から寄せられた情報による立入検査は、原則として事前通告なく速やかに実施します。

また、HACCPに沿った衛生管理に基づく記録の提出を営業者に求める等により、衛生管理状況を確認の上、助言・指導し、立入検査に代わる監視指導を実施します。

(2) 食品などの検査

市内で製造している食品及び市内に流通している食品などを対象に、食中毒菌、残留農薬、添加物などの検査を実施し、違反の発見、排除に努めます。（別紙4-1、2）検査は300検体（前年度計画300検体）に対して行います。

(3) 集中的な監視指導の実施

ア 夏期一斉取締り（7～8月）、年末一斉取締り（12月）

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において、計画的、集中的に監視指導を実施することにより、この期間における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図ります。

イ ふぐ処理施設取締り（11月～1月）、きのこ中毒防止対策（9月～11月）

食中毒発生のおそれのある、フグ及び野生きのこについて、ふぐ処理施設、野生きのこ販売場、市場などの監視指導を行います。

ウ 観光地及び大規模イベント衛生対策

観光地（善光寺、戸隠、冬期スキー場関係など）について、旅館、仕出し弁当調整施設などを対象とした集中的な監視指導及び食品の検査を実施するほか、3,000人以上の集客が見込まれるイベントについては、「長野市大規模イベントにおける飲食物提供に関する取扱要領」に基づき、主催者に実施計画届及び出店者一覧表等の提出を求め、衛生管理を指導します。

4 違反発見時の対応

(1) 立入検査時に違反を発見した場合の対応

違反を発見した場合は、その場で改善指導を行います。違反食品が市場に流通している場合は、回収命令など必要な措置を速やかに実施します。また、処分を行った場合は、違反した者の名称などを原則公表します。

(2) 食品など検査の結果、違反が発見された場合の措置

ア 違反食品が販売、又は営業上使用されないように速やかに措置し、処分を行った場合は、違反した者の氏名、施設名称などを原則公表します。

イ 輸入食品、広域流通食品などについては、厚生労働省、消費者庁及び関係する自治体に速やかに情報提供し、連携して対応します。

ウ 農薬、動物用医薬品などの残留基準違反を発見した場合など、生産段階での安全規制に違反していると疑われる場合は農政担当部局と連携して対応します。

(3) 消費者から寄せられる苦情、相談への対応

食品の安全性に係る事案として消費者から寄せられた異物混入、カビ発生、表示に関する苦情、相談などの情報については、必要に応じて現地確認や関係自治体など関係機関への回付を速やかに行い、(1)及び(2)に準じて対応します。

5 食中毒などの健康危害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒を疑う事例が発生した場合は、迅速な原因究明調査を実施するとともに、被害拡大防止のため必要な情報の公表に努めます。

広域的な食中毒の発生事案においては、厚生労働省により設置される広域連携協議会との協力により、事故原因の早期究明と事故の拡大防止に努めます。

また、同様の食中毒が再び発生しないよう、必要に応じて、関連する業種への監視指導の実施、講習会の開催、他の食品事業者への周知などを行います。

(2) 健康に被害を及ぼすおそれのある食品の流通時の対応

健康に被害を及ぼす食品またはその疑いのある食品が流通している場合は、健康被害発生防止のため、必要な情報について可能な限り速やかに公表し、市民へ周知します。

(3) 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発生時の対応

健康増進法、医薬品医療機器等法などの担当者と連携して調査を行い、厚生労働省に調査結果を報告するとともに、必要に応じ公表します。

V HACCPに沿った衛生管理の促進

1 食品事業者の自主的な衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理の促進

安全な食品を安定的に供給するため、食品営業施設や集団給食施設などにおいて国際標準であるHACCPに沿った衛生管理が積極的に取り入れられるよう、助言、啓発を行います。食品の取扱いに従事する者の数が50名以上の大規模施設に対しては、「HACCPに基づく衛生管理」を適切に運用するよう指導し、中小規模事業者には「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を適切に運用するよう指導します。

(2) 食品衛生推進員による助言など

市が委嘱している食品衛生推進員による助言、巡回指導などにより食品事業者へのHACCPに沿った衛生管理を促進します。

2 人材の育成・衛生的知見の充実

(1) 食品事業者に対する講習

食品事業者の自主衛生管理の向上のため、以下の講習会を実施し、令和4年度に発生したアニサキスによる食中毒のほか、全国的に発生しているカンピロバクター、ノロウイルス及び死亡事例が報告されている腸管出血性大腸菌による食中毒の発生予防について周知徹底します。(別紙1)

ア 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実施するもので、令和5年度は食品販売業に設置されている食品衛生責任者を対象とします。

イ 新規営業者講習会

新たに食品関係営業を始めた者を対象に集合型の講習会を開催するほか、動画により講習会の内容をインターネット上に公開し、新規営業者に対し、衛生管理について周知します。

ウ 野生きのこ販売に関する講習会

野生きのこ販売者及び鑑別責任者を対象に、きのこ採取時期の前に実施します。

エ HACCP講習会

食品事業者を対象に開催します。

(2) 食品衛生推進員に対する研修

食品衛生推進員の研修会を開催し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普

及推進のための知識向上を図るとともに、情報提供や意見交換を実施します。また、必要に応じた迅速な情報提供を行います。

VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保

1 計画の実施状況の公表・意見募集

計画の実施状況などについては、長野市ホームページなどで公表します。また、翌年度の計画の策定にあたっては、市民の意見を求めます。

(1) 実施状況公表の時期

令和5年度の計画の実施結果は、令和6年6月末までに公表します。また、令和5年4月から9月までの半年間の実施状況は、令和5年11月末までに公表します。

(2) 集中的な監視実施の公表

夏期一斉及び年末一斉取締りの実施状況は、とりまとめ後公表します。

2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供に関する事項

(1) 意見交換に関する事業の実施

消費者、事業者及び行政関係者の意見交換を行うリスクコミュニケーションを実施し、科学的根拠に基づく食品の安全性に関する情報提供などから、関係者の理解を深めるほか、本市の食品の安全確保に係る施策へ反映させるよう努めます。(別紙1)

ア 食品安全懇話会

消費者、事業者及び関係行政機関による意見、情報交換を行う場として、食品安全懇話会を年2回開催します。

イ 食品衛生ミニシンポジウム

長野市食品衛生協会との共催により、食品衛生関連の講演や消費者、事業者及び行政関係者による意見交換などを行います。

ウ 食品衛生体験事業

市民を対象として、食品安全に関する情報提供や食中毒防止のための手洗い方法の体験、食品検査の見学などを行い、食品の安全確保の現状を理解していただくとともに、意見交換を行います。

(2) 市民への情報提供

食品の安全性確保のためには、消費者自身が食中毒予防等に関する知識を習得することが重要であることから、遺伝子組換え食品やゲノム編集食品など新たなバイオテクノロジーで作られた食品等について市民が理解しやすいよう丁寧で正確な情報を提供するよう努め、市民の安心につなげます。

ア 各種メディアによる情報提供

長野市ホームページ、広報ながのへの掲載、ラジオでの情報発信、スーパー掲示板での啓発チラシの掲示などにより、情報提供の充実化を図ります。特に前年度に発生したアニサキス及び全国的に発生が多い生または加熱不足の肉料理による食中毒の予防方法について普及啓発します。

イ 食品中の放射性物質に関する情報提供

厚生労働省などからの情報収集に努め、市民に対し正確な情報提供を行います。

ウ きのこ中毒防止・有毒植物の誤食防止に関する情報提供

きのこ相談窓口の開設などにより、きのこ中毒防止に関する情報提供を行います。また、健康被害を防止するため、リーフレットやホームページなどにより情報提供を行います。

エ 食中毒注意報発令時の情報提供

長野県から食中毒注意報が発令された際は、ホームページへの掲載、立て看板の掲示及び食品事業者への情報提供を行います。

オ 市政出前講座による情報提供

「元気なまちづくり市政出前講座」に、食品衛生に関するメニューを用意し、市民からの要望に応じます。

本計画は持続可能な開発目標（SDGs）の目標3「すべての人に健康と福祉を」に関連性があります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



長野市は持続可能な開発目標（SDGs）に取り組んでいます。

| 食品群 | 実施事項 |
|---|---|
| 食品一般 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の誤使用防止徹底を指導 ・ 添加物を使用して製造又は加工した食品について添加物検査の実施 ・ 製造者及び加工者に対する異物の混入防止対策に関する指導 ・ 製造者及び加工者に対する製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理に関する指導 ・ アレルギー物質を含む食品の製造者及び加工者に対する使用原材料の点検及び確認指導 ・ 原材料の点検及び確認と表示に関する指導 ・ 市内流通品の収去検査 |
| 食肉 食肉製品 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉処理施設、販売施設での衛生的な取扱い及び規格基準・表示基準の指導 ・ 飲食店におけるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒等防止のための加熱調理の徹底など衛生的な取扱い ・ 規格基準・表示基準に関する指導 ・ 馬肉における住肉胞子虫による食中毒防止のための指導 ・ ジビエにおける調理器具の使い分け、加熱調理の徹底など衛生管理の徹底 ・ 市内流通品の収去検査（細菌、残留農薬、動物用医薬品検査等） |
| 乳 乳製品 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 乳処理施設及び乳製品製造施設に対する立入検査及び必要に応じた収去検査 ・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 |
| 食鳥卵 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 販売施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・ 市内流通品の収去検査 |
| 魚介類 魚介類加工品 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 卸売市場流通品の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・ 販売施設及び飲食店等に対する生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・ アニサキス、粘液胞子虫、ツブ貝による食中毒防止のための指導 ・ ふぐ処理者に対する適正な取扱いに関する指導 ・ 市内流通品の収去検査（細菌、食品添加物等） |
| 野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶類、 山野草、きのこ 及び これらの加工品 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 大豆、とうもろこし、ばれいしょ及びこれらの加工品等、遺伝子組換え表示対象原料を使用する製造施設等に対する分別生産流通管理（IP ハンドリング）証明書の確認指導及び自主検査の推進 ・ 販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・ 浅漬け、カット野菜製造施設における漬物の衛生規範及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の指導 ・ 有毒植物、毒きのこの誤食防止啓発、及び販売場等からの排除 ・ 市内流通品の収去検査（残留農薬、防かび剤等） |

令和5年度監視指導計画件数

| ランク | 業 種 | | 対象施設数 | | の監視計画件数 | |
|----------------|--|--|-------|-------|---------|-----|
| | | | 内訳 | 内訳 | | |
| A (年2回以上) | 飲食店営業 | (一般食堂、レストラン等)製造室200㎡以上又は収容人員500人以上 (仕出し屋、弁当屋)製造室200㎡以上 | 44 | 19 | 88 | 38 |
| | 魚介類せり売営業 | 市場 | | 2 | | 4 |
| | 魚介類販売業 | デパート、スーパー(大規模)、大規模加工施設 | | 5 | | 10 |
| | 食肉販売業 | デパート、スーパー(大規模)、大規模加工施設 | | 4 | | 8 |
| | 集団給食施設 | 学校給食センター、学校給食共同調理場(許可を要しないもの) | | 12 | | 24 |
| | 食中毒関連施設 | 過去2年間に食中毒を発生した施設(改善状況確認) | | 2 | | 4 |
| B (年に1回以上) | 飲食店営業 | (一般食堂、レストラン等)製造室200～100㎡又は収容人員500人～300人 (仕出し・弁当屋)製造室200～50㎡、給食米飯製造 (その他)デパート、スーパー(大規模) | 717 | 177 | 717 | 177 |
| | 菓子製造業 | 工場形態のもの、スーパー内のもの、給食パン製造等 | | 64 | | 64 |
| | 乳処理業 | | | 4 | | 4 |
| | 乳製品製造業 | | | 8 | | 8 |
| | 魚介類販売業 | スーパー形態 | | 58 | | 58 |
| | 水産製品製造業 | | | 0 | | 0 |
| | 冷凍食品製造業 | | | 7 | | 7 |
| | 密封包装食品製造業 | | | 13 | | 13 |
| | アイスクリーム類製造業 | 凍結機から直接販売するものを除く | | 14 | | 14 |
| | 食肉処理業 | | | 20 | | 20 |
| | 食肉販売業 | スーパー形態 | | 47 | | 47 |
| | 食肉製品製造業 | | | 11 | | 11 |
| | 食用油脂製造業 | | | 4 | | 4 |
| | みそ又はしょう油製造業 | | | 6 | | 6 |
| | 酒類製造業 | | | 12 | | 12 |
| | 豆腐製造業 | | | 17 | | 17 |
| | 納豆製造業 | | | 3 | | 3 |
| | 麺類製造業 | 工場形態のもの | | 34 | | 34 |
| | そうざい製造業 | | | 101 | | 101 |
| | 添加物製造業 | | | 3 | | 3 |
| | 清涼飲料水製造業 | | | 24 | | 24 |
| 氷雪製造業 | | 2 | 2 | | | |
| 漬物製造業 | | 14 | 14 | | | |
| 旧つけ物製造業 | 令和6年5月31日まで猶予期間であり、漬物製造業の許可を取得する予定の事業者 | 38 | 38 | | | |
| 食品の小分け業 | | 1 | 1 | | | |
| 集団給食施設 | 病院、診療所(許可を要しないもの) | 35 | 35 | | | |
| C (3年に1回以上) | 飲食店営業 | (一般食堂、レストラン等)製造室100～50㎡又は収容人員300～100人 (仕出し・弁当屋)製造室50㎡未満 | 1,010 | 653 | 332 | 217 |
| | 菓子製造業 | 中規模のもの | | 131 | | 43 |
| | 魚介類販売業 | | | 1 | | 0 |
| | 密封包装食品製造業 | | | 8 | | 2 |
| | そうざい製造業 | | | 4 | | 1 |
| | 漬物製造業 | | | 1 | | 0 |
| | 麺類製造業 | | | 1 | | 0 |
| | 食品の小分け業 | | | 1 | | 0 |
| | みそ又はしょう油製造業 | | | 1 | | 0 |
| | 集団給食施設 | 保育所、社会福祉施設、社員寮他(許可を要しないもの) | | 115 | | 38 |
| | 野生きのこ販売所 | (許可を要しないもの) | | 94 | | 31 |
| D (6年に1回以上) | 飲食店営業 | 小規模のもの 露店・臨時・移動営業車・自販機等 | 5,400 | 3,766 | 895 | 627 |
| | 菓子製造業 | 小規模、露店、臨時、移動営業車等 | | 308 | | 51 |
| | そうざい製造業 | | | 11 | | 1 |
| | 麺類製造業 | 小規模のもの(飲食店の一画で営業する等) | | 45 | | 7 |
| | 密封包装食品製造業 | | | 3 | | 0 |
| | 食品の小分け業 | | | 2 | | 0 |
| | 清涼飲料水製造業 | | | 1 | | 0 |
| | 冷凍食品製造業 | | | 1 | | 0 |
| | 旧水産加工食品販売業 | 令和6年5月32日まで猶予期間であり、水産製品製造業等の許可を取得する予定の事業者 | | 17 | | 2 |
| 営業届 | A～Cに該当せず、許可を要しないもの | 1,246 | 207 | | | |
| 合計 | | | 7,171 | 2,032 | | |

食品検査の内容

| 検査項目 | 対象食品等 | 検査内容 | 実施機関 |
|----------------|------------------------|--|--------------------------|
| 残留農薬 | 農産物、加工食品 | 残留農薬基準の適合について検査を実施 | 保健所環境衛生試験所 |
| 食品添加物 | 加工食品 | 食品添加物の使用基準の適合について検査を実施。また、食品添加物表示が適正であるかを確認。 | 保健所環境衛生試験所 |
| 指定外添加物 | 輸入食品 | 国内で使用が認められていない食品添加物について検査を実施 | 保健所環境衛生試験所 |
| 動物用医薬品 | 畜産物 | 抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤の残留基準の適合について検査を実施 | 長野県環境保全研究所 |
| カビ毒 | 乳、小麦、リンゴジュース | 有害なカビ毒(乳のアフラトキシン、リンゴ果汁のパツリン、小麦のデオキシニバレノール)の検査を実施 | 保健所環境衛生試験所 長野県環境保全研究所 |
| 重金属 | 清涼飲料水 | 重金属(カドミウム、鉛、ヒ素、スズ)について検査を実施 | 保健所環境衛生試験所 |
| 汚染物質(細菌) | 乳・乳製品、食肉、そうざい等 | 食品汚染物質としての腸管出血性大腸菌O157、リステリア菌について検査を実施 | 保健所環境衛生試験所 |
| 食品成分規格 | 乳・乳製品、清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品等 | 食品の成分・細菌等の規格基準について検査を実施 | 保健所環境衛生試験所 長野県環境保全研究所 |
| 遺伝子組換え食品検査 | 大豆 | 加工食品の原料について遺伝子組み換え食品検査を実施し、表示の適正について確認 | 保健所環境衛生試験所 |
| アレルギー物質を含む食品検査 | 小麦・そば・卵・乳・落花生 | 加工食品中のアレルギー物質について検査を実施。また、表示の適正について確認。 | 保健所環境衛生試験所 |
| 器具及び容器包装 | 食器等 | 器具及び容器包装の材質等の規格基準検査を実施 | 保健所環境衛生試験所 |

| 食品分類 検査内容 | | 菓 | アイ | 乳 | 加 | 肉 | 魚 | 冷 | 漬 | 果 | そ | め | 味 | 穀 | 調 | 飲 | そ | 容 | 検 |
|----------------------------|-------------|----|----|----|----|----|---|---|----|----|---|---|---|----|---|----|-----|---|---|
| | | 子 | ス | 及 | 肉 | 介 | 凍 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 | 実 |
| | | 類 | 菓 | 品 | 品 | 品 | 品 | 品 | 物 | 品 | 品 | 類 | 油 | 品 | ス | 料 | 品 | 器 | 体 |
| | | | 類 | 製 | の | 及 | 食 | 物 | | 及 | 当 | | | 及 | | | 食 | 具 | 数 |
| | | | 品 | 品 | 品 | 品 | 品 | | | 品 | | | | 品 | | | 品 | 包 | 合 |
| | | | 品 | 品 | 品 | 品 | | | | 品 | | | | 品 | | | 品 | 装 | 計 |
| 検 体 数 | 国内産・国内製造品 | 32 | 11 | 10 | 8 | 42 | 6 | 7 | 42 | 80 | 8 | 2 | 3 | 9 | 7 | 2 | 269 | | |
| | 輸 入 品 | 3 | | 2 | 4 | 2 | 3 | | 10 | | | | 2 | 3 | 2 | 31 | | | |
| | 計 | 35 | 11 | 12 | 12 | 44 | 9 | 7 | 52 | 80 | 8 | 2 | 5 | 12 | 9 | 2 | 300 | | |
| 食 品 添 加 物 | 甘 味 料 | ● | | | | | | ● | ● | ● | | | | ● | ● | | 90 | | |
| | 保 存 料 | ● | | | ● | ● | | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | | | |
| | 着 色 料 | ● | | | ● | ● | | ● | ● | ● | | ● | ● | ● | ● | | | | |
| | 酸 化 防 止 剤 | | | ● | | ● | | | | | | | | ● | ● | | | | |
| | 発 色 剤 | | | | ● | ● | | | | | | | | | | | | | |
| | 漂 白 剤 | ● | | | ● | ● | | ● | ● | ● | | ● | ● | | ● | | | | |
| | 防 か び 剤 | | | | | | | | ● | | | | | | | | | | |
| | 品 質 保 持 剤 | | | | | | | | | | ● | | | | | | | | |
| | 指 定 外 添 加 物 | ● | | | ● | ● | | ● | ● | ● | | ● | | | ● | | | | |
| 残 留 農 薬 | | | | | | ● | | ● | | | | | | | ● | 24 | | | |
| カ ビ 毒 | | | ● | | | | | | | | | | ● | ● | | 7 | | | |
| 動 物 用 医 薬 品 | | | ● | ● | | | | | | | | | | | ● | 9 | | | |
| 重 金 属 | | | | | | | | | | | | | | ● | ● | 4 | | | |
| 汚 染 物 質 (細 菌) | | | | ● | | | | | | | | | | | | 6 | | | |
| 遺 伝 子 組 換 え 食 品 | | | | | | | | | | | | | | ● | | 2 | | | |
| ア レ ル ギ ー 食 品 検 査 | ● | | | | | | | | | ● | ● | | | ● | | 12 | | | |
| 分 規 の 他 等 成 | 理 化 学 検 査 | | ● | ● | | | | | | | | | | ● | ● | ● | 45 | | |
| | 細 菌 検 査 | | ● | ● | ● | ● | ● | | | | | | | ● | | | | | |

※同一検体で複数項目を検査する場合があるので、検査内容の重複している検体有り。

用語の説明一覧表

ア行

| | |
|---------------------------------|--|
| アニサキス | 主に、サバ、イカ、アジ、イワシなどの魚介類に寄生する寄生虫。アニサキスが寄生したこれら魚介類の刺身、しめサバ等を食べることで、人が食中毒を起こすことがある。人が発症した場合には、一般的に、食後数時間で激しい腹痛、嘔吐を呈する。まれに腸重積、腸穿孔を発症する場合もある。 |
| アフラトキシン | ある種のかびが産生するかび毒で、強い発ガン性があり、人の肝臓ガンの原因のひとつと考えられている。 |
| アレルギー物質を含む食品 (特定原材料) | じんましんや呼吸困難などのアレルギー症状を起こすことがある食品のうち、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、の7品目は、特定原材料として、これらを含む旨の表示が食品表示法で義務づけられており、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの21品目は特定原材料に準ずるものとして、表示することが推奨されている。(表示義務7品目、推奨21品目、合計28品目) |
| 遺伝子組換え食品 | 生産性の向上や品質の向上を目的として、品種改良に遺伝子組換え技術を応用して作られた農作物とその加工食品。国内で食品としての安全性が確認され、流通している大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤとその加工品33品目については、原料に含まれる場合及び遺伝子組み換え品が分別されていない原料が使用されている場合は、その表示が義務づけられている。 |
| 違反食品 | 食品衛生法又は食品表示法に違反した食品。有毒・有害な食品や病原微生物に汚染された食品、異物が混入した食品のほか、食品、添加物の規格基準に違反した食品及び適正な表示がされていない食品など。 |
| 異物混入 | 本来の食品以外のもので健康上の被害を起こすおそれのあるものが食品に混入すること。原材料、製造、流通等の様々な行程でガラス・金属・プラスチック片、毛髪、昆虫等の混入が考えられる。食品に起因する苦情や健康被害の原因となる。 |
| 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 | 医薬品等の製造、販売、授与を規制する法律。いわゆる健康食品であっても、医薬品成分を含有したり、医薬品的効能効果を期待させる表示、広告がなされる場合には、この法律で規制される。通常、「医薬品医療機器等法」と呼ばれる。 |
| ウェルシュ菌 | 食中毒原因菌のひとつ。人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布する酸素を嫌う細菌で、熱に強い芽胞を作るため、高温でも生き残る。症状は、腹痛、下痢が主で、比較的軽い。大量に加熱調理し、室温で放置された食品による食中毒が発生することが多い。 |
| 営業の禁止又は停止の措置(処分) | 食中毒が発生した時などに、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、許可者(保健所長)がその原因となった施設の事業者に対して行なう行政処分 |
| エンテロトキシン | 食中毒原因菌である黄色ブドウ球菌などが産生する毒素で、ヒトに下痢・嘔吐を引き起こす。2000年に起きた低脂肪乳食中毒事件が有名である。 |
| 黄色ブドウ球菌 | 食中毒原因菌のひとつ。人や動物の皮膚や気道上部、腸管などの粘膜に常在する細菌。増殖する際に毒素(エンテロトキシン:上記)を産生するものがあり、この毒素に汚染された食品を食べることにより、下痢、嘔吐などの症状が起こる。 |

カ行

| | |
|----------|---|
| カンピロバクター | 食中毒原因菌のひとつ。鶏や豚、牛などの腸に在住し、中でも鶏肉は高率にこの菌に汚染されている。「とりわさ」、「レバ刺し」などの肉の生食や加熱不十分な食肉、二次的に汚染された食品、飲料水が原因食品となりやすい。症状は発熱、倦怠感、頭痛などの後、吐き気、腹痛、下痢が起こる。潜伏期間(原因となる食品を食べてから発症するまでの期間)は2～7日と長く、少量の菌でも食中毒を起こす。近年、この菌による食中毒が多発している。 |
| きのこ衛生指導員 | 毒きのこの誤食による食中毒を防止する目的で、きのこの知識に精通し、かつ、住民の指導にあたる事が出来る者を市保健所長が委嘱している。きのこ衛生相談窓口などでの市民からの相談に応じ、きのこの鑑別などを実施している。 |
| 鑑別責任者 | 長野市野生きのこ販売に関する指導要綱で規定している、販売しようとする野生きのこに関し十分な知識を有し、その野生きのこを他と鑑別することができる者をいう。 |

| | |
|----------------------------|---|
| 結着等の加工処理 | 他の食肉の断片を結着させ成形する結着処理、刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断するテンダライズ処理、強制的に調味液を浸潤させるタンブリング処理等があり、これらの処理は、病原微生物による汚染を食肉の内部に拡大させるおそれがある。 |
| 検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方 | 平成23年4月4日に原子力災害対策本部が定めたもので、全国の放射性物質検査結果を踏まえて毎年見直しが行われている。このガイドラインを参考にして食品の放射性物質検査を計画している。 |
| 健康食品 | 健康の維持、向上の目的に使用される食品、サプリメントなどの総称。健康増進法で規定している物(特定保健用食品、栄養機能食品等)を除き、法令上の定義はない。含有成分や表示・広告は、健康増進法、医薬品医療機器等法、食品表示法などにより規制される場合がある。 |
| 健康増進法 | 国民の健康の増進に関する基本的な事項を定め、国民の栄養の改善や健康の増進、国民健康の向上を図ることを目的とした法律。国民健康・栄養調査、給食施設などについて定められている。 |
| 広域連絡協議会 | 広域的な食中毒事案への対応等の連携協力体制の整備を図る場として厚生労働大臣が設置する協議会。国、都道府県、保健所設置市等、その他関係機関により構成される。 |

サ行

| | |
|------------|---|
| サルモネラ属菌 | 食中毒原因菌のひとつ。汚染された鶏肉、卵などを原因食品として加熱不足などにより、下痢、腹痛などの症状を起こす。食中毒以外にもペットからの感染も見られる。 |
| 指定成分等を含む食品 | 健康被害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とするコレウス・フォルスコリー、ドオウレン、ペエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュのいずれかを含む食品。これらの食品による健康被害発生の情報を得た場合、取り扱う事業者は当該情報を行政へ届け出なければならない。 |
| 自主検査 | 食品事業者が製造した製品等の安全性の確認するため、自ら、又は検査機関に依頼して実施する検査 |
| GLP | Good Laboratory Practiceの略語。食品衛生法に基づき試験検査の精度及び信頼性を確保するシステムで、検査者の役割分担、作業手順書、記録などをマニュアルで定義している。 |
| JAS法 | 「農林物資の規格化等に関する法律」の略称 飲食物品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する制度 |
| 集団給食施設 | 学校、病院及び保育所等の社会福祉施設等の給食施設。食中毒等の事故が発生した場合の影響を考慮し、飲食店等の許可営業施設に準じた衛生管理及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を行っている。 |
| 住肉胞子虫 | ウシ、ブタ、ヒツジ、ヤギ、ウマ等の筋肉部分に寄生するザルコシスティス属の寄生虫。住肉胞子虫が寄生した生肉などを食べることで人が食中毒を起こすことがある。人が発症した場合には食後数時間程度(4～8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされている。 |
| 食中毒注意報 | 気象条件や感染症発生の動向等から、食中毒の発生のおそれがある場合に、注意報を発令することにより消費者や及び食品事業者の注意を喚起して、食中毒の発生を未然に防止する県の事業。長野市でもこの注意報を基に注意喚起、啓発を行っている。 |
| 食品衛生監視員 | 食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や添加物などの収去(行政検査のため、事業者などから無償で食品などの提供を受けること)及び食品衛生に関する指導などを職務とする公務員のこと |
| 食品衛生推進員 | 食品事業者からの相談に応じたり、施設を巡回して、自主的な衛生管理の向上についての指導、助言を行う者として、食品事業者の中から市長が委嘱している。 |
| 食品衛生責任者 | 長野市条例「長野市食品衛生法施行条例」により、施設又は部門ごとに置かなければならない食品衛生に関する責任者のこと。営業者が従事者の中から選任する。 |

| | |
|--------------------|--|
| 食品衛生法 | 食品の安全性を確保することにより国民の健康の保護を図る目的で、有害食品等の排除、食品、添加物等の基準、営業許可制度、監視制度等のほか、事業者の責務等を定めている法律 |
| 食品事業者 | 食品の生産、製造、加工、流通、販売等に係る事業者。これら事業者のうち、食品衛生法で飲食店や菓子製造業、魚介類販売業等、特に人の健康に与える影響の大きい34業種及び県条例でつけ物製造業等3業種の許可制度を定めている。 |
| 食品表示法 | 食品の表示について包括的かつ一元的な制度とするため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した法律。この法律に基づく表示には、名称、原材料名、賞味(消費)期限、内容量、保存方法、製造者名などがある。 |
| 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」等 | ニホンジカを狩猟肉(ジビエ)として活用する場合の衛生的取扱いについて、長野県が定めた「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」と「信州ジビエ衛生マニュアル」 |
| ジビエ | フランス語の「jibier」。狩猟で捕獲した野生の鳥や獣の肉 |
| 生食用食肉(牛肉)の規格基準 | 生食用食肉(牛肉)の成分規格、加工基準、調理基準、保存基準、表示基準を定めた告示。平成23年10月1日施行 |
| セレウス菌 | 食中毒原因菌のひとつ。土壌や河川水などの環境中に常在するため、食品・食材への汚染の機会が多い。嘔吐型及び下痢型の毒素を産生するものがある。チャーハンなどの米飯類で、調理後室温での長時間放置などを原因として発生する機会が多い。 |
| 総合衛生管理製造過程 | HACCPの考え方を導入して食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の工程のこと。食品衛生法で「乳及び乳製品」「食肉製品」「レトルト食品」「清涼飲料水」「魚肉練り製品」を対象食品として厚生労働大臣による承認制度がとられている。 |

タ行

| | |
|-----------------|---|
| 大量調理施設衛生管理マニュアル | 集団給食施設など大量調理を行う施設を原因として食中毒が発生した場合、影響が甚大であることから、厚生労働省がHACCPの概念に基づき定めたマニュアル |
| 腸管出血性大腸菌 | 食中毒原因菌のひとつ。ベロ毒素を産生する大腸菌で、家畜の糞尿に汚染された食肉などから感染し、水溶性下痢、血便、腹痛などの症状を呈する。 |
| ツブ貝(バイ貝) | エゾバイ科のエゾボラ属及びエゾバイ属の巻貝の総称。唾液腺に含まれるテトラミンは、加熱処理では分解されず、視覚異常、めまい及び頭痛等の症状を呈する。 |

ナ行

| | |
|--------------|--|
| 長野県食品安全・安心条例 | 食品の安全と県民の安心の確保に関する基本理念を明らかにし、県、食品関連事業者及び県民がその責務又は役割を果たすことにより、食品の安全と県民の安心の確保を総合的かつ計画的に推進するため、長野県が制定した条例。この条例で、自主回収があった場合の食品関連事業者による県知事(市長)への報告や県知事(市長)による公表等について規定されている。 平成25年4月1日施行 |
| 粘液胞子虫 | 魚類に寄生するクドア属に分類される寄生虫で「クドア」とも言われる。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられている。平成23年に食中毒の原因となることが判明し、感染した魚を食べ、人が発症した場合には食後数時間程度(4~8時間程度)で、下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるものの、症状は軽度であり、速やかに回復し、翌日には後遺症もないとされている。 |
| ノロウイルス | 冬期間を中心に発生する食中毒及び感染性胃腸炎の原因物質のひとつ。ノロウイルスに感染した調理従事者便、吐物などに汚染された手指を介して汚染した食品や、調理の際の汚染食品の加熱不足が原因となり、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈する。 ノロウイルスは非常に感染力が強く、人から人への集団感染も多く発生している。 |

ハ行

| | |
|----------------------------|---|
| HACCP | HACCPは「Hazard Analysis Critical Control Point」の略語で、食品の製造過程で衛生管理を行う上での重要なチェックポイントを定め、このチェックポイントを常時確認することにより、最終製品の安全性を保証する手法。「ハサップ」と呼ばれる。原則すべての食品事業者を対象に、令和2年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化し、1年間の猶予期間の後、令和3年6月1日から施行された。 |
| HACCPに基づく衛生管理 | HACCPの7原則に基づいて食品事業者自らが、原料受入、製造・調理などの工程毎に応じた衛生管理計画を作成し、管理を行う方法 |
| HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 | 中小規模の食品事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、事業者団体が作成し、厚生労働省が確認を行った手引書。手引書には衛生管理計画や手順書、記録様式等が掲載されており、この手引書を参考にしてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うことが可能である。 |
| パツリン | ペニシリウム属(アオカビ類)、アスペルギルス属(コウジカビ類)によって作られるカビ毒の一種。腐敗したリンゴに発生する。 |
| 病原微生物 | 食中毒などの病気を引き起こす原因となる細菌、ウイルス等の総称 |
| ふぐ処理者 | フグの除毒等の知識・技術を習得するための講習会を受講し認定された者(ふぐ処理者)。フグを調理、販売する場合には、ふぐ処理者を選任するよう長野市ふぐ取扱要綱(令和3年9月24日改正)で定めている。 |
| 放射性物質 | 放射線を放出するセシウムなどの元素とその化合物、さらにはそれらを含むもの |
| 放射性物質検査 | 食品中の放射性物質濃度を検査するもの。「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」(平成24年3月15日付け食安発0315第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)により、食品の放射性物質検査は、「食品中の放射性物質の試験法について」(平成24年3月15日付け食安発0315第4号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)を参照し、実施する。 |
| フードチェーン | 生産段階、製造・加工段階、流通段階、小売り段階などに分けられる食品の生産から販売に至る一連の過程(食品供給過程)のこと。食品の安全性の確保のために必要な措置が食品供給過程の各段階において適切に講じられる必要がある。 |
| 豚肉の生食 | 平成27年6月、豚肉(豚の内臓を含む)の生食用としての販売及び提供が禁止された。豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性がある。また、サルモネラ属菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリなどの細菌による食中毒のリスクや寄生虫の感染事例もある。 |

マ行

| | |
|--------|---|
| 命令等の措置 | 有害な食品や規格基準に違反した食品、適正な表示がされていない食品等の販売による食品衛生上の危害を除去するため、保健所長がその食品の製造者等に対して行う行政処分 |
|--------|---|

ヤ行

| | |
|----------------|---|
| 野生きのこ | 自然に山野等に生育するきのこをいう。 |
| 野生きのこ販売場 | 長野市野生きのこの販売に関する指導要綱で規定している、農産物直売所、スーパーマーケット、仮設店舗等に設ける野生きのこを販売する売場をいう。 |
| 溶血性尿毒症症候群(HUS) | 腸管出血性大腸菌が産生する毒素により引き起こされることがある。溶血性貧血、血小板減少、急性腎障害を主症状とする全身疾患 |

ラ行

| | |
|-----|--|
| リスク | 食品を飲食することによって、有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度のこと |
|-----|--|

| | |
|---------------------|--|
| <p>リスクコミュニケーション</p> | <p>消費者、食品関係事業者、行政担当者などの関係者の間で食の安全に関する情報や意見をお互いに交換するもの。長野市では、食品に関する様々な分野の委員による「食品安全懇話会」、食品衛生関係の講演・意見交換会「食品衛生ミニシンポジウム」などを実施している。</p> |
| <p>ロタウイルス</p> | <p>乳幼児期にかかりやすいウイルスで、非常に感染力が強く、5歳までにほぼすべての子供が感染すると言われている。しかし、初めて感染する場合は、激しい水様下痢、吐き気、嘔吐、発熱、腹痛等の重い症状となることが多い。</p> |

令和4年度長野市食品衛生監視指導計画からの主な変更内容

| No. | 項目等 | 令和5年度計画 | 令和4年度計画 |
|-----|---|--|---------|
| 1 | II 総括的事項 2 計画の基本方針 | 前年度の状況を踏まえた基本方針とした。 | |
| 2 | IV 監視指導の充実・強化 2 監視指導の重点実施事項 (1) 食中毒防止対策 ア 細菌性食中毒の防止対策 (イ) 腸管出血性大腸菌 | 他県で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒により、死亡例を明記した。 | |
| 3 | IV 監視指導の充実・強化 2 監視指導の重点実施事項 (1) 食中毒防止対策 イ 寄生虫による食中毒の防止対策 | アニサキスによる食中毒が発生したことを受け、魚介類販売業者に防止対策の徹底について指導する旨を明記した。 | |
| 4 | IV 監視指導の充実・強化 2 監視指導の重点実施事項 (4) 遺伝子組換え食品に関する対策 | 遺伝子組換え食品の任意表示制度の改正されることに伴い、表示が適正であるか確認する旨を明記した。 | |
| 5 | IV 監視指導の充実・強化 3 施設への立入検査及び食品などの検査 ウ 観光地及び大規模イベント衛生対策 | 大規模イベント主催者に計画の提出を求めることを明記した。 | |
| 6 | V 自主衛生管理の促進 2 人材の育成・衛生的知見の充実 (1) 食品事業者に対する講習 | 令和4年度に発生したアニサキスによる食中毒等の予防について周知徹底する旨を明記した。 | |
| 7 | V 自主衛生管理の促進 2 人材の育成・衛生的知見の充実 (1) 食品事業者に対する講習 イ 新規営業者講習会 | インターネットに講習会動画を公開し、新規営業者に衛生管理の必要事項を周知することを明記した。 | |
| 8 | VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保 2 食品の安全性に関する意見交換・情報提供に関する事項 (2) 市民への情報提供 ア 各種メディアによる情報提供 | アニサキス等による食中毒の予防方法を周知する旨を明記した。 | |

令和5年度長野市食品衛生監視指導計画(案)に対するご意見・ご要望とそれに対する考え方

| 意見 No. | 区分 | 案の該当部分 | 意見内容(要約) | 回答・対応 |
|-----------|-----|-------------------------|--|--|
| 1 | 生産者 | VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保 | 「遺伝子組換えでない」旨の任意表示制度について表示を求めめる声があるとともに、表示することによる販売意欲の減退の懸念がある。ゲノム編集食品と遺伝子組換え食品は混同されやすく、また、機能的表示食品が遺伝子組換え食品ではないかと疑いをもたれることがある。これらについて、資料等により分かりやすい消費者への普及を願いたい。 | ゲノム編集食品と遺伝子組換え食品について「2食品の安全性に関する意見交換(2)市民への情報提供」中「丁寧で正確な情報な情報を提供するよう努め」の前に「遺伝子組換え食品やゲノム編集食品など新たなバイオテクノロジーで作られた食品等について市民が理解しやすいよう」を加筆し、長野市ホームページにより、情報提供するとともに、リスクコミュニケーション事業や事業者に対する講習会において情報提供することにより、正しい知識の普及啓発を行います。 |
| 2 | 消費者 | IV 監視指導の充実・強化 | テイクアウトにおいて飲食店が配達業者に対し、品温管理をはじめとした配達時の注意事項を伝達することの周知が必要であり、消費者に向けた情報提供の強化について追記されることを希望する。 | 「2監視指導の重点実施事項(エ)その他の食中毒原因菌対策」中の「購入者」を「購入者や配達業者等の取扱業者」とし、営業者が調理した食品に関わる消費者、配達業者等の取扱業者を対象として、食品の消費期限、温度管理等の必要事項を情報提供するよう指導します。また、消費者に対しては令和2年度以降ラジオ等を通じて他の食品と同様に注意喚起しており、令和5年度も継続して実施します。 |
| 3 | 消費者 | VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保 | リスクコミュニケーション事業開催の場合は募集情報を迅速に公開するほか、オンラインを取り入れる等、多くの市民が参加できるような工夫についての検討を希望する。また、内容として、ウイルスや細菌で発生する食中毒をはじめ、自然毒など、消費者自身が正しい情報を知ることですべて防ぎたい。同様に、ゲノム編集食品への不安に対する認識(基礎的な理解)や、機能的表示食品や健康食品等について、エビデンスのない情報に振り回される事のないよう科学的な裏付けを基にした情報を共有することが「安心」の確保につながると思われる。消費者自身が選択・判断するために科学的知見に基づく情報提供が必要。 | リスクコミュニケーションに関する取組みについては、速やかに開催期日を周知します。リスクコミュニケーションの取組み内容として、食中毒予防に関するほか、ゲノム編集食品等について実態の理解が難しいと思われる内容については「2食品の安全性に関する意見交換(2)市民への情報提供」中「丁寧で正確な情報を提供するよう努め」の前に「遺伝子組換え食品やゲノム編集食品など新たなバイオテクノロジーで作られた食品等について市民が理解しやすいよう」を加筆し、市民が理解を深めるよう努め、また、長野市ホームページで情報提供し不明な点についてはお問合わせを受けるなど、オンラインを取り入れたリスクコミュニケーションの実施など運用方法を検討します。 |

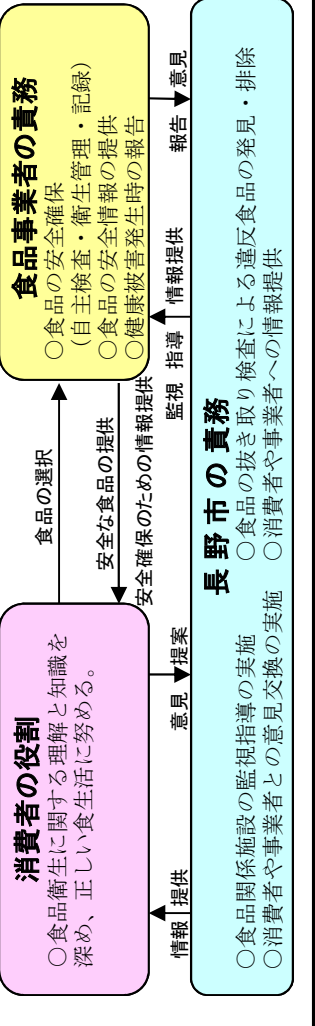
令和5年度長野市食品衛生監視指導計画(案)からの変更・修正内容

| No. | 意見 No. (付録3) | 案の該当部分 | 内容 | 対応 | ページ、修正方法 |
|-----|--------------------|---------------------------------|---------------------------------------|----|--|
| 1 | 1,3 | VI 消費者の視点に 立った食品の安全・ 安心確保 | 遺伝子組換え食品、ゲ ノム編集食品等に対す る正しい理解の促進 | 加筆 | IV2(2) 市民への情報提供文中「丁 寧で正確な情報な情報を提供する よう努め」の前に「遺伝子組換え食 品やゲノム編集食品など新たなバイ オテクノロジーで作られた食品等 について市民が理解しやすいよう」を 加筆します。 |
| 1 | 2 | IV 監視指導の充 実・強化 | テイクアウト食品の配達 業者への品質管理に関 する注意喚起 | 加筆 | IV2(1)(エ)その他の食中毒原因 菌対策の文中「購入者」に「や配達 業等の取扱い業者」を加筆します。 |

計画の趣旨

【本編:P1】

長野市では、食の安全を確保するため、食品衛生法に基づき「令和5年度食品衛生監視指導計画」を定め、食品事業者に対する監視指導、市民の皆さんの食の安全に関する意見交換・情報提供を行います。



計画の基本方針

【本編:P2】

食品の生産から消費までの全ての段階で、3つの基本方針により総合的に計画を推進します。

監視指導の充実・強化

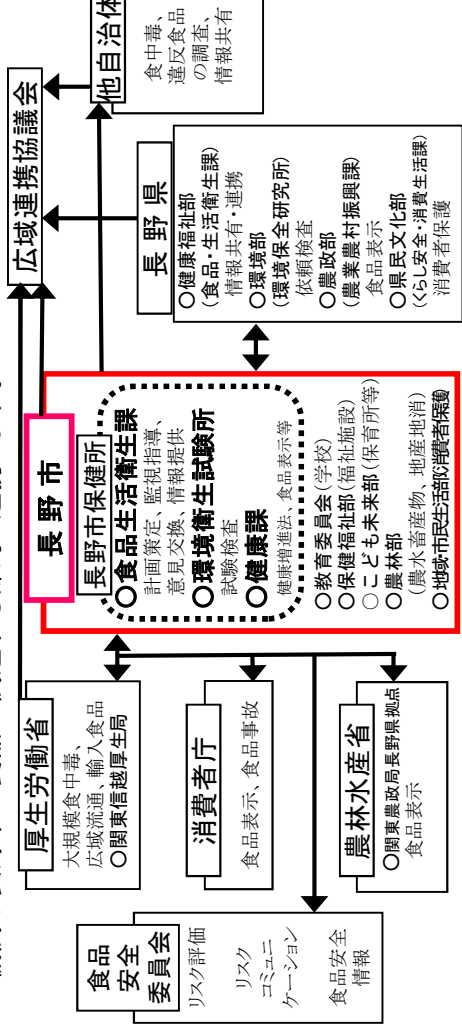
HACCPに沿った衛生管理の促進

消費者の視点に立った食品の安全・安心確保

実施体制・関係機関との連携

【本編:P2】

長野市保健所が計画(監視指導、試験検査など)を実施します。また、国、長野県などの機関や長野市の食品に関連する部局と連携します。



監視指導の充実・強化

【本編:P4】

食中毒防止、違反食品の発生・流通防止を重点として、営業施設の立入検査や市内に流通する食品の抜き取り検査を実施します。また、食品表示法に基づく表示の周知、指導を行います。

| | |
|--------------------------------|---|
| 食中毒防止対策 【本編:P4】 | 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒の原因物質の特性、発生状況に応じた指導、情報提供を行います。 |
| 違反・苦情食品発生防止対策 【本編:P6】 | ○適正な表示、期限設定などについて監視指導を徹底します。 ○食品中のアレルギー物質、輸入食品、遺伝子組み換え食品などについて、表示の確認や抜き取り検査を実施します。 |
| 施設への立入検査 食品などの検査 【本編:P8】 | ○リスクに応じた区分で、営業施設の立入検査を実施します。 立入検査数2,032件(前年度2,609件) ○季節、イベントなどに応じ重点的な監視指導を実施します。 ○食品の添加物、残留農薬、放射性物質、細菌などの検査を実施します。検査数300検体(前年度300検体) |
| 健康危害発生時対応 【本編:P9】 | 食品による健康被害が発生した場合は、原因究明調査と情報の公表に努め、被害拡大防止と、再発防止を図ります。 |

HACCPに沿った衛生管理の促進

【本編:P10】

食品事業者の自主衛生管理の促進や、研修会による衛生確保の充実を図ります。

| | |
|------------------------------|---|
| HACCPに沿った衛生管理の促進 【本編:P10】 | ○HACCPによる衛生管理の促進 ○食品衛生推進員による助言、巡回指導の充実 |
| 人材の育成・衛生的知見の充実 【本編:P10】 | ○食品事業者講習会の実施 ○食品衛生推進員に対する研修の実施 ○野生さのこに関する講習会の実施 |

消費者の視点に立った食品の安全・安心確保

【本編:P11】

食品の安全確保について、市民の皆さんとの意見交換・情報提供を行います。

| | |
|------------------------|---|
| 計画の意見募集・公表 【本編:P11】 | ○計画案への意見募集を行い、実施状況を公表します。 ○食品安全懇話会・食品衛生ミニシンポジウムの開催 ○食品衛生体験事業の実施 |
| 市民との意見交換 【本編:P11】 | ○ホームページ、広報ながのなどの情報掲載 ○きのこ相談窓口の開設 ○市政出前講座の実施 ○食品中の放射性物質についての情報収集と発信 ○食品などの自主回収に関する情報提供 |
| 市民への情報提供 【本編:P11】 | |