

令和 6 年度（2024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

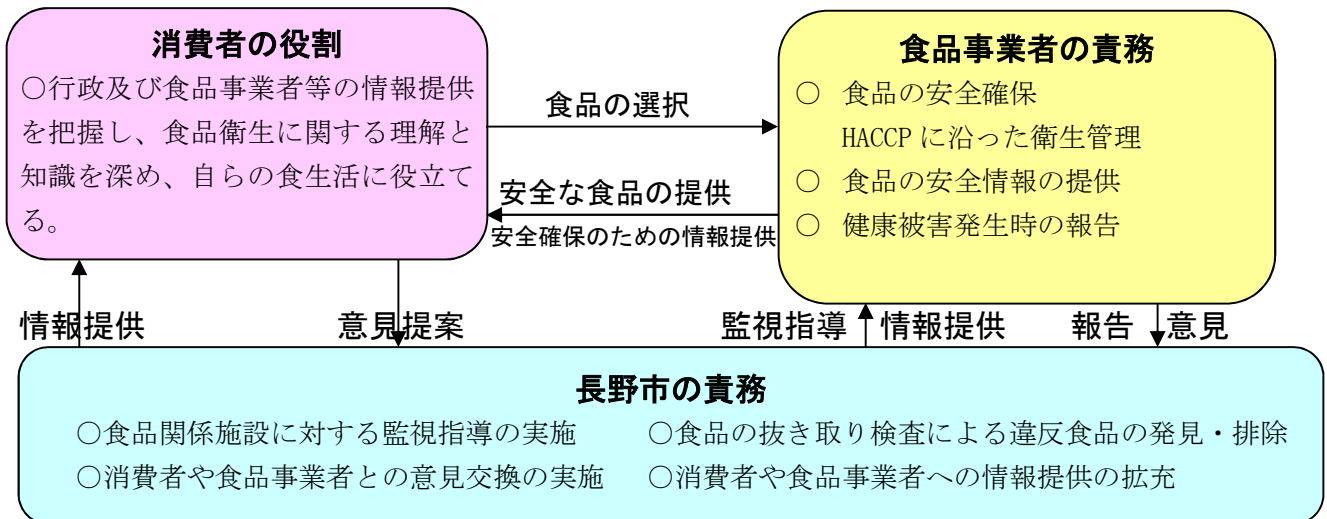
I 趣旨	1	3 違反発見時の対応	8
II 総括的事項	1	(1)立入検査時に違反を発見した場合の対応	8
1 前年度の状況を踏まえた計画の策定	1	(2)食品等検査の結果、違反が発見された場合の措置	9
2 計画の実施期間・対象地域	2	(3)消費者から寄せられる苦情、相談への対応	9
(1)計画の実施期間	2	4 食中毒等の健康危害発生時の対応	9
(2)計画の対象地域	2	(1)食中毒発生時の対応	9
3 計画の基本方針	2	(2)健康に被害を及ぼすおそれのある食品の流通時の対応	9
(1)監視指導の充実・強化	2	(3)指定成分等を含む食品やいわゆる健康食品による健康被害発生時の対応	9
(2)HACCPに沿った衛生管理の徹底	2	V HACCPに沿った衛生管理の徹底	9
(3)消費者の視点に立った食品の安全・安心確保	2	1 食品事業者の自主的な衛生管理の推進	9
III 計画の実施に関する事項	2	(1)HACCPによる衛生管理の徹底	9
1 監視指導の実施体制	2	(2)食品衛生推進員による助言等	9
(1)長野市保健所食品生活衛生課	2	2 人材の育成・衛生的知見の充実	10
(2)長野市保健所環境衛生試験所	2	(1)食品事業者に対する講習	10
2 関係機関との連携確保	3	(2)食品衛生推進員に対する研修	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	VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保	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	1 計画の実施状況の公表・意見募集	10
(3)長野市の部局との連携確保	3	(1)実施状況公表の時期	10
3 試験検査体制の整備	4	(2)集中的な監視実施の公表	10
4 担当職員の人材育成及び資質の向上	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	10
IV 監視指導の充実・強化	4	(1)意見交換に関する事業の実施	10
1 監視指導の基本的事項	4	(2)市民への情報提供・普及啓発	11
(1)施設への立入検査	4		
(2)食品等の収去検査	4	別紙1 食品衛生監視スケジュール	12
(3)集中的な監視指導の実施	5	別紙2 主な食品群別の監視指導	13
2 監視指導の重点実施事項	5	別紙3 監視指導計画件数	14
(1)食中毒防止対策	5	別紙4-1 食品検査の内容	15
(2)違反・苦情食品発生防止対策	7	別紙4-2 食品等検査計画表	16
(3)アレルギー物質を含む食品対策	7	付録1 令和5年度計画からの主な変更内容	17
(4)遺伝子組換え食品に関する対策	7	付録2 令和6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	18
(5)健康食品対策	7	付録3 令和6年度計画(案)からの変更・修正内容	19
(6)輸入食品対策	8	付録4 令和6年度計画の概要	20
(7)残留農薬対策	8		
(8)放射性物質対策	8		
(9)市場・量販店の衛生対策	8		
(10)ジビエの衛生対策	8		
(11)届出営業施設の衛生対策	8		
(12)その他の重点監視事項	8		

令和6年度（2024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6年度（2024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

令和5年5月に新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付けが変わり、市民生活が活発になりました。このことに伴い、飲食店等の外食の利用が増加する一方、コロナ禍で市民生活に定着したスーパーでの生鮮食品や総菜等の中食の利用の継続も見込まれたことから、一斉監視では外食・中食関連業種の監視強化を図り、HACCP に沿った衛生管理の適切な運用による食中毒発生防止等について指導しています。令和5年12月末時点（本計画策定時点）では、計画どおり監視を継続しており、立入件数の達成が見込めます。また、市民に対しては、ホームページ、テレビ、ラジオ及び「広報ながの」に加え、スーパーでのポスターの掲示等を通じて、食中毒の予防方法を普及啓発しました。全国的に観光復調の兆しを見せるなか、他県ではいわゆる駅弁による大規模な食中毒が発生し、本市においても、市民が旅行先で腸管出血性大腸菌O157 やカンピロバクターによる食中毒に見舞われる事件、旅行先での食事が原因として疑われるカンピロバクターによる健康被害の発生等がありました。

市内施設においては、児童福祉施設行事でのノロウイルスによる食中毒の発生、飲食店でのカンピロバクター及びアニサキスによる食中毒の発生があったことから、前年度同様食中毒発生防止のため計画に基づいた監視指導等が必要と考えます。また、収去検査を行った食肉製品から大腸菌群が検出される規格基準違反事例も発生したため、市内製造業者における食品等の抜き取り検査を強化します。

以上、令和5年度の状況を踏まえ、令和6年度食品衛生監視指導計画を策定しました。

2 計画の実施期間・対象地域

(1) 計画の実施期間

令和6年（2024年）4月1日から令和7年（2025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るため、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、食中毒等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徹底

食品事業者において義務化されている HACCP に沿った衛生管理の適切な運用を助言・指導します。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、検査のための食品等の採取（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、動物用医薬品等一部の検査は、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

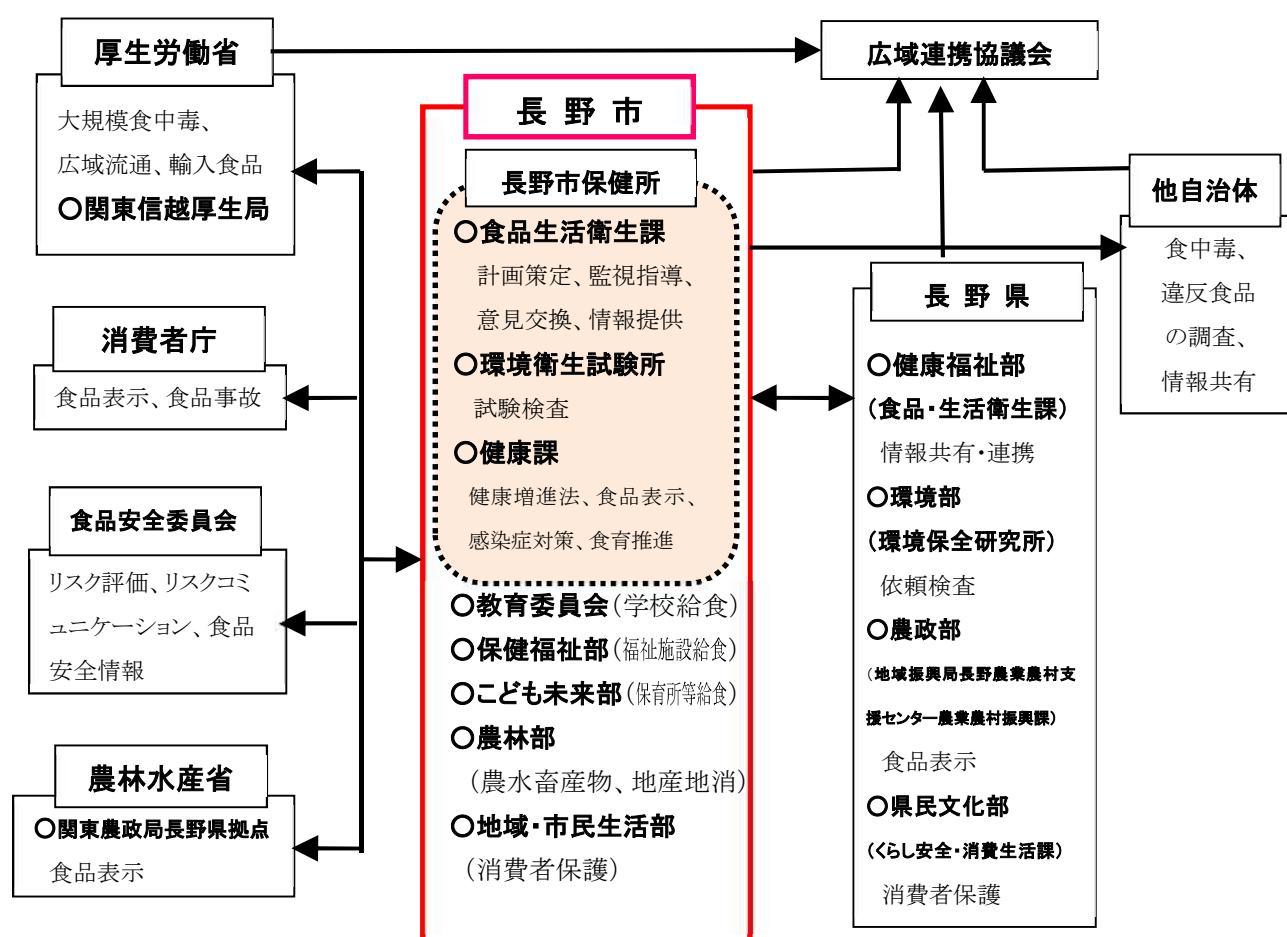
広域流通食品等に係る違反や大規模食中毒の健康危害発生に対応するため、厚生労働省、消費者庁、長野県健康福祉部及び他の都道府県、保健所設置市と連携します。

(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県拠点及び長野県（長野地域振興局）と情報を共有し、必要に応じた共同立入等、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、病院等）、農畜水産物、食育、地産地消、消費生活等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。）等の食品の表示、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（GLP）」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等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

食品事業所において、「令和6年度食品衛生監視スケジュール（別紙1）」及び「主な食品群別の監視指導（別紙2）」に基づき、関係法令の遵守状況を監視し、不適事項に対する指導により、食中毒等の健康被害の発生及び違反食品の販売等を防止します。

（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）

なお、令和6年度から、監視指導計画件数のランクを現行法に即した分類とした他、HACCPに沿った衛生管理の取組状況等により、監視頻度を見直しました。

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	178	403	557	7,584	8,722
延べ計画件数	356	403	186	1,264	2,209
〇は前年度計画件数	(88)	(717)	(332)	(895)	(2,032)

※対象施設数は、令和6年4月1日時点のものです

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、監視結果の他、食中毒発生施設や違反発生施設又はHACCPに基づく衛生管理を適切に行っている施設等、衛生管理の状況に応じて入れ替えを行います。

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）食品等の収去検査

市内で製造している食品及び市内に流通している食品（輸入食品を含む。）等を対象に、食中毒菌、残留農薬、添加物等の検査を実施し、違反の発見、排除に努めます。（別

紙4-1、2)

令和5年度に市内製造業者が製造した食肉製品の規格基準違反が発生したことから、特に、市内製造業者における収去検査を強化します。

(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、スーパーマーケット等の食品流通拠点について、重点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、市場等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、冬期スキー場関係等）について、旅館、仕出し弁当製造施設等を対象とした集中的な監視を実施します。

また、3,000人以上の集客が見込まれるイベント（長野びんずる、長野えびす講煙火大会等）については、関係団体と協議する他、「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、適切な営業及び衛生管理について指導します。

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5年度に1件発生しました。このことから、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、鶏肉料理を提供する施設に対し中心部までの十分な加熱の必要性を指導、啓発します。

(イ) 腸管出血性大腸菌対策

食肉をはじめ、生食用野菜や浅漬け等、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、レアステーキ（ユッケ）やハンバーグ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ており、死亡例も報告されています。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等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等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

令和5年度に他県において、牛の生レバーが原因として推定されるカンピロバクターによる食中毒が発生しました。この食中毒では、牛の生レバーの提供禁止

の規制をしながら、客の求めに応じて営業者が提供した経過が確認されていることから、飲食店等の営業者に対しては、監視時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、提供禁止について指導を徹底するとともに、市民に対して食肉の生食又は加熱不十分な食肉の喫食のリスクを周知します。また、結着等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ともに、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大規模な食中毒が1件発生しました。また、令和5年度に長野県内で黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌による食中毒も発生しています。このことに加え、加熱調理食品を原因として発生するセレウス菌等による食中毒を防止するため、原材料からの汚染防止の徹底、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以降、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たことから、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（ノロウイルス等）

本市において、ノロウイルスを原因とする食中毒が令和5年度に1件発生しました。ノロウイルス等を原因とするウイルス性食中毒は、調理従事者の手指からの汚染等が大きな要因となって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、適正な加熱調理等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5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、予防方法を指導します。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、相談等の業務を委嘱します。

③きのこ中毒防止対策の強化

本市において、令和元年と令和2年に毒きのこによる食中毒が発生しています。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、ホームページ等を活用し、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、立入検査等を通じて指導します。また、令和2年に本市においてツブ貝による食中毒が発生したことから、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、ホームページ等を活用し、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。

(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、飲食店営業者等に対しては、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、麺類等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等の担当と連携し、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、添加物等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、農産物等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、水産物等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等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等に対し衛生的な取扱いを指導し、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」等の周知に努めます。

(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 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。
- ウ 病院、社会福祉施設、学校給食施設等の大量調理施設については、食中毒が発生した場合、大規模なものになるおそれがあるため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、監視指導を行います。

3 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、回収命令等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、違反した者の名称等を原則公表します。

(2) 食品等検査の結果、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、施設名称等を原則公表します。
- イ 輸入食品、広域流通食品等については、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、動物用医薬品等の残留基準違反を発見した場合等、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、相談等の情報については、必要に応じて現地確認や関係自治体等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。

4 食中毒等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等を行います。

(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等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徹底

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徹底

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等において HACCP に沿った衛生管理が適切に運用されるよう、指導・助言を行います。

(2) 食品衛生推進員による助言等

市が委嘱している食品衛生推進員による助言、巡回指導等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5年度に発生したアニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターによる食中毒のほか、全国的に発生しており、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。

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6年度は飲食店営業施設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 食品衛生定期講習会

HACCPに沿った衛生管理の定着を図るため、食品関連事業者に対し開催します。

(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

計画の実施状況等については、長野市ホームページ等で公表します。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6年度の計画の実施結果は、令和7年6月末までに公表します。また、令和6年4月から9月までの半年間の実施状況は、令和6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等から、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。

ア 食品安全懇話会

消費者、事業者、生産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、食品安全懇話会を開催します。

イ 食品衛生リスクコミュニケーション

長野市食品衛生協会との共催により、インターネットを用いて消費者、事業者、生産者及び行政関係者による意見交換等を行います。

意見交換する情報については、市民の関心度、食品衛生情勢等を踏まえた検討を行い、設定します。また、意見交換の内容については、後日公表します。

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、食品検査の見学等を行い、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・普及啓発

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の食品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等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に努め、市民の安心につなげます。

また、消費者自身が家庭等において調理する際、手指衛生の徹底、調理器具の適切な使用、症状がある際はできるだけ調理を控える等の注意が必要であり、これらについても周知します。

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等により、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

厚生労働省等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等により、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等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。



長野市は持続可能な開発目標（SDGs）に取り組んでいます。



令和6年度 食品衛生監視スケジュール

別紙1

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
通常立入検査	◎随時実施											
	◎夏期一斉取締り											
	◎食品衛生月間											
	◎きのこの中毒防止対策											
重点的な監視を行う 主な対象業種	食品の製造施設 清涼飲料水、密封包装食品、 漬物、菓子、麺類 飲食店営業 食品の販売施設 スーパー等	飲食店営業 すし、仕出し、弁当、そうざい、 食品の製造施設 そうざい、菓子、アイスクリーム類、豆腐、納豆、麺 類、食肉処理業 食品の販売施設 魚介類販売業、食肉販売業、乳類販売業、 デパート、スーパー	飲食店営業 レストラン、旅館、ホテル 学校給食納入業者 食品の製造施設 食肉処理業、食肉製品、みそ、しょ う油、乳処理業、乳製品 食品の販売施設 きのこの販売施設等	年末年始用食品製造施設 そうざい、菓子、漬物、麺類 飲食店営業 ふぐ処理施設、大量調理施設 食品の販売施設 デパート、スーパー、魚介類販売 業、そうざい等食品販売業	スキー場等の飲食店営業施設 一般食堂、宿泊施設 食品の製造業 酒類、添加物 飲食店営業 仕出し、弁当、そうざい、大量調理施設							
	◎学校給食施設 ◎保育所等給食施設											
	◎病院・社会福祉施設											
	◎事業所給食施設監視											
イベント対策	◎各種イベントに係る監視指導(随時)											
	◎食品業者等に対する食品衛生定期講習会											
	◆食品衛生推進員研修会											
	◆食品衛生責任者講習会											
普及啓発事業	◆新任食品衛生推進員研修会											
	◆新規業者講習会											
	◆食品衛生推進員研修会											
	◆食品安全懇話会											

別紙2

主な食品群別の監視指導

食 品 群	実 施 事 項
食品一般	・ 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 食鳥卵	・ 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等衛生的な取扱い ・ 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、加熱調理の徹底等衛生管理の徹底 ・ 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） ・ 食鳥卵の販売施設に対する衛生的な取扱いに関する指導
乳 乳製品	・ 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
魚介類 魚介類加工品	・ 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	・ 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 ・ カット野菜並びに漬物製造施設等に対する HACCP に沿った衛生管理の指導 ・ 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）

別紙3

監視指導計画件数

ランク	業 種		対象施設数		のべ監視計画数	
				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)	178	101	356	202
	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)		56		112
	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)		18		36
	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)		3		6
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)	403	122	403	122
	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)		142		142
	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)		84		84
	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		55		55
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	557	229	186	76
	製造業	①食肉処理業		22		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、きのご販売所、診療所		306		102
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	7,584	4,375	1,264	729
	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		778		130
	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		354		59
	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		2,077		346
合計			8,722		2,209	

別紙4－1

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ンール)の検査を実施	保健所環境衛生試験所
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
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(リステリア、腸炎ビブリオ、大腸菌等)の規格基準について検査を実施	保健所環境衛生試験所
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

検査項目 食品分類			検査項目 (理化学検査)													検査項目 (細菌検査)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
			食品等検体数			食品添加物								動物用医薬品			汚染物質	食品成分規格		加工食品中のアレルギー物質	細菌																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
						残留農薬								抗生物質	合成抗菌剤	その他※2		かび毒	重金属			乳・乳製品の成分規格		その他	遺伝子組換え食品																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
						甘味料	保存料	着色料	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	防ばい剤	その他※1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
検査項目			国産品	輸入品	計																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		

※1: シアン 等

※2: 駆虫薬(アルベンダゾール)等

付録1

令和5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6年度計画	令和5年度計画
1	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 1 監視指導の基本的事項 (1)施設への立入検査 (2)食品等の収去検査 (3)集中的な監視指導の実施	○3「施設への立入検査及び食品等の検査」の内容を1「監視指導の基本的事項」に統合し、他と重複している文言を削除した。 ○市内製造者における収去検査を強化することを明記した。	Ⅳ 監視指導の充実・強化 1 監視指導の基本的事項 3 施設への立入検査及び食品等の検査 (1)施設への立入検査 (2)食品等の検査 (3)集中的な監視指導の実施
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 (12)その他の重点監視事項	○牛レバーの生食について、消費者への啓発、営業者への販売・提供の禁止を指導する旨明記した。 ○大量調理施設に対しての監視指導について明記した。	
4	Ⅴ HACCPに沿った衛生管理の促進 2 人材育成・衛生的知見の充実 (1)食品事業者に対する講習	○HACCP講習会から食品衛生定期講習会へ名称を変更し、定期的実施することとした。	
5	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 (1)意見交換に関する事業の実施	○食品衛生ミニシンポジウムから食品衛生リスクコミュニケーションへ名称を変更した。	
6	別紙3 監視指導計画件数	○監視指導計画件数のランクを現行法に即した分類とし、HACCPに沿った衛生管理の取組状況等により、監視頻度を見直した。	

付録2

令和6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	消費者	IV 監視指導の充実・強化	サルモネラ属菌について、令和5年度に長野県内で食中毒が発生したこと、全国的に増加傾向であることから、サルモネラ属菌についても加筆を希望する。	本市では、サルモネラ属菌による食中毒防止のために、主に肉類及びその加工品、卵等を扱う食品関連事業者に対して、監視の際に相互汚染の防止、食品の適切な取り扱い等について指導しています。 長野県内において令和5年度に黄色ブドウ球菌に加えサルモネラ属菌による食中毒が発生していることから、これらの取組について明記します。
2	消費者	VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保	① 食品安全懇話会、食品衛生リスクコミュニケーション及び食品衛生体験事業の開催においては、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に工夫についての検討を希望する。 ② リスクコミュニケーションの内容として、“いわゆる健康食品”についての注意喚起、輸入食品及び残留農薬について科学的な裏付けを基にした情報を共有することが「安心」の確保につながるかと考える。また、リスクコミュニケーションの機会でこれらの情報を加えることを希望する。 ③ 家庭内での黄色ブドウ球菌による食中毒を防止するため、調理の際の注意点を紹介する等、食中毒注意報発令時の情報提供での工夫についての検討を希望する。	① 意見交換に関する事業については、速やかに開催期日を周知します。また、多くの市民の参加、周知を図るため、オンラインを取り入れたリスクコミュニケーションの運用方法を研究、検討します。 ② リスクコミュニケーションの取組内容として、令和5年度の食品安全懇話会において「健康食品」について情報発信を行い、議論の要旨を長野市ホームページで公開しました。令和6年度も科学的根拠に基づく食品の安全性に関して丁寧で正確な情報提供を実施するとともに、リスクコミュニケーションの機会においては、健康食品、輸入食品、残留農薬を含め、市民の関心度や食品衛生情勢等を踏まえた検討を行い、共有する情報の内容を設定します。 ③ 家庭内での食中毒予防について、SNSやホームページ等を通して食中毒事例の原因と予防方法等について情報発信します。 以上を踏まえ、計画に反映します。

付録3

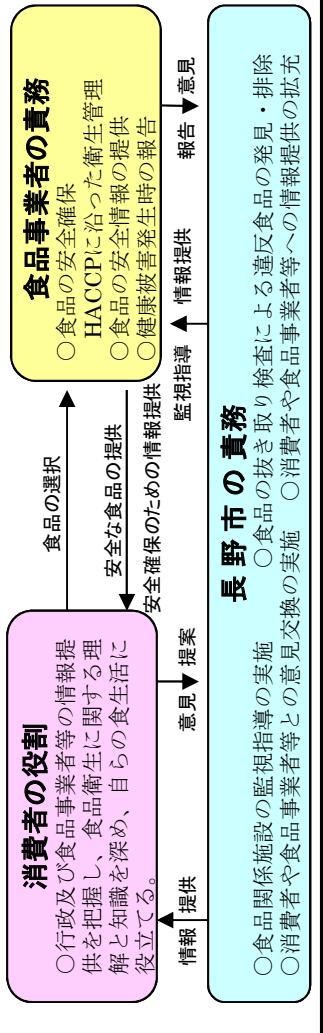
令和6年度長野市食品衛生監視指導計画(案)からの変更・修正内容

No.	意見 No. (付録2)	案の該当部分	内容	対応	ページ、修正内容
1	1	IV 監視指導の充実・強化	サルモネラ属菌による食中毒防止対策	加筆	2 監視指導の重点実施事項(1)食中毒防止対策(エ) その他の食中毒原因菌対策文中 「令和5年度長野県内でサルモネラ属菌による食中毒が発生したこと」及び「原材料からの汚染防止の徹底」の文言を加筆します。
2	2	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	加筆	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イ食品衛生リスクコミュニケーション文中 「意見交換する情報については、市民の関心度、食品衛生情勢等を踏まえた検討を行い、設定します。また、意見交換の内容については、後日公表します。」の文言を加筆します。
3	2	VI 消費者の視点に立った食品の安全・安心確保	市民への情報提供・普及啓発	加筆	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・普及啓発文中 ①標題に「普及啓発」の文言を加筆しました。併せて、目次等も修正しました。 ②「消費者自身が家庭等において調理する際、手指衛生の徹底、調理器具の適切な使用、症状がある際はできるだけ調理を控える等の注意が必要であり、これらについても周知します。」の文言を加筆します。

計画の趣旨

【本編:P1】

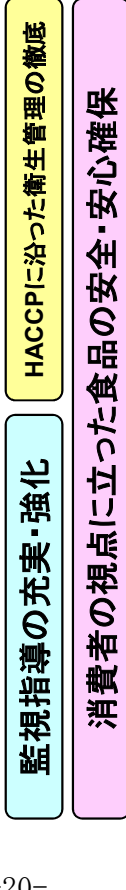
長野市では、食の安全を確保するため、食品衛生法に基づき「令和6年度食品衛生監視指導計画」を定め、食品事業者に対する監視指導、市民の皆さんの食の安全に関する意見交換・情報提供を行います。



計画の基本方針

【本編:P2】

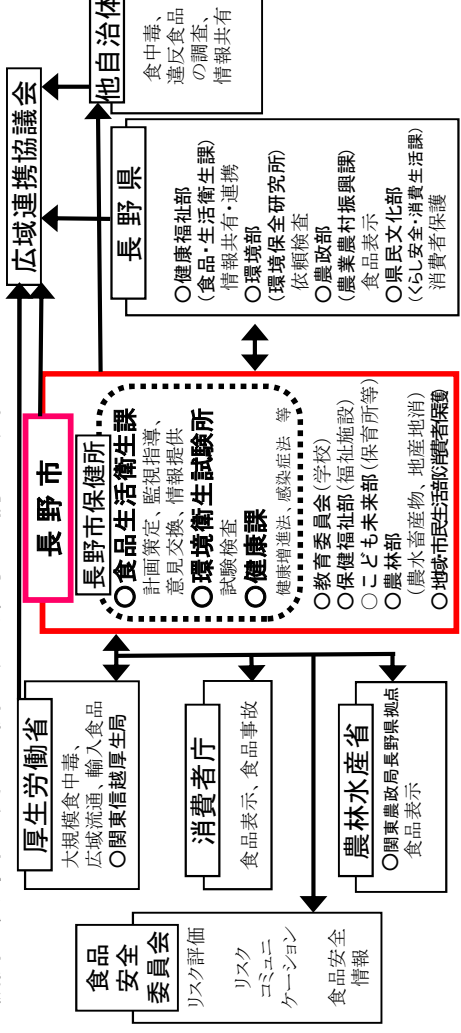
食品の生産から消費までの全ての段階で、3つの基本方針により総合的に計画を推進します。



実施体制・関係機関との連携

【本編:P3】

長野市保健所が計画（監視指導、試験検査等）を実施します。また、国、長野県等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。

施設への立入検査 食品等の検査 【本編:P4】	○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。 立入検査計画数 2,209件(前年度2,032件) ○季節、イベント等に応じ集中的な監視指導を実施します。 ○食品等を対象に添加物、残留農薬、放射性物質、細菌等の検査を実施します。
食中毒防止対策 【本編:P5-】	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:P7-】	○適正な表示、期限設定等について監視指導を徹底します。 ○アレルギー物質を含む食品、輸入食品、遺伝子組み換え食品等について、表示の確認や収去検査を実施します。
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徹底

【本編:P9～】

食品事業者の自主衛生管理の推進や、講習会による衛生確保の充実を図ります。

自主的な衛生管理の推進 【本編:P9】	○HACCPに沿った衛生管理の徹底 ○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:P10～】

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:P10】	計画(案)への意見募集を行い、実施状況を公表します。
市民との意見交換 【本編:P10-】	○食品安全懇話会・食品衛生リスクコミュニケーションの開催 ○食品衛生体験事業の実施
市民への情報提供・普及啓発 【本編:P11】	○ホームページ、「広報ながの」、ラジオ等による情報発信 ○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