

令和 7 年度（2025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

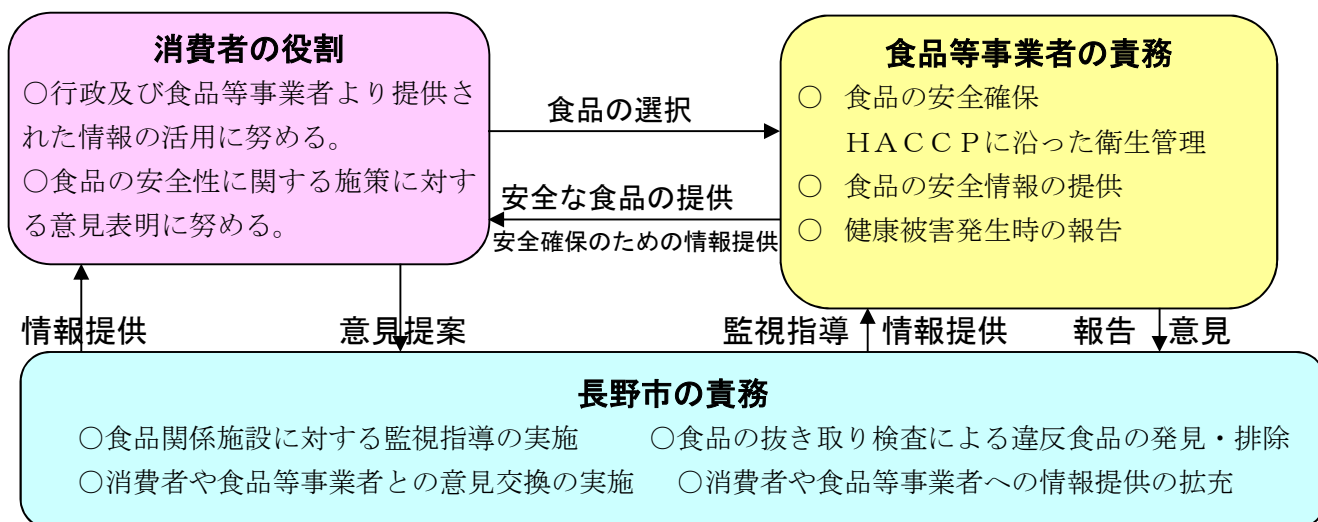
I 趣旨	1	(2)食品衛生推進員による助言等	8
II 対象地域と実施期間		(3)食品等の自主回収に関する助言等	8
1 計画の実施期間	1	2 人材の育成・衛生的知見の充実	8
2 計画の対象地域	1	(1)食品事業者に対する講習	8
III 基本方針	2	(2)食品衛生推進員に対する研修	8
1 監視指導の充実・強化	2	VII 消費者の視点に立った食品の安全・	
2 自主衛生管理体制の強化	2	安心確保	9
3 市民の視点に立った食品の		1 計画の実施状況の公表・意見募集	9
安全・安心確保	2	2 食品の安全性に関する意見交換・	
IV 実施体制及び関係機関との		情報提供に関する事項	9
連携体制の確保	2	(1)意見交換に関する事業の実施	9
1 監視指導の実施体制	2	(2)市民への情報提供・普及啓発	9
(1)長野市保健所食品生活衛生課	2		
(2)長野市保健所環境衛生試験所	2	別紙1 食品衛生監視スケジュール	11
2 関係機関との連携確保	2	別紙2 主な食品群別の監視指導	12
(1)食品衛生法を所管する国、県及び		別紙3 監視指導計画件数	13
他の自治体との連携確保	2	別紙4-1 食品検査の内容	14
(2)食品表示法及び関連法令を所管する		別紙4-2 食品等検査計画表	15
機関との連携確保	2	付録1 令和6年度計画からの主な変更内容	16
(3)長野市の部局との連携確保	3	付録2 令和7年度計画(案)に対するご意見	
3 試験検査体制の整備	3	ご要望とそれに対する考え方	17
4 担当職員の人材育成及び資質の		付録3 令和7年度計画(案)からの変更	
向上	3	修正内容	18
V 監視指導及び検査の充実・強化	4	付録4 令和7年度計画の概要	19
1 監視指導の基本的事項	4		
(1)施設への立入検査	4		
(2)集中的な監視指導の実施	4		
(3)食品の収去検査	4		
2 監視指導の重点実施事項	5		
(1)食中毒防止対策	5		
(2)HACCPに沿った衛生管理の実施に			
関する助言・指導	5		
(3)給食施設及び大量調理施設の			
衛生管理	6		
(4)違反・苦情食品発生防止	6		
(5)イベント、観光地等における			
監視指導	6		
3 違反食品発見時の対応	7		
(1)違反を発見時の対応	7		
(2)消費者から寄せられる苦情、相談			
への対応	7		
4 食中毒等の健康危害発生時の対応	7		
VI 自主衛生管理体制の強化	8		
1 食品事業者の自主的な衛生管理の推進	8		
(1)HACCPに沿った衛生管理の徹底	8		

令和7年度（2025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、食品等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7年度（2025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、食品等事業者に対する監視指導、食品等事業者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 対象地域と実施期間

1 計画の実施期間

令和7年（2025年）4月1日から令和8年（2026年）3月31日まで

2 計画の対象地域

長野市内

Ⅲ 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て重点的かつ効果的に監視指導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 自主衛生管理体制の強化

食品等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、食品等事業者、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 市民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。

Ⅳ 実施体制及び関係機関との連携体制の確保

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 食品等事業者に対する監視指導、検査のための食品等を採取（以下「収去検査」という。）します。

ウ 食中毒、違反及び苦情食品に関する調査、措置及び再発防止を指導します。

（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し試験検査します。

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

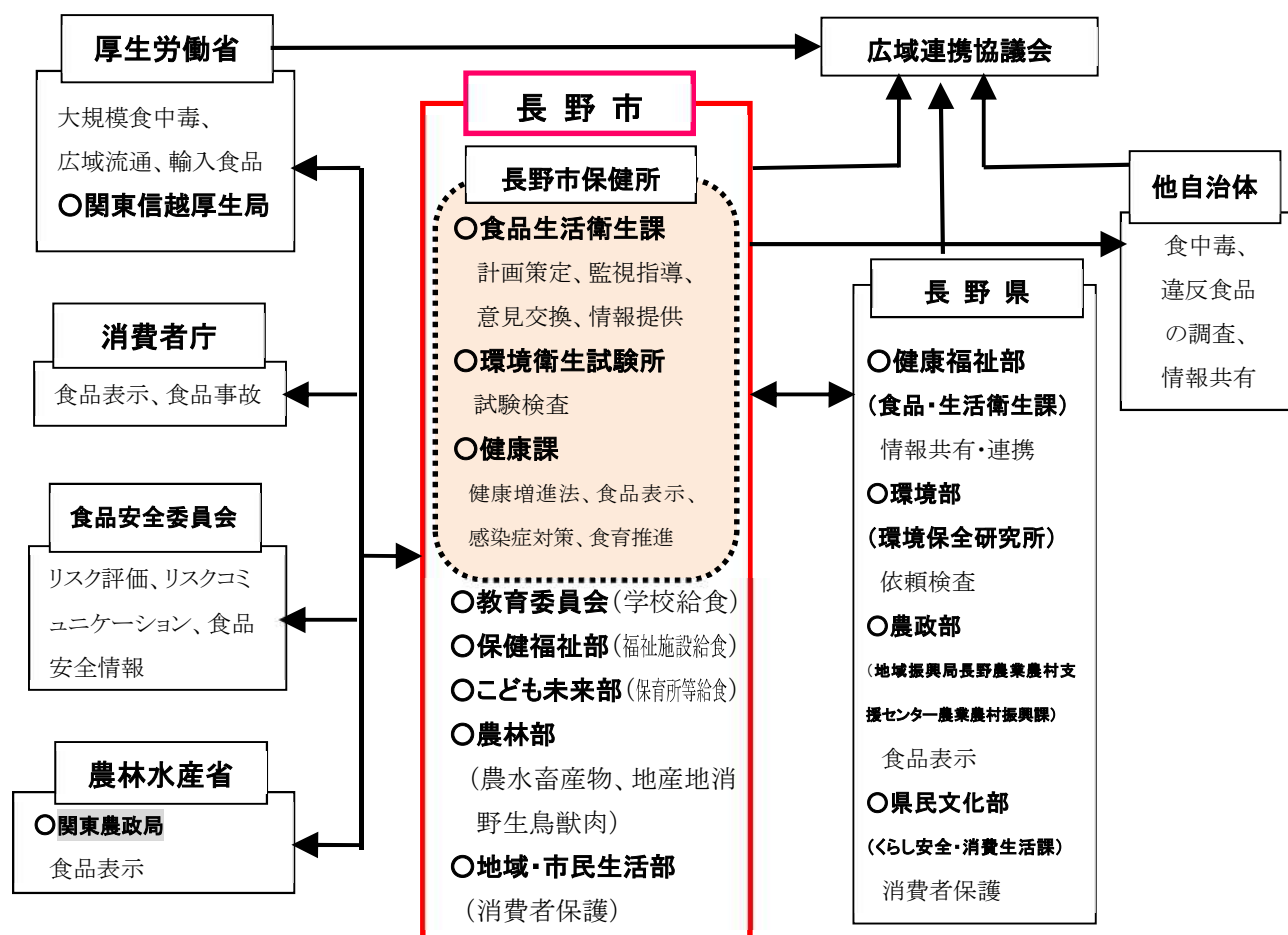
広域流通食品等に係る違反や大規模食中毒の健康危害発生に対応するため、厚生労働省、消費者庁、長野県健康福祉部及び他の都道府県、保健所設置市と連携します。

（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、連携して食品等事業者を指導します。

(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、野生鳥獣、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（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等の実施する研修会等に積極的に参加します。

V 監視指導及び検査の充実強化

1 監視指導の基本的事項

食品等事業所において、「令和7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、効率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1回以上	3年に1回以上	6年に1回以上	
対象施設	176	398	567	7,720	8,861
延べ計画件数 （）は前年度計画数	352 (356)	398 (403)	189 (186)	1,287 (1,264)	2,226 (2,209)

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）集中的な監視指導の実施

食品の流通量が増加する時期や食中毒が発生しやすい時期、季節的に注意が必要な食品、イベント等による食中毒を防止するため、一斉監視を実施します。

ア 夏期一斉取締り（7～8月）、年末一斉取締り（12月）

イ きのこ中毒防止対策（9月～11月）

ウ ふぐ処理施設取締り（11月～1月）

エ 観光地及び大規模イベント監視（戸隠、長野びんずる、長野えびす講煙火大会）

（3）食品の収去検査

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、添加物、残留農薬、アレルギー物質、組換え遺伝子、細菌等の検査を実施し、違反の発見、排除に努めます。（別紙4-1、2）

令和5年3月9日に食品表示基準が改正され、特定原材料に追加された「くるみ」について試験体制が整ったため、アレルギー物質の検査項目に追加します。

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

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒は、毎年多くの発生がみられることから、特に生肉を取り扱う飲食店等に対し、生又は加熱不十分な肉料理の提供は食中毒発生のリスクが高いこと及び中心部までの加熱調理について強く注意喚起するとともに二次汚染防止等の適切な食品の取扱いについて指導します。

また、生食用牛肉の取扱い施設については、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。

イ ウイルス性食中毒の防止対策（ノロウイルス等）

冬季を中心に、ノロウイルス食中毒が発生しています。

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、食品等事業者に対し、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。

また、加熱不十分な野生鳥獣肉（ジビエ）を原因とするE型肝炎ウイルスによる食中毒を防止するため、野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設や飲食店に対して、処理過程等の衛生管理対策、加熱調理の徹底を指導します。

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6年度にアニサキスによる食中毒が2件発生しました。魚介類を取り扱う飲食店や販売店に対し、寄生虫除去の徹底を指導するとともに、冷凍や加熱による病原性の失活について助言指導します。

エ 自然毒による食中毒の防止対策

長野県では野生きのこや山菜を採取し食す文化があることから、毒きのこ及び有毒植物の発生する季節に応じ、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。特に毒きのこについて、誤食による食中毒の発生が多いことから、野生きのこに精通した者をきのこ衛生指導員として委嘱し、野生きのこの鑑別、相談等の業務を行い、野生きのこによる食中毒防止対策を強化します。また、販売場に対し、「長野市野生きのこの販売に関する指導要綱」により指導します。

(2) HACCPに沿った衛生管理の実施に関する助言・指導

HACCPに沿った衛生管理の実施について、食品等事業者に対し講習会等を通じて支援を行います。小規模事業者に対しては、監視時、HACCPに沿った衛生管理を無理なく実施することができるよう、業種別の手引書を用いて助言等の支援を行います。また、監視指導の際、営業者の作成した衛生管理計画や記録内容を確認し、実施状況に応じ丁寧に助言指導します。

（３）給食施設及び大規模調理施設の衛生管理

本市では令和６年度に大規模調理施設でウエルシュ菌による食中毒が１件発生しました。また、他県では弁当製造施設において黄色ブドウ球菌による大規模な食中毒が発生しています。

大規模調理施設とは概ね同一メニューを一回３００食以上又は一日７５０食以上調理する食品等事業者の施設をいいます。

給食施設や大規模調理を行う仕出しや弁当の製造施設等では、大量調理のため調理過程に長時間を要すること、提供形態により調理から喫食までの時間が延長されるため、食中毒のリスクが高まること、また、食中毒が発生した場合は、広域的かつ大規模になりやすいことから、食品の温度管理等の衛生管理について指導します。なお、乳幼児、小中学生、高齢者等を対象とした給食施設は食中毒が発生した場合に重症化しやすいことから、大規模調理施設ではない場合においても、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた管理について監視指導します。

（４）違反・苦情食品発生防止

ア 表示違反の防止

加工食品及び添加物の表示について、食品表示基準への適合を確認します。特に、アレルギーを含む食品の表示について適切な表示がなされるよう、監視時に確認し食品取扱事業者に対して必要に応じ周知、指導します。

イ 異物混入の防止

加工食品への異物のうち特に健康被害の原因となりうる硬質異物の混入防止のため、監視時に対策状況の確認をします。また実際に異物混入のあった事例については、事業者と協力し、原因究明と改善を行います。

ウ 規格基準違反の防止

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を監視指導します。

（５）イベント、観光地等における監視指導

多くの参加者が見込まれる飲食イベントや観光地等においては、食中毒が発生した場合に健康被害が拡大する恐れがあることから、観光地における集中的な監視を行います。また、３,０００人以上の集客が見込まれるイベントについては、関係団体と協議する他、主催者に「長野市大規模イベントにおける飲食提供に関する取扱要領」に基づき、事前に実施計画届及び出展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。

3 違反食品発見時の対応

(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、法違反等を発見した場合は、違反事業者に対し改善指導を行うことと共に、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。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、農政担当部局と連携し対応します。

なお、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) 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)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

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、危害拡大防止を図ります。

調査の結果、食中毒と断定した場合は、その発生原因となった施設に営業停止などの必要な措置を行い、発生を防止するとともに、その事実を公表し、市民への注意喚起のため情報提供します。

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、他の食品等事業者への周知等をします。

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を疑う事例が発生した場合は、情報収集等を行い、厚生労働省へ報告するとともに必要に応じ公表します。

VI 自主衛生管理体制の強化

1 食品等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

食品等事業者が自ら事業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、業種や取扱品目、事業規模に応じたきめ細かい支援を行い、各施設の衛生水準の向上及び自主管理の推進を図ります。

(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等事業者へのHACCPに沿った衛生管理を促進し、衛生意識の向上を目指します。

(3) 食品等の自主回収に関する助言等

食品等事業者から食品衛生法や食品表示法に違反する又は違反のおそれがある食品等の自主回収の届出があった場合は、届出内容を踏まえ、円滑な回収や再発防止について助言、指導します。

2 人材の育成・衛生的知見の充実

(1) 食品等事業者に対する講習

食品等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6年度に発生したアニサキスによる食中毒のほか、全国的に発生が多いノロウイルス、カンピロバクター、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7年度は製造業に設置されている食品衛生責任者を対象とします。

イ 新規食品営業者食品衛生講習会

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、食品等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。

Ⅶ 市民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

計画の実施状況については令和8年6月末までに、また、夏期及び年末一斉取締りの実施状況についてはとりまとめ次第、長野市ホームページ等により公表します。

計画の策定にあたっては、ホームページ等を通じて公表し、市民及び食品等事業者からの意見を求め、計画への反映に努めます。

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事業

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や食品簡易検査の体験等を行い、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、食品衛生に関する様々な情報について、長野市ホームページ、「広報ながの」への掲載、X 及びラジオ等を利用し、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 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、市民に加え食品等事業者に対しても迅速な情報提供を行います。

イ 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。



別紙1 令和7年度 食品衛生監視スケジュール

	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											
一斉取締り				◎夏期一斉取締り					◎年末一斉取締り			
月間・重点対策				◎食品衛生月間				◎きのこ中毒防止対策			◎冬期観光地・イベント対策	
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、大量調理施設 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							
集団給食施設		◎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)											
普及啓発事業	◆新任食品衛生推進員研修会 ◆新規営業者講習会	◆新規営業者講習会	◆食品衛生推進員研修会	◆新規営業者講習会	◆食品衛生責任者実務講習会 ◆野生きのこの販売に関する講習会	◆新規営業者講習会	◆食品衛生リスコミュニケーション・カンパニー事業	◆新規営業者講習会	◆新規営業者講習会	◆食品安全懇話会	◆新規営業者講習会	◆新規営業者講習会

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、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)	176	106	352	212
	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
	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
	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
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
	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
	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
	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
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	189	77
	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		314		105
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
	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
	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
	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
合計			8,861		2,226	

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	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
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・くるみ	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 (細菌検査)		検査項目 (理化学検査)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
		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	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	その他※2	合成抗菌剤	抗生物質	指定外添加物	食品添加物																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		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	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒		汚染物質	食品成分規格											加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	指定外添加物	防ばい剤	酸化防止剤	発色剤	漂白剤	着色料	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	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	汚染物質	食品成分規格	加工食品中のアレルギー物質	遺伝子組換え食品	その他	乳・乳製品の成分規格	重金属	かび毒

※1: シアン 等

※2: 駆虫薬(アルベンダゾール)等

付録 1

令和6年度長野市食品衛生監視指導計画からの主な変更内容

1 総括的事項

前年度の状況を踏まえた計画の策定を基本とし、前年度の状況は計画内に個別に記載したため、総括的事項を削除しました。

2 全体

(1) 計画について必要な見直しを行うことができるよう、基本方針を①監視指導の充実・強化、②自主衛生管理体制の強化、③市民の視点に立った食品の安全・安心確保に修正しました。

(2) 原発事故から相当な期間が経過し、問い合わせ等が少ない現状を考慮し、監視指導計画の本文から「放射性物質」に関する文言を削除しました。

3 V-1 (3) 食品の収去検査

特定原材料に追加された「くるみ」について、アレルギー物質の検査項目を追加しました。

4 V-2 監視指導の重点実施事項

重点的に監視指導を行う項目を(1)食中毒防止対策、(2)HACCPに沿った衛生管理の実施に関する助言・指導、(3)給食施設及び大規模調理施設の衛生管理、(4)違反・苦情食品発生防止、(5)イベント、観光地等における監視指導の5項目に整理しました。

5 V-2 (2) HACCPに沿った衛生管理の実施に関する助言・指導

食品等事業者への監視指導の際、実施状況に応じた丁寧な助言指導を行うことを明記しました。

6 VI-1 (3) 食品等の自主回収に関する助言等

食品等事業者から自主回収の届出があった場合、届出内容を踏まえ、円滑な回収や再発防止について助言、指導することを追加しました。

7 VII-1 計画の実施状況の公表・意見募集

計画の実施状況の公表は、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(厚生労働省告示第三百一号)に基づき、計画終了後及び夏期、年末一斉取締役後に実施することとしました。

令和7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 実施体制及び関係機関との連携体制の強化	担当職員の人材育成及び資質の向上は大事である。	計画に基づき、国や県等が開催する食品の安全確保に関する様々な研修会に積極的に参加し、担当職員の資質の向上に努めます。
2	消費者	V 監視指導及び検査の充実強化	事業者側が保健所が監視指導を行う意味を理解することが食中毒を予防するために大事である。	指導の際は理由について伝達する等食中毒を予防するため、丁寧な監視指導に努めます。
3	消費者	V 監視指導及び検査の充実強化	「大量調理施設衛生管理マニュアル」を、小規模の給食施設でも活用できるように丁寧な指導・助言の強化を求める。	本市では、同一メニューを一回300食以上又は一日750食以上調理する大規模調理施設ではない場合でも、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品の適切な取り扱い等について助言することとしています。事業者が「大量調理施設衛生管理 マニュアル」を適切に活用できるよう、丁寧な助言指導を行います。
4	消費者	VI 自主衛生管理体制の強化	食品等事業者及び食品衛生推進員に対する研修は必要であると考ええる。	計画に基づき、事業者を対象とした講習会及び食品衛生推進員に対する研修を行い、食品等事業者の自主的な衛生管理の向上に努めます。
5	消費者	VII 市民の視点に立った食品の安全・安心確保	食品安全懇話会では一方的な意見ではなく、消費者、事業者、行政関係者が寄って、互いに現状を交えて意見を出し、それぞれの意見を聞いてそれぞれが理解を深める事ができる。こうすることが食品事故を防ぐことに繋がると思う。食品事故を起こした人を責めるのではなく、食品事故を起こさないようにそれぞれの立場で考える事が大事だと思う。	食品安全懇話会は、消費者、事業者、生産者、行政機関が互いの考えを知り、相互に理解を図ることで食品衛生思想の普及を図ることを目的としています。立場の違う者の代表が一堂に会し、共に食品安全について情報交換し、食品安全について考えることができる重要な機会として、計画に基づき開催します。
6	消費者	VII 市民の視点に立った食品の安全・安心確保	①食品安全懇話会や食品衛生リスクコミュニケーション事業、食品衛生体験事業等の開催は、さらに有効なものとするため、迅速な募集情報の公開やオンライン会議の活用等、多くの市民が参加できる工夫について検討を希望する。 ②自然毒による食中毒の防止対策については、食中毒注意報発令時の情報提供を、よりわかりやすく取り上げることが要望する。 ③保健機能食品制度及び特別用途食品制度について、消費者の理解促進を図るとともにリスク等をわかりやすく発信するなど、注意喚起を図ることを求める。	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、多くの市民が参加できるよう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引き続き研究、検討します。 ②自然毒による食中毒は家庭で発生することが多く、消費者への正しい情報提供が必要です。自然毒による食中毒注意報が発令された場合は、長野市ホームページ、X等を利用し消費者へ迅速に情報提供を行います。なお、自然毒による食中毒予防の啓発はラジオ、広報紙、ホームページ等で情報提供を行います。 ③保健機能食品制度や特別用途食品制度に属する食品の摂取については、消費者の正しい認識のもとで行われることが必要であるため、長野市ホームページにおいて情報発信します。このような食品を含め消費者自身が食品に関し必要な知識を習得することができるよう、長野市ホームページ、「広報ながの」への掲載、X及びラジオ等を活用して丁寧な情報提供に努めます。

付録3

令和7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	—	目次	—	修正	誤記のため、Ⅶ 「市民の視点に立った食品の安全・安心確保」の文言に修正します。
				削除	誤記のため、Ⅶ 市民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・意見募集あとの(1)及び(2)を削除します。
2	—	V 監視指導及び 検査の充実強化	監視指導の重点実施 事項	修正	誤記のため、(4) 違反・苦情食品発生防止 「イ 異物混入の防止」の文言に修正します。
3	6	Ⅶ 市民の視点に 立った食品の安全・ 安心確保	市民への情報提供・普 及啓発	修正	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 ア食中毒注意報発令時の情報提供文中「市民に加え、食品等事業者に対し、迅速な情報提供を行います。」の文言に修正します。

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7年度食品衛生監視指導計画」を定め、食品等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。

消費者の役割

- 行政及び食品等事業者より提供された情報の活用にも努める
- 食品の安全性に関する施策に対する意見表明に努める

食品等事業者の責務

- 食品の安全確保
- HACCPに沿った衛生管理
- 食品の安全情報の提供
- 健康被害発生時の報告

情報提供

意見提供

監視指導

情報提供

報告

意見

長野市の責務

- 食品関係施設の監視指導の実施
- 食品の抜き取り検査による違反食品の発見・排除
- 消費者や食品等事業者との意見交換の実施
- 消費者や食品等事業者への情報提供の拡充

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

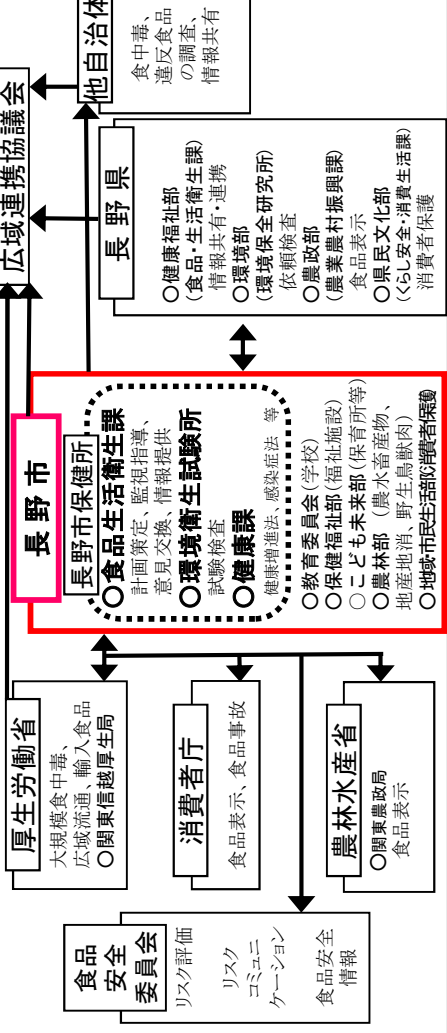
自主衛生管理体制の強化

市民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 2,226件(前年度2,209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、アレルギー物質、細菌等の検査を実施します。 ○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。 ○HACCPに沿った衛生管理の実施に関し助言・指導します。 ○大規模調理施設へ食品の温度管理等について指導します。 ○違反・苦情食品の発生を防止するため、表示基準、異物混入、規格基準違反について監視指導します。 ○飲食が提供されるイベントについては要領に基づき指導を行います。
重点監視項目 【本編:P5~】	
健康危害発生時対応 【本編:P7】	食品による健康被害を疑う事例が発生した場合は、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。

自主衛生管理体制の強化

【本編:P8~】

食品等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:P8】	○HACCPに沿った衛生管理の徹底 ○自主回収に関する助言 ○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:P8】	○食品等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 ○野生きのこに関する講習会の実施

市民の視点に立った食品の安全・安心確保

【本編:P9~】

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:P9】	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:P9~】	○食品安全懇話会の開催 ○食品衛生リスクコミュニケーション事業の開催 ○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:P9】	○ホームページ、「広報ながの」、X、ラジオ等による情報発信 ○食中毒発生時の情報提供 ○市政出前講座の実施