

令和4年度長野県食品衛生監視指導計画（案）

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（案）

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

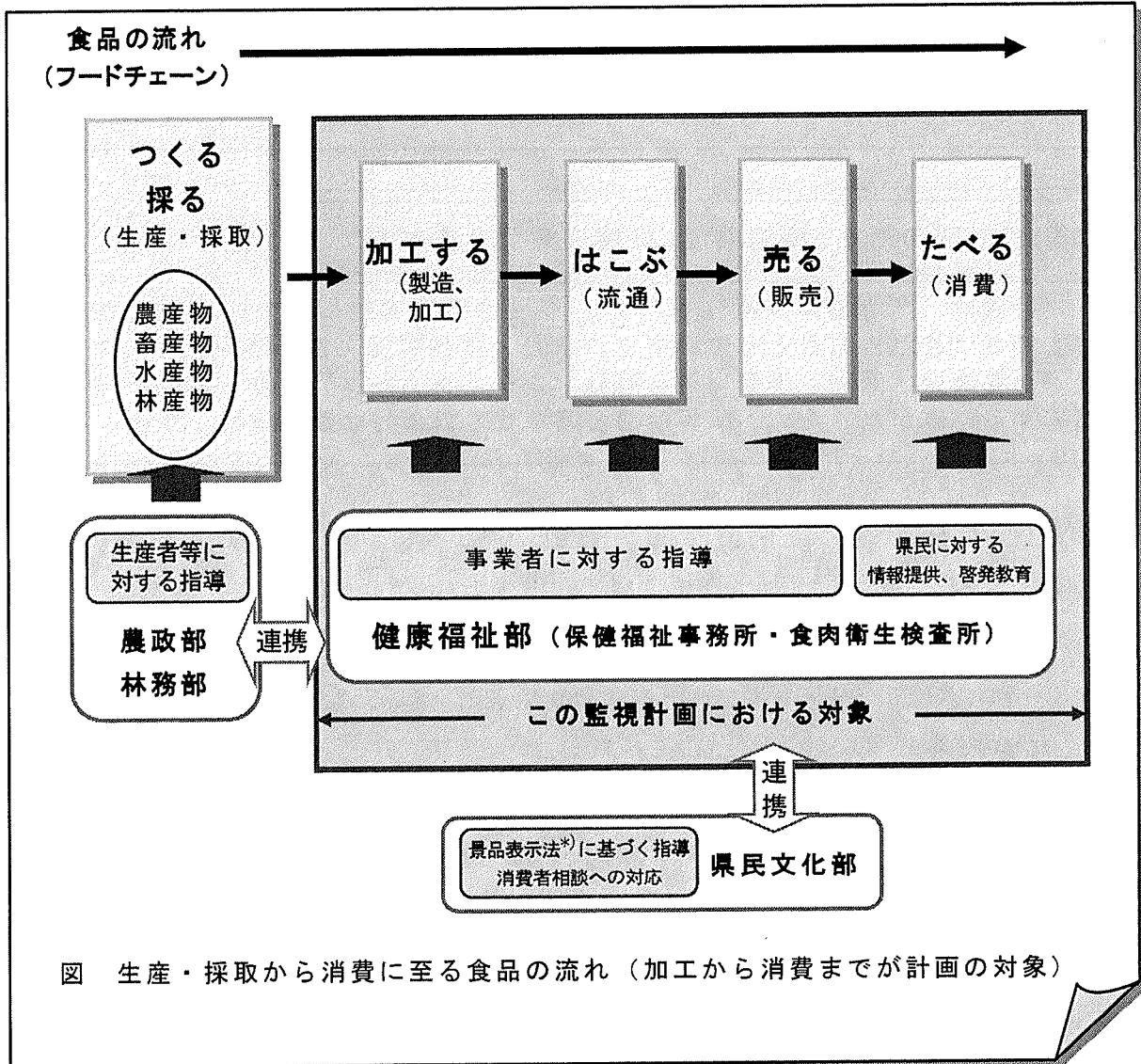
4 基本方針

(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*¹（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*²）を行います。



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、TSE^{*}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

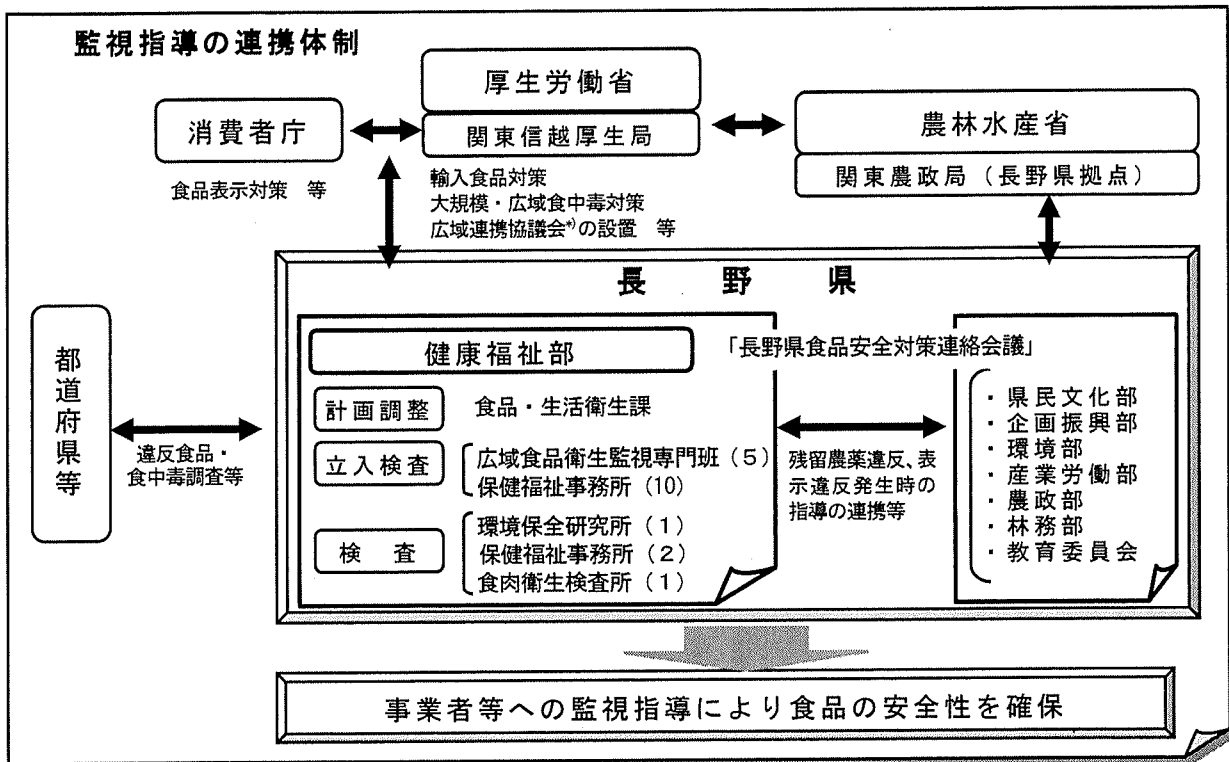
広域流通食品、輸入食品等の監視指導及びこれら食品の違反発見時の調査、措置に対応するため、厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との緊密な連携を確保します。

(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GLP^{*}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。

(I) 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、大規模化しやすいホテル、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

(ア) 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は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、HACCPに関する基礎研修や実務的な研修を実施し、HACCPに関する理解を深めるとともに、HACCP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、監視指導体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ーネット、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ーネット

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的な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/kejiban/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/kejiban.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

(1) 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>

(1) 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、食中毒注意報を発出するなどして、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 GOALS
DEVELOPMENT

〔長野県は「SDGs未来都市」です〕
を支援しています。



令和 4 年度食品衛生監視員等による立入検査計画件数

1 許可を要する食品関係営業施設及び集団給食施設

| 施設の種類 | | 許可件数 (令和 3 年12月現在) | 立入検査計画件数 () : 広域監視件数 | |
|----------------|---------|-----------------------|--------------------------|-------|
| 飲食店営業 | | 21,823 | 5,138 | |
| 小 計 | | 21,823 | (1,316) | 5,138 |
| 許可を要する食品関係営業施設 | 製造業・販売業 | 菓子製造業 | 2,578 | 2,517 |
| | | 乳処理業 | 22 | |
| | | 乳製品製造業 | 76 | |
| | | 集乳業 | 3 | |
| | | 魚介類販売業 | 675 | |
| | | 魚介類競り売り営業 | 4 | |
| | | 魚肉練り製品製造業 | 1 | |
| | | 食品の冷凍又は冷蔵業 | 140 | |
| | | 缶詰又は瓶詰食品製造業 | 247 | |
| | | 喫茶店営業 | 853 | |
| | | あん類製造業 | 17 | |
| | | アイスクリーム類製造業 | 416 | |
| | | 食肉処理業 | 179 | |
| | | 食肉販売業 | 520 | |
| | | 食肉製品製造業 | 53 | |
| | | 乳酸菌飲料製造業 | 3 | |
| | | 食用油脂製造業 | 32 | |
| | | マーガリン又はショートニング製造業 | 0 | |
| | | みそ製造業 | 150 | |
| | | 醤油製造業 | 36 | |
| | | ソース類製造業 | 38 | |
| | | 酒類製造業 | 175 | |
| | | 豆腐製造業 | 101 | |
| | | 納豆製造業 | 5 | |
| | | 麺類製造業 | 294 | |
| | | そうざい製造業 | 642 | |
| | | 添加物製造業 | 28 | |
| | | 清涼飲料水製造業 | 171 | |
| | | 氷雪製造業 | 6 | |
| | | 調理機能を有する自動販売機※ | 29 | |
| | | 水産製品製造業※ | 4 | |
| | | 液卵製造業※ | 0 | |
| | | みそ又はしょうゆ製造業※ | 26 | |
| 複合型そうざい製造業※ | 5 | | | |
| 冷凍食品製造業※ | 15 | | | |
| 複合型冷凍食品製造業※ | 2 | | | |
| 漬物製造業※ | 38 | | | |
| 密封包装食品製造業※ | 53 | | | |
| 食品の小分け業※ | 16 | | | |
| 小 計 | | 7,653 | (1,102) | 2,517 |
| 中 計 | | 29,476 | (2,418) | 7,655 |
| 集団給食施設 | | 1,217 | 530 | |
| 中 計 | | 1,217 | (486) | 530 |
| 合 計 | | 30,693 | (2,904) | 8,185 |

※:食品衛生法の一部改正に伴い、新設された営業許可。

1-2 流通拠点となる食品営業施設（再掲）

| 施設の種類 | | 対象施設数 | 立入検査計画件数 |
|-------|-------|-------|----------|
| スーパー | | 229 | 187 |
| 市場 | 魚介類市場 | 6 | 11 |
| | 青果市場 | 6 | 15 |

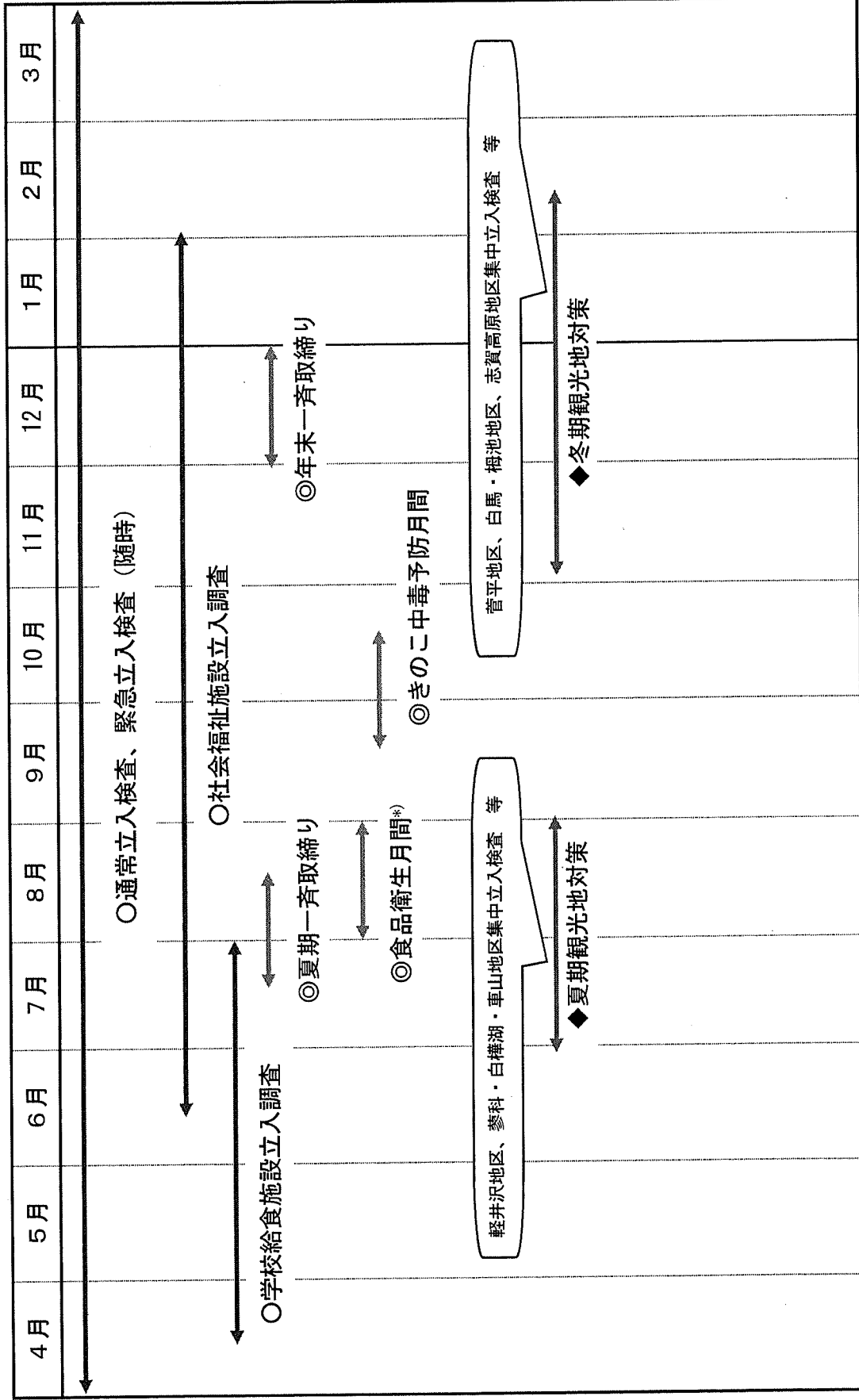
2 届出を要する食品関係営業施設

| 施設の種類 | 対象施設数 | 立入検査計画件数 |
|----------|-------|----------|
| 野生きのご販売所 | 209 | 111 |

3 と畜場等

| 施設の種類 | 対象施設数 | 立入検査計画件数 |
|-------------|-------|----------|
| と畜場 | 1 | 12 |
| 認定小規模食鳥処理施設 | 10 | 10 |

令和4年度立入検査スケジュール



○：通常立入検査 ◎：各種月間 ◆：集中立入検査

令和4年度食品等検査計画

| 実施機関 | 検査項目 | 食品等検体数 | | | 検査項目 (理化学検査) | | | | | | | | | | | | | 検査項目 (細菌検査) | | | | | | | | |
|------|---------------|--------|-----|-------|--------------|-------|-----|-----|-----|-----|-------|------|--------|--------|------|--------|---------------|----------------|-------------|------------|--------|-------|--------|--|--|---|
| | | 国産品 | 輸入品 | 計 | 残留農薬 | 食品添加物 | | | | | | | | 動物用医薬品 | 有害物質 | 食品成分規格 | 加工食品中のアレルギー物質 | | 器具及び容器包装の規格 | | | | | | | |
| | 食品分類 | | | | | 甘味料 | 保存料 | 着色料 | 漂白剤 | 発色剤 | 酸化防止剤 | 防ばい剤 | ※1 その他 | 指定外添加物 | 抗生物質 | 合成抗菌剤 | ※2 その他 | かび毒 | 重金属 | 乳・乳製品の成分規格 | 混濁・沈殿物 | 放射性物質 | ※3 その他 | | | |
| | 菓子類 | 122 | 48 | 170 | | ● | ● | ● | ● | | ● | | | ● | | | | | | | | | | | | |
| | アイスクリーム類・氷菓 | 62 | | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | ● | | | | | | ● |
| | 乳及び乳製品 | 132 | 9 | 141 | ● | ● | ● | | | | | | | | ● | ● | ● | | | ● | | | | | | ● |
| | 肉卵類及びその加工品 | 198 | 56 | 254 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | ● |
| | 魚介類及びその加工品 | 174 | 14 | 188 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | ● |
| | 冷凍食品 | 1 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ● |
| | 漬物 | 227 | 22 | 249 | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | ● |
| | 果実・野菜及びその加工品 | 213 | 162 | 375 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | ● |
| | そうざい・弁当類 | 195 | 9 | 204 | | ● | ● | ● | ● | ● | | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | ● |
| | めん類 | 42 | 2 | 44 | | ● | ● | ● | ● | | | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | |
| | 味噌・しょう油 | 24 | | 24 | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 穀類・豆類及びその加工品 | 64 | 6 | 70 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | ● | | | | | | ● |
| | 調味料・ソース類・スープ類 | 9 | 13 | 22 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | ● |
| | 飲料 | 48 | 25 | 73 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | ● |
| | その他の食品 | 10 | | 10 | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | | | ● | ● | ● | ● | | | | | | | | | ● |
| | 器具及び容器包装 | 10 | 9 | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ● |
| | 合計 | 1,531 | 376 | 1,907 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

※1：プロピレングリコール等
 ※2：駆虫薬（フルベンダゾール）等
 ※3：シアニン、ホウ素、ホルムアルデヒド等

食品等の検査の内容

1 食品等に関する検査

| 検査項目 | 対象食品 | 目的・内容 | 実施機関 |
|-----------------|----------------------------|---|--------------------|
| 残留農薬 | 農畜産物 食肉・牛乳 ミネラルウォーター | 生産段階で使用された農薬が基準を超えて残留していないことを確認するため、検査を実施する。 また、家畜の飼料に含まれる農薬が畜産物に移行していないことを確認するために検査を実施する。 | 環境保全研究所 |
| 食品添加物 | 加工食品 | 使用できる食品の種類や使用量等の基準が定められている着色料や保存料等の食品添加物が、基準の範囲で使用されていること及び正しく表示されていることを確認するために検査を実施する。 | 保健福祉事務所 |
| 指定外添加物 | 輸入食品 | 我が国において認められていない食品添加物が使われていないことを確認するために検査を実施する。 | 保健福祉事務所 |
| 動物用医薬品 | 畜水産物 | 家畜や養殖魚に対して病気の治療や予防の目的で使用された抗生物質等の動物用医薬品が基準を超えて残留していないことを確認するために、食肉、牛乳、養殖魚等の検査を実施する。 | 環境保全研究所 食肉衛生検査所 |
| かび毒 | 乳 小麦 りんごジュース | アフラトキシン [*] 等、有害なかび毒に汚染されていないことを確認するために検査を実施する。 | 環境保全研究所 |
| 環境汚染物質 | 米等 | カドミウム [*] 等の重金属に汚染されていないことを確認するために検査を実施する。 | 環境保全研究所 |
| 食品成分規格 | 乳・乳製品 清涼飲料水 食肉製品等 | 乳脂肪等の成分や細菌数、大腸菌群の有無等、食品に含まれる成分等の規格が定められている食品が、規格に適合していることを確認するために検査を実施する。 | 環境保全研究所 保健福祉事務所 |
| 加工食品中の 特定原材料 | 菓子等 | 特定原材料を含む食品の適正表示を確認するために、食物アレルギーの症例数が多い「卵」「小麦」及び「乳」を対象に検査を実施する。 | 環境保全研究所 |
| 器具及び容器包装 の規格 | 器具及び容器包装 | 重金属等の規格が定められている食品用の器具及び容器包装が、規格に適合していることを確認するために検査を実施する。 | 環境保全研究所 保健福祉事務所 |
| 放射性物質 | ミネラルウォーター | 県内産ミネラルウォーターから放射性セシウムが基準を超えて検出されないことを確認するために検査する。 | 環境保全研究所 |
| 細菌 | 農畜水産物 漬物 そうざい・弁当類等 | 微生物による食品汚染の指標となる細菌数、大腸菌群及び、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌、腸炎ビブリオ、リステリア等を検査する。 | 環境保全研究所 保健福祉事務所 |

2 食肉に関する検査

| 検査項目 | 検査対象 | 目的・内容 | 実施機関 |
|-------|-----------------|--|---------|
| と畜検査 | 牛・豚・馬 めん羊・山羊 | 食用に供する目的でと畜場に搬入された家畜全頭の生体検査 [*])、解体前検査 [*])、解体後検査 [*])を実施し、必要に応じ試験室内の検査(細菌検査、病理検査等)を行い、食用不適の食肉を排除する。 | 食肉衛生検査所 |
| TSE検査 | 牛・めん羊・ 山羊 | TSEに感染した牛、めん羊及び山羊を発見し、排除するためにスクリーニング検査を実施する。 | 食肉衛生検査所 |

* 参照 : 用語解説

ア行

| | |
|-----------|---|
| 浅漬 | 生鮮野菜等(湯通しを経た程度のものを含む。)を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主原料とする調味料、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、保存性に乏しく、低温管理を必要とするもの。 |
| 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。 |
| E型肝炎ウイルス | E型肝炎の原因ウイルスで、急性肝炎を引き起こし、黄疸、発熱、悪心、腹痛などの症状がでる。汚染された食物、水等の摂取により感染することが多いとされている。近年、ブタ、シカ、イノシシなどの動物からも検出されている。 |
| 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。ガラス片や金属片、たばこの混入など。 |
| 営業許可・届出制度 | 食品衛生法の改正により、営業許可業種の見直しとともに、従来許可不要であった業種等に対する届出制度が創設された。(令和3年6月1日施行) |

カ行

| | |
|-------------|---|
| 解体前検査 | とさつした後、解体する前に、血液の状態や体表等を観察して、異常がないかを検査すること。 |
| 解体後検査 | 牛や豚といった家畜を解体した後に、内臓やリンパ節などの状態を外部あるいは切り開いて観察して、異常がないかを検査すること。 |
| 外部検証 | と畜場法に基づき、と畜場の設置者やと畜業者等が定めた衛生管理について、と畜検査員が実施状況などを確認すること。 |
| 外部精度管理 | 食品等の検査の精度を確認する方法として、第三者機関の客観的な評価を受けること。 |
| 夏期一斉取締り | 食品の衛生的な取扱い、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品等の表示の信頼性を確保することを目的として、例年7～8月に重点的に監視指導等を行っている。 |
| カドミウム | 防錆のためのメッキなどに使用されていた重金属で、嘔吐、下痢、腎障害などの中毒症状を起こす。1955年に起きたイタイイタイ病が有名である。 |
| 感染性胃腸炎 | 感染性胃腸炎とは、主にウイルスなどの微生物を原因とする胃腸炎の総称。原因となるウイルスには、「ノロウイルス」、「ロタウイルス」、「サポウイルス」、「アデノウイルス」などがある。 |
| カンピロバクター | 食中毒の病因物質細菌のひとつ。汚染された食肉、特に鶏肉を原因食品として、生食や加熱不足などにより、発熱、下痢、腹痛などの症状をおこす。 |
| 器具又は容器包装の規格 | 直接食品と接触して使用される食器、食品に使用する器具、包装材などについて、食品衛生法に基づき定められた規格基準。 |
| きのこ衛生指導員 | 有毒きのこの誤食による食中毒を防止する目的で、野生きのこの知識に精通し、かつ、住民の指導にあたることのできる者を保健所長が委嘱している。住民からの相談に応じ、野生きのこの鑑別等を行っている。 |
| 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て、飲食店等の許可営業施設に準じた衛生管理を行っている。 |
| 許可営業施設 | 食品衛生法の規定に基づいて、長野県知事の許可を受けた施設。 |
| 景品表示法 | 「不当景品類及び不当表示防止法」の略称で、一般消費者の利益を保護することを目的として、一般消費者による商品・サービスの自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めている法律。 |
| 県政出前講座 | 長野県に在住・在勤・在学するおよそ5～20名程度のグループを対象に、県が取り組む施策や県政に関する最新情報などについて、県職員が説明や紹介を行うもの。 |

| | |
|-----------------|---|
| 県庁見学こども記者体験 | 小学生が県の仕事に関連したテーマから興味関心あるものを選んで、グループを作って事前学習し、当日に担当課を訪問して、記者気分で取材（担当職員に質問）を行うもの。 |
| 広域食品衛生監視専門班 | 食品衛生監視や検査を広域的かつ集中的に実施する目的で、保健福祉事務所の食品衛生監視員を中心に、県庁及び保健福祉事務所に5班設置されている。年間計画に基づき、大規模調理施設、広域流通食品を製造する製造業や流通拠点等の監視、食品検査を行っている。 |
| 広域連携協議会 | 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、都道府県等その他関係機関により構成される。 |
| 公衆衛生上必要な措置の基準 | 食品衛生法の改正により、許可営業施設や届出営業施設に対して定められた施設の衛生的な管理等に関する基準。事業者はこの基準に従い、自ら衛生管理の方法等を定め、遵守する必要がある。 |
| コーデックスのHACCP7原則 | 食品の国際基準を作る政府間組織であるコーデックス委員会が策定した「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」に示されている7つの手順。 |

サ行

| | |
|------------------------|--|
| 残留農薬 | 農産物、乳、食肉、卵等の食品ごとに、使用する農薬について残留基準が定められている。 |
| GLP | 食品衛生法に基づき、県が実施すべき検査施設における検査又は試験に関する事務の管理を定めた「食品衛生検査施設における検査業務管理要綱」に基づく、正確な検査を実施するための業務管理。 |
| 自主回収報告制度 | 事業者が製造、輸入、加工、販売などした食品等の自主的な回収に着手した場合に、食品衛生法又は食品表示法に基づき、知事への届出を義務化し、その内容を公表する制度。 |
| 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成分又は物を含む食品（例：コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュ）。これら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。 |
| ジビエ | 狩猟によって捕獲された、シカ、イノシシ、カモ等の野生鳥獣の肉のことをいうフランス語。 |
| 食中毒注意報 | 気象条件や感染症発生の動向等から、食中毒の発生が予想される場合に、注意報を発出することにより県民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事業。 |
| 食鳥検査員 | 食鳥処理場の立入検査等を行う者として、県職員（獣医師）の中から知事が指定した職員をいう。 |
| 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 | 食鳥処理場で適正な食鳥肉の処理をするために、許可、検査、衛生的な管理方法を定めている法律。 |
| 食品安全委員会 | 科学的知見に基づく客観的かつ中立公正なリスク評価を行うことを目的として、平成15年7月1日に内閣府に設置された機関。7人の委員と、評価チームを構成する専門調査会、事務局などからなる。 |
| 食品衛生監視員 | 食品衛生法に基づいて、事業者に対する監視指導、食中毒の調査等を行う県職員。獣医師や薬剤師などの資格を持つ県職員の中から知事が任命し、保健福祉事務所、食肉衛生検査所等で業務を行っている。 |
| 食品衛生月間 | 厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、毎年8月を食品衛生月間と定めていることから、重点的にこの期間中に、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進等の活動を行っている。 |
| 食品衛生推進員 | 事業者の相談に応じたり、施設を巡回して、自主的な衛生管理の向上の指導、助言を行う者として、事業者の中から知事が委嘱している。保健福祉事務所が行う食品衛生の仕事に協力し、保健福祉事務所の食品衛生監視員を補完する者として活動している。 |

| | |
|------------------------|---|
| 食品衛生申請等システム | 営業許可等の申請手続や食品等の自主回収情報を管理・公表するシステム。厚生労働省が管理しており、令和3年6月1日から本格的に運用開始。 |
| 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、食品添加物等の基準、営業許可制度、監視制度等のほか、行政、事業者の責務等を定めている法律。 |
| 食品衛生法施行条例 | 食品衛生法の規定に基づき長野県で定めた条例で、営業の施設についての基準等が定められている。 |
| 食品等事業者 | 食品、添加物、器具又は容器包装等の生産、製造、加工、流通、販売等に関わる事業者。 |
| 食品成分規格 | 食品衛生法等に基づき、冷凍食品や牛乳、レトルト食品などその成分に定められた規格。食品成分規格の検査ではこれらの食品が規格に定められた範囲内の細菌数であることや、牛乳の乳脂肪分や比重等が定められた規格の範囲内にあるか等を確認する。 |
| 食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書 | HACCPに沿った衛生管理の制度化に際し、事業者の負担軽減を図るため、食品等事業者団体において作成された手引書。策定過程では、厚生労働省による助言、確認が行われており、各都道府県等で手引書を踏まえた監視指導を行うこととされている。 |
| 食品表示法 | 食品衛生法、JAS法及び健康増進法に規定されていた食品表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するために制定された法律で、平成27年4月1日に施行された。 |
| 食物アレルギー | 食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるもの。 |
| 信頼性確保部門 | 食品等の検査における信頼性の確保に係る部門。検査管理指導員がそれに当たり、各検査実施機関の検査精度の点検、評価を行う。 |
| 生食用牛レバーの提供禁止 | 牛のレバー（肝臓）の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたことや牛のレバーを安全に生食するための有効な予防対策が現時点においてないことなどから、食品衛生法に基づき平成24年7月1日から牛のレバーを生食用として販売することを禁止している。 |
| 生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設 | 生食用食肉（牛肉）の規格基準、あるいは生食用食肉の衛生基準の規定に基づき、生食用食肉の加工や調理を行う施設。 |
| 生食用食肉の衛生基準 | 生食用食肉の成分規格目標、加工等基準目標、保存等基準目標及び表示基準目標を定め平成10年厚生労働省から通知。生食用食肉を販売する場合には、生食用である旨の表示をすることなどが規定された。 |
| 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日から施行された。 |
| 生体検査 | と畜場に搬入された家畜に病気などの異常がないか観察したり、触ったりしながら検査をすること。必要な場合は、さらに精密な検査を行う。 |

夕行

| | |
|-----------------|---|
| 大量調理施設衛生管理マニュアル | 給食施設等における食中毒を予防するために、原材料の管理や、加熱調理食品・非加熱調理食品の二次汚染防止など、調理工程における重要管理事項が定められたマニュアル。 |
| 腸管出血性大腸菌 | 食中毒の病因物質のひとつ。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すると、水様性下痢、血便、腹痛などの症状を起こす。 |
| TSE | 伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy）。脳に特徴的な海綿状変性が認められる疾病の総称。感染型プリオン（異常プリオン）が原因と考えられている。TSEには牛のBSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathy）、めん羊や山羊のスクレイピーなどがある。 |
| 動物用医薬品 | 家畜や鶏等の家禽の病気の治療や予防の目的で使用する医薬品。抗生物質やサルファ剤等の抗菌性物質、抗寄生虫薬及びホルモン剤は食肉になった際の残留基準が定められている。 |

| | |
|--------|---|
| 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べ物のうち、現在、28品目がアレルギー物質として定められている。このうち、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7品目を特定原材料といい、症例が多いことや特に重い症状を引き起こすことがあることから、これらを含む食品への表示が義務づけられている。 |
| と畜検査員 | 家畜の生体から食肉になるまでの検査等を行う者として、県職員（獣医師）の中から知事が指定した職員をいう。 |
| と畜場 | 食肉にするための牛、馬、豚、めん羊、山羊を、とさつ、解体する処理施設。 |
| と畜場法 | と畜場で適正な食肉の処理をするために、許可、検査、衛生的な管理方法等を定めている法律。 |
| 届出営業施設 | 食品衛生法の改正により新たに創設された届出制度に該当する施設で、許可営業施設と届出対象外の施設以外の施設が対象。（令和3年6月1日施行） |

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施策を総合的かつ計画的に推進し、県民の健康を保護し、県民の食品等に対する信頼を確保することを目的として制定された条例。 |
| 長野県食品安全対策連絡会議 | 本県における食品の生産から製造・加工、流通、消費に至る食品の安全対策の施策に関し、総合的かつ効果的な推進を図るため、平成16年に県庁内に設置。構成員は、健康福祉部の他、県民文化部、企画振興部、環境部、産業労働部、農政部、林務部、教育委員会から成る。 |
| 認定小規模食鳥処理場 | 年間30万羽以下の食鳥処理を行うための知事の許可を受けた施設。 |
| 年末一斉取締り | 食品の衛生的な取扱い、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、年末における食中毒の発生防止及び食品等の表示の信頼性を確保することを目的として、例年12月に重点的に監視指導等を行っている。 |
| ノロウイルス | 主に冬季に発生する食中毒及び感染性胃腸炎の病因物質のひとつ。ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して汚染した食品や加熱調理不足のカキ等の二枚貝が原因食品となり、嘔吐、下痢、発熱などの症状をおこす。 |

ハ行

| | |
|------------------------------|--|
| 廃棄、回収等の措置 | 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等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。 |
| HACCP（ハサップ） | 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確認することにより、最終製品の安全性を保証するシステム。 |
| HACCPに基づく衛生管理 | コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う方法。食品等の取扱いに従事する者の数が50名以上の事業者、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）が対象となる。 |
| HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 | 食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う方法。小規模事業者、店舗での小売販売のみを目的とした事業者、飲食店等が対象となる。 |
| 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 | 豚の食肉（豚の内臓含む）にはE型肝炎ウイルス等食中毒原因菌付着の可能性があることや、生食用牛レバーの提供禁止以降、一部の飲食店において豚レバーを生食用として提供していることが判明したことから、食品衛生法に基づき平成27年6月12日から豚の食肉（豚の内臓含む）を生食用として販売することを禁止している。 |
| フードディフェンス | 食品への意図的あるいは悪意を持った異物、毒物、病原微生物などの混入を防止する取り組みのこと。 |

| | |
|------------|---|
| ふぐ処理者 | ふぐ処理者を認定する試験に合格した者又はこれと同等以上の能力を有すると知事が認めたと者。 |
| 放射性物質 | 放射線を放出するウランなどの元素とその化合物、さらにはそれらを含むもの。環境保全研究所では、県内に流通する食品の安全性を確保するために食品中の放射性セシウム等を検査している。 |
| ポジティブリスト制度 | 農薬等が人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を超えて残留する食品の流通を原則禁止とする制度。 |

ヤ行

| | |
|----------------|---|
| 野生きのこ販売所 | 栽培以外のきのこを取り扱う卸売及び販売所。 |
| 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の作用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、急性腎障害を主徴とする全身性疾患。小児や高齢者では痙攣、昏睡、脳症などによって致命傷となることがある。 |

ラ行

| | |
|--------------|---|
| リスク | <p>あるものが持っている「有害性」と「健康への悪影響の起こる確率」を掛け合わせた関数。</p> $\text{リスク} = \text{有害性の大小} \times \text{確率（量と頻度）の大小}$ <p>例えば、発がん性の高い（有害性の大きい）食品であっても、食べる量と頻度を極めて少なくすれば（確率を低くすれば）、リスクを小さくすることができ、逆に発がん性の低い（有害性の小さい）食品であっても、毎日大量に食べればリスクは大きくなる。</p> |
| リスクコミュニケーション | リスク分析の全過程において、リスク評価者（食品安全委員会）、リスク管理者（厚生労働省・農林水産省・都道府県）、消費者、事業者、研究者その他関係者の間で情報と意見を相互に交換すること。 |
| リスクプロファイル | リスク評価の基礎となるもので、食中毒の原因となる微生物、動物性自然毒、植物性自然毒等の主なものについて、これらの特性や食中毒の発生状況、現状の問題点、講じる対策など科学的な情報をまとめた資料。 |