

令和7年度長崎県食品衛生監視指導計画	令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画
I 監視指導の基本的方向 「長崎県食品の安全・安心条例※」では、県民等の健康の保護を最優先に、食品の安全性の確保・向上が食品関連産業の振興や県民生活の豊かさの向上にもつながるという認識のもと、県、食品関連事業者及び県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、互いに理解し合い、連携しながら行われることを基本理念としています。 長崎県食品衛生監視指導計画(以下「計画」という。)は、食品衛生法※(昭和22年法律第233号、以下「法」という。)第24条第1項の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生監視指導指針」に基づき、令和7年度に本県が実施する食品衛生確保対策として策定するものです。 また、計画では、「長崎県食品の安全・安心条例」に基づき策定された「長崎県食品の安全・安心推進計画※」に掲げる施策のうち、①製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全性の確保、②より高い安全性を目指した取組の促進、③食品に関する理解促進と信頼の確保、④食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化に取り組むこととしています。 II 実施期間及び適用範囲 1. 実施期間 令和7年4月1日から令和8年3月31日まで(1年間) (略)	I 監視指導の基本的方向 「長崎県食品の安全・安心条例※」では、県民等の健康の保護を最優先に、食品の安全性の確保・向上が食品関連産業の振興や県民生活の豊かさの向上にもつながるという認識のもと、県、食品関連事業者及び県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、互いに理解し合い、連携しながら行われることを基本理念としています。 長崎県食品衛生監視指導計画(以下「計画」という。)は、食品衛生法※(昭和22年法律第233号、以下「法」という。)第24条第1項の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生監視指導指針」に基づき、令和6年度に本県が実施する食品衛生確保対策として策定するものです。 また、計画では、「長崎県食品の安全・安心条例」に基づき策定された「長崎県食品の安全・安心推進計画※」に掲げる施策のうち、①製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全性の確保、②より高い安全性を目指した取組の促進、③食品に関する理解促進と信頼の確保、④食品の安全・安心を支える体制及び連携の強化に取り組むこととしています。 II 実施期間及び適用範囲 1. 実施期間 令和6年4月1日から令和7年3月31日まで(1年間) (略)

令和7年度長崎県食品衛生監視指導計画	令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画
Ⅲ 監視指導の実施体制等 (略) 2. 関係機関等との連携体制の確保 ① 県内における監視指導や違反食品の対応については長崎市、佐世保市と連携を図るとともに、広域に流通する食品等の監視指導や違反食品の対応については、厚生労働省、消費者庁、九州厚生局、他の都道府県等と緊密な連絡を取り、連携して迅速かつ的確な対応を図ります。 ② 県域を越えて広域的な食中毒事案が発生した場合は、国、関係都道府県等その他関係機関による「広域連携協議会」により、緊密かつ速やかに連携協力を図り、適切な調査、検査、情報共有等に努め、原因究明、事案の拡大、再発防止等の対策を講じます。 また、平常時から広域食中毒事案の発生を想定した体制整備に努めます。 ③ 畜水産物及び食品の輸出施設については、必要に応じて厚生労働省及び九州厚生局と連携して監視指導を行います。 (略) Ⅳ 監視指導等の実施方法 (略) 2. 重点監視事項 (1) 食中毒予防対策 令和2年から令和6年の5年間に県内で起きた61件の食中毒事件のうち、4つの病因物質(ノロウイルス※、カンピロバクター※、動物性自然毒、アニサキス※)による事件は56件(92%)を占めています。このことから、これらの病因物質に重点を置いて、食中毒予防対策に取り組めます。	Ⅲ 監視指導の実施体制等 (略) 2. 関係機関等との連携体制の確保 ① (削除) ② 県内における監視指導や違反食品の対応については長崎市、佐世保市と連携を図るとともに、広域に流通する食品等の監視指導や違反食品の対応については、厚生労働省、消費者庁、九州厚生局、他の都道府県等と緊密な連絡を取り、連携して迅速かつ的確な対応を図ります。 ③ 県域を越えて広域的な食中毒事案が発生した場合は、国、関係都道府県等その他関係機関による「広域連携協議会」により、緊密かつ速やかに連携協力を図り、適切な調査、検査、情報共有等に努め、原因究明、事案の拡大、再発防止等の対策を講じます。 また、平常時から広域食中毒事案の発生を想定した体制整備に努めます。 (略) Ⅳ 監視指導等の実施方法 (略) 2. 重点監視事項 (1) 食中毒予防対策 令和元年(平成31年)から令和5年の5年間に県内で起きた72件の食中毒事件のうち、4つの病因物質(ノロウイルス※、カンピロバクター※、動物性自然毒、アニサキス※)による事件は65件(90%)を占めています。このことから、4つの病因物質に重点を置いて、食中毒予防対策に取り組めます。

令和7年度長崎県食品衛生監視指導計画

【県内の食中毒発生状況】

年	件数	病因物質
R2	8	ノロウイルス(2)、カンピロバクター(3)、アニサキス(2)
R3	10	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(3)、アニサキス(3)
R4	16	カンピロバクター(3)、動物性自然毒(1)、アニサキス(12)
R5	17	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(3)、アニサキス(7)
R6	10	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(1)、アニサキス(4)

(注) 病因物質は4つの病因物質のみ記載しています

② 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等)

カンピロバクター食中毒対策として、飲食店に対し、生食用でない食肉を、生又は加熱不十分な状態で客に提供しないよう周知及び指導を行います。特に、このような提供実態を把握した施設には、積極的な監視指導を行います。また、食鳥処理場及び食肉販売業者に対し、加熱が必要な食肉について、飲食店等へ加熱用である旨の情報を確実に伝達するよう指導します。

さらに、全国的に食肉等が原因と推定される腸管出血性大腸菌食中毒が散発していることから、飲食店に対し生食用食肉(牛肉)の規格基準に適合していない牛肉を、ユッケやタタキ等生食として提供しないよう指導します。加えて、挽肉調製品については、中心部まで十分に加熱調理して提供するよう指導し、客が自ら加熱調理を行い喫食する場合は、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供するよう指導します。

③ 動物性自然毒食中毒対策

鮮魚市場では、有毒魚介類の排除の徹底を指導します。特にトラフグ属のフグは雑種が多く存在することから、種類不明のフグについて確実に排除するよう指導を行います。また、有毒魚介類について、専門知識のない者が自家調理して喫食することがないよう釣具店の協力を得て、釣り人へ周知する等、効果的な啓発を行います。

令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画

【県内の食中毒発生状況】

年	件数	病因物質
R1	21	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(8)、アニサキス(6)
R2	8	ノロウイルス(2)、カンピロバクター(3)、アニサキス(2)
R3	10	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(3)、アニサキス(3)
R4	16	カンピロバクター(3)、動物性自然毒(1)、アニサキス(12)
R5	17	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(3)、アニサキス(7)

(注) 病因物質は4つの病因物質のみ記載しています

(略)

② カンピロバクター食中毒対策

食鳥処理場及び食肉販売業者に対し、加熱が必要な食肉については、もれなく「加熱用」の表示の徹底について指導を行います。

また、飲食店に対し、生食用でない食鳥肉を生又は加熱不十分な状態で客に提供しないよう周知及び指導を行います。特に、このような提供実態を把握した施設には、積極的な監視指導を行います。

③ 動物性自然毒食中毒対策

鮮魚市場では、有毒魚介類の排除の徹底を指導します。ふぐ等の有毒魚介類について、専門知識のない者が自家調理して喫食することがないよう釣具店の協力を得て、

釣り人へ周知する等、効果的な啓発を行います。

(新旧対照表)

令和7年度長崎県食品衛生監視指導計画	令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画
④ アニサキス食中毒対策 魚市場等に対し、鮮魚は、漁獲後すみやかに冷蔵するよう指導を行います。<u>生食用鮮魚介類を提供・販売する事業者</u>に対し、仕入れ後すみやかに内臓を除去するとともに、<u>加工の際は</u>、十分な目視確認により虫体の発見、除去に努めるよう指導を行います。 Ⅶ 情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション※)の実施 (略) 2. 監視指導の実施状況等の公表 監視指導の実施状況及び検査結果等の概要については、<u>令和8年</u>6月末までに公表します。 また、食品等の一斉取締り事業は、年度途中においても、その実施状況の概要を適宜公表します。 (略)	④ アニサキス食中毒対策 魚市場等に対し、鮮魚は、漁獲後すみやかに冷蔵するよう指導を行います。<u>魚介類販売店や飲食店等</u>に対し、仕入れ後すみやかに内臓を除去するとともに加工は、十分な目視確認により虫体の発見、除去に努めるよう指導を行います。 Ⅶ 情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション※)の実施 (略) 2. 監視指導の実施状況等の公表 監視指導の実施状況及び検査結果等の概要については、<u>令和7年</u>6月末までに公表します。 また、食品等の一斉取締り事業は、年度途中においても、その実施状況の概要を適宜公表します。 (略)

(新旧対照表)

令和7年度長崎県食品衛生監視指導計画	令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画
用語説明(あいうえお順) (略) ○アレルギー物質(P7) アレルギー症状(特定の異物に対して、免疫が過剰に反応して起こる症状)を引き起こすことが知られている物質をアレルギー物質といい、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものについては、特定原材料としての表示が義務付けられています。 現在、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の計8品目は特定原材料として表示が義務付けられており、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、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、ゼラチン及びアーモンドの計20品目は特定原材料に準ずるものとして、表示が奨励されています。<u>(削除)</u> <u>(削除)</u>	用語説明(あいうえお順) (略) ○アレルギー物質(P7) アレルギー症状(特定の異物に対して、免疫が過剰に反応して起こる症状)を引き起こすことが知られている物質をアレルギー物質といい、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものについては、特定原材料としての表示が義務付けられています。 現在、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の計8品目は特定原材料として表示が義務付けられており、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、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、ゼラチン及びアーモンドの計20品目は特定原材料に準ずるものとして、表示が奨励されています。<u>なお、くるみについては、令和7年3月31日まで経過措置期間となっています。</u> (略) <u>○輸出食肉製品取扱施設(P3)</u> <u>ハム等の食肉製品の輸出をするために必要な衛生管理や施設設備について、基準を満たしていることを厚生労働省(地方厚生局)が認定した施設のこと。</u>