

令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画

目次

I 監視指導の基本的方向.....	1
II 実施期間及び適用範囲.....	1
III 監視指導の実施体制等.....	1
1. 監視指導の実施機関	
2. 関係機関等との連携体制の確保	
3. 農林水産部局等他部局との連携体制の確保	
4. 試験検査実施機関の体制整備	
IV 監視指導等の実施方法.....	4
1. 一般的な監視事項	
2. 重点監視事項	
(1) 食中毒予防対策	
(2) 飲食店におけるテイクアウト等の衛生管理	
(3) 施設への立入検査に関する事項	
3. 食品等の検査に関する事項	
4. 食品等の一斉取締りの実施に関する事項	
5. 違反を発見した場合の対応に関する事項	
6. 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	
V HACCP に沿った衛生管理の取組みへの対応.....	9
1. 食品等事業者への対応	
2. と畜場・大規模食鳥処理場における「HACCP に基づく衛生管理」の検証	
3. 「ながさき HACCP」を活用した小規模営業者のレベルアップ	
VI 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進.....	11
1. 食品等事業者に対する啓発	
2. 優良施設の表彰及び公表	
3. 公益社団法人長崎県食品衛生協会への支援及び連携	
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.....	12
1. 県民との情報及び意見の交換	
2. 監視指導の実施状況等の公表	
VIII 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上.....	13
1. 職員に関する事項	
2. 食品関係者に関する事項	
資料編	
○別表1 監視指導等の実施体制（役割分担）.....	14
○別表2 長崎県食品の安全・安心推進計画に掲げる数値目標.....	15
○別表3 業種別の重要度別監視回数.....	16
○別表4 食品等検査計画.....	17
○別表5 研修の実施計画.....	19
○用語説明.....	20

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画

目次

I 監視指導の基本的方向.....	1
II 実施期間及び適用範囲.....	1
III 監視指導の実施体制等.....	1
1. 監視指導の実施機関	
2. 関係機関等との連携体制の確保.....	3
3. 農林水産部局等他部局との連携体制の確保	
4. 試験検査実施機関の体制整備	
IV 監視指導等の実施方法.....	4
1. 一般的な監視事項	
2. 重点監視事項	
(1) 食中毒予防対策	
(2) 飲食店におけるテイクアウト等の衛生管理.....	6
(3) 施設への立入検査に関する事項	
3. 食品等の検査に関する事項	
4. 食品等の一斉取締りの実施に関する事項.....	7
5. 違反を発見した場合の対応に関する事項.....	8
6. 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	
V HACCP に沿った衛生管理の取組みへの対応.....	9
1. 食品等事業者への対応	
2. と畜場・大規模食鳥処理場における「HACCP に基づく衛生管理」の検証	
3. 「ながさき HACCP」を活用した小規模営業者のレベルアップ.....	10
VI 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進.....	11
1. 食品等事業者に対する啓発	
2. 優良施設の表彰及び公表	
3. 公益社団法人長崎県食品衛生協会への支援及び連携	
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.....	12
1. 県民との情報及び意見の交換	
2. 監視指導の実施状況等の公表	
VIII 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上.....	13
1. 職員に関する事項	
2. 食品関係者に関する事項	
資料編	
○別表1 監視指導等の実施体制（役割分担）.....	14
○別表2 長崎県食品の安全・安心推進計画に掲げる数値目標.....	15
○別表3 業種別の重要度別監視回数.....	16
○別表4 食品等検査計画.....	17
○別表5 研修の実施計画.....	19
○用語説明.....	20

令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画	令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画
<p>I 監視指導の基本的方向</p> <p>「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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>II 実施期間及び適用範囲</p> <p>1. 実施期間</p> <p>令和6年4月1日から令和7年3月31日まで（1年間） （略）</p>	<p>I 監視指導の基本的方向</p> <p>「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。</p> <p>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5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。</p> <p>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。</p> <p>II 実施期間及び適用範囲</p> <p>1. 実施期間</p> <p>令和5年4月1日から令和6年3月31日まで（1年間） （略）</p>

令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画

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みます。

【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

① ノロウイルス食中毒対策

年間の食中毒患者数の約半数を占めるノロウイルス食中毒は、ウイルスに感染した食品取扱者を介して食品が汚染されたことが原因となっているケースが多いことから、食品取扱者の健康管理、手洗いを含めた食品の衛生的取扱い、食品の十分な加熱等、注意喚起を図りつつ、具体的な指導を行います。

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。

(略)

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画

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

平成30年から令和4年の5年間に県内で起きた69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、64件(93%)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みます。

【県内の食中毒発生状況】

年	件数	病因物質
H30	14	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(2)、アニサキス(7)
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)

(注) 病因物質は4つの病因物質のみ記載しています

① ノロウイルス食中毒対策

年間の食中毒患者数の約半数を占めるノロウイルス食中毒は、原因の8割が調理従事者による二次汚染とされることから、食品取扱者の健康管理、手洗いを含めた食品の衛生的取扱い、食品の十分な加熱等、注意喚起を図りつつ、具体的な指導を行います。

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客に提供しないよう周知及び指導を行います。

(略)

令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画

VI 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
(略)

1. 食品等事業者に対する指導
(略)

(2) 自主検査の実施

本県が定める「食品の衛生検査に関する実施要領」に基づき、製品及び原材料の自主検査を実施すること。

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、令和7年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)

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画

VI 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
(略)

1. 食品等事業者に対する指導
(略)

(2) 自主検査の実施

本県が定める「営業の管理運営基準に基づく製品の検査要領」に基づき、製品及び原材料の自主検査を実施すること。

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、令和6年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)

令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画

別表1～4 (略)
別表5 研修の実施計画

研修の実施計画

	研 修 会 名
県が開催する研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生検査技術研修会 ・食品衛生監視員研修会 ・食肉衛生検査技術研修会
九州ブロックで開催される研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生監視員研修会 ・食肉衛生検査業務研修会 ・ HACCPシステムに係る講習会
国等が開催する研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・全国食品衛生監視員研修会 ・食中毒の疫学研修 ・食品安全行政講習会 ・全国食肉衛生検査技術研修 ・全国食鳥肉衛生検査技術研修 ・食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会 ・国立保健医療科学院短期研修 (食品衛生監視指導研修) ・国立保健医療科学院短期研修 (食肉衛生検査研修) ・ HACCP 指導者養成研修会

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画

別表1～4 (略)
別表5 研修の実施計画

研修の実施計画

	研 修 会 名
県が開催する研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生検査技術研修会 ・食品衛生監視員研修会 ・食肉衛生検査技術研修会
九州ブロックで開催される研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生監視員研修会 ・食肉衛生検査業務研修会 ・ HACCPに係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会 ・ HACCP 指導者養成研修会 ・ 対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会
国等が開催する研修会等	<ul style="list-style-type: none"> ・全国食品衛生監視員研修会 ・食中毒の疫学研修 ・食品安全行政講習会 ・全国食肉衛生検査技術研修 ・全国食鳥肉衛生検査技術研修 ・食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会 ・国立保健医療科学院短期研修 (食品衛生監視指導研修) ・国立保健医療科学院短期研修 (食肉衛生検査研修)

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。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。

令和5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、小麦、そば、卵、乳及び落花生の計7品目を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、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、ゼラチン及びアーモンドの計21品目を特定原材料に準ずるものとして、表示を奨励しています。