

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）	令和4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。 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5年4月1日から令和6年3月31日まで（1年間） （略） 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 輸出食肉製品取扱施設※の監視指導については、九州厚生局と連携して行います。 （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4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4年4月1日から令和5年3月31日まで（1年間） （略） 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 総合衛生管理製造過程※承認施設及び輸出食肉製品取扱施設※の監視指導については、九州厚生局と連携して行います。 （略）

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）

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)
<u>R4</u>	<u>16</u>	<u>カンピロバクター(3)、動物性自然毒(1)、アニサキス(12)</u>

（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。

（略）

令和4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29年から令和3年の5年間に県内で起きた66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、58件（88%）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
H29	13	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(2)、動物性自然毒(3)、アニサキス(1)
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)
<u>R3</u>	<u>10</u>	<u>ノロウイルス(4)、カンピロバクター(3)、アニサキス(3)</u>

（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

近年、全国で食中毒患者数が最も多く、食中毒患者の半数以上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。

（略）

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）

（2）飲食店におけるテイクアウト等の衛生管理

近年、消費者のライフスタイルの変化を背景に、中食としてテイクアウトやデリバリー等の利用が定着してきていることから、テイクアウト等を行う飲食店に対しては、立入検査の際に、一般衛生管理の徹底やテイクアウト等に適したメニューの選択を行うことに加え、消費者に対して速やかに喫食する旨の注意喚起を行うことについても助言、指導を行います。

（3）施設への立入検査に関する事項

立入検査にあたっては、年度ごとに重点監視対象業種を明確化するとともに、監視指導内容の充実に努め、長崎県食品の安全・安心条例に規定された「長崎県食品の安全・安心推進計画」に基づき食品の安全性確保を図ります。【別表2】

また、HACCP※に沿った衛生管理の実施が制度化されたことから、各施設で作成された衛生管理計画や記録等の確認を行います（V章）。

保健所ごとに、業種、過去の食中毒の発生状況、発生した場合の影響の度合、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、食品関連施設を下表のとおり4ランクに分類し、【別表3】により、年間18,500件の監視を実施します。

また、県央保健所衛生環境課監視指導班により、県央、県南、西彼地区の大規模小売店舗、大規模仕出し店、大型宿泊施設及び学校給食施設等に対して、年間を通じて重点的な監視指導を実施します。

（略）

4. 食品等の一斉取締りの実施に関する事項

（略）

（2）夏期一斉取締り（7,8月）

温度・湿度が高まり、特に細菌性食中毒が発生しやすい夏期において、厚生労働省が示す方針を踏まえて、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒対策について、監視指導を重点的に実施します。

（3）年末一斉取締り（12月）

多種多様な食品が大量に流通する年末に、厚生労働省が示す方針を踏まえて、ノロウイルス対策等についての監視指導を重点的に実施します。

（略）

令和4年度長崎県食品衛生監視指導計画

（2）飲食店におけるテイクアウト等の衛生管理

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、新たにテイクアウトやデリバリー等のサービスを開始する事例が増えています。テイクアウト等を行う飲食店に対しては、立入検査の際に、一般衛生管理の徹底やテイクアウト等に適したメニューの選択を行うことに加え、消費者に対して速やかに喫食する旨の注意喚起を行うことについても指導を行います。

（3）施設への立入検査に関する事項

立入検査にあたっては、年度ごとに重点監視対象業種を明確化するとともに、監視指導内容の充実に努め、長崎県食品の安全・安心条例に規定された「長崎県食品の安全・安心推進計画」に基づき食品の安全性確保を図ります。【別表2】

また、HACCP※に沿った衛生管理の実施が制度化されたことから、各施設で作成された衛生管理計画や記録等の確認を行います（V章）。

保健所ごとに、業種、過去の食中毒の発生状況、発生した場合の影響の度合、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを考慮して、食品関連施設を下表のとおり4ランクに分類し、【別表3】により、年間18,500件の監視を実施します。

また、県央保健所衛生課監視指導班により、県央、県南、西彼地区の大規模小売店舗、大規模仕出し店、大型宿泊施設及び学校給食施設等に対して、年間を通じて重点的な監視指導を実施します。

（略）

4. 食品等の一斉取締りの実施に関する事項

（略）

（2）夏期一斉取締り（7,8月）

温度・湿度が高まり、特に細菌性食中毒が発生しやすい夏期において、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。

（3）年末一斉取締り（12月）

多種多様な食品が大量に流通する年末に、厚生労働省が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施します。

（略）

令和5年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）

V HACCPに沿った衛生管理の取組みへの対応
（略）

1. 食品等事業者への対応

飲食店などの小規模な営業者に対しては、施設への立入検査の際に、営業者が作成した衛生管理計画や実施記録を点検し、適切にHACCPが運用されていることを確認します。

確認の結果、衛生管理の方法に不適切な点を認めた場合は、営業者に対し、衛生管理計画の見直し等も含め、助言、指導を行います。

また、大規模事業者（食品等の取扱い従事者が50人以上）に対しては、県央保健所衛生環境課監視指導班が「HACCPに基づく衛生管理」の運用状況を検証します。

（略）

3. 「ながさきHACCP※」を活用した小規模営業者のレベルアップ

県では、これまで食品等事業者が自主的に衛生管理のレベルを段階的に高め、また国際標準に沿ったHACCPを目指すためのツールとして、本県独自の評価制度である「ながさきHACCP」に取り組んできました。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」よりも高いレベルでのHACCPの取組みを目指す小規模営業者が、衛生管理水準をさらに向上させ*、これにより取引先からの信頼獲得につなげるため、引き続き「ながさきHACCP」を活用し、それぞれの施設に応じた助言を行います。

* 工程管理による製品の品質安定、不具合発生時の対応の迅速化など

令和4年度長崎県食品衛生監視指導計画

V HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応
（略）

1. 小規模営業者に対する取組み

飲食店などの小規模な営業者に対しては、施設への立入検査の際に、営業者が作成した衛生管理計画や実施記録を点検し、適切にHACCPが運用されていることを確認します。

確認の結果、衛生管理の方法に不適切な点を認めた場合は、営業者に対し、衛生管理計画の見直し等も含め、助言、指導を行います。

なお、大規模事業者（食品等の取扱い従事者が50人以上）に対しては、県央保健所衛生課監視指導班が「HACCPに基づく衛生管理」の運用状況を検証します。

（略）

3. 「ながさきHACCP※」を活用した小規模営業者のレベルアップ

県では、これまで食品等事業者が自主的に衛生管理のレベルを段階的に高め、また国際標準に沿ったHACCPを目指すためのツールとして、本県独自の評価制度である「ながさきHACCP」に取り組んできました。

HACCPに沿った衛生管理が制度化された後においても、小規模営業者がHACCPのメリット*を活かし、取引先からの信頼度の向上を図るため、引き続き「ながさきHACCP」を活用し、それぞれの施設に応じた助言を行います。

* 工程管理による製品の品質安定、不具合発生時の対応の迅速化など

令和５年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）

別表１ （略）
別表２ （略）
別表３ 業種別の重要度別監視回数

重要度 ランク	標準監視回数	業 種
A	年３回以上	飲食店営業（大量調理 ^{※１} する施設に限る。） 乳処理業 集団給食施設（大量調理する施設に限る。）
B	年２回以上	特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 集乳業 食肉製品製造業 そうざい製造業（大量調理する施設に限る。） <u>冷凍食品製造業^{※２}（大量調理する施設に限る。）</u> 複合型そうざい製造業 ^{※２} 複合型冷凍食品製造業 ^{※２} 食品の放射線照射業 乳酸菌飲料製造業 輸出食肉製品取扱施設
C	年１回以上	飲食店営業（大量調理する施設を除く。） 菓子製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 食肉処理業 食肉販売業 ^{※３} 魚介類販売業 ^{※３} 魚介類せり売営業 魚肉練り製品製造業、水産食品製造業 ^{※２} <u>食品の冷凍又は冷蔵業</u> 清涼飲料水製造業 氷雪製造業 マーガリン又はショートニング製造業、食用油脂製造業 みそ製造業、しょうゆ製造業、みそ又はしょうゆ製造業 ^{※２} 酒類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 麺類製造業 そうざい製造業（大量調理する施設を除く。） <u>冷凍食品製造業^{※２}（大量調理する施設を除く。）</u> かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、密封包装食品製造業 ^{※２} 添加物製造業 液卵製造業 ^{※２} 漬物製造業 ^{※２} 集団給食施設（大量調理する施設を除く。）
D	２年に１回以上	飲食店営業（スナック等、簡易な調理のみを行う施設に限る。） 調理機能を有する自動販売機 ^{※２} 喫茶店営業 食品の小分け業 ^{※２}

※１ 大量調理とは、同一メニューを１回300食以上又は１日750食以上調理し、提供するものをいう。

※２ 改正食品衛生法（令和３年６月１日施行）により、新たに設定された許可業種

※３ 容器包装に入れられたもののみを販売する施設を除く。

令和４年度長崎県食品衛生監視指導計画

別表１ （略）
別表２ （略）
別表３ 業種別の重要度別監視回数

重要度 ランク	標準監視回数	業 種
A	年３回以上	飲食店営業（大量調理 ^{※１} する施設に限る。） 乳処理業 集団給食施設（大量調理する施設に限る。）
B	年２回以上	特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 集乳業 食肉製品製造業 そうざい製造業（大量調理する施設に限る。） 複合型そうざい製造業 ^{※２} 複合型冷凍食品製造業 ^{※２} 食品の放射線照射業 乳酸菌飲料製造業 <u>総合衛生管理製造過程承認施設</u> 輸出食肉製品取扱施設
C	年１回以上	飲食店営業（大量調理する施設を除く。） 菓子製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 食肉処理業 食肉販売業 ^{※３} 魚介類販売業 ^{※３} 魚介類せり売営業 魚肉練り製品製造業、水産食品製造業 ^{※２} <u>食品の冷凍又は冷蔵業、冷凍食品製造業^{※２}</u> 清涼飲料水製造業 氷雪製造業 マーガリン又はショートニング製造業、食用油脂製造業 みそ製造業、しょうゆ製造業、みそ又はしょうゆ製造業 ^{※２} 酒類製造業 豆腐製造業 納豆製造業 麺類製造業 そうざい製造業（大量調理する施設を除く。） かん詰又はびん詰食品製造業、ソース類製造業、密封包装食品製造業 ^{※２} 添加物製造業 液卵製造業 ^{※２} 漬物製造業 ^{※２} 集団給食施設（大量調理する施設を除く。）
D	２年に１回以上	飲食店営業（スナック等、簡易な調理のみを行う施設に限る。） 調理機能を有する自動販売機 ^{※２} 喫茶店営業 食品の小分け業 ^{※２}

※１ 大量調理とは、同一メニューを１回300食以上又は１日750食以上調理し、提供するものをいう。

※２ 改正食品衛生法（令和３年６月１日施行）により、新たに設定された許可業種

※３ 容器包装に入れられたもののみを販売する施設を除く。

令和５年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）	令和４年度長崎県食品衛生監視指導計画
別表４（略） 別表５（略） 用語説明（あいうえお順） （略） <u>○アレルギー物質（P7）</u> 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、<u>特定原材料としての表示が義務付けられています。</u> 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。 （略） <u>削除</u>	別表４（略） 別表５（略） 用語説明（あいうえお順） （略） <u>○アレルギー物質を含む食品（P6）</u> 食品に含まれるアレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を惹起することが知られている物質（アレルギー物質）については、<u>アレルギー物質を含む特定原材料としての表示が義務付けられています。</u> 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。 （略） <u>○総合衛生管理製造過程（P3）</u> 総合衛生管理製造過程は、<u>HACCPによる衛生管理手法を取り入れた食品の製造過程であり、平成7年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設されていました（乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌製品が認証の対象）。</u> <u>食品衛生法の改正により、令和２年６月１日をもって本制度は廃止されましたが、それより前に承認・更新の手続きが完了したものについては、その有効期限満了日までは従前のとおり取り扱われます。</u>