

令和6年度長崎県食品衛生監視指導計画の概要

監視指導の基本的方向

長崎県食品衛生監視指導計画は、食の安全・安心の確保を図るため、食品衛生法第24条に基づき県が定め、保健所等による重点的、効率的、効果的な監視指導や検査の実施により、食品に起因する事故の未然防止に努めます。

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

2. 適用範囲

長崎市、佐世保市を除く県内全域

長崎市、佐世保市は独自に計画を定めています

監視指導の実施体制等

機関名	業務内容
生活衛生課	食品衛生に係る施策策定、国、自治体、関係部局との連絡調整
食品安全・消費生活課	食の安全に関する施策策定と県民への情報提供、県民との意見交換の実施、食に関する危機発生時の連絡調整
保健所	食品営業施設等の監視指導、食品収去検査、食中毒及び違反食品調査と拡大防止、消費者への情報提供
食肉衛生検査所	食肉検査、と畜場の衛生指導、消費者への情報提供
環境保健研究センター	保健所と連携した食品等の収去検査、食中毒発生時検査

関係機関等との連携

広域食中毒発生時、国及び他自治体との緊密かつ速やかな連携により、原因究明と拡大・再発防止策を講じます。また、農林水産部局と緊密に連絡を取りながら、生産段階での食品安全規制との連携を確保します。

試験検査機関の体制整備

保健所等の試験検査機関における信頼性の確保や、検査者の技術研鑽に努めます。

監視指導等の実施方法

一般的な監視事項

食品営業施設の施設基準、公衆衛生上必要な措置に関する基準、規格基準、表示の基準適合の確認のほか、と畜場、食鳥処理場、野生鳥獣肉取扱施設に対する衛生確保を行います。

重点監視事項

1. 食中毒予防対策

令和6年度は以下の食中毒に対して重点的な監視指導、啓発を行っていきます。

- ノロウイルス食中毒対策
- カンピロバクター食中毒対策
- 動物性自然毒食中毒対策
- アニサキス食中毒対策

2. 飲食店におけるテイクアウト等の衛生管理

近年、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、メニューの選択や消費者への注意喚起等について指導を行います。

3. 施設への立入検査

過去の食中毒発生状況や流通の広域性などを考慮して業種ごとに立入頻度を分類し、年間18,500件の監視件数を確保します。

また、HACCPに沿った衛生管理が行われているか記録等による確認を行います。

食品等の収去検査

実施機関	検査対象	検査数
保健所	違反の可能性の高い食品等	1,575件
環境保健研究センター、食肉検査所等	残留農薬等	425件

食品等の一斉取締り

4～5月	春期一斉取締り
7～8月	夏期一斉取締り
12月	年末一斉取締り
不定期	特定の違反事例等による一斉取締り

違反を発見した場合の対応

発見した場面ごと（立入時、抜取検査結果）に対応し、必要に応じて公表します。

食中毒等健康危害発生時の対応

「食中毒処理要領」に基づく迅速かつ的確な対応、再発防止のための積極的さかのぼり調査により原因究明を行い、必要な情報について速やかに公表します。

HACCPに沿った衛生管理の取組みへの対応

食品等事業者への対応

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。

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

法で規定された外部検証（現場検査、書類確認、微生物試験）により衛生管理の実施状況を評価し、必要に応じて衛生管理計画の見直し等の指導を行います。

「ながさき HACCP」を活用した小規模営業者のレベルアップ

本県独自の衛生管理評価ツールである「ながさき HACCP」を今後も活用し、それぞれの施設に応じた助言も行います。

食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品事業者に対する啓発

(1)食品衛生管理者等の設置、(2)製品等の自主検査実施、(3)製造販売の記録作成と保存、(4)集団給食等の大量調理施設に対する衛生管理マニュアルに基づく管理、について啓発を行います。

他の模範となる衛生優良施設の表彰と公表

長崎県食品衛生協会活動への支援と連携

各種活動（食品衛生指導員活動、衛生教育、広報）に対する支援と連携を行います。

情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

県民との情報及び意見の交換

長崎県食品安全・安心委員会開催、広報、各地での消費者との意見交換により、県民に広く情報提供を行います。

監視指導の実施状況等の公表

監視指導結果は、令和7年6月末に、一斉取締り事業は実施の都度公表します。

食品衛生に関する人材の育成及び資質の向上

職員（食品衛生監視員等）の人材育成

技術研修会の開催や各種研修会を受講させ、職員の技術研鑽に努めます。

食品関係者の人材育成

食品衛生責任者向け、営業者及び従業員向け、ふぐ取扱者向けに講習を行います。