

令和4年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）	令和3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。</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4年4月1日から令和5年3月31日まで（1年間） （略）</p> <p>III 監視指導の実施体制等 （略）</p> <p>2. 関係機関等との連携体制の確保</p> <p>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）</p> <p>IV 監視指導等の実施方法 （略）</p> <p>1. 一般的な監視事項</p> <p>① 法や長崎県食品衛生に関する条例（平成12年3月24日長崎県条例第57号、以下「条例」という。）に基づく施設基準※、公衆衛生上必要な措置に関する基準※、規格基準※及び表示の基準等の遵守、実施状況の記録作成や保存について、適切な指導を実施します。</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3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3年4月1日から令和4年3月31日まで（1年間） （略）</p> <p>III 監視指導の実施体制等 （略）</p> <p>2. 関係機関等との連携体制の確保</p> <p>① 総合衛生管理製造過程※承認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）</p> <p>IV 監視指導等の実施方法 （略）</p> <p>1. 一般的な監視事項</p> <p>① 法や長崎県食品衛生に関する条例（平成12年3月24日長崎県条例第57号、以下「条例」という。）に基づく施設基準※、管理運営基準※、規格基準※及び表示の基準等の遵守、実施状況の記録作成や保存について、適切な指導を実施します。</p>

令和4年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）

② 食品衛生法の改正に伴い、新たに食品衛生法に基づく営業許可や届出が必要となる事業者に対しては、施設の立入時や講習会等を通じて、新たな制度の円滑な移行について指導・助言を行います。

③ と畜場や食鳥処理場における構造設備基準の遵守の指導、適切など畜検査や食鳥検査を行います。また、枝肉、中抜とたい※等の微生物汚染の防止が図られているか確認、指導を行うとともに、微生物検査による検証を実施します。

④ 野生鳥獣肉を取扱う者に対して、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」に基づいた衛生的取扱いがされているか、定期的に確認を行います。

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（83%）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

(略)

④ アニサキス食中毒対策

鮮魚を取り扱う魚市場や小売店等に対し、適切な温度管理により鮮度を保持にするよう指導します。魚介類販売店や飲食店等に対し、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。

令和3年度長崎県食品衛生監視指導計画

② と畜場や食鳥処理場における構造設備基準の遵守の指導、適切など畜検査や食鳥検査を行います。また、枝肉、中抜とたい※等の微生物汚染の防止が図られているか確認、指導を行うとともに、微生物検査による検証を実施します。

③ 野生鳥獣肉を取扱う者に対して、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」に基づいた衛生的取扱いがされているか、定期的に確認を行います。

2. 重点監視事項

(1) 食中毒予防対策

平成28年から令和2年の5年間に県内で起きた70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（83%）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
H28	14	ノロウイルス(4)、カンピロバクター(4)、動物性自然毒(2)
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)

(注) 病因物質は4つの病因物質のみ記載しています

(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。魚介類販売店や飲食店等に対し、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

令和4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

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

（略）

V HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

食品衛生法の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理が、令和3年6月に完全施行されました。これに伴い、小規模な飲食店等の営業者には、手引書を参考にして取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が、また、と畜場や大規模事業者等には国際標準に沿った「HACCPに基づく衛生管理」が求められます。

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。

令和3年度長崎県食品衛生監視指導計画

（2）施設への立入検査に関する事項

（略）

V HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

食品衛生法の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理が、令和3年6月に完全施行されます。これに伴い、小規模な飲食店等の営業者には、手引書を参考にして取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が、また、と畜場や大規模事業者等には国際標準に沿った「HACCPに基づく衛生管理」が求められます。

1. 小規模営業者に対する取組み

県内の食品等事業者の多くが「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う小規模な営業者に該当することから、これまで講習会や個別指導により、衛生管理計画の作成や手引書の内容について助言を行い、HACCP導入を推進してきました。

今後は、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。

令和4年度長崎県食品衛生監視指導計画（案）

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

HACCPの制度化に伴い、と畜場・大規模食鳥処理場の設置者等は、「HACCPに基づく衛生管理」の実施状況について県による検査（外部検証）を受ける必要があります。

県は、施設の現場検査を定期的に行い、各工程の作業が衛生管理計画等に基づき実施されていることを確認します。

また、施設従事者による点検記録を確認し、日々の衛生管理が適切に行われているかを検証します。

加えて、解体処理後の牛肉・豚肉・鶏肉について微生物試験を行うことで、施設における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を施設に指示します。

（略）

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5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。

令和3年度長崎県食品衛生監視指導計画

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

HACCPの制度化に伴い、と畜場・大規模食鳥処理場の設置者等は、「HACCPに基づく衛生管理」の実施状況について県による検査（外部検証）を受けることが法で規定されました。

今後は、施設の現場検査を定期的に行い、各工程の作業が衛生管理計画等に基づき実施されていることを確認します。

また、施設従事者による点検記録を確認し、日々の衛生管理が適切に行われているかを検証します。

加えて、解体処理後の牛肉・豚肉・鶏肉について微生物試験を行うことで、施設における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を施設に指示します。

（略）

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4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。

令和4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。） 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 総合衛生管理製造過程承認施設 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 食品の冷凍又は冷蔵業、冷凍食品製造業※ ² 清涼飲料水製造業 水雷製造業 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3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 総合衛生管理製造過程承認施設
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 食品の冷凍又は冷蔵業、冷凍食品製造業※ ² 清涼飲料水製造業 水雷製造業 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 **令和3年6月1日に施行される改正食品衛生法**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（案）

別表4（略）
別表5（略）

用語説明（あいうえお順）
（略）

○**公衆衛生上必要な措置に関する基準**（P4）

公衆衛生上必要な措置に関する基準とは、食品衛生法**第51条**に基づき、施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について定められた基準のことで、食品等の取扱いや使用水の管理といった一般的な衛生管理や、HACCPIに関することについて規定されています。
（略）

○**食品衛生法に基づく公表の事務取扱要領**（P8）

食品衛生法**第69条**に基づき食品衛生上の危害の発生を防止するため、「法又は法に基づく処分に違反した者」の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めることにより、食品衛生上の危害発生の防止を図ることを目的として、長崎県生活衛生課が定めたもので、公表対象や公表内容、公表時期等について規定しています。

（略）

【 や 】

○**輸出食肉製品取扱施設**（P3）

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。

（略）

令和3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）

○**管理運営基準**（P4）

管理運営基準とは、食品衛生法**第50条の2**※に基づき、施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について定められた基準のことで、食品等の取扱いや使用水の管理といった一般的な衛生管理や、HACCPIに関することについて規定されています。※令和3年6月1日以降：第51条
（略）

○**食品衛生法に基づく公表の事務取扱要領**（P8）

食品衛生法**第63条**※に基づき食品衛生上の危害の発生を防止するため、「法又は法に基づく処分に違反した者」の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めることにより、食品衛生上の危害発生の防止を図ることを目的として、長崎県生活衛生課が定めたもので、公表対象や公表内容、公表時期等について規定しています。

※令和3年6月1日以降：第69条

（略）