

令和 7 年度 長崎市食品衛生監視指導計画

第 1 趣旨

長崎市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）第 24 条及び国の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、本市の実情を勘案して毎年度策定するものです。

この計画に基づき、食品衛生に係る監視指導を実施します。

第 2 目的及び手段

この計画は、食品等事業者が食品の安全性の確保に係る責務を果たし、安全な食品等を供給することによって、市民の食生活の安全が保たれているかを確認することを目的として策定しています。この目的を達成するために、監視指導の重点的、効率的かつ効果的な実施の推進を図ります。

第 3 基本的事項

1 実施期間 令和 7 年 4 月 1 日から令和 8 年 3 月 31 日までの 1 年間

2 実施対象範囲 長崎市内

3 監視指導項目（根拠法等）

(1)「食品衛生法」に基づく基準等

(2)「食品表示法」に基づく基準等

(3)「長崎県食品衛生に関する条例」（以下「県条例」という。）に基づく基準等

(4) その他食品衛生上の危害を防止するために必要な事項

4 監視指導に関する事項

以下の項目を基本として、監視指導を計画します。

(1) 市、食品等事業者及び消費者の役割分担

ア 市の役割

(ア) 食品の安全性の確保に関して監視指導その他の様々な施策を総合的に策定し、実施する。

イ 食品等事業者の役割

- (ア) 食品の安全性の確保への第一義的責任を果たすための知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等を行う。
- (イ) HACCP※¹ に沿った衛生管理の制度化に伴う衛生管理計画及び手順書の作成、当該衛生管理計画及び手順書に沿った衛生管理の実施並びに衛生管理の実施状況に係る記録の作成及び保存を行う。

ウ 消費者の役割

- (ア) 家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択し、食品の安全性を確保する。
- (2) 食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施
農林水産物の採取から食品の消費者への販売に至る一連の食品供給の行程（フードチェーン）の各段階において、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等を分析及び評価した上で、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。
- (3) 生産段階における食品の安全性確保と農林水産担当部局等との連携
農林水産物の生産段階における食品の安全性を確保するため、農林水産担当部局等と連携して食品安全情報の収集を図る等、諸対策を実施します。

※1 食品の調理・製造工程において発生が予測される危害を分析し、コントロールする手法（危害分析・重要管理点方式）

第4 実施方法

諸状況に応じて、以下の監視指導等を実施します。

1 一般的監視事項

- (1) 施設への立入り検査による指導（事業譲渡により営業者の地位が承継された施設（承継から6か月以内）も含む）
 - ア 食品衛生法、県条例等に規定する施設基準、公衆衛生上必要な措置、規格基準、製造基準、保存基準に適合していることの確認
 - イ 食品表示法に規定する表示基準に適合していることの確認
- (2) 簡易汚染測定器（ATP）※²や手洗いチェッカー※³を利用した監視指導
- (3) 食品等の収去（抜き取り）検査※⁴等
 - ア 食品の規格基準等の遵守を確認するための収去検査の実施
 - イ 過去の違反状況、衛生管理状況を考慮し、計画的な食品検査の実施
 - ウ 市民生活において利用頻度の高い、かつ安全性を確保する必要がある食品に重点を置いた検査の実施

- ※2 有機物の量を測定することによって、手指、食器具等の汚染度を測定する機械
- ※3 手洗いの習熟度が目視できる機材
- ※4 食品衛生監視員が食品衛生法第 28 条の規定に基づき無償で食品を持ち帰り実施する検査

2 重点監視事項

(1) 「HACCP に沿った衛生管理」の実施確認

平成 30 年 6 月公布の食品衛生法等の一部を改正する法律により、法第 51 条第 2 項に基づく公衆衛生上必要な措置（「HACCP に沿った衛生管理」）が制度化されました。令和 3 年 6 月から完全施行となり、食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理を行うことが義務化されました。

これを踏まえ、HACCP に沿った衛生管理が適切に行われ、衛生管理計画や衛生管理状況の記録の作成、保存が出来ているか監視指導を行います。

(2) 病因物質別食中毒予防対策

近年、未加熱や加熱不足の食品が原因と考えられる食中毒（肉類：カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等 魚類：アニサキス）が多く発生しています。

また、調理従事者を介したノロウイルス食中毒が冬期を中心に発生しており、これらの病因物質を中心に食中毒対策の強化を図ります。

ア ノロウイルス食中毒対策

- (ア) 調理従事者の健康チェックと手洗いの徹底の指導
- (イ) 食品の十分な加熱調理の指導
- (ウ) 2 次汚染を防止するための食品の取り扱い及び施設管理の指導
- (エ) 保育所や高齢者施設等を対象とした衛生指導（予防と発生時の対応）

イ 腸管出血性大腸菌食中毒対策

- (ア) 調理従事者の健康チェックと手洗いの徹底の指導
- (イ) 食品の十分な加熱調理の指導
- (ウ) 食肉類の適切な温度管理と衛生的な取り扱いの指導
- (エ) 食品衛生法、関係通知に基づく生食用食肉の衛生的取り扱いの指導
- (オ) 生食用食肉の収去検査の実施
- (カ) 消費者に対する啓発（特に乳幼児及び高齢者が感染した場合の危険性の周知）

ウ カンピロバクター食中毒対策

- (ア) 調理従事者の健康チェックと手洗いの徹底の指導
- (イ) 食品の十分な加熱調理の指導
- (ウ) 食肉類（特に鶏肉）の適切な温度管理と衛生的な取り扱いの指導
- (エ) 食品衛生法、関係通知に基づく生食用食肉の衛生的取り扱いの指導

- (オ) 消費者に対する啓発（食肉の生食の危険性を周知、中心部までの十分な加熱）
- エ その他の食中毒対策

寄生虫（アニサキス）や自然毒（ふぐ毒、きのこ毒）の危険性を広く周知し、営業施設、家庭における食中毒の防止を図ります。

(3) 地方の特性による食中毒予防強化対策

ア 観光関連施設（ホテル、旅館、土産食品製造施設など）における食中毒予防対策

イ 大型観光イベントにおける食中毒予防対策

近年、県内外から多くの観客を集める大型のイベントが増加し、野外の簡易な施設で大量の食品が調理提供されており、大規模な食中毒事件が発生する危険性が高まっています。主催者へ注意喚起を行い、営業者に対する出店説明会等での衛生指導、イベント当日の立入検査の実施など指導を強化します。

(4) 季節の特性による食中毒予防強化対策

厚生労働省の方針を踏まえ、以下の諸対策を実施します。

ア 夏期における食中毒予防対策（6月～7月）

イ 年末における食中毒予防対策（11月～12月）

3 市民啓発に関する事項

市民の「食」の安全・安心意識の向上のため、以下の事業を実施します。

(1) 手洗い励行運動の推進

ア 手洗い体験教室の実施

イ 広報紙やホームページによる啓発

ウ 市内小中学校への啓発

(2) 市民講習会の実施

ア 自治会等、地域における食品衛生教室の開催

イ 高齢者、乳幼児等を対象とした食品衛生講習会の実施

ウ 学校・自治会バザー等における食中毒予防講習会の実施

(3) 食品衛生に関する情報の提供

ア 広報紙による情報提供

イ ホームページによる情報提供

ウ チラシ、ポスターによる情報提供

第5 実施体制

監視指導を実施するにあたり、以下の体制整備を行います。

1 監視指導の実施体制に関する基本的事項

計画に基づき必要な監視指導を実施できるよう、保健所及び保健所の衛生検査施設の体制を整備し、食品衛生監視員^{※5}を適正に配備します。また、食品衛生監視員にあつては、小規模営業者等が HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう指導を行います。

※5 食品衛生法施行令第9条に規定される資格要件（医師、薬剤師、獣医師、農水産学系大学の卒業者等）を満たす行政職員

2 厚生労働省、消費者庁、都道府県等その他関係機関相互の連携体制の確保

厚生労働省、消費者庁、都道府県等その他関係機関との緊密な連絡及び連絡体制の確保を行います。

3 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連絡体制の確保

広域的な食中毒事案が発生した際には、法第21条の3に規定される広域連携協議会において情報を共有し、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するため必要な対策を協議します。

4 水産農林部局等他部局との連携体制の確保

生産段階の食品安全規制（農薬、抗生物質等）との連携の確保のため、水産農林部局との間で生産段階に係る食品安全規制の違反情報を共有する等、緊密な連絡及び連絡体制の確保を行います。

5 試験検査実施機関の体制の整備等

保健環境試験所において、検査精度の信頼性を確保するため、定期的な内部点検や国が実施する外部精度管理調査の定期的な受検等を実施します。また、検査機器等の整備、検査員等の研修を行うなど、検査実施体制の整備を図ります。

6 消費者関連部局との連携

食品を起因とする健康被害発生や、不良食品の流通等の防止及び発生時の被害拡大防止のため、国・県・市の消費者関連部局との円滑な連携を図ります。

7 食品団体への啓発及び自主管理体制協力依頼

長崎市食品衛生協会へ協力を依頼し、以下の事業を実施します。

(1) 食品衛生指導員^{※6}による ATP を使った食品営業施設の巡回指導

(2) 食品営業者による自主検便、自主検査の実施

(3) 食品営業者への食品安全情報の提供（講習会等の開催）

※6 （公社）日本食品衛生協会が定める食品衛生指導員制度要綱に基づき、営業施設の巡回指導等を通じて食品衛生の普及啓発を実践する食品関連事業者等。地方食品衛生協会が委嘱する

第6 施設への立入検査に関する事項

施設の立入検査の計画及び実施にあたり、以下の考え方に基づいて実施します。

1 立入検査の考え方

- (1) 立入検査にあたっては、管轄内の食品等事業者の施設の特性を勘案して、業種ごとに年間の立入予定回数を設定し、適正な実施計画を定めて実施します。
- (2) 施設の衛生管理状況等及び取り扱う食品等の違反状況、問題発生状況等の分析及び評価をもとに重要監視施設を設定し、重点的に監視指導を実施します。
- (3) 季節の特性、食品の流通状況や地域のイベント等を考慮し、重点的な一斉取締りを実施します。
- (4) 食品表示法に基づき、食品製造業者や市内で販売されている製造物等について食品の保存方法や表示等、適正な流通及び販売状況の監視指導を実施します。

2 監視指導回数

前項（1）の考え方に基づき、業種ごとに過去の違反状況、食品の流通状況、営業の特殊性を考慮して、次のとおり5ランクに分類し、効率的な監視を実施します。

<ランク分け表>

ランク	回／年	ランクの内容	業 種
A	3回／年	危害の発生する可能性が高く、食中毒発生時における社会的影響が非常に大きい施設	■観光関連飲食店施設 ^{※7} ■製造業・加工業 （土産食品製造施設、広域流通食品製造施設）
B	2回／年	危害の発生する可能性が高い施設	■製造業・加工業（Aランク及び菓子製造業を除く） ■食肉処理業

C	1回／年	危害の発生する可能性がある施設	■ 飲食店（A・Dランク以外） ■ 菓子製造業（Aランク以外） ■ 魚介類販売業 ■ 魚介類せり売り業 ■ 食肉販売業 ■ 観光イベント等での臨時営業
D	1回／2年	危害の発生する可能性が比較的低い施設	■ 飲食店（スナック、バー、そう菜） ■ 自動車・自動販売機・仮設営業 等
E	必要に応じて	危害の発生する可能性が低い施設	■ 営業の届出を要する施設（集団給食施設、魚介類販売業（包装魚介類）、食肉販売業（包装食肉）、乳類販売業、氷雪販売業 等）

※ 7 観光客（修学旅行を含む）に対して食事を提供する飲食店のうち大規模な旅館・ホテル、一般食堂、レストラン、料理店等

3 食品等の収去検査等に関する事項

(1) 収去検査

食肉等、乳及び乳製品、水産食品、野菜等の食品群ごとに、法違反状況、問題発生状況等を分析及び評価して、検査項目（微生物、添加物等）ごとの年間検査予定数を含む食品等の収去検査の実施計画を定めます。

<令和7年度食品収去検査計画>

食 品 分 類	検 査 等 の 内 容	予 定 検 体 数
魚 介 類	刺身の細菌検査、養殖魚介類の抗生物質、フグの毒素など	40
冷 凍 食 品	冷凍食品の成分規格（細菌）検査	25
魚 介 類 加 工 品	魚肉ねり製品などの細菌、添加物検査	35
肉卵類及びその加工品	食肉製品、生食用食肉の細菌、添加物検査	45
乳 類 及 び 乳 製 品	牛乳等の細菌検査及び成分検査	30
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリームや氷菓等の成分規格（細菌、成分など）検査	10
穀類及びその加工品	弁当、そうざい、めん類等の細菌検査	100
野菜類、果物類及びその加工品	野菜、果実の残留農薬検査 豆腐、漬物等の細菌及び添加物検査	85
菓 子 類	菓子類の細菌及び添加物検査	85

清 涼 飲 料 水	清涼飲料水の成分規格（細菌）検査	9
酒 精 飲 料	酒精飲料の添加物検査	8
氷 雪	氷雪の細菌検査	3
合 計		4 7 5

<令和 7 年度買い上げ等食品検査計画>

検 査 項 目	検 査 品 目	予定検体数
水 銀 ・ P C B	近海産の鮮魚	1 5
海 水 の 細 菌 検 査 (規 格 基 準)	生食用かき採取海域の海水	3 1

(2) 収去検査の対象食品等の選定及び収去検査の実施にあたっての留意事項

収去検査の対象とする食品等の選定にあたっては、以下の点に留意します。

- ア 市内における生産、製造、加工等される食品等を含め、広域流通食品等を中心とします。
- イ 市内において生産、製造、加工等された食品等の収去にあたっては、過去の立入検査結果及び衛生管理状況を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等及び項目に重点を置きます。
- ウ 食品等の規格基準の改正状況や流通量の季節変化等にも配慮します。
- エ 輸入食品についても、規格基準等が適正に遵守されているかを確認するため検査を実施します。

4 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- ア 立入検査により施設基準違反、製造基準違反、表示違反等、食品衛生法や食品表示法の規定に違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面にて改善指導を行った後、改善を確認します。
- イ 食品衛生上の危害を防止する必要がある場合において、違反をした食品等事業者に対し、行政指導、行政処分を実施します。
- ウ 市外で製造された食品の違反を発見した場合には、その流通状況等を調査し、厚生労働省及び管轄する自治体と連携して危害の防止対策を実施します。

(2) 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

ア 当該食品等について、販売の用に供し、速やかな措置を講ずるとともに、必要に応じて廃棄、回収等の指示、命令等の措置を実施します。また、必要に応じて当該食品事業者に対し、営業の禁止若しくは停止の措置を講じます。

イ 生産、製造、加工等を行った場所が管轄外であった場合には、速やかに当該施設を管轄する自治体の食品衛生担当部局へ通報し、当該食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。

ウ 広域流通食品等及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講ずるとともに、改善の状況についても情報提供します。

(3) 通報、その他により違反を発見した場合の対応

他の行政体、市民等からの通報により違反を発見した場合には、直ちに食品衛生監視員を食品等事業者の施設等に派遣し、検査の実施等により違反の事実を確認するとともに、製品の回収、廃棄等、必要な措置を行います。

(4) 違反内容の公表について

食品衛生上の危害を明らかにし、健康被害の発生等、危害の拡大防止を図る必要が生じた場合には、違反者の名称、対象食品、対象施設等をホームページ等により随時公表します。

5 計画の実施状況の公表に関する事項

監視指導計画の実施結果について以下の内容を公表します。

- (1) 食品等事業者の施設への立入検査の状況及びその結果の概要
- (2) 食品等の収去の状況及びその結果の概要
- (3) 夏期、年末等の一斉取締りの実施結果の概要
- (4) 食中毒事件及び苦情の発生状況等

6 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

- (1) 「食中毒処理要領」等に基づき、適正に原因究明及び健康危機管理対策を実施します。
- (2) 必要に応じ、薬事監視、医療監視、水道担当等関係部局への迅速な情報提供及び当該関係部局との密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因の究明、情報の迅速な公表等を行います。
- (3) 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況に関する食品等事業者及び住民への情報提供を行います。
- (4) いわゆる健康食品による健康被害発生時においても、関係通知に基づき、原因究明を迅速に行い、厚生労働省に調査結果を報告し、必要に応じて公表を行います。

7 計画策定に係る情報及び意見の交換の実施に関する事項

監視指導計画の策定にあたっては、その趣旨及び概要等を公表し、地域の消費者及び食品等事業者を含めた住民からの意見を広く求め、当該意見をもとに計画案を見直すなど、リスクコミュニケーション^{※8}の促進を図ります。

※8 関係者の間で情報や意見をお互いに交換すること（意見交換会、パブリックコメント等）

第7 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

食品衛生の確保は行政側の努力だけで成り立つものではなく、直接市民に食品を供給する食品等事業者の自主的衛生管理が実施されることが食品衛生の根本的事項となります。

このため、食品等事業者に対し、以下の自主的な衛生管理事項の推進を指導します。

1 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、講習会を開催する等の方法により支援を行います。

2 食品衛生責任者^{※9}等の設置

- (1) 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）により、原則として全ての営業者は食品衛生責任者を定めておくこととなったこと等を踏まえ、食品衛生責任者の養成を行います。
- (2) 営業者に対して、食品衛生責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理に当たらせるとともに、食品衛生責任者の意見を尊重し、その職務が十分に果たされるような管理体制の構築に努めるよう指導します。
- (3) ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者（以下「ふぐ処理者」という。）に関して、ふぐを処理する営業者に対し、ふぐ処理者又はその者の立会いの下に他の者がふぐを処理することを徹底するよう指導します。

※9 食品衛生法施行規則第66条の2第1項に基づき別表第17の1で規定される、営業者が施設に設置する調理師、講習会修了者等の資格を有する者

3 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

- (1) 食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全確認等の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存の推進を図ります。
- (2) 食品等事業者による衛生レベルの向上に係る自主的な活動を促進するため、食品衛生指導員等による助言、指導その他の活動を推進します。
- (3) 衛生管理に係る基準、食品等の適正表示の実施、食品等に係る基準違反及び苦情の事例等についての講習会等を開催するとともに、ホームページ等を活用した情報提供を図ります。
- (4) 衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設を表彰するなど、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図るための取り組みを実施します。

第8 関係者相互のリスクコミュニケーションの実施に関する事項

監視指導計画等の策定の際の意見聴取、監視指導計画等の実施状況の公表及び法違反者の公表のほか、次にあげる事項等によりリスクコミュニケーションの促進を図ります。

- 1 市の広報媒体、報道機関及びホームページ等を活用し、食品衛生向上に寄与する情報を提供します。
- 2 家庭における食中毒等発生を未然に防止するため、地域市民講習会等を積極的に開催します。
- 3 食品等事業者及び消費者との意見交換会を実施し、情報を交換し、その意見を監視指導計画に反映させます。

第9 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生監視員、食品衛生指導員や食品等事業者に対し食品衛生に関する研修を実施し、食品衛生に関する最新の情報の取得または提供を行い、より質の高い食品衛生対策基盤の確保に努めます。

1 食品衛生監視員の資質向上

国等が開催する研修会等へ積極的に参加し、また、職場内研修や外部講師を招いての研修会を実施するなど、最新の科学的知見や情報の取得に努めます。

2 食品等事業者等の資質向上

- (1) 食品等事業者に対する講習会を開催します。

- (2) 観光関連施設の管理者、調理従事者等については、研修会を実施します。
- (3) 食品衛生責任者については、実務講習会等を実施し、新たな知識の習得に努めさせます。
- (4) 食品衛生を確保する上で緊急に必要な情報は、食品事業者、食品関連団体へ随時提供します。
- (5) 長崎市食品衛生協会の食品衛生指導員に対して、食品衛生知識向上の研修を実施します。