

令和8年度長野県食品衛生監視指導計画の概要

この計画に基づき食品衛生に関する監視・指導を行い、食品の安全性を確保します。
本計画の結果について、令和9年(2027年)6月末までに公表します。
また、計画の進捗状況について3か月ごとに公表します。

対象 : 県内全域(長野市・松本市は別に計画策定)
実施期間 : 令和8年(2026年)4月1日から令和9年(2027年)3月31日【1年間】
根拠法令 : 食品衛生法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律、
食品表示法、食品衛生法施行条例、長野県食品安全・安心条例等
基本方針 : ①監視指導を実施します ②衛生管理を支援します ③県民と共に進めます

監視指導に関する事項～監視指導を実施します～

【監視指導の実施体制】

- 食品事業所に対する立入検査 : 保健福祉事務所(保健所)等(食品衛生監視員)
- 食品等の検査 : 保健福祉事務所及び環境保全研究所
- と畜検査 : 食肉衛生検査所(と畜検査員)
- 厚生労働省や都道府県(広域連携協議会)及び庁内関係部局(長野県食品安全対策連絡会議)とも連携して実施します。

【監視指導の実施】

- 食品衛生監視員による立入検査計画件数 8,220件
(内訳 : 飲食店営業 5,517件、製造・販売業等 2,230件、集団給食施設 473件)
- 食品等の検査計画件数 1,177件(内訳 : 国産品 1,098件、輸入品 79件)
- と畜検査 と畜場に搬入される全ての家畜(牛、豚等)について実施(全頭検査)
- 食品事故発生時の危害の重大性等を考慮し、観光地等の集中監視を実施します。
- HACCPに沿った衛生管理に関する指導や流通食品等の検査を実施します。
- 重点監視指導項目を定め、重点的かつ効率的な監視指導を実施します。

【重点監視指導項目】

①食中毒防止策

食肉の生食や加熱不足、アニサキス等魚介類に寄生する寄生虫、ノロウイルス等による食中毒に対する防止策の他、テイクアウトやデリバリーといった多様化する営業形態における食の安全性確保や有毒きのこ・有毒植物の誤食に関する注意喚起を行います。

②違反、苦情食品発生防止策

表示違反や規格基準違反対策として監視指導や検査を実施する他、異物混入事例発生時には事業者と協力し、原因究明・再発防止を行います。

③HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証

大規模な広域流通食品製造施設やと畜場における「HACCPに基づく衛生管理」の適合確認、飲食店、小規模な食品製造施設、営業届出施設における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施状況の確認、指導を行います。

自主的な衛生管理に関する事項～衛生管理を支援します～

事業者が自ら実施する衛生管理を向上するため、助言や指導を行います。
人材の養成・資質の向上として、新規食品営業者講習会等の講習会を行います。

県民参画の推進に関する事項～県民と共に進めます～

県民、事業者及び行政等が相互理解を深めるための意見交換(リスクコミュニケーション)として、懇話会や食品の安全こども教室等を開催します。

ホームページ、SNS等により、食中毒予防等について県民への情報提供を行います。