

令和 8 年度長野県食品衛生監視指導計画（案）

長野県健康福祉部

目 次

	頁
第 1 はじめに	1
第 2 計画の対象、実施期間、根拠法令及び基本方針	1
1 計画の対象	1
2 計画の実施期間	1
3 根拠法令	1
4 基本方針	1
監視指導に関する事項～監視指導を実施します～	
第 3 監視指導の実施体制	3
1 監視指導の実施機関と役割	3
2 監視指導の連携と体制整備	3
3 食品等の検査の精度管理	4
第 4 監視指導の実施	6
1 監視指導の基本的な事項	6
2 重点監視指導項目	8
3 違反を発見した場合の対応	10
4 食中毒等健康危害発生時の対応	10
5 食品衛生監視員等の研修	10
自主的な衛生管理に関する事項～衛生管理を支援します～	
第 5 事業者に対する自主的な衛生管理の促進	11
1 HACCPに沿った衛生管理を中心とした自主管理体制強化のための支援	11
2 食品等の自主回収報告制度	11
第 6 人材の養成・資質の向上	12
1 食品衛生推進員に対する研修会	12
2 事業者に対する試験・講習会	12
県民参画の推進に関する事項～県民と共に進めます～	
第 7 県民との意見の交換及び県民への情報提供（リスクコミュニケーション）	13
1 食品の安全性に関する事項	13
2 計画に関する事項	14

令和8年度長野県食品衛生監視指導計画

健康福祉部食品・生活衛生課

【第1 はじめに】

この計画は、食品衛生法に基づいて、毎年度、県民の皆様からご意見を伺いながら、本県の特性を踏まえて策定するもので、令和8年度はこの計画に基づき食品衛生に関する監視指導等を行い、食品の安全性を確保します。

【第2 計画の対象、実施期間、根拠法令及び基本方針】

1 計画の対象

県内全域（長野市及び松本市は別に計画策定）

2 計画の実施期間

令和8年（2026年）4月1日から令和9年（2027年）3月31日まで

3 根拠法令

食品衛生法	飲食による健康被害の発生を防止するための法律
と畜場法	と畜場で食肉の処理を適正に行うための法律
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	食鳥処理場で食鳥肉の処理を適正に行うための法律
食品表示法	食品の表示に関するルールを定めている法律
食品衛生法施行条例	食品衛生法の規定に基づき、営業の施設についての基準等について、長野県で定めた条例
長野県食品安全・安心条例	食品の安全と県民の安心の確保に関する施策を推進するための条例

4 基本方針

(1) 監視指導に関する事項～～監視指導を実施します～～

法令に基づいて厳正かつ計画的な監視指導を行います。監視指導は、次により重点的かつ効率的に実施します。

- 食中毒等の健康被害及び違反食品の発生状況を分析、評価し、その結果に基づいて監視指導を行います。
- 県内における食品の生産、製造、流通、販売の状況などを考慮し、原材料から消費に至るあらゆる段階でHACCP（ハサップ）を取り入れた総合的な監視指導を行います。
- 農政部など農畜水産物の生産者等を指導する関係部局と連携します。
- 食品表示法関係部局と連携し、食品表示の適正化を図ります。

(2) 自主的な衛生管理に関する事項～～衛生管理を支援します～～

食品等の安全性の確保については、食品等を生産、製造、加工、流通、販売等行う食品等事業者（以下、事業者という。）が第一義的責務を負うことから、講習会等による情報提供、助言を行うことで事業者自らが実施する衛生管理を支援します。

(3) 県民参画の推進に関する事項～～県民と共に進めます～～

長野県食品安全・安心条例に基づき、食品の安全性の確保に関する県民等との積極的な意見の交換と迅速かつ正確な情報提供（リスクコミュニケーション）を行います。

監視指導に関する事項 ～～監視指導を実施します～～

【第3 監視指導の実施体制】

1 監視指導の実施機関と役割

(1) 健康福祉部食品・生活衛生課

計画の策定及び公表を行うほか、情報の収集や厚生労働省、消費者庁等の関係省庁、都道府県等及び庁内関係部局との連絡調整等を行います。また、広域食品衛生監視専門班により事業者に対する監視指導を行います。

食品検査の信頼性確保部門を置き、検査の信頼性を確保します。

(2) 保健福祉事務所

保健福祉事務所及び広域食品衛生監視専門班の食品衛生監視員により、食品等事業所に対する立入検査を行います。さらに検査用食品等を採用し、食品添加物・指定外添加物・食品成分規格・器具又は容器包装の規格等の検査を行います。違反・苦情食品や食中毒等を疑う健康被害が発生した場合は、その発生原因等を迅速に調査し、その結果に基づいて必要な措置を行います。

(3) 環境保全研究所

残留農薬、動物用医薬品、特定原材料等の検査を行います。

食中毒等を疑う健康被害事例が発生した場合は、遺伝子検査等により迅速に原因の特定を進めます。

また、保健福祉事務所及び食肉衛生検査所の検査担当者に対し、研修会等により技術的な支援及び情報提供を行います。

(4) 食肉衛生検査所

と畜検査、T S E検査、動物用医薬品残留検査、食肉の微生物検査、と畜場の監視指導、認定小規模食鳥処理場の監視指導等を行います。

2 監視指導の連携と体制整備

(1) 国及び都道府県等との連携体制の確保

広域流通食品、輸入食品等の監視指導及びこれら食品の違反発見時の調査、措置に対応するため、厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との緊密な連携を確保します。

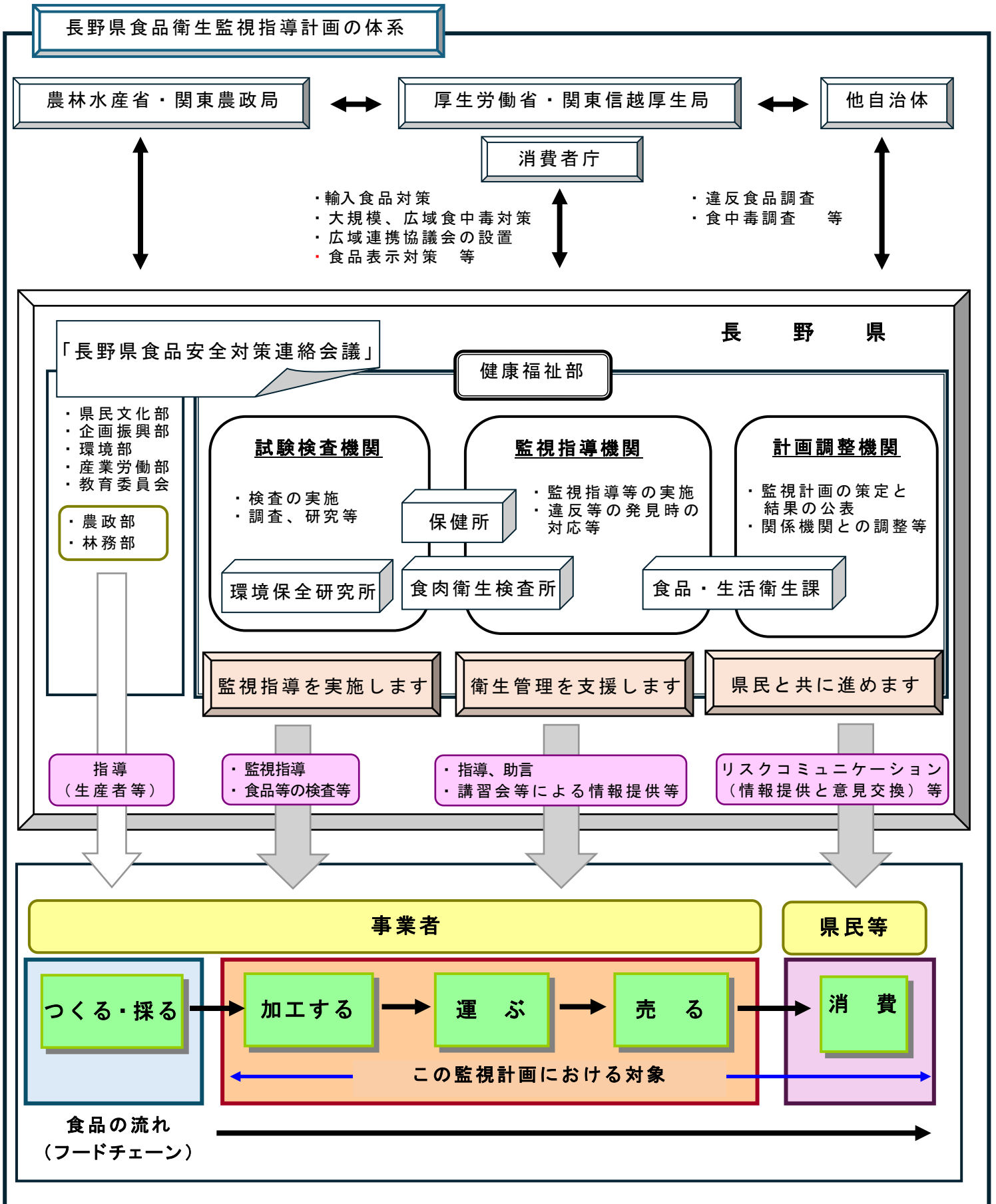
(2) 関係部局との連携体制の確保

生産から消費までの食品の安全性を確保するため、庁内の関係部局等で構成する「長野県食品安全対策連絡会議」を設置し、情報を共有するとともに、現地機関においては、保健福祉事務所、農業農村支援センター、消費生活センター等が連携し監視指導に努めます。

また、学校給食の安全性を確保するため、教育委員会と連携し、学校給食施設への監視指導を行います。

3 食品等の検査の精度管理

各検査機関は、適正かつ迅速に検査を実施できる体制を整備することを目的に、信頼性確保部門によるG L Pの内部点検の定期的な実施、第三者機関による外部精度管理の定期的な受検等、検査機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を行うとともに、必要な検査機器の定期点検、検査担当者の技術研修等を行います。



【第4 監視指導の実施】

1 監視指導の基本的な事項

(1) 食品等事業所への立入検査

効果的かつ効率的な監視指導を実施するため、対象施設別に監視目標回数を定め、立入検査を行います。

対象施設別監視目標回数

分類	対象施設	監視指導事項	目標回数
I (重点監視対象施設)	①食品を大規模に製造し、又は広域流通する食品を製造する営業許可施設 ②大量調理施設に該当する飲食店営業施設、給食施設 ③流通拠点となる食品取扱施設（卸売市場やスーパーマーケット等）	・規格及び基準の遵守 ・重点監視指導項目を踏まえた監視指導	年1回以上
II	①分類Iを除く許可対象施設 ②分類Iのうち、HACCPに沿った衛生管理を適切に行っている施設		5年に1回以上

届出営業施設、営業許可及び届出を要しない施設（生産者団体等）に対しても、必要に応じて監視指導を実施します。

ア 重点監視対象施設の立入検査

食品事故発生時の危害の重大性、取扱い食品、施設規模等を考慮し、分類Iの対象施設は、広域食品衛生監視専門班による立入検査を実施します。

イ 集中監視対象施設の立入検査

(7) 観光地対策

観光地における食中毒の発生防止、土産品の表示等の違反を防止するため、広域食品衛生監視専門班による立入検査を実施します。

- ・実施地区：軽井沢地区、菅平地区、蓼科・白樺湖・車山地区、白馬・柵池地区、志賀高原地区
- ・その他の地域については、必要に応じ実施します。

(4) 大規模イベント対策

大規模イベント等における食中毒の発生を防止するため、必要に応じてイベントの主催者と連携し情報共有するとともに、広域食品衛生監視専門班による立入検査を実施します。

(7) 夏期一斉及び年末一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期及びノロウイルス食中毒が増加し、また食品流通量が増加する年末に期間を定め、特に、流通拠点となる食品取扱施設に対し、集中的な立入検査を実施します。

(イ) 有毒きのこ中毒防止策

9月から10月の間に「きのこ中毒予防月間」を設け、野生きのこ販売所の立入検査の実施及びきのこ中毒防止に関する知識を普及啓発します。

ウ 食品衛生推進員による助言等

許可及び届出営業施設を対象に、食品衛生推進員による定期的な巡回を行い、食品衛生監視を補完します。

(2) 食品の検査

食品の安全性を確保するため、保健福祉事務所、環境保全研究所、食肉衛生検査所において、県内で生産・製造・加工された食品や、流通食品等（輸入食品を含む。）の検査を実施します。

(3) 立入検査及び食品検査実施計画

ア 令和8年度食品衛生監視員等による立入検査計画件数

対象施設	施設数	立入計画件数
飲食店営業（営業許可）	2,3759	5,517
製造・販売業（営業許可）	6,835	2,230
集団給食施設	1,228	473
野生きのこ販売所	219	80
と畜場	1	12
認定小規模食鳥処理施設	7	7

イ 令和8年度食品等検査計画及び食品等の検査の内容

	主な検査内容（検査実施機関）	計画検体数
県内で生産・製造・加工等された食品等の検査	腸管出血性大腸菌、食品中の残留農薬、食品添加物（保存料等）、アレルギー物質、動物用医薬品（保健福祉事務所、環境保全研究所、食肉衛生検査所）	1,177 （内訳：国産品 1,098、輸入品 79）

(4) 食肉の安全性確保対策

ア と畜場における安全性確保対策

と畜場に搬入された牛、豚等は、と畜検査員による全頭検査を実施し、異常のある食肉等を排除するとともに、と畜場の衛生管理に関する監視指導を実施します。

イ 動物用医薬品対策

抗生物質等の動物用医薬品の残留検査を実施します。

ウ 認定小規模食鳥処理施設の安全性確保対策

認定小規模食鳥処理施設に対して食鳥検査員による監視指導を実施します。

2 重点監視指導項目

令和8年度監視指導計画は、以下の3つを重点監視指導項目と定めて、重点的かつ効果的な監視指導を実施します。

- (1)食中毒防止策 (2)違反・苦情食品発生防止策
(3)HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証

(1) 食中毒防止策

ア 食肉の生食、加熱不足による食中毒防止策

生あるいは加熱不足の食肉を原因とするカンピロバクター食中毒やサルモネラ食中毒等の食中毒を防止するため、食肉を提供する場合は中心部まで十分に加熱すること及び二次汚染の防止等の衛生的な取扱いについて重点的に指導します。

特に野生鳥獣肉（ジビエ）については、野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設や飲食店に対して処理過程等の衛生管理対策等の指導を行う他、消費者に対する生食の危険性等の知識の普及啓発により、野生鳥獣肉の安全性を確保します。

また、食肉を加熱せずに消費者に販売もしくは提供する場合は、消費者に対して加熱の必要性について情報提供を行うことについて指導します。

イ 魚介類に寄生する寄生虫による食中毒防止策

アニサキス、クドア等の魚介類に寄生する寄生虫を原因とする食中毒及び有症事例を防止するため、魚介類に寄生する寄生虫に関する情報提供を行うとともに、生のまま提供する場合には冷凍処理する等の予防方法について重点的に指導します。

ウ ノロウイルス食中毒防止策

調理従事者の手指を介して汚染された食品によるノロウイルス食中毒を防止するため、大量調理施設衛生管理マニュアルや事業者団体が策定した衛生管理計画手引書（以下「手引書」という。）に基づき、手洗いの励行、従事者の健康管理の徹底、十分な加熱調理などを重点に監視指導を行うとともに、衛生講習会等でノロウイルスに関する情報を提供し、啓発を図ります。

さらに、「感染性胃腸炎」患者の増加傾向を指標にして、ノロウイルス食中毒の増加時期を予測した「食中毒注意報」を発出し、注意喚起を行います。

エ 多様化する営業形態における食品の安全性確保

テイクアウトやデリバリー等の調理してから食べるまでの時間が長くなる食品や一度に大量に調理する食品においては、食中毒リスクが高まることから、食品の温度管理等の衛生管理を徹底するよう指導します。

オ 有毒植物、有毒きのこの誤食等防止策

有毒植物の誤食は令和6年から令和7年にかけて家庭で4件（スイセン2件、苦みの強いユウガオ2件）発生し、特にスイセンの誤食事例は全国的にも多く見られ、県内の事例と同様にほとんどは食用のニラと間違えて採取、喫食することにより発生しています。

このような有毒植物の誤食による食中毒は春先から夏にかけて多く発生していることから、シーズン前に誤食を防止するための注意喚起を行い、県民に対して啓発を行います。

有毒きのこの誤食による食中毒を防止するため、9月から10月の間に「きのこ中毒予防月間」を設け、県民に対し有線放送・ラジオ等による広報活動を行う他、農政部等と連携して、野生きのこ販売所に対し、立入監視や講習会を開催します。

また、野生きのこの知識に精通し、指導にあたることのできる者にきのこ衛生指導員を委嘱して、勉強会等により、きのこ中毒の防止を図ります。

(2) 違反・苦情食品発生防止策

ア 表示違反对策

加工食品及び添加物の表示について、食品表示基準への適合を確認します。

さらに、児童生徒の食物アレルギーが増加している現状を踏まえて、「乳」、「卵」及び「小麦」について菓子等の流通食品の検査を実施します。

イ 異物混入対策

異物混入について、監視指導時にその対策状況を確認する他、実際に異物混入のあった事例について、事業者と協力し、原因究明と改善を行います。

また、食品への意図的な異物混入防止策等フードディフェンスの取り組みの重要性について周知します。

ウ 規格基準違反对策

過去の違反状況を踏まえ、食品の規格基準及び製造基準の遵守等の監視指導を行います。

(3) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証

ア 広域流通食品を製造・加工する施設

特に、食品の取扱いに従事する者の数が50名以上の施設に対しては、「HACCPに基づく衛生管理」が適用されることから、コーデックスのHACCP7原則の適合を確認するとともに検証を行います。

イ 大規模な飲食店（旅館、仕出し屋、弁当屋）、給食施設

HACCPの考え方にに基づき作成された大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書の周知を行うとともに、本マニュアルや手引書の趣旨を踏まえた監視指導を行います。

ウ 小規模な食品製造・加工施設及び飲食店等

食品衛生監視員の立入検査又は食品衛生推進員による巡回等を通じて、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施状況の確認と手引書を活用した衛生管理の支援を行います。

エ 届出営業施設

手引書を活用したHACCPに沿った衛生管理の支援を行います。

オ と畜場及び認定小規模食鳥処理施設

と畜検査員又は食鳥検査員により、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証を行います。特に、と畜場に対しては、「HACCPに基づく衛生管理」の適合を確認するため外部検証を行います。

3 違反を発見した場合の対応

(1) 違反発見時の対応

監視指導及び流通食品等の検査の結果、法違反等が発見した場合は、違反事業者に対し改善を指導するとともに、必要に応じ違反食品の廃棄、回収等の措置を命じることにより違反食品の流通を防止します。

また、広域流通食品及び輸入食品等の場合には、関係する都道府県等、厚生労働省又は消費者庁へ速やかに情報を提供し、連携して対応します。なお、農薬、動物用医薬品等の残留基準違反を発見した場合で生産段階の食品の安全規制に違反していると疑われる場合は、農政部等と連携し生産者へ再発防止策等を指導します。

(2) 違反者の名称等の公表

行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、流通している場合は危害の拡大を防止するため違反者の名称、対象食品等を公表します。

4 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒を疑う事例が発生した場合は、速やかに調査を実施し、原因究明及び危害拡大防止を図ります。

調査の結果、食中毒と判断した場合は、その発生原因となった施設に営業の停止など必要な措置を行い、再発を防止するとともに、その事実を公表し、県民へ注意喚起のため情報提供します。

また、指定成分等を含む食品やいわゆる健康食品による健康被害を疑う事例が発生した場合は、情報収集等を行い、厚生労働省へ報告します。

5 食品衛生監視員等の研修

食品衛生監視員及びと畜検査員等関係職員の技術及び資質向上を図るため、各種技術研修会の実施及び国等で実施する研修への派遣を行います。

また、H A C C Pに関する基礎研修や実務的な研修を実施し、H A C C Pに関する理解を深めるとともに、H A C C Pに沿った衛生管理の実施状況の確認や検証をする上で統一的な指導・助言ができる人材を育成し、監視指導体制の強化を図ります。

自主的な衛生管理に関する事項 ～～衛生管理を支援します～～

【第5 事業者自らが実施する衛生管理の促進】

1 HACCPに沿った衛生管理を中心とした衛生管理体制強化のための支援

事業者が自ら行う食品の安全性確保に関する活動を促進するため、事業者自らが実施する衛生管理の向上及び規格基準の遵守等に関する指導、助言を行います。また、講習会や電子メール等において、引き続き積極的な情報提供を行います。

特に、HACCPに沿った衛生管理について指導、助言し、より安全性の高い食品の生産性の向上を図ります。

併せて、事業者のうち、社会的信望があり、かつ食品衛生の向上に熱意と見識を有する者に食品衛生推進員を委嘱し、事業者からの相談に応じ、営業施設の巡回等を行うことにより、事業者自らが実施する衛生管理の向上に関する活動を促進します。

2 食品等の自主回収報告制度

(1) 自主回収報告時の対応

事業者が食品衛生法や食品表示法に違反する又はそのおそれがある食品等の自主回収に着手した場合で、その回収に係る措置が不適切であると認めるときは、必要な指導を行います。

(2) 自主回収情報の報告

食品衛生法又は食品表示法に基づき、自主回収情報を厚生労働省又は消費者庁に報告し、厚生労働省又は消費者庁が公表することで、迅速な回収の促進を図るとともに、県民の事業者に対する信頼性の向上につながるよう支援します。

【第6 人材の養成・資質の向上】

1 食品衛生推進員に対する研修会

食品衛生推進員の資質の向上を図るため、研修会を開催します。特に、小規模な食品製造・加工施設や飲食店等に対し、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」を適切に実施してもらうための知識の向上を図ります。

2 事業者に対する試験・講習会

(1) 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者の継続的な教育の場として、食品衛生に関する最新情報の提供、事業者の責務、衛生管理等に関する食品衛生責任者実務講習会を開催または指定します。また、従来 of 定期的な講習会に加えて、WEBを活用した講習会を準備することで、事業者が受講しやすい取り組みを実施します。

(2) 食品衛生責任者養成講習会

食品営業施設等の衛生管理を担う食品衛生責任者を養成するための講習会を開催または指定します。併せて、食品衛生責任者を定める必要がある事業者に受講を促します。

(3) 新規食品営業者講習会

新たに食品営業を始める事業者向けに、一般衛生管理からH A C C Pに沿った衛生管理まで、事業者が行わなければならない衛生管理等について学ぶ場として、各保健福祉事務所において講習会を実施します。

(4) ふぐ処理者認定試験

ふぐによる食中毒防止のため、ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去に関する専門的な知識及び技術を持った、ふぐ処理者を認定するための試験を行います。

(5) 認定生食用食肉取扱者養成講習会

生食用食肉（牛肉）の加工を行える生食用食肉取扱者を養成するための講習会を必要に応じて開催します。

県民参画の推進に関する事項 ～～県民と共に進めます～～

【第7 県民との意見の交換及び県民への情報提供(リスクコミュニケーション)】

1 食品の安全性に関する事項

食品表示法、食中毒に関わる新たな知見、健康被害に繋がる事案など食品衛生に関連する最新の情報を迅速かつ正確に提供します。特に、食中毒予防やHACCPに関しては、ホームページや県政出前講座等を通じて積極的に周知を行います。

(1) 県民参加の意見交換等

県民、事業者及び行政等が相互理解を深めることを目的とした懇話会を通じて、食品衛生や食品の安全性確保に関する情報や意見の交換等を行います。意見交換の中で出された県の施策に関する意見については、県の施策に反映するよう努めます。

また、県政出前講座や大規模イベントへ参加する機会を活用し、食品の安全性を確保するための県の施策（HACCPに沿った衛生管理、食中毒予防、食品の安全性の考え方、食品検査など）等を説明するとともに、意見交換を行います。

(県政出前講座申し込み先)

<https://www.pref.nagano.lg.jp/koho/demaekouza.html>

(2) 食品の安全・安心に関する教育の推進

ア 食品の安全こども教室

未来を担うこども達に対して、食の安全・安心に関する正しい知識を持ってもらうことを目的として、希望する小学校を対象に開催します。

イ 食品衛生親子体験事業

親子で食品の安全性に関する知識の普及と相互理解を深めることを目的として、食肉衛生検査所での検査業務の体験等を行います。

ウ 県庁見学こども記者体験

県庁を見学する小学生を対象とした県庁こども記者体験事業を通して、食品の安全性に関する情報を分かりやすく提供します。

(3) 県民への情報提供

食品衛生に関する様々な情報について、県ホームページで周知する他、希望する県民に対してメールで情報提供を行う食品衛生情報発信事業や、SNSを活用することで、より多くの県民へ情報を提供します。

また、有毒植物や有毒きのこの誤食、高温多湿等により食中毒の発生が予想される場合や、重大な健康被害の発生するおそれのある事案については、食中毒注意報を发出するなどして、速やかに県民にお知らせします。

(4) 県民からの相談窓口の設置

保健福祉事務所ごとに食品衛生相談窓口を設置し、食品衛生又は食品の安全性に関する相談に対応します。

2 計画に関する事項

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。

計画を変更する場合には、変更案を公表し、県民の皆様からご意見を求めます。

本計画は、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(厚生労働省告示)に基づく計画であるとともに、「しあわせ信州創造プラン3.0~大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために~」の政策の柱である“持続可能で安定した暮らしを守る”のうち、“県民生活の安全を確保する”施策の
“食品・医薬品等の安全対策の推進”
に関する個別計画です。

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS**
[長野県は「SDGs未来都市」です]



長野県は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。