

平成 27 年度長野県食品衛生監視指導計画

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
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">食品の安全を見守ります</div>	
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	4
1 監視指導の基本的な事項	5
2 重点監視指導項目	6
3 その他の監視指導項目	8
4 違反を発見した場合の対応	9
5 食中毒等健康危害発生時の対応	9
6 食品衛生監視員等の研修	9
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">衛生管理を支援します</div>	
第 5 事業者に対する自主的な衛生管理の促進	10
1 自主管理体制強化のための支援	10
2 HACCPを取り入れた衛生管理の普及・啓発	10
3 食品等の自主回収報告制度	10
第 6 人材の養成・資質の向上	11
1 食品衛生推進員に対する研修	11
2 事業者に対する研修	11
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">県民と共に進めます</div>	
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）	12
1 食品の安全性に関する事項	12
2 計画に関する事項	14

別紙 1 平成 27 年度食品衛生監視員による立入検査計画件数

別紙 2 平成 27 年度立入検査スケジュール

別紙 3 平成 27 年度食品等検査計画及び食品等の検査の内容

用語解説集 文中の＊) の用語を解説

平成 27 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、平成 27 年度はこの計画に基づき食品衛生に関する監視又は指導を効果的かつ効率的に行い、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

本計画は、「食品の安全を見守ります」「衛生管理を支援します」「県民と共に進めます」の 3 つを基本方針としています。また、食品の安全性を確保するには、生産・製造から流通・販売、消費に至る過程（フードチェーン）のあらゆる段階で適切に対応する必要があるため、関係機関と連携して総合的な監視指導を実施します。

1 計画の対象

県下全域（長野市は別に計画策定）

2 計画の実施期間

平成 27 年(2015 年) 4 月 1 日から平成 28 年(2016 年) 3 月 31 日まで

3 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^{*)}、長野県食品安全・安心条例^{*)}

4 基本方針

(1) 食品の安全を見守ります

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。

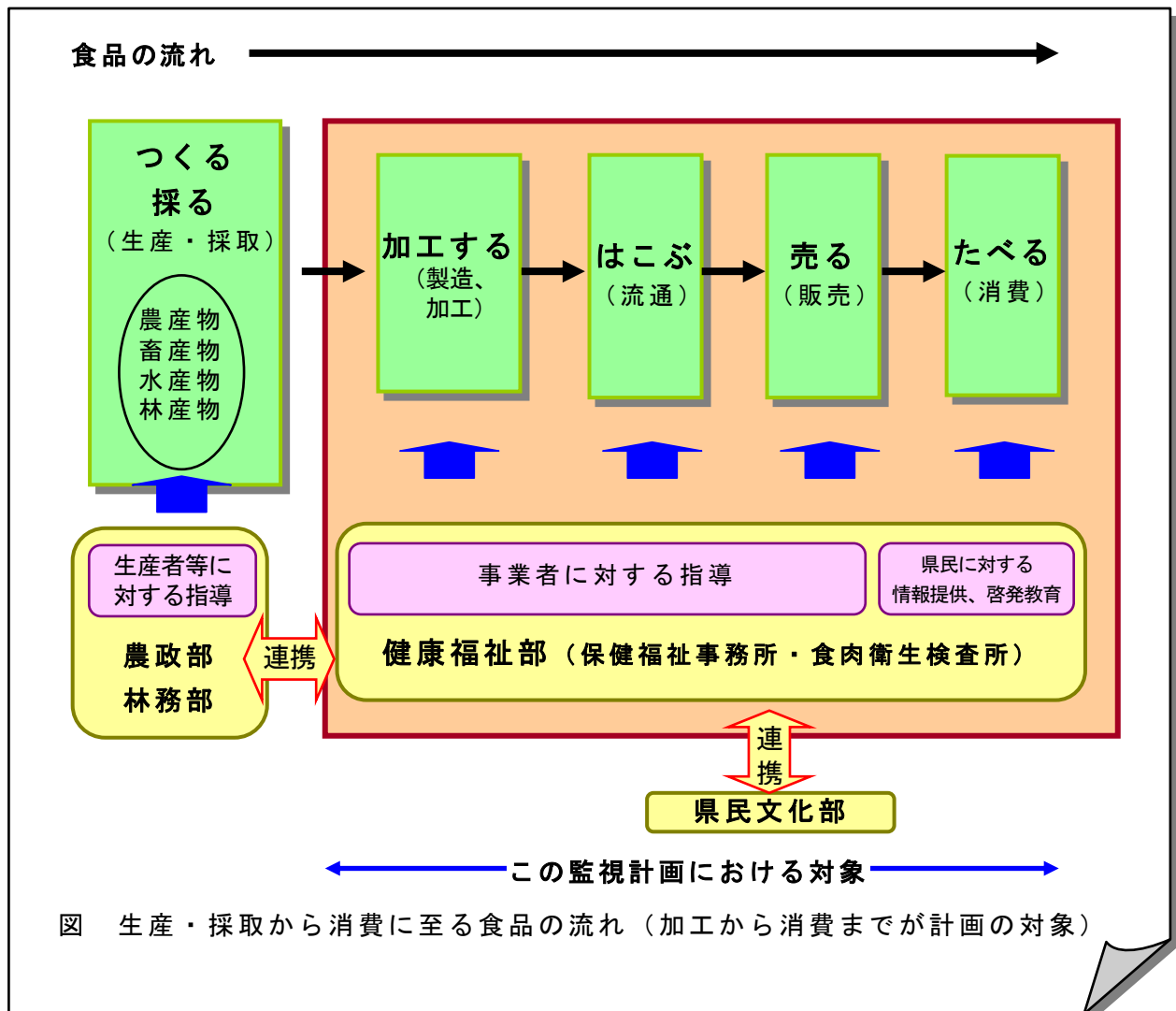
- ・食中毒等の健康被害及び違反食品の発生状況を分析、評価し、その結果に基づいて監視指導を行います。
- ・県内における食品の生産、製造、流通、販売の状況などを考慮し、原材料から消費に至るあらゆる段階で総合的な監視指導を行います。また、本県らしい独自の対策を行います。
- ・農政部など農畜水産物の生産者を指導する関係部局と連携します。
- ・食品表示関係法令所管部局と連携し、食品の表示適正化を図ります。

(2) 衛生管理を支援します

- ・食品の安全性の確保については、食品事業者^{*}（以下、事業者という。）が第一義的責務を負うことから、事業者が行う自主的衛生管理の実施を支援します。
- ・HACCP^{*}（危害分析・重要管理点方式）を取り入れた衛生管理の普及・啓発を行います。

(3) 県民と共に進めます

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。



食品の安全を見守ります

第 3 監視指導の実施体制

食品事業所に対する「立入検査」と「流通食品等の検査（と畜検査を含む。）」を行います。

立入検査は、保健福祉事務所（保健所）及び広域食品衛生監視機動班^{*)}の「食品衛生監視員^{*)}」が行います。流通食品等の検査は、保健福祉事務所及び環境保全研究所が、と畜検査は、食肉衛生検査所の「と畜検査員^{*)}」が行います。

また、広域流通する食品等の調査や指導にあたっては、関係都道府県等と連携し、的確に対応します。

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、広域食品衛生監視機動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、検査の内部点検を行います。

(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機動班の食品衛生監視員により、食品事業所等に対する立入検査を行います。さらに検査用食品等を採取し、食品添加物・指定外添加物・食品成分規格^{*)}・腸管出血性大腸菌^{*)}・器具及び容器包装の規格^{*)}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^{*)}、遺伝子組換え食品^{*)}、特定原材料^{*)}、放射性物質^{*)}等の検査を行います。また、食品検査担当者の技術的支援を行います。

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

(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

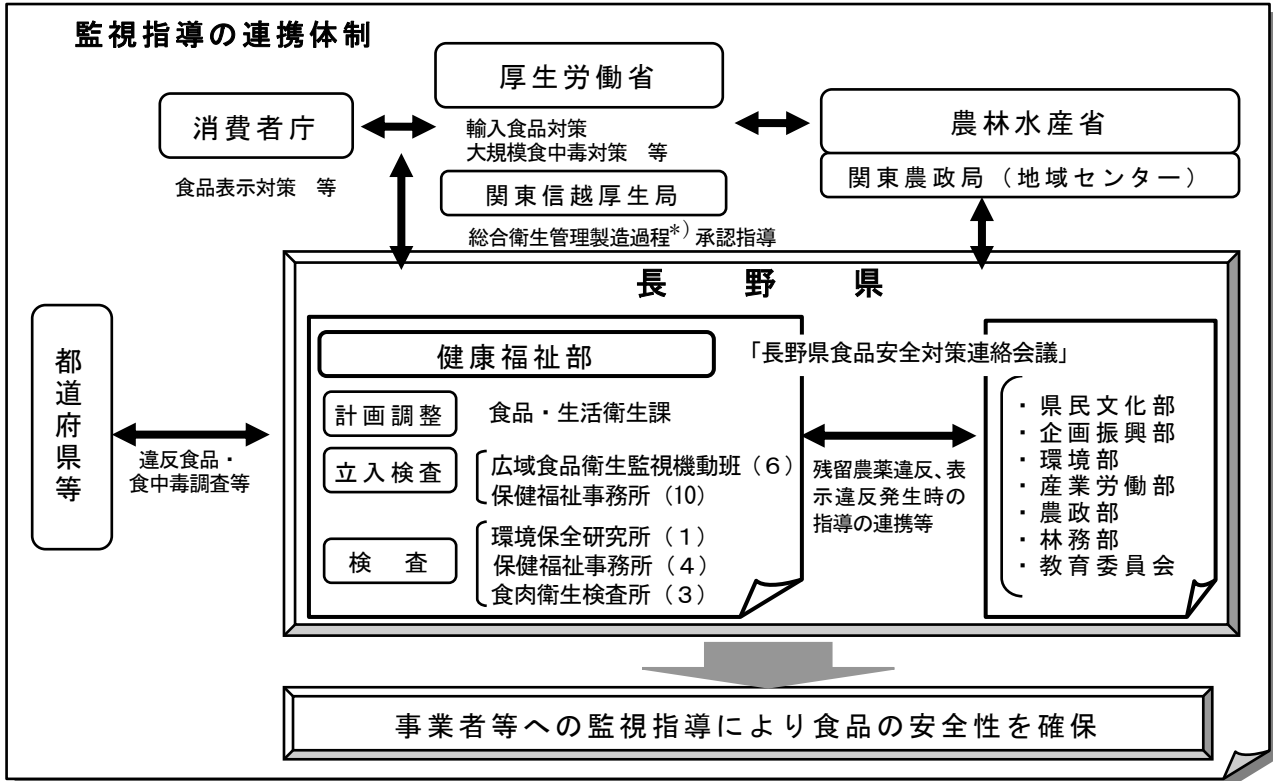
広域流通食品、輸入食品等の監視指導及びこれら食品の違反発見時の調査、措置に対応するため、厚生労働省・消費者庁・都道府県等との緊密な連携を確保します。

(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、情報を共有します。特に、食品の表示に関しては、現行の食品衛生法、J A S 法^{*)}（原料、原産地等の表示）及び健康増進法^{*)}（栄養成分等の表示）の規定を統合した食品表示法が公布されていることから、所管部局と情報を共有するとともに連携を図ります。

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、食品等の検査を適切に実施するためにG L P^{*)}に基づいて検査を実施します。

また、検査機関に対して定期的な点検を信頼性確保部門が行うとともに、第三者機関による外部精度管理^{*)}の受検及び検査担当者の研修等を実施します。

第4 監視指導の実施

食品衛生法では、食品の安全性を確保するため、公衆衛生上の見地から必要な規制が講じられており、これにより飲食に起因する衛生上の危害を防止しています。

これら規制のひとつとして、食品や添加物の規格及び食品の製造、加工、保存、表示等に関する基準が定められています。また、許可営業施設^{*)}における公衆衛生上講ずべき措置の基準^{*)}が条例により定められています。

これらの規格や基準が適正に守られているか確認するため、事業所への「立入検査」と「流通食品等の検査」を行います。

また、法令に基づく厳正な監視指導を行うため、食品衛生監視員の資質向上のための研修等を行います。

1 監視指導の基本的な事項

(1) 食品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、重点的又は集中的な立入検査を行います。

ア 重点監視対象施設の立入検査

次の施設を重点監視対象施設として、広域食品衛生監視機動班により年 1 回以上の立入検査を実施します。

- ・食中毒や違反食品が発生した場合、重大又は大規模となる可能性がある施設（大規模な飲食店（旅館、仕出し屋、弁当屋）、広域流通食品を製造する製造業、生食用食肉取扱施設*）、総合衛生管理製造過程承認施設、給食施設*）等
- ・流通拠点となる食品取扱施設（食品卸売市場や大規模小売店等）
- ・過去に食中毒や違反食品の原因となった業種や施設

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、広域食品衛生監視機動班による監視指導を実施します。

- ・実施地区：軽井沢地区、菅平地区、蓼科・白樺湖・車山地区、乗鞍地区、白馬・梅池地区、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。

(イ) 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、広域食品衛生監視機動班による監視指導を実施します。

(ウ) 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（7月中旬から8月中旬まで）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（12月）に、期間を定め集中的な監視指導を実施します。

(エ) 有毒きのこ中毒防止対策

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*）の監視指導及び野生きのこの鑑別の指導を実施します。

ウ ア及びイ以外の施設への立入検査

ア及びイ以外の施設を対象に、5年以内ごとに1回以上の計画的立入検査を行うほか、違反・苦情食品や食中毒を疑う健康被害が発生した場合は、随時立入検査を実施します。

エ 食品衛生推進員*）による助言等

すべての許可営業施設を対象に、食品衛生推進員による年1回以上の巡回指導を行い、食品衛生監視を補完します。

(2) 流通食品等の検査

保健福祉事務所検査課、環境保全研究所において、流通食品等（輸入食品を含む）の検査を実施します。検査対象食品、検査項目及び検体数については、過去の違反事例等から判断して選定します。

(3) 立入検査及び食品検査実施計画

ア 平成 27 年度食品衛生監視員による立入検査計画件数及び立入検査スケジュール

施設数	計画件数
49,895	21,165 (内訳：飲食店営業 10,775、製造・販売業等 9,701、 集団給食施設 689)

詳細は別紙 1 及び 2 のとおり

イ 平成 27 年度食品等検査計画及び食品等の検査の内容

	検査内容(検査実施機関)	計画検体数
県内で流通する食品等の検査	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、放射性物質等の検査(保健福祉事務所、環境保全研究所)	2,462 (内訳：国産品 2,020、 輸入品 442)

詳細は別紙 3 のとおり

(4) 食肉の安全対策

ア と畜場における安全確保対策

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、異常のある食肉を排除します。食肉の安全性の向上のため、と畜場における HACCP を取り入れた衛生管理の普及推進を図ります。

さらに、48 か月齢超の牛、12 か月齢以上のめん羊及び山羊について TSE 検査を実施します。

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、食肉の安全性を確保します。

2 重点監視指導項目

過去の食中毒や違反・苦情食品の発生状況、原子力発電所事故による食品の放射能汚染*)、検疫所の検査結果等から、以下の 4 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) 食中毒防止対策 | (2) 違反・苦情食品発生防止対策 |
| (3) 輸入食品対策 | (4) 食品の放射性物質対策 |

(1) 食中毒防止対策

ア ノロウイルス食中毒対策

本県においてノロウイルスを原因とする食中毒の発生件数は、過去 5 年間の食中毒発生件数の 52 % を占めていることから、重点的に対策を行います。

ノロウイルス食中毒の多くは、調理従事者の手指を介して汚染された食品を原因として発生する傾向が見られることから、食中毒が発生した場合、大規模化しやすいホテル、仕出し屋、給食施設等を対象に、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います。

また、カキ等二枚貝の生食によるノロウイルス食中毒の発生も見られることから、二枚貝の加熱調理の重要性について周知徹底します。

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て「食中毒注意報*)」を発令し、注意喚起を行います。

イ 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

(7) 生あるいは加熱不足の鶏肉を提供している飲食店等の監視指導

生あるいは加熱不足の鶏肉を原因とするカンピロバクター^{*}食中毒は全国的に多発しており、食品安全委員会^{*}によるリスクプロファイル^{*}にも鶏肉を生あるいは加熱不足の状態で喫食することはカンピロバクター食中毒のリスク^{*}が高いことが示されていることから、これらを提供している飲食店等の監視指導を行います。鶏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鶏肉の衛生的な取扱い並びに二次汚染の防止等について重点的に指導します。

(4) 結着等特定の加工処理食肉の適正な取扱いの監視指導

飲食店等を対象に、挽肉料理や結着（ポーションカット）^{*}、テンダライズ^{*}、タンブリング^{*}等の特定の加工処理を行った加熱用の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食肉の衛生的な取扱い並びに二次汚染の防止等について重点的に指導します。

ウ 有毒きのこの誤食防止対策

(7) きのこ衛生指導員^{*}による指導・助言の実施

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をきのこ衛生指導員に委嘱して野生きのこの鑑別等を行い、きのこ中毒の防止を図ります。

(4) きのこ中毒予防月間の実施

家庭で有毒きのこによる食中毒が発生していることから、9月から10月の間に「きのこ中毒予防月間」を実施し、県民に対し有線放送・ラジオ等による広報活動、広報資料の作成等を行い、きのこ中毒防止に関する知識を普及啓発します。

(7) 野生きのこ販売所の監視

有毒きのこによる食中毒の発生を防止するため、野生きのこの採取時期の前に、農政部等と連携してこれらを取り扱う卸売市場及び販売事業者を対象とした講習会を開催するなど、販売者に対し野生きのこに関する情報の提供を行います。また、野生きのこの流通時期に併せ販売所の立入検査を行います。

エ その他の食中毒対策

(7) 黄色ブドウ球菌^{*}対策

黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒が平成 25 年度に県内で多発したこと及び平成 26 年度に大規模食中毒が発生したことから、その原因施設となりやすい飲食店（旅館、仕出し屋、弁当屋）等を対象に、手指の洗浄及び消毒の徹底や使い捨て手袋の適切な使用等の汚染防止や食品の温度管理等による本菌の増殖防止について指導します。

(4) 腸管出血性大腸菌対策

平成 24 年 8 月に、浅漬^{*}による死者を伴う腸管出血性大腸菌を原因とする大規模な食中毒や昨年 7 月に静岡市で露店のキュウリ浅漬による食中毒が発生したことから、浅漬や加熱せずに喫食するカット野菜などを製造する施設を対象に漬物の衛生規範^{*}及び大量調理施設衛生管理マニュアル^{*}に基づき、重点的に指導します。

また、生食用食肉（牛肉）の規格基準^{*}の遵守及び生食用牛レバーの提供禁止^{*}について指導します。併せて生食用の馬肉を取扱う施設に対し、生食用食肉の衛生基準（平成 10 年厚生労働省通知）^{*}の遵守及び衛生的な取扱いについて指導します。

(7) 生食用生鮮食品（ヒラメ及び馬肉）の寄生虫対策

魚類に寄生する粘液胞子虫^{*}や馬肉等に寄生する住肉胞子虫^{*}による食中毒に

ついて周知するとともに、食中毒発生のリスクの低減を図るため、ヒラメの刺身及び馬刺しの冷凍処理について周知します。

(2) 違反・苦情食品発生防止対策

ア 表示違反對策

過去 5 年間の違反・苦情食品発生状況から、違反件数の最も多い表示について、違反や苦情が多い菓子、そうざい・弁当、果物・野菜及びその加工品等を製造する事業者等を対象にアレルギー物質や期限表示等に関する適正表示の確認を行います。また、乳幼児や小中学生に食物アレルギー^{*})が増加している現状を踏まえて、「乳」、「卵」及び「小麦」を検査項目として菓子等の流通食品の検査を行い、適正表示を確認します。

さらに、平成 25 年 6 月 28 日に公布された食品表示法（公布後 2 年以内に施行）に伴う食品表示基準等の周知を行います。

イ 異物混入^{*})対策

表示違反に次いで違反件数の多い異物混入について、菓子、そうざい・弁当、漬物等を製造する事業者等を対象に監視指導を行います。異物混入防止対策として HACCP を取り入れた衛生管理の導入を促進します。また、食品への意図的な異物混入防止対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 規格基準違反對策

アイスクリーム類の規格基準違反が昨年度県内で続発したことから、アイスクリーム類を製造する施設を対象に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) 輸入食品対策

検疫所等における過去の違反事例、輸入統計等を参考に、計画的に輸入食品の残留農薬・食品添加物・遺伝子組換え食品等の検査を行います。

(4) 食品の放射性物質対策

原子力発電所事故が発生したことにより、本県を含む検査対象自治体^{*})では出荷前に農畜水産物の放射性物質検査^{*})を実施しています。本県では、重ねて安全を確認するため、県内に流通する県外産の食品について計画的に検査を実施します。さらに、関係部局が連携を図りながらその他の食品についても検査を実施します。

また、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限が指示されている地域で採取された野生きのこ等及び本県で出荷等の自粛を要請している地域の野生獣肉及び山菜が流通・販売されることのないよう、販売事業者等に対し指導を行います。

3 その他の監視指導項目

(1) 野生鳥獣肉（ジビエ^{*})の安全確保対策

「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」等^{*})に基づき野生鳥獣の狩猟者や食肉処理業者等を対象に林務部と連携して野生鳥獣肉（ジビエ）の衛生的な取扱い方法について普及啓発を行い、野生鳥獣肉の安全性を確保します。

(2) 国内農畜産物の残留農薬対策

市場や小売店で販売されている国内農産物の残留農薬検査を実施します。特に、県内産の農作物は、生産量や収穫時期等を考慮した検査を実施します。

また、農畜産物の安全性を確保するため「ポジティブリスト制度^{*})」の周知を引き

続き行います。

4 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又は厚生労働省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対策等を指導します。

(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、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。

5 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、その事実を公表することにより、県民へ情報提供します。

6 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。

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

事業者が自ら製品等の検査を実施し、原材料等の安全性の確認を行うよう支援し、自主的な衛生管理の促進を図ります。また、H A C C P を取り入れた衛生管理の普及・啓発を行います。

さらに、長野県食品安全・安心条例に基づく自主回収報告制度^{*)}により、事業者が行なっている自主回収情報を広く県民に伝えることで、迅速な回収を促進し、県民と事業者に対する信頼性の向上に努めます。

なお、食品衛生推進員を活用して、事業者の食品衛生に関する意識を高め自主的な活動につなげます。

1 自主管理体制強化のための支援

事業者が行う自主的な食品の安全確保に関する活動を促進するため、事業者へ衛生管理の向上に向けた助言及び衛生規範の遵守について指導、助言を行います。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、営業施設の巡回指導等を行うことにより、事業者による食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進します。

2 H A C C P を取り入れた衛生管理の普及・啓発

高度な食品の安全性を確保するため、総合衛生管理製造過程等 H A C C P を取り入れた衛生管理の促進に取り組みます。さらに、厚生労働省において「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）^{*)}」（平成 26 年 5 月 12 日付け食安発 0512 第 6 号）を改正したことから、より積極的な普及・啓発を行います。

3 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に違反する又はその疑い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) 自主回収情報の公表

長野県食品安全・安心条例に基づき、自主回収情報を長野県公式ホームページにおいて公表し、事業者による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

事業者による自主的な衛生管理及びフードディフェンスに対する意識の向上のため、各種研修会を開催し、食品衛生推進員及び事業者に対する研修を実施します。

1 食品衛生推進員に対する研修

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。

2 事業者に対する研修

事業者の資質の向上を図るため、以下の研修会を開催します。

(1) 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します。

(2) 食品衛生責任者補習講習会

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、自主的衛生管理等に関する食品衛生責任者補習講習会を開催します。
平成 27 年度は、飲食店営業等を対象とします。

(3) フグ取扱者*)・フグ販売者*)・みがきフグ取扱者*)認定講習会

フグによる食中毒防止のため、フグ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修得させ、フグ取扱者、フグ販売者及びみがきフグ取扱者の資格を認定するための講習会を開催します。

(4) 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)

長野県食品安全・安心条例に基づき、食品衛生情報発信事業^{*)}などの実施による迅速かつ正確な情報提供、みんなの食品安全・安心会議^{*)}、信州フードセーフティネットワーク^{*)}、食品衛生シンポジウム^{*)}の開催による県、県民と事業者の情報及び意見の交換など、積極的なリスクコミュニケーションを行います。

1 食品の安全性に関する事項

(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て、食品衛生や食品の安全確保、食品の放射性物質に関する情報や意見の交換等を行います。

ア みんなの食品安全・安心会議

公募した県民、事業者及び行政等による食品の安全性に関する情報及び意見の交換会を保健福祉事務所ごとに開催します。

イ 信州フードセーフティネットワーク

アにより、各地域の意見交換会に出席された方々や県民、事業者の代表者等による県全体の食品の安全性に関する情報や意見交換会を開催します。

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。

ウ 食品衛生シンポジウム

県民、生産者、事業者、関係行政機関が一堂に会して、食品の安全確保に関するテーマについて意見交換を行います。

エ 県政出前講座^{*)}及び県民対象の講習会

県民からの求めに応じ、食品の安全を確保するための県の施策（食品の放射性物質検査状況や残留農薬検査状況など）等を説明するとともに、意見交換を行います。なお、出前講座の形式によらない講習会への講師派遣にも対応します。

（申し込み先）

<http://www.pref.nagano.lg.jp/koho/kensei/koho/demae/demae/index.html>

オ 食品の生産・製造現場見学事業^{*)}

県民が食品の生産、製造等の現場を自主的に訪問し、見学できるように、見学受け入れに協力いただける事業者を募集し、長野県公式ホームページ上で広く紹介します。

カ 食品衛生親子体験事業^{*)}

こどもの食品の安全性に関する知識と理解を深めることを目的として、親子と食肉衛生検査所等の職員と一緒に食品の生産、製造等の現場の見学などを行います。

キ 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。

(2) 県民への情報提供

食品衛生に関する様々な情報を次の方法により提供します。

ア 提供方法

(7) 電子媒体による提供方法

a 長野県公式ホームページの活用

ながのけん「食の安全・安心情報」掲示板及び食品衛生関係ホームページにより、食品衛生に関する統計資料等を掲示します。

(ながのけん「食の安全・安心情報」掲示板ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/keijiban/index.html>

(食品衛生関係ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/index.html>

b 食品衛生情報発信事業

希望する県民に食品衛生に関する情報を電子メール等により発信します。

(食品衛生情報発信事業ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/index.html>

(過去の配信資料)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/haishin.html>

c どこでも食品衛生掲示板*)事業

事業者などの協力を得て、食品衛生に関する情報をスーパーマーケットなどの店舗内に掲示し、提供します。

(どこでも食品衛生掲示板事業ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/index.html>

(過去の配信資料)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/hasshin/keijiban.html>

(4) 対面による提供方法

県民参加の意見交換の場を活用

イ 提供する情報の主な内容

食中毒予防に関する情報や食品の放射性物質に関する情報、食品の回収情報、監視指導や食品検査の実施状況などについて提供します。

(7) 食中毒予防に関する情報

食中毒予防方法等を、長野県公式ホームページに掲載し、県民へお知らせします。

(食中毒予防に関するホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/index.html>

(4) 食品等の自主回収情報

長野県食品安全・安心条例に基づき食品等の自主回収の報告があった場合は、自主回収されている食品等の情報を、速やかに長野県公式ホームページに掲載し、県民へお知らせします。

(食品等の自主回収情報ホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/jishukaishu.html>

(4) 県内に流通する食品の放射性物質検査に関する情報

食品の放射性物質に対する不安を解消することを目的として、流通食品の放射性物質の検査結果について、速やかに長野県公式ホームページに掲載し、県民へお知らせします。

その他、基準値を超過した食品等の情報についても随時お知らせします。

(放射性物質検査に関するホームページ)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kurashi/shobo/genshiryoku/hoshasen/h24shokuhin/index.html>

(3) 県民からの相談窓口の設置

ア 食品衛生相談窓口

保健福祉事務所ごとに食品衛生相談窓口を設置し、食品衛生に関する相談や食品の放射性物質に関する相談、その他食品の安全性に関する相談に対応します。

イ 野生きのこ相談窓口

有毒きのこによる食中毒を防止するために、保健福祉事務所ごとにきのこ衛生指導員による野生きのこの相談窓口を開設します。

(4) 県民への注意喚起

食中毒の発生が予想される場合に、食中毒注意報を発令するなどして、県民に注意を呼びかけます。その他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、速やかに県民にお知らせします。

2 計画に関する事項

本計画の結果について、平成 28 年(2016 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。