日時　　令和８年２月４日（水）
　　午後２時から４時まで
場所　　松本市役所　本庁舎３階　第一応接室

令和７年度松本市食品安全懇話会

次　　第

１　開　　会

２　あいさつ

３　懇話会
⑴　食品の検査について
⑵　令和6年度松本市食品衛生監視指導計画の実施結果について
⑶　令和８年度松本市食品衛生監視指導計画（案）について

４　事務連絡

５　閉　　会

令和７年度　松本市食品安全懇話会　出席者名簿

【委員】

	区分	氏名	所属団体等
1	消費者	小原　清子	一般公募
2	消費者	川上　百合子	一般公募
3	消費者	佐藤　良一	一般公募
4	消費者	井口　貴代	生活協同組合コープながの
5	消費者	森　陽子	松本市食生活改善推進協議会
6	生産者	太田　和也	松本ハイランド農業協同組合
7	事業者	村田　宏和	長野県調理師会松本広域支部
8	事業者	塩原　靖史	株式会社はやしや
9	学識経験者	髙木　勝広	松本大学大学院　健康科学研究科
10	学識経験者	小林　賢二	長野県食品衛生コンサルタント協会
11	行政	丸山　行康	松本市　産業振興部　農政課

※敬称略、順不同

【事務局】

	所属	氏名	所属
1	職員 （委員を兼務）	太田　慎里	松本市保健所　食品・生活衛生課　係長
2	職員	八田　洋樹	松本市保健所　食品・生活衛生課　課長補佐
3	職員	大月　さやか	松本市保健所　食品・生活衛生課　主査
4	職員	二木　晴久	松本市保健所　食品・生活衛生課　主任

令和７年度
松本市食品安全懇話会

資料

令和８年２月４日(水)
松本市保健所　食品・生活衛生課

目 次

１　議題
（１）食品の検査について
（２）令和６年度松本市食品衛生監視指導計画実施結果
（３）令和８年度松本市食品衛生監視指導計画(案)

２　事務連絡

（１）食品の検査について

食品の検査の目的

食品の安全性や品質を担保するために検査を行う

事業者による自主検査	賞味（消費）期限設定のための検査、法で定められた基準を満たすことを確認する検査　等
行政検査	収去検査（抜き取り検査）、※食中毒調査のための検査

※食品だけでなく
便などの検査も行う

収去検査の根拠法令①

食品衛生法第28条

厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、必要があると認めるときは、営業者その他の関係者から必要な報告を求め、当該職員に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。

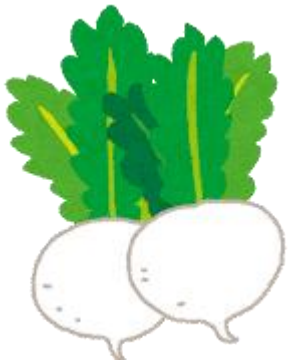
収去検査の根拠法令②

食品表示法第8条〔立入検査等〕

内閣総理大臣は、販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するため必要があると認めるときは、食品関連事業者等若しくは食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に対し、販売の用に供する食品に関する表示について必要な報告若しくは帳簿、書類その他の物件の提出を求め、又はその職員に、これらの者の事務所、事業所その他の場所に立ち入り、販売の用に供する食品に関する表示の状況若しくは食品、その原材料、帳簿、書類その他の物件を検査させ、従業員その他の関係者に質問させ、若しくは試験の用に供するのに必要な限度において、食品若しくはその原材料を無償で収去させることができる。

食品の種類

	国産食品	輸入食品
生鮮品	肉、魚、野菜、果物など	
加工品	菓子、そうざい、漬物、 清涼飲料水など	



輸入食品の監視（検査）体制

輸入時対策

輸入者

検疫所
厚生労働大臣への届出
審査①届出内容の確認（全ての届出が対象）
審査②検査での確認（必要に応じて）

合格

国内対策

都道府県等
監視指導計画に基づく流通食品等の収去検査

消費者

厚生労働省HPより

国内食品の監視（検査）体制

都道府県等による収去検査
①製造者（生産者）からの収去と②販売者からの収去の２パターン

生産地、製造地

販売する場所

①収去
松本市内の製造者（生産者）からの収去

②収去
（松本市内のスーパーなど）

収去機関と検査機関（松本市の場合）

収去機関　松本市保健所　食品・生活衛生課

検査機関　長野県環境保全研究所
　　長野県松本保健所　検査課

検査業務を委託

収去検査の全体の流れ

①収去

②搬送

製造者、販売者等
（被収去者）

松本市保健所
食品・生活衛生課

長野県環境保全研究所
長野県松本保健所検査課

③検査実施

④検査結果確認

⑤検査結果送付

収去検査の食品分類（国産品、輸入品）

- 菓子類
- アイスクリーム類
- 乳及び乳製品
- 肉卵類及びその加工品
- 魚介類及びその加工品
- 冷凍食品
- 漬物
- 果実・野菜及びその加工品
- そうざい・弁当類
- めん類
- 味噌、しょう油
- 穀類、豆類及びその加工品
- 調味料、ソース、スープ類
- 飲料
- その他の食品
- 器具及び容器包装

松本市年間検査計画（令和７年度）

食品分類	国産品	輸入品	計
菓子類	9	4	13
アイスクリーム類・氷菓	6	0	6
乳及び乳製品	21	1	22
肉卵類及びその加工品	22	4	26
魚介類及びその加工品	16	2	18
冷凍食品	1	1	2
漬物	9	3	12
果実・野菜及びその加工品	9	9	18
そうざい・弁当類	13	0	13
めん類	4	1	5
味噌・しょう油	2	0	2
穀類・豆類及びその加工品	4	1	5
調味料・ソース類・スープ類	1	1	2
飲料	4	2	6
その他の食品	3	0	3
器具及び容器包装	1	1	2
合　　計	125	30	155

収去検査の検査項目①

〇残留農薬

〇食品添加物

　甘味料、保存料、着色料、漂白剤、発色剤、
　酸化防止剤、防ばい剤　等

〇動物用医薬品

　抗生物質、合成抗菌剤　駆虫薬　等

〇有害、有毒物質

　かび毒、重金属　等

収去検査の検査項目②

〇食品成分規格

乳・乳製品の成分規格（理化学検査、細菌検査）

食肉製品の成分規格（細菌検査）

〇加工食品中のアレルギー物質

乳、小麦、卵

〇器具及び容器包装の規格

割りばし（防かび剤）

検査で確認すること

- 使用している添加物や農薬等が、定められた基準値を満たしているか確認

  （例：甘味料（スクラロース）生菓子、菓子　1.8g/kg）

- 食品表示に記載のない添加物（着色料、保存料、甘味料など）を使用していないか確認

- 細菌検査の結果が規格基準を満たしているか確認　等

  （例：乾燥食肉製品　*E.coli*　陰性）

食品に規格基準を定める根拠法令

食品衛生法第13条

内閣総理大臣は、公衆衛生の見地から、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

規格基準の定められた食品の例

・清涼飲料水
・粉末清涼飲料
・氷雪
・氷菓
・食肉・鯨肉
・生食用食肉
・食肉製品
・食鳥卵
・魚肉ねり製品
・いくら、すじこ、たらこ
・ゆでだこ
・ゆでがに
・生食用かき
・牛乳
・乳製品
・冷凍食品　など

食品の基準値の例①

魚肉ねり製品の成分規格

(1)　魚肉ねり製品（魚肉すり身を除く。）は、大腸菌群陰性でなければならない。

(2)　魚肉ソーセージおよび魚肉ハムにあっては、その１kg につき、亜硝酸根の 0.05ｇ を越える量を含有するものであってはならない。

食品の基準値の例②

生食用かきの成分規格

（1）細菌数は、検体１ｇにつき 50,000 以下でなければならない。
（2）*E.* coli 最確数は、検体 100ｇにつき 230 以下でなければならない。

※むき身にした生食用カキの成分規格
腸炎ビブリオ最確数：100/g 以下

食品の基準値の例③

放射性物質

放射性セシウム（単位：ベクレル/kg）

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

「乳児用食品」「牛乳」の基準値
　放射線への感受性の高い子どもへの配慮から、独立の区分とし、「一般食品」の半分の50ベクレル/kgとしている。

添加物の使用基準（例）

添加物名	対象食品	使用量の最大限度
安息香酸（保存料）	キャビア マーガリン しょう油、シロップ、清涼飲料水	安息香酸として 2.5g/kg 1.0g/kg （ソルビン酸またはその塩類を併用する場合は、ソルビン酸としての使用量との合計量が1.0g/kg 0.60g/kg

違反が生じた際の対応

<u>行政措置</u>

・廃棄命令・販売禁止命令・回収命令　等

（「松本市食品衛生関係行政処分等処理要領」に基づく措置）

<u>事業者の対応</u>

自主回収

→食品等事業者が自ら回収を行うこと

　厚生労働省のシステムを使用して届出を行う。

違反事例①

収去機関　松本市保健所
分類　アイスクリーム類（アイスミルク）
製造所所在地　　松本市内
検査結果　大腸菌群陽性
違反内容　食品衛生法第13条第2項違反
措置内容　食品衛生法第59条第1項の規定による回収命令

アイスミルクの規格基準

項　目	規　格
乳固形分 　うち乳脂肪分	10.0% 以上 　3.0% 以上
細菌数	50,000 以下／g ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が50,000以下とする。
大腸菌群	陰性

(参考)製造基準について

- イ　製造の方法の基準

  a　アイスクリームの原水は、食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水(以下「食品製造用水」という。)であること。

  b　アイスクリームの原料(発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は、摂氏68度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。

  c　氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、流水(食品製造用水に限る。)であること。

  d　アイスクリームを容器包装に分注する場合は分注機械を用い、打栓する場合は打栓機械を用いること。

  e　アイスクリームの融解水は、これをアイスクリームの原料としないこと。ただし、bによる加熱殺菌をしたものは、この限りでない。

違反事例②

収去機関　仙台市（回収機関　茨城県）
分類　国産野菜(セロリ)
生産地　茨城県
検査結果　残留農薬の基準値(0.01ppm)を超える
　　イプロジオン0.43ppmが検出された
違反内容　食品衛生法第13条第2項違反
措置内容　食品衛生法第59条第1項の規定による回収命令

農薬イプロジオンの残留基準値

食品名	残留基準値（ｐｐｍ）
セロリ	０．０１
パセリ	０．０１
トマト	６
はくさい	３

〇ポジティブリスト制度
残留基準値が定められていない食品については、
一律基準（0.01ppm）で規制される

違反事例③

分類　　農産物（米）
生産地　　秋田県
検査結果　基準値を超過するカドミウムを検出
違反内容　食品衛生法第13条違反
措置内容　流通自粛、自主回収

米（玄米及び精米）の成分規格
カドミウム及びその化合物：0.4ppm以下

違反事例④

分類　　輸入冷凍食品（無加熱摂取）　きざみオクラ
生産国　　タイ
検査結果　大腸菌群：陽性
違反内容　食品衛生法第13条第2項違反
措置内容　流通自粛、自主回収

冷凍食品の規格基準

	無加熱摂取冷凍食品	加熱後摂取冷凍食品		生食用冷凍鮮魚介類
		凍結直前加熱	凍結直前加熱以外	
細菌数	100,000/g以下	100,000/g以下	3,000,000/g以下	100,000/g以下
大腸菌群	陰性	陰性	―	陰性
E. coli	―	―	陰性	―
腸炎ビブリオ最確数	―	―	―	100/g以下

（参考）食中毒調査のための検査

細菌検査（カンピロバクター、サルモネラ等の食中毒菌）
　→長野県松本保健所検査課で実施
ウイルス検査（ノロウイルス、ロタウイルス等）
　→長野県環境保全研究所で実施

　検査対象物
→便（患者および調理従事者）、食品、水　等

検査業務の管理について

GLP＝Good　Laboratory Practice（適正管理運営基準）

「松本市保健所食品衛生検査業務管理要綱」に基づき、管理する

松本市は検査機関を持たないので、採取・搬送部門のみ管理

点検項目
・機器等（温度計等）の定期点検が実施されているか
・温度記録を適正につけているか　等

（2） 令和6年度松本市食品衛生監視指導計画実施結果

（3） 令和8年度松本市食品衛生監視指導計画（案）

策定スケジュール

月	内容
2	懇話会にて計画案を検討　本日
2	消費者団体、生産者団体、事業者団体へ意見照会
2	計画案（懇話会資料）を市ホームページへ公表
3	意見の概要と市の考え方を整理し、必要に応じて計画案を修正
3	庁内手続き等を経て計画を策定し、市ホームページへ公表
3	計画を厚労省、消費者庁へ報告

令和８年４月から計画に基づき業務を行う

委員の皆様から意見をいただきたいこと
令和8年度松本市食品衛生監視指導計画(案)

【監視指導の実施】

・市民の健康を守る観点から、重点的に実施すべき項目を掲げています。

・もっと強化すべき項目、新たに取り入れるべき項目などがあればご意見いただきたい。

【自主衛生管理の支援】

・手引書を活用したHACCPの記録作成など、事業者が自ら衛生管理を推進するための取組みを掲げています。

・事業者への啓発に関するご意見をいただきたい。

【消費者の視点に立った食品の安全・安心確保】

・市民との意見交換や市の情報発信についての項目です。

・市民へ向けて、もっと発信すべき情報などご意見いただきたい。

事務連絡

1　議事録の確認のお願い

・本日の内容の議事録を作成し、後日、松本市のホームページに掲載します。
・委員の皆様に、議事録（案）を郵送またはメールでお送りしますので、ご確認をお願いします。

事務連絡

２　懇話会委員の任期期間について

懇話会委員の任期は２年間

令和７年１月１日から令和８年１２月３１日まで

１０月くらいに一般公募の方の募集を考えています。
再任してもよい方は、再度申し込みをお願いします。

任期については、令和９年１月１日から令和１０年１２月３１日までと考えております。

事務連絡

３　令和８年度懇話会について

・１月下旬～２月上旬の開催を予定しています。

・別途、委員の皆様にご都合を確認させていただきます。

事務連絡

４　懇話会で取り扱うテーマを募集します。

食品衛生の普及啓発及び食品の安全性に関して、知識や相互理解を深めるため、次回の懇話会で取扱うテーマをお寄せください。

（例）
- 食中毒を予防するため家庭でできること
- 遺伝子組換え食品、ゲノム編集技術食品
- 食品中の放射性物質の安全性
- ジビエ（野生鳥獣肉）の安全性確保の取組み

令和６年度

食品衛生監視指導計画実施結果

令和６年度　立入検査の実施状況（４月～３月）

許可を要する施設について、９９９件の立入検査を実施しました。

施設の種類			対象施設数（令和5年9月現在）	計画件数	実施件数	監視状況	
						指導施設数	指導率(%)
許可を要する食品関係営業施設	飲食店営業		3,582	左記の施設に対して、約880件の立入検査	613	360	58.7
	製造業・販売業等	調理機能を有する自動販売機	1		0	0	0.0
		食肉販売業	66		18	8	44.4
		魚介類販売業	97		136	36	26.5
		魚介類競り売り業	2		48	10	20.8
		集乳業	0		0	0	0.0
		乳処理業	3		4	3	75.0
		特別牛乳搾取処理業	0		0	0	0.0
		食肉処理業	16		2	1	50.0
		食品の放射線照射業	0		0	0	0.0
		菓子製造業	361		86	40	46.5
		アイスクリーム製造業	34		4	3	75.0
		乳製品製造業	7		2	1	50.0
		清涼飲料水製造業	14		6	3	50.0
		食肉製品製造業	4		0	0	0.0
		水産製品製造業	2		0	0	0.0
		氷雪製造業	2		0	0	0.0
		液卵製造業	1		0	0	0.0
		食用油脂製造業	1		0	0	0.0
		みそ又はしょうゆ製造業	6		0	0	0.0
		酒類製造業	12		10	7	70.0
		豆腐製造業	5		1	0	0.0
		納豆製造業	1		0	0	0.0
		麺類製造業	50		4	3	75.0
		そうざい製造業	105		37	19	51.4
		複合型そうざい製造業	2		1	1	100.0
		冷凍食品製造業	9		3	1	33.3
		複合型冷凍食品製造業	1		0	0	0.0
		漬物製造業	10		2	2	100.0
		密封包装食品製造業	12		4	1	25.0
		食品の小分け業	4		0	0	0.0
		添加物製造業	5		0	0	0.0
		※みそ製造業	6		2	2	100.0
		※醤油製造業	1		0	0	0.0
		※缶詰又は瓶詰食品製造業	12		1	0	0.0
		※ソース類製造業	4		3	2	66.7
		※食品の冷凍冷蔵業	28		6	3	50.0
		※喫茶店営業	82		6	2	33.3
	合計		4,548		999	508	50.9

※ 法改正前の許可業種

令和６年度　立入検査の実施状況（４月～３月）

届出を要する施設について、２０２件の立入検査を実施しました。

施設の種類			実施件数	監視状況	
				指導施設数	指導率(%)
改正食品衛生法に基づく届出を要する食品関係営業施設	旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装）	5	0	0.0
		食肉販売業（包装）	20	1	5.0
		乳類販売業	23	9	39.1
		氷雪販売業	0	0	0.0
		コップ式自動販売機	14	0	0.0
	販売業	弁当販売業	3	0	0.0
		野菜果物販売業	11	0	0.0
		米穀類販売業	4	0	0.0
		通信販売・訪問販売	0	0	0.0
		コンビニエンスストア	13	4	30.8
		百貨店、総合スーパー	28	2	7.1
		自動販売機（コップ式を除く）	5	0	0.0
		その他の食料・飲料販売業	10	0	0.0
	製造・加工業	添加物製造・加工業	1	0	0.0
		いわゆる健康食品の製造・加工業	0	0	0.0
		コーヒー製造・加工業	1	0	0.0
		農産保存食料品製造・加工業	0	0	0.0
		調味料製造・加工業	0	0	0.0
		糖類製造・加工業	0	0	0.0
		精穀・製粉業	0	0	0.0
		製茶業	0	0	0.0
		海藻製造・加工業	0	0	0.0
		卵選別包装業	0	0	0.0
		その他の食料品製造・加工業	3	0	0.0
	上記以外のもの	行商	0	0	0.0
		集団給食施設	61	48	78.7
		器具、容器包装の製造・加工業	0	0	0.0
		露店、仮設店舗等における飲食の提供	0	0	0.0
		その他	0	0	0.0
合　計			202	64	31.7

令和６年度　立入検査の実施状況（４月～３月）

１　流通拠点となる食品営業施設

施設の種類	対象施設数 （令和５年９月現在）	立入検査実施件数
スーパー	31	33
魚介類市場	5	120
青果市場	1	0

２　給食施設（許可及び届出施設を含む）

	施設の種類	対象施設数 （令和５年９月現在）	立入検査実施件数
給食施設	学　校	14	10
	病院･診療所	16	15
	保　育　所	74	23
	その他の社会福祉施設等	122	45
	合　　計	226	93

３　許可を要しない食品関係営業施設

施設の種類	対象施設数 （令和５年９月現在）	立入検査実施件数
野生きのこ販売所	17	13

４　認定小規模食鳥処理場

施設の種類	対象施設数 （令和５年９月現在）	立入検査実施件数
認定小規模食鳥処理施設	2	0

令和６年度　食品等検査実施状況（４月～３月）

検査項目 / 食品分類	食品等検体数							検査項目数																				
	国産品		輸入品		計			残留農薬	理化学検査															加工食品中のアレルギー物質	器具及び容器包装の規格	細菌検査	項目数合計
									食品添加物								指定外添加物	動物用医薬品			かび毒	重金属	食品成分規格			細菌等	
	計画数	実施数	計画数	実施数	計画数	実施数	実施率（%）		甘味料	保存料	着色料	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	防ばい剤	品質保持剤		抗生物質	合成抗菌剤	その他			乳・乳製品の成分規格	その他		細菌	
菓子類	8	8	4	4	12	12	100	0	3	20	48	0	0	6	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	97
アイスクリーム類・氷菓	6	6	0	0	6	6	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	12	22
乳及び乳製品	20	21	1	0	21	21	100	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	44	6	2	0	34	0	0	0	38	192
肉卵類及びその加工品	22	24	5	2	27	26	96	63	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	41	7	0	0	0	0	0	0	86	207
魚介類及びその加工品	19	19	2	1	21	20	95	0	0	28	36	0	4	2	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	94
冷凍食品	1	1	1	1	2	2	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
漬物	10	10	3	3	13	13	100	0	12	36	120	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	218
果実・野菜及びその加工品	9	7	9	8	18	15	83	1,373	3	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	1,390
そうざい・弁当類	12	15	1	0	13	15	115	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	90
めん類	5	4	1	1	6	5	83	0	0	12	12	0	0	0	0	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33
味噌・しょう油	2	2	0	0	2	2	100	0	0	4	24	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
穀類・豆類及びその加工品	4	4	1	1	5	5	100	186	0	8	12	1	0	0	0	0	5	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	216
調味料・ソース類・スープ類	1	1	1	1	2	2	100	0	0	0	24	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
飲料	4	5	2	2	6	7	117	0	9	12	36	0	0	1	0	0	15	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	76
その他の食品	2	2	0	0	2	2	100	0	0	0	24	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
器具及び容器包装	1	1	1	1	2	2	100	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	12
合　　計	126	130	32	25	158	155	98	1,688	27	124	336	1	14	9	8	4	140	2	85	13	3	4	34	10	2	8	245	2,757

令和６年度　違反食品の発生状況（４月～３月）

１　規格基準違反

食品名	違反の内容	条文	措置内容
（なし）			

２　表示違反

食品名	違反の内容	条文	措置内容
（なし）			

令和６年度　食中毒の発生状況（４月～３月）

発生月日	原因施設	患者数	原因物質	行政措置
（なし）				

令和6年度　きのこ衛生指導員による指導状況(4月～3月)

指導員数	指導日数	指導件数
3名	131日	404件

令和６年度　食品衛生講習会の開催状況（４月～３月）

	回　数	参加人数	備　考
新規営業者講習会	5	28	長野県と合同開催
食品衛生推進員研修会	2	177	
給食施設等従事者研修会	1	22	
食品衛生責任者実務講習会	6	1,323	
飲食店組合等講習会	12	358	講師派遣
合計	26	1,908	

令和８年度松本市食品衛生監視指導計画（案）の概要

Ⅰ　趣旨

飲食店や食品製造施設の衛生管理、食品の規格基準適合等、食品の安全性確保のため、店舗や製造施設の監視指導、食品の検査、食品等事業者（以下、「事業者」という。）に対する衛生管理の支援等について、年間計画を策定するものです。

Ⅱ　総括的事項

１　実施期間：令和８年４月１日から令和９年３月３１日までの１年間

２　対象地域：松本市内

３　根拠法令：食品衛生法

４　関係法令：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、松本市食品衛生法施行条例等

５　基本方針

⑴　重点的かつ効果的な監視指導の実施

過去の食中毒や違反食品発生状況を考慮し、食品の生産、製造、調理、流通、販売等の各過程において、重点的かつ効果的に施設監視及び食品検査を実施します。

⑵　事業者の自主的衛生管理の支援

ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理等、事業者の自主的な衛生管理を支援するとともに、事業者や食品関係従事者を対象とした衛生講習会を開催し、衛生確保の充実を図ります。

⑶　市民と共に進める食品の安全・安心の確保

食品に関する正しい情報の提供、市民との意見交換等を実施することで、市民の食品の安全性に対する安心を確保します。

Ⅲ　計画の実施に関する事項

１　監視指導の実施体制

⑴　食品事業所に対する立入検査：松本市保健所 食品・生活衛生課（食品衛生監視員）

⑵　と畜場におけると畜検査：松本市食肉衛生検査所（と畜検査員）

２　関係機関との連携

生産から消費までの食品の安全性確保のため、国や県及び庁内関係部局と情報共有し連携して対応します。

広域流通食品等に係る違反や大規模食中毒による健康危害発生時には、関係する自治体等と連携して対応します。

Ⅳ　重点的かつ効果的な監視指導の実施

１　監視指導の基本的事項

⑴　食品関係施設への立入検査計画件数：約１，０８０件

食品の広域流通施設、大規模食品製造施設、営業許可の更新施設等を中心に、許可を要する食品営業施設 約１，０００件、学校、病院、社会福祉施設等の給食施設 約８０件、合わせて約１，０８０件に対して行います。

⑵　食品等の検査計画件数：約１６０件

過去の違反事例等を考慮し、市内で製造、流通している食品等を対象に検査します。

⑶　と畜検査件数：所管すると畜場に搬入される全ての家畜について、と畜検査を実施します。

２　監視指導の重点実施事項

⑴　食中毒防止策

⑵　違反・苦情食品発生防止策

⑶　その他（健康食品対策、輸入食品対策等）

Ⅴ　事業者の自主的衛生管理の支援

１　事業者の自主的な衛生管理の促進

⑴　事業者のＨＡＣＣＰに沿った衛生管理体制強化のための支援を行います。

⑵　市が委嘱する食品衛生推進員の助言、巡回指導等により、事業者の自主的な衛生管理を促進します。

２　人材の育成・衛生的知見の充実

⑴　事業者に対する各種講習会の開催

⑵　食品衛生推進員に対する研修会の実施

Ⅵ　市民と共に進める食品の安全・安心の確保

１　計画の実施状況の公表・意見募集

本計画の実施結果は令和９年６月末までに公表します。

２　食品の安全性に関する意見交換・情報提供等に関する事項

⑴　意見交換、教育に関する事業の実施

⑵　市民への情報提供

令和８年度

松本市食品衛生監視指導計画

(案)

松　本　市

目次

Ⅰ　趣旨　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1

Ⅱ　総括的事項　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2
　1　計画の実施期間、対象地域、根拠法令等　・・・・・・・・・・　2
　2　計画の基本方針　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　2

Ⅲ　計画の実施に関する事項　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　4
　1　監視指導の実施体制　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　4
　2　関係機関との連携　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　4
　3　食品等の検査の精度管理　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　6
　4　担当職員の人材育成及び資質の向上　・・・・・・・・・・・・・　6

Ⅳ　重点的かつ効果的な監視指導の実施　・・・・・・・・・・・・・・　7
　1　監視指導の基本的事項　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　7
　2　施設への立入検査及び食品等の検査　・・・・・・・・・・・・・　7
　3　と畜場等における食肉の安全性確保対策　・・・・・・・・・・・8
　4　監視指導の重点実施事項　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
　5　違反発見時の対応　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・13
　6　食中毒等の健康危害発生時の対応　・・・・・・・・・・・・・・13

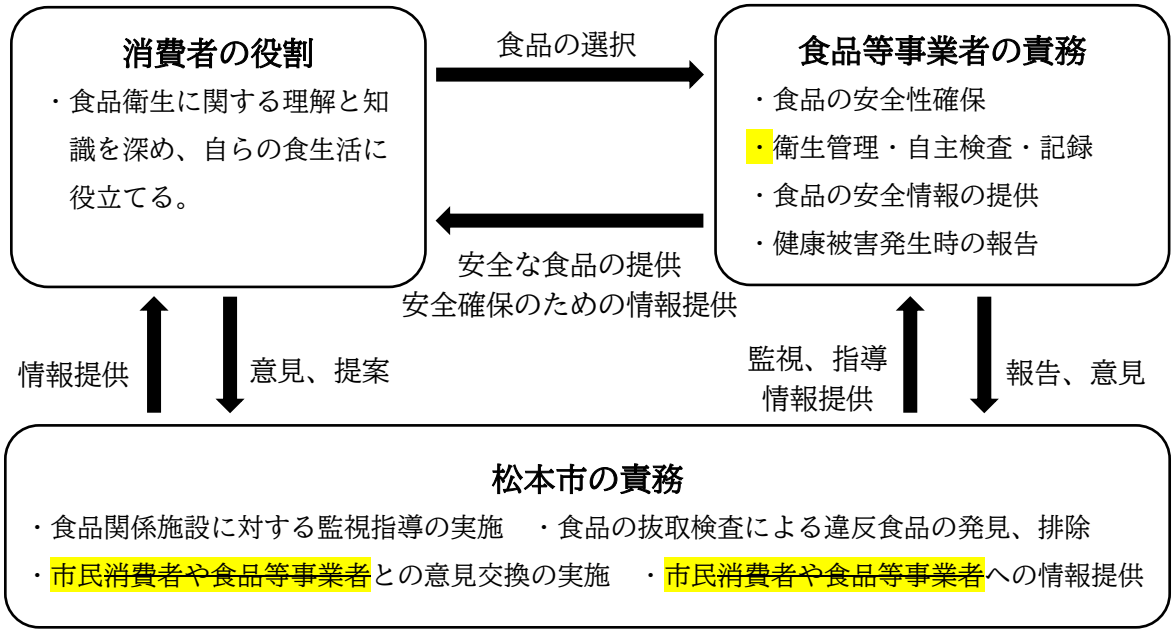
Ⅴ　事業者の自主的衛生管理の支援　・・・・・・・・・・・・・・・・15
　1　食品事業者の自主的な衛生管理の促進　・・・・・・・・・・・15
　2　人材の育成・衛生的知見の充実　・・・・・・・・・・・・・・・15
　3　食品等の自主回収報告制度　・・・・・・・・・・・・・・・・・16

Ⅵ　市民と共に進める食品の安全・安心の確保　・・・・・・・・・・17
　1　計画の実施状況の公表・意見募集　・・・・・・・・・・・・・・17
　2　食品の安全性に関する意見交換・情報提供に関する事項　・17

Ⅰ　趣旨

本計画は、食品衛生法に基づき、市の特性を踏まえて毎年度策定するもので、令和８~~７~~年度は、この計画に基づいて、食品衛生に関する監視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。

食品の安全性確保は、行政、食品等事業者（以下、「事業者」という。）及び消費者が、それぞれの責務や役割を果たすことにより成り立っています。それぞれの責務や役割を踏まえて、本市は、事業者に対する監視指導、食品等の検査、事業者における自主管理の支援~~促進~~、市民との食品の安全性確保に関する意見交換及び情報提供（リスクコミュニケーション）を行います。



Ⅱ　総括的事項

１　計画の実施期間、対象地域、根拠法令等

⑴　実施期間

令和８~~７~~年４月１日から令和９~~８~~年３月３１日まで

⑵　対象地域

松本市内

⑶　根拠法令

食品衛生法

⑷　関係法令

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、松本市食品衛生法施行条例等

２　計画の基本方針

食品には、生産、採取から、製造、加工、調理、流通、販売を経て消費に至る流れがあります。この計画では、この流れのうち~~食品の安全性確保のため、~~製造、加工、調理から消費までの各過程において、法令に基づき厳正かつ計画的な監視指導を行います。

⑴　重点的かつ効果的な監視指導の実施

食中毒等の健康被害や違反食品の発生状況を分析、評価し、その結果に基づいて、重点的かつ効果的に監視指導を行います。

⑵　事業者の自主的衛生管理の支援

ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理を中心とした、事業者の自主的な衛生管理を支援します。

事業者や食品関係従事者を対象とした衛生講習会を開催し、衛生確保の充実を図ります。

⑶　市民と共に進める~~消費者の視点に立った~~食品の安全・安心の確保

食品の安全性確保に関して、市民との積極的な意見交換を行うとともに、迅速かつ正確な情報を提供します。

Ⅲ　計画の実施に関する事項

１　監視指導の実施体制

⑴　松本市保健所食品・生活衛生課（食品衛生監視員・食鳥検査員）

ア　計画を策定、公表するとともに、計画実施にあ当たっては、厚生労働省や消費者庁等の関係省庁、都道府県及び庁内関係部局との連携を図ります。

イ　食品衛生監視員による食品等事業所への立入検査を行います。更に、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、器具及び容器包装の規格等の検査（以下「収去検査」という。）を行います。

ウ　食中毒を疑う健康被害や違反・苦情食品が発生した場合は、その発生原因を迅速に調査し、その結果に基づき必要な措置及び再発防止指導を行います。

　なお、収去した食品並びに食中毒、違反及び苦情食品に関する試験検査は、長野県へ依頼します。

エ　食鳥検査員による認定小規模食鳥処理施設の監視指導を実施します。

⑵　松本市食肉衛生検査所（と畜検査員）

管轄すると畜場において、搬入された家畜のと畜検査~~及びＴＳＥ検査~~、食肉中の動物用医薬品残留検査及びと畜場が行う~~導入している~~ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の実施状況の確認のため外部検証を行います。

２　関係機関との連携

⑴　食品衛生法を所管する国、県及び他の自治体との連携

広域流通食品等に係る違反や大規模食中毒による~~の~~健康危害発生に対応するため、厚生労働省、長野県健康福祉部、他の都道府県及び保健所設置市と連携します。

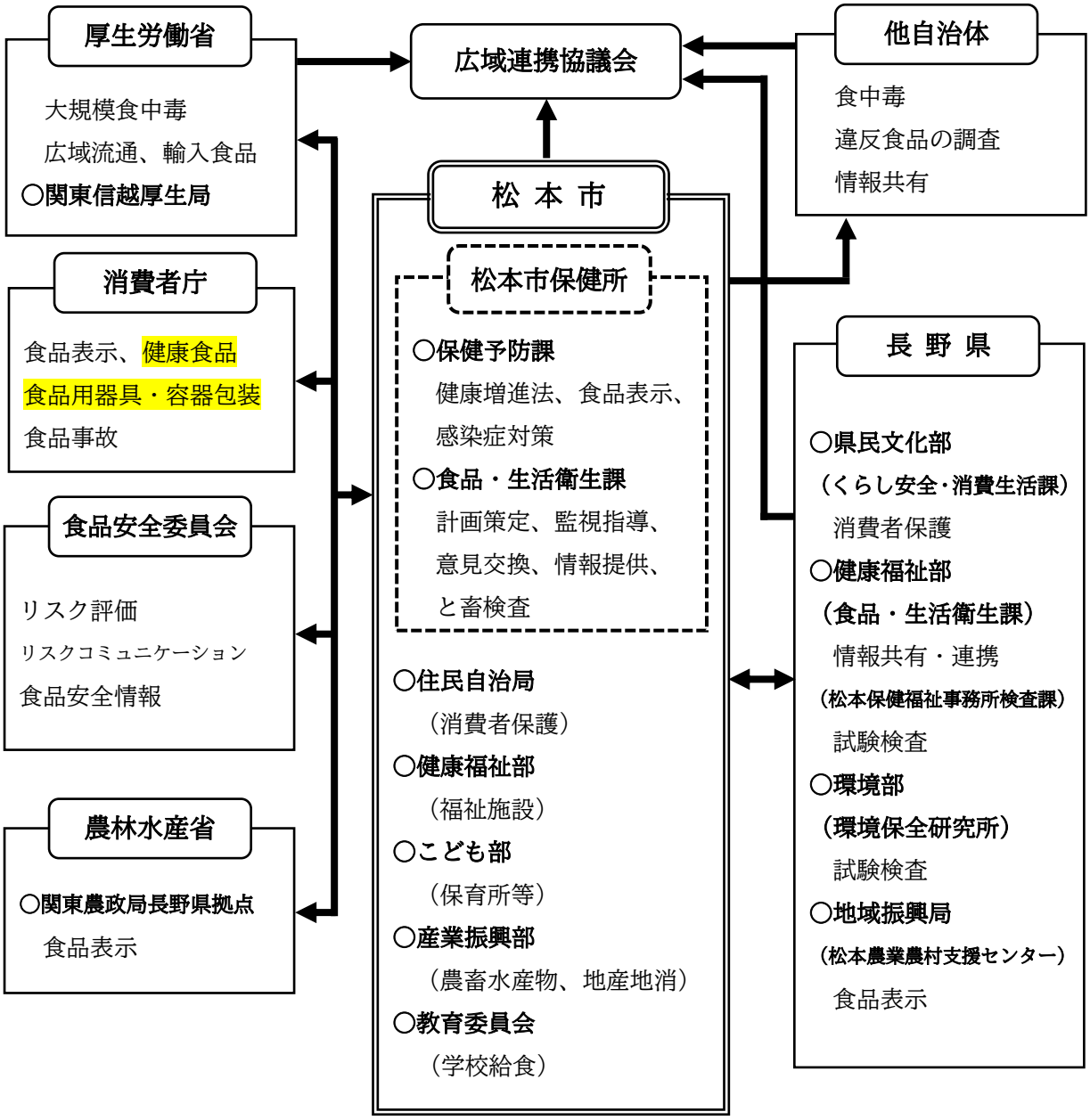
⑵　食品表示法及び関連法令を所管する機関との連携

消費者庁、農林水産省関東農政局長野県拠点及び長野県（県民文化部、農政部、松本地域振興局等）と情報を共有し、必要に応じた共同立入り等、連携して事業者の指導を行います。

⑶　松本市の各部局との連携

食品の安全性確保、食中毒や感染症の発生及び拡大防止のため、集団給食（学校、社会福祉施設、病院、等）、農畜水産物、食育、地産地消、消費生活等の各担当部局と連携を図ります。

また、健康増進法や、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（以下、「医薬品医療機器等法」という。）　等における食品の表示や広告に関連する法令に係る規制については、保健所内で連携して対応します。



各機関との連携

３　試験検査体制の整備

食品検査に係る機能の充実強化を図ります。検査項目により、必要に応じ、外部委託による検査体制を確保します。

また、「松本市保健所食品衛生検査業務管理要領（ＧＬＰ）」に基づき、試験検査の信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。

４　担当職員の人材育成及び資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員及びと畜検査に従事すると畜検査員の資質向上を図るため、厚生労働省や長野県の実施する研修会等に積極的に参加します。

Ⅳ　重点的かつ効果的な監視指導の実施

１　監視指導の基本的事項

~~(1)　共通事項~~

(1)~~ア~~　製造、加工及び調理の各段階における監視指導に当たっては、施設の衛生状況、食品の取扱状況等、法令等で定める基準に基づき、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について確認します。

(2)~~イ~~　ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理手法を行っている施設では、ＨＡＣＣＰプランの実施状況を確認します。

(3)~~ウ~~　大規模食中毒発生防止の観点から、大量調理施設、病院、社会福祉施設、学校給食施設等に対して、重点的に監視指導を実施します。

(4)~~エ~~　収去検査を行った施設に対しては、検査結果を衛生管理へ効果的に反映できるよう、検査結果に応じた指導を実施します。

(5)~~オ~~　年間スケジュール（別紙１）により監視指導を実施します。

２~~３~~　施設への立入検査及び食品等の検査

(1)　施設への立入検査

食品衛生監視員により、食品関係施設の計画的な監視指導を実施します。

監視指導は、食品の広域流通施設、大規模食品製造施設業、営業許可の更新施設等を中心に、許可を要する食品営業施設 約１，０００件、学校、病院、社会福祉施設等の給食施設 約８０~~７０~~件、合わせて約１，０８０~~１，０７０~~件に対して行います。（別紙２－１）

また、届出営業施設に対しても、必要な指導を行います。

施設のＨＡＣＣＰの詳細を確認し、正しく機能しているか検証を行います。~~特に、所管すると畜場１施設については、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が適切に行われていることを、と畜検査員が外部検証として確認します。（別紙２－２）~~

~~なお、市民から寄せられた情報による立入検査は、原則として事前通告なく速やかに実施します。~~

また、市が委嘱している食品衛生推進員の巡回指導により、食品衛生監視

を補完します。

⑵　食品等の検査

市内で製造あるいは~~している食品及び市内に~~流通している食品を対象に、食中毒菌、食品添加物、残留農薬~~、添加物~~等の検査を実施し、違反食品の発見及び~~、~~排除に努めます。

検査は、約１６０検体に対して行います。（別紙３）

⑶　集中的な監視指導の実施

ア　夏期一斉取締り（７月）、年末一斉取締り（１２月）

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において、計画的、集中的に監視指導を実施することにより、この期間における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図ります。

イ　きのこ食中毒防止対策（９月～１１月）、ふぐ取扱施設取締り（１１月～２月）~~、きのこ食中毒防止対策（９月～１１月）~~

重篤な食中毒発生のおそ~~恐~~れのある野生きのこ及びふぐ~~及び野生きのこ~~について、野生きのこ販売所、ふぐ取扱施設、~~野生きのこ販売所、~~市場等の監視指導を行います。

ウ　観光地及び大規模イベント衛生対策

観光地（上高地、乗鞍高原、浅間温泉等）や、長期間又は大規模なイベントについては、旅館、仕出弁当調製施設等を対象とした集中的な監視指導及び食品の検査を実施します。

３~~⑵~~　と畜場等における食肉の安全性確保対策

⑴~~ア~~　と畜場における安全性確保対策

所管すると畜場１施設に搬入された牛、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。

また、と畜場が行う~~「~~ＨＡＣＣＰに基づく~~方式による~~衛生管理~~」~~への外部検証として、と畜検査員が衛生管理状況の確認及び微生物検査を行い、衛生指導を実施します。（別紙２－２）

⑵~~イ~~　動物用医薬品対策

抗生物質等~~の~~動物用医薬品の食肉中の残留検査を実施します。

⑶~~ウ~~　認定小規模食鳥処理施設の安全性確保対策

食鳥検査員による監視指導を実施します。

４~~２~~　監視指導の重点実施事項

⑴　食中毒防止策

細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫性食中毒及び自然毒食中毒について、発生状況や病原因物質に応じた食中毒防止策の推進を重点として、監視指導を実施します。

ア　細菌性食中毒の防止策

（ｱ）カンピロバクター対策

生食又は加熱不十分の鶏肉を原因としたカンピロバクター食中毒が全国的に多発しており、市内飲食店においても令和元年度に１件発生しました。事業者及び消費者~~及び事業者~~に対し、カンピロバクターのリスクを周知するとともに、鶏肉調理品を提供する際の中心部までの十分な加熱の必要性について指導、啓発します。

（ｲ）腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌食中毒が、食肉をはじめ、生食用野菜や浅漬け等、様々な食品を原因として発生しています。腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒は、胃腸炎症状のほか、溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）を発症する可能性があります。飲食店、そうざい製造業、給食施設、浅漬けや加熱せずに食べるカット野菜等を製造する施設を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導します。

~~なお、患者発生時には関係部署と連携して調査し、原因究明を図ります~~。

（ｳ）食肉の生食、加熱不十分による食中毒防止策

食肉等の生食又は加熱不十分を原因とする細菌性食中毒事例が多いことから、飲食店等の事~~営~~業者に対しては、食肉の非加熱又は加熱不十分での提供によるリスクを周知するとともに、牛の肝臓及び豚肉（豚の内臓を含む。）の生食用としての販売、提供禁止について周知、指導します。

また、結着等の加工処理を行った食肉は中心部分まで十分に加熱するよう営業者に指導するとともに、販売店等に対しては、加熱の必要性を消費者に情報提供するよう指導します。

食肉の生食は、ウイルス、寄生虫等による汚染も確認されていることから、その取扱いに十分注意するよう指導します。

生食用牛肉の提供については、規格基準、表示基準が遵守されるよう、「松本市生食用食肉取扱指導要綱」に基づく届出により、営業者の取扱状況を把握し、指導します。

（ｴ）その他の~~細菌性原因菌による~~食中毒防止策

加熱調理食品を原因として発生する黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌等による食中毒を防止するため、食品の衛生的な取扱いや適切な保管について指導します。また、テイクアウトや宅配サービスでの食品の温度管理の不徹底による食中毒防止を図るため、購入者へ~~の~~温度管理や~~及び~~消費期限等~~の~~必要な~~事項の~~情報を提供することの重要性を~~行うことを~~含めた~~、必要な~~監視指導を行います。

イ　ウイルス性食中毒の防止策（ノロウイルス等）

ノロウイルスによる食中毒が、市内飲食店では~~平成２９年度に２件、~~平成３１年度に１件、令和７年度に１件発生しています。ノロウイルス~~等~~を原因とするウイルス性食中毒は、主に調理従事者の手指を介した汚染によるほか、~~等や原因~~食品の不十分な加熱調理により発生していることから、事業者に対し、十分な手洗い、従事者の健康管理、適正な加熱調理等、食品の衛生的な取扱いについて、指導や啓発を行います。

なお、ノロウイルス~~等~~は、人から人へ容易に感染することから、施設の調査及び指導は、関係部署と連携して対応し、食中毒防止に努めます。

また、加熱不十分な二枚貝を原因とする~~ノロウイルス食中毒や~~Ａ型肝炎ウイルス食中毒や~~及び~~加熱不十分な野生鳥獣肉を原因とするＥ型肝炎ウイルス食中毒が発生していることから、事業者及び消費者に対し、二枚貝や野生鳥獣肉の中心部分までの十分な加熱調理の必要性について周知します。

ウ　寄生虫による食中毒の防止策

アニサキスを原因とする食中毒が全国的に発生しており、市内においても~~平成２５年度~~令和７年度に１件発生しています。刺身等の生食用魚介類を取り扱う事業者に対し~~て~~、~~この食中毒に関する情報を提供し、~~事前に冷凍処理をする等の食中毒防止対策について情報提供し、~~を~~指導します。

また、~~アニサキスのほか、~~魚類に寄生する粘液胞子虫及び馬肉に寄生する住肉胞子虫は、冷凍処理により死滅することから、必要に応じて、事前の冷凍処理が効果的である旨を事営業者及び消費者に周知します。

エ　自然毒による食中毒の防止策

(ｱ) 毒きのこ

ａ　毒きのこの流通防止

野生きのこの流通時期に合わせ、野生きのこ販売所の立入検査を実施します。

ｂ　きのこ衛生指導員の委嘱

きのこに精通し、市民の指導に適した者をきのこ衛生指導員として、きのこ相談及びきのこ勉強会等での野生きのこの相談、市民の

知識向上等の業務を委嘱します。

c　きのこ食中毒防止策の強化

毒きのこを誤って食べたことによる食中毒は、長野県内で過去１０年間に７件発生し、令和６年度~~の発生~~は２件患者２名で、このうち、１名が死亡しています。きのこ採取が盛んになる秋口に啓発、指導を強化し、毒きのこによる食中毒防止を図ります。

また、きのこの~~発生時期に合わせて~~相談窓口~~の開設~~やきのこ勉強会を開催し、毒きのこによる食中毒防止~~のほか、きのこの食べ方による健康被害発生等を防止するため~~の効果的な啓発を図ります。

(ｲ) 有毒植物

長野県内では、~~令和元年度に２件、令和２年度に１件、~~令和４年度に１件、令和６年度に１件、令和７年度２件、苦みの強いユウガオのククルビタシン類やジャガイモに含まれるソラニン類による食中毒、ニラと間違えてスイセンを食べたことによる食中毒が発生してい~~ることから、~~ます。

有毒植物の誤食等による食中毒発生を防止するため、広報紙やリーフレット、市ホームページ等を活用し、市民への情報提供を行います。

(ｳ) 有毒魚介類（ふぐ）

ふぐを取り扱う施設に対しては、ふぐ毒による食中毒防止について、立入検査等を通じて指導します。

⑵　違反・苦情食品発生防止策

表示及び規格基準の遵守、添加物の適正使用、原材料の適正使用及び異物混入防止に関する監視指導を行います。

~~異物混入、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。~~

⑶　その他

ア　健康食品対策

健康保持増進効果をうたう、いわゆる健康食品については、健康増進法、医薬品医療機器等法等の担当部局と連携し、食品衛生法及び食品表示法に基づく取扱い~~及び~~と食品表示基準の遵守を指導します。

イ　輸入食品対策

輸入食品の安全性について、過去の違反事例を参考に、市内に流通する輸入食品の添加物、残留農薬~~、添加物~~等の検査を計画的に実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、食品表示法に基づく表示の適合性を確認します。

ウ　残留農薬対策

国内産農産物の残留農薬検査を実施し、違反の発見、排除に努めるとともに、農産物等の生産段階を指導する関係機関との連携を図ります。

エ　市場・量販店の衛生対策

市場、スーパーマーケット等の食品流通拠点に対しては、法令に基づく施設の基準への適合状況や、食品の管理、流通状況を確認し、必要に応じた指導を実施します。

オ　アレルギー物質対策

アレルギー物質に関する~~適正表示について、~~食品表示基準の適合を確認するとともに、アレルギー物質の食品への混入事故防止を指導します。

また、菓子類等の加工食品中のアレルギー物質（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生等）の検査を実施し、検査結果に基づく指導、措置を行います。

カ　ジビエの衛生対策

野生鳥獣の狩猟、捕獲を管轄する部局との情報交換を図るとともに、ジビエを取り扱う食肉処理業者等に対し衛生的な取扱いを指導し、厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」~~、長野県が策定した「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」~~等の周知に努めます。

~~３　施設への立入検査及び食品等の検査~~

~~⑴　施設への立入検査~~

~~食品衛生監視員により、食品関係施設の計画的な監視指導を実施します。~~

~~監視指導は、食品の広域流通施設、大規模食品製造業、営業許可の更新施設等を中心に、許可を要する食品営業施設 約１，０００件、学校、病院、社会福祉施設等の給食施設 約７０件、合わせて約１，０７０件に対して行います。（別紙２－１）~~

~~また、届出営業施設に対しても、必要な指導を行います。~~

~~施設のＨＡＣＣＰの詳細を確認し、正しく機能しているか検証を行います。特に、所管すると畜場１施設については、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が適切に行われていることを、と畜検査員が外部検証として確認します。（別紙２－２）~~

~~なお、市民から寄せられた情報による立入検査は、原則として事前通告なく速やかに実施します。~~

~~また、市が委嘱している食品衛生推進員の巡回指導により、食品衛生監視を補完します。~~

~~⑵　食品等の検査~~

~~市内で製造している食品及び市内に流通している食品を対象に、食中毒~~

~~菌、残留農薬、添加物等の検査を実施し、違反の発見、排除に努めます。~~
~~検査は、約１６０検体に対して行います。（別紙３）~~

~~⑶　集中的な監視指導の実施~~

~~ア　夏期一斉取締り（７月）、年末一斉取締り（１２月）~~

~~食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において、計画的、集中的に監視指導を実施することにより、この期間における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図ります。~~

~~イ　ふぐ取扱施設取締り（１１月～２月）、きのこ食中毒防止対策（９月～１１月）~~

~~食中毒発生の恐れのあるふぐ及び野生きのこについて、ふぐ取扱施設、野生きのこ販売所、市場等の監視指導を行います。~~

~~ウ　観光地及び大規模イベント衛生対策~~

~~観光地（上高地、乗鞍高原、浅間温泉等）や、長期間又は大規模なイベントについては、旅館、仕出弁当調製施設等を対象とした集中的な監視指導及び食品の検査を実施します。~~

５~~４~~　違反発見時の対応

⑴　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、法違反を発見した場合は、違反事業者に対し改善指導を行うとともに、必要に応じて違反食品の廃棄、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、輸入食品、広域流通食品等については、厚生労働省、消費者庁及び関係する自治体に速やかに情報提供し、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等、生産段階での安全規制に違反していると疑われる場合は、担当部局と連携して生産者へ再発防止策等を指導します。

⑵　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。

⑶　消費者から寄せられる苦情、相談への対応

食品の安全性に係る事案として消費者から寄せられた異物混入、カビ発生、表示に関する苦情、相談等の情報については、必要に応じて現地確認や関係自治体等への情報提供を速やかに行い、⑴及び⑵に準じて対応します。

６~~５~~　食中毒等の健康危害発生時の対応

⑴　食中毒発生時の対応

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

広域的な食中毒の発生事案においては、厚生労働省により設置される広域連携協議会との協力により、事故原因の早期究明と事故の拡大防止に努めます。

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の事業者に対し、~~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、市民へ注意喚起のため情報提供します。

また、同様の食中毒が再び発生しないよう、必要に応じて、関連する業種への監視指導の実施、講習会の開催、他の事業者への周知等を行います。

⑵　健康に被害を及ぼすおそれのある食品の流通時の対応

健康に被害を及ぼす食品又はその疑いのある食品が流通している場合は、健康被害発生防止のため、必要な情報について公表し、市民へ周知します。

⑶　いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

健康被害を疑う事例が発生した場合は、健康増進法、医薬品医療機器等法等の担当者と連携して調査を行い、厚生労働省に調査結果を報告するとともに、必要に応じ公表します。

Ⅴ　事業者の自主的衛生管理の支援

１　事業者の自主的な衛生管理の推促進

⑴　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の推促進

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

食品の取り扱いに従事する者の数が５０名以上の大規模施設に対しては、「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」の運用状況の確認・検証を行い、５０名未満の中小規模事業者に対しては、「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」の適切な実施を推進するため運用状況の確認を行い、食品等事業者団体が作成した手引書等を活用した衛生管理~~の促進~~を支援します。

⑵　食品衛生推進員による助言等

市が委嘱す~~してい~~る食品衛生推進員の~~事業者への~~助言、巡回指導等により、事業者の自主的な衛生管理を支援促進します。

２　人材の育成・衛生的知見の充実

⑴　事業者に対する講習

事業者の自主的な衛生管理の向上のため、次の講習会を実施します。

ア　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実施又は協力します。

また、必要に応じて、従来の定期的な講習会に加えて、関係団体が開催する~~の~~講習会等に協力し、~~で食品衛生責任者に対して同等の内容を説明することにより、事業者が受講しやすい取組みを~~実施します。

イ　新規営業者講習会

新たに食品関係営業を始める事業者を対象~~向け~~に、一般衛生管理からＨＡＣＣＰに沿った衛生管理まで、事業者に義務づけられた~~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講習会を開催します。

ウ　野生きのこ講習会

野生きのこの販売者及び鑑別責任者等を対象に、きのこ採取時期に合わせて講習会を実施します。

⑵　食品衛生推進員に対する研修

食品衛生推進員に対するの研修会を開催し、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の知識向上を図るとともに、必要に応じて情報提供や意見交換を実施します。

３　食品等の自主回収報告制度

⑴⑵　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、事業者からの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、市民の事業者に対する信頼性の向上につながるように支援します。

⑵⑴　自主回収報告時の対応

事業者が食品衛生法及び食品表示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際に、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。

~~⑵　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、市民の事業者に対する信頼性の向上につながるように支援します~~。

Ⅵ　市民と共に進める~~消費者の視点に立った~~食品の安全・安心の確保

１　計画の実施状況の公表・意見募集

計画の実施結果~~状況等について~~は、市ホームページ等で公表します。また、翌年度の計画の策定にあ~~当~~たっては、毎年度、市民から~~等の~~意見を求めます。

⑴　実施状況の公表時期

令和８~~７~~年度の計画の実施結果は、令和９~~８~~年６月末までに公表します。

また、令和８~~７~~年４月から９月までの半年間の実施状況は、令和８~~７~~年１１月末までに公表します。

⑵　集中的な監視実施の公表

夏期及び年末一斉取締りの実施状況は、取りまとめ後、公表します。

２　食品の安全性に関する意見交換・情報提供等に関する事項

⑴　意見交換、教育に関する事業の実施

消費者、事業者及び行政関係者の意見交換を行うリスクコミュニケーション事業を実施し、科学的根拠に基づく食品の安全性に関する情報提供等により、関係者の理解を深めるほか、本市の食品の安全確保に係る施策へ反映させるよう努めます。

ア　食品安全懇話会

食品の安全・安心に係わる施策や監視指導計画を策定する際の参考にするために、消費者、事業者及び関係行政機関による意見、情報交換を行う場を設定~~として、年２回開催~~します。

~~また、ここでの意見、情報等は、食品安全施策や監視指導計画を策定する際の参考とします。~~

イ　食品衛生体験事業

市民を対象として、食品安全に関する情報提供や食中毒防止のための手洗い方法の体験、食品検査の見学等を行い、食品の安全確保の現状を理解していただくとともに、意見交換を行います。

ウ　食品の安全こども教室

長野県が実施する「食品の安全こども教室」に協力し、未来を担うこども達に対し~~て~~、食品の安全・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、希望する市内の学校を対象に行います。

⑵　市民への情報提供

食品の安全性確保のためには、消費者自身が食中毒予防等や食品に関する正しい知識を習得することが重要であることから、丁寧で正確な情報を提供するよう努め、市民の安心につなげます。

ア　各種メディアによる情報提供

市ホームページ、広報紙、市公式ＹｏｕＴｕｂｅ、ＳＮＳ等による情報提供を行います。

イ　きのこ食中毒防止・有毒植物の誤食防止に関する情報提供

きのこ相談窓口の開設やきのこ勉強会の開催等による、きのこの正しい鑑別方法等、誤食防止に関する情報提供を行います。

また、健康被害を防止するため、県松本保健福祉事務所、松本食品衛生協会とともにリーフレットや市ホームページ等より情報提供を行います。

ウ　食中毒注意報発出令時の情報提供

長野県から食中毒注意報が発出令された際は、市ホームページへの掲載、告知看板の掲示及び食品事業者への情報提供を行います。

エ　松本市出前講座による情報提供

「いい街つくろう！パートナーシップまつもと」に、食品衛生に関するメニューを用意し、市民からの要望に応じます。

本計画は、持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）の
目標３「すべての人に健康と福祉を」に関連性があります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

3 すべての人に健康と福祉を

松本市は、持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）に取り組んでいます。

別紙１

令和８年度　食品衛生監視年間スケジュール

	４月	５月	６月	７月	８月	９月	１０月	１１月	１２月	１月	２月	３月
①通常立入検査	◎随時実施											
②集団給食施設監視		◎学校給食施設			◎病院・社会福祉・保育所等施設							
③月間・重点対策				◎夏期一斉取締り	◎食品衛生月間		◎きのこ食中毒防止策		◎年末一斉取締り			
									◎ふぐ取扱施設取締り			
④観光地対策				◎夏期観光地対策					◎冬期観光地対策			
⑤イベント対策	◎各種イベントに係る監視指導（随時）											

別紙２－１

令和８年度　立入検査計画件数

1　許可を要する食品営業施設

	許可の種類		対象施設数（令和７年９月現在）	立入検査計画件数
許可を要する食品営業施設	飲食店営業		3,733	左記の施設に対して、約1,000件の立入検査を行います。
	製造業・販売業	調理機能を有する自動販売機	3	
		食肉販売業	51	
		魚介類販売業	79	
		魚介類競り売り業	2	
		集乳業	0	
		乳処理業	3	
		特別牛乳搾取処理業	0	
		食肉処理業	15	
		食品の放射線照射業	0	
		菓子製造業	345	
		アイスクリーム製造業	17	
		乳製品製造業	7	
		清涼飲料水製造業	18	
		食肉製品製造業	6	
		水産製品製造業	3	
		氷雪製造業	1	
		液卵製造業	1	
		食用油脂製造業	1	
		みそ又はしょうゆ製造業	9	
		酒類製造業	16	
		豆腐製造業	5	
		納豆製造業	1	
		麺類製造業	51	
		そうざい製造業	117	
		複合型そうざい製造業	2	
		冷凍食品製造業	15	
		複合型冷凍食品製造業	1	
		漬物製造業	18	
		密封包装食品製造業	22	
		食品の小分け業	5	
		添加物製造業	3	
		※みそ製造業	2	
		※醤油製造業	1	
		※缶詰又は瓶詰食品製造業	3	
		※ソース類製造業	3	
		※食品の冷凍冷蔵業	11	
		※喫茶店営業	19	
	合計		4,589	1,000

※　法改正前の許可業種

１－２　流通拠点となる食品営業施設（再掲）

施設の種類	対象施設数 （令和７年９月現在）	立入検査計画施設数
スーパー	30	30
魚介類市場	5	5
青果市場	1	1

２　給食施設（許可及び届出施設を含む）

	施設の種類	対象施設数 （令和７年９月現在）	立入検査計画件数
給食施設	学　　校	15	左記の施設に対して、 約80件の 立入検査を行います。
	病院・診療所	16	
	保　育　所	73	
	その他の社会福祉施設、事業所等	151	
	合　　計	255	80

３　許可を要しない食品関係営業施設

施設の種類	対象施設数 （令和７年９月現在）	立入検査計画施設数
野生きのこ販売所	18	10

４　認定小規模食鳥処理場

施設の種類	対象施設数 （令和７年９月現在）	立入検査計画施設数
認定小規模食鳥処理施設	2	0

別紙２-２

令和８年度　と畜場における外部検証実施計画

内容	実施頻度
衛生管理計画及び手順書の確認	年１回
現場作業の実施状況の確認	週４回
衛生管理の実施記録の確認	月１回
衛生指標菌を用いた微生物試験の実施	月１回（10検体／回）

別紙３

令和８年度　食品等検査件数

検査項目 / 食品分類	食品等検体数			検査項目（理化学検査）																		検査項目（細菌検査）
					食品添加物									動物用医薬品				汚染物質	食品成分規格				細菌
	国産品	輸入品	計	残留農薬	甘味料	保存料	着色料	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	防ばい剤	その他※1	指定外添加物	抗生物質	合成抗菌剤	その他※2	かび毒	重金属	乳・乳製品の成分規格	その他※3	加工食品中のアレルギー物質	器具及び容器包装の規格	細菌
菓子類	9	4	13		●	●	●	●		●			●								●		
アイスクリーム類・氷菓	6	0	6																●				●
乳及び乳製品	21	1	22	●	●	●	●							●	●	●	●		●				●
肉卵類及びその加工品	22	4	26	●		●	●	●	●				●	●	●	●				●	●		●
魚介類及びその加工品	16	2	18			●	●	●	●	●			●		●	●				●			●
冷凍食品	1	1	2																				●
漬物	9	3	12		●	●	●	●					●										●
果実・野菜及びその加工品	9	9	18	●	●	●	●	●		●	●		●										●
そうざい・弁当類	13	0	13		●	●	●	●					●										●
めん類	4	1	5			●	●					●	●										
味噌・しょう油	2	0	2		●	●	●	●					●										
穀類・豆類及びその加工品	4	1	5	●		●	●	●		●			●					●					●
調味料・ソース類・スープ類	1	1	2		●	●	●	●		●			●										●
飲料	4	2	6	●	●	●	●			●			●				●				●		●
その他の食品	3	0	3		●	●	●	●		●			●										●
器具及び容器包装	1	1	2								●											●	
合　　計	125	30	155																				

※１：プロピレングリコール等
※２：駆虫薬（フルベンダゾール）等
※３：亜硝酸根等

用語解説

ア行

アニサキス	多くの魚介類に見られる寄生虫で、摂取した場合には激しい腹痛やおう吐などの胃腸炎症状を引き起こす。 加熱に加えて適切な冷凍処理が有効
違反食品	食品衛生法又は食品表示法に違反した食品 有毒・有害な食品や病原微生物に汚染された食品、異物が混入した食品のほか、食品、添加物の規格基準に違反した食品及び適正な表示がされていない食品等
異物混入	本来の食品以外のもので、健康上の被害を起こす恐れのあるものが食品に混入すること。 原材料、製造、流通等の様々な工程におけるガラス・金属・プラスチック片やたばこ、昆虫等の混入等

カ行

外部検証	食品衛生上の危害の発生防止のために、と畜場で定める衛生管理について、と畜検査員が実施状況等を確認すること。
感染性胃腸炎	主に細菌やウイルス等の微生物を原因とする胃腸炎の総称。 「ノロウイルス」、「ロタウイルス」、「サポウイルス」、「アデノウイルス」等が主な原因
カンピロバクター	食中毒原因菌の一つ 本菌に汚染された食肉、特に鶏肉を原因食品として、生食や加熱不足等により発熱、下痢、腹痛等を起こす。
きのこ衛生指導員	有毒きのこの誤食による食中毒を防止する目的で、野生きのこに精通し、かつ、住民の指導に当たることのできる者を市が委嘱する。 きのこ衛生相談窓口等で住民からの相談に応じ、野生きのこの鑑別等を行う。
健康増進法	国民の健康の増進に関する基本的な事項を定め、国民の栄養の改善や健康の増進、国民健康の向上を図ることを目的とした法律
広域連携協議会	広域的な食中毒事案への対応等の連携協力体制の整備を図る場として厚生労働大臣が設置する協議会 国、都道府県、保健所設置市、その他関係機関により構成される。

サ行

自主検査	食品等事業者が製造した製品等の安全性を確認するため、自ら又は検査機関に依頼して実施する検査
ＧＬＰ	「Good Laboratory Practice」の略語 食品衛生法に基づき行う検査の検体採取から検査結果までの精度及び信頼性を確保するシステムで、検査者や検体採取者の役割分担、作業手順書、記録等をマニュアルで定義している。
集団給食施設	学校、病院、保育所及び社会福祉施設等の給食施設 食中毒等の事故が発生した場合の影響を考慮し、営業許可施設に準じた衛生管理及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を行っている。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や添加物等の収去（行政検査のため、事業者等から無償で食品等の提供を受けること。）及び食品衛生に関する指導等を行う市職員 獣医師や薬剤師等の資格が必要
食品衛生推進員	食品事業者からの相談に応じたり、施設を巡回して、自主的な衛生管理の向上についての指導、助言を行う者として市が委嘱する。 保健所が行う食品衛生の業務に協力し、保健所の食品衛生監視員を補完する者として活動する。
食品衛生責任者	施設又は部門ごとに置かなければならない食品衛生に関する責任者 営業者が従事者の中から選任する。
食品衛生法	食品の安全性を確保することにより国民の健康の保護を図る目的で、有害食品等の排除、食品、添加物等の基準、営業許可制度、監視制度等のほか、事業者の責務等を定めている法律
食品等事業者	食品、添加物、器具又は容器包装の生産、製造、加工、流通、販売等に係る事業者 これら事業者に対して、食品衛生法等で許可制度を定めている。
食品表示法	食品の表示について包括的かつ一元的な制度とするため、食品衛生法、健康増進法及びＪＡＳ法の食品表示に関する規定を統合した法律
食肉の加工処理	他の食肉を結着し成形する結着処理、刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を切断するテンダライズ処理、強制的に調味液を浸潤させるタンブリング処理等がある。 これらの処理は、病原微生物による汚染を食肉の内部に拡大させる恐れがある。

ジビエ	狩猟で捕獲した野生の鳥や獣の肉 ニホンジカを狩猟肉として活用する場合の衛生的取扱いについて、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を定めている。

タ行

大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等大量調理を行う施設における食中毒を予防するために、厚生労働省がＨＡＣＣＰの概念に基づき定めたマニュアル
腸管出血性大腸菌	食中毒原因菌の一つ ベロ毒素を産生する大腸菌で、家畜の糞尿に汚染された食肉等から感染し、水溶性下痢、血便、腹痛等の症状を呈する。
と畜検査員	家畜の生体から食肉になるまでの検査等を行う者として、獣医師の資格を持つ市職員の中から市長が任命した職員
と畜場	食肉にするために牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつ・解体する施設
と畜場法	と畜場で適正な食肉の処理をするために、許可、検査、衛生的な管理方法等を定めている法律

ナ行

認定小規模食鳥処理場	年間３０万羽以下の食鳥処理を行うための市長の許可を受けた施設
ノロウイルス	主に冬季に発生する食中毒及び感染性胃腸炎の病因物質の一つ ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して汚染した食品や加熱不足の汚染食品が原因となり、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈する。

ハ行

ＨＡＣＣＰ （ハサップ）	「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略語 食品製造過程の衛生管理を行う上での重要なチェックポイントを定め、このチェックポイントを確認することにより最終製品の安全性を保証するシステム

ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理	コーデックスのＨＡＣＣＰ７原則に基づいて、食品事業者等が、原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う衛生管理の方法
ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理	食品等事業者団体が策定した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う方法 小規模事業者、店舗での小売販売のみを目的とした事業者、飲食店等が対象となる。
豚肉の生食	平成２７年６月、豚肉（豚の内臓を含む。）の生食用としての販売及び提供が禁止された。 生食によりＥ型肝炎ウイルスの感染リスクやカンピロバクター、サルモネラ菌等の細菌による食中毒のリスク、寄生虫の感染事例もある。

マ行

命令等の措置	有害な食品や規格基準に違反した食品、適正な表示がされていない食品等による食品衛生上の危害を防止するため、保健所長がその食品の製造者等に対して行う行政処分

ヤ行

野生きのこ	自然に山野等に生育するきのこ
野生きのこ販売所	農産物販売所、スーパーマーケット、仮設店舗等に設ける野生きのこを販売する売場
溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）	腸管出血性大腸菌が産生する毒素により引き起こされることがある。溶血性貧血、血小板減少、急性腎障害を主症状とする全身疾患。小児や高齢者では致命傷となることがある。

ラ行

リスク	食品を飲食することによって、有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度のこと。
リスクコミュニケーション	消費者、食品関係事業者、行政担当者等の関係者の間で情報と意見を相互に交換すること。