

# エコへるす



〇〇●● 長野県環境保全研究所ニュース 平成 23 年 (2011 年) 2 月 25 日発行 ●●〇〇  
安茂里庁舎 〒380-0944 長野市安茂里米村 1978 TEL.026-227-0354 FAX.026-224-3415  
飯綱庁舎 〒381-0075 長野市北郷 2054-120 TEL.026-239-1031 FAX.026-239-2929  
http://www.pref.nagano.lg.jp/xseikan/khozen/index.htm Email: kanken@pref.nagano.lg.jp

## 特集「食の安全・安心に対する取り組み」

### 「長野県食品衛生監視指導計画」について

長野県健康福祉部 食品・生活衛生課 西澤千恵美

長野県では、食品衛生法第 24 条に基づき、年度毎に「長野県食品衛生監視指導計画」を地域の実情を踏まえて策定し、公表しています。そして、計画に基づく監視指導を実施することによって、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品の安全性の確保を図っています。

#### ◇計画策定の目的

##### ◎食品の安全性を確保する

原産地偽装や大規模食中毒など、食品をめぐるさまざまな不祥事をうけて、食に対する信頼が大きくゆらぐと同時に、消費者の食品の安全性に対する関心が高まりました。このような現状をうけて、平成16年から県は県民の皆様の意見を反映させて、食品衛生法に基づく監視指導計画を策定し、公表しています。そして計画に基づく監視指導を実施することにより、飲食に起因する衛生上の危害を効果的に防止し、県民の皆様の食生活の安全確保を図っています。

#### ◇基本方針と具体的な取り組み

##### ◎「食品の安全を見守ります」

食中毒や違反食品の発生原因や県内流通状況を勘案し、科学的根拠に基づく監視指導を行っています。例年、全県の 5 万件を超える食品関係施設のうち、約半数に立入検査を実施しています。また、違反食品の発見・排除のために環境保全研究所、保健福祉事務所、食肉衛生検査所で残留農薬、食品添加物、腸管出血性大腸菌や BSE 検査等を実施しています。

#### 平成 22 年度 重点監視指導項目

- 食中毒防止対策
  - ノロウイルス対策（ホテル、旅館等の監視指導）
  - 細菌性食中毒対策（食肉類の適正な取扱い等）
  - 毒キノコ対策（野生きのこ販売所の監視等）
- 輸入食品対策
  - 安全性確認の徹底
  - 過去の違反事例等を参考にした計画的検査の実施
- 食品製造業者自主管理対策
  - 適正な製造管理、適正な表示

##### ◎「衛生管理を支援します」

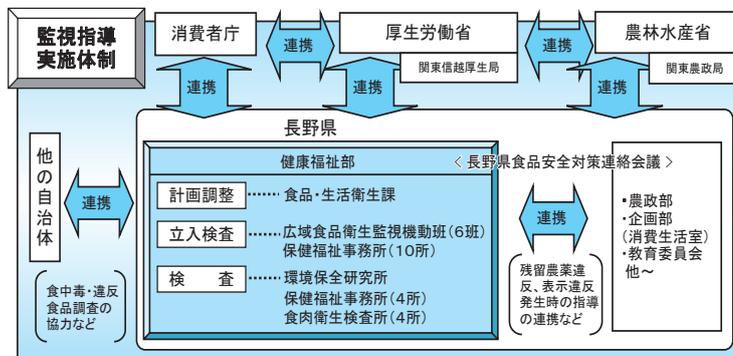
食品事業者の自主的な衛生管理の取組みに対して、食品衛生に関する最新の情報を提供するなどして、人材の養成・資質向上のための支援を行っています。

##### ◎「県民と共に進めます」

食の安全・安心モニター事業、出前講座、講習会などを実施し、県民の皆様と積極的な意見交換を行い、施策に反映させています。また、ホームページや電子メールを活用し、食中毒や違反食品に関する正確な情報を迅速かつ的確に提供しています。

#### ◇これからの県の姿勢

今後も、食品の安全性を確保するために、県民の皆様からの広範なご意見、ご要望を反映させ、監視指導計画を策定し実施します。そして、県内外機関と連携しながら県内に流通する食品の安全確保を図ります。



## 目次

特集「食の安全・安心に対する取り組み」

- ・「長野県食品衛生監視指導計画」について . . . 1
- ・食の安全確保～環境保全研究所の取り組み～ . . . 2, 3
- ・食の安全 - 松本保健福祉事務所の食品検査体制について . . . 4

- トピックス・研究所日記 . . . . . 5
- 自然ふれあい講座報告 . . . . . 6
- 平成 23 年度自然ふれあい講座 . . . . . 7
- こどもサミット・精度管理調査結果検討会 . . . . 8