新潟県

平成 20 年 3 月 21 日
福祉保健部生活衛生課

平成 20 年度 新潟県食品衛生監視指導計画 概要版

Ⅰ 基本方針

- 本計画は、新潟県が行う食品衛生監視指導の実施計画であり、食品衛生法第 24 条に基づき策定しました。（「にいがた食の安全・安心条例」の目的を実現するためのものでもあります。）
- 本県の実情に合うよう、全国及び本県における食品の製造・流通等の状況、法違反の発生状況、食品衛生上の問題の発生状況を踏まえて策定しました。

Ⅱ 計画の範囲

区域：新潟県内全域（新潟市を除く。）

期間：平成 20 年 4 月 1 日～平成 21 年 3 月 31 日

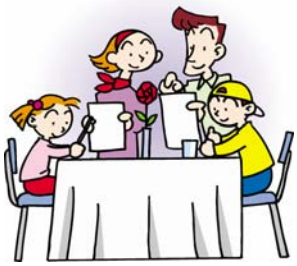
Ⅲ 監視指導の基本的事項

1　根拠法令に基づき、監視指導を実施します。

●食品衛生法　●新潟県食品衛生条例
●新潟県食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準等に関する条例
●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

2　フードチェーンの各段階において必要な監視指導を実施します。

Ⅳ 20 年度の重点的な監視指導項目



1　食中毒対策

県内で発生している主要な 4 種類の食中毒（ノロウイルス、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、毒きのこ）について予防強化期間を設定する等、重点的に予防対策を実施します。

また、平成 21 年 2 月に開催される「トキめき新潟国体・冬季大会」における食中毒予防を強化します。

2　食品製造業等における不正行為の取締り

県外の菓子メーカー等において期限表示の不正延長や原材料の不適切な使用等の不正行為が続発し、消費者の食に対する信頼が揺らいだことから、食品製造業者及び流通・販売業者に対し、これら不正行為にいて重点的に取締りを行うとともに、講習会等を通じてコンプライアンスと企業倫理の向上に努めるよう指導します。

3　残留農薬対策

食品中の残留農薬について多くの県民が不安を感じていること、平成 18 年 5 月に残留農薬等のポジティブリスト制度が導入されたことから、市場流通農産物の残留農薬検査の体制を引き続き強化していきます。

また、他県において中国製冷凍餃子を原因とする有機リン系農薬中毒が発生し、不安が広がったことから、輸入加工食品を対象として残留農薬検査を実施します。

Ⅴ 監視指導の実施体制

【食品衛生監視指導・試験検査を行う県の機関】

機　関		職　務	（所　管　区　域）
保健所 (地域振興局健康福祉(環境)部に併置)	村上	・食品営業の許可事務、監視指導、 ・食品等の試験検査等	村上市、関川村、粟島浦村
	新発田 ※		新発田市、胎内市、阿賀野市、聖籠町
	新津		五泉市、阿賀町
	三条		三条市、燕市、加茂市、田上町、弥彦村
	長岡 ※		長岡市、見附市、小千谷市、出雲崎町、川口町
	魚沼		魚沼市
	南魚沼 ※		南魚沼市、湯沢町
	十日町		十日町市、津南町
	柏崎		柏崎市、刈羽村
	上越 ※		上越市、妙高市
	糸魚川		糸魚川市
	佐渡		佐渡市
食肉衛生検査センター(新発田、長岡)		と畜場及び食鳥処理場における食肉検査、監視指導	
保健環境科学研究所		食品等の試験検査	

※食品安全広域監視班を設置

Ⅵ 重点対象業種

食中毒発生の危険度、流通の広域性等を考慮し、各業種（施設）を監視指導の重要度により５分類し、目標監視指導数を設定しました。

高

監視指導の重要度

分類 (対象施設数)	対　象　業　種（施　設）	目標監視指導回数
A (18)	① 前年度に食品衛生法違反により行政処分又は保健所長名による文書指導を受けた施設	年3回
B (3,372)	① 弁当屋、仕出し屋、大規模旅館等 ② 広域流通している菓子製造業、乳処理業等 ③ スーパーマーケット、卸売市場等の大規模販売施設 ④ フグの除毒処理を行う魚介類販売業 ⑤ フグや生食用岩かきを取り扱う漁業協同組合	年2回
C (19,636)	① 一般食堂、レストラン、小規模旅館、給食施設等 ② 酒類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、かき処理業等 ③ 広域流通していない菓子製造業、乳処理業等 ④ 容器包装に入れられていない食品を扱う施設 ⑤ 季節的な営業 ⑥ 鶏卵選別包装施設(GPセンター)	年1回
D (7,392)	① 食中毒発生の危険度が低い調理業(バー、喫茶店等) ② 容器包装に入れた食品のみを販売する施設	2年に1回
E (14,634)	① D分類②のうち管理状況が適切と認められる施設 ② 自動車による食品営業　③ 自動販売機	5年に1回

※施設数は、業種の延べ数で表しています。(例:1施設に3業種ある場合は3と計上。)

Ⅶ 収去検査

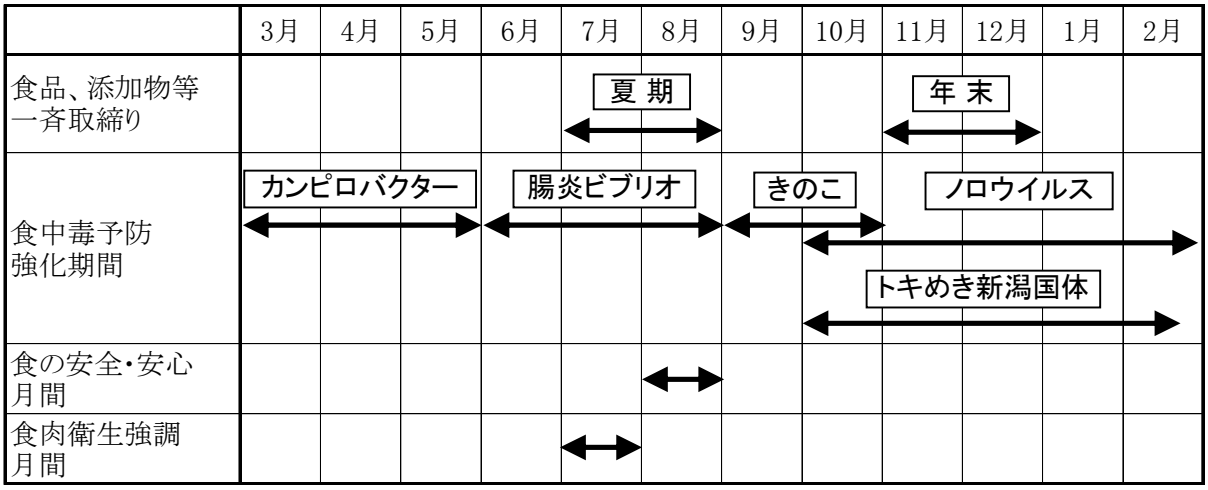
項　目			主な対象食品	検査検体数
食品衛生法の基準による検査	1	流通食品の残留農薬検査(輸入食品含む)	農産物(野菜、果物、穀物)、加工食品	270
	2	輸入食品の規格基準検査	菓子の着色料、冷凍食品の細菌検査、乳製品のリステリア菌等	140
	3	遺伝子組換え食品に関する検査	大豆	20
	4	アレルギー物質を含む食品の検査	菓子、惣菜、うどん等に対しアレルギー物質(小麦、そば)の含有	44
	5	器具・容器包装の規格基準検査	食器、調理器具、容器包装(瓶、ラップ等)	30
	6	畜水産食品の残留抗菌性物質検査	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、はちみつ、卵、にじます、輸入えび、輸入うなぎ等	100
	7	二枚貝の貝毒検査	岩かき	20
	8	市場流通食品の規格基準検査	つけ物の保存料、食肉製品の発色剤、牛乳の成分規格、刺身の腸炎ビブリオ等	875
食品衛生法の基準によらない検査			惣菜、弁当、生菓子、豆腐等の細菌検査 調理器具等のふきとり検査	425
合　計				1,924

Ⅷ 違反発見時の対応

- 立入検査により施設基準や製造基準等に違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、必要に応じて書面にて改善指導を行います。
- 法違反の食品等が現存する場合には、速やか回収、廃棄するよう事業者に指示します。
- 悪質な違反事例については告発等により厳正に対処します。
- 法第 63 条の規定に基づき、行政処分または行政指導を受けた違反者の名称等をホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に公表します。

Ⅸ 年間計画

- 期間中、施設に対する立入監視や衛生講習会を重点的に行います。
- 「食中毒予防強化期間」においては、主要な４種類の食中毒について、それぞれの流行時期前に重点的に予防事業を実施し、発生防止を図ります。



Ⅹ 食中毒等発生時の対応

- 新潟県食中毒対策要綱等に基づき原因を調査し、被害拡大防止と再発防止を図る。
- 広域流通食品が原因の食中毒が発生した場合は、報道機関や市町村の協力を得て県民に注意喚起を行うとともに、事業者に対し販売中止や回収等の指導を迅速に行います。
- 食中毒事件の概要を報道発表するとともにホームページに公開します。

ⅩⅠ 事業者の自主衛生管理の推進

1　食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
（自主検査、記録作成の促進、食品衛生指導員活動の活動支援等）

2　ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理手法の普及

店頭掲示板

ⅩⅡ 関係者とのコミュニケーション

- 「にいがた食の安全・安心審議会」の開催
- 食の安全に関する出前講座や意見交換会の開催
- インターネットによる県民への情報提供（ホームページ、メールマガジン）
- 広報紙、新聞、資料閲覧等による情報提供
- にいがた食の安全・安心条例に基づく施策申し出や危害情報申し出の受付
- 食品販売店との協働による消費者への情報提供（店頭掲示板「にいがた食の安全ｲﾝﾌｫﾒｰｼｮﾝ」）

ⅩⅢ 人材の養成

1　食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員に対する研修を実施します。

2　食品等事業者の自主的衛生管理を担う次の人材を養成し、活動を支援します。

（１）　食品衛生責任者
（２）　食品衛生指導員
（３）　食鳥処理衛生管理者
（４）　と畜場法に基づく衛生管理責任者及び作業衛生責任者
（５）　フグ取扱衛生責任者
（６）　製菓衛生師
（７）　にいがた食の安全・安心サポーター

問い合わせ先

新潟県福祉保健部生活衛生課　食の安全・安心推進係

電話 025-280-5205　　FAX025-284-6757　　メール ngt040250@pref.niigata.lg.jp

◆ホームページ　　http://www.fureaikan.net/syokuinfo/

→　新潟県ホームページトップ　→「健康・医療・衛生」または「消費・食・生活情報」

→