新潟県

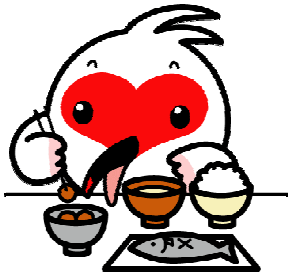
平成２５年 ７月 １日
福祉保健部生活衛生課
（７月 12 日下線部修正）

平成 24 年度 新潟県食品衛生監視指導計画 実施結果

Ⅰ はじめに

新潟県は、食品衛生法第 24 条に基づき、「平成２４年度新潟県食品衛生監視指導計画」を定め、県民に公表したうえで、食品衛生に関する監視指導を行いました。

このたび、平成２４年度の実施結果をまとめましたので公表します。



Ⅱ 監視指導計画の範囲

区域：新潟県内全域（新潟市分は別途公表されますので除いてあります。）

期間：平成２４年４月１日から平成２５年３月 31 日まで

Ⅲ 実施機関

機　　関	主 な 業 務
12 カ所の保健所 （地域振興局健康福祉（環境）部）	・食品営業施設等の監視指導、許可事務 ・食品等の検査 ・食品営業者や消費者を対象とした講習会
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	・食品等の検査

Ⅳ 実施結果

１ 重点的な監視指導項目

（１）市場流通食品の放射性物質検査

福島第一原発事故の発生を受け、県内に流通している又は県内で採取された農・畜・水産物及び加工食品（447 種類）7,145 検体について放射性物質検査を実施しました。（目標 6,700 検体に対し達成率 107%）検査の結果、基準値を超過した食品２検体を発見し、出荷・販売等の自粛要請や所管自治体への通報等により、食用に供されないよう直ちに対応しました。

	検査検査数		基準値超過検体数		
	新潟県産	県外産	新潟県産	県外産	内訳
農産物 200種 ほうれん草、きゅうり、芋類、米、きのこ等	1,665	1,224	1	0	野生シロヌメリイグチ（出荷なし）
畜産物 6種 肉（牛・豚・鶏）、卵、原乳、はちみつ	2,934	137	0	0	
水産物 72種 カツオ、アジ、イカ、アユ、貝類等	189	288	0	0	
加工食品 169種 牛乳、ヨーグルト、乾しいたけ、こんにゃく等	45	663	0	1	乾しいたけ
計	4,833	2,312	1	1	

※給食食材、消費者持ち込み食品、野生鳥獣の検査を除く。

（２）食中毒対策

主要な食中毒であるノロウイルス、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌、毒きのこについて予防強化期間を設定し、営業施設に対する監視指導、衛生講習会、啓発チラシの

配布等を重点的に実施しました。21 件 688 人の食中毒の発生があり、過去 10 年間の平均と比べると、 発生件数は約 10 件減少しましたが、ノロウイルスを原因とした大規模食中毒の発生が重なり、患者数は約 150 人増加しました。

〈新潟県内の食中毒発生状況（新潟市含む）〉・・・数字は発生件数、（　）内の数字は患者数

	平成24年度	14～23年度平均	増　減　※
食中毒全体	21　（　688 ）	31.2　（　540.2 ）	-10.2　（　147.8 ）
ノロウイルス	7　（　597 ）	7.5　（　265.8 ）	-0.5　（　331.2 ）
カンピロバクター	2　（　8 ）	4.9　（　53.0 ）	-2.9　（　-45.0 ）
腸炎ビブリオ	1　（　17 ）	4.4　（　44.4 ）	-3.4　（　-27.4 ）
毒きのこ	4　（　12 ）	7.2　（　21.3 ）	-3.2　（　-9.3 ）
腸管出血性大腸菌	0　（　0 ）	0.6　（　5.5 ）	-0.6　（　-5.5 ）
その他	7　（　54 ）	6.6　（　150.2 ）	0.4　（　-96.2 ）

※（平成24年度）－（14～23年度平均）

平成 24 年 7 月 28 日から 8 月 20 日に開催された平成 24 年度全国高等学校総合体育大会において、宿泊施設や弁当調整施設に対し延べ 1,345 回の立入指導及び 633 人の従事者等に対し 16 回の衛生講習を実施し、結果、食中毒等飲食に起因する事故の発生はありませんでした。

2　食品営業施設等の監視結果

業種ごとに、「食中毒の発生頻度」「流通の広域性」等を考慮して、重要度の高い業種（施設）の順に、A、B、C、D、Eの５分類に分け、分類ごとに年間の目標監視指導回数を設定したうえで、監視指導を実施しました。

目標監視指導回数 30,751 回に対し、36,668 回の監視指導を行いました。（達成率 119%）

また、いずれの分類にも該当しない施設に対し、4,344 回の監視指導を行いました。

なお、監視指導において確認した違反施設に対し、行政処分を６件、始末書徴収または文書による行政指導を 14 件行いました。

分類	業　種	対象延べ業種数（※）H24.3月末	目標監視回数	監視及び指導回数実績	達成率	違反施設に対し行った措置の件数		監視数に対する措置件数割合
						始末書・文書指導	行政処分	
A	【基本監視回数：３回以上／年】 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(業種数)	3	9	7	78%	0	0	0%
B	【基本監視回数：２回以上／年】 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　他	3,460	6,920	9,385	136%	2	1	0.03%
C	【基本監視回数：１回以上／年】 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・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　他	18,290	18,290	16,259	89%	9	5	0.09%
D	【基本監視回数：１回以上／２年】 ①食中毒発生の危険度が低い調理業（バー、喫茶店等） ②容器包装に入れられた食品のみを販売する施設	6,626	3,313	5,050	152%	0	0	0%
E	【基本監視回数：１回以上／５年】 ①D分類②のうち管理状況が適切と認められる施設 ②自動車及び自動販売機による営業	11,094	2,219	5,967	269%	3	0	0.05%
合　計		39,473	30,751	36,668	119%	14	6	0.05%

（※）例えば、1施設に3業種ある場合は「3」と計上

いずれの分類にも該当しない業種

と畜場、食鳥処理場、臨時営業、食品行商、生産者団体等			4,344		0	0	0%

【違反施設に対する措置内容の詳細】

措　　置		件数	違　反　内　容
行政処分	営業停止命令	6	食中毒（飲食店、菓子製造施設）
	回収命令	0	
文書指導・始末書	文書による行政指導	1	成分規格違反（生鮮魚介類）　※食品検査で判明
	始末書の徴収	13	無許可営業（継続許可申請遅延）、不良食品（無表示等）

３　県内流通食品等の検査結果

平成２４年度は、県内に流通する食品等の安全性を確保するため、「（１）食品衛生法の基準に基づく検査」、「（２）食品営業施設の衛生指導のための検査」、「（３）その他、食の安全・安心確保を目的とした検査」を実施し、合計目標検査数 7,796 検体に対し、8,613 検体の食品等について検査しました。（達成率 110%）

なお、検査で３件の違反食品を発見し、改善指導等の措置を行いました。（「２ 食品営業施設等の監視結果」で計上した違反件数と一部重複）

（１）食品衛生法の基準に基づく検査

項　　目		検査内容	検体数	うち輸入品	違反数	うち輸入品
1	農畜水産物（278種）、加工食品（169種）の放射性物質	放射性ヨウ素、放射性セシウム	7,145	0	1	0
2	農産物（きゅうり、ねぎ、枝豆等41種）、加工食品（冷凍の惣菜類）の残留農薬	農薬 366種	143	16	1	0
3	かんきつ類、バナナ	防かび剤	5	5	0	0
4	遺伝子組換え体の混入（大豆）	遺伝子組換え大豆の含有量	10	10	0	0
5	アレルギー物質の混入（菓子、めん類等）	小麦、そば、えび・かにの含有量	65	0	0	0
6	漬物、醤油、みそ	着色料、保存料、甘味料	69	0	0	0
7	あん	シアン化合物等	9	0	0	0
8	畜水産食品（肉、乳、卵、はちみつ、魚介類）の残留抗菌性物質	抗生物質、合成抗菌剤等	204	10	0	0
9	生食用鮮魚介類（刺身）	腸炎ビブリオ等	91	14	1	0
10	魚介類加工品（魚肉練り製品、魚介乾燥品等）	着色料、保存料、発色剤、大腸菌群等	27	0	0	0
11	牛乳、加工乳、乳製品（チーズ、発酵乳、乳飲料等）	乳脂肪分、無脂乳固形分、細菌数、大腸菌群、リステリア菌等	57	9	0	0
12	食肉製品（ハム、ソーセージ等）	着色料、保存料、発色剤、大腸菌、サルモネラ属菌等	45	1	0	0
13	アイスクリーム類・氷菓	細菌数、大腸菌群、乳脂肪分等	28	0	0	0
14	清涼飲料水	大腸菌群、金属、着色料、甘味料等	22	2	0	0
15	菓子	着色料、保存料、酸化防止剤、甘味料	24	8	0	0
16	冷凍食品	細菌数、大腸菌群等	45	21	0	0
17	その他の食品（缶詰・瓶詰、惣菜、調味料等）	添加物、細菌試験等	18	9	0	0
18	器具・容器包装	材質試験、溶出試験	5	3	0	0
計			8,012	108	3	0

【検査で発見した違反食品の詳細】

	食品の種類	製造所等 所在地	違反内容	措　置
1	乾しいたけ	県外	放射性物質の基準値超過	所管自治体へ通報
2	かぶ（根）	県内	農薬の残留基準超過	所管自治体へ通報
3	生鮮魚介類	県内	腸炎ビブリオの成分規格超過	衛生管理の改善指導

（2）食品衛生法の基準によらない検査（食品営業施設の衛生指導のための検査）

細菌数や大腸菌等の検査を行い、衛生度が不十分な場合は、営業者に指導を行いました。

	項　目	検体数	指導数		項　目	検体数	指導数
1	浅漬	82	6	6	菓子（生菓子等）	16	1
2	豆腐	9	0	7	惣菜（煮物、サラダ等）	27	3
3	鮮魚介類（刺身等）	96	7	8	弁当類、寿司、調理パン	31	6
4	魚肉ねり製品（かまぼこ等）	24	0	9	キャンプ場等の飲料水	5	0
5	魚介類乾燥品（干物等）	5	3	10	海水等の腸炎ビブリオ生息状況	36	0
計 （「食品衛生法の基準に基づく検査」と一部重複します）						331	26

（3）その他、食の安全・安心確保を目的として行った検査

食品に対する消費者の信頼性確保等を目的として、以下の検査を行い、検査結果に基づき、措置を行いました。

	項目	検査内容	検体数	措置数
1	二枚貝の貝毒検査	下痢性貝毒、麻痺性貝毒	20	0
2	新潟県産コシヒカリのDNA検査	コシヒカリDNA	250	1※
計			270	1

※意図的な偽装が疑われた１業者について告発を行いました。

４　食品事業関係者、消費者等に対する講習の実施

県では、食品事業関係者、消費者等を対象に食品安全に関する講習を実施しています。

平成２４年度は、延べ 530 回、19,460 人を対象に講習を行いました。

【主な講習会】

- 食品事業の事業主及び従事者に対する衛生講習会（328 回、12,200 人）
- 学校・福祉施設等の給食関係者、福祉施設職員に対する衛生講習会（92 回、3,419 人）
- 消費者を対象とした食の安全・安心に関する講習会（49 回、2,409 人）

問合せ先：　新潟県福祉保健部　生活衛生課　食の安全･安心推進係
〒950-8570　新潟市中央区新光町4番地1　　電話:025-280-5205　FAX:025－284－6757
電子メール　　ngt040250@pref.niigata.lg.jp
ホームページ　http://www.fureaikan.net/syokuinfo/