新潟県

平成 30 年6月 25 日
福祉保健部生活衛生課

平成 29 年度 新潟県食品衛生監視指導計画 実施結果

Ⅰ はじめに

県は食品衛生法第 24 条に基づき、「平成 29 年度新潟県食品衛生監視指導計画」（以下、「計画」とします。）を定め、県民の皆様に公表した上で、食品衛生に関する監視指導を行いました。

このたび、計画に基づき実施した平成 29 年度の結果がまとまりましたので公表します。

「平成 29 年度新潟県食品衛生監視指導計画」（概要）

食品の安全性及び食品に対する消費者の信頼を確保するために、新潟県が行う食品衛生監視指導の実施計画

- 計画区域：新潟県内全域（ただし、新潟市は別に計画を定めるため対象外）
- 計画期間：平成 29 年４月１日から平成 30 年３月 31 日まで
- 実施機関：保健所、食肉衛生検査センター、保健環境科学研究所
- 実施内容：食中毒対策、食品等検査、食品営業施設の監視指導、食品事業者等に対する講習、消費者向け情報提供
- 重点項目：重点的に監視指導を実施する項目で「食中毒対策」、「HACCP による衛生管理の普及推進」、「市場流通食品の検査」の３つを設定

Ⅱ 食中毒対策 重点項目

県内及び全国における食中毒発生状況及び食中毒事故の重大性を考慮し、ノロウイルス、カンピロバクター、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、営業施設等に対する監視指導、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。

平成 29 年度は、表１のとおり、**13 件、患者数 211 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 **10 件少なく**、患者数は**約 220 人少ない状況でした**。

表１ 県内食中毒発生状況（新潟市内発生分を含む。）

	平成29年度		平成19～28年度平均		比較（※）	
	発生件数	患者数	発生件数	患者数	発生件数	患者数
食中毒全体	13	211	23	429.8	-10	-218.8
ノロウイルス	3	44	5.6	227	-2.6	-183
カンピロバクター	2	46	3.6	40.3	-1.6	5.7
毒きのこ	2	2	5.5	17.3	-3.5	-15.3
腸管出血性大腸菌	1	15	0.6	4.7	0.4	10.3
その他	5	104	7.7	140	-2.7	-36

※（平成29年度）－（平成19～28年度の平均）

Ⅲ　HACCP による衛生管理の普及推進　重点項目

県内食品事業者の衛生管理の更なる向上と県内外の消費者からの信頼を確保するため、国際標準の衛生管理手法である「HACCP」の普及を推進する各種事業を実施しました。

表２　HACCP による衛生管理普及推進に向けた事業の実施状況

新潟県 HACCP 導入実証モデル事業	県内中小規模事業者への HACCP 導入を推進するため、県内４事業者を実証モデル事業者として選定し、HACCP の導入支援を行いました。
HACCP 普及推進検討会	食品衛生監視員と有識者などが、HACCP 普及推進導入実証モデル事業を通じて得られた導入支援に関する課題を共有し、課題解決のための検討を行いました。
新潟県「知って・もらって・HACCP（ハサップ）キャンペーン」	ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」内に、「バーチャル食品工場見学」ページを開設し、食品の製造工程や衛生管理方法を紹介するとともに、紹介した企業の製品をプレゼントすることにより、消費者への HACCP の認知度向上と未導入施設への導入メリットのアピールを行いました。（参加企業８社、応募者 2,257 人）
HACCP に関する衛生講習	HACCP による衛生管理について理解を深めてもらうため、「食品等事業者向け HACCP 研修会」を開催しました（県内 5 会場、参加者 108 人）。この他、食品衛生責任者実務講習会の中で食品事業者に対する講習を行いました（140 回開催、参加者 6,239 人）。

Ⅳ　市場流通食品等の検査　重点項目

県内に流通する食品等の安全性を確保するため、表３のとおり、合計目標検査数 **4,607 検体**に対し、残留農薬、残留動物用医薬品、食品添加物、アレルゲン、放射性物質等について、**4,621 検体**の食品等の検査を実施しました（達成率 **100%**）。

表３　市場流通食品等の検査

項目			検査内容	目標検査数	検体数	食品衛生法の基準不適合件数	県独自基準による検査で事業者を指導した件数
食品衛生法及び食品表示法に基づく検査	1	食品の放射性物質検査	放射性セシウム	3,354	3,406	3※A	
	2	流通食品の残留農薬検査	農薬374種	200	200	3※B	
	3	遺伝子組換え食品に関する検査	遺伝子組換え大豆の含有率	10	10	0	
	4	アレルゲンを含む食品の検査	小麦、そば、卵の含有量	66	66	0	
	5	器具・容器包装の規格基準検査	食品に使用される器具・容器包装の食品衛生法に基づく規格基準検査	5	5	0	
	6	畜水産食品の残留抗菌性物質検査	畜水産食品の食品衛生法に基づく残留抗菌性物質検査	278	273	0	
	7	市場流通食品の成分規格検査	牛乳の成分規格、刺身（腸炎ビブリオ）等	500	486	1※B	
	8	市場流通食品の添加物検査	菓子の着色料、漬物の保存料、食肉製品の発色剤等				
県独自基準による衛生指導のための検査			新潟県食品の指導基準検査（そうざい、弁当、生菓子、浅漬等の細菌検査）	180	164		13※C
二枚貝の貝毒検査			天然岩かき等の貝毒検査	14	11		0
計				4,607	4,621（100%）		

（　）内は、達成率

（表３）

※A　食品衛生法基準不適合の３件は、山菜「こしあぶら」から基準値を超える放射性セシウムが検出されたものです。当該市町村の「こしあぶら」は、国による出荷制限指示・県による出荷等自粛要請の実施により、市場流通していません。

※B　食品衛生法基準不適合の４件は、次のとおりです。

- 「アイスクリーム」から大腸菌群を検出
- 農産物「トマト」、「きゅうり」、「冷凍オクラ」から基準を超える農薬を検出

県は、「アイスクリーム」の製造者及び「トマト」の販売者へ、違反食品の販売中止及び回収を命じ、食品衛生上の危害の発生を防止するため、製造者及び販売者の氏名、対象食品等を公表しました。
また、農作物「きゅうり」「冷凍オクラ」の販売者及び輸入者を所管する自治体に通報し、販売者による自主回収及び所管自治体による回収命令等の措置が講じられました。

※C　県独自基準による検査で事業者を指導した 13 件は、次のとおりです。
浅漬５件、豆腐３件、生菓子２件、そうざい１件、刺身等の鮮魚介類１件、弁当１件で、大腸菌、黄色ブドウ球菌の検出等があったため、県は、食品製造時の手洗いの徹底や器具の洗浄、自主検査の実施等の衛生指導を行いました。

Ⅴ　食品営業施設等の監視指導結果

「食中毒発生の危険度」「流通の広域性」等を考慮して、各業種を監視指導の重要度の高い順に、A、B、C、D、Eの５分類に区分し、分類ごとに年間の監視指導目標回数を設定したうえで、監視指導を実施しました。

表５のとおり、44,328 回の監視指導を行い、全ての分類で目標を達成しました。

また、いずれの分類にも該当しない施設に対し、5,788 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て行政処分を６件（営業停止命令３件、業務停止命令１件、回収命令２件）、始末書徴収を８件行いました。

表４　A～Eに分類した業種ごとの監視指導結果

分類	業種	監視指導目標回数	監視指導回数実績	達成度評価	違反施設に対し行った措置の件数		（参考）延べ対象業種数※
					行政処分	始末書・文書指導	
A	【監視指導目標回数：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）	15	17	○	0	0	5
B	【監視指導目標回数：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、卸売り市場等　ほか	5,224	8,896	○	1	0	2,612
C	【監視指導目標回数：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　ほか	19,003	21,972	○	4	2	19,003
D	【監視指導目標回数：過去５年度実績平均と同等程度】 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	5,950	6,592	○	0	5	6,208
E	【監視指導目標回数：過去５年度実績平均と同等程度】 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　ほか	6,436	6,851	○	0	1	9,141
合計		36,628	44,328	○	5	8	36,969

※　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の監視結果						
と畜場、臨時食品営業、食品行商　ほか		5,788		1	0	

達成度評価の凡例　　○：目標を達成　、　△：おおむね達成（80％以上）

Ⅵ　食品事業者、消費者等に対する出前講座や意見交換会等の実施

食品等事業者、消費者等を対象に食品衛生に関する講座や意見交換会等を実施しました。（568 回、20,807 人）

- 食品事業の事業主及び従事者に対する衛生講座（340 回、12,004 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座（114 回、4,054 人）
- 消費者を対象とした食の安全・安心に関する衛生講座や意見交換会（114 回、4,749 人）

Ⅶ　インターネットやマスメディア、資料等を活用した情報提供

食中毒予防、食品の放射性物質検査、輸入食品、食品表示等、消費者の関心の高い事項について情報提供を行いました。

表５　情報提供

媒体	内容	回数
新聞	「きのこによる食中毒注意啓発」、「毒草による食中毒に注意」等	6回
テレビ	「クイズで学ぼう！夏の食中毒」、「きのこの食中毒にご注意を！」等	12回
ラジオ	カンピロバクター・腸管出血性大腸菌・きのこ・ノロウイルス・有毒植物による食中毒注意啓発及び夏の食中毒予防啓発	53回
機関紙等	HACCP普及推進の取組、ノロウイルスによる食中毒注意啓発等	4回
メールマガジン	「腸管出血性大腸菌O157による食中毒多発しています」、「プエラリア・ミリフィカを含む健康食品について」、「魚介類の寄生虫『アニサキス』とは」等	50回
店頭掲示板	「腸炎ビブリオによる食中毒にご注意を」、「食の安全・安心出前講座をご利用ください」等	19回

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

〒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/