新潟県

令和４年６月 ２８日
福祉保健部生活衛生課

令和３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、「令和３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令和３年度の結果がまとまりましたので公表します。

「令和３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：令和３年４月１日から令和４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「HACCP に沿った衛生管理の取組支援」、「食中毒対策」、「市場流通食品の検査」の３つを設定

Ⅱ HACCP に沿った衛生管理の取組支援 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、国際標準である「HACCP」に沿った衛生管理への取組みを支援する事業を実施しました。

表１ HACCP に沿った衛生管理に係る取組支援事業の実施状況

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（62 回開催、参加 538 人）。このほか、食品衛生責任者実務講習会等の中で講習を行いました（233 回開催、参加者 8,186 人）。
食品関係団体と連携した普及啓発	（公社）新潟県食品衛生協会に事業を委託し、HACCP の知識・技術を備えた人材の育成と、育成を受けた者による事業者への業種別手引書に沿った HACCP の説明と衛生管理計画の作成支援を行いました。
食品衛生監視員の資質向上	食品事業者に対する HACCP の導入支援能力を強化することを目的に研修を実施し、県内の 13 所属の食品衛生監視員が参加しました。このほか、より指導的な立場となる職員の育成のため、国等が行う研修会に２人の職員を派遣しました。

Ⅲ　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。

令和３年度は、表２のとおり、**11 件、患者数 79 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 **260 人少ない状況**でした。

表２　県内食中毒発生状況（新潟市内発生分を含む。）

	令和３年度		平成23～令和２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	11	79	21	339	-10	-260
ノロウイルス	1	43	5	178	-4	-135
カンピロバクター	0	0	3	39	-3	-39
毒きのこ	0	0	4	10	-4	-10
腸管出血性大腸菌	0	0	1	4	-1	-4
寄生虫	7	7	4	5	3	2
その他	3	29	4	102	-1	-73

※（令和3年度）－（平成23～令和2年度の平均（小数点以下を四捨五入））

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 648 検体に対し、残留農薬、残留動物用医薬品、食品添加物、アレルゲン等について、**652 検体**の食品等の検査を実施しました。（**達成率 100.6%**）

なお、検査において食品衛生法等の基準に違反する食品は発見されませんでした。

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	食品衛生法等の基準不適合件数
食品衛生法及び食品表示法に基づく検査	1	流通食品の残留農薬検査	農薬349種	140	140	0
	2	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	5	5	0
	3	アレルゲンを含む食品の検査	小麦、卵の含有量	44	44	0
	4	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	165	166	0
	5	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	280	288	0
	6	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			
二枚貝の貝毒検査			天然岩かき等の貝毒検査	14	9	
計				648	652（100.6%）	（　）内は達成率
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）	60	73※	

※　成分規格検査または添加物検査と指導基準検査の両方を実施している検体を含む

Ⅴ　食品営業施設等の監視指導結果

「食中毒事故発生時の危害の重大性」「流通の広域性及び規模」「施設の衛生管理状態」等を考慮して、施設ごとにⅠからⅢの３分類に区分し、分類Ⅰ及びⅡの施設について年間の監視目標回数を設定し、表４のとおり、分類Ⅰ及びⅡの 19,670 施設のうち **6,644 施設**に対して延べ **7,838 回**の監視指導を行いました。

分類Ⅰの施設（目標：年１回以上監視）については、目標とする 201 施設に対して、**146 施設**の監視を実施しました。また、分類Ⅱの施設（目標：５年に１回以上監視）については、目標とする 3,894 施設に対して、**6,498 施設**の監視を実施しました。

そのほか、監視目標回数を設定しない分類Ⅲの施設に対して、**2,055 回**の監視指導を行いました。

違反施設に対しては、**行政処分を３件**（食中毒原因施設に対する営業停止命令２件、不良食品の回収命令１件）行いました。

表４　監視指導結果（施設分類ごとの集計）

分類	対象施設	施設数	監視目標施設数	監視実施施設数（※１）	達成度評価	違反施設に対し行った措置の件数		監視実施回数（※２）
						行政処分	始末書・文書指導	
Ⅰ	【監視目標回数：年１回以上】 ① 食品を大規模に製造し、又は広域流通する食品を製造する営業許可施設（分類Ⅱ②を除く） ② 大量調理施設に該当する飲食店営業施設	201	201	146	△	0	0	275
Ⅱ	【監視目標回数：５年に１回以上】 ① 分類Ⅰを除く許可対象施設 ② 分類Ⅰ①のうち、HACCPに関する第三者認証を受けている施設	19,469	3,894	6,498	◎	3	0	7,563
合計		19,670	4,095	6,644		3	0	7,838

達成度評価の凡例　◎：目標を達成、○：目標の80%以上を達成、△：目標の80%を達成できず

その他監視目標回数を設定しない施設

Ⅲ	と畜場、食鳥処理場、臨時食品営業、市場等定置食品営業、届出営業施設、その他					0	0	2,055

※１　監視を実施した正味の施設数。同一施設に年間２回監視を実施しても「１施設」とカウントする。
※２　監視を実施した延べ回数。同一施設に年間２回監視を実施した場合は「２回」とカウントする。

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。
（380 回、10,745 人）

- 食品事業の事業主及び従事者に対する衛生講座（317 回、8,892 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（23 回、579 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（40 回、1,274 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、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	「毒きのこによる食中毒に注意しましょう」、「ノロウイルスによる食中毒に注意」	2回
テレビ	「有毒植物の食中毒に注意」、「食の安全・安心に関する情報を発信しています」	3回
ラジオ	カンピロバクター・毒草による食中毒注意啓発 等	36回
機関紙等	「食品の自主回収報告制度が始まりました」、「食品衛生法改正に伴う営業許可施設の施設基準の変更」等	3回
メールマガジン	「上手な手洗い！」、「店頭掲示板『にいがた食の安全インフォメーション』をご存知ですか」、「食品営業届出制度について」等	50回
店頭掲示板	「夏場のお弁当　傷みにくい作り方のポイント」、「２つの違い、わかるかな？消費期限と賞味期限」等	20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/

または　にいがた食の安全　検索

◆　メールマガジン「**いただきます！にいがた食の安全・安心通信**」　登録はこちら