平成 18 年 6 月 14 日

新潟県

問合せ先：福祉保健部生活衛生課　食の安全・安心推進係
直通 025-280-5205（内線 2683, 2694）
Email　t0402503@mail.pref.niigata.jp

平成１７年度新潟県食品衛生監視指導計画　実施結果の概要

Ⅰ　はじめに

新潟県は、食品衛生法第 24 条に基づき、「平成 17 年度新潟県食品衛生監視指導計画」を定め、同計画を県民に公表した上で、同計画に基づき食品衛生に関する監視指導を行いました。

今般、平成 17 年度の実施結果の概要を取りまとめましたので、公表します。

Ⅱ　監視指導計画の範囲

新潟県内全域（新潟市を除く。）

Ⅲ　監視指導計画の期間

平成 17 年４月１日から平成 18 年３月 31 日まで

Ⅳ　実施機関

機　　関	業　　務
13 ヵ所の保健所（村上、新発田、新津、巻、三条、長岡、魚沼、南魚沼、十日町、柏崎、上越、糸魚川、佐渡）	食品営業施設等の監視指導
保健環境科学研究所 ７ヵ所の保健所（新発田、新津、三条、長岡、南魚沼、上越、佐渡） ２ヶ所の食肉衛生検査センター（新発田、長岡）	県内流通食品等の検査

Ⅴ　実施結果

１　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ランクに分類し、ランクごとに年間の監視回数を設定したうえで、監視指導を実施しました。

計画監視回数 37,045 回に対し、40,159 回の監視を行いました。（達成率 108%）

また、いずれのランクにも該当しない施設に対し、2,052 回の監視を行いました。

なお、監視指導において確認した違反施設に対し、措置として、「始末書徴収または口頭説諭」を 335 件、営業停止命令処分を 14 件、食品の回収・廃棄命令処分を 4 件行いました。

措　　置	件数	違　反　内　容
始末書徴収または口頭説諭	335	不良食品発生（カビ発生、虫・毛髪等異物の混入）、 表示違反（製造者表示、アレルギー表示等の欠落）　ほか
営業停止命令	14	食中毒（飲食店、旅館等）
食品の回収・廃棄命令	4	規格基準違反（乳、乳製品、魚肉ねり製品、生あん）

ランク	業　種		対象延業種数(※) H18.3月末	計画監視数	監視数	達成率	違反施設に対する措置内容			監視数に対する措置割合
							始末書・口頭説諭件数	行政処分件数		
								営業停止命令	回収・廃棄命令	
A	【基本監視回数：３回以上／年】		286	858	733	85%	3			0.4%
	食中毒発生時の影響が非常に大きく、大量調理(同一メニューを1回300食以上、1日750食以上提供する施設)している業種(施設)	(ｱ)集団給食施設	179	537	457	85%				
		(ｲ)飲食店営業(弁当屋、仕出し屋、旅館等)	75	225	218	97%	3			1.4%
		(ｳ)そうざい製造業	27	81	31	38%				
	(ｴ)総合衛生管理製造過程承認施設		5	15	27	180%				
B	【基本監視回数：２回以上／年】		5,176	10,352	12,240	118%	79	6	3	0.7%
	(ｱ)食中毒発生の危険度は高いが大量調理に該当しない飲食店(弁当屋、仕出屋、旅館等)		3,097	6,194	3,980	64%	60	6		1.7%
	(ｲ)食中毒発生の危険度は中程度であっても食品を大量に製造･加工等し製品が広域流通している施設(菓子製造業、ｱｲｽｸﾘｰﾑ類製造業、みそ製造業、豆腐製造業等)		705	1,410	1,921	136%	15		3	0.9%
	(ｳ)大規模販売施設(ｽｰﾊﾟｰ、百貨店、卸売市場)		1,371	2,742	6,318	230%	4			0.1%
	(ｴ)認定小規模食鳥処理施設		3	6	21	350%				
C	【基本監視回数：１回以上／年】		19,117	19,117	15,697	82%	210	8	1	1.4%
	(ｱ)食中毒発生の危険度は中程度以下であり大量調理に該当しない施設(一般食堂、ﾚｽﾄﾗﾝ、集団給食施設、喫茶店営業等)		12,532	12,532	9,297	74%	129	8		1.5%
	(ｲ)食品を大量に製造･加工等し製品が広域流通しているが食中毒発生の危険度が低い施設(酒類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、かき処理業等)		437	437	443	101%	3			0.7%
	(ｳ)食中毒発生の危険度は中程度であり製品が広域流通していない施設(菓子製造業、ｱｲｽｸﾘｰﾑ類製造業、みそ製造業、豆腐製造業等)		3,576	3,576	3,571	100%	40		1	1.1%
	(ｴ)容器包装に入れられていない食品を販売する施設(食肉販売業、魚介類販売業等)		2,306	2,306	2,150	93%	32			1.5%
	(ｵ)季節的な営業(Bランク施設のうち、6ヶ月未満営業)		266	266	236	89%	6			2.5%
D	【基本監視回数：１回以上／２年】		8,429	4,215	5,100	121%	40			0.8%
	(ｱ)食中毒発生の危険度が非常に低く大量調理に該当しない飲食店(ｶﾌｪｰ、ﾊﾞｰ等)		2,820	1,410	1,262	90%	31			2.5%
	(ｲ)容器包装に入れた食品のみを販売する施設、(乳類販売業、包装食肉のみの食肉販売業等) (ｳ)自動販売機による営業		5,609	2,805	3,838	137%	9			0.2%
E	【基本監視回数：１回以上／５年】 (ｱ)Dランク監視業種の(ｲ)(ｳ)のうち、「食品衛生責任者実務講習会」を確実に受講し、食品衛生管理の実施状況に関する記録が適切に行われ、記録によりその管理状況が適切と認められる施設 (ｲ)自動車による移動食品営業		12,519	2,504	6,389	255%	3			0.05%
合　計（業種数）			45,527	37,045	40,159	108%	335	14	4	0.9%

※)例えば、1施設に3業種ある場合は「3」と計上。

いずれのランクにも該当しない施設

臨時食品営業(飲食店、喫茶店、菓子製造業、食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業、弁当類又はそう菜類販売業、冷凍食品販売業、豆腐販売業)	1,894	—				
県条例に基づく届出営業(こんにゃく･ところてん類製造業、食品の容器包装製造業等)、その他許可を要しない営業	80	—				
生産者団体	78	—				

2　県内流通食品等の検査結果

新潟県は、県内に流通する食品等の安全性を確保するため、食品等の検査を行っています。

平成 17 年度は、2,609 件の食品等について、「食品衛生法の基準に基づく検査」及び「食品営業施設の衛生指導のための検査」を実施しました。

（1）食品衛生法の基準に基づく検査

区　分			検査内容	検体数	うち輸入品	違反数	うち輸入品
農産物及び農産加工品	1	農産物（米、きゅうり、ねぎ等50種）の残留農薬	農薬42種	203	44	1	
	2	遺伝子組み換え食品	大豆、とうもろこし	20	20		
	3	醤油、みそ	着色料、保存料、甘味料	42			
	4	漬物	着色料、保存料、漂白剤、甘味料	102	5		
	5	生麺、ぎょうざの皮	プロピレングリコール	10			
	6	生あん	着色料、保存料、シアン化合物等	32		1	
	7	その他農産物及び農産加工品（レモン、ジャム、乾燥品等）	着色料、保存料、漂白剤、酸化防止剤、防ばい剤等	103	86	3	3
畜水産物及び畜水産加工品	8	二枚貝（かき）の毒化の有無	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	15			
	9	魚肉ねり製品（かまぼこ等）	着色料、保存料、大腸菌群等	53		3	
	10	生食用鮮魚介類（刺身）	腸炎ビブリオ	141	4		
	11	生食用かき	細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ	19			
	12	その他魚介類及び水産加工品（珍味、すり身、たらこ、ゆでだこ等）	着色料、保存料、酸化防止剤、腸炎ビブリオ等	16			
	13	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	118	25		
	14	牛乳・加工乳	乳脂肪分、酸度、細菌数等	83		2	
	15	乳製品（チーズ、発酵乳、乳飲料等）	無脂乳固形分、大腸菌群等	105	24	1	
	16	食肉製品（ハム、ソーセージ等）	着色料、保存料、大腸菌等	72	2		
その他の加工食品	17	アレルギー物質を含む食品	そば、小麦、落花生の混入	60			
	18	アイスクリーム類・氷菓	細菌数、大腸菌群、乳脂肪分等	31			
	19	清涼飲料水・酒精飲料	着色料、保存料、金属、大腸菌群等	43			
	20	菓子	着色料、保存料等	32	8		
	21	惣菜	着色料、保存料、甘味料	46	2		
	22	冷凍食品	着色料、細菌数、大腸菌	67	26		
	23	缶詰	着色料、保存料、酸化防止剤	13	13		
他	24	器具・容器包装	材質試験、溶出試験	9			
計				1,435	259	11	3

【違反の詳細】

営業者に対し、違反品の回収・廃棄等を指示し、改善指導を行いました。

	食品の種類	産地	違反数	違反内容
1	塩蔵野菜	中国	3	添加物使用基準違反（二酸化硫黄）
2	乳･乳製品	国産	3	成分規格不適（大腸菌群陽性）
3	かまぼこ	国産	3	成分規格不適（大腸菌群陽性） 表示違反（着色料の表示欠落）
4	あぶらな科野菜	国産	1	残留農薬基準超過（除草剤トリフルラリン）
5	生あん	国産	1	シアン化合物検出
計			11	

（２）食品営業施設の衛生指導のための検査（食品衛生法の基準によらない検査）

細菌数、大腸菌群等の検査を行い、衛生度が不十分な場合は、営業者に対し衛生指導を行いました。

区　分			検体数	うち輸入品	指導数	うち輸入品
農産加工品	1	豆腐	160		18	
	2	ゆで麺	38			
	3	漬物	35		6	
	4	カット野菜	13		4	
畜水産加工品	5	生食用鮮魚介類（刺身、生カキ）	167	4	104	4
	6	魚肉ねり製品（かまぼこ等）	40			
	7	その他の魚介類及び加工品（一夜干し、ゆでだこ、すり身等）　注①	117			
	8	食肉製品･食肉加工品（ハム、ローストビーフ等）	42			
	9	食肉（鶏）　注②	80	3		
	10	牛乳、加工乳、乳飲料	62			
その他の加工食品	11	菓子（洋生菓子、和生菓子等）	191		33	
	12	惣菜（煮物、和え物、サラダ等）	203		48	
	13	惣菜半製品	20		2	
	14	弁当類	77		15	
	15	調理パン	58		28	
	16	アイスクリーム類･氷菓	10			
	17	清涼飲料水	19			
	18	その他の加工食品（冷凍食品、缶詰等）	9	2		
他	19	ふきとり（調理器具･手指等）	70		4	
	20	海水（腸炎ビブリオ等実態調査）	98			
計　注③			1,509	9	262	4

注①　6～10 月にアジ 55 検体について、**腸炎ビブリオ汚染実態調査**を実施しました。

注②　6～7 月に市販鶏肉 80 検体について、**カンピロバクター汚染実態調査**を実施しました。

注③　「食品衛生法の基準に基づく検査」の検体と一部重複します