

平成17年度新潟県食品衛生監視指導計画

基本方針

全国における食品の製造・加工・流通等の現状、法律違反の発生状況及び食品衛生上の問題の発生状況等を基に、県内におけるこれらの状況を分析評価し、本県の監視指導の実施体制を踏まえ、近隣都県市等とも連携を図りながら、実情を勘案した新潟県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定するとともに、当該監視指導計画に従い監視指導を実施する。

また、本計画を「新潟県における食品安全基本方針」（以下「食品安全基本方針」という。）の基本的な方針を実現するための事業の一部として同方針の具体的な行動計画であるアクションプラン内に位置付ける。

監視指導計画の範囲

本計画は、新潟県内全域（新潟市を除く。）を対象とする。

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日までの1年間とする。

監視指導の根拠法と内容

監視指導等の根拠となるそれぞれの法律等に基づき、各基準等についての適合を確認し、その遵守の徹底を図る。

- 1 食品衛生法（以下「法」という。）及び新潟県食品衛生条例（以下「県条例」という。）並びに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（以下「基準条例」という。）
 - (1) 不衛生食品について
販売等される食品等が、法第6条各号に該当するいわゆる不衛生食品（腐敗、変敗、未熟であるもの。有毒、有害物質の混入。病原微生物による汚染。不潔、異物の混入。）でないことを確認する。
 - (2) 病肉等について
販売等される食肉等が、法第9条に該当するいわゆる病肉等でないことを確認する。
 - (3) 添加物等について
販売等される添加物等が、法第10条の規定に基づき定められた添加物等であることを確認する。
 - (4) 食品等の規格及び基準について
販売等される食品等について、法第11条第1項に基づく食品等の規格及び基準に適合していることを確認する。
 - (5) 器具等の規格及び基準について
販売等される器具等について、法第18条第1項に基づく器具等の規格及び基準に適合していることを確認する。

- (6) 食品等の表示について
販売等される食品等について、法第19条第1項の規定に基づく食品等の表示に係る基準に適合していることを確認する。
- (7) 有毒物質の混入防止等の措置基準について
食品等の製造等の課程において、法第50条第1項の規定に基づき定められる有毒物質の混入防止等の措置基準に適合していることを確認する。
- (8) 営業施設の講ずべき措置の基準について
営業施設等が、法第50条第2項及び基準条例第2条の規定に基づき定められる講ずべき措置の基準（別表第1管理運営の基準）又は県条例第5条及び新潟県食品衛生条例施行規則（以下「県条例施行規則」という。）第2条の規定に基づき定められる衛生基準（別表第3許可営業施設等の管理基準又は第4届出施設の管理基準）に適合していることを確認する。
- (9) 営業施設の基準について
営業施設等が、法第51条及び基準条例第3条の規定に基づき定められる施設基準（別表第2営業施設の基準）又は県条例第5条及び県条例施行規則第2条の規定に基づき定められる衛生基準（別表第1許可営業施設等の衛生基準又は第2届出施設の衛生基準）に適合していることを確認する。

2 と畜場法

- (1) と畜場の構造設備等について
と畜場法第5条に基づき、と畜場の構造設備について、政令で定められたと畜場の構造設備の基準への適合を確認し、その遵守を徹底させる。
- (2) と畜場の衛生管理等について
と畜場法第6条に基づき、と畜場の設置者又は管理者が、と畜場内外の衛生保持に努め、厚生労働省令で定められた基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じているかを確認し、その遵守を徹底させる。
- (3) と畜業者等の講ずべき衛生措置等について
と畜場法第9条に基づき、と畜業者等が、厚生労働省令で定められた基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じているかを確認し、その遵守を徹底させる。
- (4) 獣畜のとさつ又は解体の検査について
と畜場法第14条の規定による検査を、政令で定められた方法により、厚生労働省令で定められた疾病について実施する。
- (5) とさつ解体の禁止等について
と畜場法第14条の規定による検査の結果に基づき、と畜場法第16条に定められた措置をとる。

3 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）

- (1) 食鳥処理場の構造設備等について
食鳥処理法第5条に基づき、食鳥処理場の構造又は設備について、厚生労働省令で定められた基準への適合を確認し、その遵守を徹底させる。

- (2) 食鳥処理場の衛生管理等の基準について
食鳥処理法第11条に基づき、食鳥処理事業者が、厚生労働省令で定められた基準に従い、食鳥処理場を衛生的に管理し、食鳥肉等を衛生的に取り扱い、その他公衆衛生上必要な措置を講じているかを確認し、その遵守を徹底させる。
- (3) 食鳥検査について
食鳥処理法第15条の規定による検査を厚生労働省令で定められた方法及び手続きにより同省令で定められた疾病等について実施する。
- (4) 廃棄等について
食鳥処理法第15条の規定による検査の結果に基づき、食鳥処理法第20条に定められた措置をとる。

重点監視指導項目に関する事項

危害発生頻度の高い業種、また、食品による健康被害発生時の影響が大きい大規模施設や広域流通食品の製造施設を重点対象として、計画的かつ効率的な監視指導を推進する。
特に、大規模調理施設や製造施設に対しては、HACCP手法を応用した監視を積極的に導入し、衛生管理記録の分析及び科学的データに基づく効果的な監視の充実を図る。
なお、次の食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン）の各段階における区分に応じた重点監視指導項目により監視指導を実施する。

1 食肉、食鳥肉及び食肉製品

- (1) 受入、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取等の後の保管も含む。）
- ア 健康で清潔な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の促進
 - イ 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査の実施
 - ウ 枝肉、中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
 - エ と畜場、食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、残留抗菌性物質の検査の実施
 - オ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
- (2) 製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。）
- ア 食肉に対する腸管出血性大腸菌0157、カンピロバクター及びサルモネラ等の微生物汚染防止の徹底
 - イ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
 - ウ 原材料受入時の記録確認等による安全性確保の徹底
- (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
- ア 枝肉及びカット肉の適切な流通管理（保存温度の遵守、適正な表示及び衛生的取り扱い等）の徹底
 - イ 生食用以外の食肉の加熱調理の徹底

2 乳及び乳製品

- (1) 採取等の後の集乳、保管
- ア 集乳及び保管時における適切な温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底
 - イ 出荷時における残留抗菌性物質検査の推進

- (2) 製造及び加工
 - ア 製造又は加工過程における微生物汚染の防止
 - イ アイスクリーム類の製造機器類に関する殺菌及び衛生的な保管管理の徹底
 - ウ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
 - エ 原材料受入れ時における残留抗菌性物質検査の実施又は結果の確認等による原料の安全性確保の徹底
 - オ 食品等事業者による飲用乳の風味及び微生物等に係る出荷検査の徹底
- (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
適切な流通管理（表示、保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

3 食鳥卵

- (1) 選別、包装等（保管も含む。）
 - ア 食用不適卵の排除の徹底
 - イ 洗浄、保管時の衛生管理の徹底
 - ウ 適正な表示の徹底
- (2) 製造及び加工
 - ア 新鮮な正常卵の受入れの徹底
 - イ 洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底
 - ウ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
 - エ 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底
- (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
 - ア 低温保管等温度管理の徹底
 - イ 破卵等の検卵の徹底

4 水産食品（魚介類及び水産加工品）

- (1) 採取等（採取等の後の保管も含む。）
 - ア 食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の指導
 - イ イガイ等の定期的な貝毒検査の実施
 - ウ 新潟県生食用岩かき衛生確保に関する要綱に基づく採捕海域の衛生状況確認のための自主検査の徹底及び検査結果に異常が認められた場合の適切な自主規制実施の指導
 - エ 有毒魚介類の排除の徹底
- (2) 加工
 - ア 生食用岩かきの採捕海域の適正表示と適切な温度管理等の徹底
 - イ 加工時における交差汚染の防止対策の徹底
 - ウ 新潟県フグ中毒防止に関する要綱に基づく適切な除毒処理及び廃棄物処理の徹底
- (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
 - ア 微生物等の検査の実施
 - イ 水産加工品の適切な流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
 - ウ 加熱を要する食品に対する加熱調理の徹底
 - エ 新潟県フグ中毒の防止に関する要綱に基づく適切な表示指導の強化
 - オ 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
 - カ 岩カキの適正な保存温度管理及び包装並びに表示の徹底

- 5 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）
 - (1) 採取等（採取等の後の保管も含む。）
 - ア 採取段階の食品等事業者に対する販売等の記録実施指導の推進
 - イ 残留農薬検査の実施及び生産者等による出荷時検査の推進
 - ウ 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進
 - (2) 製造及び加工
 - ア 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
 - イ 原材料受入れ時の残留農薬検査又は検査結果の確認等による自主的な原材料の安全性確認指導
 - ウ 出荷、販売先等の記録実施指導の推進
 - エ シアン化合物を含有する豆を原料とした生あん製造時の製造基準の遵守
 - (3) 貯蔵、運搬、調理及び販売
 - ア 残留農薬、汚染物質等の検査の実施
 - イ 穀類、豆類等の保管及び運搬時のかび毒対策の推進
 - ウ 毒キノコ等、有毒植物等の市場からの排除の徹底
- 6 その他の食品及び添加物等
 - (1) 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
 - (2) 加工食品等に関する添加物検査の実施
 - (3) 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
 - (4) 製造者及び加工者による製造段階における低温保管等の適切な温度管理の徹底
 - (5) 遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する適正な表示を行うための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

監視指導の実施体制に関する事項

1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

新潟県下の保健所（地域振興局健康福祉（環境）部及び健康福祉（環境）事務所に併置されている。以下同じ。）において、法又は条例に基づく許可事務及び監視指導を実施する。

なお、佐渡を除く地域振興局健康福祉環境部及び三条健康福祉環境事務所の5カ所に設置する食品安全広域監視班は新潟県食品安全広域監視班設置要綱に規定する対象業種及び指定施設の監視指導、収去検査及び臨時的な応援監視指導を実施する。

また、食肉衛生検査センターは、と畜場法及び食鳥処理法に基づく監視指導を実施し、保健環境科学研究所、7カ所の保健所及び食肉衛生検査センターの各試験検査実施機関は収去食品の検査を実施する。

- 2 厚生労働省及び他の都道府県市等との連携確保に関する事項
本県の監視指導計画に基づく監視指導を効果的に実施するため、新潟市及び新潟検疫所と連携して監視指導を実施する。
広域流通食品及び輸入食品等の監視指導、違反食品を発見した場合及び食中毒発生時等においては、必要に応じ、厚生労働省及び他の都道府県市等と緊密な連絡調整や連携体制を確保し、対応を図ることとする。
また、総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導の実施に当たっては、厚生労働省関東信越厚生局と連携して実施する。
- 3 農林水産部との連携確保に関する事項
農林水産部局との間で、生産段階に係る食品安全規制も含めた情報を相互に提供する等の連携を図る。
なお、他の都道府県の生産段階の食品安全規制に係る違反を発見した場合は、当該食の回収等を適切に行うため当該都道府県市等の食品衛生担当部局及び農林水産部局と緊密な連携を図る。
また、必要に応じて、北陸農政局新潟農政事務所及び独立行政法人農林水産消費技術センター等との連携を図る。
- 4 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項
適切な監視指導を実施するためには、適正かつ迅速に試験検査を実施できる体制を整備することが重要であり、保健環境科学研究所、7カ所の保健所及び2カ所の食肉衛生検査センターが実施機関の役割分担を踏まえ、信頼性確保部門である生活衛生課による内部点検の定期的な実施、外部精度管理調査の定期的な受検等、これらの機関の技術向上及び信頼性確保のための取組を行うとともに必要な検査機器の整備及び検査員等関係職員に対する技術研修の実施等に努める。

食品衛生監視重点対象業種及び監視回数に係る基本方針に関する事項

- 1 食品衛生監視における方向性
各施設におけるHACCPの概念を取り入れた自主管理体制の推進、強化を基本とし、規定する監視回数だけでなく、監視指導内容の充実に努めるとともに、毎年度毎に重点監視対象業種を定め、食品の安全確保を図る。
- 2 平成17年度の基本方針
 - (1) 重点監視対象業種の考え方
各業種毎に、食中毒発生の危険度、流通の広域性、事業の規模、事業の特殊性及び社会的関心度等を考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）の順に、A、B、C、D、Eの5ランクに分類する。
また、各ランク毎の監視回数については監視の重要度が高い業種（施設）ほど基本年間監視回数を多く設定することとするが、食中毒の発生頻度が低い業種として区分したDランク監視業種については、立入監視以外の方法で良好な衛生状況であることが判断できる場合は、監視回数を少なく設定したEランク業種と位置付け、A及びBランク業種の監視回数を確保することとする。
なお、基本年間監視回数は次のとおりとする。

ア Aランク監視業種（施設）

【監視対象施設概数¹：336施設／平成16年度：392施設】

食中毒発生時の影響が非常に大きく、大量調理（同一メニューについて1回300食以上、1日750食以上提供する施設。以下同じ。）している業種（施設）及び総合衛生管理製造過程承認施設

(ア) 大量調理を行う集団給食施設

(イ) 大量調理を行う飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、料理屋及び旅館）

(ウ) 大量調理を行うそうざい製造業

(I) 総合衛生管理製造過程承認施設

（ 1 監視対象施設概数：許可及び届出の数であり、常に変動する。）

イ Bランク監視業種（施設）

【監視対象施設概数：4,244施設／平成16年度：4,428施設】

食中毒発生の危険度は高いが大量調理に該当しない施設、または、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、処理、加工等し製品が広域流通している施設及び大規模販売施設

(ア) 食中毒発生の危険度は高いが大量調理に該当しない施設

Aランク以外の飲食店営業（弁当屋・仕出し屋・料理屋及び旅館）

(イ) 広域流通する製品を製造する次の製造業、処理業及び加工業

菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚肉練り製品製造業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、つけ物製造業、魚介類加工業、もち製造業

(ウ) 大規模販売施設

大規模スーパーマーケット、百貨店、卸売市場

(I) 認定小規模食鳥処理施設

ウ Cランク監視業種（施設）

【監視対象施設概数：19,420施設／平成16年度：19,947施設】

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、食品を大量に製造、処理、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または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及び容器包装に入れられていない食品を販売する施設

(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

飲食店営業（一般食堂、レストラン、すし店、そば店、食品調理業及びBランクの飲食店営業のうち許可条件（調理品目の制限等）により食中毒発生の危険度が中程度以下に抑制されたと判断された施設）、事業所以外の集団給食施設及び喫茶店営業

(イ) 食品を大量に製造、処理、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

食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、酒類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、食品添加物製造業、集乳業、食品の冷凍冷蔵業、氷雪製造業、かき処理業

(ウ) 広域流通する製品以外の製品を製造する次の製造業、処理業及び加工業

菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚肉練り製品製造業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、つけ物製造業、魚介類加工業、もち製造業

- (I) 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、氷雪販売業、食品の小分け包装業、弁当類又はそ
う菜類販売業、豆腐販売業
- (オ) 季節的な営業
Bランクに該当する施設のうち、年間の営業日数が6ヶ月を越えない施設

エ Dランク監視業種（施設）

【監視対象施設概数：7,777施設 / 平成16年度：8,997施設】

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施設及び容器包装に入れた食品のみを販売する施設

- (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施設
飲食店営業（カフェー、バー、キャバレー及び一般食堂等に該当するが既製食
品をそのまま提供するなど原材料に対する調理行為をほとんど行わない業態の施
設）
- (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、食肉販売業（包装食肉のみ）、魚介類販売業（包装魚介類のみ）、
弁当類又はそう菜類販売業（容器包装に入れられた製品のみ）、豆腐販売業（容
器包装に入れられた製品のみ）、冷凍食品販売業
- (ウ) 自動販売機による営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業、氷雪販売業及
び弁当類又はそう菜類販売業）

オ Eランク監視業種（施設）

【監視対象施設概数：12,098施設 / 平成16年度：15,257施設】

- (ア) Dランク監視業種（施設）のイ及びウのうち、県の指導に基づき(社)新潟県食
品衛生協会が実施する「食品衛生責任者実務講習会（4年ごとに受講）」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の施設

カ いずれのランクにも該当しない施設

かき処理業以外の県条例に基づく届出営業施設及び食品衛生法並びに県条例に基
づく営業許可を要しない施設については、A～Eランクに該当する営業施設の監視
の際に併せて実施する等、効率的な監視を実施する。

(2) 農水産物の採取等に係る食品等事業者に対する取組

平成15年の食品衛生法改正により、新たに責務が課せられた事業者であるため、当
面は、農業協同組合及び漁業協同組合等の事業者団体を通じ、責務の周知等に努める
ものとする。

Aランク監視業種（施設）	3回以上 / 年 （原則として夏期及び定期的に）
B "	2回以上 / 年 （原則として夏期及び定期的に）
C "	1回以上 / 年（年間計画）
D "	1回以上 / 2年（年間計画）
E "	1回以上 / 5年 （一定条件による特例として継続許可検査時）

食品等の収去検査等に関する事項

1 食品等の収去検査の方向性

県民の食生活の安全確保にあたり、科学的知見に基づいた食品衛生行政を推進するため、県内で製造または販売される食品を中心に、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法に基づく検査を実施し、食中毒の未然防止並びに不良食品の流通を防止し、食品の安全確保を図る。

2 検査実施機関

保健環境科学研究所、7カ所の保健所及び食肉衛生検査センターの各試験検査実施機関は収去検査を実施する。

3 重点的に実施する収去検査

別表1「平成17年度収去検査計画」に基づき収去検査を実施する。

(1) 市場流通農産物の残留農薬検査

未登録農薬の使用や輸入冷凍野菜等における残留農薬基準違反の発生等、農産物中に残留する農薬の安全性に対する県民の関心が高いことから、県内に流通する農産物について残留農薬検査を実施し、食品の安全確保を図る。

また、県産農産物については、農林水産部と連携し、農薬の使用実態を踏まえ実施する。

(2) 輸入食品に対する規格基準検査

増加する輸入食品について、原則として市場及び輸入食品を加工食品の原材料として用いている製造施設等から収去し、食品衛生法に規定する規格基準検査（微生物規格及び食品添加物等の理化学規格）を実施し、最終製品を含めた食品の安全確保を図る。

(3) 遺伝子組換え食品に関する組換え体検査

食品製造、加工施設において使用されている原材料について、遺伝子組換え体に関する検査を実施し、遺伝子組換え食品表示が不適切な食品を排除する。

(4) アレルギー物質を含む食品の検査

アレルギー体質者にとって重要な情報であるアレルギー物質含有食品表示について、製造、加工施設における使用原材料及び製品の収去検査を実施し、アレルギー表示が不適切な食品を排除する。

(5) 器具・容器包装の規格基準検査

食品に使用される器具・容器包装について、製造元及び器具・容器包装を使用する食品の製造・加工施設から収去し、食品衛生法に規定する規格基準検査を実施し、食品の安全確保を図る。

(6) 畜水産食品の残留抗菌性物質検査

乳、食肉、卵、養殖魚等の畜水産食品に使用される可能性のある抗菌性物質について、これらを原料として使用する製造・加工施設等流通段階から収去し畜水産食品に関する規格基準検査を実施し食品の安全確保を図る。

(7) 二枚貝に関する貝毒検査

プランクトン由来の貝毒の蓄積動向について、天然のイガイ等を採取し、貝毒検査を実施し、食中毒の発生防止を図る。

- (8) 市場流通食品の規格基準検査
市場に流通する加工食品や魚介類等のうち、過去の違反事例が多い食品及び項目について、食品衛生法に規定する規格基準検査を実施し、食品の安全確保を図る。
- 4 規格基準によらない検査
新潟県内で生産、製造及び加工される食品について、細菌学的検査を中心に実施することにより製造、加工施設の衛生度を把握し、各施設の状況を踏まえた的確な指導を行う。
- 5 収去検査に当たっての留意事項
- (1) 収去検査の対象となる食品等の選定
対象となる食品の収去到っては、各検査区分の規定に従い、本県内において生産、製造、加工等される食品を中心に、県内で流通する食品を選定する。
- (2) 検体収去時の留意事項
- ア 食品等の収去到際は、試験を行うための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのもとで収去証を交付し、収去する。
- イ 違反発見時に必要な措置をとる場合があることから、収去到時に食品の生産地、生産者や段ボール箱等に記載されたマーク、製造日、記号番号（特に青果物では生産農場番号）等の必要な情報を記録する。
- ウ 検体の採取及び搬送に当たっては標準作業手順書に従い適切に実施する。
- (3) 検査実施時の留意事項
- ア 収去試験の実施に当たっては、原則として「新潟県の食品衛生検査施設における試験検査業務管理要綱」（平成10年3月10日付け生衛第826号）に基づき業務管理（GLP）を行い試験を実施する。
- イ 試験は必ず標準作業手順書により実施するものとし、標準作業手順書が定められていない場合は、食品衛生検査指針により実施するものとする。
- ウ 添加物が使用されている食品については、食品中の添加物の表示と検査結果の不一致がないか及び指定外添加物の使用がされていないかの確認を行う。

違反を発見した場合の対応に関する事項

- 1 立入検査により違反を発見した場合の対応
- (1) 施設基準、製造基準違反等発見時の措置
立入検査により法第51条の規定による施設基準（基準条例第3条）県条例第5条の規定による衛生基準及び法第11条第1項の規定による製造基準等に違反している状況が発見した場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面にて改善指導を行う。
- (2) 法違反に係る食品等が現存する場合の措置
収去検査の結果、法第11条の規格規準違反等が発見された場合、又はその他の法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じて、法第54条、第55条又は第56条の規定に基づく処分を行う。この際、生産、製造、加工等を行った施設が他の都道府県市の場合は、当該都道府県市の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じて廃棄、回収等の措置を講じることができるよう情報提供を行う。
また、違反の内容が悪質な事例については告発を行う。

- 2 法に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の公表
食品衛生上の危害の発生を防止するため、法第63条の規定に基づき、法に違反した者（行政処分を受けた違反者又は書面による行政指導を受けた違反者。ただし、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた違反者を除く。）の名称等を公表する。
 - (1) 公表時期
処分又は書面による行政指導を行った後、速やかに公表する。
なお、公表は、「食品衛生法に基づく違反者の公表基準」（平成16年3月31日付け生衛第842号福祉保健部長通知）によるものとする。
 - (2) 公表方法
新潟県のホームページに掲載することにより公表する。

各種一斉取締りの実施に関する事項

- 1 夏期食品等一斉取締りについて
 - (1) 目的
食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品関係業者等に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品衛生向上を図る。
 - (2) 実施期間
平成17年7月から8月
 - (3) 実施方法
 - ア 施設に対する立入検査等
 - イ 食品等の表示及び保存状況等に係る検査並びに収去検査
- 2 年末食品等一斉取締りについて
 - (1) 目的
食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品関係業者等に対する監視指導の強化を図ることにより、年末年始における食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図る。
 - (2) 実施期間
平成17年11月から12月
 - (3) 実施方法
 - ア 施設に対する立入検査等
 - イ 食品等の表示及び保存状況等に係る検査並びに収去試験
- 3 認定小規模食鳥処理業者に対する監視指導の強化
 - (1) 食鳥処理業者並びに食鳥処理衛生管理者に対し、食鳥の適正な処理及び食鳥肉の衛生的な取扱を指導する。
 - (2) 認定小規模食鳥処理場への立ち入り調査を実施するなど、認定小規模食鳥処理業者に対する監視指導の強化を図る。

食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

新潟県食中毒処理要領に基づき原因究明調査を実施するとともに事件の概要について新潟県のホームページに掲載等し情報を公表する。

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

製造者、加工者、販売者等の食品等事業者等に対して自主的な衛生管理の向上のための取組を実施するよう次に掲げる事項等の指導を実施する。

1 食品衛生管理者の設置

営業者に対して、法の規定に基づき食品衛生管理者を置かなければならない場合は、確実に設置するとともに保健所を通じて県に届け出るよう指導する。

また、食品衛生管理者は必要に応じて営業者に対し衛生管理上の問題解決に関する意見を述べること及び営業者は食品衛生管理者の意見を十分尊重し改善に努めるよう指導を強化する。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査や原材料の安全性確認等を進めるとともに、販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称等、食品履歴の確認に必要な情報に関する記録の作成、保存の推進を図る。

また、衛生管理に係る基準、食品等の適正表示の実施、食品等に係る基準違反及び苦情の事例等について、講習会の開催等により情報提供を図る。

これらの事項を含め(社)新潟県食品衛生協会による食品衛生向上に係る自主的な活動を促進するため食品衛生指導員その他の者による食品等事業者に対する助言指導その他の活動を推進する。

3 製造者及び加工者等に対するH A C C P導入の推進

法に基づく総合衛生管理製造過程の承認対象業種だけでなく、対象業種以外の食品の製造及び加工業者に対してもH A C C Pシステム及びH A C C Pの概念を取り入れたH A C C P的システムによる衛生管理の導入を推進し、県内で製造加工される食品のより一層の安全確保を図る。

4 輸入者への自主的な衛生管理の推進

輸入食品は衛生観念、指導体制、食べ方等が異なるさまざまな国や地域から輸入されてくるため、その違いが時に食品の安全性を確保することを困難にしている。輸入者は、そうした輸出国の食品事情を十分に理解し、安全な食品を輸入するため、原材料の品質管理をはじめ、製品の衛生管理や添加物の使用状況などを常にチェックすることや従業員に対する衛生教育を実施することが重要であることから次の支援対策を図る。

(1) 厚生労働省からの指導について輸入業者等関係者への周知

(2) 検疫所等から輸入者、輸入食品にかかる情報を収集し、関係者への情報提供

(3) 各保健所への輸入食品相談に対し、検疫所輸入食品相談室の紹介

(4) 検疫所及び関係機関等との連携による輸入者に対する輸入食品の安全確保に関する講習会の開催

関係者相互間の情報及び意見の交換の実施に関する事項

1 県民との情報及び意見の交換の実施

本県における監視指導をはじめとする食品衛生行政についての情報提供と意見交換（リスクコミュニケーション）を図るため、関連する情報に関する講座の開催やホームページ等を通じて情報提供を推進する。

(1) 「食の安全・安心懇談会」の開催

県民参加による食品の安全確保に関する施策を展開するため、食品安全基本方針に基づくアクションプラン等の県の施策について県民の意見を聴く場として「食の安全・安心懇談会」を開催する。

(2) 食の安全に関する講座やフォーラムの開催

県民に対し、食の安全に関する情報を提供するための事業を実施する。

(3) ホームページによる県民への情報公開と意見募集

新潟県ホームページに掲載し、情報の公開と意見提案の募集を行う。

(4) 資料の備え付けによる閲覧

日常生活においてインターネット等を用いる機会の少ない県民については、利便性の観点から(3)のホームページによる方法のみでは十分な情報提供ができないおそれがあるため、保健所等の窓口には食品衛生行政や食の安全に関する資料等を備え付け、自由に閲覧できるようにする。

2 計画策定に係る情報及び意見の交換の実施

(1) 本監視指導計画の策定に当たっては、案の段階において1の(1)、(3)、(4)の方法等により公表し、広く消費者及び事業者等を含めた県民からの意見聴取を行う。

(2) 計画の策定後、大きく計画を変更する場合などは(1)と同様、変更の概要を公表し、県民からの意見聴取を行う。

3 計画の実施状況の公表

(1) 本監視指導計画に基づく実施状況の概要として、食品営業施設に対する監視指導等の状況及び食品等の収去検査の状況等について、平成18年6月末までに公表する。

(2) 夏期、年末等の一斉取締り事業を実施した場合は、その実施状況の概要を年度途中においても適宜公表する。

4 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

(1) 必要に応じ講座、講習会等を開催し、食中毒の予防、食品添加物、残留農薬、表示等消費者の関心の高い事項について情報提供を行う。

(2) 消費者及び食品等事業者に対し、食品の安全、安心に関する情報発信のためのホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」による、食中毒発生防止に関する各種情報を発信する。

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対して最新の知見に基づく技術研修及び関係法令の内容等に係る教育を徹底するため、講習会を開催する。また、厚生労働省及び関係機関が開催する研修会に職員を派遣し資質の向上を図る。

(1) 県が開催する研修会等

ア 食品衛生監視員・環境衛生監視員合同研修会

(ア) 目的

食品衛生行政推進に必要な知識を習得するとともに、日頃の調査研究の成果発表を通じて食品衛生監視員の資質の向上を図り、もって、本行政の円滑な展開を期することを目的とする。

(イ) 実施時期

平成18年2月中旬

(ウ) 開催場所

新潟県庁

(エ) 対象

新潟県、新潟市の食品衛生監視員及び環境衛生監視員

(オ) 主な研修内容

指示伝達、特別講演、研究発表、研修報告等

イ グループ別食品衛生監視員研修会

(ア) 目的

各地区単位のグループ毎に食品衛生監視員が参集し、食品衛生行政推進に必要な実務的知識を習得するとともに、当面する課題について意見交換を行うことにより、食品衛生行政の施策の検討を行い、本行政の円滑な展開を図る。

また、直面する問題について解決を図るための調査研究を実施することを目的とする

(イ) 実施時期、開催場所等実施に関する具体的事項は別途計画する。

ウ 食肉衛生検査職員研修会

(ア) 目的

食肉衛生検査に係る最新の知見をと畜検査員及び食鳥検査員に提供することにより、食肉衛生検査技術の向上を図り、食肉衛生行政を円滑に推進することを目的とする。

(イ) 実施時期

平成17年6月

(ウ) 開催場所

新潟市

(I) 対象
新潟県、新潟市のと畜検査員及び食鳥検査員

(オ) 研修内容
指示伝達、特別講演等

(2) 国及び全国食品衛生監視員協議会等が開催する研修会等

- ア 関東ブロック食品衛生監視員研修会
- イ 関東ブロック食肉衛生検査職員業績発表会
- ウ 全国食品衛生監視員研修会
- エ 食品安全行政講習会
- オ 全国食肉衛生技術・食鳥肉衛生技術研修会
- カ 食肉衛生検査職員協議会微生物部会研修会・理化学部会研修会・病理部会研修会
- キ 国立保健医療科学院特別課程派遣研修（食品衛生管理コース）
- ク 国立保健医療科学院特別課程派遣研修（食肉衛生管理コース）

2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生責任者の養成

基準条例及び県条例により、営業者は各施設又はその部門ごとに食品衛生責任者を配置し、食品の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の監督及び指導に努めるよう規定されている。

また、基準条例第2条の管理運営の基準に基づく食品衛生責任者の制度の効果的な運用を図るため新潟県食品衛生責任者制度運営要綱に基づき、(社)新潟県食品衛生協会に養成講習会及び実務講習会の開催を指導する。

ア 養成講習会

責任者として初任時に受講する講習会

イ 実務講習会

食品衛生責任者として最新の知見を習得するため、業態毎に継続的かつ定期的（4年毎）に受講する講習会

(2) 食品衛生指導員活動の支援

(社)新潟県食品衛生協会が食品関係営業の自主衛生管理の一環として実施する県下の食品衛生指導員による指導員活動を支援する。具体的には、営業許可申請の相談指導や対象の食品関係営業施設を巡回し、営業施設の基準及び管理運営の基準に基づき助言指導を行う巡回指導、また、食品衛生指導員育成を行う養成講習会及び食品衛生指導員の資質の向上を図る食品衛生指導員研修会の開催に協力する。

(3) 食鳥処理衛生管理者の育成

食鳥処理法により、食鳥処理を衛生的に管理させるため食鳥処理場毎に十分な員数の食鳥処理衛生管理者を設置するよう規定されている。

また、食肉衛生検査センターが開催する養成講習会及び実務講習会の受講を指導する。

ア 養成講習会

管理者として初任時に受講する国レベルの講習会

イ 実務講習会

食鳥処理衛生管理者として最新の知見を習得するため、年1回受講する講習会

平成17年度収去検査計画

新潟県福祉保健部生活衛生課

項目区分		検査実施数 (検体数)	主な検査食品	検査機関	収去機関	
重点的に実施する収去検査	1	市場流通農産物の残留農薬検査(輸入野菜含む)	200	野菜、果物、冷凍ブランチング野菜	保健環境科学研究所	食品安全広域監視班 ¹
	2	輸入食品に対する規格基準検査	150	菓子の指定外着色料、冷凍食品の細菌検査、塩蔵野菜の漂白剤、乳製品のリストeria菌等	保健環境科学研究所	食品安全広域監視班
	3	遺伝子組換え食品に関する組換え体検査	20	大豆、とうもろこし	保健環境科学研究所	食品安全広域監視班
	4	アレルギー物質を含む食品の検査	50	菓子、惣菜、うどん等アレルギー物資が含まれる可能性のある食品	保健環境科学研究所	食品安全広域監視班
	5	器具・容器包装の規格基準検査	10	食品を包むラップ、食品を入れる容器、食器、調理器具等	保健環境科学研究所	保健所(3カ所) ²
	6	畜水産食品の残留抗菌性物質検査	110	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、はちみつ、たまご、にじます、輸入えび、輸入うなぎ等	保健環境科学研究所 新発田食肉衛生検査センター 長岡食肉衛生検査センター	食品安全広域監視班 新発田衛生食肉検査センター 長岡衛生食肉検査センター
	7	二枚貝に関する貝毒検査	30	かき	保健環境科学研究所	保健所(7カ所) ³
	8	市場流通食品の規格基準検査	900	牛乳の細菌検査、漬け物の保存料検査、菓子の着色料検査など	保健所(6カ所) ⁴	食品安全広域監視班
規格基準によらない検査		1030	豆腐、弁当、惣菜、生菓子等の細菌検査	保健所(7カ所) ⁵	全保健所(13カ所)	
合 計		2500		-	-	

1 食品安全広域監視班 : 新発田・三条・長岡・六日町・上越の各事務所に設置

2 保健所(3カ所) : 新発田・三条・巻

3 保健所(7カ所) : 村上・巻・長岡・柏崎・上越・糸魚川・佐渡

4 保健所(6カ所) : 新発田・三条・長岡・六日町・上越・佐渡

5 保健所(7カ所) : 新発田・三条・長岡・六日町・上越・佐渡・新津