

# 平成 19 年度 新潟県食品衛生監視指導計画 概要版

## 基本方針

- ・ 本計画は、新潟県が行う食品衛生監視指導の実施計画であり、食品衛生法第 24 条に基づき策定しました。（「にいがた食の安全・安心条例」の目的を実現するためのものでもあります。）
- ・ 本県の実情に合うよう、全国及び本県における食品の製造・流通等の状況、法違反の発生状況、食品衛生上の問題の発生状況を踏まえて策定しました。

## 計画の範囲

新潟県内全域  
 （新潟市を除く。）

## 計画の期間

平成 19 年 4 月 1 日  
 ~ 平成 20 年 3 月 31 日

## 監視指導の根拠法

食品衛生法  
 新潟県食品衛生条例  
 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  
 と畜場法  
 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

## 重点監視指導項目

対象食品群	主な監視指導項目
1 食肉、食鳥肉及び食肉製品	牛等の伝達性海綿状脳症スクリーニング検査の実施 高病原性鳥インフルエンザのスクリーニング検査の実施 肉類の生食によるリスクの啓発指導、加熱調理の徹底
2 乳及び乳製品	生産から販売までの各段階における適切な温度管理の徹底 加工時における微生物汚染の防止
3 食鳥卵	洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底
4 水産食品（魚介類及び水産加工品）	フグの適切な除毒処理と表示の徹底 生食用岩かきの衛生的取扱いと表示の徹底 生食用鮮魚介類の加工基準の遵守の徹底
5 農産物及びその加工品	県民に対する毒きのこ・有毒植物に関する普及啓発 残留農薬検査の実施 シアン含有豆を原料とした生あんの製造基準の遵守
6 その他の食品及び添加物等	添加物の使用基準の遵守及び適切な表示の徹底 食品への異物混入の防止対策の徹底 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



## 監視指導の実施体制

### 【食品衛生監視指導・試験検査を行う県の機関】

機 関		職 務 ( 所 管 区 域 )	
保健所 (地域振興局健康福祉 (環境)部に併置)	村上	・食品営業 の許可事 務、監視指 導、 ・食品等の 試験検査等	村上市、関川村、荒川町、神林村、朝日村、山北町、粟島浦村
	新発田		新発田市、胎内市、阿賀野市、聖籠町
	新津		五泉市、阿賀町
	三条		三条市、燕市、加茂市、田上町、弥彦村
	長岡		長岡市、見附市、小千谷市、出雲崎町、川口町
	魚沼		魚沼市
	南魚沼		南魚沼市、湯沢町
	十日町		十日町市、津南町
	柏崎		柏崎市、刈羽村
	上越		上越市、妙高市
	糸魚川		糸魚川市
佐渡	佐渡市		
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		食品等の試験検査	

印の保健所には、食品安全広域監視班を設置

## 重点対象業種

食中毒発生の危険度、流通の広域性等を考慮し、各業種(施設)を監視指導の重要度により5分類し、目標監視指導数を設定しました。



分類 (対象施設数)	対 象 業 種 ( 施 設 )	目標監視 指導回数
A (254)	大規模な弁当屋、仕出し屋、旅館、給食施設等 総合衛生管理製造過程承認施設 と畜場 食鳥処理場	年2回
B (3,378)	A分類以外の弁当屋、仕出し屋等 広域流通している菓子製造業、乳処理業等 スーパーマーケット、卸売市場等の大規模販売施設 フグの除毒処理を行う魚介類販売業 鶏卵選別包装施設(GPセンター) フグや生食用岩かきを取り扱う漁業協同組合	
C (19,886)	A、B以外の飲食店、給食施設 酒類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業等の製造業 広域流通していない菓子製造業、乳処理業等 容器包装に入れられていない食品を扱う施設 季節的な営業	年1回
D (7,673)	食中毒発生の危険度が低い調理業(バー、喫茶店等) 容器包装に入れた食品のみを販売する施設	2年に1回
E (15,153)	D分類のうち管理状況が適切と認められる施設 自動車による食品営業 自動販売機	5年に1回

施設数は、業種の延べ数で表しています。(例:1施設に3業種ある場合は3と計上。)

高

監視  
指導  
の  
重  
要  
度

## 収去検査

項目		主な対象食品	検査 検体数	
食品衛生法の基準による検査	1	市場流通農産物の残留農薬検査 (輸入農産物含む)	野菜、果物、冷凍野菜	270
	2	輸入食品の規格基準検査	菓子の着色料、塩蔵野菜の漂白剤、冷凍食品の細菌検査、乳製品のリステリア菌等	160
	3	遺伝子組換え食品に関する検査	大豆	20
	4	アレルギー物質を含む食品の検査	菓子、惣菜、うどん等アレルギー物質が含まれる可能性のある食品	60
	5	器具・容器包装の規格基準検査	食品を包むラップ、食品を入れる容器、食器、調理器具等	10
	6	畜水産食品の残留抗菌性物質検査	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	100
	7	二枚貝の貝毒検査	かき	20
	8	市場流通食品の規格基準検査	漬け物の保存料、食肉製品の発色剤、牛乳の成分規格、刺身の腸炎ビブリオ等	900
食品衛生法の基準によらない検査		惣菜、弁当、生菓子、豆腐等の細菌検査	500	
合計			2,040	

## 違反発見時の対応

- ・ 立入検査により施設基準や製造基準等に違反している状況を見つけた場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、必要に応じて書面にて改善指導を行います。
- ・ 法違反の食品等が現存する場合には、速やか回収、廃棄するよう事業者へ指示します。
- ・ 悪質な違反事例については告発等により厳正に対処します。
- ・ 法第 63 条の規定に基づき、行政処分または行政指導を受けた違反者の名称等をホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に公表します。



## 一斉取締り・強化期間の実施

- ・ 期間中、施設に対する立入監視や衛生講習会を重点的に行います。
- ・ 新たに設定した「食中毒予防強化期間」においては、県内で発生している主要な 4 種類の食中毒について、それぞれの流行時期前に重点的に予防事業を実施し、発生防止を図ります。

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
食品、添加物等 一斉取締り					夏期				年末			
食中毒予防 強化期間	カンピロバクター		腸炎ビブリオ			きのこ		ノロウイルス				
食の安全・安心 月間					3							

## 食中毒等発生時の対応

- ・新潟県食中毒処理要領に基づき原因究明調査を実施します。
- ・食中毒事件の概要をホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に公表します。

## 事業者の自主衛生管理の推進

食品衛生管理者の設置指導  
事業者の自主衛生管理（記録作成等）の推進

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の普及  
輸入者の自主衛生管理の推進（検疫所と連携）

## 関係者とのコミュニケーション

- ・「にいがた食の安全・安心審議会」の開催
- ・食の安全に関する出前講座や意見交換会の開催
- ・ホームページによる県民への情報発信と意見募集（パブリックコメントの募集等）
- ・にいがた食の安全・安心条例に基づく施策申し出や危害情報申し出の受付
- ・資料の備え付けによる閲覧
- ・食品販売店や飲食店との協働による消費者への情報提供（店頭でのポスター掲示、チラシ等）
- ・地域振興局食育・食の安全連絡会議（仮称）による取り組み



## 人材の養成

- 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員に対する研修を実施します。
- 2 食品等事業者の自主的衛生管理を担う次の人材を養成し、活動を支援します。

### (1)食品衛生責任者の養成

- ・養成講習会
- ・実務講習会

### (2)食品衛生指導員活動の支援

- ・巡回指導への支援
- ・食品衛生指導員研修会

### (3)食鳥処理衛生管理者・と畜場の衛生管理者等の育成

- ・衛生講習会の開催

### (4)フグ取扱衛生責任者の育成

- ・講習会受講の徹底

### (5)にいがた食の安全・安心サポーターの設置

- ・営業者への助言指導、きのこの鑑別

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

電話 025-280-5205 FAX025-284-6757 メール t0402503@mail.pref.niigata.jp

ホームページ



県庁ホームページトップ>「健康・医療・衛生」または「消費生活・食生活」>

<http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/>

