平成 20 年 6 月 30 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　ngt040250@pref.niigata.lg.jp

平成 19 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 19 年度新潟県食品衛生監視指導計画」を定め、県民に公表したうえで、食品衛生に関する監視指導を行いました。

このたび、平成 19 年度の実施結果の概要を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

（新潟市分は別途公表されますので除いてあります。）

Ⅲ　監視指導計画の期間

平成 19 年4月1日から平成 20 年3月 31 日まで

Ⅳ　実施機関

機　　関	業　　務
12 ヶ所の保健所（村上、新発田、新津、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 ヶ所の保健所（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分類に分け、分類ごとに年間の目標監視回数を設定したうえで、監視指導を実施しました。

目標監視回数 33,427 回に対し、39,813 回の監視を行いました。（達成率 119%）

また、いずれの分類にも該当しない施設に対し、3,634 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、営業停止命令処分を 7 件、回収命令を 2 件、始末書徴収または文書による行政指導を 22 件行いました。

措　　置	件数	違　反　内　容
営業停止命令	7	食中毒（飲食店、旅館等）
回収命令	2	ﾅｲﾛﾝｶｯﾀｰ規格基準違反(蒸発残留物基準超過)他
始末書徴収 文書による行政指導	22	表示違反（添加物表示の一部欠落等）他

分類	業　種		対象延べ業種数（※） H20.3 月末	目標監視回数	監視及び指導回数実績	達成率	違反施設に対し行った措置の件数		監視数に対する措置件数割合
							始末書・文書指導	営業停止処分	
A	【基本監視回数：２回以上／年】		260	520	661	127%	1	0	0.2%
	① 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）	給食施設	179	358	405	113%	0	0	0.0%
		飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館等）	67	134	177	132%	0	0	0.0%
		そうざい製造業	9	18	21	117%	1	0	4.8%
	② 総合衛生管理製造過程承認施設（業種数）		5	10	58	580%	0	0	0.0%
B	【基本監視回数：２回以上／年】		3,450	6,900	8,831	128%	8	4	0.1%
	① 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）		1,490	2,980	1,889	63%	0	4	0.2%
	② 食中毒発生の危険度が中程度であり、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、乳処理業、食肉製品製造業、豆腐製造業等）		692	1,384	1,979	143%	6	0	0.3%
	③ 大規模販売施設（ｽｰﾊﾟｰ、百貨店、卸売市場）		1,180	2,360	4,868	206%	1	0	0.0%
	④ フグの除毒処理を行う魚介類販売業		59	118	77	65%	1	0	1.3%
	⑤ フグ、生食用岩かきを取り扱う漁業協同組合（施設数）		11	22	11	50%	0	0	0.0%
	⑥ 鶏卵選別包装施設（GP センター）（施設数）		18	36	7	19%	0	0	0.0%
C	【基本監視回数：１回以上／年】		19,368	19,368	18,996	98%	12	3	0.1%
	① 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、給食施設、喫茶店等）		12,909	12,909	12,276	95%	3	3	0.0%
	② 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）		504	504	497	99%	2	0	0.4%
	③ 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、乳処理業、食肉製品製造業、豆腐製造業等）		3,820	3,820	4,259	111%	7	0	0.2%
	④ 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）		1,989	1,989	1,880	95%	0	0	0.0%
	⑤ 季節的な営業（B 分類施設のうち、6 ヶ月未満営業）		146	146	84	58%	0	0	0.0%
D	【基本監視回数：１回以上／２年】		6,761	3,381	4,398	130%	0	0	0.0%
	① 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）		3,429	1,715	1,807	105%	0	0	0.0%
	②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） ③自動販売機による営業		3,332	1,666	2,591	156%	0	0	0.0%
E	【基本監視回数：１回以上／５年】 ①D 分類監視業種の②③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 ②自動車による移動食品営業		16,289	3,258	6,927	213%	0	0	0.0%
合　計			46,128	33,427	39,813	119%	21	7	0.1%

（※）例えば、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

と畜場（施設数）	2	－	492	－	0	0	0.0%
食鳥処理場（施設数）	5	－	601	－	0	0	0.0%
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、乳類販売業等）、食品行商	－	－	2,374	－	0	0	
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	－	－	21	－	0	0	
生産者団体、その他食品関連事業者	－	－	146	－	1	0	

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１９年度は、目標検査数 2,040 検体に対し、1,918 検体の食品等について、「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。（達成率 94.0%）

（１）食品衛生法の基準に基づく検査

H19 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、枝豆等52 種）の残留農薬	農薬約 280 種	259	54	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	13			
	4	漬物	着色料、保存料、漂白剤、甘味料	72	1		
	5	めん、ぎょうざの皮	プロピレングリコール	33			
	6	あん	着色料、シアン化合物等	13	4		
	7	その他の農産物・農産加工品（塩蔵野菜、ﾚﾓﾝ、ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ等）	着色料、漂白剤、酸化防止剤、甘味料、防カビ剤等	45	44		
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	13	0		
	9	魚肉ねり製品（かまぼこ等）	着色料、保存料、大腸菌群等	86	0		
	10	生食用鮮魚介類（刺身）	腸炎ビブリオ	197	5		
	11	生食用かき	細菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ	0	0		
	12	その他魚介類及び水産加工品（たらこ、乾製品等）	着色料、保存料、酸化防止剤、発色剤等	15	2		
	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、合成抗菌剤等	89	19		
	14	牛乳・加工乳	乳脂肪分、酸度、細菌数等	43	0	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、ﾘｽﾃﾘｱ菌等	52	15		
	16	食肉製品（ハム、ソーセージ等）	着色料、保存料、発色剤、大腸菌、ｻﾙﾓﾈﾗ属菌等	77	6	1	
その他の加工食品	17	アレルギー物質を含む可能性のある食品（菓子、めん類等）	そば、小麦、落花生の混入	50			
	18	アイスクリーム類・氷菓	細菌数、大腸菌群、乳脂肪分等	33		1	
	19	清涼飲料水	大腸菌群、金属、着色料、保存料	40	6		
	20	菓子	着色料、甘味料	59	33		
	21	惣菜	着色料、保存料、甘味料	2			
	22	冷凍食品	細菌数、大腸菌、漂白剤等	78	48		
	23	缶詰	甘味料、着色料、保存料	18	18		
他	24	器具・容器包装	材質試験、溶出試験	10			
計				1317	275	5	0

（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	108		7	
	2	ゆで麺	32			
	3	漬け物	23		1	
	4	カット野菜	15			
畜水産物及び水産加工品	5	生食用鮮魚介類（刺身、生カキ）	130	5	13	
	6	魚肉ねり製品（かまぼこ等）	37			
	7	食肉製品（ハム、ローストビーフ等）	5			
その他の加工食品	8	菓子（洋生菓子、和生菓子等）	102		12	
	9	惣菜（煮物、和え物、サラダ等）	107		7	
	10	弁当類、寿司、調理パン（サンドイッチ等）	85		3	
	11	清涼飲料水、キャンプ場飲料水	9			
他	12	ふきとり（調理器具・手指等）	36			
	13	海水（腸炎ビブリオ実態調査）	57			
計（「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）			746	5	43	0

3　食品事業関係者、消費者等に対する講習の実施

県では、食品事業関係者、消費者等を対象に食品安全に関する講習を実施しています。

平成 19 年度は、延べ 564 回、25,472 人を対象に講習を行いました。

【19 年度の特徴的な講習会】

- 偽装表示事件に伴い行った表示に関する説明会（21 回　1,037 人）
- ノロウイルス対策のための講習会（65 回　2,422 人）

～見える安全・知る安心　みんなで育む食のにいがた～