新潟県
福祉保健部生活衛生課

平成 22 年度 新潟県食品衛生監視指導計画 概要版

Ⅰ 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。

Ⅱ 計画の範囲

新潟県内全域（新潟市を除く。）

Ⅲ 監視指導の基本的事項

1　根拠法令に基づき、監視指導を実施します。

●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

2　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、フードチェーンの各段階において食品の取扱いや表示について監視指導を行います。

Ⅳ 22 年度の重点的な監視指導項目

1　食中毒対策

県内で発生している主要な 4 種類の食中毒（ノロウイルス、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、毒きのこ）について予防強化期間を設定する等、重点的に予防対策を実施します。また、昨年度、全国展開する飲食チェーン店で提供した結着肉ステーキ等を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が散発したことを受け、県内において結着肉又は食肉を扱う営業者に対し、適正な取扱等にかかる衛生指導を実施するとともに、消費者に対する食中毒予防対策の啓発を行います。

2　広域流通食品取扱施設に対する監視の強化

平成 21 年度に特に原材料生産履歴管理等の点検と指導を実施した製造業の中から、大規模または広域流通食品を製造する施設を抽出し、前年度の指導を継続するとともに製品の出荷先への追跡が可能となる管理体制の確立を重点的に指導します。

3　ＨＡＣＣＰ（ハサップ）の考え方を取り入れた食品等事業者の自主衛生管理の推進

法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度の普及、導入を進めます。また、同制度の対象外の業種については、HACCP 手法導入の前段階である、施設・設備・従事者の衛生管理など、清潔で衛生的な作業環境を確保するための一般的衛生管理プログラムの普及を重点的に進め、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の促進を図ります。

Ⅴ 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、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
	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	

※食品安全広域監視班を設置

上記の他、緊急事案（食品衛生法違反の疑いがあり広域に大規模な影響が予測される場合）発生時には特別監視チーム（食品安全広域監視班に保健所・県生活衛生課の監視員で編成）による原因究明・被害拡大防止対策を行います。

Ⅵ 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。

高

監視指導の重要度

分類 (対象施設数)	対象業種（施設）	目標監視指導回数
A (13)	① 前年度に食品衛生法違反により行政処分又は保健所長名による文書指導を受けた施設	年3回
B (3,712)	① 弁当屋、仕出し屋、大規模旅館等 ② 広域流通している菓子製造業、乳処理業等 ③ スーパーマーケット、卸売市場等の大規模販売施設 ④ フグの除毒処理を行う魚介類販売業 ⑤ フグや生食用岩かきを取り扱う漁業協同組合	年2回
C (19,397)	① 一般食堂、レストラン、小規模旅館、給食施設等 ② 酒類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、かき処理業等 ③ 広域流通していない菓子製造業、乳処理業等 ④ 容器包装に入れられていない食品を扱う施設 ⑤ 季節的な営業 ⑥ 鶏卵選別包装施設(GPセンター)	年1回
D (6,768)	① 食中毒発生の危険度が低い調理業(バー、喫茶店等) ② 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 (14,563)	① D分類②のうち管理状況が適切と認められる施設 ② 自動車による食品営業　　③ 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。)

Ⅶ 食品等検査

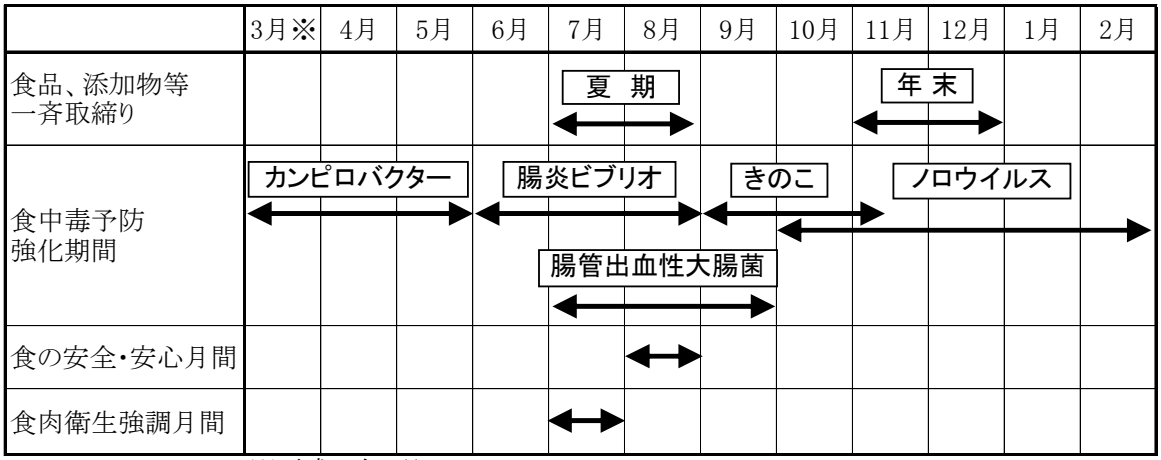
項目			主な対象食品	検体数
食品衛生法の基準による検査	1	流通食品の残留農薬検査 (輸入食品含む)	農産物(野菜、果物、穀物)、加工食品	270
	2	輸入食品の規格基準検査	菓子の着色料、冷凍食品の細菌検査、乳製品のリステリア菌等	140
	3	遺伝子組換え食品に関する検査	大豆	20
	4	アレルギー物質を含む食品の検査	菓子、惣菜、うどん、魚肉ねり製品等に対しアレルギー物質(小麦、そば、えび、かに)の含有	66
	5	器具・容器包装の規格基準検査	食器、調理器具、容器包装(瓶、ラップ等)	10
	6	畜水産食品の残留抗菌性物質検査	牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、はちみつ、卵、にじます、輸入えび、輸入うなぎ等	100
	7	市場流通食品の規格基準検査	つけ物の保存料、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衛生指導検査			惣菜、弁当、生菓子、豆腐等の細菌検査 調理器具等のふきとり検査	250
モニタリング検査	1	二枚貝の貝毒検査	岩かき	20
	2	カニのカドミウム調査	新潟県沖で漁獲されたベニズワイガニ	15
	3	新潟県産コシヒカリ流通実態調査	全国各地で販売されている新潟県産コシヒカリ	200
合計				1,991

Ⅷ 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、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、速やかに回収、廃棄するよう事業者に指示します。
- 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、行政処分又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。

Ⅸ 年間計画

- 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。
- 「食中毒予防強化期間」においては、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。



※平成23年3月

Ⅹ 食中毒等発生時の対応

- 新潟県食中毒対策要綱等に基づき原因を調査し、被害拡大防止と再発防止を図る。
- 広域流通食品が原因の食中毒が発生した場合は、報道機関や市町村の協力を得て県民に注意喚起を行うとともに、事業者に対し販売中止や回収等の指導を迅速に行います。
- 食中毒事件の概要を報道発表するとともにホームページに公開します。

ⅩⅠ 事業者の自主衛生管理の推進

1　食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
（自主検査、記録作成の促進、食品衛生指導員活動の活動支援等）

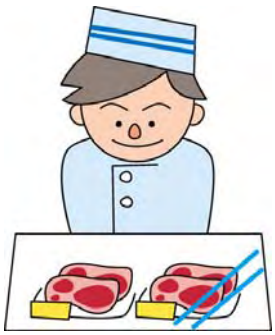
店頭掲示板

ⅩⅡ 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
- インターネットによる県民への情報提供（ホームページ、メールマガジン）
- 広報紙、新聞、資料閲覧等による情報提供
- 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
- 食品販売店との協働による消費者への情報提供（店頭掲示板「にいがた食の安全ｲﾝﾌｫﾒｰｼｮﾝ」）

ⅩⅢ 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
（2）　食品衛生指導員
（3）　食鳥処理衛生管理者
（4）　と畜場法に基づく衛生管理責任者及び作業衛生責任者
（5）　フグ取扱衛生責任者
（6）　製菓衛生師
（7）　にいがた食の安全・安心サポーター



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 ngt040250@pref.niigata.lg.jp

◆ホームページ　**にいがた 食の安全インフォメーション**
http://www.fureaikan.net/syokuinfo/

◆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