新潟県

平成 27 年6月 26 日
福祉保健部生活衛生課

平成 26 年度 新潟県食品衛生監視指導計画 実施結果

Ⅰ はじめに

県は食品衛生法第 24 条に基づき、「平成 26 年度新潟県食品衛生監視指導計画」（以下、「計画」とします。）を定め、県民のみなさまに公表した上で、食品衛生に関する監視指導を行いました。

このたび、計画に基づき実施した平成 26 年度の結果をまとめましたので公表します。

「平成 26 年度新潟県食品衛生監視指導計画」（概要）

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、新潟県が行う食品衛生監視指導の実施計画

- 計画区域：新潟県内全域（ただし、新潟市は別に計画を定めるため対象外）
- 計画期間：平成 26 年４月１日から平成 27 年３月 31 日まで
- 実施機関：保健所、食肉衛生検査センター、保健環境科学研究所
- 実施内容：食中毒対策、食品等検査、食品営業施設の監視指導、食品事業者等に対する講習、消費者向け情報提供
- **重点項目**：重点的に監視指導を実施する項目で「食中毒対策」、「食品の放射性物質検査」の２つを設定

Ⅱ 食中毒対策 重点項目

主要な食中毒であるノロウイルス、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌、毒きのこについて予防強化期間を設定し、営業施設等に対する監視指導、衛生講習会、啓発チラシの配布等を重点的に実施しました。

平成 26 年度は、表１のとおり、**26 件、367 人**の食中毒の発生があり、過去 10 年間の平均と比べると、発生件数は**2.7 件減少**し、患者数は**約 196 人減少**しました。

表１ 県内食中毒発生状況（新潟市内発生分を含む。）

	平成26年度		平成16～25年度平均		増減（※）	
	発生件数	患者数	発生件数	患者数	発生件数	患者数
食中毒全体	26	367	28.7	563.3	-2.7	-196.3
ノロウイルス	6	248	7.5	293	-1.5	-45
カンピロバクター	8	44	4.1	47.5	3.9	-3.5
腸炎ビブリオ	0	0	3.6	39.5	-3.6	-39.5
毒きのこ	2	9	6	18.8	-4	-9.8
腸管出血性大腸菌	3	11	0.6	5.5	2.4	5.5
その他	7	55	6.9	159	0.1	-104

※ （平成26年度） － （平成16～25年度の平均）

平成 26 年６月１日に当県にて開催された「第 65 回全国植樹祭」では、開催日までに関係施設に対する立入指導や衛生講習会、食品の検査等を実施し、食中毒の発生と食品苦情の申出はありませんでした。

Ⅲ　食品等検査

県内に流通する食品等の安全性を確保するため、表２のとおり、合計目標検査数 7,510 検体に対し、放射性物質、残留農薬、残留動物用医薬品、食品添加物、アレルギー物質等について、7,678 検体の食品等の検査を実施しました（達成率 102%）。

食品の放射性物質検査 6,187 検体のうちわけは、表３のとおりです。

表２　当県が実施した食品等検査

項目			検査内容	検体数	食品衛生法の基準不適合件数	食品衛生法の基準によらず事業者を指導等した件数
食品衛生法の基準による検査	①	食品の放射性物質検査　重点項目	放射性セシウム	6,187	5※A	
	②	流通食品の残留農薬検査	農薬367種	161	0	
	③	輸入食品の検査	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	59	0	
	④	遺伝子組換え食品に関する検査	遺伝子組換え大豆の含有率	10	0	
	⑤	アレルギー物質の混入（菓子、めん類等）	小麦、そば、えび・かにの含有量	66	0	
	⑥	器具・容器包装の規格基準検査	食品に使用される器具・容器包装の食品衛生法に基づく規格基準検査	5	0	
	⑦	畜水産食品の残留抗菌性物質検査	畜水産食品の食品衛生法に基づく残留抗菌性物質検査	238	0	
	⑧	市場流通食品の規格基準検査	菓子の着色料、漬物の保存料、食肉製品の発色剤、牛乳の成分規格等	411	2※B	
⑨		食品衛生法の基準によらない衛生指導のための検査	新潟県食品の指導基準検査、漬物の衛生規範に基づく細菌学的検査等	277		32※C
⑩		二枚貝の貝毒検査	天然岩かき等の貝毒検査	14		0
⑪		新潟県産コシヒカリのDNA検査	全国で流通している新潟県産コシヒカリのDNA検査	250		1※D
計				7,678	7	32

表３　食品の放射性物質検査

	検査検体数		基準値超過検体数		
	新潟県産	県外産	新潟県産	県外産	内訳
農産物　165種 ほうれん草、きゅうり、芋類、米、きのこ等	1,076	854	4	0	山菜（こしあぶら2）、野生きのこ（チャナメツムタケ、クリタケ）
畜産物　5種 肉（牛・豚・鶏）、卵、原乳	2,285	69	0	0	
水産物　85種 カツオ、アジ、イカ、アユ、貝類等	164	733	0	0	
加工食品　255種 牛乳、ヨーグルト、乾しいたけ、こんにゃく等	70	862	0	0	
野生鳥獣肉　4種 ツキノワグマ、イノシシ、マガモ、カルガモ	74	0	1	0	ツキノワグマ
（小計）	3,669	2,518	5	0	
合計	6,187		5		

※　検査方法の異なる「給食食材」、「消費者持込み食品」検査を除く。

※A（表２）　食品衛生法基準不適合の５件は、次のとおりです。

- 捕獲されたツキノワグマの肉
- 山菜「こしあぶら」２件
- 野生きのこ「チャナメツムタケ」「クリタケ」

県内（佐渡市及び粟島浦村を除く。）で捕獲されたクマ肉は、現在、出荷制限されており、市場流通していません。

津南町産の山菜「こしあぶら」及び湯沢町産の野生きのこは、現在、出荷及び食用自粛中であり、市場流通していません。

※B（表２）　食品衛生法基準不適合の２件は、次のとおりです。

- 「ラクトアイス（バニラアイス）」から大腸菌群を検出
- 「冷凍食品（錦糸たまご）」から黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン産生性）を検出

県は、食品製造者へ違反食品を速やかに回収するよう命じました。また、食品衛生上の危害の発生を防止するため、製造者の氏名、対象食品、対象施設名等を公表しました。

※C（表２）　食品衛生法の基準によらず事業者を指導した３２件は、次のとおりです。

刺身等の鮮魚介類８件、浅漬６件、そうざい７件、生菓子５件、豆腐５件、カット野菜１件から県が定める指導基準値（一般細菌数）超過や大腸菌を検出

県は、食品製造時の手洗いの徹底や器具の洗浄、自主検査の実施等の衛生指導を行いました。

※D（表２）　食品衛生法の基準によらず事業者を指導した１件は、次のとおりです。

新潟県産コシヒカリの DNA 検査により、コシヒカリ以外の品種の混入を確認

県は、偽装が強く疑われた１業者について告発を行いました。

Ⅳ　食品営業施設等の監視指導結果

「食中毒発生の危険度」「流通の広域性」等を考慮して、各業種を監視指導の重要度の高い順に、A、B、C、D、Eの５分類に区分し、分類ごとに年間の監視指導目標回数を設定したうえで、監視指導を実施しました。

表４のとおり、監視指導目標回数 30,554 回に対し、42,287 回の監視指導を行い、A、B、C、D、E分類の全てで目標を達成しました。

また、いずれの分類にも該当しない施設に対し、4,773 回の監視指導を行いました。

なお、監視指導において確認した違反施設に対して行政処分を 14 件（営業停止命令 12 件、回収命令２件）、始末書徴収を 28 件、保健所長名の文書による指導を１件行いました。

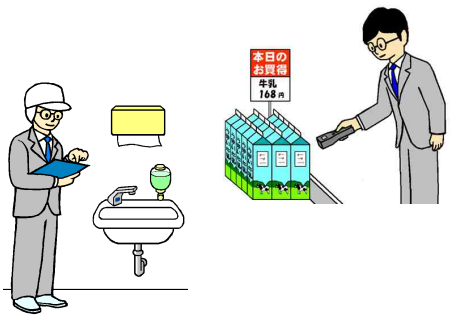

表４　Ａ～Ｅに分類した業種ごとの監視指導結果

分類	業種	監視指導目標回数	監視指導回数実績	目標に対する実績の割合（%）	達成度評価	違反施設に対し行った措置の件数		（参考）延べ対象業種数※
						行政処分	始末書・文書指導	
A	【監視指導目標回数：３回以上／年】 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（業種数）	33	35	106%	○	0	0	11
B	【監視指導目標回数：２回以上／年】 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、卸売り市場等　ほか	6,700	10,226	153%	○	3	0	3,350
C	【監視指導目標回数：１回以上／年】 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・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　ほか	18,341	18,688	102%	○	11	9	18,341
D	【監視指導目標回数：１回以上／２年】 ①食中毒発生の危険度が低い調理業（バー、喫茶店等） ②容器包装に入れられた食品のみを販売する施設	3,477	6,368	183%	○	0	20	6,954
E	【監視指導目標回数：１回以上／５年】 ①D分類②のうち管理状況が適切と認められる施設 ②自動車及び自動販売機による営業	2,003	6,970	348%	○	0	0	10,017

※　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の監視結果

と畜場、臨時食品営業、食品行商等		4,773					

達成度評価の凡例　　○：目標を達成

Ⅴ　食品事業者、消費者等に対する講習の実施

食品等事業者、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。
延べ 461 回、16,982 人を対象に講習を行いました。

【主な講習会】

- 食品事業の事業主及び従事者に対する衛生講習会（296 回、10,426 人）
- 学校・福祉施設等の給食関係者、福祉施設職員に対する衛生講習会（96 回、3,208 人）
- 消費者を対象とした食の安全・安心に関する講習会（69 回、3,348 人）

Ⅵ　インターネットやマスメディア、資料等を活用した消費者向け情報提供

食中毒予防、食品の放射性物質検査、残留農薬、食品表示等、消費者の関心の高い事項について情報提供等を図りました。

表５　消費者向け情報提供

媒体	内容	回数
新聞	ノロウイルスや毒きのこ等による食中毒の予防啓発、食の安全・安心に関するイベント情報提供、メールマガジン配信の紹介等	9回
テレビ	毒草やノロウイルス、腸管出血性大腸菌、食肉による食中毒の予防啓発	6回
機関誌等	食品表示法、使い捨て手袋の適切な使用方法等	4回
メールマガジン	「食品への異物混入を防ぐために」「食品安全とリスクについて」「牛乳、成分調整牛乳、加工乳、乳飲料の違い」等	51回
店頭掲示板	「知っていますか？食物アレルギー」「ノロウイルスを予防しましょう」「食中毒・感染症を防ぐための正しい手洗い」等	16回

問合せ先：　新潟県福祉保健部 生活衛生課 食の安全・安心推進係
〒950-8570　新潟市中央区新光町４番地１　　電話：025-280-5205　FAX：025-284-6757
電子メール　ngt040250@pref.niigata.lg.jp
ホームページ　http://www.fureaikan.net/syokuinfo/