平成18年度新潟県食品衛生監視指導計画概要版

Ⅰ 監視指導計画の基本方針

本計画は、食品衛生法第24条に基づき策定されるものです。また、新潟県健康福祉ビジョンの「安全・安心な医療・食品の基盤づくり」を実現するための、「**知る安心**～納得して食品を選択できる情報提供の充実」及び「**見える安全**～確実なリスク管理の仕組みづくり」を推進し、「にいがた食の安全・安心条例」の目的を実現するために定めるものでもあります。

策定に当たっては、全国における食品の製造・流通等の現状、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するとともに、本県の監視指導の実施体制及び近隣都県市等との連携を踏まえたものとしています。

Ⅱ 監視指導計画の範囲

この計画は新潟市を除く、県内全域が対象となります。
なお、新潟市も独自の計画を定め、実施しています。

Ⅲ 監視指導計画の期間

平成18年４月１日から平成19年３月31日まで
（毎年度見直しを行います。）

Ⅳ 監視指導の根拠法と監視事項

1　食品衛生法関係

●食品衛生法（以下、法）、 ●新潟県食品衛生条例（以下、県条例）
●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

食品営業施設や一般に流通している食品について、諸法令に基づく衛生基準の遵守状況などを確認するため監視指導を実施します。

なお、従来、監視対象とされていなかった農水産物を採取する事業者（農業生産者等）に対しても法改正により平成１６年度以降は指導を行うことになっています。

2　と畜場法関係

●と畜場法

と畜場における獣畜のとさつ又は解体について、と畜場法で定められている衛生上の基準の遵守状況を確認するため監視指導を実施します。また、解体検査を実施し、疾病にかかった獣畜は解体の禁止等必要な措置を講じます。

3　食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律関係

●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）

食鳥処理場における食鳥のとさつ又は解体について、食鳥処理法で定められている衛生上の基準の遵守状況を確認するため監視指導を実施します。また、食鳥が疾病に罹っていないかについて検査を実施し、異常が認められた食鳥は廃棄等必要な措置を講じます。

Ⅴ　重点監視指導項目に関する事項

監視指導は、過去の食中毒事件等の発生状況や健康被害が起こった時の影響の大きさ等を検討し、重要性が高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進めます。

また、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ります。

重点監視指導対象施設	主 な 監 視 指 導 項 目
1　食肉、食鳥肉処理及び食肉製品製造業の施設	●牛、めん羊及び山羊の伝達性海綿状脳症スクリーニング検査の実施並びに特定危険部位の除去・焼却の確認 ●高病原性鳥インフルエンザスクリーニング検査の実施 ●食品等事業者による原材料受入れ時の記録確認等による原材料の安全性確保及び製造時における腸管出血性大腸菌0157、カンピロバクター、サルモネラ等による汚染防止措置の徹底 ●生食用で提供する場合の生食用表示の確認の徹底
2　集乳施設、乳及び乳製品の処理加工施設	●集乳及び保管時における適切な温度管理の徹底 ●残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ●製造又は加工過程における微生物汚染の防止
3　食鳥卵の選別、包装施設（ＧＰセンター）	●食用不適卵の排除の徹底 ●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）の採取、加工、販売及び調理施設	●フグの表示における標準和名の使用と除毒処理に関する適正な表示の徹底 ●生食用岩カキ衛生確保要綱の厳格な運用と適切な自主規制の指導 ●生食用鮮魚介類の加工基準の遵守の徹底
5　野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品の採取、加工、販売及び調理施設	●採取段階の食品等事業者に対する販売等の記録実施の促進 ●残留農薬検査の実施及び生産者等による出荷前検査の促進 ●出荷、販売先等の記録実施の促進 ●シアン加工物含有豆を原料とした生あん製造時の製造基準の遵守
6　その他の食品及び添加物等	●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 ●製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底 ●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表示徹底の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

Ⅵ　監視指導の実施体制に関する事項

1　監視指導を行う機関及び職務

<table>
<tr><th colspan="4">機関　　区　　分</th><th>職　　務</th><th>地域区分</th></tr>
<tr><td rowspan="3">地域振興局</td><td rowspan="2">健康福祉環境部</td><td rowspan="3">（保健所）</td><td>生活衛生課生活衛生係</td><td rowspan="3">●法及び県条例に基づく許認可事務及び監視指導

●「食品安全広域監視班」は、設置要綱に規定する監視対象施設の監視指導、市場流通食品の検査等を実施</td><td rowspan="2">新発田、
新潟（新津支局）
三条、長岡
南魚沼
上越、佐渡</td></tr>
<tr><td>生活衛生課監視指導係（食品安全広域監視班）
※新潟、三条、佐渡を除く</td></tr>
<tr><td>健康福祉部</td><td>衛生環境課</td><td>村上、柏崎、魚沼、十日町、糸魚川</td></tr>
<tr><td colspan="4">新発田食肉衛生検査センター</td><td rowspan="2">●と畜場法及び食鳥処理法に基づく監視指導</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="4">長岡食肉衛生検査センター</td></tr>
</table>

2　厚生労働省及び他の都道府県市等との連携確保

広域流通食品や輸入食品等の監視指導、広域に渡る違反食品の発見及び食中毒発生時等においては、必要に応じ、厚生労働省や他の自治体と緊密な連携体制を確保し対応します。

なお、総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導は、厚生労働省関東信越厚生局と連携して実施します。

3　農林水産担当部局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ります。

また、他の都道府県で生産された農産物等の違反を発見した場合は、回収などを適切に行うため農産物生産自治体の食品衛生担当部局及び農林水産部局と緊密な連絡調整を図ります。

4　試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

食品の検査は、保健環境科学研究所を中心に、６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しますが、試験検査の適正管理運営基準（ＧＬＰ）にしたがい、検査に関する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や検査担当職員の技術研修の実施等に努めます。

Ⅶ 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

市場流通食品の安全確保を図るため、過去の食中毒の発生状況や発生した場合の社会的影響等を勘案し、重要性の高い業種を中心に監視指導を実施し食品の安全確保を図ります。

2 平成18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、食中毒の発生頻度、流通の広域性、事業の規模、事業の特殊性及び社会的影響等を考慮して、監視の重要度の高い業種（施設）の順に、Ａ、Ｂ、Ｃ、Ｄ、Ｅの５ランクに分類し、重要度が高い業種（施設）ほど監視回数を多く設定しました。

また、食中毒の発生頻度及び社会的影響も小さい業種については監視回数を調整し、より実態に即した監視指導を行います。

ランク	食中毒発生の危険度	大量調理広域流通	主　な　対　象　業　種	年間監視回数
A	食中毒発生時の影響が大きい施設		■大規模な給食調理施設　■大規模なそうざい製造業 ■大規模な弁当屋、仕出し屋、料理屋及び旅館等の施設 ■総合衛生管理製造過程承認施設 ■食鳥処理場　■と畜場	３回
B	◎	○・△	■Ａ以外の弁当屋、仕出し屋、料理屋及び旅館等の施設 ■菓子製造業・乳処理業などの製造業（広域流通あり） ■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）	２回
	○	◎		
	◎	△		
	－	◎		
C	○	○・△	■Ａ，Ｂ以外の飲食店、給食調理施設 ■菓子製造業・乳処理業などの製造業（広域流通なし） ■酒類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業などの製造業 ■容器包装に入れられていない食品を販売する施設	１回
	△	－		
D	×	－	■包装された食品のみを販売する施設 ■自動販売機の施設	２年に１回
E	■Ｄのうち衛生管理が特に優良な施設 ■自動車による移動食品営業の施設			５年に１回

※記号の意味：(◎)は大、(○)は中、(△)は小、(×)は極めて小、(－)は検討要因外

Ⅷ 食品等の収去検査等に関する事項

1　食品等の収去検査

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安全確認を行うため、県内で製造または販売される食品について、残留農薬や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ます。

2　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
(2) 輸入食品の規格基準検査
(3) 遺伝子組み換え食品に関する組換え体検査
(4) アレルギー物質を含む食品の検査
(5) 器具、容器包装の規格基準検査
(6) 乳、食肉、卵、養殖魚等畜水産食品の残留抗菌性物質検査
(7) 二枚貝に関する貝毒検査
(8) 市場流通食品の規格基準検査

3　指導基準検査

新潟県内で生産、製造及び加工される食品を中心に「新潟県食品の指導基準」検査を実施し、望ましい衛生度を目指した指導を行います。

4　検査に当たっての留意事項

食品の検査業務を厳格に実施するため「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」に基づき業務管理（ＧＬＰ）を行います。

Ⅸ　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

(1) 施設基準、製造基準違反等発見時の措置

立入検査により施設基準や製造基準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います。

(2) 法違反に係る食品等が現存する場合

法違反に係る食品等が現存する場合には、その食品が販売されたり営業に使用されることがないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講じ、必要に応じて営業者に対する処分を実施します。なお、違反の原因施設が他の自治体の場合は、それぞれの担当部局に連絡し、違反食品が消費者の手に渡ることのないよう情報提供を行います。

また、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。

2　法に違反した者の名称、対象食品、対象施設等の公表

食品による被害の発生を防止するため、法第６３条の規定に基づき県が定めた「食品衛生法に基づく違反者の公表基準」により、法に違反した者の名称等を公表します。

Ⅹ　一斉取締りの実施に関する事項

1　食品等の一斉取締り

名　　称	目　　的	実施期間
夏期食品等一斉取締り	細菌性食中毒の発生等、食品による健康被害の発生防止	７～８月
年末食品等一斉取締り	ノロウイルス食中毒等の発生防止及び年末食品の表示不備等による不良食品の発生防止	11～12月
食品衛生月間	食品等事業者や消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発	８月

2　と畜場に対する衛生指導の強化

と畜場設置者又は管理者等に対し、と畜場の衛生管理及び食肉の衛生的な取扱いを指導します。

3　食鳥処理場に対する監視指導の強化

食肉衛生検査センターが食鳥処理業者等に対し、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とともに認定小規模食鳥処理業者に対する監視指導を強化します。

ＸＩ　食中毒等健康被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迅速、適切に原因究明調査を実施するとともに、事件の概要について「新潟県ホームページ」及び「にいがた食の安全インフォメーション」ホームページへ掲載します。

ＸＩＩ　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

食品の衛生管理を行うための情報を最も多く持っている事業者自身が自主的に衛生管理の向上のための取組を実施することが有用であり、食品等事業者に対して自主的な衛生管理の実施について指導を進めます。

1　食品衛生管理者の設置指導

法の規定に基づき設置が必要な場合は、確実に設置し届け出るよう指導するとともに、営業者は食品衛生管理者の意見を尊重し衛生管理の改善に努めるよう指導します。

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、原材料の安全性確認等を指導するとともに自主的に行う記録の作成及び保存について指導を進めます。

また、衛生管理上の有効な参考事例等について適切な情報提供を実施します。

さらに、(社)新潟県食品衛生協会の食品衛生指導員と連携し食品等事業者に対する適切な衛生管理に関する助言指導その他の活動を推進します。

3　ＨＡＣＣＰ導入の推進

法に基づく総合衛生管理製造過程の承認の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ＨＡＣＣＰの概念を取り入れた新潟県版ＨＡＣＣＰ認証制度を導入し、認証を促進することで、県内で製造加工される食品のより一層の安全確保を進めます。

4　輸入者への自主的な衛生管理の推進

輸入者に対し新潟検疫所等と連携し、情報提供や自主衛生管理指導を進めます。

ＸＩＩＩ　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　食品衛生行政に関する情報提供と意見交換（リスクコミュニケーション）

食品衛生行政に関する情報や消費者の関心の高い事項についての情報提供と意見交換を図るため、講座の開催やホームページ等を通じて情報を提供し、納得して食品を選択できる仕組み「**知る安心**」を推進します。

(1)　「にいがた食の安全・安心審議会」の開催
　　にいがた食の安全・安心条例に基づく審議会を開催します。

(2)　食の安全に関する講座や意見交換会の開催
　　県民に対する食の安全情報を提供するための事業を展開します。

(3)　ホームページによる県民への情報公開と意見募集を進めます。

(4)　安全条例に基づく施策や危害情報の申出を受け付け、必要な対応を行います。

(5) 資料の備え付けによる閲覧
インターネット等の使用が困難な環境にある県民に対し、新潟県下の保健所等の窓口に情報資料を備え付け閲覧できる状況を整備します。

2　計画策定に係る情報及び意見の交換の実施
監視指導計画の策定や大きな変更に当たっては、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います。

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を、平成１９年６月末までに公表します。
(2) 夏期、年末等の一斉取締り事業については、その概要を適宜公表します。

ＸⅣ　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、監視技術及び最新の科学情報に関する研修を継続して実施します。

2　食品等事業者等の自主的衛生管理を担う者の養成及び資質の向上
食品衛生責任者等に対し、（社）新潟県食品衛生協会が実施する各種講習会に対し技術支援を行うとともに、県も衛生講習会を開催します。

(1) 食品衛生責任者の養成
①養成講習会
②実務講習会

(2) 食品衛生指導員活動の支援
①巡回指導の支援
②食品衛生指導員研修会

(3) 食鳥処理衛生管理者及びと畜場の衛生管理者等の育成
○衛生講習会

(4) フグ取扱衛生責任者の育成
○フグ取扱衛生責任者講習会

(5) 食品衛生推進員の設置
普及啓発活動等の実施の支援

参　考　1

○平成18年度新潟県における
重点監視対象施設の各ランク毎の概数

ラ　ン　ク	監視対象業種数（※）
A	２８８
B	５，２８５
C	１９，４７０
D	６，９２６
E	１３，１０１
合　計	４５，０７０

※施設数は許可及び届出の数を示します。

参　考　2

○平成18年度収去検査計画

項目区分	検体数
市場流通農産物残留農薬検査	２５０
輸入食品規格基準検査	２００
遺伝子組換え食品検査	２０
アレルギー物質含有食品検査	５０
器具容器包装規格基準検査	１０
畜水産食品残留有害物質検査	１００
二枚貝の貝毒検査	２０
市場流通食品の規格基準検査	９００
規格基準によらない検査	５００
合　　計	２，０５０

問い合わせ先
新潟県福祉保健部生活衛生課
電話（直通）025-280-5205　　e-mail　t0402503@mail.pref.niigata.jp

● 「にいがた食の安全インフォメーション」ホームページ
URL:http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/
県庁ホームページＴＯＰ消費生活・食生活又は健康・医療・衛生からも入れます。