

令和3年度食品衛生監視指導計画実施結果

1 はじめに

新潟市では「新潟市食の安全基本方針」及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定に基づき「食品衛生監視指導計画」を策定し、本計画に基づき監視指導を行っているところです。

このたび令和3年度の監視指導の結果を取りまとめましたので公表します。

2 食品営業施設への立入監視検査実施結果 資料1

(1) 全体の結果について

当市では、令和3年度において、重点監視指導事項を中心に、年度内に必ず立ち入り指導する施設を選定してⅠからⅡのランクに分類し、より目的意識をもって、効率的に監視指導にあたりました。

令和3年度の全体の達成率は100.4%で、目標を達成しました。

(2) 個別ランクのポイントについて

ア Ⅰ-ア 「HACCPに沿った衛生管理推進強化施設」

平成30年6月の食品衛生法改正により、原則全ての食品取扱事業者に対し、HACCPに基づく衛生管理、又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の計画を事業者自らが策定することが義務付けられたことを受け、今年度の営業許可更新対象施設に対し、年間1回以上の立入監視検査を計画して実施した結果、達成率が105.1%となり、目標を達成しました。

イ Ⅰ-イ 「過去に衛生管理の不備が認められた施設」

過去の立入監視指導の際に衛生管理について指導をしたものの改善されない施設に対し、年間1回以上の立入監視検査を計画して実施した結果、達成率が100.0%となり、目標を達成しました。

ウ Ⅰ-ウ 「前年度に行政処分を受けた施設」

令和2年度に行政処分を受けた施設に対し、年間2回以上の立入監視検査を計画して実施した結果、達成率が100.0%となり、目標を達成しました。

エ Ⅰ-エ 「食肉の衛生対策強化施設」

食肉加工とそうざい製造等を同一の施設で取扱う際には、交差汚染や二次汚染によって食中毒のリスクが増加すると考えられることから、年間1回以上の立入監視検査を計画し、達成率が57.1%となりました。新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響から当初計画していた立入監視を一部中止したため、目標達成には至りませんでした。

オ **I-オ** 「持ち帰り又は宅配食品等を提供する新規施設」

持ち帰り又は宅配食品等を提供する新規施設に対し、年間1回以上の収去検査を実施した結果、達成率が100.0%となり、目標を達成しました。

カ **II-ア** 「対米輸出水産食品取扱認定施設」

市内における対米輸出水産食品取扱施設に対し、年間1回以上の立入監視検査を計画して実施しました。該当施設に複数回立入監視を実施したため、達成率は200%となっています。

キ **II-イ** 「定期的な監視を要する飲食店営業・そうざい製造業・集団給食施設」

定期的な監視を要する飲食店営業又はそうざい製造業の許可取得施設及び集団給食施設に対し、年間1回以上の立入監視検査を計画し、達成率が39.3%となりました。新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響から当初計画していた集団給食施設への立入監視を一部中止したため、目標達成には至りませんでした。

ク **II-ウ** 「認定小規模食鳥処理場」

認定小規模食鳥処理場に対し、年間1回以上の立入監視検査を計画し実施した結果、達成率が100.0%となり、目標を達成しました。

ケ **その他** 「食肉センター・中央卸売市場」

食肉センターはと畜検査員が常駐し、監視を実施しました。中央卸売市場は食品衛生監視員が月1回の頻度での監視を計画しましたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響から立入監視が少なくなりました。

3 食品等の収去検査及びふきとり検査の実施結果 **資料2**

(1) 保健所による収去検査等実施率

ア 食品の収去検査実施率

令和3年度の食品収去検査は、185検体（実施率77.7%）となりました。新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響から、当初計画していた収去検査を一部中止したため、目標達成には至りませんでした。

イ 食品表示法に基づく違反検体

令和3年度の食品表示法に基づく収去検査では菓子類からアレルギー物質が検出されました。これについては、違反発見後、原材料や製造工程等について必要な指導を行い、改善を確認しました。

ウ 新潟県食品の指導基準等に基づく要注意検体

新潟県食品の指導基準等に基づき『要注意』と判定された検体は、食品では2検体で、一般細菌数の基準を超過していました。『要注意』と判定されたものについては、食品の安全性を担保できる範囲から逸脱している可能性があるため、営業者に対して汚染源の究明及び排除を行うよう指導し、改善後に自主検査等で指導基準に

適合することを確認するよう指導しています。

(2) 食肉衛生検査所による検査等実施率

食肉センターの衛生検証及び BSE 対策や食鳥処理場の衛生対策としてふきとり検査等を実施し、実施率は 90.6%と概ね目標を達成しました。

4 事業者及び消費者向け講習会等実施状況

実施内容	食の安全推進課	食肉衛生検査所
講習会	【事業者】 23 回 2,086 人 【給食関係】 4 回 432 人 【消費者】※ 7 回 111 人	【教育関係】 3 回 145 人
さわやかトーク 宅配便	3 回 59 人	3 回 96 人

※ 消費者には次世代を担う学生等が含まれます。

5 令和 4 年度新潟市食品衛生監視指導計画について

令和 3 年度の監視指導状況、食中毒発生状況、食品に関する社会情勢などを考慮して、令和 4 年度食品衛生監視指導計画を新しく策定しました。詳しくは下記 URL にてご覧いただくか、新潟市保健所食の安全推進課にお問合せ下さい。

【令和 4 年度新潟市食品衛生監視指導計画について】

<https://www.city.niigata.lg.jp/iryu/shoku/syokuei/kanshijisshi/kanshisidou.html>

【お問合せ先】

新潟市保健所 食の安全推進課 業務調整・企画グループ
電話：025-212-8226
ファクシミリ：025-246-5673
電子メール：shokuanzen@city.niigata.lg.jp

令和3年度立入監視検査実施結果

対象施設区分	施設 ランク	【監視予定回数】 対象施設詳細	対象 施設数※	必要 監視数	監視数	達成率 (%)
重点監視施設	I	ア 【年1回以上】 HACCPに沿った衛生管理推進強化施設	1,188	1,188	1,249	105.1
		イ 【年1回以上】 過去に衛生管理の不備が認められた施設	7	7	7	100.0
		ウ 【年2回以上】 前年度に行政処分を受けた施設	1	2	2	100.0
		エ 【年1回以上】 食肉の衛生対策強化施設	7	7	4	57.1
		オ 【年1回以上】 持ち帰り又は宅配食品等を提供する新規施設	5	5	5	100.0
巡回施設	II	ア 【年1回以上】 対米輸出水産食品取扱認定施設	1	1	2	200.0
		イ 【年1回以上】 定期的な監視を要する飲食店営業・そう ざい製造業・集団給食施設	89	89	35	39.3
		ウ 【年1回以上】 認定小規模食鳥処理場	5	5	5	100.0
			1,303	1,304	1,309	100.4
流通拠点	その他	ア 食肉センター (と畜検査員が常駐し、監視を実施) 中央卸売市場 (食品衛生監視員が月1回の頻度で監視 を実施)	/	/	常時	/
		イ 上記に該当しない施設 及び臨時営業等(実情に応じて)			常時	

※令和4年3月末時点の施設数

1 令和3年度 保健所による収去検査等実績

資料2

検査内容と食品の種類		検体数他			
		計画	実績	実施率 ^{※1} (%)	違反数
◎食品衛生法に基づく収去検査					
1. 流通食品の成分規格検査					
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	32	22	68.8	0
肉類及びその加工品	食肉製品				
乳類及びその加工品	牛乳、加工乳、乳酸菌飲料、発酵乳、乳飲料、アイスクリーム類、氷菓				
その他の食品	清涼飲料水、液卵				
2. 流通食品の添加物検査					
魚介類及びその加工品	魚肉練製品、魚卵	70	61	87.1	0
肉類及びその加工品	食肉製品				
乳類及びその加工品	乳酸菌飲料、発酵乳、乳飲料				
	アイスクリーム類、氷菓				
穀類及びその加工品	生めん類				
野菜類及びその加工品	漬物、浅漬、味噌、醤油				
	輸入農産物				
その他の食品	清涼飲料水、菓子類、加工食品				
	輸入加工食品				
3. 流通食品の残留農薬検査（340項目）					
野菜類及びその加工品	国産農産物、輸入農産物	40	25	62.5	0
4. 流通食品の残留動物用医薬品					
肉類およびその加工品	輸入食肉	6	2	33.3	0
その他の食品	はちみつ				
5. 製造用水の水質基準検査					
製造用水	製造用水	4	2	50.0	0
◎食品表示法に基づく収去検査					
1. アレルゲンを含む食品の検査					
その他の食品	加工食品等	16	12	75.0	1
2. 流通食品の添加物検査					
魚介類及びその加工品	魚肉練製品、魚卵	70	61	87.1	0
肉類及びその加工品	食肉製品				
乳類及びその加工品	乳酸菌飲料、発酵乳、乳飲料				
	アイスクリーム類、氷菓				
穀類及びその加工品	生めん類				
野菜類及びその加工品	漬物、浅漬、味噌、醤油				
	輸入農産物				
その他の食品	清涼飲料水、菓子類、加工食品				
	輸入加工食品				
合計		238	185	77.7	

※1 小数点第二位以下四捨五入

検査内容と食品の種類		検体数他		
		計画	実績	要注意
◎新潟県食品の指導基準に基づく指導を行うための検査等				
野菜類及びその加工品	漬物、浅漬、豆腐	64	44	2
その他の食品	生菓子、弁当・そうざい、カット野菜			
衛生指導	調理器具・手指のふきとり等	12	12	0

◎検体数は延べ件数

2 令和3年度 食肉衛生検査所による検査実績

【枝肉，施設等のふきとり検査】

分類	項目	予定件数	実施件数
食肉センターの衛生検証（豚枝肉）	微生物	300	299
食肉センターの衛生検証（牛枝肉）	微生物	108	111
食肉センターの衛生検証（施設等）	微生物	207	148
腸管出血性大腸菌対策（牛枝肉）	腸管出血性大腸菌	全頭	765

【残留動物用医薬品検査】

分類	頻度	予定回数	実施回数
残留スクリーニング検査（治療薬の残留確認）	疾病を疑った全頭	随時	1110
独自モニタリング検査（適正飼養の検証）	肥育豚・繁殖豚 各月1回	24	19
	牛 月1回	12	9
厚生労働省モニタリング検査（通知に基づく実態調査）	豚 四半期毎	8	7
	牛 四半期毎	8	7

※ 食品衛生法違反事例なし

【食鳥とたい，施設等のふきとり検査】

分類	項目	予定件数	実施件数
食鳥処理場の衛生検証	微生物	50	50