

令和7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 7 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 7 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 7 年度の全体の達成率は 95.5%でした。目標値を下回った要因としては、目標設定時の予定数と比較して、廃業施設数の増加、新規飲食店営業許可申請の減少等により、対象施設数が減少したためです。

(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、今年度の営業許可申請対象施設に対し、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 93.3%となり、目標を達成できませんでした。目標値を下回った要因としては、全体の結果について記載のとおりです。

イ Ⅰ-イ「昨年度に苦情等があり監視指導が必要な施設」

令和 6 年度に苦情等があり監視指導が必要な施設に対し、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120%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 6 年度に行政処分を受けた施設に対し、年間 1 回以上の立入監視検査を計画するものですが、対象施設はありませんでした。

エ Ⅰ-エ「中学校の給食提供施設」

令和 7 年度に、中学校において、従来行っていたスクールランチ(弁当併用・複数メニュー選択性給食)から小学校と同じ食缶方式の全員給食へ変わりました。それに伴い、対象施設の立入監視検査を計画し、達成率が 137.5%となり、目標を達成しました。

オ **Ⅱ-ア**「輸出・広域流通食品取扱施設、複合型そうざい製造業等許可施設」

市内における輸出・広域流通食品取扱施設、複合型そうざい製造業等許可施設に対し、年間1回以上の立入監視検査を計画した結果、達成率が191.7%となり、目標を達成しました。

カ **Ⅱ-イ**「定期的な監視を要する飲食店営業・集団給食施設」

定期的な監視を要する飲食店営業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116%となり、目標を達成しました。

キ **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た結果、達成率が100%となり、目標を達成しました。

ク **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必要に応じて月1回監視を実施しました。

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7年度の食品収去検査は、139検体(実施率102.2%)となり、目標を達成しました。

イ 食品衛生法に基づく違反検体

令和7年度の食品衛生法に基づく違反検体はありませんでした。

ウ 食品表示法に基づく違反検体

令和7年度の食品表示法に基づく違反検体はありませんでした。

エ 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く収去検査では5検体が要注意判定となりました。すみやかに原材料や製造工程等について必要な指導を行いました。

(2)食肉衛生検査所による検査等実施率

食肉センターおよび食鳥処理場の衛生検証や、動物用医薬品の残留検査等を実施し、実施率は99.8%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	衛生環境研究所
講習会	【事業者】 31回 1,741 人 【給食関係】 5 回 750人 【消費者】※ 6 回 102 人	【教育関係】 1 回 51 人 【消費者】 1 回 3 人	
さわやかトーク 宅配便	6 回 148 人	3 回 109 人	4 回 62 人
講習会 (動画配信)	【定期講習】 再生回数:816 回 【バザー講習】 再生回数:680回		
手洗い教室 (教材貸出)	95回 2,547 人		

※ 消費者には次世代を担う学生等が含まれます。

5 令和 8 年度新潟市食品衛生監視指導計画について

令和 7 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 8 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 8 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/iryo/shoku/syokuei/kanshijisshi/kanshisidou.html>

【お問合せ先】

新潟市保健所 食の安全推進課 食品衛生グループ
 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7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	1,700	1,700	1,586	93.3
		イ【年1回以上】 昨年度に苦情等があり監視指導が必要な施設	10	10	12	120.0
		ウ【年1回以上】 前年度に行政処分を受けた施設	0	0	0	
		エ 中学校の給食提供施設	8	8	11	137.5
巡回施設	Ⅱ	ア【年1回以上】 輸出・広域流通食品取扱施設、複合型そうざい製造業等許可施設	12	12	23	191.7
		イ【年1回以上】 定期的な監視を要する飲食店営業・集団給食施設等	94	94	109	116.0
		ウ【年1回以上】 認定小規模食鳥処理場	3	3	3	100.0
			1,827	1,827	1,744	95.5
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 (必要に応じて)			常時	
		イ上記に該当しない施設 及び臨時営業等(必要に応じて)			12	

※令和7年3月末時点の施設数

1 令和7年度 保健所による収去検査等実績

資料2

1. 検査の内容および検体予定数

検査の内容	対象食品	検体予定数	結果	要注意
微生物検査		54	54	5
細菌	等	54	54	5
理化学検査		82	85	0
残留農薬	国産農産物、輸入農産物	28	28	0
食品添加物	漬物、輸入加工品 等	28	32	0
動物用医薬品	魚介類、輸入食肉	4	3	0
アレルギー物質	パン、菓子 等	12	12	0
その他	食肉製品、清涼飲料水 等	10	10	0
計		136	139	5

※検体数は延べ数

2. 検査の種類および主な検査項目

検査の種類	主な検査項目
細菌	一般細菌、大腸菌群、大腸菌 等
残留農薬	除草剤、殺虫剤、殺菌剤 等
食品添加物	保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤 等
動物用医薬品	抗生物質 等
アレルギー物質	卵、乳、小麦 等
その他	水分活性、pH 等

2 令和7年度 食肉衛生検査所による検査実績

【枝肉・施設等の衛生検査】

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	290
食肉センターの衛生検証(牛枝肉)	微生物	108	117
腸管出血性大腸菌対策(牛枝肉)	腸管出血性大腸菌	全頭	863

【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	984
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	24
	牛 月1回	12	12
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	8
	牛 四半期毎	8	8

※ 食品衛生法違反事例なし

【食鳥とたい・施設等の衛生検査】

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	30	30