

# 平成29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。

このたび平成29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、業種（施設）ごとに取扱い食品の種類や量、食中毒の発生危害度等から食品の安全確保におけるリスクの大きさを考慮して、監視の重要度が高い順にAからFの6つのランクに分類し、これに基づき立入監視検査実施計画を定めて実施しています。

平成29年度の全体の達成率は123.5%と平成28年度（126.6%）とほぼ同様で、個別のランクでも、すべてのランクで100%を達成することができました。

### (2) 個別ランクのポイントについて

#### ア A-ア 「平成29年度重要監視施設」

平成29年度は、「平成28年度に行政処分及び行政指導を受けた施設」を重要監視施設として選定しました。その結果106.7%（平成28年度111.1%）と、目標を達成しました。

#### イ A-イ, ウ 「大量調理を行う施設」

平成29年度の重点監視事項に「HACCPに基づいた衛生管理の導入推進」を掲げ、特に大量調理を行う施設について重点的にHACCP導入状況の確認を行いました。

#### ウ B-ア～ウ 「規模の大きい施設・大量調理を行う給食センター」

いずれも100%を達成することができました。

#### エ E-オ 「食鳥処理場」

平成28年度監視達成率は100%に達しませんでしたでしたが、今年度は計画通りに実施し、100%を達成することができました。

#### オ その他 「中央卸売市場・食肉センター」

中央卸売市場および食肉センターはそれぞれ食品衛生監視員やと畜検査員が常駐し、監視を実施していることから、達成率は算定していません。

### 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

平成29年度の食品収去検査は、計画検査では682検体（実施率98%）で目標を達成し、その他に計画外収去検査で30検体実施しました。

実施率の低い「そうざい・弁当（要注意施設）」については、腸管出血性大腸菌による広域散発食中毒が発生したことを受け、その対応のために実施できなかったことによります。

平成28年度より「輸入加工食品」の指定外添加物の検査等に取り組んでいましたが、市民の関心が高いことを受け、平成29年度は新規で国産加工食品についても同様の検査を計画、実施し、実施率は100%で、違反等はありませんでした。平成30年度も引き続き実施します。

##### イ ふきとり検査実施率

平成29年度のふきとり検査は、実施率94%でした。実施率の低い「調理器具・手指（要注意施設）」のふき取り検査については、腸管出血性大腸菌による広域散発食中毒が発生したことを受け、その対応のために実施できなかったことによります。

##### ウ 食品衛生法に係る規格基準等を逸脱した検体

平成29年度の計画に基づく食品収去検査では、アイスクリーム類で食品衛生法に係る規格基準違反（一般細菌数基準超過2検体、大腸菌群陽性1検体）がありました。これについては、違反発見後、衛生管理等について必要な指導を行い、改善を確認しました。

また、近海魚介類の検査では、国の暫定規制値を超過したため、庁内の関係所属及び国を含む関係自治体に情報提供を行いました。

輸入加工食品では、食品添加物使用基準違反が疑われたため、管轄自治体に情報提供した結果、当該商品の自主回収が実施されました。

##### エ 新潟県食品の指導基準に基づく要注意検体

新潟県食品の指導基準に基づき『要注意』と判定された検体は、食品では17検体、拭取り検査では0検体で、主に一般細菌数や大腸菌群数が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

食肉センターの衛生対策及び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%以上と概ね目標を達成しました。

### (3) 中央卸売市場衛生検査室による検査

アレルギーの検査、及び中央卸売市場内にある施設の拭取り検査、共に、実施率100%と目標を達成しました。いずれの検査でも、基準に適合していることを確認しました。

## 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】 101回 4,560人 【給食関係】 13回 1,678人 【消費者】 60回 2,195人	【教育関係】 17回 265人 【消費者】 2回 39人	—
さわやかトーク 宅配便	16回 317人（再掲）	5回 254人	—
動く市政教室等	1回 23人（再掲）	2回 41人	4回 90人

## 5 平成30年度新潟市食品衛生監視指導計画について

平成29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、平成30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。

【平成30年度新潟市食品衛生監視指導計画について】

<http://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 管理係  
電話：025-212-8223  
ファクシミリ：025-246-5673  
電子メール：shokuanzen@city.niigata.lg.jp

## 平成29年度立入検査実施結果

ランク		業種	対象 施設数※	必要 監視数	監視数	達成率(%)
A (年3回以上)	ア	平成29年度重要監視施設(平成28年度に行政処分及び行政指導を受けた施設)	5	15	16	106.7
	イ	大量調理を行う飲食店営業	23	69	76	110.1
	ウ	大量調理を行うそうざい製造業	6	18	22	122.2
B (年2回以上)	ア	飲食店営業(弁当屋・仕出し屋)(Aランク以外)	109	218	239	109.6
	イ	広域流通食品を製造・加工・処理する規模の大きい施設(Aランク以外)	176	352	466	132.4
	ウ	大量調理を行う給食センター	21	42	50	119.0
C (年1回以上)	ア	給食施設(病院, 矯正施設)	45	45	48	106.7
	イ	飲食店営業(すし屋)	166	166	213	128.3
	ウ	製造業, 処理業および加工業(A, Bランク以外)	1,465	1,465	1,492	101.8
	エ	食肉販売業, 魚介類販売業	484	484	772	159.5
	オ	食鳥処理場	5	5	5	100.0
D (2年1回以上)	ア	飲食店営業(一般食堂, そば屋, 食品調理業, 旅館, 料理店, 規模の小さい弁当屋・仕出し屋), 喫茶店営業	6,531	3,266	3,343	102.4
	イ	許可条件付きの製造業, 処理業及び加工業(A~Cランクを除く), 冰雪販売業	553	277	538	194.2
E (3年1回以上)	ア	給食施設(有床診療所)	9	0	0	-
	イ	給食施設(学校)	81	27	29	107.4
F (5年1回以上)	ア	食肉販売業(包装食肉のみ), 魚介類販売業(包装魚介類のみ), 乳類販売業, 豆腐販売業, 冷凍食品販売業, 弁当類又はそう菜類販売業, 食品の冷凍又は冷蔵業	4,201	841	1,739	206.8
	イ	自動車による営業, 自動販売機による営業	1,664	333	363	109.0
	ウ	給食施設(B~Eランク以外)	691	139	176	126.6
合 計			16,235	7,762	9,587	123.5
その他	常時	中央卸売市場(食品衛生監視員が常駐し, 監視を実施)	/	/	常時	/
		食肉センター(と畜検査員が常駐し, 監視を実施)			常時	
	随時	食品行商, 季節飲食店営業, 臨時飲食店営業			1,076	

## 1 平成29年度 保健所による収去検査等実績

資料2

分類		検体数			
		計画	実績	実施率(%)	要注意
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	10	10	100	0
	生食用かき	3	2	67	0
	近海魚介類	3	3	100	1※1
	魚介類加工品	5	5	100	0
	魚肉練製品, 魚卵	15	15	100	0
肉類及びその加工品	食肉製品	5	5	100	0
	輸入食肉	5	3	60	0
	生食用食肉	3	3	100	0
	生食卵	5	5	100	0
乳類及びその加工品	牛乳類, 発酵乳, 乳飲料	10	11	110	0
	乳製品	6	6	100	0
	アイスクリーム類, 氷菓	15	15	100	3※2
穀類及びその加工品	生めん類	10	10	100	1
	包装ゆでめん	5	5	100	0
野菜類及びその加工品	国産農産物	67	68	101	0
	輸入農産物	10	9	90	0
	漬物	25	24	96	0
	浅漬	20	20	100	1
	味噌, 醤油	20	26	130	0
	豆腐	40	40	100	1
その他の食品	清涼飲料水	5	4	80	0
	冷凍食品	10	10	100	0
	レトルト食品	5	5	100	0
	はちみつ	5	5	100	0
	生菓子	40	41	103	0
	輸入加工食品	55	55	100	1※3
	加工食品	10	10	100	0
	非加熱摂取調理済食品	5	5	100	0
	そうざい・弁当	186	180	97	11
	そうざい・弁当(要注意施設)	52	42	81	3
	アレルギー	30	30	100	0
製造用水	製造用水	10	10	100	0
収去小計		695	682	98	22
ふきとり検査	衛生指導(要注意施設等)	60	60	100	0
	調理器具・手指	270	262	97	0
	調理器具・手指(要注意施設)	78	60	77	0
ふきとり小計		408	382	94	0
計画外収去	食中毒調査に伴う食品の収去	0	26	—	0
	苦情に基づく食品の収去	0	4	—	0
合計		1,103	1,094	99	22

※1 暫定規制値超過 ※2 規格基準違反 ※3 添加物使用基準違反

## 2 食肉衛生検査所による検査実績

分類		計画	実績	実施率(%)
食肉センターの衛生対策	枝肉等	2,400	2,354	98
	枝肉と施設のふきとり	1,560	1,483	95
食肉センターのBSE対策	枝肉のふきとり	48	48	100
食鳥処理場の衛生対策	ふきとり	50	48	96
放射性物質	食肉	12	12	100
合計		4,070	3,945	97

## 3 中央卸売市場衛生検査室による検査実績

分類	計画	実績	実施率(%)	要注意
アレルギー	120	120	100	0
ふきとり	200	200	100	0