

令和元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。

このたび令和元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、令和元年度より、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Ⅲ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。

令和元年度の全体の達成率は98.4%で、わずかに目標の達成に至りませんでした。

(2) 個別ランクのポイントについて

ア Ⅰ-ア 「そうざいも調理・製造する食肉処理施設、食肉販売施設」

令和元年度の重点監視事項として、食肉の加工とそうざい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101.8%と目標を達成しました。

イ Ⅰ-イ 「食肉（鶏肉）を主に提供する飲食店営業」

令和元年度の重点監視事項として、主に食肉を用いたメニューを提供する飲食店について、全国的に鶏肉の加熱不足による食中毒事例が報告されていることから、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70.2%と目標を達成しませんでした。これは、居酒屋などの飲食店では、平日の日中に施設を訪問しても不在であることが多かったため、一部夜間監視を実施して対応しましたが、目標達成に至りませんでした。

ウ Ⅰ-ウ 「HACCP 導入推進施設」

令和元年度の重点監視事項として、広域に流通する食品を製造する施設に対してHACCPに沿った衛生管理の導入推進を図るために、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128.2%と目標を達成しました。

エ Ⅱ-ア 「前年度に行政処分を受けた施設」

平成30年度に行政処分を受けた施設について、年間3回以上の立入監視検査を計画して実施した結果、達成率100.0%と目標を達成しました。

オ **Ⅱ-イ** 「前年度に書類による行政指導を受けた施設」

平成30年度に書類による行政指導を受けた施設について、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100.0%と目標を達成しました。

カ **Ⅲ-イ** 「すし屋」

巡回施設として、年間1回以上の訪問監視を計画して実施しました。新型コロナウイルス感染症対策として巡回活動を制限したため、達成率88.1%と目標達成には至りませんでした。

キ **その他** 「中央卸売市場・食肉センター」

中央卸売市場には食品衛生監視員が毎週定期的に、食肉センターはと畜検査員が常駐して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

令和元年度の食品収去検査は、505検体（実施率91.8%）で目標を達成しませんでした。新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、収去検査を一時中止したため、わずかに目標達成には至りませんでした。

イ ふきとり検査実施率

令和元年度のふきとり検査は、実施率87.0%で目標を達成しませんでした。前項と同様の理由により未達成となりました。

ウ 食品衛生法に係る規格基準等を逸脱した検体

令和元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（乳脂肪分不足）がありました。これについては、違反発見後、アイスクリームの成分規格等について必要な指導を行いました。

また、食品製造用水の検査においても規格基準違反（大腸菌群陽性）が確認されましたので、衛生管理等の必要な指導を行いました。

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き『要注意』と判定された検体は、食品では25検体、拭取り検査では6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 93.9%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】 78回 3,563人 【給食関係】 13回 1,182人 【消費者】 45回 1,664人	【教育関係】 12回 194人 【消費者】 2回 40人	—
さわやかトーク 宅配便	9回 196人（再掲）	4回 170人	—
動く市政教室等	1回 31人（再掲）	0回 0人	1回 26人

5 令和2年度新潟市食品衛生監視指導計画について

令和元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2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2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 業務調整・企画グループ

電話：025-212-8230

ファクシミリ：025-246-5673

電子メール：shokuanzen@city.niigata.lg.jp

令和元年度立入監視検査実施結果

対象施設区分	監視 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2回以上】 そうざいも調理・製造する 食肉処理施設, 食肉販売施設	170	340	346	101.8
		イ 【年2回以上】 食肉(鶏肉)を主に提供する 飲食店営業	146	292	205	70.2
		ウ 【年1回以上】 HACCP導入推進施設	103	103	132	128.2
違反・ 要注意施設	II	ア 【年3回以上】 前年度に行政処分を受けた施設	4	12	12	100.0
		イ 【年1回以上】 前年度に書類による行政指導を受けた施設	4	4	4	100.0
巡回施設	III	ア 【年1回以上】 弁当・仕出し屋 (一日100食以上の施設)	81	81	87	107.4
		イ 【年1回以上】 すし屋	118	118	104	88.1
		ウ 【年1回以上】 大量調理[※6]を行う飲食店営業・そうざい 製造業・給食施設[※7](病院, 矯正施設等)	87	87	130	149.4
		エ 【年1回以上】 食鳥処理場	5	5	5	100.0
			718	1,042	1,025	98.4
流通拠点 (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	
上記以外 (実状に応じて)	上記に該当しない施設 及び臨時営業, 季節営業等					

※令和2年3月末時点の施設数

1 令和元年度 保健所による収去検査等実績

別紙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	0
	近海魚介類	3	0	0.0	0
	魚肉練製品, 魚卵	10	10	100.0	0
肉類及びその加工品	食肉製品	5	5	100.0	0
	輸入食肉	5	5	100.0	0
	生食卵	5	3	60.0	0
乳類及びその加工品	牛乳類, 発酵乳, 乳飲料	8	8	100.0	0
	乳製品	6	7	117.0	0
	アイスクリーム類, 氷菓	8	8	100.0	2 ^{※1}
穀類及びその加工品	生めん類	6	5	83.0	0
野菜類及びその加工品	国産農産物	67	59	88.0	0
	輸入農産物	10	10	100.0	0
	漬物	8	12	150.0	0
	浅漬	10	10	100.0	0
	味噌, 醤油	12	6	50.0	0
	豆腐	20	15	75.0	2
その他の食品	清涼飲料水	5	5	100.0	0
	冷凍食品	5	4	80.0	0
	レトルト食品	5	3	60.0	0
	はちみつ	5	5	100.0	0
	生菓子	20	20	100.0	4 ^{※3}
	輸入加工食品	60	60	100.0	0
	加工食品	10	20	200.0	1 ^{※2}
	非加熱摂取調理済食品	8	8	100.0	1
	そうざい・弁当	184	152	83.0	15
	そうざい半製品	15	15	100.0	3
	アレルギー	30	30	100.0	1 ^{※2}
製造用水	製造用水	10	10	100.0	1 ^{※1}
収去小計		550	505	91.8	30
ふきとり検査	調理器具・手指	148	141	95.0	2
	要注意施設, HACCP導入推進施設等	276	228	83.0	4
ふきとり小計		424	369	87.0	6
合計		974	874	89.7	36

※1 規格基準違反 ※2 食品表示法違反 ※3 洋生菓子の衛生規範逸脱

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	2,050	1,901	92.7
	枝肉と施設のふきとり	1,300	1,238	95.2
食肉センターのBSE対策	枝肉のふきとり	48	48	100.0
食鳥処理場の衛生対策	ふきとり	50	50	100.0
合 計		3,448	3,237	93.9