

令和2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2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2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2年度の全体の達成率は108.3%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に沿った衛生管理普及推進施設」

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107.4%となり、目標を達成しました。

イ Ⅰ-イ 「継続監視施設」

原材料の食肉とそうざい等すぐに食べることのできる食品の動線が交差するおそれのある施設や、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など、継続して監視が必要と判断される施設に対し、年間1回以上の立入監視検査を計画して実施しました。

該当する施設に複数回訪問する機会があり、当初の計画より多く立入監視を行ったため、達成率は168.2%となっています。

ウ Ⅰ-ウ 「前年度に書類による行政指導を受けた施設」

令和元年度に行政処分を受けた施設について、年間2回以上の立入監視検査を計画して実施しました。

Ⅰ-イのランク施設と同様、該当施設に複数回立入監視を実施したため、達成率150.0%となっています。

エ 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、当初は年間3回以上の立入監視

検査を計画しておりましたが、年度途中において、アメリカ合衆国向け輸出水産食品の取扱い要綱が改正され、該当施設については、必要監視数が年間1回以上に変更となったため、1回のみ立入監視検査を実施し、達成率は33.3%となりました。

オ **Ⅱ-イ** 「大量調理を行う飲食店営業・そうざい製造業・給食施設」

大量調理を行う飲食店営業又はそうざい製造業の許可取得施設及び給食施設を対象に年間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105.5%と目標を達成しました。

カ **Ⅱ-ウ** 「野生鳥獣取扱施設」

野鳥を取扱う食肉処理業の営業許可取得施設に対し、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100.0%となり、目標を達成しました。

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月1回定期的に、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2年度の食品収去検査は、180検体（実施率57.7%）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 ふきとり検査実施率

令和2年度のふきとり検査は、実施率37.4%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 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4検体、ふきとり検査では1検体で、主に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

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、概ね目標を達成していますが、食鳥処理場の衛生検証として実施するふきとり検査等については、高病原性鳥インフルエンザ対策の一環として一部中止しています。

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】 36回 3,225人 【給食関係】 5回 234人 【消費者】 7回 126人	【教育関係】 7回 140人 【消費者】 1回 12人
さわやかトーク 宅配便	3回 72人（再掲）	2回 140人

5 令和3年度新潟市食品衛生監視指導計画について

令和2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3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3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/kanshi_jisshi/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2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1回以上】 HACCPに沿った衛生管理普及推進施設	1,092	1,092	1,173	107.4
		イ 【年1回以上】 継続監視施設	22	22	37	168.2
		ウ 【年2回以上】 前年度に行政処分を受けた施設	3	6	9	150.0
巡回施設	II	ア 【年3回以上】 対米輸出水産食品取扱認定施設	1	3	1	33.3
		イ 【年1回以上】 大量調理を行う飲食店営業・そうざい製造業・給食施設	91	91	96	105.5
		ウ 【年1回以上】 野生鳥獣取扱施設	7	7	7	100.0
		エ 【年1回以上】 食鳥処理場	5	5	5	100.0
			1,221	1,226	1,328	108.3
流通拠点	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	/
	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2年度 保健所による収去検査等実績

別紙2

検査内容と食品の種類		検体数他			
		計画	実績	実施率 ^{※1} (%)	要注意
◎食品衛生法及び食品表示法に基づく検査					
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	36	14	38.9	0
	魚肉練り製品				
肉類及びその加工品	食肉製品				
乳類及びその加工品	牛乳類、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				
2. 流通食品の添加物検査					
魚介類及びその加工品	魚肉練り製品、魚卵	93	58	62.4	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、味噌、醤油				
	輸入農産物				
その他の食品	清涼飲料水、加工食品				
	輸入加工食品				
3. アレルゲンを含む食品の検査					
その他の食品	加工食品等	30	30	100.0	0
4. 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	56	24	42.9	0
5. 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	7	2	28.6	0
その他の食品	はちみつ				
6. 製造用水の水質基準検査					
製造用水	製造用水	5	3	60.0	0
◎新潟県食品の指導基準に基づく検査					
野菜類及びその加工品	漬物、浅漬、豆腐	85	11	57.7	0
	その他の食品				
◆弁当					
衛生指導	調理器具・手指のふきとり等	187	70	37.4	1 ^{※2}
合計		499	250	50.1	5

※1 小数点第二位以下四捨五入 ※2 新潟県食品の指導基準要注意

◎検体数は延べ件数

2 令和2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	予定検体数	実施数
食肉センターの衛生検証（豚枝肉）	微生物	308	316
食肉センターの衛生検証（牛枝肉）	微生物	102	113
食肉センターの衛生検証（施設等）	微生物	207	212
BSE対策（牛枝肉）	GFAP	48	48
腸管出血性大腸菌対策（牛枝肉）	腸管出血性大腸菌	全頭	721

【動物用医薬品検査】

分類	項目	予定検体数	実施数
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	990
独自モニタリング検査（適正飼養の検証）	豚 週1回	54	42
	牛 全頭	54	55
厚生労働省モニタリング検査（通知に基づく実態調査）	豚 夏期・年末一斉監視時	4	4
	牛 夏期・年末一斉監視時	4	4

※ 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	予定検体数	実施数
食鳥処理場の衛生検証	微生物	50	30