

資料1

令和5年度食品衛生監視指導結果報告(令和5年12月末時点)

1 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に沿った衛生管理推進強化施設	1,183	1,183	1,003	84.8
		イ 【年1回以上】 過去に衛生管理の不備が認められた施設	12	12	12	100.0
		ウ 【年2回以上】 前年度に行政処分を受けた施設	1	2	3	150.0
		エ 【年1回以上】 食肉の衛生対策強化施設	5	5	5	100.0
		オ 【年1回以上】 テイクアウトやデリバリー等を提供する新規施設	6	6	6	100.0
巡回施設	II	ア 【年1回以上】 輸出・広域流通食品取扱施設	11	11	19	172.7
		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	96	96	106	110.4
		ウ 【年1回以上】認定小規模食鳥処理場	4	4	3	75.0
			1,318	1,319	1,157	87.7
流通拠点等	その他	ア 食肉センター (と畜検査員が常駐し、監視を実施)			常時	
		中央卸売市場			月1回	
		イ 上記に該当しない施設及び臨時営業、季節営業等(実状に応じて)			—	

※令和4年12月末時点の施設数

2 保健所による収去検査等実績

- ◆ 弁当を製造する施設やテイクアウトで食品等を提供する事業者を対象に弁当・そうざいの検査を実施しました。
- ◆ 2月3月の収去検査は能登半島地震対応のため中止となります。

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	32	25	78.1	0				
肉類及びその加工品								
乳類及びその加工品								
その他の食品								
2. 流通食品の添加物検査								
魚介類及びその加工品	58	40	69.0	0				
肉類及びその加工品								
乳類及びその加工品								
穀類及びその加工品								
野菜類及びその加工品								
その他の食品								
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	35	31	88.6	0				
4. 流通食品の残留動物用医薬品検査								
魚介類及びその加工品	6	5	83.3	0				
肉類およびその加工品								
◎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	16	8	50.0	0				
2. 流通食品の添加物検査								
魚介類及びその加工品	58	34	58.6	0				
肉類及びその加工品								
乳類及びその加工品								
穀類及びその加工品								
野菜類及びその加工品								
その他の食品								
◎新潟県食品の指導基準に基づく検査								
穀類及びその加工品	70	65	92.9	4				
野菜類及びその加工品								
その他の食品								
衛生指導	12	12	100.0	0				
合 計		287	220	76.7				
※1 小数点第二位以下四捨五入								
◎検体数は延べ件数								

3 食肉衛生検査所による検査実績

【枝肉のふきとり衛生検査】

12月末現在

分類	計画	実績	実施率(%)
食肉センターの衛生検証（豚枝肉）	300	411	137.0
食肉センターの衛生検証（牛枝肉）	108	83	76.9
腸管出血性大腸菌対策（牛枝肉）	全頭	639	

【残留動物用医薬品検査】

分類	計画	実績	実施率(%)
独自モニタリング検査（豚）	24	18	75.0
独自モニタリング検査（牛）	12	9	75.0
厚生労働省モニタリング検査（豚）	8	4	50.0
厚生労働省モニタリング検査（牛）	8	4	50.0
合 計	52	35	67.3

【食鳥とたい、施設等のふきとり検査】

分類	計画	実績	実施率(%)
食鳥処理場の衛生検証	50	30	60.0