

平成 26 年度 新潟市食品衛生監視指導計画



Niigata
City

目次

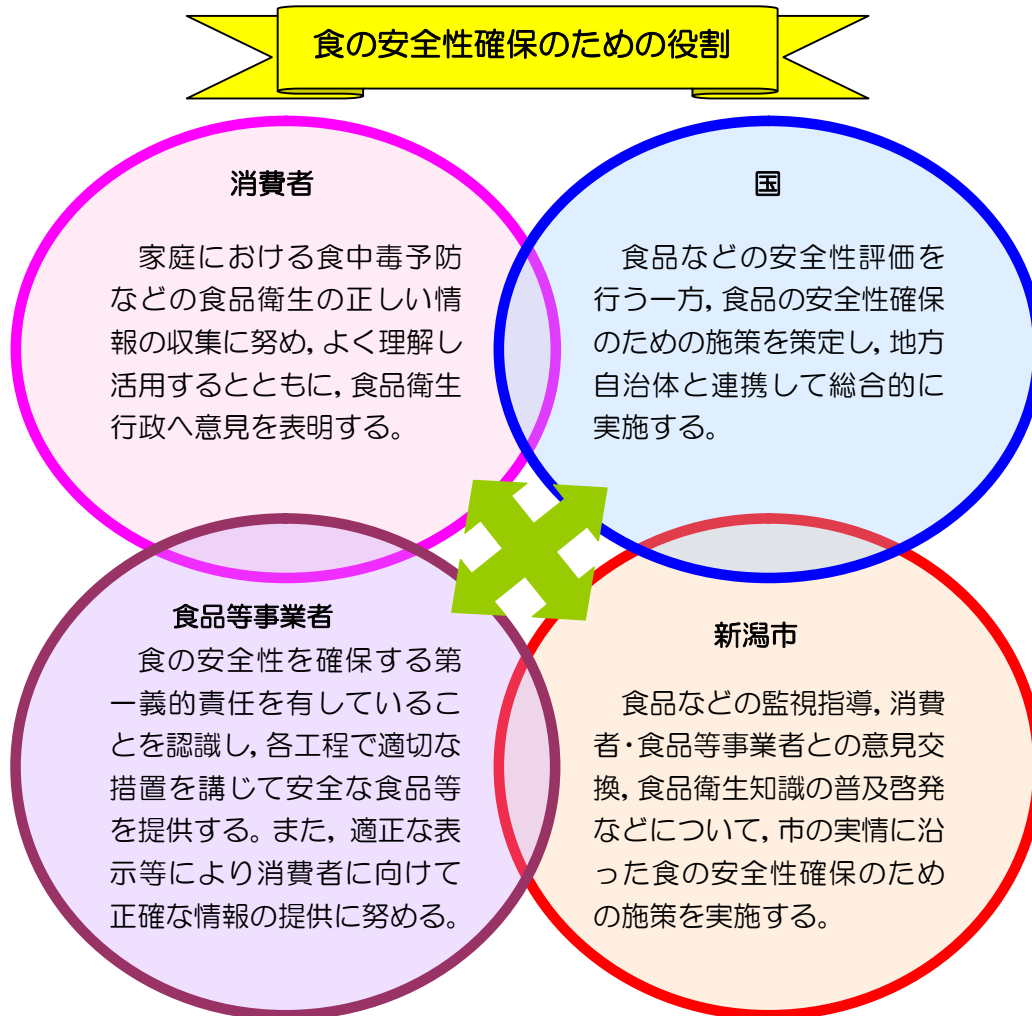
はじめに	1
第1 重点的に監視指導を実施すべき事項	2
1 ノロウイルスや腸管出血性大腸菌などによる食中毒対策	
2 収去検査の実施	
3 食品表示対策	
4 広域流通食品を製造する施設に対する指導	
5 きのかやフグによる食中毒対策	
第2 食の安全性確保に向けた市民ニーズの把握及び情報提供と意見交換	6
1 市民ニーズの把握	
2 市民への情報提供と意見交換	
3 食品衛生監視指導計画に係る情報提供と意見交換	
第3 監視指導の実施体制	8
1 食の安全性確保に係る機関	
2 関係部局との連携確保	
第4 立入監視検査	10
1 監視施設(業種)のランク分け	
2 一斉取締り	
第5 食品などの検査	12
1 収去検査の対象食品の選定	
2 収去検査項目の設定	
3 収去検査における留意事項	
第6 違反を発見した場合の対応	13
1 規格基準等の違反発見時の措置	
2 法に違反した者の名称, 対象食品, 対象施設などの公表	
3 食品等事業者の報告義務	
第7 食中毒など健康被害発生時の対応	13
第8 自主衛生管理の推進	14
1 自主衛生管理推進のための指導・支援	
2 HACCPに基づいた衛生管理の導入推進	
第9 人材育成・資質向上	15
1 職員の資質の向上	
2 食品衛生責任者などの養成及び資質の向上	
別表 平成26年度 収去検査・ふきとり検査 実施計画	16
(参考)食品の種類ごとの衛生管理のポイント	17
用語説明・・・(※ 番号)の用語について解説	18

はじめに

「いのち」の根幹をなす『食の安全性』について、消費者の関心が近年、非常に高まっています。

新潟市（以下「本市」という）では、食の安全性確保に関する総合的施策の内容について定めた『新潟市食の安全基本方針』に基づき、『食』に対する消費者の不信・不安を取り除き、信頼を確立するとともに、市民の健康を図ることに取り組んでいます。

食の安全性を確保するために重要なことは、消費者、食品等事業者^{【※1】}、行政のすべてがそれぞれの役割を果たしながら、連携・協力することです。

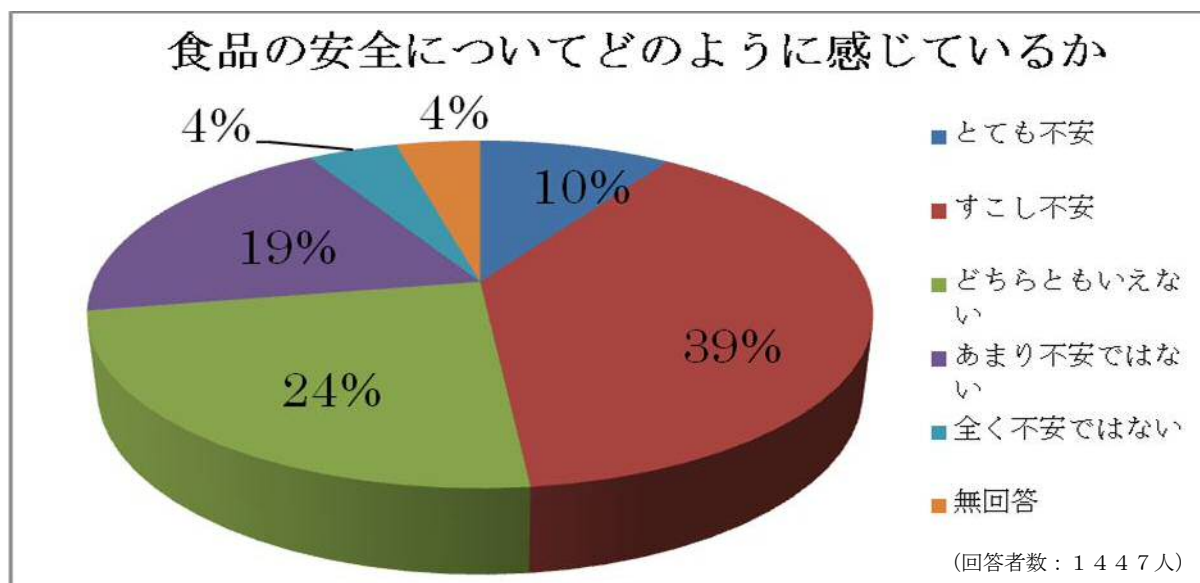


『食品衛生法^{【※2】}』に基づき新潟市長から任命された食品衛生監視員^{【※3】}が、市内流通食品の安全確保と市民への情報提供を行っています。また、食品衛生法に基づき、食品衛生の監視指導における具体的な内容についてまとめた『新潟市食品衛生監視指導計画』を毎年度策定し、アンケートなどで寄せられた意見や最近の食に関する諸問題、社会状況などを踏まえ、本市の最新の実情に沿った監視指導を効果的・効率的に実施します。なお、年度途中に計画の進捗状況を検証し、確実な計画の実施に努めます。

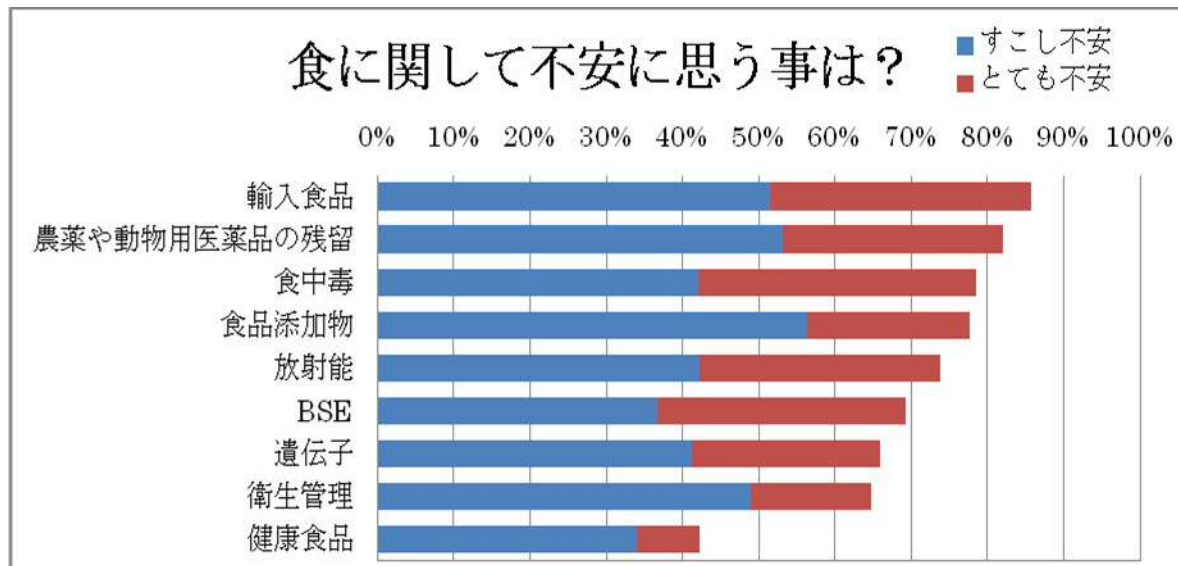
第1 重点的に監視指導を実施すべき事項

- ◆最近の食中毒事例や不適正事例，アンケートの結果などを参考に重点監視事項を掲げ，食の安心・安全を確保します。
- ◆平成25年度に実施した「食品衛生さわやか広場」などのイベント及び「市政さわやかトーク宅配便」等の講習会（29回実施），食肉衛生検査所で行われた市政教室等（11回実施）において市民アンケートを実施し，その結果から，食の安心・安全について不安に感じている項目は，以下のとおりでした。

平成25年度に実施した
「食の安心・安全」に関わるアンケート結果

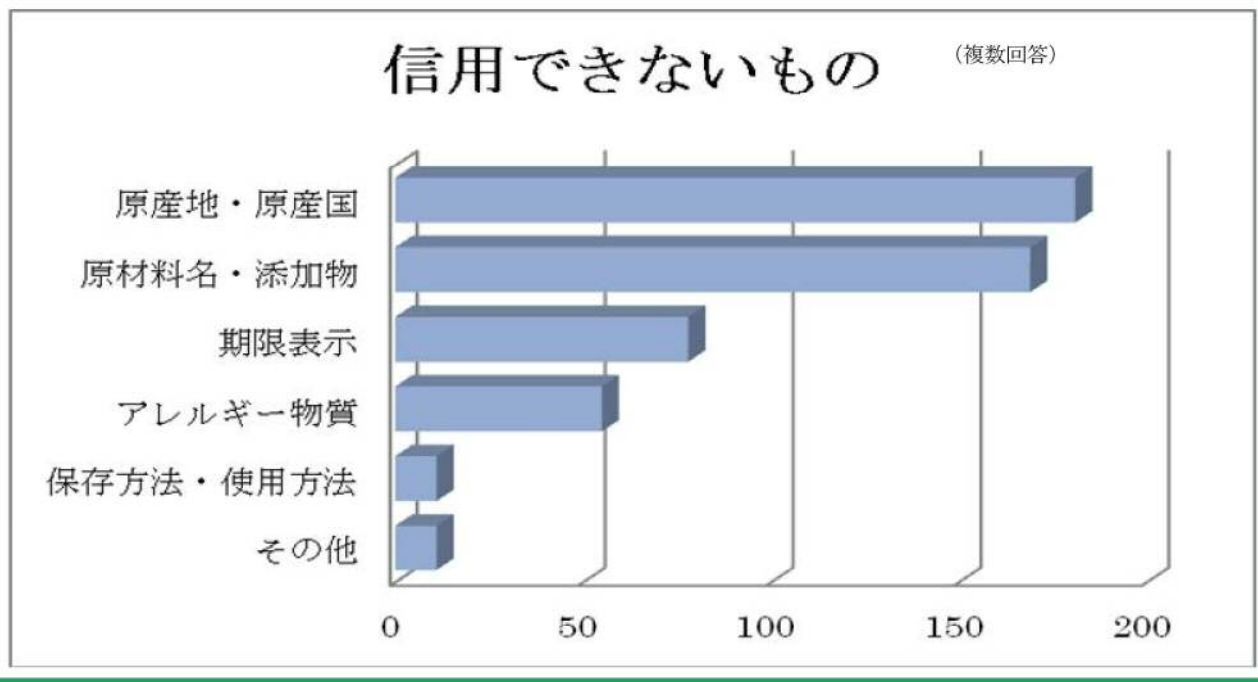
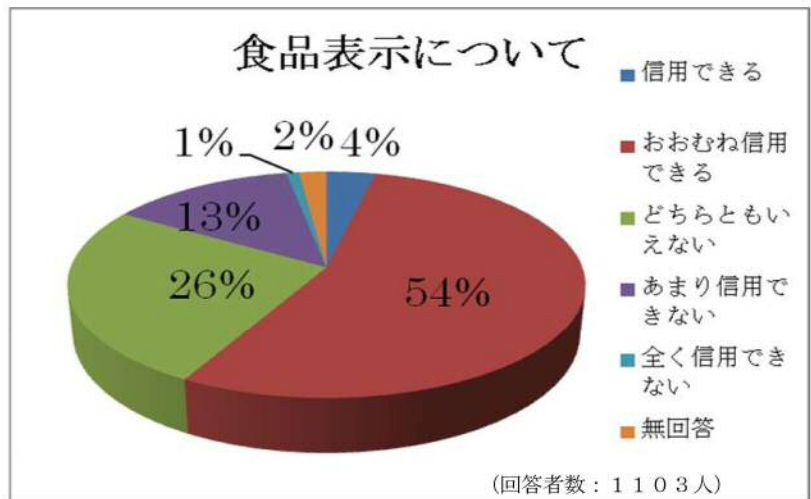


食品の安全について不安を感じていると回答した市民が半数近くでした。また，不安に感じていることを尋ねたところ，
 輸入食品（85.8%）
 農薬や動物用医薬品の残留（82.1%）
 食中毒（78.6%）
 の順に多い結果でした。



また、食品表示については、約60%の人が信用できる、おおむね信用できると回答しました。

あまり信用できない、全く信用できないと回答した方へ、信用できないと感じている内容を聞くと、「原産地・原産国」「原材料名・食品添加物の表示」という回答が多数でした。



1 ノロウイルスや腸管出血性大腸菌などによる食中毒対策

- ◆ 感染性の強いノロウイルス^{【※4】}対策を中心に、手洗いの励行や食品取扱時の汚染防止、食品の十分な加熱などの食中毒対策について、仕出し等の大量調理施設を中心に監視指導を行うと共に、消費者や事業者への講習会等により啓発を行います。
- ◆ 浅漬が原因食品となった大規模な腸管出血性大腸菌^{【※5】}の食中毒が起き、漬物の衛生規範が改正されたことから浅漬やサラダなどの加熱をせずに食べる食品の製造者に対して、引き続き指導を行います。
- ◆ 食肉の生食やレバー刺しによる腸管出血性大腸菌やカンピロバクター^{【※6】}食中毒などを防止するため営業者を指導します。また、食肉の生食の危険性について消費者への啓発を行います。
- ◆ 新潟市食肉センターで解体された牛の枝肉^{【※7】}について、腸管出血性大腸菌の全頭検査を実施し、衛生的な食肉供給を推進することにより食肉に由来する食中毒の予防に努めます。

2

収去検査の実施

食品中の微生物、残留農薬、食品添加物などは、法令により規格基準^[※8]が定められています。製造・販売される食品などの収去検査^[※9]を行い、違反食品、不良食品の流通防止を図ります。(検査計画は別表のとおりであり、検査結果はホームページで公表します。)

1) 加工食品の食品添加物や衛生状態などの検査

- ◆規格基準が定められている食品を中心に検査を行います。
- ◆その他の食品については、新潟県食品の指導基準に適合するか確認します。
- ◆調理器具や手指などのふきとり検査を行い、食品営業施設における衛生状況を確認します。
- ◆輸入食品は検疫所において発見された違反事例などを勘案して検査対象を選定するなど、効果的に収去検査を行います。

2) 農畜産物の残留農薬などの検査

- ◆主に市内産農産物を中心に残留農薬の検査を行います。
- ◆畜産物については、動物用医薬品の残留検査を行い、安全性を確認します。

3) 食品の放射性物質検査

- ◆食品中の放射性物質のモニタリング調査は原子力災害特別措置法に基づき新潟県が行っていますが、市民の皆さんの不安を解消し、新潟市内産農畜水産物の安全性をさらに細かく確認するため、放射性物質検査を実施します。
- ◆平成24年1月より新潟市内産の農産物、新潟市内で水揚げされた水産物、新潟市食肉センターで解体された豚肉について、放射性物質の検査を行い、現在までのところ、基準値超過が認められないことから、平成26年度の検体数を減らします。
(平成25年度検査計画、農畜水産物450検体から250検体に減らします。)

3

食品表示対策

1) アレルギー物質の使用状況とアレルギー表示の確認

- ◆アレルギー物質の表示欠落により健康被害の発生事例があったことから、卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生の7品目について、適正に表示されているか確認するほか、他の製品に使用されるアレルギー物質の混入防止策の徹底を指導します。

2) 表示講習会の実施

- ◆製造業者を中心に業種ごとに注意すべき事項(原材料、アレルギー、期限表示など)について表示講習会を行います。(平成25年度表示講習会実績:9回,294名)
- ◆新食品表示制度の施行状況に合わせて、消費者や事業者に対しての表示講習会を開催します。

3) 表示の確認

- ◆食品衛生法やJAS法^[※10]、健康増進法^[※11]に関する表示事項について、卸売市場や販売店で表示の確認を行います。特に期限表示、原産地表示、栄養成分表示など消費者を誤認させる表示がされていないか確認します。
- ◆製造業者に対しては、表示内容に誤りがないか確認します。

4

広域流通食品を製造する施設に対する指導

広域流通食品^{【※12】}を製造する施設について、業種ごとに製品の特性を勘案し、流通量が増加する時期に集中的に監視指導を行います。

1) 作業手順及び記録類の作成の確認

- ◆食品の製造・加工・保存などに係る作業手順書（マニュアル）や記録類が、現場の作業に合わせて適正に作成され、記録・保存されているか、クレームや製品事故の発生に備え、連絡体制、製品回収等の措置方法が整備されているか確認します。

2) 製品の期限設定と自主検査の実施状況の確認

- ◆製品の期限が、微生物学的、理化学的及び官能検査などの結果に基づき科学的・合理的に設定されているか、その根拠書類が工場などに備え付けられているか確認します。
- ◆製品の自主検査が定期的実施され、その記録が保存されているか確認します。

3) 違反食品の製造施設への監視指導

- ◆平成25年度の違反食品の製造施設や苦情発生の原因となった施設に対しては、改善後、重点的に指導を行います。

4) 適正な原材料の使用の確認

- ◆消費期限、賞味期限切れの食品を原材料として使用していないか、返品された製品を不適正に再利用していないか、原材料や製造用水の安全確認が適正に行われているかなど、仕入れや販売に関する記録・伝票などの確認をします。

5

きのこやフグによる食中毒対策

1) きのこと

- ◆きのこによる食中毒(平成25年新潟県内；4件)や問い合わせがあることから、専門家に鑑定を依頼し、きのこについての食中毒防止や正しい知識の普及を図ります。なお、平成25年度の新潟市へのきのこ鑑定数は63件でした。

2) フグ

- ◆フグの鑑別や除毒は専門的な知識と技術が必要であり、家庭での調理は大変危険なため、消費者向けに講習会やホームページなどで注意喚起します。
- ◆販売業者には『新潟市フグ中毒の防止に関する要綱』に基づき、除毒処理されていないフグを消費者に販売しないよう指導を徹底します。
- ◆飲食店などでフグを除毒する営業者には『新潟市フグ中毒の防止に関する要綱』に基づき、フグ取扱衛生責任者^{【※13】}の届出の徹底と講習会におけるフグの適切な取扱いについて指導を行います。

第2 食の安全性確保に向けた市民ニーズの把握及び情報提供と意見交換

1 市民ニーズの把握

本市の実情に沿った監視指導を効果的・効率的に実施するため、食の安心・安全に関わるアンケートの実施や意見交換会などの場を通じて、市民ニーズの把握に努めます。アンケートはホームページからの入力システムや街頭での実施等により充実を図ります。

2 市民への情報提供と意見交換

1) 市民と対話のできる食品衛生講習会の開催

- ◆家庭における食中毒予防や食品のアレルギーなどについて、『わかり易く・役に立つ食品衛生講習会』を開催して情報提供します。特に子育て世代の市民を対象とした講習会を重点的に開催します。
- ◆食の安全性確保に関する施策などについて、意見・要望をお聞きします。

2) 「食の安全意見交換会」における意見交換

- ◆「食の安全意見交換会」(年2回開催)において、食品衛生監視指導計画をはじめ食の安全性確保に関する施策について意見交換を行います。

3) 市民フードプロモーター^[※14]事業

- ◆市民と行政の協働による食品の安心・安全を図ることを目的に、市民フードプロモーターから定期的に食品表示違反などの情報提供(毎月1回)を受け、食品事業者などへのきめ細かな対応を図ります。

4) イベントにおける食品衛生の啓発

- ◆「食品衛生さわやか広場」、「市民健康福祉まつり」及び各地域で開催される消費者啓発イベントなどで、食中毒予防のための基礎知識や消費者の関心の高い事項について情報提供を行います。
- ◆食の安心・安全に関しての知識や理解度などについてアンケートを行い、食品衛生の普及に関する指標として次年度の監視指導計画を策定します。

5) 『さわやかトーク宅配便(出前講座)』への職員派遣

- ◆食の安全推進課では、団体・グループなどから依頼を受けて職員が出向き、「食の安心・安全」「食品の表示」「食中毒を防ぎましょう」「子育て世代の食の安心・安全講座」というテーマで説明するとともに、意見交換も行います。
- ◆食肉衛生検査所では、「のぞいてみよう食肉の世界」というテーマで、小・中・高校生を対象に食肉衛生と命への感謝について啓発を行います。

6) ホームページの充実

- ◆食中毒や違反食品、放射性物質検査結果などの最新情報を掲載します。
- ◆条例など改正に伴う意見・要望を募集する他、電子メールでの問合せも常時受け付けます。

7) パンフレットなどによる情報提供

- ◆食品衛生に関するパンフレットを作成し、衛生講習会や立入監視検査の際に配布するほか、食中毒の発生が懸念される時期には庁舎において、パネル展などの啓発活動を行い、市民に向けて情報提供・注意喚起を行います。

8) 「動く市政教室」などによる施設の見学・紹介

- ◆衛生環境研究所及び食肉衛生検査所において、「動く市政教室」による施設の見学及び業務概要の説明などを行います。
- ◆衛生環境研究所では、小学生を対象に「こども科学教室」を行います。
- ◆食の安全推進課では、キッズ食品安全探検隊事業などで食品工場（魚肉ねり製品製造業・菓子製造業）の見学を行います。
- ◆食肉衛生検査所では、「食肉ができるまで」を学習する親子教室を行います。

3

食品衛生監視指導計画に係る情報提供と意見交換

1) 食品衛生監視指導計画策定に係る情報提供と意見交換

- ◆「新潟市食品衛生監視指導計画」の策定に当たっては、趣旨及び概要をできるだけわかりやすく公表するとともに、ホームページなどを通じて消費者・食品等事業者を含めた市民からの意見を広く求めます。

2) 食品衛生監視指導計画の実施状況の公表

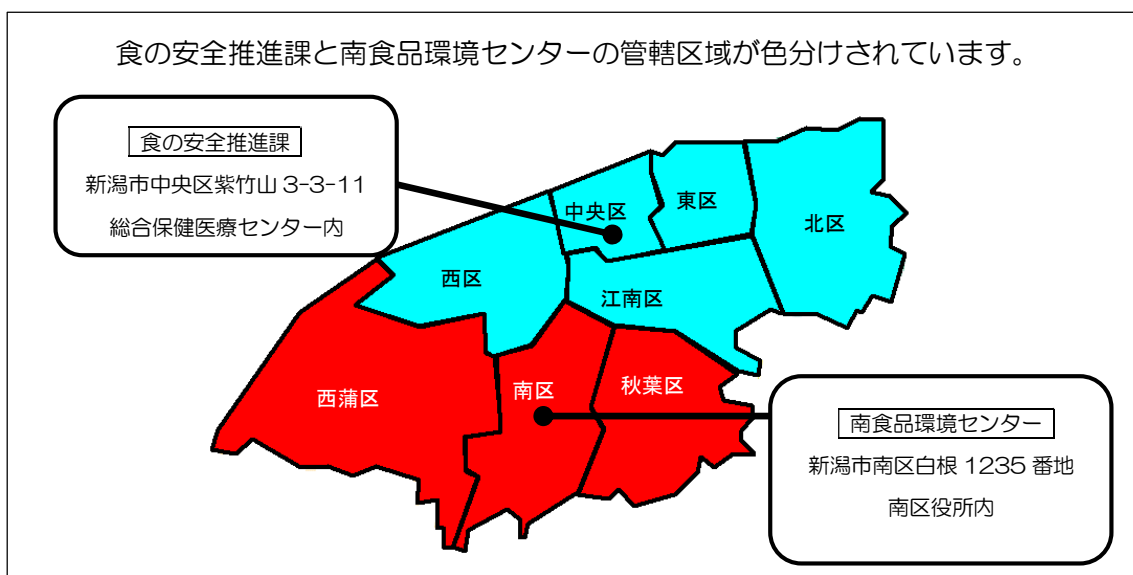
- ◆「平成26年度新潟市食品衛生監視指導計画」に基づく施設への立入監視検査及び収去検査などの実施結果を、平成27年6月末までにホームページで公表します。
- ◆夏期、年末の一斉取締りの実施状況については、ホームページで公表します。

第3 監視指導の実施体制

1 食の安全性確保に係る機関

1) 保健所 食の安全推進課 及び 南食品環境センター

- ◆食品営業施設及び給食施設などの立入監視、食品の検査、表示の指導及び食中毒の原因調査などを行います。
- ◆消費者や食品等事業者向けに食品衛生講習会を開催し、食中毒予防などの食品衛生について情報提供・普及啓発を行います。
- ◆平成24年10月1日より、簡易型ガンマ線スペクトロメーターを用いた市民持ち込み食材の放射性物質検査を行っています。
- ◆新潟市中央卸売市場の監視・指導については早朝から出向き、食品の取扱い状況や表示確認、販売施設の衛生管理状況について、大量に販売・消費される前の水際での監視指導を行い、更に不良食品を発見した場合には速やかに市場から流通しないよう措置します。



2) 食肉衛生検査所

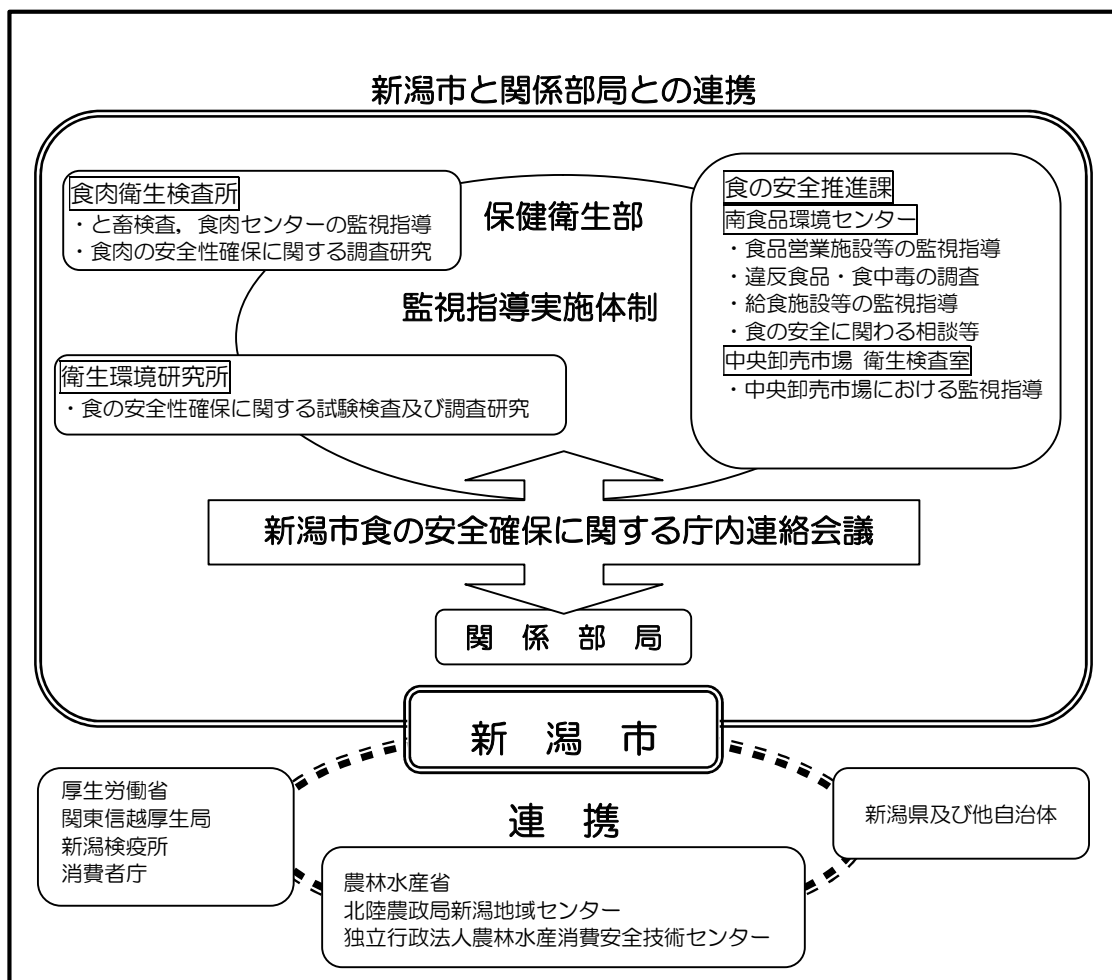
- ◆新潟市食肉センターに搬入される牛や豚などについて『と畜場法』に基づいた1頭ごとの疾病検査を行います。
- ◆伝達性海綿状脳症（TSE^{※15}）対策として、解体作業における特定部位^{※16}の確実な除去管理について監視指導するとともに、牛・めん羊・山羊のスクリーニング検査を行います。
- ◆食肉への動物用医薬品の残留防止対策を行います。
- ◆食肉センターの自主衛生管理の監視指導を行い、腸管出血性大腸菌やサルモネラなどの食中毒菌を中心とした微生物の汚染防止を図ります。

3) 衛生環境研究所

- ◆食の安全性確保に関する試験検査と調査研究を行います。
- ◆先進技術の導入に努めると共に試験検査体制を充実し、迅速・正確な検査を実施します。
また、市内食品製造業者が抱える課題についての試験検査や検討に協力し、課題の解決に努めます。
- ◆試験検査や調査研究の成果などをわかりやすく発信していきます。
- ◆ホームページや施設見学、こども科学教室などにより、食に関する知識・情報の普及、提供及び啓発を行います。

2 関係部局との連携確保

- ◆大規模な食中毒発生時や広域流通食品・輸入食品の違反発見時には、国の関係機関や他の自治体とともに緊密な情報交換や連携を図り、迅速かつ適確に対応します。
- ◆生産から流通・消費の各段階において、食の安心・安全を確保するため、「新潟市食の安全確保に関する庁内連絡会議」により、農水部門、消費生活センター、保健所など関係各課で連携して食の安全・安心を推進する体制の充実を図ります。



第4 立入監視検査

1 監視施設（業種）のランク分け

◆食品等事業者の施設（業種）ごとに、製造・調理・販売される食品の流通規模や特殊性、過去に発生した食中毒の頻度や被害の大きさ等を考慮して、立入監視検査の必要性の高い順にAからFの6ランクに分類し、検査回数を定めています。

ランク	検査回数	対象施設（業種）	対象数	
A	年3回以上	重点的に監視を要する施設		
		ア	平成26年度重要監視施設（浅漬を広域流通させている規模の大きい施設）	3
		イ	大量調理 ^{〔※17〕} を行う飲食店営業（弁当屋、仕出し屋、旅館）	20
		ウ	大量調理を行うそうざい製造業	7
		エ	総合衛生管理製造過程承認施設 ^{〔※18〕} 及び対米輸出水産食品加工施設	5
		オ	前年度に食品衛生法違反等により行政処分及び行政指導を受けた施設など	4
B	年2回以上	Aランクに該当しない製造業など		
		ア	Aーイ以外の弁当屋、仕出し屋	171
		イ	広域流通食品を製造・加工する規模の大きい施設 菓子製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、食用油脂製造業、缶詰又はびん詰食品製造業、	161
		ウ	大量調理を行う給食センター（健康増進法に基づく給食施設）	23
		エ	浅漬を製造する漬物製造業	122
C	年1回以上	病院などの給食施設^{〔※19〕}、すし屋、大規模でない製造業など		
		ア	給食施設（病院、矯正施設）	45
		イ	飲食店営業（すし屋）	188
		ウ	Bーイ以外の製造業、処理業及び加工業及びつげ物製造業（ABランク以外）、あん類製造業、食肉処理業、魚介類せり売営業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、添加物製造業、魚介類加工業、もち製造業、小分包装業	1,327
		エ	食肉販売業、魚介類販売業	560
		オ	食鳥処理場	6
D	2年1回以上	一般的な飲食店、許可条件^{〔※20〕}付きの弁当屋、製造業など		
		ア	飲食店営業（一般食堂、そば屋、食品調理業、旅館、料理店）、喫茶店営業 飲食店営業（許可条件付き弁当屋、仕出し屋）	6,996
		イ	氷雪販売業、食品行商	259
		ウ	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）	444
		エ	給食施設（学校）	83
E	3年1回以上	給食施設（有床診療所）	9	
F	5年1回以上	容器包装済み食品のみの販売施設、A～Eに該当しない施設		
		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	4,392
		イ	自動車による営業、自動販売機による営業	1,911
		ウ	給食施設（Bーウ、Cーア、Dーエ、Eに該当しない給食施設）	723
その他		中央卸売市場（食品衛生監視員が常駐し監視を実施）		
		食肉センター（と畜検査員が常駐し監視を実施）		

1) 夏期・年末における一斉取締り

◆夏期や年末には、より一層の安全性確保を図る必要があることから立入監視検査を強化します。

(1) 実施時期

夏 期：平成26年7月1日から8月31日まで

年 末：平成26年11月1日から平成26年12月31日まで

(2) 実施方法

- 集中的に監視指導が必要と考えられる施設（業種）などを選定して立入監視検査を行い、食品の表示や保存状況などを確認するとともに、収去検査やふきとり検査を併せて行います。
- 広域流通食品を製造、加工する施設を対象に、重点的に立入監視検査を行い、製造工程や取扱い、表示が適正であるかを確認します。
- ノロウイルスや腸管出血性大腸菌の食中毒予防対策を重点的に行います。また、オードブルやおせち料理など大量調理を行う施設に対して立入監視検査を行い、食中毒予防について啓発します。
- 食品衛生法やJAS法に加えて、健康増進法に関する表示の立入監視検査を行います。



第5 食品などの検査

1 収去検査の対象食品の選定

◆重点的に監視指導を実施すべき事項を踏まえ、次の点に考慮して選定します。

- (1) 市内で生産されている農産物や地場産食品
- (2) 広域流通食品
- (3) 食中毒菌などによる汚染に特に留意が必要な食品
- (4) 食品取扱い施設の衛生管理状況
- (5) 輸入食品を含む規格基準等違反の可能性の高い食品
- (6) 季節性を考慮し、流通量が増加する前の食品

2 収去検査項目の選定

◆食品の種類ごとの主な検査項目は下表のとおりです。

食品の種類	主な検査項目
食肉・食鳥肉・食肉製品	規格基準，動物用医薬品，食中毒菌（腸管出血性大腸菌等），放射性物質
乳・乳製品等	規格基準，食中毒菌（リステリア等）
食鳥卵	食中毒菌（サルモネラ属菌等），動物用医薬品
野菜・果実加工品	残留農薬，食中毒菌，食品添加物，放射性物質
魚介類・水産加工品	規格基準，食中毒菌（腸炎ピブリオ等），ノロウイルス，食品添加物，放射性物質
穀類加工品	食中毒菌，食品添加物，アレルギー物質
その他	規格基準，食中毒菌，食品添加物，アレルギー物質

3 収去検査における留意事項

- ◆製造者，販売者などの立会いのもと食品衛生監視員が収去証を交付して実施します。
- ◆違反発見時の対応として，食品の生産地，生産者，製造日，記号番号（特に青果物では生産農場番号）などの必要な情報の記録を確実に行います。
- ◆検体の採取量については，試験検査における必要最小限とします。
- ◆検体の採取・搬送や試験検査は，「新潟市食品衛生検査業務管理要綱」及び「農薬等の危機管理マニュアル」に基づいて精度管理を行い，適切かつ迅速に行います。

第6 違反を発見した場合の対応

1 規格基準等の違反発見時の措置

- ◆規格基準などの違反を発見した場合は、原因究明を図りながら、廃棄、回収などの措置を速やかに講じて違反食品の流通及び使用の防止に努めます。
- ◆必要に応じて営業の禁止、停止又は許可の取消の処分を行います。
- ◆違反が広域流通食品や輸入食品の場合は、国、関係自治体と連携して対応します。
- ◆立入監視検査により管理運営基準^[※2 1]あるいは施設基準^[※2 2]の違反を発見した場合は、改善について指導を行うほか、改善報告書などの提出を求め、改善後の確認を行います。

2 法に違反した者の名称、対象食品、対象施設などの公表

- ◆食品衛生上の危害の発生を防止するため、食品衛生法に違反した者（行政処分を受けた者）また、JAS 法に違反した者（市域業者）の名称などを報道機関やホームページを通じて公表します。
*ただし、違反が軽微であって、直ちに改善が図られた場合は除きます。

3 食品等事業者の報告義務

- ◆食品等事業者が製造、加工、販売した食品について、消費者からの健康被害情報や食品衛生法違反の情報を得た場合は、保健所へ報告するよう指導します。

第7 食中毒など健康被害発生時の対応

- ◆保健所は健康危機の被害を最小限に抑えるため、通常業務時間外に対応する24時間365日体制を整備し、市民からの食品に関する相談や健康被害の対応及び食品等事業者からの報告に対応します。
- ◆食中毒に関しては、「新潟市食中毒処理対策要綱」に基づいて、原因究明調査と事件概要の報道発表を迅速に行い被害の拡大防止に努めるとともに、市報・ホームページなどにより市民に向けて注意喚起します。
- ◆薬物などによる化学物質中毒に関しては、早期に探知し、被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があるため、当該事例の犯罪性の有無に係らず国に報告し、医療機関や警察など関係機関と連携しながら早期に原因究明を図り、拡大防止に努めます。

第8 自主衛生管理の推進

1 自主衛生管理推進のための指導・支援

1) 食品等事業者及び食品衛生責任者への指導

- ◆食品衛生責任者^[※23]は自主衛生管理の要であることから、その資質の向上を図るため、「新潟市食品衛生責任者実務講習会実施要領」に基づき定期的に実務講習会を受講させ、自主衛生管理の推進を図ります。

2) 新潟市食品衛生協会の食品衛生事業への支援

- ◆新潟市食品衛生協会^[※24]による食品衛生事業を推進するため、食品衛生指導員^[※25]などによる巡回指導などに参加する他、食品衛生指導員研修会などで講習を行います。
- ◆食品等事業者の衛生意識の向上を図るため、衛生管理の優秀な施設や食品衛生の向上に貢献した食品等事業者を表彰する表彰事業を支援します。

3) 中央卸売市場における指導・支援

- ◆衛生検査室において、魚介類販売業の施設・設備のふきとり検査などを実施し、自主衛生管理体制の推進を図ります。

4) 食肉センターにおける指導・支援

- ◆より衛生的な食肉処理に向けて設定された自主衛生目標を達成するため、食肉の汚染調査や衛生指導・情報提供などを実施し、自主衛生管理体制の強化を推進します。
- ◆食肉の処理や運搬に係る衛生度を検証し、的確な衛生指導を行います。
- ◆食肉センターの HACCP^[※26]導入に向けた助言指導を行い、自主衛生管理の推進を支援します。

2 HACCP に基づいた衛生管理の導入推進

- ◆総合衛生管理製造過程の承認対象食品以外を製造、加工する事業者に対しても、HACCP の概念に基づいた衛生管理の導入を推進し、より一層の安全確保を図ります。

第9 人材育成・資質向上

1 職員の資質の向上

- ◆食の安全性確保に関する最新の知識や情報を習得するため、各種講習会に積極的に参加します。
- ◆調査研究を積極的に行い、成果を研修会などで発表します。
 - (1)国及び全国食品衛生監視員協議会などが開催
全国食品衛生監視員研修会、関東ブロック農薬検査担当者研修会、食肉衛生技術研修会、地方衛生研究所全国協議会研修会 他
 - (2)県などが開催
食品衛生監視員・環境衛生監視員合同研修会、食肉衛生検査職員研修会、新潟県新潟市研究所調査研究発表会
 - (3)保健所内部で開催
内部研修（伝達講習）、所内研修会

2 食品衛生責任者などの養成及び資質の向上

1) 食品衛生責任者

- ◆食品衛生責任者が食品衛生に関する知識を習得することを目的として開催される講習会に協力し、食品衛生責任者の資質の向上を図ります。
 - (1)食品衛生責任者養成講習会(公益社団法人新潟県食品衛生協会主催)
食品衛生責任者として初任時に受講する講習会
 - (2)食品衛生責任者実務講習会(新潟市食品衛生協会主催)
食品衛生責任者として最新の知見を習得するため4年毎に受講する講習会

2) フグ取扱衛生責任者

- ◆フグ取扱施設において除毒処理を行うフグ取扱衛生責任者を対象として、(公益社団法人新潟県食品衛生協会が定期的に開催する「フグ取扱衛生責任者講習会」)に協力し、フグ取扱衛生責任者の資質の向上を図ります。

3) 食品衛生指導員

- ◆食品衛生指導員を育成するための食品衛生指導員養成講習会((公益社団法人新潟県食品衛生協会主催)及び食品衛生指導員の資質向上を図る食品衛生指導員研修会(新潟市食品衛生協会主催)に協力し、食品衛生指導員の資質の向上を図ります。

別表 平成26年度 収去検査・ふきとり検査 実施計画

分類	収去事業名	実施内容	検体数	項目数	
				微生物	理化学
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	規格基準, 食中毒菌	10	50	
	生食用かき	規格基準, 食中毒菌	3	12	
	近海魚介類	有害物質	3		12
	魚肉練製品	規格基準, 食中毒菌, 添加物	10	30	70
	魚卵	規格基準, 食中毒菌, 添加物	5	35	15
肉類及びその加工品	食肉製品	規格基準, 食中毒菌, 添加物	10	80	50
	輸入食肉	食中毒菌, 残留動薬	5	25	75
	生食用食肉	規格基準	5	5	
	生食卵	食中毒菌, 残留動薬	5	10	75
	食肉センターにおける食肉	衛生対策, 残留動薬	2,698	2,650	984
乳類及びその加工品	牛乳類・発酵乳・乳飲料	規格基準, 食中毒菌, 添加物	10	44	40
	乳製品	規格基準, 食中毒菌, 添加物	9	27	33
	アイスクリーム	規格基準, 食中毒菌, 添加物	10	40	40
	氷菓	規格基準, 食中毒菌, 添加物	5	10	15
穀類及びその加工品	生めん類	食中毒菌, 添加物	10	40	30
	包装ゆでめん	指導基準, 食中毒菌	5	20	
野菜類及びその加工品	国産農産物	残留農薬	63		7,056
	輸入農産物	残留農薬, 添加物	10		1,160
	漬物	指導基準, 添加物	25	150	100
	浅漬	指導基準, 食中毒菌	20	140	
	味噌	添加物	16		80
	醤油	添加物	4		16
	豆腐	指導基準, 食中毒菌	40	160	
その他の食品	清涼飲料水	規格基準, 添加物	5	10	50
	冷凍食品	規格基準, 食中毒菌	10	40	
	レトルト食品	規格基準	5	10	
	はちみつ	食中毒菌, 残留動薬	5	5	5
	生菓子	指導基準	40	200	
	加工食品	添加物	35		490
	非加熱摂取調理済食品 (カット野菜および果実など)	指導基準, 食中毒菌	10	80	
	そうざい(製造所・弁当)	指導基準, 食中毒菌	30	180	
	そうざい(ホテル・旅館)	指導基準, 食中毒菌	72	432	
	そうざい(仕出し・調理パン)	指導基準, 食中毒菌	64	384	
	そうざい(スーパー)	指導基準, 食中毒菌	16	112	
	そうざい(事業所・給食)	指導基準, 食中毒菌	32	288	
	そうざい(直売所)	指導基準, 食中毒菌	16	96	
	そうざい(サラダバー)	指導基準, 食中毒菌	16	144	
	機内食・売店弁当	指導基準, 食中毒菌	5	35	
アレルギー物質(6種)	アレルギー物質	30		60	
放射性物質	農畜産物・水産物等	放射性物質	250		750
製造用水	製造用水	水質基準	10	20	250
収去小計			3,632	5,564	11,456
ふきとり	衛生指導(食品含む)	指導基準, 食中毒菌	40	240	
	調理器具・手指	指導基準, 食中毒菌	342	1,404	
	豆腐	指導基準	20	80	
	食鳥肉	衛生対策	60	300	
	食肉センター(衛生対策)	衛生対策	1,874	5,322	
	食肉センター(BSE対策)	衛生対策	48		48
ふきとり小計			2,384	7,346	48
合計			6,016	12,910	11,504

(参考) 食品の種類ごとの衛生管理ポイント

食品の種類	衛生管理のポイント
食肉 食鳥肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な豚・牛などの搬入 ・TSEスクリーニング検査の実施と特定部位の管理 ・食肉の衛生的取扱いと微生物汚染防止の徹底 ・動物用医薬品などの残留物質検査 ・食鳥肉の微生物汚染防止の徹底 ・生食用食肉類の適正な取扱いの徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の状況の確認
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・原料受入時における安全性確保の推進 ・製造等に係る記録の作成と保存の状況の確認 ・食品等事業者による製品の自主検査の徹底 ・流通管理（温度，衛生的な取扱いなど）の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・GPセンター（選別包装施設）における衛生管理の徹底 ・販売，調理施設などにおける衛生管理の徹底
魚介類 水産加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒・有害魚介類の排除の徹底 ・適正な温度管理，衛生的な取扱いの徹底 ・フグに関する適正な管理，取扱いの徹底
野菜，果実， 穀類，豆類， 種実や加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・市場などにおける流通管理の徹底 ・残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査 ・生産履歴などによる安全性の確認 ・販売，調理施設などでの衛生管理の徹底 ・遺伝子組み換え表示対象食品における分別生産流通管理（IPハンドリング^{【※27】}）証明書の確認
添加物 その他	<ul style="list-style-type: none"> ・添加物に関する使用記録，表示の確認 ・アレルギー物質を含む食品に関する表示の確認

用語説明

※1【食品等事業者】

食品等（添加物、容器包装を含む）を製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する事業者。

※2【食品衛生法】

食品の安全性確保のために公衆衛生上の見地から必要な規制を講じ、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

※3【食品衛生監視員】

『食品衛生法』に基づいて、営業施設の立入監視検査、営業者への報告要求、食品衛生に関する指導などを行う、国・都道府県・保健所を設置する市・特別区において任命された職員。

※4【ノロウイルス】

人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、平成9年に改正された食品衛生法で、食中毒の原因物質に追加された。この食中毒は冬期によく発生し、ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合やノロウイルスに汚染された食品を介して起きる場合などがある。また、人から人への二次感染が起きることもあり、感染症としても注意を要する。

※5【腸管出血性大腸菌】

家畜や人などの糞便中に存在する大腸菌のうち、毒力の強いベロ毒素（志賀毒素群毒素）を産生し、消化器症状や合併症を引き起こす病原性の強い大腸菌。子供や高齢者では溶血性尿毒症症候群などの合併症による死亡例を認める。菌の成分により分類されており、O157, O111, O26などが代表的。

※6【カンピロバクター】

食中毒の原因菌であり、家畜や家きんの腸内に常在する。汚染された食肉などを介して経口感染する。鶏肉や牛レバーなどを生で食べたことが原因と疑われる事例が報告されている

※7【枝肉】

食肉センターにて家畜が解体処理された最終形態で、頭部・皮・内臓や四肢の先端を取り除き脊椎に沿って半分にした骨付きの肉。

※8【規格基準】

『食品衛生法』に基づき、食品や添加物などについて一定の安全レベルを確保するために定められた規格や基準で、規格基準に合わない食品などは製造、使用、販売などが禁止されている。

※9【収去検査】

『食品衛生法』に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立入り、基準等に適合しているかどうか調べるため、必要最小量の食品や食品添加物等を検体として無償で採取し、試験検査すること。

※10【JAS法】

『農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律』の略称であり、消費者の適切な商品選択を目的に、販売される全ての生鮮食品、加工食品及び玄米精米に表示されている。

※11【健康増進法】

国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律。特定給食施設における栄養管理や食品の栄養表示基準などが定められている。

※12【広域流通食品】

比較的規模の大きい食品製造施設で製造され、市域、県域を越え広範囲に大量流通する食品。

※13【フグ取扱衛生責任者】

フグの除毒処理を行う人は「フグ取扱衛生責任者」として保健所に届出し、「フグ取扱衛生責任者講習会」を受講することが定められている。

※14【市民フードプロモーター】

公募により新潟市長から委嘱される。日常の食品消費活動において食品の表示や衛生的な管理などについて保健所に報告し、保健所はその報告に基づき食品営業者へきめ細かな指導を行う。

※15【伝達性海綿状脳症(TSE)】

牛では牛海綿状脳症(BSE)、めん羊・山羊ではスクレイピーと呼ばれる病気の総称。プリオンという体内の蛋白質が異常化したもの(異常プリオン)が原因といわれ、脳の組織が海綿状(スポンジ状)になり、運動失調や起立不能などの神経症状を起こす。

※16【特定部位】

異常プリオンが高濃度に存在するとされる部位(脳と眼球を含む頭部、脊髄等)のことで、焼却処分が義務付けられている。

※17【大量調理】

同一メニューについて1回300食以上、あるいは1日750食以上調理すること。

※18【総合衛生管理製造過程】

厚生労働省が承認するHACCPの概念を取り入れた総合的な衛生管理の下、食品を製造、加工すること。

※19【給食施設】

給食施設には、「特定給食施設」と「その他の給食施設」がある。

「特定給食施設」

健康増進法において、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なもので、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設と定めている。

「その他の給食施設」

新潟市では、継続的に1回20食以上又は1日50食以上の食事を供給する施設についても『新潟市健康増進法に基づく指導及び助言を行うための届出及び報告の徴収に関する条例』により届出を必要とし、監視指導の対象としている。

※20【許可条件】

「製造品目の限定」や「調理行為をしないこと」等、食品の製造・調理・販売における工程や行為を制限する条件のこと。

※21【管理運営基準】

『新潟市食品衛生法施行条例』によって定められている基準で、施設の管理、食品等及び容器包装の取扱設備の管理、ネズミ・昆虫等の対策等について規定されている。

※22【施設基準】

『食品衛生法』と『新潟県食品衛生法施行条例』により規定された食品営業施設内の食品衛生上必要な設備機器等に関する基準。この基準を最低限守ることが営業者に要求される。

※23【食品衛生責任者】

管理運営基準で施設又は部門ごとに設置が義務づけられた衛生管理の責任者。製菓衛生師や調理師、所定の講習会を受講した人などが食品衛生責任者として保健所に届出され、営業者から施設の衛生管理に責任者として命じられる。また、保健所では責任者を対象とした定期的な衛生講習会も行っている。

※24【食品衛生協会】

食品衛生の向上を目指す食品営業者によって設立された組織。会員数は約3,400人であり、平成22年度から食の「安心・安全・五つ星」事業を立上げ、会員相互の連携強化と更なる食品衛生の推進を図っている。

※25【食品衛生指導員】

食品衛生に関しての専門の講習会を受講した食品衛生協会の会員（営業者等）のことで、食品の自主検査の実施や地域の飲食店などに自主的に巡回を行い、食品衛生の向上に努めている。

※26【HACCP】

アメリカ航空宇宙局（NASA）で開発された衛生管理の手法で、製造工程の中で発生する危害をすべて分析して、特に重要な工程を連続的に監視することによって安全性を保証する食品衛生管理の手法。

※27【分別生産流通管理(IPハンドリング)】

遺伝子組み換えされた農産物が、非組み換えのものと混ざらないように生産から流通の各段階できちんと分別管理をし、その分別管理をしたという証明書をつけて加工業者などに提供するシステム。

【 関 係 機 関 】



新潟市

保健所

- 食の安全推進課 TEL : 025-212-8000
- 南食品環境センター TEL : 025-372-6181
- 中央卸売市場 衛生検査室 TEL : 025-257-6769
- 食肉衛生検査所 TEL : 025-261-2600
- 衛生環境研究所 TEL : 025-231-1231

新潟県

- 福祉保健部生活衛生課 TEL : 025-285-5511(代)

厚生労働省

- 食品安全部監視安全課 TEL : 03-5253-1111(代)
- 関東信越厚生局食品衛生課 TEL : 048-740-0762
- 新潟検疫所衛生・食品監視課 TEL : 025-244-4405

農林水産省

- 北陸農政局新潟地域センター TEL : 025-228-5211
- 独立行政法人農林水産消費安全技術センター (本部) TEL : 050-3797-1830(代)

消費者庁

- 消費者安全課 TEL : 03-3507-9280
- 食品表示課 TEL : 03-3507-9221



はなのこまち
花野町

【新潟市の各機関のホームページアドレス】

新潟市ホームページ 食の安全

<http://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/index.html>

食肉衛生検査所

<http://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokueishisetsu/shokuniku/index.html>

衛生環境研究所

http://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/syokuei/shokueishisetsu/eisei_ken/index.html