

平成 27 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 27 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**

(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 27 年度の全体の達成率は 125.3%と平成 26 年度（129.6%）とほぼ同様に、個別のランクは概ね 100%を達成することができました。なお、100%に達していないランクについては、引き続き改善に努めていきます。

(2) 個別ランクのポイントについて

ア **A-ア** 「平成 27 年度重要監視施設」

平成 26 年度に引き続き、「浅漬を広域流通させている規模の大きい施設」を重要監視施設として選定しました。その結果 116.7%（平成 26 年度 122.2%）と、目標を達成しました。

イ **A-イ～エ** 「大量調理を行う施設」

いずれも 100%を達成することができました。平成 27 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** 「A-イ以外の弁当屋、仕出し屋」

達成度 88.2%と、100%には達しませんでした。これは休業中の施設や監視時に不在の施設があり、指導を行えなかったことが理由として挙げられます。平成 28 年度はより効率的・計画的な監視計画を立て、100%を達成できるよう実施していきます。

エ **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 1-2**

(1) 食品の収去検査実施率

平成 27 年度の食品収去検査は 3,764 検体（実施率 109%）で、目標を達成しました。

実施率の低い「生食用食肉」については、取扱業者が少ない等の理由で検体を確保できず、計画数に達しませんでした。

平成27年度は新規で「魚介類加工品」のヒスタミン検査を実施した結果、実施率は100%で、ヒスタミンの検出はありませんでした。平成28年度も引き続き実施します。

(2) ふきとり検査実施率

平成27年度のふきとり検査は、実施率91%で、概ね目標を達成しました。

(3) 食品衛生法に係る規格基準違反検体

平成27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（大腸菌群陽性）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。

(4) 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29検体、拭取り検査では1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。

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	73回 3,918人	教育関係	14回 164人	—
	給食関係	17回 1,881人			
	消費者	44回 1,310人	消費者	5回 51人	
さわやかトーク宅配便	13回 279人（再掲）		2回 164人		—
動く市政教室等	1回 31人（再掲）		2回 33人		3回 53人

5 平成28年度食品衛生監視指導計画について

平成27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28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28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27年度立入監視検査実施結果

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27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)	2	6	7	116.7	
	イ 大量調理を行う飲食店営業(弁当屋, 仕出し屋, 旅館)	25	75	87	116.0	
	ウ 大量調理を行うそうざい製造業	6	18	21	116.7	
	エ 総合衛生管理製造過程承認施設及び対米輸出水産食品加工施設	6	18	26	144.4	
	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	12	13	108.3	
B(年2回以上)	ア A-イ以外の弁当屋, 仕出し屋	169	338	298	88.2	
	イ 広域流通食品を製造・加工する規模の大きい施設	188	376	371	98.7	
	ウ 大量調理を行う給食センター	23	46	57	123.9	
C(年1回以上)	ア 給食施設(病院, 矯正施設)	45	45	50	111.1	
	イ 飲食店営業(すし屋)	173	173	222	128.3	
	ウ B-イ以外の製造業, 処理業, 加工業およびつげ物製造業(ABランク以外)	1,461	1,461	1,490	102.0	
	エ 食肉販売業, 魚介類販売業	519	519	714	137.6	
	オ 食鳥処理場	6	6	6	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), 喫茶店営業 飲食店営業(許可条件付き弁当屋, 仕出し屋)	7,121	3,561	3,519	98.8	
	イ 氷雪販売業, 食品行商	152	76	97	127.6	
	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)	481	241	360	149.4	
	エ 給食施設(学校)	80	40	41	102.5	
E(3年1回以上)	給食施設(有床診療所)	9	5	5	100.0	
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	4,340	868	2,587	298.0	
	イ 自動車による営業, 自動販売機による営業	1,798	360	389	108.1	
	ウ 給食施設(B-ウ, C-ア, D-エ, Eに該当しない給食施設)	692	139	142	102.2	
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)					
※平成28年3月31日現在の施設数		計	17,300	8,383	10,502	125.3

平成27年度 収去検査・ふきとり検査実績

分類	収去事業名	検体数				検査項目数(参考)	
		計画	実績	実施率 (%)	要注意	微生物	理化学
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	10	10	100		50	
	生食用かき	3	3	100		12	
	近海魚介類	3	3	100			9
	魚介類加工品(ヒスタミン検査)	5	5	100			5
	魚肉練製品	10	10	100		30	160
	魚卵	5	3	60		30	51
肉類及びその加工品	食肉製品	10	10	100		120	150
	輸入食肉	5	5	100		45	70
	生食用食肉	5	2	40		16	
	生食卵	5	5	100		15	50
	食肉センターにおける食肉	2,539	2,801	110		2,753	960
	BSE対策(モニタリング検査)	90	144	160			144
乳類及びその加工品	牛乳類, 発酵乳, 乳飲料	10	10	100		44	60
	乳製品	9	9	100		15	24
	アイスクリーム類	10	10	100	2*	40	40
	氷菓	5	5	100		10	62
穀類及びその加工品	生めん類	10	10	100		40	30
	包装ゆでめん	5	5	100		20	
野菜類及びその加工品	国産農産物	67	67	100			8,754
	輸入農産物	10	10	100			1,389
	漬物	25	25	100		114	350
	浅漬	20	20	100	1	200	
	味噌	16	16	100			80
	醤油	4	4	100			16
	豆腐	40	40	100	1	160	
その他の食品	清涼飲料水	5	5	100		10	85
	冷凍食品	10	10	100		20	
	レトルト食品	5	5	100		10	
	はちみつ	5	5	100		10	
	生菓子	40	40	100		200	
	加工食品	40	40	100			950
	非加熱摂取調理済食品 (カット野菜及び果実など)	10	10	100		110	
	そうざい(製造所・弁当)	30	30	100		155	
	そうざい(ホテル・旅館)	72	72	100	11	432	
	そうざい(仕出し・調理パン)	64	64	100	9	384	
	そうざい(スーパー)	16	16	100	1	112	
	そうざい(事業所・給食)	32	32	100	3	384	
	そうざい(直売所)	16	16	100		96	
	そうざい(サラダバー)	16	16	100	3	192	
	機内食	5	5	100		35	
アレルギー物質	30	30	100			60	
放射性物質	農畜産物・水産物等	124	126	102			378
製造用水	製造用水	10	10	100		20	250
収去小計		3,451	3,764	109	31	5,884	14,127
ふきとり検査	衛生指導(食品含む)	40	40	100		210	
	調理器具・手指	342	342	100	1	1,404	
	豆腐	20	20	100		100	
	食鳥肉	60	50	83		250	
	食肉センター(衛生対策)	1,689	1,507	89		5,257	
	食肉センター(BSE対策)	48	48	100			48
ふきとり小計		2,199	2,007	91	1		
合計		5,650	5,771	102	32		

※ 規格基準違反