

令和2年度食品衛生監視指導結果報告

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に沿った衛生管理普及推進施設	1,271	1,271	1,040	81.8
		イ 【年1回以上】 継続監視施設	24	24	36	150.0
		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	110	110	94	85.5
		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】 認定小規模食鳥処理場	5	5	3	60.0
			1,421	1,426	1,190	83.5
流通拠点	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	
上記以外	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3年1月末時点の施設数

2 保健所による収去検査等実績

- ◇ コロナの影響により、計画的な収去が一部困難となりました
- ◆ 新たに飲食店（一般食堂）が条件付等で製造した弁当を検査しました

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	生菓子、そうざい、カット野菜				
		◆弁当	0	38	
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記

◎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、施設等のふきとり検査】

分類	計画	実績	実施率(%)
食肉センターの衛生検査検証（豚枝肉）	308	255	82.8
食肉センターの衛生検証（牛枝肉）	102	85	83.3
食肉センターの衛生検証（施設等）	207	212	102.4
BSE対策（牛枝肉）	48	48	100.0
腸管出血性大腸菌対策（牛枝肉）	全頭	612	

【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）	54	30	55.6
独自モニタリング検査（牛）	54	41	75.9
厚生労働省モニタリング検査（豚）	4	3	75.0
厚生労働省モニタリング検査（牛）	4	3	75.0
合計	116	77	66.4

【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