

## 令和3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 <sup>※1</sup>	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	1,331	1,331	1,154	86.7
		イ 【年1回以上】 過去に衛生管理の不備が認められた施設	10	10	7	70.0
		ウ 【年2回以上】 前年度に行政処分を受けた施設	1	2	2	100.0
		エ 【年1回以上】 食肉の衛生対策強化施設	7	7	3	42.9
		オ 【年1回以上】 持ち帰り又は宅配食品等を提供する 新規施設			随時 <sup>※2</sup>	
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	1	2	200.0
		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	89	89	27	30.3
		エ 【年1回以上】 認定小規模食鳥処理場	5	5	5	100.0
			1,444	1,445	1,200	83.0
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)			—	

※1 令和3年1月末時点の施設数

※2 2 保健所による収去検査等実績 ◆印を参照

## 2 保健所による収去検査等実績

(R4. 1月末時点)

資料1

- ◇ 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
- ◆ 1 立入監視検査実施結果における「I-才」対象施設の検体数

検査内容と食品の種類		検体数他			
		計画	実績	実施率 <sup>※1</sup> (%)	違反 要注意
<b>◎食品衛生法に基づく収去検査</b>					
<b>1. 流通食品の成分規格検査</b>					
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類、魚肉練製品	32	14	43.8	0
肉類及びその加工品	食肉製品				
乳類及びその加工品	牛乳、加工乳、乳酸菌飲料、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、液卵				
<b>2. 流通食品の添加物検査</b>					
魚介類及びその加工品	魚肉練製品、魚卵	70	47	67.1	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、浅漬、味噌、醤油、輸入農産物				
その他の食品	清涼飲料水、菓子類、加工食品、輸入加工食品				
<b>3. 流通食品の残留農薬検査（340項目）</b>					
野菜類及びその加工品	国産農産物、輸入農産物	40	25	62.5	0
<b>4. 流通食品の残留動物用医薬品検査</b>					
肉類およびその加工品	輸入食肉	6	2	33.3	0
その他の食品	はちみつ				
<b>5. 製造用水の水質基準検査</b>					
製造用水	製造用水	4	2	50.0	0
<b>◎食品表示法に基づく収去検査</b>					
<b>1. アレルゲンを含む食品の検査</b>					
その他の食品	加工食品等	16	6	37.5	1 <sup>※2</sup>
<b>2. 流通食品の添加物検査</b>					
魚介類及びその加工品	魚肉練製品、魚卵	70	47	67.1	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、浅漬、味噌、醤油、輸入農産物				
その他の食品	清涼飲料水、菓子類、加工食品、輸入加工食品				

◎新潟県食品の指導基準に基づく指導を行うための収去検査等					
野菜類及びその加工品	漬物、浅漬、豆腐	28	22	78.6	0
その他の食品	生菓子、弁当・そうざい、カット野菜				
		◆ 弁当・そうざい	36	22	61.1
衛生指導	調理器具・手指のふきとり等	12	12	100.0	0
合 計		314	199	63.4	3

※1 小数点第二位以下四捨五入

※2 食品表示法違反

※3 新潟県食品の指導基準要注意

◎検体数は延べ件数

### 3 食肉衛生検査所による検査実績 (R4. 1月末時点)

#### 【枝肉・施設等の衛生検査】

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)	300	250	83.3
食肉センターの衛生検証(牛枝肉)	108	93	86.1
食肉センターの衛生検証(施設等)	207	148	71.5
腸管出血性大腸菌対策(牛枝肉)	全頭	652	

#### 【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	14	58.3
独自モニタリング検査(牛)	12	7	58.3
厚生労働省モニタリング検査(豚)	8	5	62.5
厚生労働省モニタリング検査(牛)	8	5	62.5

#### 【食鳥とたい・施設等の衛生検査】

分類	計画	実績	実施率(%)
食鳥処理場の衛生検証	50	50	100.0

※食肉衛生検査所の検査における食品衛生法の違反事例はありません