

# 新潟市食の安全基本方針に基づく令和2・3年度事業報告及び令和4年度事業計画

視点① 食品の生産から消費に至るまでの各段階における安全性の確保		ページ
<b>方針1 生産段階における安全性の確保</b>		
①-1-(1)	農作物の安全性の確保	1
①-1-(2)	畜産物の安全性の確保	1
①-1-(3)	水産物の安全性の確保	1
<b>方針2 製造・加工・調理・流通・販売における安全性の確保</b>		
①-2-(1)	自主衛生管理体制の推進	2
①-2-(2)	監視指導体制の強化	3
①-2-(3)	輸入食品の安全対策の強化	4
①-2-(4)	食品表示に係る指導及び監視体制の強化	4
<b>方針3 食品の安全性確保体制の充実</b>		
①-3-(1)	試験検査体制の充実と調査研究の推進	5
①-3-(2)	人材育成の強化	6
①-3-(3)	危機管理体制の整備・強化	6
<b>視点② 市民の食の安心安全に関する理解の促進</b>		
<b>方針1 食の安心安全に関する理解の促進</b>		
②-1-(1)	食の安全に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供	7
②-1-(2)	食の安心安全に関する取り組みについての相互理解の促進	8
<b>方針2 関係者間の連携・協働の推進</b>		
②-2-(1)	地域で活動する組織や団体との連携強化	8
②-2-(2)	国や他自治体との連携強化	8

〈食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画〉

視点① 食品の生産から消費に至るまでの各段階における安全性の確保

方針1 生産段階における安全性の確保

施策(1) 農産物の安全性の確保

担当課	施策	令和2年度実績(最終報告)	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
農林政策課	農薬の適正使用・管理に関する情報提供及び啓発指導を推進します。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。
	安心・安全な農産物生産に向けた取り組みを推進します。	○新潟県特別栽培農産物認証制度(申請窓口:新潟市) 認証件数 91件 ○農業生産工程管理(GAP)手法普及推進事業(認証取得経費支援) 認証取得件数 15件	○実施なし(県の制度改正により市町村担当業務廃止) ○農業生産工程管理(GAP)手法普及推進事業(認証取得に向けた取組を支援)	- ○農業生産工程管理(GAP)手法普及推進事業(認証取得経費支援) 認証取得件数 15件	- ○実施なし

施策(2) 畜産物の安全性の確保

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
食肉衛生検査所	と畜検査結果を農場へ還元し、健康な家畜の生産を促します。	○と畜検査結果を生産者および家畜保健衛生所に定期還元しました。また、家畜保健衛生所や農場管理獣医師の要望に応じて衛生対策の効果確認のための個別還元を行いました。	○出荷農場ごとの、と畜検査結果を生産者へ還元し、家畜保健衛生所と連携して健康な家畜の生産と搬入を推進します。	○検査結果を生産者や家畜保健衛生所に定期還元しました。異常を察知の都度、速やかに関係者と連携しての対策を講じました。	○生産者、管理獣医師および家畜保健衛生所と連携して、疾病の少ない健康な家畜の生産と搬入を推進します。
	動物用医薬品、飼料添加物の残留防止について農場啓発を行います。	○薬剤使用歴と残留抗菌性物質検査の結果に基づき、申請者および生産者に薬剤の適正使用について啓発指導を行うとともに、農場毎の薬剤使用実態の情報収集を行いました。	○食肉中の残留抗菌性物質検査を行い、その結果に基づいて薬剤の適正使用について、実態に即した農場啓発を行います。	○残留事例に応じた生産者指導を行うとともに、提出された投薬歴や聞き取り調査などから農場毎の薬剤使用実態を整理しました。	○生産者、管理獣医師およびと畜申請者と連携して、薬剤の適正使用による安全な家畜の生産と搬入を推進します。
農林政策課	家畜排せつ物法の管理基準の順守を支援します。	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助) 支援件数5件	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助)	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助) 支援件数3件	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助)
	監視伝染病の蔓延防止対策を支援します。	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助) 接種頭数 延 42,676頭	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助)	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助) 接種頭数 未定	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助)

施策(3) 水産物の安全性の確保

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
農村整備・水産課	水揚げから出荷までの工程における衛生管理を推進します。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行いました。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行います。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行いました。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行います。
	シジミ重金属検査、アキアミ(アカヒゲ)食品衛生検査を実施します。	○シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体	○シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体	○シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体	○シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体

方針2 製造・加工・調理・流通・販売における安全性の確保

施策(1) 自主衛生管理体制の推進

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
食の安全推進課	製造・加工・調理・流通・販売の施設に対して、自主衛生管理の指導・助言を行い、衛生管理の向上を図ります。	○食品衛生責任者養成講習会, 実務講習会への支援協力 食品衛生責任者養成講習会 9回 416人 食品衛生責任者実務講習会 11回 2510人 新潟市食品衛生協会食品衛生指導員養成講習会 1回 24人	○食品衛生責任者養成講習会, 実務講習会への支援協力	○食品衛生責任者養成講習会, 実務講習会への支援協力 食品衛生責任者養成講習会 8回 693人 食品衛生責任者実務講習会 3回 729人 新潟市食品衛生協会食品衛生指導員養成講習会 1回 22人	○食品衛生責任者養成講習会, 実務講習会への支援協力
		○事業者向けの衛生講習会を開催し、衛生管理の向上を図りました。 営業施設等に対する衛生講習会 5回 49人	○新しい生活様式に配慮しつつ、事業者向けの衛生講習会を開催又は事業者主催の衛生講習会に講師を派遣し、事業者の衛生管理の向上を図ります。	○事業者向けの衛生講習会を開催し、衛生管理の向上を図りました。 営業施設等に対する衛生講習会 3回 42人	○新しい生活様式に配慮しつつ、事業者向けの衛生講習会を開催又は事業者主催の衛生講習会に講師を派遣し、事業者の衛生管理の向上を図ります。
	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発 リーフレット(施設監視時等配布), ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発 リーフレット(施設監視時等配布), ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発 リーフレット(施設監視時等配布), ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発 リーフレット(施設監視時等配布), ホームページを利用した啓発	
	○事業者のHACCP導入の支援実施 HACCP(コーデックスのHACCPに準ずる)に関する講座を開催 1回実施、計13名	○HACCPに基づく衛生管理、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について導入を支援	○事業者のHACCP導入の支援実施 複合型製造業の許可所得の為のHACCPに基づく衛生管理の取組の相談・指導を実施。 複合型そうざい製造業1件、複合型冷凍食品製造業3件	○HACCPに基づく衛生管理(コーデックスのHACCP7原則に基づく衛生管理)導入の支援	
食品衛生法の改正によるHACCPの制度化の普及啓発を実施し、HACCPに沿った衛生管理の導入を推進します。	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する講習会 食品衛生協会と協力し講習会を実施 26回実施 計3,010名参加	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 ・HACCP講習会の実施(4回/年)	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する講習会 食品衛生協会と協力し講習会を実施 17回実施 計1,364名参加	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 ・HACCP講習会の実施(3回/年)	
	○飲食店におけるHACCP導入の支援の実施 モデル事業7社(食堂、弁当屋)	○飲食店におけるHACCP普及啓発 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 「小規模な一般飲食店事業者向けのHACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書(日本食品衛生協会)」の活用	○飲食店におけるHACCP普及啓発 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 「小規模な一般飲食店事業者向けのHACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書(日本食品衛生協会)」の活用	○飲食店におけるHACCP普及啓発 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 「小規模な一般飲食店事業者向けのHACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書(日本食品衛生協会)」の活用	
関係課と連携し給食施設向け講習会等を開催し、施設における衛生管理の向上を支援します。	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会(衛生・栄養) 中止 小規模給食施設指導会(研修・調理実習) 中止 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 1回 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 2回(Zoom開催) 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 中止	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 1回 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回	
食肉衛生検査所	より衛生的な食肉の供給に向けて、と畜場のHACCPに基づく衛生管理について検証・指導・助言を行います。	○HACCPに基づく衛生管理の導入推進と検証・指導・助言を行いました。	○HACCPに基づく衛生管理の検証	○HACCPに基づく衛生管理について、外部検証を行いました。	○HACCPに基づく衛生管理の検証
		○HACCPに関する衛生講習会を行いました。			実施なし
		○衛生講習会の実施(各部門1回) と畜解体部門, 部分肉部門, 内臓処理部門	○衛生講習会の実施		実施なし
		○枝肉, 施設等のふきとり検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 316件 牛枝肉 113件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 721頭 【BSE対策】 牛枝肉 脳脊髄組織汚染モニタリング 48件 ○食鳥とたい・施設等のふきとり検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 と体・施設等 30件	○枝肉・施設等の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 300件 牛枝肉 108件 施設等 207件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 全頭(720頭見込) ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 とたい・施設等 50件	○枝肉・施設等の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 250件 牛枝肉 93件 施設等 148件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 652頭 ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 食鳥とたい・施設等 50件	○枝肉の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 300件 牛枝肉 108件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 全頭(720頭見込) ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 食鳥とたい・施設等 50件

方針2 製造・加工・調理・流通・販売における安全性の確保

施策(2) 監視指導体制の強化

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
保育課	食物アレルギーに対応した給食提供のための取り組みを徹底します。	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)
保健給食課		○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組んだ。	○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組む。	○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組んだ。	○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組む。
保育課	食品衛生等に関する研修会を開催し、衛生的な給食提供について指導を行います。	○食品衛生研修会の開催(11月実施・193名参加)	○食品衛生研修会の開催(5月実施予定)	○食品衛生研修会の開催(11月に音声付きパワーポイントを全施設に送付)	○食品衛生研修会の開催(9月頃実施予定)
保健給食課		○調理員や栄養教諭等を対象に給食における衛生管理について理解を深める研修内容で実施した。新型コロナウイルス感染症防止対応のため、集合研修ではなく、研修資料を配付し職場研修とした。(調理員:1回、栄養教諭等:1回)	○給食における衛生管理について理解を深めるため、調理員や栄養教諭等を対象にオンライン等で研修会を開催する。	○調理員や栄養教諭等を対象に給食における衛生管理について、理解を深める研修内容で実施した。調理員研修は研修資料を配付し職場研修、栄養教諭等は集合研修を実施した。(調理員:1回、栄養教諭等:1回)	○給食における衛生管理について理解を深めるため、調理員や栄養教諭等を対象にオンライン等で研修会を開催する。
保健給食課	新潟市学校給食物資選定基準を設け、給食食材の安全確保に努めます。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定した。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定する。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定した。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定する。
食の安全推進課	食品衛生監視指導計画に基づいた収去及び監視指導を行います。	○収去検体数 227件	○収去検体数 204件	○収去検体数 125件	○収去検体数 211件
		○重点施設監視数 1,219件	○重点施設を監視する	○重点施設監視数 1,166件	○重点施設を監視する
食の安全推進課	中央卸売市場において不良食品の排除及び衛生指導に努めます。	○新型コロナウイルス感染拡大により監視を縮小。青果事業者を対象として、食品衛生法改正及びHACCPに関する食品衛生講習会を行った。	○中央卸売市場内魚介類販売業の施設・設備における可視的で迅速に判定できる簡易キットを用いた検査などを実施し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」体制の支援します。さらに市場内青果販売業へも「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の普及を行います。	○新型コロナウイルス感染拡大により監視を縮小。新潟青果協会と連携し、中央卸売市場内で対象となる青果事業者から営業届出を受け付けた。	○中央卸売市場内魚介類販売業の施設・設備における可視的で迅速に判定できる簡易キットを用いた検査などを実施し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」体制の支援します。さらに市場内青果販売業へも「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の普及を行います。
	給食施設への巡回指導を実施し、衛生及び栄養管理についての監視指導を行います。	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 41施設 ○給食施設への栄養・衛生指導 27回	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) ○給食施設への栄養・衛生指導	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 13施設 ○給食施設への栄養・衛生指導 22回	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) ○給食施設への栄養・衛生指導
食肉衛生検査所	と畜場や食鳥処理場において、食品衛生監視指導計画に基づいた収去及び監視指導を行います。	○食肉中の動物用医薬品検査 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 42回 牛 55回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 4回 牛 4回	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 月2回 牛 月1回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 四半期毎8回 牛 四半期毎8回	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 14回 牛 7回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 5回 牛 5回	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 24回 牛 12回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 8回 牛 8回
中央卸売市場	卸売市場において適切な温度管理による物品の品質保持の指導や、売場内の衛生対策を推進します。	○新型コロナウイルス感染症対策のため、話し合う機会などもなかった。	○HACCP制度の導入の動きをサポートするため、引き続き自主的に話し合う場等を設置するなど、保健所と連携し進めていく。	○年度当初に今年度行う業務について話し合う機会を設け、保健所との連携体制を確認し、衛生指導への同行や食品衛生法改正にかかる届出のサポートを行った。	○HACCP制度の導入の動きをサポートするため、引き続き自主的に話し合う場等を設置するなど、保健所と連携し進めていく。

方針2 製造・加工・調理・流通・販売における安全性の確保

施策(3) 輸入食品の安全対策の強化

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
食の安全推進課	輸入農畜産物・加工品等の収去検査を行います。	○輸入食品の収去検体数36件	○輸入食品の収去検体数22件	○輸入食品の収去検体数10件	○輸入食品の収去検体数22件
	地方検疫所と連携し、輸入食品の安全対策を強化します。	○新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集を行いました。	○新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集を行います。	○新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集を行いました。	○新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集を行います。

施策(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
食の安全推進課	食品関連事業者を対象とした講習会の開催や相談・指導を実施し、適正な表示の作成を支援します。	○個別相談・指導(通年) 562件	○個別相談・指導(通年)	○個別相談・指導(通年) 481件	○個別相談・指導(通年)
		○食品表示法と食品衛生法合同の定期講習会 3回 32人	○表示講習会の開催(原料原産地表示制度及び栄養成分表示を含む)	○原料原産地表示制度等説明会 新潟県共催 1回(Zoom開催)	○ホームページやチラシによる表示作成方法の普及啓発
	食品表示の監視指導を実施します。	○新型コロナウイルス感染拡大により中止	○夏期及び年末一斉監視において、販売店等の監視を重点的に行います。	○新型コロナウイルス感染拡大により中止	○夏期及び年末一斉監視において、販売店等の監視を重点的に行います。

方針3 食品の安全性確保体制の充実

施策(1) 試験検査体制の充実と調査研究の推進

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
保健給食課	学校給食食材の衛生検査を実施し、安全な給食提供を図ります。	給食食材の衛生検査を実施した。 ○給食使用食品(13回) (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品(4回) (着色料・保存料検査等)	給食食材の衛生検査を実施する。 ○給食使用食品 (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品 (着色料・保存料検査等)	給食食材の衛生検査を実施した。 ○給食使用食品(12回) (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品(4回) (着色料・保存料検査等)	給食食材の衛生検査を実施する。 ○給食使用食品 (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品 (着色料・保存料検査等)
食の安全推進課	新潟市食品衛生検査業務管理要綱に基づいて、取去検査の信頼性を確保します。	○試験品の採取および搬送における温度を適正に管理しました。  ○令和2年12月9日に検査等業務管理委員会を书面開催し、検査等の業務が適正に行われていることを確認しました。	○試験品の採取および搬送における温度管理を適切に管理します。  ○信頼性の確保に関することを審議する検査等業務管理委員会を開催し、関係課の連携を強化します。	○試験品の採取および搬送における温度を適正に管理しました。  ○令和3年12月に検査等業務管理委員会を书面開催し、検査等の業務が適正に行われていることを確認しました。	○試験品の採取および搬送における温度管理を適切に管理します。  ○信頼性の確保に関することを審議する検査等業務管理委員会を開催し、関係課の連携を強化します。
	食品衛生に関する調査研究を行い、監視指導に活かします。	○調査研究の取り組み 1件 「コロナ禍におけるテイクアウト・弁当販売に対する啓発活動について」	○調査研究の取組み 2件(予定)	○調査研究の取組み 1件 食品関連事業者団体と連携した「営業届出制度」への対応について	○調査研究の取組み 2件(予定)
食肉衛生検査所	検査精度を確保します。	○精度管理運用マニュアルに基づく外部および内部精度管理の実施 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 8回(分別推定法5回、一斉分析1回、PCG1回、TC1回)	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 8回(分別推定法4回、一斉分析2回、PCG1回、TC1回)	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 10回(分別推定法4回、一斉分析4回、TC2回)	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 8回(分別推定法4回、一斉分析2回、PCG1回、TC1回)
	食肉衛生に関する調査研究を行い、食肉の安全性確保に活かします。	○調査研究の実施 3件以上(対外発表なし)	○調査研究の実施 3件	○調査研究の実施 県内4件、関東ブロック2件、全国1件発表	○調査研究の実施 発表3件以上
衛生環境研究所	各種検査依頼については、正確・迅速に対応します。	○処理期間を守るよう努めました。 (規定の処理期間に対して、超過した検査はなかった)	○処理期間を守るよう努めます。	○処理期間を守るよう努めました。 (規定の処理期間に対して、超過した検査はなかった)	○処理期間を守るよう努めます。
	検査対象項目の拡充を図ります。	○検査法を検討し、依頼検査に対応しました。 (特定原材料の精度管理、製造用水の陰イオン界面活性剤など)	○検査対象項目の拡充を図ります。	○検査法を検討し、依頼検査に対応しました。 (固形食品の分析法検討、動物性医薬品の妥当性評価試験など)	○検査対象項目の拡充を図ります。
	検査機器の整備を図り、検査精度を確保します。	○分析機器の日常点検を計画に基づき実施しました。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検を実施しました。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて、内部精度管理(192回)を実施し、外部精度管理(10回)に参加し、検査精度の確保に努めました。	○分析機器の日常点検及び定期点検を計画に基づき実施します。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検、定期点検を実施します。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて内部精度管理を実施し、外部精度管理に参加し、検査精度の確保に努めます。	○分析機器の日常点検を計画に基づき実施しました。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検を実施しました。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて、内部精度管理(151回)を実施し、外部精度管理(8回)に参加し、検査精度の確保に努めました。	○分析機器の日常点検及び定期点検を計画に基づき実施します。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検、定期点検を実施します。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて内部精度管理を実施し、外部精度管理に参加し、検査精度の確保に努めます。

方針3 食品の安全性確保体制の充実

施策(2) 人材育成の強化

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
食の安全推進課	食の安全確保に関する研修会等に積極的に参加し、資質の向上を図ります。	○全国研修会等に参加 延3人(動画配信による参加) ○県との合同研修会に参加 11人	○全国研修会等に参加	○全国研修会等に参加 延15人(動画配信による参加) ○県との合同研修会に参加(予定) 4人	○全国研修会等に参加
食肉衛生検査所	外部研修会への参加や内部研修会を実施し、専門的技術及び知識の向上を図ります。	○主に所内での研修を計画的に実施しました(所外研修は多くが開催中止)。 【国等主催の研修への参加】 1回 【所内研修】 21回	○内部研修会(文献輪読会等)の実施 20回	○内部研修会(文献輪読会等)の実施 9回+病理研修会7回	○内部研修会の実施
衛生環境研究所	各種研修会等に参加し、分析技術及び知識の向上に努めます。	○国等の主催する研修への参加の他、所内での研修を計画的に実施しました。 国等が主催の研修2回をweb会議、所内研修会2回	○国等の主催する研修への参加の他、所内研修及び関係課との研修を計画的に実施します。	○国等の主催する研修への参加の他、所内での研修を計画的に実施しました。 国等が主催のWeb研修会13回、所内研修会1回	○国等の主催する研修への参加の他、所内研修及び関係課との研修を計画的に実施します。

施策(3) 危機管理体制の整備・強化

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
保育課	食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入等の事故防止対策の徹底を図ります。	○食物アレルギー緊急時対応研修会開催中止(新型コロナウイルス感染防止のため)	○食物アレルギー緊急時対応研修会の開催(継続) ・アナフィラキシーに関する知識の習得 ・緊急時のシミュレートトレーニング(脈の取り方、呼吸の確認、経過記録の書き方、エピペン®注射、介助の仕方などの演習)	○6月に『保育施設における食物アレルギー対応マニュアル』を改訂。【調理・提供編】を追加することにより、給食やおやつ提供時の対応についてより細やかに記載し、誤食や誤配を防止した。 ○7月に食物アレルギーマニュアルの内容を周知するための研修会を実施した。さらに1月には食物アレルギーの基礎知識と給食提供時の適切な対応を習得するための研修会を実施した。	○食物アレルギー緊急時対応研修会の開催(継続) ・アナフィラキシーに関する知識の習得 ・緊急時のシミュレートトレーニング(脈の取り方、呼吸の確認、経過記録の書き方、エピペン®注射、介助の仕方などの演習)
保健給食課	食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入等の事故防止対策の徹底を図ります。	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催した。職場研修会:2回 委員会:1回 連絡会:1回	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催する。	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催した。(職場研修会:1回、委員会:1回、連絡会:1回)	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催する。
保育課	事故発生時には適切かつ迅速に対応して被害を抑え、再発防止に努めます。	○異物混入を防止するための対策の周知徹底 区児童福祉係の栄養士との連絡会議において、異物混入の報告事例の情報共有を図った。そのうえで、区ごとの調理担当者の会合において注意喚起することにより、再発防止に努めた。	○異物混入を防止するための対策の周知徹底	○異物混入を防止するための対策の周知徹底 区児童福祉係の栄養士との連絡会議において、異物混入の報告事例の情報共有を図った。そのうえで、区ごとの調理担当者の会合において注意喚起することにより、再発防止に努めた。	○異物混入を防止するための対策の周知徹底
食の安全推進課	食中毒や食品等による健康被害防止対策を強化します。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図りました。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図ります。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図りました。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図ります。
		○市民からの苦情について、迅速に対応しました。 苦情などの相談件数:172件	○市民からの苦情について、迅速に対応します。	○市民からの苦情について、迅速に対応しました。 苦情などの相談件数:86件(1月24日現在)	○市民からの苦情について、迅速に対応します。
	健康被害発生時には適切かつ迅速に対応し、被害の拡大を防止します。	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施 食中毒発生1件(患者数20人) ○ホームページでの情報提供(通年) ○営業者への情報提供 「食協だより」による情報提供	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施 ○ホームページでの情報提供(通年) ○営業者への情報提供 FAX情報館、食品販売店緊急連絡の活用	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施 ○ホームページでの情報提供(通年) ○営業者への情報提供 「食協だより」による情報提供 ○営業者への情報周知(アレルギー欠落防止の徹底等について)(アニサキスによる食中毒の防止について)	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施 ○ホームページでの情報提供(通年) ○営業者への情報提供 FAX情報館、食品販売店緊急連絡の活用
衛生環境研究所	食中毒事件等の発生に迅速に対応できるよう、検査体制を整備します。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行いました。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行います。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行いました。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行います。

視点② 市民の食の安心安全に関する理解の促進

方針1 食の安心安全に関する理解の促進

施策(1) 食の安全に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画	
消費生活センター	子どもたちへの早期消費者教育として、食品の取り方などを学ぶ出前講座等を開催します。 市民を対象に消費者啓発としてくらしのテスト教室を開催します。	○子ども消費者学習 9校 ○出前くらしのテスト教室 3回	○子ども消費者学習 23校 ○出前くらしのテスト教室 3回	○子ども消費者学習 14校 ○出前くらしのテスト教室 10回	○子ども消費者学習 22校 ○出前くらしのテスト教室 5回	
健康増進課	乳幼児から高齢者までを対象とした食生活関係事業において、適切な食生活と食の安心・安全知識の普及啓発を行います。	○健康増進普及講習会 68回 ○離乳食、幼児食講習会 160回	○健康増進普及講習会 80回 ○離乳食講習会 192回	○健康増進普及講習会 75回 ○離乳食講習会 184回	○健康増進普及講習会 80回 ○離乳食講習会 192回	
	健康づくり支援店普及事業を推進し、栄養情報の提供、健康に配慮したメニューやサービス、健康な空間の提供などに配慮した飲食店を増やします。	○健康づくり支援店フォローと新規取組店増加に努める。	○健康づくり支援店のフォローに努める。	○新潟県健康づくり支援店普及事業終了にあわせ、令和4年3月31日をもって事業を終了する。その旨を各登録店に周知。	—	
食の安全推進課	食品衛生や食品表示等について、市報やホームページ、講習会等を活用し、市民への正しい知識の普及・啓発、情報提供を行います。	○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めました。 市報掲載2回 6月:食品の持ち帰り 安心・安全な利用を 8月:食中毒に注意 パネル展示(ほんポート)、リーフレット配布 1回 令和2年1月7日~2月2日 ○イベントや講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行いました。 食中毒予防のための講習会の開催 6回 98人 自然毒食中毒予防講習会の開催(10月16日) 10人 次世代対象の食品衛生講習会の開催 1回 23人 ○メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行いました。 ラジオでの広報(テイクアウト食品についての食中毒予防など)いきいき新潟(3月20日放送)	○HACCPの認知度を上げるための情報提供に取り組みます。 ○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めます。 ○講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行います。 ○メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行います。	○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めました。 市報掲載1回 8月:食中毒に注意 パネル展示(ほんポート)、リーフレット配布 2回 令和3年7月6日~8月3日:食中毒を防ぎましょう 令和4年1月6日~2月1日:防ごうノロウイルス食中毒 ○イベントや講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行いました。 食中毒予防のための講習会の開催 5回 74人 次世代対象の食品衛生講習会の開催 1回 30人 ○メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行いました。 ケーブルテレビでの広報(食中毒予防など)	○HACCPの認知度を上げるための情報提供に取り組みます。 ○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めます。 ○講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行います。 ○メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行います。	
		○特定保健用食品及び健康食品講習会を開催予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の発生状況を鑑み中止することとなりました。その代わりに、食育・花育センター内で食品の栄養成分表示及び保健機能食品等の情報提供のための展示を行いました。	○食品の栄養成分表示及び保健機能食品等の情報提供のためのパネル展示を行います。	○食品の栄養成分表示及び保健機能食品等の情報提供のためのパネル展示を行いました。	○新潟市食育・花育センター内にて、食品表示に係る普及啓発のための展示を行います。	
		市民からの食の安全相談について常時受付を行い、食の安心安全への市民ニーズに対応します。	○食の安全相談を通年実施しました。	○食の安全相談を通年実施します。	○食の安全相談を通年実施しました。	○食の安全相談を通年実施します。
		市政教室や市政さわやかトーク等を活用し、食肉衛生について、市民への正しい知識の啓発、情報提供を行います	○衛生検査結果をひと月ごとに集計してホームページに掲載しました。	○ホームページによる情報提供の実施	○衛生検査結果をひと月ごとに集計してホームページに掲載しました。	○ホームページによる情報提供の実施
食肉衛生検査所	市政教室や市政さわやかトーク等を活用し、食肉衛生について、市民への正しい知識の啓発、情報提供を行います	○市政教室や市政さわやかトーク宅配便等を実施し、食肉衛生について、正しい知識の啓発と情報提供を実施しました。 【市政教室】 8回 参加者152名 【市政さわやかトーク宅配便】 2回 参加者140名	○市政教室や市政さわやかトーク宅配便による食肉衛生についての正しい知識の啓発と情報提供の実施	○市政教室や市政さわやかトーク宅配便等を実施し、食肉衛生について、正しい知識の啓発と情報提供を実施しました。 【市政教室】 3回 参加者 145名 【市政さわやかトーク宅配便】 3回 参加者 96名	○市政教室や市政さわやかトーク宅配便による食肉衛生についての正しい知識の啓発と情報提供の実施	
		○福祉バス等での講習は中止した ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開予定)	○福祉バス等での講習(随時) ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	○福祉バス等での講習は中止した ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開予定)	令和5年度以降実施予定 ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	
衛生環境研究所	福祉バス等の施設見学、研究所たよりの発行等を通じて市民への食品衛生に関する情報提供を行います。	○福祉バス等での講習は中止した ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開予定)	○福祉バス等での講習(随時) ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	○福祉バス等での講習は中止した ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開予定)	令和5年度以降実施予定 ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	
		○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年実施しました。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施します。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年実施しました。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施します。	
食と花の推進課	食育・花育センターの食育展示コーナーにおいて、食品表示情報の展示とガイドによる普及啓発を行います。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年実施しました。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施します。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年実施しました。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施します。	
		○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年実施しました。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年で実施します。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年実施しました。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年で実施します。	



**方針1 食の安心安全に関する理解の促進**

**施策(2) 食の安心安全に関する取り組みについての相互理解の促進**

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
保育課		○アレルギー児に対する食事提供について、保護者・保育施設間での情報共有の徹底。 ○卒園の際、保育施設で管理する「食物アレルギー個人経過表」の写しを入学する小学校へ提供し、保育施設と学校間で情報共有を図った。	○アレルギー児に対する食事提供について、保護者・保育施設間での情報共有の徹底 ○令和2年度末にアレルギーマニュアルを改訂し、給食における対応について、より細やかに記載する予定。新マニュアルの内容の周知に努め、活用を推進する。	○6月に保育施設における食物アレルギーマニュアルを改訂し、アレルギー児に対する食事提供における、保護者・保育施設間での情報共有について、詳細に示した。 ○食物アレルギーの研修会を7月と1月に実施し、新マニュアルの内容の周知に努め、活用を推進した。	○改訂した食物アレルギー対応マニュアルの活用を推進することにより、アレルギー児に対する食事提供について、保護者・保育施設間での情報共有の徹底をはかる。
保健給食課	食物アレルギー児への給食対応について、児及び保護者と保育施設・学校間の情報共有を図り、適切な給食提供についての相互理解に努めます。	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図った。(年1回) ○新型コロナウイルス感染症防止対応のため「学校におけるアレルギー疾患への対応研修会」を集合研修ではなく、研修資料を配付する職場研修として「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図った。(年1回)	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図る。 ○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図る。	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図った。(年1回) ○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図った。(年1回)	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図る。 ○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図る。
食の安全推進課	食の安全意見交換会を開催し、学識経験者・食品関係団体・食品関連事業者及び市民の意見を求め、施策に反映します。	○食の安全意見交換会開催 1回	○食の安全意見交換会開催します1回	○食の安全意見交換会開催 1回	○食の安全意見交換会開催します1回

**方針2 関係者間の連携・協働の推進**

**施策(1) 地域で活動する組織や団体との連携強化**

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
健康増進課	食生活関係団体(栄養士会、食生活改善推進委員協議会)と連携し、適切な食生活の市民への普及啓発を図ります。	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 1回	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 2回	○栄養士会 0回 ○食生活改善推進委員協議会 1回	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 2回
食の安全推進課	食品関連事業者・関係団体等と連携し、衛生管理の向上等についての市民向け啓発事業を行います。	○市食品衛生協会と保健所の合同啓発活動(テイクアウト合同監視)の実施 延3回 204施設	○市食品衛生協会各組合と調整により実施を判断する	○市食品衛生協会と保健所の合同啓発活動(テイクアウト合同監視)の実施 延3回 87施設	○市食品衛生協会と保健所の合同巡回による衛生指導の実施

**施策(2) 国や他自治体との連携強化**

担当課	施策	令和2年度実績	令和3年度計画	令和3年度実績(1月末現在)	令和4年度計画
食の安全推進課	国や他自治体と連携し市民向け啓発事業を行います。	○新型コロナウイルス感染拡大により中止	○市民への食中毒予防に関する啓発を実施します	○新型コロナウイルス感染拡大により中止	○市民への食中毒予防に関する啓発を実施します