

令和3年度
新潟市食品衛生監視指導計画
(素案)

CITY
OF



新潟市

目次

はじめに	1
第1 食の安心・安全に関する市民アンケートの結果	2
第2 重点的な監視指導事項と立入監視検査計画	3
1 重点的な監視指導事項	
2 立入監視検査計画	
第3 監視指導事項	6
1 食中毒対策	
2 収去検査等の実施	
3 食品表示対策	
4 一斉取締り	
5 その他	
第4 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5 食品等の検査	10
1 保健所による検査等	
2 食肉衛生検査所による検査	
3 中央卸売市場衛生検査室による検査	
第6 違反を発見した場合の対応	12
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 自主衛生管理体制の強化	13
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	
第10 市民とのコミュニケーション	16
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	
(参考)食品の種類ごとの衛生管理のポイント	18
用語説明	19

はじめに

食生活の多様化、食品流通のグローバル化、健康意識の高まりなどを背景として、『食の安全性』に対する消費者の関心は非常に高くなっています。

その中で、新潟市（以下「本市」という。）では、令和2年3月に『新潟市食の安全基本方針』の第三次改定が行われ、食の安心・安全確保の取り組みについて、より実態に即した各種施策の方向性を示し、それに基づいた取り組みを行っています。

また、平成30年6月に食品衛生法^[※1]が大幅に改正され、原則すべての食品等事業者^[※2]は HACCP^[※3]に沿った衛生管理が義務付けられるなど、食の安全性確保に向けて大きく変化する時期を迎えています。

その中で、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・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。

本計画は、『食品衛生法』及び『新潟市食の安全基本方針』に基づき、食品衛生の監視指導における具体的な取り組み・施策についてまとめたものであり、アンケートなどで寄せられた市民意見や最近の食に関する諸問題、社会状況などを踏まえて策定しています。

本市は、本計画に基づいた監視指導を効果的・効率的に実施することで、食の安心・安全の確保を図ってまいります。

食の安全性確保のための役割

消費者

家庭における食中毒予防など食品衛生に関する正しい情報の収集に努め、よく理解し活用するとともに、食品衛生行政へ意見を表明する。

食品等事業者

食の安全性を確保する第一義的責任を有していることを認識し、各工程で適切な措置を講じて安全な食品等を提供する。また、適正な表示等により消費者に向けて正確な情報を提供する。

新潟市

食品などの監視指導、消費者・食品等事業者との意見交換、食品衛生知識の普及啓発などについて、市の実情に沿った食の安全性確保のための施策を実施する。

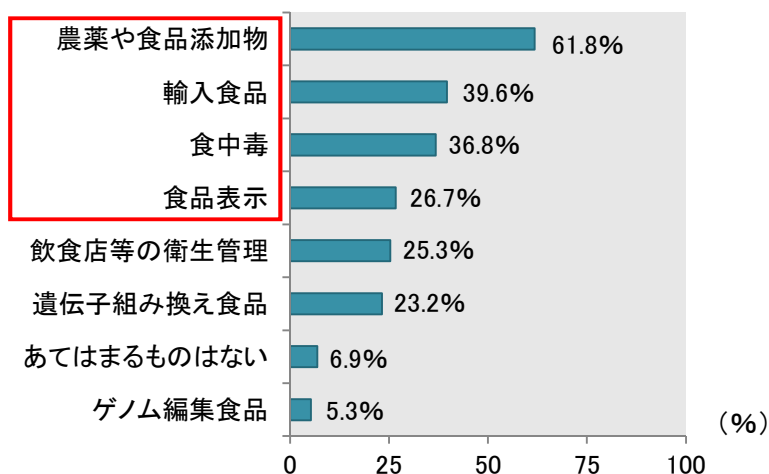
第1 食の安心・安全に関する 市民アンケートの結果

令和2年度に実施した食の安心・安全アンケート調査（インターネット調査）の結果は、以下のとおりでした。

1 食の安全に対する関心度

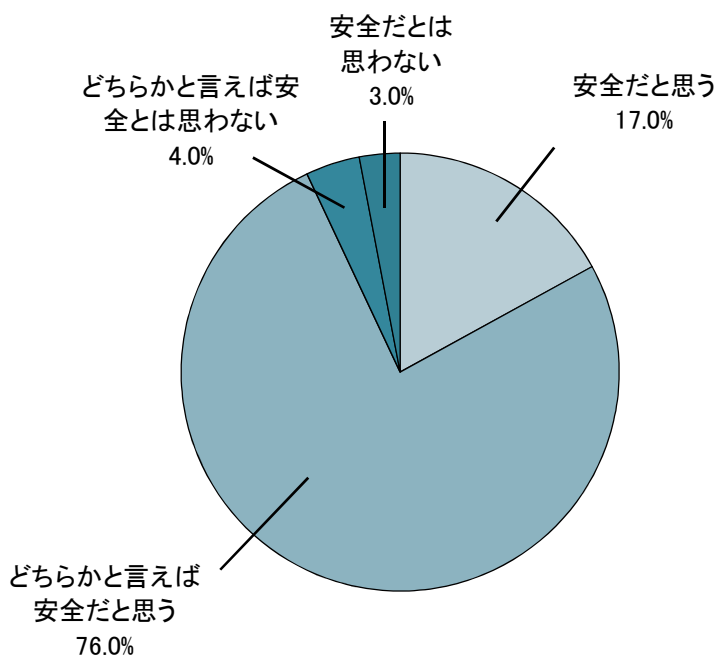
食の安全に対し「関心がある」または「どちらかといえば関心がある」と答えた人は、83.8%（回答者数500人）でした。

「関心がある」または「どちらかといえば関心がある」と答えた人が特に関心がある事項は、「農薬や食品添加物」、「輸入食品」、「食中毒」、「食品表示」の順に多い結果でした。



2 新潟市における食品の安全性の認識

新潟市内で購入する（食べる・利用する）食品について、「安全だと思う」または「どちらかといえば安全だと思う」と回答した人は、93.0%（回答者数500人）でした。



第2 重点的な監視指導事項と 立入監視検査計画

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的に監視を実施する事項を掲げ、食の安心・安全を確保します。

1 重点的な監視指導事項

(1) HACCP に沿った衛生管理の推進強化

令和3年6月1日をもって、食品衛生法改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化についての経過措置が終了します。これを受けて、食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理の導入状況を確認し、取り組みが不適切な施設には、適切に助言・指導を行います。

- ◆営業許可更新に係る施設立入時に、HACCPに沿った衛生管理の導入状況を確認し、取り組みが不適切な施設については、適切に助言・指導を行うことで施設の衛生管理体制強化を支援します。

(2) 流通拠点における食肉の衛生対策

新潟市食肉センターで解体された牛の枝肉^{〔※4〕}について、腸管出血性大腸菌^{〔※5〕}の検査を実施し、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。

- ◆牛の枝肉全頭について、腸管出血性大腸菌の検査を行うとともに、枝肉・施設等の衛生検査や動物用医薬品検査も実施します。

(3) 継続監視の必要な施設への重点指導

過去の立入監視指導の際に衛生管理について指導をしたものの改善されない施設や、昨年度に食中毒を発生させた施設などの継続的な監視指導が必要な施設について重点的な監視指導を実施します。

また、特に原材料の食肉とそうざい等すぐに食べることのできる食品が交差するおそれのある施設に対し、継続して監視指導を実施してきましたが、二次汚染防止対策が未だ不十分であり、継続的な監視が必要な施設について、今年度も引き続き重点監視指導事項として実施していきます。

- ◆過去に指摘した事項を中心に、その改善状況や、HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認し、一般衛生管理を含む衛生管理全般の助言・指導を行います。

(4) 持ち帰り又は宅配食品等に関する監視指導

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、生活様式の変化に伴い、新たに食品の持ち帰りや宅配等のサービスを開始する例が認められるため、当該食品に関する衛生管理の実態把握に努めます。

- ◆新たに弁当を製造する施設や持ち帰り食品等を提供する事業者を対象に食品の収去検査等を実施し、必要に応じて適切な指導を行います。

2

立入監視検査計画

1の重点的な監視指導事項を踏まえ、監視指導対象施設及び監視予定回数を設定し、立入検査を効率的かつ効果的に実施します。

対象区分	監視ランク	対象施設詳細(監視予定回数)	施設数	
重点監視施設	I	ア	HACCP に沿った衛生管理推進強化施設(年1回以上)	約 1、700 施設
		イ	過去に衛生管理の不備が認められた施設(年1回以上)	
		ウ	前年度に行政処分を受けた施設(年2回以上)	
		エ	食肉の衛生対策強化施設(年1回以上)	
		オ	持ち帰り又は宅配食品等を提供する新規施設(年1回以上)	
巡回施設	II	ア	対米輸出水産食品取扱認定施設(年1回以上)	約 90 施設
		イ	定期的な監視を要する飲食店営業・そうざい製造業・集団給食施設 ^{〔※6〕} (年1回以上)	
		ウ	認定小規模食鳥処理場(年1回以上)	
流通拠点等	その他	ア	食肉センター(常時) 中央卸売市場(月1回以上)	—
		イ	上記に該当しない施設及び臨時営業等(実状に応じて)	—

コロナ禍における新しい生活様式に伴い、立入検査による監視が行えない場合については、窓口や電話での口頭指導やオンラインを活用し、適切に相談や監視指導対応を行えるよう体制を拡充します。



第3 監視指導事項

重点的な監視指導事項のほか、基本的な食中毒対策や食品表示の適正化について、日常的な立入検査や一斉取り締まり等の中で実施していきます。

1 食中毒対策

- ◆感染性の強いノロウイルス^{〔※7〕}対策を中心に、手洗いの徹底等の食中毒対策の実施状況について、監視指導を行います。
- ◆給食施設や大量調理施設を対象に、運営実態に応じ、業界団体が策定した手引書又は大量調理施設衛生管理マニュアル^{〔※8〕}に基づいた監視指導を行います。
- ◆『新潟市フグ中毒の防止に関する要綱』に基づき、新たに創設されたふぐ処理責任者^{〔※9〕}認定試験制度を適正に運用するとともに、除毒処理されていないふぐの消費者への販売禁止等、ふぐの適切な取扱いについて監視指導を行います。また、講習会やホームページにより、ふぐに関する正しい知識の普及・啓発を図ります。
- ◆野生鳥獣肉（ジビエ）の適切な取扱いについて啓発を行います。

2 収去検査^{〔※10〕}等の実施

1) 農畜産物の残留農薬などの検査

- ◆食品の安全性について特に関心がある農薬の残留について、市内産の農産物を中心に輸入農産物についても検査を行います。
- ◆畜産物については、動物用医薬品^{〔※11〕}の残留検査を行い、安全性を確認します。

2) 加工食品の食品添加物や施設の衛生状態などの検査

- ◆食品の安全性について特に関心がある輸入食品については、「輸入加工食品」の食品添加物検査を今年度も引き続き実施します。
- ◆食品の安全性について特に関心がある食中毒を防止するため、食品衛生法に基づく規格基準^{〔※12〕}の検査の他に、『新潟県食品の指導基準』に基づく検査等を実施します。
- ◆施設の衛生状態を確認するため、施設のふきとり検査を実施します。

3 食品表示対策

1) アレルゲンの使用状況とアレルゲン表示の確認

- ◆アレルゲンの表示欠落による健康被害の発生を防止するため、卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生の7品目について検査などを実施し、適正に表示されているか確認します。
- ◆アレルゲンの混入防止策の徹底を指導します。
- ◆アレルゲン対応食の提供およびアレルゲン表示を行っている飲食店等について、原材

料の確認などが適切に実施されているか確認します。

2) 表示の確認

- ◆食品表示法^{〔※13〕}に関する表示事項について、中央卸売市場や販売店、製造所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。

4

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：令和3年7月1日から8月31日まで
年 末：令和3年11月20日から12月31日まで

(2) 実施方法

- 厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、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、食品の表示や保管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^{〔※14〕}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、製造工程や取扱いが適正であるかを確認します。
- ノロウイルスやカンピロバクター^{〔※15〕}、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。
- 新潟駅周辺や古町等の店舗数や利用客数が多い地域で巡回を実施し、食中毒予防についての情報提供を行います。
- 実施状況について、ホームページで公表します。
- 新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、必要に応じて実施方法を見直します。

5

その他

- ◆インターネット等の手段により広告・通信販売を行っている食品関連施設を対象に、ウェブページ等の掲載情報の監視を行い、必要に応じて適切に指導します。

第4 監視指導の実施体制

1 食の安全性確保に係る機関

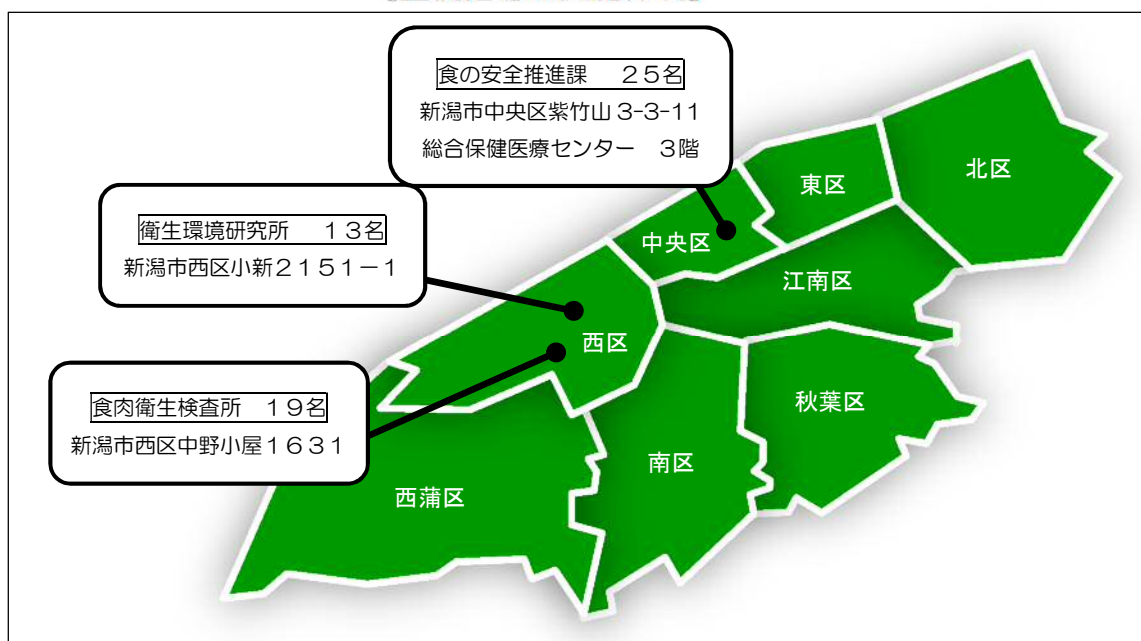
1) 保健所 食の安全推進課

- ◆食品営業施設及び給食施設などの監視指導、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。
- ◆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』に基づいた疾病検査を全頭行います。
- ◆食肉センターにおけるHACCPに基づく衛生管理について、外部検証を行います。
- ◆動物用医薬品の残留検査を実施し、不適正な食肉の流通を未然に防止します。
- ◆伝達性海綿状脳症（TSE^[*16]）対策として、解体作業における特定部位^[*17]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必要に応じて実施します。

【監視指導の実施体制】



3) 衛生環境研究所

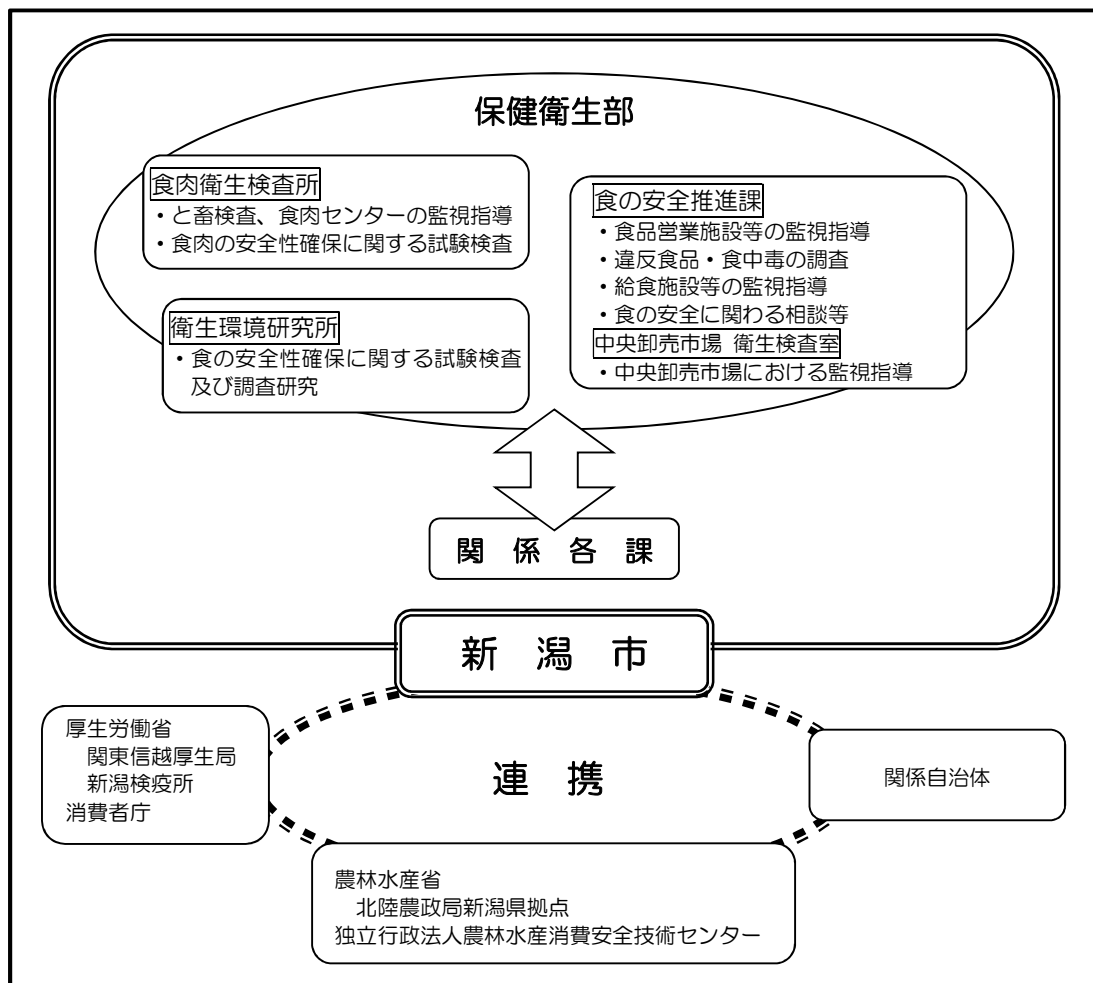
- ◆食の安全性確保に関する施策に資する試験検査と調査研究を行います。
- ◆新たな技術の導入に努めるとともに検査手法の検討を行うなど、試験検査体制を充実し、迅速・正確な検査を実施します。
- ◆調査研究の成果は関係各課へ適切にフィードバックします。
- ◆ホームページや施設見学などにより、食に関する知識・情報の普及、提供及び啓発を行います。

2

関係部局との連携確保

- ◆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、農水部門、消費生活センター、教育委員会など関係各課で連携して食の安心・安全を推進する体制の充実を図ります。
- ◆広域流通食品・輸入食品の違反発見や広域的な食中毒事案の発生・拡大防止のため、法に規定される「広域連携協議会^[*18]」を活用しながら国の関係機関や関係する自治体と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。

【新潟市と関係部局との連携】



第5 食品等の検査

1 保健所による検査等

- ◆違反食品、不良食品の流通防止を図ります。
- ◆『食品衛生法』及び『食品表示法』に基づく収去検査を実施し、『新潟県食品の指導基準』等に基づく指導を実施します。
- ◆衛生指導のため、施設のふきとり検査を実施します。

検査内容と食品の種類		検体予定数*
◎食品衛生法に基づく収去検査		
1. 流通食品の成分規格^[※19]検査		
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類、魚肉練製品	32
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	
2. 流通食品の添加物検査		
魚介類及びその加工品	魚肉練製品、魚卵	70
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	
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	40
5. 流通食品の残留動物用医薬品検査		
肉類およびその加工品	輸入食肉	6
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	4
◎食品表示法に基づく収去検査		
1. アレルゲンを含む食品の検査		
その他の食品	加工食品等	16
2. 流通食品の添加物検査		
魚介類及びその加工品	魚肉練製品、魚卵	70
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	64
その他の食品	生菓子、弁当・そうざい、カット野菜	
衛生指導	調理器具・手指のふきとり等	12

※検体数は延べ件数

- ◆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は、監視指導の一環で必要に応じて実施することから、「検体予定数」は目安です。
- ◆収去検査の検体数は、その食品を製造する施設数やこれまでの実績等を基に決定しています。また、対象食品については、「第2重点的な監視指導事項と立入検査計画 1重点的な監視指導事項(4)持ち帰り又は宅配食品等に関する監視指導」(4ページ)及び「第3監視指導事項 2収去検査の実施」(6ページ)に記載の内容を考慮して選定します。
- ◆収去検査を実施する際には、次の点に留意して行います。
 - (1) 製造者、販売者などの立会いのもと食品衛生監視員^[※20]が収去証を交付します。
 - (2) 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(特に農産物では生産農場番号)など、迅速な調査を行うために必要な情報の確認と記録を確実にしています。
 - (3) 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。
 - (4) 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。
 - (5) 検査結果は定期的にホームページで公表します。

2 食肉衛生検査所による検査

- ◆食肉センターにおいて、枝肉・施設等の衛生検査や残留動物用医薬品検査を行い、食肉への微生物の汚染防止や動物用医薬品の残留防止を図ります。

【枝肉・施設等の衛生検査】

分類	検査項目	検査件数
食肉センターの衛生検証(豚枝肉)	微生物	300
食肉センターの衛生検証(牛枝肉)	微生物	108
食肉センターの衛生検証(施設等)	微生物	207
腸管出血性大腸菌対策(牛枝肉)	腸管出血性大腸菌	全頭

【残留動物用医薬品検査】

分類	検査頻度	検査回数
残留スクリーニング検査 (治療薬の残留確認)	疾病を疑った全頭	随時
独自モニタリング検査 (適正飼養の検証)	肥育豚・繁殖豚 各月1回	24
	牛 月1回	12
厚生労働省モニタリング検査 (通知に基づく実態調査)	豚 四半期毎	8
	牛 四半期毎	8

- ◆食鳥処理場において、食鳥とたい・施設等のふきとり検査を行い、衛生管理状況を確認して指導を実施します。

【食鳥とたい・施設等の衛生検査】

分類	検査項目	検査件数
食鳥処理場の衛生検証	微生物	50

3 中央卸売市場衛生検査室による検査

- ◆中央卸売市場のせり場や食品取扱い施設について、簡易ふきとり検査キットによる検査を行い、衛生管理状況を確認しながら、指導を実施していきます。

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

- ◆規格基準等の違反を発見した場合は、原因の究明とともに、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を図ります。
- ◆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公衆衛生上必要な措置に係る基準^[*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、食品表示法に違反した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。
- ◆食品衛生法の改正により、指定成分等含有食品による健康被害情報や食品等の自主回収についての届出制度が創設されることから、ホームページ等を通じて業者に周知するとともに、適正な制度運用について指導します。

第7 食中毒など健康被害発生時の対応

- ◆保健所は健康被害を最小限に抑えるため、24時間365日体制で、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、迅速に国へ報告し、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。
- ◆広域的な食中毒事案発生時には、法の規定する「広域連携協議会」を活用し、関係する自治体や国と、食中毒の原因調査やその結果等の情報を共有しながら、食中毒患者等の広域にわたる発生やその拡大防止に努めます。

第8 自主衛生管理体制の強化

1) 食品等事業者への指導・支援

- ◆食品等事業者の開催する食品衛生講習会に職員を派遣し、自主衛生管理の徹底を指導します。
- ◆各テーマに沿った下記の講習会を開催し、食品等事業者や調理従事者の知識の向上を図ります。
 - ・食中毒予防
 - ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
 - ・食品表示法に基づいた表示の基礎
 - ・給食施設集団指導会
- ◆衛生管理に関する個別の相談にも応じ、啓発資料等を提供して自主衛生管理体制の強化を支援します。
- ◆衛生指導の一環として、測定器を用いたふきとり検査を適宜実施し、事業者の衛生意識の改善を促します。

2) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進

- ◆HACCPに沿った衛生管理を食品等事業者が自ら円滑に行えるように、業界団体が策定した手引書の具体的な活用方法を、研修会や施設監視時において手厚く助言を行います。

3) 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^[※23]による食品衛生事業を推進するため、食品衛生指導員^[※24]による巡回指導に参加する他、食品衛生指導員研修会などで講習を行います。

4) 中央卸売市場における指導・支援

- ◆青果等販売業及び魚介類販売業の施設に対し、手引書の具体的な活用方法を助言、指導することで HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を推進し、自主衛生管理体制を強化します。

5) 食肉センターにおける指導・支援

- ◆より衛生的な食肉を供給するため、食肉センターの HACCP に基づく衛生管理について、検証、指導、助言を行います。
- ◆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。

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、各種研修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主催
全国食品衛生監視員研修会及びブロック研修会、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)県と合同で開催
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
 - (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^[※2 5]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(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最新の知見を習得するため4年毎に受講する講習会

2) ふぐ処理責任者

- ◆公益社団法人新潟県食品衛生協会が実施するふぐ処理責任者認定試験において、開催される講習会に協力し、ふぐ処理責任者の資質の向上を図ります。

3) 食品衛生指導員

- ◆食品衛生指導員を養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。
- ◆新潟市食品衛生協会が児童向けに開催する手洗い教室の講師を担当する食品衛生指導員に対し、必要に応じて教育のための講習会を開催し、協力します。

第10 市民とのコミュニケーション

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。

2 市民への情報提供と意見交換

1) 市民と対話のできる講習会の開催

- ◆家庭における食中毒予防やアレルギー、健康食品などについて、『わかり易く・役に立つ講習会』を開催して情報提供します。
- ◆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^{※26]}」における意見交換

- ◆「食の安全意見交換会」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) 『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・安全について』『食中毒を防ぎましょう』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、『学んでみよう「お肉ができるまで」』というテーマで、食肉衛生と命への感謝について啓発を行います。

4) ホームページの充実

- ◆食中毒や違反食品などの最新情報を掲載します。
- ◆食品衛生法の改正に関する情報提供を行います。
- ◆電子メールでの問い合わせも常時受け付けます。

5) メディアやパンフレットなどによる情報提供

- ◆食中毒予防啓発のため、庁舎等においてパネル展を行うほか、市報などを利用して積極的に情報提供を行います。
- ◆食品衛生に関するパンフレットを作成して衛生講習会や窓口等で配布し、情報提供・注意喚起を行います。

6) 「動く市政教室」などによる施設の見学・紹介

- ◆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。

7) 手洗い教室教材貸出事業の実施

- ◆学校・事業所・福祉施設等で「手洗い教室」を実施するために必要な教材を貸出しすることにより、食品等事業者及び消費者に対し広く食中毒予防のための適切な手洗いの普及促進を図ります。

＜令和2年度の実績＞（令和3年2月末現在）

講座タイトル等	実施期間・回数	参加人数
自然毒講習会（旧きのご食中毒予防講習会）	10月	20名
小学生向け手洗い講習会	11月・3回	285名
さわやかトーク宅配便	通年・2回	60名

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

- ◆「令和4年度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

- ◆「令和2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、令和3年6月末までにホームページで公表します。
- ◆「令和3年度新潟市食品衛生監視指導計画」に基づき、夏期、年末等の一斉取締り事業や食品等の収去検査を実施し、その実施状況や結果を年度途中に適宜公表します。
- ◆「令和3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は、令和4年6月末までにホームページで公表します。

(参考) 食品の種類ごとの衛生管理のポイント

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 ・ふぐに関する適正な管理、取扱いの徹底 ・生食用魚介類の衛生管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の状況の確認
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 ・販売、調理施設などでの衛生管理の徹底 ・生食用野菜・果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の状況の確認 ・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
食品添加物 その他	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物に関する使用記録、表示の確認 ・アレルギーを含む食品に関する表示の確認

用語説明

※1【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。

※2【食品等事業者】

食品等（食品添加物、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。

※3【HACCP】

日本語では「危害分析重要管理点」と訳される。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある危害を分析し、製造工程のどの段階で対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法のこと。

※4【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。

※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。菌体の表面形状により分類されており、O157、O111、O26などが代表的。

※6【集団給食施設】

食品衛生法の改正により、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設として分類されたもので、1回の提供食数が20食程度以上の場合、食品衛生法に基づく届出が必要となる。

※7【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。冬期に多く発生し、ノロウイルスを蓄積した二枚貝類の生食や、ノロウイルスに汚染された食品を介した食中毒の他、育児や介護などを介して人から人へと感染する場合もあり、食中毒としても感染症としても注意が必要である。

※8【大量調理施設衛生管理マニュアル】

「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知）の別添で、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき作成された衛生管理マニュアル。

※9【ふぐ処理責任者】

ふぐの除毒、その他取扱いに関する知識と技術を有し、公益社団法人新潟県食品衛生協会が実施するふぐ処理責任者認定試験に合格した有資格者。営業施設でふぐの除毒処理を行う際には、

ふぐ処理責任者の設置が求められる。

※10【収去検査】

『食品衛生法』、『食品表示法』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採取し、試験検査すること。

※11【動物用医薬品】

家畜の病気や寄生虫の予防または治療などの目的に使用される医薬品のことです。抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫駆除剤などがあり、食品衛生法では残留基準値が規定されています。

※12【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。

※13【食品表示法】

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、『食品衛生法』、『JAS法^{※28}』、『健康増進法』の食品の表示に関する規定を統合して創設された法律。平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日に施行された。

※14【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。

※15【カンピロバクター】

食中毒の原因菌であり、家畜や家さ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や加熱不足で食べたことが原因と疑われる事例が報告されている。

※16【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。

※17【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。

※18【広域連携協議会】

監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図ることを目的に、食品衛生法第21条の3に規定に基づき設置される協議会。広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止に必要な場合には、国(地方厚生局)と関係自治体とで協議会を開催し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有するなどして、効果的な原因調査、適切な情報発信等を実施する。

※19【成分規格】

規格基準のうち、食品や添加物の成分についての規格。

※20【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。

※21【公衆衛生上必要な措置に係る基準】

『食品衛生法』に定められる基準で、施設の内外の清潔保持やねずみ・昆虫の駆除対策などの一般的な衛生管理に加え、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCP に沿った衛生管理）に関しての規定が設けられている。営業者はこの基準に従い、公衆衛生上必要な措置を自ら定め、遵守しなければならないとされている。

※22【施設基準】

『食品衛生法』や『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【新潟市食品衛生協会】

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 2、700 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。

※24【食品衛生指導員】

食品衛生に関する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。

※25【食品衛生責任者】

食品衛生法において、施設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。

※26【食の安全意見交換会】

新潟市食の安全基本方針に基づき、本市における食の安心安全の確保を目的とし、食品衛生や食の安全に係る施策についての意見交換を行う会議。各分野から広く意見を募るために、委員は市民（公募委員）を初めとして、学識経験者や関係団体等で構成される。

（参考）食の安全意見交換会開催状況等のホームページ

http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/gyoseiunei/sonota/fuzokukikankonwakai/konwakai/sonota/hokeneisei/hokenjyo/shoku_anzen/index.html



※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。

※28【JAS法】

『農林物資の規格化等に関する法律』の略称（旧名称は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」）。『食品表示法』が制定されるまでは、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の表示についても規定していた。

【 関 係 機 関 】



新潟市

保健所

食の安全推進課TEL：025-212-8000

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：025-280-5205

福祉保健部健康対策課TEL：025-280-5198

農林水産部食品・流通課TEL：025-280-5743

厚生労働省

生活衛生・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

新潟検疫所食品監視課TEL：025-244-4405

農林水産省

北陸農政局新潟県拠点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

食品表示企画課TEL：03-3507-9221



【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/iry/shoku/index.html>

食肉衛生検査所

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

衛生環境研究所

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