

平成30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30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) 全体の結果について

当市では、平成30年度より、重点監視指導事項を中心に、年度内に必ず立ち入り指導する施設を選定してAからCのランクに分類し、より目的意識をもって、効率的に監視指導にあたりました。

平成30年度の全体の達成率は100.7%で、目標を達成することができました。

(2) 個別ランクのポイントについて

ア A 「前年度に行政処分等を受けた施設」

平成29年度に行政処分又は書類による行政指導を受けた施設について、年間3回以上の立入監視検査を計画して実施した結果、達成率116.7%と目標を達成しました。

イ B-ア 「食肉取扱い施設」

平成30年度の重点監視事項として、食肉を取り扱う全ての施設に対して食肉を原因とする食中毒の防止に関する監視指導のために、年間2回以上の立入監視検査を計画して実施した結果、達成率87.8%と目標を達成しませんでした。これは、食肉取扱い施設のうち居酒屋などの飲食店では、平日の日中に施設を訪問しても不在であることが多かったため、一部夜間監視を実施して対応しましたが、目標に至りませんでした。

ウ B-イ 「HACCP 導入推進施設」

平成30年度の重点監視事項として、広域に流通する食品を製造する施設に対してHACCPに沿った衛生管理の導入推進を図るために、年間2回以上の立入監視検査を計画して実施した結果、達成率102.1%と目標を達成しました。

エ その他 「中央卸売市場・食肉センター」

中央卸売市場には食品衛生監視員が毎週定期的に、食肉センターはと畜検査員が常駐して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 2

(1) 保健所による収去検査等実施率

ア 食品の収去検査実施率

平成30年度の食品収去検査は、706検体（実施率100%）で目標を達成しました。

市民の関心が高いことを受け、平成28年度より「輸入加工食品」、平成29年度より「国産加工食品」について、指定外添加物の検査等に取り組んできましたが、実施率は100%で、違反等はありませんでした。

なお、実施率0%の「近海魚介類」については、検査実施予定日の天候不良により検体が確保できなかったことによります。また、実施率の低い輸入食肉及び冷凍食品については、収去手順に適合した検体が確保できなかったことによります。

イ ふきとり検査実施率

平成30年度のふきとり検査は、実施率101%で目標を達成しました。

ウ 食品衛生法に係る規格基準等を逸脱した検体

平成30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。

また、国産農産物の残留農薬検査では、食品衛生法に係る規格基準違反（農薬の残留基準値超過）があったため、庁内の関係所属と連携して必要な指導を行いました。

エ 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24検体、拭取り検査では3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。

(2) 食肉衛生検査所による検査

食肉センターの衛生対策及びBSE対策や食鳥処理場の衛生対策としてふきとり検査等を実施し、実施率は96%以上と概ね目標を達成しました。

(3) 中央卸売市場衛生検査室による検査

アレルギーの検査、及び中央卸売市場内にある施設の拭取り検査、共に、実施率100%と目標を達成し、ふきとり検査の結果、新潟県食品の指導基準に基づき『要注意』

と判定されたものは19検体ありました。ふきとり検査の結果、『要注意』と判定されたものについては、営業者に対し、施設・設備の清掃や器具等の洗浄・消毒を指導しました。

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】 113回 4,104人 【給食関係】 11回 1,506人 【消費者】 53回 2,006人	【教育関係】 14回 354人 【消費者】 1回 16人	—
さわやかトーク 宅配便	15回 393人（再掲）	3回 142人	—
動く市政教室等	1回 26人（再掲）	2回 22人	2回 35人

5 令和元年度新潟市食品衛生監視指導計画について

平成30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、令和元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。

【令和元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30年度立入監視検査実施結果

ランク	対象施設 (監視予定回数)	施設詳細	対象 施設数※	必要 監視数	監視数	達成率 (%)
A	違反・ 要注意施設 (年3回以上)	前年度に行政処分 又は書類による行政指導を受けた施設	4	12	14	116.7
B	重点監視施設 (年2回以上)	ア 食肉取扱い施設	426	852	748	87.8
		イ HACCP導入推進施設 (広域流通食品製造施設)	97	194	198	102.1
		ウ 大量調理を行う飲食店営業 ・そうざい製造業	23	46	62	134.8
		エ スーパーマーケット等 (中規模以上の小売店)	112	224	274	122.3
C	巡回施設 (年1回以上)	ア 弁当・仕出し屋 (1日100食以上の施設)	95	95	105	110.5
		イ 飲食店営業(すし屋)	142	142	165	116.2
		ウ 給食施設 (給食センター, 病院, 矯正施設)	64	64	74	115.6
		エ 食鳥処理場	5	5	5	100.0
合 計			968	1,634	1,645	100.7
その他	流通拠点 (常時)	中央卸売市場 (食品衛生監視員が常駐し, 監視を実施)	/	/	常時	/
		食肉センター (と畜検査員が常駐し, 監視を実施)			常時	
	上記以外 (実状に応じて)	上記に該当しない施設 及び臨時営業, 季節営業等			3,683	

※平成31年3月末時点の施設数

1 平成30年度 保健所による収去検査等実績

資料2

分類		検体数			
		計画	実績	実施率(%)	要注意
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	10	10	100	0
	生食用かき	3	3	100	0
	近海魚介類	3	0	0	0
	魚介類加工品	5	5	100	0
	魚肉練製品, 魚卵	15	15	100	0
肉類及びその加工品	食肉製品	5	5	100	0
	輸入食肉	5	2	40	0
	生食用食肉	3	3	100	0
	生食卵	5	5	100	0
乳類及びその加工品	牛乳類, 発酵乳, 乳飲料	8	8	100	0
	乳製品	6	6	100	0
	アイスクリーム類, 氷菓	15	15	100	1※1
穀類及びその加工品	生めん類	10	10	100	0
	包装ゆでめん	5	5	100	0
野菜類及びその加工品	国産農産物	67	62	93	2※1
	輸入農産物	10	12	120	0
	漬物	25	26	104	1
	浅漬	20	19	95	0
	味噌, 醤油	20	23	115	0
	豆腐	40	40	100	1
その他の食品	清涼飲料水	5	5	100	0
	冷凍食品	10	8	80	0
	レトルト食品	5	5	100	0
	はちみつ	5	6	120	0
	生菓子	40	40	100	0
	輸入加工食品	60	60	100	0
	加工食品	10	10	100	0
	非加熱摂取調理済食品	5	5	100	0
	そうざい・弁当	246	248	101	22
	アレルギー	30	33	110	1※2
製造用水	製造用水	10	12	120	0
収去小計		706	706	100	28
ふきとり検査	衛生指導(要注意施設等)	60	63	105	2
	調理器具・手指	324	324	100	1
ふきとり小計		384	387	101	3
合計		1,090	1,093	100	31

※1 規格基準違反 ※2 食品表示法違反

2 食肉衛生検査所による検査実績

分類		計画	実績	実施率(%)
食肉センターの衛生対策	枝肉等	2,000	2,034	102
	枝肉と施設のふきとり	1,500	1,435	96
食肉センターのBSE対策	枝肉のふきとり	48	48	100
食鳥処理場の衛生対策	ふきとり	50	50	100
合 計		3,598	3,567	99

3 中央卸売市場衛生検査室による検査実績

分類	計画	実績	実施率(%)	要注意
アレルギー	60	60	100	0
ふきとり	200	200	100	19