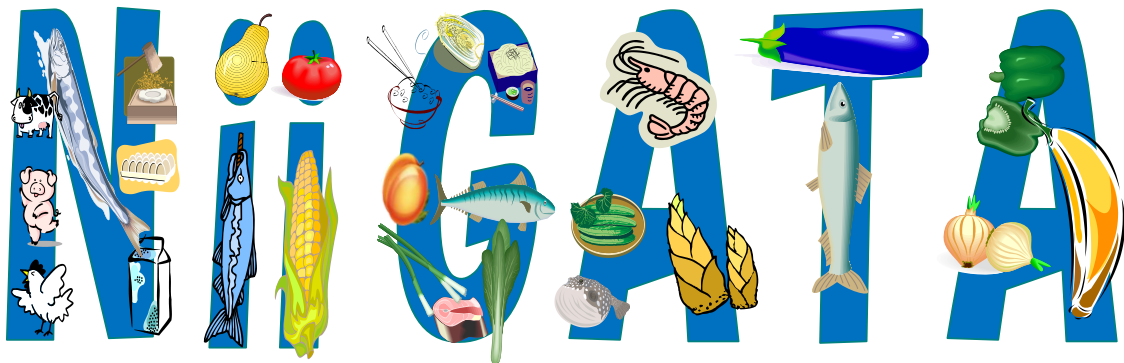


平成30年度

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
<b>第1 食の安心・安全に関する市民アンケートの結果 .....</b>	<b>2</b>
<b>第2 重点的な監視指導事項と立入監視検査計画 .....</b>	<b>3</b>
1 重点的な監視指導事項	
2 立入監視検査計画	
<b>第3 監視指導事項 .....</b>	<b>5</b>
1 食中毒対策	
2 収去検査の実施	
3 食品表示対策	
4 一斉取締り	
<b>第4 市民とのコミュニケーション .....</b>	<b>7</b>
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	
<b>第5 監視指導の実施体制 .....</b>	<b>9</b>
1 食の安全性確保に係る機関	
2 関係部局との連携確保	
<b>第6 食品等の検査 .....</b>	<b>11</b>
1 保健所による収去検査等	
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	
<b>第7 違反を発見した場合の対応 .....</b>	<b>13</b>
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	
<b>第8 食中毒など健康被害発生時の対応 .....</b>	<b>13</b>
<b>第9 自主衛生管理の推進 .....</b>	<b>14</b>
<b>第10 人材育成・資質向上 .....</b>	<b>15</b>
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	
 (参考)食品の種類ごとの衛生管理のポイント .....	 16
<b>用語説明 .....</b>	<b>17</b>

## 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，平成27年3月に『新潟市食の安全基本方針』の第二次改定により，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。

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<sup>〔※1〕</sup>・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<sup>〔※2〕</sup>』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。

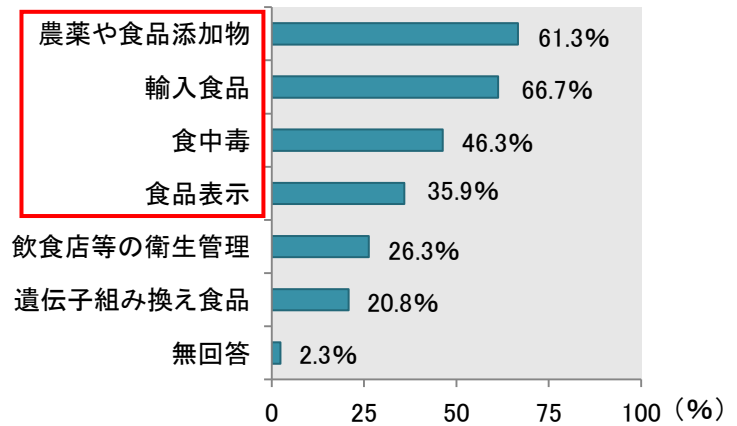
# 第1 食の安心・安全に関する 市民アンケートの結果

◆平成29年度に実施した食育・健康づくりに関する市民アンケート調査の結果は、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、1,565人中1,386人(88.6%)でした。

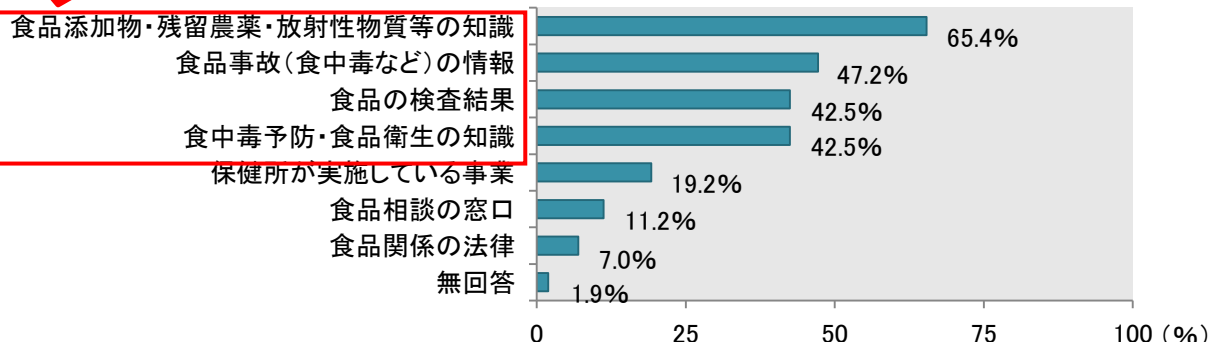
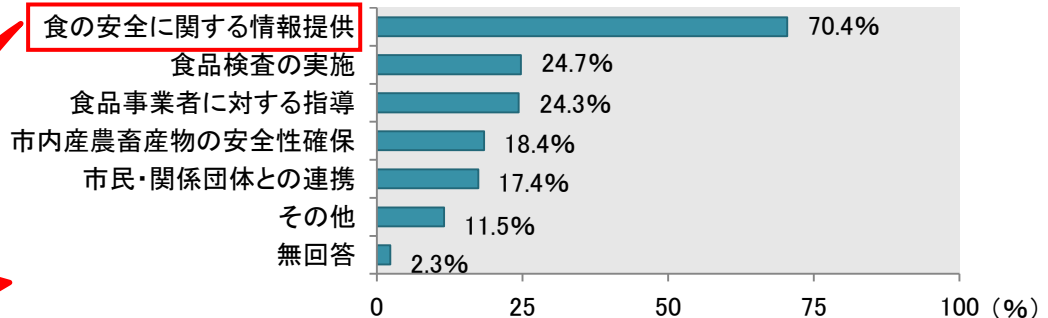
「関心がある」または「どちらかといえば関心がある」と答えた人が特に関心がある事項は、「農薬や食品添加物」、「輸入食品」、「食中毒」、「食品表示」の順に多い結果でした。



## 2 新潟市における食の安心・安全の確保に対する取組状況

新潟市の取組について、「十分に行われていると感じている」または「ほぼ十分に行われていると感じている」と回答した人は1,565人中1,108人(70.8%)でした。

「不十分と感じている」または「やや不十分と感じている」と答えた人(304人)が特に不十分だと感じている取組は「食の安全に関する情報提供」が最も多く、食の安全に関する情報提供が特に不十分だと感じている人が必要としている情報は「食品添加物・残留農薬・放射性物質等の知識」「食品事故(食中毒など)の情報」「食品の検査結果」「食中毒予防・食品衛生の知識」の順に多い結果でした。



# 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) 食肉の衛生対策

食肉を原因として起こりやすい腸管出血性大腸菌<sup>〔※3〕</sup>，カンピロバクター<sup>〔※4〕</sup>，E型肝炎ウイルス<sup>〔※5〕</sup>などによる食中毒の防止に関する監視指導を行います。

- ◆新潟市食肉センターで解体された牛の枝肉<sup>〔※6〕</sup>について，腸管出血性大腸菌の検査を実施し，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。
- ◆食肉処理施設では，HACCP<sup>〔※7〕</sup>による衛生管理手法の導入を指導します。また，同じ施設で食肉製品やそうざいを製造する施設に対しては，施設内の作業動線等を中心に食肉と製品の交差汚染がないかを確認します。
- ◆食肉製品を製造する施設では，規格基準<sup>〔※8〕</sup>が適正に守られているかを確認するとともに，施設内の作業動線等を中心に食肉と製品の交差汚染がないかを確認します。
- ◆食肉を販売する施設においては，二次汚染の防止や温度管理の徹底等の衛生管理について監視指導を実施するほか，「牛・豚のレバーや豚肉が加熱用であること」「中心部まで加熱が必要であること」など，消費者に対する情報提供を実施するよう指導を行います。
- ◆主に食肉を用いたメニューを提供する飲食店に対しては，食肉の十分な加熱調理や二次汚染防止等の衛生管理のほか，焼肉店など，来店客が自ら調理する店舗については，来店客へ十分に加熱を要する旨の情報提供等を行っているかを確認し，不十分な店舗について指導します。さらに，生食用食肉を提供する施設では，原材料の検収から食事の提供まで一貫して適切な取り扱いを行っているかについて監視指導を行います。

### (2) HACCP に基づいた衛生管理の導入推進

より高度な衛生管理を可能とする HACCP による衛生管理手法の導入を推進するために，広域流通食品<sup>〔※9〕</sup>を製造，加工，処理する施設に対し，より積極的な普及・指導を実施します。

- ◆事業者が自ら HACCP に取り組み始めることができるように，演習方式の研修会を行います。
- ◆研修会を受講した施設に対して立入を行い，導入状況を確認しながら，より具体的な導入推進についての助言を行います。

## 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。

ランク	対象施設 (監視予定回数)	施設詳細	施設数
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	3
B	重点監視施設 (年2回以上)	(ア)食肉取扱施設 (イ) HACCP 導入推進施設 (広域流通食品製造施設) (ウ) 大量調理 <sup>〔※10〕</sup> を行う 飲食店営業・そうざい製造業 (エ) スーパーマーケット等 (中規模以上の小売店)	約 700
C	巡回施設 (年1回以上)	(ア) 弁当・仕出し屋 (一日100食以上の施設) (イ) すし屋 (ウ) 給食施設 <sup>〔※11〕</sup> (給食センター, 病院, 矯正施設) (エ) 食鳥処理場	約 330
その他	流通拠点 (常時)	中央卸売市場, 食肉センター	—
	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	—



## 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<sup>[※1 2]</sup>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に対し、特に平成29年度の改正点を中心に、大量調理施設衛生管理マニュアル<sup>[※1 3]</sup>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、除毒処理されていないフグの消費者への販売禁止や、フグ取扱衛生責任者<sup>[※1 4]</sup>の届出の徹底と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、フグに関する正しい知識の普及・啓発を図ります。

### 2 収去検査<sup>[※1 5]</sup>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、市内産の農産物に加え、市内で消費量の多い農産物及び輸入農産物について検査を行います。
- ◆畜産物については、動物用医薬品の残留検査を行い、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の検査の他に、『新潟県食品の指導基準』に基づく検査を実施し、食品営業施設における衛生状況を確認します。特に、昨年度の検査で「要注意」の判定があった施設に対しては、再度検査を実施して監視指導を行います。

### 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) 表示講習会の実施

- ◆製造業者を中心に業種ごとに注意すべき事項（原材料名，食品添加物及び期限表示の誤り，アレルギーの欠落，栄養表示など）や，食品表示法<sup>[※16]</sup>における変更点等について表示講習会を行います。

## 3) 表示の確認

- ◆食品表示法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：平成30年7月1日から平成30年8月31日まで
- 年 末：平成30年11月15日から平成30年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，表示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，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。
- 食品表示法に基づく表示の立入監視検査を行います。
- 実施状況について，ホームページで公表します。



# 第4 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。
- ◆児童や園児を対象に、楽しみながら正しい手洗いを身に付けるための講習会を実施します。
- ◆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<sup>〔※17〕</sup>」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」「食品の表示」「食中毒を防ぎましょう」「子育て世代の食の安心・安全講座」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、「のぞいてみよう食肉の世界」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。
- ◆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、市報やテレビ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、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。
- ◆食の安全推進課では、「キッズ食の安全探検隊」事業などで食品工場の見学を行います。

## 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

- ◆「平成31年度新潟市食品衛生監視指導計画」の策定に当っては、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

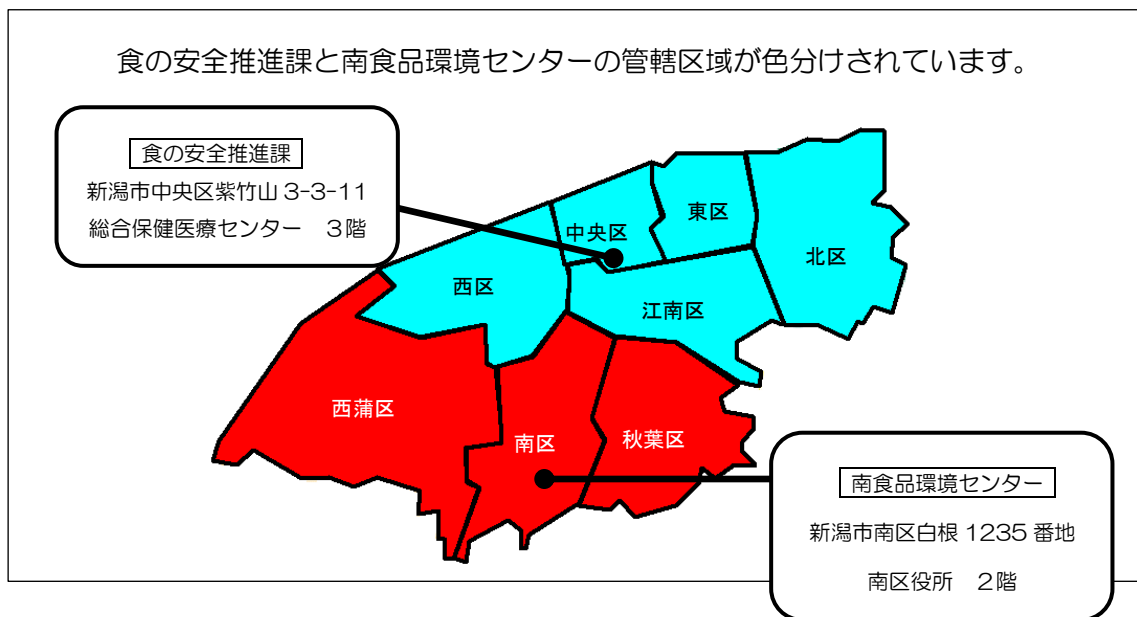
- ◆「平成29年度新潟市食品衛生監視指導計画」に基づく施設への立入監視検査及び除去検査などの実施結果を、平成30年6月末までにホームページで公表します。

# 第5 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 及び 南食品環境センター

- ◆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。
- ◆伝達性海綿状脳症 (TSE<sup>[※18]</sup>) 対策として，解体作業における特定部位<sup>[※19]</sup>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。
- ◆食肉への動物用医薬品の残留防止対策を行います。
- ◆食肉センターの自主衛生管理の監視指導を行い，腸管出血性大腸菌やサルモネラなどの食中毒菌を中心とした微生物の汚染防止を図ります。

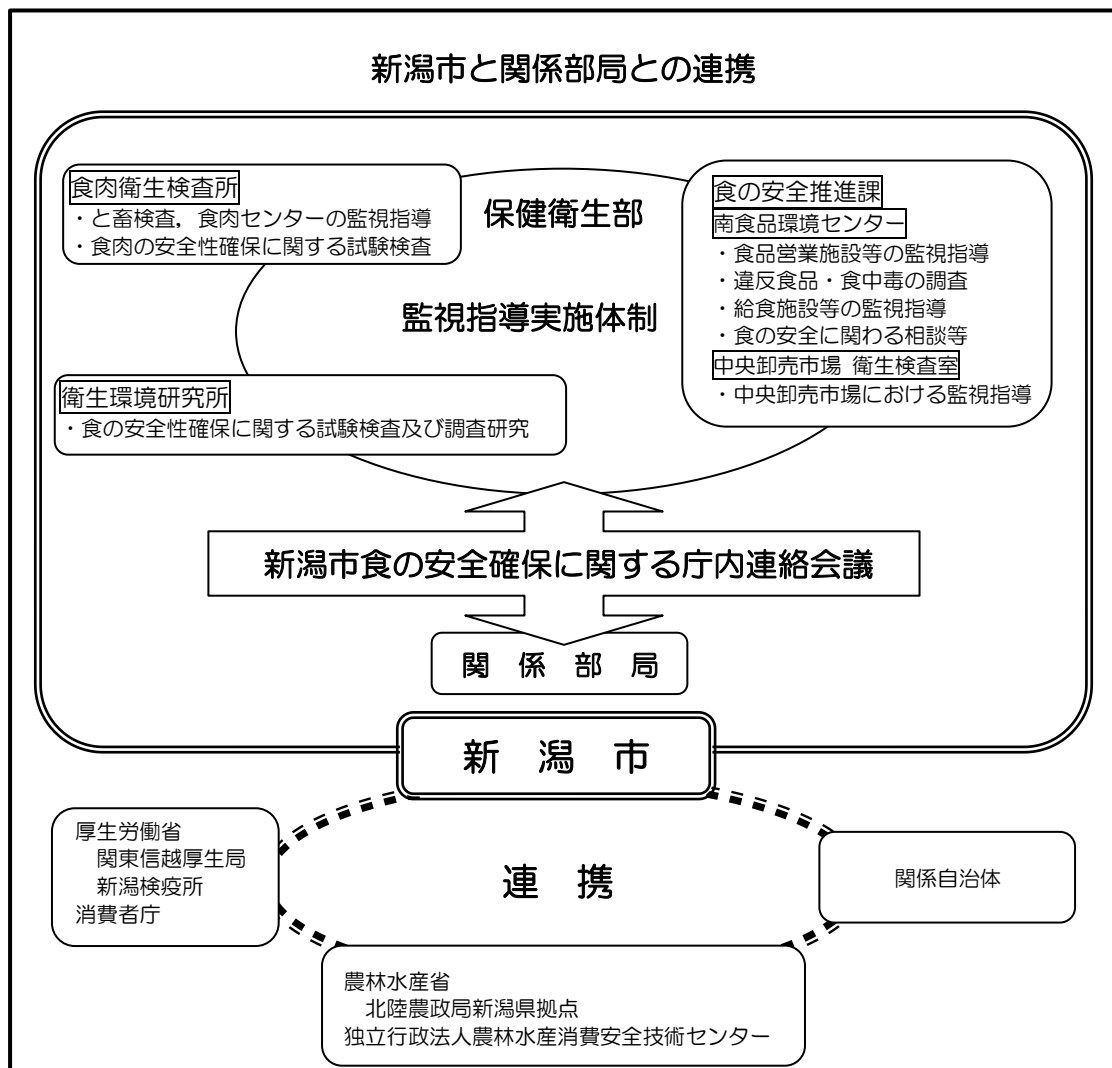
### 3) 衛生環境研究所

- ◆食の安全性確保に関する試験検査と調査研究を行います。
- ◆先進技術の導入に努めると共に試験検査体制を充実し、迅速・正確な検査を実施します。
- ◆食の安全に関わる調査や検査手法の研究を行い、その成果を分かりやすく発信していきます。
- ◆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

- ◆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、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。
- ◆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、「新潟市食の安全確保に関する庁内連絡会議」により、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。



# 第6 食品等の検査

## 1 保健所による収去検査等

- ◆収去検査により，違反食品，不良食品の流通防止を図ります。
- ◆収去検査の他に『新潟県食品の指導基準』に基づくふきとり検査を実施し，食品営業施設における衛生状況を確認します。

### 【保健所での検査計画】

分類	実施内容	検体数	
魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	成分規格 <sup>〔※20〕</sup> ，指導基準	10
	生食用かき	成分規格，ノロウイルス	3
	近海魚介類	残留化学物質	3
	魚介類加工品	ヒスタミン	5
	魚肉練製品，魚卵	成分規格，食中毒菌，添加物（着色料等）	15
肉類及びその加工品	食肉製品	成分規格，食中毒菌，添加物（着色料等）	5
	輸入食肉	食中毒菌，残留動薬	5
	生食用食肉	成分規格，食中毒菌	3
	生食卵	食中毒菌，残留動薬	5
乳類及びその加工品	牛乳類，発酵乳，乳飲料	成分規格，食中毒菌，添加物（甘味料，着色料等）	8
	乳製品	成分規格，食中毒菌，添加物（保存料等）	6
	アイスクリーム類，氷菓	成分規格，食中毒菌，添加物（甘味料，着色料）	15
穀類及びその加工品	生めん類	衛生規範 <sup>〔※21〕</sup> ，添加物（品質保持剤）	10
	包装ゆでめん	衛生規範，指導基準	5
野菜類及びその加工品	国産農産物	残留農薬（345項目）	67
	輸入農産物	残留農薬（345項目），添加物（防ばい剤）	10
	漬物	衛生規範，添加物（保存料，甘味料，着色料）	25
	浅漬	衛生規範，指導基準，食中毒菌	20
	味噌，醤油	添加物（保存料，甘味料）	20
	豆腐	指導基準，食中毒菌	40
その他の食品	清涼飲料水	成分規格，添加物（保存料，甘味料，酸化防止剤）	5
	冷凍食品	成分規格	10
	レトルト食品	成分規格	5
	はちみつ	食中毒菌，残留動薬	5
	生菓子	衛生規範，指導基準	40
	輸入加工食品	添加物（甘味料，着色料，保存料，酸化防止剤等）	60
	加工食品	添加物（甘味料，着色料，保存料，酸化防止剤等）	10
	非加熱摂取調理済食品（カット野菜，果実など）	指導基準，食中毒菌	5
	そうざい・弁当	指導基準，食中毒菌	198
	そうざい・弁当（要注意施設）	指導基準，食中毒菌	48
	アレルギー	アレルギー	30
製造用水	製造用水	水質基準	10
収去小計		706	
ふきとり	衛生指導（要注意施設等）	指導基準，食中毒菌	60
	調理器具・手指	指導基準，食中毒菌	252
	調理器具・手指（要注意施設）	指導基準，食中毒菌	72
ふきとり小計		384	
合計		1,090	

◆収去検査の対象食品は、次の点に考慮して選定します。

- (1) 輸入食品を含む規格基準等違反の可能性の高い食品
- (2) 市内で生産されている農産物や地場産食品
- (3) 広域流通食品
- (4) 食中毒菌などによる汚染に特に留意が必要な食品
- (5) 食品取扱い施設の衛生管理状況
- (6) 季節性を考慮し、流通量が増加する前の食品

◆収去検査を実施する際には、次の点に留意して実施します。

- (1) 製造者、販売者などの立会いのもと食品衛生監視員<sup>[※22]</sup>が収去証を交付して実施します。
- (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行います。
- (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) 検査結果は速やか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

◆食肉センターにて収去検査やふきとり検査等を実施し、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。

### 【食肉衛生検査所での検査計画】

分類	項目	検体数
食肉センターの衛生対策	枝肉等	残留動薬 2,000
	枝肉と施設のふきとり	微生物 1,500
食肉センターのBSE <sup>[※23]</sup> 対策	枝肉のふきとり	GFAP <sup>[※24]</sup> 48
食鳥処理場の衛生対策	ふきとり	微生物 50
合計		3,598

## 3 中央卸売市場衛生検査室による検査

◆卵、乳、小麦、えび・かに、そば、落花生のアレルゲン7品目について、適正に表示されているか確認するため、検査を行います。

◆中央卸売市場のせり場や食品取扱い施設についてふきとり検査を行い、衛生管理状況を確認します。

### 【中央卸売市場での検査計画】

分類	項目	検体数
アレルゲン	卵、乳、小麦、えび・かに、そば、落花生	120
ふきとり	指導基準	200

## 第7 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管理運営基準<sup>[※25]</sup>あるいは施設基準<sup>[※26]</sup>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。

## 第8 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。

## 第9 自主衛生管理の推進

### 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。
  - ・食中毒予防セミナー
  - ・給食施設集団指導会
  - ・HACCP 研修会
  - ・食品表示研修会
- ◆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構築を支援します。

### 2) HACCP に基づいた衛生管理の普及推進

- ◆食品等事業者における HACCP 導入の義務化を見据え、円滑に導入が図られるように、業種に応じた、わかりやすい講習会を実施します。
- ◆HACCP 導入に向けた様々な問題について、随時相談を受け付けます。

### 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<sup>〔※27〕</sup>による食品衛生事業を推進するため、食品衛生指導員<sup>〔※28〕</sup>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

- ◆衛生検査室において、魚介類販売業の施設・設備のふきとり検査などを実施し、自主衛生管理体制推進を支援します。

### 5) 食肉センターにおける指導・支援

- ◆より衛生的な食肉処理に向けて設定された自主衛生目標を達成するため、食肉の汚染調査や衛生指導・情報提供などを実施し、自主衛生管理体制の強化を推進します。
- ◆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。
- ◆HACCP 導入型基準に基づく検証、指導、助言等を実施します。



# 第10 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<sup>[※2.9]</sup>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) フグ取扱衛生責任者

- ◆フグ取扱施設において除毒処理を行うフグ取扱衛生責任者を対象として、公益社団法人新潟県食品衛生協会が定期的で開催する「フグ取扱衛生責任者講習会」に協力し、フグ取扱衛生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。

(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
<p>食肉 食鳥肉 食肉製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な豚・牛などの搬入</li> <li>・BSE スクリーニング検査の実施と特定部位の管理</li> <li>・食肉の衛生的取扱いと微生物汚染防止の徹底</li> <li>・動物用医薬品などの残留物質検査</li> <li>・食鳥肉の微生物汚染防止の徹底</li> <li>・生食用食肉類の適正な取扱いの徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成と保存の状況の確認</li> </ul>
<p>乳 乳製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原料受入時における安全性確保の推進</li> <li>・製造等に係る記録の作成と保存の状況の確認</li> <li>・食品等事業者による製品の自主検査の徹底</li> <li>・流通管理（温度，衛生的な取扱いなど）の徹底</li> </ul>
<p>食鳥卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>・GPセンター（選別包装施設）における衛生管理の徹底</li> <li>・販売，調理施設などにおける衛生管理の徹底</li> </ul>
<p>魚介類 水産加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒・有害魚介類の排除の徹底</li> <li>・適正な温度管理，衛生的な取扱いの徹底</li> <li>・フグに関する適正な管理，取扱いの徹底</li> </ul>
<p>野菜，果実， 穀類，豆類， 種実や加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市場などにおける流通管理の徹底</li> <li>・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</li> <li>・生産履歴などによる安全性の確認</li> <li>・販売，調理施設などでの衛生管理の徹底</li> <li>・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<sup>〔※30〕</sup>）証明書の確認</li> </ul>
<p>食品添加物 その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物に関する使用記録，表示の確認</li> <li>・アレルギーを含む食品に関する表示の確認</li> </ul>

## 用語説明

---

### ※1【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。

### ※2【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。

### ※3【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。

### ※4【カンピロバクター】

食中毒の原因菌であり、家畜や家き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。

### ※5【E 型肝炎ウイルス】

E 型肝炎の原因となるウイルス。感染しても症状が出ないことが多いが、肝炎を発症した場合の主な症状は、黄疸、発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化で、まれに劇症化することもある。感染経路は経口感染で、ウイルスに汚染された食物、水等の摂取により感染することが多いとされている。特に豚やイノシシ、シカなどからは E 型肝炎ウイルスの遺伝子が検出されており、過去には冷凍シカ肉や野生イノシシ肉を原因とした食中毒事例もある。

### ※6【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。

### ※7【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。

### ※8【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。

### ※9【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。

## ※10【大量調理】

同一メニューについて1回300食以上、あるいは1日750食以上調理すること。

## ※11【給食施設】

給食施設には、「特定給食施設」と「その他の給食施設」がある。

- ・「特定給食施設」＝健康増進法において、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なもので、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設と定めている。
- ・「その他の給食施設」＝本市では、継続的に1回20食以上又は1日50食以上の食事を供給する施設についても『新潟市健康増進法に基づく指導及び助言を行うための届出及び報告の徴収に関する条例』により届出を必要とし、監視指導の対象としている。

## ※12【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。

## ※13【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。

## ※14【フグ取扱衛生責任者】

フグの除毒処理を行う人は「フグ取扱衛生責任者」として保健所に届出し、「フグ取扱衛生責任者講習会」を受講することが定められている。

## ※15【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。

## ※16【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<sup>※31</sup>』、『健康増進法<sup>※32</sup>』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。

## ※17【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。

### ※18【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。

### ※19【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。

### ※20【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。

### ※21【衛生規範】

食中毒のリスクが高い食品について、営業者が衛生的に取り扱うために定められた国の指針。定められる食品には、弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん類がある。

### ※22【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。

### ※23【牛海綿状脳症(BSE)】

BSE プリオンと呼ばれる病原体により牛の脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示す牛の病気。

### ※24【GFAP】

「Glial Fibrillary Acidic Protein（グリア繊維性酸性タンパク）」の略称で、脳や脊髄固有のタンパク質のこと。特定部位による枝肉の汚染の指標となる。

### ※25【管理運営基準】

『新潟市食品衛生法施行条例』に定められる基準で、施設の管理、食品等及び容器包装の取扱設備の管理、ネズミ・昆虫等の対策等について規定されている。平成27年4月より、本条例が改正され、従来の基準に加え、新たに HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準が規定され、食品等事業者はいずれかの管理運営基準を実施する必要がある。

### ※26【施設基準】

『食品衛生法』や『新潟県食品衛生法施行条例』、『新潟県食品衛生条例』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。

### ※27【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 3,200 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。

### ※28【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。

### ※29【食品衛生責任者】

管理運営基準で施設又は部門ごと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。

### ※30【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。

### ※31【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。

### ※32【健康増進法】

国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律。特定給食施設における栄養管理などが定められている。『食品表示法』が制定されるまでは、特定保健用食品などの表示や、栄養表示基準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  
南食品環境センター .....TEL：025-372-6181  
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



はな の こまち  
花野古町

## 【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](http://www.city.niigata.lg.jp/iry/shoku/syokuei/shokueishisetsu/eisei_ken/index.html)