

令和7年度 新潟市食品衛生監視指導計画

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	5
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	7
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	9
1 保健所による検査等	
2 食肉衛生検査所による検査	
第6 違反を発見した場合の対応	11
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	11
第8 自主衛生管理体制の強化	12
第9 人材育成・資質向上	13
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	14
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	16
用語説明	17

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。

新潟市では、令和7年3月に『新潟市食の安全基本方針[※]』の第4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[※]が大幅に改正され、原則すべての食品等事業者[※]は HACCP[※]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、食の安心・安全アンケート調査[※]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。

今年度の計画は、昨年度の計画を基に、全国的に食中毒の事例が発生していることを踏まえ、昨年度に有症苦情等があり監視指導が必要な施設に対し重点的な監視指導を行います。また、スクールランチ(弁当併用・複数メニュー選択制給食)の全員給食化に伴い衛生管理が適切に行われているか、監視・指導を行います。

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。

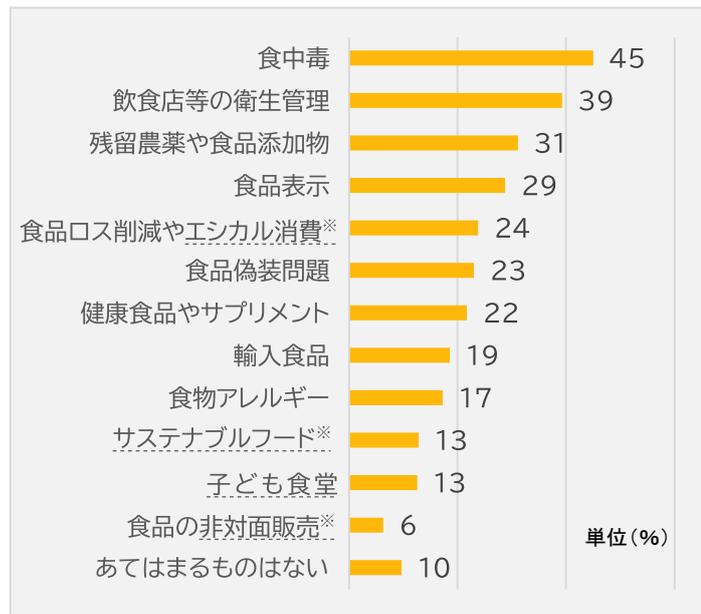
第1 食の安心・安全に関する 市民アンケートの結果

令和6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

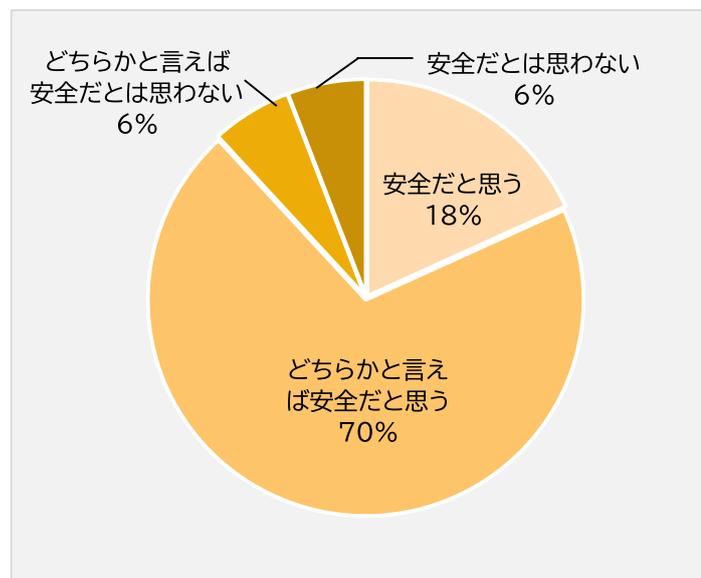
食の安全に対し「関心がある」または「どちらかといえば関心がある」と答えた人は、76.4%(回答者数 500人)でした。

「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、「食中毒」、「飲食店等の衛生管理」、「残留農薬や食品添加物」、「食品表示」、「食品ロス削減やエシカル消費」、「食品偽装問題」、「健康食品やサプリメント」、「輸入食品」、「食物アレルギー」、「サステナブルフード」、「子ども食堂」、「食品の非対面販売」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」と回答した人を合わせた割合は88%(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

食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理を行うことができるように適切に助言・指導を行います。

- ◆営業許可に係る施設立入の際に、衛生管理計画の作成や記録等を施設の水準に合わせた支援を行うことで衛生管理体制強化を図ります。

2) 監視指導が必要な施設への重点指導

昨年度に食中毒を発生させた施設や苦情、自主回収等があり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。

- ◆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。
- ◆昨年度に行政処分を行った施設に対して改善状況を確認します。

3) スクールランチの全員給食化に伴う重点指導

新潟市では令和7年度から順次、中学校で従来行っていたスクールランチ（弁当併用・複数メニュー選択給食）から小学校と同じ食缶方式の全員給食にかわります。それに伴い衛生管理が適切に行われているか確認、指導を行います。

- ◆提供方法の変更に伴う衛生管理全般の助言・指導を行います。

4) 流通拠点における食肉の衛生対策

安心・安全な食肉を供給するため、食肉センター事業者が実施する HACCP に基づく衛生管理について外部検証を行い、衛生確保を図ります。

- ◆事業者作成の衛生管理計画が適切に運用されていることを、現場検査や書類検査を行い確認します。
- ◆定期的に枝肉^{*}の微生物検査を行い、衛生管理の実施状況の効果を評価します。

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 2,000 施設
		イ	昨年度に苦情等があり監視指導が必要な施設(年1回以上)	
		ウ	前年度に行政処分を受けた施設(年1回以上)	
		エ	中学校の給食提供施設	
巡回施設	II	ア	輸出・広域流通食品 [※] 取扱施設、複合型そうざい製造業等許可施設(年1回以上)	約 120 施設
		イ	定期的な監視を要する飲食店営業・集団給食施設 [※] (年1回以上)等	
		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(必要に応じて)	—
		イ	上記に該当しない施設及び臨時営業等(必要に応じて)	—



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[※]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[※]に基づいた監視指導を行います。
- ◆ 『新潟市ふぐの取扱いに関する要綱[※]』に基づき、新たに創設されたふぐ処理責任者[※]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。
- ◆ 刺身など生食として提供する魚介類について、アニサキス[※]、クドア・セブテン、フタタタ[※]などの寄生虫による食中毒を防止するため、鮮度確認及び目視確認等、適切な取り扱いについて監視指導を行います。また、消費者へ注意を促すための取り組み（注意喚起の掲示や表示）について営業者と協力しながら、寄生虫対策に関する知識の普及・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[※]等の実施

1) 農畜水産物等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。
- ◆ 畜水産物等については、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[※]』に基づく検査等を実施します。
- ◆ 検査品の表示内容について、必要により指導をします。

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・くるみの8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。

2) 表示の確認

- ◆食品表示法^{*}に関する表示事項について、販売店や製造所等を中心に表示の確認を行います。また、健康増進法^{*}により禁止されている健康保持増進効果等の虚偽誇大表示がされていないか監視指導を行います。

4

一斉取締り

- ◆夏期や年末年始は、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 7年 7月1日から令和 7年 8月31日まで
年末年始 : 令和 7年12月1日から令和 8年 1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、収去検査や簡易ふきとり検査キット^{*}による検査等を併せて行います。
- 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、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。
- 実施状況について、ホームページで公表します。

5

その他

- ◆子ども食堂やフードバンク等について、関係機関と協力しながら、実態把握に努め、衛生管理に関する助言を行います。
- ◆機能性表示食品^{*}や特定保健用食品^{*}を製造する施設等において監視時に健康被害に関する情報の提供体制を定めているか確認します。

第4 監視指導の実施体制

1 食の安全性確保に係る機関

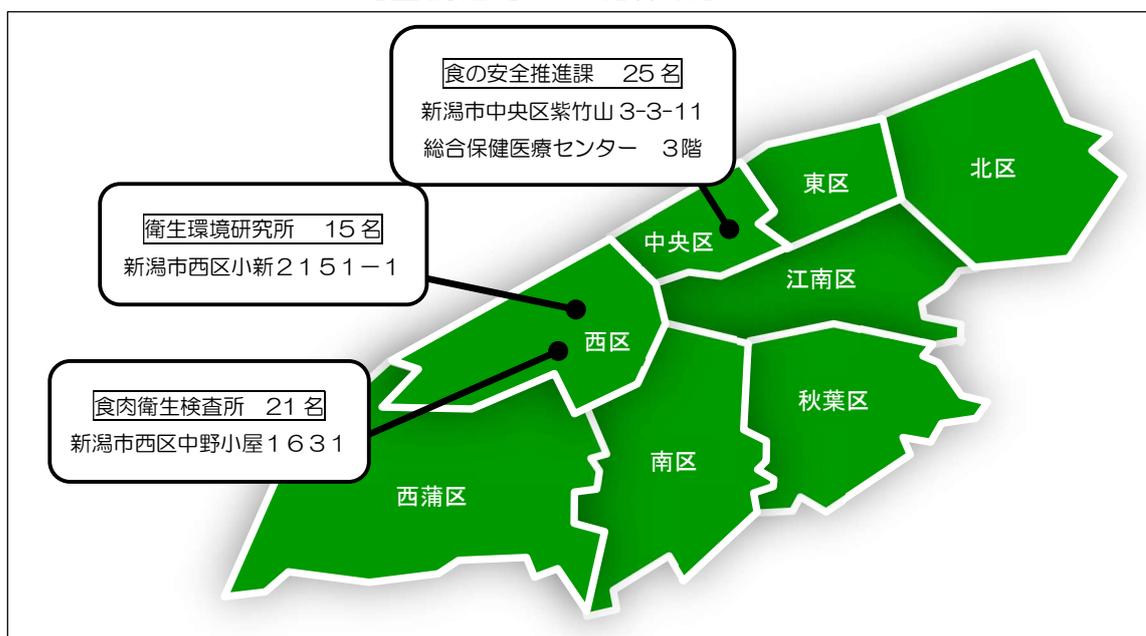
1) 保健所 食の安全推進課

- ◆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)[※]対策として、解体作業における特定部位[※]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】



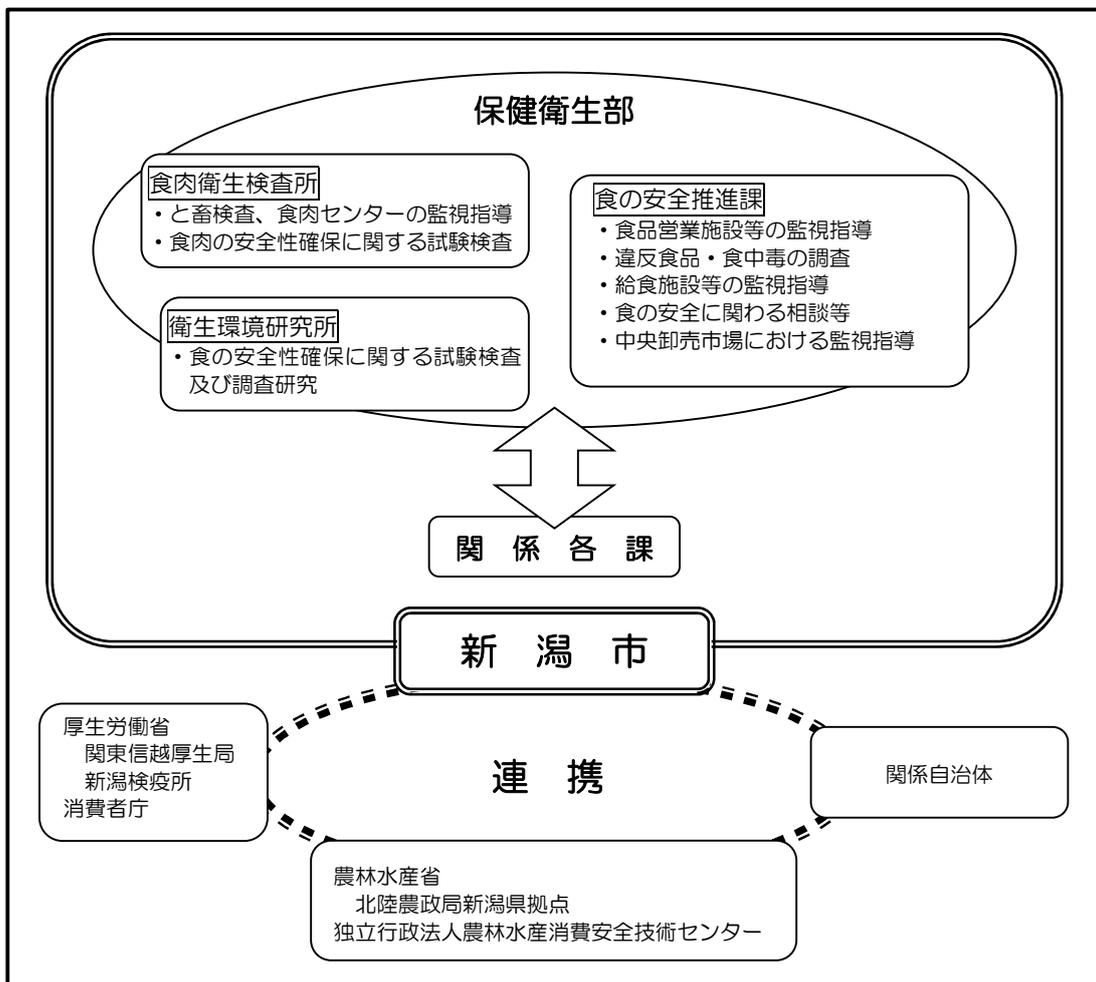
3) 衛生環境研究所

- ◆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※」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、迅速かつ的確に対応します。

【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。

1. 検査の内容および検体予定数

検査の内容	対象食品	検体予定数
微生物検査		54
細菌	弁当・そうざい、生菓子 等	54
理化学検査		82
残留農薬	国産農産物、輸入農産物	28
食品添加物	漬物、輸入加工品 等	28
動物用医薬品	魚介類、輸入食肉	4
アレルギー物質	パン、菓子 等	12
その他	食肉製品、清涼飲料水 等	10
計		136

※検体数は延べ数

2. 検査の種類および主な検査項目

検査の種類	主な検査項目
細菌	一般細菌、大腸菌群、大腸菌 等
残留農薬	除草剤、殺虫剤、殺菌剤 等
食品添加物	保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤 等
動物用医薬品	抗生物質 等
アレルギー物質	卵、乳、小麦 等
その他	水分活性、pH 等

- ◆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3監視指導事項 2収去検査等の実施」(5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[※]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) 検査結果は定期的にホームページで公表します。
 - (6) HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い、自主検査の実施など必要な措置を衛生管理に盛り込むことが必要になったため、行政が行う収去検査は HACCP プランの中での「外部検証」として位置づけられます。

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
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^{*}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	30

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※あるいは施設基準※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（指示・命令を受けた者）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たことから、ホームページ等を通じて営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新潟シティチャンネル(YouTube 動画)で配信し、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
- ◆衛生管理に関する個別の相談に応じ、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※による食品衛生事業を推進するため、食品衛生指導員※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、簡易ふきとり検査キット等による検査を行い、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

- ◆ふぐ処理責任者認定試験において、実施主体となる公益社団法人新潟県食品衛生協会に協力し、試験制度の円滑な運営を図ります。

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)『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。

2)「食の安全意見交換会※」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)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は常時受け付けます。

4)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、パネル展示を行うほか、市報・SNS 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。

5)「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。

6)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。

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7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

- ◆「令和6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7年6月末までにホームページで公表します。
- ◆「令和7年度新潟市食品衛生監視指導計画」に基づき、夏期、年末年始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で適宜公表します。
- ◆「令和7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8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
<p>食肉 食鳥肉 食肉製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な豚・牛などの搬入の推進 ・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の実施 ・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推進
<p>乳 乳製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・原料受入時における安全性確保の徹底 ・製造等に係る記録の作成と保存の推進 ・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
<p>食鳥卵</p>	<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
<p>魚介類 水産加工品</p>	<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推進
<p>野菜、果実、 穀類、豆類、 種実や加工品</p>	<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の推進 ・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推進 ・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)※証明書の確認
<p>食品添加物 その他</p>	<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

本文中に.....※とある用語について、アルファベット順、あいうえお順で並べています。

【GP センター】

Grading(選別)とPacking(パック詰め)の頭文字を取った略称で、たまごを洗浄、乾燥、検査、計量してパック詰めを行う工場。

【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。

【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。

【アニサキス】

サバやイカ等、魚の筋肉や内臓表面に寄生する寄生虫。体長は約1～3cm程度であり、人の胃壁や腸管に侵入し、多くの場合食後数～十数時間後に激しい腹痛、吐き気、嘔吐、じんましん等の症状を起こす。予防には加熱処理又は-20℃で24時間の冷凍処理が有効。

【アレルギー】

食物の摂取により、生体に障害を引き起こす反応のうち、体の免疫機能から、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といい、その原因物質のこと。

【エシカル消費】

消費者それぞれが各自にとっての社会的課題の解決を考慮し、そうした課題に取り組む事業者を応援しながら消費活動を行うこと。

【枝肉】

獣畜をとさつした後、頭部、前後肢及び尾を切断し、剥皮し、乳房を切除し、内臓を摘出したもの。

【外部検証】

食品衛生監視員等が食品等事業者等の衛生管理計画及び手順書、並びに施設の実施状況を検査し、衛生管理が適切に行われていることを確認すること。

【簡易ふきとり検査キット】

ATP ふき取り検査のこと。生き物を含む多くの有機物に含まれるATP(アデノシン三リン酸)を汚れの指標とした検査方法。管理したい場所の洗浄や清掃がきちんとできたかを、その場で、約10秒で測定でき、その結果を数値で得ることができる。

【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。

【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。

【機能性表示食品】

機能性表示食品とは、国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出た、機能性を表示することができる食品。

【クドア・セブテンpunkタータ】

主にヒラメに寄生する寄生虫で、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢を発症します。予防には加熱処理(75℃で5分間以上)または-20℃で4時間以上の冷凍処理が有効。

【健康増進法】

我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とした法律。

【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。

【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、食品衛生法の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。

【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。

【子ども食堂】

貧困家庭や孤食の子どもに対して、地域住民のボランティアや自治体が主体となり、子どもが一人で利用できる、無料、または安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する場のこと。

【サステナブルフード】

環境に配慮し、持続可能な生産方法で作られた食品の総称。

【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。

【ジビエ】

シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のこと。

【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。

【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食程度以上の場合は、食品衛生法に基づく届出が必要となる。

【食鳥とたい】

とさつし、及び羽毛を除去した食鳥であって、その内臓を摘出する前のもの。

【食の安心安全アンケート】

新潟市食の安全基本方針の総合指標の達成状況を把握するために無作為に抽出した市民を対象に実施するアンケート。

【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



【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。

【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。

【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。

【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。

【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。

【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^{*}』、『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。

【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。

【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。菌体の成分により分類されており、O157、O111、O26 などが代表的。

【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。

【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。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る。

【特定保健用食品】

からだの生理学的機能などに影響を与える保健効能成分(関与成分)を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示(保健の用途の表示)をする食品。

【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のことで、焼却処分が義務付けられている。

【と畜場法】

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をと畜・解体するために設置された施設のこと。

【新潟県食品の指導基準】

新潟県が総菜(そうざい)や漬物などの食品について独自に設定して、食品の衛生レベルを判定し、食品営業者に対する指導・助言に活用する基準。

【新潟市食中毒処理対策要綱】

食中毒発生時の対策に関し、必要な事項について定めるもの。

【新潟市食の安全基本方針】

行政、食品関連事業者及び市民が、それぞれ主体的に責務と役割を果たし、連携とコミュニケーションを深めながら食の安心安全につながる施策を推進し、将来にわたって安心安全な食生活をおくることができる新潟市を目指すための方針。

【新潟市食品衛生検査業務管理要綱】

新潟市が行う食品衛生検査等の信頼性を確保することを目的に、食品衛生法及び国の要領に基づき作成した要綱。

【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 2,200 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。

【新潟市ふぐの取扱要綱】

ふぐによる食中毒の発生を防止することを目的として、ふぐの取扱いに関して必要な事項を定めた要綱。

【認定小規模食鳥処理場】

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律で規定される食鳥処理羽数が各年度 30 万羽以下であって、都道府県知事等の認定を受けた食鳥処理施設のこと。公的な食鳥検査は免除されているが、食鳥処理衛生管理者が異常の有無を確認すること、確認の結果を都道府県知事等に報告することが義務付けられている。

【農薬等の危機管理マニュアル】

食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の残留基準違反処理の一層の合理化、迅速化を図るため、違反探知時から、連絡・調査体制の整備、違反品の処理方針の決定、公表までの一連の流れを示し、新潟市保健所をはじめとした関係部局との連携が円滑に行われるためのマニュアル。

【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。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。

【非対面販売】

ネットでの食品販売や、冷凍食品などの無人販売、自動販売機での販売等、販売者と購入者が対面することなく販売される形態のこと。

【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するとしてし、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。又は、他の都道府県知事等が厚生労働省通知にある認定基準に基づきふぐを処理する者として認められた者。新潟県内における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。

【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。



【 関 係 機 関 】

新潟市

- 保健所食の安全推進課TEL：025-212-8226
- 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
- 福祉保健部健康づくり支援課TEL：025-280-5198
- 農林水産部食品・流通課TEL：025-280-5743

厚生労働省

- 健康・生活衛生局食品監視安全課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：025-228-5216
- 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

-TEL：03-3507-8800(代)



はなのこまち
花野こまち

【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

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

