

令和7年度新潟県食品衛生監視指導計画 概要版

I はじめに

本計画は、本県が根拠法令に基づく監視指導等の事業を実施するため、食品衛生法第24条第1項に基づき策定しました。「にいがた食の安全・安心条例」の目的を実現するため、本県の実情を考慮したものとしています。

【根拠法令】

- 食品衛生法 ●食品表示法 ●と畜場法 ●食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- 新潟県食品衛生法施行条例

II 計画の範囲

区域：新潟県内全域（新潟市は別に計画を定めるため対象外）

期間：令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

III 基本方針

- ・食品の安全性及び食品に対する消費者の信頼を確保するために、生産から食品の販売に至る各段階において関係機関と連携しながら監視指導を行います。
- ・HACCPに沿った衛生管理について指導を行うことにより、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進を図ります。

IV 重点的な監視指導項目

1 HACCPに沿った衛生管理の取組支援及び監視指導の実施

HACCPに沿った衛生管理について、内部検証（食品等事業者自身による衛生管理の実施状況の振り返り）も含めて定着させるため、食品等事業者の規模や業種に応じて講習会及び相談会を開催するとともに、食品関係団体と連携しながら、監視により実施状況の確認を行い、必要な助言や指導を行います。また、HACCPに関する助言や指導を行う食品衛生監視員の資質向上を図ります。

2 食中毒対策

県内の食中毒発生状況及び食中毒事故の重大性を考慮し、ノロウイルス、カンピロバクター、毒きのこ及び腸管出血性大腸菌による食中毒について、予防強化期間を設定して重点的に予防対策を実施します。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
食中毒予防強化期間	カンピロバクター					毒きのこ					ノロウイルス		
				腸管出血性大腸菌									

また、近年、魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス（寄生虫）の食中毒が多く発生していることから、食品等事業者及び消費者に対し、監視指導や講習会を通して食中毒防止対策の指導や普及啓発を行います。

3 市場流通食品の検査

輸入食品、食品中の微生物、残留農薬等の収去検査を実施し、結果を公表します。

V 監視指導の実施体制

【食品衛生監視指導・試験検査を行う県の機関】

機 関		職 務 (所 管 区 域)	
保健所 (地域振興局健康福祉 (環境)部に設置)	村上	<ul style="list-style-type: none"> ・食品営業の許可事務、監視指導 ・食品等の試験検査等 	村上市、関川村、粟島浦村
	新発田 ※		新発田市、胎内市、阿賀野市、聖籠町
	新津		五泉市、阿賀町
	三条		三条市、燕市、加茂市、田上町、弥彦村
	長岡 ※		長岡市、見附市、小千谷市、出雲崎町
	魚沼		魚沼市
	南魚沼 ※		南魚沼市、湯沢町
	十日町		十日町市、津南町
	柏崎		柏崎市、刈羽村
	上越 ※		上越市、妙高市
糸魚川	糸魚川市		
佐渡	佐渡市		
食肉衛生検査センター(新発田、長岡)		と畜場及び食鳥処理場における食肉検査、監視指導	
保健環境科学研究所		食品等の試験検査	

※食品安全広域監視班を設置

上記の他、食品衛生法違反の疑いがあり広域に大規模な影響が予測される緊急事案の発生時には、特別監視チーム（食品安全広域監視班と保健所・県生活衛生課の食品衛生監視員で編成）による原因究明・被害拡大防止対策を講じます。

VI 監視指導対象施設及び目標回数

食品事故発生時の危害の重大性、製造・販売される食品等の流通の広域性及び規模、施設の衛生管理状態などにより、施設をⅠからⅢに分類し、計画的かつ効率的な監視指導を実施します。

分類	対 象 施 設	監視目標回数
Ⅰ	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品を大規模に製造し、又は広域流通する食品を製造する営業許可施設(分類Ⅱ②を除く) ② 大量調理施設に該当する飲食店営業施設 	年1回以上
Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> ① 分類Ⅰを除く許可対象施設 ② 分類Ⅰ①のうち、HACCPに関する第三者認証を受けている施設 	5年に1回以上
Ⅲ	<ul style="list-style-type: none"> ① と畜場 ② 食鳥処理場 ③ 「新潟県臨時食品営業の取扱要綱」の対象となる営業 ④ 市場等定置食品営業 ⑤ 届出営業施設 ⑥ その他、営業許可及び届出を要しない施設(生産者団体、輸入業等) 	

VII 食品の検査

令和7年度 食品検査計画

項目	主な対象食品	検査検体数		
			うち輸入食品 検体数	
食品衛生法及び食品表示法に基づく検査	1 流通食品の残留農薬検査	農産物、加工食品	140	40
	2 遺伝子組換え食品に関する検査	大豆	5	5
	3 アレルゲンを含む食品の検査	菓子、そうざい、うどん、麺等	44	0
	4 畜水産食品の残留抗菌性物質検査	牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、輸入えび等	130	15
	5 市場流通食品の成分規格検査	牛乳、冷凍食品、清涼飲料水、刺身等	280	140
	6 市場流通食品の添加物検査	漬物(保存料や着色料)、食肉製品(発色剤)、輸入食品(指定外添加物)等		
二枚貝の貝毒検査	岩かき	14	0	
合 計			613	200
県独自基準による衛生指導のための検査	そうざい、弁当、生菓子、浅漬等		60 (※)	0

※ 収去実施機関が監視指導の一環で必要に応じて実施することから、検査検体数は目安とし、本計画の検査検体数の合計には含めません。

VIII 違反を発見した場合の対応

- ・ 立入検査により施設基準や製造基準等に違反している状況を発見した場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、必要に応じて書面にて改善指導を行います。
- ・ 収去検査により食品衛生法や食品表示法に違反している食品等を確認した場合には、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるよう指導又は指示、命令します。
- ・ 行政処分又は行政指導を受けた違反者の名称等をホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」にて公表します。

IX 食中毒等健康被害発生時の対応

- ・ 新潟県食中毒対策要綱等に基づき原因を調査し、被害拡大防止と再発防止を図ります。
- ・ 広域流通食品が原因の食中毒が発生した場合は、報道機関や市町村の協力を得て県民に注意喚起を行うとともに、事業者に対し販売中止や回収等の指導を迅速に行います。
- ・ 食品への毒物混入等で、特に犯罪に関係があると疑われる場合は、警察機関と連携して原因調査及び被害拡大防止にあたります。
- ・ 食中毒事件の概要を報道発表するとともにホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に公開します。

X 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者に対し、衛生管理の向上のための自主的な取組を推進するために、次に掲げる事項を実施します。

- ・ HACCP に沿った衛生管理の取組支援
- ・ 自主検査、記録作成及び保存の推進
- ・ 食品等事業者への情報提供（食中毒情報・適正表示等の最新情報の提供）
- ・ 食品関係団体との連携（公益社団法人新潟県食品衛生協会の食品衛生指導員活動の支援）

XI 関係者とのコミュニケーション

- ・ 「にいがた食の安全・安心審議会」の開催
- ・ 食の安全・安心に関する意見交換会や出前講座の開催
- ・ インターネットによる県民への情報発信（ホームページ、SNS）
- ・ マスメディアや広報紙などを活用した情報発信
- ・ 食品販売店との協働による消費者への情報発信
（店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」）



店頭掲示板

XII 人材の養成

- ・ 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員に対する研修を実施します。
- ・ 食品等事業者の自主的衛生管理を担う次の者の養成及び資質向上を図ります。

- 食品衛生責任者
- 食品衛生指導員
- 食鳥処理衛生管理者
- と畜場法に基づく衛生管理責任者及び作業衛生責任者
- 認定生食用食肉取扱者
- 製菓衛生師

問い合わせ先

新潟県福祉保健部生活衛生課 食の安全・安心推進係

電話：025-280-5205 FAX：025-284-6757 E-mail：ngt040250@pref.niigata.lg.jp

◆ ホームページ「[にいがた食の安全インフォメーション](https://www.pref.niigata.lg.jp/site/syokuinfo/)」

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/syokuinfo/>

