

にいがた食の安全・安心基本計画

令和7年度～令和14年度

にいがた食の安全・安心基本計画とは

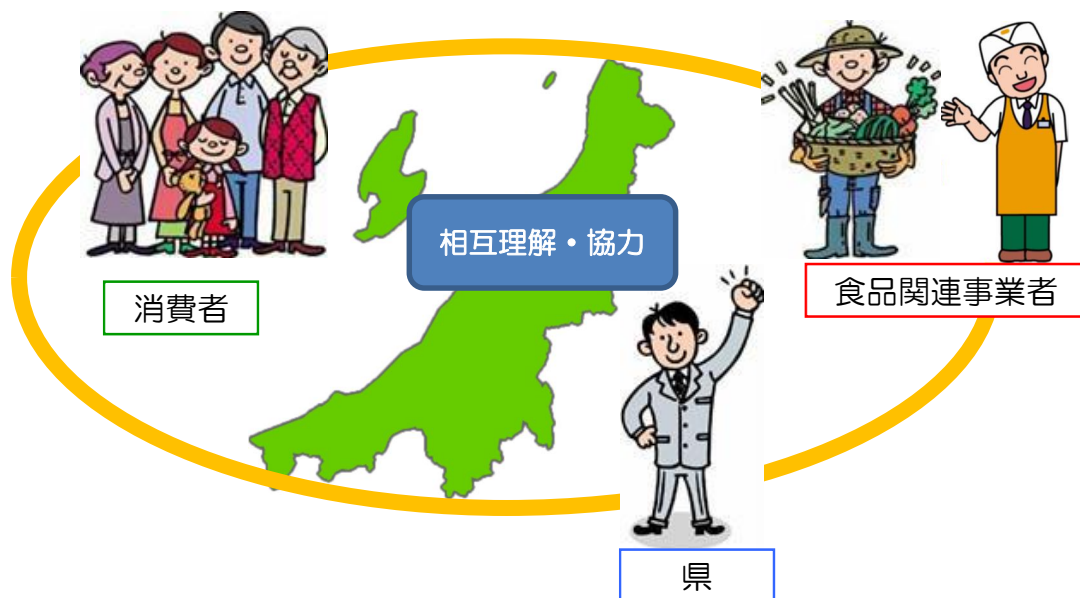
- 新潟県における**食の安全・安心***に関する施策を総合的に推進するために、「にいがた食の安全・安心条例」（以下「条例」）に基づき、県民意見を聴いて策定した計画です。

* 食品等の安全性及び食品等に対する消費者の信頼を確保すること

キャッチフレーズ

見える安全 知る安心 みんなで育む 食のにいがた

食の安全・安心を推進するためには、消費者・食品関連事業者（生産者、製造者、調理者、販売者など）・新潟県が、それぞれの役割と責務を果たし、相互に理解して協力することが大切です。



令和7年3月改定



新潟県

目次

	ページ
1 計画策定の経緯	1
2 計画の位置付け	1
3 計画の期間	1
4 計画の目的	2
5 施策の視点と体系	4
6 キャッチフレーズ	5
7 各施策の取組指標	6
8 計画の推進体制	7
9 計画の進行管理と公表	8
10 食の安全・安心に関する施策	
視点 1 安全な食品の提供	
施策 1 安全な農作物等の提供の推進.....	9
施策 2 安全な畜産物の提供の推進.....	11
施策 3 安全な水産物の提供の推進.....	13
施策 4 安全な加工食品の提供の推進.....	15
施策 5 食品等の適正な表示の徹底.....	17
施策 6 危機管理体制の整備.....	19
視点 2 食の安全・安心を育む信頼関係の確立	
施策 7 県及び食品関連事業者からの情報発信の推進.....	22
施策 8 消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進.....	26
施策 9 食育を通じた食の安全・安心に対する理解の推進.....	29
施策 10 食の安全・安心に係る人材の育成.....	31
資料	
用語解説.....	33

*印のついたものは、巻末に用語解説があります。

令和7年3月〇〇日

にいがた食の安全・安心基本計画

1 計画策定の経緯

「食の安全・安心」は、食料供給県である新潟県にとって極めて重要な課題です。

新潟県は、「県民の健康を保護すること」並びに「県民が安全で安心な食生活を享受でき、安全で安心な食品を消費者に提供できる新潟県を築くこと」を目的として、平成17年10月に「にいがた食の安全・安心条例」*（以下「条例」といいます。）を制定しました。

この条例に基づき、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、県民の意見を広く聴いたうえで、平成19年3月に「にいがた食の安全・安心基本計画」を策定し、その後3回の改定を経て、様々な施策を進めてまいりました。

この度、第4期計画（令和4年度から令和6年度まで）の期間終了に合わせ、にいがた食の安全・安心審議会*をはじめとする県民の意見を広く聴いたうえで、これまでの施策の成果や達成度、食の安全・安心に関する最近の情勢を踏まえ、「第5期計画」として計画を改定しました。

2 計画の位置付け

この計画は、新潟県における食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための基本となる計画であり、条例第9条の規定に基づき策定するものです。

この計画において「食の安全・安心」とは、条例第2条で定義するとおり、「食品等の安全性及び食品等に対する消費者の信頼を確保すること」をいいます。

なお、計画の各所で「安全」と「安心」を並列で用いていますが、「安全」とは「科学的根拠に基づき安全性が確保されていること」（客観的な事実）を指すのに対し、「安心」とは「各個人が安全性について信頼していること」（主観的な心の状態）を指しており、両者の違いに留意して記述しています。

3 計画の期間

令和7年度から14年度までの8年間とします。また、令和10年度に中間評価を実施し、社会情勢の変化等によって必要が生じた場合には、計画の見直しを行うこととします。

なお、この計画と関連する他の計画は次のとおりです。

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ・新潟県総合計画* | …県の最上位の行政計画 |
| ・新潟県食育推進計画* | …食育分野の推進計画 |
| ・新潟県アレルギー疾患対策推進計画* | …アレルギー疾患対策の推進計画 |
| ・新潟県食品衛生監視指導計画* | …食品衛生法*に基づく監視指導等の行動計画 |

4 計画の目的

この計画は、県民が安全で安心できる食生活を享受でき、安全で安心できる食品を消費者に提供できる新潟県を築くことを目的としています。

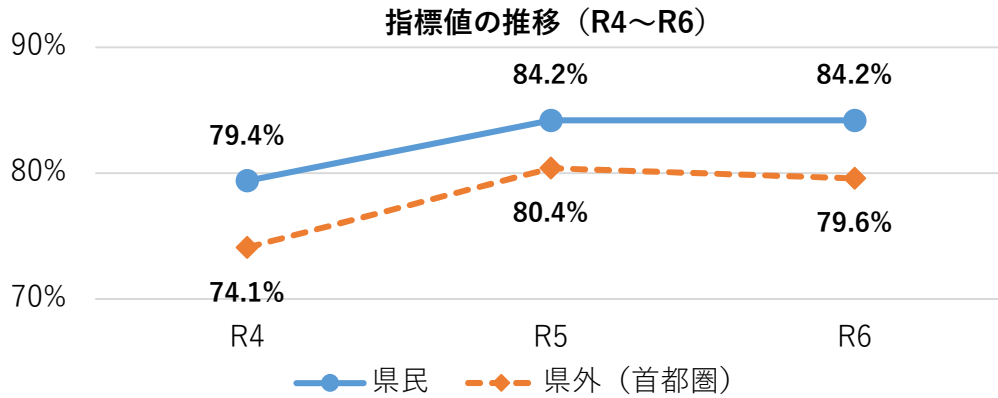
この目的の達成度を測るため、次のとおり成果指標を設定します。

成果指標

①新潟県内で生産・加工・製造された食品が安全だと思う県内外の住民の割合

	現 状 値	令和 10 年度 目 標 値	令和 14 年度 目 標 値
県 内	84.2% (R6 年度)	8 割以上を確保	8 割以上を確保
県 外 (首 都 圏)	79.6% (R6 年度)	7 割以上を確保	7 割以上を確保

把握方法: 食の安全に関するアンケート調査により把握



②人口10万人当たりの食中毒患者数

	現 状 値	令和 10 年度 目 標 値	令和 14 年度 目 標 値
県内※1	14.5 人 (H28~R1 の平均) ※2	12.0 人以下 (R7~R10 の平均)	10.0 人以下 (R11~R14 の平均)

※1 新潟市は保健所を設置し、独自の方針等に基づき食中毒予防対策等に取り組んでいることから、新潟市内で発生した食中毒事件による患者数を除く

※2 直近4年間(令和2年~令和5年)は新型コロナウイルス感染症の影響が大きいため現状値から除外

項目	年	年次									
		H28	H29	H30	R1	H28-R1 平均	R2※4	R3	R4	R5※5	R2-R5 平均
本県	発 生 件 数 (件)	16	11	12	24	15.8	11	7	19	8	11.3
	うち営業施設※3を原因とする件数 (件)	6	4	5	9	6.0	0	2	2	2	1.5
	患 者 数 (人)	173	183	91	392	209.8	15	44	93	257	102.3
	うち営業施設※3を原因とする患者数 (人)	131	134	60	337	165.5	0	37	71	249	89.3
	人口10万人当たりの食中毒患者数 (人)	11.7	12.5	6.3	27.5	14.5	1.1	3.2	6.8	19.0	7.5
全国	発 生 件 数 (件)	1,139	1,014	1,330	1,061	1,136.0	887	717	962	1,021	896.8
	うち営業施設※3を原因とする件数 (件)	916	788	966	736	851.5	515	407	538	660	530.0
	患 者 数 (人)	20,252	16,464	17,282	13,018	16,754	14,613	11,080	6,856	11,803	11,088
	うち営業施設※3を原因とする患者数 (人)	18,901	15,343	16,183	12,111	15,635	13,890	10,227	6,225	11,096	10,360
	人口10万人当たりの食中毒患者数 (人)	15.9	13.0	13.6	10.3	13.2	11.6	8.8	5.5	9.5	8.8

※3 営業施設: 原因施設の種別が、事業所、学校、病院、旅館、飲食店、販売店、製造所、仕出屋のいずれかに分類されたもの

※4 新潟県を含む全国47都道府県に新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言が発出(R2.4.22~R2.5.6)

※5 新型コロナウイルス感染症の『感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律』上の位置づけが「5類感染症」に移行(R5.5.8)

1 ① 新潟県内で生産・加工・製造された食品が安全だと思ふ県内外の住民の割合

2 「県内外の住民」とした理由は、条例の中で「安全で安心な食品等を消費者に提供できる新
3 潟県を築く」ことを目的の一つと定めていることから、新潟県民だけでなく、県外住民の満足度も
4 重要と考えるからです。このため、県内外の住民を対象として、食の安全・安心に関する様々な
5 施策に取り組みます。

6 また、「安全だと思ふ住民の割合」とした理由は、生産・加工・流通の各段階で食品の
7 安全性確保の取組を実施したうえで、それを積極的に発信し、最終的にできるだけ多くの
8 住民の安心につなげることを目指しているからです。

9 なお、平成19年に基本計画を策定して安全確保と情報発信の取組を積み重ねてきたこ
10 ともあり、成果指標値は高い値を維持してきました。今後、この状態を確保していくとい
11 う考え方に基づいて目標を設定しました。

12
13 ② 人口10万人当たりの食中毒患者数

14 県民が安全で安心できる食生活を享受するためには、食の安全を守るための取組を推
15 進し、食品に起因する危害を減少させる必要があることから、食の安全に関する施策の成
16 果を直接的に表す指標として最も適切と考え、指標として設定しました。

17 新潟市を除く県内における過去8年間（平成28年～令和5年）の食中毒発生状況を見
18 ると、食中毒患者数の多くが飲食店等の営業施設を原因とする食中毒によるものである
19 ことから、HACCP*に沿った衛生管理の定着等、食品関連事業者の衛生管理水準の向上に
20 向けた取組の推進が急務と考えられます。

21 あわせて、全国的に多発しているアニサキスによる食中毒や、県内で発生が多い毒きの
22 こや有毒植物による食中毒などの対策を進める必要があります。

23 また、県内において新型コロナウイルス感染症が初めて確認され、緊急事態宣言が発出
24 された令和2年には、食中毒患者数が大きく減少したものの、社会経済活動の正常化に伴
25 い、県内の食中毒発生状況は、徐々に新型コロナウイルス感染症発生前の水準に戻りつつ
26 あることを踏まえて、対策を講じる必要があります。

27 なお、食中毒の発生件数や患者数は年によって変動が大きいことから、指標値には4年間の
28 平均を採用することとし、直近4年間（令和2年～令和5年）は新型コロナウイルス感染症の影響
29 が大きいと考えられるため、現状値から除外しました。

30

1 5 施策の視点と体系

2 この計画の目的を達成するには、「安全な食品を提供」することと、それが消費者の安心につな
3 がるように消費者・食品関連事業者・行政の「信頼関係を確立」することが必要であり、この2つの
4 視点から施策を展開していくことが大切です。

5 そこで、食の安全・安心を推進するための施策として次ページのとおり 10 の施策を掲げ、それら
6 を2つの視点に体系付け、各施策を展開していきます。

7 また、施策の展開にあたっては、SDGs*の趣旨を踏まえて、取組を進めていきます。

8 視点1 安全な食品の提供 ~見える安全~

10 新潟県は、米をはじめとする様々な農林水産物や加工食品の一大供給県です。

11 県民はもとより、全国の消費者に安全で安心できる食品を安定して提供することは、食料供給県
12 としての責務です。

13 安全な食品を安定供給できるしくみを作り、それを全国の消費者にPRしていくことは、新潟県産
14 食品のブランドイメージと付加価値を高め、ひいては県内の農林水産業と食品産業の振興にもつ
15 ながることが期待できます。

16 そのため、県としては、生産から消費までの過程の各段階において、食品の安全性や適正な食
17 品表示を確保するため、食品関連事業者への一貫した指導・監視や食品の検査を行うとともに、
18 事業者の自主的な取組を推進する必要があります。

19 また、食品等による健康被害の発生に備えた危機管理体制の整備や安全な農作物の提供に向
20 けた技術開発など、安全な食の提供に向けた取組を推進していきます。

21 以上、安全な食品を提供するための施策を「視点1」として体系付けます。

22 視点2 食の安全・安心を育む信頼関係の確立 ~知る安心~

24 食品の安全性について消費者の信頼を確保するには、安全な食品を供給することはもとより、安
25 全確保の取組を消費者に知ってもらうことが重要です。

26 そのため、県はあらゆる広報媒体を通じて食品関連事業者や消費者に対し、食の安全・安心に
27 関する様々な情報を分かりやすく提供するとともに、食品関連事業者による消費者への情報発信
28 を支援します。

29 また、食品関連事業者や行政が消費者から信頼されることが重要であることから、消費者・食品
30 関連事業者・行政の相互理解を進めるために食に関するイベントなどを積極的に開催するととも
31 に、食の安全・安心に係る専門的な知識を有する人材の育成等にも努めます。

32 以上、消費者・食品関連事業者・行政の信頼関係を確立するための施策を「視点2」として体系
33 付けます。

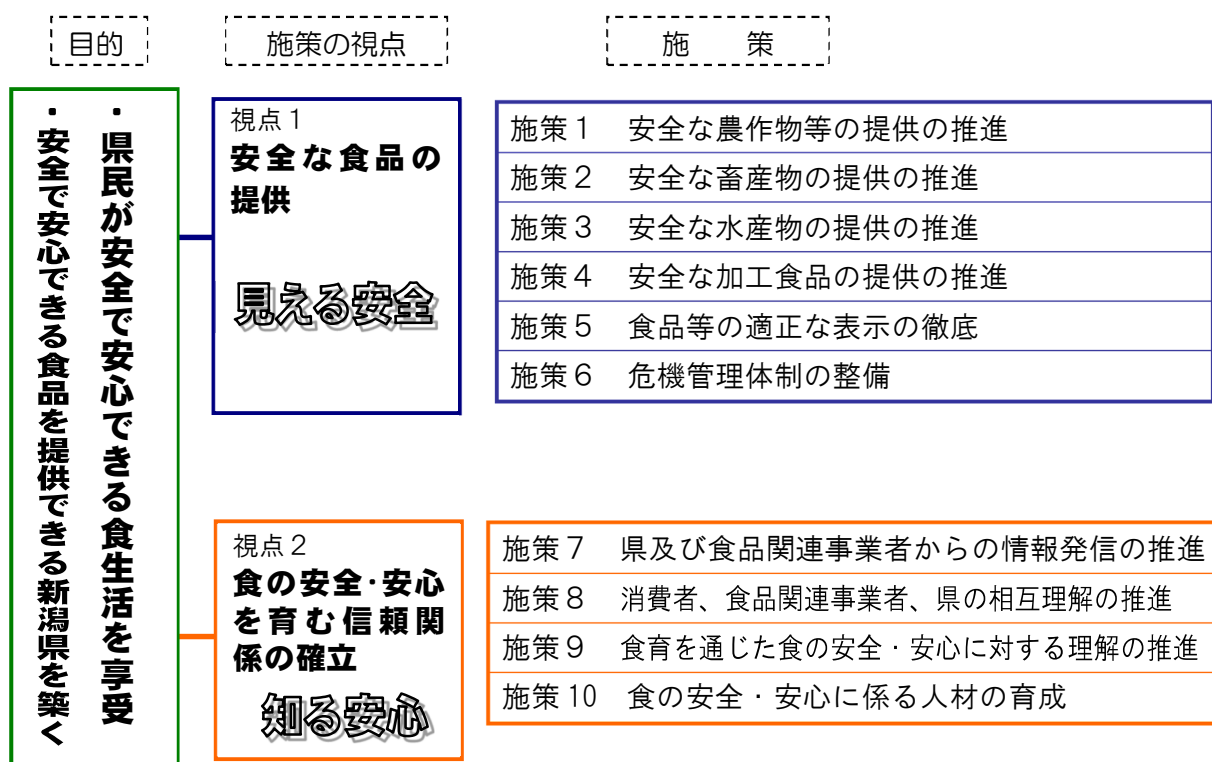
34 重点取組 食品関連事業者全体の自主衛生管理の向上とリスクコミュニケーションの推進

36 食品関連事業者における HACCP*や GAP*などによる自主衛生管理の向上をさらに進めると
37 もに、その取組状況等、食の安全に関する正しい知識の普及が図られるようリスクコミュニケーショ
38 ンを推進します。

39

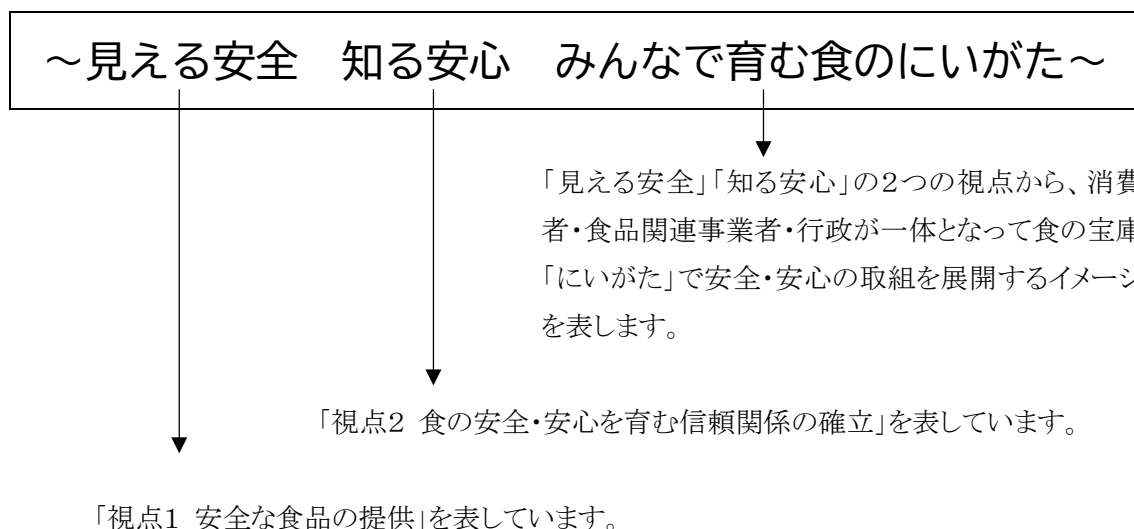
40

施策の体系



6 キャッチフレーズ

この計画を推進するに当たり、県民のみなさまから基本計画に親しみを持ってもらうため、基本計画の趣旨を表現するキャッチフレーズを設定し、PRに活用します。



1 7 各施策の取組指標

2 各施策の達成度の目安となる「取組指標」を以下のとおり定めます。

施策の視点	施策	No	指標名	現状値	R10年度目標値	R14年度目標値
安全な食品の提供 見える安全	施策1 安全な農作物等の提供の推進	1	認証GAPの新規取得農場数	—	50農場	100農場
	施策2 安全な畜産物の提供の推進	2	畜産農場に対する衛生管理対策についての年間指導率	100% (R5年度)	100%	100%
	施策3 安全な水産物の提供の推進	3	漁協に対する鮮度・衛生管理対策についての年間指導率	100% (R5年度)	100%	100%
	施策4 安全な加工食品の提供の推進	4	HACCPの内部検証実施率	42% (R5年度)	70%	100%
	施策5 食品等の適正な表示の徹底	5	食品衛生責任者の実務講習会受講率	88.3% (R3~R5年度の平均)	85%以上 (R7~R10年度の平均)	85%以上 (R11~R14年度の平均)
		6	食品表示ウォッチャーによる調査店舗数年間目標(1,200件)の達成率	100% (R5年度)	100%	100%
施策6 危機管理体制の整備	7	食品等に起因する健康危機管理機関の研修参加率(保健所、食肉衛生検査センター、県庁生活衛生課)	100% (R5年度)	100%	100%	

施策の視点	施策	No	指標名	現状値	R10年度目標値	R14年度目標値
食の安全・安心を育む信頼関係の確立 知る安心	施策7 県及び食品関連事業者からの情報発信の推進	8	県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」食中毒に関する情報ページ年間閲覧数	令和7年度閲覧数	令和7年度閲覧数より増加	令和7年度閲覧数より増加
	施策8 消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進	9	子ども・子育て世代向け地域意見交換会の参加人数	2,479人 (R5年度)	2,500人以上	2,500人以上
	施策9 食育を通じた食の安全・安心に対する理解の推進	10	にいがた食の安全・安心サポーター活動の年間利用者数	7,290人 (R5年度)	7,000人以上	7,000人以上
	施策10 食の安全・安心に係る人材の育成	11	HACCP普及関係機関の研修参加率(保健所、食肉衛生検査センター、県庁生活衛生課)	100% (R5年度)	100%	100%
12		農家数に対する農業管理指導士認定者の割合	5% (R5年度)	5%	5%	

1 8 計画の推進体制

2 (1) 県全体としての推進体制

3 条例第3条では、基本理念として「食の安全・安心は、消費者、食品関連事業者及び県の相互理
4 解と協力の下に行わなければならない。」と規定されています。

5 また、条例第4条及び第5条では条例の目的を達成するために県及び食品関連事業者が果たす
6 べき責務が規定されているとともに、条例第6条では消費者の観点から県民が果たすべき役割が
7 規定されています。

8 そこで、本計画では、消費者、食品関連事業者及び県が連携・協力して計画を推進することを明
9 確にするため、「5 施策の視点と体系」で掲げた10の施策について、県の具体的な取組内容を定
10 めるとともに、消費者及び食品関連事業者に期待される役割を定めています。

11

12 (2) 県庁内の推進体制

13 食の安全・安心に関わる本庁関係課で組織した「食の安全・安心戦略会議」*が中心となって、
14 「にいがた食の安全・安心審議会」*の意見をよく聴きながら、計画を推進します。

15 また、県の地域機関においては、食品安全広域監視班*等が中心となって各地域の実情を踏ま
16 えて計画を推進します。

17

18 (3) 国・自治体との連携

19 内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省など食品安全行政に関わる国の
20 機関や都道府県・政令指定都市等と密接に連携して計画を推進します。

21 また、県の地域機関においては、市町村と連携・協力して住民への情報発信に取り組むなどし
22 て、計画を推進します。

23

24 にいがた食の安全・安心審議会

- 条例第26条に基づき設置された審議会で、知事から委嘱された委員が、新潟県の食の安全・安心に関する施策等について審議します。
- 委員は、消費者、食品関連事業者、学識経験者の15人以内で組織されます。
- 遺伝子組換え作物の栽培を規制する「新潟県遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例」の規定により、許可申請等に係る交雑混入防止措置に関する調査審議を行います。なお、その際には必要に応じて特別委員や専門部会を置くこととしています。

25

26

27

28

29

30

31



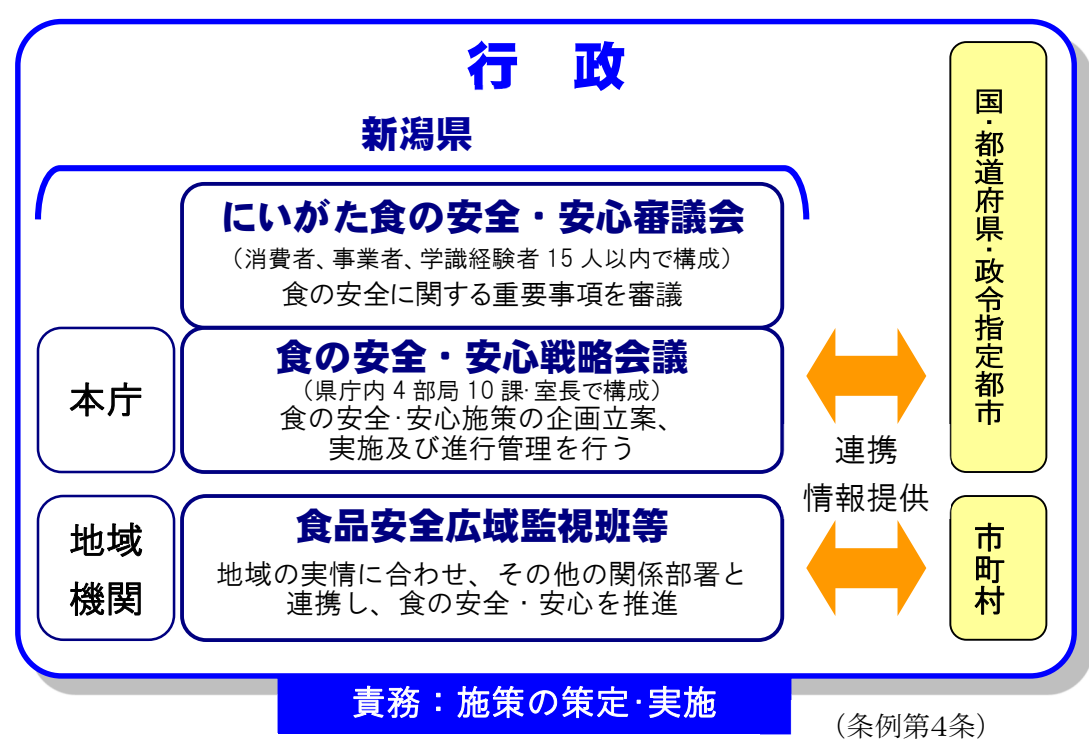
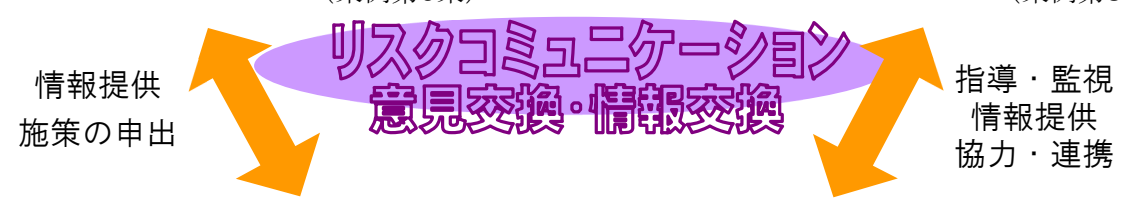
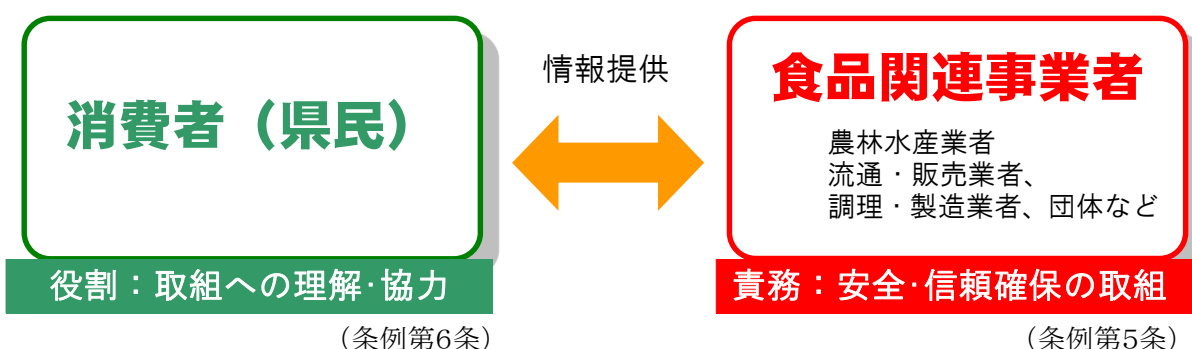
消費者



食品関連事業者



行政



- 1
- 2 ※) 国の主な機関・・・内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省
- 3

4 9 計画の進行管理と公表

5 計画の実効性を確保するために、成果指標や取組指標に基づいて進行管理を行い、「にいがた食の安全・安心審議会」*による審議を受けながら計画を進めていきます。

7 計画に基づく施策の実施状況(具体的な内容・実績、指標の動向)については、条例第9条第7

8 項の規定に基づき毎年度公表します。

- 9
- 10

10 食の安全・安心に関する施策

視点1 安全な食品の提供

施策1 安全な農作物等の提供の推進

現状と課題

消費者の食の安全・安心に対する認識が高まる中、県産農作物等の信頼性を高め、安全な農作物等を求める消費者の期待に応えていくことが重要です。

今後も、安全な県産農作物等を提供していくため、生産者等に対する農薬の適正使用及び記録に関する指導や販売・保管などに関する正しい知識の普及を継続して実施するとともに、農業生産における適正作業の実施など食の安全を確保する取組を推進する必要があります。

また、米穀については、流通ルートを特定することができるよう、米トレーサビリティ法*が制定されていることから、制度の普及啓発により制度の徹底を行う必要があります。

県の取組方針

- 農業者等に対し、農薬等資材の適正使用や生産活動の工程管理手法（GAP*）の導入を推進し、消費者への安全な農作物等の提供を図ります
- 安全な米穀等の供給と消費者の信頼確保のため、米トレーサビリティ法の制度の徹底を図ります。

県の取組内容

1 GAP*の普及推進

安全な農作物等を消費者へ提供するため、関係法令等を含め、農業生産活動の各工程の適正な実施、記録、点検及び評価を行うGAP*手法の普及を図ります。

2 農薬の適正使用の指導

各種講習会や現地指導等を通じ、農業者に対する農薬の適正使用と使用履歴の記録について指導するとともに、農薬販売店等に対する講習会*を実施し、農薬の適正販売及び適正使用を推進します。

また、農薬による人畜・環境等への被害を未然に防止するため、農薬危被害防止運動*を市町村・農業関係機関・団体と連携して実施し、農薬の適正使用を周知・啓発します。

3 米トレーサビリティ法*の普及啓発

米については、米トレーサビリティ法*に基づき、米穀等を取り扱う事業者に対し、米穀等の取引に係る情報の記録及び産地情報の伝達が義務付けられていることから、制度の普及啓発を行い制度の徹底を図ります。

4 有害土壌汚染物質の吸収抑制技術等の開発

有害土壌汚染物質が農作物に吸収されにくくする管理技術など、安全な農作物の提供に向けた技術開発を進めます。

5 農作物の残留農薬検査

新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、県内に流通する様々な農作物の残留農薬検査を行い、安全性を確認します。

検査の結果、基準に違反する農作物を発見した場合は、事業者に対し違反品の回収や再発防止を指導します。

また、国の研究機関等と連携し、食品中の残留農薬分析法の研究開発を進めます。

6 きのこと、山菜等の放射性物質検査

国のガイドライン等に基づき策定した検査計画に基づき放射性物質検査を実施し、検査結果を県ホームページで公表します。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政や関係団体の広報、講習会などから情報を収集し、農業生産技術の習得や生産履歴の記録に努めるとともに、関係法令を遵守し、安全性の確保や経営上のリスク回避を図るため、GAP*に積極的に取り組みます。
消費者	食に関するイベントや交流会、農業体験などへの積極的な参加を通じ、県内農業や農作物の生産、流通及び食の安全・安心のための取組について理解を深め、県産農作物等の消費に努めます。

取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度目標値	令和14年度目標値
1	認証GAP*の新規取得農場数	—	50 農場	100 農場



1 施策 2 安全な畜産物の提供の推進

3 現状と課題

4 畜産物に起因する食中毒や、様々な家畜伝染病の発生などにより、畜産物の安全性に対する関心が高まっています。

6 安全な畜産物を提供するためには、畜産農場において、適切な衛生管理を徹底するとともに、農場 HACCP*や畜産 GAP*を推進する必要があります。

県の取組方針

- 畜産農場における適切な衛生管理の徹底について指導します。
- 食中毒原因菌の検査や家畜伝染病等の監視を行います。

県の取組内容

1 畜産農場に対する衛生管理の遵守指導

12 家畜保健衛生所による畜産農家の巡回等において、家畜の所有者が守るべき基準として定められた飼養衛生管理基準について遵守徹底を指導します。

○ 動物用医薬品の適正使用の指導

16 畜産農家の巡回等による動物用医薬品の適正使用と使用履歴の記録についての指導、飼育動物診療施設巡回による獣医師の生産者への適正な指示及び家畜への適正投与を指導します。

19 また、動物用医薬品販売者への立入検査等により動物用医薬品の適正販売を指導します。

○ 飼料の適正使用の指導

22 飼料添加物などの畜産物への残留を防止するため、飼料の製造・販売業者及び畜産農家の巡回により使用基準が定められた飼料の適正な使用について周知、徹底を図ります。

2 食中毒原因菌の検査及び家畜伝染病等の監視・防疫体制の整備

26 生産農場において、食中毒の原因となる病原微生物(腸管出血性大腸菌等)の検査・指導を行うとともに、家畜伝染病の監視及び発生時に備えた防疫体制を整備します。

3 高度な衛生管理手法を導入した農場の支援

30 農場 HACCP*や畜産 GAP*等の高度な衛生管理手法を推進し、取組農場を支援します。

4 と畜場*、食鳥処理場*における適正な食肉検査とHACCPに沿った衛生管理の実施

34 法に基づき、と畜場*、食鳥処理場*において、適正な食肉検査と HACCP*に沿った衛生管理に関する監視指導を行うことにより、安全な食肉の流通の確保を図ります。

1 5 流通する畜産物の動物用医薬品検査

2 新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、県内に流通する畜産物を保健所が収去して動物
3 用医薬品の検査を行い、安全性を確認します。

4 検査の結果、基準に違反する畜産物を発見した場合は、事業者に対し違反品の回収や再発
5 防止を指導します。

6

7 関係者に期待される役割

食品関連事業者	<p>行政や関係団体の広報、講習会などから情報を収集し、飼養衛生管理基準を遵守するとともに、生産履歴の記録に努めます。</p> <p>県による指導や検査に協力するとともに、関係法令を遵守し、安全な畜産物を生産・出荷します。</p>
消費者	<p>食に関するイベントや交流会、畜産の体験学習会などへの積極的な参加を通じ、畜産物の生産、流通及び食の安全・安心のための取組について理解を深め、県産畜産物の消費に努めます。</p>

8

9 取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度目標値	令和14年度目標値
2	畜産農場に対する衛生管理対策についての年間指導率	100% (令和5年度)	100%	100%

10



11

12

13

1 施策3 安全な水産物の提供の推進

3 現状と課題

4 水産物は、従来から鮮度が消費者の選択の重要な要素となっており、安全性の確保はも
5 とより漁獲の段階から鮮度保持を図ることが重要となっています。

6 安全な水産物の提供を推進するため、生産から陸揚げ、流通に至る一貫した鮮度・衛生
7 管理体制の確立を図る必要があります。

県の取組方針

- 水産物の衛生管理指導を行います。
- 水産物の鮮度・衛生管理に必要な施設整備を行います。

県の取組内容

11 1 鮮度・衛生管理対策についての啓発・指導

12 講習会や巡回指導等により、漁業関係者に対する適切な助言や情報提供を行い、鮮度・
13 衛生管理に関する知識の普及を図ります。

15 2 高度な鮮度・衛生管理施設の導入に対する支援

16 高度な鮮度・衛生管理のための海水浄化装置、海水冷却装置等の機器・施設整備につ
17 いて、漁業協同組合や漁業者の積極的な導入を推進するため、補助、融資等の支援を行
18 います。

20 3 水産用医薬品の適正使用の指導

21 養殖業者の巡回等による水産用医薬品の適正使用と使用履歴の記録について指導しま
22 す。

24 4 流通する水産物の水産用医薬品検査

25 新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、県内に流通する水産物を保健所が収去して水
26 産用医薬品の検査を行い、安全性を確認します。

27 検査の結果、基準に違反する水産物を発見した場合は、事業者に対し違反品の回収や再
28 発防止を指導します。

1 関係者に期待される役割

<p>食品関連事業者</p>	<p>行政、関係団体の広報や講習会などから情報を収集し、鮮度管理の取組を推進するとともに、新鮮な水産物を適正に衛生管理し、速やかに消費者に届くよう努めます。</p> <p>県による指導や検査に協力するとともに、関係法令を遵守します。</p> <p>水産用医薬品等について積極的に情報を収集し、適正使用に努めるとともに、使用履歴の記録を徹底します。</p>
<p>消費者</p>	<p>食に関するイベントや交流会、魚まつりなどへの参加を通じて、水産物の生産、流通及び食の安全・安心のための取組についての理解を深め、県産水産物の消費に努めます。</p>

2

3 取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度 目標値	令和14年度 目標値
3	漁協に対する鮮度・衛生管理 対策についての年間指導率	100% (令和5年度)	100%	100%

4



5

6

1 施策4 安全な加工食品の提供の推進

3 現状と課題

4 県内には多種多様な食品の加工・製造施設があり、全国に向け米菓や漬物などをはじめ
5 とする様々な加工食品を供給しています。

6 全国に安全な加工食品を供給し、県内外の消費者からの信頼を確保するためには、衛生
7 管理の更なる向上が求められています。

8 また、飲食店や旅館、給食施設などの営業施設における食中毒は、一度に多くの患者を
9 発生させる事例もあることから、消費者の健康保護の観点から、その予防が極めて重要で
10 す。

11 そのため、食品の加工、製造、販売、調理、提供を行う事業者に対し、食の安全・安心
12 に関する知識の普及を図るとともに、HACCP*に沿った衛生管理の定着を図っていく必要
13 があります。

県の取組方針

- 安全な加工食品の提供のため、食品の加工、製造、販売、調理、提供等を行う事業者に対し、食の安全・安心に関する知識の普及を図っていきます。
- HACCP*に沿った衛生管理の定着を推進します。

県の取組内容

16 1 飲食店や製造業・販売業等に対する監視指導

17 食中毒等を予防するため、毎年度策定する新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、保
18 健所の食品衛生監視員*が飲食店や製造業・販売業等に対し効果的かつ計画的に監視指導
19 を実施します。

20 特に大規模な調理施設や広域流通する食品の製造施設に対し、重点的に行います。

21 衛生管理の基準が守られていない場合や、不衛生な状態を発見した場合は、速やかに事
22 業者に改善を指導します。

24 2 食品関連事業者に対する食の安全・安心に関する知識の普及

25 食品の加工、製造、調理、販売等を行う事業者に対し、監視指導や以下の講習会、機関
26 紙等を通じて、食中毒予防や食物アレルギー対策など、食の安全・安心に関する基礎知識
27 及び最新知識の普及を図ります。

28 また、ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」の事業者向け情報の充実
29 を図り、法改正等の情報について、食品営業者に分かりやすくお知らせします。

- 30 ・飲食店や製造業・販売業等に設置が義務付けられている食品衛生責任者に対する講習
31 会や、関係団体等が開催する衛生講習会
- 32 ・公益社団法人新潟県食品衛生協会など関係団体が発行する機関紙

3 加工食品等の検査

毎年度策定する新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、県内に流通する様々な加工食品を保健所が収去して添加物や微生物等の検査を行い、安全性を確認します。

検査の結果、基準に違反する食品を発見した場合は、事業者に対し違反品の回収・廃棄及び再発防止を指導します。

また、学校給食の原材料や加工食品、調理済品の微生物の検査を実施し、安全性を確認します。

4 HACCP*に沿った衛生管理の取組支援

食品衛生法*の改正により、令和3年6月から原則全ての食品等事業者に「HACCP*に沿った衛生管理」の実施が求められています。

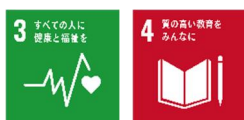
保健所と食品関係団体が連携し、食品等事業者自身によるHACCP*の振り返り(内部検証)を推進するとともに、保健所の食品衛生監視員等がHACCP*の取組状況を検証(外部検証)することで、HACCP*が着実に実施される体制を確立し、食品等事業者の衛生管理水準の向上を図ります。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政や関係団体の広報、講習会などから情報を収集し、食の安全・安心に関する最新の知識や高度な衛生管理に関する知識を習得するとともに、積極的にその導入や実践に努めます。 県による指導や検査に協力するとともに、関係法令を遵守し、安全な加工食品を製造・出荷します。
消費者	食に関するイベントや交流会、工場見学会などへの積極的な参加を通じ、県内食品関連事業者の食の安全・安心に関する取組について理解を深めます。

取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度目標値	令和14年度目標値
4	HACCP*の内部検証実施率	42% (令和5年度)	70%	100%



1 施策5 食品等の適正な表示の徹底

3 現状と課題

4 食品表示は、食品を摂取する際の安全性や、食品を購入する際の選択機会の確保のため
5 に重要な情報であり、食品表示法*、健康増進法、景品表示法（不当景品類及び不当表示
6 防止法）及び計量法などにより、表示すべき事項や使ってはならない広告表現等が定めら
7 れています。

8 食品表示に対する理解と信頼性を高めるため、食品関連事業者に対して、関係機関・団
9 体等と連携し、正しい表示について普及啓発を図り、不適正表示に対する監視指導を徹底
10 するとともに、消費者に対しても表示のルールなどについて普及啓発していく必要があ
11 ります。

県の取組方針

- 販売店等において食品表示の監視指導及び巡回点検を行い、不適正表示の排除及び適正な表示の徹底を図ります。
- 生産者や加工業者、販売者等の食品関連事業者に対し、各種法令に基づく適正な表示や広告表現等について、講習会等を通じて普及啓発を行います。

県の取組内容

14 1 食品表示の監視指導、巡回点検等の実施

15 製造加工施設や販売店等において、食品表示の監視指導や巡回点検を行うとともに、流
16 通食品を採取して、添加物やアレルギー、遺伝子組換え等の検査を行います。

17 その結果、事実と異なる表示や誤認を与える恐れがある不適正な表示を発見した場
18 合は、食品関連事業者に対し、各種法令に基づき速やかな改善を指導するとともに、必要に
19 応じて指示・命令等を行います。

20 また、県民から公募した食品表示ウォッチャー*から、各地域の食品販売店での表示状
21 況について調査・報告をしていただき、その結果を県の指導等に役立てていきます。

24 2 適正な食品表示を行うための知識の普及啓発

25 食品表示法*や健康増進法、景品表示法等の各種法律に基づく適正な表示や広告表現に
26 ついて、県や関係団体、食品関連事業者が開催する講習会等又は県や関係団体が発行する
27 広報紙などを通じて、食品関連事業者への普及啓発を行います。

29 3 食品表示に関する相談窓口の設置による普及啓発

30 県の各地域振興局健康福祉（環境）部、農林水産（農業）振興部、国及び政令指定都市
31 等関係機関において、食品表示に関する各種相談の窓口を設けることにより、食品関連事
32 業者に対する正しい知識の普及啓発を行います。

1 関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政や関係団体が開催する講習会などに積極的に参加し、適正な食品表示を行うための知識の習得に努めるとともに、各種法令に基づき適正な表示や広告を行います。
消費者	食品等の表示や、県が行う監視指導、検査の実施状況及び結果に関心を持ち、必要に応じ県の施策に意見を表明します。 食品の購入や保存、消費に当たっては、適正な表示商品の選択に努めるとともに、表示等を有効に活用して食中毒の予防に努めます。

2

3 取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度目標値	令和14年度目標値
5	食品衛生責任者*の実務講習会受講率	88.3% (令和3年度～令和5年度の平均)	85%以上 (令和7年度～令和10年度の平均)	85%以上 (令和11年度～令和14年度の平均)
6	食品表示ウォッチャー*による調査店舗数年間目標(1,200件)の達成率	100% (令和5年度)	100%	100%

4



5

6

1 施策6 危機管理体制の整備

3 現状と課題

4 食品流通の広域化の進展に伴い、広域的又は大規模な食中毒が全国でしばしば発生し
5 ています。

6 〈広域的に発生した食中毒の事例〉

発生年	内 容	発生地域
令和5年	馬刺しによる腸管出血性大腸菌 0157 食中毒	山形県等 5 都県
令和5年	弁当による黄色ブドウ球菌、セレウス菌食中毒	青森県等 29 都道府県

7
8 また、広域流通食品による食中毒の調査においては原因微生物の遺伝子検査が重要な
9 役割を果たすなど、検査技術の進展に伴い、各自治体にはより高度な検査体制の整備が求
10 められています。

11 このような状況を踏まえ、食品に関する危機事案発生時の県の即応体制の整備が重要
12 となっています。

県の取組方針

- 食品による危機事案発生時に的確な調査及び被害拡大防止措置を行うため、必要
な体制を整備するとともに、研修を実施して職員の能力向上を図ります。
- 食品関連事業者による危機管理の取組を促進します。

県の取組内容

15 1 健康危機管理対応研修の実施

16 食品等に起因する健康危機に的確に対応し、被害拡大を防止するため、保健所等の職員
17 に対し、健康危機発生時の対応について実践的な研修を定期的実施し、職員の能力向上
18 を図ります。

21 2 食品関連事業者に対する危機管理体制の整備の啓発

22 食品関連事業者に対し、講習会や立入検査等の機会を通じて、危機管理体制（保健所等
23 への緊急連絡体制や事故発生時対応マニュアル）の自主的な整備について周知・啓発しま
24 す。

26 3 食品等に起因する健康被害発生時の調査と被害拡大防止措置

27 食品等に起因する健康被害が発生した際は、食中毒処理マニュアルなどに基づき、迅速
28 かつ的確に調査を行い、原因究明と必要な被害拡大防止措置を行います。

29 状況に応じて、警察、消防機関、医師会、厚生労働省、関係自治体等と連携して取り組
30 みます。

特に、広域影響を及ぼす緊急事案発生時には特別監視チームによる調査・監視を実施し、新潟県と新潟市の所管区域にまたがる広域事案が発生した場合は、情報を県に集約・一元化し、県・市合同で方針を決定して対応します。

また、県境をまたぐ広域的な食中毒が発生した場合は、厚生労働省及び関係自治体と相互に連携を図りながら協力して対応します。（食品衛生法*第 21 条の 2）

4 危害情報の積極収集と消費生活センター等との連絡体制の確保

食品安全行政を担う保健所において普段から危害情報の収集に努めるとともに、条例第 19 条に基づく危害情報の申出制度について周知を図り、県民からの情報提供を促します。

また、消費生活センター等の相談機関に寄せられた危害情報も保健所が収集できるよう、関係機関同士の連絡体制を確保します。

5 緊急時の迅速かつ的確な情報発信

緊急に県民等に周知すべき危害情報については、県として迅速かつ的確に情報発信するとともに、新聞、テレビ等報道各社に協力を要請して積極的に周知を図ります。

6 原因究明のための検査体制の整備

食中毒等の原因を迅速に究明し、再発防止の指導を適切に行うため、食中毒等の原因物質（微生物、毒素等）をより迅速かつ正確に特定するための検査法の開発を進めます。

また、大規模な食品関連事故等に際し、県の検査能力を超える検査需要が発生した場合、必要に応じ民間や他自治体の検査機関を活用できるよう連絡体制を確保します。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	様々な危機発生に備え、危機管理体制（保健所等への緊急連絡体制や事故発生時対応マニュアル）を整備します。 また、危害発生時には迅速な情報提供により被害拡大防止を図るとともに、自ら製造、輸入、加工した食品について、健康被害に関する情報や法の規定に適合しない事実を知った場合、速やかに保健所長に報告します。
消費者	日頃から食品の安全性に関心を持ち、食品に関する危害情報を入手した場合は、積極的に行政機関に申し出ます。

取組指標

No	指標名	現状値	令和 10 年度 目標値	令和 14 年度 目標値
7	食品等に起因する健康危機管理機関の研修参加率（保健所、食肉衛生検査センター、県庁生活衛生課）	100% (令和 5 年度)	100%	100%

1
2



視点2 食の安全・安心を育む信頼関係の確立

施策7 県及び食品関連事業者からの情報発信の推進

現状と課題

県では、食の安全に関する情報について、インターネットやマスメディアなど様々な媒体を活用して情報発信に取り組んでいますが、令和6年度に実施した食の安全に関するアンケート調査の結果から、その取組が消費者に十分に認知されていない現状があります。

県としては、健康被害を防止するための重要情報や消費者の関心が高い事項を中心に、情報発信の内容を充実させるとともに、消費者が受け取りやすい情報発信の方法を検討していく必要があります。

また、近年は企業の社会的責任として適切な情報開示が求められており、消費者の信頼を確保するために、食品関連事業者としては、食の安全に関する情報開示を積極的に進めていくことが重要となっています。

(令和6年度食の安全に関するアンケート調査)

県から発信された食の安全に関する情報で見聞きしたことがあるものはありますか

	県内
1位	いずれも知らない (60.1%)
2位	県のテレビ広報番組 (18.7%)
3位	新聞「県からのお知らせ」 (14.7%)
4位	ラジオ放送・ラジオCM (12.8%)
5位	店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」 (11.3%)

食の安全に関する情報で、県から特に情報発信してほしい内容はどれですか

	県内
1位	食品添加物の安全性 (27.5%)
2位	食中毒予防 (25.6%)
3位	特になし (24.2%)
4位	残留農薬の安全性 (19.3%)
5位	食品表示の見方 (19.1%)

県の取組方針

- 県は、各種媒体を用いて、食の安全に関する様々な情報を正確に分かりやすく、タイムリーに発信します。
- 特に、健康被害を防止するための重要情報及び消費者ニーズの高い情報を重点的に発信します。
- 食品関連事業者による食の安全・安心に関する自主的な情報提供を推進します。

県の取組内容

1 インターネットによる情報発信

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」などにより、食の安全・安心に

1 関するあらゆる情報を、総合的かつ体系的に情報発信します。
2 また、SNS 等を活用し分かりやすい情報発信に取り組みます。

4 【主な県ホームページ・SNS】

5 ○にいがた食の安全インフォメーション（福祉保健部）

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

7 食中毒予防、食品検査の実施状況、食品衛生法*違反事案や
8 営業許可制度などについて掲載しています。



(ホームページへ)

10 ○農林水産部のホームページ

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

12 農林水産業施策に関する情報、農作物等の生育・管理情報、
13 地産地消や旬の県産食材に関する情報などを紹介しています。



(ホームページへ)

15 ○X(エックス)にいがた食の安全(新潟県生活衛生課)

16 <https://x.com/niigatashoku>

17 ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」の
18 更新情報などをお知らせしています。



(エックスへ)

20 2 マスメディアや広報紙などを活用した情報発信

21 テレビの県広報番組、新聞の「県からのお知らせ」や県が発行する「県民だより」など
22 の各種広報紙、市町村広報紙、関係団体機関紙などを積極的に活用し、食の安全・安心に
23 関する様々な情報を、幅広く発信していきます。

25 【活用可能な広報媒体の例】

- 26 ・テレビ： テレビスポット「県からのお知らせ」（NST、TeNY）
27 UX「ほっとホット新潟」、BSN「週刊県政ナビ」
- 28 ・新聞： 「県からのお知らせ」（新潟日報、毎日新聞、読売新聞、朝日新聞、産経新聞）
- 29 ・情報紙： 県民だより（広報広聴課）、県民だより地域版（各地域振興局）
30 生活情報にいがた「くらしほっと」（県民生活課）
31 家畜衛生だより（各家畜保健衛生所）
- 32 ・機関紙： 公益社団法人新潟県食品衛生協会「にいがた食の安全」など

34 3 食中毒予防情報など重要情報の効果的な発信

35 食中毒予防のための情報を関係者に効果的に伝えるため、最新情報を分かりやすい
36 資料で流行期間前から発信します。

37 その他、食の安全に関する重要情報は必要に応じて事業者団体と連携し、関係者へ
38 タイムリーに発信します。

1 【解説】食中毒予防情報の発信の取組

情報名	内 容
食中毒発生の報道発表	管内で食中毒が発生した場合、県民への注意喚起のために発生状況と予防法を報道発表
毒きのこ食中毒発生注意報	毎年9月1日から11月15日までを「毒きのこ食中毒予防強化期間」とし、期間中に毒きのこ食中毒が発生した際に注意報を発令（報道発表）
ノロウイルス情報	冬に流行するノロウイルスによる感染症・食中毒を予防するため、11月から3月の隔週、県内の流行状況やノロウイルスによる食中毒の予防法を記載したリーフレットを発行

2

3 4 食品販売店と県との協働による消費者への情報発信

4 スーパーマーケット等の食品販売店の協力を得て、店頭への専用掲示板の設置や消費者向けリーフレットの配布により、消費者に食の安全に関する様々な情報を提供します。

6

店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」
スーパーマーケット等の店頭を設置し、消費者向けに食中毒予防や食品検査状況などの様々な情報をタイムリーに発信しています。

7

8

9

10 5 講習会による情報発信

11 食品関連事業者や消費者を対象として、食中毒予防や食品表示制度など食の安全・安心に関する様々なテーマで講習会
12 を行います。

14

15 6 県外住民への情報発信

16 新潟県における食の安全確保の取組をより多くの県外住民に知っていただくため、県
17 外住民向けの情報発信に努めます。

18 〈発信手段の例〉

- 19 ・ 県ホームページの内容の充実（県外住民の関心や話題性の高い情報発信等）
- 20 ・ 県外にある新潟県関係機関と連携した情報発信

21

22 7 自主回収報告制度による食品回収情報の提供

23 令和3年6月に始まった食品衛生法*及び食品表示法に基づく全国統一の食品の自主
24 回収報告制度について食品関連事業者にも周知を図るとともに、回収事案が発生した際は、
25 保健所は事業者からの報告を受け、国の公開システムにより回収情報を公開します。

26 ○食品衛生申請等システム（厚生労働省）

27 https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do

28

29



30

31 8 食品関連事業者による衛生管理の取組の情報提供

32 食品関連事業者に対し、自ら行っている食の安全・安心に関する取組や食品の情報につ
33 いて積極的に消費者へ公開することを促すとともに、消費者への情報提供の一環として、
食品関連事業者による衛生管理の取組について、県ホームページ等で紹介します。



(ホームページへ)

1 9 米トレーサビリティ法*に基づく消費者への情報提供

2 米トレーサビリティ法*に基づく消費者への産地情報の伝達が円滑に行われるよう、事
3 業者に対し制度の普及啓発を図ります。

4

5 関係者に期待される役割

<p>食品関連事業者</p>	<p>食の安全に関する情報を収集するとともに、行政や関係団体が開催する講習会などに積極的に参加し、正しい知識や最新の知識の習得に努めます。</p> <p>習得した知識を、職場や事業者間で共有し、安全な食品の提供に活用します。</p> <p>また、自ら行っている食の安全・安心に関する取組や食品の情報について積極的に公開し、消費者への情報提供に努めます。</p> <p>食品製造・流通・販売施設の紹介、消費者との交流会などを積極的に開催し、消費者との相互理解に努めます。</p> <p>消費者からの問い合わせに対し、正確に答えられる体制づくりに努めます。</p>
<p>消費者</p>	<p>食中毒など食の安全に関する情報に関心を持ち、行政や関係団体が開催する講習会への参加や、食品関連事業者から発信された情報の積極的な収集により、正しい知識や最新の知識の習得や理解に努めます。</p> <p>習得した知識を家族や友人と共有し、普段の食生活に活用します。</p>

6

7 取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度 目標値	令和14年度 目標値
8	<p>県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」食中毒に関する情報ページ (※) 年間閲覧数</p>	令和7年度 閲覧数	令和7年度閲覧数より増加	令和7年度閲覧数より増加

8

9 ※ 食中毒に関する情報ページには、食中毒情報のトップページのほか、各種食中毒予防強
10 化期間のページなどを含めます。

11



12

13

1 施策 8 消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進

3 現状と課題

4 食品安全に関する考え方は、知識や経験、立場などにより異なってきます。

5 食品安全に関する施策を的確に講じていくためには、消費者、食品関連事業者、専門家、
6 行政などの関係者が相互に情報や意見を交換し、施策に反映していくリスクコミュニケーション*が大切です。

8 また、消費者が安全で安心な食生活を享受するためには、県や食品関連事業者の取組に
9 よって安全な食品が供給されることはもとより、食の安全に関する様々な取組について
10 消費者の理解を得ることで、食の安全性への信頼を確保することが重要です。

県の取組方針

- 県は、消費者、食品関連事業者の相互理解を深めるため、お互いに情報や意見を交換できる場の提供を推進します。

県の取組内容

13 1 消費者、食品関連事業者、県の相互理解を進めるイベント等の開催

14 県は、消費者、食品関連事業者、県の相互理解を進めるため、食の安全に関する地域意
15 見交換会等のイベントを開催します。

17 また、開催にあたっては、アンケートやクイズ、手洗い体験、インターネットを活用し
18 た形式を導入するなど、これからの将来を担う子どもたちや食の安全に関心の高い子育
19 て世代が親子で参加しやすいようにするなど、参加者ができるだけ能動的に参加できる
20 よう工夫します。

22 2 関係団体や消費者が行う食の安全・安心に関する取組への支援

23 関係団体や消費者が行うリスクコミュニケーションや勉強会などの取組に対し、講師
24 (説明者)の派遣、ホームページ等での取組紹介など必要な支援を行います。

【解説】食の安全・安心出前講座

県では、職場や学校、グループなどからの希望に応じて、集会などに職員を派遣し、食の安全・安心に関する出前講座を行っています。

食中毒予防、食品表示制度、食品検査状況など様々なテーマを用意しています。
(職員派遣費用、資料代は不要)

27 3 にいがた食の安全・安心審議会*の開催

28 条例に基づき新潟県の食の安全・安心に関する施策等について審議する「にいがた食
29 の安全・安心審議会」*を定期的で開催し、審議会からの意見や提言を施策の取組や改善
30 に生かします。

31 審議会は公開で開催し、開催結果は県ホームページ等で公表します。

1
2 4 条例に基づく施策の申出制度の普及

3 条例第 18 条に基づく食の安全・安心に関する施策の申出制度について、県ホームページやリーフレットにより周知を図り、県民からの意見表明を促します。

5
6 5 相談窓口の周知

7 県民が、必要に応じて食品の安全性に関する相談ができるよう、保健所等の相談窓口の周知を図ります。

9
10 **【食の安全に関する相談窓口】**

11 受付時間：開庁日の 8 時 30 分～17 時 15 分(12 時～13 時を除く)

名 称	電 話 番 号	所 管 区 域
村上保健所 衛生環境課	0254-53-8371	村上市、関川村、粟島浦村
新発田保健所 生活衛生課	0254-26-9137	新発田市、阿賀野市、胎内市、聖籠町
新津保健所 衛生環境課	0250-22-5175	五泉市、阿賀町
三条保健所 生活衛生課	0256-36-2366	三条市、加茂市、燕市、弥彦村、田上町
長岡保健所 生活衛生課	0258-33-4936	長岡市、見附市、小千谷市、出雲崎町
魚沼保健所 衛生環境課	025-792-8619	魚沼市
南魚沼保健所 生活衛生課	025-772-8143	南魚沼市、湯沢町
十日町保健所 衛生環境課	025-757-2707	十日町市、津南町
柏崎保健所 衛生環境課	0257-22-4180	柏崎市、刈羽村
上越保健所 生活衛生課	025-524-6135	上越市、妙高市
糸魚川保健所 衛生環境課	025-553-1938	糸魚川市
佐渡保健所 生活衛生課	0259-74-3399	佐渡市
新潟市保健所 食の安全推進課	025-212-8226	新潟市
生活衛生課 食の安全・安心推進係	025-280-5205	

12
13 **関係者に期待される役割**

食品関連事業者	行政や消費者とのイベントや交流会などを企画し、また積極的に参加し、それぞれの立場の意見についての理解を深めるとともに、自らの意見も積極的に発言します。
消費者	行政や食品関連事業者とのイベントや交流会などに積極的に参加し、それぞれの立場の意見についての理解を深めるとともに、自らの意見(行政や食品関連事業者の取組について、どこに不安があり、どうすれば安心できるか等)も積極的に発言します。

1 取組指標

No	指 標 名	現状値	令和 10 年度 目標値	令和 14 年度 目標値
9	こども・子育て世代向け地域 意見交換会の参加人数	2,479 人 (令和 5 年度)	2,500 人以上	2,500 人以上

2



3

4

1 施策9 食育を通じた食の安全・安心に対する理解の推進

3 現状と課題

4 生涯にわたり心身の健康を維持するためには、食に関する知識を深め、健康的な食生活
5 を実践することができる力を身につけることが大切です。

6 また、豊かな食生活を送れるようになった一方、生産の場と消費する場が離れ、お互い
7 顔の見えない状況にあります。

8 県民が本県の農林水産業をはじめとする食品関連事業者の活動等に理解を深め、食の
9 安全・安心に関する知識を養うことができるように、食育の取組が重要になっています。

県の取組方針

- 新潟県食育推進計画*に基づく食育の推進を通じて、新潟の食を生み出す農林水産業への理解を深め、食の安全・安心に関する正しい知識を養う取組を進めます。

県の取組内容

1 1 いがた食の安全・安心サポーター*の設置

14 きのこの食・毒鑑別のできる人材や、食品衛生に関する高度な知識を有する人材を「
15 いがた食の安全・安心サポーター」*として委嘱し、サポーターによる食品関連事業者や
16 消費者への正しい知識の普及を図ります。

18 2 食育を通じた本県農林水産業に対する理解の促進

19 生産者と消費者の交流促進や農林漁業体験の推進、学校給食における県産農林水産物
20 の使用促進など、地産地消の取組や様々な教育機会の提供等により食育を進めていくこ
21 とで、消費者の本県農林水産業に対する理解を深めます。

23 3 食の安全・安心に関する知識の普及

24 家庭、学校、地域の各場面において、市町村、関係者・団体などと連携・協働し、食育
25 を県民運動として推進することにより、食の安全・安心に関する正しい知識の普及を図
26 り、消費者がその知識を基にして、生涯にわたり食を選択できる力を習得する取組を進め
27 ます。

1 関係者に期待される役割

食品関連事業者	<p>自ら積極的に食育の推進に努めるとともに、県や市町村、関係団体などが行う食育の取組に積極的に協力します。</p> <p>消費者との交流等を通じ、食の安全・安心に関する自らの取組について、消費者への情報提供に努めます。</p>
消費者	<p>県や市町村、関係者・団体などが行う食育の取組に積極的に参加するなど、食に関する知識及び食品を選択する力の習得に努めます。</p> <p>地産地消の取組を通じて、食の安全・安心に関する生産者の取組や生産物への理解を深めます。</p>

2

3 取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度 目標値	令和14年度 目標値
10	にいがた食の安全・安心サポーター*活動の年間利用者数	7,290人 (令和5年度)	7,000人以上	7,000人以上

4



5

6

1 施策 10 食の安全・安心に係る人材の育成

3 現状と課題

4 食の安全に関する正しい知識をより多くの消費者や食品関連事業者に普及するには、
5 地域や業界において普及啓発に当たる人材を多く確保することが重要です。

6 そのため、生産から消費に至る各段階で、専門知識を有する人材を積極的に育成してい
7 く必要があります。

県の取組方針

- 食の安全に関する正しい知識を普及するため、生産から消費に至る各段階での専門知識を有する人材の育成に努めます。

県の取組内容

10 1 食品衛生監視員*のHACCP*に関する指導力強化

12 保健所などで食品営業施設の指導にあたる食品衛生監視員を対象にHACCP*システム
13 に関する専門的な研修を行い、食品営業者のHACCP*システムの運用・定着に関し、支
14 援が行えるよう指導力の強化を図ります。

16 2 農薬管理指導士の確保・育成

17 農薬に関する高度な知識と農薬使用者に対する指導力を有する農薬販売者や防除業者
18 等の人材を農薬管理指導士として、確保・育成し、農薬使用者に対する農薬の適正使用の
19 普及を図ります。

21 3 食品衛生指導員*の養成及び継続教育

22 食品営業者の自主的な衛生管理の推進に取り組む公益社団法人新潟県食品衛生協会に
23 による人材育成事業を支援します。

24 具体的な支援策の一つとして、同協会で営業施設の巡回指導などにあたる食品衛生指
25 導員*に対する研修事業（養成及び継続教育）を支援します。

26 さらに、同協会では、一部の食品衛生指導員に対し、飲食店等における HACCP*の考
27 え方を取り入れた衛生管理の普及・定着を担う人材へと育成する取組を進めているとこ
28 ろであり、この取組についても支援します。

1 関係者に期待される役割

食品関連事業者	食の安全に関する専門的な知識を有する人材の計画的な育成に努めるとともに、県などに協力し、他の食品関連事業者や消費者への正しい情報の伝達、普及に努めます。
消費者	食の安全に関心を持ち、知識の研鑽に努めるとともに、自らの専門知識や経験を生かし、県などが行う食の安全・安心に関する取組に参加します。

2

3 取組指標

No	指標名	現状値	令和10年度 目標値	令和14年度 目標値
11	HACCP*普及関係機関の研修参加率（保健所、食肉衛生検査センター、県庁生活衛生課）	100% (令和5年度)	100%	100%
12	農家数に対する農薬管理指導士認定者の割合	5% (令和5年度)	5%	5%

4



5

6

7

用語解説

—あ—

エスディーゼーズ
SDGs

Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称で、2015年9月の国連サミット加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。

「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現のため、2030年を年限とする17の国際目標が決められています。

—か—

ギャップ
GAP

Good Agricultural Practicesの略称で、農業生産工程管理と訳されます。農業生産者自らが、食品の安全の確保、品質の改善、環境保全等様々な目的を達成するために、①農作業の点検項目を決定し、②点検項目に従い農作業を行い、記録し、③記録を点検・評価し、改善点を見出し、④次回の作付けに活用する、という一連の手法です。

米トレーサビリティ法

正式には「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」とい
い、食品としての安全性を欠く米の流通を防止し、米の産地情報の提供を促進すること
を目的に制定され、米・米加工品に関わるすべての事業者に対し、取引等の記録の作
成・保存と産地情報の伝達を義務づけています。

取引等の記録の作成・保存は、平成22年10月1日、産地情報の伝達は、平成23年7
月1日にそれぞれ施行されました。

—さ—

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」に基づき、食用の鳥（鶏、あひる、
七面鳥）をとさつ解体する施設は、食鳥処理場として都道府県等の許可を得ることが義務
づけられており、一羽ごとに食鳥処理衛生管理者が確認し、食用に適さない食鳥肉を排除
し、流通させない制度になっています。

食の安全・安心戦略会議

食の安全・安心に関わる県庁内4部局10課で構成された連携組織です。

「にいがた食の安全・安心条例」に基づく基本計画の作成及び進行管理、審議会の運営
等を連携して行っています。

〈構成課〉

- ・総務部（県民生活課）
- ・福祉保健部（健康づくり支援課、生活衛生課）
- ・農林水産部（農業総務課政策室、農産園芸課、経営普及課、食品・流通課、畜産課、水産課）
- ・教育庁（保健体育課）

1

2 食品安全広域監視班

3 食品の衛生に係る監視指導等の業務の専門的、広域的かつ集中的な処理を図ることに
4 より、食品の高度化する製造加工技術及び複雑化する流通に対処し、食品の安全性を確保
5 するために設置された班です。

6 県内の保健所のうち、新発田保健所、長岡保健所、上越保健所、南魚沼保健所の4保健
7 所に設置され広域的な監視指導等の業務を行っています。

8

9 食品衛生監視員

10 食品衛生法に基づき、食品営業施設の立入検査や食品の収去検査など食品衛生に関す
11 る監視指導を行う公務員です。都道府県や政令市などの保健所と国の検疫所に主に配置
12 されています。

13

14 食品衛生指導員

15 食品関連事業者から構成される「公益社団法人 新潟県食品衛生協会」の自主衛生活動
16 の推進役として、同協会会長から委嘱を受け、食品衛生の普及啓発のため食品営業施設の
17 巡回指導などを行っています。

18 令和5年度で県内約1,300人が委嘱されています。

19

20 食品衛生責任者

21 食品衛生法に基づく営業を行う場合には、資格要件を満たした食品衛生責任者を定め
22 る必要があります。食品衛生法施行規則により、食品衛生責任者は、食品衛生責任者実務
23 講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることとされてい
24 ます。

25

26 食品衛生法

27 飲食による健康被害の発生を防止することを目的に昭和22年に制定された法律であり、
28 人の健康を損なうおそれがある食品の販売の禁止や営業許可制度等が定められています。
29 (所管は厚生労働省)

30

31 食品表示法

32 「食品を摂取する際の安全性」と「一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会」
33 を確保するため、食品表示に関する3法（食品衛生法、JAS法（農林物資の規格化及び品質表
34 示の適正化に関する法律）、健康増進法の一部）から表示の部分を抜き出し、「食品表示法」
35 として平成27年4月1日から制定されました。（所管は消費者庁）

36

37 食品表示ウォッチャー

38 県民公募により委嘱し、それぞれの地域における食品販売店での表示状況について消
39 費者視点に立った調査・報告をしていただいています。

40 食品表示ウォッチャーには法に基づく検査権限は付与されないことから、報告を受け
41 た不適正案件については、県が確認の上、必要に応じ指導を行っています。

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41

—た—

と畜場

「と畜場法」に基づき、牛、豚、馬、めん羊、山羊をとさつ解体する施設は、と畜場として都道府県等の許可を得ることが義務づけられており、一頭ごとに獣医師が検査し、食用に適さない食肉を排除し、流通させない制度になっています。

—な—

新潟県アレルギー疾患対策推進計画

アレルギー疾患の発症・重症化の予防、症状に応じた適切な医療の提供、患者や家族の生活の質の維持向上を 3 つの施策の柱として総合的にアレルギー疾患対策を推進する計画です。

新潟県総合計画

将来の目指すべき新潟県の姿を明らかにし、今後の県政運営の総合的・基本的な指針として、県政の各分野のあらゆる計画やビジョンの基本となる、県の最上位の行政計画です。

施策の一つに「食品の安全・安心の推進」が位置づけられています。

新潟県食育推進計画

県民一人一人が「新潟の食を通じて、健全な心身を培い、豊かな人間性を育む」ことを基本理念とした食育の総合的な計画です。

新潟県食品衛生監視指導計画

新潟県が実施する食品衛生に関する監視指導の年間計画です。

県民意見を聴いて毎年策定しています。

食品衛生法に基づき都道府県等に毎年度策定が義務づけられています。

にいがた食の安全・安心サポーター

野生きのこの食・毒鑑別の知識を持つ方（日本菌学会の会員など）や、食品衛生に関する高度な知識を持つ方（食品衛生指導員や食品衛生監視員として一定の経験を有する方など）を県知事が「にいがた食の安全・安心サポーター」として委嘱するものです。

地域において、次のような活動に取り組んでいただいています。

- ・住民からのきのこ鑑別相談への対応、きのこ鑑別講習会の講師など
- ・食品関連事業者への食品衛生に関する講習・助言、住民への食中毒予防の啓発

にいがた食の安全・安心条例

「県民の健康を保護すること」並びに「県民が安全で安心な食生活を享受でき、安全で安心な食品等を消費者に提供できる新潟県を築くこと」を目的として、平成 17 年 10 月に制定した条例です。

基本計画の策定や審議会の設置などについて定められています。

1 にいがた食の安全・安心審議会

2 p7 参照

4 農薬管理指導士

5 農薬の管理及び使用に関する安全を確保し、農薬の危害及び被害を防止することを目的
6 として、農薬販売者、ゴルフ場や造園業における農薬使用管理責任者、農薬適正使用の指
7 導者等の資質向上のため、農薬の取扱いについて指導的役割を果たす者を「新潟県農薬管
8 理指導士」として県が認定するものです。

10 農薬危被害防止運動

11 農薬により県民や環境、また農作物に被害が及ぼさないよう、毎年6月から8月をかけ
12 て農薬の適正使用について意識啓発を行うものです。

14 農薬販売店等に対する講習会

15 県では、農薬についての専門的な知識を有する農薬管理指導士を認定するとともに、病
16 害虫の発生状況調査や適正防除等を指導する病害虫防除員を委嘱しています。

17 また、こうした方々や県内約 1,450 店の農薬販売店に対し、農業者などの農薬使用者へ
18 の指導的な役割を担っていただくため、講習会・研修会を開催し、農薬の適正使用や販売
19 に関する知識の向上を図っています。

20
21 ーはー

22 HACCP（ハサップ、ハシップ、ハセップ）

23 国際的に推奨されている安全な食品を製造するための衛生管理の手法です。

24 正式名は「Hazard Analysis and Critical Control Point」といい、「危害要因分析と重
25 要管理点」などと訳されます。

26 この手法は、1960 年代に安全な宇宙食を製造するためにアメリカで考案されました。

27 従来手法では、最終製品の検査により安全性を保証しようとしていましたが、宇宙食の
28 ようにほぼ 100%の安全性の保証が求められる場合、極めて多くの製品検査が必要となり、
29 作った製品の大多数を検査で使ってしまうという問題がありました。

30 そこで、原材料から最終製品に至る各工程で微生物汚染や異物混入等の危害要因を分析
31 し、特に重要な工程を連続的に監視することにより、製品検査に頼らずに一つ一つの製品の
32 安全性を保証する手法として、HACCP が考案されました。

33 1990 年代にコーデックス委員会という国際機関から「HACCP システム適用のためのガイ
34 ドライン」が示され、各国で導入が進められています。

35 平成 30 年度に食品衛生法が改正され、令和 3 年から HACCP に沿った衛生管理が制度化さ
36 れ、食品等事業者の実施が義務づけられました。

37
38 ーらー

39 リスクコミュニケーション

40 消費者、食品関連事業者、専門家、行政などの関係者が食品のリスク（健康への悪影響
41 が発生する確率と影響の程度）について相互に情報や意見を交換することです。

1 食品安全行政を適切に進めるためには、この「リスクコミュニケーション」と「リスク
2 評価」、「リスク管理」という3つの要素が有効に作用することが重要です。

3

4 **リスク評価：**

5 健康への悪影響の確率と程度を評価する。内閣府食品安全委員会が担う。

6 (例：農薬の安全性評価)

7

8 **リスク管理：**

9 リスク評価の結果に基づき、基準設定などの政策を決定・実施すること。

10 主に厚生労働省、農林水産省等が担う。(例：農薬の残留基準や使用基準の設定)