

にいがた食の安全・安心基本計画

令和7年度～令和14年度

概要版

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

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

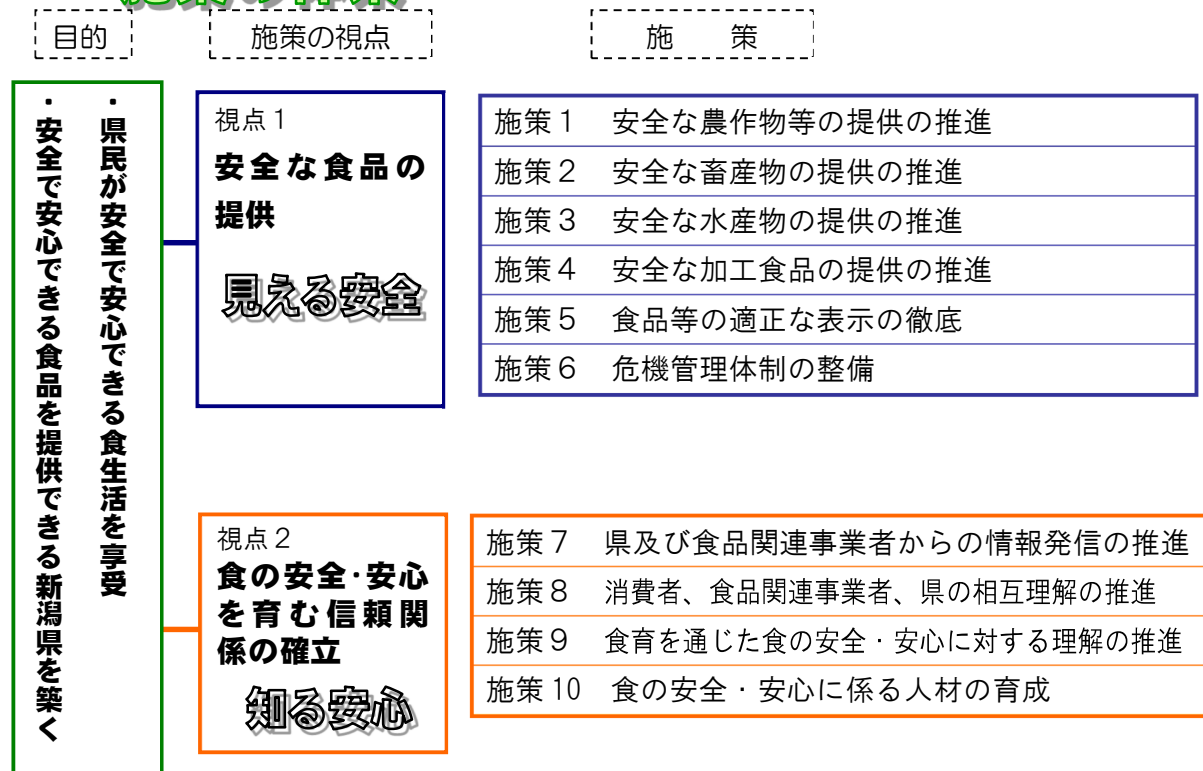
※1 新潟市は保健所を設置し、独自の方針等に基づき食中毒予防対策等に取り組んでいることから、新潟市内で発生した食中毒事件による患者数を除く

※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

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

施策の体系



県の主な取組

GAP*の普及推進（施策1）

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。

*GAP：Good Agricultural Practiceの略称
農業生産工程管理と訳されます。



畜産農場に対する衛生管理の遵守指導（施策2）

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。



HACCP*に沿った衛生管理の取組支援（施策4）

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。

*HACCP：Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称「危害要因分析と重要管理点」などと訳されます。



食品表示に関する正しい知識の普及啓発（施策5）

食品表示法や健康増進法、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）等の各種法律に基づく適正な表示や広告表現について、講習会や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。



主な取組指標

各施策の達成度の目安

施策	指標名	現状	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
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%
4	HACCPの内部検証実施率	42% (令和5年度)	70%	100%
5	食品衛生責任者の実務講習会受講率	88.3% (R3～R5の平均)	85%以上 (R7～R10の平均)	85%以上 (R11～R14の平均)

県の主な取組

インターネットによる情報発信（施策7）

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。

また、SNS 等を活用し分かりやすい情報発信に取り組めます。



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/>

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（施策8）

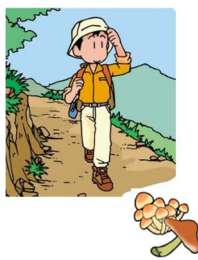
県は、消費者、食品関連事業者、県の相互理解を進めるため、食の安全に関する地域意見交換会を開催します。

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よう工夫します。



にいがた食の安全・安心サポーターの設置（施策9）

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「にいがた食の安全・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消費者への正しい知識の普及を図ります。



食品衛生監視員のHACCPに関する指導力強化（施策10）

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、支援が行えるよう指導力の強化を図ります。



主な取組指標

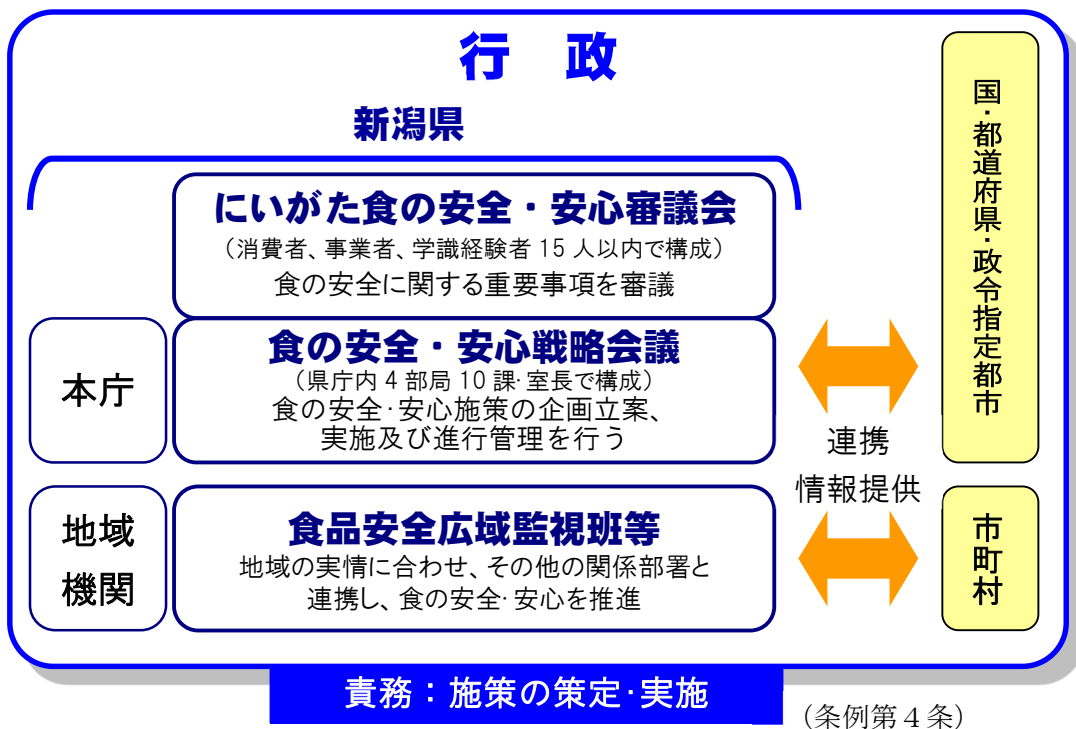
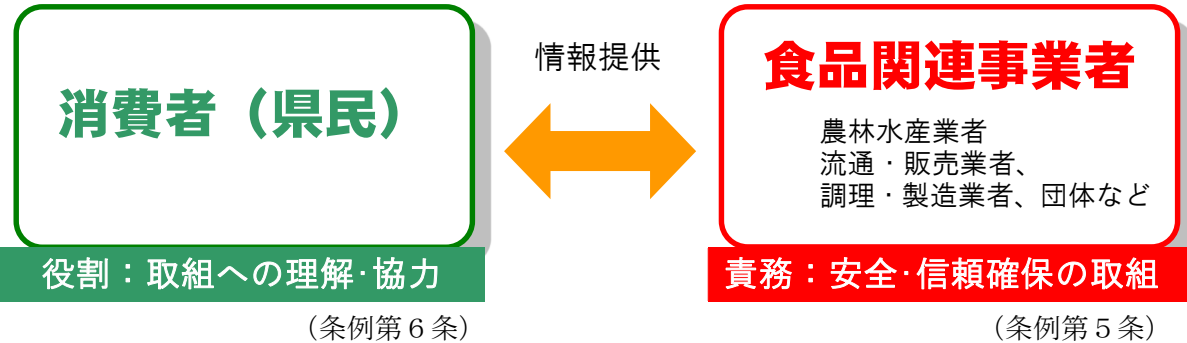
各施策の達成度の目安

施策	指標名	現状	令和10年度目標値	令和14年度目標値
7	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
8	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 (令和5年度)	2,500人以上	2,500人以上
9	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
10	HACCP普及関係機関の研修参加率	100% (令和5年度)	100%	100%

計画の推進体制

消費者、食品関連事業者、県が連携・協力して計画を推進します。

そのため、本計画では、10の施策について県の具体的な取組内容を定めるとともに、消費者と食品関連事業者に期待される役割を定めています。



計画の進行管理

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」の審議を受けながら計画を進めます。

計画の実施状況は毎年度公表します。



にいがた食の安全・安心審議会

みんなで育む 食のにいがた

消費者と食品関連事業者に期待される役割を定めています。

消費者（主なもの）

- 食の安全に関する情報に関心を持ち、食中毒の予防や添加物、農薬などについて理解を深めます。



- 行政や食品関連事業者が行っている食の安全・安心のための取組について理解を深めます。

- 食に関するイベントや交流会に積極的に参加し、自らの意見も積極的に発言します。



食品関連事業者（主なもの）

- 行政や関係団体の講習会などに積極的に参加し、安全確保や適正表示に関する知識の習得に努めます。



- 県による指導や検査に協力するとともに、関係法令を遵守します。

- 消費者との相互理解を深めるため、農業体験会や施設見学会などを開催します。



- 食品による健康危機の発生に備え、緊急連絡体制や対応マニュアル等を整備します。

食の安全に関する相談窓口

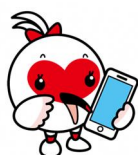
（受付時間：開庁日の8時30分～17時15分）

村上保健所 衛生環境課 ☎ 0254-53-8371	十日町保健所 衛生環境課 ☎ 025-757-2707
新発田保健所 生活衛生課 ☎ 0254-26-9137	柏崎保健所 衛生環境課 ☎ 0257-22-4180
新津保健所 衛生環境課 ☎ 0250-22-5175	上越保健所 生活衛生課 ☎ 025-524-6135
三条保健所 生活衛生課 ☎ 0256-36-2366	糸魚川保健所 衛生環境課 ☎ 025-553-1938
長岡保健所 生活衛生課 ☎ 0258-33-4936	佐渡保健所 生活衛生課 ☎ 0259-74-3399
魚沼保健所 衛生環境課 ☎ 025-792-8619	新潟市保健所 食の安全推進課 ☎ 025-212-8226
南魚沼保健所 生活衛生課 ☎ 025-772-8143	生活衛生課 食の安全・安心推進係 ☎ 025-280-5205

この計画に関する問い合わせ先

（受付時間：開庁日の8時30分～17時15分）

新潟県福祉保健部 生活衛生課 食の安全・安心推進係（食の安全・安心戦略会議事務局）
〒950-8570 新潟市中央区新光町4番地1 電話：025-280-5205 FAX：025-284-6757



ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」のご案内

基本計画の全文もここでご覧になれます。

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

にいがた食の安全

検索