

令和8年度

新潟県食品衛生監視指導計画

～ 見える安全 知る安心 みんなで育む 食のいがた ～



新潟県

目 次

I	はじめに	・ ・ ・ ・ 1
II	計画の範囲	・ ・ ・ ・ 1
III	基本方針	・ ・ ・ ・ 1
IV	重点的な監視指導項目	・ ・ ・ ・ 2
V	監視指導の実施体制	・ ・ ・ ・ 3
VI	監視指導対象施設及び目標回数	・ ・ ・ ・ 6
VII	食品の検査	・ ・ ・ ・ 7
VIII	違反を発見した場合の対応	・ ・ ・ ・ 9
IX	食中毒等健康被害発生時の対応	・ ・ ・ ・ 10
X	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	・ ・ ・ ・ 10
X I	関係者とのコミュニケーション	・ ・ ・ ・ 11
X II	食品衛生に係る人材養成及び資質向上	・ ・ ・ ・ 12
別紙 1	根拠法令・食品群ごとの監視指導項目	・ ・ ・ ・ 13
別紙 2	食中毒対策に係る年間計画	・ ・ ・ ・ 18

なお、本計画において使用している省略語は、次のとおりです。

法……………食品衛生法

食鳥処理法……………食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

施行条例……………新潟県食品衛生法施行条例

安全条例……………にいがた食の安全・安心条例

令和8年度新潟県食品衛生監視指導計画

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。

【根拠法令】

- 食品衛生法（以下、「法」という。）
- 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（以下、「食鳥処理法」という。）
- 新潟県食品衛生法施行条例

また、「にいがた食の安全・安心条例」（以下、「安全条例」という。）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。

【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・安心を育む信頼関係の確立
安全な食品の提供

（安全条例に基づく「にいがた食の安全・安心基本計画」のキャッチフレーズと同じです。）

II 計画の範囲

区域：新潟県内全域

※ 新潟市の区域は、新潟市が別に計画を定めているため、対象外

期間：令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間

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、生産から販売に至る一連の食品供給の行程（フードチェーン）の各段階において関係機関と連携しながら監視指導を行うことにより、食品の取扱いや表示が適切に行われているかを確認します。

また、^{ハザップ}HACCPに沿った衛生管理の取組支援及び監視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。

なお、具体的な監視指導項目については、根拠法令ごと及び食品群ごとに定めています。

（13 ページ 別紙1「根拠法令・食品群ごとの監視指導項目」参照）

IV 重点的な監視指導項目

新潟県の地域特性、食中毒と法違反の発生状況、食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施状況を考慮し、次の事項について重点的に取り組みます。

1 ^{ハ サ ッ プ} HACCP に沿った衛生管理の取組支援及び監視指導の実施

HACCP は、食品等事業者自らが食品の安全性を確保するために実施する衛生管理手法であり、原則としてすべ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。

県では食品等事業者による 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るため、研修会の開催及び国等が行う研修会への職員派遣を行います。

2 食中毒対策

(1) 食中毒予防強化期間の設定

県内では、ノロウイルス及び毒きのこによる食中毒が多く発生していること、加熱不十分な食肉等を原因としたカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒事例が発生していることを考慮して、これらの食中毒について予防強化期間等を設定し、重点的に予防対策を実施します。（18 ページ 別紙 2 「食中毒対策に係る年間計画」参照）

(2) アニサキス食中毒対策

ここ数年、県内、全国ともに、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、関係する食品等事業者及び消費者に対し、監視指導や講習会等を通してアニサキス食中毒防止対策の指導や普及啓発を行います。

(3) と畜場及び食鳥処理場に対する指導

食肉との関連が強いカンピロバクターや腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生を防止するため、と畜場及び大規模食鳥処理場における、HACCP に基づく衛生管理について外部検証を行い、より衛生的な作業の徹底を指導します。

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。

なお、検査により、健康被害が発生するおそれがある食品を発見した場合は、直ちに販売・流通を中止させ、食の安全確保を図ります。（8 ページ「令和 8 年度 食品検査計画」参照）

V 監視指導の実施体制

1 監視指導・試験検査を行う機関

- (1) 県内 12 保健所（地域振興局健康福祉（環境）部に併置。以下同じ。）
法に基づく食品営業施設の許可事務及び監視指導を実施します。
- (2) 食品安全広域監視班（下越、中越、魚沼、上越）
主な業務は次のとおりです。
 - ア 主として、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Ⅰ①及び分類Ⅱ②に該当する施設）の監視指導（6 ページ「令和 8 年度 対象施設別監視目標回数」参照）
 - イ HACCP に沿った衛生管理に関する監視指導
 - ウ 収去検査
- (3) 特別監視チーム（必要に応じ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）
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が発生した場合に特別に編成し、原因究明・被害拡大防止対策を講じます。
- (4) 食肉衛生検査センター（新発田、長岡）
と畜場法及び食鳥処理法に基づく検査及び監視指導を実施します。
- (5) 試験検査実施機関（保健環境科学研究所、4 保健所（新発田、長岡、上越、佐渡）、食肉衛生検査センター（新発田、長岡））
食品の試験検査を実施します。（5 ページ「食品衛生監視指導・試験検査を行う県の機関」参照）

2 試験検査実施機関の体制整備

- (1) 機器・資材の整備
上記 1（5）試験検査実施機関について、必要な検査機器・資材を整備し、市場流通食品の試験検査や食中毒発生時において、有毒な、若しくは有害な物質及び食中毒菌等の検査を迅速に実施できる体制を維持します。
- (2) 検査の信頼性確保
食品の試験検査の信頼性を確保するため、県生活衛生課及び保健環境科学研究所の信頼性確保業務担当者が試験検査実施機関にそれぞれ年 1 回の立入検査を行い、検査方法、検査機器及び試薬等の管理状況、記録の実施状況等を点検します。
また、試験検査実施機関は、外部機関による検査精度管理のための調査に参加し、試験検査の信頼性確保に努めます。

(3) 検査等を行う職員を対象とした研修会の実施

検査等を行う職員に対し、信頼性確保に関連した検査等に係る研修を行い、試験検査の技術向上を図ります。

3 関係機関との連携確保

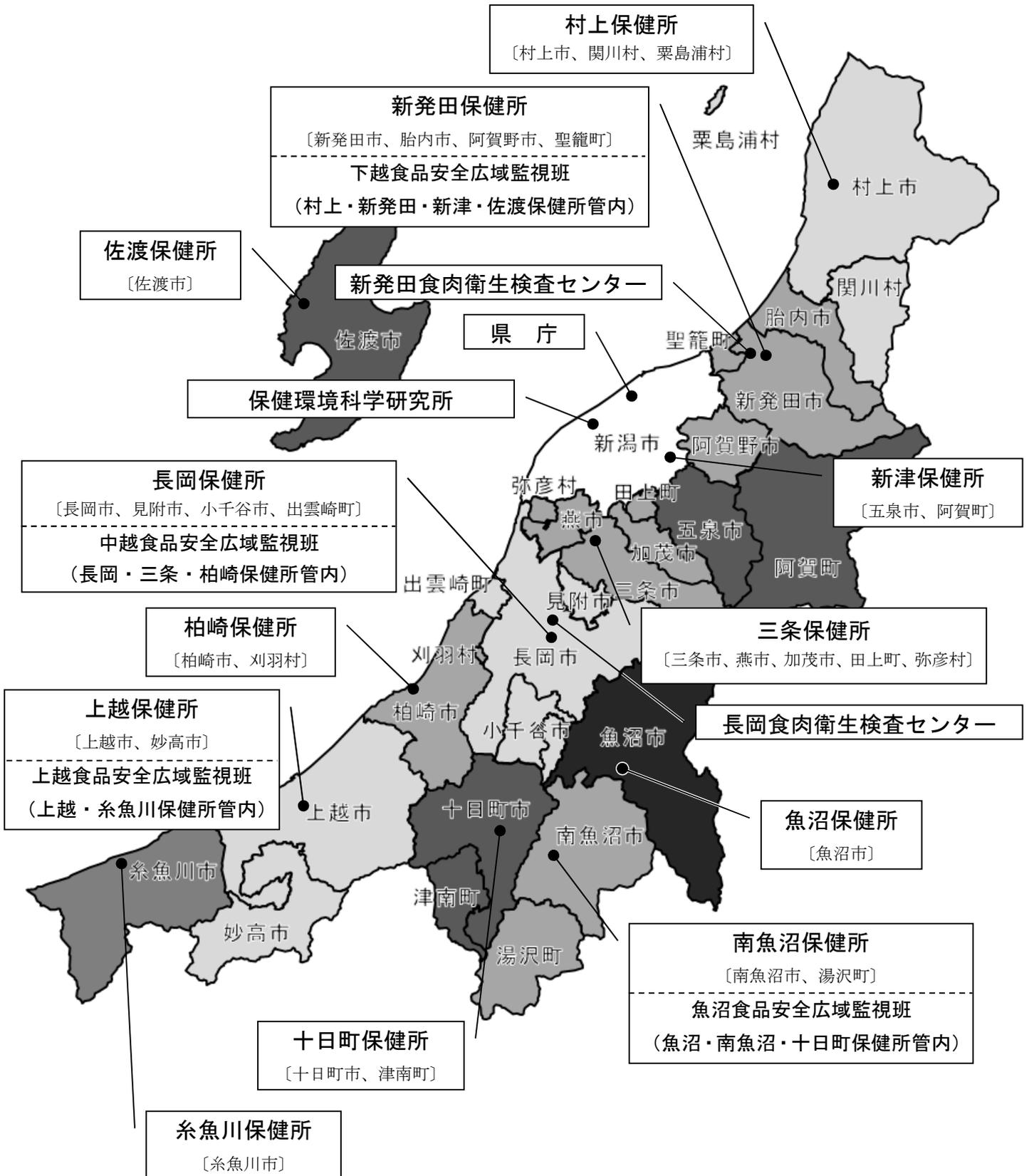
監視指導を効率的かつ的確に実施するため、関係機関と連絡調整や情報交換等を行い、連携体制を確保します。

機 関	連 携 事 項
厚生労働省 (検疫所、地方厚生局)	<ul style="list-style-type: none">・ 広域的な食中毒事案発生時の広域連携協議会※における情報共有及び事案への対応・ その他、広域に対処すべき施策、事案等への対応・ 輸入食品の監視指導
消費者庁	<ul style="list-style-type: none">・ 食品表示法に基づく監視指導
他自治体の衛生部局	<ul style="list-style-type: none">・ 広域的な食中毒事案発生時の広域連携協議会※における情報共有及び事案への対応・ 複数の都道府県に及ぶ食品健康被害の調査・ 広域流通食品の監視指導
上記の他、 特に新潟市について	<ul style="list-style-type: none">・ 新潟市を含む県全体の食品安全行政の方針等の協議・ 食品安全に係る人材の育成
農林水産省 県農林水産部	<ul style="list-style-type: none">・ 農林水産物の生産段階における安全確保対策・ 食品表示法に基づく監視指導
県環境局	<ul style="list-style-type: none">・ 野生鳥獣肉に関する対応
県教育庁	<ul style="list-style-type: none">・ 学校給食に関する対応

※ 広域連携協議会とは、複数の都道府県が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合に、適正に原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、地方厚生局の管轄ごとに厚生労働大臣が設けるものです。

食品衛生監視指導・試験検査を行う県の機関

[] 内は所管区域



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、施設を分類し、計画的かつ効率的な監視指導を実施します。
令和8年度は、分類及び対象施設を次のとおり設定します。

1 監視目標回数を設定する施設

各施設をⅠ及びⅡの2分類に区分し、食品事故発生時の影響が大きい大規模又は広域流通する食品の製造施設、大量調理施設に対して重点的に監視指導を行います。
対象施設別の監視目標回数は下表のとおりです。

2 その他、監視目標回数を設定しない施設

分類Ⅰ及びⅡ以外の施設については、分類Ⅲとして監視目標回数を設定せず、必要に応じて監視指導を実施します。

なお、農林水産業における食品の採取業者に対しては、法第3条に定める責務について、農業協同組合、漁業協同組合等の生産者団体を通じ、普及啓発に努めます。

また、食品・器具の輸入者に対しては、生産国において原材料及び製品の衛生管理や添加物の使用状況などを常にチェックすることや従業員に対する衛生教育を実施することができるよう、厚生労働省（検疫所）と連携し、講習会等を通じて支援します。

令和8年度 対象施設別監視目標回数

分類	対象施設	監視目標回数
Ⅰ	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	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	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

1 検査の方針

農薬・動物用医薬品の残留状況、遺伝子組換え食品・アレルゲンの含有と表示の整合状況等、食品の成分規格の適合状況及び食品添加物の使用状況について確認するための検査を実施することで、不適合食品の発見と流通防止を図り、食中毒等の危害発生を未然に防止します。

また、法に基づく検査のほか、調理・製造施設の衛生度を把握し、各施設の状況を踏まえた指導を行うための細菌検査等を行います。

2 検査計画

「令和8年度 食品検査計画」に基づき検査を実施します。（8ページ「令和8年度食品検査計画」参照）

3 検査に当たっての留意事項

(1) 検査の対象となる食品の選定

対象となる食品は、県内で製造又は流通している食品及び県内で採取及び生産された食品とします。

(2) 検体の収去又は採取時の留意事項

検体の採取及び搬送に当たっては、法に基づき作成した標準作業書に従い実施し、特に以下の事項について留意します。

ア 検体の収去に際しては、ロットを代表するものを収去するよう考慮し、検査を行うための必要最小限の量を製造者、販売者等の立会いのもとで収去します。

イ 違反発見時に必要な措置が講じられるよう、収去時には食品の生産者、製造者、輸入者及びロットの特定に必要な情報（期限表示、製造日、生産者番号等）を記録します。

(3) 検査実施時の留意事項

ア 検査の実施に当たっては、法で定められた試験検査等に関する事務の管理に基づき実施します。

イ 検査は関係する法令、告示、通知等で定められた方法で実施するものとし、これ以外の方法で検査を行う場合は、検査実施標準作業書に従い実施します。

4 検査結果の公表

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載します。

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

にいがた食の安全

検索



令和8年度 食品検査計画

項目	説明	主な対象食品等	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	県内に流通する農産物及び加工食品について、残留農薬検査を実施し、食品の安全確保を図る。	農産物、加工食品	140	40
	2 遺伝子組換え食品に関する検査	食品製造施設で使用されている原材料について、遺伝子組換え食品の混入状況と表示の整合性を確認し、遺伝子組換え表示が不適切な食品を排除する。	大豆	5	5
	3 アレルゲンを含む食品の検査	流通している加工食品について、アレルゲン(小麦、卵)の含有と表示の整合性を確認し、表示が不適切な食品を排除する。	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	乳、食肉、卵等の畜水産食品について、食品衛生法に基づく残留抗菌性物質検査を実施し、食品の安全確保を図る。	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	市場に流通する加工食品等について、食品衛生法に基づく成分規格検査を実施し、食品の安全確保を図る。	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	市場に流通する加工食品について、食品添加物の使用状況を検査し、食品の安全確保を図るとともに表示との整合性を確認し、表示が不適切な食品を排除する。	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	天然の岩かき等採取し貝毒検査を実施することにより、プランクトン由来の貝毒の蓄積動向を把握し、食中毒の発生防止を図る。	岩かき	15	0	
合 計			614	200	
県独自基準による衛生指導のための検査	県内で製造・加工された食品等について「新潟県食品の指導基準」等に基づく細菌学的検査を実施することにより、調理・製造施設の衛生度を把握し、各施設の状況を踏まえた的確な指導を行う。	そうざい、弁当、生菓子、浅漬等	60 (※)	0	

※ 「県独自基準による衛生指導のための検査」は、取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

1 立入検査により違反を発見した場合の改善指導

立入検査により、法に基づく施設基準、管理運営基準、製造基準等に違反している事実及び食品表示法に違反している食品の販売を発見した場合は、極力その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の法違反については、書面にて改善指導を行います。

2 収去検査により違反食品等が発見した場合の危害除去措置と行政処分

収去検査により法で定める規格基準に違反していることが判明した場合、その他、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、県民の健康を保護することが最も重要であるという認識の下、当該食品が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるよう指導又は指示するとともに、必要に応じて法や食品表示法に基づく処分を行います。

この際、生産、製造、加工等を行った施設が管外の場合は、所管自治体の食品衛生担当部局に連絡し、連携して対処します。

また、違反の内容が悪質な事例については告発を行います。

3 行政処分等を受けた者の氏名等の公表

食品衛生上の危害の発生を防止するため、法の規定に基づき、法に違反して行政処分を受けた者又は保健所長名の書面による行政指導を受けた者の氏名、対象食品、対象施設名等を公表します。

なお、公表は、「食品衛生法に基づく違反者の公表基準」（平成 16 年 3 月 31 日付け生衛第 842 号福祉保健部長通知（最終改正：令和 3 年 11 月 18 日付け生衛第 826 号））によるものとし、次の方法で行います。

(1) 公表時期

処分又は書面による行政指導を行った後、速やかに公表します。

(2) 公表方法

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載します。

IX 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等の食品による健康被害が発生した場合は、「新潟県食中毒対策要綱」に基づき、迅速かつ的確に原因を調査し、健康被害の拡大防止と再発防止を図ります。

特に次の事項に留意します。

(1) 広域流通食品（輸入食品を含む。）による健康被害の拡大防止

広域流通食品が原因と疑われる患者の発生を探知した場合は、速やかに厚生労働省等関係機関に連絡するとともに、平成 24 年度に新潟市と締結した覚書に基づき、連携して原因調査及び被害拡大防止を行います。

広域流通食品が原因の食中毒事例については、情報収集に努め、報道機関や市町村の協力を得て県民に対する注意喚起を行うとともに、食品等事業者に対し当該食品の販売や提供の中止、回収などの指導を迅速かつ的確に行います。

(2) 食中毒調査における感染症担当部局との連携

集団胃腸炎が発生した場合、感染症担当部局と連携して調査を行います。

(3) 特に犯罪に関係があると疑われる事案における警察機関等との連携

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事案の発生を探知した場合は、速やかに警察機関に情報提供し、連携して原因調査及び被害拡大防止にあたります。

(4) 食中毒事件の公表

広く県民に注意喚起すること等を目的に、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」に掲載します。

X 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 HACCPに沿った衛生管理の取組支援

「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」のとおり実施します。（2 ページ参照）

2 自主検査等の推進

自主検査等の食品の安全性確認の実施、食品の製造販売等に係る記録の作成及び保存等を推進します。

3 食品等事業者への情報提供

食中毒情報、HACCP に沿った衛生管理、食品表示の基準等について、ホームページへの掲載、講習会の実施、リーフレットの配布等を通じて最新情報を提供します。

4 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自主衛生管理活動（食品衛生指導員等による食品等事業者に対する助言指導その他の活動）を支援します。

X I 関係者とのコミュニケーション

1 県民への情報発信・意見交換

本県の食品衛生行政に関する情報（監視指導状況や食品検査結果等）や食中毒予防、食品表示等、消費者の関心の高い事項についての意見交換（リスクコミュニケーション）と、幅広い世代への情報発信を図ります。

(1) 「にいがた食の安全・安心審議会」の開催

県民参加による食品の安全確保に関する施策を展開するため、食の安全・安心に関する県の基本計画など重要事項について調査審議を行う「にいがた食の安全・安心審議会」を開催します。

(2) 食の安全・安心に関する意見交換会及びにいがた県政出前講座※の開催

県民、食品等事業者、県の三者が、情報・意見を交換し、相互理解を深めるため、意見交換会やにいがた県政出前講座を開催します。

なお、意見交換会の開催に当たっては、消費者団体等の関係者と連携して、広く県民に参加を呼びかけます。

〔 ※ にいがた県政出前講座とは、おおむね20人以上の県民が参加する集会等に職員が直接出向き、福祉、環境、教育などの生活に密着した分野や県が重点的に取り組んでいる施策などをわかりやすく説明するものです。 〕

(3) 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」により、食中毒情報（発生状況、予防方法）、食品の検査結果、法等の違反による行政処分の実施内容、講習会・意見交換会の開催案内等、食の安全・安心に関する情報を発信します。

また、SNS等を活用し、分かりやすい情報発信に取り組みます。

(4) マスメディアや広報紙などを活用した情報発信

テレビ、ラジオ、新聞、広報紙により食の安全・安心に関する情報を発信します。

また、保健所等の窓口で食の安全・安心に関する資料等を備え付け、自由に閲覧できるようにします。

(5) 食品販売店との協働による消費者への情報発信

スーパーマーケット等の協力を得て、店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」を設置し、食の安全に関する情報を提供します。



店頭掲示板

2 監視指導計画に関する意見募集と公表

- (1) 監視指導計画の策定に当たっては、案の段階でホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」等に公表し、消費者及び食品等事業者を含めた県民から意見を広く募集します。
- (2) 計画の策定後、大きく計画を変更する場合などは(1)と同様、変更の概要を公表し、県民から意見を募集します。
- (3) 監視指導の実施結果については、法に基づき令和9年度に公表します。
- (4) 夏期、年末等の一斉取締り事業や食品等の収去検査を実施した場合は、その実施状況や結果を年度途中で適宜公表します。
- (5) 上記1(1)(2)の他、意見交換会やにいがた県政出前講座等の県民と接する機会などを活用して、年間を通じて御意見を受け付けます。

ⅩⅡ 食品衛生に係る人材養成及び資質向上

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質を向上させ、食品衛生行政の円滑な展開を図るため、最新の知見に基づく技術研修及び関係法令の内容等に係る教育を実施します。

また、厚生労働省等の関係機関が開催する研修会に職員を派遣し、資質の向上を図ります。

2 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成及び資質向上

食品等事業者の自主衛生管理を担う以下の者について、講習会の実施等により養成及び資質の向上を図ります。

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

別紙 1

根拠法令・食品群ごとの監視指導項目

(本文「Ⅲ 基本方針」関係)

1 根拠法令ごとの監視指導項目

監視指導に当たっては、法令や条例に基づく基準などの適合状況を確認し、その遵守を食品等事業者徹底させます。

- (1) { 食品衛生法 (以下「法」という。)
食品表示法
新潟県食品衛生法施行条例 (以下「施行条例」という。)

項 目	内 容
腐敗その他健康を損なうおそれのある食品の販売等の禁止	健康を損なう恐れのある食品（腐敗・変敗・未熟であるもの、有毒・有害物質が混入したもの、病原微生物に汚染されたもの、不潔・異物が混入したもの）を市場流通から排除します。（法第 6 条）
病肉等の販売等の禁止	いわゆる病肉等を市場流通から排除します。（法第 10 条）
添加物の制限	販売等が禁止された添加物等を市場流通から排除します。（法第 12 条）
食品等の規格基準	食品等の規格基準に適合しない食品等を市場流通から排除します。（法第 13 条）
器具等の規格基準	器具等の規格基準に適合しない器具等を市場流通から排除します。（法第 18 条）
表示の基準	食品表示法に基づく食品表示基準に適合しない食品等を市場流通から排除します。
営業における管理運営基準	食品営業者に対し、法令に基づく管理運営基準を遵守させます。（法第 51 条及び法施行規則第 66 条の 2）
営業施設の基準	食品営業者に対し、法令に基づく施設基準を遵守させます。（法第 54 条及び施行条例第 4 条）

(2) と畜場法

項 目	内 容
と畜場の構造設備	と畜場の設置者に対し、と畜場の構造設備の基準を遵守させます。(と畜場法第5条)
と畜場の衛生管理	と畜場の設置者又は管理者に対し、と畜場の衛生的な管理に関して定められた基準を遵守させます。 また、と畜場の設置者又は管理者が定めた公衆衛生上必要な措置が科学的に妥当であるかを検査し、これを遵守させます。(と畜場法第6条)
と畜業者等の講ずべき衛生措置	と畜業者等に対し、獣畜のとさつ又は解体の衛生的な管理に関して定められた基準を遵守させます。 また、と畜業者等が定めた公衆衛生上必要な措置が、科学的に妥当であるかを検査し、これを遵守させます。(と畜場法第9条)
獣畜のとさつ又は解体の検査	法令に従い、獣畜のとさつ又は解体の検査を実施します。(と畜場法第14条)
とさつ解体の禁止等	検査の結果、獣畜に疾病等を認めた場合には、とさつ解体の禁止等、公衆衛生上必要な措置を講じます。(と畜場法第16条)

(3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (以下「食鳥処理法」という。)

項 目	内 容
食鳥処理場の構造設備	食鳥処理業者に対し、食鳥処理場の構造設備の基準を遵守させます。(食鳥処理法第5条)
衛生管理等の基準	食鳥処理業者に対し、食鳥処理場の衛生的な管理及び食鳥肉等の衛生的な取扱いに関して定められた基準を遵守させます。 また、食鳥処理業者が定めた公衆衛生上必要な措置が科学的に妥当であるかを検査し、これを遵守させます。(食鳥処理法第11条)
食鳥検査	法令に従い、食鳥検査を実施します。(食鳥処理法第15条)
廃棄等	検査の結果、食鳥に疾病等を認めた場合には、とさつの禁止又は廃棄等、公衆衛生上必要な措置を講じます。(食鳥処理法第20条)

2 食品群ごとの監視指導項目

食品群ごとに食品供給行程（フードチェーン）の各段階において必要な監視指導を実施します。

（１）食肉、食鳥肉、食鳥卵及び食肉製品

受入 とさつ 解体 食鳥処理 等	<p>ア 健康で清潔な獣畜・家きんのと畜場・食鳥処理場への搬入の推進</p> <p>イ と畜場法・食鳥処理法に基づくと畜検査等の実施</p> <p>ウ 牛の特定部位の除去・焼却の確認</p> <p>エ 枝肉、中抜きとたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</p> <p>オ と畜場、食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、残留抗菌性物質の検査の実施</p> <p>カ 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣並びに解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底</p> <p>キ 食用不適卵の排除の徹底</p>
製造 加工 調理	<p>ア 微生物（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等）汚染防止の徹底</p> <p>イ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</p> <p>ウ 原材料受入れ時における残留抗菌性物質検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</p> <p>エ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</p> <p>オ 汚卵・軟卵及び破卵の選別等、検卵の徹底</p>
流通 販売	<p>ア 適切な流通管理（表示、保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</p> <p>イ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</p>

（２）乳及び乳製品

集乳 保管	<p>ア 生乳の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底</p> <p>イ 出荷時における残留抗菌性物質検査の徹底</p>
製造 加工	<p>ア 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</p> <p>イ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</p> <p>ウ 原材料受入れ時における残留抗菌性物質検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底</p> <p>エ 製造基準の遵守の徹底</p> <p>オ 製造者による出荷前検査の徹底</p>
流通 販売	<p>ア 適切な流通管理（表示、保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</p>

(3) 水産食品（魚介類及び水産加工品）

特に危害度の高いふぐや生食用殻付き岩かきを取り扱う食品等事業者に対しては、安全性の確保のため、必要に応じて漁業協同組合、公益社団法人新潟県食品衛生協会等と連携し、正しい取扱い方法の周知徹底を図ります。

採取	<p>ア 「新潟県生食用殻付き岩かきの衛生確保に関する要綱」（以下、「岩かき要綱」という。）に基づく自主検査の徹底及び異常時の適切な自主規制実施の指導</p> <p>イ 食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底</p> <p>ウ 有毒魚介類の排除の徹底</p>
製造 加工 調理	<p>ア 生食用生鮮魚介類の衛生管理の徹底</p> <p>イ 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底</p> <p>ウ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</p> <p>エ 加熱を要する食品に対する加熱調理の徹底</p> <p>オ 「新潟県ふぐの取扱いに関する要綱」に基づく適切な除毒処理及び廃棄物処理の徹底</p>
流通 販売	<p>ア 食品表示法に基づく必要な表示の徹底</p> <p>イ 岩かき要綱に基づく適正な温度管理及び表示の徹底</p> <p>ウ 腸炎ビブリオ、大腸菌等の微生物検査の実施</p> <p>エ 適切な流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</p> <p>オ 有毒魚介類の市場からの排除の徹底</p>

(4) 農林産物（野菜、果実、穀類、豆類、きのこ類等）及びその加工品

採取	<p>ア 採取段階の食品等事業者に対する販売等の記録実施の推進</p> <p>イ 残留農薬検査の実施</p> <p>ウ 穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の促進</p> <p>エ 県民に対する毒きのこ・有毒植物に関する普及啓発</p>
製造 加工 調理	<p>ア 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</p> <p>イ 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</p> <p>ウ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</p> <p>エ 原材料受入れ時の農薬使用基準の遵守状況の確認等による安全性確保の徹底</p> <p>オ 出荷、販売先等の記録実施の推進</p>
流通 販売	<p>ア 残留農薬、汚染物質等の検査の実施</p> <p>イ 穀類、豆類等の保管及び運搬時のかび毒対策の促進</p> <p>ウ 有毒きのこ・有毒植物の市場からの排除の徹底</p>

(5) その他の食品及び添加物等

- ア 製造者及び加工者による添加物の使用基準遵守と適正表示の徹底
- イ 加工食品等に関する添加物検査の実施
- ウ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- エ 製造者及び加工者による製造段階における低温保管等の適切な温度管理の徹底
- オ 遺伝子組換え食品及びアレルギーを含む食品に関する適正な表示を行うための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底
- カ 調理業者によるアレルギーを含む食品に関する適切な情報提供の奨励

別紙2

食中毒対策に係る年間計画

(本文「IV 重点的な監視指導項目 2 食中毒対策」関係)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1 食品、添加物等 一斉取締り				夏期 ↔				年末 ↔				
2 食中毒予防 強化期間	カンピロバクター ↔					毒きのこ ↔						
			腸管出血性大腸菌 ↔					ノロウイルス ↔				
3 食品衛生月間				↔								
4 食肉衛生強調月間				↔								

1 食品・添加物等一斉取締り

目的	厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において監視指導を重点的に実施し、食中毒及び不良食品の発生防止を図ります。
実施期間	夏期 7月1日～8月31日 年末 11月1日～12月31日
主な内容	ア 施設に対する立入監視等 イ 食品等の表示及び保存状況等に係る検査 ウ 食品等の収去検査

2 食中毒予防強化期間

目的	県内で発生している主要な食中毒（ノロウイルス、カンピロバクター）、秋に集中して発生する毒きのこによる食中毒及び近年、広域的な食中毒事例が発生している腸管出血性大腸菌による食中毒について、それぞれの流行時期前から重点的に予防事業を実施することにより、発生を防ぎます。
実施期間	ア カンピロバクター・・・4月1日～6月30日 イ 腸管出血性大腸菌・・・7月1日～9月30日 ウ 毒きのこ・・・9月1日～11月15日 エ ノロウイルス・・・11月1日～3月31日
主な内容	ア 食品等事業者に対する啓発チラシの配布・講習会等の実施 イ 営業施設への重点的な監視指導 ウ 地域住民に対する注意喚起（マスメディア、市町村広報、店頭掲示板等による） エ 「にいがた食の安全・安心サポーター」との協働による地域住民向け講習会等の開催

3 食品衛生月間

目的	食の安全に関する情報を積極的に提供し、関係者（消費者、食品等事業者、県）の相互理解を深める。
実施期間	8月1日～8月31日
主な内容	ア 食品衛生関係の情報及び資料の提供 イ 市町村広報、報道機関等を利用した広報活動の実施 ウ 講習会の実施

4 食肉衛生強調月間

目的	と畜場・大規模食鳥処理場への監視指導を重点的に実施し、HACCPに基づく衛生管理の実施により安全で衛生的な食肉の提供を図る。
実施期間	7月1日～7月31日
主な内容	ア 衛生講習会の実施 イ と畜場内・大規模食鳥処理場内作業工程での衛生診断 ウ とたい、枝肉、食鳥肉、器具、運搬車両等の衛生検査

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/>

にいがた食の安全

検索



◆ X（エックス）「[にいがた食の安全](https://x.com/niigatashoku)」

<https://x.com/niigatashoku>

