

平成27年度
小樽市食品衛生監視指導計画実施結果

平成28年6月

小樽市保健所

【目次】

1. 実施期間	1 ページ
2. 実施範囲	1 ページ
3. 実施体制と関係機関との連携	1 ページ
4. 監視指導対象業種と監視数	1 ページ
5. 監視時の指導事項	1 ページ
6. 重点的に実施した監視指導事項	1 ページ
7. 継続的に実施した監視指導事項	2 ページ
8. 食品の収去検査	3 ページ
9. 保健所からの情報提供	4 ページ
10. 国や他自治体等と連携して行った監視等	4 ページ
11. 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の 実施に係る指導に関する事項	4 ページ
12. 監視指導の実施に必要な事項	5 ページ

1. 実施期間・・・平成27年4月1日から平成28年3月31日

2. 実施範囲・・・小樽市内

3. 実施体制と関係機関との連携

(1) 実施体制・・・生活衛生課食品衛生グループが主体となり、検査については臨床検査グループ及び環境衛生グループ理化学検査サブグループと連携して実施しました。

(2) 関係機関・・・給食施設において、胃腸炎の集団発生があった事例では、保健所健康増進課健康づくりグループ感染症サブグループと連携し、食中毒と感染症の両面から調査を実施しました。また、食中毒関連調査では、関係自治体の保健衛生部局と連携して調査を行いました。また、不良食品等の調査では、製造施設を管轄する保健所に調査依頼を行いました。食品の表示に関しては、「後志地区食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」に参加し、表示に関する情報を交換しました。

4. 監視指導対象業種と監視数

業種	施設数	監視数	許可数		廃業数
			新規	更新	
飲食店営業等	2,970	4,327	248	371	350
水産加工品製造業等	772	775	63	56	44

5. 監視時の指導事項

(1) 食品衛生法施行条例に基づく管理運営要領や施設基準について

①営業許可の新規申請や許可更新時の立入検査時

②衛生規範や法に基づく規格基準に適合していない食品の発見時

③不良食品や苦情の対象となった施設の立入り時

(2) 大量調理施設衛生管理マニュアル

学校、病院及び社会福祉施設等給食施設の検査時

(3) 食品の表示について

スーパーや市場等の監視時

6. 重点的に実施した監視指導事項

(1) 食肉の生食の危険性について

国からの通知に基づき、豚肉の生食の危険性について、市内飲食店及び販売店へパンフレットを配布し注意喚起を行いました。

(2) ノロウイルスによる食中毒の防止

年末の一斉取締り時にノロウイルスによる食中毒防止についてのパンフレットを配布し注意喚起を行いました。また、11月に小樽市食品衛生協会が主催した「ノロウイルスによる食中毒予防研修会」でノロウイルスの予防について講習を行いました。

しかし、市内では平成28年1月に飲食店で提供されたカキが原因と推定されたノロウイルスによる食中毒事件が1件発生したため、今後も継続してノロウイルスによる食中毒の防止について注意喚起を行います。

(3) 寄生虫による食中毒の防止

4月にアニサキスによる食中毒が市内で発生したため、魚介類の生食による寄生虫食中毒の危険性について注意喚起を行いました。

7. 継続的に実施した監視指導事項

(1) 水産加工品製造業施設、海水浴場施設、観光施設の監視指導について

①水産加工品製造業施設（ウニ加工施設）

6月に、ウニ加工施設の監視を実施し、手洗い設備の状況、人工海水機、冷蔵庫、表示等の確認を行いました。

②海水浴場施設

6月末から7月の海水浴場の海開きに合わせて、海の家での監視指導を実施しました。気温が高くなる時期であるため、手洗い設備の確認、食品の衛生的な取扱い等について監視し、食中毒予防の三原則について指導しました。

③観光地区施設

ゴールデンウィーク前に、観光客が多く訪れる、堺町、港町、色内の飲食店、市内の大型商業施設に入っている飲食店、ホテル、旅館の監視を行いました。

(2) 一斉取締り

厚生労働省の通知に基づき、食品、添加物等の夏期一斉取締りと年末一斉取締りを実施しました。夏期一斉取締りでは、収去検査をはじめとして、「7. 継続的に実施する監視の(1)の①と②」のほか、魚介類せり売り業施設の早朝監視、小樽祭りや潮祭り、ライジングサン等の大きなイベントにおける臨時営業の監視を行いました。また、年末の一斉取締りでは、収去検査のほか、スーパー、市場、ホテル、旅館、スキー場等の監視を行いました。

(3) 市内神社祭典の臨時営業の監視

市内で行われた神社祭典やイベントにおける臨時営業が960件ありました。4月から9月までは823件の申請があり、10月から3月は137件の申請がありました。

これら臨時営業の申請時に衛生的な食品の取扱いや注意事項について説明し、営業時には手洗い設備を設置し十分な手洗いを行うよう指導しました。

(4) 飲食店等の巡回指導

小樽市食品衛生協会の食品衛生指導員に同行し、市内飲食店等の巡回指導を行いました。立入り時に営業許可証や食品衛生責任者の掲示、施設の衛生状況、特に手洗い設備の状況を確認し、A T P測定器を使用して調理従事者の手洗いが十分できているか確認しました。

(5) 適切な表示についての指導

スーパーや市場の監視時に、食品の適正な表示について確認しました。また、魚介類加工品の食品添加物の表示が不適切であった事例において、適切な表示について指導を行いました。

(6) 放射性物質のスクリーニング検査

市内に流通する食品の放射性物質検査について、スーパーから魚介類等を10検体購入し検査を実施しました。また、学校給食で使用する食材を35検体、市保育所の給食で使用する食材を24検体検査しました。そのほか、市民が持ち込んだ1検体について検査を実施しましたが、いずれも基準を超過していませんでした。なお、検査結果については、その都度厚生労働省へ報告し、毎月と年度初めに消費者庁へ報告しました。

8. 食品の収去検査

夏期一斉取締りと年末一斉取締りの期間中に、市内で製造された食品の収去検査を実施しました。検査対象とした食品は、弁当、そうざい、麺、洋生菓子、和菓子、食肉製品、乳、乳製品、冷凍食品、生食用冷凍鮮魚介類、生食用鮮魚介類、魚肉練り製品、水産加工品、珍味、清涼飲料水、酒精飲料、アイスクリーム類、野菜、漬物、果物、豆腐、はちみつ等について、食品衛生法に基づく成分規格や、厚生労働省の通知による衛生規範に適合しているか検査し、衛生規範に適合していなかったものが3件ありました。適合していなかったものについては、製造施設に立入りをして、製造工程の確認、食品衛生指導票の交付により改善指導を行い、自主検査の実施により衛生規範に適合していることを確認させました。

食品の種類	収去検体数	検査項目
魚介類・魚介類加工品	62	細菌検査・食品添加物検査
食肉・食肉製品	11	細菌検査・食品添加物検査
乳・乳製品	32	細菌検査・成分規格検査
弁当・そうざい	71	細菌検査・食品添加物検査
生鮮野菜・果物	8	残留農薬検査
その他の食品等	82	細菌検査・抗生物質検査・食品添加物検査
計	266	

9. 保健所からの情報提供

(1) 食中毒警報の発令

期間中に11回の食中毒警報を発令しました。食中毒警報を発令した場合は、保健所玄関に「食中毒警報発令中」の垂れ幕を掲げて注意喚起したほか、食品等事業者に対し、ファックス等の連絡網を利用して警報発令について周知し、中心街の街頭放送やFM小樽を通して市民に対し食品の取扱いについて注意喚起を行いました。また、7月・8月は気温が高くなる時期のため、警報発令時以外でも、中心街の街頭放送や生活衛生課の車輻放送により、食品の取扱いについて注意喚起を行いました。

食品衛生月間中の8月1日に小樽市食品衛生協会と合同で都通商店街において、通行人に食中毒予防のパンフレットを配布して、注意喚起を行う「食中毒防止街頭PR」を実施しました。

(2) 市内流通食品の安全情報について

市内に流通している食品の放射性物質のスクリーニング検査を実施し、その結果をホームページに掲載しました。

(3) 自主回収について

回収対象となっている食品が市内に流通していることが判明した場合、販売店等に連絡し速やかな回収について指導しました。

(4) リスクコミュニケーションについて

平成27年4月1日から施行された食品表示法について、市内の食品等事業者に対して周知を行った他、10月に小樽消費者協会と監視計画について意見交換を行いました。

10. 国や他自治体等と連携して行った監視指導

(1) 他自治体との連携

食中毒や有症苦情等の調査依頼があった場合は、依頼内容に基づいて施設等の立入りを行い、指導内容等の結果について報告しました。

他自治体で食中毒疑いの事例が発生した場合は、その関連調査として市内の該当施設について、施設の衛生状態、同様苦情の有無及び調理従事者の健康状況等を調査し、依頼自治体に報告しました。

(2) 他法令を所管する機関との連携

「後志地区食の安全及び食品表示等に関する協議会」に継続して参加し、「農林物資の規格化等に関する法律」（旧JAS法）や健康増進法等、表示に関する法律を所管する関係機関と情報共有を図りました。

11. 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導

北海道の事業である「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」については、4件（NSニッセイ、ホクレン、田中酒造、ヤマダイフーズ）について引続き再評価を行いました。

また、後志総合振興局保健環境部保健行政室生活衛生課と「HACCPに基づく衛生管理導入促進のための講習会」を共催で2回開催しました。

12. 監視指導を円滑に行うために行った事項

(1) 食品衛生監視員の資質の向上について

国や北海道が主催した研修会等に当課の食品衛生監視員を参加させました。(食品衛生監視員研究発表会、虚偽誇大広告等の研修会、後志ブロック保健所生活衛生監視指導班研修会、中央ブロック保健所生活衛生課食品保健係打合せ会議等)

(2) 検査体制における信頼性確保について

理化学検査サブグループにおける外部精度管理については、平成27年7月29日に実施し、内部精度管理については平成28年1月25日に実施しました。

また、臨床検査グループにおける外部精度管理については、平成27年8月14日及び9月25日に実施し、内部精度管理については、平成28年3月16日に実施し、それぞれ精度管理に関する信頼性を確保しました。

〒047-0033

小樽市富岡1丁目5番12号

小樽市保健所生活衛生課食品衛生グループ

TEL 0134-22-3118 (直通)

FAX 0134-22-1469

mail syokuhin-eisei@city.otaru.lg.jp