

平成28年度  
小樽市食品衛生監視指導計画実施結果

平成29年5月

小樽市保健所

## 【目次】

1. 監視指導計画の実施期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ページ
2. 監視指導計画の実施範囲・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ページ
3. 実施体制と関係機関との連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ページ
4. 監視指導対象施設と監視回数・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ページ
5. 監視時の指導事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 ページ
6. 重点的に監視指導を実施した項目・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 ページ
7. 継続的に実施した監視項目・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 ページ
8. 食品の収去検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 ページ
9. 保健所からの情報提供・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 ページ
10. 関係行政機関との連携の確保、違反食品に係る検査結果等の情報交換  
・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6 ページ
11. 食品等事業者における自主的な衛生管理の実施に関する事項・・・ 6 ページ
12. 監視指導の実施に必要な事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7 ページ

## 1. 監視指導計画の実施期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日

## 2. 監視指導計画の実施範囲

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) 関係機関との連携

食中毒関連調査では、関係自治体の衛生担当部局と連携して調査を実施しました。また、給食施設において急性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、食中毒と感染症の双方から調査を実施しました。

広域流通食品について、不良食品等を発見した場合は、製造施設等を所管する自治体に対し情報提供や調査依頼をし、連携を確保しながら対応しました。

総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導について、市内3施設に対し、北海道厚生局と合同で立入検査を実施しました。

食品表示について、食品表示の適正化を図るため、「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、北海道農政事務所及び後志総合振興局と表示に関する情報を共有しました。

## 4. 監視指導対象施設と監視回数

監視予定回数に基づき、延べ5,552回の監視指導を実施しました。

業種	施設数	監視数	許可数		廃業数
			新規	更新	
飲食店営業等 ※1	2,953	4,681	276	349	293
水産加工品製造業等 ※2	727	871	34	90	45

※1 食品衛生法に基づく営業許可施設

※2 食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可・登録施設、学校給食施設、社会福祉施設又は病院で食品を提供する施設、そのほか食品を製造又は販売する施設

## 5. 監視時の指導事項

施設の監視時には、管理運営基準及び施設基準に適合していること、不衛生又は有害な食品が販売されていないこと、食品衛生法に基づく規格基準等に適合していること、食品表示が適切であることについて確認しました。これら指導事項は、営業許可等の新規・更新検査時、収去検査時、不良・苦情食品の発見時、スーパー・市場等において指導を行いました。

そのほか、集団給食施設の監視時には、厚生労働省通知による大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、監視を実施しました。

## 6. 重点的に監視指導を実施した項目

### (1) 食肉の生食の危険性

厚生労働省からの通知に基づき、飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導として、生又は加熱不十分な食鳥肉料理を提供する飲食店営業者に向けて、リーフレットを配布して注意喚起しました。

また、12月に、道外の飲食店において加熱不十分な熊肉を喫食したことによる旋毛虫（トリヒナ）の食中毒が発生したことを受けて、ホームページにおいて注意喚起をするとともに市関係部局へ情報提供を行いました。

### (2) ノロウイルスによる食中毒の防止

年末一斉取締り時に収去検査施設や宿泊施設、スーパー、市場、大型商業施設に対しノロウイルスによる食中毒防止についてのリーフレットを配布するほか、社会福祉施設又は病院給食施設に対し、ノロウイルスによる食中毒防止について啓発を行いました。

全国的に冬期に実施される餅つき大会によるノロウイルス食中毒が発生していることから、市内関係施設へ注意事項について周知しました。

11月に小樽市食品衛生協会が主催する「ノロウイルスによる食中毒予防研修会」において、汚物処理のデモンストレーションを行うなどノロウイルス食中毒の予防について講習を実施しました。

### (3) 食品由来の寄生虫による食中毒の防止

国内で、生鮮魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒が発生していることから、アニサキスなどの寄生虫による食中毒を防止するために、保健所ホームページにおいて注意喚起するほか、関係事業者に啓発を行いました。

しかし、11月に原因施設及び原因食品が不明のアニサキスによる食中毒が発生したことから、継続して食中毒発生の防止に努めます。

#### (4) 広域流通食品の製造施設への立入検査の強化

広域流通食品の製造施設による大規模食中毒や食品事故等の発生を防止するため、食品収去検査と併せて施設への立入検査をし、食品の衛生的な取扱いについて指導するとともに、食品衛生法の規格基準等に適合しているか確認しました。

### 7. 継続的に実施した監視項目

#### (1) 継続的に立入り・監視指導を実施する施設

##### ①うに加工施設

うに漁の開始に合わせて、小樽市漁業協同組合と連携してうに加工施設の立入検査を実施し、手洗い設備や人工海水器、保管設備、表示等食品の取扱いについて指導を行いました。

##### ②海水浴場施設

7月の海水浴場開設に合わせて、海の家等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、手洗い設備の整備や食品の衛生的な取扱い等について監視し、食中毒予防について啓発しました。

##### ③観光地施設

ゴールデンウィーク前に、多くの観光客が訪れる港町、色内、堺町周辺及び大型商業施設の飲食店及び宿泊施設を対象として、食中毒予防について指導しました。

#### (2) 一斉取締り

厚生労働省の通知に基づき、食品、添加物等の一斉取締りを夏期と年末に実施しました。

夏期一斉取締りでは、収去検査をはじめとして、前項のうに加工施設及び海水浴場施設の監視のほか、魚介類せり売営業施設の早朝監視、住吉神社例大祭、潮まつり及びライジングサンロックフェスティバル等のイベントにおける臨時営業施設の監視を実施しました。

年末一斉取締りでは、収去検査のほか、スーパー、市場、宿泊施設、スキー場等の監視を実施しました。

収去検査の結果、食品衛生法等の違反等が発見された場合は、施設の立入検査を実施し、原因究明、施設改善及び再発防止に努めるよう指導を行いました。

#### (3) 市内神社祭典等の臨時営業の監視

市内で行われた神社祭典等のイベントにおける臨時営業施設は970件でした。臨時営業許可申請時に、衛生的な食品の取扱い、特に、営業時には手洗い設備を設置し十分な手洗いを行うことについて指導しました。

#### (4) 飲食店等の巡回指導

小樽市食品衛生協会事業である食品衛生指導員一斉巡回指導に同行し、市内の飲食店等の巡回指導を行いました。巡回時に、営業許可証及び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、食中毒予防について啓発を行いました。また、必要に応じてA T P測定器を使用して調理従事者の手指の清潔状況について確認しました。

#### (5) 適切な表示についての指導

スーパーや市場等の監視時及び収去検査時に、適切な食品の表示について確認しました。また、菓子や清涼飲料水等の不適切な表示を発見し、6件につ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、スーパーから買い上げた魚介類等のほか、学校給食及び市立保育所の給食において使用する食材、市民が持ち込んだ食品について、検査を実施しました。検査の結果、基準値を超過した食品はありませんでした。検体の内訳は下表のとおりです。

検査の種類	検体数			合計
	農産物	水産物	畜産物	
学校給食	47			47
市立保育所	24			24
市民受付	2			2
買い上げ		9	1	10
合計	73	9	1	83

### 8. 食品の収去検査

市内で製造された食品や流通する食品について、安全を確認するため食品の収去検査を実施しました。

食品の種類	収去検体数	検査項目
魚介類・魚介類加工品	68	細菌検査・食品添加物検査
食肉・食肉製品	9	細菌検査・食品添加物検査
乳・乳製品	14	細菌検査・成分規格検査
弁当・そうざい	70	細菌検査・食品添加物検査

生鮮野菜・果物	9	残留農薬検査
その他の食品等	102	細菌検査・抗生物質検査・食品添加物検査・成分規格検査
計	272	

検査対象とした食品は、魚肉練り製品や珍味等の魚介類加工品、生食用鮮魚介類、食肉、食肉製品、乳、乳製品、乳酸菌飲料、アイスクリーム類、弁当、そうざい、生鮮野菜・果物、めん類、生菓子、豆腐、冷凍食品、清涼飲料水、酒精飲料、はちみつであり、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等に適合しているか検査しました。

検査の結果、食品衛生法に基づく成分規格に違反していた食品が3検体、衛生規範に不適合であった食品が5検体ありました。違反又は不適合であったものについては、製造施設に立ち入り、製造工程を確認し、食品衛生指導票の交付により改善指導を行い、自主検査を実施させ、改善していることを確認しました。

## 9. 保健所からの情報提供

### (1) 食中毒警報の発令

7月から9月にかけて計15回の食中毒警報を発令し、市民や食品等事業者に対し、食中毒を予防するため食品の取扱いについて注意喚起しました。食中毒警報発令時には、保健所前に「食中毒警報発令中」の懸垂幕を掲げるほか、ファックス等を利用した食品等事業者への情報提供、ホームページへの掲載、市内中心街の街頭放送、保健所の車両放送により、食品の取扱いについて注意喚起を行いました。

また、食品衛生月間として、期間中の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) 市民向け食品の安全の情報等

有毒植物やフグの食中毒等市民に向けた食品の安全の情報について、ホームページや広報おたる、フェイスブック等を活用して、市民に周知しました。特に、有毒植物による食中毒について、道内において死亡事例が発生したことから、市内関係機関を通じて広く周知しました。また、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の実施結果について、随時ホームページに掲載し、情報提供をしました。

食品等事業者に向けて、食品表示やHACCPに関する情報について、ホームページにおいて周知しました。

また、食品衛生協会との意見交換会を実施し、食品衛生行政と食品等事業者と

の食品の安全等についての相互理解について深めました。

(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、販売店や出荷先等に情報提供し、速やかな回収について指導しました。

(4) 関係法令等の周知について

関係法令及び国からの通知等について、必要な情報を関係事業者にも周知しました。具体的には、平成28年7月に改正された大量調理施設衛生管理マニュアルについて市内給食施設へ周知を行うなど、情報を提供しました。

10. 関係行政機関との連携の確保、違反食品に係る検査結果等の情報交換

(1) 食品等事故発生時の対応について

異物混入等について、他自治体から調査依頼や情報提供等があった場合は、施設等の立入調査を実施し、調査結果を報告するなど、連携を確保しながら対応しました。

(2) 食品表示に関する対応について

食品表示について、3.(2)のとおり、「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、関係機関と情報共有を図るほか、不適切な食品表示を発見した場合は、他自治体等関係機関と連携しながら、指導を行いました。

(3) 食中毒等健康被害発生時の対応について

食中毒疑いや有症苦情等の健康被害発生について、他自治体から調査協力依頼があった場合は、患者の喫食状況や発症状況、関係施設の衛生状況、同様苦情の有無等必要な調査及び便・食品の検査を行い、迅速に調査を実施しました。

11. 食品等事業者における自主的な衛生管理の実施に関する事項

(1) HACCP評価事業の普及、啓発について

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、4施設から再評価申請があり、保健所による評価を実施しました。

(2) HACCP導入型基準の周知について

HACCP導入型基準について、ホームページや営業許可更新時等に食品等事業者に対し周知を行い、2施設から届出があり、HACCP導入型基準に適合していることを確認しました。



### (3) HACCP講習会の受講促進

HACCに基づく衛生管理導入促進のための講習会について、北海道後志総合振興局（倶知安保健所、岩内保健所）と協力し、10月と1月に開催しました。

## 12. 監視指導の実施に必要な事項

### (1) 職員等の研修について

食品衛生監視員としての専門的な知識及び技術を習得するため、国や北海道その他関係機関が開催する研修会に積極的に参加しました。

#### <食品衛生監視員における主な研修会参加実績>

##### HACCPに係る研修会

- ・食品取扱者のためのHACCP義務化を見据えた食品衛生セミナー
- ・HACCPによる食品衛生管理に係る食品衛生監視員講習会
- ・HACCP指導者養成研修会

##### 食品表示に係る研修会

- ・健康増進法等に基づく虚偽誇大広告等の監視指導に関する実務研修会
- ・食品表示行政担当者研修会

##### その他研修会

- ・後志ブロック保健所生活衛生監視指導班研修会
- ・春の山菜展
- ・全道食品環境衛生研究発表会

また、検査部門において、理化学及び臨床検査の検査員としての専門的な知識及び技術を習得するため、関係機関が開催する研修会に積極的に参加しました。

#### <検査員における主な研修会参加実績>

- ・道央南ブロック保健所試験検査担当者研修会
- ・保健所微生物等検査業務担当者研修会
- ・北海道立衛生研究所調査研究発表会
- ・バイオセーフティ研修会

### (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いて、外部精度管理を平成28年11月7日、内部精度管理を平成29年2月7日に実施しました。また、臨床検査グループにおいて、外部精度管理を平成28年6月13日及び9月12日、内部精度管理を平成28年11月22日及び平成29年2月20日に実施しました。これら精度管理を実施することにより、検査における信頼性の確保に努めました。

〒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

メール [syokuhin-eisei@city.otaru.lg.jp](mailto:syokuhin-eisei@city.otaru.lg.jp)