

平成28年度小樽市食品衛生監視指導計画

小樽市保健所

平成28年度小樽市食品衛生監視指導計画目次

監視指導計画の策定にあたって	1
1. 監視指導計画の期間	2
2. 監視指導計画の範囲	2
3. 実施体制と関係機関との連携	2
4. 監視指導対象施設と監視予定回数	3
5. 監視時の指導事項	4
6. 重点的に監視指導を実施すべき項目	4
7. 継続的に実施する監視項目	5
8. 食品の収去検査	6
9. 保健所からの情報提供	7
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	8
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	8
12. 監視指導の実施に必要な事項	9

監視指導計画の策定にあたって

• 平成27年度の状況について

平成27年4月1日から食品表示法が施行され、これまで食品衛生法をはじめ複数の法律によって個別に定められていた食品表示に関する基準が統合され、新たに具体的なルールとして「食品表示基準」が規定されました。この中にはアレルギーについての表示の変更、栄養成分表示の義務化等が盛り込まれ、関係者の対応が必要になっています。

また、平成27年6月12日から食品衛生法に基づいて、豚の肉や内臓を生食用として提供、販売することが禁止されました。豚の生肉を食べるとE型肝炎ウイルス、寄生虫、食中毒菌等による食中毒が発生するおそれがあることから、規格基準が改正されたものです。これを受け、市内の飲食店、食肉販売・処理施設に対し、文書による周知を行いました。

平成27年4月から北海道の食品衛生法施行条例の一部が改正され、食品関係営業施設の管理運営基準について、「従来型基準」と「HACCP導入型基準」を選択できるようになりました。

4月に、市内の魚介類販売施設で販売していたニシンの刺身に含まれていたアニサキス（寄生虫）を原因物質とする食中毒が発生しました。当該施設に対し、食品への寄生虫などの異物混入防止を徹底すること、施設の洗浄・消毒を実施することなどを指導しました。

全国的にノロウイルスによる食中毒が多発しており、さらに新たな遺伝子型のノロウイルスも発見され大流行する危険性が指摘されています。ノロウイルスは感染力が強く、弁当や給食施設等の大量調理施設で発生すると大規模な食中毒になることから、施設の指導等を実施し、対策の周知を行いました。

• 平成28年度の基本方針

食品表示について、基準の一部変更又は新設されたことを受け、関係機関と連携して食品等事業者への情報提供の充実を図ります。

食品関係営業施設においてHACCP導入型基準を選択することは、食品の製造工程管理や施設の衛生管理を確実なものとし、市民へ安心・安全な食品を提供することにもつながります。また、食中毒の発生防止、食品衛生法等違反食品の製造の防止を促進する観点からも有効であることから、HACCPによる衛生管理の普及を目指します。

ノロウイルス食中毒対策としては、新たな遺伝子型のノロウイルスをはじめとした関係情報の収集に努め、食品関係営業施設に情報提供を行います。また、ノロウイルス食中毒は食品取扱者を介した発生が多く見られること、ウイルスに感染しても症状が出ない不顕性感染者が存在していることから、食品取扱者の健康管理の重要性、適切な手洗いの実施、ノロウイルスに有効な塩素系消毒薬の使用について周知・指導を強化します。

1. 監視指導計画の期間 平成28年4月1日から平成29年3月31日
2. 監視指導計画の範囲 小樽市内
3. 実施体制と関係機関との連携
 - (1) 実施の主体 小樽市保健所生活衛生課

実施機関	実施内容
食品衛生グループ	監視指導計画の策定 食品等事業者への指導、衛生教育 給食施設の衛生管理の指導 食品の収去による検査 不良食品及び食品の苦情に係る調査 食中毒及び有症苦情に係る調査 食品衛生法に基づく営業許可の事務 北海道条例に基づく営業許可及び登録の事務 調理師・製菓衛生師の免許申請事務
環境衛生グループ 理化学検査サブグループ	食品の収去による理化学検査（食品添加物、残留農薬、放射性物質、その他食品の成分規格検査） 不良食品及び食品の苦情に係る理化学検査
臨床検査グループ	食品の収去による細菌検査 不良食品及び食品の苦情に係る細菌検査 食中毒及び有症苦情に係る細菌検査

(2) 関係機関との連携

食中毒事件や不良食品等、広域に発生する事案に対し、国、北海道、道内保健所設置市（札幌市、旭川市及び函館市）及び道外の衛生担当部局と情報交換を密にし、迅速に対応できるよう連携します。特に北海道及び道内保健所設置市と食中毒合同対策会議をとおして連携を強化します。

総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導は、北海道厚生局と連携して行います。

また、「後志地区食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」（以下、「後志地区食品表示等協議会」）に参加し、併せて食品衛生法、食品表示法及び農林物資の規格化等に関する法律（以下、「JAS法」）等の担当部局と連携することで、表示についての包括的で適切な指導を目指します。

4. 監視指導対象施設と監視予定回数

監視指導対象は以下に該当する施設とし、監視予定回数は表1のとおりとします。

- ・食品衛生法に基づく営業許可施設
- ・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
- ・イベントなどで食品を取り扱う臨時営業施設
- ・その他、食品を製造又は販売する施設

表1 監視予定回数

年2回	仕出し・弁当 (750食/日以上製造)	スーパーマーケット・市場	ホテル・旅館 (宿泊客300人以上)
	過去3年以内に行政処分 を受けた施設	大型商業施設(ウイングベイ 小樽)	広域流通食品の製造施設
	HACCP承認施設※1	HACCP衛生管理導入 施設※2	魚介類せり売施設
年1回	仕出し・弁当 (750食/日未満製造)	ホテル・旅館 (宿泊客300人未満)	菓子製造施設
	寿司店	海水浴場の海の家	うに加工施設
	スキー場の食堂	社会福祉施設	学校・病院
2年に 1回	その他の飲食店等	広域流通食品以外の製造 施設	
適時	許可・登録を有する自動 販売機	食品販売施設	臨時営業施設
	自動車営業施設		

※1 食品衛生法第13条に基づく総合衛生管理製造過程の承認施設。

※2 北海道が実施している、HACCPの手法を取り入れた自主衛生管理の取組みを評価する事業を実施している施設。

平成28年度計画立入数 3,800回 施設数 3,828施設(H27.3.31現在)

5. 監視時の指導事項

(1) 管理運営基準（一部抜粋）

- ・施設の清掃が行われ、衛生的に保たれていること。
- ・手洗い設備に洗浄剤・消毒剤等が備えられ、常に使用できる状態であること。
- ・機械器具の洗浄消毒が適切に行われていること。
- ・食品の取扱いが衛生的に行われていること。
- ・旅館、弁当屋及び仕出し屋等で検食が適切に保存されていること。
- ・調理従事者の健康状態が把握されていること。
- ・食品衛生責任者が定められていること。
- ・原材料及び食品の保存が適切に行われていること。
- ・HACCP導入型基準に基づく衛生管理を選択している施設の運営状況が適切であること。

(2) 施設基準（一部抜粋）

- ・手洗い設備及び器具の洗浄設備が適切に設置されていること。
- ・ねずみ・昆虫等の侵入を防ぐ設備が設置されていること。
- ・排水設備が適切に設置されていること。
- ・廃棄物を適切に保管する設備が設置されていること。

(3) 不衛生又は有害な食品が販売されないこと。

(4) 食品衛生法に基づく食品の規格基準及び国の通知に基づく衛生規範等に適合すること。

(5) 食品の表示が適切であること。

6. 重点的に監視指導を実施すべき項目

(1) 食肉の生食の危険性

食肉の生食については、平成23年に牛の生食用食肉の規格基準、平成24年に牛レバーの規格基準、そして、平成27年6月には豚肉の規格基準が施行され、生食用としての提供・販売が禁止されました。これらの規格基準の遵守について市内関係事業者を引き続き周知します。また、食肉は十分加熱して食べることで、食肉の生食の危険性等について市民と関係者に周知します。

(2) ノロウイルスによる食中毒の防止

近年、ノロウイルスを原因とする食中毒や感染症が全国で多発しています。ノロウイルスが原因となる食中毒は、そのほとんどが感染した調理従事者の手洗い不足による二次汚染によるものです。

食品を取り扱う事業者や従業員がノロウイルスに感染しないよう引き続き注意喚起します。また、食品を取り扱う際は、十分な手洗い、使い捨て手袋の衛生的な使用、食品の十分な加熱について徹底するよう周知します。

(3) 食品由来の寄生虫による食中毒の防止

生鮮魚介類や食肉等の食品には、食中毒を引き起こす寄生虫がいることがあります。国内では主に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ます。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、関係者に注意喚起します。

(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ぐため、施設への立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いについて指導するとともに、食品の収去検査を実施し、食品衛生法の規格基準等に適合しているか確認します。

7. 継続的に実施する監視項目

(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

毎年5月中旬から始まるうに漁に合わせて、うに加工施設の立入検査を小樽市漁業協同組合と連携して行います。うには消費期限が短く、そのまま食べる食品のため、取扱いが衛生的に行われるよう全施設への立入りを実施し、手洗い設備、人工海水器、保管設備等の状況を確認し、必要な指導を行います。

②海水浴場施設

小樽市は海岸線が長く、毎年海水浴場が開設されています。海開きにあわせて食品を提供する海の家等の関係施設への立入りをを行い、衛生的な食品の取扱いについて指導を行います。

③観光地施設

小樽市には毎年多くの観光客が訪れています。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に対し、食品の衛生的な取扱いについてのリーフレットなどを配布し、食中毒防止について注意喚起を行います。

(2) 一斉取締りによる監視

食中毒事故等の発生が多い夏期と多種多様な食品が多く出回る年末に、食品製造施設等に対する一斉取締りを行い、収去検査を活用した指導を強化します。

(3) 市内神社祭典等の臨時営業の監視

毎年、神社をはじめ市内各所で年間を通じさまざまな祭典、イベントが開催され、それに伴う食品に関する臨時営業許可申請は年々増加傾向にあります。

これらは、その多くが野外での営業であるため、食中毒防止の観点から、提供品目を原則として調理工程が簡易なものに限定し、食品の取扱いが不衛生にならないよう、食品の適切な保管・管理、十分な加熱について指導し、巡回時に手洗い設備の設置を確認するなど手指の洗浄・消毒について指導します。

(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、市内の飲食店等の巡回指導を行います。立入り時には営業許可証や食品衛生責任者の掲示、施設の衛生状況のほか手洗い設備の状況を重点的に確認し、営業者と調理従事者に手洗いの重要性、手を洗うタイミングなどについて指導します。

(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に、食品の適正な表示について監視します。食品の表示についてはJAS法担当部局等が所管する事項もあることから、関係機関と連携し指導を行います。また、平成27年4月に新たに施行された食品表示基準について、従来のルールから変更された事項を重点的に、市内関係者に引き続き周知します。

(6) 放射性物質のスクリーニング検査

消費者庁から貸与された放射性物質検査機器を使用し、放射性物質に汚染された食品が市内で流通することを防止するため、食品のスクリーニング検査を下記のとおり実施します。

実施回数 年10回程度

対象食品 原子力災害対策本部が指定した17都県^{※3}（以下、「対象自治体」）で生産された農畜物又は太平洋で水揚げされた水産物

検体数 1回につき1検体

検体確保の方法 市内のスーパーから検体を買上げる

その他 検査の結果、スクリーニングレベルを超えた場合、確定検査を実施します。また、市民が持ち込む食品についても、対象自治体で生産された食品について検査を実施します。その他、市の学校給食や保育所等から依頼があった食材について検査を実施します。

※3 青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県、静岡県

8. 食品の収去検査

(1) 目的

市内で製造された食品や流通する食品の安全を確認します。

(2) 具体的な方法

①頻度

主に、気温が高くなり食品の取扱いに注意を要する夏期及び大量の食品が流通する年末に実施し、その他の時期にも適時実施します。

②対象食品

弁当、そうざい、食肉、食肉製品、生食用鮮魚介類、生食用冷凍鮮魚介類、水産加工品、魚肉練り製品、珍味、冷凍食品、乳、乳製品、清涼飲料水、酒精飲料、生菓子、氷菓、アイスクリーム類、麺、豆腐、漬物、はちみつ、野菜、果物

③検査項目

- ・細菌検査：生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ等
- ・理化学検査：食品添加物検査（保存料、甘味料、着色料、発色剤等）、成分規格検査（乳脂肪分、無脂乳固形分、比重、酸度）、残留農薬、抗生物質等

④検体の予定数

食品の種類	収去検体数	検査項目
魚介類、魚介類加工品	90	細菌検査、食品添加物検査
食肉、食肉製品	10	細菌検査、食品添加物検査
乳、乳製品	15	細菌検査、成分規格検査
弁当、そうざい	65	細菌検査、食品添加物検査
生鮮野菜、果物	10	残留農薬
その他の食品等	80	細菌検査、成分規格検査、抗生物質
計	270	

⑤不適合又は違反の場合

検査の結果、衛生規範等の不適合又は食品衛生法の規格基準に違反した場合は、結果について速かに通知し、製造工程等を確認した上で改善事項について食品衛生指導票等により指導・助言を行います。併せて、再度自主検査により衛生規範又は規格基準等に適合していることを確認させます。

また、違反食品が流通した場合は、回収の実施など適切な指導を行います。広域流通食品については、厚生労働省や北海道等と連携して必要な措置を講じます。

9. 保健所からの情報提供

(1) 食中毒警報の発令

7月から8月は気温が高くなるため、食品の取扱いについて特に注意を要します。このため、その日の最高気温が28℃以上と予想されるなど一定の条件に該当した場合は、食中毒警報を発令し、市民や食品取扱者に対し注意喚起します。

<発令の方法>

- 保健所に警報発令中の懸垂幕を掲げる。
- 保健所ホームページに警報発令の掲載をする。
- 市内中心街の街頭放送を使用して周知する。
- 食中毒警報連絡網や小樽市食品衛生協会の連絡網で周知する。
- 生活衛生課の車両スピーカーを使用し、警報発令の旨と食品の取扱いについて注意するよう周知する。

(2) 市民向け食品の安全の情報等

ホームページにより、食の安全情報など健康被害防止のための情報提供を行います。また、市民や食品等事業者と食品衛生行政に関する意見の交換等を行い、食品の安全等について相互理解に努めます。

(3) 自主回収について

自主回収の情報に該当する食品が市内に流通している場合は、販売店や出荷先に情報を提供し、速やかな回収について指導します。

(4) 関係法令等の周知について

国からの法律・通知について、必要な情報を関係事業者に周知します。

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

食品等の事故が発生した場合に、北海道及び道内保健所設置市並びに国及び他の都府県等と情報交換を行い、迅速に対応できるよう連携を図ります。

(2) 食品表示に関する対応について

食品表示に関しては、食品表示法、JAS法及び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交換を図り、適切な表示について指導します。また、後志地区食品表示等協議会に継続して参加し、食品表示についての情報交換、関係機関との連携を図ります。

(3) 食中毒等健康被害発生時の対応について

食中毒、有症苦情等の健康被害発生届出があった場合は、患者の喫食状況・病状、検便、原因施設の衛生状況、食品の検査、同様苦情の有無等必要な調査を行い、迅速な原因究明を図ります。また、必要に応じて営業停止等の処分を行い、食中毒の内容の公表等により食中毒の拡大や再発を防止します。

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」を引き続き事業者へ周知し、この評価事業に参加することによって、事業者が独自にHACCPの考え方に基いた衛生管理方法を確立できるよう普及、啓発を図ります。

(2) HACCP導入型基準の周知について

平成26年度に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が改正され、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP導入型基準）が盛り込まれました。HACCPに対する市内の食品等事業者の理解を深めることを目的としてパンフレットなどを作成し、周知に努めます。さらに、食品の製造に関する手順書（マニュアル）や記録の作成・保管の方法等を周知し、食品等の製造・加工に役立て、食品による事故や食中毒の防止を図ります。

(3) HACCP講習会の受講促進

北海道後志総合振興局が開催するHACCP講習会について、関係事業者へ積極的な受講を促します。

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

生活衛生課には、食品衛生監視員、理化学検査・臨床検査の検査員等専門の職員が配置されています。これらの職員が専門的な知識を学び、その資質の向上を図るため、国や北海道が実施する研修会等に積極的に参加させます。

(2) 検査体制における信頼性確保について

食品の収去検査等食品衛生法に基づいた検査に関しては、高い信頼性が要求されます。このため、理化学検査サブグループ及び臨床検査グループにおいて、定期的な内部点検を実施し、さらに、外部機関による精度管理に参加して信頼性の確保を図ります。また、検査機器に関しては、計画的な機器の更新計画を立てて購入することとします。

〒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

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