

平成29年度
小樽市食品衛生監視指導計画実施結果

平成30年6月

小樽市保健所

【 目 次 】

1. 監視指導計画の期間	1
2. 監視指導計画の範囲	1
3. 実施体制と関係機関との連携	1
(1) 実施体制	
(2) 関係機関との連携	
4. 監視指導対象施設と監視予定回数	2
5. 監視時の指導事項	2
6. 重点的に監視指導を実施した項目	2
(1) 食中毒の予防について	
(2) HACCPに基づく衛生管理の指導等について	
(3) 広域流通食品の製造施設への立入検査の強化	
7. 継続的に実施した監視項目	3
(1) 継続的に立入り・監視指導を実施した施設	
(2) 一斉取締りによる監視	
(3) 市内神社祭典等の臨時営業の監視	
(4) 飲食店等の巡回指導	
(5) 適切な表示についての指導	
(6) 放射性物質のスクリーニング検査	
8. 食品の収去検査	5
(1) 対象食品及び検査実施数	
(2) 不適合又は違反の場合	
9. 保健所からの情報提供	6
(1) 食中毒警報の発令	
(2) 市民向け食品の安全の情報等	
(3) 自主回収について	
(4) 関係法令等の周知について	
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	7
(1) 食品等事故発生時の対応について	
(2) 食品表示に関する対応について	
(3) 食中毒等健康被害発生時の対応について	
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
(1) HACCP評価事業の普及、啓発について	
(2) HACCP導入型基準の周知について	
(3) HACCP講習会の受講促進	
(4) 食品衛生責任者実務講習会におけるHACCP制度化の周知について	
12. 監視指導の実施に必要な事項	8
(1) 職員等の研修について	
(2) 検査体制における信頼性確保について	

1. 監視指導計画の期間

平成29年4月1日から平成30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、検査については試験検査グループと連携して実施しました。

※ なお、平成29年度から、環境衛生グループ理化学検査サブグループと臨床検査グループを統合し、試験検査グループとしました。

(2) 関係機関との連携

食中毒関連調査において、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場合は、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の観点から調査を実施しました。

他自治体との連携について、広域流通食品にお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情報提供や調査依頼をするなど、他自治体との連携を確保しながら対応しました。

北海道厚生局との連携について、北海道厚生局と合同調査の対象となる総合衛生管理製造過程承認施設はありませんでしたが、中国向け輸出水産食品登録施設に対し、北海道厚生局と合同で調査を実施しました。

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。

食品衛生協会との連携について、意見交換会を3回実施し、食品衛生行政と食品等事業者との食品の安全等に関する相互理解を深めました。

4. 監視指導対象施設と監視回数

表1のとおり延べ5,019回の監視指導を実施しました。

<表1 平成29年度施設数（H30.3.31現在）>

業種	施設数	監視数	許可・登録数		廃業数
			新規	更新	
飲食店営業等 ^{※1}	2,880	4,089	229	283	302
水産加工品製造業等 ^{※2}	717	930	34	54	37

※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

営業許可等の新規・更新検査時、収去検査時、不良・苦情食品の調査時、一斉取締りによる監視等、施設の監視時には、①管理運営基準及び施設基準に適合していること、②不衛生又は有害な食品が販売されていないこと、③食品衛生法に基づく規格基準等に適合していること、④食品の表示が適切であることについて確認し、必要に応じ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）食中毒の予防について

①カンピロバクターによる食中毒予防について

夏期一斉取締り期間中に、臨時営業施設や飲食店営業者等に、鶏肉は十分に加熱調理をして安全に提供するようにリーフレットを配布して、カンピロバクターによる食中毒について注意喚起しました。

②腸管出血性大腸菌O157による食中毒予防について

8月以降に関東地方を中心に、そうざいチェーン店をはじめとして腸管出血性大腸菌O157による食中毒が多発したことを受け、市内食品取扱事業者へ腸管出血性大腸菌O157食中毒の予防について通知しました。

③ノロウイルスによる食中毒予防について

年末一斉取締り期間中における収去検査施設や宿泊施設、スーパー、市場、

大型商業施設のほか、社会福祉施設や病院等の給食施設等に対し、手洗い及び従事者の健康管理の徹底を重点的に、ノロウイルスによる食中毒予防について啓発しました。

また、11月に小樽市食品衛生協会が開催した「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ほか、市内関係事業者にもノロウイルスによる食中毒予防に係る衛生教育を行いました。



汚物処理デモンストレーションの様子

④有毒植物による食中毒予防について

近年、有毒植物を喫食したことによる食中毒が多発しており、5月には道内において死亡事故が発生したことを受け、広報おたる及びSNSを活用して市民へ啓発するほか、青果物仲卸人等関係事業者にも有毒植物による食中毒予防について周知しました。また、北海道が発行する「毒草ハンドブック」を市民に配布しました（右図）。



(2) HACCPに基づく衛生管理の指導等について

一斉取締り時による監視時や巡回指導時等において、HACCPに基づく衛生管理についてリーフレットによる周知を行ったほか、市内関係事業者へHACCPに関する衛生教育を実施しました。

(3) 広域流通食品の製造施設への立入検査の強化

大規模な食中毒や食品事故等の発生を防止するため、広域流通食品の製造施設への立入検査を実施し、食品の衛生的な取扱いについて指導するとともに、食品収去検査により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・監視指導を実施した施設

①うに加工施設

うに漁の開始に合わせて、6月に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、食品表示等、食品の取扱いについて監視を行いました。

②海水浴場施設

6～7月の海水浴場開設に合わせて、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、手洗い設備の整備や食品の衛生的な取扱いなどについて監視し、食中毒予防に関する啓発を行いました。

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、小樽駅周辺、祝津方面、大型商業施設の飲食店及び宿泊施設に対し、食中毒予防について指導しました。

(2) 一斉取締りによる監視

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ほか、魚介類せり売施設及び青果卸売市場の早朝監視、住吉神社例大祭や潮まつり、ライジングサンロックフェスティバルなど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。



夏期一斉取締りによる収去検査の様子

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894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ATP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、水産加工品等について、3件の不適切な表示を発見し、適切な表示について指導を実施しました。

(6) 放射性物質のスクリーニング検査

市内スーパーから買い上げた食品のほか、学校及び市立保育所の給食において使用する食材について、表2のとおり放射性物質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。

<表2 放射性物質検査数>

検査の種類	検体数			合計
	農産物	水産物	畜産物	
学校給食	40			40
市立保育所	24			24
買い上げ		9	1	10
合計	64	9	1	74

8. 食品の収去検査

市内で製造された食品及び流通する食品について、安全を確認するため、夏期及び年末一斉取締りなどに食品の収去検査を実施しました。

(1) 検査対象食品及び検体数

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、アイスクリーム類、氷菓、弁当、そうざい、生鮮野菜・果物、漬物等の野菜加工品、めん類、菓子類、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規格基準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表3のとおり検査しました。

<表3 収去検査検体数>

食品の種類	予定数	実施数	検査項目
魚介類・魚介類加工品	70	74	細菌・食品添加物
食肉・食肉製品	10	11	細菌・食品添加物
乳・乳製品	15	13	細菌・成分規格
アイスクリーム類・氷菓	15	17	細菌・成分規格
弁当・そうざい	65	69	細菌・食品添加物
生鮮野菜・果物	10	9	残留農薬
その他の食品	65	89	細菌・抗生物質・食品添加物
計	250	282	

(2) 不適合又は違反の場合

収去検査の結果、衛生規範に不適合であった食品が6検体ありました。不適合であった施設には、立入調査を実施し、調理又は製造工程を確認し、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。なお、食品衛生法の規格基準に違反する食品はありませんでした。

9. 保健所からの情報提供

(1) 食中毒警報の発令

7月から8月にかけて計6回延べ18日間の食中毒警報を発令し、市民や食品等事業者に対し、食中毒予防の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、保健所正面玄関前に「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。



「食中毒警報発令中」の懸垂幕

(2) 市民向け食品の安全の情報等

有毒植物による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、フェイスブックなどを活用して、市民に周知しました。また、市内に流通している食品の放射性物質検査の結果について、随時ホームページに掲載し、情報提供をしました。また、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。

(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助言しました。

(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周知しました。具体的には、平成29年4月にふぐを取り扱う施設へふぐの有毒部位について周知し、また、6月には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しました。

(5) 食中毒防止街頭PR

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ウイングベイ小樽において、通行人に食中毒予防のリーフレット及びウェットティッシュ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。



食中毒防止街頭PRの様子

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

異物混入等の不良食品や違反食品等について、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、新規評価申請が1施設、再評価申請が1施設からあり、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、新たに4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に基づき衛生管理導入促進のための講習会について、平成30年3月に小樽市保健所において2回開催し、小樽市内関係事業者76名の参加がありました。内容は、HACCP導入のメリットやHACCPの7原則12手順についてなどとし、HACCPの基本的な知識の普及を図りました。

(4) 食品衛生責任者実務講習会におけるHACCP制度化の周知について

4月及び10月に開催された食品衛生責任者実務講習会において、受講者に対しHACCP制度化に関する周知を行いました。

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

①食品衛生監視員における研修

食品衛生監視員の資質を向上するため、表4のとおり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、専門的な知識・技術の習得、最新の知見・情報の収集に努めました。

<表4 食品衛生監視員における主な研修会参加実績>

種類	研修名	主催
HACCPに関する研修会	HACCP指導者養成研修会	厚生労働省
	食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会	厚生労働省
	地域連携HACCP導入実証事業導入効果検証会議	北海道
	「HACCP制度化を迎え撃つ」食品安全セミナー	食品関係事業者
食品表示に関する研修会	食品表示行政担当者研修会	消費者庁
	健康増進法等に基づく虚偽誇大広告の監視指導に関する実務研修会	消費者庁
	新たな原料原産地表示制度に関する研修会	消費者庁
そのほか食品衛生に関する研修会	食品に関するリスクコミュニケーション	食品安全委員会
	全道食品環境衛生研究発表会	北海道
	食品事故等危機対応研修	北海道
	後志ブロック保健所生活衛生監視指導班研修会	倶知安保健所

②検査員における研修

検査部門において、理化学及び微生物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、次ページ表5のとおり関係機関が開催する研修会に積極的に参加しました。

<表5 検査員における主な研修会参加実績>

検査の種類	研修名	主催
理化学検査	GCMS操作講習会及びGCMSメンテナンス講習会	検査機械メーカー
	食品分析研修	北海道
微生物検査	保健所微生物等検査業務担当者研修会	北海道
理化学・ 微生物検査	道央南ブロック保健所試験検査担当者研修会	北海道
	北海道立衛生研究所調査研究発表会	北海道

(2) 検査体制における信頼性確保について

検査における信頼性を確保するため、表6のとおり精度管理を実施しました。

<表6 精度管理実施内容>

検査の種類	精度管理の種類	実施日
理化学検査	内部精度管理	平成30年 2月19日
	外部精度管理	平成29年 7月18日
微生物検査	内部精度管理	平成29年12月12日
		平成30年 3月 5日
	外部精度管理	平成29年 9月11日
		平成29年11月13日

〒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