

平成30年度  
小樽市食品衛生監視指導計画実施結果

令和元年6月

小樽市保健所

# 【 目 次 】

I. 監視指導計画の期間及び範囲	1
II. 実施体制と関係機関との連携	1
1. 実施体制	
2. 関係機関及び部局との連携	
III. 監視指導対象施設と監視予定数	2
1. 監視指導対象施設	
2. 監視予定数	
IV. 監視指導事項	2
V. 重点的な監視指導項目	2
1. 食中毒の予防	
2. HACCPによる衛生管理の導入の推進	
VI. 継続的に実施する監視指導項目	4
1. 継続的に監視指導を実施する施設	
2. 一斉取締りによる監視指導	
3. 市内神社祭典等の臨時営業の監視指導	
4. 飲食店等の巡回指導	
5. 広域流通食品の製造施設への立入検査	
6. 適正な表示についての指導	
7. 放射性物質のスクリーニング検査	
VII. 食品の収去検査	6
VIII. 食中毒等発生時の対応について	7
IX. 保健所からの情報提供	7
1. 食中毒警報の発令	
2. 市民向け食品安全情報等	
3. 食品等の回収について	
4. 関係法令等の周知について	

**X. 事業者における自主的な衛生管理の推進** ————— 8

1. 「北海道HACCP」及び「HACCP評価事業」の普及
2. HACCP導入型基準の周知
3. HACCPに関する講習会の開催
4. 食品衛生優良店舗等の表彰

**X I. 食品衛生に関する人材等の資質の向上** ————— 9

1. 事業者の資質の向上
2. 食品衛生監視員等の資質の向上

## I. 監視指導計画の期間及び範囲

監視指導計画の実施期間は平成30年4月1日から平成31年3月31日とし、小樽市内を範囲としました。

## II. 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。

### 2. 関係機関及び部局との連携

#### (1) 食品等事故発生時の対応

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。

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。

#### (2) 北海道厚生局との連携

北海道厚生局との連携について、総合衛生管理製造過程承認施設の更新施設に対し、北海道厚生局と連携して調査を実施しました。

また、EU向け輸出水産食品認定施設について、北海道厚生局と協力し、関係調査を実施しました。

#### (3) 食品表示に関する連携

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共有を図りました。また、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。

#### (4) 他団体との連携

食品衛生協会との連携について、意見交換会を2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。小樽市食品衛生協会と連携して行った巡回指導については、後述します（→5ページ）。

### Ⅲ. 監視指導対象施設と監視予定数

監視予定数3,700回に対し、表1のとおり延べ4,829回の監視指導を実施しました。

＜表1 平成30年度施設数（H31.3.31現在）及び監視数＞

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 <sup>※1</sup>	2,845	3,934	230	214	265
水産加工品製造業等 <sup>※2</sup>	709	895	26	53	37
計	3,554	4,829	256	267	302

※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

### Ⅳ. 監視指導事項

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食品の表示が適正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。

### Ⅴ. 重点的な監視指導項目

#### 1. 食中毒の予防

##### (1) カンピロバクターによる食中毒

カンピロバクターによる食中毒を防止するため、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注意喚起しました。

また、食品衛生協会との食中毒防止街頭PR時（→8ページ）、SNSなどを活用して、食肉の生食等のリスクについて、市民への啓発に努めました。

## (2) ノロウイルスによる食中毒

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、学校給食施設に対し、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

## (3) 腸管出血性大腸菌による食中毒

平成30年に、高齢者施設を中心に腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事案が広域的に発生しました。これらの事案では共通の食材であるサンチュが提供されていたことを受け、高齢者等の抵抗力の弱い方を対象に食事を提供する施設に対して、野菜等を加熱せずに提供する場合には、殺菌を行うよう啓発しました。

## (4) 有毒植物による食中毒予防

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、4月には道内において死亡事故が発生したことを受け、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」(右図)や啓発リーフレットを公共施設に設置し、市民への配布に努めました。



## 2. HACCPによる衛生管理の導入の推進

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。また、小樽市保健所において実施したHACCP講習会については、後述します(→9ページ)。

## VI. 継続的に実施する監視指導項目

### 1. 継続的に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、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) 観光地周辺施設

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指導

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（収去検査については、→6ページ）。

### 3. 市内神社祭典等の臨時営業の監視指導

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806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。特に、夏季には、食品を適切に保冷するよう、食品の温度管理について重点的に啓発しました。

### 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、食中毒予防の啓発を行うとともに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について周知しました。

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. 広域流通食品の製造施設への立入検査

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。

### 6. 適正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、適正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、4件の不適正な表示を発見し、適正な表示について指導を実施しました。

### 7. 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	38			38
市立保育所	24			24
買い上げ		9	1	10
合計	62	9	1	72



## Ⅶ. 食品の収去検査

### (1) 検査対象食品及び検体数

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、食品の収去検査を実施しました。検査対象とした食品及び検体数は表3のとおりで、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細菌検査や食品添加物検査等を実施しました。

<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 <sup>※1</sup> ・魚介類加工品 <sup>※2</sup>	70	48	細菌・食品添加物
食肉・食肉製品	10	9	細菌・食品添加物
乳・乳製品	10	10	細菌・成分規格
アイスクリーム類・氷菓	15	15	細菌・成分規格
弁当・そうざい	70	62	細菌・食品添加物
生鮮野菜・果物	10	6	残留農薬
その他の食品 <sup>※3</sup>	65	83	細菌・抗生物質・食品添加物
計	250	233	

※1 生食用鮮魚介類

※2 魚肉練り製品、たらこ・いくら・珍味等の水産加工品

※3 めん類、菓子類、冷凍食品、清涼飲料水、酒精飲料、豆腐、漬物等

### (2) 違反又は不適合の場合

収去検査の結果、食品衛生法の規格基準に違反であった食品が1検体、衛生規範に不適合であった食品が3検体ありました。

違反又は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し、自主検査を実施させ、改善指導を実施しました。また、違反食品については、食品の回収を促しました。

## Ⅷ. 食中毒等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、有症者の喫食状況や症状、検便検査等の患者調査や施設の調査等、必要な調査を迅速に実施しました。なお、平成30年度は、小樽市内において、アニサキスによる食中毒が3件発生しました。

＜表4 食中毒発生状況＞

発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
5月	不明	不明	アニサキス	1名
7月	家庭	不明	アニサキス	1名
9月	家庭	不明	アニサキス	1名
合 計			3件	3名

## Ⅸ. 保健所からの情報提供

### 1. 食中毒警報の発令

6月から8月にかけて計5回延べ12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。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. 市民向け食品安全情報等

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. 食品等の回収について

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

国からの通知に基づき、消除予定添加物名簿の公示及び訂正の申出手続きについて、必要な情報を関係事業者に周知しました。

#### 5. 食中毒防止街頭PR

食品衛生月間として、期間中の8月7日に小樽市食品衛生協会と協力し、ウイングベイ小樽において、「食中毒防止街頭PR」を実施しました。内容は、小樽市保健所職員4名と小樽市食品衛生協役員等10名の計14名で、食中毒予防リーフレット及びウェットティッシュ1000個を配布し、食中毒予防を呼びかけました。



食中毒防止街頭PRの様子

### X. 事業者における自主的な衛生管理の推進

#### 1. 「北海道HACCP」及び「HACCP評価事業」の普及

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2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

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に関する講習会の開催

事業者がHACCPに基づく衛生管理を導入できるよう、HACCPに関する講習会を開催しました。講習会は、「製造業編」と「飲食店編」をそれぞれ2回ずつ開催し、計145名の参加がありました。

「製造業編」は、HACCP導入のメリットやHACCPの7原則12手順について、「飲食店編」はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理についてを内容とし、それぞれ実践的な演習を取り入れ、HACCPの基本的な知識の普及を図りました。



HACCP講習会（飲食店編）の様子

### 4. 食品衛生優良店舗等の表彰

小樽市食品衛生優良店舗等審査会条例に基づき、食品衛生の向上及び増進に努めている市内4施設に対し、食品衛生優良店舗等として表彰し、食品衛生管理意識の向上を図りました。

## XI. 食品衛生に関する人材等の資質の向上

### 1. 事業者の資質の向上

#### (1) 食品衛生責任者実務講習会の受講促進

事業者には食品衛生責任者実務講習会の受講を促進し、4月及び10月に計3回開催された本講習会に延べ125名が受講しました。講習会の際には、受講者に対しHACCPに基づく衛生管理について周知を行いました。

#### (2) 衛生教育の実施

事業者の依頼に基づき講師を派遣し、HACCPに基づく衛生管理やノロウイルスなどの食中毒予防を中心とした衛生教育を実施しました。衛生教育実績は、表5のとおりです。

<表5 衛生教育実績>

実施回数	参加者数
17回	576名

## 2. 食品衛生監視員等の資質の向上

### (1) 研修会等の派遣

食品衛生監視員の資質を向上するため、表6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。

また、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、表7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6 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（講師派遣）	厚生労働省
	「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況に関する説明会(HACCP普及推進地方連絡協議会)	厚生労働省
	HACCPによる食品の衛生管理に係る食品衛生監視員講習会	北海道
	対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会	北海道
食品表示に関する研修会	食品表示行政担当者研修会	農政事務所
	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
そのほか食品衛生に関する研修会	食中毒予防体感セミナー	食品関係事業者
	全道食品環境衛生研究発表会	北海道
	食品衛生法等の一部を改正する法律についての説明会	厚生労働省
	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
	調整液状乳に係る行政説明会	厚生労働省

<表7 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	保健所理化学検査食品分析研修	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	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

検査における信頼性を確保するため、表8のとおり精度管理を実施しました。

<表8 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31年 2月25日
	外部精度管理	平成30年 7月23日
微生物検査	内部精度管理	平成31年 1月15日
		平成31年 2月 4日
	外部精度管理	平成30年 9月18日
		平成30年10月 9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