

平成30年度
小樽市食品衛生監視指導計画

小樽市保健所



目次

◇	はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
---	------------------------------	---

◇	I. 監視指導計画の期間及び範囲・・・・・・・・	3
---	--------------------------	---

◇	II. 実施体制と関係機関との連携・・・・・・・・	3
---	---------------------------	---

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・・・・・・・・	4
---	-----------------------------	---

1. 監視指導対象施設
2. 監視予定数

◇	IV. 監視指導事項・・・・・・・・・・・・・・・・	6
---	----------------------------	---

◇	V. 重点的な監視指導項目・・・・・・・・・・・・・・・・	6
---	-------------------------------	---

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・・・・・・・・	7
---	----------------------------	---

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10

◇ VIII. 食中毒等発生時の対応について・・・・・・・・・・ 11

◇ IX. 保健所からの情報提供・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11

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・・・・・・・・ 12

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

◇ XI. 食品衛生に関する人材等の資質の向上・・・・・・・・ 13

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

はじめに

◇ 基本的な考え方について

小樽市では、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定及び食品衛生法に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、小樽市食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導計画に基づき効果的・効率的に監視指導等を実施することによって、食品等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品の安全性確保を図ります。

◇ 食品の安全性に関する課題

● 食中毒発生状況

全国において発生する食中毒は、依然としてカンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒が上位を占めています。カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉料理を生又は加熱不十分な状態で喫食することにより発生すること、また、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、食中毒事件1件当たりの患者数が多くなる傾向にあることが知られています。また、平成29年度は、関東地方を中心に、腸管出血性大腸菌による感染事例が広域的に発生しました。

このような食中毒を未然に防ぐため、重点的な対策が求められています。

● HACCPによる衛生管理の導入の推進について

食品の安全性を確保するために用いられるHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）による衛生管理については、先進国を中心に義務化が進められ、輸出食品の要件とされるなど、今や国際基準となっています。国内においても、事業者の自主的な衛生管理を推進するため、HACCPによる衛生管理の導入が求められています。

このことから、HACCPの段階的な導入を図るため、平成27年度から「HACCP導入型基準」を選択できるよう、管理運営基準が改正されました。しかし、市内では選択している食品等事業者が未だ少ない状況であり、今後の普及が課題です。

また、現在、HACCPによる衛生管理の制度化が厚生労働省において進められており、更なる普及が求められています。

◇ 平成30年度の基本方針

食品の安全性確保については、事業者が第一義的責任を有しています。そのため、事業者の自主的な衛生管理の推進を重点におき、事業者が食品の安全性確保という責務を果たし安全な食品等を供給できるよう、監視指導を実施します。

食中毒対策については、食肉の生食等、ノロウイルス及び腸管出血性大腸菌による食中毒の防止を重点項目とします。事業者のみならず市民に対し、最新の知見や食中毒の発生状況に応じた普及啓発を行い、食中毒の防止を目指します。また、小樽の地域性を考慮し、観光地周辺や寿司店、うに加工施設等について、引き続き監視指導を実施します。

HACCPによる衛生管理の導入の推進について、今後の制度化の動向について注視しながら、事業者への制度の周知や段階的な導入に向けた支援等を実施するなど、普及を図ります。

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日までとし、小樽市内を範囲とします。

II. 実施体制と関係機関との連携

◇ 1. 実施体制

小樽市保健所生活衛生課が主体となり、関係機関及び部局との連携を図りながら円滑に監視指導計画を進めます。また、事業者への監視指導等については、食品衛生監視員が実施します。

実施主体	実施内容
食品衛生グループ	<ul style="list-style-type: none">○ 監視指導計画の策定○ 食品等事業者への監視指導、衛生教育○ 食品の収去検査○ 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○ 輸出水産食品に関する業務○ 食品衛生法に基づく営業許可の業務○ 北海道条例に基づく営業許可及び登録の業務○ 調理師・製菓衛生師の資格試験及び免許申請事務
試験検査グループ 理化学サブグループ	<ul style="list-style-type: none">○ 食品の収去による理化学検査（食品添加物、残留農薬、その他食品の成分規格検査等）○ 不良食品及び食品の苦情に係る理化学検査○ 放射性物質に係る食品のスクリーニング検査
試験検査グループ 臨床サブグループ	<ul style="list-style-type: none">○ 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・ウイルス検査

◇ 2. 関係機関及び部局との連携

● 食品等事故発生時の対応

食中毒事件や違反・不良食品、広域に発生する事案等、食品等の事故が発生した場合に、国、北海道、道内保健所設置市（札幌市、旭川市及び函館市）及び道外他自治体と情報交換を密にし、迅速に対応できるよう連携を図ります。特に、北海道及び道内保健所設置市との連携について、食中毒合同対策会議等を通して連携を強化します。また、市内において集団感染症の発生があった場合は、小樽市感染症担当部局と協力して食中毒関連調査を行います。

● 北海道厚生局との連携

総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導及び輸出水産食品関係業務について、北海道厚生局と連携して行います。

● 食品表示に関する連携

食品表示について、食品表示法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。特に、「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、食品表示法における品質事項を所管する機関と連携することで、表示についての包括的で適切な指導を目指します。

● 他団体との連携

小樽市食品衛生協会と連携し、市内飲食店等への巡回指導や街頭 PR 等について協力し、事業者における自主的な衛生管理の効率的な推進を目指します。

Ⅲ. 監視指導対象施設と監視予定数

◇ 1. 監視指導対象施設

以下の施設を対象として、監視指導を行います。

- 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等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

◇ 2. 監視予定数

平成30年度の監視予定数は、3,700回とします。

(H29.3.31 現在 監視指導対象施設数 3,680施設)

回数	対象施設	内容
年2回	<ul style="list-style-type: none"> ○ 過去3年以内に行政処分を受けた施設 ○ スーパーマーケット・市場 ○ 魚介類せり売施設、青果卸売市場 ○ 仕出し・弁当（750食/日以上製造） ○ ホテル・旅館（定員300人以上） ○ 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 ○ 総合衛生管理製造過程承認施設※1 ○ 北海道HACCP関係施設※2 	<p>広域的又は大規模食中毒や食中毒の再発等を防止するため、監視回数を年2回とし、重点的に立入検査等を実施します。</p>
年1回	<ul style="list-style-type: none"> ○ 仕出し・弁当（750食/日未満製造） ○ ホテル・旅館（定員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 ○ スキー場の営業施設 ○ 社会福祉施設、学校・病院 	<p>寿司店やうに加工施設等、小樽の地域性を考慮し、立入検査や周知文書の配布等を行い、計画的に監視指導を実施します。</p>
2年に1回	<ul style="list-style-type: none"> ○ その他の飲食店等 ○ 広域流通食品以外の製造施設 	<p>巡回指導等を通して監視指導を実施します。</p>
適時	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 	<p>必要に応じて、適時監視指導を実施します。</p>

※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 北海道の事業である、「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」に基づく認証施設及び「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に基づく評価を実施している施設

IV. 監視指導事項

事業者に対して、主に以下の事項について確認します。

- 管理運営基準が遵守されていること。
(施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱い、従事者の衛生管理等)
- 施設基準に適合していること。
(手洗い設備、防そ・防虫設備、給排水設備の設置等)
- 不衛生又は有害な食品が販売されないこと。
- 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。
- 食品の表示が適正であること。

V. 重点的な監視指導項目

◇ 1. 食中毒の予防

● 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は、依然として細菌性食中毒の年間発生件数のワースト1位であり、その約6割を占めています。カンピロバクターは、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生又は加熱不十分な鶏肉料理が原因となることが多く、カンピロバクターによる食中毒を予防するためには、十分な加熱調理が必要です。市内では、平成29年9月に飲食店においてカンピロバクターによる食中毒が発生しました。

カンピロバクターによる食中毒の予防のためには、飲食店等の事業者をはじめ、市民についても食肉の生食等のリスクについて十分に認識する必要があると考え、食肉の生食等のリスクについての広い周知を強化します。

● ノロウイルスによる食中毒

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、1件当たりの患者数が多くなる傾向にあることから、公衆衛生上、大きな問題とされています。市内では、平成29年7月に、飲食店においてノロウイルスによる食中毒が発生しました。

ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。調理従事者の衛生管理の徹底を重点に置き、事業者への監視指導をさらに強化します。

● 腸管出血性大腸菌による食中毒

平成29年度中、関東地方を中心に、そうざいチェーン店における集団食中毒をはじめとして、腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しました。小樽市内における発生はありませんでしたが、このことを受け、事業者には腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策の徹底について周知しました。引き続き、平成30年度においても周知を実施します。

● 有毒植物による食中毒

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、特に、高齢者の事例が高い割合を占めています。平成29年5月には、北海道内においてイヌサフランをギョウジャニンニクと誤認し喫食したことによる死亡事故が発生しました。有毒植物による食中毒を予防するためには、食用と確実に判断できない植物については、「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ことが重要です。そのためには、有毒植物の正しい知識が必要であるため、市民を中心に対象として、引き続き啓発を実施します。

◇ 2. HACCPによる衛生管理の導入の推進

HACCPによる衛生管理の導入の推進について、HACCPに関する認知度が未だ低く、また、導入数が少ないことから、リーフレットなどの配布、講習会の開催等により事業者には周知し、普及を図ります。

また、既にHACCPを導入している施設に対し、HACCP導入型基準の選択について推進し、選択施設を増やします。

HACCPによる衛生管理の導入の推進の詳細は、「X. 事業者における自主的な衛生管理の推進」（→12ページ）において後述します。

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

● 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、そのまま食べることが多い食品のため、取扱いが衛生的に行われるよう全施設の立入検査を実

施します。立入検査時には、手洗い設備、人工海水器や保管設備等の状況を中心に確認し、必要な指導を行います。

● 海水浴場施設

小樽市は海岸線が長く、おたるドリームビーチをはじめ毎年複数の海水浴場が開設されています。海開きに合わせて食品を提供する海の家等の関係施設への立入検査を実施し、手洗いの励行や食品の温度管理の徹底等、食品の衛生的な取扱いについて指導します。

● 観光地周辺施設

小樽市には毎年多くの観光客が訪れています。観光客が集中する大型連休前や年末等の一斉監視時に、観光客が訪れる港町、色内、堺町、小樽駅前周辺及び大型商業施設の飲食店等に対し、リーフレットなどを活用し、食品の衛生的な取扱いについて注意喚起をし、食中毒の防止を図ります。

◇ 2. 一斉取締りによる監視指導

国からの通知に基づき、気温が高くなり食中毒が発生しやすくなる夏期及び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監視指導を集中して実施します。

◇ 3. 市内神社祭典等の臨時営業の監視指導

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。

これらの多くがテント等の仮設施設における営業であるため、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するとともに、巡回時に手洗い設備の設置を確認するなど手指の洗浄・消毒について重点的に監視指導を実施します。

◇ 4. 飲食店等の巡回指導

小樽市食品衛生協会が実施する食品衛生指導員による一斉巡回指導に同行し、食品衛生指導員とともに、市内の飲食店等の巡回指導を行います。巡回時には営業許可証及び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、事業者到手洗いの重要性、手を洗うタイミングなどについて指導します。

◇ 5. 広域流通食品の製造施設への立入検査

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。

◇ 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、食品等の適正な表示について監視します。食品表示は、JAS法担当部局等が所管する事項（品質事項）もあることから、関係機関と情報共有を図りながら連携して指導を行います。

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、平成32年4月から新たな食品表示基準に移行するため、従来のルールから変更された事項を重点的に、事業者を引き続き周知します。

◇ 7. 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以下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」）で生産された農畜産物、太平洋で水揚げされた水産物
検体数	1回につき1検体
検体の入手方法	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、市民が持ち込む対象食品についても検査を実施します。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

VII. 食品の収去検査

収去検査とは、検体となる食品等を事業者から必要最少量を採取し、食品衛生法による規格基準等に適合しているかどうか確認するための検査です。

市内で製造、調理された食品や流通する食品等の安全を確認するため、主に、気温が高く食中毒が発生しやすくなる夏期及び多種多様な食品が多く出回る年末の一斉取締り時に実施し、その他の時期にも適時実施します。収去検査は、以下の実施計画に基づいて実施します。

収去検査対象食品	検査項目		検体数
	細菌検査	理化学検査	
魚介類※ ⁴ 魚介類加工品※ ⁵	大腸菌群、腸炎ビブリオ、 生菌数	食品添加物（保存料、甘 味料、発色剤）	70
食肉 食肉製品	E.coli、黄色ブドウ球菌、 サルモネラ属菌、リステリ ア・モノサイトゲネス等	食品添加物（発色剤、保 存料、甘味料、着色料）	10
乳 乳製品	生菌数、大腸菌群、リステ リア・モノサイトゲネス	成分規格（乳脂肪分、無 脂乳固形分、比重、酸度）	10
アイスクリーム類	生菌数、大腸菌群	成分規格（乳固形分、乳 脂肪分）	15
弁当 そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブド ウ球菌	食品添加物（保存料、甘 味料）	70
生鮮野菜・果物		残留農薬	10
その他の食品等※ ⁶	生菌数、E.coli、大腸菌群、 腸炎ビブリオ、黄色ブドウ 球菌等	食品添加物（保存料、甘 味料、酸化防止剤）、抗 生物質	65
計			250

※4 生食用鮮魚介類

※5 魚肉練り製品、たらこ・いくら・珍味等の水産加工品

※6 めん類、菓子類、冷凍食品、清涼飲料水、酒精飲料、豆腐、漬物、はちみつ等

● 違反又は不適合の場合

検査の結果、食品衛生法の規格基準に違反又は衛生規範等に不適合であった場合は、速かに結果を通知し、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、回収等適切な措置を講じます。違反食品が広域に流通する場合は、厚生労働省や北海道等と連携して対応します。

Ⅷ. 食中毒等発生時の対応について

食中毒や有症苦情等の健康被害発生時には、有症者の喫食状況、症状、食品及び検便検査、原因施設の衛生状況、同様苦情の有無の確認等必要な調査を行い、また、原因施設や有症者等が市外に及ぶ場合は、関係自治体と連携しながら、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行政処分を行い、食中毒発生の公表等により被害の拡大及び再発を防止します。さらに、原因施設に対しては、衛生教育等を行うとともに、継続的に監視指導を実施します。

Ⅸ. 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、市民や事業者に対し注意喚起します。

発令時には、保健所玄関前への懸垂幕の掲示、ホームページへの掲載、市内中心街の街頭放送、連絡網の活用、保健所車両スピーカーによる音声案内等によって、警報発令の旨及び食品の取扱いについて注意するよう周知します。

◇ 2. 市民向け食品安全情報等

ホームページ等により、食品安全情報等の健康被害防止のための情報を発信します。また、市民や事業者等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. 食品等の回収について

回収が行われている食品等が市内に流通している場合は、販売店又は出荷先に情報を提供し、速やかな回収について助言します。また、必要に応じてホームページを利用して市民への情報提供を行います。

◇ 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、必要な情報を事業者に周知します。

X. 事業者における自主的な衛生管理の推進

事業者の自主的な衛生管理を推進するため、一般的衛生管理の実施について継続的に指導することを基本とし、HACCPに基づく衛生管理の導入を目指します。

また、HACCPの制度化が検討されていることを考慮し、HACCPに基づく衛生管理の重要性についての周知を強化します。

◇ 1. 「北海道HACCP」及び「HACCP評価事業」の普及

北海道と連携し、「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」及び「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」について、引き続き周知し、事業者が独自にHACCPに基づく衛生管理を実践できるよう普及を図ります。

◇ 2. HACCP導入型基準の周知

平成27年度に管理運営基準が改正され、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。

◇ 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に関する事業者向け講習会を開催します。講習会は、HACCPの目的やメリット、制度等の基礎、さらに、HACCPプランの作成、手順書（マニュアル）や記録の作成・保管の方法等の実践的な内容とします。講習会によって事業者における自主的な衛生管理を推進し、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に努められることを目指します。

◇ 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、年1回、食品衛生の向上及び増進に努めている市内の食品衛生優良店舗等に対して市長表彰を行います。表彰することにより、事業者の食品衛生管理意識の向上を図ります。

X I. 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

- 食品衛生責任者実務講習会の受講促進

食品衛生責任者に対し、食品衛生に関する新しい知識の定期的な習得を目的とし、食品衛生責任者実務講習会の受講について、積極的に周知します。

- 衛生教育の実施

事業者の依頼に基づき、講師を派遣し、食中毒の予防を中心とした衛生教育を実施します。

◇ 2. 食品衛生監視員等の資質の向上

- 研修会等の派遣

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習得し、その資質の向上を図るため、国や北海道等が実施する研修会等に派遣します。

特に、HACCPに関する研修会等については、HACCPの制度化に向けて積極的に派遣し、必要な知識及び技術の習得を図ります。

- 検査体制における信頼性確保

食品の収去検査等食品衛生法に基づく検査については、高い信頼性が要求されます。このため、試験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を実施して信頼性の確保を図ります。

また、検査機器について、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