

**令和3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
<b>I. 監視指導計画の期間及び範囲</b>	<b>3</b>
1. 実施期間及び範囲	
2. 実施体制	
3. 実施結果の公表及び次年度監視指導計画の策定	
<b>II. 関係機関との連携</b>	<b>4</b>
1. 広域連携協力について	
2. その他の関係機関との連携	
<b>III. 監視指導対象施設及び監視予定数</b>	<b>6</b>
1. 監視指導対象施設	
2. 監視予定数	
<b>IV. 監視指導の実施内容</b>	<b>7</b>
1. 共通監視指導事項	
2. 重点的な監視指導項目	
3. 継続的に実施する監視指導施設	
4. 一斉取締りによる監視指導	
5. 市内神社祭典等の臨時営業施設の監視指導	
6. 飲食店等の巡回指導	
7. 広域流通食品の製造施設への立入検査	
8. 適正な食品の表示	
<b>V. 食品の収去検査</b>	<b>11</b>

<b>VI. 食中毒等健康被害発生時の対応について</b>	<b>12</b>
<b>VII. 保健所からの情報提供</b>	<b>12</b>
1. 食中毒警報の発令	
2. 市民向け食品安全情報等	
3. 関係法令等の周知について	
<b>VIII. 事業者自らが実施する衛生管理の推進</b>	<b>13</b>
1. 食品衛生責任者の新たな知識の習得	
2. HACCPに沿った衛生管理の普及啓発	
3. 食品衛生優良店舗等の表彰	
<b>IX. 食品衛生に関する人材等の資質の向上</b>	<b>14</b>
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

### 小樽市食品衛生監視指導計画について

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、計画に基づき効果的かつ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、寄生虫のアニサキス、細菌のカンピロバクター属菌、ノロウイルスによる食中毒がその発生件数の上位を占めています。

アニサキスによる食中毒は、生鮮魚介類を生食することにより発生する食中毒です。また、カンピロバクター属菌による食中毒は、主に鶏肉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が知られており、令和2年10月には札幌市内で加熱不十分な食肉を提供したことが原因と考えられるカンピロバクター属菌による食中毒が相次いで発生しました。さらに、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り、食中毒患者数が最も多い食中毒として知られています。

そのほか、有毒植物を食用と誤食することによる食中毒が依然として全国で発生し、小樽市内においても平成31年、令和2年と続いて発生しています。

#### ● 食品衛生法の改正

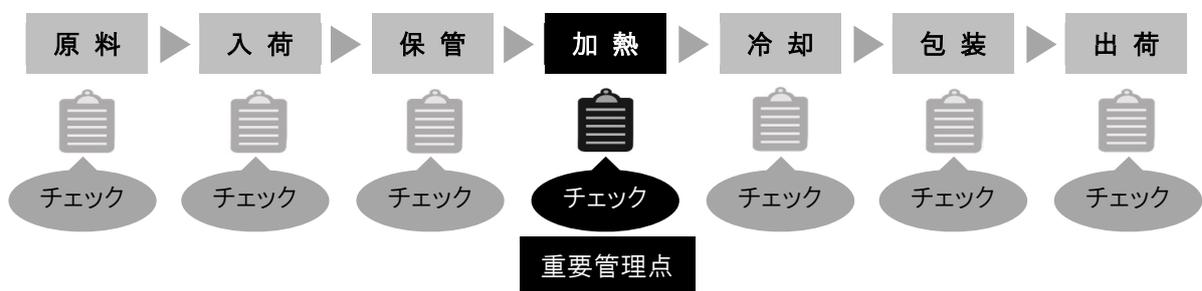
平成30年6月13日、食品衛生法の一部を改正する法律が公布されました。改正の内容は、HACCP<sup>※</sup>に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、食品のリコール情報の報告の義務化等であり、HACCPに沿った衛生管理の制度化については、令和2年6月1日に既に施行され、1年間の経過措置期間が設けられています。また、営業許可制度の見直しについては、令和3年6月1日から施行され、営業許可業種の再編や新たな営業届出制度の創設等、これまでの制度から大きく変わります。

HACCPに沿った衛生管理の制度化は、経過措置期間終了後の令和3年6

月1日から、原則として全ての食品等事業者（以下、事業者）がHACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があるため、円滑な制度化への対応が求められます。

※ HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Point 略で、危害分析・重要管理点方式とも呼ばれる食品の安全性を確実に確保するための衛生管理の手法のことです。

HACCPは、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程においてどのような危害が発生するか分析し、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録することで未然に危害の発生を防止し、食品の安全性を合理的・効果的に確保することができます。



## 令和3年度の基本方針

食品等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、事業者自らが実施する衛生管理の推進を重点におき、事業者が食品等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。

令和3年6月1日から施行される改正食品衛生法について、改正の内容について理解を深めるため、事業者への周知徹底を図ります。特に、HACCPに沿った衛生管理の制度化については、円滑に制度化に対応できるよう、引き続き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重点的に実施します。

食中毒対策については、アニサキス、食肉、ノロウイルス、有毒植物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を対象として、最新の知見や食中毒の発生状況に応じて、効果的な食中毒予防啓発を目指します。特に、小樽の地域性を考慮し、すし店や観光地周辺施設、うに加工施設、市場等について、引き続き監視指導を実施します。

# I. 監視指導計画の期間及び範囲

## 1. 実施期間及び範囲

監視指導計画の実施期間は、令和3年4月1日から令和4年3月31日までとし、実施範囲は小樽市内とします。

## 2. 実施体制

小樽市保健所生活衛生課食品衛生グループが主体となり、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、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。また、国や他自治体、市内関係部局等、関係機関と連携を図ります（→詳細は4ページ「II. 関係機関との連携」へ）。

### 【実施主体とその役割】

実施主体	実施内容
食品衛生グループ	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 監視指導計画の策定</li><li>○ 事業者への監視指導、衛生教育</li><li>○ 食品の収去検査</li><li>○ 不良食品及び食品の苦情に係る調査</li><li>○ 食中毒及び有症苦情に係る調査</li><li>○ 食品衛生法に基づく営業に関する業務</li><li>○ 北海道条例に基づく営業許可及び登録<sup>※</sup>の業務</li></ul> <p style="text-align: right;">※ 令和3年5月31日に廃止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 輸出証明書及び適合施設の認定に関する業務</li><li>○ 調理師・製菓衛生師の資格試験及び免許申請事務</li></ul>
試験検査グループ 理化学サブグループ	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 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）</li><li>○ 不良食品及び食品の苦情に係る理化学検査</li></ul>
試験検査グループ 臨床サブグループ	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 食品の収去による細菌検査</li><li>○ 不良食品及び食品の苦情に係る細菌検査</li><li>○ 食中毒及び有症苦情に係る細菌・ウイルス検査</li></ul>

## 3. 実施結果の公表及び次年度監視指導計画の策定

令和3年度の監視指導計画の実施結果は令和4年6月30日までに、上半期の結果は令和3年10月31日までに小樽市保健所ホームページにおいて公表します。また、次年度の監視指導計画の策定は、パブリックコメントを実施し、市民から広く意見を求め、市民との意見交換を目指します。

## Ⅱ. 関係機関との連携

### 1. 広域連携協力について

食品衛生法では、食中毒患者等の広域にわたる発生等及び広域流通食品等に関する違反の防止のために、国及び都道府県等との広域連携協力について規定されています。この規定に基づき、広域的な食中毒等が発生した場合は、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、迅速かつ適切に原因調査、情報共有等が行われるよう、連携体制を確保し、被害の拡大防止に努めます。

### 2. その他の関係機関との連携

#### 1) 北海道厚生局及び検疫所との連携

輸出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。また、輸入食品に関する違反等があった場合は、検疫所と連携して対応します。

#### 2) 食品表示に関する連携

食品表示法所管機関と情報交換を図り、適正な表示について指導します。特に、品質事項を所管する機関と連携し、包括的な指導を目指します。

#### 3) 農林水産部局との連携

食品等の安全性を確保するためには、生産から消費に至る食品供給工程の各段階において、必要な措置が講じられる必要があります。そのため、残留農薬違反等、農林水産物の生産段階における安全性が危惧される場合は、関係農林水産部局との連携を図ります。

#### 4) 感染症発生時の対応

市内において、食中毒が疑われる集団感染症等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。

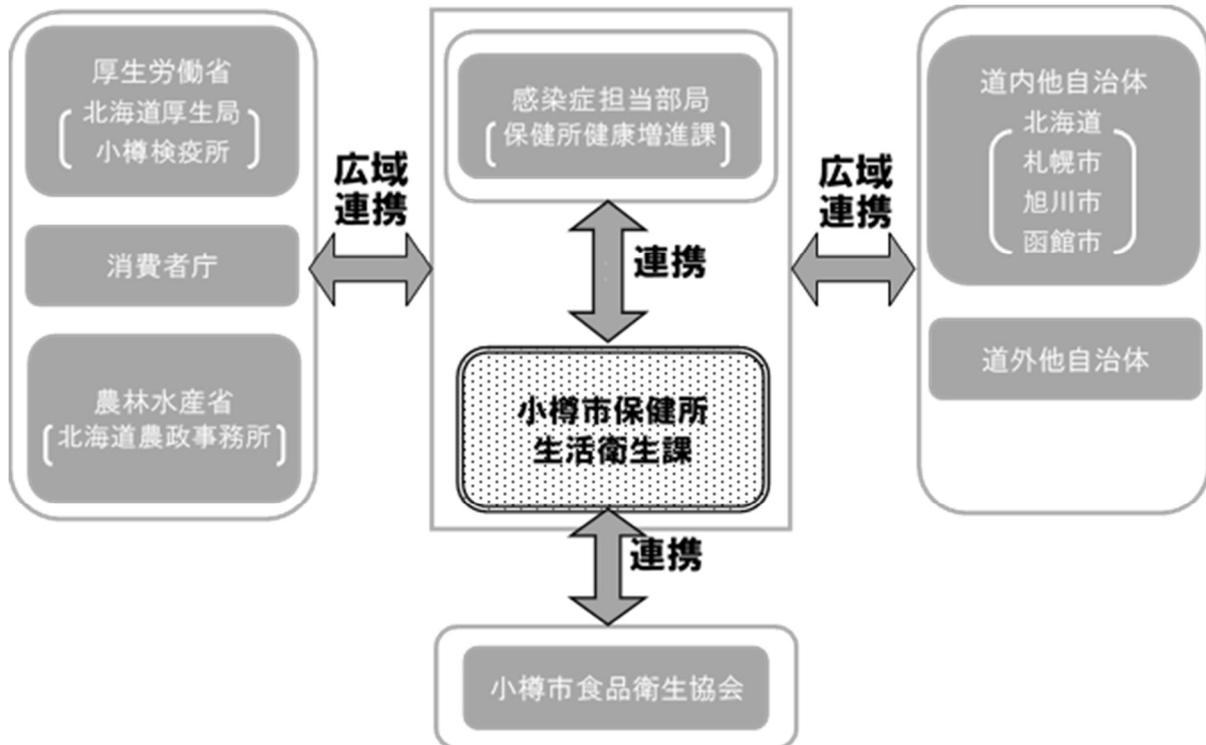
#### 5) 他団体との連携

小樽市食品衛生協会<sup>※</sup>と連携し、市内飲食店等への巡回指導や街頭PR、食品衛生指導員の指導育成等について協力し、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。

※ 事業者の自主衛生管理を推進し食品衛生の向上に寄与することを目的として、事業者が会員となりその会員により組織された団体です。食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員に

よる巡回指導事業や各種講習会開催等のさまざまな事業を行っています。

【関係機関との連携のイメージ図】



### Ⅲ. 監視指導対象施設及び監視予定数

#### 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。

(令和2年3月31日現在 監視指導対象施設数 3,549施設)

- 食品衛生法に基づく営業施設
- 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  
※ 令和3年5月31日廃止
- 学校、病院、社会福祉施設等で食品を提供する施設（給食施設）
- イベントなどで食品を取り扱う臨時営業施設

#### 2. 監視予定数

令和3年度の監視予定数は次の表に基づき、<4,000回>とします。

回数	対象施設	内容
年2回 以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 過去3年以内に行政処分を受けた施設</li> <li>○ スーパーマーケット・市場</li> <li>○ 魚介類競り売り施設、青果卸売市場</li> <li>○ 大量調理施設</li> <li>○ ホテル・旅館（定員100人以上）</li> <li>○ 大型商業施設（ウイングベイ小樽）</li> <li>○ 広域流通食品の製造施設</li> </ul>	広域的・大規模食中毒や食中毒の再発等を防止するため、重点的に立入検査等を実施します。
年1回 以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ホテル・旅館（定員100人未満）</li> <li>○ 洋・和生菓子製造施設</li> <li>○ すし店、観光地周辺施設</li> <li>○ うに加工施設</li> <li>○ 海水浴場施設</li> <li>○ スキー場の営業施設</li> <li>○ 給食施設</li> <li>○ その他の飲食店、製造施設等</li> </ul>	すし店や観光地周辺施設、うに加工施設等、小樽の地域性を考慮し、巡回指導や立入検査、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。
適時	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 自動販売機による営業施設</li> <li>○ 食品販売施設</li> <li>○ 臨時営業施設</li> <li>○ 自動車営業施設</li> </ul>	必要に応じて、適時監視指導を実施します。

## IV. 監視指導の実施内容

### 1. 共通監視指導事項

食品衛生法及び食品表示法に基づき、次について監視指導を実施します。

- 管理運営基準（HACCP に沿った衛生管理を含む。）を遵守していること。
- 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ないこと。
- 食品衛生法に基づく食品の規格基準等に適合すること。
- 食品の表示が適正であること。

また、上記のほか、食品群ごとに、食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じて、次の重点指導事項に基づき、監視指導を実施します。

食品群	供給工程	重点指導事項
食肉及び食肉製品	食肉処理・食肉製品製造施設	○微生物汚染の防止の徹底 ○製造・加工の記録の作成及び保存
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	○適正な温度管理、衛生的な取扱い ○加熱調理の徹底
乳及び乳製品	乳処理・乳製品製造施設	○微生物汚染の防止の徹底 ○製造・加工の記録の作成及び保存
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	○適正な温度管理
食鳥卵	食鳥卵取扱製造加工施設	○新鮮な正常卵の受入れの徹底 ○洗卵時・割卵時の汚染防止の徹底 ○製造・加工の記録の作成及び保存
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	○低温保管等温度管理の徹底
魚介類及び水産加工品	製造加工施設	○微生物汚染の防止の徹底 ○生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ○製造・加工の記録の作成及び保存
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	○適正な温度管理 ○フグの衛生的な処理の徹底 ○加熱を要する食品の加熱調理の徹底 ○アニサキスなどの寄生虫対策
野菜、果実等及びその加工品	製造加工施設	○微生物汚染の防止の徹底 ○製造・加工の記録の作成及び保存
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	○残留農薬検査 ○生食用野菜・果物の衛生的な取扱い ○有毒植物対策

## 2. 重点的な監視指導項目

### 1) 食中毒の予防

#### ● アニサキスによる食中毒

アニサキスによる食中毒は、令和元年は全国において発生件数が最も多く、小樽市内においても近年発生のある食中毒です。引き続き、市民を対象とするほか、魚介類販売店等、生鮮魚介類を取り扱う事業者に対し啓発します。

#### ● 食肉による食中毒

食肉由来の食中毒には、カンピロバクター属菌や腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌による細菌性食中毒のほか、E型肝炎ウイルスや寄生虫による食中毒があります。いずれも、生又は加熱不十分な食肉が原因となることが多く、特に、カンピロバクター属菌による食中毒は、細菌性食中毒発生件数の7割以上を占めています。これらカンピロバクター属菌をはじめとする食肉由来の食中毒の予防のために、食肉の生食等の危険性を中心として、市民をはじめとして広く周知するとともに、飲食店等の事業者に対し引き続き指導します。

#### ● ノロウイルスによる食中毒

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、注視されています。その多くが食品取扱従事者を介した食品の汚染が原因とされているため、食品取扱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実施します。

#### ● 有毒植物による食中毒

有毒植物による食中毒が依然として全国で発生しており、小樽市内においては、平成31年4月にトリカブトによる食中毒、また、令和2年5月にイヌサフランによる食中毒が発生しました。

有毒植物による食中毒を予防するために、引き続き市民を中心に対象として、有毒植物の正しい知識の普及に努めるとともに、青果販売店における有毒植物の混入を防止するため、青果市場等へ対して周知を図ります。

### 2) HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理の制度化が令和2年6月1日に施行され、1年間の経過措置期間が終了し、令和3年6月1日から完全に制度化が始まります。円滑に制度化に対応できるよう、講習会の開催等により事業者にも普及を図り、HACCPに沿った衛生管理の導入推進に努めます。

す。(→詳細は13ページ「Ⅷ. 事業者自らが実施する衛生管理の推進」へ)。

### 3) 食品表示

新たな食品表示基準については、その経過措置期間が令和2年3月31日で終了しました。新たな食品表示基準を遵守した適正な表示がされているかどうかを重点的に監視指導の徹底を図ります。

### 4) 食品衛生法の改正

令和3年6月1日に施行される改正後の食品衛生法の内容について、関係事業者への周知の徹底を図ります。

## 3. 継続的に実施する監視指導施設

### 1) うに加工施設

毎年5月中旬頃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、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。

### 2) 海水浴場施設

小樽市は海岸線が長く、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への立入検査を実施し、手洗いの励行や食品の温度管理等、食品の衛生的な取扱いについて指導します。

### 3) 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等に、小樽運河周辺や大型商業施設等の飲食店を中心に、食品の衛生的な取扱いについて注意喚起し、食中毒の防止を図ります。

### 4) 給食施設

病院や学校、保育所、高齢者施設等において食事を提供する給食施設について、厚生労働省が示す大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき厨房内の点検を行い、衛生管理の徹底について指導します。特に、大量調理施設<sup>※</sup>については、大規模食中毒の発生を防止するため、重点的に監視指導を実施します。

※ 同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供する施設

#### 4. 一斉取締りによる監視指導

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（→詳細は11ページ「V. 食品の収去検査」へ）を活用した監視指導を集中して実施します。

#### 5. 市内神社祭典等の臨時営業施設の監視指導

毎年、神社をはじめ市内各所で年間を通じさまざまな食品の提供を伴う祭典、イベントが開催されます。これらの多くがテント等の仮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、食品の適切な管理及び十分な加熱について指導します。また、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を実施します。

#### 6. 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。巡回時には施設の衛生状況等、特に、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等について指導します。

#### 7. 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。

#### 8. 適正な食品の表示

スーパーや市場等の監視時及び収去検査時に、食品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、必要に応じた指導を行います。

## V. 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、調理された食品の安全を確認するため、以下の実施計画に基づき、主に一斉取締り時に集中して実施します。

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 <sup>※4</sup> 魚介類加工品 <sup>※5</sup>	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	生菌数、大腸菌群	成分規格（乳脂肪分、無脂乳固形分、比重、酸度）	5
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	5
その他の食品 <sup>※6</sup>	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	75
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、自主検査により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、厚生労働省や関係自治体と連携して対応します。

## VI. 食中毒等健康被害発生時の対応について

食中毒が疑われる健康被害の発生時には、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迅速な原因究明を図ります。

原因施設に対しては、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や再発を防止し、また、衛生教育等を実施するとともに、行政処分後も継続的に監視指導を実施します。

また、食品衛生法第8条第1項に規定する指定成分等含有食品による健康被害が発生した場合は、速やかに関係機関への報告及び必要な調査を行い、迅速な対応に努めます。

## VII. 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、警報発令について周知し、食品の取扱いについて注意喚起を図ります。

### 2. 市民向け食品安全情報等

ホームページやSNS、広報誌等を活用し、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、事業者等と食品衛生行政に関する意見の交換を行い、食品の安全について相互理解に努めます。

### 3. 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。特に、食品衛生法の改正内容について、周知の徹底に努めます。

## Ⅷ. 事業者自らが実施する衛生管理の推進

### 1. 食品衛生責任者の新たな知識の習得

食品衛生責任者の設置が必要な事業者に対し、「食品衛生責任者実務講習会」の受講をさせ、食品衛生責任者に新たな知識の習得に努めさせます。

### 2. HACCPに沿った衛生管理の普及啓発

HACCPに沿った衛生管理の制度化の内容について周知を徹底するとともに、次のことを重点的に実施し、HACCPに沿った衛生管理の導入について普及し、円滑な制度化への対応を目指します。

#### 1) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の普及

小規模事業者等が、厚生労働省が公開するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を利用して、HACCPに沿った衛生管理に取り組めるよう、当該手引書の普及に努めます。

#### 2) HACCP講習会の開催

事業者に向けて、業者の形態や規模等に合わせたHACCP講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理の理解を深めます。

### 3. 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。

## IX. 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) 食品衛生指導員研修会への講師派遣

食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員に対し同協会が実施する研修会に講師を派遣し、食品衛生指導員の資質を向上させます。また、食品衛生協会が2年に1回実施する食品衛生指導員養成講習会が開催される年度は、講師を派遣し、新たな食品衛生指導員の養成に協力します。

#### 2) 衛生教育の実施

事業者の依頼に基づき講師を派遣し、食中毒の予防やH A C C Pに沿った衛生管理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

#### 1) 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。そのため、国や北海道等が実施する研修会等に派遣し、専門的な知識を習得し、職員の資質向上に努めます。

特に、H A C C Pに関する研修会等については、H A C C P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。

#### 2) 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いた検査については、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するとともに、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。

## 小樽市保健所 生活衛生課 食品衛生グループ

〒047-0033 小樽市富岡1丁目5番12号

TEL 0134-22-3118 (直通)

FAX 0134-22-1469

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