

令和6年度
小樽市食品衛生監視指導計画実施結果

令和7年6月
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	1
II. 関係機関との連携	1
III. 監視指導対象施設と監視予定数	2
IV. 監視指導の実施内容	2
V. 食品の収去検査	7
VI. 食中毒等健康被害発生時の対応について	8
VII. 保健所からの情報提供	9
VIII. 事業者自らが実施する衛生管理の推進	10
IX. 食品衛生に関する人材等の資質の向上	11

I. 監視指導計画の期間及び範囲

1. 実施期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

2. 実施体制

生活衛生課食品衛生グループが主体となり、食品の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。

II. 関係機関との連携

1. 広域連携協力について

平成31年4月に改正された食品衛生法に規定された広域連携協力に基づき、食中毒関連調査等において、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、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を依頼するなど、他自治体との連携を確保しながら対応しました。

2. その他の関係機関との連携

1) 北海道厚生局との連携

英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品認定施設及び中国向け輸出水産食品認定施設に対して、北海道厚生局と情報を共有し連携を図り、関係調査を実施しました。

2) 食品表示に関する連携

「後志地区食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」において、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、適正な表示について指導しました。（→詳細については6ページへ）

3) 感染症発生時の対応

給食を提供する社会福祉施設等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担当と連携し、食中毒と感染症の双方の観点から調査を実施しました。

4) 他団体との連携

食品衛生月間における食中毒防止街頭PRなど、事業者や市民への啓発事業

について、小樽市食品衛生協会と連携して実施しました。（→巡回指導については6ページ、食中毒防止街頭PRについては9ページへ）

Ⅲ. 監視指導対象施設及び監視予定数

監視予定数3,650回に対し、表1のとおり延べ3,365回の監視指導を実施しました。

＜表1 令和6年度施設数（令和7.3.31現在）及び監視数＞

業種		施設数	監視数	新規	廃業
旧法※1に基づく営業許可施設		747	700	0	169※4
新法※2に基づく 営業施設	許可施設	1,716	2,166	484※5	43
	届出施設	1,536	369	179	39
その他※3		—	130	—	—
計		3,999	3,365	663	251

※1 令和3年6月1日改正以前の食品衛生法に基づく営業許可施設（令和3年5月31日までに営業許可を取得した施設）

※2 改正後の食品衛生法に基づく営業施設（令和3年6月1日以降に営業許可を取得又は営業の届出をした施設）

※3 改正後食品衛生法に基づく経過措置の対象となる施設、営業許可又は営業届出対象外の施設

※4 改正後食品衛生法に切り替えた施設は含まない

※5 改正前食品衛生法から切り替えた施設を含む

Ⅳ. 監視指導の実施内容

1. 共通監視指導事項

営業許可等の新規・更新検査、収去※検査、不良・苦情食品の調査、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を確認し、必要に応じて指導しました。

※ 食品衛生法等に基づき、試験検査のために必要最小量の食品等を無償で採取すること

2. 重点的な監視指導項目

1) 食中毒の予防

(1) アニサキスによる食中毒

近年、アニサキスによる食中毒が上位を占める傾向にあり、小樽市においても令和4年から毎年発生があるため、6月の食品衛生指導員一斉巡回指導においてアニサキスによる食中毒予防について啓発を図りました。

(2) 食肉による食中毒

食肉由来の食中毒では、カンピロバクター属菌をはじめとす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知られています。特に、カンピロバクター属菌による食中毒は、依然として細菌性食中毒の中で発生件数が最も多く、小樽市においても令和4年7月に発生しています。このことから、飲食店営業者等に対して、食肉を十分に加熱調理して安全に提供するように文書により注意喚起しました。また、市民に対し、食品衛生月間行事の食中毒防止街頭PRの機会に食肉の生食等のリスクについてリーフレットを配布し、啓発を図りました。(→食中毒防止街頭PRの詳細は9ページへ)

(3) 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、大型商業施設等のほか給食施設に対し、ノロウイルスによる食中毒について文書により注意喚起しました。

また、11月に小樽市食品衛生協会が主催した「ノロウイルスによる食中毒予防研修会」に講師を派遣し、ノロウイルスによる食中毒予防について衛生教育を実施し、手洗いについてのデモンストレーションを行い、感染予防について啓発しました。



ノロウイルス講習会の様子



手洗いデモンストレーションの様子

(5) 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います。小樽市においても、平成31年から令和4年まで4年続けて有毒植物による食中毒が発生しています。このことから、北海道が発行する「毒草ハンドブック」や啓発リーフレットの設置を公共施設や商業施設等に依頼し、市民への啓発を図るとともに、青果物販売店等の関係事業者に対して、有毒植物による食中毒予防について文書により注意喚起しました。また、10月に市民向けに有毒植物による食中毒予防について講習会を実施しました。



北海道「毒草ハンドブック」

2) HACCPに沿った衛生管理

一斉取締りにおける施設監視や新規又は更新の許可検査時に、HACCPに沿った衛生管理について周知をしたほか、市内関係事業者にはHACCPに関する衛生教育をまち育てふれあいトークで実施しました。また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及のため、2月に保健所の主催でHACCPに沿った衛生管理講習会を実施しました。(→HACCPに沿った衛生管理講習会については10ページへ)

3) 食品表示

一斉取締りにおける監視において、食品表示が適正であるかどうかを確認し、表示の不備を発見した事業者に対し改善指導しました(→指導件数の内訳は6ページへ)。また、事業者からの表示相談(衛生事項、保健事項、品質事項)を受けて、食品表示法を所管する他の部署と連携しながら、適正な表示について指導及び助言をしました。

4) 食品衛生法の改正

令和3年6月1日に食品衛生法が改正され、これまでの営業許可制度が大きく見直されたほか、令和3年5月31日に北海道食品の製造販売行商等衛生条例が廃止されたことにより、新しい食品衛生法に基づく営業許可及び届出を取得する必要があることを市内関係事業者設に対して文書により周知しました。

3. 継続的に実施する監視指導施設

1) うに加工施設

夏期は気温が高くなり細菌性食中毒が発生しやすくなることから、6月に小樽市漁業協同組合と連携して対象とする79件のうに加工施設に対して、立入検査を実施し、食品の衛生管理について文書により注意喚起しました。特に、

手洗い設備や人工海水器、保管設備等のうにの取扱い状況のほか、食品表示について適正に行われているか重点的に確認しました。

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、食中毒予防について文書により注意喚起しました。

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、祝津、朝里川温泉、小樽駅周辺、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文書により注意喚起しました。

4) 給食施設

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、学校給食施設及び大量調理施設※に対し立入検査を行いました。食品の衛生的な取扱いや記録について指導するとともに、食中毒予防について文書により注意喚起しました。また、学校給食施設及び大量調理施設以外の病院、社会福祉施設等の給食を提供する施設には、食中毒、特に手洗い及びノロウイルス食中毒の予防について文書により注意喚起しました。

※ 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

厚生労働省の通知に基づき、夏期と年末に食品、添加物等の一斉取締りを実施しました。

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、魚介類競り売り市場の早朝監視を実施しました。

年末一斉取締りでは、収去検査をはじめとして、スーパー、市場、大型宿泊施設、スキー場等の監視指導を実施しました。

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しました。(→収去検査については6、7ページ)



一斉取締りによる収去検査の様子

5. イベントなどにおける臨時営業の監視指導

市内で行われたイベントなどにおける臨時営業施設は582件でした。臨時営業許可申請時に、衛生的な食品の取扱いについて指導し、営業許可証の配布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、夏期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。

6. 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、食品衛生指導員と市内の飲食店等の巡回指導を6月に行いました。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や制度化について周知しました。

7. 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。

8. 適正な食品の表示

スーパー・市場等の監視時及び収去検査時、並びに他自治体関係機関からの食品表示に関する情報提供等により、表2のとおり、不適正な表示を発見し、適正な表示をするよう指導しました。

＜表2 食品表示指導件数＞

食品等の種類	件数
魚介類加工品	3
冷凍食品	3
肉卵類及びその加工品	2
菓子類	3
その他の食品	1
計	12

V. 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、安全性を確認するため、表3のとおり、食品を収去し、食品衛生法に基づく規格基準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	違反 (不適)数	検査項目
魚介類※ ¹ ・魚介類加工品※ ²	70	47		細菌・食品添加物
食肉・食肉製品	10	9		細菌・食品添加物
乳	5	5		細菌・成分規格
アイスクリーム類	15	10		細菌・成分規格
弁当・そうざい	70	57	3	細菌・食品添加物
生鮮野菜・果物	5	9		残留農薬
その他の食品※ ³	75	38	2	細菌・抗生物質・食品 添加物
計	250	175	5	

※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、漬物、はちみつなど

(2) 違反の場合

収去検査の結果、食品衛生法の規格基準に違反した食品があった施設には、製造工程や食品の取扱い、施設の衛生状況等を確認した上で改善事項について文書により指導します。その後、指導事項を改善させ、自主検査により規格基準に適合していることを確認させます。



細菌検査の様子



残留農薬検査の様子

Ⅵ. 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、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、令和6年度は、小樽市内において、表4のとおりアニサキスによる食中毒が2件発生しました。

＜表4 食中毒発生状況（小樽市内）＞

発生月	原因施設	原因食品	病因物質	患者数
11月	家庭	サンマの刺身（推定）	アニサキス	2名
12月	家庭	ひらめの刺身（推定）	アニサキス	1名
合 計			2件	3名

Ⅶ. 保健所からの情報提供

1. 食中毒警報の発令

6月から9月にかけて計10回延べ51日間の食中毒警報を発令し、市民や事業者に対し、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、ファックスなどによる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、食中毒警報発令について周知を図りました。



「食中毒警報発令中」の懸垂幕

2. 市民向け食品安全情報等

有毒植物やアニサキス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、SNS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。

また、事業者から回収の着手について報告があった場合は、必要に応じて製造施設の立入検査を行うほか、流通が広域に渡る場合は、流通先の関係自治体へ情報提供しました。

4. 関係法令等の周知について

令和3年6月から施行された改正食品衛生法の周知について、営業許可制度改正の概要を文書で通知したほか、食品表示、HACCPに関する情報等、必要な情報について、ホームページなどを活用して周知しました。

5. 食中毒防止街頭PR

食品衛生月間（厚生労働省が定めた期間で8月の1か月間）として、8月6日に小樽市食品衛生協会と協力し、ウイングベイ小樽（イオン小樽店）において、「食中毒防止街頭PR」を実施しました。食中毒防止街頭PRでは、小樽市保健所職員3名と小樽市食品衛生協役員等12名の計15名で、食中毒予防リーフレットとウェットティッシュ各1,000個を配布し、市民に食中毒予防を呼びかけました。

街頭PRで市民へ配布したもの



食中毒防止街頭PRの様子

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

継続して営業する事業者に対し、食品衛生に関する最新の知見の習得を目的とする講習会である食品衛生責任者実務講習会の受講を促し、4月及び10月に開催された本講習会に延べ111名が受講しました。講習会では、食品衛生協会の講師が受講者に対し、食品衛生法改正に基づくHACCPの制度化及び食中毒予防について講義を行いました。

2. HACCPに沿った衛生管理の普及啓発

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

食品衛生法の改正により、原則すべての食品関連事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施する必要性が生じるため、新規で営業許可を申請した事業者に対して、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書を配布し、その実施について普及啓発しました。また、営業許可の更新検査の際に、HACCPに沿った衛生管理を実施しているかどうか確認し、実施していない施設には同様に手引書を用いてHACCPに沿った衛生管理の実施について普及啓発しました。

2) HACCP講習会の開催

事業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について導入できるよう、「飲食店、販売店及び小規模事業者向け」のHACCP講習会を2月に開催し、53名が参加しました。講習会では、演習を取り入れながら、HACCPの制度化と衛生管理計画及び記録の作成方法について講習を行いました。

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、食品衛生の向上及び増進に努めている市内2施設（添加物製造業1施設、食肉販売業1施設）に対し、食品衛生優良店舗として市長が表彰し、食品衛生管理意識の向上を図りました。

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

食品等事業者が自主管理体制を確立するため、食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員の資質向上を目的とした研修会において、食中毒予防及びHACCPに沿った衛生管理計画の作成と実施等について周知しました。

2) 衛生教育の実施

事業者の依頼に基づき講師を派遣するなど、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
8回	272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のとおり国又は北海道等が開催する研修会に参加し、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
食品衛生に関する研修会	HACCP 指導員養成研修	日食協
	食品安全行政講習会（アーカイブ配信）	厚生労働省
	食品安全担当職員研修会（オンライン）	消費者庁 食品安全委員会
食品表示に関する研修会	都道府県等食品表示担当者研修会（オンライン）	消費者庁

(2) 検査体制における信頼性確保

検査に関する業務管理基準（GLP）における信頼性を確保するため、表7のとおり内部又は外部精度管理を実施しました。

＜表7 精度管理実施状況＞

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	令和6年 9月18日
	外部精度管理	令和6年 7月 1日
臨床検査	内部精度管理	令和6年10月 7日
		令和7年 2月26日
	外部精度管理	令和6年 6月10日
		令和6年 9月 9日

〒047-0008

小樽市築港11番1号 ウイングベイ小樽一番街4階

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