

令和6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
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	
II. 関係機関との連携	4
1. 広域連携協力について	
2. その他の関係機関との連携	
III. 監視指導対象施設及び監視予定数	6
1. 監視指導対象施設	
2. 監視予定数	
IV. 監視指導の実施内容	7
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	
V. 食品の収去検査	11
VI. 食中毒等健康被害発生時の対応について	12

VII. 保健所からの情報提供 ————— **1 2**

1. 食中毒警報の発令
2. 市民向け食品安全情報及び事業者との意見交換
3. 関係法令等の周知について

VIII. 事業者自らが実施する衛生管理に関する事項 ————— **1 3**

1. 事業者自らが実施する衛生管理の推進
2. 事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

IX. 食品衛生に関する人材等の資質の向上 ————— **1 4**

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

本市では、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毎年策定しています。

この計画によって、本市における食品関係施設の立入検査や製造販売されている食品の検査を実施します。これにより、食品等事業者（以下、事業者）に対して効率的かつ効果的に監視指導を行うことで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。

食中毒発生状況

令和4年は、食中毒発生件数が全国で962件と令和3年の717件に比べ増加しましたが、患者数は11,080人から6,856人と大幅に減少しました。新型コロナウイルス対策の徹底もあり、感染症対策のため手洗いを徹底するなど衛生意識が向上したため、ノロウイルスを原因とする患者数が大幅に減少したことと、その他の大腸菌を原因とする大規模な食中毒事件が発生しなかったことによると考えられます。

食中毒の発生状況は、依然としてアニサキス（寄生虫）、カンピロバクター属菌（細菌）、ノロウイルス（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。北海道においても同様の状況であり、本市においてもアニサキス（寄生虫）、カンピロバクター属菌（細菌）の食中毒が発生しています。

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。北海道内では、アニサキスによる食中毒が令和4年では95件発生しており、特に秋口から発生件数が増加する傾向にあり、小樽市内でも令和4年に3件発生しています。

カンピロバクター属菌による食中毒は、食肉、特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しています。令和4年の全国における食中毒発生件数の2割弱、また、細菌性食中毒の7割以上を占めています。

ノロウイルスによる食中毒は、冬期に発生する傾向があり、1件当たりの患者数が多い食中毒として知られています。令和4年の全国において発生した食中毒1件当たりの患者数の平均は35人と多く、大規模食中毒となりやすいことから、注視されています。

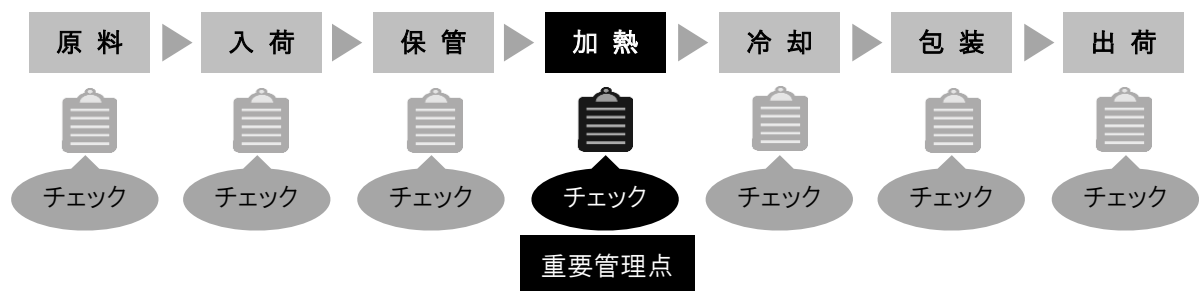
そのほか、有毒植物を食用と誤食する食中毒も全国で34件発生しており、本市において平成31年から令和4年まで4年続けて発生しています。

食品衛生法の改正

食品衛生法の一部改正により、令和3年6月1日からHACCP^{※1}に沿った衛生管理が制度化され、また、食品の自主回収報告制度^{※2}が創設されました。また、営業許可制度の見直しにより、許可業種が再編され営業届出制度が創設されました。

※1 HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、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。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。

【HACCPの例】



※2 自主回収報告制度とは、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付けた制度です。報告の対象は、食品衛生法に違反する、または食品衛生法違反のおそれがある食品等であり、健康被害発生の可能性の程度によってクラス分類がなされます。

令和6年度の基本方針

食中毒対策として、アニサキス、食肉、ノロウイルス、有毒植物による食中毒の発生防止を引き続き目指します。対象は事業者のみならず、消費者である市民も対象とし、最新の知見や食中毒の発生状況等を、広く啓発できるよう努めます。事業者は、利用客の多い大型商業施設、ホテル・旅館等、すし店や観光地周辺施設、うに加工施設、市場等を対象とし、監視指導を継続します。

食品衛生法の改正について、HACCPに沿った衛生管理及び自主回収の報告について継続して指導し、事業者が食品等の安全性を確保し供給できるようにします。

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6年4月1日から令和7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

本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">○ 監視指導計画の策定○ 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○ 食品のリコール情報届出・報告に関する業務○ 食品衛生法に基づく営業（許可・届出）に関する業務○ 輸出証明書及び適合施設の認定に関する業務○ 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
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

3 実施結果の公表及び次年度監視指導計画の策定

令和6年度の監視指導計画の実施結果は令和7年6月30日までに、上半期の結果は令和6年10月31日までに本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) 輸出食品及び輸入食品に関する連携

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、包括的な指導対応します。

3) 農林水産物に関する連携

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対応します。

4) 感染症に関する連携

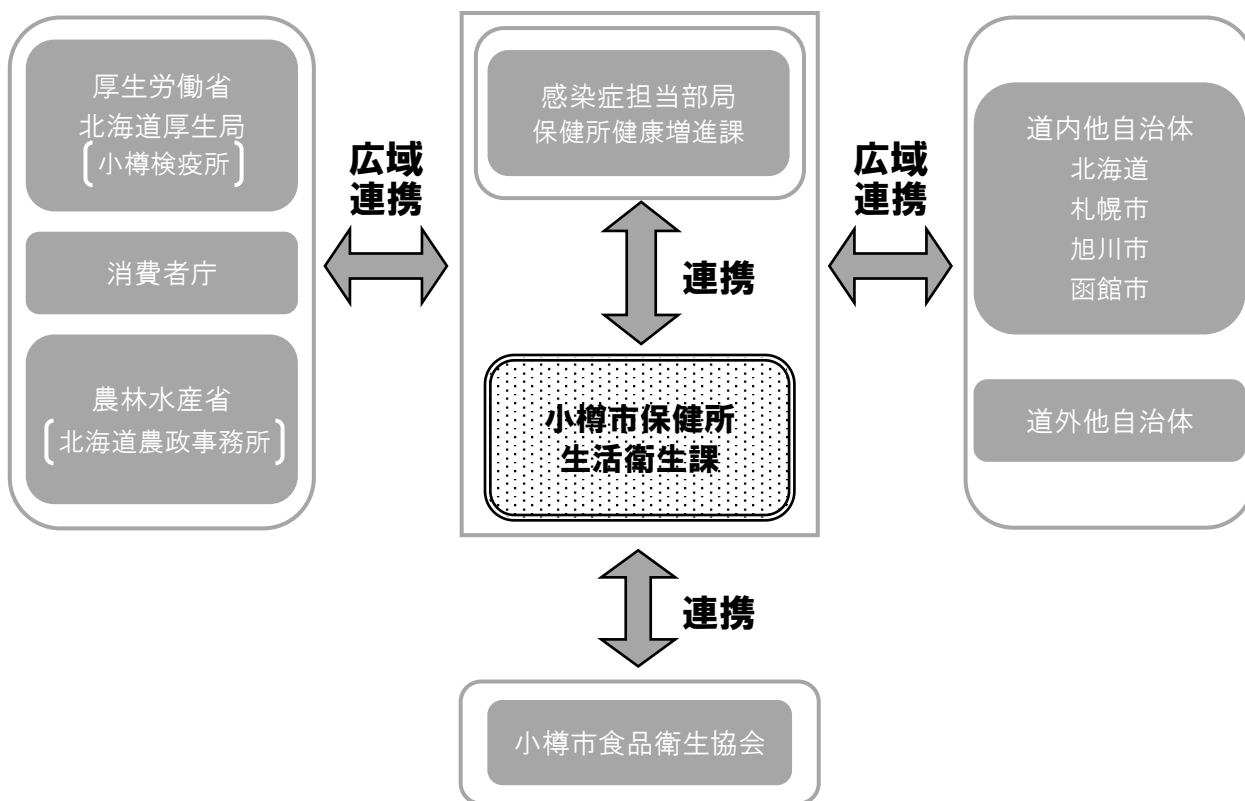
市内において、食中毒が疑われる集団感染症等の発生があった場合は、本市感染症担当部局と協力して食中毒関連調査を行います。

5) 他団体との連携

小樽市食品衛生協会[※]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、引き続き事業者へのHACCPに沿った衛生管理の普及啓発を図ります。また、食品衛生の最新の知見について情報共有します。

※ 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。

施設の種類		施設数 (令和5年3月31日現在)
旧法 ^{※1} に基づく営業許可施設		1, 4 4 4
新法 ^{※2} に基づく営業施設	許可施設	8 9 4
	届出施設	1, 2 5 4
計		3, 5 9 2 ^{※3}

※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

※2 改正後の食品衛生法に基づく営業施設

※3 このほか、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、イベントなどで食品を取り扱う臨時営業施設を対象とします。

2 監視予定数

令和6年度の監視予定数は次の表に基づき、**<3, 650回>**とします。

頻度	対象施設	実施予定月											
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
①年2回	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			○	○	○			○	○			
	広域流通食品の製造施設	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	魚介類競り売り施設				○						○		
	大量調理施設		○							○	○		
	ホテル・旅館（定員100人以上）	○									○		
	大型商業施設（ウイングベイ小樽）	○									○		
②年1回	ホテル・旅館（定員100人未満）	○											
	洋・和生菓子製造施設			○	○	○				○	○		
	すし店、観光地周辺施設	○			○	○							
	うに加工施設			○									
	海水浴場施設			○	○								
	スキー場の営業施設										○		
	給食施設											○	○
②2年に1回	その他の飲食店、製造施設等	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
②許可更新時	飲食店、製造施設等営業許可施設					○	○					○	○
③適時	営業届出施設	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	臨時営業施設	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	自動車営業施設	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

- ① 広域的・大規模食中毒や食中毒の再発等を防止するため、重点的に監視指導を実施します。
- ② 持ち帰り販売（テイクアウト）や宅配（デリバリー）等を実施する飲食店、すし店や観光地周辺施設、うに加工施設等の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。
- ③ 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。

- 施設基準に適合していること。
- 施設設備の衛生管理や機械器具の保守点検、ねずみ及び昆虫対策等、一般的な衛生管理を実施していること。
- HACCP に沿った衛生管理を実施していること。
- 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4年には全国における食中毒発生件数の約6割を占めており、本市でも3件発生しています。自身で釣った魚を捌き加工して食べたことにより発生した事例があることから、市民を対象とするほか、魚介類販売店や生鮮魚介類を提供する飲食店等の事業者に対し引き続き啓発します。

■ 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い食中毒です。

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を防止するため、食肉を生又は加熱不十分な状態で喫食することの危険性について広く市民に注意喚起するとともに、飲食店等の事業者に対し引き続き啓発します。

■ 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、その発生要因の多くがノロウイルスに感染した食品取扱従事者を介した食品への汚染と考えられているため、食品取扱従事者の衛生管理及び健康管理の徹底に重点を置き、事業者への監視指導を継続します。

■ 有毒植物による食中毒

有毒植物による食中毒は、本市において平成31年から4年続けて発生しています(下表参照)。

発生年月	原因食品	患者数	備考
H31.4	トリカブト	2名	シャクに混入
R2.5	イヌサフラン	1名	ギョウジャニンニクと誤食
R3.5	イヌサフラン	1名	ギョウジャニンニクと誤食
R4.4	トリカブト(推定)	2名	シャクに混入

有毒植物による食中毒を防止するため、市民を対象として、有毒植物の正しい知識の普及に努めます。また、青果販売店において誤って有毒植物を販売した事例があることから、青果販売店等に対して混入防止について啓発します。

2) HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法の改正により令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されています。事業者は、衛生管理計画の作成や実施記録等を行わなければなりません。事業者が実施すべき内容について引き続き指導し、導入が困難な事業者に対しては速やかに導入できるよう支援を図ります。

(→詳細は13ページ「Ⅷ. 事業者自らが実施する衛生管理に関する事項」へ)

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、生うにの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。生うには、消費期限が短く、生食用として流通する食品のため、衛生的な取扱いが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の温度管理、手洗い設備を中心に確認し、生うにの衛生的な取扱いについて指導します。

2) 海水浴場施設

本市は海岸線が長く、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、手洗いの徹底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

本市には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や宿泊施設を対象として、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[※]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

5) 食品表示

食品表示基準を遵守した適正な表示がされているかを夏期と年末に実施する一斉取締りにおける収去検査時に確認し、適正な食品表示について指導します。

6) 食品衛生法の改正

令和3年6月1日に施行された改正後の食品衛生法について、営業許可業種の再編後の必要な営業許可や改正された施設基準等について、関係事業者へ指導します。また、新たに義務付けられたリコール情報の報告制度について、事業者へ引き続き周知します。

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

本市では、例年、神社の祭典や潮まつりなど、食品の提供を伴うイベントが多く開催されています。これらのイベントは、新型コロナウイルス感染症が2類から5類に移行されたことにより、新型コロナウイルス感染症流行前と同等に開催されるようになってきました。祭典等における臨時営業では、原則として提供品目は簡易に調理ができるものに限定し、事業者へ食品の衛生的な取扱いや十分な加熱について事前に指導します。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、手洗い設備を重点的に確認し事業者へ手洗いの重要性等について指導します。また、H A C C Pに沿った衛生管理の導入について、食品衛生指導員とともに指導します。

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止するため、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、食品等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、また、食品表示が適正かどうかについて確認します。

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、J A S法担当機関等が所管する事項（品質事項等）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

収去検査は、市内で製造又は販売されてい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。食品の安全を確認するため、以下の実施計画に基づき、主に夏期と年末の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 ^{※1} 魚介類加工品 ^{※2}	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）	65
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 ^{※3}	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	70
計			240

※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 麺類、菓子類、冷凍食品、清涼飲料水、酒精飲料、豆腐、漬物、はちみつなど

■ 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、速やかに結果を通知し、製造工程等を確認した上で改善事項について指導・助言を行います。

また、違反食品については、措置命令を行うなどの措置を講じるとともに、回収等適切な指導を行います。違反食品が広域に流通する場合は、厚生労働省、消費者庁及び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。有症者が市外に在住する場合は、居住地を所管する保健所と密に連携し、迅速な調査に努めます。

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、速やかに厚生労働省のほか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、市民や事業者に対し警報発令について周知し、食品の衛生的な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及び事業者との意見交換

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。特に、家庭における食中毒予防、有毒植物による食中毒について、情報発信を図ります。

また、事業者等と食品衛生行政に関する意見を交換する機会を設け、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に関する事項

1 事業者自らが実施する衛生管理の推進

1) 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、食品表示等について衛生教育を実施します。

2) 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。

2 事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

1) H A C C Pに沿った衛生管理の普及と支援

H A C C Pに沿った衛生管理の制度化を引き続き周知するとともに、事業者自らが食品衛生上のリスクを認識し、一般衛生管理に加えH A C C Pに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、営業許可の申請時や更新検査時等に指導します。

2) H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の実施支援

小規模事業者等が、H A C C Pに沿った衛生管理に取り組めるように、厚生労働省が公開するH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を活用した事業者への指導を継続します。

3) H A C C P講習会の開催

事業者の形態や規模等に合わせたH A C C P講習会を開催し、H A C C Pに沿った衛生管理の理解を深め、導入を促します。

IX. 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

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) 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 食品衛生監視員等の資質の向上

1) 研修会等の参加

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参加し、専門的な知識を習得させ職員の資質向上に努めます。

特に、HACCPに関する研修会等については、積極的に参加し、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