

(素案)

平成21年度小樽市食品衛生監視指導計画

～よりよい食環境をつくるために～

小 樽 市 保 健 所

[目 次]

1. 監視指導にあたっての基本的事項	・ ・ ・ ・ 1
(1) 監視指導計画の範囲	
(2) 監視指導計画が対象とするもの	
(3) 期間	
2. 食品等事業者に対する監視指導事項	・ ・ ・ ・ 2
(1) 食品全般に係わる監視指導事項	
(2) 食品の種類別の監視指導事項	
3. 重点的に行う監視指導事項	・ ・ ・ ・ 3
(1) 食中毒予防対策	
(2) HACCPの概念に基づく事業者の自主管理	
(3) 適切な食品表示	
(4) 食品への異物混入防止	
4. 監視指導の実施体制と連携の確保について	・ ・ ・ ・ 4
(1) 監視指導の実施体制	
(2) 本市関係部局との連携	
(3) 国及び他の地方自治体との連携	
(4) 試験検査体制の整備	
5. 施設の立入検査に関する事項	・ ・ ・ ・ 5
(1) 立入検査実施計画	
(2) 違反を発見した場合の対応	
(3) 立入検査等の実施状況の公表に関する事項	
6. 食品等の収去検査等に関する事項	・ ・ ・ ・ 6
(1) 収去検査実施計画	
(2) 違反を発見した場合の対応	
(3) 収去検査等の実施状況の公表に関する事項	
7. 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	・ ・ ・ ・ 6
8. 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項	・ ・ ・ ・ 6
9. 情報提供及び食品等事業者や市民(消費者)との意見交換の実施に関する事項	・ ・ ・ 6
10. 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	・ ・ ・ ・ 6

平成 2 1 年度小樽市食品衛生監視指導計画

小樽市保健所生活衛生課

【はじめに】

近年、国内における B S E の発生や食品の偽装表示問題などにより、食品の安全性に対する消費者の不安・不信がみられることから、平成 1 5 年 5 月 3 0 日に食品衛生法が改正され、各自治体が地域に対応した「食品衛生監視指導計画」を策定し、食品の安全性を確保することが定められました。

このようなことから、本市では平成 1 6 年度から毎年度、小樽市食品衛生監視指導計画を策定し、市内主要産業のひとつである食品産業について関係事業者等に指導及び啓発を行っています。

また、食品衛生法の改正により、平成 1 8 年 5 月 2 9 日から、残留基準が設定されていない農薬等を含む食品の流通が原則禁止となる制度（ポジティブリスト制）が施行されました。本市においても、残留農薬の検査体制の整備充実を図り、検査項目の拡充を進めています。

なお、この食品衛生監視指導計画は、厚生労働大臣が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき策定することとなっております。

平成 2 1 年度にむけて指針の変更はありませんでしたが、輸入食品による食中毒事件などの問題が相次いで報道され、食品産業界への不信が高まっていることから、適正な表示に関する監視指導を強化した「平成 2 1 年度小樽市食品衛生監視指導計画」を策定し、さらに消費者や食品等事業者の皆様のご意見を参考にしながら、食品の安全性の確保に努めてまいります。

1. 監視指導にあたっての基本的事項

(1) 監視指導計画の範囲

- ・ 範囲

本計画は、小樽市内を対象とします。

- ・ 北海道及び道内3市との連携

本計画に基づく監視指導については、北海道内で保健所を有する自治体（北海道、札幌市、旭川市、函館市）の食品衛生部局と連携し実施します。

(2) 監視指導計画が対象とするもの

食品衛生法及び食品の製造販売行商等衛生条例に基づくものについて対象とします。

(3) 期間

監視指導計画期間は、平成21年4月1日から平成22年3月31日までの1年間とします。

2. 食品等事業者に対する監視指導事項

(1) 食品全般にかかわる監視指導事項

施設ごとに、食品衛生法等の法令等に基づき、以下に示す項目について監視指導を行います。

- ・不衛生食品や病畜肉等の販売禁止
- ・食品添加物の適正使用・販売
- ・食品等の規格基準の遵守
- ・食品の適切な表示
- ・営業施設の設備の衛生保持と従事者の健康管理
- ・大量調理施設における衛生管理マニュアルの遵守
- ・異物混入の防止対策
- ・記録の作成及び保存

(2) 食品の種類別の監視指導事項

食品の生産から消費までの各段階における衛生確保を目的として、表1に示した食品の種類について、監視指導を行います。

特に、製造における原材料等の取扱いや保管を適正に実施するよう指導します。

表1 食品の種類別の監視指導事項

食品の種類	監視指導事項
魚介類 及び 魚介類加工品	・卸売市場流通品の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・有害魚介類等の排除 ・販売施設及び飲食店等に対する生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
食肉 及び 食肉製品	・食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・販売施設及び飲食店等に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導
乳 及び 乳製品	・乳処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・乳製品製造施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導
食鳥卵	・販売施設に対する温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
野菜、果実等 及び これらの加工品	・販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関する指導 ・有毒植物等の市場からの排除

3. 重点的に行う監視指導事項

監視指導を効率的かつ効果的に行うため、以下の事項について重点的に監視指導を行います。

(1) 食中毒予防対策

観光施設、大型営業施設等を中心に食品の衛生的な取扱いを指導します。

(2) HACCPの概念に基づく事業者の自主管理

HACCPの考え方を取り入れた自主的な衛生管理について指導します。

※HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point [危害分析重要管理点]の略) とは、食品の原材料から最終製品までの各工程段階で発生が考えられる微生物・汚染等の危害について、調査分析し、この分析結果に基づき対策を講ずる管理方式のことです。

(3) 適切な食品表示

アレルギー物質や賞味期限等、適切な表示が行われているか監視します。

(4) 食品への異物混入防止

異物（特に健康を損なうような異物）の混入防止対策について指導します。

4. 監視指導の実施体制と連携の確保について

食品の安全確保に速やかに対応するため、各機関との連携を以下のとおり確保します。

(1) 監視指導の実施体制

保健所生活衛生課を主体とし、必要に応じて所内関係各課と連携します。

(2) 本市関係部局との連携

農林水産食品の衛生や給食施設の衛生保持等、必要に応じて関係各部と連携します。

(3) 国及び他の地方自治体との連携

大規模食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品についての違反発見時等においては、緊密な連絡調整や情報交換を行います。

(4) 試験検査体制の整備

試験検査に関する精度管理基準に基づき、定期的な点検を行い、試験精度の信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。

また、残留農薬の検査体制の整備充実を図り、検査項目の拡充を進めます。

5. 施設の立入検査に関する事項

(1) 立入検査実施計画：表2のとおり

本市は、観光都市であることに加えて、水産業が盛んな都市であることから、観光施設、大型営業施設、魚介類取扱施設などに重点を置いた立入検査を行います。

表2 立入検査実施計画

単位：件

施設の種類	計画立入数（施設数）	重点監視施設の 計画立入数（施設数）	一般監視施設の 計画立入数（施設数）
食品衛生法関係施設	5,395（3,577）	2,499（833）	2,896（2,744）
北海道条例関係施設	1,480（1,105）	667（243）	813（862）
計	6,875（4,682）	3,166（1,076）	3,709（3,606）

※北海道条例とは、「食品の製造販売行商等衛生条例」のことです。

(2) 違反を発見した場合の対応

立入検査の結果、施設基準、製造基準等の違反事例を発見した場合には、速やかに改善措置等を行います。

また、違反の広域性、危害性等から判断し、必要に応じて公表するなど、危害の拡大防止、再発防止に努めます。

(3) 立入検査等の実施状況の公表に関する事項

年度ごとの計画実施結果について、翌年度の6月を目途に公表します。

6. 食品等の収去検査等に関する事項

(1) 収去検査実施計画：表3のとおり

食中毒が発生しやすい夏期及び食品の流通が多くなる年末を中心に収去検査を行います。

また、国等の方針を踏まえ、適宜収去検査を行います。

表3 収去検査実施計画

単位：検体

食品の種類	収去検体数	検査項目
魚介類・魚介類加工品	120	微生物検査・添加物検査
食肉・食肉製品・食鳥卵	15	微生物検査・添加物検査
乳・乳製品	25	微生物検査・成分規格検査
弁当・そうざい	120	微生物検査
生鮮野菜・果物	15	残留農薬
その他の食品等	105	微生物検査・成分規格検査
計	400	

※「収去検査」とは、保健所が検査を行う目的で、必要最小限の量が無償で採取し、基準等に違反していないかどうか検査することを言います。

(2) 違反を発見した場合の対応

収去検査の結果、違反を発見した場合は、速やかに適切な措置を講ずるとともに、製造施設等が他の自治体の場合にあつては、緊密に連絡を図り対応します。

また、違反の広域性、危害性等から判断し、必要に応じて公表するなど、危害の拡大防止、再発防止に努めます。

(3) 収去検査等の実施状況の公表に関する事項

年度ごとの計画実施結果について、翌年度の6月を目途に公表します。

7. 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

医師や患者からの食中毒等の通報に基づき、患者の喫食状況や喫食先等の調査、食品等の検査を実施し、迅速に原因究明を行います。

さらに、必要に応じて施設に対する処分及び衛生教育を行い、被害拡大防止や再発防止に努めるとともに、関連情報の提供を行います。

8. 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項

食品を供給する事業者は、自らの責任において販売食品等の安全を確保する責務があることから、自主的な衛生管理の取組について推進するよう以下の事項について指導します。

- ・食品衛生責任者の設置の必要な食品等事業者に対して食品衛生責任者養成講習会の受講を指導するとともに、有資格者には、最新の知見を習得するための食品衛生責任者実務講習会の受講を指導します。
- ・小樽市食品衛生協会等と連携し、自主的な衛生管理について啓発します。
- ・食品衛生に関する自主的な衛生講習会の実施や食品衛生の情報提供を行います。
- ・ホテル等大規模調理施設等事業者が実施する食中毒発生防止のための自主的活動に対し、衛生講習会の開催などの支援を行います。
- ・食品衛生指導員の活動による自主的な衛生管理の推進を支援します。
- ・製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進を行います。
また、北海道の進める「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」について引き続き普及啓発を図ります。
- ・小樽市食品衛生優良店舗表彰制度の活用による衛生管理の向上を推進します。

9. 情報提供及び食品等事業者や市民(消費者)との意見交換の実施に関する事項（リスクコミュニケーション）

食品の安全性に関する情報の公開や、消費者や事業者との対話などにより、安全な食環境を提供するため、以下の事項について取り組みます。

- ・食品衛生行政全般について、市民に情報提供を行うとともに、意見の交換をホームページ等を活用しながら行います。
- ・食中毒発生防止について、市民に機会をとらえながら周知・啓発を行います。
- ・食中毒の発生しやすい気象の日に食中毒警報を発令し、注意を喚起します。
- ・乳幼児や高齢者が利用する集団給食施設における食中毒発生防止対策として、衛生講習会などの教育活動を進める。
- ・監視指導計画の策定に当たっては、市民に意見を求めるとともに、実施結果を翌年6月を目途に公表します。

10. 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

食品衛生監視員の資質向上を図るため、道内で開催される研修等の機会を利用することにより、技術研修、法令の内容等に係る再教育の実施を図ります。

〒047-8790

小樽市富岡1丁目5番12号

小樽市保健所 生活衛生課

TEL 0134-32-4111 内線329

FAX 0134-22-1469

E-mail seikatu-eisei@city.otaru.hokkaido.jp