

(素案)

平成 23 年度小樽市食品衛生監視指導計画

小樽市保健所

平成23年度小樽市食品衛生監視指導計画

目次

【はじめに】

1. 実施期間
2. 実施体制と関係機関との連携
 - (1) 実施体制
 - (2) 関係機関
 - (3) 他自治体や国との連携
3. 監視指導の実施について
 - (1) 食品取り扱い事業者に対する指導
 - (2) 重点的に行う監視指導について
 - (3) 具体的な監視の方法
4. 市民や食品取扱事業者への情報提供について
 - (1) 食中毒警報の発令について
 - (2) キノコの鑑定について
 - (3) 自主回収について
 - (4) 情報提供
5. 食品の検査や収去について
 - (1) 残留農薬検査について
 - (2) 食品の収去検査について
 - (3) 畜水産物食品の残留物質について
6. 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施について
7. 食中毒等健康被害発生時の対応について
8. 食品衛生に係る人材の養成と確保及び資質の向上について

【はじめに】

小樽市は明治時代より、北海道開拓の港として発展してきました。近年は運河など往時を偲ぶ倉庫群や石造の建築物を資源とし、観光都市として知られています。なかでも、新鮮な魚介類や小樽産の食品を求める観光客が多く来樽しております。また、海外からの観光客も増加を続け、国際観光都市「おたる」としても発展しつつあります。

市民はもとより、これら観光客の食の安全を守るため、小樽市では平成 16 年度から「小樽市食品衛生監視指導計画」を毎年策定し、市民や事業者に対し食品による事故の防止を啓発しております。

平成 22 年は、老人福祉施設や児童福祉施設におけるノロウイルス感染症による胃腸炎が市内で多発しました。近年、このノロウイルス感染症による胃腸炎が冬季間を中心に年中発生しており、食品取扱者が感染し食品事故に結び付く危険性が高まっているため、食品等事業者へノロウイルス情報を積極的に提供し注意喚起してまいりました。

食中毒発生件数では、平成 22 年に家庭での食中毒が 3 件発生しています。平成 16 年度以降、小樽市内において食中毒の発生しない年が見られるようになりましたが、飲食店や家庭において散発していることから、飲食店や家庭での食品の取り扱いが衛生的に行われるよう、イベントや講習会をはじめ様々な機会をとらえ指導啓発することが重要と考え、取り組んでまいりました。

平成 23 年度が、食品による事故のない 1 年であることを目指し「平成 23 年度小樽市食品衛生監視指導計画」をここに策定し、当市の食品の安全と衛生の確保に努めてまいります。

1. 実施期間 平成23年4月1日から平成24年3月31日

2. 実施体制と関係機関との連携

(1) 実施体制・・・生活衛生課が主体となる

食品衛生グループ：食品衛生法・食品の製造販売行商等衛生条例に関すること

環境衛生グループ理化学検査サブグループ：理化学検査に関すること

臨床検査グループ：細菌検査に関すること

※ 検査に関しては、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

(2) 関係機関・・・市関連部署

保健所健康増進課感染症グループ：感染症も疑われる食中毒等の調査

産業港湾部農政課：小樽市青果市場の監視や残留農薬等の検査に関すること

産業港湾部水産課：水産食品の取り扱いに関すること

(3) 他自治体や国との連携

大規模食中毒の発生時や広域流通食品について違反が発見された場合の調査について、他自治体や国と緊急連絡網等を利用して連携し調査する

3. 監視指導の実施について

(1) 食品取り扱い事業者に対する指導・・・食品衛生法施行条例に基づく施設基準と管理運営基準に適合すること。

- ・異物混入の防止
- ・そ族昆虫の発生と侵入の防止
- ・手洗い設備の適切な設置や、機械器具の十分な洗浄消毒
- ・施設や設備の衛生保持と従事者の健康管理
- ・記録の作成と保存
- ・食品の適切な表示
- ・添加物の適正使用

(2) 重点的に行う監視指導について

①食中毒防止対策

近年小樽市内では、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が発生しております。平成22年は家庭での食中毒が3件発生しました。食中毒の多くは飲食店と家庭を原因として発生しており、飲食店と家庭における食品の衛生的な取り扱いについて注意喚起します。また、大規模な食品事故発生を防ぐため食品の製造加工施設や給食施設における食品の衛生的な取り扱いについて指導します。

ア ノロウイルスによる食中毒防止について

近年ノロウイルスによる感染症や食中毒が多発しています。ノロウイルスによる食中毒は、二枚貝を生で食べたり、加熱が不十分のためと考えられます。しかし、多くはノロウイルスに感染した調理従事者の手を介して食品を汚染することが原因となっ

ています。毎年多発しているノロウイルスによる食中毒を防止するため、十分な手洗いの必要性や、従事者自らが感染源とならないよう調理従事者に健康管理をはじめ予防対策について注意喚起を行います。

イ カンピロバクターによる食中毒防止について

ここ3年間で、小樽市においてもカンピロバクターによる食中毒が3件発生し、内2件は内臓肉を生で食べたことが原因と推測されています。最近、若者の間で流行している、肉の生食は大変危険であり食中毒につながりかねません。このような肉を生で食べることが食品衛生上危険であることと、焼き肉では生肉をつかむ箸と食べる箸を使い分ける必要があることを周知し、飲食店関係者には加えて肉を生で提供しないよう指導を行います。

ウ 家庭における食中毒の予防について

小樽で発生した食中毒の原因施設として、飲食店等営業施設より家庭が増えている傾向にあります。家庭での事例としては、チキンライスやゆでた毛ガニを翌日まで室内に放置後食べてセレウス菌や腸炎ビブリオによる食中毒が発生したものや豚レバーを十分炒めず加熱不十分なまま食べてサルモネラ属菌による食中毒が発生するなど、家庭における食品の不適切な取扱いや加熱不足による食中毒の発生事例がみられました。家庭においても食中毒予防の三原則がいかに大切であるかを周知するため、家庭で出来る食中毒予防のパンフレットを作成し、市内全町会へ回覧して各家庭に周知を行うとともに、希望者に配布することにより家庭における食中毒の予防を図ります。

(3) 具体的な監視の方法

- ・飲食店のなかでも、観光地に立地する飲食店や、修学旅行生が宿泊するホテルや旅館、そして大型店舗の施設監視を随時行います。
- ・市内学校給食施設に対しては、大量調理施設マニュアルに基づき監視指導します。
- ・食品衛生協会の食品衛生指導員の巡回指導に同行し市内の飲食店に立ち入り、施設の衛生状況について共同で監視指導します。
- ・水産加工品の中でも、特に小樽の特産品であるウニの加工施設への立ち入りを行い、衛生的な取り扱いを指導します。
- ・夏期と年末の一斉検査では、魚競り市場や青果市場・飲食店・スーパー・市場・ホテル・旅館・スキー場の施設に立ち入り、食品の衛生的な取り扱いについて監視します。
- ・北海道の事業である、「HACCPに基づく衛生管理の導入評価事業」※1を市内の製造業者やスーパー、大量調理施設に対し周知を図り、申請があった場合は施設に立ち入り、評価を実施し評価証を交付します。
- ・食品衛生法第13条に基づく「総合衛生管理製造過程」の認証施設の立ち入りについては、北海道厚生局と連携し必要に応じて実施します。
- ・社会福祉施設については、大量調理施設マニュアルに基づき、設備や食品の衛生的な取扱い、マニュアルの作成、記録の保存などについて監視指導します。また、ノロウイルス感染症が多発する時期には、感染予防について注意喚起します。
- ・病院給食施設についても、大量給食施設マニュアルに基づき監視指導を行います。

※1 「HACCPに基づく衛生管理の導入評価事業」とは、HACCPの考えに基づく衛生管理を導入した施設を各保健所が評価する北海道の事業です。

表1 平成23年度計画立入数

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）
	計画立入数（施設数）	計画立入数（施設数）	計画立入数（施設数）
食品衛生法関係施設	5,203 (3,418)	2,688 (896)	2,515 (2,522)
北海道条例関係施設	1,489 (1,100)	681 (243)	808 (857)
計	6,692 (4,518)	3,369 (1,139)	3,323 (3,379)

4 市民や食品取扱事業者への情報提供について

- (1) 食中毒警報の発令について・・・夏期（7月から8月）に最高気温が28℃以上予想される時に食中毒警報を発令し、食品の取り扱いについて注意喚起する。
- ・食中毒の発生が懸念される季節は、「食中毒警報発令要領」に基づき、警報を発令し市民や事業者に食中毒の防止について注意喚起します。
 - ・食中毒警報連絡網や食品衛生協会の連絡網を利用し、事業者に連絡します。
 - ・生活衛生課の車により警報発令や食品の取り扱いについて放送を行います。
 - ・市内中心街の街頭放送を利用し注意喚起します。
- (2) キノコの鑑定について
- ・市民が持ち込むキノコを鑑定し、毒キノコによる食中毒を防止します。
 - ・市総合博物館と共同でキノコ展を開催し、キノコの正しい知識を広く市民に周知します。
- (3) 自主回収について
- ・広域食品の自主回収に係る情報で市内での販売が確認された場合は、販売店や出荷先に情報を提供し速やかな回収について指導します。
- (4) 情報提供
- ・国からの通知などについて、必要な情報を関係事業者に提供します。

5 食品の検査や収去について

- (1) 残留農薬検査について
- ・市内で生産された野菜や果物を収去^{*2}し残留農薬について検査することにより、農薬が基準値以上に残留する野菜や果物が流通することを防止します。
 - ・市内青果市場で流通している輸入果物の残留農薬について検査します。
- (2) 食品の収去検査^{*2}について
- ・気温が高くなる夏期と大量の食品が流通する年末に、市内で製造された食品の一斉検査を実施することにより、規格基準に違反する食品や衛生規範に不適合となる食品を排除します。
 - ・違反や不適合食品を発見した場合は、製造工程の見直しや衛生的な取り扱いを指導し、

規格基準や衛生規範に適合することを確認させます。また、違反食品が流通している場合は回収命令等を行います。

(3) 畜水産物食品の残留物質について

市内で製造された畜水産物を収去し、抗菌物質の残留について検査します。

表 2 収去計画検体数

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	20	微生物検査・成分規格検査
弁当・そうざい	110	微生物検査
生鮮野菜・果物	15	残留農薬
その他の食品等	95	微生物検査・成分規格検査
計	375	

※2 収去及び収去検査とは、必要最小限の量が無償で採取し（収去）、基準等に違反していないか検査すること。

6 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施について

食品衛生法第3条には食品等事業者の責務が定められています^{※3}。これら食品等事業者が自らの責任において自主的な衛生管理の取り組みについて推進するよう指導します。

- ・食品衛生責任者で資格のない者については、食品衛生責任者講習会の受講を指導するとともに、有資格者に対しては、実務講習会の受講を指導し、最新の食品衛生についての知識を取得するよう指導します。
- ・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。
- ・特に食品製造施設に対しては、原材料の仕入れから出荷までの製造行程に係る結果を記録し保存するよう指導します。
- ・食品等事業者や各団体、町内会等に対する講習会を開催します。
- ・小樽市食品衛生協会が行う食品衛生指導員の巡回指導をサポートします。また、食品衛生指導員の資格取得の講習会や研修会に講師を派遣します。
- ・北海道の事業である、「北海道 HACCP 導入自主衛生管理認証制度」や「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」の普及啓発を図ります。

- ・小樽市食品衛生優良店舗表彰制度により施設の表彰を行い、衛生管理の向上の推進を図ります。

※3「食品等事業者は、～食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装(以下「販売食品等」という。)について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。」

7 食中毒等健康被害発生時の対応について

食品に係る健康被害や事故の届け出があった場合は、患者の喫食状況や喫食した施設での調査を迅速に行い、食品等の検査を行い原因を究明します。

8 食品衛生に係る人材の養成と確保及び資質の向上について

当市の食品衛生監視員は、多数の退職者等の発生により、急激に若手中心の職員構成となり、資格者の継続的な確保と職員の資質の向上を急務としています。所内有資格者及び関係職員の連携を推進するとともに、職員を北海道や関係省庁が実施する研修会等に積極的に派遣することにより、さらなる資質の向上を図ります。

〒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 (内線) 329

FAX 0134-22-1469

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