

(素案)

平成24年度小樽市食品衛生監視指導計画

小樽市保健所

平成24年度小樽市食品衛生監視指導計画

目次

はじめに <平成24年度小樽市食品衛生監視指導計画策定にあたっての基本的な考え方>

1. 実施期間	1 ページ
2. 実施体制と関係機関との連携	1 ページ
3. 監視指導対象施設	1 ページ
4. 監視指導事項	3 ページ
5. 重点的に行う監視	3 ページ
6. 継続的に実施する監視	4 ページ
7. 食品の収去検査	5 ページ
8. 検査体制や機器整備について	6 ページ
9. 保健所からの情報提供	6 ページ
10. 食中毒等健康被害発生時の対応	6 ページ
11. 食品等取扱事業者の衛生管理の向上	7 ページ
12. 食品衛生監視員の資質の向上	7 ページ

はじめに

<平成 24 年度小樽市食品衛生監視指導計画策定にあたっての基本的な考え方>

・平成 23 年度の反省点

「平成 23 年度小樽市食品衛生監視指導計画」では、平成 22 年度に家庭での食事が原因となって食中毒事件が 3 件発生したことを受け、家庭における食品の衛生的な取り扱いや食中毒の防止についてパンフレットを作成し周知する計画であった。しかし、平成 23 年 2 月に岩見沢市の学校給食で大規模な食中毒が発生したことや、4 月末にユッケを原因とする食中毒が発生したことによる、飲食店等での生肉の取り扱いの調査、生食用食肉の規格基準の設定に伴う説明会の開催、また、福島第一原発事故の影響で、放射性物質に汚染された牛肉の流通調査などがあり、配布は 9 月にずれ込んだ。幸い家庭を原因とする食中毒の発生は 12 月 14 日現在でない。

・平成 24 年度の考え方

平成 23 年度は、7 月に飲食店を原因とする食中毒が発生した。原因はサルモネラ属菌に感染した調理従事者が調理したことにより、その手洗いが不十分のため食品を汚染し食中毒になったと考えられた。手洗いは調理の基本であり、これを疎かにすることにより、食中毒の原因となる。飲食店では未だに手洗いの重要性を認識していない調理従事者がいると考えられ、今後も手洗いの重要性を徹底して周知するよう監視を行っていく。また、学校給食施設の継続した監視や食肉による食中毒の防止についても、継続的に監視指導を行う。

1. 実施期間・・・平成 24 年 4 月 1 日から平成 25 年 3 月 31 日

2. 実施体制と関係機関との連携

・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、検査は環境衛生グループ（理化学検査サブグループ）及び臨床検査グループが行う。また、小樽市の農政担当部局や水産担当部局とも連携する。

・関係機関との連携

北海道、札幌市、旭川市、函館市と連携し情報の交換や提供等を行う。また他の自治体や厚生労働省・消費者庁と連携し情報を共有し、広域に発生する食中毒の調査など迅速な対応を図る。また、特に表示に関しては、「後志地区食の安全及び食品監視等に関する協議会」に参加し関係機関と情報を交換し連携を図る。

3. 監視指導対象施設

- ・標準的な監視指導回数を新たに定めて、効果的な監視指導を行う（表 1）
- ・食品衛生法施行令第 35 条に定める営業許可を取得する施設
- ・食品の製造販売行商等衛生条例第 2 条に定める販売業及び製造業の営業許可を取得する施設

- ・学校給食施設や社会福祉施設及び病院施設で食品を提供する施設
- ・その他、食品を製造及び販売する施設

表 1 監視指導回数

年 3 回 以上	ホテル・旅館(宿泊客 300 人以上)	大型商業施設(ウイングベイ)	過去 3 年以内に行政処分を受けた施設
	HACCP 承認施設※ ¹	仕出し・弁当(750 食/日以上製造)	
	スーパーマーケット・市場	魚介類競り売り	
年 2 回 以上	ホテル・旅館(宿泊客 300 人未満)	アイスクリーム類製造業	添加物製造業
	仕出し・弁当(750 食/日未満製造)	食肉処理業	清涼飲料水製造業
	スキー場食堂	食肉販売業	氷雪製造業
	HACCP※ ² 衛生管理導入施設	魚介類販売業	食肉製品製造業
	学校・病院・社会福祉施設	魚肉練り製品製造業	乳酸菌飲料製造業
	菓子製造業(洋生菓子)	寿司店	めん類製造業
	海水浴場海の家	食品の冷凍又は冷蔵業	
年 1 回 以上	喫茶店営業	しょうゆ製造業	かん詰又はびん詰食品製造業
	あん類製造業	ソース類製造業	食品製造業(条例)
	乳類販売業	酒類製造業	その他の菓子製造業
	食用油脂製造業	豆腐製造業	臨時営業
	みそ製造業	納豆製造業	
	水産加工品製造業(ウニ)	そうざい製造業	
2 年に 1 回以上	その他の飲食店	喫茶店営業(自販機)	その他の給食施設
	食肉販売業(包装肉)	乳類販売業(自販機)	乳搾取業
	魚介類販売業(包装魚)	氷雪販売業	その他の販売業

※ 1 「HACCP 承認施設」とは、食品衛生法第 13 条に基づく総合衛生管理製造過程の承認施設のこと。

※ 平成 24 年度計画立入数 5 5 0 0 回 施設数 (H23.3.31 現在) 4 4 4 3 施設

4. 監視指導事項

食品衛生法に基づく管理運営基準や施設基準について

①施設基準について

- ・調理従事者が使用する手洗い設備が専用に設置されていること。
- ・そ族昆虫等の侵入が防止されていること。
- ・排水が適切に行われていること。
- ・廃棄物の処理を適切に行っていること。

②管理運営基準について

- ・施設の清掃が行われ衛生的に保たれていること。
- ・手洗い設備に洗剤やペーパータオル・消毒剤が備えられていること。
- ・機械器具の洗浄消毒が適切に行われていること。
- ・肉、魚、野菜などの原材料に応じて包丁・まな板を用途別に使用していること。
- ・旅館、弁当屋、仕出し屋などで検食が適切に保存されていること。
- ・調理従事者の健康状態が把握されていること。
- ・食品衛生責任者が定められていること。
- ・原材料や食品の保存が適切に行われていること。

③不衛生又は有害な食品が販売されないこと。

④食品衛生法に基づく食品の規格基準や、国の通知に基づく衛生規範等に適合すること。

⑤食品の表示が適切であること。

5. 重点的に行う監視

(1)飲食店等の指導監視

平成23年度は飲食店を原因施設とする食中毒が1件発生した。過去10年間の市内で発生した食中毒の件数は20件となっており、飲食店では8件、家庭では5件、その他7件発生している。飲食店を原因とする食中毒の発生が多いことから、飲食店での食品の取り扱いについて注意喚起する。飲食店で発生した食中毒8件のうち、5件は調理従事者の手洗い不足により食品を汚染したことが原因であると考えられ、監視を行う際に、手洗いの重要性を周知する。具体的には、適切な手洗い方法と手洗いのタイミングについて指導を行い食中毒の防止を図る。

(2)生肉の危険性についての指導

平成23年4月にユッケを原因食品として死者5人を出す食中毒事件が発生した。これを受け国は生食用の食肉について規格基準を設定し、10月1日から施行された。市内においては、生食用の食肉を製造・加工・調理販売する施設の届出はこれまでのところ無いが、食肉の不適切な取り扱いが原因となるカンピロバクター属菌やサルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌などによる食中毒を防止するため、施設の立ち入り時や街頭PRなどでパンフレット等を配布し注意喚起する。また、食肉を生で食べることの危険性を周知し食中毒の防止を図る。

(3)ノロウイルスによる食中毒の防止

ノロウイルスによる食中毒は近年カンピロバクター属菌による食中毒に並んで多く発生している。冬期間はノロウイルスによる感染症が多発し、感染した調理従事者の手を介して、食品を汚染し食中毒につながるケースが多い。このため、ノロウイルスの感染症が多発する時期に啓発を行い、食中毒の発生の防止を図る。また、児童福祉施設や老人福祉施設などでノロウイルス感染症が発生した場合は、同所の感染症グループと連携し指導する。

6. 継続的に実施する監視

- (1)小樽市に多い、水産加工品製造業施設、海水浴場施設、観光施設を対象として監視指導する。
 - ①ウニ加工施設・・・・・・・・毎年5月中旬から始まるウニ漁に合わせて、ウニ加工所の立ち入り検査を小樽市漁業協同組合と連携して行う。ウニは消費期限が短く、取り扱いも非常に難しい食品であり、小樽産のウニが衛生的に加工されるよう施設に立ち入り、手洗い設備や人工海水器・保管設備の状況を確認し指導を行う。
 - ②海水浴場施設・・・・・・・・小樽市は海岸線が長く、海水浴場が7か所設置されている。特に道内最大規模の小樽ドリームビーチには約50件の海の家があり、毎年夏期に施設の立ち入りを行い、衛生的な食品の取り扱いについて監視を行う。
 - ③観光施設・・・・・・・・小樽市の観光地域の港町、色内、堺町界隈やウイングベイ小樽の飲食店の監視については、毎年ゴールデンウィーク前に食品の取り扱いについてパンフレット等を配布し注意喚起を行う。
- (2)一斉取締り
食中毒事故等の発生が多い夏期と多種多様な食品が多く出回る年末には、製造施設等に対し一斉巡回による監視を行い、収去検査を活用した指導を強化する。
- (3)市内神社祭典等の臨時営業の監視
市内では、6月・7月に各神社で祭典が行われ、これに出店する臨時営業の申請が多い。臨時営業については、許可証を交付する際に施設の監視を行っている。特に手洗い設備の設置を確認し、手の洗浄消毒を指導する。神社の祭典以外であるイベント等の臨時営業についても、神社祭典と同様に監視指導する。臨時営業は野外の営業であるため、調理工程の簡易なものについて許可し、取り扱いが不衛生にならないよう、十分な加熱や保存について指導する。
- (4)飲食店等の巡回指導
小樽市食品衛生協会の食品衛生指導員に同行し、市内の飲食店等の巡回指導を行う。立ち入り時には営業許可証や食品衛生責任者の掲示、施設の衛生状況、特に手洗い設備の状況を確認し、調理従事者に実際に手洗いを行わせ、ATP測定器等を使用し、手洗いが適切に行われているか指導する。
- (5)適切な表示についての指導

スーパーや市場の監視時に、食品の適正な表示について監視する。食品の表示についてはJAS法などの他法令に係る事項もあることから、関係機関と連携し指導を行う。

7. 食品の収去検査

(1)目的

市内で製造された食品や流通する食品の安全を確認する。

(2)具体的な方法

①頻度・・・・・・・・気温が高くなり食品の取り扱いが難しい夏期と、大量の食品が流通する年末の2回。

②対象食品・・・・弁当、そうざい、麺、洋生菓子、豆腐、生肉、魚肉練り製品、食肉製品、乳、乳製品、冷凍食品、生食用冷凍鮮魚介類、生食用鮮魚介類、珍味、包装惣菜、清涼飲料水、酒精飲料、アイスクリーム類、水産加工品、漬物、はちみつ、野菜、果物

③検査項目

細菌検査・・・・生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌（O26,O111,O157）リステリア菌

理化学検査・・・・食品添加物検査（保存量、甘味料、発色剤、酸化防止剤）、成分検査（乳脂肪分、無脂乳固形分、比重、酸度）、残留農薬、抗生物質

④検体の数

食品の種類	収去検体数	検査項目
魚介類・魚介類加工品	120	細菌検査・食品添加物検査
食肉・食肉製品・食鳥卵	15	細菌検査・食品添加物検査
乳・乳製品	20	細菌検査・成分規格検査
弁当・そうざい	110	細菌検査
生鮮野菜・果物	15	残留農薬
その他の食品等	90	細菌検査・成分規格検査・抗生物質
計	370	

⑤不適合や違反の場合

検査の結果、衛生規範不適合や食品衛生法の規格基準に違反した場合は、結果について速かに通知する。また、製造工程等を確認し改善事項について食品衛生指導票により指導を行い、再度自主検査により衛生規範や法の規格基準に適合していることを確認させる。違反食品が流通した場合などは、回収など適切な指導を行う。

8. 検査体制や機器整備について

検査は、細菌検査については臨床検査グループ、理化学検査については理化学検査サブグループがそれぞれ対応している。検査の信頼性を確保するため、定期的な内部点検を実施し、外部機関による精度管理に参加している。また、機器については、計画的な更新計画を立てて購入することとする。

9. 保健所からの情報提供

(1)食中毒警報の発令・・・7月から8月は気温が高くなり、食品の取り扱いが特に注意を要する。このため、その日の気温が28℃以上予想された場合等は、食中毒警報を発令し、市民や食品取扱者に対し注意喚起する。

発令の方法

- ・保健所に警報発令中の垂れ幕を下げる。
- ・保健所ホームページへ掲載する。
- ・市内中心街の街頭放送を使用して呼び掛ける。25秒20回/日（午前8時から）
- ・食中毒警報連絡網や食品衛生協会の連絡網で周知する。
- ・生活衛生課の車両で警報発令中と食品の取り扱いについて放送する。

(2)市民向け食品の安全の情報

ホームページにより、食の安全の情報など健康被害防止のための情報提供を行う。

(3)キノコの鑑定

例年9月10月は市民からキノコの鑑定依頼が多い。市内でキノコを原因とする食中毒は発生していないが、毒キノコや確認できないキノコは食べないように呼びかける。

市総合博物館と共同でキノコ展を開催し、キノコについて正しい知識について市民に普及する。

(4)自主回収について

自主回収についての情報があり、該当する食品が市内に流通している場合は、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する。

(5)関係法令等の周知について

国からの法律や通知について、必要な情報を関係事業者に周知する。

10. 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒や有症苦情などの届け出があった場合は、患者の喫食状況、病状の把握、検便の実施、原因施設の衛生状況、同様苦情の有無、食品の検査、調理従事者の検便、など必要な調査を行い迅速な原因究明を図り、必要に応じて営業の禁・停止を決定し食中毒の内容を公表し、食中毒の拡大や再発を防止する。

1 1. 食品等取扱事業者の衛生管理の向上

食品取扱事業者の衛生管理は、自主的に行われているが、北海道の事業である「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」に参加することにより、HACCPの考え方を基本とした衛生管理を自主的に行うことができる。また、客観的な評価により自分の施設の衛生水準がどの程度の段階にあるか認識し、さらに上の段階に進み、衛生管理の向上を目指すことができる。事業者が衛生管理の具体的な目標を得て、不適切な部分について、改善できる仕組みがあり非常に有用である。この評価事業に参加し衛生管理をさらに向上するよう、食品取扱事業者に周知する。

1 2. 食品衛生監視員の資質の向上

平成23年度は、生食用食肉や放射性物質に汚染された食品など、過去になかった事故や事件が発生した。放射性物質による食品の汚染など多様化・広域化する問題に対応するため、専門性のある知識が必要とされ食品衛生監視員の知識の向上が求められる。北海道や他保健所との合同の研修会の他、国などが実施するより専門的な研修会にも積極的に参加し、広く知識を得て食品衛生監視員の資質の向上を図る。

〒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.lg.jp