

(素案)

平成 2 6 年度小樽市食品衛生監視指導計画

小 樽 市 保 健 所

平成 26 年度小樽市食品衛生監視指導計画

目次

はじめに <平成 26 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. 監視指導計画の期間	2 ページ
2. 監視指導計画の範囲	2 ページ
3. 実施体制と関係機関との連携	2 ページ
4. 監視指導対象施設と監視予定回数	2 ページ
5. 監視時の指導事項	3 ページ
6. 重点的に監視指導を実施すべき項目	4 ページ
7. 継続的に実施する監視	4 ページ
8. 食品の収去検査	6 ページ
9. 保健所からの情報提供	7 ページ
10. 隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項、国及び近隣都道府県等との違反食品に係る検査結果等の情報交換	7 ページ
11. 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	7 ページ
12. 監視指導の実施に必要な事項（食品衛生監視員の配置研修等）	8 ページ

はじめに

＜平成26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25年度の状況について

今年度12月末現在で市内において食中毒の発生はありません。過去10年間（H15年～H24年）での市内の食中毒の原因物質は、ノロウイルスによるものが5件、カンピロバクター属菌が4件、サルモネラ属菌が3件、黄色ブドウ球菌が2件となっており、ノロウイルスによる食中毒が多くなっています。平成25年1月に、飲食店を原因施設としたノロウイルスによる食中毒の事例は、調理従事者が二日前に下痢の症状があったにもかかわらず、症状が一過性であったため、ノロウイルスによる胃腸炎とは考えずそのまま調理に従事し営業を続けたため食中毒に至ったと考えられました。調理の前やトイレの後の手洗いを十分行うよう指導することはもちろんですが、調理従事者がノロウイルスに感染しないよう啓発することも重要であると考えます。平成23年に起きた福島第一原子力発電所の事故により、食品中の放射性物質が大きな問題となり、平成24年には、浅漬け原因とするO157による食中毒により、8名の方が亡くなる事件が発生しました。これらの問題への対応については、計画に沿って食品の汚染状況の検査や施設の監視を行いました。

・平成26年度の基本方針

食中毒の原因としてノロウイルスによる事例が増加しており、また、老人福祉施設や児童福祉施設などでもノロウイルスによる感染症が主に冬期に多発しています。ノロウイルスが流行する冬期間は、調理従事者の他市民に対して、どのようなタイミングでどのように手洗いをを行うのが有効であるか、パンフレットなどを作成し啓発します。また、平成24年に起きた、浅漬けを原因とする広域食中毒事件の発生を踏まえて、北海道を中心として道内保健所設置4市による合同対策会議が設置され、広域に発生する食中毒に対し、これらの自治体と密に連携していきます。

食品の収去検査については、検査が必要な食品数や項目を見直し、ヒスタミンやクドア・セプトエンピクトータ※¹、添加物の検査体制の充実を図ります。

福島第一原発の事故により、市内を流通する食品の放射性物質の測定を行っていますが、放射性物質による汚染水が大量に海水中に流出するなど、水産物への汚染も考えられるため、今後も食品の放射性物質の測定を定期的に行います。

食生活の多様化に伴い、飲食に起因するリスクもまた多様化していることから、国内外の情報収集に努め市民に対して適切な情報発信を行います。

※1 養殖ヒラメによる胃腸炎の原因物質

1. 監視指導計画の期間・・・平成26年4月1日から平成27年3月31日
2. 監視指導計画の範囲・・・小樽市内
3. 実施体制と関係機関との連携
 - (1) 実施の主体・・・小樽市保健所生活衛生課

実施機関	実施内容
食品衛生グループ	監視指導計画の策定 食品等取扱事業者への指導、衛生教育 給食施設の衛生管理の指導 食品の収去による検査 不良食品や食品の苦情の調査 食中毒や有症苦情に係る調査 食品衛生法に基づく営業許可の事務 北海道条例に基づく営業許可や登録の事務 調理師・製菓衛生師等の免許申請事務
環境衛生グループ 理化学検査サブグループ	食品の収去による理化学検査（食品添加物、残留農薬、放射性物質、その他食品の成分規格検査）
臨床検査グループ	食品の収去による細菌検査

(2) 関係機関との連携

食中毒事件や不良食品など、広域に発生する事案に対し、北海道や道内保健所設置市や国、及び道外の衛生担当部局と情報を密に交換し、迅速に対応するよう連携します。特に道内では、北海道、札幌市、旭川市、函館市と食中毒合同対策会議をとおして連携を強化します。

総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導は、北海道厚生局と連携して行います。

また、食品の表示に関する「後志地区食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」に参加し、表示に係わる食品衛生法やJAS法等の担当部局と連携をとり、表示についての包括的で適切な指導を行います。

4. 監視指導対象施設と監視予定回数

監視指導を行う施設は次の施設で、監視予定回数は表1のとおりとします。

- ・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
- ・イベント等で臨時に営業を行う臨時営業施設
- ・その他、食品を製造及び販売する施設

表 1 監視予定回数

年 2 回	仕出し・弁当（750 食/日以上製造）	スーパーマーケット・市場	ホテル・旅館（宿泊客 300 人以上）
	過去 3 年以内に行政処分を受けた施設	大型商業施設（ウイングベイ）	広域流通食品の製造施設
	HACCP 承認施設※ ¹	HACCP 衛生管理導入施設※ ²	菓子製造業（洋生菓子）
	魚介類競り売り施設		
年 1 回	ホテル・旅館（宿泊客 300 人未満）	仕出し・弁当（750 食/日未満製造）	学校・病院・社会福祉施設等
	寿司店	海水浴場海の家	うに加工施設
	スキー場食堂	その他の菓子製造施設	販売業
2 年に 1 回	その他の飲食店等	広域に流通していない食品製造施設	
適時	自動販売機（喫茶・乳類）	包装された魚介類の販売施設	包装された食肉の販売施設
	その他の食品販売施設等	臨時営業施設	

- ※ 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。
 ※ 2 「HACCP 衛生管理導入施設」とは、北海道が実施している、HACCP の手法を取り入れた自主衛生管理の取組みを評価する事業を実施している施設のこと。
 ※ 平成 26 年度計画立入数 4,100 回 施設数（H25.3.31 現在）3,882 施設

5. 監視時の指導事項

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消毒剤等が備えられ、常に使用できる状態であること。
- ・機械器具の洗浄消毒が適切に行われていること。
- ・食品の取り扱いが衛生的に行われていること。
- ・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等。

②施設基準について

- ・手洗い設備や器具の洗浄設備が適切に設置されていること。
- ・そ族昆虫等の侵入を防ぐ設備が設置されていること。
- ・排水設備が適切に設置されていること。
- ・廃棄物を適切に保管する設備を設置していること等。

- 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。

6. 重点的に監視指導を実施すべき項目

項 目	指 導 内 容
飲食店における食品の衛生的な取扱い	・ 食品衛生協会の食品衛生指導員が実施する巡回指導に同行し、手洗いの方法や食品の保管、従業員の体調管理など、食品の衛生的な取扱いについて指導します。
食肉の生食の危険性	・ 平成23年10月から、生食用食肉の規格基準が施行され、平成24年7月からは、牛レバーの生食が禁止されました。しかし、全国的には、飲食店における牛レバ刺しの提供が後を絶たない状況があり、牛レバ刺しを提供して食中毒を引き起こした施設では店長が逮捕された事件も起きてます。また、生の豚レバーや、生の鶏肉の提供が一部の飲食店で行われているとの報道もあり、今後も、食肉の生食の危険性を周知・喚起し、食中毒の発生を防止します。また、焼き肉などでは、肉用の箸と食べる箸を使い分けるなど、食肉による食中毒の発生を防止します。
ノロウイルスによる食中毒の防止	・ 近年、ノロウイルスによる感染症は毎年のように冬期間に流行しています。ノロウイルスによる感染症の流行に伴って、ノロウイルスによる食中毒も全国的に多く発生しています。小樽市内でも過去にノロウイルスによる食中毒が発生しており、ノロウイルスによる食中毒を防止するため、市民や食品等事業者に必要な手洗いを行うよう注意喚起し、当所感染症グループと共に連携し指導啓発を行います。
漬物の衛生的な製造について	・ 衛生規範の改正を受け、浅漬けの製造については、原材料の消毒や衛生的な取扱いについて指導し、収去検査により浅漬けが衛生規範に適合しているか確認します。
家庭における食品の衛生的な取扱い	・ 食中毒の発生は、飲食店のほか家庭でも原因となることがあります。家庭での食品の取扱いについて、食中毒予防の三原則を基本に注意喚起します。

7. 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します。

- 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、ウニ加工所の立入検査を小樽市漁業協同組合と連携して行います。ウニは消費期限が

短いため、衛生的に加工されるよう全施設の立入りを実施し、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います。

②海水浴場施設・・・・・・小樽市は海岸線が長く、海水浴場が８か所設置されています。特に道内最大規模の小樽ドリームビーチには約３０件の海の家があり、毎年夏期に施設の立入りをを行い、衛生的な食品の取扱いについて監視を行います。

③観光施設・・・・・・小樽市の観光地域の港町、色内、堺町界限やウイングベイ小樽の飲食店の監視については、ゴールデンウィーク前に食品の取扱いについてパンフレット等を配布し注意喚起を行います。

(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します。

(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くあります。また、夏期は各種イベントが開催されこれに伴う臨時営業の申請も近年増加傾向にあります。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ます。特に手洗い設備の設置を確認し、十分な手の洗浄・消毒を指導します。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します。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します。

(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います。立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します。

(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します。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います。

(６) 放射性物質のスクリーニング検査

消費者庁から貸与された放射性物質検査機器を使用して、食品のスクリーニング検査を実施します。放射性物質に汚染された食品が市内で流通することを防止するため、下記のとおり放射性物質の検査を実施します。

①実施回数 年１０回程度

②対象食品 原子力対策本部が指定した１７都県で生産された生鮮食品

③検体数 １検体／１回

④検体確保の方法 検体の買上げによる

⑤その他 検査の結果、スクリーニングレベルを超えた場合、確定検査を実施します。また、市民が持ち込む食品についても、原子力対策本部が指定し

た17都県で生産された食品について検査を実施します。その他、市の学校給食や保育所等から依頼があった食材について検査を実施します。

8. 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します。

(2) 具体的な方法

①頻度・・・・・・・・主に気温が高く食品の取扱いが難しくなる夏期と、大量の食品が流通する年末に実施し、その他の時期にも適時実施します。

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、食鳥卵、氷菓

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

理化学検査・・・・食品添加物検査（保存料、甘味料、発色剤等）、成分規格検査（乳脂肪分、無脂乳固形分、比重、酸度）、残留農薬、抗生物質、放射性物質（セシウム134、セシウム137）

④検体の予定数

食品の種類	収去検体数	検査項目
魚介類・魚介類加工品	100	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	15	細菌検査・成分規格検査
弁当・そうざい	80	細菌検査
生鮮野菜・果物	15	残留農薬・放射性物質
その他の食品等	100	細菌検査・成分規格検査・抗生物質
計	325	

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し、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ます。また、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ます。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います。広域流通食品は、厚生労働省や北海道等と連携して必要な措置を講じます。

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、食品の取扱いが特に注意を要します。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します。

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。
- ・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います。

- (3) 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します。

- (4) 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します。

10. 隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項、国及び近隣都道府県等との違反食品に係る検査結果等の情報交換

- (1) 食品等の事故などが発生した場合に、北海道や道内の保健所設置3市（札幌市、旭川市、函館市）、また、国や他の都道府県等と情報交換し、迅速に対応するよう連携を図ります。

- (2) 表示に関しては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（JAS法）や健康増進法など、表示に関する法律を所管する関係機関と情報提供を図り適切な表示について指導します。また、「後志地区食の安全及び食品表示等に関する協議会」に継続して参加し、食品表示についての情報交換を行い、関係機関との連携を図ります。

- (3) 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します。

11. 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

食品衛生法第3条により、「食品等事業者は自らの責任において、食品等の安全性を確保するため安全性の確保に係る技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施など必要な措置を講ずるよう努めなければならない」となっています。

- (1) 北海道の事業である「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」を引き続き事業者
に周知し、この事業に参加することで、事業者が独自にHACCPの考え方に基
づいた自主的な衛生管理を確立することを普及・啓発します。
- (2) 小樽市食品衛生協会が毎年実施している、食品衛生指導員の巡回指導に、
当所の食品衛生監視員を同行させ、飲食店等の衛生管理の指導に当たります。

1 2. 監視指導の実施に必要な事項（食品衛生監視員の配置研修等）

(1) 食品衛生監視員の資質の向上について

平成23年3月に起きた福島第一原発事故では、放射性物質の人体への影響など、これまでに無い事例であり、今後もこのような予期しない事故や事件が起こるかもしれません。このような事例に対応するため、食品衛生監視員の資質の向上は不可欠のものであり、北海道や国が主催する研修などに積極的に参加させたいと考えます。

(2) 検査体制における信頼性確保について

食品の収去検査など食品衛生法に基づいた検査に関しては、高い信頼性が要求されます。このため、理化学検査サブグループ及び臨床検査グループにおいて、定期的な内部点検を実施、さらに、外部機関による精度管理に参加し信頼性の確保を図ります。また、検査機器に関しては、計画的な機器の更新計画を立てて購入することとします。

〒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（直通）

FAX 0134-22-1469

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