

(素案)

平成27年度小樽市食品衛生監視指導計画

小樽市保健所

平成27年度小樽市食品衛生監視指導計画

目次

監視指導計画の策定にあたって

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5ページ
9. 保健所からの情報提供・・・・・・・・・・・・・・・・ 6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）
 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7ページ

監視指導計画の策定にあたって

• 平成26年度の状況について

平成26年11月、市内の飲食店で生カキが原因と推定されるノロウイルスによる食中毒が発生しました。ノロウイルスは、感染力が強く、弁当や給食の調理施設で発生すると、大規模な食中毒になることから、これまで、ノロウイルスによる食中毒の防止のため、施設の指導等を行ってきたところです。

発生原因としては、食品取扱者を介した発生が主要となっていることやウイルスに感染しても症状が出ない不顕性感染が増えていることから、引き続き、食品取扱者の健康管理、適切な手洗いの実施、塩素系消毒剤等による殺菌等について、指導を強化していくこととします。

平成25年末には、群馬県の事業者が製造した冷凍食品の一部から農薬が検出され、自主回収を行い、その後、農薬を混入したとされる同社社員が逮捕されるという事案がありました。市内にも回収対象の商品が流通し、多数の市民から健康不安等の問い合わせがありました。

厚生労働省では、この事案を踏まえ、保健所等が食品衛生上の苦情を早期に探知し、食品等事業者と共に被害拡大防止対策を速やかに講じる必要があることから、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（以下、「ガイドライン」という。）」を平成26年10月に改正し、食品等事業者が消費者等からの食品等に関する苦情について保健所等に速やかに報告する旨が規定されました。

• 平成27年度の基本方針

ガイドラインが平成26年5月に改正され、食品の製造又は加工における衛生管理は、従来の基準による管理のほか、コーデックス委員会の示しているHACCP（危害分析・重要管理点方式）ガイドラインに基づく基準（HACCP導入型基準）が規定されました。これを受け、北海道は平成27年4月に条例を改正し、HACCP導入型基準を新設する予定です。小樽市においても、食中毒の発生防止、食品衛生法違反食品の製造等の防止を一層進める観点から、HACCPによる衛生管理を普及させたいと考えています。

平成23年に飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒により、5名が死亡する事件が発生しました。この後、食品衛生法に基づく生食用食肉（牛肉）の規格基準として、加工段階における肉塊の加熱殺菌の規定等が定められ、牛肝臓は、生食用としての販売を禁止する旨が定められました。さらに、豚肝臓については、生食用として提供している飲食店があるとの報道があり、E型肝炎、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ等のリスクがあることから、市民に対し、生食のリスクや加熱の徹底等について周知したいと考えています。

1. 監視指導計画の期間・・・平成27年4月1日から平成28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（洋生菓子等）
	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	自動車営業

- ※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。
 ※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27年度計画立入数 4,000回 施設数3,841施設（H26.3.31現在）

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。
- ・手洗い設備に洗浄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。
- ・HACCP導入型基準に基づく衛生管理を選択している施設の運営状況。

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。
- ・ねずみ・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
食肉の生食の危険性	<ul style="list-style-type: none"> ・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、牛生レバーの提供は禁止されました。その後豚生レバーを提供する飲食店が相当数あることが分かり、今後豚肉について食品衛生法の規格基準を定め、豚レバーの生食を禁止することについて国で検討しているところです。食肉の生食は大変危険なため、市民に対し必ず十分加熱して食べるよう周知します。
ノロウイルスによる食中毒の防止	<ul style="list-style-type: none"> ・近年冬季間にノロウイルスを原因とする食中毒や感染症が全国で多発しています。ノロウイルスが原因となる食中毒は、そのほとんどが感染した調理従事者の手洗い不足による二次汚染です。平成27年度も食品を取り扱う事業者や従業員が感染しないよう注意喚起すること。また、食品の取り扱いについては、手洗いを十分行い、使い捨て手袋を衛生的に使用することや、食品の加熱を十分に行うことなどを周知します。

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くそのまま食べる食品のため、取り扱いが衛生的に行わ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軒の海の家があります。海開きにあわせて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指導を行います。
- ③観光地施設・・・・・・小樽市には毎年多くの観光客が訪れています。観光客が訪れる港町、色内、堺町界隈やウイングベイ小樽の飲食店について、ゴールデンウィークや年末の一斉監視時に、食品の取扱いについてのパンフレット等を配布し、食中毒防止について注意喚起します。

(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

毎年6月・7月に市内の神社で祭典が行われ、市内最大のイベント小樽潮祭りや、ライジングサンロックフェスティバル、市内各地の花火大会等多くの臨時営業の申請があります。また近年では、一年を通していろいろなイベントが開催されるようになり、これに伴う臨時営業の申請も増加傾向で、年間900件を超えています。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、さら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。

(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、調理従事者に手洗いの重要性や、手を洗うタイミングなどについて指導します。

(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 | 市内のスーパーから検体を買上げる |
| 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、食肉、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、腸炎ビブリオ等

理化学検査・・・食品添加物検査（保存料、甘味料、着色料、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）等

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	70	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	85	細菌検査・成分規格検査・抗生物質
計	300	

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周知する。
- ・食中毒警報連絡網や食品衛生協会の連絡網で周知する。
- ・生活衛生課の車両スピーカーを使用し警報発令中と食品の取り扱いについて周知する。

(2) 市民向け食品の安全の情報等

ホームページにより、食の安全情報など健康被害防止のための情報提供を行います。また、市民や食品等事業者と食品衛生行政に関する意見の交換等を行い、食品の安全等について、相互理解に努めます。

(3) 自主回収について

自主回収の情報で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、北海道や道内保健所設置市（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) 平成26年度に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が改正され、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準（以下「HACCP導入型基準」）が盛り込まれました。市内の食品取り扱い事業者の中には、HACCPに対する理解がまだまだ浸透していないと思われるため、HACCPに対する理解を深めるため、パンフレット等を作成し関係事業者に周知します。さらに、食品の製造に関する管理運営基準（マニュアル）や記録の作成・保管の方法等を周知し、食品等の製造・加工に役立て、食品による事故や食中毒の防止を図ります。

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）

(1) 職員等の研修について

生活衛生課には、食品衛生監視員や理化学検査・臨床検査の検査員など専門の職員が配置されています。これらの職員が専門的な知識を学び、その資質の向上を図るため、国や北海道が実施する研修会等に積極的に参加させます。

(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し、さらに、外部機関による精度管理に参加して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