

平成 31 年度旭川市食品衛生監視指導計画の実施結果

I はじめに

食品関係営業施設等に対する監視指導については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」といいます。）第 24 条の規定に基づき、各都道府県等が、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）」や地域の実情等を踏まえて年度ごとに食品衛生監視指導計画を策定し、これに従って実施することになっています。

本市においても、市内で製造、加工及び流通する食品の安全性を確保し、市民の健康の保護を図ることを目的として、毎年度、「旭川市食品衛生監視指導計画（以下「計画」といいます。）」を策定し、関係部局等と連携しながら実施しているところであり、この度、平成 31 年度計画の実施結果を取りまとめましたので公表します。

II 計画の概要等

計画の概要は別紙「平成 31 年度旭川市食品衛生監視指導計画の概要」のとおりであり、次の役割分担により平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日までの期間に実施しました。

<保健所衛生検査課>

- 法及び食品の製造販売行商等衛生条例（北海道条例）の対象施設等の監視指導
- 違反食品、苦情食品に関する調査
- 食中毒に関する調査
- 食品等事業者と消費者に対する衛生講習の実施等
- 食品等の検査

<食肉衛生検査所>

- と畜検査
- 残留動物用医薬品の検査
- と畜場の監視指導
- と畜場併設食肉処理施設等の監視指導

III 計画に対する実績

(1) 関係機関との連携

ア 関係部局との連携状況

市内で生産される農産物や製造・加工食品、給食等の安全を確保するため、農政部や学校教育部などの関係部局と連携して対応しました。

イ 道内・都道府県等の食品衛生担当部局との連携状況

監視指導を効果的に実施するため、道内に保健所を持つ自治体（北海道、札幌市、函

館市、小樽市）や道外自治体の食品衛生担当部局と連携して対応しました。

ウ 厚生労働省との連携状況

総合衛生管理製造過程承認施設の監視指導について、厚生労働省（北海道厚生局）と連携して対応しました。

エ 生産段階等を所管する農林水産担当部局との連携状況

農林水産物の安全性確保のため、残留農薬、残留動物用医薬品検査等において基準違反を発見した時には、担当部局と連携して対応することとしていましたが、基準違反は確認されませんでした。

オ 食品表示等を所管する関係行政機関との連携状況

食品等の表示や広告に関する不適切な事例の発見時には、担当部局や関係行政機関と情報を共有するとともに、連携して改善を指導しました。

また、定期的開催される「上川地区食の安全及び食品表示監視等に関する協議会」において、農林水産省北海道農政事務所や北海道上川総合振興局等の関係行政機関・担当部局と情報交換を行いました。

カ 関係団体との連携状況

食品関係施設における自主衛生管理の推進などを目的として活動する旭川地方食品衛生協会や、消費者保護に携わる旭川消費者協会と意見交換を行いました。

(2) 監視指導の実施

ア 施設への立入検査実施状況

(ア) 施設区分別の実施状況

施設への立入検査実施状況は別表 1 のとおりで、計画に対する実施率は、99.9%でした。

(イ) 夏期一斉監視実施状況

夏期に多発する細菌性食中毒を防止するため、7月1日から8月31日までの2か月間、重点的な監視指導を行いました（551件実施）。

(ウ) 年末一斉監視実施状況

年末は、多くの種類の食品が大量に、また広域的に流通するため、12月中に重点的な監視指導を行いました（296件実施）。

イ と畜検査等実施状況

(ア) と畜検査実施状況

と畜場に搬入される家畜について、1頭ごとにと畜検査を行いました。

なお、と畜検査の実施状況は別表 2 のとおりです。

(イ) と畜場の管理状況確認検査結果

と畜場の衛生管理状況の確認のため、別表 3 のとおり細菌検査を実施し、適時、衛生管理について指導・助言を行いました。

また、特定部位（注 1）の分別管理について、全てのと畜場の開場日にと畜検査員

が確認しましたが、不備は認められませんでした。

ウ 食品等の収去検査（注2）実施状況

市内で生産、製造、加工される食品や流通食品が、国の定める基準等に適合しているかどうかを確認するため、細菌や食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、放射性物質等の検査を実施しました（365 検体実施）。

検査の実績や結果は別表4のとおりで、一部の検体において流通品の確保が困難であったことなどから、計画に対する実施率は83.0%に留まりました。

エ 試験検査の信頼性確保対策実施状況

（ア） 内部点検・保守点検

試験検査結果に対する信頼性を確保するため、定期的に内部点検を実施し、その結果は全て良好でした。

また、検査機器の保守点検についても、適時実施しました。

（イ） 外部精度管理調査

全国規模で行われる外部精度管理調査（注3）に参加し、その結果は全て良好でした。

オ 違反発見時の対応状況

（ア） 立入検査により発見した場合

立入時に施設基準や管理運営基準等の法令違反が確認された施設については、監視指導票などにより改善を指導しました。

（イ） 収去検査により発見した場合

平成31年度は、収去検査における違反は確認されませんでした。

（ウ） 違反事実の公表

本市では、違反の内容や重大性、健康被害の有無等から判断して、必要に応じ、違反者の氏名等を公表しており、平成31年度は、4件の食中毒事案について、ホームページにより公表しました。

（3） 食中毒等健康被害発生時の対応

ア 食中毒等発生時

食中毒（疑）の発生を探知した際には、法令や旭川市食中毒対策要綱に基づき、原因究明のための調査を行うとともに被害拡大防止の措置を行いました。

なお、平成31年度は12件の食中毒が発生し、このうち原因施設が特定された4件については、原因施設に対し営業停止の行政処分や施設の改善指導、従事者への衛生教育等を行い、再発防止を図りました。

イ 平常時

食中毒の発生を未然に防止するため、食品関係施設の監視指導や食品等の収去検査を行うとともに、市民や食品等事業者に対し、各種講習会を通じて食中毒予防についての情報提供を行いました。

(4) 食品等事業者の自主的な衛生管理・HACCP 導入の推進状況

ア 自主的な衛生管理の取り組みへの助言・指導

HACCP (注4) は、既に食品の製造又は加工における衛生管理の国際基準になりつつあり、また、HACCP の導入により食品の安全性の向上が期待されることから、講習会などを通じて HACCP の概念の普及啓発を行い、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を推進しました。

- | | |
|--------------------------|-----|
| a 食品衛生指導員養成講習会・研修会への講師派遣 | 3回 |
| b 食品衛生責任者講習会（養成・実務）受講の勧告 | 随時 |
| c ふぐ処理責任者講習会の開催（北海道と共催） | 1回 |
| d と畜場の自主管理実施記録の確認の実施 | 12回 |
| e 食肉衛生講習会の開催（と畜場関係者対象） | 0回 |

（※新型コロナウイルス感染症の影響により開催中止）

イ 製造・加工者等に対する HACCP 導入の推進

食品の安全性確保には HACCP による衛生管理が有効なことから、「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」の評価証の交付など、食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を推進しました。

- | | |
|-------------------------------|----|
| a HACCP 基礎講習会の開催 | 0回 |
| （※新型コロナウイルス感染症の影響により開催中止） | |
| b HACCP に基づく衛生管理導入の評価事業の評価証交付 | 5件 |

ウ 優良店舗等の表彰

食品衛生意識の向上を目的として、模範的な食品関係業者や衛生管理の優秀な店舗に対して保健所長表彰を行うとともに、保健所長表彰を受けた施設の中から知事表彰の推薦を行いました。

- | |
|------------------|
| a 保健所長表彰（3施設，3名） |
| b 北海道知事表彰の推薦 |
| 食品衛生優良店舗（1施設） |
| 食品衛生功労者（1名） |
| 食肉衛生功労者（0名） |

(5) 計画の公表と情報提供・意見交換の実施状況

ア 計画の公表，市民への情報提供，意見交換

a 計画の公表

本市では、国が示す食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針に変更があった場合には、計画の見直しを行うとともに、計画案について保健所のホームページ等で広く意見を募集することとしており、策定した計画についても、ホームページで公表しています。

b 市民への情報提供

放射性物質検査結果や食肉の検査状況、食品の違反事例などについて、ホームページへ掲載するなど、食品衛生に関する情報の提供・発信に努めました。

c 関係機関への情報提供や意見交換

旭川市保健所運営協議会や、旭川消費者協会、旭川地方食品衛生協会との会議や会合の場において、食品衛生に関する情報提供や意見交換を行いました。

イ 市民への食品等による危害発生防止のための情報提供

家庭における食中毒の発生を未然に防止するため、食中毒予防や食品安全に関する情報、健康被害の発生状況などについて、衛生講習会やホームページ等で情報提供を行いました。

(6) 食品衛生に関する人材の養成と資質の向上の取組状況

ア 食品衛生監視員、と畜検査員、試験検査担当職員の資質向上

北海道や厚生労働省等が開催する研修会や講習会等に参加し、情報の収集や技術の習得に努めました。

食品衛生監視員（8回、8名参加）

と畜検査員（14回、26名参加）

試験検査担当職員（1回、2名参加）

イ 食品等事業者の自主的な衛生管理を担う者の養成と資質の向上

食品等事業者が自ら行う衛生講習会などについて、講師の派遣を行いました（35回派遣、1,515名受講）。

(7) 計画の実施状況の公表

平成30年度計画の実施結果は、令和元年6月末までにホームページで公表しました。

IV まとめ

平成31年度の計画実施については、全体的には計画目標をほぼ達成した結果となりましたが、食中毒などの緊急的事案への対応に多くの時間を費やしたことや、新型コロナウイルス感染症の拡大による社会情勢の影響を受け、一部の項目で計画数を下回りました。次年度以降については、平成31年度の実施結果を踏まえ、緊急的事案への対応があった場合でも計画数を達成できるよう、さらなる業務の効率化に取り組みたいと考えます。

なお、平成31年度は、12件の食中毒が発生したことから、次年度以降については、食品等事業者への法令遵守や食中毒予防に関する指導の強化を図るとともに、消費者に対する食品衛生思想の普及啓発や食品安全情報の周知に努めたいと考えます。

別表1 施設^{※1}区分別の立入検査実施状況

区分	立入頻度	施設区分 ^{※2}	予定回数	実施回数 ^{※3}	違反件数 ^{※4}
A	月 1回	■ 魚介類せり売施設（卸売市場）	24	22	0
		■ 旭山動物園内食品関係施設	276	231	0
B	年 6回	○ と畜場	6	12	0
		○ と畜場併設食肉処理場	6	6	0
C	年 2回	■ 乳処理施設	12	25	0
		■ 特定仕出し・弁当施設	32	18	0
		■ 多人数利用飲食施設	14	6	0
D	年 1回	○ 高度な衛生管理が必要な食品の製造施設	74	99	0
		○ 集団給食施設（学校、病院）	91	92	0
		○ 食鳥卵	2	1	0
E	2年 1回	○ その他の食品の製造施設	309	340	1 ^{※5}
		○ 飲食店（旅館・仕出し・弁当施設）	121	118	0
		○ 集団給食施設（社会福祉施設、事業所）	85	81	0

※1 許可等施設数：7,350件（令和2年3月31日現在の件数）

※2 ■：重点監視施設

※3 上記以外の施設については、食品事故等の発生状況を考慮し更新時期に実施
実施回数：2,003（違反件数^{※4}：3^{※5}）

※4 行政処分又は書面による行政指導を行ったもの

※5 食中毒の発生に伴い、営業停止処分を行ったもの

別表2 と畜検査実施状況

	検査頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	20,352	437	13,202
（1年以上）	20,271	433	13,140
（1年未満）	81	4	62
馬	4	0	3
豚	60,006	604	24,701
めん羊	1,458	4	245
山羊	5	0	0
合計	81,825	1,045	38,151

別表3 と畜場の衛生管理状況確認検査結果

検査内容	検体の種類	計画検体数	実施検体数
一般細菌数 腸管出血性大腸菌(注5) サルモネラ	牛肉	120	120
一般細菌数 サルモネラ	豚肉	60	60
一般細菌数 大腸菌 大腸菌群	処理施設 設備・器具	大動物2回 小動物2回	大動物2回 小動物2回

別表4 食品等の収去検査実施状況

分類	検査内容	検体の種類	計画 検体数	実施 検体数	違反 件数※
細菌	一般細菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌等	乳・乳製品	40	34	0
		上記以外	120	100	0
理化学	比重, 酸度, 乳脂肪分, 無脂乳固形分等	乳・乳製品	40	34	0
添加物	保存料, 甘味料, 品質保持剤, 防カビ剤等	加工食品, 輸入果実等	110	79	0
残留 農薬	有機リン系, ピレスロイド系等	米, 野菜等	40	22	0
動物用 医薬品	抗生物質, 合成抗菌剤, ホルモン剤等	牛, 豚(筋肉, 脂 肪, 腎臓, 肝臓)	70	79	0
放射性 物質	放射性セシウム	農畜水産物等	20	17	0
合計			440	365	0

※ 行政処分又は書面による行政指導を行ったもの

別表5 食中毒発生状況

発生日	摂食者	患者	原因食品	病因物質	原因施設
H31.04	不明	1	不明	アニサキス	不明
H31.04	不明	1	不明	アニサキス	不明
H31.04	不明	1	不明	アニサキス	不明
R1.07	不明	147	味付けおから	セレウス菌	製造所
R1.09	不明	2	加熱不十分の鶏肉料理 (レバーの酒蒸し)を 含む食事	カンピロバクター属菌	飲食店
R1.09	不明	3	加熱不十分の鶏肉料理 (さび焼)を含む食事	カンピロバクター属菌	飲食店
R1.10	不明	1	不明	アニサキス	不明
R1.11	不明	1	不明	アニサキス	不明
R1.11	不明	1	不明	アニサキス	不明
R1.11	不明	3	11月20日に当該施設で 調理提供された食事	カンピロバクター属菌	飲食店
R2.01	不明	1	不明	カンピロバクター属菌	不明
R2.03	不明	1	不明	アニサキス	不明

【注釈】

注1 特定部位

伝達性海綿状脳症 (Transmissible Spongiform Encephalopathy : TSE) の病原体と考えられている異常プリオンたんぱく質が蓄積することから、流通経路から排除すべき部位のことです。

牛では全月齢の回腸(盲腸との接合部分から2メートルに限る。)と扁桃(へんとう)、30か月齢超の頭部(舌、頬肉(ほおにく)、皮、扁桃を除く。)と脊髄(せきずい)が指定されています。

注2 収去検査

市内で生産・製造・加工等される食品や流通食品について、国が定める基準に違反していないかどうかを確認するために保健所が行う検査です。検体は、食品関係施設から

必要最小限度の量が無償で採取します。

注3 外部精度管理調査

食品の分析データの信頼性確保を目的として行われる法令に基づく施策の一つで、検査技術のレベルや検査精度、検査手法などを確認するために継続的に実施されている調査事業のことです。

この調査には全国の公的検査機関や民間の登録検査機関が多数参加しており、本事業の調査結果を用いて他の検査機関との比較を行うことにより、自らの検査機関の力量を判断することができます。

注4 HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、食品を製造・加工する際の全ての工程について、微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて重要な管理ポイントを定め、これを連続的に管理することによって製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。宇宙食を製造する際に採用されたのがそもそもの始まりです。

注5 腸管出血性大腸菌

O157 がよく知られていますが、大腸菌の内、腸管に出血を引き起こす「ベロ毒素」を産生するものを腸管出血性大腸菌といいます。牛などの家畜の腸内にも生息すると言われ、食肉などを介して感染し、致命的な症状を引き起こす場合もあります。