

令和3年度
旭川市食品衛生監視指導計画



旭川市保健所

令和3年度旭川市食品衛生監視指導計画 目次

I	趣旨	1
II	監視指導計画の実施期間	1
III	監視指導計画の実施体制	1
IV	関係機関との連携	2
V	監視指導の実施	
1	共通監視指導事項	3
2	重点的な監視指導項目	4
3	施設への立入検査実施計画	7
4	と畜場関連業務	8
5	食品等の収去検査実施計画	8
6	試験検査の信頼性確保対策等	8
7	違反発見時の対応	8
VI	食中毒等健康被害発生時の対応	
1	食中毒等発生時の対応	9
2	指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応	9
3	平常時における対応	9
VII	食品等事業者自らが実施する衛生管理・HACCP導入の推進	
1	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	9
2	食品等事業者に対するHACCP導入の推進	10
3	優良店舗等の表彰	10
VIII	営業の届出対象施設の把握	10
IX	監視指導計画の公表と情報提供・意見交換	
1	監視指導計画の公表, 市民への情報提供・意見交換の実施	11
2	市民への食品等による危害発生防止のための情報提供	11
X	食品衛生に関する人材の養成と資質の向上	
1	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	11
2	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	12
XI	監視指導計画の実施状況の公表	12
	別表1 年間立入計画	13
	別表2 と畜場の衛生管理状況確認検査	13
	別表3 食品等の収去検査計画	14
	注釈(用語解説)	14

令和3年度旭川市食品衛生監視指導計画

I 趣旨

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康を保護するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条の規定と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）に基づき、令和3年度食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、この計画に従い食品関係施設等の監視指導、市内に流通する食品の検査等を実施します。

II 監視指導計画の実施期間

監視指導計画の実施期間は、令和3年4月1日から令和4年3月31日までの1年間とします。

III 監視指導計画の実施体制

次の役割分担により、保健所衛生検査課と食肉衛生検査所がそれぞれ監視指導、検査等を行います。

<保健所衛生検査課>

- 法と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、食品衛生に関する情報提供
- 食品等の検査（細菌、理化学、食品添加物、残留農薬、放射性物質）

<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

IV 関係機関との連携

<関係部局との連携>

市内で生産・製造・加工される農産物や加工食品，給食等の安全を確保するため，農政部（農産物の生産や流通の振興・支援），経済部（食品の製造加工や流通の振興・支援），学校教育部（学校給食），福祉保険部，子育て支援部（社会福祉施設等），市民生活部（消費生活センター）等と連携して対応します。

- 学校，社会福祉施設，病院等における給食の安全性を確保するため，施設の担当部局や栄養指導担当の保健所保健指導課と連携して合同で監視指導を実施します。
- 健康増進法，医薬品，医療機器等の品質，有効性及び安全性の確保等に関する法律等他の法令に関する表示については，所管する保健所担当課と連携して対応します。
- 農産物の安全性を確保するため，農政部と連携して農産物の残留農薬に関する収去検査（注1）（※）を実施します。

<道内外の自治体との連携>

監視指導を効果的に実施するため平常時から情報交換を行うとともに，特に次の場合には，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速やかに連携して対応します。

- 広域流通食品等に関する違反や健康被害が発生したとき
- 大規模又は広域的な食中毒が発生したとき

<厚生労働省等関係省庁との連携>

次の場合には，厚生労働省，消費者庁等の関係省庁と連携して対応します。

- 大規模又は広域的な食中毒が発生したとき
- 輸入食品，広域流通食品等に関する違反や健康被害が発生したとき
- 指定成分（注2）を含む食品や，いわゆる健康食品（注3）による健康被害が発生したとき
- 法令で定める規格基準に適合しない器具又は容器包装を発見したとき
- 食品等事業者から食品のリコール（自主回収）の届出があったとき

<生産段階等を所管する農林水産担当部局との連携>

食品の安全性を確保するためには，生産から消費に至る各段階において，食品の安全性を向上させるための施策や取組が適切に行われる必要があります。

ついては，生産段階等において，農薬，動物用医薬品等の使用規制や家畜の伝染性疾病対策などを行う北海道の農林水産担当部局と，食品衛生担当部局を通じて連携します。

- 食肉の安全性確保のため，と畜場に搬入される家畜について，担当部局と家畜伝染性疾病の発生状況等の情報を共有します。
- 農林水産物の安全性確保のため，残留農薬，残留動物用医薬品等の基準違反を発見したときや，その他，生産段階における各種の規制に違反していることが疑われる場合には，担当部局と連携して対応します。

※ 注釈及び別表については，巻末を参照してください。

<食品表示等を所管する関係行政機関との連携>

食品等の表示や広告に関する不適切な事例を発見した場合には、食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律等、関係法令の担当部局や関係行政機関と情報を共有するとともに、必要に応じて関係施設の合同調査を実施します。

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す。

<関係団体との連携>

食品関係施設における自主衛生管理の推進及び消費者への食品衛生知識の普及啓発等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等の関係団体と意見交換を行うなどして連携します。

V 監視指導の実施

市内で製造・加工・調理される食品と流通・販売される食品について、食中毒等の発生を未然に防止するため、次に示す項目について、食品関係施設の監視指導を実施するとともに、必要に応じて食品の収去検査を行います。

広域に流通する食品、特に地場ブランドとして全国向けに出荷される製品については、原材料の仕入れから製品の出荷に至るまでの記録の確認を行う等、監視指導の内容を充実させます。

と畜場に搬入される家畜については、1頭ごとに、と畜検査を行います。

また、平成30年6月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号。以下「改正法」という。）において、HACCP（注4）に沿った衛生管理が制度化（注5）されることになったことから、監視指導の際、食品等事業者に対してHACCPの周知及び導入の推進、支援等を行います。

1 共通監視指導事項

(1)	営業施設における施設基準の遵守状況
(2)	製造・加工・調理工程における衛生管理状況
(3)	施設内外の清潔保持、ネズミ・昆虫等の駆除、食品等取扱者の健康管理等の自主管理状況
(4)	関係記録や帳簿等の整備・保管状況（原材料の保管状況、製造工程の管理状況、出荷・返品・廃棄状況、自主検査の実施状況、期限表示設定のための合理的根拠、HACCPに沿った衛生管理の導入状況等の確認）
(5)	添加物の使用状況
(6)	法に基づく製造・加工・調理基準、保存基準等の遵守状況
(7)	法に基づく製造者、消費又は賞味期限、アレルギー物質などの表示の状況

2 重点的な監視指導項目

(1) 適正な表示の徹底

- アレルギー物質を含む食品の表示について、健康被害発生の未然防止を図る観点から、製造者・加工者に対し、使用原材料の点検や、他の製品へのアレルギー物質の混入防止対策などの徹底を指導します。
- 科学的・合理的根拠のない期限表示など、不適切な表示の有無について製品又は加工品に関する記録等を確認するとともに、必要な指導を行います。

(2) 重点的な監視指導対象病因物質

ア ノロウイルス（注6）対策

冬期に多発するノロウイルス食中毒については、例年、年間食中毒患者数の約5～6割を占め、食中毒対策上重要な問題となっています。また、発生要因の多くは調理従事者を介したものとなっていることから、食品等事業者に対しノロウイルスに関する情報提供を行うとともに、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の衛生的な取扱い等、二次汚染防止対策の徹底を指導します。

なお、必要な場合には、感染症担当課である保健所健康推進課と連携しながら、集団給食施設や旅館・ホテル等の施設に対し感染拡大防止のための助言・指導を行います。

イ 腸管出血性大腸菌（注7）対策

腸管出血性大腸菌について、道内では、平成24年に発生した浅漬を原因とする食中毒によって8名の方が、道外では、平成23年に発生した焼肉チェーン店の生食用食肉を原因とする食中毒によって5名の方が亡くなられており、また、平成26年には、イベントで販売された冷やしきゅうりにより患者数510名という大規模な食中毒が発生しています。

このように、腸管出血性大腸菌による食中毒は、時に人命に関わる甚大な被害をもたらすことから、その発生防止を図るため、浅漬や生食用食肉を取り扱う施設に対し国が定めた基準や規範を遵守するよう指導するとともに、その他の施設や消費者に対しては、リーフレットの配布や講習会の開催などにより、食肉を生食することの危険性や喫食前の十分加熱の必要性などについての周知・啓発を行います。

また、平成28年に発生した未加熱の野菜調理品（きゅうりの和え物）を原因とする事案では、野菜を加熱せずに提供する場合の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌の重要性が改めて確認されたことから、特に乳幼児や高齢者に食事を提供する集団給食施設等に対し、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に基づく衛生管理を徹底するよう指導します。

ウ カンピロバクター属菌（注8）対策

カンピロバクター属菌については、依然として、鶏肉の生食や加熱不十分な調理品を原因とする食中毒が多数発生しています。

鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供は、現時点において規制の対象とはなっていませんが、その危険性について広く周知するとともに、飲食店や食肉取扱い施設に対し、食肉の中心部までの十分な加熱や二次汚染防止対策の徹底、鶏肉の生又は加熱

不十分な状態での提供の自粛等を強く指導します。

(3) 重点的な監視指導対象施設

次の食品関係施設等に対し、重点的な監視指導を実施します。

なお、立入頻度は別表1【年間立入計画】のとおりです。

ア 卸売市場

本市は、道北の物流の拠点として魚介類や野菜、果実類など、多くの食品が流通することから、早朝の卸売市場において、有毒魚介類や有毒植物等の発見・排除及び表示の確認を行うとともに、収去検査を適宜実施し、食品の安全性を確保します。

イ 旭山動物園内食品関係施設

全国的に知名度が高く、来場者が多い旭山動物園において、食中毒等の食品事故が発生した場合の影響は極めて大きいことから、重点的に監視指導を実施し、食品事故の発生を未然に防止します。

ウ 乳処理施設

過去に全国規模の大きな食中毒が発生していることや、市内で生産された牛乳が広域的に流通することから、製造段階における病原微生物による汚染防止について監視指導を行うとともに、収去検査を適宜実施し、牛乳の安全性を確保します。

エ 特定仕出し・弁当施設

仕出し・弁当製造施設については、一度に大量の食品を調理することにより、一般的な食堂と比較し食中毒の発生リスクが高くなる傾向にあることから、1回に100食以上の調理を行う施設や、過去に食中毒の原因となった施設、監視の際に繰り返し指導を受けた施設（以下「特定仕出し・弁当施設」という。）を対象に衛生教育や監視指導を実施し、食品事故の発生を未然に防止します。

オ 多人数利用飲食施設

過去に、市内の大型ドライブインや結婚式場において患者数が50名を超える食中毒が発生していることから、同時に100名以上の団体が利用するこうした施設（以下「多人数利用飲食施設」という。）を対象に衛生教育や監視指導を実施し、食品事故の発生を未然に防止します。

カ 道の駅あさひかわ内食品関係施設

道内観光の中心拠点となる本市の重要な観光及び休憩スポットであり、御当地グルメを取扱う飲食店や、地場産の土産品が販売されることから、監視指導を強化し、食品事故等の発生を未然に防止します。

(4) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導事項

Vの1の共通監視指導事項に加え、次の食品群の区分ごとに食品供給行程の各段階において監視指導を実施します。

ア 食肉と食肉製品関連

食品供給工程	と畜場	食肉処理・食肉製品製造施設	貯蔵, 運搬, 調理, 販売等を行う施設
監視指導事項	<ul style="list-style-type: none"> ■ 家畜の病歴や投薬歴を踏まえたと畜検査 ■ と畜場における残留動物用医薬品の検査 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 微生物汚染の防止の徹底 ■ 製造や加工に関する記録の作成と保存の推進 ■ 異物の除去 ■ 使用器具等における加熱用と非加熱用製品の区分の徹底 ■ 生食用食肉の加工基準の遵守 ■ エゾシカ肉などの野生鳥獣肉の衛生的な取扱いの徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食肉, 食肉製品等の適切な温度管理, 衛生的な取扱い ■ 生食用食肉の調理基準の遵守 ■ 食肉の生食の危険性の周知, 加熱調理の徹底 ■ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

イ 乳と乳製品関連

食品供給工程	乳処理, 乳製品製造施設	貯蔵, 運搬, 調理, 販売等を行う施設
監視指導事項	<ul style="list-style-type: none"> ■ 処理過程や製造過程における微生物汚染の防止の徹底 ■ 製造や加工に関する記録の作成と保存の推進 ■ 原材料の安全性の確保の徹底 ■ 出荷時の製品検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 製品の適切な温度管理の徹底

ウ 食鳥卵関連

食品供給工程	食鳥卵取扱施設	貯蔵, 運搬, 調理, 販売等を行う施設
監視指導事項	<ul style="list-style-type: none"> ■ 新鮮な正常卵の受入れの徹底 ■ 洗卵の徹底と割卵時の汚染防止の徹底 ■ 汚卵, 軟卵と破卵の選別等検卵の徹底 ■ 製造や加工に関する記録の作成と保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 低温保管等温度管理の徹底 ■ 破卵等の検卵の徹底

エ 水産食品（魚介類と水産加工品）関連

食品供給工程	製造加工施設	貯蔵，運搬，調理，販売等を行う施設
監視指導事項	<ul style="list-style-type: none"> ■ 生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ■ 微生物汚染の防止の徹底 ■ 製造や加工に関する記録の作成と保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 生食用鮮魚介類や水産加工品の温度管理，衛生的な取扱いの徹底，仕入時の生産・検査履歴確認の奨励 ■ 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ■ 有毒魚介類などの市場等からの排除の徹底 ■ ふぐの衛生的な処理の徹底

オ 野菜，果実，穀類等農産物とその加工品関連

食品供給工程	製造加工施設	貯蔵，運搬，調理，販売等を行う施設
監視指導事項	<ul style="list-style-type: none"> ■ 生食用野菜，果実等の衛生管理の徹底 ■ 浅漬製造における原材料の洗浄，消毒など「漬物の衛生規範」の遵守徹底 ■ 製造や加工に関する記録の作成と保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 有毒植物などの市場等からの排除の徹底 ■ 浅漬など保存性の乏しい製品や，ボツリヌス菌（注9）が増殖しうる真空になった容器包装食品について，製造後10度以下での保存・出荷の徹底

3 施設への立入検査実施計画

(1) 年間立入計画

年間立入検査の予定は別表1のとおりですが，食中毒が多数発生した場合や，食品衛生上の大きな問題が生じたときなどには，規定の頻度によらず，立入検査を実施します。

(2) 夏期一斉監視

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，弁当・そうざい等を大量に製造販売する施設について重点的な監視指導を行うとともに，収去検査の実施により，食品の安全性の確保と違反食品等の排除を図ります。

(3) 年末一斉監視

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，魚肉練り製品や魚卵製品等を取り扱う施設について重点的な監視指導を行うとともに，収去検査の実施により，食品の安全性の確保と違反食品等の排除を図ります。

4 と畜場関連業務

(1) と畜検査

獣医師であると畜検査員が、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、食肉の安全性を確保します。

(2) と畜場の管理状況確認

と畜場の衛生管理状況を確認するため、別表1のとおり立入検査を実施するとともに、別表2のとおり細菌検査を実施します。

また、特定部位（注10）の分別管理が適正に行われているかを確認します。

5 食品等の収去検査実施計画

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、別表3のとおり収去検査を実施します。

このうち、細菌検査については、スーパーマーケット等の量販店で製造・販売されるそうざい類を中心に実施します。

農産物の残留農薬関係の検査については、地場産のものを中心に、農薬の使用状況等を踏まえて実施します。

また、食品の放射性物質検査については、国の原子力災害対策本部により検査実施対象地域に指定されている17都県（注11）で生産・加工された農畜水産物を中心に実施します。

6 試験検査の信頼性確保対策等

保健所衛生検査課と食肉衛生検査所では、適正で迅速な試験検査を実施するため、必要な検査機器を整備するとともに、研修会等に参加するなどして検査能力の向上に努めます。

また、試験検査結果に対する信頼性を確保するため、定期的に内部点検と外部精度管理調査（注12）を受検します。

7 違反発見時の対応

(1) 立入検査により違反を発見した場合の対応

- 立入検査により施設基準や製造基準等の法の規定に違反している状況を発見した場合には、施設に対し改善を指導します。
- 立入検査により違反食品を発見した場合には、当該食品等が販売・使用されないよう、回収や廃棄命令等の措置を速やかに行います。

(2) 収去検査の結果、違反を確認した場合の対応

- 収去検査の結果、規格基準に違反する食品等が確認された場合には、当該食品等が販売・使用されないよう、回収や廃棄命令等の措置を速やかに行います。
- 違反食品等が本市以外で生産・製造・加工等が行われていた場合には、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、連携して対応します。

(3) 違反事実の公表

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、違反食品・違反施設の名称等を公表します。

VI 食中毒等健康被害発生時の対応

1 食中毒等発生時の対応

食中毒等健康被害の発生時には、法や関係通知、旭川市食中毒対策要綱に基づき、原因究明のための調査と被害拡大防止の措置を行います。また、原因施設に対しては、必要に応じ営業停止等の行政処分や改善指導、従事者への衛生教育等を行い、再発防止を図ります。

2 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品やいわゆる健康食品を取り扱う事業者等から、当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報届出があった場合は、必要に応じて医師・歯科医師・薬剤師・その他の関係者と連携して原因究明を迅速に行い危害の拡大を防止するとともに、厚生労働省に対し、当該調査結果について報告します。

3 平常時における対応

食中毒の未然防止のため、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、市民に対しては、各種講習会やホームページ等を通じて食中毒予防についての情報提供を行います。

また、消費者健康被害防止のため、令和3年6月1日から食品衛生法に違反する食品又は食品衛生法違反のおそれのある食品のリコール(自主回収)を行う場合について、行政機関への届出が義務化されることについて、各事業者へ周知します。

VII 食品等事業者自らが実施する衛生管理・HACCP導入の推進

1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

関係団体と連携して次のとおり講習会を開催するなどして、食品等事業者自らが実施する衛生管理の取組を推進します。

(1) 食品衛生指導員養成講習会・研修会

食品衛生指導員養成講習会・研修会に講師を派遣し、新たな食品衛生指導員の養成を行うとともに、指導員研修会により食品衛生指導員の資質を向上させます。

(2) 食品衛生責任者養成講習会

食品衛生責任者の設置が必要な食品等事業者に対し、旭川市長が指定する食品衛生責任者養成講習会の受講を勧告し、当該責任者の届出を指導します。

(3) 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者に食品衛生に関する新しい知見を習得させるため、食品衛生責任者を設置する食品等事業者に対し、旭川市長が指定する食品衛生責任者実務講習会の受講を勧告します。

(4) ふぐ処理責任者試験

ふぐの有毒部位の除去を行う施設について、ふぐ処理責任者の設置を義務付けるとともに、ふぐ処理責任者試験を北海道と共催で実施し、当該責任者を養成します。

また、ふぐを処理する事業者に対して、ふぐ処理責任者又はその者の立会いの元に他の者にふぐを処理するよう指導を行います。

(5) と畜場等の自主的な衛生管理の向上

と畜場や併設の食肉処理場について、自主管理実施状況の確認や自主検査に関する技術支援を行います。

2 食品等事業者に対する HACCP 導入の推進

改正法により食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置として、HACCP に沿った衛生管理が制度化されることになったこと、また、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、次のとおり食品等事業者の HACCP の導入を支援します。

(1) HACCP に関する講習会の開催

食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、事業者が必要とするレベルに合わせた HACCP に関する講習会を年 1 回以上開催します。

(2) 技術的支援等

HACCP に沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び衛生管理の実施状況に係る記録の作成について、技術的な支援を行います。特に小規模事業者等に対しては、HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう国が整備した手引書を活用し、きめ細かい支援を行います。

3 優良店舗等の表彰

食品衛生意識の向上を目的として、年 1 回、模範的な食品関係事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います。また、保健所長表彰を受けた施設の中から知事表彰や厚生労働大臣表彰の推薦を行います。

VIII 営業の届出対象施設の把握

改正法により営業届出制度が創設されたことから、新たに届出の対象となった食品等事業者（農産物の一次加工業者や集団給食施設等）の把握に努めるとともに、制度について周知します。また、必要に応じて監視指導を行います。

IX 監視指導計画の公表と情報提供・意見交換

1 監視指導計画の公表，市民への情報提供・意見交換の実施

(1) 監視指導計画の公表

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，計画の見直しを行い，見直しの結果，市民生活に影響を及ぼす変更等が生じる場合には，計画案について本市のホームページ等で広く意見を募集します。なお，策定した計画は毎年3月末までに本市のホームページで公表します。

(2) 市民への情報提供

監視指導の結果や食肉の検査状況，食品の違反事例などについて，必要に応じ，本市のホームページ等により情報提供を行います。

(3) 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・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す。

2 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，衛生講習会や本市のホームページ等による情報提供を行います。

なお，近年，市内ではアニサキス（注13）を病因物質とする食中毒が多数発生し，中には生食用ではない海産魚を購入し，自身で刺身調理をして感染した事例もあることから，今後の衛生講習会などの場においては，海産魚介類に存在するリスクや食中毒予防に有効な調理・喫食方法などについて丁寧な説明を行います。

また，同様に，加熱不十分な食肉の提供が原因と疑われるカンピロバクター属菌を病因物質とする食中毒も多数発生していることから，生肉や加熱不十分な食肉に存在する食中毒のリスクや，中心部まで十分に加熱する必要性について，市民向けに本市ホームページ等を活用して情報提供を行います。

さらに，例年，全国的に毒草や毒キノコの誤食による食中毒で死亡事例も発生していることから，衛生講習会やリーフレットの配布などにより食中毒予防に関する注意喚起を行います。

X 食品衛生に関する人材の養成と資質の向上

1 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に積極的に参加することにより，HACCP等の衛生管理技術，その他食品衛生に関する専門的知識や最新の検査技術の習得，食品衛生に関する情報の収集などを行い，人材の育成と資質の向上を進めます。

2 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

食品等事業者に対し、定期的実施される食品衛生責任者養成講習会や実務講習会の受講を勧告します。

また、食品等事業者自らが行う衛生講習会などについて、依頼に基づき講師を派遣します。

XI 監視指導計画の実施状況の公表

令和3年度旭川市食品衛生監視指導計画に基づく食品関係施設への立入検査や食品等の収去検査の状況等について、令和4年6月末日までに本市のホームページ等で公表します。

別表1 年間立入計画

ランク	立入頻度	施設区分
A	月1回	<ul style="list-style-type: none"> ■魚介類せり売施設（卸売市場） ■旭山動物園内食品関係施設 ●と畜場
B	年6回	●と畜場併設食肉処理場
C	年2回	<ul style="list-style-type: none"> ■乳処理施設 ■特定仕出し・弁当施設 ■多人数利用飲食施設 ■道の駅あさひかわ内食品関係施設
D	年1回	<ul style="list-style-type: none"> ●高度な衛生管理が必要な食品の製造施設 ●集団給食施設（学校、病院） ●食鳥卵取扱施設（GPセンター（注14））
E	2年1回	<ul style="list-style-type: none"> ●その他の食品の製造施設 ●飲食店（旅館・仕出し・弁当施設） ●集団給食施設（社会福祉施設、事業所）

※ ■は重点監視施設

※ 上記以外の施設は、食品事故の発生状況などを考慮し更新時期等を実施

別表2 と畜場の衛生管理状況確認検査

検体の種類	検査内容	検体数
枝肉	<ul style="list-style-type: none"> 一般細菌数（生菌数） 腸内細菌科菌群数 	120
処理施設 設備・器具	<ul style="list-style-type: none"> 一般細菌数（生菌数） 腸内細菌科菌群数 	年4回

別表3 食品等の収去検査計画

分類	検査内容	検体の種類	検体数
細菌	一般細菌数, 大腸菌群, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌等	乳・乳製品	20
		上記以外	120
理化学	比重, 酸度, 乳脂肪分, 無脂乳固形分等	乳・乳製品	20
食品添加物	保存料, 甘味料, 発色剤, 品質保持剤, 防カビ剤等	加工食品, 輸入果実等	100
残留農薬	有機リン系, ピレスロイド系等	米, 野菜, 果実, 加工 食品等	20
動物用医薬品	抗生物質, 合成抗菌剤 内部寄生虫剤, ホルモン剤	牛, 豚(筋肉, 脂肪, 腎臓, 肝臓)	70
放射性物質	放射性セシウム	農畜水産物等	10
合計			360

【注釈（用語解説）】

注1 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を無償で採取します。

注2 指定成分

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から、特別の注意を必要とする成分として、厚生労働大臣が薬事及び食品衛生の専門家の意見を聴いて指定するものを言います。

注3 健康食品

医薬品成分を含まない健康の保持増進に寄与するとされる食品全般を指します。サプリメントと呼ばれるビタミンやミネラルなどの栄養成分を補給するための錠剤やカプセルも健康食品に分類されます。

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 HACCP の制度化

食品衛生法の改正により原則すべての食品事業者等が HACCP に沿った衛生管理を行うことが必要となります。具体的に事業者に求められるのは、原材料の受入時や器具の洗浄・消毒といった一般衛生管理のポイントや、食品の危害を低減するために必要な加熱や冷却等のメニューごとに注意すべき重要管理のポイントをあらかじめ衛生管理計画として明確にし、これを実施し、記録を作成・保存することです。

注6 ノロウイルス

小型の球形の構造を持ったウイルスで、冬期に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。以前は生カキを食べることで感染することが多いとされてきましたが、近年は、人の手を介して二次汚染された食品による食中毒や、人から人へ直接感染する例も多く見られます。なお、ノロウイルスによる食中毒は、食品を中心部まで十分加熱することにより予防できます。

注7 腸管出血性大腸菌

O-157 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、致死的な症状を引き起こす場合もあります。

注8 カンピロバクター属菌

家畜、特に鶏の腸内に多く常在している細菌で、最近では食中毒の病因物質の中でも、ノロウイルスと並んで、発生件数が多いもののひとつです。食肉（特に鶏肉）を生又は加熱不十分の状態食べたことが原因と疑われる事例が多く報告されています。

注9 ボツリヌス菌

細菌による食中毒のうち最も症状が重く、死亡率が高い病因物質です。海水や淡水などの泥砂やそこに生息する魚介類などに広く分布し、空気がない状態（嫌気状態）で毒素を産生します。いずしなどの保存発酵食品での発生が多く、低温で管理されなかった真空パック食品やびん詰・缶詰食品なども原因食品になることがあります。

注10 特定部位

牛伝達性海綿状脳症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。

注11 検査実施対象地域に指定されている 17 都県

国の原子力災害対策本部が示す「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づき、食品の放射性物質検査を計画的に実施することとされた 17 都県（青森県、岩手県、秋田県、宮城県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、埼玉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県、静岡県）を言います。

注12 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 13 アニサキス

アニサキスは、イルカやクジラ、アザラシなど、海洋に生息するほ乳類に寄生する寄生虫で、成虫から産出された卵は海水中で幼虫となって海産魚やイカなどに寄生し、これをヒトが生で食べることによりアニサキス症（アニサキス食中毒）を発症することがあります。

なお、アニサキスは、60℃ 1 分間以上の十分な加熱や-20℃以下 24 時間以上の冷凍処理をすれば感染性を失います。

注 14 GP センター

Grading and Packaging Center の略で、鶏卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設のことを言います。