

令和7年度旭川市食品衛生監視指導計画 に基づく監視指導等の実施結果

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」という。）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・調理される食品や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」という。）」を策定し、関係部局等と連携しながら実施しており、この度、令和7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「令和7年度旭川市食品衛生監視指導計画の概要」のとおりです。

次の役割分担により令和7年4月1日から令和8年3月31日までの期間に実施しました。

1 衛生検査課

- 法の対象施設等の監視指導
- 違反食品及び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及び食品衛生に関する情報提供
- 食品等の検査（細菌、理化学、食品添加物及び残留農薬）

2 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 関係部局・関係機関との連携

（1）関係部局との連携

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、経済部、学校教育部、福祉保健部、子育て支援部、市民生活部等の関係部局と連携して対応しました。

（2）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、道内に保健所を持つ自治体（北海道、札幌市、函館

市及び小樽市)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。

(3) 厚生労働省等関係省庁との連携

食品等事業者から食品の自主回収の届出があった際に、速やかに厚生労働省及び消費者庁宛てに報告し、当該食品の喫食の防止及び健康被害の発生の予防に努めました。

(4) 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。

また、食肉の安全性確保のため、家畜保健衛生推進会議等の場において、北海道の農林水産担当部局と家畜伝染病の発生状況等について情報の共有を図りました。

(5) 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。

(6) 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と意見交換を行いました。

2 監視指導の実施

(1) 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に示すとおりで、計画に対する実施率は、123.6%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(234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(144件実施)。

(2) 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に示すとおりで、合計87,728頭実施しました。

イ と畜場における外部検証(注1)実施結果

と畜場の衛生管理状況について外部検証を行いました。現場検査及び記録検査の実施

状況は別表3（1）に示すとおりで、特定部位（注2）の分別管理を含む現場検査については、全てのと畜場の開場日に実施しました。

微生物試験は、別表3（2）に示すとおり実施しました。いずれも計画どおりに実施し、試験結果に基づき、衛生管理について指導・助言を行いました。

（3）食品等の収去検査（注3）実施状況

市内で生産・製造・加工される食品や流通食品が、法令で定める規格基準等に適合していることを確認するため、細菌や食品添加物、残留農薬、動物用医薬品等の検査を実施しました（延べ300検体実施）。

検査の実績や結果は別表4に示すとおりで、計画に対する実施率は107.1%でした。

（4）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、内部点検を実施し、その結果はおおむね良好でした。

なお、改善が必要な部分は見直しを図りました。

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4）に参加し、その結果はおおむね良好でした。

なお、改善が必要な部分は見直しを図りました。

（5）違反発見時の対応状況

ア 立入検査により発見した場合

立入検査により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、監視指導票等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

令和7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、健康被害の有無等を考慮し、必要に応じ、違反者の氏名等を公表しており、令和7年度は、1件の食中毒事案について、ホームページで公表しました。

3 食中毒等健康被害発生時の対応

（1）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、令和7年度は1件の食中毒が発生し、原因施設に対して、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。

また、この原因施設に対して、営業停止の不利益処分を行いました。

(2) 平常時

食中毒の発生を防止するため、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 食品等事業者が実施する HACCP（注5）管理の支援

(1) 食品等事業者が実施する HACCP 管理の支援

法改正により、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（注6）されたこと、及び食品の安全確保には、HACCP による衛生管理が有効であることから、随時 HACCP 実施に係る技術的支援を行いました。

また、関係団体と連携して次のとおり講習会を開催する等し、食品等事業者が実施する HACCP 管理の支援を行いました。

ア 食品衛生指導員養成講習会・研修会への講師派遣	2回
イ と畜場の自主管理実施記録の確認の実施	12回
ウ 食肉衛生講習会の開催（と畜場関係者対象）	1回

(2) 優良店舗等の表彰

食品衛生意識の向上を目的として、模範的な食品関係営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、被表彰者及び施設から知事表彰の推薦を行いました。

- ア 保健所長表彰（3人、2施設）
- イ 北海道知事表彰の推薦
食品衛生功労者（1人）
食品衛生優良店舗（1施設）

5 営業の届出対象施設の把握状況

法改正により、新たに営業届出制度が創設され、「許可営業」及び「届出対象外営業」に該当しない営業を営む食品等事業者は、営業の形態にかかわらず営業の届出が必要となったこと、及び令和3年5月31日をもって北海道条例が廃止されたことに伴い、北海道条例に基づく登録を要する営業を行っていた事業者も改めて営業の届出が必要となったことから、各種監視時等に営業届出制度の周知及び事業者の把握に努めるとともに、必要に応じて監視指導を行いました（211件実施）。

6 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

(ア) 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、計画の見直しを行い、市民からの意見を適切に聴取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。

(イ) 市民への情報提供

食肉の検査状況や食品の違反事例等について、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。

(ウ) 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等において、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等について、衛生講習会やホームページ等で情報提供を行いました。

7 食品衛生に関わる関係職員の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

厚生労働省や北海道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。

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等について、講師の派遣を行いました（27回派遣、909人受講）。

8 計画の実施状況の公表

令和6年度計画の実施結果は、令和7年6月末までにホームページで公表しました。

別表1 施設^{※1}区分別の立入検査実施状況

区分		立入検査頻度	対象施設	予定回数	実施回数	違反回数 ※2
重点監視指導対象施設	A	年1回以上	流通範囲、提供食数などから、積極的な立入検査を必要とする施設 (魚介類競り売り業(市場)等)	70	108	0
	B	5年に1回以上	集団給食施設	70	65	0
その他		必要に応じて	区分A及びBに該当しない施設	—	1,361	1 ^{※3}

※1 許可等施設数：6,505件(令和8年3月31日現在の件数)

※2 不利益処分又は書面による行政指導を行ったもの

※3 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

	と畜検査頭数	とさつ禁止頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	19,750	0	233	12,292
(1年以上)	19,627	0	230	12,214
(1年未満)	123	0	3	78
馬	12	0	0	4
豚	66,652	0	180	24,313
めん羊	1,306	0	1	261
山羊	8	0	1	1
合計	87,728	0	415	36,871

別表3 と畜場における外部検証実施結果

(1) 現場検査及び記録検査

検査項目		予定回数	実施回数
現場検査	作業前検査	12回	15回
	作業中検査	242回	242回
記録検査		12回	12回

(2) 微生物試験

検体の種類	検査内容	計画検体数・頻度	実施検体数・頻度
枝肉（牛・豚）	一般細菌数及び腸内細菌科菌群数	120検体	120検体
処理施設 設備・器具	一般細菌数及び腸内細菌科菌群数	4回	4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	10	15	0
		上記以外	40	42	0
理化学	比重、酸度、乳脂肪分、無脂乳固形分等	乳・乳製品	10	15	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	90	84	0
残留農薬	有機リン系、ピレスロイド系等	米、野菜等	30	24	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）	100	120	0
合計			280	300	0

※ 不利益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

発生年月	患者数	病因物質	原因施設	備考
R07.08	144	腸炎ビブリオ	飲食店	

【注釈】

注1 外部検証

と畜場の設置者等が実施している HACCP に基づく衛生管理が適切に実施されているかについて、と畜検査員が現場の作業状況及び記録の検査並びに微生物試験を実施し、確認することをいいます。本市では、国の通知を参考に外部検証を実施し、確認した結果、不適切な衛生管理が認められた場合は、改善を指導します。

注2 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。

牛では全月齢のへんとう及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が30か月を超える牛の頭部（舌、頬肉、皮、及びへんとうを除く。）と脊髄が指定されています。

注3 収去検査

市内で生産・製造・加工される食品や流通する食品について、法令で定める規格基準等に適合していること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4 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、本市における検査精度の管理状況を客観的に評価できます。

注5 HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字を取ったもので、「ハサップ」と読みます。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。1960年代NASA（アメリカ航空宇宙局）で宇宙食の安全性を確保するために考案されたのが始まりで

す。

注6 HACCPに沿った衛生管理の制度化

改正法により、原則全ての食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を行うことが必要となりました。

なお、事業者に求められていることは、次のとおりです。

- ① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること。
- ② 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。