

平成29年度

「函館市食品衛生監視指導計画」

実施結果

市立函館保健所

目 次

	(ページ)
1 はじめに	1
2 「平成29年度函館市食品衛生監視指導計画」実施結果	1
(1) 食品等事業者に対する監視指導	1
ア 施設の立入検査	1
イ 食品の収去検査	2
(2) 食品等事業者による自主衛生管理の推進	3
ア 食品衛生に関する講習会の開催	3
イ ノロウイルス食中毒予防対策	3
ウ 腸管出血性大腸菌食中毒対策	3
エ サルモネラ食中毒予防対策	3
オ カンピロバクター食中毒予防対策	3
(3) 市民に対する食品衛生普及啓発事業等	3
ア 食品衛生に関する講習会の開催	3
イ 食中毒警報の発令	4
ウ 食品衛生月間の実施	4
3 食中毒の発生状況（平成29年度）	4
<用語解説>	5

※ 文章中に※印が付いている語句は、用語解説（5ページ）に記載しているものです。

1 はじめに

「平成29年度函館市食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法第24条の規定に基づき、重点的、効率的かつ効果的な食品衛生に関する監視指導が実施できるように、「食品の生産から消費までの安全・安心な食環境づくり」を基本方針として策定しております。

なお、本計画の範囲は函館市内、実施期間は平成29年4月1日から平成30年3月31日となっております。

2 「平成29年度函館市食品衛生監視指導計画」実施結果

(1) 食品等事業者^{*1}に対する監視指導

食品等事業者に対する監視指導については、全国の食中毒、違反食品の発生状況や、本市における食品の生産、製造流通状況等を踏まえ、効率的かつ効果的な実施計画を定め、これに基づき監視指導を実施しました。

ア 施設の立入検査

施設の立入検査については、食品等事業者が取り扱う食品の広域性、規模および全国的な食中毒発生状況等を考慮し選定した「重要監視指導対象施設^{*2}」と重要監視指導対象施設以外の「その他の施設^{*2}」の区分ごとに定めた予定^{*2}に基づき実施しました。

生活衛生課による立入検査回数は、表1のとおりです。

食肉検査所は、と畜場への立入検査を2回実施しました。

表1 生活衛生課による立入検査回数

	施設の区分	予定回数	実施回数
重要監視指導対象施設	食品衛生法に基づく営業許可施設	2,064	1,903
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	396	357
	集団給食施設	92	81
	小計	2,552	2,341
その他の施設	食品衛生法に基づく営業許可施設	2,022	1,986
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	450	559
	集団給食施設	5	2
	許可不要施設	—	39
	小計	2,477	2,547
合計	食品衛生法に基づく営業許可施設	4,086	3,889
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	846	916
	集団給食施設	97	83
	許可不要施設	—	39
	合計	5,029	4,927

イ 食品の収去^{※3}検査

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期や、食品が短期間に集中する年末には、監視指導の集中期間として下記のとおり食品の収去検査を実施しました。

平成29年度の夏期食品の一斉取締りにおける食品の収去検査予定数および収去検査実施検体数は表2のとおりで、12検体で食品表示法第5条違反（表示違反）、1検体で食品表示法第11条第2項違反（成分規格違反）が判明し、改善を指導しました。

年末食品の一斉取締りにおける食品の収去検査予定数および収去検査実施検体数は表3のとおりで、11検体で食品表示法第5条違反（表示違反）が判明し、改善を指導しました。

また、平成18年5月29日施行のポジティブリスト制度^{※4}による、生鮮野菜・果実等47検体（夏期・年末食品の一斉取締り期間中実施分を含む）の残留農薬検査、添加物検査を実施した結果、基準違反はありませんでした。

食品中の放射性物質に係る基準値が設定され、平成24年4月1日から施行されていることに伴い、市内に流通する食品30検体（夏期・年末食品の一斉取締り期間中実施分を含む）の放射性物質検査を実施した結果、基準違反はありませんでした。

表2 夏期食品の一斉取締りにおける収去検査実施結果等

対象食品	検体数		検査項目数										
			細菌検査		添加物検査		残留農薬		放射性物質		その他の検査		
	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	
食肉・食肉製品	8	8	24	24	24	24			随時 実施				
乳・乳製品	11	12	30	32		1					26	27	
鶏卵	2	2	6	6									
魚介類・魚介類加工品	34	23	127	82	40	37					42	24	
野菜・果実	随時実施	24				23	随時実施	1,992			2		
その他	45	52	154	172	34	50					12	17	
計	100	121	341	316	98	135		1,992		2	80	68	

表3 年末食品の一斉取締りにおける収去検査実施結果等

対象食品	検体数		検査項目数										
			細菌検査		添加物検査		残留農薬		放射性物質		その他の検査		
	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	
食肉・食肉製品	8	8	24	24	24	24			随時 実施				
乳・乳製品	8	8	24	24		1					22	21	
鶏卵													
魚介類・魚介類加工品	32	31	118	108	38	53					38	37	
野菜・果実	随時実施	28				24	随時実施	1,521			18		
その他	47	48	170	163	29	38					4	7	
計	95	123	336	319	91	140		1,521		18	64	65	

(2) 食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品等事業者による自主衛生管理の推進を働きかけるために、食品等事業者の責務の周知や、HACCPの導入の支援のほか食品衛生に関する講習会を以下のとおり開催しました。

また、食品等事業者による自主的な予防対策の促進を図るため、以下の項目について重点的に取り組みました。

ア 食品衛生に関する講習会の開催

食品等事業者を対象とした食品衛生に関する講習会を実施しました。

なお、実施回数は35回、参加人数は1,698名（うち食品衛生協会の主催は6回、205名）でした。

イ ノロウイルス^{※5}食中毒予防対策

施設立入検査や講習会時に、生食用カキの衛生的な取扱い、加熱加工用カキの加熱調理の徹底、二次汚染防止、営業者による従事者の健康状態の確認など、ノロウイルスによる食中毒予防について指導・啓発を行いました。

ウ 腸管出血性大腸菌^{※6}食中毒予防対策

施設立入検査や講習会時に、原料の適切な取扱い、二次汚染防止、営業者による従事者の健康状態の確認など、腸管出血性大腸菌による食中毒予防について指導・啓発を行いました。

また、飲食店へは食肉等の十分な加熱調理の徹底などをあわせて指導しました。

エ サルモネラ^{※7}食中毒予防対策

施設立入検査や講習会時に、製造、調理時における鶏卵の衛生的な取扱い、二次汚染防止、営業者による従事者の健康状態の確認など、サルモネラによる食中毒予防について指導・啓発を行いました。

オ カンピロバクター^{※8}食中毒予防対策

施設立入検査や講習会時に、加熱調理用食肉の衛生的な取扱いおよび加熱調理、二次汚染防止の徹底など、カンピロバクターによる食中毒予防について指導・啓発を行いました。

(3) 市民に対する食品衛生普及啓発事業等

食品等による健康被害の発生や拡大を防止するため、市立函館保健所ホームページによる食品衛生に関する情報の提供のほか、以下の事業を実施しました。

ア 食品衛生に関する講習会の開催

市民を対象とした食品衛生に関する講習会を実施しました。

なお、実施回数は14回、参加人数は536名でした。

イ 食中毒警報の発令

原則として、7月1日から8月31日の期間に最高気温28℃以上が予想される場合など、食中毒が発生しやすい日には食中毒警報を発令し、市民に対してはラジオや新聞等により、ホテル・旅館、スーパー、給食施設等の食品等事業者および関係団体に対してはFAX等により、注意喚起を行いました。

なお、平成29年度の食中毒警報の発令状況は表4のとおりです。

表4 平成29年度食中毒警報発令状況

回数	発令開始日時	発令終了日時	期間
第1回	7月7日 11:00	7月10日 11:00	72時間
第2回	7月10日 11:00	7月12日 11:00	48時間
第3回	7月12日 11:00	7月14日 9:00	48時間
第4回	7月14日 11:00	7月18日 11:00	96時間
第5回	7月20日 11:00	7月24日 11:00	96時間
第6回	7月24日 11:00	7月26日 11:00	48時間
第7回	7月26日 11:00	7月28日 11:00	48時間
第8回	8月23日 11:00	8月25日 11:00	48時間

ウ 食品衛生月間の実施

厚生労働省では、食品衛生管理の徹底や食品衛生思想の普及・啓発を促進するため、8月を食品衛生月間に設定し、各種取り組みを行っています。

本市においても、函館食品衛生協会との共催による食中毒予防キャンペーン「ぐるり道南食品衛生」を8月4日に実施し、チラシの配布等により食中毒予防のPRを行うなど、市民等に対する食品衛生思想の普及・啓発を行いました。

3 食中毒の発生状況（平成29年度）

平成29年度は食中毒の発生はありませんでした。

<用語解説>

※1 食品等事業者

食品，添加物を採取，製造，輸入，加工，調理，貯蔵，運搬，販売し，器具，容器包装を製造，輸入，販売することを営む人もしくは法人，または，学校，病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の者に食品を供与する人もしくは法人をいう。

※2 重要監視指導対象施設，その他の施設の対象施設および各区分の立入検査予定回数

区 分	対 象 施 設	立入検査予定回数
重要監視指導対象施設	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP[※]承認施設 ・ 過去3年間に行政処分を受けた施設 ・ 食中毒発生の頻度が高く，広域に流通している食品を製造・加工している施設 	3回以上／年
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旅館・ホテル（宿泊定員300人以上） ・ 大規模調理施設[※]に該当する仕出し，弁当を提供する施設 ・ 百貨店，大型スーパーマーケット ・ 過去5年間に行政処分を受けた施設（過去3年間に行政処分を受けた施設を除く） ・ 北海道HACCP自主衛生管理認証制度[※]において7，8段階の評価を受けた施設 ・ その他取扱い食品，製造規模，広域性を考慮し，必要と認めた施設 	2回以上／年
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 病院，学校，社会福祉施設の集団給食施設 ・ 旅館・ホテル（宿泊定員50人～299人） ・ 中型スーパーマーケット ・ 仕出し・弁当を提供する施設（大規模調理施設に該当するものを除く） ・ HACCPに基づく衛生管理導入評価事業[※]においてA段階の評価を受けた施設 ・ と畜場 ・ その他取扱い食品，製造規模，広域性を考慮し，必要と認めた施設 	1回以上／年
その他の施設	<ul style="list-style-type: none"> ・ 重要監視指導対象施設以外の施設 	必要に応じ実施

※ HACCP（ハサップ，ハセップ）：

Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点）の略称。アメリカ航空宇宙局（NASA）が宇宙食の安全確保を図るために開発した「食品の衛生管理」システムで，製造工程ごとに健康に害をおよぼす可能性（危害；リスク）をチェックし，対策を立て，特に重要な工程について集中的な衛生管理を行う手法。

国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され，各国にその採用を推奨しており，食品衛生管理の国際標準となりつつある。

※ 大規模調理施設：

同一メニューを1回300食以上または1日750食以上調理する施設をいう。

※ 北海道HACCP自主衛生管理認証制度：

道産食品の信頼性と付加価値の一層の向上を図るため，食品の製造・加工施設および食品を調理・加工し販売している施設（いわゆるバックヤード部門を有する施設）を対象としてHACCPに基づく自主衛生管理の取り組み状況について，北海道に登録された登録評価機関の認証を受ける制度。

※ HACCPに基づく衛生管理導入評価事業：

道産食品の信頼性と付加価値の向上を図るため，食品の製造・加工施設および食品を調理・加工し販売している施設（いわゆるバックヤード部門を有する施設）を対象としてHACCPに基づく自主衛生管理の取り組み状況を段階的に評価する事業。

※3 収去

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が、試験検査をするために、食品等事業者から必要な限度で食品、添加物等は無償で受領すること。なお、食品衛生監視員は、収去する際には、収去証を交付することになっている。

※4 ポジティブリスト制度

残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上残留する食品の販売等を原則禁止する制度のことをいう。同制度下では、従来規制することができなかった残留基準が設定されていない農薬等が残留する食品に対する規制が可能となる。

※5 ノロウイルス

急性胃腸炎の原因ウイルスのひとつ。我が国では冬期に感染例が多発する傾向にある。食中毒の原因としては、生カキ等の二枚貝を原因食品とするもの、不顕性感染（感染していても症状がないこと）の従事者による二次汚染によるものが多い。

※6 腸管出血性大腸菌

大腸菌のうち、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）等を引き起こす種類のものを腸管出血性大腸菌という。牛などの家畜の腸管内にも存在するため、と畜や加工の際に汚染された食肉等で感染が拡がることが多い。

※7 サルモネラ

細菌性食中毒の原因菌のひとつで、ほ乳類、鳥類、は虫類などに広く分布しており、鶏、豚、牛等の家畜の腸管内からも検出される。

2500種を超える血清型に分類されるが、近年は、鶏卵を使用した食品を原因食品とするサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が多く報告されている。

※8 カンピロバクター

細菌性食中毒の原因菌のひとつで、鶏、牛等の家畜をはじめ、ペット、野生動物などあらゆる動物に広く分布しており、その中でも鶏の保菌率が高い。17菌種6亜種3生物型（2005年現在）に分類されており、そのうちカンピロバクター・ジェジュニはヒトの下痢症から分離される菌種の95～99%を占めている。またギラン・バレー症候群の原因となることがある。