

令和4年度  
(2022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 「令和4年度（2022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 カンピロバクター食中毒予防対策	3
エ アニサキス食中毒予防対策	3
オ 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策	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（令和4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

「令和4年度（2022年度）函館市食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法第24条および食品に関する監視指導の実施に関する指針に基づき、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、「食品等に起因する衛生上の危害を未然に防止し、食品の安全性を確保する」ことを目的として策定しております。

なお、本計画の範囲は函館市内、実施期間は令和4年（2022年）4月1日から令和5年（2023年）3月31日となっております。

## 2 「令和4年度（2022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<sup>※1</sup>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

施設への立入検査は、重要監視指導対象施設とその他の施設に区分し実施しました。

重要監視指導対象施設は、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て2区分（Ⅰ、Ⅱ）に分類し、それぞれ立入検査予定回数を設定し実施しました。生活衛生課における立入検査は表1のとおり、食肉検査所におけると畜場の立入検査は、2回実施しました。その他の施設へは随時必要に応じ実施しました。

表1 生活衛生課による立入検査回数

区分	対象施設	施設件数 (計画策定時)	立入検査 予定回数	実施回数
Ⅰ	<ul style="list-style-type: none"><li>・輸出により広域の流通が考えられる製品を製造している施設</li><li>・高度な衛生管理が必要な食品の製造施設</li><li>・と畜場</li><li>・過去5年間に行政処分を受けた施設</li></ul>	14	2回以上 ／年	76
Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"><li>・宿泊施設（宿泊定員300人以上または修学旅行に利用される施設）</li><li>・大型スーパーマーケット（売り場面積が概ね1,000m<sup>2</sup>以上）</li><li>・大規模食品製造施設（従業員数が概ね50名以上）</li></ul>	1,041	1回以上 ／年	689

	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食施設（学校および病院）</li> <li>給食施設に食品を提供している施設</li> <li>その他取扱い食品，製造規模および広域性を考慮し，必要と認めた施設</li> </ul>			
その他の施設	・重要監視施設以外の施設	6,135	随時	796

#### イ 食品の収去<sup>※2</sup>検査

微生物，添加物等の収去検査は，夏期・年末食品の一斉取締り期間内に集中的に実施するほか，野菜，果実の残留農薬検査（添加物として使われるものを含む）および市内流通食品の放射性物質検査を通年で随時実施いたしました。実施数は表2のとおりです。食品衛生法の違反は0件，食品表示法の違反は8件ありました。

表2 収去検査数

対象食品	検体数		微生物検査		理化学検査							
	予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数	食品添加物等		残留農薬		放射性物質	
							予定数	実施数	予定数	実施数	予定数	実施数
生鮮魚	4	3	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	64	61	32	31	32	30	32	30	-	-	-	-
魚肉ねり製品	4	4	2	2	2	2	2	2	-	-	-	-
食肉製品	-	16	-	8	-	8	-	8	-	-	-	-
鶏卵	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-
乳	16	12	8	6	8	6	8	6	-	-	-	-
乳製品	8	10	5	5	4	5	4	5	-	-	-	-
アイス	8	8	4	4	4	4	4	4	-	-	-	-
氷菓	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
洋生菓子	16	18	16	18	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当・そうざい	8	24	8	12	-	12	-	12	-	-	-	-
レトルト	4	4	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	8	12	8	8	-	4	-	-	-	4	-	-
めん類	2	4	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-
生鮮野菜	30	24	-	-	30	24	-	-	24	18	6	6
果実	12	12	-	-	12	12	12	12	-	-	-	-
冷凍野菜	12	8	-	-	12	8	-	-	12	8	-	-
計	199	223	95	108	104	115	62	79	36	30	6	6

※微生物検査：一般細菌，大腸菌群，黄色ブドウ球菌，サルモネラ等  
※理化学検査：食品添加物等（保存料，発色剤，防カビ剤，pH，塩分，乳脂肪分等）  
残留農薬（約120種類の農薬有効成分）  
放射性物質（放射性セシウム）

(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，食品衛生講習会を以下のとおり開催し，食品等事業者の責務の周知や，HACCPに沿った衛生管理の普及啓発を行いました。

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13回，参加人数は346名でした。

イ ノロウイルス<sup>※3</sup>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 カンピロバクター<sup>※4</sup>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。

エ アニサキス<sup>※5</sup>食中毒予防対策

施設立入検査や講習会時に，新鮮な原材料の迅速処理，十分な目視確認など，アニサキスによる食中毒予防について指導・啓発を行いました。

オ 腸管出血性大腸菌<sup>※6</sup>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。

(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5回，参加人数は107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、市民および市内食品等事業者および関係団体に函館市ANS INメール等で注意喚起を行いました。

なお、令和4年度の食中毒警報は延べ11回で、延べ日数は42日でした。

#### 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、例年は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」を実施しています。令和4年度は新型コロナウイルス感染症の影響で中止になりましたが、ラジオ、広報誌やホームページ等により、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（令和4年度）

本市における令和4年度の食中毒の発生件数は2件、患者数は25名で、その内容は表3のとおりです。

表3 令和4年度食中毒事件概要

発生年月日	患者数	死者数	摂食者数	原因施設	原因食品	原因物質
令和4年6月13日	2	0	2	飲食店	刺身	アニサキス
令和5年3月24日	23	0	28	飲食店	調理食品	ノロウイルス

## <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 収去

食品衛生法および食品表示法に基づき、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や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。

### ※3 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。

### ※4 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は高い。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・バレー症候群を引き起こすことがある。

### ※5 アニサキス

アニサキスは長さ2～3センチ、幅0.5～1ミリ程度の糸状で、サバやイカ、イワシなどに寄生する。魚が活着している間は内臓の表面にうずまき状になって寄生しているが、魚が弱ったり、死後に鮮度が落ちたりすると筋肉へと移動する。食事をとおして人の体内に入ると、激しい腹痛を引き起こす。-20℃で24時間以上の冷凍または70℃以上の加熱で死滅する。

### ※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こと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広がることが多い。