

平成27年度北海道食品衛生監視指導計画に基づく監視指導等実施結果の概要

計画の策定と実施結果の公表

食品衛生に関する監視指導等については、食品衛生法に基づき、都道府県等が毎年度、「食品衛生監視指導計画」を定めて行うこととされています。
今般、平成27年度の実施結果を取りまとめましたので公表します。

計画の範囲

この計画は、食品衛生法、食品表示法、と畜法及び食鳥検査法に基づき道が行う監視指導、食品等の検査などについて定めたものです。
1 対象の区域：札幌市、旭川市、函館市及び小樽市が所管する区域を除く北海道内です。
2 実施期間：平成27年4月1日から平成28年3月31日までの1年間です。

監視指導等の実施状況

重点的な取り組み事項

- 大規模食中毒等発生防止対策
道内の学校給食施設における大規模食中毒の発生を踏まえ、学校給食施設に対する立入検査を重点的に行い(延べ555件)、文書により必要な改善を指導しました。
また、特に注意すべき腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター属菌などによる食中毒の発生防止に関するリーフレットを配布(60,413枚)したほか、食品の腸管出血性大腸菌の検査(1,061検体)を実施しました。
- 自主衛生管理の推進
① HACCPの導入推進
HACCPの考え方に基づく衛生管理は食品の安全性確保に有効であり、国内における将来的な義務化が検討されていることから、食品等事業者に対しその導入を積極的に働きかけたほか(延べ11,489施設)、HACCPに関する講習会を開催しました。(554回(講師派遣含む。))
また、道産食品の信頼性と付加価値の向上を図ることを目的に、道が独自に実施している「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」及び「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の普及に努めました。(評価施設数：354施設、認証施設数：114施設、平成28年3月31日現在)
② 自主衛生管理に係る食品等事業者等からの相談等への対応
施設の衛生管理や改修などに関する相談等(1,795件)に対し、必要な助言及び指導を行いました。
③ 適正な記録の作成・保存及び自主検査の推進
自主衛生管理の推進を図るため、夏期及び年末の一斉監視において、広域的に食品を流通させる食品等事業者(延べ247施設)に対し、食品製造販売等に係る記録の作成・保存などについて指導を行いました。
また、自主検査の実施は、違反食品の流通、販売を防ぐ上で極めて有効であることから、広域的に食品を流通させる食品等事業者(延べ389施設)を中心に、定期的な自主検査の実施及び実施記録の保存について指導を行いました。
④ 異物等の混入防止
食品への異物等の混入防止を図るため、食品等事業者に立入検査を行い(延べ428件)、必要な助言及び指導を行いました。
- 表示の適正化
適正な食品表示の徹底を図るため、食品関係施設(延べ36,270施設)に対する立入検査と収去した食品(1,616施設)の表示の検査を実施し、必要な指導を行うとともに、表示に係る相談等(595施設)に対応しました。
- 食品中の放射性物質の検査等
道内に流通する食品(186検体)の放射性物質検査を行い、基準値を超える食品が流通していないことを確認しました。

立入検査及び食品等の検査

1 立入検査
道立保健所において、食品衛生法等に基づく営業許可施設などに対して、次の区分により立入検査を行いました。

区分	対象施設数 ※1	立入予定回数(回/年)	立入検査計画数 ※2	立入検査延べ件数
重要管理施設	1,187	2~4	2,240	2,084
重点監視施設	2,284	2	4,454	3,556
一般監視施設	71,577	1	56,766	56,581
合計	75,048		63,460	62,221

※1 平成28年3月末現在の施設総数
※2 一般監視施設のうち、自動車営業、自動販売機、行商は許可更新対象施設を、飲食店のスナック等は2~3年に1回の立入検査として計画

2 食品等の検査
道内で生産・製造・加工、流通する食品について食品衛生法に基づく規格基準などの検査を行いました。

食品群	予定検体数	検査検体数	主な検査内容
食肉・食肉製品等	921	970	細菌、食品添加物、残留動物用医薬品
乳・乳製品	456	439	細菌、残留動物用医薬品
水産食品等	679	650	細菌、食品添加物、貝毒
農産物等	921	867	細菌、食品添加物、残留農薬
その他の食品	1,159	1,044	細菌、食品添加物
合計	4,136	3,970	
輸入食品 ※再掲	71	87	残留農薬、残留動物用医薬品

食肉検査

安全な食肉・食鳥肉の流通を図るため、と畜検査及び食鳥検査を行うとともに、施設の衛生管理などの監視指導を行いました。

1 と畜・食鳥検査の実施

区分	と畜検査(頭)			食鳥検査(羽)	
	牛	豚	その他	鶏	その他
検査頭数	202,264	1,009,214	2,718	38,715,710	39

2 衛生管理に係る立入検査

区分	対象施設数 ※	立入予定回数(回/年)	立入検査計画数	立入実施件数
と畜場	12	12	144	155
大規模食鳥処理場	8	12	96	96
小規模食鳥処理場	19	1	19	17
合計	39		259	268

※平成28年3月末現在

3 HACCPの導入推進

① 導入状況立入点検

区分	立入実施件数
と畜場	155
大規模食鳥処理場	96

② 枝肉の細菌検査

種類	計画検体数	実施検体数
牛枝肉	160	608
豚枝肉	250	646

4 伝達性海绵状脳症検査

と畜場に搬入された48ヶ月超の牛についてBSE検査及び12ヶ月以上のめん羊・山羊についてTSE検査を実施し、結果は全て陰性でした。

違反・不適事項に対する措置・指導

保健所において、立入検査や食品等の検査などにより違反・不適事項を発見し、次のとおり措置を講じました。

区分	違反等件数 ※1	違反等の内容				措置		その他 ※3
		不衛生食品等	規格基準	表示	その他 ※2	営業停止	回収命令等	
重要管理施設	120	-	2	5	117	-	-	129
重点監視施設	412	-	1	13	415	-	1	425
一般監視施設	4,546	8	4	190	4,387	6	-	4,576
合計	5,078	8	7	208	4,919	6	1	5,130

※1 1違反等件数につき複数の内容・措置あり

※2 施設基準など

※3 文書、口頭による指導

リスクコミュニケーションの推進

道民への正しい食品衛生知識の普及啓発及び食中毒発生防止のため、次の事業を行いました。

1 道民との意見交換会の実施
道内2カ所で、食の安全に関する知識と理解を深めることを目的に、小学生及び保護者を対象に親子教室を開催しました。

2 ホームページ等による情報提供
食中毒、違反食品の発生情報やBSE検査の結果、食品の放射性物質検査の結果についてホームページ等により情報提供を行いました。
また、ノロウイルスによる食中毒を予防するための手洗いの徹底に係る啓発用リーフレットやアレルギー物質を含む食品の情報提供を促すリーフレットを配付しました。

「平成 27 年度北海道食品衛生監視指導計画」
に基づく監視指導等実施結果目次

I 計画の範囲

- 1 対象区域
- 2 実施期間

II 監視指導等の実施状況

- 1 食品関係施設の立入検査
- 2 食品等の検査
- 3 食肉検査
 - (1) と畜検査・食鳥検査
 - (2) と畜場等の衛生管理に係る立入検査
 - (3) HACCP の導入推進
 - (4) 伝達性海綿状脳症検査
- 4 違反・不適事項に対する措置・指導
- 5 食中毒調査
- 6 食品等事業者による自主衛生管理の推進
- 7 道民への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

「平成27年度北海道食品衛生監視指導計画」 に基づく監視指導等実施結果

道では、平成27年3月に策定した「平成27年度北海道食品衛生監視指導計画」に基づき食品関係施設に対する監視指導や食品等の検査などを行ってきました。
この度、平成27年度の監視指導等の実施結果がまとまりましたので、公表します。

I 計画の範囲

この計画は、食品衛生法、食品表示法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という。）に基づき、道立保健所及び食肉衛生検査所等（以下「保健所等」という。）が行う監視指導及び食品等の検査などについて定めたものです。

1 対象区域

北海道内（札幌市、旭川市、函館市及び小樽市が所管する区域を除く。）です。

2 実施期間

平成27年4月1日から平成28年3月31日までの1年間です。

II 監視指導等の実施状況

道では、監視指導等を実施するにあたり、食中毒や違反食品の発生状況などを勘案し、「重点的な取組み事項」を定め、次のとおり食品関係施設の立入検査や食品等の検査を行いました。

【重点的な取組み事項の実施結果の概要】

i 大規模食中毒等発生防止対策

道内の学校給食施設における大規模食中毒の発生を踏まえ、学校給食施設に対する立入検査を重点的に行い（延べ555件）、文書により必要な改善を指導しました。

また、特に注意すべき腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター属菌などによる食中毒の発生を防止するため、食品の衛生的な取扱いに関するリーフレットを配布（60,413枚）したほか、特に食品の衛生的な取扱いが求められる夏期や流通量の増加する年末の期間において、食品の腸管出血性大腸菌の検査（1,061検体）を行いました。

ii 自主衛生管理の推進

① HACCPの導入推進

HACCPの考えた方に基づく衛生管理は食品の安全性確保に有効であり、国内における将来的な義務化が検討されていること等から、食品等事業者に対しその導入を積極的に働きかけたほか（延べ11,489施設）、HACCPに関する講習会を開催しました。（554回（講師派遣含む。））

また、道産食品の信頼性と付加価値の向上を図ることを目的に、道が独自に実施している「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」及び「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の普及に努めました。（評価施設数：354施設、認証施設数：114施設）

② 自主衛生管理に係る食品等事業者等からの相談等への対応

施設の衛生管理や改修などに関する相談等（1,795件）に対し、自主衛生管理の推進を図る観点から必要な助言及び指導を行いました。

③ 適正な記録の作成・保存及び自主検査の推進

自主衛生管理の推進を図るため、夏期及び年末の一斉監視において、広域的に食品を流通させる食品等事業者（延べ247施設）に対し、食品製造販売等に係る記録の作成・保存などについて指導を行いました。

また、自主検査の実施は、違反食品の流通、販売を防ぐ上で極めて有効であることから、広域的に食品を流通させる食品等事業者（延べ389施設）を中心に、定期的な自主検査の実施及び実施記録の保存について指導を行いました。

④ 異物等の混入防止

食品への異物等の混入防止を図るため、食品等事業者に対し立入検査を行い（延べ428件）、必要な助言及び指導を行いました。

iii 表示の適正化

適正な食品表示の徹底を図るため、食品関係施設（延べ36,270施設）に対する立入検査と収去した食品（1,616施設）の表示の確認を実施し、必要な指導を行うとともに、表示に係る相談等（595施設）に対応しました。

iv 食品中の放射性物質の検査等

道内に流通する食品（186検体）の放射性物質検査を行い、基準値を超える食品が流通していないことを確認しました。

1 食品関係施設の立入検査

食品衛生法に基づく営業許可施設などの対象施設を「重要管理施設」、「重点監視施設」、「一般監視施設」に区分し、それぞれの区分に従い、総計62,221件の立入検査を行いました。(表1)

表1 立入検査実施結果

区 分	対象施設数※ ※1	立入予定回数 (回/年)	立入検査 計画数 ※2	立入検査 延べ件数	達成率 (%)
重要管理施設 (大規模食品製造施設等)	1,187	2~4	2,240	2,084	93
重点監視施設 (重要管理施設以外で重点的に監視すべき施設)	2,284	2	4,454	3,556	79
一般監視施設 (上記以外の施設)	71,577	1	56,766	56,581	99
合 計	75,048		63,460	62,221	98

※1 平成28年3月31日現在の施設総数

※2 一般監視施設のうち自動車営業、自動販売機、行商は許可更新対象施設を、飲食店のスナック等は2~3年に1回の立入検査として計画

2 食品等の検査

道内で採取、製造・加工され又は流通する食品4,136検体について食品衛生法に基づく規格基準などの検査を行いました。(表2)

表2 食品等の検査実施結果

食 品 群	計画 検体 数	検査 検体 数※	達 成 率 (%)	内 訳									
				微 生 物	添 加 物	残 留 農 薬	動 物 用 医 薬 品	貝 毒	重 金 属	ア レ ル ギ ー - 物 質	放 射 性 物 質	そ の 他 理 化 学	輸 入 食 品 (再 掲)
食肉・食肉製品関係	921	970	105	468	108	5	1,060	—	—	3	—	4	9
乳・乳製品関係	456	439	96	808	5	—	33	—	—	—	—	389	—
水産食品関係	679	650	96	1,874	216	4	15	39	6	5	—	2	3
農産物関係	921	867	94	672	160	394	17	—	—	6	184	52	89
その他の食品	1,159	1,044	90	3,354	125	—	4	2	92	16	2	78	0
合 計	4,136	3,970	96	7,176	614	403	1,129	41	98	30	186	525	101
輸入食品(再掲)	71	87	123	—	12	42	12	—	—	—	—	35	

※ 1検体につき複数の検査項目を実施する場合あり

(参考) 検査区分ごとの計画検体数

検査区分	微生物	添加物	残留農薬	動物用医薬品	貝毒	重金属等	アレルギー	放射性物質	その他理化学	輸入食品(再掲)
検体計画数	3,000	880	450	950	40	15	50	200	465	150

3 食肉検査

(1) と畜検査・食鳥検査

と畜場に搬入される獣畜（牛・馬・豚・めん羊・山羊）及び大規模食鳥処理場に搬入される食鳥（鶏・あひる）の検査を行いました。（表3）

表3 と畜検査・食鳥検査頭（羽）数

区 分	と畜検査					食鳥検査	
	牛	馬	豚	めん羊	山羊	鶏	あひる
検査頭（羽）数	202,264	89	1,009,214	2,600	29	38,715,710	39

(2) と畜場等の衛生管理に係る立入検査

と畜場及び食鳥処理場の立入検査を実施し、軽微な違反等については、文書・口頭による指導を行いました。（表4、5）

表4 と畜場の立入検査実施結果

区 分	対象施設数※1	立入予定回数（回/年）	立入検査計画数	立入検査実施件数	達成率（%）	違反・不適事項※2			措置・指導※2	
						と畜場の衛生管理基準関係	とさつ解体時の衛生管理基準関係	その他	と畜場の設置許可取消等	文書・口頭指導
と畜場	12	12	144	155	108	6	6	3	—	7

※1：平成28年3月末現在 ※2：施設数を計上

表5 食鳥処理場の立入検査実施結果

区 分	対象施設数※1	立入予定回数（回/年）	立入検査計画数	立入検査実施件数	達成率（%）	違反・不適事項※2			措置・指導※2	
						食鳥処理場の施設基準関係	食鳥処理場の衛生管理等の基準関係	その他	食鳥処理事業許可取消等	文書・口頭指導
大規模食鳥処理場	8	12	96	96	100	4	7	—	—	7
小規模食鳥処理場	19	1	19	17	89	2	9	—	—	10

※1：平成28年3月末現在 ※2：施設数を計上

(3) HACCPの導入推進

① 導入状況立入点検

と畜場及び食鳥処理場に対し、HACCP確認票を用いてHACCPによる衛生管理の導入状況の確認を行い、HACCPの導入が円滑に進むよう指導助言を行いました。（表6）

表6 HACCP導入状況立入点検実施結果

区 分	対象施設数※1	立入点検実施件数	HACCP導入済施設数※1
と畜場	12	155	6
大規模食鳥処理場	8	96	2

※1：平成28年3月末現在

② 枝肉の細菌検査

と畜場の自主衛生管理が適切に実施されていることを確認するため、と畜処理後の牛・豚枝肉の拭き取りによる微生物検査を実施し、検査結果に基づく衛生指導を行いました。（表7）

表7 枝肉の細菌検査結果（拭き取り）

区 分	計画検体数	実施検体数	達成率（%）	指導件数
牛枝肉	160	608	380	0
豚枝肉	250	646	258	1

(4) 伝達性海綿状脳症検査

と畜場に搬入された48ヶ月超の牛についてBSE検査及び12ヶ月齢以上のめん羊・山羊についてTSE検査を実施し、結果は全て陰性でした。

4 違反・不適事項に対する措置・指導

食品関係施設の立入検査や食品等の検査の結果、5,078件の違反・不適事項を発見し、6件の食中毒事例について営業停止の行政処分を行うとともに、軽微な違反や不適事項については、文書又は口頭による指導を行いました。(表8)

また、これらの違反等のうち、食品等の検査により発見された違反は8件であり、食品の取扱い方法や施設設備の改善など必要な指導・措置を行いました。(表9)

表8 違反・不適事項に対する措置・指導結果

区分	施設数	違反等件数 ※1	違反・不適事項				措置・指導		
			不衛生食品関係	規格基準関係	表示関係	その他 ※2	営業停止命令	回収命令等	その他 ※3
重要管理施設	1,187	120	—	2	5	117	—	—	129
重点監視施設	2,284	412	—	1	13	415	—	1	425
一般監視施設	71,577	4,546	8	4	190	4,387	6	—	4,576
合計	75,048	5,078	8	7	218	4,919	6	—	5,130

※1 1違反等件数につき、複数の違反・不適事項及び措置の場合あり

※2 施設基準、管理運営基準など ※3 文書又は口頭による指導

表9 検査により発見された違反食品の内訳及び措置・指導(再掲)

食品群	検査検体数	違反検体数 ※1	内訳(違反項目)					措置・指導		
			細菌	添加物	残留農薬	残留動物用医薬品	その他 ※2	営業停止命令	回収命令等	その他 ※3
食肉・食肉製品関係	970	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳・乳製品関係	439	5	5	—	—	—	1	—	—	5
水産食品関係	650	1	—	1	—	—	—	—	—	1
農産物関係	867	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の食品	1,044	2	—	—	—	—	2	—	1	2
合計	3,970	8	5	1	—	—	3	—	1	8
輸入食品(再掲)	87	—	—	—	—	—	—	—	—	—

※1 1違反検体につき、複数の違反項目の場合あり

※2 アレルギー、乳成分など ※3 文書又は口頭による指導

5 食中毒調査

保健所では、食中毒患者(疑いを含む)を診察した医師からの届出や住民からの通報を受け、法令等に基づき原因施設、原因食品、有症者などの調査及び検査を行うとともに、必要に応じ関係都府県市食品衛生部局と連携して調査及び検査を行いました。

その結果、平成27年に道立保健所管内では、25件(348名)の発生が確認され、平成26年と比較すると件数は7件増加した一方で、患者数は30名減少しています。

(表10, 11)

表10 食中毒発生状況(道立保健所管内)

年次	件数	患者数
平成27年	25	348
平成26年	18	378
前年比	+7	-30

表11 主な病因物質別食中毒発生状況

年次	ノロウイルス		カンピロバクター属		アニサキス		腸炎ビブリオ		腸管出血性大腸菌	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
平成27年	4	76	4	64	11	11	1	172	—	—
平成26年	5	216	4	35	3	3	—	—	—	—
前年比	-1	-140	±0	+29	+8	+8	+1	+172	—	—

年次	サルモネラ属菌		植物性自然毒		その他	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
平成27年	—	—	3	5	2	20
平成26年	—	—	4	101	3	48
前年比	—	—	-1	-96	-1	-28

6 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図るため、食品関係施設における衛生管理の向上や食品への異物混入防止に係る講習会などを開催しました。(表12)

また、食品等事業者に対して、道が実施している「HACCP*に基づく衛生管理導入評価事業」への積極的な参加を働きかけ、平成27年度末までに316の食品製造加工施設、38のバックヤードを有する販売施設、計354施設が本事業に参加しています。(表13)

このほか、平成19年度に開始した「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」により、平成27年度末までに114施設が認証を受けました。

※HACCP

食品の安全性確保のために、食品の製造工程等において病原微生物などの危害の発生要因を特定し、これらを制御するための管理方法や防止措置を明確にする衛生管理手法。

表12 講習会の開催回数

区分	対象者			合計
	消費者	事業者等	その他※	
保健所等主催講習会	4	134	31	169
その他(講師派遣)	30	286	69	385
合計	34	420	100	554

※農業従事者、学生など

表13 評価実施数の推移

区分	H14~H25		H26		H27		計					
	製造加工	バックヤード	計	製造加工	バックヤード	計	製造加工	バックヤード	計			
評価件数	771	126	897	85	13	98	71	13	84	930	139	1082
評価施設数(※)	248	38	286	35	-	35	33	-	33	316	38	354

※「評価施設数」は、評価を受けた実施施設数

7 道民への情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

道民への正しい食品衛生知識の普及啓発及び食中毒の発生防止のため、道のホームページなどにより食品の安全性に関わる情報提供を行いました。

また、道民の意見を食品衛生に係る施策に反映させるため、意見交換会を開催しました。(表14)

表14 道民への情報提供及び意見交換の実施

区分	実施内容
ホームページなどによる情報提供	食中毒や違反食品、自主回収事例などについて、道のホームページへの掲載や報道機関を通じて公表するとともに、食中毒の発生防止に関連する情報や食品の放射性物質検査、BSE検査の実施結果を公表しました。 また、広報誌「食品衛生課だより」「はさっぷニュース」を発行し、食の安全性確保に関する情報提供を行いました。
リーフレット等の配布	ノロウイルスやカンピロバクター属菌、腸管出血性大腸菌などによる食中毒の発生を防止するため、リーフレットの作成や配布を行いました。
食品衛生月間における食中毒予防啓発	食品衛生月間(8月)の期間中、関係団体と連携し、リーフレットの配布や消費者懇談会などを実施しました。
毒草の誤食を防止するための展示会の開催 ※参加者数：765名	衛生研究所において山菜展を開催し、毒草の誤食による食中毒の発生を防止するため、誤食しやすい毒草と山菜の見分け方などについて解説しました。
食品の安全に関する意見交換会(リスクコミュニケーション)の実施 ※参加者数：41名	平成27年8月1日に三笠市内、11月14日に名寄市内において、食の安全に関する知識と理解を深めることを目的として、小学生及びその保護者を対象にスーパーのバックヤード見学や正しい手洗い体験など、「食の安全見えてみ隊、学び隊」を開催しました。