

「令和4年度（2022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) 伝達性海面状脳症検査
 - (3) と畜場及び大規模食鳥処理場の衛生管理の検証
 - (4) 認定小規模食鳥処理場の監視指導
- 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

「令和4年度（2022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、令和4年（2022年）3月に策定した「令和4年度（2022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、本計画に基づき実施した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、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。）、食品表示法及び関係法令に基づき、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

令和4年（2022年）4月1日から令和5年（2023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、本計画に基づき、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 HACCPに沿った衛生管理の取組支援

① 技術的支援及び人材育成

食品等事業者に対し、施設状況に応じた衛生管理や文書作成などの技術的支援を行ったほか、HACCPに関する講習会を開催（202回（講師派遣含む。））して、衛生管理の知識を有する人材を育成しました。

② 普及啓発

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「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の普及に努めました。（認証施設数：396施設）

ii 大規模食中毒等発生防止対策

① 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌対策

食肉の生食の危険性や喫食前の十分な加熱などに関するリーフレットを配布（10,168枚）しました。

また、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（323検体）を行いました。

② ノロウイルス対策

手洗いの徹底などに関するリーフレットを配布（10,388枚）しました。

③ 毒草及び毒キノコ対策

食中毒の原因となる毒草や毒キノコは、野山だけでなく自宅の庭など身近な場所に生えている場合もあることから、消費者に対してリーフレット等の配布（4,262枚）や、自治体広報等による注意喚起（16回）を実施しました。

④ アニサキス対策

アニサキスによる食中毒の報告が増えていることから、十分な加熱調理・冷凍処理又は目視による虫体の除去などに関するリーフレットを配布（11,028枚）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、届出施設などの対象施設を、取り扱う食品の特性や取扱量などを考慮し「A区分」、「B区分」、「C区分」に区分し、それぞれの区分に従い、総計27,167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※	立入検査 計画数	立入検査 延べ件数	達成率 (%)
A区分 ①HACCPに基づく衛生管理の対象となる営業許可施設 ②成分規格、製造基準等が定められた食品を製造する施設 ③集団給食施設	6,371	6,380	5,116	80
B区分 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる営業許可施設 (Aに区分される営業許可施設を除く)	40,834	9,736	19,055	196
C区分 営業届出施設 (Aに区分される営業届出施設を除く)	15,366	259	2,996	1,157
合 計	62,571	16,375	27,167	166

※ 令和5年(2023年)3月末現在の施設総数

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1,669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	予定 検体 数	検査 検体 数※	達 成 率 (%)	内 訳										
				微生物			理化学							
				大腸菌群	一般細菌数	その他の細菌	添加物	残留農薬	動物用医薬品	貝毒	重金属	アレルゲン	その他理化学	輸入食品(再掲)
食肉・食肉製品	626	579	92	5	4	43	41	5	671	—	—	—	—	15
乳・乳製品	262	155	59	101	90	72	—	—	8	—	—	—	70	—
水産食品	507	332	65	73	107	250	94	10	11	22	10	5	—	3
農産物関係	481	305	63	4	4	26	69	196	—	—	—	1	39	86
その他の食品	492	298	61	220	57	48	73	—	3	—	57	13	31	—
合 計	2,368	1,669	70	403	262	439	277	211	693	22	67	19	140	104
輸入食品(再掲)	88	93	106	—	—	—	13	40	18	—	—	—	33	—

※ 1検体につき複数の検査項目を実施する場合あり

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	215,596	59	1,248,625	3,756	21	39,837,659	67

(2) 伝達性海綿状脳症検査

と畜場に搬入された牛等のうち、臨床症状からTSEを疑った事例はありませんでした。

(3) と畜場及び大規模食鳥処理場の衛生管理の検証

と畜場及び大規模食鳥処理場が定める衛生管理計画及び手順書に基づく衛生管理を検証するため、現場検査及び記録検査、微生物検査を実施しました。（表4、5、6）

表4 と畜場の現場検査及び記録検査の実施結果

区 分	検証 対象数※	立入検査 計画数	立入検査 実施件数	達成率 (%)
作業前現場検査	19	228	559	245
作業中現場検査	19	988	1066	108
記録検査	19	228	212	93

※ 令和5年（2023年）3月末現在

表5 大規模食鳥処理場の現場検査及び記録検査の実施結果

区 分	対象 施設数※	立入検査 計画数	立入検査 実施件数	達成率 (%)
作業前現場検査	7	84	95	113
作業中現場検査	7	244	211	86
記録検査	7	84	83	99

※ 令和5年（2023年）3月末現在

表6 と畜場及び大規模食鳥処理場の微生物検査の実施結果

検体区分	計画検体数	検査検体数	達成率（%）
牛枝肉	480	475	99
豚枝肉	540	540	100
食鳥とたい	140	148	106

(4) 認定小規模食鳥処理場の監視指導

認定小規模食鳥処理場の立入検査を実施し、指導助言を行いました。（表7）

表7 認定小規模食鳥処理場の立入点検の実施結果

区 分	対象施 設数※	立入検査 計画数	立入検査 実施件数	達成率 (%)	違反・不適事項			措置・指導	
					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
認定小規模 食鳥処理施設	18	18	7	39	—	—	—	—	—

※ 令和5年（2023年）3月末現在

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の結果、2,680件の違反・不適事項を発見し、1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、食品等の検査の結果、2件の違反食品が発見され、食品の取扱い方法など必要な指導・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	立入検査延べ件数	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
A区分	5,116	260	—	1	16	248	—	—	260
B区分	19,055	2,317	1	—	32	2,423	1	—	2,375
C区分	2,996	103	—	—	5	142	—	—	129
合計	27,167	2,680	1	1	53	2,813	1	—	2,764

※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	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 ※1	営業停止命令	回収命令等	その他 ※2
食肉・食肉製品関係	579	—	—	—	—	—	—	—	—	—
乳・乳製品関係	155	1	1	—	—	—	—	—	—	1
水産食品関係	332	1	—	—	—	—	1	—	—	1
農産物関係	305	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他の食品	298	—	—	—	—	—	—	—	—	—
合計	1,669	2	1	—	—	—	1	—	—	2
輸入食品(再掲)	93	—	—	—	—	—	—	—	—	—

※1 貝毒、アレルギー、乳成分など

※2 文書又は口頭による指導

5 食中毒調査

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、令和4年(2022年)に道立保健所管内では、81件(101名)の発生が確認され、令和3年(2021年)と比較すると件数は2件減少、患者数は149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
令和4年(2022年)	81	101
令和3年(2021年)	83	250
前年比	-2	-149

表11 主な病因物質別食中毒発生状況

年次	アニサキス		カンピロバクター属菌		ノロウイルス		植物性自然毒	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
令和4年(2022年)	72	72	8	26	0	0	1	3
令和3年(2021年)	68	69	9	30	2	70	1	1
前年比	+4	+3	-1	-4	-2	-70	±0	+2

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）

平成18年度（2006年度）に開始した「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」により、令和4年度（2022年度）末までに累計396施設が認証を受けました。

表12 講習会の開催回数

区分	対象者	消費者	事業者等	その他※	合計
保健所等主催講習会		0	27	1	28
その他（講師派遣）		28	146	0	174
合計		28	173	1	202

※ 農業従事者、学生など

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。（表13）

表13 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等による街頭啓発活動を行ったほか、ポスター、チラシ、新聞、広報誌等による普及啓発などを実施しました。
毒草及び毒キノコの誤食を防止するための啓発活動	毒草や毒キノコによる食中毒発生予防のため、保健所窓口等で「ハンドブック」を配布したほか、高齢者による誤食事例が多いことから、庁内関係部局と連携し、関係団体（社会福祉協議会、老人クラブ連合会）にリーフレットを用いて周知しました。 また、山菜採りやキノコ狩りのシーズンには、道のホームページや市町村の広報への掲載、報道機関を通じて注意喚起を実施しました。