

令和3年度

(2021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3年度(2021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3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3年度（2021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3年（2021年）4月1日から令和4年（2022年）3月31日となっております。

2 「令和3年度（2021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
導 重 対 要 象 監 施 視 設 指	食品衛生法に基づく営業許可施設	1,691	746
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	338	45
	集団給食施設	78	8
	許可不要施設等	0	41
	小 計	2,107	840
そ の 他 の 施 設	食品衛生法に基づく営業許可施設	2,008	929
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	523	31
	集団給食施設	5	0
	許可不要施設等	0	20
	小 計	2,536	980
合 計	食品衛生法に基づく営業許可施設	3,699	1,675
	食品の製造販売行商等衛生条例に基づく営業許可施設	861	76
	集団給食施設	83	8
	許可不要施設等	0	61
	合 計	4,643	1,820

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計画し実施しました。

令和3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、新型コロナウイルス感染症まん延防止のため実施を取りやめました。

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のとおりでした。

また、平成18年（2006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33検体（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。残留農薬収去検査の際に食品表示法第5条違反（表示違反）が2件判明し、改善するよう指導しました。

食品中の放射性物質に係る基準値が設定され、平成24年（2012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6検体（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	/	24	/	24	/	/	/	随時 実施	/	/	/	/
乳・乳製品	11	/	30	/	2	/	/	/		/	27	/	/
鶏卵	2	/	6	/	/	/	/	/		/	/	/	/
魚介類・魚介類加工品	34	/	127	/	40	/	/	/		/	42	/	/
野菜・果実	随時 実施	/	/	/	/	/	随時 実施	/		/	/	/	/
その他	40	/	157	/	25	/	/	/		/	4	/	/
計	95	/	344	/	91	/	/	/	/	73	/	/	

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	20	2	3	/	/		/	21	20	/
鶏卵	0	2	/	6	/	/	/	/		/	/	/	/
魚介類・魚介類加工品	32	8	119	28	37	15	/	/		/	39	8	/
野菜・果実	随時 実施	19	/	/	/	23	随時 実施	1308		/	4	/	/
その他	47	25	184	92	33	38	/	/		/	5	4	/
計	95	70	351	170	96	103	/	1308	/	4	65	32	

(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6回、参加人数は203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 カンピロバクター^{※6}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^{※7}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^{※8}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1回、参加人数は33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、函館市ANS INメール等により、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、令和3年度の食中毒警報の発令状況は表4のとおりです。

表4 令和3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	時間
第1回	7月16日 13:00	7月19日 13:00	72時間
第2回	7月19日 13:00	7月21日 13:00	48時間
第3回	7月21日 13:00	7月26日 13:00	120時間
第4回	7月26日 13:00	7月28日 13:00	48時間
第5回	7月28日 13:00	7月30日 13:00	48時間
第6回	7月30日 13:00	8月2日 13:00	72時間
第7回	8月2日 13:00	8月4日 13:00	48時間
第8回	8月4日 13:00	8月6日 13:00	48時間
第9回	8月6日 13:00	8月10日 13:00	96時間
第10回	8月26日 13:00	8月30日 13:00	96時間
第11回	8月30日 13:00	9月1日 13:00	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、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「ぐり道南食品衛生」を実施しています。令和3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3年度）

令和3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	・高度な衛生管理が必要な食品の製造施設 ・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
	・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） ・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
	・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） ・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	・重要監視指導対象施設以外の施設	必要に応じ実施

※ 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。

※3 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が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 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。

※7 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。

※8 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。