

## 食品衛生監視業務について

大船渡保健所 環境衛生課

## 1 はじめに

令和3年6月1日に食品衛生法の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）（以後、改正法とする）が完全施行されました。これにより、届出制度の創設、許可業種の定義等の再編及びHACCPに沿った衛生管理の実施の義務化がなされました。食品事業者らの混乱及びHACCPに沿った衛生管理の浸透が不完全である点が想定されてきました。新型コロナウイルス感染症蔓延により、数年にわたって研修機会の喪失が生じました。一方で、令和5年では5類移行による社会活動の活性化が考えられました。当所では管内食品事業の状況を踏まえ、気仙地域独自の集中的な衛生監視指導を実施したことから、その概要について紹介します。

## 2 令和5年度における衛生監視状況

## ① 監視件数（令和5年4月1日から令和5年12月31日まで）

管内営業許可件数（A）	1,291 件
監視指導件数（B）	1,068 件
監視率（100*B/A）	83.0%

## ② 弁当事業及び給食事業（福祉施設）に対する細菌検査を用いた衛生指導

社会活動の活性化及び昨今の事件例から、弁当の製造事業（9施設）及び給食事業（老人福祉9施設、保育所9施設）を対象にフードスタンプを用いた簡易的細菌検査を行いました<sup>表1、図1</sup>。一般生菌数及び大腸菌群のコロニー形成を指標に衛生状態の確認及び事業者に向けた汚染状況の可視化を行い、洗浄消毒及び備品点検の衛生指導を実施しました。

なお、保健所企画分食品収去検査（弁当そうざい・細菌検査）については、弁当・そうざいの製造施設（7施設・9検体）及び給食事業（学校給食2施設、2検体）を対象に行い、「そうざい等の衛生確保に係る収去検査の取扱い方針（令和4年8月16日付け県く第333号）」への適合を確認しました。

表1 フードスタンプ実施件数

	検体数	指導件数
調理器具	67	23
施設環境	49	23
手指	33	10

調理器具として、まな板と包丁）、施設環境として作業台、ドアノブ、冷蔵庫ドア、手指として作業者の洗浄後の手指を検体とした。培養は、37°Cで48時間実施し、汚染度合いを評価した。事業者らには写真と共に結果を伝え、対応について指導した。

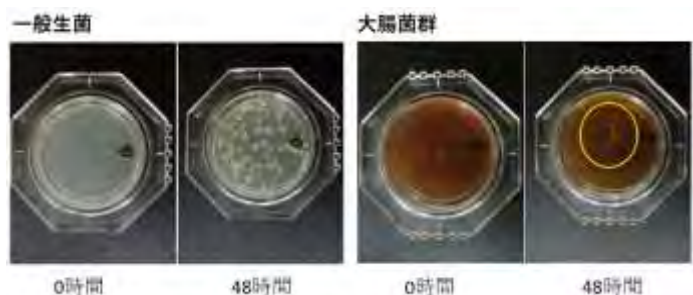


図1 フードスタンプの実施例

一般生菌は標準寒天で培養した。コロニー数により汚染度合いを評価する。大腸菌群はデゾキシコレート寒天で培養した。コロニー形成された場合、検体が糞便汚染している可能性がある。

## ③ 行幸啓対応に付随した旅館・ホテルにおける自主衛生管理の適正化

第73回全国植樹祭いわて2023において、天皇皇后両陛下の御臨席を賜ることから、関係施設等に徹底した衛生管理等を指導しました。これに併せ、宿泊施設の食品営業に関する自主衛生管理（主としてHACCPの取り組み）の向上及び適正化を図りました。関連宿泊施設及び行政間で連携し、衛生

管理計画の様式（別添資料）を作成し、実践まで至りました。自力での HACCP 導入が難しい事業者（規模の小さな旅館や民泊等）は少なくないことから、この様式の普及は管内宿泊施設の自主衛生管理の向上に有効であると考えられます。

#### ④ かき剥き施設への衛生指導

法改正に際し、「かき処理」を行う事業（殻を剥く等）が許可を必要とする営業に定義されました。改正法施行前より営業していた事業者が事業を継続する場合も許可取得が必須であり、この場合には施設準備として令和6年5月31日までの経過期間が設けられています。一方で、かきを主要産業とする他自治体については法改正以前から、かき処理の取扱要領又は条例にて許可業種（かき処理業等）を定めていたため、許可取得への影響は小さかったとみられます。条例による許可等が定められていなかった岩手県では、漁業者の混乱が大きかったと考えられます。令和3年より当所では、県内水産業の衛生レベル向上及び漁業者らの事業継続を目的とし、各漁業協同組合、大船渡水産振興センター及び宮古保健所等との連携の下、漁業者らへの衛生指導に注力することとしました。なお、講習会の機会については、実態及び要望を受け、講師派遣や定員拡大等の対応を行いました<sup>表2</sup>。

##### (1) かき剥き施設・検査状況（令和5年1月30日時点）

管内営業許可件数（取得済み）	53件
営業予定施設数（未取得・相談有）	20件
令和5年度監視指導件数	72件

##### (2) 主な指導事項

- ・手指の洗浄方法 ・製品の温度管理 ・殺菌海水の管理及び使用方法 ・排水溝の清掃
- ・昆虫そ族鳥類の侵入防止 ・食品衛生責任者の取得 ・食品表示の作成 等

表2 未許可時での営業関係講習会

講習会名称	開催日	定員
衛生管理研修会（漁業生産）	令和3年6月14日	30名
R3食品衛生責任者養成講習会	令和4年3月8日	70名
R4食品衛生責任者養成講習会	令和4年7月6日	90名
R5食品衛生責任者養成講習会	令和5年7月11日	70名

漁協等関係者向けにHACCP及び許可基準に関する講習会を実施した。営業許可/届出での営業にあたり、食品衛生責任者の設置が必要であることから、養成講習会は開催時期変更及び定員拡大し、実施した。

#### ⑤ スーパー等を対象とした食品表示に関する一斉監視

食品事業の課題の1つとして、食品表示の記載間違いやラベルの貼り間違いが挙げられます。これらは、消費期限の超過やアレルギーの誤食等の健康被害の恐れがあります。とくに調理又は製造する商品の種類が多い営業形態（スーパー、産直等）において発生しやすい傾向があります。令和5年度は人の移動が活発になると見込み、観光及び帰省シーズンに向け、スーパー等を対象とした食品表示に関する一斉立入検査を実施しました。

##### (1) 立入検査施設数

- ・1回目：15施設（令和5年7月3日から令和5年8月7日）
- ・2回目：16施設（令和5年11月1日から令和5年12月1日）

## (2) 主な指導事項

- ・ラベル確認体制 ・消費者からのアレルギー相談対応 ・アレルギー表示の確認 ・従業員教育
- ・野菜等の産地の切り替え ・原材料の表示確認 ・類似品の区別方法 等

## 3 教育・保育関係者（施設）に対する講習会の実施

近年、食育への取り組みが求められるようになり、最近では子ども家庭庁が発足されました。児童福祉等への意識が強くなっている一方で、児童の孤食問題、栄養バランスの偏り、異物混入、アレルギーの変化、弁当事業での大規模食中毒等、食品に関する栄養・衛生の課題が散在しています。管内では新型コロナウイルス感染症の影響により、研修等の開催が控えられてきました。安心安全で健康な食事のためには、情報の更新及び知識の再確認が重要です。そこで、栄養士及び食品衛生監視員協働のもと、児童関連の調理従事者に対する普及啓発活動を実施することとしました<sup>表3</sup>。

表3 教育・保育関係者への講習会一覧

対象者・対象施設	開催日	内容	種別	出席者	備考
子ども食堂運営者、市町職員	令和5年7月27日	気仙地域の特徴、孤食問題、栄養バランス	栄養	12名	主催
		食品衛生、食中毒、アレルギー	衛生		
子ども園調理員・栄養士、市町職員	令和5年10月19日	栄養管理、気仙地域の特徴、栄養計算（演習）	栄養	16名	主催
		食品衛生、食中毒、アレルギー	衛生		
子ども園調理員・栄養士、市町職員	令和5年10月24日	児童福祉施設における栄養管理に関すること	栄養	17名	主催
		食品衛生、食中毒、アレルギー	衛生		
退職女性教職員	令和5年10月30日	食品衛生、食中毒、アレルギー、添加物	衛生	30名	出前
学校給食調理員、栄養教諭、市町職員、病院栄養士	令和5年12月27日	気仙地域の特徴、健康課題、給食実施状況	栄養	17名	主催
		食品衛生、食中毒、アレルギー、管理計画	衛生		
子ども園保育士（住田町）	令和6年1月23日	食品衛生、食中毒、アレルギー、感染症、食育	衛生	24名	出前
子ども園調理員（陸前高田市）	令和6年2月2日	食品衛生、調理工程の注意点、管理方法	衛生	21名	出前

計 137名

規模・施設によって、栄養/食品衛生の対応が異なるため、子ども食堂、児童福祉施設、学校等の対象者を区別して実施した。ZOOM利用や資格ごとの講習、他の時期の開催など、複数の意見があった。来年度開催については、要望等を取りまとめの上で決定する。

## 4 まとめ

食品衛生法の目的は、国民（消費者）の健康保護を図るため、公衆衛生の見地から食品の安全性を確保することです。加えて、当所環境衛生課の業務は、「安心して快適な生活環境と活力ある地域社会をつくる」こととしています。消費者を被害者にさせず、事業者が加害者にならないよう、両者への食品衛生の普及啓発及び事業者への指導が重要といえます。

令和5年では、事業規模や生活との直結性に焦点を当て、集中的な指導と講習会の実施を行いました。令和6年では、観光及びイベント等のさらに活性化する可能性があります。令和6年5月31日には改正法の経過期間が終了することから、管内においては「かきの剥き身」及び「漬物の製造」の駆け込み相談が増えると予想しております。実状に合わせて対応する部分が多くあるものと考えておりますので、今後とも、食品衛生用務等について、ご理解ご協力をお願いいたします。

管理項目	実施方法 いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合にどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態を確認する <input type="checkbox"/> 表示（期限、保存方法、アレルギー）を確認する <input type="checkbox"/> 品温を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 破棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
②冷蔵・冷凍庫内の温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する <input type="checkbox"/> 備え付けの温度計で庫内温度を確認する <input type="checkbox"/> 冷蔵 °C以下、冷凍 °C以下であることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認して改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別仕様を確認する <input type="checkbox"/> 生肉・生魚などの生鮮食材を扱った後は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を再度実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、破棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他 ( )
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 包丁、まな板などは で消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ( )
⑤トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> トイレ掃除は手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> トイレ掃除は専用の作業着を使用して実施する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
⑥従事者の健康管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 従事者の体調（下痢、嘔吐、発熱など）を確認する <input type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input type="checkbox"/> 従事者の同居者に下痢、嘔吐などがいないか確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 医療機関を受診する <input type="checkbox"/> 食材に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> 傷を保護し、ビニール手袋などを装着する <input type="checkbox"/> 工程を確認し、配置を変更する <input type="checkbox"/> その他 ( )
⑦従事者の服装などの確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 従事者は専用の衣類（作業着、帽子、履物）を使用する <input type="checkbox"/> 調理時には、マスクを着用する <input type="checkbox"/> 作業内容に応じて、専用の手袋を使用する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 清潔な作業着などに交換する <input type="checkbox"/> その他 ( )
⑧衛生的な手洗の実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input type="checkbox"/> 盛付の前 <input type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗を実施する <input type="checkbox"/> 手洗いは の方法に従う <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、十分な手洗を実施する <input type="checkbox"/> その他 ( )
【追加項目】			