

○札幌市食品等の自主管理指針

(令和4年3月7日食の安全担当部長決裁)

1 趣旨

食品及び添加物（以下「食品等」という。）による衛生上の危害の発生を未然に防止するため、食品衛生法に基づく成分規格のほか必要な事項について、自主管理の指標として定めるものとする。

2 対象

別記1のとおりとする。

3 食品等の衛生指標

- (1) 別記1のとおりとする。ただし、食品衛生法に基づき成分規格が定められている食品等、衛生管理計画で基準を定めている食品等についてはそれに従う。
- (2) 危害分析の結果、(1)以外の項目で危害の原因となる物質がある場合には、必要に応じて検査項目とする。

4 自主検査の実施指標

- (1) 営業者は、成分規格のある項目については年2回以上、成分規格のない項目及び使用基準のある添加物については年1回以上定期的に自主検査を行う。なお、本市内で販売される食品等についても、3の指標に準じ、当該販売者は製造者等が定期的実施する検査結果を提出させるなどにより衛生上の確認を行う。
- (2) 検査結果の記録は1年間以上保存する。

5 食品等の検査法

- (1) 食品衛生検査指針等の検査法で行う。ただし、大腸菌群の検査を行う場合には、別記2の方法により行うことができる。
- (2) 食品、添加物等の規格基準等で検査法が定められている場合にはその方法による。

6 検便の実施指標

- (1) 営業者は、別記1の対象について、その食品の製造、加工及び調理に直接携わる従事者に対して、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌及びノロウイルスの項目につき年1回以上検便を実施し、特に、ノロウイルスの検

査は、10月から3月に実施する。ただし、同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する調理施設の場合は、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）に、衛生管理計画で定めのある場合はそれに従う。

- (2) 検査項目は、他の食中毒菌及びウイルス等についても必要に応じ追加して実施する。
- (3) 検査結果の記録は1年間以上保存する。

7 措 置

- (1) 営業者は、食品の自主検査の結果、衛生指標を満たしていない場合は、その原因を究明し、衛生管理計画の見直しを行う等、不適事項の改善に努める。
- (2) 営業者は、検便の結果、陽性となった従事者がいる場合は、必要に応じて医師の治療を受けさせる、施設等の消毒を行うなど適切な措置を講じる。

附 則

この指針は、令和4年4月1日から施行する。