

令和4年度 食品衛生監視指導計画



札幌市保健福祉局保健所

令和4年(2022年)3月発行

SAPP_RO

目次

はじめに

・・・ 1

I

札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画

・・・ 2

I-1 札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画

I-2 食の安全・安心に関する課題

II

監視指導計画の実施体制

・・・ 5

II-1 実施体制

II-2 関係機関等との連携

III

令和4年度の重点実施事項

・・・ 7

IV

取組 1 監視・指導の実施

・・・ 8

IV-1 基本方針

IV-2 実施事項

IV-3 違反発見時の対応

IV-4 食中毒等健康被害発生時の対応

V

取組2 事業者の自主的取組の推進

・・・13

- V-1 自主的な衛生管理の実施に関する指導
- V-2 事業者の自主的取組の支援

VI

取組3 市民、事業者への情報提供と意見交換

・・・17

- VI-1 食品等の事故に関する発表と公表
- VI-2 市民、事業者、札幌市の意見交換
- VI-3 食の安全・安心に関する情報提供
- VI-4 計画の実施結果の公表

VII

取組4 食品衛生に関する人材の育成と資質の向上

・・・21

- VII-1 事業者等の育成と資質の向上
- VII-2 食品衛生監視員の育成と資質の向上

別表1	監視指導実施計画	・・・23
別表2	主な食品の種類別の重点監視指導事項	・・・24
別表3	収去検査実施計画	・・・25
別紙	食品関係用語集	・・・26

はじめに

札幌市では、食品衛生法[※]第24条の規定に基づき、毎年度、「食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を策定し、食品衛生に関する監視・指導等を実施しています。

令和3年度（2021年度）には、平成30年度（2018年度）に改正された食品衛生法が完全施行され、HACCP（ハサップ）（→14ページ）が制度化されたほか、許可制度の見直し、新しい届出制度等が始まりました。

また、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、大規模なイベントは中止となり、飲食店は営業時間を短縮するなど、食を取り巻く環境にも様々な影響を及ぼしています。

令和4年度（2022年度）の監視指導計画策定に当たっては、「監視・指導の実施」「事業者の自主的取組の推進」「市民、事業者への情報提供と意見交換」「食品衛生に関する人材の育成と資質の向上」に関する取組みを計画するとともに、食の安全・安心に関する課題を踏まえ重点的に実施する事項を定めました。

食の安全と安心は、市民の健康で豊かな食生活や食産業を支える基盤であることから、本計画に掲げる取組みを適切に推進していきます。

I

札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画

I-1

札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画

■ 札幌市における「食の安全・安心」の位置付けと目標

札幌市では、「札幌市まちづくり戦略ビジョン[※]」（以下「戦略ビジョン」という。）をまちづくりの計画体系の最上位に位置付け、各種施策を進めています。

戦略ビジョンでは、「誰もが健康的で安心して暮らせるまちにすること（食の安全・安心の確保を含む。）」を基本目標の一つとして設定しています。

また、「食の魅力を生かした産業の高度化」を戦略項目の一つとして掲げており、札幌の食のブランド力を向上させるため、食の安全・安心の確保による食産業の基盤強化を実施項目としています。

■ 食の安全・安心を推進するための条例と中長期計画

札幌市では、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指し、平成25年（2013年）3月に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例[※]」（以下「食まち条例」という。）を制定し、食の安全・安心に関する施策の基本事項を定めました。

平成27年（2015年）3月には「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「食まち推進計画」という。）を、令和2年度（2020年度）には、これまでの食まち推進計画の実績と課題を踏まえ「第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「第2次食まち推進計画」という。）を策定しました。

第2次食まち推進計画は、令和6年度（2024年度）までを計画期間としていることから、令和4年度（2022年度）については、本計画に基づき各施策を実施します。

■ 監視指導計画の目的

監視指導計画は、食品衛生法第24条の規定に基づき、かつ、国が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」の内容も踏まえて毎年度策定している1年間の計画です。

また、その内容は、本市の戦略ビジョンや第2次食まち推進計画の方針や方向性に沿うものとしており、食の安全・安心に関する課題に取り組むことで、市民生活と食産業の重要な基盤となる食の安全・安心を確保、推進することを目的としています。

具体的には、食品の製造・加工、流通及び販売の各段階における食品取扱施設への監視指導、市内で製造・販売されている食品の検査を実施すること等により、食中毒の発生を予防し、施設の衛生管理の向上及び違反食品の流通の防止に努めます。

なお、策定に当たってはパブリックコメントを実施し、市民から広く意見を募っています。

■ 監視指導計画と各計画の関係

	戦略ビジョン	第2次食まち推進計画	監視指導計画
計画内容	札幌市の目指すべきまちの姿を示す、まちづくりの幅広い分野にわたる総合的な計画	生産から消費に至るまでの食の安全・安心の確保に関する札幌市の中長期的な計画	札幌市の食品衛生担当部局が食の安全・安心の確保に向けて取り組む監視指導等に関する具体的な計画
根拠法例	札幌市自治基本条例	食まち条例	食品衛生法
計画期間	10年間 (平成25～令和4年度)	5年間 (令和2～6年度)	1年間 (年度ごと)

I-2 食の安全・安心に関する課題

■ 近年の食中毒事件の傾向

近年、全国の食中毒事件数の上位を占めているのは、アニサキス[※]やカンピロバクター[※]、ノロウイルス[※]による食中毒です。札幌市の直近10年間の食中毒発生状況は年間数件～30件程度であり、全国と同様にアニサキスやカンピロバクター、ノロウイルスが上位を占めています。

これらの食中毒の発生を防止するため、引き続き、事業者への重点的な監視・指導、市民への注意喚起・啓発等の予防対策が必要です。

また、新型コロナウイルス感染症の影響等により、新たに持ち帰りや宅配等の事業を開始した事業者が食中毒を発生させた事例も報告されています。店内での飲食と比較して、調理してから喫食までの時間が長くなることや、従業員数や施設設備の規模に応じた調理能力を超えて注文を受けること等により食中毒につながるリスクが高いため、宅配等のサービスを行う飲食店に対して、引き続き注意喚起や適切な指導を行っていく必要があります。

■ 食の安全を脅かす事件・事故

平成24年（2012年）には、札幌市において腸管出血性大腸菌[※]O157に汚染された浅漬を原因食品とした、死者を伴う食中毒事件が発生しました。また、全国に目を向けると、過去には廃棄食品の転売や腸管出血性大腸菌O157に汚染された惣菜による広域散発食中毒事件など、食の安全を脅かす事件・事故が相次いで発生しており、食の安全の確保と信頼性向上のための継続した取組みが必要です。

■ 食品衛生法の改正

平成30年（2018年）6月に、食品衛生法が15年ぶりに大幅に改正され、令和3年（2021年）6月1日に完全施行されました。背景には、世帯構造の変化により外食・中食の利用が増加するなど食のニーズが変化したこと、食品の輸出促進を見据えて、国際標準と整合性のある食品衛生管理が求められていることなどがあります。

今回の食品衛生法の改正により、広域的な食中毒事案への対策強化、HACCPに沿った衛生管理の制度化、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集、国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、営業許可制度の見直し、営業届出制度[※]の創設、食品リコール情報の報告制度の創設など、多岐にわたる事項の変更又は追加がありました。

Ⅱ

監視指導計画の実施体制

Ⅱ-1

実施体制

■ 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日の1年間とします。

■ 実施体制

保健所及び衛生研究所がそれぞれの役割のもと、監視指導計画の各取組事項を実施します。

■ 試験検査体制の整備

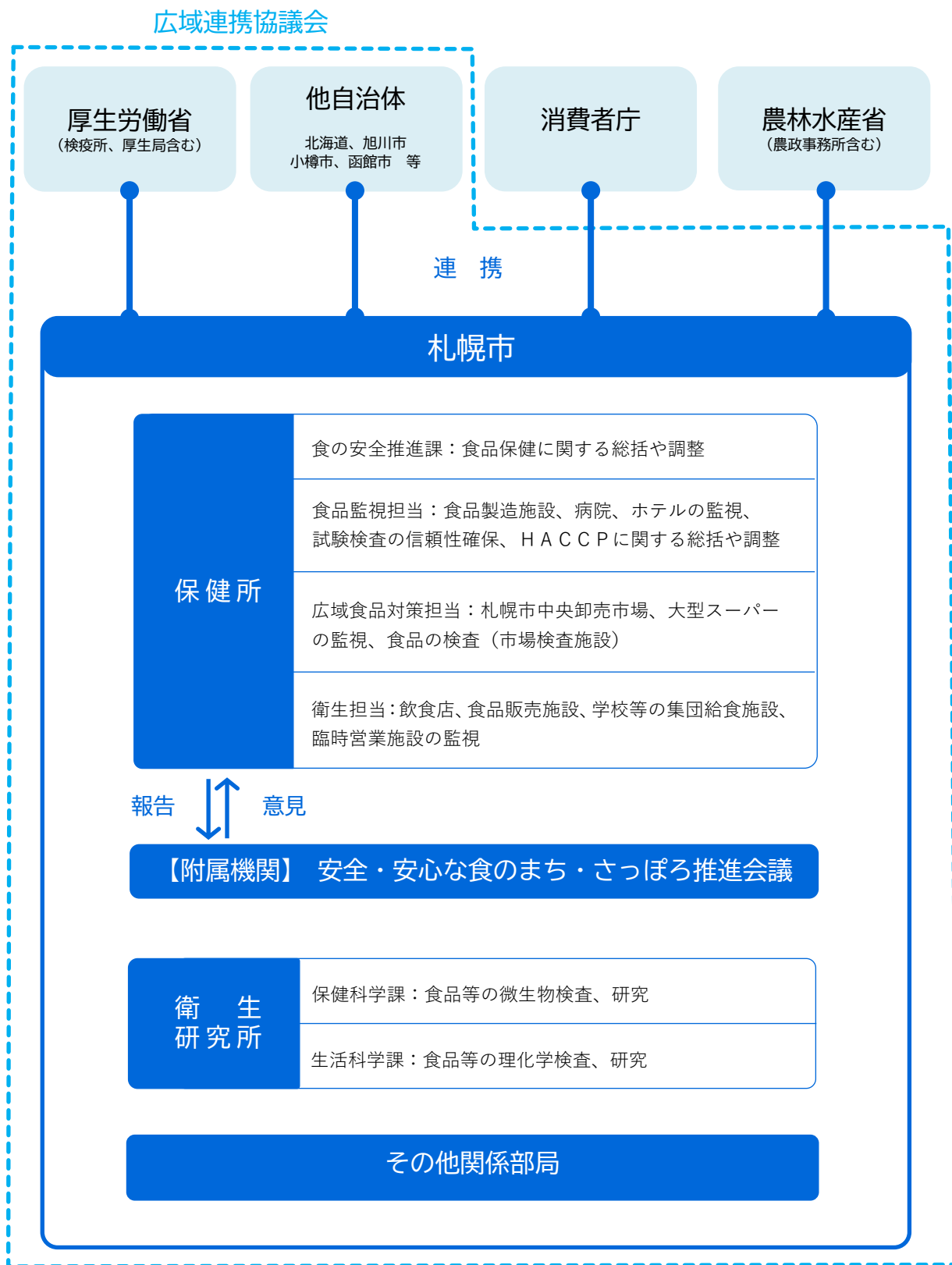
保健所（市場検査施設）及び衛生研究所では、試験検査に関する業務管理基準（GLP）※に基づき、試験検査の信頼性確保を図ります。

Ⅱ-2

関係機関等との連携

各取組事項を実施する際は、国や他の自治体、庁内関係部局等の関係機関とも連携を図ります。特に、広域的な食中毒が発生した際は、食品衛生法の改正により国が新たに設置した広域連携協議会等において関係機関と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。

また、市民や事業者、学識経験者等で構成される「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議※」では、札幌市の食の安全・安心に関する重要事項について調査・審議します。



機構は令和4年（2022年）1月1日現在

III

令和4年度の重点実施事項

令和4年度（2022年度）食の安全・安心に関する課題を踏まえ、以下について特に重点的に取り組みます。

■ 食中毒対策の徹底（→9ページ）

近年発生件数が多い食中毒への対応を重点的に行うこととし、事業者に対して、カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキス、野生鳥獣肉（ジビエ[※]）などによる食中毒対策の徹底を指導します。

■ 持ち帰りや宅配、通信販売等を行う事業者への監視・指導（→10ページ）

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、消費者の生活様式が変化する中で、新たに持ち帰りや宅配サービスを開始する飲食店や、通信販売等による販路拡大を目的とした製造業の許可取得についての相談が増加しています。これらの事業者に対し、食中毒予防のための注意喚起や適切な指導を行います。

■ HACCP に沿った衛生管理の導入・運用支援（→13ページ）

HACCP に沿った衛生管理の制度化を踏まえ、事業者による HACCP 導入のための指導・助言、支援等を行います。

IV

取組1 監視・指導の実施

IV-1 基本方針

事業者には、自らの責任において安全な食品を提供するための措置を講ずるよう努める責務があります。食品衛生監視員[※]は、事業者がその責務を果たすために必要となる以下の事項等について、提示・説明するとともに、その取組状況に応じた指導を行います。

- 施設の構造及び設備が施設基準[※]に適合していること（営業許可施設のみ）。
- 管理運営基準[※]が守られていること。
- 健康被害の恐れがある食品が調理、製造・加工、販売されていないこと。
- 取り扱う食品が成分規格[※]、製造基準[※]、保存基準[※]等に適合していること。
- 食品等の表示が適正であること。

IV-2 実施事項

■ 重点監視指導対象施設の監視・指導

事業者が取り扱う食品の種類や過去の違反状況等を考慮し、特に重点的に監視・指導する必要がある施設を「重点監視指導対象施設」とし、監視予定回数の目安を示した監視指導実施計画（→23ページ）を定め、効果的・効率的な監視・指導を行います。

立入検査時には、調理、製造、加工から販売までの各段階に応じて、食品の種類別に設定した重点監視指導事項（→24ページ）を確認するとともに、衛生管理計画の運用状況の確認と適切な指導・助言を行います。

■ 食中毒対策の徹底

重点
取組

近年、発生件数と患者数が多い食中毒への対応を重点的に行うこととし、立入検査時の指導又は、文書の送付等により注意喚起を行います。

① アニサキス食中毒への対策

近年、アニサキスによる食中毒が一年を通して発生していることから、食品関係事業者や市民に対して、正しい予防方法等の啓発を行います。特に、夏期食品一斉監視（7月）及び年末食品一斉監視（12月）期間を集中取組期間と定め、魚介類を取り扱う飲食店や魚介類販売業者に対して文書の送付や施設への立入りによる指導を行います。

② カンピロバクター食中毒への対策

例年、食肉が原因と考えられるカンピロバクターによる食中毒が全国的に発生しています。食肉が加熱不十分な状態のまま提供されたことや、調理器具の使い分けが適切にされていなかったことが主な原因と考えられたことから、焼肉、焼鳥店や食肉処理施設などに対して、食肉の適切な取扱いを指導します。

また、市民に対して、食肉は十分に加熱してから喫食するよう啓発を行います。

③ ノロウイルス食中毒への対策

ノロウイルスは感染力が非常に強いウイルスで、調理従事者がウイルスを持ち込み大規模な食中毒につながる事例が多く報告されています。大量調理施設や、食中毒に対する抵抗力の弱い高齢者等が利用する施設等に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル[※]」に基づき、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理の徹底を指導します。

また、多様なメニューを取り扱うために食中毒発生リスクが高くなりやすい居酒屋や、ホテルなどの施設に対しても、手洗いや食品の適切な取扱いについて指導します。

④ 野生鳥獣肉（ジビエ）による食中毒への対策

近年、野生鳥獣肉（ジビエ）の料理を提供する飲食店や食肉を販売する店が増加し、野生鳥獣肉が身近なものとなっています。しかし、野生鳥獣肉は適切な管理のもと飼育された家畜の食肉とは異なり、旋毛虫（トリヒナ）[※]などの寄生虫、E型肝炎ウイルス[※]、腸管出血性大腸菌といった病原微生物を保有している可能性が高く、提供に当たっては十分な注意が必要です。

令和元年（2019年）11月には、市内の飲食店で「クマ肉料理（推定）」を原因食品とする旋毛虫（トリヒナ）による食中毒が発生していることから、野生鳥獣肉を取り扱う施設の把握に努めるとともに、これら施設に対しては、北海道が定めた「野獣肉の衛生指導要領」に基づいた取扱いの徹底を指導します。

<参考：食中毒の病因物質に応じた主な指導事項>

病因物質	主な原因食品	主な指導事項
ノロウイルス	感染した調理従事者の手指等を介して汚染された食品、二枚貝など	調理従事者の健康管理、手洗いの励行、食品の衛生的な取扱いや十分な加熱
カンピロバクター	生又は加熱不十分な食肉	生食用として食肉を提供しないこと、食肉の十分な加熱
腸管出血性大腸菌	原材料の洗浄・殺菌工程等に不備のある野菜とその加工品（浅漬等）	製造工程における微生物汚染の防止、十分な加熱又は殺菌
アニサキス（寄生虫）	寄生虫が寄生した魚介類	寄生虫除去の徹底、加熱又は冷凍による寄生虫の死滅
ヒスタミン*	赤身魚とその加工品	低温管理

■ 持ち帰りや宅配、通信販売等を行う事業者への監視・指導



新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、消費者の生活様式が変化する中で、新たに持ち帰りや宅配サービスを開始する飲食店や、インターネットを通じた通信販売等により販路拡大を検討する事業者が増えています。

① 持ち帰りや宅配サービスを提供する飲食店への監視・指導

持ち帰りや宅配は、店内での飲食と比較して、調理してから喫食までの時間が長くなることや、喫食まで適切に保存しなくてはならない等、食中毒のリスクが高まります。持ち帰りや宅配サービスを実施する飲食店に対し、引き続き注意喚起や適切な指導を行います。

② 通信販売等により販路拡大を検討する事業者への監視・指導

すでに飲食店等を営む営業者などから、通信販売による販路拡大を目的とした製造業の新規許可取得についての相談が増加しています。許可取得時には、製造する食品に応じた衛生管理、適切な食品表示等について指導するとともに、必要に応じて施設の監視・指導や収去^{*}検査を実施し、食品の適切な取扱いについて指導します。

■ 観光客向け施設、大規模イベントの関係施設に対する監視・指導

札幌市では、オータムフェスト等の市民や観光客を対象とする食のイベントが開催されています。大規模なイベントについては、新型コロナウイルス感染症の影響により、中止や延期、オンラインによる代替開催が相次いでおりますが、イベントが実施される際には、担当部局や関係団体と緊密に連携し、計画段階から実行委員会等の主催者に対して事前指導を徹底します。

また、開催期間中には、必要に応じて施設の監視・指導や収去検査を実施し、食品の適切な取扱いについて指導します。

■ 夏期・年末の食品一斉監視

厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、細菌による食中毒が発生しやすい夏期と、食品が大量に流通する年末に「食品一斉監視」を行い、市内に流通する食品等の安全の確保を図ります。

■ 流通食品の収去検査

HACCP に沿った衛生管理の制度化により、事業者の自主管理の下に食の安全性の確保が行われておりますが、市内で製造又は流通する食品等の安全性を確認するため、過去の違反発見状況や食品の特性等を考慮した収去検査実施計画（→25 ページ）を策定し、製造施設・札幌市中央卸売市場・スーパーマーケット等から収去検査を行います。

また、食の安全に関して緊急で対応が必要な事態が発生した場合には、市内流通食品の安全性を確認するため、収去検査実施計画にかかわらず、必要な収去検査を随時行います。

IV-3 違反発見時の対応

施設への立入りにより違反を発見した場合は、直ちに改善等を指導し、改善措置状況を確認します。収去検査により違反食品を発見した場合は、事業者への回収命令や廃棄命令等の措置により流通防止を図るとともに、再発防止のため、改善を指導します。

IV-4

食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒が疑われる健康被害が発生した場合は、患者の調査（症状や喫食内容）、施設の調査（食品の取扱いや調理従事者の健康状態）等を行い、原因を究明します。

調査の結果、原因施設が特定された場合は、施設の営業停止命令等の行政処分や消毒指示等により被害の拡大防止を図るとともに、再発防止に向けた改善指導を行います。

広域的な食中毒が発生した際は、食品衛生法の改正により厚生労働省が新たに設置した広域連携協議会等において関係機関と緊密に連携し、被害の拡大防止を図ります。

また、食品衛生法の改正に伴い新たに指定された成分等を含む食品等による、健康被害が生じ又は生じさせる恐れがある旨の情報の届出が食品関係事業者から寄せられた場合は、必要に応じて、医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、同法の規定に基づき、厚生労働大臣への報告を行います。

V

取組2 事業者の自主的取組の推進

V-1

自主的な衛生管理の実施に関する指導

■ HACCPに沿った衛生管理の導入・運用支援

重点
取組

平成30年（2018年）6月の食品衛生法の一部改正により、原則としてすべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられ、令和3年（2021年）6月1日から施行となりました。食品等事業者は、施設の規模等に応じて定められた基準に基づき、衛生管理計画を作成、実施し、その結果について記録する必要があります（→14ページ）。

新たに食品の製造や加工等を開始する事業者に対しては、業界団体が作成した業種別の衛生管理の手引書等を参考として、営業開始時からHACCPに沿った衛生管理を導入できるように指導します。

また、既存の営業施設に対しては、定期的な施設監視時等の機会を捉え、衛生管理計画の運用状況を確認し、定期的な計画の検証と見直しを行うこと等、適切な指導・助言を行います。

■ 食品衛生責任者[※]の設置

法改正により、原則としてすべての食品を取り扱う事業者には食品衛生責任者の設置義務が課せられました。

食品衛生責任者は、施設の衛生管理に当たって中心的な役割を担い、調理師等の資格者又は所定の講習会を受講した者を選任する必要があります。講習会はe-ラーニング方式を活用するなど、受講者のニーズに応じた方法で実施します。

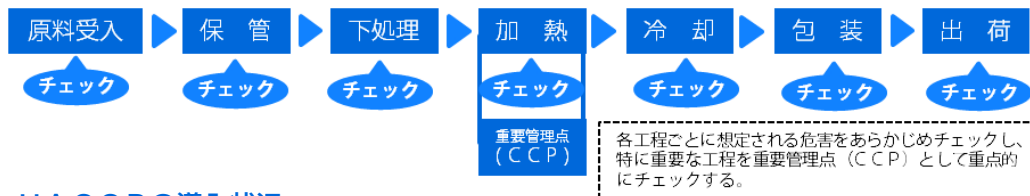
HACCP

1 HACCPとは

HACCP（**H**azard **A**nalysis & **C**ritical **C**ontrol **P**oint の略）とは、原材料の受入から製造・出荷に至る各工程で発生しうる食品衛生に係る危害を分析し、ポイントとなる工程を継続的にモニタリングすることで、危害発生を防止することを目的としたシステムです。

HACCP の導入により、異常が発生した際には即座に対策をとることができるため、不良製品の出荷を未然に防ぐことができ、従来と比べて合理的かつ効率的な衛生管理が可能となります。

H A C C P に よ る 衛 生 管 理 の 考 え 方



2 HACCPの導入状況

米国やEU等を中心に HACCP による衛生管理が義務化されるなど、諸外国で導入が進んでいます。日本においても、平成30年（2018年）6月に食品衛生法が改正、令和3年（2021年）6月に施行され、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。

これによって、事業者は、衛生管理計画を作成、実施し、その結果について記録することが求められるようになりました。

3 HACCPに沿った衛生管理

HACCP に沿った衛生管理は、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準があり、事業者の規模や業種等によって、実施すべき基準が分かれます。

- ① 「**HACCP**に基づく衛生管理」
主に大規模事業者が対象で、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行います。
- ② 「**HACCP**の考え方を取り入れた衛生管理」
主に小規模事業者等が対象で、各業界団体が作成した業種別手引書を参考に衛生管理計画を作成し、簡略化された手順による衛生管理を行います。



V-2

事業者の自主的取組の支援

■ 札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）※

札幌市では、HACCPの考え方を取り入れ、一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認証する札幌市食品衛生管理認証制度を運用しています。

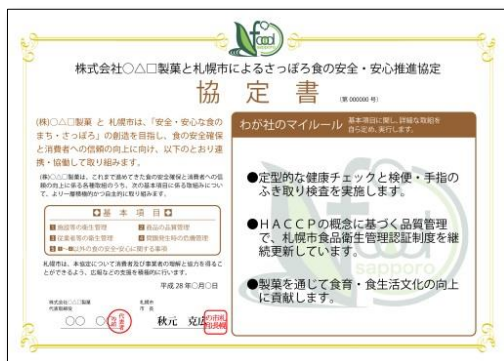
令和3年（2021年）6月からHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、北海道HACCP自主衛生管理認証制度※を運用している北海道とも協議の上、積極的な衛生管理に取り組んでいる事業者のメリット創出として事業を継続することとしました。事業者が適切かつ効果的に活用できるよう、北海道とも連携して制度推奨に努めます。



札幌市食品衛生管理認証マーク

■ さっぽろ食の安全・安心推進協定事業

食の安全・安心に積極的に取り組む事業者と札幌市が協定を締結し、事業者の取組みを「マイルール」として市民に広く周知します。



さっぽろ食の安全・安心推進協定事業 協定書（左）とロゴマーク（右）

■ 食の安全・安心おもてなしの店推進事業

衛生管理が優良な飲食店等のうち、メニュー等へのアレルギー表示や栄養成分表示などに取り組む施設を「おもてなしの店」として登録し、市民や観光客に広く周知します。



食の安全・安心おもてなしの店推進事業 PR ボード

■ 停電時の食品衛生安全管理マニュアルの普及

平成30年（2018年）9月の北海道胆振東部地震後の大規模停電をきっかけに、保健所では停電時に冷凍庫や冷蔵庫で保管していた製品や原材料の使用可否の判断に活用できるフローチャートも盛り込んだ食品関係事業者用の穴埋め式のマニュアルを作成しました。

このマニュアルをホームページで公表するなどし、事業者による非常時の食品衛生管理体制の整備を支援します。

■ 食品関係団体への支援

食品衛生責任者資格者養成講習会及び食品衛生責任者実務講習会の実施者である一般社団法人札幌市食品衛生協会^{*}に対し、食品衛生指導員^{*}の研修への支援等を行い、事業者の自主管理の推進を図ります。

■ 優良施設等の表彰

衛生状態が優秀な施設や、食品衛生の普及向上又は業界の指導育成に功績のあった個人等を表彰し、食品衛生関係者の意識の向上を図ります。

^{*}の用語は食品関係用語集に説明があります。

VI

取組3 市民、事業者への情報提供と意見交換

VI-1 食品等の事故に関する発表と公表

食中毒の発生時や違反食品の発見時に、市民への緊急的な注意喚起が必要な場合は、報道発表により迅速な情報提供を行います。

また、報道発表や行政処分を行った場合は、速やかにホームページで公表します。

VI-2 市民、事業者、札幌市の意見交換

■ さっぽろ食の安全・安心モニター事業

モニターを委嘱した市民に、日常の買い物や外食で利用した店舗の衛生状態や食品表示を調査していただき、その結果を事業者に還元するとともに、モニターからの意見を札幌市の施策へ反映させます。



さっぽろ食の安全・安心モニター事業事前研修会

VI-3 食の安全・安心に関する情報提供

■ 食品等の自主回収[※]に関する報告対応

従前、本市独自の取組みとして、健康被害の恐れがある食品等を自主回収した場合、事業者から札幌市への報告を求めていましたが、この度の法改正により、全国の事業者の自主回収情報を一元的に閲覧できるような制度が新設され、自治体への報告が義務化されました。

今後は、事業者に対し新制度に基づき国の設置するシステムへの登録を指導し、速やかな回収完了を支援するとともに、市民の皆さんにとって分かりやすい情報提供を行います。

■ 食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等の発令

食中毒の多発が予想される場合は、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等を発令し、事業者や市民に注意を呼びかけます。

警報・注意報の名称	主な発令条件
食中毒警報	気温が高いなど、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される場合
ノロウイルス食中毒注意報	ノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎の患者の増加が一定の条件を満たした場合
ノロウイルス食中毒警報	ノロウイルスによる食中毒が1週間に2件以上発生した場合など

■ アレルゲン※ピクトグラム（絵文字）を活用した情報提供の推進

札幌市では、食物アレルギーの情報を子どもから高齢者、外国人観光客など、誰にでもわかりやすく提供できるよう、平成27年度（2015年度）にオリジナルのアレルゲンピクトグラム（絵文字）を作成しました。店頭POP表示やメニュー表など幅広いシーンでの利用を想定しています。

食物アレルギーによる事故を防ぐため、事業者への利用促進を図っていきます。



アレルゲンピクトグラム

■ ホームページやパンフレット、SNS を活用した情報発信

ホームページや定期的に発行する食品衛生情報誌「キッチンメール」等により、食中毒予防に関する情報や、手洗いのポイントや表示の確認方法など、市民に知ってもらいたい食の安全・安心に関する情報を発信します。

また、食中毒の発生しやすい時期などには、SNS を活用した情報発信を行います。



■ 大型商業施設と連携した情報発信

大型商業施設等において食品衛生情報誌を配布する等して、より多くの市民に情報を発信します。

■ 市民向け講習会

市民向けの講習会等を開催し、食肉の十分な加熱の必要性やアニサキス食中毒の予防方法など、食中毒予防に関する知識の普及啓発を図ります。

■ 園児・児童向け手洗い教室

正しい手洗い・うがいの方法を歌と踊りで楽しく学べる、札幌市オリジナルの啓発曲「しろくま忍者の手あらいソング」を活用し、園児と児童を対象に食中毒及び感染症の予防啓発を図ります。



VI-4

計画の実施結果の公表

令和4年度（2022年度）に実施した監視・指導の結果は、リスクコミュニケーション（→20ページ）の促進を図るため、令和5年（2023年）6月末までに取りまとめてホームページや保健所の窓口等で公表します。

リスクコミュニケーション

1 食品の「リスク」とは

食品に含まれる有害な要因を食べることによって、健康へ悪影響が及ぼされる可能性とその程度を「リスク」といいます。

食品の「リスク」は、科学的知見に基づいて客観的かつ中立・公正に評価される必要があり、日本では内閣府食品安全委員会がリスク評価を行っています。

2 食におけるリスクコミュニケーションとは

どんな食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性があります。リスク評価に基づき、適切な管理を行うことで、危害の発生を防止することができます。

このようなリスクに関する情報や意見を、消費者や事業者、行政等の関係者が相互に交換し、理解を深めることを「リスクコミュニケーション」といいます。

3 “安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて

食品のリスクについて、市民、事業者及び札幌市が意見交換を行い、それぞれの考えを共有し理解することは食品の安全性への信頼を深めることにつながります。

札幌市では、リスクコミュニケーションを中心に、各種施策を推進し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて取り組んでいます。



VII

取組4 食品衛生に関する人材の育成と資質の向上

VII-1 事業者等の育成と資質の向上

■ 札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練

様々な状況下での大規模な食中毒等の発生を想定したシミュレーション訓練を事業者や本市職員等の参加により実施し、危機管理体制の強化を図ります。

<近年の実施状況>

実施年度	主な参加者	概要
令和元年度	本市職員	大規模な災害が発生した際、避難所で食品由来が疑われる健康被害が発生している想定での対応訓練
平成30年度	市内保育所職員など	保育所で食品由来が疑われる健康被害が発生している想定での対応訓練
平成29年度	さっぽろオータムフェスト実行委員会、さっぽろオータムフェスト2018会場管理受託事業者、さっぽろ食の安全・安心推進協定締結事業者など	大型イベント開催中に提供された食品が疑われる大規模な健康被害が発生している想定での対応訓練
平成28年度	冬季アジア札幌大会組織委員会、関係事業者の構成員など	大型スポーツ大会の開催中、選手が宿泊するホテルなどで提供された食品が疑われる大規模な健康被害が発生している想定での対応訓練

■ 食品衛生責任者の資質向上

食品衛生責任者を対象とした食品衛生責任者実務講習会に、HACCP に沿った衛生管理を支援する内容のものを設け、事業者の自主衛生管理を支援します。

これら講習会の実施に当たっては、食品関係団体との連携を図ります。

VII-2

食品衛生監視員の育成と資質の向上

■ 食品衛生監視員の研修

平成30年（2018年）6月の食品衛生法改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応など、高度で専門的な知識の習得が求められています。適宜、業務研修を実施するほか、厚生労働省等が主催する研修にも積極的に参加し、食品衛生監視員の資質向上を図ります。

また、新任の食品衛生監視員等を対象に、監視・指導に必要な知識と技術の習得を目的として、食品衛生関係法規や食品表示、食中毒調査等に関する研修を行います。

(別表1)

監視指導実施計画

施設数は令和3年(2021年)12月1日現在

区分		監視予定回数	監視対象施設	対象施設数
重点監視指導対象施設	A	年2回以上	前年度に食中毒を起こした施設のほか、過去の指導経緯、取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、B区分の施設よりも、更に積極的な立入が必要と判断する施設(市場区分に該当する施設を除く)	393
	B (標準)	年1回以上	過去の指導経緯、取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、毎年、立入が必要と判断する施設	1,885
	C	2年に1回以上	取扱食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、立入が必要と判断する施設	590
	市場	原則、市場開市日ごと1回以上	札幌市中央卸売市場関連施設(魚介類競り売り営業施設、水産物卸売施設等)	59
その他		実情に応じて	A～C及び市場区分に該当しない施設	-

(別表2)

主な食品の種類別の重点監視指導事項

食品の種類	供給工程	重点指導事項
生食用食肉*	加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 加工基準*、保存基準に適合した取扱いの徹底 施設基準に適合した施設設置の徹底 成分規格への適合性確認の徹底 加工に関する記録の作成と保存の徹底
	調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 調理基準*、保存基準に適合した取扱いの徹底 施設基準に適合した施設設置の徹底 表示基準に適合した食品表示の徹底
食肉・食肉製品	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 原材料等の適正な温度管理の徹底 製造又は加工に関する記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底 加熱調理の徹底 野生鳥獣肉の適正使用の徹底
牛肝臓・豚肉	未加熱品提供施設	飲食の際、十分に加熱する旨の情報提供の徹底
	加熱加工・加熱調理施設	加工基準又は調理基準に適合した取扱いの徹底
乳・乳製品	製造施設	<ul style="list-style-type: none"> 製造過程における微生物汚染の防止の徹底 製造に関する記録の作成と保存の推進 事業者による飲用乳についての微生物等に関する出荷時検査の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底
食鳥卵	鶏卵取扱施設（液卵製造施設等）	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受け入れの徹底 汚卵、軟卵、破卵の選別等検卵の徹底 洗卵時、割卵時の汚染防止の徹底 適正な温度管理の徹底 施設における記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理の徹底 加熱又は割卵後速やかな調理の徹底
水産食品	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底 製造又は加工に関する記録の作成と保存の推進
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
漬物（浅漬）	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 専用の設備・器具の使用の徹底 適正な洗浄・殺菌工程の徹底 製造に関する記録の作成と保存の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底
野菜・果実・穀類・豆類・種実類・茶等・それらの加工品	製造・加工施設	製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底
	貯蔵・運搬・調理・販売施設	有毒植物、毒きのこの市場からの排除の徹底

(別表3)

収去検査実施計画

	検査検体予定数	検査内訳								
		微生物検査	理化学検査	食品添加物等	残留農薬※	動物用医薬品	遺伝子組換え食品※	アレルギー物質 *1	放射性物質 *2	
国内食品	魚介類・その加工品	362	181	181	155	0	4	0	0	22
	肉卵類・その加工品	45	22	23	14	0	8	0	0	1
	穀類・豆类・その加工品	37	14	23	1	3	0	14	3	3
	野菜・果物・その加工品	154	14	140	26	74	0	0	0	40
	菓子類	48	38	10	10	0	0	0	0	0
	清涼飲料水・酒精飲料	23	10	13	13	0	0	0	0	0
	氷雪	1	1	0	0	0	0	0	0	0
	乳・乳製品（粉ミルク含む）	59	30	29	28	0	3	0	0	1
	アイスクリーム・氷菓	16	8	8	6	0	0	0	0	2
	その他（そうざい等）	232	175	57	33	0	1	0	22	1
	器具・容器包装・おもちゃ	3	0	3	3	0	0	0	0	0
小計	980	493	487	289	77	16	14	25	70	
輸入食品	魚介類・その加工品	53	23	30	26	0	4	0	/	/
	肉卵類・その加工品	36	18	18	2	0	16	0	/	/
	穀類・豆类・その加工品	10	0	10	0	4	0	8	/	/
	野菜・果物・その加工品	51	5	46	19	31	0	0	/	/
	菓子類	30	0	30	30	0	0	0	/	/
	清涼飲料水・酒精飲料	21	7	14	14	0	0	0	/	/
	乳・乳製品	5	3	2	2	0	0	0	/	/
	その他（そうざい等）	9	0	9	6	0	3	0	/	/
	器具・容器包装・おもちゃ	8	0	8	8	0	0	0	/	/
	小計	223	56	167	107	35	23	8	/	/
合計	1,203	549	654	396	112	39	22	25	70	

*1 アレルギー物質検査については、市内の事業者等が商品の製造・調理時に、表示に記載されていないアレルゲンが商品に混入していないかどうか確認し、食品の取扱方法等を確認するため、国内産のみ実施

*2 放射性物質検査については、福島第一原子力発電所の事故を受け、食品の安全性を確認するため、国内産のみ実施

(別紙)

食品関係用語集

あ	アニサキス	魚介類に寄生する代表的な寄生虫。体長は2～3cmの半透明白色で、サバ、サンマ、イカ、ニシン等多くの魚介類に寄生しています。生きたままのアニサキスを食べると、アニサキスが胃壁や腸壁に入り込もうとする際にアレルギー反応が起こり、激しい腹痛等の症状を呈します。
	アレルギー	食物アレルギー（食物の摂取により、発疹等の症状が出現すること）の原因となる物質。食品表示法では特に症例数が多い、又は重篤度の高いえび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生（ピーナッツ）の計7品目について表示が義務付けられており、そのほか21品目の表示が推奨されています。
	安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議	食の安全・安心に関する札幌市の施策を審議等するための市長の附属機関。札幌市安全・安心な食のまち推進条例により平成25年に設置されました。公募により選出された市民委員、事業者及び学識経験者等により構成されています。
	E型肝炎ウイルス	E型肝炎の原因となるウイルスで、食品からは、ウイルスに汚染された食物、水等の摂取により感染することが多く、黄疸、発熱、腹痛等を引き起こします。国内では、冷凍シカ肉や野生イノシシ肉を食べて感染した事例が報告されています。
	一般社団法人札幌市食品衛生協会	食中毒等の飲食に起因する危害の発生を防止し、食品衛生の向上に寄与することを目的として事業者により組織された団体。昭和36年に札幌市食品衛生協会連合会として設立され、平成16年度より札幌市食品衛生協会として、食品衛生指導員による巡回指導事業や、市長の指定を受けて食品衛生責任者資格者養成講習会を開催するなど、事業者の食品衛生意識の向上と自主管理の推進を図るための様々な事業を展開しています。
	遺伝子組換え食品	他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品。安全性審査と食品表示が義務付けられています。
	営業届出制度	HACCPに沿った衛生管理が制度化されることに伴い、食品等事業者を把握する目的で、平成30年の食品衛生法の改正により創設された制度。営業許可が必要な営業及び届出対象外の営業に該当しない営業者は、保健所へ営業届出をする必要があります。
か	加工基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の加工方法の基準。
	カンピロバクター	家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、汚染された食肉等を介して経口感染し、腹痛、下痢、発熱等を引き起こします。食肉を生や加熱不十分の状態で食べたことが原因と疑われる食中毒事例が報告されています。

	管理運営基準	営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除、食品の衛生的な取扱い等、食品衛生法施行規則で定められた公衆衛生上講ずべき措置の基準。
さ	札幌市安全・安心な食のまち推進条例	食の安全・安心の確保に関する基本理念を定めた条例。平成25年4月1日に施行されました。条例では、札幌市と事業者の責務、市民の役割を明らかにするとともに、市の施策の基本となる事項を定め、総合的かつ計画的に施策を推進することで市民と観光客の健康を保護し、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現することを目的としています。
	札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろ HACCP） 	飲食店やパン屋、コンビニエンスストア等の店頭販売店を対象とし、HACCPの考え方に基づく衛生管理を行っている店を、札幌市の基準に基づき「衛生管理ネットワーク協議会※」が審査し認証する制度。協議会の審査に合格し、認証された施設は「HACCPに取り組む安全・安心な店」として、さっぽろ HACCPのベーシック又はプレミアムのロゴマークの使用が可能となるとともに、ホームページに掲載されます。 ※民間企業から構成される協議会で、事務局は一般社団法人札幌市食品衛生協会が行っています。
	札幌市まちづくり戦略ビジョン	札幌市を取り巻く社会経済情勢の大きな変化に対応するための新たなまちづくりの指針であり、札幌市のまちづくりの計画体系では最上位に位置付けられる「総合計画」。計画期間は平成25年度から令和4年度までの10年間であり、目指すべきまちの姿を描いた「ビジョン編」と、主に行政が優先的・集中的に実施することを記載した「戦略編」で構成されています。
	残留農薬	食品中に残留する農薬。人の健康に害を及ぼすことがないように、食品衛生法に基づき、食品ごとに残留する量の限度（残留農薬基準）が定められています。基準を超えて残留する農産物は販売等が禁止されます。
	試験検査に関する業務管理基準（GLP）	食品の試験検査の信頼性を確保するための管理システム。検査部門を統括する検査部門責任者、検査の各分野に検査区分責任者を設置し、施設や検査業務等の管理を行います。また、検査部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や内部精度管理を行います。
	自主回収	製造・加工した食品に衛生上の問題があった場合等に、事業者が、行政からの回収等の命令を受けない段階で自主的に製品を回収すること。令和3年6月1日からは、事業者が自主回収をする場合は、自治体への報告が義務化されました。
	施設基準	食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業に対して、業種別に定めた施設の構造・設備に関する基準。基準に適合していない施設は、営業許可を受けることができません。令和3年6月1日に、営業許可業種の再編及び国の参酌基準の設定に伴い改正されました。
	ジビエ	シカ、イノシシなど、狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のこと。

しゅうぎよ 収去	食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品関連施設に立ち入り、試験検査のために必要最少量の食品や食品添加物等を無償で採取する行為。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導等を行う職員。厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を終了した者又は薬剤師や獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。
食品衛生指導員	食品営業者が協力して自ら指導員を設置し、食品営業者の自主管理を推進するために、札幌市食品衛生協会が実施する食品衛生指導員養成講習会の課程を修了し、委嘱された指導員。地区ごとに営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発を行っています。
食品衛生責任者	営業を衛生的に管理させるため、食品衛生法施行規則で、営業施設への設置が義務付けられた責任者。調理師等の有資格者のほか、市長が適正と認める講習会の課程を修了した者になることができ、営業施設において衛生上支障のある場合に、改善の措置を講じ、又は営業者に措置を講じるよう進言する責務があります。
食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を目的とした法律。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒による被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や施設の営業禁止、停止等の処分についても定めています。平成30年6月に改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されるなどの見直しが行われました。
食品表示法	食品衛生法、JAS法、健康増進法における食品表示に関する規定を統合した法律。平成25年6月に公布、平成27年4月に施行されました。食品衛生法とJAS法で異なっていた生鮮食品と加工食品の区分が整理されるなど、食品表示制度の一元化が図られました。
生食用食肉	生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く）のこと。平成23年10月1日に規格基準と表示基準が定められました。規格基準が定められていない牛の内臓や豚肉、鶏肉等は、生で食することにより健康被害が発生する恐れがあります。なお、生食用馬肉については、平成10年9月11日付け厚生労働省通知中の別添「生食用食肉の衛生基準」に適合していれば販売することができます。
製造基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の製造方法の基準。例えば、ハムやソーセージ等の食肉製品は、加熱時間や温度が定められています。
成分規格	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の成分の規格。食品の種類ごとに細菌数の上限等が定められています。

	旋毛虫（トリヒナ）	旋毛虫は、その体長がオスで約1.5mm、メスで3～4mm、体幅が0.04～0.06mmの小さな線虫です。旋毛虫の幼虫が潜む動物の肉を、生か乾燥あるいは加熱不十分の状態では摂取した場合、人に感染することがあり、症状が悪化すると死亡する場合があります。凍結に強い種類も存在し、野生鳥獣肉は、凍結保存しても十分な加熱調理が必要です。
た	大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等における食中毒を防止するため、HACCPの概念に基づく衛生管理事項を、厚生労働省が示したマニュアル。
	腸管出血性大腸菌	病原性大腸菌のうち、ベロ毒素を産生する菌で、人に対する病原性があり、出血を伴う腸炎を引き起こします。乳幼児や基礎疾患をもつ高齢者では、溶血性尿毒症症候群や致死的な症状を引き起こす場合があります。牛等の家畜の腸管に存在し、食肉等を介して感染します。
	調理基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の調理方法の基準。生食用食肉では、専用の洗浄設備や調理器具を使用することなどが定められています。
な	ノロウイルス	人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つ。人の腸内でのみ増殖し、感染力が強いのが特徴です。ノロウイルスによる食中毒は冬期に発生が多く、ウイルスに汚染された二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、感染した人により汚染された食品を介して起きる場合があります。また、人から人へ二次感染することもあります。
は	ヒスタミン	食品中に含まれるヒスチジンというアミノ酸に、ヒスタミン産生菌の酵素が作用し生成されます。ヒスタミンは熱に安定であり、調理加工工程で除去できないため、食品中で一度生成されると、廃棄するほか食中毒を防ぐことはできません。
	保存基準	食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品等の保存方法の基準。例えば、食肉や生食用鮮魚介類は10℃以下で保存することが定められています。
	北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度	食品関係事業者が自ら行う食品の衛生管理方法について、北海道が独自に設定した基準を満たしている場合、申請により HACCP の手法を取り入れた衛生管理を確実にしていることを認証する制度です。道内の食品製造・加工施設、スーパーマーケット等のバックヤード部門を有する施設、給食施設などの大量調理施設の事業者が対象とされています。

● お問い合わせ

札幌市保健福祉局保健所

食の安全推進課

中央区大通西 19 丁目 WEST19 ビル 3 階

TEL 622-5170

広域食品監視センター

中央区北 12 条西 20 丁目

TEL 641-0635

札幌市中央卸売市場青果棟 3 階

区保健センター健康・子ども課

中央区

中央区大通西 2 丁目 9

TEL 205-3356

(令和 3 年 12 月 20 日から仮庁舎)

北区

北区北 25 条西 6 丁目

TEL 757-1183

東区

東区北 10 条東 7 丁目

TEL 711-3213

白石区

白石区南郷通 1 丁目南

TEL 862-1883

厚別区

厚別区厚別中央 1 条 5 丁目

TEL 895-5921

豊平区

豊平区平岸 6 条 10 丁目

TEL 822-2478

清田区

清田区平岡 1 条 1 丁目

TEL 889-2408

南区

南区真駒内幸町 1 丁目

TEL 581-5213

西区

西区琴似 2 条 7 丁目

TEL 621-4247

手稲区

手稲区前田 1 条 11 丁目

TEL 688-8598

● 札幌市食の安全ホームページ



SAPPORO



さっぽろ市
01-F06-22-229
R4-1-43

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/>