

令和4年度札幌市食品衛生監視指導計画(案)のポイント

○ 食品衛生監視指導計画とは

各自治体が、食の安全・安心を確保・推進するための取組を定めた具体的な計画です。この計画は、食品衛生法第24条の規定に基づいて、毎年度、作成しています。

○ 4つの主な取組事項

- 1 監視・指導の実施
食品関係営業施設への立入検査や食品の抜取検査を行い、施設の衛生状態や食品の安全性を確認します。
- 2 事業者の自主的取組の推進
食品関係営業施設へのHACCPに沿った衛生管理の導入など、事業者の各種取組を支援します。また、事業者の食の安全確保への意識向上を図ります。
- 3 市民、事業者への情報提供と意見交換
各種事業や媒体を通して、市民、事業者との意見交換を積極的に行い、食の安全・安心の確保を図ります。
- 4 食品衛生に関する人材の育成と資質の向上
事業者、本市職員ともに食の安全・安心を担う人材の育成・向上に努めます。

○ 重点実施事項

- 1 食中毒対策の徹底
事業者に対して、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルス、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。
- 2 持ち帰りや宅配、通信販売等を行う事業者への監視・指導
持ち帰りや宅配サービスを提供する飲食店に対して、食中毒予防のための注意喚起や適切な指導を行います。通信販売を目的として新たに製造業を開始する事業者に対して、適切な指導を行います。
- 3 HACCPに沿った衛生管理の導入・運用支援
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。