

(案)

SAPPORO

令和5年度

札幌市 食品衛生監視指導計画



札幌市保健福祉局保健所

令和5年(2023年)3月発行

目次

はじめに P 1



監視指導計画の目的と関連施策 P 2

- 1 監視指導計画の目的
- 2 食の安全・安心を推進する関連施策
- 3 監視指導計画と各計画の関係



監視指導計画の実施体制 P 3

- 1 実施体制
 - (1) 実施期間
 - (2) 実施機関
 - (3) 試験検査体制の整備
- 2 関係機関等との連携



監視・指導の実施 P 5

- 1 基本方針
- 2 実施事項
 - (1) 重点的に監視・指導を実施する事項
 - (2) 夏期・年末の食品一斉監視
 - (3) 流通食品の収去検査
 - (4) 法改正に伴う営業許可制度の見直し等に関する指導
- 3 違反発見時の対応
- 4 食中毒等健康被害発生時の対応



注目してね！



事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進 P 11

- 1 事業者自らが実施する衛生管理の推進
 - (1) 食品衛生責任者の設置
 - (2) HACCPに沿った衛生管理の導入・運用支援
- 2 事業者の自主的取組の推進
 - (1) 札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）
 - (2) さっぽろ食の安全・安心推進協定事業
 - (3) 食の安全・安心おもてなしの店推進事業
 - (4) 停電時の食品衛生安全管理マニュアルの普及
 - (5) 食品関係団体への支援
 - (6) 優良施設等の表彰



市民、事業者への情報提供と意見交換

P 13

- 1 食の安全・指針に関する情報提供
 - (1) 食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等の発令
 - (2) 食中毒予防に関する情報発信及び普及啓発
 - (3) 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
- 2 市民、事業者、札幌市の意見交換
 - (1) さっぽろ食の安全・安心市民交流事業
 - (2) さっぽろ食の安全・安心モニター事業
 - (3) さっぽろ子ども食品Gメン体験事業
 - (4) イベント等による普及啓発
- 3 食品等の事故に関する発表と公表
- 4 監視指導計画の実施結果の公表



食品衛生に関する人材の養成と資質の向上

P 17

- 1 事業者等の養成と資質の向上
 - (1) 事業者向け講習会
 - (2) 札幌市健康危機管理シミュレーション訓練
- 2 食品衛生監視員の資質の向上
 - (1) 食品衛生監視員の研修
 - (2) 調査研究

- ・別表1 監視指導実施計画 P 19
- ・別表2 主な食品の種類別の重点監視指導事項 P 20
- ・別表3 収去検査実施計画 P 21
- ・別紙 食品関係用語集 P 22

はじめに

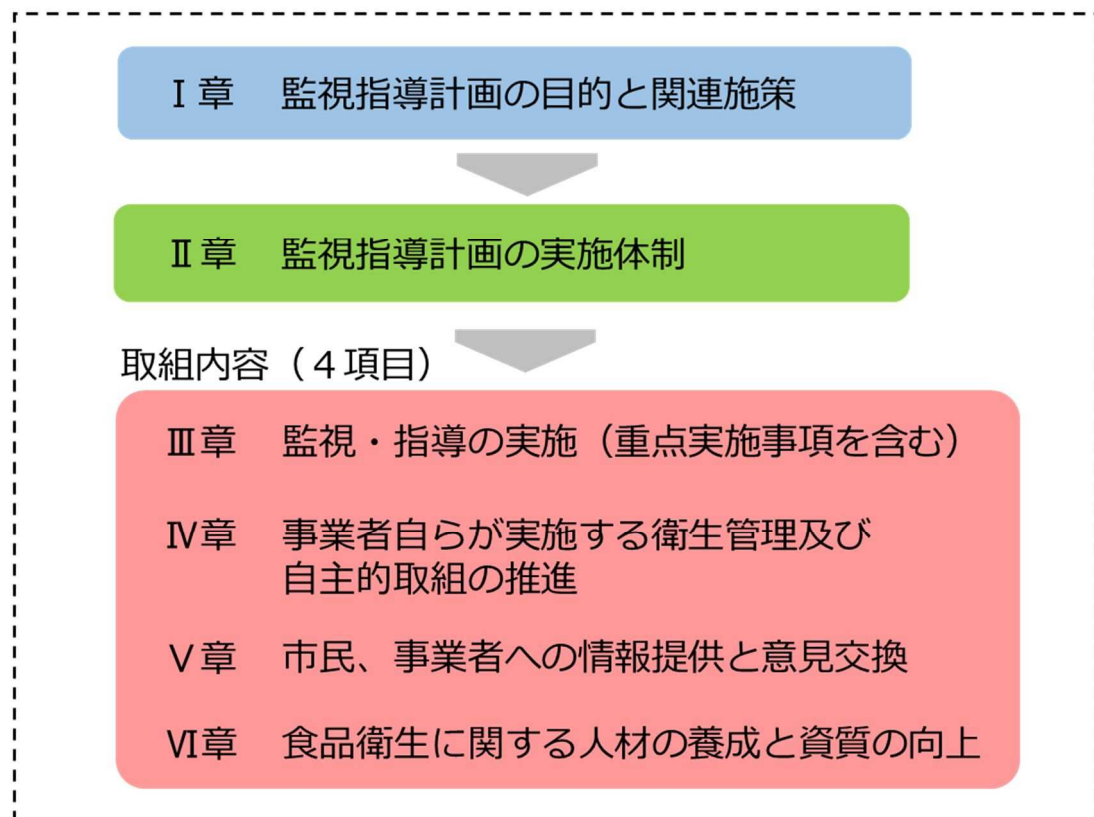
札幌市では、平成24年に腸管出血性大腸菌※O157に汚染された浅漬を原因食品とした、死者を伴う食中毒事件が発生しました。また、全国に目を向けると、過去には牛肉の加工品を原因とする腸管出血性大腸菌O157による広域的な食中毒事件等、食の安全を脅かす事件・事故が後を絶ちません。

これら食中毒の発生を未然に防止し、更なる食の安全・安心の確保を目的として、札幌市では食品衛生法※（以下「法」という。）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5年度の監視指導計画では、「Ⅰ章：監視指導計画の目的と関連施策」及び「Ⅱ章：監視指導計画の実施体制」のもと、「Ⅲ章：監視・指導の実施」、「Ⅳ章：事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進」、「Ⅴ章：市民、事業者への情報提供と意見交換」、「Ⅵ章：食品衛生に関する人材の養成と資質の向上」に関する取組内容を定めました。

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。

○札幌市食品衛生監視指導計画（令和5年度）



I

監視指導計画の目的と関連施策

1 監視指導計画の目的

監視指導計画は、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、食の安全に関する課題や札幌市の食品衛生関連施策の内容を踏まえており、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。

本計画に基づき、重点実施事項も含めた監視・指導、市民及び事業者への情報提供、各種啓発を適切に実施することで、市民及び事業者の食品の安全性確保に関する知識や理解を深め、食中毒発生の防止、施設の衛生管理の向上及び違反食品の流通防止等に努めます。

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。

2 食の安全・安心を推進するための関連施策

札幌市では、「札幌市まちづくり戦略ビジョン[※]」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おり、令和4年度には、「第2次札幌市まちづくり戦略ビジョン」（以下「第2次戦略ビジョン」という。）を策定し、今後の社会経済情勢の変化に対応したまちづくりを進めています。第2次戦略ビジョンでは“日常の安全が保たれたまち”を基本目標の一つとし、“食の安全が守られ、誰もが健やかで豊かな食生活を送ること”を目指す姿としています。

また、札幌市保健所では、“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るとともに、平成27年には「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を、令和2年度には、これまで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。）を策定しています。

3 監視指導計画と各計画の関係

監視指導計画の策定に当たっては、法第24条の規定のほか、第2次戦略ビジョン及び第2次食まち推進計画の方針を踏まえた上で、各年度の具体的な取組を計画します。

	第2次戦略ビジョン	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、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中長期的な計画	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	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 (令和4～13年度)	5年間 (令和2～6年度)	1年間 (年度ごと)



監視指導計画の実施体制

1 実施体制

(1) 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間とします。

(2) 実施機関

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。

(3) 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。

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、法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5年1月1日現在



監視・指導の実施

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。保健所の食品衛生監視員[※]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っていきます。

- 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）。
- 公衆衛生上必要な措置の基準[※]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。

2 実施事項

(1) 重点的に監視・指導を実施する事項



札幌市における食品等の生産、製造、流通等の特性や食中毒の発生状況を踏まえ、以下の事項について、重点的に監視・指導を実施します。

ア 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（→19 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（→20 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。

イ 食中毒対策の徹底

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、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 食肉による食中毒への対策

例年、食肉が原因と考えられるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌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ることから、焼肉、焼鳥店等の飲食店や食肉処理施設に対して、食肉の適切な取扱いを指導します。

さらに、若年層を中心とした市民に対して、バーベキューや焼肉を行う際には、食肉は十分に加熱するとともに、 tong や箸の使い分けを適切に行うよう啓発を行います。

また、近年、シカやイノシシ等の野生鳥獣肉（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、市民に身近なものとなっております。野生鳥獣肉は、旋毛虫（トリヒナ）[※]などの寄生虫やE型肝炎ウイルス[※]等を保有している可能性があり、令和元年 11 月には市内の飲食店において「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ます。このため、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」等に基づいた加熱等の取扱いの徹底を指導します。

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く、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の発生リスクが高くなりやすい居酒屋や、ホテル等の施設に対しても、手洗いや食品の適切な取扱いについて指導します。

<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
アニサキス（寄生虫）	海産魚介類	寄生虫除去の徹底、加熱又は冷凍による寄生虫の死滅
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
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、二枚貝等	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

ウ 大規模イベントの関係施設に対する監視・指導

札幌市内において、「G7 札幌気候・エネルギー・環境大臣会合」及び「全国高等学校総合体育大会（インターハイ）」の一部競技が開催される予定であり、会合及び大会関連で使用される会場や食品を大量に製造・調理する施設への計画的な監視・指導を実施します。対応に当たっては、担当部局及び大会組織委員会と綿密に情報を共有します。

また、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では、簡易な施設・設備で大量に食品が調理・提供されることから、イベントに関連する担当部局及び関係団体と連携を図り、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するとともに、開催期間中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。

エ HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導

法改正により、令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。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し、その運用結果を記録、保管する必要があります。

既存の事業者に対しては、立入検査等によりHACCPに沿った衛生管理計画の実施状況を確認し、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。

また、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。



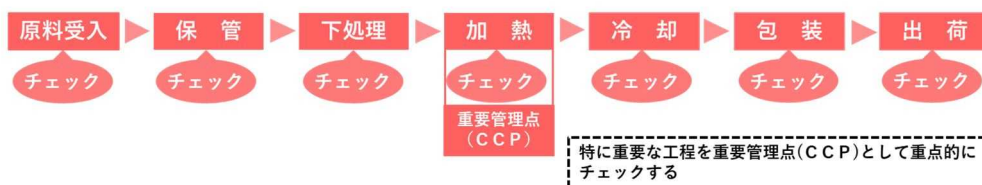
HACCP

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。

HACCP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等、諸外国で導入が進んでいます。日本においても、平成30年6月13日に食品衛生法が改正、令和3年6月1日に施行され、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。



(2) 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。

(3) 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もとに食の安全性の確保が行われていますが、市内で製造された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（→21 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。

(4) 法改正に伴う営業許可制度の見直し等に関する指導

法改正により、令和3年6月1日から営業許可制度が見直され、一部の営業許可業種が再編されるとともに、許可の要件である施設基準も改正されました。また、新たに営業届出制度[※]が創設され、営業許可が必要な業種以外の営業を行う事業者も、一部の業種を除き、保健所への届出が必要になりました。これらの制度について事業者適切に案内するとともに、令和3年6月1日以前に許可した施設で許可期限を迎える事業者に対しては、適切な許可の取得や届出について指導します。

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。

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、法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、法改正に伴い新たに指定された成分等を含む食品による健康被害が生じ、又は生じさせるおそれがある旨の届出が食品等事業者から提出された場合は、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、法の規定に基づき、厚生労働大臣への報告を行います。

IV

事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進

1 事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) 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。

(2) HACCPに沿った衛生管理の導入・運用支援

事業者がHACCPに沿った衛生管理（→8ページ）に取り組めるよう、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、事前相談時等に事業者への助言を行います。

また、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[※]において、HACCPに沿った衛生管理の導入・運用に関する内容を加えており、当該講習会の受講を促進することで、事業者の自主衛生管理を推進します。

なお、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。

2 事業者の自主的取組の推進

(1) 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6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化されましたが、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しております。

認証制度の普及推進に努めるとともに、認証を受けた施設について、市民に広く周知します。



札幌市食品衛生管理認証マーク

(2) 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）

(3) 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等に取り組む施設を「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。



取組事項を示すマークの例



事業 PR ボード

(4) 停電時の食品衛生安全管理マニュアルの普及

札幌市では、平成30年9月に発生した北海道胆振東部地震後の大規模停電をきっかけに、停電時に冷蔵冷凍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マニュアルを作成しました。マニュアルは札幌市ホームページにて公表し、事業者の非常時における食品衛生管理体制の整備を支援します。

(5) 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。

(6) 優良施設等の表彰

衛生状態が優良な施設や、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を表彰し、食品衛生関係者の意識の向上を図ります。

V

市民、事業者への情報提供と意見交換

1 食の安全・指針に関する情報提供

(1) 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	気温が高い等、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等

(2) 食中毒予防に関する情報発信及び普及啓発

食品衛生情報誌「キッチンメール」を発行し、大型商業施設等の民間発信拠点において配布したり、若年層向けのタウン誌等に食中毒予防に関する情報を掲載する等、多くの市民に情報を発信します。

また、季節に応じた食中毒予防に関する情報発信を行う際には、SNSや映画上映前の動画広告等、効果的な手法により実施します。

さらに、札幌市オリジナルの啓発曲「しろくま忍者の手洗いソング」の動画媒体を活用し、正しい手洗い方法の普及啓発を行います。



キッチンメール

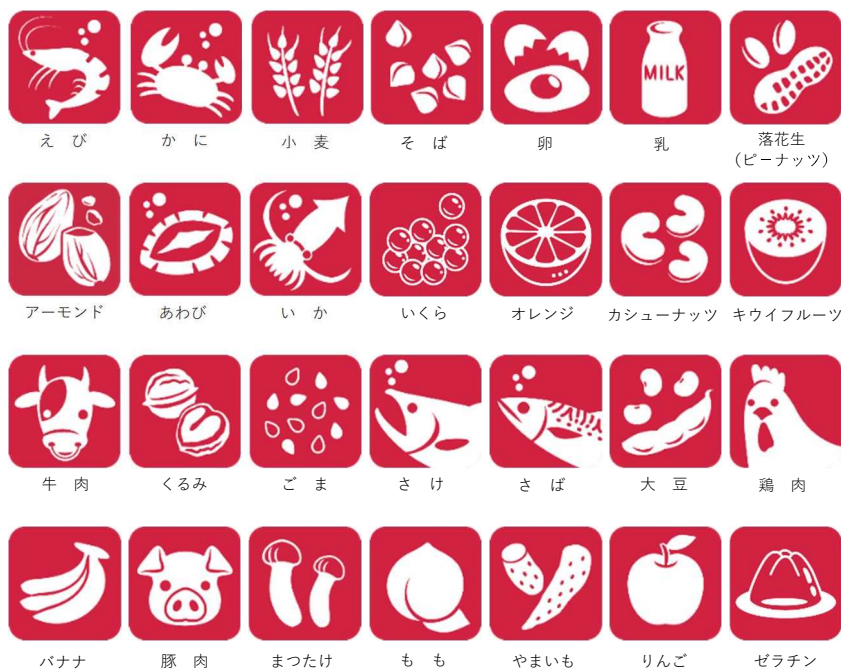


しろくま忍者の手洗いソング CD/DVD

(3) 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。

アレルゲンピクトグラムは、ホームページからダウンロードして利用できるほか、保健所の窓口でもシールを配架する等して、事業者の利用促進を図ります。



アレルゲンピクトグラム

2 市民、事業者、札幌市の意見交換

市民、事業者及び行政との間で、様々な事業を通じてリスクコミュニケーション（16 ページ）を行い、食の安全安心に関する相互理解を深めます。なお、各事業の実施に当たっては、これまでの内容を検証した上で、規模や内容、開催方法を検討します。

(1) さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

市民に、食品の生産から販売まで（フードチェーン）の各段階における事業者の取組について知ってもらうことにより、相互理解の促進を図ります。



(2) 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報告していただき、食品衛生監視員の監視指導業務に反映させ、その結果を事業者に還元します、また、札幌市の施策への意見をうかがいます。



(3) さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

市内の小学生に、札幌市中央卸売市場等の食品関連施設で食品衛生監視員（食品Gメン）の仕事を疑似体験してもらい、食の安全の確保への理解の促進を図ります。



(4) イベント等による普及啓発

食の安全・安心をテーマにしたイベントの開催や映画上映前の動画広告等の効果的な啓発方法を検討し、市民が食中毒予防や食品衛生に関する知識、事業者の取組への理解を深める機会を提供します。



3 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。

4 監視指導計画の実施結果の公表

令和5年度に実施した監視・指導の結果は、令和6年6月末までに取りまとめ、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が、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。





食品衛生に関する人材の養成と資質の向上

1 事業者等の養成と資質の向上

(1) 事業者向け講習会

事業者向けの各種講習会を開催し、食中毒予防や食品衛生に関する知識の向上を図ります。また、食品衛生責任者を対象とした実務講習会の受講を促進し、事業者の自主衛生管理を推進します。

(2) 札幌市健康危機管理シミュレーション訓練

平時から、大規模な食中毒の発生を想定する等、テーマを設定した訓練により、緊急時の対応の確認、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	市内保育所職員等	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等	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等	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

2 食品衛生監視員の資質の向上

(1) 食品衛生監視員の研修

法改正に伴い、原則としてすべての営業施設においてH A C C Pに沿った衛生管理の導入・運用が必要となったことを受け、食品衛生監視員には、より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。

(2) 調査研究

食品衛生監視員が日常業務の中から食品衛生に関するテーマを設定し、実態調査や研究を実施します。得られた研究成果は研修会等において発表して情報を共有し、より効果的な監視・指導に役立てます。

(別表1)

監視指導実施計画

施設数は令和4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、更に積極的な立入りが必要と判断する施設（市場区分に該当する施設を除く）	926
	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、立入りが必要と判断する施設	1,175
	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、立入りが必要と判断する施設	536
	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	422	223	199	181	0	4	0	0	14
	肉卵類・その加工品	52	26	26	18	0	8	0	0	0
	穀類・豆类・その加工品	24	4	20	0	1	0	12	4	3
	野菜・果物・その加工品	146	13	133	29	68	0	0	0	36
	菓子類	14	0	14	14	0	0	0	0	0
	清涼飲料水・酒精飲料	2	1	1	1	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	14	8	6	6	0	0	0	0	0
	その他（そうざい等）	227	170	57	32	0	1	0	23	1
	小計	960	475	485	309	69	16	12	27	55
輸入食品	魚介類・その加工品	61	31	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	8	0	8	0	2	0	6		
	野菜・果物・その加工品	43	4	39	16	26	0	0		
	菓子類	28	0	28	28	0	0	0		
	清涼飲料水・酒精飲料	5	1	4	4	0	0	0		
	乳・乳製品	5	3	2	2	0	0	0		
	その他（そうざい等）	14	0	14	11	0	3	0		
	小計	200	57	143	89	28	23	6		
合計	1,160	532	628	398	97	39	18	27	55	

*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等、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。
	広域連携協議会	広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、食品衛生法に基づき各地方厚生局の管轄区域ごとに設置されており、国と関係自治体との情報の共有により、効果的な原因調査、適切な情報発信等を行う体制がとられています。
	公衆衛生上必要な措置の基準	食品衛生法施行規則により定められた、食品の衛生的な取扱いや施設、従事者の衛生管理等に関して、食品の製造等を行っている事業者が遵守すべき基準。
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施設を、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。 <small>※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。</small>
	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」。当初計画は、平成25年度から令和4年度までの10年間でしたが、今後の社会経済情勢の変化等に対応した更なるまちづくりを進めるため、令和4年度から令和13年度までを新たな期間とし、第二次計画が策定されています。
	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。

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。
しゅうきよ 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修了した者又は薬剤師や獣医師であること等、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、知事等が行う講習会又は知事等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。
食品衛生責任者実務講習会	食品衛生法施行規則において、「食品衛生責任者が定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること」とされている、食品衛生責任者を対象とした講習会です。札幌市では、平成19年度から食品衛生責任者実務講習会制度を導入し、実施団体として、一般社団法人札幌市食品衛生協会を認定しています。
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等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等、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すぐに摂取した場合、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するため、野生鳥獣肉を調理する際は、中心部まで十分な加熱が必要です。
た	大量調理施設衛生管理マニュアル	厚生労働省が集団給食施設等における食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づいて調理過程における重要管理事項等を示したマニュアル。
	腸管出血性大腸菌	病原性大腸菌のうち、ペ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持つ高齢者では、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等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。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	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。

● 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

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



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