令和5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　事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進

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養成と資質の向上

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。

○ 重点的に監視・指導を実施する事項

１　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選定し、効果的・効率的な監視・指導を行います。

２　食中毒対策の徹底

事業者に対して、アニサキス、加熱不十分な食肉、ノロウイルスなどによる食中毒対策の徹底するよう指導します。

３　大規模イベントの関係施設に対する監視・指導

札幌市内で「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」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・調理する施設への監視・指導を行います。

４　HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導

衛生管理計画の作成・運用状況の確認や導入に向けた指導・助言を行います。