

令和8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条の規定に基づき、毎年度、作成しています。

○ 5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 HACCPに沿った衛生管理の定着

事業者が衛生管理計画の作成・運用の記録を自主的かつ継続的に行えるよう監視指導や講習会等を通じた継続的支援を実施します。

3 事業者による自主的な衛生管理の取組の支援

食の安全・安心に積極的に取り組む事業者について、ホームページや雑誌等に掲載することで市民等に広く周知し、事業者の各種取組を支援します。

また、衛生状態が優良な施設等を表彰することで、事業者の意識向上を図ります。

4 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。

5 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・効率的な指導を行います。

2 食中毒対策の徹底

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