

安全な食品が家庭に届くまで

～「しょくまる」くんに聞いてみよう～



はじめまして！ポク「しょくまる」です。
ポクは「札幌市食品衛生管理認定制度」で認定された
お店や食品に使われる、安全・安心のマークなんだ。
みなさんのところに安全な食品が届くまでには、たく
さんのチェックポイントがあるんだよ。
今回は、保健所の食品衛生監視員が行っている監視指
導のチェックポイントを中心に紹介するよ。
ポクはいつも丸い枠の中に入っているけど、今回は
枠を飛び出して説明しちゃうマル！



生産者

スタート

中央卸売市場



チェックポイント

札幌市の台所である中央卸売市場では、毎
朝、市場内に毒のある魚や毒草・毒キノコ
などが間違っって入荷されていないか、保健
所の食品衛生監視員が監視や検査をしてい
るんだマル！

輸入品

クローズアップ輸入食品

輸入食品の輸入時の安全性
チェックは、このようになっ
ているんだマル！



貨物の到着

輸入届出の審査
検疫所 (31ヶ所)



命令検査
(違反の可能性の高い食品)



検査に合格

通関手続を経て
国内流通

検査に不合格

廃棄・積戻し等

食品工場



チェックポイント

食品工場では、衛生状態や食品の表
示などに問題がないか、保健所の食
品衛生監視員が抜き打ちで監視や検
査をしているんだマル！

※市内食品工場 約2,000施設
のべ監視施設数(19年度) 3,041施設

小売店・飲食店



チェックポイント

小売店や飲食店でも、衛生状態や食品の表示な
どに問題がないか、保健所の食品衛生監視員が
抜き打ちで監視や検査をしているんだマル！

※市内小売店・飲食店等 約34,000施設
のべ監視施設数(19年度) 43,086施設

最終
チェックポイント

安全・安心な食品を選ぶ
のは、みなさん自身なん
だ。ポクのマークも目印
だマル！



消費者

ゴール!

消費者のみなさんへの情報提供

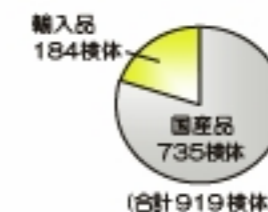
保健所では、みなさんに安心して食べてもらえる
よう、食中毒の予防や食品の安全に関する情報を
消費者に提供しているんだマル！

食品の検査

保健所では、施設の監視とあわせて、食品の検査も行っているんだ。
食品は科学的な目でもチェックされているんだよ。
たとえば野菜であれば残留農薬検査というものがある、これは野
菜に基準値以上の農薬が残っていないかどうかをチェックするんだ。
他にもさまざまな食品に対し、いろいろな検査をして安全性をチェ
ックしているんだマル！

平成19年度の検査結果(札幌市)

○国産品、輸入品別の検査数



○検査の種類別の検査数



※各食品について、複数の種類の検査を
行った場合は重複して計上

※検査により判明した違反
①アイスクリーム(国産):大腸菌群の基準違反
②生かき(国産):E.coli(大腸菌)の基準違反
③玄米(国産):農薬(プロシミドン)の基準違反
④調味料(輸入):食品添加物(安息香酸)の基準違反