

平成 2 2 年度札幌市食品衛生監視指導計画
～安全・安心な食のまち・さっぽろをめざして～



大倉山ジャンプ競技場

札幌市保健所

目次

はじめに.....	1
第1 監視指導計画の実施期間.....	1
第2 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携.....	1
1 監視指導計画の実施体制	
2 関係機関との連携	
第3 監視指導の実施.....	4
1 施設への立入検査計画	
2 一般的監視指導事項	
3 重点的監視指導事項	
4 札幌市中央卸売市場における監視指導	
5 一斉監視の実施	
6 食品の収去（抜き取り）検査の実施	
7 違反を発見した場合の対応	
8 市民相談への対応	
9 食中毒等健康被害発生時の対応	
第4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進.....	11
1 自主的な衛生管理の推進	
2 食品等の自主回収に係る対応	
3 食品衛生責任者実務講習会制度の周知と受講指導	
4 「札幌市食品衛生管理認定制度『しょくまる』」の普及促進	
5 さっぽろ食の安全・安心推進協定事業	
6 食品衛生関係団体等に対する支援及び連携	
7 優良施設等の表彰	
第5 市民、食品等事業者への情報提供及び意見交換 （リスクコミュニケーション）.....	13
1 ホームページ等による情報提供	
2 食品衛生出前講座及び食品衛生講習会の実施	
3 園児・児童等に対する食中毒予防啓発事業の実施	
4 食中毒警報の発令	
5 ノロウイルス食中毒注意報の発令	
6 食育の推進に関する取組み	
7 さっぽろ食の安全・安心市民交流事業	
8 監視指導実施結果の公表及び監視指導計画の策定	
第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上.....	15
1 食品衛生監視員の研修	
2 調査研究	
第7 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の実施.....	16
食品関係用語集.....	17

の用語は食品関係用語集に説明があります。

はじめに

札幌市は、明治2年の開拓使設置以来、北海道開拓の拠点として発展し、現在では、北海道の政治、経済、文化の中心として、人口約190万人を擁する大都市となっております。

また、豊富で良質な農産物や海産物、恵まれた自然環境、鮮明な四季の移り変わりなどを求めて世界中から年間約1,300万人の観光客が訪れる国際的にも高い評価を得ている都市でもあります。

一方、製造業も盛んであり、国内外から集まる食材を利用した様々な食品が製造されており、その中には、日本中に広く流通している食品も多くあります。

こうした地域の特性を踏まえて、食品衛生法 第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成15年厚生労働省告示)に基づき、食の安全・安心を確保するため、次の4つの項目を柱として「平成22年度札幌市食品衛生監視指導計画」(以下「監視指導計画」という。)を策定しました。

- 1 カンピロバクター やノロウイルス による食中毒の防止(5ページ)
- 2 食品製造施設に対する監視指導の強化(6ページ)
- 3 食品の収去(抜き取り)検査の実施(8ページ)
- 4 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の実施(16ページ)

この監視指導計画に基づき監視指導等を実施するとともに、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進や市民への最新の食品衛生情報の提供など、各種の事業を効果的に推進して食の安全を確保し、市民の皆様の健康の保護を図ってまいります。

第1 監視指導計画の実施期間

平成22年4月1日から平成23年3月31日まで

第2 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携

監視指導計画は次の体制で実施します。

また、国や他の自治体等の行政機関と連携して違反食品の排除に努め、食品に関する事故を未然に防止し、食の安全確保を図ります。

1 監視指導計画の実施体制

(1) 監視指導体制

監視指導業務は、保健所及び10区の保健福祉部健康・子ども課が行い

ます。保健所は市内全域の食品製造施設、大型スーパーマーケット等に対する監視指導を行い、各区保健福祉部健康・子ども課は各区内の飲食店等に対する監視指導を行います。実施機関ごとの業務内容、人員は表1のとおりです。

表1 監視指導及び検査機関の実施体制

実施機関		主な業務内容	人員（注1）
保健所	食の安全推進課	<ul style="list-style-type: none"> ・監視指導計画の策定及び公表 ・食品保健に係る総括・調整 ・庁内関係部局及び他自治体等との連絡調整 ・食品保健情報の市民提供 ・食中毒予防対策 ・食品衛生検査施設の信頼性確保 ・安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の実施 	食品衛生監視員 8人（専任）
	食品監視担当課	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当、仕出し、ホテル・旅館内の食品営業施設、食品製造施設、病院・診療所の集団給食施設等の監視指導 ・食品衛生関係の市民相談 ・食品等の収去及び試験検査 ・食品衛生関係団体との連絡調整 ・HACCPシステムの普及促進 	食品衛生監視員 11人（専任）
	広域食品監視センター 広域食品対策係	<ul style="list-style-type: none"> ・大型スーパーマーケット、関連施設等の監視指導 ・食品衛生関係の市民相談 ・食品等の収去及び試験検査 	食品衛生監視員 4人（専任）
	市場検査係	<ul style="list-style-type: none"> ・札幌市中央卸売市場管内営業施設、関連施設等の監視指導 ・食品衛生関係の市民相談 ・食品等の収去及び試験検査 	食品衛生監視員 7人（専任）
区保健福祉部	健康・子ども課 （生活衛生係）	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店、食品販売施設、学校等の集団給食施設、臨時営業施設等の監視指導 ・デパート内の食品営業施設の監視指導 ・食品衛生関係の市民相談 ・食品等の収去 	食品衛生監視員 42人（兼任） （注2）
衛生研究所	生活科学課 微生物係	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の微生物検査及び研究 	7人
	食品化学係	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の理化学検査及び研究 	8人

（注1）係長及び担当者の人数

（注2）区保健福祉部の食品衛生監視員は、感染症発生時の患者調査、医師・看護師等の免許関係事務、衛生害虫の駆除相談、空き地に繁茂する雑草の除去指導、畜犬登録、犬猫の引き取り等の業務も担当しています。

(2) 試験検査体制

食品等の検査及び食中毒等の調査に係る試験検査業務は、保健所及び衛生研究所が行います。これらの機関では、検査精度を定期的に点検し、検査の信頼性の確保を図ります。

また、必要な検査機器を整備し、さらに精度の向上及び検査の迅速化を図ります。

検査機関の業務内容、人員は表 1 のとおりです。



試験検査

2 関係機関との連携

(1) 市役所庁内の連携

保健福祉局、市長政策室、市民まちづくり局、子ども未来局、経済局及び教育委員会等で構成されている「札幌市食の安全に関する連絡会議」を開催するなど、食の安全確保に関する相互協力や情報交換を行い、食に関する関係部局の連携を強化します。

また、農薬の残留基準違反等、生産段階における食品安全規制に係る違反等を発見した場合は、関係部局に情報提供し、連携を図って対応します。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体との連携

広域流通食品や輸入食品の違反等を発見した場合や、大規模食中毒が発生した場合等においては、厚生労働省、消費者庁及び関係都道府県等の食品衛生等関係部局に速やかに情報提供し、連携して必要な対策を講じます。

また、総合衛生管理製造過程承認施設 に対する監視指導については、北海道厚生局と連携して行います。

(3) その他の関係行政機関との連携

食品等の表示は、「食品衛生法」のほか「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(J A S 法) 」、「不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法) 」、「健康増進法 」等によっても規制されていることから、違反情報を相互に提供するなど関係行政機関の担当部局との連携を確保します。

第3 監視指導の実施

市内における食品の生産、製造、加工、販売等の実態を把握するとともに、食品の衛生上の問題発生状況等を分析・評価し、重点的に監視指導すべき施設及び項目等を定め、効率的かつ効果的な監視指導を行い、市内に流通する食品の安全を確保します。

1 施設への立入検査計画

重点的に監視指導を行う施設及び監視予定回数を表2のとおり設定します。

また、表2に掲げる施設以外の施設については、営業の種類、食中毒の発生状況、市民相談の届出状況及び施設の衛生管理状況等を考慮したうえで監視指導を行います。

表2 重点的に監視指導を行う施設及び監視予定回数

監視予定回数	重点監視対象施設
市場開市日ごと1回以上	魚介類せり売営業等の札幌市中央卸売市場関連施設
年2回以上	ホテル・旅館（宿泊定員300人以上の施設）
	仕出し・弁当（常時750食/日以上製造する施設）
	菓子製造業（洋生菓子を製造する施設のうち、洋生菓子の流通が市外にも及ぶ施設）
	そうざい製造業（スーパーマーケット、コンビニエンスストア等に卸売する施設）
	広域流通食品等を大量に製造・加工している製造業（上記以外の施設）
年1回以上	デパート、スーパーマーケット（大型の市場等を含む。）
	ホテル・旅館（宿泊定員200人以上300人未満の施設）
	以外の仕出し・弁当（店頭販売のみの施設を除く。）
	以外の菓子製造業（店頭販売のみの施設を除く。）
	以外のそうざい製造業
	菓子製造業、そうざい製造業以外の製造業（上記を除く。）
	病院給食施設（前年度の監視で指摘事項のあったもの。）
	保育園、幼稚園、社会福祉施設（通所施設を除く。）
過去5年間に食中毒を発生させた施設	
2年に1回以上	飲食店等のうち、提供食品や施設の規模等を考慮し、食中毒等健康被害の発生のおそれが高い施設
	ホテル・旅館（宿泊定員100人以上200人未満の施設） 小・中学校

2 一般的監視指導事項

食品衛生法等に基づき、次の事項について監視指導を行います。

- (1) 施設の構造及び設備が施設基準 に適合していること。
- (2) 管理運営基準 が守られていること。
 - ア 手洗い及び器具等の洗浄・消毒が適切に行われていること。
 - イ 施設内及びその周辺が定期的に清掃され、衛生的に保たれていること。
 - ウ ねずみ、昆虫等の発生状況を確認し、適切に防除が行われていること。
 - エ 食品衛生責任者 が設置されていること。
 - オ 製造加工に係る記録の作成及び保存が行われていること。
- (3) 不衛生な食品及び有害な食品が製造、販売等されていないこと。
- (4) 成分規格、製造基準、保存基準 等に適合した食品であること。
- (5) 食品等の表示が適切であること。

3 重点的監視指導事項

(1) 食中毒防止対策

近年、市内においてカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が多発していることから、次の食中毒防止対策について重点的に監視指導を行います。また、食中毒の発生が危惧される時期には、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報を発令します。(14ページ参照)

ア カンピロバクターや腸管出血性大腸菌 O157 などによる食中毒防止対策

飲食店等において、例年、食肉の生食によるカンピロバクター食中毒が発生しているため、飲食店や食肉を取り扱う施設に対して、加熱調理用の食肉を生食用として提供しないこと、食肉は中心部まで十分に加熱すること、二次汚染防止対策を徹底することなどについて、立入り時の指導や文書による指導を強化します。

また、消費者に対しても、加熱調理用の食肉を生そのまま喫食することにより、カンピロバクターのほか、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌等による食中毒が発生する危険性が高まることについて、広報媒体を利用するなどして啓発していきます。

イ ノロウイルスによる食中毒防止対策

飲食店や社会福祉施設(保育園、老人介護施設など)等において、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して、食品が汚染され食中毒となる事例が全国的に発生していることから、これらの施設に対して、調理従事者の健康管理や食品の衛生的な取扱いなどについて指導します。

ノロウイルスは食品を介さない感染性胃腸炎の原因にもなることから、必要に応じて感染症担当部局等とも連携を図って対応します。

(2) 食品製造施設に対する監視指導の強化

食品製造施設で期限切れの原材料を使用したり、期限表示を改ざんする事例が全国各地で続発し、消費者の食の安全に対する不信感が強まっていることから、食の安全を確保するため、食品製造施設への立入検査において衛生管理マニュアルの作成状況、科学的・合理的根拠に基づく賞味期限等の設定及び運用状況、製品の自主検査の実施状況等を確認するなど監視指導を強化して実施します。

また、食品製造施設に対して、HACCP の考え方を取り入れた自主管理に取り組むよう、積極的に働きかけます。

(3) 適正表示対策

食品の表示は消費者が食品を選択するうえで重要な情報であり、また、事故が発生した場合にその原因を究明し製品回収等の行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりとなることから、監視指導の際に、食品添加物、遺伝子組換え食品、アレルギー物質、期限表示等について適正に記載されているかを確認します。

特に、アレルギー物質については、食物アレルギーを有する人に重篤な健康被害を生じさせるおそれがあるため、適正に表示させる必要があります。

このため、製造者に対し、アレルギー物質を含む又はアレルギー物質を含む可能性のある食品を製造する際は、使用原材料の確認、アレルギー物質の混入防止対策等を十分実施した上で、適正なアレルギー物質の表示を検討するよう指導します。

また、食品の表示についてはJAS法など他の法令に係わるものも含まれることから、必要に応じて、関係機関と連携し、食品表示に係る調査や立入検査を実施します。

(4) 健康食品対策

いわゆる健康食品が原因と疑われる健康被害事例が発生した場合には、薬事法や健康増進法を所管する関係部局とも連携して調査を行うなど、被害の拡大防止を図ります。

(5) 食品の種類別の対策

表3(次ページ)に示した食品の種類別に、製造・加工から販売に至る各段階に応じて設定した重点監視指導事項に基づき、重点的に監視指導を行います。

(6)「2010年APEC貿易担当大臣会合」に係る衛生管理対策

平成22年5月下旬から6月上旬にかけて開催される「2010年APEC貿易担当大臣会合」に係る衛生管理対策として、関係者等が宿泊するホテル等の厨房施設、関係者等に提供される弁当の製造施設等に対する監視指導を重点的に行い、食中毒事故の発生を防止します。

表3 主な食品の種類別の重点監視指導事項

食品の種類(注)	供給工程	重点監視指導事項
食肉及び食肉製品	製造及び加工施設	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料等の適正な温度管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	<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
乳及び乳製品	製造及び加工施設	<ul style="list-style-type: none"> ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底
食鳥卵	鶏卵取扱施設(選別包装施設、液卵製造施設等)	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・洗卵時及び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及び保存の推進
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な温度管理の徹底
水産食品	製造及び加工施設	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	<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
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	製造及び加工施設	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生的管理の徹底
	貯蔵、運搬、調理及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生的管理の徹底 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

(注)食品の種類は、代表的なものを整理したものです。

4 札幌市中央卸売市場における監視指導

札幌市中央卸売市場は、市民の食生活を支える食品流通の拠点となっています。

保健所食の安全推進課市場検査係は札幌市中央卸売市場に常駐し、市場開市日の早朝から、当日入荷した食品がせり売りされる前に、有毒な魚介類・きのこ・山菜等を排除し、食品の衛生的な取



札幌市中央卸売市場の早朝監視

扱い、適正表示、温度管理の徹底等について監視指導を行います。

また、早朝の監視と連動して市場に流通する食品の試験検査を行い、違反・不良食品等の流通を防止します。

5 一斉監視の実施

厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえ、食中毒が多発する夏期や大量に食品が流通する年末には、「夏期食品一斉監視」及び「年末食品一斉監視」を行い、市内に流通する食品等の安全確保を図ります。



夏期食品一斉監視

6 食品の収去（抜き取り）検査の実施

（1）収去検査の実施

市内に流通する食品等の安全性を確認するため、表4の収去検査実施計画に基づき、食品製造施設、スーパーマーケット等から食品等を収去し、食中毒菌、食品添加物、残留農薬等について検査を行い、違反・不良食品等の排除に努めます。

（2）輸入食品の検査の実施

輸入食品については、輸入時に厚生労働省が監視指導や検査を実施していますが、輸入後の国内流通段階においては、地方自治体が監視指導や検査を実施しています。

輸入食品の安全性に関する問題が依然として発生していることから、平成22年度も引き続き市内に流通する輸入食品の検査を実施し安全性を確認します。

（3）緊急事態に応じた検査

食の安全に関して緊急に対応が必要な事態が発生した場合は、市内に流通している食品の安全性を確認するため、収去検査実施計画に掲げていない検査も実施します。

7 違反を発見した場合の対応

（1）監視指導時に違反を発見した場合

違反食品等が発見した場合は、当該食品等の流通防止のため、廃棄、回収等の措置を講じます。

営業停止命令等の行政処分を行った場合は、違反者氏名、違反食品の名称、施設名称、処分内容等を公表します。

違反が軽微であって、直ちに改善されるものを除き、食品衛生指導票等の文書により改善指導を行い、改善措置状況の確認等を適切に行います。

(2) 収去検査により違反を発見した場合

違反食品等の流通防止のため、廃棄、回収等の措置を講じます。

回収命令等の行政処分を行った場合は、違反食品の名称、違反者氏名、施設名称、処分内容等を公表します。

違反食品が輸入食品や広域流通食品等の場合には、厚生労働省、消費者庁及び関係都道府県等と連携して必要な対策を講じます。

再発防止のため、改善指導を行い、改善措置状況の確認等を適切に行います。

表4 食品等の収去検査実施計画

	検査検体予定数合計	保健所 検査検体予定数			衛生研究所 検査検体予定数									
		微生物	理化学 (食品添加物等)	小計	微生物	理化学	残留農薬等	放射能	動物用医薬品	遺伝子組換え食品	アレルギー物質	食品添加物等	小計	
国内食品	魚介類	237	124	89	213	20	4			4				24
	魚介類加工品	272	103	117	220	21	31						31	52
	肉卵類、その加工品	40	4		4	19	17			9			8	36
	穀類、その加工品	45			0	13	32	5			14	5	8	45
	野菜・果物・豆類、その加工品	151	16	16	32	10	109	92					17	119
	菓子類	59	4		4	45	10						10	55
	清涼飲料水・酒精飲料	33			0	15	18						18	33
	氷雪	2			0	2	0							2
	乳・乳製品	53			0	29	24			3			24	53
	アイスクリーム類・氷菓	26			0	13	13						13	26
	その他(弁当、そうざい等)	198	51	20	71	101	26			3		15	8	127
	器具・容器包装・おもちゃ	3			0	0	3						3	3
小計	1,119	302	242	544	288	287	97	0	19	14	20	140	575	
輸入食品	魚介類	43	14	22	36	0	7		3	4				7
	魚介類加工品	16	2	8	10	3	3						3	6
	肉卵類、その加工品	32			0	16	16			14			2	32
	穀類、その加工品	29			0	0	29	10			17		2	29
	野菜・果物・豆類、その加工品	105	10	16	26	7	72	57					15	79
	菓子類	20			0	0	20						20	20
	清涼飲料水・酒精飲料	14			0	5	9						9	14
	乳・乳製品	5			0	3	2						2	5
	その他(そうざい等)	82	17	15	32	19	31	17		8			6	50
	器具・容器包装・おもちゃ	17			0	0	17						17	17
小計	363	43	61	104	53	206	84	3	26	17	0	76	259	
合計	1,482	345	303	648	341	493	181	3	45	31	20	216	834	

8 市民相談への対応

市民から寄せられる食品の表示や異物混入、施設の衛生管理等に関する相談等に対しては、当該食品や関係施設の調査を実施するなどにより原因を究明し、再発防止対策の実施や衛生管理の徹底等について指導します。

9 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等の健康被害が発生した場合は、被害拡大防止のため、患者の調査（症状、喫食内容）施設の調査（食品の取扱状況、調理従事者の健康状態、食品残品の検査）等を実施し、迅速に原因を究明します。

また、原因施設の営業停止命令、原因となった食品の廃棄命令等の措置を講じます。

営業停止命令等の行政処分を行った場合は、施設の名称、処分理由、処分内容等を公表します。

再発防止のため、原因施設を消毒させるなど、適切な改善指導を行い、改善措置状況の確認等を適切に行います。

第4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食の安全確保において、行政が監視指導を行って違反食品等の排除に努めることは重要ですが、安全な食品の提供は食品等事業者の責務であることから、自主的な衛生管理の推進を図るため、次の事業を実施します。

1 自主的な衛生管理の推進

本市を含め全国的に食品の偽装表示などの事件が相次いだことから、講習会や監視指導を通じて、食品等の自主検査の実施や製造加工等における記録の作成及び保存について指導を強化するとともに、食品等に係る基準違反や食中毒の事例等についての情報提供を行い、食品等事業者の衛生知識の向上及び自主的な衛生管理の推進を図ります。

また、自主検査の実施状況を確認するため、広域に流通し成分規格が定められている食品などを製造する施設に対して検査状況の報告を求めます。

2 食品等の自主回収に係る対応

行政が発見する違反以外で、食品等事業者自らによる食品等の回収が増加しており、特に健康被害発生のおそれがある場合は速やかな対応が必要です。

このため、食品等事業者から自主回収に係る報告があった場合には、対象食品等が迅速かつ適切に回収されるよう指導するとともに、原因究明を行い再発防止対策を講じるよう指導します。

また、必要に応じて自主回収の情報を札幌市保健所ホームページに掲載するなど、市民へ情報提供を行い、健康被害の発生を防止します。

3 食品衛生責任者実務講習会 制度の周知と受講指導

食品衛生責任者は、食品営業施設における自主的な衛生管理を進めていく上で重要な役割を担っており、常に食品衛生に関する最新の知見等を習得する必要があることから、平成19年度に食品衛生責任者を対象とする実務講習会の制度を導入しました。

このため、対象となる施設の事業者等に対して制度の周知を図るとともに、実務講習会の受講指導を行います。



4 「札幌市食品衛生管理認定制度『しょくまる』」の普及促進

市内の食品業界全体の衛生レベルを向上させるため、食品等事業者に対して、H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理を自主的に行う施設を認定する「札幌市食品衛生管理認定制度『しょくまる』」の普及促進を図ります。

本認定を取得することにより、事業者の積極的な取り組みがアピールでき、企業価値や社会的な信用をさらに高めることが期待されます。



札幌市食品衛生管理認定制度ロゴマーク
「しょくまる」

5 さっぽろ食の安全・安心推進協定事業

札幌市と食品等事業者は、より一層食の安全と信頼性の向上を図るため、食の安全・安心について協働・連携して取り組むことを目的とし、平成21年度から「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結しています。

「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指し、平成22年度も引き続き協定事業を実施します。

6 食品衛生関係団体等に対する支援及び連携

一般社団法人札幌市食品衛生協会は、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者資格者養成講習会の開催、食中毒予防街頭啓発の実施等、食品衛生の向上を図るための様々な事業を幅広く行っています。

また、その他の食品関係団体においても、衛生知識の普及等を目的とした各種事業を実施しています。

これらの団体に対して助言及び必要な支援を積極的に行うとともに、連携して食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。

7 優良施設等の表彰

衛生管理状況が優良な施設及び食品衛生の啓発活動や食品業界の指導育成に功績のあった個人を表彰することにより、食品衛生関係者の意識の向上を図ります。



札幌市食品衛生市長表彰式

第5 市民、食品等事業者への情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)

食の安全・安心を確保するため、市民、食品等事業者への情報提供を行うとともに、各種講習会などを通じ、食品衛生に関する施策や食の安全に関する話題等について市民及び食品等事業者と意見交換を行い、関係者相互の理解を深めるよう努めます。

1 ホームページ等による情報提供

札幌市のホームページ、食品衛生情報誌「キッチンメール」、各種パンフレットやリーフレット等により、食品等に係る違反状況、食中毒発生状況、監視指導結果等の情報を市民にできるだけ分かりやすく公表します。

また、家庭における食中毒を防止するため、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図ります。

札幌市保健所ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/>



2 食品衛生出前講座及び食品衛生講習会の実施

食品衛生監視員等が市民の要望に応じて地域に出向き、食品衛生に関する施策や食の安全に関する話題等について市民に分かりやすく説明し、意見交換を行う出前講座を実施します。

また、市民や食品等事業者を対象とする食品衛生講習会を実施し、食品の衛生的な取扱いや食中毒の予防等について意見交換を行い、関係者相互の理解を深めながら普及啓発を図ります。

3 園児・児童等に対する食中毒予防啓発事業の実施

ノロウイルスなどの食中毒を予防するためには、「正しい手洗い」が重要であり、特に幼児期に習慣付けることが効果的です。このため、保育園や小学校等と連携し「手洗い教室」を実施するなど、「正しい手洗い」の普及啓発を図ります。



手洗い教室

4 食中毒警報の発令

夏期に多発する食中毒の発生を防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日に食中毒警報を発令し、市民及び食品等事業者に注意を喚起します。

5 ノロウイルス食中毒注意報の発令

感染性胃腸炎が流行してから1～2週間後に、飲食店等においてノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があるため、感染性胃腸炎の発生状況を参考にノロウイルス食中毒注意報を発令し、市民及び食品等事業者に注意を喚起します。

6 食育の推進に関する取組み

子どもから大人まで市民一人ひとりが、健全で豊かな食生活を実践することができる能力を育むため、平成20年9月に札幌市の特性を活かした食育を総合的かつ計画的に推進する「札幌市食育推進計画」が策定されました。

この計画に基づき、市民が自らの判断で食を適切に選択し、安心して健全な食生活を実践できるよう、食の安全に関する情報提供を行うなど、食育の推進に取り組んでいきます。

7 さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

市民が、食品工場や農園等を見学し、食品等事業者と意見交換することなどを通して正しい知識を身に付けるとともに、相互理解を図ることを目的として、平成21年度から「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」を実施しています。

平成22年度も、身近なリスクコミュニケーションの場として引き続き実施します。

8 監視指導実施結果の公表及び監視指導計画の策定

監視指導計画の実施結果については、その概要を平成23年6月30日までに公表します。

夏期一斉監視及び年末一斉監視の実施結果についても随時公表します。

また、平成23年度の監視指導計画の策定にあたっては、素案を公表し、市民から広く意見を求めます。

第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生に係る関係者を対象とした講習会等を通じ、人材の養成及び資質の向上を図ります。

1 食品衛生監視員の研修

H A C C Pの考え方に基づく衛生管理手法の導入等により、食品衛生監視員には一層の高度かつ専門的な知識が求められていることから、各種研修会を開催し、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。

また、厚生労働省等が主催する各種専門研修会へ職員を派遣し、最新の衛生管理知識や検査技術等を習得します。

2 調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品の多様化等に適切に対応するため、食品衛生監視員が日常業務の中からテーマを設定して調査研究に取り組むとともに、得られた知見を研修会や学会等において発表し、情報の共有化を図り、効果的な監視指導に役立てます。

第7 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の実施

食の安全確保は、市民の健康の保護はもちろんのこと、札幌の食産業や観光の振興においても重要です。さらに、食品の偽装表示問題の発生などにより、食の安全だけでなく、食への信頼の確保や安心につながる取組みが今まで以上に求められています。

このため、平成20年度に市民、食品等事業者、有識者などで構成する「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会」を設置し、「安全」、「人」、「経済・観光」の3つの視点から、今後の施策の方向性などについて議論してきました。

また、これと並行して、食品等事業者の食の安全・安心に対する取組みを促進する「さっぽろ食の安全・安心推進協定事業」、市民が食品工場等で見学や意見交換をし食品等事業者と相互理解を図る「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」の2つの事業を平成21年度から新たにスタートさせました。

平成22年度は、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会」での議論を踏まえ、各事業を充実させながら、街ぐるみでより一層の食の安全と信頼の確保を目指します。



市民交流事業

食品関係用語集

あ	アレルギー物質	食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食品衛生法でアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられています。現在、えび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計7品目について特定原材料として表示が義務付けられています。また、あわび、いか等18品目については、表示が奨励されています。
	遺伝子組換え食品	遺伝子組換え技術とは、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のことです。この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を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品については、安全性審査と表示が義務化されています。安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については輸入や販売等が禁止されるとともに、大豆、トウモロコシ等7品目の農産物と、豆腐、コーンスナック菓子等32品目の加工食品について義務表示の対象となっています。
	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食品業者により組織された団体です。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など、食品業者の食品衛生思想の向上及び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。
か	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、汚染された食肉などを介して経口感染します。鶏肉や牛レバーを生で食べたことが原因と疑われる事例が報告されています。
	管理運営基準	営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、こん虫等の駆除、食品の衛生的な取扱いなど、公衆衛生上講ずべき措置の基準をいい、業者はこの基準を遵守しなければならないこととされています。札幌市では、札幌市食品衛生法施行条例で定めています。
	健康増進法	国民の健康づくり対策を総合的かつ計画的に推進するため、基本方針の策定や国民健康・栄養調査の実施などを講じることにより、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。栄養表示基準や特別用途食品の表示はこの法律により定められています。
さ	札幌市食品衛生管理認定制度	HACCPの考え方に基づき、的確な衛生管理を自主的に行っている食品取扱施設を認定する制度で、国の総合衛生管理製造過程承認制度とは異なり、小規模の食品関係施設でも認定を受けることができます。この制度は、札幌市が枠組を創り、民間を主体とする「食品安全管理ネットワーク」により運営され、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。認定されると、ロゴマークの使用とともに、札幌市食品衛生管理認定制度のホームページ(http://www.shokuhin-eisei-kanri.net/)に掲載が可能となります。
	札幌市食品衛生法施行条例	平成12年に制定した条例で、営業施設内外の清潔保持、衛生的な食品の取扱い、食品衛生責任者の設置等の管理運営基準や許可申請手数料等に関して必要な事項を定めています。
	残留農薬	農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づき農産物に残留する農薬の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。残留農薬基準を超える農薬が残留する農産物は販売禁止等の措置がとられます。

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ついて、業種別に定めた施設の構造・設備に関する基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。
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係施設に立ち入り、試験検査を行うために必要最少量の食品や食品添加物を持ち帰る権限の行為をいいます。
食育	健康で文化的な国民の生活や豊かで活力のある社会を実現するため、国民が食の安全性や栄養、食文化などの「食」に関する知識と「食」を選択する力を養うことにより、健全な食生活を実践することができる人間を育てることをいいます。
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のことをいい、厚生労働大臣の登録を受けた養成施設で所定の課程を終了した者又は薬剤師・獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。
食品衛生指導員	食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、札幌市の場合は、規定の講習を終了した者の中から、札幌市食品衛生協会会長が任命しています。現在、約1,200人が、会員施設に対する巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。
食品衛生責任者	食品衛生責任者は、札幌市食品衛生法施行条例で、営業施設への設置が義務付けられています。調理師等の有資格者のほか、市長が指定す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、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 資格者養成講習会	札幌市食品衛生法施行条例で定める市長が指定した講習会であり、特定の業種の営業について、調理師等の有資格者以外の者で食品衛生責任者になる者が受講する講習会です。
食品衛生責任者 実務講習会	札幌市食品衛生法施行条例で定める市長が認めた講習会であり、食品衛生責任者に対して、食品衛生に係る最新の知見等を習得させるために、継続的・定期的開催し、食品衛生の普及啓発を図るものです。
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で、食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分についても定めています。
食品等事業者	食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬等を行う事業者や集団給食施設等の事業者をいいます。
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をいいます。例えば、ハムやソーセージなどの食肉製品は、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をいいます。食品の種類ごとに細菌数の上限などが定められています。
総合衛生管理製 造過程承認施設	食品衛生法第13条に基づき、HACCP方式による衛生管理を導入し食品を製造している施設で、厚生労働大臣が事業者からの申請により承認した施設をいいます。承認の対象は、乳製品や食肉製品などを製造・加工する施設となっています。
た 腸管出血性大腸 菌	大腸菌のうち、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を引き起こし、時には致死的な症状を引き起こす場合があるものを腸管出血性大腸菌といいます。牛などの家畜の腸管に生息し、食肉などを介して感染します。

な	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（ＪＡＳ法）	食品などについて規格（ＪＡＳマーク）や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食品などを購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとする生産者の努力が報われるようにすることを目的とした法律です。
	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で、平成 9 年に改正された食品衛生法で、食中毒の病因物質に追加されました。人の腸内でのみ増殖します。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、ノロ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、ノロウイルスに汚染された食品を介して起きる場合があります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。
は	ハサップ H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)	原材料の受入から製造・出荷までのすべての工程における危害をあらかじめ予測し、その危害を防止するための重要管理点（CCP）を特定して、継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決することにより、不良製品の出荷を未然に防ぐシステム
	不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）	虚偽、誇大広告などの不当表示や過大な景品の提供を規制することにより、企業間の価格と品質による競争を維持し、一般消費者が良質廉価な商品を選択できることを目的とした法律です。
	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をいいます。例えば、食肉は 10 以下で保存しなければならないと規定されています。
ら	リスクコミュニケーション	食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、対話を図ろうとすることをいいます。

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 3階)	622-5170
保健所 広域食品監視センター	: 中央区北 12 条西 20 丁目 (札幌市中央卸売市場青果棟 3階)	641-0635
中央保健センター 健康・子ども課	: 中央区南 3 条西 11 丁目	511-7221
北保健センター 健康・子ども課	: 北区北 25 条西 6 丁目	757-1181
東保健センター 健康・子ども課	: 東区北 10 条東 7 丁目	711-3211
白石保健センター 健康・子ども課	: 白石区本郷通 3 丁目北	862-1881
厚別保健センター 健康・子ども課	: 厚別区厚別中央 1 条 5 丁目	895-1881
豊平保健センター 健康・子ども課	: 豊平区平岸 6 条 10 丁目	822-2400
清田保健センター 健康・子ども課	: 清田区平岡 1 条 1 丁目	889-2400
南保健センター 健康・子ども課	: 南区真駒内幸町 1 丁目	581-5211
西保健センター 健康・子ども課	: 西区琴似 2 条 7 丁目	621-4241
手稲保健センター 健康・子ども課	: 手稲区前田 1 条 11 丁目	681-1211

