

平成 26 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～



札幌市保健所

目 次

I 札幌市食品衛生監視指導計画の基本事項	1
1 趣旨	1
2 監視指導計画、ビジョン、食まち条例の関係	2
3 平成26年度監視指導計画の実施期間	2
4 監視指導結果の公表	2
5 次年度監視指導計画の策定	2
II 監視指導の体制、関係機関との連携	3
1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項	3
2 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携確保に関する事項	4
3 農林水産部局等との連携確保に関する事項	4
4 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項	4
III 監視指導の実施内容	5
1 監視指導の実施に関する基本方針	5
2 食品一斉監視の実施	7
IV 平成26年度監視指導計画における重点取組事項	8
1 食中毒への総合的な対策	9
2 食品中の放射性物質対策	11
3 適正表示対策	11
4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	12
5 リスクコミュニケーションの拡充	14
V 食品衛生に係る人材の養成と資質の向上	16
1 食品健康危機管理シミュレーション訓練事業	16
2 食品衛生監視員の研修	16
3 調査研究	16
別紙1 主な食品の種類別の重点監視指導事項	17
別紙2 収去実施計画	18
食品関係用語集	19

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

I 札幌市食品衛生監視指導計画の基本事項

1 趣旨

札幌市は、北海道の政治・経済・文化の中心として人口約190万人を擁する道内最大の消費地であり、世界中から毎年1,300万人を超える観光客が訪れる道内有数の観光都市でもあります。

こうした地域特性により、食の安全・安心は市民の生活にとって不可欠な要素であるだけでなく、食産業や観光においても重要な基盤となっていることから、監視指導を重点的、効果的かつ効率的に実施して食の安全を確保すべく、食品衛生法※第24条に基づき「平成26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。

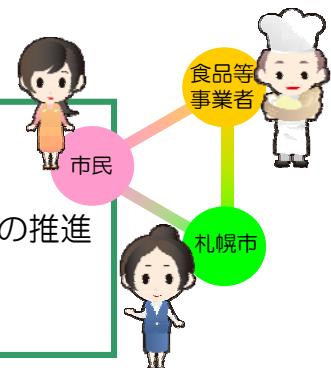
また、平成22年度に食の安全・安心の確保に関する施策の方向性を示す「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」（以下「ビジョン」という。）を策定し、食の安全・安心の確保のための取組を進めてきましたが、その後も東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射性物質問題、生肉や浅漬による食中毒事件など、食の安全・安心を脅かす問題が発生しており、市民の食の安全・安心へのニーズはますます高まりを見せています。

このような背景をふまえ、5つの基本理念にのっとり、市民・食品等事業者・札幌市がそれぞれの役割や責務を果たすとともに、互いに信頼関係を築きながら連携・協働して施策に取り組むこととした「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。）を平成25年4月に施行しました。

札幌市においては、監視指導計画に基づき、監視指導を実施することで食の安全を確保するとともに、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、食まち条例に基づく各種事業と合わせて効果的に推進することで不安を解消し、市民の皆様の健康の保護を図ってまいります。

食まち条例5つの基本理念

- ◎ 市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先
- ◎ 生産から消費までの食の安全・安心の確保
- ◎ 市民・食品事業者・札幌市の三者による連携・協働の推進
- ◎ 科学的知見に基づく健康被害の未然防止
- ◎ 食産業・観光への寄与



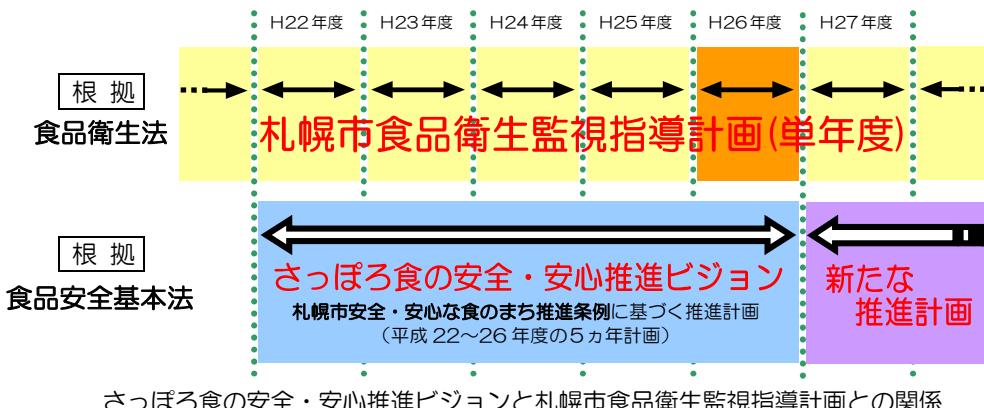
2 監視指導計画、ビジョン、食まち条例の関係

「監視指導計画」は、食品衛生法に基づき自治体が1年間に取り組む監視指導や流通食品の検査等について定める単年度の計画です。

一方、「ビジョン」は平成22~26年度の食の安全・安心の確保に関する施策の方向性を示す指針として策定した札幌市独自の中長期計画であり、これに基づき、様々な取組を進めてきました。

その後、平成25年4月に施行された「食まち条例」において、推進計画を策定することとされましたが、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議※」(以下「推進会議」という。)にて協議した結果、平成26年度まで中長期計画である「ビジョン」を暫定的に「食まち条例」に基づく推進計画として実施することとしました。

なお、本年度までの監視指導計画においては、推進計画(=ビジョン)の各種事業について記載しておりますが、平成27年度以降の取扱いについては新たな推進計画の策定に際して、推進会議の意見をふまえ検討する予定です。



さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンと札幌市食品衛生監視指導計画との関係

3 平成26年度監視指導計画の実施期間

平成26年4月1日から平成27年3月31日まで

4 監視指導結果の公表

平成26年度の監視指導計画の実施結果については、その概要を翌年度の6月30日までに公表します。

5 次年度監視指導計画の策定

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

II 監視指導の体制、関係機関との連携

1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

監視指導業務は、保健所及び10区の保健福祉部健康・子ども課の食品衛生監視員※が行います。保健所では、主に市内全域の食品製造施設、大型スーパー・マーケット等に対して、また、各区保健福祉部健康・子ども課は、主に各区内の飲食店等に対して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 ・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 7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 ・食品衛生検査施設の信頼性確保 ・H A C C P※システムの普及促進 	食品衛生監視員 11人（兼任） (注2)
広域食品監視センター	広域食品対策担当課	(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）
各区センター	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3)
衛生研究所	保健科学課 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
	生活科学課 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) 保健所食品監視担当課の食品衛生監視員は、畜犬登録、犬猫の引き取り等の業務も担当しています。

(注3) 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 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携確保に関する事項

輸入食品や札幌市外にも流通している食品の違反等を発見した場合、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 農林水産部局等との連携確保に関する事項

食品等の表示は、札幌市保健所が所管している「食品衛生法」のほか、下図のとおり複数法令により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連携して対応します。

なお、食品表示に関する規定を統合した「食品表示法※」が平成25年6月に公表され、2年以内に施行される見込みであることから、必要に応じて、関係機関の担当部局との連携を強化します。



4 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

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。検査機関の業務内容、人員は表1のとおりです。

これらの機関では、試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき検査を実施し、外部制度管理調査への参加等により、検査精度を定期的に点検します。また、保健所食の安全推進課に設置された信頼性確保部門が定期的な内部点検を実施し、試験検査の信頼性確保を図ります。

III 監視指導の実施内容

1 監視指導の実施に関する基本方針

札幌市では、食品衛生法に基づき、以下のとおり、監視指導を実施します。

(1) 立入検査

ア 監視指導事項

施設への監視指導に当たっては、食品衛生法に基づき、一般的に以下の事項の確認を行います。

- ◎ 施設の構造及び設備が施設基準*に適合していること
- ◎ 管理運営基準*が守られていること（一部抜粋）
 - ・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
 - ・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
 - ・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
 - ・食品衛生責任者*が設置されていること
 - ・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
- ◎ 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
- ◎ 成分規格*、製造基準*、保存基準*等に適した食品であること
- ◎ 食品等の表示が適切であること

イ 重点監視施設の設定

表2のとおり、各施設担当が監視指導対象施設及び監視予定回数を設定し、監視指導を効率的かつ計画的に実施します。

表2 監視対象施設及び監視予定回数

区分	監視対象施設		監視予定回数
重点監視対象施設	A	魚介類せり売営業等の札幌市中央卸売市場関連施設	市場開市日ごと1回以上
	B	前年度に食中毒を起こした施設、その他過去の指導経緯、取り扱う食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、年2回以上の立入が必要と判断する施設	年2回以上
	C	過去の指導経緯、取り扱う食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、年1回以上の立入が必要と判断する施設（A、Bに該当する施設を除く）	年1回以上
	D	取り扱う食品、提供食数、流通範囲、自主管理状況等を考慮し、2年に1回以上の立入が必要と判断する施設（A、B、Cに該当する施設を除く）	2年に1回以上
その他	上記A～Dに該当しない施設		実状に応じて

ウ 食品種類別の対策

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（別紙1）に基づき、監視指導を行います。



食品製造施設の監視指導



札幌市中央卸売市場の早朝監視

(2) 収去検査*（食品等の検査）

ア 収去実施計画の策定

市内で製造又は流通する食品等の設、スーパーマーケット等から食品等を収去し、違反・不良食品等の排除に努めます。

また、海外から輸入された食品から国の基準を超える農薬が検出されるなど、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26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。

イ 検査機関

(ア) 保健所広域食品監視センター

札幌市中央卸売市場内にある保健所広域食品監視センターでは、同市場にて流通している農産物及び水産物、その他加工食品等の検査を実施します。

(イ) 衛生研究所

衛生研究所では、スーパーマーケット、食品製造施設等にて流通している農産物、水産物、畜産物、その他加工食品等の検査を実施します。

ウ 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収去検査も実施します。



保健所広域食品監視センター



衛生研究所

(3) 立入検査又は収去検査等により発見した違反等への対応

ア 違反発見時の対応

立入検査により違反等を発見した場合は、直ちに改善を指導します。

なお、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。

収去検査等により違反食品を発見した場合は、違反食品の流通防止のため、回収、廃棄等の措置を講じるとともに、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。

イ 公表

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。

2 食品一斉監視の実施

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には「夏期食品一斉監視」、大量に食品が流通する年末には「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。

なお、夏期一斉監視及び年末一斉監視の実施結果については隨時公表します。



夏期及び年末食品一斉監視の様子



IV 平成 26 年度監視指導計画における重点取組事項

平成 26 年度は、以下の項目について重点的に取り組んでまいります。

i 食中毒への総合的な対策

安全・安心な食のまちを創造するため、食中毒事例の多い業種、食品群に対応した監視指導を実施するとともに、近年多発しているノロウイルス食中毒等について、市民及び食品等事業者への予防啓発を行うなど、様々な側面から食中毒への対策を講じます。

ii 食品中の放射性物質対策

平成 23 年 3 月に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故以降、汚染水の流出等の問題もあり、食品の放射性物質汚染に対する市民の不安は依然として高いため、前年度に引き続き、市内に流通する食品について放射性物質のモニタリング検査を実施し、不安の解消に努めます。

iii 適正表示対策

食品取扱施設への監視指導の際には、食品衛生法に基づく表示について、適正に表示されているかを確認します。また、法改正等についても、適宜、普及啓発に努めます。

iv 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者は、食品の安全を確保する第一義的責任を有しています。このため、法令等の遵守は当然のこと、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという自覚と、安全や信頼確保のための自主的な取組が求められます。

札幌市は、「さっぽろ食の安全・安心推進協定事業」や「札幌市食品衛生管理認定制度『しょくまる』*」などの事業を推進することにより、食品等事業者の自主的な衛生管理をサポートします。

v リスクコミュニケーション*の拡充

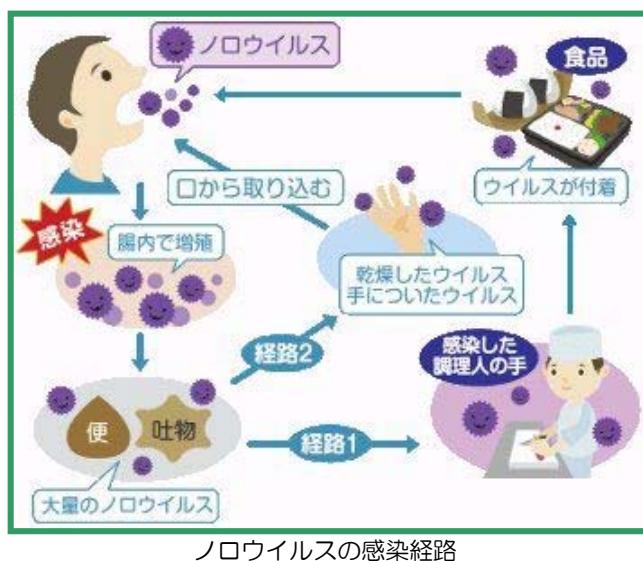
安全・安心な食のまちの創造のためには、市民、食品等事業者及び札幌市がそれぞれの役割や責務を踏まえ、三者による「リスクコミュニケーション」を積極的に行う必要があります。札幌市では、食品の「リスク」に関する情報を市民及び食品等事業者と共有し、互いの立場や考え方を理解して信頼関係を構築するため、「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」等、市民と食品等事業者とが直接双方向で意見交換できる様々な事業を展開します。

1 食中毒への総合的な対策

(1) 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、高齢者介護施設など）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。

また、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) カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などによる食中毒防止対策

飲食店等において、例年食肉を原因食品とするカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による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、規格基準*及び表示基準*に適合した生食用食肉*以外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、立入時の指導や文書による指導を強化します。

(3) その他の食中毒防止対策

近年、札幌市において、魚介類の生食が原因と推測されるアニサキスによる食中毒が増加傾向にあり、また、毒キノコや庭に生えている毒草の誤食等の自然毒による食中毒も発生していることから、食品等事業者に対して指導を実施するとともに、市民に対しても普及啓発を図ります。

(4) 食中毒警報等の発令

ア 食中毒警報

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場合に「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。

イ ノロウイルス食中毒注意報、警報

「ノロウイルス食中毒注意報」は、10月から3月中における感染性胃腸炎患者の発生状況を参考に発令しています。

平成25年10月より、市民及び食品等事業者への注意喚起体制を強化すべく、従前の「注意報」に加え、新たに「警報」の発令体制を整えました。注意報の発令期間中にノロウイルスによる食中毒が続発するなどの事態が生じた場合には、「警報」を発令し、市民及び食品等事業者にさらなる注意喚起を行います。



食中毒予防啓発用懸垂幕

(5) 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、原因を究明します。

また、調査の結果、原因施設等が特定された場合は、施設の営業停止命令、原因食品の廃棄命令等の行政処分を行います。

2 食品中の放射性物質対策

(1) 検査対象食品

札幌市中央卸売市場、スーパーマーケット、食品製造施設等にて流通している農産物、水産物、畜産物、加工食品等の検査を実施します。

今年度においては、汚染水の流出問題に係る市民の不安を解消するため、水産物及びその加工品の検体数を増やし、65 検体の検査を実施します。

(2) 検査結果の公表等

検査結果については、「札幌市食の安全ホームページ」を活用し、遅滞なく公表するとともに、北海道及び厚生労働省とも連携し、広く周知を行います。また、教育委員会及び子ども未来局に情報を提供することで、子どもたちの食の安全確保に寄与します。

(3) 基準値を超える放射性物質検出時等の対応

モニタリング検査により基準値を超える放射性物質を検出した場合や国や関係自治体等の検査により基準値を超える放射性物質が検出された食品が市内に流通していることが判明した場合は、回収、廃棄等の措置を講じ、迅速に排除します。

3 適正表示対策

食品の表示は、消費者が食品を選ぶときや食品による事故が起こった場合に、その原因を調査し迅速かつ的確な措置を講ずるための重要な情報源であることから、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監視指導を行います

特に、アレルギー物質については、重篤な健康被害を生じさせるおそれがあるため、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行うよう指導します。

また、平成 25 年 9 月にアレルギー表示が推奨される食品として、「カシューナッツ」及び「ごま」の 2 品目が新たに追加されたことをはじめとして、講習会等にて適正な表示に関する情報や知識の普及を図ります。

なお、昨年度に明らかとなったホテル等におけるメニューの誤表示問題を発端とした市民の食品表示への不信感を払拭するため、JAS 法など他の法令に係わる違反が疑われる食品を発見した場合は、必要に応じて関係機関と連携し、食品表示に係る調査等を実施します。

4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) 自主的な衛生管理の推進指導

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。

(2) さっぽろ食の安全・安心推進協定

食の安全の更なる確保と信頼性の向上のため、平成21年度より札幌市と食品等事業者が協議・連携することを目的として協定を締結する「さっぽろ食の安全・安心推進協定事業※」を実施しています。

平成25年度までの協定締結者は

11団体172事業者（平成26年1月末時点）であり、平成26年度も協定事業の拡大を図るため、より効果的な事業周知等を積極的に実施していきます。

<HP：<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/shokumachi/kyotei/kyotei.html>>



さっぽろ食の安全・安心推進協定
ロゴマーク（左）とパンフレット（右）

(3) 食品等事業者に対するHACCP導入の推進

市内の食品業界全体の衛生レベルを向上させるため、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っている施設を認定する「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、食品等事業者は、自らの積極的な取組と高度な衛生管理がアピールでき、企業価値や社会的な信用をさらに高められることが期待されます。

<HP：<http://www.shokuhin-eisei-kanri.net/>>



札幌市食品衛生管理認定制度
ロゴマーク（左）とパンフレット（右）

(4) 食品等の自主回収に係る対応

「自主回収」とは、食品等事業者が生産、製造、輸入、加工又は販売した食品等について、自ら食品衛生法違反や健康への悪影響の可能性に気づき、自らの判断で食品等の回収を決定、実施することをいいます。

平成 25 年 10 月より、食品等事業者が「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」に基づく自主回収報告制度*に該当する自主回収に着手した場合、その内容を札幌市に報告することが義務づけられました。

札幌市では、この報告を受けて、食品等事業者に対して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、自主回収の情報は「札幌市食の安全ホームページ」を活用し、早く、広く、正確に周知することで、市民の食品等による健康被害やその拡大を未然に防止するとともに、食品等の迅速な回収を促します。

(5) 食品衛生責任者の資質向上と関係団体への支援

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情報・知識等を習得する必要があることから、いる食品衛生責任者を対象とした実務講習会の制度を平成 19 年度に導入しました。

対象となる施設の食品等事業者に対しては制度の周知を図るとともに、食品衛生責任者実務講習会*の受講指導を行います。

また、食品衛生責任者実務講習会や食品衛生責任者資格者養成講習会*等の開催、食品衛生指導員*による巡回指導、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る一般社団法人札幌市食品衛生協会*をはじめとした食品関係団体に対して助言及び必要な支援を行うとともに、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。

(6) 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、食品衛生関係者の努力を称えるとともに、業界の意識向上を図ります。

写真

(1/28 撮影)

環境衛生・食品衛生市長表彰式

5 リスクコミュニケーション*の拡充

(1) 市民、食品等事業者との意見交換

平成26年度も、以下の各事業を継続して行い、市民と食品等事業者との意見交換に努めます。

ア さっぽろ食の安全・安心市民交流事業（平成21年度より実施）

市民が農園や食品工場等を見学し、食品等事業者と直接意見交換する機会を設け、相互の信頼関係を深めるとともに、食の安全について正しい知識を学んでもらい、市民と食品等事業者の身近なリスクコミュニケーションの場としていきます。

イ さっぽろ食の安全・安心モニター事業（平成22年度より実施）

市民自らが、モニターとして日常の買物や外食先での店舗の衛生状態や食品表示などを継続的に調査することにより、食品の衛生的な取扱い及び適正な表示の確保が図られることを目的としています。モニターの方々には消費者の視点で、食品取扱施設における調査及び報告などを行っていただきます。

ウ さっぽろ子ども食品Gメン体験事業（平成23年度より実施）

小学生とその保護者を対象とし、中央卸売市場やスーパーで関係者との意見交換をするほか、商品の温度測定など食品衛生監視員の仕事の一部を体験する事業です。親子がともに食の安全について正しい知識を身に付けるとともに、食の安心を実感してもらうことを目的としています。



さっぽろ食の安全・安心市民交流事業



さっぽろ子ども食品Gメン体験事業

(2) 普及啓発

ア 札幌市食の安全ホームページによる情報提供

札幌市の施策、食中毒予防のための知識・方法、警報等の発令、食品の放射性物質モニタリング検査結果等、市民が必要とする様々な食の安全・安心に関する情報をわかりやすく発信します。

<HP : <http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/index.html>>

イ パンフレット等による情報提供

食品衛生情報誌「キッチンメール」を定期的に発行するほか、注意喚起等の必要が生じた場合にパンフレット等を作成し、保健所、各区保健センター等において配布します。

また、札幌市の広報誌「広報さっぽろ」を活用し、広く情報を提供します。

ウ 講習会等による情報提供

(ア) 市民向け講習会等

職員が市民の要望に応じて地域に出向き、食品衛生に関する札幌市の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、食品衛生講習会を実施し、食中毒の予防等について正しい知識の普及啓発を図るなど、健康危機意識の向上を図ります。

(イ) 食品等事業者向け講習会等

食品等事業者、従事者等に対し、食の安全確保や最新の知見についての情報提供を行い、衛生管理の中心的な役割を担う人材のスキルアップ等を図るため、食の安全・安心に関する講習会等を実施します。

(3) 食品等の事故に関する発表及び公表

ア 食品等の事故に関する報道発表

札幌市において大規模食中毒等が発生した場合、重大な法違反が発見された場合及び市民への緊急的な注意喚起が必要となった場合は、事故の詳細を迅速に報道発表し、情報を提供します。

イ ホームページによる公表

アの報道発表内容、法違反として行政処分を行った場合の内容、自主回収報告制度に基づく報告の内容等をホームページ上で公表します。

<HP : <http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/kohyo/info.html>>

V 食品衛生に係る人材の育成と資質の向上

食品衛生に係る関係者を対象に、講習会等を通じ人材の育成及び資質の向上を図ります。

1 食品健康危機管理シミュレーション訓練事業

札幌市において大規模な食中毒や感染症が発生した場合に備え、各関係機関相互の連携や迅速な情報発信などの危機管理体制を確認し、対応能力の向上を図るための訓練を実施します。



シミュレーション訓練事業

2 食品衛生監視員の研修

HACCP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。

3 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。

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 加工に係る記録の作成及び保存の徹底
	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
食肉及び食肉製品	製造及び加工施設	<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
牛肝臓	未加熱品提供施設	<ul style="list-style-type: none"> 飲食の際、十分に加熱する旨の情報提供の徹底
	加熱加工及び加熱調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 加工基準又は調理基準に適合した取扱いの徹底
乳及び乳製品	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(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
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
漬物（浅漬）	製造及び加工施設	<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 製造に係る記録の作成及び保存の徹底
	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
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"> 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、調理及び販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 有毒植物、毒きのこ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。

(別紙2)

収去実施計画

		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	放射性物質	小計	微生物	理化学	食品添加物	残留農薬等	動物用医薬品	遺伝子組換え食品	アレルギー物質	放射性物質	小計
国内食品	魚介類、その加工品	541	194	242	197	45	436	50	55	33	-	2	-	-	20	105
	肉卵類、その加工品	62	8	8	8	-	16	21	25	12	-	9	-	-	4	46
	穀類・豆類、その加工品	44	-	-	-	-	-	16	28	2	4	-	14	3	5	44
	野菜・果物、その加工品	266	14	93	18	75	107	20	139	26	95	-	-	-	18	159
	菓子類	58	3	-	-	-	3	45	10	10	-	-	-	-	-	55
	清涼飲料水・酒精飲料	13	-	-	-	-	-	5	8	8	-	-	-	-	-	13
	氷雪	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
	乳・乳製品(粉ミルク含む)	63	-	-	-	-	-	28	35	26	-	3	-	-	6	63
	アイスクリーム・氷菓	22	-	-	-	-	-	10	12	10	-	-	-	-	-	22
	その他(弁当、うござい等)	206	48	22	22	-	70	105	31	6	-	2	-	18	5	136
	器具・容器包装・おもちゃ	2	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	2
小計		1,279	267	365	245	120	632	302	345	135	99	16	14	21	60	647
輸入食品	魚介類、その加工品	49	26	14	14	-	40	-	9	3	-	6	-	-	-	9
	肉卵類、その加工品	32	-	-	-	-	-	16	16	2	-	14	-	-	-	32
	穀類・豆類、その加工品	19	-	-	-	-	-	-	19	2	8	-	9	-	-	19
	野菜・果物、その加工品	97	10	12	12	-	22	7	68	13	54	-	1	-	-	75
	菓子類	25	-	-	-	-	-	-	25	25	-	-	-	-	-	25
	清涼飲料水・酒精飲料	24	-	-	-	-	-	10	14	14	-	-	-	-	-	24
	乳・乳製品	5	-	-	-	-	-	3	2	2	-	-	-	-	-	5
	その他(弁当、うござい等)	14	2	-	-	-	2	2	10	4	-	6	-	-	-	12
	器具・容器包装・おもちゃ	12	-	-	-	-	-	-	12	12	-	-	-	-	-	12
小計		277	38	26	26	-	64	38	175	77	62	26	10	-	-	213
合計		1,556	305	391	271	120	696	340	520	212	161	42	24	21	60	860

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、特定原材料に準ずるものとして、新たにカシューナッツ、ゴマを加えた 20 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について審議等をいただくため、札幌市安全・安心な食のまち推進条例により設置された、市長の付属機関。平成 25 年度に公募により選出された市民委員の他、食品等事業者及び学識経験者など 17 名の委員から構成されています。
	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等事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、食品等事業者の食品衛生意識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。
	衛生規範	食品等事業者が衛生的により良い食品を提供することを目的として厚生労働省が定めた、原材料の受入から製造、販売に至る一連の過程における食品の衛生的な取扱いの指針のことで、平成 24 年には「漬物の衛生規範」が改正されました。このほか、弁当・そうざい、洋生菓子等について衛生規範が定められています。
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をいいます。生食用食肉では、肉塊表面の加熱殺菌工程等が定められています。
	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。鶏肉や牛肝臓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、営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。
	規格基準	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販売の用に供する食品、添加物等について一定の安全レベルを確保するために定めた、成分規格、製造(加工)基準、保存基準等の規格や基準をいいます。平成 24 年 7 月 1 日より、新たに牛肝臓について規格基準が施行され、牛レバ刺し等、牛肝臓を生食用として提供することが禁じられました。

	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	札幌市安全・安心な食のまち推進条例	平成 25 年 4 月 1 日から施行した条例で、食の安全・安心の確保に関して、基本理念を定め、札幌市と事業者の責務並びに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ることにより、総合的かつ計画的に施策を推進することで市民及び観光客等の健康を保護し、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定制度「しょくまる」	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、民間企業から構成される「衛生管理ネットワーク協議会」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に掲載が可能となります。(http://www.shokuhin-eisei-kanrinet/)
	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。
	さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン	平成 23 年 2 月に策定した札幌市の食品衛生行政の指針（計画期間：平成 22 年度～平成 26 年度の 5 年間）。「市民総参加で、食の安全と安心を目指」し、「食の安全・安心で、食産業や観光等を支え、魅力あるまちを創る」ことを基本理念とし、これまで行政が行ってきた規制的手法によるだけではなく、市民・食品等事業者・行政との連携・協働による取組を積極的に進めることで「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造を目指すことを基本方針として掲げています。
	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、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対して、業種別に定めた施設の構造・設備に関する基準のことです。平成 24 年 10 月 1 日より、新たに生食用食肉を調理・加工する施設の施設基準が施行されました。なお、施設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。
	しゅうきょ 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長が任命しています。現在、約 1,000 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。

た な	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がなることができ、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・定期的に開催し、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。
	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新しい法律です。(平成25年6月公布、2年以内に施行予定)
	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、厚生労働大臣が食品等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。
	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。
	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をいいます。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。
	生食用食肉	生食可能とされる食肉のことで、平成23年10月1日に施行された生食用食肉の規格基準及び表示基準においては、牛の食肉(内臓を除く。)のみが対象となっています。規格基準が設定されていない牛の内臓や鶏肉等は、生で食することにより健康被害が発生するおそれがあります。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の用に供することができます。
	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において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、感染力が強いのが特徴です。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などがあります。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 HACCP (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要因をあらかじめ予測 (HA) し、その危害要因を除去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、異常が認められ場合すぐに対策を取って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です。
	表示基準	食品衛生法に基づき、内閣総理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に必要な表示内容の基準のことをいいます。平成23年10月1日より、新たに生食用食肉について表示基準が制定されました。
	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(市民)、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 (WEST 19 3階)	TEL 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)	TEL 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	TEL 511-7227
北 保健センター 健康・子ども課	：北区北 25 条西 6 丁目	TEL 757-1183
東 保健センター 健康・子ども課	：東区北 10 条東 7 丁目	TEL 711-3213
白石保健センター 健康・子ども課	：白石区本郷通3丁目北	TEL 862-1883
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	TEL 895-5921
豊平保健センター 健康・子ども課	：豊平区平岸6条 10 丁目	TEL 822-2478
清田保健センター 健康・子ども課	：清田区平岡 1 条 1 丁目	TEL 889-2408
南 保健センター 健康・子ども課	：南区真駒内幸町 1 丁目	TEL 581-5213
西 保健センター 健康・子ども課	：西区琴似 2 条 7 丁目	TEL 621-4247
手稻保健センター 健康・子ども課	：手稲区前田 1 条 11 丁目	TEL 681-1211

●札幌市食の安全ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/>

