

(案)

平成 27 年度

札幌市食品衛生監視指導計画



作り手の食の安全・安心に関する取組を受け取り手へ伝える
「さっぽろ食の安全・安心推進協定」。約 300 事業者が締結しています。

札幌市保健福祉局

目次

I 札幌市食品衛生監視指導計画の大要 1

- I-1 札幌市食品衛生監視指導計画とは
- I-2 4つの取組事項
- I-3 重点取組事項
- I-4 平成27年度新規事項

II 近年の食品衛生に関する施策と課題 2

- II-1 札幌市の食品衛生に関する目標と施策
- II-2 食の安全・安心に関する課題

III 監視指導計画の基本事項 3

- III-1 監視指導計画の目的及び根拠
- III-2 監視指導計画と各計画の関係
- III-3 実施期間
- III-4 公表
- III-5 次年度監視指導計画の策定

IV 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携 4

V 監視指導の実施内容 5

- V-1 監視指導の実施に関する基本方針
- V-2 監視指導の重点事項

VI

事業者の自主的な衛生管理の推進 9

VI-1 HACCPによる衛生管理の推進

VI-2 事業者の自主的取組への支援

VII

市民、事業者への情報提供及び意見交換 11

VII-1 市民、事業者、札幌市の意見交換

VII-2 食の安全に関する情報提供

VII-3 食品等の事故に関する発表及び公表

VIII

食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上 13

VIII-1 事業者の育成及び資質の向上

VIII-2 札幌市食品衛生監視員の育成及び資質の向上

別紙1 主な食品の種類別の重点監視指導事項 14

別紙2 収去検査実施計画 15

食品関係用語集 16

※の用語は食品関係用語集に説明があります。

札幌市食品衛生監視指導計画とは（以下「監視指導計画」という。）

I-1

食の安全・安心を確保・推進するために行う札幌市の食品衛生の取組に関する1年間の具体的な計画です。

4つの取組事項

I-2

本計画では大別して以下の4つの事項について取り組みます。

監
視
指
導
計
画

監 視 指 導（立 入 檢 査 及 び 収 去 * 檢 査）

事 業 者 の 自 主 的 な 衛 生 管 理 の 推 進

市 民 、 事 業 者 へ の 情 報 提 供 及 び 意 見 交 換

食 品 衛 生 に 係 る 人 材 の 育 成 及 び 資 質 の 向 上

重点取組事項

I-3

平成27年度は、衛生管理をより確実にする「HACCP方式による衛生管理」の普及推進に注力します。（→9ページ）

平成27年度新規事項

I-4

1. 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画に基づく各取組の開始（→2ページ）
2. 食品表示法*の施行に伴う変更事項の周知（→8ページ）
3. 管理運営基準*に新設したHACCP導入型基準の普及推進（→9ページ）

札幌市の食品衛生に関する目標と施策

II-1

1 札幌市における食の安全・安心の位置付け

札幌市では、「札幌市まちづくり戦略ビジョン」（以下「戦略ビジョン」という。）をまちづくりの計画体系の最上位に位置づけています。

戦略ビジョンでは、食の安全が守られ、食に対する市民の安心と信頼が確保されていることを目標のひとつとしています。また、札幌の食のブランド力を向上させるために、食の安全・安心の確保による食産業の基盤強化を掲げています。

2 食の安全・安心を推進するための条例と中長期計画

平成25年3月に、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目的に「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。）を策定し、食品衛生に関する施策の基本事項を定めました。

また、食まち条例に基づき、平成27年3月に、今後5年間の食の安全・安心に関する総合計画として「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「推進計画」という。）を策定しました。

食の安全・安心に関する課題

II-2

1 食の安全を脅かす事件・事故

毎年のように食に関する大きな事件・事故が発生しており、食の安全・安心の確保に向けた取組が必要とされています。

年度	主な食に関する事件・事故
平成23年	<ul style="list-style-type: none"> ・原子力発電所事故による放射性物質の拡散問題 ・牛ニッケによる腸管出血性大腸菌※O111 食中毒（富山県他）
平成24年	<ul style="list-style-type: none"> ・浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 食中毒（札幌市他）
平成25年	<ul style="list-style-type: none"> ・全国各地のホテル等による食品の偽装表示 ・従業員による冷凍食品への意図的な農薬混入事件（群馬県他）
平成26年	<ul style="list-style-type: none"> ・中国における期限切れ食肉使用問題 ・冷やしきゅうりによる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒（静岡市他）

2 食中毒事件の全国的な傾向

食中毒事件の原因物質として近年上位を占めるカンピロバクター※やノロウイルス※に対する重点的な対策が必要です。カンピロバクターによる食中毒は、主に食肉を生や加熱不十分な状態で食べることに起因し、ノロウイルスによる食中毒は、感染した人による食品の二次汚染を原因とする場合が多く、多数の患者を発生させる傾向にあります。

監視指導計画の目的及び根拠

III-1

市民生活と食産業の重要な基盤となる食の安全・安心の確保・推進を目的に、食品衛生法※第24条に基づき、策定しています。

監視指導計画と各計画の関係

III-2

戦略ビジョン及び推進計画の方針を踏まえ、1年間の具体的な食品衛生に関する取組を計画しています。

	戦略ビジョン	推進計画	監視指導計画
計画内容	札幌市の目指すべきまちの姿を示す、まちづくりの幅広い分野にわたる総合的な計画	生産から消費に至るまでの食の安全・安心の確保に関する札幌市の中長期的な計画	札幌市の食品衛生担当部局が食の安全・安心の確保に向けて取り組む監視指導等に関する具体的な計画
根拠法例	札幌市自治基本条例	札幌市安全・安心な食のまち推進条例	食品衛生法
計画期間	10年間 (平成25~34年度)	5年間 (平成27~31年度)	1年間 (年度ごと)

実施期間

III-3

平成27年4月1日から平成28年3月31日まで

公表

III-4

平成27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。

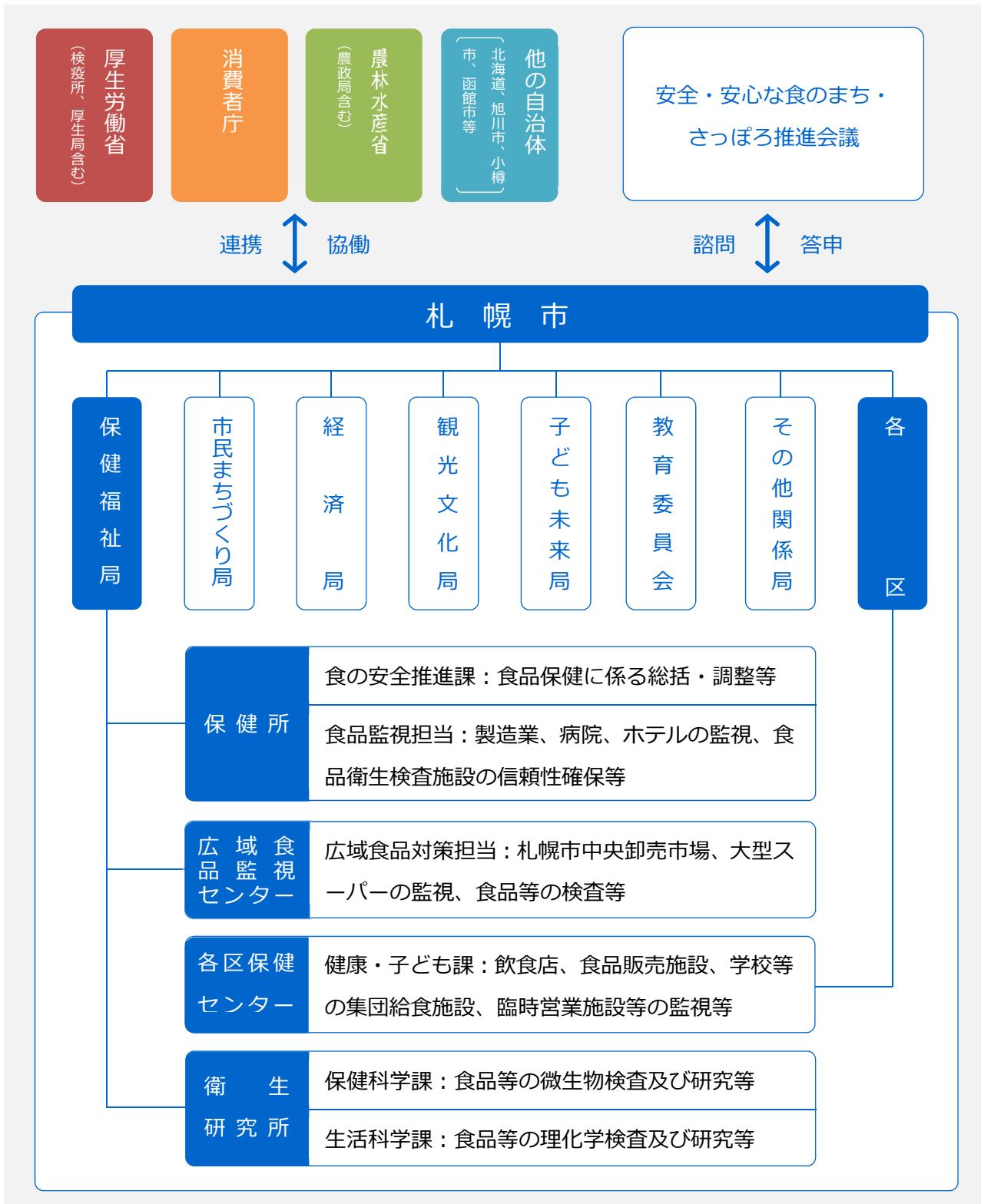
次年度監視指導計画の策定

III-5

次年度の監視指導計画の策定に当たっては、市民から広く意見を求めます。

札幌市では、保健所、広域食品監視センター、各区保健センター及び衛生研究所がそれぞれの役割のもと、互いに連携し、各取組事項を実施するとともに、国や他の自治体、府内関係部局等の関係機関と連携を図ります。

また、市民、事業者、学識経験者等で構成される安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議※では食の安全・安心に関する重要事項について調査審議します。



監視指導の実施に関する基本方針

V-1

1 立入検査

(1) 確認事項

食品衛生法に基づき、主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
- ・不衛生な食品及び有害な食品が製造、販売されていないこと
- ・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

(2) 重点監視対象施設の設定

下表のとおり、監視指導対象施設及び監視予定回数を設定し、立入検査を効率的かつ効果的に実施します。

区分	監視指導対象施設	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（Aに該当する施設を除く）	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

(3) 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（14 ページ：別紙1）に基づき、立入検査を実施します。



札幌市中央卸売市場における監視の様子

2 収去検査

(1) 収去検査実施計画の策定

市内で製造又は流通する食品等の安全性を確認するため、収去検査実施計画（15ページ：別紙2）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、違反・不良食品等の流通防止に努めます。

(2) 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に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。

3 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及び大量に食品が流通する年末に「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。



夏期及び年末一斉監視の様子

4 発見した違反等への対応

(1) 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には、直ちに改善を指導し、改善措置状況の確認等を行います。

収去検査等により違反食品を発見した場合には、回収、廃棄等の措置を講じることで流通防止を図るとともに、再発防止のため、改善指導を行い、改善措置状況について確認します。

(2) 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。

監視指導の重点事項

V-2

1 食中毒への総合的な対策

(1) 近年特に多く発生している食中毒の防止対策

以下の食中毒原因物質については、近年、発生件数が多いため、重点的に事業者への監視指導を実施するとともに、市民に対しても予防の知識についての普及啓発を行います。

原因物質	主な原因食品	主な指導・普及啓発事項
ノロウイルス	感染した調理従事者の手指等を介して汚染された食品、二枚貝	調理従事者の健康管理や食品の衛生的な取扱い、十分な加熱
カンピロバクター	生又は加熱不十分な食肉	生食用としての食肉の提供中止、食肉の十分な加熱
腸管出血性大腸菌	原材料の洗浄・殺菌工程等に不備のある野菜加工品（浅漬け等）	製造工程における微生物汚染の防止、殺菌の徹底
寄生虫 (アニサキス※等)	寄生虫が寄生した魚介類	寄生虫除去の徹底、加熱又は冷凍による寄生虫の死滅
自然毒	毒草・毒きのこ	山菜・きのこに関する知識の普及啓発

(2) 食中毒警報等の発令

食中毒の多発が予想される場合、食中毒警報等により、市民及び事業者に注意を喚起します。

警報内容	発令条件の概要
食中毒警報	食中毒の発生しやすい気象条件が予想される場合
ノロウイルス食中毒注意報・警報	感染性胃腸炎の患者の増加が一定条件を満たした場合

(3) 食中毒等の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）等を実施し、原因を究明します。

また、調査の結果、原因施設等を特定した場合、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 食品表示対策

(1) 食品表示法の施行に伴う変更事項の周知

平成 27 年 6 月までに食品表示法が施行されることに伴い、アレルギー表示や製造所固有記号の規定について変更がある予定です。変更事項については、講習会の実施等により事業者に周知を徹底します。

(2) 関係機関との連携

複数の関係機関が各表示事項を所管していることから、違反発見時等には、関係機関と十分に連携して対応します。

3 大規模イベント対策

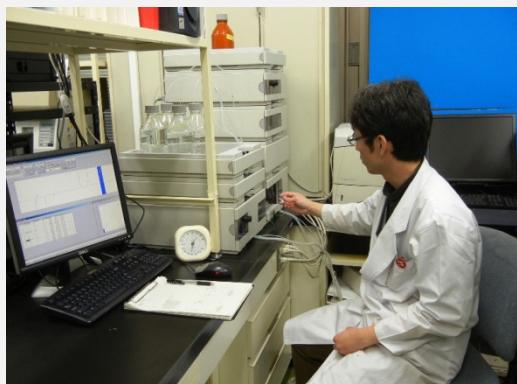
平成 26 年に静岡県で、露店で提供された冷やしきゅうりを原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 による大規模な食中毒が発生しました。札幌市においても、大規模なイベントを中心に多様な食品が大量に提供されることから、監視指導により食品の安全確保に努めます。

4 食品添加物の検査

平成 21 年度から平成 25 年度までの 5 年間における収去検査で判明した違反事例 20 件のうち 17 件が食品添加物に係る違反であったことから、食品添加物の検査を強化します。

5 放射性物質の検査

放射性物質の検査による違反事例及び検出割合は全国的に減少傾向にありますが、引き続き放射性物質の検査を実施し、検査結果についてはすみやかに公表及び関係機関に情報提供します。



高速液体クロマトグラフによる
食品添加物の検査の様子

食の安全・安心を確保するためには、事業者が自らの責任で衛生管理に取り組むことが必要です。札幌市では、国際標準の衛生管理手法である HACCP の普及推進や事業者の食の安全確保への意識を高めるための支援を実施します。

HACCP による衛生管理の推進

VI-1

1 HACCP 導入型基準による衛生管理

平成 27 年 4 月から管理運営基準に HACCP 導入型基準を新設します。届出により新しい基準による衛生管理を運用する施設を把握とともににより多くの事業者が新しい基準を導入できるよう監視指導や講習会等の機会を通じて積極的な普及推進を図ります。

2 札幌市食品衛生管理認定制度「しょくまる」*

HACCP の考え方を取り入れ、一定水準以上の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。



Hazard A_{nalysis} & C_{ritical} C_{ontrol} P_{oint} (危害分析及び重要管理点)

① HACCP とは

HACCP とは、原材料の受入から製造・出荷までの工程で発生しうる食品衛生に係る危害を分析し、重要な工程を継続的にモニタリングすることで、危険発生を防止することを意図したシステムです。

② HACCP の導入状況

米国や EU 等を中心に HACCP による衛生管理が義務化されるなど、諸外国で導入が進んでいます。日本においても、HACCP 普及の支援体制を整備するなど、HACCP の普及推進が図られています。

③ 日本で HACCP が普及することにより期待される効果

国内施設の衛生管理状況が向上するだけでなく、HACCP を義務付ける諸外国等への輸出促進や輸入相手国に HACCP による衛生管理を求めることができるようになります。



事業者の自主的取組への支援

VI-2

1 さっぽろ食の安全・安心推進協定事業

(平成 21 年度～)

食の安全と信頼性の向上を図るため、事業者と札幌市が食の安全・安心について連携・協働して取り組むことを目的とした事業です。協定締結事業者の取組内容をホームページやパンフレット等で広く周知します。



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）

2 食の安全・安心おもてなし推進事業（平成 26 年度～）

市内飲食店、宿泊施設等のアレルギー表示や栄養成分表示、禁煙等各分野の事業者の取組情報を統合し、消費者の選択の一助とともに、事業者のこれらの取組を促進することを目的とした事業です。

3 食品等の自主回収※に係る対応

自主回収の情報を、札幌市のホームページで迅速に周知することで、健康被害の拡大防止に努めるとともに、食品等の自主回収を促します。平成 25 年 10 月より、食まち条例に基づく自主回収報告制度を開始し、該当する自主回収について札幌市への報告を義務付けました。

4 関係団体支援

食品衛生の向上を図るために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連団体に対して助言及び必要な支援を行うとともに、連携して事業者による自主的衛生管理を推進します。

5 優良施設等の表彰

衛生管理状況が他の模範となる施設や食品衛生の啓発向上・業界の指導育成に功績のある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。



札幌市食品衛生関係保健所長表彰式の様子

市民、事業者、札幌市の意見交換

VII-1

1 さっぽろ子ども食品Gメン体験事業（平成23年度～）

小学生とその保護者を対象とし、札幌市中央卸売市場やスーパーマーケットで関係者等との意見交換をするほか、食品衛生監視員※の仕事の一部を体験する事業です。

2 さっぽろ食の安全・安心モニター事業（平成22年度～）

市民自らが、日常の買物や外食先での店舗の衛生状態や食品表示等を調査し、市民目線で報告してもらう事業です。

3 さっぽろ食の安全・安心市民交流事業（平成21年度～）

市民が、農園や食品工場等を見学し、事業者と直接意見交換をする事業です。



さっぽろ子ども食品Gメン体験事業の様子



さっぽろ食の安全・安心市民交流事業の様子

リスクコミュニケーション

① 食におけるリスクコミュニケーションとは

消費者、事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクについて情報及び意見を相互に交換し、食品の安全性について理解を深めることです。

② “安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現にむけて

食品の安全性を100%にすることは現実的には不可能です。食に関するリスクについて、市民、事業者及び札幌市が意見交換を行い、それぞれの考えを共有し理解することは食品の安全性について理解を深めることにつながり、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するための不可欠な要素となります。

食の安全に関する情報提供

VII-2

1 札幌市食の安全ホームページ

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発信します。

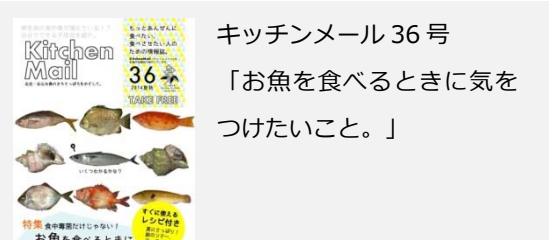
札幌市食の安全ホームページ：<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/>

2 市民向け講習会

出前講座や各種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、健康危機管理意識の向上を図ります。

3 パンフレット

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、必要に応じて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。



キッチンメール 36号

「お魚を食べるときに気をつけたいこと。」



しろくま忍者の手あらいソングのキャラクター

4 園児・児童に対する食中毒予防啓発事業の実施

正しい手洗い・うがいの方法を歌と踊りで楽しく学べる札幌市オリジナル啓発ソング「しろくま忍者の手あらいソング」を活用して、園児・児童を対象に食中毒及び感染症の予防啓発を図ります。

食品等の事故に関する発表及び公表

VII-3

1 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、迅速に報道発表し、情報を提供します。

2 札幌市食の安全ホームページによる公表

1 の報道発表時や、法違反として行政処分を行った場合、また、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。

VIII 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

事業者の育成及び資質の向上

VIII-1

1 札幌市食品健康危機管理シミュ

レーション訓練（平成 23 年度～）

大規模な食中毒や感染症が発生した場合に備え、事業者等を対象にシミュレーション訓練を実施し健康被害発生時の対応能力の向上を図ります。



札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練実施の様子

2 食品衛生責任者実務講習会^{*}（平成 19 年度～）

食品衛生責任者^{*}に、食品衛生に関する最新の情報・知識等を習得してもらうための講習会を実施します。

3 事業者向け各種講習会

衛生管理や食中毒防止、法改正等を周知・徹底するための研修・講習会を実施します。

札幌市食品衛生監視員の育成及び資質の向上

VIII-2

1 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。

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。



平成 26 年度全国食品衛生監視員研修会の様子

(別紙 1)

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表示基準に適合した食品表示の徹底
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								小計	
		微生物	理化学	食品添加物等	放射性物質	小計	微生物	理化学	食品添加物等	残留農薬	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		
国内食品	魚介類、その加工品	534	198	232	192	40	430	50	54	33	-	2	-	-	19	104
	肉卵類、その加工品	61	8	8	8	-	16	20	25	12	4	8	-	-	1	45
	穀類・豆類、その加工品	40	-	-	-	-	-	16	24	4	-	-	14	3	3	40
	野菜・果物、その加工品	259	14	85	18	67	99	20	140	27	95	-	-	-	18	160
	菓子類	55	-	-	-	-	-	40	15	15	-	-	-	-	-	55
	清涼飲料水・酒精飲料	20	-	-	-	-	-	10	10	10	-	-	-	-	-	20
	氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	乳・乳製品(粉ミルク含む)	62	-	-	-	-	-	28	34	26	-	3	-	-	5	62
	アイスクリーム・氷菓	18	-	-	-	-	-	8	10	8	-	-	-	-	2	18
	その他(弁当、そうざい等)	226	48	26	26	-	74	115	37	13	-	1	-	18	5	152
輸入食品	器具・容器包装・おもちゃ	3	-	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	3
	小計	1278	268	351	244	107	619	307	352	151	99	14	14	21	53	659
	魚介類、その加工品	54	26	19	19	-	45	-	9	3	-	6	-	-	-	9
	肉卵類、その加工品	33	-	-	-	-	-	16	17	2	-	15	-	-	-	33
	穀類・豆類、その加工品	16	-	-	-	-	-	-	16	-	8	-	8	-	-	16
	野菜・果物、その加工品	85	3	11	11	-	14	5	66	14	51	-	1	-	-	71
	菓子類	25	-	-	-	-	-	-	25	25	-	-	-	-	-	25
	清涼飲料水・酒精飲料	23	-	-	-	-	-	10	13	13	-	-	-	-	-	23
	乳・乳製品	5	-	-	-	-	-	3	2	2	-	-	-	-	-	5
	その他(弁当、そうざい等)	17	2	-	-	-	-	2	1	14	9	-	5	-	-	15
合 計	器具・容器包装・おもちゃ	8	-	-	-	-	-	-	8	8	-	-	-	-	-	8
	小計	266	31	30	30	-	61	35	170	76	59	26	9	-	-	205
合 計		1544	299	381	274	107	680	342	522	227	158	40	23	21	53	864

食品関係用語集

あ	アニサキス	魚介類に寄生する代表的な寄生虫で、体長は2~3cmで半透明白色です。サバ、サンマ、イカ、ニシン等多くの魚介類に寄生しています。生きたままアニサキスを食べてしまうと、アニサキスが胃壁や腸壁に入り込もうとすることで、激しい腹痛等の症状を呈します。
	アレルギー物質	食物の摂取により、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おり、現在、えび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計7品目について表示が義務付けられており、その他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するために、札幌市安全・安心な食のまち推進条例により設置された、市長の附属機関。平成25年度に公募により選出された市民委員の他、事業者及び学識経験者等17名の委員から構成されています。
	遺伝子組換え食品	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。
	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。
	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。
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、汚染された食肉等を介して経口感染します。食肉を生や加熱不十分の状態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等、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。平成27年3月に改正し、HACCP導入型管理運営基準を追加しました。

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の対象以外の業種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。
	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。
	自主回収	加工・製造した食品に衛生上の問題があった場合等に、事業者が、行政からの回収等の命令を受けない段階で製品を自主的に回収することです。
	しゅうきょう 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 月公布され、平成 27 年 6 月に施行される予定です。
	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、ハムやソーセージ等の食肉製品は、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等が定められています。
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。牛等の家畜の腸管に生息し、食肉等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。
な	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。
	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等があります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。
は	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。

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 (W E S T 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
手稲保健センター健康・子ども課	： 手稲区前田 1 条 11 丁目	TEL 681-1211(代)

●札幌市食の安全ホームページ

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

