

平成 28 年度
札幌市食品衛生監視指導計画（案）

目次

第 1 部 札幌市における監視指導実施体制

I 札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画

..... 4

- I-1 札幌市の食品衛生に関する目標と施策
- I-2 食の安全・安心に関する課題
- I-3 監視指導計画の目的及び根拠
- I-4 監視指導計画と各計画の関係

II 平成 28 年度札幌市食品衛生監視指導計画の策定と実施体制

..... 7

- II-1 実施期間
- II-2 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携
- II-3 試験検査実施体制
- II-4 実施結果の公表
- II-5 次年度監視指導計画の策定

第 2 部 平成 28 年度実施内容

III 平成 28 年度監視指導の基本方針

..... 10

- III-1 監視指導の実施に関する基本方針
- III-2 平成 28 年度における監視指導の重点事項

IV 事業者の自主的な衛生管理の推進 16

IV-1 HACCP による衛生管理の推進

IV-2 事業者の自主的取組への支援

V 市民、事業者への情報提供及び意見交換 20

V-1 市民、事業者、札幌市の意見交換

V-2 食の安全に関する情報提供

V-3 食品等の事故に関する発表及び公表

VI 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上 24

VI-1 事業者の育成及び資質の向上

VI-2 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 26

別紙 2 収去検査実施計画 27

食品関係用語集 28

第1部

札幌市における 監視指導実施体制

札幌市における食品衛生の監視指導体制を説明します。



札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画

I-1

札幌市の食品衛生に関する目標と施策



■ 札幌市における「食の安全・安心」の位置付けと目標

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、施策を進めています。

戦略ビジョンでは、「食の魅力を生かした産業の高度化」を戦略項目のひとつとして掲げており、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実施項目としています。

■ 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。



安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画

I-2

食の安全・安心に関する課題



■ 食の安全を脅かす事件・事故

毎年のように全国で食に関する大きな事件・事故が発生しており、食の安全の確保と信頼性向上のための取組が強く求められています。

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 ・ 牛ユ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"> ・ 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）
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 ・ 露店で提供された「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）
平成 27 年	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新出したノロウイルス変異型（GII.17）による流行の懸念

■ 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ています。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、また、数年おきに変異型が出現して猛威をふるうなど、多数の患者を発生させる傾向にあります。

■ HACCP（ハサップ）による衛生管理

食品の輸出入にあたって食品の衛生状態を担保するため、国内外において、国際標準の衛生管理手法である HACCP による衛生管理をベースとした事業者の自主的な取組が強く求められています。

I-3

監視指導計画の目的及び根拠

札幌市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、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、札幌市独自に策定しています。

I-4

監視指導計画と各計画の関係

監視指導計画では、戦略ビジョン及び推進計画の方針を踏まえ、食品衛生に関する各年度の具体的な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	食まち条例	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)

平成 28 年度札幌市食品衛生監視指導計画の策定と実施体制

II-1

実施期間

平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日の 1 年間を実施期間とします。

II-2

監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携

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、庁内関係部局等の関係機関と連携を図ります。 (→8 ページ)

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、札幌市の食の安全・安心に関する重要事項について調査審議します。

II-3

試験検査実施体制

本計画に基づく食品等の試験検査は、広域食品監視センター及び札幌市衛生研究所で行います。それぞれの検査施設では、試験検査に関する業務管理基準（GLP）※に基づき、試験検査の信頼性確保を図ります。

II-4

実施結果の公表

平成 28 年度の監視指導計画の実施結果については、平成 29 年 6 月 30 日までに札幌市ホームページや保健所窓口で公表します。

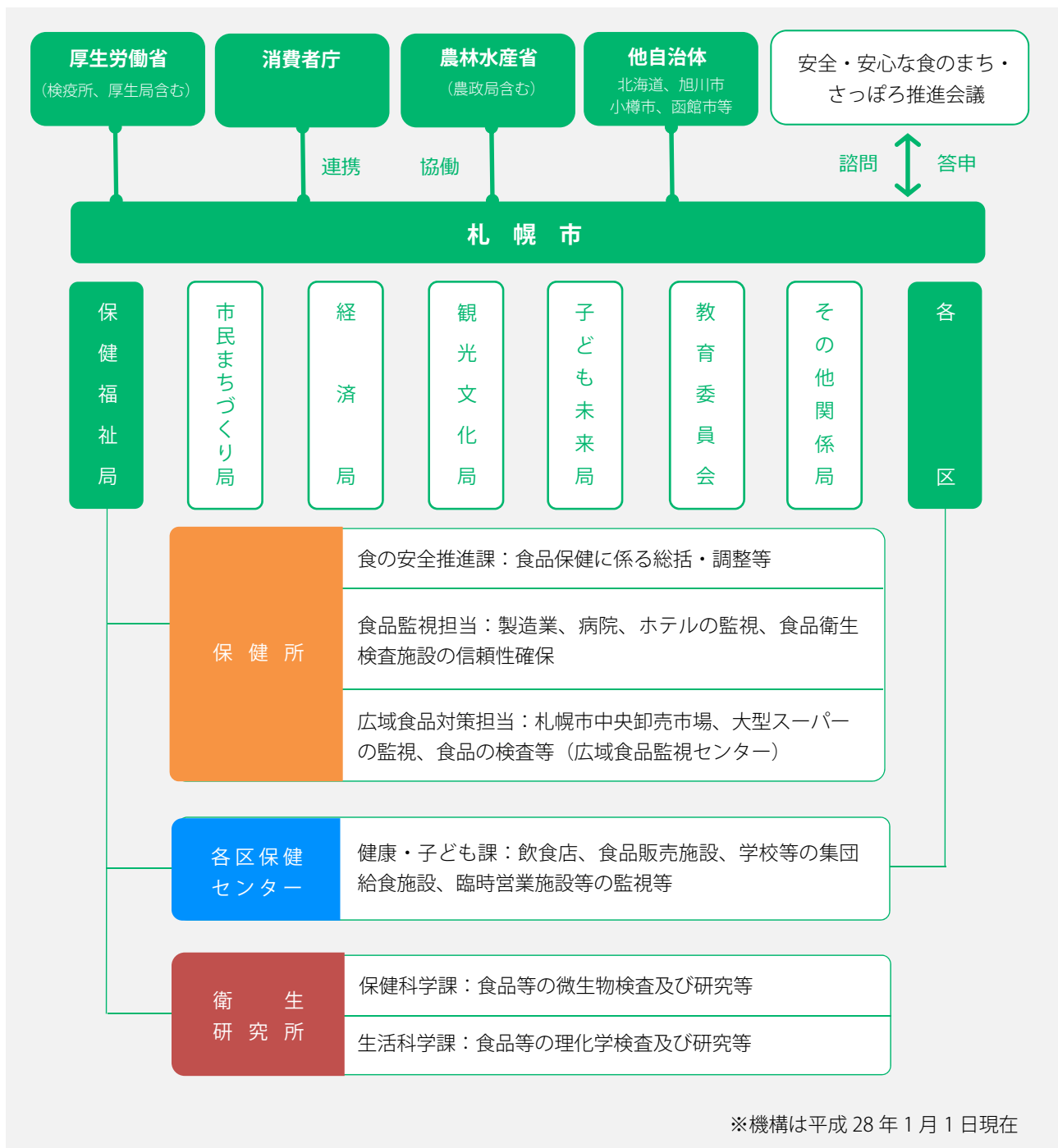
II-5

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、市民から広く意見を求めます。

▼ 監視指導計画の実施体制及び関係機関との連携



第 2 部

平成 28 年度 実施内容

札幌市で平成 28 年度に実施する監視指導計画を紹介します。





平成 28 年度監視指導の基本方針



III-1

監視指導の実施に関する基本方針

■ 立入検査

① 確認事項

食品衛生監視員※が食品衛生法等に基づき営業施設に立入り、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、又は有害な食品が製造、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

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 札幌市中央卸売市場関連施設（魚介類せり売営業、仲卸各店舗等）	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に基づき、立入検査を実施します。 (→26 ページ)

■ 収去検査※

① 収去検査実施計画の策定

収去検査実施計画 (→27 ページ) を策定し、製造施設・札幌市中央卸売市場・スーパーマーケット等から食品を収去し、市内で製造・流通する食品の安全性を確認し、違反・不良食品等の排除に努めます。

② 緊急事態に応じた検査

食の安全に関して緊急で対応が必要な事態が発生した場合には、市内流通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を随時行います。

■ 夏期・年末の食品一斉監視

厚生労働省及び消費者庁の方針を踏まえ、高温により食中毒が発生しやすい夏期及び食品が大量に流通する年末に「食品一斉監視」を行い、市内に流通する食品等の安全性確保を図ります。

夏期一斉監視の様子



■ 違反食品等への対応

① 違反発見時の対応

立入検査により違反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。

III-2

平成 28 年度における監視指導の重点事項

■ 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

近年、発生件数や患者数の多い食中毒について、重点的に事業者への監視指導を実施するとともに、講習会等を通じて予防徹底を図ります。

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り扱い、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・ノロウイルス食中毒注意報等の発令

食中毒の多発が予想される場合、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等を発令し、市民や事業者に注意を呼びかけます。

警報内容	主な発令条件
食中毒警報	気温が高い等、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 寄生虫・自然毒による食中毒対策

近年は、寄生虫や自然毒（キノコや毒草等）による食中毒の件数が多くなっています。

販売店等の事業者に加え、市民に対しても積極的な情報提供を行い、日常生活における注意を促します。



ノロウイルス食中毒予防懸垂幕



寄生虫による食中毒予防啓発冊子

④ 食中毒等の健康被害発生時の対応

食中毒疑いの健康被害が発生した場合は、患者調査（症状、喫食内容）、施設調査（食品の取扱い状況、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や原因食品の廃棄命令等の行政処分を行い、被害の拡大防止を図ります。

■ 食品表示対策

平成 27 年 4 月に施行された食品表示法※に基づき、適正に食品表示が行われるよう、事業者を指導します。

特に生鮮食品については、食品表示基準の施行後、新基準に基づく表示へ移行するための猶予期間が平成 28 年 9 月末で終了するため、重点的に指導します。

なお、札幌市では食品表示の所管部署が複数の部署にまたがるため、違反発見時等には各部署と十分に連携して対応します。

■ 大規模イベント対策

近年、札幌市では市民及び観光客を対象に、オータムフェストや雪まつり等の大規模なイベントが盛んに開催されています。こうしたイベントでは、臨時的に設営された店舗で調理された多様な食品が、多数の来場者へ長期間にわたり提供されます。

イベント期間中の食中毒を防止するため、計画段階から主催者に対して事前指導を徹底するとともに、期間中は、施設の監視指導を適宜実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。



イベント会場での監視指導

■ 2017 冬季アジア札幌大会開催に向けた取組

平成 29 年（2017 年）2 月に冬季アジア札幌大会が開催され、アジア各国から多くの選手及び関係者が札幌を訪れる予定です。

実行委員会と連携しながら大会関連の宿泊施設や大量調理施設への監視計画を策定し、計画に基づいた施設への立入及び収去検査等により、安全な大会運営を支えます。



2017 年冬季アジア大会マスコットキャラクター
「エゾモン」

IV

事業者の自主的な衛生管理の推進

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、事業者が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。

IV-1

HACCP による衛生管理の推進



■ HACCP 導入型管理運営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 導入型の基準が追加されました。より多くの事業者が HACCP を導入できるよう、それぞれの事業形態に応じた助言を行うことをはじめ、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。

■ 札幌市食品衛生管理認証制度※

札幌市食品衛生管理認証制度は、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証する制度です。

平成 27 年度には、制度改正とロゴマークのリニューアルを行いました。

市民や事業者へ本認証制度の普及を進め、HACCP による衛生管理の取組を促進します。

新ロゴマーク
(現在審査中)

札幌市食品衛生管理認証制度
ロゴマーク

■ HACCP による衛生管理の市民への普及啓発

事業者による HACCP の取組を促進するうえでは、「HACCP」が広く市民に理解されていることが重要です。市民からの認知度向上により事業者の HACCP 導入意欲が高まるよう、各種イベントや啓発等、様々な機会をとらえて市民への周知に努めます。

Hazard Analysis & Critical Control Point

① HACCP とは

HACCP とは、原材料の受入から製造・出荷に至る各工程で発生しうる食品衛生に係る危害を分析し、ポイントとなる工程を継続的にモニタリングすることで、危害発生を防止することを目的としたシステムです。

HACCP の導入により、異常が発生した際には即座に対策をとることができるため、不良製品の出荷を未然に防ぐことができ、従来と比べて合理的かつ効率的な衛生管理が可能となります。

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。



・国内食品の安全性の向上



・輸出促進
・より安全な食品の輸入

IV-2

事業者の自主的取組への支援



■ さっぽろ食の安全・安心推進協定事業（平成 21 年度～）

事業者が日頃行っている食の安全・安心への取組を、札幌市との約束（マイルール）としてもらい、協定を締結する事業です。マイルールはホームページ等で広く周知し、市民の信頼性向上にもつなげていきます。



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）

■ 食の安全・安心おもてなしの店推進事業（平成 27 年度～）

食品の衛生管理が優れていると認められた飲食店、宿泊施設等のうち、更にアレルギー表示や栄養成分表示、禁煙等各分野に取り組んでいる施設を登録し、広く情報提供することで消費者の選択の一助とするとともに、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。



食の安全・安心おもてなしの店推進事業
PR ボード

■ 食品等の自主回収※に係る対応

事業者の判断で行われる自主回収の情報を、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、該当する食品等の回収を促します。

また、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ています。

■ 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、連携して各事業者による自主的な衛生管理を推進します。

■ 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。



平成 27 年度 札幌市食品衛生関係保健所長表彰式

V

市民、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)

V-1

市民、事業者、札幌市の意見交換

■ 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、食品の生産から販売（フードチェーン）の各段階における取組について、事業者と意見交換を行います。

■ さっぽろ食の安全・安心モニター事業（平成 22 年度～）

モニターとして選ばれた市民に、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てもらい、その結果を事業者へ還元したり、札幌市の施策に反映します。

■ さっぽろ子ども食品 G メン体験事業（平成 23 年度～）

小学生を含む親子に、札幌市中央卸売市場などの食品関連施設で食品衛生監視員の仕事を疑似体験してもらい、食の安全についての理解を深めてもらいます。

さっぽろ食の安全・安心市民交流事業の様子



さっぽろ子ども食品 G メン体験事業の様子

■ イベント、展示等による情報提供

「食の安全・安心」をテーマにした札幌駅前通地下歩行空間でのイベントや、区役所等でのパネル展を実施し、市民や観光客が、食の安全に関する札幌市や事業者の取組について理解を深める機会を提供します。

イベント写真
(H28.2 実施予定)

食の安全・安心イベントの様子



リスクコミュニケーション

① 食品の「リスク」とは

食品に含まれる有害な要因を食べることによって、健康へ悪影響が及ぼされる確率とその程度を「リスク」といいます。

食品における「リスク」は、科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正評価される必要があり、日本では内閣府食品安全委員会がリスク評価を行っています。

② 食におけるリスクコミュニケーションとは

どんな食品も摂取量によっては健康に悪影響を及ぼす可能性があります。リスク評価に基づき、適切な管理を行うことで、リスクを回避することができるようになります。

このようなリスクについての情報や意見を、消費者や事業者、行政等の関係者が相互に交換し、理解を深めることを「リスクコミュニケーション」といいます。

③ “安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現にむけて

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信頼を深めることにつながります。

札幌市では、リスクコミュニケーションを中心に、各種施策を推進し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向け取り組んでいます。



V-2

食の安全に関する情報提供



■ 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、食中毒警報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/

■ 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。

■ 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、各区保健センターの他、スーパーマーケット等の民間発信拠点でも配布します。

■ 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。

キッチンメール 38 号
「ノロウイルス完全攻略」



「しろくま忍者の手あらいソング」のキャラクター



V-3 食品等の事故に関する発表及び公表

■ 報道発表

札幌市において大規模な食中毒等が発生したり、重大な法違反が発見されたり等、市民へ緊急的に注意喚起が必要となった場合は、報道発表により迅速な情報提供を行います。

■ 札幌市食の安全ホームページによる公表

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があった場合に、それらの内容等を札幌市食の安全ホームページ上で公表します。



食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

VI-1

事業者の育成及び資質の向上



■ 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。

■ 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。

■ 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の流行が発生した場合に備え、事態発生からの流れを模擬的に検討していく「シミュレーション訓練」を実施し、行政と事業者等で連携した危機管理体制の強化を図ります。



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

VI-2

食品衛生監視員の育成及び資質の向上



■ 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高度で専門的な知識がより一層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。

■ 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、得られた知見を研究発表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 27 年度全道食品環境衛生研究発表会

(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、豚肉	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

(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								
			微生物	理化学			小計	微生物	理化学							小計
					食品添加物等	放射性物質				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	533	202	231	195	36	433	50	50	33	－	2	－	－	15	100
	肉卵類、その加工品	53	6	6	6	－	12	20	21	12	－	8	－	－	1	41
	穀類・豆類、その加工品	46	4	－	－	－	4	14	28	4	4	－	14	3	3	42
	野菜・果物、その加工品	229	10	74	14	60	84	15	130	22	92	－	－	－	16	145
	菓子類	50	－	－	－	－	－	35	15	15	－	－	－	－	－	50
	清涼飲料水・酒精飲料	23	－	－	－	－	－	10	13	13	－	－	－	－	－	23
	氷雪	2	－	－	－	－	－	2	－	－	－	－	－	－	－	2
	乳・乳製品(粉ミルク含む)	60	－	－	－	－	－	28	32	26	－	3	－	－	3	60
	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)	230	40	28	28	－	68	130	32	8	－	1	－	19	4	162
	器具・容器包装・おもちゃ	3	－	－	－	－	－	－	3	3	－	－	－	－	－	3
	小 計	1,247	262	339	243	96	601	312	334	144	96	14	14	22	44	646
輸入食品	魚介類、その加工品	64	26	29	29	－	55	－	9	3	－	6	－	－	－	9
	肉卵類、その加工品	34	－	－	－	－	－	17	17	2	－	15	－	－	－	34
	穀類・豆類、その加工品	22	－	－	－	－	－	－	22	6	8	－	8	－	－	22
	野菜・果物、その加工品	84	3	11	11	－	14	5	65	14	50	－	1	－	－	70
	菓子類	25	－	－	－	－	－	－	25	25	－	－	－	－	－	25
	清涼飲料水・酒精飲料	27	－	－	－	－	－	10	17	17	－	－	－	－	－	27
	乳・乳製品	5	－	－	－	－	－	3	2	2	－	－	－	－	－	5
	その他(弁当、そうざい等)	14	2	2	2	－	4	1	9	4	－	5	－	－	－	10
	器具・容器包装・おもちゃ	8	－	－	－	－	－	－	8	8	－	－	－	－	－	8
	小 計	283	31	42	42	－	73	36	174	81	58	26	9	－	－	210
合 計		1,530	293	381	285	96	674	674	508	225	154	40	23	22	44	856

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。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。生きたままの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際にアレルギー反応が起こり、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ことを「食物アレルギー」といいます。食品表示法では特に症状が重篤な、または症例数が多いえび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計 7 品目については表示が義務付けられており、その他に 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平成 25 年に設置された、市長の附属機関。平成 27 年度には委員改選が行われ、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付けされています。
	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。
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	家畜や家さ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食中毒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 月の改正により、営業者は従来型と HACCP 導入型のいずれかを選択できるようになりました。
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、基本理念を定めたもの。札幌市と事業者の責務、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、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証制度	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証する制度で、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証を受けることができます。この制度は、札幌市が枠組をつくり、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。認証されると、ロゴマークの使用とともに、札幌市食品衛生管理認証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。
	試験検査に関する業務管理基準（GLP）	食品の試験検査を信頼性のあるものにするための管理システムです。検査部門を統括する検査部門責任者、また、検査の各分野に検査区分責任者を設置し、施設や検査業務等の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や内部精度管理を行います。
	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。
	しゅうきよ 収去	食品衛生法に基づいた試験検査を行うために、食品衛生監視員が食品関連施設に立ち入り、必要最少量の食品や食品添加物等を持ち帰る行為です。

	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。
	食品衛生責任者実務講習会	食品衛生責任者に食品衛生に係る最新の知見等を習得してもらうために開催される、市長が認めた講習会であり、札幌市食品衛生法施行条例で定められています。定期的・継続的に受講してもらうことで、食品衛生の普及啓発を図ります。
	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、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、廃棄や施設の営業禁止・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、平成 25 年 6 月公布され、平成 27 年 4 月に施行されました。食品衛生法と JAS 法で区分が異なっていた生鮮食品・加工食品の区分が整理されるなど、食品表示制度の一元化が図られました。生鮮食品は 1 年 6 か月（平成 28 年 9 月 30 日まで）、加工食品は 5 年間（平成 32 年 3 月 31 日まで）の猶予期間が設けられています。
	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、ハムやソーセージ等の食肉製品は、加熱時間や温度が定められています。
た	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。
	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、食肉や生食用鮮魚介類は 10℃以下で保存しなければならないと規定されています。

.....

●お問い合わせ

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 TEL 622-5170
(WEST19 3 階)

保 健 所 広域食品監視センター : 中央区北 12 条西 20 丁目 TEL 641-0635
(札幌市中央卸売市場青果棟 3 階)

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/>

SAPPORO



さっぽろ市
00-000-00
000-00-0-00