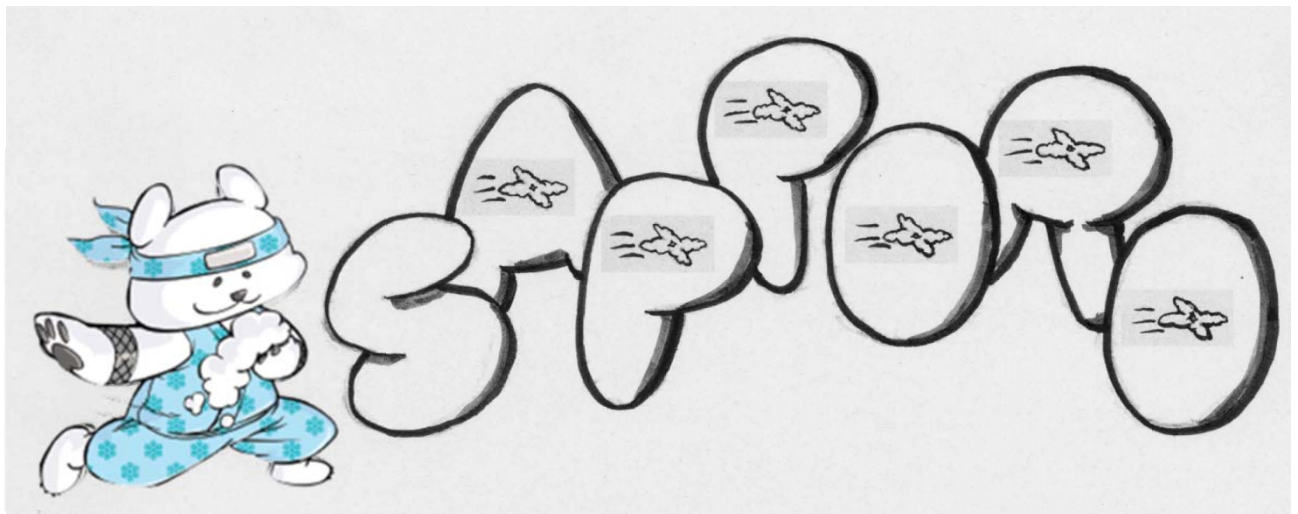


(案)

SAPPORO

平成 30 年度

札幌市食品衛生監視指導計画



札幌市保健福祉局保健所

平成 30 年 (2018 年) ● 月発行

目次

I 札幌市の食品衛生関連施策と監視指導計画 3

- 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 札幌市食品衛生監視指導計画の策定と実施体制 6

- II-1 計画期間
- 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

III 平成 30 年度監視指導の基本方針 8

- III-1 平成 30 年度 重点実施事項
- III-2 監視指導の実施に関する基本方針
- III-3 収去検査
- III-4 違反発見時・健康被害発生時等の対応

IV

事業者の自主的な衛生管理の推進

14

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

18

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

23

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 25

別紙 2 収去検査実施計画 26

食品関係用語集 27

I

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、「誰もが健康的で安心して暮らせるまちにすること（食の安全が守られることを含む。）」を基本目標の一つとして設定しています。

また、「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

札幌市では、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目的に、平成 25 年 3 月に「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、以後 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継続して必要です。

年度	主な食に関する事件・事故
平成 24 年度	・ 浅漬による腸管出血性大腸菌※O157 食中毒（札幌市ほか）
平成 25 年度	・ 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 年度	・ 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 年度	・ 産業廃棄物業者による廃棄食品の転売事件
平成 28 年度	・ イベントで提供された「加熱不足の鶏肉」によるカンピロバクター※食中毒（東京都ほか） ・ きゅうりのゆかり和えによる腸管出血性大腸菌O157 食中毒（千葉県、東京都） ・ 冷凍そうざい半製品による全国規模の腸管出血性大腸菌O157 食中毒 ・ きざみ海苔による全国規模のノロウイルス※食中毒
平成 29 年度	・ サラダ等による腸管出血性大腸菌O157 食中毒（群馬県、埼玉県）

■ 食中毒事件の全国的な傾向

近年、食中毒事件の件数及び患者数として上位を占めている原因物質は、ノロウイルス、カンピロバクター及びアニサキス※です。

ノロウイルス食中毒は、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があります。カンピロバクター食中毒は、主に生や加熱不十分な食肉が原因で、稀に重篤な症状になることがあります。アニサキス食中毒は、魚介類の刺身で、寄生虫の除去や冷凍が不十分なものが原因で発生します。

その他、腸管出血性大腸菌食中毒は、消化器症状のほか、溶血性尿毒症症候群等を引き起こし、重症化するおそれがあり、全国的に死者も発生しています。

■ HACCP※（ハサップ）に基づく衛生管理 （HACCPについては15ページのコラムも参照）

HACCPは、国際標準の衛生管理手法であり、安全な食品の提供のため普及が求められています。

平成28年に国が実施した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において、食品の製造、加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象としたHACCPに基づく衛生管理の義務化の方針が示されました。

これにより、国では義務化に向けて食品衛生法※の改正の検討が行われています。

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・推進を目的として、食品衛生法第24条に基づき策定される1年間の計画です。

I-4 監視指導計画と各計画の関係



札幌市では、監視指導計画の策定にあたり、戦略ビジョン及び推進計画の方針も踏まえ、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
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)
根拠法例	札幌市自治基本条例	食まち条例	食品衛生法

※の用語は食品関係用語集（27～31ページ）に説明があります。

II

札幌市食品衛生監視指導計画の策定と実施体制

II-1

計画期間



平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月 31 日の 1 年間とします。

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、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、各取組事項を実施します。また、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。 (→7 ページ)

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



監視指導計画に基づく食品等の試験検査は、保健所（市場検査施設）及び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（G L P）※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 30 年度の監視指導計画の実施結果については、平成 31 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。

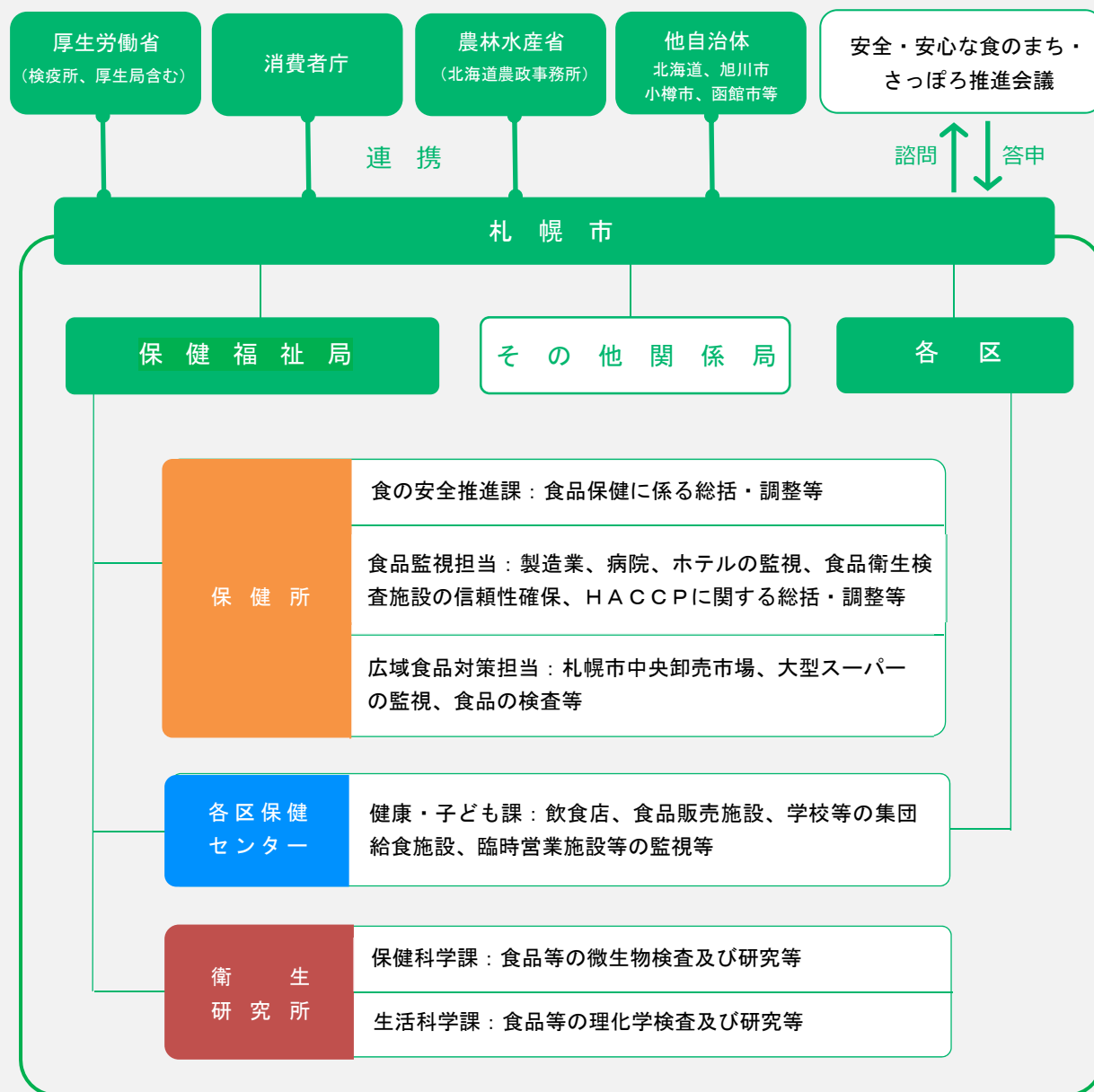
Ⅱ-5

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あたっては、パブリックコメントを実施し、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



機構は平成 29 年●月●日現在

III

平成 30 年度監視指導の基本方針

III-1 平成 30 年度 重点実施事項



近年の食を取り巻く状況を踏まえ、札幌市では、平成 30 年度は特に以下の事項を重点的に実施します。

■ 大量調理施設衛生管理マニュアル※の改正に伴う指導の徹底

近年の給食施設等での食中毒事例を踏まえ、平成 29 年 6 月に厚生労働省により大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されたため、給食施設等へ周知を行いました。この改正内容を踏まえた衛生管理を徹底するため、次の対策を行います。

- 高齢者、若齢者等が主に利用する施設への監視指導の強化 **レベルアップ**
(→10 ページ III-2 監視指導の実施に関する基本方針 重点監視対象施設の設定)

高齢者、若齢者、病気の方等、食中毒になった場合に重篤な症状となる可能性が高い市民が主に利用する、老人保健施設、介護施設、幼稚園、保育園、医療機関等を優先的に重点監視施設に設定します。

これらの施設について、監視指導の際に大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき衛生管理の徹底を指導します。

コラム

大量調理施設衛生管理マニュアル

① 大量調理施設衛生管理マニュアルとは

食中毒を防止するための給食施設等における衛生管理方法を、HACCP の概念に基づき厚生労働省が示したもので、同一メニューの食事を一度に 300 食以上又は一日に 750 食以上提供する大規模の給食施設等が対象です。

札幌市では中小規模の給食施設に対しても、このマニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理を指導しています。

原材料の受入れ及び下処理段階の管理、食品の中心部までの十分な加熱、食品の二次汚染の防止、食品の温度管理等について、具体的な衛生管理方法が記載されています。

② 平成 29 年 6 月の改正内容（抜粋）

平成 29 年 6 月に改正された主な内容は、以下のとおりです。

- 高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に食事を提供する施設では、野菜及び果物を加熱せず提供する場合（表皮を除去する場合を除く）は、殺菌を行うこと。
- 加熱せずに喫食する食品については、製造加工者の衛生管理の体制及び従事者の健康状態の確認等のノロウイルス対策を行っていることを確認すること。

■ 腸管出血性大腸菌・カンピロバクター等を原因とする食中毒防止対策

近年死者が発生している腸管出血性大腸菌や、食中毒件数が多いカンピロバクター等の食中毒の防止のために、以下の対策を行います。

① 飲食店への重点的な立入監視指導

(→10 ページ Ⅲ-2 監視指導の実施に関する基本方針 重点監視対象施設の設定)

過去に食中毒が発生した施設や、鶏肉等の食肉を十分に加熱せずに（鶏刺し、とりわさ等）提供している施設を重点監視対象施設に設定し、継続的に指導します。

② 収去※検査による安全確認の強化 **レベルアップ**

(→12 ページ Ⅲ-3 収去検査 収去検査実施計画の策定)

市内に流通する食品の安全確認と、製造施設の衛生指導を徹底するため、過去に発生した食中毒事例を踏まえ、サラダ、和え物などのそうざい類、漬物等について、腸管出血性大腸菌等に関する収去検査（食品の抜き取り検査）を強化します。

③ 市民への食中毒防止のための啓発

(→21 ページ V-1 食の安全に関する情報提供)

食肉等の十分な加熱、野菜等の洗浄方法、食品の適切な温度管理、適切な手洗い、調理器具の洗浄消毒等、食中毒防止のための知識について、講習会やパンフレット等で市民への啓発活動を実施します。

■ HACCPに基づく衛生管理の導入推進

HACCPに基づく衛生管理の義務化に向けて、以下の講習会を実施し、食品関係施設におけるHACCP導入を支援します。

○ 事業者向けHACCP導入支援講習会の実施 **新規**

(→15 ページ IV-1 HACCPによる衛生管理の推進 HACCP導入講習会の実施)

事業者がHACCPによる衛生管理の導入に取り組むための講習会を実施します。

事業者が必要とするレベルに合わせ、HACCPに初めて触れる事業者向けの基礎的な内容のものと、既にHACCPの考え方に基づく衛生管理を導入する段階の事業者向けの実践的な内容のものを、事業者が選択して受講できるようにします。

※の用語は食品関係用語集（27～31 ページ）に説明があります。

Ⅲ-2 監視指導の実施に関する基本方針



■ 立入検査

食品衛生監視員※が食品衛生法及び食品表示法に基づき食品関係施設に立ち入り、食中毒や食品事故を防止するため、主に以下の事項の確認・指導を行います。

- 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
- 健康被害のおそれのある食品が調理、製造、加工、販売されていないこと
- 成分規格※、製造基準※、保存基準※等に適合した食品であること
- 食品の表示が適正であること

■ 重点監視対象施設の設定

食品関係施設について、給食施設や、取扱う食品等の特性や量、過去の監視状況、違反発生状況等から、特に頻度を定めて立入検査をする必要があると判断した施設を優先的に重点監視対象施設とし、立入検査を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
一般監視対象施設	上記 A～D に該当しない施設	実状に応じて

■ 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、高温により細菌性の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確保を図ります。



夏期一斉監視の様子

■ 食品種類別の重点監視指導事項（→25 ページ）

食品の種類別に、調理・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。

■ 食中毒の原因物質別対策の実施

近年、発生している食中毒のうち、発生件数や患者数が多いものや、死者が発生しているものについて、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・啓発を図ります。

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及びその加工品（浅漬等）	製造工程における微生物汚染の防止、十分な加熱又は殺菌
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

■ 大規模イベント対策

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開催されています。こうしたイベントでは、調理された多種多様な食品が、臨時的に設営された店舗で提供されます。

イベント期間中の食中毒を防止するため、イベントの計画段階から主催者等に対して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、食品の適切な取扱い等について指導します。

■ 食品表示対策

市内に流通する食品については、食品販売店への立入検査の際に食品表示が適正であることを確認します。また、収去検査により表示されていない添加物が使用されていないか、食物アレルギーの表示が適正であるか等を確認します。

平成 27 年 4 月に、これまで複数法令にまたがっていた食品表示に関する規定を一本化する「食品表示法^{*}」が施行され、1 年半の猶予期間を経て、平成 28 年 10 月から生鮮食品の表示基準が新たな基準に移行しました。

加工食品については、5 年間の猶予期間が設けられており、平成 32 年 4 月までに新たな基準で表示を行う必要があるため、それまでに適正な表示が実施されるよう、講習会や立入検査時に事業者に対する周知を徹底します。

なお、食品表示の所管部署は項目により担当が複数の部署にまたがるため、日頃からの連絡体制を整えるとともに、違反発見時には各部署と十分に連携して対応します。

III-3 収去検査



■ 収去検査実施計画の策定（→26 ページ）

収去検査実施計画を策定し、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を確認し、違反・不良食品等の排除に努めます。

■ 緊急事態に応じた検査

食の安全に関して緊急対応が必要な場合には、市内流通食品の安全を確認するため、収去検査実施計画にかかわらず、必要な収去検査を随時行います。

III-4 違反発見時・健康被害発生時等の対応



■ 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、廃棄等の措置により流通防止を図ります。また、再発防止のため、指導を行い改善を確認します。

■ 食中毒等の健康被害発生時の対応

食中毒が疑われる健康被害が発生した場合は、患者に関する調査（症状、喫食内容）、施設に関する調査（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。

■ 公表

健康被害の拡大防止のため、施設の営業停止命令や回収命令等の行政処分を行った場合は、違反施設の名称、違反食品の名称、違反者氏名、処分内容等を公表します。

IV

事業者の自主的な衛生管理の推進

IV-1 HACCPによる衛生管理の推進



■ さっぽろHACCP※の普及

(札幌市HACCP型衛生管理導入評価制度※／札幌市食品衛生管理認証制度※)

さっぽろHACCPは、HACCPの考え方を取り入れた、一定水準以上の衛生管理を行っている飲食店・店頭販売店を評価する「札幌市HACCP型衛生管理導入評価制度」と、認証する「札幌市食品衛生管理認証制度」の総称です。

これらの評価や認証を受けることで、施設や食品包装等にさっぽろHACCPのロゴマークを使用できます。

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



さっぽろHACCPロゴマーク

■ HACCP導入講習会の実施

事業者がHACCPによる衛生管理の導入に取り組むための講習会を実施します。

事業者が必要とするレベルに合わせ、HACCPに初めて触れる事業者向けの基礎的な内容のものと、既にHACCPの考え方に基づく衛生管理を導入する段階の事業者向けの実践的な内容のものを、事業者が選択して受講できるようにします。

コラム

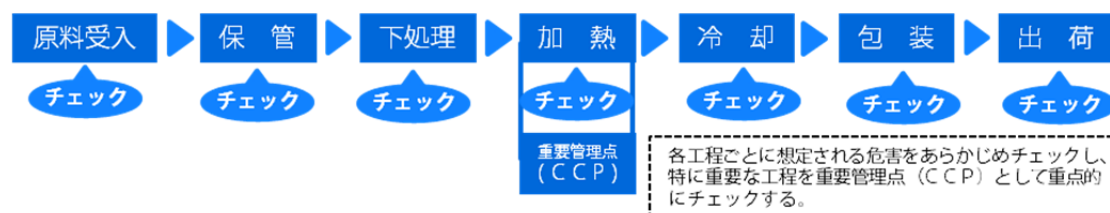
Hazard Analysis & Critical Control Point

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速やか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。

HACCPによる衛生管理の考え方



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。

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、マイルールとして明示し、札幌市と協定を締結する事業です。マイルールは札幌市食の安全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・安心推進協定事業
協定書（左）とロゴマーク（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市民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、札幌市食の安全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、健康被害のおそれがある場合等の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、連携して各団体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 29 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の還元、札幌市の施策への反映につなげます。

■ さっぽろ子ども食品Gメン体験事業（平成 23 年度～）

小学生を対象に、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（食品Gメン）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。



食の安全・安心イベントの様子

コラム

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、市民や事業者、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



■ 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は、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等を発令し、市民や事業者には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	感染性胃腸炎（ノロウイルス等を原因とする胃腸炎）の患者の増加が一定条件を満たした場合
ノロウイルス食中毒警報	ノロウイルスによる食中毒が1週間に2件以上発生した場合等

■ 自然毒・寄生虫による食中毒対策の実施

近年は、自然毒（毒きのこや毒草等）や寄生虫（アニサキス等）による食中毒の件数が多くなっています。特に自然毒による食中毒は、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



毒きのこの見分け方 啓発冊子

■ 札幌市食の安全ホームページによる情報発信

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/>

■ 市民向け講習会の実施

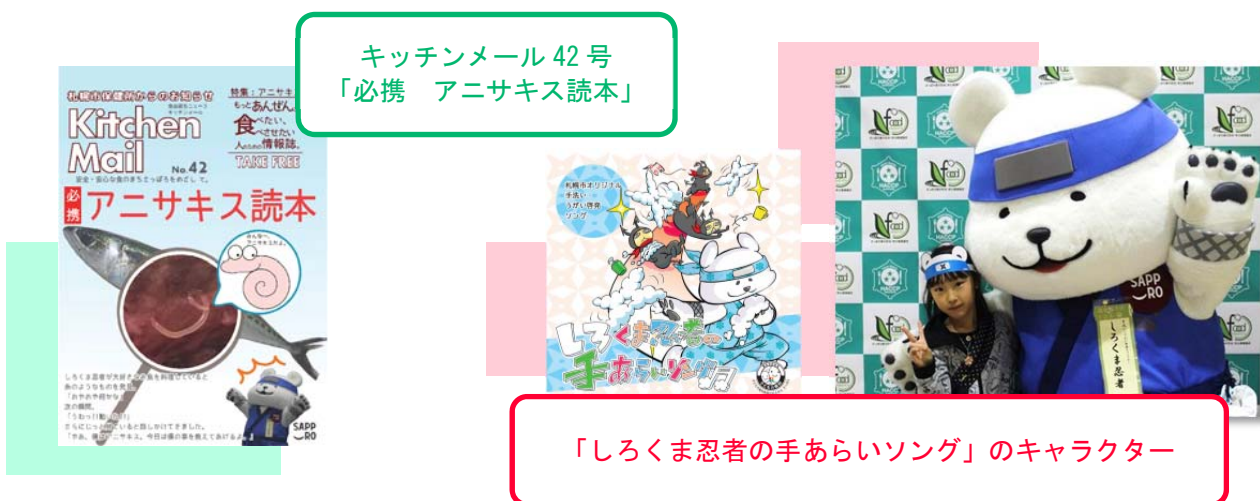
出前講座や各種食品衛生講習会を実施し、食中毒予防等について正しい知識の普及啓発を図ります。

■ パンフレット等の作成・配布

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施設でも配布します。

■ 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 42 号
「必携 アニサキス読本」

「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の発生、重大な法違反の発見等、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や、自主回収報告制度に基づく報告があった場合には、それらの内容を札幌市食の安全ホームページ上で公表します。

VI

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・講習会やHACCP導入講習会等を実施します。

■ 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



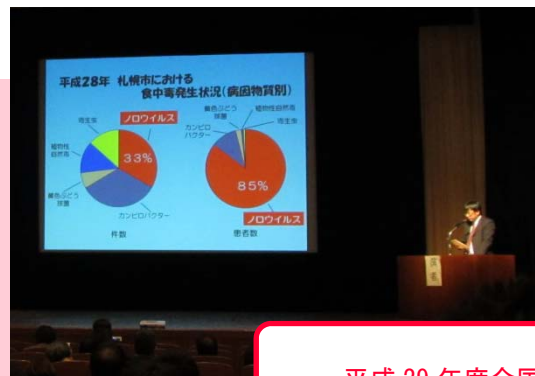
■ 食品衛生監視員の研修

HACCPの考え方に基づく衛生管理手法の導入等のため、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 29 年度全国食品衛生監視員研修会

(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	・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	・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	・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	・適正な温度管理、衛生的な取扱いの徹底 ・加熱調理の徹底 ・野生鳥獣肉の適切な取扱い
牛肝臓、豚肉	未加熱品提供施設	・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	・加工基準又は調理基準に適合した取扱いの徹底
鶏肉	調理施設	・加熱の徹底
	加工施設	・加熱用である旨の表示等の徹底
乳及び乳製品	製造施設	・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	・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）	・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	・適正な温度管理
水産食品	製造及び加工施設	・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	・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 ・寄生虫対策の徹底
漬物（浅漬）	製造及び加工施設	・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	・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	・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	・有毒植物、毒きのこ等の市場からの排除の徹底 ・必要に応じた殺菌の徹底

(別紙 2)

収去検査実施計画

		検査検体予定数合計	微生物検査	理化学検査	食品添加物等	※ 残留農薬	動物用医薬品	※ 遺伝子組換え食品	※ アレルゲン	放射性物質
国内食品	魚介類、その加工品	509	243	266	220	—	2	—	—	44
	肉卵類、その加工品	53	26	27	18	—	8	—	—	1
	穀類・豆類、その加工品	46	18	28	4	4	—	14	3	3
	野菜・果物、その加工品	236	33	203	41	96	—	—	—	66
	菓子類	42	27	15	15	—	—	—	—	—
	清涼飲料水・酒精飲料	23	10	13	13	—	—	—	—	—
	氷雪	2	2	—	—	—	—	—	—	—
	乳・乳製品(粉ミルク含む)	63	30	33	28	—	3	—	—	2
	アイスクリーム・氷菓	18	8	10	8	—	—	—	—	2
	その他(弁当、そうざい等)	238	176	62	40	—	1	—	19	2
	器具・容器包装・おもちゃ	3	—	3	3	—	—	—	—	—
	小 計	1,233	573	660	390	100	14	14	22	120
輸入食品	魚介類、その加工品	64	26	38	32	—	6	—	—	—
	肉卵類、その加工品	34	17	17	2	—	15	—	—	—
	穀類・豆類、その加工品	18	—	18	4	6	—	8	—	—
	野菜・果物、その加工品	77	8	69	23	45	—	1	—	—
	菓子類	30	—	30	30	—	—	—	—	—
	清涼飲料水・酒精飲料	27	10	17	17	—	—	—	—	—
	乳・乳製品	5	3	2	2	—	—	—	—	—
	その他(弁当、そうざい等)	14	3	11	6	—	5	—	—	—
	器具・容器包装・おもちゃ	8	—	8	8	—	—	—	—	—
	小 計	277	67	210	124	51	26	9	—	—
合 計		1,510	640	870	514	151	40	23	22	120

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。一般的に体長は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。
	アレルギー原因食品（アレルゲン）	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、又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29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で構成されています。
	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られています。
	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、昆虫等の駆除、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 導入型のいずれかの基準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。
	さっぽろ HACCP 	HACCP の考え方に基づき、飲食店や店頭販売店（対面販売の菓子店など）の衛生管理状況の評価・認証を行う「札幌市 HACCP 型衛生管理導入制度」と「札幌市食品衛生管理認証制度」の総称です。エントリー、ベーシック、プレミアムの 3 段階のロゴマークを用いて、HACCP の段階的な導入を推進すると共に、市民に対して HACCP に取り組むお店を広く周知します。
	札幌市 HACCP 型衛生管理導入評価制度 	HACCP の導入準備ができた店を評価する制度です。保健所職員が施設の衛生状態を点検し、評価を受けた施設は「HACCP に取り組む準備ができた店」として、さっぽろ HACCP のエントリーのロゴマークの使用が可能となるとともに、札幌市食の安全ホームページに掲載されます。
	札幌市食品衛生管理認証制度 	HACCP の考え方に基づく衛生管理を行っている飲食店・店頭販売店を、札幌市の枠組に基づき「衛生管理ネットワーク協議会※」が審査し認証する制度です。協議会の審査に合格し、認証された施設は「HACCP に取り組む安全・安心な店」として、さっぽろ HACCP のベーシックまたはプレミアムロゴマークの使用が可能となるとともに、札幌市食の安全ホームページに掲載されます。 ※ 民間企業から構成される協議会で、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。
	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。

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日に、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 収去	食品衛生法等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抜き取ることです。
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修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、J A S 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 J A S 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。加工食品は平成 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、製造時の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	大量調理施設衛生管理マニュアル	8 ページのコラムをご参照ください。
	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などの、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ています。
	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。牛レバーと豚肉（内臓を含む。）の生食用としての提供は禁止されています。なお、規格基準が設定されていない牛の内臓や鶏肉等は、生で食べる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、感染力が強いことが特徴です。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	H A C C P (ハサップ)	15 ページのコラムをご参照ください。
	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。
ら	リスクコミュニケーション	19 ページのコラムをご参照ください。

.....

●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 : 白石区南郷通 1 丁目南 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
00-000-00-0000
29-0-000