

保健所・区保健センター “食品Gメン”が食品工場やスーパーをパトロール

中央卸売市場や食品工場、スーパーなどを訪れ衛生状態の検査・指導をする食品衛生監視員（食品Gメン）。食品が衛生的に管理されているかのチェックや、違反の有無を調べるために食品の“抜き取り検査”なども行っています。

? どんなことをチェックするの？

- 中央卸売市場**
 - 毒のある魚やキノコ、山菜などが間違っって入荷されていないか など
- 食品工場・飲食店**
 - 調理器具は清潔に保たれているか
 - 食品に異物が入る危険性がないか など
- スーパー**
 - 陳列ケースの温度は適切か
 - 食品表示が正しいか など

平成24年度は、食品関連施設に延べ54,247回の立ち入り検査を実施。600施設で違反を発見し、改善を指導しました。

衛生研究所 高度な設備・技術を駆使し食品を精密に調べる

食品中の添加物や残留農薬の測定をはじめ、放射性物質や食中毒の原因となる細菌などの検査を行っています。

平成24年度は、計707件の食品を検査。その結果に基づいて、保健所が必要な指導を行いました。

食品の細菌検査を行う担当者に聞きました

研究所に持ち込まれるさまざまな食品の中には、衛生基準の何倍も菌が増殖した食品が、まれに見つかることも。ここでの徹底した検査により、皆さんの安全を守っていきます。



衛生研究所 さかもと 坂本職員

食品Gメンによる調査

中央卸売市場 食品工場 スーパー

機器で陳列ケースの温度を調査

毒のある魚が入荷されていないかを確認▶

一部の食品を衛生研究所へ

衛生研究所で検査

専用の検査装置に食品を入れ、放射性物質を測定

食品が細菌などに汚染されていないかを分析▶

学校給食も放射性物質検査をしています

福島第一原発の事故以降、子どもたちにより安心して給食を食べてもらえるように、平成23年12月から給食で使う食材の放射性物質検査を実施しています。

結果についてはホームページで公開中

給食 検査 札幌

検索

企業と連携した取り組みも

食の信頼性を高める仕組み

高い衛生管理基準を満たした店舗・工場を市が認定する「食品衛生管理認定制度（しょくまる）」や、衛生管理のルールを宣言する企業に対し、市が広報などを通して協力する「食の安全・安心推進協定」など、企業と市が共に食の信頼を高めるための取り組みが広がっています。



さっぽろの食の安全・安心推進協定

基準を満たした企業や店舗は、これらのロゴが使用できます。

10月から 企業が自主回収した食品の情報が見られます

食品の製造者などが、食品衛生法違反や不良品に自ら気付いて商品を回収する際、その事実を市に報告することを義務付ける「自主回収報告制度」が始まります。報告された情報は保健所のホームページで公開。健康被害の拡大防止と迅速な回収につながります。