

第1 食の安全・安心のための基本的施策の推進

1 情報の提供

■ 現 状

食に関しては、生産から消費までの様々な分野にわたって多くの情報があふれており、消費者にとっては、適切に情報を選択していくことが重要となっています。

道では、ホームページなどを通じて、食品の安全・安心に関する緊急性や重要度の高い情報の速やかな提供に努めています。

また、食に関する様々な道の施策や道内の取組についての最新情報を発信するため、メールマガジンの発行やSNSへの投稿、講習会、セミナーの開催などにより、正確で分かりやすい情報の提供に努めています。

■ 令和4年度（2022年度）に講じた施策

食の安全・安心に関する情報提供

- ・ 食品の表示や衛生管理、遺伝子組換え作物など消費者の関心の高い情報をはじめ、道や国などの関係機関が提供している食の安全・安心に関する施策や道内の取組に関する情報について、北海道食の安全・安心ポータルサイトなど道のホームページに掲載し、消費者や事業者に提供しました。
- ・ 食に関するメールマガジンを月に3回発行し、情報の提供に努めました。
- ・ 水産物及び海水の放射性物質のモニタリングを実施し、その結果について道のホームページで情報提供しました。
- ・ 食品の安全性確保等に関する機関紙「食品衛生課だより」を定期的に発行し、毒きのこやノロウイルス等による食中毒予防の普及啓発に取り組みました。
- ・ 食品等事業者のHACCP導入・普及推進を図る「はさつぷニュース」を定期的に発行し、情報の提供に努めました。
- ・ 食品衛生上の危害の発生を防止するため、全道で確認された食中毒や違反食品事例について、道のホームページ等を通じて公表しました。
- ・ 消費者の自主的・合理的な消費行動を促すため、道立消費生活センターにおいて、食品をはじめとした商品テストを実施し、テスト結果を同センターのホームページ等で情報提供しました。

食に関する知識の習得機会の充実

- ・ 食に関する知識を習得するための取組として、「北海道健康増進計画～すこやか北海道 21～（改訂版）」（以下「すこやか北海道 21」という。）に基づき、道民の方々に健康的な食習慣を身に付けていただくため、道産食材をテーマとして策定した「どさんこ食事バランスガイド」について、パンフレットの配布や道のホームページでの紹介など、広く道民への普及に取り組みました。
- ・ 食品の安全等に関する情報提供や消費者等との意見交換の場として、食品衛生や食品表示などのテーマに基づき、リスクコミュニケーションを道内各地で開催し、食の安全・安心に関する知識を習得する機会の提供に努めました。

- ・ 食品衛生の基礎知識や腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキス、有毒植物等の食中毒予防、HACCPなどについて、イベントや講習会等の開催、ガイドブックやリーフレットの配布、道のホームページでの情報提供等、習得機会の提供に努めました。

□ 食の安全・安心に関する道施策等のホームページ

① 食の安全・安心ポータルサイト

食の安全・安心に関する道の施策や道内の取組の紹介など最新の情報を提供しています。

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/anzenansinsaito.html>

② 北海道食育ホームページ「元気もりもりどさんこの食育」（以下「食育ホームページ」という。）

食育に関する道の施策や道内の取組の紹介など最新の情報を提供しています。

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/index.html>

③ その他の食に関わる道施策等の情報ページ

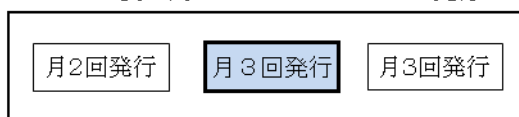
- 消費者安全のページ <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/sak/>
- 健康づくりのページ <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kth/kennkoudukuri-top.html>
- 食品衛生のページ <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/syokuhin-index.html>
- 北海道 HACCPweb ページ <https://haccp.pref.hokkaido.lg.jp/>
- 食品の安全・安心のページ <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/>
- 水産情報のページ <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ske/>
- 特用林産物のページ <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/rrm/a0004/>
- 学校給食のページ <https://www.dokyoi.pref.hokkaido.lg.jp/hk/ktk/a0003/>

■ 今後の課題と対応

- ・ 食の安全・安心に対する道民の方々の関心は一層高まっており、食の安全性に関わる緊急事態発生の際はもとより、日常的に、食を巡る幅広い分野の正確で的確な情報を広く速やかに提供していくことや、食に関する知識を習得する機会の充実が求められています。
- ・ このため、北海道食の安全・安心ポータルサイトなど、インターネットを活用した情報の発信を進めるとともに、道の広報誌、メールマガジンなど様々な情報媒体や講習会、セミナー等の場を活用し、正確で分かりやすい情報提供に努めます。
また、地域における生涯学習や健康増進の活動とも連携しながら、食に関する知識を習得できる機会の充実に努めます。

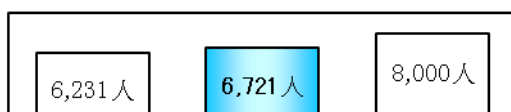
主な指標

No.1 食に関するメールマガジンの発行



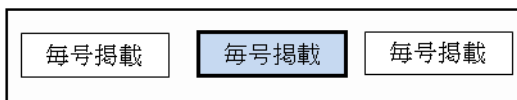
現状値 (H29) (2017) ➡ 実績値 (R04) (2022) ➡ 目標値 (R04) (2022)

No.2 食に関するメールマガジンの登録者数



現状値 (H29) (2017) ➡ 実績値 (R04) (2022) ➡ 目標値 (R04) (2022)

No.3 北海道農業・農村情報誌(コンファ)への掲載



現状値 (H29) (2017) ➡ 実績値 (R04) (2022) ➡ 目標値 (R04) (2022)

注：「主な指標」は、「北海道食の安全・安心基本計画（第4次）」（平成31年（2019年）3月策定）に掲げた指標。
「実績値」は、主に令和4年度（2022年度）（年）実績とするが、数値の取りまとめが未了等の場合には、直前年度（年）の実績を記載。

2 食品等の検査及び監視

■ 現 状

食品の安全性に対する消費者の関心は、ノロウイルス等による食中毒事案、食品衛生上危惧される食品の流通事案、食品等への異物混入事案の発生などによって、高くなっています。

食品の製造や販売などの流通段階においては、食品衛生法に基づき毎年度「北海道食品衛生監視指導計画」を策定し、（総合）振興局保健環境部保健行政室・地域保健室（以下「道立保健所」という。）、道立食肉衛生検査所などが、食品の検査や食品営業施設等の監視指導を行っています。

■ 令和4年度（2022年度）に講じた施策

食品等の検査の実施

- ・ 令和4年度（2022年度）「北海道食品衛生監視指導計画」に基づき、道立保健所、道立食肉衛生検査所などが、計画的に食品等の検査を実施しました。
- ・ 道内で生産、製造、加工、調理、販売される食品について、試験検査機能を有する10か所の道立保健所、道立食肉衛生検査所及び道立衛生研究所において、食品衛生法に基づき、微生物や食品添加物、残留農薬・動物用医薬品などの検査を実施しました。
- ・ 腸管出血性大腸菌食中毒の発生防止を図るため、浅漬けや生食用食肉をはじめ、加熱せずにそのまま喫食する食品について、腸管出血性大腸菌の検査を実施しました。
- ・ 道立消費生活センターにおいて、消費者からの依頼により、食品の放射性物質のスクリーニング検査を実施することにしてはいますが、令和4年度（2022年度）においては検査依頼がありませんでした。

食肉検査及び食鳥検査の実施

- ・ 道立食肉衛生検査所及び道立保健所のと畜検査員・食鳥検査員が、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、と畜検査や食鳥検査を行い、病気などで食用に適さない家畜等を排除しました。
- ・ 検査で得られた様々な情報については、健康な家畜の生産に有益なデータとして、生産現場にフィードバックしました。
- ・ と畜場に搬入された牛について、月齢による牛の分別管理やと畜処理工程における特定危険部位の除去・焼却の徹底について指導しました。

食品関係施設等に対する監視指導の実施

- ・ 令和4年度（2022年度）「北海道食品衛生監視指導計画」に基づき、道立保健所、道立食肉衛生検査所などが、計画的に食品関係施設の監視指導を実施しました。

特に、大規模な学校給食施設や食品製造施設など大量又は広域的に流通する食品を取り扱う施設、高度な衛生管理を行う施設等に対しては、10か所の主要な道立保健所に設置した生活衛生監視指導班が、高度で専門的な監視指導を実施しました。

また、夏季に発生しやすい食中毒等の発生防止を図るほか、大量に食品が流通する年末にお

いて積極的に食品衛生の向上を図るため、夏期及び年末一斉監視を実施しました。

- ・ 食品等の検査や施設の監視の結果、食品衛生法に基づく規格基準（成分規格、製造基準等）等の違反を発見した場合には、行政処分等必要な措置を講じ、当該違反食品の流通の防止や排除に取り組みました。

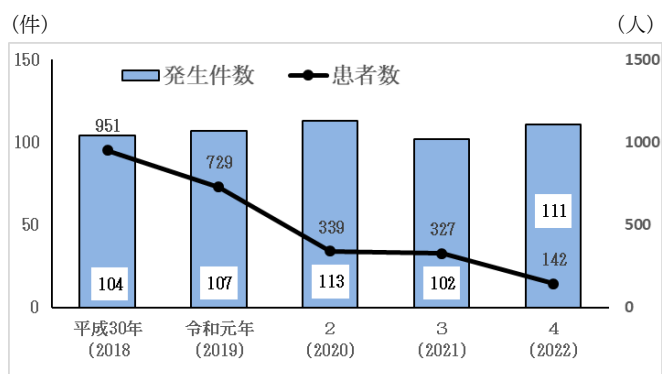
自主的な検査等の実施

- ・ 生産者や事業者自らによる食品の安全性確保の取組として、自主検査の定期的な実施について啓発・指導を実施しました。
- ・ 衛生管理の徹底やHACCPに沿った衛生管理の取組を支援するため、食品等事業者に対し、施設の立入検査時の指導や講習会等の開催、道のホームページなどによる普及啓発に取り組みました。

適正な食品表示の促進

- ・ 食品等事業者に対し、表示が関係法令に基づき適正に行われているか調査や監視を行い、違反・不適切事案については、法令に基づく措置や指導を実施しました。
- ・ 遺伝子組換え食品の混入の有無や混入割合、アレルギー物質等の検査を行い、食品の表示が正しく行われているかを確認しました。

□ 年次別食中毒発生状況（北海道内）



資料：北海道保健福祉部

□ 令和4年度（2022年度）監視指導実施結果

区分	内容
食品等の検査	道内で採取、製造・加工され又は流通する食品を対象に食品衛生法に基づく規格基準などについて、1,669 検体の検査を行いました。
食品関係施設の立入検査	食品衛生法に基づく営業許可施設などに、総計 27,167 件の立入検査を行いました。
違反・不適事項に対する措置・指導	食品等の検査や食品関係施設の立入検査の結果、2,680 件の違反・不適事項を発見し、営業停止等の行政処分、文書指導など、必要な措置・指導を行いました。
と畜検査・食鳥検査	と畜場に搬入された獣畜（牛・馬・豚・めん羊・山羊）1,604,711 頭及び大規模食鳥処理場に搬入された食鳥（鶏・あひる）39,837,726 羽について、検査を行いました。
BSE検査	と畜場における BSE 検査の実施状況については、27 ページに掲載しています。

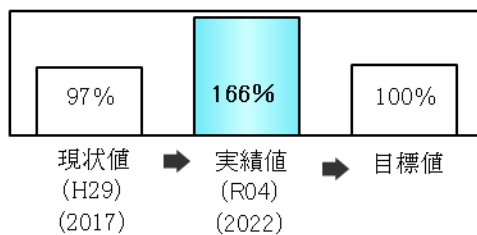
資料：北海道保健福祉部

■ 今後の課題と対応

- ・ 北海道内における令和4年（2022年）の食中毒の発生数は111件、患者数142名であり、前年と比較して件数では9件増加、患者数では185名減少しました。主な事例としては、アニサキスが95件、カンピロバクター属菌が12件、植物性自然毒が4件発生しました。
- ・ また、食品衛生法に基づく規格基準に違反する食品、食品表示法に基づく食品表示違反などの違反・不適切事案も依然として発生しているため、これらの発生状況を踏まえた重点的な監視などの取組を計画的に実施し、安全な食品の生産や流通を確保していくことが重要です。
- ・ このため、これらの食中毒の発生状況などを踏まえ、令和5年度（2023年度）「北海道食品衛生監視指導計画」を策定し、食品の検査や食品関係施設等の監視指導を適切に実施するとともに、特にカンピロバクター属菌やノロウイルスなどによる食中毒の発生を防止するため、従事者の衛生管理や手洗い、施設設備の衛生管理の徹底を指導します。
- ・ 食品表示法など食品表示制度に関する普及啓発に努めるとともに、食品関係事業者に対する監視指導を徹底します。
- ・ 道産食肉の安全性確保のため、法例に基づくと畜及び食鳥検査を行うとともに、施設の衛生管理の指導を徹底します。

主な指標

No.4 北海道食品衛生監視指導計画に基づく
立入検査の実施率



□ 北海道食品衛生監視指導計画の概要（令和5年度(2023年度)）

1 重点的な取組事項

(1) HACCPに沿った衛生管理の取組支援

①取組状況の確認及び技術的支援、②人材の育成、③ 普及啓発

(2) 大規模食中毒等発生防止対策

① 腸管出血性大腸菌対策、② カンピロバクター属菌対策、③ノロウイルス対策、
④ 毒草及び毒キノコ対策、⑤ 寄生虫（アニサキス）対策

2 食品等の検査

道内で採取、製造・加工され又は流通する食品等について、食品衛生法等に基づく規格基準などの検査を行います。

食品等の検査実施計画

食品群	検体数	主な検査内容	主な対象食品
食肉・食肉製品等	690	細菌、食品添加物、残留動物用医薬品等	食肉、食肉製品、卵等
乳・乳製品	360	細菌、乳成分、残留動物用医薬品等	牛乳、チーズ、アイスcream等
水産食品等	620	細菌、食品添加物、貝毒等	たらこ、すじこ、二枚貝等
農産物等	560	細菌、食品添加物、残留農薬等	野菜、果物、漬物等
その他の食品	460	細菌、食品添加物等	冷凍食品、清涼飲料水等
輸入食品（再掲）	160	遺伝子組換え食品、残留農薬、残留動物用医薬品等	輸入野菜等
合計	2,690		

3 立入検査

食品衛生法等に基づく営業許可施設などに対して、計画的に立入検査を行います。

区分	立入目処	立入予定回数	対象施設
A	年1回以上	6,000	「HACCPに基づく衛生管理」の対象となる営業許可施設、食品衛生法に基づき成分規格等が定められた食品を製造する施設、集団給食施設
B	概ね6年に1回以上	12,000	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる営業許可施設
C	必要に応じて	—	営業届出施設

資料：北海道保健福祉部

3 人材の育成

■ 現 状

食品の安全性の確保や地域の食文化の継承などを図っていくためには、生産から消費に至るそれぞれの段階における取組を着実に進められる専門的な知識を有する人材の育成・確保が必要です。

そのため、道では、農薬指導士を育成し、農薬の適正な使用などについて指導するとともに、衛生管理の向上などを目的とした食品等事業者に対するセミナー等の開催、栄養教諭の資質・能力の向上、食の担い手の育成などに取り組んでいます。

■ 令和4年度（2022年度）に講じた施策

生産段階における人材の育成

- ・ 北海道農薬指導士認定研修会を開催し、農薬指導士の認定に取り組み、新たに135名が資格を取得しました。

食品産業を担う人材の育成

- ・ 食品表示制度などの普及啓発を目的に、食品関係事業者等を対象として、遺伝子組換え食品の表示などをテーマとする「食品表示制度セミナー」を、全道6か所の会場及びオンラインで開催しました。
- ・ HACCPに沿った衛生管理を推進するため、主要な10か所の道立保健所を中心に、食品等事業者に対するHACCP普及のための講習会を実施しました。
また、将来の食品衛生を担う食品衛生管理者養成コースの学生に対して講義を行いました。
- ・ 食品関係施設の自主管理体制を確立するため、食品関係団体による食品衛生管理者や食品衛生責任者、食品衛生指導員の資質向上のための取組に指導・助言しました。
- ・ 地方独立行政法人北海道立総合研究機構（以下「道総研」という。）食品加工研究センターでは、食品製造における品質管理・衛生管理技術の向上を図るため、研究職員が食品企業の製造現場に赴き、改善策の提案に取り組みました。
また、道内企業の技術者等を対象に、食品加工に関連する基礎・応用技術や品質・衛生管理に関する「食品加工・品質管理技術講習会」などを開催しました。
- ・ オホーツク圏及び十勝圏地域食品加工技術センターでは、研究職員が各市町村の企業へ出向き現地技術指導や相談等に対応したほか、各種講習会やセミナーを開催しました。

学校や地域における人材の育成

- ・ 学校における食育を一層充実させるため、栄養教諭等を対象とする研修や研究協議会を実施し、学校給食の管理及び食に関する指導を行う上で必要とされる資質・能力の向上に努めました。
- ・ 道民が栄養バランスのとれた食生活を実践できるよう、普及推進の担い手となる管理栄養士や栄養士、食生活改善推進員などを対象とした研修会を実施し、資質の向上を図りました。

地域食材を活かした食文化の継承や人材の育成

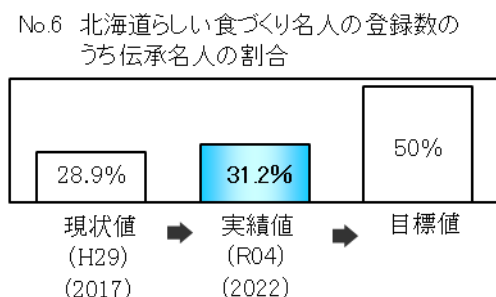
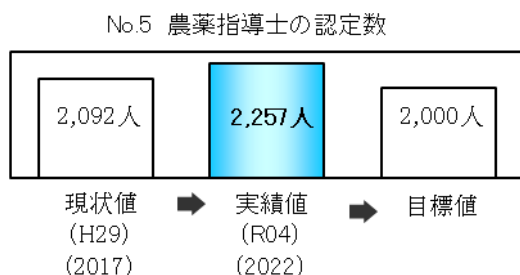
- 農林業や水産業、食品加工、料理、食文化・食育の5分野から、地域の風土や食文化などの地域特性を活かした食づくりに関する高度な知識や技術を持つ者を登録する「北海道らしい食づくり名人」制度を推進し、名人が有する技や知識の伝承の促進により、地域における食の担い手の育成を図りました。

■ 今後の課題と対応

- 消費者をはじめ、生産者、食品関係事業者など、食に関わる者が自発的に食の安全性の確保や食文化の継承に取り組めるように、専門的な知識を有する人材の育成と資質の向上を図ることが必要です。
- このため、今後とも、食品の生産から消費に至るそれぞれの段階で、講習会やセミナーなどを実施し、専門的な知識を有する人材の育成・確保、資質の向上に取り組めます。

また、北海道らしい食づくり名人の登録・活用の促進のほか、北海道食育推進優良活動表彰の実施や食育コーディネーターの派遣などを通じて、地域における食の担い手の育成に努めるとともに、民間団体における人材育成の取組を支援していきます。

主な指標



※伝承名人：「食づくり名人」のうち、振興局や市町村が推薦した講師やアドバイザーとして、北海道らしい食づくりを進めるために指導や助言ができる方

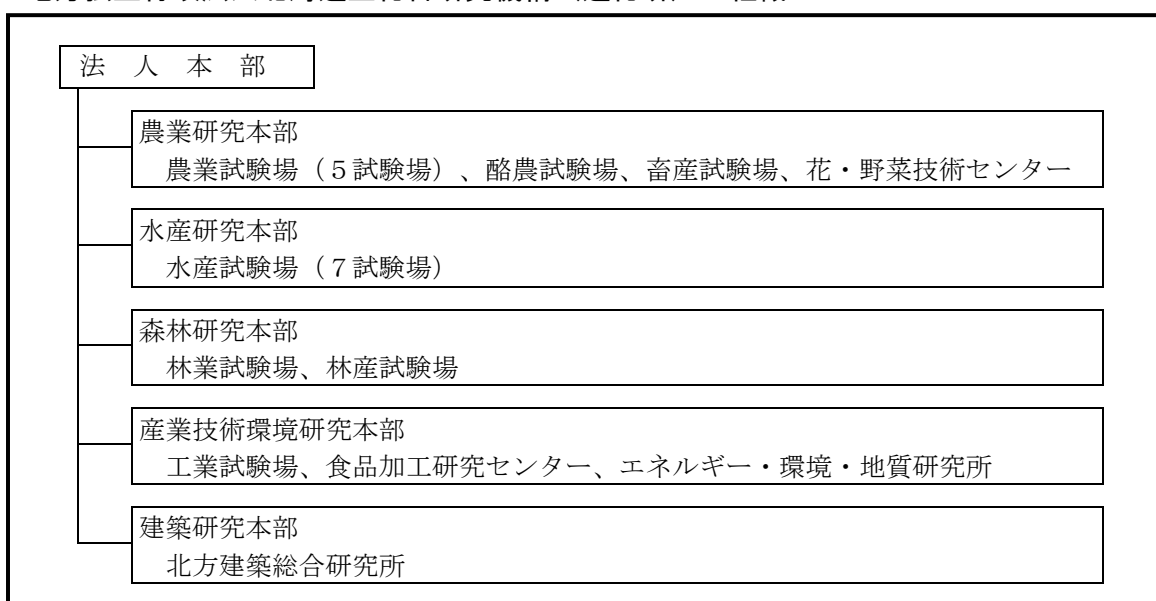
4 研究開発の推進

■ 現 状

平成 22 年（2010 年）4 月に発足した地方独立行政法人 北海道立総合研究機構（以下、「道総研」という。）では、業務運営の基本方針を定めた中期計画に基づき、消費者のニーズに応える安全で良質な農畜産物の生産技術の開発や、クリーン農業・有機農業を推進するための試験研究、水産物の安全性確保と品質管理技術の開発、加工食品の品質向上のための技術開発などを実施しています。

また、道立衛生研究所においては、残留農薬に関する試験研究などに取り組むなど、食品の安全・安心に関する様々な研究開発が進められています。

□ 地方独立行政法人北海道立総合研究機構（道総研）の組織



■ 令和 4 年度（2022 年度）に講じた施策

農林水産業における研究開発の推進

- ・ クリーン農業による畑地からの温室効果ガスの排出抑制効果を明らかにしたほか、完全有機栽培を目指した化学合成糊を使用せずたまねぎ育苗培土を固化する技術や、秋まき小麦に対する有機栽培法、水稲有機栽培における駆動式水田除草機を活用した除草技術の開発など、クリーン農業や有機農業に関する技術開発を推進しました。
- ・ 牛呼吸器病低減のための冬季牛舎環境の改善技術や、乳牛を健全に管理するための乳中ケトン体濃度の値に基づく飼養管理技術の開発など、安全な畜産物の生産のための研究開発を推進しました。
- ・ 農薬ではなく光で害虫被害を抑制する防除技術の開発など、生産環境の保全に関する研究開発を推進しました。
- ・ 道産マイワシの消費拡大に向けた高鮮度保持技術の開発やホタテガイ等二枚貝に関するモニタリング（貝毒プランクトンモニタリング調査）など、高品質な水産物を安全かつ安定的に供給するための研究開発を推進しました。

- ・ 菌床シイタケ収穫時における作業負荷の軽減や食感に優れた野生型エノキタケの開発、シイタケをはじめとする道産きのこの加工度を高め、広範囲の食品に適用可能な高付加価値商品の開発など、競争力の高い道産きのこの栽培や加工に関する研究開発を推進しました。

食品の衛生・加工、環境における研究開発の推進

- ・ 農薬や動物用医薬品に関する新たな試験法の開発など、食品の安全性に係る調査研究に加え、北海道内で流通する加工食品や農畜水産食品中の残留農薬等の残留実態調査を推進しました。
- ・ 遺伝子組換え食品検査、アレルギー物質含有検査の対象食品及び対象項目の拡充、試験法開発に関する研究を推進しました。
- ・ 生鮮魚介類の安全性の確保に関する技術開発や低利用資源（ホタテ未利用資源、エビ煮汁）の有効利用に関する技術開発など、道産水産物の安全性を確保して品質に対する評価を高めるとともに、限られた資源の有効利用を進めるといった水産加工業の高度な展開を図るため、地域の水産物の品質管理や付加価値の向上、未利用資源の有効利用等に関する試験研究や技術開発に取り組みました。
- ・ 食中毒の原因となる細菌やウイルスを速やかに究明し、的確な事件対応や予防を実施するため、原因細菌・ウイルスの実態や検査についての調査研究を推進しました。
- ・ 河川水中の農薬調査や有害物質・残留化学物質の環境での動態に関する調査など、化学物質の環境リスクに関する調査研究を推進しました。

国や民間との連携、成果の普及

- ・ オホーツク圏及び十勝圏地域食品加工技術センターが行う地域の優れた農畜水産物等を活用した加工品の開発に関する研究に対して支援しました。
- ・ 研究開発で得られた成果については、道総研と協力して農業新技術発表会をWeb開催し、関係機関や生産者等へ広く紹介を行うとともに、農業改良普及センターにおいて生産者への普及に取り組みました。
- ・ 道総研食品加工研究センターや道総研水産試験場、水産技術普及指導所が行う技術指導などを通じて研究成果の普及に取り組みました。

■ 今後の課題と対応

- ・ 科学的な知見に基づく食の安全・安心を確保するためには、経済社会や生活様式等の大きな変化に適切に対応し、道の政策課題等と連動した研究開発を重点的に展開していくことが必要です。
- ・ このため、今後とも、道総研をはじめ、国や大学、他の独立行政法人などの試験研究機関、民間企業などとの十分な連携を図り、食の安全・安心を確保するための研究開発をより一層推進します。

主な指標

No.7 食の安全・安心を支える生産技術の普及計画課題数



□ 食の安全・安心に関わる主な研究開発（令和5年度（2023年度）予定）

○ 地方独立行政法人北海道立総合研究機構

試験研究機関名	研究課題名
農業試験場	<ul style="list-style-type: none"> ・転換畑地帯における子実とうもろこしを含む有機輪作体系の確立 ・クリーン農業における施肥省力技術の開発 ・大豆有機栽培における省力・安定生産技術の開発 ・園芸作物および水稲における脱プラスチック肥効調節型肥料施用技術の開発 ・赤さび病の適正防除による秋まき小麦「きたほなみ」の多収技術の確立 ・きゅうりのホモプシス根腐病に対する化学農薬を用いない防除対策の確立 ・合成超音波によるチョウ目害虫防除技術の確立 ・有機栽培・特別栽培で利用可能な光防除技術の開発 ・省力・低コスト病害防除技術開発に向けた播種時・移植時処理薬剤の探索 ・GAP導入に伴う経済的な効果と負担への対応策 ・有機農産物の需要拡大に向けた商品露出力・刺激力の向上策の確立
畜産試験場	<ul style="list-style-type: none"> ・ホルスタイン種雌牛の育成前期における発育向上のための飼料給与技術 ・牛呼吸器病低減のための煙霧消毒による冬季牛舎環境の改善 ・道産豚肉の肉質安定化に向けた肉質変動要因の解明
水産試験場	<ul style="list-style-type: none"> ・ホタテガイ等二枚貝に関するモニタリング（貝毒プランクトンモニタリング調査） ・中小型漁船で漁獲された道産マイワシの消費拡大のための高鮮度技術の開発
林産試験場	<ul style="list-style-type: none"> ・地域資源を活用したマッシュルーム栽培技術の開発 ・ヤナギ類樹木を活用したきのこ栽培技術の適用拡大
食品加工研究センター	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍流通における加工食品の品質保持技術の開発 ・冷蔵食材の保存性を向上させる製造技術の開発 ・北海道産農産物を活用したロングライフチルド食品の製造技術開発 ・短時間調理殺菌装置による惣菜の保存性向上技術の開発

○ 道立研究機関

試験研究機関名	研究課題名
道立衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に残留する農薬等の成分である物質の試験法開発・検証業務 ・食品を介したダイオキシン類等有害物質摂取量の評価とその手法開発のための研究 ・北海道における食品及び環境試料中の放射能実態調査 ・食中毒の原因となる植物性自然毒の化学的鑑別法に関する研究 ・食中毒原因ウイルスの不活化および高度検出法に関する研究 ・北海道内で発生した薬剤耐性菌と病原性細菌に関する疫学及び検査法に関する研究 ・アレルギー物質含有検査のウェスタンブロット結果に画像解析技術を活用するための検討 ・農産品及び加工食品に含まれる不揮発性アミン類の分析法の確立および実態調査 ・農産加工品中の酸性農薬の多成分一斉分析法に関する研究 ・水溶性海産毒スクリーニングのための系統分離法の構築

資料：北海道総合政策部、保健福祉部

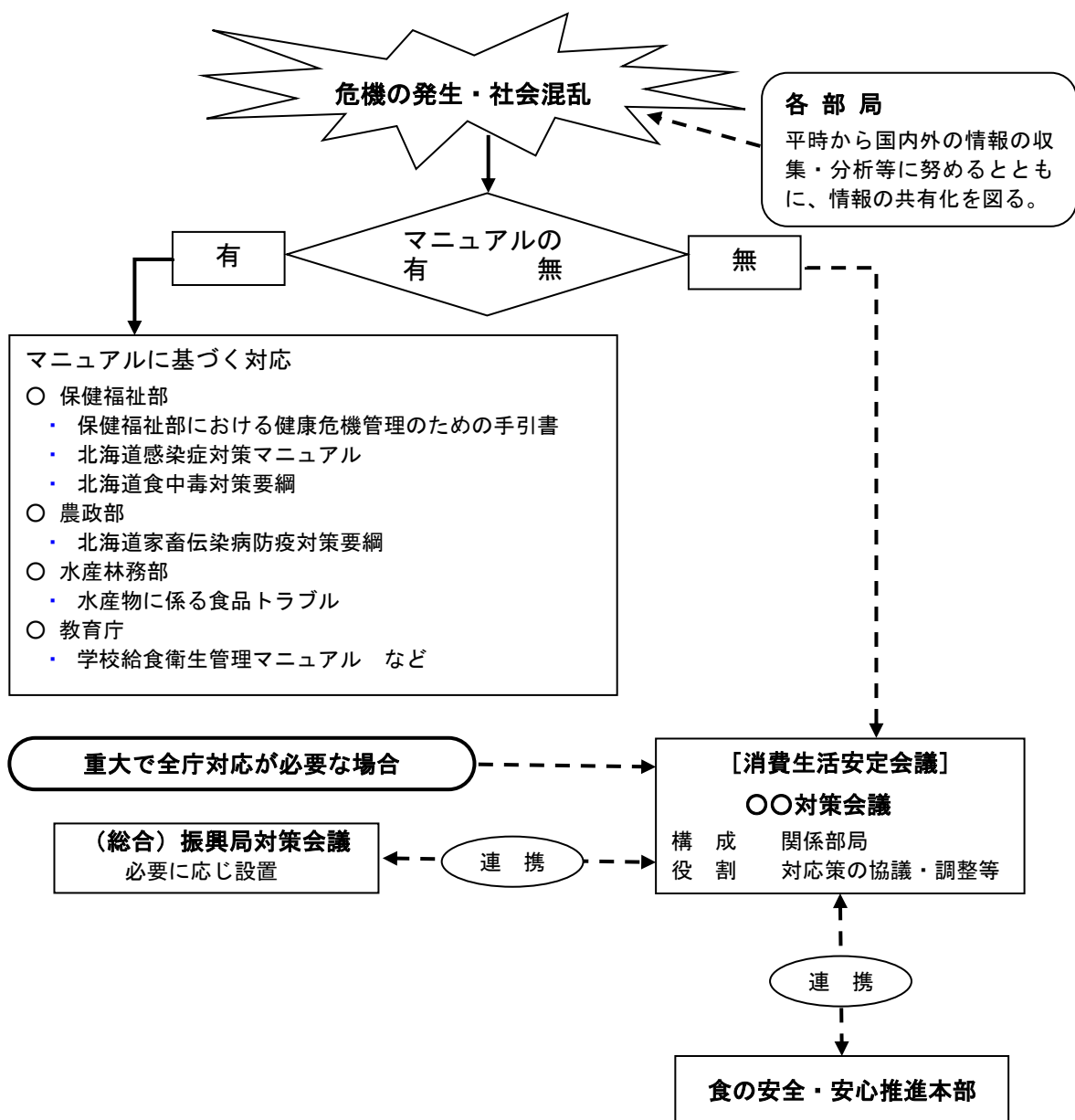
5 緊急事態への対処等に関する体制の整備等

■ 現 状

食品を摂取することにより、道民の健康に重大な被害が発生又は発生するおそれがある緊急の事態に対処するためには、常に危機を予測し、その発生を防止するとともに、万一、発生した場合には、迅速で的確な対応により、被害の拡大防止と再発防止の徹底を図ることが重要です。

道では、こうした考えのもとに、平成 22 年（2010 年）4 月に「道民の消費生活の安全確保に係る緊急事態への対処等の基本指針」を策定し、食に関する緊急事態に対処するための庁内体制を整備しています。

□ 緊急事態への対処に係るフローチャート



■ 令和4年度（2022年度）に講じた施策

危機管理体制の構築

- ・ 食品への異物混入等の事案が依然として発生しており、健康被害の発生が危惧されることから、異物混入防止のため、食品等事業者への指導助言と、消費者からの情報提供等に迅速な対応をするため庁内関係部局等と情報を共有し、適切な対応を図りました。
- ・ 国、地方自治体など関係機関・団体との定期的な情報交換や協議を行うための会議等を通じて、日頃の連携の維持、円滑な協力体制の確保に努めました。

迅速な情報提供

- ・ 健康被害の拡大防止や風評による混乱等を避けるため、食中毒の発生時や道が食品表示法に基づき表示に関する指示等を行った場合などにおいて、報道機関や道のホームページを通じ、情報の速やかな提供に努めました。

事業者等における危機管理対応の促進

- ・ 事業者等を対象とした研修会を開催し、自主的な危機管理体制の整備や、食の安全に関する危機意識の向上を図りました。

■ 今後の課題と対応

- ・ 緊急事態が発生した場合に適切に対応するためには、日頃から危機意識を共有し、危機管理体制を確立しておくことが必要なことから、今後も、庁内関係部局や国等関係機関・団体との連携を緊密化し、体制の充実に努めます。

主な指標

No.8 食に関する危害情報の伝達訓練の実施回数

