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

食の安全・安心に対する道民の関心が高まる一方で、生産から消費まで様々な分野にわたる食に関する情報があふれていることから、適切な情報を選択するため、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、道では、食の安全・安心に関する情報の収集と分析を行い、日常的に広報紙やインターネット等を活用して速やかに提供しています。

また食品の安全性に関わる緊急事態が発生した際には､必要な情報を迅速に発信するとともに、国や関係者と連携して健康被害の防止や社会的影響の軽減に努めることとしています。

■　令和５年度（2023 年度）に講じた施策

食の安全・安心に関する情報提供

・食の安全・安心に関する情報を北海道食の安全・安心ポータルサイトに掲載し、消費者や事業者に提供しました。また、庁内関係部局から情報を収集し、内容を充実させました。（食品政策課）

・ホームページ等に食品衛生に関わる各種情報を掲載し、食品衛生施策の根幹となる令和５年度北海道食品衛生監視指導計画のほか、道民等への注意喚起情報等を掲載しました。（食品衛生課）

・水産物及び海水の放射性物質のモニタリング結果を道のホームページで情報提供しました。（成長産業課）

・有毒植物や毒キノコに関するハンドブックを作成したほか、道のホームページにおいて食中毒予防の普及啓発を行いました。ハンドブックは道民に広く配布するとともに、報道機関を通じて注意喚起も行いました。（食品衛生課）

・食に関するメールマガジンを月に３回（毎月 10、20、30 日）発行するとともに、様々な情報媒体や各種イベントの場などを活用して、食やイベント、食の安全・安心に関する情報を広く提供しました。メールマガジンの登録者数は増加傾向にあり、6,730 人（令和６（2024）年３月 31 日時点）となりました。（食品政策課）

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）」に基づき、道民の方々が健康的な食習慣を身に付けるため、「道民健康づくりの日」をはじめ、各種月間等にあわせて広く普及啓発に取り組みました。（地域保健課）

・食品衛生に関する情報を講習会等の機会を通じて提供したほか、道のホームページでの周知を行いました。（食品衛生課）

・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を行い、食に関する知識の習得機会を提供しました。（環境生活部、保健福祉部、水産林務部、食品政策課）

■　今後の課題

・道民の食の安全・安心に対する関心は依然として高く、情報の内容や提供の手法などの充実に努めながら引き続き情報提供を行う必要があります。（消費者安全課、食品衛生課、成長産業課、食品政策課）

・メールマガジンは、道が、道民に対し能動的に情報発信する有効な手段であることから、引き続き日常的に正確で的確な情報を幅広く提供することが必要であり、新規登録者獲得の手法を検討する必要があるほか、ＳＮＳも活用した情報提供も実施していく必要があります。（食品衛生課、食品政策課）

・食に関する知識の習得機会を充実させるため、食品衛生の基礎知識などの習得機会、食品の安全性等の知識を習得する機会を引き続き提供する必要があります。（環境生活部、保健福祉部、水産林務部、食品政策課）

食の安全・安心に関する道の施策等のホームページ

北海道食の安全・安心ポータルサイト
（https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/anzenansinsaito.html）

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、腸管出血性大腸菌Ｏ１５７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、食品の異物混入事案の多発などによって、ますます高まっています。

食品の安全性を確保するためには、農林水産物の生産から食品の製造、流通、販売・提供に至る各段階で、食品の安全性に関する情報を収集するとともに、関係機関等が連携して食品等の検査や監視指導などを進めることが必要です。

道は、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が、食品の検査や食品関係施設等の監視指導を行っています。

また、食品の表示については、食品表示法により消費者が食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するために必要な食品に関する表示の基準が定められており、基準等の遵守状況の監視や違反に対する指導等を行っています。

道内では、毎年、食中毒事件や食品衛生法に基づく規格基準の違反事例が発生しており、これらの発生状況を踏まえた重点的な取組を計画的に実施し、安全な食品の生産、流通を確保していくことが重要です。

■　令和５年度（2023 年度）に講じた施策

食品等の検査の実施

・「北海道食品衛生監視指導計画」に基づき、年間を通じて流通する食品の検査を行ったほか、夏期、年末には期間を定めて集中的に検査を行いました。（食品衛生課）
・夏期、年末等の時期を中心に食品を収去し、検査を行いました。令和５（2023）年度は、食品から腸管出血性大腸菌が検出される事例はありませんでした。（食品衛生課）

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・食鳥検査員がと畜検査・食鳥検査を行い、食用に適さないものを排除しました。また、検査の結果を、生産現場にフィードバックしました。（食品衛生課）
・と畜場に対する指導を継続したことにより、月齢による分別管理、と畜処理工程における特定部位の除去が徹底されました。（食品衛生課）

食品関係施設等に対する監視指導の実施

・「北海道食品衛生監視指導計画」に基づき、年間を通じて食品関係施設への立入検査を行ったほか、夏期、年末には期間を定めて集中的に立入検査を行いました。（食品衛生課）
・人の健康を損なうおそれがある食品を発見した際は、その食品への措置等により、二次的な被害発生を防止しました。（食品衛生課）

自主的な検査等の実施

・施設への立ち入りを行った際、自主検査の実施やＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の取組を確認するとともに、自主衛生管理の推進に努めるよう啓発しました。（食品衛生課）
・事業者等に対し、自主衛生管理の推進に関する講習会を実施しました。（食品衛生課）
・自主衛生管理の推進に関する情報をホームページ等に掲載し、普及啓発を実施しました。（食品衛生課）

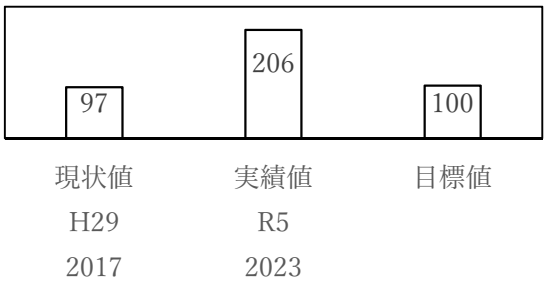
適正な食品表示の促進

・食品表示に関する情報や食品表示制度に関する問合せなどを受け付けるとともに、食品表示制度に関するセミナーを開催するなど、制度の普及啓発を行いました。（消費者安全課）
・食品等事業者に対し、食品表示法や景品表示法に基づき表示が適正に行われているか調査や監視を行いました。不適切な表示を行った事業者に対しては必要な指導等を実施しました。（消費者安全課）
・道内に流通する食品を収去し、検査を実施しました。（食品衛生課）

■　今後の課題

・食の安全を確保する上では、流通する食品を定期的・継続的に検査することにより、食品衛生法の基準を満たしているか確認していくことが必要です。（食品衛生課）
・腸管出血性大腸菌による食中毒は、人命に関わる重篤な被害に繋がることから、定期的な検査により食品の衛生的な取扱いを確認することが必要です。（食品衛生課）
・食用に適さない食肉や家きんを排除するため、と畜検査や食鳥検査を適切に実施していく体制を維持することが必要であり、検査結果は生産現場に確実にフィードバックすることが必要です。ＢＳＥ対策として、月齢による牛の分別管理や特定部位の除去及び適正な取扱いについての指導を継続することが必要です。（食品衛生課）
・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することが必要で、違反等の事案が発生した際は、迅速かつ適切に対処することが必要です。（食品衛生課）
・食品等事業者自らの責任において、食品の安全性を確保する必要があり、その旨の啓発指導の継続が必要です。また、令和３（2021）年６月に完全施行されたＨＡＣＣＰに沿った衛生管理については、食品等事業者における自主衛生管理の推進を図るとともに、効果的な取組となるよう保健所による助言等が必要です。（食品衛生課）
・食品の製造・販売事業者、飲食店等事業者による食品表示制度の遵守が求められ、引き続き普及啓発を行うとともに表示が適切に行われているか、法令違反等に対する調査や監視を行う必要があります。（消費者安全課）
・流通する食品を計画的に検査し、遺伝子組換え食品、アレルギー物質、食品添加物などの検査を行い、食品表示法への適合を確認する必要があります。（食品衛生課）

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(%)



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ることのできる専門的な知識を有する人材の育成・確保が必要です。

このため、道では、農薬の適正な使用を指導する農薬指導士などの育成や、衛生管理の向上、食品表示の適正化などを目的とした食品関係事業者に対する研修会等の開催、栄養教諭の資質・指導力の向上、地域の食文化の担い手の育成などに取り組んでいます。

消費者をはじめ生産者、食品関係事業者など、食に係わる者が自発的に食の安全・安心の確保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重要となっています。

■　令和５年度（2023 年度）に講じた施策

生産段階における人材の育成

・研修会を開催し、農薬指導士の認定に取り組み、認定者数は令和５年度で 2,161 名となりました。（技術普及課）

・毎年度、農薬指導士を擁する北海道農薬安全使用推進協議会の構成団体が、農業者の研修会や啓発等を実施しました。農薬の適正かつ安全な使用に向けた農業者の指導や助言等の取組が着実に実施されています。（技術普及課）

食品産業を担う人材の育成

・食品表示制度に関するセミナーを開催し、食品表示制度の普及啓発を行いました。（消費者安全課）

・事業者に対し、令和３（2021）年６月に完全施行されたＨＡＣＣＰ制度化に対応するための講習会を実施しました。（食品衛生課）

・食品衛生管理者養成コースの学生に対する講義を実施しました。（食品衛生課）

・食品関係団体が実施する各種講習会の講師等を務めたほか、関係団体が実施する巡回指導活動に必要な支援を行いました。（食品衛生課）

・道総研産業技術環境研究本部食品加工研究センターにおいて、食品企業等の品質管理・衛生管理技術の向上を目的として、研究職員が食品企業の製造現場に赴き、改善策を提案する取組である現地技術指導を実施しました。現地技術指導は全道を対象に実施し、食品企業等の課題解決に努めました。（科学技術振興課）

・道立オホーツク圏及び十勝圏地域食品加工技術センターの管理運営、試験研究等への補助事業を実施し、地域経済の活性化を図りました。令和５年度は 109 企業の現地指導を実施しました。（食産業振興課）

・道総研産業技術環境研究本部食品加工研究センターにおいて、食品微生物管理技術講習会及び食品加工・品質管理技術講習会を実施しました。食品微生物管理技術講習会は年１回、食品加工・品質管理技術講習会は年２回開催し、道内企業等の技術力向上に努めました。（科学技術振興課）

・道立オホーツク圏及び十勝圏地域食品加工技術センターの管理運営、試験研究等への補助事業を実施し、地域経済の活性化を図るため、技術普及講習会及びセミナー等を開催しました。（食産業振興課）

学校や地域における人材の育成

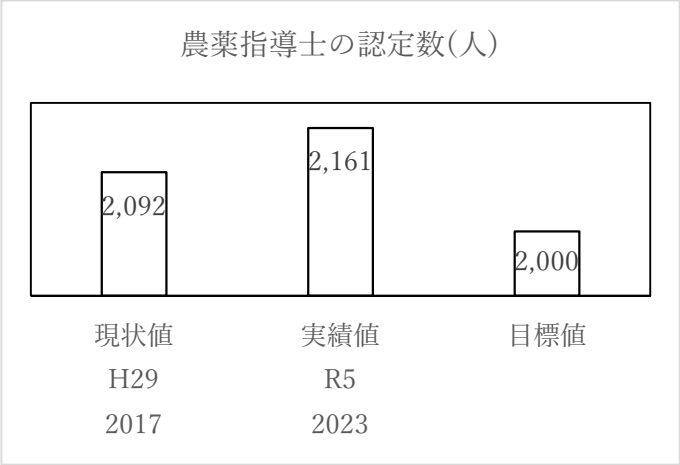
・初任段階栄養教諭研修、中堅栄養教諭研修、健康教育推進研究協議会等を実施し、栄養教諭の資質・指導力の向上を図りました。（教育庁健康・体育課）
・保健所等において、管理栄養士や栄養士、食生活改善推進員などを対象とした事業（研修会、イベント等）を実施しました。（地域保健課）
・農業教育研究大会などの農業科の教諭等の研修において、各学校においてＧＡＰやＨＡＣＣＰの学習内容を充実させるよう指導・助言しました。その結果、各学校が科目の中でＧＡＰやＨＡＣＣＰについて、積極的に取り扱っています。（教育庁高校教育課）

地域食材を活かした食文化の継承や人材の育成

・食育推進ネットワーク会議やホームページなどにおいて、北海道らしい食づくり名人制度をＰＲし、登録を推進しました。令和５（2023）年度末における食づくり名人は 143 名で、うち伝承名人は 49 名登録しています。（食品政策課）

■　今後の課題

・食品の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るためには、引き続き、専門的な知識を有する人材の育成・確保が必要です。（科学技術振興課、消費者安全課、食品衛生課、食産業振興課、教育庁健康・体育課、教育庁高校教育課、技術普及課、食品政策課）
・北海道らしい食づくり名人のうち伝承名人の登録については、各振興局や市町村への情報提供やメールマガジン等により、制度の周知を行ってきましたが、登録は伸び悩んでいます。（食品政策課）
・地域食材を活かした食文化の継承や人材の育成・確保のため、食づくりや食育に関する知識や技術、経験を持つ方々を「伝承名人」や食育コーディネーターとして登録するとともに、地域において「伝承名人」等を指導者として活用することが必要です。（食品政策課）



４　研究開発の推進

■　現　状

平成 22 年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等に基づき、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んでおり、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。

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、地域や企業、生産者団体、消費関係団体などからの研究ニーズを的確に把握し、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必要があります。

■　令和５年度（2023 年度）に講じた施策

農林水産業における研究開発の推進

・道総研農業研究本部において、クリーン農業を支える化学肥料や化学合成農薬の使用を削減する栽培技術を開発したほか、クリーン農業による畑地からの温室効果ガス排出抑制効果を明らかにするなど、クリーン農業や有機農業に関する技術を開発しました。（科学技術振興課）

・道総研農業研究本部において、牛白血病ウイルスの清浄化を目指したウイルス伝播防止対策や、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技術を開発しました。（科学技術振興課）

・道総研水産研究本部において、「発酵菌床を活用した水産発酵食品の製造技術の開発」など、水産物と加工食品の安全性確保と品質・鮮度保持の技術を開発しました。研究により得られた成果を広く、北海道内の市町村や企業等に普及しました。（科学技術振興課）

・道総研水産研究本部において、「食品製造残渣及び水産系廃棄物を活用した養殖サーモン成魚用の低コスト飼料開発」「「ホタテガイ貝殻」を用いたマガキシングルシード種苗生産および海中育成の早期化技術の開発」「サケ鰭からの出汁用乾製品及びエキス製品開発に関する研究」など水産系廃棄物を活用した技術を開発しました。研究より得られた成果を広く、北海道内の市町村や企業等に普及しました。（科学技術振興課）

食品の衛生・加工、環境における研究開発の推進

・残留農薬、動物用医薬品、貝毒、遺伝子組換え食品、食品微生物などに関する道独自の調査研究を実施し、成果を学会や学術論文として公表しました。（地域保健課）

・道総研産業技術環境研究本部食品加工研究センターにおいて、微生物の取扱いや衛生管理、品質管理等の基礎的技術に関する食品微生物管理技術講習会を開催し、初心者を対象にＨＡＣＣＰの講義や実習を含む３日間の食品微生物管理技術講習会を年１回開催し、食品企業等の品質・衛生管理の向上に努めました。（科学技術振興課）

・道総研産業技術環境研究本部食品加工研究センターにおいて、現地技術指導を実施し、衛生管理に関する現地技術指導を実施し、食品企業の製造現場における課題解決に努めました。（科学技術振興課）

・道総研産業技術環境研究本部食品加工研究センターで技術相談を実施しました。（科学技術振興課）
・道総研において、研究課題調査を実施し、道内の経済・社会、暮らしなどにおける幅広い分野の課題や研究ニーズを把握しました。これらの要望に基づき、新規課題を立案し、研究開発を推進しました。研究により得られた成果を広く、北海道内の市町村や企業等に普及しました。（科学技術振興課）
・道総研水産研究本部において、「北海道赤潮緊急対策支援事業」、「藻場施設機能回復手法高度化調査」など環境保全に関する調査研究を実施しました。研究により得られた成果を広く、北海道内の市町村や企業等に普及しました。（科学技術振興課）
・道総研産業技術環境研究本部 エネルギー・環境・地質研究所において、有害大気汚染物質のモニタリング調査など、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。すべての項目で環境基準及び指針値を達成しました。（循環型社会推進課）

国や民間との連携、成果の普及

・道総研森林研究本部において、道産きのこについて実用化に向けた研究を多様な関係機関と連携し、研究から事業化・実用化まで一貫して支援しました。その成果は企業や栽培農家等で活用されています。（科学技術振興課）
・道総研各研究本部において、研究成果発表会をＷｅｂ等で開催するとともに、食品加工研究センターでは、研究成果発表会の内容を道内各地域において紹介する「移動食品加工研究センター」を開催し、研究成果を普及しました。（科学技術振興課）
・道総研各研究本部において、技術相談や技術指導を実施し、研究成果の普及に取り組みました。研究成果発表会および移動食品加工研究センター開催の機会も活用しながら、技術相談や現地技術指導を実施して、研究成果の移転に努めました。（科学技術振興課）
・道総研において、農業改良普及センターや水産技術普及指導所などと連携し、生産者等への技術指導を行い、研究成果を普及しました。（科学技術振興課、水産林務部、技術普及課）
・道立オホーツク圏及び十勝圏地域食品加工技術センターの管理運営や、試験研究等を支援し、地域経済の活性化を図りました。試験研究事業においてそれぞれ４テーマについて検証したほか、講習会の開催や技術指導及び相談事業を実施しました。（食産業振興課）

■ 今後の課題

・食の安全・安心を支える生産・加工をめぐる情勢や課題は日々変化しており、引き続き、新しい技術の研究開発や食品加工技術力の高度化を進めるとともに、その成果等については迅速に普及する体制を維持・強化する必要があります。（科学技術振興課、循環型社会推進課、地域保健課、水産林務部、技術普及課、食産業振興課）
・有害物質を蓄積させない安全な農産物生産技術などの開発について特化した研究については実施していませんが、今後、必要性に応じて課題化を検討します。（科学技術振興課）

□　地方独立行政法人北海道立総合研究機構（道総研）

農業研究本部	・中央農業試験場 ・上川農業試験場 ・道南農業試験場 ・十勝農業試験場 ・北見農業試験場 ・酪農試験場 ・畜産試験場 ・花･野菜技術センター
水産研究本部	・中央水産試験場 ・函館水産試験場 ・釧路水産試験場 ・網走水産試験場 ・稚内水産試験場 ・栽培水産試験場 ・さけます・内水面水産試験場
森林研究本部	・林業試験場 ・林産試験場
産業技術環境研究本部	・工業試験場 ・食品加工研究センター ・エネルギー・環境・地質研究所

□　道立研究機関

・道立衛生研究所
・道立オホーツク圏地域食品加工技術センター
・道立十勝圏地域食品加工技術センター

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、常に危機を想定し、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必要です。

このため、道では、日頃から危機意識の共有を図り、危機管理体制を確立していますが、その不断の見直しを行うとともに、緊急事態が発生した場合には、国などの関係機関・団体との緊密な連携を図り、報道や道のホームページ等を通じ、道民に必要な情報を速やかに提供し、不安や混乱を招くことがないようにすることが重要です。

■　令和５年度（2023 年度）に講じた施策

危機管理体制の構築

・道では、厚生労働省等との連携を強化するなど、食の安全に関わる情報収集が可能な体制を整えています。情報の共有化が必要と判断される危害情報については、保健所や関係団体等を通じて広く情報提供を行いました。（食品衛生課）

・食中毒の発生を疑う情報を探知した場合は、厚生労働省の食中毒調査マニュアルや道の食中毒対策要領等に基づき、速やかに調査を実施し、必要な措置を講じることにより二次的な被害発生を防止しました。（食品衛生課）

・高病原性鳥インフルエンザが発生した際には、北海道家畜伝染病防疫対策要綱及び防疫対応マニュアルに基づき、迅速かつ適切な防疫措置を実施し、家畜伝染病のまん延を防止しました。（畜産振興課）

・定期的に消費生活安定会議幹事会食品安全部会を実施し、食の安全・安心に関する情報を共有し対応状況を確認しました。（消費者安全課）

・消費者等から提供された情報を庁内関係部局等と共有し、関係法令所管部局等により適切に対応をしました。（消費者安全課）

・厚生労働省が設置する広域連携協議会に参画するなどし、国や道内の保健所設置市などと良好な関係を築き、有事の時には必要な協力を得られるよう協力体制の構築に努めました。（食品衛生課）

・国、地方自治体など関係機関・団体と定期的に情報交換、協議を行うための会議等に参加協力しました。日頃の連携の維持、円滑な協力体制の確保に努めました。（消費者安全課）

・道における危機管理体制の確保・充実のため、マニュアルの必要な見直しを行いました。（食品衛生課）

・口蹄疫などの海外悪性伝染病等の侵入に備え、北海道家畜伝染病防疫対策要綱及び防疫対応マニュアルの見直しを検討するとともに、これに基づき自衛防疫組織等の関係機関と連携し、家畜飼養農場等への指導・啓発や防疫演習を実施し、家畜防疫体制の維持・強化に取り組みました整備・維持とともに、防疫体制が強化されました。（畜産振興課）

迅速な情報提供

・高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜発生に伴う風評や混乱が発生することを防ぐため、「鶏

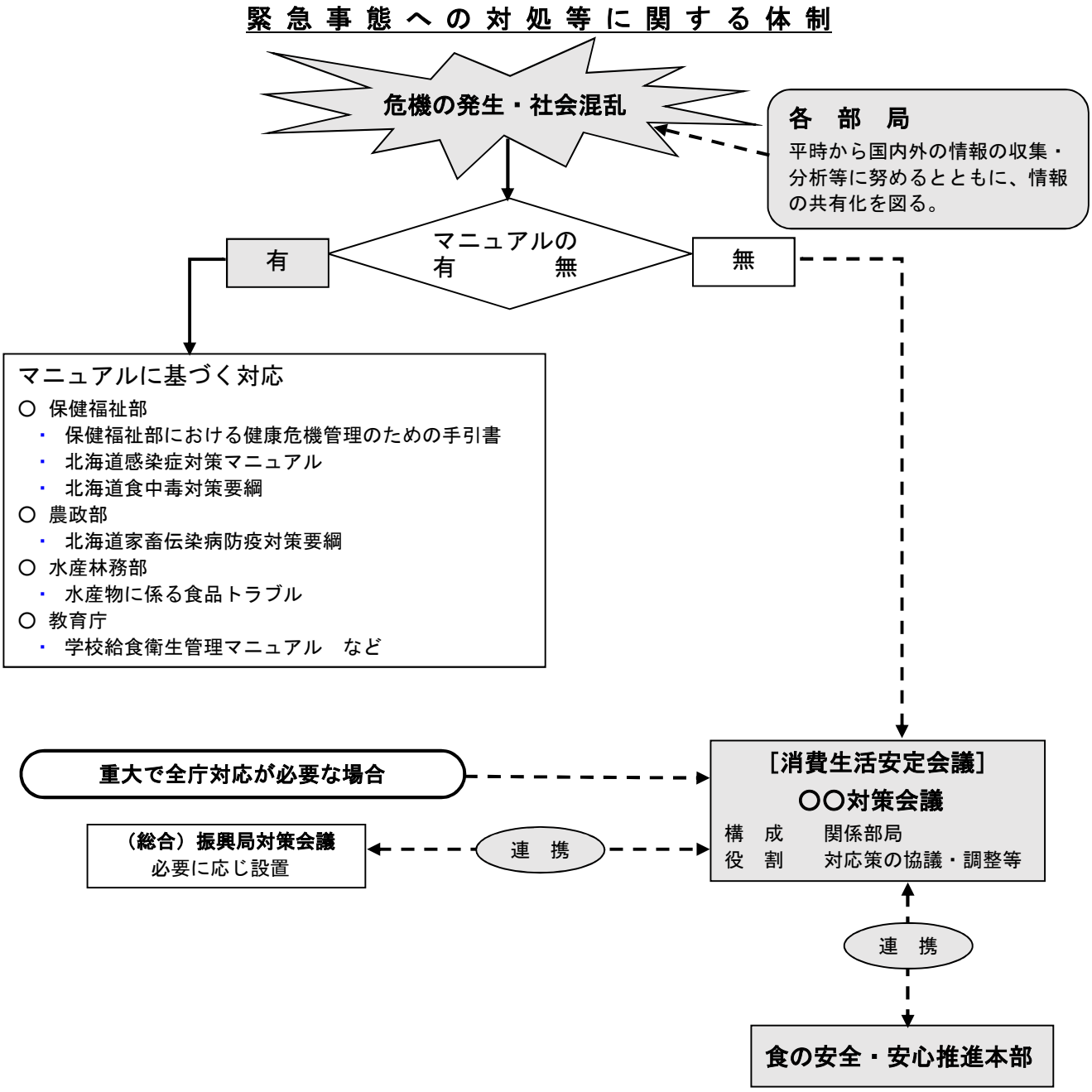
肉・鶏卵は安全です」という周知をホームページやツイッターで行い、道民に対し、速やかに情報提供しました。（消費者安全課）

・食中毒の発生や食品衛生法に違反する食品が確認された場合などには、報道発表を行うとともに、道のホームページに掲載し、道民に対し、情報提供しました。（食品衛生課）

事業者等における危機管理対応の促進

・食品事業者に対するイベントや講習会等の開催のほか、ガイドブック等を配布するとともに、道のホームページでの情報提供等を行い、事業者等における危機意識の醸成や危機管理体制の整備を促進しました。（食品衛生課）

■　今後の課題

・引き続き、食の安全・安心を脅かす緊急事態への対処時に関する体制の整備や充実・強化が必要です。（消費者安全課、食品衛生課、水産林務部、教育庁、畜産振興課）

【緊急事態への対処に係るフローチャート】