資料　３－２

令和７年度（2025年度）

北海道食品衛生監視指導計画

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

令和７年度（2025年度）北海道食品衛生監視指導計画目次

第１　はじめに　・・・・・　１

第２　計画策定に当たっての基本原則　・・・・・　１
１　行政及び食品等事業者の責務と消費者の役割
２　国及び他都府県・市との役割分担
３　食品供給行程（フードチェーン）の各段階における安全性確保

第３　計画の基本的事項　・・・・・　２
１　基本的事項
⑴計画の範囲　⑵対象区域　⑶実施期間
２　計画に基づく監視指導等の実施体制
⑴計画の策定等　⑵監視指導の実施体制　⑶食品等の検査の実施体制
⑷食肉検査等の実施体制　⑸監視指導及び検査業務等に従事する者の資質の向上
３　関係機関との連携
⑴他都府県・市食品衛生担当部局との連携　⑵厚生労働省等関係省庁との連携
⑶広域連携協議会への参画　⑷道庁内における連携

第４　監視指導等を実施する事項　・・・・・　７
１　重点的な取組事項
⑴HACCP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
⑵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　一般的監視指導事項
⑴監視指導事項に係る法令等　⑵道産食品の安全性確保　⑶輸入食品等の安全性確保
⑷適正な表示の徹底

第５　施設への立入検査　・・・・・１１
１　対象施設
２　実施方法

第６　食品等の検査　・・・・・１３
１　検査の実施
２　検査の信頼性確保

第７　食肉検査及び検証の実施　・・・・・１３
１　対象施設
２　と畜検査及び食鳥検査
３　と畜場及び大規模食鳥処理場における検証の実施
４　認定小規模食鳥処理場の監視指導
５　関係機関と連携した防疫対策

第８　違反発見時の措置　・・・・・１４
１　施設に係る違反が発見された場合
２　食品等に係る違反が発見された場合
３　違反事実の公表

第９　道民からの相談等への対応　・・・・・１５

第10　食中毒等健康被害発生時の対応　・・・・・１６
１　食中毒発生時の対応
２　いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

第11　食品等事業者による自主衛生管理の推進　・・・・・１６
１　食品等事業者による自主的活動に対する指導・助言
２　食品衛生管理に従事する者の資質の向上

第12　道民への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進・・１７
１　正しい食品衛生知識の普及・啓発
２　食中毒や違反食品についての情報提供
３　監視指導の実施結果の公表
４　食品の安全に関する検査等の情報の提供
５　道民との情報及び意見の交換の推進

第１　はじめに

食品の安全性確保は、道民一人ひとりが健康で豊かな食生活を営む上で基本となるものです。

道では、食品衛生法、と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という。）等に基づく食品衛生に関する監視指導等について、国が定める「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、毎年度、「食品衛生監視指導計画」（以下「計画」という。）を定めて、道民の健康保護及び道産食品の安全性確保を目的として、食品関係施設の監視指導や道内で流通する食品等（食品添加物、器具及び容器包装を含む。以下同じ。）の検査の実施、消費者等への正しい知識の普及啓発などを行っているところです。

近年における道内の食中毒発生状況、全国的なカンピロバクター属菌やノロウイルス等を原因とする食中毒の多発などを踏まえ、令和7年度（2025年度）においても、各総合振興局（振興局）保健環境部保健行政室・地域保健室（以下「保健所」という。）、各食肉衛生検査所及び保健福祉部（以下「保健福祉部等」という。）が実施する監視指導等に関する北海道食品衛生監視指導計画を定めることとし、食品の安全性確保対策を的確に推進することとします。

第２　計画策定に当たっての基本原則

１　行政及び食品等事業者の責務と消費者の役割

食品等の安全性確保については、国及び都道府県等が監視指導等様々な施策を総合的に策定し、実施する責務を有していますが、食品等の安全性確保は行政の施策のみで実現されるものではなく、食品等事業者や消費者の協働が必要です。食品等事業者は消費者に食品等を供給する者として、食品等の安全性を確保する第一義的な責務を有し、消費者においては家庭内での飲食による危害の発生を防止する観点から食品等の安全性確保に関する知識と理解を深め、また、食品等の安全性確保に関する施策に意見を表明するなど積極的な役割を果たすことが期待されています。

このような役割分担を前提として、保健福祉部等は、食品等事業者がその責務を果たし、消費者に安全な食品等を供給しているかを確認するほか、さらなる食品等の安全性確保を図るため、食品関係施設の監視指導や食品等の各種検査、HACCPに沿った衛生管理の適切な運用のための支援を行うとともに、豊かな食環境づくりを進めるために道民との情報や意見の交換に努めます。

２　国及び他都府県・市との役割分担

札幌市、旭川市、函館市及び小樽市においては、各市が策定した食品衛生監視指導計画に基づき、食品等の安全性確保対策を行い、これらの市の区域を除く北海道内の食品等事業者及び食品関係施設に対する監視指導並びに道内で流通する食品等の検査については、本計画に基づき道が行います。

他の都府県及び保健所を設置する市の区域内で生産、製造、加工された食品等の安全性確保は、当該都府県・市が担います。

食品等の輸入時の検査及び輸入業者に対する監視指導、輸入元となる国への対応等については、国がその役割を担います。

３　食品供給行程（フードチェーン）の各段階における安全性確保

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販売・消費に至る一連の食品供給行程の各段階において、食品の安全に係る規制の実施など必要な措置が適切に講じられることが重要です。

この原則を踏まえ、保健福祉部等では、農林水産物の生産段階における食品安全規制を所管する農政部、水産林務部及び食品の原材料名等の表示や消費者安全行政を所管する環境生活部並びにそれらの関係部局（以下「農政部等」、「水産林務部等」及び「環境生活部等」という。）と必要な情報を共有するほか、関係団体等とも協力して対策を進めるなど十分な連携を図り、農林水産物の採取段階以降を対象として、食品衛生法、と畜場法及び食鳥検査法等に基づき、重点的、効率的かつ効果的に監視指導や食品等の検査などを進めます。

また、近年の豚熱の国内発生や道内における高病原性鳥インフルエンザの発生を踏まえ、と畜場や食鳥処理場におけるこれら疾病の防疫対策について、農政部等と連携を図ります。

第３　計画の基本的事項

１　基本的事項

（１）計画の範囲

食品衛生法、と畜場法、食鳥検査法、食品表示法及び関係法令に基づき、保健福祉部等が行う監視指導及び食品等の検査などについての計画を定めます。

（２）対象区域

札幌市、旭川市、函館市及び小樽市の区域を除く北海道内を対象とします。

（３）実施期間

令和７年（2025年）４月１日から令和8年（2026年）３月３１日までの１年間とします。

２　計画に基づく監視指導等の実施体制

保健福祉部等では、次のような実施体制と役割のもと、監視指導等を行います。（図１、表１－１、表１－２参照）

（１）計画の策定等

計画の策定及び進行管理、他都府県・市や厚生労働省等関係省庁、庁内関係部等との連絡調整、道民との情報・意見交換の促進等については、保健福祉部が担当します。

（２）監視指導の実施体制

計画に基づく食品等事業者及び食品関係施設の監視指導業務は、保健所及び各食肉衛生検査所（以下「保健所等」という。）に配置した食品衛生監視員が行います。

このうち、１０カ所の主要な保健所には、包括的に監視指導業務を担当する食品衛生監視員を配置しており、これらの職員が中心となって、担当区域ごとに各保健所の食品衛生監視員とともに生活衛生監視指導班を構成し、大規模な学校給食施設や広域に流通する食品を製造する施設などに対する監視指導を行います。

（３）食品等の検査の実施体制

食品衛生法等に基づく食品等の検査及び食中毒等の調査に係る試験検査業務は、試験検査機能を有する１０カ所の保健所の試験検査課及び食肉衛生検査所が行います。

これらの検査のうち、特殊な検査機器や高度な技術等を必要とするものについては、道立衛生研究所（以下「衛生研究所」という。）が行います。

図１　監視指導等の実施体制

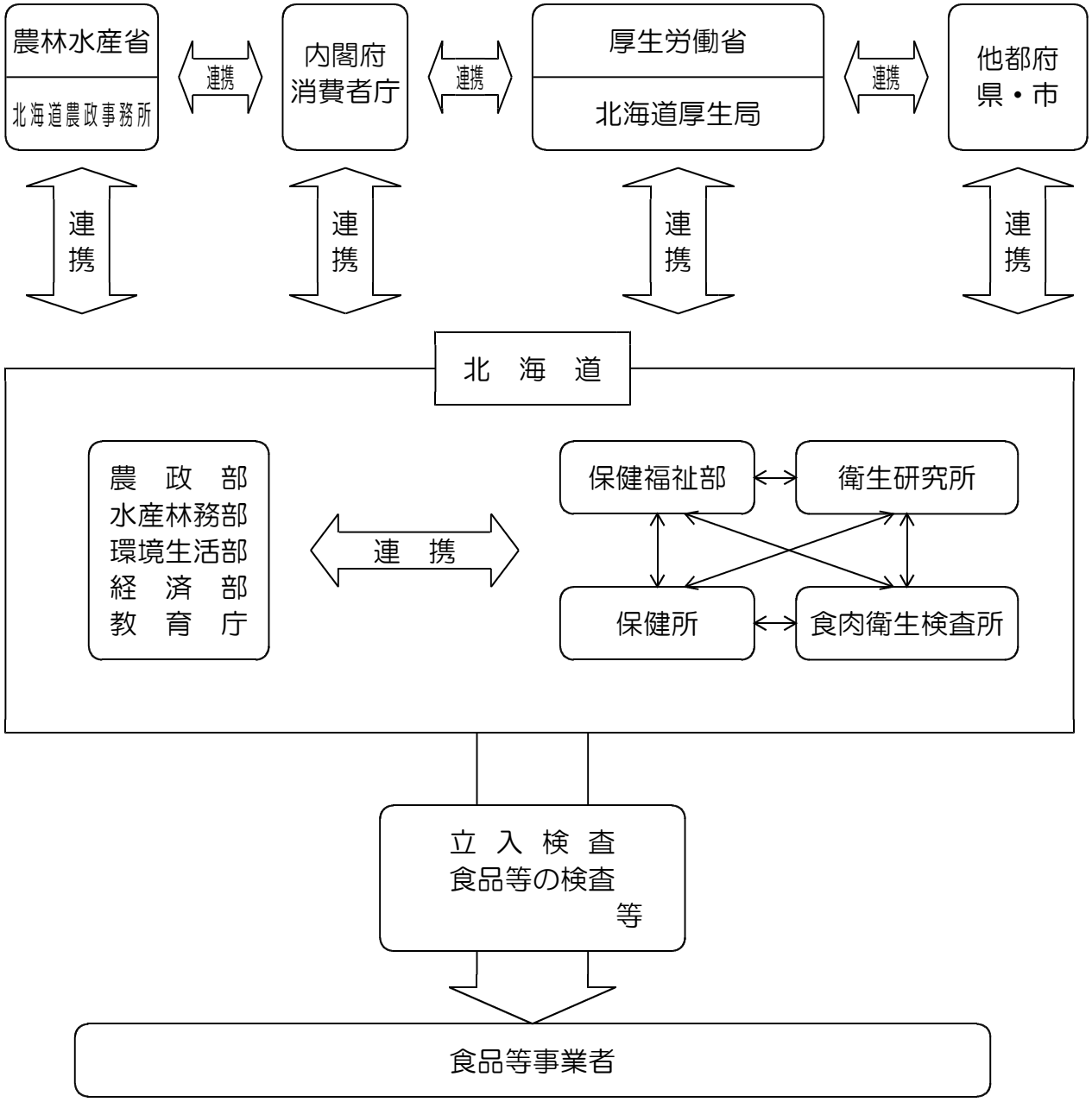

表１－１　食品衛生に係る監視指導等の実施体制

機　　関	立入検査	食品等の検査	その他
保健福祉部 健康安全局 食品衛生課	１　監視指導計画及び道が実施する施策の策定及び公表 ２　他都府県・市及び道庁内関係部局との連絡調整 ３　監視指導実施結果等の公表 ４　道民への食品衛生に係る情報提供、意見交換の推進など		
地域保健課	１　食品等の検査の信頼性確保に関すること		
保健行政室 地域保健室 （保健所） 生活衛生課 （食品保健係・主査）	１　食品関係施設の監視指導 ２　食中毒及び違反食品等に係る調査 ３　小規模食鳥処理場の監視指導	１　食品等の検体採取 ２　食中毒等調査に係る検体採取	１　食品等事業者や道民への食品衛生に係る情報提供並びに講習会等の実施 ２　違反発見時の営業者に対する行政処分又は指導及び公表 ３　道民相談等への対応 ４　ＨＡＣＣＰに関する現地指導や講習会等の実施
生活衛生監視指導班	１　大規模学校給食施設や広域流通食品製造施設の監視指導 ２　大規模食中毒発生時の調査応援		１　ＨＡＣＣＰに関する現地指導や講習会等の実施
試験検査課		１　食品等の検査の実施 ２　食中毒等調査に係る検査の実施	１　自主検査の実施に係る技術的支援
食肉衛生検査所 及び保健所 食肉検査課 生活衛生課 （食肉検査係・主査）	１　と畜場 （１）と畜検査の実施 （２）と畜場の衛生管理に係る監視指導 ２　大規模食鳥処理場 （１）食鳥検査の実施 （２）食鳥処理場の衛生管理に係る監視指導 ３　その他 と畜場及び食鳥処理場に併設する食肉処理場の監視指導	１　食肉等の検体採取 ２　食肉等の検査の実施	１　食品等事業者や道民への食肉衛生に係る情報提供並びに講習会等の実施 ２　道民相談等への対応 ３　HACCPに関する現地指導や講習会等の実施
衛生研究所		１　食品等の検査の実施 ２　食中毒等調査に係る検査の実施	

表１－２　生活衛生監視指導班の実施体制

生活衛生監視指導班	管 轄 す る 保 健 所
渡島総合振興局保健環境部 保健行政室（渡島保健所）	渡島総合振興局保健環境部保健行政室（渡島保健所）、 同　　八雲地域保健室（八雲保健所）、 檜山振興局保健環境部保健行政室（江差保健所）
後志総合振興局保健環境部 保健行政室（倶知安保健所）	後志総合振興局保健環境部保健行政室（倶知安保健所）、 同　　岩内地域保健室（岩内保健所）
空知総合振興局保健環境部 保健行政室（岩見沢保健所）	空知総合振興局保健環境部保健行政室（岩見沢保健所）、 同　　滝川地域保健室（滝川保健所）、 同　　深川地域保健室（深川保健所）、 石狩振興局保健環境部保健行政室（江別保健所）、 同　　千歳地域保健室（千歳保健所）
胆振総合振興局保健環境部 保健行政室（室蘭保健所）	胆振総合振興局保健環境部保健行政室（室蘭保健所）
胆振総合振興局保健環境部 苫小牧地域保健室 （苫小牧保健所）	胆振総合振興局保健環境部苫小牧地域保健室（苫小牧保健所）、 日高振興局保健環境部保健行政室（浦河保健所）、 同　　静内地域保健室（静内保健所）
上川総合振興局保健環境部 保健行政室（上川保健所）	上川総合振興局保健環境部保健行政室（上川保健所）、 同　　名寄地域保健室（名寄保健所）、 同　　富良野地域保健室（富良野保健所）、 留萌振興局保健環境部保健行政室（留萌保健所）
宗谷総合振興局保健環境部 保健行政室（稚内保健所）	宗谷総合振興局保健環境部保健行政室（稚内保健所）
オホーツク総合振興局 保健環境部北見地域保健室 （北見保健所）	オホーツク総合振興局保健環境部保健行政室（網走保健所）、 同　　北見地域保健室（北見保健所）、 同　　紋別地域保健室（紋別保健所）
十勝総合振興局保健環境部 保健行政室（帯広保健所）	十勝総合振興局保健環境部保健行政室（帯広保健所）
釧路総合振興局保健環境部 保健行政室（釧路保健所）	釧路総合振興局保健環境部保健行政室（釧路保健所）、 根室振興局保健環境部保健行政室（根室保健所）、 同　　中標津地域保健室（中標津保健所）

（４）食肉検査等の実施体制

と畜場法又は食鳥検査法に基づくと畜検査及び食鳥検査のほか、と畜場及び大規模食鳥処理場（年間３０万羽を超えて処理する施設）における監視指導業務は、保健所等のと畜検査員及び食鳥検査員が行います。

また、小規模食鳥処理場の監視指導業務は、当該処理場を管轄する保健所の食鳥検査員が行います。

（５）監視指導及び検査業務等に従事する者の資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び試験検査担当者は、常に最新の知識及び技術を習得し、監視や検査に活用する必要があることから、保健福祉部等は、計画的に研修を実施するほか、厚生労働省等が開催する研修会に職員を派遣します。

３　関係機関との連携

（１）他都府県・市食品衛生担当部局との連携

道内で流通する食品の安全性確保施策を効果的に進めるため、保健福祉部は、札幌市、旭川市、函館市及び小樽市の食品衛生担当部局と常に密接に連携し、違反食品や食品等の苦情、食中毒などの食品等による健康被害を疑う事例などについて情報交換を行い、監視指導に役立てます。

また、道外に流通する食品等に係る違反や食中毒等が発生するおそれがある場合にも、速やかに他都府県・市の食品衛生担当部局と連携し、必要な措置を講じます。

（２）厚生労働省等関係省庁との連携

大規模な食中毒等が発生した場合や輸入食品等に係る違反が発見された場合、保健福祉部は、速やかに厚生労働省や消費者庁に通報するとともに連携して必要な措置を講じます。

（３）広域連携協議会への参画

厚生労働省が設置する広域連携協議会に参画し、構成員との連絡体制を確保するとともに、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、当協議会において情報を共有し、適切な措置を協議します。

（４）道庁内における連携

①　北海道食の安全・安心推進本部を軸とした連携

北海道食の安全・安心条例に基づく施策を総合的に推進し、食品の生産から製造・加工、流通、販売に至るまでの安全性確保を図るため、保健福祉部は、知事を本部長とする「北海道食の安全・安心推進本部」の構成部として、庁内の関係部局と連携し、業務の円滑な推進を図ります。

また、保健所等においても、各総合振興局（振興局）に設置された食の安全・安心推進本部に参画し、地域における各種課題の解決に向けて関係部局との連携を図ります。

②　食品等に係る通報等の取扱い

保健所で受理した道民等からの食品等に係る通報等について、環境生活部、農政部及び保健福祉部で構成する消費生活安定会議幹事会食品安全部会において情報を共有し、一元的に管理するとともに、その対応状況を点検します。

③　農林水産物の生産段階に係る事項

農林水産物の生産段階における情報のうち、生乳からの動物用医薬品の検出や貝毒及びかきからのノロウイルスの検出、家畜伝染病の発生など食品の安全性に直結する事案について、保健福祉部等は、農政部等及び水産林務部等から速やかに情報の提供を受け、連携して対応します。

一方、食品等の検査や食肉検査において、残留農薬や残留動物用医薬品等の基準違反を発見した場合などで、農林水産物の生産段階における違反が疑われる場合は、保健福祉部等は販売者等に連絡するとともに、生産者に対する必要な改善指導が行われるよう農政部等若しくは水産林務部等に対し速やかに情報を提供し、連携して対応します。

また、ＥＵ向け輸出ホタテガイの安全性確保対策等においては、保健福祉部等と水産林務部等が連携して対応します。

④　食品等の表示及び広告に係る事項

食品等の表示及び広告に関する不適切な事例については、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律等関係法令を所管する部局が相互に情報交換を図るとともに、必要に応じ連携して指導や普及啓発を行うなどの措置を講じます。

また、保健福祉部等では、農林水産省北海道農政事務所や独立行政法人農林水産消費安全技術センター等と連携し、食品等事業者などへの正しい食品表示の知識の普及啓発を図ります。

⑤　学校給食の安全性確保に係る事項

学校給食による食中毒の発生防止及び衛生管理の向上のため、保健福祉部等は、北海道教育庁及びその関係部局（以下「教育庁等」という。）と連携して学校給食施設に対する監視指導を行います。

また、立入検査結果に基づく施設への改善指導内容は、教育庁等に情報提供し、確実かつ効果的な改善に繋がるよう連携して対応します。

なお、学校給食による食中毒が発生した場合には、保健福祉部等は教育庁等と協力して被害の拡大防止及び原因究明のための調査を行うとともに再発防止等必要な措置を講じます。

第４　監視指導等を実施する事項

１　重点的な取組事項

保健福祉部等では、食品等及び食品等事業者の施設の監視指導に当たり、食中毒や違反食品の発生状況等を勘案し、次の事項について重点的に取り組みます。

（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

施設監視を通じて、施設におけるHACCPに沿った衛生管理の取組状況及び記録等の確認を徹底するとともに、適切な運用についての技術的支援を行います。

② 人材の育成

保健所等は、食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理の適切な運用のため、HACCPに関する各種講習会を開催し、衛生上必要な知識を有する人材を育成します。（表２）

また、国や他自治体、関係団体と情報交換を行いながら、HACCPに沿った衛生管理の適切な運用における課題とその対策について検討します。

表２　人材育成のための講習会

講習会	主な受講対象	実施主体	開催頻度
HACCPに関する講習会	食品等事業者全般	保健所等	随時
HACCPに基づく衛生管理のための講習会	大規模な食品等事業者及び、HACCPに基づく衛生管理に取り組む意欲のある小規模な食品等事業者	生活衛生監視指導班	年１回以上

③ 普及啓発

道が独自に実施している「北海道HACCP自主衛生管理認証制度(※1)」の普及に努めるとともに、認証制度のマスコットである「ハサップくん」を活用したＰＲ活動や「北海道HACCP」webページ(※2)による情報発信を実施します。

※１　北海道HACCP自主衛生管理認証制度

食品の製造・加工・調理販売施設において、HACCPによる自主衛生管理が適切に行われているかどうかを審査し、道が定める基準に達しているものを認証する制度です。認証された食品には、認証マークを表示することができるほか、「北海道HACCP」webページや認証食品のガイドブックで施設名、食品等を紹介しています。

認証マーク
「ハサップくん」

※２　「北海道HACCP」webページ

北海道HACCPの制度や認証施設･食品を紹介するwebページです。

事業者の方向け、消費者･バイヤーの方向けにそれぞれページを作成し、分かりやすく紹介しています。

認証マーク
「ロゴマーク」

（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

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、その発生防止を図るため、加熱せずにそのまま喫食する食品（浅漬やカット野菜、生食用食肉等）を取り扱う施設に対し、製造基準の遵守及び食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行うとともに、これらの食品の腸管出血性大腸菌の検査を行います。

また、食品等事業者や消費者に対し、腸管出血性大腸菌食中毒の予防や、食肉の生食の危険性と喫食前の十分な加熱等について、講習会やリーフレット、ＳＮＳ等により周知・啓発を行います。

② カンピロバクター属菌対策

カンピロバクター属菌による食中毒は、原因食品（推定も含む。）や感染源として、鶏肉関連調理食品やこれら食品を調理する際の加熱不足や取扱い不備による二次汚染のほか、食肉の生食が強く示唆されています。このため、腸管出血性大腸菌対策と併せて、食肉を扱う飲食店等に対して、食肉の衛生的な取扱いについての監視指導や消費者へ注意喚起についての助言を行います。

また、食品等事業者や消費者に対し、食肉の生食の危険性と喫食前の十分な加熱等について、講習会やリーフレット、ＳＮＳ等により周知・啓発を行います。

③ ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒は、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が原因となる場合が多く、過去には、加熱せずにそのまま喫食される乾物が汚染されたことによる食中毒も発生していることも踏まえ、特に調理従事者の健康管理をはじめ、手洗いの徹底など食品の衛生的な取扱いについて、ホテルや旅館、仕出し弁当等の飲食店や学校・社会福祉施設の給食施設等に対し、監視指導を行うとともに、講習会やリーフレット、SNS等により周知・啓発を行います。

また、ノロウイルスによる食中毒の原因食品として、かきなどの二枚貝が関与する場合があることから、水産林務部等や生産者団体と連携して、生産者及び加工者に対し生産海域の表示や衛生管理の徹底を指導するとともに、生食用かきの自主検査の実施及び検査結果に基づく出荷自粛などを促します。

④ 毒草及び毒キノコ対策

毒草や毒キノコの誤食による食中毒では、重症化や死亡事例が発生しています。これらの植物は、野山だけでなく自宅の庭など身近な場所に生えている場合もあることから、消費者へのリーフレットや小冊子の配布、ＳＮＳによる情報発信、衛生研究所による山菜展の実施や、自治体や関連事業者と連携した注意喚起等を通じ、有毒植物に関する正しい知識の普及・啓発を行います。

⑤ 寄生虫（アニサキス）対策

魚介類に寄生する寄生虫（アニサキス）による食中毒の発生が増えています。十分な加熱調理若しくは冷凍処理又は目視による虫体の除去が食中毒予防に有効であることから、魚介類を取り扱う販売店や飲食店に対して、適切な取扱いについての監視指導を行うとともに、食品等事業者や消費者、釣具販売店等に対し、講習会やリーフレット、ＳＮＳ等により周知・啓発を行います。

２　一般的監視指導事項

（１）監視指導事項に係る法令等

保健所等では、次の法令等に基づく事項について監視指導を実施します。

① 食品衛生法
② 食品表示法
③ と畜場法
④ 食鳥検査法
⑤ 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律
⑥ 各種厚生労働省通知等

（２）道産食品の安全性確保

① 食肉・食鳥肉・食肉製品等

と畜場法又は食鳥検査法に基づくと畜検査及び食鳥検査を行います。伝達性海綿状脳症対策として、月齢による分別管理や特定部位の除去及び適正な取扱いについて監視指導を行います。

また、と畜場や食鳥処理場の衛生管理の徹底について監視指導を行うとともに、道内産の食肉について一般細菌数や腸管出血性大腸菌などの検査及び食鳥肉を含めた残留動物用医薬品の検査を実施するほか、野生鳥獣の処理を行う食肉処理施設の衛生管理についての監視指導も行います。

さらに、道内で製造される食肉製品や生食用の牛肉について、食品衛生法に基づく成分規格の検査を行うとともに、製造基準、保存基準等の遵守の徹底について監視指導を行います。

② 乳・乳製品

乳・乳製品製造施設の衛生管理及び食品衛生法に基づく製造基準、保存基準等の遵守の徹底について監視指導を行うとともに、牛乳やアイスクリーム類、ナチュラルチーズなどについて食品衛生法に基づく成分規格の検査を行います。

③ 水産食品

水産加工品製造施設や生食用鮮魚介類の取扱い施設の衛生管理及び食品衛生法に基づく製造基準、保存基準等の遵守の徹底について監視指導を行うとともに、いくらやすじこ、たらこ等の魚卵製品等について発色剤等の食品添加物の検査を行います。

ホタテガイやかき等二枚貝については、水産林務部等及び生産者団体と連携して生産者及び加工者に対して貝毒や成分規格に係る自主衛生管理並びに適切な表示の徹底を指導するとともに、保健福祉部等において貝毒等の検査を行い、自主検査結果を検証します。

④ 農産食品

道内産の野菜を中心に残留農薬の検査を行います。

また、過去に道内で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒事例を踏まえ、漬物製造施設に対して、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行うとともに、浅漬やカット野菜など、加熱せずにそのまま喫食する食品の腸管出血性大腸菌検査を行います。

⑤ 輸出食品

道産食品の輸出促進に資するため、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき認定された製造・加工施設等の指導や衛生証明書の発行等を行います。

（３）輸入食品等の安全性確保

輸入食品等の安全性確保については、輸入元となる国における生産、製造、加工等の段階から輸入後の国内流通までの各段階において、適切な措置が講じられていることが重要です。

食品等の輸入時の検査及び輸入業者に対する監視指導、輸入元となる国への対応等については国がその役割を担いますが、輸入後の国内流通段階においては都道府県・市がその役割を担います。

保健福祉部等は輸入食品等の安全性確保のため、厚生労働省と連携し、輸入者による自主的な衛生管理の推進を図るとともに、次のとおり食品等の検査及び監視指導を行います。

①　輸入食品等の検査

輸入量の多い農産物等の残留農薬検査や輸入畜水産食品の残留動物用医薬品検査を行います。

②　輸入食品等に係る違反事例の情報提供

厚生労働省が輸入食品等に係る違反事例を公表した場合には、必要に応じて道のホームページに掲載するなどして、食品等事業者及び消費者に対して情報提供を行います。

（４）適正な表示の徹底

健康被害の未然防止を図る観点から、アレルゲン、消費期限又は賞味期限等の表示が適正に行われているか確認を行うとともに、アレルゲン混入の有無等の検査を行います。

第５　施設への立入検査

保健所等では、食品衛生法に基づき、次のとおり食品等関係施設に対して計画的に立入検査を行います。

１　対象施設

食品衛生法に基づく営業許可施設及び営業届出施設

２　実施方法

（１）計画的な立入検査

立入検査を効果的に行うため、取り扱う食品等の特性や取扱量、流通の広域性、施設の衛生管理状態などを考慮して、対象施設を区分し、それぞれの区分に応じた立入目途に従い、立入検査を行います。（表３）

立入検査では、一般的監視指導事項の点検を行うほか、HACCPに沿った衛生管理の実施状況及び記録の確認を行うとともに、必要に応じ簡易検査機器を用いて衛生状態を科学的に点検するなど、食中毒や食品事故の発生を未然に防止するため監視指導を行います。

なお、広域的に食品等を流通させる食品等事業者については、国が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」及び「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」に基づき、適切に期限表示及び記録の作成・保存がなされるよう、より一層の周知を図ります。

表３　施設の区分

区　分	対　象　施　設	立入目途
Ａ	①　「HACCPに基づく衛生管理」の対象となる営業許可施設 ②　食品衛生法に基づき、成分規格、製造基準等が定められた食品を製造する施設 ③　集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設（保育所、幼稚園等の未就学児受入施設を含む。）のうち、１回の提供食数が20食程度以上の施設に限る。）	年１回以上
Ｂ	「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 （Ａに区分される営業許可施設を除く。）	概ね６年に１回以上
Ｃ	営業届出施設 （Ａに区分される営業届出施設を除く。）	必要に応じて

（２）一斉監視の実施

表３のほか、食中毒が多発する時期や食品の流通量が増加する時期に、期間及び業種等を定めて一斉監視を行います。（表４）

表４　一斉監視の実施

区　分	実施時期	主な対象施設	主な監視指導内容等
食品・添加物等の夏期一斉取締り	７月 （原則）	①　大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館等） ②　広域流通食品の製造及び販売等を行う施設 ③　浅漬等の製造を行う施設 ④　生食用牛肉を取り扱う施設 ⑤　魚介類及びその加工品の製造施設	①　施設の衛生管理 ②　食品の衛生的な取扱いの徹底 ③　食品の適切な温度管理の徹底 ④　食品の適切な表示の徹底 ⑤　適正な記録の作成・保存 ⑥　HACCPに沿った衛生管理の実施
食品・添加物等の年末一斉取締り	１２月 （原則）		

（３）重点的な立入検査

食中毒や違反・不良食品の原因となった施設（疑いを含む。）など、より重点的な監視指導が必要と認められる施設については、表３の立入目途によらず、積極的な立入検査を実施します。

（４）通報等に基づく立入検査

道民等から寄せられる食品の安全性や表示等に関する申出等については、「通報に基づく立入調査マニュアル」に基づき、事前通告をしないで施設の立入検査等を実施し、法令違反の有無等を確認するとともに必要な措置を講じます。

なお、立入調査の結果により改善指導を行った施設については、再調査を実施し改善状況を確認します。

（5）年間の立入検査の予定数

施設の区分ごとの立入予定回数を表5のとおりとし、立入検査を行います。

表5　立入目途

区分	立入予定回数
A	6，000
B	20，000
C	必要に応じて

第6　食品等の検査

1　検査の実施

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、食品等の検査実施計画により実施します。（表6）

表6　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	700	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	330	細菌、乳成分、残留動物用医薬品等	牛乳、チーズ、アイスクリーム等
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	540	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
合計	2,650		
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

2　検査の信頼性確保

検査の信頼性を確保するため、保健福祉部は、保健所等及び衛生研究所にそれぞれ年1回程度、立入検査を行い、試験品（食品等）の採取から搬送、検査実施及び結果通知に至るまでの管理状況、記録の実施状況等を点検します。

また、試験検査機能を有する保健所等及び衛生研究所は、内部精度管理を実施するとともに、外部機関による検査精度管理のための調査に参加します。

第7　食肉検査及び検証の実施

と畜場法及び食鳥検査法に基づき、次のとおり、と畜検査及び食鳥検査を実施するとともに、衛生管理の検証を実施します。

1　対象施設

（1）と畜場法第4条に基づくと畜場

（2）食鳥検査法第3条に基づく食鳥処理場

２　と畜検査及び食鳥検査

（１）と畜検査の実施

と畜場に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の検査を行い、安全な食肉を供給します。

と畜場関係事業者に対し、月齢による分別管理及び特定部位の除去及び適正な取扱いについて指導を行います。

（２）食鳥検査の実施

年間３０万羽を超えて処理する大規模食鳥処理場に搬入される食鳥（鶏、あひる、七面鳥）の検査を行い、安全な食鳥肉を供給します。

３　と畜場及び大規模食鳥処理場における検証の実施

衛生管理計画及び手順書に基づく衛生管理を検証するため、現場検査及び記録検査を実施するとともに、と畜処理後の牛・豚の枝肉及び食鳥と体等の微生物試験により、衛生管理の効果を科学的に検証し、必要に応じて指導・助言を行います。（表７）

４　認定小規模食鳥処理場の監視指導

認定小規模食鳥処理場においては年1回以上、立入検査を行うこととし、指導・助言を行います。（表７）

表７　と畜場・食鳥処理場の監視指導計画

	実施方法	対象施設数
と畜場	検証として実施	１３
大規模食鳥処理場	検証として実施	７
認定小規模食鳥処理場	年１回以上立入	１９

５　関係機関と連携した防疫対策

豚熱や高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病等が疑われる家畜等が発生した場合は、迅速な防疫対策が図られるよう、関係機関と連携・協力した対応を進めます。

第８　違反発見時の措置

１　施設に係る違反が発見された場合

立入検査により施設基準及び衛生管理の基準等の違反を発見した場合、保健所等は次の措置を講じるとともに、これらの記録を作成、保存します。

（１）違反が軽微であり直ちに改善が図られる場合は、食品等事業者にその場で改善を行うよう指導します。

（２）違反が軽微であり直ちに改善が図られる場合以外は、食品等事業者に書面により改善指導を行います。

（３）書面による改善指導後適切に改善が図られないなどの場合は、食品等事業者に対して必要に応じ、営業の禁止又は停止を命じます。

（４）書面により改善指導又は命令を行った事項について、その改善状況を確認します。

（５）違反が悪質である事例や再三の書面による改善指導及び命令にも拘わらず適切に改善が図られない場合などは、告発を行います。

２　食品等に係る違反が発見された場合

立入検査や食品等の検査の結果又は他都府県・市からの通報により、表示基準、規格基準（成分規格、製造基準等）の違反が判明した場合、保健福祉部等は次の措置を講じるとともに、これらの記録を作成、保存します。

（１）表示に係る違反などで直ちに改善が図られる場合については、食品衛生監視員が食品等事業者にその場で改善を行うよう指導します。

（２）違反が軽微であり直ちに改善が図られる場合以外は、当該食品等が販売の用に供されない又は営業上使用されないように食品等事業者に対して販売禁止や回収・廃棄等の措置をとるよう書面により指示します。

また、必要に応じて食品等事業者に対し営業の禁止又は停止を命じます。

（３）当該食品等が道立保健所管内以外で生産、製造・加工されている場合は、速やかに生産地及び製造・加工施設を管轄する都府県・市の食品衛生部局に連絡するとともに、必要に応じ連携して当該食品等の流通防止の措置を講じます。

（４）当該食品等が、広域に流通する食品及び輸入食品などの場合は、関係する都府県・市の食品衛生部局又は厚生労働省に速やかに連絡し、必要に応じ連携して当該食品等の流通防止の措置を講じます。

（５）違反が発生した原因について調査を行い、当該食品等を生産又は製造・加工した施設に対して、書面による改善指導又は命令を行います。

また、書面により改善指導又は命令を行った事項について、その改善状況を確認します。

（６）違反が悪質である事例や再三の書面による改善指導及び命令にも拘わらず適切に改善が図られない場合などは、告発を行います。

（７）当該食品等を製造・加工等した者の検査の能力等が十分でないことなどの理由で、引き続き違反した食品等が生産又は加工されるおそれがあると判断される場合には、検査命令を行います。

３　違反事実の公表

保健福祉部等では、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、被害の拡大及び再発を防止するため、食品衛生法等の関係法令に違反し行政処分又は保健所長名の書面による行政指導を行った場合などは、違反者の名称、対象食品、施設名及び講じた措置の内容などを公表します。

第９　道民からの相談等への対応

道民から寄せられる食品等の異物混入や異味異臭、食品等関係施設の衛生管理の不備等に関する申出等について、食の安全に対する消費者の不安を解消するとともに、重大な健康被害の発生を未然に防止する観点から、必要な調査及び衛生指導を行います。

第10 食中毒等健康被害発生時の対応

1　食中毒発生時の対応

（1）法令等に基づく調査の実施

保健福祉部等は、食品衛生法、北海道食中毒対策要綱及び要領等に基づき、原因（疑いを含む。）施設、原因食品及び関係者等の調査を行います。

調査は、必要に応じ、関係部局及び関係都府県・市と連携して行います。

また、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、厚生労働省が設置する広域連携協議会を通じて、適切に原因調査を行うとともに、発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

（2）食品等及び施設並びに食品等事業者に対する措置

保健所等は、必要に応じ、食品等事業者に対して原因となった食品等の回収や廃棄又は営業の禁止や停止の命令を行います。

また、原因施設の清掃、消毒の実施及び従業員等への衛生教育の実施などの必要な衛生指導を行うほか、衛生管理の高度化に係る助言を行い、再発防止を図ります。

（3）原因究明調査の実施

保健福祉部等は、同様の食中毒の再発防止のため、必要に応じ、食品の遡り調査などによる原因究明を行います。

2　いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応

食品衛生法の改正（機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供の義務化）を踏まえ、いわゆる健康食品による健康被害が発生した場合は、保健福祉部等は、必要な調査を行い厚生労働省に調査結果を報告します。

第11 食品等事業者による自主衛生管理の推進

保健福祉部等では、次のとおり関係団体などと連携して、自主衛生管理の推進を図ります。

1　食品等事業者による自主的活動に対する指導・助言

食品等事業者による自主衛生管理の活動を促進するため、関係団体が実施する巡回指導活動などの食品衛生指導及び啓発事業に対し、指導・助言や必要な支援を行います。

２　食品衛生管理に従事する者の資質の向上

関係団体と連携して次のとおり講習会を開催するなどして、食品関係施設における自主衛生管理に従事する者の資質向上を図ります。

また、衛生管理状況が優良な施設や地域における自主衛生管理の推進に功績のあった者を表彰するなどして、食品等事業者の自主衛生管理に対する意欲を高めます。

（１）食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会

食品衛生法等関係法令に基づき営業許可施設等に設置が義務付けられている「食品衛生責任者」の養成及び資質向上を図るため、食品衛生責任者に食品衛生責任者養成講習会又は実務講習会を受講させるよう講習会の実施機関である公益社団法人北海道食品衛生協会と連携して、食品等事業者に指導を行います。

（２）認定生食用食肉取扱者講習会

食品衛生法等関係法令に基づき設置が義務付けられている「認定生食用食肉取扱者」を養成するため、必要に応じ、「認定生食用食肉取扱者講習会」を開催します。

（３）と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者講習会

と畜場法に基づき設置が義務づけられている、と畜場の「衛生管理責任者」及び「作業衛生責任者」を養成するため、必要に応じ、「と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者講習会」を開催します。

第12 道民への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

１　正しい食品衛生知識の普及・啓発

食品等による事故等を未然に防止し、安心して食生活を送るためには、すべての道民が食品の安全性について知識と理解を深める必要があることから、保健福祉部等は、次のとおり正しい食品衛生知識の普及・啓発を進めます。

（１）家庭での食中毒発生防止

家庭での食中毒の発生を防止するため、特に注意が必要なノロウイルス、毒草、毒キノコ及びアニサキスなどによる食中毒の予防や食品の衛生的な取扱いについて、各種広報媒体やホームページ、ＳＮＳ等を通じて普及・啓発を図ります。

（２）食中毒警報の発令

夏期は気温や湿度が高く、細菌性食中毒が発生しやすいことから、保健所では地域の気象状況を踏まえて食中毒警報を発令し、地域住民への注意喚起を図ります。

（３）その他

食品衛生に関する各種講習会への講師派遣や各種広報媒体で情報発信することなどにより、正しい食品衛生知識の普及啓発に努めます。

２　食中毒や違反食品についての情報提供

食品等による健康被害の発生及び拡大を防止するため、保健福祉部等では、「食品事故等の公表に関するガイドライン」に基づき、報道機関やホームページ等を通じて、道内で発生した食中毒事例や違反食品などについて積極的に情報提供し、注意喚起を行います。

３　監視指導の実施結果の公表

保健福祉部では、本計画に基づいて道が行った監視指導の実施結果の概要を、令和８年（2026年）６月末までにホームページ等を通じて公表します。

また、夏期、年末一斉監視についても、結果がまとまり次第公表します。

４　食品の安全に関する検査等の情報の提供

保健福祉部では、国や他都府県・市などの公的機関で公表されている食品の安全に関する検査や試験研究、違反食品などに係る情報を集約・整理し、ホームページ等を通じて道民や食品等事業者に情報提供を行います。

５　道民との情報及び意見の交換の推進

道民の意見を食品衛生に係る施策に反映させるため、保健福祉部等では次のとおり情報及び意見の交換を推進します。

（１）道民との意見交換会の開催

計画をはじめとして、道の施策を説明するとともに、道民の意見を広く聴取するため、必要に応じ意見交換会を開催します。

（２）各種会合等への参加

食品等事業者や消費者団体等が開催する会合等に参加し、道の施策を説明するとともに、道民の意見を聴取します。