

食品衛生月間について

1 概要：食品衛生月間実施要領（平成25年度）抜粋

(1) 実施目的

食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図る。

(2) 実施期間

平成25年8月1日（木）から同月31日（土）までの1か月間

(3) 実施機関

- ①主催 厚生労働省、都道府県、保健所設置市及び特別区
- ②後援 農林水産省 等
- ③協賛 公益社団法人日本食品衛生協会、一般財団法人日本公衆衛生協会 等

(4) 本道の対応

各道立保健所、保健所を設置する札幌市、旭川市、函館市及び小樽市において、（公社）北海道食品衛生協会等と連携のうえ、街頭啓発や各種講習等を実施

2 食中毒の発生防止対策について

あしたの暮らしをわかりやすく
政府広報 | 厚生労働省

食中毒が心配な季節です

食中毒予防の3原則！食中毒を防ぐ、

- 「付けない」…食材や手はもろろん、肉や魚を扱ったまな板や包丁もこまめに洗いましょう。
- 「増やさない」…調理したらすぐに食べ、保存する場合は冷ましてから冷蔵庫へ入れましょう。
- 「やっつける」…肉は中心部まで十分加熱しましょう。

詳しくは、**食中毒政府広報** 後案

【参考】

食中毒の発生状況（本道）：7月29日現在の比較

	平成25年 (速報値)	平成24年	増減
件数	25件	23件	+2件
患者数	783名	330名	+453名

※ 平成25年2月、札幌市で患者数352名の食中毒発生あり

3 北海道が進めるHACCP(ハサップ)について

(1) HACCP に基づく衛生管理導入評価事業

- ① 対象施設がHACCP手法による自主衛生管理の取組みを段階的に評価する。
- ② 保健所に評価を申請し、段階4以上と評価された場合、評価結果を北海道HPに掲載できる。

※平成24年度末現在264施設が取組み中

〈対象施設〉

- 食品の製造・加工施設
- スーパーマーケットなどの調理加工施設（いわゆるバックヤード部門）
- 給食施設などの大量調理施設

(2) 北海道HACCP自主衛生管理認証制度

- ① 施設からの申請に応じ、道が定めるHACCP基準に適合している食品等を認証する。
- ② 登録評価機関に段階7以上と評価された食品等が、認証審査会を経て認証する。

※平成25年7月29日現在60施設が取組み中

【認証マーク】ハサップくんマーク



認証された食品等には認証マーク（ハサップくんマーク）を表示することができます

担 当 (連絡先)	保健福祉部健康安全局食品衛生課食品安全グループ（担当 齊藤、山中） t e l ダイヤルイン 011-204-5261 代 表 011-231-4111（内線 25-905）
--------------	---