

令和3年度（2021年度）北海道食品衛生監視指導計画（概要）

1 計画策定の趣旨

- 食品衛生に関する監視指導等は、食品衛生法に基づき、都道府県や保健所設置市等が毎年度、「食品衛生監視指導計画」を定めて行うこととされています。
- 近年の食の安全・安心をめぐる様々な問題等の発生を踏まえ、道では、「令和3年度（2021年度）北海道食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき監視指導等を実施し、食品の安全性確保対策を的確に推進します。

2 重点的な取組み事項

- (1) 「食品衛生法等の一部を改正する法律」の周知
道内の食品等事業者が改正内容に円滑に対応できるよう、新しい制度等の周知を行います。
- (2) HACCPに沿った衛生管理の取組支援
食品衛生法の改正により、食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が制度化。

取組状況の確認及び技術的支援	人材の育成	普及啓発
施設の衛生管理計画や記録の作成状況の確認を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理の適切な運用について、必要な助言や技術的支援を行います。	食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理が円滑に進むよう、各種講習会を開催して、衛生管理の知識を有する人材を育成します。	HACCP導入に有効な「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の普及啓発を行います。

- (3) 大規模食中毒等発生防止対策

病因物質	対 策
腸管出血性大腸菌	浅漬、生食用食肉など非加熱食品の衛生的な取扱い等を指導します。
カンピロバクター属菌	鶏肉や関連調理食品等の衛生的な取扱いや十分な加熱を指導します。
ノロウイルス	調理従事者の健康管理や手洗いの徹底等を指導します。
毒草・毒キノコ	過去の死亡事例等を踏まえ、道民に小冊子等で注意喚起を行います。
寄生虫（アニサキス）	魚介類の十分な加熱、冷凍処理、目視による虫体除去を指導します。

- (4) 東京オリンピック・パラリンピックに向けた食品安全対策の推進
関係者が利用する予定の道内関係施設について監視指導を行います。

3 立入検査及び食品等の検査

- 食品衛生法に基づく営業許可施設や学校給食施設など、食品関係施設に計画的に立入検査を行います。（立入対象施設数：41,000施設）
- 道内を流通する食品等について、微生物や添加物等の検査を行います。（検体数：3,440検体）

4 食肉検査

- 獣医師の資格を有する検査員が、と畜場や食鳥処理場に搬入される牛、豚、食鳥等の異常の有無などを検査します。
- と畜場や食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の実施状況の確認を行います。

5 違反発見時の措置

- 必要に応じ、営業の停止や食品の回収命令などの行政処分を行い、公表します。

6 道民からの相談等への対応

- 道民の不安の解消や重大な健康被害の発生を未然に防止するため、調査・指導を行います。

7 リスクコミュニケーションの推進

- 食品の安全等に関する道民の知識と理解を深めるため、食中毒に関する情報提供等を行います。