

# 令和4年度（2022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4年度（2022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) 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、食品等事業者には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行うとともに、適切な運用について、技術的支援を行います。	食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理の適切な運用のため、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。	一定水準以上の衛生管理を行っていることを認証する「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の普及啓発を行います。

### (2) 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。

## 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うほか（立入予定回数：17,000回）、道民等からの食品の安全性等に関する申出に応じ、随時、立入検査等を行い、必要な指導を行います。
- 道内を流通する食品等の微生物や添加物等の検査を行います。（検体数：2,690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。
- と畜場及び大規模食鳥処理場における衛生管理計画及び手順書に基づく衛生管理の検証を行います。

## 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。