

令和2年度（2020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などは、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などの発生を踏まえ、道では、「令和2年度（2020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などを実施し、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法改正に円滑に対応できるよう、改正内容の周知を行います。
- (2) HACCP導入の促進
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。

技術的支援	人材の育成	普及啓発
施設の状況に応じた衛生管理や文書作成などの技術的支援を行うとともに、食品等事業者団体が作成したHACCP導入のための手引書を紹介し、必要な助言を行います。	食品等事業者のHACCP導入が円滑に進むよう、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。	再構築した「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」など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など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などを指導します。
毒草・毒キノコ	過去の死亡事例などを踏まえ、小冊子など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周知します。

- (4) 適正な表示の徹底
健康被害が発生しないよう、アレルギー物質の検査や表示の点検を行います。
- (5) 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
令和3年度の開催に向け、関係者が利用する予定の施設を中心に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うほか（立入対象施設数：48,000施設）、道民などからの食品の安全性などに関する申出に応じ、随時、立入検査などを行い、必要な指導を行います。
- 道内を流通する食品などの微生物や添加物の検査を行います。（検体数：5,330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、食鳥などの異常の有無などを検査します。
- と畜場や食鳥処理場へのHACCP導入が円滑に進むよう、必要な指導・助言を行います。

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

- 食品安全など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などを行います。