

食品衛生月間の実施について

1 概要：食品衛生月間実施要領（令和4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

令和4年（2022年）8月1日（月）から 同月31日（水）までの1か月間

(3) 実施期間

- 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 文部科学省、農林水産省、消費者庁に申請
- ③ 協賛 （公社）日本食品衛生協会、（一財）日本公衆衛生協会、（独立）国民生活センターに申請

(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会等を実施（令和4年度 行事予定）

なお、新型コロナウイルス感染拡大防止等のため、行事の縮小等の対策を講じている場合がございます。

2 食中毒の発生防止対策について

夏期は、高温多湿となり、カンピロバクター属菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌といった細菌による食中毒が発生しやすくなっています。

「食中毒予防の3原則」に留意し、食中毒の発生を防止しましょう。

＜食中毒予防の3原則＞

細菌やウイルスを・・・

○ つけない

手や食材、まな板などの調理器具をこまめに洗いましょう。

○ 増やさない

調理した食品は速やかに食べ、食品を保管するときは、早めに冷蔵庫に入れましょう。

○ やっつける

食品は中心部まで加熱しましょう。

※ お肉は、生食を避け、よく焼いて食べましょう。

【参考】 食中毒の発生状況（本道）

	令和3年	令和4年 (6月30日現在の速報値)
件数	102件	28件
患者数	327名	34名

3 HACCP（ハサップ）の導入推進について

(1) 食品衛生法改正に伴う HACCP の制度化

食品衛生法等の改正に伴い、令和2年6月1日以降、原則、すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が求められることとなりました。

「HACCPに沿った衛生管理」は、規模や業種等により、次のとおり分類されます。

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象】

- ・食品の取扱いに従事する者の数が50人未満の事業者
- ・提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種の事業者（例：飲食店、そうざい製造、給食施設等）
- ・食品を製造・加工し、併設・隣接した店舗で大部分を小売販売する事業者（例：菓子や豆腐の製造者等）
- ・容器包装に入った食品のみを貯蔵や運搬、販売する事業者

【HACCPに基づく衛生管理の対象】

- ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象ではない大規模事業者等

(2) 北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度

① 施設からの申請により、道が定める HACCP 基準等に適合している食品等を認証する制度で、安全性の確保と衛生的付加価値の向上をさらに進めていくため、再構築を行いました。

② 登録評価機関（民間機関）が評価を行い、道が定めた基準に基づき段階7以上とされた食品等が、認証審査会を経て認証されます。

※ 令和4年5月末現在 361施設 425食品群が認証

【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）を表示できます。

厚生労働省ホームページに「HACCPに沿った衛生管理」を導入するための資料が掲載されております。

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対象の事業者様は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」
- 「HACCPに基づく衛生管理」対象の事業者様は、「食品製造における HACCP 入門のための手引書」