

## (2) 基本施策2 事業者の自主的取組の促進

### 施策1 HACCP（ハサップ）による衛生管理の推進

食の安全確保には、食品取扱施設への行政による監視指導だけではなく、事業者が自らの責任で衛生管理に取り組むことが必要不可欠です。このため、事業者には法令に基づく必要最低限の基準から取組を始め、積極的に更に進んだ取組へとステップアップしていくことが求められます。

札幌市では、より一層、効果的な衛生管理に取り組めるように、様々な支援を行うとともに、食品衛生法の一部改正により制度化され、国際標準の衛生管理手法であるHACCPの普及推進を図ります。

#### ●主な事業等

##### ア（新規）HACCP制度化による衛生管理の徹底

食品衛生法の一部改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化されたため、その導入に向け、事業者に対する周知を積極的に行うとともに、立入検査により実施状況の確認を行い、HACCPによる衛生管理の徹底を図っていきます。

また、事業者への周知に当たっては、食品関係団体と連携するなど、事業者に対して効果的に情報提供できる手法を活用します。

##### イ HACCPに関する認証制度の活用

札幌市では、HACCPの考え方を取り入れ、一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認証する札幌市食品衛生管理認証制度（通称「さっぽろHACCP」）を運用しています。

また、民間団体等が行っているHACCP関連の認証制度も含めて、これらの認証制度を活用することにより、HACCPによる衛生管理に取り組む事業者の信頼性を高めるとともに、消費者への積極的な情報発信を行い、HACCPの普及推進を図ります。



さっぽろHACCP  
札幌市食品衛生管理認証制度

##### ウ（強化）HACCP導入に向けた支援

食品関係事業者を対象に、HACCP導入を支援する内容の講習会を実施し、HACCPの効率的な導入を図ります。また、講習会の実施に当たっては、食品関係団体との連携を図っていきます。

## エ (強化) HACCP導入に向けた人材の育成

HACCPの導入に当たっては、現場の責任者が中心となり、施設全体が一丸となってHACCPに取り組むことが重要です。このため、責任者を対象とした養成セミナー等を開催し、人材の育成に努めます。

## オ HACCP推進に関する自治体間の連携

HACCPの推進に当たっては、国及び北海道を中心とした他の自治体との連携をより一層密にし、意見交換や情報共有を進めるとともに、北海道HACCP自主衛生管理認証制度と札幌市食品衛生管理認証制度との整合を図り、事業者の利便性等の向上に努めます。

## 施策2 事業者の自主的取組への支援

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するためには、事業者は施設の営業許可基準の遵守だけでなく、より安全な食品を提供するため、自主的により一層の衛生管理に取り組む、市民、札幌市と連携・協働していくことが必要不可欠です。

札幌市は、事業者が、食の安全・安心の確保についての意識をより高め、消費者と信頼関係を構築しながら主体的に取組を進めていけるように、必要な支援を行います。

### ●主な事業等

#### ア さっぽろ食の安全・安心推進協定

食の安全と信頼性のより一層の向上を図るため、事業者と札幌市が食の安全・安心について連携・協働して取り組むことを目的とした「さっぽろ食の安全・安心推進協定」事業を実施します。



さっぽろ食の安全・安心推進協定

#### イ 食品衛生優良施設等の表彰

衛生管理状況が他の模範となる施設や、食品衛生の普及向上・業界の指導育成に顕著な功績のある個人を表彰することにより、食品衛生関係者の意識向上を図ります。

また、更に優良な施設や個人を対象に、北海道知事や厚生労働大臣による表彰の候補として推薦します。



札幌市食品衛生市長表彰式

### 施策3 札幌市の施設における自主管理の推進

児童・生徒の給食を支える市立の小・中学校、保育所等の給食施設や市内流通の拠点である中央卸売市場などの食品取扱施設では、札幌市の施設としてそれぞれ統一したマニュアルを用いるなど、食の安全確保について、一層の自主管理を推進します。

#### ●主な事業等

##### ア 学校・保育所における給食の安全確保

給食の安全確保に向け、学校では「札幌市学校給食衛生管理マニュアル」、保育所では「札幌市保育所等給食管理運営指針」等に基づいて衛生面に配慮した調理を行うほか、調理従事者等への定期的な研修や食材の検収、検食等を実施します。

##### イ 学校・保育所における食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童・生徒等に対し、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」、「札幌市保育所等における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、必要に応じて除去食の提供等の食物アレルギーを配慮した対応を行います。

また、学校、保育所では毎年、食物アレルギー等に関する実態調査を行い、子どもたちの現状把握に努め、対策等に役立てます。

##### ウ 中央卸売市場における食の安全確保

中央卸売市場では、食の安全と信頼確保の取組を推進するため自主管理マニュアルを場内関係事業者が各自作成し、品質管理の徹底に努めています。

札幌市は、場内関係業者との定期的な連絡会議等を実施し、品質管理及び食品ごとの衛生管理の意識向上を図ります。また、取り扱いに特に注意を要する食品については、食品ごとの取扱要領を定め、中央卸売市場を流通する食品の安全を確保します。