資料１－２

平成２２年度食中毒予防対策の概要

保健福祉部

区分	内容	実施時期
1 監視指導の実施	カンピロバクター属菌やノロウイルスなどによる大規模食中毒等の発生防止を図るため、食品関係施設に対し衛生管理の徹底について指導を行うとともに、食品の検査を行う。	
	(1)食品関係施設に対する監視指導	
	①大量の又は広域的に流通する食品を取り扱う施設について、保健所の生活衛生監視指導班による専門的・広域的な監視指導を実施 ・ 大規模な学校給食施設 ・ 大型旅館・ホテル等の飲食店営業施設 ・ ＨＡＣＣＰ（ハサップ）による衛生管理を行う施設	通　年
	②取り扱う食品の特性や食中毒の発生状況等から重点的に監視指導をすべきと定めた施設について、重点監視を実施 ・ 乳・乳製品製造施設などの食品製造施設 ・ 社会福祉施設などの集団給食施設 ・ 仕出し、弁当類などを製造する飲食店営業施設　等	通　年
	③食中毒が起きやすい夏期及び食品が大量に流通・販売される年末において、食品の一斉取締りを実施	７～８月、１２月
	(2)食品等の検査 道内で採取、製造・加工され又は流通する食品について、食品衛生法等に基づく規格基準などの検査を実施	通　年
2 自主衛生管理の推進	食中毒等の発生を未然に防止するためには事業者における自主衛生管理を推進することが重要であり、ＨＡＣＣＰの普及や事業者の資質向上に係る取組みを行う。	
	(1)HACCPの考え方に基づく自主衛生管理の導入促進	
	①講習会の開催等による導入支援	随　時
	②HACCPに基づく衛生管理導入評価事業の実施	通　年
	③北海道ＨＡＣＣＰ自主衛生管理認証制度の普及	通　年
	(2)食品衛生責任者等の資質向上	
	・ 食品衛生責任者等に対する講習会の開催	通　年
3 普及啓発の実施		
	(1)食中毒警報事業による注意喚起	７～８月
	(2)広報媒体を活用した食中毒予防等の普及啓発	通　年