
「おいしさも、あんぜんも。～さっぽろHACCPのご紹介～」

札幌市保健福祉局保健所 食品監視担当課長

布目 博子

札幌市は、平成29年度には1,500万人を超える観光客が国内外より訪れ、その魅力として「食」が必ず上位に挙がるほど、札幌・北海道はおいしさの代名詞となっています。さらに今年、札幌市は「ラグビーワールドカップ2019日本大会」の開催都市の一つとなっており、世界中から来訪される方々に札幌・北海道の食を楽しんでいただくためにも食の安心・安全は非常に重要です。

札幌市では、HACCPに基づく自主的な衛生管理を推進し食品の安全性の向上を図るため、一定水準以上の衛生管理を行っている施設等を認証する「札幌市食品衛生管理認証制度実施要綱」を平成15年度に策定しました。認証施設数は、平成31年4月1日現在で318施設となり、市内の大型イベントにおける普及活動やホームページでの情報発信などにより、積極的なPRを行っています。

本制度の特徴は、「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」では対象となっていない、飲食店や店舗販売店を認証の対象としていること、本部による統括的な衛生管理体制と複数の各店舗を一括で認証する「本部認証制度」を設けている点です。

今後、食品衛生法の改正に伴うHACCPの制度化を踏まえ、HACCPのさらなる普及と併せ、さっぽろHACCPによる札幌の食のブランド価値・信頼性の向上という役割を果たし、市民、事業者及び札幌市の連携・協働のもと、「安心・安全な食のまち・さっぽろ」の実現を目指します。

【講演者の紹介】

平成7年札幌市入庁。保健所では、環境衛生、感染症対策部局等を歴任。環境局では、札幌市の地球温暖化対策に関する行政計画である「札幌市温暖化対策推進計画」の策定に関わる。平成31年4月より現職。