

# 食品に関する リスクコミュニケーション

(食中毒予防対策などを中心とした食品安全への  
取り組みについての意見交換会)

---

平成19年6月27日

札幌市食品衛生管理認定制度

衛生管理ネットワーク協議会代表

(株)青山プリザーブ 前林 十三男

# 札幌市食品衛生管理認定制度

アンケートによる実態調査の結果 H13. 10

対象：飲食店営業，販売業，大型スーパー本部，コンビニエンスストア

回答率

全体 50.1% (731 / 1,459)  
飲食店 37.9% (368 / 969)  
販売店 42.2% (65 / 154)

認定制度への関心

飲食店 53%  
販売店 50%  
製造業 66%

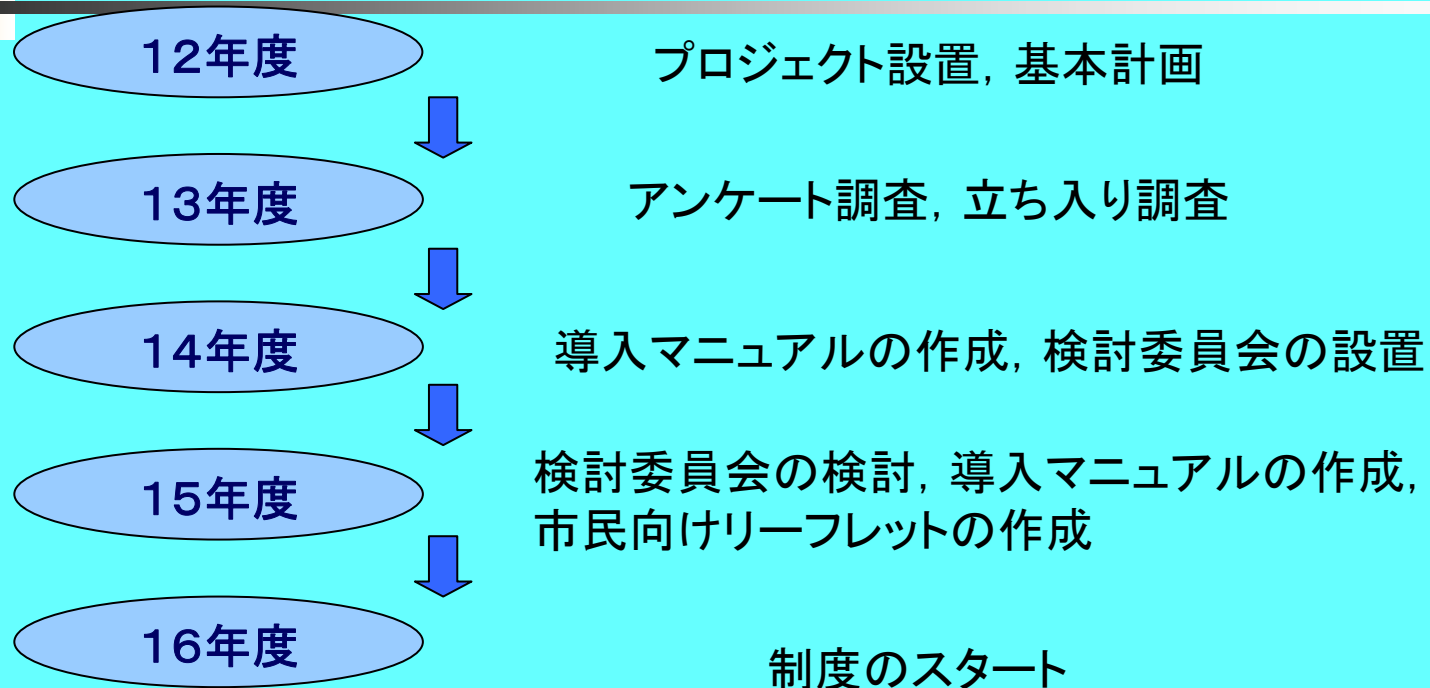
認定証交付の希望

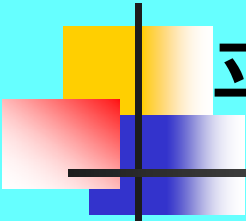
飲食店 38%  
販売店 28%  
製造業 18%

最終目標 20%

# 札幌市食品衛生管理認定制度

目的：市内の食品営業施設にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手法を幅広く普及し，自主管理の向上を図る





平成19年

6月22日時点で

21施設を認定



「しょくまる」

平成19年1月15日愛称決定

応募数221通 167名称 から選ばれた

# 札幌市食品衛生管理認定制度の特徴



---

- 札幌市が設立し、衛生管理ネットワーク協議会が運営している（公設民営）
- ネットワーク協議会は衛生管理の能力を評価するのみでなく、助言、指導も行う
- 大量調理施設、給食サービス、飲食店も対象としている

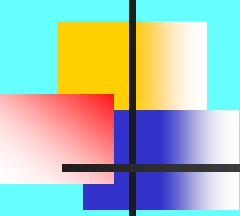


# 事故によるリスク軽減のための安全装置

---

安全装置とは機械・車両などに備えられた、誤操作や故障による事故の発生を予防するための仕組みである。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%89%E5%85%A8%E8%A3%85%E7%BD%AE>



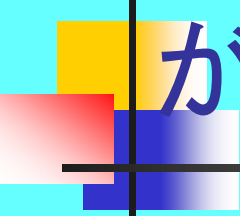
# 食品の製造、調理過程の 安全装置

---

安全装置とは食品製造過程に備えられた、誤操作（不衛生な取り扱い）や故障（不完全な温度管理等）による食中毒事故の発生を予防するための仕組みである。

《加熱、冷却装置・熱媒体

作業台・カッター・手・タイマー など》



# 札幌市食品衛生管理認定制度 が「安全装置」の整備士の役割

---

衛生管理ネットワーク協議会が安全装置の仕組みを評価し、性能が低い場合は効率よく性能を上げるための助言、指導ができる。

認定に値する性能(能力)が備わったところで認定する。





# 認定施設からのメッセージ

---

- クレームが減った
  - 衛生意識が向上した
  - 手を洗うようになった
  - 品質の標準化に近づいた
- 
- メリットが感じられない
  - 他店との差別化に繋がっていない