



食品Gメン特集

(食品衛生監視員)

食の安全を守る仕事、紹介します。



食品Gメンのお仕事🔍 紹介します

食品Gメン(食品衛生監視員)は、日々、市民の皆さんの食卓にならぶ食品の安全を守る仕事をしています。札幌市では、現在約70名の食品Gメンが、札幌市保健所、広域食品監視センター、各区の保健センターで働いています。

お仕事1 「食品を取り扱う施設のパトロール」



冷蔵陳列ケースの温度管理は適切か？

スーパーマーケット



毒のある魚が入荷していないか？

中央卸売市場



食品工場

異物が入る危険性はないか？

食品Gメンは、スーパーマーケットやレストラン(飲食店)、食品工場、農産物や水産物等の流通拠点である札幌市中央卸売市場等、さまざまな場所で食の安全を守るためパトロール(監視)を行っています。

食品Gメンが実際に現場を見て、従業員から話を聞き、食品が衛生的に取り扱われているかどうかをチェックします。

その結果、問題点があった場合には、営業者に対して指導・処分を行い、衛生状態の改善を行います。

どんなことをチェックするの？

- ・従業員の手や服装は清潔か？
- ・施設の清掃は隅々まで行き届いているか？
- ・調理器具等の洗浄・消毒は適切か？
- ・賞味期限等、食品の表示は正しいか？
- ・食品の製造記録等は適切に管理しているか？

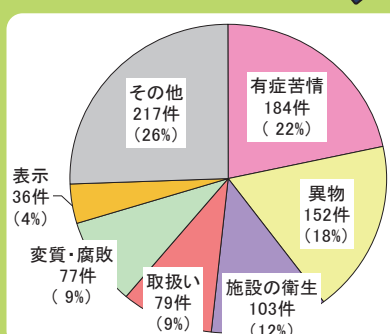
※平成22年度は、食品関係施設に延べ56,848回の監視を行い、違反が発見された423施設に対して改善を指導しました。

お仕事2 「食品に関する相談への対応」

市民や営業者の皆さんから、食品に関する相談が寄せられた場合、その内容を詳しく聞き取り、関係する施設の立ち入り等、必要に応じた調査を行います。その結果、原因となった施設に対して指導・処分を行い、再発を防止します。

どんな相談をどれくらい受けているの？

平成22年度は、計848件の相談が寄せられました。最も件数が多かったのは、「〇〇を食べておなか痛くなった」等の健康被害を伴う相談である「有症苦情」です。



相談を受けたらどんな調査をするの？

【有症苦情の場合】

- ・どんな症状が出ているか？
- ・過去の食事内容は？(約1週間前まで)
- ・検便等による細菌検査の結果は？(店で食べた食事が疑われる場合)
- ・店の衛生状態や食品の取扱いは適切か？
- ・原因(と考えられる)食品の提供数は？
- ・他の客や従業員に体調不良者はいるか？

お仕事3

「食品等の抜き取り検査」

札幌市内に流通している食品の安全性を確認するため、札幌市中央卸売市場や食品工場、スーパー等から食品の抜き取り(収去)検査を行っています。

どんな食品を検査するの？

野菜や肉・魚等の生鮮食品から、乳製品、そうざい等の加工食品まで、さまざまな食品の検査を行っています。

また、幼児が口に含む可能性のあるおもちゃについても、検査を行っています。

どんな検査をしているの？

【理化学検査】

農薬や食品添加物が法律の基準を守って使用されているかを調べます。

また、放射性物質の検査も行っています。

【微生物検査】

食中毒の原因になる細菌等に汚染されていないかを調べます。

※平成22年度は、計1,059検体の食品を検査しました。その結果、1検体(しゅんぎく)で残留農薬の基準違反、2検体(漬物、冷凍食品)で食品添加物の表示違反があり、回収や販売中止等の措置を行いました。



お仕事4

「飲食店等の営業許可」

飲食店等をはじめの方から相談を受け、許可申請や施設検査等の必要な手続きを経て、営業許可証を交付しています。

営業許可ってなに？



飲食店等、食品を取扱うお店を開くためには、法令に基づいた営業許可等が必要となります。

食品Gメンによる審査を受け、施設等の基準を満たしていると認められたお店には、営業許可証が交付されます。

※食品関係施設数: 35,496施設(平成22年度)

お仕事5

「食の安全に関する教育・普及啓発」

市民や営業者の皆さんを対象とした衛生講習会や保育園等での手洗い教室等、食の安全について学んでいただくための活動を行っています。

どんなことをしているの？

子どもたちに楽しんで手洗いの習慣を身につけてもらうため、オリジナルの「しろくま忍者の手あらいソング」を作成しました。

曲やダンスの作成は、保育士・栄養士の職員と協同で行いました。



「しろくま忍者の手あらいソング」お披露目の様子(平成24年1月)

「安全・安心な食のまち・さっぽろ」

「食の安全・安心」は、皆さんの生活や産業・観光を支える大切な基盤です。

札幌市では、お店の監視（パトロール）や指導だけではなく、市民や営業者の皆さんと手を取り合いながら、食の安全と安心を守ることに努めています。

どんなことをしているの？

【さっぽろ食の安全・安心モニター】

市民モニターの皆さんに、消費者の目線で飲食店やスーパー等の衛生状態をチェックしてもらいます。

【さっぽろ食の安全・安心市民交流事業】

市民の皆さんに、食品工場や農家等を見学してもらい、消費者と事業者との間で意見交換してもらいます。

【さっぽろ食の安全・安心推進協定】

営業者の皆さんの「食の安全・安心」に関する自主的な取組を、札幌市との協定として消費者の皆さんにお知らせしています。



食の安全・安心推進協定 締結式

食の安全・安心市民交流事業



平成24年7月から、牛レバー（牛レバ刺し）を生食用として販売・提供することは禁止されています。
平成27年6月12日から、豚肉（豚レバーなど内臓を含む）についても生食用として販売・提供することも禁止されています。

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/chudoku/sonota/shokuniku.html>

重要なお知らせ 肉の生食に注意！

平成23年10月1日から、牛ユッケ、牛たたき等、生食用の牛肉（内臓を除く）についての新たな基準が定められました。

【営業者の皆さんへ】

規格基準に合わない施設や方法で調理した牛肉を生で提供すると、**食品衛生法違反**となります。

独自の判断で提供することは、絶対にやめましょう。

【消費者の皆さんへ】

一般的に、食肉を生で食べることは、食中毒になるリスクがあります。特に子どもや高齢者等抵抗力の弱い方は、ユッケ、レバ刺し、とりわさ等の生肉を食べるのはやめましょう。



《食品衛生に関するご相談は、以下の窓口までお願いします。》

保健所

・食の安全推進課
・広域保健所

各区

・中央区
・北区
・東区
・白石区
・厚別区
・豊台区
・清田区
・南区
・西区
・手稲区

保健所、保健センターの連絡先はこちらからご覧ください。

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/sodan.html>

札幌市食の安全ホームページもご覧ください。

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku>

札幌市 食の安全

検索

さっぽろ市
02-H05-11-1800
23-2-237