

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%

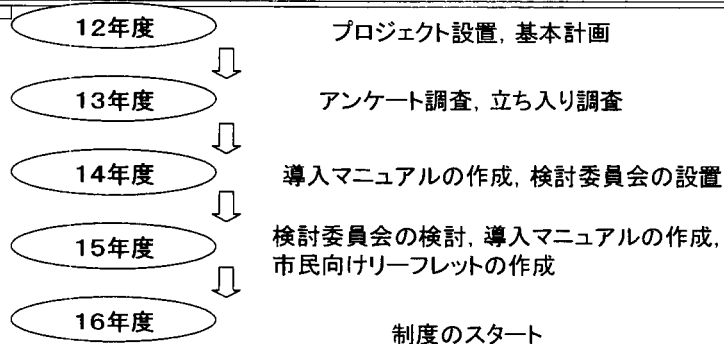
販売店 28%

製造業 18%

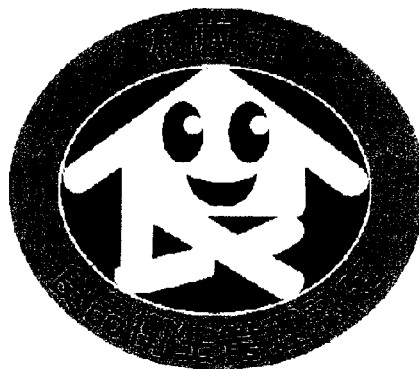
最終目標 20%

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

衛生管理年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