

第3章 食を取り巻く現状と課題

1 社会的な背景

(1) 国における食品の安全確保にかかる諸問題

わが国の食品衛生行政は、昭和22年に制定された食品衛生法に基づき、飲食によって生ずる衛生上の危害の発生を防止してきました。

その後、平成13年にBSE問題¹³、平成14年に残留農薬問題¹⁴などが発生し、食品の安全性に対する不安が高まる中、国民の不安を払拭し、信頼を取り戻すため、平成15年に「食品安全基本法」が制定されました。同法では、「リスク分析」(10、11ページ参照)という考え方を基本として、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識のもとに、食品の安全性の確保に関して基本理念を定め、国や自治体、事業者及び消費者を食品に関わる関係者としてその責務や役割を明確化するとともに、相互に情報や意見の交換(リスクコミュニケーション。10、11ページ参照)を行うことなどが規定され、食品の安全確保には国民全員の協力が必要であることが記載されています。

また、平成15年に食品衛生法が大幅に改正され、国民の健康の保護のための予防的観点に立ち、残留農薬の規制強化や監視指導・検査体制の強化に関する事項が盛り込まれました。

さらに、平成21年には、消費者の安全・安心に係る問題を幅広く所管する消費者庁が発足し、消費者行政の中心として、食品分野における表示関係の事務を一元管理することとなりました。

このように、食品の安全確保に係る情勢が変化する中、国内では、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題、生肉¹⁵や浅漬による食中毒事件、冷凍食品への農薬

¹³BSE問題

BSE(牛海綿状脳症)は、牛の病気であり、脳の組織がスポンジ状に変化し死に至る悪性の中枢神経系の病気。平成13年9月に国内で初めてBSE感染牛が発見され、その後米国でも発見され、同国からの牛肉等が輸入停止になるなど、畜産業や牛肉を扱う一部の食品・飲食店業者・外食産業企業などに大きな打撃を与え深刻な社会問題となりました。

¹⁴残留農薬問題

食品中に残留する農薬などが人の健康に害を及ぼすことのないよう、食品衛生法は農薬などに残留基準を設定しています。平成14年に中国産野菜から基準値を超える農薬(クロルピリホス)が検出されたことが大きな社会問題となり、これを契機として平成15年に食品衛生法が改正され、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する新しい制度が施行されました。

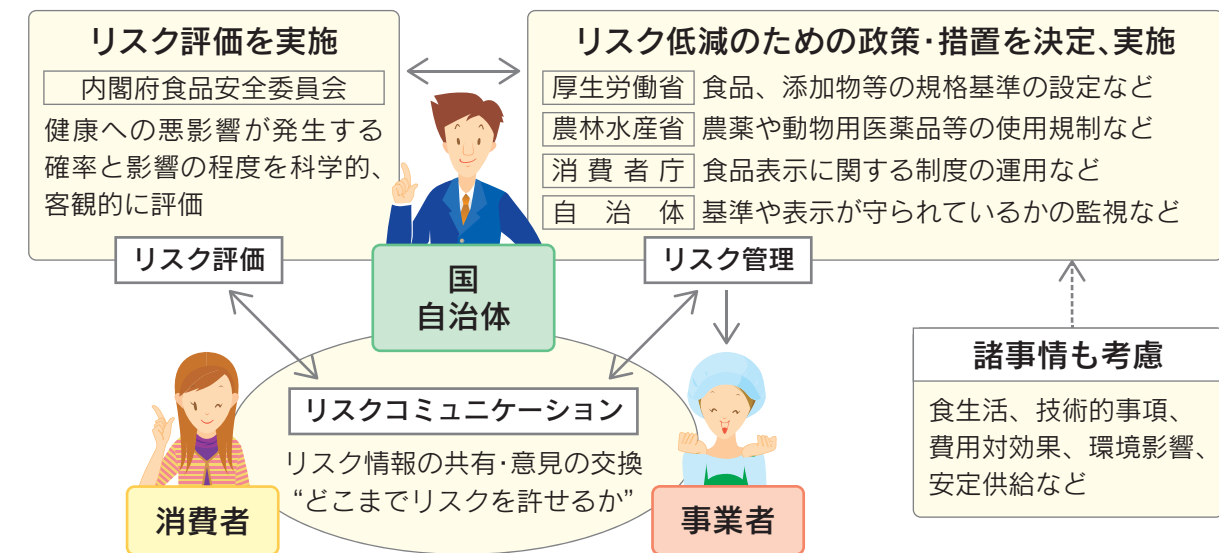
¹⁵生肉による食中毒事件

平成23年4月に、富山県、福井県、石川県、横浜市の計6店舗で、牛ユツケを原因食品として発生した、腸管出血性大腸菌O111による食中毒事件。患者181名、死者5名となり、この事件を受け、国は生食用食肉(牛)や牛レバーの生食禁止に関する規格基準を策定しました。

混入事件¹⁶、国外では、中国における期限切れ食肉使用問題¹⁷など、食の安全・安心を脅かす事件が相次いで発生しています。

このほか、大量生産・長距離輸送技術の進歩に伴う流通の広域化、食糧自給率¹⁸の低下や輸入食品等の増加など、食を取り巻く環境は急激に変化しています。これらのことは、国民の食の安全・安心についての関心を一層高めるとともに、生産から消費まで、全段階の安全性に関する情報や、日常生活における食に関する様々な情報、正しい知識を得る機会が求められています。

【食の安全への取組(リスク分析)】



¹⁶冷凍食品への農薬混入事件

平成25年11月、群馬県内の冷凍食品工場が生産した冷凍食品の一部から農薬(マラチオン)が検出された事件。調査の結果、同工場の社員が故意に混入させたことが判明しました。

¹⁷期限切れ食肉使用問題

平成26年7月に発覚した、中国の米国系食品加工会社が加工品に期限切れの鶏肉などを混ぜていたとされた事件で、日本国内においてファーストフード店やコンビニエンスストアの一部で問題の商品が使用、販売されていました。

¹⁸食糧自給率

特定地域の食糧消費が、同一地域の農業生産でどの程度賄えているかを示す指標。

【リスク分析について】

リスク分析とは、どんな食品にもリスク(食品を食べることによって有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率とその程度)があるという前提で、リスクを科学的に評価し、適切な管理をすべきとの考え方です。リスク分析は、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の3つから構成されます。

「リスク評価」とは、リスクを科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に評価することです。評価は、化学物質や微生物等の要因ごとに行われます。

「リスク管理」とは、リスク評価の結果に基づき、日本人の食生活の状況等も考慮した上で、具体的な規制や指導等を行うことです。

「リスクコミュニケーション」とは、リスク評価やリスク管理に際して、消費者や事業者などの関係者にわかりやすく情報を提供し、相互に意見や情報を交換し合うことです。

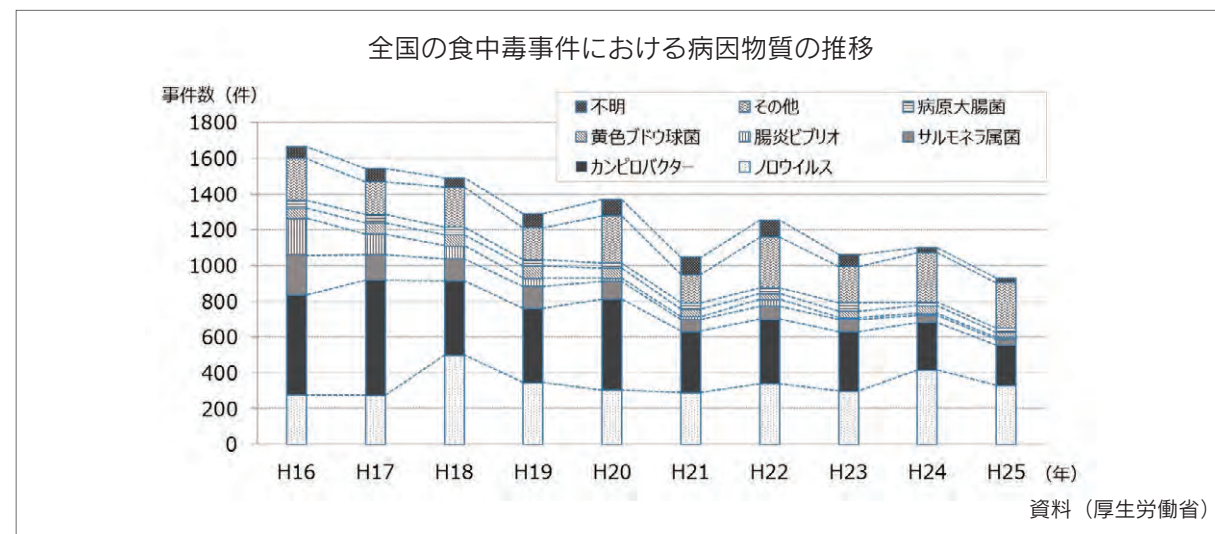
この3つの過程を経ることで、食品の安全性を確保するために、多くの関係者の理解が得られ、科学的な知見に基づいた整合性のとれた食品衛生行政が確立されることになります。

＜参考＞

- 例) ジャガイモに含まれるソラニン健康被害を起こす(リスク評価)
 - 調理の際に芽を除去すると安全(リスク管理)
 - 家族や仲間同士で経験や情報を教え合う(リスクコミュニケーション)

現代の食料事業は昔に比べてはるかに複雑ですが、分析技術や情報伝達力の向上により、科学的な手法としてのリスク分析が確立されています。

(2) 近年の食中毒事件とその傾向



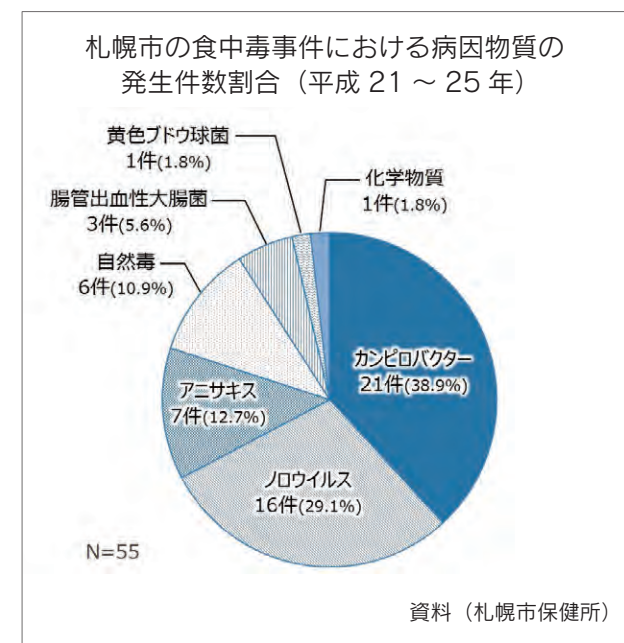
食品は、もともと原材料に食中毒菌等が付着していたり、自然由来の有害成分が含まれている場合があります。したがって、食の安全に「絶対」はないとの前提で、食品による健康被害の発生を最小限に抑える必要があります。

近年、全国の食中毒事件数の上位を占めているのは、カンピロバクター¹⁹やノロウイルス²⁰による食中毒です。札幌市の直近5年間の食中毒発生状況は年間10～20件程度であり、全国と同様にカンピロバクターとノロウイルスが上位を占めているため、事業者への重点的な監視指導、市民への注意喚起・啓発等の予防対策を実施しています。

カンピロバクターは、肉やレバーを生や加熱不十分な状態で食べることで感染します。生肉には他にも腸管出血性大腸菌²¹やサルモネラ属菌²²、E型肝炎²³ウイルス等様々な病原体が付着していることがあります。これらはもともと家畜の腸管内等にいるものであり、家畜を解体処理する際に食肉に付着する可能性があります。事業者はもちろんのこと、消費者にとっても、食肉を生や加熱不十分な状態で食べることの危険性や調理器具等への二次汚染を防ぐことなど、正しい知識を身に付けることが重要です。

また、ノロウイルスによる食中毒については、ウイルスに感染した人による食品の二次汚染が主な原因と考えられており、予防のためには、食品衛生の基本である調理従事者の健康管理と手洗いの徹底が必須です。

細菌性食中毒の大部分は、食品中で菌が大量に増えることによって起こります。しかし、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌やノロウイルス等は、少量の摂取でも感染するため、一人の調理従事者の不注意が大きな事故につながる場合があります。食中毒を



¹⁹ **カンピロバクター**

家畜や家さんの腸管内に常在している細菌で、汚染された食肉などを介して経口感染します。鶏肉や牛レバーを生または加熱不十分な状態で食べたことが原因と疑われる事例が報告されています。

²⁰ **ノロウイルス**

人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、感染力が非常に強く、10～100個程度のウイルスで感染し、人の腸内でのみ増殖します。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、汚染された食品を介して起きる場合があります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。

²¹ **腸管出血性大腸菌**

主に反芻動物の腸管内に常在している細菌。生肉や加熱不十分な肉が原因の食中毒が多く発生していますが、二次汚染等によりあらゆる食品が原因となる可能性があり、生鮮野菜や野菜の加工品を食べて食中毒となる事例も発生しています。菌が産生するベロ毒素により、溶血性尿毒症候群を引き起こし死に至ることもあります。

²² **サルモネラ属菌**

鶏・豚・牛などの動物の腸内に常在する細菌で食中毒の原因菌の一種。汚染された鶏卵、食肉などを介して経口感染します。

²³ **E型肝炎**

潜伏期間2～9週間、発熱や腹痛、黄疸などの症状を引き起こします。まれに劇症肝炎を発症し、死に至ることもあります。

予防するためには、定期的・継続的に教育を実施し、全員が正しい知識に基づいて、原材料の仕入れから食品の提供(出荷)までの全工程において、適切に作業ができるよう徹底して取り組んでいく必要があります。

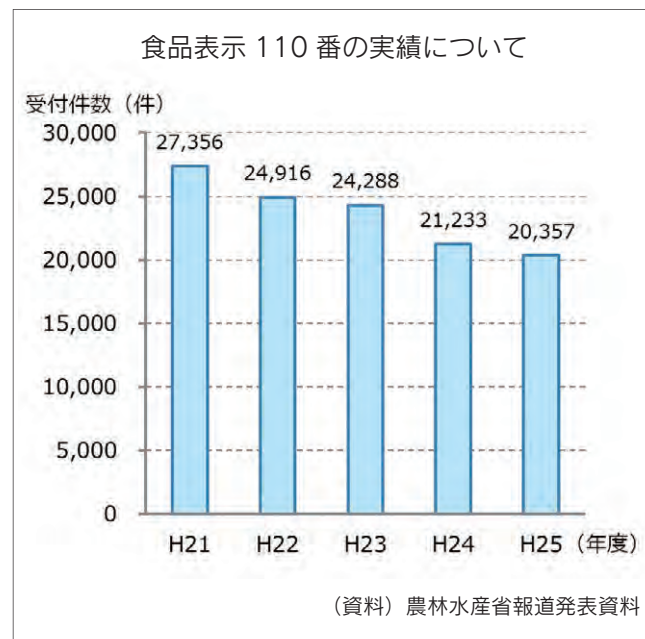
(3) 食品表示の問題

近年、産地の偽装や賞味期限の改ざんなど、表示に関する事業者の不正が全国的に発覚し、消費者の事業者に対する不信感や食品への不安が高まる要因となりました。

農林水産省が設置している「食品表示110番²⁴」の受付件数は、やや減少傾向にありますが、それでも年間2万件を超えています。

食品表示は、食品衛生法、JAS法²⁵、健康増進法²⁶などで規定され、それぞれの目的に応じてルールが定められて

いますが、添加物、原材料、遺伝子組換え食品²⁷、栄養、アレルギー物質²⁸、原料原産地等の表示項目の複雑化に伴い、法律の一元化が求められるようになりました。



²⁴ 食品表示110番

農林水産省が、食品表示に対する消費者の関心が高まっていること及び食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民から食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報などを受け取るために設置したホットライン。平成14年2月より運用を開始しています。

²⁵ JAS法

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律。食品などについて規格(JASマーク)や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食品などを購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとする事業者の努力が報われるようにすることを目的としています。

²⁶ 健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的事項を定めるとともに、国民の健康増進を図ることを目的として平成14年に制定された法律。栄養表示基準などが定められています。

²⁷ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術とは、他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術のことです。この技術を用いて品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品については、安全性審査と表示が義務化されています。安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については輸入や販売等が禁止されるとともに、大豆、トウモロコシ等8品目の農産物と、豆腐、コーンスナック菓子等33品目の加工食品について義務表示の対象となっています。

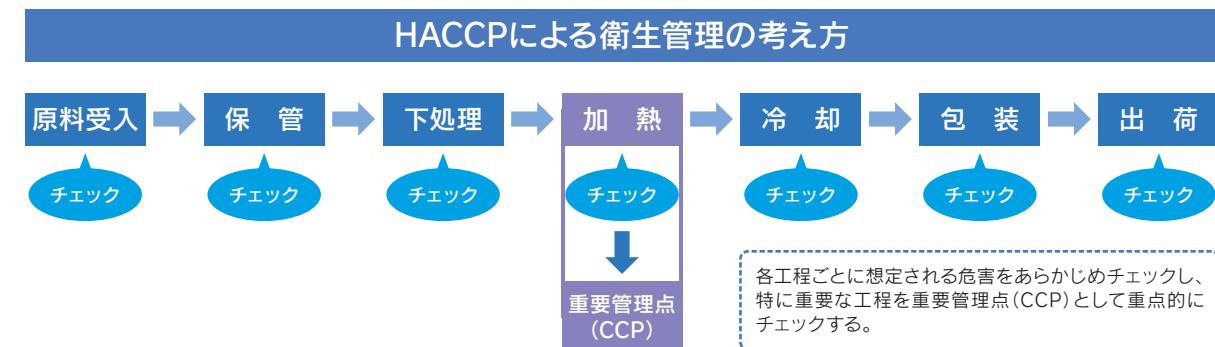
²⁸ アレルギー物質

食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食品衛生法でアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられています。現在、えび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計7品目について特定原材料として表示が義務付けられています。また、あわび、いか等20品目については、表示が奨励されています。

平成21年9月に、消費者庁が発足されたことに伴い、それまで複数の法令に分かれて規定されていた食品表示に関する事務を一元的に所掌することになり、平成25年6月に、食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法の食品表示に関する規程を整理、統合した食品表示法が制定されました。

(4) HACCP(ハサップ)による衛生管理の普及

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析及び重要管理点)の略称で、原材料の受入から製造・出荷までのすべての工程で発生しうる危害(微生物汚染や異物混入など)をあらかじめ予測し、危害発生を防止するための重要なポイントを特定して、継続的に監視し、管理する手法です。異常が発生した際には即座に対策を取ることができ、不良製品の出荷を未然に防ぐことができ、従来と比べて、合理的かつ効率的な衛生管理が可能となります。



1993年にコーデックス委員会²⁹がガイドラインを発表して以来、HACCPは、食品衛生管理の国際標準として諸外国で導入が進んでおり、食品輸出等の際に、HACCPの考え方に基づく衛生管理が米国やEUなどを中心に義務化される傾向にあります。

このような国際動向を踏まえ、わが国では、平成25年6月に閣議決定した「日本再興戦略³⁰」において、輸出促進の観点からHACCPの導入を加速させるため、事業者が食品衛生上遵守すべき管理運営基準³¹のガイドラインが改正されるなど、HACCP普及促進が図られています。

²⁹ コーデックス委員会

1962年に国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)によって設置された政府間組織。消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的に、国際的な食品の規格を策定しています。

³⁰ 日本再興戦略

第二次安倍内閣が展開する経済政策(アベノミクス)において、「大胆な金融政策」、「機動的な財政政策」に続く第3の矢に当たる「民間投資を喚起する成長戦略」。これにより、デフレからの脱却と持続的な経済成長を目指しています。

³¹ 管理運営基準

製造、加工、販売する食品等の安全性を確保するために、公衆衛生上講ずべき措置の基準。食品衛生法第50条第2項に基づき、札幌市食品衛生法施行条例で規定しています。

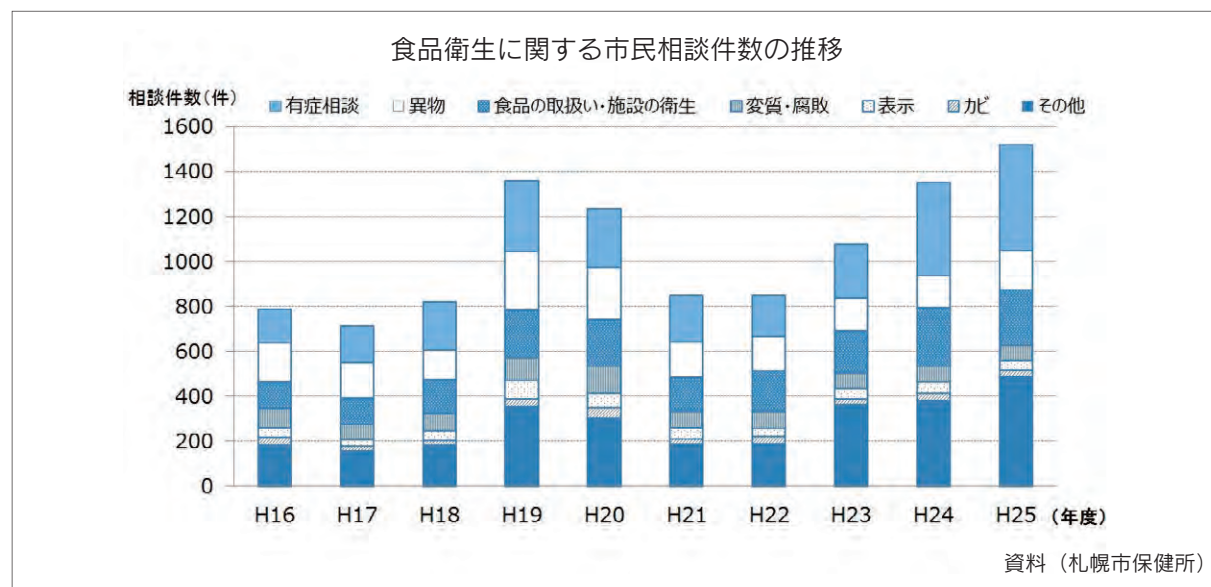
2 札幌市の食を取り巻く現状と課題

(1) 市民(消費者)の意識

① 市民相談件数

食品衛生に関する市民相談件数は、食品表示の不正等が全国的に発覚した平成19年度に大幅に増加し、その後、平成21、22年度には、以前と同じ水準に戻ったものの、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題、浅漬による大規模食中毒事件等の食品に関する事故・事件の相次ぐ発生により、平成23年度以降、再び増加しています。

主な相談内容は有症相談³²、異物混入、食品の取扱いや施設の衛生に関するもので、内容に応じて施設の立入調査等を行い、衛生管理の徹底などを指導しています。



② 札幌市が取り組むべきこと

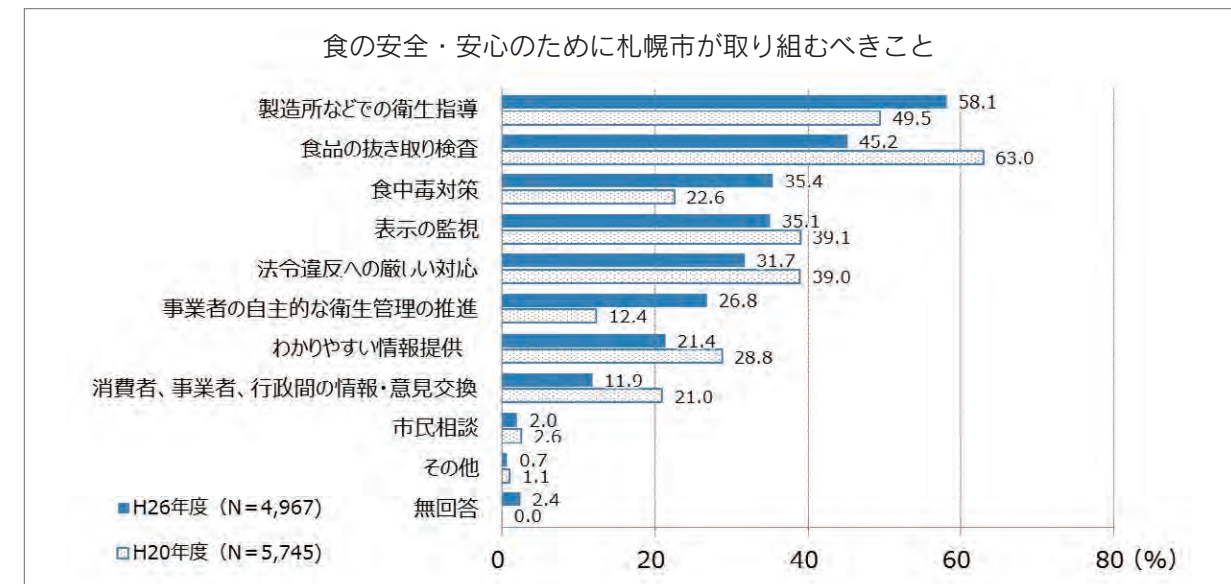
平成26年度に札幌市が実施した市民アンケート(以下③、④も同一アンケート結果を引用)によると、食の安全・安心のために札幌市がさらに取り組むべきことは、製造所などでの衛生指導や食品の抜き取り検査などが上位を占め、平成20年度の市民アンケート結果と同様に、従来の規制行政が市民に深く浸透しており、今後も継続していくことが望まれています。

また、平成20年度と比較して、顕著に増加したのは、食中毒対策(12.8ポイントの増加)と事業者の自主的な衛生管理の推進(14.4ポイントの増加)の2項目です。

³² 有症相談

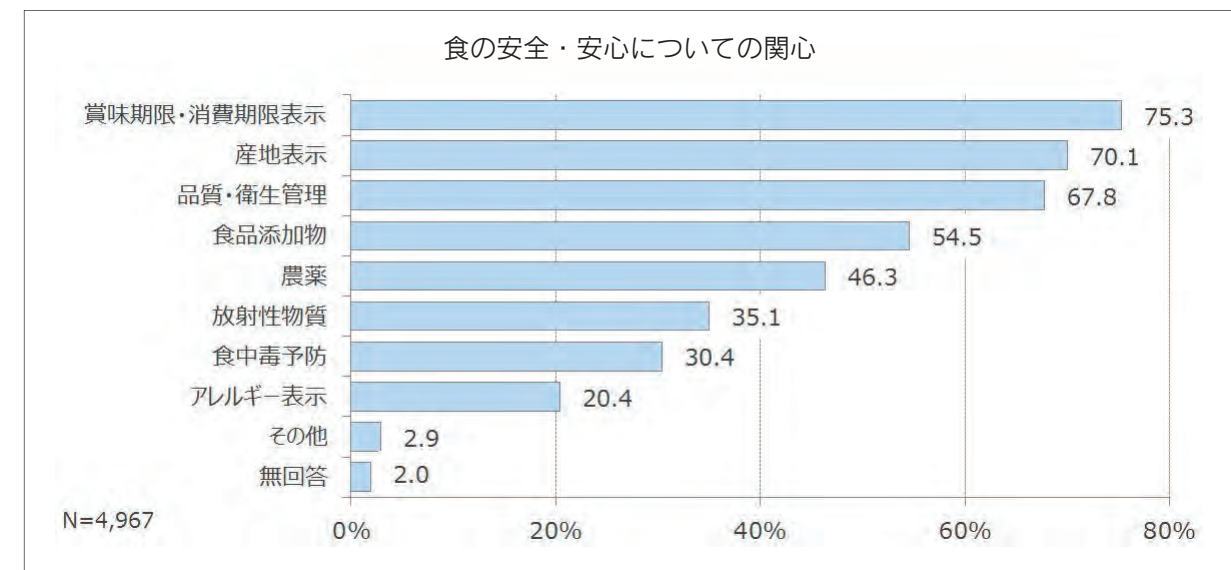
食後に「吐いた」、「お腹が痛くなった」、「下痢をした」など身体に症状が現れた人が届け出た相談。届出後の調査の結果、食中毒と判明するものもあり、食品による健康危機管理上、重要な情報です。

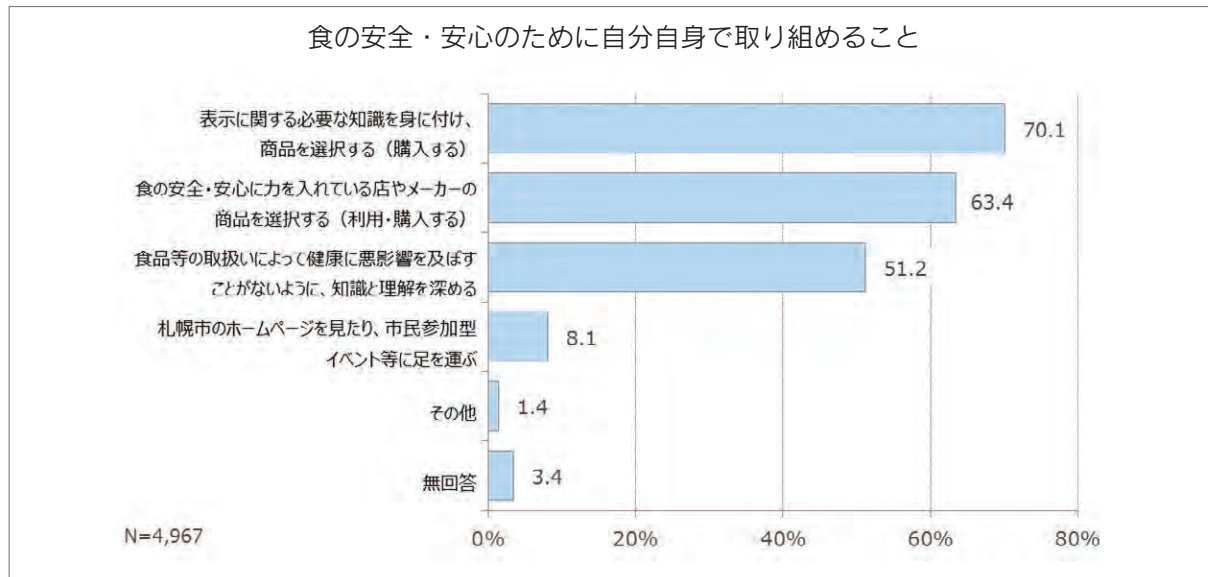
これは、生肉や浅漬による大きな食中毒事件の原因が、事業者の衛生管理の不備等であつたことが影響したと考えられます。



③ 食品の安全・安心についての関心及び自分自身で取り組めること

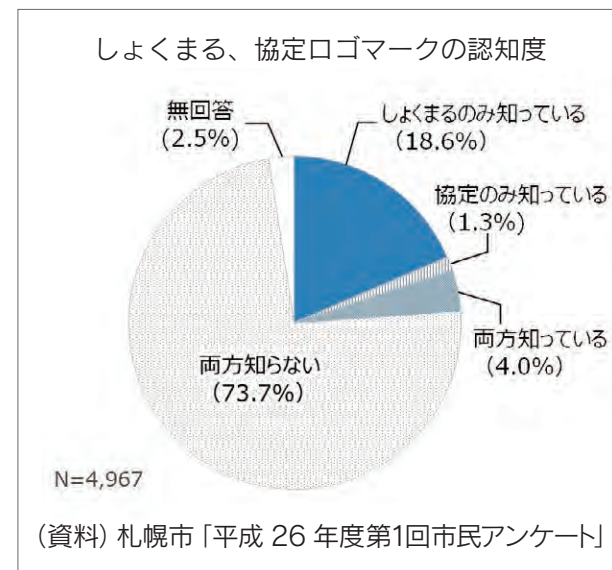
食品の安全・安心についての関心は、「賞味期限・消費期限表示」、「産地表示」、「品質・衛生管理」の順に上位を占めており、食の安全・安心のために自分自身が取り組めることは、半数以上の人々が「表示に関する必要な知識を身に付け、商品を選択する(購入する)」、「食の安全・安心に力を入れている店やメーカーの商品を選択する(利用・購入する)」、「食品等の取扱いによって健康に悪影響を及ぼすことがないように知識と理解を深める」を選択していました。自ら表示等の知識を身に付け、理解を深めて行動したい、事業者の衛生管理等に関する情報を商品選択に役立てたい、という市民の積極的な意識がうかがえます。





④ しょくまる、協定の認知度 (市民)

HACCP に基づく衛生管理を実施している施設を認定する「札幌市食品衛生管理認定制度³³」(以下「しょくまる」という。)と、事業者の衛生管理に関する自主的な取組を市民に伝える「さっぽろ食の安全・安心推進協定³⁴」(以下「協定」という。)のロゴマークの認知度を調査した結果、「両方知らない」と回答した人は7割以上であることがわかり、市民への周知方法が今後の課題となりました。



³³ 札幌市食品衛生管理認定制度

HACCP の考え方にに基づき、的確な衛生管理を自主的に行っている食品取扱施設を認定する制度。食品製造・加工施設や飲食店、食品販売施設などを対象としており、小規模の施設でも認定を受けることが可能です。この制度は、札幌市が枠組を作り、民間を主体とする「食品安全管理ネットワーク」(事務局：一般社団法人札幌市食品衛生協会)により運営されています。通称「しょくまる」と言います。なお、平成27年4月より、北海道 HACCP 自主衛生管理認定制度との一部統合を図り、「札幌市食品衛生管理認定制度」と名称を変更します。(33ページ参照)

³⁴ さっぽろ食の安全・安心推進協定

札幌市と事業者、食品関連団体とが、食の安全確保と信頼性の向上に向けて連携・協働して取り組むことを目的として協定を締結する事業であり、平成21年度にスタートしました。協定を締結した事業者等は、食の安全・安心についての取組を「マイルール」として公表し、その取組の結果について札幌市へ報告します。札幌市は、事業者等のマイルールや取組結果を公表して広く市民に周知するとともに、必要に応じて事業者等へ助言を行います。

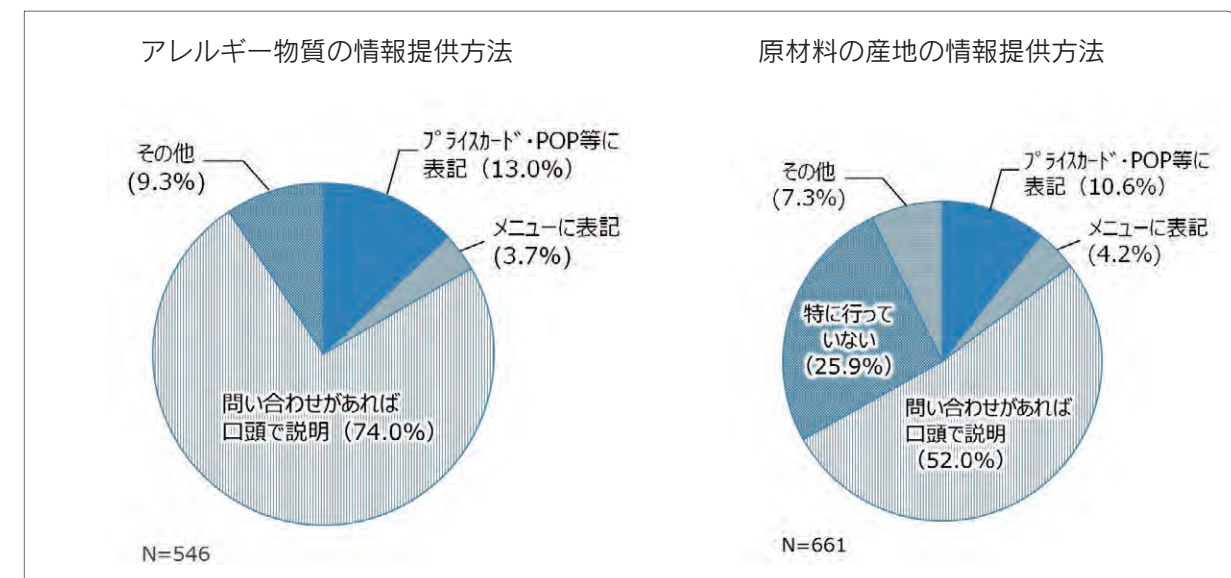
(2) 市内の事業者の意識

平成25年度に、事業者の現況やニーズを把握するため、札幌市は市内の対面販売店や飲食店の事業者を対象に、アンケート調査を実施しました。

① アレルギー物質及び原材料産地の情報提供方法

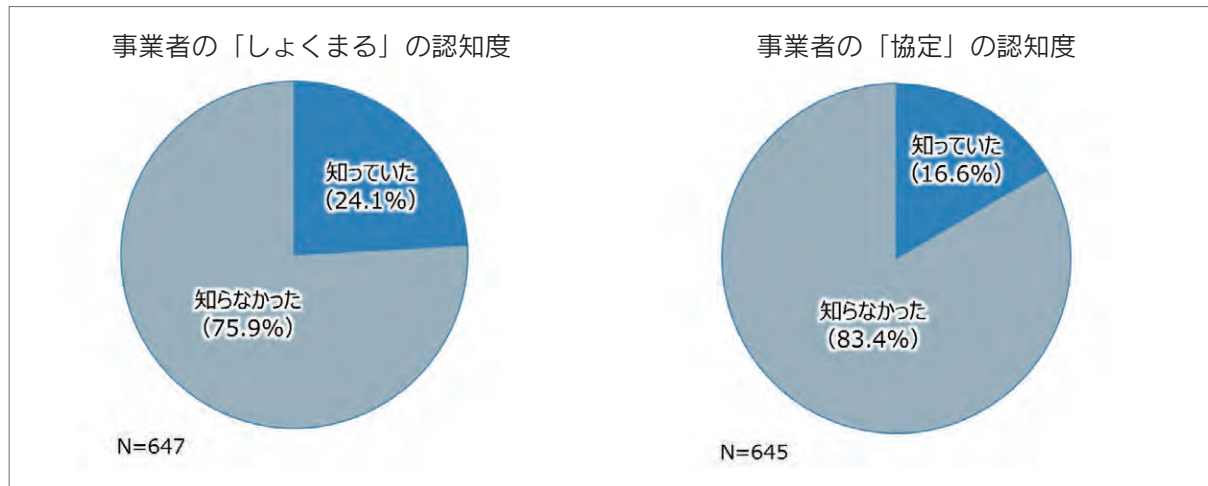
法律で表示が義務付けられていないレストラン等の食事や、店頭で包装せずに陳列・販売している食品等について、利用者への情報提供の方法を調査したところ、アレルギー物質、原材料の原産地表示をメニューや店頭プライスカード等で自主的に行っている事業者は2割未満であり、大部分の事業者は、「問い合わせがあれば口頭で説明する」と回答しました。

一方、(1) 市民(消費者)の意識で示したように、アレルギー表示は2割、産地表示は7割の市民が関心を持っていますが、多くの事業者はこれらの表記に積極的に取り組めていない状況にあります。このことは、表示に係る情報の共有化について、市民と事業者の間に意識の差があることがうかがえます。



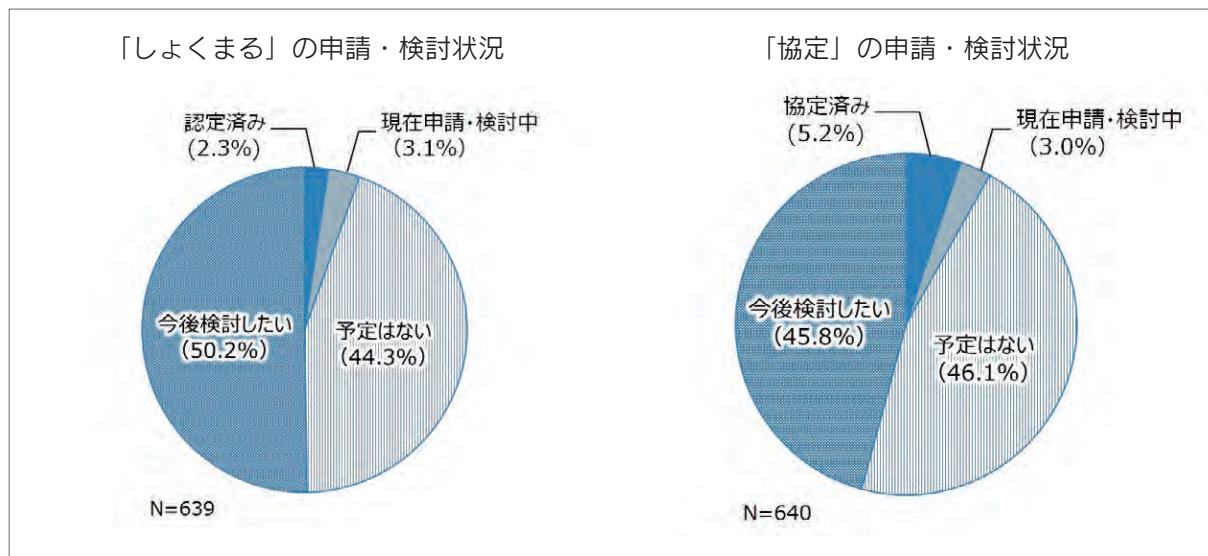
② しょくまる、協定の認知度 (事業者)

しょくまると協定の認知度について調査した結果、これらの制度を知らない事業者が4分の3以上を占め、事業者を対象にした制度そのものが、まだ十分に浸透していないことがわかり、市民アンケート結果と同様に、事業者への周知方法が今後の課題となりました。



また、今後の取組について質問した結果、「しよくまる」、「協定」どちらも概ね半数の事業者が「今後検討したい」と回答しています。

これらを踏まえ、札幌市は、市民と事業者、行政間の情報共有化を図り、より一層三者が連携・協働して“安全・安心な食のまち・さっぽろ”が実現されるよう事業を進めていく必要があります。



(資料) 札幌市保健所「食の安全・安心表示の店推進事業及び販売アドバイザー育成事業に係るアンケート調査」

(3) 札幌市の食産業と観光

札幌市は、食品製造業など食関連産業が数多く集積しており、製造品出荷額等³⁵における食料品は約2,100億円と市内製造業全体でもっとも多く、43%を占めています。(「平成24年工業統計調査」(経済産業省))

³⁵ 製造品出荷額等

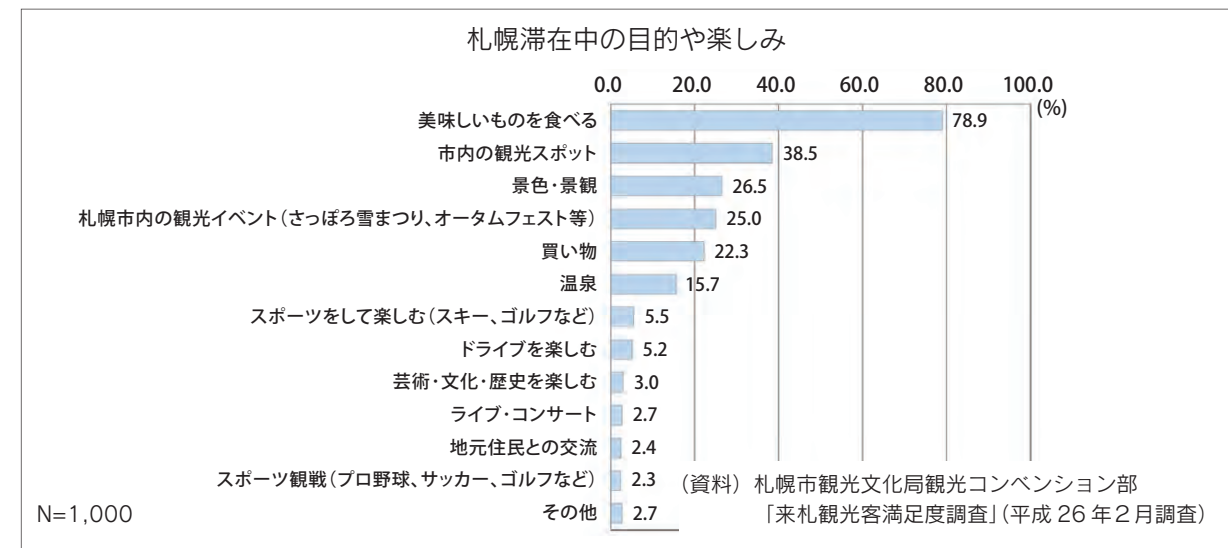
工業統計調査において、製造品出荷額等は1年間の製造品出荷額、加工品収入額、その他収入額及び製造工程から出たくず及び廃物の出荷額の合計を指す。

また、高い食糧自給率を誇る北海道の物流の集積地であるほか、北海道の総人口の約3分の1の人口を有する道内最大の消費地でもあり、観光地として広く認知され、年間約1,300万人(平成25年度)の観光客が訪れます。民間調査機関による「地域ブランド調査³⁶」では、札幌市は平成22年から3年連続で魅力的な都市全国ナンバーワンに選ばれており、格安航空会社の参入や、東南アジアと新千歳空港を結ぶ国際線の新規就航や増便による後押しのほか、今後も、北海道新幹線の札幌への延伸など、観光都市札幌を訪問しやすい環境が整いつつあります。

なお、札幌市が実施した「来札観光客満足度調査」(平成25年度)において、滞在目的や楽しみは「おいしいものを食べる」が最も高く、市民はもちろん観光客にとっても、広い大地と豊かな海を有し、北海道の気候風土が育んだ各地のおいしい食材を使用した札幌の食は魅力的です。

このような地域特性を背景に、「さっぽろスイーツ³⁷」や「オータムフェスト³⁸」といった食をテーマにしたイベント等の取組は、札幌の食のブランド化や食の魅力の情報発信の場として徐々に定着してきました。

札幌市は、さらに食の魅力を生かした産業の高度化や付加価値の向上を図ることを戦略ビジョンに掲げており、食関連産業の基盤強化などを主な取組としています。これらの前提にあるのが、食の安全・安心であることから、札幌の食のブランド力を高めるためにも、食の安全・安心の確保に向けた一層の取組が必要です。



³⁶ 地域ブランド調査

株式会社ブランド総合研究所が平成18年より行っている消費者調査。

³⁷ さっぽろスイーツ

平成17年に設立した「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」を中心とした、スイーツで札幌の街を活性化することを目指す取組。年に一度開催するコンペティションには札幌市内近郊で腕を磨く多数のパティシエが参加し、そのグランプリ作品は毎年注目を集めています。

³⁸ オータムフェスト

「北海道・札幌の食」をメインテーマとして毎年9月中旬～下旬に大通公園を中心に開催される集客イベント。平成20年度から札幌市を含む実行委員会により運営されています。北海道内各地の特産物を提供し来場者に味わってもらうことで、地域特産物及び料理のPRと北海道全体の活性化を図ることを開催目的のひとつとしています。

3 ビジョンの成果と今後の課題

ビジョンは、平成19年に市内の食品製造業者による賞味期限改ざん事件が発覚し、市民の食に対する不安が急増するとともに、札幌の食のブランドイメージが損なわれたことを背景に策定されました。また、近年の食を取り巻く国内外の情勢の変化に伴い、食の安全・安心に対する市民の関心が高まる中、より時代に合った中長期的な方針への見直しが必要でした。

これらを踏まえ、食品安全基本法の理念を取り入れた「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業³⁹⁾」を平成20年度から開始し、従来の規制を中心とした方針から転換を図るとともに、「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両面から施策を進めることをビジョンの基本方針に定め、食の安全・安心の確保に関する各種取組を進めてきました。

(1) ビジョンの成果

① 食の安全・安心に関する総合的な施策の展開

子どもから大人までの幅広い年齢を対象にした「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」として、市民・事業者間の情報共有や意見交換など、事業者への不信感や食の安全への不安を解消することを目的に、平成22年度には食の安全・安心に関する総合イベント、平成23年度には食中毒や感染症を想定したシミュレーション訓練など、次々と9事業を展開してきました。(23ページ【安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の概要】参照) いずれの事業も、参加者の満足度や教材への評価は高く、食の安全・安心への関心が高まるとともに、取組への理解や、正しい知識の習得等により、リスクコミュニケーションの推進が図られつつあります。

また、ビジョン策定時に設定した各種数値指標についても、すべて達成見込みであるとともに、食に関する関係部局の各種事業も充実した内容で実施してきました。(23ページ【さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン指標達成状況】参照)

さらに、福島第一原子力発電所の事故後、札幌市中央卸売市場内広域食品監視センターに放射性物質測定機器を導入し、札幌市衛生研究所の測定機器との2台体制で市内流通食品のモニタリング検査を実施するなど、検査体制を整備するとともに、大規模食中毒事件の発生を受けて、生肉による食中毒の防止対策や漬物製造施設へ重点監視指導を実施

³⁹⁾安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業
平成20年度から開始した食の安全・安心の確保に関する総合的な施策に関する事業。市民、事業者及び札幌市が連携・協働して「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指すことを目的に、リスクコミュニケーションを中心に事業を展開しています。

するなど、食品に係る事件の重要性に応じて監視体制を強化し、生産から販売まで(フードチェーン)の安全確保を充実させてきました。

② 札幌市安全・安心な食のまち推進条例の制定

食の安全・安心に関する本市の決意をより明らかにするとともに、より実効性のある仕組みを作るため、食の安全・安心を推進するための新たな条例を制定しました。

条例には、基本理念を定め、市民、事業者及び札幌市の三者による連携・協働をより一層推進するために、それぞれの役割や責務等を法的に位置づけ、三者の共通認識のもと、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指すこととしました。また、市民及び観光客その他の滞在者の健康被害を未然に防止する観点から、自主回収報告制度の義務付けや緊急事態の勧告などを盛り込みました。

(2) 今後の課題

① 制度等の認知向上、条例の基本理念の浸透

条例の制定により、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指すための「仕組み」と、多角的な事業の展開により、リスクコミュニケーションの「環境」が整いました。しかし、市民や事業者に対するアンケート調査等で判明したように、市民相談件数の増加や市民と事業者間の表示に係る意識差があるとともに、札幌市で実施している制度や事業について、広く知られていないことが大きな課題として挙げられます。

今後、これらの課題解決に向けて、リスクコミュニケーションを中心に各種施策を推進するとともに、制度等の認知向上についても積極的に取り組み、条例の基本理念と併せて周知し、浸透させていく必要があります。

② 食品表示法の施行や HACCP 導入型管理運営基準⁴⁰⁾の新設

平成27年4月に、食品表示法の施行や、HACCP 導入型管理運営基準の新設など、新たな制度が導入されることから、国の動向も見据えながら、消費者と事業者の双方にとってわかりやすい表示の推進や HACCP による自主的な衛生管理の普及をより一層図る必要があります。

⁴⁰⁾HACCP 導入型管理運営基準
HACCP 方式を用いた管理運営基準。厚生労働省による「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の改正により、事業者は従来の管理運営基準と HACCP 導入型管理運営基準のいずれかの衛生管理を行うこととなりました。



③ 食の安全・安心の確保による札幌の食のブランド力向上

北海道、札幌市の関係部局間でより一層の緊密な連携を図りながら、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支えるとともに、生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心を確保することで、食産業の基盤強化、札幌の食のブランド力向上に取り組む必要があります。

■安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の概要

事業名：略称	事業概要	対象者	実施（開始）年度
協定	事業者が札幌市と食の安全・安心に関する協定を結び、市のHP等で事業者の取組を市民にPR	事業者	平成21年度～
市民交流	農場や工場等の生産、製造現場を見学	市民	平成21年度～
市民モニター	日常の買い物等を通じて、市民目線で施設の衛生状況等を報告する	市民	平成22年度～
食の安全・安心総合イベント	食の安全・安心に関する情報を発信し、理解を深め、連携・協働の契機とする総合イベント	市民 事業者	平成22、23、 25年度
子ども食品Gメン体験	子どもが中央卸売市場やスーパー等を見学し、食品衛生監視員の仕事を体験	市民 (小学生)	平成23年度～
健康危機管理シミュレーション訓練	大規模な食中毒や感染症を想定した合同模擬訓練	事業者 関係職員	平成23年度～
しろくま忍者の手あらいソング	幼児～小学校低学年向け札幌市オリジナル手あらいソングを栄養士、保育士、食品衛生監視員で作成、CD/DVD配布、普及啓発	市民 (児童)	平成23年度～
CMコンテスト	食の安全・安心をテーマにCMを公募、放映	市民 事業者	平成25年度
おもてなし推進	事業者のアレルギー・栄養成分表示、禁煙等の取組を食のおもてなしとして認定、市民へPR	事業者	平成26年度～

■さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン指標達成状況（平成27年3月2日現在）

【指標Ⅰ】安全の確保

項目	基準値 (平成21年度)	数値指標 (平成26年度)	実績値
発生時を想定した模擬訓練等の実施	—	年1回実施	1回以上 (平成23年度～)
さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数（累計）	25件	300件	313件
札幌市食品衛生管理認定制度の認定数（認定継続分）	31件	60件	61件

【指標Ⅱ】安心と魅力の創出

項目	基準値 (平成21年度)	数値指標 (平成26年度)	実績値
食の安全に関心があり、注意を払っている市民の割合	68.5%	80%	85% (平成25年度)
食品衛生情報の民間発信拠点数	0施設	200施設	200施設
食の安全・安心モニターの委嘱人数（延べ数）	—	150人	150人