

第2章 前計画の取組と評価

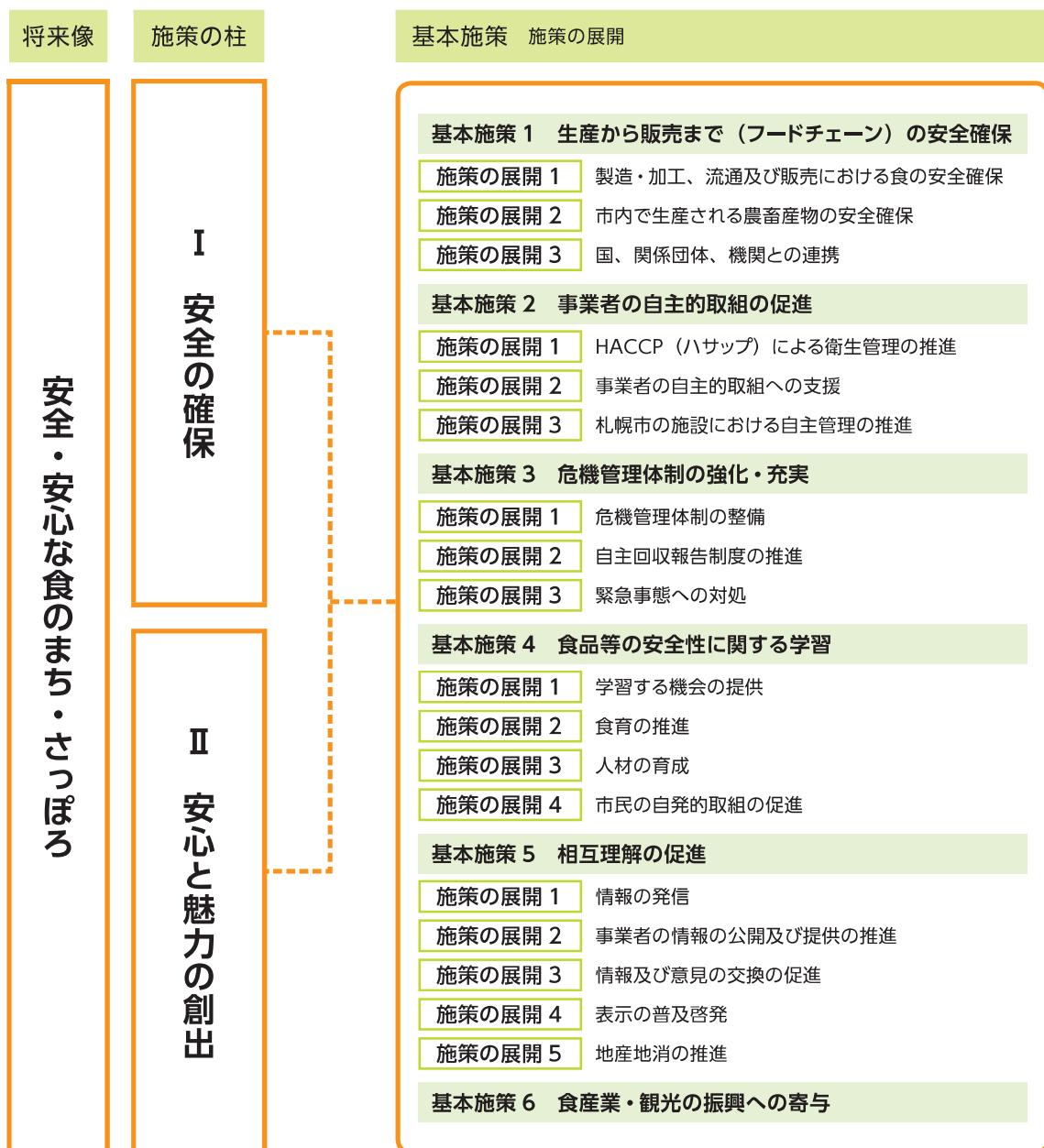
1 前計画の概要

(1) 前計画の概要

前計画では、「市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先」、「市民・事業者・札幌市の三者による連携・協働の推進」といった条例に定める基本理念に従い、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けた取組を進めてきました。

取組の推進に当たっては、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の2つの柱を設定し、2つの柱のもと、6つの基本施策を展開してきました。

■安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画施策体系図



(2) 前計画の主な取組

ア 基本施策1 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保

(ア) 重点監視対象施設⁸に関する監視指導（保健福祉局）

大型宿泊施設や過去に食中毒を発生させた施設等の重点的な監視指導の実施

(イ) 市内製造及び流通品、輸入食品の安全性の確認（保健福祉局）

収去検査（抜き取り検査）による食品の安全性の確認

(ウ) 食中毒防止対策（保健福祉局）

市民及び事業者に対する食中毒予防に関する啓発等の実施

(エ) 食品表示対策（保健福祉局、市民文化局）

事業者への適正表示の指導、市民への表示制度の普及啓発の実施

(オ) 大規模イベント対策（保健福祉局、経済観光局）

大通公園等で開催する大型イベントにおける食中毒予防対策等の実施

イ 基本施策2 事業者の自主的取組の促進

(ア) さっぽろHACCPの実施（保健福祉局）

HACCP（ハサップ）⁹に取り組む事業者を評価・認証する札幌市独自の制度の推進

(イ) さっぽろ食の安全・安心推進協定事業（保健福祉局）

自主的な取組事項をマイルールとして掲げ、市民にPRする事業の実施

(ウ) 学校、保育所における給食の安全確保（子ども未来局、教育委員会）

衛生的な調理、調理従事者等への定期的な研修等の実施

(エ) 札幌市中央卸売市場における食の安全確保（経済観光局）

自主管理マニュアルの作成及び品質管理の徹底

ウ 基本施策3 危機管理体制の強化・充実

(ア) 食品健康危機管理シミュレーション訓練（保健福祉局）

大規模食中毒等の発生を想定したシミュレーション訓練の実施

(イ) 自主回収報告制度の推進（保健福祉局）

自主的に食品を回収した事業者が市長あてに報告する制度の実施

(ウ) 緊急時の食品等モニタリング体制の整備（保健福祉局、教育委員会）

原子力災害発生時の食品等の放射線モニタリング体制の整備

⁸ 重点監視対象施設

大型宿泊施設や前年度に食中毒を起こした飲食店等、重点的に監視指導する施設。施設の業態に応じた監視予定数を設定して効率的かつ効果的な監視指導を実施しています。

⁹ HACCP（ハサップ）

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

工 基本施策4 食品等の安全性に関する学習

(ア) 子ども食品Gメン体験事業（保健福祉局）

小学校3～6年生を対象に、食品衛生監視員¹⁰の仕事を模擬体験して食の安全について学習する事業の実施

(イ) 食の安全・安心モニター事業（保健福祉局）

公募した市民モニターが日常の買い物等の際に、施設の衛生管理状況等を調査する事業の実施

(ウ) さっぽろ学校給食フードリサイクル事業¹¹（教育委員会）

給食残さを堆肥化し、それを利用した農作物を給食に使用する事業の実施

(I) 保育所等における食育講座（子ども未来局）

保育所や子育て支援センター等における食育講座の開催

才 基本施策5 相互理解の促進

(ア) さっぽろ食の安全・安心市民交流事業（保健福祉局）

農場、食品工場等の見学、現場の人との意見交換による市民と食品関連事業者等の相互理解を促進する事業の実施

(イ) 食の安全・安心総合イベントの開催（保健福祉局）

食の安全・安心をテーマとしたイベントの開催

(ウ) 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議（保健福祉局）

有識者、事業者及び公募市民からなる附属機関¹²による意見交換の実施

(I) アレルギー原因食品ピクトグラムの普及（保健福祉局）

札幌市オリジナルのピクトグラムの作成、事業者への普及啓発の実施

(オ) さっぽろとれたてっこ推進（経済観光局）

生産者と消費者の相互理解と信頼関係を作るブランドの推進

力 基本施策6 食産業・観光の振興への寄与

(ア) 食の安全・安心おもてなしの店推進事業（保健福祉局）

衛生面が優れ、一歩進んだ取組を行う飲食店等を登録し、P Rする事業の実施

¹⁰ 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等へ監視指導等を行う職員のことをいい、同法に一定の資格要件や権限等が定められています。

¹¹ さっぽろ学校給食フードリサイクル事業

学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いる取組で、2006年度から札幌市で実施しています。単に学校給食の調理くずや残食のリサイクルだけではなく、食や環境を考え、ものを大切にする子どもを育てるこをを目指しています。

¹² 附属機関

専門家や市民等の意見を行政運営に反映するために、法律又は条例に基づいて設けられた、審査、審議、調査等を行う審議会や委員会などの機関

(イ) 中小企業の経営基盤強化への支援（経済観光局）

食の生産拡大や高付加価値の促進など、事業者の経営基盤強化を支援

2 前計画の指標の達成状況

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の二つの柱のもとに、各種施策を進めるに当たり、計画の推進状況を評価する際の目安になるものとして、全7項目を指標として設定しました。

■安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画指標達成状況(2019年12月1日現在)

項目	基準値 (2014年度末)	目標値 (2019年度)	実績値
①食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	—	80%	53.2% ^{※1}
②HACCP導入型管理運営基準施設数 (営業許可・登録数)	—	1,000件	858件
③札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろ HACCP)の認証数(認証継続分)	61件	100件	318件
④札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろ HACCP)認知度	22.6%	40%	31.6% ^{※1}
⑤さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数(累計)	313件	500件	503件
⑥さっぽろ食の安全・安心推進協定認知度	5.3%	20%	19.3% ^{※1}
⑦食の安全・安心モニターの施設報告数 (5年間)	—	1,500件	1,622件

※1 令和元年度第1回市民意識調査結果より引用

前計画では、条例で定める市民の役割である「食品等の安全性に関する知識と理解を深めること。」を計る目的で、「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」を、「事業者の食の安全・安心の確保に関する取組について理解を深めるとともに、その取組に意見を表明し、及び協力すること。」を計る目的で、各事業の認知度及び「食の安全・安心モニターの施設報告数」を指標として設定しました。(条例で定める市民の役割は31ページを参照)

また、条例で定める事業者の責務である「自主的な衛生管理を積極的に実施しなければならない。」を計る目的で「HACCP導入型管理運営基準¹³施設数」、「札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の認証数」、「さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数」を指標として設定しました。（条例で定める事業者の責務は31ページを参照）

前計画の指標の中で、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業の認知度については、概ね当初の目標を達成することができましたが、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の認知度は目標値に至らず、2016年度（平成28年度）に制度及びロゴマークの変更を行ったことが影響したと考えられます。

市民の役割に係る4項目及び事業者の責務に係る3項目の計7項目中3項目（③さっぽろHACCP認証数、⑤さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数、⑦食の安全・安心モニターの施設報告数）については目標を達成しており、各事業の認知度等の他4項目については、目標値に到達していないものの、基準値からの改善は見られるところです。

③ 前計画の評価

前計画では、市民・事業者間の相互理解の促進を目的とした「食の安全・安心総合イベント¹⁴」や、事業者の自主的な取組を推進する目的の「さっぽろ食の安全・安心推進協定事業」など、子どもから大人までの幅広い年齢を対象にした事業を展開してきました。

別図のとおり、イベント参加者の満足度や事業者の自主的取組を推進する事業等への評価は高く、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、指標の達成状況については、前述のとおり7項目中3項目は目標を達成しており、未達成の4項目についてもある程度の進捗が見られるところです。

以上のことから、前計画では、市民・事業者間の情報共有や意見交換などの更なる推進が必要な状況ではありますが、概ね、当初の目的を達したものと評価されます。

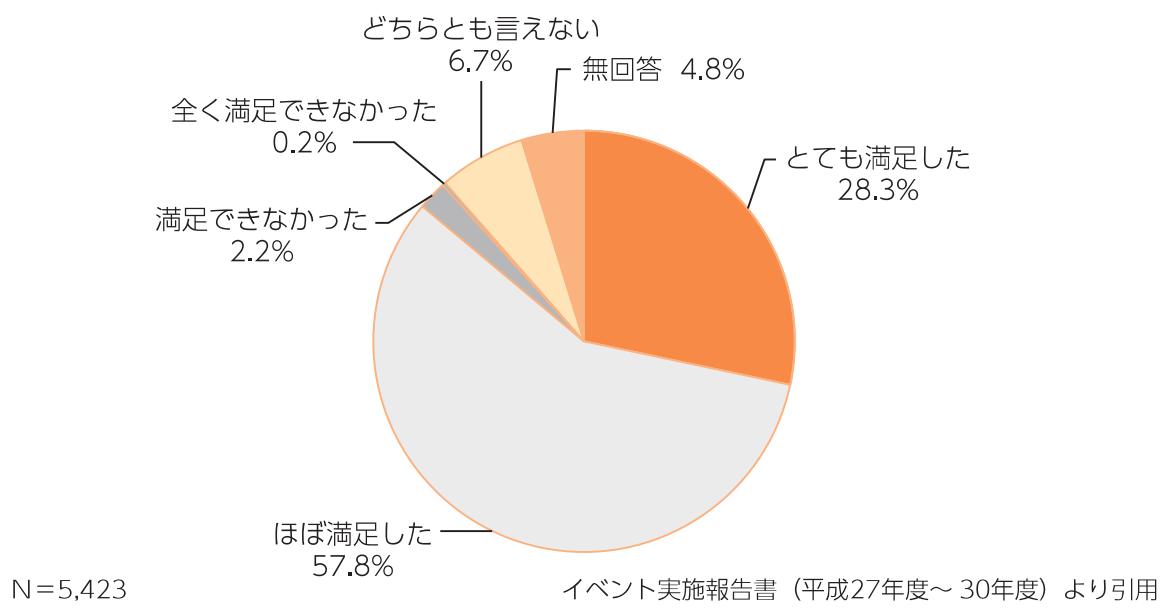
¹³ HACCP導入型管理運営基準

食品等事業者が、営業施設の衛生管理を適切に行うために実施すべき措置の基準（管理運営基準）のうち、危害分析・重要管理点方式（HACCP方式）を用いて衛生管理を行う場合の基準

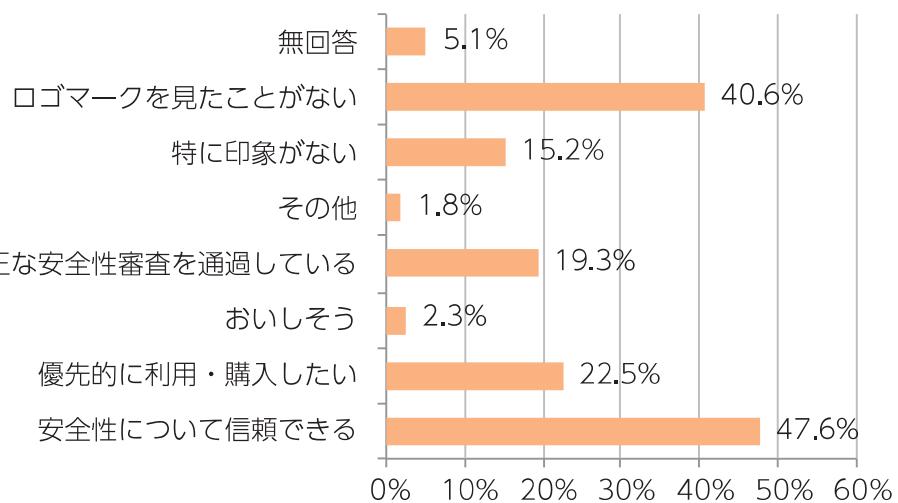
¹⁴ 食の安全・安心総合イベント

札幌駅前通地下歩行空間（チ・カ・ホ）等を会場に食の安全・安心をテーマとした札幌市保健所主催のイベントです。

食の安全・安心総合イベントの満足度(平成27年度～30年度)



さっぽろ食の安全・安心推進協定等への市民の印象



N = 2,387

令和元年度第1回市民意識調査結果より引用