

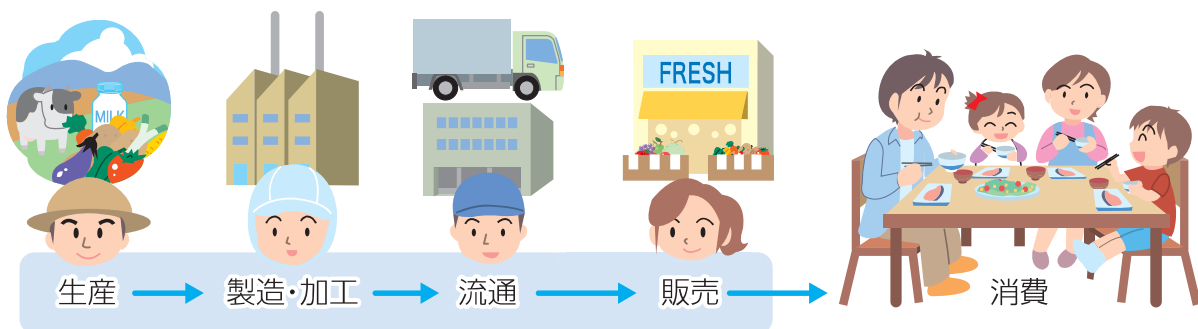
4 施策目標 I 誰もが食の安全の確保の主役となる街

(1) 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

施策1 製造・加工、流通及び販売における食の安全確保

監視指導計画³¹を毎年度策定し、重点的に監視指導を行う施設を定め、製造・加工、流通及び販売段階における食品取扱施設への監視指導、市内で製造・販売されている食品の検査等を実施し、違反食品の流通を防止し、施設の衛生管理の向上及び食中毒発生予防に努めます。

また、食の安全を脅かす事件等の発生時には、その状況に応じて、適切な監視体制を整備します。



●主な事業等

ア 食品取扱施設の監視指導

(ア) 重点監視対象施設に対する監視指導

市内の食品取扱施設のうち、食品衛生法等に基づく許可・登録を有する施設は2018年度（平成30年度）末時点で約38,000件あります。これらの施設のうち、食品の製造量や流通範囲、自主管理状況等を考慮し、重点的に監視する施設を選定し、効果的かつ効率的な監視指導を実施します。



スーパーマーケットの監視

³¹ 監視指導計画

正式には「札幌市食品衛生監視指導計画」。食品衛生法第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示）に基づき、札幌市が毎年度、市民から意見を募集した上で策定する計画。監視指導の実施や事業者による自主的な衛生管理の推進、市民への食品衛生情報の提供などについての計画であり、札幌市は、この計画に従って各種の事業を実施することで食の安全を確保し、市民の健康の保護を図っています。

(イ) 夏期、年末における集中的な監視指導

夏期は細菌による食中毒、冬期はノロウイルスによる食中毒・感染症が多発する傾向にあり、また年末は大量の食品が流通することから、夏期(7月)及び年末(12月)に、食品取扱施設に対して集中的な監視指導を実施します。

イ 食品等検査の実施

(ア) 市内製造・流通品の安全性の確認

市内で製造又は販売されている食品等を、食品製造施設やスーパーマーケット等から抜き取り、食中毒菌、残留農薬、食品添加物、アレルギー物質、放射性物質等の検査を実施します。

また、食品衛生法の改正により導入される「食品用器具・容器包装のポジティブリスト」に沿った検査も実施します。

(イ) 輸入食品の安全性の確認検査

輸入時に厚生労働省(検疫所)が監視指導や検査を実施していますが、札幌市においても、市内に流通する輸入食品等の抜き取り検査を実施します。

(ウ) 食品衛生検査施設の業務管理の充実

保健所及び衛生研究所の検査施設における検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱や各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。

(エ) 試験検査法の開発と改良

的確かつ効率的な監視指導に役立てるため、新たな検査法の開発や改良に取り組みます。また、国等の研究機関との協力・連携を積極的に推進します。

ウ 食中毒防止対策

(ア) 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター対策

腸管出血性大腸菌やカンピロバクターは、少量の菌の摂取で感染、発症するため、全国的にも食肉の生食や加熱不足、原材料の野菜の洗浄不足等が原因で大規模な食中毒が発生しています。食肉の十分な加熱や野菜の洗浄・殺菌等、食品の衛生的な取扱について指導します。

(イ) ノロウイルス対策

ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品が汚染され、集団食中毒となる事例が全国的に発生しています。調理従事者の健康管理や食品の衛生的な取扱について指導します。



ノロウイルス対策懸垂幕

第1章
第2章
第3章
第4章
第5章
第6章
資料編

(ウ) 魚介類の寄生虫対策

魚介類の生食が原因と推測されるアニサキス等の寄生虫による食中毒が全国的に増加しています。魚介類の適切な取扱いについて指導します。

エ 札幌市中央卸売市場における監視指導

(ア) 市場の早朝監視

市場が開かれる日の早朝に中央卸売市場内を巡回監視して、せり売り前の有毒な魚介類・きのこ等の排除、適正表示の確認、食品の衛生的な取扱い等について指導します。

(イ) 市場周辺の監視

多くの観光客が訪れる市場周辺の食品取扱施設に対して定期的に立ち入りし、食品の衛生的な取扱い等について監視、指導を行います。



札幌市中央卸売市場の早朝監視

(ウ) 市場流通食品の検査

計画的に市場流通品の抜き取り検査等を行い、違反食品等の流通防止に努めます。

また、検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱いや各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。

オ (新規) 市内事業者の把握強化

食品衛生法の改正により創設された営業届出制度に基づき、危害発生時等の対応の迅速化などを目的に、これまで法令に基づく許可申請及び届出の対象外だった食品関係事業者（農産物の一次加工事業者等）の把握を強化します。

カ 大規模イベント対策

オータムフェスト、YOSAKOIソーラン祭り、ミュンヘン・クリスマス市、雪まつり等の大規模なイベントが、大通公園をはじめ、市内各地で年間を通して催されており、多くの市民や観光客が訪れています。

これらのイベントで提供される食品は、簡易な施設・設備で大量に調理加工される場合が多く、衛生管理が不十分になりがちです。健康被害発生防止のために、イベントの計画段階から実行委員会等の主催者に対して事前指導を徹底するとともに、期間中には、施設の監視指導を実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。

キ 市民相談対応

市民から寄せられる食品の取扱いや施設の衛生管理等に関する相談は、必要に応じて施設の調査を実施するなど、科学的に原因を究明し、原因施設に対して再発防止を指示し、衛生管理の徹底等について指導します。

また、特別用途食品³²の表示、健康保持増進効果の表示の虚偽・誇大広告の疑いが市

民から寄せられた場合についても、必要に応じて関連部局と連携しながら、適切に調査、指導を行います。

ク 事業者向け研修・講習会の実施

事業者に対し、最新の知見を取り入れた衛生管理、食中毒防止、法令の改正内容等の周知を目的とする研修・講習会を実施します。

ケ 調査研究の推進

食品衛生監視員は、関係法令等に基づき食品取扱施設に対して監視指導を実施していますが、施設の状況や事例に応じて、より効果的で科学的な監視指導を行うために、食の安全確保に係る調査や研究を推進します。

コ 特別の注意を必要とする成分等を含む食品³³による健康被害情報の収集

国が指定する特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報について、国や医療機関等と連携して情報収集を行います。

施策2 市内で生産される農畜産物の安全確保

札幌の都市農業は都市化や担い手の減少により、野菜などの供給量が低下していますが、身近な生産現場からの食料の安定供給の重要性が再認識されています。

札幌市では、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用、家畜伝染病対策など、生産段階における農畜産物の安全を確保し、食の安全・安心につながる生産方法・対策を支援します。

また、土づくりや化学肥料・化学農薬の低減など環境に配慮した環境保全型農業を推進します。

●主な事業等

ア 家畜伝染病対策に関する指導の徹底

国内では、高病原性鳥インフルエンザ³⁴や豚熱³⁵が続発し、周辺国でも口蹄疫³⁶や

32 特別用途食品

乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行う食品で、特別用途食品として食品を販売するには、消費者庁長官の許可を受けなければいけません。

33 特別の注意を必要とする成分等を含む食品

プエラリア・ミリフィカ等ホルモン様作用をもつ成分等が含まれている食品であり、健康影響が生じたことを受け、これらの成分を含む食品を製造・販売する事業者に対して、健康被害が発生した場合の保健所への届出が義務化されました。

34 高病原性鳥インフルエンザ

鳥類の感染症のひとつ。鳥の間で感染する鳥インフルエンザの中で特に家禽類が感染すると高い病原性をもたらすものをいいます。鳥のインフルエンザであり、一般の人が感染するインフルエンザとは別のものです。

35 豚熱

豚熱ウイルスがブタ、イノシシに感染することで発生するウイルス性疾病で、豚熱にかかったブタの肉を食べてもヒトが感染することはありません。

36 口蹄疫

家畜伝染病の一種。牛、豚など蹄（ひづめ）が偶数に割れている動物がかかる病気の種類で、家畜の間では高い感染性を持ち、罹患すると家畜の生産性を著しく低下させることから、日本では法定家畜伝染病に指定されています。ただし、罹患した家畜の肉などをヒトが食しても感染することはありません。

第1章
第2章
第3章
第4章
第5章
第6章
資料編

アフリカ豚熱³⁷等の海外悪性伝染病の発生が続いています。このため、北海道石狩家畜保健衛生所と連携して家畜伝染病予防法に基づく検査のほか、発生予防巡回指導等の立会・連絡調整を行い、各種伝染病の感染状況等を把握するとともに、防疫思想の普及啓発を図ります。

イ 環境保全型農業の推進

農薬については、法令により使用基準が定められていますが、生産者に対して、農薬の適正使用についての情報を正確に伝えるとともに、農薬など生産履歴の記帳について普及啓発を図ります。

ほ場の土壌分析・診断結果を基本に、作物の品質や収量の向上に加えて、化学肥料を必要最小限にとどめる土づくりの技術的支援を行います。

また、GAP³⁸、エコファーマー³⁹制度等に関する取組を支援することで、化学肥料や化学農薬の適正使用や低減を図り、より安全・安心で環境にも優しい農業の実現を目指します。

37 アフリカ豚熱

アフリカ豚熱ウイルスがブタ、イノシシに感染することで発生するウイルス性疾病で、豚熱とは別の疾病。感染したブタの肉を食べてもヒトが感染することはありません。

38 GAP (Good Agricultural Practice : 農業生産工程管理)

農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

39 エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」(持続農業法)に基づき、都道府県知事が認定した、土づくりや化学肥料・化学農薬の低減などの環境に優しい農業に取り組む農業者の愛称です。

施策3 食品表示法に基づく表示の徹底

2013年（平成25年）に制定された食品表示法により、これまで複数の法律に分かれていた表示基準が統一され、2015年（平成27年）に新食品表示基準が制定されました。

新食品表示基準の制定後、移行期間を経て、生鮮食品については2016年（平成28年）10月から、加工食品については2020年（令和2年）4月から、新食品表示基準に基づく表示が必要となりました。

新食品表示基準では、これまで生鮮食品と整理されていた食品の一部（乾燥しいたけ等）が加工食品として再定義されたほか、加工食品に「熱量」、「タンパク質」等の栄養成分表示が義務化される等、食品表示に関するルールが大きく変わりました。

札幌市では、事業者に対して、新食品表示基準に基づく表示の周知及び指導を徹底していきます。（食品表示法及び新食品表示基準の詳細は44ページを参照）

●主な事業等

ア（強化）食品表示法施行に伴う適正表示の普及啓発

新食品表示基準に基づく表示方法や表示内容等の改正内容について、札幌市ホームページやリーフレット、講習会などを活用して、食品関係事業者に対して周知、啓発を行います。

イ（強化）製造施設、大規模販売施設を中心とした表示の監視指導

食品表示は、消費者が食品を選ぶときや、食品による事故が発生したときに原因を追究し、回収などの適切な措置を講じるための重要な情報源です。このことから、消費者への影響が大きい大量・広域流通食品の製造施設及び大規模販売施設を中心に表示に係る監視指導を強化します。

ウ 品質事項（原材料、原産地等）に関する指導

食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な表示事項（品質事項）である原材料、原産地等について、市内店舗等への調査や立入検査を実施します。

エ 衛生事項（アレルギー表示等）を中心とした監視指導の強化

健康被害の防止など公衆衛生の見地から表示が義務付けられている事項（衛生事項）であるアレルギー、期限表示、食品添加物等について、立入及び食品検査による監視指導を強化します。

オ 保健事項（栄養成分表示等）に関する指導

生活習慣病予防対策として、2020年（令和2年）4月より義務化される栄養成分表示等に関する表示事項（保健事項）について、相談体制・指導を強化するとともに、健康保持増進効果の表示について虚偽・誇大にならないよう適切に指導を行います。

カ 中小企業向け講習会の実施

表示作成に係るノウハウを得る機会が少ない中小企業や個人事業者を支援するために、従来の事業者向け講習会のほか、表示に重点を置いた中小企業向け講習会を実施します。

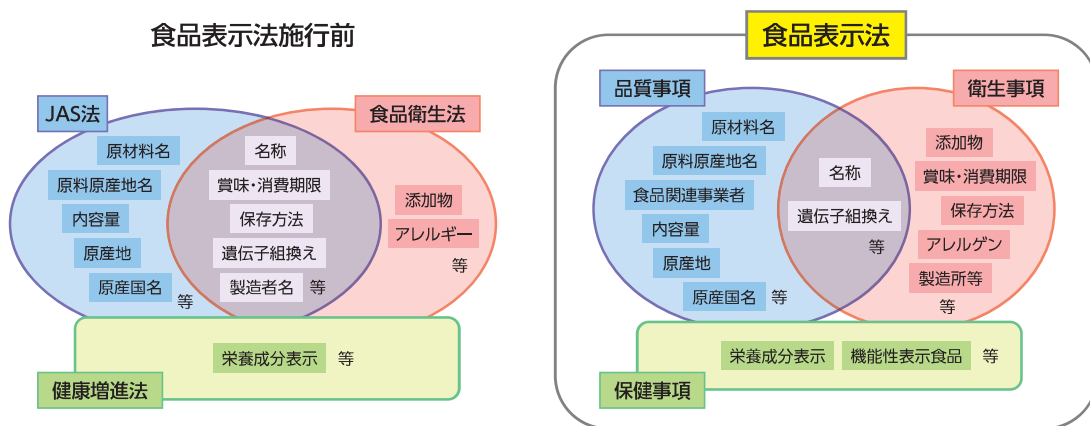
キ 関連機関との連携強化

食品表示基準は、表示項目が品質事項、衛生事項、保健事項に分類され、それぞれ行政の担当部門が異なるため、市民等が正確かつ迅速に必要な情報を入手できるように、各食品表示の項目を所管する国、北海道、札幌市関係部局との連携をより一層強化します。

【食品表示法及び新食品表示基準】

これまで、原産地等の品質事項についてはJAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、アレルギー等の衛生事項については食品衛生法、栄養成分表示や機能性表示食品⁴⁰等の保健事項については健康増進法と、食品表示に関する法律が複数に分かれ、それぞれ別々の表示基準を設けていました。

2013年（平成25年）の食品表示法の制定により、これらの法律が一つにまとめられ、食品表示の基準も統一され、新食品表示基準の運用を開始しました。（生鮮食品については2016年10月1日から、加工食品については2020年4月1日から施行）



新食品表示基準では、表示項目により「品質事項」、「衛生事項」、「保健事項」に分類されるとともに、アレルギー表示に関するルールの改善、加工食品への栄養成分表示の義務化等、表示のルールが一部変更されました。

表 分類と主な表示事項

分類	主な表示事項
品質事項	名称（食品の一般的な名前）、原材料名（使用する食材の名称）、原料原産地名（使用する食材の原産地の名称）、内容量、原産地名、遺伝子組み換え、など
衛生事項	名称（食品の一般的な名前）、添加物（使用する食品添加物の名称等）、賞味・消費期限、保存方法、アレルギー、遺伝子組み換え、など
保健事項	「熱量」や「タンパク質」等の栄養成分表示、機能性表示食品、など

40 機能性表示食品

機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的が期待できる食品。事業者の責任で科学的根拠を基に容器包装に表示することができます。

施策4 国、関係団体、機関との連携

食の安全・安心の確保を推進するためには、平常時から関係機関と連携した体制づくりが必要です。

札幌市では、国等が設置する協議会や庁内関係者会議等を通じて、庁内関係課をはじめ、国や北海道等の他自治体、食品関係団体等との連携強化を図ります。

●主な事業等

ア (新規) 広域連携協議会による連携強化

広域的な食中毒等の発生時に、国が設置する広域連携協議会⁴¹において関係機関と連携して対応します。

イ (強化) 国、北海道、関係団体等との連携強化

食の安全・安心の確保に関する施策の推進に当たっては、平常時から、庁内連絡会議や国等が開催する会議により、国、北海道をはじめとする他自治体等との情報の共有と連携体制の構築を推進するとともに、違反発見時等には連携を強化し、適切な対応を図っていきます。

また、一般社団法人札幌市食品衛生協会や商店街振興組合等の食品関係団体とも同様に連携の強化を進めていきます。

ウ 国への協力要請と意見等の提出

食の安全・安心に向け、各種会議等を活用し、国等に対し必要な協力を求めるとともに、積極的に意見を述べます。また、国等が実施する食の安全・安心に関する施策に協力します。

⁴¹ 広域連携協議会

2018年6月の食品衛生法の改正に伴い新設された制度で、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国及び都道府県等の関係者が連携強化を図るため、全国を7つのブロックに分け、国及び都道府県等からなる協議会が設置されています。