

1 計画の策定に当たって

計画策定の経緯

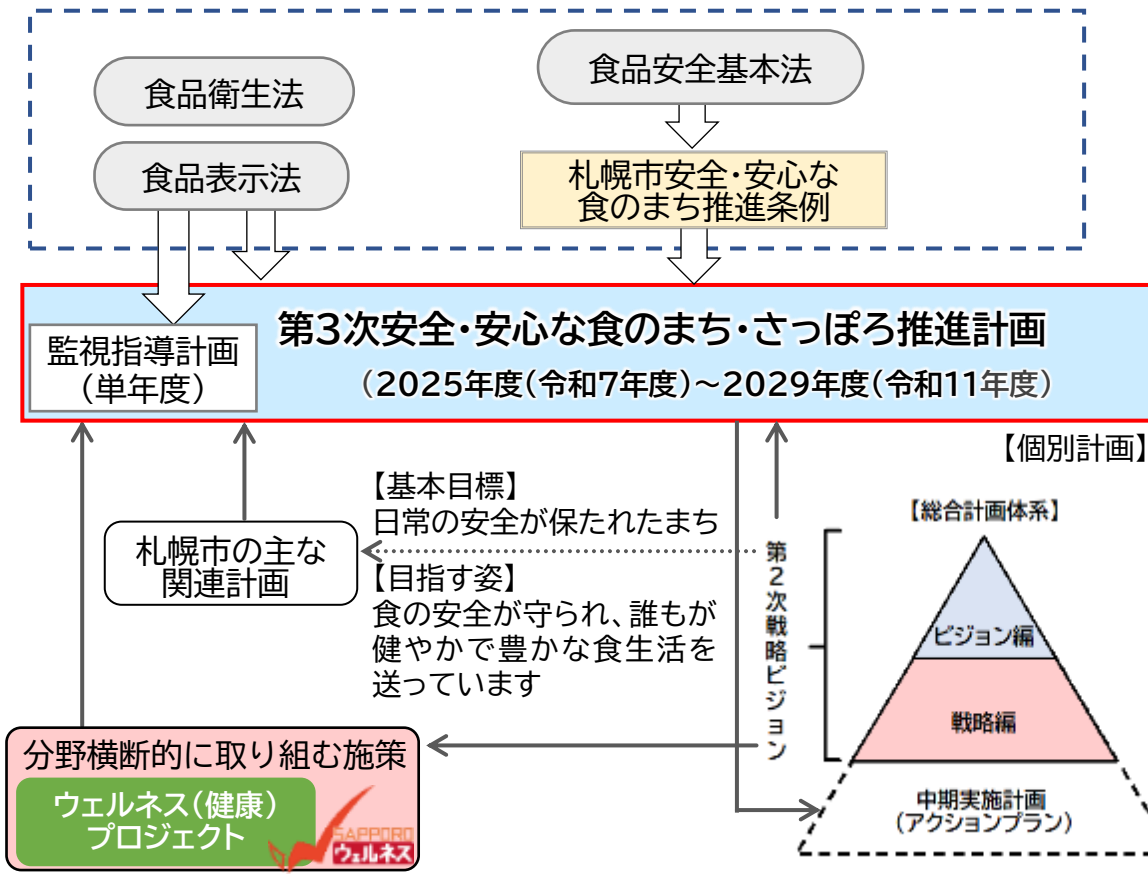
- 札幌市では、2013年(平成25年)に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例(以下「条例」という。)」を制定し、市民及び観光客の健康を保護し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定した。
- 第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の計画期間(2020年度(令和2年度)～2024年度(令和6年度))が終了することから、引き続き札幌市の食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定する。

計画の位置づけと期間

本計画は、条例の規定及び食品衛生法等の関係法令の内容を勘案して策定する。また、第2次札幌市まちづくり戦略ビジョン(以下「第2次戦略ビジョン」という。)における目指す姿の一つとして、「食の安全が守られ、誰もが健やかで豊かな食生活を送っています。」を掲げており、食の安全が保たれたまちづくりを行うことを基本目標とする。さらに、第2次戦略ビジョンでは、まちづくりの重要概念として、ウェルネス(健康)、スマート(快適・先端)などを定めており、各取組において、市民の健康的な食生活の基盤づくりなどの要素を取り入れるとともに、「食育」、「食を活かした観光振興の推進」など、関連計画との整合性を保ちながら連携して施策を進める。

計画期間は、2025年度(令和7年度)から2029年度(令和11年度)までの5年間とする。

【関係法令】



2 前計画の取組と評価

前計画の取組の推進に当たっては、「Ⅰ誰もが食の安全の確保の主役となる街」、「Ⅱ食の安心と魅力あふれる街」の2つの施策目標を設定し、これらに紐づく6つの基本施策を展開した。特に、食品衛生法の改正に係る対応として、HACCP(ハサップ)制度化による事業者の自主的取組の促進を強化したほか、安全・安心面から支える食の魅力向上に向けた各種事業を実施した。指標の進捗状況は以下のとおりである。

現行計画の指標について、8項目中3項目は達成となる見込みであるが、5項目については新型コロナウイルス感染症の影響もあり、目標値まで届いていない状況である。「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」については、2022年度(令和4年度)時点の調査で約63%と、目標値には届いていないが、一定の向上はみられた。

I 計画指標	当初値(※1)	現状値(※2)	目標値
大規模食中毒(※3)の発生件数(延べ)	0件	0件	0件
実務講習会の受講率	10.2%	5.1%	20%
食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	53.2%	62.6%	80%
食育ボランティア数	2,111人	1,198人	2,750人
II 計画指標	当初値(※1)	現状値(※2)	目標値
イベント及び情報誌における食の安全・安心情報のPR回数(延べ)	0回	36回	20回
札幌の食イメージに安全・安心と回答する観光客の割合	-	- (市民:80.8%)	80%
観光客向け施設・大型イベントの監視件数(延べ)	0件	3,420件	9,000件
食の安全・安心おもてなしの店登録件数(延べ)	146件	403件	300件

※1 第2次計画策定時の値(2019年度末) ※3 大規模食中毒の発生件数(「食中毒処理要領」(生食発0329第17号
※2 2024年(令和6年)3月末現在 平成31.3.29厚労省通知の別添)に基づく大規模食中毒の定義による)

3 食を取り巻く現状(国、札幌市、社会情勢の動き)

トピック1 国の動向～法改正等

法改正等	改正の趣旨
食品衛生法	・食品衛生法の改正(許可業種の再編、営業届出制度の創設、HACCPに沿った衛生管理の義務化など)(2021年6月)
食品表示法	・食品表示基準(アレルギー)の改正(2023年3月、2024年3月)

トピック2 札幌市の食中毒の傾向と営業許可施設数

年	市内の食中毒発生件数(※)(カッコ内は原因物質)
2023年	合計21件(アニサキス:15件、カンピロバクター菌:2件、ウェルシュ菌:2件、ノロウイルス:1件、植物性自然毒:1件)
2022年	合計19件(アニサキス:18件、カンピロバクター菌:1件)
2021年	合計12件(アニサキス:10件、カンピロバクター菌:1件、ノロウイルス:1件)
2020年	合計28件(アニサキス:17件、カンピロバクター菌:10件、ノロウイルス:1件)

※ 札幌市で探知、調査を行い、食中毒と断定した件数(なお、上記期間中の市民からの有症相談数の合計値は、約930件)

2023年	許可を有する施設数24,985件(新規許可施設7,171件、廃止施設数6,912件)
-------	--

トピック3 主な社会情勢の動き

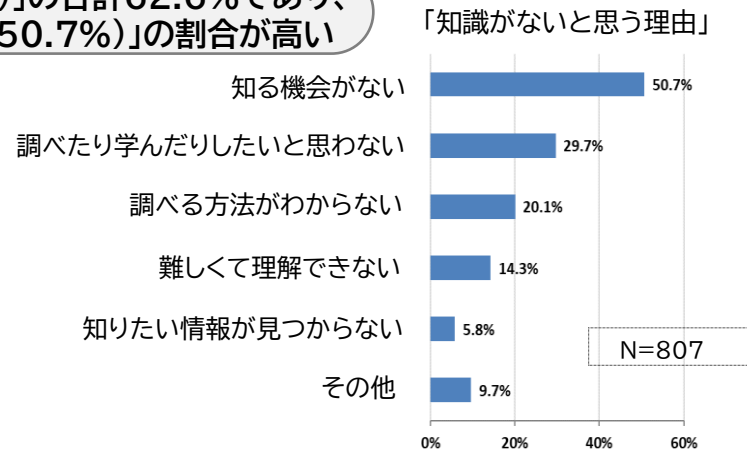
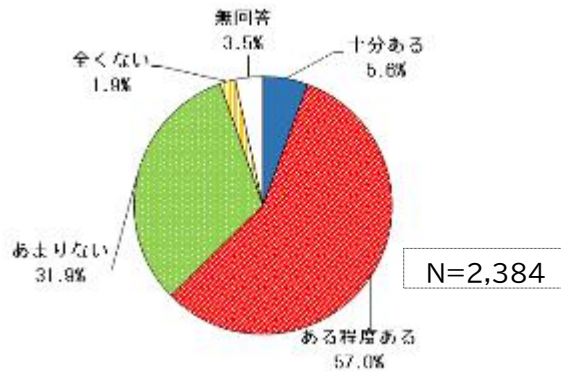
- ・食品衛生法の改正や新型コロナウイルス感染症を経た後の営業形態の変化
- ・情報媒体や「食」に関する情報の選択方法の多様化
- ・紅麹サブリによる健康被害のような食品の安全を脅かす事案の発生
- ・「SDGs」の認知と、目標達成(2030年度まで)に向けた様々な分野における取組の進展 など

4 質の高い教育をみんなに
8 働きがいも経済成長も
12 つくる責任つかう責任

4 市民(消費者)及び事業者の意識

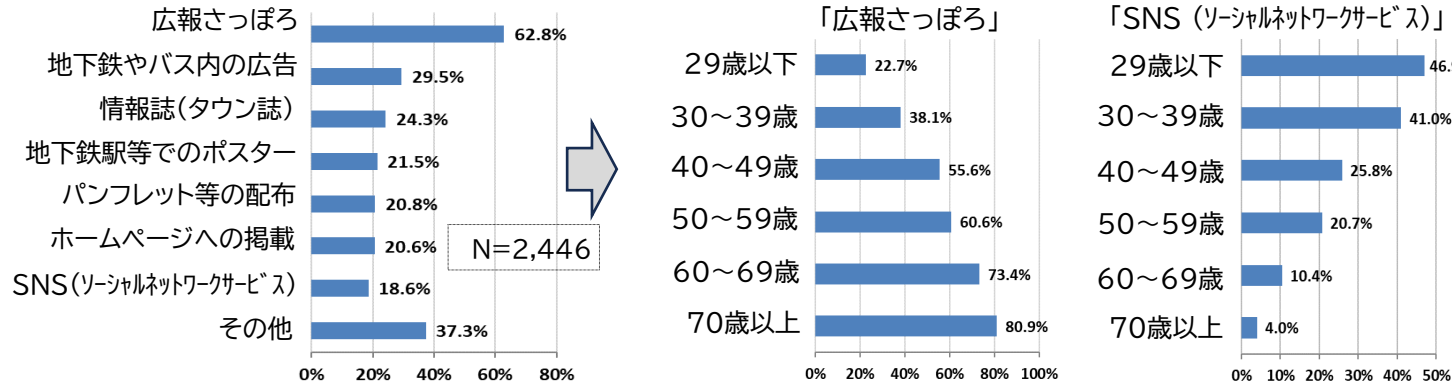
1 食品の安全性に関する知識の有無(市民)

「十分ある(5.6%)」、「ある程度ある(57.0%)」の合計62.6%であり、知識がないと思う理由は、「知る機会がない(50.7%)」の割合が高い



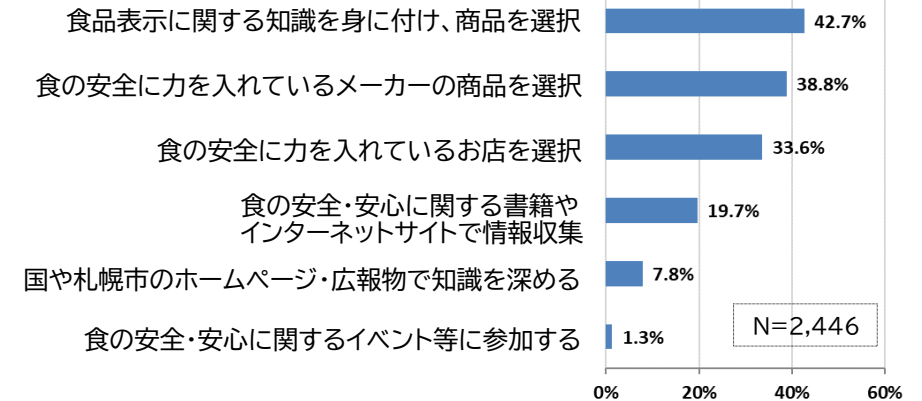
2 食品の安全性に関する情報について受け取りたいと思う方法(市民)

「広報さっぽろ(62.8%)」や「公共交通機関における広告(29.5%)」の割合が高い
年代が高いほど紙面、低いほどSNSでの割合が高い



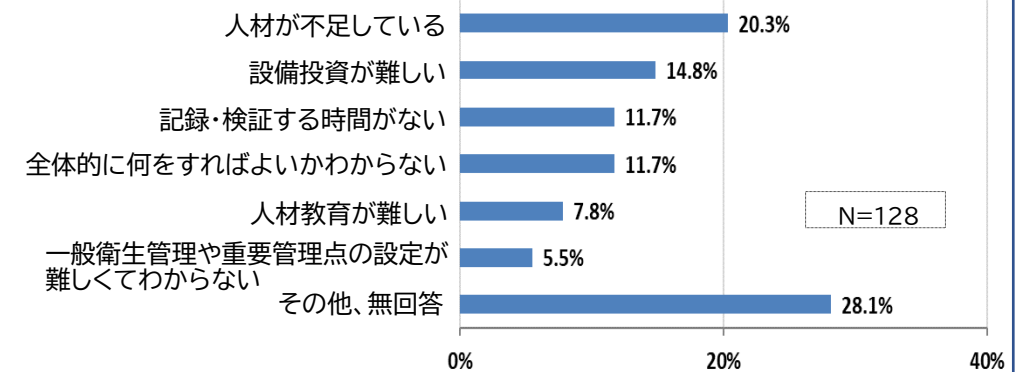
3 食の安全・安心の確保のためにしている行動(市民)

「表示に関する知識を身に付け商品を選択(42.7%)」の割合が高い



4 HACCPに沿った衛生管理における課題(事業者)

「人材が不足している(20.3%)」の割合が高い



5 今後の課題

課題 1 食中毒対策の徹底

- ◆近年の食中毒原因の上位を占めるアニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスの対策を中心に、引き続き事業者に対する監視・指導を実施する必要がある。
- ◆食肉を提供する施設では、低温調理等を行う際の適切な調理(加熱)を行う必要があることや、一度に大量に調理を行う施設や大規模イベントにおける食品提供施設では、食品の取扱いには一層の注意が必要である。
- ◆取扱品目や規模に応じて適切に予防対策を講じることが必要である。

課題 2 HACCPに沿った衛生管理の定着の推進

- ◆2021年(令和3年)6月から、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことを受け、これまでHACCP導入に関する取組を推進してきたが、実施には様々な課題を抱えており、市に助言を求めている事業者も、見受けられる。
- ◆事業者が、衛生管理計画を策定、記録、検証及び見直しを適切に実施できるよう、HACCPに沿った衛生管理の定着を図っていく必要がある。

課題 3 リスクコミュニケーションの更なる促進

- ◆前計画における取組により、市民の食の安全・安心に関する知識については一定の向上が見られたが、正しい知識の習得や意識の強化に向けた更なる取組が必要である。
- ◆現代はSNS利用者の増加やデジタル技術などを活用したツールも多くあることから、これらを積極的に活用するなど、リスクコミュニケーションの質や規模を拡充していく必要がある。

課題 4 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上

- ◆食産業の基盤強化、札幌の食の魅力向上のために、生産から販売まで(フードチェーン)における食の安全・安心を引き続き確保することが必要である。
- ◆食が安全であり、安心できることも魅力の一つとして、市民に広く認識してもらうため、食中毒予防や事業者の食の安全に関する取組について、より一層、市民・観光客等に周知していく必要がある。

6 施策体系と取組内容

目指す都市像		施策目標	基本施策の内容	主な取組内容		
安全・安心な食のまち・さっぽろ	① 食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている	Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街	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	食中毒対策の徹底	（強化）衛生事項（アレルギー表示等）を中心とした監視指導	（新規）機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供に関する対応
	② 個々の事業者が食の安全・安心を第一に考えて行動している		基本施策(2) 事業者の取組の推進	（強化）H A C C Pに沿った衛生管理の定着に向けた働きかけと支援	H A C C P導入支援に向けた食品衛生監視員の資質向上	
	③ 一人一人の市民が、食品の安全性について、理解と関心を持っている		基本施策(3) 危機管理体制の強化・充実	（強化）健康危機管理シミュレーション訓練	（強化）自主回収（リコール）報告制度による届出	
	基本施策(4) 食品等の安全性に関する学習		（強化）学習する機会の提供	食育の推進		
				生食用の魚介類を取り扱う施設に対する適切なアニサキス対策、食肉を取り扱う施設に対する適切な加熱方法や調理器具の使い分け及び大量に調理を行う施設等に対する適切な温度管理や交差汚染等に対する適切な温度管理や交差汚染等の予防対策について、引き続き、監視指導に取り組む。	近年、アレルギーの義務表示品目や推奨表示品目について、消費者庁より適宜見直しが進められており、改正があった場合には、市ホームページやリーフレットなどを活用して周知啓発を図る。	2024年（令和6年）9月、機能性表示食品の届出者等に対して、健康被害に関する情報収集と健康被害の発生に関する情報を得た場合の、自治体への情報提供が義務化された。これらの情報提供があった場合は、国や関係自治体及び医療機関等と連携して迅速な対応を行う。
				飲食店における製造業の取得や持ち帰り形式の提供など、営業形態の多様化が進んでおり、事業者は業態に応じて、H A C C Pに沿った衛生管理を適切に実施する必要がある。市は、立入調査等の機会を活用し、新規営業施設や営業中の施設に対する導入又は定着に向けた働きかけを行う。また、食品関係団体と連携を図り、食品関係事業者が定期的に受講を求められる講習会において、H A C C Pの導入や見直しについて技術的な助言を行う。	国や関係機関が開催するH A C C Pに関する研修会への参加や日常業務を通じた研修などにより、指導・助言を行う本市食品衛生監視員の資質向上に努める。	
				食中毒等による大規模な健康被害が発生した場合を想定した合同模擬訓練を引き続き実施し、危機対応能力の向上及び協力体制を確保する。実施に当たっては、アプリケーションを活用したオンライン型訓練の実施を検討するなど、参加人数の拡充を図る。	国の設置するオンライン上のシステムを通じた自主回収報告制度に基づく健康被害の未然防止を図る。	
				子どもたちに、手洗い教室等の体験学習を行うことで、食の安全について、興味、関心を持ってもらい、正しい知識を身に付けるきっかけを提供する。また、食品衛生監視員の仕事を模擬体験してもらう「子ども食品Gメン体験事業」の実施に当たっては、実施時の様子等を記録した動画やSNSなどを通じて参加者以外の同世代の市民にも広く周知するなど、取組の強化を図る。	健康的な日々の食生活の実現や健康寿命の延伸のため、子どもから高齢者まで健やかで豊かな食生活を送れるように、食事と健康、食中毒予防などに関する正しい知識を身に付け、「食」を大切にする心を育み、家庭、地域などで食育を進める。 （例）低栄養予防教室、離乳期講習会、さっぽろ学校給食フードリサイクルなど	

6 施策体系と取組内容

目指す都市像		施策目標	基本施策の内容	主な取組内容			
安全・安心な食のまち・さっぽろ	④ 市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている ⑤ 市民や観光客が安心して食を楽しめる ⑥ 食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている	Ⅱ 食の安心の意識が育まれる街	基本施策(5) 相互理解の促進	(強化) SNSやデジタルサイネージ等による情報提供	(強化) 企業等との連携による情報提供	(強化) イベント、展示等による情報提供	(強化) 意見交換会の開催
				近年、利用者が増えているSNSや設置台数が増えているデジタルサイネージ等を積極的に活用し、幅広い年代層の市民・観光客等に対して情報発信に取り組む。	食まち推進事業の関係事業者のほか、衛生、広告及びICT等の、食品以外の事業を行っている企業の協力も新たに得ながら、情報発信や取組を実施する。	「ウェルネス推進事業」に関連したイベント等と連携し、食の安全・安心に関する情報を発信するなど、関連部局と協力しながら情報提供に努める。	実地見学（市民交流事業）だけではなく、市が実施するイベント等において、事業者と市民の意見交換の場を新たに設けるなど、より多くの市民が参加できる場を創出する。
		Ⅲ 食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街	基本施策(6) 食産業・観光の振興への寄与	アレルギー（アレルギー原因食品）等ピクトグラム（絵文字）の普及		(新規) 映像を活用した食の安全・安心に関する情報や食と文化の魅力発信	
				事業者が店頭POP表示やメニュー等アレルギー（アレルギー原因食品）情報を掲載できるよう、札幌市オリジナルのアレルギー等ピクトグラム（絵文字）の積極的な利用について普及推進する。		食中毒予防や食の安全に関する取組をテーマとした映像等を制作し、SNSやデジタルサイネージ等を積極的に活用することで、市民・観光客等に広く周知する。映像等の制作や情報発信に当たっては、民間企業や関係機関とも連携を図りながら、情報の波及を図る。 また、「食」が印象的に描かれた映像作品の鑑賞と作品中に登場する食を合わせて楽しむような体験型のイベントなどを開催し、札幌の「食」の魅力を発信し、食の競争力向上を図る。	

7 進行管理(指標の設定)

目指す都市像の実現に向けた各施策の推進状況を評価するために、以下のとおり指標を設定する。なお、前計画の指標のうち、目標を達成し事業目的を果たした事業に係る項目については、指標から除外したほか、一部未達成の項目についても、より適切に事業の効果を図ることができると考えられる指標に見直しを行った。

目指す都市像 No	成果指標1	現状値 (2023年度末)	目標値 (2029年度)
①	大規模食中毒(※1)の発生件数	0件	0件／年
①	重点監視指導対象施設の監視指導実施率	93.5%(※2)	100％／年
②	さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者のうち、HACCPに沿った衛生管理を十分に実施していると回答する事業者の割合	53.9%(※3)	70％
③	食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	62.6%(※4)	80％
③	食品等の安全性に関する学習に係る事業（子ども食品Gメン体験事業及び食の安全・安心モニター事業）の応募者数	585人(※5)	1,000人
③④⑤⑥	食の安全に取り組む事業者等の情報に触れ、飲食店等の利用又は食品の購入時の行動を見直した市民の割合(※6)	37.0%(※7)	50％
④⑤⑥	映像を活用した食の安全・安心に関する情報発信日数（延べ日数）	365日(※5)	1,000日
④⑤⑥	食の安全・安心おもてなしの店登録事業のPR回数（累計）	12回(※5)	30回

※1 患者500名以上の食中毒(「食中毒処理要領」(生食発0329第17号平成31.3.29厚労省通知の別添)に基づく大規模食中毒の定義による)
※2 2020年度(令和2年度)～2023年度(令和5年度)の平均値
※3 2024年度(令和6年度)における、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者向けアンケート調査の結果
※4 2022年度(令和4年度)第1回市民意識調査結果
※5 第2次計画期間中における実績値
※6 アクションプラン2023に関する指標
※7 2024年(令和6年)に実施した指標達成度調査の結果