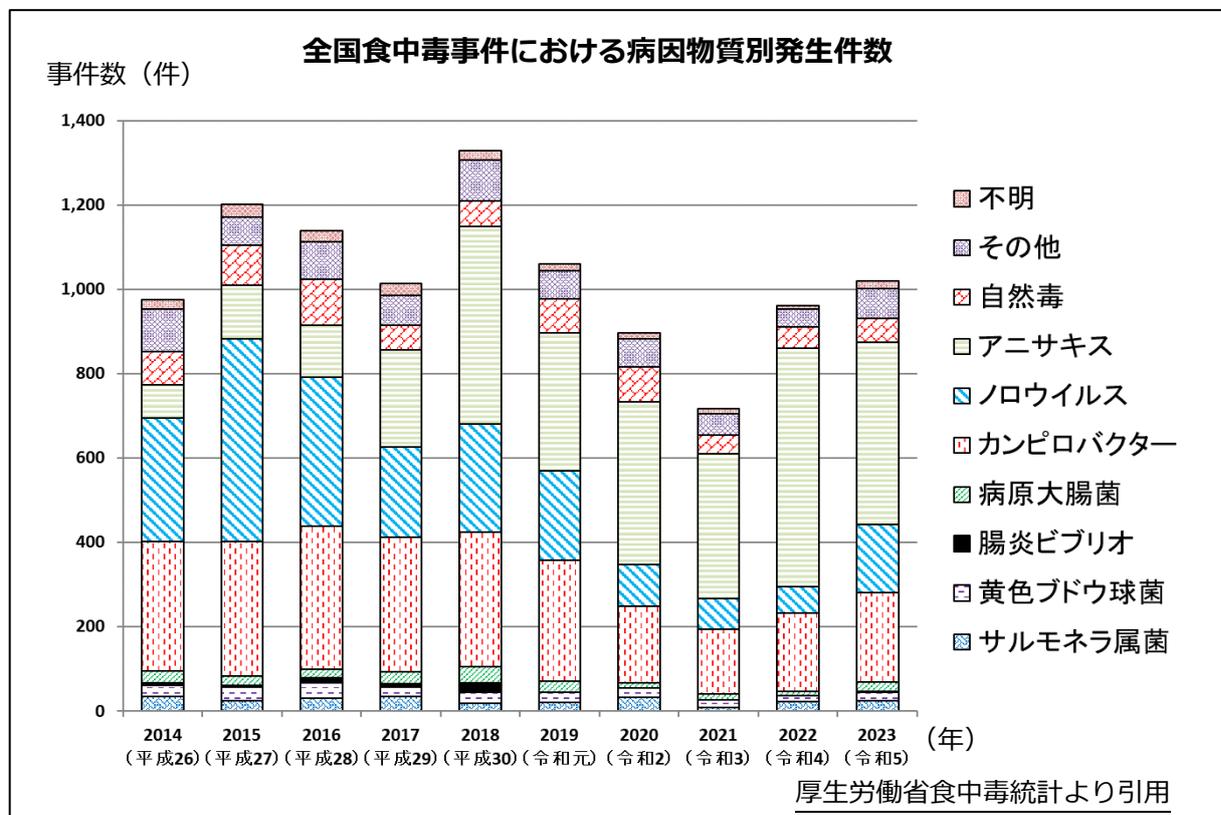


## 第3章 札幌市の食を取り巻く現状と今後の課題

### 1 食を取り巻く現状

#### (1) 近年の食中毒事件とその傾向



近年、全国の食中毒事件数の上位を占めているのは、アニサキス、カンピロバクターやノロウイルス<sup>12</sup>による食中毒です。札幌市の直近10年間の食中毒発生件数は年間数件～30件程度であり、全国と同様にアニサキス、カンピロバクターやノロウイルスが上位を占めています。このため、これらに注力して、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。

アニサキスを原因とした食中毒については、全国的に増加傾向にあります。アニサキスは、主に天然のサバやサンマなどの回遊魚に寄生して成長する寄生虫で、魚を生で食べることで体内に入り、食中毒様症状が現れます。札幌市におけるアニサキスによる食中毒では、生食用ではない魚や自分で釣った魚を家庭で食べて発生する例が見られるなど、アニサキスによる食中毒の予防策等を事業者に対して指導することと併せて、市民に対しても予防策等の周知を徹底する必要があります。

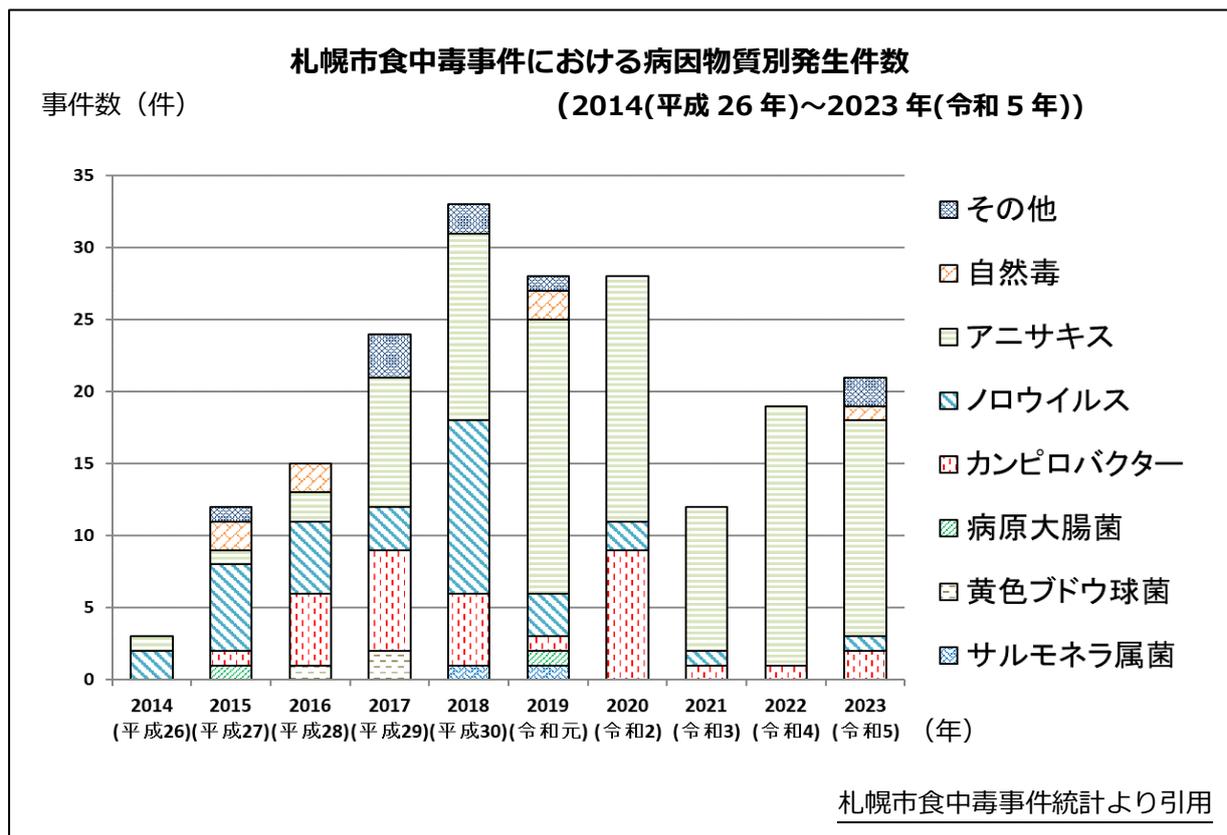
カンピロバクターは、食肉やレバー等の内臓を生や加熱不十分な状態で食べること

#### <sup>12</sup> 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などがあります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。

で感染します。生肉にはほかにも腸管出血性大腸菌<sup>13</sup>やサルモネラ属菌<sup>14</sup>、E型肝炎ウイルス<sup>15</sup>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存在しており、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についての理解を深めるとともに、低温調理等をする際の適切な調理方法、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。



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、一人の調理従事者の不注意が大きな事故につながる可能性があります。

このような食中毒を予防するためには、事業者やその従業員に対し、定期的・継続的に教育を実施し、食品を取り扱う従業員全員が正しい知識に基づいて、原材料の仕

#### <sup>13</sup> 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。菌が産生するペロ毒素により、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。

#### <sup>14</sup> 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。

#### <sup>15</sup> E型肝炎ウイルス

潜伏期間2～9週間で、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。

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。

## (2) 国における食の安全確保に係る動向

わが国の食品衛生行政は、1947年（昭和22年）に制定された食品衛生法<sup>16</sup>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、2001年（平成13年）にBSE問題<sup>17</sup>、2002年（平成14年）に残留農薬問題<sup>18</sup>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、信頼を取り戻すことを目的として、2003年（平成15年）に食品安全基本法<sup>19</sup>が制定されました。同法では、「リスク分析」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係る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明記されました。

また、2003年（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。

### <sup>16</sup> 食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的として1947年（昭和22年）に制定された法律。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分についても定めています。

### <sup>17</sup> BSE 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。2001年（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。

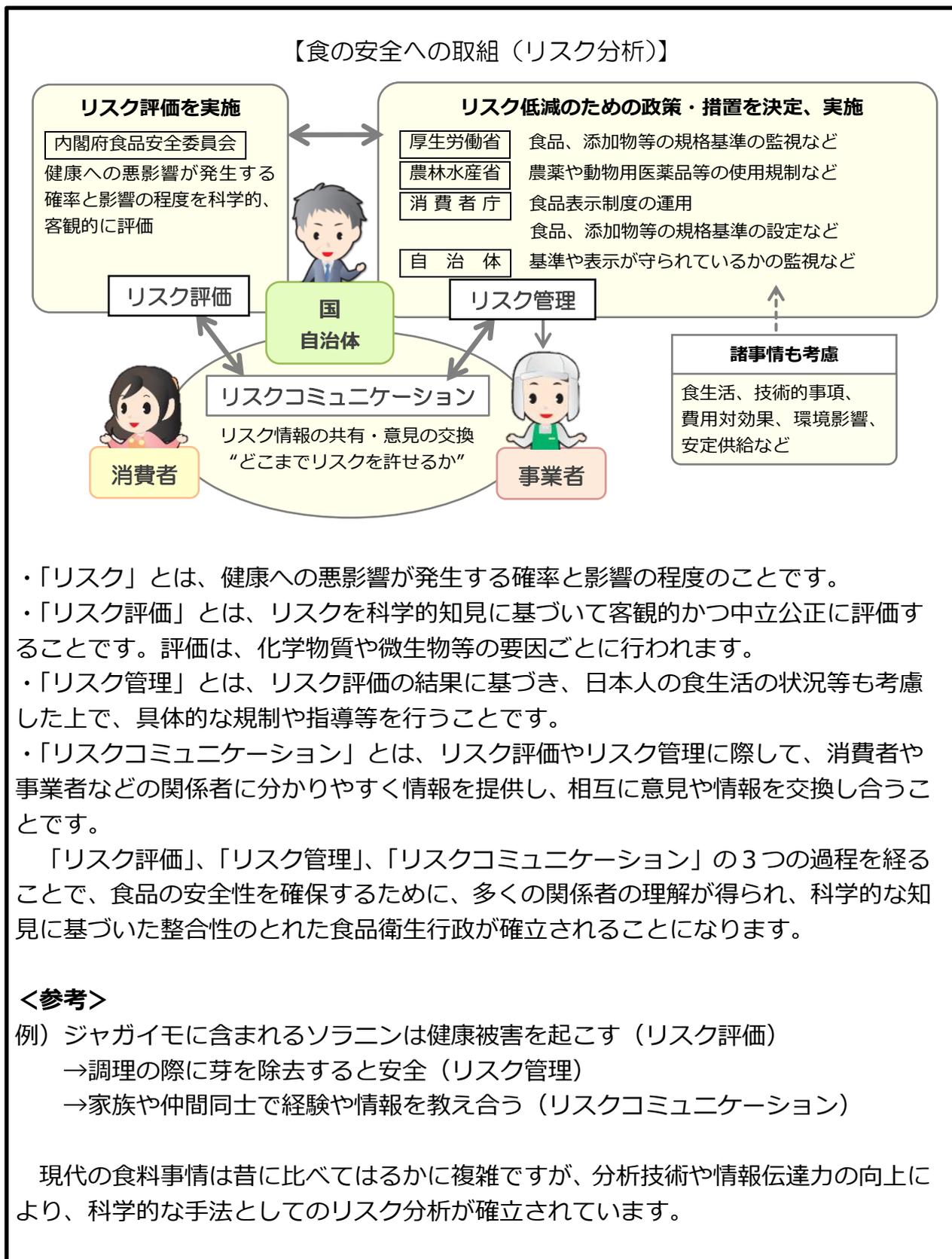
### <sup>18</sup> 残留農薬問題

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。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2003年（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。

### <sup>19</sup> 食品安全基本法

食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的として2003年（平成15年）に制定された法律。基本理念として、食品の安全性の確保は、国民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて取り組むことなどが定められています。

【リスク評価、リスク管理とリスクコミュニケーション】



- ・「リスク」とは、健康への悪影響が発生する確率と影響の程度のことです。
- ・「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分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。

「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」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となります。

＜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)

現代の食料事情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。

さらに、2009年（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。

消費者庁の発足により、これまで複数の法律にまたがっていた食品表示に関する法律が一本化され、2013年（平成25年）に食品表示法<sup>20</sup>が制定されました。

このように法律や組織を整備して食品の安全確保を図ってきたものの、大型イベントにおける大規模食中毒事件<sup>21</sup>、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌汚染の弁当による広域食中毒事件など、食の安全・安心を脅かす事件が依然として発生しています。

このほか、2012年（平成24年）に牛レバー、2015年（平成27年）に豚肉（内臓含む）を生食用として提供することが禁止<sup>22</sup>されましたが、依然として加熱不十分な食肉の喫食に起因する食中毒が散発しており、事業者の適切な食品の取扱いや消費者に対する食品の安全性に関する知識の普及啓発が急務となっています。

2018年（平成30年）には、食品衛生法が15年ぶりに大幅に改正されました。その背景として、世帯構造の変化に伴い、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズが大きく変化したこと、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった食品を取り巻く環境が変化したこと、都道府県等を越える広域的な食中毒の発生が頻発したこと、食中毒の発生件数が下げ止まり傾向であることなどが挙げられます。

食品衛生法の改正により変更又は追加された事項は、「広域的な食中毒事案への対策強化」、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」（17ページを参照）、「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の収集」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「食品リコール情報の報告制度の創設」など多岐にわたり、自治体及び事業者はこれらの改正に沿った対応が必要となりました。

また、2020年（令和2年）から流行した新型コロナウイルス感染症を契機に、飲食店における持ち帰りや配達形式による提供、市民のネットスーパーの利用など、食品の提供形態や需要にも変化が生じており、市民・事業者の双方がこうした特性を踏まえた、食品の衛生的な取扱いが求められています。

さらに、2024年（令和6年）には、紅麹関連製品による健康被害の発生事案（2ペ

#### <sup>20</sup> 食品表示法

食品衛生法、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）及び健康増進法の3つの法律の食品の表示に係る規定を一元化した法律で、事業者にも消費者にも分かりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである食品表示基準が策定されました。

#### <sup>21</sup> 大型イベントにおける大規模食中毒事件

東京都及び福岡県で開催された食品イベントで提供された加熱不十分な鶏肉を使用した寿司からカンピロバクターが検出された食中毒事件。イベントの来場者数も多く患者数は875名となりました。

#### <sup>22</sup> 牛レバー、豚肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止

牛レバーは腸管出血性大腸菌等、豚肉（レバーやホルモン等の内臓を含む）はE型肝炎ウイルス等に汚染されている可能性があり、安全に生で食べる方法がないため、食品衛生法により生食用として提供、販売が禁止されました。

ージを参照)を受け、機能性表示食品<sup>23</sup>の届出者及び特定保健用食品<sup>24</sup>に係る許可を受けた事業者に対して、これらの食品による健康被害に関する情報収集が義務化されるとともに、当該事業者が健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合においても、自治体に情報提供することなどが義務化されました。

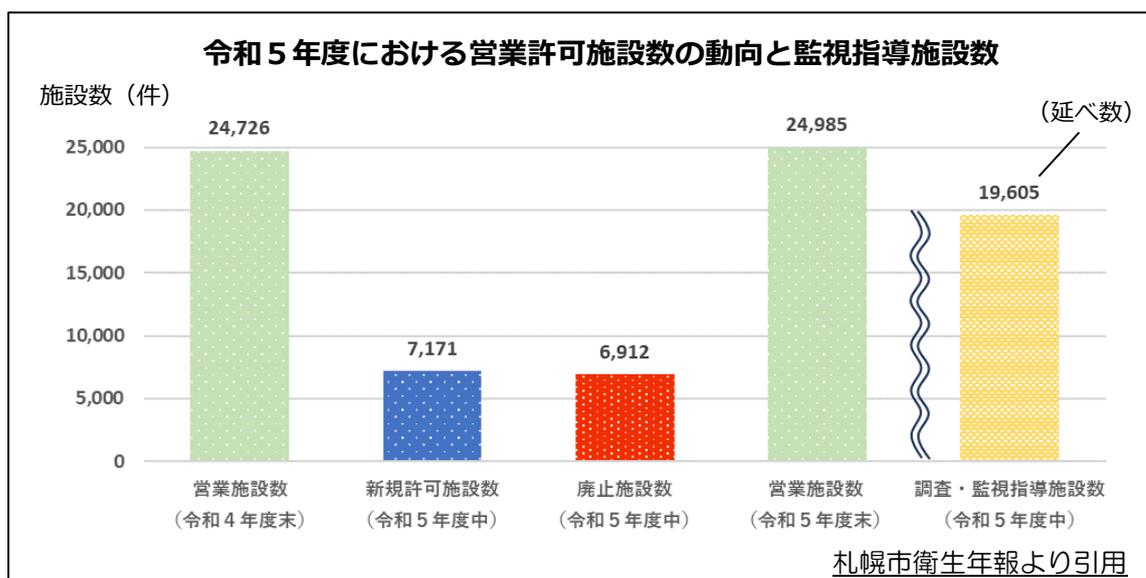
また、併せて食品表示基準についても一部改正され、摂取する上での注意事項として、医薬品等との相互作用や過剰摂取防止のための注意喚起を具体的に記載するなどの見直しが行われました。

このような反復・継続して摂取される食品については、健康被害が発生した場合に、被害拡大のおそれが高いことから、事業者は適切かつ迅速な情報収集・情報提供や適切な表示等により健康被害の未然防止及び拡大防止を図ることが重要です。

### (3) 札幌市における営業許可施設の動向と監視指導施設数

札幌市内の令和5年度における食品衛生法等に基づく許可を有する施設数(以下「営業施設数」という。)の動向は、新規許可施設数と廃止施設数がほぼ同数の7,000件程度であり、全体の施設数は25,000件程度で推移しています。

また、令和5年度の食品衛生監視員による新規営業施設に対する許可検査<sup>25</sup>や定期的な監視指導による立入施設数は、延べ19,605件です。



#### <sup>23</sup> 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です。事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出れば、容器包装に機能性の表示をすることができます。

#### <sup>24</sup> 特定保健用食品

特定保健用食品は、からだの生理学的機能などに影響を与える保健効能成分を含み、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示をする食品です。特定保健用食品として販売するには、健康増進法第43条に基づき、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受け、許可を得なければなりません。

#### <sup>25</sup> 許可検査

食品衛生法において、営業許可が必要な業種とそれぞれに必要な施設基準が定められており、食品衛生監視員が法令に基づき施設基準の適合の有無を確認すること。

#### (4) 食に関連した社会環境の動き

食に関連した環境問題として、まだ食べられる食品が廃棄される、いわゆる食品ロス問題が注目を浴びています。食品ロスについては、2015年（平成27年）に国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ（SDGs）」（18ページを参照）の目標の一つとして挙げられ、食品ロス削減に向けた取組の推進が求められています。国内では、2000年（平成12年）に施行した食品リサイクル法<sup>26</sup>に基づき、農林水産省を中心に食品ロス削減を目指した施策を展開しており、札幌市においても同様の事業を実施してきました。

2019年（令和元年）には食品ロスの削減の推進に関する法律<sup>27</sup>が制定されるなど、食品ロス削減に係る関心が高まる中、対策を図る上で不可欠である「食品の期限管理」や「保存方法の遵守」などについて、関連機関と連携して、周知、啓発を行う必要があります。

また、食に関する情報の伝達方法についても変化が生じています。現代はスマートフォンの普及やデジタル技術の発達などにより、市民が情報を入手する手段の多様化が進んでおり、行政や事業者からの情報を届けるための発信方法についても、新聞やテレビ・ラジオ・ホームページなどの従来の媒体に加え、SNS<sup>28</sup>やオンライン（動画配信）などの新たな媒体が活用されています。一方で、誰もが情報を発信できる時代であり、食の安全に関しても様々な情報が世の中にあふれていることから、正しい情報を社会が共有するとともに、市民一人一人がそれらを選択し、理解を深め、自ら行動する力を身に付けていただくことが、これまで以上に重要となっております。

行政や事業者は市民が自らの判断で食品を選択するための情報を適切に入手できるよう、受け手に合った方法・手段で情報発信をすることが重要です。

特に、食物アレルギーなど健康上の理由から食への配慮が必要な消費者には、食の安全の確保のためこれらの情報が正しく提供されることが大切です。そのために食品事業者と消費者双方がその重要性を理解し、社会全体で広く共有される必要があります。

---

##### <sup>26</sup> 食品リサイクル法

食品の売れ残りや食べ残し、食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用等の促進を目的とした「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」の略称

##### <sup>27</sup> 食品ロスの削減の推進に関する法律

食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とした法律

##### <sup>28</sup> SNS

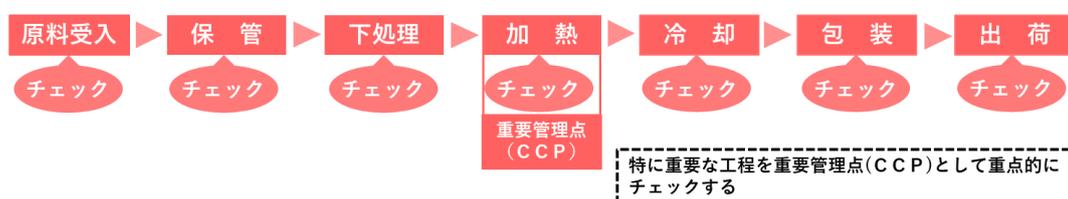
ソーシャルネットワークサービス（Social Networking Service）の略で、登録された利用者同士が交流できる会員制 Web サービスのことであり、情報を発信する対象や閲覧を許可する対象の設定により、Web 上で閉ざされた空間を作ることができ、利用者間の密接なコミュニケーションが可能である。

## 【HACCP に沿った衛生管理の制度化（令和3年6月1日完全施行）】

**1 HACCP とは**

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・出荷までの全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るため、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。

**H A C C P による衛生管理の考え方****2 HACCP の導入状況**

HACCP による衛生管理手法は諸外国の多くで制度化されており、米国やEU等を中心に HACCP による衛生管理が義務化される等、諸外国で導入が進んでいます。日本においても、2018年（平成30年）6月13日に食品衛生法が改正、2021年（令和3年）6月1日に施行され、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。

これによって、事業者は、衛生管理計画を作成、実施し、その結果について記録することが求められるようになりました。

**3 HACCP に沿った衛生管理**

HACCP に沿った衛生管理は、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準があり、事業者の規模や業種等によって、実施すべき基準が分かれます。

**① 「HACCP に基づく衛生管理」**

主に大規模事業者が対象で、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行います。

**② 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」**

主に小規模事業者等が対象で、各業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した業種別手引書を参考に衛生管理計画を作成し、簡略化された手順による衛生管理を行います。

【SDGs と本計画の主な関連】

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals、SDGs）とは、2015年（平成28年）9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年（平成29年）から2030年（令和12年）までの国際目標です。

持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない（leave no one behind）ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。



SDGs と本計画の主な関連は下表のとおりです。

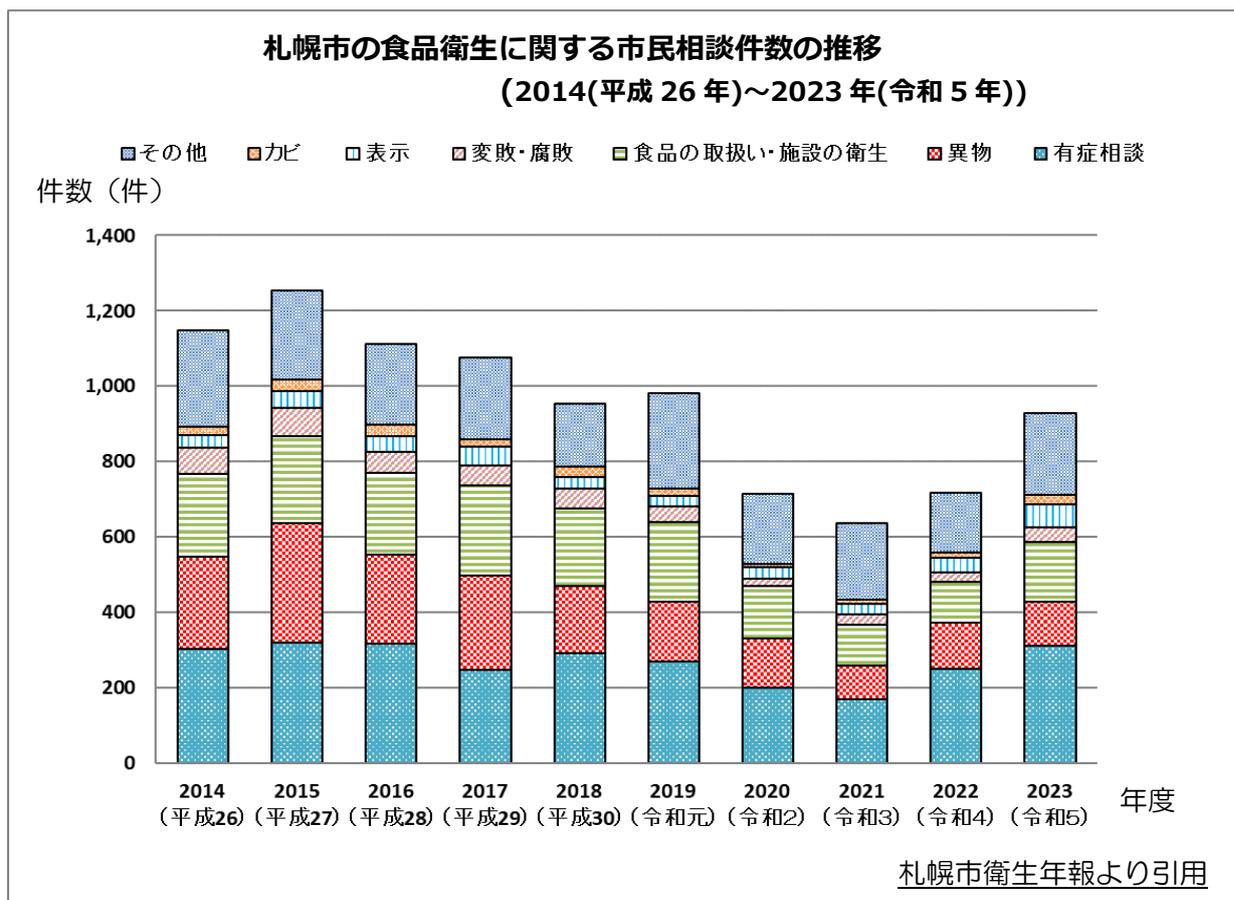
SDGs 関連目標とターゲット	関連施策	関連ページ
 <p>4.4 技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び企業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。</p>	HACCP に沿った衛生管理の定着に向けた支援	51 ページ
 <p>8.3 生産活動や適切な雇用創出、企業、創造性及びイノベーションを支援する開発重視型の施策を促進するとともに、金融サービスへのアクセス改善などを通じて中小零細企業の設立や成長を奨励する。</p>	食のブランド力向上	67 ページ
 <p>12.3 小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。</p>	市内で生産される農畜産物の安全確保	46 ページ 47 ページ
	市民の自発的取組の促進	60 ページ

## (5) 市民（消費者）及び事業者の意識

## ア 市民相談件数

食品衛生に関する市民相談件数について、2020年度（令和2年度）から2022年度（令和4年度）までは、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、市民及び観光客等の行動制限や食品関係施設の営業活動の縮小等を受け減少傾向にありましたが、2023年度（令和5年度）は経済活動が通常状態に戻るとともに増加しています。

主な相談内容は有症相談<sup>29</sup>、異物混入、食品の取り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。



<sup>29</sup> 有症相談

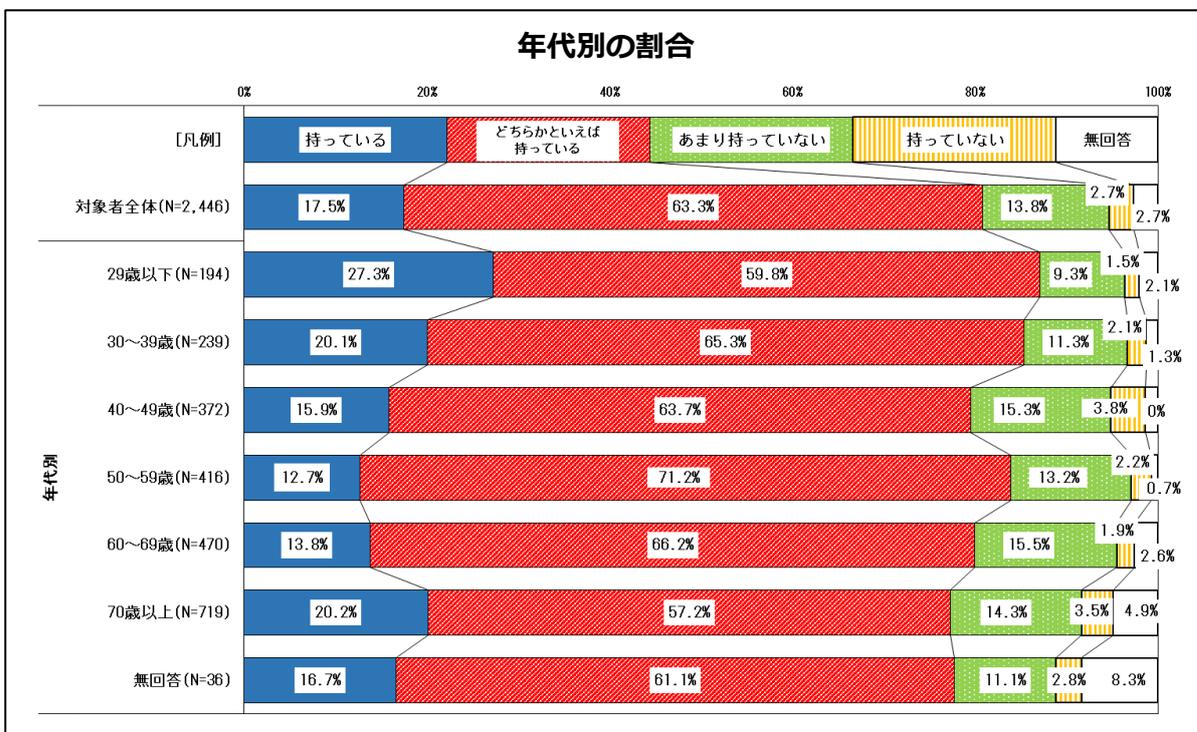
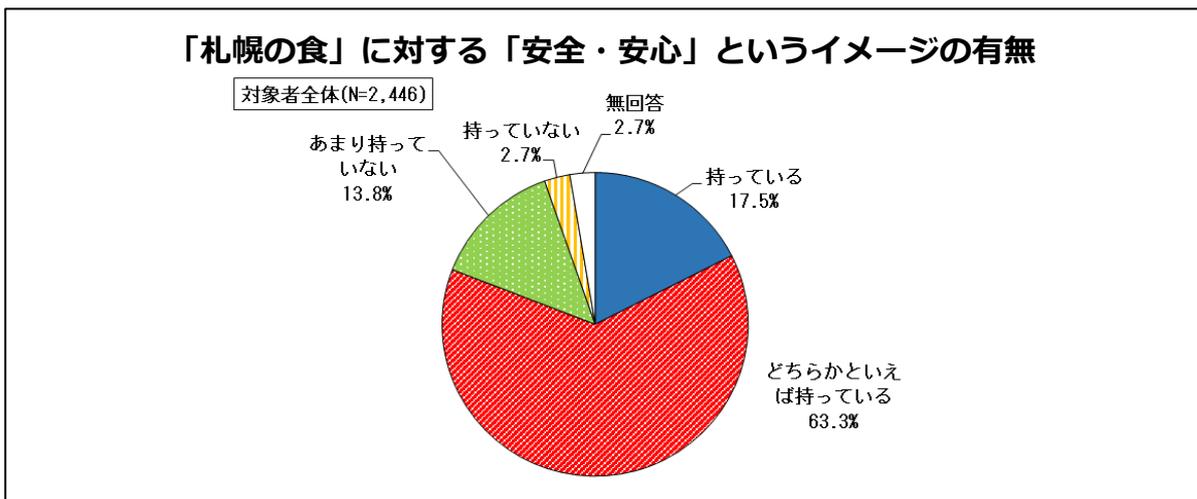
食後に「吐いた」、「お腹が痛くなった」、「下痢をした」など身体に症状が現れた人が届け出た相談。相談を受理後の調査の結果、食中毒と判明するものもあり、食品による健康危機管理上、重要な情報です。

イ 市民（消費者）の意識について

(ア) 「札幌の食」に対する「安全・安心」というイメージの有無

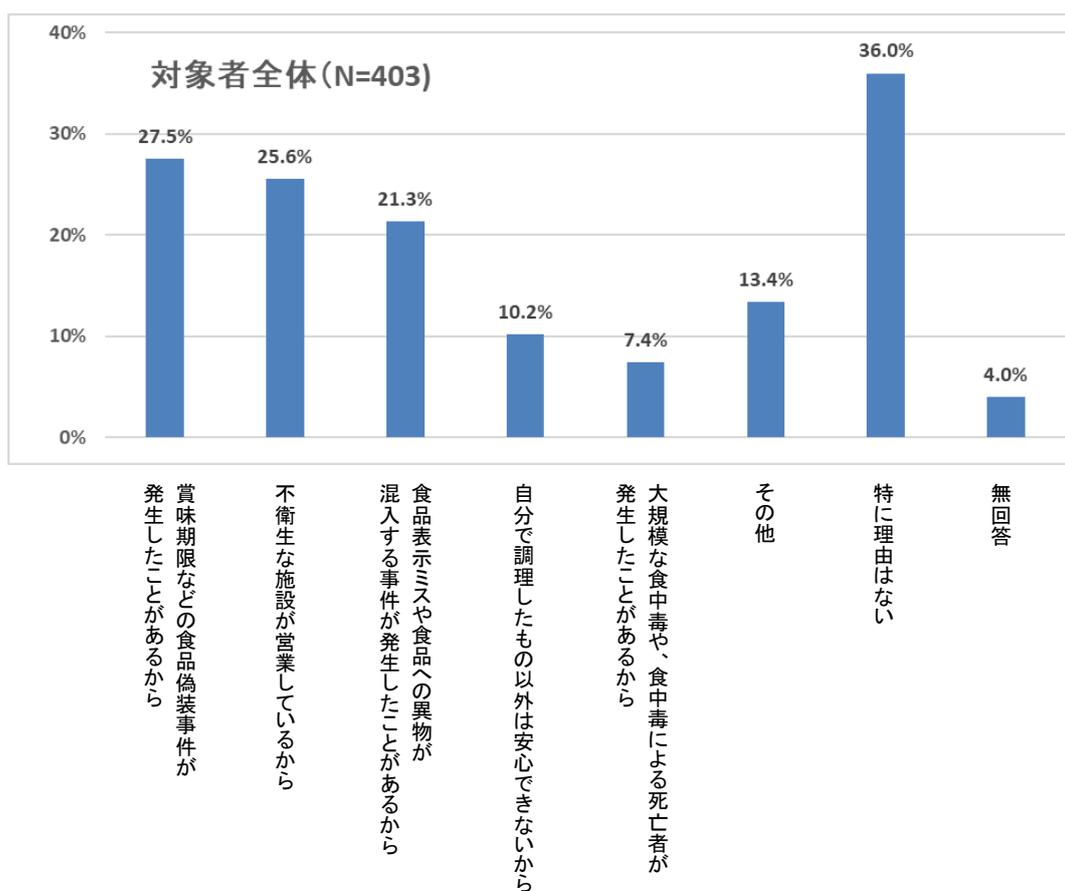
2022年度（令和4年度）に札幌市が実施した市民意識調査（以下(イ)～(キ)も同一意識調査結果を引用）によると、「札幌の食」に対して「安全・安心」のイメージを持っている市民の割合は、「持っている（17.5%）」、「どちらかといえば持っている（63.3%）」と、両者の合計は80.8%となっています。

また、年代別の割合において大きな差がないことから、どの世代においても、概ね「安全・安心」のイメージは持っているものと考えられます。



なお、「安全・安心」というイメージを「持っていない」、「あまり持っていない」と回答した人を対象に、持っていない理由について調査したところ、「賞味期限などの食品偽装事件が発生したことがあるから（27.5%）」、「不衛生な施設が営業しているから（25.6%）」と過去の事件や利用した施設の衛生状況による理由が多くなっています。一方で、「特に理由はない（36.0%）」との回答割合も多く、漠然と「安全・安心」のイメージを持っていない人が多いことがうかがえます。

「安全・安心」というイメージを持っていない理由

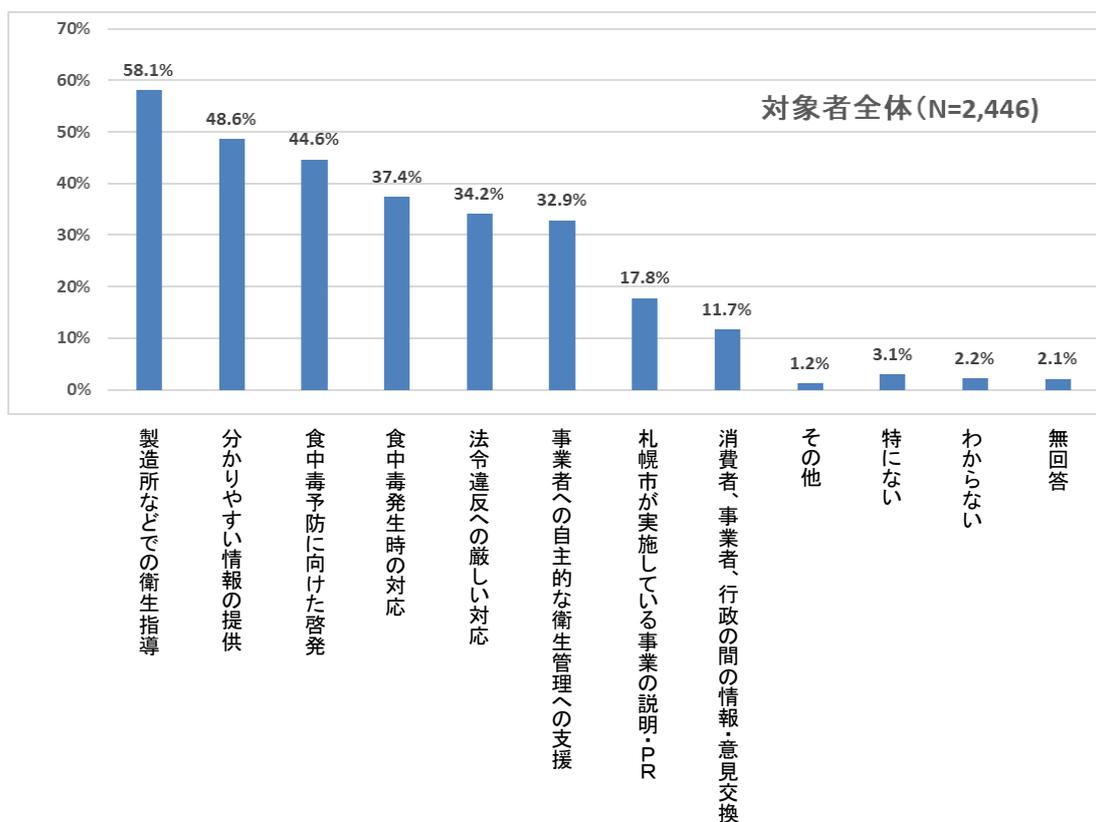


## (イ) 札幌市が行う取組のうち、力を入れてほしいこと

食の安全・安心のために札幌市が行う取組の中で力を入れてほしい事項は、「製造所などでの衛生指導（58.1%）」の割合が最も高く、従来の規制行政に関する内容を求める声が多いことがうかがえます。

また、「分かりやすい情報の提供（48.6%）」、「食中毒予防に向けた啓発（44.6%）」、「食中毒発生時の対応（37.4%）」などの割合も高く、理解しやすい情報のあり方や食中毒に関する予防啓発及びその迅速な対応を求める声が多くなっています。

食の安全・安心の確保のために札幌市が行う取組のうち、力を入れてほしいこと



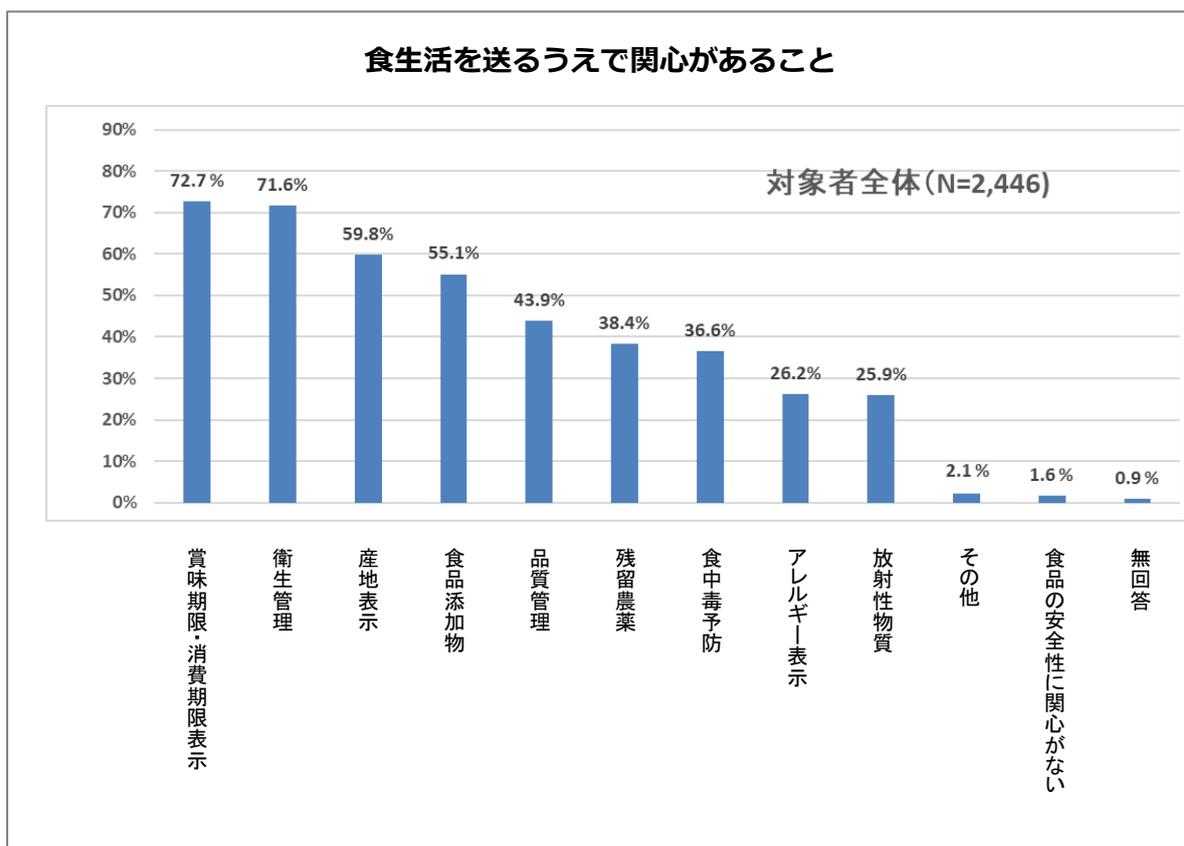
## (ウ) 食の安全・安心についての関心及び取り組んでいること

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（72.7%）」、「衛生管理（71.6%）」、「産地表示（59.8%）」が回答の上位を占めています。

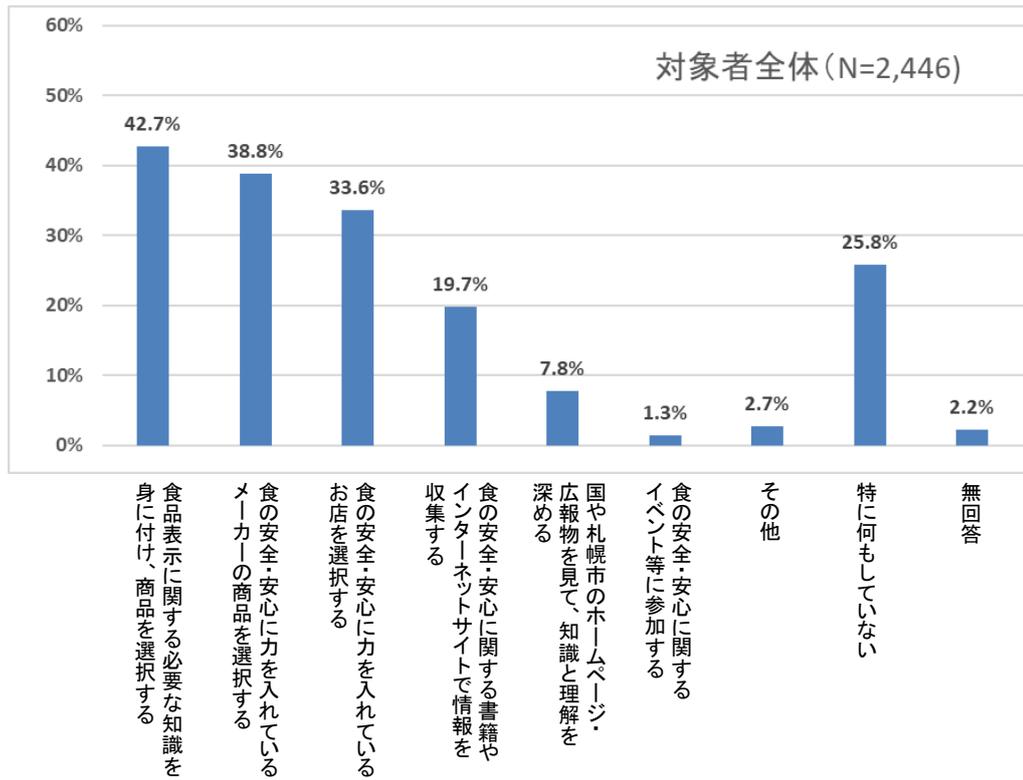
また、食の安全・安心のために自分自身が取り組んでいることは、「表示に関する必要な知識を身に付け、商品を選択する（42.7%）」、「食の安全・安心に力を入れている店やメーカーの商品を選択する（38.8%）」の回答割合が高くなっており、食の安全・安心に関する知識を身に付けて活用しようとする、市民の積極的な姿勢がうかがえます。

一方で、「特に何もしていない(25.8%)」と回答した人の割合も上位を占めており、食の安全・安心に対して具体的な行動を起こしていない人が一定数いることが判明しています。

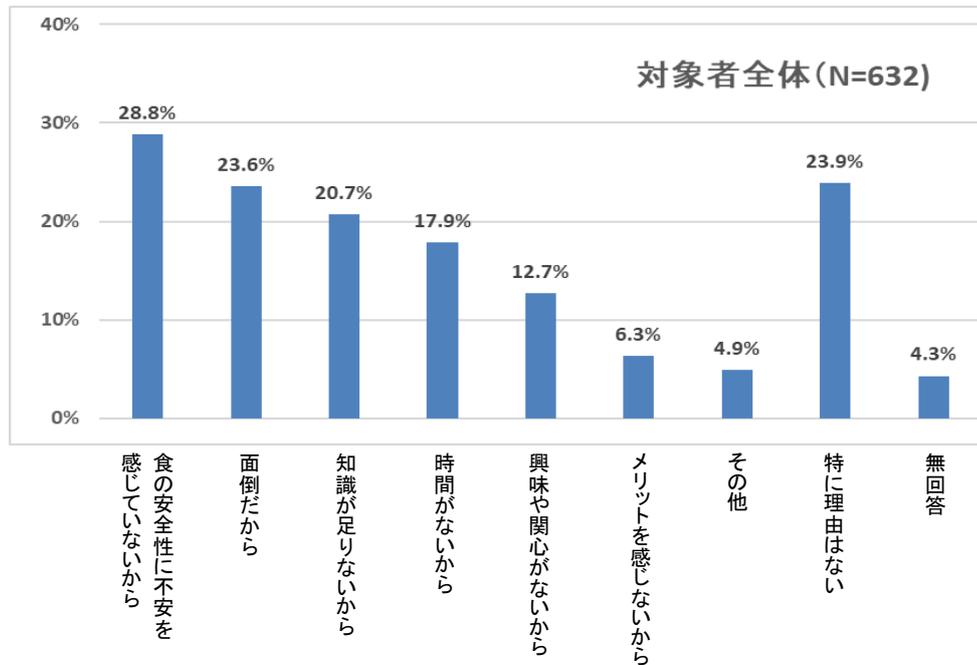
このうち、「特に何もしていない」理由として、「食の安全性に不安を感じていないから(28.8%)」、「面倒だから(23.6%)」、「知識が足りないから(20.7%)」の回答割合が上位を占めており、食の安全・安心について考える場面があまりなく、その必要性や重要性を感じていない人が多いことから、食の安全・安心について考えるきっかけとなる施策を強化していくことが重要と考えられます。



### 日ごろ食の安全・安心の確保のためにしている行動



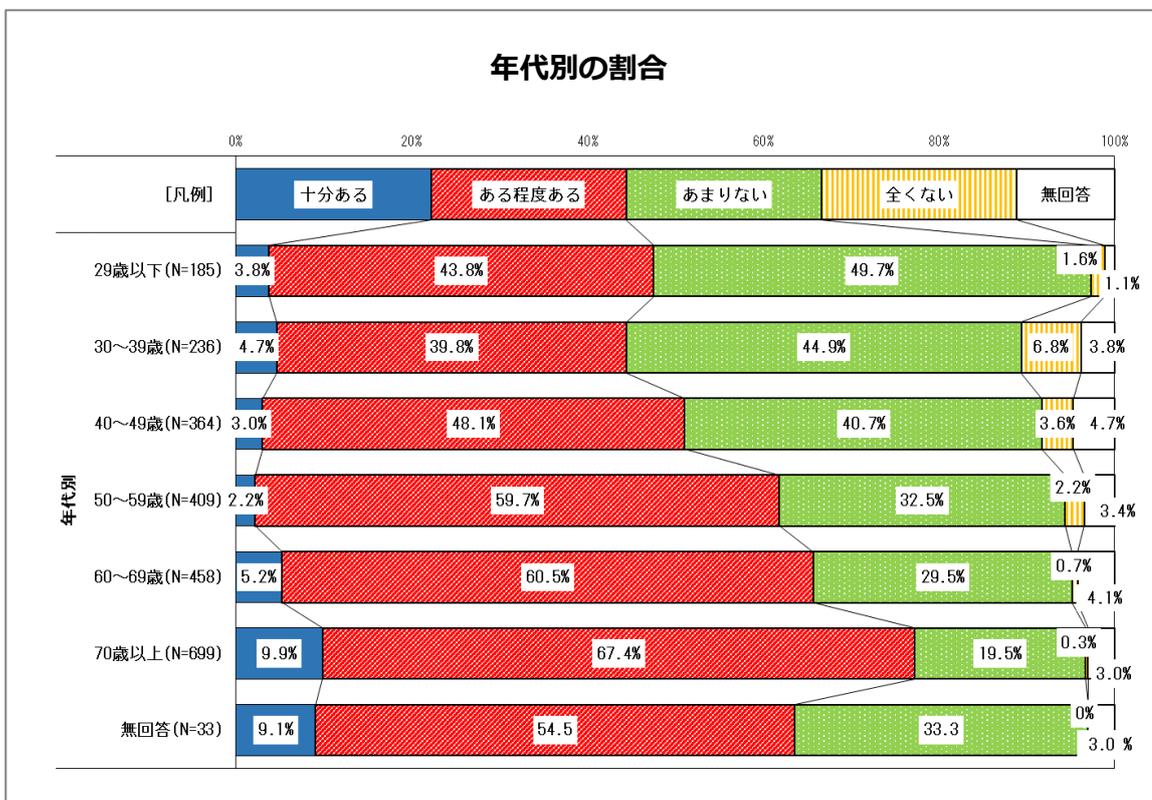
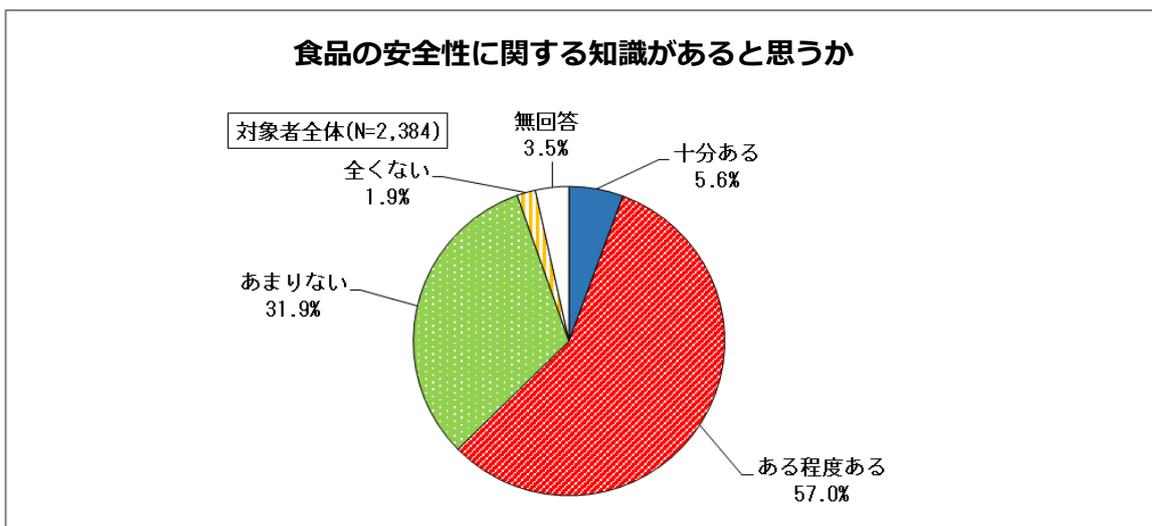
### 特に何もしていないと回答した理由



(I) 食品の安全性に関する知識の有無

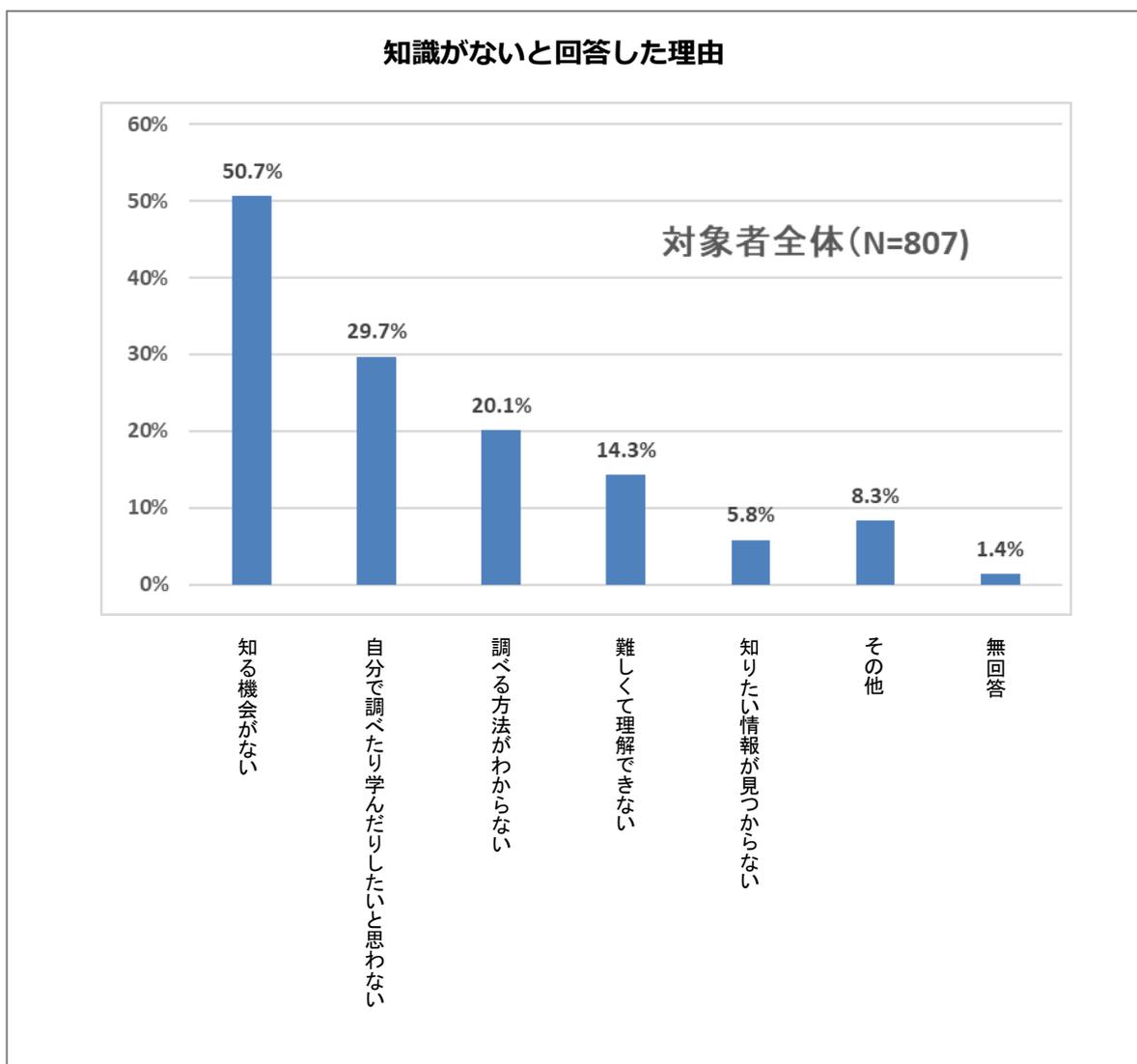
食生活を送るうえで期限表示や残留農薬など、何かしらの関心を持っている人を対象に、食品の安全性に関する知識があると思うか調査したところ、「十分ある（5.6%）」、「ある程度ある（57.0%）」と回答している人は合計 62.6%であり、令和元年度の市民意識調査の結果（53.1%）と比べると、一定の向上が見られています。

また、年代別の割合を見てみると、29歳以下で知識があると回答している人は合計 47.6%と低く、年齢が若いほど低下する傾向があります。



さらに、食品の安全性に関する知識について、「あまりない」、又は「全くない」と回答した理由として、「知る機会がない(50.7%)」の回答割合が最も高くなっています。

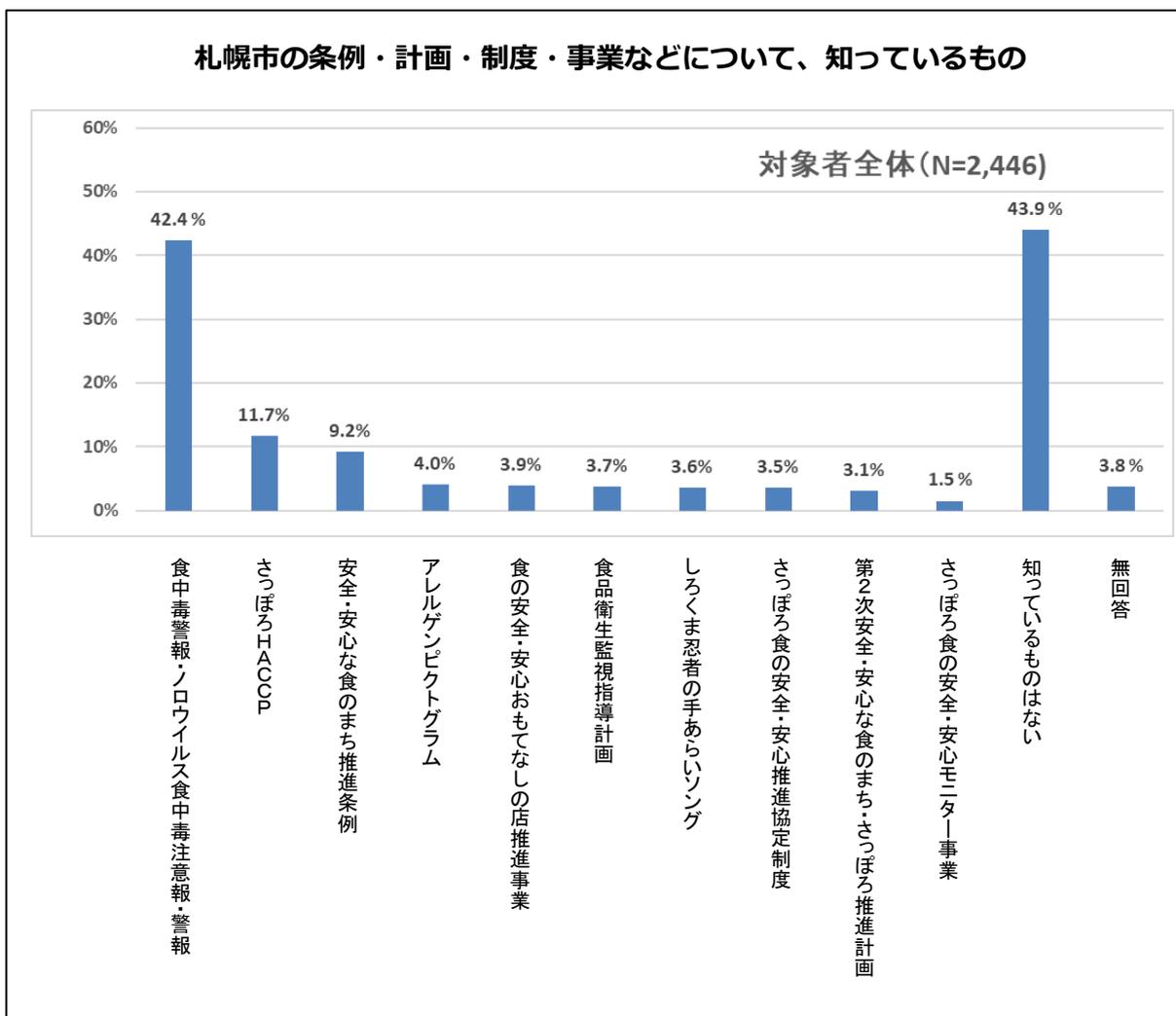
また、「自分で調べたり学んだりしたいと思わない(29.7%)」、「調べる方法がわからない(20.1%)」、「難しく理解できない(14.3%)」と回答があった割合も高く、食の安全・安心について、学べる機会や意欲の創出、分かりやすい情報の提供が課題であることがうかがえます。



(オ) 札幌市の条例・計画・制度・事業などについて、知っているもの

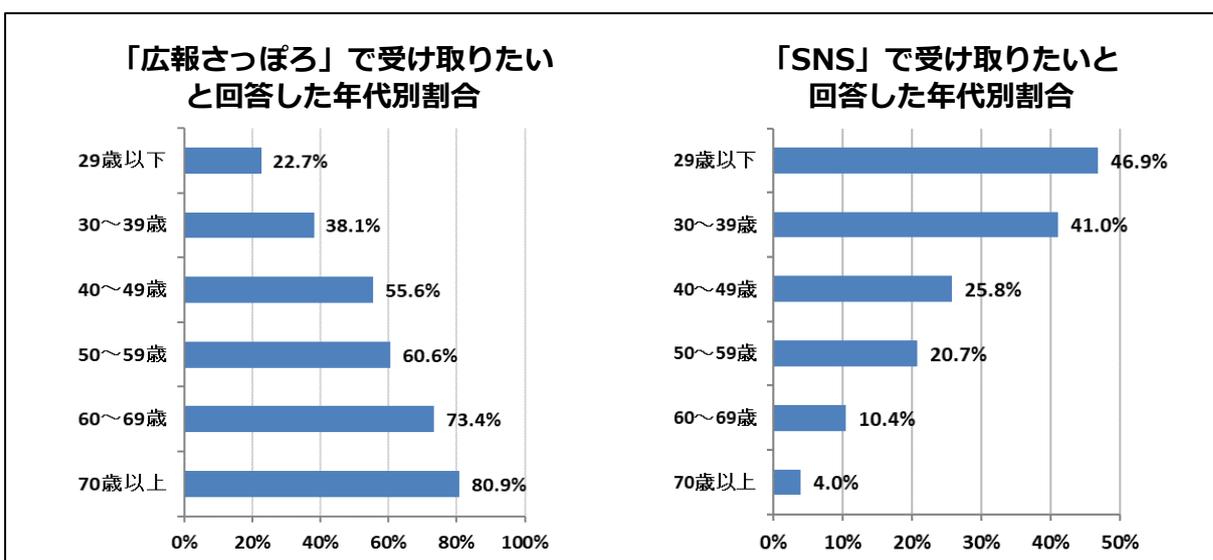
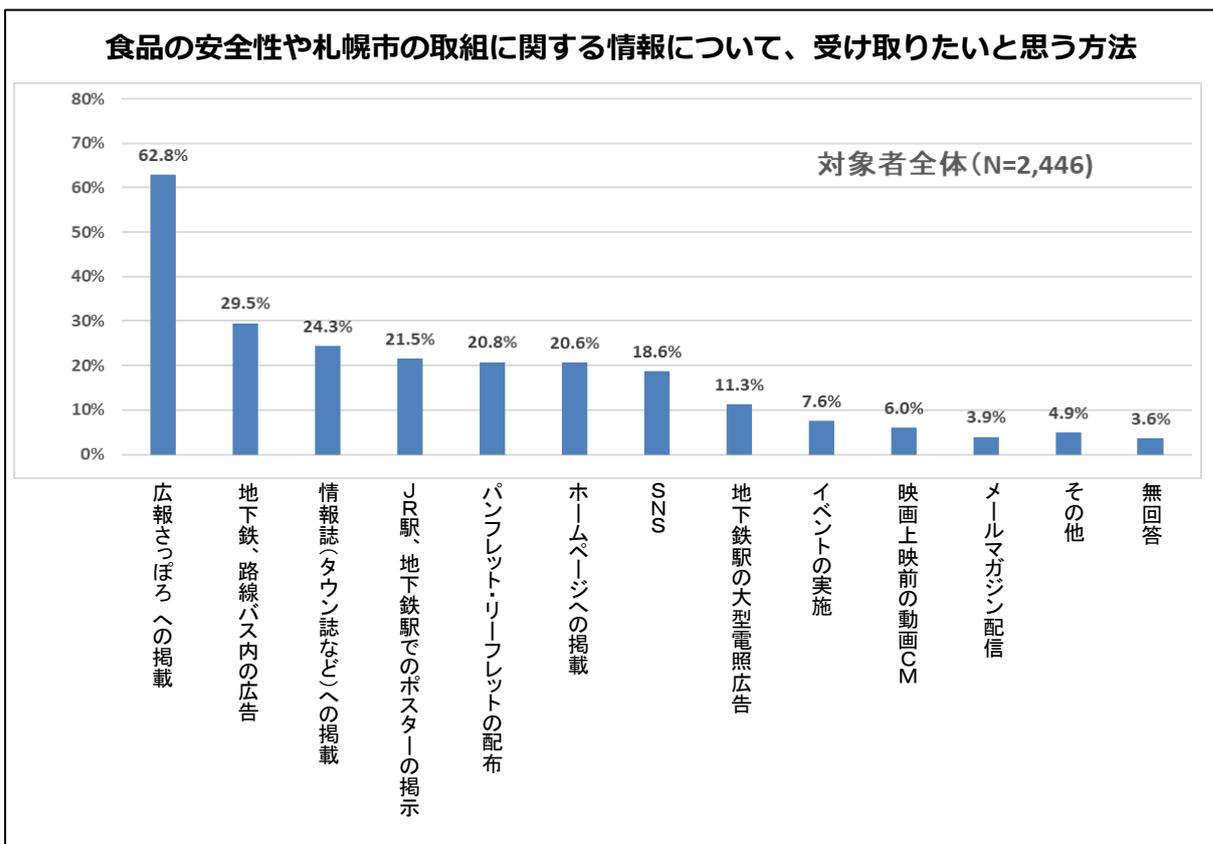
札幌市の条例・計画・制度・事業などについて、市民が知っているものについては、「食中毒警報、ノロウイルス注意報・警報(42.4%)」が最も高く、次いで「さっぽろ HACCP(11.7%)」「安全・安心な食のまちさっぽろ推進条例(9.2%)」の順となっております。

一方で、「知っているものはない(43.9%)」の回答割合も高く、食の安全・安心の取組として実施している各種事業の認知度は未だ低いことがうかがえます。



(カ) 食品の安全性や札幌市の取組に関する情報について、受け取りたいと思う方法  
札幌市の条例・計画・制度・事業などについては、「広報さっぽろへの掲載(62.8%)」が最も高く、次いで「地下鉄、路線バス内の広告(29.5%)」、「情報誌（タウン誌など）への掲載(24.3%)」の順となっております。

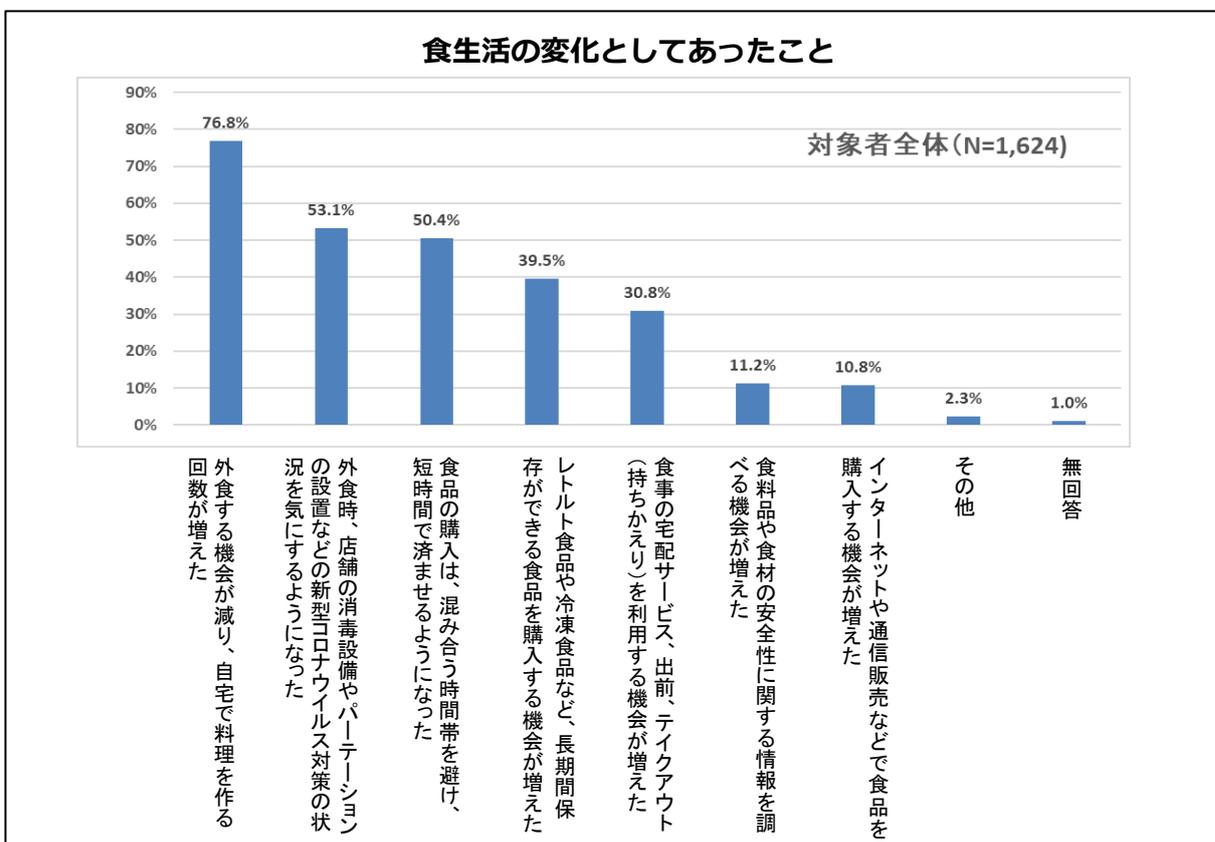
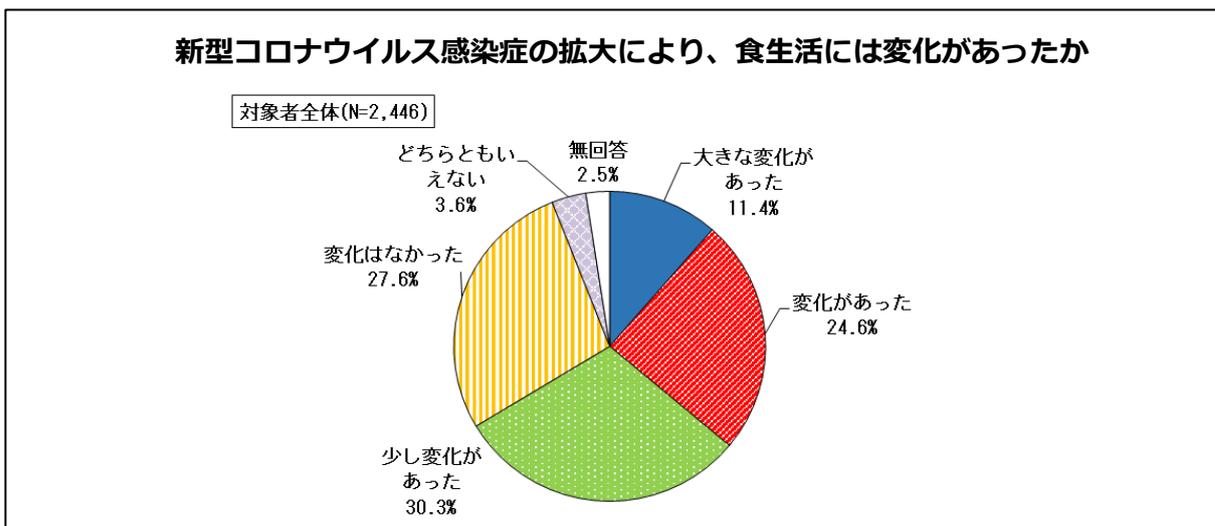
また、「広報さっぽろで受け取りたい」と回答した年代別割合を見てみると、年代が高いほどその割合も高くなっています。一方で、「SNSで受け取りたい」と回答した年代別割合では、年代が若くなるほどその割合が高くなっています。



(㊦) 新型コロナウイルス感染症の拡大による食生活の変化

コロナ禍の2022年（令和4年）時点の調査では、新型コロナウイルス感染症により生じた食生活の変化について、「大きな変化があった（11.4%）」、「変化があった（24.6%）」、「少し変化があった（30.3%）」と、何らかの食生活の変化があった人は合計で66.3%を占めており、このうち「外食機会が減り、自宅で料理をする回数が増えた（76.8%）」の回答割合が最も高くなっています。

また、「冷凍食品等の長期間保存できる食品の購入が増えた（39.5%）」、「宅配サービス、出前、テイクアウトを利用する機会が増えた（30.8%）」など、食品購入や飲食店の利用における需要の変化も見受けられます。

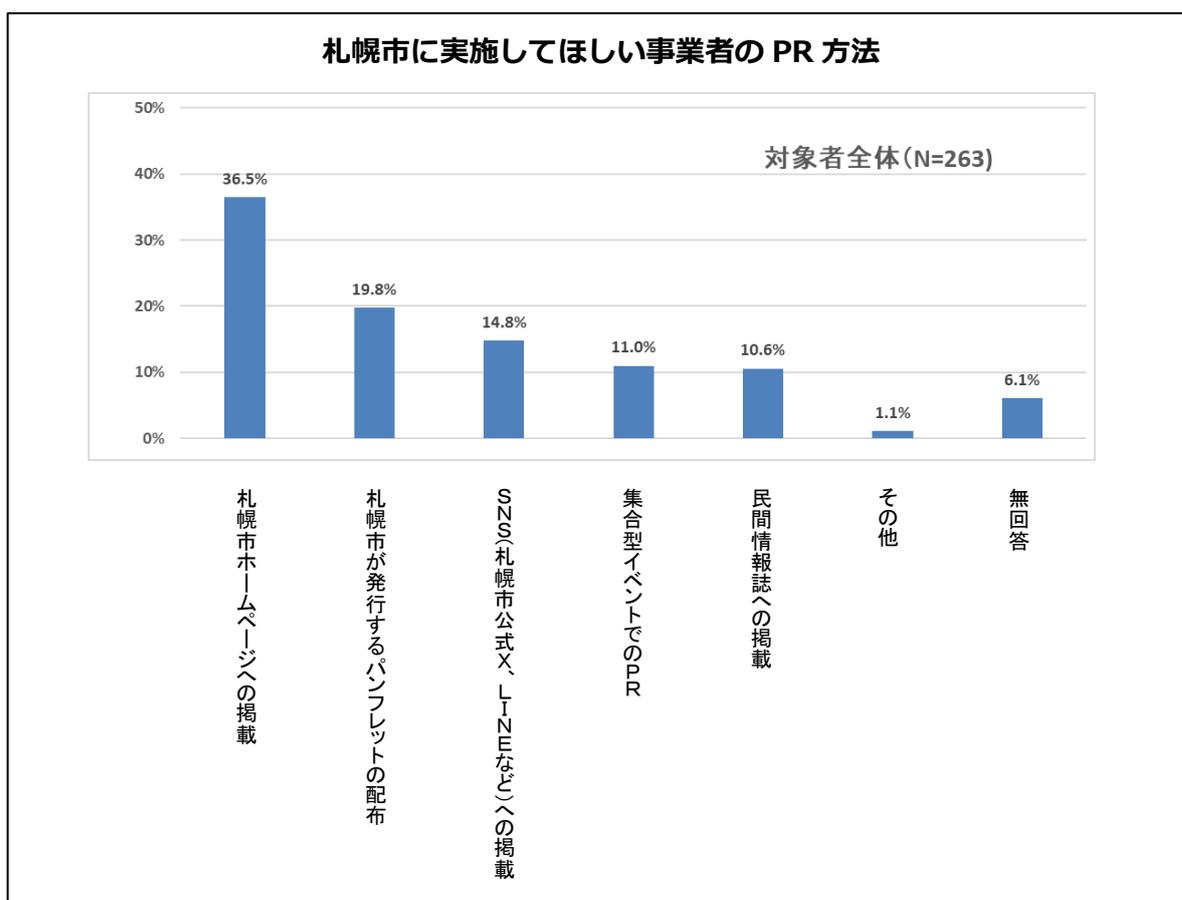


## ウ 事業者の意識について

## (ア) 札幌市に実施してほしい情報発信に関する手法

札幌市が2024年度(令和6年度)に実施した「さっぽろ食の安全・安心推進協定」締結者向けアンケート調査(以下(イ)も同一調査結果を引用)によると、食の安全・安心に関する事業者の取組等に関して情報発信の手法は、「札幌市ホームページへの掲載(36.5%)」、「札幌市が発行するパンフレットの配布(19.8%)」、「SNSへの掲載(14.8%)」の順に回答割合が高くなっています。

情報の内容や受け手となる年代層に応じて、ホームページやパンフレットなどの従来の媒体のほか、SNSも有効に活用していくことが重要であると考えられます。

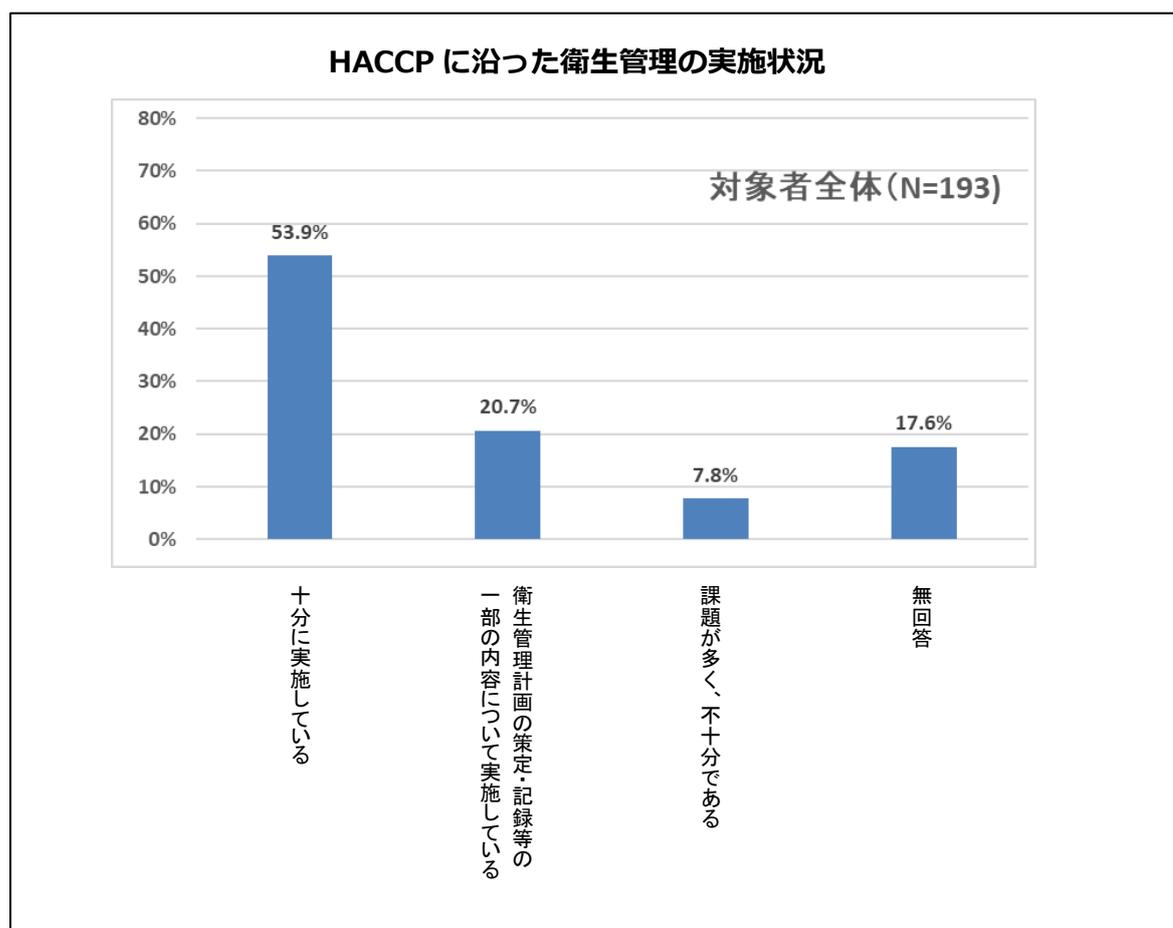


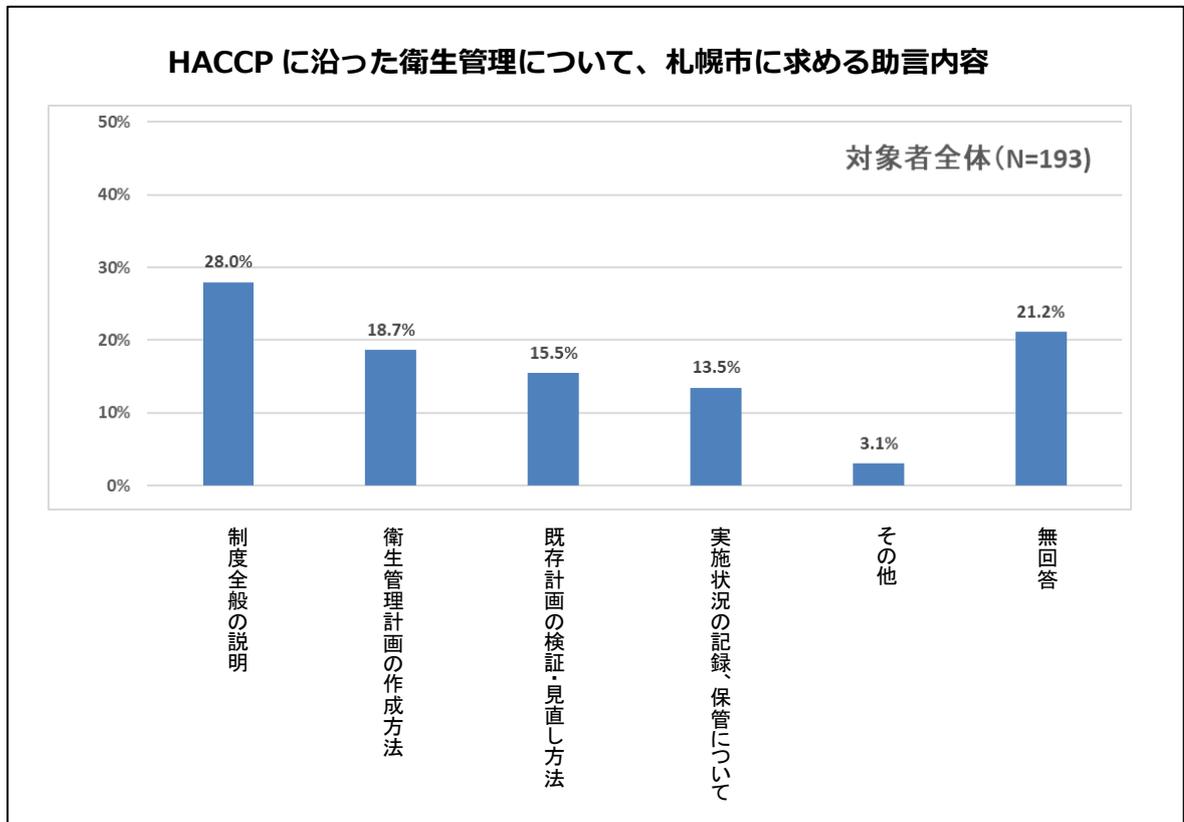
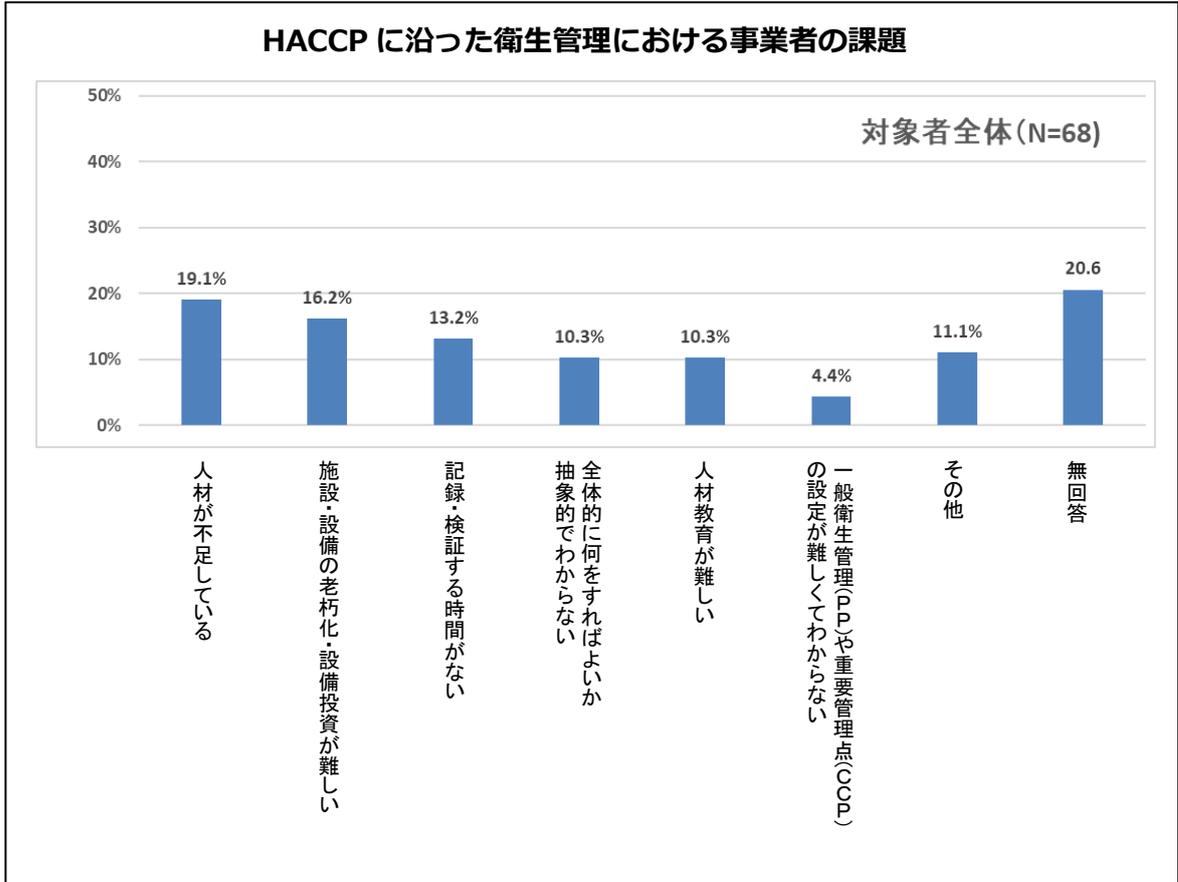
## (1) HACCP に沿った衛生管理における実施状況及び課題等

HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、「十分に実施している (53.9%)」の回答割合が高いものの、「衛生管理計画の策定・記録等の一部の内容について実施している (20.7%)」、「課題が多く、不十分である (7.8%)」の回答も一定数あり、実施に苦慮している事業者も見受けられます。

また、このうち「一部の内容について実施している」、「課題が多く、不十分である」と回答があった事業者に対して、HACCP に沿った衛生管理における課題について調査したところ、「人材が不足している(19.1%)」、「施設・設備の老朽化・設備投資が難しい(16.2%)」の回答割合が高く、事業者自らが考え、評価するとともに、効率的に実施していくことが必要であると考えられます。

さらに、札幌市に求める HACCP に沿った衛生管理に関する助言内容は、「制度全般の説明(28.0%)」、「衛生管理計画の作成方法(18.7%)」、「既存計画の検証・見直し方法 (15.5%)」と事業者によって多種多様であるため、営業形態や規模などに応じた適切な助言が必要であると考えられます。





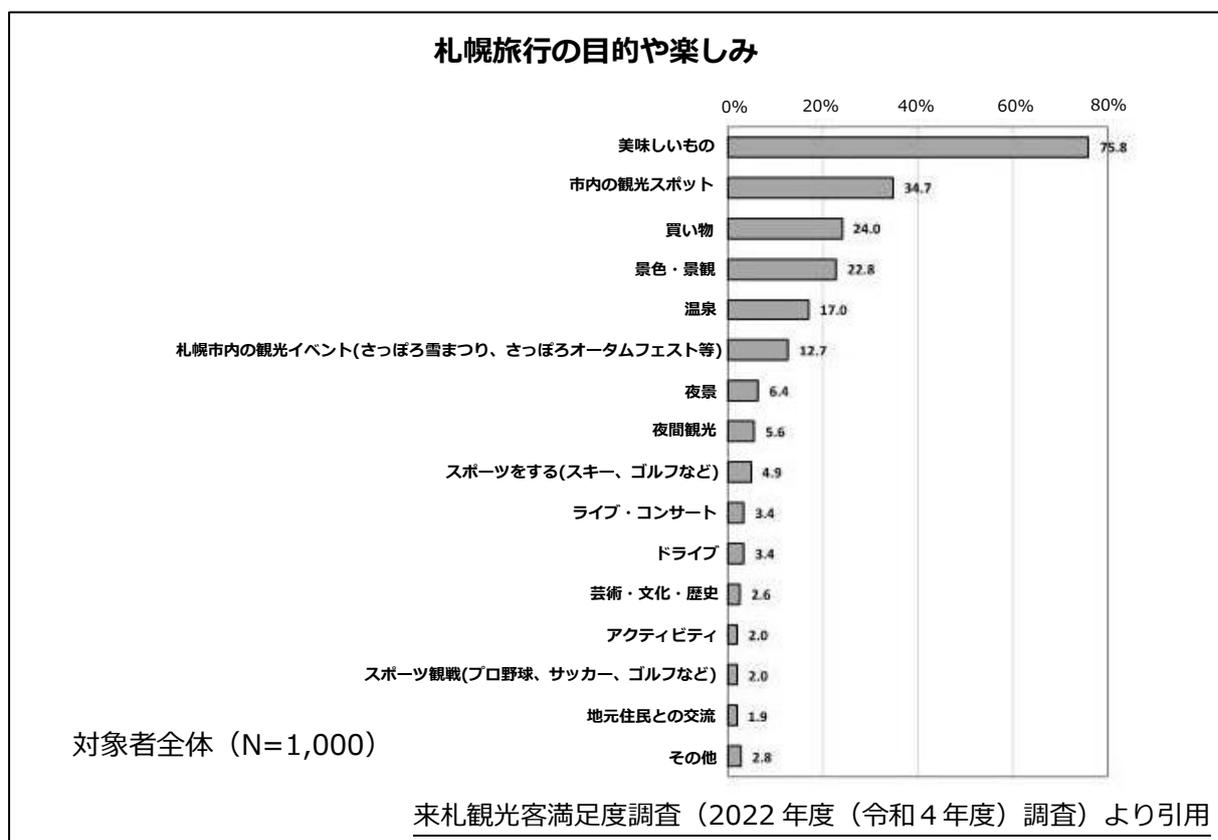
## (6) 札幌市の食産業と観光

札幌市は、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あり、また、観光地としても広く認知され、約1,500万人（2019年度）の観光客等が国内外から訪れます。札幌市が実施した「来札観光客満足度調査」（2023年度）において、滞在目的や楽しみは「美味しいもの」が最も高く、市民はもちろん観光客等にとっても、広い大地と豊かな海を有す北海道の気候風土が育んだ各地の美味しい食材を使用した札幌の食は魅力的です。

このような地域資源を活用した「さっぽろスイーツ」や「オータムフェスト」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も定着してきました。

また、今後は北海道新幹線の札幌延伸や札幌市都心の再開発など、観光都市札幌を訪問しやすい環境や滞在時の利便性は益々、充実していきます。

このような、北海道・札幌の魅力ある食産業・観光産業の振興を図る上では、市民・観光客等に対する食の安全・安心の確保が大前提となります。例えば、令和6年（2024年）に策定した第2次産業振興ビジョンにおいては、環境に配慮した持続可能な食品開発や食品衛生管理等、社会的ニーズに対応した企業の取組を推進することにより、輸出力・競争力の向上に繋がることなどを挙げており、このような取組を通して、産業振興面からも食の安全・安心の確保に向けたアプローチを進めていくことが必要です。



## 2 今後の課題

### (1) 食中毒対策の徹底

市民や観光客等に安心して食を楽しんでもらうため、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、ノロウイルスなどの対策を中心に、引き続き事業者に対する監視・指導を実施する必要があります。

また、一度に大量に調理を行う大量調理施設や市民・観光客等を対象とした大規模イベントにおける食品提供施設などについては、限られた人員で大量の調理を行うことから、食品の取扱いには一層の注意が必要になります。

国内では、このような施設等で提供した食品を原因とする大規模食中毒も発生しており、引き続き、大規模食中毒の予防対策を講じる必要があります。

### (2) HACCPに沿った衛生管理の定着の推進

食品衛生法が改正され、2021年（令和3年）6月から、全ての食品等事業者へのHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

これを受け、前計画においても、事業者のHACCP導入に関する取組を推進してきましたが、2024年（令和6年）4月に実施した事業者向けアンケート調査によると、実施にはそれぞれ様々な課題を抱えており、札幌市に助言を求めている事業者も一定数、見受けられます。

これらの事業者が、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ります。

### (3) SNSやデジタル技術などを活用したリスクコミュニケーションの促進

前計画では、リスクコミュニケーションの更なる強化のため、食に関するイベント、情報誌及び食品製造工場の現地見学や意見交換等を通して、市民が食の安全・安心について考え、学ぶ機会を提供してきました。

これらの取組により、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ましたが、更なる向上に向けた取組が必要です。

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ります。

### (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す。また、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、市民に周知していく必要があります。