

第5章 施策

1 施策展開に当たっての基本的な方針

食の安全・安心を推進する上で、札幌市には、食品衛生法や関係法令に基づく「規制」により、食品取扱施設への監視指導等を強化充実させ、事業者による自主的な衛生管理の一層の推進を図ることで食の安全を確保し、市民の健康を保護するという自治体の果たすべき責務があります。

また、条例では、札幌市の責務のほか、市民の役割、事業者の責務を定めており、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて、それぞれの役割、責務を果たすことが期待されます。

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”は、札幌市だけで実現できるものではなく、事業者や市民がそれぞれの責務や役割を認識して、互いに信頼関係を築き、「連携・協働」を図ることで初めて実現されるものです。

このため、食品衛生法等に基づく「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」を、どちらも欠くことのできない密接な関係として車の両輪にたとえ、前計画に引き続き、両者による施策を展開していくことを基本的な方針とします。



2 札幌市・事業者の責務、市民の役割

札幌市・事業者の果たすべき責務や市民の役割は以下のとおりです。

(1) 札幌市の責務

札幌市は、基本理念のもと、食の安全・安心の確保のために必要な施策を、総合的かつ計画的に実施しなければなりません。

そのために、市民に正確かつ適切に情報提供し、事業者に自主的取組の支援を行うほか、施策には市民及び事業者の意見を反映させるとともに、市民、事業者及び札幌市の三者が連携・協働して食の安全・安心の確保に関する取組を進めていけるように調整役を積極的に担い、必要な環境を整えます。

また、食中毒等の事故が発生した時には、その影響が広範囲に及ぶ可能性もあることから、平常時にも増して、国、他の自治体及び関係団体等との密接な連携に努めま

す。

(2) 事業者の責務

事業者は、その事業活動において、市民の生命や健康に直接影響を及ぼす食品等を取り扱っていることから、法令等の遵守はもとより、食品の安全性を確保するための必要かつ適切な措置を講じるとともに、自主的な衛生管理を積極的に行うことが求められています。

また、分かりやすい表示を心がけ、正確かつ適切な情報公開や市民交流等を通じて信頼の確保に努めるとともに、札幌市の施策に協力する責務があります。

(3) 市民の役割

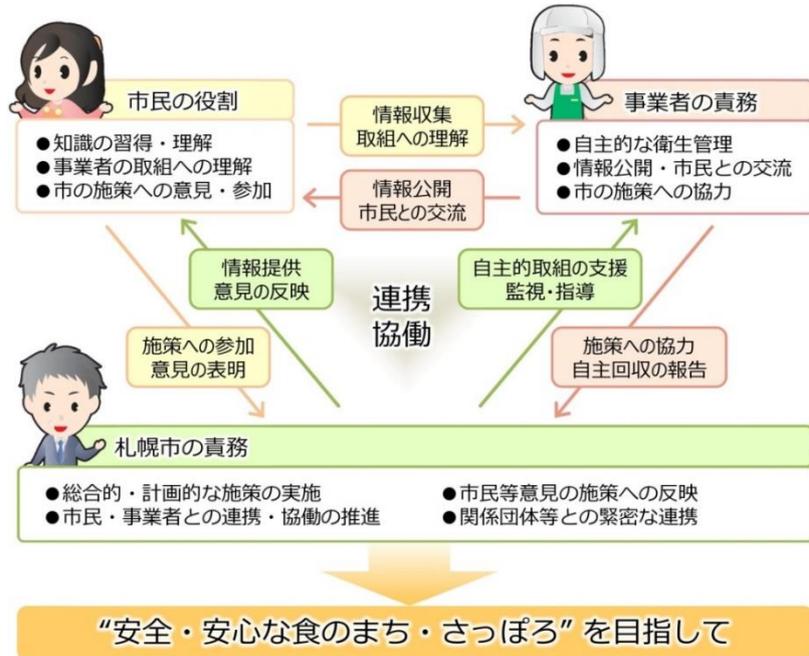
市民は、食品供給の単なる受け手ではなく、自らの判断で食品の購入や消費行動を選択し、意思を表明することができる大きな影響力のある存在です。この存在の大きさを自覚し、積極的な役割を果たすことが求められます。

具体的には、食品等を選択する上で必要な表示に関する知識を身に付けるなど、市民自らが健康で豊かな食生活を送るために、食品等の安全性に関する知識と理解を深め、行動するよう努める必要があります。

また、事業者の生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心に関する取組に理解を深め、自らの問題として捉え、意見を述べたり、協力したりすることで、事業者の自主的な衛生管理の取組が活性化され、促進されます。

さらに、食の安全・安心の確保に関する市の施策に参加・協力し、意見を述べるなど、積極的な参画も期待されます。

【事業者・札幌市の責務、市民の役割】



3 施策の体系

(1) 施策を展開する上での考え方

第3章でまとめた課題に的確に対応するとともに、第4章の目指す都市像を実現するために、前計画で設定した施策目標と基本施策の再構築を行い、今後、必要な取組を実践します。前計画では、目指す都市像を実現するために2つの施策目標を掲げ、その目標のもとに6つの基本施策を展開してきました。

第3次推進計画では、食の「安全」の確保はもちろんのこと、市民等の食に対する信頼性や安心の意識の向上に向けた施策に更に重点的に取り組むとともに、安全・安心の確保を通じて魅力ある食のまちづくりを支えるという認識をより明確にするため、これらに対応した3つの施策目標「誰もが食の安全の確保の主役となる街」、「食の安心の意識が育まれる街」、「食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街」を設定するとともに、基本施策を各施策目標に対応するよう再整理して、事業を展開することとしています。(3つの施策目標の関係性のイメージは、42ページ参照)

●前計画の体系

都市像	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。 ②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している。 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。		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食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている。 ⑥市民や観光客が、安心して食を楽しめる。
施策目標	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	
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 2：事業者の自主的取組の促進 3：危機管理体制の強化・充実 4：食品等の安全性に関する学習	1：相互理解の促進 2：食産業・観光の振興への寄与	

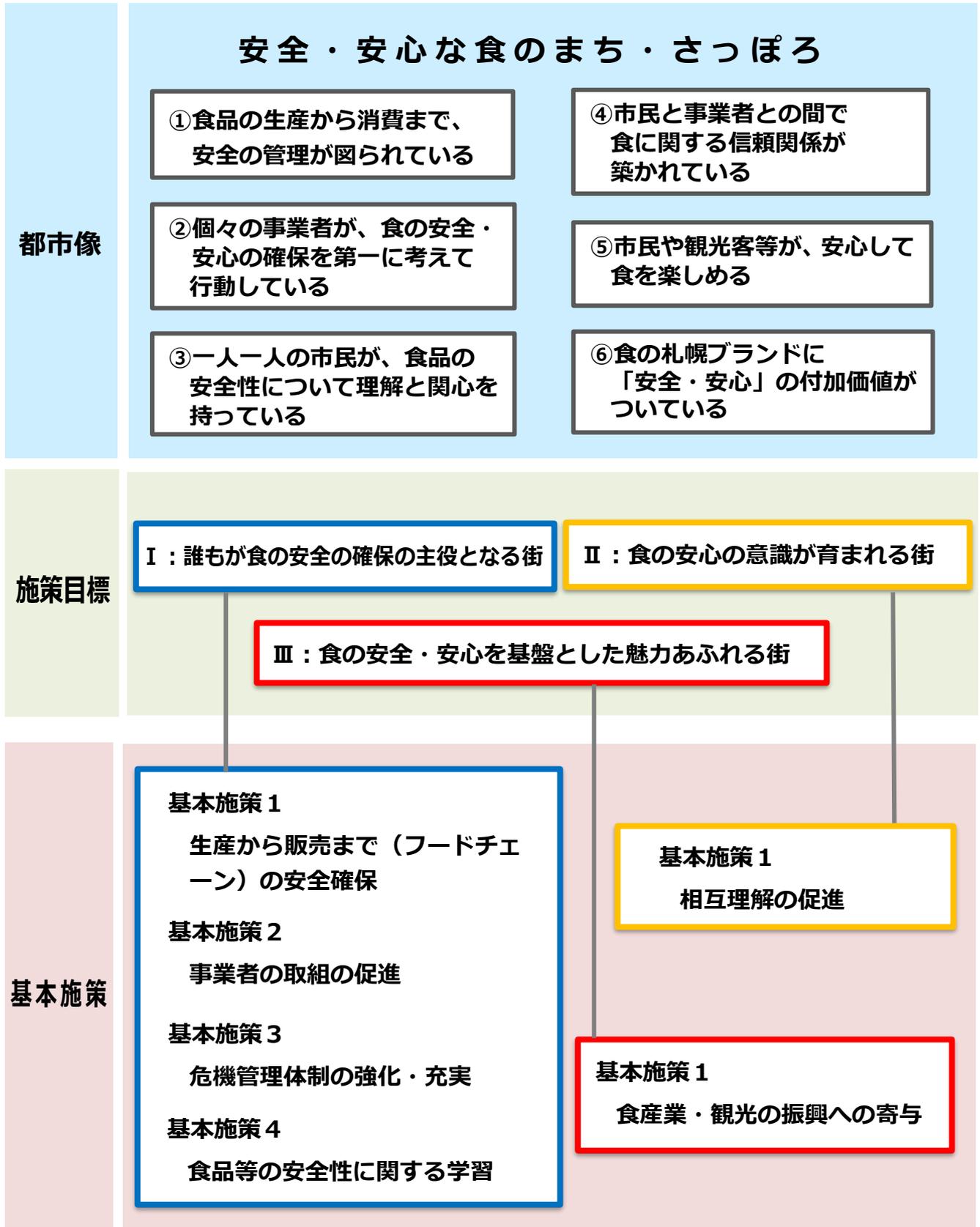
・施策目標を「I：安全」「II：安心」及び「III：安全・安心を基盤とした魅力」の3つに再整理

●第3次推進計画の体系

都市像	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。 ②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している。 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。		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市民や観光客等が、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。
施策目標	I：誰もが食の安全の確保の主役となる街 III：食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街	II：食の安心の意識が育まれる街	
基本施策	(施策目標 I) 1：生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保 2：事業者の取組の促進 3：危機管理体制の強化・充実 4：食品等の安全性に関する学習	(施策目標 II) 1：相互理解の促進	
	(施策目標 III) 1：食産業・観光の振興への寄与		

■第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画 施策体系図

施策の体系



基本施策の内容

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

- 施策1 製造・加工、流通及び販売における食の安全確保
- 施策2 市内で生産される農畜産物の安全確保
- 施策3 食品表示法に基づく表示の徹底
- 施策4 国、関係団体、機関との連携

基本施策2 事業者の取組の促進

- 施策1 HACCP に沿った衛生管理の定着に向けた支援
- 施策2 事業者の取組への支援
- 施策3 札幌市の施設における自主管理の推進

基本施策3 危機管理体制の強化・充実

- 施策1 危機管理体制の整備
- 施策2 自主回収（リコール）報告制度による届出
- 施策3 緊急事態への対処

基本施策4 食品等の安全性に関する学習

- 施策1 学習する機会の提供
- 施策2 食育の推進
- 施策3 人材の育成
- 施策4 市民の自発的取組の促進

II：食の安心の意識が育まれる街

基本施策1 相互理解の促進

- 施策1 情報の発信
- 施策2 事業者取組の情報提供の推進
- 施策3 情報及び意見の交換の促進
- 施策4 表示の普及啓発

III：食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街

基本施策1 食産業・観光の振興への寄与

- 施策1 重点監視対象施設や大規模イベントにおける監視指導
- 施策2 地産地消の推進
- 施策3 食のブランド力向上
- 施策4 中小企業等の支援

(2) 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主角となる街

札幌市では、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するために、施策の展開に当たっては、基本的な方針に基づき、市民、事業者及び札幌市の三者による“連携・協働”を図ることとしています。そのためには、まず、三者それぞれの立場で食の安全に関する取組の推進や理解を図ることが重要です。

このため、**目指す都市像**で示したイメージのうち、

- ①食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている。
- ②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している。
- 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。

の実現に向け、前計画と同様に「誰もが食の安全の確保の主角となる街」を1つ目の施策目標として設定し、以下の**基本施策**を展開していきます。

- ・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
- ・基本施策2：事業者の取組の促進
- ・基本施策3：危機管理体制の強化・充実
- ・基本施策4：食品等の安全性に関する学習

(3) 施策目標Ⅱ 食の安心の意識が育まれる街

市民が正しい知識に基づき、食の安心の意識を高めていくためには、食品を摂取することで生じるリスク（リスクについては、13ページを参照）を含めて、食品の安全性について理解を深めることや、事業者の食の安全に関する取組について認知及び理解し、市民と事業者の間で信頼関係を構築することが必要不可欠です。

そのためには、札幌市及び事業者が行う食品の安全性確保のための取組を、市民や観光客等に効果的に発信することや、多くの市民が参加できる札幌市及び事業者との意見交換の場を積極的に設け、両者の相互理解を深めることで、札幌の「食」に対する「安心の意識」が育まれていくと考えられます。

- 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市民や観光客等が、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。

の実現に向け、「食の安心の意識が育まれる街」を2つ目の施策目標として設定し、以下の**基本施策**を展開していきます。

- ・基本施策1：相互理解の促進

(4) 施策目標Ⅲ 食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街

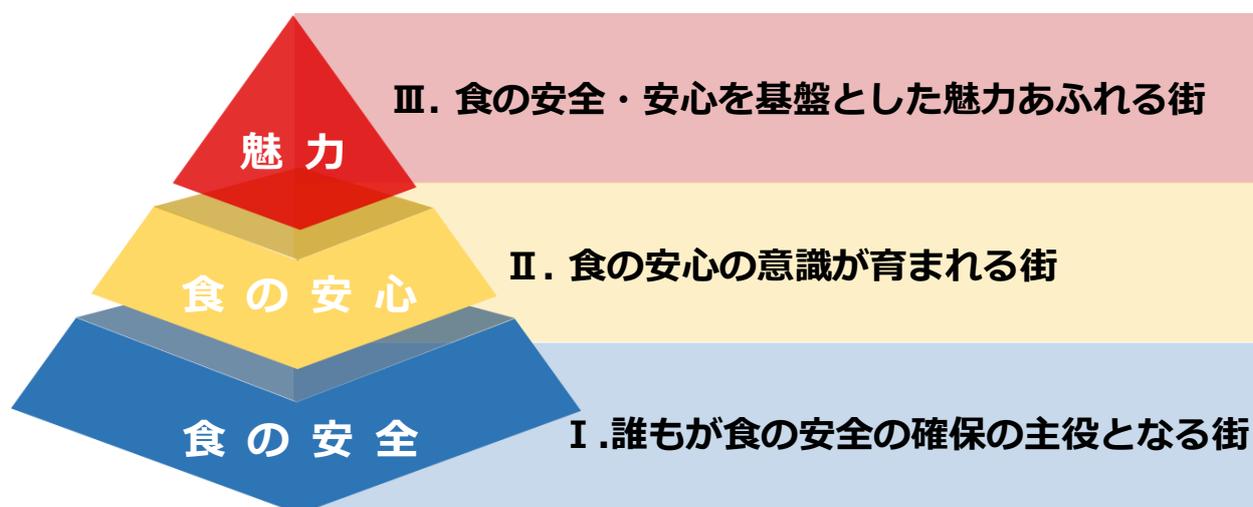
食の安全・安心の確保は、食を通じた魅力あるまちづくりを支える基盤です。市民や観光客等に、札幌の食を楽しんでもらい、また、食に係る観光消費拡大を目指すためには、食の美味しさや新鮮さなどの魅力とともに、食が安全であり、安心できることも魅力の一つとして、認識してもらうことが重要です。

このため、企業や関連部局とも連携を図りながら、「食」の魅力創出に向けた取組を実施し、市民や観光客等に積極的にPRすることで、食産業や観光の振興への寄与につなげていきます。

施策目標Ⅰ、Ⅱに関する施策を実施し土台を築くとともに、それらを魅力につなげていくため、「食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街」を3つ目の施策目標として設定し、以下の**基本施策**を展開していきます。

・基本施策1：食産業・観光の振興への寄与

【施策目標Ⅰ・Ⅱ・Ⅲの関係性について】



「安全」は、科学的で客観的なものであるのに対し、「安心」は個人が感じる主観的なものであり、「安全」について理解し、信頼することで得られるものです。

「食の安全」の確保のため、科学的な根拠に基づいて、市民・事業者・札幌市それぞれが取組を行い、食品による健康への悪影響（リスク）を予防・抑制するとともに、「食の安心」の確保に向け、相互理解の促進等により市民の信頼性を高めていく必要があります。

また、「食の安全・安心」の確保を通じて「魅力」ある食のまちづくりを支えるという認識のもと、施策に取り組む必要があります。

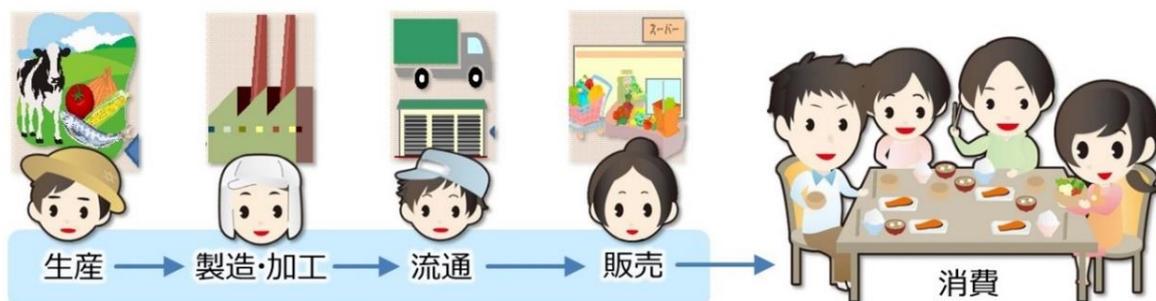
4 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街

(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³⁰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を有する施設は2023年度（令和5年度）末時点で約24,985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。

(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。



³⁰ 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」（2003年（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 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。

(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の管理

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、精度管理や各検査施設に対する内部点検を実施します。

(エ) 試験検査法の開発・改良や検査体制の維持

的確かつ効率的な監視指導に役立つため、新たな検査法の開発や改良に取り組むとともに、国等の研究機関との協力・連携を積極的に推進します。また、安定的な食品試験検査体制を維持するため、検査機器の計画的な保守及び更新を進めます。

ウ 食中毒防止対策

(ア) 食肉を取り扱う施設に対する食中毒対策

例年、食肉が原因と考えられるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が全国的に発生しています。また、近年、シカやイノシシ等の野生鳥獣肉の料理を提供する飲食店や食肉を販売する店が増加しており、野生鳥獣肉は、旋毛虫などの寄生虫やE型肝炎ウイルス等を保有している可能性があることから、取扱いに注意が必要です。食肉の適切な加熱方法や調理器具の適切な使い分けについて指導します。

(イ) 大量調理施設等に対する集団食中毒対策

一度に大量に食品を調理する施設において、食品の不適切な取扱いや温度管理に起因して食中毒菌が増殖したことによる食中毒事例が全国的に発生しています。また、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も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いについて指導します。

(ウ) 魚介類を取り扱う施設に対する食中毒対策

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。



ノロウイルス対策懸垂幕

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

多くの観光客等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。

(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。



市場流通食品の検査

オ 大規模イベントにおける監視指導

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等が訪れています。

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、施設の監視指導等を実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。

カ 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、保健機能食品³¹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。

キ 事業者団体等向け研修・講習会の実施

事業者団体等に対し、最新の知見を取り入れた衛生管理、食中毒防止などを目的とする研修・講習会を実施します。

ク 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

³¹ 保健機能食品

国が定めた安全性や有効性に関する基準などに従って食品の機能が表示されている食品で、「栄養機能食品」、「特定保健用食品」、「機能性表示食品」の3種類があります。

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。

ケ 市内事業者の把握

2021年（令和3年）6月の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、国の設置するオンライン上のシステムを通じて、食品関係事業者（農産物の一次加工事業者等）の把握を引き続き行います。

コ （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

機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた事業者が、これらの食品による健康被害に関する情報収集等が義務化されたことを受け（15ページ参照）、札幌市においても、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 家畜伝染病対策に対する指導の徹底

国内では、高病原性鳥インフルエンザ³²や豚熱³³が続発し、周辺国でも口蹄疫³⁴やアフリカ豚熱³⁵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

³² 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。

³³ 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。

³⁴ 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一つで、家畜の間では高い感染性をもち、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。

³⁵ 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

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、GAP³⁶、エコファーマー制度³⁷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。

■ 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）に新たに食品表示基準が制定されました。

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。

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。（食品表示法及び食品表示基準の詳細は49ページを参照）

札幌市では、事業者に対して、食品表示法に基づく表示の周知及び指導を徹底していきます。

● 主な事業等

ア 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

てもヒトが感染することはありません。

³⁶ G A P（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。

³⁷ 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。

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実施します。

イ (強化) 衛生事項(アレルゲン表示等)を中心とした監視指導

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)であるアレルゲン、賞味・消費期限、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実施します。特に、近年では、アレルゲン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、改正があった場合は、札幌市ホームページやリーフレット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。

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、表示状況に疑義がある場合は、食品販売者等に対する調査や立入検査を実施し、必要な指導を行います。

エ 保健事項(栄養成分表示等)に関する指導

健康の維持・増進や、生活習慣病予防を目的として、2020年(令和2年)4月より義務化された栄養成分表示等に関する表示事項(保健事項)について、助言・指導を実施するとともに、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。

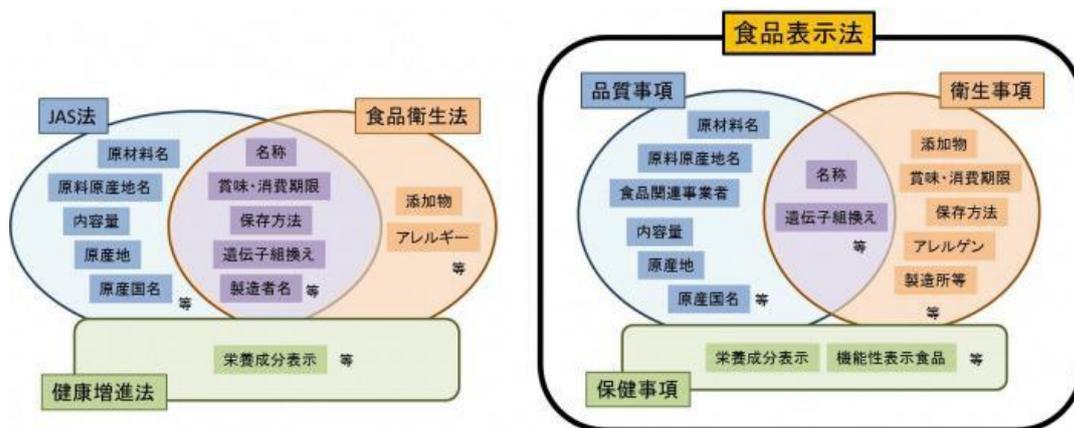
オ 関連機関との連携

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図ります。

【食品表示法及び食品表示基準】

これまで、原産地等の品質事項については JAS 法（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、新たに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（平成 28 年）10 月 1 日から、加工食品については 2020 年（令和 2 年）4 月 1 日から施行）



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

■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 広域連携協議会による連携

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において関係機関と連携して対応します。

イ 国、北海道、関係団体等との連携

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を図ります。

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。

(2) 基本施策2 事業者の取組の促進

■ 施策1 HACCPによる衛生管理の定着に向けた支援

食の安全確保には、食品取扱施設への行政による監視指導だけではなく、事業者が自らの責任で衛生管理に取り組むことが必要不可欠です。このため、事業者には法令に基づく必要最低限の基準から取組を始め、積極的に更に進んだ取組へとステップアップしていくことが求められます。

札幌市では、より一層、効果的な衛生管理に取り組めるように、適切な指導・助言を行うとともに、食品衛生法の一部改正により制度化され、国際標準の衛生管理手法である HACCP の定着に向けた支援を実施します。

● 主な事業等

ア (強化) HACCP に沿った衛生管理の定着に向けた働きかけと支援

食品衛生法が改正され、2021年(令和3年)6月から、原則として全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化されました。また、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、事業者はそれぞれの業態に応じて、食品の調理・製造におけるリスクを分析・評価するとともに、衛生管理計画を策定し、衛生管理の実施状況の記録、検証、見直し等を適切に実施する必要があります。本市では、施設への立入調査等の機会を活用して、新規営業施設と営業中の施設に対する HACCP に沿った衛生管理の導入又は定着に向けた働きかけを行います。

また、食品関係事業者が食の安全に係る最新の知識を習得するために定期的な受講を求められる講習会において、HACCPの導入や見直しについて技術的な助言を行い、HACCPの導入と定着を図ります。なお、講習会の実施に当たっては、食品関係団体との連携を図っていきます。

イ HACCP に関する認証制度の活用

民間団体等や自治体が行っている HACCP 関連の認証制度を活用することにより、HACCP に沿った衛生管理に取り組む事業者の信頼性を高めるとともに、消費者への情報発信を行い、HACCP の推進を図ります。

ウ HACCP 導入支援に向けた食品衛生監視員の資質向上

HACCP に沿った衛生管理の導入支援を適切に実施するため、国や関係機関が開催する HACCP 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ます。

■施策2 事業者の自主的取組への支援

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するためには、事業者は施設の営業許可基準の遵守だけでなく、より安全な食品を提供するため、自主的により一層の衛生管理に取り組み、市民、札幌市と連携・協働していくことが必要不可欠です。

札幌市は、事業者が、食の安全・安心の確保についての意識をより高め、消費者と信頼関係を構築しながら主体的に取組を進めていけるように、必要な支援を行います。

●主な事業等

ア さっぽろ食の安全・安心推進協定

食の安全と信頼性のより一層の向上を図るため、事業者と札幌市が食の安全・安心について連携・協働して取り組むことを目的とした「さっぽろ食の安全・安心推進協定」事業を実施します。



イ 食品衛生優良施設等の表彰

衛生管理状況が他の模範となる施設や、食品衛生の普及向上・業界の指導育成に顕著な功績のある個人を表彰することにより、食品衛生関係者の意識向上を図ります。

また、更に優良な施設や個人を対象に、北海道知事や厚生労働大臣による表彰の候補として推薦します。

■施策3 札幌市の施設における自主管理の推進

児童・生徒の給食を支える市立の小・中学校、認可保育所等の給食施設や市内流通の拠点である中央卸売市場などの食品取扱施設では、札幌市の施設としてそれぞれ統一したマニュアルを用いるなど、食の安全確保について、一層の自主管理を推進します。

●主な事業等

ア 学校・認可保育所等における給食の安全確保

給食の安全確保に向け、学校では「札幌市学校給食衛生管理マニュアル」、認可保育所等では「札幌市保育所等給食管理運営指針」等に基づいて衛生面に配慮した調理を行うほか、調理従事者等への定期的な研修や食材の検収、検食等を実施します。

イ 学校・認可保育所等における食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童・生徒等に対し、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」、「札幌市保育所等における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、必要に応じて除去食の提供等の食物アレルギーに配慮した対応を行います。

また、学校、認可保育所等では毎年、食物アレルギー等に関する実態調査を行い、子どもたちの現状把握に努め、対策等に役立てます。

ウ 中央卸売市場における食の安全確保

中央卸売市場では、食の安全と信頼確保の取組を推進するため自主管理マニュアルを場内関係事業者が各自作成し、品質管理の徹底に努めています。

札幌市は、場内関係業者との定期的な連絡会議等を実施し、品質管理及び食品ごとの衛生管理の意識向上を図ります。また、取り扱いに特に注意を要する食品については、食品ごとの取扱要領を定め、中央卸売市場を流通する食品の安全を確保します。

(3) 基本施策3 危機管理体制の強化・充実

■ 施策1 危機管理体制の整備

食の安全に「絶対」はないことから、健康危機の発生時を想定して体制の整備を図るため、北海道をはじめ、他の自治体や関連部局との定期的な情報交換や、人材の育成、シミュレーション訓練の実施など、平常時から危機管理を意識するとともに、健康危機の発生時には、被害の程度や規模に応じて関係機関と強力な連携のもと、速やかに初動体制を構築し、被害の拡大防止や原因究明等を行います。

● 主な事業等

ア 危機管理体制の強化

大規模かつ広域に健康被害が及ぶ重大な食品事故が発生した場合に、正確に状況を把握し、適切に対処できるよう、平常時から関係する自治体及び機関等との協力体制を構築するとともに、危機管理マニュアルの整備等を進め、危機管理体制の強化を図ります。

また、2012年（平成24年）の浅漬による食中毒事件では、被害が札幌市外の広範囲に及び、北海道内の連携が改めて重要視されたことから、食品衛生法に基づき設置される北海道広域連携協議会等において、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、国と関係自治体との間の情報の共有や交換により、効果的な原因調査、適切な情報発信等を行う体制を引き続き維持します。

イ 食品の安全確保に係る人材の養成

多岐にわたる健康危機事案に的確かつ迅速に対応するには、食品取扱施設への立入調査、食品検査等を行う食品衛生監視員の資質の維持向上が不可欠です。このため、最新の衛生管理知識や技術に関する研修会への参加や日常業務を通じた研さん等により、高い専門性を有する食品衛生監視員の養成に努めます。

ウ (強化) 健康危機管理³⁸シミュレーション訓練の実施

食中毒及び感染症による大規模な健康被害が発生した場合を具体的に想定した関係自治体・事業者等との合同模擬訓練を実施し、危機対応能力の向上及び協力体制の強化を図り、被害拡大の防止等に役立てます。また、実施に当たっては、新たにアプリケーションを積極的に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ります。

³⁸ 健康危機管理

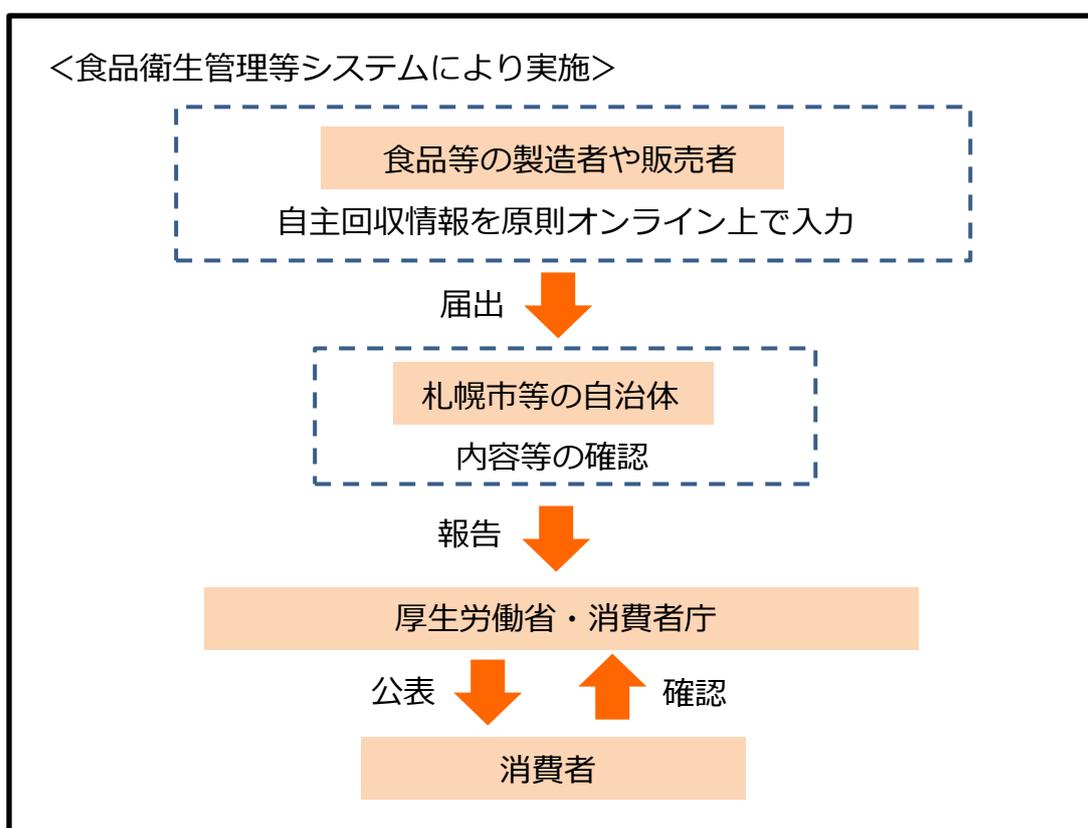
医薬品、食中毒、感染症、飲料水その他何らかの原因により生じる国民の生命、健康を脅かす事態のことを健康危機といい、健康危機に対する発生予防、拡大防止、治療等に関することを健康危機管理といいます。

■施策2 (強化) 自主回収(リコール) 報告制度による届出

自主回収報告制度については、従前、本市条例に基づき、健康被害のおそれがある食品等を自主回収した場合に事業者から本市への報告を求めていましたが、平成30年に食品衛生法及び食品表示法が改正され、2021年(令和3年)6月1日から食品等に係る事業者が食品等の自主回収(リコール)を行った場合、同法に基づき、国の設置するオンライン上のシステムを通じて自主回収情報を行政に届け出ることが義務化されました。

自主回収情報の消費者への一元的かつ速やかな提供により、対象食品の喫食を防止し、健康危害を未然に防ぐとともに、行政機関によるデータ分析・改善指導を通じ、食品衛生法、食品表示法違反の防止を図ります。

【自主回収(リコール) 報告制度の概要】



■施策3 緊急事態への対処

違反食品発見時には、市民への公表や条例に基づいた勧告など、速やかに対処します。また、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を受けて整備した緊急時のモニタリング体制を維持します。

さらに、国内では、2018年（平成30年）に北海道胆振東部地震、2024年（令和6年）に能登半島地震の発生など、大規模な地震が頻発しており、このような災害発生時を想定して食品の安全確保のための対策をとる必要があります。

●主な事業等

ア 違反食品等に係る公表と勧告

違反食品等を発見し、行政処分を行った場合は、食品等による健康被害の未然防止及び拡大防止のため、速やかに必要かつ正確な情報を市民に公表します。

また、行政処分を行っていない場合でも、社会的関心の強いもの、健康被害発生のおそれのあるものなど、健康危機管理の観点から必要な場合は公表します。

なお、食品衛生法などの関係法令が適用できない場合であって、食品等による重大な健康被害が生じるおそれがあるときには、その事態を招いた事業者に対し必要な措置を講じるよう条例に基づき勧告します。

イ 緊急時のモニタリング体制の整備・継続

2013年（平成25年）3月に策定された「札幌市地域防災計画 原子力災害対策編」に基づき、泊発電所を原因とする原子力災害が発生した場合には、食品等の放射線モニタリングを実施できる体制を整備・維持し、食品衛生上の危害発生の防止及び食品の安全の確認を行います。

ウ 災害発生時における食の安全確保対策

2018年（平成30年）に発生した北海道胆振東部地震を踏まえて作成した、事業者向け「停電発生時における穴埋め式食品安全確保対策マニュアル」などについて、ホームページなどを通じて周知し、災害発生時に食品の供給が滞ることがないように配慮していきます。また、避難所や各家庭における災害発生時の食品の衛生的な取扱い等について周知、啓発を行います。

(4) 基本施策4 食品等の安全性に関する学習

■施策1 学習する機会の提供

健康の基盤となる安全・安心な食生活を送るためには、市民は食品供給の単なる受け手ではなく、食品の衛生的な取扱いや、食品を選択する上で必要な表示の知識を習得するため、自主的に学習し、理解を深める役割が求められています。また、食品購入や消費行動を通じて、自ら選択する意思を表明し、時には社会を変える大きな影響力を持っています。

札幌市は食の安全・安心の確保に関して、情報提供だけではなく、子どもから大人まで市民が参加・体験しながら学習できる機会を積極的に作ります。

さらに、食の安全・安心の確保に係る施策に自主的に参加・協力できるよう啓発します。

●主な事業等

ア 市民向け講習会等の実施

食品衛生に関する講習会等を実施し、食の安全に関する知識・話題等について、市民に分かりやすく説明することで、食の安全確保への意識向上を図ります。

イ 消費生活講座等の実施

消費者教育の一環として、子どもから大人までを対象とした消費生活講座、体験テスト講座を開催し、食品の簡易な実験などを体験しながら、商品選択の確かな目を養うなど、消費生活知識の習得を図ります。

ウ 子ども向け食中毒予防啓発の実施

食中毒や感染症を予防するための適切な手洗いを幼少期から習慣づけるため、幼児から小学校低学年向けの札幌市オリジナル曲「しろくま忍者の手洗いソング」やオリジナルキャラクターの「しろくま忍者」の着ぐるみ等を活用した「手洗い教室」を認可保育所等と連携して実施するなど、正しい手洗い方法の普及啓発を図ります。



しろくま忍者の手洗いソング

エ (強化) 子ども向け体験学習会の開催

次世代を担う子どもたちに、手洗い教室等の体験学習を行い、食の安全について、興味、関心を持ち、正しい知識を身に付けるきっかけを提供します。

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」などを実施し、子どもたちに食の安全確保に対する事業者や札幌市



子ども食品Gメン体験事業

の取組を学んでもらうことで、食の安全についての理解を一層深めてもらいます。なお、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、取組の強化を図ります。

オ 学校・認可保育所等における学習

認可保育所等では、給食を食べる前の手洗いやクッキング（調理）体験などの食育を通して、食品衛生について学習します。また、札幌市が定期的に認可保育所等に発信する「食のウォッチング」、認可保育所等で発行する「給食だより」、公立保育所や子育て支援センターの食育講座等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。

また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱いについて学習するほか、給食だよりを活用した情報発信を行います。

カ 学生との連携による事業の実施

札幌市では地域における食育推進のためボランティアを養成しています。学生が参加する事業を実施することにより、若い世代に対し、食の安全に関して考えるきっかけを作り、認識を深める機会を提供します。

また、普及啓発品を学生と協働で検討するなど、学生との連携を積極的に進めていきます。

■施策2 食育の推進

健康的な日々の食生活の実現や健康寿命³⁹の延伸のためには、適切な生活習慣や食習慣を実践し、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことが必要です。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ていきます。

●主な事業等

ア 食生活改善推進員養成講座

食生活を通して健康づくりの輪を広げるボランティアとなる人材を育成する食生活改善推進員⁴⁰養成講座を開催します。養成講座では、食事と健康・食中毒予防など、地域活動に必要な知識・技術習得を目指します。

³⁹ 健康寿命

厚生労働省の定義では、「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」となっており、介護や支援などを受けて、自立して日常生活を送ることができる期間のこと。

⁴⁰ 食生活改善推進員

地域住民の食生活を改善するため、養成講座を受講し、食育の普及啓発活動を行うボランティア。保健センターで養成後、食生活改善推進員協議会の一員として、活動を行っています。

イ 離乳期講習会、親子料理教室

離乳期講習会を開催し、子どもやその家族の望ましい食生活及び食の安全・安心についての知識の習得を促します。

また、親子料理教室においては食生活改善推進員等のボランティアと連携し、健全な食生活や食の安全について普及啓発します。

ウ さっぽろ学校給食フードリサイクル

学校における食育・環境教育の一環として、給食調理の過程で出る調理くずや残食を堆肥化し、生産者がその堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を給食の食材に利用するフードリサイクルの取組を継続します。

また、リサイクル堆肥を活用し、教材園等で栽培、収穫体験活動に取り組みます。

エ 認可保育所等における食育講座

公立保育所や子育て支援センター等において食育講座を開催し、離乳のすすめ方や望ましい食生活等について啓発や支援を行います。また、認可保育所等において健康増進や「さっぽろ食スタイル」推進に係るレシピの配布等、情報発信を行います。

オ (再掲) 学校・認可保育所等における学習

札幌市が定期的に認可保育所等に発信する「食のウォッチング」や、認可保育所等で幼児の保護者向けに発信する「給食だより」等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱いについて学習するほか、「給食だより」を活用した情報発信を行います。

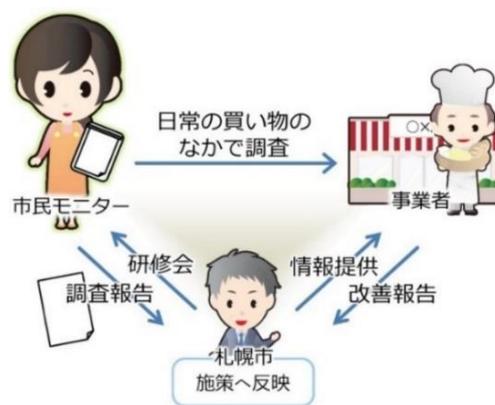
■ 施策3 人材の育成

「札幌市の施策に参加、協力する」という、条例に定める積極的な役割を果たす市民の拡大を図るため、市民の目と力を生かした施策を展開し、食の安全を支える人材づくりを進めます。

● 主な事業等

ア 食の安全・安心モニター制度

市民自らがモニターとして、日常の買い物等において食品の表示や施設の衛生管理状況等について調査を行う「さっぽろ食の安全・安心モニター制度」を、引き続き実施します。市民目線で気付いた意見や情報を、必要に応じて事業者へ還元するほか、札幌市の施策に反映します。



イ (再掲) 食生活改善推進員養成講座

食を通じた健康づくりのボランティアとなる人材を育成する食生活改善推進員養成講座を開催します。養成講座では、食事と健康・食中毒予防など、地域活動に必要な知識・技術習得を目指します。

■施策4 市民の自発的取組の促進

食の安全・安心について理解を深め、自らの判断で食品の購入や消費行動を選択する自立した市民の拡大を図るため、市民の自発的な取組を促進します。

●主な事業等

ア 学習意欲を高める仕組みづくり

イベント等を市民スタッフとともに開催するほか、モニター制度を活用した勉強会や、市民が取り組みたくなる企画を事業者から募集して共催するなど、市民が気軽に参加しながら知識を得て、主体的な行動につながるような学習意欲を高める仕組みづくりを進めます。

イ ボランティアとの連携

地域における食育推進ボランティアである食生活改善推進員と連携し、親子料理教室、低栄養予防教室（すこやか食育支援事業）等を開催し、子どもから高齢者まで、健全な食生活を実践することのできる食育活動に取り組みます。

ウ 食品ロス削減と適切な期限管理等の啓発

札幌市では、パンフレットやポスター、イベントにおけるセミナーを活用した食品ロス削減を呼び掛ける事業を実施し、家庭などにおいて無駄になり捨てられてしまう食品が削減されるよう努めます。また、適切な保存方法や期限管理といった家庭などにおける食の安全に関する情報提供を行い、食の安全確保についても周知を図ります。

5 施策目標Ⅱ 食の安心の意識が育まれる街

(1) 基本施策1 相互理解の促進

■ 施策1 情報の発信

市民等に対し、的確で分かりやすい情報を積極的に発信し、必要な知識や理解を深めてもらうことは、食の安全・安心を確保する上で必要不可欠です。

このため、食の安全・安心に関する適切な情報が気軽に得られるよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して情報発信に努めます。

(リスクコミュニケーションに係る各施策の実施に当たっての相関図は、68 ページ参照)

● 主な事業等

ア (強化) SNS やデジタルサイネージ等による情報提供

食の安全・安心に関する情報発信に当たっては、ホームページ、地上波デジタル放送及び広報さっぽろ等のこれまで活用してきた広報媒体のほか、近年、利用者が増えているSNS（LINE・X・YouTubeなど）や設置台数が増えているデジタルサイネージ⁴¹（街頭ビジョン）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、食の安全・安心に関する情報発信に取り組みます。

さらに、食の安全・安心に関する情報を分かりやすく紹介する食品衛生関係の情報誌を定期的に発行するほか、正しい手洗い方法を子どもから高齢者まで幅広い世代に普及するために、札幌市で制作した「しろくま忍者の手あらいソング」のCD・DVDや市内企業と連携して制作した「しろくま忍者の手あらいソング～初音ミクバージョン～」等を活用します。



食品衛生関係情報誌
キッチンメール

イ (強化) 企業等との連携による情報提供

さっぽろ食の安全・安心推進協定や食の安全・安心おもてなしの店⁴²推進事業の関係者のほか、新たに衛生、広告及びICT⁴³等の食品以外の事業を行っている企業の協力も得ながら、食の安全・安心に関する情報発信等の取組を強化します。

⁴¹ デジタルサイネージ

表示と通信にデジタル技術を活用して平面ディスプレイやプロジェクタなどによって映像や文字を表示する情報・広告媒体で、地下街や地下歩行空間等に設置されています。

⁴² 食の安全・安心おもてなしの店

衛生面が優れた飲食店や宿泊施設、対面販売店で、アレルギー（アレルギー原因食品）のメニュー表示や外国語表示等の一歩進んだ取組を実施しているお店を登録し、市民や観光客等へPRする札幌市の事業です。

⁴³ ICT

情報通信技術（Information and Communication Technology）の略で、通信技術を活用したコミュニケーションを指します。情報処理だけではなく、インターネットのような通信技術を利用した産業やサービスなどの総称です。

また、報道機関を通じた情報発信を積極的に図るため、新聞、テレビ等の報道機関に情報を提供するなど、札幌市や事業者の食の安全・安心に向けた取組を周知します。

ウ イベント、展示等による情報提供

「食の安全・安心」をテーマにイベント等を開催し、市民や事業者の情報発信・情報共有の場として広く啓発します。また、ウェルネス推進事業に関連したイベント等と連携して、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の提供に努めます。

さらに、消費者センター及び中央卸売市場の常設展示等も活用し、市民の安全・安心な食生活に役立つ情報を提供します。

エ 大型商業施設を活用した情報発信

多くの市民が訪れる大型商業施設等と連携して、食品衛生情報誌等の配架、パネル展等の啓発事業を実施するほか、食中毒の多発が危惧される夏期及び年末に、食中毒の予防啓発を実施します。

オ (再掲) 給食等における情報提供

札幌市が定期的に認可保育所等に発信する「食のウォッチング」や、認可保育所等で幼児の保護者向けに発信する「給食だより」等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。また、学校では「給食だより」を活用した情報発信を行います。

カ 子どもを通じた家庭への情報提供

食中毒予防や栄養に関することなど、家庭で活用できるパンフレット等の啓発物を小中学生に配布することで、家庭で話し合うきっかけを作り、子どもを通じた家庭への情報提供を行います。

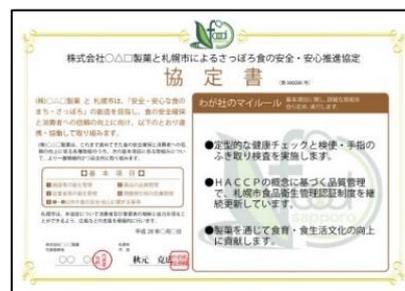
■ 施策2 事業者取組の情報提供の推進

事業者の自主的な取組を積極的に公開し、事業者と市民の相互理解の促進を図ります。

● 主な事業等

ア 「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の自主的な取組の公開

「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結した事業者のマイルール等の取組をガイドブックやホームページ、イベント等で広報することにより、その自主的な取組を市民に分かりやすく情報提供します。



マイルールが記載される協定書

■ 施策3 情報及び意見の交換の促進

市民が、札幌市や事業者が実施する食の安全確保のための取組への理解と関心を深め、事業者との信頼関係を構築するため、意見交換会やパブリックコメント、推進会議等を活用したリスクコミュニケーションの推進を図ります。

● 主な事業等

ア (強化) 意見交換会の開催

食品の生産から販売まで（フードチェーン）の各段階における食の安全・安心に関する取組を、市民が実地で見学するとともに、事業者と直接会話し、意見交換する「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」を実施します。また、実地見学では参加可能人数が限られるため、札幌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設けるなど、より多くの市民が参加できる場を新たに提供し、事業者との信頼関係の向上を図ります。



食の安全・安心市民交流事業

このように、市民の正しい知識と理解を深めるとともに、市民と事業者との相互理解及び信頼関係の構築を図り、リスクコミュニケーションの推進を図ります。

イ (再掲) 子ども向け体験学習会の開催

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」などを実施し、子どもたちやその親に食の安全確保に対する事業者や札幌市の取組を学び意見交換してもらうことで、食の安全についての理解を深めてもらいます。なお、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、取組の強化を図ります。

ウ 市民・事業者の意見の反映

監視指導計画等の食の安全・安心の確保に関する施策について、推進会議で調査・審議し、様々な意見を反映させます。

また、計画の策定に当たっては、広く市民から意見を募集するパブリックコメント等を実施し、市民の動向・ニーズを把握し、反映させるとともに、各種事業の実施においてアンケートを行い、事業の効果的な手法、見直し等を行います。

■ 施策4 表示の普及啓発

消費者が食の安全・安心の観点から食品等の表示内容に興味を持ち、理解を深めることで、食品を選ぶ際の基準となるように表示に関する正しい知識の周知啓発等を行います。

●主な事業等

ア (再掲) イベント、展示等による情報提供

「食の安全・安心」をテーマとしたイベント、パネル展示や食品衛生情報誌の配布等により、表示の制度に関する正しい知識の周知啓発を行います。

イ アレルゲン（アレルギー原因食品）等ピクトグラム（絵文字）の普及

子どもから高齢者、市民から観光客等まで、アレルゲン（アレルギー原因食品）や多様な食文化に配慮した情報をより分かりやすく提供するため、事業者が店頭POP表示⁴⁴やメニュー等のアレルゲン（アレルギー原因食品）等のピクトグラム（絵文字）を掲載できるよう、札幌市オリジナルのアレルゲン等ピクトグラムを拡充するとともに、積極的な利用について、普及推進します。

【アレルゲン等ピクトグラム（例）】



えび

かに

くるみ

小麦

そば

卵

乳

落花生

⁴⁴ POP 表示

小売店舗で使用される広告媒体 POP（Point of purchase advertising、購買時点広告）を使用した表示で、商品名と値段を記載するブライスカード（値札）が多く使用されています。

6 施策目標Ⅲ 食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街

(1) 基本施策1 食産業・観光の振興への寄与

■施策1 重点監視対象施設や大規模イベントにおける監視指導

食の安全・安心の確保は、札幌の食の魅力、食産業を支える基盤です。市民・観光客等にとって札幌の食が魅力的であり続けるには、食の安全・安心が確保されていることが不可欠であり、大前提となることから、食品製造業、飲食店等の食品取扱施設や大規模イベント等への対策を推進します。

●主な事業等

ア (再掲) 重点監視対象施設に対する監視指導

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。

イ (再掲) 大規模イベントにおける監視指導

オータムフェスト、雪まつりなどの大通公園を中心に開催される大規模なイベントは、多くの市民や観光客等にとって札幌の食の魅力を感じることができる機会となっています。

しかし、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なことから、イベントに関連する担当部局や関係団体と緊密に連携し、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、事前指導を徹底し、期間中には、取扱品目や規模などを勘案し、必要に応じて施設の監視指導等を実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。



オータムフェスト

■施策2 地産地消の推進

地元で生産された農畜産物を地元で消費する「地産地消」は、第1次産業の振興や地元経済の支援・活性化、食育の推進、環境負荷の低減など、様々な効果がありますが、生産者の顔が見え、匂が体感できるなど、市民にとっても豊かな食生活を送る上で、魅力的で意義のある取組です。

このため、札幌市は食の魅力を創出する観点から地産地消を推進し、生産・流通・消費段階の理解を深めていきます。

●主な事業等

ア さっぽろとれたてっこの推進

札幌の農業者が生産した農産物を「さっぽろとれたてっこ」と表示することを通して、地産地消による生産・流通・消費の拡大を図ります。

イ 農業交流関連施設の開設支援

札幌の農業者等が自ら生産した農産物の直売や加工販売等を行う「農業交流関連施設」を市街化調整区域で開設できるよう支援することにより、地産地消の推進を図ります。

■施策3 食のブランド力向上

札幌の食のブランド力を向上させ、食の魅力を生かした産業の高度化を図るためには、北海道と札幌市の関係部局が緊密な連携をとり、食の安全・安心を確保しながら、食品関係業界の活性化に資する施策を積極的に展開し、食産業や観光を振興する必要があります。

札幌市が“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指していることを、市民や観光客等に積極的に情報発信することで、市民の意識向上や観光客等へのPR、事業者の自主的取組を促進し、札幌のイメージアップにつなげていきます。

●主な事業等

ア 観光客等向け施設、イベントにおけるアレルギー情報・外国語対策

観光客等向け施設やイベント開催時に、観光客等に対して、食品に含まれるアレルギーの情報や多言語対応したメニュー情報を提供します。

また、観光関係事業者の多言語対応を支援して、語学講座や多言語ホームページの作成支援などを行い、サービス向上を図ります。

イ 食の安全・安心おもてなしの店推進事業

市内飲食店や販売店で食の安全・安心に取り組んでいる優れた施設を対象に、アレルギーや栄養成分表示、外国語表記など、更に進んだ取組を実施している施設を「食の安全・安心おもてなしの店」として登録し、広く情報提供する「食の安全・安心おもてなしの店推進事業」を実施します。

この事業により、市民や観光客等が店を選ぶ際の一助とするとともに、これらの取組が広く事業者に波及するよう推進していきます。



オリジナルPRボードとハンドブック

ウ (再掲) アレルゲン(アレルギー原因食品)等ピクトグラム(絵文字)の普及
子どもから高齢者、市民から観光客等まで、アレルギーの情報をより分かりやすく提供するため、事業者が店頭POP表示やメニュー等にアレルゲン(アレルギー原因食品)等のピクトグラム(絵文字)を掲載できるよう、札幌市オリジナルのアレルゲン等ピクトグラムを拡充するとともに、積極的な利用について普及推進します。

エ (強化) 「食」の先端拠点の創出及び食関連事業者への衛生管理等の指導・助言

札幌の「食」の競争力向上を目的に、関連企業の共創の場を形成することを通じたイノベーション⁴⁵の誘発に取り組みます。また、食関連事業者が新たな食品の製造等を行う際は、適切な許認可取得や衛生管理等について、指導・助言を行います。

オ (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

市民や観光客等が食の安全・安心に関する情報に触れる機会が増えることで、食の安全に関する意識や行動の変容につながると考えられます。このため、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するとともに、SNS やデジタルサイネージ等を積極的に活用し、市民・観光客等に広く周知します。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、印象に残る発信内容とすることで、情報の波及を図ります。

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ります。

■ 施策4 中小企業等への支援

食品関係産業の更なる発展に向けて、地元企業と連携した取組を進めるとともに、食の安全確保や販路拡大などに取り組む企業を支援します。

● 主な事業等

ア 地元企業との連携・協働

さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者等を対象に、施設見学、札幌市の食に関するイベントへの共催出展、グルメ情報誌への取組の掲載など、札幌市と事業者が連携・協働した事業を企画・実施することで、食品関係産業の活性化を目指します。

イ 中小企業の経営基盤強化への支援

関係機関と連携しながら、食品衛生に関する各種認証の取得や新商品の開発、国内外の食の展示会への出展などに取り組む企業を支援します。

⁴⁵ イノベーション

革新的な技術や発想によって新たな価値を生み出し、社会に大きな変化をもたらす取組

【リスクコミュニケーションに係る各施策の実施に当たっての相関図】

リスクコミュニケーションに係る各施策の実施に当たっては、それぞれの施策を単体で実施するだけではなく、SNSやデジタルサイネージ等の幅広い活用や企業等との連携による情報提供を他の施策と組み合わせて複合的に実施することで、食の安全・安心の情報に触れる市民の数や事業の質の向上を目指します。

映像を活用した食の安全に関する情報や食と文化の魅力発信 (67 ページ)



→食の安全・安心に関する動画制作と発信

イベント、展示等による情報提供 (62 ページ)



→イベントや展示等による啓発やウェルネス推進事業との取組連携

SNS やデジタルサイネージ等による情報提供 (61 ページ)



・YouTube、X など

→SNS、デジタルサイネージ、広報さっぽろ等による情報発信

企業等との連携による情報提供 (61 ページ)



→さっぽろ食の安全安心推進協定締結事業者や食関連以外の企業との連携

子ども向け体験学習会の開催 (57 ページ)



→動画撮影・発信による参加者以外への取組周知

意見交換会の開催 (63 ページ)



→工場や生産地等の現地見学のほか、イベント等の場も活用した意見交換