

安全・安心な 食のまち・さっぽろ 推進計画

平成27~31年度 (2015~2019)

“安全・安心な 食のまち・さっぽろ” の実現を目指して



目 次

第1章	計画の策定にあたって	
1	計画策定の趣旨	1
2	計画の位置づけ	3
3	計画の期間	4
4	計画の推進体制	4
5	計画の進行管理	5
第2章	基本理念と目指す都市像、基本方針	
1	基本理念と目指す都市像	6
2	基本方針	7
第3章	食を取り巻く現状と課題	
1	社会的な背景	9
2	札幌市の食を取り巻く現状と課題	15
3	ビジョンの成果と今後の課題	21
第4章	施策の展開	
1	施策の展開	24
	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	25
	基本施策2 事業者の自主的取組の促進	32
	基本施策3 危機管理体制の強化・充実	36
	基本施策4 食品等の安全性に関する学習	39
	基本施策5 相互理解の促進	43
	基本施策6 食産業・観光の振興への寄与	48
2	指標の設定	51
資料編		52

食の「安全」と「安心」

「食の安全」は科学的な根拠に基づいて、食品による健康への悪影響が十分予防・抑制されている状態をいい、「食の安心」は食品の安全性について個人が信頼している状態をいいます。「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、科学的に裏付けされた安全性について理解し、信頼することで得られるものです。

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して

食の安全・安心は、生命や健康を守るために最も基本となるものであり、豊かな食生活を送る上で欠かせないものであります。

札幌市では平成22年度に「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」を策定し、食品による健康被害の未然防止に努めるとともに、食品の供給に携わる方々と市民の交流など、各施策を総合的に進めてまいりました。

しかし、食の安全を脅かす事件・事故が国内外で発生しており、市民の食の安全・安心に対する不安や関心は依然として高い状況にあります。

また、北海道の豊かな気候風土が育んだおいしい食材を使用した札幌の食は、魅力的な資源であり、新たな価値を生み出す食産業や、観光を支える都市経営の重要な基盤として、まちづくりの一部を担っています。

このような背景を踏まえ、このたび、平成25年4月に施行した「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」に基づき、「市民及び観光客等の健康保護を最優先する」など、5つの基本理念のもと、平成27年度から5年間を計画期間とする「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定しました。

この計画において、生産、製造・加工、流通、販売まで、衛生管理の一層の向上を目的に、事業者の方々の自主的取組を促進する施策や、食品による健康被害を最小限にするために、食に関わるすべての人が、食品の安全性に関する情報を共有し、信頼関係を築きながら協力していく施策を強化してまいります。

2017年冬季アジア札幌大会の開催や、2026年冬季オリンピック・パラリンピックの招致に向け、世界が憧れ、食を通じて笑顔になれるまち、市民、事業者及び札幌市の連携・協働のもと、「安全・安心な食のまち」の実現を目指したいと考えております。

最後に、本計画の策定にあたり、推進会議の委員の皆様をはじめ、貴重なご意見を寄せられた市民の皆様に、心から感謝申し上げます。

平成27年3月

札幌市長 上田文雄



第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

札幌市では、平成23年2月に「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」¹（推進期間：平成22～26年度。以下「ビジョン」という。）を策定し、従来の食品等事業者²（以下「事業者」という。）への監視指導や抜き取り検査など、いわゆる食品衛生法³に基づく規制行政のほか、食品安全基本法⁴の理念や方針を取り入れ、食品の安全性の確保を基本に、食産業や観光の振興も視野に入れた食の安全・安心に関する総合的な施策を進めてきました。

また、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すために、平成25年3月に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」⁵（以下「条例」という。）を制定し、食の安全・安心の確保に関する本市の決意を明らかにするとともに、事業者に自主回収の報告を義務付けるなど、実効性のある仕組みを作りました。

さらに、ビジョンの基本方針や条例の基本理念に基づき、庁内関連部局と連携しながら着実に施策を進め、進捗状況については安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議⁶（以下「推進会議」という。）に報告するとともに、ホームページや情報誌等を活用して、広く市民に公表してきました。

¹ さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン

平成19年に発生した市内の食品製造事業者による賞味期限改ざん事件により、市民の食に対する不安が急増したことを契機に、外部委員会からの提言を踏まえ、平成23年2月に策定した食の安全と信頼の確保に関する施策の中長期的な方向性を示す指針。従来の規制とともに市民、事業者との連携・協働も積極的に進める“「規制」と「連携・協働」の両輪による施策の展開”を基本方針としています。

² 食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売を行う事業者や集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設等で多数の人に食事を供給する施設）の事業者。具体的には、農林水産物の生産者、レストラン、食堂などの飲食店やスーパーマーケット、食品製造施設等の事業者をいいます。

³ 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。

⁴ 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。

⁵ 札幌市安全・安心な食のまち推進条例

市民、観光客等の健康を保護し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現することを目的として、平成25年4月に施行された条例。事業者及び札幌市の責務、市民の役割や食の安全・安心の確保に関する基本理念、自主回収の報告を義務付ける規定などが定められています。

⁶ 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

条例に基づく市長の附属機関。市民、事業者、学識経験者等で組織され、推進計画、食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議し、意見を述べます。

しかし、平成23年の福島第一原子力発電所事故による放射性物質の拡散問題⁷といった未曾有の事故、平成24年の本市での浅漬による食中毒事件⁸、全国各地のホテル等での食品表示偽装問題⁹など、相次いで食の安全・安心を脅かす事件・事故が発生しており、食に対する市民の不安や不信感は依然として高い状況にあります。

食の安全と安心は、市民の健康で豊かな日常の食生活の基盤であるとともに、札幌の食産業や食の魅力、観光等を支える重要な基盤でもあります。一方、ひとたびその安全と安心が揺らぐと、市民生活のみならず、食産業や観光にも大きな影響を与えることとなります。したがって、食の安全と安心の確保に関する「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両輪による施策の一層の強化・充実が必要であり、その推進においては、食を通じた市民生活の向上、食の魅力を生かしたまちづくりの発展を念頭に置く必要があります。

こうした状況を踏まえ、このたび、条例の基本理念のもと、市民及び観光客等の健康を保護し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指し、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の計画、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「推進計画」という。）を策定しました。

⁷ 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

平成23年3月11日に発生した東日本大震災により当該発電所建屋が破損し、大量の放射性物質が環境中に放出された結果、福島県をはじめ東北や関東地方で生産されている農畜産物に暫定規制値を超える放射性物質が検出され、出荷制限が行われたという事態となりました。さらには、放射能に汚染された水が海に漏れ出し水産物にも影響が見られました。

⁸ 浅漬による食中毒事件

平成24年8月に、札幌市内の漬物製造施設で製造された浅漬を原因食品として発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件。患者169名、死者8名となり、この事件を受け、国は漬物の衛生規範の見直しを行いました。

⁹ 食品表示偽装問題

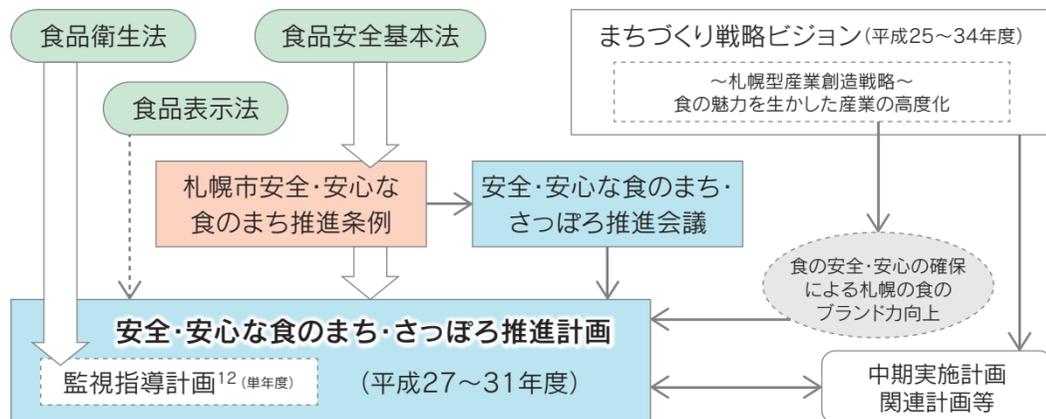
平成25年10月以降、全国各地のホテル、百貨店等において、「バナメイエビ」を「芝エビ」と表示するなど、メニュー表示とは異なる食材を実際に使用していた事例が次々と発覚しました。平成25年12月に消費者庁からホテル等を営業する3社に対し、景品表示法違反による措置命令が行われました。

2 計画の位置づけ

推進計画は、条例の規定に基づき、推進会議の審議を経て、食の安全・安心の確保に関する施策の大綱のほか、施策を実施するための必要な事項を定めたものです。また、札幌市まちづくり戦略ビジョン¹⁰（以下「戦略ビジョン」という。）の札幌型産業創造戦略において、食の魅力を生かした産業の高度化のため、食の安全・安心の確保による食産業の基盤を強化、札幌の食のブランド力を向上させることが掲げられています。

したがって、推進計画に示す施策や事業等は、市民及び観光客等の健康の保護を基本とし、食に関する他の施策を安全・安心の面から支える基盤であるとともに、札幌市の将来のまちづくりにおける都市経営の一部を成すものとして、戦略ビジョンの中期実施計画¹¹や関連計画等と整合性を保ちながら、相互に連携して推進を図ります。

【推進計画の位置づけ】



¹⁰ 札幌市まちづくり戦略ビジョン
札幌市を取り巻く社会経済情勢の大きな変化に対応するための新たなまちづくりの指針であり、札幌市のまちづくりの計画体系では最上位に位置付けられる「総合計画」。計画期間は平成25年度から平成34年度までの10年間であり、目指すべきまちの姿を描いた「ビジョン編」と、主に行政が優先的・集中的に実施することを記載した「戦略編」で構成。

¹¹ 中期実施計画
戦略ビジョンの施策を計画的・効果的に推進していくため、戦略ビジョンを幾つかの中期計画期間に区切り、計画期間内に重点的・優先的に実施すべき施策・事業をより具体的に定めた計画。

¹² 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。

3 計画の期間

推進計画は、平成27年度（2015年度）から平成31年度（2019年度）までの5年間の期間とします。

なお、社会情勢の変化等に応じ、見直しが必要になった場合は計画期間中であっても見直します。

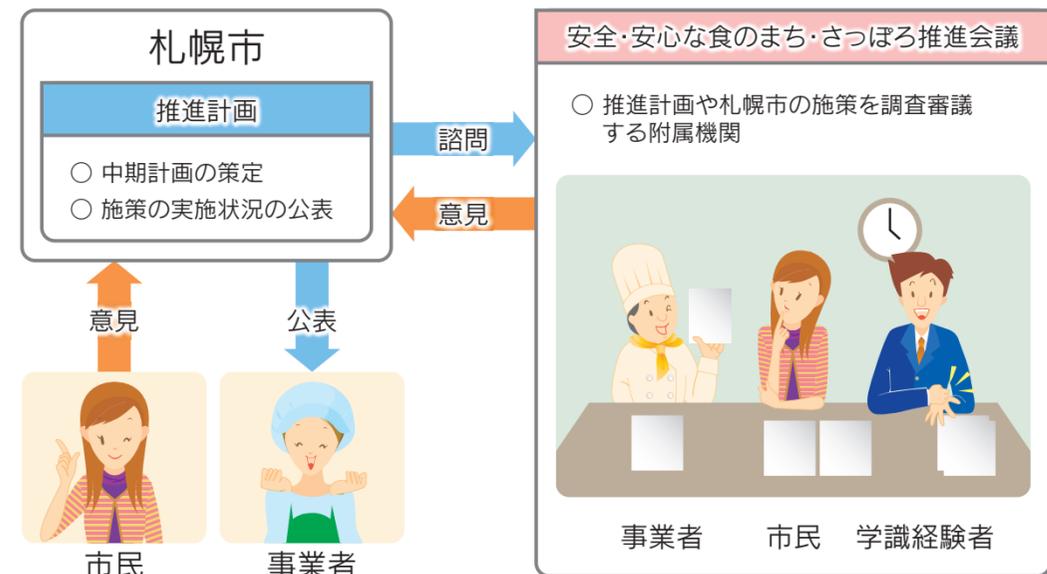
4 計画の推進体制

(1) 推進会議における審議

推進会議は、条例の規定に基づき設置され、推進計画及び食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議し、意見を述べる札幌市の附属機関として位置付けられています。市民、事業者、学識経験者等の20人以内によって組織され、任期は2年です。

施策の透明性を高めるため、推進計画の実施状況を毎年度、推進会議に報告します。

なお、推進計画を変更する際についても、推進会議で意見を聴くなど、市民等の意見を反映させます。

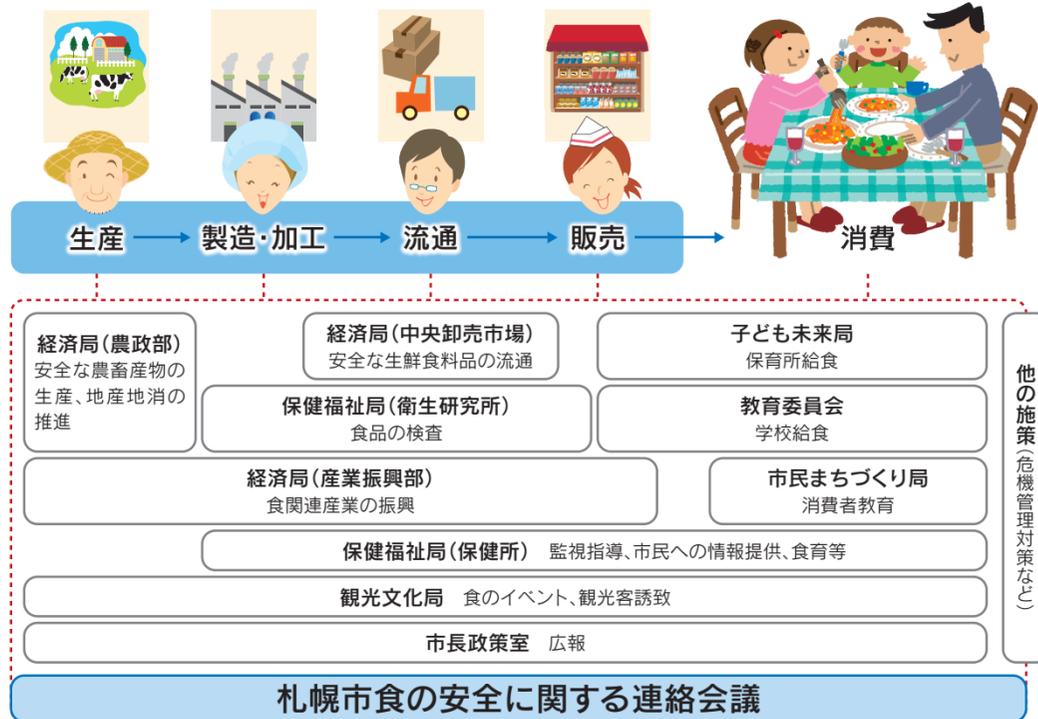


(2) 市内の連携

札幌市では、平成15年度から「札幌市食の安全に関する連絡会議（以下「連絡会議」という。）」を常設し、生産、製造、流通から消費までの食に関する関係部局の連携を強化し、市民の健康の保護を図っています。この連絡会議を核として、市内の連携を図りながら、推進計画に基づく施策を実施します。

【市内の連携】

生産から消費までの食の安全・安心の確保と食を通じたまちづくり



札幌市食の安全に関する連絡会議

(3) 関係機関・団体との連携

広域に流通する食品の安全確保や適正表示の徹底など、効果的な施策の推進に向け、関係省庁や北海道をはじめとする関係機関・団体との情報交換や連携を図ります。

さらに、科学的な知見が集積する研究機関との連携に努め、情報の収集を行います。

5 計画の進行管理

施策の透明性を高めるために、毎年度、実施状況を推進会議に報告するとともに、その内容を公表します。

第2章 基本理念と目指す都市像、基本方針

1 基本理念と目指す都市像

食の安全・安心を確保するためには、生産から消費に至るまでの食に関わるすべての人が「安全な食品を享受する」という消費者の基本的権利を尊重し、情報の共有と相互理解のもと、連携・協働して取り組む必要があります。

また、食の安全・安心の確保は、市民の健康で豊かな食生活、札幌の食産業や観光等を支える重要な基盤であるという共通認識を持つことが大切です。

札幌市は、条例に定めた基本理念を市民や事業者に広く浸透させるとともに、共に目指す将来の都市像、「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ます。

基本理念

- 市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先
- 生産から消費までの食の安全・安心の確保
- 市民・事業者・札幌市の三者による連携・協働の推進
- 科学的知見に基づく健康被害の未然防止
- 食産業・観光の振興に寄与



「安全・安心な食のまち・さっぽろ」のイメージ

- 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
- 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
- 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
- 食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている
- 食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている
- 市民や観光客が、安心して食を楽しめる



2 基本方針

(1) 基本方針

行政には、食品衛生法に基づく「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、“安全・安心な食のまち”は、行政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、食品衛生法に基づく行政の「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」を、二つのうち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、「ビジョン」に引き続き、両者による施策を展開していくことを基本方針とします。



(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、基本理念の下、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、事業者に自主的な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パイプ役、調整役を積極的に務め、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、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、法令等の遵守は当然のことであり、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ます。

また、わかりやすい表示を心がけ、正確かつ適切な情報公開、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。

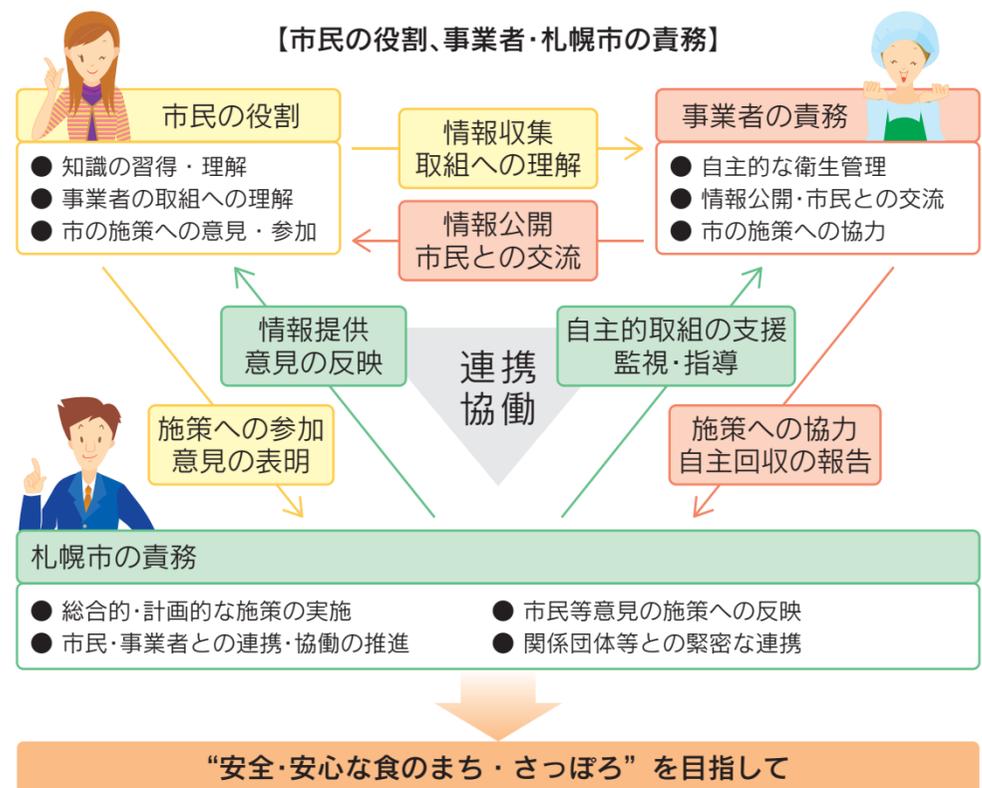
③ 市民の役割

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、意見を表明するなど、積極的な参画も期待されます。



第3章 食を取り巻く現状と課題

1 社会的な背景

(1) 国における食品の安全確保にかかる諸問題

わが国の食品衛生行政は、昭和22年に制定された食品衛生法に基づき、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、平成13年にBSE問題¹³、平成14年に残留農薬問題¹⁴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、信頼を取り戻すため、平成15年に「食品安全基本法」が制定されました。同法では、「リスク分析」(10、11ページ参照)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関わる関係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(リスクコミュニケーション。10、11ページ参照)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記載されています。

また、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。

さらに、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。

このように、食品の安全確保に係る情勢が変化する中、国内では、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、生肉¹⁵や浅漬による食中毒事件、冷凍食品への農薬

¹³BSE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。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。

¹⁴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。平成14年に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。

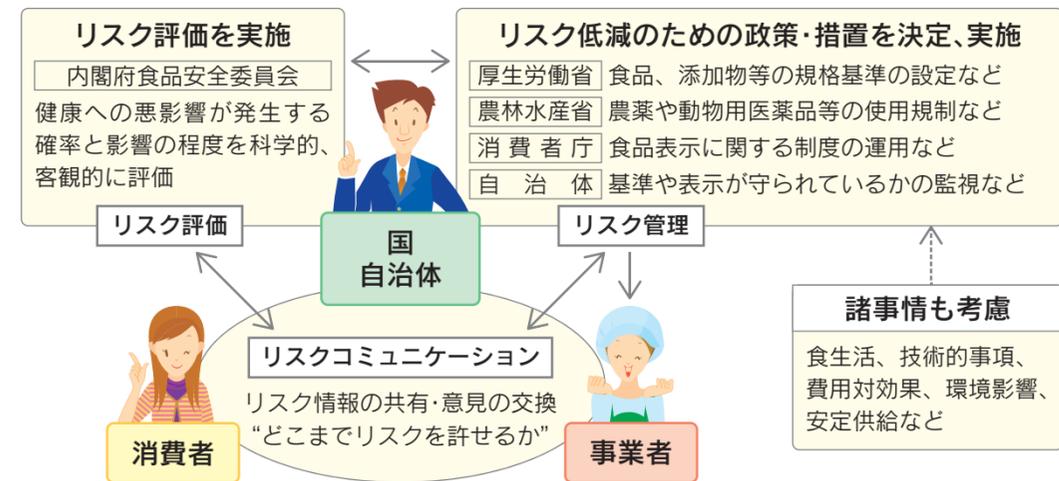
¹⁵生肉による食中毒事件

平成23年4月に、富山県、福井県、石川県、横浜市の計6店舗で、牛ユツケを原因食品として発生した、腸管出血性大腸菌O111による食中毒事件。患者181名、死者5名となり、この事件を受け、国は生食用食肉(牛)や牛レバーの生食禁止に関する規格基準を策定しました。

混入事件¹⁶、国外では、中国における期限切れ食肉使用問題¹⁷など、食の安全・安心を脅かす事件が相次いで発生しています。

このほか、大量生産・長距離輸送技術の進歩に伴う流通の広域化、食糧自給率¹⁸の低下や輸入食品等の増加など、食を取り巻く環境は急激に変化しています。これらのことは、国民の食の安全・安心についての関心を一層高めるとともに、生産から消費まで、全段階の安全性に関する情報や、日常生活における食に関する様々な情報、正しい知識を得る機会が求められています。

【食の安全への取組(リスク分析)】



¹⁶冷凍食品への農薬混入事件

平成25年11月、群馬県内の冷凍食品工場が生産した冷凍食品の一部から農薬(マラチオン)が検出された事件。調査の結果、同工場の社員が故意に混入させたことが判明しました。

¹⁷期限切れ食肉使用問題

平成26年7月に発覚した、中国の米国系食品加工会社が加工品に期限切れの鶏肉などを混ぜていたとされた事件で、日本国内においてファーストフード店やコンビニエンスストアの一部で問題の商品が使用、販売されていました。

¹⁸食糧自給率

特定地域の食糧消費が、同一地域の農業生産でどの程度賄えているかを示す指標。

【リスク分析について】

リスク分析とは、どんな食品にもリスク(食品を食べることによって有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率とその程度)があるという前提で、リスクを科学的に評価し、適切な管理をすべきとの考え方です。リスク分析は、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の3つから構成されます。

「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わ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。

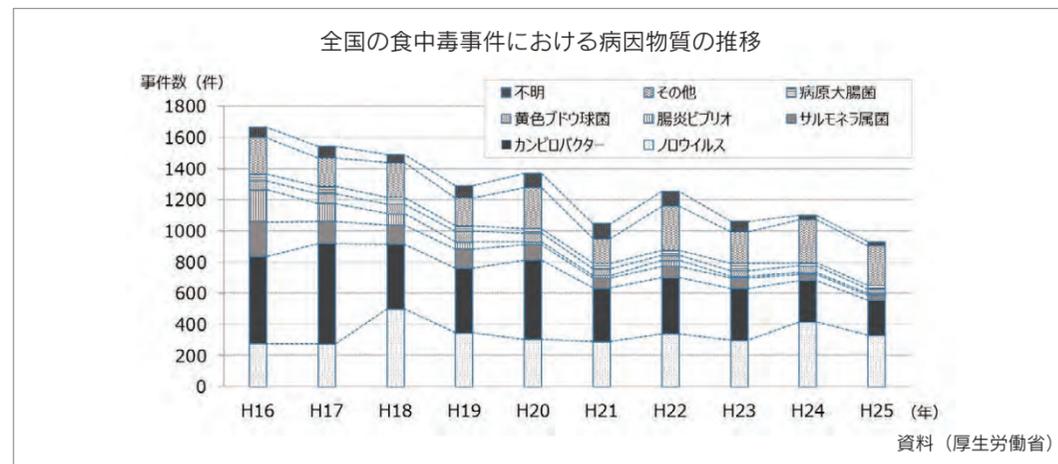
この3つの過程を経ることで、食品の安全性を確保するために、多くの関係者の理解が得られ、科学的な知見に基づいた整合性のとれた食品衛生行政が確立されることになります。

＜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)

現代の食料事業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。

(2) 近年の食中毒事件とその傾向



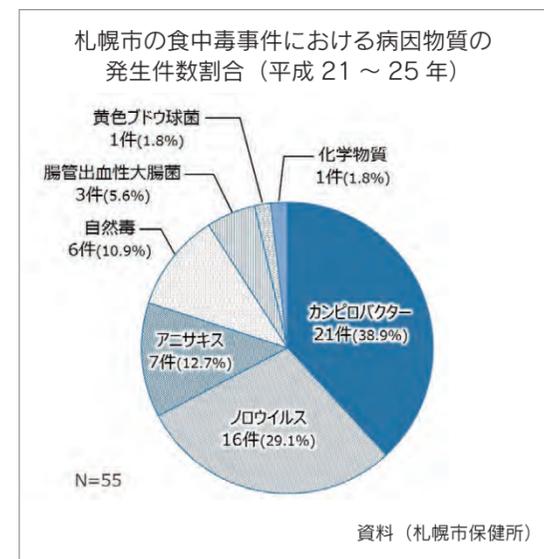
食品は、もともと原材料に食中毒菌等が付着していたり、自然由来の有害成分が含まれている場合があります。したがって、食の安全に「絶対」はないとの前提で、食品による健康被害の発生を最小限に抑える必要があります。

近年、全国の食中毒事件数の上位を占めているのは、カンピロバクター¹⁹やノロウイルス²⁰による食中毒です。札幌市の直近5年間の食中毒発生状況は年間10～20件程度であり、全国と同様にカンピロバクターとノロウイルスが上位を占めているため、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。

カンピロバクターは、肉やレバーを生や加熱不十分な状態で食べることで感染します。生肉には他にも腸管出血性大腸菌²¹やサルモネラ属菌²²、E型肝炎²³ウイルス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いるものであり、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や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。

また、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、予防のためには、食品衛生の基本である調理従事者の健康管理と手洗いの徹底が必須です。

細菌性食中毒の大部分は、食品中で菌が大量に増えることによって起こります。しかし、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌やノロウイルス等は、少量の摂取でも感染するため、一人の調理従事者の不注意が大きな事故につながる場合があります。食中毒を



¹⁹ **カンピロバクター**
家畜や家さんの腸管内に常在している細菌で、汚染された食肉などを介して経口感染します。鶏肉や牛レバーを生または加熱不十分な状態で食べたことが原因と疑われる事例が報告されています。

²⁰ **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。

²¹ **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。菌が産生するベロ毒素により、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。

²² **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。

²³ **E型肝炎**
潜伏期間2～9週間、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。

予防するためには、定期的・継続的に教育を実施し、全員が正しい知識に基づいて、原材料の仕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。

(3) 食品表示の問題

近年、産地の偽装や賞味期限の改ざんなど、表示に関する事業者の不正が全国的に発覚し、消費者の事業者に対する不信感や食品への不安が高まる要因となりました。

農林水産省が設置している「食品表示110番²⁴」の受付件数は、やや減少傾向にありますが、それでも年間2万件を超えています。

食品表示は、食品衛生法、JAS法²⁵、健康増進法²⁶などで規定され、それぞれの目的に応じてルールが定められて

いますが、添加物、原材料、遺伝子組換え食品²⁷、栄養、アレルギー物質²⁸、原料原産地等の表示項目の複雑化に伴い、法律の一元化が求められるようになりました。



²⁴ 食品表示110番

農林水産省が、食品表示に対する消費者の関心が高まっていること及び食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民から食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報などを受けるために設置したホットライン。平成14年2月より運用を開始しています。

²⁵ 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。食品などについて規格(JASマーク)や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食品などを購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとする事業者の努力が報われるようにすることを目的としています。

²⁶ 健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的事項を定めるとともに、国民の健康増進を図ることを目的として平成14年に制定された法律。栄養表示基準などが定められています。

²⁷ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術とは、他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術のことです。この技術を用いて品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品については、安全性審査と表示が義務化されています。安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については輸入や販売等が禁止されるとともに、大豆、トウモロコシ等8品目の農産物と、豆腐、コーンスナック菓子等33品目の加工食品について義務表示の対象となっています。

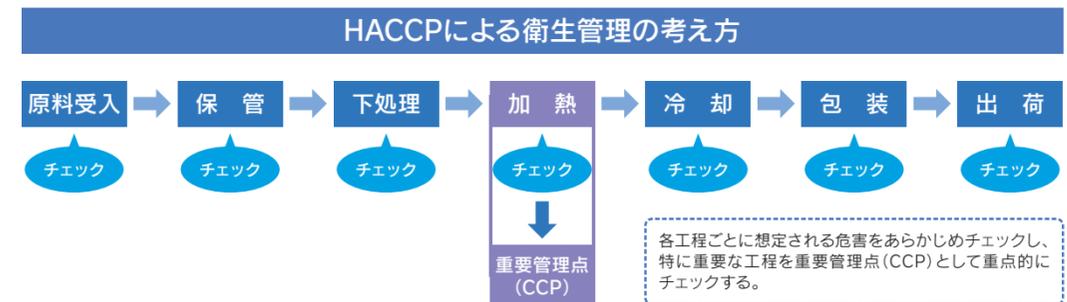
²⁸ アレルギー物質

食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食品衛生法でアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられています。現在、えび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計7品目について特定原材料として表示が義務付けられています。また、あわび、いか等20品目については、表示が奨励されています。

平成21年9月に、消費者庁が発足されたことに伴い、それまで複数の法令に分かれて規定されていた食品表示に関する事務を一元的に所掌することになり、平成25年6月に、食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法の食品表示に関する規程を整理、統合した食品表示法が制定されました。

(4) HACCP(ハサップ)による衛生管理の普及

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、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。



1993年にコーデックス委員会²⁹がガイドラインを発表して以来、HACCPは、食品衛生管理の国際標準として諸外国で導入が進んでおり、食品輸出等の際に、HACCPの考え方に基づく衛生管理が米国やEUなどを中心に義務化される傾向にあります。

このような国際動向を踏まえ、わが国では、平成25年6月に閣議決定した「日本再興戦略³⁰」において、輸出促進の観点からHACCPの導入を加速させるため、事業者が食品衛生上遵守すべき管理運営基準³¹のガイドラインが改正されるなど、HACCP普及促進が図られています。

²⁹ コーデックス委員会

1962年に国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)によって設置された政府間組織。消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的に、国際的な食品の規格を策定しています。

³⁰ 日本再興戦略

第二次安倍内閣が展開する経済政策(アベノミクス)において、「大胆な金融政策」、「機動的な財政政策」に続く第3の矢に当たる「民間投資を喚起する成長戦略」。これにより、デフレからの脱却と持続的な経済成長を目指しています。

³¹ 管理運営基準

製造、加工、販売する食品等の安全性を確保するために、公衆衛生上講ずべき措置の基準。食品衛生法第50条第2項に基づき、札幌市食品衛生法施行条例で規定しています。

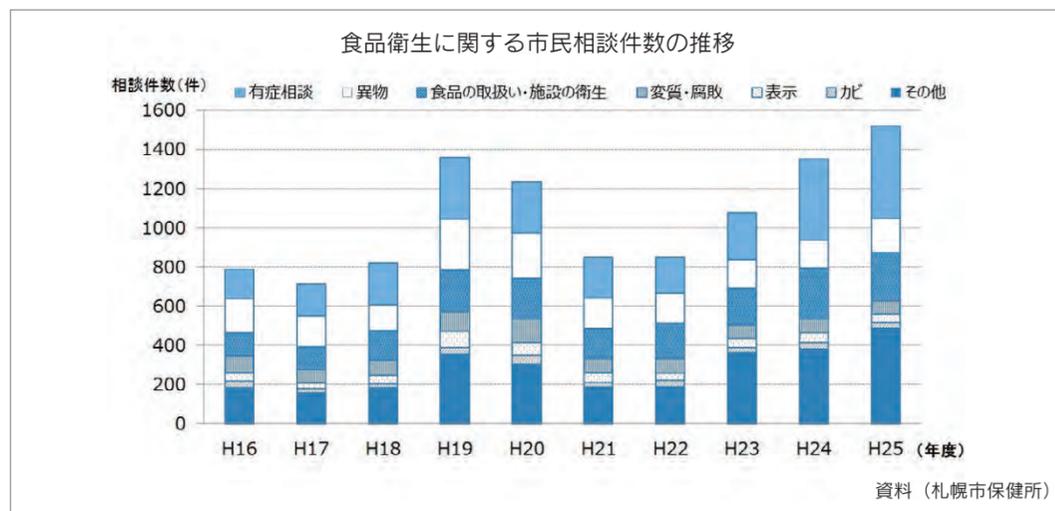
2 札幌市の食を取り巻く現状と課題

(1) 市民（消費者）の意識

① 市民相談件数

食品衛生に関する市民相談件数は、食品表示の不正等が全国的に発覚した平成19年度に大幅に増加し、その後、平成21、22年度には、以前と同じ水準に戻ったものの、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、浅漬による大規模食中毒事件等の食品に関する事故・事件の相次ぐ発生により、平成23年度以降、再び増加しています。

主な相談内容は有症相談³²、異物混入、食品の取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。



② 札幌市が取り組むべきこと

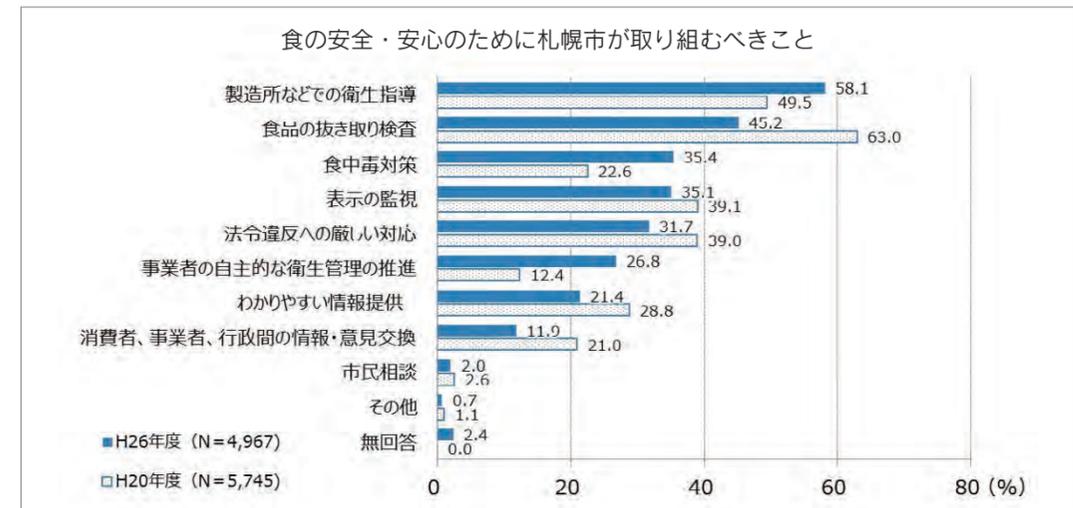
平成26年度に札幌市が実施した市民アンケート（以下③、④も同一アンケート結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市がさらに取り組むべきことは、製造所などでの衛生指導や食品の抜き取り検査などが上位を占め、平成20年度の市民アンケート結果と同様に、従来の規制行政が市民に深く浸透しており、今後も継続していくことが望まれています。

また、平成20年度と比較して、顕著に増加したのは、食中毒対策（12.8ポイントの増加）と事業者の自主的な衛生管理の推進（14.4ポイントの増加）の2項目です。

³² 有症相談

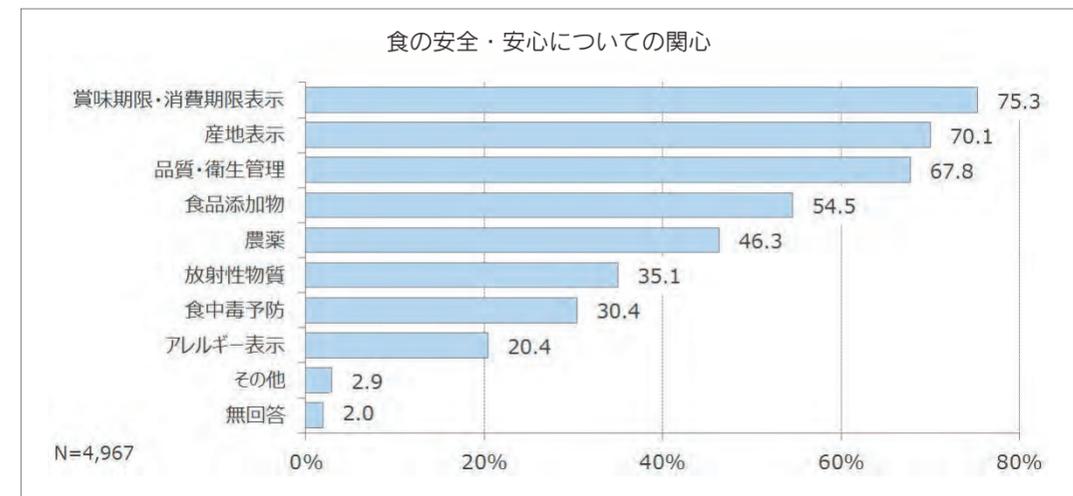
食後に「吐いた」、「お腹が痛くなった」、「下痢をした」など身体に症状が現れた人が届け出た相談。届出後の調査の結果、食中毒と判明するものもあり、食品による健康危機管理上、重要な情報です。

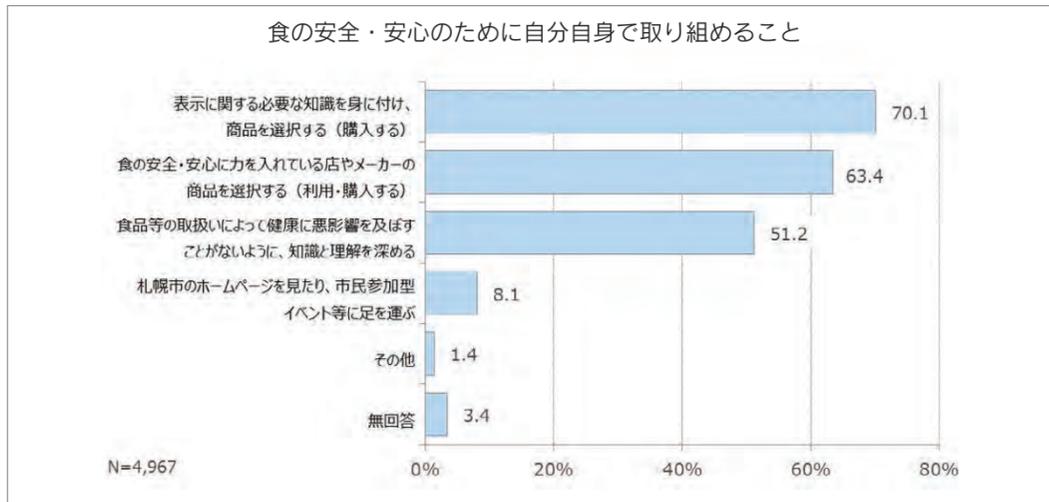
これは、生肉や浅漬による大きな食中毒事件の原因が、事業者の衛生管理の不備等であつたことが影響したと考えられます。



③ 食品の安全・安心についての関心及び自分自身で取り組めること

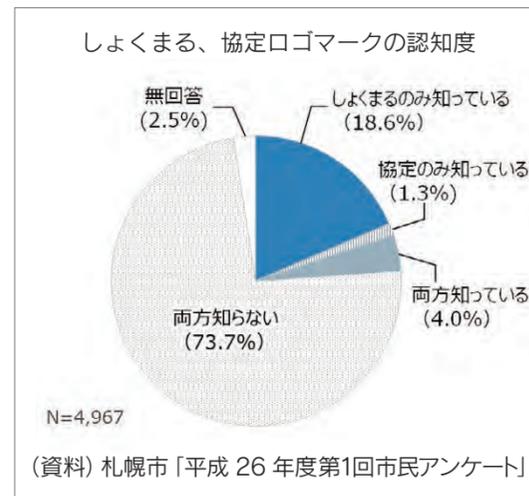
食品の安全・安心についての関心は、「賞味期限・消費期限表示」、「産地表示」、「品質・衛生管理」の順に上位を占めており、食の安全・安心のために自分自身が取り組めることは、半数以上の人々が「表示に関する必要な知識を身に付け、商品を選択する（購入する）」、「食の安全・安心に力を入れている店やメーカーの商品を選択する（利用・購入する）」、「食品等の取扱いによって健康に悪影響を及ぼすことがないように知識と理解を深める」を選択していました。自ら表示等の知識を身に付け、理解を深めて行動したい、事業者の衛生管理等に関する情報を商品選択に役立てたい、という市民の積極的な意識がうかがえます。





④ しょくまる、協定の認知度(市民)

HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を認定する「札幌市食品衛生管理認定制度³³」(以下「しょくまる」という。)と、事業者の衛生管理に関する自主的な取組を市民に伝える「さっぽろ食の安全・安心推進協定³⁴」(以下「協定」という。)のロゴマークの認知度を調査した結果、「両方知らない」と回答した人は7割以上であることがわかり、市民への周知方法が今後の課題となりました。



³³ 札幌市食品衛生管理認定制度

HACCPの考え方にに基づき、的確な衛生管理を自主的に行っている食品取扱施設を認定する制度。食品製造・加工施設や飲食店、食品販売施設などを対象としており、小規模の施設でも認定を受けることが可能です。この制度は、札幌市が枠組を作り、民間を主体とする「食品安全管理ネットワーク」(事務局：一般社団法人札幌市食品衛生協会)により運営されています。通称「しょくまる」と言います。なお、平成27年4月より、北海道 HACCP 自主衛生管理認定制度との一部統合を図り、「札幌市食品衛生管理認定制度」と名称を変更します。(33ページ参照)

³⁴ さっぽろ食の安全・安心推進協定

札幌市と事業者、食品関連団体とが、食の安全確保と信頼性の向上に向けて連携・協働して取り組むことを目的として協定を締結する事業であり、平成21年度にスタートしました。協定を締結した事業者等は、食の安全・安心についての取組を「マイルール」として公表し、その取組の結果について札幌市へ報告します。札幌市は、事業者等のマイルールや取組結果を公表して広く市民に周知するとともに、必要に応じて事業者等へ助言を行います。

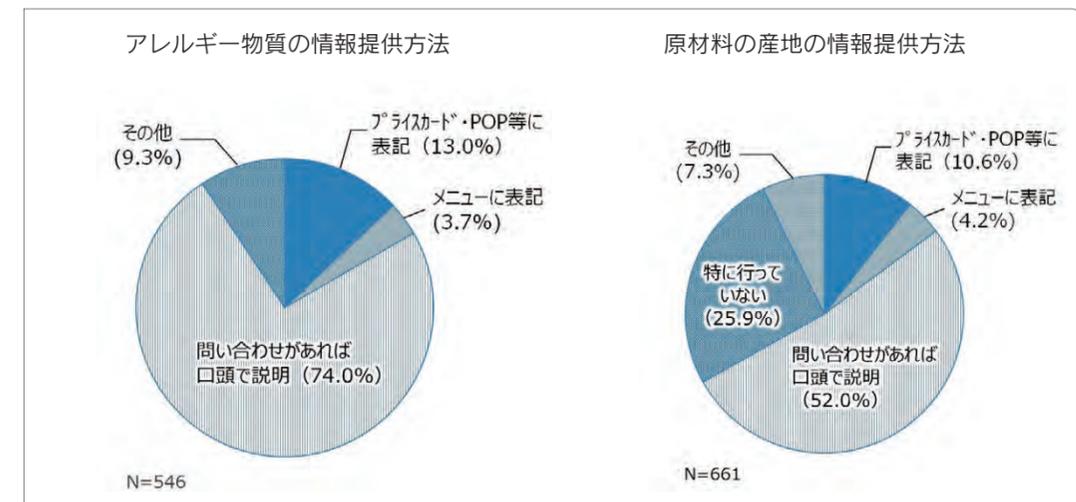
(2) 市内の事業者の意識

平成25年度に、事業者の現況やニーズを把握するため、札幌市は市内の対面販売店や飲食店の事業者を対象に、アンケート調査を実施しました。

① アレルギー物質及び原材料産地の情報提供方法

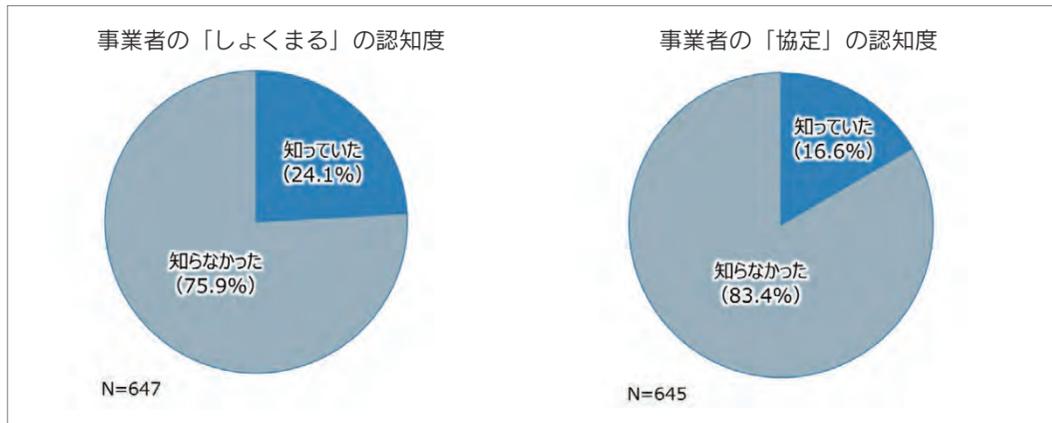
法律で表示が義務付けられていないレストラン等の食事や、店頭で包装せずに陳列・販売している食品等について、利用者への情報提供の方法を調査したところ、アレルギー物質、原材料の原産地表示をメニューや店頭プライスカード等で自主的に行っている事業者は2割未満であり、大部分の事業者は、「問い合わせがあれば口頭で説明する」と回答しました。

一方、(1) 市民(消費者)の意識で示したように、アレルギー表示は2割、産地表示は7割の市民が関心を持っていますが、多くの事業者はこれらの表記に積極的に取り組めていない状況にあります。このことは、表示に係る情報の共有化について、市民と事業者の間に意識の差があることがうかがえます。



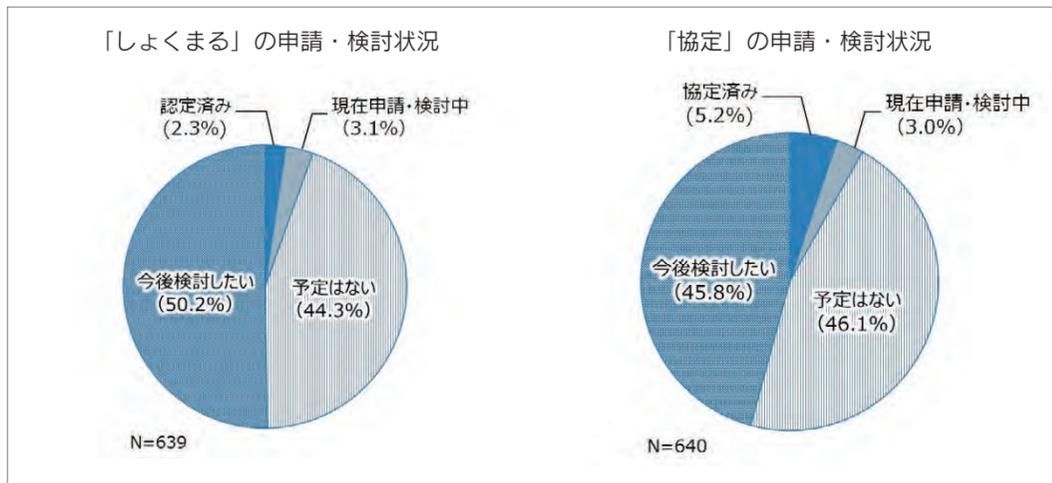
② しょくまる、協定の認知度(事業者)

しょくまると協定の認知度について調査した結果、これらの制度を知らない事業者が4分の3以上を占め、事業者を対象にした制度そのものが、まだ十分に浸透していないことがわかり、市民アンケート結果と同様に、事業者への周知方法が今後の課題となりました。



また、今後の取組について質問した結果、「しよくまる」、「協定」どちらも概ね半数の事業者が「今後検討したい」と回答しています。

これらを踏まえ、札幌市は、市民と事業者、行政間の情報共有化を図り、より一層三者が連携・協働して“安全・安心な食のまち・さっぽろ”が実現されるよう事業を進めていく必要があります。



(資料) 札幌市保健所「食の安全・安心表示の店推進事業及び販売アドバイザー育成事業に係るアンケート調査」

(3) 札幌市の食産業と観光

札幌市は、食品製造業など食関連産業が数多く集積しており、製造品出荷額等³⁵における食料品は約2,100億円と市内製造業全体でもっとも多く、43%を占めています。(「平成24年工業統計調査」(経済産業省))

³⁵ 製造品出荷額等

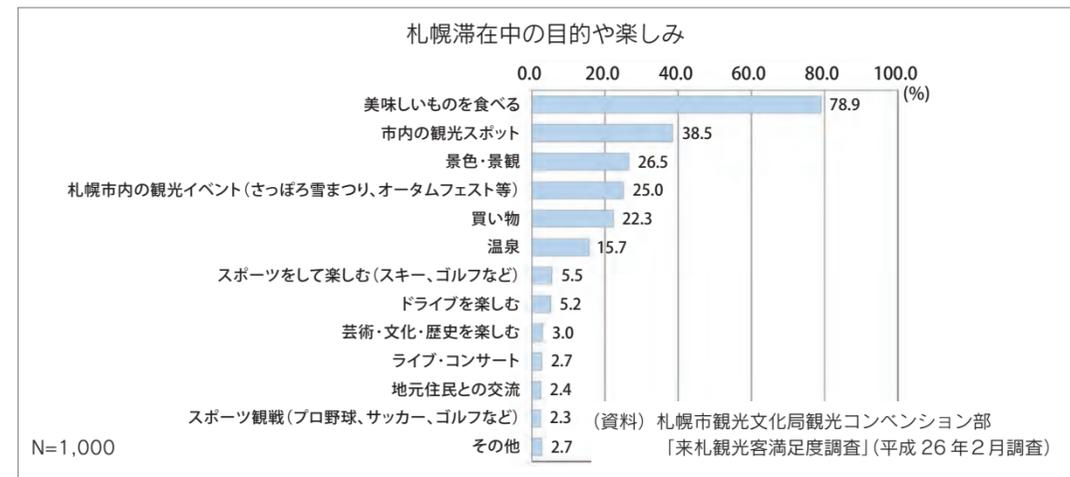
工業統計調査において、製造品出荷額等は1年間の製造品出荷額、加工品収入額、その他収入額及び製造工程から出たくず及び廃物の出荷額の合計を指す。

また、高い食糧自給率を誇る北海道の物流の集積地であるほか、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もあり、観光地として広く認知され、年間約1,300万人(平成25年度)の観光客が訪れます。民間調査機関による「地域ブランド調査³⁶」では、札幌市は平成22年から3年連続で魅力的な都市全国ナンバーワンに選ばれており、格安航空会社の参入や、東南アジアと新千歳空港を結ぶ国際線の新規就航や増便による後押しのほか、今後も、北海道新幹線の札幌への延伸など、観光都市札幌を訪問しやすい環境が整いつつあります。

なお、札幌市が実施した「来札観光客満足度調査」(平成25年度)において、滞在目的や楽しみは「おいしいものを食べる」が最も高く、市民はもちろん観光客にとっても、広い大地と豊かな海を有し、北海道の気候風土が育んだ各地のおいしい食材を使用した札幌の食は魅力的です。

このような地域特性を背景に、「さっぽろスイーツ³⁷」や「オータムフェスト³⁸」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徐々に定着してきました。

札幌市は、さらに食の魅力を生かした産業の高度化や付加価値の向上を図ることを戦略ビジョンに掲げており、食関連産業の基盤強化などを主な取組としています。これらの前提にあるのが、食の安全・安心であることから、札幌の食のブランド力を高めるためにも、食の安全・安心の確保に向けた一層の取組が必要です。



³⁶ 地域ブランド調査

株式会社ブランド総合研究所が平成18年より行っている消費者調査。

³⁷ さっぽろスイーツ

平成17年に設立した「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」を中心とした、スイーツで札幌の街を活性化することを目指す取組。年に一度開催するコンペティションには札幌市内近郊で腕を磨く多数のパティシエが参加し、そのグランプリ作品は毎年注目を集めています。

³⁸ オータムフェスト

「北海道・札幌の食」をメインテーマとして毎年9月中旬～下旬に大通公園を中心に開催される集客イベント。平成20年度から札幌市を含む実行委員会により運営されています。北海道内各地の特産物を提供し来場者に味わってもらうことで、地域特産物及び料理のPRと北海道全体の活性化を図ることを開催目的のひとつとしています。

3 ビジョンの成果と今後の課題

ビジョンは、平成19年に市内の食品製造業者による賞味期限改ざん事件が発覚し、市民の食に対する不安が急増するとともに、札幌の食のブランドイメージが損なわれたことを背景に策定されました。また、近年の食を取り巻く国内外の情勢の変化に伴い、食の安全・安心に対する市民の関心が高まる中、より時代に合った中長期的な方針への見直しが必要でした。

これらを踏まえ、食品安全基本法の理念を取り入れた「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業³⁹⁾」を平成20年度から開始し、従来の規制を中心とした方針から転換を図るとともに、「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両面から施策を進めることをビジョンの基本方針に定め、食の安全・安心の確保に関する各種取組を進めてきました。

(1) ビジョンの成果

① 食の安全・安心に関する総合的な施策の展開

子どもから大人までの幅広い年齢を対象にした「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」として、市民・事業者間の情報共有や意見交換など、事業者への不信感や食の安全への不安を解消することを目的に、平成22年度には食の安全・安心に関する総合イベント、平成23年度には食中毒や感染症を想定したシミュレーション訓練など、次々と9事業を展開してきました。(23ページ【安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の概要】参照) いずれの事業も、参加者の満足度や教材への評価は高く、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、ビジョン策定時に設定した各種数値指標についても、すべて達成見込みであるとともに、食に関する関係部局の各種事業も充実した内容で実施してきました。(23ページ【さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン指標達成状況】参照)

さらに、福島第一原子力発電所の事故後、札幌市中央卸売市場内広域食品監視センターに放射性物質測定機器を導入し、札幌市衛生研究所の測定機器との2台体制で市内流通食品のモニタリング検査を実施するなど、検査体制を整備するとともに、大規模食中毒事件の発生を受けて、生肉による食中毒の防止対策や漬物製造施設へ重点監視指導を実施

³⁹⁾安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業
平成20年度から開始した食の安全・安心の確保に関する総合的な施策に関する事業。市民、事業者及び札幌市が連携・協働して「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指すことを目的に、リスクコミュニケーションを中心に事業を展開しています。

するなど、食品に係る事件の重要性に応じて監視体制を強化し、生産から販売まで(フードチェーン)の安全確保を充実させてきました。

② 札幌市安全・安心な食のまち推進条例の制定

食の安全・安心に関する本市の決意をより明らかにするとともに、より実効性のある仕組みを作るため、食の安全・安心を推進するための新たな条例を制定しました。

条例には、基本理念を定め、市民、事業者及び札幌市の三者による連携・協働をより一層推進するために、それぞれの役割や責務等を法的に位置づけ、三者の共通認識のもと、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指すこととしました。また、市民及び観光客その他の滞在者の健康被害を未然に防止する観点から、自主回収報告制度の義務付けや緊急事態の勧告などを盛り込みました。

(2) 今後の課題

① 制度等の認知向上、条例の基本理念の浸透

条例の制定により、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指すための「仕組み」と、多角的な事業の展開により、リスクコミュニケーションの「環境」が整いました。しかし、市民や事業者に対するアンケート調査等で判明したように、市民相談件数の増加や市民と事業者間の表示に係る意識差があるとともに、札幌市で実施している制度や事業について、広く知られていないことが大きな課題として挙げられます。

今後、これらの課題解決に向けて、リスクコミュニケーションを中心に各種施策を推進するとともに、制度等の認知向上についても積極的に取り組み、条例の基本理念と併せて周知し、浸透させていく必要があります。

② 食品表示法の施行や HACCP 導入型管理運営基準⁴⁰⁾の新設

平成27年4月に、食品表示法の施行や、HACCP 導入型管理運営基準の新設など、新たな制度が導入されることから、国の動向も見据えながら、消費者と事業者の双方にとってわかりやすい表示の推進や HACCP による自主的な衛生管理の普及をより一層図る必要があります。

⁴⁰⁾HACCP 導入型管理運営基準
HACCP 方式を用いた管理運営基準。厚生労働省による「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の改正により、事業者は従来の管理運営基準と HACCP 導入型管理運営基準のいずれかの衛生管理を行うこととなりました。

③ 食の安全・安心の確保による札幌の食のブランド力向上

北海道、札幌市の関係部局間でより一層の緊密な連携を図りながら、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支えるとともに、生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心を確保することで、食産業の基盤強化、札幌の食のブランド力向上に取り組む必要があります。

■安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の概要

事業名：略称	事業概要	対象者	実施（開始）年度
協定	事業者が札幌市と食の安全・安心に関する協定を結び、市のHP等で事業者の取組を市民にPR	事業者	平成21年度～
市民交流	農場や工場等の生産、製造現場を見学	市民	平成21年度～
市民モニター	日常の買い物等を通じて、市民目線で施設の衛生状況等を報告する	市民	平成22年度～
食の安全・安心総合イベント	食の安全・安心に関する情報を発信し、理解を深め、連携・協働の契機とする総合イベント	市民 事業者	平成22、23、25年度
子ども食品Gメン体験	子どもが中央卸売市場やスーパー等を見学し、食品衛生監視員の仕事を体験	市民 (小学生)	平成23年度～
健康危機管理シミュレーション訓練	大規模な食中毒や感染症を想定した合同模擬訓練	事業者 関係職員	平成23年度～
しろくま忍者の手あらいソング	幼児～小学校低学年向け札幌市オリジナル手あらいソングを栄養士、保育士、食品衛生監視員で作成、CD/DVD配布、普及啓発	市民 (児童)	平成23年度～
CMコンテスト	食の安全・安心をテーマにCMを公募、放映	市民 事業者	平成25年度
おもてなし推進	事業者のアレルギー・栄養成分表示、禁煙等の取組を食のおもてなしとして認定、市民へPR	事業者	平成26年度～

■さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン指標達成状況（平成27年3月2日現在）

【指標Ⅰ】安全の確保

項目	基準値 (平成21年度)	数値指標 (平成26年度)	実績値
発生時を想定した模擬訓練等の実施	—	年1回実施	1回以上 (平成23年度～)
さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数（累計）	25件	300件	313件
札幌市食品衛生管理認定制度の認定数（認定継続分）	31件	60件	61件

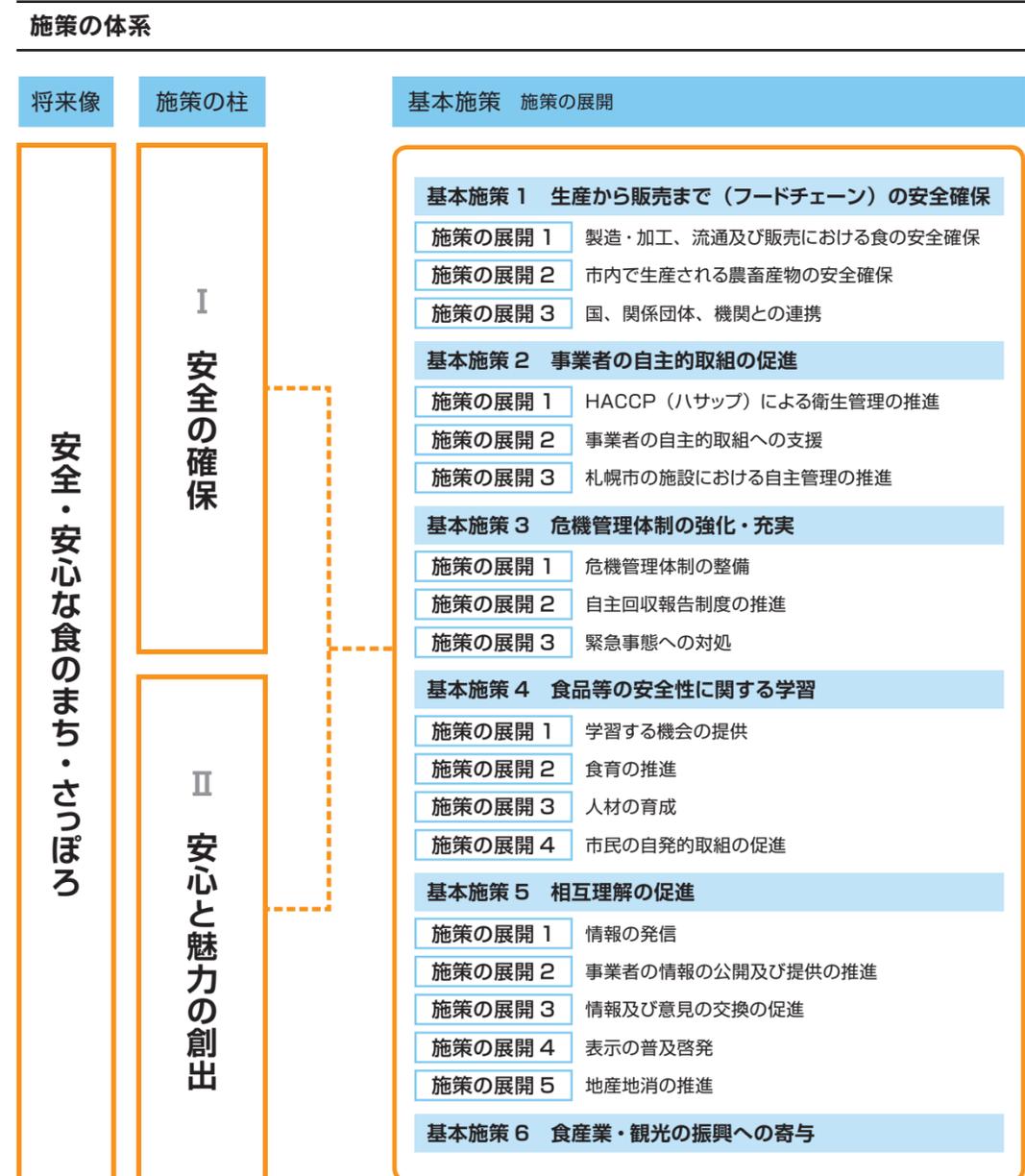
【指標Ⅱ】安心と魅力の創出

項目	基準値 (平成21年度)	数値指標 (平成26年度)	実績値
食の安全に関心があり、注意を払っている市民の割合	68.5%	80%	85% (平成25年度)
食品衛生情報の民間発信拠点数	0施設	200施設	200施設
食の安全・安心モニターの委嘱人数（延べ数）	—	150人	150人

第4章 施策の展開

1 施策の展開

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指すため、「安全の確保」と「安心と魅力の創出」の2つの柱のもと、6つの基本施策を展開していきます。



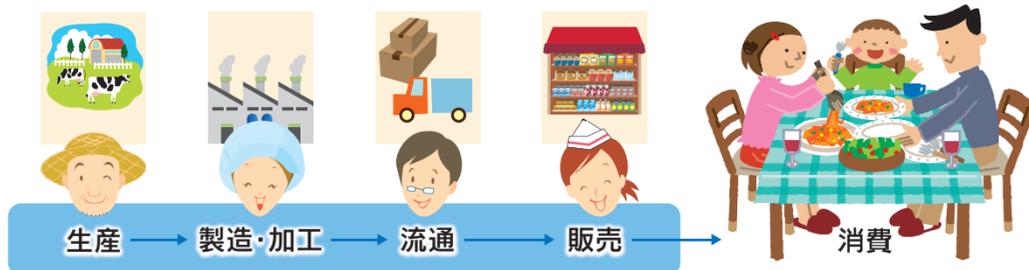
基本施策1 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保

◎：新規事業 ○：強化事業

施策の展開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。

なお、食品に係る事件等の発生時には重要度に応じて、速やかに監視体制を強化します。



主たる事業等

(1) 食品取扱施設の監視指導 [保健福祉局]

① 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平成25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。



食品売場（スーパー）の監視

② 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、また年末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るため、これらの時期に、食品取扱施設に対して集中的な監視指導を実施します。

(2) 食品検査の実施 [保健福祉局]

① 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。

② 輸入食品の安全性の確認検査

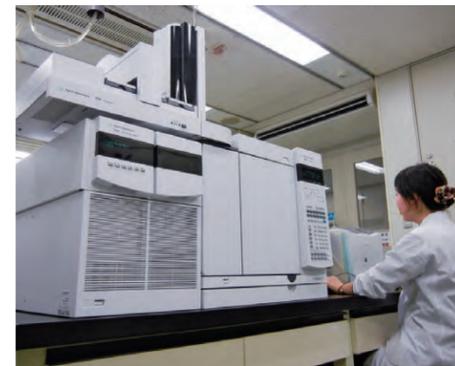
輸入時に厚生労働省（検疫所）が監視指導や検査を実施していますが、札幌市においても、市内に流通する輸入食品等の抜き取り検査を実施します。

③ 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。

④ 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つため、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。



ガスクロマトグラフ-タンデム型質量分析計による残留農薬検査

(3) 食中毒防止対策 [保健福祉局]

① 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いについて指導します。

② 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いについて指導します。

③ 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。



ノロウイルス対策懸垂幕

(4) ○**食品表示対策**【保健福祉局、市民まちづくり局】

① **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。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とした表示に係る監視指導を強化します。

② **アレルギー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アレルギー物質、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。

③ **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、中小企業向けに表示に重点を置いた講習会を実施します。

④ **栄養表示等に関する指導**

生活習慣病予防対策として、食品表示法施行後5年以内に義務化される栄養表示について、相談・指導を強化するとともに、特別用途食品⁴¹の表示、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。

⑤ **原材料、原産地等のJAS法に関する指導**

JAS法の品質表示に関する規定が食品表示法に一元化されるとともに、平成28年4月から、関係する事務・権限が北海道より札幌市に移譲されることに伴い、原材料、原産地等の表示についても市内店舗等への調査や立入検査を実施します。

⑥ **関連機関との連携強化**

食品表示法施行に伴い、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に係る法律が一元化されることから、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。

⁴¹ **特別用途食品**

乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、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する食品。病者用食品、妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調製粉乳及びえん下困難者用食品があります。

(5) **札幌市中央卸売市場における監視指導**【保健福祉局】

① **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し、セリ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。



札幌市中央卸売市場の早朝監視

② **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入りし、食品の衛生的な取扱い等について監視指導します。

③ **市場流通食品の検査**

計画的に市場流通品の検査等を行い、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。

(6) ○**大規模イベント対策**【保健福祉局、観光文化局】

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。

(7) **市民相談対応**【保健福祉局】

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策を講じ、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。

(8) 事業者向け研修・講習会の実施 [保健福祉局]

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、法令の改正内容等を周知徹底するための研修・講習会を実施し、食品衛生に関する知識の向上を図ります。

(9) 調査研究の推進 [保健福祉局]

食品衛生監視員⁴²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。

施策の展開 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。

■主たる事業等

(1) 農薬の適正使用に関する普及推進 [経済局]

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。

⁴²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。

(2) 家畜伝染病対策に対する指導の徹底 [経済局]

国内において、口蹄疫⁴³、BSE、高病原性鳥インフルエンザ⁴⁴等、海外で問題となっている悪性家畜伝染病の発生事例が続発しています。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。



牛の結核検査（法定）

(3) リサイクル特殊肥料等施用に係る影響調査 [経済局]

生産者や学校給食フードリサイクル事業⁴⁵等で使用されているリサイクル堆肥の土壌及び作物への影響調査を行います。

(4) 環境保全型農業の推進 [経済局]

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、GAP⁴⁶や「さっぽろとれたてっこ」⁴⁷認証制度、エコファーマー⁴⁸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。

⁴³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。

⁴⁴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。

⁴⁵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、平成18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なく、食や環境を考え、ものを大切に育てる子どもを育てることを目指しています。

⁴⁶GAP (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。

⁴⁷「さっぽろとれたてっこ」

札幌市内の生産者が土づくりや化学肥料・化学農薬の低減に努めるなど、環境に配慮しながら生産した農畜産物やそれらを使った加工品を、マークの表示と販売を通じて消費者に知っていただくことで、生産者と消費者との相互理解と信頼関係を作るためのブランドです。

⁴⁸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。

施策の展開3 国、関係団体、機関との連携

(1) 国、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あたっては、国、北海道をはじめ、他の自治体、その他の関係団体等と密接な連携を図るとともに、情報の共有化を行います。

(2) 国への協力要請と意見等の提出

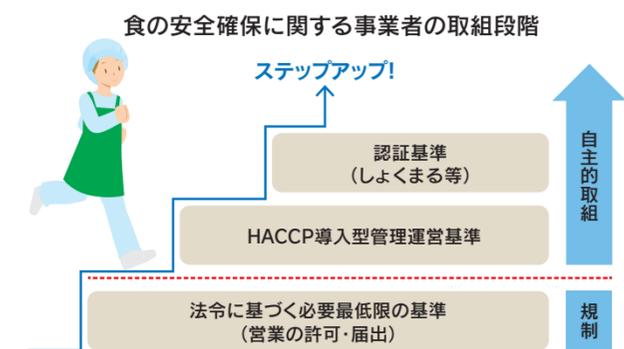
施策を推進するため、各種会議等を活用し、国等に対し必要な協力を求めるとともに、積極的に意見を述べます。また、国等が実施する食の安全・安心に関する施策に協力します。

基本施策2 事業者の自主的取組の促進

◎：新規事業 ○：強化事業

施策の展開1 HACCP（ハサップ）による衛生管理の推進

食の安全確保には、食品取扱施設に対する監視指導だけではなく、事業者は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、事業者は法令に基づく必要最低限の基準から取組を進め、積極的に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、様々な支援を行うとともに、国際標準の衛生管理手法である HACCP の普及推進を図ります。

■主たる事業等

(1) ◎ HACCP 導入型管理運営基準の促進 [保健福祉局]

平成27年4月から HACCP 導入型管理運営基準を新設し、より多くの事業者が新しい基準を導入できるよう、監視指導や講習会等の機会を通じて積極的な周知を行うとともに、技術的なノウハウの教示に努めます。

(2) HACCP に関する認証制度の活用 [保健福祉局]

HACCP の考え方を取り入れ、一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認定する札幌市食品衛生管理認定制度（通称「しよくまる」）を運用しています。

また、国等が行っている HACCP 関連の認証制度も含めて、これらの認証制度を活用することにより、HACCP による衛生管理に取り組む事業者の信頼性を高めるとともに、消費者への積極的な情報発信を行い、HACCP の普及推進を図ります。



しよくまる ロゴマーク

(3) ○ **HACCP 導入に向けた支援** [保健福祉局、経済局]

HACCP を効率的に導入するためには、施設の改修や新機器等の設備投資を行うことが有効な場合があります。このため、中小企業を対象に国の所管部局等と連携し、HACCP 支援法⁴⁹ に基づく制度の有効活用を働きかけるとともに、新たに HACCP に関する認証制度の取得に対する資金面での支援の検討など、HACCP 導入に向けた支援を行います。

(4) ◎ **HACCP 導入に向けた人材の育成** [保健福祉局]

HACCP の導入にあたっては、現場の責任者が中心となり、施設全体が一丸となって HACCP に取り組むことが重要です。このため、責任者を対象とした養成セミナー等を開催し、人材の育成に努めます。

(5) ○ **HACCP 推進に関する自治体間の連携** [保健福祉局]

HACCP の推進にあたっては、国及び北海道を中心とした他の自治体との連携をより一層密にし、意見交換や情報共有に努めるとともに、北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度と札幌市食品衛生管理認定制度との統合を進め、事業者の利便性等の向上を図ります。また、ロゴマークについても統一化し、市民により分かりやすい制度となるよう見直しを図ります。

⁴⁹ HACCP 支援法

正式名称は「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」。事業者が、HACCP を導入するための施設設備の整備等を行う際、指定機関による食品の種類ごとの認定に基づき、金融支援を受けることが出来ます。

施策の展開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、衛生管理に自主的に取り組み、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。

■主たる事業等

(1) ○ **さっぽろ食の安全・安心推進協定** [保健福祉局]

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」事業を継続して実施します。

また、協定を締結した事業者同士の情報交換会やグルメ情報誌への掲載 PR、札幌市と共催でイベントを開催するなど、連携・協働の機会を設け、事業者のさらなる取組を促進します。



ロゴマーク

(2) ◎ **スキルアップセミナーの実施** [保健福祉局]

事業者に対し、衛生管理のほか、食品のクレーム対応・接客のコミュニケーションスキルなど、経済団体等との連携も視野に入れ、関連する知識を総合的に身に付けるスキルアップセミナーを実施します。

(3) **食品衛生優良施設等の表彰** [保健福祉局]

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、さら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候補として推薦します。



札幌市食品衛生市長表彰式

施策の展開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、保育所や認定こども園等(以下「保育所」という。)の給食事業や市内流通の拠点である中央卸売市場などで食品を取り扱う場合は、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。

■主たる事業等

(1) 学校・保育所における給食の安全確保 [教育委員会、子ども未来局]

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」、保育所では「札幌市保育所給食管理運営指針」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。



中心温度の測定 (学校給食)

(2) 学校・保育所における食物アレルギーへの対応 [教育委員会、子ども未来局]

食物アレルギーのある児童・生徒に対し、学校では「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」、保育所では「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を配慮した対応を行います。

また、保育所では毎年、食物アレルギー等に関する実態調査を行い、現状の把握に努め、対策等に役立てます。

(3) 中央卸売市場における食の安全確保 [経済局、保健福祉局]

中央卸売市場の場内関係業者は、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各自作成し、品質管理の徹底に努めます。

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、取扱い上、特に注意を要する食品について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。

基本施策3 危機管理体制の強化・充実

◎：新規事業 ○：強化事業

施策の展開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。

■主たる事業等

(1) 危機管理体制の強化 [保健福祉局]

大規模かつ広域に被害が及び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、事前に関係する自治体及び機関等との協力体制を構築、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、平成24年に発生した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、緊急時に関係自治体が速やかに会議を開催して対策を協議する体制を引き続き維持します。

(2) 食品の安全確保に係わる人材の養成 [保健福祉局]

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、食品衛生監視員の人材養成に努めます。

(3) 健康危機管理⁵⁰ シミュレーション訓練の実施 [保健福祉局]

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合同模擬訓練を実施し、札幌市及び関係自治体、関係事業者等と連携した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。

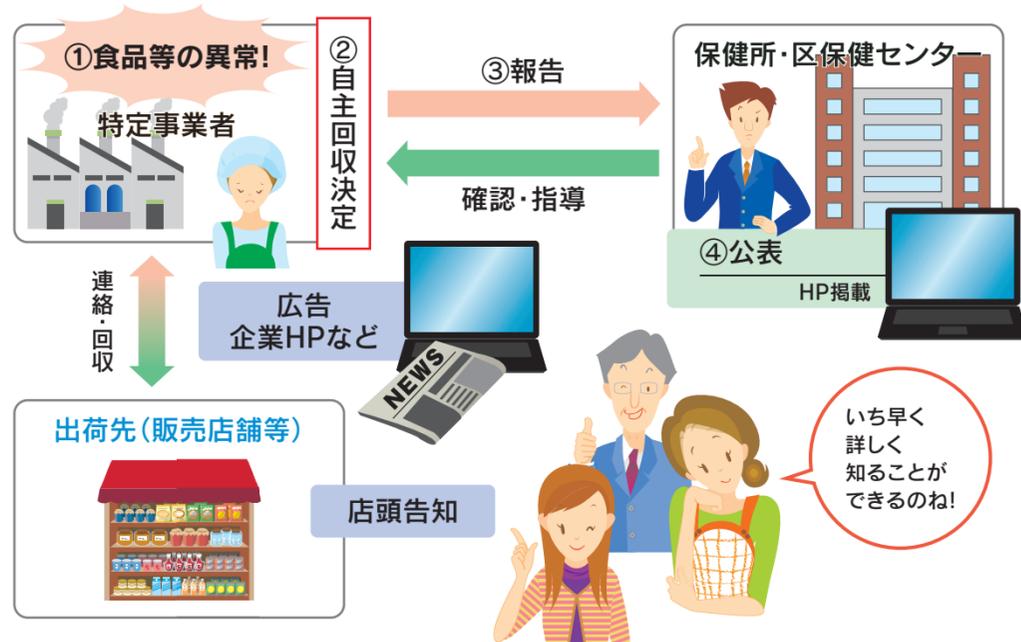


健康危機管理シミュレーション訓練

施策の展開2 自主回収報告制度の推進

自主回収報告制度とは、事業者が条例に定める自主回収に着手した場合は、その内容を札幌市へ報告する制度です。報告内容は本市のホームページなどの広報媒体を活用して発信し、いち早く市民に知らせることで、健康被害やその拡大を未然に防止するとともに迅速な回収を促進します。

【自主回収報告制度の概要】



⁵⁰ 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。

施策の展開3 緊急事態への対処

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、緊急時のモニタリング体制を整備するとともに、市民への公表や条例に基づいた勧告など、緊急事態へ速やかに対処します。

主たる事業等

(1) 緊急時のモニタリング体制の整備 [保健福祉局、教育委員会、危機管理対策室]

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。

(2) 公表及び勧告 [保健福祉局]

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食品の回収やその他必要な措置を講じるよう条例に基づき勧告します。

基本施策4 食品等の安全性に関する学習

◎：新規事業 ○：強化事業

施策の展開1 学習する機会の提供

市民は安全・安心な食生活を送るために、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、食品を選択するうえで必要な表示の知識を習得したり、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の市民が参加・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。

■主たる事業等

(1) 市民向け出前講座等の実施 [保健福祉局]

出前講座や食品衛生講習会等を実施し、食品衛生に関する施策や食の安全に関する最新の知見・話題等について市民にわ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。

(2) 消費生活講座等の実施 [市民まちづくり局]

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。

(3) 子ども向け食中毒予防啓発の実施

[保健福祉局、子ども未来局、教育委員会]

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、保育所等と連携し、幼児から小学校低学年向け札幌市オリジナルソング「しろくま忍者の手あらいソング」を活用した「手洗い教室」を実施するなど、正しい手洗い方法の普及啓発を図ります。

また、小学校中学年から中学生を対象にした新たな教材の作成を検討し、引き続き食中毒予防を啓発します。



しろくま忍者の手あらいソング

(4) 子ども向け体験学習会の開催 [保健福祉局]

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。



子ども食品Gメン体験事業

(5) 給食時における学習 [子ども未来局、教育委員会]

保育所では、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、所管部局が定期的に保育所に発信する「食のウオッチング」、保育所等で発行する「給食だより」、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したり、給食だよりを活用した情報発信を行います。

(6) ○学生との連携による事業の実施 [保健福祉局]

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おり、このボランティアのうち、大学生や専門学校生などの学生を活用して事業を実施することにより、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働きかけます。

施策の展開2 食育の推進

社会経済状況の変化や価値観の多様化等を背景に、食環境が変化しています。次の世代を担う子どもたちが「食」への感謝の心を持ち、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、子どもから高齢者まで「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。

■主たる事業等

(1) さっぽろ食スタイル推進事業【保健福祉局】

北海道の食材を使用した栄養バランスの良い北海道型食生活に、環境に配慮した食生活を取り入れた「さっぽろ食スタイル」を提案し、レシピの配布、パネル展、料理教室などで普及啓発します。



さっぽろ食スタイル ロゴマーク

(2) 食生活改善推進員養成講座【保健福祉局】

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。

(3) 離乳期講習会、親子料理教室【保健福祉局】

離乳期講習会を開催し、本人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とそれを実践する技術の習得を促します。

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。

(4) さっぽろ学校給食フードリサイクル【教育委員会】

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。

(5) 保育所等における食育講座【子ども未来局】

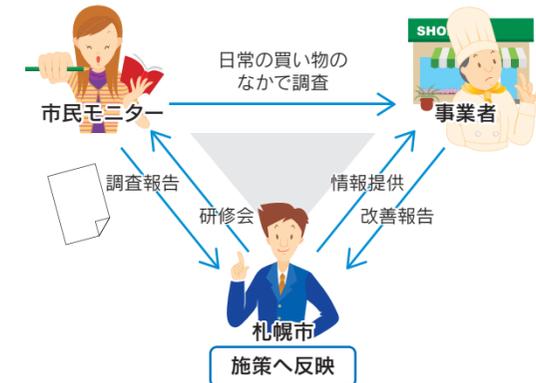
保育所や子育て支援センター等において食育講座を開催し、離乳のすすめ方や望ましい食生活等について啓発や支援を行います。また、健康増進や「さっぽろ食スタイル」推進に係るレシピの配布等、情報発信を行います。

施策の展開3 人材の育成

■主たる事業等

(1) ○食の安全・安心モニター制度【保健福祉局】

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情報や意見を、必要に応じて事業者へ還元したり、札幌市の施策に反映します。



(2) 食生活改善推進員養成講座【保健福祉局】(再掲)

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。

施策の展開4 市民の自発的取組の促進

■主たる事業等

(1) 学習意欲を高める仕組みづくり【保健福祉局】

イベント等を市民スタッフとともに開催したり、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。

(2) ボランティアとの連携【保健福祉局】

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。

基本施策5 相互理解の促進

◎：新規事業 ○：強化事業

施策の展開1 情報の発信

市民等に対し、的確でわかりやすい情報を積極的に発信することは食の安全・安心を確保するうえで必要不可欠です。ホームページ、情報誌、SNS⁵¹等の様々な広報媒体を駆使し、市民等が必要なときにいつでも正しい情報を入手できる環境を作ります。

■主たる事業等

(1) ホームページや情報誌等による情報提供【保健福祉局】

市民等に対し、正しい情報を提供する媒体として、食の安全・安心に関するホームページを整備し、札幌市の施策や基本的な知識、健康被害の発生情報、事業者の自主的取組内容などの情報を総合的に発信します。

また、「キッチンメール」などの食品衛生情報誌を定期的に発行したり、「しろくま忍者の手洗いソング」のCD、DVD等の啓発教材を貸し出します。

さらに、SNSなどを活用し、市民・事業者へリアルタイムに情報を提供するなど、新しい広報媒体を検討します。



キッチンメール

(2) 事業者等との連携による情報提供【保健福祉局】

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推進事業(49ページ参照)の関係者をはじめ、民間や地域の協力を得ながら、食品衛生情報誌等を、札幌市関連施設に限らず、事業者の協力のもとに市民等が日常的に利用するスーパー等の店頭置き、広く周知啓発を実施します。

また、積極的に報道機関を通じた情報発信を図るため、新聞、テレビ等の報道機関に情報を提供するとともに、グルメ情報誌等も活用しながら、札幌市や事業者の取組を周知します。

⁵¹ SNS (ソーシャルネットワーキングサービス)

交友関係や社会的ネットワークをインターネット上で構築するサービスの一つ。既存のユーザーからの招待で参加できる会員制のもの、誰でも自由に参加できるものがあり、代表的な SNS として、Line、Facebook、Twitter などがあります。

(3) 食のイベント、展示等による情報提供【保健福祉局、市民まちづくり局、経済局】

「食の安全・安心」をテーマにイベントを開催し、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、食や身近な生活に関連するイベント等の機会も積極的に活用し、パネル展示や食品衛生情報誌の配布等により、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。

(4) 給食等における情報提供【子ども未来局、教育委員会】

札幌市が定期的に保育所に発信する「食のウォッチング」や、保育所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。

(5) ◎子どもを通じた家庭への情報提供【保健福祉局、教育委員会】

食中毒予防方法や食品表示の見方など、家庭で活用できるミニポスター等の啓発物を作成し、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。

施策の展開2 事業者の情報の公開及び提供の推進

■主たる事業等

○「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の自主的な取組の公開【保健福祉局】

「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わかりやすく示します。



マイルールが記載される協定書

施策の展開3 情報及び意見の交換の促進

■主たる事業等

(1) 意見交換会の開催【保健福祉局】

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、市民が実地で見学し、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⁵²⁾」を引き続き行います。これらの取組により、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。



食の安全・安心市民交流事業

(2) 市民・事業者の意見の反映【保健福祉局】

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、計画の策定にあたっては、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。

施策の展開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。

■主たる事業等

(1) ○市民向け講座等による周知啓発【保健福祉局、市民まちづくり局】

家庭向け表示の見方のミニポスターを作成・配布し、市民への普及啓発に努めるとともに、

⁵²⁾ さっぽろ食の安全・安心市民交流事業

農園、食品工場、中央卸売市場及びスーパーマーケットなどにおいて、食の安全・安心への取組を市民が実際に見学しながら事業者等と意見交換を行う事業。フードチェーンの理解促進、市民と事業者等との信頼関係の構築等を目的として平成21年度より実施しています。

市民向け講座などを開催することにより、表示の知識を基礎から学び、理解を深める機会を提供します。

(2) ◎アレルギー原因食品ピクトグラム(絵文字)の普及【保健福祉局】

札幌市オリジナルのアレルギー原因食品のピクトグラム(絵文字)を作成し、事業者が店頭POP表示やメニュー等に掲載することで、子どもから高齢者、市民から外国人を含む観光客まで、アレルギーの情報を提供できるよう啓発します。作成にあたっては、ユニバーサルデザインとし、国や経済団体と連携して広げていくことを目指します。

(3) 北海道機能性食品表示制度への支援【経済局】

北海道では、加工食品に含まれる機能性成分について、「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われた事実を認定する「北海道機能性食品表示制度」を実施しています。札幌市では、食・健康関連の研究開発や機能性食品表示のための科学的データ取得を支援します。

施策の展開5 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、さまざまな効果がありますが、市民にとっても、生産者が身近に感じられ、新鮮、安心で豊かな食生活を享受することができる、魅力的で意義のある取組です。

このため、札幌市は食の安心と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ます。

■主たる事業等

(1) 「さっぽろとれたてっこ」の推進【経済局】

「さっぽろとれたてっこ」は、札幌市内の生産者が土づくりや化学肥料・化学農薬の低減に努めるなど、環境に配慮しながら生産した農畜産物やそれらを使った加工品を、マークの表示と販売を通じて消費者に知っていただくことで、生産者と消費者との相互理解と信頼関係を作るためのブランドです。「さっぽろとれたてっこ」の生産・流通・消費の拡大を図ることを通じて、札幌らしい、顔の見える農業を育てます。



「さっぽろとれたてっこ」マーク

(2) 生産者との意見交換 [保健福祉局]

市民が食品の生産段階についての理解をより深めるため、農園などで生産者の取組を実際に見聞きしながら直接意見交換する場を設けます。

(3) 中央卸売市場における情報提供 [経済局]

中央卸売市場の常設展示での情報提供や、中央卸売市場を一般の消費者に開放し、市場ならではの新鮮な生鮮食料品を味わう消費拡大フェアを実施することで、安心な道産食材のイメージアップを支え、消費の拡大につないでいきます。

(4) 給食等における学習 [子ども未来局、教育委員会]

保育所では、給食や野菜栽培、給食の展示食(実物展示)等を活用し、食材や産地、地産地消の野菜について学ぶ機会を増やし、食育の充実を図ります。

また、学校では、給食の時間を中心に、地産地消について学習し、食品の生産・流通・消費について理解を深めるとともに、給食だよりを活用した情報発信を行います。



地元の食材を使用した給食

(5) さっぽろ食スタイル事業 [保健福祉局] (再掲)

北海道の食材を使用した栄養バランスの良い北海道型食生活に、環境に配慮した食生活を取り入れた「さっぽろ食スタイル」を提案し、レシピの配布、パネル展、料理教室などで普及啓発します。

基本施策6 食産業・観光の振興への寄与

◎：新規事業 ○：強化事業

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。札幌の食が魅力的であり続けるには、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における食の安全・安心が確保されていることが不可欠であり、大前提となります。

また、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、北海道と札幌市の関係部局が緊密な連携をとりながら、食の安全・安心の確保についても、食品関係業界の活性化につながる施策の一部として積極的に検討、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に積極的に打ち出すことで、市民の意識向上、観光客へのPRや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。

■主たる事業等

(1) ○大規模イベント対策 [保健福祉局、観光文化局] (再掲)

オータムフェスト、雪まつり等の大通公園で催される大規模なイベントは、多くの市民や観光客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、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。



オータムフェスト

(2) ○**食の安全・安心おもてなしの店推進事業**【保健福祉局、観光文化局】

市内飲食店や宿泊施設等で食の安全・安心に取り組んでいる優れた施設を対象に、アレルギー物質や栄養成分表示、禁煙・完全分煙、外国語表記など、さら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、市民や観光客が店を選ぶ際の一助とするとともに、事業者のこれらの取組を一層促進します。



食の安全・安心
おもてなしの店啓発品

(3) ◎**アレルギー原因食品ピクトグラム(絵文字)の普及**【保健福祉局】(再掲)

札幌市オリジナルのアレルギー原因食品のピクトグラム(絵文字)を作成し、事業者が店頭POP表示やメニュー等に掲載することで、子どもから高齢者、市民から外国人を含む観光客まで、アレルギーの情報を提供できるよう啓発します。作成にあたっては、ユニバーサルデザインとし、国や経済団体等と連携して広げていくことを目指します。

(4) **庁内施策を視野に入れた食のブランド力向上**【保健福祉局、関係部局】

まちづくり戦略ビジョンに掲げられた「安全・安心の確保による食のブランド力向上」等の食関連産業の基盤強化の施策を視野に入れ、関係部局が緊密に連携しながら、食の安全・安心を含めた一体的な取組を積極的に進めます。

また、市内飲食店、宿泊施設等のアレルギー表示や栄養成分表示、禁煙等の取組を「食のおもてなし」として認定して市民や観光客に情報提供する「食の安全・安心おもてなし推進事業」や、北海道物産展等への出店PRなどにより、札幌の食のブランド力向上を図ります。

(5) **地元企業との連携・協働**【保健福祉局】

さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者を対象に、事業者から施設見学、試食会、料理教室等の市民向けPR企画を募集したり、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、地元企業の協力を得ながら、食品関係業界の活性化を目指します。

(6) **中小企業の経営基盤強化への支援**【経済局】

事業者が食の安全確保への自主的な取組の水準を上げていくことは、技術や経費等の面から必ずしも容易とはいえません。

食の生産拡大や高付加価値化を促進するため、6次産業化⁵³による新商品の開発、国内はもとより海外市場への販路拡大など、関係機関と連携しながら、事業者の経営基盤強化を補助・支援します。

(7) **効果的な広報**【市長政策室、保健福祉局、関係部局】

市民、事業者と札幌市の連携・協働による安全・安心な食のまちを目指すために展開する各種事業について、広報さっぽろや札幌市広報番組等を通して、広く市民に周知します。

また、食のイベント等を活用して市民や観光客に対し、札幌市の食の安全・安心に向けた取組の認知度を高めるなど、庁内で連携を図りながら、各種媒体を用い、目的・ターゲットを明確にした広報活動を行います。

⁵³ 6次産業化

第1次産業、第2次産業、第3次産業を融合させ、新たな産業振興を行うという考え方を表す用語。1×2×3=6であることに由来します。

第1章

第2章

第3章

第4章

1 施策の展開

施策本1

施策本2

施策本3

施策本4

施策本6

施策本6

2 指標の設定

資料編

2 指標の設定

“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2つの柱のもとに、各種施策を進めるにあたり、計画の推進状況を評価する際の目安になるものとして、以下の項目を指標として設定します。

項目	現状値 (平成26年度) 平成27年3月2日現在	数値指標 (平成31年度)
食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	—	80%
HACCP 導入型管理運営基準施設数	—	1,000件
札幌市食品衛生管理認定制度の認定数(認定継続分)	61件	100件
札幌市食品衛生管理認定制度認知度	22.6%	40%
さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数(累計)	313件	500件
さっぽろ食の安全・安心推進協定認知度	5.3%	20%
食の安全・安心モニターの施設報告数(5年間)	979件	1,500件

食の安全・安心に係る主な関係機関・団体(平成26年度)

関係機関名	計画との関連	
関係省庁	食品安全委員会	食品健康影響評価 リスクコミュニケーション
	消費者庁	食品表示法
	厚生労働省	食品衛生法、健康増進法、医薬品医療機器等法
	厚生労働省北海道厚生局	総合衛生管理製造過程承認施設(食品衛生法)に対する監視指導
	農林水産省	JAS法、HACCP支援法、GAP
	農林水産省北海道農政事務所	JAS法に基づく監視・指導 「食の安全及び食品表示監視等に関する連絡協議会」の運営
北海道	環境生活部くらし安全局	JAS法、景品表示法 食品表示110番、景品表示法ホットライン
	保健福祉部健康安全局	食品衛生全般
	農政部食の安全推進局	北海道食の安全・安心条例 北海道食の安全・安心基本計画 6次産業化の推進
	石狩家畜保健衛生所	家畜伝染病対策
団体	一般社団法人札幌消費者協会	消費生活相談、消費者教育の推進
	一般社団法人札幌市食品衛生協会	食品衛生指導員 ¹ による巡回指導 食品衛生責任者 ² 資格者養成講習会の実施 「しよくまる」の運営事務局
	札幌市調理師団体連合会	ふく処理責任者の養成
	札幌商工会議所	経済政策への提言等
	一般財団法人さっぽろ産業振興財団	中小企業支援に関する事業等
	一般財団法人札幌市中央卸売市場協会	市場見学者受入
	札幌市農業協同組合	営農指導 「さっぽろとれたてっこ」の普及 「さっぽろハーベストランド ³ 」の普及
公益財団法人札幌市学校給食会	安全な給食食材の調達 納入業者の登録	
その他	他自治体の食品衛生主管部局	違反食品等の情報交換及び調査協力
	試験研究機関、大学等	情報交換、各種連携事業等

¹食品衛生指導員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、札幌市の場合は、規定の講習を終了した者の中から、札幌市食品衛生協会会長が任命しています。現在、約1,200人が、会員施設に対する巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

²食品衛生責任者

食品衛生責任者は、札幌市食品衛生法施行条例で、営業施設への設置が義務付けられています。調理師等の有資格者のほか、市長が指定する講習会の課程を修了した者になることができ、営業施設において衛生上支障のある場合に、改善の措置を講じ、営業者に措置を講じるよう進言する責務があります。

³さっぽろハーベストランド

「さっぽろハーベストランド」とは、石狩管内の5農協(JAさっぽろ・JA道央・JAいしかり・JA北いしかり・JA新しづつ)が、生産者と安全・安心の確保に取り組んでいるさっぽろ圏産の農畜産物ブランド。石狩地区のJAグループでは、「さっぽろハーベストランド」の地産地消活動を通じて、フードマイレージの削減や地域の消費者・商工業者との連携に取り組み、新しい農村と都市との共生(農都共生)を目指すこととしており、札幌市をはじめとする管内の市町村等関係機関や道(石狩振興局)はこの取り組みを支援しています。

第1章

第2章

第3章

第4章

資料編



食の安全・安心に関連する札幌市の主な取組(平成26年度)

区分		概要	担当部局	
情報提供	札幌市ホームページ	食の安全ホームページ	食中毒情報、自主回収情報、監視指導結果、子ども向け体験学習会、イベントなど食の安全・安心に関する最新情報の提供	保健福祉局
		衛生研究所ホームページ	食中毒や添加物など食品に関する科学的事項の紹介等	保健福祉局
		食育ホームページ	食育情報を一元化 市民の食育活動をサポートするボランティアと企業を紹介	保健福祉局
		消費者センターホームページ	消費生活相談に寄せられる「よくある相談事例と回答」で食品関連事例を紹介	市民まちづくり局
		保育所ホームページ	給食における食物アレルギーの対応や離乳食等について掲載	子ども未来局
		学校給食ホームページ	給食における食物アレルギーの対応や衛生管理の取組等を掲載	教育委員会
		キッチンメール(年2回)	市民の関心の高い食品衛生関連情報を提供する	保健福祉局
	情報誌、パンフレット等	野や山のきのこハンドブック	札幌近郊に自生するきのこの中で「特に間違えやすい毒きのこ」を食用きのここと対比して紹介	保健福祉局
		庭や野山の毒草ハンドブック	庭や野山に生える有毒植物の誤食による食中毒防止のため、食中毒をおこしやすい植物を紹介	保健福祉局
		さっぽろ食の安全・安心推進協定ガイドブック	食の安全・安心に積極的に取組んでいる事業者の取組内容をガイドブックでPR	保健福祉局
展示	ナオちゃんとモリちゃんの食品衛生教室	食中毒に関する情報や予防方法などをイラスト入りでわかりやすく解説(東区ホームページにも掲載)	東区(健康・子ども課)	
	消費者センター	衣・食・住・悪質商法などのパネル展示	市民まちづくり局	
	中央卸売市場	市場に入荷する生鮮食料等の解説	経済局	
行事	講座等	出前講座等	「安全な食生活に向けて」 「食中毒と食品検査」	保健福祉局
		離乳期講習会、親子料理教室	調理教室を通じ望ましい食生活や食の安全・安心の知識を習得する	保健福祉局
		消費生活講座 講師派遣講座 体験テスト講座	「食」に関する合理的な生活知識の習得を図ることを目的に各種講座を開催 出前講座は地域のほか小中学校へ出向いて講座を実施	市民まちづくり局
		手洗い教室	保育園や小学校等と連携し、正しい手洗い方法を啓発	各区(健康・子ども課)
		市場見学の受入れ	中央卸売市場の役割や機能を広く市民に理解してもらい、生鮮食料品の知識の普及と消費拡大を図る	経済局
		料理教室	水産物及び青果物に関する知識の普及、消費拡大と販売促進及び市場流通の活性化	経済局
		イベント	春の山菜展	山菜の標本・パネル展示、毒草による食中毒予防啓発(北海道と共催)
	食品衛生月間事業		各区保健センター等で食中毒予防のパネル展示、ビデオ放映等	保健福祉局 各区(健康・子ども課)
	食の安全・安心イベント		食の安全・安心をメインテーマに市民、事業者向け普及啓発、相互理解を深める(平成22、23、25年度実施)	保健福祉局
	さっぽろ子どもGメン体験		子どもに食の安全に関する正しい知識を中央卸売市場などで体験を通して学んでもらう	保健福祉局

区分		概要	担当部局	
行事	イベント	保健所くらしの衛生展	食品衛生ブースにて、食中毒予防をテーマとした各種実演、標本・パネル展示	保健福祉局
		さっぽろスイーツの振興	「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」に参画し、「さっぽろスイーツコンペティション」の開催や各種イベントへの出展などを実施	経済局
		消費拡大フェア	青果物・水産物に関する消費拡大と販売促進及び市場流通の理解を深める	経済局
		オータムフェスト	イベント出店業者による安全な食の提供及び道内の地場素材の使用	観光文化局
		子育て世代への啓発	乳幼児健診時に①食物アレルギーに関する情報提供 ②栄養相談等において、食育の一環として「手洗いの励行」等について啓発 保育所児童の保護者及び子育て支援センター利用者を対象に①食育講座を開催し、衛生に関する指導②栄養相談等において、食物アレルギーや離乳食、食品、食品衛生に関する情報の提供を行う	保健福祉局 各区(健康・子ども課) 子ども未来局
各種啓発	保育所児童への指導	給食前の手洗いやクッキングなどの食育を通して衛生について学習	子ども未来局	
	児童生徒への指導	給食の時間などを通して食品の衛生的な取扱いについて学習	教育委員会	
	学校から情報発信	給食便りや給食試食会等を通して食の安全、衛生に関して学校の取り組みの紹介や家庭における取り組みについて保護者等への啓発	教育委員会	
	さっぽろ食スタイル	北海道の食材を使用した栄養バランスのよい食事を環境に配慮して実践する	保健福祉局	
	しろくま忍者の手洗いソング普及	幼児教育施設へオリジナル手洗いソングのCD/DVDを配布し、幼少期より手洗い・うがいを習慣づける	保健福祉局 子ども未来局	
	意見交換・募集	さっぽろ食の安全・安心市民交流事業	生産、製造、流通、販売等の現場で市民が事業者と意見交換することで食の安全に関する理解を深める	保健福祉局
		計画への意見募集	推進計画、監視指導計画を策定する際に市民から意見を求め、計画に反映	保健福祉局
相談窓口	食品衛生に関する市民相談	表示や異物混入、施設の衛生管理等に関する苦情・相談を受け付け、必要に応じて原因究明、再発防止対策等を実施	保健福祉局 各区(健康・子ども課)	
	消費生活相談	消費生活相談の一環として、「食」に関する問合せや苦情相談を受け付け、助言等を行っている	市民まちづくり局	
人材の養成・資質の向上	さっぽろ食の安全・安心モニター	市民モニターが食品の表示や利用した店舗の衛生状態などについて調査・報告	保健福祉局	
	食生活改善推進員養成講座事業	食のボランティアを養成する際に、衛生的な食品の取扱いの講座を開催	保健福祉局	
	保育所給食関係者研修	保育所給食における衛生管理に関する研修会	子ども未来局	
施設	道産食彩 HUG(ハグ)	道内生産地から直送された低農薬など良質な食材の販売と料理の提供	市長政策室	
事業者向け	札幌市食品衛生管理認定制度(しょくまる)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進(衛生管理ネットワーク協議会が認定)	保健福祉局	
	「さっぽろとれたてっこ」認証制度の運営	安全な農産物の生産や地産地消を推進するため、札幌市農業振興協議会が「さっぽろとれたてっこ」を認証	経済局	



安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議 委員名簿

(平成27年3月現在)

(敬称略・五十音順)

	委員氏名	所属団体、役職等
1	◎ いけだ たかゆき 池田 隆幸	藤女子大学人間生活部食物栄養学科 教授
2	○ おおがね ひろたけ 大金 弘武	札幌商工会議所 食品関連部会 副部会長
3	かじわら たかし 梶原 隆	一般社団法人札幌観光協会 専務理事
4	かとう ともえ 加藤 知愛	市民公募委員
5	こざき みわ 木崎 美和	北海道新聞社編集局 生活部次長
6	さとう よしひで 佐藤 嘉英	札幌市農業協同組合経済部営農販売課
7	せがわ ひろあつ 瀬川 宏篤	市民公募委員
8	たかはし しょういちろう 高橋 松一郎	一般社団法人札幌市中央卸売市場協会 会長(代表理事)
9	たつみ けいこ 巽 佳子	市民公募委員
10	たなか こういち 田中 弘一	一般社団法人札幌市食品衛生協会 専務理事
11	ながぬま あきお 長沼 昭夫	スイーツ王国さっぽろ推進協議会 会長
12	なめかた さちよ 行方 幸代	一般社団法人札幌消費者協会 理事
13	なりさわ あやこ 成澤 文子	市民公募委員
14	まつい あゆみ 松井 歩	札幌駅総合開発株式会社 取締役
15	まつおか のりあき 松岡 則明	イオン北海道株式会社 CS・品質管理担当部長
16	もり くみこ 森 久美子	作家・エッセイスト
17	よしだ めぐみ 吉田 めぐみ	公益社団法人北海道栄養士会 札幌石狩支部長

◎：会長 ○：副会長

計画策定過程

1 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議における審議

審議過程
平成25年度
7月31日 ……安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議設置 ……第1回会議開催 ……条例及びビジョンの概要 ……ビジョンを条例に基づく計画として平成26年度末まで準用することを決定
1月30日 ……第2回会議開催 ……施策の体系(施策の柱、基本施策)
平成26年度
5月23日 ……第1回会議開催 ……施策の展開
7月31日 ……第2回会議開催 ……施策の具体的構成、ビジョンの評価
9月29日 ……第3回会議開催 ……市長から推進会議に対して推進計画の策定について諮問 ……計画素案
10月21日 ……第4回会議開催 ……計画素案
10月22日 ……推進会議から市長に対して答申(手交式)
1月19日 ……第5回会議開催 ……パブリックコメント結果



2 パブリックコメント手続

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画(案)に対する
意見募集実施の概要

1 意見募集期間

平成26年12月19日(金)から平成27年1月18日(日)までの31日間

2 意見提出方法

郵送、ファックス、電子メール、持参

3 資料の配布・閲覧場所

市役所本庁舎2階市政刊行物コーナー、保健所食の安全推進課・広域食品監視センター、各区役所総務企画課広聴係、各区役所健康・子ども課(保健センター)、各まちづくりセンター、札幌市消費者センター、札幌市産業振興センター、札幌中小企業支援センター

4 意見募集の結果

- (1) 意見の提出者数 11名
 (2) 意見の件数 25件
 (3) 意見の内訳

生産から販売までの安全確保に関すること	1件
中小企業・事業者向け講習会に関すること	1件
HACCPによる衛生管理の推進に関すること	2件
認証制度、推進協定に関すること	2件
学習する機会に関すること	2件
計画全般的なこと	6件
その他	11件
合計	25件

5 結果の公表

保健福祉局ホームページで、意見の概要及び札幌市の考え方を公表

平成25年3月28日 札幌市条例第15号
改正 平成26年10月6日 札幌市条例第59号

目次

- 第1章 総則(第1条-第7条)
 第2章 食の安全・安心の確保を推進するための計画(第8条)
 第3章 食の安全・安心の確保に関する施策(第9条-第26条)
 第4章 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議(第27条)
 第5章 雑則(第28条)
 附則

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、市及び事業者の責務並びに市民の役割を明らかにするとともに、市の施策の基本となる事項を定めることにより、これに基づく施策を総合的かつ計画的に推進し、もって市民及び観光客その他の滞在者(以下「観光客等」という。)の健康を保護し、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現することを目的とする。

(定義)

- 第2条** この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。
- 食の安全・安心 食品等の安全性並びに食品等に対する市民及び観光客等の信頼をいう。
 - 安全・安心な食のまち・さっぽろ 本市において、次に掲げるような状況にあって、食の安全・安心が確保されていることをいう。
 - 一人一人の市民が、食品等の安全性について理解と関心を有していること。
 - 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こと。
 - 市民と事業者との間で食に関する信頼関係が構築されていること。
 - 食品等の生産から消費又は使用に至る一連の行程の各段階において、安全の管理が図られていること。
 - 本市に関わる食品等を消費し、又は使用する者が、その食品等の安全性を認識し、かつ、その食品等を信頼していること。
 - 市民及び観光客等が、安心して食を楽しめること。
 - 食品 全ての飲食物(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除く。)をいう。
 - 食品等 食品(その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。)、添加物(食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第2項に規定する添加物をいう。)、器具(同条第4項に規定する器具をいう。))及び容器包装(同条第5項に規定する容器包装をいう。)をいう。
 - 事業者 食品等に関する生産、採取、製造、輸入、加工、販売その他の事業活動を行う者をいう。
 - 特定事業者 次に掲げる事業者又は団体であって、市内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。
 - 食品等の生産、採取、製造、輸入又は加工を業とする事業者(規則で定めるものを除く。)
 - 食品等の販売を業とする事業者であって、規則で定めるもの
 - 農林水産物(食品の原料又は材料として使用されるものを含む。)の生産又は採取を業とする事業者が組織する団体

(基本理念)

- 第3条** 食の安全・安心の確保は、次に掲げる基本理念にのっとり行われなければならない。
- 食の安全・安心を確保するに当たっては、市民及び観光客等の健康保護が最も重要であるという認識の下に、必要な措置が講じられること。
 - 食品等の生産から消費又は使用に至る一連の行程の各段階において、市及び事業者並びに市民がそれぞれの責務又は役割を主体的に果たすこと。
 - 市民、事業者及び市が情報を共有し、相互に理解を深め、連携を図り、及び協働して、食の安全・安心に関する取組が行われること。



- (4) 食品等による健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき必要な措置が講じられること。
- (5) 食の安全・安心の確保が、食を通じた魅力あるまちづくりを支える基盤であり、食産業及び観光の振興にも寄与するとの認識の下に、食の安全・安心の確保に関する取組が行われること。

(市の責務)

- 第4条** 市は、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実施しなければならない。
- 2 市は、市民及び事業者の意見を食の安全・安心の確保に関する施策に反映させるために、必要な措置を講ずるよう努めるものとする。
- 3 市は、市民、事業者及び市の連携及び協働により、食の安全・安心の確保に関する取組が推進されるよう必要な措置を講ずるものとする。
- 4 市は、食の安全・安心の確保に関する施策を円滑かつ効果的に実施するよう国、他の地方公共団体その他の関係団体等との密接な連携に努めるものとする。

(事業者の責務)

- 第5条** 事業者は、食品等の安全性を確保するために必要な措置を適切に講ずるとともに、自主的な衛生管理を積極的に実施しなければならない。
- 2 事業者は、食品等の分かりやすい表示、正確かつ適切な情報の公開及び提供並びに市民との積極的な交流等を通じて、食品等に対する市民及び観光客等の信頼の確保に努めるものとする。
- 3 事業者は、食の安全・安心の確保に関する市の施策に協力するものとする。

(市民の役割)

- 第6条** 市民は、次に掲げる事項に取り組むよう努めることにより、食の安全・安心の確保に関し積極的な役割を果たすものとする。
 - (1) 食品等の選択に当たって適切に判断できるように食品等の表示に関する必要な知識を身に付けるとともに、食品等の保存、調理、使用その他の取扱いによって健康に悪影響を及ぼすことがないように食品等の安全性に関する知識と理解を深めること。
 - (2) 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。
 - (3) 食の安全・安心の確保に関する市の施策に意見を表明し、及び参加すること。

(財政上の措置)

- 第7条** 市は、食の安全・安心の確保に関する施策を推進するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

第2章 食の安全・安心の確保を推進するための計画

(推進計画)

- 第8条** 市長は、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の計画(以下「推進計画」という。)を策定するものとする。
- 2 推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
 - (1) 食の安全・安心の確保に関する施策の大綱
 - (2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する施策を推進するために必要な事項
- 3 市長は、推進計画を策定するに当たっては、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の意見を聴くとともに、市民及び事業者の意見を適切に反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。
- 4 市長は、推進計画を定めた場合は、速やかにこれを公表しなければならない。
- 5 前2項の規定は、推進計画の変更について準用する。
- 6 市長は、毎年度、推進計画に基づく施策の実施状況を、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議に報告するとともに、公表しなければならない。

第3章 食の安全・安心の確保に関する施策

(生産から販売までの監視、指導等)

- 第9条** 市は、食品等の安全性を確保するため、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、関係機関と連携を図りながら、監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。(調査研究の推進等)
- 第10条** 市は、食品等の安全性の確保に関する施策を最新の科学的知見に基づき効果的に実施するため、調査研究の推進及びその成果の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

(情報の収集等及び提供)

- 第11条** 市は、食の安全・安心の確保に関し、情報の収集、整理、分析等を行い、市民、観光客等及び事業者に対し、正確かつ適切な情報の提供を行うものとする。

(事業者による情報の公開及び提供の推進)

- 第12条** 市は、事業者が自主的に行う食の安全・安心の確保のための取組に関し、事業者による情報の公開及び提供が推進されるよう、必要な支援を行うものとする。

(情報及び意見の交換の促進等)

- 第13条** 市は、食の安全・安心の確保に関し、市民、事業者及び市の連携及び協働による取組が推進されるよう、相互の情報及び意見の交換の促進その他の必要な措置を講ずるものとする。

(適正表示の推進)

- 第14条** 市は、食の安全・安心の確保に重要な役割を果たしている食品等の表示が適正に行われるよう、事業者に対し必要な助言及び指導を行うとともに、市民に対する食品等の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(地産地消の推進)

- 第15条** 市は、地産地消の推進を通じて、食の安全・安心の確保に資する食品の生産及び供給の拡大を図るとともに、市民と事業者の相互理解及び両者の食の安全・安心の確保に関する意識の向上を図るものとする。

(学習の機会の提供等)

- 第16条** 市は、市民及び事業者が食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、食の安全・安心の確保に関する取組を適切に行えるよう、学習の機会の提供、広報活動の充実その他の必要な措置を講ずるものとする。

(食育の推進)

- 第17条** 市は、市民、特に子どもたちが食の大切さ及び食品等の安全性に関する理解を深め、適切な判断力を養うことができるよう、食育の推進を通じて、食の安全・安心の確保に関する知識の普及啓発を行うものとする。

(人材の育成)

- 第18条** 市は、食の安全・安心の確保の推進を担うべき高度な知識を有する人材を育成するために必要な措置を講ずるものとする。

(環境への配慮)

- 第19条** 市は、食の安全・安心の確保に関する施策の実施に当たっては、当該施策が環境に及ぼす影響について配慮するとともに、必要に応じ環境保全のための施策との連携を図るものとする。

(市民の自発的な取組の支援)

- 第20条** 市は、市民による食の安全・安心の確保に関する自発的な取組が促進されるよう必要な支援を行うものとする。

(事業者の自主的な取組の促進)

- 第21条** 市は、事業者による食品等の安全性の確保に関する自主的な取組を促進するため、高度な衛生管理を行う事業者の取組を推進する制度の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

(表彰)

- 第22条** 市長は、食の安全・安心の確保に関し、特に優れた取組をした者を表彰することができる。

(食産業及び観光の振興への寄与)

- 第23条** 市は、食産業及び観光の振興に寄与するため、事業者との連携及び協働により、食の安全・安心の確保の観点から必要な措置を講ずるよう努めるものとする。

(危機管理体制の整備等)

- 第24条** 市は、食品等による健康への重大な被害の発生を未然に防止し、又は当該被害が発生した場合に迅速かつ適切に対処するため、危機管理体制の整備その他の必要な措置を講じなければならない。

(自主回収の報告等)

- 第25条** 特定事業者は、生産、採取、製造、輸入、加工又は販売を行った食品等の自主的な回収(法令に基づく命令又は書面による回収の指導を受けて行うものを除く。以下「自主回収」という。)に着手した場合において、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するものであるときは、速やかに当該自主回収の着手について、規則で定めるところにより市長に報告しなければならない。



- (1) 食品衛生法の規定に違反する食品等(同法第19条第2項の規定に違反する食品等にあつては、規則で定めるものに限る。)
- (2) 前号に掲げるもののほか、健康への被害を未然に防止し、又は当該被害の拡大を防止する観点から、この項の規定による報告が必要と認められる食品等として規則で定めるもの
- 2 次の各号のいずれかに該当する食品等の自主回収の着手については、前項の規定は、適用しない。
 - (1) 消費者に販売されていないことが明らかであるもの
 - (2) 販売の相手方である消費者が特定されているもの(当該販売を行った事業者において、当該消費者に直ちに連絡をすることができる場合に限る。)
 - (3) 市外において生産、採取、製造、輸入又は加工を行った食品等であつて、市内に流通していないことが明らかであるもの
- 3 第1項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る自主回収を終了した場合は、速やかにその旨を規則で定めるところにより市長に報告しなければならない。
- 4 市長は、第1項及び前項の規定による報告を受けた場合は、速やかに当該報告の内容を公表するものとする。
(緊急事態への対処)

- 第26条** 市長は、食品等による健康への重大な被害が発生し、又は発生するおそれがある場合(以下「緊急事態」という。)において、当該緊急事態に対処するため必要があると認めるときは、法令に定める措置を講ずるときを除き、当該緊急事態を招いた事業者に対し、緊急事態である旨及びその内容等の公表、食品等の回収その他の必要な措置を講ずるよう勧告することができる。
- 2 市長は、前項の規定による勧告をした場合において、当該事業者がその勧告に従わなかったときは、その旨を公表することができる。
 - 3 市長は、前項の規定による公表をしようとするときは、当該事業者に対して、あらかじめ、意見の聴取を行わなければならない。ただし、公益上緊急を要する場合は、この限りでない。

第4章 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

- 第27条** 市長の附属機関として、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議(以下「推進会議」という。)を置く。
- 2 推進会議は、次に掲げる事務を行う。
 - (1) 市長の諮問に応じ、推進計画について調査審議し、及び意見を述べること。
 - (2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議し、及び意見を述べること。
 - 3 推進会議は、市長が委嘱する委員20人以内をもって組織する。
 - 4 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
 - 5 委員は、再任されることができる。
 - 6 特別の事項等を調査審議するため必要があるときは、推進会議に臨時委員を置くことができる。
 - 7 推進会議に、必要に応じ、部会を置くことができる。
 - 8 前各項に定めるもののほか、推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市長が定める。

第5章 雑則

(委任)

- 第28条** この条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

- 1 この条例は、平成25年4月1日から施行する。ただし、第25条の規定は、同年10月1日から施行する。
- 2 札幌市特別職の職員の給与に関する条例(昭和26年条例第28号)の一部を次のように改正する。
別表その他の附属機関の委員の項中「公文書管理審議会委員」を
「公文書管理審議会委員
安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議委員」に改める。

附 則(平成26年札幌市条例第59号)

この条例は、平成26年11月25日から施行する。