

「第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画(案)」についてご意見を募集します

意見募集期間：令和7年(2025年)1月8日(水)～2月6日(木)【必着】

「食の安全・安心」は、私たちの生命や健康を守り、豊かな食生活を送るために最も基本となるものです。また、札幌市の食産業や観光を支える大切な基盤でもあります。

札幌市では、「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」を平成25年4月に施行するとともに、条例に基づく総合計画である「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定し、市民・事業者・札幌市が連携・協働し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指す取組を進めています。

このたび、第3次計画である「第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画(案)(計画期間：令和7年度～11年度)」を作成しましたので、皆様からのご意見を募集します。お寄せいただいたご意見を参考に、計画を策定いたしますので多くのご意見をお待ちいたします。

なお、お寄せいただいたご意見の概要は、ご意見に対する札幌市の考え方とあわせて、令和7年2月末頃にホームページなどで公表いたします。

《意見募集要領》

1 意見募集期間

令和7年(2025年)1月8日(水)～2月6日(木)【必着】

2 提出方法

(1) 郵送、持参、FAX

「ご意見記入用紙」か、これに準じた様式にご意見を記載の上、下記3の提出先へご提出ください。

なお、持参いただく場合の受付時間は、平日の8時45分～17時15分となります。

(2) 電子メール

メールの件名に「第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画(案)に対する意見」と記載し、メールの本文にお名前、ご住所、ご意見を記載の上、下記3の提出先アドレスまで送付してください。

なお、ウイルス感染を避けるため、ファイルの添付はせず、メール本文に直接ご記載ください。

(3) ホームページ入力フォーム

下記のURL又は二次元コードをからアクセスし、入力ください。

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/3keikaku-publiccommentform.html>



- ※ 電話や口頭によるご意見の受付には応じかねますので、ご了承ください。
- ※ ご意見の提出に当たっては、お名前・ご住所をご記入ください。
(ご意見などの概要を公表する際には、お名前・ご住所は公開しません。)
- ※ ご意見への個別の回答はいたしませんが、同じ趣旨のご意見をとりまとめて公表する予定です。

3 提出先・お問い合わせ先

札幌市保健所食の安全推進課

住所：〒060-0042 札幌市中央区大通西 19 丁目 WEST19 ビル 3 階

電話：011-622-5170 FAX：011-622-5177

電子メール：shoku-anzen@city.sapporo.jp

4 資料の配布・閲覧場所

- ・市役所本庁舎 市政刊行物コーナー（2階）
- ・保健所 食の安全推進課（中央区大通西 19 丁目 WEST19 ビル 3 階）
広域食品監視センター
(中央区北 12 条西 20 丁目 中央卸売市場青果棟 3 階)
- ・各区役所 市民部総務企画課広聴係
保健福祉部健康・子ども課（保健センター）
- ・各まちづくりセンター

※ 札幌市公式ホームページにも掲載しています。

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/shokumachi/suishinkeikaku3.html>

市政等資料番号
01-F06-24-2499

第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画(案)に 対するご意見記入用紙

※ 用紙が足りない場合は任意の別紙にご記入ください。

お名前 〔法人又は団体の場合は、 その名称及び代表者の氏名〕	
ご住所 〔法人又は団体の場合は、 主たる事務所の所在地〕	

ご意見 (※ どの項目へのご意見か、わかるようにお書きください。)

【提出先】札幌市保健所食の安全推進課

〒060-0042

札幌市中央区大通西 19 丁目 WEST19ビル 3階

FAX : 011-622-5177

Eメール : shoku-anzen@city.sapporo.jp

- ※ 持参、郵送、ファックス、電子メールのいずれかによりご提出ください。
- ※ ご意見への個別の回答はいたしませんが、同じ趣旨のご意見をとりまとめて公表する予定です（お名前・ご住所は公開いたしません。）。
- ※ 個人情報は個人情報保護法の規定に従い、適切に取り扱い、集計の目的以外では使用しません。

1 計画の策定に当たって

計画策定の経緯

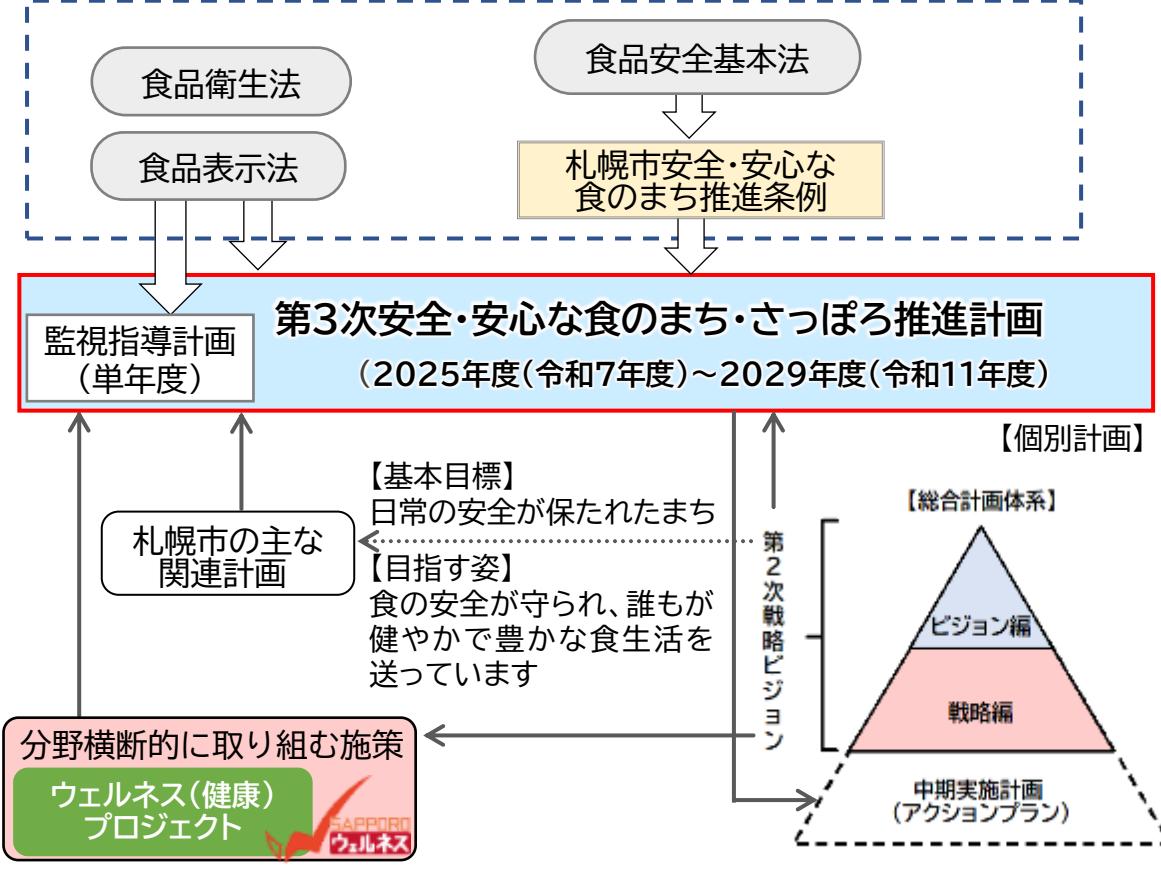
- ・札幌市では、2013年(平成25年)に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例(以下「条例」という。)」を制定し、市民及び観光客の健康を保護し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定した。
 - ・第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の計画期間(2020年度(令和2年度)～2024年度(令和6年度))が終了することから、引き続き札幌市の食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定する。

計画の位置づけと期間

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

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

【関係法令】



2 前計画の取組と評価

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

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

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

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

3 食を取り巻く現状(国、札幌市、社会情勢の動き)

トピック1

（四）化粧下地 　　国の動向～法改正等

改正の趣旨

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

トピック2

札幌市の食中毒の傾向と営業許可施設数

市内の食中毒発生件数(※)(カッコ内は原因物質)

	合計件数(毎月平均件数×6ヶ月)は次回予算)
2023年	合計21件(アニサキス:15件、カンピロバクター菌:2件、ウェルシュ菌:2件、ノロウイルス:1件、植物性自然毒:1件)
2022年	合計19件(アニサキス:18件、カンピロバクター菌:1件)
2021年	合計12件(アニサキス:10件、カンピロバクター菌:1件、ノロウイルス:1件)
2020年	合計28件(アニサキス:17件、カンピロバクター菌:10件、ノロウイルス:1件)

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

2023年 許可在有する施設数24,985件(新規許可施設7,171件、廢止施設数6,912件)

2023年 1月

●本社会情勢の動向

王な社会情勢の動き

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

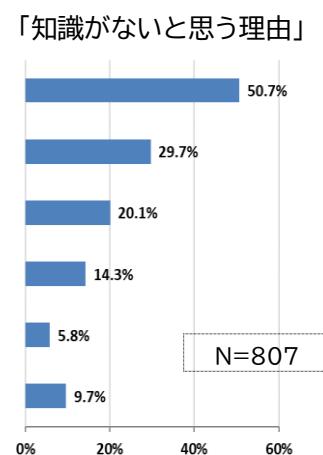
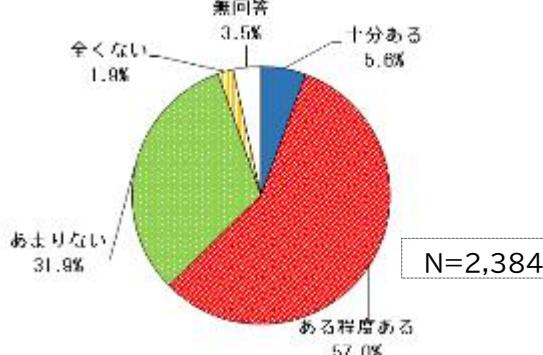


- 4 質の高い教育をみんなに
- 8 働きがいも経済成長も
- 12 つくる責任つかう責任

4 市民(消費者)及び事業者の意識

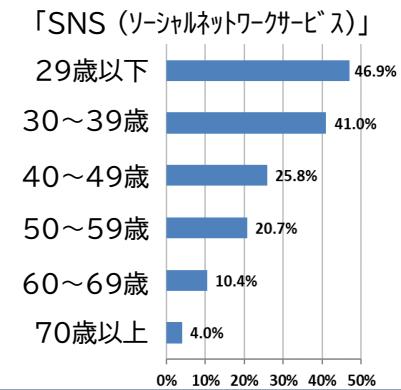
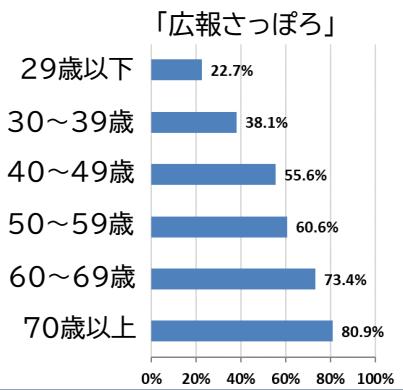
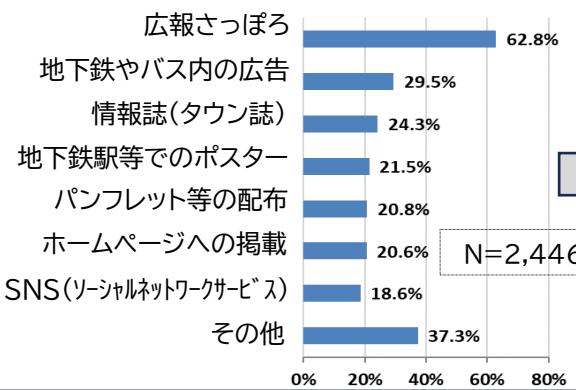
1 食品の安全性に関する知識の有無（市民）

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



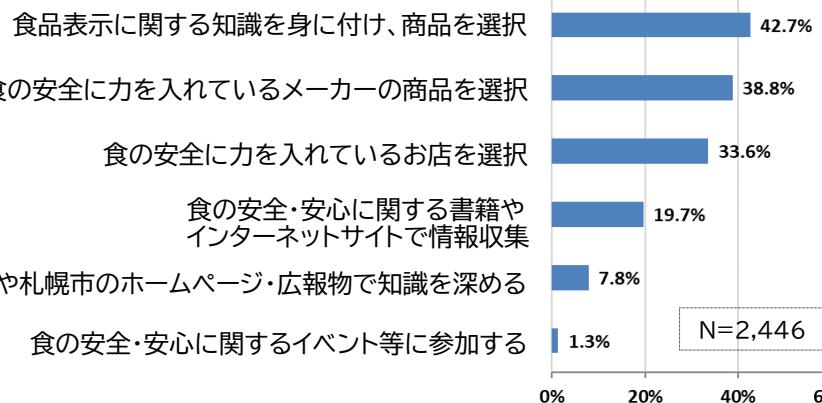
2 食品の安全性に関する情報について受け取りたいと思う方法（市民）

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



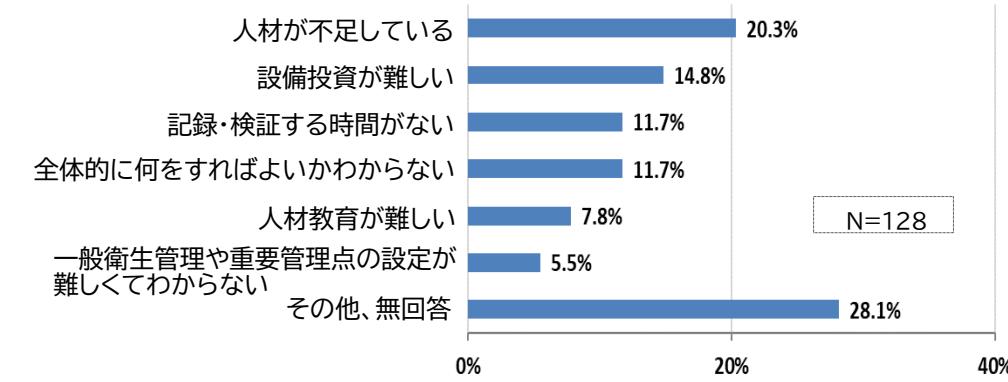
3 食の安全・安心の確保のためにしている行動（市民）

「表示に関する知識を身に付け商品を選択(42.7%)」の割合が高い



4 H A C C P に沿った衛生管理における課題（事業者）

「人材が不足している(20.3%)」の割合が高い



5 今後の課題

課題 1 食中毒対策の徹底

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

課題 2 HACCPに沿った衛生管理の定着の推進

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

課題 3 リスクコミュニケーションの更なる促進

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

課題 4 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上

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

6 施策体系と取組内容

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

■■■■第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画 概要版■■■■

6 施策体系と取組内容

目指す都市像	施策目標	基本施策の内容	主な取組内容			
安全・安心な食のまち・さっぽろ	④市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている	Ⅱ 食の安心の意識が育まれる街	(強化) SNSやデジタルサイネージ等による情報提供	(強化) 企業等との連携による情報提供	(強化) イベント、展示等による情報提供	(強化) 意見交換会の開催
	⑤市民や観光客が安心して食を楽しめる		基本施策(5) 相互理解の促進	近年、利用者が増えているSNSや設置台数が増えているデジタルサイネージ等を積極的に活用し、幅広い年代層の市民・観光客等に対して情報発信に取り組む。	食まち推進事業の関係事業者のほか、衛生、広告及びICT等の、食品以外の事業を行っている企業の協力も新たに得ながら、情報発信や取組を実施する。	「ウェルネス推進事業」に関連したイベント等と連携し、食の安全・安心に関する情報を発信するなど、関連部局と協力しながら情報提供に努める。
	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	Ⅲ 食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街	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	(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		
	⑦食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている		基本施策(6) 食産業・観光の振興への寄与	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）情報を掲載できるよう、札幌市オリジナルのアレルゲン等ピクトグラム（絵文字）の積極的な利用について普及推進する。	食中毒予防や食の安全に関する取組をテーマとした映像等を制作し、SNSやデジタルサイネージ等を積極的に活用することで、市民・観光客等に広く周知する。映像等の制作や情報発信に当たっては、民間企業や関係機関とも連携を図りながら、情報の波及を図る。 また、「食」が印象的に描かれた映像作品の鑑賞と作品中に登場する食を合わせて楽しむような体験型のイベントなどを開催し、札幌の「食」の魅力を発信し、食の競争力向上を図る。	
	⑧市民の食文化に対する意識が高まっている		⑨市民の食文化に対する意識が高まっている	⑩市民の食文化に対する意識が高まっている	⑪市民の食文化に対する意識が高まっている	⑫市民の食文化に対する意識が高まっている
	⑬市民の食文化に対する意識が高まっている		⑭市民の食文化に対する意識が高まっている	⑮市民の食文化に対する意識が高まっている	⑯市民の食文化に対する意識が高まっている	⑰市民の食文化に対する意識が高まっている

7 進行管理(指標の設定)

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

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

※1 患者500名以上の食中毒（「食中毒処理要領」（生食発0329第17号平成31.3.29厚労省通知の別添）に基づく大規模食中毒の定義による）

※2 2020年度（令和2年度）～2023年度（令和5年度）の平均値

※3 2024年度（令和6年度）における、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者向けアンケート調査の結果

※4 2022年度（令和4年度）第1回市民意識調査結果

※5 第2次計画期間中における実績値

※6 アクションプラン2023に関する指標

※7 2024年（令和6年）に実施した指標達成度調査の結果

第3次

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画

(2025年度(令和7年度)～2029年度(令和11年度))

「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」に基づく推進計画

SAPPORO

目 次

第1章 計画の策定に当たって

1 計画策定の経緯	1
(1) これまでの札幌市の取組	
(2) 計画策定の趣旨	
2 計画の位置づけ	3
3 計画期間	4

第2章 前計画の取組と評価

1 前計画の概要	5
(1) 前計画の概要	
(2) 前計画の主な取組	
2 前計画の指標の達成状況	8
3 前計画の評価	9

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	10
(1) 近年の食中毒事件とその傾向	
(2) 国における食の安全確保に係る動向	
(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	
(4) 食に関連した社会環境の動き	
(5) 市民（消費者）及び事業者の意識	
(6) 札幌市の食産業と観光	
2 今後の課題	34
(1) 食中毒対策の徹底	
(2) HACCP に沿った衛生管理の定着の推進	
(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	
(4) 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上	

第4章 基本理念と目指す都市像

35

第5章 施策

1 施策展開に当たっての基本的な方針	36
2 札幌市・事業者の責務、市民の役割	36
(1) 札幌市の責務	
(2) 事業者の責務	
(3) 市民の役割	

3 施策の体系.....	3 8
(1) 施策を展開する上での考え方	
(2) 施策目標 I 誰もが食の安全の確保の主役となる街	
(3) 施策目標 II 食の安心の意識が育まれる街	
(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	
4 施策目標 I 誰もが食の安全の確保の主役となる街	4 3
(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	
(2) 基本施策 2 事業者の取組の促進	
(3) 基本施策 3 危機管理体制の強化・充実	
(4) 基本施策 4 食品等の安全性に関する学習	
5 施策目標 II 食の安心の意識が育まれる街.....	6 1
(1) 基本施策 1 相互理解の促進	
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.....	6 5
(1) 基本施策 1 食産業・観光の振興への寄与	

第6章 計画の推進体制と進行管理

1 推進体制	6 9
(1) 推進会議における審議等	
(2) 庁内の連携	
(3) 関係機関・団体との連携	
2 進行管理	7 0
(1) 指標の設定	
(2) 計画の進行管理	

資料編

第1章 計画の策定に当たって

1 計画策定の経緯

(1) これまでの札幌市の取組

札幌市では、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すために、2013年（平成25年）3月に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例¹」（以下「条例」という。）を制定し、札幌市、事業者、市民がそれぞれの責務や役割を果たすとともに、お互いの信頼関係を築きながら、連携・協働して食の安全・安心の確保に向けた取組を進めることとしました。

また、条例の基本理念のもと、市民及び観光客その他滞在者（以下「観光客等」という。）の健康を保護し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、2015年（平成27年）3月には、「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。

第1次推進計画（計画年度：2015（平成27）～2019（令和元）年度）では、市民、事業者、札幌市の三者による連携、協働の機運を醸成するため、リスクコミュニケーション（13ページを参照）に係る事業を強化するとともに、事業者の自主的取組の推進に係る制度の認知向上、条例の基本理念の普及に注力して各種事業を実施しました。

第2次推進計画（計画年度：2020（令和2）～2024（令和6）年度）では、食品衛生法の改正や自然災害の発生に備えた対応として、HACCP（ハサップ）制度化による事業者の自主的取組の促進や災害発生時における食の安全確保対策を強化したほか、安全・安心面から支える食の魅力向上に向けた各種事業を実施しました。

さらに、条例の基本理念や推進計画の基本方針に基づき、府内関連部局が連携しながら着実に施策を進め、進捗状況を安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議²（以下「推進会議」という。）で報告するとともに、ホームページや情報誌等を活用し、広く市民に周知してきました。

(2) 計画策定の趣旨

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、札幌の食の魅力や食産業、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。

¹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、2013年（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。

²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。

2012年（平成24年）には、札幌市において浅漬による腸管出血性大腸菌O157食中毒事件³が発生し、そのほかにも2023年（令和5年）には、市外で発生した黄色ブドウ球菌及びセレウス菌に汚染された弁当による広域食中毒事件⁴など食品の安全や市民生活を脅かす事件・事故が発生しています。

さらに、近年では、生食する魚種の増加や食肉の低温調理の流行、健康志向の高まりなど、食の供給形態や需要も変化しています。このような食品に起因して、アニサキス⁵やカンピロバクター⁶による食中毒の発生も見られるほか、市外の事業者が製造した紅麹関連製品による健康被害⁷のように、市民の生命、健康を脅かす事件が発生するなど、食の安全をめぐって多くの課題が生じており、食の安全・安心に対する市民の関心は依然として高い状況にあります。

食に対する市民の信頼向上と食の魅力を生かしたまちづくりの発展を進めるためには、食の安全と安心の確保に関する「規制」のみならず、事業者や市民がそれぞれの責務や役割を認識するとともに、互いに信頼関係を築き、「連携・協働」を図ることが重要です。

このような状況を踏まえ、条例の基本理念のもと“安全・安心な食のまち・さっぽろ”的実現を目指すため、これまでの推進計画（以下「前計画」という。）を見直し、今後5年間の基本施策の指針となる「第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「第3次推進計画」という。）を策定しました。

³浅漬による腸管出血性大腸菌O157食中毒事件

2012年（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。

⁴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

2023年（令和5年）9月、青森県内の施設で製造され全国に流通した弁当を原因食品として発生した黄色ブドウ球菌及びセレウス菌による食中毒事件。29都道県554名の患者が確認された広域かつ大規模な事件となりました。

⁵アニサキス

寄生虫（線虫）の一種で、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等の魚介類に寄生し、寄生している魚介類を生で食べることで、胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

⁶カンピロバクター

家畜や家きんの腸管内に常在している食中毒の原因となる細菌で、汚染された食肉などを介して経口感染します。加熱不十分な鶏肉や牛レバーを食べたことが原因と疑われる事例が報告されています。

⁷紅麹関連製品による健康被害

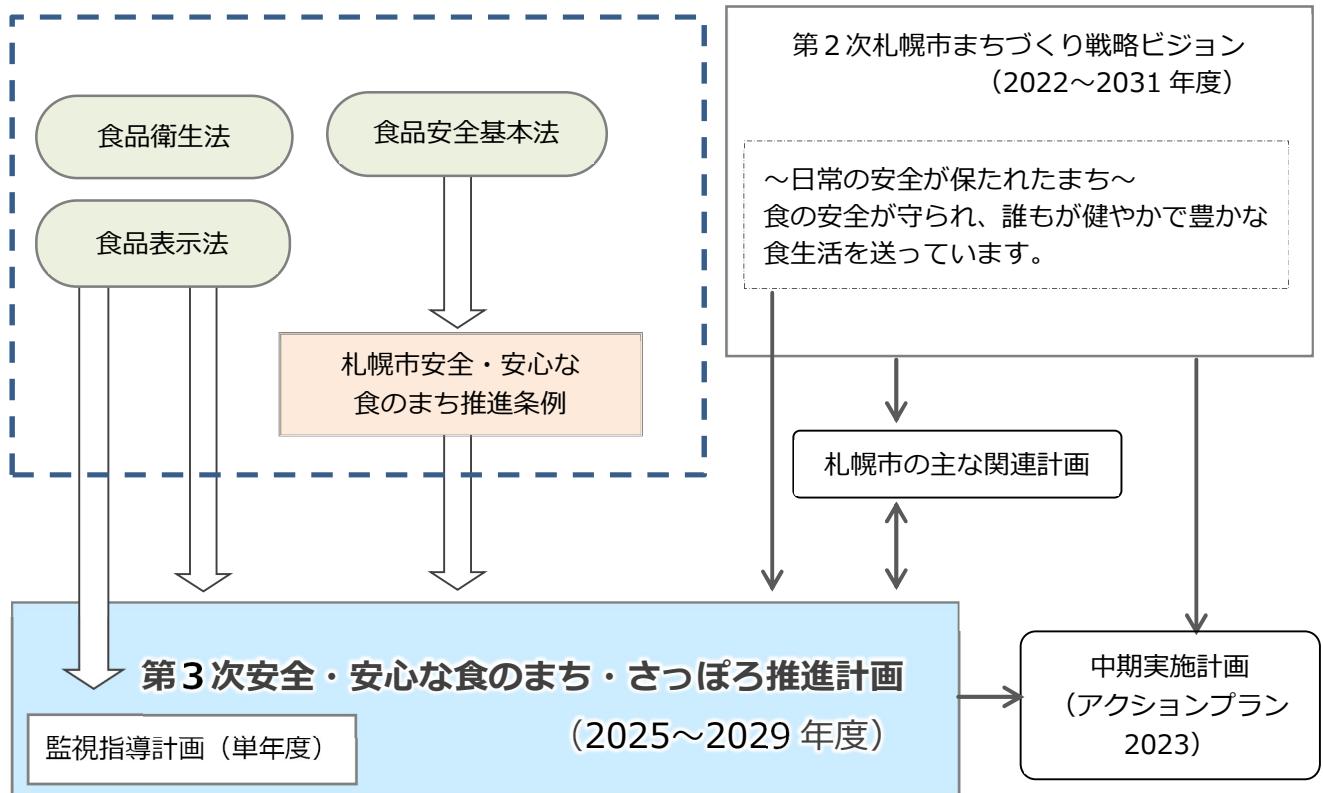
2024年（令和6年）3月、大阪市内に本社を置く事業者が製造した紅麹の成分を含むサプリメントを摂取した人の一部に腎機能障害などの健康被害が確認された事案。

2 計画の位置づけ

第3次推進計画は、条例の規定に基づき、推進会議における審議を経て、今後実施すべき施策の大綱及び施策を実施するために必要な事項を定めるものです。

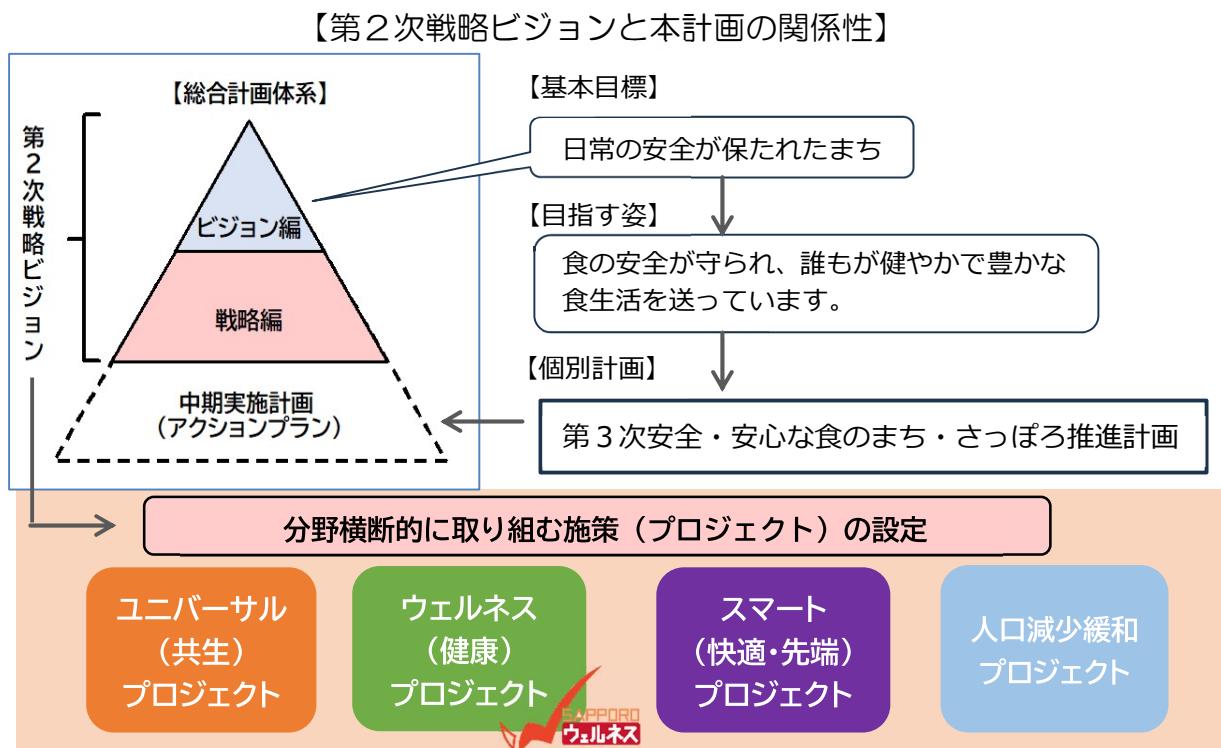
【推進計画の位置づけ】

<関係法令>



また、第2次札幌市まちづくり戦略ビジョン⁸（以下「第2次戦略ビジョン」という。）では、まちづくりの基本目標として「日常の安全が保たれたまち」を、その目指す姿の一つとして、「食の安全が守られ、誰もが健やかで豊かな食生活を送っています。」を掲げており、食の生産から販売まで（フードチェーン）の安全の確保や自主的な衛生管理の推進、市民への学習機会の提供や情報提供の充実などのほか、市民や事業者により、食の安全が保たれたまちづくりを行うことを基本目標としています。

さらに、第2次戦略ビジョンでは、まちづくりの重要概念として、ユニバーサル（共生）、ウェルネス（健康）、スマート（快適・先端）などを定めており、第3次推進計画においても、各取組において、市民の健康的な食生活の基盤づくりやオンライン等のデジタル技術の活用などの要素を取り入れるとともに、食育や食を生かした観光振興の推進など、関連計画との整合性を保ちながら、相互に連携して施策を行います。



3 計画期間

第3次推進計画は、2025年度（令和7年度）から2029年度（令和11年度）までの5年間の期間とします。

なお、社会情勢の変化や上位計画の改定等に応じ、見直しが必要になった場合は、計画期間中であっても改定を行います。

⁸ 第2次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づけられる「総合計画」。計画期間は2022年度（令和4年度）から2031年度（令和13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

第2章 前計画の取組と評価

1 前計画の概要

(1) 前計画の概要

前計画では、「市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先」、「市民・事業者・札幌市の三者による連携・協働の推進」といった条例に定める基本理念に従い、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”的実現に向けた取組を進めてきました。

取組の推進に当たっては、「誰もが食の安全の確保の主役となる街」、「食の安心と魅力あふれる街」の2つの施策目標を設定し、6つの基本施策を展開してきました。

■第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画施策体系図



(2) 前計画の主な取組

ア 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

(ア) 重点監視対象施設に関する監視指導（保健福祉局）

食品の製造量や流通範囲、自主管理状況等を考慮して選定した施設等の重点的な監視指導の実施

(イ) 食中毒防止対策（保健福祉局）

市民及び事業者に対する食中毒予防に関する啓発等の実施

(ウ) 食品表示対策（保健福祉局、市民文化局）

事業者への適正表示の指導、市民への表示制度の普及啓発の実施

(I) 大規模イベント対策（保健福祉局、経済観光局）

大通公園等で開催する大型イベントにおける食中毒予防対策等の実施

(オ) 広域連携協議会⁹による連携強化

広域的な食中毒等の発生時に、広域連携協議会における関係機関との連携

イ 基本施策2 事業者の自主的取組の促進

(ア) HACCP（ハサップ）制度化による衛生管理の徹底（保健福祉局）

事業者に対する周知・立入検査等により HACCP に沿った衛生管理の徹底を図る

(イ) さっぽろ食の安全・安心推進協定事業（保健福祉局）

自主的な取組事項をマイルールとして掲げ、市民に P R する事業の実施

(ウ) 学校、保育所における給食の安全確保（子ども未来局、教育委員会）

衛生的な調理、調理従事者等への定期的な研修等の実施

(I) 札幌市中央卸売市場における食の安全確保（経済観光局）

自主管理マニュアルの作成及び品質管理の徹底

ウ 基本施策3 危機管理体制の強化・充実

(ア) 食品健康危機管理シミュレーション訓練（保健福祉局）

大規模食中毒等の発生を想定したシミュレーション訓練の実施

(イ) 自主回収報告制度の推進（保健福祉局）

自主的に食品を回収した事業者が市長あてに報告する制度の実施

(ウ) 災害発生時における食の安全確保対策（保健福祉局）

「災害時の食品安全確保対策マニュアル」などの関係マニュアルの改定

エ 基本施策4 食品等の安全性に関する学習

(ア) 子ども食品Gメン体験事業（保健福祉局）

⁹ 広域連携協議会

2018年（平成30年）6月の食品衛生法の改正に伴い新設された制度で、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等に向けて、国及び都道府県等の関係者が連携強化を図るため、全国を7つのブロックに分け、国及び都道府県等からなる協議会が設置されています。

小学校3～6年生を対象に、食品衛生監視員¹⁰の仕事を模擬体験して食の安全について学習する事業の実施

(1) 食の安全・安心モニター事業（保健福祉局）

公募した市民モニターが日常の買い物等の際に、施設の衛生管理状況等を調査する事業の実施

(ウ) さっぽろ学校給食フードリサイクル事業¹¹（教育委員会）

給食残さを堆肥化し、それを利用した農作物を給食に使用する事業の実施

(I) 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ける食育講座の開催

(オ) 適切な期限管理等による食品ロス削減の啓発（保健福祉局、環境局）

食の安全確保を図りながら、無駄になり捨てられてしまう食品の削減に努める

オ 基本施策5 相互理解の促進

(ア) さっぽろ食の安全・安心市民交流事業（保健福祉局）

農場、食品工場等の見学、現場の人との意見交換による市民と食品関連事業者等の相互理解を促進する事業の実施

(1) 食の安全・安心総合イベントの開催（保健福祉局）

食の安全・安心をテーマとしたイベントの開催

(ウ) アレルギー原因食品ピクトグラムの普及（保健福祉局）

札幌市オリジナルのピクトグラムの作成、事業者への普及啓発の実施

(I) さっぽろとれたてっこ推進（経済観光局）

生産者と消費者の相互理解と信頼関係を作るブランドの推進

力 基本施策6 食産業・観光の振興への寄与

(ア) 食の安全・安心おもてなしの店推進事業（保健福祉局）

衛生面が優れ、一歩進んだ取組を行う飲食店等を登録し、PRする事業の実施

(1) 中小企業の経営基盤強化への支援（経済観光局）

食の生産拡大や高付加価値の促進など、事業者の経営基盤強化を支援

(ウ) 観光客向け施設、イベントにおけるアレルゲン情報・外国語対策

訪日観光客に対して、食品に含まれるアレルゲンの情報や多言語対応したメニュー等の情報提供の実施

¹⁰ 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。

¹¹ さっぽろ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、2006年度（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はなく、食や環境を考え、ものを大切にする子どもを育てるこをを目指しています。

2 前計画の指標の達成状況

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して、「誰もが食の安全の確保の主役となる街」、「食の安心と魅力あふれる街」の2つの施策目標のもとに、各種施策を進めるに当たり、計画の推進状況を評価する際の目安になるものとして、全8項目を指標として設定しました。

■第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画指標達成状況（2024年3月31日現在）

項目 (延べ件数は計画期間中の件数)	第2次計画策定時の値 (2019年度末)	目標値 (2024年度)	現状値 (2023年度末時点)
施策目標Ⅰ 誰もが食の安全確保の主役となる街			
①大規模食中毒※1の発生件数（延べ件数）	0件	0件	0件
②実務講習会の受講率	10.2%	20%以上	5.1%
③食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	53.2%	80%以上	62.6%※2
④食育ボランティア数※3	2,111人	2,750人※3	1,198人
施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街			
⑤イベント及び情報誌における食の安全・安心情報のPR回数（延べ回数）	0回	20回以上	36回
⑥「札幌の食」イメージに「安全・安心」と回答する観光客の割合	—	80%以上	—
⑦観光客向け施設・大型イベントの監視件数（延べ件数）	0件	9,000件以上	約3,420件
⑧食の安全・安心おもてなしの店登録件数（延べ件数）	146件	300件	403件

※1 患者500名以上の食中毒（「食中毒処理要領」（生食発0329第17号平成31年3月29日付け厚生労働省厚生労働省通知の別添）に基づく大規模食中毒の定義による）

※2 2022年度（令和4年度）第1回市民意識調査結果より算出

※3 第3次札幌市食育推進計画策定時の目標値

前計画の指標の中で、①大規模食中毒の発生件数、⑤イベント及び情報誌における食の安全・安心情報のPR回数（延べ回数）、⑧食の安全・安心おもてなしの店登録件数（延べ件数）については、食の安全・安心に関する取組や広報を積極的に実施し、目標値を達成しました。

また、③食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合については目標値に到達していないものの、第2次計画策定時（2019年度（平成30年度）末）時点の値からの改善は見られるところです。

一方で、②実務講習会の受講率、④食育ボランティア数、⑦観光客向け施設・大型イベントの監視件数（延べ件数）については、目標値まで距離がある状況となっています。

3 前計画の評価

前計画では、食品衛生法の改正に伴い、関係法令の整備やHACCPに沿った衛生管理の制度化等について事業者に周知・指導を行ったほか、広域連携協議会において国及び道内の自治体間で大規模食中毒を想定した訓練を行うなど、事業者の自主的取組の推進や自治体間の連携の強化を図りました。

また、リスクコミュニケーションに関しては、子ども食品Gメン体験事業や手洗い教室、さっぽろ食の安全・安心市民交流事業などの様々な施策を実施し、子どもから大人まで各世代の市民に、食の安全・安心に関する知識や事業者の取組に関する理解を深めてもらいました。

一方で、新型コロナウイルス感染症の流行による国内外における未曾有の状況下により、2020年度（令和2年度）～2022年度（令和4年度）まで、飲食店等の営業活動の縮小や食品関係のイベントの中止など、食産業や観光において打撃を受けたほか、札幌市においても監視指導や集合型形式の啓発事業等を十分に実施できず、計画の進捗に当たっては大きな影響を受けました。

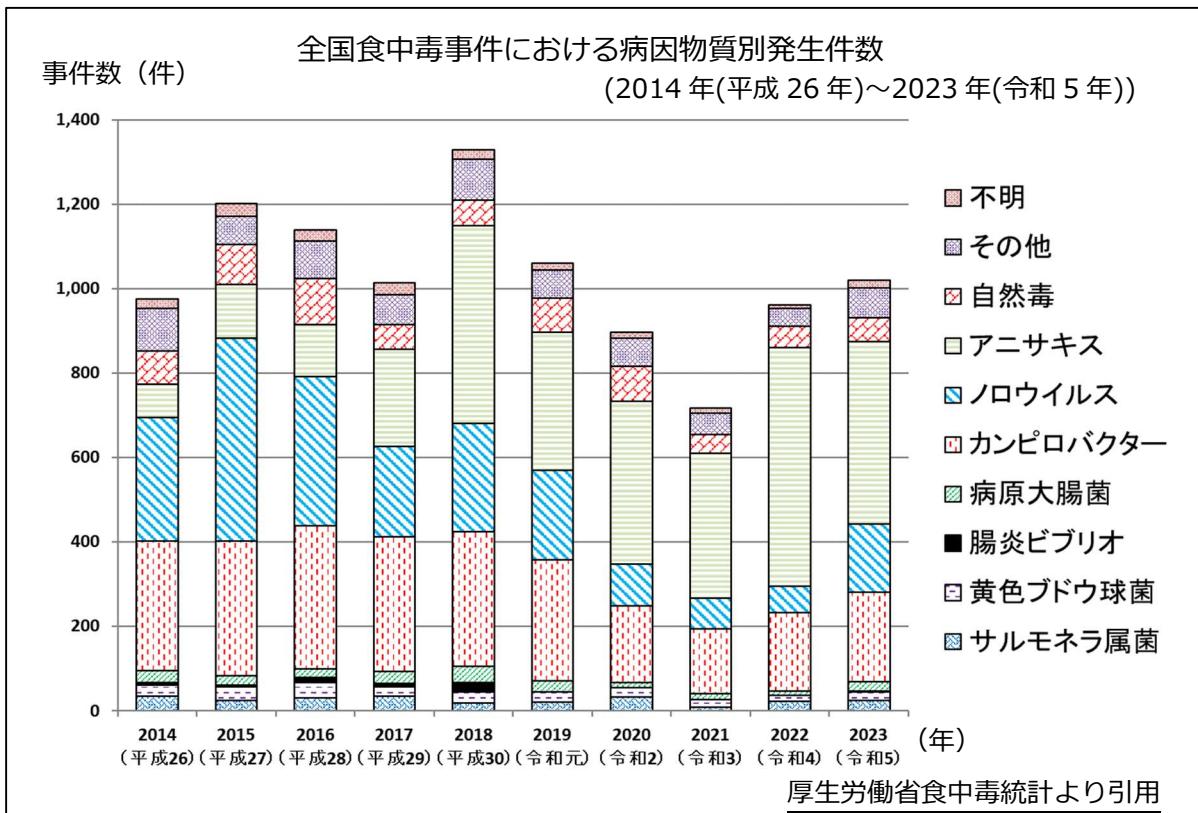
これらにより、指標の達成状況については、8項目中3項目については目標を達成しましたが、「観光客向け施設の監視件数」や「事業者の実務講習会の受講率」などの5項目については、一部では数値上、課題が見える結果となりました。なお、市民の食品の安全性について理解と関心を計る指標として設定している「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」については「62.6%」と計画当初の数値からは進捗が見られました。

前計画の結果を受け、引き続き、事業者の主体的取組の推進や市民の食の安全に関する知識や理解度の更なる向上を図るため、適切な施策の実施と指標の設定を行います。

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¹²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。

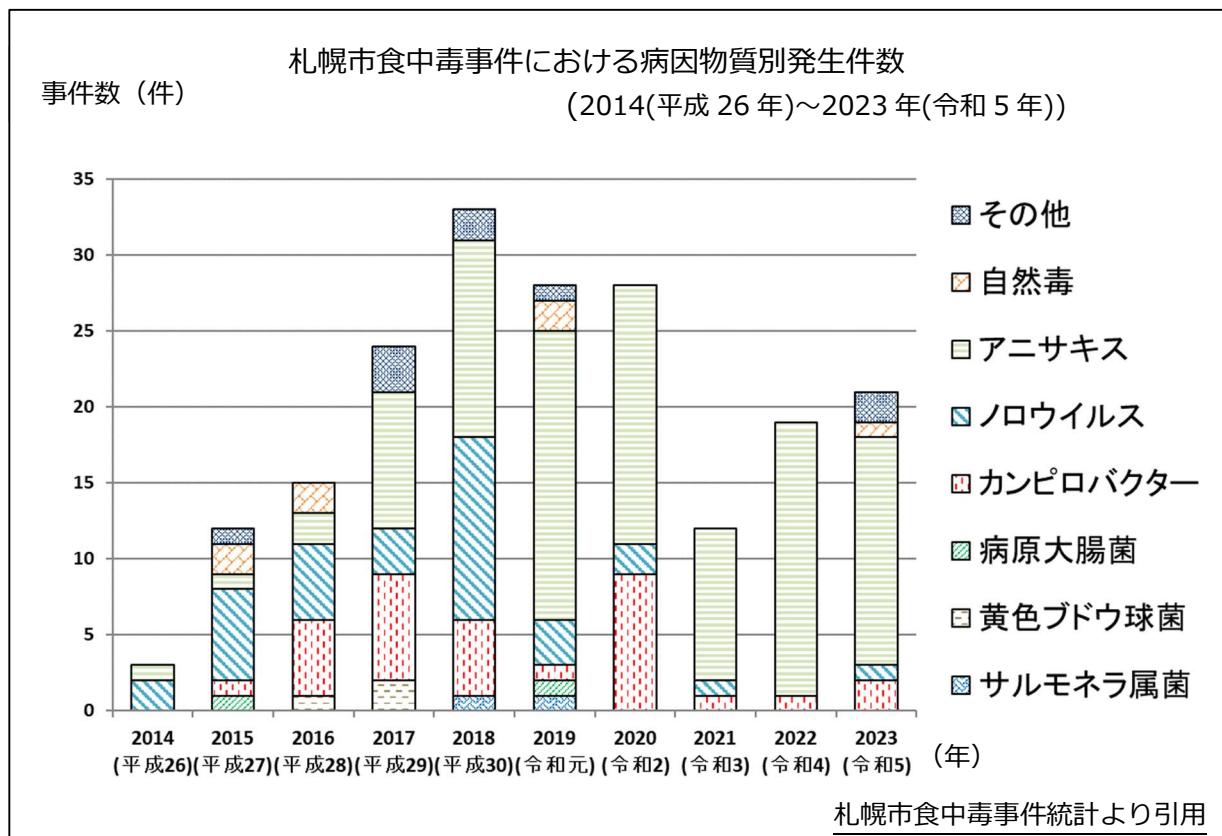
アニサキスを原因とした食中毒については、全国的に増加傾向にあります。アニサキスは、主に天然のサバやサンマなどの回遊魚に寄生して成長する寄生虫で、魚を生で食べることで体内に入り、食中毒様症状が現れます。札幌市におけるアニサキスによる食中毒では、生食用ではない魚や自分で釣った魚を家庭で食べて発生する例が見られるなど、アニサキスによる食中毒の予防策等を事業者に対して指導することと併せて、市民に対しても予防策等の周知を徹底する必要があります。

¹² 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。

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で感染します。生肉にはほかにも腸管出血性大腸菌¹³やサルモネラ属菌¹⁴、E型肝炎ウイルス¹⁵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ことがあります。

¹³ 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、溶血性尿毒症症候群を引き起こし死に至ることもあります。

¹⁴ 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。

¹⁵ 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。

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¹⁶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¹⁷、2002年（平成14年）に残留農薬問題¹⁸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¹⁹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。

¹⁶ 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。

¹⁷ BSE問題

BSE（牛海绵状脳症）は、牛の病気であり、脳の組織がスpon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。

¹⁸ 残留農薬問題

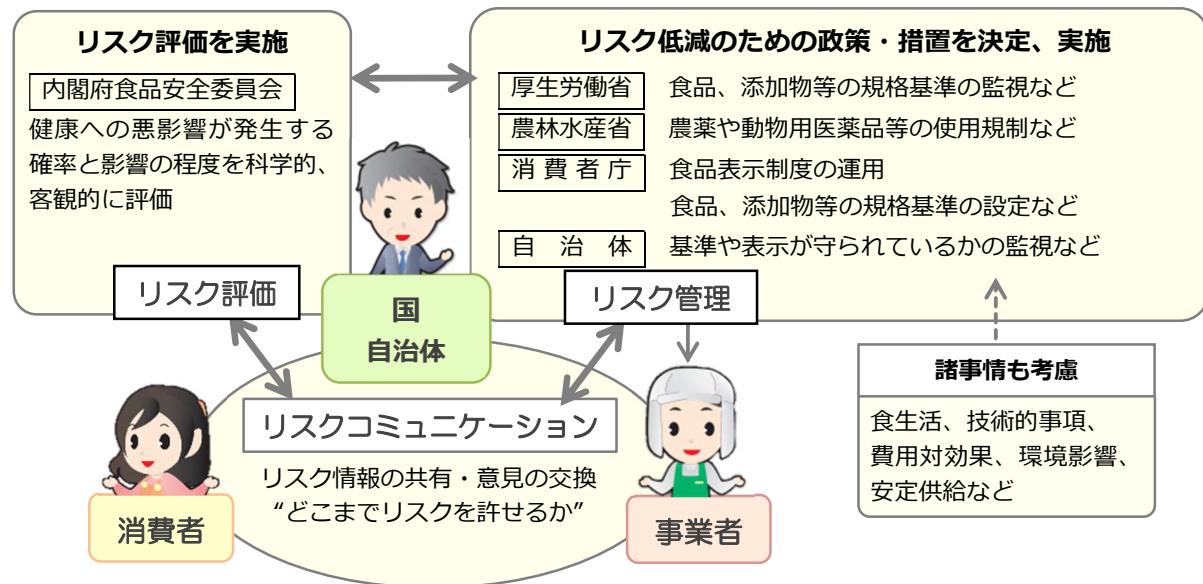
食品中に残留する農薬などが人の健康に害を及ぼすことのないよう、食品衛生法は農薬などに残留基準を設定しています。中国産野菜から基準値を超える農薬（クロルピリホス）が検出されたことが大きな社会問題となり、これを契機として2003年（平成15年）に食品衛生法が改正され、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する新しい制度が施行されました。

¹⁹ 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】

【食の安全への取組（リスク分析）】



- ・「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になります。

<参考>

- 例) ジャガイモに含まれるソラニンは健康被害を起こす（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²⁰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²¹、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²²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

²⁰ 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。

²¹ 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多く患者数は875名となりました。

²² 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²³の届出者及び特定保健用食品²⁴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。

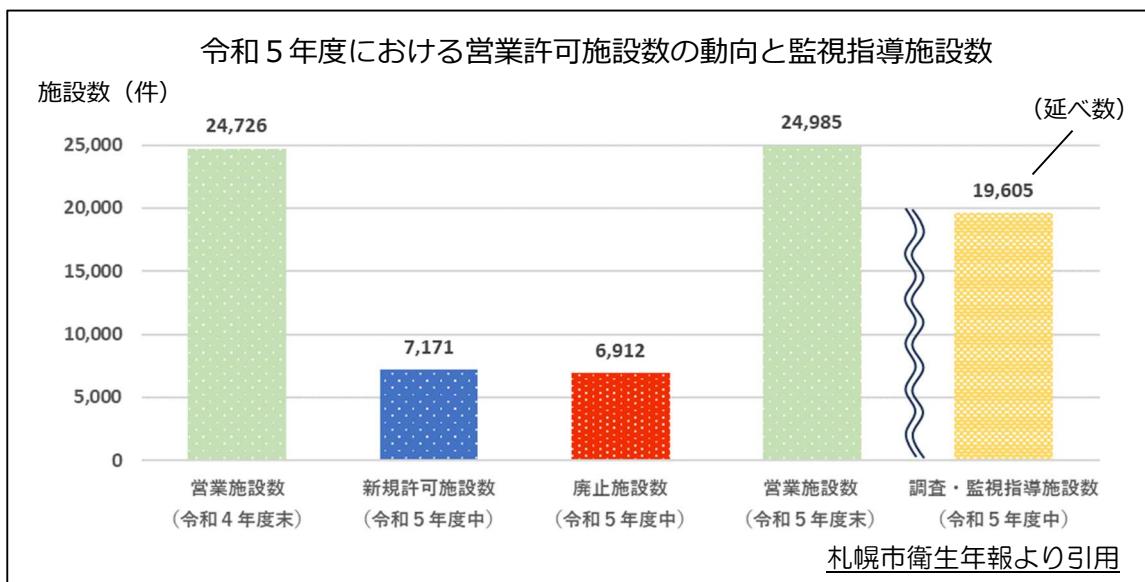
また、併せて食品表示基準についても一部改正され、摂取する上での注意事項として、医薬品等との相互作用や過剰摂取防止のための注意喚起を具体的に記載するなどの見直しが行われました。

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²⁵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。



²³ 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。

²⁴ 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。

²⁵ 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) 食に関する社会環境の動き

食に関する環境問題として、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²⁶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²⁷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、SNS²⁸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。

²⁶ 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

²⁷ 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

²⁸ 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。

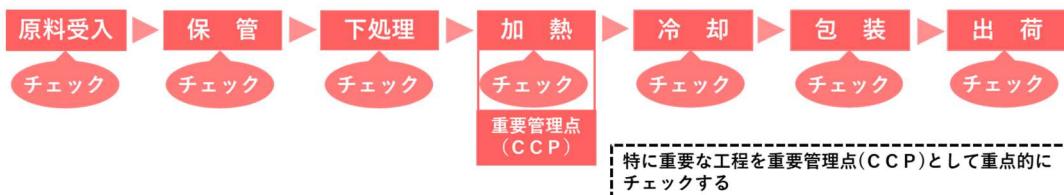
【HACCP に沿った衛生管理の制度化（令和 3 年 6 月 1 日完全施行）】

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に、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。

HACCP 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。

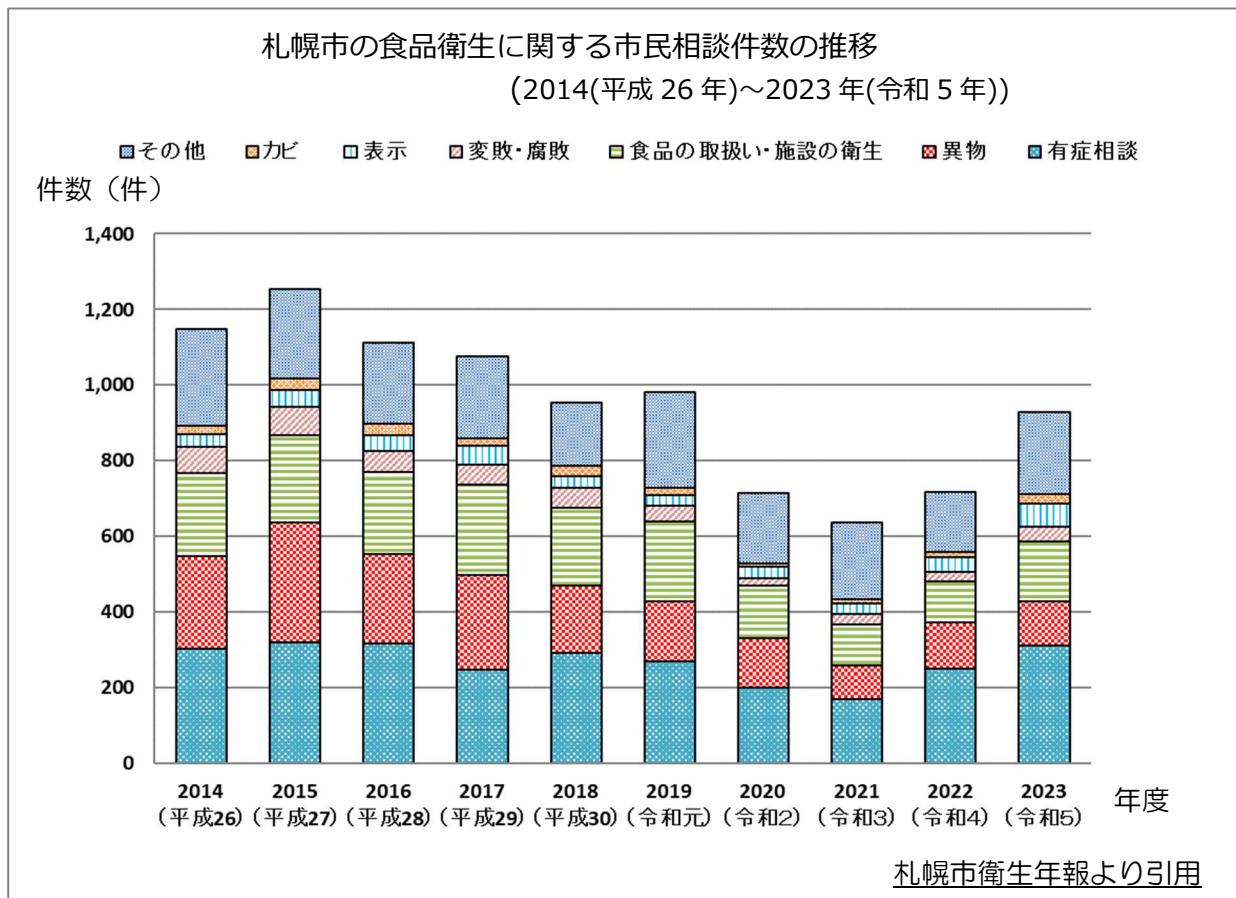
SDGs 関連目標とターゲット	関連施策	関連ページ
4.4 技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び企業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。	HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた支援	51 ページ
8.3 生産活動や適切な雇用創出、企業、創造性及びイノベーションを支援する開発重視型の施策を促進するとともに、金融サービスへのアクセス改善などを通じて中小零細企業の設立や成長を奨励する。	食のブランド力向上	67 ページ
12.3 小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。	市内で生産される農畜産物の安全確保 市民の自発的取組の促進	47 ページ 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²⁹、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。



²⁹ 有症相談

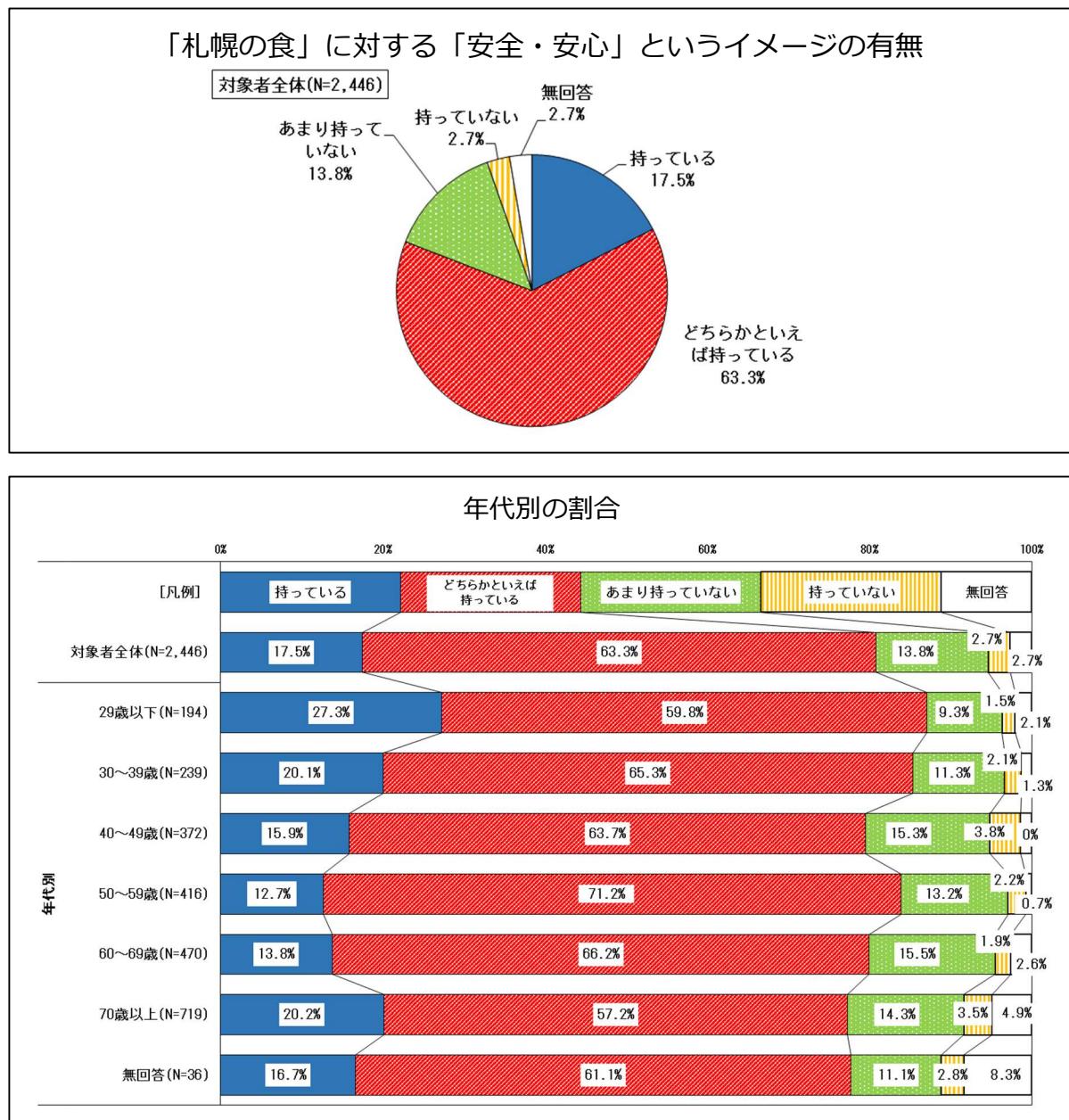
食後に「吐いた」、「お腹が痛くなった」、「下痢をした」など身体に症状が現れた人が届け出た相談。相談を受理後の調査の結果、食中毒と判明するものもあり、食品による健康危機管理上、重要な情報です。

イ 市民（消費者）の意識について

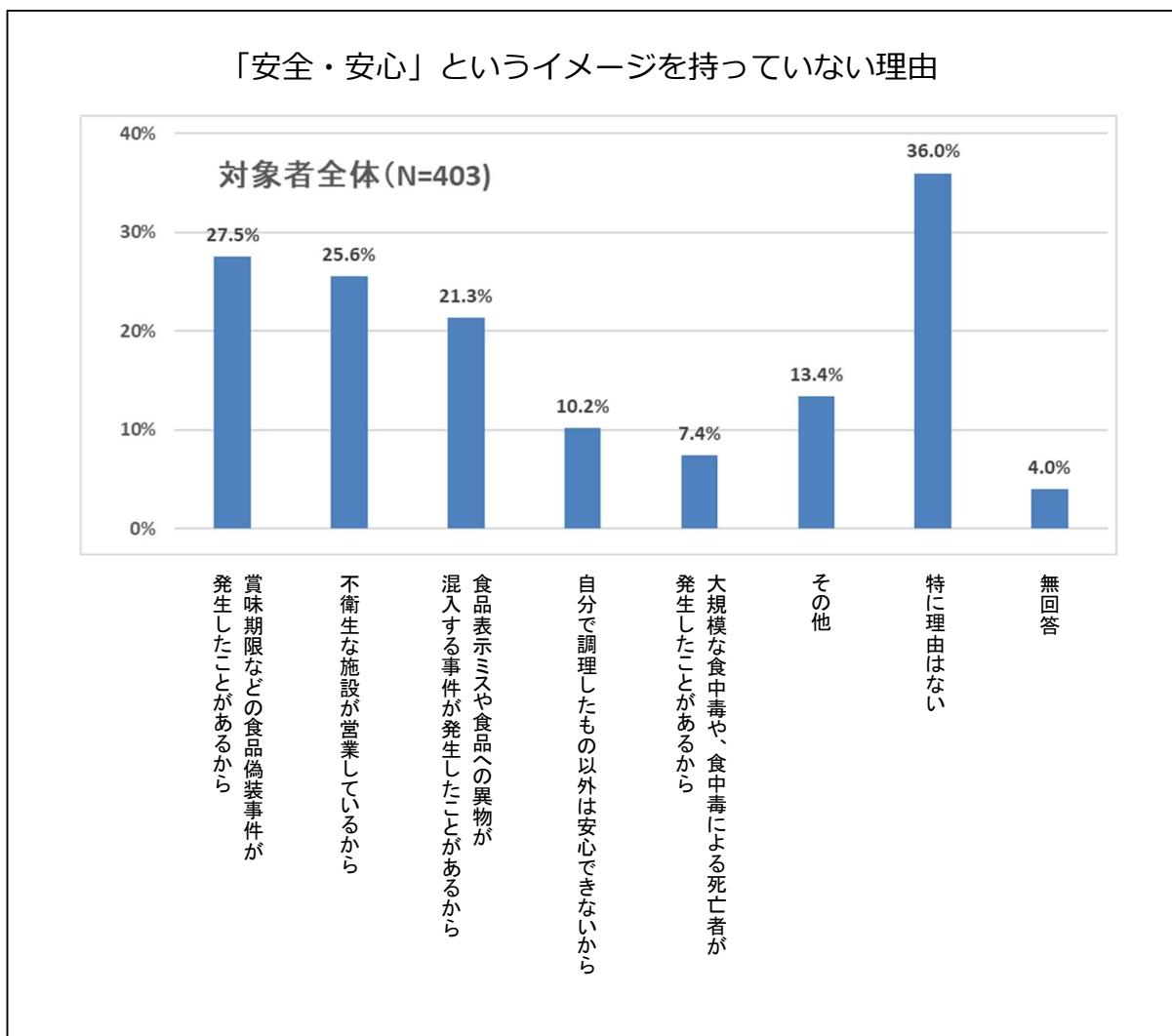
(ア) 「札幌の食」に対する「安全・安心」というイメージの有無

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。



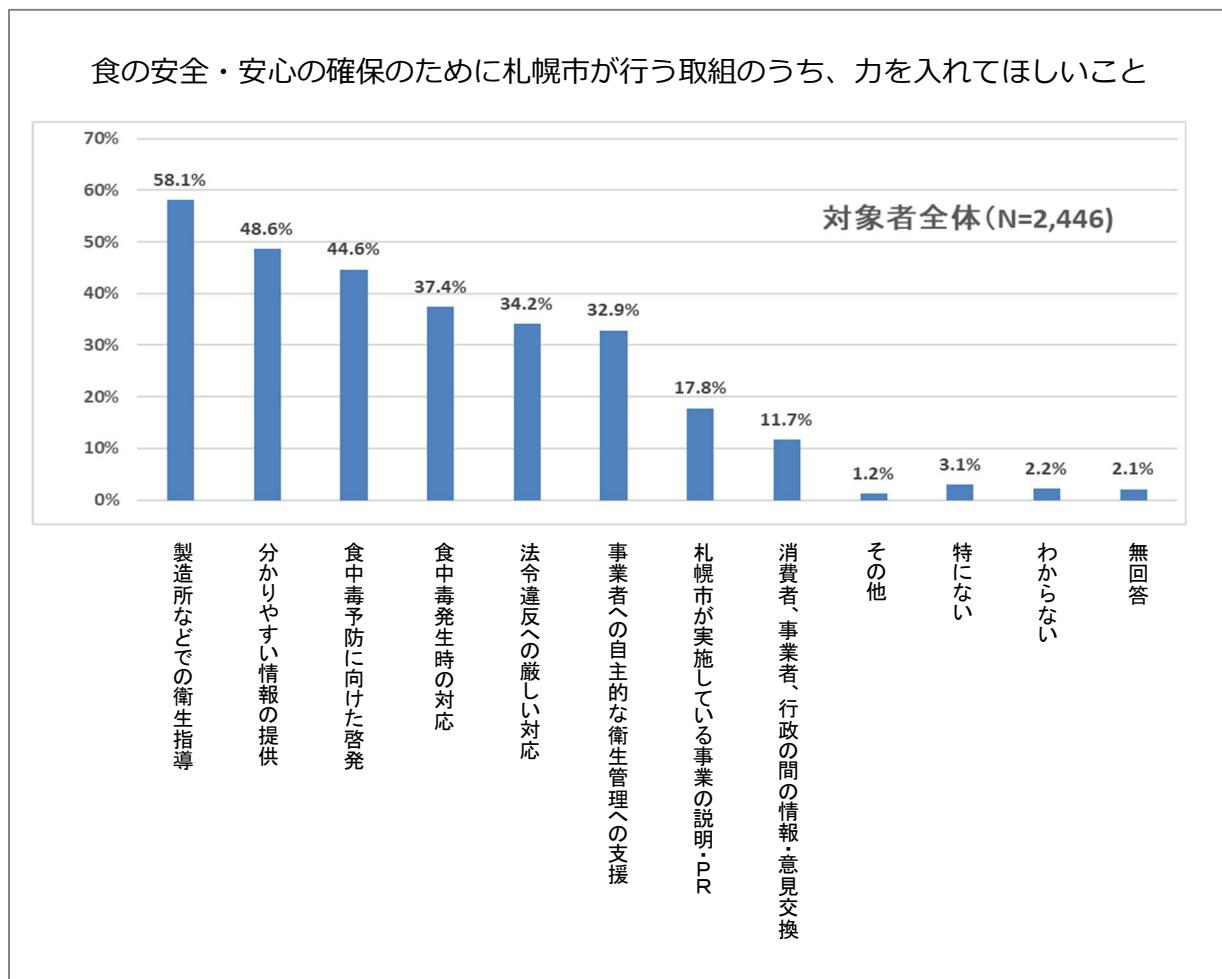
なお、「安全・安心」というイメージを「持っていない」、「あまり持っていない」と回答した人を対象に、持っていない理由について調査したところ、「賞味期限などの食品偽装事件が発生したことがあるから（27.5%）」、「不衛生な施設が営業しているから（25.6%）」と過去の事件や利用した施設の衛生状況による理由が多くなっています。一方で、「特に理由はない（36.0%）」との回答割合も多く、漠然と「安全・安心」のイメージを持っていない人が多いことがうかがえます。



(1) 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。



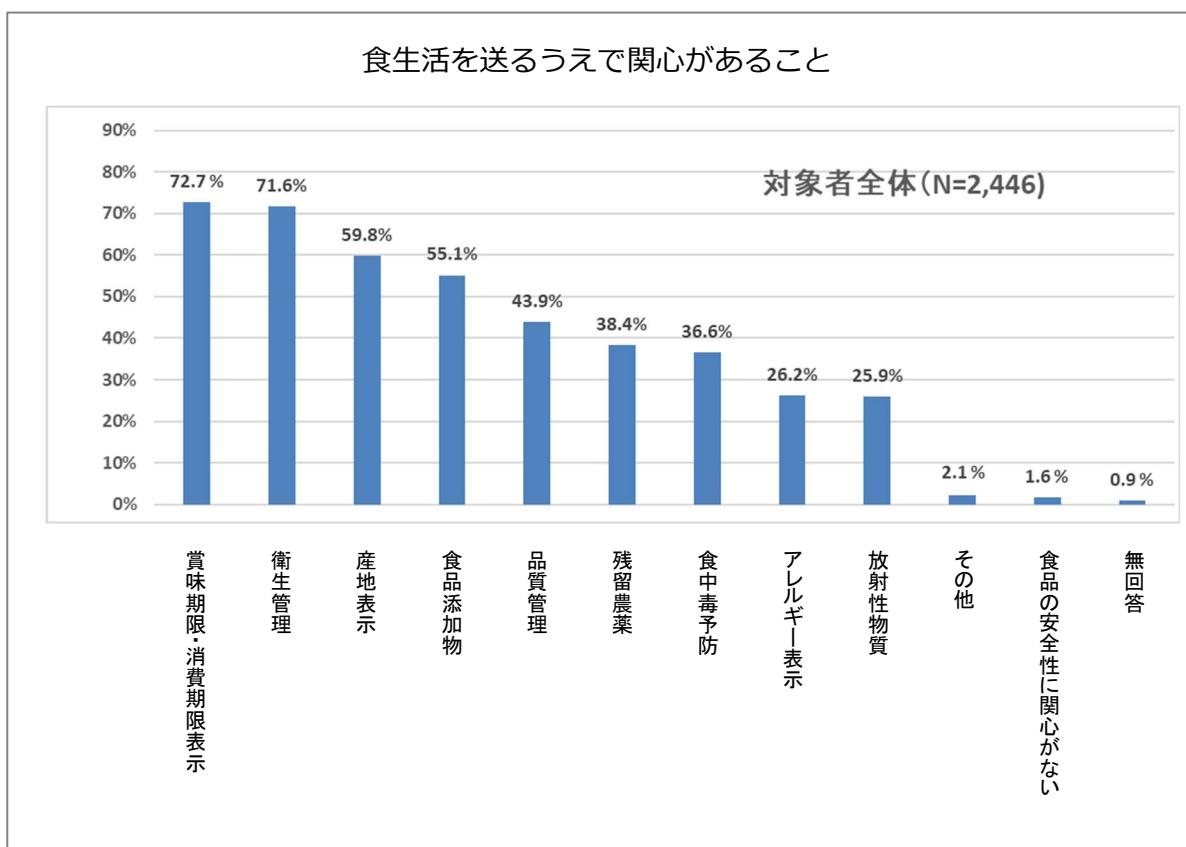
(ウ) 食の安全・安心についての関心及び取り組んでいること

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。

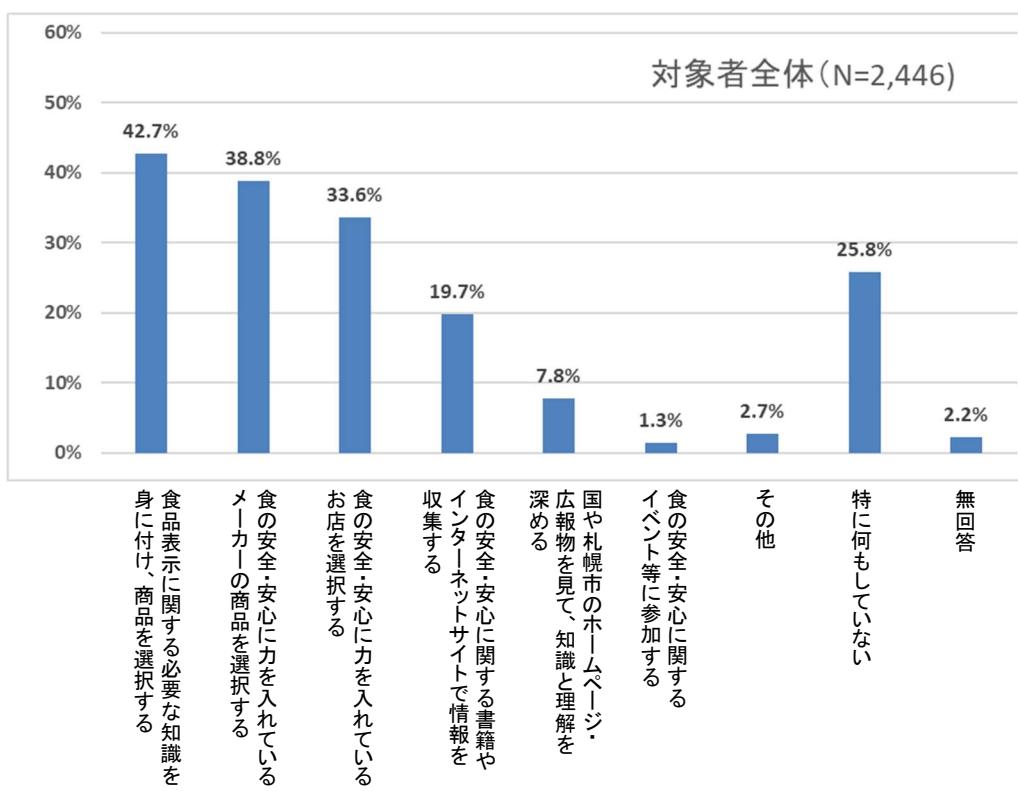
また、食の安全・安心のために自分自身が取り組んでいることは、「表示に関する必要な知識を身に付け、商品を選択する（42.7%）」、「食の安全・安心に力を入れている店やメーカーの商品を選択する（38.8%）」の回答割合が高くなっているなど、食の安全・安心に関する知識を身に付けて活用しようとする、市民の積極的な姿勢がうかがえます。

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。

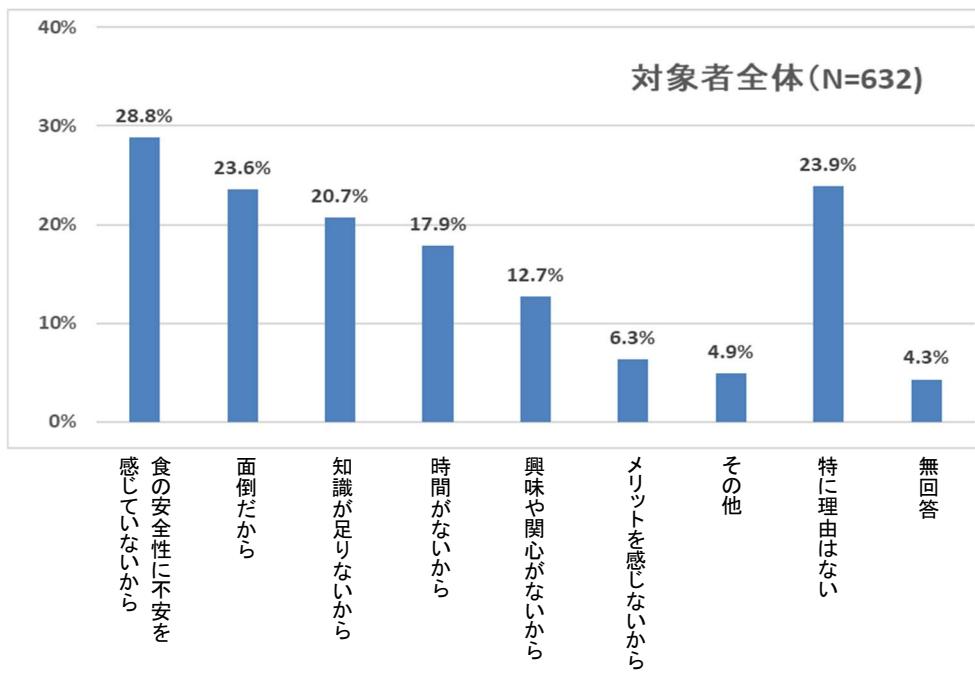
このうち、「特に何もしていない」理由として、「食の安全性に不安を感じていないから（28.8%）」、「面倒だから（23.6%）」、「知識が足りないから（20.7%）」の回答割合が上位を占めており、食の安全・安心について考える場面があまりなく、その必要性や重要性を感じていない人が多いことから、食の安全・安心について考えるきっかけとなる施策を強化していくことが重要と考えられます。



日ごろ食の安全・安心の確保のためにしている行動



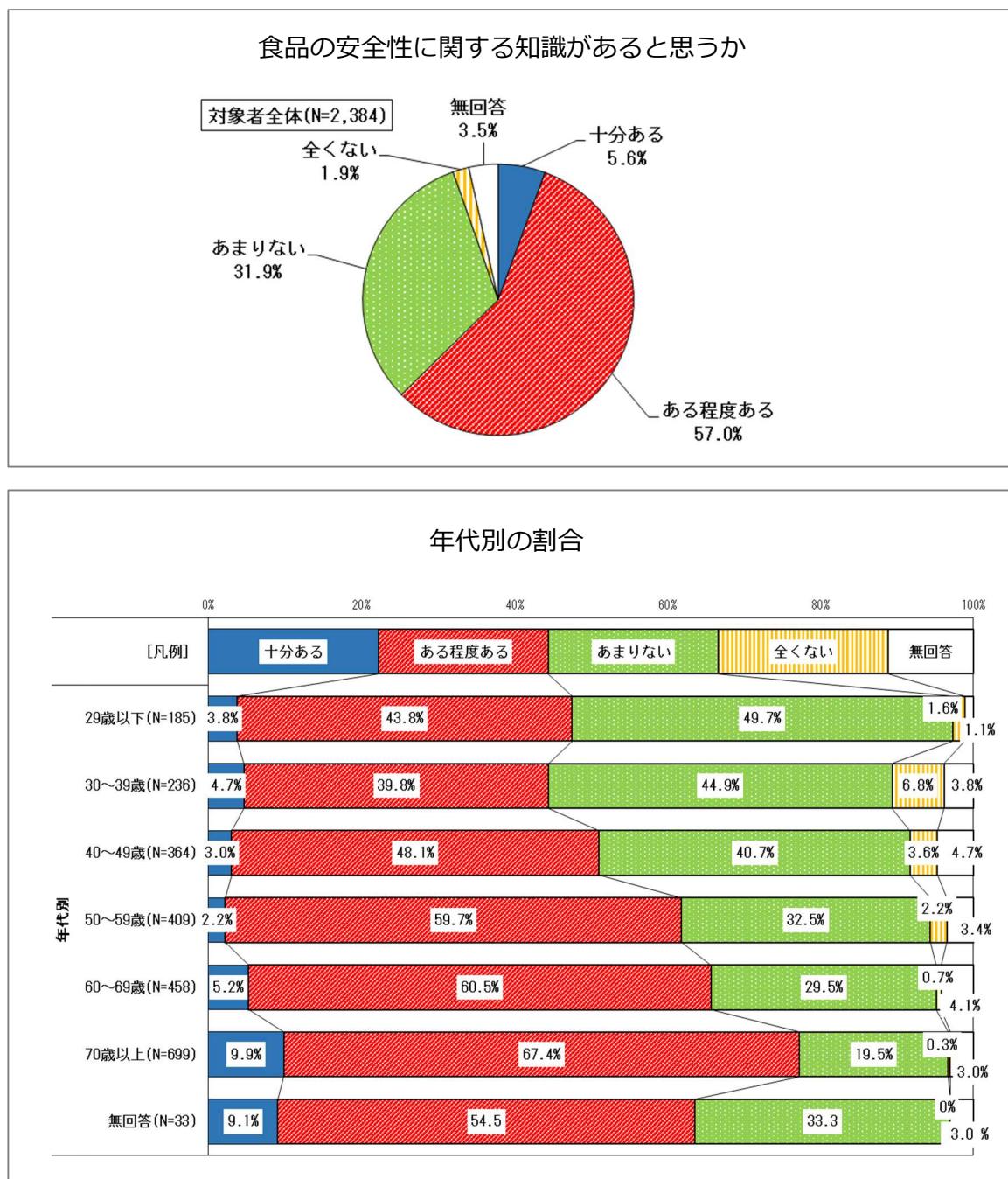
特に何もしていない回答した理由



(I) 食品の安全性に関する知識の有無

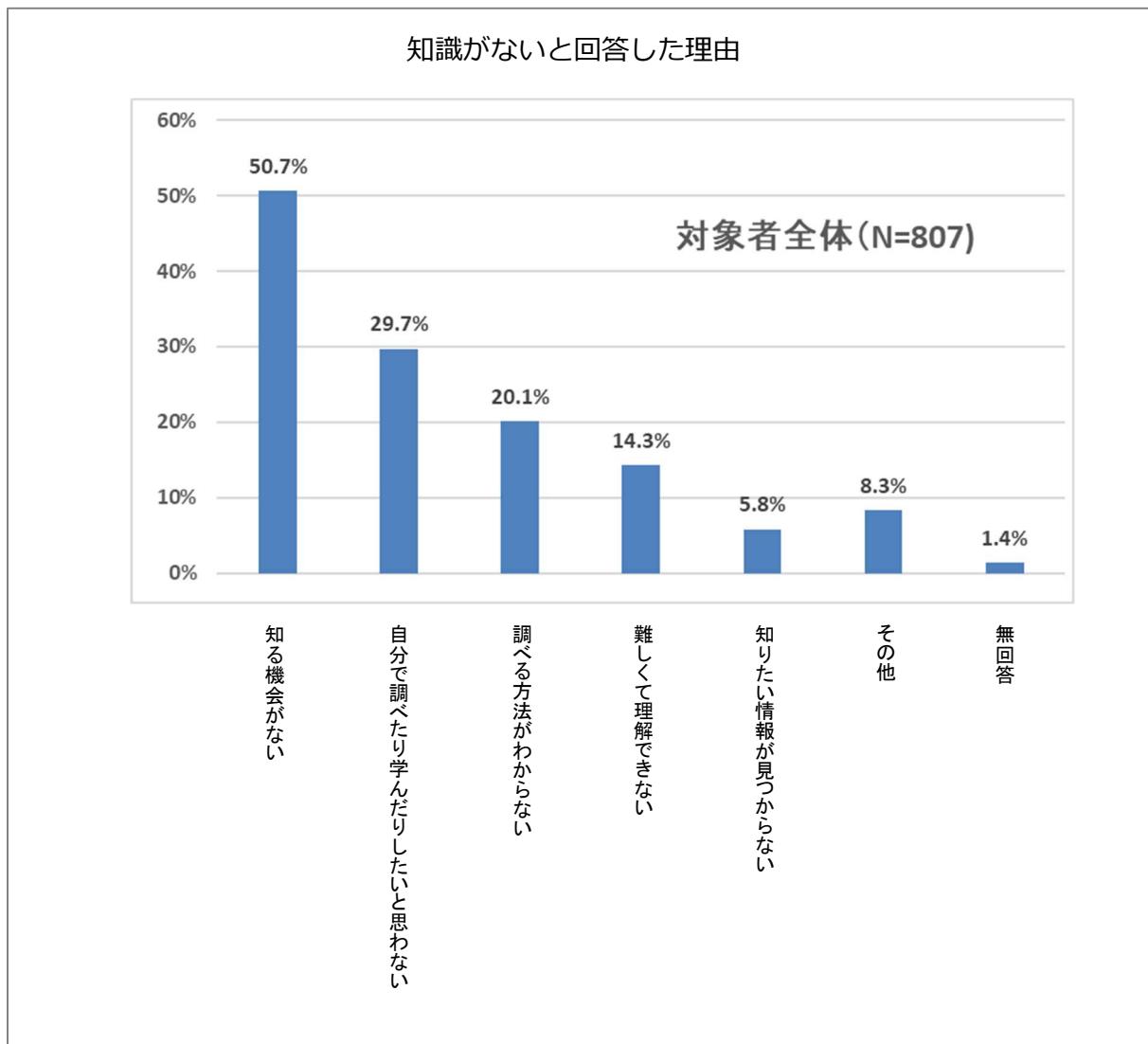
食生活を送るうえで期限表示や残留農薬など、何かしらの関心を持っている人を対象に、食品の安全性に関する知識があると思うか調査したところ、「十分ある（5.6%）」、「ある程度ある（57.0%）」と回答している人は合計 62.6%であり、令和元年度の市民意識調査の結果（53.1%）と比べると、一定の向上が見られています。

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。

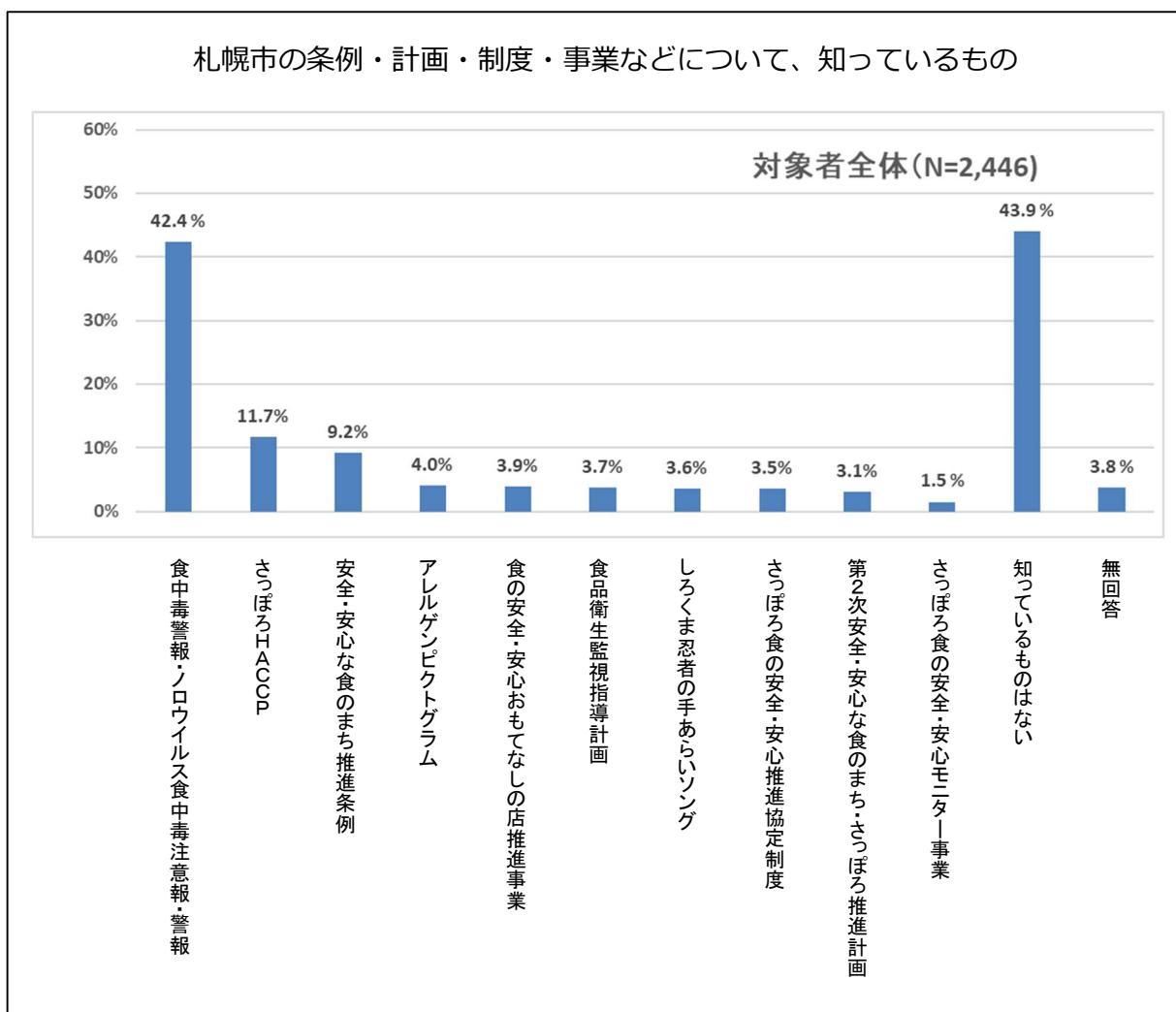
また、「自分で調べたり学んだりしたいと思わない(29.7%)」、「調べる方法がわからない(20.1%)」、「難しくて理解できない(14.3%)」と回答があった割合も高く、食の安全・安心について、学べる機会や意欲の創出、分かりやすい情報の提供が課題であることがうかがえます。



(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。

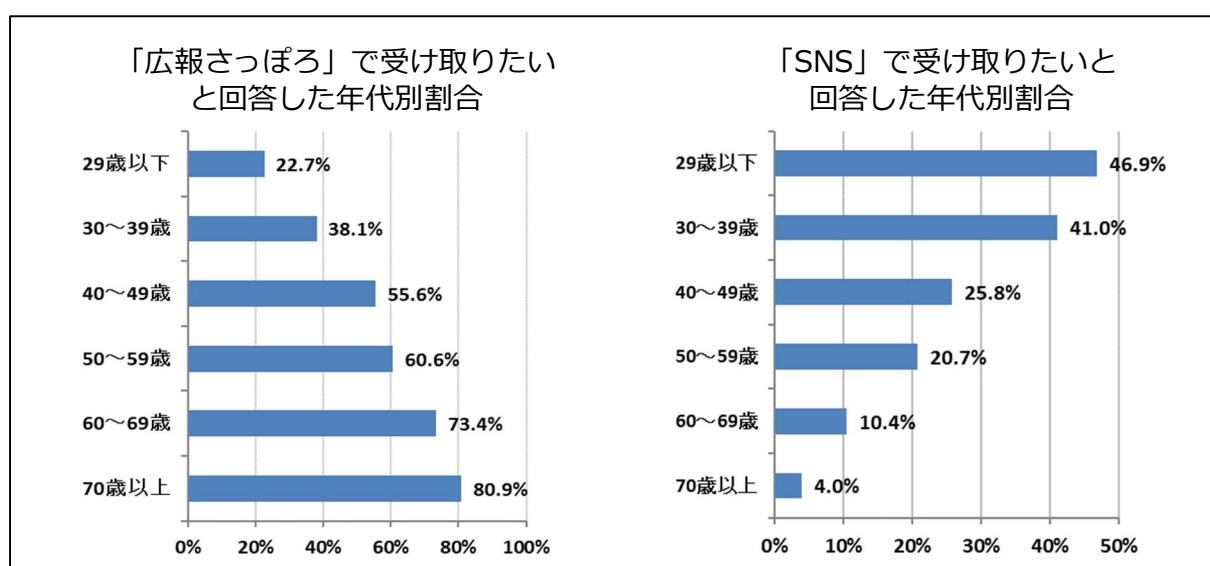
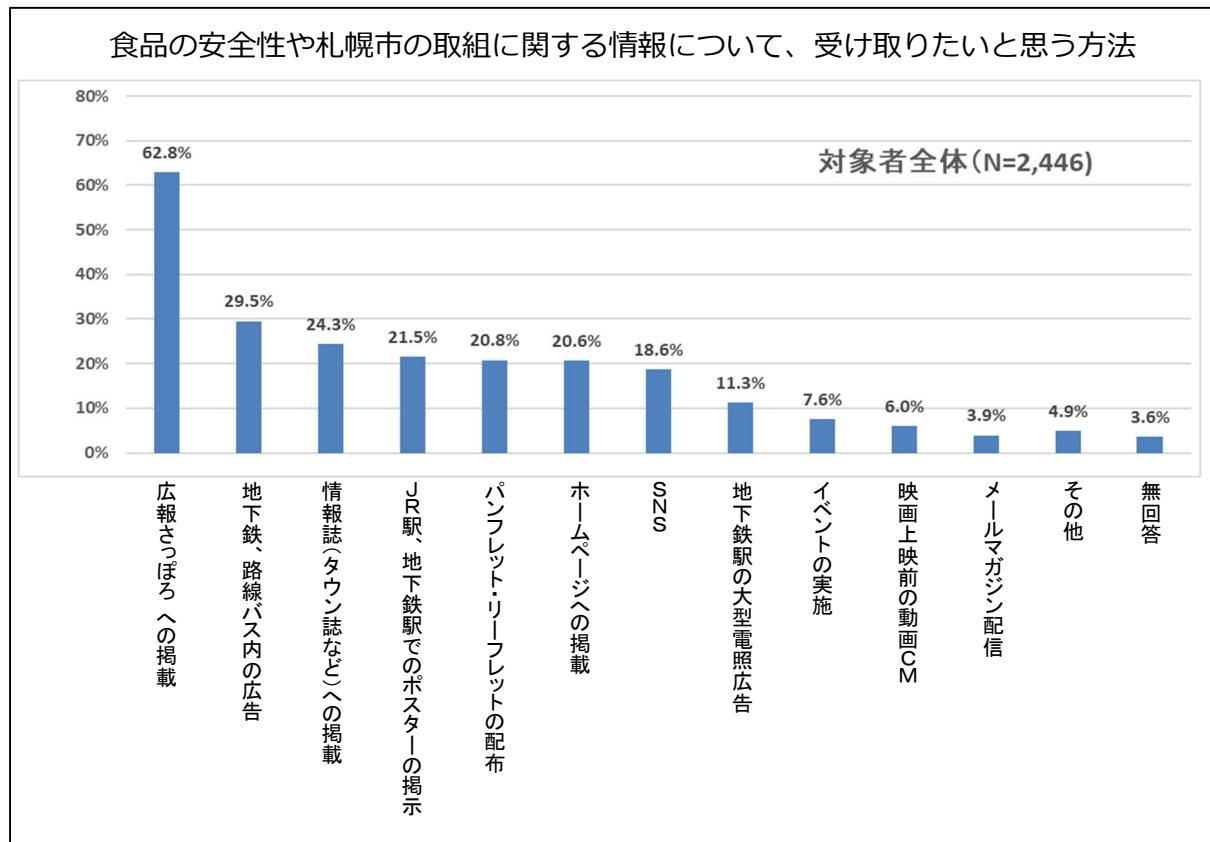
一方で、「知っているものはない(43.9%)」の回答割合も高く、食の安全・安心の取組として実施している各種事業の認知度は未だ低いことがうかがえます。



(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、市民が知っているものについては、「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。



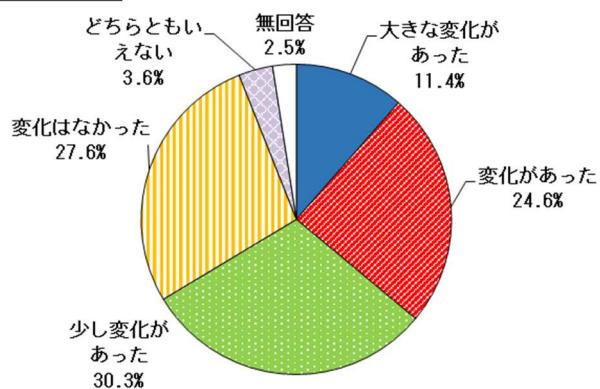
(‡) 新型コロナウイルス感染症の拡大による食生活の変化

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。

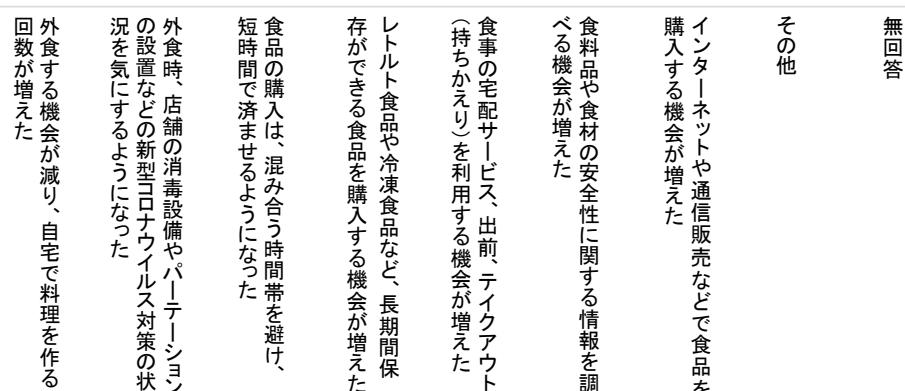
新型コロナウイルス感染症の拡大により、食生活には変化があったか

対象者全体(N=2,446)



食生活の変化としてあったこと

対象者全体(N=1,624)

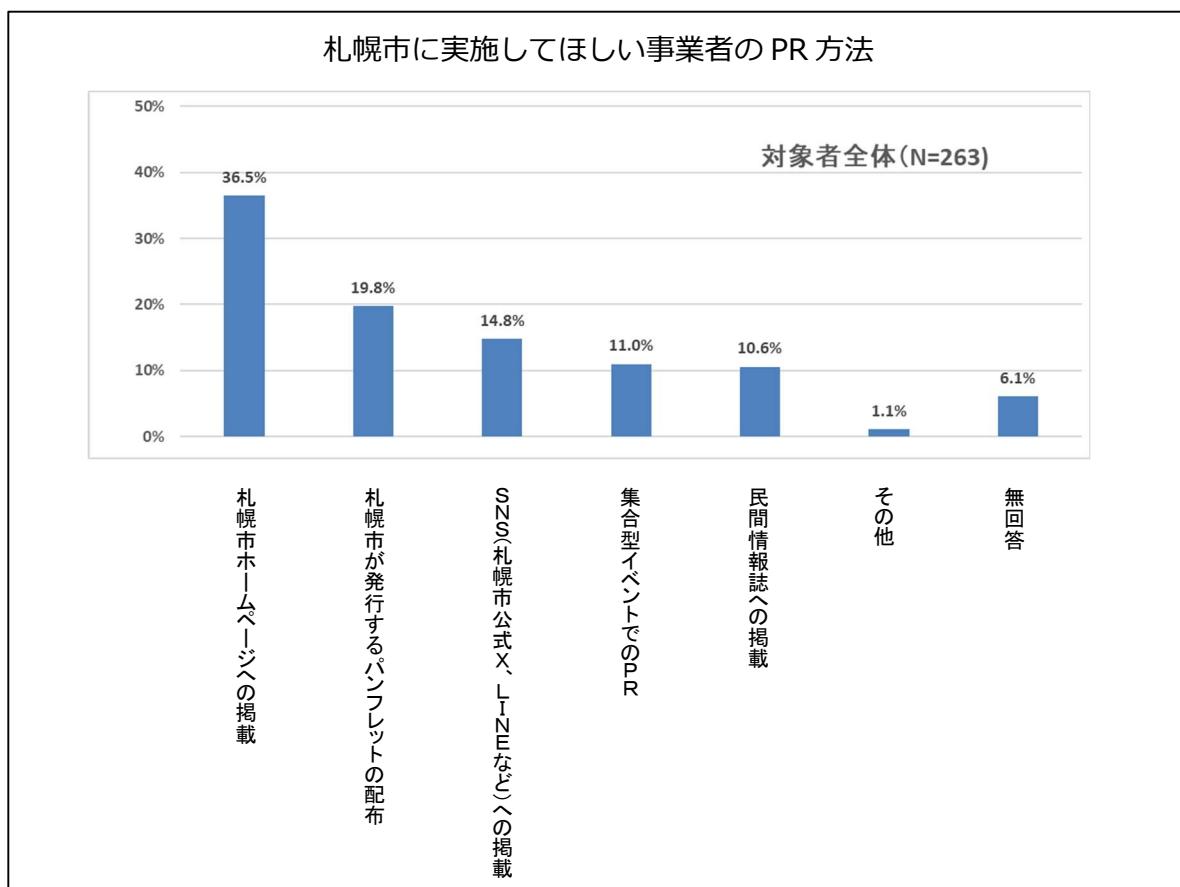


ウ 事業者の意識について

(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。

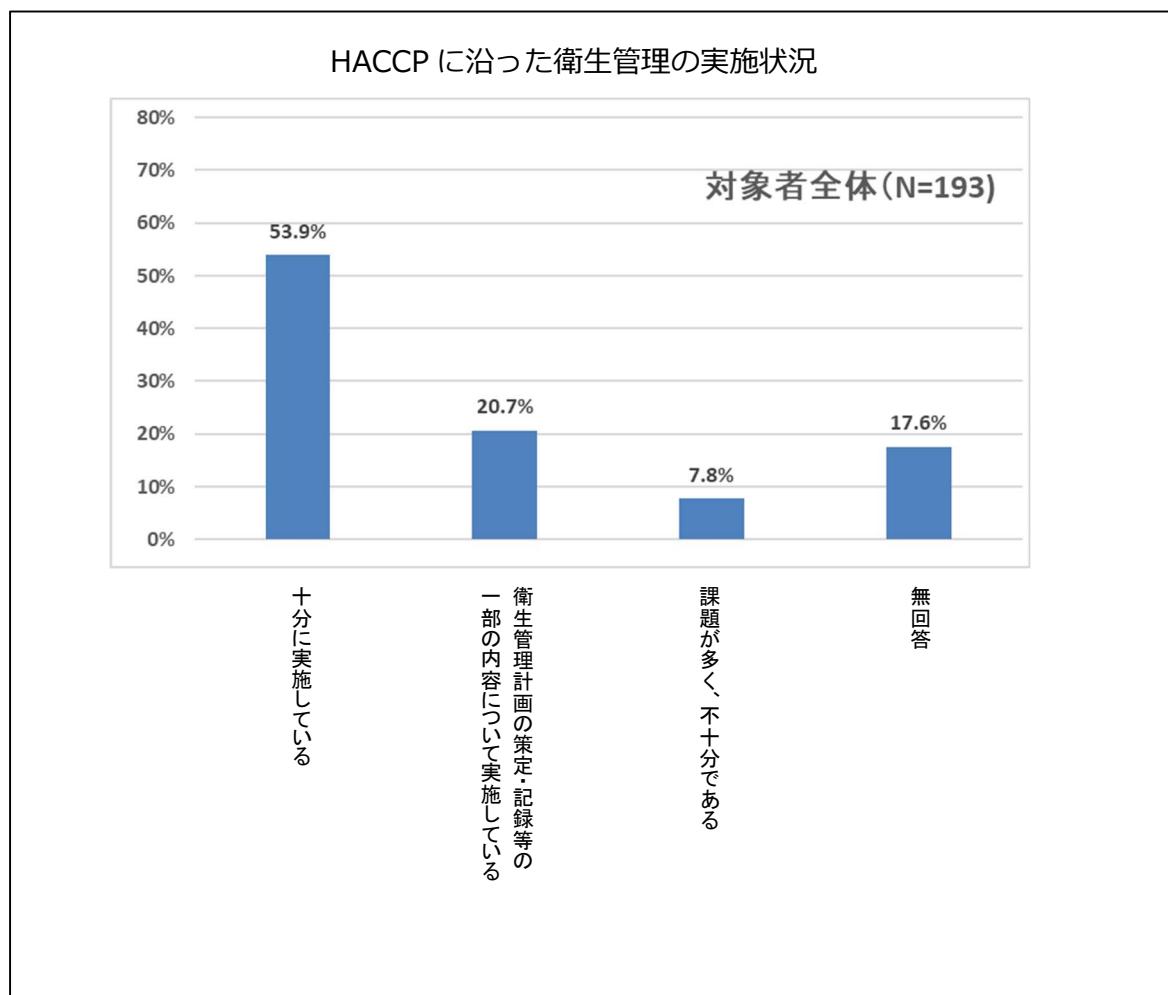


(1) HACCP に沿った衛生管理における実施状況及び課題等

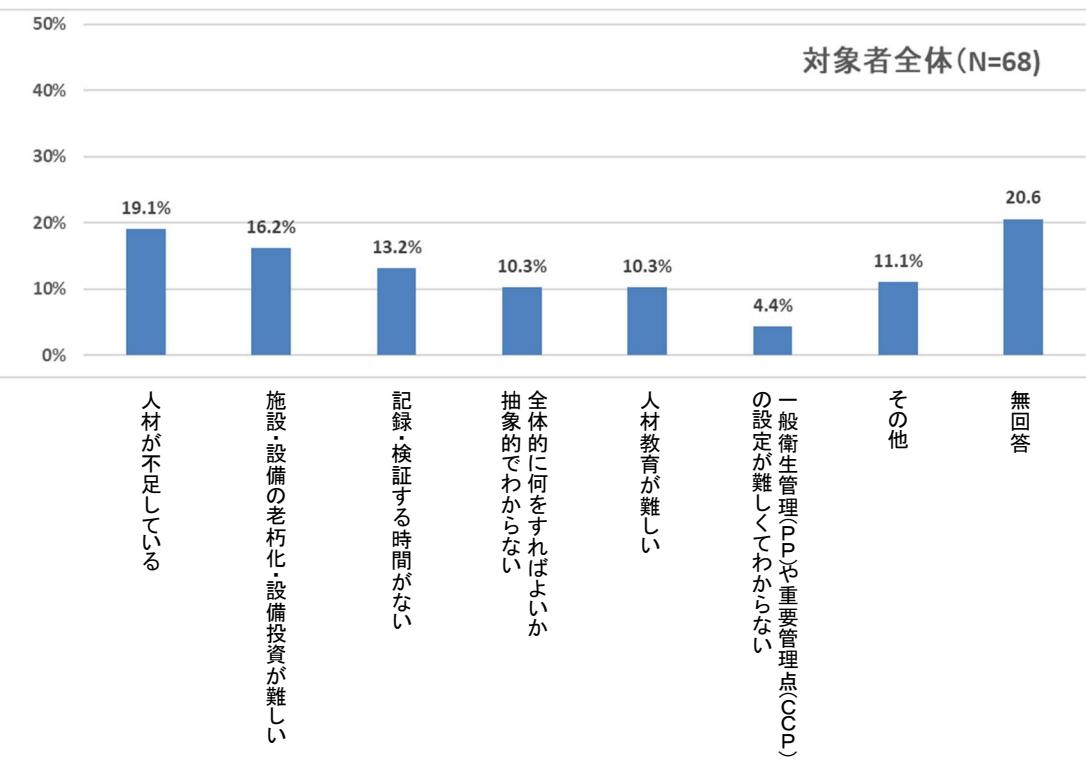
HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、「十分に実施している(53.9%)」の回答割合が高いものの、「衛生管理計画の策定・記録等の一部の内容について実施している(20.7%)」、「課題が多く、不十分である(7.8%)」の回答も一定数あり、実施に苦慮している事業者も見受けられます。

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。

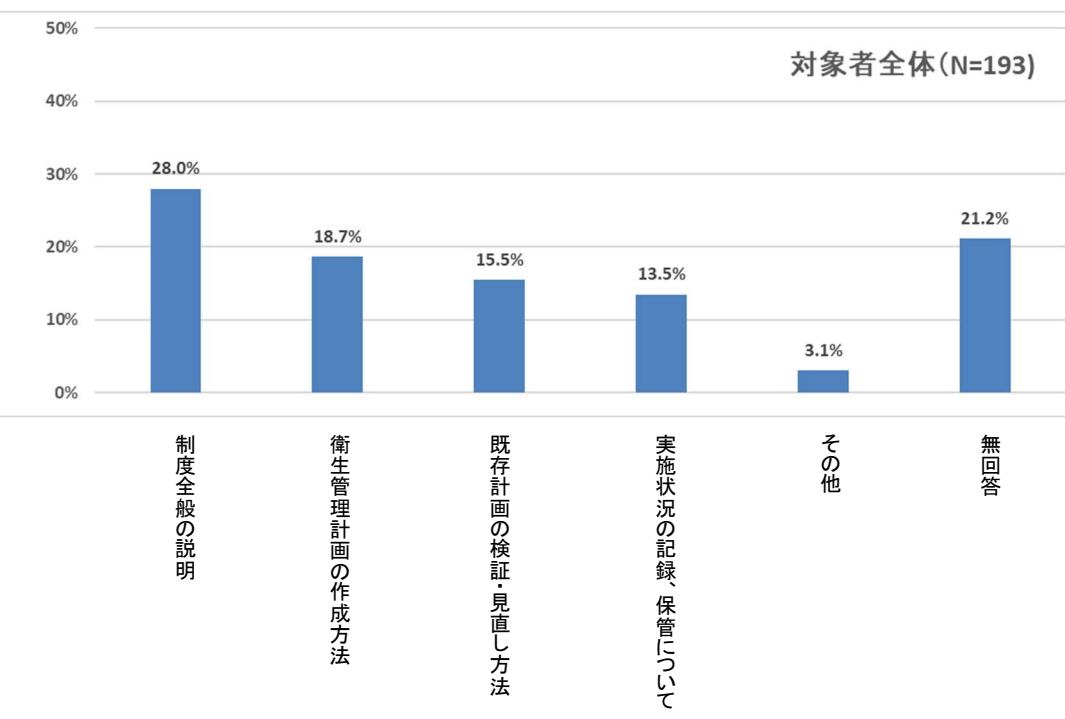
さらに、札幌市に求める HACCP に沿った衛生管理に関する助言内容は、「制度全般の説明(28.0%)」、「衛生管理計画の作成方法(18.7%)」、「既存計画の検証・見直し方法(15.5%)」と事業者によって多種多様であるため、営業形態や規模などに応じた適切な助言が必要であると考えられます。



HACCPに沿った衛生管理における事業者の課題



HACCPに沿った衛生管理について、札幌市に求める助言内容



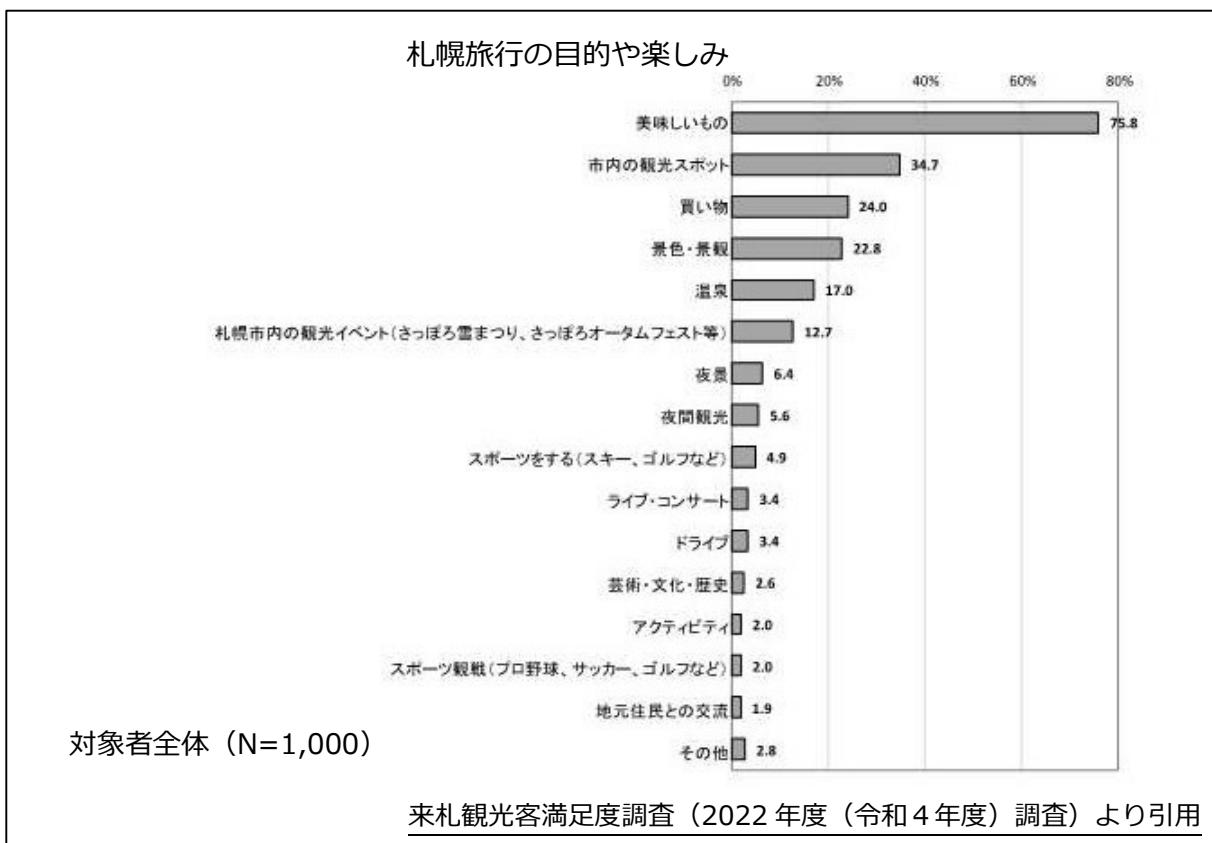
(6) 札幌市の食産業と観光

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。

第4章 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係る全ての人が「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、「市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先とする」等の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、「食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている」等の目指す将来の都市像、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”的実現に向けた取組を進めます。

さらに、食の安全・安心の確保は、札幌の食ブランドや魅力の一翼を担う資源にもなります。事業者が自主的取組を積極的に進めるとともに、消費者自身も食品の購入時等にこれらの事業者を認知し自ら選択するなど、事業者と消費者間の相互理解を促進し、その価値の向上につなげていくことが重要です。

条例の基本理念

- 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3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

目指す都市像

安全・安心な食のまち・さっぽろ

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

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”的実現に向けて、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く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

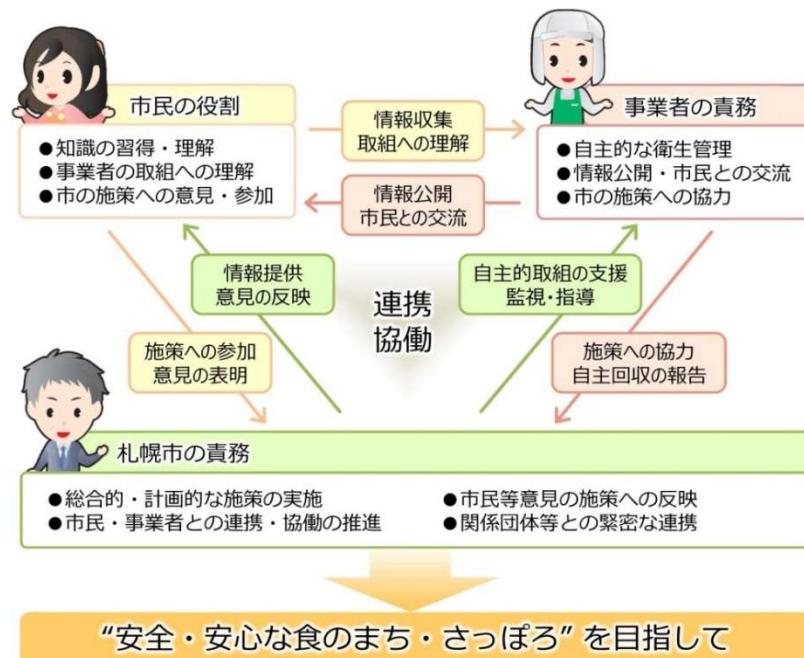
市民は、食品供給の単なる受け手ではなく、自らの判断で食品の購入や消費行動を選択し、意思を表明することができる大きな影響力のある存在です。この存在の大きさを自覚し、積極的な役割を果たすことが求められます。

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、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

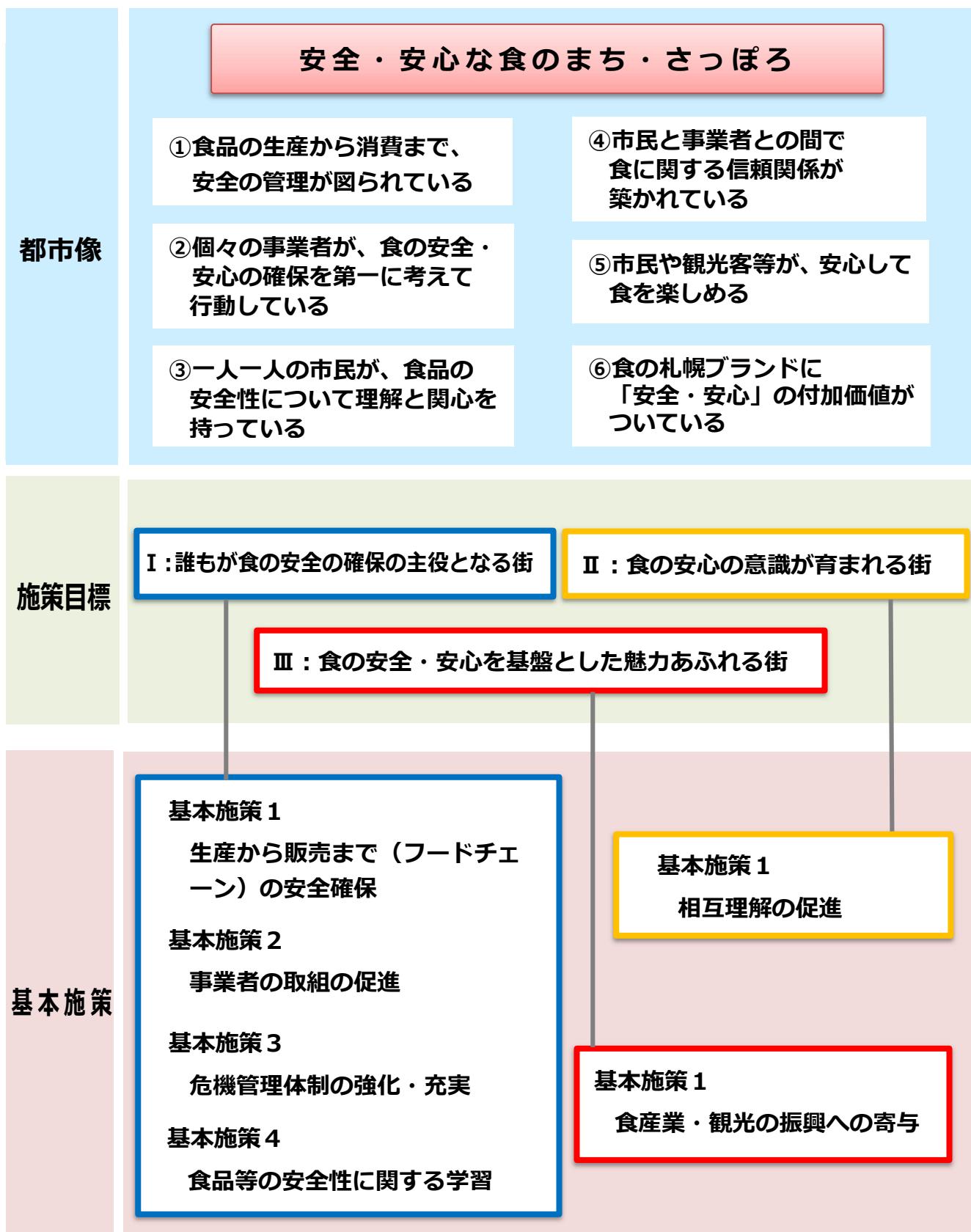
都市像	安全・安心な食のまち・さっぽろ	
	<p>①食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている。</p> <p>②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している。</p> <p>③一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている。</p>	<p>④市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている。</p> <p>⑤食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている。</p> <p>⑥市民や観光客が、安心して食を楽しめる。</p>
施策目標	I : 誰もが食の安全の確保の主役となる街	II : 食の安心と魅力あふれる街
基本施策	<p>1 : 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保</p> <p>2 : 事業者の自主的取組の促進</p> <p>3 : 危機管理体制の強化・充実</p> <p>4 : 食品等の安全性に関する学習</p>	<p>1 : 相互理解の促進</p> <p>2 : 食産業・観光の振興への寄与</p>

●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	
	<p>①食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>⑤市民や観光客等が、安心して食を楽しめる。</p> <p>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。</p>
施策目標	I : 誰もが食の安全の確保の主役となる街	II : 食の安心の意識が育まれる街
基本施策	<p>(施策目標I)</p> <p>1 : 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保</p> <p>2 : 事業者の取組の促進</p> <p>3 : 危機管理体制の強化・充実</p> <p>4 : 食品等の安全性に関する学習</p>	<p>(施策目標II)</p> <p>1 : 相互理解の促進</p>
	<p>(施策目標III)</p> <p>1 : 食産業・観光の振興への寄与</p>	

■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役となる街

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役となる街」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

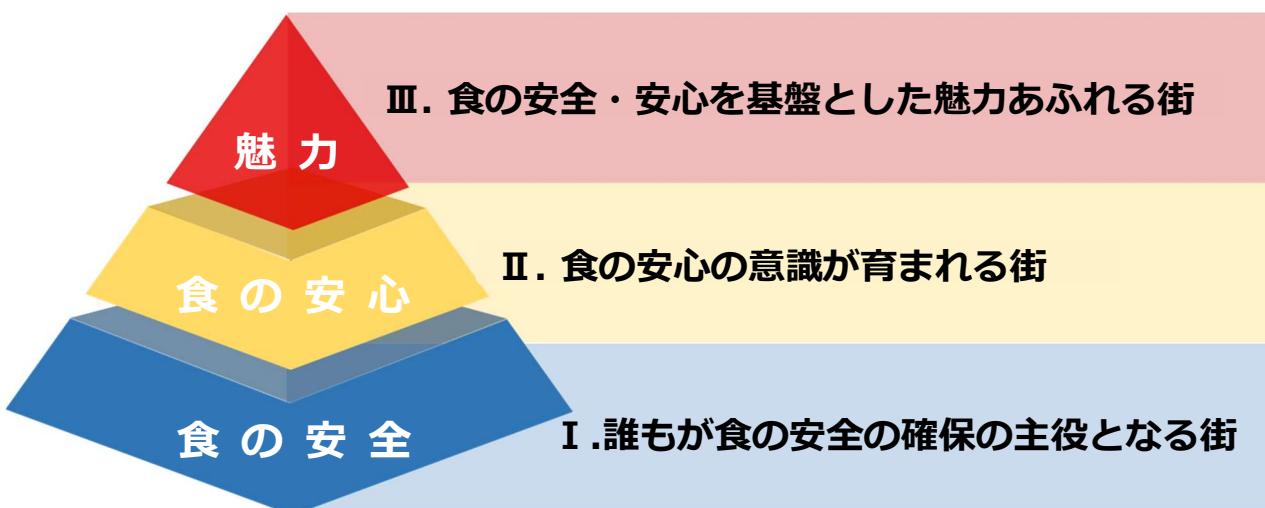
食の安全・安心の確保は、食を通じた魅力あるまちづくりを支える基盤です。市民や観光客等に、札幌の食を楽しんでもらい、また、食に係る観光消費拡大を目指すためには、食の美味しさや新鮮さなどの魅力とともに、食が安全であり、安心できることも魅力の一つとして、認識してもらうことが重要です。

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。

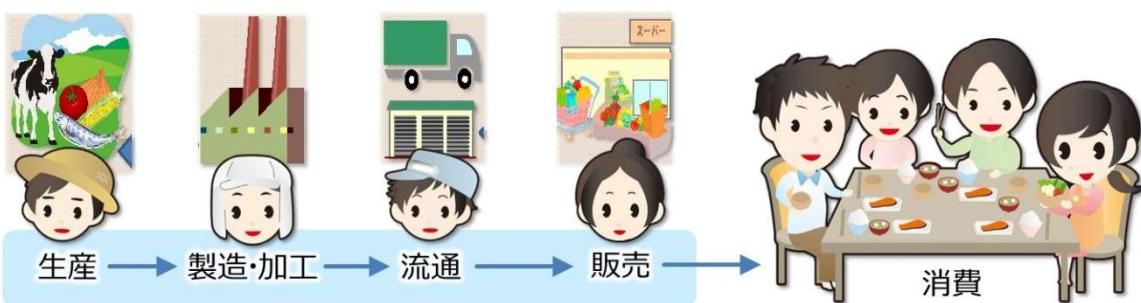
4 施策目標 I 誰もが食の安全の確保の主役となる街

(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。



夏期一斉監視の様子

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てるため、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

工 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

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。

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

ヶ 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。

□ （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種で、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

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

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

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。

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

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、アレルギーの義務表示品目や推奨表示品目について、消費者庁より適宜見直しが進められており、改正があった場合は、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。

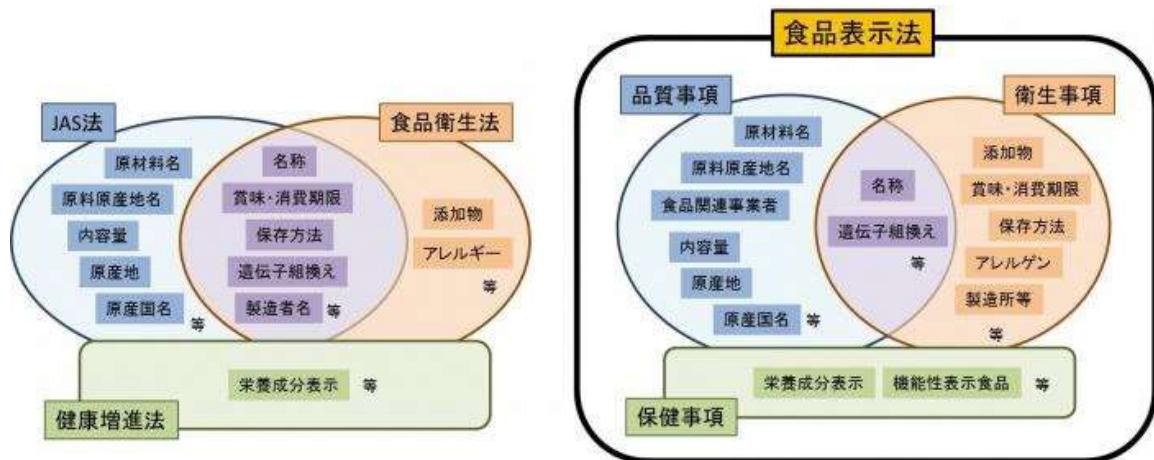
オ 関連機関との連携

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とする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）、アレルゲン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、アレルゲン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、アレルゲン、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に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くように、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に、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

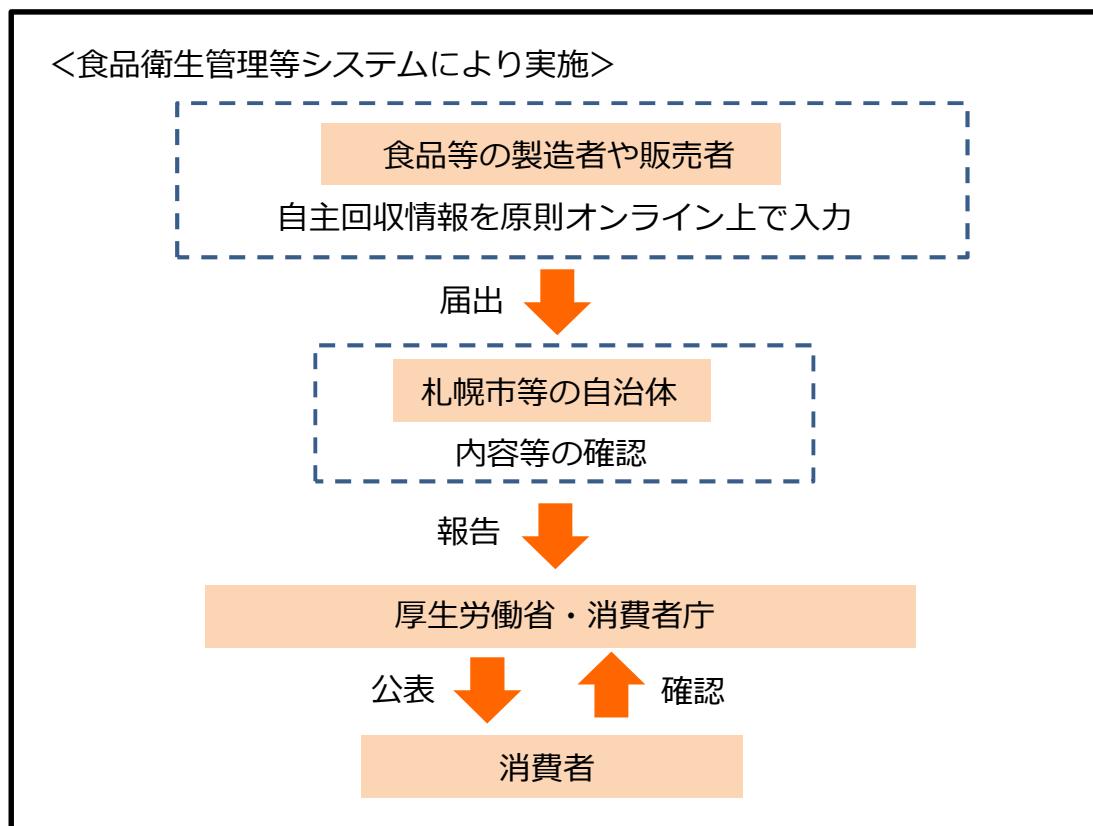
医薬品、食中毒、感染症、飲料水その他何らかの原因により生じる国民の生命、健康を脅かす事態のことを健康危機といい、健康危機に対する発生予防、拡大防止、治療等に関することを健康危機管理といいます。

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

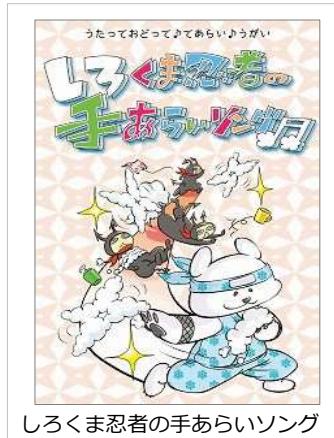
食品衛生に関する講習会等を実施し、食の安全に関する知識・話題等について、市民に分かりやすく説明することで、食の安全確保への意識向上を図ります。

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「しろくま忍者の手あらいソング」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。



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の取組を学んでもらうことで、食の安全についての



子ども食品 G メン体験事業

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ずに、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 禿乳期講習会、親子料理教室

禿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。

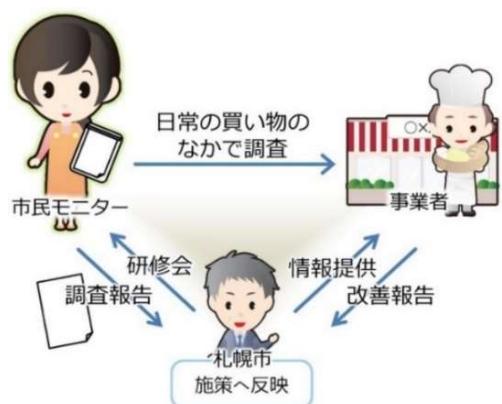
施策3 人材の育成

「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。

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。



食品衛生関係情報誌
キッチンメール

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、アレルゲン（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。

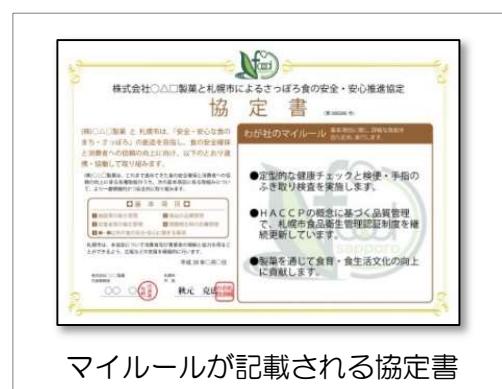
施策2 事業者取組の情報提供の推進

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。



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。

【アレルゲン等ピクトグラム（例）】



⁴⁴ POP 表示

小売店舗で使用する広告媒体 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プライスカード（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、旬が体感できるなど、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、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ゲン情報・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ゲン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、アレルゲンや栄養成分表示、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

第6章 計画の推進体制と進行管理

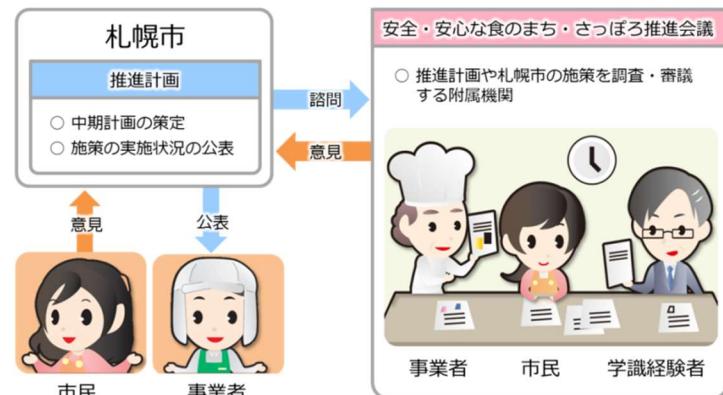
1 推進体制

(1) 推進会議における審議等

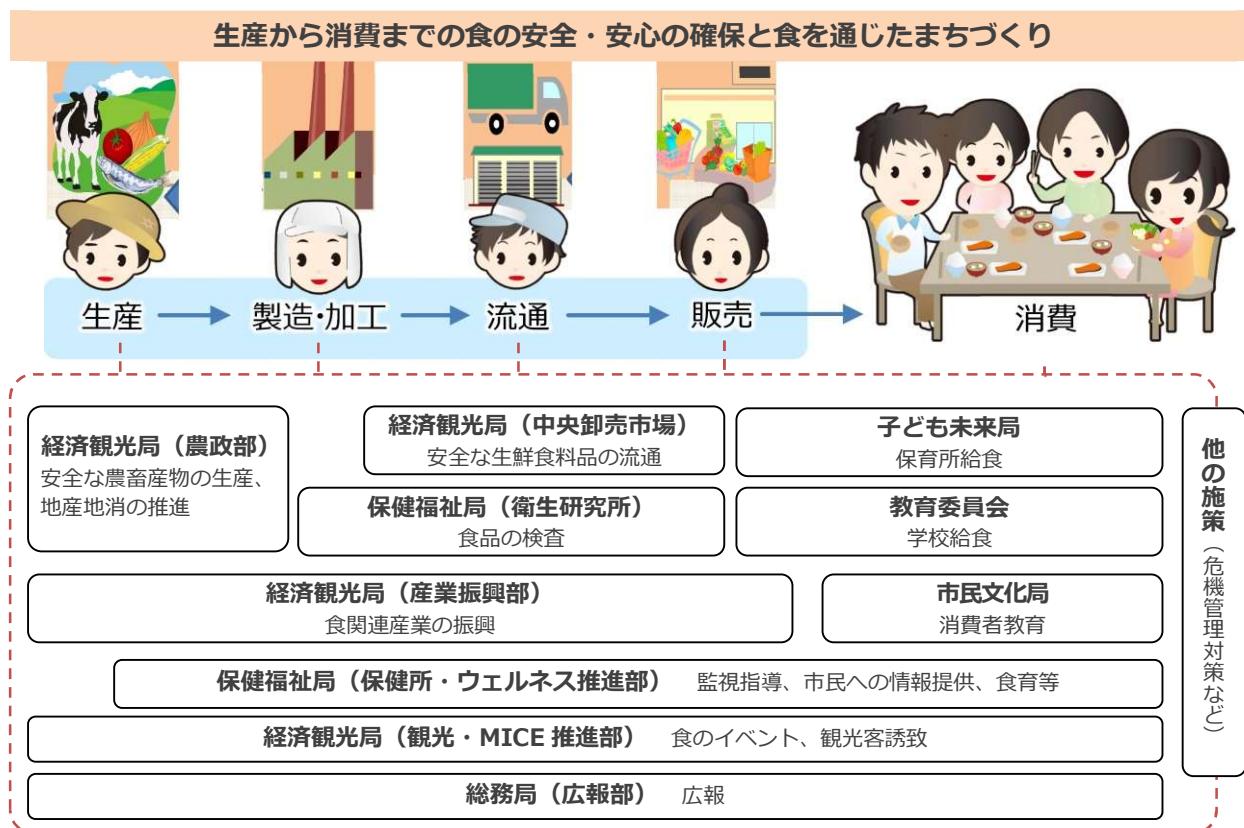
推進会議は、条例の規定に基づき設置され、市民、事業者、学識経験者等の20人以内によって組織され、任期は2年となっています。

推進会議は、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づけられています。

第3次推進計画に定める施策の実効性を高め、計画を着実に推進するため、毎年度、計画の実施状況を推進会議に報告し、意見を求めていきます。



(2) 庁内の連携



札幌市では、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るため、「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 2003 年度（平成 15 年度）から常設しています。

この連絡会議を核として、庁内の関連施策と整合を図りながら、第 3 次推進計画に掲げる施策を実施します。

(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。

2 進行管理

(1) 指標の設定

“安全・安心な食のまち・さっぽろ” の目指す都市像の実現に向けた各施策の推進状況を評価する際の目安として、それぞれ以下のとおり指標を設定します。（各指標における目標値等は別表のとおり）

なお、前計画の指標のうち、目標を達成し、事業目的を果たした事業に係る項目については第 3 次推進計画の指標から除外したほか、一部未達成の項目についても、より適切に事業の効果を図ることができると考えられる指標に見直しを行いました。

ア 大規模食中毒の発生件数

目指す都市像の「食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている」に係る施策の進捗状況を評価するため、大規模食中毒の発生件数を指標として設定しています。

前計画においては、同一の指標を設定し目標を達成していますが、健康被害の拡大を防止するという目的のもと、引き続き指標として設定しています。

イ 重点監視指導対象施設の監視指導実施率

目指す都市像の「食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている」に係る施策の進捗状況を評価するため、特に重点的に監視指導をする必要がある施設として選定している重点監視指導対象施設の監視指導実施率を新たな指標として設定しています。

前計画においては、監視指導に関する項目として「観光客向け施設・大型イベントの監視件数」を設定していましたが、事業者のHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、監視件数を主とする指標ではなく、食品の製造量や流通範囲、自主管理状況等を考慮して選定した施設に対する監視指導の実施に関する内容としています。

ウ さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者のうち、HACCPに沿った衛生管理を十分

に実施していると回答する事業者の割合

目指す都市像の「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。」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者のうち、HACCPに沿った衛生管理を十分に実施していると回答する事業者の割合を新たな指標として設定しています。

前計画においては、事業者の食の安全・安心の確保に向けた行動を計る指標として、「実務講習会の受講率」を設定していましたが、講習会による知識の習得だけではなく、実際の営業時における衛生管理の意識や行動を計るための内容としています。

工 食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合

目指す都市像の「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」に係る施策の進捗状況を評価するため、食品の安全性に関する市民の理解度を計る項目を指標として設定しています。

前計画においては、同一の指標を設定し、一定の理解度の向上は見られましたが、目標値への到達に向け、引き続き指標として設定しています。

オ 食品等の安全性に関する学習に係る事業（子ども食品Gメン体験事業及び食の安全・安心モニター事業）の応募者数

目指す都市像の「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」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、食品等の安全性に関する学習に係る事業として実施する子ども食品Gメン体験事業及び食の安全・安心モニター事業における応募者数を新たな指標として設定しています。

前計画においては、市民の食品の安全性に関する理解と関心を計る指標として、「食育ボランティア数」を設定していましたが、市民向けの食の安全・安心により重点を置いた取組の関心を計るための内容としています。

カ 食の安全に取り組む事業者等の情報に触れ、飲食店等の利用又は食品の購入時の行動を見直した市民の割合

目指す都市像の「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」、「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」、「市民や観光客等が、安心して食を楽しめる」及び「食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている」に係る施策の進捗状況を評価するため、市民が飲食店等の利用や食品購入時の行動の変化に関する項目を新たな指標として設定しています。

前計画においては、市民の食の安全に関する理解や関心を計る指標として、「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」等を設定していましたが、食の安全・安心に関する知識の有無だけではなく、市民が安全・安心に関する取組を積極的に実施している事業者情報などを知ることで、食品の購入時や飲食店の利用時等

において、これらの事業者を自ら選択するなど、食の安全を意識した行動変容を計るための内容としています。

キ 映像を活用した食の安全・安心に関する情報発信日数

目指す都市像の「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」、「市民や観光客等が、安心して食を楽しめる」及び「食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、映像を活用した食の安全・安心に関する情報発信日数を新たな指標として設定しています。

前計画においては、市民と事業者の間で食に関する信頼関係を計る指標として、「イベント及び情報誌における食の安全・安心情報のPR回数（延べ回数）」を設定していましたが、既に目標値を達成したことから、新たな取組である映像等を活用した情報発信に関する内容としています。

ク 食の安全・安心おもてなしの店登録事業のPR回数

目指す都市像の「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」、「市民や観光客等が、安心して食を楽しめる」及び「食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、衛生面に優れているだけでなく、食に関連する一歩進んだ取組（栄養成分表示、外国語対応、地産地消の推進等）を実施している店舗である「食の安全・安心おもてなしの店登録事業」のPR回数を指標に設定しています。

前計画においては、当該事業の登録施設を指標として設定しており、既に目標値を達成したことから、当該事業及び登録施設のPRを積極的に実施することを目的とした内容としています。

(別表)

第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の指標

目指す都市像		
項目	現状値	目標値 (2029)
①食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている。		
・大規模食中毒 ^{※1} の発生件数（毎年）	0件	0件／年
	97.9% ^{※2}	100%／年
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。		
・さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者のうち、HACCPに沿った衛生管理を十分に実施していると回答する事業者の割合	53.9% ^{※3}	70%
③一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている。		
・食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	62.6% ^{※4}	80%
・食品等の安全性に関する学習に係る事業（子ども食品Gメン体験事業及び食の安全・安心モニター事業）の応募者数	585人 ^{※5}	1,000人
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。		
・食の安全に取り組む事業者等の情報に触れ、飲食店等の利用又は食品の購入時の行動を見直した市民の割合 ^{※6}	37.0% ^{※7}	50%
・映像を活用した食の安全・安心に関する情報発信日数	365日 ^{※5}	1,000日
・食の安全・安心おもてなしの店登録事業のPR回数	12回 ^{※5}	30回

※1 患者500名以上の食中毒（「食中毒処理要領」（生食発0329第17号平成31年3月29日付け厚生労働省厚生労働省通知の別添）に基づく大規模食中毒の定義による）

※2 2020年度（令和2年度）～2023年度（令和5年度）の平均値

※3 2024年度（令和6年度）における、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者向けアンケート調査の結果

※4 2022年度（令和4年度）第1回市民意識調査結果

※5 第2次計画期間（2020年度（令和2年度）～2023年度（令和5年度））における実績値

※6 第2次戦略ビジョンアクションプラン2023における指標

※7 2024年度（令和5年度）に実施した指標達成度調査の結果

(2) 計画の進行管理

施策の実効性を高めるために、毎年度、実施状況を推進会議に報告し、意見を求めるとともに、その内容を公表することで、計画の進行管理を図っていきます。

【資料編】

【掲載予定の項目】

- 食の安全・安心に係る主な関係機関・団体の一覧
- 食の安全・安心に係る札幌市の主な取組の一覧
- 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の委員名簿
- 計画策定過程
- 札幌市安全・安心な食のまち推進条例の条文 など