

「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の実現に向けた
提 言 書

平成 22 年 3 月

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会

目 次

はじめに	1
1 食の安全・安心に関する現状	2
（1）国及び札幌市の現状	
（2）関係者の現状	
2 今後の施策への基本的な考え方	4
（1）食の「安全」と「安心」に対する考え方	
（2）フードチェーンの安全確保及びリスクコミュニケーション	
（3）関係者の責務・役割	
3 関係者が共に目指すべき将来ビジョン	6
（1）将来ビジョンの必要性	
（2）目指す都市像（将来ビジョン）	
4 「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の実現に向けた新たな施策の展開	8
（1）より一層の食の安全と信頼の確保	
（2）情報の共有と市民の参加	
（3）経済・観光の活性化への寄与	
5 施策の効果的な展開及び推進体制	12
（1）対象層及び優先順位の設定	
（2）目標の明確化・数値化	
（3）情報の発信・共有	
（4）緊急事態に備えた対策	
（5）施策の推進体制	
資料編	15
（1）安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会の開催状況	
（2）委員名簿	
（3）用語解説	

はじめに

食は生命や健康を支える基本となるものであり、食品の安全確保は不可欠である。

札幌市は、従来から市民の健康を守るため、食品等事業者 への監視指導を中心に、食品の安全確保に関する施策を進めてきた。また、食品業界における衛生管理技術の進歩なども、より安全な食品の供給を支えてきた。

一方、市民の間では、次第に“食品が安全であることは当たり前”という感覚が広がり、ゼロリスク を求める傾向も見られるようになってきた。

食品流通の広域化などもあって、食品が市民の手元へ届くまでの過程がわかりづらくなっている。食の安全・安心を脅かす事件が国内外で相次いだこともあって、食の安全に対して不安を感じている市民も少なくない。

本来、食の安全に「絶対」はなく、リスク を前提とした食品の安全確保対策は今後とも必要不可欠であると同時に、今後は市民も含め関係者全員が相互に情報を共有し、信頼関係を築いていく取組が必要である。こうしたことを背景に、食品の安全確保に関する施策を総合的に推進することを目的とした「食品安全基本法」が平成 15 年に制定された。以上のことから、市においても、同法の理念に基づく施策の推進が強く求められる。

また、市では、地産地消、食育の推進等、食に関する多様な施策を展開しており、これらの施策に共通の基盤としても、食品の安全や食への信頼の確保は、より一層重要な課題であるといえる。さらに、札幌は道内最大の消費地であり、観光地でもあることから、今後の食の安全と信頼の確保に関する施策の推進に当たっては、その波及効果として、食を通じたまちづくりにも寄与できるような展開が望まれる。

このような状況を踏まえ、本委員会では、市が食の安全と信頼の確保に関する施策を今後どのように進めていくべきか検討するため、中長期的な視点に立ち、食産業や観光の振興も視野に入れて議論し、このたび、その結果を提言として取りまとめた。

市は本提言の内容を十分にご理解のうえ、今後の施策について基本的な考え方を示し、計画的に施策を推進されることを期待する。そして、現在及び将来の市民の健康を守るとともに、市民に信頼される安全で安心な食品の供給の促進、さらには、より魅力的なまちづくりを目指していただきたい。

1 食の安全・安心に関する現状

(1) 国及び札幌市の現状

国及び札幌市における食の安全確保対策

わが国の食品安全行政は、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危害の発生を防止してきた。しかし、食品流通の広域化や多様化が進むなか、平成13年にBSE問題が発生し、その後も食品偽装表示、輸入農産物中の残留農薬の基準違反など食品の安全や安心を揺るがす事件・事故が相次いで発生したことで大きな転換期を迎えた。以下、近年の動向を順に示す。

- ・平成15年に食品安全基本法が新たに制定され、食品の安全確保に関する行政及び事業者の責務と消費者の役割が明確化された。同法では、食品にリスクが存在することを前提に、リスクを最小限にするためには消費者も含め国民全員の協力が必要であることがうたわれ、リスクについて情報・意見交換するリスクコミュニケーションの考え方が導入された。
- ・同年、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、農薬の残留規制の強化や監視・検査体制の強化などが盛り込まれた。
- ・平成21年には消費者庁が発足、消費者行政の司令塔として食品分野では表示関係の業務を一元管理することとなった。

現在札幌市では、食品衛生法に基づき札幌市食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、食品等事業者への監視指導を中心に市民の健康被害の発生防止を図っている。

併せて、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進や市民への食品衛生情報の提供なども行っているが、周知方法などにおいて課題が見られる。

また、昨今は健康被害が発生していなくても食の安全に不安を訴える市民が増えているなど、市の食品衛生行政に要求されるものに変化が見られ、今後の施策について再検討する時期にきていると考えられる。

札幌市の地域特性

食料自給率が約200%と全国一を誇る北海道は、日本の食料基地として位置づけられるが、札幌市は第1次産業のシェアが低く、第3次産業のウェイトが高い都市型産業構造である。

このため、札幌市の食料自給率は低く、市民の食料の多くは、道内外からの供給に頼っている。特に、生鮮食料品の年間を通じた安定供給には、流通の拠点である中央卸売市場が大きな役割を担っている。市場では、市が監視指導や抜き取り検査を常時行い、違反・不良食品等の流通を水際で防いでいる。

また、札幌市は、北海道の総人口の約 1 / 3 の人口を有し、道内最大の消費地であり、同時に道内有数の観光地でもある。市民はもちろん観光客も道内各地の食材を札幌で入手できることから、北海道の食の発信拠点といえる。

したがって、札幌における食の安全・安心に関する取組は、道産食材の安全・安心、さらにはブランド維持にも大きな影響を与えられと考えられる。

(2) 関係者の現状

事業者の意識・取組

市内の食品等事業者の大部分は中小企業である。

平成 2 0 年度に市内事業者に対して市が行った意識調査結果によると、企業の規模にかかわらず多くの事業者が、食品の安全確保を当然の責務として認識し、日常の衛生管理に努めていることがうかがえる。同時に、衛生管理にかかるコストや人手などを企業努力で生み出している実態をもっと市民に理解してほしいと感じている。

H A C C P (危害分析重要管理点方式) など新たな衛生管理手法の導入については、ノウハウや人材の確保・育成に課題があると考えられる事業者が比較的多く、積極的な取組にはなかなか踏み出せない状況が見られる。

道産食材の活用や地産地消の取組については、商品のブランド力向上や安心なイメージを高める方法として有効であると考えられる事業者が比較的多い。

また、事業所の見学受け入れなど、消費者とのコミュニケーションを図る事業については、参加意向が比較的高くなっている。

市民 (消費者) の意識

平成 2 0 年度に市が行った市民アンケート結果によると、市民の食の安全への関心は非常に高い。

しかし、食品を購入する際には期限表示などと同様に産地も重要視するなど、事業者の考える食の安全と必ずしも一致しない傾向が見られる。価格を優先する傾向もあり、安全な食品をできるだけ安く購入したいという意向が見られる。また、期限表示の意味など、食品のリスクについて正しく理解していない場合が見られる。実際に、市民の知識や理解の不足等が原因と考えられる食中毒事故や事業者へのクレーム等が依然として発生している。

市民は市に対して、食品の抜き取り検査や事業者に対する監視指導の強化を求めている。一方で、事業者や市との双方向の情報交換等を通じて、食の安全について理解を深めたい意向もうかがえる。

札幌市の取組

市では、食品等事業者に対する監視指導業務に加え、保育所や学校の給食における自主衛生管理の推進、市民への食中毒予防に関する情報提供などにより、市民の日常の食の安全確保を図っている。

また、品質や安全性、環境等に配慮した農畜産物を認証する「さっぽろとれたてっこ」や洋菓子業界とのタイアップによる「さっぽろスイーツ」等、札幌の食のブランド化を図っているほか、食をテーマとしたイベントの開催や情報発信、道産食材のアンテナショップの開設、食育の推進、消費者教育など各部局において食に関する多様な施策が展開されている。ただし、必ずしも十分な連携や周知が図られているとはいえない。

2 今後の施策への基本的な考え方

(1) 食の「安全」と「安心」に対する考え方

食の「安全」について

食の安全を確保するということは、食品のリスクがゼロではないことを前提に、健康に悪影響を及ぼすリスクを科学的にゼロに近づける、あるいは許容できるように努力をすることである。

具体的には、実質的に健康に悪影響を与えないと見なせる量以下にリスクをコントロールすることだと考える。

食の「安心」について

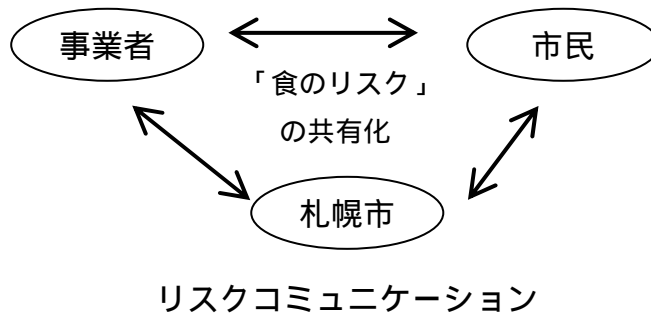
安心とは、上記のような食の安全確保を実現していくプロセスに対する信頼感である。

食品のもつリスクがゼロでなければ安心できないと感じる人もいれば、リスク最小化に向けた取組が見えることで安心と感じる人もいるように、「安心」は、個人が感じる主観的なものであるといえる。

(2) フードチェーンの安全確保及びリスクコミュニケーション

食品の安全を確保するためには、農水産物の生産から流通、加工、販売までのフードチェーンにおいて、リスクの種類や程度に応じた措置が適切に行われる必要がある。

さらに、フードチェーンの関係者である事業者、市民、市は、それぞれの責務や役割を明確化したうえで三者による「リスクコミュニケーション」を積極的に行うことによって、「食のリスク」を共有化し、それぞれの立場や考え方を理解して信頼関係を構築していくことが重要である。



(3) 関係者の責務・役割

事業者の責務

食品の製造、販売等に携わる事業者は、食品の安全を確保する第一義的責任を有しており、法令遵守はもちろんのこと、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという自覚と、安全確保のための自主的な取組が求められる。例えば、独自のルールや安全基準を合法かつ合理的に設けること、自社だけでなく取引先にも食品の安全確保に向けた取組を促すことなどが考えられる。

このような責務を果たすことの積み重ねは、市民の信頼を得ることにつながり、安全・安心な食品を市民に届けるといった社会的責任のひとつの姿ともいえる。

したがって、事業者は自らの取組姿勢について、現場見学会の実施など市民にわかりやすい形で積極的に情報発信していくことが望まれる。

市民の役割

市民は、安定的な食料品の調達や家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、食品の安全性やフードチェーンに関する認識を深めること、食品の適切な選択や取扱いについての知識を身につけていくことが大切である。さらに、事業者の自主的な取組を知り食品選択の参考とすること、食品の安全確保に関する市の施策に消費者として積極的に参加・協力することが期待される。

札幌市の責務

市は、これまで監視指導を中心に事業者を取り締まる立場で食品の安全を確保してきたが、それだけではなく、今後は事業者や市民がそれぞれの責務・役割を果たし関係者全員で食品の安全と信頼を確保できるよう、両者のパイプ役、調整役となっていくことが求められる。

したがって、言わば前者の規制的手法と後者の連携・協働による手法の両輪で、効果的に施策を展開することが必要であり、そのための組織体制の充実が望まれる。

3 関係者が共に目指すべき将来ビジョン

(1) 将来ビジョンの必要性

今後の食の安全と信頼の確保に関する施策において、事業者、市民、市がそれぞれ双方向で連携・協働する取組を特に充実・発展させていく必要があり、そのためには、それぞれの責務・役割を果たしていくための共通の目標（将来ビジョン）を設定する必要がある。

(2) 目指す都市像（将来ビジョン）

基本理念を以下に示す。

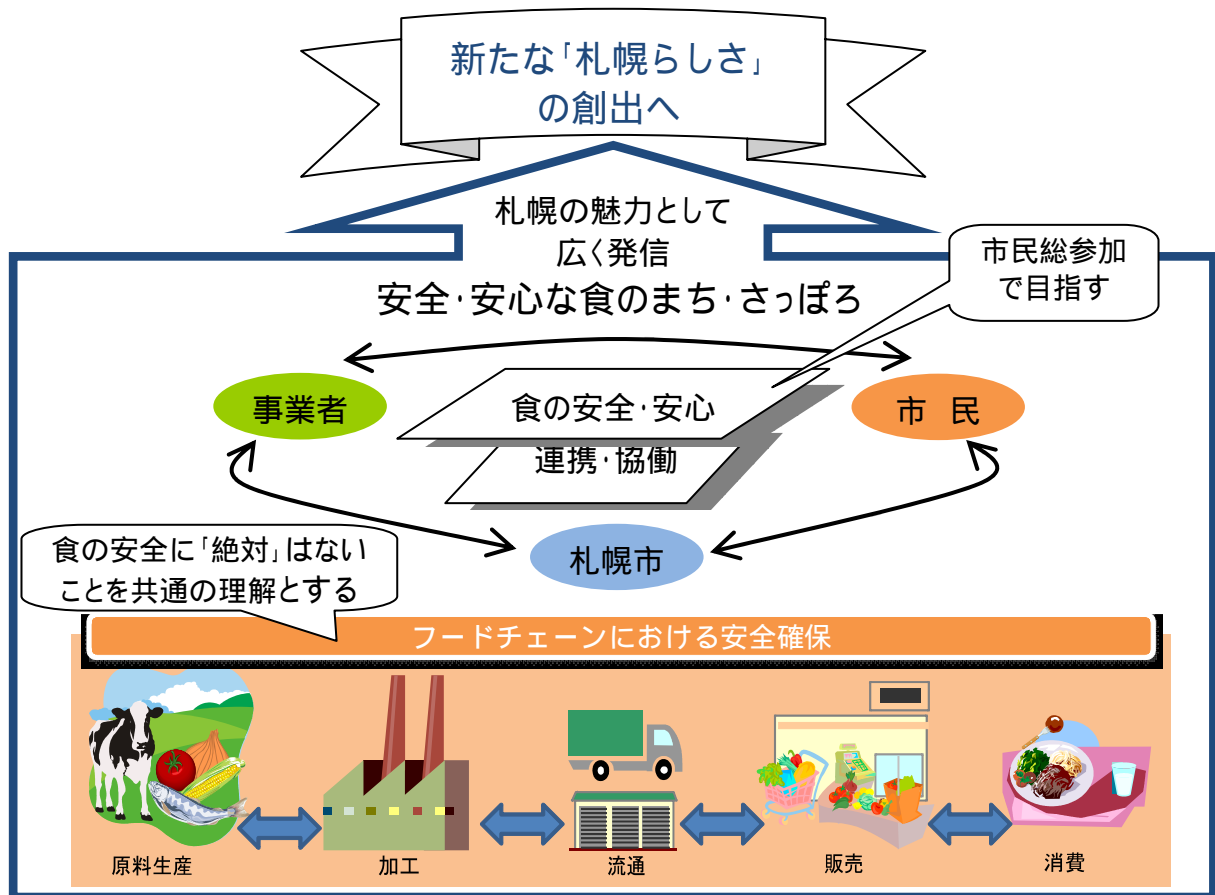
- ・食の安全確保について市民も自らの問題として捉える。
- ・事業者及び市とともに「市民総参加」で食の安全と安心を目指していく。
- ・市民や観光客に安全な食品を供給し続けるためには、フードチェーンの安全確保が大切であることを共通の理解とする。
- ・これらの理念と取組姿勢を次世代に継承していく。

さらに、市では食に関する多様な施策を展開していることを踏まえ、それらの基盤となる「食の安全・安心」をまちづくりの要素の一つ、すなわち札幌の魅力の一つと捉える発想を持ち、積極的に発信していくことが望まれる。

また、それによって新たな「札幌らしさ」を創出していくことが期待される。

したがって、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を創造するため、将来ビジョンとして目指す都市像を次のように設定する。

- ・だれもが、食の安全について意識を持って行動するまち
- ・信頼と安心をはぐくみ「食の安全・安心」を目指す、創造性と発信力のあるまち



「安全・安心な食のまち・さっぽろ」とは、まち全体で食の安全・安心を目指す姿をイメージしている。例えば、具体的には以下のとおりである。

- ・ 個々の事業者が、食の安全を第一に考えて行動している。
- ・ 市民と事業者とが信頼関係を築いている。
- ・ 一人一人の市民が、食の安全確保に協力する意識を持っている。
- ・ 市内の生産から消費までの安全管理体制がつながっている。
- ・ 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、観光客が、札幌の食を楽しみ、評価している。

このような姿に近づくためには、今後の市の食品衛生行政に、例えば以下のような考え方を強化あるいは取り入れていくことがポイントになると考えられる。

- ・ 監視指導中心から事業者の自主管理の推進
- ・ 食の安全確保と経済活動との調和、相乗効果
- ・ 食の安全に関する消費者への情報提供の充実
- ・ 市民と事業者との相互理解の推進

4 「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の実現に向けた新たな施策の展開

食の安全に「絶対」はないことから、より一層の科学的かつ透明性の高い食の安全確保を図ることにより、市民の信頼の確保を目指すことが重要である。

しかし、事業者が安全性の高い食品を提供することと行政の監視機能だけでは不十分である。市民自身も食の安全に対する正しい知識を持ち、理解を深め、適切に行動してはじめて実現し、実感できるものとする。

食品供給に関わる事業活動は、経済活動そのものでもあり、安全な食品の供給は地域経済や観光の活性化と密接不可分な関係にあるといえる。

以上のことから、今後の「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の実現に向けては、次の3つの視点が必要である。

- ・より一層の食の安全と信頼の確保
- ・情報の共有と市民の参加
- ・経済・観光の活性化への寄与

(1) より一層の食の安全と信頼の確保

市は、事業者へ個別に具体的な監視指導を行う一方で、より多くの事業者に対し自主的な取組を促進する施策を積極的に展開する必要がある。これら両面からのアプローチにより、食の安全に関して意識の高い事業者が増え、より効果的、効率的かつ持続的に食の安全と信頼の確保が図れるものと考えられる。

食品取扱施設に対する監視・指導等の強化・充実

食品に起因する市民の健康被害を防止するため、従来より市は食品取扱施設に立ち入り、監視指導や食品の抜き取り検査などを行い、施設の衛生水準の維持向上や違反食品の流通防止に成果を上げてきた。また、適正表示についても指導を強化している。

これらは食品の安全を確保するうえで市民からの要望も大きいことから、市の責務として監視指導を継続し、強化・充実を図ることが必要である。

また、食品の安全に関する新たな課題への対応等において、科学的な知見が集積する大学等の研究機関と積極的に連携することも望まれる。

食品等事業者の自主的な取組の促進

事業者が食の安全と信頼の確保に関する自主的な取組を段階的に促進していくよう、市の後押しが望まれる。

そして、個々の事業者が行う積極的な取組内容を可視化し、市民に対して当該

事業者の認知度向上を図るなど、事業者の意欲を高めるような支援の構築が必要である。

<主たる方策～事業者の自主的な取組の可視化～>

ア 意識の高い事業者の拡大

幅広い業種・規模の事業者に対し、自主的な取組を促進し、かつ市民に情報発信する方策として、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」事業が平成21年度にスタートした。

本協定は、食品関係の事業者や団体が、市と協働で食の安全・安心への取組を進めることについて締結するものである。事業者は、日頃の取組内容(自主ルール)等を広く公開する。このため、事業者内部の意識向上が図られるとともに、市民も事業者の取組に関する情報を得ることで双方の利益の拡大につながる仕組みとして大いに有効であると考えられる。

今後は、協定に関する情報発信を市が積極的に行い、協定締結事業者同士の横の連携を図り情報を共有するなど、事業者へのメリットを明確にすることで、締結事業者の拡大を図ることが望まれる。

イ 事業者への衛生管理ツールの提供

現在、市では、事業者の自主的な衛生管理の推進のため、HACCPの考え方を取り入れ、的確に衛生管理をしている食品取扱施設等を認定する「札幌市食品衛生管理認定制度(以下「しょくまる」)が運用されている。

他自治体の地域認証制度と比較して、「しょくまる」は市が制度の枠組を作り、民間団体が運営していることに特徴がある。運営団体は事業者に対し、助言・指導や様々な情報提供など、衛生管理に取り組みやすい環境を提供している。

「しょくまる」は、衛生管理水準の向上を図るツールとして、また事業活動のマネジメントの一助として有効と考えられる。今後は、民間ならではの機動性・柔軟性を活かした、事業者にとって魅力的な制度運営が望まれる。

また、市はわかりやすい広報等によって制度の普及を後押しすることが必要である。

(2) 情報の共有と市民の参加

市は、食の安全に関する市民への情報提供をこれまでも実施してきたが、大消費地である札幌市においては、これまで以上に市民にも目を向けた施策を展開する必要がある。そのことによって、食の安全に関して意識の高い市民が増え、事業者との相互理解も深まっていくものと考えられる。

情報発信と相互理解

市民が自ら進んで食品の安全性に関して必要な知識が得られるよう、市は引き続き市民に対し、的確に情報を発信することが求められる。

同時に、市だけでなく事業者からの自主的かつ積極的な情報発信を促進するなど、情報発信の質的な充実を図ることも重要である。

さらに、市民参加型の事業を行って事業者とのコミュニケーションの機会を創出するなど、双方向の情報及び意見の交流を促し、食の安全に対する市民と事業者との意識の差を縮めていくことが重要である。

< 主たる方策～双方向の意見交流～ >

ア 現場型リスクコミュニケーションの推進

市民と事業者とが双方向で意見交流し、相互理解を深める方策として、「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」が平成21年度にスタートした。

農園や食品工場、スーパーなどを単に見学するのではなく、市民が食の安全・安心への取組を実際に見聞きしながら事業者等と意見交換し、直接コミュニケーションを図る事業である。参加者した市民からは、事業者への信頼感や食品の安全確保に対する意識が高まったなどの感想が寄せられている。

このことから、市は参加者の体験を可能な限り広報媒体等を通じて広く発信するとともに、本事業をさらに充実させることが必要である。例えば、受入可能な事業者等の発掘やフードチェーンの流れに沿った行程の検討、時期や曜日の変更など、より効果的で参加しやすい内容での事業継続が望まれる。

「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の担い手づくり

食品の安全性について市民に学びの機会を提供したり、情報の共有化を図ることで、市民は独自の価値観を持って食品を選択できるようになる。事業者の自主的な取組を理解、評価する市民が増えれば、事業者のさらなる取組の促進も期待できる。

そこで、市民に食の安全を側面から支えているという自覚を促し、食品の安全確保に積極的に協力する市民の拡大を図る必要がある。

< 主たる方策～食の安全確保への市民参加～ >

ア 人材育成制度の創設

現場型リスクコミュニケーションなどの事業等を通じて、食品の安全確保に対し特に意識の高い市民を増やすとともに、それらの人材を市の施策に積極的に参加・協力する担い手として育てる新たな仕組みづくりが今後求められる。

例えば、食の安全・安心に関する市民モニター制度等の創設が望まれる。モニターには、表示や店内の衛生状況等を消費者目線でチェックして市に報告し

てもらい、事業者にも消費者の声として還元するなどが想定される。

また、将来的には、これらの人材が他の市民に対して、食品の安全性に関する知識を伝え、事業者等の自主的な取組情報を発信するなど、より積極的に施策の推進に関与し、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」のまちづくりの一翼を担うことが期待される。

(3) 経済・観光の活性化への寄与

札幌が道内最大の消費地であると同時に観光地である地域特性を踏まえ、食の安全と信頼の確保に関する施策においては、食品等事業者の事業活動、ひいては地域経済や観光の活性化への寄与も視野に入れた展開が重要である。

食関連施策との連携による食のブランド力の向上

札幌で生産、製造又は消費される食品は、市民や観光客にとって新鮮さや素材の良さなどで満足度の高い状況にあると考えられる。そこで、従来は当然という認識が強かった「安全」や「安心」をあえて前面に打ち出し、札幌の食のブランドのイメージアップに貢献することが望まれる。

他の食関連施策との効果的な連携、食の安全・安心という切り口での情報等の付加、関係部局等との一体的な取組の推進などにより相乗効果が生まれ、さらなる食のブランド力の強化につながることが期待される。

地場・地域企業との連携・協働

市は、食の安全・安心に向けた取組について、特に地場・地域密着型の事業者と個々に連携するとともに、事業者同士の情報交換など横の連携も図ることで、事業者のさらなる取組促進に資することが期待される。

また、これらの事業者の取組を札幌の食に関する情報とともに積極的に発信することが重要である。

例えば、市が地元の事業者と協働して、市民や観光客対象に見学会などフードチェーンについて学ぶ場を提供したり、事業者の提供する商品等を紹介するなどにより、地元の事業者を市民等が応援しようとする機運が醸成され、波及効果として事業活動を側面から支援することに繋がっていくことが期待される。

5 施策の効果的な展開及び推進体制

(1) 対象層及び優先順位の設定

今後、施策の実施効果を高めるため、必要に応じて対象層や優先順位を設定した施策展開が重要となる。

事業者

「しょくまる」のような衛生管理ツールについては、特に広域に流通する食品を製造する事業者を中心に推奨し、衛生管理水準向上などの活用効果を実感してもらいながら、他の食品関連事業者にも徐々に浸透を図り、食産業の振興やブランド力の向上に貢献することが重要である。

「さっぽろ食の安全・安心推進協定」のような意識の高い事業者を増やす取組については、製造業者のほか、観光の活性化の観点からホテルや飲食店等の参画を促すことが重要である。

また、スーパー等の流通小売業者は、フードチェーンにおいて生産者と消費者との間に位置し、かつ日常的に直接消費者と接することから、市の事業への協力等を通じて消費者への情報発信やコミュニケーションの促進が望まれる。

市民

食の安全に関して意識が高い主婦層に加えて、特に若い世代に対し、食育等の施策と連携しながら、食の安全に関する情報発信や意見交流等を積極的に行うなど、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の将来の担い手づくりを図ることが重要である。

また、高齢化社会に即して、わかりやすい情報提供についても検討する必要がある。

(2) 目標の明確化・数値化

食の安全と信頼の確保に向けた施策展開の成果を評価できるよう、可能な限り達成目標(活動指標や成果指標等)の数値化や目標達成時期等の設定が必要である。

(3) 情報の発信・共有

事業者、市民、市が連携・協働してまち全体で食の安全・安心を目指す機運を醸成していくため、フードチェーンの関係者全員でのコミュニケーションの促進を図る必要がある。そのために必要な情報を広く発信、共有することが重要である。

情報の質や発信力の充実

食の安全に関する情報には、大別して、健康被害の発生情報など健康危機管理上リアルタイムに発信するものと、その他体系的に発信する情報がある。

これまでも継続的に市の担当部局のホームページや情報誌等により情報提供がされてきた。今後も情報の性質に応じ、適切な媒体によって、またキッチンメール（情報誌）のような、より親しみやすい内容での情報発信が重要である。

食関連部局等との連携による効果的な情報発信

食の安全に関する情報は、担当部局からだけでなく、国、北海道及び市の関連部局との連携により複層的に発信することで、より多くの市民に伝達されることが期待できる。

このため、「食」を切り口とした関連情報の集約化等、効果的な情報発信方法について検討することが重要である。

メディアとの連携

市民の食の安全に対する意識は、マスコミからの情報に大きく影響を受ける傾向にある。

市民に対しては、食の安全に対する危機感を伝えるだけでなく、興味を深めるような情報発信がなされることが望ましい。

また、事件等が起きた場合だけでなく、日常から事業者等の自主的な取組を優良事例として情報発信することによって、事業者の取組をさらに後押しすることが期待される。

市は、このような情報発信についてメディア関係者とできるだけ連携を図ることも重要である。

(4) 緊急事態に備えた対策

食品による健康被害が疑われる事例の発生に備え、市では庁内や関係機関との緊急の連絡体制を整備しているが、実際に食品事故などが発生した場合の対応を日頃から確認しておくことが重要である。

また、食料が安定的に確保されることを前提に施策を考えるだけでなく、地震、豪雪等で食料供給がストップするような緊急事態も想定しておくべきである。

自治体としての食料備蓄などの対策に加え、個人レベルでの水や食料の備蓄を促すなど、市民に対して必要な情報を的確に提供することが求められる。市民が自らの食料を安定的に確保することの重要性を認識することによって、フードチェーンの安全確保や、消費者の役割についても、より深く理解することが期待される。

(5) 施策の推進体制

施策の計画的な推進

市は、本提言を踏まえ、今後の施策のよりどころとなる中長期的視野での基本的な考え方を示し、食の安全と信頼の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進する必要がある。

外部委員会の設置及びP D C Aサイクルによる進行管理

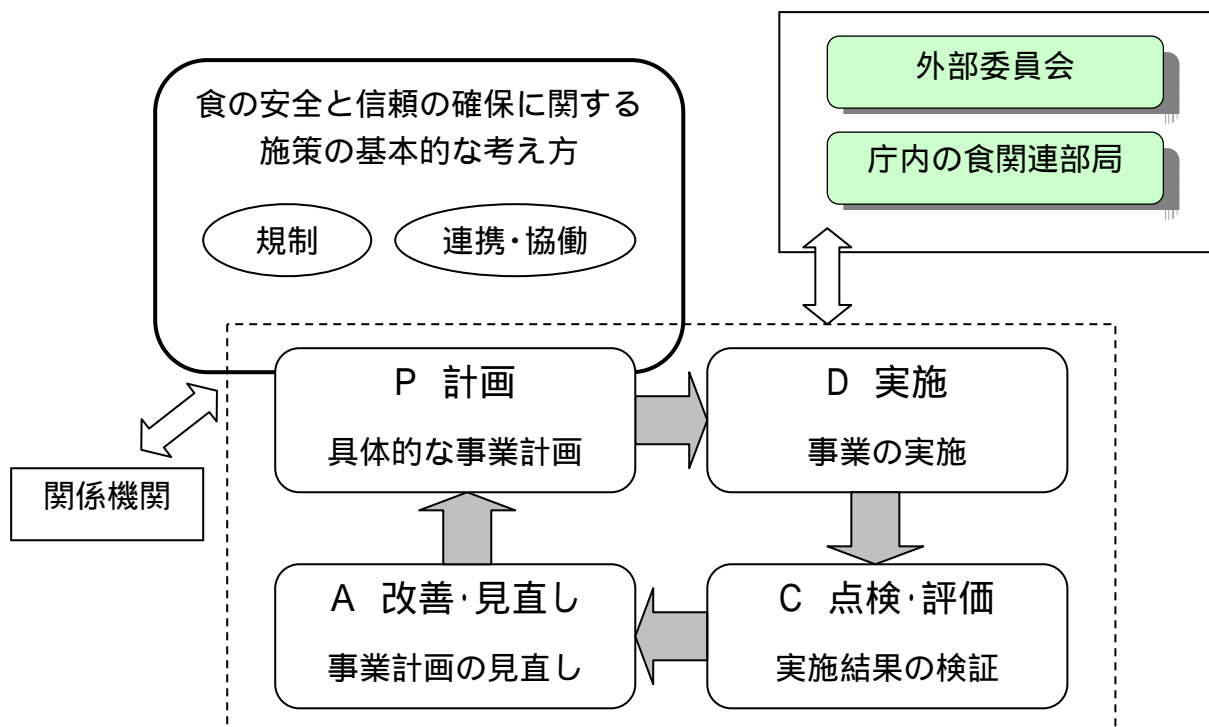
施策の推進に当たっては、基本方針等に基づき実施した結果を点検・評価する外部委員会を設置し、施策へ市民意見を反映させるしくみを作るとともに、P D C Aサイクルの手法を取り入れ、必要な見直しを行いながら進行管理をする必要がある。

庁内の連携

庁内においては、食関連部局の連絡会議を常設するなど施策の推進体制の充実を図りながら、市で実施する食に係るあらゆる施策が基本方針等の趣旨に沿って実施されることが望まれる。

関係機関との連携

市内に流通する食品の安全確保や効果的な施策の推進に向け、他自治体との情報交換や関係省庁、北海道などとの連携を図る必要がある。



資料編

(1) 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会の開催状況

日 時	主な協議事項
第1回 平成20年12月17日(水) 14:00～16:00	食を取り巻く現状
第2回 平成21年 3月18日(水) 14:00～16:00	施策の視点、平成21年度の事業案
第3回 平成21年 5月29日(金) 14:00～16:00	各主体の役割、事業者からの情報発信
第4回 平成21年 7月10日(金) 10:00～12:00	消費者の役割を踏まえた今後の施策
第5回 平成21年 9月 8日(火) 14:00～16:00	安全・安心な食のまちづくり施策の全体像と行政の役割
第6回 平成22年 2月15日(月) 14:00～16:00	「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の実現に向けた提言

(2) 委員名簿

計15名(五十音順、敬称略)

委員氏名	所属等
いっしき けんじ 一色 賢司	北海道大学大学院水産科学研究院 教授
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
おさだ としひろ 長田 敏裕	生活協同組合コープさっぽろ監事室 監査担当
かきもと まさし 柿本 雅史	北海道立食品加工研究センター応用技術部 機能開発科長
かとう ゆか 加藤 由佳	市民公募委員
かにた ふとし 蟹田 太	札幌市農業協同組合経済部 営農販売課長
たなべ としかず 田辺 俊一	札幌市内ホテル連絡協議会
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
なりた まさのり 成田 正憲	市民公募委員
なりた まさみ 成田 優美	市民公募委員
はたなか しゅんすけ 畑中 俊介	一般社団法人札幌市食品衛生協会 会長
はやし みかこ 林 美香子	慶應義塾大学大学院システムデザインマネジメント研究科教授、 エコライフジャーナリスト
みなみ のぶこ 南 信子	社団法人札幌消費者協会 副会長
もり くみこ 森 久美子	作家、 FMアップル「北の食物研究所」パーソナリティー
ゆうざき つねひろ 勇崎 恒宏	札幌市中央卸売市場協会 理事

は委員長

(3) 用語解説

(五十音順、アルファベット順)

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、市が毎年度、市民から意見を募集した上で策定する計画。監視指導の実施や食品等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、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る。

札幌市食品衛生管理認定制度

HACCPの考え方に基づき、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ある。認定された施設等は、ロゴマーク(愛称:しょくまる)の使用と札幌市食品衛生管理認定制度のホームページ(<http://www.shokuhin-eisei-kanri.net/>)への掲載が可能となる。この制度は、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る。

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、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う。

ゼロリスク

リスク(食品を摂取することによって健康への悪影響が発生する確率と影響の程度)が存在しないという考え方。

フードチェーン

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の工程。

リスク

食品を摂取することによって健康への悪影響が発生する確率と影響の程度をいう。リスクが存在することを前提として、健康への悪影響の発生を防止又は抑制するため、リスクについて科学的に評価した結果をもとに、行政が食品、添加物の規格基準など各種の安全確保のための基準設定などを実施している。

リスクコミュニケーション

食品の安全に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者、行政などの関係者の中で食品のリスクに関する情報や意見を相互に交換し、対話を図ろうとすること。それぞれの立場から意見を出し合い、信頼関係を醸成しながら、食品の安全性の確保について社会的な合意形成の道筋を探る。

BSE問題

BSE（牛海綿状脳症）は、牛の病気のひとつで、1986年に英国で初めて報告された。牛の脳の組織がスポンジ状に変化し、起立不能等の症状が現われ死に至る、悪性の中樞神経系の病気である。

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、米国でも発見されて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った。

HACCP（危害分析重要管理点方式）

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。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（微生物や化学物質による汚染、異物混入など）をあらかじめ予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決することによって、不良製品の出荷を未然に防ぐ衛生管理手法。

PDCAサイクル

「Plan（計画） Do（実施） Check（点検・評価） Act（改善・見直し）」のサイクルを繰り返すことによって、継続的に業務を改善する仕組み。