

平成23年度第1回

さっぽろ食の安全・安心推進委員会

議 事 録

日 時：平成23年6月3日（金）午後2時開会
場 所：WEST19 2階 研修室A・B

1. 開 会

事務局（宮原食の安全推進課長） 定刻となりましたので、ただいまから平成23年度第1回さっぽろ食の安全・安心推進委員会を開催いたします。

本日は、お忙しいところ、お集まりいただきまして、まことにありがとうございます。

私は、本日の進行を務めさせていただきます保健福祉局保健所食の安全推進課の宮原でございます。よろしくお願いいたします。

本日は、当初、15時半までの予定でご案内しましたが、会議の内容が盛りだくさんとなりましたため、30分延長し、16時までとさせていただきます。よろしくお願いいたします。

さて、この委員会は、本市の食の安全と信頼の確保に係る施策の推進について議論をする機関として昨年、設置されたものです。本日は、平成23年度第1回目の会議でございます。

それでは、委員の皆様の出席状況を確認させていただきます。

この委員会は、資料1にございますさっぽろ食の安全・安心推進委員会設置要綱第7条第2項によりまして、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができないこととなっております。ただいま出席の委員の皆様は13名で、委員総数15名の過半数に達しておりますので、この会議は成立しておりますことを報告いたします。

2. あいさつ

事務局（宮原食の安全推進課長） 本来であれば、ここで開会に当たりまして、保健福祉局医務監からのごあいさつを申し上げるところではございますけれども、あいにく市議会の関係で部長職以上の出席がございません。このため、かわりまして、私から一言ごあいさつを申し上げます。

皆様におかれましては、日ごろから本市の食の安全・安心推進行政のご理解、ご協力を賜り、心からお礼を申し上げます。

皆様もご承知のとおり、この委員会は、食の安全と安心に関する札幌市の施策について、今後、定期的、継続的に皆様のご意見をちょうだいしまして、施策をより効果的に展開したいと考え、昨年度から設置しているものでございます。本市の食の安全分野におきまして、このようにさまざまな皆様からのご意見を伺う仕組みを初めて設けましたのはちょうど2年前になります。昨年度は、本委員会の前身に当たります安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会からの提言を踏まえまして、さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンを策定したところでございます。今後は、このビジョンに基づき、庁内や関係団体と連携、協働しながら事業を展開してまいりたいと考えております。

また、本市では、このビジョンをさらに実効性のあるものとするため、仮の名前ではございますが、札幌市食の安全・安心条例の制定について検討していくこととしております。このことにつきましても、この委員会において皆様のご意見などを承りながら進めさせて

いただければと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

昨今の全国的な食の安全に関する話題としましては、福島第1原子力発電所に係る食品の出荷・摂食規制や、富山県などで発生しました生肉による食中毒事件などが挙げられます。また、道内でも、岩見沢市において学校給食での集団食中毒事件が発生しております。

どれも皆様にとりまして身近な問題でありますとともに、食品の安全、食品保健を所管しております私どもにとりましても大変な事件であると重く受けとめているところでございます。

本日の委員会では、このような問題にも触れながら進めさせていただくこととしておりますので、委員それぞれの立場から忌憚のないご意見を賜り、活発なご議論をいただきながら、有意義な会議となりますよう、どうかよろしくお願いいたします。

3. 委員等紹介

事務局(宮原食の安全推進課長) 続きまして、今年度の初めての会議となりますので、改めて委員の皆様をご紹介させていただきます。

こちら側からお席の順にお名前をお呼びいたしますので、恐れ入りますが、その場にお立ちいただきたいと思っております。

北海道大学大学院水産科学研究院の一色委員でございます。

札幌商工会議所食品関連部会の大金委員でございます。

イオン北海道株式会社の大野委員でございます。

市民公募委員の下国委員でございます。

一般社団法人札幌市中央卸売市場協会の高橋委員でございます。

一般社団法人札幌市食品衛生協会の田中委員でございます。

スイーツ王国さっぽろ推進協議会の長沼委員でございます。

社団法人札幌消費者協会の行方委員でございます。

社団法人定山溪観光協会の成田文男委員でございます。

サイエンスレポーターの成田優美委員でございます。

北海道新聞社の日浅委員でございます。

市民公募委員の藤原委員でございます。

札幌市農業協同組合の堀口委員でございます。

公益財団法人北海道科学技術総合振興センターの水沼委員でございます。

なお、本日は、あいにく欠席されておりますが、ほかに1名の委員がいらっしゃいます。市民公募委員の大宮委員でございます。

続きまして、今年度新たに臨時委員として就任いたします委員をご紹介させていただきます。

北海学園大学法学部の大西委員でございます。

次に、札幌市の職員を紹介させていただきます。

食の安全推進課食品保健係長の敦賀でございます。

同じく、調整担当係長の小山内でございます。

同じく、主査の畠山でございます。

次に、本日の資料のご確認をお願いいたします。

資料は、事前にお送りしておりますけれども、ご確認いただき、不足などがありましたら事務局にお知らせください。

まず、会議の次第、座席図、委員名簿、資料1から6です。また、参考資料としまして、「平成23年度札幌市食品衛生監視指導計画」、「さっぽろ食の安全・安心推進協定締結事業者ガイドブック」、「平成22年度さっぽろ食の安全・安心市民交流事業体験レポート」、「知っていますか？食中毒のこと」及び「キッチンメール第28号」の5種類をお配りしております。

すべておそろいでしょうか。

委員長あいさつ

事務局（宮原食の安全推進課長） それでは、議事に入らせていただく前に、今年度第1回目の委員会ですので、ここで、一色委員長からごあいさつをいただきたいと存じます。よろしくをお願いいたします。

一色委員長 一色でございます。

昨年度までいろいろな議論をしまいいりました。残念ながら、私たちの想像を超えて大きな津波や地震、原発事故が起きてしまいました。さらに、生肉の中毒事件や、現在、ドイツでは、腸管出血性大腸菌で大きな事故が起きて、19人が亡くなりました。さらに、スウェーデンや隣の国にどんどん広がっている情勢にあります。

札幌というブランドになりますと、安心してたくさん食べられるというイメージですが、腸管出血性大腸菌の事故に象徴されますように、いつ何どき、そういう事故が札幌で起きるかもしれません。次の世代にちゃんと食べ物に関する情報を残しつつ、今の世代もおいしいものをきちんと食べるということを市役所に対して意見するだけではなくて、応援のメッセージも送れるような委員会にしたいと思っておりますので、どうぞご遠慮なくご発言いただきたいと思っております。

それでは、どうぞよろしくをお願いいたします。

事務局（宮原食の安全推進課長） ありがとうございます。

それでは、これから議事に入らせていただきます。

なお、この委員会は、札幌市情報公開条例第21条の規定によりまして、原則は公開することとしております。配付資料、議事録は、そのまま後日、札幌市のホームページなどに掲載する予定でございますので、ご了承ください。

また、ご発言なさる場合につきましては、挙手の上、お近くのマイクをご使用願います。

それでは、これ以降の会議の進行を一色委員長をお願いしたいと存じます。

委員長、よろしく申し上げます。

4. 議 事

一色委員長 それでは、議題に入らせていただきたいと思います。

本日の議題は、平成22年度事業報告の概要と平成23年度事業計画の概要について、そのほか、合わせて4題でございます。

なお、本日の終了時刻は16時を予定しておりますので、皆様にご協力をお願いいたします。先ほど申し上げましたが、ご遠慮なく、活発な議論になるようにご発言をいただきたいと思います。

それでは、一つ目の議題の平成22年度事業報告の概要と平成23年度事業計画の概要についてでございます。

これは、平成20年度より実施してきております安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の前年度の事業報告と、昨年度末に札幌市が策定いたしましたさっぽろ食の安全・安心推進ビジョンに基づく今年度の事業計画についての説明でございます。

それでは、事業報告と事業計画につきまして、あわせて事務局からご説明をお願いいたします。

事務局（小山内調整担当係長） 事務局の小山内です。

私から、今、委員長からありました事業報告と事業計画につきまして、お手元の資料2と3に基づきましてお話しさせていただきますので、よろしく申し上げます。

まず、資料2は、平成22年度事業報告ということで、主たる事業内容を提示させていただいております。

昨年度、私どもは各種の事業を展開させていただいているところでございますが、この委員会に特に関係のある事業を抜粋させていただいておりますので、ご了解願えればと思います。

まず、1番目は、さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンの策定です。各委員にそれぞれ送付させていただきましたが、昨年度末、今年の2月に、さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンを策定させていただいております。また、あわせて、市民の皆様にもわかりやすいように概要版をつくっているところでございます。こちらの事業が昨年度末に終わっております。

2番目は、さっぽろ食の安全・安心推進委員会の設置です。こちらは、去年の12月に第1回目の委員会を設置させていただきました。任期は2年で、去年の12月から来年の11月30日まで皆様をお願いしているところですので、今後ともよろしく申し上げます。

3番目は、平成22年度の新規事業として二つ挙げてございます。

一つ目は、さっぽろ食の安全・安心モニター事業を立ち上げております。こちらにつきましては、市民30名をモニターに委嘱しまして、通常の購買活動、もしくはご飲食をな

さる際に、店内の衛生状況、食品の表示などを市民目線で調査し、私どもに報告していただくものでございます。昨年度につきましては、研修会を一度開催しまして、その後に調査活動に入らせていただいております。昨年9月から委嘱しております、定期調査期間を10月と1月に2回設けております。延べ150件ぐらいの報告を上げていただきまして、私ども保健所が立ち入る、もしくは指導等々をしなければならない案件が12件ございまして、そちらにつきましては、私どもで立ち入りをし、指導させていただいております。

二つ目は、食の安全・安心体感フェアの実施です。こちらは、食の安全・安心につきまして、広く市民に内容を知っていただきたいということで、昨年度から実施したものでございます。場所は、サッポロファクトリーのアトリウムというオープンスペースを利用して、平成22年11月20日と21日の2日に開催し、来場者は両日の累計で約3万人でございます。主な内容ですが、当日は、元ファイターズの岩本さんをお呼びしてトークショーをやったり、体験コーナーとしましては、手洗いチェッカーなどを用いたり、食中毒の予防にご理解をいただくため、カーリングをつくりまして、ストーンを持って点数を表示したところに投げ込むなどの他、協定の締結事業者にご協力いただきましてパネルの作成などをしております。あわせまして、別な部屋でセミナーをやりまして、食品安全委員会から講師をお呼びし、サイエンスカフェを実施しております。後ほどお話ししますが、今年度につきましても引き続きやってまいりたいと思っております。

続きまして、継続事業ですが、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業でございます。

資料につきましては、平成22年度末締結事業者数が9団体、129事業者となっておりますが、きょう現在で、9団体、131事業者と協定を締結させていただいております。団体としましては、ホテルの連絡協議会などでその他小売業者、卸売業者等々、たくさんの方にご協力をいただきまして、数は伸びてきているところでございます。昨年度は、協定の締結式を5回ほど実施しております。あわせまして、事業者の数がふえてもらいたいということと、市民に、食の安全・安心について意識の高い事業者が頑張っているのだということを知っていただくために、地下鉄の広告を2月と3月に行っております。皆様方の左手もしくは右手にポスターがありますが、これらを地下鉄東西線、南北線、東豊線の全線各1車両につけさせていただきまして、2月から3月の2カ月間で広告を打たせていただいております。

また、フリーペーパーなどを利用した広告もさせていただきまして、3月末に道新のオントナに1面広告を打ちまして、協定事業者の名前が入ったものを出させていただいております。あわせまして、皆様方にお配りしております協定事業者ガイドブックを作成しました。「食べる人」に知ってほしい、「つくる人」の考えていること」ということで冊子をつくりまして、市内の銀行や札幌駅の観光プラザのようなところにも置かせていただき、協定に締結していただいている事業者の取り組みを紹介させていただいております。

続きまして、さっぽろ食の安全・安心市民交流事業です。こちらは、前年度と同様、年

5回、生産から流通、製造、販売の各過程で、現地に行って事業者の皆さんと意見交換等を行っております。そのうち、製造のミルクの郷と石狩東洋 これはマルちゃんの東洋水産ですが、この二つにつきましても、子どもを対象にしまして、夏休みと冬休みに交流事業を行っております。こちらにつきましても、皆様にお配りしている参考資料の体験レポートを作成してございまして、市民にも広く知っていただきたいということで、参加者をこれから増やしていきたいと考えております。また、この場をおかりして、中央卸売市場協会様やタマネギ農家を紹介していただきました農協様には大変感謝しているところでございます。

昨年度の事業報告については、以上でございます。

続きまして、23年度の事業計画を簡単にご説明させていただきます。

資料3をご覧くださいと思います。

23年度の主な事業は、新規事業として四つ挙げております。

まずは、食の安全・安心を推進するための条例制定の検討です。我々がこのビジョンを進めるために皆さん方により理解を深めていただく目的で、条例を制定してはどうかと考えております。これにつきましては、後ほどご説明させていただきますので、割愛いたします。

二つ目は、仮称ですが、食品健康危機管理シミュレーション事業と言います。簡単に申しますと、事業者の皆様方と合同で大規模食中毒などを想定した図上訓練をやりたいと思っております。市内の大型宿泊施設などを対象として、食中毒が起こらないことが一番大事ですが、そうなったときにどういうふうにして動くのか、それは、事業者も含めて、私ども行政、医療機関もどういうふうに対応したらいいのかということをやってみようではないかということで掲げております。

三つ目は、さっぽろ子ども食品Gメン体験事業です。私ども食品衛生監視員の仕事を通じまして、食の安全確保についてどういうふうに行っているかという子どもを対象とした事業としております。場所は、中央卸売市場を考えております。私どもは札幌市の中央卸売市場に検査室を持っておりますので、市場の中を子どもと保護者に見ていただき、私どもがやっている温度の確認や衛生状況のチェック等々を見て、体験していただきます。また、検査室の中では白衣を着て、模擬的な検査を体験していただくような事業を考えています。

四つ目は、保育園児手洗い等啓発モデル事業です。まずは、子どもに手洗い、うがいの普及啓発をしやすいようにということで、オリジナルソングなどを作成し、子どもたちに広く普及していきたいと考えてございます。これにつきましては、まず、市内の認可保育園を対象としまして、後々、教育委員会やその他にも広げていきたいと思っております。そういう意味でモデル事業というふうに銘打ってございます。楽しく、簡単に学べるように、私どもの子ども未来局の保育士を中心にオリジナルの歌、振り付けを考えてやっていくというものを考えております。

(2) の継続事業でございます。

前年度同様、協定事業、交流事業、モニター事業、安全・安心フェアの四つにつきましては、引き続きやってまいりたいと思っております。

協定事業につきましては、30から40程度の協定事業者を今年度も見越して、新規締結を目指してまいりたいと思っております。あわせまして、交流事業も、フードチェーンをとらえまして4回程度を実施していきたいと思っております。モニターにつきましては、5月16日に既に30名のモニターを委嘱しまして、今月の6月から既に活動を始めてもらっています。今年につきましては、昨年度と違いまして、5月に委嘱しておりますので、調査期間を一つふやしまして、6月のほかに二つほど定期的調査期間を設けているところです。

さらに、食の安全・安心フェアにつきましては、昨年度と同様に市民を対象とした体験型のイベントを1月にサッポロファクトリーでやりたいということで準備しているところです。

大きな二つ目ですが、23年度の目標としましては、先ほども申しましたように、さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンに基づきまして、市民とともに食の安全と信頼の確保に取り組みまして、さらに施策を効果的に展開するために、条例の制定などについて検討してまいりたいと思っております。

私からの説明は以上でございます。

一色委員長 どうもありがとうございました。

この委員会は、昨年度に策定いたしました我々が提案したビジョンに基づき、札幌市が施策を進め、具体的に事業を展開するに当たりまして、その評価を行ったり、助言、提案等を行うことが役割となっております。したがいまして、皆様には、先ほどの事業報告と事業計画につきまして積極的にご意見やご質問をお願いしたいと思います。

現在、日本国では原発事故等が起きていまして、正しい情報を求めている方が多いと思っております。事業計画にもありますけれども、札幌市から市民に対して積極的に情報提供をしていただければいいのではないかと考えております。

皆様はどうでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

一色委員長 特にご意見がないようでしたら、議題3と4はご関心の高い方もいらっしゃると思っておりますので、先に進めさせていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

一色委員長 それでは、2番目の議題に入らせていただきたいと思います。

仮称)札幌市食の安全・安心推進条例の制定の検討についてでございます。

さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンにも記載がありますが、このビジョンを効果的に進め、実効性のあるものとするために、札幌市では、条例の制定について検討を進めていきたいとのことであります。

先ほど宮原課長のごあいさつにもございましたが、本委員会におきましても、条例の制定に係る意見等を出していただきたいというご要望でございます。

それでは、条例制定の背景や必要性、検討の進め方等について、事務局からご説明をいただきたいと思っております。

事務局（小山内調整担当係長） 引き続き、ご説明させていただきます。

資料４－１と４－２を見ていただきたいと思っております。

まず、４－１に基づきまして、背景や必要性等について簡単にお話しさせていただきます。

この条例につきましては、先ほど委員長の言葉にもありましたとおり、昨年に策定しましたビジョンを効果的に進めて、実効性のあるものとするため、条例の制定を図ってまいりたいと考えているところでございます。

名称は、仮称ですが、札幌市食の安全・安心推進条例を考えております。

策定期間としましては、平成２４年１０月の公布、平成２５年１月１日施行というくらいの流れで考えております。

条例に係る背景と必要性でございますが、食の安全と信頼の確保を図るには、行政の監視指導主体の手法に加え、市民も食の安全・安心に協力する立場として、その目と力を生かす施策を強化、充実することが大変重要です。今後、そのような考え方を市民、事業者と共有するとともに、ルール化して定着させながら施策を推進するために条例を制定する必要があると我々は考えております。

条例の基本的な考え方でございます。

安全・安心な食のまち・さっぽろの実現に向け、基本理念を定めて、市民の役割、事業者及び行政の責務を明確にする。また、食品による健康被害防止を強化するとともに、推進方策と推進体制を明らかにするということを盛り込んでいきたいと考えているところでございます。

主なポイントとしましては、ビジョンのときにも皆様方にたくさんご意見をいただいた規制と協働・連携の両輪で施策の展開を基本方針として明示していきたいと思っております。これは、条例の中にも掲げていきたいということでございます。また、消費者利益の拡大やまちづくりの寄与などについても明確に意思表示します。そして、さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンの位置づけや審議会等の設置です。この委員会を条例の中に位置づけて、審議会的な役割を果たしていただきたいということです。また、自主回収報告制度の創設などを一つの柱として条例を作っていくことを考えてはいかかかと思っております。

次に、検討の進め方ですが、平成２４年度中旬の条例案の提案を目指しまして、この委員会の中に専門部会を設置して、その中で検討し、委員会で基本的な考えや条例に盛り込む項目などを整理していただき、それを委員会に上げていただいて、最終的に委員会から札幌市に意見書を出していただきたいと思っております。

一番下の他都市の状況ですが、全国２８都道府県で制定しております。北海道につま

しては、北海道食の安全・安心条例を作っております。これは、平成17年3月31日に公布しております。4月1日から施行しております。こちらの条例につきましては、北海道が大産地でございます。特に農業、漁業にシフトした条例のつくりになってございます。政令市につきましては、名古屋市、京都市の二市で条例を制定しております。札幌市につきましては、これら他都市の状況を踏まえまして、札幌らしい食の安全・安心に関する条例を、ビジョンを進めるために作っていかうと考えているところです。

続きまして、資料4-2でございます。

議題(2)につきましては、この委員会に資料4-2に挙げていることを決めたいただきたいと思っております。附議事案としましては、食の安全・安心を推進するための条例、これは仮称で言う札幌市食の安全・安心推進条例ですが、この条例制定に係る検討についてでございます。

提案の理由としましては、本市では、本委員会の前身である安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会からの提言を踏まえて、昨年2月にビジョンを策定したところです。食の安全の信頼確保に関する施策は、市民生活や食産業、観光等を支える基盤としてさらに強化、充実が必要でありますから、上記ビジョンの実効性を一層高めるために条例の制定に向けて検討を進めたいと考えております。ついては、この方針について、委員会としての意見をお伺いしたいと思っております。

決定を受けたい事項としましては、一つ目は、さっぽろ食の安全・安心推進委員会として、標記条例の制定に向けて検討を進めるということです。二つ目は、検討方法として、効果と成果の両面から委員会のもとに少人数の専門部会を設けるとともに、委員会は、この専門部会に条例制定に向けての委員会の意見として基本的な考え方などについて付託して検討を進めてほしいということを決めたいと思っております。簡単に申しますと、今、ここにお集まりしていただいている会議が委員会で、下部組織としまして、条例を検討するための専門部会を設けて条例の検討にご協力願いたいということでございます。

続きまして、資料1になりますが、本委員会の設置要綱がございます。

めくっていただきまして、裏側の第8条でございますが、こちらに専門部会を設ける条項を設けさせていただいております。委員長が必要と認めるときには、委員会に専門部会を設置することができる。専門部会は、委員会の付託によって、その付託された案件について検討及び協議する。専門部会は、委員長の指名によって部会長を置き、または委員長が指名する委員会の委員をもってその部会を組織することになってございます。また、委員会により付託された案件の検討、または協議会については、委員長に報告し、了承を得た上で委員会の決定とすることができるという条項を設けさせていただいております。

先ほどからお話しさせてもらっているとおり、条例の検討のために、もう少し少人数の専門的な部会を設けさせていただいて、そこで条例を検討していくということについてご意見をいただきたいと思っております。

一色委員長 条例制定につきましては、本委員会ではなくて、条例制定に関して基本的

な考え方や条例の構成についての意見を取りまとめる専門部会を設けて、その中で検討するという案をこれから審議したいということです。

ただいま小山内係長から説明していただきましたが、ご質問、ご意見がございましたらお願いいたします。

条例化ということで、我々にはわかりにくいところもあるのですが、札幌市役所として本気で法律に基づいてやるという決意表明の一種であるというふうに考えてもよろしいわけです。

政令都市では既に二市で作っているということで、全く新しいわけではないようですが、大金委員、こういうものはご商売には影響はないでしょうか。

大金委員 いい方向に回れば別に影響はないと思います。ただ、今回のユッケの問題などが多発するようだと、本当に消費は落ちますし、いろいろな部分で影響が出ます。むしろ、規制というよりも、ここに書いてあるように、協働や連携という部分を強調していただいた方が市民は参加しやすいですし、なおかつ、学習できるような仕組みをつくっていただければありがたいと思っております。

一色委員長 ほかの方でご意見がございましたら、お願いいたします。

行方委員 消費者の立場としましては、こういった条例をつくっていただくことは非常に心強く感じるものでございます。道の安全・安心条例などを見せていただいたのですが、大変分厚くて読むのも大変だという感じがあります。条例となると、それはしょうがないとは思いますが。

昨今、委員長もおっしゃいましたが、ドイツで、生キュウリという疑いで全部が廃棄処分されて、結局は新しい病原菌ということでした。キュウリというと、私たちは100%近くを生で食べているものですから、急にキュウリを買うのが嫌になってしまった状況です。

そういうことも含めて、いろいろ網羅していただければと思います。よろしくお願いいたします。

一色委員長 ありがとうございます。

ご意見がございましたら、お願いいたします。ご希望も結構でございますので、お話しいただきたいと思っております。

今回、専門部会を作りますと、今日お越しいただいております大西委員に加わっていただいて、お世話していただきたいと考えております。

大西委員は、これについてご意見、ご希望、感想でも構いませんが、コメントがございましたらお願いいたします。

大西委員 北海学園大学で行政法を担当しております大西と申します。

私がここに座っている理由を若干ご説明させていただきたいと思っております。

この10年ちょっとの間、数年にわたって札幌市及び道の政策法務研修と言いますが、具体的に言いますと、条例制定のトレーニングをしましょうという研修がありまして、そ

の講師を担当させていただいたいきさつがあります。その関係で私に声がかかったということだろうと伺っています。

中身としては、先ほど大金委員からご指摘がありました。恐らく、規制を入れるか、入れないかということが一番シビアな問題になるだろうと思います。ただ、規制と申しても、いろいろなパターン、程度がありますので、規制は一切まかりならぬというお立場をとるならともかく、中身を見てからご判断をいただきたいという話に展開するかもしれません。

それから、北海道や他の政令市も幾つか既に条例を用意しているようですので、こういったものを参照させていただいた上で、ポイントを少しずつかためていきたいと思います。

節目ごとにこちらの委員会にご意見、ご報告を上げさせていただいて、また大所高所からのさまざまなご指摘、ご批判もいただき、作業を進めていきたいと考えています。

一色委員長 ありがとうございます。

事務局にお伺いしたいのですが、スケジュールとしてはどのようなものを予定されているのでしょうか。

事務局（小山内調整担当係長） 条例制定につきましては、きょうの委員会で専門部会を設けて、検討を進めていいのではないかとのご了承をいただきましたら、年度内に4回から5回程度の専門部会を開催したいと思っております。今のところは、できれば4回でと考えております。その間に、進捗の中間報告を含めまして、委員会に報告させていただきたいと考えております。年度内に専門部会を4回開催し、最後に部会の取りまとめ事項を委員会に上げていただき、皆様方のご決定をいただくというのが基本的な考えです。また、これは入れた方がよろしいという条項を整理していただいた意見書を出していただきたいと考えております。そして、来年度の4月か5月ごろに、委員会として札幌市に条例の意見書を提出していただきたいと考えております。私どもとしましては、それを参考にして条例案をつくり、第2回又は第3回の定例議会に上程する形をとってまいりたいと思っております。ですから、年度内につきましては、専門部会を4回程度行って内容を検討していただければありがたいと思っております。

一色委員長 成田（文）委員、ホテルの代表として、こういう条例に盛り込んでほしい、または盛り込んでほしくないことはございませんでしょうか。

成田（文）委員 調理場で働いている人間としては、今回の牛肉や、鳥肉なども、この間、生で食べられないと出ていましたね。そういうことで、我々は意外とわからないのです。ですから、そういうものはしっかり明記してほしいという思いはあります。情報がしっかりと伝わってなくて、調理師自体もわかっていない者がかなりいるのです。鳥肉は九州の1カ所だけで食べられると私も聞いていたのですが、今回の新聞には一切だめだと載っておりました。昔、ささみは霜降りにしたら食べられたということで、我々はずっとやってきたのです。それでも、今回、新聞では中まで菌が残っている可能性があるということもあるので、しっかり明記してほしいと思います。

一色委員長 ありがとうございます。

ご意見がございましたら、お願いいたします。

高橋委員 中央市場の高橋でございます。

私も、条例は余り詳しくないので基本的な考え方になるかもしれません。条例というのは、消費者なり事業者、行政がどういうことをするという方向性を定めることが一つあると思います。今、成田（文）委員からお話があったことは、多分、食品衛生法など、法や規則とも絡んできます。ですから、条例というのは、どこまでなのか、行動指針的な発想でいいのかということ。単純に言いまして、中央卸売市場も市場法や業務規定など法律がいろいろあります。そういう基本的な部分があって、規則、規制があって、実際に動くところと、3段階ぐらいがあるのです。ですから、どのレベルで考えればいいのかということがはっきりしていないので、教えていただきたいと思います。

事務局（小山内調整担当係長） 今、高橋委員がおっしゃったように、基本的には法が上位にあるというふうにとらえていただいて結構かと思えます。我々の関係する法律は、食品衛生法及び食品安全基本法等々を所管しているところでございます。先ほど委員もおっしゃっていましたが食品衛生法につきましては、札幌市には既に施行条例がございまして、食品衛生法を受けて細かい運用を条例で規定しております。

そこで、今回作ろうと思っている条例につきましては、ビジョンの中に書いておりますが、食の安全と安心を市民みんなで目指していこうという条例でございまして、従来の食品衛生法に基づいた考え方ではないと思っていただければと思います。ですから、市民の役割や事業者の責務、我々行政の責務をもう一回皆さんで確認しよう、情報共有しようという意味の考え方です。委員も言われましたが、きちんとした何かがあって、それを締めるということよりも、みんなで情報を共有して、それに向かって頑張りましょうという理念的な側面もあると思っています。ただ、理念的な側面だけではなくて、先ほど規制の条項を盛り込むという考えが我々にあるというのは、その中でも必要なところがあり、従来、持っている条例では足りない部分があるかもしれないということで、そこもあわせて考えていければと思っております。

大金委員 条例では、規制や罰則を与える法的根拠はあるのですか。

事務局（小山内調整担当係長） 罰則は、条例上では設けることができるようになっております。ただ、この検討の中で決める話ですが、今回は罰則等を求めるようなものは想定しておりません。どちらかというと、皆様方からご意見をいただいて作らせていただいたビジョンの考え方等々を条例に起こすということを考えていただいた方がより納得しやすいと思っております。ですから、何かペナルティーを課すようなものを積極的に盛り込むという考え方はありません。

大金委員 それはそうでしょうけれども、ルールとして条例には規制を設けて構わないものなのですか。

事務局（小山内調整担当係長） それは大丈夫です。

一色委員長 札幌は、外部から観光客を初め、たくさんの方がお見えになりますが、それと条例との関係はどのように考えたらよろしいでしょうか。

事務局（小山内調整担当係長） 京都の条例を見ますと、観光客の健康保護という観点から、条例の中に観光客というような語句を入れて作っております。ですから、適用範囲としましては、来ていただいた方にも市民と同じように適切に対応していただきということで、条項の中に盛り込むことも考えられると思います。京都の条例では、市民だけではなく、観光客まで広げておまして、そういう考え方を持っているところもございます。

一色委員長 それでは、京都の例を参考にして、専門部会で検討していただければよろしいということですね。

専門部会で考えるときの参考にもなりますので、どうぞご意見を出しておいてください。お願いいたします。

長沼委員から何かございますか。

長沼委員 主なポイントというものがあまして、その中の一番下に自主回収報告制度の創設と出ています。これは、私どもの業界ではよくあるのですが、アレルギー表示が間違っていたり、賞味期限の日付を間違えて慌てて回収するなどですね。これは、そういう報告を義務づけるということですか。

事務局（小山内調整担当係長） これにつきましては、入れるかどうかは別問題としまして、こういうものも考えられるということで記載していることを前提に考えていただければと思います。その上でお話ししますが、もし入れるとすれば、義務づけになると思います。

ただ、これは、私どもの方で要綱を既に設けておまして、皆様方には報告をしていただいているのが実状ですから、事業者の皆様にもそれほどご負担になるようなものではないと考えております。

長沼委員 そうすると、現在のレベルぐらいを意識しているのですね。

事務局（小山内調整担当係長） それを、法的根拠といいますが、条例で起こして、市民の皆様にもわかっていただきたいということでございます。

一色委員長 下国委員から、市民として、こういう条例に盛り込んでほしいということはありませんか。それ以外でも構いませんが、何かコメントがありましたらお願いします。

下国委員 条例という難しい話になってびっくりしているのですが、私は、そういう難しい話はわかりません。市民の目といいますか、私には小学校の娘が2人いるのですが、子育て世代の主婦から見ると、こういったことを意識している人はすごく少ないと思うのです。買ったものは安全だろうという目線で、そこがゼロポイントなのです。そして、もし何かあったらマイナスになって、もっと上を求める人は、無農薬か、添加物を使っていないかという見方をしていると思います。

ですから、こういうことに関する市民の参加はどんな感じになるのか、もう少しお年を

召した世代の人たちは違うのかもしれませんが、私たちぐらいの年代の人たちにとってはどうなのかなと思います。済みません、とんちんかんな感じですが、多分、私たちの世代はそんな感じではないかと思います。

一色委員長 条例をつくっても、市民の方が参加しないというものでは余り効果的ではないと思いますので、専門部会で、市民への条例の普及も含めて検討していただきたいと思います。

条例化につきまして、成田（優）委員からコメントはございませんか。

成田（優）委員 盛り込むことがたくさんありそうなのですね。下国委員がおっしゃったご意見ももっともだと思いますし、先ほど一色委員長がおっしゃった観光客対応ということも非常に難しい問題だと思います。ビジョンの推進や、消費者と業者の連携というのはかなり理想的で、そういう方向から下国委員などの世代の人たちに広がっていくことはベストだと思うのですが、一方で、何かあったときの対応は絶対に欠かせないと思うのです。特に、観光客は扱いによって国際問題に発展しますので、規制ということではなくても、先ほど成田（文）委員がおっしゃったように、あらかじめ何かのルールやハードルがあると、それにのっとって消費者に納得してもらえることがあると思うのです。需要があるから出さざるを得ない、出すから需要がふえるという悪循環がありますので、この土地は条例でこういうふうになっているから、こういうものは提供できない、または、こういう場合はこういうふうになるというルールをある程度はっきりわかっていただいた方がいいと思います。特に、若い世代はお肉を食べることも多いですし、外食などいろいろな機会がありますから、結局、最後は補償や訴訟となるのです。ですから、できるだけトラブルの回避に向けて実効力のあるような条例であってほしいと思います。

一色委員長 議論も進んでまいりましたけれども、ご発言をいただいていない方もどうぞご遠慮なくご発言をいただきたいと思います。

去年、きのこなどを勝手にとって、道端で売って、きのこ中毒がたくさん出たということもあります。それは、食品衛生法に関する条例で縛ることはできると思いますが、人の健康にかかわることと健康が増進するようなことも含めて考えますと、検討内容はかなり広くなる気がしております。

それでは、ご意見がございませんようでしたら、これまでの議論を踏まえまして、本委員会は、委員会として条例制定に同意することにしたいと思いますが、よろしいでしょうか。条例を作らない方がいいというお考えの方はいらっしゃいませんね。

（「異議なし」と発言する者あり）

一色委員長 それでは、条例制定に向けて同意することにしたいと思います。

さらに、条例制定に向けては、専門部会をつくりまして、そこで条例の基本的な考え方や構成内容について付託して審議をお願いすることにしたいと思います。

よろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

一色委員長 それでは、専門部会を作って付託することに決定いたします。

それでは、3番目の議題に入らせていただきます。

3番目、4番目につきましては、日本だけではなく、世界的、国際的な問題も含んでおりますので、ここで結論を出すということではなくて、皆様のご意見を札幌市の食品安全行政に反映させていただくことにしたいと思っておりますので、ご自由にご発言いただきたいと思います。

それでは、3の原発事故に関しまして、3月11日に発災しました東日本大震災に伴う福島第1原発の事故によって被曝の影響を受けた種々の食品に対する出荷規制等や検査に関する現状と札幌市の対応について報告をお願いしたいと思います。

事務局（敦賀食品保健係長） 食の安全推進課の敦賀と言います。よろしく申し上げます。

私から、資料5に基づきまして、現在の状況と札幌市の対応などについてご報告いたします。

まず、原発事故に関する対応については、新聞、テレビ等で報道されておりますので、大まかな概要については皆さんもご承知かと思っております。一応、ということかの再確認ということで、1番目に概要と国等の対応がございます。

先ほど委員長からありましたけれども、3月11日に起きました東日本大震災に伴いまして、福島の原子力発電所からの放射性物質の影響があるということです。国では、出荷制限と摂取制限です。これは、3月21日に国が原子力災害対策特別措置法の第20条第3項に基づきまして実施しているものでございます。

国では、福島や福島近隣の地域の生産物、農産物、水産物に対して放射能汚染の影響があるものについて、ロットなどは関係なく、地域を限定して出荷を制限しております。また、福島県の中では、食べるものについての制限を加えたという措置でございます。

最初は、ハウレンソウやカキナなど、福島、茨城、栃木、群馬等での制限がかかりまして、これからどうなるのかということで心配を受けておりました。しかし、昨日、厚生労働省で取りまとめているものにつきましては、福島県産の一部の野菜ということで、ハウレンソウ、コマツナ、キャベツ、ブロッコリー、カブ、しいたけ、たけのこ、コゴミ、ウメといった野菜類です。また、原乳は、福島の地域の一部です。そして、魚で言えば、イカナゴという稚魚の出荷制限があります。最近でしたら、今日の新聞にもありましたが、福島県以外では、茨城、栃木、千葉、神奈川県の一部の地域のお茶に対しても出荷制限が始まっております。

また、食べる方の制限は、福島県産の一部の地域で、先ほど言った野菜類、しいたけ、イカナゴについて食べないようにという制限が現時点で行われている状況でございます。

このような制限のもとになるのは、(2)にございますが、モニタリング検査です。厚生労働省で、今、モニタリング検査の対象となっておりますのは、福島県、茨城県、栃木県、群馬県の4県と、その4県に隣接した宮城県、山形県、埼玉県、千葉県、新潟県、長野県

の6県です。それと、東京都に対して検査をするよう指示を出してありまして、毎日のように検査は実施されております。

6月1日現在までで4,294検体の検査を実施しており、そのうち規制基準値を超えた食品は322検体ということで、7.5%が基準を超過している状況です。

詳しくは、資料の枚数が多くなりますので本日はご提出していませんが、厚生労働省のホームページにリアルタイムで情報が載っておりますので、そこも見ていただければというふうに思っております。

そのような緊急モニタリングの検査が福島原発の近くの都県で行われていまして、そこで安全の確認をして、規制基準を超えるものについては流通しないように出荷の制限等がなされ、原発事故に関する放射能の安全のシステムは国の方で確立しているものと札幌市でも認識しているところです。

また、道内においては、水産物については6検体、シロサケ2検体、カラフトマス2検体、イカナゴ1検体、最近ではツチクジラ1検体を検査しておりまして、いずれも規制基準値を超えるものは出ておりません。基準値以下でございます。

また、食品以外には、環境中のモニタリング検査を実施しておりまして、これは、各都道府県において、環境中の大気、水を常にモニタリング検査しております。現時点で、札幌市も含めまして北海道内では環境中で異常な数値が検出されている状況ではございません。

次に、2番目の札幌市の対応でございます。

このような出荷規制がなされておりますので、現時点で放射能に汚染された食品は市内に入っていないことが前提と考えていますが、出荷制限がかかったものが間違っって入っていないかということがございます。それにつきましては、中央卸売市場と大型スーパーを管轄している保健所の食品衛生監視員がおりまして、中央卸売市場につきましては、早朝の監視、大型スーパーなどは専門の係がございまして、そこで間違っって流通していないか確認するとともに、各業界にも十分に確認してくださいというお願いしております。

次に、検査の体制です。

実際に検査できるのかということですが、札幌市衛生研究所に検査をする機械はございます。サーベイメーターのようなものではなくて、定量のできる専用の機械を備えております。というのは、札幌市では、昭和61年のチェルノブイリ原発事故以降、毎年、輸入食品の放射能検査をし続けておりまして、そのような検査体制は今回の震災前から整えていたところがございます。したがって、今回の放射性物質のヨウ素131、セシウム134、137については、いつでも検査ができる体制となっているところがございます。

現時点での検査の考え方ですが、市内の流通品については、先ほど言ったシステムから安全性は確保されていると考えておりますけれども、札幌市内では、上水道、下水道に関連する汚泥も検査しておりまして、そこで異常値が出た場合は、道内でも環境中に影響があるということになります。また、国で制限をしておりますが、関東圏以外のところでも

異常な数値が出た場合ですね。例えば、原発からかなり離れた関西圏、東北の北に近いところで何かが出て、国の枠組みよりも影響が出るという検査結果の情報が入った場合は、速やかに検査を実施したいと考えております。

検査の考え方ですが、この問題につきましては、先ほどチェルノブイリ以降はずっとやっていたという話をしましたけれども、短期的に終わる問題ではないと認識しております。今年度だけ検査をすればいいとは考えてございませんし、札幌市ではチェルノブイリから20年近くも輸入食品の検査をしております。セシウムなどの半減期はかなり長いですから、長い目で、市内の食の安全性を長期的に確保していこうという方針でいるところです。

一色委員長 ありがとうございます。

それでは、ご意見、コメント等がございましたら、お願いいたします。

イオンの大野委員はご苦労されていると思いますが、何かコメントがございましたらお願いいたします。

大野委員 3月11日に発生しまして、先週までに原発関係のお客様からのご意見は3件だけでした。非常に少ない数字だったわけですが、イオングループとして大原則を立てまして、行政の指導に従って対応していくという原則で動こうということです。厚生労働省の通達が毎日6時に、先ほど言われたような福島産のこの商品がまだ危ないというチェックリストを出しまして、売り場のチェックをします。もちろん、商品部は商品の仕入れをチェックするわけですが、ダブルで店の方でもします。また、朝に入荷した時点で、その資料を使ってもう一度チェックする形で、札幌市保健所にご迷惑をかけないようにやっていくつもりでございます。

一色委員長 北海道新聞の生活部長をされております日浅委員は、市民の心配はどうでしょうか。大変心配している方とそうでない方と両方いらっしゃると思いますが、お願いいたします。

日浅委員 私どもの新聞社に、直接、実際はどうなのだろうか、一般の流通しているものが不安だという声は特にはないのです。ですから、札幌、北海道においては、意外と消費者は冷静なのではないかというふうに受けとめているのです。

むしろ、空気中の問題の方が関心があるのかなという気がしています。というのは、食品は選択することができますが、空気中の汚染については選択できません。ですから、特に食品について読者から反応があったということはないです。

一色委員長 藤原委員はいかがでしょう。仕事の上で感じておられることがございましたら、お願いいたします。

藤原委員 コンサルタントの藤原です。

先ほど、札幌市の検査体制を伺いまして、非常に安心したところでございます。日ごろからのご努力は大変だと思いますので、今後もひとつよろしくお願ひしたいと思ひます。

実際に、北海道においてはそういう声を余り聞かないですが、いつも気になるのは、万が一のときの体制です。本題とはずれるかもしれませんが、条例にしても、いろいろなも

のをつくったとしても、絵にかいたもちで終わるケースが非常に多いです。そういう意味では、連携体制を、このときですからなおさら確認していただきたいと思います。以前からあるいろいろな食べ物の問題において、国、道、市町村で責任の云々が取りざたされますので、その辺はくれぐれもよろしくお願ひしたいと思います。

一色委員長 札幌市の農協の堀口委員からご意見がございましたらお願ひいたします。

堀口委員 原発に限っては、皆様と基本的には一緒ですが、生産している地元の農家の人たちは大変だろうと思います。僕は札幌に住んでおりますけれども、生産されている水田がだめになり、ハウレンソウがだめになり、風評も含めてとなると、我々、生産現場にいる者としては、かわいそうだというか、どうするのだろうかと思います。

今後、我々の組織の中では、各方面で、被害に遭っていないところで安全・安心なものをみんなで頑張っけて作っけていこうということで、生産者を含めて、いま一度、認識しているところです。

高橋委員 余計なことかもしれませんが、放射性物質は全然見えないので、数値はベクレルなどと言われてますね。今回の発表でも、暫定規制値を超える値は出なかったということです。私は前から思っているのですが、正常なときの数字があるわけですね。放射能や添加物などもそうですね。規制は規制としてあるのですが、正常時はこうだよ、空気だったらこうだよ、水はこうだよということを開示して、それと比較して安全だと思っ方がわかりやすいと思います。

参考までにお話ししますと、中央卸売市場は全国にあります、青森の市場では、原発事故がありましたので、特に野菜を調べていたら規定値以下だったのです。そのときに、たまたま、遊びだったのか何か知りませんが、何でもない床をはかったそうです。そうすると、野菜の倍くらい数値が高かったのです。それを聞いたときに、我々が扱っているものでも、ふだんは一体どのくらいなのだという率直な疑問があるのです。

それから、今回の条例でも、添加物とか、硝酸・亜硝酸とか、いろいろな問題が出てくると思うのですが、通常、植物に含まれている数値がありますね。ですから、それ以下だったらいいのか、それ以上ならだめなのか、判断基準として、通常の数値がどうなのかわかると非常にわかりやすい気がするのです。

どうしたらいいかわからないのですが、青森の話で思い出したので、参考までにご検討いただきたいと思います。

一色委員長 多分、事務局で調べれば出てくると思いますので、わかったら高橋委員にご連絡をいただきたいと思います。

科学技術として、原子力発電所等が事故を起こしておりますので、水沼委員からそのあたりでコメントがございましたらお願ひいたします。

水沼委員 科学技術の方からはちょっとわかりませんが、地震や原発事故に関しまして、道内に工場を移設したり、生産の一部変更がありました。それに伴って、道産品を特に使っけていただきたい、あるいは、ネットワークが欠けている方々についてこういうことがで

きますという情報提供をさせていただく機会随分増えています。そういう意味では、北海道にとってはある意味でプラスの部分があります。

一方、先ほどからの議論にありますとおり、福島県を中心とした方々は非常に苦勞されているので、その方々が食べられるものに関しては、きちんと情報を出していただいて、それを積極的に使うという姿勢も大切だと思いますので、その辺のところは十分にご検討をお願いしたいと思います。

一色委員長 私は、地震のときは東京の虎ノ門にいまして、死ぬかと思ったのですけれども、何とか助かって、小学校に泊めてもらいました。次の日、やっとの思いで函館に帰ってきました。研究室の若い学生の中に2人、仙台と陸前高田出身の者がおりまして、親と連絡がつかずに非常に困っていたということがありました。そうこうしていると、福島の原発が事故を起こして、正直に言って、東京電力や政府に対して非常に怒りを感じているというのが私の本当の気持ちです。もっとちゃんと説明しろというのが本当のところです。後になって、ああでした、こうでしたというものが出てきて、とんでもないと思いました。日本が世界中から注目されているときに、東京は何をやっているのかということですね。札幌でこういうことは起きてほしくないですけども、ここまでひどくはない状況でも、何か起きたときの危機管理体制はしっかり作っておいてほしいと思います。

特に、これが真冬に起きたとすると、凍え死んでしまいます。私は、東京の小学校の体育館で寝せてもらったのですが、大きい石油ストーブが二つ入っていて、毛布を2枚もらいましたが、それでも3月ですから寒いのです。札幌で雪が降っていて、そこで寝ろと言われたら、寝られないと思います。また、たまたま小学校でしたからトイレが自由に使えるからよかったです、電気がとまって、トイレも使えない、寒いとなると、本当に大変だなという気がしました。

そういうことがないことを望みますけれども、万が一に備えた危機管理体制もぜひ検討してほしいと思います。

成田（優）委員 4月に北海道大学で2回行われた外国人のための福島原発事故の影響に関する説明会に2度取材に行きましたが、満員でした。万が一、泊で何かがあったらという質問が出ていましたし、相当関心があるようです。農作物は土地がはっきりしているからいいのですが、海流によって魚に影響がないだろうかという心配や、海水浴の心配もありました。それぞれ、北海道の担当の方や北大医学部の先生方が、札幌では健康への影響はないということを事細かに説明してくださっていましたので、今後も北大なりでそういう機会があるのではないかと思います。

先ほども事故への対応ということを申し上げましたが、泊でも絶対にあってほしくはないですし、せっかく北海道の大地は自給自足できる体制ですから、子どもたちも含めて、安全に守られていくようにしなければいけません。それには、農家も水産業の業者の人たちも経済的にしっかりとした基盤を失わないようにしなければいけないと思います。

一色委員長 原発事故関係につきましては、いろいろな意見があります。やはり、起き

てはほしくないけれども、札幌でも似たような事故が起きる可能性もあるということで、平常時から危機管理を行っておくということの一つの取りまとめにさせていただきたいと思えます。

それでは、次の議題に進んでよろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

一色委員長 それでは、4番目の議題に進めさせていただきます。

次は、生肉の問題でございます。

皆さんもご承知のとおり、富山県を初めとする3県で、焼き肉チェーンが提供した生肉により事故が起りましたが、これは生食用ではない肉でした。このあたりは難しいのですが、厚生労働省の担当課長が、生食用だけれども、表示していないのだということをやったようです。このあたりは、リスクコミュニケーションがうまくいっていないという感想を持っています。腸管出血性大腸菌O-111、そして、山形では団子でO-157の中毒で200人以上が苦しんでいます。また、現在、ドイツではすごい人数が苦しんで、19人が亡くなっているという事故がございました。

まず、事務局から、札幌市の対応についてご説明をいただきたいと思えます。よろしくお願ひします。

事務局(敦賀食品保健係長) 資料6の生肉の提供に関する本市の対応でございます。

まず、背景と経緯でございますけれども、(2)の焼き肉チェーンによる食中毒事件の概要です。委員長からもお話がございましたが、腸管出血性大腸菌O-111による食中毒は、フーズフォーラスという会社の「焼肉酒屋えびす」でユッケを食べた方が4人も亡くなられたという悲しい大変な事件が発生しました。

現時点では、まだ苦しんでいる方がいらっしやいまして、3県2市で、169名が具合が悪くなっており、17名がまだ入院している状況でございます。

ご存じのように、腸管出血性の関係は、HUSという腎臓に障害を与えて死に至る今回のようなケースがありますが、これまでも、厚生労働省を初め、札幌市の保健所でも生で肉を食べることについては、かなりの注意喚起とお店に対する指導をしてきたところですが、市外とはいえ、このような事件が発生したところでございます。

お肉に関する基準でございますが、平成8年に、牛のレバーを生で食べて腸管出血性大腸菌O-157の食中毒が多発しました。それを受けて、厚生労働省は、平成10年に、生食用食肉の衛生基準を定めました。今、この基準が何かとクローズアップされていますが、と畜場、食肉処理業、飲食店、食肉販売業に対して、衛生基準の目標値として、サルモネラという食中毒菌とふん便性大腸菌が陰性であるという微生物制御の目標値を定めました。また、それぞれのと畜場、処理業、飲食店でトリミングや温度管理など、衛生管理上はこうしなさいということをお定めしております。

表示もそうですが、そのような処理をした場合は、ちゃんと生食用という表示をすることと、どこのと畜場、処理場で処理したかを表示しなさいというルールでございます。た

だし、このルールは、罰則がなく、あくまでも国がこうした方がいいというガイドライン的なもので、何も法的規制を受けないものです。

それをもとに、我々も、拘束力や法的な部分はないのですが、指導をしております。お肉を生で食べる場合、いろいろな肉がありますが、牛肉を初め、鳥肉でもカンピロバクターという食中毒がありまして、生で鳥肉を食べることによって、札幌市内でも毎年のように食中毒の患者が発生しています。また、レバ刺しを食べてカンピロバクターにかかる方も毎年のように発生しております。もともと、生で食べるものではなく、加熱して食べるお肉なものですから、これは十分に加熱しなくてははいけませんという指導を繰り返してきたところです。

しかし、今回、富山県で発生したものは大きな事件でしたから、厚生労働省は、5月5日付で、焼き肉屋やお肉を生で提供する可能性のある施設を調べて、そこに対して、今現在もユッケや生肉をお客様に提供している施設には緊急立ち入りをしなさいという通知を各自治体に出したところです。期限の目安としては5月中ということで、一たんは5月末で取りまとめた数を週明けぐらいまでに厚生労働省に報告してくださいという通知でございます。

札幌市の対応でございますが、その通知に従いまして、焼き肉屋などの飲食店営業という業種、そして、食肉販売業の許可を取って食肉を販売しているところと、食肉処理業という食肉の卸をしているところを対象に、現在、調査を進めているところです。

というのは、その三つの施設を合わせると、札幌市内には2万件ぐらいあります。そのうち、飲食店、焼き肉屋、居酒屋など生肉を提供する可能性がある施設だけでも1,800施設くらいあるものですから、5月中には全てまとめ切らないので、継続して調査を進めている段階でございます。

こういう施設につきましては、電話や立入調査で、現時点でも生肉を提供していることがあって、それを調べて生食用の基準に合わないような肉でしたら、まず、その提供をやめてくださいというふうに食品衛生監視員が文書で通知して、営業者に指導している状況でございます。

そういう調査をしておりますが、目安としては6月中旬か下旬くらいまではかかると思います。それが終わりましたら、何らかの形で調査結果を皆さんにも、報道関係を通じてになるかもしれませんが、公表する予定でございます。

では、これまでどういうことをやってきたかということですが、2の(2)に食品衛生監視指導計画とございます。皆様のお手元にある平成23年度食品衛生監視指導計画の5ページに、重点的監視指導事項の食中毒防止対策というところで、カンピロバクターやO-157による食中毒の防止とありまして、本文には、「食肉の生食によるカンピロバクター食中毒が発生しているため、飲食店や食肉を取り扱う施設に対して、加熱調理用の食肉を生食用として提供しないこと、食肉は中心部まで十分に加熱すること」ということで、文書や立ち入りの指導をしているとあります。これは、ずっと前から監視指導計画に載せ

ておりまして、このような生肉を出す可能性のある飲食店に対しては、基本的に年1回以上は文書が立ち入りによる指導をこれまでも行ってきているところです。

次に、いろいろな講習会です。食肉処理業者を対象とした講習会を実施したり、最近では、地下鉄構内の電照広告がありまして、1メートルから1.5メートルぐらいの大きな電光掲示板のようなものですが、そこに生肉による食中毒に気をつけてくださいといった広告を今年の3月から掲示しております。大通など主要な駅と、テレビ塔の下、赤十字血液センターの向かい側のバスセンターに行くところですね。また、すすきの駅、琴似駅という飲食店が多そうな市内の地下鉄駅10カ所で、このような広告をしているところです。

平成21年には、生肉による食中毒の防止をテーマにした専門学生からのポスターのコンクールを実施して、それを啓発に使っております。それから、啓発用のティッシュをいろいろなイベントなどで配布しております。また、平成22年には、食肉を生で食べる文化や危険性に関する市民フォーラムを開催しました。100人ぐらいの方が参加されまして、9割以上の方から、カンピロバクターや食中毒のことを初めて知った、大変よかったという好評をいただきました。

札幌市としましては、今回の国の調査の対象が牛肉と馬肉を中心としているのですが、その施設についても、監視指導計画の対象になっておりますので、これから夏場、1年をかけて継続的に監視したいと思います。また、それ以外に鳥肉を生で出している飲食店等に対しては、衛生基準も何もないものですから、基本的に生で提供することはできないと考えておりますので、そういうお店については加熱して提供するようにと、年間を通じて監視をしていきたいと思っております。最近では、聞くところによると、牛、馬、鳥以外に、豚やシカなど、いろいろな野獣肉を生で提供するお店も出てきているという話もあるので、そういうお店につきましては、監視時に指導をしていきたいと考えています。

また、国では、秋ぐらいをめどに法整備をされると聞いておりますので、その動きを見て、今度は罰則のある基準になると思っておりますので、その基準が遵守されるように、説明会を開いたり、監視指導を継続していきたいと考えております。

一色委員長 どうもありがとうございました。

ご意見、ご質問等がございましたら、お願いいたします。

食品衛生協会の田中委員はご苦労されていると思っておりますので、コメントがありましたらお願いいたします。

田中委員 食品衛生協会では、各区に食品衛生指導員が1,000人近くおりますので、6月、7月あたりから、協会員の営業施設へ巡回指導ということで、仲間同士の指導になりますが、各施設を回ります。これは、延べ1万件ぐらいを回る予定です。

今回、生肉の事故の関係では、ユッケなどのO-157に関するビデオがあるのです。各10区に指導員の委員長がいるのですが、委員長を集めまして、ビデオを見て勉強してもらいました。そして、各区に帰りまして、指導員に伝達、研修をしてもらうことにしております。

一色委員長 行方委員は、消費者が抵抗なく生肉を食べていたということはかなりショックだったのではないのでしょうか。

行方委員 私は、若いころは焼き肉屋にも行きましたが、この年になるとお肉系は食べないですね。レバーも、子どもと夫は食べるのですが、私は食べていなかったのも、よかったかなと思っています。

つい二、三日前には、札幌にも何軒もある焼肉屋のチェーン店で、学生たちが生肉をおはしでとって焼いて、そのはしで食べて何人もO-157にかかったという記事を見ました。O-157はすごく強い菌だと思いましたが、生肉を食べなくても、おはしだけで感染するというのはすごく怖いと思います。お店にも、お肉を焼くときはトングを使うようにと指導しているけれども、若い人はビールなどを飲んで勢いで食べてしまいますから、本当に怖いなと思いました。今、焼き肉屋さんも大変なのだろうと思っています。

一色委員長 今、食育が盛んですが、基本的な食生活の食育といいますが、生肉対策等がうまくいってなかったのではないかという気がします。そのあたりのリスクコミュニケーションに関して、成田（優）委員からご発言をいただけますか。

成田（優）委員 先ほども申し上げましたように、需要があるから出すのだと業者がおっしゃればそれまでですから、若い方や子どもたちを守るためにも、ある程度ルールをはっきりしていた方がいいと思います。そういう指針があった方が、業者も守られるという言い方は変ですが、業者にとってもよろしいと思います。

市内には、エルプラザなどに子育てサークルがたくさんありますから、そういうところにも、生肉は食べないのが日本の食文化というふうに持っていかれたらいいと思います。単に手洗いだけではなくてですね。

一色委員長 食品安全基本法では、当該食品の安全性に関しては取扱者が第一義的責任を持つことになっています。結局、今回の焼き肉屋の方たちは、食品安全基本法を理解していないと思うのです。利益追求、競争の方にのめり込んでいってしまって、危ないものでも金もうけになればいいのだ、お客さんが死んでも構わない、土下座すればいいのだという風潮があるので、困ったことだと思います。

東京都の調査によると、35歳以下の若い人たちは生肉を食べるのに抵抗がないという結果もあるようです。先ほど言いましたように、食育という言葉で盛んにいろいろなことをやっていますが、うまくいっていないのではないかという印象を持っております。

日浅委員 今回の福井では、小さいお子さんも食べていたということですね。我々世代からすると、大人はともかく、1歳児の子どもに生肉を食べさせている母親が世の中にいる、あるいは1歳ぐらいの小さい世代の子どもを火のある焼き肉屋で外食させるということ自体も物すごい驚きでした。

やはり、食育というくりだけではなくて、学校の家庭科の授業も随分減ってきていると聞いていますので、あらゆる方向から、市民も何を選ぶか目利きをするというか、きちんと見分けられる、自分は食べないということが出来るような市民の教育を、いろいろな

機関で、学校教育や社会教育の中で進めていくのがいいのではないかと思います。

一色委員長 大金委員はお仕事で肉を扱っておられますが、いかがですか。ちゃんと食べていただければ問題ないと思うのです。一生懸命にいい肉を出しても、食べ方が悪いと事故につながるような気がいたします。

大金委員 全くそのとおりです。日浅委員が言われたように、一般の方が認識していない部分は相当あります。菌や微生物がどう広がっていくかをわかっていないでしょう。保健所の方も随分努力されているとは思いますが、まだまだ浸透していないのでしょうか。

それから、今回の事件を見ていますと、デフレと言うのか、不景気の中の価格競争の中で、賞味期限がとうに切れて、相当腐乱したものを使っていたと思います。そう簡単に死亡に至ることはないのです。お医者さんがいれば、もっと正確なことがわかると思うのですけれども、そう簡単にはならないですね。

今回の場合は、日浅委員が言われたように、一般の方々の認識の甘さも一つはあるでしょうけれども、一方では、余りにも消費者の値段に合わせ過ぎた価格競争の中でいろいろな事件が起きているのではないかと考えています。

最初に議題のあった条例の中でも気になった点は、消費者の利益という言葉があるのだけれども、消費者と事業者を対立軸に置くような物の考え方は避けてもらいたいと思うのです。

僕自身も肉屋ですから、余り偉そうなことは言えませんが、意見はこの辺にさせていただきます。

一色委員長 ありがとうございます。

この事件を初めとして、2月の岩見沢の学校給食のサルモネラ・エンテリティディスですね。微量感染でも食中毒にかかる、または死に至るような強い病原菌が我々のすぐそばにいるのだという感覚を市民の方にも持っていただきたいという気がします。大抵のことでは食中毒にはならないのでしょうかけれども、逆に、ほんのちょっとしたことで食中毒になるということも実際はあり得ると思います。

今日は、四つほどの議題を皆さんと議論してまいりました。これが、札幌市民の方の食品安全に貢献できれば本当にいいなと考えております。

4番目の議題をそろそろ閉じようと思いますけれども、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

一色委員長 それでは、議題(5)のその他ですが、委員の方々から何かございましたら、お願いいたします。

きょう、いろいろなご意見が出ましたけれども、札幌市には、市民への適切な情報提供にもっと努めていただきたいということと、先ほど、市民フォーラムが非常に盛況だったということでございますので、札幌市が中心になってリスクコミュニケーションを活性化させていただきたいと思います。岩見沢の食中毒に関しては、Q&Cという衛生管理を担当している会社が、企業の社会的貢献として食中毒の勉強会を実施しています。現在、味

の素も企業の社会的貢献の一つとして、食中毒または安全性について情報提供するという
ことで、ホームページを使った活動も起きてきております。

余り言うと弊害があるのですが、今、国のリスクコミュニケーションがどうも行き詰っ
ているといえますか、活性が失われているようなところがありますので、札幌市には、そ
れを補うような活動をしていただいて、民間団体、市民団体、一般企業の方も参加して、
または協力して、市民と一緒にリスクコミュニケーションをやるという方向性をぜひ持っ
ていただきたいと思います。

成田（優）委員 一つよろしいですか。

委員長が最後におっしゃったことで、北大にも保健科学研究院ができましたので、大学
祭などのときに、食品衛生に関しても、札幌市と協働で市民向けの何かを行っていただく
という方向で進めてほしいと思います。

一色委員長 ありがとうございます。

それでは、本日の委員会を終了させていただきます。

事務局（宮原食の安全推進課長） 一色委員長、どうもありがとうございました。

この委員会終了後も、ご意見等がございましたら、適宜、事務局までご連絡ください。

今後の開催の予定でございますけれども、先ほど決定いたしました専門部会を年度内に
4回から5回程度開催しまして、条例の制定に向けての検討に入らせていただきたいと思います。
本委員会につきましては、部会の検討状況に応じて開催することになると思われ
ますが、本年度につきましては、年度内にもう一回ぐらい開催できればと考えております。

また、委員長が専門部会の委員を指名することとなっておりますので、委員長より専門
部会の委員に指名された委員の皆様におかれましては、お忙しいところを大変恐縮ではご
ざいますけれども、専門部会での条例検討につきましてご協力をいただけますよう、重ね
てよろしく願いいたします。

ここで、遅参してまいりました木田食品安全担当部長から、一言、あいさつを申し上げます。

木田食品安全担当部長 食の安全担当部長の木田でございます。

今日は、市議会その他で遅参しまして、大変申しわけございませんでした。

先ほど、委員長から市民への情報提供ということで締めくくりの言葉をいただき、大変
なご意見をいただいたと感じております。

この会議の中でも何回も出たと思えますけれども、2月の岩見沢の食中毒事件、あるいは、
3月に大震災の食料の不足、あるいは福島第1原発での食品の放射能汚染はまだ続
くだろうと思えます。そして、4月の下旬には、焼き肉居酒屋えびすの0-111の食中
毒事件が起こり、これもまだ全容解明には至っておりません。そう思っていましたら、6
月に入りまして、きょうは食中毒の記事がドイツも含めて4件ぐらいが立て続けに出て
きましたことは記憶に新しいと思えます。ドイツの0-104は新型かもしれないという話
が出て、非常に脅威を感じております。こんなものが日本に入ってこないように祈りたい

と思っております。

そうすることで、改めて食の安全の重要性を感じているところでございますので、本日のご意見を参考にさせていただいて、札幌市、北海道の食の安全を守るために頑張っていきたいと思っております。

今日は、大変ありがとうございました。

5 . 閉 会

事務局（宮原食の安全推進課長） これをもちまして、閉会とさせていただきます。

本日は、誠にありがとうございました。

以 上