

平成24年度第3回

さっぽろ食の安全・安心推進委員会

議 事 録

日 時：平成24年11月20日（火）午前10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） それでは、まだお見えになっていない委員もいらっしゃるかもしれませんが、定刻となりましたので、ただいまから、平成24年度第3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、お忙しいところを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、本日の司会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。

さて、この委員会でございますけれども、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する機関として設置されたものでありまして、本日は、平成24年度第3回目の会議でございます。

また、さっぽろ食の安全・安心推進委員会設置要綱第4条により、委員の任期は2年と定められておりますことから、委員の皆様におかれましては、今月の30日をもって任期終了となります。規定上は再任等も可能となっておりますけれども、現在、制定を指しております条例の施行に当たりまして、新たな審議機関を設ける予定としていることから、今回が最後の委員会といたしたいと考えておりますので、ご承知いただきたいと存じます。

それでは、委員の皆様の出席状況の確認をさせていただきます。

この委員会は、委員会設置要綱第7条第2項の規定によりまして、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になっております。ただいまの出席の委員の皆様は10名で、委員総数15名の過半数に達しておりますので、この会議が成立しておりますことをご報告いたします。

また、事務局には関係職員が出席しておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、本日の資料をご確認願います。

資料は、事前にお送りしておりますものと同じものでございますけれども、ご確認いただきまして、不足などがございましたら、事務局にお知らせください。

まず、上から会議の次第でございます。座席図、委員名簿があります。資料につきましては、資料1が、札幌市内の事業者が製造した浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157食中毒事案についてです。資料2が、「（仮称）札幌市安全・安心な食のまち推進条例」骨子案のパブリックコメントの結果についてです。資料3が、「（仮称）札幌市安全・安心な食のまち推進条例」骨子案の3種をお配りしております。また、参考資料といたしまして、カラーのリーフレットの「生野菜や浅漬けを安全に食べるためのポイント」もお配りしております。

すべてそろっておりますでしょうか。

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、毎回のことでございますけれども、札幌市情報公開条例第21条の規定によりまして、原則公開することとしております。配付資料や議事録は、後日、札幌市のホームページなどにそのまま掲載する予定でございますので、ご了承願います。

また、ご発言をいただく際におきましては、挙手をしていただきまして、お近くのマイクをご使用願います。

では、これ以降の会議の進行につきまして、一色委員長にお願いしたいと存じます。

2. 議 事

○一色委員長 皆さん、おはようございます。

我々は最後のお勤めになるそうですので、皆さん、きょうは、思い残すことがないように、活発にご発言いただきたいと思います。

それでは、議題の確認をさせていただきたいと思います。

本日の議題は、1番目が、浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157食中毒事案についてでございます。2番目が、「(仮称)札幌市安全・安心な食のまち推進条例」骨子案のパブリックコメントの結果についてでございます。

なお、本日の終了時間は11時10分を予定いたしておりますので、皆様のご協力をお願いいたします。

それでは、一つ目の議題であります浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157食中毒事案につきまして、検討させていただきたいと思います。

前回の委員会でも経過報告があったところでございますが、今回は、調査結果等について報告をいただきたいと思います。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

事務局(畠山調整担当係長) 調整担当係長の畠山でございます。

私から、浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157食中毒事案について、お手元にお配りしました資料1に基づきご説明いたしますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

資料1をごらんください。

まず、1ページ目の1番目の概要につきましては、前回の委員会でもご説明させていただいておりますので、省略させていただきます。

次に、2番目の食中毒患者の発生状況に行きまして、本食中毒の患者数は最終的に169名、死亡者数は8名となっております。資料の参考に腸管出血性大腸菌についての説明を下の枠の中に載せておりますが、今回の食中毒の原因となりましたO157などの腸管出血性大腸菌は、感染力が非常に強く、特にお子さんや高齢者の方など、抵抗力の弱い方は、溶血性尿毒症症候群、HUSを起こすなど、重症化しやすいといった特徴がございます。今回の食中毒でも、4歳のお子さんと80歳以上の高齢者の方がお亡くなりになっているという状況でございます。

2ページ目をごらんください。

本件の原因を究明するため、製造工場の施設調査を初め、原材料のさかのぼり調査、浅漬けの流通調査等を行いました。これらの調査とともに、原因究明の一環として、今回の原因となった白菜切り漬けが、製造工程上、どのような問題があったかということ洗い

出すために、再現試験を実施いたしました。再現試験は、9月7日、8日の2日間にわたり、当日、作業に携わった従事者の方に当時と同じ作業をしてもらうことで、浅漬けの製造工程や従事者の食品の取り扱い方法、殺菌時の塩素濃度等について確認いたしました。

まず、原材料の殺菌時の塩素濃度と細菌検査の結果について、資料では黒丸で7点挙げておりますが、このうちの上の2点が塩素濃度について、三つ目以降が細菌検査の結果について記載しております。

まず、塩素濃度については、2ページの下にあるグラフでご説明をさせていただきたいと思っております。

このグラフは、原材料となる白菜を次亜塩素酸ナトリウムで殺菌したときの塩素濃度の変化を示したものでございます。白菜の前にキャベツとありますが、これは、問題となった白菜切り漬の製造時に、白菜の殺菌の前にキャベツを殺菌していたことがわかっておりまして、当時と同じ条件で行うために、まず、キャベツを約260kg殺菌し、続けて白菜を約400kgの殺菌を行っております。

この工場では、二つの殺菌槽を使用しておりまして、2本の折れ線グラフのうち、上のひし形の折れ線が殺菌槽1、その下にあります四角の折れ線が殺菌槽2の塩素濃度の変化を示しております。殺菌槽1では、調整時に250mg/Lあった塩素濃度が、キャベツを3回殺菌した後では220mg/Lになりました。その後、白菜を、順次、殺菌していった結果、7回目の殺菌終了時には100mg/Lまで濃度が低下しております。

また、殺菌槽2では、当初、210mg/Lあった塩素濃度が、キャベツを3回、白菜を6回分殺菌した後には、最終的には95mg/Lまで下がり、いずれも殺菌により次亜塩素酸ナトリウムが消費され、塩素濃度が低下していることがわかりました。なお、殺菌槽1と2で、殺菌開始時の濃度が異なるというのは、調整を目分量で行っていたためということになります。

殺菌濃度の目安としましては、100mg/Lで10分間と言われておりまして、今回の再現試験では、おおむねその値をクリアする結果となりました。しかし、殺菌開始時の濃度につきまして、当初、事業者では150mg/Lに調整しているという説明でありまして、仮に初期濃度を150とした場合をグラフの中に点線で示しておりますが、この場合は早い段階で100mg/Lを切り、終了時にはほぼゼロという状況であったということが推察されました。

次に、細菌の検査結果についてです。

上に戻りまして、黒丸の三つ目からになります。殺菌前後の白菜の生菌数の検査を行ったところ、殺菌の効果により、細菌の数は100分の1から1,000分の1に減少しております。また、塩素濃度の減少に伴い、殺菌効果が低下し、残存する菌数が高くなるという傾向が見られました。白菜の一番外側の葉はおにつばと呼ばれているようですが、こちらから、糞便性大腸菌E. coliが検出されました。なお、ほかの検体からはE. coliは検出されておられません。

腸管出血性大腸菌O157についても、今回、検査を行いました。今回の検査では、原材料や製品などいずれも検出されなかったということでございます。

ATPの拭き取り検査です。ATPというのは、微生物や食品の残渣などに含まれる物質でありまして、汚れの指標として検査したものでございますが、給水用のホースや使用後のまな板などの汚染度が高くなっており、洗浄不足がうかがえる状況でありました。

3ページ目に行きまして、製造工程での問題点につきましては、再現試験で判明した製造工程上または管理上の不備状況をまとめたものでございます。

まず、製造室内で汚染区域一殺菌工程前の作業区域と、非汚染区域一殺菌工程以降の作業区域が区分されていなかったことから、各工程で微生物による汚染の可能性があったということでございます。

(イ)は、先ほど塩素濃度の測定結果についてご説明いたしましたが、殺菌時の次亜塩素酸ナトリウムの調整を目分量で行い、殺菌工程中に、塩素濃度が減少していたにもかかわらず、濃度の測定や次亜塩素酸ナトリウムの追加を行っていなかったことから、原材料の殺菌不備の可能性があったということでございます。

(ウ)ですが、漬け込み用の樽を洗浄する際に、洗剤や次亜塩素酸ナトリウムを使用せず、水洗いのみで行っていたことなど、器具類の洗浄、消毒方法に不備があり、微生物が残存していた可能性があったということでございます。

(エ)としまして、樽、樽用のふた、ざる等の器具類について用途分けがされておらず、水洗いされた原材料が殺菌工程を通らないで製造されていた可能性があったということでございます。

(オ)でございますが、床に直置きした給水ホースを洗わずにそのまま使用して、樽に給水していたことや、包装工程の近くで樽などの洗浄作業が行われておりまして、はね水が製品を汚染した可能性があることなど、営業者も含め、作業従事者の衛生管理意識が十分ではなかったということでございます。

以上が再現試験の概要でございます。

次に、本事案の汚染原因についてまとめたものが(2)となっております。

これまで、原因究明のために、製造工場の調査や原材料、浅漬けの流通調査、再現試験などを行ってまいりました。調査の結果、原因施設にどのようにしてO157が入ってきたかということにつきましては、断定までに至りませんでした。再現試験などの結果を踏まえまして、このたびの食中毒につきましては、原因施設において事業者及び作業従事者の衛生意識が低かったことなどから、衛生管理の不備を招き、その結果として、当該施設に何らかの経路で持ち込まれましたO157により、浅漬けが汚染されたことが原因ではないかと考えているところでございます。

4番目に行きまして、漬物の衛生規範の改正についてでございます。

漬物の衛生規範というのは、昭和56年に国が定めた漬物を製造するに当たっての衛生管理の指針、ガイドラインでございます。本年の10月1日に開催されました厚生労働省

の薬事・食品衛生審議会の食中毒・食品規格合同部会において、本市の職員が参考人として出席いたしまして、本食中毒の調査結果について報告いたしました。

本市の報告と、この事案をきっかけとして行われました全国の製造施設の立入調査の結果を踏まえまして、厚生労働省は10月12日付で漬物の衛生規範を改正し、具体的な殺菌方法などが盛り込まれたものとなりました。本市では、この改正通知に基づき講習会を行うなど、浅漬けを製造する営業者に対して、改正内容の周知を図っているところでございます。

4ページ目をごらんください。

参考に、漬物の衛生規範の主な追加事項を記載しております。

今回の改正で新たに追加された事項としましては、まず、一つ目として、原材料の低温管理、10℃以下で保管することという規定が追加されております。

二つ目としまして、浅漬けの製造時の留意点として5点追加されております。まず、各工程について、微生物による汚染、異物の混入がないように取り扱うこと。原材料は、飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。半製品の保管及び漬け込みの際は、低温、10℃以下で管理し、温度を記録することでございます。

四つ目として、今回の食中毒事案でも問題となりました殺菌方法について明確に示されております。まず、次亜塩素酸ナトリウム溶液、100g/Lで10分間、200mg/Lで5分間、また、これと同等の効果を有する次亜塩素酸水等で殺菌した後、飲用適の流水で十分にすすぎ洗いをする、塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。二つ目として、75℃で1分間加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度、実施した措置等を記録することとあります。

五つ目として、漬け込み液は、その都度交換し、漬け込みに用いた器具、容器の洗浄、消毒を行うこととなっております。本市の再現試験で判明した不備事項等を踏まえまして、これらの事項が追加されております。

最後に、参考資料としてお配りしておりますカラーの両面のリーフレットをごらんください。

「生野菜や浅漬けを安全に食べるためのポイント」につきまして、ご紹介をさせていただきます。

このリーフレットにつきましては、今回の食中毒の影響によりまして、野菜や漬物の風評被害や消費者の方の不安が高まっているという状況を受けまして、改めまして、ご家庭で安全に生野菜や浅漬けを食べていただくためのポイントについて周知を図るために、札幌市が作成したものでございます。このリーフレットは、15,000部を作成いたしまして、9月末から、サッポロファクトリーや中央卸売市場で行われた各種イベントや市民向けの講習会等でお配りしまして、消費者の方に広く周知を図っているところでございます。

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。

ただいまご説明いただきましたことにつきまして、ご質問やコメントがございましたらお願いいたします。

○行方委員 4 ページ目の漬物への衛生規範の主な追加事項ということで、1 番目に、原材料は低温で保管すること、半製品の保管及び漬け込みの際は、低温、10℃以下で管理するということが書いてあります。従来は、お野菜などは夏場の気温の高いときに収穫のピークだと思うのですけれども、従来は10℃以下ではなく、普通のところで、室温で保管していたということなのではないでしょうか。その辺を教えていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○事務局（山口食の安全担当部長） 漬物自体にちゃんとした基準が余りなくて、今回、物を低温で管理するとか、洗浄、消毒をしっかりとやるという当たり前のことがその規範の中に載っていなかったのです。改めて、今回、事故が起きて、その重要性を国でも認識していただいた関係で、今回の事案を含めて、改めてそういう規範の中でしっかり意識づけしてもらうために、低温で保存するとか、洗浄をしっかりとやりましょうという規定を設けていただいたということです。ですから、本来やらなければいけないことがその規範の中に定まっていなかったということは事実でございます。

○一色委員長 私からちょっと補足させていただきます。

冷蔵庫が普及していない1970年以前は、漬物は、塩をきかせたり、酢をきかせたり、発酵されたりして、冷蔵庫がなくても安全に食べられていたわけです。そして、コールドチェーンが発達して、冷蔵庫を信じて、塩を抜いて、浅漬けといっても、たれをかけて、まぜ合わせただけの生野菜の和え物みたいなものが普及してきました。さらに、低温流通を前提にして、大量生産、大量消費が行われるようになったといういきさつがあると思うのです。ですから、衛生規範の方が、漬物と浅漬けを本来は分けた方がいいのですが、それもできないということで、衛生規範に10℃以下ということを書き込んだのではないかと気がします。

実は、温度管理をめぐっては、生食用の魚も10℃で規制してあるのです。これは、実情として、皆さんがお使いの冷蔵庫やスーパーの冷蔵庫、業務用の冷蔵庫では、10℃ではないと管理できないといえますか、皆さんの冷蔵庫の能力がそこまで高くないので、国際的には4℃以下がいいと言われているのですけれども、4℃以下に規定すると、みんなの冷蔵庫が全部違反品になってしまうのです。大抵の冷蔵庫は、コンプレッサーが入ると、が一瞬と温度が下がって行って、ドアをあけたりするとがんと上がって、これを繰り返しているわけです。10℃以下にしなければいけないということは、ドアがあいたりしても、10℃を超さないようにしなければいけないという意味合いがあるようです。

ですから、浅漬けというのは、塩を抜いたりしているもので、やはり温度管理をきちんとやらなければいけないということではないかと考えております。

ほかの方も、ご意見やご質問等がございましたら、どうぞお願いいたします。

水沼委員は、感じておられることが何かあるのではないですか。

○水沼委員 今のところで質問させていただくと、(3)の半製品の保管及び漬け込みの際と書いておりますけれども、漬け込みというのは、漬け込み作業のことを言っているのか、漬け込んだ後に塩をなじませるということを言われているのか、ちょっとわからないのですけれども、恐らく作業ではないのですね。

○事務局（山口食の安全担当部長） 今回、岩井食品も、10℃台、20℃以下のクーラーをつけながらやっていたのですけれども、作業環境を10℃以下にするのはちょっと難しいので、漬け込み作業をした後は、それを保管するための冷蔵設備は10℃以下ということで規定されております。

○水沼委員 わかりました。ありがとうございます。

もう一点は、ひょっとしたら前にも議論があったのかもしれないのですけれども、今回の資料を見させていただいて、これは次の事案になるのかもしれませんが、札幌市として、バリューチェーンの中の生産から加工、販売までやられている中で、今回、生産された岩井食品がたまたま札幌市であるから、調査も札幌市でされて、国への報告という形になったのかなと思うのですけれども、我々が食生活をしていると、ほとんど札幌市のものは食べていなくて、道外のものもありますし、道内のものもたくさんあって、むしろ札幌市よりも道内の企業のをたくさん食べているような気がするのです。そういうものに対して、次の事例で見ると、事業者という規定がどこまでを指している、その管理がどうなっているのかということがなかなか読み取れなかったのです。

これは次の事案なのかもしれないのですけれども、国と他の公共団体という区分がされていて、北海道という区分はないように見えています。その辺のところ、道との協力関係としてどういうように連携がされているのかということに疑問に感じました。

○事務局（山口食の安全担当部長） 今回の事例につきましては、たまたま札幌市内の業者が製造していたので、所管している札幌市の保健所が指導を行う立場にありますので、原因究明等を行っております。ただ、患者が北海道内、道外にもいろいろ発生しておりますので、当然、患者が発生しているところについては、患者の調査、喫食内容や検便などいろいろな調査をお願いしなければいけないので、北海道や小樽市、函館市、あるいは道外の各県や市町村も含めて情報を交換しながら、患者の調査を行っていたということです。

当然、札幌市外の施設で今回のような食中毒が起きれば、例えば、道の管轄の保健所が調査を行って、札幌市内に患者がいれば、その情報をいただきながら、札幌市の保健所はその患者の調査をして、その原因究明のために素早く動きながら連携して調査を行っていくことになります。ですから、それぞれ原因施設を所管しているところが調査を行いますし、患者が当然発生しているところの都道府県、市町村は、あわせて患者を調査するというので、それは十分連携しながらやっていくという形で動いていきます。

○一色委員長 きょうは、茶木委員が初めて来られておりますけれども、報道の立場から、

この事件をどのようにとらえておられましたでしょうか。

○茶木委員 やはり、食の安全は、つくっているメーカーの方もそうですし、私が感じたのは、我々消費者はそれぞれいろいろな仕事をやっていますけれども、同時に、消費者の立場でもあるので、その辺のところ、我々消費者の立場として、問題意識を持ってやっていかなければいけないと、個人的な感想ですが、そう思いました。

初歩的な質問で恐縮ですけれども、新しい衛生規範の中の（４）で、次のいずれかの方法により殺菌を行うことということで、具体的な数字が出ております。これまで、製造工程の問題点で言うと、次亜塩素酸ナトリウムの調査を目分量で行っていたと書かれています。そうすると、今までは、例えば、数字でいろいろな殺菌のデータがなかったわけですから、これまでは、各製造会社は、それぞれどういう観点で行われていたのか。例えば、数値的なもので何分間やるとか、そこを教えてください。

○事務局（山口食の安全担当部長） 浅漬けを含めて、漬物に対しては、もともと基準が全くなかったので、我々が指導をする場合には、大量調理の施設に対するマニュアル等がありまして、その中に、今回のような100mg/Lで10分間、もしくは200mg/Lで5分間という消毒する一つの基準がありますので、こういうものを引き合いに出しながら指導を行っていたのですけれども、実際のところは、浅漬けにつきましても、消毒しなさいという決まりがないので、多くの業者は水洗いだけでやっておりました。これは、全道でそうなのですけれども、水洗いでやっていて消毒を特にしていなかったところは多いのです。消毒をしても、これは一つの目安なので、何でも塩素剤をちょっと入れて、そういう液にひたしながらやっている工程が多かったと思いますので、かっちりこういう形で基準どおりにやっていたところは余りなかったのではないかと思います。

今回の岩井食品の場合も、目分量で、当時、3年ぐらい前に指導をしたときも、この基準を引き合いに出して、こういう形でやってくださいということで、それでは、150mg/Lで10分間消毒しますということでした。その当時は、目分量については、ビーカーがあって、今もあるのですけれども、そのとおりにやっていたらしいのです。ただ、今は、たまたま二つの殺菌槽をつくるために、550mLの目盛があるビーカーに、かなりあふれるぐらい——これは600mLくらいまで入っていたと思うのですが、それを目分量で入れたものを均等に分けて、恐らく150mg/L以上になるような濃度ですね。実際にはかると、今回、210mg/Lと250mg/Lという数値になったのですけれども、そういう目分量でやっていたところがありまして、今回、こういう数値を守って、時間も守って、もしくは、当然、消毒をすると、塩素量は減っていきますので、それは定期的に調べたり追加するなどして、何回消毒してもこの数値を十分保てる、この時間を保てるようにしましょうということで、今回も、記録をつけたりということを指導して、しっかりできるような形でやってもらうことにしております。

○一色委員長 ほかの方も、ご質問がございましたら、お願いいたします。

この浅漬けというのは、先ほどちょっとお話ししましたけれども、家庭の中で少量をつ

くってすぐ食べてしまう、別の言い方をしますと、だれが食べるかということがよくわかっていて、主婦の方が中心になってつくっていたのです。もちろん、早く食べた方がいいものだったのが、いつの間にか大量生産してしまう、大量生産すると、だれが食べるかわからないまま流通させてしまう、そういうところに落とし穴があったような気がします。

これは、別な言い方をしますと、少量をつかって家族で食べる場合は、ビタミン“愛”と私たちは言うことがあるのですけれども、愛情を込めてつくられているということだと思のです。安かろう、悪かろう、大量生産というふうになると、ビタミン愛なんか入る余裕がないとといますか、要するに、価格競争に巻き込まれてしまって、大量につくってしまうという状況があります。

逆の言い方をしますと、プロ意識が非常に欠けているのです。同業者が、香川県を初め、いろいろなところで浅漬けの中毒事故を既に出しているのに、50年間、同じような作り方をしていたという言いわけをします。要するに、プロとしては、改善しようという意識がなかったというあたりが、この事件の反省点というか、注目点ではないかと思います。

さらに、この事件を教訓にして、予防的な取り組みへ進まなければいけないと思います。それで大事なことは、少量感染、微量感染を起こすO157が生産者、加工者、消費者のそばにもいるのだという認識を市民に持っていただく必要があります。言いかえますと、みんなでO157の食中毒を防ごうというような予防的な取り組みを市民に呼びかけていった方がいいと思います。

ですから、先ほどのパンフレットですか、野菜をしっかりと洗いましょうという取り組みは非常にいいと思います。札幌市は、キッチンメールといういい取り組みをされていますので、ああいうところに啓発的な記事をどんどん書いていけばいいのではないかと感じているところです。

皆さんも、それぞれのお考えがあると思しますので、もう少し時間をとりたいたと思しますが、ご発言はありませんでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○一色委員長 ご発言がないようですので、この議題はこのあたりでおさめさせていただこうと思しますが、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、これで議題(1)を終わらせていただきたいと思います。

それでは、二つ目の議題に入らせていただきます。

「(仮称)札幌市安全・安心な食のまち推進条例」骨子案のパブリックコメントの結果についてであります。

前回の委員会におきまして、条例の骨子案のパブリックコメントの実施についてご説明いただいたところですが、このたび、パブリックコメントが終了したということでありますので、その結果について報告をいただきたいと思います。

それでは、事務局からお願いいたします。

事務局（畠山調整担当係長） 私から、パブリックコメントの結果について、お手元の資料2に基づきましてご説明をいたします。

お配りした資料3につきましては、前回の委員会でお配りしたのものから文言を一部修正しておりますが、内容は同じものとなっておりますので、参考としてごらんいただければと思っております。

市民意見を募集するために、本年の9月21日から10月22日までの32日間パブリックコメントを実施いたしましたところ、6人の方から14件の意見が寄せられたところでございます。寄せられた意見につきまして、その要旨をまとめたものを資料に記載しております。

まず、基本理念に関するものというものが1件ございます。市民、事業者、行政が対等な立場で食の安全・安心を構築するため、市が市民、事業者を引っ張って行ってほしいというものでございました。

市民の役割に関することにつきましては、2点ございまして、いずれも市民に対する知識の普及啓発を積極的に行ってほしいというものでございました。

事業者の責務に関することといたしまして、事業者の責任を明確にしてほしいというものが1件ございました。

また、推進会議の設置に関しまして、市の職員が委員として参画してはどうかというご意見がございました。なお、このさっぽろ食の安全・安心推進委員会につきましても、同じでございしますが、附属機関などの外部委員会につきましては、専門家の方や市民の皆様のご意見を市政運営に反映させることを目的としておりますので、原則として市の職員は委員に選任しないこととしております。推進会議につきましても、事務局として行政の考えも委員と協議することで、よりよい施策を構築できるように努めてまいりたいと考えているところでございます。

次に、自主回収報告制度につきましては、2件ございます。一つ目は、違反食品の回収について、事業者みずからが気づいて行うしか方法はないのかというものです。二つ目は、気象情報や地震情報のように、テレビ番組の途中でも見られるようにしてはどうかというものでございました。

なお、一つ目の違反食品の回収についてでございますが、事業者みずからが行う自主回収のほかに、食品衛生法に基づく保健所による事業者への回収命令というものがございます。保健所では違反食品が製造、流通、販売されることがないように、施設の監視指導や食品の抜き取り検査を行っております。その際に、違反食品を発見した場合には、回収命令等の必要な措置をとるとともに、報道機関への公表やホームページへの掲載による情報提供を行っているところでございます。

次に、情報の収集、提供に関することにつきましては、2件ございます。間違った情報が流出しないよう、市と事業者が情報を共有し、発信してほしいというものでございました。

事業者による情報公開、提供の促進に関するものとしまして、協定制度のマイルールを積極的にPRしてほしいというご意見が1件ございました。

資料の裏面をごらんください。

その他の意見が5件ございまして、一つ目は、具体的な事業の方向性を知りたいというものです。二つ目は、市独自の基準の整備を求めるものです。三つ目は、事業者への取り締まりの強化を求めるものです。四つ目は、行政、事業者による事故の発生防止には一定の限界があることを周知し、市民、観光客がみずからの身はみずから守るように促すことを求めるものです。五つ目は、食品事故未然防止のために、危険性のある場面を想定し、検証する必要があるというご意見でございました。

今回寄せられたご意見につきましては、今後、条例案の策定の際に参考にさせていただくとともに、具体的な施策を進めていく上で考慮してまいりたいと考えているところでございます。

私からの説明は、以上となります。

○一色会長 ありがとうございます。

ただいまのご説明につきまして、また、骨子案に対するパブリックコメントの内容につきまして、ご意見、ご質問等がありましたらお願いいたします。

条例の骨子案につきましても、ご意見がございましたらお願いしたいと思います。

○成田（優）委員 8番目の情報の収集、提供についてですけれども、ご意見を寄せた方の趣旨がよくわからないので、推測なのですけれども、出た結論の要旨だけを拝見すると、ネット社会の間違った情報の流出を防ぐためというのは、確かに、ネットの情報は玉石混交で、誤ったものもあるのかもしれないのですけれども、ネット社会は間違った情報が多いのだよというイメージを与えてしまうのではないかと思います。そういうふうな意味もあるのかもしれないのですけれども、もうちょっと違った意図で出している人がいたとしたら、どうかなと思うのです。ちょっと疑問に思いました。

それから、その上に、テレビ番組の途中でも見られるようにしたらどうかとあります。これは、可能ならいいことかもしれないのですけれども、民間企業でいろいろなコマーシャルや営業的なものは、気象情報や地震情報と違って、してもらうのはなかなか難しいのかなとは思っております。

今、私がネット社会のことで取り上げたのは、最近、年代の違う主に若い女性のグループとちょっとお話をして、輸入品の食べ物や海外のことなどの話になったときに、ネットで情報を得ている人と、全然しないで、主にテレビを見ている女性の間で、ちょっとした言い争いのような話になったのです。つまり、テレビではこういういいことしかやっていないけれども、実は海外ではこうなのだよと片方が言い出したら、いや、ネットのことなんてあてにならないなどと盛んになって、でも、実際に海外のそういう国のところでこういうニュースが流れていることがわかって、ようやく納得したのですけれども、私も困ってしまいました。

テレビも、余りいいことばかりではなくて、時にはマイナスかもしれない情報でも、食べ物はどういういい面もあるけれども、輸入品はこういうふうに怖い面もあるということで、それは自主回収情報や、いろいろな鳥インフルエンザのように大きな事件になる前に、その前の段階でいろいろな環境悪化など海外の情報も、テレビは一番の媒体ですけれども、ネットでも公共機関でどんどん出してくださるように、どこかそういうコラムみたいなものがあって、世界の動きみたいなものも、日本が主に輸入しているようなものに対してマイナス情報もあるときは、速やかに出してほしいという意見が、きょう私が会議に出るということで寄せられました。パブリックコメントは出なかったのですけれども、そういう話を追加で伝えてほしいということで言われましたので、申し上げました。

○一色委員長 どうもありがとうございました。

輸入食品等について、事務局から、国や保健所との関係をちょっと解説していただけたらと思うのですけれども、いかがでしょうか。

○事務局（畠山調整担当係長） 輸入食品につきましては、国の検疫所が第一義的に検査等をしているところですが、札幌市としましても、当然、流通品などが入ってまいりますので、抜き取り検査等をして、違反がないかどうかチェックをしているところでございます。そこら辺につきましては、国からの情報も得まして、検査につきましてもいろいろな情報につきまして、市民の皆様にも速やかに情報提供できるように、連携をとって、これまでもしてまいりましたし、これからもやっていきたいと思っております。

○一色委員長 食品安全委員会に情報・緊急時対応課というものがございまして、海外情報も含めてホームページで公開しています。ただし、これは、先ほど成田（優）委員が言われましたように、情報が玉石混交になっていきますので、1週間分を集めて、委員の先生を含めて検討して、信憑性があるものに関しては公開しますが、若干おくれるということがあると思います。

もう一つ、厚生労働省の研究所である国立医薬品食品衛生研究所は、情報部というものをつくってございまして、そこからも、海外情報を含めて、食品安全関係情報は出てまいります。さらに、EUは、EUに持ち込まれてくるEUについての輸入食品を含めて、緊急時情報は常に出てくるような仕組みができています。

ですから、プライベートなインターネットの情報も大事なんでしょうけれども、そういう公的な機関が世界中から集めた情報を出していますので、輸入食品についてはそういう情報を参考にするというのが、一つ客観性を帯びた情報としての判断基準になるのではないかと思います。

○成田（優）委員 そうしましたら、先生のお立場から、例えば、今、鳥インフルエンザだとしたら、オーストラリアの新聞などあちらのメディアの信憑性を、ある程度、公的機関に準じて見ていいものでしょうか。

○一色委員長 それは、何とも言えないと思います。茶木委員にお聞きした方がいいと思

いますけれども……。

○成田（優）委員　というのは、こちらから見て、例えば、アメリカの新聞やアジアの新聞社もありますし、ヨーロッパの新聞社からもそれぞれ入ってくる状態ですから、単なる掲示板やブログではなくて、向こうのちゃんと名の通った新聞社なりが出している、あとは、テレビ局などが出している報道に対して疑問を持つということは、逆に、海外から見て日本の報道も疑問を持たれてしまうことになります。それは、結構重要なことですから、今のグループの人たちも、いや、私たちは、インターネットの情報ではなくて、ちゃんと向こうの報道を見て判断しているのだと言われたら、私も何とも言いようがなくなって、若い人たちは、今、そういう状態みたいなのです。

○一色委員長　新聞社によっては、記事として取り上げる場合もあるし、取り上げない場合もあると思います。複数のマスコミが取り上げているのであれば、ある程度の信憑性はあるのではないかという気がします。

○成田（優）委員　彼女たちは、政府が、こういうふうに表示して、こういう統計が出ているとか、そういう話だけを取り上げていたようで、一方では、テレビでそういうことは全然聞いていませんみたいになったのです。

○一色委員長　どうぞ、ほかの方も、このパブリックコメントや条例案の骨子案につきまして、ご意見がございましたらお願いいたします。

大金委員、自主回収のところで二つほどご意見が出てきていますけれども、どうでしょうか、ご商売に差しさわるような内容ではないでしょうか。

○大金委員　今回まとめたものの中には、自分たちで行政にきちんと報告するし、自主的にこなっていますから、ちょっと神経質になり過ぎているというか、よほど事業者を疑ってかかって言っているのか、この気象情報や地震と同じようにテレビというのは、物の見方が根本的におかしいのではないかと僕は思うのです。先ほどの成田（優）委員のお話もあるけれども、新聞の報道が全部正しいわけではなくて、新聞社の思いで書いてある記事も相当多いから、そういう目をみんなが持つという国民の資質というか、そういう姿勢が大事だと思います。今のところ、日本ではそういう教育が余りされていませんが、海外なら、マスコミの報道は、場合によっては間違っているという見方を一方ではしながら報道を見なければいけないという教育がされています。日本の場合は、それが無いものだから、つついというのみにしてしまうのですけれども、マスコミの新聞が何ぼ書いていたって、そのデータはどこからとったデータかということが意外と書かれていないから、うのみにできないなと僕は思って見えています。

一番大事なことだと思ったのは、先ほど漬物の件でもあったのですが、一色委員長が言われたような、今の時代の流れの中で、従来なら起きなかったことが今回起きているとか、少量でも食中毒を起こすようなO157という菌が、実は、最近は大変身近に来ているという根っこの話をもっと伝わるような世の中になればいいなと僕は思っております。目先の規制ばかりではなくて、そこが一番大事なのではないかと思っておりますので、先ほど

の委員長のような見識の高い話がもうちょっと報道に載るといいなと考える次第であります。

○一色委員長 ありがとうございます。

大宮委員、どうでしょうか。

ここにパブリックコメントが出ておりますけれども、もっともなご意見というふうに考えてよろしいでしょうか。

○大宮委員 では、一つだけ意見を述べさせていただきます。意見というか、ちょっとクエスチョンマークがついたのが、事業者の責務というところで、食品を取り扱う事業者の責任を明確にすることが重要だと思っております。これは、何か問題があったときには、そういう社会的な制裁も既に受けているわけですし、これ以上に何かあるのか、今以上の責任を明確にするというのはどういう意味なのかというのは疑問にちょっと思いました。

○一色委員長 私の本当の個人的な意見ですけれども、今、食品をつくらしているメーカーは割と弱い立場で、それを売っている小売業の方が強過ぎるという印象があります。値引きをしろと言っておいて、そして返品をすると。そのあたりも改善できればいいなと思います。

わかりやすく言いますと、製造物責任法、PL法というものがあって、当然、加工食品にはそれが適用されますし、イシガキダイの刺身は、シガテラという毒素を持つ可能性がある魚なので、その刺身にもPL法が適用されています。ところが、それを売る方は、安かろう、悪かろうとわかっていて売っていて、中毒等が起きたら、つくっている人が悪いのだみたいな行動をとってしまう。このあたりも何か変だなという気がするのです。言いかえると販売物責任法というものもあっていいのではないかなと思うのです。悪いものとして認識しながら消費者に売ってしまうのですから、事故が起きたら売った方も責任をとりなさいと。そうしてあげないと、メーカーの人がいつまでたっても弱い立場に置かれてしまうのではないかと思います。今、大宮委員の意見を聞いて、私がちょっと感じた感想です。

○大宮委員 3番目の市民の役割というところにもそういうニュアンスが少しあるのかもしれないのですけれども、市民に対する食の安全・安心に関する知識の普及啓発を積極的にしてほしいというご意見の行間には、今、委員長がおっしゃったような、消費者も、見たくないところは目をつぶって、安いものに走ったり、便利なものに走ったりという傾向にどうしてもあると思うのです。しかし、それにはそれなりのリスクもあるのだということを経験者自身がもっと感じて消費生活を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。

行方委員、何かございますか。

○行方委員 3番目の市民の役割ということですが、情報が少ないと。適切な判断ができるように市民はもっと学ばなければならない、食の安全に関する知識の普及啓発を積極的にしてほしいということを書いてあります。私が常に思うことは、食の安心・安全

や、添加物などに興味のある方は一生懸命勉強するのですが、おおよその方は、そんなことには無頓着で、安くて食べられればいいわみたいな感じの人が多いので、私ども消費者協会でも、一色委員長に起こしただいて、いろいろなお話をさせていただいて、今回も12月5日にお話をさせていただくことになっているのですけれども、表示の問題から添加物の問題などすべてやるのですけれども、やはり、偏っているのです。知りたい人はいろいろな講座などに来るのですけれどもね。だから、保健所でも、そういった企画を——今回は工場の見学もあるというのを道新の記事で見ましたけれども、その応募者はいかがですか。

○事務局（畠山調整担当係長） 定員20名ということで募集をしたところ、約60名の方から応募がありまして、これから抽せんを行います。

○行方委員 すごいですね。

今回は、浅漬けの問題があったので特に多いかと思います。

やはり、情報はあるのですけれども、受ける側が偏っているから、その辺を千差万別に、興味のない人にも知れ渡らせるということですね。こんな大きな事故があれば、あれと思う方もふえてくるのでしょうかけれども、それではちょっと遅いのではないかと思うのです。その辺が一番難しいことだなと、この3番を見て思いました。

○一色委員長 ご意見でも感想でも構いませんので、どうぞお願いしたいと思います。

水沼委員、お願いいたします。

○水沼委員 先ほど、一色委員長のお話の中で、食生活が変わってくるというお話もありました。一例として、私どもは、いろいろな商品を開発している立場ですけれども、今やろうとしている中では冷凍野菜を、道内の野菜を使って、芋、タマネギ、ニンジン、過熱水蒸気という新しいシステムで加工して、カレーライスをすぐにつくれるような、個食対応のものをつくっていかうなんてことを、今、開発しております。

これまでは、中国からの輸入品が大部分で、国産は、九州のものはかなりふえてきているようですが、道内のものは非常に少ないということで、これから開発していかうという話があります。

なぜ開発をしていかうかということになると、忙しい主婦の方々は、調理する時間がなかなかないので、調理済みのものを提供していけば、そういう需要にこたえられるということなのだろうと思うのです。

そういうことで、食生活が変わってきて、提供していく食材も変わっていく中で、また新たなリスクも考えられてくると思うのです。やはり、今後は、同時に、そういう面も含めて考えていかなければならないのだなということを改めて感じさせていただきました。

○成田（優）委員 今、おっしゃったことは、時間のない女性に対してはとても素晴らしい試みではあるのですけれども、その反面、生の野菜や素材に触れる機会がますますなくなるのです。このリーフレットにあるように、野菜の洗い方などを経験する機会が少なくなって、そのまま買ったものをすぐお料理に使うみたいになりますと、どういうことに注

意をして食材を扱わなければいけないかということを知る機会がますます少なくなってしまうという懸念もちょっとあります。

もう一つは、先ほどのグループからの要望なのですけれども、今までは、道産、国産というのは表示しなくても、ほとんどそうだろうと思って買っていることが多いのですけれども、これからは、道産、国産の場合は、なるべくはっきりとラベルに表示してほしいということでした。それを見分ける目安にしたいからです。そうすると、値段が多少高くても、そうなのだろうと推測もつきます。

また、一色委員長がおっしゃったように、いろいろな販売や管理に手間暇がかかっているわけです。温度管理にしても、それをチェックして歩く人間の人的費やセンサーや冷温設備などですね。そういうものは、消費者にはなかなか伝わってこないのです、なるべく、そこにもコストがかかっているのだ、原材料に負けないぐらいかかっているということを認識しなければいけないと思っています。本当に、今まで何度も言われている安全を買っているということです。特に、国産、道産の場合は、そういうものを売り込む目安にしてほしいと思いました。

行方委員がおっしゃったように、はっきりと関心のある人と、でき合いを買ってという人に分かれてしまいがちなので、やはり、子ども、学生、若い世代から頑張っていかなければと思います。

○一色委員長 どうもありがとうございました。

どうですか、ほかの委員は大丈夫ですか。

この後、条例案が市議会に実際にかかったりして、また、意見を提出することも可能だと思われまますので、きょうの議論、検討はこのあたりでとめようかと思えますけれども、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(2)につきましては、これで終了とさせていただきます。

今後は、条例案を策定したり、来年の第1回定例市議会に上程したり、いろいろな作業があるようでございます。この条例の施行は、できれば来年4月というふうに事務局は考えていらっしゃるようです。事務局で、本日出ましたご意見を条例案策定のときに参考としていただきたいと思います。

それでは、最後の議題(3)のその他に入りたいと思います。

委員の先生方から何かございますか。

○成田(優)委員 きょうの議題とはちょっと外れるのですけれども、最近、とてもいいなと思ったことがあります。これは広報さっぽろの11月号です。この表紙に、子どもたちの白い紙粘土に絵の具をまぜてお弁当をつくったという、清田緑小学校の2年3組の取り組みなのですけれども、本当にすばらしくて、いろいろな食材があるのです。

理科や家庭科のほかに、これは技術か工作か何かの授業だったのかもしれませんが、食の教育にも応用できると思います。美術のほかに、ちょっと道産食材でつくったお弁当

や、食材のほかにも衛生などにもこういう美術工芸的なもので教育や授業をしていただければ、より一層違ったふうに、子どもの心に印象に残るのではないかなと思って、すごくすてきなもので、持ってきました。

○一色委員長 どうもありがとうございました。

○大野委員 小売業の立場といたしまして、ひとこと申し上げます。

私は、仕入れをしているわけではないのですけれども、先ほど委員長が言われたように、「安かろう、悪かろう」と思って販売しているというのは、それはいいのではないかと思います。

それと、今回の件でございますけれども、イオン北海道としては別ですけれども、私としては、札幌市の保健所の対応は、早い対応だったと思っております。また、道との連携も、私としては、コミュニケーションがかなりとれているなどと思って、その後に関しましても、道、札幌市の両者が出てシンポジウムをされているということで、私としては、非常にすばらしいことだと思っております。

イオン北海道として思ったことは、やはり、イオン北海道だけが頑張るということではなくて、札幌市の保健所が進めているように、農家、メーカー、市場、あるいは小売業が連携して、食の安全・安心を進めていくことがますます大事かと思っております。非常に地味な取り組みでございますけれども、交流事業に参加された30名の市民の方は、非常に適切な質問もされますし、そういったことに刺激されて、我々も勉強するようになると思っております。ですから、こういうような取り組みは、今後、ますます強めていただきたいと思っております。

場所の提供に関しましては、イオン北海道は市内に8店舗ございますので、ぜひ使っていただきたいと思っております。このことを、実は道にお話しいたしました。そうしましたら、今年に、実に釧路、登別、旭川、紋別という形で、非常に多くの食の安全・安心教室が広がっております。こういう事例もありますので、一緒になって今後勉強させていただきたいと思っております。

○一色委員長 どうもありがとうございます。

私が言いたかったのは、消費者に迷惑をかけると予想ができていのにそれを売ってしまうというのであれば、商行為としてはよくないのではないかなという印象を持っています。今、大野委員が言われたように、全くそのとおりで、フードチェーン全体で食品安全に取り組まないと、O157みたいなものがどこで飛び込んで来ても消費者が迷惑するということがあります。ですから、まさにフードチェーン全体を透明化していく、見えるようにするというところで、うまく食品安全を担保できるのではないかなという印象を持っております。

皆様方、よろしいでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○一色委員長 それでは、その他の議題もこれで終わらせていただきたいと思っております。

これもちまして、本日の議事はすべて終了いたしました。

どうもありがとうございました。

○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。

それでは、今回は最後の委員会となりますことから、一色委員長から、一言、ごあいさつをいただければと思います。

○一色委員長 2年間、委員長を務めさせていただきました。ご協力をいただきまして、どうもありがとうございました。

私は、札幌に住んでいるわけではないのですがけれども、事務局から、客観性があるから札幌市に住んでいない方がいいと言われました。確かに、函館に住んでいますと、札幌に来ると、札幌の方が食べ物がいっぱいあっていいなという印象を受けます。たとえば、日本酒も札幌はおいしいものがあるって、やはり札幌というのはすごいなと感じました。北海道でおいしい日本酒ができるというのは、恐らく10年、20年前であれば考えられなかったことだと思います。技術開発で杜氏さんたちが頑張っておいしいお酒をつくっているのだと思います。

落とし穴に落ちがちなのは、新しい技術を使ったり、これまでの食品加工の仕方を少し変えたりしたときに、安全性の確認をせずにやってしまうということですね。札幌は、せっかくいい札幌というブランドがありますので、気をつけながら、積極的に食品安全に取り組んでいただきたいと思います。

市役所の中の委員会ですので、市役所の方をお願いしたいのは、過剰規制になっても食品安全はうまくいきません。過小規制になっても規制がうまくいってなくて、少な過ぎて食中毒がいっぱい出るということにならないように、バランスをとりながら、外部の方たちのご意見を市役所に反映できるような、開かれた市役所にぜひしていただきたいと思います。

惜しむらくは、私たちが委員会をやっている間に浅漬けの食中毒が出てしまったということがありますがけれども、これは、やはり、いい教訓として今後に生かしていくように努めていきたいと思っております。

本当にいい委員会ができて、感謝いたしております。

どうもありがとうございました。

○事務局（宮原食の安全推進課長） ありがとうございました。

それでは、本市を代表いたしまして、閉会に当たりまして、保健所食の安全担当部長の山口から、一言、ごあいさつを申し上げます。

○山口食の安全担当部長 あいさつが遅くなりました。食の安全担当部長の山口でございます。

一色委員長を初め、委員の皆様方には、この2年間、大変お世話になりました。ありがとうございます。

特に、一色委員長、大金委員、成田優美委員、本日ご欠席されています長沼委員は、前

身の委員会を含めて、4年間、委員を務めていただきまして、本当にありがとうございます。

ことしの4月に開催した本年度1回目の委員会のときにあいさつで申し上げたところですけれども、この委員会が設置の発端になったのは、市内の大手菓子メーカーの賞味期限改ざんの事件でありました。この事件を契機として、市民の食に対する安全、信頼を回復するために平成20年に立ち上がったのが、前身の安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会で、これを引き継いで、平成22年12月にこの委員会がスタートしたところでございます。

委員の皆様には、それぞれのご専門分野の知識、経験を生かして、例えば、「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」や、そのビジョンを法規範として形にする安全・安心な食のまちを推進するための条例づくり、これらについて貴重なご意見をいただきながら、本市の食品衛生行政が大きな転換期を迎える中で、舵取りを行うということで、非常に大きな貢献をしていただきました。本当にありがとうございます。

改めまして、皆様にお礼と感謝を申し上げるとともに、今後とも、あわせて、私どもの食品衛生行政をお見守りいただき、ぜひ、折に触れて賛同や批判のご意見をちょうだいしながら、お力をお貸しいただきますようお願い申し上げます。

先ほど一色委員長からお話がありましたけれども、ことしは、実は昭和57年に市内のスーパーで患者8,000名を数える食中毒が起きてからちょうど30年目に当たります。そういう節目の年に、新たな食の安全・安心に関する条例が今まさに誕生しようとしている一方で、市内の漬物業者によりまして、死者8名を出したO157食中毒が発生したことは、何か因縁のようなものを感じる次第でございます。

終わりになりますけれども、皆様方の今後ますますのご活躍とご健勝を祈念いたしまして、簡単ではございますが、あいさつとさせていただきます。

本当にどうもありがとうございました。

3. 閉 会

○事務局（宮原食の安全推進課長） それでは、平成22年12月から2年間にわたり、この委員会をご支援、ご協力いただきました皆様に、改めて厚くお礼を申し上げまして、閉会とさせていただきます。

本日は、どうもありがとうございました。

以 上