

第2次

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案） （2020年度～2024年度）

(巻頭言)

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して

目 次

第1章 計画の策定に当たって

- 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 2
- 3 計画期間 2

第2章 前計画の取組と評価

- 1 前計画の概要と取組 3
 - (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 5
- 3 前計画の評価 5

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 7
 - (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) HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の推進
 - (4) 自然災害の頻発
 - (5) 市民（消費者）の意識
 - (6) 市内の事業者の意識
 - (7) 札幌市の食産業と観光
- 2 今後の課題 20
 - (1) 食中毒対策の徹底
 - (2) 食品衛生法の改正への対応
 - (3) 自然災害への対応
 - (4) 市民・事業者が届くわかりやすい情報提供
 - (5) 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 22

第5章 施策

- 1 施策展開に当たっての基本方針 23

2	札幌市・事業者の責務、市民の役割	2 3
(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	2 7
(1)	施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街	
(2)	施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街	
4	施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街	2 8
(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 事業者の自主的取組の促進	
(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 食の安心と魅力あふれる街	4 6
(1)	基本施策1 相互理解の促進	
(2)	基本施策2 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	5 4
(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	5 5
(1)	指標の設定	
(2)	計画の進行管理	

資料編

食の「安全」と「安心」

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

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」（以下「条例」という。）を制定し、食の安全・安心の確保に関する札幌市の決意を明らかにするとともに、事業者の自主回収の報告を義務付けるなど、実効性のある仕組みを作りました。

また、条例の基本理念のもと、市民及び観光客等の健康を保護し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（以下「推進計画」という。）」（計画年度2015年度～2019年度）を2015年（平成27年）3月に初めて策定しました。

推進計画では、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※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展開してきました。

さらに、条例の基本理念や推進計画の基本方針に基づき、庁内関連部局と連携しながら着実に施策を進め、進捗状況については安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議（以下「推進会議」という。）に報告するとともに、ホームページや情報誌等を活用し、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。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食中毒事件が発生し、そのほかにも市外で発生した大手ファストフード店などの異物混入事件、廃棄済み業務用食品の転売、腸管出血性大腸菌O157汚染の惣菜による広域散発食中毒事件など、相次いで市民生活を脅かす事件・事故が発生しています。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」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両輪による施策を、より一層、強化・充実させることが必要です。

このような状況の中、条例の基本理念のもと“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指すため、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2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「第2次推進計画」という。）を策定しました。

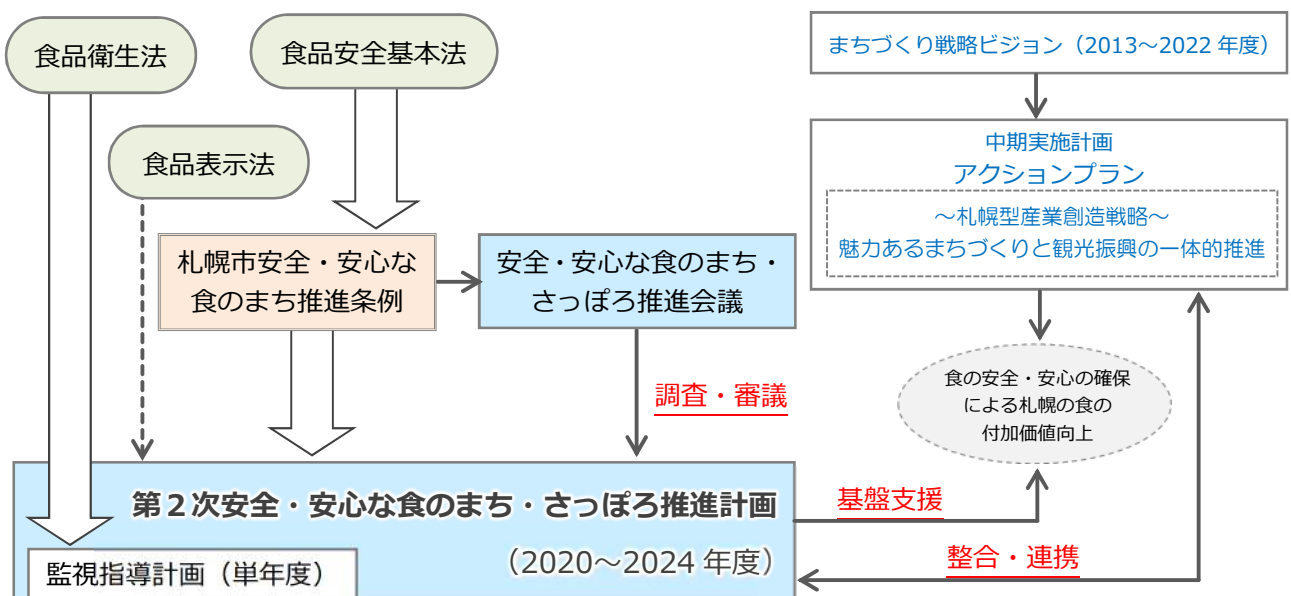
2 計画の位置づけ

第2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の必要な事項を定めるものです。

また、札幌市まちづくり戦略ビジョンの中期実施計画である「札幌市まちづくり戦略ビジョン・アクションプラン（以下「アクションプラン」という。）」では、魅力あるまちづくりと観光振興の一体的推進を図るため、札幌らしい魅力資源である「食」について、札幌の観光消費の拡大、付加価値の向上を図ることが掲げられています。

したがって、第2次推進計画に示す施策や事業等は、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支える基盤であるとともに、札幌市の将来のまちづくりにおける都市経営の一部を成すものとして位置づけられ、アクションプランや関連計画等と整合性を保ちながら、相互に連携して推進を図ります。

【推進計画の位置づけ】



3 計画期間

第2次推進計画は、2020年度から2024年度までの5年間の期間とします。

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

第2章 前計画の取組と評価

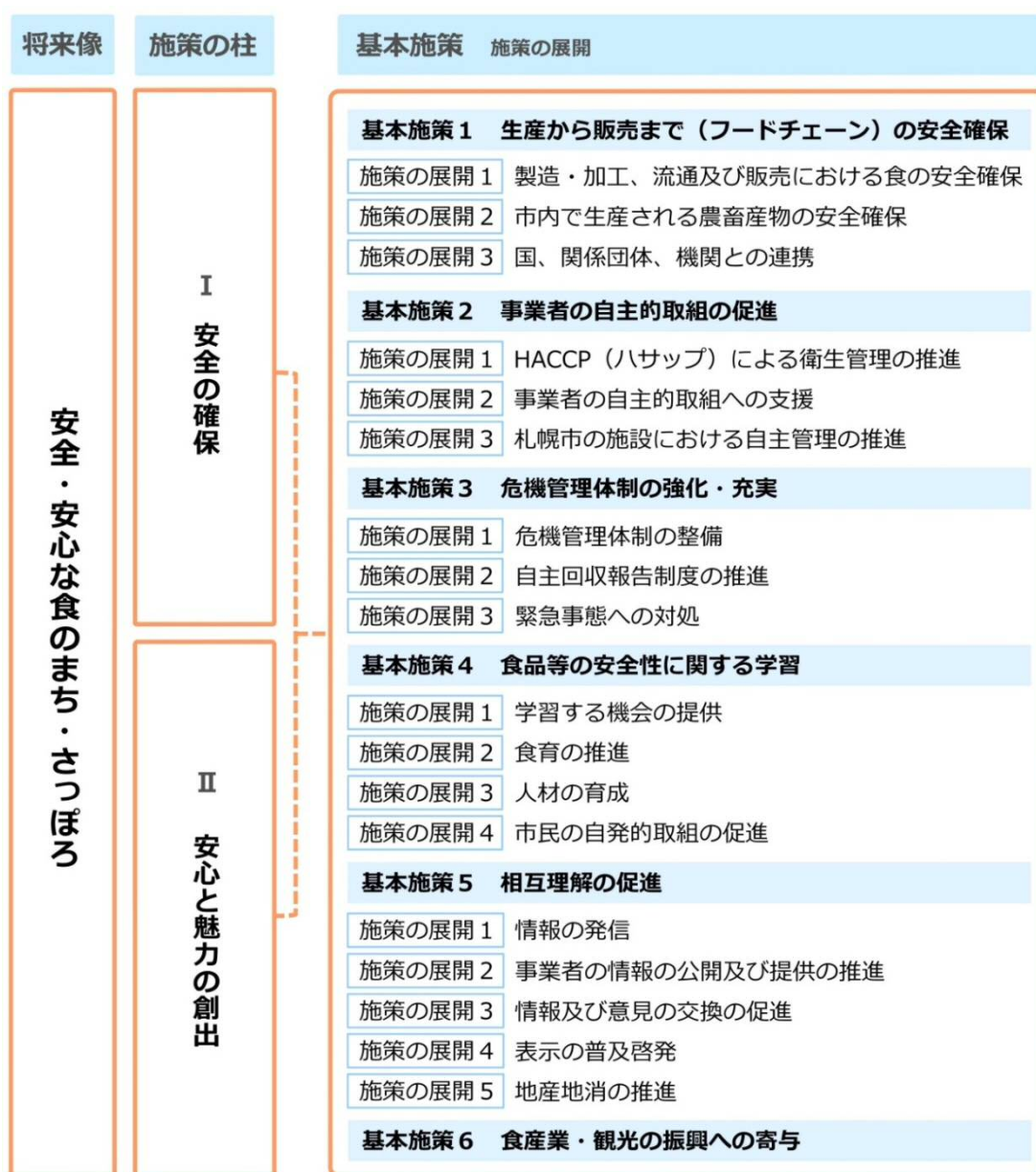
1 前計画の概要

(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”の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、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の二つの柱を設定し、二つの柱のもと、6つの基本施策を展開してきました。

■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）
- (イ) 市内製造及び流通品、輸入食品の安全性の確認（保健福祉局）
- (ウ) 食中毒防止対策（保健福祉局）
- (エ) 食品表示対策（保健福祉局、市民文化局）
- (オ) 大規模イベント対策（保健福祉局、経済観光局）

イ 基本施策2 事業者の自主的取組の促進

- (ア) さっぽろ HACCP の実施（保健福祉局）
- (イ) さっぽろ食の安全・安心推進協定事業（保健福祉局）
- (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）
- (エ) 札幌市中央卸売市場における食の安全確保（経済観光局）

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）
- (イ) 自主回収報告制度の推進（保健福祉局）
- (ウ) 緊急時の食品等モニタリング体制の整備（保健福祉局、教育委員会）

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）
- (イ) 食の安全・安心モニター事業（保健福祉局）
- (ウ) さっぽろ学校給食フードリサイクル事業（教育委員会）
- (エ) 保育所等における食育講座（子ども未来局）

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）
- (イ) 食の安全・安心総合イベントの開催（保健福祉局）
- (ウ) 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議（保健福祉局）
- (エ) アレルギー原因食品ピクトグラムの普及（保健福祉局）
- (オ) さっぽろとれたてっこの推進（経済観光局）

カ 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）
- (イ) 中小企業の経営基盤強化への支援（経済観光局）

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、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の二つの柱のもとに、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、以下の項目を指標として設定しました。

7項目中4項目については達成しましたが、各事業の認知度等を含む3項目については、目標値に到達していないものの、2項目については、基準年からの改善は見られるところです。

実績値はアタリ

■安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画指標達成状況（2019年12月1日現在）

項 目	基準値 (2014年度末)	数値指標 (2019年度)	実績値
食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	—	80%	<u>35.6%</u>
HACCP導入型管理運営基準施設数（営業許可・登録数）	—	1,000件	<u>850件</u>
札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の認証数（認証継続分）	61件	100件	<u>318件</u>
札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）認知度	22.6%	40%	<u>23.4%</u>
さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数（累計）	313件	500件	<u>493件</u>
さっぽろ食の安全・安心推進協定認知度	5.3%	20%	<u>14.4%</u>
食の安全・安心モニターの施設報告数（5年間）	—	1,500件	<u>1,406件</u>

3 前計画の評価

前計画では、市民・事業者間の相互理解の促進を目的とした「食の安全・安心に関する総合イベント」や、事業者の自主的な取組を推進する目的の「さっぽろ食の安全・安心推進協定事業」など、子どもから大人までの幅広い年齢を対象にした事業を展開してきました。

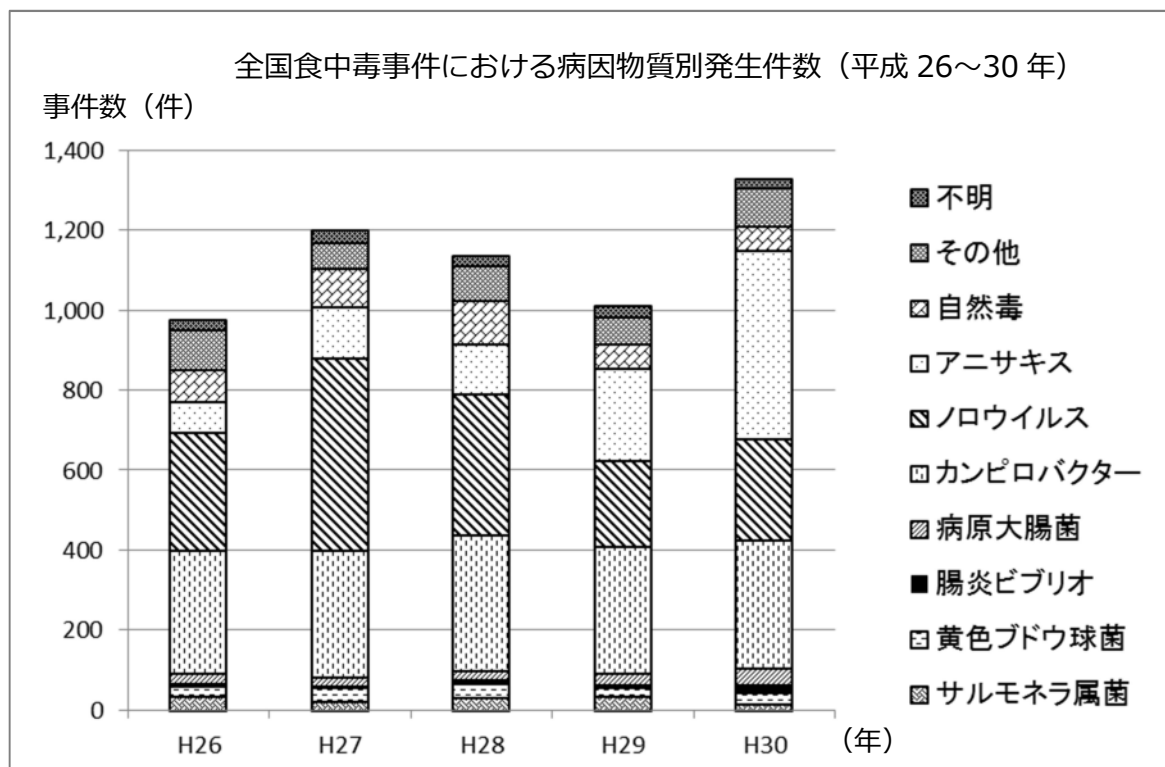
いずれの事業も、参加者の満足度や教材への評価は高く、食の安全・安心への関心が高まるとともに、取組への理解や、正しい知識の習得等により、リスクコミュニケーションの推進が図られつつあります。

また、指標の達成状況については、前述のとおり7項目中4項目は目標を達成しており、未達成の2項目についてもある程度の進捗が見られるところです。以上のことから、前計画では、市民・事業者間の情報共有や意見交換などの更なる推進が必要な状況ではありますが、概ね、当初の目標を達成したものと評価されます。

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

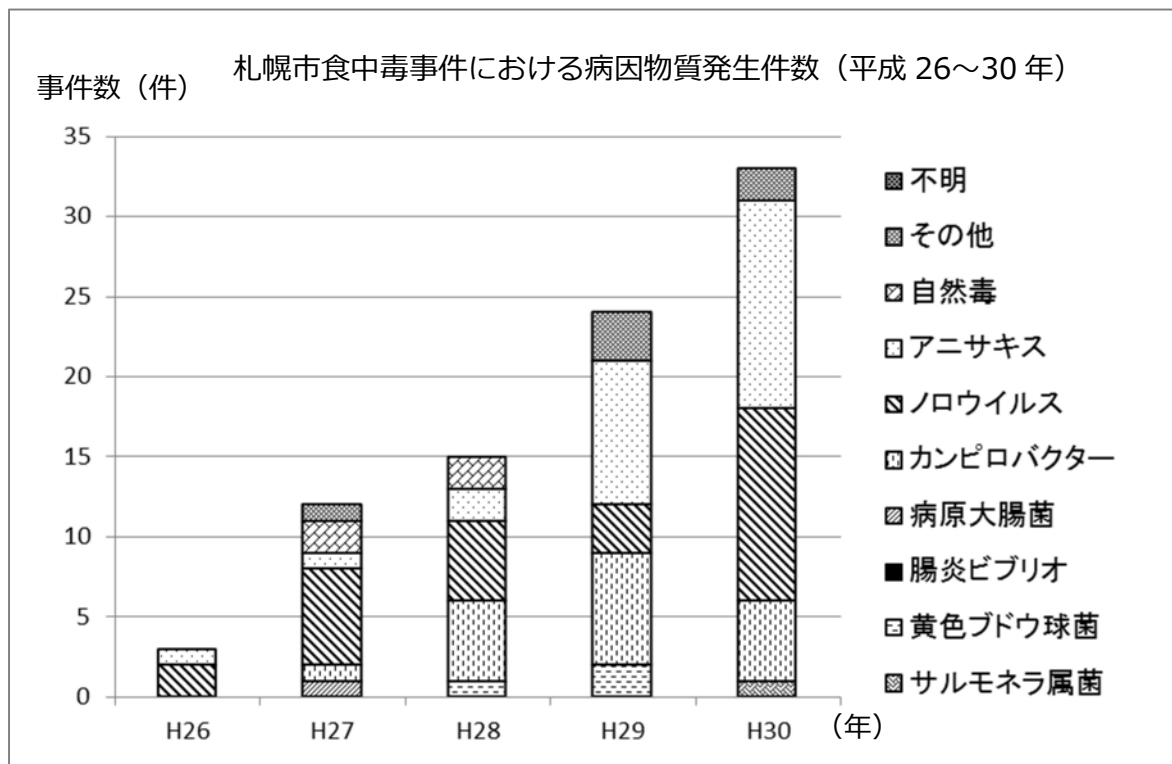


近年、全国の食中毒事件数の上位を占めているのは、カンピロバクターやノロウイルス、アニサキスによる食中毒です。札幌市の直近5年間の食中毒発生状況は年間数件～30件程度であり、全国と同様にカンピロバクターとノロウイルス、アニサキスが上位を占めているため、事業者への重点的な監視指導、市民への注意喚起・啓発等の予防対策を実施しています。

カンピロバクターは、食肉やレバーを生や加熱不十分な状態で食べることで感染します。生肉には他にも腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌、E型肝炎ウイルス等様々な病原体が付着していることがあります。

これらはもともと家畜の腸管内等に存在しており、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や調理器具等への二次汚染を防ぐことなど、正しい知識を身に付けることが重要です。

次に、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可能性があります。



このような食中毒を予防するためには、事業者に対し、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。

また、近年アニサキスを原因とした食中毒が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、消費者に対しても予防策等の周知を徹底する必要があります。

(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、2002 年（平成 14 年）に残留農薬問題などが発生し、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」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関わる関係者としてその責務や役割を明確化するとともに、相互に情報や意見の交換を行うことなどが規定され、食品の安

全確保には国民全員の協力が必要であることが記載されました。

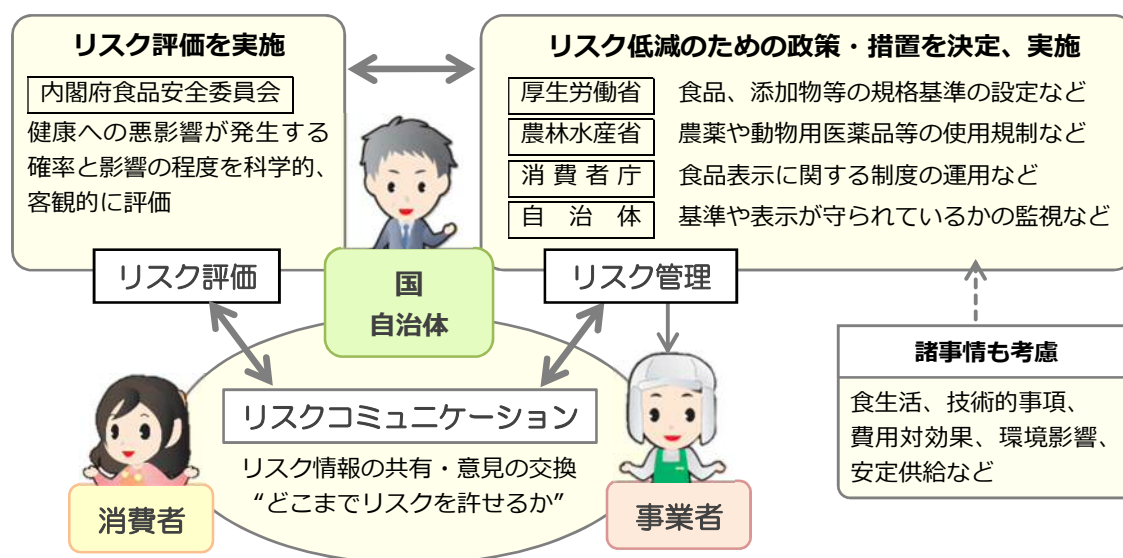
また、2003 年（平成 15 年）に食品衛生法が大幅に改正され、国民の健康の保護のための予防的観点に立ち、残留農薬の規制強化や監視指導・検査体制の強化に関する事項が盛り込まれました。

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。

この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」が制定されました。

このように、食品の安全確保に係る情勢が変化する中、国内では、廃棄済みの業務用冷凍トンカツ転売事件、大型イベントにおける集団食中毒事件、腸管出血性大腸菌に汚染された惣菜を原因とする広域散発食中毒事件、大手ファストフード店等における異物混入事件など、食の安全・安心を脅かす事件が相次いで発生しています。

【食の安全への取組（リスク分析）】



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されましたが、依然として食肉の生食に起因する食中毒が散発するなど、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、世帯構造の変化を背景に、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

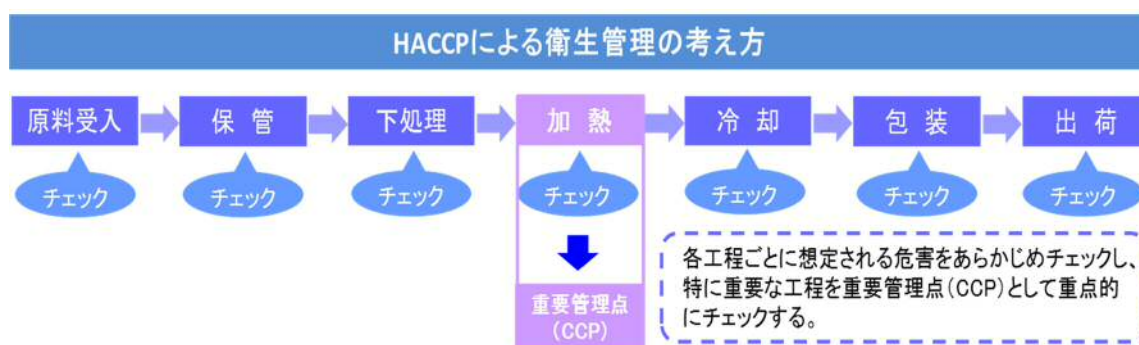
生が頻発したこと、食中毒の発生件数が下げ止まり傾向であること、2020 年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据えて、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められることなどが挙げられます。

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」、「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」、「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「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」など多岐に渡り、札幌市においてもこれらの改正に沿った対応が必要となりました。

また、食に関連した社会問題として、近年、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）」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。

(3) HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の推進

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析及び重要管理点）の略称で、原材料の受入から製造・出荷までのすべての工程で発生しうる危害（微生物汚染や異物混入など）をあらかじめ予測し、危害発生を防止するための重要なポイントを特定して、継続的に監視し、管理する手法です。異常が発生した際には即座に対策を取ることができるため、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。



この 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、我が国においても「総合衛生管理製造過程承認制度」をはじめ、「HACCP 型管理運営基準」の導入など、HACCP による衛生管理手法の普及推進を行ってきましたが、中小企業を中心に導入が進んでいないことが課題となっています。札幌市においても、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろ HACCP）などを活用しながら普及推進を行っているところですが、全国的な課題と同様の傾向となっています。

一方、HACCP による衛生管理が制度化された国へ食品を輸出する場合や、輸入する食品について高度な衛生管理を行っていることを求める場合には、国内でも同様に高度な衛生管理手法を行うことが商取引を行う上で必須条件となっています。

このような状況を受け、HACCP による衛生管理を制度化する運びとなりました。

(4) 自然災害の頻発

我が国では、2011 年（平成 23 年）に発生した東日本大震災のような地震災害や、2018 年（平成 30 年）に発生した西日本豪雨のような水害など、大規模な自然災害が毎年のように発生しています。

このような地震や豪雨による大規模災害が発生した際には、水道やガス、電気等のライフラインが寸断される可能性が高く、住民の多くが避難所へ避難することとなります。避難所では、ボランティアや近隣住民による炊き出しのほか、支援物資の配布等が行われますが、ライフラインの状況によっては、食品の衛生的な取り扱いが困難な場合も想定されます。

実際に、2016 年（平成 28 年）に発生した熊本地震の際には、避難所で提供された食事を原因とする食中毒も発生するなど、災害発生時における食の安全確保対策の実施が急務となっています。

札幌市では、これまで地震災害による被害発生は少なく、ほとんどが融雪時の出水や台風や暴風雨による風水害が中心でした。

しかしながら、2018 年（平成 30 年）9 月に発生した北海道胆振東部地震では、札幌市内でも初めて震度 6 弱を観測し、さらに北海道全域が停電する「ブラックアウト」が発生したことにより食品の流通が停止し、市民生活に多大な影響を与えました。

札幌市内の停電は、地震発生から 2 日後には概ね復旧しましたが、食品の製造や流通が正常に戻るまで、多くのスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで食料品を買い求める行列や空の陳列棚が見られました。

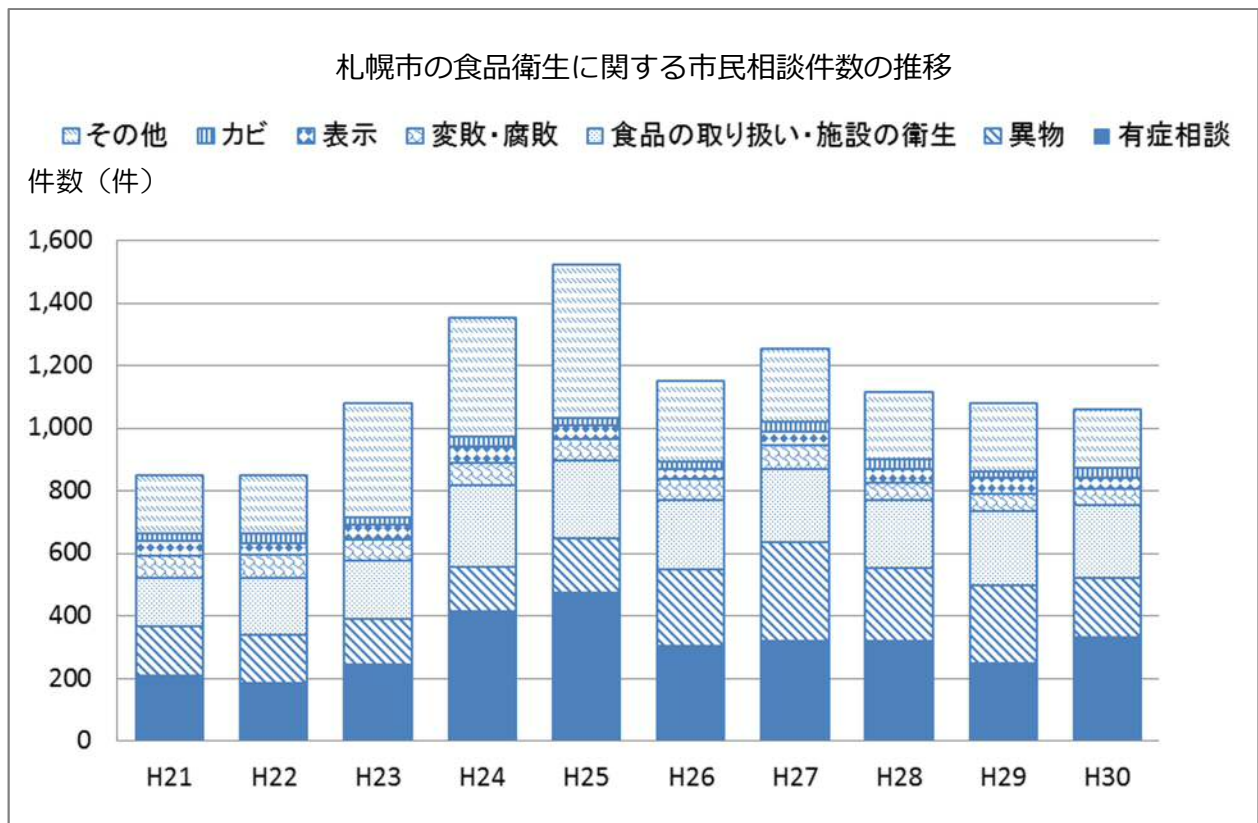
今回の震災発生時には、ライフラインの寸断に起因した食中毒などの健康被害は発生しませんでした。避難所や各家庭における災害発生時の食品の取り扱いについて、平時から周知、啓発して災害に備える必要があります。

(5) 市民（消費者）の意識

ア 市民相談件数

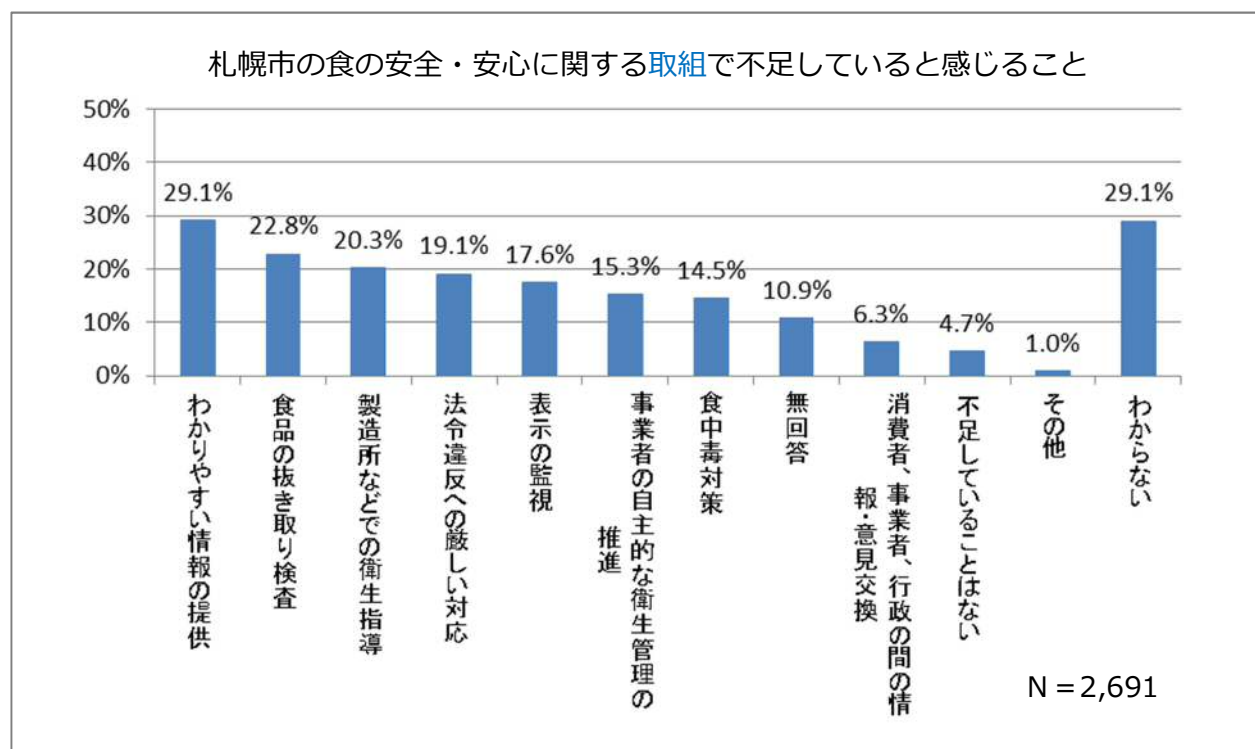
食品衛生に関する市民相談件数は、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題、浅漬による大規模食中毒事件等の食品に関する事故・事件の相次ぐ発生により、2011年度（平成23年度）以降、増加しました。その後、2013年度（平成25年度）をピークに減少傾向にあります。依然として過去より件数が多くなっています。

主な相談内容は有症相談、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。



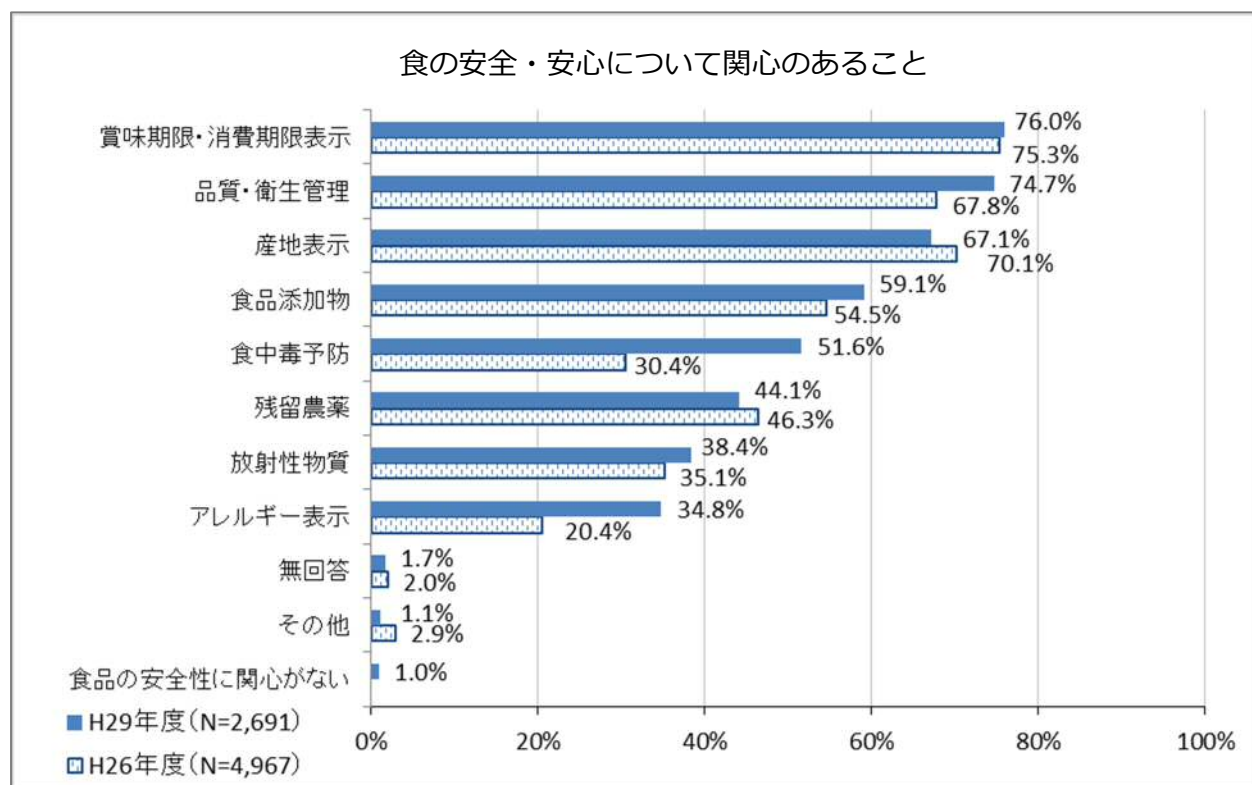
イ 札幌市の取組で不足していること

2017年度（平成29年度）に札幌市が実施した市民意識調査（以下ウ～オも同一意識調査結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市が行う取組の中で不足していると感じる事項は、「わかりやすい情報の提供（29.1%）」がもっとも多かったように、市民に理解しやすい情報提供を求める割合が高くなっていました。また、「食品の抜き取り検査（22.8%）」、「製造所などでの衛生指導（20.3%）」、「法令違反への厳しい対応（19.1%）」など、従来の規制行政に係る事項に対する不足感も強く、これら規制に関する施策については、今後も継続していくことが望まれています。



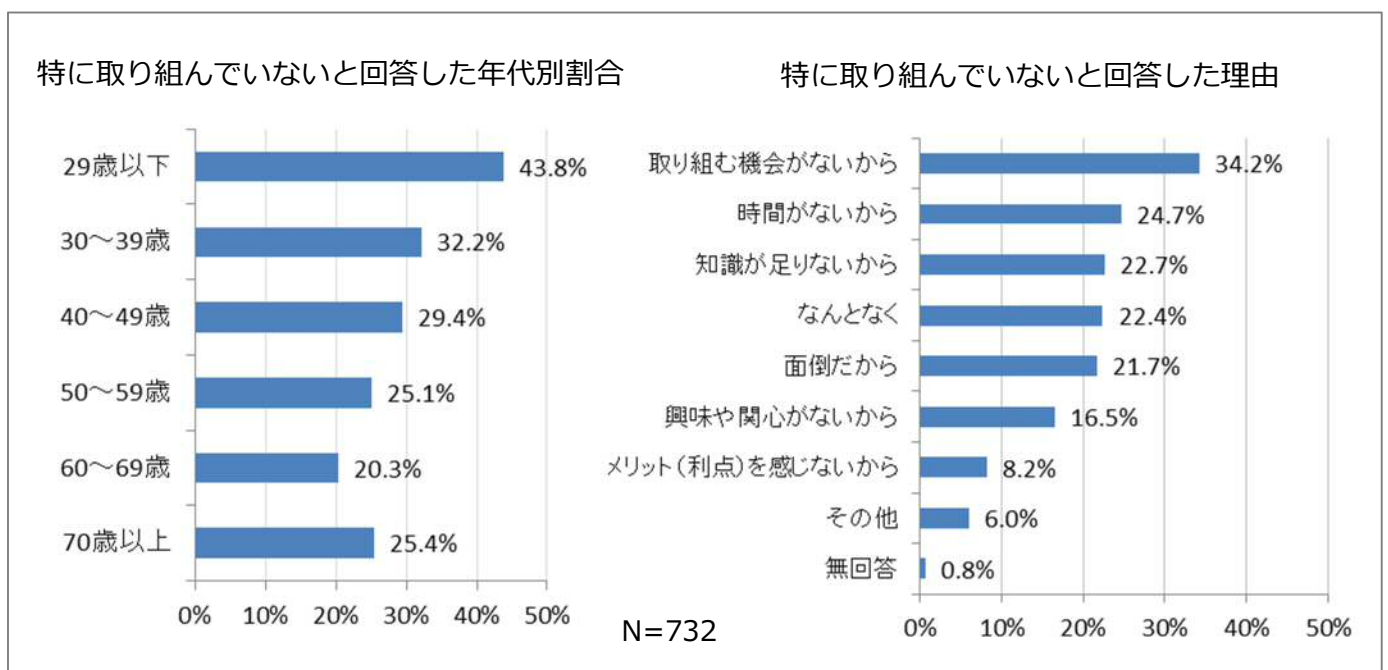
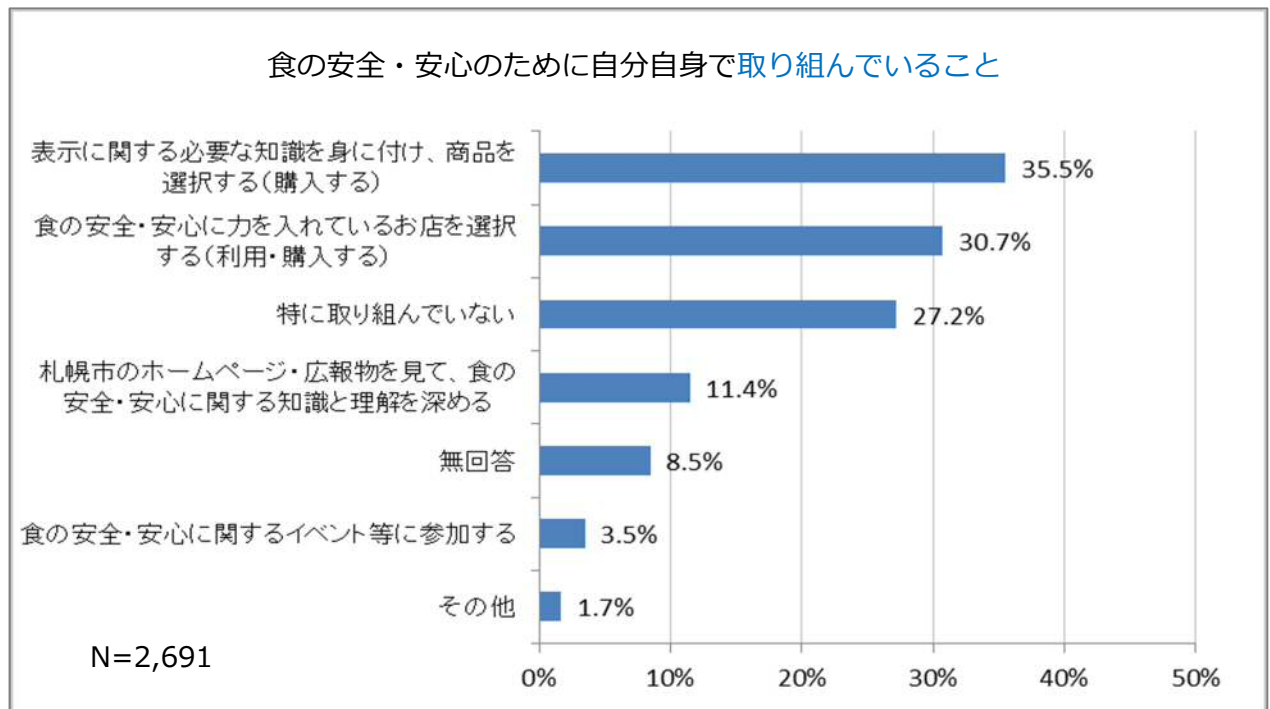
ウ 食の安全・安心についての関心及び取り組んでいること

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」、「品質・衛生管理」、「産地表示」が上位を占め、市民の回答割合もそれぞれ半数を超えるなど、2014年度（平成 26 年度）の市民意識調査結果と同様に、引き続き「食の安全・安心について関心のあること」の回答の上位を占めていました。



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（購入する）」、「食の安全・安心に力を入れている店やメーカーの商品を選択する（利用・購入する）」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した。

しかし、その一方で「特に取り組んでいない」と回答した人の割合も上位を占めており、食の安全・安心に対する興味・関心があっても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ました。



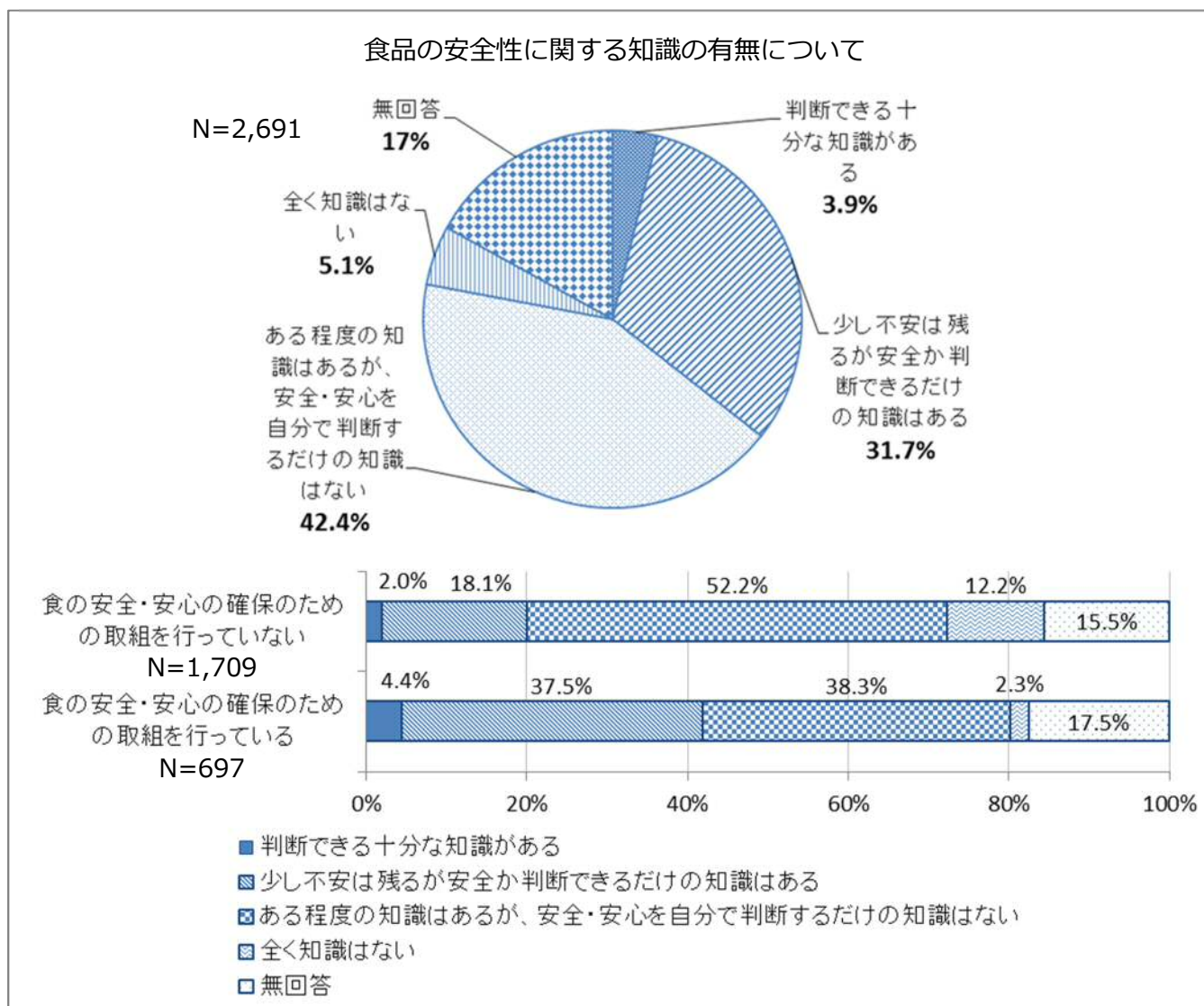
また、「特に取り組んでいない」と回答した人について、年代別の割合を見てみると、特に 29 歳以下の若い世代の回答割合が高くなっていました。

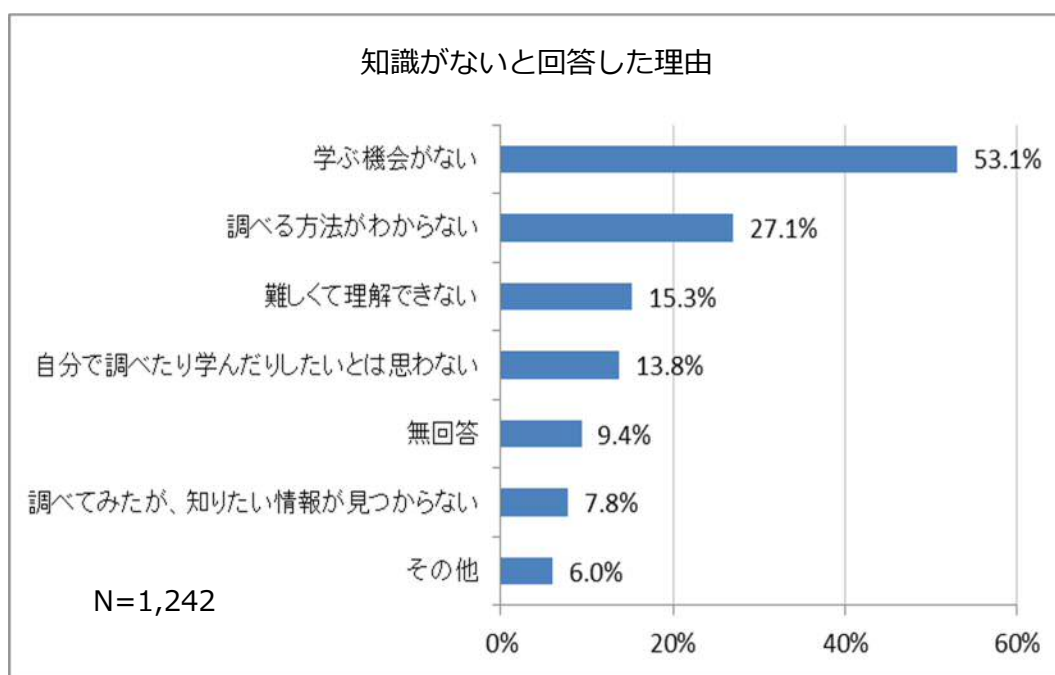
「特に取り組んでいない」理由として、「取り組む機会がないから」が 3 割を超えており、食の安全・安心について考える場面がそれまでなく、その必要性や重要性を感じていない人を対象に、食の安全・安心について考えるきっかけとなる施策を展開することが重要と考えられました。

エ 食品の安全性について知識の有無

食品の安全性についての知識の有無について、「判断できる十分な知識がある」、「少し不安は残るが安全か判断できるだけの知識はある」と回答している人は 3 分の 1 程度で、「食品の安全性に関する知識がない」と回答する人の割合の方が高くなっていました。

また、ウの「食の安全・安心のために取り組んでいること」の質問で「特に何もしていない」と回答した人は、「食の安全・安心について何か取り組んでいる」と回答した人と比べて、「知識がない」と回答する割合が 20%以上高くなっていました。

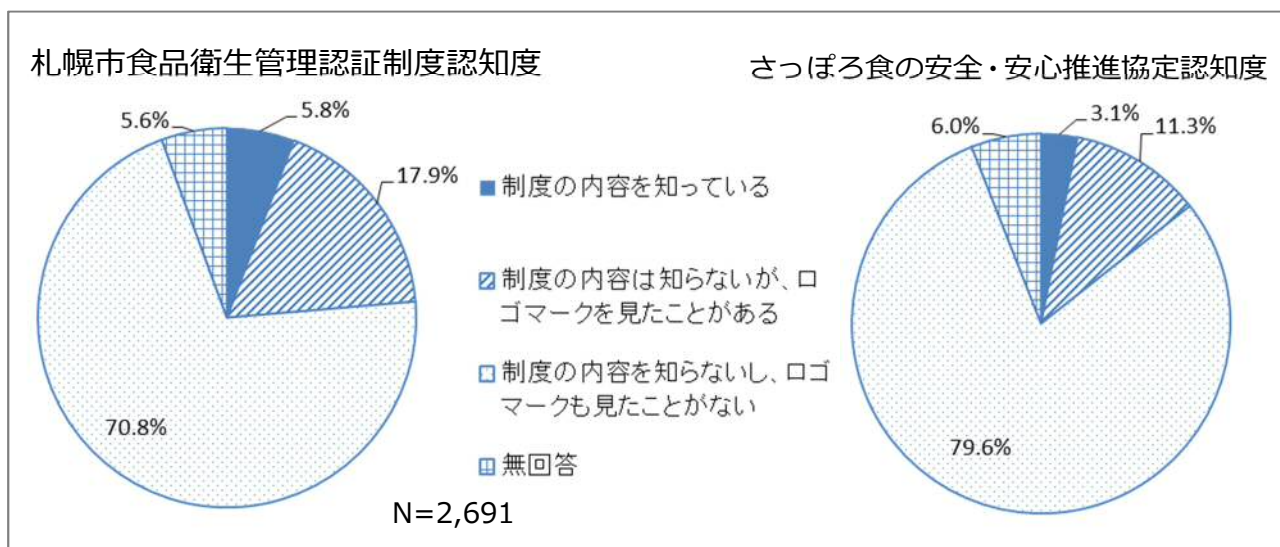




食品の安全性についての「知識がない」と回答した人は、その理由として「学ぶ機会がない」の回答が半数を超え最多でした。また、「調べる方法がわからない」、「難しくて理解できない」の回答割合も高く、食の安全・安心について学べる機会の創出と、「わかりやすい情報の提供」が重要であることが浮き彫りとなりました。

オ 札幌市食品衛生管理認証制度、さっぽろ食の安全・安心推進協定の認知度

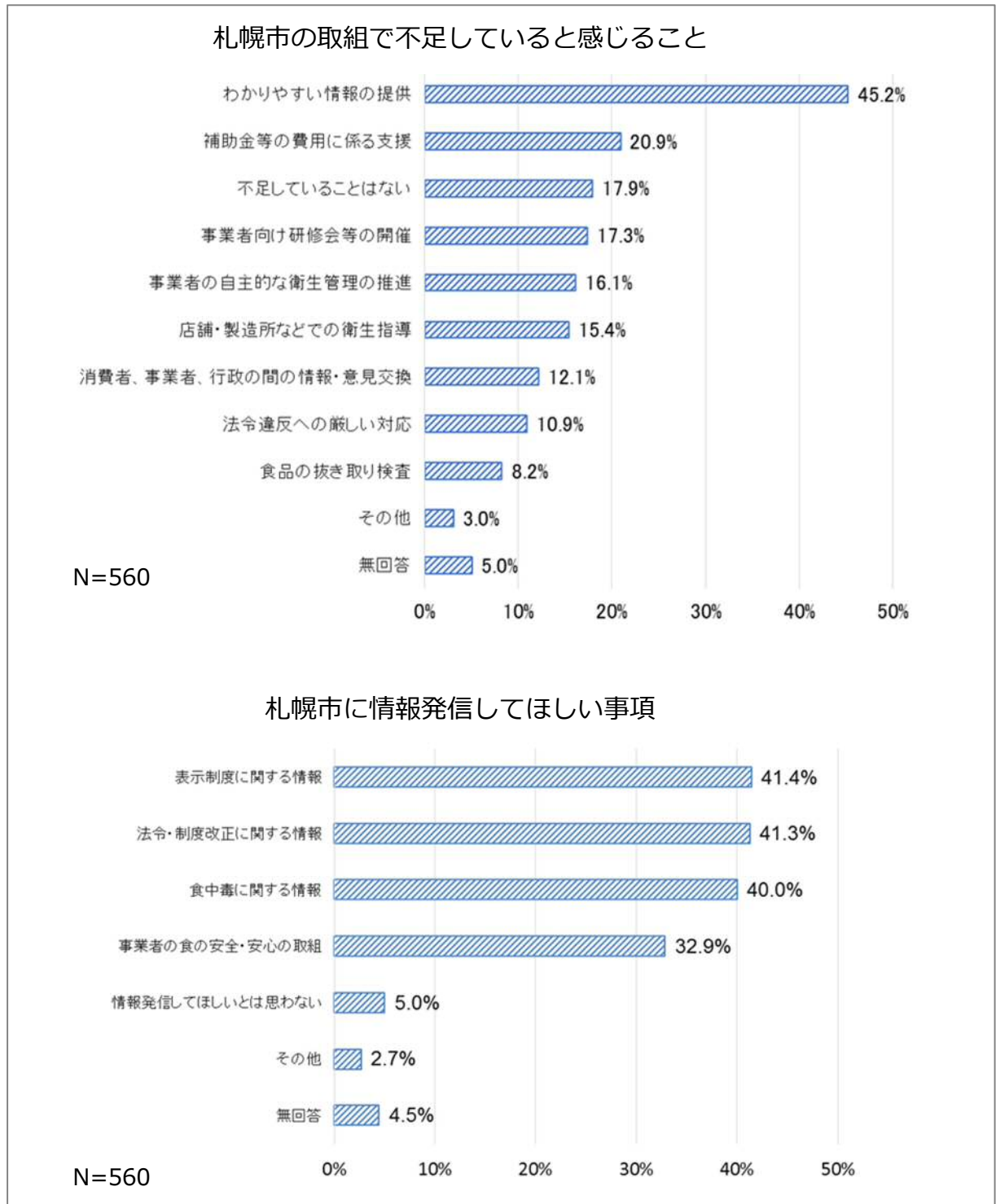
HACCP に基づく衛生管理を実施している施設を認証する「札幌市食品衛生管理認証制度」と、事業者の食の安全・安心に関する自主的な取組を市民に伝える「さっぽろ食の安全・安心推進協定」のロゴマークの認知度を調査した結果、それぞれ「知らない」と回答した人は7割以上であることがわかり、市民への周知方法が課題であることがうかがえました。



(6) 市内の事業者の意識

ア 札幌市の取組で不足していること

札幌市が 2018 年度（平成 30 年度）に実施した事業者意識調査（以下イ、ウも同一意識調査結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市が行う取組の中で不足していると感じる事項は、「わかりやすい情報の提供」が他の項目よりも 20 ポイント以上高くなっていました。2017 年度（平成 29 年度）の市民意識調査結果と同様に、札幌市からの「わかりやすい情報の提供」が望まれています。

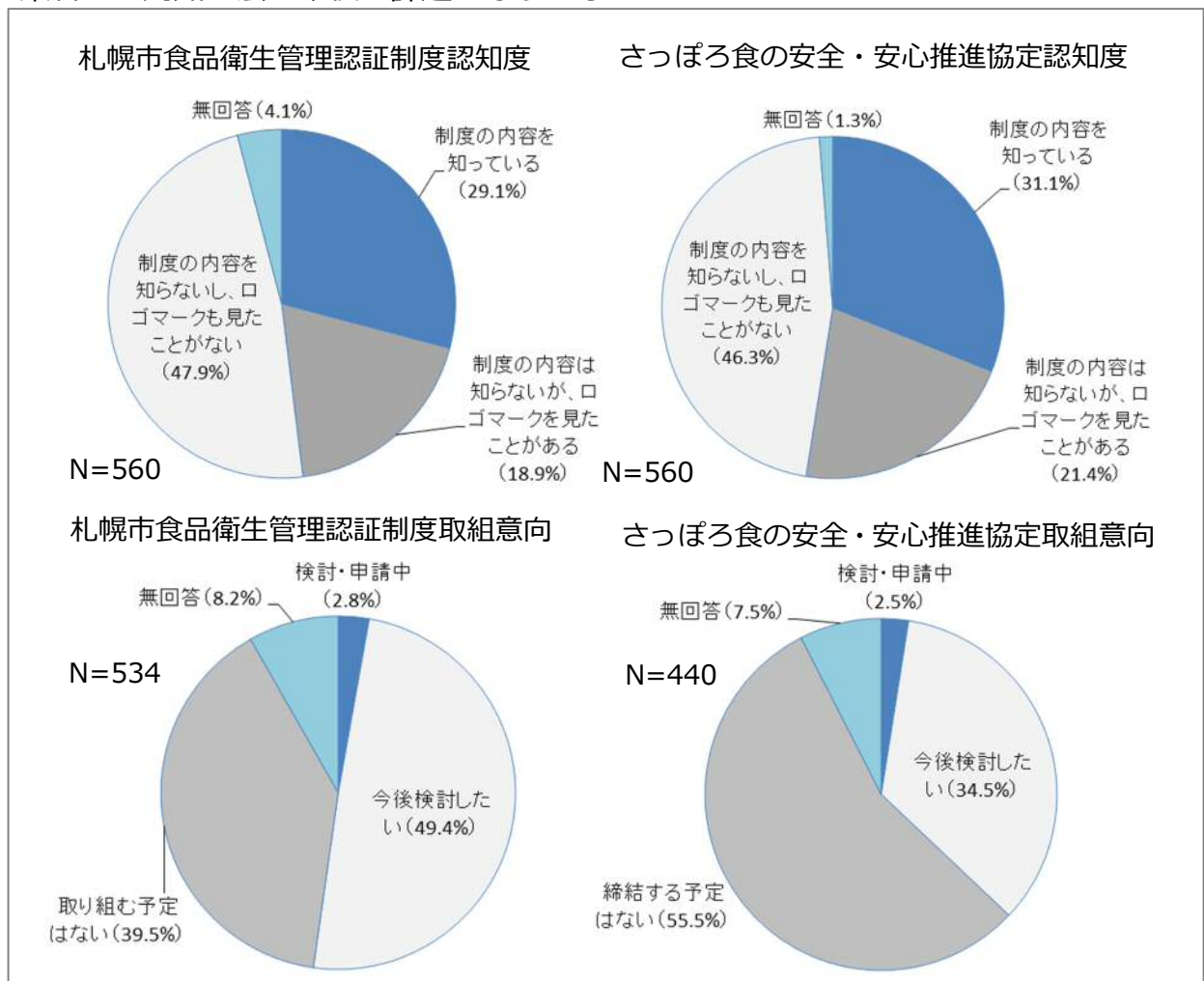


イ 札幌市に情報発信してほしいと思うこと

札幌市に情報発信してほしい事項は、「表示制度に関する情報」、「法令・制度改正に関する情報」など、事業活動を行う上で必要な情報が上位を占めるほか、「事業者の食の安全・安心の取組」と回答する割合も高くなっていました。札幌市と連携して各事業者の取組を発信したい、という事業者の積極的な意識がうかがえます。

ウ 札幌市食品衛生管理認証制度、さっぽろ食の安全・安心推進協定の認知度

「札幌市食品衛生管理認証制度」と「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の認知度について調査した結果、これらの制度を知らない事業者が約半数占め、制度そのものが、まだ十分に浸透していないことがわかり、市民意識調査結果と同様に、事業者への周知方法が今後の課題となりました。



また、今後の取組について質問した結果、「札幌市食品衛生管理認証制度」は約半数、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」は約3割の事業者が「今後検討したい」と回答しています。これらを踏まえ、札幌市は、事業者との連携を深め、更に事業を進めることで、事業者と市民、札幌市の連携・協働による“安全・安心な食のまち・さっぽろ”が実現されるよう努めていく必要があります。

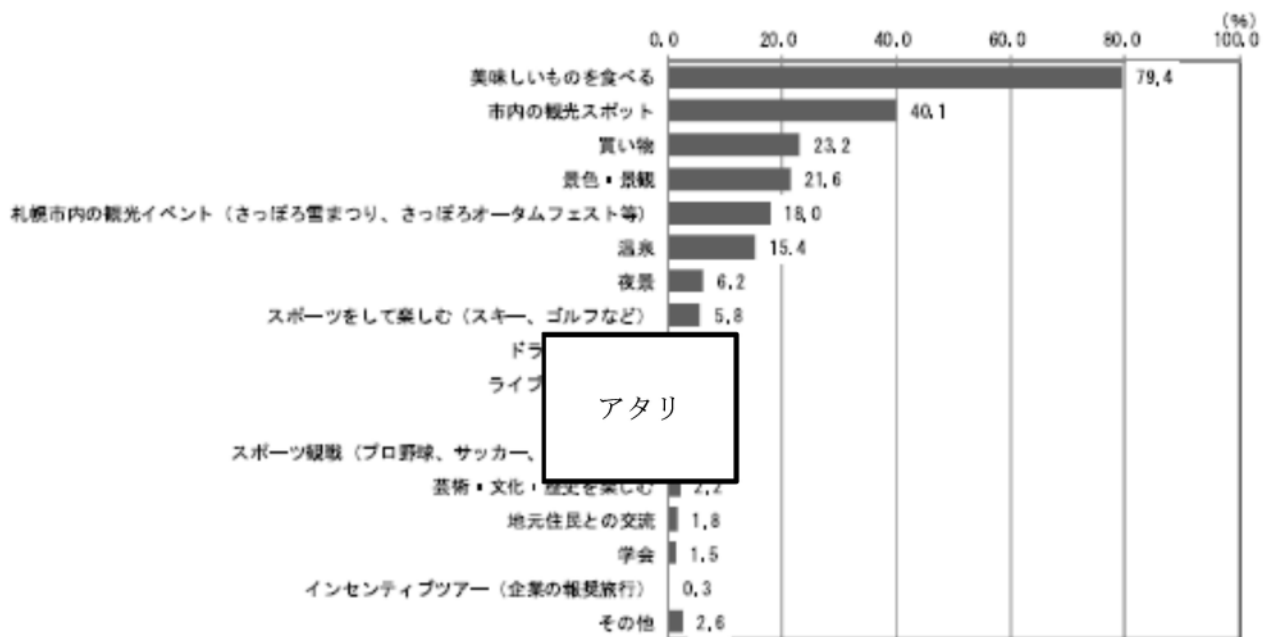
(7) 札幌市の食産業と観光

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、観光地としても広く認知され、約1,500万人（2017年度）の観光客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」（2017年度）において、滞在目的や楽しみは「おいしいものを食べる」が最も高く、市民はもちろん観光客にとっても、広い大地と豊かな海を有し、北海道の気候風土が育んだ各地のおいしい食材を使用した札幌の食は魅力的です。

このような地域資源を活用した「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、格安航空会社の参入、東南アジアなど国際線の新千歳空港への就航、2030年度に予定されている北海道新幹線の札幌への延伸など、観光都市札幌を訪問しやすい環境が整いつつあります。

このような背景のもと、札幌市は、アクションプラン2015においても、食という札幌らしい魅力資源を磨き、新たな都市観光を創造するとともに、札幌の観光消費の拡大や付加価値の向上を図ることとしています。また、札幌市では、冬季オリンピック・パラリンピックの招致を進めており、観光都市として、国内外の注目が高まっています。それに合わせ、食への期待も大きくなっていくものと予想され、札幌の食の付加価値を高めるためにも、その前提となる食の安全・安心の確保に向けた一層の取組が、益々必要となっています。



2 今後の課題

(1) 食中毒対策の徹底

近年の食中毒原因の上位を占めるカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスの対策を中心に引き続き、監視・指導の強化を図るとともに、国内で毎年発生している食中毒による死亡事故について、札幌市においても2015年（平成27年）に山菜の誤食による死亡事故が発生していることから、その発生を防止するため、事業者に対する監視・指導の徹底に加え、市民に対する山菜やきのこの自然毒等に係る食中毒予防対策に関する啓発が必要不可欠です。

また、札幌市では、食産業・観光の振興を目的に、食をテーマにしたイベントの開催や観光客向けの宿泊施設等の充実を図っています。国内では、このようなイベントや宿泊施設等で提供した食品を原因とする大規模食中毒が発生しており、札幌市においても、引き続き、イベントや宿泊施設等の観光客向け施設における大規模食中毒の予防対策を講じる必要があります。

(2) 食品衛生法の改正への対応

食品衛生法の改正により「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」、「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」、「国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「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」等の項目が新たに追加されましたが、札幌市においても改正内容に沿った対応を図る必要があります。

(3) 自然災害への対応

頻発する地震や大規模な風水害等の自然災害の発生に備えるため、各家庭における食料品の備蓄や、災害発生時の避難所や各家庭における食品の衛生的な取り扱い等について周知、啓発を行うとともに、食品関係事業者との連絡・相談体制を強化し、災害発生時においても食品の安全確保を図ることが求められます。

(4) 市民・事業者が届くわかりやすい情報提供

前計画では、リスクコミュニケーションの「実践」を推進してきましたが、市民や事業者に対する意識調査等で判明したように、市民相談件数の高止まりや、札幌市で実施している制度や事業について、広く知られていないこと、札幌市からの理解しやすい情報提供が不足していることが大きな課題として浮き彫りになりました。

今後、これらの課題解決に向けて、リスクコミュニケーションの更なる強化に加え、「わかりやすい情報提供」を中心とした情報発信の強化を図り、制度等の認知度の向上、条例の基本理念の浸透をさらに推進する必要があります。

(5) 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上

北海道、札幌市の関係部局間でより一層の緊密な連携を図りながら、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支えるとともに、食をテーマにしたイベントや生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心を確保することで、食産業の基盤強化、札幌の食の魅力向上に引き続き取り組む必要があります。

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関わるすべての人が「安全な食品を享受する」という消費者の基本的権利を尊重し、情報の共有と相互理解のもと、連携・協働して取り組む必要があります。

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

札幌市は、条例に定めた基本理念を市民や事業者に広く浸透させるとともに、共に目指す将来の都市像、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けた取組を進めます。

また、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現により、札幌の食に対する期待度や満足度を更に高め、アクションプランに掲げる札幌の観光消費の拡大や付加価値の向上を目指します。

なお、条例に定めた基本理念及び目指す都市像である“安全・安心な食のまち・さっぽろ”のイメージは、以下に示すとおりです。

基 本 理 念

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



「安全・安心な食のまち・さっぽろ」のイメージ

- 一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている
- 個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している
- 食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている
- 市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている
- 食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている
- 市民や観光客が、安心して食を楽しめる



第5章 施策

1 施策展開に当たっての基本方針

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”の実現に向けて、それぞれの役割、責務を果たすことが望まれます。



“安全・安心な食のまち”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、二つのうちどちらも欠くことのできない密接な関係として車の両輪にたとえ、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けるようにパイプ役、調整役を積極的に担い、必要な環境を整えます。

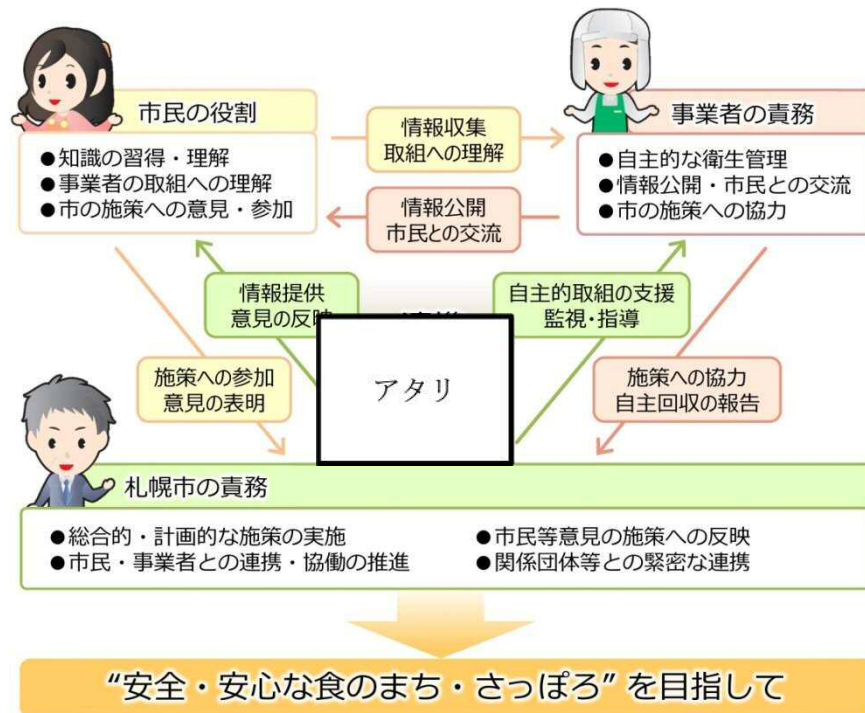
また、食中毒等の事故が発生した時には、その影響が広範囲に及ぶ可能性もあることから、平常時にも増して、国、他の自治体及び関係団体等との密接な連携に努めます。

(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、わ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。

【市民の役割、事業者・札幌市の責務】



(3) 市民の役割

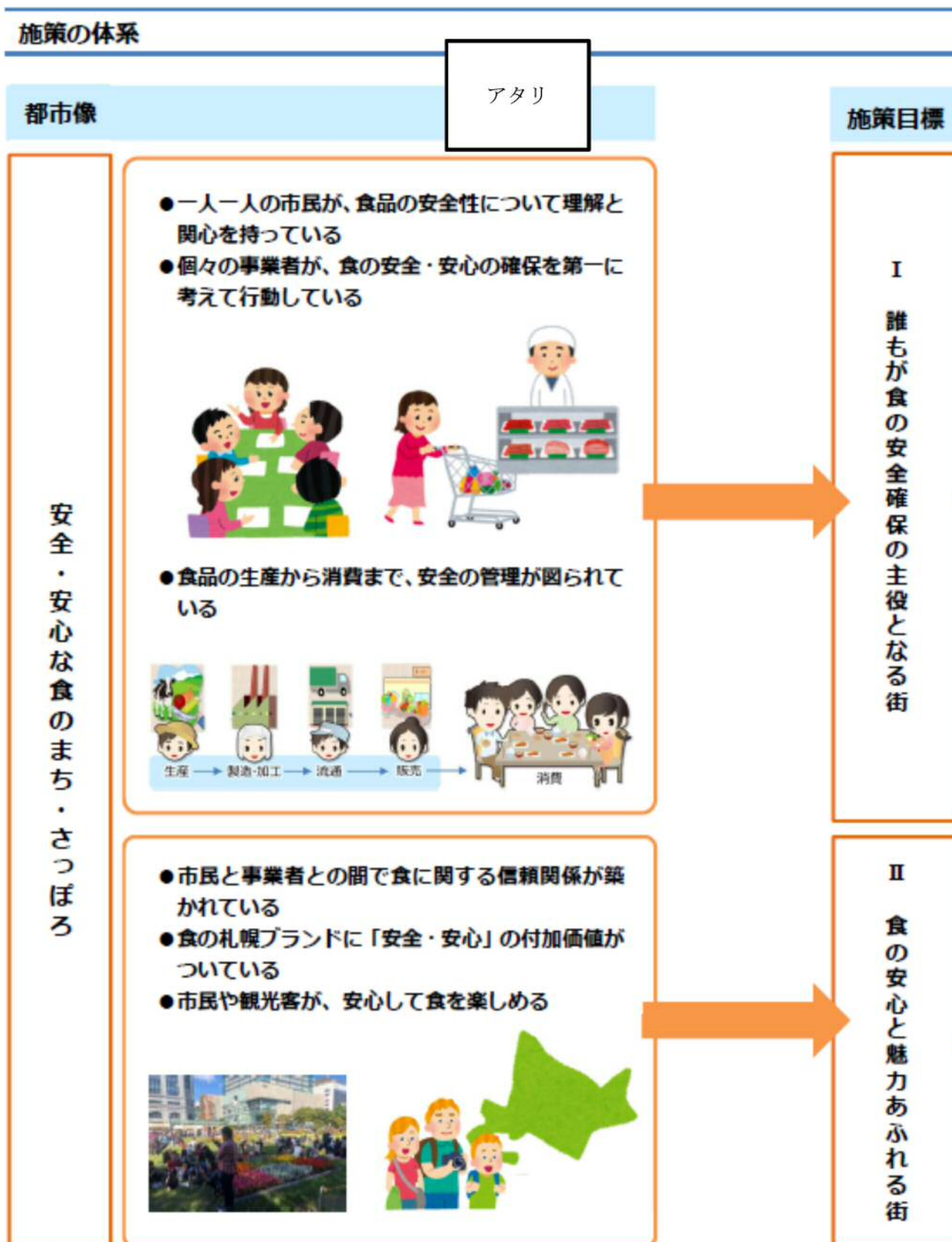
市民は、食品供給の単なる受け手ではなく、自らの判断で食品の購入や消費行動を選択し、意思を表明することができる大きな影響力のある存在です。この存在の大きさを自覚し、積極的な役割を果たすことが求められます。

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、意見を表明するなど、積極的な参画も期待されます。

■第2次安全・安心な食のまち・さつぽろ推進計画 施策体系図



基本施策

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 事業者の自主的取組の促進

- 施策1 HACCP（ハサップ）による衛生管理の推進
- 施策2 事業者の自主的取組への支援
- 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 自主回収報告制度の推進
- 施策3 緊急事態への対処
- 施策4 災害発生時の食の安全確保対策

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

基本施策1 相互理解の促進

- 施策1 情報の発信
- 施策2 事業者の情報の公開及び提供の推進
- 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

基本施策2 食産業・観光の振興への寄与

- 施策1 観光客向け施設、イベント対策
- 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 中小企業の支援
- 施策5 効果的な広報

3 施策の体系

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指すため、「誰もが食の安全の確保の主役となる街」と「食の安心と魅力あふれる街」の二つの目標を設定し、各施策を展開していきます。

(1) 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。

このため、**目指す都市像**で示したイメージのうち、

- ・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。

の実現に向け、「誰もが食の安全の確保の主役となる街」を一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：事業者の自主的取組の促進
- ・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

(2) 施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街

札幌市では、札幌の魅力資源の一つである「食」の付加価値の向上を目指しています。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も、「食」に対する「安心感」、つまり食品の安全性に対する信頼が必要不可欠です。札幌市や事業者は、食品の安全性確保のために様々な取組を行っていますが、これらの情報を市民や札幌を訪れた観光客に効果的に発信するなどして、両者の相互理解を深めることが、札幌の「食」に対する「安心感」の向上に寄与すると考えられます。

このため、**目指す都市像**で示したイメージのうち、

- ・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。

の実現に向け、「食の安心と魅力あふれる街」を二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
- ・基本施策2：食産業・観光の振興への寄与

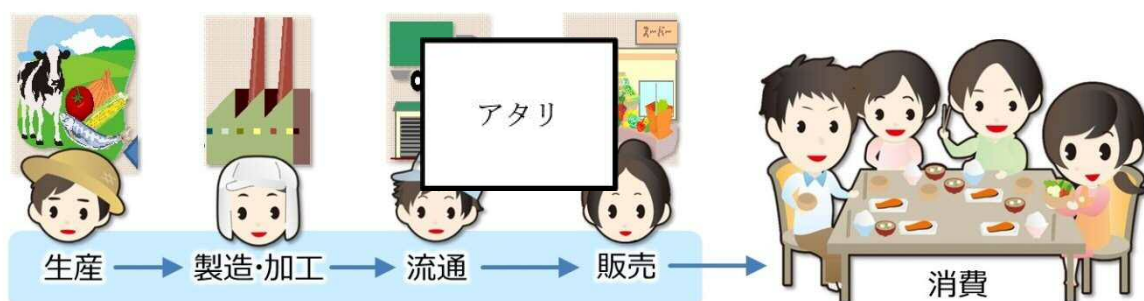
4 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街

(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・登録を有する施設は2018年度（平成30年度）末時点で約38,000件あります。これらの施設のうち、食品の製造量や流通範囲、自主管理状況等を考慮し、重点的に監視する施設を選定し、効果的かつ効率的な監視指導を実施します。



(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。

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。

また、食品衛生法の改正により導入される「食品用器具・容器包装のポジティブリスト」に沿った検査も実施します。

(イ) 輸入食品の安全性の確認検査

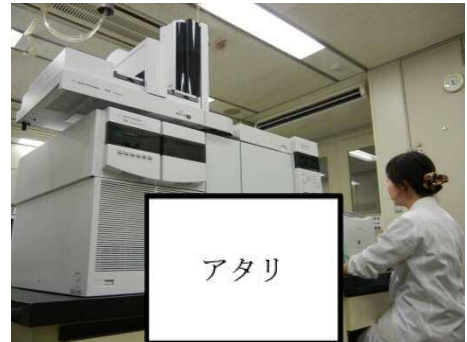
輸入時に厚生労働省（検疫所）が監視指導や検査を実施していますが、札幌市においても、市内に流通する輸入食品等の抜き取り検査を実施します。

(ウ) 食品衛生検査施設の業務管理の充実

保健所及び衛生研究所の検査施設における検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱や各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。

(エ) 試験検査法の開発と改良

的確かつ効率的な監視指導に役立てるため、新たな検査法の開発や改良に取り組みます。また、国等の研究機関との協力・連携を積極的に推進します。



ガスクロマトグラフ-タンデム型
質量分析計による残留農薬検査

ウ 食中毒防止対策

(ア) 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター対策

腸管出血性大腸菌やカンピロバクターは、少量の菌の摂取で感染、発症するため、全国的にも食肉の生食や加熱不足、原材料の野菜の洗浄不足等が原因で大規模な食中毒が発生しています。食肉の十分な加熱や野菜の洗浄・殺菌等、食品の衛生的な取扱について指導します。

(イ) ノロウイルス対策

ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品が汚染され、集団食中毒となる事例が全国的に発生しています。調理従事者の健康管理や食品の衛生的な取扱について指導します。



ノロウイルス対策懸垂幕

(ウ) 魚介類の寄生虫対策

魚介類の生食が原因と推測されるアニサキス等の寄生虫による食中毒が全国的に増加しています。魚介類の適切な取扱について指導します。

エ 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監視して回り、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等について指導します。

(イ) 市場周辺の監視

多くの観光客が訪れる市場周辺の食品取扱施設に対して定期的に立ち入りし、食品の衛生的な取扱等について監視、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。また、検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱や各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。



オ **(新規) 市内事業者の把握強化**

食品衛生法の改正により創設されることとなった営業届出制度をもとに、危害発生時等の対応の迅速化などを目的として、これまで法令に基づく許可申請及び届出の対象外だった食品関係事業者（農産物の一次加工事業者等）の把握を強化します。

カ 大規模イベント対策

オータムフェスト、YOSAKOI ソーラン祭り、ミュンヘン・クリスマス市、雪まつり等の大規模なイベントが、大通公園をはじめ、市内各地で年間を通して催されており、多くの市民や観光客が訪れています。

これらのイベントで提供される食品は、簡易な施設・設備で大量に調理加工される場合が多く、衛生管理が不十分になりがちです。健康被害発生防止のために、イベントの計画段階から実行委員会等の主催者に対して事前指導を徹底するとともに、期間中には、施設の監視指導を実施し、食品の適正な取扱等について指導します。

キ 市民相談対応

市民から寄せられる食品の取扱や施設の衛生管理等に関する相談は、必要に応じて施設の調査を実施するなど、科学的に原因を究明し、原因施設に対して再発防止策を

講じ、衛生管理の徹底等について指導します。

また、特別用途食品の表示、健康保持増進効果の表示の虚偽・誇大広告の疑いが市民から寄せられた場合についても、必要に応じて関連部局と連携しながら、適切に調査、指導を行います。

ク 事業者向け研修・講習会の実施

事業者に対し、最新の知見を取り入れた衛生管理、食中毒防止、法令の改正内容等の周知を徹底するための研修・講習会を実施し、食品衛生に関する知識の向上を図ります。

ケ 調査研究の推進

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。

コ 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

国が指定する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について、国や医療機関等と連携して情報収集を行います。

施策2 市内で生産される農畜産物の安全確保

札幌の都市農業は都市化や担い手の減少により、野菜などの供給量が低下していますが、身近な生産現場からの食料の安定供給の重要性が再認識されています。

札幌市では、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用、家畜伝染病対策など、生産段階における農畜産物の安全を確保し、食の安全・安心につながる生産方法・対策を支援します。

また、土づくりや化学肥料・化学農薬の低減など環境に配慮した環境保全型農業を推進します。

●主な事業等

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や豚コレラが続発し、周辺国でも口蹄疫やアフリカ豚コレラ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を把握するとともに、防疫思想の普及啓発を図



牛の結核検査（法定）

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、GAP（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）、エコファーマー制度等に関する取組を支援することで、化学肥料や化学農薬の適正使用や低減を図り、より安全・安心で環境にも優しい農業の実現を目指します。

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

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」では、これまで複数の法律に分かれていた表示基準を統一し、2015年（平成27年）に新食品表示基準が制定されました。

新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2017年（平成29年）10月から、加工食品については2020年（令和2年）4月から、それぞれ新食品表示基準に基づく表示が必要となりました。

札幌市では、事業者に対して、新食品表示基準に基づく表示の周知及び指導を徹底していきます。

●主な事業等

ア （新規）食品表示法施行に伴う適正表示の普及啓発

新食品表示基準に基づく表示方法や表示内容等の改正内容について、札幌市ホームページやリーフレット、講習会などを活用して、食品関係事業者に対して周知、啓発を行います。

イ 製造施設、大規模販売施設を中心とした表示の監視指導の強化

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強化します。

ウ 衛生事項（アレルゲン表示等）を中心とした監視指導の強化

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）

であるアレルギー、期限表示、食品添加物等について、立入及び食品検査による監視指導を強化します。

エ 保健事項（栄養成分表示等）に関する指導

生活習慣病予防対策として、2020年（令和2年）4月より義務化される栄養成分表示等に関する表示事項（保健事項）について、相談体制・指導を強化するとともに、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 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、市内店舗等への調査や立入検査を実施します。

カ 中小企業向け講習会の実施

表示作成に係るノウハウを得る機会が少ない中小企業や個人事業者を支援するために、従来の事業者向け講習会のほか、表示に重点を置いた中小企業向け講習会を実施します。

キ 関連機関との連携強化

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、それぞれ担当部門が異なるため、市民等が正確かつ迅速に必要な情報を入手できるように、各食品表示の項目を所管する国、北海道、札幌市関係部局との連携をより一層強化します。

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 **（新規）広域連携協議会との連携**

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 **（強化）国、関係団体等との連携強化**

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化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

様に連携の強化を進めていきます。

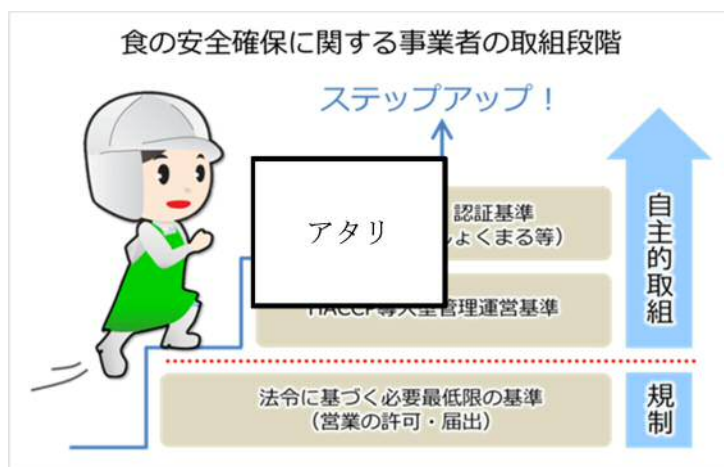
ウ 国への協力要請と意見等の提出

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 事業者の自主的取組の促進

施策1 HACCP（ハサップ）による衛生管理の推進

食の安全確保には、食品取扱施設に対する監視指導だけではなく、事業者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、様々な支援を行うとともに、国際標準の衛生管理手法である HACCP の普及推進を図ります。

●主な事業等

ア (新規) HACCP 制度化による衛生管理の徹底

食品衛生法の一部改正により制度化された HACCP に沿った衛生管理導入のため、事業者に対する周知を積極的に行うとともに、立入検査により実施状況の確認を行い、HACCP による衛生管理の徹底を図っていきます。

また、事業者への周知に当たっては、食品関係団体と連携するなど、事業者に対して効果的に情報提供できる手法を活用します。

イ HACCP に関する認証制度の活用

札幌市では、HACCP の考え方を取り入れ、一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認証する札幌市食品衛生管理認証制度（通称「さっぽろHACCP」）を運用しています。

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



ウ HACCP 導入に向けた支援

食品関係事業者を対象に、HACCP 導入を支援する内容の講習会を実施し、HACCP の効率的な導入を図ります。また、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。

エ HACCP 導入に向けた人材の育成

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

オ HACCP 推進に関する自治体間の連携

HACCP の推進に当たっては、国及び北海道を中心とした他の自治体との連携をより一層密にし、意見交換や情報共有を進めるとともに、北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度と札幌市食品衛生管理認証制度との整合を図り、事業者の利便性等の向上に努めます。

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けるように、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、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候補として推薦します。



札幌市食品衛生市長表彰式

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、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・保育所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」、保育所では「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。



中心温度の測定（学校給食）

イ 学校・保育所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を配慮した対応を行います。

また、学校、保育所では毎年、食物アレルギー等に関する実態調査を行い、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

中央卸売市場の場内関係業者は、食の安全と信頼確保の取組を推進するため自主管理マニュアルを各自作成し、品質管理の徹底に努めます。

札幌市は、場内関係業者との定期的な連絡会議等を実施し、品質管理及び食品ごとの衛生管理の意識向上を図ります。また、取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の被害が札幌市外の広範囲に及び、北海道内の連携が改めて重要視されたことから、緊急時に関係自治体が速やかに会議等により対策を協議する体制を引き続き維持します。

イ 食品の安全確保に係わる人材の養成

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、食品衛生監視員の人材養成に努めます。

ウ 健康危機管理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合同模擬訓練を実施し、札幌市及び関係自治体、関係事業者等と連携し、危機対応能力の向上及び協力体制の強化を図り、被害拡大の防止等に役立てます。



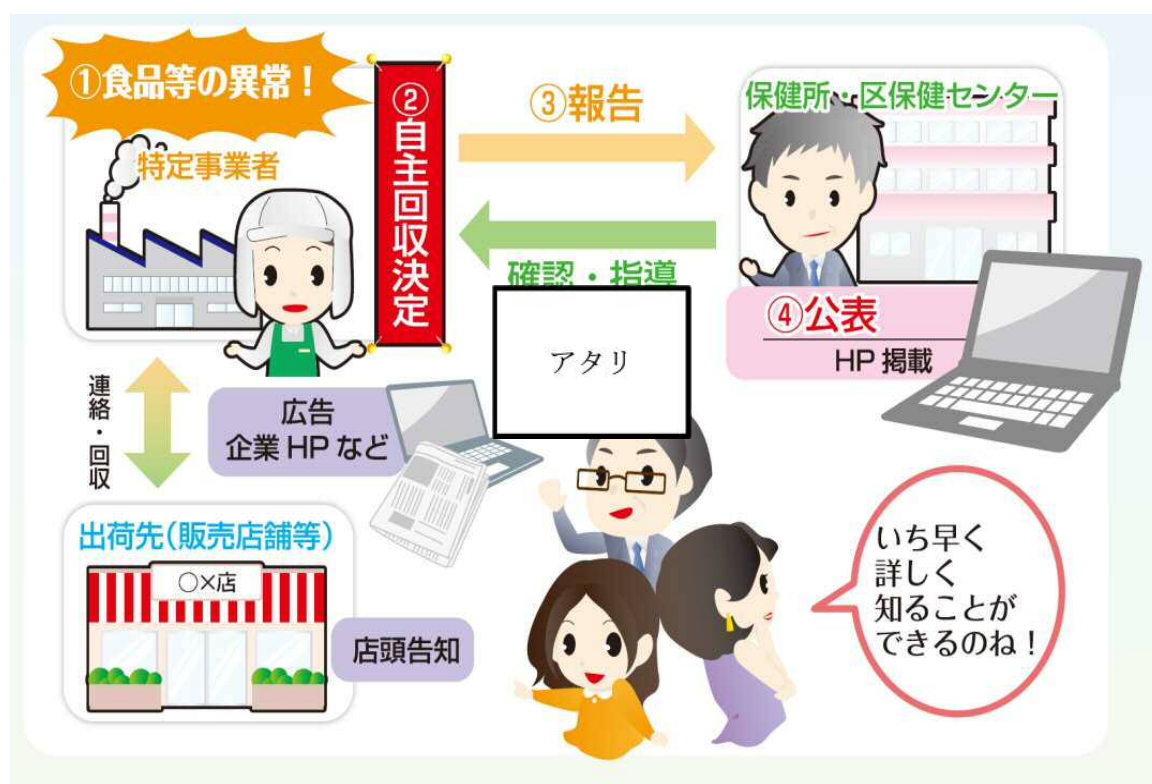
健康危機管理シミュレーション訓練

施策2 自主回収報告制度の推進

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

また、食品衛生法の改正に伴い、食品リコール情報の報告制度が創設されるため、条例に定める自主回収報告制度と整合を図るなど、札幌市においても改正内容に沿った対応を行います。

【自主回収報告制度の概要】



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、緊急事態へ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、緊急時のモニタリング体制を整備します。

●主な事業等

ア 違反食品に係る公表と勧告

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食品の回収やその他必要な措置を講じるよう条例に基づき勧告します。

イ 緊急時のモニタリング体制の整備

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。

施策4 **（新規）災害発生時の食品安全確保対策**

北海道胆振東部地震等を踏まえ、災害発生時においても、食品の安全確保を図るため、関係者の対応力強化を目指します。

●主な事業等

ア **（新規）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、「災害発生時の食の安全確保対策マニュアル」などの関係マニュアルの改定を行います。

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等について周知、啓発を行うとともに、食品関係事業者との連絡・相談体制を強化し、災害発生時には、食品の供給が最大限確保できるよう配慮しつつ、食の安全対策を進めます。

(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

市民は安全・安心な食生活を送るために、食品供給の単なる受け手ではなく、食品の衛生的な取扱や、食品を選択するうえで必要な表示の知識を習得したり、自主的に学習し、理解を深める役割が求められています。また、食品購入や消費行動を通じて、自ら選択する意思を表明し、時には社会を変える大きな影響力を持っています。

札幌市は食の安全・安心の確保に関して、情報提供だけではなく、子どもから大人までの市民が参加・体験しながら学習できる機会を積極的に作ります。

更に、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 市民向け出前講座等の実施

出前講座や食品衛生講習会等を実施し、食品衛生に関する施策や食の安全に関する最新の知見・話題等について市民にわかりやすく説明することで、食の安全確保への意識向上を図ります。

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

エ 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理解を一層深めてもらいます。

オ 学校・保育所等における学習

保育所では、給食を食べる前の手洗いやクッキング（調理）体験などの食育を通して、食品衛生について学習します。また、札幌市が定期的に保育所に発信する「食のウォッチング」、保育所等で発行する「給食だより」、保育所や子育て支援センターの食育講座等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。

また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱について学習したり、給食だよりを活用した情報発信を行います。

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

社会経済状況の変化や価値観の多様化等を背景に、食環境が変化しています。次の世代を担う子どもたちが「食」への感謝の心を持ち、健やかで豊かな食生活を送れるように、食事と健康、食中毒予防などに関する正しい知識を身に付け、子どもから高齢者まで「食」を大切にする心を育み、家庭、地域などで、食育を進めていきます。

●主な事業等

ア さっぽろ食スタイル推進事業

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

イ 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。



ウ 離乳期講習会、親子料理教室

離乳期講習会を開催し、本人やその家族の望ましい食生活及び食の安全・安心についての知識とそれを実践する技術の習得を促します。

また、親子料理教室においては食生活改善推進員等のボランティアと連携し、健全な食生活や食の安全について普及啓発します。

エ 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。

オ 保育所における食育講座

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

カ 学校・保育所等における学習（再掲）

札幌市が定期的に保育所等に発信する「食のウォッチング」や、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したり、「給食だより」を活用した情報発信を行います。

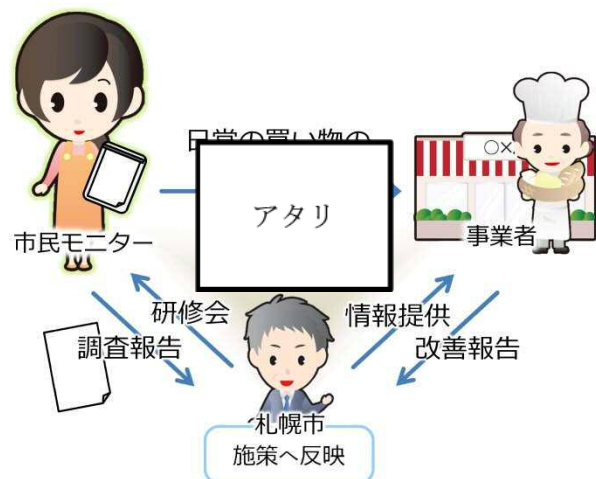
施策3 人材の育成

「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、市民の目と力を活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」を実施します。市民目線で気付いた情報や意見を、必要に応じて事業者へ還元したり、札幌市の施策に反映します。



イ 食生活改善推進員養成講座（再掲）

食を通じた健康づくりのボランティアとなる人材を育成する食生活改善推進員養成講座を開催します。養成講座では、食事と健康・食中毒予防など、地域活動に必要な知識・技術習得を目指します。

施策4 市民の自発的取組の促進

食の安全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したり、モニター制度を活用した勉強会や、市民が取り組みたくなる企画を事業者から募集して共催するなど、市民が気軽に参加しながら知識を得て、主体的な行動につながるような学習意欲を高める仕組みづくりを進めます。

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 （新規）フードロス関係事業との連携

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ています。これらの事業と連携し、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ます。



5 施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街

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

●主な事業等

ア ホームページや情報誌等による情報提供

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

また、食の安全・安心に関する最新情報をわかりやすく紹介する「キッチンメール」などの食品衛生情報誌を定期的に発行したり、正しい手洗い方法を普及するために「しろくま忍者の手あらいソング」のCDやDVD、オリジナルキャラクターの「しろくま忍者」の着ぐるみ等の啓発教材を貸し出します。

さらに、SNSや地上波デジタルテレビ放送、札幌市公式スマートフォンアプリ、大型ビジョンやデジタルサイネージ等の札幌市が有する広報媒体や外部メディアを広く活用し、市民・事業者へ積極的に食の安全情報を発信します。

イ 事業者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推進事業の関係者をはじめ、民間や地域の協力を得ながら、食品衛生情報誌等を、札幌市関連施設に限らず、市民等が日常的に利用するスーパーマーケット等の店頭置き、広く周知、啓発を実施します。

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



ウ 食のイベント、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、食や身近な生活に関連するイベント等の機会も積極的に活用し、パネル展示や食品衛生情報誌の配布等により、情報の提供に努めます。

さらに、消費者センター及び中央卸売市場の常設展示等も活用し、市民の安全・安心な食生活に役立つ情報を提供します。

エ (新規) 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 給食等における情報提供(再掲)

札幌市が定期的に保育所等に発信する「食のウォッチング」や、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

食中毒予防方法や食品表示の見方など、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つくり、子どもを通じた家庭への情報提供を行います。

施策2 事業者の取組情報の提供推進

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わかりやすく示します。



マイルールが記載される協定書

施策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 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、市民が実地で見学し、事業者と直接会話し、意見交換する「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」を行います。

また、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」等に参加する事業者や団体と連携し、各事業者等が独自で実施するリスクコミュニケーション関係事業についても、市民に周知する等して、事業者との信頼関係の向上を図ります。

このように、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 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 市民向け講座等による周知啓発（再掲）

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

イ アレルギー原因食品ピクトグラム（絵文字）の普及

事業者が店頭POP表示やメニュー等アレルギー原因食品のピクトグラム（絵文字）を掲載し、子どもから高齢者、市民から外国人を含む観光客まで、アレルギーの情報をよりわかりやすく提供できるよう、札幌市オリジナルのアレルギー原因食品ピクトグラムの積極的な利用について、普及推進します。

(2) 基本施策2 食産業・観光の振興への寄与

施策1 (新規) 観光客向け施設、イベント対策

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。観光客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、観光客向けの飲食店や宿泊施設等の食品取扱施設、大規模イベント等への対策を推進します。

●主な事業等

ア 観光客向け施設、イベント対策

札幌を訪れた観光客の多くは、市内の宿泊施設や市内中心部の飲食店を利用します。札幌市では、札幌を訪れた観光客に安心して「札幌の食」を楽しんでいただけるよう、観光客向け施設に対する監視・指導を強化します。

また、オータムフェスト、雪まつり等の大通公園で開催される大規模なイベントは、多くの市民や観光客にとって札幌の食の魅力を感じることができる機会となっています。

しかし、これらのイベントで提供される食品は簡易な施設・設備で大量に調理加工される場合が多く、衛生管理が不十分になりがちなことから、イベントに関連する担当部局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、施設の監視指導を実施し、食品の適正な取扱等について指導します。



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、さまざまな効果がありますが、市民にとっても、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。

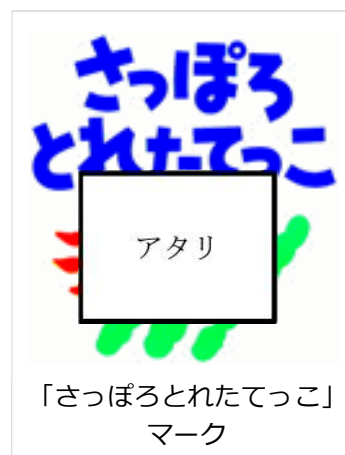
このため、札幌市は食の魅力を創出する観点から地産地消を推進し、生産・流通・消費段階の理解を深めていきます。

●主な事業等

ア さっぽろとれたてっこの推進

「さっぽろとれたてっこ」は、札幌の農業者が生産した農産物を、マークの表示と販売を通じて消費者に知っていただくためのブランドです。

「さっぽろとれたてっこ」の生産・流通・消費の拡大を図ることを通じて、札幌らしい、顔の見える農業を育てます。



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は、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 庁内施策を視野に入れた食のブランド力向上

まちづくり戦略ビジョン・アクションプラン2015に掲げられた「魅力あるまちづくりと観光振興の一体的推進」等の札幌の食の付加価値向上を視野に入れ、関係部局が緊密に連携しながら、食の安全・安心を含めた一体的な取組を積極的に進めます。

イ **（新規）観光客向け施設、イベントにおけるアレルギー情報・外国語対策**

観光客向け施設やイベント開催時に、訪日観光客に対して、食品に含まれるアレルギー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。

ウ **（強化）食の安全・安心おもてなしの店推進事業**

市内飲食店や宿泊施設等で食の安全・安心に取り組んでいる優れた施設を対象に、アレルギー物質や栄養成分表示、禁煙・完全分煙、外国語表記など、さらに進んだ取組を実施している施設を「食の安全・安心おもてなしの店」として登録し、広く情報

提供する「食の安全・安心おもてなしの店推進事業」を実施します。

この事業により、市民や観光客が店を選ぶ際の一助とするとともに、これらの取組が広く事業者には波及するように推進していきます。

エ アレルギー原因食品ピクトグラム（絵文字）の普及（再掲）

事業者が店頭POP表示やメニュー等アレルギー原因食品のピクトグラム（絵文字）を掲載し、子どもから高齢者、市民から外国人を含む観光客まで、アレルギーの情報をよりわかりやすく提供できるよう、札幌市オリジナルのアレルギー原因食品ピクトグラムの積極的な利用について、普及推進します。

作成に当たっては、ユニバーサルデザインとし、国や経済団体等と連携して広げていくことを目指します。

施策4 地元企業との連携と中小企業への支援

食品関係業界の活性化や事業者の食の安全確保対策を推進するために、地元企業と連携した取組を進めるとともに、中小企業の経営基盤強化を図る取組を実施します。

●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、事業者から施設見学、試食会、料理教室等の市民向けPR企画を募集したり、札幌市の食に関するイベントへの共催出展、グルメ情報誌への取組の掲載など、札幌市と事業者が連携・協働した事業を企画・実施することで、地元企業の協力を得ながら、食品関係業界の活性化を目指します。

イ 中小企業の経営基盤強化への支援

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

食の生産拡大や高付加価値化を促進するため、新商品の開発、国内はもとより海外市場への販路拡大など、関係機関と連携しながら、中小企業の経営基盤強化を図るため、補助・支援します。

施策5 効果的な広報

安全・安心な食のまちを目指し展開する各種事業について、効果的な広報活動を行い、事業者や札幌市の食の安全・安心に向けた取組の周知を図ることで、札幌の食のイメージアップなどを図ります。

●主な事業等

ア 多様な媒体を活用した効果的な広報の推進

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

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

第6章 計画の推進体制と進行管理

1 推進体制

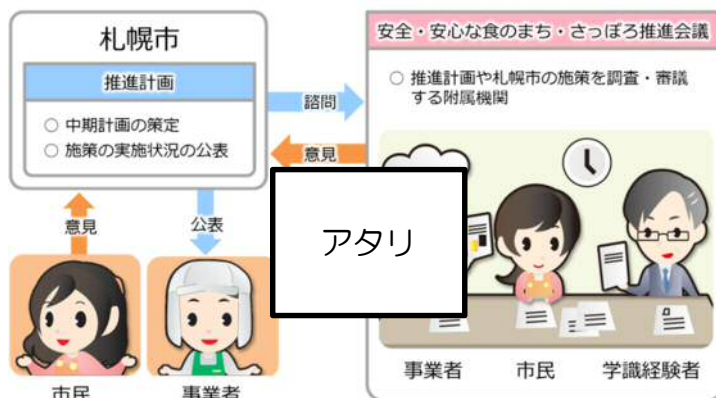
(1) 推進会議における審議等

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。

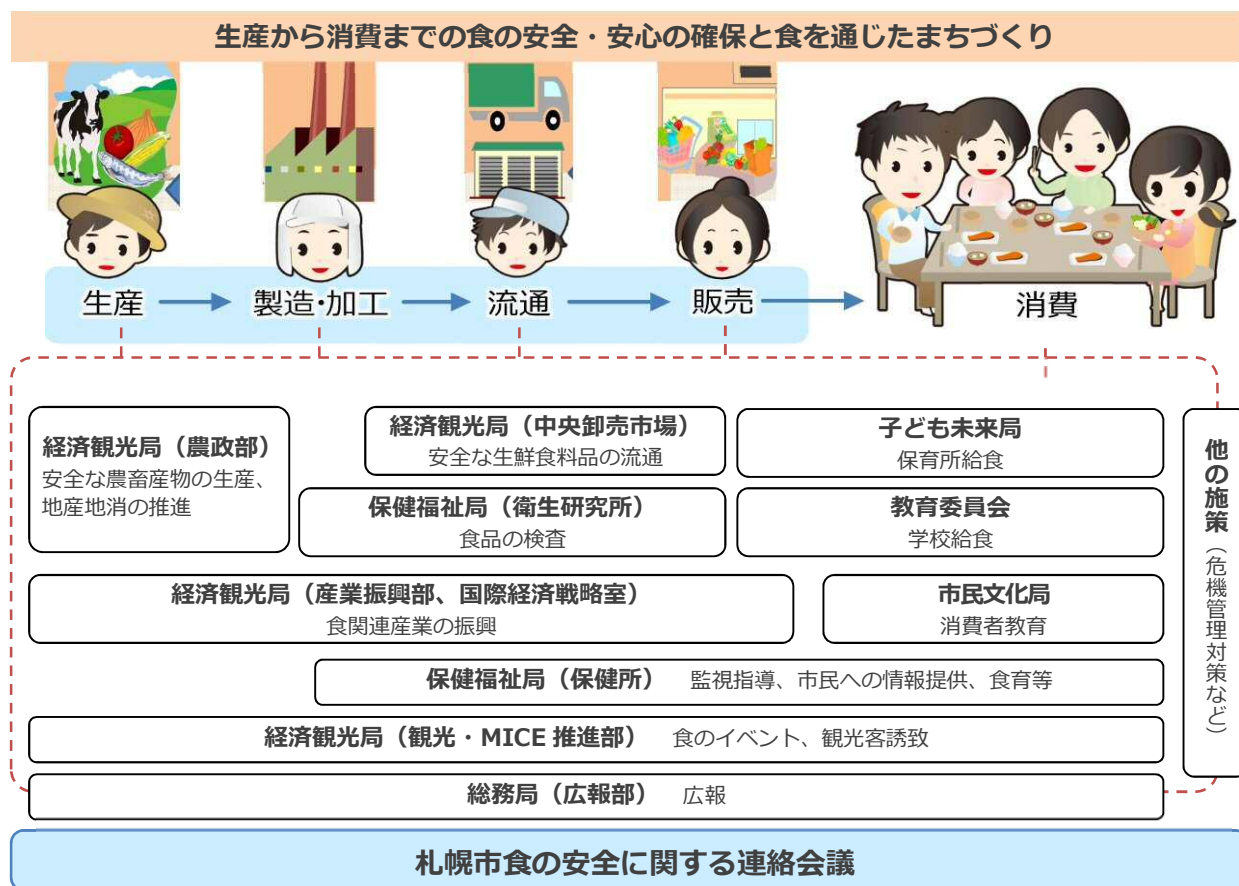
推進会議は、推進計画及び食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議

し、意見を述べる札幌市の附属機関として位置付けられています。

第2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、意見を求めることとしています。



(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2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”の実現を目指し定めた二つの施策目標、「誰もが食の安全の確保の主役となる街」、「食の安心と魅力あふれる街」に向けた各種施策の推進状況を評価する際の目安として、別表のとおり指標を設定します。

(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。

現状値・目標値はアタリ

(別表)

第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の指標

項 目 (延べ件数は計画期間中の件数)	現状値	目標値 (2024年度)
施策目標Ⅰ 誰もが食の安全確保の主役となる街		
食中毒による死亡者数 (延べ人数)	3人 ^{※3}	0人
大規模食中毒 ^{※1} の発生件数 (延べ件数)	0件 ^{※3}	0件
実務講習会の受講率	10.2% ^{※4}	20%以上
食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	35.6% ^{※5}	80%以上
食育ボランティア数	2,111人 ^{※2}	2,750人 ^{※2}
施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街		
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)	14回 ^{※3}	20回以上
「札幌の食」イメージに「安全・安心」と回答する市民の割合	45% ^{※5}	80%以上
観光客向け施設・大型イベントの監視件数 (延べ件数)	約7,500件 ^{※3}	9,000件以上
食の安全・安心おもてなしの店登録件数 (延べ件数)	126件 ^{※6}	300件

※1 患者 500 名以上の食中毒

※2 第3次札幌市食育推進計画策定時の現状値と目標値

※3 2014 年度（平成 26 年度）～2018 年度（平成 30 年度）の延べ数

※4 2018 年度末（平成 30 年度末）時点の統計値

※5 2019 年度（令和元年度）第 1 回市民意識調査結果より抜粋

※6 2019 年（令和元年）12 月 1 日時点の登録累計数

【資料編】