

# 平成28年度第1回

## 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

### 議 事 録

日 時：平成29年1月13日（金）午前10時00分開会  
場 所：WEST 19 2階 研修室A・B

## 1. 開 会

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 皆様、おはようございます。

定刻よりちょっと早いのですが、皆様がおそろいですので、ただいまから、平成28年度第1回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議を開催いたします。

本日は、寒い中、また、お忙しいところをお集まりいただき、まことにありがとうございます。

私は、冒頭の司会を務めさせていただく保健福祉局保健所食の安全推進課長の敦賀でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

なお、本日の会議は、午前11時半ごろを終了予定としておりますので、皆様のご協力をお願いいたします。

この会議は、札幌市安全・安心な食のまち推進条例第27条に基づき、市長の附属機関として設置されたものでございまして、本日は、今年度の第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の報告をさせていただきます。

この会議は、条例施行規則第10条第3項により、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というふうになっております。ただいまの委員の出席は15名で、委員総数17名の過半数に達しておりますので、この会議が成立していることをご報告いたします。

なお、本日あいにく欠席されております委員は、株式会社セコマの佐々木委員、札幌市農業協同組合の堀口委員の2名でございます。

また、事務局として関係職員も出席しておりますので、よろしくお願いいたします。

それから、この会議の公開、非公開につきましては、札幌市附属機関等の設置及び運営に関する要綱第6条にありますように、札幌市情報公開条例の第21条の規定に従い、この会議においてあらかじめ決定することとなってございまして、従来どおり、今回も公開とさせていただきたいと思っておりますので、ご了承をお願いいたします。

また、この会議の会議録は、附属機関等の設置及び運営に関する要綱に従い、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、ご承知おきのほど、よろしくお願いいたします。

それでは、開会に当たりまして、札幌市保健福祉局保健所食の安全担当部長の細海からご挨拶を申し上げます。

○細海食の安全担当部長 皆様、おはようございます。

食の安全担当部長の細海でございます。

本日は、大変お忙しい中、また、寒さが厳しい中、この会議に出席いただき、まことにありがとうございます。

委員の皆様方には、日ごろから札幌市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜り、まことにありがとうございます。

最初に、食の安全に関する最近の話題を少しお話しいたしますが、昨年12月にノロウ

ウイルス食中毒警報を発令させていただきました。この食中毒警報については、ノロウイルスによる食中毒が短期間に複数件発生した場合に発令するもので、札幌市独自の取り組みでございます。

昨年12月の下旬に、札幌市内の飲食店で、ノロウイルスによる食中毒が3件ほど起きてございます。また、新聞にも大きく出ましたが、11月には、定山溪方面の大きなホテルで、200名を超える大型のノロウイルスによる食中毒が起きたこともあって、警報を発令したという状況でございます。

国立感染症研究所の発表によりますと、この冬は、ノロウイルスに代表される感染性の胃腸炎が非常に流行しているということでございますし、この後も流行がしばらく続くと考えられますので、今後とも、ノロウイルスによる食中毒の予防対策を継続していきたいと考えております。

それから、お手元に簡単なリーフレットをお配りしておりますが、今月28日と29日の土・日の2日間、札幌駅前の地下歩行空間において、昨年に続き、食のまちさっぽろフェスティバル・カ・ホという市民参加型のイベントを開催させていただきます。

委員の皆様方におかれましては、所属の団体あるいは周辺の関係する方々に、このような催し物があることをお知らせいただき、当日は会場にお越しいただけると幸いです。よろしくお願いいたします。

最後になりますが、本日の会議では、食品事業者に対しての監視指導の方針や、事業者の自主管理の推進、あるいは市民への情報提供の方法などについて来年度1年間の計画としてまとめる監視指導計画の案と、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」の進捗状況などについてご説明させていただきますので、皆様方から忌憚のないご意見を頂戴できれば幸いです。

以上、簡単ではございますが、開会に当たっての挨拶とさせていただきます。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） それでは、委員の変更について説明させていただきます。

今回、4名の委員が変更になりましたので、ご紹介いたします。

まず、一般社団法人札幌市食品衛生協会の田中委員が人事異動をされたため、後任の西本様に変更になりました。よろしくお願いいたします。

続いて、一般社団法人札幌観光協会の梶原委員が人事異動をされたため、後任の今井様に変更になりました。よろしくお願いいたします。

なお、本日は欠席されておりますが、札幌市農業協同組合経済部営農販売課の佐藤委員が人事異動をされたため、後任の堀口様に変更になっております。

続いて、当会議の副会長を務めておられた札幌商工会議所の武藤委員が人事異動をされたため、後任の大金様に変更になりました。よろしくお願いいたします。

大金委員につきましては、都合により中座される予定でございます。

また、事務局の職員も、今年度の異動により変更になっておりますので、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伊藤でございます。

同じく食の安全推進課の調整担当係長の川西でございます。

次に、本日の資料の確認をしたいと思います。

ご確認いただき、不足等がございましたら、事務局にお知らせください。

本日お配りしている資料として、会議の次第、座席表、委員名簿、札幌市安全・安心な食のまち推進条例と条例施行規則がございます。

それから、事前に配付した冊子の平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）と、平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画の説明用のパワーポイントの資料がございます。

最後に、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」の進捗状況及び今後の予定について、パワーポイントの資料がございます。

ほかに、参考資料として、事前に送付させていただいた平成27年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画実施結果と、今月開催する予定の食のまちさっぽろフェスティバル・カ・ホのチラシがございます。

なお、委員変更などにより新たに委員になられた方には、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の冊子をお配りしております。

事前にお配りしている冊子の監視指導計画（案）を本日お持ちでない方がいらっしゃいましたら、手を挙げていただければ、事務局からお配りしますが、よろしいでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○事務局（敦賀食の安全推進課長） それでは、ここからは議事に入らせていただきます。

質問などのときは、挙手の上、ご発言をしていただきたいと思います。

なお、これ以降の会議の進行につきましては、当会議の会長の池田様にお願いしたいと思います。

池田会長、よろしく願いいたします。

## 2. 議 事

○池田会長 会長を仰せつかっております池田でございます。

本日、また本年、よろしく願いいたします。

本日の議題は、次第に従い、1番目に、副会長の選出について、2番目に、「平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画」（案）について、3番目に、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」の進捗状況及び今後の実施予定について、4番目に、その他ということでございます。

それでは、議題の1番目の副会長の選出について進めてまいりたいと思います。

先ほど事務局から説明がありましたとおり、当会議の副会長であられた札幌商工会議所の武藤委員が人事異動のために変更となったため、副会長を選出する必要があります。

条例施行規則に基づきますと、副会長は委員の互選によって定めることになっております。

副会長について、いかがいたしましょうか。ご意見があれば伺いたいと思います。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 ないようでございますので、武藤委員の後任の大金委員にお願いするのはいかがでございましょうか。

大金委員は、札幌商工会議所の食品・貿易部会長として、食品に関する多様なニーズを把握しておられますし、平成25年度から2年間、この会議の副会長を務められております。

いかがでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○池田会長 ありがとうございます。

それでは、大金委員に副会長をお願いしたいと思います。

早速ですが、大金副会長には副会長席にお移りいただきたいと思います。よろしく願いいたします。

〔副会長は所定の席に着く〕

○池田会長 それでは、大金副会長から一言ご挨拶いただければと存じます。

○大金副会長 かれこれ6年ぐらい前、長沼委員が商工会議所の食品部会長の時代に、僕が副部会長をしていて、長沼委員は、スイーツ王国さっぽろの会長というお立場で参加されておりましたので、副部会長の僕が商工会議所の代表としてこの会に参加しました。

その後、一時、食品部会を離れておりましたが、このたび、また戻りましたので、出戻りで参加させていただきます。

未熟者でございますが、よろしく願いいたします。

○池田会長 ありがとうございます。

それでは、議題の2番目の「平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画」（案）について、事務局から説明をお願いいたします。

なお、事前に各委員から募集した質問等についても、事務局から回答していただきたいと思います。

それでは、よろしく願いします。

○事務局（伊藤食品保健係長） 食の安全推進課食品保健係長の伊藤でございます。

平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、スライドを使ってご説明させていただきます。

座ってお話しさせていただきます。失礼いたします。

スライドにつきましては、事前にお配りした平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）の概略を示したものです。

それでは、始めさせていただきます。

監視指導計画（案）は、大きく二つのセクションに分かれており、第1部として、札幌市における食品衛生監視指導の実施体制を説明し、第2部として、平成29年度の実施内容について説明するという構成になっております。

スライドを使ってお話ししている最中に、冊子の指導計画（案）の何ページとご説明いたしますが、基本的にはスライドをご覧くださいと思います。

まず、第1部の札幌市における監視指導実施体制についてです。

札幌市では、食品衛生施策に関連した計画が幾つかありますが、札幌市まちづくり戦略ビジョンは、札幌市が目指すべきまちの姿を示すもので、まちづくりに関する総合的な計画です。

札幌市安全・安心な食のまち推進計画は、おとし、この推進会議において審議いただいて策定したのですが、食の安全・安心の推進に関する方針を示しております。

それから、これらの計画や方針を踏まえて策定するのが、今は案となっている監視指導計画ですが、監視指導計画は、食の安全・安心の確保に向けて食品衛生担当部局がその年度に何を行うのかという行動計画を定めたものです。

なお、まちづくり戦略ビジョンと推進計画については、5年から10年の中長期計画であるのに対して、監視指導計画は単年度の計画です。

監視指導計画については、札幌市だけが策定しているわけではなくて、食品衛生法の第24条に基づいて、各自治体がそれぞれの実情を踏まえて策定しております。

それぞれの自治体で監視指導計画を策定する際には、例えば、前年に発生が多かった食中毒や注意が必要な食中毒、食品関係の事件、事故を踏まえるとともに、食品衛生法や食品表示法の改正など、全国的な取り組みが伴うこと、大きなイベントなど、対応が必要な事項を盛り込んで、それに基づく監視指導を行っていくこととなります。

この計画につきましては、実施計画も含めて、ホームページなどで公開することとしております。

今策定しようとしている監視指導計画は、平成29年度の監視指導計画ですが、実施期間は平成29年4月1日から平成30年3月31日の1年間となります。

実施体制については、監視指導は、保健所の食の安全推進課と、各区の保健センターにある衛生担当課が行い、食品の試験検査などは、広域食品監視センター及び札幌市衛生研究所の各部署で行う計画になっております。

監視指導計画の実施に当たっては、札幌市の食品衛生担当部局だけではなく、必要に応じて庁内外の関係部局と連携してまいります。

特に、北海道や、道内の保健所設置市である旭川市、小樽市、函館市とは、何か事件が発生した場合にはお互いに連絡を密にとり合うほか、定期的に連絡会議等を開催し、日ごろから連携しやすい関係づくりに努め、道内一円で食の安全・安心が確保できるようなネットワークを築いております。

また、食の安全に関する重要事項については、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会

議に諮問し、答申をいただくなど、ご意見を伺いながら計画を進めていきたいと考えております。

続いて、第2部の平成29年度の実施内容についてお話しさせていただきますが、冊子では9ページからになります。

平成29年度に実施する主な取り組み事項は、スライドにある4点ですが、冊子の目次でいくとⅢからⅥで、一つ目は、食品関係営業施設への立入検査と収去検査、二つ目は、事業者の自主的な衛生管理の推進、三つ目は、市民、事業者への情報提供及び意見交換、四つ目は、食品衛生に係る人材の育成と資質の向上を考えております。

具体的な内容について順にご説明してまいります。

一つ目の取り組み事項の監視指導については、四つの基本方針を立てておりますが、冊子では10ページから12ページに記載しております。

1番目の立入検査については、その年度に重点的に監視する施設を設定し、食品種類別に決めているチェックポイントに基づいて監視を行います。

2番目の収去検査については、別途、実施計画を立てており、製造施設や中央卸売市場、市内のスーパーマーケットなどから食品を抜き取り、食品衛生法に基づいて、規格、基準に適合しているかなどの試験検査を行います。

もし、全国的な食中毒などが発生して、緊急に検査の必要があるような緊急事態の場合は、計画によらない収去も必要に応じて行うこととしており、収去検査を通して、市内に流通する食品の安全性を確認してまいります。

3番目の夏期・年末の食品一斉監視については、毎年、気温が高くなる7月と、年末年始に向けて食品の流通量が多くなる12月に監視指導を強化しており、来年度も今までと同様に実施する予定です。

4番目の違反食品等への対応については、立入検査や収去検査で違反が発見された場合に、改善の指導とその結果の確認を実施してまいります。

さらに、食品の回収、廃棄の指示等の行政処分を行った場合には、違反食品の名称などの公表も行っていきます。

次に、四つの基本方針を踏まえて、平成29年度に重点的に監視を行う項目を四つ挙げておりますが、冊子では12ページから15ページに記載しております。

1番目の食中毒への総合的な対策については、近年発生が多く、注意が必要な食中毒について総合的な対策を実施していきます。

例えば、毎年冬期に流行するノロウイルスによる食中毒、あるいは寄生虫や自然毒による食中毒については、事業者だけではなく、市民に向けて注意事項などの情報提供をしていきたいと思っております。

また、食中毒が多くなる時期に向けて、食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報など、注意を促す取り組みを行っていきたく思っております。

2番目の食品表示対策については、平成27年4月に施行された食品表示法の変更内容

の浸透を引き続き図ってまいります。

加工食品の表示に関する猶予期間は平成32年3月までですが、それまでに事業者が新しい表示にスムーズに切りかえていけるよう、確認、指導を実施してまいりたいと考えております。

3番目の大規模イベント対策については、オータムフェストや雪まつりなど、たくさんのイベントでは、臨時的に設置する店で食品が提供されることから、イベントの開催前から主催者や食品提供者と調整して、安全なものを提供できるよう、提供品目や調理工程などについて指導していきたいと思っております。

特に、昨年のゴールデンウィーク中に東京と福岡で行われたイベントの肉フェスで、加熱が不十分な肉が提供されて大規模な食中毒が起こったり、ほかの自治体でも大きな事故が起きておりますので、指導を強化してまいりたいと思います。

4番目の店頭販売店対策については、札幌市内にたくさんある、弁当、総菜、菓子等のテイクアウトや量り売りなどを専門とする店頭販売店への指導を図ってまいります。それらは、まちのお弁当屋、お菓子屋として市民に親しまれている店や、デパートなどで観光客向けに食品を出している店とか、いろいろありますし、規模も違うのですが、そういった店に対する指導を図っていきたいと思います。

去年8月に、まちのお菓子屋で食中毒が発生したこともありますので、小規模なところに対する衛生指導も図っていきたいと思います。

二つ目の取り組み事項は、事業者の自主的な衛生管理の推進についてですが、食の安全を確保するためには、事業者みずからの責任で衛生管理に取り組んでいくことが非常に大切になりますので、札幌市保健所では、自主的な衛生管理を後押しする施策に重点を置いていきたいと考えております。

1番目のHACCPによる衛生管理の推進についてですが、HACCPは、もともと、NASAなどで、宇宙食の安全性を確保するために、食中毒が起こらないように製造工程から管理していこうということで考え出された方法で、現在、HACCPによる衛生管理は、食品の製造時における安全性を確保するものとして、国際標準となっております。

日本でも、食品の輸出に当たって諸外国から必須条件とされるほか、国内の流通食品でも、取引の際、販売先からHACCPによる衛生管理を求められるという形で普及が進んでおります。

厚生労働省でも、昨年2月から、食品衛生管理の国際標準化に関する検討会を立ち上げて、昨年末に最終取りまとめを行いました。今後は、その検討結果なども踏まえて、HACCPによる食品衛生管理の制度化が推進されていくこととなります。

一方で、中小企業などでは、その概念や手法がまだ浸透していないということもありますので、HACCPの制度化にスムーズに対応できるように、それぞれの業態に応じた助言、監視指導、講習会など、さまざまな機会を通じて積極的に普及を進めていきたいと考えております。



2番目の事業者の自主的取り組みへの支援についてですが、札幌市では、HACCPの推進以外にも、いろいろな自主的な取り組みへの支援を行っております。

例えば、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業では、日ごろ行っている取り組みを札幌市との約束、ルールとして出してもらっておりますし、食品の衛生に加えて、アレルギー表示や禁煙などに取り組んでいる店を登録したり周知するおもてなしの店推進事業のほか、衛生状態が優秀な店に対して保健所長表彰や市長表彰を行っております。

こういった事業を通じて、事業者のモチベーションを高めていきたいと考えております。

三つ目の取り組み事項は、市民、事業者への情報提供及び意見交換についてですが、冊子では20ページから23ページに記載しております。

市民に、食品のリスクとともに、行政や事業者の取り組みを知っていただくよう、さまざまなリスクコミュニケーションの機会を設けていきたいと考えております。

主なものとしては、市民に農園や食品工場等を見学していただき、食品の生産から販売の各段階における取り組みについて事業者と意見交換を行うさっぽろ食の安全・安心市民交流事業、それから、日常の買い物先、外食先でのお店の衛生状態や食品表示などで気がついたことについて報告していただき、その結果を事業者に還元したり札幌市の施策に反映していくさっぽろ食の安全・安心モニター事業、また、小学生とその親御さんに中央卸売市場や食品関連施設で食品衛生監視員の仕事を体験していただき、食の安全について理解を深めてもらうさっぽろ子ども食品Gメン体験事業を行っております。

さらに、今月末の1月28日と29日には、札幌駅前の地下歩行空間で、食のまちさっぽろフェストを開催して、食の安全・安心をテーマにしたイベントなどを行ってまいります。

そのほかの情報提供ツールとして、ホームページを活用したり、キッチンメールというパンフレットを定期的に年2回発行しております。

さらに、市民向けの講習会や出前講座のほか、幼稚園、保育所のお子さんに手洗いの重要性などを伝えるための手洗い教室のような取り組みも行っております。

四つ目の取り組み事項は、食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上についてですが、冊子では24ページと25ページに記載しております。

食品衛生に関係する人材について、事業者側、行政側の双方から資質の向上を図っていききたいと考えております。

事業者の育成及び資質の向上については、食中毒や衛生管理に関する講習会、HACCPの導入に関する研修や実務講習会を開催するほか、行政側の食品衛生監視員の研修も兼ねて、食品健康危機管理シミュレーション訓練を事業者と一緒にしております。

それから、行政サイドの取り組みについては、日々変化していく社会情勢に対応していくために、食品衛生監視員として勉強していかなくてはなりませんので、いろいろな研修会などを開催して、食品衛生監視員の資質の向上も図っていききたいと考えております。

また、毎年、テーマを設定して調査研究などにも取り組み、それを業務に役立てていく

こととしております。

調査研究の結果については、全道や全国の食品衛生監視員の研修会などで発表しておりますし、そのような研修会を通じて、ほかの自治体の方々と情報交換なども行い、効果的な監視指導に役立てていきたいと考えております。

今後の監視指導計画の策定の予定としては、皆様のご意見を踏まえた上で、今月末からパブリックコメントを行い、市民の皆様からの意見を募集し、それらを反映して修正を図って完成したものを3月中に公表したいと考えております。

監視指導計画に関する説明については以上です。

続いて、本日の推進会議に向けて事前にいただいた質問について、監視指導計画（案）に関する内容もございましたので、私からお答えさせていただきたいと思っております。

二つのご意見をいただいております。

一つ目は、ノロウイルスの流行期ということで、カキの安全性に関して、検査体制は大丈夫かという質問をいただきましたが、北海道などのカキの産地では、週に1度ぐらい定期的にノロウイルスの検査を行い、ノロウイルス陽性となった場合は生食用としての出荷を自粛するなどの対策を行っております。

また、札幌市保健所では、例年、カキの出荷時期の前に、飲食店に対して、カキを生で提供する場合は生食用であることを確認すること、それから、仕入れ先から自主検査結果の情報等を定期的に入手するなど、安全確保の取り組みを徹底することについて指導を行っております。

二つ目の質問では、監視指導計画（案）の文言について、「毒きのこ」の「毒」が抜けているとか、幾つか指摘をいただきましたので、ご意見をもとに文言を精査して、監視指導計画に反映させていきたいと考えております。

私からは以上です。

○池田会長 ありがとうございます。

ただいまのご説明について、ご質問、ご意見がございましたら、ご発言をお願いいたします。

○石井委員 事前に質問を出してなくて申し訳ないのですが、平成28年度の計画との違いはあるのでしょうか。

○事務局（伊藤食品保健係長） 内容的には、平成28年度の計画から引き続けているものが多くなっております。

○石井委員 ほとんど同じということですか。

○事務局（伊藤食品保健係長） 継続しているものもありますが、店頭販売店などへの指導の強化とか、来年度に向けて加えているものもございます。

○石井委員 もう1点お聞きしたいのですが、スーパーマーケットなどで試食や試飲のコーナーを設けていますね。私もよく試食や試飲をするのですが、その辺については、指導計画の中ではどの部分に入るのでしょうか。

○事務局（伊藤食品保健係長） 特出しはしていないのですが、基本的に、試食、試飲については、販売する品物の味見という形になると思いますので、許可の対象には入りません。

ただ、食品の提供ということでは、やはり衛生的な取り扱いが必要になりますので、例えば、通常の監視指導の中で、指導するといったことはしております。

○事務局（河波広域食品対策担当課長） 追加説明をします。

私どもはスーパーマーケットを担当している課ですが、試食に関しては、例えば、刺身コーナーでマグロが切り身で置いてあったり、ミカンが切った状態で置いてあるとか、肉が焼いた状態で置いてあるなど、いろいろな形態があります。

それに対して、スーパーマーケットを所管している広域食品監視センターの内部では、許可は不要であるものの、そういったところの衛生状態も確認するべきではないかという意見があることから、スーパーマーケット側とも話をし、次年度以降、実態調査等を含めて検討していきたいと考えております。

○石井委員 以前、試食コーナーでは爪ようじがなかったのに、最近は爪ようじを置くところがふえていますから、そういう部分についても、そちらで注意などをされているのかなと思って、今お聞きしました。

○事務局（河波広域食品対策担当課長） 爪ようじのことも含め、当然ながら、日々、食品衛生監視員はスーパーなどを回っている中で、注意して見ていると思います。

ただ、爪ようじを刺すことによって、逆に木の異物が入るといった側面もありますので、スーパーマーケット側とうまく連携しながら、そこら辺のところを解決できればと考えているところでございます。

○池田会長 ほかにございませんか。

○行方委員 先ほどご説明があったカキ貝の検査体制について質問したのは私ですが、カキ貝を生産しているところでは週1回の体制で検査していると回答していただいて安心しました。

ただ、私の質問の中では、例えば、漁業者から直接購入して産地直送みたいな感じでやっている飲食店は、その対象に入っているのかどうか、そこを教えてほしいと思って質問させていただきましたが、その点は同じように扱っていると認識してよろしいのでしょうか。

○事務局（伊藤食品保健係長） 札幌の場合、カキの産地ではないので、産地から直送してもらっているところもあると思います。

ただ、産地として、自主検査などの取り組みをされていると思いますので、お店に対しては、そういった自主検査の結果などを積極的に確認するように指導しているところです。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 補足させていただきます。

札幌の場合、漁業利用をしている海がないことから、都道府県や漁協などでどういう検

査体制をとっているかは把握し切れていなくて、今ご質問があった市場を経由しないで来る直送の形態のカキについて、実際どこまで自主検査をされているのかはわからないところがあります。

ただ、消費都市の行政にかかわる我々としては、飲食店や販売店等に対して、ノロウイルスの流行期のことも踏まえて、いろいろな情報を頭に入れて監視指導をしています。例えば、去年は、宮城の全域で生食用カキの出荷が禁止されるという異常な事態が起きていますので、そういう産地から仕入れているものがあれば、末端の消費者に提供される前の監視指導の段階で、それに引っかかっていないかどうかを確認していくように努めております。

それで、漁業権があるところの情報については、これからいろいろ研究してまいりたいと考えているところでございます。

○大宮委員 今のお話の中で疑問に思ったことが一つあります。

例えば、今まで生のカキを提供していなかった飲食店が、漁業者に知り合いができて、産地から送ってもらってメニューとして提供することになった場合は、保健所に届け出るようになっているのですか。

○事務局（伊藤食品保健係長） カキの提供については、特段、届け出は必要としていないです。

○大宮委員 ということは、保健所は、どこのお店が新しく生のカキを提供することになったかは把握していないのですか。

○事務局（伊藤食品保健係長） 立入検査のときに食品の提供内容などについてお聞きすることはありますが、全てのお店について把握しているわけではございません。

○大宮委員 では、消費者としては、お店の方を信じるしかないということですね。

○事務局（伊藤食品保健係長） はい。

○大宮委員 わかりました。

○池田会長 ほかに何かございませんか。

○江口委員 札幌駅総合開発の江口と申します。

食品衛生のことではありませんが、今日、栄養士が来られているようですので、栄養成分表示に関して、具体的にどういう対応をされるのか、お聞きしたいと思います。

監視指導計画の14ページでは、いろいろな関係機関と連携するということになっていますが、加工食品の表示基準で大きく変わるものとして、栄養成分表示がありまして、栄養成分表示については、免除規定があったり、ルールがなかなか難しくなっています。

それで、私どものところではショッピングセンターが四つあるのですが、実際問題として、表示を見ただけでは、栄養成分表示の義務がある会社なのか、ない会社なのか、判断がつかないということが発生すると思うのです。

こういう混乱が生じないような対応について、国の動きはどうなっているのか、また、札幌市の対応として検討していることがあるかどうか、お聞きします。

○事務局（加藤食育・栄養担当課長） 今のご質問にあった、表示をしなければいけないところと、しなくてもよいところについては、1年間の売上金額の問題があって、小規模事業者には負荷をかけないようにするということから発生しています。

それで、私も、国の会議等に出席したとき、市民や消費者にわかりにくいので、何か印をつけてはいかがかと発言したことがあります。国としては、表示するという全体的な流れをつくっていきたいということでした。

今、これだけ生活習慣病が多くなってきていますので、エネルギー、たんぱく質、脂質などの5項目を表示することを前提として、まず大規模事業者に表示していただくこととなりますが、いずれは小規模事業者にも表示していただくといった姿勢で行政は臨んでほしいと言われております。

そこで、今ご質問があった札幌市の対応としては、できるだけ表示をしていただきたいという方向で説明しております。

以上です。

○江口委員 わかりました。

○池田会長 ほかにございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 私から、大規模イベント対策について伺います。

今年度、札幌で冬季アジア大会がございますが、その際にはどのような対策をとられる予定なのか、お聞かせいただきたいと思っております。

○事務局（伊藤食品保健係長） 冬季アジア大会への対応としては、10月から、計画的に、大会関係者が宿泊されるホテルなどを重点的に監視しております。

また、観光客が利用されるであろうお店などについても、年末の食品監視などにあわせて監視をしていくこととしておりますし、収去検査として、ホテルなどの食品の検査といった取り組みも行っているところです。

○事務局（米森食品監視担当課長） 食品監視を担当しております米森と申します。

今、伊藤係長からも説明がございましたとおり、既に、冬季アジア大会に向けて関係施設の監視指導や収去検査等を進めており、必要な指導事項については徹底し、改善まで確認をさせていただいているところでございます。

○池田会長 ほかにないですか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 ほかにないようであれば、三つ目の議題に移りたいと思っております。

「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」の進捗状況及び今後の実施予定について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（川西調整担当係長） 調整担当係長の川西と申します。

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の進捗状況と、今年度及び来年度の方向性について簡単にご報告させていただきたいと思っております。

座って失礼いたします。

まず、新しく委員になられた方もいらっしゃいますので、再度、この計画の位置づけについて簡単に説明いたします。

この計画は、平成25年に施行した札幌市安全・安心な食のまち推進条例や、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法の考え方に基づき、安全・安心な食のまち・さっぽろを目指すために、どんなことをしていけばいいかといったことを取りまとめたもので、平成27年度から31年度までの5カ年計画で実現することとしております。

施策の体系についてですが、将来像である安全・安心な食のまち・さっぽろを目指すために、どういったことをするのかということで、施策の柱を2本立てております。一つは、安全の確保ですが、これは、主にこれまでやってきた規制行政に係る部分です。もう一つは、安心と魅力の創出です。この2本の柱を掲げて、その下に六つの基本施策を置き、それぞれの施策に基づいて事業を展開していくという構成にしております。

それで、各施策の実施状況の説明に入る前に申し上げますが、条例では、推進計画を定め、それに基づいて実施した内容は、毎年度、市民に向けて公表すると取り決められており、昨年取りまとめた平成27年度実施状況については、各委員に送付し、本日も参考資料として印刷したものを配付しておりますので、時間のあるときに見ていただければと思います。

今後も、毎年度、このような形で、実施した事項を取りまとめて公表することとしております。

それでは、平成28年度実施状況について具体的に説明していきたいと思っております。

基本施策の一つ目は、生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保です。

これは、食品Gメンと呼ばれる食品衛生監視員が日々行っている業務の内容が中心になります。例えば、監視指導や食品検査、そして、指導の範疇にも入る食中毒防止対策を、製造、加工、流通、販売のそれぞれの過程で行っております。

それで、札幌市内にはかなりの数の施設があつて、1年間で全部を回るのは効果的な監視ができないことから、年度当初に重点監視対象施設を定めて、それを目標として年度内で監視するといった仕組みにしております。

平成28年度の第2四半期が終わった段階での監視率は54.5%ですが、この数値については、おおむね毎年、1年たつと100%を超えて110%から120%弱になっておりますので、目標を達成する状況になると思っております。

検査の中から特出しで紹介しますと、放射性物質検査については、予定検体数の140件のうち、昨年末時点で109件が実施済みで、全て基準に適合しているといった結果が出ております。

主な検査食品としては、ベビーフードとか農産物、水産物などを検査しております。

基本施策の二つ目は、先ほどの監視指導計画（案）の説明でも触れましたが、事業者の自主的取り組みの促進です。

この施策の主なものとしては、ロゴマークも示しましたが、前のマークのしょくまるから、今年度の4月に新しくしたさっぽろHACCPの取り組みと、従前から行っているさっぽろ食の安全・安心推進協定の取り組みがあります。こういった札幌市の事業への参加によって、自主的な取り組みを促進していくこととしております。

HACCPによる衛生管理の推進については、食品衛生法に基づき、HACCPの考え方を取り入れた管理運営基準が定められていることから、札幌市としても、この管理運営基準を採用する施設の整備を促進することとしております。

また、さっぽろHACCPとも関係がございますが、HACCPに関する認証制度の活用について、普及促進を図っているところであります。

さらに、事業者に取り組んでいただくだけでは、HACCPの導入がなかなか進まないということもありますので、導入に向けた支援の一つとして、HACCPフォローアップ事業を昨年度と今年度に行っております。

このフォローアップ事業の今年度の参加事業者は、ホテル連絡協議会に加盟されているところなど6事業者と、麺類製造業9事業者ですが、通算7回のセミナー等により、HACCPプランの作成や導入を支援し、札幌市の事業にもどんどん取り組んでいただくというような運びにしている状況でございます。

それから、私が直接担当している食の安全・安心推進協定事業については、事業者と札幌市の間で、食品衛生に関すること以外の事項も含めて、消費者にどんどんPRしたいことを、協定という形でマイルールとして約束して、それを公表しております。

平成28年度目標締結数は累積で380件ですが、現在のところ358件になっておりまして、年度後半になってもまだ目標値に届いていない状況ですので、各区の関係機関と連携しながら、取り組んでくれる事業者への声かけを積極的に行っております。

基本施策の3番目として、危機管理体制の強化・充実を掲げております。

その一つは、自主回収報告制度の推進です。自主回収については、本来、事業者が独自の判断で回収して公表するものですが、それを札幌市に報告してもらって、事業者の公表と私たちの公表をあわせて行うことで、できる限り早く市民に有用な情報を提供しようということをつくった制度です。

この制度を活用することによって、商品の異常や、市民に健康被害が生じそうな事案が発生した場合に、速やかに情報提供を行うことができるということで、この制度を推進しております。

また、食品健康危機管理シミュレーション訓練も実施しております。

今年度については、先ほど池田会長がおっしゃったとおり、2月に冬季アジア大会がございますので、そのような国際大会を行っている際に事件が起きたらどうするのかといったことをテーマに、危機管理能力を高めることを目的にして、組織委員会の方や大会関係事業者などを呼んで、情報伝達の訓練、模擬会議など、情報共有と今後の監視指導に生かすための訓練を行いました。このようなシミュレーション訓練は毎年度行っております。

基本施策の4番目は、食品等の安全性に関する学習です。

今まで説明した基本施策の1番目から3番目は、どちらかというと事業者向けの事業が中心ですが、4番目の学習の機会を付与する事業については、主に市民をターゲットにした事業になっております。

一つ目は、子ども食品Gメン体験事業ですが、今年度の第1回は、中央卸売市場にご協力いただきました。第2回は、食品工場の札幌バルナバフーズにご協力いただいて、週明けの月曜日に行く予定になっております。

この事業は、食品衛生監視員が日々行っている仕事を模擬体験して興味を持ってもらうことを目的に、食品衛生に関することを学んでいただいております。また、保護者にも参加を呼びかけて、子どもから保護者への情報の発信ということで、家族ぐるみで興味や関心を持ってもらうといった目的も持って行っております。

二つ目は、人材の育成として、食の安全・安心モニター制度を行っております。

このモニター制度については、年3回の調査期間に、ふだん利用しているお店やスーパーマーケットなどに行って、消費者目線で衛生管理の状態などをチェックし、報告していただいております。

今年度の第2回調査までの状況としては、30名のモニターにご参加いただき、報告件数は117件で、このうち、実際に事業者の指導をした例が8件となっております。

その指導の主な内容としては、アレルギーに関する表示について、裏貼りをしているに記載しているのに、実際には裏に表示されていなかったという、かなり重大な事例がありました。

それから、モニターから時々報告をいただく内容としては、冷蔵庫の温度チェックが漏れていたとか、まだそのタイミングではないときに既に温度が書かれていたといったことなどについて、消費者目線でご報告いただいております。

それらをもとに、食品衛生監視員が施設に立ち入り、指導すべき事項があった場合には適宜指導しております。

基本施策の5番目は、相互理解の促進です。

市民向けの学習の機会の提供によって、食品衛生に関する知識や関心を持っていただくこととあわせて、イベント等への参加を通じて、札幌市の事業やそれに協力いただいている事業者の取り組みを一般の市民にも知ってもらおうということで、この施策を設けております。

一つ目は、昨年9月に開催したオータムフェストに、さっぽろHACCPの関連事業者の6事業者に出展していただきました。開催期間の23日間の中で、おおむね1週間ずつ期限を切って、入れかえ制による出展としました。また、4丁目会場での出展に当たっては、札幌の観光協会にもご協力をいただきました。

このフェストは、出展する事業者側にメリットを及ぼすだけではなくて、それぞれの実際の取り組みを市民に知ってもらう機会にすることを目的に開催しております。



それで、来場者アンケートの結果についてですが、「出展しているお店のことや取り組みを知って、その業者に対してどう感じたか」という設問に対しては、6割程度の方から「より安心感が高まった」との回答をいただいております。

また、札幌市の事業の普及効果ということで、「さっぽろHACCPについて見たことや聞いたことがあるか」と聞いたところ、会場で見えて知ったという方も含むと思うのですが、4割程度の方から「見たことがある」との回答をいただいております。

このように、アンケート結果からは、不特定多数の方がいらっしゃる大きなイベントで事業の周知を行うことはかなり効果的であると言えます。

さらに、出展した側へのアンケートでは、7割程度の事業者から「大満足」または「満足」との回答をいただいておりますが、「どちらともいえない」と回答したところもございました。

主な意見としては、「事業をPRできた」とか「自社でのPR不足ということもあったけれども、自店舗を持っていないので、消費者の声を直接聞けたのが何よりもよかった」といった意見など、おおむね好意的な意見を各社からいただいております。

二つ目は、情報の発信ということで、いきいき健康・福祉フェアをアクセスさっぽろで行いましたが、例えば、しろくま忍者の着ぐるみを活用したり、ポスターを掲示するなどして、札幌市がふだん行っている普及啓発に関してPRしました。

三つ目は、情報の発信のもう一つの主力イベントという位置づけで、1月28日、29日に地下歩行空間でイベントを行う予定ですが、20事業者に出展いただく運びとなっております。

このイベントについては、地下鉄さっぽろ駅側の空間、赤れんがテラスのすぐ近くの交差点広場、主な出展者ブースとなる短期貸し出しスペースを使って、札幌市の事業や参加事業者のPR、体験型のプログラムを行ったり、ステージイベントで、来場した方に食品に関する知識を学んでいただくといった構成にしております。

四つ目は、普及啓発の手段として、札幌市では、オリジナルの手洗い・うがいソングをつくり、職員の手によって、しろくま忍者というイメージキャラクターを設定しております。

それで、昨年度、しろくま忍者の着ぐるみを作成し、地下歩行空間のイベントをはじめ、各保健センターで実施している手洗い教室や各イベントに持っていき、にぎやかしの演出をするなどして、手洗いの普及啓発に活用しております。

次に、表示の普及啓発についてですが、後ほど説明するおもてなしの店推進事業と連携して、昨年度、札幌市立大学のご協力のもとでアレルギーピクトグラムを作成しました。これは、表示義務のない飲食店や対面販売のお店で、アレルギーに関する情報を提供するのに活用いただけるツールですが、主要7品目と推奨20品目の合わせて27品目について、札幌市オリジナルのピクトグラムとして作成しております。

これは、色の改変等を行わない限りはご自由に使っていただくような形をとっております。

すので、興味のある方は、ホームページからダウンロードしてご活用いただければと思います。

また、協定施設のマイルールの公開ということで、各種イベント等を通じて参加事業者の取り組みをPRしております。

さらに、リスクコミュニケーションという側面がある事業として、情報及び意見の交換の促進に関する事業を行っております。これは、子ども食品Gメンとは趣を変えて、主なターゲットは大人ですが、年に2回開催しております。今年は、夏季事業として、農家や関連するレストランを見学して、安全・安心にかかわる取り組みについて意見交換をしてもらい、冬季事業については、日糧製パンで行う予定で、現在、調整を進めております。

基本施策の六つ目は、食産業・観光の振興への寄与です。

この中心的な事業が、食の安全・安心おもてなしの店推進事業ですが、これは、衛生管理以外に、一步進んだ取り組みを実践している店舗を札幌市が登録して広くPRするものです。

この事業の対象については、前提として、食品衛生優良施設ということで、保健所長表彰を受賞している施設か、さっぽろHACCPに取り組んでいる施設という必須要件があるため、対象施設数は600から700ぐらいとなっております。

それで、食品衛生優良施設が、今から説明する各項目に取り組んでいる場合に、おもてなしの店として登録しております。

一つ目は、栄養成分表示ですが、カロリーなどを表示するということです。

二つ目は、アレルギー表示ですが、アレルギー物質のうち、七つはメニューに載せて、ピクトグラムを活用してもらうことを想定しております。

三つ目は、外国語メニュー表示ですが、特にどの言語という指定はしていなくて、英語で記載していただいているお店が多く見られます。

四つ目は、禁煙・完全分煙を登録の項目としております。

五つ目は、今年度から追加した項目ですが、さっぽろHACCPの認証をとっているところについては、プラスアルファの項目として、おもてなしの項目に追加しております。

六つ目は、専門調理師ですが、調理師の中でも高度な技術を持つ専門調理師の資格取得者が在席している店舗を登録対象としております。

七つ目は、道産食材ですが、地産地消を推進するための北海道や札幌市の各種事業に参加している店を登録対象としております。

道産食材の店の対象の主なものとしては、北海道が推進している北のめぐみ愛食レストランや、麦チェン！サポーター店として登録しているところ、また、札幌市の農業支援センターが事務局となって推進しているさっぽろとれたてっこ協力店があります。

おもてなしの店推進事業についても、推進協定やさっぽろHACCPと同様に、多くのイベント、各種広告媒体で広く周知をしております。

例えば、札幌市のホームページに、登録事業者の基本情報や取り組んでいる内容を見や

すく掲載してPRしております。

また、平成28年度については、月刊誌の「poroco」の11月号を活用して、おもてなしの店を掲載して、広く市民に周知しております。

ただ、登録件数については、平成31年度までの目標が200件であるのに対して、現段階で45件となっております。対象施設数は600件程度ありますので、今後、事業者側に効果的な周知を行っていくことが課題と考えており、普及啓発に努めてまいりたいと思います。

これ以降のパワーポイントでは、イベントの詳細について掲載しておりますが、時間が迫っていることもあって、説明は割愛させていただきます。

なお、1月28日、29日に行うイベントについてですが、29日には、元北海道日本ハムファイターズの森本稀哲さんが食と野球に関するトークをされますので、そういったステージイベントを目当てに来ていただくのもいいと思います。また、出展事業者も多くいらっしゃいますので、それを目当てに来ていただくのもいいと思います。いずれでも差し支えございませんので、ぜひ、この機会にご参加いただければとお願い申し上げます、私の説明を終わらせていただきます。

以上です。

○池田会長 ご説明、ありがとうございました。

それでは、ご質問、ご意見等がございましたら、お願いいたします。

○行方委員 おもてなしの店推進事業について、8ページに道産食材の店対象事業一覧がありますが、道の農政部が推進している北のめぐみ愛食レストランとか麦チェン！サポーター店は、事業として随分前からやっております、その情報を札幌市が道の農政部からいただいて、おもてなしの店ということで進めていく形になっているのでしょうか。

もう1点、北海道の食材や道産小麦をどの程度使っていれば、おもてなしの店として登録されるのか、教えていただきたいと思います。

○事務局（川西調整担当係長） まず、おもてなしの店推進事業に関して、道産食材の店対象事業の項目についてですが、推進計画の中でも地産地消の推進をうたってはいたものの、平成27年度に登録を開始した際には、その項目を設けていなかったといった経緯がございまして、今年度、事業を一部改正するに当たって、地産地消に係る取り組みも入れるべきではないかということで調整を進めました。

その際に、札幌市が中心になって推進しているさっぽろとれたてっこ協力店がまず頭に浮かんだわけですが、それ以外に、飲食店であれば、従前からやっている北海道の事業も取り入れるべきだということで内部で稟議し、北海道と調整しました。

それで、今の制度としては、我々から、この事業に登録してくださいと話をするというよりは、登録済みのところをご紹介いただいて、その中から、おもてなしの店の対象になるところに声かけをするという形をとっております。

今、手元に、北のめぐみ愛食レストランや麦チェン！サポーター店の細かな資料を持参

しておりませんので、詳細については、後ほどホームページなどで確認した後、委員にご報告させていただきたいと思いますが、条件として、こちらの登録要件を満たしたところを私たちが登録させていただくという仕組みをとっております。

○行方委員 よくわかりました。

○池田会長 ほかにございませんか。

○江口委員 パワーポイントで、放射性物質検査実施状況が報告されましたが、今年度は140検体やるということでした。ただ、監視指導計画を見ると、来年度は120検体にしかっていないのです。これは、今後、検体を減らしていくということでしょうか。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 今までの全国的な状況を見ると、放射能の基準値を超えるというのはほとんどなくて、ある程度落ち着いているのですが、我々としては、今後の推移を見ていきたいと思います。

それで、ほかの細菌検査とか理化学検査など、いろいろな検査もあって、全部を増やすわけにはいかないものですから、重点的な部分として、食中毒が起りやすい細菌の検査を増やしたり、理化学検査でも、アレルギーの検査を行うなど、いろいろな項目をバランスよく検査しなくてはいけないと思っています。

来年度は、委員がご指摘のとおり、放射性物質検査の検体数は若干減りますが、ずっと減らすということではなくて、ある程度推移を見ながら、全国的に、何らかの影響があるとか、データとして危ないことがあるときには増やすということです。

あくまでも、今後の状況を見ながら判断していきたいと考えておまして、ずっと減らすという考え方はございません。

また、その方向性については、毎年、この会議での委員の皆様方のご意見などを踏まえながら、計画を立てて進めていきたいと考えているところでございます。

○池田会長 ほかにございませんか。

○行方委員 私が所属する消費者協会では、各区民センターで、いろいろな企業からの援助をいただいて、料理教室を開催していますが、この春、公益法人になったことから、会員のみならず、広く一般市民にいろいろな情報を提供しようということで、魚や牛乳を使った料理教室も行っています。

その中で、各区民センターで料理教室を開催させていただくと、まな板が、想像できないくらい非常に汚いということがあります。包丁によって溝が入っていて、そこがカビで真っ黒になっているのです。

私は、何年も前に東区民センターに連絡したのですが、各区民センターを回ってみますと、調理後に包丁とまな板を入れて殺菌する殺菌庫があるところは1カ所か2カ所ぐらいしかないのです。

エルプラザは、開設から10年たっていますが、調理実習室が2階と4階にあって、開設当時から殺菌庫が設置されているのですが、ほかの区民センターは、いかんせん古いですし、あるところとないところがあります。

それで、食材や加工品の安全性を確保することはもちろんですが、料理教室の参加者は最低でも30人から40人おりますので、そういったところで調理したものによって食中毒が起きたら大変なことになると思うのです。

今、区民センターは、市が直接運営しているわけではないと思うのですが、市民の皆さんは市の施設だと認識しておりますので、そこで食中毒が発生したら、大変な問題になると思います。ぜひ、まな板と包丁の殺菌庫が設置されていない区民センターには早急に設置していただきたいと切にお願いしたいと思っております。

それで、まな板といっても、各区民センターの調理室には6台ぐらいございますし、家庭用と違って少し大きなまな板なので高価で、買いかえるのは大変だと思います。

ただ、最近、まな板の上にかぶせる下敷き程度の薄いものが100円ショップでも売っています。これを使うと余り傷にはならないし、こすれてきたら手軽に取りかえられます。私も、そのほうが気分がいいので、そのようにやっているのです。区民センターではそのようなわけにはいかないかもしれませんが、一度考慮していただきたいなと思って、発言させていただきました。

よろしく願いいたします。

○事務局（川西調整担当係長） 区民センターということで、我々の直接の管理下にはない部分もあると思うのですが、いただいた情報をもとに、まずは状況を確認して、必要に応じて指導を行っていきたいと思っております。

また、今お話を聞いて、関係機関での情報共有が必要かなと感じ、必要な部署にしかるべく情報提供を行っていきたいと思いましたので、コメントさせていただきます。

○行方委員 よろしく願いいたします。

○池田会長 ほかにございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 ないようですので、最後に、その他として、事務局からお願いしたいと思っております。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 皆様、お疲れさまでございました。

本日は、活発なご議論をいただき、ありがとうございました。

今日、皆様からいただいたご意見を踏まえまして、今後、パブリックコメントを行うものについては、案として完成させて、市民の皆様方のご意見を聞いた上で、来年度の監視指導計画を策定していきたいと考えています。

また、それ以外にも、先ほど言われたまな板の件など、いろいろなご意見がございましたので、それらについては、関係部局等と連携をとりながら、今後の事業の参考として生かしてまいりたいと考えております。

さて、委員の皆様方の任期は今年の7月末までとなっておりますが、今後、任期中にこの会議を開催する予定は今のところございません。

皆様方におかれましては、2年間、本市の食品衛生関係施策の展開に関して活発なご議

論やご意見をいただいたことに対し、この場をおかりして深くお礼申し上げます。まことにありがとうございました。

以上でございます。

○池田会長 ありがとうございました。

各委員から何かございましたら、お願いしたいと思います。

(「なし」と発言する者あり)

### 3. 閉 会

○池田会長 なければ、これをもちまして、本日の議事は終了し、閉会とさせていただきます。

長時間にわたりまして、まことにありがとうございました。

以 上