

1 食の安全・安心をめぐる動向

(1) 社会経済情勢の変化

- ・新型コロナウイルス感染症の流行と収束
- ・SDGs（持続可能な開発目標）の普及
- ・集合型イベントの活動再開
- ・SNSやオンラインの普及、デジタル技術の急速な進歩 等

(2) 食の安全・安心を取り巻く状況の変化

- ・新型コロナウイルス感染症流行後の営業形態の変化
- ・改正食品衛生法（HACCPに沿った衛生管理の制度化 等）の完全施行
- ・アレルギーの特定原材料の見直し

2 市政の動き

第2次まちづくり戦略ビジョン（アクションプラン 2023）の策定に伴う、保健所及び関係各課の動き

(1) 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業

指標 食の安全に取り組む事業者等の情報に触れ、飲食店等の利用、食品の購入または調理時の行動を見直した市民の割合
(33.6%→50.0%)

(2) さっぽろウェルネスプロジェクト

「ウェルネス」（誰もが幸せを感じながら生活し、生涯現役として活躍できること。身体的・精神的・社会的に健康であること）の実現に向け、年齢の枠に捉われず、分野横断的な取組を実施する。

(3) 美食のまち・さっぽろブランド推進事業（経済観光局）

札幌の食の競争力向上を目的に、関連企業の共創の場を形成することを通じたイノベーションの誘発や映像等を活用した食の魅力発信を実施する。

3 現行計画の評価

現行計画の指標について、8項目中3項目（「イベント及び情報誌等における食の安全・安心情報のPR件数」、「おもてなしの店登録件数」、「大規模食中毒の発生件数」）は、達成となる見込みであるが、「観光客向け施設・大型イベントの監視件数」や「実務講習会の受講率」等は、新型コロナウイルス感染症の影響もあり、目標値まで届いていない状況である。

また、「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」については、目標値80%のところ、令和4年度時点の調査において約63%と、計画当初から一定の向上はみられたが、未だ目標値には届いていない状況である。

4 第3次計画における強化学業（案）

1～3の内容を踏まえ、食の安全の確保に向けた事業者への指導、自主的取組の推進をベースとし、市民・事業者間のリスクコミュニケーションの機会を増進し、市民が食の安全・安心に関する知識・理解を増やす取組を実施していく。

●食の安全・安心の確保に向けた取組 事業者 行政

近年、食肉が原因と考えられるカンピロバクター等による食中毒が全国的に発生している。不適切な低温調理等で加熱不十分な食肉が提供されたこと、調理器具の使い分けが不適切であったことが主な原因と考えられることから、焼肉店や低温調理品を取り扱う飲食店等に対し、加熱等の取り扱いの徹底を指導する。

また、食品表示法に基づく表示のうち、アレルギーの特定原材料等について「クルミ」の追加などの見直しが進められており、事業者に対し適切な表示について指導する。

●HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた取組 事業者 行政

食品衛生法の改正やコロナ禍を経て、飲食店等における食品の提供方法や営業形態の多様化が進んでいる。施設への立入時には、これらの形態等に応じてHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、業界団体等が制作した手引書やリーフレット等を活用し、定期的な計画の検証と見直しの指導を徹底する。

●リスクコミュニケーション事業におけるデジタル技術の活用 事業者 行政 市民

食の安全・安心に関して、市民・事業者間の相互理解の促進を目的として、これまで工場見学等の現地体験型事業等を主に実施してきたが、参加可能人数等の制約もあったことから、オンライン等のデジタル技術を活用する等、より多くの市民が参加できるような手法・事業を検討する。

●映像やSNS等を活用した食の安全・魅力の発信 行政 市民

食中毒予防対策やおもてなしの店推進事業等について、市民・観光客の視覚に訴える映像等を制作するとともに、市内で設置台数が増えている大型デジタルサイネージやSNS（YouTube、X）等を積極的に活用することで、市民・観光客の自発的な情報の拡散・周知を促し、札幌の食の安全・魅力の発信を推進する。

5 計画指標の検討

●従来指標の見直し検討

●強化学業の活動・成果指標の追加検討