

平成26年度第5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27年1月19日（月）午前10時開会
場 所：WEST19 2階 研修室A・B

1. 開 会

○事務局（細海食の安全推進課長） 皆様、おはようございます。

定刻となりましたので、ただいまから、平成26年度第5回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議を開催させていただきます。

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。

本日の司会進行を務めさせていただきます保健所食の安全推進課長の細海でございます。よろしく願いいたします。

本日の会議の終了時刻は、11時半を予定してございます。皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

まず、委員の皆様の出席状況の報告をさせていただきます。

ただいまの出席委員は、11人でございます。委員総数17名の過半数に達してございますので、この会議が成立していることをご報告させていただきます。

本日欠席されております委員は、スイーツ王国さっぽろ推進協議会の長沼委員、市民公募委員の成澤委員、札幌総合開発株式会社の松井委員、イオン北海道株式会社の松岡委員、札幌市農業協同組合の佐藤委員です。また、森委員からは少し遅れて来られるという報告がございましたので、ご報告いたします。

また、この会議につきましては、前回同様、公開とさせていただいておりますので、よろしく願いいたします。そして、この会議の会議録につきましては、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、ご承知おき下さいますようお願いいたします。

◎配付資料の確認

○事務局（細海食の安全推進課長） では、本日の資料の確認をさせていただきます。

まず、上から、会議の次第、座席表、委員名簿は1枚物でございます。続きまして、資料1といたしまして、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）というパブリックコメント用の資料です。資料2といたしまして、平成27年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）というスズランのマークのついた資料です。

お手元でございますでしょうか。

それでは、議題に入ります前に、司会の私から、一言、お話しさせていただきたいと思っております。

委員の皆様方の任期は、ことしの7月までとなっております。このメンバーでお集まりいただくのは、特に大きな事件・事故等がなければ、本日で最後になる可能性がございます。皆様におかれましては、推進計画の策定に当たり、活発にご議論やご意見をいただき、また、パブリックコメントにもご協力いただきましたことに、この場をかりて感謝を申し上げたいと思っております。ありがとうございました。

それでは、ここから議事に移らせていただきます。

発言につきましては、挙手の上、お近くのマイクをご使用願いたいと思いますので、よろしく願いいたします。

これ以降の会議の進行につきましては、池田会長にお願いしたいと存じます。

よろしく願いいたします。

2. 議 事

○池田会長 皆様、おくれましたが、明けましておめでとうございます。

本年もどうぞよろしく願いいたします。

座って、進行させていただきます。

それでは、手元の次第でございますように、本日の議題は、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）について、平成27年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、その他でございます。

では、推進計画について事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（伊藤調整担当係長） 調整担当係長の伊藤でございます。今日もどうぞよろしく願いいたします。

それでは、前回の会議後の推進計画の進捗状況について、スライドを通して説明したいと思います。

まず、前回の会議の翌日、平成26年10月22日に答申書の手交式をさせていただきました。札幌市の本庁舎10階の市長会議室におきまして、13時から13時15分という非常に短い時間ではあったのですが、手交者といたしましては、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議代表ということで、池田会長と大金副会長をお願いいたしました。出席者は、井上副市長、館石保健福祉局医務監、山口保健所食の安全担当部長になります。

こちらが当日の写真になります。このように市長会議室で行いまして、それから、答申書の手交式をいたしました。市長がこの日は出席できませんでしたので、副市長に推進計画の素案を渡していただき、挨拶等を述べていただきました。

また、画像が荒くて申しわけございませんが、2日後の24日に北海道新聞に「安全・安心な食」ということで、推進会議が計画案を副市長へ提出したという記事が掲載されました。お2人には、お忙しいところをお越しいただきまして、感謝申し上げます。どうもありがとうございました。

それから、答申の後、策定に向けてということですが、内部で企画調整会議幹事会、また、企画調整会議を行いました。幹事会は、我々保健福祉局だけではなくて、経済局とか市長政策室とか、関係部局から成る部長会議です。その後、企画調整会議という局長会議へと上がっていくようなシステムになっておりまして、それを10月下旬から11月中旬にかけて行いました。

次に、議会関係では、12月9日の厚生委員会にこの計画を諮りまして、皆さんにも送

付させていただきましたけれども、12月19日から1月18日の31日間、パブリックコメントをいたしました。これについては後で申し上げたいと思います。

そして、主な加筆・訂正部分です。

まず、お手持ちの資料1のパブリックコメントの資料をごらんください。

後ろからめくったほうが早いのですが、51ページになります。

ここに大きな変更点がございしますが、指標値の設定というところですが、一番上の項目である食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合ですが、現状値は今のところ調査しておりませんのでありませんが、平成31年度に80%という指標を設けさせていただきました。

これに関しましては、この会議でも話し合いましたけれども、ビジョンのときの指標が食品の安全に関心があり、注意を払っている市民の割合で、80%が指標だったのですけれども、この推進会議の中で審議していただいたときに、こういったものは事件によって左右されることもございますし、それをもって80%の達成という表現は適切でしょうかというようなご意見等をもらいました。

我々もそのように認識する部分もございましたので、素案の段階では意識調査を省いていたのですが、政策系など多数の関係部局から、このような計画を5年間立てた場合は5年後に意識調査の指標を立てるよという意見がございまして、このような指標を設けました。

そこで、関心があるかないかという指標がいいのではないかという話もあったのですが、ここの会議での皆さんの意見に重きを置きまして、ほかの自治体の指標等を目安にし、「安全性に関する知識があると思う」といたしました。このように、みずから学んで食中毒予防の知識などを持っていると思う市民の割合がどれくらいいるかを目安にしたほうがより現実的であり、事件に左右されるようなものよりはこちらのほうが実情に近いのではないかとございまして、こちらの指標にさせていただきました。

それから、27ページをごらんください。

上に、「食品表示対策〔保健福祉局、市民まちづくり局〕」と書いてあるのですが、これも、「市民まちづくり局」を入れました。また、⑤の原材料、原産地等のJAS法に関する指導というところも追加した部分になってございます。

JAS法の品質表示に関する規定が食品表示法に一元化されるとともに、平成28年4月から関係する事務・権限が北海道より札幌市に移譲されることに伴いまして、原材料、原産地等の表示についても市内店舗等への調査や立入検査を実施しますとしています。

これをどこの部署がやるかが当時はまだ決まっていなかったのですが、このたび、正式に市民まちづくり局でJAS法関係の事務をやることに決定しましたので、⑤と食品表示対策について「市民まちづくり局」と入れさせていただいた次第です。

次に、33ページをごらんください。

一番上の(3)のHACCP導入に向けた支援です。「保健福祉局、経済局」となっ

いますけれども、前回の素案のときには保健福祉局しか入っていませんでした。また、中の文章も若干追加いたしました。追加した内容は、3行目の後半になりますが、「新たにHACCPに関する認証制度の取得に対する資金面での支援の検討」という文言を入れさせていただきました。

というのは、しょくまるの取得などに対して設備投資としていろいろな資金がかかるということで、オール札幌市として、経済局、観光文化局等の食の安全・安心に対する支援も必要なのではないかということが局長級や部長級の会議の中でも話が上がり、経済局等でも資金面での支援を検討するということが入れた次第です。

ほかに、表を見やすくしたりグラフを追加したり、細かい訂正はあるのですが、大幅な変更はこの3点になります。

それから、パブリックコメントにつきましては、31日間と説明しましたが、きのうまでで10名からのご意見をいただきました。また、委員の皆様からもご意見をいただきました。ご協力いただきまして、大変ありがとうございました。

このパブリックコメントの内容について、さまざまな意見等はございましたが、この計画自体をさらに追加、修正するような大幅な変更をしなければいけないような意見は特にございませんでした。

この後、3月の策定に向けて事務手続を済ませていき、策定しましたら冊子等を皆様にお送りさせていただきたいと思っております。

推進計画についての私からの説明は、以上です。

○池田会長 ありがとうございます。

ただいまの説明について、ご質問やご意見等がございましたら、お願いいたします。

今ちょっと気になったのは、指標の設定で食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合を加えるということですが、なかなか答えにくい設問になるかなと思います。食品の安全性に関する知識がふえてきていると感じている方みたいな、去年と比べてことしのほうがふえているというようなものを聞いたほうが多分答えやすいと思います。知識があるかと言われたら、みんなはちゅうちょするような感じもあるので、その辺も考慮して、答えやすそうな選択肢があるといいと思います。少しずつふえているという印象が大事かなという気がしますが、いかがでしょうか。

○事務局（細海食の安全推進課長） わかりました。実際にアンケートをとるときに、どういう聞き方をするかということになります。このとおりに聞いてしまうと、例えば、ある程度の知識を持っていても100点満点とは言いがたく、謙遜して、バツの回答にすることも考えられます。そういったことから、食中毒の予防知識、あるいは、表示の基本的な約束事がわかっているなど、アンケートでの聞きぶりはその時点でいろいろ考えていきたいと思っております。

ただ、施策等を反映して、そういった知識がある方がふえてきていると思いますかというようなお話など、そういった知識が大分あるとご自分が認識されているかどうかを聞き

たいということもあります。ですから、選択肢を変えながら聞かせていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○池田会長 ありがとうございます。

ほかに何かございますでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 それでは、続きまして、二つ目の議題の平成27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。

○事務局(河波食品保健係長) 保健所食の安全推進課食品保健係長の河波でございます。

私より、平成27年度食品衛生監視指導計画(案)についてご説明させていただきます。

これより座って説明させていただきますので、よろしくお願いいたします。

お手元にあらかじめ配付させていただいておりました資料2がございます。これは、監視指導計画の本編(案)でございます。本編は18ページで構成されております。本日は、この内容につきまして、スライドによりご説明させていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

なお、監視指導計画(案)につきましては、毎年、よりわかりやすいものを目指しておりまして、内容につきましても昨年度よりもよりわかりやすいもので作成しているつもりでございます。

それでは、始めさせていただきたいと思えます。

まず、平成27年度食品衛生監視指導計画(案)の説明に先立ちまして、その計画の根拠となります食品衛生法第24条につきましてご説明させていただきます。

食品衛生法第24条は、各自治体が行う監視指導の実施に関する計画を定めなければならない旨を規定しているものでございます。これは、毎年度定めなければいけないものでございます。

そして、食品衛生監視指導計画は、それぞれ各地域の実情等を踏まえまして、市場に流通している食品の検査あるいは事業者の監視指導を効果的、そして効率的に行うことを目的として各自治体が策定しておりまして、毎年度ごとの計画として実施されていくものであります。

第24条にはどのような項目を記載しなければならないかと定められているかといいますと、例えば、重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項、あるいは、事業者に対しまして自主的な衛生管理の実施にかかわる指導、これに関する事項、北海道であれば札幌市、そのほかに旭川、函館といろいろありますが、隣接する都道府県とその他の行政機関との連携の確保に関する事項、そして、実際の監視指導の実施のために必要な事項を記載するように定められております。この計画あるいは実施結果につきましては、一般的に公表する必要があるとなっております。

次に、監視指導計画と各計画の関係についてでございます。

監視指導計画は、スライドにございますとおり、本市のまちづくりに係る総合的な計画

であります札幌市まちづくり戦略ビジョン、そして、今年度の各推進会議においてこれまでご審議いただきました安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の方針を踏まえた上で策定されております。

ちなみに、ほかの計画が5年から10年の中長期的な計画であるのに対しまして、監視指導計画は食品衛生法で定められておりますとおり、単年度の計画でございます。この策定に当たりましては、各年度の課題あるいは問題等を踏まえまして次年度の計画を作成していくようにしております。

続きまして、関係機関との連携についてでございます。

監視指導計画の実施に当たりましては、食品の生産から販売、そして消費に至るまで、いわゆるフードチェーンの中で適切な監視を行っていくためには、当然のことながら、各関係機関との連携が必須であります。この連携につきましては、札幌市の内部機関はもちろんのこと、厚生労働省を初めとした国の機関あるいは道内の自治体とも連携を密にし、情報共有に努めてまいります。また、本日、ご出席されている皆様で構成されております安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議におきましては、例えば、今回の監視指導計画の策定に当たり、審議をいただくなど、連携を深めてまいります。

平成27年度の監視指導計画（案）は、大きく分けると、スライドに示しておりますとおり、四つの取り組み事項から構成されております。

我々、食品衛生監視員につきましては、一般的な店舗への立入検査あるいは収去検査のイメージが強いかもしれませんが、しかし、事業者の自主的な衛生管理の推進や食品に関するさまざまな情報提供、あるいは、いろいろな方々が意見を交換するリスクコミュニケーションも食の安全・安心を支える上では重要な取り組みであります。また、事業者、行政のどちらにとりましても、これらの取り組みをより推進していくために人材育成は必須と考えております。これらの四つの内容を主な柱にしていきたいと考えております。

四つの事項をそれぞれ説明する前に、来年度の取り組み事項のうち、重点事項について説明させていただきます。

来年度は、HACCP導入型基準を管理運営基準に新設することもあり、これは後ほど説明させていただきますが、前回の推進会議におきましても若干説明させていただきました。

札幌市では、食品衛生法第50条に基づきまして、食品事業者が営業施設内外の清潔保持、あるいは、公衆衛生上講ずべき措置の基準、いわゆる管理運営基準を札幌市の食品衛生法施行条例において規定しております。

管理運営基準に関しまして、国は、各自治体が管理運営基準を規定するときの技術的な助言としてガイドラインを策定しております。このガイドラインについて、国内の食品等事業者に対しまして、HACCPの将来的な義務化を見据えつつ、HACCPを段階的に各事業者を導入していただくために、国は、従来型の管理運営基準に加えまして、HACCP導入型の管理運営基準を新設する改正を行うに至りました。

札幌市といたしましては、HACCPによる衛生管理の普及推進及び飲食に起因する健康被害の未然防止の観点から、このガイドラインの内容を踏まえまして、平成27年4月1日の施行を目指し、現在、施行条例の改正作業を行っているところでございます。平成27年度は新設されますHACCP方式による衛生管理を事業者が取り入れることに力を注ぎ、ふだんの監視指導や講習会を通じまして、積極的な普及、推進を図っていききたいというふうに考えております。

それでは、ここから、先ほど申し上げました四つの取り組み事項について説明していきたいと思います。

まず、一つ目は、監視指導です。

我々がふだん店に行っているいろいろなところを見て回る立入検査につきましては、監視指導の実施に当たりまして、食品の製造数や流通範囲、施設の衛生状況などにより、重点監視対象施設を設定しております。

やみくもに全ての施設を順繰り見るのではなくて、危険度や施設の衛生状況などを勘案し、重点的に監視する施設を設定しております。この監視につきましては、大体、年に2回から2年に1回の頻度で設定しております。施設の状況に応じて効率的、あるいは、計画的に立入検査を行っていききたいと考えております。当然のことながら、重点監視対象施設以外の施設につきましても、状況に応じて立入検査をしていききたいと考えております。

立ち入り時に当たりましては、昨今話題となっております異物混入に係る助言あるいは指導につきましても、折に触れ積極的に行っていききたいというふうに考えております。

○森委員 恐れ入りますが、手元の資料と映るものが違うので、ご説明されるときに対応する資料のページを言っていただけますか。

○事務局（河波食品保健係長） 失礼いたしました。

立入検査のお話につきましては、資料の5ページになります。ただ、資料を見ていただきながら説明を聞くと飛んだりしてわからない部分もあるかと思えます。とりあえず、資料のページもお話ししますが、スライドを見ていただくようお願いしたいと思います。

5ページに立入検査のことが掲載されております。立入検査で違反が発見された際には改善の指導を行って、改善の結果についても確認を実施してまいります。

次に、6ページの上の収去検査です。

これは、17ページの食品関係用語集にもございますとおり、収去検査は食品の抜き取り検査のことです。札幌市で調理、製造された食品、あるいは、市内に流通する食品などの安全性を確認するため、収去検査の実施計画を立てております。これによりまして、食品の抜き取りを行いまして、微生物検査あるいは理化学検査、すなわち放射能や農薬などの検査を実施しまして、違反・不良品の排除に努めてまいりたいと考えております。そして、違反を発見した場合には食品の回収命令あるいは廃棄の指示、再発防止の指導など、適切に対応してまいりたいと考えております。

なお、保健所では例年行っているところでございますが、資料の6ページの3にもござい

ますとおり、夏期の7月1日から7月末日、あるいは、年末の12月1日から12月末日まで、それぞれ一斉監視の監視強化を行っております。これは、食中毒が多発する夏期と大量の食品が流通する年末年始に監視を一層強化していくものでございます。

続きまして、7ページ、8ページの監視指導の実施内容です。

まず、7ページの1の食中毒への総合的な対策についてです。

これは、近年、発生件数が多い、または、重大な事故につながる五つの食中毒の原因、ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫、自然毒について、それぞれに応じた対策をとってまいります。

また、8ページの2の食品表示対策です。

先ほどの話にもございましたが、食品表示法がことしの6月に施行されることに伴いまして、アレルギー表示などが変更される予定でございます。変更事項につきましては、講習会等により事業者への周知を徹底してまいりたいと考えております。

なお、先ほどの推進計画の進捗状況の説明でもありましたが、食品表示法のうち、JAS法に係る部分につきましては、現在、北海道が所管しておりますが、平成28年度からは指定都市に業務がおりることになっております。札幌市では、札幌市消費者センターが所管することとなっております。今後、この表示につきましては、消費者センターとも連携して対応を行っていきたいと考えております。

続きまして、8ページの3の大規模イベント対策です。

昨年、静岡県の花火大会で行われたイベントで提供された冷やしキュウリにより、157の食中毒事件が発生しております。札幌市でも、大通公園を中心に大規模なイベントが開催されておりますから、事故があった場合には大きな被害が出るのが予想されます。このため、イベントに対する監視指導の充実、強化を図ってまいりたいと考えております。また、新たな取り組みとしまして、平成27年度からこういったイベントでの臨時営業で提供される食品に関しましても収去検査を初めて実施していく予定です。

続きまして、4の食品添加物の検査についてです。

毎年大体1,500前後ぐらいの検体数の検査をしておりまして、微生物検査や残留農薬検査、食品添加物の検査、アレルギー物質の検査、放射性物質の検査など、さまざまな検査により、市内に流通している食品の安全性を確認しております。札幌市の過去5年間の収去検査におきましては、食品衛生法違反事例は20件ほどございますが、そのうち添加物に関する違反が17件ございまして、割合が高い傾向にございます。このことから、平成27年度には食品添加物の検査をふやすなどして対応を強化していく予定です。

次に、5の放射性物質の検査の継続です。

全国、札幌市の検査におきましても、放射性物質の検出値は低下傾向にあります。また、検出されない割合も高くなっております。ただ、全国的には違反がゼロになったわけではなく、放射性セシウムの半減期、あるいは、福島原発の汚染水の問題などを考慮しますと、今後も継続して放射能検査を実施する必要があると考えております。

続きまして、四つの取り組み事項のうちの二つ目の事業者の自主的な衛生管理の推進についてです。

これは、本編の9ページでございます。

ここでは、特にHACCPの普及推進についてご説明させていただきます。

先ほども触れさせていただきましたが、条例改正により管理運営基準にHACCP導入型の基準を盛り込み推進を目指しますが、HACCP普及の効果についてでございます。本文中にもございますとおり、アメリカやEU諸外国を中心にHACCPによる衛生管理が義務化されるなど、その導入が進んでおります。我が国におきましても、HACCPによる衛生管理が普及することによりまして、施設の衛生管理が向上することはもちろんのこと、HACCPによる衛生管理を義務づける諸外国への輸出促進が図られること、あるいは、輸入の相手国に対してもHACCPによる衛生管理を求めることができるようになります。

次に、普及推進を図るために実施する内容でございますが、事業者への文書による通知は許可対象施設全施設へ発送する予定でございます。3月中に職員間での情報共有のための研修を行いまして、5月以降、業者への説明会を随時実施していく予定でございます。

そのほかにも推進協定事業、衛生面に秀でた施設への表彰事業なども継続することによって、事業者に対する自主的な衛生管理の推進を図っていきたいと考えております。

次に、三つ目の柱である市民、事業者への情報提供及び意見交換、いわゆるリスクコミュニケーションについてでございます。

これは、資料の11ページになります。

保健所では、これまでさまざまなリスクコミュニケーションに関する事業を実施してまいりました。例えば、小学生と保護者を対象とした食品衛生監視員の仕事を体験するさっぽろ子ども食品Gメン体験事業、あるいは、市民の皆様モニターとなっただき、日常の買い物や外出先での店舗の衛生状態を調査していただくさっぽろ食の安全・安心モニター事業、あるいは、農園や工場を見学していただき、事業者と意見交換を行うさっぽろ食の安全・安心交流事業などがございます。これらの事業につきましては、平成27年度も引き続き実施していきたいと考えております。

そのほか、札幌市食の安全のホームページや各種パンフレットを利用しまして、市民の皆様への食の安全に対する情報提供に努めてまいりたいと考えております。

なお、スライドの右にございます食品衛生情報誌の「キッチンメール」につきましては、今年度より、各大型スーパーのご協力もありまして、パンフレットコーナーに配架させていただいております。

最後に、四つ目の柱であります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。

これは、資料の13ページになります。

この中では、事業者側と保健所側それぞれについて記載されております。事業者側につきましては、13ページの上の写真にもありますとおり、食品健康危機管理シミュレーシ

ョン訓練事業が挙げられます。これは、本市におきまして、大規模な食中毒あるいは感染症が発生した場合に備えまして、迅速でスムーズに対応していくために事業者を対象に訓練を行うためのものがございます。そのほか、各種講習会も実施していく予定です。

また、保健所側としまして、食品衛生監視員は、日々変化する社会情勢にも対応していかなければならないのですが、その一層の高度で専門的な知識の習得が求められてきます。このため、各種の研修会を開催しまして、食品衛生監視員である我々自身の資質向上も図っていきたいと考えております。

そのほか、食品衛生監視員が毎日の業務の中からテーマを設定しまして、さまざまな調査研究に取り組み、得られた知見に関しましては、研修会や学会等において発表しまして、全国の自治体の方等も含めて、情報共有を行い、効果的な監視指導に役立てております。

ちなみに、スライド、また、13ページの下に発表した内容の写真がございますが、平成26年度の食品衛生監視員協議会の研修会におきまして賞を受賞しております。このように、人材育成、資質向上を図っていきたいと考えております。

今後の予定としましては、監視指導計画につきまして、2月上旬からパブリックコメントを開始しまして、市民の皆様から意見を募集し、それを反映させ、完成したものを3月中に公表していきたいというふうに考えております。

私からの説明は、以上でございます。

説明に関しまして、いろいろ不手際がございまして、申しわけございません。

ご清聴、ありがとうございました。

○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、ご質問やご意見がありましたら、ご発言をお願いいたします。

それでは、私から質問いたします。

最後にお話しされた平成26年度全国食品衛生監視員協議会の研修会で賞をとられたことについてですが、どういうテーマなのか、もしおわかりになりましたら、教えていただけないでしょうか。

○事務局（河波食品保健係長） 札幌市では、秋の時期になりますと、キノコの鑑定の依頼が参ります。ただ、キノコの鑑定は、検証すればわかるというものではありません。

これまでは、個人的に山にとりに行ったキノコを職員がキノコを鑑定していたりしていたのですが、そういう職員がだんだん退職していきまして、このたび、一番詳しい最後の職員が3月をもって退職されました。その方は、一回退職された後に再任用でやっていらっしゃって、キノコアドバイザーという林野庁の資格を持っていらっしゃる方でしたが、退職するに当たって、残された我々がどうしようかということになりました。

そこで、全国的にもあまりない話であるのですが、パソコンを使いまして、どのキノコかをある程度わかるようなレベルまで鑑定できる、すなわち、キノコの形がこうであって、かさがこうあって、裏のひだの色がこうあって、柄がこうあって、また、生えている環境

などを入力すると、それに近い種類のキノコがヒットするようなシステムを構築しました。

キノコに関しては、この特徴があるからこのキノコだと、ポイントに限ってそのキノコを持ってくることは難しいのです。生えている環境、また、お日さまが当たっているとキノコの色が濃くなり、当たっていないと色が薄くなることもあるので、大体の特徴をつかんで、その特徴に類似するキノコがこれだけありますというふうになん種類か出てくる感じとなります。そして、そのキノコをもって図鑑を見ると、それに近いキノコがピンポイントでわかるようになってきます。それがわからないと、図鑑を一から十まで全部見なくてはならなくなってしまうので、ですから、そういったシステムを使って、どの職員もある程度のキノコの鑑定ができるようなレベルまで持っていきたいということで、パソコンでそういうシステムをつくりました。

どこの自治体でもキノコの鑑定には非常に問題があるようです。北海道でも林野庁の方にキノコの鑑定員の照会をしたりはしているのですが、中には1本食べたら死亡してしまうキノコもあり、鑑定する側にも責任が発生してくるので、民間の方を紹介するのもなかなか厳しいものがあります。

ですから、食べられるもの、あるいは、皆さんがよくとってくるキノコはしっかりと見られるような体制をとれるようにするため、そういったシステムをつくりまして、それを発表した結果、会長賞を受賞しました。

ほかの自治体からもこのシステムが欲しいという話もあつたりしているのですが、そういったことで、全国的にも興味を引いた発表でございました。

○行方委員 先ほどのご説明の中でもありましたが、昨今、話題になっている異物の混入です。

日本の工場での衛生管理は、いろいろな情報からいくと、工場に入る前に髪の毛一本も出ていないような感じで、その後に入り口の前ではエアアーを当ててほこりをとってということです。また、海外でつくっているものについてはファーストフードの点でいろいろなことがあります。

このように、消費者としては日本の衛生管理は素晴らしいと思っていたのに、今回の事件で非常にショックを受けてしまったのです。離乳食にコオロギが入っていたとか、そんなものはどこでつくられていたかわからないのですけれども、北海道、札幌においてもいろいろな製造工場があると思いますので、そういったものが発見しやすいような検査体制のようなものでもっと監視していただければと思いました。

意見として、よろしくお願ひいたします。

○事務局（河波食品保健係長） 昨今の異物混入という話題は非常に大きな問題でございます。例えば、飲食店であれば髪の毛が入る、あるいは、ハンバーグとかでお肉系を扱うのであれば、スライスした金属の問題など、個々の業態によっていろいろな異物の入り方が違います。また、各業態の方もマニュアル等を当然つくっていらっしゃるのですが、その守り方が若干違っている部分があります。

実際に全国の例で言いますと、ある工場では、工場に入るときに空気を浴びせて異物や髪の毛を吹き飛ばすエアシャワーがあるのですが、結構長い距離のエアシャワーがある施設があって、そこをただ歩くのではなくて、しゃがんだり、回ったり、変化をつけながらエアシャワーを通るようなちゃんとした設備になっているところがあります。そういうエアシャワーを通った設備で、帽子も被って、ちゃんと防御しているにもかかわらず、その工場ではなぜか短い毛の混入の苦情が年間で何十件もあったということです。

そこで、その工場を管轄している方がその工場を見に行けということで品質管理の部下の方に見に行かせたら、その原因がわかったそうです。

確かに作業服をしっかりと着て、マニュアルもしっかり守っているのですが、中の作業員の方がエアシャワーを通った後、仕事をやるぞということで腕まくりをしていたらしいのです。腕まくりをしていた結果、腕の毛が落ちていたのではないかということです。

その工場は本州ですけれども、腕まくりもちゃんとしなくてしっかりやれと言ったようです。マニュアルには腕まくりをしないと載っていないのです。このように、工場の指導上の問題だったと思うのですが、それをすることによって、短い毛の異物が劇的に減ったということもございます。

それぞれの構造形態や実際に監視員が見に行って指摘するなど、いろいろなことがございますので、そういったことも含めまして、折に触れ、指導には力を入れてやっていきたいというふうに考えております。

○高橋委員 中央卸売市場の高橋でございます。

私も異物混入の云々があったので、関連して申し上げます。

監視指導計画は、先ほど言ったように、図の分野はどれを欠いてもいけないと思いますし、監視指導、事業者の衛生管理は両輪だと思います。それから、未然に防ぐ防止、いわゆる指導も必要だと思います。

私も流通に携わっている立場で安全・安心を守っているつもりでいるのですが、今回の異物混入で、先ほど河波係長もおっしゃった監視指導の実施内容、立入検査で、最近では異物混入があるので、これから指導監督を徹底することも加えていきたいというお話がありました。

しかし、今回の異物混入で非常に気になったのは、外食産業について、問題になって、社長は出ませんでしたけれども、記者会見を3時間やりましたね。その中では、逐次、保健所に報告して、その指導のもとで私たちは対応していますが、何回もそういう言葉が出てきているのです。

だから、我々もその辺はしっかりしなければいけないのだけれども、そういう逃げ道と言ったら変だけれども、保健所の言うとおりにやっているのだからいいのだということだけではいけないと思うのです。その前にコンプライアンスというか、企業道徳などがあって、自分たちでどうだということが出ないとまずいと思うので、こうやって保健所はしっかりやりますということが逆に甘えにつながってはいけないなと思います。その辺は厳し

くといったらいいのか、何といったらいいのかわからないのですけれども、うまくやっていただけたらと思います。

非常にいろいろなケースが最近は出ています。保健所だけの話ではなくて、我々も行政も法律もそうですし、全部が後追いの後追いになっているのです。ですから、こんなこともあるなど出てくるのです。地震ではないですけれども、想定外をなるべく想定内にして対応できるような体制は、こういうことも大事なのではないかと思います。

○加藤委員 加藤です。

ご説明ありがとうございました。

1点、指導計画の中の13ページに危機管理シミュレーション訓練という措置を実施すると書かれてあって、これはすごく大事なことだと思います。

実際に起きたときにどう動くかを現場の人たちがわかっているということがリスクを最小にとどめておく一つの要素となりますよね。パンデミックもそうですけれども、初動によって被害の大きさが小さくもなるし大きくもなるということで、これは1年に1回とかではなくて、何回もやれば、それに参加した人はわかると思うのです。どういうことがわからないのか、どうすれば被害を大きくしないで済むかということを理解している人たちがふやすことになると思うので、できるだけ回数を多く、この場合この場合というふうにバリエーションを持てば、おのずとそういうリスクは減っていくかなと思いました。

○事務局（河波食品保健係長） ありがとうございます。

このシミュレーション訓練に関しましては、全国的にもあまりない取り組みでございまして、それぞれ年によってシチュエーションを変えてやっております。

例えば、初年度に関しましては、何だかわからないけれども、あちこちで食中毒が発生して病院に運ばれてということで、要はタイムスケジュールに合わせた状態で状況が随時わかってくるというような形の進め方をしています。

今年度に関しましては、定山溪のホテルで患者が発生したというようなことを想定して、定山溪のホテルの方々を中心にやりました。また、昨年度は高齢者の施設で何かが起こったというように、いろいろとシチュエーションを変えてやっております。

今年度に関しましては1回しか行っておりませんが、昨年度は2回行っております。理想としては、こういったことをやったことによって、今度は、例えば定山溪の温泉の働いている方が自主的に来年は自分たちでやってみようかというような広がりがあればと思っております。これは高齢者施設でも、最初は保健所がかかわっていたけれども、今度は自主的に自分たちで何かやっていけばできるかなというように、裾野が広がっていくような形の指導ができればいいかと考えております。

当然、回数に関しては、ニーズ等がありますので、そういったことも考えながら、ぜひともシミュレーション訓練は続けていきたいというふうに考えております。

○事務局（山口食の安全担当部長） 今の点の補足です。

先ほどからホテルや高齢者施設など、たくさんの方が集まっているところや高齢者施設

ということで、感染が比較的広がりやすいところ、あるいは、重症化しやすいところを中心に今はやっています。

たまたま、あるホテルのアドバイザーをしている方と話す機会があって、この前、意見交換をしました。

その方があるホテルで見た話ですけれども、シミュレーション訓練を受けた方がそれを持ち帰って、職場で従業員を集めて、ホテル中の従業員全員に対してわかるようにやっていたという事でした。

今お話ししたように、私たちがやっているのは、札幌市民全員を対象にできないので、ある段階を経ていろいろとやっていますけれども、ひいては、それがその会社や組織なりに伝わって行って、自分たちで同じことを従業員に伝えて、それが家庭に広がっていき、それが大きな輪になっていくことを私たちが考えながら目指してやっておりますので、これからも引き続き、この輪を広げていけるように頑張っていきたいと思っております。

○池田会長 ほかにないでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 それでは、三つ目の議題に移りたいと思います。

その他について、事務局からお願いいたします。

○事務局 (伊藤調整担当係長) 調整担当係長の伊藤でございます。

今年度の食まち事業について、写真等を用いて、私からご説明したいと思います。先ほど、河波からも若干の説明がございましたので、簡単に説明させていただきます。

これは5月ぐらいに皆さんにお示ししましたけれども、ことしはこういう事業があるということで、今年度は推進計画関係に重きを置かせていただきました。推進計画策定に向けての会議の運営、審議、諮問、答申、庁内の食の安全に関する連絡会議、推進計画プロジェクト会議、また、6月に市民アンケートを実施し、パブコメを1月に行いました。

それから、新規事業といたしまして、昨年度のように、今年度はCMコンテストやイベントという大きなものはなかったのですけれども、食の安全・安心おもてなし推進事業をやりますと伝えておりました。このたび、アレルギー物質表示、栄養成分表示、禁煙と完全分煙、外国語メニュー対応施設のこの5項目に決まりましたが、ベースは保健所長表彰及びしょくまる取得施設になります。普及啓発品を企画募集し、それから審査をして、ガイドマップ等の作成を今年度に予定してございます。ちょうど推進計画が策定に向ける事務手続に入りましたので、今、こちらを進めているところです。

ほかに、既存事業につきましては、推進協定、モニター、市民交流、子ども食品Gメン体験事業、食品健康危機管理シミュレーション訓練事業を行いました。全部はまだ終わっていないのですけれども、まず、協定の事業につきましては、1月現在、12団体256事業者の協定締結数がございます。

そして、これが第1回の締結式の様子です。7月に市長室で締結式を開催しました。また、今年度は、新たな試みとして、北区ではノースロードフェスタという地域のお祭りが

7月にあるのですけれども、皆さん方がお酒を飲み始めているので、やじが飛んで来たりしたらどうしようかと思っていたのですけれども、こういった地域のお祭りの中に溶け込むような形で商店街の方々に今回は締結していただきました。手前は、秋元副市長でして、こういった形で締結式をさせていただきました。

それから、第3回は市長室で行い、このときは結構たくさんの方が来ていました。今年度はビジョンの指標達成のこともあり、締結者数が大幅に増加いたしましたので、今年度中に市長室にてもう一回行いたいと思っております。

それから、食の安全・安心のモニター事業につきましては、今年度も約30名に委嘱しまして、6月、9月、12月の3回報告していただきました。延べ203施設の札幌市内の食品販売店や飲食店についての報告が上がっております。

それから、意見等を言っていただく食の安全・安心お知らせ便の提出がありましたし、3月にモニター報告の懇談会の開催を予定しております。モニターの皆さんにつきましては、非常に積極的な方が多いので、今回のパブリックコメントにつきましても、市民の役割や叱咤激励など、いろいろなご意見をいただきまして、非常にありがたいなと思っております。

それから、これは市民交流事業になります。今年度はまだ1回ですが、2月に西山製麺の工場を見学させていただく予定になっています。第1回は、千歳市のけーあいファームに行きました。このときは27名の参加があったのですけれども、なぜ千歳市にしたかという、イオンの契約農家となります。札幌市の農作物の受給率は1%以下になっておりまして、札幌市の近郊の千歳や北広島、石狩などから野菜を入れているのです。そこで、今回はちょっと遠かったのですが、千歳市まで向かいました。

これはトウモロコシ畑ですけれども、どういうところに苦労しながら収穫しているのかなどを聞きました。右側の方が社長ですけれども、農薬に対して意識が非常に高く、できるだけ少ない農薬で作物を育てようということで、非常にプライドを持って仕事をしている方でしたので、こういうところで農薬の使い方などを学習いたしました。

これに野菜ソムリエの大宮あゆみさんという方をコーディネーターに迎えまして、体にいい野菜の料理について本に書いてあるのですけれども、こういった本も出版されている方で、野菜に関する知識をいっぱい持っていらっしゃいます。おいしい食べ物以外に、農家のお話も聞いていらっしゃいますので、移動中や農場においてもいろいろと説明をしていただきました。

その後に、トウモロコシと露地栽培の加熱用のトマトなどの収穫体験をさせていただいた後にイオンに行きました。この写真は小さいのですけれども、左側は社長になるのですが、こういう形で近郊野菜としてイオンで売っていただいているということを聞きました。そこで、せっかくですからバックヤードに市民の方も入らせていただきました。これは虫を捕獲するような機器になるのですけれども、イオンでは衛生管理をどういうふうに行っているかということを学習いたしました。これは、イオン札幌平岡店でして、その後に寄

って見せていただきました。

このような市民交流事業いたしました。

それから、さっぽろ子ども食品Gメン体験事業です。これは、夏になりますけれども、中央卸売市場での体験の様子で、今回は親子7組14名が参加いたしました。こういった競りの様子を上から見たり、あるいは、これはマグロの解体を実際に見せてもらったりいたしました。

また、これは中央卸売市場内の保健所の広域食品監視センターでして、こういった抜き取り検査を行っているかを見学いたしました。手前は合成着色料の色の見本になるのですが、こういった加工品における着色料の検査についても実際に体験をし、楽しみながら実施いたしました。

このときは、良い画になるのか、マスコミがかなり来まして、テレビの中でもいろいろ取り上げていただきました。

これは、平成27年1月14日に行ってきましたGメン体験事業の冬のバージョンになります。これがイオン札幌発寒店での体験の様子です。ぜひうちでやらせてくださいというありがたいご意見をいただきましたので、イオンが続きました。今回は、発寒店にて、現地集合、現地解散とさせていただいたのですけれども、親子14組28名になります。

これは、スーパーのバックヤードの見学の様子です。実際にバックヤードに入らせていただいて、これは魚販の施設になります。こういった売り場に出さないようなアラをパックさせていただいたり、食の安全・安心に絡めながらお仕事体験みたいなこともさせていただきました。

そして、売り場に行って、手にしているのは放射温度計になるのですけれども、こういったもので実際に売られている食品をはかってみて、保存温度以下で食品がきちんと管理されているかも学習してもらいました。これをエコチルという全小学生に配付している子ども向けのフリーペーパーに載せていただいて、募集と結果報告という形で保健所の仕事について、そして、食の安全・安心についてPRさせていただきました。

それから、食品健康危機管理シミュレーション事業につきましては、今回、先ほど説明が若干ございましたが、定山溪のグランドホテルで昨年11月に行いました。参加者は、11ホテル28名で、昨年度は2回やりまして、中央区のホテルと社会福祉施設を対象にやりました。今年度は1回ということではあったのですけれども、定山溪には観光客あるいは我々市民も多数行きますし、昔は食中毒事件等もございましたので、こういったところでやらせていただきました。

見づらいかもしれないのですが、宿泊客がチェックアウト時に嘔吐しました、宿泊客から電話にして食中毒の申し出があったなど、こういったことをシミュレーションに従ってどうやって対応していくかという訓練です。3月末までまだあるのですけれども、今年度はこのような事業を実施しました。

私からの説明は、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きまして、質問やご意見等がありましたら、お願いいたします。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 実は、最初にありましたように、本日はこのメンバーでの最後の会議ということでしたので、皆様からご感想やこの場で話をしたいという方がもしいらっしゃいましたら、ご発言いただければと思うのですが、いかがでしょうか。

○森委員 ご説明ありがとうございます。

意見というほどではないのですが、委員として携わらせていただきまして、いろいろな資料のご説明を受けた上に、意識が変わって、広報さっぽろの読み方が多少変わったのかもしれませんが、発信力が強くなっているという印象があります。

今、伊藤係長からご説明されたものは、ニュースや広報さっぽろで目にしていた気がするのですが、前よりも2次的な効果をきちんと狙って動いてくださっているのかなということの評価したいと思いました。

先ほど、会長から指標の設定のときの食品の安全に関する知識があると思う市民の割合という項目について、質問の出し方として、ほかの言い方を考えたほうがいいのかというご意見がありましたけれども、私はここで意識があるという人の数字がきちんと来るのではないのかという期待感がかなりあります。「私はわかっている」みたいなことが出てきたら、それはそれでおもしろいなと思うので、はっきりした項目も一つ入れていただけたらと思います。

失礼しました。お疲れさまでした。

○池田会長 ほかの方はいかがでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 それでは、私から申し上げます。

2年間という短いというか長い中で、皆様には、拙い議事進行にご協力いただきまして、本当にありがとうございます。

全部で10回、今年度で5回目ですね。本当にお忙しい中、また、冬のこういう中に足を運んでいただき、本当に熱心な真摯な議論をしていただきました。また、事務局の方々にも真摯な議論をしっかり受けとめていただき、施策や推進計画に反映していただきまして、おかげさまで推進計画を市長に提出することができました。これもここにいらっしゃる皆様のおかげと感じております。

私も、日ごろは学生や似たような仲間と話をする機会だけで、一般と言ったら失礼ですけども、市民の方や企業の方と話をする機会がなかなかなくて、私も会議に出させてもらって、非常に勉強になりました。本当にありがとうございます。

また、この推進計画は船出したばかりでございますので、今後も皆さんの温かい、また、厳しい目で見守っていただければと思います。

皆様方の今後のご活躍を祈念いたしまして、挨拶にかえ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。

それでは、事務局に進行を返したいと思います。よろしくお願いします。

○事務局（細海食の安全推進課長） 皆様、ありがとうございました。

それでは、最後に、山口食の安全担当部長よりご挨拶をさせていただきます。

よろしくお願いいたします。

○山口食の安全担当部長 食の安全担当部長の山口でございます。

今年度5回目の安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の閉会に当たりまして、一言、ご挨拶を申し上げます。

先ほどからお話がありますとおり、委員の皆様の任期は2年でございますが、半年ほど任期が残っておりますけれども、特に会議を開催するような事案が発生しない限り、このメンバーでお集まりいただくのは本日が最後となります。

池田会長を初め、委員の皆様方には、昨年度から合計7回にわたる会議において貴重なご意見をたまわりましたことを厚くお礼を申し上げます。来年度の平成27年度からスタートする推進計画も、パブリックコメントが無事終了し、何とか予定どおり今年度中に策定を迎える運びとなりました。

安全・安心な食のまち推進条例が平成25年4月に施行されてから初の推進計画策定となり、より重要度を増すHACCPや新たに制定された食品表示法など、昨今の食品衛生を取り巻く環境の変化に対応しつつ、北海道や関係機関等との連携も織り交ぜた計画をつくることができました。

今後、この計画に基づき、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現する具体的な施策を進めていくこととなりますが、市民、事業者、行政との連携・協働をより強固なものにし、食の魅力あふれるまちとして内外へアピールしていけるように取り組んでまいりたいと考えております。

改めまして、委員の皆様にお礼と感謝を申し上げますとともに、今後とも本市の食品衛生行政の動向に注視していただき、折に触れ、賛同や批判のご意見を頂戴するなど、お力をおかしくさせていただきますよう、よろしくお願いいたします。

終わりに、皆様方の今後ますますのご活躍とご健勝をお祈り申し上げまして、簡単ではございますが、閉会に当たっての挨拶とさせていただきます。

委員の皆様、本当にありがとうございました。

3. 閉 会

○事務局（細海食の安全推進課長） では、これもちまして、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