

平成27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27年8月3日（月）午後2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） 定刻より少し早いですが、皆様がおそろいでございますので、ただいまから、平成27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。

私は、本日の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と申します。よろしくお願ひいたします。

本日のこの会議ですけれども、終了時刻は午後3時半ころを目途としておりますので、ご協力のほどをよろしくお願ひいたします。

さて、この会議は、札幌市安全・安心な食のまち推進条例に基づきまして、市長の附属機関として設置されたものでございます。

本日は、委員改選後、第1回目の会議となっております。

本来でありましたら、ここで皆様お一人ずつに委員の委嘱状をお渡しすべきところではございますが、時間の関係上、あらかじめ席上に置かせていただいております。ご了承のほどをよろしくお願ひ申し上げます。

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、条例の施行規則によりまして、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ございます。

ただいま、ご出席の委員の皆様は、合計で12名となっております。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おりますことをご報告いたします。

それから、この会議の公開及び非公開につきましては、本日、机の上に置かせていただいております札幌市附属機関等の設置及び運営に関する要綱の中で定めてございまして、あらかじめ、この会議で決定するというふうになってございます。

また、札幌市の情報公開条例というものがございまして、この中では、附属機関の会議はこれを公開するものとする。ただし、その会議における審議の内容が許可、認可等の審査、行政不服審査、紛争処理、試験等に関する事務など、会議を公開することが適当でないと考えられる場合には、公開しないこともできるという規定がございまして、

したがって、この会議におきましては、そのような特別の審議内容を今は持つてございませんので、今回は原則公開するという事で対応したいと思っておりますが、いかがでございでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（細海食の安全推進課長） ありがとうございます。

それでは、この会議は、原則公開ということで進めさせていただきます。

なお、この会議の会議録でございまして、附属機関の要綱に従いまして、後日、札幌市のホームページに掲載する予定でございまして、ご了承のほどをよろしくお願ひいたします。

◎挨拶

○事務局（細海食の安全推進課長） それでは、ここで、開会に当たりまして、保健福祉局医務監の館石からご挨拶を申し上げます。お願いします。

○館石保健福祉局医務監 皆様、こんにちは。

保健福祉局医務監の館石と申します。

皆様には、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の委員を快くお引き受けいただきまして、まことにありがとうございます。

また、市民公募の委員の皆様には、積極的にご応募いただきましたことを心から感謝申し上げます。

さて、この会議のテーマですが、食の安全・安心ということでございます。食は、私たちが毎日を健康に過ごし、また、豊かな生活を送るために必要不可欠なものであります。それと同時に、札幌市においては、国内外から訪れる多くの観光客がこの食を目当てにしている大切な観光資源ということでもございます。

大通公園で行われるビアガーデンあるいはオータムフェストなどのイベントには、大勢の市民が足を運んでくださいますし、道外で開催される北海道物産展などについては、非常に大きな集客力を発揮しているというふうにお聞きしております。

このように、札幌の食が安全で安心であるということは、市民生活はもちろんですが、観光、食産業、ひいては北海道の経済をも支える基盤として極めて必要な要素と言えるものと思います。

そこで、札幌市では、従来の行政による事業者への規制的な対応ということだけではなくて、市民と事業者、そして行政が連携・協働して取り組む必要があるといった理念のもとに、平成25年3月に、ただいま司会からも申し上げましたけれども、札幌市安全・安心な食のまち推進条例を策定いたしております。

この条例に基づく札幌市の附属機関として、平成25年7月に、この会議を設置して、市民、事業者、関係団体の皆様を委員にお迎えし、ご意見を伺ってまいりました。

今回は、第1期の任期満了に伴う委員改選を行った直後の第2期初の会議ということになります。

食に関連した各方面の方々に、委員としてご参加いただきましたので、それぞれのお立場から専門的、かつ総合的な視点で、札幌市の食の安全・安心の確保に関する施策に対して率直なご意見をいただけるものというふうに期待してございます。

皆様からいただいたご意見やご提案なども反映しながら、関連する諸施策を進めてまいりますので、ぜひ活発なご議論をお願いしたいと思います。

以上、簡単ではございますが、開会のご挨拶にかえさせていただきます。

本日は、どうぞよろしくようお願い申し上げます。

#### ◎委員の紹介

○事務局（細海食の安全推進課長） 続きまして、本日は初めての会議でございますので、委員の皆様をご紹介させていただきます。

五十音順にお名前をお呼びいたしますので、恐れ入りますが、その場でお立ちいただきたいと思ひます。

市民公募委員の荒瀬委員でございます。

藤女子大学人間生活部食物栄養学科教授の池田委員でございます。

市民公募委員の石井委員でございます。

札幌駅総合開発株式会社の江口委員でございます。

一般社団法人札幌観光協会の梶原委員でございます。

市民公募委員の小杉委員でございます。

一般社団法人札幌市食品衛生協会の田中委員でございます。

一般社団法人札幌消費者協会の行方委員でございます。

市民公募委員の堀委員でございます。

一般社団法人札幌市中央卸売市場協会の増田委員でございます。

札幌商工会議所、食品・貿易部会の武藤委員でございます。

北海道新聞社の元井委員でございます。

なお、本日、出席予定のフリーライターで野菜ソムリエであります大宮委員につきましては、本日、所用によりまして、遅れて参加されるとのご連絡をいただいておりますので、到着され次第ご紹介させていただきます。

また、本日、あいにく欠席されております委員は、株式会社セイコーマートの佐々木委員、札幌市農業協同組合の佐藤委員、スイーツ王国さっぽろ推進協議会の長沼委員、北海道栄養士会の吉田委員の4名でございます。

次に、事務局として、札幌市の職員をご紹介させていただきます。

保健福祉局食の安全担当部長の山口でございます。

食の安全推進課調整担当係長の長野でございます。

食品監視担当課食品安全対策担当係長の重永でございます。

なお、恐縮ですが、館石医務監は、この後、公務が重なっておりますので、ここで退席させていただきます。よろしくお願ひいたします。

〔医務監は退席〕

#### ◎配付資料の確認

○事務局（細海食の安全推進課長） 次に、本日の資料のご確認をお願いいたします。

資料は、事前にお送りしておりますが、ご確認いただきまして、不足等がありましたら、事務局のものにお知らせください。

そのほかに、皆様席の上にあるかと思ひますが、会議の次第、座席表、委員名簿、関係する例規が3種類、札幌市の附属機関等の設置及び運営に関する要綱と札幌市安全・安心な食のまち推進条例とその施行規則の3種類があるかと思ひます。このほかに、資料5から7といたしまして、本日使用いたしますスライドの資料、また、参考資料といたしまして、自主回収の報告制度のパフレット、さっぽろ食の安全・安心推進協定のガイドブ

ック、平成26年度さっぽろ食の安全・安心市民交流事業の体験レポート、それから、キッチンメールが2種類、食の安全・安心おもてなしの店のパンフレットの6種類をお配りしてございます。

不足等がございましたら、事務局のほうにお願いいたします。よろしいでしょうか。

それでは、ただいまから、この会議の運営につきまして、事務局から若干ご説明をさせていただきます。

まず最初に、資料2の冊子の最後のページの61ページをご覧ください。

そこに、推進条例の条文がございます。この真ん中あたりにある第27条が安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議のことを書いている条文になりますので、少しご紹介させていただきます。

この推進会議の設置の根拠にもなりますが、市長の附属機関として安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議を置くということになってございます。

また、この会議の役割でございますが、第27条第2号の(1)としまして、市長の諮問に依じて、推進計画及び安全・安心な食の確保に関する重要事項について調査審議をして意見を述べることとなっております。

また、その4号には、委員としての任期を2年としております。今回の委員の皆様方におかれましては、平成27年8月1日より平成29年7月31日までとなっております。

次に、お手持ちの資料の条例の施行規則をご覧くださいと思います。

その第8条には、推進会議で会長と副会長を1人ずつ委員の互選によって定めるとなっております。

## 2. 議 事

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

ご発言ですが、挙手の上、お近くのマイクをご使用願います。

また、本来でありましたら、議事は会長の進行によって進めていくことになりますが、まだ会長と副会長は決まっておられませんので、それまでは、引き続き、私のほうで進行させていただきますので、よろしくをお願いいたします。

本日の議題ですが、次第にありますとおり、会長、副会長の選任、札幌市安全・安心な食のまち推進条例について、札幌市安全・安心な食のまち推進条例に基づく推進計画について、札幌市食品衛生管理認証制度（しょくまる）についてとなっております。

本日予定しております議題ですが、会長、副会長の選任以外は、報告、説明事項となっております。

それでは、ただいまから、会長及び副会長の選出をお願いしたいと思います。

会長は、委員の互選によって定めることとなっております。

まず、会長について、いかがいたしましょうか。何かご意見等がございましたらお願いいたします。

（「なし」と発言する者あり）

○事務局（細海食の安全推進課長） 特にご意見等がなければ、事務局のほうから提案させていただきます。よろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（細海食の安全推進課長） それでは、事務局から提案させていただきます。

○事務局（長野調整担当係長） 保健所食の安全推進課調整担当係長の長野でございます。事務局案としましては、食品安全の分野に造詣が深く、幅広くご活躍されております池田委員にお願いしたいと思っております。

○事務局（細海食の安全推進課長） ただいま、事務局から、会長に池田委員をとということで説明させていただきましたが、いかがでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（細海食の安全推進課長） 異議なしというお声をいただきましたので、池田委員に会長をお願いしたいと思います。よろしくお願いたします。

続きまして、副会長でございます。

これも、会長同様に委員の互選によって定めることとなっております。

副会長について、いかがいたしましょうか。ご意見等があればお願いたします。

（「なし」と発言する者あり）

○事務局（細海食の安全推進課長） 特にご意見がなければ、これも事務局のほうから提案させていただきます。よろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（細海食の安全推進課長） それでは、事務局から提案させていただきます。

○事務局（長野調整担当係長） それでは、事務局から提案させていただきます。

事務局案といたしましては、札幌商工会議所食品貿易部副会長として食に関する多様なニーズを把握しておられる武藤委員にお願いしたいと思っております。

○事務局（細海食の安全推進課長） ただいま、副会長の案を事務局からお示しいたしましたが、いかがでございましょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（細海食の安全推進課長） ありがとうございます。

異議なしという声をいただきましたので、そのように決定させていただきます。

武藤委員に副会長をお願いいたします。

早速ですが、池田会長と武藤副会長におかれましては、前のほうに会長と副会長の席を用意しておりますので、お移りいただきたいと思っております。よろしくお願いたします。

〔会長と副会長は所定の席に着く〕

○事務局（細海食の安全推進課長） それでは、ここで、池田会長よりご挨拶をいただきたいと存じます。よろしくお願いたします。

○池田会長 藤女子大学人間生活学部食物栄養学科で管理栄養士の養成をしております池田と申します。

本日は、会長の選任をいただきまして、どうもありがとうございます。皆様のご意見を反映いたしまして、よい施策を進めていきたいと考えておりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

○事務局（細海食の安全推進課長） ありがとうございます。

次に、武藤副会長からご挨拶をいただきたいと存じます。よろしくお願いいたします。

○武藤副会長 ただいま、副会長を仰せつかりました札幌商工会議所食品・貿易部会の副部会長という立場で出席させていただいております武藤でございます。

食品・貿易部会の会長は、実は長沼社長です。スイーツ王国の協議会の会長でございます。私は、長沼会長の代理ではございませんけれども、そういう立場で出させていただいております。

副会長というのは、先ほど長野調整担当係長からご説明いただいたのですけれども、会長がご欠席のときのみ活躍する場があるということで、その節は、ぜひご協力をよろしくお願いいたします。

ありがとうございます。

○事務局（細海食の安全推進課長） ありがとうございます。

では、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。よろしくお願いいたします。

○池田会長 それでは、早速、次の議題に移りたいと思います。

議題の2番目の札幌市安全・安心な食のまち推進条例についてでございます。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（長野調整担当係長） 改めまして、保健所食の安全推進課調整担当係長の長野でございます。

私のほうからは、まず、札幌市安全・安心な食のまち推進条例について説明させていただきます。

本日、お集まりの方々は、今回、委員の改選ということになりまして、約半数の方々がお集まり初めてご参加される方と聞いておりますので、条例制定の経緯から条例の内容について簡単に説明させていただこうと思います。

お手元の資料は、ピンク色の札幌市安全・安心な食のまち推進条例の資料をご活用いただければと思います。

まず、条例制定までの経緯でございます。

札幌市の食品衛生行政というのは、平成19年度まで、食品衛生法に基づく規制行政というものが主たるものでした。

具体的に申し上げますと、監視指導、収去検査、食品の抜き取り検査ですね。それから、食中毒の検査や表示の指導、自主的な衛生管理の推進を行ってまいりました。

しかしながら、全国的に、食品の安全性を脅かす問題が相次いで発生しました。例えば、平成8年のO157食中毒事件とか、雪印の集団食中毒、あるいは、BSE問題などです。また、国民の食生活を取り巻く情勢も大きく変化しました。世界中から食材が調達される

ようになり、また新たな技術がどんどん開発されるようになっていきました。

こういった中で、国のほうで、平成15年に食品安全基本法という法律がつけられました。字がたくさん入っていますが、読み上げますと、「科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に的確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定にかかわる基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進すること」というふうに目的として定められております。

一方、札幌市の食を取り巻く情勢ですが、先ほど申し上げた平成19年に何があったかといいますと、市内有名食品メーカーによる賞味期限の改ざんという大きな事件がありました。

こういったことを引き金に全国で相次いで同様の事例が発覚し、市民の事業者への不安感や食の安全に対する不安の高まりがだんだんと巻き起こってまいりました。

そこで、従来の規制のみの食品衛生行政だけでは限界があるということで、方針転換が図られたということです。

平成19年以降、どんな動きがあったかといいますと、平成20年12月、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進委員会という、この推進会議の前身に当たるようなものが設置されました。この中で、さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンということで、今後の施策の方向性を示す指針が定められました。また、その中で、25年4月の施行で、札幌市安全・安心な食のまち推進条例というものが定められました。

この推進条例の目的ですけれども、市民と観光客の健康を守りますということと、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現しますということが大きな目的でうたわれておるのですけれども、安全・安心な食のまち・さっぽろのイメージがどういったものかということの説明させていただきます。

まず、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こと、また、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こと、それから、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こと、さらに、食品の生産から消費まで安全の管理が図られていること、また、食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついていること、そして、市民や観光客が安心して食を楽しむこと、この6点が安全・安心な食のまち・さっぽろのイメージということで定めております。

この下線を引いた2点が本条例の特徴でありまして、観光客の健康の保護にも言及しているのは京都市に続いて2番目です。なおかつ、先ほど、医務監からのご挨拶にもありましたが、さっぽろの食というのは、観光に訪れる方々にとっても非常に魅力的なものです。食産業や観光にも深く寄与しているということで、そういったものを明文化しているのは札幌市のみとなります。

続きまして、先ほど読み上げました食品安全基本法にもありましたが、札幌市や事業者の責務と市民の役割について簡単にご説明いたします。



まず、札幌市の責務ですが、我々行政という立場のものが何をやるかということです。法律等に基づき施策を策定したり、実施していく立場の人間であるということですが、こういったものがどういうことをしていくかといいますと、総合的かつ計画的な施策を実施すること、それから、市民などの意見を反映すること、また、市民、事業者との連携、協働の推進をすること、また、関係団体と緊密な連携をしていくことという責務があるということになります。

また、事業者の立場というのは、直接、市民の生活や健康に影響を及ぼす食品を取り扱っているということですので、自主的な衛生管理の推進、それから、情報公開や市民との交流をする、また、市の施策へも協力していただくといった責務があると示しております。

最後に市民ですが、市民にも役割がございます。みずからの判断で食品の購入や消費行動を選択するという大きな力を持っており、意思を表明することができますといった立場の方々なので、このような市民の方々には、知識の習得や理解あるいは事業者の各種取り組みや理解を示していただくこと、また、こういった場で市への政策へのご意見をいただいたり、参加していただいたりといった役割を果たしていただきたいというつくりになっています。

これらがそれぞれの役割を果たして、三者がそれぞれの責務、役割を果たすことで連携、協働が果たされるというのが条例の骨格になっております。

この条例は、主に基本理念に基づいてうたっているものですがけれども、食の安全・安心について一つ義務を課している項目がありますので、これについて一つご説明いたします。

お配りしている資料の中で、同じようなもので青いパンフレットがあると思います。自主回収報告制度というものです。

これは、昨今、事業者がみずからつくった食品などで問題が発生したということで、自主回収をしますという告知が毎日のように流れているのですがけれども、こういった報告を我々札幌市にも報告してくださいというものです。全てに報告義務があるわけではありませんが、報告義務等が生じる場合にはしてくださいということになります。

具体的に言いますと、例としまして、札幌市内の食品製造業者がみずから製造した製品の自主回収を行う場合、あるいは、プライベートブランドで販売している事業者の事務所が札幌市内にある場合、札幌市内で販売されたものをまとめて自主回収の窓口になりますというケースに報告をしてくださいというふうに課しています。

また、自主回収の例としましては、異物混入などによって健康被害が発生するおそれがある場合、あるいは、自主検査にて食品の規格基準の違反が判明した場合、また、原材料にアレルギー物質を含む旨の表示が欠落した場合などが挙げられます。

現在も、保健所、札幌市のホームページにて自主回収を行っているという情報が逐次掲載されております。

食品の異常が出た場合、自主回収を決めたということであれば、札幌市に速やかに報告してくださいということで、これを保健所のホームページに掲載いたしますので、業者か

らの報告、店頭告知だけではなくて、我々行政からも情報が受け取れます。市民の方にとって情報提供の場をどんどん広げましょうというものでございます。

なお、この制度は、自主回収の報告を義務づけるものであって、回収そのものを義務づけるものではありません。そもそも自主回収ですので、義務はあくまでも報告にかかっているものでございます。

もう一つ、食の安全・安心な取り組みを支える仕組みづくりも条例に決められております。第8条で、推進計画を策定するとなっております。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進めるため、具体的な施策や目標を示した計画です。

平成27年から平成31年までで、ちょうど新しい推進計画ができ上がって、今年から動き始めておりますので、これにつきましては、また後ほど、私のほうから詳しく説明させていただきます。

また、先ほど細海から説明がありましたが、この推進会議につきましても、条例に基づいて設置されており、今回いただいたご意見などを施策に反映させていくという位置づけになっております。

条例に関しまして、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。

推進条例についての経過と中身のポイントをご説明いただきました。

ただいまのご説明について、何かご質問があればご発言いただければと思いますが、いかがでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 意見がないようでございますので、後の機会にまとめてご意見を伺いたいと思います。

続きまして、三つ目の議題でございます。この条例に基づく推進計画について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（長野調整担当係長） 引き続き、調整担当係長の長野から説明させていただきます。

推進計画につきましては、ただいま推進条例に基づき平成27年から31年度分を策定しましたと説明しましたけれども、もう少し具体的に申し上げますと、推進計画の前身として、平成22年から26年度さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンというものがございました。26年度の推進ビジョンの最終年度に、新しい計画をつくるということで、食の安全・安心推進会議にも諮りまして、計5回の会議を経て、当時ご参加いただいた方には、いろいろなご意見をいただきまして、ご尽力いただきました。ありがとうございます。

こういった会議と、なおかつ、パブリックコメントも実施しまして、25件のご意見をいただいて、こういったものを踏まえて策定されたという経緯でございます。

施策の体系ですけれども、将来像の実現ということで、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現するために、安全の確保と安心と魅力の創出という2本の柱を立てました。さらに、それらを支える基本施策を全部で六つ決めました。

そして、この各施策に基づき、それぞれの事業を展開していくというつくりになっております。ここから、各基本施策と主な事業について概要を説明していきたいと思っております。

まず、基本施策の1は、生産から販売まで、いわゆるフードチェーンの安全確保です。

これは、安全確保の観点ですので、食品衛生法に基づく従来から行っている監視指導がメインになります。製造や加工、流通、販売における食品取り扱い施設の監視指導ですとか、食品検査の実施、食中毒の防止対策が中心になります。

今回の推進計画は5カ年ですけれども、毎年、具体的にこういう監視をしますというものには監視指導計画というもので定めております。これは、食品衛生法や厚生労働省からも指針が出ておまして、これに基づいて重点指導事項とか検査の件数などを具体的に定めていきます。

策定に当たっては、毎回、市民から意見を募集することになっておまして、推進会議のほうでもご意見を募集いたしますので、第2回目の会議の場でご意見をいただければというふうに考えております。

続きまして、基本施策2でございます。

これは、事業者の自主的な取り組みの促進でございます。

主なものとしましては、新しい衛生管理の手法であるHACCPによる衛生管理の推進をメインに置いております。

これについては、後ほど、重永から詳細な説明がございまして、札幌市でも認証制度を実施しておまして、こういったものを活用して事業者が衛生管理を推進していくというふうに考えているところです。

また、自主的な取り組みを支援する手法の一つとして、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業も行っています。これは、認証などではなくて、自主的な取り組みをみずから札幌市との協定という約束事というふうにしてもらって、こういった約束をしているのだからきちんとやりましょうという従業員の教育の場に使っていただいたりして、衛生管理意識の維持、向上につなげるといった事業でございます。

実は、推進協定事業は、先ほど入りの段階で説明しましたさっぽろ食の安全・安心推進ビジョンのほうで目標件数を定めておまして、平成26年度までに300件の協定を締結するという目標を設定しておりましたが、26年度末でこの目標を達成することができました。現在、7月末時点で324件となっております。後ほど説明しますが、この推進計画でも引き続き目標を設定しておまして、5年後の31年度の年度末までに500件まで増やしていきたいと考えております。

続きまして、基本施策3は、危機管理体制の強化や充実です。

主に事業者で何かがあったときに、万が一の食の安全・安心が揺らぐような事態があった場合、例えば、先ほど説明しました自主回収報告制度などを取り決めておいて、万が一の事態が発生したときに、きちんと対応できるように準備を整えるというのが基本施策3ということになっています。

それから、基本施策4は、食品の安全性に関する学習です。

具体的な事業を幾つかご紹介していきます。

まず、さっぽろ子ども食品Gメン体験事業です。

これは、次世代を担う子どもたちに、食品衛生監視員の仕事を模擬体験してもらうということです。実は、平成27年の第1回が先週の金曜日に行われました。こちらにご出席いただきました市場協会のご協力もいただきまして、無事に終了することができました。

親子9組18名が朝6時30分から市場に入らせていただきまして、現場の雰囲気やマグロを解体する様子などを見たり、食品の検査室で検査のレッスンをしたり、手洗いチェックなどをして食の安全について学んでもらいました。

それから、人材の育成という部分で、食の安全・安心モニター制度も展開してございます。一般の方々からモニターを募集しまして、買い物とか外食の機会に食品の表示やお店の衛生管理状態をチェックして報告してもらうといった事業でございます。年に3回の報告をお願いしておりまして、今年度分はもう1回目が届いております。

今年度は、31名にモニターになっていただきまして、第1回の報告件数は121件いただいております。いい報告もいただきますが、これはどうなのかという報告ももちろん入っております。ちょっとどうなのかという報告が121件中61件という数字でございました。各所管課に連絡をとりまして、必要な指導などがありましたらお願いいたしますと伝えてございます。

それから、基本施策5としましては、相互理解の促進です。

事業者や行政、市民がそれぞれの取り組みについて理解を深めていただくものです。

具体的な一つとしまして、食の安全・安心総合イベントでございます。これは、平成25年度の様子ですけれども、地下歩行空間で、道行く人々も含めて広くPRをしてまいりました。このときの参加者は延べ1万8,000人というご報告を受けています。

また、事業の紹介に情報誌も活用しております。

これは、雑誌「poroco」というものです。先ほどお話ししましたさっぽろ食の安全・安心推進協定の事業について紹介するような記事を掲載していただきました。

そのほかに、全部の小学生に配付されている「エコチル」という新聞がございます。これにも、我々の事業、先ほどの子どもGメンの報告などを掲載していただいて情報を広く提供しようということをやっております。

実は、会議の事前にご意見、ご質問などをいただいていたのですが、その中でお子さんには食育がかなり浸透してきましたけれども、お母さんたち、30代から40代の子育て世代にもっとPRしてはどうでしょうか、PRはどんなふうにしていますかというご質問をいただいていたのですが、「poroco」は主に女性をターゲットにしている情報誌ですし、「エコチル」も小学生、必ずしも子ども向けではなく、大人が読んでもなるほどという記事がたくさん載ってございますので、そういった情報誌などを活用してお母さん方にもPRしていきたいと考えております。

そのほかに、保健所のホームページなどもいろいろと活用しておりまして、先ほどの「食の安全・安心推進協定」につきましても、マイルール、自分でこういうことをします、衛

生管理でこういうことに気をつけますと宣言していただいたものは、一般の市民の方にも広く見ていただけるようになっております。

また、さっぽろ食の安全・安心市民交流事業も実施しております。農家の方とか食品製造の方々がどういった考え方で、日々、食品をつくり、お届けしているのかということを通じてお話しする場をつくりましょうということで、夏には農家に、冬には食品の工場に行くということもしております。

また、家庭菜園などがブームになっている状況もあるので、菜園の講座や野菜講座などを活用したワークショップなどを考えてみてはどうだろうというご意見も事前にいただきました。

我々は今のところ、こういった事業そのものは直接的にはやってはいないのですが、こういった農家の方をご紹介いただく関係で農業支援センターですとか、サッポロさとらんどなどともお話をすることがありますので、何かこういったこともできないかどうか、調整してみたいというふうには考えているところでございます。

そのほかに、表示の普及啓発ということで、現在、市民向けの講座とかアレルギー原因食品ピクトグラムの普及ということも検討しております。アレルギーのピクトグラムについては、後ほど、別途説明させていただきます。

そして、最後になりますが、先ほど観光の面でお話をしましたが、基本施策6に食産業・観光の振興への寄与を入れております。こちらの施策の展開は、具体的に一つ始まったものがございまして、説明させていただきます。

食の安全・安心おもてなしの店推進事業というものです。資料は、既にお渡ししている書類の縦長の緑色のものと、本日お配りしたうちの小さい茶色い資料をご覧くださいと思います。

我々保健所は、常に衛生管理というお話をしておりますが、それ以外にもさまざまな札幌市の施策がございまして、そういった衛生管理以外にも、お店として一歩進んだ取り組みをされている店舗を札幌市が登録して、市民や観光客の皆さんに広く情報提供していこうという事業でございまして。

まず、これに登録したいということになりますと、一応、要件がございまして、札幌市内で営業しているレストランやホテルなどの外食店であることというのが1点目です。それから、食品衛生優良施設であることです。保健所として勧めていく以上は、食品衛生優良ということが大前提であるという考えです。そして、先ほど申し上げました一歩進んだ取り組みがあると、そういった3段階の要件がございまして。

食品衛生優良施設の要件とは具体的にどんなものかということ、保健所長表彰を受賞しているということです。これは、食品衛生監視員などが日々監視をしていく中で、ここは衛生管理が優秀ですというお店を表彰していく制度です。

それから、後ほど重永からお話がありますが、札幌市食品管理認証制度、HACCPによる衛生管理をしっかりとしているということで認証されたお店、このいずれかのお店であれば、まず第1段階はクリアとなります。

ここから、さらに一歩進んだ取り組みをしているお店ということになりますが、具体的にどんな取り組みをすればいいのかというと、まず1点目は栄養成分表示です。カロリーや塩分などを表示しているということです。もう一つは、禁煙や完全分煙でございまして、店舗内の禁煙、もしくは完全分煙です。それから、外国語メニュー、おもてなしというものの一環としてメニューを外国語でも表示しているということです。

そして、アレルギー表示をしているということです。卵、乳、エビ、カニ、小麦、そば、落花生という特定原材料と呼ばれているものをメニューに表示して、アレルギーをお持ちの方がメニューを選ぶときに、これは入っているのだなと見えやすいようにするという取り組みです。

この四つのうち、全部やっていなければいけないものではないですが、まず一つだけでも取り組んでいるということがあれば登録可能としております。

登録されますと、木製の店頭用のPRボードを作成して配付いたします。このように店頭でPRできるようになっています。

また、このお店の情報は、札幌市のウェブサイトや、先ほどのイベント、もしくは広告媒体なども使いまして広く周知していく予定です。

ひとまずの動きとしましては、今年の7月からホームページで登録事業者を紹介しております。今のところ、こういった一覧という格好ではございますけれども、今後、リストだけではなく、各店舗の個別のページもつくりまして、PRや写真などを使った個別のページをつくっていきたいと考えております。

ここまでの主な事業の中身ですが、やはり、指標を設定していかなければいけませんので、今回、指標についても説明いたします。

平成26年度、27年3月1日時点の現状値から平成31年度末に向けて目標を設定するという作り方になっておりまして、具体的には、全部で7点の項目を設けております。

まず一つ目は、食品の安全性に関する知識があると考える市民の割合を80%という目標設定をしております。それから、HACCP導入型管理運営基準導入施設が1,000件となっております。

これは、今年度から新たに設けられた制度でございまして、平成27年3月1日時点でまだ件数が入っていないのはそういう事情でございます。目標件数として1,000件と設定しています。

また、札幌市食品衛生管理認証制度、先ほどのHACCPの関係の制度ですが、現在、既に始まっている制度ですので、現状値が62件であるところを100件に増やすという目標にしてあります。

また、事業の認知度ですが、現状は22.6%を40%に、また、先ほども説明しました推進協定の締結数を500件に、推進協定の認知度も5.3%から20%に設定しました。

あとは、モニターの報告件数をこれまで914件だったのを1,500件に増やすという目標にしてございます。

この計画の中で認知度が2点ばかり出てきます。食品衛生管理認証制度の認知度、あるいは食の安全・安心推進協定の認知度として出てきます。計画の策定に当たって、市民アンケートなどで課題を洗い出したところ、やはり、事業の認知度が低いという問題点があることがわかりました。

このため、札幌市の取り組み、ひいては、条例の理念などをいかに認識してもらうかというところが大切であろうと考えまして、認知度向上を施策の目標の一つとして掲げた次第でございます。

ここまでの推進計画の主な中身ですが、この後、平成27年度にこういった取り組みをしていくかということの説明していきたいと思っております。

27年度に予定しております新規の事業は2件でございます。アレルギーピクトグラムの作成と小学生向けのミニポスターの作成です。

まず、アレルギーピクトグラムの作成ですが、先ほど、おもてなしのお店の事業をやりますというところでもお話ししましたが、現在、外食店では、アレルギー物質の表示の義務づけまではなされておられません。包装品につきましては、既に表示するという義務はあるのですけれども、外食店などに関しては、まだ任意という状況でございます。

我々としても、おもてなしのお店という事業を始めておりますので、こういった方々が導入しようとしたときに、さらに使いやすい一助となればということで、ピクトグラム、絵文字を作成して使ってもらいたいと考えております。

ただ単に絵を描くだけであれば簡単ですけれども、やはり高いデザイン性が必要になりますので、札幌市立大学デザイン学部のご協力を得て作成するという事で考えております。

もう一つ考えておりますのは、小学生向けのミニポスターです。家庭用のミニポスターですが、挿絵にもありますけれども、冷蔵庫にも貼れるようなイメージのものをつくりまして、子どもたちに配付いたします。子どもを通じて家庭へ情報を提供します。また、家族で話し合ってくださいきっかけとなればいいかなと考えております。

こちらは、学校を通じての配付を考えておりますので、教育委員会とも連携して進めていくことを考えております。

また、子どもGメンとか市民交流事業につきましては継続していくのですけれども、特に重点を置いて展開していく事業としましては、先ほど既に説明しましたおもてなしのお店の推進、そして安全・安心総合イベントを開催していくことで考えております。

総合イベントは、市民の食の安全・安心に対する理解と関心を高め、みずから考えて行動を起こす契機とすること、事業者の自主的な取り組みの支援や安全・安心の確保に関する意識向上等を図ること、また、市民と食品関係事業者との相互理解を深めること、こういったことを目標に実施していこうと考えております。

具体的な内容としては、これはまだ予定ですけれども、著名人を呼んだステージイベントや体験型のイベント、あるいは、札幌市管理認証制度の関係ですけれども、しょくまるのロゴマークを刷新しようと考えておりますので、こういったものの発表や関係企業の商

品販売ということも予定しております。

以上で、平成27年度の事業と推進計画の内容についての説明を終わります。

○池田会長 ありがとうございます。

先ほどよりは、かなり具体的なお話でわかりやすかったと思います。

私は、去年から聞いておりますので、大分すっと入ってしまうのですが、今年委員に入られた方は、どんなささいなことでも結構ですので、もしわからないことがありましたら質問をお願いしたいと思います。

○行方委員 おもてなしのお店ということは、前年度からお話が出ていたので、非常に楽しみにしていましたが、とてもいい冊子だと思います。また、木製の店頭用PRボードがとてもかわいらしくて、こんなふうになるとは想像もしていませんでした。ぜひ現物を見てみたいと思いました。そうすると、そういうお店を探しやすいと思います。この写真にあります、コーヒーカップより少し大きいかないという感じで、とてもかわいいなという思いで拝見しました。

札幌市に外食店というのは相当数あると思いますが、外食店に対して、おもてなしのお店に関しては、どのような方法でお知らせしているのか。この資料にもありましたけれども、今のところはスタートしたばかりなので本当に少ないようではございますけれども、もっともっと認知させていただきたいと思います。

観光都市でもあり、駅前方面を歩いていると韓国語や中国語などを話している外国の方が非常にたくさん歩いています。

私がある回転ずし屋に入りましたら、今、回転ずし屋はタッチパネルで席を選ぶのですが、多分、若い韓国の女の子たちだと思うのですが、6人ぐらいでテーブルにするか、カウンターにするか、メンバーは何名かとか、いろいろとタッチしているのですが、日本語で書いてあるので、なかなかできないのです。私は、韓国語は話せないのですが、片言の英語でその子たちにカウンターとか、デスクとか言ったりして教えてあげたのです。もっと認知させていただきたいと思います。

○事務局（細海食の安全推進課長） ありがとうございます。

今、現物が上にありますので、持ってきて皆さんにお返ししたいと思います。

それから、おもてなしのお店の周知でございますけれども、広い意味での周知につきましては、例えば北海道新聞に折り込みの記事を入れたり、ホームページもあります。

そのほかにも、大前提として、衛生レベルの高いところでそのプラスアルファということもありまして、先ほどの説明にありました表彰施設、あるいは、しょくまるの認証制度をとっている施設にご案内をしております。そういった衛生レベルの高い施設で栄養や禁煙、外国語、アレルギーなどのプラスアルファがあれば登録可能ですので、ぜひ参加してくださいということでご案内したところでございます。その施設が約500ございましたので、そこにご案内してございます。

それを踏まえて、それを見たお店から回答がありまして、今、登録が徐々に進んでいる状況でございます。



外食産業でも、皆さん、ホテルなどを利用するとたばこの灰皿があつたり、禁煙が完全に進んでいるわけではありませんし、外国語メニューにつきましても、いろいろな国の方が来られるので一つに絞れないということもありまして、なかなか進んでいないところがございます。

また、栄養成分表示なども、カロリー表示などがあると注文上の支障もあるのか、なかなか進んでいないということもありまして、数そのものは、まだこれからという状況であります。

禁煙等々、対応しているお店も多々ございますので、そういったところがおもてなし施設になるためには、逆に衛生レベルの合格点をとらないとなれないということもありまして、保健所長の表彰をとるように頑張るとか、認証制度の認証をとるように頑張れば登録できるということで、そういう部分で逆に衛生のほうにも弾みがつけばなということで進めている事業でございます。

○行方委員 ありがとうございます。

○事務局（長野調整担当係長） ボードが皆さんに回ったと思います。こういう形でマグネット式になっておりまして、最初の食品衛生優良というところは外れません。これが大前提となっているので、これは外れません。この中で、外国語メニューをやりますというお店には、このようにお花が二つついたものを差し上げております。

さらに、アレルギー表示とか禁煙とかカロリー表示、こういった取り組みが一つ進められることによってお花の数が増えていって、最終的な形態はこういう形になるというものです。

これは木材ですが、道産の杉材を使っておりまして、デザイン性も非常に高い仕上がりになっておりますので、お店の方からも大変好評です。ぜひ、これが欲しいと。うちは禁煙もカロリー表示もしていないけれども、どうしてもこれが欲しいので何とかできないかというご相談をいただくケースもあります。やはり、高いデザイン性であると、お店側としても受け入れていただきやすいのだなと実感しているところでございます。

先ほどご意見をいただきましたとおり、観光客も非常に増えておりますので、ぜひこういった取り組みを推進していきたいと考えております。

○事務局（細海食の安全推進課長） 補足ですが、外国語表記の関係で2020年の東京オリンピックの関係で、東京都と国が中心になって、いろいろなものの外国語表記を進めようというプロジェクトが立ち上がっています。

札幌市はドームを持っているということもあって、オリンピックのときの会場も関係するのではないかとされていて、そのメンバーにも入っているという報告を受けてございます。オリンピックの関係はスポーツ部が主体になって動いているようですがけれども、そういった情報が入りましたら、この会議でも皆さんに提供していきたいと考えております。よろしく願いいたします。

○事務局（山口食の安全担当部長） 皆さんがあちこちで見ることができないとやっている意味がないので、さらにもう一つ、つけ加えさせていただきます。

今、優良施設というのは、市内の対象飲食店、宿泊施設で保健所長表彰をとっている優良施設もしくはしょくまる認証をとっている施設で、該当している施設は大体500ぐらいあるのですが、現在は20弱ということで、まだまだこれからです。これは、PR不足ということもあります。物は結構いいねということで紹介はしているのですが、これをもう少しPRしていきたいと思います。

内々では、5年間で200ぐらいまで増やしながら、対象施設もお菓子屋さん関係も加えながら、もう少しいろいろなところで見かけていただければ、もっともっと認知度や魅力が高まると思いますので、それも努力しながらやっていきたいと考えております。

○池田会長 ありがとうございます。

今のことに関連して、おもてなしのお店のパンフレットは、外国語メニューを推奨するというものですが、この外国語の冊子はあるのでしょうか。

○事務局（長野調整担当係長） 済みません。この冊子そのものの外国語版はまだないです。この中身をわかってもらうためには、外国語で表記するのも必要ですね。ご意見をありがとうございます。

○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。

○石井委員 ただいまのおもてなしの店の関連です。

私も、これはとてもいいことだとは思いますが、今後、これをどのように市民なり観光客に浸透させていくのか、それから、これをしたことによるお店にとってのメリットは何なのかをお聞きしたいと思います。

○事務局（長野調整担当係長） 先ほど、山口からもお話がありましておとり、まだ事業として始まったばかりということがございます。ですので、今のところは外食店に限定しているところの業種を少しずつ広げていきまして、裾野を広げていきたいという部分と、ホームページ以外にも、数がある程度固まってきましたら、ガイドブックなども検討していきたいと考えております。

それから、お店のメリットですけれども、やはり店頭にこういったデザイン性の高いものを置けるということもメリットと考えてくださる方もおります。

また、我々のほうのイベントとか、先ほどの情報誌などで、事業の紹介の一環で、具体的にこういったお店がございまして紹介することも考えておりますので、お店を広く紹介できるということもメリットと感じていただければと思っています。

○事務局（細海食の安全推進課長） もう一つ、追加させてください。

ホームページに情報を掲載してございますので、例えば、たばこが嫌で衛生面のいいところに行きたいけれども、たばこがないところでゆっくり食事を楽しみたいとか、カロリーを気にしているとか、塩分制限があって、栄養成分の表示があるところで考えながら食べたいという方や、子どもがアレルギーを幾つか持っているので、そういった表現がはっきりしているお店で安心して食べたいと。あるいは、外国のお友達が来たので、外国語メニューがあるところに行けばいいだろうと。

ただ、どこにそういうお店があるのかわからないというときに、こういう制度があると、保健所のホームページを見て、自分の気になる項目でお店を選ぶことができます。また、お店もそういうものに登録することで、お客さんにたくさん来ていただけるようになる。そういったものに取り組んでいる先進的な飲食店ということで口コミで広まっていくと、やっているところにとってもやはり励みになりますし、そこを見習ってほかもどんどんそういったほうへ歩いていただくと全体的にありがたいということで取り組んでいる事業でございます。

○石井委員 ホームページとおっしゃるのですけれども、ホームページを見ない方もいらっしゃると思いますね。ですから、例えば、札幌市の広報などに掲載してPRすることは可能なのでしょうか。

○事務局（長野調整担当係長） 具体的に広報というところ……。

○石井委員 こういう制度があって、取り進めています、取り組んでいますというようなところは広報に掲載されているのですか。私は、ちょっと承知していないのです。

○事務局（長野調整担当係長） 広報さっぽろということですね。

○石井委員 そうです。

○事務局（長野調整担当係長） 広報さっぽろに掲載はしておりません。

○事務局（細海食の安全推進課長） まだ数がそんなになくて、今、検索しても20ぐらいしか出ないのです。もうちょっと軌道に乗ってからとと思っていましたので、ある程度の時期になりましたらこのような周知をしたいと思っています。

○石井委員 わかりました。

○池田会長 ありがとうございます。

こういう施策は、認知度と両輪で動かなければいけないということで、数値指標が平成31年度ということで挙げておられますが、できるだけ前倒しをするような形で進めていただければいいかと思えます。

また、札幌市だけでは大変ですので、ここにいらっしゃる皆様もできるだけ広報していただけると助かると思います。特に、北海道新聞はぜひご協力をお願いしたいと思います。

ほかに何かございませんでしょうか。

○梶原委員 僕も前回からの委員なので、もう一回、復習の意味でお聞きしたいのですけれども、アレルギー物質のメニュー表示について、特定原材料は7品目がありますね。それは何でしたか。

○事務局（長野調整担当係長） エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、落花生の七つです。

○梶原委員 この前、お客様を連れて、格好をつけてレストランで接待したのですけれども、この中に卵のアレルギーの方はいらっしゃいませんかと初めて聞かれたのです。

例えば、変な話ですけれども、普通の奥様の子どもがアレルギーを持っているとすれば、アレルギー表示をしていないお店に入ってしまったら、そのお母さんは、お店に対して、ここでは卵を使っていますか、そばを使っていますかという聞き方をして食べているのでしょうか。実際にどのようにしているのか、教えてください。

○事務局（長野調整担当係長） 私の甥っ子が卵アレルギーですので、実態をお話いたします。

お店が予約できるときは、事前に卵アレルギーの子がいますので、卵がないメニューはどれぐらいありますかと聞いていきます。もしくは、予約しない状態で、例えば追加で頼みたい場合もお店の方に卵が入っていないものをお願いしますと。あるいは、容器を分けてくださいとか、一部よそい分けて卵は入っていないようには見えるけれども、一緒の器で卵を料理していたとか、そういったものがあれば教えてくださいというように、お店の方とのやりとりで情報を教えてもらっています。

ただ、予約をする段階であれば、ある程度時間もありますし、ゆっくりと聞けるのですが、その場で慌ただしく頼むときに、アルバイトの人しかいなかったりすると、多分、大丈夫ではないでしょうかみたいな答え方をされると、大丈夫かなと心配になるときもあります。ですので、メニューなどにしっかり書いてあると、これなら大丈夫だねというように頼むことができるなど実感することが多いです。

○梶原委員 身近な例をお話しいただいて、ありがとうございます。

実は、観光協会にも、観光客からおいしい店を紹介してくださいと来るのです。札幌市は、公のところですから、お役人はどここのお店がいいですよと紹介できないですけれども、我々は、うちの職員が実際に歩いておいしいところをばんばん紹介しているのです。

ですから、これをばんばん紹介することによって会費を年間2万円払っていただいているのですけれども、その会員になることによって、うちの職員に食べてもらうことによって、間違いなくおいしいというお墨つきをもらえば、その店にはやるのです。

ですから、この認定をとったところが流行って、お客さんがどんどん増えるように我々が応援して、それは保健所はできないけれども、そういうお店があって、そういうお店にアレルギーの人がどんどん入って行って安全に食べているということがうわさになったら、それはそれでいいですね。

○事務局（長野調整担当係長） 我々行政ではなかなかできない部分がありますが、観光協会などに後押ししていただけると大変助かりますので、ぜひご協力を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。

市民みんなが応援するという態度がこういう制度を盛り上げていくのだと思います。

ほかにございませんでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 ないようでしたら、今、説明がございました推進計画については、このまま進めていくということよろしいでしょうか。

（「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、続きまして、四つ目の議題です。札幌市食品衛生管理認証制度、通称しょくまるについて、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（重永食品安全対策担当係長） 私は、食品安全対策担当係長の重永と申します。

私から、しょくまる、札幌市食品衛生管理認証制度につきまして、概要の説明をさせていただきたいと思います。

先ほど、長野からも推進計画の中に、H A C C Pの考え方に基づく衛生管理の推進というものをご説明させていただきました。これから説明させていただきます札幌市食品衛生管理認証制度というものは、まさしくH A C C Pの考えに基づいて、より優れた衛生管理を行う事業者、飲食店、製造施設などを認証していく制度として、我々札幌市のほうで進めている制度でございます。

まず、今回、新たに選任された委員の方々もいらっしゃいますので、この制度を説明する前に、H A C C Pの考え方から改めてご説明させていただきたいと思います。

まず、用語の定義でございます。

用語としましては、こちらの画面のとおりでございます、「H a z a r d A n a l y s i s a n d C r i t i c a l C o n t r o l P o i n t」という英語の頭文字をとった言葉がH A C C Pでございます。日本語に訳しますと、「危害分析及び重要管理点」などと呼ばれております。

これは何かという話ですが、本日、細かい話は割愛しようと思っているのですが、そもそもの成り立ちとしましては、アメリカのN A S Aで宇宙食をつくる中で、例えば、宇宙食で食中毒が起きた場合、宇宙に行っていると病院にも行けないという状況ですので、万が一にもそういった事故が起きてはいけないということで開発された食品の安全性を確保するためのシステムでございます。これが、現在、世界的に国際標準の衛生管理システムとしてその普及が広がっているところでございます。

これ自体はアメリカ生まれのシステムですが、今、なぜこれが日本で必要になってきているのかというところを説明していきたいと思います。

先ほどの条例の説明の際にもご説明がありましたけれども、近年、いろいろな食品関係の事故が非常に多発しております。例としましては、ユッケによる食中毒事件や、札幌市内で起きた浅漬けによるO 1 5 7の事件がありました。近年のもので言うと、カップ焼きそばに虫が入っていたとか、ハンバーガーチェーンでも異物混入問題で非常に騒がれていたことは記憶に新しいかと思えます。

こういったさまざまな食品事故や事件の中で、最近、市民の方々も企業責任を求めますし、事件そのものよりも、企業としてその責任をきちんと果たしているかどうかということが大きく取り沙汰される傾向も近年は非常に強いのではないかと考えております。

そういった中でポイントとなるのは、自社で製造している、あるいは調理、加工している食品の安全性をどのように保証していくかということになります。

これまでの考え方を仮にモデルとしてご説明した場合ですが、例えば、消費者の方から「食べ物を食べておなかを壊しました、あなたのところでつくった食品が原因なのではないですか？」という苦情、クレームを受けたときに、これまでの製造者の方々はどうに対応していたか、幾つかケースを申し上げます。

例えば、「普段から衛生管理に気を使ってやってきているのですけれども、まことに申しわけございませんでした」といった対応があります。これも、事業者の方と消費者の方の信頼関係がある中であれば、一生懸命やってくれていたのだね、ということで、ある程度納得いただいていることもあったと思います。しかし、このように事件が多い中で、一生懸命やっていると口で言うのは誰でもできるでしょう、そんなことは当たり前の話ではないかという中で、それでも事件は起きているのだから、どう責任をとってくれるのだということなのです。

あるいは、こういった言葉もよく聞くのですが、「今までこのようなクレームはなかったとか、ほかの人からこういうクレームはございませんでした」という話についても、実際に被害を受けた方からすれば、ほかの人のことや今までのことは関係ないでしょうという話です。

あるいは、検査ですが、食品の製造メーカーですと自社検査で微生物検出の検査をしておりますが、そういった自社検査は、出荷している全ての食品を検査しているわけでもないですし、実際に消費者の方が召し上がった製品は、既におなかの中に消えてしまっているものですから、ほかの製品の検査をしたところで、そんなものは信頼できませんといった反応をされてしまうことがあります。

今、そういった証拠などが求められる中で、どうしても事業者の方からの説明に納得できない、こういった説明では納得できませんということでしたり、業者の方の立場に反転させますと、消費者に対してどうやって説明すれば自分のところの食品が安全ですと胸を張って言えるのか、そのような悩みが非常に出てきているところでございます。

そういった中で、先ほどのHACCPが出てきます。これは、先ほど言いましたように、欧米諸国で特に広まっている考えで、安全性を客観的かつ合理的、科学的に保証しましょうという考え方でございます。簡単に言うと、どうしてその食品が安全であるのかをきちんと説明する手段、いわゆる衛生管理を「見える化」する手段として、HACCPが最近是非常に使われだしております。

例えば、こちらに図示しておりますのは、ハンバーグを製造する工程です。ハンバーグを製造するためには、お肉を仕入れてひき肉にして、あるいは、タマネギを洗って、切って、それをまぜ合わせて形をつくって焼き上げます。袋に入ったものであれば、包装をかけて、さらに殺菌、加熱して冷やして出荷しますというように、さまざまな調理工程、製造工程がかかわってくるわけです。

HACCPの考え方は、この工程それぞれについて、こういった健康被害につながる要因があるのか、これを一つずつ洗い出して分析して、そういった可能性はどこに潜んでいるのかを見ていくことになります。

例えば、具体的に、タマネギを洗うという工程の中では、当然、タマネギの表面には雑菌が付着しているでしょう、あるいは、肉とタマネギをまぜるときには、従業員の手が汚れていたら汚染を受ける可能性があるでしょうということです。また、最後に加熱するときに加熱が足りなければ食中毒菌が生き残るかもしれないでしょうということです。

そういうさまざまな可能性を一つずつ考えた上で、それを防ぐためにはどうすればいいかというときに、タマネギの表面をしっかりと洗う必要があるでしょう、肉とタマネギをまぜる前に手洗いをしっかりとする必要があるでしょう、あるいは、加熱するときしっかりと火を調整するということが必要な管理ではないかということです。

こういった様々なやらなければいけないことを洗い出した上で、その中でも特に気をつけなければいけない工程は、今回でいえば最後の加熱ですが、このときに食中毒菌を殺せなければ事故が発生するおそれがありますので、こういった特に重要な部分がある程度的を絞りながら、例えば、加熱温度と時間を確認し、あるいは、記録をとりながら、万が一の間違いが発生しないように、全製品についてこの部分をちゃんと見ていきましょうということです。仮に、この部分で何か問題が発生して、例えば、加熱温度が足りなかったということがあれば、即座に出荷を停止して、万が一の食中毒等の発生を予防しましょうという考え方になります。

こういった考えをとることでどうなるかという、例えば、このような回答ができるようになります。自社の製品のつくり方として、食品の中心温度が何度以上になるように加熱しており、これは、全ての製品について確認しているので、食中毒が発生する原因となる病原微生物は死滅させるように調理工程をつくっております。

また、この話は、異物混入対策についても同じように、これこれこういう理由で、こういう管理をしているから安全であるということ、筋道を立てて、理論立ててご説明することが可能になります。そういった意味でHACCPを使っていきましょうという話になります。

HACCPに関しましては、現在、世界各国で輸出入のときに義務化という流れが非常に進んでいますが、残念ながら、日本では、いまだに義務としてのHACCPという制度はございません。

これは、何がいけないかという話ですが、例えば、一番大きな問題となってくるのが、海外へ食品を輸出したいというときに、日本は、HACCPをきちんと義務化されていないので、個々の施設についてきちんとHACCPをやっているかどうかを審査して、その結果でなければ輸出ができませんということ。

逆に言えば、海外から食品を輸入するというときは、日本自体がHACCPを義務化していないので、ほかの国できちんと衛生管理されているかどうか、HACCPをやっているかどうかということ、輸入食品に対して義務とすることができません。やっているかどうかわからないものを入れなければいけないということが生じてくるわけでございます。

こういった流れを受けて、平成25年、「日本再興戦略」が閣議決定されたわけですが、中でも、いわゆる食品輸出を大幅に強化していかねばいけないという中で、HACCPの普及が不可欠ということが日本として言われたところでございます。

これを受けて、厚生労働省からも各自治体のほうにHACCPについてしっかりと入れなさいということになりました。厚生労働省は、将来的にはHACCPの義務化を視野に入れて検討していると聞いておりますけれども、このHACCPを各自治体のほうでしっ

かりと進めていってくださいというお達しが来ております。

これを受けて、我々札幌市でも、H A C C Pにきちんと取り組むことで、先ほど言いました「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の実現を目指していきましようということで、先ほどの推進計画の中でもH A C C Pの推進を一つの重要課題として取り上げさせていただいて、ここにも力を入れていきましようということで、ただいま取り組みを進めているところでございます。

これからH A C C Pを進めていかなければいけない中で、どうやって進めていけばいいのかということなのです。これはいろいろな側面がございまして、事業者の方も、H A C C Pをやってくださいと言われても、どのようにやればいいのか、あるいは、H A C C Pをやっていたとしても、それが本当に正しいのかどうかもわからないということもございまして。また、一般消費者の方々にはH A C C Pの認知度あるいは理解がなかなか進んでいない中で、これをきちんと広めていかなければならないわけです。

これでようやくタイトルに戻ってくるのですが、「札幌市食品衛生管理認証制度」を活用しながら、H A C C Pを進めていきましようという話になっております。

この認証制度とは、どういうものなのかということですが、先ほど言いましたH A C C Pの考え方を取り入れた、いわゆる食中毒防止の観点から、そういった衛生管理をしている施設に対して第三者の評価、これは、我々札幌市もそうですし、別の団体、第三者機関による認証を与えることによって、事業者の方にとっては、自社でやっているH A C C Pのやり方が正しいものであるというお墨つきを得るということが一つです。

そして、この認証を取得した施設の方々に対して消費者の方に積極的なP Rを行っていくことで、先ほどのおもてなしの店の中でもお話がございましたけれども、やっていることのメリットを生み出すようにP Rを行っていくということ、このために認証制度を設けているということでございます。

例として、商品のP Rとしまして、ボトルドウォーターの業者ですけれども、こういったところでロゴマークを貼ってP Rをしていただいたり、かまぼこのメーカーでも、しょくまるのマークをつけながらP Rにご協力をいただいております。

また、先ほど総合イベントの話がございましたけれども、これは平成25年1月にやったイベントですが、そういったイベントの中でもこのような販売ブースを設けたり、ホームページ等で事業者の取り組みをご紹介したりという形で、現在、制度のP Rを行っているところでございます。

ただし、先ほど、おもてなし事業でいろいろなご意見をいただきましたけれども、この認証制度につきましては、まだ制度自体の認知度がなかなか上がってきていないのが現状です。そういった中で、我々札幌市としまして、この制度をもう少し普及させていかなければいけないという思いでございます。

現在、北海道のほうでも同じように北海道H A C C Pという制度がございまして。今年の4月まで、札幌市の制度と北海道の制度はそれぞればらばらにやっていたのですが、この一部を統合しまして、北海道との連携を強めながら、制度のP Rを行っていくことを



考えております。

また、事前に委員の方からご質問を受けていた中身ですが、HACCPの手数料の話がございます。この認証を受けるために手数料が幾らかかかってくるわけですが、飲食店の方、あるいは小さな製造業者の方ですと、手数料は10万円くらいかかるものから、そういった部分でそれが負担になるということもございましたので、これについては、札幌市の経済局と連携しながら、補助事業みたいなものやっておりますので、そういった部分を活用しながら、なるべく広げていきたいということも考えてございます。

また、②ですが、この制度自体の内容につきましても、今年度に少しリニューアルをかけたいと思っております。というのは、先ほど言った手数料の部分等々を含めて、事業者の方にもう少し取り組みやすくしていきたいということと、HACCP自体の考え方について、国の動きもあるものですから、そういったものとも整合性をとることで、リニューアルを図ろうと考えております。

また、しょくまるのロゴマークが事業者の方にも使っていただけていないところがございますので、このマークをもう少し使いやすいマークに刷新するということも考えているところでございます。

また、新マークの募集については、一般公募等を活用しながらロゴマークのリニューアルを行おうと思っております。それに当たりまして、当然、新しいロゴマークの選考をしていくわけですが、その選考委員として、推進会議の委員の皆様にも何名かお声をさせていただいて、ぜひ入っていただけるとありがたいと思っております。

これについては、後日、私から個別に当たって調整させていただこうと思っておりますが、もしそういったお話がございましたら、ぜひご検討いただけますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

以上、雑駁ながら、札幌市食品衛生管理認証制度につきまして、概要をご説明させていただきました。

○池田会長 ありがとうございます。

ただいまのご説明につきまして、何かご質問等がございましたらお願いいたします。

○行方委員 しょくまるのポスターとか電光掲示板とか、地下鉄などでは何度も見ていたのですが、シールというのは、いまだかつて見たことがなかったので、今のスライドを見てびっくりしたのですが、かね彦さんのかまぼこなどにもついていました。

かね彦さんは高級品ですから、デパートにしかないので、きっと贈答用しか見ないと思ったのですが、昔、北海道認証マークということで鶴のマークがありましたね。今、あれはなくなってしまったのですが、あれは1枚につき幾らかかかるとお聞きしたことがあるのですが、しょくまるのシールは1枚につき幾らという扱い方ですか。

○事務局（重永食品安全対策担当係長） これ自体、認証取得した施設の皆様には、シール自体をお配りしたり、自社で包材に印刷をかけていただいてという形になります。特に、使用料は一切発生せずにご利用いただけるものになってございます。

○行方委員 わかりました。今度、デパートに行ったら、見てみたいと思います。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。

ほかにございませんでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 ないようでしたら、全体を通じて何かご質問があればお願いします。

○堀委員 今年から会議に参加させていただいたもので、今、いろいろと説明を受けてすぐよくわかったのですが、最初の段階に戻って申しわけないのですけれども、そもそも安全・安心な食のまち・さっぽろということで条例を制定したということで、こちらは市民レベルにはどの程度認知されているというか、PRされているのでしょうか。

と申しますのは、私は、これを応募するときいろいろ調べて、このことについて勉強しまして、周りの方たちに聞いて、この安全・安心な食のまち・さっぽろという言葉自体を皆さんはよくわかっていないのです。ましてや、条例が制定されたということは全然認知されていないくて、事業者レベルでの活動はいろいろと進められているようですけれども、市民レベルの認知、PRをもっと進めたほうがより広まるのではないかと市民の目線で感じたので、お聞きしたいと思います。

○事務局(細海食の安全推進課長) 条例ができたのは平成25年ですので、約2年ぐらい前です。そのときには、市のいろいろな施設のほうにリーフレットを置かせていただきました。また、条例ですので、議会での審議等もありましたので、そういった場や、広報さっぽろでも条例ができましたということは載っております。ただ、広報さっぽろも、誌面が限られていて、一面に大きく出るようなことがないものですから、PRしても皆様のお目に届かない部分は多々ございます。

条例ができた当時は結構力を入れていたのですけれども、その後、推進計画に比重が移ってしまっています。今は、2年前にできている条例ということで、皆様への説明についても、条例ができてということを前提とした説明をずっとさせていただいております。

市民へのPRにつきましては、来年の2月にチ・カ・ホで大きなイベントを2日間ほど予定してございますので、そういったもので一緒に啓発していきたいと考えております。

○堀委員 ありがとうございます。

安全・安心な食のまち・さっぽろというのは、すごい目に入りやすくくていいものなので、そのシールとかポスターが至るところに貼ってあると、市民にもわかるかなと思いました。

それから、先ほどから広報さっぽろのお話が出ていますが、そちらに平成27年度としてこういうことをしますということが少しでも載っているとわかりやすいと思いました。

どうぞよろしくお願いします。

○池田会長 ありがとうございます。

ほかにございませんでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 それでは、まだ意見は出尽くしていないかもしれませんが、事務局に

おきましては、本日の意見を参考にして業務を遂行していただきたいと思います。

それでは、議題の最後にその他とございますが、事務局から何かございますでしょうか。

○事務局（細海食の安全推進課長） 最初に大宮委員がおくれて来られましたので、ここで、一言、自己紹介をお願いいたします。

○大宮委員 遅刻しまして大変申しわけありません。大宮と申します。よろしくお願いいたします。

札幌市安全・安心な食のまち推進条例をつくったときの委員の一人でございます。その件につきまして、今回、推進計画を進めるということで、また何かお仕事ができればなど思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（細海食の安全推進課長） ありがとうございます。

事務局から、今後の会議の開催につきましてご説明させていただきます。

今年度は、あと1回、時期は来年の1月を予定してございます。その際の議題ですが、来年の2月13日と14日の2日間、地下歩行空間で予定しております食の安全・安心のイベントがございます。そのイベントの内容の進捗状況の報告が一つです。

それから、先ほどの説明にもあったのですが、規制行政の中で、法に基づく監視指導計画を毎年つくるように法律で定められております。そのため、平成28年度の食品衛生監視指導計画の案につきましてご説明させていただいて、この会議で意見をいただきたいと考えてございます。

開催時期が近くなりましたら、日程調整等でご連絡をさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

また、本日は、各団体の方々に委員としてお越しいただいておりますので、各団体の中でも、先ほど会長からもございましたが、きょうの会議の内容あるいは札幌市の制度などにつきましても周知していただけると事務局としては大変ありがたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

推進計画や各種事業につきましては説明しましたけれども、直接要望等がございましたら各団体に出向いて説明することも可能ですので、関係する行事や社内の研修会の一つの項目として検討していただけると幸いです。どうぞよろしくお願いいたします。

事務局からは以上でございます。

○池田会長 ありがとうございます。

それでは、各委員から何かございますでしょうか。

○梶原委員 とにかく、みんなでおもてなしのお店を増やすことが、すなわち、結果的に安全・安心なまちを進めていくことになるかもしれませんね。これはすばらしい置き物なので、おもてなしの店をみんなが進めたらいいですね。これは、禁煙でも分煙でもいいですね。

○事務局（細海食の安全推進課長） 食品衛生の優良施設であれば、その後、プラス1あれば大丈夫です。プラス4が最高ですけれども、一つでもあれば大丈夫です。

○池田会長 どうもありがとうございます。

まずは、皆様のご協力をお願いしたいと思います。

### 3. 閉 会

○池田会長 それでは、これをもちまして、本日の議事は終了いたしまして、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