

平成27年度第2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28年1月14日（木）午前10時30分開会
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27年度第2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、冒頭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と申します。よろしくお願いいたします。

この会議は、札幌市安全・安心な食のまち推進条例に基づきます市長の附属機関として設置されたものでございまして、本日が今年度で第2回目の開催ということになります。

それでは、委員の皆様のお出席状況をご報告させていただきます。

この会議は、条例の施行規則に基づきまして、委員の過半数の出席がなければ会議を開くことができないというふうに規定されております。ただいまのご出席の委員の皆様は全部で14名ということで、委員総数17名の過半数を超えてございますので、この会議が成立しておりますことをご報告申し上げます。

なお、本日、あいにく欠席されている委員でございますが、JAさっぽろの佐藤委員とスイーツ王国さっぽろ推進協議会の長沼委員と、北海道新聞社の元井委員の3名が欠席でございます。

また、事務局には関係職員が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、この会議の公開及び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にあります情報公開条例の規定に従いまして、あらかじめ決定することになってございます。それを受けまして、この会議につきましては、前回同様、公開とさせていただきますと存じますので、よろしくお願いいたします。

なお、この会議の結果につきましては、要綱に従いまして、後日、札幌市のホームページなどで掲載させていただきますので、ご承知おき願います。

それから、先ほどの委員の説明のところでございますが、今回は2回目ということで、初めて出席される委員の方がお2人ほどいらっしゃいます。

株式会社セイコーマートマーケティング部の企画部の部長であります佐々木委員でございます。

○佐々木委員 佐々木と申します。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） 公益社団法人北海道栄養士会札幌石狩支部長の吉田委員でございます。

○吉田委員 吉田です。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） それでは、ここで、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山口からご挨拶を申し上げます。

○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。

本日は、お忙しい中、ご出席いただき、ありがとうございます。

本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

委員の皆様には、日ごろから、本市の食品衛生行政に対しまして、ご理解、ご協力を賜り、厚くお礼を申し上げます。

さて、最近の話題といたしまして、まず、昨年遺伝子型が変異した新型ノロウイルスが登場いたしまして、全国的に大流行するおそれがございます。実は、このウイルスは、医療機関等でこれまで使用していた簡易診断検査キットが非常に反応しづらいということから、ノロウイルスの検査結果が陰性になる可能性があるということで、対策が後手に回るなどの問題が指摘されてございました。あわせまして、札幌市内で昨年10月と11月の2カ月続けて、新型ウイルスによる食中毒が発生したことから、医療機関や高齢者施設、食品関係者に対しまして、文書等で注意情報を提供するほか、約2年ぶりにノロウイルス食中毒注意報を出しまして、注意を呼びかけたところでございます。

もう一つですが、市民参加型の食の安全・安心に関するイベントについてでありますけれども、ちょうど来月の13日で、もう1カ月後に迫りましたけれども、2月13日と14日の2日間、チ・カ・ホにおきまして、一昨年に続いて食のまち・さっぽろフェストと題しましたイベントを開催するため、現在、準備を進めてございます。当日は、ぜひ、委員の皆様にも会場に足を運んでいただきたいと存じます。

最後に、本日の会議では、食品事業者に対する監視指導方針、事業者の自主管理の推進、市民の皆様への情報提供などに関しまして、来年度1年間の計画となる札幌市食品衛生監視指導計画の案や安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の今年度の進捗状況につきましてご説明させていただきますので、委員の皆様からご意見を頂戴したいと考えてございます。

以上、簡単ではございますけれども、開催に当たっての私から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ひいたします。

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

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ほうにお申しつけください。

本日お配りした資料として、会議の次第の1枚物でございます。それから、座席図です。それから、資料1-1の計画の案については既に配付済みになります。そのほかに、資料1-2ということで説明の資料、資料2ということで、札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則の一部改正について、資料3として推進計画の進捗状況について、資料4といたしまして、札幌市食品衛生管理認証制度の刷新についてということで用意してございます。また、参考資料といたしまして、食の安全・安心イベント食のまちさっぽろフェスト in チ・カ・ホのチラシがございます。これは、来月の2月13日、14日ということで、チ・カ・ホのほうで食の総合イベントを開催いたします。

また、今月発行いたしましたキッチンメール38号、ノロウイルスの完全攻略というものをつけてございます。お手元に全てそろっておりますでしょうか。

それでは、ここから議事に入らせていただきます。

ご発言は、挙手の上、お近くのマイクをご使用願います。

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。よろしく願いいたします。

2. 議 事

○池田会長 皆様、おはようございます。

会長を仰せつかっております池田でございます。本日もどうぞよろしく願いいたします。

座って進行を進めさせていただきます。

まず、本日の議題でございますけれども、次第でございますように、1番目は、「平成28年度札幌市食品衛生監視指導計画」(案)について、二つ目として、札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則の一部改正について、3番目は、平成27年度「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の進捗状況について、4番目としまして、札幌市食品衛生管理認証制度の刷新について、それから、その他となっております。

それでは、議題(1)「平成28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) 皆様、おはようございます。

札幌市保健所食の安全推進課食品保健係長をしております河波と申します。

私から、「平成28年度札幌市食品衛生監視指導計画」の(案)についてご説明させていただきます。

資料をお手元にお配りしておりますので、よろしく願いいたします。

メーンはスライドをもとに話を進めていきます。スライドで話している最中に、資料では何ページという言い方をしますが、基本的にはスライドをご覧いただきたいと思います。

それでは、始めさせていただきます。

推進会議の開催通知に同封しました監視指導計画(案)の資料をもとに、これとあわせてご説明していきたいと思います。

この監視指導計画(案)につきましては、大きく二つのセクションから構成されております。

まず、第1部としては、札幌市における食品衛生の監視指導の実施体制を説明しまして、第2部としては、来年度の平成28年度の実施内容について具体的に説明するという構成になっております。

それではまず、第1部、札幌市における監視指導実施体制についてご説明させていただきます。

札幌市では、食品衛生施策に関連した計画は幾つかございます。まず、その体系について説明してまいります。

本文は4ページにございますが、このとおり計画はスライドに示します三つのおりとなっており、本市のまちづくりに係る総合的な計画である札幌市まちづくり戦略ビジョン、そして、昨年度、旧メンバーのときの本会議で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、そして、今、皆様のお手元の資料にもございますとおり、札幌市食品衛生監視指導計画という三つの計画がございます。

まちづくり戦略ビジョンと推進計画につきましては、それぞれ札幌市のまちづくりと食の安全・安心の推進に関する方針を示したものとなり、これら二つの計画の方針を踏まえまして、監視指導計画を策定していきます。

この監視指導計画というのは、札幌市の食品衛生の担当部局が食の安全・安心の確保に向けまして、その年に行う具体的な行動計画を定めたものとなっております。

なお、札幌市まちづくり戦略ビジョンは10年、それから、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画は5年の中長期計画であるのに対しまして、札幌市食品衛生監視指導計画は、単年度、毎年の計画となっております。

食品衛生監視指導計画は、札幌市だけが策定しているわけではございません。食品衛生法第24条に基づく必要事項に関しまして、札幌を含めて各自治体がそれぞれの実情を踏まえまして、年度ごとに策定しております。

例えば、前年に発生が多かったことから注意が必要となる食中毒、あるいは食品関係の特徴的な事件や事故、例えば、前に農薬の混入などの事故などもあったと思います。そういった食品関係の特徴的な事件や事故です。そして、食品衛生法あるいは食品表示法の法改正など、全国的にも注意が必要と考えられるような事項に加えまして、それぞれの自治体で特殊のある開催予定のある大規模イベントでの対策等、札幌でいえばオータムフェストや雪まつりなどがあるかと思えます。そのような大規模イベントへの対策等、それぞれに対応が必要な事項を盛り込みまして、各自治体で毎年度、監視指導計画を独自に策定して、それに基づいて監視指導を実施することで食の安全の確保を図っているということです。

ちなみに、この下にある食品衛生法第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という旨が記載してあります。これは、先ほども申し上げましたとおり、毎年度定めていかなければならないものでございます。

そして、この監視指導計画は、先ほども話をしましたとおり、各地域の実情を踏まえまして、札幌であれば、冬の雪まつりもありますけれども、各都道府県にいろいろな自治体があり、それぞれいろいろな実情があると思います。その実情を踏まえまして、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あるいは効率的に行うことを目的として各自治体が独自に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るものでございます。

さらに、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いうことが定められています。例えば、重点的に監視指導を実施すべき項目、事業者の自主的な衛生管理の実施にかかわる指導の部分、あるいは北海道であれば札幌市、旭川市、函館市といろいろありますが、隣接する都道府県その他行政機関との連携の確保に関する事項、そして、監視指導を実際に行うに当たっての必要な事項を記載するように定められております。この計画に関しましては、実施結果も含めまして一般的にホームページなどで公表する必要がありますこととなっております。

続きまして、資料7ページからの説明になります。

現在策定しようとしている平成28年度の監視指導計画についてでございます。

実施期間は平成28年4月1日から平成29年3月31日までの1年間、実施体制は、監視指導については、実際に監視を行うところに関しましては、保健所の食の安全推進課と各10区に各衛生担当の課がありますので、各衛生担当課です。また、試験検査につきましては、桑園の中央卸売市場にある広域食品監視センター、札幌市の衛生研究所の各部署で行っているところでございます。

監視指導計画の実施に当たりましては、当然のことながら、札幌市の食品衛生担当部局だけではなく、必要に応じまして、スライドに示すとおり、庁内外の関係部署とも連携してまいります。特に、道内の保健所設置市である旭川市、小樽市、函館市などとは、当然のことながら、連絡を密にとるほか、定期的に連絡会議なども開催して、日ごろから連携しやすい関係づくりに努めており、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いきたいと考えています。

また、食の安全に関する重要事項につきましては、今開催されております安全・安心な食のまち・さっぽろの推進会議にも、報告、諮問、答申するなど、随時ご意見を伺いながら、施策を進めてまいりたいというふうに考えております。

続きまして、第2部としまして、平成28年度の実施内容についてご説明させていただきます。資料は9ページからとなります。

平成28年度に実施する監視指導についての主な取り組みは、このスライドに示します4点です。

一つ目は、監視指導でございまして、立入検査と収去検査があります。二つ目は事業者の自主的な衛生管理を推進する。三つ目は、市民、事業者へのいろいろな情報提供あるいは意見交換を行う。四つ目は、食品衛生にかかわる人材ですが、これは行政、民間もそうですが、人材の育成や資質の向上です。この四つが主な取り組み事項となっておりますが、それぞれの事項について順にご説明してまいります。

まず、取り決め事項の一つ目でございますが、監視指導に関する基本方針でございます。資料は10ページとなっております。

監視指導につきましては、四つの基本方針について説明してまいります。

一つ目の立入検査は、あらかじめ重点的にその年に監視する施設を設定しており、食品

の種類別に挙げているチェックポイントをもとに監視に当たります。

チェックポイントは、資料の26ページの別紙1に記載しておりますので、後でご覧いただければと思います。

それから、二つ目の収去検査についてでございます。

この収去という言葉の説明ですが、もともと食品衛生法に基づきました試験検査を行うために、食品関連の施設から食品等を持ち帰って検査を行うという権限なのですが、その収去に関しまして、別途計画を立てて定期的にいろいろな施設から食品を持ち帰って検査を実施するという事です。

ただ、全国的に食中毒が発生したり、緊急的に何か検査が必要となった場合には、この収去の計画にもよらない部分もありますので、そういう場合には迅速に対応していきたいと考えております。収去の検体の数などの詳細については、資料27ページの別紙2のほうに記載しております。

そして、三つ目です。夏期、年末の食品の一斉監視です。

これは、例年、監視強化のために全国一斉に行われております夏期の7月と年末の12月の強化監視を次年度も実施するものであります。

四つ目の違反食品等への対応についてでございます。

これは、先ほど言いました立入検査や収去検査で違反が発言された場合には、速やかに改善の指導あるいは改善の確認を実施して回るところでございます。

これら四つの基本方針を踏まえた上での平成28年度の重点的な監視項目については、資料12ページにございますとおり、4点を挙げております。

一つ目は、食中毒への総合的な対策についてということで、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するという事です。

例えば、冒頭の山口部長の挨拶の中にもございましたとおり、マスコミなどでも報道されておりますが、今、新型のノロウイルスの流行が懸念されております。こういったものに対しまして、食中毒警報あるいはノロウイルス食中毒注意報などを利用するなど、重点的に事業者や市民へ周知、指導を行ってまいりたいと考えております。

また、寄生虫あるいは自然毒ですが、札幌市も去年は、自然毒、植物由来の食中毒などもありましたが、そういった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、キノコあるいは山菜もそうですけれども、そういったもので中毒とならないよう市民もみずから勉強していかなければならない、防止していかなければならないというところで、その防止のために必要となる、啓蒙するための冊子を配付したり、あるいは講習会ですとか、ホームページなどを利用して啓発を実施してまいりたいと考えております。

二つ目の食品表示法の施行に伴う変更事項の周知についてということです。

事業者に対しまして、平成27年度4月1日づけで施行されました食品表示法ですが、これは、かつて、食品衛生法と健康増進法とJAS法の三つの部分の表示の部分が合わさって、平成27年4月1日から食品表示法という形で一つにまとめて施行されたものです。

けれども、生鮮食品関係の表示の猶予期間がことし平成28年9月に終了するため、この部分は重点的に事業者に向けてもこのような啓蒙を実施してまいりたいというふうに考えております。

3番目の大規模イベントの対策です。

これは、最初のほうでもお話ししましたが、年々、オータムフェストや雪まつりなどいろいろなイベントが拡大してまいります。こういったイベントで食中毒が起こらないよう、イベントの開催前から他部局や主催者といろいろな話をし、調整してまいりたいと考えております。当然のことながら、期間中は巡回指導や抜き取り検査なども実施してまいりたいと考えております。

4番目の2017年冬季アジア札幌大会開催に向けた取り組みでございます。

平成29年、来年の2月19日から26日に、札幌で冬季アジア大会の開催が予定されております。当然のことながら、国内外から多くの選手や関係者が札幌に訪れるため、これに向けてさまざまな食の安全・安心に関する取り組みを行っていききたいというふうに考えております。

次に、二つ目の取り組み事項でございます。

事業者の自主的な衛生管理の推進についてでございます。資料は16ページとなっております。

衛生管理というのは、以前とは違いまして、今は、事業者が主体的に実施すべきもの、自主的に管理すべきものという考えのもと、札幌市保健所では、自主的な衛生管理を後押しすべく、そのような施策に重点を置いていきたいと考えています。

この一つ目として、HACCPによる衛生管理の推進ということで、資料は16ページとなっております。

HACCPというのは、最近、いろいろなところで言葉が出てきておりますが、もともとは宇宙で宇宙飛行士が食中毒になったらどうするか。宇宙ではお医者さんはいませんし、どうしようもならない中で、重要なミッションを行っている宇宙飛行士が食中毒になったらどうするのだと。

そもそもが食中毒にならないような食品の管理をすべきではないかという考えから、生み出された衛生管理の考え方ということです。一般的な食品会社でも、どのように食品管理を行えばいいかということの考え方です。

このHACCPによる衛生管理というのは、食品を製造する過程において、安全性を担保するものとして、今は国際標準的な考え方となっております。

日本でも、食品の輸出に当たりましては、EUや欧米など諸外国からHACCPで管理されていることが必須条件とされる場合がふえてきております。

また、国内流通品でも、取引の際には、販売先からHACCPによる衛生管理を行っていただきますかといったことを求められたり、そういう意味でこの普及は進んでいるところでございます。

また、昨日、読売新聞でも報道がありましたとおり、厚生労働省は、食品衛生管理の国際基準であるHACCPの導入を食品管理の企業に対しまして段階的に義務化するということです。2020年の東京オリンピックに向けまして段階的に義務化するという方針を固めたということです。

これは、来月にも、国のほうで有識者会議による検討会を開催して、オリンピックに向けて食の安全をアピールするということで、早ければ、来年から食品衛生法の改正も視野に入れて行うというようなことで、報道発表もございました。

しかし、一方、中小企業においては、大企業は、かなりの企業がこのHACCPによる考え方の衛生管理を導入しているというふうに聞いてはいるのですが、中小企業においては、その考え方ですとか、概念、手法などがまだ浸透していない状況であることから、このHACCPによる衛生管理に基づく基準の普及を重点的に進めてまいりたいと考えています。

このため、いろいろな製造業などを回るときに、その監視指導においては、助言、指導を行ったり、フォローアップ研修も行っています。ことしも既に重点的に菓子製造に関する事業者に関しましてフォローアップ研修を行ったり、札幌市の独自のHACCPの認証制度があります札幌市食品衛生管理認証制度の普及に次年度も進めてまいりたいというふうに考えております。

このHACCPの推進に加えて、さらにHACCP以外にも事業者は自主的な取り組みを行っている場合が多いのですが、その自主的な取り組みを支援していくということに関しまして、②でお話しします。資料は18ページになっております。

このHACCPの考え方による衛生管理の推進、これに加えて、さらに自主的に衛生管理に取り組んだ事業者、これにとってメリットとなるような制度を実施してまいると。

資料にありますとおり、札幌は、食の安全・安心推進協定事業あるいはおもてなしの店推進事業、さらには、ほかの模範となる施設につきましては、保健所長表彰、市長表彰を授与するなど、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。

次に、三つ目の取り組み事項でございます。

市民、事業者への情報提供及び意見交換についてでございます。資料は20ページとなっております。

市民に、食品のリスクあるいは行政や事業者が実施している取り組みについて知っていただいて、そして考えていただくために、さまざまな機会を設けていきたいと考えております。

資料にございますとおり、農園や工場などを見学していただいて、事業者で意見交換を行っていきます。

さっぽろ食の安全・安心交流事業あるいは小学生と保護者を対象としました、我々食品衛生監視員の仕事を実際に体験していただくさっぽろ子ども食品Gメン体験事業、このほか、市民の皆様モニターとなっていただきまして、日常の買い物や外出先、あるいはふ

だん自分が行く店など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・安心モニター事業です。そして、来月の2月13日、14日に大通地下歩行空間で開催予定の食の安全・安心に関するイベントです。これは、皆様も、もしお時間があればぜひとも足を運んでいただければと考えております。このイベントで情報提供を行っていくなど、札幌市は、これまでもさまざまな事業を展開し、あるいはこれからも展開していくということで、今後もこれを継続していきたいと考えております。

その他の情報提供としましては、札幌市の食の安全のホームページやスライドの右側にございます食品衛生情報誌のキッチンメールですが、これら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。

最後に、食品衛生に係る人材の育成と資質の向上についてでございます。資料は24ページでございます。

食品衛生に係る人材につきましては、事業者サイドと行政サイドの両方から資質の向上を図っていききたいと考えています。

事業者サイドの取り組みとしましては、食中毒あるいは衛生管理に関するさまざまな講習会を実施して参加いただきます。

それから、先ほどもお話ししましたHACCPフォローアップ研修を実施します。あるいは、食品衛生責任者に関係します実務講習会を開催し、食中毒発生時に備えるための食品健康管理シミュレーション事業です。こういったものを実施していききたいと考えています。

また、行政側の取り組みとしましては、食品衛生監視員というのは、当然のことながら自分たちも勉強していなければならないです。日々変化する社会情勢にも当然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おります。このため、いろいろな研修会などを開催しまして、我々食品衛生監視員である自分自身の資質向上も当然図っていききたいと考えております。

また、毎年、テーマを設定していろいろな調査研究を行いまして、業務にも役立てていくこととしております。そのほか、監視員の毎日の業務を生かしたテーマを設定していろいろな調査研究に取り組んだ結果に関しましては、いろいろな研修会とか学会等において発表して、全国の自治体の方々も含めて情報共有を行って、効果的な監視指導に役立てていききたいと考えております。

今後の監視指導計画の予定としましては、今月の末から、皆様の意見を踏まえた上でパブリックコメントを開催しまして、市民の皆様から意見を募集して、それを反映させた上で完成したものを3月中に公表していききたいと考えております。

雑駁でございますが、私からの説明は以上でございます。

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した。

ただいまのご説明に対しまして、何かご質問等がありましたら、ご発言いただければと

と思いますが、いかがでしょうか。

○江口委員 札幌駅総合開発の江口と申します。

私どもの会社は、札幌駅に併設するアピオ、エスタ、ステラプレイス、パセオを総合管理している会社でございます。

実は、この中に200の飲食関係のショップがありまして、そこを管理しているわけですが、お聞きしたいことと要望が何点かございます。

まず、13ページです。

警報の発令と出ているのですが、実は今、私どもも中央保健センターと北保健センターから警報の発令ということで情報提供を受けていますけれども、伝達方法がファクスなものですから、字が流れたり、到着するのに1時間以上かかる場合も多々あるわけです。

私どもとしては、午前中に発信されることが多いものですから、200あるお店にファクスで送られた内容のコピーをとって送るわけですが、字が崩れたり、過去には、カラーでせっかく作っていただいたものをファクスで送っていただいたら、何を書いているかわからないということがありました。できれば、ファクスではなくて、電子メール等を使って警報の発令をいただけないかという要望でございます。これは、ノロウイルスの食中毒注意報も同様でございます。

二つ目は、14ページです。

食品表示対策と書かれています。農林水産省から、2月に立ち入りをしますという連絡があったのですが、このページの内容を見ると、生鮮食品について言及されているのですが、生鮮食品の大きな改善は、どちらかというとし鮮食品の種分けが変わったというところが大きなポイントなのかなという気がいたします。ただ、この辺の種分けの名称とかその指導については、保健所でやるのか、農水でやられるのか、その辺の調整ができていのかどうかということが一つです。

もう一つは、ここに生鮮食品について重点的に指導しますと書いてありますが、新しい表示法ができた以降の話として、具体的にどういうことを想定しているのか、お話を聞かせたいと思います。よろしく願いいたします。

○事務局（河波食品保健係長） ありがとうございます。

1点目の警報に関しましては、私も区で担当していたころは、その区で要望がありまして、電子メールで送付していたところもあったかと思えます。その部分に関しましては、当然のことながら、今の時代ですから、私にはファクスはございませんので、ファクスだけではなくても電子メールなどでの対応も考えています。担当とも話をしまして、その部分を検討していきたいと考えております。これは大丈夫だろうと考えております。

また、表示に関しましては、現在、JAS法に関する部分は、実際に札幌市のほうにはまだ業務がおりてきていない現状があります。現状は、旧食品衛生法と旧健康増進法の部分は、従来から引き続き札幌市の保健所が担当しているところですが、旧JAS法に関しては、まだ北海道の管轄であるということです。ことしの4月1日から札幌市の消費者セ

ンターのほうに実際におりてくる形になっております。

その具体的な業務内容につきましては、消費者センターも、今、北海道のほうで研修を含めて業務の引き継ぎを行って最中のございまして、時間を押しているところのございですが、その部分は、市民あるいは事業者が混乱しないように、消費者センターと保健所の食品衛生法を担当します食の安全推進課、それから、健康増進法を担当しております健康企画課の3者それぞれでしっかり連携しながら対応していきたいと考えております。

ただ、具体的にどういった形でというのはまだ示せないのが現状です。というのは、まだ札幌市に旧JAS法の部分がおりにきていないところがあるので、その分は時間的には厳しいものがあるかと思いますが、しっかり対応していきたいと考えております。

生鮮食品に関しまして、今回、メインとなるのは栄養成分の部分が多いと思いますので、その分に関しまして、健康企画の栄養士のほうで対応していくのかなと考えております。その部分をあわせて情報共有していった対応していきたいと思います。そのいろいろな情報に関しましては、札幌市のホームページについて、健康増進法の部分、もともとの食品衛生法の部分、JAS法の部分を1本で見られるような形で改正しておりますので、その辺のところの情報を随時見られるような形にしていきたいと思っておりますので、その辺も連携してやっていきたいと思っております。

○池田会長 ありがとうございます。

よろしいでしょうか。

○江口委員 わかりました。

監視指導計画の話でいうと、今言いました栄養成分表示がこの中にかかわってくると理解してよろしいのでしょうか。

○事務局（河波食品保健係長） 栄養成分表示自体は、言い方としては微妙なのですが、我々が監視員として見に行ったときに、見つけて何か違反があった場合には、当然、それを管轄している栄養士、健康企画課のほうにお話をします。これは監視員の力量にもよるかと思うのですが、栄養成分の表示に違反を見つけたときには、健康企画課、栄養士のほうに話をして、しかるべき是正をとるというという点では、この監視指導計画にも一部組み込まれているという考え方ができると思います。

○江口委員 できれば、この監視指導計画（案）の中に、栄養成分表示等のことが具体的に記載されていたほうが読むほうは理解しやすいと思いますので、ぜひご検討のほどをよろしく願いいたします。

○池田会長 ほかにご質問はありませんか。

○荒瀬委員 今、おっしゃっていたと思うのですが、ノロウイルスの食中毒の警報などが発令しているということはメディアなどに出るのですけれども、一般市民に伝わるというところでは薄いのかなという気がします。それは、ホームページを見ないとだめなものなんでしょうか。

○事務局（細海食の安全推進課長） 食中毒関連の警報、注意報を出した場合ですが、当

然、ホームページもありますし、関係団体にもお伝えするのですが、市民の方にもぜひお伝えしたいということで、テレビあるいは新聞といったマスメディアには情報をその都度出しています。ただ、残念ながら、初回の1回目のときは新聞等にも出るのですけれども、2回目以降の警報等は、情報発信してもニュースソースにならないのが現状です。マスメディアの取り上げをお願いしているところですが、どうしてもマスメディアの考え方やほかの情報等の中での取り扱いになりますので、今後、そういう機会がありましたらぜひひとこととお話をしたいと思います。特に札幌市だけではなく、気象状況などで出すものなので、北海道あるいはほかの市町村などでも保健所単位で出しますので、特にシーズンの最初は、札幌以外のところが暖かくて、道内第1号の食中毒警報が出ると、ニュースソースがそこで終わって、その後、札幌市で気温が高くて第1号を出してもなかなか取り上げられないというジレンマもあります。

これについては、市役所の庁舎内の放送とか、市役所の関係庁舎の中では周知をしていますので、そういった中でできるだけ市民に情報が伝わるようにしていきたいと思っております。

○荒瀬委員 私には小さい子どもがいて、ノロウイルスがはやっているよという話があるのですが、児童会館などに遊びに行ったときに、お母さんの伝わりといいますか、はやっているらしいよというくらいで伝わってくるのですが、何か冊子があったり、何か媒体みたいなものがあるといいなと思います。キッチンメールのようなものになると思うのですが、子どもが集まる場所にそういうものがあってもいいのかなと思っていました。今、そういうことを聞いて、伝達がという話があったので、関連にはならないかもしれませんが、そういうことをご意見として上げさせていただきます。

○事務局（細海食の安全推進課長） 警報ですと、どうしても即時性が求められますので、マスメディアの協力なしにはできないのですが、そのほかに、今回出していますノロウイルスのキッチンメールですと、最近は大型スーパーのほうにも置かせていただくようにしましたので、そういった形で市民にいろいろな情報が伝わるようにということで少しずつ工夫しておりますので、いい考えがあれば採用していきたいと思っております。

○池田会長 ありがとうございます。

ほかに何かありますか。

○石井委員 HACCPというのは、この会議で初めて耳にした言葉なのです。17ページの中では、広く市民に理解されることが重要とうたっているのですが、その辺の取り組みはいかがなものか、お聞きしたいと思います。

○事務局（河波食品保健係長） HACCPというのは、なかなか理解が難しいと思います。

市民もそうですが、まず、事業者の中にも理解していない方がいらっしゃいます。中小の事業者にもHACCPを勧めるために、札幌市では、昨年に条例を改正しまして、HACCPの考え方に関しまして説明会などの各事業者に行っています。その事業者が各地元

に行きまして、その地元に住んでいる住民の方に品物を売るときにHACCPという言葉をお勧めしていただくとか、そういった裾野を広げることも大事だと思います。

あるいは、札幌市のほうでは、ホームページの中でもHACCPという言葉をついやっていきたくは思っていますが、浸透していくのがなかなか難しいと思っていました。それこそ、昨日の読売新聞の中でもHACCPという言葉が出ましたとおり、市民側もみずから委員のように興味を持っていただく方が多ければいいのですが、勉強と同じように、自分に興味がないと外の情報もなかなか取得しないということもあると思います。ただ、今回の報道発表のように、HACCPという言葉が出て、市民のほうからもHACCPとは何だろうというような動きが起こっていただけると、我々としても非常にありがたいと思っていますし、今回はその契機になるのではないかと考えております。

先ほど申しましたように、ホームページを利用するとか、各事業者にHACCPに関してどんどん啓蒙していくことによって、各事業者から利用されるお客様、市民の方にもHACCPという考え方が広がっていくというふうにこれからなっていくのではないかと考えています。

○池田会長 ありがとうございます。

HACCPについては、やっと国が本腰を入れて名前を使い出したところですので、これからどんどん広めていっていただければと思います。

ほかに何かございませんか。

○大宮委員 今、HACCPのお話が出たので、一つ素朴な疑問ですが、HACCPというのは、事業者の規模にもよるとは思いますけれども、基本的に事業者がそれぞれ独自のルールを決めて、それぞれの段階で、独自のルールで認証をしてもらうということですね。

○事務局（河波食品保健係長） HACCPというのは、リアルタイムでつくっているものが大丈夫かどうかを考える過程なのです。ですから、例えばお肉を扱うのであれば、各事業者で特色はあるかと思うのですが、ハンバーグにしても、ソーセージにしても、大事なのは加熱の段階です。もう一つ大事なものは、金属などの異物の段階です。その段階で、例えば金属探知機を使うあるいは加熱をしっかりするというところの大まかな視点としては、その業種ごとに大体同じようなものだと思います。その管理の仕方は特色があるかもしれませんが、その大まかな管理の仕方は大体同じになってくると思います。

○大宮委員 それは、事業者が、うちではこの段階ではこういうふうにはしています。こちらの段階ではこういう検査をしていますということを決めて、それを提出して、いいのではないですか、ここはもっと高くなければだめではないですかということなのですか。

○事務局（河波食品保健係長） 基本的には自主管理なので自分の会社で考えていただくのですが、当然のことながら、相談があったら、保健所のほうからアドバイスもしています。ここはいろいろな基準の中で温度が足りないのではないかと、80度でしっかり加熱されていますということであれば、それを実際にデータとしてとって、検査などに出して、細菌検査などで菌が消えているのを確認していますかというアドバイスを行ったりし

ています。そういったことの積み重ねで、より高めていく形になると思います。

○事務局（細海食の安全推進課長） 補足いたします。

HACCPに関しては、管理運営基準ということで、食品営業者が守るべき基準の中に、HACCP方式とその他の方式という二つの方式がございます。HACCP方式を採用したところにつきましては、保健所のほうにそういう管理をしているということで届け出をしてくださいとしていますので、まず、そこでHACCPに取り組んで、届け出をするかどうか一つです。

さらに、その一つ上になりますけれども、認証制度を設けております。これは衛生管理全体について、ハード面、ソフト面の両方を合わせてかなりしっかりやらないとその認証がとれないということで、HACCPの中でも基礎的なものとかかなり高度なHACCPということで段階がありますので、営業者の方に対しては、先ほどの読売新聞のような義務化はまだ入っていませんので、HACCPを取り入れていないか、HACCPを取り入れたとしても、届け出レベルで認証制度には該当しないところ、さらに上に行くと認証制度で認証を取ってからですが、営業的な面で頑張っていくということもあって、かなり段階が分かれていると認識していただければと思います。

○大宮委員 よくわかりました。

例えば、HACCPの認証を取るぐらいの高度なものにするには、具体的に費用と期間はどのぐらいかかるものなのですか。

○事務局（河波食品保健係長） 実際に費用の考え方はいろいろあります。

具体的な例ですが、お肉を切るスライサーの刃こぼれがあり、お肉の中に金属の異物が入ったとします。ある会社では、うちはお金がないから、そのスライサーを1時間に1回確認しますと。1時間に1回確認して、確認したときにもし刃こぼれがあったら、それよりも1時間前につくっていた製品はだめという形にするという考え方もできます。ある会社は、うちはお金があるから金属探知機を入れると。それはそれで管理になります。ですから、それも考え方です。お金をかけないでやる方法もあるのです。ただ、もともと食品の中に金属の異物を入れないという考え方が根底にあるのですが、その管理の仕方は、その会社によって、お金をかけないでやる方法もありますし、お金をかけてやる方法もあるということです。

○大宮委員 よくわかりました。

そういうアドバイスといいますか、こういうやり方もあるのだよということは、例えば保健所に相談に行ったら答えていただけるものなのですか。

○事務局（河波食品保健係長） にこやかに答えます。

○大宮委員 それなら、あちこちで勧めたほうがいいですね。ありがとうございます。

○池田会長 それでは、次の2番目の議題に行ってもいいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○池田会長 それでは、札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則の一部改正につい

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） 続きまして、札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則の一部改正についてということで、保健所の調整担当係長をしております長野から説明申し上げます。

お手元に配付してある資料の中で、こちらのスライドを印刷したものが1枚と、札幌市安全・安心な食のまち推進条例の本文と、施行規則もお手元にあると思いますので、あわせてご覧いただければと思います。

タイトルが札幌市安全・安心な食のまち推進条例、我々は食まち条例と呼んでおりますが、この推進条例の施行規則とあります。これは、具体的に言いますと、自主回収の報告について改正予定があるということで説明いたします。

そもそも自主回収の報告制度がどういう位置づけなのかということですが、これは条例の第25条に規定しております。

企業が自主回収をするという決定をしたときというのは、あくまでも自主ですので、業者がみずから回収するというで決められた場合です。これは、単純に自社の広報だけでお知らせする方法もございますけれども、特に札幌市民に健康被害が及ぶ可能性が高い場合や緊急性のある場合については、札幌市のほうにも報告してください。そうすることで、保健所のホームページで公表したり、こちらの確認に入れるということなので、2重に市民に広報する手段ができるということをつくっている制度でございます。

具体的にどういったものが対象になっているかといいますと、これは条例に明記されておりますけれども、回収の命令がかけられた食品と同様の違反の疑いのあるものです。例えば、細菌の基準が違反していたので回収命令がかかった牛乳がありますと。こういった回収命令がかかったものにつきましては、所管する自治体から我々のほうにも情報提供がありますので、当然のことながら把握することができます。ただし、回収命令がかかった牛乳をつかってコーヒー牛乳をつくったというものは、回収命令の対象にはなってきません。製品そのものではないので、命令の対象にはなりません。ただ、企業として同じ原料を使っているんで、可能性が高いということで、自主回収に踏み切るということは大いにあり得ると思います。こういったものを自主回収の対象とした場合は、製造者から札幌市に報告するという決まりでございます。

こういったわかりやすいものはよろしいのですけれども、何でもかんでも自主回収で、今、新聞などを見ますと毎日のように自主回収ということで載っておりますが、全てこちらのほうに報告ということになりますと、混乱するもとなりますので、ある程度方針を決めて対象を絞り込んでおります。

基本的な考え方としましては、健康に緊急かつ重要な影響を及ぼすおそれのある表示の不備などを対象にするという考え方にしておりまして、これを規則で定めているところでございます。

具体的には、アレルギー表示です。例えば、卵が入っているという表示が欠落している

ということや、保存方法の表示不備ですね。本来、冷蔵していただくかなくてはいけないものを常温と書いて販売してしまったということです。こういうものになりますと、アレルギーを特にお持ちでない方については特段問題ないのですが、表示に不備があることで健康に被害が及ぶおそれがありますので、決めているというところです。

先ほど河波係長からも話がありましたが、この4月に食品表示法が改正となりました。

概要としましては、食品衛生法や健康増進法、JAS法における表示基準の統合や整理というものが主な規定です。この整理の中で、これまでは、通知、こうしたほうがいいですという扱いになっていたものが、基準、こうしなければいけませんというふうの一部ランクアップしたものや新たに整理し直されたものが幾つかございます。

この規則の本文を見ていただくとわかると思いますが、食品基準云々とか、食品衛生法第何条云々とかかなり細かく書いていますので、食品表示法が施行された関係で、もう一度整理をし直す必要があるということで改定が必要だと考えているところです。

表示の改定の部分でいろいろ細かい規定があるのですが、新たに表示が必要とされている食品は5種類ございます。

まず、①はナチュラルチーズを摂食する際に、加熱をする必要があるということです。②は真空パック詰め食品の保存方法についてです。③は機能性食品の摂食上の注意事項です。④は食品添加物の使用方法です。⑤はシアン化合物を含有する豆類の使用方法です。聞きなれない言葉も幾つか含まれているかと思いますが、後ほど説明いたします。

今回検討いたしますのは、自主回収を行ったときに、企業が表示のミスなどで自主回収を行うこととなったというときに札幌市に報告してもらおう対象の範囲を検討したいと考えております。

こちらで考えておりますのは、先ほどお話ししました①から⑤のうち、①と②、ナチュラルチーズを摂食する際に加熱が必要である旨、それから、真空パック詰め食品の保存方法についてですが、こちらの表示不備があった場合に報告するというふうにしたいと考えております。

具体的に、ナチュラルチーズの加熱表示の欠落ということについてですけれども、最近、ナチュラルチーズはかなり出回ってきました。従前、国内ではプロセスチーズのようにしっかりと加熱されたものが大半だったのですが、昨今はいろいろなソフトタイプ、やわらかいタイプのチーズがふえてまいりました。ところが、これには、リステリア菌と言いまして、冷蔵保存でもゆっくりと増殖していくような菌の汚染が懸念されているところでございます。

一般の方にはほとんど影響がないとも言われておりますけれども、妊婦さんが食べることで胎児への健康影響もあるということも指摘されております。これは、ナチュラルチーズということで、包装した後に加熱しましたという表示か、もしくは、食べる前にご自身で加熱して食べてくださいという表示が必要とされたところです。これは、今まで、こういうふうにしてくださいという通知だったのが、基準ということで厳しくしなくてはいけ

ないということになったものでございます。こういった表示が万が一抜けてしまいますと、健康被害が発生するおそれがあり得ますので、企業が自主回収したときにも札幌市にも報告する対象にしたいと考えているところです。

もう一つは、真空パック詰め食品の保存方法の欠落でございます。

いわゆるレトルト食品、カレーですとか、ご飯のもとですとか、ビニールのパックにきちんと真空になって入ったように食品が真空パック詰め食品でございます。

いわゆるレトルト食品、商品名を出してしまいますが、ボンカレーのようなものは、120度で4分加熱殺菌することという基準がございます。このとおりにつくられているものは、常温でも保存が可能です。ところが、単純に真空パックというのは、簡単な機械があれば誰でもすぐにできてしまうものです。ただ、でき上がった見た目がカレーの常温保存がきくものと、真空パックに入っている食品だけの食品とでは見分けがつきにくいものです。

実際に事故が起こっておりまして、真空パックだから大丈夫だと思ったということで、常温に長く保存しておいたものを食べて食中毒になってしまったと。具体的にいいますと、ボツリヌス菌という真空中の空気が少なくても増殖できるような菌によって食中毒が起っています。

ですので、こういった真空パックではあるけれども、冷蔵が必要という表示が欠落すると中毒のおそれがあるということで、このような広報手段として自主回収したときは、我々のほうにも報告するという対象にしようと考えております。

以上の2点を、今回、新たに報告対象に加えたいと考えております。

③、④、⑤につきましては、まず、機能的食品の摂食上の注意事項、食品添加物の使用方法についてでございますが、これは、何を書かなくてはいけないかということでございます。

過剰摂食、つまり食べ過ぎるとおなかが緩くなることがあるとか、何かの医薬品との食べ合わせといいますか、そういうことに注意くださいというものですので、食品由来の直ちに危険が起こるといような対象とはちょっと違うという考え方でございます。

また、シアン化合物を含有する豆類でございますけれども、これは、一般に流通しているものではございません。生のあんこのもとをつくるための豆でございますして、そもそも流通が一般市場に出回らないようにもともと決められているものです。ですので、こういったものを自主回収していると市民に情報提供したとしても、それでは私が買うときは気をつけようという行動にはつながらないので、報告対象にまでする必要はないということです。ですので、③、④、⑤につきましては、対象外といたします。スライドを消してしまいましたが、①と②とナチュラルチーズを摂食する際に加熱が必要である旨、それから、真空パック詰め食品の保存方法ということについて対象にしたいと考えているところでございます。

今説明した件の内容についてご意見をいただいて、また、パブリックコメントも実施す

る予定でございますので、そのことを踏まえてこの規則の改正を進めていきたいと考えております。

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対しまして、何かご質問があればお願いいたします。

○行方委員 消費者協会の行方です。

ただいまご説明いただきまして、ありがとうございます。

これは、食品関係の製造業者にかかわることだと思っておりますけれども、例えば、一般市民の方に真空パックが流通していて、そういうものを使って不特定多数の方に提供するような形があります。

実は、私ども消費者協会では、例年、渋谷でやるNHK主催のふるさとの食につぼんの食全国フェスティバルというものに参加しております。去年はマッサンのニッカウキスキーの関係で、ことしは、NHKの方針で、こういうものをつくってほしいということで、私どものポトフの会というお料理の研究会がありまして、そのメンバーの方たちが試作品を何回も何回もつくって提供しています。

今回は、真空パックにして東京まで持って行って、不特定多数の人に提供するわけですが、その場合は、食中毒を起こしたら大変なことですし、北海道札幌の名が廃るということになりますので、この話を聞いて非常に不安に思っています。

その辺のことは、事業者でないのですが、例えば真空パックというのは、生産する事業者は完全なものを使っていると思いますが、私どものような場合は、例えばその機械にふぐあいがあったとか、ピンホールがあいていたとか、その後の保存方法については、事業者でないから、やはり保健所に相談してみたほうがよろしいのでしょうか。

○事務局（長野調整担当係長） そうですね。

例えば、どういう形で作られているかというお話や、表示につきましても、冷蔵保存をしてくださいという表示以外にも、製造者がどなたなのかとか、期限表示とか、広く販売する商品については表示していただく必要が出てくると思います。やはり、個別にご相談いただいたほうがよろしいかと思えます。

○行方委員 私も、この話を聞いて大変心配になりました。提供するのは3月中ぐらいなので、今、準備段階に入っているのですが、私どもポトフの会にその辺のことをお話ししてみたいと思います。ありがとうございます。

○池田会長 法的な取り締まりというのは、販売するところにしか行かないので、個々のそういうものはぜひ保健所にご相談しながらやっていただければと思います。

ほかにありませんか。

○江口委員 今の真空パックの話ですが、今の画面を見て気になったのですが、真空パック詰め食品に殺菌なしという書き方をしています。これは、加圧加熱殺菌をしていないという意味なのでしょうか。

○事務局（長野調整担当係長）　そうです。

○江口委員　普通は、真空パックをしても加熱しているものはありますね。殺菌温度が問題なのですね。

○事務局（長野調整担当係長）　そうです。殺菌の温度の問題です。かなりはしょってしまいましたので、言葉足らずだったと思います。

○池田会長　ボツリヌス菌が芽胞をつくるので、100度では死なないのです。ですから、120度かけないといけないということになっています。

ほかに質問があればお願いします。

○大宮委員　ナチュラルチーズの件ですが、今、北海道で小さなチーズ工房がたくさんできて、いろいろな種類のもが入るようになったのですが、ほとんどがナチュラルチーズですね。そのチーズは、実際に流通している段階で加熱されているのですか。

○事務局（長野調整担当係長）　基本的には、容器に入れて加熱という工程を経ているはずですが。

もう一つ説明が不足していて申しわけないのですが、ナチュラルチーズも、全てということではなく、ソフトタイプもしくはセミハードタイプのみということで、細かく水分含有量云々というところの決まりで対象になるものは多少絞り込まれております。

ただ、そのまま食べられるタイプのものについては、基本的には加熱されているのですけれども、お料理用で加熱してくださいということで売られているものもございます。

これに関しては、基本的に一般の方へのリスクは少ないと言われているのですけれども、やはり妊婦が注意ということで考えております。

○大宮委員　例えば、モッツァレラチーズなどは、加熱してくださいということになるのですか。

○事務局（長野調整担当係長）　済みません、私はモッツァレラチーズの作り方がすぐに出てこないのですが……。

○大宮委員　モッツァレラは、製造過程で加熱していたでしょうか。加熱するイメージが全くなかったので、加熱しないとだめなのかしらと思いました。私は妊婦ではないので心配ないのですが、チーズの種類によってということですね。

○事務局（長野調整担当係長）　そうですね。私も不勉強で申しわけないのですが、全てのタイプということではありません。また、容器に入れた後に加熱するというケースも間々ございますので、モッツァレラなどもそのまま食べていただけるというものも十分あると思います。

こちらのほうで調べていなくて申しわけありません。

○大宮委員　私もよく見てみます。ありがとうございました。

○荒瀬委員　チーズの件で、妊婦が食べてはいけない、加熱の有無をしっかりと見なければいけないというお話だったと思います。

最近、加熱の有無が表示されていると思うのですが、それを知らないで食べたからどう

のこうのと気にしている方も結構いると思うのですけれども、加熱してあれば大丈夫ということですね。

○事務局（長野調整担当係長） そうですね。先ほども申し上げましたが、既に加熱されたナチュラルチーズもかなりありますので、そういうものを選んでいただければ大丈夫です。

○荒瀬委員 妊婦は大丈夫ということですね。

○事務局（長野調整担当係長） はい。

○荒瀬委員 別件で、私は食品表示の資格を持っているのですが、その資格の勉強のときにはそのことがまだ出てきていませんでした。これは、公に出て、どこかにあるものなのかと思ったのです。

○事務局（長野調整担当係長） すぐに番号が出てこないのですけれども、具体的にどこに掲載されているか、既に基準として乳の基準のほうで出ているものですので、そちらを見ていただければと思います。

○荒瀬委員 ボツリヌス菌のほうもぜひお伺いできればと思いますので、後でお願いします。

○事務局（長野調整担当係長） わかりました。すぐに出てこなくて申しわけありません。

○堀委員 先ほどのチーズの話の続きで申しわけないのですが、輸入品になると、それは輸入した業者の管理になるのでしょうか。

私はパンの教師の資格を持っていて、たまに生徒さんや皆さんに提供することもあるのですが、リコッタとか輸入品のチーズを使うことがあります。そのような輸入品の場合は、ナチュラルチーズとかそういうものが表示されていて、加熱してある、していないというのは、輸入した業者にかかわってくるのですか。

○事務局（長野調整担当係長） そうですね。輸入したときには基本的に日本語が表示されていないと思いますので、そういったものをしっかり訳して表示するのは輸入者の責任になります。

○堀委員 それは、加熱しなければいけないナチュラルチーズについては、必ず表示されていないといけないということですね。

○事務局（長野調整担当係長） そうです。もう表示されていると思いますので、ご確認いただければと思います。

○堀委員 わかりました。ありがとうございました。

○池田会長 それでは、ほかになければ、3番目の議題に入りたいと思います。

平成27年度「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の進捗状況について、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、調整担当の長野から説明申し上げます。

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の進捗状況でございます。

計画の位置づけですが、先ほど河波係長から概要の説明がありましたけれども、札幌市

としての位置づけのほかに、食品衛生法や食品安全基本法、そして、食のまち推進条例ということに基づいて、平成27年度の今年度から31年度までの5年間の計画ということで立てているものでございます。

施策の体系としましては、目指す将来像、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現するために、Ⅰ安全の確保とⅡ安心と魅力の創出という2本の柱を立てまして、これに基づいて各事業を行っていくという状況でございます。

各施策の進捗状況について、簡単にお話しいたします。

まず、基本施策1としております生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保についてですが、先ほどご審議いただきました監視指導計画にもかかわってくるところで、年度途中ですので、途中状況ということで抜粋して説明いたします。

主に食品取り扱い施設の監視指導とか食品の検査の実施といったところでございます。重点監視対象施設は、先ほどの監視指導計画の資料にもございましたが、平成27年10月末の上半期の時点で対象数を7,396件置いているところのうち、3,541件、約半数の実施を済ませているところでございます。残りは下半期でございますので、このペースで進めていく予定です。

また、食品検査については、先ほど説明がありました収去検査ですけれども、一部抜粋で、放射性物質の検査などを行っております。これは、最新の情報で、ことしの1月8日時点で160検体を予定しているうち、127検体を実施しました。そして、全て食品衛生法の基準に適合していることを確認しております。

主な検査食品としては、ミズナやハウレンソウ、ハタハタやアジということで、水産、農産と広くとっているところでございます。

基本施策2は、先ほどお話がありました自主的な取り組みの促進というところでございまして、HACCPの衛生管理の推進、業者さんのフォローアップをするということで、セミナーなどの開催によってHACCPプランの作成や導入を支援するという事業を実施したところでございます。

そのほか、さっぽろ食の安全・安心推進協定と言いまして、自主的な取り組みをしているということを札幌市と協定ということで約束してもらいまして、これを衛生管理意識の維持、向上につなげてもらうという制度もやっております。これは、推進計画の前段階の安全・安心推進ビジョンということで目標件数を300件掲げておりましたが、全て達成いたしました。そして、平成27年度の目標締結数を355件と置いておいておりましたが、平成27年12月末時点で333件ですので、残りは22件という状況までできております。残りは3カ月でございますが、目標達成に向けてこれからも続けていこうと考えております。

基本施策3は、危機管理体制の強化・充実でございます。

先ほどお話ししました自主回収報告制度の推進のほか、食品健康危機管理シミュレーション訓練ということで、食品衛生にかかわる人材の養成を計画しております。これは、1

月28日に保健所や医療機関、認可保育所等の協力を得まして、大規模な食中毒疑いの事例が発生した場合に、各関係機関がどのように動いたらいいのかということで、食中毒対策本部の運営の模擬訓練などを行いまして、危機管理体制の見直しや対応能力の向上を図ることを計画してございます。

基本施策4からは、市民向けの事業が中心になります。

例えば、学習機会の提供ということで、先ほども少しお話がありましたが、さっぽろ子ども食品Gメン体験事業でございます。平成27年度は第1回を中央卸売市場で、そして、第2回は、つい先日の1月8日にホテルロイトン札幌で、子どもたちに食品衛生監視員ということで模擬体験をしていただきました。

また、食の安全・安心モニター制度ということで、きょう出席されている委員の中にも参加された方がいらっしゃるかと思いますが、買い物ですとか、外食の機会に食品の表示や店舗の衛生管理状態をチェックしていただくという制度でございます。

10月末時点で報告件数が121件ですが、このうち事業者の指導をした事例としては6件ございました。具体的には、チューブ入りワサビの期限が切れたものを販売していたという話とか、冷蔵庫の温度をスーパーなどでよく記録していると思うのですが、該当する時間の前に既に全部書き込まれてしまっているとか、そういった事例がありましたので、指導を行ったというものです。

基本施策5は、相互理解の促進という名目で置いていますが、具体的には情報の発信です。

先ほど来ご案内しております食の安全・安心総合イベントを2月13日と14日に札幌駅前通のチ・カ・ホで実施する予定でございます。

場所はチ・カ・ホとざっくりと書いてございますが、メインステージが北3条広場という大きいモニターのある広場でございます。札幌駅から入って、そこをメイン会場に大体札幌駅側の半分ほどを借り切りまして、ステージイベントとHACCPの認証を取られた事業者とか協定を締結していただいた事業者の計16業者に出展していただきまして、各会社でつくった商品の販売や衛生管理の取り組みなどをPRする場を設けたいと考えております。

このイベントの紹介は、お配りしたチラシ以外に雑誌を活用しようと考えておりまして、「poroco」の2月号が間もなく発売しますけれども、こちらに掲載する予定でございます。「poroco」は、雑誌としての販売ではなく、一部、抜き刷りと言いまして、お店を紹介した真ん中の部分を無料配布版としてつくるそうです。これを雪まつりの会場で配布するとも聞いておりまして、こちらにも裏表紙としてこの記事を乗せてもらうことになっておりますので、お見かけの際には、お手にとっていただければと思います。

そのほか、情報の発信方法の一つとしまして、小学生向けミニポスターの作成と配布を行いました。お手元の資料はちょっと小さめですがけれども、黄色いポスターが入っているかと思います。この配布には小学生向けの情報誌、市内の小学校をほぼカバーしてござい

す「エコチル」という情報新聞がございますので、これと一緒に挟み込むということで、単純に役所から来ました、学校からもらいましたというよりも、さらに魅力的な広報活動の一環として配ったという方法を取り入れてございます。

そのほか、しろくま忍者と言いまして、札幌市の手洗い、うがいの公式ソングというものがあるのですが、このキャラクターの着ぐるみを現在制作中でございます。イベントのチラシにも書いてございますけれども、この着ぐるみをステージで登場させて、子どもたちと一緒に踊ってもらうというような企画を考えております。

このイベント終了後は、例えば保育園に行き一緒に踊ってもらったり、イベントの機会に積極的に参加して、札幌市の手洗い、うがいを通じた食の安全の取り組みを知っていただくということで、積極的に活用していきたいと考えております。

また、表示の普及啓発の一環としまして、飲食店などで活用できるアレルギー食品のピクトグラム、絵文字を作成する計画がございます。写真が小さいですが、募集作品が集まっておりますので、こういったものを選考している段階でございます。

これも、最優秀作品が決まりましたら、イベント会場の場で発表し、業者さんのほうにも広く進めていきたいと考えています。

そして、先ほどの協定につきましても、マイルールを積極的に公開して、市民の方にも知っていただくということ。それから、市民交流の場を設けるということで、夏に1度、農園のほうにお伺いしたものと、3月2日には石屋製菓にお邪魔して市民交流をするという計画でございます。

基本施策6として、食産業・観光の振興への寄与ということで設けております。

前回お話をさせていただきました食の安全・安心おもてなしの店の推進事業でございますが、禁煙ですとか外国語メニュー表示など、食品衛生プラスアルファの取り組みをしているお店を積極的に紹介する事業でございます。これをウェブサイトや広告媒体で広く周知するところでございます。ホームページも、従来の文字の情報だけではなく、写真とか業者さんからいただいたPR情報などを実際に掲載して、見やすいように工夫しています。

また、これもp o r o c oを活用いたしまして、現在既に発売中となっている1月号に、おもてなしの店ということで情報を掲載しております。

現在、おもてなしの店の登録件数が今年の12月末時点で34件でございます。31年度までに200件という目標を立てております。5カ年で200件ですので、目標を単年度で割りますと40件ということで考えております。現在は40件中の34件というところまで来ておりますので、もう少し頑張っていきたいと思っております。

ここまでの現在の進捗状況のご報告ですが、アクションプラン2015についても一部ご説明させていただきます。

これは、札幌市全体のまちづくり戦略ビジョンが平成25年からの10カ年計画で設置されているのですけれども、この中のもう少し具体的な中期的計画、平成27年からの5カ年計画ということで設置されたものでございます。

アクションプラン2015の中に、魅力あるまちづくりと観光振興の一体的推進という項目がございまして、この中に安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業が位置づけられまして、5年間の事業費総額が8,500万円と位置づけられたところです。

この5カ年計画の具体的な中身ですが、新規事業として大型食品イベントの出展などを考えております。これは、事業の認知度がいまひとつ上がらないという課題がございましたので、やはりイベントなどで出展して知名度を上げていくことが必要ではないかという考え方です。

大型食品イベントといいますと、今はオータムフェストが代表的なものですので、こちらに参加したいと考えておりまして、現在、いろいろと考えているところです。こちらは、HACCP認証を取ったお店を中心にご紹介していければと考えております。

そのほか、今回開催しますような食の安全・安心総合イベントの開催とか、おもてなしの店の拡充につきましても、引き続き、継続して頑張っていこうと考えております。

以上、大変雑駁になりましたが、引き続きこういった事業を展開していきまして、成果目標、それぞれの達成と安全・安心な食のまち・さっぽろの実現を目指していこうと考えております。

以上です。

○池田会長 ありがとうございます。

何かご質問があればお願いいたします。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 ないようですので、四つ目の議題に行きたいと思えます。

札幌市食品衛生管理認証制度の刷新についてということで、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) 食品安全対策担当係長の重永と申します。

私から、札幌市食品衛生管理認証制度のリニューアルに関してご報告させていただきたいと思えます。

お配りしている資料の4番をご覧になりながら聞いていただければと思えます。

食品衛生管理認証制度は、従来からやっている制度ではあるのですが、この内容を少し変えていこうという中身でございまして。

この認証制度は、従来、単一の評価基準がありまして、それに該当するかしないかということで、いわゆるHACCPの考え方に基づいた衛生管理に対して認証するという制度設計になっておりました。

今回、この制度の改正を行うことによって、認証は第三者機関で客観的な基準から認証するわけですが、その前段階として、認証に向けてのスタートとして、我々保健所の職員による評価の制度を設けまして、認証へのステップをつくっていきたくてございまして。

また、その認証自体も、中身を若干変えまして、段階を二つに分けて事業者の方のレベ

ルに応じて目標設定がしやすいように考えているところでございます。

制度の概要について簡単にご報告させていただきますと、評価制度を新たに設けます。表の中にあります札幌市HACCP型衛生管理導入評価制度、仮の名称ではございますけれども、こういった制度を設けまして、この中で保健所職員による評価を実施します。いわゆるHACCPの関係する書類の確認や衛生管理状況の評価をする形でございます。

評価段階についても、A、B、Cの3段階を設けまして、一番いいA段階の評価については、特にエントリーステージという呼び方をしまして、市民の方へのアピール等々も行っていきたいと思っております。

また、保健所の評価については無料となるのですけれども、評価というのは、あくまでも見に行った時点でどうだったかを評価するだけになるので、認証とは違って、そこから先も継続しているかどうかを見るものではないです。そういった意味で有効期間という概念はないという制度になっております。

それとプラスして、従来からやっている食品衛生管理の認証制度、これが第三者機関による認証ということで、施設の評価を行うことに加えて、HACCPがきちんと運用されているかどうか、運用状況の記録等を確認したり、HACCPで管理する方法が妥当なものなのかどうかを審査した上で認証を与えていきます。

これも、基準に応じてベーシック認証とプレミアム認証と、少し段階を設けて差別化も図っていくということでございます。

これについては、第三者機関を使う形になりますので、審査等の手数料は若干発生するのですが、有効期間3年間という中で、この施設はHACCPの取り組みをしっかりとやっているということになってまいります。

ページをめくっていただいて、対象施設についてです。

札幌市の認証制度の対象としては表のとおりですが、いわゆる飲食店、レストランやホテル、食堂、すし屋など、さまざまございますけれども、それから、学校給食、病院給食のような集団給食施設などを認証するということです。

もう一つ、店頭販売店というくくりになりまして、食品を販売しているような精肉店や鮮魚店、あるいは、コンビニエンスストア等も含めての販売店、また、食品製造業と言われるものの中で、つくったそのお店で直接消費者に販売するような形態があります。一番イメージしやすいのはパン屋さんとかケーキ屋さんですが、このような施設について認証できるようにするという形になってございます。

対象施設をこういう区分にしているのは、北海道HACCPの制度がございまして、こちらの制度が製造業、食品工場とか“製品”をつくることを対象としているものですから、そことの差別化という意味合いでこういったところを対象施設としております。

こういった中身で新たな制度として進めてまいりたいと思っておりますところですが、この評価をもっと広げていくということで、メリットの創出ということが大きな課題かと思っております。

この会議に先立ちまして、先ほど、ロゴマークの選考委員会を開催いたしました。今あるロゴマークを新しいものに変えようということで、選考を実施したところでございます。

ロゴマークの発表は、2月13日のイベントの会場という形になってございますので、この会議の場ではお示しできないのですが、新たなロゴマークを決定しましたので、それを使いながら商品のPR等々をしていただければと思っているところです。

また、我々札幌市のほうでも、この認証制度を広めていくということで、さまざまなPRを考えております。今のところの予定としましては、地下鉄の電照広告を使ったり、ホームページでの公開はもちろんでございますし、ガイドブックの作成あるいは、先ほど長野からお話がありました「poroco」などの雑誌を使った記事やオータムフェストへの出展などを考えているところでございます。

また、おもてなし事業、木製のボードを配布する事業でございますけれども、この項目の中にHACCPの認証制度も追加しまして、認証した施設については、おもてなしの店としてのPRもできるようにするという形で展開してまいりたいと考えてございます。

今後は、2月13日のイベントの中でロゴマークを発表した上で、本格的な運用は4月1日からと考えてございます。その中で、実際に事業者への説明会を開いたり、個別の業者に対してフォローアップ等々もしていきながら、9月のオータムフェストとか来年の2月のイベントなどで事業者のPRの機会をつくっていきたいと考えております。

以上、簡潔ではございますけれども、ご報告でございます。

○池田会長 ありがとうございます。

ただいまのご説明に対しまして、何かご質問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 ないようですので、最後に、その他として、事務局からお願いいたします。

○事務局(細海食の安全推進課長) 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まして、まことにありがとうございました。

本日、皆様方からいただきましたご意見につきましては、パブリックコメントを行うものにつきましては、パブリックコメントの案を完成させまして、必要な手続をさせていただきたいと考えております。また、それ以外のご意見等につきましても、今後の事業の展開の参考とさせていただきたいと考えております。

今年度は、本日の2回目の会議をもちまして終了となります。来年度は、今年度同様に2回の会議を予定してございます。1回目は7月ごろです。今年度は昨年8月3日に1回目の会議を開いておりますが、来年度につきましては、7月ごろの開催を考えておりますので、近くになりましたら日程調整ということでご案内させていただきます。その際にはよろしく申し上げます。

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。

最後に、各委員の方から何かあれば、ご発言いただければと思います。

(「なし」と発言する者あり)

3. 閉 会

○池田会長 それでは、これもちまして本日の議事を終了し、平成27年度第2回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議を閉会とさせていただきます。

本日は、長時間にわたり、貴重なご意見をいただきまして、ありがとうございました。

以 上