

平成29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8月4日（金）午後2時開会
場 所：WEST19 2階 研修室A・B

1. 開 会

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 定刻より少し早いのですが、皆様がお集まりのようなので、ただいまから、平成29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、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、冒頭の進行を務めさせていただきます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。よろしくお願いいたします。

本日の会議の終了時刻は、おおむね15時30分ごろを予定としております。皆様のご協力をお願いいたします。

さて、この会議は、札幌市安全・安心な食のまち推進条例第27条に基づきまして、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、今年度第1回目の会議でございます。

また、改選後の初めての会議となり、7名の方に新たに委員にご就任いただきました。後ほどご紹介いたしますので、よろしくお願いいたします。

本来でありましたら、ここで、委員の委嘱状を皆様お一人お一人にお渡しするところでございますが、時間の関係もあり、あらかじめ席上に置かせていただいております。どうぞご了承くださいませようお願い申し上げます。

なお、委嘱状の日付につきましては、任期の開始日でございます平成29年8月1日付とさせていただきます。

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項の規定により、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ことになっております。ただいまご出席の委員の皆様は14名で、委員総数17名の過半数に達しており、この会議が成立しておりますことをご報告いたします。

なお、本日あいにくご欠席されております委員は、一般社団法人札幌市食品衛生協会の西本委員、札幌市農業協同組合の堀口委員でございます。

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及び札幌市情報公開条例の規定に基づきまして、この会議においてあらかじめ決定することとなっております。この会議につきましては、従来どおり、公開とさせていただきますことをご了承ください。

また、この会議の会議録も、先ほどの附属機関の要綱に従いまして、そのまま、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、ご承知おきをお願いいたします。

◎挨拶

○事務局（敦賀食の安全推進課長） それでは、ここで、開会に当たりまして、札幌市保健福祉局医務監の矢野からご挨拶を申し上げます。

○矢野保健福祉局医務監 保健福祉局医務監の矢野でございます。

本日は、暑い中、また、お忙しい中、このように皆さんご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

このたびは、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、心より感謝申し上げます。

また、市民公募委員の皆様も、積極的にご応募いただき、大変ありがたく思っております。

さて、この会議のテーマは、食の安全・安心であります。札幌市の食が安全で安心であることは、市民生活はもちろんのこと、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重要なことであります。

本市では、食の安全・安心の確保のためには、従来の行政による事業者への規制的な対応だけではなく、市民、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う理念のもと、平成25年3月に札幌市安全・安心な食のまち推進条例を制定いたしました。同年7月に、条例に基づき、市長の附属機関として、この会議を設置し、市民、事業者、関係団体の皆様からのご意見を伺っているところでございます。

今回は、任期満了に伴う委員改選を行った後、第3期初の会議となります。

また、本条例に基づき策定いたしました安全・安心な食のまち推進条例推進計画が、計画年度、平成27年から31年としておりますけれども、今回の任期の間に計画年度の折り返しを迎えるとともに、次期計画の方向性の検討を始める時期とも重なっております。

食に関連した各方面の方々を代表した皆様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、本市の食の安全・安心の確保に係る施策に対しましてご意見をいただけると期待しております。

皆様からいただきましたご意見やご提案なども反映しながら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いたします。

以上、簡単ではございますが、開会のご挨拶とさせていただきます。

皆様、どうぞよろしく願いいたします。

◎委員の紹介

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 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。

池田委員から、お席の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っております。

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。

市民公募委員の石川委員でございます。

一般社団法人札幌観光協会専務理事の今井委員でございます。

札幌駅総合開発株式会社営業本部サービス推進部食品安全専任部長の江口委員でございます。

札幌商工会議所、食品・貿易部会部会長の大金委員でございます。

野菜ソムリエでフリーライターの大宮委員でございます。

市民公募委員の小嶋委員でございます。

北海道新聞社の山本委員でございます。

株式会社セコママーケティング企画部長の佐々木委員でございます。

スイーツ王国さっぽろ推進協議会会長の土井委員でございます。

公益社団法人札幌消費者協会副会長の行方委員でございます。

市民公募委員の牧口委員でございます。

一般社団法人札幌市中央卸売市場協会代表理事の武藤委員でございます。

市民公募委員の横山委員でございます。

なお、このたび、新しく着任されましたのは、市民公募委員の石川委員、小嶋委員、牧口委員、横山委員の4名と、スイーツ王国さっぽろ推進協議会の土井委員、公益財団法人北海道栄養士会の小山委員と北海道新聞社の山本委員が新しく着任されております。

また、武藤委員におかれましては、平成27年8月から本年1月まで札幌商工会議所のご推薦で着任いただいております。今回は、一般社団法人札幌市中央卸売市場協会からのご推薦ということで新たに着任いただいております。

そのほかの委員の皆様方につきましては、前期に引き続きご着任いただいております。続きまして、事務局職員を紹介させていただきます。

保健福祉局医務監の矢野でございます。

食の安全担当部長の細海でございます。

食品監視担当課長の米森でございます。

広域食品対策担当課長の河波でございます。

食の安全推進課食品保健係長の伊藤でございます。

食の安全推進課調整担当係長の川西でございます。

食の安全推進課食品安全対策担当係長の坪松でございます。

なお、恐縮でございますが、矢野医務監は、この後、公務が重なっておりますので、ここで退席をさせていただきたいと思っております。

〔保健福祉局医務監は退席〕

◎配付資料の確認

○事務局（敦賀食の安全推進課長） それでは次に、本日の資料を確認したいと思います。ご確認いただき、不足等がございましたら、事務局の者にお知らせください。

本日お配りした資料といたしましては、配付資料一覧、この会議の次第、座席図、委員名簿、次に、関係法規及び会議資料としまして、札幌市安全・安心な食のまち推進条例、札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則、資料1-1、「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です。資料1-2、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画改訂スケジュール（案）、資料2、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の本部認証制度について、続きまして、参考資料としまして、冊子でございますが、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画、平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画、次に、平成28年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画実施結果、最後に、平成28年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果でございます。

不足のある方はいらっしゃいますか。

それでは、ただいまから、この会議の運営について、事務局から若干の説明をさせていただきます。

お手元の札幌市安全・安心な食のまち推進条例の第27条の項目をごらんください。

会議の概要について、主なところをご紹介します。

推進会議の設置の根拠でございますけれども、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。

それから、推進会議の役割といたしまして、第2項の（1）市長の諮問に応じ、推進計画及び食の安全・安心な食の確保に関する重要事項について調査審議し、意見を述べることとしております。

また、第4項にて、委員としての任期を2年としております。今回の委員の皆様につきましては、平成29年8月1日より平成31年7月31日までとなっております。

2. 議 事

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

ご発言は、挙手の上、お近くのマイクをご使用願います。

また、本来でございましたら、議事は会長の進行によって進めていくべきものでございますが、ただいま、会長、副会長を選出していただきますので、それまで、引き続き、私のほうで司会進行をさせていただくことでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（敦賀食の安全推進課長） ありがとうございます。

本日の議題は、会長及び副会長の選出、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の進捗状況及び今後の予定について、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の本部認証制度について、その他となっております。

それでは、議題の1番目でございます会長、副会長の選出について進めたいと思います。

先ほどご説明させていただきましたとおり条例規則に基づきますと、会長、副会長は委員の互選によって決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。

声がなければ、事務局から提案をさせていただきます。

○事務局(川西調整担当係長) 保健所食の安全推進課調整担当係長の川西でございます。

事務局案といたしましては、食の安全の分野に造詣が深く、幅広くご活躍されておりまして、前期、第2期でも会長を務めていただきました池田委員にお願いしたいと考えております。

○事務局(敦賀食の安全推進課長) ただいま事務局から提案した案について、いかがでございますでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

○事務局(敦賀食の安全推進課長) ありがとうございます。

それでは、池田委員に会長をお願いいたします。

○事務局(敦賀食の安全推進課長) 次に、副会長でございますが、条例規則に基づきますと、会長同様に互選によって決めることとなっております。

副会長については、いかがいたしましょうか。

それでは、事務局から案を示させていただきますと思います。

○事務局(川西調整担当係長) では、再び、事務局からご提案をさせていただきます。

事務局案としましては、札幌商工会議所、食品・貿易部、部会長として、食に関する多様なニーズを把握しておられ、第2期でも副会長を務めていただきました大金委員にお願いしたいと考えておりますが、いかがでしょうか。

(「異議なし」と発言する者あり)

○事務局(敦賀食の安全推進課長) 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いたします。

早速ではございますが、池田会長、大金副会長につきましては、会長、副会長の席にお移りいただきたいと思います。

[会長と副会長は所定の席に着く]

○事務局(敦賀食の安全推進課長) 皆様方に1点ご報告がございます。

ただいま、委員の方で、公益財団法人北海道栄養士会札幌石狩支部長の小山委員がご到着されましたので、よろしく願いいたします。

○小山委員 遅くなって申しわけございません。

公益財団法人北海道栄養士会札幌石狩支部支部長をしております小山と申します。

このような機会に出ることがなかなかなかったものですから、いろいろお勉強させていただこうと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

○事務局(敦賀食の安全推進課長) よろしく願いいたします。

それでは、ここで池田会長よりご挨拶をいただきたいと思います。よろしく願いいたします。

○池田会長 藤女子大学の池田でございます。どうぞよろしく願いいたします。

前期より会長を務めさせていただきまして、僭越ではございますが、今期も会長ということで、身に余る光栄と感じております。

前期も皆様のご意見を集約して届けたということで、冬季アジア大会も札幌で無事に開催され、少しその役に立ったのかなと感じております。

安全・安心というのは、限度がございますので、さらに札幌をよりよいまちにしていくため、皆様のご意見を賜って進めていきたいと考えております。

今後とも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） ありがとうございます。

次に、大金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。

○大金副会長 食に大して詳しいわけでもないのに、副会長をさせていただくことになりました。見識の高い方がおられる中で大変僭越でございますけれども、池田会長の足を引っ張らないよう務めてまいりたいと思っております。

食の安全は、今、インバウンドもふえていますし、北海道、札幌市、日本を含めて輸出がテーマになっておりますので、そういう意味で安全・安心のこの委員会の重要度は高まっていると思います。皆様の忌憚のない意見を聞かせていただきながら、いい結果が出来ますように私も努力いたしますので、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） ありがとうございます。

それでは、これからは池田会長に進行をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○池田会長 それでは、議事を進めてまいりたいと思います。

議題（２）「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ということで、事務局からご説明願いたいと思います。

なお、事前に各委員の方から募集いただいた質問等についても事務局からご回答いただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

○事務局（川西調整担当係長） 調整担当係長の川西でございます。

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の中で、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業ということで行っている各種事業の実施状況についてご報告させていただきたいと思っております。

スライドに従ってご説明させていただきます。

皆様のお手元に配付させていただいております資料と同じものとなっておりますので、前のスライドか資料を見ながらご報告を聞いていただければと思います。

まず、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の立ち位置でございますが、これまで私たち保健所では、食品衛生法や食品表示法といういわゆる規制行政にかかわるような法律を所管して、日々、衛生管理の確保に努めてまいりました。

平成15年に食品安全基本法というリスクミに代表されるような食の安全確保について、消費者サイドも何か取り組みをするといった理念を取り入れた条例を平成25年3月に施

行し、そちらに基づいて計画をつくっております。

札幌市安全・安心な食のまち・さっぽろ推進条例に記載している目的、理念を総合的かつ体系的に各事業を進めていくため、平成27年度から31年度までの安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画を策定し、各種事業に取り組んでおります。

こちらの計画冊子は、今、お手元に配付させていただいております。

ボリュームのあるものではございますので、ざっくりと計画のことについて説明させていただきますと、安全・安心な食のまち・さっぽろという状態を推進するための計画でございます。

安全・安心な食のまち・さっぽろを目指すための大きな柱としては、規制行政に代表されるような安全の確保という柱、そして、北海道を初め、札幌もそうですけれども、食の魅力、また、そこに安全であって安心を付加するという、安心と魅力の創出という2本を施策の柱として掲げております。

ここにそれぞれぶら下がるように、基本施策1から6、そこにそれぞれの事業を当てはめて展開しております。

こちらは、条例の中でも、毎年度、この計画に基づいて実施した事項については公表する形になっております。

皆様に参考資料としてお渡しさせていただいておりますが、安心・安全な食のまち・さっぽろ推進計画に基づいた平成28年度の実施事項を冊子に取りまとめておりますので、そちらも参考資料ということで配付させていただいております。

本日は、この中から特出しでピックアップした事項についてご報告させていただきたいと思っております。

また、平成28年度の実施状況から今年度に入って幾分か進展した事業もございまして、7月末現在の状況についてご説明させていただきます。

まず、基本施策1として、生産から販売に至るまでのフードチェーンの安全確保をうたっている分野でございます。

こちらは、私たちがこれまでもやってきました食品衛生法なり、平成27年から施行されております食品表示法、いわゆる規制行政に係る部分も当然にして確保していく必要がございますので、こういった製造から販売に至るまでの食の安全確保を計画の中の実施事項ということで掲げております。

具体的な内容としては、私もそうですが、食品衛生監視員が日々行っている監視指導、食品の抜き取り検査、また、衛生指導の部分もございまして、食中毒の防止対策といったことを主な事業として挙げております。

また、監視指導の一つの指標として、札幌市内に2万施設以上あるかと思っておりますが、そちらを満遍なく監視指導することも重要ですが、その中でも特に重点的に監視が必要な施設を年度当初に定めて、そこを重点的に監視しながら必要な監視指導を行うという体制をとっております。

こちらは平成28年度の実施結果になりますが、監視対象の施設が、こちらの3,579件で、監視実施の予定数が2万1千574件となっております。

こちらは、1施設の中で複数のものをもっている、もしくは、年に数回、施設に行くというようなものもカウントしているため、このような数字となっております。

そちらの実際の実施結果が2万3,438件ということで、監視率100%を超えて達成しております。例年、100%は超えるような監視指導を行っている状況でございます。

続いて、抜き取り検査の指標の一つとして、放射性物質の検査の状況でございます。

こちらは、予定件数は140件でしたが、予定どおり140件台採取いたしまして、幸いにして、全て基準に適合とした状況となっております。

こちらは、今年度も引き続き抜き取り検査の計画を立てて、計画的に検査を行っていく体制となっております。

2番目として、事業者の自主的取組の促進というテーマです。

こちらは、左側にあるロゴマークが旧しょくまる、現さっぽろHACCPと呼んでいるものでございます。右側にあるものは、さっぽろ食の安全・安心推進協定という事業のそれぞれロゴマークとなっております。

まずは、HACCPによる衛生管理の推進ということで、HACCPを導入しなさいと事業者の説明をするだけではなくて、その導入支援をするような各種事業を展開しております。

その最たるものとして、HACCPを導入した事業者が守る管理運営基準というものにHACCPの考え方を取り入れたものを基準として用意し、届け出制で選択してもらうということを行っております。

そのほか、しょくまるでもやっていましたが、HACCPに関する認証制度を普及推進しているところです。

また、単に事業者が自主的に取り組むだけではなくて、私たち行政もそちらを何らかの形で支援する事業も行っております。

こちらは、平成28年度の事業でございますが、フォローアップ事業ということで、通算7回のセミナー等を行って、実際に施設の中でHACCPプランをつくるための支援を行いました。

昨年度ですと、ホテル関係の事業者が6事業者、麺製造関係が9事業者にご参加いただいております。

続いて、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業です。こちらは、HACCPの取り組みと比べますと、ハード的なものというより、もう少し取り組みのしやすい事業という立ち位置となっております。

こちらは、各事業者が、各店舗、もしくは許可を持たないような施設であれば、テナントを抱えているような管理する立場でございましたら、テナントの事業者に対して、食品衛生に関するマイルール、もしくは、食品衛生に関連するようなマイルールをご自身で決

めていただいて、札幌市と協定という形で約束をしてもらい、その結果として、衛生管理の意識向上につなげていただくという趣旨の事業になっております。

こちらは、先ほどのさっぽろHACCPも推進計画の成果指標の一つとしておりますが、食の安全・安心推進協定事業もその成果指標の一つということで掲げております。

こちらは、平成29年3月末現在という数字ではございますが、残念ながら辞退された事業者もいらっしゃいますので、累積値として377件ということで、目標値までもう少しというところまで締結させていただいております。

その後、今年度はこの協定事業に関係課が力を入れておりまして、現在までに23事業者の皆さんに新たにご締結いただいております。

今年度目標としては、430件まで頑張っ、平成31年度末までには500事業者と締結できるようにということで関係課が一丸となって参加者の募集、声かけ、ご協力をいただいているところでございます。

次に、3の危機管理体制の強化、充実という項目を挙げております。

こちらは、特に条例を制定したときの目玉の制度の一つでございます。自主回収の報告制度の推進を行っております。本来、自主回収は自主的な回収でございますので、特段、行政への報告義務があるようなものではございませんでしたが、自主回収した場合に札幌市にご報告いただくことをルール化し、利用している消費者の目に届きやすいようにホームページに掲載することで、より早く知ることができることに寄与するため、今回、この事業を行っております。

実際には、これまでに事業を始めてから75件ほどご報告をいただいていたと思います。

ただ、こちらの条例に基づかないものを含めると、これよりももっと件数の多いものではございますが、事業者の皆様にも、自主回収したときには、保健所に届け出なければいけないというところがかなり根づいており、そちらからより消費者にスムーズな情報提供ということが実践できているのではないかと思います。

続いて、食品の健康危機管理シミュレーション訓練を毎年度実施しております。

こちらは、平成23年度から行っている事業ですが、ちょうど冬季アジア大会がことし2月にごございましたので、そちらの組織委員会と連携し、大会関係の事業者、保健所、組織委員会といった構成員で、こういった国際大会を市内で行われている最中に大規模な事件が起きた場合にどのような形で対応するのかということを想定した訓練を実施しました。

こちらは、平成28年度アジア大会と連携という形をとっておりまして、さかのぼると、高齢者施設、ホテル関係の事業者といった方々に参加いただきまして、情報共有、もしくは実際に事件が起きたときの対応について学んでいただいております。

続いて、基本施策の四つ目に、食品の安全性に関する学習というテーマを掲げております。

こちらの中心的な事業としましては、つい先日、中央卸売市場でご協力をいただきました。こちらは平成28年度のものでございますが、昨年度も第1回を中央卸売市場にご協

力いただきまして開催しました。

第2回につきましては、西区のハムやソーセージをつくられている事業者にご協力いただきまして、事業を行いました。

こちらの事業ですが、写真にあるように、日々、私たち食品衛生監視員が行っている業務を模擬体験していただきまして、実際に子どもたちに、私たちがどんなことをして食の安全確保に努めているかということを知っていただく、もしくは、家庭の中でお子さんをきっかけに食品衛生に関する知識を得ることとか、話題をしていただくきっかけになっていただければいいなという目的でこの事業を行っているところでございます。

平成28年度につきましては、第1回が中央卸売市場で10組20名、第2回が7組14名にご参加いただいております。

今年度は、つい先日、第1回目の事業を行いました。特に、第1回はかなり人気が高くて、今回も58組ほど応募をいただきまして、例年、四、五倍ぐらいの倍率があるということで、今年度は参加人数をふやすということで、できる限り多くの方に参加いただける工夫を凝らしております。第2回の協力先については、現在、調整中ということですが、例年どおり、第2回も行う予定としております。

続いて、食の安全・安心モニター制度です。

きょうご参加いただいております委員の中にもこのモニターを務めていただいている方がいらっしゃいます。こちらは、日々、生活する際に、お買い物や外食の機会に食品の表示や店舗の衛生状態を見ていただく、こういったことをきっかけに衛生監視、衛生管理につなげていくという部分もありますが、そういった活動を通して、実際にモニターをしていただく方が食品の表示や衛生管理の知識を習得していただいて、自分たちで安全性について判断していただけるような消費者になっていただければ一助になる事業という立ち位置としております。

こちら、モニターからの報告件数を成果指標の一つとしており、5年間で1,500件という目標を掲げております。

平成28年度の報告件数は340件で、その前の27年度が357件で、今のところ、平成28年度末で700件弱という状況になっております。

今年度の第1回は120件ほどいただいておりますので、モニターの皆さんに積極的に活動いただいております。こちらについては順調に目標に近づいている状況でございます。

また、ご報告いただいた中で、実際に事業者を指導した事例もございます。年々、モニターとしてご参加いただいている方の目がかなり専門的になってきており、我々も通常の監視の際に見逃すことがないように、モニターからこういったご意見をなるべくいただくことがないように、日々、監視業務に務めているところでございます。

モニターの制度でご参加いただいている中では、表示に関する部分にご興味を持っていただける方が多いという印象を受けます。

平成29年度も30名のモニターに参加をいただいております、年3回の調査期間を経て活動をしていただく予定となっております。

施策の5番目としまして、相互理解の促進というテーマでございます。

我々は、これまでも説明してきたように、いろいろなテーマに基づいてさまざまなことを行っております。ただ、興味、関心を持っていただいている方には届くのですが、そうでない方はいかにこちらに興味を持っていただけるかということが一つ課題ではございます。また、複数の事業を行っておりますが、こちらに賛同いただいてご協力をいただいている事業者の皆様にもご協力をいただいて、イベント等で各種事業のPRを行っております。

その一つは、平成28年度から行っているものですが、オータムフェストに出店しております。昨年度は、イベント期間中の9月8日から10月1日まで、4丁目会場の北側にさっぽろHACCPの関連事業者の皆さんに入れかわりで6事業者に出店いただきました。

私の説明を始める前に追加で資料をお配りさせていただきましたが、そのうちの1枚がオータムフェストの出店の関係でございます。

こちらを見ていただきますと、お名前を聞いたことがあるような事業者が多く並んでおります。大金さんにもご出店いただきました。ありがとうございました。

こちらは、第1期から第3期までそれぞれ分けまして、二つのブースに分かれて出店していただいております。

私どもも初めての試みということで、ご出店いただいた事業者の皆様にもいろいろとご迷惑をおかけしたかと思いますが、出てよかったというようなご意見もいただいております。

また、来場した方向けにもアンケートを実施しました。簡単なアンケートでしたが、こちらをいただいた中で、特に変わらないというご意見もいただいているのですが、来場した方の6割ぐらいの方には、より安心感が高まったという意見もいただいております。

まだ、出店した側にもご意見をいただきました。

出店いただいたことで、製造メーカーの皆さんであれば、出店する機会がそもそも余りなかったということで、課題も残るけれども、直接いろいろなお話を聞いたのでいい経験になったという好感触の意見もいただいております。

今年度は、現在、出店の最終的な調整をしているところでございます。昨年度は、さっぽろHACCPの事業者にも、初めての事業ということもありまして、そもそも出店していただけるかどうかというところからスタートしております。

今年度につきましては、昨年度出店した事業者の皆さんとは若干毛色を変えて、ホテル関係の事業者の皆様、また、ホテル以外の事業者の方にも出店いただくことで調整を進めております。

こちらは、9月7日から30日間で、それぞれ1ブース、三つの期間に分けて、おおむね1週間程度出店をする予定がございますので、会場に行くことがございましたら、ぜひお顔を出していただければ幸いです。

このほか、しろくま忍者の着ぐるみというものを活用して情報発信に努めております。

しろくま忍者は、私どもの職員がイラストを描いたオリジナルのキャラクターですが、こちらを活用して、保育園などで手洗い、うがいの普及啓発を行っております。

そのほかの情報発信として、先ほどの子どもGメンと似た事業ではございますが、こちらは大人の方を対象にしております。市民交流事業というもので、年度に2回、協力先に見学に行って、我々の取り組みもそうですが、ご協力をいただける協力先の食の安全・安心に関する取り組みをそれぞれご紹介いただきまして、参加された方が疑問に思っているようなことを、右側のところであれば日糧製パンのご担当者に質問して、いろいろな意見交換をしていただくという事業になっております。

こちらは、それぞれ30名ずつの参加ということで、ことしも同様に実施する予定です。

情報発信の最後ですが、目玉のものとして、地下歩行空間を使ったイベントを行っております。平成28年度につきましては、ことしの1月28日、29日でございますが、地下歩行空間を使って、イベントを行いました。

札幌駅側から赤れんがプラザを過ぎて、もう少し大通側に行ったところまで、おおむね地下歩行空間の半分ぐらいのスペースを使ってイベントを行いました。こちらは、総合的なイベントということで、出店するブースを設けましたし、それ以外に、体験型のプログラムということで、特にお子さんをターゲットにした食の安全・安心について知っていただくきっかけになるようなプログラムを行っております。

そのほか、北3条交差点広場では、ステージを構えまして、各種PRを行いました。

具体的なものとしましては、左側のさっぽろ食の安全・安心推進協定の締結式を行いました。

このときは、ちょうど、アジア大会の前ということで、冬季アジア大会の組織委員会ともこの協定を締結しまして、市長が会長を務めているということで、しろくま忍者からエゾモンに協定書を手交するというにぎやかしの演出も行っております。

そのほか、メインステージで、食に関するテーマでトークショーを行いました。

たまたま通りがかった人や、食の安全に余り関心のないような方にいかに振り向いてもらえるかということの一つテーマとしておりまして、こういった著名人の方にもトークショーを行っていただいております。

そのほか、体験プログラムでは、実際に協賛いただいている事業者様の商品とあわせてサンプルを並べて、本来、冷蔵のものが常温に置かれているとか、表示が間違っているといった間違い探しのクイズを行いました。

こちらは、当初は子どもをターゲットにしていたのですが、大人のほうがかなり興味を持ってやっていただいております。

そのほか、手洗いチェックコーナーということで、実際にルミテスターを使って、ご自身の手の汚れがどの程度かということも体験していただきました。

そのほか、出店ブースということで、各社の取り組みをPRしていただくということ

で、保健所がやっているイベントにこんな事業者が協力しているのだということを知ってもらいきっかけになっていただければということで、このように、出店ブースで派手な演出をしている事業者もいらっしゃいました。

平成29年度は、会場の都合で1月27、28日にやりたいということだけを決めておりますが、具体的な内容については、今後、精査をしていく予定としております。

6番目としまして、食産業・観光振興への寄与ということで、こちらの目玉としましては、食の安全・安心おもてなしの店の推進事業でございます。こちらは、衛生管理がすぐれていて、かつ、一歩進んだ取り組みを行っている事業者、店舗にご登録いただいております。保健所長表彰、もしくは、さっぽろHACCPを必須要件として登録いただいているものでございます。

それぞれの項目としては、栄養成分表示、例えば、アレルギー、いわゆる業務表示ではない店舗が対象にはなりますが、こういった取り組みをしている、外国語、禁煙・完全分煙も同じようなものです。

また、専門調理師、あとは、地産地消に係る事項ということで、北海道や札幌市が行っている地産地消を推進する事業に参加いただいている場合に、登録をしていただくということもしております。また、さっぽろHACCPについても取り組み項目の一つということで掲げております。

こちらは、推進計画の指標として掲載しているものではないですが、平成31年度末までに200件を目標ということで進めておりますが、なかなか伸び悩んでいるところではございます。こちらは、対象施設に対して参加の声かけを行っているところでございます。

以上、雑多な説明にはなりましたが、平成28年度の実施状況と29年度の状況についてご報告させていただきました。

続いて、資料1-2をごらんください。

今回、私のほうでご説明させていただくのは平成31年度末までの計画期間のもので、32年度からの計画期間となる次期の計画の大体のスケジュール感を把握していただくための資料として作成しております。

まず、きょうが第1回の会議ということで、会長の選出と平成29年度の事業予定をご説明させていただきました。順当にいきますと、今年度は1月初旬に第2回会議を開催する予定になっております。その後、平成30年度に入ってから、今年度より会議の回数もふやさせていただいて、イメージとしては、事務局で改定の素案や方向性をある程度固めながら皆さんにご意見をいただくというスケジュール感で考えております。

改定に係る具体的な作業は平成31年度に入ってからというスケジュールを考えております。

ということで、今年度以降、この会議の開催回数等も多くなってくると思いますので、その際にはご協力をよろしくお願いいたします。

以上が私の説明になります。

それ以外に、1点、委員から事前にご質問をいただいていた事項がございますので、そちらについてもご説明させていただきます。

まず、今、私からいろいろな事業の説明をさせていただきました。さっぽろHACCPにしても、おもてなしにしても、協定事業にしても、日々、まちを歩いていて、こういったマークを目にする機会が少ないのではないかということです。

二つ目は、我々は広報紙としてキッチンメールというものを、毎年度、定期的に発行しておりますが、こちら発行部数が減っているのでしょうかということです。

三つ目は、広報さっぽろでこういう特集を組んではどうかということです。

まず、事業周知については、事業の各種パンフレットや、先ほどのオータムフェストでの出店、地下歩行空間のイベント等もそうですけれども、こういったところを活用して、事業の細かい部分もそうですが、ロゴマークから認知していただくことが重要であると認識しておりますので、まず、既存のツールを使ってより積極的に広報していくことを考えております。また、このパンフレットの構成ももう少しわかりやすい内容にするため、今年度から改訂に取り組んでいるところでございます。今回いただいた意見をもとに、より積極的にPRに努めていきたいと考えております。

二つ目は、キッチンメールの関係でございます。

こちらは、昨年度も2回発行しております、およそ1回に1万部ほど刷って、そのうちの半分ぐらいを市内のスーパーにご協力いただいて配布しております。およそ4,000程度を大型のイオンさんやラルズさんの系列のスーパーで配架をお願いしております。こちらは、平成29年度も同様の規模での発行を予定しております。いるところでございます。

三つ目の広報さっぽろの関係です。

広報さっぽろは最も影響力のある広報ツールということで、私たちもそうですが、全庁を挙げていろいろな情報を載せたいというような広報ツールです。引き続き、広報さっぽろを担当している広報課に、そういったことができないかという話をしていこうと考えております。

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。

安全・安心な食のまち・さっぽろをよりよくするために、六つの基本施策につきまして、それぞれかいつまんでご報告いただきまして、ご質問にもお答えいただきました。

このような取り組みを本当にたくさんおやりだと思っていまして、きょう初めてお見えになった委員は消化するのがなかなか大変だったのではないかという気がしますが、これを保健所で広報しろというだけではなくて、我々も広めていくお手伝いできないかと考えておりますので、皆様のご意見をぜひお願いできればと思います。

それでは、ただいまのご説明についてご質問等があればお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

もしないようであれば、議題（３）に移りたいと思いますが、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 それでは、議題（３）札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の本部認証制度について、事務局からご説明いただきたいと思います。お願いいたします。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 食品安全対策担当係長をしております坪松と申します。

札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の本部認証制度についてご説明をさせていただきます。

今、お配りしている資料に基づきまして、まず、さっぽろHACCPという制度自体の概要について簡単にご説明をさせていただいた後に、本部認証制度について資料２に基づいてご説明させていただきたいと思います。

では、資料に基づいてご説明をさせていただきます。

今お配りした資料の裏面をごらんいただければと思います。

HACCPというのは、食品の安全性を合理的かつ効率的に確保するために考えられた衛生管理システムでございまして、札幌市としてHACCPに取り組む事業者様を応援して、HACCPの普及推進を図るため、お店の衛生管理を評価、認証する制度でございませう。

この制度の対象としましては、レストランやホテルなどの飲食店、洋菓子店やパン屋などの店頭販売店となっております。

さっぽろHACCPの認証取得までの大まかな流れですが、まず、HACCPに関する事前相談を保健所にしていただきまして、その準備が整いましたら、ステップ２．５のところにある評価依頼をしていただく流れになります。

その評価の結果、AからCのA段階のお店が、次のステップ４にある申請、審査に進むこととなります。審査に合格すると、HACCPに取り組む安全・安心なお店として認められるというのが大まかな流れになります。

これを踏まえまして、本部認証制度につきまして、事前にお配りしました資料２に基づいてご説明させていただきたいと思います。

札幌市では、平成２８年４月１日からさっぽろHACCPを運用させていただいておりますが、複数の施設を有する業者様に向けて、２９年２月１日から本部認証制度を導入いたしております。今回新しく導入した本部認証制度ということで、複数の施設の衛生管理を統括する本部による全体の衛生管理体制を認証することにより、個々の店舗単位ではなく、企業等の全体の取り組みに対して認証を受けることができるようになりました。

なお、本部認証制度の場合には、各店舗での衛生管理に加えまして、本部における各店舗の衛生管理、マニュアル等の整備や追加の審査を受ける必要がございます。

本部認証のイメージですが、本部におきましては、各施設で使用する作業手順書、HACCPプラン等の作成、管理、各施設に対する定期的な内部監査、衛生教育の実施、苦情

対応等に関する体制の整備等の役割がございまして、各施設におきましては、各施設での実際の衛生管理、作業手順書やHACCPプラン等の運用、各施設の従事者に対する衛生教育といった役割がございまして、本部による統括管理体制と各施設の衛生管理状況につきまして、衛生管理ネットワークの登録法人が点検、評価するというのが本部認証の制度となっております。

本日、委員としてもご出席いただいております株式会社セコマ様におかれましては、本部認証制度を活用して、ことし3月にホットシェフがある253店舗におきまして、初めてさっぽろHACCPを取得していただきました。

株式会社セコマ様が本部認証制度を活用していただきまして、セイコーマートの店舗にもさっぽろHACCPのステッカーを掲示しておりますことは、制度のPRにも大きくつながっているものと感じておりまして、この場をおかりして感謝を申し上げたいと思います。

また、保健所としても、引き続き、多くの企業が本部認証を活用できるよう努めていきたいと考えております。

簡単ではございますが、私の説明は以上でございます。

○池田会長 ありがとうございます。

ただいまのご説明につきまして、何かご質問があればお願いしたいと思います。

○小嶋委員 小嶋です。ステップ4に申請、審査が有料と書いているのですが、お幾らぐらいかかるものなのですか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 新規で6万2,300円で、更新で5万4,000円でございます。

○小嶋委員 ありがとうございます。

これは、市で何か応援するような政策はあるのでしょうか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 保健所の助成ではないですけれども、ステップ2.5というところで、無料で保健所で評価をさせていただいており、それを踏まえて申請、審査に進んでいただきたいということで、こういった取り組みをしているところです。

○池田会長 よろしいでしょうか。

○小嶋委員 もう一つは、書類をつくるのに小さいお店でも十分対応できる書類の量なのでしょうか。役所の書類というのは量が多くてみんな苦勞すると思うのですが、いかがですか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） お店のほうでもご負担にならないように、なるべく簡易なものでとれるように努めていると思っております。

○小嶋委員 5枚ぐらいで済むのですか。具体的に、A4判10枚ぐらいの書類なのか、5枚くらいなのか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 一概に何枚とは申し上げられないのですが、評価調書自体は7ページぐらいのものになっています。

○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でございます。

認証を取得しようとする事業者様の提供メニュー等の数もございますので、一概に1施設当たりこういうページ数というのは申し上げられません。

○小嶋委員 ありがとうございます。

○池田会長 認証取得までの流れで、もう少し具体的なものがあつたほうが入りやすいかもしれないですね。これにも大まかな流れは書いてあるのですが……。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） このパンフレットも、もう少し検討してみたいと思います。

○池田会長 これから義務化などがあつて、認証を取りたいという業者やお店は多いと思いますので、もうちょっと具体的にあつたほうが入りやすいかもしれません。幾らかかるとか、どういう項目があるというのがあるといいかもしれません。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） わかりました。ありがとうございます。

○大金副会長 副会長の立場で質問するのは申しわけないのですが、さっぽろHACCPと世界共通のHACCPは同じものなのですか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 同じものではないです。さっぽろHACCPは、HACCPの考え方に基づいて札幌市でつくっているものです。

○大金副会長 認証基準とかそもそもの管理手法などは、札幌市のホームページを見ればわかるようになっているわけですか。実際のHACCPとさっぽろHACCPの違いなどですね。

僕は、食肉業界にいて、今、農林水産省の委員になっているのですが、ストレートに、東京オリンピックのころまでに東京がHACCPを導入するのではないかと。

各地方自治体によって、世界共通のAクラスは難しいので、零細、中小はBクラスを設定するなど、いろいろなパブリケーションを今やっていると思うのですが、さっぽろHACCPというのは、そのどれに類するのですか。

今、農林水産省では、肉屋とかハム・ソーメーカーにしても、中小、零細が難しいので、国の補助金を使いながら、HACCPを導入するための、最初のコンサルで、こういうことが必要です云々ということで、普通、民間に頼むと、大体1日10万円ぐらいかかるので、HACCPの導入はなかなか普及しないということで、そこの補助を出すのだけれども、今、その前段階の検討みたいなことをやっていて、僕も委員をやっています。この流れと政府がやろうとしていることとどう連動されているのかだけが気になりました。

○事務局（細海食の安全担当部長） HACCPそのものは世界的な統一した基準あるいは考え方なので、それに基づいてということになります。来年に義務化等々が一部で言われていますけれども、A基準、B基準ということではありますと、さっぽろHACCPは高いほうの基準にほぼ近いだろうと思います。

今、さっぽろHACCPという言葉が一人歩きしていますけれども、そのほかに、北海道HACCPというものもございます。そのほかにも、国で言っている総合衛生管理製造

過程というもっと上のHACCPもありまして、何段階かございます。

北海道のHACCPは、製造業を対象にしたものでございます。さっぽろHACCPは、飲食店や販売店といった製造業以外のものを対象にしようということで、札幌独自のものということで整理してございます。

ただ、HACCPの考え方は共通ですので、業種ごとにとということで、HACCPの考え方、制度は、かなり以前から厚生労働省で入れたのですが、製造業や飲食店といった部分に関しては、国が制度として最初に整理をしなかったので、自治体ごとに独自のHACCP制度が乱立されています。

来年度、国のほうで義務化ということが言われているのですが、それまでに各自治体で独自につくった地域ごとのHACCP制度が、それに関して国は何も言わないという方向性で、残すもよし、国が義務化すれば、廃止するもよしという方向でおっしゃっていますので、最終的には、来年、国が義務化した場合、それを見て、北海道さんの動きも見ながら、どういう位置づけにするのかを考えなくてはいけないと思っております。

○池田会長 私の認識としては、国際的なHACCP、コーデックスのものは、製品一個一個全部やれという形ですけれども、それをやっていたら、北海道とか札幌の飲食店ではいろいろなものをつくっていますので、なかなかそこまではできないので、基本的な考え方として、まず、危害を分析し、それをどこで阻止するかという考え方を広めようということをやっているところだと思います。

いきなり国際というのは難しいと思いますので、段階を踏んで、いいところをとって、いろいろな製品に使えるようなコンセンサスのところでの基準を、今、北海道または札幌がつくっているのだと考えております。

○石川委員 ちょっと違うところですけども、放射性物質検査実施状況のところ、検査結果は全て基準に適合と書いてあるのですけれども、この基準というのはどこかに書いてあるのでしょうか。

この冊子をぱらぱらと見た感じではなかったのです。

○事務局（伊藤食品保健係長） 国の基準では100ベクレル以下という形になっていて、全て基準以下になっています。

○事務局（細海食の安全担当部長） 実際には、出たとしても、基準は100ベクレルですけれども、100ぎりぎりということはないです。

事故が起きた当時は、種類によっては50ベクレルぐらい出るような食品もあったのですが、現在、検査して、ほとんどが機械の検査レベル感度以下ということで、出たとしても2ベクレルから3ベクレルくらいで、ほとんど出ていない状況だと思っていればと思います。

○石川委員 ありがとうございます。

○池田会長 ほかに何かございませんか。

○牧口委員 資料1-1の安全・安心な食のまち・さっぽろというパワーポイントの資料

の基本施策で、製造・加工、流通及び販売における食の安全確保という中に、食中毒防止対策という項目があります。これは、恐らく、平成29年7月末時点での実施状況ですから、昨年の状況と、ことし進めてこられたということだと思います。

先ほどのHACCPにもかかわってくると思うのですが、札幌市の食中毒の発生状況という7月4日現在の資料を見ると、特にカンピロバクターの食中毒の数が非常に多いような気がします。去年は年間で15件でしたが、ことしは既に10件です。ノロウイルスというのは季節ものという感じですが、カンピロバクターは結構多いという気がします。この辺はどのように捉えられているのでしょうか。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 敦賀でございます。

委員がお話のとおり、札幌もそうですけれども、道内、日本ということで、カンピロバクター、ノロウイルス、最近話題のアニサキスがいわゆる3大食中毒と言われております。

カンピロバクターにつきましては、どうしても生で肉を食べることが後を絶たず、飲食店で事件につながっています。特に、鳥の生肉で、鳥わさとか鳥刺しですね。そこは規制がかかっていないのです。牛のレバーや豚の内臓は法律で禁止になりましたので、それは出していないのですが、いかんせん、鳥については規格がないものですから、我々も監視しながら鳥の生肉を出しますとカンピロバクターになりますよと強く指導はしているのですけれども、そのときは従っていただいても、保健所が立ち去った後には出されているという実態がございます。そして、そういう生肉を食べると、潜伏期間の後にカンピロバクターの食中毒ということで医療機関から届け出があって、事件になっております。

確かに、今年度の件数は多いのですけれども、集団的な部分としては例年並みかと思っております。

ただ、今後も、カンピロバクターにつきましては、今の時期も集中的に7月とかの夏期一斉監視とか、これから秋型のノロウイルスがはやるまでの間に飲食店などにカンピロバクターの恐ろしさについて周知をしたり、我々監視員も集中的に監視、啓発をしている状況でございます。

○牧口委員 わかりました。

若い人が生で食べている例が多いのかなという気がします。うちの娘と一緒に焼肉などに行きましたら、私とはまた違う感触を持っています。

店への指導ということもありますし、そういう面での啓蒙ですね。若い人と我々では認識の違いがあるのかなという気がするので、そういう面の働きかけは、行政だけではなくて、もっと違った形でできるのではないかと感じています。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） ありがとうございます。

○池田会長 ほかにございませんか。

全体を通じてでも結構ですので、何かございますか。

○小嶋委員 私が非常に心配しているのは、遺伝子組み換えの食品表示です。この会議が扱うものなのかどうか分かりませんが、海外あるいは国内から札幌にいらした方がおいし

いものを食べるときには、表示がしっかりしたものを召し上がってほしいなと思っております。

また、全く別な考えでいくと、グローバルGAPというものがありますね。それは、農政の関係が扱いと思うのでここではないと思うのですが、食品表示に関してはこの会議で扱っていいと思うのです。遺伝子組み換えについて、近ごろはゲノム編集まで進んでいるような話がありますので、そういう表示に関してはどういう扱いをするのか、お聞きしたいと思います。

○事務局（伊藤食品保健係長） 表示法のうち、賞味期限、消費期限とか遺伝子組み換えの関係については、こちらの衛生部門で持っております。表示法の中でも、例えば、栄養成分表示ですと、同じ保健所の中にいる栄養士が担当していたり、原産地などになりますと、私たちは品質事項と呼んでいます、消費者部門のほうで持っていたりということで、3カ所ぐらいで分かれて担当しております。

私どものほうでも、お店などを回るときに、衛生関係のものになりますが、適正な表示がされているかということについて確認しまして、お店の方に、例えば添加物の表示の仕方などの指導をしたりしております。

遺伝子についての検査も、年間で収去計画を立てておりまして、トウモロコシや大豆などをもって札幌市の衛生研究所において検査しておりますが、違反になったものはございません。

○大金副会長 今、小嶋委員が聞いたかったことは、遺伝子組み換えの関係について、基本的な表示上のルールは国が決めるのでしょけれども、この会議体の中でも課題にしていいのではないかということだと思います。会議のあり方を聞かれているのだと思います。

○小嶋委員 そうということです。

○大金副会長 この会議体の目的は、安全・安心というルールに基づいて運営して、よりいい形にしようということが一番にあって、ルールづくりではないですね。

○事務局（細海食の安全担当部長） そうです。施策に関してですので、例えば、国の法体系や決まりに対して何か要望を上げるという意味合いの会議ではないです。あくまでも、自治体として食の安全・安心を目指す上でこういう事業をやろうというところでの話し合いをと思っておりますので、その点でよろしく願いできればと思います。

○行方委員 先ほどの本部認証制度についてお尋ねしたいと思います。

大金副会長にお聞きしたいのですが、平成28年のオータムフェストで、大金食堂で焼き肉のようなものを出しておられたと思いますけれども、当然、さっぽろHACCPを取っているということなのですね。

○大金副会長 うちでは、さっぽろHACCPは取っていません。

しょくまるの協定をしている企業を保健所で選ばれて、出してくれと言われているのだと思います。

○事務局（米森食品監視担当課長） そうです。

○事務局（川西調整担当係長） 調整担当の川西でございます。

昨年度ご出店いただいたときには、しょくまる時代の認証の期間がまだ残っておりまして、大金さんのほうにご出店をいただいたのですが、現在は道HACCPに移行されていますらっしゃるかと思っておりますので、さっぽろHACCPの対象にはなっていないかと思っております。

○大金副会長 大金畜産と大金ハムがありまして……。

○事務局（川西調整担当係長） 昨年度につきましては、大金ハムのほうに出店をいただいております。

そのほかにも、道HACCPとさっぽろHACCPの制度の変わり目の時期ということもございまして、対象にしている事業者の皆さんも昨年度と今年度で時間変わっているところがございます。

○事務局（米森食品監視担当課長） 今話がございましたとおり、平成28年度から、北海道と私ども札幌市で役割分担をさせていただいております。製造業に関しては北海道HACCPのほうで取り扱って、さっぽろHACCPのほうでは飲食店、販売店等のHACCPの認証評価ということで扱うという役割分担をさせていただいてまして、ちょうど変わり目といいますか、製造業関係の業種については、基本的には北海道HACCPなのですが、みなし認証的にさっぽろHACCPも取っていますという形にさせていただいております。

○行方委員 それでは、先ほどいただいたパンフレットに石屋製菓さんなどいろいろ出ていますけれども、これら全てがさっぽろHACCPを取っているわけではないということですね。

○事務局（米森食品監視担当課長） そうです。

○行方委員 このパンフレットだけを見ると、ちょっと誤解をしてしまったのです。

○事務局（米森食品監視担当課長） ただ、HACCPを導入しているということには変わりありませんので、安全性は製造業としてきちんと達成させていただいております。そこは北海道HACCPでもさっぽろHACCPでも変わりません。

○行方委員 わかりました。ありがとうございます。

○池田会長 ほかにございませつか。

○牧口委員 先ほどに関連しますけれども、正直に言って、HACCPについて、皆さんはどれほどの認識があるのかと思っています。考え方としては、要するに安全確保ですね。危害を防止して、食中毒などを防ぐということです。ですから、HACCPで安全をやったからといって、安心までは確保できないと思うのです。いろいろな要素があって、この店だったら大丈夫だろうということになってくると思っています。

ただ、どうもHACCPがいまいちよく見えないので、それをどんどん推していくのであれば、もう少し一般の人にわかるようなことをやらなければならない気がします。

私も違うところで講座の企画などを行っているのですが、正直な話、そういう固い話は人が集まらないです。そういうことをしようとするのであれば、それこそ、ここの委員とか

モニターさんをもっと使ったり、生涯学習センターとももっと連携してやればいいのかという気がします。それが札幌市の食の安全とか安心とか、外から来る人にとっての魅力につながってくるのであれば、行政のほうとしてもなかなか難しいでしょうけれども、そこがもう少し見えるように、わかりやすくやっていく必要があると思います。

では、具体的な方法はどのようにかと言われると、私もなかなかわかりませんが、せっかくここに皆さん集まっているのですから、そういうことについてももっと自由に話ができればいいのかという感じがしました。

○事務局（米森食品監視担当課長） ありがとうございます。ご意見のとおりでございます。

H A C C Pにつきましては、来年度の法改正で全業種について義務化ということで今進んでおりますが、いかんせん事業者においても、中小の企業さんにとっては、費用がかかるのではないかと、難しい書類をつくらなければいけないのではないかと、ハードルは高いところでございます。

そういったこともございまして、先ほどパンフレットもお配りいたしました。さっぱりH A C C Pという段階的に評価から認証へというような制度を札幌市でつくって、少しでも事業者の方にハードルを低くして、H A C C Pに一步進んでいただければということで進めております。

また、事業者様にとりましても、H A C C Pを取ることによって安心・安全な食品を提供するというのも大事ですし、認証を取ったのであれば、それを消費者の方にもPRしたいという希望等もあるかと思っております。ただ、今のお話のとおり、消費者、市民にこのH A C C P自体が余り知られていないというところも現実です。

そこで、昨年、我々職員の中でプロジェクトをつくりまして、どのような取組で市民にH A C C Pを知っていただければいいのかということで幾つか検討をさせていただきました。

例えば、きょうも、食中毒予防とあわせた街頭PRということで、市民に食中毒予防のチラシを配る中で、H A C C Pのティッシュを配布しています。費用のかからないものということで、こういうものをつくって配布したり、区役所の掲示板にH A C C Pの紹介をさせていただいたり、ホームページを更新したり等々、少しでも市民の方にH A C C Pの取り組みを知っていただいて、導入する事業者の方にも導入することによるアピール度を高めて、両者にH A C C Pの認知度、広がりを持たせることによって、H A C C P導入をもっと進めていくことができると思っております。

牧口委員のご意見のとおり、ここにいらっしゃる市民委員の皆様には、消費者の方への認知度アップということについて今後ご意見をいただければ大変ありがたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○池田会長 ほかにないでしょうか。

○横山委員 質問をさせていただきたいと思っております。

3点ございまして、まず、資料1-1にある市民のモニターというのは、どのような知識や資格を持った方で、稼働されているのは何人なのでしょう。

2点目は、先ほど、さっぽろHACCPの認証には、新規で6万2,000円、更新で5万4,000円がかかると伺いましたが、1年単位で更新するのでしょうか。

3点目は、これも資料1になりますが、おもてなしの店推進事業というものを私は初めて知りました。写真を見ますと、とてもかわいらしくて、いいものだなと思ったのですが、これに必要なものとして、さっぽろHACCPと保健所長表彰施設とあります。この保健所長表彰というのは、どのような基準で、数は伸び悩んでいるということでしたけれども、年間どのくらい表彰しているものなのでしょう。

以上の3点をお願いいたします。

○事務局（川西調整担当係長） 調整担当の川西です。

質問の一つ目と三つ目を私からご説明させていただきます。

まず、市民モニターにつきましては、いわゆる資格といった要件は設けておりません、札幌市内に住んでいるか、もしくは札幌市内に通勤等をされている18歳以上の方ということで募集しております。例年30名を定員としておりまして、今年度も30名のモニターに活動をいただいております。毎回、多くて2倍ぐらいの応募があつて、そこから選考等をして決定させていただいているところでございます。

三つ目のおもてなしの店についてですが、まず、さっぽろHACCPに参加しているという要件が一つです。それから、保健所長表彰のほうは、営業歴や、私たち食品衛生監視員が日々監視に行った際に項目ごとに監視点数みたいなものをつけております。そこについて一定程度の基準を満たしている施設、かつ、講習会を受講されているなど、熱意にあふれるような店舗を特にピックアップして、そこを表彰させていただいております。

お手元に監視指導計画実施結果というものをお配りさせていただいておりますが、その12ページが一番下に平成28年度の施設数を載せております。

昨年度で言うと、79施設が札幌市食品衛生保健所長表彰を受賞しております。ただ、おもてなしの店は、飲食店もしくは対面販売をされているようなお菓子屋さんなどを対象にしておりますので、この79から少なくなるという母数になっております。現状、母数としては600から700くらいがその対象となりますが、そこから随時施設にご登録いただいているような状況です。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） さっぽろHACCPの認証の有効期間は3年になっておりますので、3年でその値段ということになります。

○横山委員 ありがとうございます。

○池田会長 予定の時間が少し過ぎておりますが、ほかにありませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 きょうは、推進計画の改定に向けて現状をご説明いただいたということでございますので、現状を把握していただいて、また皆さんの日常に戻って、改定に向けて、

次の会議までにいろいろと考えていただければと思います。

ほかにならないようでしたら、本日の議事は終了させていただきます。円滑な進行にご協力いただき、また、活発な意見交換をありがとうございました。

それでは、進行を事務局に戻したいと思います。よろしくお願いします。

3. 閉 会

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 池田会長、どうもありがとうございました。

委員の皆様も、活発なご議論をいただきまして、ありがとうございました。

今後の会議の開催についてですが、今年度は、あと1回、来年1月ぐらいを予定しております。

主な議題としましては、先ほどから話に出ておりますが、来年の1月27日、28日にチ・カ・ホでの開催イベントである食のまち・さっぽろフェストの開催の概要を初めとした各種事業の進捗状況の報告と、来年度、30年度の食品衛生監視指導計画の素案などについてご審議していただく予定をしております。

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

本日は、長い時間にわたり、まことにありがとうございました。

どうもお疲れさまでございました。

以 上