

# 平成30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30年7月31日（火）午後2時開会  
場 所：WEST 19 2階 大会議室

## 1. 開 会

○事務局（吉津食の安全推進課長） 皆様、お疲れさまでございます。

定刻になりましたので、ただいまより、平成30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、皆様には、大変お暑い中をご出席いただきまして、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所食の安全推進課長の吉津でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日の終了時刻でございますが、15時30分を予定してございます。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あり、本日は、今年度第1回目の会議でございます。

続いて、委員の皆様の出席状況を報告させていただきます。

この会議は、推進条例施行規則第10条第3項の規定によりまして、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おります。

ただいま出席の委員の皆様は12名となっております、委員総数16名の過半数に達しており、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、あいにく欠席されております委員は、市民公募委員の小嶋委員、公益社団法人北海道栄養士会の小山委員、スイーツ王国さっぽろ推進協議会の土井委員、札幌市農業協同組合の堀口委員でございます。

また、事務局は関係職員が出席させていただいておりますので、よろしくお願いいたします。

この会議の公開、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従いまして、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、従前どおり公開とさせていただきますので、ご了承ください。

また、この会議の会議録につきましても、先ほどの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などに掲載する予定でございますので、ご承知おきください。

それでは、開会に当たりまして、札幌市保健所食の安全担当部長の細海からご挨拶を申し上げます。

### ◎挨拶

○事務局（吉津食の安全推進課長） それでは、開会に当たりまして、札幌市保健所食の安全担当部長の細海からご挨拶を申し上げます。

○細海食の安全担当部長 札幌市保健所食の安全担当部長の細海でございます。

本日は、お忙しい中、また、非常にお暑い中をこの推進会議にご出席いただきまして、

まことにありがとうございます。

また、委員の皆様方には、日ごろから札幌市の食品保健行政にご理解とご協力をいただいておりますことに重ねてお礼を申し上げます。

皆様方がこちらの建物に来るときがちょうど一番暑い時間帯で、結果的には、この時期にこの時間帯で開くのはどうかということになるのですけれども、きょうは予想気温が33度ということで、外が非常に暑かったと思います。暑くなりますと、細菌性の食中毒が発生しやすい時期となります。昨年8月には黄色ブドウ球菌の食中毒が2件起きてございまして、最近の食中毒の発生については気をつけなければいけないですし、私どもも周知啓発をしていかなければなりません。

これだけ暑いということで、食中毒警報も出しており、きのうは第6号を出してございます。週間天気予報を見ますと、まだしばらく暑い日が続きますので、食中毒警報も7号、8号と継続して出していくことになろうかと思えます。その際は、周知等のご協力をよろしくお願いいたします。

また、食品関係の情報ということになりますと、先月の6月に食品衛生法が国会で一部改正されまして、大きい中身が特に二つあるのですが、一つ目は、従来から言われておりましたHACCPの制度化が法律で通りました。義務化とも呼ばれておりましたけれども、HACCPの制度を取り入れる、あるいは、HACCPの制度の考え方を取り入れるということで、食品の全事業者の方にそういったものに取り組んでいただくということで、これが法律上通ってしまいましたので、我々としても、これから周知啓発に取り組んでまいりたいと思っております。特に、東京オリンピック・パラリンピックを時期として考えて国のほうでやっておりますので、それまでの間に、かなり周知啓発に力を入れていかなければならないということでございますので、この点につきましても、ご協力をいただければと思います。

また、法改正の部分でもう一つ大きいものとして、許可業種の見直しが行われます。食品衛生法で34の業種が決められております。製造業とか販売業といろいろあるのですけれども、それをもっとスリム化しようという方向性が出されておりますので、許可業種の数が少なくなるかと思えます。

逆に、届け出制度ができて、いわゆる食品衛生のリスクが少ない業種に関しては、許可ではなく届け出制にしようという動きがございします。例えば、保存基準がなく、常温で流通できるような商品を扱う業者ですと、許可ではなく届け出でもいいのではないかとこの考えもあり、そういった許可業種の見直しが今回の法律の中で通りました。具体的にどういう許可の業種になるかは、これから政令、省令が出るということなので、まだ政令、省令は出ておりませんが、今後、事業者の方々の許認可の部分が大きく変わりますので、この辺は、事業者と行政とが連携、協働して取り組んでいかなければならないという部分でございします。

また、本日の議題に平成29年度の推進計画の報告がございしますが、推進計画は27年

度から31年度の5年計画でございまして、今、4年目でございます。ということで、新しい5年計画を作成するための原案をつくっていかねばならないということで、ことしと来年にかけまして新しい計画づくりという作業が出てまいります。

例年に比べますと、推進会議の開催頻度も多く予定してございますので、各委員の皆様には、例年にも増してご協力を賜りたいと考えております。

推進会議の中でいろんなご意見をいただいて、いい計画をつくっていければと思っておりますので、ぜひご協力を賜れればと思います。よろしくお願いいたします。

以上、簡単ではございますが、私のご挨拶とさせていただきます。

本日は、よろしくお願いいたします。

#### ◎委員の紹介

○事務局（吉津食の安全推進課長） 続きまして、1名の委員が変更となりましたので、紹介させていただきます。

北海道新聞社の山本委員が異動されまして、後任の津村様に委員が変更となっております。

恐れ入りますが、ご起立いただきたいと思っております。

○津村委員 北海道新聞社くらし報道部の津村といいます。

今後、山本の後任で会議に参加させていただくこととなります。よろしくお願いいたします。

○事務局（吉津食の安全推進課長） また、今年度の人事異動によりまして、事務局の職員も変更となっておりますので、紹介させていただきます。

私も異動しておりますが、食の安全推進課長の吉津でございます。よろしくお願いいたします。

食の安全推進課食品保健係長の佐藤でございます。

○事務局（佐藤食品保健係長） 食品保健係長の佐藤でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局（吉津食の安全推進課長） 食の安全推進課市場検査係長の高田でございます。

○事務局（高田市場検査係長） 市場検査係長の高田です。よろしくお願いいたします。

○事務局（吉津食の安全推進課長） どうぞよろしくお願いいたします。

#### ◎配付資料の確認

○事務局（吉津食の安全推進課長） それでは次に、本日の資料を確認させていただきます。

ご確認いただきまして、不足等がありましたら、事務局にお知らせください。

お配りしました資料としましては、最初に、配付資料一覧、次第、座席図、委員名簿が一式になってございます。次に、関係法規及び会議資料として、札幌市安全・安心な食のまち推進条例とその条例の施行規則も一式ホチキスどめにしております。続きまして、資

料1として、平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果が冊子になってございます。そして、資料2-1として、平成29年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の実施結果という冊子でございます。これらにつきましては、各委員に事前配付しておりますが、再度配付させていただいております。続きまして、資料2-2として、平成29年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の実施結果のスライド資料です。続きまして、資料3は、札幌市食の安全・安心に関する事業者向け意識調査票ということで、ホチキスどめになっております。続いて、資料4は、食品衛生法の改正と今後の札幌市の対応ということで、スライド資料になっております。会議の開催通知でお知らせしました議題から一部名称が変更になっておりますので、ご了承ください。最後に、参考資料としてつけておりますのは、さっぽろオータムフェスト2017の出展事業の実施概要、食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ2018の実施概要、最後に平成29年度第1回市民意識調査結果の抜粋でございます。

以上になりますが、不足はございませんか。

それでは、ここから議事に入らせていただきますが、ご発言の際は、挙手の上、お近くのマイクをご使用いただきますようお願いいたします。

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。どうぞよろしくようお願いいたします。

## 2. 議 事

○池田会長 会長を仰せつかっております池田でございます。

本日は、よろしくようお願いいたします。

それでは、本日の議題は5題ございますが、まず、1題目は、平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果について、2題目は、平成29年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画実施結果について、3題目は、札幌市食の安全・安心に関する事業者向け意識調査の実施について、4題目は、食品衛生法の改正と今後の札幌市の対応について、5題目はその他でございます。

それでは、議題の1番目の平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果について、事務局から説明をお願いいたします。

なお、事前に各委員から募集していただきました質問等についても事務局から回答していただきたいと思っております。

よろしくようお願いいたします。

○事務局（佐藤食品保健係長） それでは、議題の1番目につきましては、食品保健係長の佐藤からご説明させていただきたいと思っております。

お手元の資料1の冊子をもとに、あらかじめいただいたご質問の内容にも触れながら説明させていただきたいと思っております。

では、早速ですが、資料1の平成29年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果につい

てでございます。

こちらについては、毎年度定めており、食品衛生法で決められているものでございます。

めくっていただきまして目次ですが、「はじめに」を含めて6項目でございます。順次、かいつまんで説明していきたいと思っております。

まず、「はじめに」は、この監視指導計画につきましては、食品関係施設の監視指導ですとか、食品の検査等を実施しているということでございます。

2ページ目です。

監視指導計画の実施体制ということで、実施期間につきましては、先ほど申し上げましたように年度ごとでございまして、平成29年4月1日から30年3月31日までの年度というくくりで行っております。

次に、実施体制につきましては、保健所及び衛生研究所が互いに連携しながら進めているということでございます。

次に、3番目の関係機関との連携につきましては、庁内の関係部局、国やほかの自治体との連携、その他関係機関と連携しながら進めております。

次に、4番目ですが、検査機関の試験検査の信頼性確保ということで、検査機関につきましては保健所と衛生研究所がございまして、その検査精度を定期的に点検し、試験検査の信頼性確保を図ってまいりました。

次に進みまして、4ページ目でございます。

監視指導の実施結果につきましては、まず、Ⅲ-1の監視指導・食品等の検査でございます。監視指導総計といたしましては、延べ5万2,777回の立入検査を実施しており、その中で違反件数がトータルで623件という結果でございました。

詳細につきましては、16ページ以降が資料編となっております。この部分につきましては、資料16ページに統計の細かな資料を掲載させていただいております。

次に、2番目の重点監視対象施設に対する監視指導ですが、立入検査実施数が2万4,274回、違反発見数が307件でございます。

次に、夏期・年末の食品一斉監視でございますが、夏の時期の7月と年末の12月に実施しております。この期間の立入検査実施数が1万1,210回、違反発見数が215件となっております。

次に、4番目の食品等の検査ですが、収去検査につきましては、1,105検体を収去し、検査を実施しております。検査結果ですが、食品衛生法の違反を1検体、食品表示法の違反を1検体発見しており、それぞれ所管する自治体への通報や製造所に対する改善指導を行っております。そのほか、国の衛生規範や札幌市で定めている食品等の自主管理基準に不適合の検体を25検体発見しておりましたので、それぞれ製造所等に対する改善指導を行っております。その状況については、次の6ページの表に細かな情報を掲載しております。

また、収去以外の検査につきましても、食中毒に関連した検便や拭き取り検査などを実

施しているという状況でございます。

次に、6ページの下のほうですが、Ⅲ－２の重点的に実施した事項ということで、食中毒対策としましては、ノロウイルスによる食中毒の防止対策と食肉による食中毒の防止対策を実施しております。

この食肉のところに関連して、札幌市として、今後、熟成肉に対しての衛生管理調査や基準の作成を考えているのか教えていただきたいというご質問をいただいております。こちらについては、現在、札幌市独自の調査の実施や基準の作成は予定していない状況でございます。ただ、熟成肉を取り扱う事業者に対しましては、個別にという格好になりますが、適切な衛生管理の実施を指導していくことになろうかと思っております。

次に移りたいと思っております。

7ページ目の（3）の医療機関及び高齢者施設等における腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策というところですが、これにつきましては、関連事項としまして、掲載されているとおり、平成29年6月に国の大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されたということが一つございます。

また、昨年7月に市内の医療機関において腸管出血性大腸菌の集団感染が発生したということで、入院患者である高齢者が亡くなってしまったという事例がございました。このようなことで、重点的に監視をしたという状況がございます。

ちょうど7ページの中段にその表を掲載しておりますが、ここでもあらかじめご質問をいただいている部分がございます。表でもごらんいただけるとおり、特に高齢者施設についてです。右側の不適施設数というところでトータル248件あったのですが、その中で高齢者施設が146件ということで、非常に多いように感じますというご指摘をいただいております。これに関連して、注釈に監視事項に不適合の項目があった施設数とありますが、その項目とは、具体的にどのようなことでしょうかというご質問をいただいております。この項目は、大量調理施設衛生管理マニュアルに定められた項目の中で、具体的に申し上げますと、非加熱で提供する野菜の殺菌という項目や、調理従事者の定期的な検便の実施状況という項目で不適になった施設を計上している状況でございます。

また、このような状況を受けて、今後の対応をどのように考えていますかというご質問を受けております。今ご説明申し上げているのは、平成29年度の監視指導の結果ですが、高齢者施設など、食中毒になった場合に重篤となる可能性の高い方が利用する施設につきましては、平成30年度の監視指導計画の中でも引き続き重点的に監視を行うという項目を掲げまして、指導を行っているところでございます。

次に進みまして、食品表示対策というところですが、これにつきましては、5ページ、6ページにも載せている情報ではありますが、320検体の収去検査を行って、そのうち1検体で違反を発見しました。また、講習会なども行っている状況です。

次に、7ページの下の大規模イベント対策ということで、市民や観光客を対象にした大規模イベントによって提供される食品の安全を確保するため、イベントの期間中、食品提

供施設に対し、立入検査を実施したほか、提供される食品の収去検査を実施いたしております。また、想定した訓練なども実施しております。

では、次に移りたいと思います。

8ページのⅢ－3の健康被害発生時等の対応というところです。

食中毒発生時の対応ということで、関連資料を20ページに掲載しておりますが、食中毒の発生状況につきましては、この表に掲載しているとおります。

ここについても、あらかじめご質問をいただいております。

この中で、平成29年からアニサキスの件数がふえたと思いますが、その要因についてはどのように把握されているのでしょうかということがございました。いろいろな要因があると思うのですが、アニサキスの食中毒については、医師からの食中毒の届け出がふえたということがあろうかと思えます。背景的には、平成24年に食品衛生法施行規則が一部改正になりまして、保健所から厚生労働省に報告をする食中毒の様式にアニサキスという項目が個別で明記されたということがあり、認知度がだんだん進んだことが一つの要因として挙げられると考えております。

あわせて、平成30年度の食中毒の発生状況についてもアニサキスやノロウイルスが多いようですがという質問をいただいております。ノロウイルスにつきましては、30年の4月から5月で5件の食中毒があったということで、確かに件数が非常に多いと我々も認識しております。要因については、これだということとはわかりませんが、件数が多いということです。

あわせて、このご質問の中で、こういう状況を受けて緊急対策なども必要ではないかというご指摘をいただいております。アニサキスやノロウイルスの緊急対策という部分ですが、アニサキスについては、ことしの7月になりますけれども、市内の大手スーパー向けに予防策や除去の徹底を求める通知をしたということが一つございます。

また、ノロウイルス対策につきましては、先ほど5月に食中毒が多かったというお話をさせていただきましたが、5月28日から6月10日の2週間、ノロウイルス食中毒注意報を発令したということがございます。ノロウイルスの注意報につきましては、例年、秋以降の発令を想定しているものでありまして、そういう意味では、緊急対策の一環というように考えております。

なお、ノロウイルスによる食中毒につきましては、6月以降の発生はないという状況です。

では、次に進みます。

市民相談への対応ですが、平成29年度はトータルで1,670件寄せられております。次に、Ⅳに進んでいきたいと思えます。

ここから先につきましては、次の議題の2番や3番にも重複するところが多いと思えますので、簡単にご説明します。

Ⅳ－1は、HACCPによる衛生管理の推進やⅣ－2の事業者の自主的な取り組みへの

支援などを行っております。

次に、11ページのVの市民、事業者への情報提供及び意見交換ですが、V-1の1の安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議は、まさにきょうのことでございます。

このほかにも、ごらんとおり、各種事業を行っているということでございます。

次に、12ページに進んでいただきたいと思います。

V-2の食の安全に関する情報提供ということで、食中毒警報・ノロウイルス食中毒注意報の発令というところです。食中毒警報につきましては、11回、延べ28日間発令したという状況です。ノロウイルスにつきましては、12月中旬から3月末まで、ノロウイルス食中毒注意報を発令いたしました。

次に、V-3の食品等の事故に関する発表及び公表ということで、例年このように行っているということですが、食中毒の発生時に報道発表や市のホームページ上で広報を行っております。

また、自主回収報告制度に基づく報告があった場合につきましても、公開しているという状況でございます。

次に、VIの食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上ということで、VI-1の事業者の育成及び資質の向上として、事業者向けの講習会や危機管理シミュレーション訓練なども行っているということです。

食品衛生監視員の育成、資質の向上につきましては、各種研修や調査研究にも取り組んでおりまして、昨年度は7題の調査研究に取り組みまして、このうち2題につきましては全国でも発表したという状況でございます。

以上が各項目についての説明でございます。

冒頭で若干申し上げましたけれども、16ページ以降につきましては、細かな統計資料を一括して掲載してございます。

以上で、議題1についての説明を終わらせていただきます。

○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、何かご質問がありましたら、ご発言ください。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 それでは、何かありましたら、また後でまとめてお願いいたします。

それでは、議題の2番目の平成29年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画実施結果について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局(川西調整担当係長) 食の安全推進課調整担当係長の川西です。

私から、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画に基づく平成29年度の実施状況について、スライドを使ってご説明させていただきたいと思います。

まず、資料2-1として、皆様のお手元にこのような冊子を配っております。過去の会議でもご説明させていただいておりますが、札幌市安全・安心な食のまち推進条例で、この計画に基づいて実施した事項を毎年度公表するというふうに定めておりますので、こち

らの冊子を取りまとめさせていただいて、委員の皆様のお手元にも配付させていただいていたかと思えます。この冊子はこのとおりですが、その中から、特に私が担当している安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業に係る結果についてご報告をさせていただきます。平成29年度の実施結果の推進計画でございますが、こちらのよう、①から⑥という六つの基本施策に分類して、各種事業を展開しております。この中で、本日は生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保については、先ほどの平成29年度監視指導計画の実施結果で詳細をご説明させていただきましたので、②から⑥に係る事項を簡単にご説明させていただきます。

まず、②の事業者の自主的取り組みの促進でございます。

こちらの代表的な事業としましては、さっぽろHACCPの制度でございます。こちらは、平成28年度末に制度をつくりました本部認証という制度のおかげでございます、現在、認証継続数が311施設となっております。こちらは、評価A基準取得施設数が28施設となっておりますが、正確には32施設でございます。申しわけございません。現在、平成31年度末までに目標を100施設と掲げているところ、そちらを大きく超える件数で認証継続をしていただいているところでございます。

こちらは、本部認証ということで、株式会社セコマ様に大変ご協力をいただいております。ありがとうございます。

続いて、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業でございます。こちら平成31年度末までに累計500件という目標を掲げております。先ほどのさっぽろHACCPは、外部機関等の認証を受けるものでございますが、さっぽろ食の安全・安心推進協定につきましては、食品衛生や、各事業者・団体が掲げるPRしたいポイントをマイルールという形で決めていただきまして、札幌市長との間で協定を結んでもらい、そのルールを守りますということ宣言していただくような事業になっております。

こちらは、平成29年度末までに430件の目標ということで声かけ等を行っておりましたが、昨年度は、無事にその目標を超えて、多くの事業者様に締結していただくことができました。ありがとうございました。

③としまして、危機管理体制の強化・充実でございます。

この中の重立ったものとしては、先ほども簡単にお話がありましたが、食品健康危機管理シミュレーション訓練でございます。こちらは、大規模な食中毒や感染症等の食品に由来する健康危害が発生した場合にどう対応するかというものを関係者間で共有してレベルアップしていこうという趣旨の事業でございます。昨年度は、年度末ぎりぎりではございますが、さっぽろオータムフェスト実行委員会、観光協会の皆さんの協力をいただきまして、実際にオータムフェストの各会場の管理を受託する事業者や、先ほどの協定事業に参加しているような事業者を中心に、出展者という立場での事業者、あとは保健所ということで、大型のイベントに関係する職員や事業者の皆さんが一堂に会して食中毒の対応訓練を行いました。参加いただいた皆様からも、大変有益な時間を得ることができた

評をいただいております。今年度も同様の事業を引き続き行っていきたくと考えております。

訓練風景はこのような形でございます。上の2枚は実際にオータムフェストの皆さんにご協力いただいたもので、下の2枚は過去にやった風景でございます。過去には、携帯電話を使って実際に情報伝達訓練を試みたり、模擬の吐物をまいて、それを消毒する訓練を試みたりということで、さまざまな対処法の訓練を実施しているものでございます。

④としまして、食品の安全性に関する学習でございます。

こちらの代表的なものとしては、さっぽろ子ども食品Gメンの体験事業でございます。こちらは、現在、小学校3年生から6年生の中学年から高学年を対象として、施設の中に実際に立ち入りさせていただくのですが、我々食品衛生監視員が日々行っている業務を模擬体験していただいて、子どもにも食品の安全性や、食の安全に取り組んでいる事業者に興味・関心を持ってもらおうという趣旨で行っている事業でございます。

平成29年度につきましては、第1回は中央卸売市場に参加させていただきました。また、今年度の第1回も同様に、中央卸売市場でちょうど先週に実施させていただきました。どちらも大変好評のうちに終わることができました。ありがとうございました。

また、第2回については、子どもGメンでは初めてであります。飲食店の厨房ということで、びっくりドンキーさんにご協力いただきまして、実際に厨房監視等を行いました。

このような形で、卸売市場では、実際にマグロの解体を見せていただきましたり、市場検査係という広域食品監視センター、毎朝、市場の競り場を監視している係ではございますが、そちらの実験室を使いまして、手の汚れのチェックや、実際に細菌を塗布してみる模擬ということで、子どもたちに検査業務自体にも大変興味・関心を持ってもらえたものでございます。

また、下側がびっくりドンキー様にご協力いただいた厨房監視等の風景でございます。このように、ご厚意で、1家族に一つ、レギュラーバーグディッシュをいただくということで、子どもたちには大変満足していただきました。

また、ここにはありませんが、たまたまアレルギーのお子さんがいらっしまったのですけれども、アレルギー対応のハンバーグを特別に出していただきまして、お子さんたちも大変喜んだということで、私たちにとってもとてもありがたい経験ではございましたが、協力いただける事業者にとってもPRしていただく場としてご活用いただければというような事業でございます。

続いて、食の安全・安心モニター制度でございます。こちらは、昨年度、モニターから352件のご報告いただいております。そのうち、実際に事業者の指導をした事例としては、38件となっております。中には、無表示、過去には無許可で本当に許可を取らせたという指導につながったご報告もいただいております。モニターの活躍のおかげで、事業者にとっても貴重なご意見をいただけているところでございます。

今年度につきましても、30名のモニターに活動いただいております。第1回は、6月

分ということで、121件のご報告をいただいているところでございます。

こちらは、モニターの委嘱式と、最後に報告懇談会を行いました。そちらの風景でございます。

委嘱式では、最初にモニター活動に係る研修等を行っております。

また、最後の報告懇談会では、皆様の1年の活動を取りまとめるほかに、モニターとして感じたことをグループディスカッションで取りまとめていただくようなことを行ったものでございます。

⑤としまして、相互理解の促進の事業でございます。

こちらの一つ目は、さっぽろオータムフェストへの出展でございます。

参考資料ということで、A4判1枚のブース出展の資料をお配りしております。ブースの雰囲気といったものは、そちらの資料を後ほどご確認くださいと思います。

昨年度は、さっぽろHACCPの評価、認証を受けている6事業者にご協力いただきまして、2カ所のブースに分かれまして、およそ1週間ずつ、3期間に分かれてそれぞれ出展をいただきました。

このような形で、ホテル中心の出展のブースと、ホテルではないのですけれども、さっぽろHACCPにご協力いただいているブースということで、このようにほぼ1週間ずつ程度の出展をいただいたものでございます。

続いて、さっぽろ食の安全・安心市民交流事業でございます。こちらも、毎年度、大体2回ずつ行っておりまして、昨年度の第1回は、株式会社セコマさんにご協力をいただきまして、セコマさんのセイコーマートグループの企業でございます北栄ファーム様にお伺いいたしまして、実際にハウス栽培をしているミニトマトの栽培風景や、実際に収穫の体験もさせていただきました。

第2回は、本社が白石区米里にあるパイオニアジャパンという事業者でございます。こちら6次産業、ここの中ではオリジナルで9次産業化というテーマでお話をいただきましたが、かなり先進的な取り組みをされているような事業者にご協力をいただきました。

左上は大宮委員でございますが、楽しい話でいつも盛り上げていただきまして、ありがとうございます。

このように、いわゆるバスツアーの装いで、参加者の方の定数は30名になりますが、公募などをして集まった30名の方とそれぞれ見学先へ向かいながら、バスの中や、それぞれの施設で、私たちの取り組みもそうですが、各事業者の食の安全・安心に関する取り組みをご紹介します。知識を共有していただく場として活用いただいております。

下のほうは、第2回のパイオニアジャパン様のほうで行ったものでございます。

参考までにアンケートを入れておきました。理解が深まったが100%、満足、ほぼ満足が合わせて大体100%ということで、かなり高い満足度をいただいている事業でございます。

相互理解の最後になりますが、食のまち・さっぽろフェストです。本当はこの後に「i

nチ・カ・ホ2018」をつけて行っている事業でございます。昨年度は、1月27日、28日にチ・カ・ホと呼ばれる札幌駅前通の地下広場で私たちのイベントを行っております。こちらは、毎年度、おおむね同様の時期にチ・カ・ホでイベントを行っております。

こちらにも、詳細な資料として、A4判の裏表のカラーで印刷しているものを個別に配付させていただいておりますので、お時間があるときに参考に目を通していただければと思います。

こんな雰囲気ですということで理解していただければと思います。

ことしもおおむね同じような構成をイメージしておりますが、札幌駅側が体験できるような体験ゾーンで、真ん中部分がメインステージです。こちらは、いわゆる協定の締結式をさせていただいたときの写真ですが、ステージものの企画をおおむねメインステージの真ん中のエリアで行います。

また、大通駅に一番近い側に憩いの空間というスペースがございまして、こちらに出展ブースを構えて、協定事業者を初め、札幌市の取り組みに協力いただいている事業者に出展等をいただいております。

体験コーナーでは、このように実際に模擬店を置きまして、買い物をしながら間違い探しをしてもらうような企画や、我々のオリジナルキャラクターでございますしらくま忍者と、食の安全・安心宣言ということで、一緒に写真を撮って宣言してもらおうというコーナーを設けて、遊びながら食の安全・安心について学んでいただくというようなコンセプトで体験型のプログラムを行っております。

メインステージにつきましては、中心となるものは、こちらにあるような食の安全・安心推進協定の締結式で、締結いただいた幼稚園にもご協力いただきましたが、しらくま忍者を活用しました「しらくま忍者の手あいソング」のダンスステージといったステージ企画を行いまして、実際にご協力いただいている事業者の皆さんにとっても、ステージで積極的にPRをいただける場ということでご活用させていただいております。

最後に、食まちマルシェという名前をつけておりますが、会場内に設けた出展ブースで、実際に皆様が取り扱っている商品の販売を通じて、保健所と連携していただいている事業者の皆さんの名前もあわせてPRしていただくという趣旨で、このような出展ブースを設けて実施いたしました。

最後に、⑥の食産業・観光の振興への寄与でございます。

こちらは、食の安全・安心おもてなしの店推進事業が該当いたします。こちらは、食品衛生が優良施設で、プラスアルファの取り組みということで、例えば、栄養成分表示やアレルギーのメニュー表示ということで、義務ではないけれども、プラスアルファでやられているような事項をしているお店を登録してPRさせていただくという趣旨の事業でございます。

こちらは、平成31年度末までの目標が200件のところ、昨年度末で96件と若干伸び悩んでいるところではございますが、引き続き、参加事業者のほうに積極的に声かけ等

を行っているものでございます。

また、このようなガイドブックも作成し、各所で配付させていただいております。

このような各種事業を行っておりますが、推進計画では、こちらに定めているような数値指標がございます。こちらの平成29年度末までの数字が真ん中の現状値でございます。一番上の知識があると思う市民の割合の数字が目標からすると少し厳しい数字が出てきているところでございます。そのほかの数字については、登録数等を順調に伸ばしております、平成31年度末までの目標達成に向けて、なお一層、積極的に活動しているところでございます。

ここまでの平成29年度の実施結果ということで、30年の実施予定について簡単に説明させていただきます。

すごく端的に言いますと、今までご説明させていただいた全てのものは平成30年度も実施予定でございます。

冒頭に部長の細海からもお話しさせていただきましたが、皆様にご参加いただく推進会議の予定でございます。現在、議題3でご説明させていただきます事業者向けの意識調査を予定し、間もなく配付等をする予定でございます。

こちらから上がってきた情報ですと、皆さんに参考資料としてお配りしております平成29年度の市民意識調査の結果を活用しながら、次期計画の素案をこのようなスケジュール感で、事務局で作成しようと思っております。その後、11月ごろの推進会議、また、来年1月ごろ、恒例で行っている推進会議を、このようなスケジュールで、事務局の作業と皆様に実施いただくものということで予定しているものでございます。

参考までに、平成31年度はどうなるかというところでございます。現在のところはこのようなスケジュールにしておりますが、今、事務局では、1番目の推進会議①（諮問）となっている部分をもっと前倒しでできないかということを検討しているところでございます。諮問のタイミングがもう少し前に倒れましたとして、最終的な答申は今のところ6月ぐらいにはいただけたらというスケジュール感で事務局では考えております。

その後、7月に現状の委員の皆様のご改選がございまして、その後、新メンバーで8月から活動いただくスケジュールになります。

このほか、後ほどの説明にあるかと思いますが、条例の改正等もしかしたら入ってくるかもしれないというものでございますが、そういった部分で、皆様にご意見等をいただく予定としておりますので、そちらもよろしくお願ひしたいと思ひます。

以上、平成29年度の実施結果について、川西からのご報告でございます。

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。

ただいまのご説明について、ご意見、ご質問等が何かありましたら、お願ひいたします。

○牧口委員 市民委員の牧口と申します。

今の件ではないですけれども、先ほどの平成29年度の監視指導計画実施結果の件に関

連して伺いたいと思います。いわゆる平成30年度の食中毒の件数は、ネットのほうで見ると、7月13日現在で既に17件ということですね。

○事務局（川西調整担当係長） 18件です。

○牧口委員 言いたかったことは、昨年度が24件で、今年度の7月13日現在で既に17件ということです。単純に数だけではないかもしれませんが、多いという気がしています。そんなところについて、どのように捉えられているのか。それで、先ほどありましたけれども、期の途中で手を打つということもそういう意味では必要ではないかという気がしています。そうしないと、結果的に年度末でまた何件でしたということではどうかと思います。

もう一点は、件数はネットで見ればわかるのですけれども、平成29年度で何件か営業停止のところがありました。というのは、そのまとまったものを調べてもなかなか見当たらないのです。単発では出ているのですが、例えば、保健所で営業停止をかけたところについて、名前を出すのはどうかという気はしますけれども、何件の停止があって、それに対してどのような指導をしたかということ調べるものがないのかということ伺いたいと思います。

○事務局（佐藤食品保健係長） ありがとうございます。

まず、件数が多いのではないかと最初のご指摘ですが、ホームページでごらんいただいているのは平成30年度の発生状況かと思います。きょう現在で18件あるという状況で、確かに多いです。先ほども若干お話をさせていただいたのですが、病因物質別に見ると、アニサキスが7件、ノロウイルスが6件ということで、18件のうち、13件を占めてしまっている状況が一つあると我々も認識しています。

アニサキスについては、先ほども若干お話ししたように、今、市内のスーパーに注意喚起の文書を送ったり、ノロウイルスについても、上半期というか、年の前半でノロウイルスが6件あるということです。5月に5件発生しているという状況を我々も重く捉えて、ノロウイルスの食中毒注意報につきましては、通常、秋以降を想定しているのですけれども、それを5月の末から6月の初めにかけて臨時的に注意喚起をしております。その後、ノロウイルスについては、6月以降に新たな食中毒は発生していないというところで、一定の効果には何か果たせた部分はあると思います。

ただ、これにつきましても、今後の状況を見ながら、後手にならないように必要な対策を打っていきたいと考えております。特に、ノロウイルスなどについては、どういった対策や、どういった消毒をすればいいかということについてはある程度わかっているので、注意が必要だというときに、適宜、周知や注意喚起ということは今後ともやっていきたいと思っております。

また、2番目のご質問は、営業停止の情報というところかと思います。おっしゃるように、表の中では営業停止の部分は見えてこないと思います。営業停止につきましては、営業停止処分をしたときから2週間ということで、限定的ではありますが、その中で、ホー

ムページに掲載している状況でございます。

○牧口委員 その期間だけということですね。

○事務局（佐藤食品保健係長） そうですね。現在は、公表をして2週間がたつとホームページからは削除するというやり方をとっております。

○池田会長 ありがとうございます。

ほかにないでしょうか。

○江口委員 札幌駅総合開発の江口と申します。

今の話に関する質問をさせていただきます。

私の記憶がはっきりしないのですが、北海道と札幌市の食中毒の割合は、去年とことしを見ると、札幌市が相当多くなっている感じを受けるのですが、このことについて、例えば、予防のための広報活動とか、食品衛生協会を使った広報活動とか、道民や市民の目に触れるような予防対策を鮮明に打ち出していったほうがいいのではないかと思います。

その辺について、行政ばかりではなくて、他の団体を活用した予防活動や啓蒙活動について、何かお考えがあればお聞きしたいと思います。

○事務局（吉津食の安全推進課長） ご質問をありがとうございます。

確かに、件数が多くなっているというところもありまして、我々行政だけではなく、皆様にご協力いただくということも、今すぐこれといったものはございませんが、ご協力をお願いしつつ、食中毒の予防について呼びかけていきたいと思っております。よろしくお願ひいたします。

○池田会長 では、引き続き、よろしくお願ひいたします。

ほかにご質問はございますか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 ないようですので、次に移ります。

それでは、議題3の札幌市食の安全・安心に関する事業者向け意識調査の実施について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（川西調整担当係長） 調整担当係長の川西です。

引き続き、私から簡単にご説明させていただきます。

皆様にお配りしている資料3をご確認いただければと思います。

まず、参考資料ということで、市民向けのもので、こちらは食品だけではないのですけれども、市民の声を聞く課という部署が行っている市民意識調査がございます。その中に、食の安全に関する項目ということで、昨年度に実施したものでございます。

今年度は、この推進計画や条例が札幌市、事業者、市民の3者による連携協働という方針とございますか、施策の中心と捉えてやっているということもございまして、私たちの施策もそうですが、事業者がどういった意識で日々事業をされているのかということ拾い上げることで、次期計画に活用できるようなデータが出てくるのではないかと狙いで今年度に行う事業でございます。

皆様にお配りしている資料3の調査表を抽出した事業者宛てに送付して答えていただくというものでございます。

こちらの詳細な中身の説明は割愛させていただきますが、基本情報ということで、まず、めくっていただきまして、2ページ目をごらんください。

こちらは、今回、記名方式ということで、事業者の皆様が所属している業種や企業なりの規模、従業員の数といった基本情報をもとに、我々のほうで質問しようと考えているものとの差異や相関性が見られたらいいなということで、かなり詳細ですが、まず、基本情報に答えていただくという構成にしております。

実際の質問については、大きく分けまして、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を目指す取り組みに関するところからスタートします。

8ページ目に行くと、この後にご説明させていただきます食品衛生法の改正に関することとあります。これが直接、次期計画のもとになるかというのは回答を見てからになるのですが、今後、札幌市の食品衛生行政を検討していく中では、事業者が法改正に対してどのような意識を持っているのか、また、どういった問題点があるのかという抽出も必要だということで、このような項目も入れております。

最後に、毛色の違うものということで、健康増進法の改正に関することということで、事業者向けの意識調査を保健所内でも余りすることがないということもございまして、関連項目として、健康増進法の改正についてもあわせて意識調査を実施するという構成になっております。

戻っていただきまして、3ページ目になります。

まず、私が担当している事業は、そもそも条例や計画に基づいてやっているのですが、これまでに施行や配付してやるということを事業者にも周知した後、どのくらい把握、認識しているのかというものは聞いたことがないということもございましたので、問い1から始まるものではございますが、そもそも論として条例等について認識されているかどうかという情報を収集していこうと考えております。

そこから4ページ目、5ページ目というところで、個別の事業についての認識、意識調査という形に入っていきます。ここについては、直接、次期計画の中で継続していくのか、改変していくのか、廃止するのかというもとになるデータかなということで、このような項目を聞き取ろうと考えております。

続いて、6ページ目、7ページ目に進んでいただきまして、こちらについては、事業者の意識に係る部分ということで、さきに配付しております市民の意識との差異が見られればいいなという項目を各所にちりばめて質問としております。

最後に、7ページ目から8ページ目にかけて、私たちのほうではいろいろな事業をやっていますが、どういったものにしていきたいか、それに関する意識、また、全市的な施策に対する意識を回答していただくということで、回答していただく中で、札幌市でこういうことをやっているということを知っていただく機会にもなるという狙いもあって、かな

り細かな具体的な設問にしているものでございます。

続いて、8ページ目からは法改正に係る部分ということで、法改正は厚生労働省のほうで6項目を掲げて改正項目ということで挙げておりますが、その中で、特に事業者に直接かかわるような項目について、それぞれ説明、意識調査ということで、挙げているところでございます。

主なものとしましては、そもそも法改正を知っているかからスタートしまして、その中で興味のある項目、それぞれの中で特にHACCPの制度化の部分の質問をかなり多くしまして、その流れで、さっぽろHACCPをどのように考えているかということ聞いていく流れとしております。

また、法改正の中では、許可制度の見直しの中で、電子申請という話が出てきます。こういった部分もあわせて、統計的なデータにはなりますが、事業者がどのような体制なのかということ聞き取ることで、その後の我々の施策に活用できるのではないかと狙いとしているものでございます。

最後に、12ページの健康増進法については、基本事項ではございますが、法改正の中で、こちらにも特に飲食事業者がかかわってくる部分が多くなりますので、まずはこういった基本項目を聞いてみようということで質問項目に入れております。

こちらの意識調査については以上になりますが、サンプル数としては、およそ5,500事業者を対象に調査票をまきまして、3割ぐらいが返ってくればいいかなという回収率を見込んでいるところでございます。

今回の会議では、この結果を踏まえてお話ができるのではないかと考えておりますので、そちらもまたよろしくお願ひしたいと思ひます。

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ついて、ご意見、ご質問が何かありましたら、お願ひいたします。

○大宮委員 大宮です。よろしくお願ひします。

今、5,500通を配付ということだったのですけれども、このうち、ランダムに選んでいるということですが、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業に参加してもらっているところにも配っているわけですね。

○事務局(川西調整担当係長) ランダム抽出が約5,000で、食まち関係事業者が約500というような区分でござひます。

○大宮委員 わかりました。ありがとうございます。

○池田会長 ほかにござひませんか。

これは、5,000通をランダムに配って、事業者名が記名で返ってくるわけですね。それで3割というのは、そんなものなのですか。

○事務局(川西調整担当係長) 3割が高いのではないかとということですか。

○池田会長 いえ、もう少し欲しいと思つたのです。

○事務局(川西調整担当係長) 過去に「食の安全・安心おもてなしの店」推進事業とか、そういった事業をつくる上で行ったときの回答率からすると、そのぐらいが出てくればいかなというところで設定しております。

○池田会長 わかりました。ありがとうございます。

ほかにないでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 ないようですので、議題4の食品衛生法の改正と今後の札幌市の対応について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局(佐藤食品保健係長) 議題の4番目については、私、佐藤からご説明させていただきたいと思います。

議題4番目の食品衛生法の改正と今後の札幌市の対応についてご説明させていただきたいと思います。

お手元の資料4でございます。

これから映し出しますパワーポイントと全く同じ資料となっております。

まず、食品衛生法の改正ということで、ことしの平成30年6月13日に改正食品衛生法が公布され、HACCPに沿った衛生管理の制度化等を規定したということでございます。

ただ、2番目にあるとおり、現段階では詳細な内容やスケジュールは未確定な部分が多いということで、今後、政令や省令で内容や施行期日が決定してくるということでございます。きょうは、概要になろうかと思えますけれども、なるべくお話ししたいと思えます。

改正の主な背景といたしましては、前回の食品衛生法の改正から約15年が経過し、食を取り巻く環境が変化したというところが一つあります。

2点目としては、食中毒患者数の下げどまりというところで、年間2万人ぐらいというところからなかなか下がらない状況にあります。

3点目としては、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催も一つ大きな背景としてあるということです。

主な改正事項については、大きく7点ありまして、施行日ですが、公布の日から2年を超えない範囲で、政令で定める日というのがベースにあるのですけれども、お示ししている中で、2番目と3番目は3年以内、6番目は1年以内となっております。

内容らかうかがえる方向性というところで大きく3点を挙げております。安全対策の国際標準化、基準・事務処理の全国一律化、事業者・事案の把握・対策強化というところが方向性としてはうかがえるところです。

それでは、それぞれ各項目ごとに説明を加えていきたいと思えます。

冒頭で部長の細海からも話がありましたとおり、HACCPに沿った衛生管理の制度化ということで、義務化という言われ方もしますけれども、向かって左側と右側の大きく二つに分かれます。左側が詳細なHACCPで、右側が簡易な取り組みということです。

HACCPについては、大きく、Hazard Analysisということで危害要因分析、Critical Control Pointということで重要管理点というものです。

従来のものでどう違うかということで、下に食品の検査の一例をお示ししておりますが、従来の方式ですと、例えば、食品検査であれば、食品ができ上がって出荷する直前に検査をしたという内容が従来型だとすれば、HACCP方式については、途中段階で重要な行程を連続的、継続的に監視し、途中でチェック、検証していくというところが一つの大きな違いということで、例示させていただいております。

HACCPの制度化と法体系という部分で、現在はどうかというところでは、HACCPについては、条例で定めているところです。①の従来型の管理運営基準と②のHACCP導入型の管理運営基準のいずれかの方法で実施すればいいというのが今の考え方です。

今回、新しく改正になるほうでは、厚生労働大臣が厚生労働省令で管理運営基準を定めるということで、実際にどうなるかということ、①の一般的な衛生管理に関すること、②のHACCPに沿った衛生管理に関することの両方を実施する必要があるというところが大きく変わるといってございます。

HACCPに沿った衛生管理のイメージということで、考え方としては、今までやってきた衛生管理と基本的には同じです。その上に、HACCPに沿った衛生管理が加わっていくというイメージでございます。

HACCPに関する用語整理ということで、これについては後ほど確認いただければと思います。

次に、2番目ですが、営業許可制度の見直し・届け出制度の創設というところです。

営業許可業種以外の事業者把握のため、届け出制度の創設ということで、届け出制度については、新しくできるということでございます。また、営業許可の区分については、見直しがされるということです。資料にもあるとおり、現行の許可業種は34業種ございますが、これを見直すということです。また、これまで許可を求めている業種に対しても、届け出または許可ということになります。どういう事業者かというのは、今後、具体的に決まってくるだろうということです。

次に、食品リコール情報の報告制度の創設というところです。これは、食品リコール情報の報告制度を国としてつくるということです。現状は、リコール（自主回収）報告は、法的な決まりがないので、各自治体（条例）によって異なるということで、札幌市につきましては、札幌市安全・安心な食のまち推進条例により、現在も届け出を義務づけております。

また、多くのリコール情報はあるが、一元的な管理がなされていないと国は考えていて、改正後には、事業者がリコールをした場合、行政に届け出を義務づけて、国民に一元的に情報を提供するというを言っております。

次に、4番目の指定成分等含有食品による健康被害情報の収集でございます。いわゆる

健康食品などと言われる中で、健康被害の情報が制度化されていないため、必要な情報収集が困難だという事例が見られる中で、改正後については、特別な注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の事業者からの届け出を制度化するというものでございます。

次に進みまして、5番目は、食品用器具・容器包装の衛生規制の整備ということです。

これにつきましては、現状、ネガティブリスト方式ということです。これは、原則的に使用を認めた上で、使用を制限する物質を定めるというやり方です。改正後には、容器包装（合成樹脂）に使用できる物質をポジティブリスト方式へというように方式を変えたいということです。

内容としましては、原則、使用を禁止した上で、使用を認める物質を定めて、安全が担保されたもののみを使用できるようにするというところでございます。

次に、広域的な食中毒事案への対策強化ということで、これは、行政間とか関係者の連携・協力義務を明記するという事です。広域的な食中毒事案などの発生や拡大防止のためということも一つ明記します。

2番目には、国と関係自治体の連携や協力の場を設置し、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用して、広域的な食中毒事案への対応に努めるということで、場を設置したり、協議会を活用するという事で、これにつきましては、公布から1年を超えない範囲の施行ということで、一番早く施行される見通しかと思います。

次に、最後の7番目ですが、輸出入関係の整備ということで、国のホームページでは、その他という中で例示されているところを7番目としております。

これについては、輸入食品の安全確保と、2番目の食品輸出事務の法定化というところで、①の輸入食品の安全性を確保するため、HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付を輸入するための要件化とするということです。②につきましては、逆に、輸出する際の衛生証明書の発行ということをおっしゃっています。

以上が国で言っているところのアウトラインです。

こういうことを受けて、今後、札幌市では、どのように対応していくかというところで3点を挙げました。1番目が関係条例等の改正、2番目が関係者への改正内容の周知・指導、3番目がさっぽろHACCPの今後のあり方について検討ということです。

改正条例及び改正項目ということで、法改正に伴って、札幌市の条例についても改正していく必要があるだろうというところで、今の段階では大きく三つを想定しているところです。①の札幌市食品衛生法施行条例については、管理運営基準や申請手数料の話です。②につきましては、先ほども触れましたけれども、自主回収の報告規定の話、③は、手数料条例についても改正していく必要があると考えているところです。

次に、2番目の関係者への改正内容の周知・指導ですが、①の事業者への周知・指導というところで、法・条例の改正について、ホームページや通知文、申請時等に周知していくというところがあるかと思いますが、現状で把握していない事業者に対する周

知方法について検討していく必要があるだろうと思っております。HACCPの導入については、講習会や立入検査時等に指導していくというところもあろうかと思えます。②は消費者（市民）への周知ということで、食品リコール制度の内容や、情報源（ホームページ）を周知していくことも想定しているところです。

次に、3番目は、さっぽろHACCPの今後のあり方についての検討ということで、さっぽろHACCPは、札幌市独自のHACCP制度でございます。HACCP制度化を受けて、今後の方向性を検討する必要があるだろうというところです。一応、現状で言われているところは、国のHACCP認証制度とも言えます総合衛生管理製造過程承認制度については、廃止が決定しているということでございます。独自のHACCP制度を持つ自治体は相当数あろうかと思えますけれども、今、方向性を検討中というところが多いという印象を持っております。

最後に、今後の主なスケジュールということで、2018年に改正食品衛生法が交付になるということで、2019年、2020年、2021年に向けて、札幌市の2019年の関係条例の改正、HACCPの導入指導、届け出の受け付け開始、HACCP導入状況の確認ということ、年を追って予定しているというところです。

国の動きにも連動してくるので、これについては、随時、それに沿った対応ということになってこようかと思えます。

以上、パワーポイントはかいつまんで構成した部分もありますけれども、大もとは厚生労働省のホームページから主に持ってきたものですので、厚生労働省のホームページでは、これからもまた詳細の情報が出てくるかと思えますので、そちらをごらんいただければと思います。

以上で説明を終わらせていただきます。

○池田会長 ありがとうございます。

それでは、ただいまのご説明につきまして、ご意見、ご質問がありましたらお願いいたします。

○牧口委員 このHACCPについては、先ほどあったように、いわゆる総合衛生管理製造過程承認制度は廃止になってしまうのですか。

○事務局（佐藤食品保健係長） それについては、廃止と聞いております。

○牧口委員 そして、それに準ずるようなHACCPのシステムを全体的に取り入れていくということですか。

○事務局（佐藤食品保健係長） 恐らく、そういうことになっていくということかと思えます。HACCPは、先ほどの二つのどちらかに事業者が当てはまるということになるかと思えます。

○牧口委員 やるとなると、結構大変ですね。

○事務局（佐藤食品保健係長） ただ、詳細が示されていないところもあって、我々もそれ以上はなかなかわからないのですが、実際に振り分けられていくときに、指導なり監視

なりということが出てくると思います。

○牧口委員 わかりました。

また、もう一点、先ほど説明があった札幌市食の安全・安心に関する事業者向け意識調査は非常に興味深いですが、これは事業者向けですね。

○事務局（川西調整担当係長） はい。

○牧口委員 一般市民、消費者はどうなのでしょう。

○事務局（川西調整担当係長） 消費者については、札幌市の中の市民の声を聞く課というところが、毎年度、市民意識調査を大体4回ぐらいやっております。その中で、平成29年度に食の安全に関する項目ということで15項目程度の質問をしております、きょうは参考資料ということでお配りしております。

ただ、こちらのテーマは、例えば、指標を見るために毎年度調査というのは難しいものなので、想定では、平成31年度の早い段階で同様の調査をした上で、29年度との違いとか、そのころは法改正で29年度にやったころとは当然異なってきていますので、そこに関する差異が見られればいいなと思っておりますが、そちらは平成31年度のテーマに当たるかどうかということもあります。一旦、市民については、平成29年度実施分をベースに、事業者については今年度にやるものをベースにということで差異を見るような想定をしているところでございます。

○江口委員 言葉の読み方の説明を聞きたいと思うのですが、今、HACCPを「ハサップ」とお読みになったようですが、素人を見ると、どうやっても「ハサップ」とは読めないと思うのです。これは厚生労働省の人が言っているだけで、農林水産省は「ハセップ」と言っています。それから、この前、研修で聞きましたら、「ハシェップ」と呼ぶ人もいます。また、学者は、いろいろ呼び方があるから「エイチ・エー・シー・シー・ピー」と呼んだほうがいいのではないかと、いろいろな意見が出ています。

HACCPというのは、今回の食品衛生法の改正の中でも「ハサップ」と呼べとは特段書いていないし、HACCPとしか書いていないはずですが。この制度を普及させるために必要なのは、これを何と呼ぶかということが基本的に必要だと思うので、国に働きかけて呼び方を統一させるとか、全国都市会議も政令指定都市の会議もあります。我々が聞いているのは、厚生労働省の管轄に聞くと、全部「ハサップ」と言って、それは聞きなれている言葉ですが、別の席に行くと、また「ハセップ」と言ったり、言葉として非常に聞きづらいところがあります。

ですから、国として、日本として、統一した呼び方を正式に決められないかというのが私の個人的な意見です。

○事務局（吉津食の安全推進課長） ご意見をありがとうございます。

これはなかなか悩ましいところですが、ことし7月に大都市会議が川崎でございまして、私が行ってまいりましたが、そのときは、基本的に食品衛生の主管部局の集まりですので、厚生労働省ルールの言い方で、皆さんは「ハサップ」と言っていました。その

辺について、省庁をまたいでの全国統一をどこまでできるかということはありませんが、そういった機会を捉えて、意見や状況を聞いてみたり確認したりは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。

二十数年前に入ったときに決めておけばよかったのだと思いますけれども、ばらばらにやっているの、統一するのは難しいかもしれませんね。私も統一してくれと思ったことがあるのですが、できればそういう方向に進んでいただければと思います。

ほかはないでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 僕は、きょうの事業者向けの意識調査にすごく興味があって、結果を楽しみにしております。

また、HACCPが法制化されるのはいいのですけれども、現場対応が一番大変かと思っておりますので、引き続き、よろしくお願ひしたいと思ひます。

最後に、その他、委員から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 なければ、これもちまして、本日の議事は終了したいと思います。

円滑な進行にご協力いただきまして、ありがとうございました。

それでは、進行を事務局にお返しいたします。

### 3. 閉 会

○事務局（吉津食の安全推進課長） 皆様、お疲れさまでございます。

本日の会議で活発な議論をいただきまして、まことにありがとうございます。

先ほども会議の中でお話しさせていただきましたが、今年度は、次期の計画の策定に係る検討などを開始する年度となっております、昨年度よりも開催する数が多くなる見込みでございます。

次回の会議は11月の開催を予定しております。時期が近くなりましたら、また日程調整等をさせていただきますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、以上をもちまして、本日の会議を終了いたします。

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