

平成29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30年1月12日（金）午前10時00分開会
場 所：W E S T 1 9 2 階 大 会 議 室

1. 開 会

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 皆様、お疲れさまでございます。定刻となりましたので、ただいまから、平成29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いたします。

本日は、1月の寒い中、また、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、11時30分ごろを予定としておりますので、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2回の会議でございます。

会議に先立ちまして、一つご報告がございます。

市民公募委員の横山委員ですが、諸事情によりまして、本委員を辞退したい旨、ご家族よりご連絡がありまして、委員を辞退されました。

事務局といたしましては、市民公募委員のため、補欠の委嘱候補者がいないことなどの理由によりまして、委員の補充は行わない方針としておりますので、ご了承いただきますようお願いいたします。

続きまして、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。ただいまのご出席の委員の皆様は13名で、委員総数16名の過半数に達しておりまして、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、株式会社セコマの佐々木委員でございます。このほか、小山委員、武藤委員については、遅参されているようでございます。

また、事務局には関係職員が参加しておりますので、よろしくお願いいたします。

それから、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、従来どおり、公開とさせていただきますので、ご了承願います。

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、札幌市保健所食の安全担当部長の細海よりご挨拶を申し上げます。

○細海食の安全担当部長 皆様、おはようございます。

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、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、委員の皆様には、日ごろから札幌市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜りまして、この場をかりて、厚くお礼申し上げます。

本年もどうぞよろしくお願いたします。

それでは、挨拶ということで、私からは、最初に食中毒のお話を少しさせていただきたいと思います。

皆様の資料の中に参考資料として一つ入れておりますけれども、昨年、札幌市で発生した食中毒の状況一覧がございます。

昨年は、札幌市の食中毒の件数は24件ということで、平成に入ってから約30年の間で過去最多の件数という残念な結果でございました。

また、その病因物質の内訳ですが、全国的に多いといわれているカンピロバクターとノロウイルスとアニサキスの三つの病因物質のほかにも黄色ブドウ球菌とかウェルシュ菌、E型肝炎ウイルスということで、非常に多岐にわたってございまして、食中毒予防が最重要事項であるということを再認識したところでございます。

また、全国を見てみますと、昨年ですと、埼玉県、群馬県を中心に、腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生してございまして、原因食品としては、ポテトサラダなどの総菜ということで、小さいお子さんが亡くなったり、調査しても感染経路が不明ということで、全国的にも大きなニュースになったところであります。

特に、O157につきましても、札幌市でも平成24年に浅漬けによる食中毒事件を起こしてございますので、食中毒の発生防止により一層取り組んでまいりたいというふうに考えております。

また、話はちょっと変わりますが、皆様のお手元に、今月1月27日・28日の札幌駅前の地下歩行空間で行います市民参加型イベントのリーフレットを置かせていただいております。

特に、今年は、リーフレットに出ておりますが、瀬川あやかさんという方をトーク&ライブでお呼びするのですが、ポスターに画像を使わせていただいております。例年、地味で余り人目を引かないポスターだったのですが、今年は、こういう形で出ていただける方を前面にばんと出しましたので、人目を引いて、多くの方に見に来ていただけるのかと期待してございます。

ぜひ、委員の皆様方におかれましても、所属の団体とか周りの方々にこのお話を広めていただきまして、できれば当日会場にお越しいただけると幸いです。よろしくお

願ひいたします。

最後になります、本日の会議は、食品の事業者の方々への監視指導の方針とか、事業者の自主管理の推進、あるいは、市民の皆様への情報提供の方法を盛り込みました来年1年の計画でございます札幌市食品衛生の監視指導計画の案をご説明させていただきます。

また、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の今年度の進捗状況につきましてもご説明させていただきますので、委員の皆様方におきましては、ご意見をいただければ幸いです。よろしくお願いいたします。

以上、簡単ではございますが、開会に当たっての私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いいたします。

◎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。

ご確認いただきまして、不足等がございましたら、事務局にお知らせください。

本日お配りした資料としては、配付資料一覧、A4判1枚物でございます。本日の会議次第、座席図、委員名簿、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、同じく、条例の施行規則、資料1-1としまして、平成30年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）、冊子になったものでございます。続きまして、資料1-2として、同じく監視指導計画の説明いたしますパワーポイントのスライド資料の印刷分でございます。続きまして、資料2として、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、これもパワーポイントのスライド資料の印刷物でございます。最後に、参考資料として何種類かあるのですが、平成29年札幌市内の食中毒発生状況一覧、キッチンメールNo.42、さっぽろ食の安全・安心推進協定ガイドブック、食のまち・さっぽろフェスティバル・カ・ホ2018チラシ、さっぽろHACCP認証・評価施設一覧、食の安全・安心おもてなしの店登録一覧、さっぽろ食の安全・安心推進協定締結一覧です。全ておそろいでしょうか。

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、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。

池田会長、よろしくお願いいたします。

○池田会長 会長を務めさせていただいております池田と申します。

本年、どうぞよろしくお願いいたします。また、本日もよろしくお願いいたします。

それでは、座って議事を進めさせていただきます。

本日の議題は、お手元にあるように、平成30年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、2番目として、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

の実施予定について、3、その他となっております。

それでは、議題の1番目、平成30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。

なお、事前に各委員の皆様から募集しておりました質問等につきましても事務局から回答をしていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○事務局（伊藤食品保健係長） 食の安全推進課食品保健係長の伊藤でございます。

それでは、平成30年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）についてご説明させていただきます。

お手元の資料でいきますと、資料1-1の平成30年度札幌市食品衛生監視指導計画(案)の冊子と、平成30年度の監視指導計画（案）のスライドの資料を印刷したものをお配りしております。

スライドに沿ってご説明させていただきます。

平成30年度の監視指導計画については、大きく六つの章から構成されております。

構成の順にご説明させていただきます。

監視指導計画につきましては、食品衛生法に基づき、各自治体が翌年度に何をやるかということについて策定するものになります。

この策定に当たりましては、札幌市の基本的なまちづくりの考え方を示す札幌市まちづくり戦略ビジョン、それから、食の安全・安心についての基本的な考え方を示している安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の内容を踏まえております。

また、監視指導計画の策定に当たりましては、近年の食を取り巻く状況から課題になっていることについて特に重点的に取り組んでいくということで、そういうことも考えながら策定しております。

最近の食中毒事件などにつきましては、まず、腸管出血性大腸菌を原因とする大規模または広域的な食中毒が全国的に発生しております。例えば、先ほど、部長からお話がありました総菜によるO157の事件とか、その前の冷凍総菜半製品のメンチカツによる食中毒、老人保健施設での食中毒など、数年おきに大きな食中毒が発生している状態であります。

また、近年の全国的な食中毒発生件数の上位の原因物質は、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスの三つで占められている状況です。これらの食中毒に対する対策を重点的に行っていく必要があると考えています。

また、HACCPの普及につきましては、平成28年度に国が実施した食品衛生管理の国際標準化に関する検討会において、全ての食品関係事業者についてHACCPに基づく衛生管理の義務化の方針が示されており、これに基づきまして、国でも食品衛生法の改正について検討している状況でございます。

これらの状況を踏まえて、監視指導計画を考えております。

平成30年度の札幌市食品衛生監視指導計画の実施期間については、平成30年4月1

日から平成31年3月31日までの1年間になります。

実施体制につきましては、監視指導については、保健所食の安全推進課と各区の保健センターにございます各衛生担当課が実際のお店や製造所などの監視指導を担っていくことになります。また、試験検査につきましては、保健所の市場検査施設、衛生研究所において例年どおり行っていく予定です。

監視指導計画の実施に当たりましては、札幌市の食品衛生担当部局だけではなく、必要に応じて、市の庁内外の関係部署と連携してまいります。

特に、北海道や道内の保健所設置市である旭川市、小樽市、函館市とは、何か事件が発生したときや、日常的なところからも連絡をとり合って、連携しながら事業を行っていくようにしております。

また、食の安全に関する事業に、食品表示などについては、ほかの部局なども絡んでおりますので、そういったところとも連携しながら、ネットワークを築いて事業を行っていききたいと思っています。

また、食の安全に関する重要事案につきましては、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の皆様にも諮問して、ご意見を伺いながら施策を進めていきたいと考えております。

では、平成30年度の具体的な、主な取り組み事項についてですが、こちらについては、冊子の中では、Ⅲ章からⅥ章まで四つの項目に分類して記載してございます。

内容としましては、監視指導に関すること、事業者の自主的な衛生管理の推進に関すること、市民、事業者への情報提供及び意見交換に関すること、食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上に関することの四つに分けております。

順番にお話しさせていただきます。

まず、監視指導についてですが、重点的に実施する項目としまして、大量調理施設衛生マニュアルの改正に伴う指導の徹底ということを考えております。

大量調理施設衛生管理マニュアルは、給食施設などにおける衛生管理の方法をHACCPの概念に基づきまして、厚労省が示したものです。実際に起こった食中毒事例なども踏まえまして、それをどう防いでいくかということも考えて内容が改正されているのですが、直近では平成29年6月に改正が行われていまして、このときの内容としまして、野菜や果物を加熱せずに提供する場合、特に、それを高齢者の方とか幼い子どもさんに提供するような場合で、加熱せずに提供する場合は消毒をすること、それから、そのまま食べるような食品、例えば、刻みノリの事件をもとに改正された内容ですが、そのまま食べる食品については、製造施設がきちんとノロウイルス対策を行っているかどうかということについて確認するようという内容が加わっています。

給食施設のうち、老人保健施設とか介護施設、幼稚園、保育園あるいは医療機関のような抵抗力の弱い方にお食事を出すところでは、万が一、食中毒が起こってしまいますと、患者さんが体の弱っている方、あるいは、抵抗力のない方ですので、非常に重症化しやすく、場合によっては亡くなってしまうケースもあります。

よって、このような痛ましい事件を防ぐためにも、これらの施設に対しては、特に、大量調理施設衛生管理マニュアルの基づいて衛生管理の徹底を指導していく予定です。

なお、大量調理施設衛生管理マニュアルにつきましては、食数の多い施設が対象になりまして、1日750食とか1回に300食以上出すような大きな施設が対象になりますが、札幌市では、中小の施設についても、やや弾力的ではありますが、大量調理施設衛生管理マニュアルの内容を踏まえて衛生管理をしていただくように指導しているところです。

重点実施事項の二つ目としましては、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなどを原因とする食中毒防止対策に力を入れていきたいと考えています。

腸管出血性大腸菌につきましては、重症化しやすく、特に、高齢者や幼いお子さんですと、溶血性尿毒症症候群とか非常に重たい症状になる、場合によっては死者が発生することもあること、それから、カンピロバクターにつきましては、全国的に食中毒が非常に多く起きているということで、この二つの対策を行っていきます。

具体的には、まず、飲食店への重点的な立ち入り監視指導、例えば、過去に食中毒を起こした施設とか、鳥刺しや鳥わさなどのような生の鳥肉を出しているような施設に対して重点的に指導を行って、衛生管理の強化を行っていきたくと思っております。

また、収去検査による安全確認の強化ということで、サラダやあえものなどの総菜類、漬物などについて、収去検査数を増やして安全対策を強化していきたいと考えております。

そのほか、キッチンメールやホームページなどの媒体を使いまして、市民の方への食中毒防止のための啓発も引き続き力を入れていきたくと思っております。

平成30年度の監視指導事項の基本方針の三つ目ですが、HACCPに基づく衛生管理の導入の推進を行っていきます。

国において、HACCPに基づく衛生管理の義務化に向けた食品衛生法の改正が検討されている状況になります。

HACCPというのは、国際標準的な衛生管理の手法にもなっておりますし、食品を輸入するときにはほかの国からその対策を求められるほか、国内でも取引先から求められたりということもありますが、中小の企業などについては、考え方がまだ馴染んでいないところもあります。

初めて、HACCPの考え方に接する方にもわかりやすいようなレベルからの講習会を実施したり、既にHACCPにある程度取り組んでいて内容も把握していらっしゃるような事業者に対しては、より発展的、実践的な内容の講習会を実施していくなど、レベルを分けて講習会を何度か実施する形で、事業者のHACCPへの取り組みを後押しする施策を考えているところです。

そのほかの監視指導の内容につきましては、前年度に引き続き、スライドにお示ししているような内容を実施していきたいと考えています。

重点監視対象施設の設定につきましては、施設の特性、過去の指導事項などを踏まえて、重点的に監視をする施設を設定し、効果的な監視指導を実施していきます。

平成30年度につきましては、先ほど、重点項目とお話ししました高齢者や幼児などに給食を出している施設とか病院とかそういった施設を優先的に、さらに、飲食店の中で生肉を出している施設を優先的に重点監視施設に設定していきたいと考えています。

また、大規模イベント対策につきましては、数年前から行っているところですが、オータムフェストとか雪まつりなどの大規模なイベントにつきましては、食中毒が起きないように、計画段階から提供メニューとか施設の設備などについて、主催者あるいは営業者に対して指導を行っているところです。

そのほかに、オータムフェストなどにおいては、収去検査なども行い、その結果を指導に反映させているところです。

そういった取り組みを引き続き行っていきたいと考えております。

食品表示対策につきましては、平成27年4月1日に食品表示法が施行されまして、生鮮食品につきましては、平成28年10月1日から新たな基準に完全に移行したところです。

加工食品につきましては、まだ、移行期間中ですがけれども、こちらにつきましても、平成32年4月までに新しい基準で表示をしていく必要がございますので、事業者が新しい表示に対応していくことができるように引き続き表示についての確認、指導を行っていきたくて考えています。

収去検査につきましては、市内に流通している食品の安全性を確認するため、抜き取り検査を実施していきます。平成30年度は、先ほどお話ししましたように、サラダ、あえもの、漬物などの検体数をふやして、腸管出血性大腸菌対策とする予定です。

収去検査の検体数については、冊子の26ページに記載してございます。

二つ目の取り組み事項ですが、冊子ではIV章の内容ですがけれども、事業者への自主的な衛生管理の推進についてご説明させていただきます。

食の安全・安心を守っていくためには、事業者がその責任において食品の安全性を確認するために、知識とか技術を伸ばして行って、自分で衛生管理を行っていく必要があります。保健所は、事業者が行う衛生管理について、バックアップするといいますか、指導をしていく形になるのですがけれども、現在、HACCPによる衛生管理が国でも推奨されておりまして、引き続き、事業者の方に対して導入の推進をしていきたいと考えているところです。

先ほどお話しした内容と少しかぶってしまうところもあるのですが、二つ目のHACCP導入のための講習会、事業者のレベルに合わせて、易しいものから、少し発展的な内容まで、幾つかの段階での講習会を実施していくということ、その上の点になりますけれども、これは既に行っている内容になりますが、札幌市のHACCP型衛生管理導入評価制度、それから、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）についての普及も引き続き行っていきたいと考えております。

それから、HACCP以外につきましても、事業者の自主的な取り組みへの支援を行っ

ていきます。

例えば、その内容としましては、こちらは、後ほど改めて、川西から食まち事業の進捗状況の中でお話しする形になると思いますが、事業者が取り組んでいる内容について、自分のルールとして衛生管理について決めている内容を、札幌市との協定という形で見える化するさっぽろ食の安全・安心推進協定事業とか、あるいは、食品衛生管理が優秀な施設について、さらに、アレルギーの表示とか外国語のメニュー表示になっている施設について、おもてなしの店という取り組みをやっているのですけれども、そういった事業の推進、食品衛生管理の優秀な施設に対する表彰とか、そういった事業を行っていくことで事業者のモチベーションを上げていきたいと考えております。

三つ目の取り組み事業としては、市民、事業者の方への情報提供及び意見交換です。

こちらは幾つかありますけれども、食まち事業の中でお話ししていく形になると思いますが、市民の方に工場と一緒に行っていただいて、その事業者の取り組み内容を見ていただくさっぽろ食の安全・安心市民交流事業や、小学生のお子さんに食品衛生監視員の仕事を体験していただく子ども食品Gメン体験事業、それから、日常のお買い物の中で気づいたことを報告していただくモニター事業、これから行われるイベントなどによる情報提供の事業を来年度も引き続き実施していく予定です。

また、日常的な情報提供としては、食中毒警報、ノロウイルス食中毒の食中毒注意報等の発令による注意喚起とか、自然毒、寄生虫による食中毒を予防するため、キッチンメールなどの媒体を使って市民の方に情報をお届けしたり、ホームページなどで同じように食中毒予防の情報を提供したり、幼稚園や保育園などの小さなお子様に対する手洗いの指導などといった事業を引き続き実施していく予定です。

最後に、食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上についてです。

食品衛生に係る人材の育成について、事業者サイド、行政サイドから資質向上を図っていききたいと考えております。

事業者サイドへの取り組みにつきましては、食中毒や衛生管理に関する各種衛生講習会の実施、最新の食品衛生に関する情報をお届けする実務講習会などの実施、食品健康危機管理シミュレーションなどによる食中毒発生時への備えなどを考えております。

また、行政サイドへの取り組みとしましては、食品衛生監視員として日々変化していく社会情勢に対応していくため、我々も勉強を重ねていかなければならない状況ですので、市の内部で新しい情報を学ぶだけではなく、厚生労働省などが行っている各種の研修などにも職員を派遣し、新しい知識を得るようにしていきたいと考えております。

また、日々の監視の中で気がついたこと、課題になっているようなことを調査研究のテーマとして、調査などを行いまして、その結果については、研究発表会、このスライドでは、全国の食品衛生監視員研修会の様子になりますが、こういった研修発表会などで発表し、ほかの自治体の職員との情報共有なども図っていききたいと考えているところです。

今後の監視指導計画策定までの予定ですが、今日の推進会議で委員の皆様からご意見を

いただきまして、さらに、その内容なども反映させて、平成30年1月24日から2月23日までの期間でパブリックコメントを実施したいと考えております。

市民の皆様には、広報さっぽろ2月号のお知らせに掲載してお知らせするほか、札幌市公式ホームページに内容を掲載したり、保健所の窓口でも資料を配布する形でお知らせしていきたいと考えています。

市民の方からの意見の提出方法は郵送、ファクス、電子メールといった形でいただいて、いただいたご意見をもとに、検討させていただいた上で、平成30年3月に監視指導計画を策定、公表していきたいと考えているところです。

監視指導計画につきましては以上ですが、事前にいただいておりましたご質問について、監視指導計画（案）に関係する内容につきましては、このまま続けて私からお答えさせていただきたいと思っております。

監視指導計画の冊子に沿って、複数の方からご質問をいただいているのですけれども、順番は、いただいた方の内容がまじる形にはなりますが、監視指導計画（案）に沿ってご説明させていただければと思います。

まず、冊子の6ページの内容で、実施体制に関するご質問を幾つかいただいております。

そのうちの一つですが、食品衛生監視員の平成29年12月末の人数についてご質問をいただいておりますが、12月末時点で、食の安全推進課、各衛生担当課の係長職以下の食品衛生監視員数で72名となっております。また、食品衛生監視員については、保健所職員だけなのか、引退したお医者様など一般の方もいるのかというご質問をいただいておりますが、札幌市の場合、保健所の職員のみです。

それから、7ページ以降の内容に関係してくると思うのですけれども、食品監視担当課の職務に、今年、7ページの図の中に、HACCPに関する総括・調整等を追加したのですけれども、このことについて、どのような職務をするのか、あとは、職員数、予算の変化などについてご質問をいただいておりますが、HACCPに関する総括・調整等の職務につきましては、従前から食品監視担当課の職務としてございまして、ただ、今後予定されておりますHACCPの義務化も踏まえまして、職務として明記したものでございます。

仕事の内容としましては、さっぽろHACCPも含めたHACCP制度の普及推進等の業務を行っております。

今年度は、例えば、市内各区1施設計10施設の飲食店を対象としたさっぽろHACCP導入支援を委託事業として実施しているところであり、来年度は、それらの事例も活用し、より広くHACCP制度の普及推進を進めていく予定です。

職員数としましては、HACCPの担当の係長が食品監視担当課の中に1名おりますけれども、HACCPの普及推進につきましては、食品衛生監視員全体で取り組んでおります。

また、予算につきましては、特段変化はございません。ただ、現状の中で業務の効率化を図りながら事業を進めていきたいと考えております。

監視指導計画のⅢ章、8ページの内容に関しまして、大量調理施設衛生管理マニュアルに関するコラムについて、改正内容の抜粋として挙げられている項目は、完全新規と加筆修正のどちらかというご質問をいただいているのですが、ここでスライドを使います。

高齢者、若齢者、及び、野菜、果物を加熱せずに提供する場合は、流水で洗浄して、その後次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後にまた洗浄することというのはもともとあって、この後ろの下線部分が今回追記された内容になります。特に、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い方に対して、食事を提供する施設では、加熱せずに提供する場合は殺菌を行ってくださいという部分が今回追加された内容になります。

それから、加熱せずに喫食する食品、特に、殺菌された食品以外の乾物などについても、食品の製造工程の中で、製造加工業者がちゃんとノロウイルス対策をやっているかというところは、今回、丸々新規で入れた内容になります。

そのほか、今回の大量調理マニュアルの改正では、調理従事者の健康管理などについてより具体的に記載が追加されて、健康チェックをした後の記録をちゃんと残しましょうというところが明記されたりしていますが、大きくはこの二つが追加になっています。

それから、冊子の10ページの内容ですが、立入検査につきまして、抜き打ちで行うのかというご質問をいただいておりますが、各施設への立入検査につきましては、原則、抜き打ちで行います。

ただ、状況によっては、一度行ったときに責任者の方がいらっしゃらなくて、また行き直しになるという場合になると、日程の調整をしたりということもあります。

また、以降の内容につきまして、HACCPの導入講習会やさっぽろHACCPについての質問を複数いただいておりますが、これについては、食品安全担当係長の坪松からお話しさせていただきます。

○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。

私から、HACCP関係ということで、事前にご質問いただいている内容に回答させていただきたいと思います。

まず、9ページ左下のところですが、HACCPの導入講習会の開催予定数についてご質問いただいております。

この講習会につきましては、本市主催のほか、関係団体等とも連携を図りながら、回数、実施時期、内容の詳細も含めて検討しているところでございます。

違うご質問に移りたいと思いますが、さっぽろHACCPの関係で14ページになります。まず、ご質問からご紹介いたします。

さっぽろHACCPについては、大変意義深いことと関心を持っております。チ・カ・ホで開催されましたロゴマークの認定式も見学させていただきました。とてもしゃれたロゴマークで、札幌市内の多くの飲食店、店頭販売店等に普及していくことを願っておりますが、私が知る限りではこのロゴマークを掲げている店舗を見たことがありません。本日、

認定認証を受けている店舗数をホームページで確認すべく開きましたが、メンテナンス作業中のため表示、閲覧することができませんでしたということで、次回、審議会でお知らせいただきたいと思います。

なお、余談ではございますが、地下鉄東豊線通路でさっぽろHACCPの電光掲示板を見たときには大変うれしく思いましたということで、ご意見、ご質問をいただいております。

まず、さっぽろHACCPにつきましてご注目をいただきまして、まことにありがとうございます。

現在、認証を受けている施設数ですけれども、309施設が認証を受けております。本部認証がそのうち266施設となっております。

そのほか、28施設がA基準の評価を受けております。

札幌市の公式ホームページにつきましては、平成30年1月1日時点の施設数ということで、改めて掲載をしており、本日の資料としてもお配りをしているところでございます。

具体的な施設につきましては、公式のホームページからでも検索できるようになっております。

同じく、別の委員からもHACCPの認定業者数についてご質問をいただいております。今申し上げますとおり、認証施設が309、28施設がA基準の評価を受けている施設となっております。

別の質問に移らせていただきます。

札幌市内の飲食店は、地区ごとに組合を形成していると思います。この組合総会等でのさっぽろHACCPの説明を行うことは可能ですかということでいただいております。

さっぽろHACCPの更なる普及、推進に向けまして、このような組合での説明の実施につきましては、検討させていただきたいと思っております。

最後に、平成29年12月末の札幌市内でのHACCP認定業者数はというご質問をいただいております。

こちらの認定施設につきましては、厚生労働省で行っております総合衛生管理製造過程の承認施設数ということで伺っておりますけれども、現在、札幌市内で4施設となっております。

HACCP関連の質問は以上になります。

○事務局（伊藤食品保健係長） ほかの質問としましては、情報提供に関する部分でご質問いただいております。キッチンメールのバックナンバー1号から23号までダウンロードできるようにというお話をいただいております。

大変申しわけないのですが、古いものにつきましては、平成2年くらいから作成しているのですが、内容の情報が結構古く、その後、法律が変わったこともありますので、新しいキッチンメールの発行により市民へ情報提供させていただきたいと考えております。

また、古いキッチンメールの内容も、例えば、食中毒の内容などですと、同じテーマで

新しい情報でまた出していったりということがありますので、そういった形で対応していきたいと考えています。

23ページの関係で、事業者への講習会についてご質問をいただいています。講習会についてどのように周知を行っているかということですが、直接そういう対象になるお菓子屋とか製造業者、飲食店なら飲食店といった形で講習会をやりますので、ご参加くださいという通知文でご案内をしていることが多いです。

24ページの内容について、調査研究のことについて、調査研究の発表内容について、ホームページなどで公開しているかどうかというご質問をいただいておりますが、調査研究の内容につきましては、具体的な食中毒の事例など一般公開していない内容も含んでおりますので、ホームページなどで公開はしていないのですが、優れた内容であると認められた場合は、一部、衛生関係の雑誌などに寄稿して掲載されることもあります。

また、研究の中で得られた知見につきましては、パンフレットを作成するようになるときに、その内容を反映させたり、市民や事業者に提供していくような形で考えています。

監視指導計画についていただいたご質問の中で主だったものはこちらです。

このほか、子ども食品Gメン体験事業や健康危機管理シミュレーションについてもご質問をいただいているのですが、これについては、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の内容とも重なりますので、こちらの説明をさせていただいた後に改めてご説明させていただきたいと思っております。

私の説明は以上です。ありがとうございました。

○池田会長 ありがとうございました。

ただいまのご説明、監視指導計画及びご質問のご回答ということでいただきましたけれども、これについて、この場でご質問等があればご発言いただきたいと思いますのですが、いかがでしょうか。

○牧口委員 1点だけ確認させてください。

こちらの資料にもありますけれども、平成29年はアニサキスが非常に増えていると思います。症状のある人の数は少ないみたいですが、私の手持ちの資料では、昨年と比べるとプラス6件ぐらい多いような気がします。

特に、外国の旅行の方などもいらっしゃる中で、もしそういうことが増えると、観光面などにもいろいろと問題が出るという気がしますので、どのように認識されているのか、お伺いしたいと思います。

○事務局（伊藤食品保健係長） アニサキスに関しましては、患者さんの総数そのものは過去に比べて大きく増えているということではなく、病院からの届け出などが増えてきているところが事件数に反映されていると思います。

いずれにしても、アニサキスは、非常に痛みも強いですし、注目を受けているところでもありますので、事業者に対しては、生の魚を特に冷凍しないで出すということであれば、目視の徹底や、複数の人で確認するようという指導をしてきているところです。

また、冷凍できる魚については、なるべく冷凍して提供するとか、流通している中で、魚が死んでから時間がたつと内臓から筋肉のほうに移行する性質がありますので、入荷したらなるべくすぐに内臓をさばくということも食中毒を防ぐには有効だと思いますので、事業者への知識の普及を行って、食中毒を防ぎたいと考えております。

○池田会長 江口委員、どうぞ。

○江口委員 今回のアニサキスの件ですが、私は、JRタワーというところで、アピア、エスタ、パセオ、ステラプレイスの管理運営している会社の食品衛生を担当しています。魚屋さんもありまして、実際のアニサキスのことを言えば、サンマなどは1日に何百本と処理するわけです。色がついていますから、その中にアニサキスがいるかどうかということとはなかなかできません。では、食中毒を予防するためにどうするかというと、結局、サンマの刺身をやめざるを得ないわけです。ところが、客のニーズがあるわけで、そこがジレンマとなって悩むわけです。

一方、最近の話ですが、京都大学と業界が研究しまして、30万円ぐらいかかるのですが、アニサキスの探知器を開発しました。これを入れることによって、アニサキスによる健康被害は相当減るのではないかと思うのですが、こういう機械の導入について、札幌市が率先して補助金を出したりして働きかけることの検討はいかがでしょうか。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 検出器につきましては、我々も各自治体との情報交換の中で情報は得ているところですが、実際に運用されて、どれぐらいの効果があるのかがまだはっきりしていません。また、そこまで高度なものではなくても、光の波数でより見やすくなるような、蛍光灯みたいな形のものから見て、魚を薄く切ったもので、そこにいるかどうかという目視の精度を上げるということですが、それがかなり有効なものでありましたら事業者で紹介できると思うのですが、実際にどれぐらいの効果があるのか、費用対効果の問題もありますので、私どもから補助をするという段階ではないと考えております。

また、金銭的なものにつきましては、市の方から、事業者の機械や設備の助成という制度はなかなか取り組みにくい状況もございます。有効な情報については、これからも事業者の監視指導の際に情報提供していきたいと思うのですが、今、市が一律に補助ということは考えておりません。

○山本委員 確認ですが、さっぽろHACCPと国際的な認証基準であるHACCPは違うものであるということですね。さっぽろHACCPは、飲食店、店頭販売店を対象にした札幌市独自のシンボルみたいなものであって、昔、道東のサケの加工場で、盤台の上に泥水がかかっている、その後、加工業者は何千万円もかけてHACCPの認識基準を取ったという話があります。そのHACCPとさっぽろHACCPは違うということですね。

先ほど、市内で厚労省の承認施設が4施設があったというのは、加工場のことでしょうか。さっぽろHACCPが309施設あって、何とか基準が28施設とありましたが、その基準というのはどういうことですか。さっぽろHACCPの309施設というのは、さ

っぼろ食の安全・安心推進協定ガイドブックに載っているお店とか各本店みたいなところ、これは基本的にさっぼろHACCPのお店みたいなイメージでいいのでしょうか。

最後に、外国人の方もたくさん訪れますので、HACCPというワードを見ると、そういうものに敏感な外国人の方は、国際認証基準のHACCPのお店なのか、HACCPの認定工場から出た食品を扱っているお店なのかと誤解をされないかという懸念があります。

もちろん、私の基本的な疑問というのは、ここに書かれていることと先ほどの説明で、ほぼ解消されたのですが、改めて、確認の上で、さっぼろHACCPというのは、飲食店、店頭販売店に限定したものであるというシンボリックなものであるのかということと、外国人に誤解されないかという懸念はどう捉えていますか。そういう懸念がないのであればそれで結構です。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） まず、さっぼろHACCPというのは、おっしゃるとおり、飲食店や販売店を対象としたもので、先ほど申し上げました4施設というのは、国際認証のマル総と言われている施設となっています。

基本的にこの4施設は乳業の施設になります。さっぼろHACCPというのが、認証というものと評価というものがありまして、認証施設というものがベーシックとプレミアムと分かれていまして、一応、ベーシックの上がプレミアムになっているのですけれども、評価調書の中でそれぞれ確認する内容が違っており、プレミアムのほうが全項目について確認した、ある程度の基準をクリアした施設ということで、ベーシックはもう一段階下の段階というのでしょうか、ある程度の基準をクリアした施設となっております。

それで、外国人の方がどのように捉えられるかという観点で考えたことが余りなかったのですが、あくまでも札幌市独自の認証制度ということもあり、それをとった施設は、ここは認証をとった施設であることが外にわかるような形でアピールさせていただいているものですから、そういった認識でおります。

○事務局（米森食品監視担当課長） 追加でコメントさせていただきます。食品監視担当の米森と申します。

今の外国人の方への国際認証との違いの見解が違うようにとられるのではないかとご質問ですが、このマークも、ごらんいただいたとおり、小さいですけれども、「SAPORO」というロゴも入ってございますし、こういった自治体のHACCPの認証評価というのは、札幌市だけではなくて、全国の各自治体の中でも多く設置、創設しているところもございます。それぞれの自治体がより国際的な食品の安全の認証を目指してということも含めて、より身近に取り組んでいただけるシステムということで、札幌市をはじめ、ほかの自治体でも自治体独自のHACCPをつくっております。

○山本委員 ありがとうございます。

先ほどおっしゃったベーシック、プレミアムのいろいろな各点検項目は、ホームページかどこかで公開されているのですか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 評価調書はホームページで掲載しております。

○山本委員 よくわかりました。どうもありがとうございました。

○池田会長 ほかにありませんか。

江口委員、どうぞ。

○江口委員 もう1点、放射性物質についてお聞きしたいのですが、26ページに放射性物質を、120検体あるというふうに出ているのですが、昨年よりも検体数は増えています。一方、最近の保健所のホームページを見ると、この放射線の検査結果が掲載されていないとか、どうして削ったのかと私は思っています。

一方、福島を見ると、例えば、野生キノコとかはまだ出荷できない状況が続いていて、決して解決されたわけではないので、実際に札幌市内に入ってくるもので、基準以下だけれども検出されているものというのはあるはずなので、こういったものをひとまとめにしてホームページから落としてしまうというのは、私は、いかがなのかなと、むしろ、判断は消費者がすべきことであって、やはり、検査結果というのは、引き続き掲載したほうがいいのではないかなと考えているのですが、その2点についてご質問したいと思います。

○事務局（伊藤食品保健係長） 放射性物質の検体数なのですが、来年度予定の120件は、今年度の予定件数と同じになっております。ですから、札幌市としては、検体数については維持していく形になっております。

あとは、ホームページですけれども、市のホームページでは、放射性物質の検査結果について掲載しております。ほかの自治体については、はっきり把握していないところはあるのですけれども……。

○江口委員 ホームページに出ているのですか。

○事務局（伊藤食品保健係長） 出ています。

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 検査状況につきましては、札幌市で検査した分の全検体、市場と衛生研究所で検査機関があるのですけれども、それぞれ両方の分を掲載しております。

数値につきましては、基準値を超えたものはないのですけれども、検出限界がそれぞれ検査結果によって違いますので、そこまでのレベルで全て成績書どおり示しております。

○江口委員 私が言いたいのは、前は、新着情報ということで、検査結果が出次第、全部データを載せていたと思うのです。それが今は、新着情報という形ではデータは一切出ていないのではないかなと思うのです。

○事務局（我孫子食品保健係員） 担当の我孫子と申します。

確かにホームページの中で、ぱっと開いたところには、1カ月分ということで載せているのですけれども、同じページの中に、通算のものということで、同じエクセルファイルの1年間全部載っているものを掲載させていただいておりますので、そのページをちょっと下にスクロールしたところを確認していただければ、昨年度までと同じような形で検体を載せております。

また、収去検査の検体数ですが、平成29年度の監視指導計画では、保健所と衛生研究

所でそれぞれ別に表記をしていたのですけれども、合計数としては変わっておりません。
○事務局（敦賀食の安全推進課長） 多分、江口委員がおっしゃっているのは、新着情報というところですね。重要な情報が一番最初のトップページにあって、新着情報にあったほうがいいのではないかというご意見だと思います。そこについては、今年度は新着情報に入っていなかったケースが多かったと思います。それについては、やはり、関心が高い事項でございますので、市民の方の関心度が高いものにつきましては、放射性物質の検査結果も含めて、新着情報とか、すぐ見られるようにしてまいりたいと考えております。

○江口委員 了解しました。

○池田会長 それでは、ちょっと時間も押していますので、議事を進めまして、後でまた最後にご質問を受けたいと思います。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、議題の2番目に進みたいと思います。

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の進捗状況と今後の予定について事務局から説明をお願いいたします。

また、事前の委員の方からご質問があったと思いますので、それについても事務局から回答していただきたいと思います。よろしく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と申します。

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の、前回8月の会議でお知らせした事項以後に進んだものを中心に、1月末のイベントの内容を中心にご報告させていただきたいと思っております。

使用する資料は、資料2ということでお配りしているスライドの資料になります。

まずは、平成29年度の進捗状況ということでご報告させていただきます。

一度おさらいですが、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の基本施策として、1から6までの項目を挙げて各事業を展開しているところでございます。

今回、2番から6番がご報告の対象となりますので、そちらについて概要をご説明させていただきます。

まず、事業者の自主的取り組みの促進という項目についてご報告します。

先ほどの監視指導計画の案の中でもご説明をさせていただきましたが、さっぽろHACCP制度の活用でございます。

こちらは、認証継続数が現時点で309施設のうち、本部認証施設が266施設となっております。先ほどの質疑の中でもありましたが、参考資料としてお配りしている協定事業のガイドブックに、別の事業ですが、さっぽろHACCPの内容についても後ろに参考情報として載せております。こちらに、本部認証制度の仕組みについても載せておりますので、前回の会議でご説明はさせていただきましたが、再度、目を通していただければと思います。

また、認証とは違う評価のA基準というもの、いわゆるさっぽろHACCPの一つ星の

ものになりますが、こちらが28施設となっております。

さっぽろHACCPに関しては、こちらの事業を行う中で、導入支援の事業も行っております。こちらは、札幌市内の飲食店、販売店をモデル施設としまして、今年度末までの事業となっております。

このような形で、最終的にはさっぽろHACCPを導入してもらうことを目標にモデル事業を行っているものでございます。

導入支援もございますが、さっぽろHACCPの考え方を取り入れたものということで、自主的な衛生管理の最たるものですが、そちらに至る前の段階、もしくは、いわゆる営業許可がない施設も対象に自分たちの取り組みをどんどんPRしていただくという趣旨で行っている事業が食の安全・安心推進協定事業となっております。

こちらは、推進計画の指標の中で、平成31年度末までに累積で500件を目標と掲げて参加事業者を募集しているところでございます。現在のところ、累積で422件で、辞退された事業者様もおりますので、実締結数としては388件という状況で、今年度目標は430件ということで、職員一同、進めております。

これからも、目標に向けて達成できるようにPR等も含めて力を入れているものでございます。

3番目として、危機管理体制の強化・充実というものです。幾つかの項目がございますが、主だったものとしては、食品健康危機管理シミュレーション訓練です。昨年度につきましては、冬季アジア大会の直前ということもあり、組織委員会と連携してこちらの訓練を行いました。

今年度につきましては、大規模なイベントの対策ということで、保健所のほか、オータムフェストの会場管理を受託しているような事業者、実際に出展している事業者を対象に、こういったイベントで事故が起きたときに対応を行うということを想定して準備を進めているところでございます。

実施時期としては2月下旬を予定しており、実施次第、次年度の会議等で結果をご報告させていただければと思います。

4番目として、食品の安全性に関する学習です。こちらの事業としては、子ども食品Gメンの体験事業でございます。

第1回につきましては、中央卸売市場で既に行いまして、今年度は、参加者を10組から15組に増やして、より多くの子どもたち、親御さんに参加してもらおうということで、人数をふやして開催をいたしました。

中央卸売市場の皆様にもご協力をいただきまして、大変好評を得て、子どもたちに大変よい経験をしていただくことができました。

第2回は来週の木曜日に行いますが、びっくりドンキーの調理場などを見学させていただいて飲食店の厨房のそういった取り組みについて子どもたちに体験をしてもらうということで今のところ準備を進めているところでございます。

また、学習の機会ということで、モニター制度でございます。

こちらは、同様に推進計画の指標ということで、平成27年度からの5年間でモニターさんから1,500件のご報告をいただくということを目指しているものでございます。

平成29年度は238件で、ただいま、12月分の調査結果をとりまとめているところでして、おおよそ年間300件を超えれば目標達成というところになっておりますが、恐らくそちらを超える見込みということでモニターの方々に大変積極的に活動していただいているものでございます。

また、モニターさんからご報告をいただいた後、実際に指導につながった事例ということもございます。

また、よかった点、モニターの方からいい点としていただいたようなところも共有しておりますので、こういったところを事業者側にも還元していく形をとろうと考えております。

5番目といたしまして、相互理解の促進の項目でございます。

一つ目としましては、さっぽろオータムフェスト、昨年度から行っている事業でございますが、オータムフェスト2017に平成29年度も出展をしていただきました。

さっぽろHACCPに出展いただいた事業者は、屋号で示しておりますが、こちらの6事業者になります。

一つ目の北海道純雪うどん、こちらは富士松製麺さんというところでございますが、こちらですとか、北海道メンフーズさん、こちらは昨年度HACCPの導入支援の事業に参加いただいて、さっぽろHACCPに至ったような事業者でございます。

こういったところを連携して、さらにPRまでつなげて事業を行っているものでございます。

また、今年度は、札幌市内のホテル連絡協議会のほうにもご協力をいただきまして、よく名前を聞くようなホテルにも出展をしていただき、こちらの事業の認知度アップにご協力いただくことができました。

こちらの出展に当たっては、単に食品を販売していただくだけではなく、会場内でさっぽろHACCPを周知して認知度を高める目的もございまして、こちらの事業の周知用の看板、あとは、公式ガイドブックというものがございまして、このようなものを会場とか関係するところで配布されておりますが、公式ガイドブックの中にも、さっぽろHACCPのロゴマーク、もしくは、出展するブースの説明を入れていただいて、周知に努めております。

来場者へのアンケートですが、事業者への安心感が高まったということで、6割程度の方からそういった回答をいただいております。特に変わらないという回答をいただいているところもございまして、事業者、保健所がより連携して事業を行っているところを周知する大変いい結果になっていると考えております。

また、大宮委員にもご参加いただきましたさっぽろ食の安全・安心市民交流事業でございます。

第1回は、セコマさんにご協力をいただいて、長沼町にあるセコマさんの農場の見学というものをさせていただきました。

第2回は、パイオニアジャパンという白石区にある食品工場を見学先としてご協力をいただく予定にしております。

大宮委員もいらっしゃいますので、簡単に実施結果をご説明させていただきますと、野菜ソムリエということで、大宮委員から、参加された方に興味を持っていただけるような食品、野菜の調理の仕方や食べ方、旬の素材についてご説明をいただいて、大変満足していただくことができました。

また、長沼町の農場にもお伺いしましたが、セコマさん側の農場の方にも説明していただきまして、こちらも大変興味深いお話を聞くことができまして、参加者からも食の安全に関する興味、関心が高まったということです。また、満足度については、満足度100%ということでいただいており、次年度以降も、こちらの事業を使って、いわゆるリスクコミュニケーションにつながるような事業展開していくように考えているところです。

生産者の取り組みについて理解が深まった、100%、ツアー全体の満足度については、とても満足した、ほぼ満足したということでどちらも100%ということで、大変好評のうちに終えることができました。ありがとうございました。

最後に、相互理解の促進の部分ですが、食まちフェスト2018についてご説明をさせていただきます。

1月27、28日の土曜日、日曜日の2日間で開催をする予定でございます。

地下歩行空間の札幌駅側のスペースから赤れんがテラスの麓にある北3条交差点広場、そして、もう少し大通側に行った憩いの空間が会場になります。

こちらがその図面になります。

それぞれ札幌駅側のスペースでは、体験型のプログラム、北3条のメインステージではトークショーやスペシャルライブ、協定の締結式、そういったステージイベントというものを中心に行います。

そのほか、憩いの空間という大通側の通路に面したところと、メインステージのところに推進協定事業とかおもてなしの店の出展、もしくは、さっぽろHACCPに参加いただいている事業者にお声かけして、出展ブースを設けて、食まちマルシェということで安全・安心な食品を市民の皆さんに楽しんでいただくというブースを設ける構成としております。

体験型プログラムの中身を簡単にご説明させていただきます。

一つ目として、買い物の体験コーナーということで、模擬のお店をつくりまして、実際に協賛いただいた商品の中に、クイズの問題になるような商品を紛れ込ませて、簡単に言うと、クイズ形式で間違い探しのようなものをしていただくようなものになります。

そのほか、私たちのほうでオリジナルキャラクターとしてPRしている「しろくま忍者」

と一緒に食の安全・安心宣言、自分たちの食の安全・安心に関するマイルールを宣言していただき、一緒に撮影をしてもらうようなプログラムを行うものとしております。

このあたりは、子どもを中心にしながらも、子どもをきっかけに保護者、大人の方にも食の安全・安心に興味を持ってもらおうといった趣旨で行っているプログラムでございます。

続いて、メインステージのプログラムの例でございます。

一つは、食の安全・安心推進協定の締結式でございます。

こちらは、イベントのオープニングからそのままの流れで、今のところ、秋元市長にもご出席いただく予定にしており、そのまま協定書の手交をしていただく流れとしております。こういったことを通じて、推進協定事業に参加していただく事業者・団体の皆さんの機運をぜひ高めたいという思いがあって行うものとしております。

そのほか、この協定を締結いただいた市内の幼稚園にご協力をいただきまして、先ほどの「しろくま忍者」の「しろくま忍者手あらいソングダンスステージ」を行う予定としております。

こちらもお子さんが出席するということは、保護者の方もいらっしゃいますので、このイベントそもそも足を運んでいただくとか、子どもをきっかけに食の安全・安心に興味を持っていただくという趣旨で行うものでございます。

3番目としましては、出展ブース、食まちマルシェでございます。

こちらは、北3条のメインステージの横と憩いの空間で若干ブースの形を変えて出展するものでございます。

今のところ、21社に出展をしていただくように調整を進めているところでございます。

6番目としまして、食産業・観光の進行への寄与ということで、関連事業、おもてなしの店の推進事業でございます。

こちらは、現在、登録件数は、延べで85件で、こちららも廃止などされた施設もございまして、現登録数としては82件となっております。

こちらは、推進計画の指標として目標値を入れているものではないですが、200件を目標ということで、鋭意、参加事業者を募集しているところでございます。

また、現在、ガイドブックを作成しておりまして、実際に登録している事業者のPRを積極的に行っていくこととしているものでございます。

最後に、食まち事業の部分も関係してくるのですけれども、今年度、札幌市全体で行っている市民意識調査のテーマの一つとして、食の安全・安心に関するテーマを入れております。

推進計画の指標の一つに、食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合という項目がございます。こちらは、昨年度までは、オータムフェストとかチ・カ・ホのイベントなどで市民アンケートという形をとって数字をとっていたのですが、そういうイベントにくるといふバイアスを除いた指標が必要ということで、今年度、市民意識調査を行いました。

た。

その結果、知識があるというふうに回答をいただいたのが延べで35.6%、目標値の80%から比較すると厳しい結果となっております。

そのほか、今の市民の割合を含めて、平成31年度末までに推進計画の中で計画指標として挙げている指標の進捗状況は、こちらに示しているものでございます。

認証継続数や推進協定、モニターの報告数は順調に件数が伸びておりますが、市民の割合や認知度の部分は、計画年度に向けて力を入れていく必要がございますので、引き続き、イベントや各種PRの事業を今後も継続していく必要があるという結果になっております。

そして、平成30年度の予定について簡単にご説明させていただきます。

これまで、平成29年度の進捗状況ということでご報告させていただいた事項については、基本的に30年度も行う予定としております。それ以外のものということで、平成30年度に入りますと、いよいよ次期計画の策定に向けて各種調査を行っていく必要がございます。

その中で、平成29年度は市民に対する意識調査を行いましたので、30年度については、連携協働の3者のうちの一つである事業者に対する意識調査を行う予定としております。

その中では、いわゆる認知度や参加登録数が指標となっている各種事業に関する意識の調査、市民意識調査と事業者の側の意識のギャップがこの調査から見られるようにということを考えて行う予定としております。

こちらの推進会議のスケジュールですが、先ほどの意識調査もでございます。このように、平成30年度に入りますと、今年度に比べて、次期計画の具体的な作業が発生する想定スケジュールにしております。このため、今年度よりも回数が一度多いスケジュールで平成30年度については会議の開催をさせていただきたいと考えております。

また、中間報告的な数字も出てきておりますので、このあたりを加味して、事務局サイドでどういった方向性で行くのかというものを策定して、一度、こちらの会議に諮りたいと考えているものでございます。また、参考までに実際の計画を改定する年度でございます平成31年度のスケジュール案もこのように考えております。

現在の委員の任期が平成31年7月までとなっておりますので、できる限りそこまでに次期計画の形をつくることができると考えております。

引き続き、こちらの事業を推進して実現を目指していきたいということで、進捗状況については以上となります。

また、いただいている質問についてご説明させていただきます。

一つ目としまして、子ども食品Gメンが大変有意義というご意見をいただいております。まことにありがとうございます。

こちらについては、次年度以降につきましても引き続き継続していく予定としております。また、参加者の満足度を高く維持できるように引き続き行っていきたいと思っております。

ます。

もう一つの質問としまして、食品健康危機管理シミュレーション訓練について、こちらも毎年度、年に1回開催されているものかということと、白菜の事件の際に、北海道と札幌市で連携がスムーズに行われなかったと記憶しているということで、こういった北海道との連携を踏まえて実施されているのかということについてご質問をいただいております。

まず、回数の部分ですが、毎年度1回開催している事業です。

また、実際に平成23・24年度については、訓練参加者として、北海道の職員の方にもご出席をいただいております。

ただ、訓練テーマ、対象については、毎年度異なるものとしておりますので、事業テーマに沿って連携体制を強めていきたいと考えております。

また、食中毒の事案に関する北海道庁との連携については、この訓練のほか、毎年度、北海道及び政令等4市食中毒合同対策会議を開催しており、道内関係自治体で食中毒事案に関する情報共有、連携をしているという部分も申し添えさせていただきたいと思っております。

以上、私からのご報告でございました。

○池田会長 ありがとうございます。

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

マイクを使ってお願いいたします。

山本委員、どうぞ。

○山本委員 資料2の後ろのほうの推進計画数値指標の進捗状況ですが、HACCP導入型管理運営基準施設数は現状で695件、札幌市食品衛生管理認証制度認証継続施設数が309件とあります。HACCP導入型管理運営基準施設数というのがさっぽろHACCPを導入している数のことですか。それとも、その下の札幌市食品衛生管理認証制度認証継続施設数というのがさっぽろHACCPのことですか。それぞれ違いはどうかということですか。

あとは、その下の資料で次期計画策定に向けた意識調査で、調査項目でちょうどここにさっぽろHACCPと推進協定とおもてなしの店に係る意識調査とあるのですけれども、まさにこの三つの制度のラベルのかかわりです。つまり、推進協定なりおもてなしの店にかかわるところに出てくるお店は、もし飲食を提供するところであれば、すべからくさっぽろHACCPなりの認証を取っておかなければいけないということなのか、そこら辺を知りたかったのです。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） まず、進捗状況の表のところですが、さっぽろHACCPというのは、食品衛生管理認証制度の継続施設数のところになりまして、上のHACCP導入型管理運営基準というのは、数年前に、従来型の管理運営基準とHACCP型の管理運営基準に分かれまして、管理運営基準としてHACCPの導入をしている施設数が上の施設数になります。ですから、その数字は異なっている状況になっておりま

す。

○山本委員 私もなかなか理解ができなくて、先ほどの札幌市内のH A C C Pの認証施設が4施設という話があったのと、ここで言う695件というのはどう違うのですか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 管理運営基準の取り組みをしているのが695件ですが、4施設というのは、あくまで厚生労働省のマル総をとっている施設が4施設ということです。そこで数字がそれぞれ違ってきています。

○山本委員 では、このH A C C P導入型管理運営基準施設は、厚労省ですか。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） それは、札幌市のほうです。

○山本委員 札幌市のほうなのですね。わかりました。

それで、これはさっぽろH A C C Pとはまた違うものなのですね。

○事務局（坪松食品安全対策担当係長） 厳密に言うと違います。

○山本委員 わかりました。それで理解できました。

○事務局（米森食品監視担当課長） 今のご質問で、坪松からお話しさせていただいたとおりですけれども、先ほど申し上げた4施設というのは、厚労省、国のほうの決まりの中のものでございます。H A C C P導入型管理運営基準というのは、札幌市のほうの条例等の取り決めの中でこういった制度を設けておりました。その後、さっぽろH A C C P、ここに記載がございます札幌市食品衛生管理認証制度の認証数ということで、さっぽろH A C C Pのプレミアムとベーシックが関係する認証の数になります。わかりにくくて大変恐縮ですが、そういった段階の違いがございます。

○山本委員 ありがとうございます。

○事務局（川西調整担当係長） 調整担当の川西でございます。

次期計画の意識調査の質問をいただいた部分でございます。

さっぽろH A C C P、推進協定事業、おもてなしの店の3事業のかかわり合いということですが、基本的にはこの3事業は全く別の事業になります。自主的な取り組みをPRしようという趣旨は同じですが、ターゲットとして見ている部分が異なるような事業となっております。

登録の要件ということになりますと、推進協定事業は、正直なところ、登録要件は全くないといえますか、自身でマイルールとして掲げられているものがあれば、締結をしていただけるというものとなっております。

また、私たちの業界ですと、いわゆる営業許可というものが食品衛生法に基づいてあるのですけれども、それがあっても問わないものとなっております。

おもてなしの店というのは、そこよりももう少し制限がありまして、食品衛生がすぐれた施設を表彰する制度もまた別にあるのですけれども、そこに表彰されている中で、店頭販売、飲食店ですとアレルギーの表示は義務ではないのですが、そういったプラスアルファの取り組みをしている場合に登録してPRしていこうという趣旨となっております。

こちらは、対象となる取り組みが全部で7項目あるものでございます。

最後に、さっぽろHACCPは、先ほど坪松からもご説明しているものとなりまして、自主衛生管理の中では一番高度な取扱いという位置づけにはなるかと思えます。

こちらの3事業のかかわり合いは、そういったものになっております。

○山本委員 ありがとうございます。理解できました。

○池田会長 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、最後に、3番目のその他として、各委員の方から何か議題はありますか。

(「なし」と発言する者あり)

○池田会長 ないようですので、これをもちまして、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、進行を事務局にお戻ししたいと思います。

3. 閉 会

○事務局（敦賀食の安全推進課長） 皆様、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、ありがとうございました。

今年度の会議はこれで終了になりますけれども、先ほど説明がありましたとおり、来年度は、次期計画策定に係る検討等を開始する初めの年度になりますので、今年度よりも回数が若干多くなる見込みでございます。一応、夏ぐらいに予定しておりますが、また、日程調整等をさせていただきますので、よろしく願いいたします。

また、次期計画とは違いまして、緊急な案件とか、食のかなり大きな事件などがありましたら、臨時に会議を開催することもございますので、よろしく願いいたします。

それでは、本日は、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。

どうもありがとうございました。

以 上