

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」会議結果（概要版）

【日 時】平成 30 年 1 月 12 日（金） 10 時 00 分～11 時 30 分

【場 所】WEST19（中央区大通西 19 丁目）2 階 大会議室

【議 事】

1 平成 30 年度札幌市食品衛生監視指導計画(案)について

平成 30 年度札幌市食品衛生監視指導計画の策定に向け、事務局案について説明。

(1) 事前質問等への回答

(1)	<p>・平成 29 年 12 月末時点での食品衛生監視員の人数は何人か。(小嶋委員)</p> <p>・食品衛生監視員は保健所職員のみか。引退した医師などの一般市民はいるか。(大宮委員)</p> <p>⇒ 食品衛生監視員の人数は 72 名である。保健所職員のみであり、外部の監視員はいない。(事務局)</p>
(2)	<p>・食品監視担当の職務に HACCP に関する総括・調整等が追加されたが、どのような業務を行うのか。職員数や予算は変化したか。(小嶋委員)</p> <p>⇒ 当該業務は従前から行っているもので、HACCP に基づく衛生管理の義務化を見据え、監視指導計画の図表にも明記した。業務内容としては、さっぽろ HACCP を含めた HACCP の普及・推進である。今年度は、市内各区毎に 1 施設、全市で 10 施設の飲食店等を対象とした、さっぽろ HACCP 導入支援を委託事業として実施している。職員数は総括担当の係長が 1 名であるが、HACCP の普及・推進は食品衛生監視員全体で取り組んでいる。予算の変化はないが、業務の効率化を図りながら進める。(事務局)</p>
(3)	<p>・大量調理施設衛生管理マニュアルに関するコラムに掲載されている、改正内容の抜粋としてあげられた項目は、新設と加筆修正のどちらか。(大宮委員)</p> <p>⇒ 高齢者等へ未加熱品を提供する場合の殺菌についての項目は、野菜果物の加熱消毒、洗浄殺菌についての項目に加筆修正されたもの。加熱せずに喫食される食品の製造業者に対するノロウイルス対策の確認についての項目は、新設項目である。(事務局)</p>
(4)	<p>・立入検査は抜き打ちで実施されるのか。(大宮委員)</p> <p>⇒ 原則抜き打ちで行うが、効率的な監視を行うため、事前に日程調整を行うことがある。(事務局)</p>
(5)	<p>・HACCP 導入講習会の開催予定回数は何回か。(小嶋委員)</p> <p>⇒ 本市主催の他、関係団体等とも連携を図りながら、回数、実施時期や内容の詳細も含め検討しているところである。(事務局)</p>
(6)	<p>・さっぽろ HACCP は意義深いものと考えている。ロゴマークを掲げている店舗を見たことがないが、認定・認証を受けている店舗数はいくつか。(行方委員)</p> <p>・平成 29 年 12 月末のさっぽろ HACCP 認定業者数はいくつか。(小嶋委員)</p>

	⇒ 平成 30 年 1 月 1 日時点で、認証を受けている施設は 309 施設(うち本部認証 266 施設)で、A 基準の評価を受けている施設は 28 施設。札幌市公式ホームページに掲載した。(事務局)
(7)	<ul style="list-style-type: none"> 札幌市内の飲食店は地区毎に組合を結成していると思うが、この組合総会等でさっぽろHACCPの説明を行うことはできるか。(小嶋委員) ⇒ さっぽろHACCPのさらなる普及のため、組合総会等での説明について検討したい。(事務局)
(8)	<ul style="list-style-type: none"> 平成 29 年 12 月末の札幌市内でのHACCP認定業者数はいくつか。(小嶋委員) ⇒ 厚生労働省で実施している総合衛生管理製造過程の承認を受けている施設は、札幌市内で 4 施設である。(事務局)
(9)	<ul style="list-style-type: none"> キッチンメールのバックナンバー(No. 1~23)をホームページからダウンロードできるようにすることは可能か。(大宮委員) ⇒ バックナンバーは内容が古く、改正が必要なものもあることから、新たなキッチンメールの発行により市民への情報提供を行うことといたしたい。(事務局)
(10)	<ul style="list-style-type: none"> 事業者向けの講習会は受講対象者にどのように開催を周知しているのか。(大宮委員) ⇒ 基本的に直接対象者へ通知文を送付している。(事務局)
(11)	<ul style="list-style-type: none"> 調査研究の内容はホームページ等で公開しているか。(大宮委員) ⇒ 調査研究の内容には、食中毒の具体的な事例等の一般公開していないものも含まれているため、公開していない。内容が優れているものは衛生関係の雑誌に寄稿し、掲載されるものもある。また、調査研究で得られた知見が、パンフレット等に反映されることがある。(事務局)

(2) 質疑応答

(1)	<ul style="list-style-type: none"> 平成 29 年はアニサキスによる食中毒の発生が多いが、どのように捉えているか。(牧口委員) ⇒ 患者数としては大きく増えているものではない。食中毒件数が多いのは、医療機関からの届出が増加していることによるものと思われる。アニサキス対策としては、事業者への目視徹底等を指導している。(事務局)
(2)	<ul style="list-style-type: none"> 消費者のニーズにより、サンマの刺身を相当数取扱うことがあるが、全てについて目視徹底は難しい。アニサキスを探知できる機器が開発されたとの情報もあるが、このような機器の導入について、札幌市として助成等を行うことはあるか。(江口委員) ⇒ 当該探知機については新たに開発されたものであり、費用対効果等がはっきりしておらず、現在は助成等の段階ではないと考える。情報収集と事業者への情報提供は行っていきたい。(事務局)
(3)	<ul style="list-style-type: none"> さっぽろHACCPは飲食店・販売店を対象としたものであり、国際認証基準のHACCPとは異なるものであるという認識でよいか。総合衛

	<p>生管理製造過程承認を受けた4施設はどのような施設か。さっぽろHACCPの認証・評価の違いはどのようなものか。さっぽろHACCPのロゴには「HACCP」の文字があるが、外国人観光客が見た場合に、国際的なHACCPの基準を満たしたものとして誤解を受けないか。</p> <p>(山本委員)</p> <p>⇒ さっぽろHACCPと国際的なHACCPは、基準等が異なるものである。総合衛生管理製造過程承認を受けた4施設は乳関係の業種である。さっぽろHACCPは認証の中でも段階があり、チェック点が異なる。外国の方が誤解する可能性は否定できないが、ロゴマークにはSAPPOROという文字を入れてある。全国の各自治体でも同様に、独自にHACCPを推進するための制度を設けており、その一環として理解いただきたい。(事務局)</p>
(4)	<p>・収去における放射性物質検体数について、平成29年度の計画と比較して、検体数が大幅に増加している理由は何か。また、検査結果についてホームページで毎月の検査結果を公開しているが、最近では新着情報として掲載されておらず、通年の結果が表示されていない状態であり、確認しづらい。(江口委員)</p> <p>⇒ 検体数については、平成29年度は保健所と衛生研究所の検査数を別表記にしており、合計すると平成30年度と同数の120検体を予定している。市民の関心が高いものと思われるので、新着情報への掲載については対応させていただく。通年の結果はエクセルファイル等により別途掲載している。(事務局)</p>

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について

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12月までの当該事業の実施状況について事務局から説明。

(1) 事前質問等への回答

(1)	<p>・さっぽろ子ども食品Gメン体験事業について、小さい頃から食の安全の知識を身に付ける上で有意義であり、末永く継続してほしい。(行方委員)</p> <p>⇒ 毎年度大変好評いただいている事業であり、次年度以降も引き続き実施の予定である。(事務局)</p>
(2)	<p>・平成24年度に発生した浅漬による腸管出血性大腸菌O157を原因とする食中毒の際に、札幌市と北海道の連携がスムーズではなかったかと思うが、現在実施されている札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練は、北海道との連携を踏まえて実施しているのか。また、年1回実施しているのか。(行方委員)</p> <p>⇒ 当該訓練は年1回実施しており、平成23、24年度には北海道庁の職員に訓練に参加いただいている。また、当該訓練の他、毎年度開催される北海道及び政令市等4市食中毒合同対策会議等を活用し、北海道との連携強化に努めている。(事務局)</p>

(2) 質疑応答

(1)	<p>・ HACCP 導入型管理運営基準施設と札幌市食品衛生管理認証施設は、どちらがさっぽろHACCPに該当するのか。(山本委員)</p> <p>⇒ 札幌市食品衛生管理認証施設がさっぽろHACCPに該当する。HACCP 導入型管理運営基準施設とは、札幌市の条例に基づくものであり、管理運営基準としてHACCPを導入している施設である。(事務局)</p>
(2)	<p>・ 推進協定、おもてなしの店、さっぽろHACCPのそれぞれの事業の関連性と、認定等の要件はどのようなものか。(山本委員)</p> <p>⇒ 事業者の自主的な衛生管理を推進するという目的は同じであるが、それぞれの事業でターゲットが異なる。推進協定は事業者の自主的な取組みをマイルールとして登録してもらうもので施設要件はない。おもてなしの店は食品衛生優良の表彰を受けている施設が、店頭アレルギー表示等の7つの項目について実施している場合に対象になる。さっぽろHACCPは個々の衛生上の基準を満たした施設である。(事務局)</p>