

令和元年度第4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】 令和2年1月23日（木） 10時00分～12時00分

【場 所】 WEST19（中央区大通西19丁目）2階 大会議室

【議 事】

1 副会長の選出について

大宮委員から、会長に一任する提案があり、池田会長に副会長の選出を一任することとなった。池田会長から大金委員の後任である勇崎委員の推薦があった。各委員から異議がなかったため、副会長は勇崎委員に決定した。

2 令和2年度札幌市食品衛生監視指導計画案について

資料に基づき、事務局から説明した。また、次のとおり質疑及び意見があり、事務局から回答した。

①	<p>○昨年11月に熊肉によるトリヒナによる食中毒が発生したとあるが、報道は割と気にしているほうだったが、全く知らなかった。この食中毒事件については罹患者が余りおらず、軽度だったから報道されなかったという認識でよいのか？</p> <p>⇒熊肉の食中毒については、報道に情報提供しており、1団体・8名で会食し、6名が罹患した。今回の事件は、加熱が不十分であったことが原因と考えており、熊肉等ジビエが危ないということではなく、しっかり加熱することを徹底するよう指導している。（事務局）</p>
②	<p>○資料1の9、11ページの食品表示について、今年4月から新しい法律にのっとった表示が必要という記載は誤りで、正しくは、4月1日以降に製造、加工された食品に対して新基準が適用になるため、誤解を招くと考える。</p> <p>⇒ご指摘のとおり、4月から全ての流通品の表示を改める必要はなく、4月1日以降に製造、加工されるものが対象のため、正確を期すため訂正する。（事務局）</p>
③	<p>○資料2の14ページのイベントの監視指導について、イベントでのカラス対策について教えてほしい。</p> <p>⇒本監視指導計画案では、オータムフェスト等の露店での食中毒防止といった食品衛生に関する大型イベント対策について取り上げている。カラス等の野生動物対策は、この計画では範疇に入っていないが、別途、市民サービスとして施設管理者が対応している旨、理解していただきたい。（事務局）</p>
④	<p>○資料1の17ページの食品衛生法改正に伴い制度化されるHACCPとさっぽろHACCP等はどうのような位置づけになるのか教えてほしい。</p> <p>⇒今回、法律で制度化されたHACCPは、全ての営業者が自主管理としてHACCPによる衛生管理を行わなければならないものである。一方、さっぽろHACCP等は、事業者がHACCPによる衛生管理をしっかり行っている旨を第三者機関が認証を与えるものである。（事務局）</p>
⑤	<p>○資料1の16ページの抜き打ち検査の実施計画の表について、国内食品の検体数が多く、輸入のほうが少なく、アレルギー物質と放射性物質の輸入食</p>

	<p>品が0となっているのはどういう根拠があるのか。一般市民であれば、国内食品より輸入食品をより多く検査してもらいたいと思うが、その理由について教えてほしい。</p> <p>⇒16ページの件数は、検査項目の延べ数を示している。輸入食品は検疫所で検査しており、その上乘せ検査として札幌市でも幾つかピックアップして輸入食品の検査を行っている。放射性物質やアレルギー物質についても同様に、東日本大震災による福島原発事故の影響で、近隣県で生産されている農水産物について、特に手厚く放射性物質の検査を実施するため、国内産食品を多く検査している。(事務局)</p>
⑥	<p>○資料1の9ページに食中毒の発生件数について、アニサキスがどんどん増えていると思われる。新年度から実施する対策のところに何らかの重点施策があってもいいと感じるがどうか？</p> <p>⇒平成30年度まではアニサキス対策は本計画に入れておらず、今回の計画で2年度目となる。また、新たな取り組みとして注意喚起文書の送付があり、来年度はこれをさらに徹底する予定である。また、市民向けにホームページやポップ表示などで注意喚起できるよう等、スーパーマーケットや小売店に働きかけをさらに継続していきたい。(事務局)</p>
⑦	<p>○資料1の9ページの食中毒対策の徹底のカンピロバクター食中毒への対策について、レアの部分を残すことにこだわっていたり、エージング物(熟成肉)が流行しているが、これらに関するルールはあるのか、指導がちゃんとされているのか教えてほしい。</p> <p>⇒加熱条件については、肉の中心部まで75度で1分間加熱する旨を指導しているおり、レアステーキもしっかりと中心部まで火が届いていれば問題ないと考えている。併せて、トング等の調理器具の使い分けをお客様にも徹底してもらえよう、ポップ表示するよう指導している。</p> <p>熟成肉についても同様に、しっかり加熱するよう指導している。立入時の調査、又は注意喚起文書の発出等、カンピロバクター食中毒対策について継続的に指導してまいりたい。(事務局)</p>
⑧	<p>○資料1の21ページの立入検査実施計画について、監視頻度の「実状に応じて」のところに、その理由について記載したほうがわかりやすいのでは。また、アレルギー物質や放射性物質の外国製品の検査が0についても補足説明がついている方が見やすいと考えるがいかがか？</p> <p>⇒表の数字の補足説明については、パブリックコメントに向け、どのように表現できるのかも含め、検討したい。(事務局)</p>

【報告事項】

1 第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画案について

資料に基づき、事務局から説明した。また、次のとおり質疑及び意見があり、事務局から回答した。

①	○計画指標の「③の食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」について、このような主観的な判断を数値目標にした場合、どのような調
---	--

	<p>査をすることになるか教えてほしい。</p> <p>⇒資料3の22ページの令和元年度市民意識調査の質問項目とその結果のとおり調査を行っている。安全性についての知識があるという基準があるわけではないが、市民の皆さんに知識、関心を持ってもらい、食の安全の確保の一翼を担っていただくための意識づけ、動機づけを目的とした項目である。目標を達成後は、次の段階として、より具体的な項目への変更も必要と考えるが、現時点では目標値に届いていないため、引き続き本項目を指標として設定した。(事務局)</p>
②	<p>○今、大変話題になっている新型コロナウイルスによる肺炎について、一説には野生動物が関係しているという情報もあるが、資料3の40ページの口蹄疫や豚コレラ、高原性鳥インフルエンザ等のとおり、本計画に掲載することはないか？</p> <p>⇒新型コロナウイルスによる肺炎について、ネズミが由来とも言われているが、科学的な知見として食品由来と判明しておらず、現在は感染症として取り扱われているため、本計画に掲載する予定はない。(事務局)</p>
③	<p>○資料3の59ページのピクトグラムについて、海外からのお客さんにも理解できるような工夫を検討しているか教えてほしい。</p> <p>⇒現行のアレルゲンピクトグラムは、外国の方が理解しやすいかJICAの研修生に確認してもらったうえで制作している。アレルゲンについてはアーモンドが追加され、この先も状況に応じて追加していく予定であり、同様に、外国の方も理解しやすいかも踏まえて進めていく。(事務局)</p>
④	<p>○ピクトグラムについて、前回、公募して決めたという経緯があったと思うが、昨年9月に追加になったアーモンドはどのように決めるつもりか？</p> <p>また、資料3の40ページについて、豚コレラの名称が変更になったので修正が必要と考えるがいかがか？</p> <p>⇒豚コレラ等、名称変更については案に反映する。</p> <p>ピクトグラムについて、札幌市立大学デザイン学部の学生の授業の一環で協力してデザインを作成してもらい、その中からJICA等に評価してもらい決定したので、基本的には同様の手順を踏むか、外部発注をして、できる限り意匠が変わらないように作成したいと考える。(事務局)</p>
⑤	<p>○推進計画案について、推進委員も提出が必要かよくわからなかったので、締め切り前に会議を開催したほうが良いと考える。また、他案の意見募集では、組み立てられる封筒をつけ、市民の負担がないようにしているものもあったと思うが、どんな違いがあるのか。</p> <p>⇒この推進計画(案)については、既に7月末に答申をいただいております、この会議の中で定まったものと認識しており、本案については、パブリックコメント開始に係る情報提供だったと認識いただきたい。</p> <p>また、一般的に意見募集の際、郵送のほか、ファクス、Eメール等、様々な媒体を使って市民に経済的負担がかからないようにしているが、必ずしも返信用封筒をつけているわけではないことを理解いただきたい。(事務局)</p>

2 食品衛生法の改正と札幌市の対応について

資料に基づき、事務局から説明した。また、次のとおり質疑及び意見があり、事務局から回答した。

①	○HACCP導入講習会について、私ども（食品衛生協会）では2時間でやっており、昨日は500人を超える方に受講してもらった。やはり、HACCPは遠い存在というところがあって、時間がかかっているが、非常に熱心にやっけていただいている。次年度もさらに充実した講習会を開催する予定のため情報提供する。
②	○資料4の5ページの容器包装入り食品の貯蔵、運搬、販売する営業とあるが、これには食品卸も含まれると理解してよいか？ ⇒一般的には、貯蔵、運搬または販売を指す。（事務局） ○運搬について、物流センターのことを指しているのか、トラックのことを指しているのか、それら全部をひっくるめたものを指しているのか？ 流通業の卸や食品を供給してもらっているところは、物流センターをやっているところと実際に運搬するトラック業をやっているところが別の場合もあって、どの範囲までが関わってくるのかを確認したい。 ⇒資料4の17ページに届け出不要な業態として、貯蔵・運搬業とあるので運搬を主に行う者は対象外となり、単純に物を運ぶ業態については届出が不要。（事務局） ○届出ではなく、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象施設はどうか？ ⇒届出が要らない施設には、原則、HACCPの管理は、必要に応じてとなり、義務ではないという扱いになる。（事務局）

3 その他

特になし