

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

議 事 録

日 時：2020年1月23日（木）午前10時開会
場 所：WEST19（札幌市保健所）2階 大会議室

1. 開 会

○事務局（伊東食の安全推進課長） 定刻よりも少々早いのですが、皆様がお集まりでございますので、ただいまから令和元年度第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伊東でございます。どうぞよろしく願いいたします。

本日の会議終了予定時刻ですが、11時30分を予定しておりますので、皆様方、ご協力をよろしく願いいたします。

さて、本日の会議ですが、札幌市安全・安心な食のまち推進条例第27条に基づき、市長の附属機関として設置されたものでございまして、本日は、今年度第4回目の会議です。

会議に先立ちまして、皆様に1点ご報告がございます。

札幌商工会議所の食品・貿易部会部会長として委員に着任いただき、副会長を務めていただいております大金様ですが、商工会議所部会長の任期満了につき、後任の方に委員をお願いする運びとなりました。

大金様の後任としての部会長にご就任されたのは一般社団法人札幌市中央卸売市場協会代表理事として本会議の委員にご着任いただいております勇崎委員のため、両団体の代表者として本会議の委員を兼任いただくことになりました。

このため、今後、委員総数は20名から19名に変更し、本会議を運営することになりますので、皆様方、引き続きよろしく願いいたします。

続いて、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ません。ただいまご出席の委員の皆様は17名でございます。委員総数19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。

また、事務局には、関係職員が出席しておりますので、よろしく願いいたします。

それから、本会議につきましては、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両規定における非公開の要件を満たしておりませんので、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、ご承知おき願います。

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から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。

委員の皆様におかれましては、本日は、足元の悪い中、そしてお忙しい中、ご出席をい

ただきまして、まことにありがとうございます。また、日ごろから札幌市の食品衛生行政にご理解とご協力をいただいておりますこと、まことにありがとうございます。この場をかりてお礼申し上げます。

本日ですが、食品事業者の監視指導、あるいは、市民の皆様への情報提供等の来年度1年間の計画となります札幌市食品衛生監視指導計画案を議題としております。活発なご議論をいただければ幸いですので、よろしく願いいたします。

また、報告事項といたしましては、昨年にご答申をいただきました第2次推進計画案が昨年11月末の札幌市議会への報告を終えまして、1月20日まで、32日間、パブリックコメントを実施いたしました。無事、終えまして、現段階では最終的な取りまとめの段階まで進むことができました。約2年間にわたり、積極的なご議論を重ねていただきまして、まことにありがとうございました。

最後になりますが、委員の皆様方の活発なご議論をお願い申し上げまして、開会に当たって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。

○事務局（伊東食の安全推進課長） それでは次に、本日の資料の確認をいたします。

ご確認をいただきまして、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。

皆様方のお手元にお配りした資料ですが、配付資料一覧、推進会議の次第、座席図、委員名簿、出欠一覧です。その後、左上にホチキスどめしておりますが、札幌市安全・安心な食のまち推進条例、条例施行規則をまとめたもの、右肩に資料1と書いてある令和2年度札幌市食品衛生監視指導計画案、ホチキスどめの資料2と書いてある札幌市食品衛生指導計画案のスライド資料、右肩に資料3と書いてある第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）についてご意見を募集しますという冊子で、パブリックコメントで用いているものです。最後に、資料4と書いてある食品衛生法の改正と札幌市の対応というスライド資料です。

その他、緑色のチラシで食のまちさっぽろフェスティバル・カ・ホのチラシ、しろくま忍者が載っていて、手洗い方法をマスターしようというキッチンメールNo. 46を参考資料としてご用意いたしました。

これら資料はおそろいでしょうか。

それでは、会議の運営について、事務局から若干ご説明させていただきます。

いつもご説明申し上げているところですが、お手元の札幌市安全・安心な食のまち推進条例第27条をごらんください。

会議の概要ということで、主なものを紹介しています。

推進会議の設置根拠ですが、市長の附属機関として安全・安心な食のまち・札幌推進会議を置くことになっております。

それから、推進会議の役割といたしまして、第2項（1）ですが、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

述べることとなっております。

以上、会議の運営についての位置づけ等についてご説明申し上げます。

それでは、ここから議事に入ります。

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いたします。

2. 議 事

○池田会長 会長を務めさせていただいております池田です。本年も、本日もどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、お手元の次第に従って進めていきます。

まず、議事ですが、1の副会長の選出について、2の令和2年度札幌市食品衛生監視指導計画案についてです。それから、報告事項として、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、食品衛生法の改正と札幌市の対応です。そして、その他となっております。

それでは、議事に入ります。

まず、副会長の選出についてです。

条例規則に基づきますと、副会長は委員の互選によって定めとなっております。

副会長についてはいかがいたしましょうか。

○大宮委員 副会長の選任については池田会長のご一任でよろしいのではないかと思います。いかがでしょうか。

○池田会長 それでは、私から提案させていただきます。

副会長を務めておられました大金委員の後任として札幌商工会議所の食品・貿易部会の部会長として着任されております委員は、食に関する多様なニーズを把握しておられるということもありますので、勇崎委員に副会長を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）

○池田会長 それでは、勇崎委員に副会長をお願いいたします。

早速ですが、勇崎委員には副会長にお移りいただきたいと思っております。

〔副会長は所定の席に着く〕

○池田会長 それでは、勇崎副会長から、一言、ご挨拶をお願いいたします。

○勇崎副会長 このたび副会長に任命されました勇崎でございます。

微力ではございますが、会長をサポートし、役に立てるように頑張りたいと思っておりますので、皆様のご協力をひとつよろしくお願い申し上げます。

○池田会長 それでは、2番目の議題に移ります。

令和2年度札幌市食品衛生監視指導計画案についてです。

事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（長野食品保健係長） 私からは、令和2年度札幌市食品衛生監視指導計画案について、お手元の資料に沿って説明いたします。

令和2年度の監視指導計画案は、大きく七つの項目で構成しております。

令和2年度は、監視指導の実施、事業者の自主的取組の推進、市民、事業者への情報提供と意見交換、食品衛生に関する人材の育成と資質の向上を柱として掲げ、それぞれにおいて重点的に実施する事項を定めております。

ここで、改めて札幌市の食品衛生施策と監視指導計画の位置づけについてご説明いたします。

札幌市の食品衛生の施策に関する計画として、まず、札幌市全体のまちづくりにかかわる総合的な計画である札幌市まちづくり戦略ビジョン、また、本会議でご審議いただきました札幌市安全・安心な食のまち推進計画、そして、札幌市食品衛生監視指導計画の3本があります。

まちづくり戦略ビジョンと推進計画は、それぞれ、本市のまちづくり、そして、食の安全・安心の推進に関する方針を示したものです。一方、監視指導計画は、食品衛生法に基づき、食の安全・安心の確保に向けて、その年に取り組む具体的な計画を定めた単年度の計画となります。監視指導計画の策定に当たっては、まちづくり戦略ビジョンや推進計画の方針を踏まえて具体的なものを作成するという位置づけです。

次に、今回の計画策定の背景となる近年の食を取り巻く状況について説明いたします。

まず、食中毒事件の全国的な傾向ですが、近年は、カンピロバクターやノロウイルス、アニサキスによる食中毒事件が多く発生しております。特に、アニサキスによる食中毒事件は、平成30年に発生した事件件数は468件と、最多となっております。

また、平成30年6月には食品衛生法の改正もありました。

この内容につきましては、これまでも幾つか触れさせていただいておりますけれども、HACCPに沿った衛生管理の制度化や食品の自主回収情報報告制度の創設など、大きな改正が行われており、順次、施行される予定となっております。

続きまして、令和2年度の監視指導の中身について、具体的に説明してまいります。

実施期間は、令和2年4月1日から令和3年3月31日の1年間です。

実施体制についてですが、お店に立ち入りしたりというようなことにつきましては保健所食の安全推進課と各衛生担当課、そして、検体の検査などは保健所の市場検査施設及び衛生研究所で行います。

監視指導計画の実施に当たっては、札幌市の食品衛生の我々の担当部局だけではなく、必要に応じて庁内外の関係部署と連携して行っていきます。特に、北海道や道内の保健所設置市である旭川市、小樽市、函館市とは連絡会議などを開催し、日ごろから連絡しやすい関係づくりに努め、道内一円で食の安全・安心が確保できるよう、ネットワークを築いていきます。

また、法改正によって広域的な食中毒が発生したときには、国が広域連携協議会という新しい枠組みの中で関係機関と緊密な連携を図りながら被害の拡大防止を図るという仕組みができましたので、こちらでも連携を深めていきたいと考えております。

さらに、食の安全に関する重要事項につきましては、この表にもありますとおり、推進会議でもご報告し、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。

それでは、具体的な取り組み内容の説明に移ります。

重点的な実施事項の一つ目は、H A C C Pに沿った衛生管理の制度化の推進です。

先ほども触れましたけれども、食品衛生法の改正により、原則として、全ての事業者がH A C C Pに沿った衛生管理を行うことが義務化されます。このため、今年度は、保健所で把握している市内の約2万1,000施設に対して、封書により通知を送らせていただきました。来年度につきましても引き続き講習会の実施、施設への立ち入り、それから各種申請に関する相談など、あらゆる機会を捉えて周知を図ることとしています。

また、H A C C P導入のための事業者支援につきましては、業界団体で作成いただき、厚生労働省が内容を確認した手引書が出されておりますので、これを活用し、事業者の規模や衛生管理の状況に合わせて支援を行ってまいります。

さらに、食品衛生責任者の実務者講習会がありますので、こちらの中でH A C C P導入を支援する内容のものを設け、各施設への効果的な導入を図ってまいります。

二つ目の食中毒対策の徹底についてです。

近年発生が多いカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスに加え、身近なものとなってきました野生鳥獣肉、ジビエによる食中毒を特に重点的な対策として実施していく予定です。

こちらは、カンピロバクター食中毒への対策の説明になりますけれども、カンピロバクターは、焼き肉店や焼き鳥店、食肉処理施設などで発生することが多いため、食肉を取り扱う事業者に対し、施設への立ち入りや文書の送付などにより、食肉の適切な取り扱いを指導していきます。

また、生肉を食べてしまうことによって感染することが多いものですので、市民の皆様に対しても、食肉を食べるときにはしっかり焼くようにというような啓発を実施してまいります。

次に、ノロウイルス食中毒への対策です。

食中毒が発生したとき、大規模化するおそれがある大量調理施設や高齢者の利用施設に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアルがありますので、これに基づき、食品の衛生的な取り扱いや調理従事者の健康管理の徹底などを指導していきます。

また、さまざまなメニューを取り扱って食中毒のリスクが高くなってしまいう酒屋やホテルなどの施設については手洗いの徹底、そして食品の適切な取り扱いについて、立ち入りや文書の送付などを実施してまいります。

次に、アニサキスによる食中毒への対策です。

近年、アニサキス食中毒は、1年を通して発生している傾向にあります。また、事業者が取り除くだけでなく、市民の方も生食用ではない魚介類は加熱をして食べていただくなど、市民に対しても正しい予防方法の啓発などを行っていきます。

特に、夏期一斉監視、そして年末一斉監視といった大規模な監視を行うときには集中取り組み期間と定め、必要に応じて施設への立ち入りや文書の送付などによる指導などを行っていきます。

このほか、市民向けのイベントなどを活用した啓発も考えているところでございます。

次に、ジビエによる食中毒への対策です。

近年、野生鳥獣肉の料理を提供する飲食店、それから食肉販売店もだんだん増えてきており、ジビエを食べることが身近な状況になってきております。しかしながら、昨年11月には市内の飲食店で熊肉の料理を原因食品とするトリヒナという寄生虫の食中毒が発生しております。

こうしたことから、野生鳥獣肉を取り扱う施設の把握に努め、こういった施設に対しては北海道の定めた野獣肉の衛生指導要領に基づいた取り扱いの徹底を指導いたします。

なお、今回の食中毒事件を受けまして、まず、私どもとしては、ホームページを更新し、野獣肉に関する注意喚起をより一層強めるとともに、ジビエ提供事業者にも文書または立ち入り等の指導を行うよう、各衛生担当課、所管課に依頼しているところです。

食中毒対策については以上となりますが、食品表示法も変わっておりますので、こちらも重点実施事項としております。

食品表示法につきましては、平成27年4月から新しく施行されておりますけれども、生鮮食品については平成28年10月に既に新しい表示制度に移行しました。加工食品につきましては、令和2年4月から新しい表示制度に沿った表示に移行いたします。

表示に関しましては、品質事項、衛生事項、保健事項という三つの分野に分かれておりますが、私ども保健所としましては、衛生事項の部分で、名称や添加物、賞味期限、消費期限、保存方法、アレルギーや遺伝子組み換えなどについて、適正表示を徹底するよう、立ち入り検査、講習会などの機会を通じて指導を行ってまいります。

重点実施事項の四つ目ですが、大規模イベントの開催に向けた監視指導の実施です。

ご承知のとおり、今年は東京オリンピックが開催され、札幌市でもサッカー、マラソン、競歩の競技の実施が予定されております。このため、参加選手や大会関係者、来賓等の宿泊施設や大会に関連した食品を製造、調理する施設、観光客の利用が見込まれる施設等への計画的な監視指導を実施いたします。

こちらは、東京都やその他関係自治体などとの情報共有を図りながら進めていくもので、先般、会議も行われております。

また、オータムフェストなどの市民や観光客を対象とする食のイベントに提供される食品は、屋外での簡易な施設、設備で大量に調理される場合が多いため、衛生管理がどうしても不十分になりがちです。このため、イベントに関連する担当部局や関連団体と緊密に

連携し、計画段階から実行委員会などの主催者に対して事前指導を徹底することといたします。

さらに、開催期間中には、施設の監視指導や、必要に応じて食品の抜き取り検査も実施し、食品の適切な取り扱いについて指導を行っていきます。

これら四つの重点実施事項を踏まえ、各取り組みを簡単に説明させていただきます。

取り組みの柱の一つ目の監視指導の実施につきましては、主に施設への立ち入りや食品の抜き取り検査である収去検査を行っていきます。立ち入り検査については、市内全ての施設に立ち入るわけにはいきませんので、過去の違反状況や取り扱う食品の種類などを考慮し、重点的に監視指導を行う施設と監視予定回数を定め、効果的、効率的に実施していきます。

こちらの表に重点監視施設のA、B、C、市場とあります。Bを標準としておりまして、Bは、過去の指導経緯や取り扱い食品、提供食数などを考慮し、毎年、1回の立ち入りを行うものです。また、Aは、例えば、前年度に食中毒を起こした施設など、年2以上の立ち入りを行うものです。そして、Cは、取り扱い食品や提供食数などを考慮し、2年に1回以上の立ち入りが必要なものを位置づけております。

なお、市場につきましては、市場開市日ごとに1回以上ということで、別途、対象を設けて、重点監視を行っております。

収去検査、抜き取り検査につきましては、食品製造施設や中央卸売市場、スーパーマーケットなどで製造、販売される食品について行います。また、先ほど説明しましたとおり、東京オリンピック・パラリンピックや大規模なイベントで提供される食品についても収去を行う予定です。

さらに、残留農薬検査につきましては、市内流通の多い道内産の野菜や果物を積極的に対象とする予定です。

なお、食中毒など、緊急の対応が必要になった場合には、この検査実施計画にかかわらず、必要に応じた収去検査を実施する予定です。

次に、取り組みの柱の二つ目の事業者の自主的取組の推進です。

衛生管理には事業者が主体的に実施するべきという考えのもと、自主的な衛生管理を支援する施策を行っていきます。

大きなものとしては、まず、HACCPです。

HACCPの制度化に伴って、監視指導や講習会を通じ、事業者の規模に合わせ、細やかな支援を行います。また、その推進に当たっては、国及び北海道を中心としたほかの自治体との連携を密にし、意見交換や情報提供を進めるとともに、北海道HACCPと札幌HACCP、いわゆる自治体HACCPと言われているものを見直しなども今後は必要になってまいりますので、こちらとの整合性を図って、事業者が適切かつ効果的に活用できるように努めてまいります。

そのほかにも、こちらの会議でもご紹介しておりますさっぽろ食の安全・安心推進協定

事業や食の安全・安心おもてなしの店推進事業、優良施設の表彰などを行ってまいります。

そのほか、下から2番目に書いておりますけれども、平成30年9月の北海道胆振東部地震の停電で食品関係事業者が冷蔵庫や冷凍庫で保管していた食品の取り扱いや対応に苦慮したという情報を受け、保健所で製品や原材料の使用可否の判断に活用できるフローシートなどを盛り込んだ事業者向けの穴埋め式マニュアルをつくっておりますので、こういったものの活用促進にも努めてまいりたいと思っております。

次に、取り組みの三つ目の市民、事業者への情報提供と意見交換です。

市民の方々に食品のリスクや、行政、事業者が実施している食に関する取り組みを知ってもらい、考えてもらうための事業を実施いたします。

さっぽろ食の安全・安心市民交流事業、そして、子どもGメン体験事業、また、チ・カ・ホでのイベントなどによる普及啓発事業です。

また、本日お手元にお配りしておりますキッチンメールやホームページによる情報提供、そして、大型商業施設と連携した情報発信、市民向けの講習会、園児や児童向けの手洗い教室などを行い、市民や事業者の方々に対して食中毒防止などに関する情報を積極的に発信してまいります。

最後に、取り組みの柱の四つ目の食品衛生に関する人材育成と資質の向上についてです。

食品衛生に関する人材といいますのは、事業者の方々、そして我々食品衛生監視員が含まれております。事業者の皆様に関しましては、先ほども申し上げましたような各種講習会のほか、大規模な食中毒などの発生を想定したシミュレーション訓練なども予定しております。食中毒の発生の際の対応について学んでいただきたいと考えております。

また、食品衛生監視員につきましては、平成30年6月の法改正はかなり大規模なものとなりますので、より高度で専門的な知識の習得が求められます。このため、法改正に関する勉強会、そして外部研修への参加、さらには食品衛生に関する調査研究などを通じて資質の向上を図ってまいります。

以上が監視指導計画案の中身に関する説明となります。

最後に、計画策定までの今後の流れについてです。

監視指導計画の策定に当たっては一般の方々から広く意見を募集するため、パブリックコメントを実施いたします。2月6日から3月6日の1カ月間の予定でして、広報さっぽろの2月号やホームページ上での周知のほか、保健所を初め、市内各所の窓口で資料配付を行います。

また、パブリックコメント終了後、提出されたご意見を踏まえ、3月に監視指導計画を策定する予定です。そして、策定後につきましては、ホームページでの公開、それから窓口などへの配架にて公表する予定です。

○池田会長 ただいまのご説明に対しまして、何か質問等がございましたら、ご発言をお願いいたします。

○行方委員 12ページの一番下のジビエによる食中毒についてです。

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ります。私も報道は割と気にして見ているほうだったのですが、全く知りませんでした。

罹患者が少なかったのでしょうかし、死亡者もいなかったら報道されなかったのかなと思いますけれども、今、ジビエがすごくはやっていますよね。私どもの消費者協会でもエゾシカ研究会というものがあり、これは自主的なものですが、道東では農作物の被害があつて、その対策のため、親団体である北海道消費者協会との共催で、毎年1回、イベントを開いているのです。ホテルで鹿肉を使ったお料理を出し、1,000円ぐらいの会費を取り、試食させているのですね。

ここ二、三年は、北大のクラーク会館で同じような会費でやっているのですが、エゾシカについては処理場で処理したものを使っているのですね。

この熊肉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ろしいのでしょうか。

○事務局（伊東食の安全推進課長） 熊肉の食中毒につきましては、報道に情報提供はしております。当時、1団体、8名で会食され、6名が罹患したものです。ただ、トリヒナは潜伏期間が長いもので、その後、症状が出た方もいらっしゃる、患者数は若干増えましたが、初期報道では先ほどのとおりです。

また、原因についてです。

最近、ジビエが増えていまして、今、行方委員がおっしゃったように、エゾシカ肉の普及も促進されています。ただ、熊肉にしる、鹿肉にしる、そのものが全て悪いわけではありません。特に、今回の案件は、熊肉のローストだったのですが、加熱が不十分であり、しっかりと加熱されなかったことで寄生虫を殺し切れなかったということで、調理工程において加熱が十分になされていれば熊肉であっても問題なかったらう考えています。

ですから、熊肉イコール危ないということではなく、加熱をしっかり徹底することを指導してまいりたいと思っております。

○池田会長 ほかにございませんか。

○江口委員 私からは、資料1の9ページと11ページの食品表示のことで意見を申し述べたいと思います。

9ページと11ページの文章は、要約すると、ことしの4月から新しい法律にのっとった表示が必要であるということなのだろうと思うのですが、これは正しくはないですね。正しく言うのであれば、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ということで、そう書かないと誤解を招きます。

古いものまで全部新しい基準でやりなさいと誤解されますから、厳密に4月1日以降に製造、加工されたものに対して新基準が適用にすると書かないとまずいのではないかなと思います。

なぜこういうことを申し上げるかといいますと、私どものお店にもたくさんありまして、3月につくった商品に対して新基準が適用になるのかという質問が何件か来るからです。

でも、適用にはなりません。

ちょうど過渡期ですから、両方の食品が流通すると思うのですね。そういう意味では、正しい表現にしたほうがいいのではないかというのが私からの意見です。

○事務局（伊東食の安全推進課長） ご指摘のとおりでございまして、4月から全ての流通品が表示を改めなくてはいけないのではなく、4月1日から製造、加工されるものですので、正確を期すため、訂正したいと思います。

ありがとうございました。

○池田会長 ほかにございませんか。

○小山委員 資料2の14ページのイベントの監視指導についてです。

このようにオータムフェストなどで出店を出される時、カラス対策はどのようにしているのか、疑問に思いました。

また、つい最近、北海道神宮に行きましたら、閉まっているところもあり、出店は多くなかったのですが、いつもよりカラスが多いかなと気になったのです。それも、低いところで飛んでいて、怖いなと思って歩いていました。

大通公園でのイベントは規模が違うので、いろいろとご苦労もあるのかなと思いますが、その辺についてお聞きいたします。

○事務局（伊東食の安全推進課長） 今回、皆様方にご提示し、ご意見を求めている監視指導計画案は、食品衛生という視点での大型イベント対策であって、オータムフェストや北海道神宮の出店、露店での食中毒防止についてですので、それに付随する野生動物であるカラスの飛行などは範疇に入れていないところですので、この計画とはまた別になります。

一方で、カラスについては、巣づくりの際など、市民の方々からご相談を多数受けております。そういうときには、公園を管理している土木部などに情報をお伝えし、また、土木に直接連絡が入る場合もありますが、カラス対策について、通行者や公園の利用者の方々に注意喚起等を行っているところです。

いずれにいたしましても、監視指導計画ではカラスは範疇に入っておりませんが、別途、市民サービスとして、施設管理者が対応しているということでご理解をいただければと思います。

○池田会長 ほかにございませんか。

○荒瀬委員 まず、8ページのHACCPの件です。

食品衛生法が改正され、HACCPに伴う自主管理をするという話があったかと思えます。17ページですが、HACCPとさっぽろHACCPはどのような位置づけになるのか、質問させていただきたく思います。

○事務局（布見主査） 今回制度化されるHACCPは、各事業所に対し、このレベルの衛生管理をやってくださいということで来年6月から施行されるもので、さっぽろHACCPは、認証制度となりまして、事業者が制度化HACCP以上のものを望まれるとき、

申請していただいて、認証審査会を経て、お墨つきを得るものとなります。制度化されたHACCPには認証がなく、そういった違いがあります。

また、さっぽろHACCPについては、対象業種が飲食店や店頭販売店に特化してしまっていて、対象としているものも違うところです。

○事務局（伊東食の安全推進課長） 補足いたします。

今回、法律で制度化されたHACCPというものは、全ての営業者が自らやらなければいけない自主管理のものでして、私はしっかりやっていますということを言うものです。一方、従前からありましたさっぽろHACCPや北海道HACCPは、この事業者はしっかりとしたHACCPをやっていますということを第三者機関が認証を与えるものとなります。

ですから、国で義務化されるHACCPは営業者がしっかりやるようにという1階建てのものとなり、その上に、自分がしっかりやっていることを第三者認証する制度としてさっぽろHACCPは今後も存続し、そうしたところすみ分けをしているところです。

○池田会長 ほかにございませんか。

○川内委員 素人的な発想で申しわけないのですけれども、16ページの抜き打ち検査の実施計画の表についてです。

計画であるのに数字が随分と細かいのは何か理由があつてのことだと思うのですが、これは製品数ですよ。

ただ、国内と輸入の場合、恐らく、対象となっているものの数がそもそも違いますよね。これだけを見ますと、国内のものの方が検体数が多く、輸入のほうが少ないのではないかと思うのですが、パーセンテージで示すと輸入のほうの方がより強化に検査しているのでしょうか。

また、アレルギー物質と放射性物質の輸入食品に対し、0となっているのはどういう根拠があるのでしょうか。一般市民であれば、国内のものより輸入食品のほうの方がより強く検査してもらいたいと思うのですが、その理由について教えていただければと思います。

○事務局（伊東食の安全推進課長） まず、16ページの数字の見方についてです。

実際、収去検査、抜き取り検査というのは、一つの商品を抜き取ったとき、その中で幾つもの検査項目でやることがあります。例えば、添加物でも、いろいろなものがありますので、何種類もやりますが、その延べ数となります。

例えば、1,192の食品を抜き取るということではなく、何百件の食品をやって、延べ1,192項目の検査がされているという読み取り方をしていただければと思います。

次に、国内食品と輸入食品のバランスについてです。

基本的に、輸入食品は、厚生労働省の検疫所で検査をやっていますし、輸出国から衛生証明書というものもありますので、一つのフィルターを通った上で国内流通しております。ただ、それでも私どもでは輸入食品については幾つかをピックアップして、上乘せして検査しているということで、国内と輸入の比率がこのようになっているとご理解をいただけ

ればと思います。

あわせて、放射性物質やアレルギー物質の0という数字の理由についてです。

輸入食品については、同じく、国の範疇と考えています。ただ、私どもでは、特に放射性物質につきましては、東日本大震災の際、福島原発の事故がありましたので、近隣県で生産されている水産物や野菜に対し、手厚く放射性物質の検査をやろうと考え、国内産食品が多いところでは、

○池田会長 ほかにございませんか。

○牧口委員 毎回同じような内容になるのですけれども、9ページのカンピロバクターの食中毒の発生件数、ノロウイルス、アニサキスと具体的に示されており、全国比も書いてありますよね。

これを見ると、カンピロバクターとノロウイルスは、若干の変動はありますけれども、それほど極端ではないのかなという感じがします。特に、ノロウイルスは、平成30年が12件と多いのですけれども、これは、恐らく、12月末に集中してカキか何かで6件ほどあったからですよ。

ただ、アニサキスがどんどん増えているのです。この前のお話では、今まで問題にされなかったということでしたけれども、年で見ると、平成30年、2018年はノロウイルスのものをカットすると総件数が27件で、2019年は28件ということで、はっきり言うと、効果がどうなのかなと感じるのです。

特に、アニサキスの19件は全体の約7割です。実際、患者は1名と非常に少ないし、原因は不明ということですが、単純に数字から言うと問題だと思います。でも、実際は1人などで、それほど大きな問題にしていけないのでしょうか。

もし問題であるなら、新しい年度からやる対策のところは何らかの重点施策があってもいいのかなと感じるのですが、いかがでしょうか。

○事務局（伊東食の安全推進課長） アニサキスは、委員のご指摘のとおり、1件当たりの患者数は少ないのですけれども、だからといって、私どもで軽視しているというわけではございません。

ただ、アニサキスはある程度の知識があれば防げるものです。例えば、刺身として出されたものは、24時間以上しっかり冷凍すれば死滅しますし、切り身にするときに目視するなど、幾つかの工程を踏まれば防げるのです。そうしたものが高どまりというか、ある程度の数字が出ているわけで、そこはやはり対策を施すべきだろうと思っております。

そんな中、監視指導計画の中に平成30年度まではアニサキス対策は入れておりませんでした。今年度の計画からアニサキス対策と項目出しさせていただいており、今回お示しの計画で2年度目となります。

そういう意味では、監視指導計画の中でもアニサキス対策を項目出したということがあります。

一方で、項目出しをしたことで具体的に何を始めたのかといいますと、これまでは、

市民向けの情報誌のキッチンメールという冊子やホームページだけに書いていたのですが、鮮魚介類を提供する魚屋やスーパーマーケットに注意喚起文を送ろうと考えております。

今年度の計画から改めて入れたのですが、新たな取り組みとして注意喚起文書を出しておりますし、来年度はこれをさらに徹底してまいりたいと思っております。

そんな中では、アニサキス対策として、こういう冷凍方法が有効です、目視してくださいということのほか、最近の傾向で、今まで余りお刺身として食べられていなかったような魚種、例えば、ホッケなどがお刺身として食べられるようになってきております。ですから、今までお刺身として食べてこなかったような魚種については、特にしっかり注意してくださいというような文書により個別に啓発しようと思っております、このように、一步一步ではございますが、対策の強化に乗り出していきたいと思っております。

○牧口委員 店に鮮魚コーナーなどがあり、そこを見るのですが、魚の種類のほか、どうするかまで詳しく書いてあるところがある一方、貼っていないところもあります。それから、注意してくださいと言っているところもあります。

そこで、先ほどおっしゃったように、キッチンメールがあるわけですね。でも、あれを消費者が見るかどうかで、あとは消費者の問題のような気がするのですけれども、せめて、そのぐらいは徹底できないのかなと個人的に感じております。

○事務局（伊東食の安全推進課長） 販売店店頭ポップ表示ということで消費者向けに注意喚起の表示をされている小売店も多くなっているかと思えます。私どもも、それについてはスーパーマーケットや小売店に働きかけをしておりますけれども、消費者に情報が届くようにということで働きかけをさらに継続してまいりたいと思っております。

あわせて、最近、消費者側の傾向として、生魚として売っているものがお刺身として食べられると勘違いしている方もいるようでして、それでアニサキスになる方もいるのです。ですから、加熱用と書いていないから大丈夫なのだよということではないということなど、いろいろな場面で、あるいは、ホームページやポップ表示などで注意喚起し、知識がなかったがゆえにアニサキスになってしまうようなことを避けていきたいと思えます。

○池田会長 ほかにございませんか。

○大宮委員 1点お伺いしたいのですが、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です。

飲食店に対する食肉の適切な取り扱いなどを指導するとあるのですが、飲食店によっては、ちゃんと加熱しなさいということだとは思いますが、レアの部分を残すことにこだわっていたり、最近では、エージング物がブームになっていますよね。このあたりにちゃんとしたルールはあるのか、指導はちゃんとされているのかをお聞きしたいと思います。

これはかなり前の話ですが、仕事でおいしいとんかつ屋に取材に行ったことがあって、そこでおいしさの秘密は何ですかと聞きましたら、裏に連れていかれ、熟成庫を見せられたのです。そして、うちの肉は腐る寸前まで熟成させ、それから出しているのだと言われました。

確かに、ものすごくおいしかったのですね。でも、それは活字にはできませんでしたし、大丈夫なのかな、一步間違えたらどうなるのかなという不安がありました。そのあたりについて保健所としてはどういった指導をされるのか、ルールがあるのだったら教えていただきたいなと思います。

○事務局（伊東食の安全推進課長） 一般的に、子どもが焼肉屋に注意喚起するのは、店舗自ら焼いて提供する場合とお客様がセルフで焼く場合があるのですが、いずれにしてもしっかり加熱をしましょうということで、肉の中心部まで75度で1分間加熱をしましょう、しっかり火を通してくださいというものです。

とはいえ、レアステーキはだめですということではなく、しっかりと中心部まで火が届いていればレアステーキで出してもいいのかなと思っております。菌が死ぬまで焼きましょうということが一つです。

あわせて、肉の取り分けのとき、生肉を触るものと食べるときの調理器具のお箸などを一緒にしなさいとくださいということも言っております。生肉を扱った箸でそのまま食べますと、お箸についていたカンピロバクターを摂取してしまうことになるので、トングなどとの調理器具の使い分けをお客様にも徹底したり、ポップ表示していただきと言っているところです。

また、今お話がありましたエージングについてです。

腐りかけの肉がおいしいというのは、たんぱく質が分解され、アミノ酸レベルになり、イノシン酸なども出るからです。腐敗と食中毒はまたちょっと違うのですが、おいしいレベルにエージングしたとしても、先ほど言ったとおり、加熱を十分すれば良いので、しっかりやってくださいと指導しているところでもあります。

とはいえ、指導が完全に徹底していないことも考えられるので、カンピロバクター食中毒対策として、立ち入り時に調査する、もしくは、注意喚起文書を出し、継続的な指導をしてまいりたいと思っております。

○池田会長 ほかにございませんか。

○武田委員 今のお話にもつながるのですが、冊子の21ページについてです。

立ち入り検査実施計画で付属として資料がついていても、市民としては自分がよく行く店ではどれくらい検査してもらっていて安心なのかを見るのではないかと思うのですね。

そこで、その他、実状に応じてのところに3万4,707とあって、いつ、どれくらいの頻度で見てもらっているのかしらという疑問を持つのではないかと思ったので、パブリックコメントで市民が見るとき、こういう理由があっそうなっているのだということを記載していただけるとわかりやすいかなと思います。

また、先ほど川内委員がおっしゃっていたように、アレルギー物質や放射性物質について、外国製品が0となっているのはどうしてなのかなど、市民は表を見ますので、東日本大震災のとは、実際、書きにくいかもしれませんが、わかりやすい補足説明がついていると見やすいのではないかと思います。

○事務局（伊東食の安全推進課長） 表の数字の解釈といたしますか、どうしてこうなっているのかについて補完の説明があればということでしたが、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、検討させていただきます。

○池田会長 ほかにございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

6. 報告事項

○池田会長 それでは、報告事項に移ります。

まず、第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）についてです。

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） 私からは、第2次安心・安全な食のまち・さっぽろ推進計画案について、第3回会議で皆様に答申案についてご説明させていただきましたが、その後の経過、また、一部、内容を修正している箇所についてご報告させていただきます。

皆様のお手元には、12月20日から1月20日まで実施したパブリックコメントの際に用意した資料ということで、皆様に送付させていただいたものを配付させていただきました。

こちらの資料により、第3回会議でご報告させていただいてからの経過、主な変更点について説明いたします。

まず、経過です。

こちらは口頭でご説明させていただきます。

8月23日に第3回推進会議、現委員での第1回会議を開催しました。その際、7月末に推進会議から市長宛てのいただいた答申案についてご説明させていただきました。しかしながら、これには食の安全推進課以外でやっている事業についても記載しております。また、札幌市全体の計画ということから、関係部署や計画全体を取りまとめている部署の者を構成員とした庁内会議を9月末から10月末にかけて開催し、案の調整をしました。その後、11月末に札幌市議会の第4回定例会があり、こちらで案のご報告させていただきました。それを経まして、12月20日から1月20日までの32日間、パブリックコメントを実施しました。

冒頭に部長の細海からもコメントしたとおり、今、結果を取りまとめているところですが、4名から13件のご意見をいただいております。現在、その後の対応等について、関係課と調整している段階です。

それでは、資料3をご覧ください。

前回の第3回会議の後、修正した箇所について、概要をご説明させていただきます。

まず、2枚めくってください。

概要版をつけております。

前回の推進会議の際には、これをもっと要約したA3判の1枚物の資料でご説明させて

いただきましたが、庁内会議、あるいは、市議会への報告、さらには、この案を初めて見た方に対し、もう少し詳細な情報を加えた資料が必要ということがあり、A3判裏表の資料でパブリックコメントを実施いたしました。

記載内容について、本文から追記した以外に大きな変更点はございません。

数字を修正した箇所をご報告させていただきますと、第2章の前計画の取り組みと評価の一覧表のうち、①の食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合のほか、④のさっぽろHACCPの認知度、⑥の協定の認知度についてです。

令和元年度市民意識調査を実施した際、これらの項目について数字をとりましたので、最新の数字に更新いたしました。

なお、冊子のほうも同様に更新しております。

また、②の施設数や③の認証数、あるいは、⑤の協定の締結数については、12月1日現在の最新の数字となっております。

最後に、⑦のモニターの施設報告数も同様に、12月1日時点の数字に更新しております。

それ以外については、細かい文言の修正はございますが、それ以外には特に修正しておりません。

続きまして、裏面をごらんください。

前回の会議時には、第5章の施策のところは、タイトル程度で、詳細な事業内容は掲載しておりませんでした。特に、新規の事業や強化した事業をわかりやすくということで、個別の事業のタイトルではございますが、新たに追記しております。

この中で修正のあった箇所ですが、第5章の施策の中の施策目標Iの基本施策4の食品等の安全性に関する学習の施策4です。

こちらは、食品ロス事業との連携というタイトルでしたが、どういった食品ロス対策の内容なのかがわかるよう、新規とありますが、適切な期限管理等によるという文言を追加しました。

右側に行ってくださいまして、施策目標2についてです。

こちらは、資料上は特段大きな変更点はございません。

最後に、第6章についてです。

それぞれ目標値しか記載していませんでしたが、現状値も記載し、より比較しやすくしました。また、第3回会議では、施策目標Iに係る指標として、今、大規模食中毒の発生件数を載せておりますが、それ以外に、食中毒による死亡者の延べ人数も入れておりました。しかしながら、庁内での調整の中で、重複しているということもあり、どちらか一つの項目で食中毒の対策について評価すべきではないかというご意見をいただきました。

その結果、イベントもしくは宿泊施設での食中毒対策を強化しようとうたっているということもありますし、観光施策でうたっている札幌市にとってよりインパクトの大きなものとして、イベント等での大きな食中毒というものがありますので、大規模食中毒の発生

件数に集約し、評価することといたしました。

もう一つ、指標として変更させていただいたのは、施策目標Ⅱの食の安心と魅力あふれるまちの⑥の「札幌の食」イメージに「安全・安心」と回答する割合についてです。これは、当初、市民の割合としていましたが、対外的な評価が札幌のブランド力の向上を図ることに適するのではないかというご意見をいただいたため、観光客の割合という指標に変更しております。

概要版の主な変更点は以上となります。

続きまして、さらにめくっていただきますと、冊子を掲載しております。

冊子の修正箇所は「てにをは」を含めて複数ありますが、その中でも主な部分についてご説明いたします。

前回の案では、注釈を提示していませんでしたが、法律用語や専門用語について、わかりやすくなるよう、注釈を加えております。

全部で47項目を加えましたので、後ほど目を通していただければと思います。

また、1ページの真ん中、3段落目の一番最後の文ですが、リスクコミュニケーションの詳細は13ページを参照という一文を入れております。

これまで、用語説明で事足りると考えていましたが、市民へよりわかりやすくなるよう、トピックページを挟み込んだほうがいいのではないかというご意見をいただき、複数の項目についてトピックページを挟んでおります。

まず、13ページは、リスクコミュニケーションの概要についてです。

続いて、数ページめくっていただき、16ページです。この後、法改正の概要をご報告させていただきますが、こちらでは平成30年6月公布の食品衛生法の改正の概要について記載しております。

さらに、数ページめくっていただき、44ページです。こちらに表示法と新しい表示基準を載せております。制度の場合、概要や具体的な表示項目がわかるものがこの中にあったほうがどういった施策をするのかがイメージしやすいのではないかというご意見をいただき、概要を入れております。

そのほかの修正点ですが、19ページをごらんください。

ここから第2次計画を進めるに当たっての背景の分析をしている章ですが、市民意識調査と事業者意識調査の結果について記載しております。先ほどの概要版のところでもご報告させていただきましたが、令和元年度市民意識調査の結果を反映し、数字等を更新しております。

皆様に前回の会議でお示しした資料とで数字に変化はありますが、全体の傾向は変わっていないことをご報告させていただきます。

案の主な変更点については以上となります。

そのほか、写真などを最新版に差し替え、パブリックコメントを実施しております。ただ、全体の方向性やこの計画が目指す目的については、皆様にご審議いただき、前回の会

議でご報告させていただいたものから大きな変更点がありません。

そのほかの細かな修正部分についての説明は割愛させていただきますが、ご不明点等がございましたらご質問をいただければと思いますので、よろしく願いいたします。

○池田会長 それでは、ご質問等がございましたらお願いいたします。

○臼井委員 概要版の裏のページで、前回にご説明があったのかもしれませんが、よくわからないところがあります。

推進体制と進行管理の表があり、いろいろな目標値が書かれていますが、その中に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とあって、「思う」という極めて主観的な文言になっているのですね。

ただ、いろいろな知識を得ていきますと、自分はまだ知識はないと思うような人もいるかもしれませんよね。そうした主観的な判断を数値目標にした場合、どのような調査をすることになるのですか。

○事務局（川西調整担当係長） 意識調査はどのようにしているのかですが、22ページに令和元年度市民意識調査の質問項目とその結果を掲載しております。

安全性についての知識の有無ですが、ここまで知っていれば安全性の知識がありますなど、線引きができるかという、そういう基準がないことは確かです。しかしながら、この計画の目的は、そもそも、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きたいと考えており、そのための意識づけ、動機づけをしていただきたいということから派生した項目でして、食の安全性について、皆さんはどう考えているのかを目標値として掲げたところです。

これに関し、一定程度の目標を達成いたしましたら、次のステージとして、食中毒の基本項目についてこういうことを知っている市民の割合などに変更することも必要ではないかと考えております。

しかし、令和元年度で終了する計画では、こちらの項目について80%以上の目標を掲げていたところ、残念ながら、目標には届いていないということがありますので、この項目を引き続き設定しているところでございます。

○臼井委員 どういう調査かはあるとしても、いろいろなアンケート調査をやっていますが、80%以上というのはなかなか難しいと思います。ただ、そうなればいいなと思います。

もう一つ、今、大変話題になっている新型肺炎、新型コロナウイルスについてです。

この計画書の40ページに口蹄疫や豚コレラ、高原性鳥インフルエンザ等とありますよね。この計画が新年度からということであれば、新しい新型肺炎も載せてはいかがでしょうか。一説には野生動物が関係しているというようなこともあります。載せるという考えはありませんか。

○事務局（伊東食の安全推進課長） これについては本会議から昨年夏に既に答申をいただいたところでございます。ただ、その後、情勢変化があり、今、新型肺炎、新型コロナ

ウイルスについて言われているところです。

これについてはネズミが由来ではないかということも言われていますが、科学的な知見として食品由来というところまで行っておらず、現在は感染症という領域で扱われていますので、この計画に入れ込む予定はございません。

○池田会長 ほかにございませんか。

○今井委員 推進計画案に直接関係することではないのですが、59ページのピクトグラムの例に関することについて確認いたします。

市民向けということであればこれでもいいのかなと思うのですが、訪日観光客までと考えますと、海外からのお客さんにも理解できるような工夫について検討されているのであれば教えていただきたいと思います。

○事務局（伊東食の安全推進課長） まず、これまでの経緯と今後についてご説明申し上げますが、今まで作っておりますアレルギーピクトグラムについても、外国人の方がイメージしやすいかどうかということで、JICAの研修生にもご確認いただいているところでございます。

あわせて、今後についてです。

アレルギーについてはアーモンド等も入ってきておりますので、この先も状況に応じて追加してまいろうと考えておりますし、その際は、今、委員がおっしゃったように、外国の方もイメージできるのか、そういう手順も踏まえながら進めてまいりたいと思います。

○今井委員 あと、先ほど事務局からお話がありましたように、前回からトピックスも入り、大変わかりやすくなったなという感想を持ちました。

○池田会長 ほかにございませんか。

○江口委員 今のピクトグラムについてです。

これは、前回、公募して決めたという経緯がありますよね。

ただ、昨年9月にアーモンドが追加になったという記事を見ましたが、それはどういうふうに決めていくのか、考えがあれば教えてほしいと思います。というのは、公募した経緯があるからで、ほかと違って困るなと思いましたので、お聞きいたします。

もう一つは、40ページについてです。

先ほど感染症の話が出ていましたよね。ここに豚コレラと書いてありますが、これは名称が変わったはずで、直さないはずではないかと思いますが、いかがでしょうか。

○事務局（川西調整担当係長） 豚コレラ、アフリカ豚コレラについては、法律で名称が変更になるということで、これについては反映したいと思います。

また、ピクトグラムについてですが、札幌市立大学デザイン学部の学生の授業の一環ということで、教授にご協力いただき、デザインを作成してもらい、その中からJICAも含め、いろいろな方々に評価していただいて決めたという経緯があります。

そういったこともありますので、基本的には同様の手順を踏みます。もしくは、市立大学デザイン学部と相談し、外部発注をして、できる限り意匠が変わらないようにつくりた

いと考えております。

○池田会長 ほかにございませんか。

○河原委員 推進計画案が送られてきたとき、推進委員も必ず提出しなければならないのかなと考えました。よくわからなかったということです。それならば、締め切り前に会議を開催したほうがいいのではと感じました。

それから、札幌市では、このような案についてほかでも募集していますけれども、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のですが、それはどんな違いがあるのでしょうか。

○事務局（伊東食の安全推進課長） この推進計画（案）については、推進会議の皆様にご議論いただきたいということで市長から諮問させていただき、7月末に答申をいただきましたので、この会議の中で定まったものと認識しております。

それから、庁内調整等を経て、今度は広く市民の皆様にはパブリックコメントという形で意見を募ったわけです。そのとき、推進会議の皆様にはこの計画を議論していただいておりますので、パブリックコメントを始めましたよという情報提供をさせていただいたということで、改めてご意見をいただくのも結構なのですが、そうではなく、推進会議の皆様のおかげでパブリックコメントまでたどり着きました、今はこのような動きをしていますという情報提供だったとご認識いただければと思います。

また、ほかの部局で返信用封筒をつけているということについては承知し切れていませんが、一般的に市民の皆様にご意見を募るときには、郵送、ファクスのほか、Eメール等、いろいろな媒体を使い、市民に経済的負担がかからないものを用意しております。そのようなことで、必ずしも返信用封筒をつけているわけではないということについてご理解をいただければと思います。

○河原委員 大体わかりましたし、パブリックコメントと何とかビジョンというのはまた違うのだらうと思います。しかし、私が見たものは封筒が組み立てられるようになっており、切手不要というものについて言ったつもりでした。

○事務局（伊東食の安全推進課長） 後納郵便のように、何月何日までにというものですよ。それも含めてですが、それをパブリックコメントではやられているところは余りないのかなと考えているところです。

○池田会長 ほかにございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 それでは、報告事項の二つ目の食品衛生法の改正と札幌市の対応についてです。

事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（長野食品保健係長） 時間も押しておりますので、スライドは割愛させていただき、お手元の資料4を使って説明させていただければと思います。

食品衛生法の改正については前回説明させていただいておりますが、ある程度の概要が

見えてまいりましたので、報告させていただきます。

2と右下に書いてあるページですが、改正項目は主に7つあります。

1の広域的な食中毒事案への対策強化、2の輸出入関係の整備、3のHACCPに沿った衛生管理の制度化、4の指定成分等含有食品による健康被害情報の収集、5の食品用器具・容器包装の衛生規制の整備、6の食品リコール情報の報告制度の創設、7の営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設、そして、プラスアルファとありますが、電子申請システムをこのほかに整備されるということで準備が始まっております。

今回は、太字にしております3と7について報告いたします。

1枚おめくりいただき、HACCPに沿った衛生管理についてです。

令和3年6月1日から、原則、全ての食品事業者は衛生管理計画を作成し、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなっております。

ただ、いろいろな業態がございますので、全て同じようにするわけではありません。4ページにAのHACCPに基づく衛生管理、BのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理があります。

なお、Aのほうがよりレベルが高く、Bは考え方を取り入れたものとなります。

特に、対象施設が多いのがBのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象施設です。こちらは、5ページにありますとおり、店頭販売施設ということで、パン屋や菓子屋などの飲食店営業のところが多く含まれております。また、食品を取り扱う従業員が50人未満の小規模な事業所もB基準の対象となります。

こういったところがどういうふうにHACCPに対応するのかといいますと、6ページにありますとおり、手引書を使って取り入れてくださいということです。

これは、取り扱う主な食品ごとにつくられておりまして、7ページにあるとおり、小規模な飲食店、旅館、ホテル、スーパーマーケットなどの手引書があり、今後もどんどん増えていきます。

ただ、書類を見ただけではなかなかわからない方もいらっしゃるかと思いますので、食品衛生協会にも協力していただき、食品衛生責任者の実務者講習会を開催いたします。各店舗には食品衛生責任者という資格者を置かなくてははいけません、この方たちが受ける講習会のコースの中にHACCP導入コースを追加いたします。

平成31年度は、全20回のうち、14回をHACCP導入講習会として実施しまして、令和2年1月16日時点で492人の方に受講していただいております。

HACCPの導入については以上になります。

続きまして、9ページの許可制度の見直しと届出制度についてご説明いたします。

営業許可ということについては皆さんもよくご存じだと思いますが、そもそも、営業許可というのは、法に基づきまして、特定の業態の営業を行うときには許可が必要だと決められているもののことです。

例えば、レストランやラーメン店を営むときには飲食店営業、洋菓子店やパン屋を営業

するときには菓子製造業となります。あるいは、ハムの製造業であれば、食肉製品製造業など、つくる品目によって許可の種類が違います。

また、一番下に書いてありますが、現時点では野菜の販売店、いわゆる八百屋で野菜を売るだけでは許可が要らないところです。

こういったものが一部変更になっておりまして、10ページにあるとおり、現在、食品取り扱い事業者のうち、許可が必要な業種が34であるほか、北海道条例、札幌市条例に基づく届け出が必要な業種もあります。ただ、四角の枠の塗り潰した中に囲ってある以外の食品を取り扱う事業者は、特段、許可や届け出は必要ありません。

しかし、改正後、令和3年6月1日以降は、許可業種が32業種に整理されるとともに、届け出対象外という枠ができます。それ以外の点線で囲った部分の業種については届け出をすべからくしてくださいという整理になりました。

次に、営業許可区分の見直しについて簡単にご説明いたします。

34業種あったものが32業種に再編されます。例えば、対象業種を拡大する業種が12ページにあります。これまで、飲食店営業とは別に喫茶店営業というものがありませんでした。喫茶店というのはお茶とお茶菓子程度を出すもので、カレーライスやチャーハンを出すならば飲食店営業となりますという整理をしておりました。しかし、喫茶店営業との線引きがなかなか難しくなっておりますので、喫茶店営業は飲食店営業に含めましょうという見直しとなります。

また、14ページにあります。一部業態が許可から届け出に移行します。絵が描かれておりますけれども、これまで、食肉販売業というお肉を販売するときには、裸売り、はかり売りの場合であっても、スーパーマーケットのようにパックに詰めたものを販売するものもすべからく食肉販売業の許可をとっていただいております。しかし、改正後はパックのお肉しか売らない場合は届け出でよい、しかし、これまでと同じように、お肉を切って、はかって売るのであれば許可をとってくださいということになりました。

さらにもう一枚めくっていただきまして、15ページですが、許可・届け出対象外の業種として、今後、このような業種が届け出対象となるのではと想定されているものです。

例えば、のりの加工業者、それから、農産保存食料品の製造業、あるいは、精米、小麦粉製造業などで、これまで、こういった業者は、特段、許可や登録が要りませんでした。今後は届け出が必要となります。

我々としましては、こういった業者に情報をいかに届けていくかを検討しなくてはいけないことが課題だと考えております。

なお、17ページの届け出不要な営業が5つほど書かれております。食品または添加物の輸入をする営業、貯蔵・運搬業、常温包装品の販売業、器具・容器包装製造業、容器包装の輸入または販売業ですが、こういったものは、食品の品質そのものに大きくかわらないということで届け出不要とされています。

ただ、こういったものを取り扱う場合は要りませんという線引きについて、現在、検討

案が出されてはいるものの、これこれこういうものを取り扱うときは要りませんというような明確な情報は国から入ってきておりませんので、私どもとしては、情報を得ながら、届け出の要不要を判断してまいりたいと考えております。

営業許可、届け出の経過措置については18ページに書いてあります。

現在、許可をとっている方は、基本的には、本来の期限到来まで有効とするとなっております。また、許可不要業種の方につきましては、施行後3年間の経過措置があります。また、届け出については、現在、届け出が不要な方については、施行後6カ月以内に届け出るようにとされております。

めくっていただきまして、20ページの電子申請システムの創設についても簡単にお知らせいたします。

国で一元化の食品情報のシステムをつくりまして、例えば、食品のリコール情報を報告していただいたり、衛生証明書を発行できるようにしたり、あるいは、将来的には営業許可の申請や営業の届け出もできるようなものを想定しております。

食品リコールにつきましては、私ども札幌市の条例にもありますけれども、今後は、国で一元化され、集約され、全国の情報をご覧になれるようになります。

札幌市の対応としましては、21ページにありますとおり、HACCP制度化の普及についてこれからも周知していくことがあります。また、23ページになりますけれども、お店で守っていただきたいこと、手をしっかり洗いましょうというようなことも含め、管理運営基準というものが札幌市食品衛生法施行条例に書かれていますが、今後、これらも法律に含まれることとなりますので、統合していくため、札幌市条例から管理運営基準関係を削除することになります。

令和3年3月には食品衛生法の施行条例、証明等手数料条例を改正する予定です。これは、先ほど申しあげました許可の見直しに関し、さまざまな手数料をいただいておりますけれども、こちらを組みかえていかななくてはいけないからです。

また、安全・安心な食のまち推進条例についても、リコール制度が始まりますので、自主回収報告制度については国に一元化するため、整合性を図るための改正を行う予定です。

非常に駆け足になってしまい、恐縮ですが、説明は以上です。

○池田会長 ご質問等はございませんか。

○西根委員 先ほどHACCP導入講習会の話が出ましたが、私どもでは2時間でやっております。昨日は500人を超える方に受講していただきました。

もちろん、講義があります。飲食店の方に講義をして、一人一人、一般衛生管理と重要管理の表が違いますので、演習時間を設け、書いていただきます。やはり、HACCPは遠い存在というところがあって、時間がかかっていますが、非常に熱心にやっております。

引き続き、次年度もさらに充実した講習会をやっているところです。

○池田会長 ほかにございませんか。

○佐々木委員 一つ確認です。

5ページの容器包装入り食品の貯蔵、運搬、販売する営業とありますが、これには食品卸みたいなのところも含まれると理解してよろしいのですか。

○江口委員 これだと一連のものに読み取れますけれども、実際は、貯蔵、運搬または販売するですから、個別の営業形態だと考えていいと思います。

○事務局（長野食品保健係長） 細かいところまで見えておりませんが、一般的には、江口委員がおっしゃったとおり、貯蔵、運搬または販売ということです。

○佐々木委員 何が気になっているかといいますかと、運搬というと、トラックですよ。これは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、それとも、それら全部をひっくるめたものを指しているのかが見えないのです。

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、どの範囲までがかかわってくるのかを確認したいと思います。

○事務局（長野食品保健係長） 17ページに届け出不要な業態ということで、貯蔵・運搬業とあります。ですから、運搬を主に行う者は対象外となりまして、単純に物を運ぶ業態については届け出が要りません。

○佐々木委員 それは、届け出ですよ。そうではなく、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象施設についてはどうですか。

○事務局（長野食品保健係長） 届け出が要らない施設につきましては、原則、HACCPの管理も不要となるといいますか、必要に応じてとなりますので、義務ではないという扱いになります。

○池田会長 ほかにございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

4. その他

○池田会長 それでは、その他に入ります。

委員の方から何かございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○池田会長 それでは、これもちまして本日の議事は終了といたします。

円滑な進行にご協力いただくとともに、たくさんのご議論をありがとうございました。
進行を事務局にお返しいたします。

5. 閉 会

○事務局（伊東食の安全推進課長） 委員の皆様方、大変お疲れさまでした。

時間が超過してしまいましたけれども、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す。

今年度の会議は今回で終了となります。第2次安全・安心な食のまち推進計画（案）を初め、活発にご議論をいただいたことに改めましてお礼を申し上げます。

次年度、令和2年度の会議につきましては、例年、第1回会議を夏ごろに開催する予定です。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たいと思いますので、よろしく願いいたします。

また、これから年度末を迎え、人事異動の季節となります。人事異動等により役員を退任される方、変更がある方もいらっしゃるかと思いますが、後任の方の委員の選任手続を進めさせていただきますので、変更等がありましたら事務局までご連絡をいただければと思います。

なお、次回会議までに退任される予定の委員がいらっしゃいましたら、これが最後の機会でございますので、ご挨拶を頂戴いたしたいと思いますが、いらっしゃいますか。

（「なし」と発言する者あり）

○事務局（伊東食の安全推進課長） それでは、本日は、長時間にわたりご議論をいただきまして、まことにありがとうございました。

以 上