

会議に出席した委員に内容確認済み  
令和2年度第1回「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議(書面形式)」開催結果

**1 質問・意見照会期間**

令和2年9月29日（火）～令和2年10月16日（金）

**2 連絡事項・議題**

(1) 連絡事項

委員及び事務局職員の変更について、以下のとおり連絡した。

ア 委員の変更

(ア) 札幌市農業協同組合 経済部営農販売課長 堀口憲一委員が退任し、後任に同社の曾我俊史委員が着任

(イ) 札幌駅総合開発株式会社 営業本部サービス推進部 食品衛生専任部長 江口裕委員が退任し、後任に同社の太田裕子委員が着任

イ 事務局職員の変更

(ア) 札幌市保健所食の安全担当部長 細海が異動し、後任に金綱が着任

(イ) 札幌市保健所食の安全推進課 調整担当係長 川西が異動し、後任に羽田が着任（令和2年10月に羽田が異動し、後任は欠員）

(2) 議題への各委員からの質問、意見に対する事務局の回答、見解

ア 令和元年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果について

委員から以下のとおり質疑及び意見があり、事務局から回答した。

(○：各委員からの質疑及び意見、⇒：事務局からの回答)

①	<p>○食品等の収去検査結果一覧表では、違反検体数のみで検査検体数の表記がない。法違反については、別のページから読み取れるが、自主管理基準については読み取れない。 ⇒収去検査の結果の表記方法について検討し、翌年度以降に結果をとりまとめる際には、より分かりやすい内容となるよう工夫いたします。なお、自主管理基準は保健所における指導の目安としているものであり、公表には馴染まないものと考えます。</p>
②	<p>○食中毒発生状況を見ると、原因施設、原因食品が不明なものが多いが、病因物質がアニサキスとなっている。推定でも、もっと原因を追究できなかつたのか。 ○「不明」が多く、不安を感じてしまうが、わかる部分を追記したり、又は表現を変えてよいのではないか。 ⇒アニサキス食中毒は、ほとんどの場合で患者数が1名であり、他の食中毒とは異なり、共通食等から原因施設や原因食品を絞ることができません。そのため、保健所が調査を行っても原因施設、原因食品を特定・断定できず、不明と表現せざるを得ないケースが多くなります。その他の食中毒事案でも、感染症の可能性を否定できなかつたり、日常的に食事を共にしていて共通食が多い場合等に原因を特定できないことがあります。</p>
③	<p>○食品関係施設への立入検査にて354件の違反を発見したとあるが、違反の詳細や事業所名は公表しないのか。</p>

	⇒違反として計上した数には、食品衛生監視員の口頭での軽微な指摘から、食中毒事案の発生など健康被害に直結した重大な事案まですべて含まれております。公表に当たっては、公表関係要領により、違反食品の回収命令、廃棄命令、営業禁停止命令など市民生活にも影響を及ぼし得る事例であって、保健所長が必要と認めるものをその対象としています。
④	○食品等の収去検査で、国産品で2件の違反があったが、具体的にどのような違反だったのか。また、事業所名や商品名についても、HP等で公表しているのか。 ⇒2件の違反の内訳としては、市外で製造された魚介類加工品で、食品衛生法で定める添加物の使用量の基準を超過していた事案が1件、冷凍食品で、食品衛生法に定める細菌数の検出基準値を超過した事案が1件となっています。魚介類加工品の事案は、製造所が市外にあることから、本市が事業者名の公表等の判断をするものではありませんが、事業者が自主回収を行っており、自らその事実を公表しています。冷凍食品の事案では、市内の製造業者でしたが、商品の出荷前であり、事業者自ら当該商品の廃棄を行っているため、公表事案とはならなかったものです。
⑤	○監視指導における354件の違反のなかで、「営業の禁止・停止」と措置されたものが5件あるが、可能な範囲で詳細が知りたい。 また、過去の違反数を比較し、数値の増減について示し、それに対する具体的な取組も示してほしい。 ⇒「営業の禁止・停止」と措置された5件については、いずれも食中毒が発生した案件であり、令和元年度食品衛生監視指導計画実施結果の23ページの資料、食中毒発生状況のNo.4、12、19、22、23でお示ししているものです。いずれの案件についても、その都度公表しており、また、これら食中毒の発生状況を踏まえ、翌年度の食品衛生監視指導計画を策定しております。
⑥	○重点監視対象施設の監視指導結果の表について、監視率100%を超過する理由が分かりにくい。 ⇒監視率は、監視対象施設数を分母、食品衛生監視員が監視した施設数を分子として算出しています。食品衛生監視員により当初の監視予定回数よりも多く施設監視を行った場合や、同一の施設でも複数回施設監視を実施した場合は、分子が大きくなり100%を超過します。食品関係施設への監視指導の実施結果の表記方法について検討し、翌年度以降に結果をとりまとめる際には、より分かりやすい内容となるよう工夫いたします。
⑦	○HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応に関して、「さっぽろHACCP」との関係性がどのようにしていくのか。制度化される「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の中に「さっぽろHACCP」は包含されるのか? ⇒制度化される「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチにより衛生管理を行うものであり、原則として食品を取り扱う全事業者が実施しなければなりません。一方で、「さっぽろHACCP」は飲食店や店頭販売店を対象とし、評価調書に基づき、事業者が実施しているHACCPの取り組みを評価・認証する札幌市独自の

	制度です（評価・認証の取得は任意）。HACCP制度化後の対応については、「北海道HACCP」と一体的な運用としていることから、北海道と調整中ではあります、北海道は現行の認証制度を再構築する方針であり、「さっぽろHACCP」も同じ方針に基づき検討していく予定です。
⑧	○市内の食品関係施設数や立入検査により違反が発見された施設数を、数値で明確に示しているのは分かりやすいが、立入検査対象となっている施設数が全体のどれくらいの割合なのか分からぬ。「いつも利用するスーパー、レストラン、旅館は安全・安心か」という市民の意識に繋がることから、施設の種類ごとに立入検査施設の割合が出ているとよりよいのではないか。 ⇒ここで違反として計上した数には、食品衛生監視員の口頭での軽微な指摘から、食中毒事案の発生など健康被害に直結した重大な事案まですべて含まれておりますが、監視対象施設については、食品衛生法による業種（飲食店営業、そざい製造業など）に基づいて集計しており、レストランなど利用施設の種類ごとに立入検査施設の割合を示すことは困難です。食中毒が発生した案件など、市民生活に大きな影響を与えるような事案については、その都度公表しており、引き続き参考にしていただければ幸いです。
⑨	○大規模イベントでは、収去検査数をもっと増やしてほしい。安全性のPRも観光客にアピールできるのではないか。 ⇒検査には時間を要し、結果判明時にはイベントが終了していることもあることから、大規模イベントにおける収去検査の実施については、収去時期を含め総合的に判断してまいります。
⑩	○食中毒発生件数をみると、アニサキスが多く昨年と同様の傾向にある。昨年度の反省からの今年度の監視指導の重点施策が有効ではないのではないか。 ⇒令和元年度の本市のアニサキス食中毒の発生のうち、原因施設が特定できたものは「家庭」でした。アニサキス食中毒に関しては、食品の中心部がマイナス20℃で24時間冷凍することが有効であるとされているものの、家庭で使用されている冷凍庫の一般的な温度であるマイナス18℃でのアニサキスの死滅時間は知見が示されておりません。施設での加工基準としても、マイナス20℃で24時間冷凍することは義務付けされていないことから、パンフレットやホームページによる呼びかけを根気よく続けていくことが、現状でできる最も有効な手段であると認識しております。

イ 令和元年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の実施結果について質疑及び意見は次のとおりであり、事務局から以下のとおり回答した。

①	○計画期間の最終年度なのに、現状値が数値目標に到達していないことについて、説明がない。 ⇒単年度の「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」の実施結果については、前年度の実施結果を報告することを目的としております。5か年計画の評価については、昨年度の本会議の中で、議案として協議いただき、第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画のなかで「前計画の取組と評価」として記載しております。
---	--

②	<p>○「食の安全・安心おもてなしの店推進事業」について、市民や店舗への認知度を上げる工夫や取り組みをしてほしい。</p> <p>⇒「食の安全・安心おもてなしの店推進事業」については、ホームページや各区の食品衛生窓口でパンフレットを配布するほか、雑誌Porocoに本取組に関する記事を掲載しております。また、食品衛生監視員が食品衛生施設への監視指導を行う際に、店舗に対して直接事業を案内するなどして周知に努めています。登録に当たっては、札幌市食品衛生保健所長表彰の受賞施設であることが条件となっているため、もともと対象施設は限られていますが、保健所長表彰式の機会を捉えて事業のPRも行っているところです。市民や店舗への認知度を上げるべく、今後も機会を捉えて各種PRを続けてまいります。</p>
③	<p>○推進計画の指標の進捗状況の表は、内容が把握しづらい。一目で数値等が簡単に比較できるようにあるべき。</p> <p>⇒本表につきましては、前年度の本会議において承認されたものではありますか、より分かりやすい表現となるよう、工夫してまいります。</p>
④	<p>○推進計画の指標である「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」が、数値指標80%のところ実績35.6%であるが、乖離が大きく、市民全體を対象とした底上げは難しい。例えば、「モニター制度」における、モニターの教育・育成による有効活用、市民カレッジ等との連携なども積極的に進めてはどうか。</p> <p>⇒御意見を参考に、指標到達に取り組んでまいります。</p>

#### ウ 第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画について

質疑及び意見は次のとおりであり、事務局から以下のとおり回答した。

①	<p>○新型コロナウイルス感染症は、令和2年度上半期に予定の安全・安心な食のまち施策・事業の執行において、影響が出ているか。また、事業の執行に際して、コロナ対策を講じていることがあるか。</p> <p>⇒令和2年度上半期に予定しておりました、参考集型の安全・安心な食のまち施策・事業に関しては、新型コロナウイルス感染症感染拡大防止の観点から中止とせざるを得ませんでした。また、食品衛生監視指導につきましては、感染拡大予防の観点から立ち入り対象施設を絞り込んでいるところです。このことから、文書の発送やホームページへの情報掲載などによる対応を強化しております。</p>
②	<p>○推進計画もコロナ禍を踏まえた内容に対応していくべき。例えば、テイクアウトにおける食品の取り扱いが不十分であることにより生じ得る食中毒対策について、事業所・消費者ともにさらに深い知識が必要と考えるが、テイクアウトを利用する場合のリスク・注意点を積極的にPRしてはどうか。</p> <p>また、今後の課題として推進計画に取り入れてはどうか。日本フードサービス協会が示す対策と新北海道スタイルを組み合わせて、安全・安心な食のまち・さっぽろ独自のガイドラインを制定してはどうか。</p> <p>⇒新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店等事業者によるテイクアウトや宅配サービスなど、新たな営業形態への取組が増加していることは承知しており、テイクアウトや宅配サービスに関しては、サービスを開始する</p>

	事業者、利用者双方に向けた食中毒予防のポイントをまとめたリーフレットをそれぞれ作成し、保健所ホームページで周知するとともに、営業形態への変更に関する窓口相談があつた際に活用しております。このような具体的な事例への対応は、単年度計画である食品衛生監視指導計画での検討がふさわしいと考えており、その他の新しい営業形態への対応についても情報の把握に努め、翌年度の監視指導計画に反映させてまいります。
③	○GO TO EATについて、インフルエンザとのダブルリスクも懸念される。札幌ではテイクアウトのみの利用に制限するなど、密を避けながら事業者を助けるという方法は提案できないか。 ⇒「GO TO EAT」は国の施策であり、また、本市の食品衛生の領域で判断する立場にはないものと考えます。
④	○事業者の自主的な衛生管理の推進として、食の安全・安心おもてなしの店の取り組みの一つに『新北海道スタイル』を取り入れてはいかがか。 ⇒「新北海道スタイル」は、感染症対策の領域として進められている取組であり、事業の重複を避けるため、現時点で「食の安全・安心おもてなしの店」に取り入れる予定はありません。

## エ その他

質疑及び意見は次のとおりであり、事務局から以下のとおり回答した。

①	○書面開催は、その場で資料に対しての説明や補足がなく分かりづらい。徐々に会議も工夫や方法を凝らし開催していただきたい。 ⇒書面での会議の開催に当たりましては、より分かりやすい資料を作成するよう努めてまいります。また、新型コロナウイルス感染症の流行状況を鑑みて、開催できない場合もあることをご理解ください。
---	---