

第2次

安全・安心な食のまち・ さっぽろ推進計画

2020年度(令和2年度)～2024年度(令和6年度)



「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」に基づく推進計画

SAPPORO 札幌市

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して

食の安全と安心は、市民の健康で豊かな日常の食生活の基盤であるとともに、札幌の食の魅力や食産業、観光等を支える重要な基盤でもあります。一方、ひとたびその安全と安心が揺らぐと、市民生活のみならず、食産業や観光にも大きな影響を与えることとなります。

札幌市では、平成25年4月に施行した「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」に基づき、「市民及び観光客等の健康保護を最優先」など5つの基本理念のもと、平成27年3月に「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定し、事業者の自主的取組や食に関するリスクコミュニケーションを推進してまいりました。

広い大地と豊かな海を有す北海道の気候風土が育んだ各地のおいしい食材を使用した札幌の食は、市民はもちろん観光客にとっても魅力的であり、食産業や観光を支える都市経営の重要な基盤として、まちづくりの一部を担っています。

しかしながら、市民意識調査により札幌市からの理解しやすい情報提供が不足していることが課題として顕在化するとともに、頻発する食の安全を脅かす事件・事故や自然災害の発生、食品衛生法の改正など、札幌市の食を取り巻く新たな課題への対応が必要となりました。

このような状況を踏まえ、これまでの計画を見直し、今後5年間の基本施策の指針となる「第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定しました。

本計画では、リスクコミュニケーションの更なる強化を図り、食に関する市民の信頼向上を図るとともに、生産から販売まで（フードチェーン）の食の安全・安心を確保し、イベントや宿泊施設等の観光客向け施設における大規模食中毒の予防対策を徹底するなど、安全・安心面から札幌の食の魅力向上を支えてまいります。

今後も、2030年（令和12年）冬季オリンピック・パラリンピックの招致に向け、食の安全と安心の確保に関する「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両輪による施策を、より一層、強化・充実させてまいります。

最後に、本計画の策定に当たり、推進会議の委員の皆様をはじめ、パブリックコメントを通じて貴重なご意見を寄せられた市民の皆様に、心から感謝申し上げます。

令和2年3月

札幌市長 秋元克広



目次

第1章 計画の策定に当たって

- 1 計画策定の経緯 1
 - (1) これまでの札幌市の取組
 - (2) 計画策定の趣旨
- 2 計画の位置づけ 2
- 3 計画期間 3

第2章 前計画の取組と評価

- 1 前計画の概要 4
 - (1) 前計画の概要
 - (2) 前計画の主な取組
- 2 前計画の指標の達成状況 7
- 3 前計画の評価 8

第3章 札幌市の食を取り巻く現状と今後の課題

- 1 食を取り巻く現状 10
 - (1) 近年の食中毒事件とその傾向
 - (2) 国における食の安全確保に係る動向
 - (3) 自然災害の頻発
 - (4) 市民（消費者）及び事業者の意識
 - (5) 札幌市の食産業と観光
- 2 今後の課題 27
 - (1) 食中毒対策の徹底
 - (2) 食品衛生法の改正への対応
 - (3) 自然災害への対応
 - (4) 市民・事業者が届くわかりやすい情報提供
 - (5) 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上

第4章 基本理念と目指す都市像 29

第5章 施策

- 1 施策展開に当たっての基本的な方針 30
- 2 札幌市・事業者の責務、市民の役割 30
 - (1) 札幌市の責務
 - (2) 事業者の責務
 - (3) 市民の役割

3 施策の体系	32
(1) 施策を展開する上での考え方	
(2) 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街	
(3) 施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街	
4 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街	37
(1) 基本施策1 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保	
(2) 基本施策2 事業者の自主的取組の促進	
(3) 基本施策3 危機管理体制の強化・充実	
(4) 基本施策4 食品等の安全性に関する学習	
5 施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街	56
(1) 基本施策1 相互理解の促進	
(2) 基本施策2 食産業・観光の振興への寄与	
 第6章 計画の推進体制と進行管理	 63
1 推進体制	63
(1) 推進会議における審議等	
(2) 庁内の連携	
(3) 関係機関・団体との連携	
2 進行管理	64
(1) 指標の設定	
(2) 計画の進行管理	

資料編

食の「安全」と「安心」

「食の安全」は科学的な根拠に基づいて、食品による健康への悪影響が十分予防・抑制されている状態をいい、「食の安心」は食品の安全性について個人が信頼している状態をいいます。「安全」は、科学的で客観的なものであるのに対し、「安心」は個人が感じる主観的なものであり、科学的に裏付けされた安全性について理解し、信頼することで得られるものです。

第1章 計画の策定に当たって

1 計画策定の経緯

(1) これまでの札幌市の取組

札幌市では、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すために、2013年（平成25年）3月に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例¹」（以下「条例」という。）を制定し、食の安全・安心の確保に関する札幌市の決意を明らかにするとともに、事業者自主回収の報告を義務付けるなど、実効性のある仕組みを作りました。

また、条例の基本理念のもと、市民及び観光客等の健康を保護し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「推進計画」という。）（計画年度2015年度～2019年度）を2015年（平成27年）3月に初めて策定しました。

推進計画では、市民、事業者、札幌市の三者による連携、協働の機運を醸成するため、リスクコミュニケーション^{*}に係る事業を強化するとともに、事業者の自主的取組の推進に係る制度の認知向上、条例の基本理念の普及に注力して各種事業を展開してきました。（※リスクコミュニケーションの詳細は、13ページを参照）

更に、条例の基本理念や推進計画の基本方針に基づき、庁内関連部局が連携しながら着実に施策を進め、進捗状況を安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議²（以下「推進会議」という。）で報告するとともに、ホームページや情報誌等を活用し、広く市民に周知してきました。

(2) 計画策定の趣旨

食の安全と安心は、市民の健康で豊かな日常の食生活の基盤であるとともに、札幌の食の魅力や食産業、観光等を支える重要な基盤でもあります。一方、ひとたびその安全と安心が揺らぐと、市民生活のみならず、食産業や観光にも大きな影響を与えることとなります。

2012年（平成24年）には、札幌市において浅漬による腸管出血性大腸菌O157食中毒事件³が発生し、そのほかにも市外で発生した大手ファストフード店などの異物混入事件、

¹ 札幌市安全・安心な食のまち推進条例

市民、観光客等の健康を保護し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現することを目的として、2013年4月に施行された条例。事業者及び札幌市の責務、市民の役割や食の安全・安心の確保に関する基本理念、自主回収の報告を義務付ける規定などが定められています。

² 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

条例に基づく市長の附属機関。市民、事業者、学識経験者等で組織され、推進計画、食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議し、意見を述べます。

³ 浅漬による腸管出血性大腸菌O157食中毒事件

2012年8月に、札幌市内の漬物製造施設で製造された浅漬を原因食品として発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件。患者169名、死者8名となり、この事件を受け、国は漬物の衛生規範の見直しを行いました。

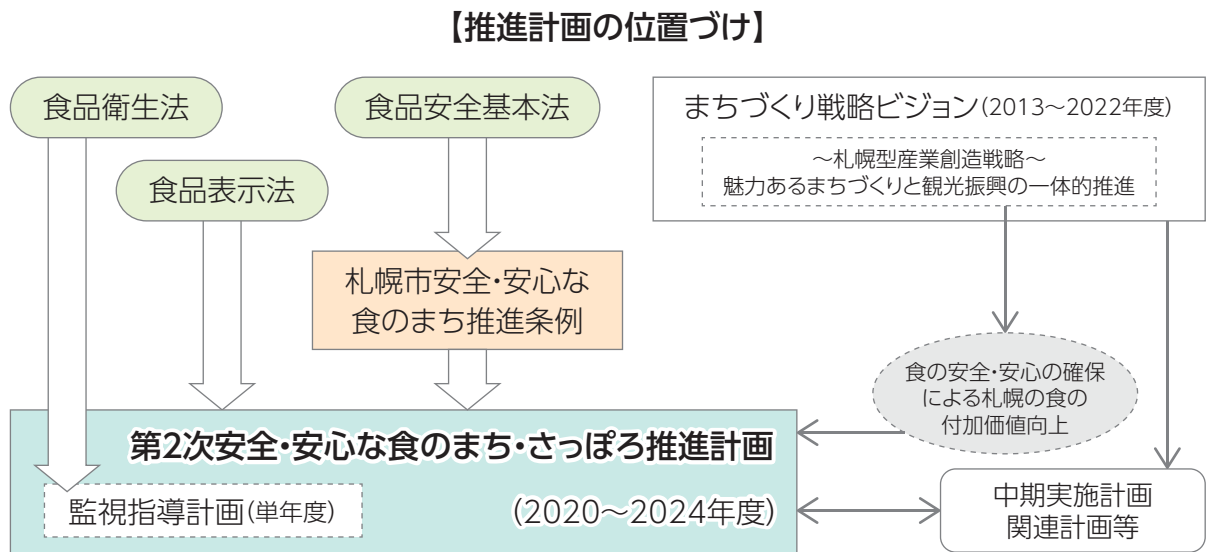
廃棄済み業務用食品の転売⁴、腸管出血性大腸菌O157汚染の惣菜による広域散発食中毒事件⁵など、相次いで市民生活を脅かす事件・事故が発生しています。

食に対する市民の信頼向上と食の魅力を生かしたまちづくりの発展を進めるためには、食の安全と安心の確保に関する「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両輪による施策を、より一層、強化・充実させることが必要です。

このような状況の中、条例の基本理念のもと“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指すため、これまでの推進計画（以下「前計画」という。）を見直し、今後5年間の基本施策の指針となる「第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「第2次推進計画」という。）を策定しました。

2 計画の位置づけ

第2次推進計画は、条例の規定に基づき、推進会議における審議を経て、今後実施すべき施策の大綱及び施策を実施するために必要な事項を定めるものです。



また、札幌市まちづくり戦略ビジョン⁶（以下「戦略ビジョン」という。）では、魅力

⁴ 廃棄済み業務用食品の転売

2016年1月、異物混入の疑いがあるとして大手カレーチェーンが廃棄依頼した食品を、愛知県内の廃棄物業者が食品製造業者に不正に転売していたことが判明した事件

⁵ 腸管出血性大腸菌O157汚染の惣菜による広域散発食中毒事件

2017年8月、関東地方のスーパー等の系列店で購入した惣菜等を食べた人が腸管出血性大腸菌O157に感染した集団食中毒事件

⁶ 札幌市まちづくり戦略ビジョン

札幌市を取り巻く社会経済情勢の大きな変化に対応するための新たなまちづくりの指針であり、札幌市のまちづくりの計画体系では最上位に位置付けられる「総合計画」。計画期間は2013年度から2022年度までの10年間であり、目指すべきまちの姿を描いた＜ビジョン編＞と、主に行政が優先的・集中的に実施することを記載した＜戦略編＞で構成

あるまちづくりと観光振興の一体的推進を図るため、札幌らしい魅力資源である「食」を生かして、札幌の観光消費の拡大、付加価値の向上を図ることが掲げられています。

したがって、第2次推進計画に示す施策や事業等は、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支える基盤であるとともに、札幌市の将来のまちづくりの一部を成すものとして位置づけられ、戦略ビジョンや札幌市SDGs未来都市計画⁷等の関連計画等と整合性を保ちながら、相互に連携して推進を図ります。

(SDGsと本計画の主な関連は、36ページを参照)

3 計画期間

第2次推進計画は、2020年度（令和2年度）から2024年度（令和6年度）までの5年間の期間とします。

なお、社会情勢の変化や上位計画の改定等に応じ、見直しが必要になった場合は、計画期間中であっても改定を行います。

⁷ 札幌市SDGs未来都市計画

SDGs未来都市とは、内閣府が2018年から自治体によるSDGsの達成に向けた取組を公募し、優れた取組を提案する都市を全国から選定するもので、札幌市を含む60都市（2019年9月末現在）が「SDGs未来都市」選定されており、札幌市では「札幌市SDGs未来都市計画」を策定し、取組を推進しています。

第2章 前計画の取組と評価

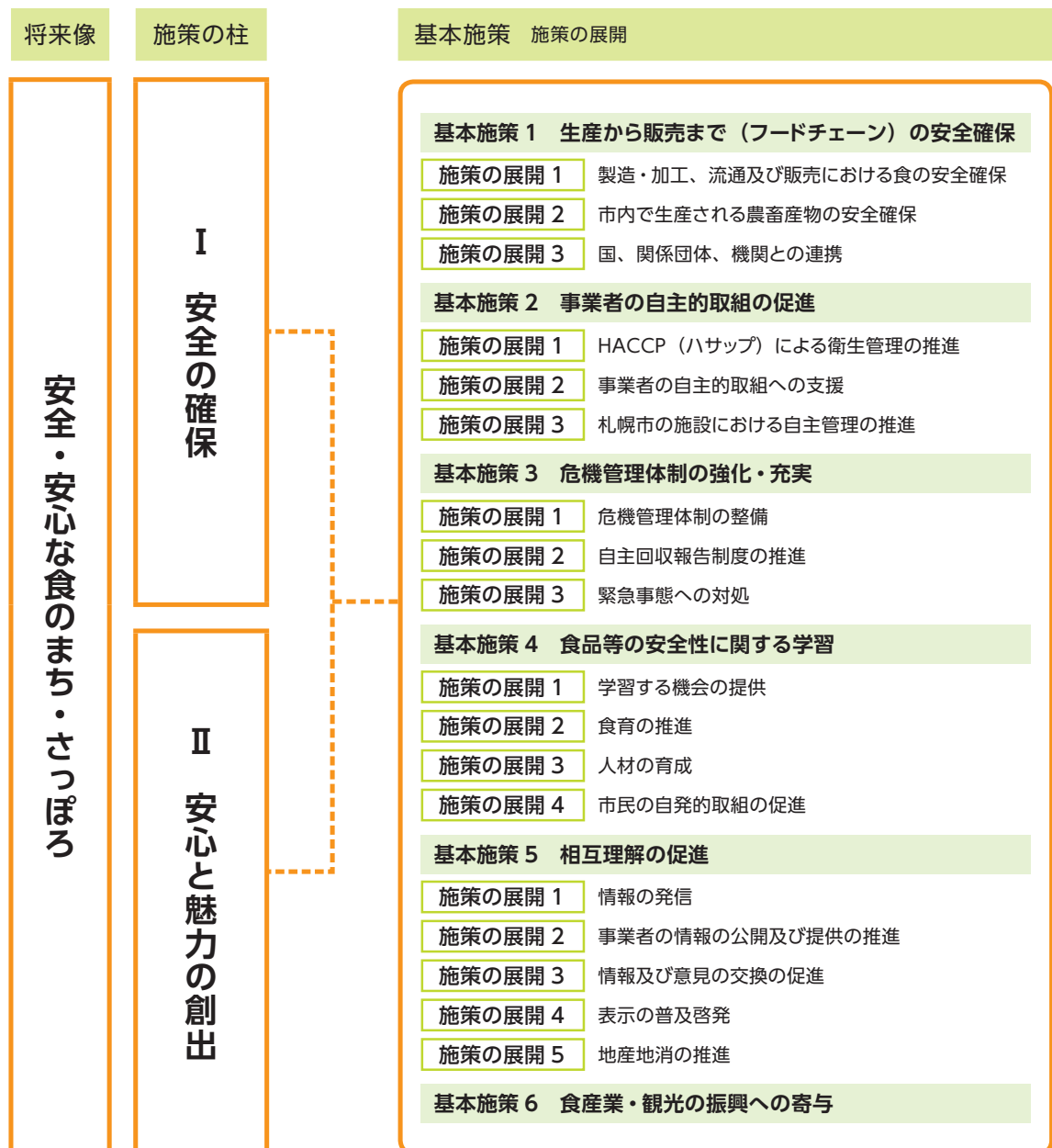
1 前計画の概要

(1) 前計画の概要

前計画では、「市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先」、「市民・事業者・札幌市の三者による連携・協働の推進」といった条例に定める基本理念に従い、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けた取組を進めてきました。

取組の推進に当たっては、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の2つの柱を設定し、2つの柱のもと、6つの基本施策を展開してきました。

■安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画施策体系図



(2) 前計画の主な取組

ア 基本施策 1 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保

(ア) 重点監視対象施設⁸に関する監視指導（保健福祉局）

大型宿泊施設や過去に食中毒を発生させた施設等の重点的な監視指導の実施

(イ) 市内製造及び流通品、輸入食品の安全性の確認（保健福祉局）

収去検査（抜き取り検査）による食品の安全性の確認

(ウ) 食中毒防止対策（保健福祉局）

市民及び事業者に対する食中毒予防に関する啓発等の実施

(I) 食品表示対策（保健福祉局、市民文化局）

事業者への適正表示の指導、市民への表示制度の普及啓発の実施

(オ) 大規模イベント対策（保健福祉局、経済観光局）

大通公園等で開催する大型イベントにおける食中毒予防対策等の実施

イ 基本施策 2 事業者の自主的取組の促進

(ア) さっぽろHACCPの実施（保健福祉局）

HACCP（ハサップ）⁹に取り組む事業者を評価・認証する札幌市独自の制度の推進

(イ) さっぽろ食の安全・安心推進協定事業（保健福祉局）

自主的な取組事項をマイルールとして掲げ、市民にPRする事業の実施

(ウ) 学校、保育所における給食の安全確保（子ども未来局、教育委員会）

衛生的な調理、調理従事者等への定期的な研修等の実施

(I) 札幌市中央卸売市場における食の安全確保（経済観光局）

自主管理マニュアルの作成及び品質管理の徹底

ウ 基本施策 3 危機管理体制の強化・充実

(ア) 食品健康危機管理シミュレーション訓練（保健福祉局）

大規模食中毒等の発生を想定したシミュレーション訓練の実施

(イ) 自主回収報告制度の推進（保健福祉局）

自主的に食品を回収した事業者が市長あてに報告する制度の実施

(ウ) 緊急時の食品等モニタリング体制の整備（保健福祉局、教育委員会）

原子力災害発生時の食品等の放射線モニタリング体制の整備

⁸ 重点監視対象施設

大型宿泊施設や前年度に食中毒を起こした飲食店等、重点的に監視指導する施設。施設の業態に応じた監視予定数を設定して効率的かつ効果的な監視指導を実施しています。

⁹ HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析及び重要管理点）の略称で、原材料の受入から製造・出荷までのすべての工程で発生しうる危害（微生物汚染や異物混入など）をあらかじめ予測し、危害発生を防止するための重要なポイントを特定して、継続的に監視し、管理する手法

エ 基本施策4 食品等の安全性に関する学習

(ア) 子ども食品Gメン体験事業（保健福祉局）

小学校3～6年生を対象に、食品衛生監視員¹⁰の仕事を模擬体験して食の安全について学習する事業の実施

(イ) 食の安全・安心モニター事業（保健福祉局）

公募した市民モニターが日常の買い物等の際に、施設の衛生管理状況等を調査する事業の実施

(ウ) さっぽろ学校給食フードリサイクル事業¹¹（教育委員会）

給食残さを堆肥化し、それを利用した農作物を給食に使用する事業の実施

(エ) 保育所等における食育講座（子ども未来局）

保育所や子育て支援センター等における食育講座の開催

オ 基本施策5 相互理解の促進

(ア) さっぽろ食の安全・安心市民交流事業（保健福祉局）

農場、食品工場等の見学、現場の人との意見交換による市民と食品関連事業者等の相互理解を促進する事業の実施

(イ) 食の安全・安心総合イベントの開催（保健福祉局）

食の安全・安心をテーマとしたイベントの開催

(ウ) 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議（保健福祉局）

有識者、事業者及び公募市民からなる附属機関¹²による意見交換の実施

(エ) アレルギー原因食品ピクトグラムの普及（保健福祉局）

札幌市オリジナルのピクトグラムの作成、事業者への普及啓発の実施

(オ) さっぽろとれたてっこの推進（経済観光局）

生産者と消費者の相互理解と信頼関係を作るブランドの推進

カ 基本施策6 食産業・観光の振興への寄与

(ア) 食の安全・安心おもてなしの店推進事業（保健福祉局）

衛生面が優れ、一步進んだ取組を行う飲食店等を登録し、P Rする事業の実施

¹⁰ 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等へ監視指導等を行う職員のことをいい、同法に一定の資格要件や権限等が定められています。

¹¹ さっぽろ学校給食フードリサイクル事業

学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いる取組で、2006年度から札幌市で実施しています。単に学校給食の調理くずや残食のリサイクルだけではなく、食や環境を考え、ものを大切にする子どもを育てることを目指しています。

¹² 附属機関

専門家や市民等の意見を行政運営に反映するために、法律又は条例に基づいて設けられた、審査、審議、調査等を行う審議会や委員会などの機関

(イ) 中小企業の経営基盤強化への支援（経済観光局）

食の生産拡大や高付加価値の促進など、事業者の経営基盤強化を支援

2 前計画の指標の達成状況

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の二つの柱のもとに、各種施策を進めるに当たり、計画の推進状況を評価する際の目安になるものとして、全7項目を指標として設定しました。

■安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画指標達成状況(2019年12月1日現在)

項 目	基準値 (2014年度末)	目標値 (2019年度)	実績値
①食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	—	80%	53.2%※1
②HACCP導入型管理運営基準施設数 (営業許可・登録数)	—	1,000件	858件
③札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろHACCP)の認証数(認証継続分)	61件	100件	318件
④札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろHACCP)認知度	22.6%	40%	31.6%※1
⑤さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数(累計)	313件	500件	503件
⑥さっぽろ食の安全・安心推進協定認知度	5.3%	20%	19.3%※1
⑦食の安全・安心モニターの施設報告数 (5年間)	—	1,500件	1,622件

※1 令和元年度第1回市民意識調査結果より引用

前計画では、条例で定める市民の役割である「食品等の安全性に関する知識と理解を深めること。」を計る目的で、「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」を、「事業者の食の安全・安心の確保に関する取組について理解を深めるとともに、その取組に意見を表明し、及び協力すること。」を計る目的で、各事業の認知度及び「食の安全・安心モニターの施設報告数」を指標として設定しました。(条例で定める市民の役割は31ページを参照)

また、条例で定める事業者の責務である「自主的な衛生管理を積極的に実施しなければならない。」を計る目的で「HACCP導入型管理運営基準¹³施設数」、「札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の認証数」、「さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数」を指標として設定しました。（条例で定める事業者の責務は31ページを参照）

前計画の指標の中で、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業の認知度については、概ね当初の目標を達成することができましたが、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）の認知度は目標値に至らず、2016年度（平成28年度）に制度及びロゴマークの変更を行ったことが影響したと考えられます。

市民の役割に係る4項目及び事業者の責務に係る3項目の計7項目中3項目（③さっぽろHACCP認証数、⑤さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数、⑦食の安全・安心モニターの施設報告数）については目標を達成しており、各事業の認知度等の他4項目については、目標値に到達していないものの、基準値からの改善は見られるところです。

3 前計画の評価

前計画では、市民・事業者間の相互理解の促進を目的とした「食の安全・安心総合イベント¹⁴」や、事業者の自主的な取組を推進する目的の「さっぽろ食の安全・安心推進協定事業」など、子どもから大人までの幅広い年齢を対象にした事業を展開してきました。

別図のとおり、イベント参加者の満足度や事業者の自主的な取組を推進する事業等への評価は高く、食の安全・安心への関心が高まるとともに、取組への理解や、正しい知識の習得等により、リスクコミュニケーションの推進が図られつつあります。

また、指標の達成状況については、前述のとおり7項目中3項目は目標を達成しており、未達成の4項目についてもある程度の進捗が見られるところです。

以上のことから、前計画では、市民・事業者間の情報共有や意見交換などの更なる推進が必要な状況ではありますが、概ね、当初の目的を達したものと評価されます。

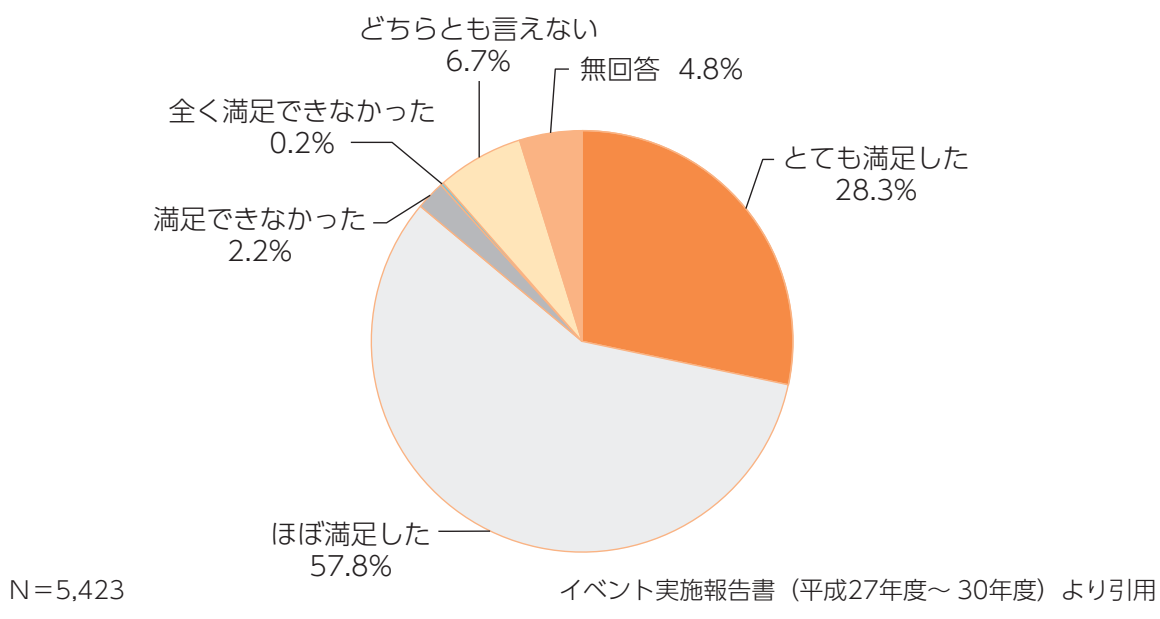
¹³ HACCP導入型管理運営基準

食品等事業者が、営業施設の衛生管理を適切に行うために実施すべき措置の基準（管理運営基準）のうち、危害分析・重要管理点方式（HACCP方式）を用いて衛生管理を行う場合の基準

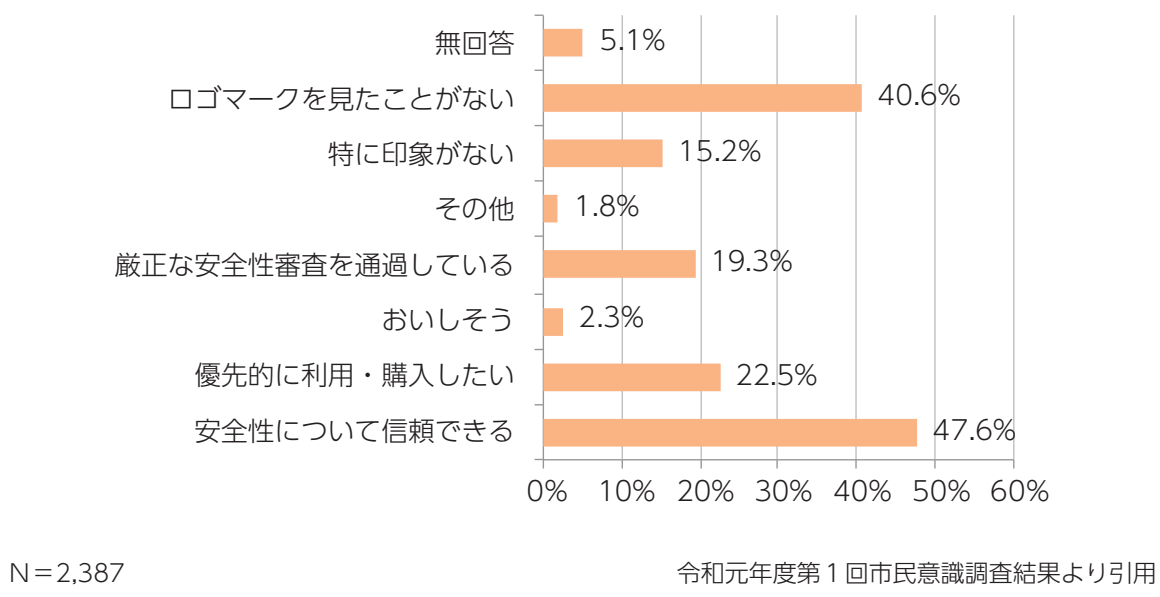
¹⁴ 食の安全・安心総合イベント

札幌駅前通地下歩行空間（チ・カ・ホ）等を会場に食の安全・安心をテーマとした札幌市保健所主催のイベントです。

食の安全・安心総合イベントの満足度(平成27年度～30年度)



さっぽろ食の安全・安心推進協定等への市民の印象

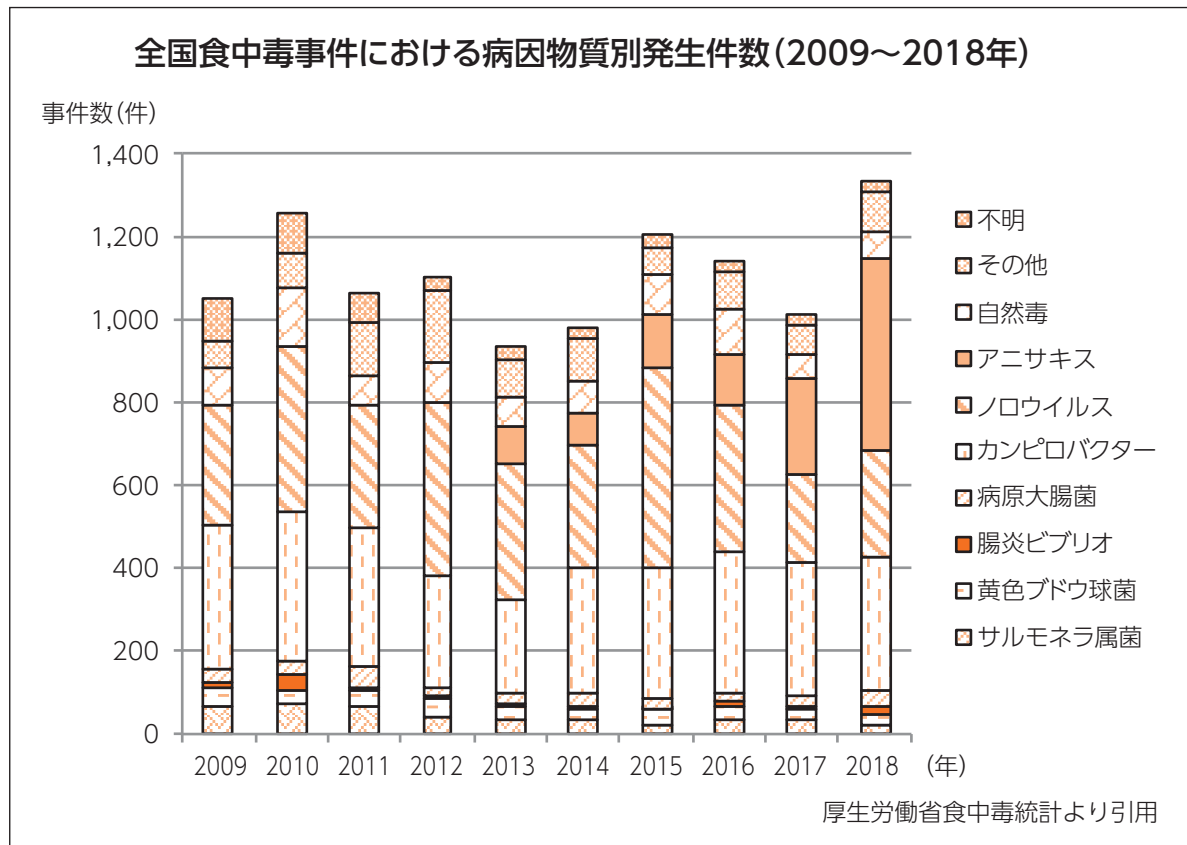


第3章

札幌市の食を取り巻く現状と今後の課題

1 食を取り巻く現状

(1) 近年の食中毒事件とその傾向



近年、全国の食中毒事件数の上位を占めているのは、カンピロバクター¹⁵やノロウイルス¹⁶、アニサキス¹⁷による食中毒です。札幌市の直近10年間の食中毒発生件数は年間数件～30件程度であり、全国と同様にカンピロバクターとノロウイルス、アニサキスが上位を占めています。このため、これらに注力して、事業者への重点的な監視指導、市民への注意喚起・啓発等の予防対策を実施しています。

カンピロバクターは、食肉やレバー等の内臓を生や加熱不十分な状態で食べること

15 カンピロバクター

家畜や家きんの腸管内に常在している食中毒の原因となる細菌で、汚染された食肉などを介して経口感染します。鶏肉や牛レバーを生で食べたことが原因と疑われる事例が報告されています。

16 ノロウイルス

人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、感染力が非常に強く、10～100個程度のウイルスで感染し、人の腸内でのみ増殖します。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、汚染された食品を介して起きる場合などがあります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。

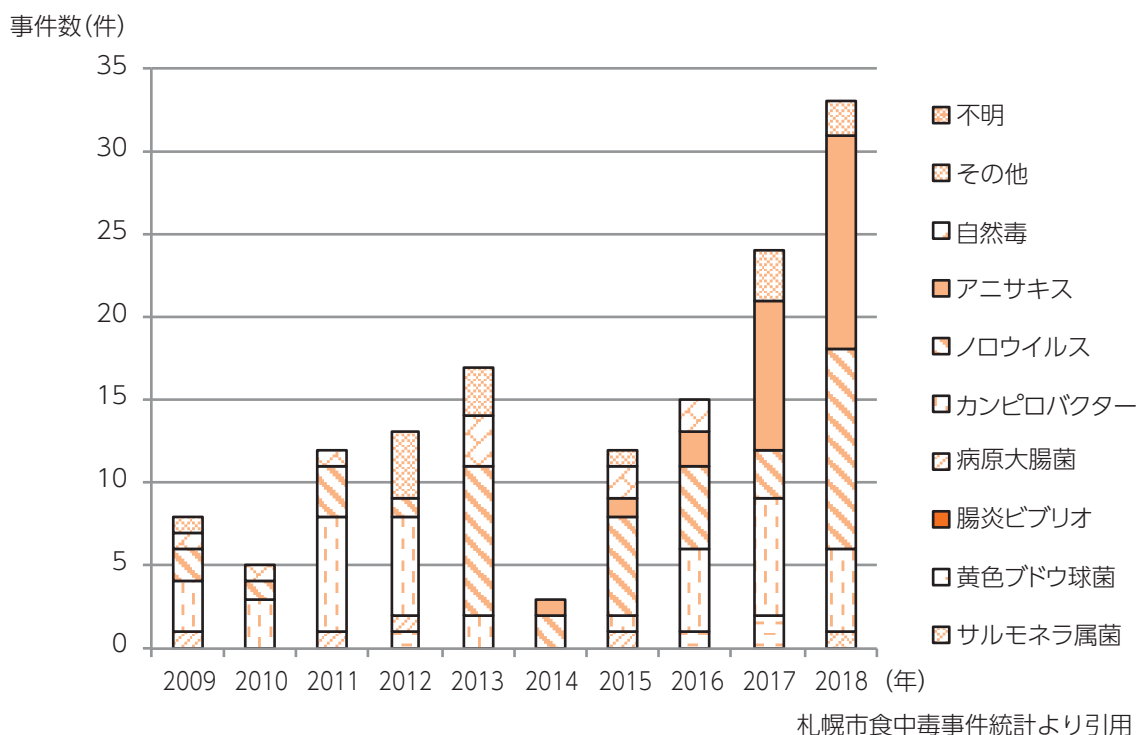
17 アニサキス

寄生虫（線虫）の一種で、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等の魚介類に寄生し、寄生している魚介類を生で食べることで、胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

で感染します。生肉には他にも腸管出血性大腸菌¹⁸やサルモネラ属菌¹⁹、E型肝炎ウイルス²⁰等様々な病原体が付着していることがあります。

これらはもともと家畜の腸管内等に存在しており、家畜を解体処理する際に食肉に付着する可能性があります。事業者はもちろんのこと、消費者にとっても、食肉を生や加熱不十分な状態で食べることの危険性や調理器具等への二次汚染を防ぐことなど、正しい知識を身に付けることが重要です。

札幌市食中毒事件における病因物質別発生件数(2009～2018年)



ノロウイルスによる食中毒については、ウイルスに感染した人による食品の二次汚染が主な原因と考えられており、一人の調理従事者の不注意が大きな事故につながる可能性があります。

このような食中毒を予防するためには、事業者やその従業員に対し、定期的・継続的に教育を実施し、食品を取り扱う従業員全員が正しい知識に基づいて、原材料の仕入れから食品の提供（出荷）までの全工程において、適切に作業ができるよう徹底して取り組んで

¹⁸ 腸管出血性大腸菌

主に反芻動物の腸管内に常在している細菌。生肉や加熱不十分な肉が原因の食中毒が多く発生していますが、二次汚染等によりあらゆる食品が原因となる可能性があり、生鮮野菜や野菜の加工品を食べて食中毒となる事例も発生しています。菌が産生するペロ毒素により、溶血性尿毒症症候群を引き起こし死に至ることもあります。

¹⁹ サルモネラ属菌

鶏、豚、牛などの動物の腸内に常在する細菌で食中毒の原因菌の一種。汚染された鶏卵、食肉などを介して経口感染します。

²⁰ E型肝炎ウイルス

潜伏期間2～9週間で、発熱や腹痛、黄疸などの症状を引き起こします。まれに劇症肝炎を発症し、死に至ることもあります。

いく必要があります。

また、近年アニサキスを原因とした食中毒が全国的に増加傾向にあります。アニサキスは、主に天然のサバやサンマなどの回遊魚に寄生して成長する寄生虫で、魚を生で食べることで体内に入り、食中毒様症状が現れます。札幌市におけるアニサキスによる食中毒では、生食用でない魚や自分で釣った魚を家庭で食べて発生する例が見られるなど、アニサキスによる食中毒の予防策等を事業者に対して指導することと併せて、市民に対しても予防策等の周知を徹底する必要があります。

(2) 国における食の安全確保に係る動向

わが国の食品衛生行政は、1947年（昭和22年）に制定された食品衛生法²¹に基づき、飲食によって生ずる衛生上の危害の発生を防止してきました。

その後、2001年（平成13年）にBSE問題²²、2002年（平成14年）に残留農薬問題²³などが発生し、食品の安全性に対する不安が高まる中、国民の不安を払拭し、信頼を取り戻すことを目的として、2003年（平成15年）に食品安全基本法²⁴が制定されました。同法では、「リスク分析」という考え方を基本として、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識のもとに、食品の安全性の確保に関して基本理念を定め、国や自治体、事業者及び消費者を食品に関わる関係者としてその責務や役割を明確化するとともに、相互に情報や意見の交換を行うことなどが規定され、食品の安全確保には国民全員の協力が必要であることが明記されました。

また、2003年（平成15年）に食品衛生法が大幅に改正され、国民の健康の保護のための予防的観点に立ち、残留農薬の規制強化や監視指導・検査体制の強化に関する事項が盛り込まれました。

21 食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的として1947年に制定された法律。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分についても定めています。

22 BSE問題

BSE（牛海綿状脳症）は、牛の病気であり、脳の組織がスポンジ状に変化し死に至る悪性の中樞神経系の病気。2001年9月に国内で初めてBSE感染牛が発見され、その後米国でも発見され、同国からの牛肉等が輸入停止になるなど、畜産業や牛肉を扱う一部の食品、飲食店業者、外食産業企業などに大きな打撃を与え深刻な社会問題となりました。

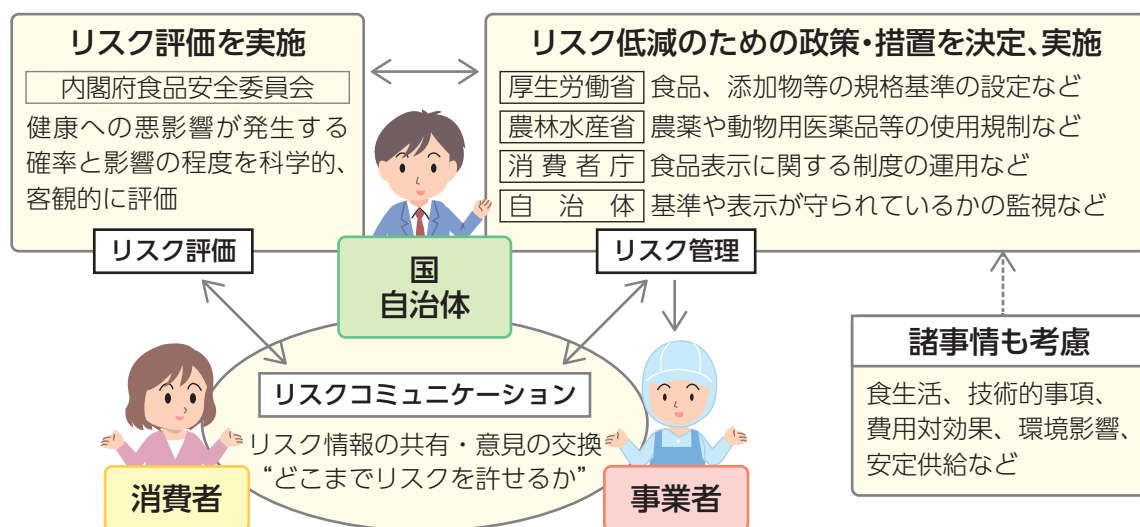
23 残留農薬問題

食品中に残留する農薬などが人の健康に害を及ぼすことのないよう、食品衛生法は農薬などに残留基準を設定しています。2002年に中国産野菜から基準値を超える農薬（クロルピリホス）が検出されたことが大きな社会問題となり、これを契機として2003年に食品衛生法が改正され、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する新しい制度が施行されました。

24 食品安全基本法

食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的として2003年に制定された法律。基本理念として、食品の安全性の確保は、国民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて取り組むことなどが定められています。

【食の安全への取組(リスク分析)】



「リスク評価」とは、リスクを科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に評価することです。評価は、化学物質や微生物等の要因ごとに行われます。

「リスク管理」とは、リスク評価の結果に基づき、日本人の食生活の状況等も考慮した上で、具体的な規制や指導等を行うことです。

「リスクコミュニケーション」とは、リスク評価やリスク管理に際して、消費者や事業者などの関係者にわかりやすく情報を提供し、相互に意見や情報を交換し合うことです。

この3つの過程を経ることで、食品の安全性を確保するために、多くの関係者の理解が得られ、科学的な知見に基づいた整合性のとれた食品衛生行政が確立されることになります。

<参考>

例) ジャガイモに含まれるソラニンは健康被害を起こす (リスク評価)

→調理の際に芽を除去すると安全 (リスク管理)

→家族や仲間同士で経験や情報を教え合う (リスクコミュニケーション)

現代の食料事情は昔に比べてはるかに複雑ですが、分析技術や情報伝達力の向上により、科学的な手法としてのリスク分析が確立されています。

更に、2009年（平成21年）には、消費者の安全・安心に係る問題を幅広く所管する消費者庁が発足し、消費者行政の中心として、食品分野における表示関係の事務を一元管理することとなりました。

消費者庁の発足により、これまで複数の法律にまたがっていた食品表示に関する法律が一本化され、2013年（平成25年）に食品表示法²⁵が制定されました。

このように法律や組織を整備して食品の安全確保を図ってきたものの、廃棄済みの業務用冷凍トンカツ転売事件、大型イベントにおける集団食中毒事件²⁶、腸管出血性大腸菌に汚染された惣菜を原因とする広域散発食中毒事件、大手ファストフード店等における異物混入事件など、食の安全・安心を脅かす事件が相次いで発生しています。

このほか、2012年（平成24年）に牛レバー、2015年（平成27年）に豚肉（内臓含む）を生食用として提供することが禁止²⁷されましたが、依然として食肉の生食に起因する食中毒が散発するなど、消費者に対する食品の安全性に関する知識の普及啓発が急務となっています。

2018年（平成30年）には、食品衛生法が15年ぶりに大幅に改正されました。その背景として、世帯構造の変化に伴い、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズが大きく変化したこと、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった食品を取り巻く環境が変化したこと、都道府県等を越える広域的な食中毒の発生が頻発したこと、食中毒の発生件数が下げ止まり傾向であること、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据えて、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められることなどが掲げられます。

食品衛生法の改正により変更又は追加された事項は、「広域的な食中毒事案への対策強化」、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」、「特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集」、「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「食品リコール情報の報告制度の創設」など多岐に渡り、札幌市においてもこれらの改正に沿った対応が必要となりました。（食品衛生法の改正概要については、16ページを参照）

また、食に関連した社会問題として、近年、まだ食べられる食品が廃棄される、い

25 食品表示法

食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3つの法律の食品の表示に係る規定を一元化した法律で、事業者にも消費者にもわかりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである食品表示基準が策定されました。

26 大型イベントにおける集団食中毒事件

東京及び福岡で開催されたイベントで提供された加熱不十分な鶏肉を使用した寿司からカンピロバクターが検出された食中毒事件

27 牛レバー、豚肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止

牛レバーは腸管出血性大腸菌等、豚肉（レバーやホルモン等の内臓を含む）はE型肝炎ウイルス等に汚染されている可能性があり、安全に生で食べる方法がないため、食品衛生法により生食用として提供、販売が禁止されました。

第1章
第2章
第3章
第4章
第5章
第6章
資料編

わゆる食品ロス問題が注目を浴びています。食品ロスについては、2015年（平成27年）に国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ（SDGs）」の目標の一つとして挙げられ、食品ロス削減に向けた取組の推進が求められています。（SDGsと本計画の関連については、36ページを参照）

国内では、2000年（平成12年）に施行した食品リサイクル法²⁸に基づき、農林水産省を中心に食品ロス削減を目指した施策を展開しており、札幌市においても同様の事業を実施してきました。2019年（令和元年）には食品ロスの削減の推進に関する法律²⁹が制定されるなど、食品ロス削減に係る関心が高まる中、対策を図る上で不可欠である「食品の期限管理」や「保存方法の遵守」などについて、関連機関と連携して、周知、啓発を行う必要があります。

²⁸ 食品リサイクル法

食品の売れ残りや食べ残し、食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用等の促進を目的とした「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」の略称

²⁹ 食品ロスの削減の推進に関する法律

食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とした法律

【食品衛生法の改正の概要（2018年6月公布）】

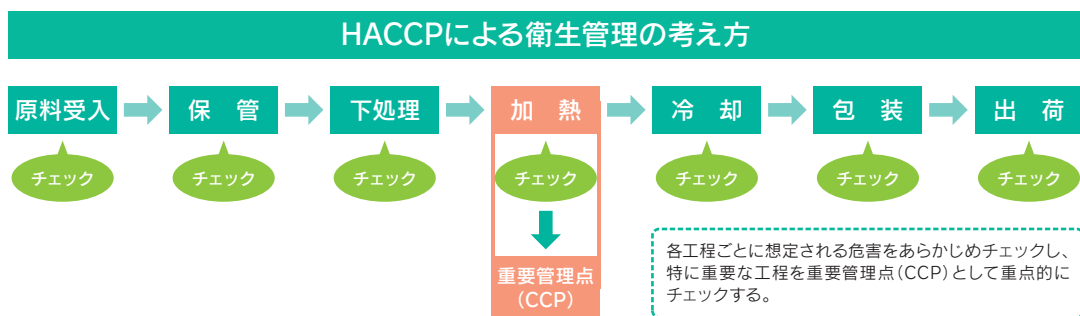
改正後の食品衛生法の概要は以下のとおりです。

1 広域的な食中毒事案への対策強化（2019年4月1日施行）

全国を7つのブロックに分け、国及び都道府県等からなる広域連携協議会を設置するなどにより、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国及び都道府県等の関係者が連携・協力することが義務化されました。

2 HACCPに沿った衛生管理の制度化（2020年6月1日施行、1年間経過措置）

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析及び重要管理点）の略称で、原材料の受入から製造・出荷までのすべての工程で発生しうる危害（微生物汚染や異物混入など）をあらかじめ予測し、危害発生を防止するための重要なポイントを特定して、継続的に監視し、管理する手法です。異常が発生した際には即座に対策を取ることができるため、不良製品の出荷を未然に防ぐことができ、従来と比べて、合理的かつ効率的な衛生管理が可能となります。



HACCPによる衛生管理手法は諸外国の多くで制度化されており、我が国においても「総合衛生管理製造過程承認制度」をはじめ、「HACCP型管理運営基準」の導入など、HACCPによる衛生管理手法の普及推進を行ってきましたが、中小企業を中心に導入が進んでいないことが課題となっています。札幌市においても、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）などを活用しながら普及推進を行っているところですが、全国的な課題と同様の傾向となっています。

一方、輸入する食品についてHACCPによる衛生管理を行っていることを求めるには、国内の事業者にもHACCPによる衛生管理を求めることが商取引を行う上で必須条件となっています。

このような状況を受け、HACCPに沿った衛生管理を制度化し、原則、すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することとなりました。

3 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集 (2020年6月1日施行)

2012年以降、プエラリア・ミリフィカを含む食品による健康被害が全国的に200事例以上ありましたが、情報収集が困難な状況でした。今回の法改正で、特別の注意を必要とする成分を定め、その成分を含む食品による健康被害情報の収集が制度化されました。今後、消費者から健康被害情報が製造者や販売者に寄せられた場合、製造者や販売者は保健所に報告する必要がある旨が規定されました。

4 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備 (2020年6月1日施行)

国際整合的な衛生規制の観点から、合成樹脂製の食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度（原則すべての物質の使用を禁止した上で、安全が確認された物質のみ使用を認める制度）が導入されました。

5 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設 (2021年6月1日施行)

現行の食品衛生法では、飲食店営業や菓子製造業など、業態に応じて34の営業許可業種が設けられていますが、食品の種類や営業形態が時代とともに変化しており、これらの実状に応じた制度とするため、営業許可業種を新設・統合するなどの見直しが図られました。また、営業許可の対象外の事業者を把握するために、営業届出制度が創設され、届出が義務付けられました。

6 食品リコール情報の報告制度の創設 (2021年6月1日施行)

事業者がリコール（自主回収）を行った場合に、行政に報告することが義務付けられました。札幌市では、すでに条例で報告を義務付けていますが、自治体によっては、そのような条例がない自治体もあることから、法律で報告を義務付け、一元的な情報管理をすることとなりました。

7 輸入食品の安全確保 (2020年6月1日施行)

輸入食品の安全性を確保するため、一部の食品については、HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付を輸入の要件とすることとしました。

(3) 自然災害の頻発

我が国では、2011年（平成23年）に発生した東日本大震災のような地震災害や、2019年（令和元年）に発生した台風19号による水害など、大規模な自然災害が毎年のように発生しています。

このような地震や豪雨による大規模災害が発生した際には、水道やガス、電気等のライフラインが寸断される可能性が高く、多くの住民等が避難所へ避難します。避難所では、ボランティアや近隣住民による炊き出しのほか、支援物資の配布等が行われますが、ライフラインの被害状況によっては、食品の衛生的な取り扱いが困難な場合も想定されます。

実際に、2016年（平成28年）に発生した熊本地震の際には、避難所で提供された食事を原因とする食中毒が発生するなど、災害発生時における食の安全確保対策の実施が急務となっています。

札幌市では、これまで地震災害による被害発生は少なく、ほとんどが融雪時の出水や台風や暴風雨による風水害が中心でした。

しかしながら、2018年（平成30年）9月に発生した北海道胆振東部地震では、札幌市内でも初めて震度6弱を観測し、更に北海道全域が停電する「ブラックアウト」が発生したことにより食品の流通が停止し、市民生活に多大な影響を与えました。

札幌市内の停電は、地震発生から2日後には概ね復旧しましたが、食品の製造や流通が正常に戻るまで、多くのスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで食料品を買い求める行列や空の陳列棚が見られました。

今回の震災発生時には、ライフラインの寸断に起因した食中毒などの健康被害は発生しませんでした。避難所や各家庭における災害発生時の食品の取り扱いについて、平時から周知、啓発して災害に備える必要があります。

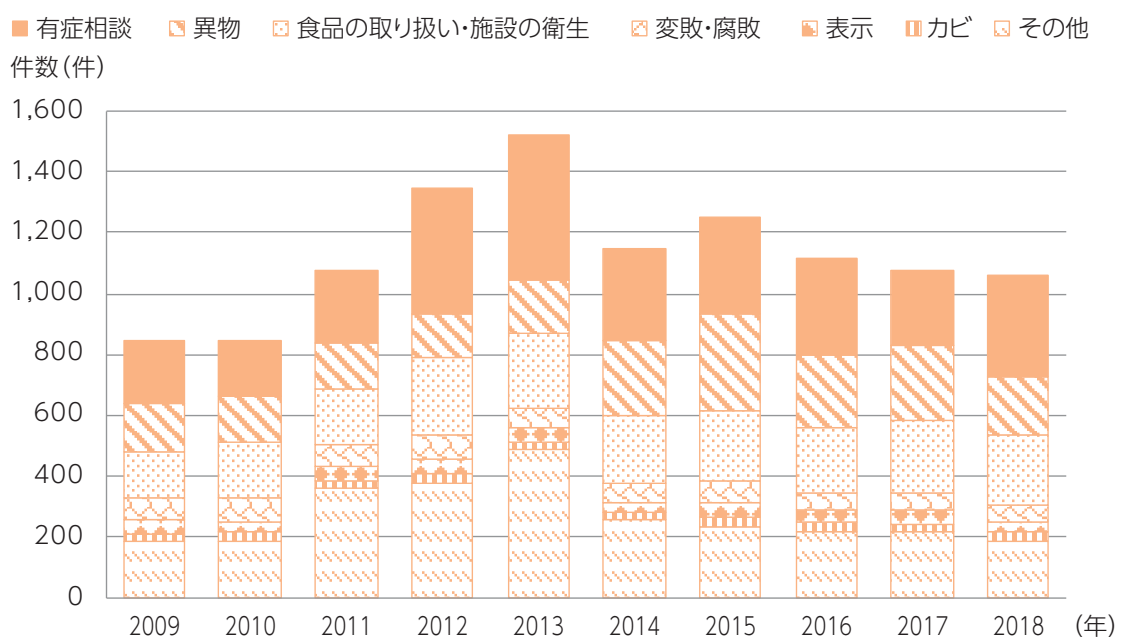
(4) 市民（消費者）及び事業者の意識

ア 市民相談件数

食品衛生に関する市民相談件数は、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題、浅漬による大規模食中毒事件等の食品に関する事故・事件の相次ぐ発生により、2011年度（平成23年度）以降、増加しました。その後、2013年度（平成25年度）をピークに減少傾向にありますが、依然として過去より件数が多くなっています。

主な相談内容は有症相談³⁰、異物混入、食品の取り扱いや施設の衛生に関するもので、内容に応じて施設の立入調査等を行い、衛生管理の徹底などを指導しています。

札幌市の食品衛生に関する市民相談件数の推移



札幌市衛生年報より引用

イ 市民（消費者）の意識について

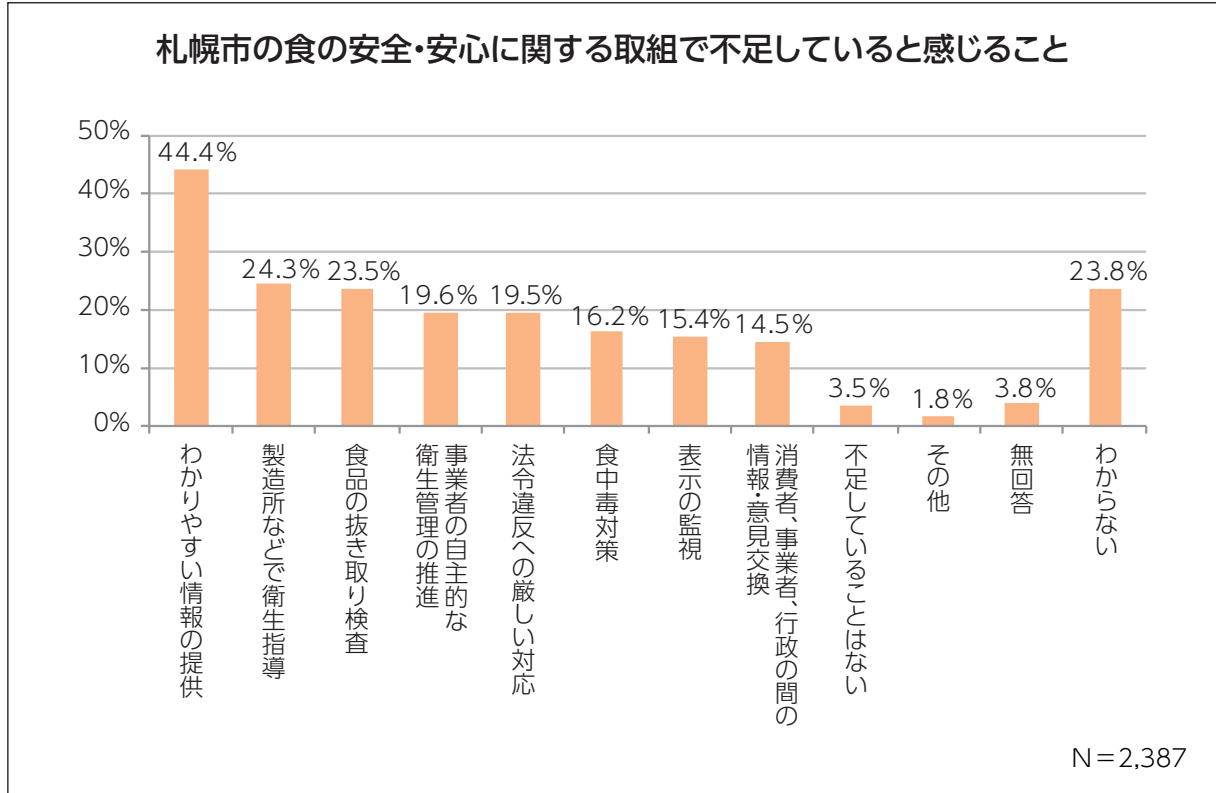
(ア) 札幌市の取組で不足していること

2019年度（令和元年度）に札幌市が実施した市民意識調査（以下(イ)～(I)も同一意識調査結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市が行う取組の中で不足していると感じる事項は、「わかりやすい情報の提供（44.4%）」が最も多いように、理解しやすい情報提供を求める割合が高くなっています。

³⁰ 有症相談

食後に「吐いた」、「お腹が痛くなった」、「下痢をした」など身体に症状が現れた人が届け出た相談。届出後の調査の結果、食中毒と判明するものもあり、食品による健康危機管理上、重要な情報です。

また、「製造所などでの衛生指導（24.3%）」、「食品の抜き取り検査（23.5%）」、「法令違反への厳しい対応（19.5%）」など、従来の規制行政に係る事項に対する不足感も強く、これら規制に関する施策については、今後も継続していくことが望まれています。



(イ) 食の安全・安心についての関心及び取り組んでいること

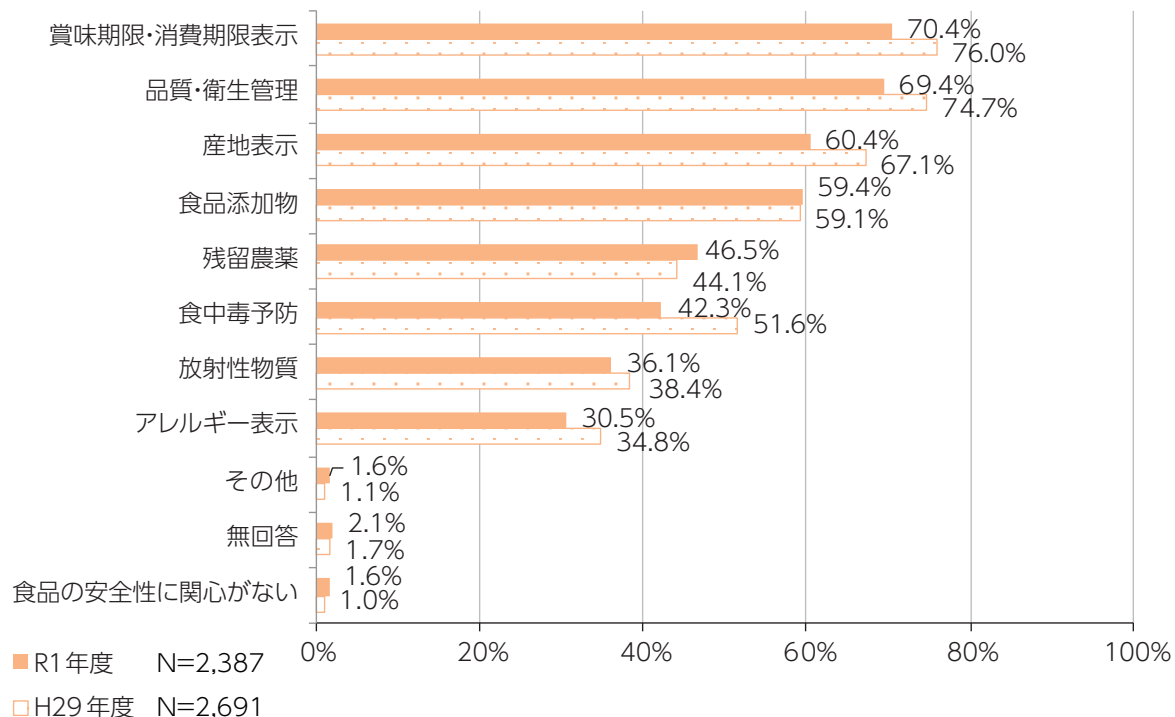
食品の安全・安心についての関心は、「賞味期限・消費期限表示」、「品質・衛生管理」、「産地表示」が上位を占め、市民の回答割合もそれぞれ半数を超えるなど、2017年度（平成29年度）の市民意識調査結果と同様に、回答の上位を占めています。

また、食の安全・安心のために自分自身が取り組んでいることは、「表示に関する必要な知識を身に付け、商品を選択する（購入する）」、「食の安全・安心に力を入れている店やメーカーの商品を選択する（利用・購入する）」の回答割合が高くなっているなど、食の安全・安心に関する知識を身に付けて活用しようとする、市民の積極的な姿勢がうかがえます。

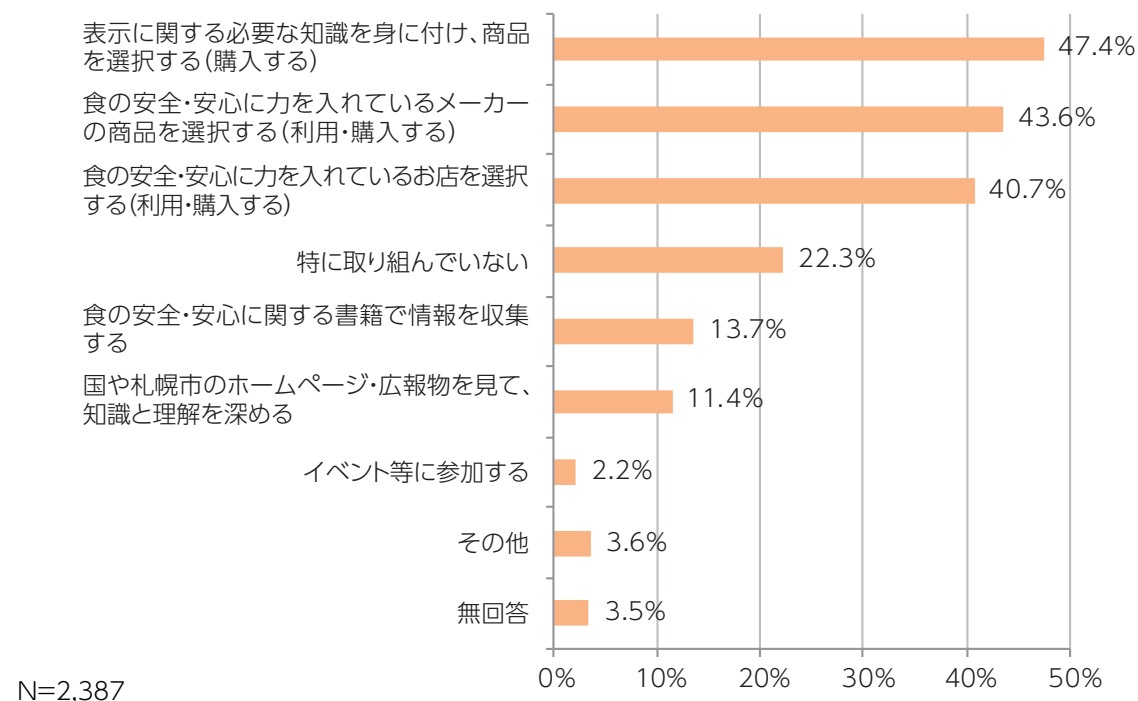
しかし、その一方で「特に取り組んでいない」と回答した人の割合も上位を占めており、食の安全・安心に対する興味・関心があっても具体的な行動を起こしていない人が一定数いることが判明しています。

また、「特に取り組んでいない」と回答した人について、年代別の割合を見ると、特に29歳以下の若い世代の回答割合が高くなっています。

食の安全・安心について関心があること

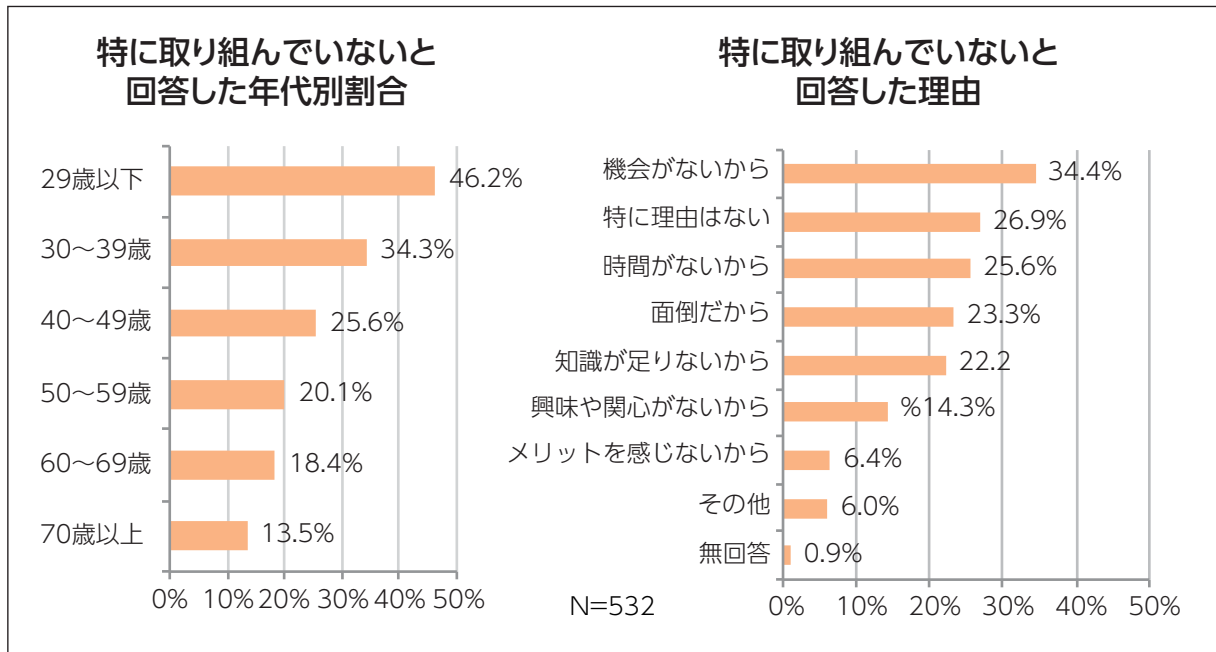


食の安全・安心のために自分自身で取り組んでいること



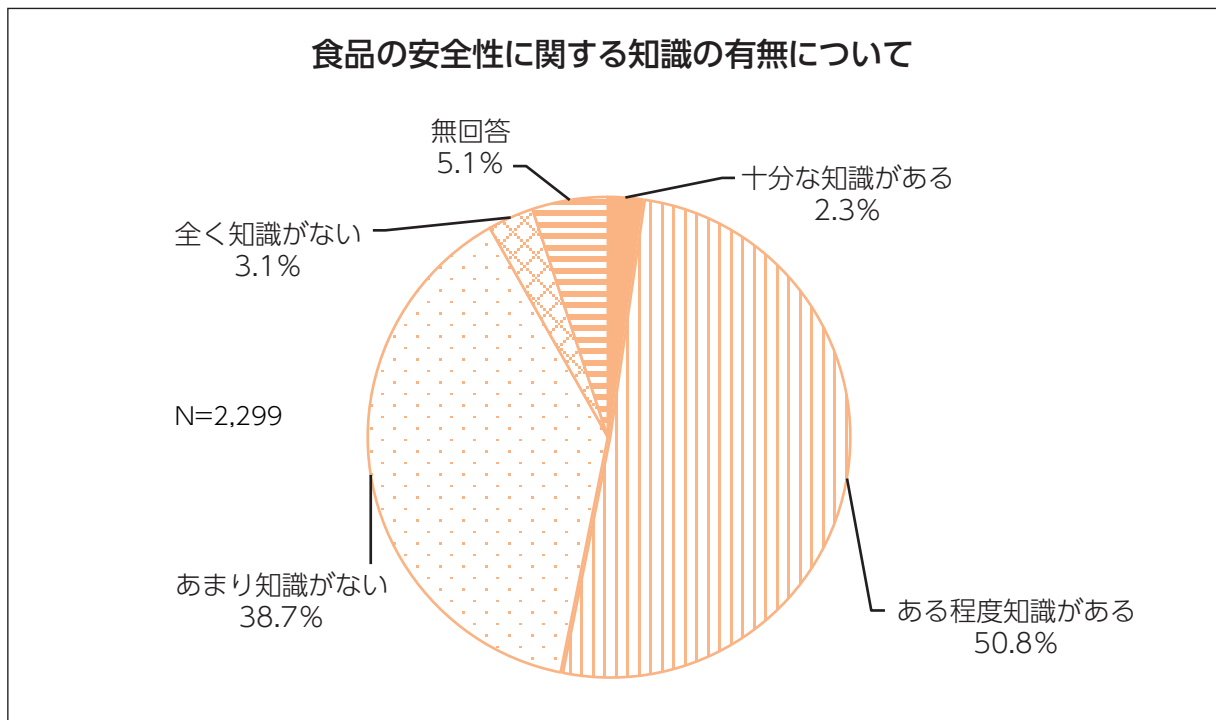
「特に取り組んでいない」理由として、「取り組む機会がないから」が3割を超えており、食の安全・安心について考える場面がそれまでなく、その必要性や重要性を感じていない人を対象に、食の安全・安心について考えるきっかけとなる施策を展開す

ることが重要と考えられます。



(ウ) 食品の安全性についての知識の有無

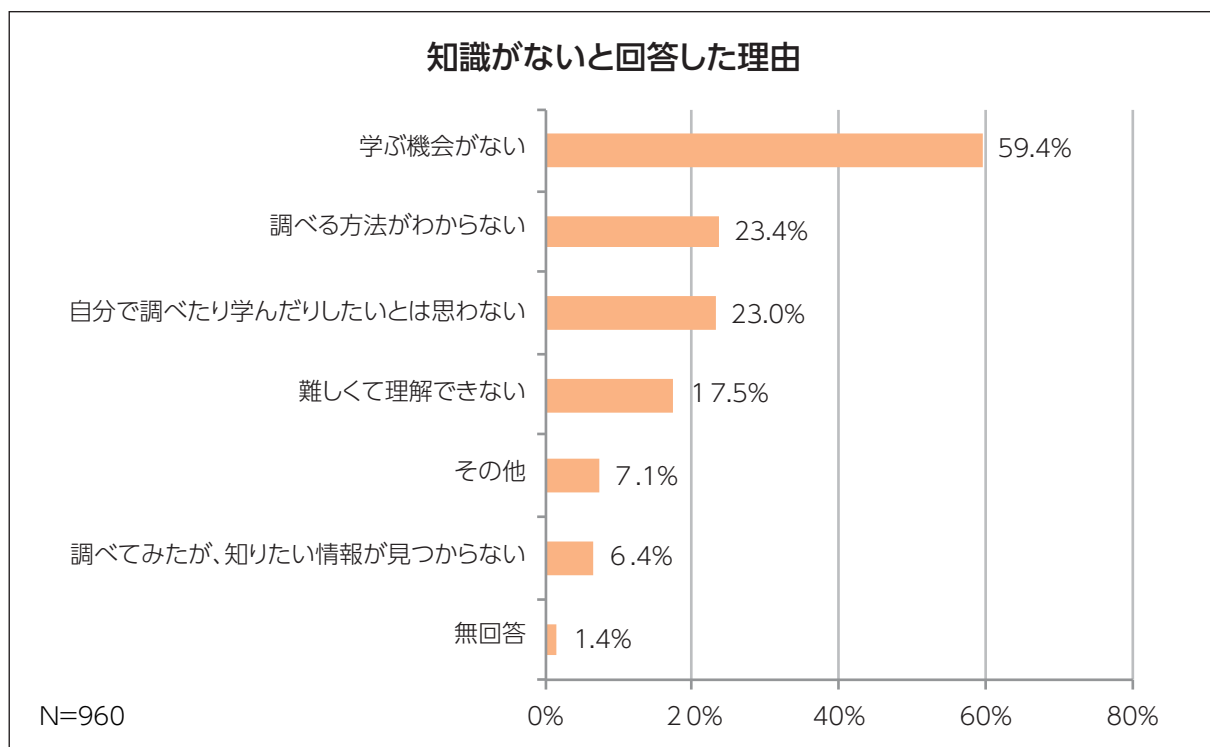
食品の安全性についての知識の有無について、「十分な知識がある」、「ある程度知識がある」と回答している人は約半数で、前計画に掲げる目標値（80%以上）よりも低くなっています。



食品の安全性について「全く知識がない」、または「あまり知識がない」と回答した理由として「学ぶ機会がない」の回答が半数を超え最多です。

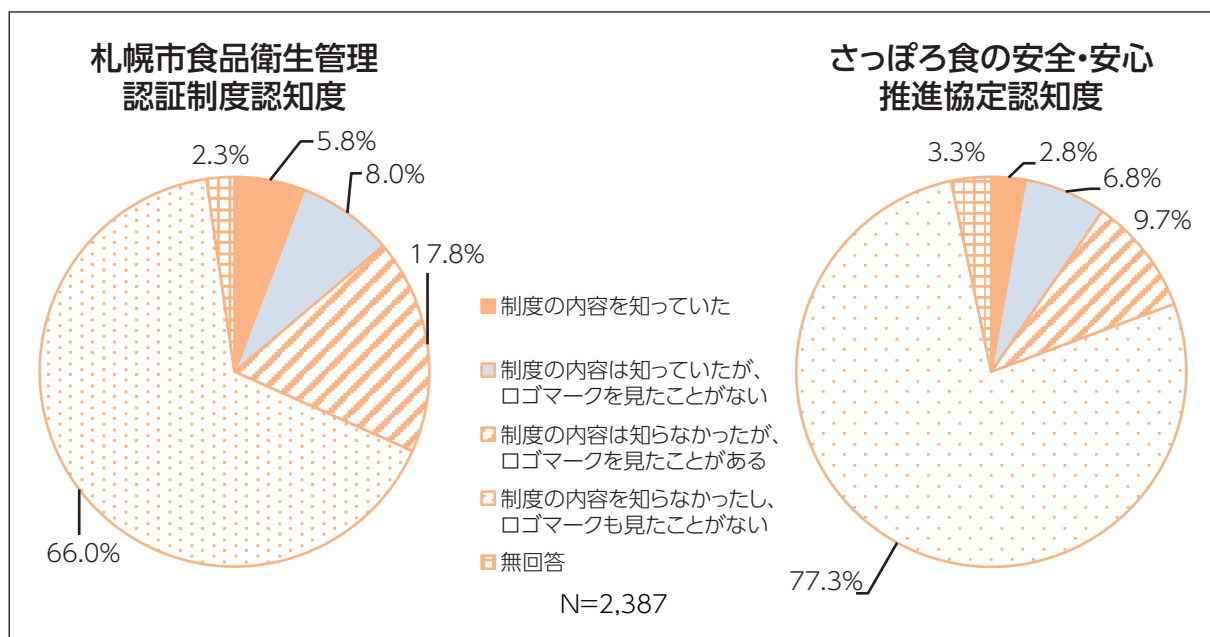
また、「調べる方法がわからない」の回答割合も高く、食の安全・安心について

「学べる機会の創出」と、「わかりやすい情報の提供」が重要であることがうかがえます。



(I) 札幌市食品衛生管理認証制度、さっぽろ食の安全・安心推進協定の認知度

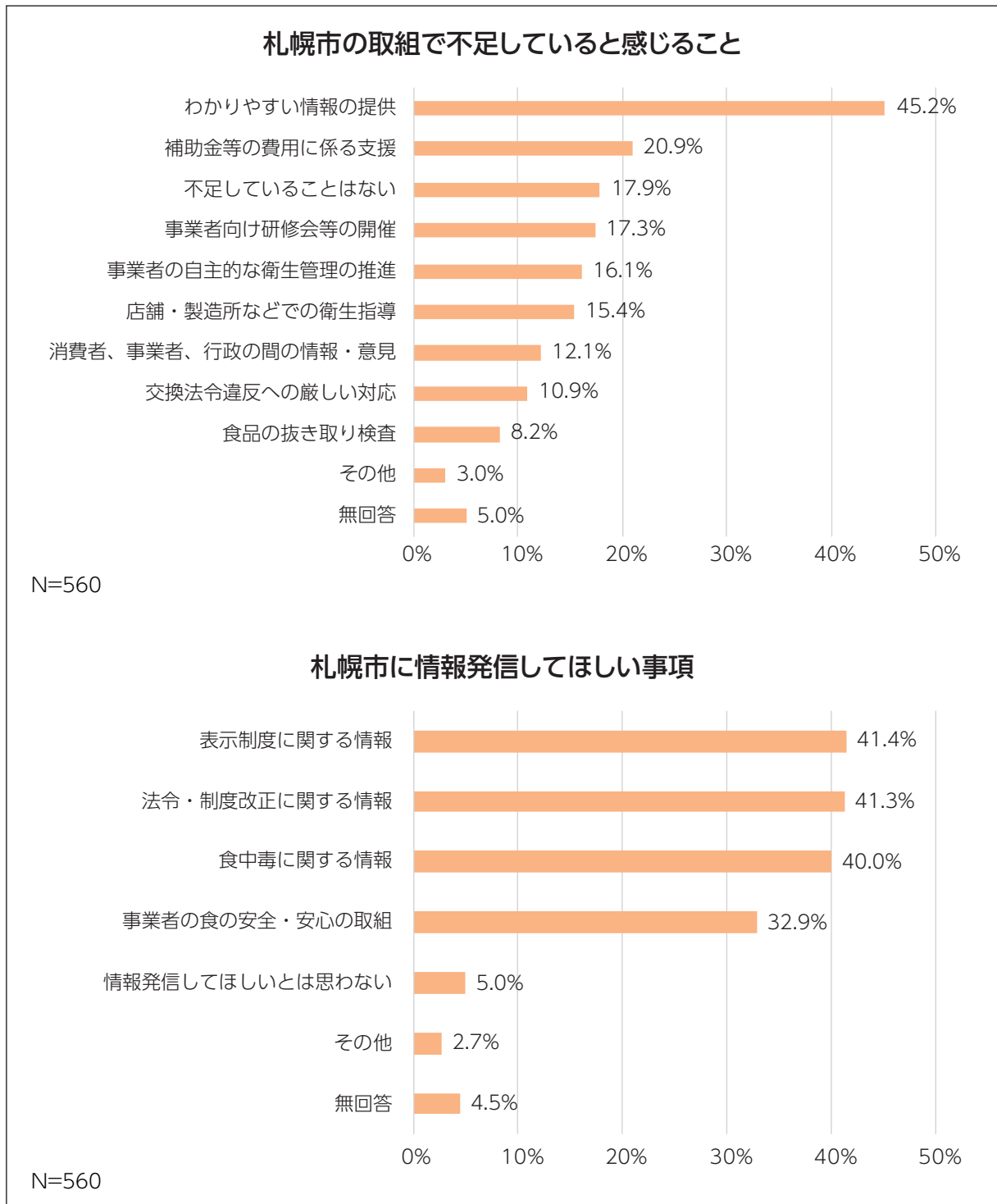
HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を認証する「札幌市食品衛生管理認証制度」と、事業者の食の安全・安心に関する自主的な取組を市民に伝える「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の制度及びロゴマークの認知度を調査した結果、それぞれ「制度を知らないし、ロゴマークを見たことがない」と回答した人は6割以上であり、市民への周知方法が課題であることがうかがえます。



ウ 事業者の意識について

(ア) 札幌市の取組で不足していること

札幌市が2018年度（平成30年度）に実施した事業者意識調査（以下（イ）、（ウ）も同一意識調査結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市が行う取組の中で不足していると感じる事項は、「わかりやすい情報の提供」が他の項目よりも20ポイント以上高くなっています。2019年度（令和元年度）の市民意識調査結果と同様に、札幌市からの「わかりやすい情報の提供」が望まれています。



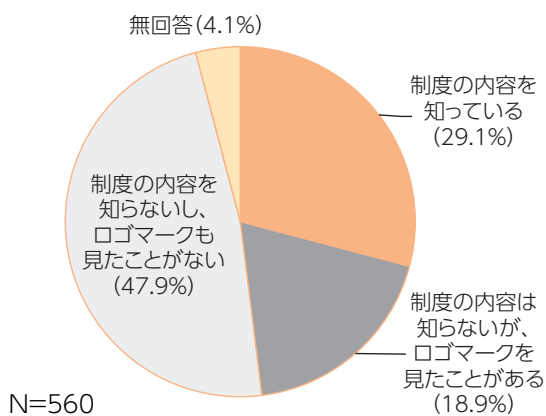
(イ) 札幌市に情報発信してほしいと思うこと

札幌市に情報発信してほしい事項は、「表示制度に関する情報」、「法令・制度改正に関する情報」など、事業活動を行う上で必要な情報が上位を占めています。このほか、「事業者の食の安全・安心の取組」と回答する割合も高くなっており、各事業者の取組を札幌市と連携して発信したい、という事業者の積極的な意識がうかがえます。

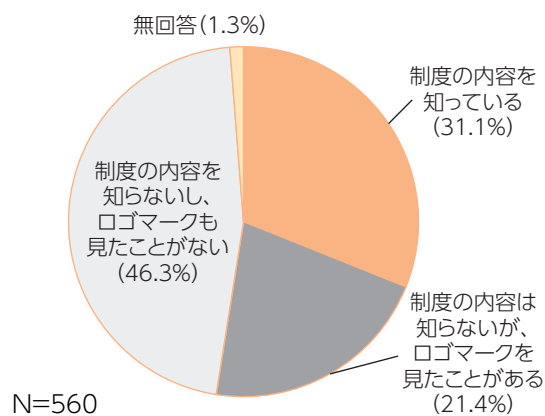
(ウ) 札幌市食品衛生管理認証制度、さっぽろ食の安全・安心推進協定の認知度

「札幌市食品衛生管理認証制度」と「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の認知度について調査した結果、これらの制度を知らない事業者が約半数占め、制度そのものが、まだ十分に浸透していないことがわかり、市民意識調査結果と同様に、事業者への周知方法が今後の課題となります。

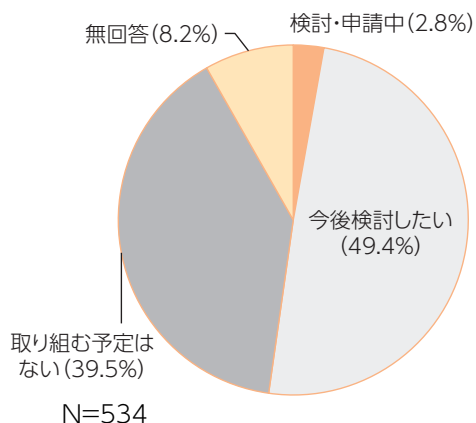
札幌市食品衛生管理認証精度認知度



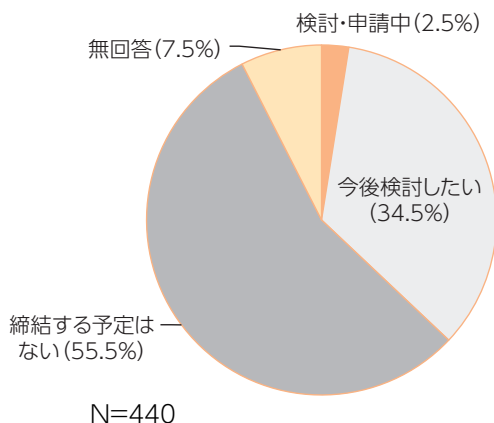
さっぽろ食の安全・安心推進協定認知度



札幌市食品衛生管理認証制度取組意向



さっぽろ食の安全・安心推進協定取組意向



また、今後の取組意欲について質問した結果、「札幌市食品衛生管理認証制度」は約半数、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」は約3割の事業者が「今後検討したい」と回答しています。これらを踏まえ、札幌市は、事業者との連携を深め、更に事業を進めることで、事業者と市民、札幌市の連携・協働による“安全・安心な食のまち・さっぽろ”が実現されるよう努めていく必要があります。

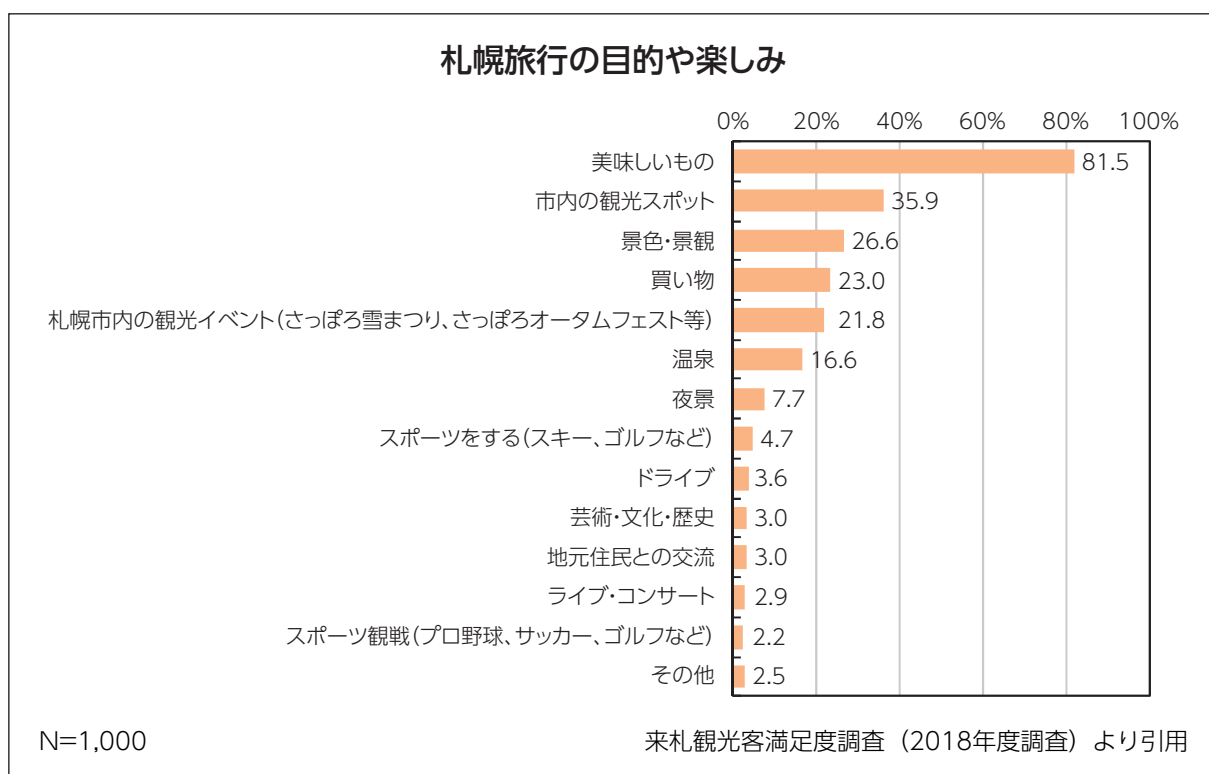
(5) 札幌市の食産業と観光

札幌市は、北海道の総人口の約3分の1の人口を有する道内最大の消費地であり、また、観光地としても広く認知され、約1,600万人（2018年度）の観光客が国内外から訪れます。札幌市が実施した「来札観光客満足度調査」（2018年度）において、滞在目的や楽しみは「美味しいもの」が最も高く、市民はもちろん観光客にとっても、広い大地と豊かな海を有す北海道の気候風土が育んだ各地のおいしい食材を使用した札幌の食は魅力的です。

このような地域資源を活用した「さっぽろスイーツ」や「オータムフェスト」といった食をテーマにしたイベント等の取組は、札幌の食のブランド化や食の魅力の情報発信の場としても定着してきました。

また、格安航空会社の参入、東南アジアなど国際線の新千歳空港への就航、2030年度に予定されている北海道新幹線の札幌への延伸など、観光都市札幌を訪問しやすい環境は益々、充実してきています。

このような背景のもと、札幌市産業振興ビジョンにおいても、食ブランドを通じた観光振興と観光客等への消費拡大に向けた取組支援を進めるとともに、食の魅力を生かした付加価値の向上と食産業の基盤となる安全性の確保を図ることとしており、食の安全・安心の確保に向けた、より一層の取組が必要となっています。



2 今後の課題

(1) 食中毒対策の徹底

市民や観光客に安心して食を楽しんでもらうため、近年の食中毒原因の上位を占めるカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスの対策を中心に、引き続き事業者に対する監視・指導の強化を図ることが必要不可欠です。

また、札幌市では、食産業・観光の振興を目的に、食をテーマにしたイベントの開催や観光客向けの宿泊施設等の充実を図っていますが、国内では、このようなイベントや宿泊施設等で提供した食品を原因とする大規模食中毒が発生しており、札幌市においても、引き続き、イベントや宿泊施設等の観光客向け施設における大規模食中毒の予防対策を講じる必要があります。

(2) 食品衛生法の改正への対応

食品衛生法の改正により「広域的な食中毒事案への対策強化」、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」、「特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集」、「国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「食品リコール情報の報告制度の創設」等の項目が新たに追加されましたが、札幌市においても改正内容に沿った対応を図る必要があります。

(3) 自然災害への対応

頻発する地震や大規模な風水害等の自然災害の発生にも対応できるよう、各家庭における備蓄品の管理方法、災害発生時の避難所や各家庭における食品の衛生的な取り扱い等について周知、啓発を行うとともに、食品関係事業者との連絡・相談体制を強化し、災害発生時においても食品の安全確保を図ることが求められます。

(4) 市民・事業者が届くわかりやすい情報提供

前計画では、リスクコミュニケーションの「実践」を推進してきましたが、市民や事業者に対する意識調査等で判明したように、札幌市からの理解しやすい情報提供が不足していることが大きな課題として顕在化しました。

また、「食品の安全性に関する知識がある」市民の回答割合について、知識がない理由として「学ぶ機会がない」が最多を占めるように、日々の生活の中で「食の安全・安心」について考えたり、学んだりする機会がそもそも不足していると考えられます。このため、理解しやすい情報提供と併せて、食に関するイベントや情報誌等を引き続き活用して、日常生活の中で「食の安全・安心」について考え、学ぶ機会を提供する必要があります。

今後、これらの課題解決に向けて、リスクコミュニケーションの更なる強化に加え、「わかりやすい情報提供」を中心とした情報発信の強化を図り、制度等の認知度の向上、条例の基本理念の浸透を更に推進する必要があります。

(5) 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上

北海道、札幌市の関係部局間でより一層の緊密な連携を図りながら、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支えるとともに、食をテーマにしたイベントや生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心を確保することで、食産業の基盤強化、札幌の食の魅力向上に引き続き取り組む必要があります。

第4章 基本理念と目指す都市像

食の安全・安心を確保するためには、生産から消費に至るまでの食に関わるすべての人が「安全な食品を享受する」という消費者の基本的権利を尊重し、情報の共有と相互理解のもと、連携・協働して取り組む必要があります。

また、食の安全・安心の確保は、市民の健康で豊かな食生活、札幌の食産業や観光等を支える重要な基盤であるという共通認識を持つことが大切です。

札幌市は、「市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先とする」等の条例に定めた基本理念を市民や事業者に広く浸透させるとともに、「食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている」等の目指す将来の都市像、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けた取組を進めます。

また、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現により、札幌の食に対する期待度や満足度を更に高め、戦略ビジョンに掲げる札幌の観光消費の拡大や付加価値の向上を目指します。

基本理念

- 市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先
- 生産から消費までの食の安全・安心の確保
- 市民・事業者・札幌市の三者による連携・協働の推進
- 科学的知見に基づく健康被害の未然防止
- 食産業・観光の振興に寄与



「安全・安心な食のまち・さっぽろ」のイメージ

- 食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている
- 個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している
- 一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている
- 市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている
- 食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている
- 市民や観光客が、安心して食を楽しめる



第5章 施策

1 施策展開に当たっての基本的な方針

食の安全・安心を推進する上で、札幌市には、食品衛生法や関係法令に基づく「規制」により、食品取扱施設への監視指導等を強化充実させ、事業者による自主的な衛生管理の一層の推進を図ることで食の安全を確保し、市民の健康を保護するという自治体の果たすべき責務があります。

また、条例では、札幌市の責務のほか、市民の役割、事業者の責務を定めており、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けて、それぞれの役割、責務を果たすことが期待されます。

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”は、札幌市だけで実現できるものではなく、事業者や市民がそれぞれの責務や役割を認識して、互いに信頼関係を築き、「連携・協働」を図ることで初めて実現されるものです。

このため、食品衛生法等に基づく「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」を、どちらも欠くことのできない密接な関係として車の両輪にたとえ、前計画に引き続き、両者による施策を展開していくことを基本的な方針とします。



2 札幌市・事業者の責務、市民の役割

札幌市・事業者の果たすべき責務や市民の役割は以下のとおりです。

(1) 札幌市の責務

札幌市は、基本理念のもと、食の安全・安心の確保のために必要な施策を、総合的かつ計画的に実施しなければなりません。

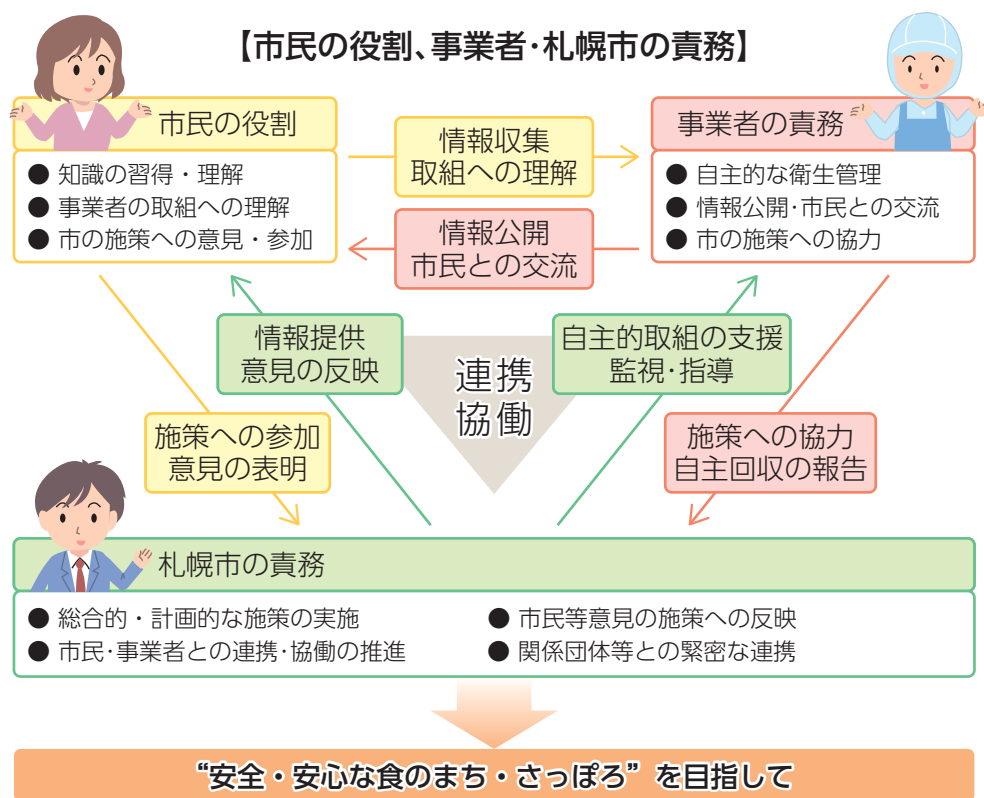
そのために、市民に正確かつ適切に情報提供し、事業者に自主的取組の支援を行うほか、施策には市民及び事業者の意見を反映させるとともに、市民、事業者及び札幌市の三者が連携・協働して食の安全・安心の確保に関する取組を進めていけるように調整役を積極的に担い、必要な環境を整えます。

また、食中毒等の事故が発生した時には、その影響が広範囲に及ぶ可能性もあることから、平常時にも増して、国、他の自治体及び関係団体等との密接な連携に努めます。

(2) 事業者の責務

事業者は、その事業活動において、市民の生命や健康に直接影響を及ぼす食品等を取り扱っていることから、法令等の遵守はもとより、食品の安全性を確保するための必要かつ適切な措置を講じるとともに、自主的な衛生管理を積極的に行うことが求められています。

また、わかりやすい表示を心がけ、正確かつ適切な情報公開や市民交流等を通じて信頼の確保に努めるとともに、札幌市の施策に協力する責務があります。



(3) 市民の役割

市民は、食品供給の単なる受け手ではなく、自らの判断で食品の購入や消費行動を選択し、意思を表明することができる大きな影響力のある存在です。この存在の大きさを自覚し、積極的な役割を果たすことが求められます。

具体的には、食品等を選択する上で必要な表示に関する知識を身に付けるなど、市民自らが健康で豊かな食生活を送るために、食品等の安全性に関する知識と理解を深め、行動するよう努める必要があります。

また、事業者の生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心に関する取組に理解を深め、自らの問題として捉え、意見を述べたり、協力したりすることで、事業者の自主的な衛生管理の取組が活性化され、促進されます。

更に、食の安全・安心の確保に関する市の施策に参加・協力し、意見を述べるなど、積極的な参画も期待されます。

3 施策の体系

(1) 施策を展開する上での考え方

第3章でまとめた課題に的確に対応するとともに、第4章の目指す都市像を実現するために、前計画で設定した施策の柱と基本施策の再構築を行い、今後、必要な取組を実践します。

前計画では、目指す都市像を実現するために2つの施策の柱を掲げ、その柱のもとに6つの基本施策を展開してきました。

第2次推進計画では、施策の柱に代えて、目指す都市像に応じた2つの施策目標「誰もが食の安全の確保の主役となる街」と「食の安心と魅力あふれる街」を設定するとともに、基本施策を各施策目標に対応するよう再整理して、事業を展開することとしています。

前計画の体系

都市像	安全・安心な食のまち・さっぽろ	
施策の柱	I：安全の確保	II：安心と魅力の創出
基本施策	1：生産から販売まで(フードチェーン)の安全確保 2：事業者の自主的取組の促進 3：危機管理体制の強化・充実 4：食品等の安全性に関する学習 5：相互理解の促進 6：食産業・観光の振興への寄与	

・施策の柱を施策目標に変更
・6つの基本施策を施策目標に対応した基本施策として再整理

第2次推進計画の体系

都市像	安全・安心な食のまち・さっぽろ	
	①食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている。 ②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している。 ③一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている。	④市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている。 ⑤食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている。 ⑥市民や観光客が、安心して食を楽しむ。
施策目標	I：誰もが食の安全の確保の主役となる街	II：食の安心と魅力あふれる街
基本施策	1：生産から販売まで(フードチェーン)の安全確保 2：事業者の自主的取組の促進 3：危機管理体制の強化・充実 4：食品等の安全性に関する学習	1：相互理解の促進 2：食産業・観光の振興への寄与

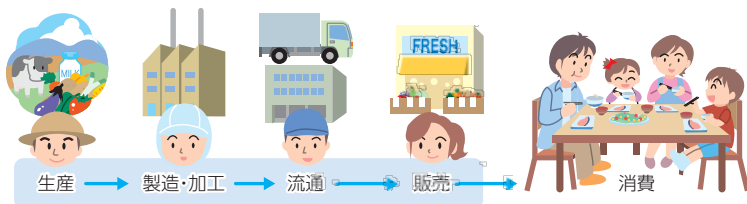
施策の体系

都市像

施策目標

安全・安心な食のまち・さっぽろ

①食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている



②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している

③一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている



④市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている

⑤食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている

⑥市民や観光客が、安心して食を楽しめる



I 誰もが食の安全の確保の主役となる街

II 食の安心と魅力あふれる街

基本施策

基本施策 1 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保

- 施策 1 製造・加工、流通及び販売における食の安全確保
- 施策 2 市内で生産される農畜産物の安全確保
- 施策 3 食品表示法に基づく表示の徹底
- 施策 4 国、関係団体、機関との連携

基本施策 2 事業者の自主的取組の促進

- 施策 1 HACCP（ハサップ）による衛生管理の推進
- 施策 2 事業者の自主的取組への支援
- 施策 3 札幌市の施設における自主管理の推進

基本施策 3 危機管理体制の強化・充実

- 施策 1 危機管理体制の整備
- 施策 2 自主回収報告制度の推進
- 施策 3 緊急事態への対応
- 施策 4 災害発生時の食の安全確保対策

基本施策 4 食品等の安全性に関する学習

- 施策 1 学習する機会の提供
- 施策 2 食育の推進
- 施策 3 人材の育成
- 施策 4 市民の自発的取組の促進

基本施策 1 相互理解の促進

- 施策 1 情報の発信
- 施策 2 事業者取組の情報提供の推進
- 施策 3 情報及び意見の交換の促進
- 施策 4 表示の普及啓発

基本施策 2 食産業・観光の振興への寄与

- 施策 1 観光客向け施設、イベント対策
- 施策 2 地産地消の推進
- 施策 3 食のブランド力向上
- 施策 4 中小企業等への支援
- 施策 5 効果的な広報

(2) 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街

札幌市では、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するために、施策の展開に当たっては、基本的な方針に基づき、市民、事業者及び札幌市の三者による“連携・協働”を図ることとしています。

このため、**目指す都市像**で示したイメージのうち、

- ①食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている。
- ②個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している。
- ③一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている。

の実現に向け、「誰もが食の安全の確保の主役となる街」を一つ目の施策目標として設定し、以下の**基本施策**を展開していきます。

- ・基本施策1：生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保
- ・基本施策2：事業者の自主的取組の促進
- ・基本施策3：危機管理体制の強化・充実
- ・基本施策4：食品等の安全性に関する学習

(3) 施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街

札幌市では、札幌の魅力資源の一つである「食」の付加価値の向上を目指しています。札幌の「食」を楽しんでもらい、また「食」に係る観光消費拡大を目指すためにも、「食」に対する「安心感」、つまり食品の安全性に対する信頼が必要不可欠です。札幌市や事業者は、食品の安全性確保のために様々な取組を行っていますが、これらの情報を市民や札幌を訪れた観光客に効果的に発信するなどして、両者の相互理解を深めることが、札幌の「食」に対する「安心感」の向上に寄与すると考えられます。

このため、**目指す都市像**で示したイメージのうち、

- ④市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている。
- ⑤食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている。
- ⑥市民や観光客が、安心して食を楽しめる。

の実現に向け、「食の安心と魅力あふれる街」を二つ目の施策目標として設定し、以下の**基本施策**を展開していきます。

- ・基本施策1：相互理解の促進
- ・基本施策2：食産業・観光の振興への寄与




【SDGsと本計画の主な関連】

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals、SDGs）とは、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2016年から2030年までの国際目標です。

持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない（leave no one behind）ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。



SDGsと本計画の主な関連は下表のとおりです。

SDGs関連目標とターゲット	関連施策
 4.4 2030年までに、技術的・職業的スキルなど、雇用、働きがいのある人間らしい仕事及び企業に必要な技能を備えた若者と成人の割合を大幅に増加させる。	施策目標Ⅰ 基本施策2の施策1
 8.3 生産活動や適切な雇用創出、企業、創造性及びイノベーションを支援する開発重視型の施策を促進するとともに、金融サービスへのアクセス改善などを通じて中小零細企業の設立や成長を奨励する。	施策目標Ⅱ 基本施策2の施策3
 12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。	施策目標Ⅰ 基本施策4の施策4

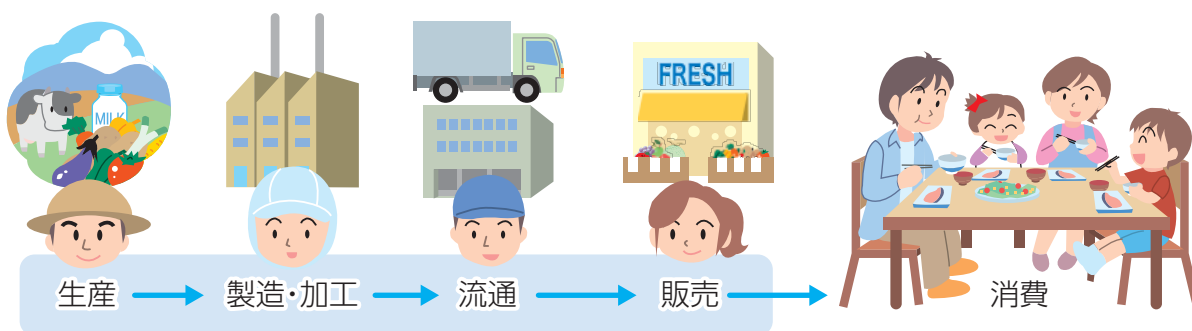
4 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街

(1) 基本施策1 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保

施策1 製造・加工、流通及び販売における食の安全確保

監視指導計画³¹を毎年度策定し、重点的に監視指導を行う施設を定め、製造・加工、流通及び販売段階における食品取扱施設への監視指導、市内で製造・販売されている食品の検査等を実施し、違反食品の流通を防止し、施設の衛生管理の向上及び食中毒発生予防に努めます。

また、食の安全を脅かす事件等の発生時には、その状況に応じて、適切な監視体制を整備します。



●主な事業等

ア 食品取扱施設の監視指導

(ア) 重点監視対象施設に対する監視指導

市内の食品取扱施設のうち、食品衛生法等に基づく許可・登録を有する施設は2018年度（平成30年度）末時点で約38,000件あります。これらの施設のうち、食品の製造量や流通範囲、自主管理状況等を考慮し、重点的に監視する施設を選定し、効果的かつ効率的な監視指導を実施します。



スーパーマーケットの監視

³¹ 監視指導計画

正式には「札幌市食品衛生監視指導計画」。食品衛生法第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示）に基づき、札幌市が毎年度、市民から意見を募集した上で策定する計画。監視指導の実施や事業者による自主的な衛生管理の推進、市民への食品衛生情報の提供などについての計画であり、札幌市は、この計画に従って各種の事業を実施することで食の安全を確保し、市民の健康の保護を図っています。

(イ) 夏期、年末における集中的な監視指導

夏期は細菌による食中毒、冬期はノロウイルスによる食中毒・感染症が多発する傾向にあり、また年末は大量の食品が流通することから、夏期（7月）及び年末（12月）に、食品取扱施設に対して集中的な監視指導を実施します。

イ 食品等検査の実施

(ア) 市内製造・流通品の安全性の確認

市内で製造又は販売されている食品等を、食品製造施設やスーパーマーケット等から抜き取り、食中毒菌、残留農薬、食品添加物、アレルギー物質、放射性物質等の検査を実施します。

また、食品衛生法の改正により導入される「食品用器具・容器包装のポジティブリスト」に沿った検査も実施します。

(イ) 輸入食品の安全性の確認検査

輸入時に厚生労働省（検疫所）が監視指導や検査を実施していますが、札幌市においても、市内に流通する輸入食品等の抜き取り検査を実施します。

(ウ) 食品衛生検査施設の業務管理の充実

保健所及び衛生研究所の検査施設における検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱や各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。

(エ) 試験検査法の開発と改良

的確かつ効率的な監視指導に役立てるため、新たな検査法の開発や改良に取り組みます。また、国等の研究機関との協力・連携を積極的に推進します。

ウ 食中毒防止対策

(ア) 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター対策

腸管出血性大腸菌やカンピロバクターは、少量の菌の摂取で感染、発症するため、全国的にも食肉の生食や加熱不足、原材料の野菜の洗浄不足等が原因で大規模な食中毒が発生しています。食肉の十分な加熱や野菜の洗浄・殺菌等、食品の衛生的な取扱について指導します。

(イ) ノロウイルス対策

ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品が汚染され、集団食中毒となる事例が全国的に発生しています。調理従事者の健康管理や食品の衛生的な取扱について指導します。



ノロウイルス対策懸垂幕

第1章
第2章
第3章
第4章
第5章
第6章
資料編

(ウ) 魚介類の寄生虫対策

魚介類の生食が原因と推測されるアニサキス等の寄生虫による食中毒が全国的に増加しています。魚介類の適切な取扱いについて指導します。

エ 札幌市中央卸売市場における監視指導

(ア) 市場の早朝監視

市場が開かれる日の早朝に中央卸売市場内を巡回監視して、せり売り前の有毒な魚介類・きのこ等の排除、適正表示の確認、食品の衛生的な取扱い等について指導します。

(イ) 市場周辺の監視

多くの観光客が訪れる市場周辺の食品取扱施設に対して定期的に立ち入りし、食品の衛生的な取扱い等について監視、指導を行います。



札幌市中央卸売市場の早朝監視

(ウ) 市場流通食品の検査

計画的に市場流通品の抜き取り検査等を行い、違反食品等の流通防止に努めます。

また、検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱いや各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。

オ (新規) 市内事業者の把握強化

食品衛生法の改正により創設された営業届出制度に基づき、危害発生時等の対応の迅速化などを目的に、これまで法令に基づく許可申請及び届出の対象外だった食品関係事業者（農産物の一次加工事業者等）の把握を強化します。

カ 大規模イベント対策

オータムフェスト、YOSAKOIソーラン祭り、ミュンヘン・クリスマス市、雪まつり等の大規模なイベントが、大通公園をはじめ、市内各地で年間を通して催されており、多くの市民や観光客が訪れています。

これらのイベントで提供される食品は、簡易な施設・設備で大量に調理加工される場合が多く、衛生管理が不十分になりがちです。健康被害発生防止のために、イベントの計画段階から実行委員会等の主催者に対して事前指導を徹底するとともに、期間中には、施設の監視指導を実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。

キ 市民相談対応

市民から寄せられる食品の取扱いや施設の衛生管理等に関する相談は、必要に応じて施設の調査を実施するなど、科学的に原因を究明し、原因施設に対して再発防止を指示し、衛生管理の徹底等について指導します。

また、特別用途食品³²の表示、健康保持増進効果の表示の虚偽・誇大広告の疑いが市

民から寄せられた場合についても、必要に応じて関連部局と連携しながら、適切に調査、指導を行います。

ク 事業者向け研修・講習会の実施

事業者に対し、最新の知見を取り入れた衛生管理、食中毒防止、法令の改正内容等の周知を目的とする研修・講習会を実施します。

ケ 調査研究の推進

食品衛生監視員は、関係法令等に基づき食品取扱施設に対して監視指導を実施していますが、施設の状況や事例に応じて、より効果的で科学的な監視指導を行うために、食の安全確保に係る調査や研究を推進します。

コ 特別の注意を必要とする成分等を含む食品³³による健康被害情報の収集

国が指定する特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報について、国や医療機関等と連携して情報収集を行います。

施策2 市内で生産される農畜産物の安全確保

札幌の都市農業は都市化や担い手の減少により、野菜などの供給量が低下していますが、身近な生産現場からの食料の安定供給の重要性が再認識されています。

札幌市では、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用、家畜伝染病対策など、生産段階における農畜産物の安全を確保し、食の安全・安心につながる生産方法・対策を支援します。

また、土づくりや化学肥料・化学農薬の低減など環境に配慮した環境保全型農業を推進します。

●主な事業等

ア 家畜伝染病対策に関する指導の徹底

国内では、高病原性鳥インフルエンザ³⁴や豚熱³⁵が続発し、周辺国でも口蹄疫³⁶や

³² 特別用途食品

乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行う食品で、特別用途食品として食品を販売するには、消費者庁長官の許可を受けなければいけません。

³³ 特別の注意を必要とする成分等を含む食品

プエラリア・ミリフィカ等ホルモン様作用をもつ成分等が含まれている食品であり、健康影響が生じたことを受け、これらの成分を含む食品を製造・販売する事業者に対して、健康被害が発生した場合の保健所への届出が義務化されました。

³⁴ 高病原性鳥インフルエンザ

鳥類の感染症のひとつ。鳥の間で感染する鳥インフルエンザの中で特に家禽類が感染すると高い病原性をもたらすものをいいます。鳥のインフルエンザであり、一般の人が感染するインフルエンザとは別のものです。

³⁵ 豚熱

豚熱ウイルスがブタ、イノシシに感染することで発生するウイルス性疾病で、豚熱にかかったブタの肉を食べてもヒトが感染することはありません。

³⁶ 口蹄疫

家畜伝染病の一種。牛、豚など蹄（ひづめ）が偶数に割れている動物がかかる病気の一つで、家畜の間では高い感染性を持ち、罹患すると家畜の生産性を著しく低下させることから、日本では法定家畜伝染病に指定されています。ただし、罹患した家畜の肉などをヒトが食しても感染することはありません。

アフリカ豚熱³⁷等の海外悪性伝染病の発生が続いています。このため、北海道石狩家畜保健衛生所と連携して家畜伝染病予防法に基づく検査のほか、発生予防巡回指導等の立会・連絡調整を行い、各種伝染病の感染状況等を把握するとともに、防疫思想の普及啓発を図ります。

イ 環境保全型農業の推進

農薬については、法令により使用基準が定められていますが、生産者に対して、農薬の適正使用についての情報を正確に伝えるとともに、農薬など生産履歴の記帳について普及啓発を図ります。

ほ場の土壌分析・診断結果を基本に、作物の品質や収量の向上に加えて、化学肥料を必要最小限にとどめる土づくりの技術的支援を行います。

また、GAP³⁸、エコファーマー³⁹制度等に関する取組を支援することで、化学肥料や化学農薬の適正使用や低減を図り、より安全・安心で環境にも優しい農業の実現を目指します。

³⁷ アフリカ豚熱

アフリカ豚熱ウイルスがブタ、イノシシに感染することで発生するウイルス性疾病で、豚熱とは別の疾病。感染したブタの肉を食べてもヒトが感染することはありません。

³⁸ GAP (Good Agricultural Practice : 農業生産工程管理)

農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

³⁹ エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」(持続農業法)に基づき、都道府県知事が認定した、土づくりや化学肥料・化学農薬の低減などの環境に優しい農業に取り組む農業者の愛称です。

施策3 食品表示法に基づく表示の徹底

2013年（平成25年）に制定された食品表示法により、これまで複数の法律に分かれていた表示基準が統一され、2015年（平成27年）に新食品表示基準が制定されました。

新食品表示基準の制定後、移行期間を経て、生鮮食品については2016年（平成28年）10月から、加工食品については2020年（令和2年）4月から、新食品表示基準に基づく表示が必要となりました。

新食品表示基準では、これまで生鮮食品と整理されていた食品の一部（乾燥しいたけ等）が加工食品として再定義されたほか、加工食品に「熱量」、「タンパク質」等の栄養成分表示が義務化される等、食品表示に関するルールが大きく変わりました。

札幌市では、事業者に対して、新食品表示基準に基づく表示の周知及び指導を徹底していきます。（食品表示法及び新食品表示基準の詳細は44ページを参照）

●主な事業等

ア（強化）食品表示法施行に伴う適正表示の普及啓発

新食品表示基準に基づく表示方法や表示内容等の改正内容について、札幌市ホームページやリーフレット、講習会などを活用して、食品関係事業者に対して周知、啓発を行います。

イ（強化）製造施設、大規模販売施設を中心とした表示の監視指導

食品表示は、消費者が食品を選ぶときや、食品による事故が発生したときに原因を追究し、回収などの適切な措置を講じるための重要な情報源です。このことから、消費者への影響が大きい大量・広域流通食品の製造施設及び大規模販売施設を中心に表示に係る監視指導を強化します。

ウ 品質事項（原材料、原産地等）に関する指導

食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な表示事項（品質事項）である原材料、原産地等について、市内店舗等への調査や立入検査を実施します。

エ 衛生事項（アレルギー表示等）を中心とした監視指導の強化

健康被害の防止など公衆衛生の見地から表示が義務付けられている事項（衛生事項）であるアレルギー、期限表示、食品添加物等について、立入及び食品検査による監視指導を強化します。

オ 保健事項（栄養成分表示等）に関する指導

生活習慣病予防対策として、2020年（令和2年）4月より義務化される栄養成分表示等に関する表示事項（保健事項）について、相談体制・指導を強化するとともに、健康保持増進効果の表示について虚偽・誇大にならないよう適切に指導を行います。

カ 中小企業向け講習会の実施

表示作成に係るノウハウを得る機会が少ない中小企業や個人事業者を支援するために、従来の事業者向け講習会のほか、表示に重点を置いた中小企業向け講習会を実施します。

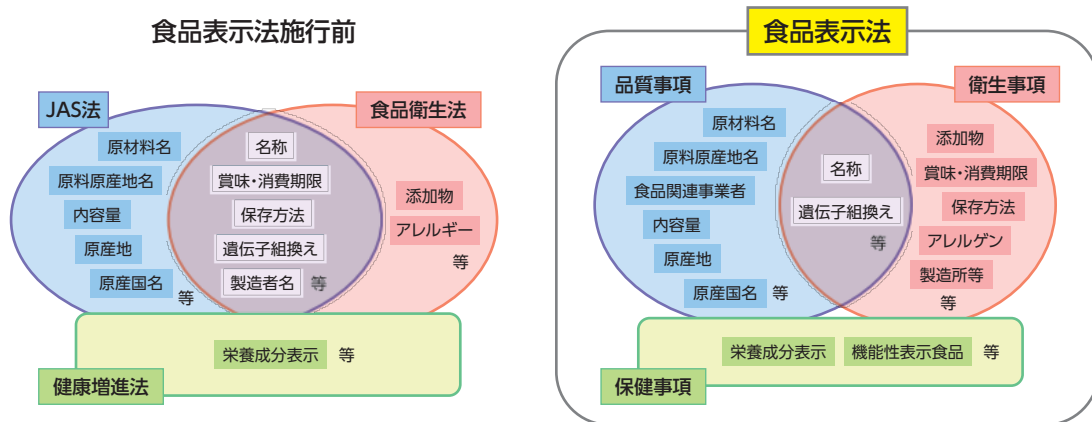
キ 関連機関との連携強化

食品表示基準は、表示項目が品質事項、衛生事項、保健事項に分類され、それぞれ行政の担当部門が異なるため、市民等が正確かつ迅速に必要な情報を入手できるように、各食品表示の項目を所管する国、北海道、札幌市関係部局との連携をより一層強化します。

【食品表示法及び新食品表示基準】

これまで、原産地等の品質事項についてはJAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、アレルギー等の衛生事項については食品衛生法、栄養成分表示や機能性表示食品⁴⁰等の保健事項については健康増進法と、食品表示に関する法律が複数に分かれ、それぞれ別々の表示基準を設けていました。

2013年（平成25年）の食品表示法の制定により、これらの法律が一つにまとめられ、食品表示の基準も統一され、新食品表示基準の運用を開始しました。（生鮮食品については2016年10月1日から、加工食品については2020年4月1日から施行）



新食品表示基準では、表示項目により「品質事項」、「衛生事項」、「保健事項」に分類されるとともに、アレルギー表示に関するルールの改善、加工食品への栄養成分表示の義務化等、表示のルールが一部変更されました。

表 分類と主な表示事項

分類	主な表示事項
品質事項	名称（食品の一般的な名前）、原材料名（使用する食材の名称）、原料原産地名（使用する食材の原産地の名称）、内容量、原産地名、遺伝子組み換え、など
衛生事項	名称（食品の一般的な名前）、添加物（使用する食品添加物の名称等）、賞味・消費期限、保存方法、アレルギー、遺伝子組み換え、など
保健事項	「熱量」や「タンパク質」等の栄養成分表示、機能性表示食品、など

40 機能性表示食品

機能性成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的が期待できる食品。事業者の責任で科学的根拠を基に容器包装に表示することができます。

施策4 国、関係団体、機関との連携

食の安全・安心の確保を推進するためには、平常時から関係機関と連携した体制づくりが必要です。

札幌市では、国等が設置する協議会や庁内関係者会議等を通じて、庁内関係課をはじめ、国や北海道等の他自治体、食品関係団体等との連携強化を図ります。

●主な事業等

ア (新規) 広域連携協議会による連携強化

広域的な食中毒等の発生時に、国が設置する広域連携協議会⁴¹において関係機関と連携して対応します。

イ (強化) 国、北海道、関係団体等との連携強化

食の安全・安心の確保に関する施策の推進に当たっては、平常時から、庁内連絡会議や国等が開催する会議により、国、北海道をはじめとする他自治体等との情報の共有と連携体制の構築を推進するとともに、違反発見時等には連携を強化し、適切な対応を図っていきます。

また、一般社団法人札幌市食品衛生協会や商店街振興組合等の食品関係団体とも同様に連携の強化を進めていきます。

ウ 国への協力要請と意見等の提出

食の安全・安心に向け、各種会議等を活用し、国等に対し必要な協力を求めるとともに、積極的に意見を述べます。また、国等が実施する食の安全・安心に関する施策に協力します。

⁴¹ 広域連携協議会

2018年6月の食品衛生法の改正に伴い新設された制度で、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国及び都道府県等の関係者が連携強化を図るため、全国を7つのブロックに分け、国及び都道府県等からなる協議会が設置されています。

(2) 基本施策2 事業者の自主的取組の促進

施策1 HACCP（ハサップ）による衛生管理の推進

食の安全確保には、食品取扱施設への行政による監視指導だけではなく、事業者が自らの責任で衛生管理に取り組むことが必要不可欠です。このため、事業者には法令に基づく必要最低限の基準から取組を始め、積極的に更に進んだ取組へとステップアップしていくことが求められます。

札幌市では、より一層、効果的な衛生管理に取り組めるように、様々な支援を行うとともに、食品衛生法の一部改正により制度化され、国際標準の衛生管理手法であるHACCPの普及推進を図ります。

●主な事業等

ア（新規）HACCP制度化による衛生管理の徹底

食品衛生法の一部改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化されたため、その導入に向け、事業者に対する周知を積極的に行うとともに、立入検査により実施状況の確認を行い、HACCPによる衛生管理の徹底を図っていきます。

また、事業者への周知に当たっては、食品関係団体と連携するなど、事業者に対して効果的に情報提供できる手法を活用します。

イ HACCPに関する認証制度の活用

札幌市では、HACCPの考え方を取り入れ、一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認証する札幌市食品衛生管理認証制度（通称「さっぽろHACCP」）を運用しています。

また、民間団体等が行っているHACCP関連の認証制度も含めて、これらの認証制度を活用することにより、HACCPによる衛生管理に取り組む事業者の信頼性を高めるとともに、消費者への積極的な情報発信を行い、HACCPの普及推進を図ります。



さっぽろHACCP
札幌市食品衛生管理認証制度

ウ（強化）HACCP導入に向けた支援

食品関係事業者を対象に、HACCP導入を支援する内容の講習会を実施し、HACCPの効率的な導入を図ります。また、講習会の実施に当たっては、食品関係団体との連携を図っていきます。

エ (強化) HACCP導入に向けた人材の育成

HACCPの導入に当たっては、現場の責任者が中心となり、施設全体が一丸となってHACCPに取り組むことが重要です。このため、責任者を対象とした養成セミナー等を開催し、人材の育成に努めます。

オ HACCP推進に関する自治体間の連携

HACCPの推進に当たっては、国及び北海道を中心とした他の自治体との連携をより一層密にし、意見交換や情報共有を進めるとともに、北海道HACCP自主衛生管理認証制度と札幌市食品衛生管理認証制度との整合を図り、事業者の利便性等の向上に努めます。

施策2 事業者の自主的取組への支援

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するためには、事業者は施設の営業許可基準の遵守だけでなく、より安全な食品を提供するため、自主的により一層の衛生管理に取り組む、市民、札幌市と連携・協働していくことが必要不可欠です。

札幌市は、事業者が、食の安全・安心の確保についての意識をより高め、消費者と信頼関係を構築しながら主体的に取組を進めていけるように、必要な支援を行います。

●主な事業等

ア さっぽろ食の安全・安心推進協定

食の安全と信頼性のより一層の向上を図るため、事業者と札幌市が食の安全・安心について連携・協働して取り組むことを目的とした「さっぽろ食の安全・安心推進協定」事業を実施します。



さっぽろ食の安全・安心推進協定

イ 食品衛生優良施設等の表彰

衛生管理状況が他の模範となる施設や、食品衛生の普及向上・業界の指導育成に顕著な功績のある個人を表彰することにより、食品衛生関係者の意識向上を図ります。

また、更に優良な施設や個人を対象に、北海道知事や厚生労働大臣による表彰の候補として推薦します。



札幌市食品衛生市長表彰式

施策3 札幌市の施設における自主管理の推進

児童・生徒の給食を支える市立の小・中学校、保育所等の給食施設や市内流通の拠点である中央卸売市場などの食品取扱施設では、札幌市の施設としてそれぞれ統一したマニュアルを用いるなど、食の安全確保について、一層の自主管理を推進します。

●主な事業等

ア 学校・保育所における給食の安全確保

給食の安全確保に向け、学校では「札幌市学校給食衛生管理マニュアル」、保育所では「札幌市保育所等給食管理運営指針」等に基づいて衛生面に配慮した調理を行うほか、調理従事者等への定期的な研修や食材の検収、検食等を実施します。

イ 学校・保育所における食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのある児童・生徒等に対し、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」、「札幌市保育所等における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、必要に応じて除去食の提供等の食物アレルギーを配慮した対応を行います。

また、学校、保育所では毎年、食物アレルギー等に関する実態調査を行い、子どもたちの現状把握に努め、対策等に役立てます。

ウ 中央卸売市場における食の安全確保

中央卸売市場では、食の安全と信頼確保の取組を推進するため自主管理マニュアルを場内関係事業者が各自作成し、品質管理の徹底に努めています。

札幌市は、場内関係業者との定期的な連絡会議等を実施し、品質管理及び食品ごとの衛生管理の意識向上を図ります。また、取り扱いに特に注意を要する食品については、食品ごとの取扱要領を定め、中央卸売市場を流通する食品の安全を確保します。

(3) 基本施策3 危機管理体制の強化・充実

施策1 危機管理体制の整備

食の安全に「絶対」はないことから、健康危機の発生時を想定して体制の整備を図るため、北海道をはじめ、他の自治体や関連部局との定期的な情報交換や、人材の育成、シミュレーション訓練の実施など、平常時から危機管理を意識するとともに、健康危機の発生時には、被害の程度や規模に応じて関係機関と強力な連携のもと、速やかに初動体制を構築し、被害の拡大防止や原因究明等を行います。

●主な事業等

ア 危機管理体制の強化

大規模かつ広域に健康被害が及ぶ重大な食品事故が発生した場合に、正確に状況を把握し、適切に対処できるよう、平常時から関係する自治体及び機関等との協力体制を構築するとともに、危機管理マニュアルの整備等を進め、危機管理体制の強化を図ります。

また、2012年（平成24年）の浅漬による食中毒事件の被害が札幌市外の広範囲に及び、北海道内の連携が改めて重要視されたことから、緊急時に関係自治体が速やかに会議等により対策を協議する体制を引き続き維持します。

イ 食品の安全確保に係わる人材の養成

多岐にわたる健康危機事案に的確かつ迅速に対応するには、食品取扱施設への立入調査、食品検査等を行う食品衛生監視員の資質の維持向上が不可欠です。このため、最新の衛生管理知識や技術に関する研修会への食品衛生監視員の参加や日常業務を通じた研さん等により、食品衛生監視員の人材養成に努めます。

ウ 健康危機管理⁴²シミュレーション訓練の実施

食中毒及び感染症による大規模な健康被害が発生した場合を具体的に想定した合同模擬訓練を実施し、札幌市及び関係自治体、関係事業者等と連携し、危機対応能力の向上及び協力体制の強化を図り、被害拡大の防止等に役立てます。



健康危機管理シミュレーション訓練

⁴² 健康危機管理

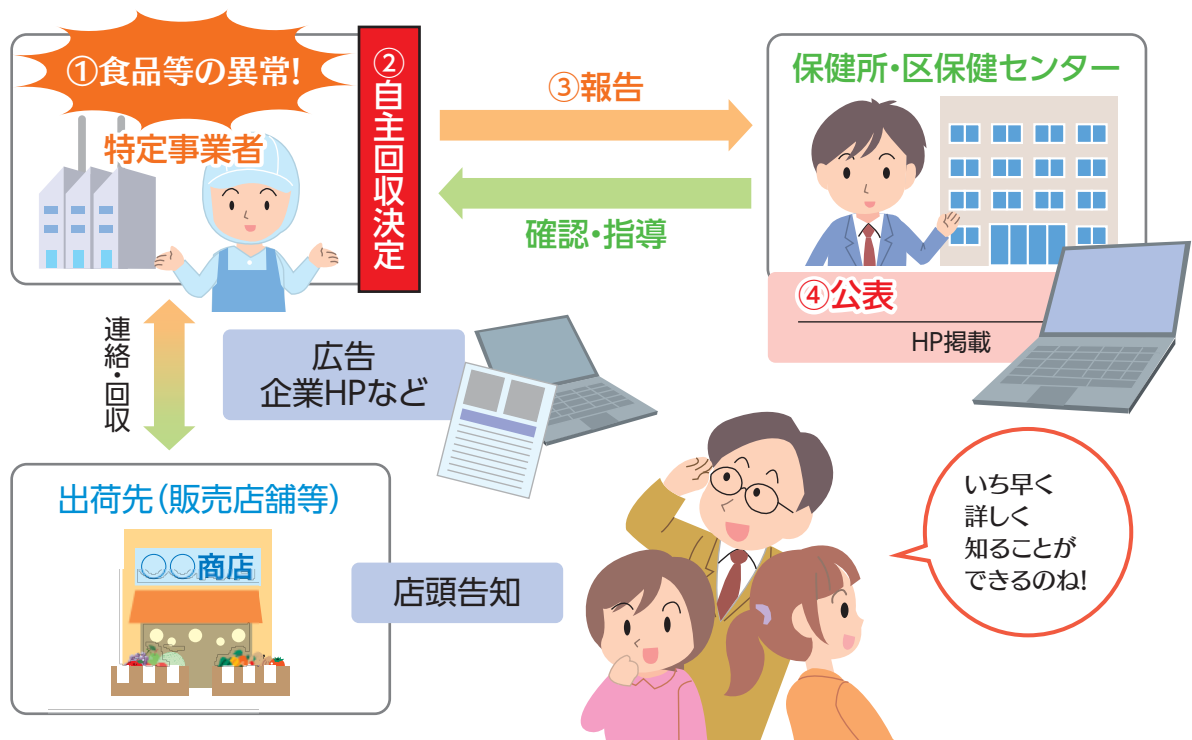
医薬品、食中毒、感染症、飲料水その他何らかの原因により生じる国民の生命、健康を脅かす事態のことを健康危機といい、健康危機に対する発生予防、拡大防止、治療等に関することを健康危機管理といいます。

施策2 自主回収報告制度の推進

自主回収報告制度とは、事業者が条例に定める自主回収に着手した場合に、その内容を札幌市へ報告する制度です。札幌市では、報告内容をホームページなどの広報媒体を活用して発信し、いち早く市民に知らせることで、健康被害やその拡大を未然に防止するとともに迅速な回収を促進します。

また、食品衛生法の改正に伴い、食品リコール情報の報告制度が創設されるため、条例に定める自主回収報告制度と整合を図るなど、札幌市においては、改正の内容に沿った対応を行います。

【自主回収報告制度の概要】



第1章

第2章

第3章

第4章

第5章

第6章

資料編

施策3 緊急事態への対応

違反食品発見時には、市民への公表や条例に基づいた勧告など、緊急事態へ速やかに対応します。また、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題を受けて整備した緊急時のモニタリング体制を維持します。

●主な事業等

ア 違反食品等に係る公表と勧告

違反食品等を発見し、行政処分を行った場合は、食品等による健康被害の未然防止及び拡大防止のため、速やかに必要かつ正確な情報を市民に公表します。

また、行政処分を行っていない場合でも、社会的関心の強いもの、健康被害発生のおそれのあるものなど、健康危機管理の観点から必要な場合は公表します。

なお、食品衛生法などの関係法令が適用できない場合であって、食品等による重大な健康被害が生じるおそれがあるときには、その事態を招いた事業者に対し食品の回収やその他必要な措置を講じるよう条例に基づき勧告します。

イ 緊急時のモニタリング体制の整備・継続

2013年（平成25年）3月に策定された「札幌市地域防災計画 原子力災害対策編」に基づき、泊発電所を原因とする原子力災害が発生した場合には、食品等の放射線モニタリングを実施できる体制を整備・維持し、食品衛生上の危害発生の防止及び食品の安全の確認を行います。

施策4 （新規）災害発生時の食の安全確保対策

北海道胆振東部地震等を踏まえ、災害発生時においても、食品の安全確保を図るため、関係者の対応力強化を目指します。

●主な事業等

ア （新規）災害発生時における食の安全確保対策

2018年（平成30年）に発生した北海道胆振東部地震を踏まえ、「災害時の食品安全確保対策マニュアル」などの関係マニュアルの改定を行います。

また、避難所や各家庭における災害発生時の食品の衛生的な取扱等について周知、啓発を行うとともに、食品関係事業者との連絡・相談体制を強化し、災害発生時には、食の安全確保を図りつつ、食品の供給が滞ることがないように配慮していきます。

(4) 基本施策4 食品等の安全性に関する学習

施策1 学習する機会の提供

市民は安全・安心な食生活を送るために、食品供給の単なる受け手ではなく、食品の衛生的な取扱や、食品を選択するうえで必要な表示の知識を習得したり、自主的に学習し、理解を深める役割が求められています。また、食品購入や消費行動を通じて、自ら選択する意思を表明し、時には社会を変える大きな影響力を持っています。

札幌市は食の安全・安心の確保に関して、情報提供だけではなく、子どもから大人まで市民が参加・体験しながら学習できる機会を積極的に作ります。

更に、食の安全・安心の確保に係る施策に自主的に参加・協力できるよう啓発します。

●主な事業等

ア 市民向け出前講座等の実施

出前講座や食品衛生講習会等を実施し、食品衛生に関する施策や食の安全に関する最新の知見・話題等について市民にわかりやすく説明することで、食の安全確保への意識向上を図ります。

イ 消費生活講座等の実施

消費者教育の一環として、子どもから大人までを対象とした消費生活講座、体験テスト講座を開催し、食品の簡易な実験などを体験しながら、商品選択の確かな目を養うなど、消費生活知識の習得を図ります。

ウ 子ども向け食中毒予防啓発の実施

食中毒や感染症を予防するための適切な手洗いを幼少期から習慣づけるため、幼児から小学校低学年向けの札幌市オリジナル曲「しろくま忍者の手あらいソング」を活用した「手洗い教室」を保育所等と連携して実施するなど、正しい手洗い方法の普及啓発を図ります。

エ 子ども向け体験学習会の開催

次世代を担う子どもたちに、手洗い教室等の体験学習を行い、食の安全について、興味、関心を持ち、正しい知識を身に付けるきっかけを提供します。



しろくま忍者の手あらいソング



子ども食品Gメン体験事業

また、食品衛生監視員の仕事を模擬体験してもらう「子ども食品Gメン体験事業」などを実施し、子どもたちに食の安全確保に対する事業者や札幌市の取組を学んでもらうことで、食の安全についての理解を一層深めてもらいます。

オ 学校・保育所等における学習

保育所では、給食を食べる前の手洗いやクッキング（調理）体験などの食育を通して、食品衛生について学習します。また、札幌市が定期的に保育所に発信する「食のウォッチング」、保育所等で発行する「給食だより」、保育所や子育て支援センターの食育講座等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。

また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱について学習したり、給食だよりを活用した情報発信を行います。

カ 学生との連携による事業の実施

札幌市では地域における食育推進のためボランティアを養成しており、このボランティアのうち、学生が参加する事業を実施することにより、若い世代に対し、食の安全に関して考えるきっかけを作り、認識を深める機会を提供します。

また、普及啓発品を学生と協働で検討するなど、学生との連携を積極的に進めていきます。

施策2 食育の推進

社会経済状況の変化や価値観の多様化等を背景に、食環境が変化しています。次の世代を担う子どもたちが「食」への感謝の心を持ち、健やかで豊かな食生活を送れるように、食事と健康、食中毒予防などに関する正しい知識を身に付け、子どもから高齢者まで「食」を大切にする心を育み、家庭、地域などで食育を進めていきます。

●主な事業等

ア さっぽろ食スタイル推進事業

北海道の食材を使用した栄養バランスの良い北海道型食生活に、環境に配慮した食生活を取り入れた「さっぽろ食スタイル⁴³」を提案し、レシピの配布、パネル展、料理教室などで普及啓発します。



さっぽろ食スタイル ロゴマーク

⁴³ さっぽろ食スタイル

北海道の豊かな食材を使用してバランスのとれた食事をし、更に買い物から保存、調理方法や後片付けまで、環境に配慮した食生活のことをいいます。

イ 食生活改善推進員養成講座

食生活を通して健康づくりの輪を広げるボランティアとなる人材を育成する食生活改善推進員⁴⁴養成講座を開催します。養成講座では、食事と健康・食中毒予防など、地域活動に必要な知識・技術習得を目指します。

ウ 離乳期講習会、親子料理教室

離乳期講習会を開催し、子どもやその家族の望ましい食生活及び食の安全・安心についての知識の習得を促します。

また、親子料理教室においては食生活改善推進員等のボランティアと連携し、健全な食生活や食の安全について普及啓発します。

エ さっぽろ学校給食フードリサイクル

学校における食育・環境教育の一環として、給食調理の過程で出る調理くずや残食を堆肥化し、生産者がその堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を給食の食材に利用するフードリサイクルの取組を継続します。

また、リサイクル堆肥を活用し、教材園等で栽培、収穫体験活動に取り組みます。

オ 保育所における食育講座

保育所や子育て支援センター等において食育講座を開催し、離乳のすすめ方や望ましい食生活等について啓発や支援を行います。また、健康増進や「さっぽろ食スタイル」推進に係るレシピの配布等、情報発信を行います。

カ （再掲）学校・保育所等における学習

札幌市が定期的に保育所等に発信する「食のウォッチング」や、保育所等で幼児の保護者向けに発信する「給食だより」等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱について学習したり、「給食だより」を活用した情報発信を行います。

施策3 人材の育成

「札幌市の施策に参加、協力する」という、条例に定める積極的な役割を果たす市民の拡大を図るため、市民の目と力を活かした施策を展開し、食の安全を支える人材づくりを進めます。

●主な事業等

ア 食の安全・安心モニター制度

市民自らがモニターとして、日常の買い物等において食品の表示や施設の衛生管

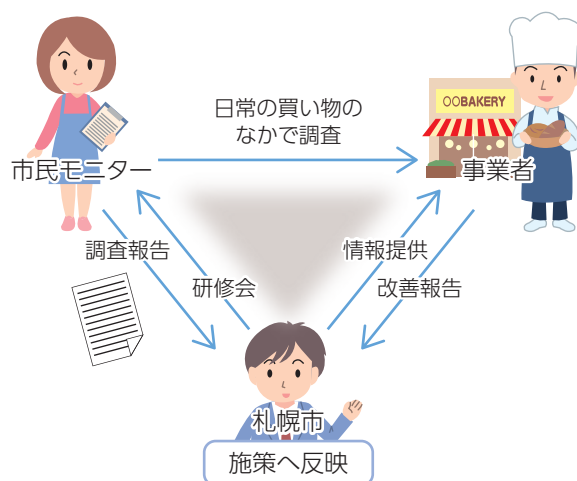
⁴⁴ 食生活改善推進員

地域住民の食生活を改善するため、養成講座を受講し、食育の普及啓発活動を行うボランティア。保健センターで養成後、食生活改善推進員協議会の一員として、活動を行っています。

理状況等について調査を行う「さっぽろ食の安全・安心モニター制度」を、引き続き実施します。市民目線で気付いた意見や情報を、必要に応じて事業者へ還元したり、札幌市の施策に反映します。

イ (再掲) 食生活改善推進員養成講座

食を通じた健康づくりのボランティアとなる人材を育成する食生活改善推進員養成講座を開催します。養成講座では、食事と健康・食中毒予防など、地域活動に必要な知識・技術習得を目指します。



施策4 市民の自発的取組の促進

食の安全・安心について理解を深め、自らの判断で食品の購入や消費行動を選択する自立した市民の拡大を図るため、市民の自発的な取組を促進します。

●主な事業等

ア 学習意欲を高める仕組みづくり

イベント等を市民スタッフとともに開催したり、モニター制度を活用した勉強会や、市民が取り組みたくなる企画を事業者から募集して共催するなど、市民が気軽に参加しながら知識を得て、主体的な行動につながるような学習意欲を高める仕組みづくりを進めます。

イ ボランティアとの連携

地域における食育推進ボランティアである食生活改善推進員と連携し、親子料理教室等を開催し、子どもから高齢者まで、健全な食生活を実践することのできる食育活動に取り組めます。

ウ (新規) 適切な期限管理等による食品ロス削減の啓発

札幌市では、パンフレットやポスター、イベントにおけるセミナーを活用した食品ロス削減を呼び掛ける事業を実施しています。これらの事業と連携し、適切な保存方法や期限管理といった家庭などにおける食の安全に関する情報提供を行い、食の安全確保を図りながら、無駄になり捨てられてしまう食品の削減に努めます。

5 施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街

(1) 基本施策1 相互理解の促進

施策1 情報の発信

市民等に対し、的確でわかりやすい情報を積極的に発信することは、食の安全・安心を確保するうえで必要不可欠です。ホームページ、情報誌、SNS等の様々な広報媒体を駆使し、市民等が必要なときにいつでも正しい情報を入手できる環境をつくります。

●主な事業等

ア ホームページや情報誌等による情報提供

市民等に対し、正しい情報を提供する媒体として、食の安全・安心に関するホームページを整備し、札幌市の施策や基本的な知識、健康被害の発生情報、事業者の自主的取組内容などの情報を総合的に発信します。

また、食の安全・安心に関する最新情報をわかりやすく紹介する「キッチンメール」などの食品衛生情報誌を定期的に発行したり、正しい手洗い方法を普及するために「しろくま忍者の手あらいソング」のCDやDVD、オリジナルキャラクターの「しろくま忍者」の着ぐるみ等の啓発教材を貸し出します。

更に、SNSや地上波デジタルテレビ放送、札幌市公式スマートフォンアプリ、大型ビジョンやデジタルサイネージ⁴⁵等の札幌市が有する広報媒体や外部メディアを広く活用し、市民・事業者へ積極的に食の安全情報を発信します。

イ 事業者等との連携による情報提供

さっぽろ食の安全・安心推進協定や食の安全・安心おもてなしの店⁴⁶推進事業の関係者をはじめ、民間や地域の協力を得ながら、食品衛生情報誌等を、札幌市関連施設に限らず、市民等が日常的に利用するスーパーマーケット等の店頭置き、広



キッチンメール

⁴⁵ デジタルサイネージ

表示と通信にデジタル技術を活用して平面ディスプレイやプロジェクタなどによって映像や文字を表示する情報・広告媒体で、地下街や地下歩行空間に設置されています。

⁴⁶ 食の安全・安心おもてなしの店

衛生面が優れた飲食店や宿泊施設、対面販売店で、アレルギー（アレルギー原因食品）のメニュー表示や外国語表示等の一歩進んだ取組を実施しているお店を登録し、市民や観光客へPRする札幌市の事業です。

く周知、啓発を実施します。

また、積極的に報道機関を通じた情報発信を図るため、新聞、テレビ等の報道機関に情報を提供するとともに、グルメ情報誌等も活用しながら、札幌市や事業者の食の安全・安心に向けた取組を周知します。

ウ 食のイベント、展示等による情報提供

「食の安全・安心」をテーマにイベント等を開催し、市民や事業者の情報発信・情報共有の場として広く啓発します。また、食や身近な生活に関連するイベント等の機会も積極的に活用し、パネル展示や食品衛生情報誌の配布等により、情報の提供に努めます。

更に、消費者センター及び中央卸売市場の常設展示等も活用し、市民の安全・安心な食生活に役立つ情報を提供します。

エ (新規) 大型商業施設を活用した情報発信

多くの市民が訪れる大型商業施設等と連携して、食品衛生情報誌等の配架、パネル展等の啓発事業を実施するほか、食中毒の多発が危惧される夏期及び年末に、食中毒の予防啓発を実施します。

オ (再掲) 給食等における情報提供

札幌市が定期的に保育所等に発信する「食のウォッチング」や、保育所等で幼児の保護者向けに発信する「給食だより」等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。また、学校では「給食だより」を活用した情報発信を行います。

カ 子どもを通じた家庭への情報提供

食中毒予防方法や食品表示の見方など、家庭で活用できるパンフレット等の啓発物を小中学生に配布することで、家庭で話し合うきっかけをつくり、子どもを通じた家庭への情報提供を行います。

施策2 事業者取組の情報提供の推進

事業者の自主的な取組を積極的に公開し、事業者と市民の相互理解の促進を図ります。

●主な事業等

ア 「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の自主的な取組の公開

「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結した事業者のマイルール等の取組をガイドブックやホームページ、イベント等で広報することにより、その自主的な取組を市民にわかりやすく情報提供します。



マイルールが記載される協定書

施策3 情報及び意見の交換の促進

市民が、札幌市や事業者が実施する食の安全確保のための取組への理解と関心を深め、事業者との信頼関係を構築するため、意見交換会やパブリックコメント、推進会議等を活用したリスクコミュニケーションの推進を図ります。

●主な事業等

ア 意見交換会の開催

食品の生産から販売まで（フードチェーン）の各段階における食の安全・安心に関する取組を、市民が実地で見学し、事業者と直接会話し、意見交換する「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」を行います。

また、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」等に参加する事業者や団体と連携し、各事業者等が独自で実施するリスクコミュニケーション関係事業についても、市民に周知する等して、事業者との信頼関係の向上を図ります。



食の安全・安心市民交流事業

このように、市民の正しい知識と理解を深めるとともに、市民と事業者との相互理解及び信頼関係の構築を図り、リスクコミュニケーションの推進を図ります。

イ 市民・事業者の意見の反映

監視指導計画等の食の安全・安心の確保に関する施策について、推進会議で調査・審議し、様々な意見を反映させます。

また、計画の策定に当たっては、広く市民から意見を募集するパブリックコメント等を実施し、市民の動向・ニーズを把握し、反映させるとともに、各種事業の実施においてアンケートを行い、事業の効果的な手法、見直し等を行います。

施策4 表示の普及啓発

消費者が食の安全・安心の観点から食品等の表示内容に興味を持ち、理解を深めることで、食品を選ぶ際の基準となるように表示に関する正しい知識の周知啓発等を行います。

●主な事業等

ア (再掲) 市民向け講座等による周知啓発

市民向け講座などを開催することにより、表示の知識を基礎から学び、理解を深める機会を提供します。

イ アレルゲン（アレルギー原因食品）等ピクトグラム（絵文字）の普及

子どもから高齢者、市民から訪日観光客まで、アレルゲン（アレルギー原因食品）や多様な食文化に配慮した情報をよりわかりやすく提供するため、事業者が店頭POP表示⁴⁷やメニュー等のアレルゲン（アレルギー原因食品）等のピクトグラム（絵文字）を掲載できるよう、札幌市オリジナルのアレルゲン等ピクトグラムを拡充するとともに、積極的な利用について、普及推進します。

【アレルゲン等ピクトグラム(例)】



小麦



乳



卵



そば



落花生



えび



かに

⁴⁷ POP表示

小売店舗で使用する広告媒体POP（Point of purchase advertising、購買時点広告）を使用した表示で、商品名と値段を記載するプライスカード（値札）が多く使用されています。

(2) 基本施策2 食産業・観光の振興への寄与

施策1 (強化) 観光客向け施設、イベント対策

食の安全・安心の確保は、札幌の食の魅力、食産業を支える基盤です。観光客にとって札幌の食が魅力的であり続けるには、食の安全・安心が確保されていることが不可欠であり、大前提となることから、観光客向けの飲食店や宿泊施設等の食品取扱施設、大規模イベント等への対策を推進します。

●主な事業等

ア 観光客向け施設、イベント対策

札幌を訪れた観光客の多くは、市内の宿泊施設や市内中心部の飲食店を利用します。札幌市では、札幌を訪れた観光客に安心して「札幌の食」を楽しんでいただけるよう、観光客向け施設に対する監視・指導を強化します。

また、オータムフェスト、雪まつりなどの大通公園を中心に開催される大規模なイベントは、多くの市民や観光客にとって札幌の食の魅力を感じることができる機会となっています。

しかし、これらのイベントで提供される食品は簡易な施設・設備で大量に調理加工される場合が多く、衛生管理が不十分になりがちなことから、イベントに関連する担当部局や関係団体と緊密に連携し、イベントの計画段階から実行委員会等の主催者に対して、事前指導を徹底し、期間中には、施設の監視指導を実施し、食品の適正な取扱等について指導します。



オータムフェスト

施策2 地産地消の推進

地元で生産された農畜産物を地元で消費する「地産地消」は、第1次産業の振興や地元経済の支援・活性化、食育の推進、環境負荷の低減など、さまざまな効果がありますが、生産者の顔が見え、旬が体感できるなど、市民にとっても豊かな食生活を送る上で、魅力的で意義のある取組です。

このため、札幌市は食の魅力を創出する観点から地産地消を推進し、生産・流通・消費段階の理解を深めていきます。

●主な事業等

ア さっぽろとれたてっこの推進

札幌の農業者が生産した農産物を「さっぽろとれたてっこ」と表示することを通して、地産地消による生産・流通・消費の拡大を図ります。

施策3 食のブランド力向上

札幌の食のブランド力を向上させ、食の魅力を生かした産業の高度化を図るためには、北海道と札幌市の関係部局が緊密な連携をとり、食の安全・安心を確保しながら、食品関係業界の活性化に資する施策を積極的に展開し、食産業や観光を振興する必要があります。

札幌市が“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指していることを、市民や観光客に積極的に情報発信することで、市民の意識向上や観光客へのPR、事業者の自主的取組を促進し、札幌のイメージアップにつなげていきます。

●主な事業等

ア 庁内施策を視野に入れた食のブランド力向上

まちづくり戦略ビジョンに掲げられた「魅力あるまちづくりと観光振興の一体的推進」等の札幌の食の付加価値向上を視野に入れ、関係部局が緊密に連携しながら、食の安全・安心を含めた一体的な取組を積極的に進めます。

イ (新規) 観光客向け施設、イベントにおけるアレルギー情報・外国語対策

観光客向け施設やイベント開催時に、訪日観光客に対して、食品に含まれるアレルギーの情報や多言語対応したメニュー情報を提供します。

また、観光関係事業者の多言語対応を支援して、語学講座や多言語ホームページの作成支援などを行い、サービス向上を図ります。

ウ (強化) 食の安全・安心おもてなしの店推進事業

市内飲食店や宿泊施設等で食の安全・安心に取り組んでいる優れた施設を対象に、アレルギーや栄養成分表示、外国語表記など、更に進んだ取組を実施している施設を「食の安全・安心おもてなしの店」として登録し、広く情報提供する「食の安全・安心おもてなしの店推進事業」を実施します。

この事業により、市民や観光客が店を選ぶ際の一助とするとともに、これらの取組が広く事業者に波及するよう推進していきます。

エ (再掲) アレルギー (アレルギー原因食品) 等ピクトグラム (絵文字) の普及

子どもから高齢者、市民から訪日観光客まで、アレルギー等の情報をよりわかりやすく提供するため、事業者が店頭POP表示やメニュー等アレルギー (アレルギー原因食品) 等のピクトグラム (絵文字) を掲載できるよう、札幌市オリジナルのアレルギー等

ピクトグラムを拡充するとともに、積極的な利用について普及推進します。

施策4 中小企業等への支援

食品関係産業の更なる発展に向けて、地元企業と連携した取組を進めるとともに、食の安全確保や販路拡大などに取り組む企業を支援します。

●主な事業等

ア 地元企業との連携・協働

さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者等を対象に、事業者から施設見学、試食会、料理教室等の市民向けPR企画を募集したり、札幌市の食に関するイベントへの共催出展、グルメ情報誌への取組の掲載など、札幌市と事業者が連携・協働した事業を企画・実施することで、地元企業の協力を得ながら、食品関係産業の活性化を目指します。

イ 中小企業の経営基盤強化への支援

関係機関と連携しながら、食品衛生に関する各種認証の取得や新商品の開発、国内外の食の展示会への出展などに取り組む企業を支援します。

施策5 効果的な広報

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指し展開する各種事業について、効果的な広報活動を行い、事業者や札幌市の食の安全・安心に向けた取組の周知を図ることで、札幌の食のイメージアップなどを図ります。

●主な事業等

ア 多様な媒体を活用した効果的な広報の推進

市民、事業者と札幌市の連携・協働による“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すために展開する各種事業について、広報さっぽろや札幌市広報番組等を通して、広く市民に周知します。

また、食のイベント等を活用して市民や観光客に対し、札幌市の食の安全・安心に向けた取組の認知度を高めるなど、庁内で連携を図りながら、各種媒体を用い、目的・ターゲットを明確にした広報活動を行います。

第6章 計画の推進体制と進行管理

1 推進体制

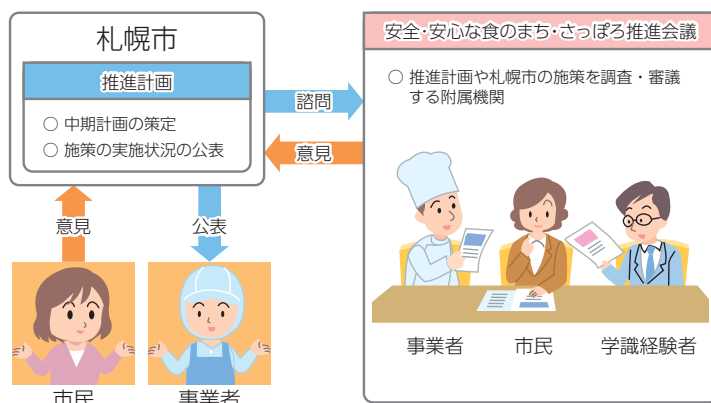
(1) 推進会議における審議等

推進会議は、条例の規定に基づき設置され、市民、事業者、学識経験者等の20人以内によって組織され、任期は2年となっています。

推進会議は、推進計画及び食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議

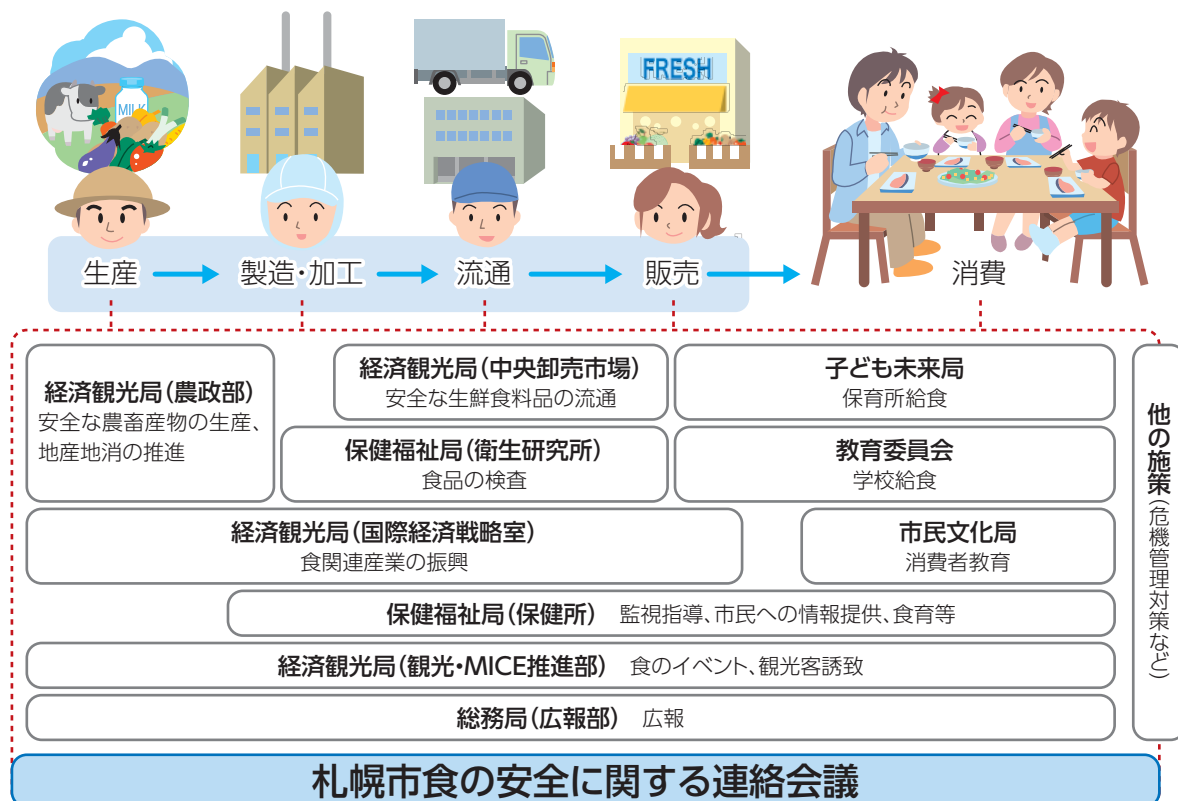
し、意見を述べる札幌市の附属機関として位置付けられています。

第2次推進計画に定める施策の実効性を高め、計画を着実に推進するため、毎年度、計画の実施状況を推進会議に報告し、意見を求めることとしています。



(2) 庁内の連携

生産から消費までの食の安全・安心の確保と食を通じたまちづくり



札幌市では、生産、製造、流通から消費までの食に関する関係部局の連携を強化し、市民の健康の保護を図るため、「札幌市食の安全に関する連絡会議」（以下「連絡会議」という。）を2003年度（平成15年度）から常設しています。

この連絡会議を核として、庁内の関連施策と整合を図りながら、第2次推進計画に掲げる施策を実施します

(3) 関係機関・団体との連携

広域に流通する食品の安全確保や適正表示の徹底など、効果的な施策の推進に向け、関係省庁や北海道をはじめとする関係機関・団体との情報交換や連携を図ります。

更に、科学的な知見が集積する研究機関との連携に努め、情報の収集を行います。

2 進管理

(1) 指標の設定

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指し定めた二つの施策目標「誰もが食の安全の確保の主役となる街」、「食の安心と魅力あふれる街」の実現に向けた各施策の推進状況を評価する際の目安として、それぞれ以下のとおり指標を設定します。

（各指標における目標値等は別表のとおり）

前計画では、条例に定める市民の役割及び事業者の責務に係る項目を指標として設定していましたが、第2次推進計画では、二つの施策目標で目指す都市像の実現に向けて、各施策の推進状況をより具体的に評価できる指標を設定しています。

なお、前計画の指標のうち、食品衛生法改正に伴い廃止する制度、前計画の目標を達成し、事業目的を果たした事業に係る項目については、見直しを行い、第2次推進計画の指標から除外しました。

ア 施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街

(ア) 大規模食中毒の発生件数

目指す都市像の「食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている」に係る施策の進捗状況を評価する指標として、食関連イベントや観光客向け宿泊施設等で発生する大規模食中毒に係る項目を指標として設定しています。

(イ) 実務講習会の受講率

目指す都市像の「個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している」に係る施策について、事業者の自主的取組の促進状況を評価するため、事業者が食の安全に係る最新の知識を習得するために定期的な受講を求められる講習会である「実務講習会」の受講率を指標として設定しています。

(ウ) 食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合

目指す都市像の「一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、食品の安全性に関する市民

の理解度を計る項目を指標として設定しています。

(I) 食育ボランティア数

目指す都市像の「一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、食品の安全性に関する関心度を計る項目を指標として設定しています。

施策目標に係る指標と目指す都市像の一覧

目指す都市像	項 目
施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街	
食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている。	①大規模食中毒※1の発生件数（延べ件数）
個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動している。	②実務講習会の受講率
一人一人の市民が、食品の安全性について理解と関心を持っている。	③食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合
	④食育ボランティア数※2
施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街	
市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている。	⑤イベント及び情報誌における食の安全・安心情報のPR回数（延べ回数）
食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている。	⑥「札幌の食」のイメージに「安全・安心」と回答する観光客の割合
市民や観光客が、安心して食を楽しめる。	⑦観光客向け施設・大型イベントの監視件数（延べ件数）
	⑧食の安全・安心おもてなしの店登録件数（延べ件数）

※1 患者500名以上の食中毒

※2 第3次札幌市食育推進計画の指標

イ 施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街

(ア) イベント及び情報誌における食の安全・安心情報のPR回数

目指す都市像の「市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている」に係る施策について、市民や観光客と事業者及び札幌市の相互理解の促進状況を評価するため、札幌市及び事業者の食の安全・安心に関する取組の情報発信に関する項目を指標として設定しています。

(イ) 「札幌の食」のイメージに「安全・安心」と回答する観光客の割合

目指す都市像の「市民や観光客が、安心して食を楽しめる」と「食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、「札幌の食」への「安全・安心」のイメージを持っている割合を指標として設定しています。

(ウ) 観光客向け施設・大型イベントの監視件数

目指す都市像の「市民や観光客が、安心して食を楽しめる」の推進に向けた施策の進捗状況を評価するため、札幌を訪れる観光客及び市民が食を楽しむための下支えとなる食品関係施設の監視指導状況を項目として設定しています。

(I) 食の安全・安心おもてなしの店登録件数

目指す都市像の「市民や観光客が、安心して食を楽しめる」に係る施策について、安心して食を楽しむことができる環境整備状況を評価するため、衛生面に優れているだけでなく、食に関連する一歩進んだ取組（栄養成分表示、外国語対応、地産地消の推進等）を実施している店舗である「食の安全・安心おもてなしの店」の推進状況を計る項目として、登録件数を指標に設定しています。

(2) 計画の進行管理

施策の実効性を高めるために、毎年度、実施状況を推進会議に報告し、意見を求めるとともに、その内容を公表することで、計画の進行管理を図っていきます。

(別表)

第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の指標

項 目 (延べ件数は計画期間中の件数)	現状値	目標値 (2024年度)	目標参考値等
施策目標Ⅰ 誰もが食の安全の確保の主役となる街			
①大規模食中毒※1の発生件数 (延べ件数)	0件※3	0件	
②実務講習会の受講率	10.2%※4	20%以上	2009年～2018年の最高値
③食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	53.2%※5	80%以上	前計画
④食育ボランティア数※2	2,111人※2	2,750人※2	第3次札幌市食育推進計画
施策目標Ⅱ 食の安心と魅力あふれる街			
⑤イベント及び情報誌における食の安全・安心情報のPR回数 (延べ回数)	14回※3	20回以上	
⑥「札幌の食」のイメージに「安全・安心」と回答する観光客の割合	—	80%以上	2019年度第1回市民意識調査
⑦観光客向け施設・大型イベントの監視件数 (延べ件数)	約7,500件※3	9,000件以上	2009年～2018年の最高値×5年
⑧食の安全・安心おもてなしの店登録件数 (延べ件数)	146件※6	300件	

※1 患者500名以上の食中毒

※2 第3次札幌市食育推進計画策定時の現状値と目標値

※3 2014年度(平成26年度)～2018年度(平成30年度)の延べ数

※4 2018年度末(平成30年度末)時点の統計値

※5 2019年度(令和元年度)第1回市民意識調査結果より算出

※6 2019年(令和元年)12月1日時点の登録累計数

食の安全・安心に係る主な関係機関・団体（2019年度）

関係機関名		計画との関連
関係省庁	食品安全委員会	食品健康影響評価 リスクコミュニケーション
	消費者庁	食品表示法
	厚生労働省	食品衛生法、健康増進法、医薬品医療機器等法
	農林水産省	JAS法、HACCP支援法、GAP
	農林水産省北海道農政事務所	JAS法に基づく監視・指導、食品表示法 「食の安全及び食品表示監視等に関する連絡協議会」の運営
北海道	環境生活部くらし安全局	JAS法、景品表示法 食品表示110番、景品表示法ホットライン
	保健福祉部健康安全局	食品衛生全般
	農政部食の安全推進局	北海道食の安全・安心条例 北海道食の安全・安心基本計画 6次産業化の推進
	石狩家畜保健衛生所	家畜伝染病対策
団体	公益社団法人札幌消費者協会	消費生活相談、消費者教育の推進
	一般社団法人札幌市食品衛生協会	食品衛生指導員 ¹ による巡回指導 食品衛生責任者 ² 資格者養成講習会の実施 「さっぽろHACCP」の運営事務局
	札幌市調理師団体連合会	ふぐ処理責任者の養成
	札幌商工会議所	経済政策への提言等
	一般財団法人さっぽろ産業振興財団	食品製造品質・衛生管理認証の取得に取り組む 中小企業の支援
	一般社団法人札幌市中央卸売市場協会	市場見学者受入
	札幌市農業協同組合	営農指導 「さっぽろとれたてっこ」の推進 「さっぽろハーベストランド ³ 」の普及
	公益財団法人札幌市学校給食会	安全な給食食材の調達 納入業者の登録
その他	他自治体の食品衛生主管部局	違反食品等の情報交換及び調査協力
	試験研究機関、大学等	情報交換、各種連携事業等

1 食品衛生指導員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、札幌市の場合は、規定の講習を修了した者の中から、札幌市食品衛生協会長が任命しています。現在、約750人が、会員施設に対する巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

2 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、札幌市食品衛生法施行条例で、営業施設への設置が義務付けられています。調理師等の有資格者のほか、市長が指定する講習会の課程を修了した者になることができ、営業施設において衛生上支障のある場合に、改善の措置を講じ、営業者に措置を講じるよう進言する責務があります。

3 さっぽろハーベストランド

「さっぽろハーベストランド」とは、石狩管内の6農協（新篠津農協、北石狩農協、石狩市農協、札幌市農協、道央農協、サツラク農協）が、生産者と安全・安心の確保に取り組んでいるさっぽろ圏産の農畜産物ブランド。石狩地区のJAグループでは、「さっぽろハーベストランド」の地産地消活動を通じて、フードマイレージの削減や地域の消費者・商工業者との連携に取り組み、新しい農村と都市との共生（農都共生）を目指すこととしており、札幌市をはじめとする管内の市町村等関係機関や道（石狩振興局）はこの取り組みを支援しています。

食の安全・安心に関連する札幌市の主な取組（2019年度）

区 分		概 要	担当部局
情報提供	札幌市ホームページ	食の安全ホームページ	保健福祉局
		衛生研究所ホームページ	保健福祉局
		食育ホームページ	保健福祉局
		消費者センターホームページ	市民文化局
		保育所ホームページ	子ども未来局
		学校給食ホームページ	教育委員会
	情報誌、パンフレット等	キッチンメール（年2回）	保健福祉局
		野や山のきのこハンドブック	保健福祉局
		庭や野山の毒草ハンドブック	保健福祉局
		さっぽろ食の安全・安心推進協定ガイドブック	保健福祉局
		食の安全・安心おもてなしの店ガイドブック	保健福祉局
	展示特別	消費者センター	市民文化局
		中央卸売市場	経済観光局
行事	講座等	出前講座等	保健福祉局
		離乳期講習会、親子料理教室	保健福祉局 各区（健康・子ども課）
		消費生活講座 講師派遣講座 体験テスト講座	市民文化局
		手洗い教室	各区（健康・子ども課）
		市場見学の受入れ	経済観光局
		料理教室	経済観光局
	イベント	春の山菜展	保健福祉局 （北海道と共催）
		食品衛生月間事業	保健福祉局 各区（健康・子ども課）
		食の安全・安心イベント	保健福祉局
		さっぽろ子ども G メン体験	保健福祉局

区 分			概 要	担当部局
行 事	イ ベ ン ト	保健所くらしの衛生展	食品衛生ブースにて、食中毒予防をテーマとした各種実演、標本・パネル展示	保健福祉局
		消費拡大フェア	水産物及び青果物に関する消費拡大と販売促進及び市場流通の理解を深める	経済観光局
		オータムフェスト	イベント出店業者による安全な食の提供及び道内の地場素材の使用	経済観光局
各 種 啓 発	子育て世代への啓発		乳幼児健診時に①食物アレルギーに関する情報提供 ②栄養相談等において、食育の一環として「手洗いの励行」等について啓発	保健福祉局 各区（健康・子ども課）
			保育所児童の保護者及び子育て支援センター利用者を対象に①食育講座を開催し、衛生に関する指導②栄養相談等において、食物アレルギーや離乳食、食品、食品衛生に関する情報の提供を行う	子ども未来局
	保育所児童への指導		給食前の手洗いやクッキングなどの食育を通して衛生について学習	子ども未来局
	児童生徒への指導		給食の時間などを通して食品の衛生的な取扱いについて学習	教育委員会
	学校から情報発信		給食だよりや給食試食会等を通して食の安全、衛生に関する学校における取り組みを紹介し、家庭での取り組みについての啓発を行う	教育委員会
	さっぽろ食スタイル		北海道の食材を使用した栄養バランスのよい食事を環境に配慮して実践する	保健福祉局 各区（健康・子ども課）
	しろくま忍者の手洗いソング普及		幼児教育施設へオリジナル手洗いソングのCD/DVDを配布し、幼少期より手洗い・うがいを習慣づける	保健福祉局 子ども未来局
	意見交換・募集		生産、製造、流通、販売等の現場で市民が事業者と意見交換することで食の安全に関する理解を深める	保健福祉局
相 談 窓 口	食品衛生に関する市民相談		表示や異物混入、施設の衛生管理等に関する苦情・相談を受け付け、必要に応じて原因究明、再発防止対策等を実施	保健福祉局 各区（健康・子ども課）
	消費生活相談		「食料品」も含めた、消費者の安全を害する商品、及びその取引に関する問合せや苦情相談を受け付け、助言等を行っている	市民文化局
人 材 の 養 成 、 資 質 向 上	さっぽろ食の安全・安心モニター		市民モニターが食品の表示や利用した店舗の衛生状態などについて調査・報告	保健福祉局
	食生活改善推進員養成講座事業		食のボランティアを養成する際に、衛生的な食品の取扱いの講座を開催	保健福祉局 各区（健康・子ども課）
	保育所給食関係者研修		保育所給食における衛生管理に関する研修会	子ども未来局
事 業 者 向 け	札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）		HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の推進（衛生管理ネットワーク協議会が認定）	保健福祉局
	食品衛生管理等の認証取得支援		国内外への販路拡大を目指して各種認証（HACCP、ISO、FSSC等）の取得に取り組む事業者への補助及び食品衛生認証に関するセミナー等の開催	経済観光局

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議 委員名簿

(敬称略・五十音順・2020年3月31日時点)

	委員氏名	所属団体、役職等
1	◎ いけだ たかゆき 池田 隆幸	藤女子大学人間生活部食物栄養学科 教授
2	○ ゆうざき つねひろ 勇崎 恒宏	札幌商工会議所 食品・貿易部会 部会長 一般社団法人札幌市中央卸売市場協会 代表理事
3	あらせ さとみ 荒瀬 里実	市民公募委員
4	いまい けいじ 今井 啓二	一般社団法人札幌観光協会 専務理事
5	うすい えいぞう 臼井 栄三	市民公募委員
6	えぐち ひろし 江口 裕	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
7	おおみや あゆみ 大宮 あゆみ	フリーライター（野菜ソムリエ）
8	かわうち み き 川内 美樹	市民公募委員
9	かわはら みつこ 河原 光子	市民公募委員
10	こやま な お み 小山 奈緒美	公益社団法人 北海道栄養士会 札幌石狩支部長
11	さ さ き たけとも 佐々木 威知	株式会社セコマ 広報室 部長
12	そ が としふみ 曽我 俊史	札幌市農業協同組合 経済部営農販売課長
13	たけだ み ほ 武田 美保	市民公募委員
14	ど い だいすけ 土井 大輔	スイーツ王国さっぽろ推進協議会 会長
15	なめかた さちよ 行方 幸代	公益社団法人札幌消費者協会 副会長
16	にしね ゆうじ 西根 裕治	一般社団法人札幌市食品衛生協会 専務理事
17	ふじもと ようすけ 藤本 陽介	北海道新聞社編集局 くらし報道部 部次長
18	まさぐち ひとし 牧口 仁	市民公募委員
19	まつもと のぶこ 松本 信子	市民公募委員

◎：会長 ○：副会長

計画策定過程

1 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議における審議

審議過程	
2018年度	
7月31日	…第1回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議開催 条例及び前計画の概要 第2次推進計画の策定スケジュールの確認
2月27日	…第2回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議開催 第2次推進計画の方向性検討
3月29日	…第2次推進計画素案への意見照会 計画素案への意見照会（意見照会①）
2019年度	
4月18日	…第1回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議開催 市長から推進会議に対して第2次推進計画の策定について諮問 計画素案の修正内容の検討（1回目）
6月14日	…第2次推進計画修正素案への意見照会 修正素案への意見照会（意見照会②）
7月4日	…第2回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議開催 答申案の検討（2回目）
7月31日	…推進会議から市長に対して答申（手交式） ～委員改選（任期：令和元年8月1日から令和3年7月31日）～
8月23日	…第3回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議開催 答申案の確認
1月23日	…第4回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議開催 パブリックコメントの実施概要の説明

2 パブリックコメント手続

第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）に対する 意見募集実施の概要

1 意見募集期間

2019年12月20日（金）から2020年1月20日（月）までの32日間

2 意見提出方法

郵送、ファックス、電子メール、持参

3 資料の配布・閲覧場所

市役所本庁舎2階市政刊行物コーナー、保健所食の安全推進課・広域食品監視センター、各区役所総務企画課広聴係、各区役所健康・子ども課（保健センター）、各まちづくりセンター、札幌市消費者センター、札幌市産業振興センター、札幌中小企業支援センター

4 意見募集の結果

- (1) 意見の提出者数 4名
- (2) 意見の件数 13件
- (3) 意見の内訳

項目	件数(内訳)
第1章 計画の策定に当たって	0
第2章 前計画の取組と評価	0
第3章 札幌市を取り巻く現状と今後の課題	0
第4章 基本理念と目指す都市像	0
第5章 施策	12
(施策目標Ⅰ：誰もが食の安全の確保の主役となる街)	
基本施策1 生産から販売までの安全確保	(3)
基本施策2 事業者の自主的取組の促進	(0)
基本施策3 危機管理体制の強化・充実	(0)
基本施策4 食品等の安全性に関する学習	(3)
(施策目標Ⅱ：食の安心と魅力あふれる街)	
基本施策1 相互理解の促進	(5)
基本施策2 食産業・観光の振興への寄与	(1)
第6章 計画の推進体制と進行管理	1
合 計	13

5 結果の公表

保健福祉局ホームページで、意見の概要及び札幌市の考え方を公表

札幌市安全・安心な食のまち推進条例

平成25年3月28日 札幌市条例第15号
 改正 平成26年10月6日 札幌市条例第59号
 平成27年7月17日 札幌市条例第38号

目次

第1章	総則（第1条－第7条）
第2章	食の安全・安心の確保を推進するための計画（第8条）
第3章	食の安全・安心の確保に関する施策（第9条－第26条）
第4章	安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議（第27条）
第5章	雑則（第28条）
附則	

第1章 総則

（目的）

第1条 この条例は、食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、市及び事業者の責務並びに市民の役割を明らかにするとともに、市の施策の基本となる事項を定めることにより、これに基づく施策を総合的かつ計画的に推進し、もって市民及び観光客その他の滞在者（以下「観光客等」という。）の健康を保護し、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現することを目的とする。

（定義）

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食の安全・安心 食品等の安全性並びに食品等に対する市民及び観光客等の信頼をいう。
- (2) 安全・安心な食のまち・さっぽろ 本市において、次に掲げるような状況にあって、食の安全・安心が確保されていることをいう。
 - ア 一人一人の市民が、食品等の安全性について理解と関心を有していること。
 - イ 個々の事業者が、食の安全・安心の確保を第一に考えて行動していること。
 - ウ 市民と事業者との間で食に関する信頼関係が構築されていること。
 - エ 食品等の生産から消費又は使用に至る一連の行程の各段階において、安全の管理が図られていること。
 - オ 本市に関わる食品等を消費し、又は使用する者が、その食品等の安全性を認識し、かつ、その食品等を信頼していること。
 - カ 市民及び観光客等が、安心して食を楽しめること。
- (3) 食品 全ての飲食物（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除く。）をいう。
- (4) 食品等 食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）、添加物（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）及び容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）をいう。
- (5) 事業者 食品等に関する生産、採取、製造、輸入、加工、販売その他の事業活動を行う者をいう。
- (6) 特定事業者 次に掲げる事業者又は団体であって、市内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。
 - ア 食品等の生産、採取、製造、輸入又は加工を業とする事業者（規則で定めるものを除く。）
 - イ 食品等の販売を業とする事業者であって、規則で定めるもの
 - ウ 農林水産物（食品の原料又は材料として使用されるものを含む。）の生産又は採取を業とする事業者が組織する団体

（基本理念）

第3条 食の安全・安心の確保は、次に掲げる基本理念にのっとり行われなければならない。

- (1) 食の安全・安心を確保するに当たっては、市民及び観光客等の健康保護が最も重要であるという認識の下に、必要な措置が講じられること。
- (2) 食品等の生産から消費又は使用に至る一連の行程の各段階において、市及び事業者並びに市民がそれぞれの責務又は役割を主体的に果たすこと。
- (3) 市民、事業者及び市が情報を共有し、相互に理解を深め、連携を図り、及び協働して、食の安全・安心に関する取組が行われること。
- (4) 食品等による健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき必

要な措置が講じられること。

- (5) 食の安全・安心の確保が、食を通じた魅力あるまちづくりを支える基盤であり、食産業及び観光の振興にも寄与するとの認識の下に、食の安全・安心の確保に関する取組が行われること。

(市の責務)

第4条 市は、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に実施しなければならない。

- 2 市は、市民及び事業者の意見を食の安全・安心の確保に関する施策に反映させるために、必要な措置を講ずるよう努めるものとする。
- 3 市は、市民、事業者及び市の連携及び協働により、食の安全・安心の確保に関する取組が推進されるよう必要な措置を講ずるものとする。
- 4 市は、食の安全・安心の確保に関する施策を円滑かつ効果的に実施するよう国、他の地方公共団体その他の関係団体等との密接な連携に努めるものとする。

(事業者の責務)

第5条 事業者は、食品等の安全性を確保するために必要な措置を適切に講ずるとともに、自主的な衛生管理を積極的に実施しなければならない。

- 2 事業者は、食品等の分かりやすい表示、正確かつ適切な情報の公開及び提供並びに市民との積極的な交流等を通じて、食品等に対する市民及び観光客等の信頼の確保に努めるものとする。
- 3 事業者は、食の安全・安心の確保に関する市の施策に協力するものとする。

(市民の役割)

第6条 市民は、次に掲げる事項に取り組むよう努めることにより、食の安全・安心の確保に関し積極的な役割を果たすものとする。

- (1) 食品等の選択に当たって適切に判断できるように食品等の表示に関する必要な知識を身に付けるとともに、食品等の保存、調理、使用その他の取扱いによって健康に悪影響を及ぼすことがないように食品等の安全性に関する知識と理解を深めること。
- (2) 事業者の食の安全・安心の確保に関する取組について理解を深めるとともに、その取組に意見を表明し、及び協力すること。
- (3) 食の安全・安心の確保に関する市の施策に意見を表明し、及び参加すること。

(財政上の措置)

第7条 市は、食の安全・安心の確保に関する施策を推進するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

第2章 食の安全・安心の確保を推進するための計画

(推進計画)

第8条 市長は、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画（以下「推進計画」という。）を策定するものとする。

- 2 推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
 - (1) 食の安全・安心の確保に関する施策の大綱
 - (2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する施策を推進するために必要な事項
- 3 市長は、推進計画を策定するに当たっては、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の意見を聴くとともに、市民及び事業者の意見を適切に反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。
- 4 市長は、推進計画を定めた場合は、速やかにこれを公表しなければならない。
- 5 前2項の規定は、推進計画の変更について準用する。
- 6 市長は、毎年度、推進計画に基づく施策の実施状況を、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議に報告するとともに、公表しなければならない。

第3章 食の安全・安心の確保に関する施策

(生産から販売までの監視、指導等)

第9条 市は、食品等の安全性を確保するため、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、関係機関と連携を図りながら、監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

(調査研究の推進等)

第10条 市は、食品等の安全性の確保に関する施策を最新の科学的知見に基づき効果的に実施するため、調査研究の推進及びその成果の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

(情報の収集等及び提供)

第11条 市は、食の安全・安心の確保に関し、情報の収集、整理、分析等を行い、市民、観光客等及び事業者に対し、正確かつ適切な情報の提供を行うものとする。

(事業者による情報の公開及び提供の推進)

第12条 市は、事業者が自主的に行う食の安全・安心の確保のための取組に関し、事業者による情報の公開及び提供が推進されるよう、必要な支援を行うものとする。

(情報及び意見の交換の促進等)

第13条 市は、食の安全・安心の確保に関し、市民、事業者及び市の連携及び協働による取組が推進されるよう、相互の情報及び意見の交換の促進その他の必要な措置を講ずるものとする。

(適正表示の推進)

第14条 市は、食の安全・安心の確保に重要な役割を果たしている食品等の表示が適正に行われるよう、事業者に対し必要な助言及び指導を行うとともに、市民に対する食品等の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(地産地消の推進)

第15条 市は、地産地消の推進を通じて、食の安全・安心の確保に資する食品の生産及び供給の拡大を図るとともに、市民と事業者の相互理解及び両者の食の安全・安心の確保に関する意識の向上を図るものとする。

(学習の機会の提供等)

第16条 市は、市民及び事業者が食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深め、食の安全・安心の確保に関する取組を適切に行えるよう、学習の機会の提供、広報活動の充実その他の必要な措置を講ずるものとする。

(食育の推進)

第17条 市は、市民、特に子どもたちが食の大切さ及び食品等の安全性に関する理解を深め、適切な判断力を養うことができるよう、食育の推進を通じて、食の安全・安心の確保に関する知識の普及啓発を行うものとする。

(人材の育成)

第18条 市は、食の安全・安心の確保の推進を担うべき高度な知識を有する人材を育成するために必要な措置を講ずるものとする。

(環境への配慮)

第19条 市は、食の安全・安心の確保に関する施策の実施に当たっては、当該施策が環境に及ぼす影響について配慮するとともに、必要に応じ環境保全のための施策との連携を図るものとする。

(市民の自発的な取組の支援)

第20条 市は、市民による食の安全・安心の確保に関する自発的な取組が促進されるよう必要な支援を行うものとする。

(事業者の自主的な取組の促進)

第21条 市は、事業者による食品等の安全性の確保に関する自主的な取組を促進するため、高度な衛生管理を行う事業者の取組を推進する制度の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

(表彰)

第22条 市長は、食の安全・安心の確保に関し、特に優れた取組をした者を表彰することができる。

(食産業及び観光の振興への寄与)

第23条 市は、食産業及び観光の振興に寄与するため、事業者との連携及び協働により、食の安全・安心の確保の観点から必要な措置を講ずるよう努めるものとする。

(危機管理体制の整備等)

第24条 市は、食品等による健康への重大な被害の発生を未然に防止し、又は当該被害が発生した場合に迅速かつ適切に対処するため、危機管理体制の整備その他の必要な措置を講じなければならない。

(自主回収の報告等)

第25条 特定事業者は、生産、採取、製造、輸入、加工又は販売を行った食品等の自主的な回収(法令に基づく命令又は書面による回収の指導を受けて行うものを除く。以下「自主回収」という。)に着手した場合において、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するものであるときは、速やかに当該自主回収の着手について、規則で定めるところにより市長に報告しなければならない。

(1) 食品衛生法の規定に違反する食品等(同法第19条第2項の規定に違反する食品等にあつては、規則で定めるものに限る。)

(2) 前号に掲げるもののほか、健康への被害を未然に防止し、又は当該被害の拡大を防止する観点から、この項の規定による報告が必要と認められる食品等として規則で定めるもの

2 次の各号のいずれかに該当する食品等の自主回収の着手については、前項の規定は、適用しない。

- (1) 消費者に販売されていないことが明らかであるもの
- (2) 販売の相手方である消費者が特定されているもの（当該販売を行った事業者において、当該消費者に直ちに連絡をすることができる場合に限る。）
- (3) 市外において生産、採取、製造、輸入又は加工を行った食品等であって、市内に流通していないことが明らかであるもの

3 第1項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る自主回収を終了した場合は、速やかにその旨を規則で定めるところにより市長に報告しなければならない。

4 市長は、第1項及び前項の規定による報告を受けた場合は、速やかに当該報告の内容を公表するものとする。

（緊急事態への対処）

第26条 市長は、食品等による健康への重大な被害が発生し、又は発生するおそれがある場合（以下「緊急事態」という。）において、当該緊急事態に対処するため必要があると認めるときは、法令に定める措置を講ずるときを除き、当該緊急事態を招いた事業者に対し、緊急事態である旨及びその内容等の公表、食品等の回収その他の必要な措置を講ずるよう勧告することができる。

2 市長は、前項の規定による勧告をした場合において、当該事業者がその勧告に従わなかったときは、その旨を公表することができる。

3 市長は、前項の規定による公表をしようとするときは、当該事業者に対して、あらかじめ、意見の聴取を行わなければならない。ただし、公益上緊急を要する場合は、この限りでない。

第4章 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

第27条 市長の附属機関として、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

2 推進会議は、次に掲げる事務を行う。

- (1) 市長の諮問に応じ、推進計画について調査審議し、及び意見を述べること。
- (2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査審議し、及び意見を述べること。

3 推進会議は、市長が委嘱する委員20人以内をもって組織する。

4 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

5 委員は、再任されることができる。

6 特別の事項等を調査審議するため必要があるときは、推進会議に臨時委員を置くことができる。

7 推進会議に、必要に応じ、部会を置くことができる。

8 前各項に定めるもののほか、推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市長が定める。

第5章 雑則

（委任）

第28条 この条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

1 この条例は、平成25年4月1日から施行する。ただし、第25条の規定は、同年10月1日から施行する。

2 札幌市特別職の職員の給与に関する条例（昭和26年条例第28号）の一部を次のように改正する。
別表その他の附属機関の委員の項中「公文書管理審議会委員」を「公文書管理審議会委員
安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議委員」に改める。

附 則（平成26年条例第59号）

1 この条例は、平成26年11月25日から施行する。

附 則（平成27年条例第38号）

1 この条例は、公布の日から施行する。



札幌市保健福祉局保健所 食の安全推進課

〒060-0042 札幌市中央区大通西19丁目WEST19 3階

TEL 011-622-5170

FAX 011-622-5177

ホームページ <http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/shokumachi/suishinkeikaku2.html>

