

令和5年度第2回

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

議 事 録

日 時：2024年2月7日（水）午後13時30分開会
場 所：WEST 19 2階 大会議室

1. 開 会

○事務局（高田食の安全推進課長） 皆様、お忙しいところをお越しいただきまして、ありがとうございます。

時間前ですけれども、皆様がおそろいになりましたので、始めさせていただきたいと思えます。

ただいまから令和5年度第2回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議を開催させていただきます。

改めまして、本日は、お忙しいところをお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

私は、冒頭の進行役を務めさせていただきます札幌市保健所食の安全推進課長の高田でございます。よろしくお願いいたします。

さて、この会議は、札幌市安全・安心な食のまち推進条例第26条に基づきまして、市長の附属機関として設置されたものでありまして、本日は、今年度第2回目、また、8月の委員改選後としましては初めての会議となっております。

まず、委員の皆様の出席状況の報告をさせていただきたいと思えます。

この会議は、札幌市安全・安心な食のまち推進会議規則第4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ないこととなっております。

ただいまご出席の委員の皆様は13名となっております。委員総数17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。

続きまして、この会議の公開及び非公開につきまして、札幌市附属機関等の設置及び運営に関する要綱、また、札幌市情報公開条例の規定に従いまして、この会議においてあらかじめ決定することになってございます。

この会議につきましては、従前どおり公開とさせていただきますので、ご了承いただきたいと思います。

また、この会議の会議録につきましても、先ほどの附属機関の要綱に従いまして、そのまま、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、ご承知おきいただきたいと思います。

◎挨拶

○事務局（高田食の安全推進課長） 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伊東よりご挨拶を申し上げます。

○伊東食の安全担当部長 皆様、お疲れさまでございます。

札幌市食の安全担当部長の伊東でございます。

本日は、お忙しい中、また、お寒い中ご参集いただきまして、誠にありがとうございます。

会議の冒頭ではございますが、本年元日に起きました能登半島地震におきましてお亡く

なりになられた方のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された方々の一日も早い復興をお祈り申し上げたいと思います。

さて、本日は、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議でございますが、食の安全・安心というのは、市民の皆様が健やかに日常を暮らすための基盤となるものでございます。その基盤となる食の安全・安心について市民や事業者の皆様からご意見をいただくこの会議は大変重要な会議であると私は認識しているところでございます。

本日は、昨年8月に新たに委員改選を迎えまして初めての会議となりますが、その会議で議題が三つほどございます。

まず、会長、副会長の選任、二つ目は、令和6年度監視指導計画の案についてお諮りしたいと思います。この監視指導計画というのは、毎年つくっているものではございますが、1年間、どのように食品事業者の皆様へ監視指導していくのか、市民の皆様へ正しい知識をお知らせしていくのかを定めた計画でございます。ぜひ、皆様方から、令和6年度の方角性についてご意見を賜ればと思います。

そして、三つ目の議題は、第3次札幌市安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の方角性についてでございます。

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画というのは、5年ごとに定めている計画でございますが、先ほどの単年度ごとの計画である監視指導計画と比べますと、5年間どのように食の安全・安心を守って食のまち・さっぽろをつくっていくかということを決める計画でございます。

現在、第2次計画ということで、来年3月いっぱいまでは現行の計画であります。来年4月より新しい第3次計画を動かさなければならない重要な年を迎えております。

本格的な議論は4月以降の令和6年度に皆様方にご意見を頂戴したいと思います。本日は、第3次計画をどのような方角性で考えているのかをご説明申し上げたいと思いますので、何かお気づきの点があれば、ご意見、ご提言を賜ればありがたく存じます。

結びになりますが、本日の会議は、大変限られた時間ではあります。実りの多き会議になりますことをお願い申し上げます。私から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。

◎委員紹介

○事務局（高田食の安全推進課長） 続きます。本日は、委員改選後の初めての会議でございますので、委員の皆様をご紹介させていただきたいと思っております。

私から向かって左手側のお席の方から時計回りの順にお名前をお呼びいたしますので、恐れ入りますが、その場でお立ちいただきたいと思っております。

今回、新たにご就任いただきました札幌商工会議所食品・貿易部会副部会長の赤尾委員でございます。

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の太田委員でござい

ます。

北海道新聞社編集局くらし報道部部次長の大野委員でございます。

一般社団法人札幌市中央卸売市場協会代表専務理事の片貝委員でございます。

今回新たにご就任いただきました市民公募委員の河原委員でございます。

北海道大学大学院農学研究院教授の曾根委員でございます。

今回新たにご就任の市民公募委員の高井委員でございます。

今回新たにご就任の市民公募委員の高橋委員でございます。

今回新たにご就任の市民公募委員の伊達委員でございます。

公益社団法人札幌消費者協会理事の千葉委員でございます。

一般社団法人札幌市食品衛生協会副会長の中岡委員でございます。

株式会社ラルズゼネラルマネージャーの廣瀬委員でございます。

今回新たにご就任の市民公募委員の吉田委員でございます。

また、本日欠席されております委員は、一般社団法人札幌観光協会専務理事の泉委員、札幌市農業協同組合経済部次長の曾我委員、また、今回新たにご就任いただいた公益社団法人北海道栄養士会副会長の手嶋委員、スイーツ王国さっぽろ推進協議会会長の古谷委員の4名の方となります。

続きまして、事務局職員につきましてもご紹介させていただきたいと思います。

○事務局（江湖食品監視担当課長） 食品監視担当課長の江湖でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

○事務局（酒井広域食品対策担当課長） 広域食品対策担当課長の酒井でございます。どうぞよろしくお願ひします。

○事務局（全先食品安全対策担当係長） 食品安全対策担当係長の全先と申します。よろしくお願ひいたします。

○事務局（新妻食品保健係長） 食の安全推進課食品保健係長の新妻と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

○事務局（石田調整担当係長） 食の安全推進課調整担当係長の石田と申します。本日はよろしくお願ひいたします。

○事務局（伊藤広域食品対策係長） 広域食品対策係長の伊藤と申します。よろしくお願ひします。

○事務局（高田食の安全推進課長） 続きまして、本日の資料を確認させていただきたいと思います。

ご確認いただきまして、不足等がございましたら事務局にお知らせいただきたいと思います。

本日お配りしました資料は、配付資料一覧、次第、座席図、委員名簿となっております。次に、関係法規及び会議資料といたしまして、札幌市安全・安心な食のまち推進条例、札幌市安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議規則、こちらはまとめてホチキス留めして

おります。続きまして、資料 1 - 1 の令和 6 年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）、資料 1 - 2 の令和 6 年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）のスライド資料、A 3 判で折り込みされている資料 2 - 1 の第 2 次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画体系図、資料 2 - 2 の（仮）第 3 次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の方向性、資料 2 - 3 の（仮）第 3 次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の策定に向けたスケジュール案、最後になりますが、参考資料といたしまして、第 2 次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の冊子をご用意させていただいております。

全ておそろいでしょうか。

それでは、ただいまから会議の運営につきましてご説明させていただきたいと思っております。

まずは、お手元の札幌市安全・安心な食のまち推進条例をご覧くださいと思います。法規というタブがついているものになります。

こちらの条例の第 26 条の項目をご覧くださいと思います。

条例の後半の第 4 章の頭になりますが、まず、こちらの会議の概要について、主なところをご説明させていただきたいと思っております。

推進会議の設置の根拠でございますが、市長の附属機関として、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議を置くことになってございます。

次に、この推進会議の役割といたしまして、2 項の（1）で、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しております。

また、4 項におきまして、委員としての任期を 2 年としておりますので、今回の委員の皆様につきましては、令和 5 年 8 月 1 日から令和 7 年 7 月 31 日までとなっております。

2. 議 事

○事務局（高田食の安全推進課長） それでは、ここから議事に入らせていただきたいと思います。

ご発言は、挙手の上、お近くのマイクをご使用願いたいと思っております。

また、本来であれば、議事は会長の進行によって進めていくものでございますが、ただいま、会長、副会長を選出していただきますので、それまでの間は引き続き私が進行役を務めさせていただくということでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（高田食の安全推進課長） ありがとうございます。

本日の議題は、会長及び副会長の選出、令和 6 年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、（仮）第 3 次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の方向性について、その他となっております。

それでは、一つ目の議題であります会長及び副会長の選出につきまして進めたいと思っております。

先ほどご説明させていただきました推進会議規則に基づきますと、会長及び副会長は委員の互選によって定めることとなっております。

それでは、会長及び副会長につきまして、ご推薦などはございますでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○事務局（高田食の安全推進課長） 特にないようですので、事務局側からご提案をさせていただいてもよろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（石田調整担当係長） 食の安全推進課調整担当係長の石田でございます。

事務局案としましては、食品安全の分野に造詣が深く、幅広くご活躍されており、前期も会長を務めていただきました曾根委員に会長を、札幌商工会議所食品・貿易部会副部会長として食に関する多様なニーズを把握しておられる赤尾委員に副会長をお願いしたいと考えております。

○事務局（高田食の安全推進課長） お示しさせていただきました案につきまして、皆様、いかがでございましょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（高田食の安全推進課長） それでは、曾根委員に会長を、赤尾委員に副会長をご就任いただきたいと思います。

早速ですが、曾根会長、赤尾副会長につきましては、会長席、副会長席にそれぞれお移りいただきたいと思います。よろしく願いいたします。

〔会長・副会長は所定の席に着く〕

○事務局（高田食の安全推進課長） ここで、曾根会長よりご挨拶をいただきたいと思います。

○曾根会長 ただいまご指名にあずかりました曾根でございます。

前期もさせていただきました。大学におりましていろいろなことを知っているのですが、現場の本当の声というところは、私は札幌市民ではなく北広島市民なのですが、市民としてのところは、いかに大学にいるといえども、まだまだ分からないことがいっぱいありますので、皆さんのお声をいろいろいただきながら進めてまいりたいと思います。

どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（高田食の安全推進課長） ありがとうございます。

続きまして、赤尾副会長からご挨拶をいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○赤尾副会長 ただいまご指名をいただきました赤尾です。

商工会議所の食品・貿易部会の副部会長をさせていただいております。

仕事は、株式会社セコマというセイコーマートの持ち株会社の社長をしております。

私は初めてなのですが、皆様と一緒に実り多い委員会としていきたいと思っております。

どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（高田食の安全推進課長） ありがとうございます。

それでは、これ以降の会議の進行につきましては曾根会長にお願いしたいと存じます。

曾根会長、よろしくお願いいたします。

○曾根会長 本日は、よろしくお願いいたします。

それでは、議題2の令和6年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（新妻食品保健係長） 私からは、令和6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1-1と資料1-2に沿って説明いたします。

基本的にはスライドを使っての説明となりますので、スライドをご覧になりながら私の説明を聞いていただければと思います。

令和6年度の監視指導計画（案）は、大きく六つの項目で構成しております。

令和6年度の主な取組事項として、監視・指導の実施、事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進、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養成と資質の向上の四つの項目を柱として掲げ、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。

初めに、改めて札幌市の監視指導計画と食品衛生施策など関連施策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は、まず、札幌市全体のまちづくりに関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、本会議によってご審議いただいております札幌市安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画、そして札幌市食品衛生監視指導計画の三つがあります。

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と食の安全・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ものとなります。

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内容を作成しています。

この監視指導計画は、食品衛生法の第24条に基づき、必要事項に関して定めることとされていることから、札幌市だけが策定しているわけではなく、全国の各自治体がそれぞれの実情を踏まえて策定しております。

その内容は、例えば、前年に発生が多かったことから注意が必要となる食中毒、あるいは、食品関係の特徴的な事件や事故、そして食品衛生法や食品表示法の法改正など、全国的にも注意が必要と考えられるような事項に加えまして、それぞれの自治体で開催予定のある大規模イベントでの対策等、札幌市で言えばオータムフェストや雪まつりがあるかと思いますが、そのような大規模イベントへの対策等、それぞれに対応が必要な事項を盛り込みまして、各自治体で、毎年度、監視指導計画を独自に策定し、それに基づく監視指導

を実施することで、食の安全の確保を図っています。

続きまして、令和6年度の監視指導の中身について説明してまいります。

実施期間は、令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間となります。

実施体制についてですが、飲食店や食品工場などの施設に立入りするなどの監視指導については、保健所の食の安全推進課及び各区の衛生担当課で行います。

食品の抜き取り検査などの試験検査については、保健所の市場検査施設及び衛生研究所で行います。

監視指導の実施に当たっては、札幌市の食品衛生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まいります。

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、日頃から連携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、広域的な食中毒が発生した際には、国が広域連携協議会という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ってまいります。

さらに、食の安全に関する重要事項につきましては、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議でも報告し、ご意見を伺いながら施策を進めてまいります。

それでは、具体的な取組内容の説明に移ります。

最初の取組事項、監視・指導の実施についてです。

まずは、重点的な取組事項の一つ目として、食中毒対策の徹底です。

ここでは、近年発生件数が多いアニサキス、カンピロバクターなど食肉による食中毒に加え、食中毒が発生すると多数の患者が発生するおそれのある集団給食施設に対する食中毒対策を重点的に実施していきます。

こちらのスライドは魚介類を取り扱う施設等に対する食中毒対策、アニサキスによる食中毒対策です。

近年、アニサキスによる食中毒は、市内での発生件数で一番多い食中毒となっており、また、1年を通して発生している傾向にあります。

事業者に対して、入荷した魚介類の速やかな内臓除去や十分な冷凍などの適切な取扱いを指導するだけでなく、市民の皆様に対しても、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、正しい予防方法の啓発などを行ってまいります。

特に、夏期一斉監視や年末の一斉監視といった大規模な監視を行うときには、集中取組期間と定め、必要に応じて、施設への立入りや文書の送付などによる指導を行ってまいります。

続きまして、食肉を取り扱う施設等に対する食中毒対策についてです。

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒は、焼き肉店や低温調理品を取り扱う飲食店などで発生することが多いため、これらの施設に対し、施設への立入りや文書の送付などにより食肉の適切な取扱いを指導します。

特に、不適切な低温調理など、加熱不十分な状態での食肉の提供を行わないよう指導を徹底してまいります。

また、市民の皆様に対しても、食肉を食べるときには中心部までしっかりと加熱し、トングなどの使い分けを適切に行うよう啓発を行ってまいります。

さらに、近年、野生鳥獣肉、いわゆるジビエの料理を提供する飲食店や食肉を販売する店も増え、市民の皆様がジビエを食べる機会も増えております。しかしながら、熊や鹿などの野生動物には、腸管出血性大腸菌やE型肝炎ウイルスなど、食中毒の原因となる様々な細菌やウイルスを保有していることがあるほか、トリヒナという寄生虫など、家畜には一般に見られない寄生虫が寄生していることがあり、取扱いには注意が必要です。

令和元年11月には、市内の飲食店で熊肉調理を原因食品とするトリヒナという寄生虫による食中毒が発生しております。

このような状況から、野生鳥獣肉を取り扱う施設の把握に努めるとともに、これらの施設に対しては、北海道の定めた野獣肉の衛生指導要領に基づいた取扱いの徹底を指導いたします。

続きまして、大量調理施設等に対する食中毒対策、ノロウイルスやウエルシュ菌による食中毒対策についてです。

一度に大量の調理を行う、いわゆる大量調理施設や食中毒にかかると重篤化するおそれのある高齢者等が利用する施設では、これまで、加熱調理後の緩慢な冷却などによる温度管理の不備を原因としたウエルシュ菌による食中毒や、調理従事者が厨房内にノロウイルスを持ち込んだことで発生した大規模な食中毒が報告されています。

このように、食中毒が発生したときに大規模化するおそれがある大量調理施設や高齢者等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に基づき、食品の温度管理等、適切な取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、様々なメニューを取り扱うことで食中毒の発生リスクが高くなりやすい居酒屋やホテルなどの施設に対しても、施設立入りや文書の送付などにより、手洗いの徹底や食品の適切な取扱いについて指導してまいります。

続きまして、重点取組事項の二つ目、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導についてです。

HACCPに沿った衛生管理の実施は、令和3年6月の食品衛生法改正により、原則として全ての事業者が行うことが義務づけられました。

指導については、既に営業を行っている事業者と新たに営業を始める事業者に分けて対策を行ってまいります。

既に営業を行っている事業者に対しては、施設立入りの際にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、不備事項等への指導を実施いたします。

新たに営業を始める事業者に対しては、各種業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、営業開始時からHACCPに沿った衛生管理を導入できるように

指導を実施いたします。

次に、重点取組事項の三つ目、事業譲渡が行われた施設に対する監視指導についてです。

事業譲渡に関する手続が整備されたことで、令和5年12月から、飲食店などの法に基づく営業を譲り受けた場合に保健所への許可申請が不要になりました。

このような状況を踏まえまして、事業譲渡後は、可能な限り速やかに施設に立入りし、地位を承継した新たな事業者が衛生管理を適切に実施しているか確認するとともに、不備事項等への指導を行ってまいります。

重点取組事項の最後の四つ目は、重点監視対象施設の監視指導についてです。

施設の監視指導については、市内全ての施設に立ち入るわけにはいきませんので、取り扱う食品の種類や過去の違反状況などを考慮して、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。

そのほかの監視指導につきましては、こちらのスライドにお示ししているような内容などを実施していきます。

収去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。

その収去に関しましては、別途計画を立てて、定期的に市内の様々な施設から食品を持ち帰って検査を実施いたします。

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、必要に応じて収去検査を実施する予定であります。

続いて、営業許可制度の見直し等に関する指導につきましては、食品衛生法の改正によって再編された新たな営業許可制度や創設された営業届出制度の内容について、引き続き、事業者適切に案内するとともに、許可の更新を向かえる事業者に対し、適切な許可の取得や届出について指導してまいります。

大規模イベントの監視施設に対する監視指導について、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いたします。

さらに、イベントの開催期間中も必要に応じて施設の監視指導を実施し、食品の適切な取扱いについて指導を行ってまいります。

続いて、取組の柱の二つ目、事業者自らが実施する衛生管理及び自主的取組の推進についてです。

衛生管理は事業者が主体的に実施するべきものという考えの下、札幌市保健所では、その自主的な衛生管理を後押しするような施策に重点を置いています。

まずは、事業者自らが実施する衛生管理の推進として、一つ目が食品衛生責任者の設置についてです。

食品衛生法の改正によって、原則、食品を取り扱う全ての事業者は食品衛生責任者の設置が義務づけられました。

食品衛生責任者は、調理師等の資格者のほか、所定の講習会を受講した者を選任する必要があります。

令和6年度は、パソコンやスマートフォンで受講することができるオンラインでのeラーニング方式の開催を柱に、受講者のニーズに応じた方法で実施していきます。

続いて、HACCPに沿った衛生管理の導入・運用支援についてです。

先ほどの監視指導の実施のところでご説明いたしましたが、事業者に対しましては、手引書を参考に、営業開始時からHACCPに沿った衛生管理を導入できるように指導していきます。

また、食品衛生責任者を対象とした講習会において、HACCPの衛生管理の導入、運用に関する内容の講習会を行うなど、事業者の自主的な衛生管理を支援してまいります。

続いて、事業者の自主的取組の推進についてです。

ここでは、自主的な衛生管理に取り組んでいる事業者の皆様の活動を市民の皆様により伝わりやすいように、その後押しをするために、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業、食の安全・安心おもてなしの店推進事業、優良施設の表彰というような内容の事業を行って、事業者の頑張っている姿が市民の方に少しでも多く広がるようなところに取り組んでまいりたいと思います。

続いて、取組の柱の三つ目の市民、事業者への情報提供と意見交換についてです。

市民の皆様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組を知ってもらい、考えてもらうための事業を実施いたします。

こちらのスライドにあるようなさっぽろ食の安全・安心市民交流事業、さっぽろ子ども食品Gメン体験事業や食のまち・さっぽろフェストなどのイベントによる普及啓発を図ります。

そのほか、キッチンメールや札幌市のホームページなどによる情報提供、食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報等の発令、園児や児童向け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予防などに関する情報を積極的に発信してまいります。

続いて、取組の柱の四つ目、食品衛生に関する人材の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、事業者の皆様、そして、我々食品衛生監視員が含まれております。これら食品衛生に関する人材の育成や資質向上に向けて各種講習会の開催のほか、平時から大規模な食中毒の発生などを想定したシミュレーション訓練を行うことで、緊急時の対応の確認や危機管理体制の強化を図ります。

また、食品衛生監視員につきましては、事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理の導入指導を行うなど、高度で専門的な知識の習得が求められます。

このため、外部研修への積極的な参加、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）の内容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、本日の推進会議でいただいたご意見なども踏まえて、修正案を基に、市民の皆様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。

実施期間は2月15日から3月15日までの1か月間を予定し、札幌市のホームページや地上デジタル放送、札幌市からのお知らせで周知するほか、保健所をはじめ、市内各所の窓口で資料配布を行います。

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。

策定後につきましては、ホームページの公開、それから、窓口などへの配架について公表する予定であります。

スライドとは別に補足説明です。

HACCPと収去という言葉をご簡単に私からご説明いたします。

まず、HACCPというのは、アルファベットの略語になるのですが、調理店でも工場でもそうなのですが、事業者の方が原材料から食べ物をつくって出荷するまでの流れの中で、今までは、最後の製品、出来上がった食べ物を検査して安全性を担保していた、たくさんあるうちの1個だけを担保する流れだったので、HACCPという手法は、例えば、加熱する工程では何度何分で加熱しないと人間の体を壊してしまう菌を殺せないよという危険がある場合、何度何分で全部の食べ物を決められたとおりにつくったかどうかというのをモニタリングといいますか、全ての状態を計測して間違いなく決められた工程どおりやっていたという計画を立てて物をつくっていきましょう、飲食店でも調理していきましょうというものがHACCPと呼ばれるものです。

今までと違うのは、検査で全体を大丈夫だねと断定するのではなくて、工程を常に見続けることによって、その施設でできた全ての食べ物の安全性を担保するという手法になります。

これがHACCPと呼ばれるものの中身になります。

一方、収去と呼ばれているものは、食品の抜き取り検査です。

従前だと、できた食べ物の細菌検査をして安全性を担保していたのですが、収去検査というものを、基本は物をつくった事業者が行っていただくものになるのですが、我々保健所の職員も、第三者の目として、その施設に立入りに行って、その食べ物を無償でいただいてきて、規定どおりの食べ物が作られていましたねということを確認するものが収去検査、別の言葉で言いますと食品の抜き取り検査みたいな形のものになります。

ここの説明が抜けておまして、申し訳ありません。

○曾根会長 スライドの説明、そして補足説明をどうもありがとうございました。

それでは、ただいまの説明について何かご質問等がありましたらご発言いただきたいと

思います。

いかがでしょうか。

○太田委員 監視指導計画のほうの議論はしないのですか。説明はスライドで見ましたけれども、案として出されたこの冊子についての質疑も含めているという意味でしょうか。

こちらの中身のことも聞いていいでしょうか。

○曾根会長 こちらも含めております。ただ、全部の説明をいたしますと時間もかかりますので、要点をスライドにまとめてご説明したということでございます。

○太田委員 それでは、2点ほど質問させていただきます。

今のスライドは、要点だけなので、分かりました。

監視指導計画（案）自体は、あと1週間ぐらいしたらパブリックコメントにこのままの形で乗るということでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） そのとおりです。

○太田委員 それで、聞きたいと思ったのは、まず一つ、大きいところとしては、収去の実施計画です。令和6年度の分は9ページに流通食品の収去検査の計画として小さい表で出ていますね。

今年度、5年度がどういう計画だったかを比較して見てきたのですけれども、5年度の監視指導計画では、収去についてはもう少し細かく載っていたのです。

そこまできちっと中身を詰めないまま、このままパブリックコメントに行ってしまうのかどうか一つです。

それから、検査検体の総数が5年度は1,160検体なのに対して、6年度は885検体で、減ってしまっているのですよね。

ここ数年は、コロナの影響があつて、衛生研究所のパワーがそこまでないからということとずっと減っていたのですけれども、ポストコロナの時代になってもさらにまた減ってしまうというのはどういうことなのか、ご説明していただきたいと思います。

○事務局（高田食の安全推進課長） まず、9ページの表を変更した点につきましてご回答させていただきたいと思います。

まず、本資料の作成に当たりましては、食品衛生法に基づく監視指導計画ということで、それを作成する際に、国が示しております食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の中身を踏まえて策定しなければならないところがございます。

今年度の監視指導計画を策定するに当たりまして、いま一度、他都市の策定状況を参考に調査させていただきました。

そうしましたところ、他都市と比べまして、札幌市はかなり複雑に表をつくっていたというのが前年度のものになっておりまして、大変分かりやすい例としまして名古屋市の例がありまして、そこが内容をコンパクトに国が示している指針にも合致した中で表現されているところがありまして、今回採用させていただき、見直しという形でこのような表になっています。

ただ、太田委員からご指摘がありましたように6年度にどういう形で収去をやっていくかをいろいろな観点から検証した上でバックデータとしては持っておりまして、それをまとめて分かりやすい表にしたとご理解をいただければと思っています。

2点目の検体数の数ですけれども、まとめる際の総検体数が885検体となっております。下に一つの検体で複数項目の検査を行う場合がありますというご説明があるのですが、複数のものを表で表しているため、かなり丸まってしまっているところもございます。

実際にそれらを前年度のようにばらしていきますと、数字自体は885よりも少し大きい数字にはなるのですが、実際のところ、5年度に比べますと検査数自体が減っているという実態はございます。

確かに、コロナの影響とかいろいろな部分があるのですが、先ほど係長からご説明させていただきましたが、もともと収去は、基本的には事業者自体が自主的にやっただけ検査を補う形で、母集団として札幌市として抜き取り検査自体を行っていくという趣旨を踏まえて、検体数自体は少しずつ減少させていただくという形で進めてきている経過がございます。

○事務局（伊東食の安全担当部長） 補足させてください。

まず、太田委員のご質問は二つあって、表が簡素化された理由と検体数を落としている理由ということで、表の簡素化につきましては、先ほど事務局から伝えたとおりです。

検体数の減少につきましては、コロナ中は、まさに衛生研究所の検査機関がコロナの検査に注力しなければいけないということで減らしていたのですが、一方で、コロナがなかったとしても、平成30年の食品衛生法の改正でHACCPを義務化しましょう、衛生管理は自主管理にシフトしましょうという大きな流れがございました。そういう意味で、収去検査も、これまでは行政主体で、製造された食品を行政が収去検査するというスキームだったのですが、これからはHACCPに沿って、それぞれ事業者自らが衛生管理していくというふうにシフトしましたので、事業者自らが自分の製造した商品に責任を持って検査等をしてもらう、行政は、それを補完するというか、第三者的な見地から収去検査をするというふうに考え方をシフトしてまいりましたので、今後も若干は検査数を見直して減っていくような傾向になっていくのだろうと考えているところございます。

以上ございます。

○曾根会長 いかがですか。

○太田委員 説明は分かりました。

ただ、減っていくということがいいのかどうかということについては議論の余地があるというか、検討の余地があるのかなと思います。

○曾根会長 事務局から何かありますか。

○事務局（高田食の安全推進課長） 現時点では、先ほどご説明させていただいたように、市の方向性としてはそういう方向で動いておりますけれども、今回いただいた意見を踏ま

えながら、さらに計画を考える段階で検証していきたいと思います。

○曾根会長 千葉委員、お願いします。

○千葉委員 資料には令和5年のパブリックコメントについて出ていたのですが、令和6年度は2月15日から1か月間にわたって募集するようになっていましたよね。

昨年度を見ましたら、同じ1か月なのですけれども、意見の提出者が2名ということと、その2名の中で内容的に5件のコメントがあったということなののですが、こんなものなのでしょうか。

本当は、もっともっと意見を寄せていただきたいのであれば、もう少し募集の方法があるのではないかなと思うのですよね。欲しい意見が埋もれている気がするのです。

そういうところでは努力はなさっているのでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） まず、パブリックコメントにつきましては、札幌市全体でルールがございまして、そういう意味では、1か月の期間に沿ってやっているというのにはございます。

また、一方で、今、千葉委員がおっしゃられるように、いろいろなところにまず知っていただかないと、それについて意見がたくさん出ないのではないかとということに関しましては、表記にはなかったですけれども、保健所だけではなく、各区役所や保健センターといったところにも置くようにしております。

また、紙ベースだけではなく、SNSなど、いろいろな形で、いろいろな方々の目に触れる、若い人も含めて目に触れるような形での発信も今回工夫をさせていただいているところでは、漫然と来るものを待つというよりは、まずこういう計画を考えていますということを知っていただいて、少しでも積極的に意見をいただければという努力はしているところでございます。

○千葉委員 そうしましたら、今年度は少し増えると思うので楽しみですね。

それともう一つ、HACCPについてです。

2021年6月からは完全義務化となっていましたよね。その後から、何年か後にどのぐらい導入されているかというのが数字で出ているのですが、この中に「さっぽろHACCP」とありますよね。「さっぽろHACCP」は、最初から今までの間にどのぐらいの導入なのかというのがどこの資料にも出ていないのですよね。それはどんな状況なのでしょうか。順調に伸びているのでしょうか。

HACCPのホームページを見たりしていたのですけれども、「さっぽろHACCP」のページを見ましたら、まず最初に出ていたのが訪問勧誘にご注意くださいだったのです。保健所を名乗った感じでやる詐欺なのですから、札幌市のホームページに出ていますよね。それが最初なのかなと思ってしまいまして、HACCPに対して、「さっぽろHACCP」はこんないい制度なのだよとか、そういう意味でのPRが足りないような気がするのですよね。

私も、いろいろなお店に行ってみるのですけれども、HACCPを掲げているお店にお

目にかかったことがないのですよ。

「さっぽろHACCP」というのは、登録しているのが少ないのかなと感じてしまったのですが、その状況をお知らせ願います。

○事務局（江湖食品監視担当課長） 「さっぽろHACCP」の認証施設については、現在360件ほどございます。

ホテルですとか飲食店がありますけれども、HACCPの制度については、飲食店と販売店を中心に認証するという制度になっておりますので、数が少ないということで目につかないということですから、我々としてもこの数字でいいとは思っていないのですが、HACCPの導入が義務化されたこともあり、今後はこれが当たり前になっていくということもありますので、我々がアドバランを上げてどんどん導入しなければいけない、特別な扱いで引っ張っていかなければいけないという状況ではなくなってきております。

ただ、数が少なくて目立たないということについてはご指摘のとおりだと思いますので、普及、推進については、これまでどおり行っていきたいというふうに考えております。

○事務局（伊東食の安全担当部長） 補足と修正でございます。

まず、背景をお知らせしますと、先ほど説明のあった義務化された国のHACCPと「さっぽろHACCP」の制度ができた順番なのですが、「さっぽろHACCP」のほうが先にできているのですよ。

要は、HACCPと国でもいろいろ言っていたのですけれども、まだ法律改正まで至らないときに、それでは北海道や札幌でHACCPの精神を進めていこうということということで、まず「さっぽろHACCP」という制度が先にできました。そして、「さっぽろHACCP」というのは、HACCPをやっていると担保されたところを認証してお墨つきを与える制度だったのです。これが時代の変遷で、今度は国の法律でHACCPをみんなやらなければ駄目だよとなったので、いわゆる「さっぽろHACCP」は、HACCPが本格導入されるまでの入り口として使っていた制度なのです。これが国のHACCPになれば、おのずと国のHACCPが主流になっていくので、「さっぽろHACCP」というのはだんだんと役目を終えていくこともあり得ますし、いやいや認証制度が必要だというのはこの先の議論になるのかなということで、時間的な順番をまずご理解いただくと少し理解が深まるのかなと思いますので、補足させていただきました。

○千葉委員 ありがとうございます。

○曾根会長 ほかに質問等はございますでしょうか。

○片貝委員 市場協会の片貝と申します。

質問というわけではないのですけれども、これまでの議論とかお話を聞いて思ったことがあります。

この後に議論される推進計画が5年というスパンで、中期で食の安全をどうするかという計画なのに対して、その体系にある監視指導計画は1年ごとに見直していくとなると、1年ごとに見直すことになれば、当然、社会情勢の変化を反映させやすい計画になるはず

なのですけれども、与えられた資料を見ると、令和5年と6年の違いがよく分からないというのがあって、当然、監視指導という役割からすると、継続的、安定的にずっとやるということになるので、毎年同じようなものにならざるを得ないのではないかという気がするのです。先ほど言ったように、短期の1年間の計画が社会情勢を反映させやすいものだとすれば、例えば、毎年、何かテーマを持って、社会情勢とか時宜に即応したテーマを持ったらいいいのかなという気がします。

例えば、ある一定の規模の法人組織ですと社内監査があって、今年は現金出納を重点的に見ますとか、契約手続を今年は重点的に見ますということで、毎年テーマを変えて、基盤となる検査は当然やるのですけれども、プラスアルファで、そのときに問題になったことをやっていくパターンが多いと思うのです。

それであれば、この監視指導計画も、例えば、去年、コロナが5類に移行してイベントがすごく多くなってきたりしているの、令和6年はイベントの食品監視指導を強化しますとか、毎年毎年変わるテーマを持ったほうが市民に伝わりやすいのではないかと思います。そこがなくて、毎年同じ書式で出ると、去年とどう違うのかと、市民の心になかなか伝わりにくい部分があると思います。今年はどうかというような重みづけをする形で1年の計画を立てたほうが、見る側にとっても伝わりやすくなるかなという印象を持ちました。

○曾根会長 事務局から何かコメントはございますか。

○事務局（高田食の安全推進課長） まず、監視指導計画の1年の計画の考え方ですけれども、参考までに2ページをご覧ください。

下のほうに監視指導計画と計画の関係ということで、3番目に図がございまして、片貝委員がおっしゃられるように、真ん中の第2次食まち推進計画という5年の計画は中長期的なものの計画になっていまして、その中に監視指導計画という1年のものがあります。

監視指導計画につきましては、食品衛生法にという法に基づくものなので、どこの自治体もこれをつくらなければいけないというところで毎年つくっているということもあるのですが、片貝委員からもお話がありましたように、我々としましても、重点監視項目というところで、近々でいろいろ問題になっていることを厚くやっていくということは意識しています。

また、イベントのお話もありましたが、去年は、高校総体とか結構大きなイベントがありましたので、去年の監視指導計画の中では、逆にそちらを重点項目に持ってきておりまして、厚みをつけたりということはしてありました。

今年は、高校総体等の大きなイベントはなく、雪まつりとかオータムフェストとか、例年やられているような大きなイベントはしっかりと監視していこうということで、重点項目から一般的な項目のほうに移したりといった、軽重と申しますか、厚みをつけることは毎年やっているとあるのですけれども、それを市民を含めた皆様に見ていただくというところでの表現は今後工夫していかなければいけないということを、片貝委員からお話しいただき、すごく感じましたので報告させていただきます。

○曾根会長 そのほかにご質問等はございませんか。

○河原委員 収去検査のことですけれども、行政から、今後は事業者の自主管理となっていくということですが、新型コロナウイルスの影響で様々なことが変わったりして、今もまだコロナは終息したわけではないですが、行政から事業者へと、このタイミングで変化していくのは適切な時期というか、それをお考えになってのことなのでしょうか、そこが気になりました。

○事務局（伊東食の安全担当部長） 収去検査につきましては、先ほど太田委員からもご質問がありましてお答えさせていただきましたけれども、先ほど私が申し上げましたように、これから食品衛生法の改正で、いわゆる行政が統治ですとか監視していくところから事業者の自主管理へとシフトしていくという大きな流れは間違いないと思います。

その中で、収去検査はどういう在り方が最適なのかというご質問だと思いますが、私も収去検査が完全に役目を終えたとは思っておりません。

事業者自らが自主管理とは言いつつも、第三者的なところで検査をすることで市民の安全とか安心が担保されるのだらうと思っていますので、今回も、検体数は減らしていますが、極端に減らすというよりは微減というような形で、今まで検査をしていて違反にならないような食品であったり項目についてはもう少しスリム化しようということでの微減でございまして、急激に自主管理にかじを切って一気に行政の検査は手を引きましようということではないので、そこはご安心いただきたいと思います。

今回の減少原因は、そういう思想はありますけれども、あくまでもこれまでの違反経緯等を見て、検査項目、検査品目の精査をした結果、検体数も落ちているということでございます。

もう一つ言わせていただきますと、最近では財政状況もありますし、限られた財源の中で効率的な検査をしなければいけないというような課題もございまして、限られた財源の中でどういう検査をするのが一番いいのか、昨今の違反状況を見て考えていくところで今回の検体数で計画を出した次第です。

○河原委員 今の説明でよく分かりました。スリム化にしていこうとする理由とか、財源のことはとても大事なことです。

ただ、この文章だけ読んで、一市民は分からないと思うので、括弧書きというか、説明が少しあれば、納得と思える部分や理解してもらえない部分があるのではないのでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） 貴重なご意見として資料に反映していきたいと思っておりますし、まだパブリックコメント前ですので、そういったことも含めて工夫をしていきたいと思っております。

○河原委員 収去検査に限らず、ほかの項目も説明が多少なりともあると理解はしやすいと思います。今後に期待しております。よろしく願いいたします。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○中岡委員 7ページのウに、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指

導というものがあります。これが令和3年6月1日から法で改正されてHACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられたということです。

これは、どの事業主さんも行う、食品を提供しているところは、従業員さんが1人だろうが、10人だろうが、100人だろうが実施します。

衛生管理の事業計画作成とか、運用結果の記録とか保管とかは、勉強している方とか、ある程度のことが分かっている方は分かっていると思うのですが、まだ浸透していないのではないかなというのが実際のところだと思います。

保健所が先頭になって巡回してその指導をしていきますという流れになるというお話なのですが、僕がずっと見ている中では、非常に大変だなと思います。本当に2人か3人ぐらいでやっているところで計画書はありますかと聞いても「何だそれ」と言うかもしれないし、忙しくてそんなものはできていないというのが現状かと思います。それを保健所という枠組みの中だけで巡回指導して成長させていく、向上させていくというのは、どのように考えられているのか、例えば、この1年間でどのようにやっていくのか、指導するにしても、札幌市全域の中で飲食店の中をどうやって巡回指導して、どういうふうに具体的に進めていくのかがもし分かれば教えていただければと思います。

○事務局（高田食の安全推進課長） HACCPにつきまして、食品衛生協会の中岡委員につきましてはご承知いただいていると思うのですが、8ページをご覧ください。

一番下にHACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理というものがございまして、1番目につきましては、従来からあるといたしますか、割と大変なイメージのHACCPです。それに対して2番は、後半のほうにお話がありました飲食店などにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしていただくというもので、こういったところが数多くあるという中で、そういったところにどうやってやっていただくかというご質問かと捉えたのですが、実は、HACCPの考え方を取り入れたという部分につきましては、国が手引書をご用意してくれていまして、さらに、食品衛生協会では、それらを記録するような、衛生管理の参考になるといたしますか、場合によってはそのまま使えるようなものも作成していただいております。

いろいろな現場でHACCPを導入する際に活用していただいた経過もあるのですが、もともとHACCPをやらなければいけないことを知らない方についてはすごく大変だと感じてしまうところはあると思うのですが、それを導入することに関しましては、今、いろいろなツールがたくさんできてきていますので、いかにしてそれを伝えていくか、知らせていくかということが大事だと思います。

そういった中であって、まずやらなければいけないと思っていることは、更新検査が定期的にございますので、そういった機会に職員が施設基準を見るのですが、それら以外にHACCPにつきましてもやっているのかやっていないのか、既にやっているところであれば、もっとこうしたほうがいいのかというアドバイス、こういうことがまずやらなければいけないことではないかと考えております。

また一方で、新たにお店が始まる場所もございます。

実はこういういいものがあるから、こういったことをやればすぐできるのだよということはどうやって知らせていくか。新規の施設につきましてもお話に行く機会がありますので、そういった2本立てといたしますか、新規のところと更新のところに監視指導しながら広めたり確認していきたいと考えてございます。

○曾根会長 高井委員、お願いします。

○高井委員 今ほとんどお答えいただいたのですが、私は現場サイドの仕事が多くて、商品開発とかレストラン関係の仕事が多いのですが、実は、HACCPが現場に入ってきたことによって、現場の衛生に対する意識が非常に高まっていると思います。

企業というのは、制度は一つですけれども、中身は全部違いますので、それぞれの企業とかレストランとかホテルとか、そういうところの現場に合ったHACCPがこれから徐々に生まれてくると思うのです。HACCPの基本を変えずに、基本を踏まえた上でオリジナルに自分たちが衛生管理の中でそれを活用していくということです。

そのことを考えると、HACCPが今のような形になったのは、今までよりも衛生が身近になってきている、これからそうなるのではないかと感じています。

○曾根会長 そのほかにご質問等はございませんか。

○河原委員 HACCPのことですけれども、企業では仕事としてそういうものがあるのだなということで浸透しやすいかもしれません。

ただ、個人というか、一市民として、HACCPのスペルを見て「ハサップ」と読めますか。街頭やアンケートでも何も調べない状態で質問したらちゃんと答えられるのかなという疑問もあつたりします。

書いてあるのはとてもすてきですが、振り仮名がついてもいいのかなと思います。

○事務局（高田食の安全推進課長） 恐らく、8ページの一番上のところをおっしゃられたと思います。これに括弧をして「ハサップ」という言い方をするのはもちろん可能ですので、HACCPを知っていただく意味でもそういうことを工夫していきたいと思います。

○曾根会長 ほかにご質問等はございませんか。

○大野委員 北海道新聞の大野です。

先ほど、監視指導計画について、時宜に合ったもの、タイムリーなものが項目としてあってもいいのではないかというご意見がありましたけれども、私も読んでいて同じように感じました。

例えば、今、札幌の雪まつり会場を歩いていても、インバウンド、外国人観光客の方がすごく増えています。また、外国人の労働力にどんどん頼らなければいけないという社会情勢にもあります。

そういったことを踏まえると、食文化、習慣、マナーも含めて違う人たちに対して食の安全といったものをどう伝えていかなければいけないのか、そういうことにも注目するというのも一つあるかなと感じております。

○曾根会長 事務局からコメント等はございますか。

○事務局（高田食の安全推進課長） 10ページの（5）に大規模イベントの監視指導ということで入れさせていただいた経過があるのですが、我々の考え方としましては、高校総体という大きなイベントが今年はなかったということで、先ほどもご説明させていただきましたが、雪まつりですとかオータムフェストといった大きいイベントが例年やられているので、そういったところの安全・安心を確保していきたいという考え方で、昨年に比べますと少しトーンダウンしてしまった部分はあるのですが、今お話しいただいたような観点で考えていきますと、特に札幌、北海道には食と観光という形でたくさんの方がお越しにいただいているという動きがありますので、そういったニーズ、時流を捉えながら引き続き考えていきたいと思いました。

○曾根会長 ほかにご質問等はございますでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 たくさんの議論をありがとうございました。

それでは、次の議題に参ります。

議題3の（仮）第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の方向性について、事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（石田調整担当係長） 食の安全推進課調整担当係長の石田でございます。

私から、（仮）第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の方向性についてご説明させていただきます。

ホチキス留めしている資料2-1から資料2-3と、本日お配りした第2次食まち推進計画の冊子も併せてご確認いただきながらご説明させていただきます。

まず、委員の皆様が8月に改選されて、新しくご就任いただいた方もいらっしゃるので、第3次計画の方向性についてご説明する前に、現行の第2次計画の概要についてご説明させていただきます。

冊子の1ページもお開きください。

札幌市では、平成25年に安全・安心な食のまち推進条例を制定しまして、これまでは主に法の規制による食の安全の確保が中心だったのですが、それだけにとどまらず、市民、事業者、行政の3者による連携協働によって、食の安全の確保はもとより、食の安心ですとか魅力を創出していくということを進めております。

条例の制定後、平成27年に5か年計画である安全・安心な食のまち推進計画を策定しまして、現在は第2次計画の期間中ということでございます。

A3判の資料の一番左をご覧ください。

まず、計画におきましては、六つの目指す都市像というものがございまして、これは条例でも記載されている事項になります。

①行政主体の指導等により、食品の生産から消費までの安全管理を図られている、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する、③また、事業者だけではなく、

市民一人一人も食品の安全性に理解や関心を持っている、④さらに、行政、事業者、市民、それぞれ単独ではなくて市民や事業者間の信頼関係も築かれている、⑤そして、札幌の食のブランドは安全・安心であるという付加価値がついている、⑥市民、観光客が安心して食を楽しめるという六つでございます。

さらに、この都市像を実現するための二つの施策目標を設定しまして、このそれぞれの目標に対応するように、資料の真ん中の部分の基本施策1から6を定めまして、さらに、それぞれに細かい事業がぶら下がっているという体系になっております。

基本施策1から6について簡単にご説明します。

まず、基本施策1の生産から販売までの安全確保の部分でございます。

冊子でいいますと37ページから47ページの間になります。

こちらは、生産から販売まで、フードチェーンとも呼ばれますが、この安全確保を図ることを目的として、主に四つの施策を実施しております。

まず、行政からの監視指導ということで、先ほど新妻からも話がありましたけれども、市内の食品製造工場ですとか流通拠点の中央卸売市場、流通の末端であるスーパーとか飲食店などにつきまして、施設の監視だったり、流通している食品の収去検査だったり、食中毒予防対策の指導などを実施しております。

二つ目に、市内で生産される農畜産物の安全確保ということで、こちらは保健所ではなく農業支援センターなどが主として対応していることにはなりますが、生産者に対する農薬等の適正使用の指導や、家畜伝染病対策、環境に配慮した環境保全型農業の推進などを行っております。

三つ目の食品表示法に基づく表示の徹底につきましては、食の安全推進課では、主に衛生事項ということで、アレルギー、賞味期限、添加物などの内容について、立入りや検査などの監視指導を実施しております。そのほか、原材料、原料、原産地などの品質部分ですとか栄養成分表示などにつきましては、指導権限のある担当部局と連携を取っております。

最後に、国、関係団体・機関との連携というところでは、広域的な食中毒事案の発生や防止のために、全国を七つのブロックに分けた連携協議会で国や道内の自治体等と会議を行いまして、食中毒事案の事例の共有や、何か起こったときのシミュレーションの訓練などを実施しているところです。

以上、基本施策1では行政から主体的に指導等を行う内容について記載しております。

続いて、基本施策2の事業者の自主的な衛生管理の推進についてでございます。

こちらは、冊子の46ページから48ページをご確認ください。

こちら先ほどご説明させていただきましたが、主なところとしてはHACCPによる衛生管理の推進というところになります。

食品衛生法の改正により、行政で定める基準による衛生管理というところから、事業者自身が主体となって計画を定めて衛生管理をするという考え方にシフトしておりますので、

行政からは、国や関係団体が作成している手引書などを参考に助言や立入り等の際に指導を行っているところでございます。

また、事業者の自主的取組の支援というところで、さっぽろ食の安全・安心推進協定というものがございます。

これは、事業者の皆様が自主的に取り組んでいる内容のうち、特に重点的に取り組んでいただく事項をマイルールとして定めまして、札幌市側と協定を結んで、それを遵守していただくというものです。さらに、行政側は、その取組をホームページや各種イベントなどを通じて市民の皆様幅広く周知しまして、事業者のお名前やその事業者の商品を市民の皆様へ選択していただくというその一助となるような取組を実施しております。

本事業では昨年末時点で、累計513件の施設の事業者の皆様と締結を結んでおります。

続いて、基本施策3の危機管理体制の強化・充実でございます。

皆様もご存じのとおり、北海道胆振東部地震という大きな地震があったりですとか、最近では石川県沖の地震等もございますが、避難所等でも、いろいろな方がその場所に集まって食品の提供なども行われますので、そういった部分での食中毒対策というところで、例えば、食中毒等の大規模な健康被害が発生した場合を想定したシミュレーション訓練を事業者の皆様だったり札幌市の内部の関係機関の方を集めて実施したりというところで、危機対応能力向上を図る取組を行っております。

続いて、基本施策の4、食品等の安全性に関する学習についてでございます。

冊子では、52ページから55ページになります。

ここまでは行政と事業者向けの施策を中心にご説明しましたが、市民の皆様も、食品供給の単なる受け手というわけではなく、食の安全に関する知識を習得、理解していただく、例えば家庭での調理や食品購入の際に自ら考えて行動していただく必要がございます。

ここでは、子ども向けに食品衛生に関する行政の仕事を知っていただくことを目的としました子ども食品Gメン体験事業や、「しろくま忍者の手あらいソング」という保健所で作った歌を活用した園児向けの手洗い啓発、また、市民自らに日常の買物等を通じて食品の表示だったり衛生状況の確認を行っていただく食の安全・安心モニター制度というものもございます。

このように、子どもから大人まで幅広い世代の市民の皆様に学習していただく機会を提供する取組を行っております。

続いて、施策目標2の食の安心と魅力あふれるまちに移り、基本施策5、相互理解の促進についてでございます。

冊子の56ページから59ページまでになります。

ここまでは、行政、事業者、市民それぞれに対しての取組という形でしたけれども、行政や事業者の食の安全の取組を市民の皆様へ理解していただいて、相互理解の促進、リスクコミュニケーションを図っていく必要がございます。

このために、情報誌ですとかSNS、または、食のイベントやパネル展示の実施などを

通して行政や事業者の取組を周知、啓発しているところでございます。

ご紹介いたしますと、先月の1月27日、地下歩行空間において4年ぶりに食のまち・さっぽろフェストというイベントを開催いたしました。

ここでは、食中毒の予防対策について理解が深められる参加体験コーナーや、市や事業者の取組についてパネル等で広く市民に周知しております。

このほかにも、生産地や工場などの実地見学を行いまして、事業者と意見交換を通して理解を深めていただくという市民交流事業も行っているところです。

また、写真にございますが、子どもから高齢者または訪日観光客まで、アレルギーの表示や多様な食文化に配慮した情報を分かりやすく提供するために、札幌市オリジナルのアレルギーピクトグラムというものを作成しており、この普及啓発を行っております。

最後に、基本施策6の食産業・観光の振興への寄与についてです。

冊子のページで言うと60ページから62ページになります。

こちらは、安全・安心から支える札幌の食の魅力の向上ということで、食の安全・安心の面から観光施策というものを下支えしていくという目的で事業を展開しております。

オータムフェストなどの食に関する大きいイベントの監視指導はもちろんのことですが、この他にも、栄養成分表示、外国語メニュー、メニューへのアレルギー表示などを積極的に実施している事業者様を応援する取組である、食の安全・安心おもてなしの店推進事業の登録制度がございまして、こちらに登録していただくと、その事業者様を保健所の広報紙等で広く市民の皆様にPRしているところです。

また、農業支援センター所管になりますが、札幌の農業者が生産する農産物を対象とした産地表示制度について、地域ブランドを目指している、さっぽろとれたてっこなど、地産地消に関する取組についても掲載しているところでございます。

以上が計画における主な背景と全体像ですが、進行管理の一つとして、この計画に関わる計画指標を掲げております。

それぞれ施策目標1と2にぶら下がる項目として全部で8項目を挙げておりまして、1を見ていただきますと、食中毒に関する項目としては、大規模食中毒事件の発生件数0件を目標値があり、事業者の自主的取組に関わる項目ということで、実務講習会という許可を取得した事業者の皆様のさらなる知識向上を行うための講習会の受講率を掲げております。

さらに、市民に関わる項目ということで、食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合、食育ボランティア数というものを掲げております。

施策目標2につきましては、食の安心と魅力に関わる指標ということで、情報発信という部分で、イベント等における情報発信のPR回数、札幌の食のイメージに安全・安心と回答する方の割合、あとは、監視指導に関わる項目ということで、観光客向け施設、大型イベント等の監視件数、食の安心・安全おもてなしの店登録件数を掲げております。

ここまで、現行の計画の概要についてのご説明でございました。

続きまして、資料２－２に移らせていただきます。

次期計画を検討するに当たりましては、第２次計画期間中の食の安全・安心をめぐる動向や札幌市の中の動き、また、現行計画の評価を鑑みて検討していく必要がございます。

食の安全・安心をめぐる動向としましては、皆様もご存じのとおり、新型コロナウイルス感染症の流行から、また最近拡大していますけれども、一旦、収束という動きがございました。

また、SDGsということで、持続可能な開発目標として、世界共通で17の目標を設定しまして、地域環境を壊さずに経済を持続可能な形で発展させるという目的の下、これは2030年を期限としておりますが、国内でもそういった取組というものが進められております。

また、SNSにつきましては、ユーチューブやXというものは第２次計画の策定時にも既にあったものですが、特に、ここ数年で、こういったSNS媒体を使用する国民が全国的に増えております。

また、コロナ禍で、会議やイベントなどのオンライン化や、そのための環境整備が進んでおりまして、そのほかにも、ICT技術やデータ解析技術などの活用による効率化だったり、バーチャル空間なんかを利用したイベント開催など、デジタル技術も急速に進歩しております。

食の安全・安心関係でいいますと、新型コロナウイルス感染症の拡大で、同時期に食品衛生法の改正もあったのですが、飲食店などでもテイクアウトの持ち帰りが増えたり、同じ業種の一つの施設の中で複数の許可を取得して、例えば冷凍食品や惣菜品の製造を飲食店の皆様が併せてやったりということも事例としてはございました。

また、改正食品衛生法の施行でHACCPに沿った衛生管理が制度化されまして、自主管理による衛生管理が必須となっております。

さらに、ここ数年の動きとして、症例数や重篤度などのデータから、アレルゲンの特定原材料の見直しが進められまして、昨年、特定原材料にクルミが追加されるという動きがございました。

続いて、2の市政の動きについてでございます。

こちらは全庁的な動きになりますが、第２次まちづくり戦略ビジョン、アクションプラン2023の策定というものがございます。

これは、札幌市のまちづくりの基本的な指針で、札幌市全体の計画体系のうち最上位に位置する10年間の計画というものになりまして、札幌市の各部局の様々な分野でいろいろな個別計画がありますが、これらの意思に沿った形で策定されることとなります。

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業では、アクションプラン2023の中で成果指標を定めておりまして、食の安全に取り組む事業者等の情報に触れ、飲食店の利用時、食品の購入時、または調理時などに行動を見直した市民の割合を掲げております。

この指標については、行政や事業者による情報発信というアクションによって食の安全

に関する市民の行動変容を促すという条例の目的に沿った指標としております。

また、この目標値につきましては、令和4年に実施した市民意識調査において、この数値が33.6%ということで、大体3人に1人はそういったことをしていますという回答でした。

これをさらに2人に1人まで引き上げるという目標で、アクションプランは5年間になるのですが、50%という目標を掲げております。

次に、(2)の札幌ウェルネスプロジェクトについてです。

まちづくり戦略ビジョンの中で、市の重要概念の一つとしてウェルネスというものが掲げられております。

ウェルネスとは、あまり聞き慣れない方もいらっしゃると思うのですが、誰もが生涯現役として活躍できるように身体的、精神的、社会的に健康であること、この実現に向けて、主に保健所が中心にはなるのですが、分野横断的に、全庁的に取り組むこととしております。

食まち推進事業につきましても、安全の確保という部分でウェルネスの考え方を内包しており、幅広い世代に対して食の安全・安心の意識を醸成していく必要がございます。

最後に、(3)美食のまち・さっぽろブランド推進事業についてです。

他部局の事業の特出しでございますが、経済観光局において、新たに美食のまち・さっぽろブランド推進事業が来年度より開始される予定です。

これは、食関連企業の相互作用による食のイノベーションを誘発して、新たな食産業の創出につなげるという目的のため、例えば、食が印象的に描かれた映像作品の制作や鑑賞を行ったり、この作品の中に登場する食を併せて楽しむような体験型のイベントなどを開催して、札幌の食の競争力向上だったり魅力を市民に積極的に発信していく事業でございます。

3番目の現行計画の評価についてでございます。

先ほどご説明した資料についてですが、来年度末で計画は一旦区切りとなります。今の段階では、8項目中3項目について達成となる見込みでございますが、新型コロナウイルス感染症の影響で、3年間、保健所ではイベントや各事業活動ができない時期もございまして、実務講習会の受講率や、大型イベントの監視件数などは目標値までまだ距離がある状況でございます。

また、食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合につきましては、目標値80%ということで、当初値53%ぐらいでしたが、令和4年度時点の調査で63%と、当初から一定の向上が見られましたけれども、まだ目標値には届いていない状況です。

次に、右側に移りまして、これら1から3の動きを勘案して、第3次計画において、食の安全の確保の取組に関する部分、事業者の皆様のご自主管理に関する部分、市民、事業者間のリスクコミュニケーションに関する部分について、強化または新たに付加していきたい内容について、主に四つを頭出しさせていただいております。

まず一つ目に、食の安全・安心の確保に向けた取組についてです。

先ほど新妻から話がありましたが、特にここ数年、食肉によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌等による食中毒の事例が増えております。こちらは、最近流行している低温調理器を正しい方法で使用していないことや、焼き肉店などにおいて器具の使い分けが十分になされていないというところが原因と考えられまして、これらの施設などに対して、加熱等の徹底の指導を強化していく必要があると考えております。

また、本年度、市で発行しているキッチンメールについて、低温調理をテーマとして新たに作成しておりまして、これらの活用も含めて、事業者または市民の皆様にも指導、啓発等を実施してまいります。

さらに、食品表示基準のアレルギー表示につきましても、昨年度のクルミの追加に続きまして、特定原材料に準ずるものでも追加もしくは削除が予定されております。

こちらも、事業者、市民の皆様への指導・周知という部分を強化してまいりたいと考えております。

二つ目に、H A C C Pに沿った衛生管理の定着に向けた取組についてでございます。

先ほど高田からも話がありましたが、H A C C Pの自主管理が義務化されて数年が経過しておりますが、立入り指導を実施した際にも、衛生管理計画の作成をしていないという施設も一部見受けられる状況でございます。

また、コロナ禍ですとか法改正で営業形態の多様化も進んでおりますので、衛生管理計画をしっかりと立てて、運用、検証、見直しというサイクルをしっかりと実施していただくということが今後とても重要になってまいります。

立入り時に、実施状況の確認だったり計画検証の見直しの指導を適切に実施するため、内部においても、研修だったりというところでレベルアップを図って、そういった体制を構築してまいります。

三つ目に、リスクコミュニケーション事業におけるデジタル技術の活用についてでございます。

こちらは、市民、事業者間の相互理解の促進を目指して、これまで生産地や工場などの現地体験型の事業を主として実施してきましたけれども、参加可能人数の制約等もありまして、多くの市民に周知をする、取組を知ってもらうという部分が一つの課題となっております。

先ほどご説明したようなデジタル技術の進歩が最近の時流としてありまして、例えば、直接その場所になくても参加できるようなオンラインを活用した方法について、何か事業を新しく始めるのか、既存の事業にハイブリッドの形で行っていくかについては検討中ですが、多くの市民の皆様は事業者の皆様を取組を伝えるというところで、こういったデジタル技術を有効に活用してまいりたいと考えております。

最後に四つ目でございますが、映像やSNS等を活用した食の安全・魅力の発信についてでございます。

保健所では、「しろくま忍者の手洗いソング」の初音ミクバージョンを新たに委託制作しまして、今年度、子どもだけではなく、幅広い世代の皆様に手洗いの啓発を進めております。

今年度で言いますと、市内の中心部に主にございますデジタルサイネージや、チ・カ・ホのイベント実施時にモニターなどを活用して、こういった映像の放映をしております。

市内デジタルサイネージにつきましては、最近で言いますと、ココノススキノで新たにかなり大型のサイネージが設置されるなど、設置台数が年々増えていたり、映画館などの民間企業が持っているものでも映像でのPRができますので、これらを主に活用してまいりたいと考えております。

また、今の時点では、食中毒対策に向けた動画素材が少ないこともあるので、市民に印象的な動画を作成することた、さらには、ユーチューブやXも活用して、単に行政からの情報発信をして終わるというだけではなくて、市民の皆様自身にもそれらのSNSを駆使して拡散してもらえらるような形になることを目標としたいと思っております。

また、先ほど経済観光局においても映像を活用した食の魅力発信について実施される予定とご説明いたしましたが、これらの部局と連携を図りながら、イベントにおいても食の安全から魅力について発信してまいりたいと考えております。

指標については、これらの新たな強化事業を含めて、既存の第2次計画の指標から見直すもの、引き継ぐもの、また、アクションプランの動きも勘案しながら新たに設定していくものを追加で検討しているところでございます。

最後に、資料2-3をご覧ください。

次期計画策定に向けた今後のスケジュール案についてです。

今日が令和5年度第2回会議ですが、次年度は最大で4回の会議を開催したいと考えております。

本日ご意見等をいただいた内容を踏まえまして、来年度の頭までに計画案を作成し、来年度の5月頃を目標に第1回会議を開催いたします。そこで、札幌市から、計画案の策定に関わる諮問をさせていただいて、こういった内容で策定していきたいというものをご提示する予定としております。

そこで、再度、その案についてご意見等をいただきまして、必要に応じて修正を行いまして、こちらの会議から答申いただく前の7月頃を目安に第2回会議をさせていただきたいと思っております。

その後、答申内容について再度確認の上、私どもの庁内の調整に入り、ここは必要に応じてなるかと思っておりますけれども、第3回の会議を行います。

最終的には、パブリックコメントのタイミングに合わせまして、パブリックコメント案などについて皆様にご報告させていただくためにもう一度開催というスケジュールを想定しているところでございます。

少し長くなりましたが、次期計画の方向性については以上でございます。

○曾根会長 ただいまの説明について、何かご質問等がございましたらご発言をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

○千葉委員 先ほどありましたアレルギー等のピクトグラム件の件です。

今、札幌は雪まつりで、外国の方がすごく多くて、道路を歩いても外国語しかしゃべっていないような状況ですけれども、その方たちがレストランなり食堂なりに入って食べるときに、もしもこのアレルギーのピクトグラムが表示されていたとしても、下にそばとか落花生と書いていて日本人は分かるのですが、外国の方がそばに見えるのかどうかということで、そういうのが全部で28事例あるもので、せめてそばの後ろにローマ字表記などしてはいかがでしょうか。スペースがないでしょうか。

○事務局（伊東食の安全担当部長） ピクトグラムというのは、文字を使わずとも絵で印象づけてもらうものではあるのですが、確かに、そばとか、欧米の方々になじみのないようなものと一目で分からないところはあろうかと思えます。

アレルギーピクトグラムは、実は、札幌市立大学のデザインの部門の先生と生徒さんにご協力を得てつくったのですが、今、委員がおっしゃったように、ピクトグラムは、これはこれとしても、外国人がインバウンドでたくさん札幌にいらっしゃる中でアレルギーによる不幸な事故を起こさないためには、ピクトグラムにこだわらずとも、何かしら分かりやすさや言葉の表記や併記を検討することが大事だと思います。今回の食まち計画とは別でございませぬけれども、大事な視点でございませぬので、検討させていただきます。

○千葉委員 よろしくお願ひいたします。

○曾根会長 ほかにご質問はございませぬでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 これは基本方針ですので、またこれから詳細について練られていくと思ひます。

最後に、その他として、各委員の皆様から何かございませぬでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 なければ、これをもちまして本日の議事は終了です。

円滑な進行にご協力をいただきまして、ありがとうございます。不慣れなところもあつて、申し訳ないところもありました。

それでは、進行を事務局にお戻しします。よろしくお願ひします。

3. 閉 会

○事務局（高田食の安全推進課長） 皆様、お疲れさまでございました。

本日は、活発なご議論をいただきまして、誠にありがとうございます。

先ほど議題でもお知らせいたしましたが、次年度の監視指導計画(案)につきましては、今後、2月の中旬から3月中旬にかけてパブリックコメントを実施し、市民意見を広く聞いた上で策定いたします。

また、次期の推進計画の策定に当たりましては、5月頃に開催予定の第1回会議におきまして次期推進計画案について諮問を行う予定としておりますので、その際に改めてご意見等をいただけると幸いです。

最後になりますが、次回の会議につきましては、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ますので、よろしく願いいたします。

本日は、長時間にわたりましてご対応いただき、誠にありがとうございました。

これにて終了とさせていただきます。

以 上