

令和6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8月8日（木）午前10時開会
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）　定刻となりましたので、ただいまから令和6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たいと思います。

本日は、お忙しいところ、お集まりをいただきまして、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をしています高田といいます。どうぞよろしくお願ひいたします。

本日の終了時刻でございますけれども、11時30分を予定しておりますので、皆様、ご協力を願いしたいと思います。

さて、この会議ですけれども、札幌市安全・安心な食のまち推進条例に基づきまして、市長の附属機関として設置されたものであり、本日は今年度第2回目の会議でございます。

続きまして、委員の皆様の出席状況の報告をさせていただきます。

この会議は、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になっております。ただいまご出席の委員の皆様は13名で、委員総数17名の過半数に達しております、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、本日あいにくご欠席となっております委員の皆様をご紹介させていただきます。

北海道新聞社編集局の中村委員でございます。

札幌市農業協同組合の曾我委員でございます。

公益社団法人北海道栄養士会の手嶋委員でございます。

スイーツ王国さっぽろ推進協議会の古谷委員でございます。

また、事務局として関係職員が出席させていただいておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

それから、この会議の公開及び非公開につきましては、この会議においてあらかじめ決定することとなってございます。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、ご了承をいただきたいと思います。また、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、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、ご承知おきを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西尾よりご挨拶を申し上げます。

○西尾食の安全担当部長　札幌市保健所食の安全担当部長の西尾でございます。

本日、初めてお目にかかる委員の皆様もいらっしゃいますが、私は今年4月に着任しまして、食の仕事に携わせていただいております。どうぞよろしくお願ひいたします。

本日は、皆様、お忙しいところ、また、お暑い中、ご出席をいただきまして、ありがとうございました。

令和2年から長く続いておりました新型コロナ感染症も昨年に5類に移行しまして、約1年が経過したところでございますけれども、社会情勢が通常に戻ってきております。

そうした中、食品の提供方法の多様化のほか、昨今の食中毒の多発なども受けまして、引き続き計画的に食の安全・安心の施策を推進し、市民、事業者、行政の3者の連携の下、安全・安心な食のまちづくりを支えていくことが重要と考えております。

令和7年度からの第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の策定についてご議論をいただいておりますが、昨年度からたくさんのご意見を頂戴しながら骨子を策定いたしましたので、本日の会議では皆様から提言書という形で取りまとめを行っていただきたいと考えております。

推進会議からのご提言を踏まえ、その後、私ども札幌市で推進計画を策定してまいりたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

また、本日は、現在の第2次の推進計画に基づく各事業の令和5年度実施結果と毎年度策定しております監視指導計画の令和5年度実施結果についても併せてご報告いたします。

本日は、どうぞよろしくお願ひいたします。

○事務局（高田食の安全推進課長） 次に、本日の資料を確認します。

ご確認をいただきまして、不足等がございましたら、事務局の者にお知らせをいただきたいと思います。

本日お配りした資料としましては、配付資料一覧、次第、座席図、委員名簿、次に、関係法規といたしまして、札幌市安全・安心な食のまち推進条例、札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則で、こちらはまとめてホチキス留めをしているものです。最後に、会議資料といたしまして、資料1の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の策定に係る提言書案についてで、推進計画の骨子の内容で、A3判の折り込みにされておりますカラーの資料も含めております。資料2の令和5年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画実施結果、資料3の令和5年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果です。

以上となりますが、全ておそろいでございますでしょうか。

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。

ご発言につきましては、挙手の上、お近くのマイクをご使用願います。

また、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、よろしくお願ひいたします。

2. 議 事

○曾根会長 会長の曾根でございます。本日もよろしくお願ひいたします。

まず、1回目の会議ですが、入院等がありまして、様々な事情により欠席いたしました、申し訳ございませんでした。また、第1回会議のときに片貝委員には代理を務めていただき、誠にありがとうございました。

それでは、本日の議事を進めてまいります。

本日の議題は、（1）の（仮称）第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の策定に係る提言について（答申）、また、報告事項として、（1）の第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画令和5年度実施結果について、（2）の令和5年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果、最後に、4のその他となっております。

まず、前回、札幌市長から諮問をいただきました次期推進計画の策定についてです。

これまで複数回にわたり議論をいただいてきた内容も加味し、本日は札幌市長に答申する提言書をこの会議で取りまとめたいと思っております。

それでは、前回までの会議で議論していただいた内容を（仮称）第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の策定に係る提言についてという形で文章化しておりますので、これ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） 会長からもご説明をいただきましたが、前回お示しましたA3判の資料の骨子案から文字の形で整理させていただいております。

それでは、資料1の推進計画の策定に係る提言についてをご用意ください。

ページをめくっていただいて、まず、目次でございます。

提言につきましては、2章構成としております。

一つ目は、次期計画の策定に向けた検討の背景についてということで、骨子でご説明しました計画策定までの背景や食を取り巻く現状、また、これらに基づいた今後の課題について取りまとめております。

二つ目は、提言の内容ということで、A3判の資料の骨子の2ページに当たります具体的な施策の主な内容として、1点目は、生産から販売までの安全確保で、行政から事業者に対する監視指導に関する内容が主になります。2点目は、事業者の取組の推進で、事業者自身で行っていただく衛生管理の推進に関する内容です。3点目は、市民の知識や理解の向上で、市民一人一人の知識や理解の向上に向けた取組です。4点目は、リスクコミュニケーション（相互理解）の促進で、市民と事業者、もしくは、市民と行政間の取組の相互理解を図るという内容です。5点目は、食の安全・安心から見たまちづくり・魅力の発信で、食がまちづくりを支え、それを魅力として発信していきましょうという内容です。

最後に、参考資料としまして、委員の皆様の名簿と昨年度からの推進会議の開催状況、さらに、A3判の骨子を2枚つけさせていただいております。

では、1ページをご覧ください。

（1）は、前回もご説明いたしましたが、これまでの背景を簡単に記載しております。

2013年に札幌市安全・安心な食のまち推進条例を制定し、食の安全・安心に関する施策の総合的、計画的な推進を目指して、この条例に基づき、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画を策定しております。現行計画が今年度で終了となるため、引き続き、次期計画を策定し、食の安全・安心に関する施策を推進する必要があります。

（2）の食を取り巻く現状です。

食品衛生法の改正による許可業種の再編、営業届出制度の創設、HACCPに沿った衛

生管理の義務化などの動きがあり、行政から事業者への指導や周知を現行計画でも実施しております。

一方で、近年の食に関する傾向としまして、生食で提供する魚種の増加、食肉の低温調理の流行が見られまして、札幌市におきましては、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスによる食中毒事案の発生件数が依然として多い状況です。

また、法改正やコロナの流行による事業者の営業形態の変化がございます。これは、持ち帰り形式の提供のほか、飲食店において製造業を取得し、包装品をつくるということなどです。そして、スマートフォンやSNSなどの普及により、情報媒体やその選択方法の多様化が見られるほか、小林製薬の紅麹関連問題のように、食の安全を脅かす事案の発生など、食を取り巻く情勢は日々変化しております。

(3) の課題では、4項目を取りまとめております。

一つ目は、食中毒対策です。生食用魚介類を取り扱う施設における寄生虫対策、食肉を提供する施設における低温調理を含めた調理工程等の衛生管理、また、一度に大量に調理を行う、大量調理施設と呼ばれます、そこにおける品目や規模に応じた予防策が引き続き必要です。

二つ目に、HACCPにつきましては現行計画においても取組を進めておりますが、事業者によっては、人手不足など、様々な問題を抱えている状況です。一方で、HACCPに沿った衛生管理が法改正によって事業者に義務づけられており、その適切な実施に向け、定着を図っていく必要があります。

三つ目は、市民の食の安全・安心に関する知識の向上です。SNSの利用者の増加やデジタル技術の進展などの背景を受け、世代に応じてこれらの手法を活用するなど、リスクコミュニケーションの質や規模の拡充が必要になります。

最後に、食産業の基盤強化や食の魅力向上に向け、安全・安心という土台が築かれているということを市民に広く認識してもらうため、食中毒予防や事業者の食の安全に関する取組についてのより一層の市民への周知が必要です。

ここまで次期計画の策定に向けた検討の背景として取りまとめております。

続いて、2ページをご覧ください。

第1章の背景と課題を受けまして、特に重点を置いて実施が必要な部分について、提言の内容として整理をしております。

1番目の生産から販売までの安全確保です。

これは行政からの監視指導に関することですけれども、行政機関からは特に札幌市において食中毒の原因となる傾向が高いアニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの対策のための監視指導に取り組む必要がございます。

具体的には、生食用魚介類を取り扱う施設に対する適切な寄生虫対策に関する指導、また、食肉を取り扱う施設につきましては、加熱温度や時間などとなります、適切な加熱方法の指導、また、2次汚染ということで、食肉からその他の食材への汚染防止のための

調理器具の使い分け、さらに、大量調理施設におきましては、冷却を含めた温度管理や従業員や食材からの2次汚染の防止が重要になるので、それらの内容について重点を置いて監視指導を進めます。

また、食品表示については、特に、体質によっては健康被害に直結する可能性のあるアレルゲンの表示について、消費者庁により適宜見直しが進められているため、事業者への指導、周知を継続する必要がございます。

これまでの委員の皆様の意見として2件をピックアップさせていただきました。まず、食中毒について、特に、アニサキスによるものの発生件数が多いので、市民もしくは事業者の意識にとどまるよう、さらなる注意喚起を行う必要があると考えます。

また、今後は、食品等事業者の衛生管理については自主管理が主体になっていますが、行政による引き続きの一定数の監視や収去検査は必要と考えておりますというご意見をいただいております。

続いて、2番目の事業者の取組の推進で、事業者の自主的な衛生管理に関することです。

法改正や営業形態の多様化に応じ、業態に応じたHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となっていることから、札幌市は、事業者が自分自身でその衛生管理のサイクルを回せるように、新規施設や既存の営業施設に対する立入検査や講習会を活用し、働きかけによる支援を行っていくことが重要と考えます。

委員の皆様からいただいた意見として、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認、導入指導については、事業の規模にかかわらず実施が必要ですけれども、計画書の作成や運用結果の記録、保管はいまだ全ての事業者には浸透していないと考えられ、より多くの事業者に周知するためのさらなる取組を行う必要があると考えています。

また、HACCPに沿った衛生管理の定着については、まずはどの程度の事業者が取り組んでいるのかを適切に把握することも必要と考えておりますというご意見をいただいております。

続いて、3ページをご覧ください。

市民の知識や理解の向上です。

こちらは市民自身の理解や知識の構築のために何を行っていくかというところですが、子どもから高齢者まで、健やかで豊かな食生活の実現のためには、食事、健康、そして、食中毒予防に関する正しい知識を身につけるための普及啓発を継続することが重要です。

さらに、食の安全・安心に関しては、市民の知識や理解の向上を目的として行っている体験型事業へのさらなる機会の創出のほか、SNSを通じ、参加者以外の同世代の市民にも広く取組を周知するなど、より啓発効果の高い手法を取り入れることも重要であると取りまとめております。

委員の皆様からのご意見として、子ども食品Gメン体験事業については、食の安全に関する具体的な体験ができるよいイベントであるため、大人向けの啓発の場をさらに充実させてもよいのではないかと思うとしておりますというご意見をいただいております。

次に、4番目のリスクコミュニケーション（相互理解）の促進です。

札幌市からの食の安全に関する情報発信に当たりましては、SNSや広報さっぽろ、大型ビジョンやデジタルサイネージなど、市が有する広報媒体や外部メディアなどをこれまで以上に広く活用していくことが重要であると考えます。

また、イベントや情報発信に当たりましては、市の関連部局や様々な企業とも協力連携しながら取組を実施することが発信力を高める上でも有益であると考えます。

さらに、リスクコミュニケーション事業の実施に当たりましては、より多くの市民の方が参加できるように事業者と市民で意見交換できる場をさらに創出するなど、その質や規模を拡充することが必要であると考えます。

委員の皆様からのご意見ですが、広報、情報提供に関して、多くの媒体で情報発信することに併せ、その広報手法が有益であるかどうかの評価や見直しも必要であると考えます。また、今後、パブリックコメントを含め、行政の取組に対する市民意見を適切に収集して行政の施策に生かしていただきたいと思いますというものとしておりますというご意見をいただいております。

続いて、4ページをご覧ください。

食の安全・安心から見たまちづくり・魅力の発信です。

食を通じたまちの魅力やブランド力の向上のためには、市の食の安全・安心に関する取組や食文化について積極的に発信することが重要です。例えば、映像等のコンテンツを積極的に活用すること、SNSやデジタルサイネージによる発信のほか、民間企業や関係機関とも連携を積極的に図り、食の魅力向上や情報の波及につなげていくことが重要であります。

また、アレルギー体質を持つ市民、観光客への配慮としまして、アレルゲン情報を分かりやすく発信するために、事業者に店頭やメニュー等にピクトグラムの積極的な利用を促すなど、提供食品のアレルゲン情報の掲載を推進することが必要と考えます。

委員の皆様からのご意見としまして、市では、インバウンド、外国人観光客が増えているとともに、食品関係施設においても外国人の労働力に頼らなければいけなくなっている社会情勢もあります。これらを踏まえると、食文化、習慣、マナーなどが異なる人に対して食の安全・安心をどのように伝えていくかに注目することは重要な視点であると考えます。

食の安全・安心おもてなしの店やアレルゲンピクトグラムについては、市民や観光客への認知のため、それを登録もしくは使用する施設を積極的に増やしていく取組が必要であると考えますというご意見をいただいております。

続いて、5ページをご覧ください。

委員の皆様の名簿を参考資料1としてつけております。

続いて、6ページをご覧ください。

■参考資料2ですが、これまでの次期計画の策定に関わる内容について、協議した推進

会議の開催状況を掲載しております。

説明はここで一旦区切らせていただいて、参考資料3の前回の会議から修正した内容につきましては、この後、ご説明させていただきたいと思います。

○曾根会長 ただいまご説明をいただいた提言書の内容ですが、本会議の意見として尊重され、札幌市により計画が策定されていくこととなります。

ただいまご説明をしていただきました内容について、ご見解やご意見等がございませんか。

(「なし」と発言する者あり)

○曾根会長 続きまして、提言書案の添付資料である（仮称）第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画骨子についてです。

前回の会議で皆様からいただいたご意見を基に修正した内容について、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） 提言の参考資料3のA3判の資料をお開きください。

修正、追記した箇所を赤字しております。

1枚目の3番目の食を取り巻く現状（国、札幌市、社会情勢の動き）のトピックの2番目の札幌市の食中毒の傾向に関するところです。

こちらでは、これまでの食中毒発生件数について記載しておりますが、この数値は札幌市で探知、調査を行った上で食中毒と断定した件数であるということを具体的に言葉で明記したほうがよいのではというご意見をいただいておりました。

確かに、このままですと、例えば、有症の相談があったもののほか、市で探知していないものなどは入っていないので、これだけを見ますと、相談も含めてこのくらいしか事案が起こっていないような捉え方になってしまふということで、赤字で付記させていただいております。

続きまして、A3判の資料の2枚目のナンバー2をご覧ください。

6番目の施策体系と取組内容についてです。

これは会議の中で出た意見ではないのですけれども、関係部局からの希望により、一番右下の（新規）「食」の先端拠点の創出に関し、表現をシンプルに書き直しております。札幌の食の競争力向上を目的に関連企業の共創の場を形成することを通じたイノベーションの誘発に取り組むという内容です。

続いて、7番目の進行管理の指標の設定についてです。

指標については幾つかのご意見をいただいておりました。まず、これまで達成した目標に対し、さらに高い目標値を設定し直すことも大切ですけれども、一定水準の達成状況を維持するという考え方も重要だと思いますというご意見でした。さらに、継続的な水準を維持することを指標とするという観点からの目標値の設定も必要ではないかというご意見をいただきました。

おっしゃるとおり、一般的に指標というものは低い数値をより高く設定することが基本

ではあるのですけれども、内容によっては現状を維持するものも確かにあると考えております。

そこで、今回、新たに盛り込んだわけではございませんが、上から二つ目の重点監視対象施設の監視指導です。これは、その自治体ごとにリスクのある施設や地域の特性などに応じて立入り施設を設定し、計画的に監視指導を実施するというものです。この現状値は93.5%ですけれども、コロナ対応で十分に実施できなかつたことが理由となっており、コロナ禍前は100%、もしくは、100%を超えておりました。

行政からの事業者に対する監視指導に関する項目については、前年度に設定した対象施設の100%の維持をしっかりと目指して行うということで、毎年、100%とするという表現しております。

また、大規模食中毒の発生件数につきましても、基本的に0件を維持していくということを目標値としておりますので、同じような考え方に基づき、毎年と入れております。

続きまして、第2次計画の指標の中で観光客向け施設の立入り件数や札幌の食を安全・安心感じる観光客等の割合ですが、現在、指標は未達成の状況で、ほかの指標に移行することの是非についてご意見をいただきました。

まず、観光客向け施設の立入り件数ですが、コロナ禍を除きますと、イベント等の立入り件数について、1,500件から2,000件程度を積み上げており、仮に5年間実施した場合、約9,000件ということになります。また、現在、法改正によりまして、事業者自身でHACCPに沿った衛生管理の取組を進めてもらっておりますので、札幌市としては、イベントや固定の飲食店等を含め、その規模や提供食品などのリスクを勘案した上で重点監視対象施設を設定し、その対象施設にしっかりと立ち入るということで、上から2番目の重点監視施設に関する指標に振り替えるという考え方で整理しております。

もう一つとして、自身で安全に関する知識があると思う市民の割合についてです。これまで安全・安心について知識があると思う割合という指標でしたが、この条例や計画の本来の目的というのは、思うだけではなく、市民等にそのための行動に移していくだくという行動変容を促すことも必要だと考えております。

このため、思考に関する内容よりも、より具体的な項目として、上から五つ目の食の安全に取り組む事業者等の情報に触れて、飲食店等の利用または食品の購入時の行動を見直した市民の割合という指標に振り替えさせていただきました。

最後に、アレルゲンピクトグラム、おもてなしの店の認知度についてです。

こちらの指標については、まず、使用する施設を増やすことが重要ではないかというご意見をいただいておりました。確かにおっしゃるとおりではございまして、まず、そういった施設を増やすことが重要です。

一方で、アレルゲンピクトグラムというものは、アレルゲン自体の認知度を上げる目的で事業者に自由に使っていただくために始めたものであり、現行、ホームページ等でアレルゲンピクトグラムを掲載しているのですけれども、届出等も必要ないので、これまでど

れぐらいの事業者がこれを使用しているかは特にカウントをしてございません。

さらには、全国では、市独自のものだけではなく、いろいろなアレルゲンピクトグラムが出ており、どれを使っていただいても構わないということもありますので、今回、札幌市アレルゲンピクトグラムの認知度は指標から除き、新たに始める予定の、映像を活用した食の安全・安心に関する情報発信日数という行政からのアクションに関する指標とさせていただきました。現状値ですが、5年間で365日程度でして、第3次計画では1,000日を目標に取り組みたいと考えております。

最後に、食の安全・安心おもてなしの店の認知度についてです。

登録事業者数は第2次計画の指標で設定しており、既に目標値は達成しております。これから認知度の向上につなげていきたいのですけれども、その前段階の取組として、まずはこの事業自体のPRを札幌市からもっと行っていく必要があると考えております。そこで、この事業や登録者の取組の発信を行うことを新たな指標としたいと思います。現状、5年間で12回実施しておりますが、5年間で30回行うという目標を設定しました。

○曾根会長 ただいまご説明をいただきました。前回の会議での皆様のご意見を踏まえての一部修正となっておりますけれども、これに関しまして何かご意見やご見解等がございましたらよろしくお願ひいたします。

○泉委員 今の係長の説明を聞いて、前回の指摘に対してどういう見解でこのような成果指標を設定したのかがよく分かりました。ありがとうございます。

今、我々はその説明を聞いたので、なるほどとすとんと落ちましたが、例えば、パブリックコメントに今までの実績や達成率がありながら、新しい計画の成果指標について、一部未達成の項目についてもより適切に云々という説明書きがありますが、それだけではどこがどう振り分けられたのかは分からぬかと思います。そのため、パブコメではそういうご指摘が出るのではないかという老婆心からの危惧を感じますし、パブコメを行う際には丁寧なご説明があつてもいいのかなと思いました。

それから、分かれば結構ですけれども、6の施策体系と取組内容の赤色の字の取組内容のところについてです。

競争力向上を目的にまでは日本語として何となく分かりますけれども、関連企業の共創の場を形成することを通じたイノベーションの誘発とは何のことを言っているのかがよく分からぬので、どんなイメージを持ってばいいのか、ご説明をいただければなと思います。

○事務局（石田調整担当係長） こちらは経済観光局の産業振興課で行っている事業でして、札幌の食をどんどんPRしていく、また、札幌の食の質の向上を目指し、単独の企業のみではなく、企業間、企業同士の協力の場を創出し、それに応じたイノベーションということになります。ただ、このイノベーションについて、食の安全・安心に携わっている立場の私にもイメージがあまり湧いておりませんが、食の流通から製造において、例えば、賞味期限を長く維持できる商品の開発、また、人によらないロボット等による食品の製造など、ちょっと抽象的ではあるのですけれども、そうした新たな取組を行った食の製造や

流通を目指していくことのようです。

ただ、確かに、この内容を見るだけでは内容が頭にいまいち入ってこないところもございますので、注釈等をつけて計画書に盛り込むなど、表現については検討させていただければと思います。

○曾根会長 1点目のご意見に対してのコメントはないですか。

○事務局（石田調整担当係長） 私のご説明した内容というのは、おっしゃるとおり、進行管理の指標を見るだけではなかなかイメージが湧かないところもあると思います。今後、この骨子を細かく文字で表現した七、八十ページぐらいの計画書をつくってまいりますので、その中で具体的に落とし込めるよう、検討したいと思います。

○曾根会長 ほかにご意見等はございませんでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 それでは、全体の計画についてご意見もある程度出尽くしたと思います。

おおむねこれでよろしいということであれば、細かいところなどについては、これまでの議論を踏まえ、事務局と私と赤尾副会長に一任していただけましたら、取りまとめて、本計画名から「（仮称）」の文字を取りまして、最終的な提言したいと思いますが、よろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○曾根会長 ありがとうございます。

それでは、今後の流れについて事務局からご説明をいただけますでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） 皆様、議論をありがとうございました。

今、会長からお話がありました今後の流れについてご説明をさせていただきます。

この提言書案は曾根会長と赤尾副会長に一任していただきましたので、今後、最終の調整を行った後、提言書として取りまとめます。その後、8月下旬に市長に対して提言書の手交を市長会議室で行いたいと考えております。曾根会長におかれましては、手交者として、推進会議を代表して式へのご出席をお願いします。

また、提言を手交していただいた後は、市内部での全庁的な会議を設け、庁内横断的な調整を行うとともに、年内をめどに札幌市議会へ報告させていただきます。さらに、その後は、パブリックコメントにより計画案に対しての市民意見を募りまして、そこで出された意見の内容を反映させ、最終的には来年3月末までに計画を策定し、公表させていただく予定です。

なお、パブリックコメントを経て最終的に公表する際には、推進会議にて改めてご報告をさせていただきたいと思っております。

○曾根会長 それでは、報告事項に参ります。

報告事項の（1）の第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画令和5年度実施結果についてです。

事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（石田調整担当係長） それでは、資料2の第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画令和5年度実施結果をご覧ください。

1ページを開いていただければと思うのですが、こちらは令和5年4月1日から令和6年3月31日まで、計画にのっとり、行った事業の内容について取りまとめをしております。

2番目の指標の進捗状況については、前回の会議においてもおおむねご説明はさせていただいたので、細かい部分は割愛させていただきますが、令和5年度末時点におきましては、8項目中、3項目で指標が達成されております。達成項目は、一番上の大規模食中毒の発生件数、施策目標Ⅱの食の安心と魅力あふれる街の下のところの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、一番下の食の安全・安心おもてなしの店登録件数です。

また、未達成の5項目ですけれども、立入りや講習会の受講などについては、新型コロナウイルスの影響で進行が3年分遅れていますが、令和5年度から活動が再開しておりますし、残り1年間、可能な限り数値の向上に向けて取組を進めたいと思っています。

続いて、2ページの主な取組内容です。

昨年度におきましては、コロナが5類に移行したので、対面型事業を含め、ほぼ全ての事業が再開しております。

1番目の生産から販売までの安全確保に関するところは、この後、食品衛生監視指導計画の実施結果のところでご報告させていただきますが、簡単にご報告いたしますと、重点監視施設に対する監視指導を実施したほか、気温が上昇する夏季や食品の流通が増える年末においても一斉監視を実施するなど、取組を進めました。あわせまして、収去検査を実施し、流通品の安全性を確認いたしました。

なお、立入検査や収去検査の数は表のとおりとなっております。

続いて、2番目の事業者の自主的取組の推進に関するところです。

HACCPに沿った衛生管理の導入・運用支援ですが、事業者の皆様に対しては、営業許可の相談時などを活用し、業界団体が作成した業種別の手引書を参考に、営業の開始時からHACCPに沿った衛生管理が導入できるように指導、周知をしたほか、HACCPに沿った衛生管理に関する内容を盛り込みました講習会等を実施するなど、既存の事業者に対しても運用の支援を行っております。また、今回からほかの部局における取組も一部ピックアップさせていただいております。

例えば、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におきましては、札幌市の施設として、統一したマニュアル等に基づき、衛生面やアレルギー等に配慮した調理を行うなど、安全確保に努めた対応を行っております。

取組内容ですが、講習会の実施については3回となります。ただ、途中からeラーニング形式のものが導入されておりまして、そちらがかなり実施されております。

その下ですが、子ども未来局、もしくは、教育委員会では、学校298校、認可保育所

544施設、児童福祉施設7施設に対し、マニュアルに基づいて調理を行っていただいております。

続いて、3ページをご確認ください。

危機管理体制の強化・充実については、札幌市食品健康危機管理シミュレーション訓練ということで、今回、北海道内で広域的な食中毒疑い事案が発生したことを想定し、広域連携協議会という自治体間による組織で一連の調査に関する訓練を行っております。

また、食品の安全確保に関わる人材の養成ですが、食品衛生監視員の研修会を行っておりまして、14人が受講している状況です。

その下の市民の食品等の安全性に関する学習についてですが、4年ぶりにさっぽろ子ども食品Gメン体験事業を実施いたしました。食の安全に関する知識、理解を深めてもらうために札幌市中央卸売市場で8月1日に実施しております。

具体的には、青果物の競りやマグロの解体などを見学してもらったほか、検査室における食品衛生監視員のお仕事体験として、細菌検査や理化学検査など、具体的に手を動かしてもらって体験し、食の安全に関する内容もしくは食の流通に関する仕組みを学んでもらっております。

その下のその他の市民の学習機会の提供ですが、市民文化局では消費生活知識の習得のための消費生活講座の実施、そして、小さい頃から生活習慣として正しい手洗い、うがいの方法を身につけてもらうために、しろくま忍者の手あらいソングなどを活用し、幼稚園等と連携して手洗い教室を開催するなど、子どもから大人まで、学習する機会を設けております。

消費生活講座や手洗い教室の実施については表のとおりです。

続きまして、4ページの相互理解の促進についてです。

こちらは主に事業者や行政からの情報発信や相互理解の促進についてですが、まず、情報発信としては、市のホームページに食中毒に関する情報や食品衛生の最新情報を随時掲載しているほか、SNSなどで食中毒予防に関する情報発信を行っております。

具体的には、食品衛生情報誌のキッチンメールというものがございます。こちらは久しぶりに発行したものになるのですけれども、新たにお肉の低温調理という内容で作成いたしまして、市内のスーパーや市が行うイベント会場に配架したほか、保健所や区保健センターなどでも配布しております。

加えまして、先ほどのしろくま忍者の手あらいソングについて、コロナ禍もありまして、より幅広い世代に手洗いの重要性を情報提供するため、初音ミクと連携し、初音ミクバージョンというものを新たに公開しております、市内の劇場や大型街頭ビジョンなどで動画CMを放映しております。

その下のさっぽろ食の安全・安心市民交流事業で、こちらも4年ぶりに開催いたしました。こちらは、子ども向けではなく、大人向けの事業なのですけれども、食の安全について正しい知識と理解を深めてもらい、事業者との相互理解の促進、信頼関係の構築を図る

ため、生産現場や工場などを見学し、意見交換を行う機会を設けております。

昨年度は、皆さんもご存じかとは思うのですけれども、醤油を販売している福山醸造株式会社の食品製造工場の見学を行ったほか、社員の方と意見交換等を実施しております。続いて、5ページになります。

食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホです。こちらは、市民に食の安全・安心について考えてもらうきっかけをつくりたいという目的で地下歩行空間において総合イベントを実施しております。

手洗いをテーマとしたダンスステージやトークショーのイベント、また、参加体験コーナーを通じてアレルゲンのことを知ってもらう取組などを進めております。

表紙につけておりますけれども、クリプトン・フューチャー・メディア株式会社とも連携し、雪ミクの着ぐるみに登場してもらうなど、様々な取組を実施しております。こちらも4年ぶりに開催いたしました。

そして、こちらの会議になりますが、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議です。令和5年度は2回開催しまして、推進計画の方向性や監視指導計画の内容について審議していただいております。

相互理解の促進に関する主な取組内容は下表のとおりとなっております。

最後に、6ページになります。

食産業・観光の振興への寄与です。指標にもなっております食の安全・安心おもてなしの店推進事業については、食品衛生優良施設のうち、さらに一步進んだ取組ということで、アレルギー表示や栄養成分表示、また、外国語メニュー表示など、主に7項目のいずれかに取り組んでいる店舗を登録しています。

この登録施設の取組は、民間のグルメ情報誌 p o r o c o で施設を紹介するなど、市民や観光客の皆様に周知を行っております。

また、経済観光局では、中小企業等への支援として、地元企業と連携した取組を進め、販路拡大などに取り組む企業の支援などを行っております。

そのほか、広報課と連携し、広報さっぽろやSNSなどを通じた市民等への周知を行っております。

主な取組内容は下表のとおりです。

一番下に、広報媒体としてはどういうものを使い、何回やったかを記載しております。

7ページ以降の表は、この中で記載していることも含め、ほかの部局などで取り組んだ内容について記載しております。

○曾根会長 ただいま説明していただきましたことについて何かご意見等がございましたらご発言をいただけたらと思いますが、いかがでしょうか。

○千葉委員 6ページの主な取組内容のところです。

一番下に多様な媒体を活用した効果的な広報の推進とありますが、食品衛生ニュースのキッチンメールと先ほど言わましたが、それは①から⑦までのどこに入っているのでし

ようか。

○事務局（石田調整担当係長） キッチンメールについては、作成については5番目の相互理解の促進に含めております。また、その広報媒体の活用内容については、最新号及び過去の号について、⑤のLINEで3回、⑦のX、こちらは旧ツイッターですが、こちらで3回周知しております。

○千葉委員 私もキッチンメールを拝見いたしましたが、いろいろな情報があふれている中、本当に正しい情報を載せていただいているので、こういうキッチンメールのような情報誌を、例えば、区民センターなど、いろいろな公共の施設で行われる料理教室のときにお配りしていただけないでしょうか。

新しいものをつくるのではなく、今あるものの内容をもっとよくして配布すればいいのではないかとは思うのです。

というのも、私が料理教室に出たとき、お肉を切った包丁でその後すぐ野菜を切った人がいたのですよ。それはまずいのではないかと思ったのですけれども、そういう料理教室のようなところでこそこういうものを配って周知したらいいのではないかと思ったものですから、意見として言わせていただきました。

○事務局（石田調整担当係長） ご意見をいただき、ありがとうございます。

キッチンメールにつきましては、過去の号の修正も含め、適宜、見直しは進めております。現状では、主に配架が多く、大型スーパー、廣瀬委員の所属されているラルズ等にも置かせていただいておりますし、保健センター等にも配架しておりますけれども、対面の場で配る機会も今後はより多く増やせるように検討を進めてまいりたいと思います。

○曾根会長 ほかにありませんか。

○河原委員 4ページのさっぽろ食の安全・安心市民交流事業についてです。行っているのだなということは文章を読んで分かりましたけれども、これはどのように募集をしているのでしょうか。

また、その上のキッチンメールのことについてです。私も区民センターに行く機会があったときにたまたま拝見する機会がありました。とても分かりやすく書かれていて、いいなと思いました。たくさんの種類がありましたが、低温調理のことが書かれたものは手に取れませんでした。

ここに参加している中でキッチンメールをご覧になった方がどのぐらいいるのですか。皆さんが知っているというわけではないと思いますので、例えば、テーブルの上にこういうものですよということで置いてもらえたならと思いました。こういうところに参加している者なら分かっているのかは分かりませんけれども、見る機会もあったらいいなと思いました。

そして、余談になりますけれども、キッチンメールのことです。

最新号を見ていただければお分かりになるかなと思うのですけれども、キッチンメールという題名が大きく、今取り組んでいる安全・安心な食のまち・さっぽろが下になってい

まして、それが題名に負けているなと個人的に感じました。こうした活動をしているということのほうが下がってしまっているような感覚を受けたので、表現方法についてもうちょっと検討されたらいいのかなと思いました。

○事務局（石田調整担当係長） まず、私からさっぽろ食の安全・安心市民交流事業についてご回答いたします。

この事業の募集については年によって異なるのですけれども、広報さっぽろに掲載し、一般市民に応募してもらう回もありますし、札幌市では食の安全・安心モニター制度というものがございます。これは、市民をモニターに委嘱し、その方たちにスーパー等の販売店などを調査してもらって、意見や報告をもらうのですけれども、そのモニターのさらなる学習機会の場として市民交流事業に参加していただいくという年もございました、昨年度は市民モニターの方に参加していただきました。

なお、今年度は、一般市民を募集することで検討しているところです。

○事務局（酒井広域食品対策担当課長） キッチンメールについてです。

最新号は今年の1月に発行しまして、ホームページにも掲載したほか、XやLINEで発行したことを紹介しております。

今年度も新たなテーマを決めて発行すべく準備をしているところですけれども、デザイン等については、いただいた意見も踏まえ、検討したいと思います。

○河原委員 検討していただけるということで、ありがとうございます。

今、私の手元にあるのですけれども、キッチンメールという文字がとても大きくて、取り組んでいる内容の文字のほうがそれよりも何倍も小さいということを先ほどは言いたかったです。もうちょっと検討する余地があるのかなということを補足で言わせていただきました。

○曾根会長 引き続き取り組まれるということでした。

そのほかにご意見はございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 それでは、報告事項の2番目に参ります。

令和5年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果についてです。

事務局から説明をお願いいたします。

○事務局（新妻食品保健係長） 私から令和5年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果についてご説明させていただきます。

資料3と書かれているものを使ってご説明いたしますので、お手元にご用意をお願いいたします。

まず、説明を始めさせていただく前に、お配りした資料で1点修正がございますので、それをご報告させていただきます。

一番後ろの19ページをご覧ください。

表6の市民相談対応の表中の右から2列目に「鑑別」と書かれている欄がありますが、

一番下の合計のところです。現在、6件と書かれているのですけれども、正しくは184件となります。大変失礼いたしました。

なお、一番左側に相談件数の総数で1, 113件と書かれておりますが、こちらは修正がございません。

それでは、改めまして、令和5年度の監視指導計画の実施結果の説明を始めさせていただきます。

資料は、例年もので、ボリュームがあります。また、先ほどの石田からの安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画実施結果の報告の内容と一部重複する部分も含んでおりますので、この場では抜粋しての説明とさせていただきます。

それでは、4ページをご覧ください。

IVの監視・指導の実施の2の実施事項について、重点的に実施した事項を中心に説明させていただきます。

一つ目は、食中毒対策の徹底です。

まずは、アのアニサキス食中毒への対策です。

アニサキスによる食中毒の発生を防止するため、魚介類を取り扱う飲食店や魚介類販売業者2, 737施設に対し、入荷後、速やかな内臓の除去、魚介類を未加熱で提供する場合には冷凍処理を施すなど、注意していただきたい内容を盛り込んだ文書を施設に対して発送しております。また、施設への立入り件数は延べ554回となります。

次に、イの食肉による食中毒への対策です。

食肉を原因とするカンピロバクター食中毒などの発生防止のため、市内の焼き肉店や焼き鳥店、食肉処理施設など、3, 904施設に対し、文書による注意喚起、立入検査を延べ708回実施しております。

5ページに移っていただきまして、ウのノロウイルス食中毒への対策です。

新型コロナウイルスの影響もあって、ここ数年、札幌市内ではノロウイルスを原因とする食中毒の発生件数は新型コロナウイルスの発生の以前に比べると少なくなっていますが、ノロウイルスによる食中毒は、ほかの細菌性の食中毒と違って、食品だけに限らず、このウイルスに感染した人を介して食品や施設を汚染することなど、様々な要因で発生するので、件数にかかわらず注意が必要な食中毒でもありますことから、令和5年度では、ノロウイルスによる食中毒発生防止を目的として、飲食店や集団給食施設など、7, 059施設に対して文書による注意喚起、立入検査を延べ3, 599回実施いたしました。

続きまして、二つ目は、大規模イベントの関連施設に対する監視・指導です。

まずは、令和5年4月15日から16日にかけて市内で開催されたG7札幌気候・エネルギー・環境大臣会合の会場及び関連施設に対して、開催前の3月16日から4月14日までの期間に19施設への立入検査を実施しております。このうち、2施設において衛生上の不備が確認されたため、その施設に対して改善指導を実施しております。

続いて、令和5年7月22日から8月21日にかけて開催された全国高等学校総合体育

大会——インターハイの会場及び関連施設に対し、開催前の6月1日から8月21日までの期間に127施設に立入検査を実施しております。そのうち、14施設において衛生上の不備が確認されましたので、施設に対して開催前までに改善指導を実施しております。

また、市民や観光客を対象とした食のイベントに対しては、会場で提供される食品の安全確保のため、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HACCPに沿った衛生管理を実施することなどの指導を行いました。

さらに、施設に対する立入検査では、食品の適切な取扱いについての監視指導を行うとともに、長期間開催されるイベントでは会場で提供された食品の検査を実施しております。

続いて、ページをめくっていただきまして、6ページをご覧ください。

三つ目は、流通食品の収去検査、食品の抜取り検査による安全確認についてです。

市内に流通する食品の安全性を確認するため、食品衛生法などに基づき、食品販売施設や製造施設から、サラダやあえ物などの総菜、菓子や乳製品などについて、国内食品689検体、輸入食品154検体、合計で843検体の細菌検査などの収去検査を行っております。

この検査の結果、食品衛生法違反としては3件、食品表示法違反としては2件の違反検体が出ております。

まず、食品衛生法の違反についてですが、1件目と2件目は、どちらも市内の製造施設で製造された魚肉練り製品、いわゆるかまぼこで大腸菌群が検出されたため、施設に対して検出された原因の究明と改善を指導したものとなります。

3件目は、無加熱で食べることができる輸入品の冷凍食品で、細菌数が基準を超過していたということで輸入者を所管する自治体へ結果を通報しております。

続きまして、食品表示法の違反についてですが、1件目と2件目はどちらも市外の製造施設で製造された水産加工品で、食品表示に書かれていない添加物が検出されたということで製造者を所管する自治体へ結果を通報しております。

続きまして、7ページに移っていただきまして、3つの食中毒等健康被害発生時等の対応についてです。

こちらは、食中毒の対応で、市民の皆様からいただいた相談への対応をまとめたものとなります。

まずは、食中毒発生時の対応ですが、令和5年度の食中毒発生件数は21件、患者数は101名でした。死者数については0名でした。

病因物質別では、近年発生件数が多い傾向のアニサキスによる食中毒が最も多い、(2)の中段辺りに書いています表にもありますとおり、令和5年度では15件発生しておりました。

そのほか、表の一番下に植物性自然毒による食中毒も1件発生しております。

この植物性自然毒というのは、誤って毒キノコでありますイボテングタケを採取、食べてしまったことで発生した食中毒事件となっております。

このような食中毒を疑う情報を探知した際は、原因と推定される施設への立入検査等を迅速に行いまして、原因施設と断定した場合については、再発防止のため、施設の消毒や食品の適正な取扱いなどを指導しております。

続きまして、市民相談への対応についてです。

令和5年度に市民の皆様から寄せられた相談件数1, 113件のうち、その他を除きまして、一番多いものが有症の相談、いわゆる腹痛や下痢をしたという内容のご相談となります。次に多いのが、鑑別という相談で、山菜やキノコのご相談です。また、その次が、異物混入という順になっております。

これら3項目については、近年、同じような傾向で推移しておりますので、市民の皆様が食の安全に対して意識することの多い項目でもあると考えております。

このような市民の皆様からのご相談については、原因究明のための調査などを行い、施設に原因があった場合には再発防止や衛生管理の徹底などを指導しております。

一部抜粋の説明とさせていただきましたので、この場での説明は以上とさせていただきます。その他の部分は後ほどご覧いただければと思います。

私からの令和5年度の札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果につきましては以上となります。

○曾根会長 非常に数多くの試験あるいは調査をされているなという印象ですが、ただいまのご説明について何かご意見等がございましたらご発言をいただけたらと思いますが、いかがでしょうか。

(「なし」と発言する者あり)

3. その他

○曾根会長 それでは、最後に、その他として、各委員の方から何かありましたらお伺いしますけれども、何かございませんでしょうか。

(「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した。

それでは、進行を事務局に戻します。

4. 閉会

○事務局（高田食の安全推進課長） 皆様、大変お疲れさまでございました。

本日は、特に、これまでの議論を踏まえまして、最終的に計画の策定に関する提言書という形で取りまとめていただきまして、本当にありがとうございました。

次回の会議につきましては、先ほどもお話しさせていただきましたが、パブリックコメント等との兼ね合いで、年明けの1月頃に開催予定としてございます。

改めまして、本日は、長時間にわたりまして、誠にありがとうございました。

これにて会議は終了とさせていただきたいと思います。
どうぞお気をつけてお帰りをいただきたいと思います。

以上