

**(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)**

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議
令和6年8月

目次

1 次期計画の策定に向けた検討の背景	p 1
--------------------	-----

- (1) これまでの背景
- (2) 食を取り巻く現状
- (3) 今後の課題

2 次期計画の策定に向けた提言内容	p2
-------------------	----

- (1) 生産から販売まで(フードチェーン)の安全確保
- (2) 事業者の取組の推進
- (3) 市民の知識や理解の向上
- (4) リスクコミュニケーション(相互理解)の促進
- (5) 食の安全・安心から見たまちづくり・魅力の発信

参考資料	p5
------	----

- (1) 委員名簿
- (2) 安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の開催状況
- (3) 第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画骨子

1 次期計画の策定に向けた検討の背景

(1) これまでの背景

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（平成 25）年に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例（以下「条例」という。）」を制定するとともに、市民及び観光客の健康を保護し、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、2015（平成 27）年に条例に基づき、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定した。

第 2 次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の計画期間（2020（令和 2）年度～2024（令和 6）年度）が今年度に終了するが、以下の現状及び課題を踏まえ引き続き第 3 次計画を策定し、札幌市の食の安全・安心に関する施策を推進する必要がある。

(2) 食を取り巻く現状

食品衛生法が 2021（令和 3）年 6 月に改正され、許可業種の再編、営業届出制度の創設、H A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理の義務化など法体系に大きな動きがあり、札幌市においても、これらの動きに合わせ、事業者への指導・周知を実施してきたところである。

一方で、近年は、生食で提供する魚種の増加や食肉の低温調理等の流行がみられ、札幌市内の食中毒事案としては、アニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスによる発生件数が依然として多い状況であるほか、全国では黄色ブドウ球菌等による広域的な食中毒事案も発生している。

また、食品衛生法の改正や新型コロナウイルス感染症の流行に伴う食品事業者の営業形態の変化、スマートフォンや S N S（ソーシャルネットワークサービス）の普及による情報媒体や「食」に関する情報の選択方法の多様化がみられるほか、小林製薬の紅麹関連問題のような食品の安全を脅かす事案の発生など、食を取り巻く情勢は変化している。

(3) 課題

食中毒対策として、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及び一度に大量に調理を行う大量調理施設等における取扱品目や規模に応じた予防策等を講じることが必要である。

また、前計画においても、事業者の H A C C P 導入に関する取組を推進してきたが、事業者は人手不足など様々な課題を抱えている。しかし、2021（令和 3）年 6 月から、すべての食品等事業者に対し、H A C C P に沿った衛生管理が義務化されたことを受け、各事業者が衛生管理計画の策定、記録、検証及び見直しをそれぞれ適切に実施できるよう、H A C C P に沿った衛生管理の定着を図っていく必要がある。

さらに、市民の食の安全・安心に関する知識について、正しい知識の習得や意識の強化に向けた更なる取組が必要であり、現代は S N S 利用者の増加やデジタル技術などを活用したツールも多くあることから、世代に応じてこれらの手法を積極的に活用するなど、リスクコミュニケーションの質や規模を拡充していく必要がある。

加えて、食産業の基盤強化、札幌の食の魅力向上に向け、食が安全であり、安心できることも魅力の一つとして、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、より一層、市民への周知が必要である。

2 次期計画の策定に向けた提言内容

(1) 生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保

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、カンピロバクター及びノロウイルスの対策として、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、食肉を取り扱う施設に対する適切な加熱方法や調理器具の使い分け及び大量に調理を行う施設等に対する適切な温度管理や交差汚染等の予防対策について、引き続き、監視指導に取り組む必要がある。

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アレルゲンの義務表示品目・推奨表示品目について、消費者庁より適宜見直しが進められているため、事業者には適切な表示をするよう指導・周知を継続する必要がある。

【各委員からの主な意見】

- 食中毒について、例年、アニサキスの発生件数が多いため、市民・事業者の意識に留まるような、更なる注意喚起は必要と考える。
- 今後は食品等事業者の自主管理が主体となっていくということであるが、行政による一定数の監視や収去検査は引き続き必要と考える。

(2) 事業者の取組の推進

食品衛生法の改正やコロナ禍を経て、飲食店における製造業の取得や持ち帰り形式の提供など、営業形態の多様化が進んでおり、事業者はそれぞれの業態に応じて、HACCPに沿った衛生管理を実施することが必要となった。

札幌市は、食品関係施設への立入調査等の機会や食品関係団体と連携した講習会の実施などにより、新規営業施設や営業中の施設に対して、HACCPの導入又は定着に向けた働きかけによる支援に取り組むことが重要である。

【各委員からの主な意見】

- 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、事業規模に関わらず実施が必要であるが、計画書の作成や運用結果の記録、保管は、未だ全ての事業者には浸透していないと考えられるため、より多くの事業者に周知するための更なる取組が必要と考える。
- HACCPに沿った衛生管理の定着について、まずはどの程度の事業者が取り組んでいるかを適切に把握することが必要と考える。

(3) 市民の知識や理解の向上

子どもから高齢者まで健やかで豊かな食生活を実現するためには、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るための普及啓発を継続することが重要である。

また、食の安全・安心に関して、市民の知識や理解向上を目的として行っている体験型事業等の実施に当たっては、更なる機会の創出やSNS等を通じて、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。

【各委員からの主な意見】

- 子どもGメン体験事業は、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り、大人向けの啓発の場をさらに充実させてもよろしいのではないかと思う。

(4) リスクコミュニケーション（相互理解）の促進

札幌市からの食の安全に関する情報発信に当たっては、SNSや広報さっぽろ、大型ビジョンやデジタルサイネージ等の札幌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。

また、イベントや情報発信に当たっては、札幌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は、発信力をより高めるうえでも有益である。

さらに、リスクコミュニケーション事業の実施に当たっては、より多くの市民が参加できるよう、事業者と市民の意見交換できる場を更に創出するなど、リスクコミュニケーションの質や規模を拡充することが必要であると考ええる。

【各委員からの主な意見】

- 広報、情報提供に関して、多媒体で情報発信することに併せて、その広報手法が有益かどうかという評価、見直しも必要であると考ええる。
- 今後もパブリックコメントを含め、行政の取組等に対する市民意見を収集し、行政の施策に活かしていただきたい。

(5) 食の安全・安心から見たまちづくり・魅力の発信

「食」を通じた、まちの魅力やブランド力の向上のためには、札幌市の食の安全・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ある。

例えば、映像等のコンテンツを積極的に活用するとともに、SNSやデジタルサイネージによる発信のほか、関係機関や民間企業との連携を積極的に図るなど、「食」の魅力向上や情報の波及につなげることが重要である。

また、アレルギー体質を持つ市民・観光客への配慮として、アレルゲン情報をわかりやすく発信するため、事業者到店頭やメニュー等にアレルゲン等ピクトグラム（絵文字）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であると考ええる。

【各委員からの主な意見】

- 札幌市では、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る。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・安心というものをどう伝えていくかに注目することは一つ重要な視点であると考ええる。
- 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に、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。

参考資料1

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議 委員名簿

【委嘱期間：令和5年8月1日～令和7年7月31日（50音順、敬省略）】

No	委員氏名	所属団体、役職等
1	あかお ひろあき ○赤尾 洋昭	札幌商工会議所 食品・貿易部会 副部会長
2	いずみ よしゆき 泉 善行	一般社団法人札幌観光協会 専務理事
3	おおた ゆうこ 太田 裕子	札幌駅総合開発株式会社 営業本部店舗運営部 サービス推進チーム 専任部長(食品衛生)
4	かたがい ふとし 片貝 太	一般社団法人札幌市中央卸売市場協会 代表専務理事
5	かわはら みつこ 河原 光子	市民公募委員
6	そが としふみ 曾我 俊史	札幌市農業協同組合 経済部 次長
7	そね てるお ◎曾根 輝雄	北海道大学大学院農学研究院 教授
8	たかい みづえ 高井 瑞枝	市民公募委員
9	たかはし やすろう 高橋 康郎	市民公募委員
10	だて あいこ 伊達 愛子	市民公募委員
11	ちば えつこ 千葉 悦子	公益社団法人札幌消費者協会 理事
12	てじま てつこ 手嶋 哲子	公益社団法人 北海道栄養士会 副会長
13	なかおか さとる 中岡 智	一般社団法人札幌市食品衛生協会 副会長
14	なかむら やすとし 中村 康利	北海道新聞社編集局 くらし報道部 部次長
15	ひろせ ともかず 廣瀬 智和	株式会社ラルズ ゼネラルマネージャー
16	ふるや たけし 古谷 健	スイーツ王国さっぽろ推進協議会 会長
17	よしだ まほ 吉田 麻穂	市民公募委員

◎会長、○副会長

参考資料2

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議の開催状況

会議回数	日時	主な協議事項
1	令和5年7月31日	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果について ・令和4年度安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画実施結果について ・次期推進計画策定に向けたスケジュール等について
2	令和6年2月7日	<ul style="list-style-type: none"> ・令和6年度札幌市食品衛生監視指導計画 ・次期計画の方向性について
3	令和6年7月9日	<ul style="list-style-type: none"> ・次期計画策定に係る諮問 ・(仮称)第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の骨子案について
4	令和6年8月8日	<ul style="list-style-type: none"> ・(仮称)第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の骨子について
-	令和6年●月●日	<ul style="list-style-type: none"> ・会長から市長又は副市長に答申

1 計画の策定に当たって

計画策定の経緯

- 札幌市では、2013(平成25)年に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例(以下「条例」という。))を制定し、市民及び観光客の健康を保護し、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、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定した。
- 第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の計画期間(2020(令和2)年度～2024(令和6)年度)が終了することから、引き続き札幌市の食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「(仮称)第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」を策定する。

計画の位置づけと期間

本計画は、条例の規定及び食品衛生法等の関係法令の内容を勘案して策定する。また、第2次札幌市まちづくり戦略ビジョン(以下「第2次戦略ビジョン」という。))における目指す姿の一つとして、「食の安全が守られ、誰もが健やかで豊かな食生活を送っています。」を掲げており、食の安全が保たれたまちづくりを行うことを基本目標とする。さらに、第2次戦略ビジョンでは、まちづくりの重要概念として、ウェルネス(健康)、スマート(快適・先端)などを定めており、各取組において、市民の健康的な食生活の基盤づくりなどの要素を取り入れるとともに、「食育」、「食を活かした観光振興の推進」など、関連計画との整合性を保ちながら連携して施策を進める。

計画期間は、2025(令和7)年度から2029(令和11)年度までの5年間とする。



2 前計画の取組と評価

前計画の取組の推進に当たっては、「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」の2つの施策目標を設定し、これらに紐づく6つの基本施策を展開した。特に、食品衛生法の改正に係る対応として、HACCP(ハサップ)制度化による事業者の自主的取組の促進を強化したほか、安全・安心面から支える食の魅力向上に向けた各種事業を実施した。指標の進捗状況は以下のとおりである。

現行計画の指標について、8項目中3項目は、達成となる見込みであるが、「観光客向け施設・大型イベントの監視件数」等は、新型コロナウイルス感染症の影響もあり、目標値まで届いていない状況である。「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」については、2022(令和4)年度時点の調査で約63%と、目標値には届いていないが、一定の向上はみられた。

I 計画指標	現状値(%)	目標値	II 計画指標	現状値(%)	目標値
大規模食中毒の発生件数(延べ)	0件	0件	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)	36回	20回
実務講習会の受講率	5.1%	20%	札幌の食イメージに安全・安心と回答する観光客の割合(市民)	- (80.8%)	80%
食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	62.6%	80%	観光客向け施設・大型イベントの監視件数(延べ)	3,420件	9,000件
食育ボランティア数	1,198人	2,750人	食の安全・安心おもてなしの店登録件数(延べ)	403件	300件

※ 2024(令和6)年3月末現在

3 食を取り巻く現状(国、札幌市、社会情勢の動き)

トピック1 国の動向～法改正等

法改正等	改正の趣旨
食品衛生法	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(2021(令和3)年6月)
食品表示法	食品表示基準(アレルゲン)の改正(2023(令和5)年3月、2024(令和6)年3月)

トピック2 札幌市の食中毒の傾向

年	市内の食中毒発生件数(※)(カッコ内は原因物質)
2023(令和5)	合計21件(アニサキス:15件、カンピロバクター菌:2件、ウェルシ菌:2件、ノロウイルス:1件、植物性自然毒:1件)
2022(令和4)	合計19件(アニサキス:18件、カンピロバクター菌:1件)
2021(令和3)	合計12件(アニサキス:10件、カンピロバクター菌:1件、ノロウイルス:1件)
2020(令和2)	合計28件(アニサキス:17件、カンピロバクター菌:10件、ノロウイルス:1件)

※ 札幌市で探知、調査を行い、食中毒と断定した件数

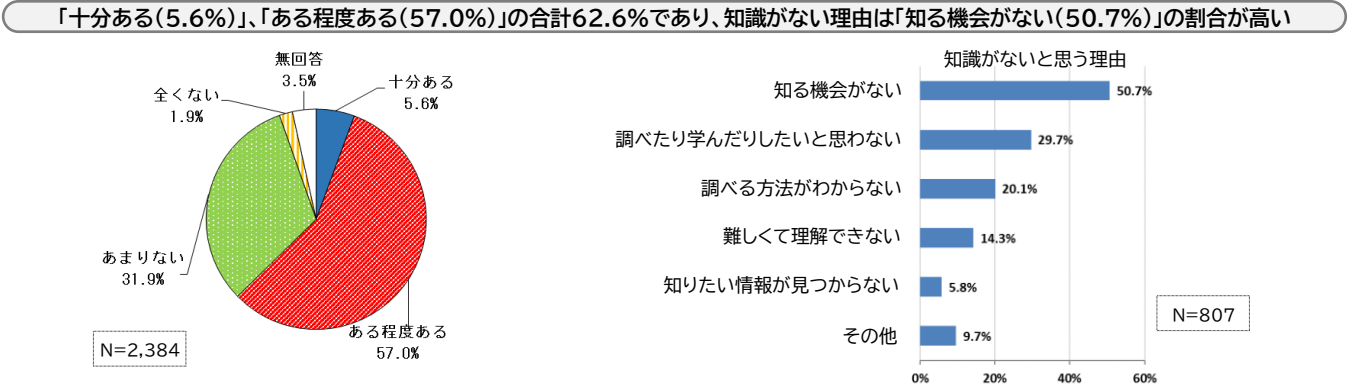
トピック3 主な社会情勢の動き

- 食品衛生法の改正や新型コロナウイルス感染症を経た後の営業形態の変化
- 情報媒体や「食」に関する情報の選択方法の多様化
- 小林製菓の紅麹関連問題のような食品の安全を脅かす事案の発生
- 「SDGs」の認知と、目標達成(2030年度まで)に向けた様々な分野における取組の進展

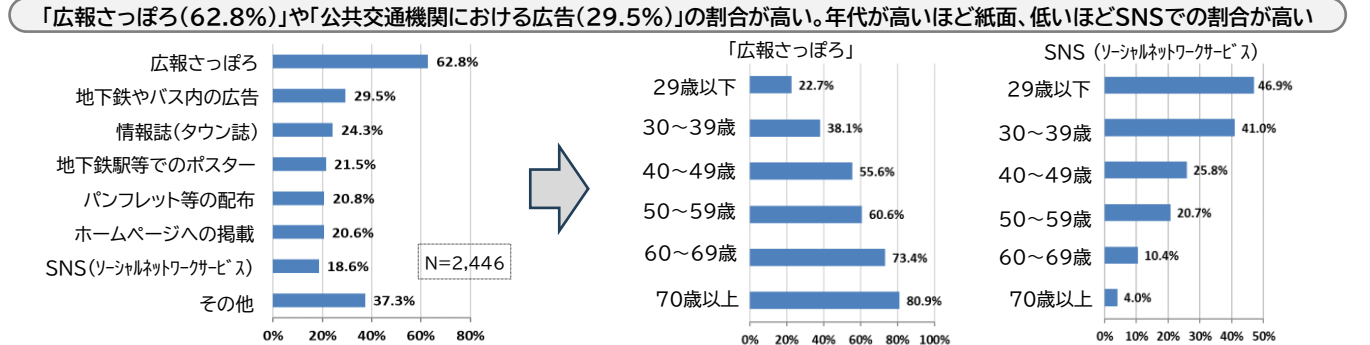


4 市民(消費者)及び事業者の意識

1 食品の安全性に関する知識の有無(市民)

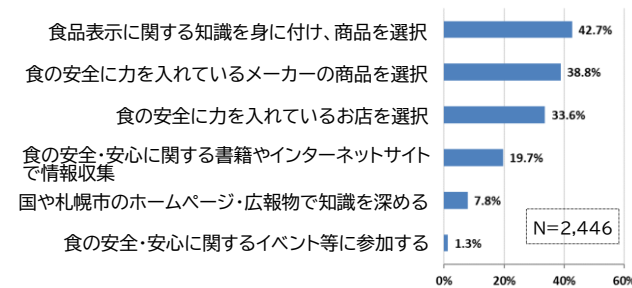


2 食品の安全性に関する情報について受け取りたいと思う方法(市民)



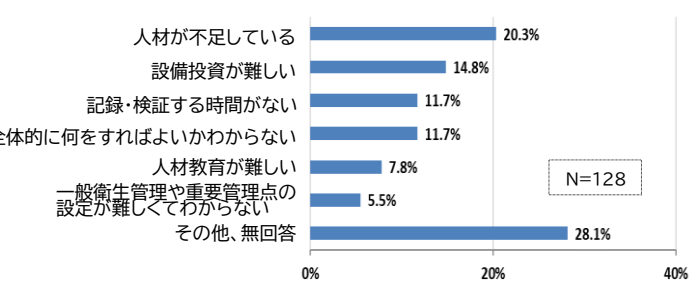
3 食の安全・安心の確保のためにしている行動(市民)

「表示に関する知識を身に付ける(42.7%)」の割合が高い



4 HACCPに沿った衛生管理における課題(事業者)

「人材が不足している(20.3%)」の割合が高い



5 今後の課題

課題1 食中毒対策の徹底

- ◆近年の食中毒原因の上位を占めるアニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスの対策を中心に、引き続き事業者に対する監視・指導を実施する必要がある。
- ◆食肉を提供する施設では、低温調理等を行う際の適切な調理(加熱)を行う必要があることや、一度に大量に調理を行う大量調理施設や大規模イベントにおける食品提供施設では、限られた人員で大量の調理を行うことから、食品の取扱には一層の注意が必要である。
- ◆取扱品目や規模に応じて適切に予防対策を講じることが必要である。

課題3 リスクコミュニケーションの更なる促進

- ◆前計画における取組により、市民の食の安全・安心に関する知識については一定の向上が見られたが、正しい知識の習得や意識の強化に向けた更なる取組が必要である。
- ◆現代はSNS利用者の増加やデジタル技術などを活用したツールも多くあることから、これらを積極的に活用するなど、リスクコミュニケーションの質や規模を拡充していく必要がある。

課題2 HACCPに沿った衛生管理の定着の推進

- ◆2021(令和3)年6月から、すべての食品等事業者へのHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことを受け、前計画においても、事業者のHACCP導入に関する取組を推進してきたが、2024(令和6)年4月に実施した事業者向けアンケート調査によると、実施にはそれぞれ様々な課題を抱えており、札幌市に助言を求めている事業者も一定数、見受けられる。
- ◆事業者が、衛生管理計画を策定、記録、検証及び見直しを適切に実施できるよう、HACCPに沿った衛生管理の定着を図っていく必要がある。

課題4 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上

- ◆食産業の基盤強化、札幌の食の魅力向上のために、食をテーマと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・安心を引き続き確保することが必要である。
- ◆食が安全であり、安心できることも魅力の一つとして、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、より一層、市民に周知していく必要がある。

6 施策体系と取組内容

目指す都市像		施策目標	基本施策の内容	主な取組内容			
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	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(フードチェーン)の安全確保	食中毒対策の徹底	衛生事項（アレルゲン表示等）を中心とした監視指導	市内事業者の把握	
				・食肉を取り扱う施設に対する食中毒対策 ・大量調理施設等に対する食中毒対策 ・魚介類を取り扱う施設に対する食中毒対策	アレルゲンの義務表示品目や推奨表示品目について、消費者庁より適宜見直しが進められており、市ホームページやリーフレットなどを活用して周知啓発を図る。	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、国の設置するオンライン上のシステムを通じて、食品関係事業者（農産物の一次加工事業者等）の把握を引き続き行う。	
			基本施策2 事業者の取組の推進	（強化）HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた働きかけと支援		（新規）HACCP導入支援に向けた食品衛生監視員の資質向上	
				飲食店における製造業の取得や持ち帰り形式の提供など、営業形態の多様化が進んでおり、事業者はそれぞれの業態に応じて、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要がある。施設への立入調査等の機会を活用して、新規営業施設や営業中の施設に対する導入又は定着に向けた働きかけを行い、事業者を支援する。また、食品関係団体と連携を図り、HACCP導入や見直しを支援する内容の講習会を実施する。	国や関係機関が開催するHACCPに関する研修会への参加や日常業務を通じた研修などにより、指導・助言を行う本市食品衛生監視員の資質向上に努める。		
	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		基本施策3 危機管理体制の強化・充実	（強化）健康危機管理シミュレーション訓練		（強化）自主回収報告制度（リコール）による届出	
				食中毒等による大規模な健康被害が発生した場合を想定した合同模擬訓練を引き続き実施し、危機対応能力の向上及び協力体制を確保する。実施に当たっては、アプリケーションを活用したオンライン型訓練を実施するなど、参加人数の拡充を図る。		国の設置するオンライン上のシステムを通じた自主回収報告制度に基づく健康被害の未然防止を図る。	
	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		基本施策4 食品等の安全性に関する学習	（強化）学習する機会の提供		食育の推進	
				子どもたちに、手洗い教室等の体験学習を行うことで、食の安全について、興味、関心を持ってもらい、正しい知識を身に付けるきっかけを提供する。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」の実施に当たっては、実施時の様子等を記録した動画やSNSなどを通じて参加者以外の同世代の市民にも広く周知するなど、取組の強化を図る。		健康的な日々の食生活の実現や健康寿命の延伸のため、子どもから高齢者まで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、「食」を大切にすることを育み、家庭、地域などで食育を進める。 （例）低栄養予防教室、離乳期講習会、さっぽろ学校給食フードリサイクルなど	
	⑤市民や観光客が安心して食を楽しめる	Ⅱ 食の安心の意識が育まれる街	基本施策1 相互理解の促進	（強化）SNSやデジタルサイネージ等による情報提供	（強化）企業等との連携による情報提供	（強化）イベント、展示等による情報提供	（強化）意見交換会の開催
				SNSや広報さっぽろ、大型ビジョンやデジタルサイネージ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する。	食まち推進事業の関係者事業者をはじめ、衛生、広告及びICT等の、食品以外の事業を行っている企業とも協力しながら、食の安全・安心に関する情報発信や取組を実施する。	「さっぽろウェルネス事業」に関連したイベント等と連携し、食の安全・安心に関する情報を発信するなど、関連部局と協力しながら情報提供に努める。	実地見学による事業者との意見交換（「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」）だけではなく、市が実施するイベント等において、事業者と市民の意見交換の場を設けるなど、多くの市民が参加できる場を創出する。
	⑥食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている	Ⅲ 食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街	基本施策1 食産業・観光の振興への寄与	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	（新規）映像等を活用した「食」の魅力発信		（新規）「食」の先端拠点の創出
				事業者が店頭POP表示やメニュー等にアレルゲン（アレルギー原因食品）情報を掲載できるよう、札幌市オリジナルのアレルゲン等ピクトグラム（絵文字）の積極的な利用について普及推進する。	食中毒予防や食の安全に関する取組をテーマとした動画を制作し、SNSやデジタルサイネージ等を積極的に活用することで、市民・観光客に広く周知する。動画の制作や情報発信に当たっては、民間企業や関係機関とも連携を図りながら、「食」の魅力向上や情報の波及につなげる。経済観光局では、「食」が印象的に描かれた映像作品の鑑賞と作品中に登場する食を合わせて楽しむような体験型のイベントなどを開催し、札幌の「食」の魅力を発信し、食の競争力向上を図る。		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。

7 進管理(指標の設定)

目指す都市像の実現に向けた各施策の推進状況を評価するために、以下のとおり指標を設定する。なお、前計画の指標のうち、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、指標から除外したほか、一部未達成の項目についても、より適切に事業の効果を図ることができると考えられる指標に見直しを行いました。

目指す都市像No	成果指標1	現状値	目標値(2029年度)
①	大規模食中毒(※1)の発生件数(延べ件数)	0件	0件／年
①	重点監視指導対象施設の監視指導実施率	93.5%(※2)	100%／年
②	さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者のうち、HACCPに沿った衛生管理を十分に実施していると回答する事業者の割合	53.9%(※3)	70%
③	食の安全・安心モニターの施設調査数及び意見報告数(延べ件数)	—(※4)	1,800件
③④	食の安全に取組む事業者等の情報に触れ、飲食店等の利用又は食品の購入時の行動を見直した市民の割合(※5)	37.0%(※6)	50%
④⑤⑥	アレルゲン等ピクトグラムの認知度 映像を活用した食の安全・安心に関する情報発信日数(延べ日数)	4.0%(※7) 365日(※7)	1,000日
④⑤⑥	食の安全・安心おもてなしの店認知度登録事業のPR回数(累計)	3.9%(※7) 12回(※7)	10% 30回

※1 患者500名以上の食中毒(「食中毒処理要領」(生食発0329第17号平成31.3.29厚労省通知の別添)に基づく大規模食中毒の定義による)
※2 2020(令和2)～2023(令和5)年度の平均値
※3 2024(令和6)年度における、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者向けアンケート調査の結果
※4 2020(令和2)年～2022(令和4)年は、新型コロナウイルス感染症の影響により事業未実施
※5 アクションプラン2023に関する指標
※6 2024(令和6)年に実施した指標達成度調査の結果
※7 2022(令和4)年に実施した市民意識調査の結果第2次計画期間(2020(令和2)～2023(令和5)年度)実績

●リスクコミュニケーション事業等に係る相關図

