

令和6年度第3回

安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議

議 事 録

日 時：2025年1月29日（水）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）　ただいまから令和６年度第３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の高田でございます。よろしくお願いいたします。

本日の終了時刻は１１時３０分を予定しております。皆様、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

さて、この会議でございますが、札幌市安全・安心な食のまち推進条例に基づい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３回目の会議です。

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。ただいま出席の委員の皆様は１１名で、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、本日あいにく欠席されております委員の方々をご紹介します。

札幌市農業協同組合の曾我委員でございます。

市民委員の伊達委員でございます。

公益社団法人北海道栄養士会の手嶋委員でございます。

北海道新聞社編集局の中村委員でございます。

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。

最後になりますが、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。

また、本日、事務局として関係職員が出席しておりますので、よろしくお願いいたします。

それから、この会議の公開及び非公開について、この会議においてあらかじめ決定することとなっております。この会議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、本日傍聴の方や報道機関の席もご用意しておりますが、お見えにはなっていない状況です。会議録については、先ほどの附属機関の要綱に従い、後日、札幌市のホームページなどで掲載する予定ですので、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　食の安全担当部長の西尾でございます。

本日も、お忙しい中、お集まりをいただきまして、誠にありがとうございます。また、日頃より、本市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜りまして、誠にありがとうございます。

す。

さて、本日も報告いたしますけれども、第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画につきましては、昨年8月に推進会議からのご提言をいただいた後、庁内の関係部局で議論をいたしまして、素案をまとめ、12月に札幌市議会に報告しまして、1月から来月の2月6日までパブリックコメントを実施しております。

皆様に初めて計画のご議論をいただいたのが一昨年の7月になりまして、それから約1年半がたちますけれども、5年計画の策定についていろいろなご意見を頂戴しましたことに感謝しております。

本日の議題は、令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画になります。こちらは、推進計画ではなく、1年ごとに策定するもので、食品事業者に対する監視指導方針や事業者の自主管理の推進、そして、市民の皆様への情報提供などについて記載しているものです。皆様の活発なご議論をお願いできればと思っております。

簡単ではございますが、私からのご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。

○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ます。ご確認をいただきまして、不足などがありましたら、事務局の者にお知らせをいただきたいと思います。

まず、本日お手元に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、関係法規として、札幌市安全・安心な食のまち推進条例と札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則で、まとめてホチキス留めをしています。最後に、会議の資料として、資料1-1の令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）、資料1-2のキッチンメールNO. 49です。資料1-3の令和6年度さっぽろ子ども食品Gメン体験事業の実施結果、資料1-4の食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホのチラシで、先日開催したイベントのものになっております。資料2-1の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）概要版、資料2-2の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）本書で、資料2-1と資料2-2はまとめてホチキス留めをしています。

また、事前にお配りしておりませんが、資料3としまして、食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ2025の実施結果です。

皆様、全ておそろいとなっておりますでしょうか。

それでは、ここからは議事に入らせていただきます。

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。

これ以降の会議の進行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。

2. 議 事

○曾根会長 皆さん、おはようございます。曾根でございます。本日もよろしくお願いいたします。

たします。

本日は、議題として、1の令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、報告事項として、2の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）について、最後に、3のその他となっております。

それでは、議題であります令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）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） それでは、令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、お配りしております資料1－1に沿ってご説明いたします。

1ページをご覧ください。

中段から下の図でお示しておりますとおり、令和7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。

主な取組内容としては、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及び意見交換、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。

2ページをご覧ください。

初めに、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。

2の食の安全・安心を推進するための関連施策のところにも書いてありますが、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、本会議にてご審議をいただいております札幌市安全・安心の食のまち・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ございます。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になります。一方、監視指導計画は、1の監視指導計画の目的にも書いてありますが、食品衛生法第24条の規定に基づき、食の安全・安心の確保に向け、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。その内容は、食の安全に関する課題、例えば、前年度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、それぞれの自治体で開催予定の大規模イベント等での対策、札幌市でいえば、来月開催されるような雪まつりなど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とそれそれぞれに対応が必要な事項を盛り込み、各自治体では、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。

3ページをご覧ください。

ここから令和7年度の監視指導計画の中身について説明してまいります。

実施期間は、令和7年4月1日から令和8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が行います。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。

4ページをご覧ください。

監視指導計画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、必要に応じて町内外の関係部局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ります旭川市、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いては安全・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。

ここからは具体的な取組内容の説明に移ります。

6ページをご覧ください。

取組の柱の一つ目の監視・指導の実施についてです。

まず、一つ目の重点取組事項は、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や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一度に大量に調理を行う施設に対する食中毒対策を重点的に実施していきます。また、昨年に判明しました紅こうじを含む健康食品を原因とする全国規模の食中毒を受け、市内の健康食品製造施設への対策も重点的に実施していきます。

食中毒対策の徹底の一つ目は、①の生食用の鮮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が一番多い食中毒となっており、また、一年を通して発生している傾向にあります。事業者に対しては、入荷した魚介類の速やかな内臓の除去や十分な冷凍など、適切な取扱いを指導するだけではなく、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いきます。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、必要に応じて市内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。

二つ目は、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、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いたします。特に、不適切な低温調理や中心部まで十分に加熱しないハンバーグなど、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、市内では、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ております。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ため、家畜に一般的には見られない寄生虫が寄生することがあり、取扱いには注意が必要となります。

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していきます。

7ページをご覧ください。

三つ目は、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。

一度に大量に調理を行う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ノロウイルスに感染した調理従事者を介して発生した食中毒など、大規模な食中毒が発生しています。

このように、食中毒が発生したとき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、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。

さらに、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、施設の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。

四つ目は、健康食品製造施設への対策についてです。

こちらは、令和6年に大阪市が紅こうじを含む健康食品による全国的な健康被害の報告を受け、調査を行ったところ、判明した大規模食中毒を受けての対策となります。

健康食品、特に錠剤状やカプセル状のものは、その製造工程中で原材料の中に事業者が意図しない異物が混入してしまうと、成分の濃縮過程において異物に含まれる毒性物質も濃縮されてしまうというリスクがあることから、日頃の衛生管理にはより一層の注意が必要になります。

このため、健康食品を原因とした健康被害拡大防止を速やかに行えるよう事業者が情報収集するとともに、管轄自治体等への情報提供体制の構築、また、一般食品を取り扱う食品製造事業者と同様に、HACCPに沿った衛生管理が適切に行われているかの確認、定期的な衛生管理計画の検証や見直しの実施について指導していきます。

次に、二つ目の重点取組事項は、HACCPに沿った衛生管理の定着の推進についてです。

この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たものになります。指導については、HACCPに沿った衛生管理を既に実施している事業者とこれから営業を始める事業者に分けて対策を行っていきます。既に実施している事業者に対しては、施設の立入りの際にHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、不備事項等の指導助言を行うことにより、HACCPに沿った衛生管理の定着を推進していきます。

一方、これから営業を始める事業者に対しては、許可検査等の機会を通じ、本市で作成した導入に関するリーフレットや、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用い、円滑にHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう指導助言を行います。

なお、HACCPの説明は右隣の8ページにまとめておりますので、後ほどご覧ください。

続いて、少し戻りまして、5ページをご覧ください。

最後に、三つ目の重点取組事項は、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、その施設が取り扱う食品の種類や過去の違反状況などを考慮し、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。

令和7年度の監視対象施設については資料19ページに記載しておりますので、後ほどご覧になってください。

次に、9ページをご覧ください。

その他の監視指導として、(3)の食品の収去検査、いわゆる食品の抜き取り検査についてですが、収去検査実施計画に基づき、市内の食品製造施設や中央卸売市場、スーパーマーケットなど、様々な施設で製造、販売される食品を持ち帰って検査を実施いたします。

この収去検査実施計画は、過去の違反状況や食品の特性等を考慮するほか、HACCPに沿った衛生管理の制度化により、事業者の自主管理が推進されていることを踏まえ、より効果的、効率的に検査を実施できるよう作成いたしました。

なお、食中毒などの緊急の対応が必要になった場合には、この計画にかかわらず、必要に応じた収去検査を実施してまいります。

12ページをご覧ください。

取組の柱の二つ目の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り、原則、食品を取り扱う全ての事業者に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。講習会の実施に当たっては、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ラーニング方式を積極的に活用するなど、

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、H A C C P に沿った衛生管理の定着に向けた支援についてです。

先ほど監視指導の実施のところでご説明しましたが、事業者に対しては、本市で作成した導入支援リーフレットや手引書を参考に、円滑にH A C C P 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、H A C C P 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、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、そして、柱の四つ目の食品衛生に関する人材の養成と資質向上についてですが、こちらの二つの内容については調整担当係長の石田からご説明いたします。

○事務局（石田調整担当係長） 私からは、14ページの第5章の市民、事業者への情報提供と意見交換とそれ以降についてご説明させていただきます。

本内容については、これまで審議していただきました第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の内容を一部盛り込んだ形で記載しております。

まず、一つ目の食の安全に関する情報提供です。

（1）として、夏場の食中毒警報や昨日に発令しましたノロウイルス食中毒警報のほか、（2）として、利用者が増えておりますXやLINE、ユーチューブなどのソーシャルメディアや街頭ビジョンなどを活用した動画、画像による情報発信に積極的に取り組んでまいります。

また、保健所では、定期的に発行している情報誌キッチンメールについて、食中毒予防のテーマを題材に継続して作成し啓発することや手あらいソングを活用した手洗い啓発も継続いたします。

参考までに資料1-2として、先日発行しましたキッチンメールのNO. 49号を添付させていただきました。昨年度の食中毒事例を受けまして、今回は、「加熱だけでは防ぎきれない食中毒」をテーマとして作成しております。

ページをめくっていただいて、1ページと2ページをご覧ください。

例えば、加熱だけでは防ぎきれないというところでは、毒素を産生する黄色ブドウ球菌について菌・毒素の増え方も交えてご説明をしているほか、3ページと4ページでは芽胞を産生するウェルシュ菌の仕組みについてもご説明しております。

また、おにぎりやシチューなど、ご家庭でもよく調理するメニューの事例を交えながら解説しており、最後の5ページと6ページでは、加熱だけではなく、調理器具の洗浄や手袋の着用、温度管理などについての重要性を食中毒予防の3原則として記載しております。

こちらは発行したばかりで、まだ周知はできていないのですが、先日に開催した食のまち・さっぽろフェストにおいても配架しております。

戻りまして、監視指導計画の15ページをご覧ください。

ウのイベントや展示等による情報発信となります。

引き続き、イベント等の場で情報発信を行います。食のまち・さっぽろフェストなどの保健所主体のイベントのほか、山菜展などの北海道との共催によるイベント、ウェルネス推進部などのほかの部局と連携し、公共の場で市民啓発を積極的に行うなど、食の安全・安心について市民の目に触れる機会を増やしていきたいと考えております。

また、(3)のアレルゲンピクトグラムについても、対面販売店などで活用していただけるよう、引き続き利用促進の取組を行ってまいります。

続いて、16ページの市民、事業者、札幌市のリスクコミュニケーションに関するところです。

これまで行ってきました市民交流事業やモニター事業のほか、子ども食品Gメン体験事業については、新たにSNSを活用した取組の周知、(4)のイベントの場で事業者による講演や意見交換を行うことなど、市民、事業者の間の相互理解の促進を図ってまいります。

資料1-3のカラー両面のもので、令和6年度さっぽろ子ども食品Gメン体験事業の今年度の実施結果について参考までにお配りしております。

すみません、冒頭のタイトルが「令和6度」になっていますけれども、「令和6年度」の間違いです。

ここ数年、この事業は、札幌市中央卸売市場にご協力をいただき実施しておりまして、表面の下側の写真のとおり、親子で競り場を見学してもらい、市場の流通の仕組みや卸売業者、仲卸業者の食の安全の取組などを知ってもらうほか、裏面の写真のとおり、保健所で行っている食品検査の体験や正しい手洗い方法などを学んでもらっています。

本事業は、人数制限もありまして、15組、30名の参加ですけれども、それ以上のかかなり多い人数の募集がある状況です。このように参加人数に限られますことから、取組内容を動画に収め、参加できなかった子どもたちにも広く周知を行いたいと考えております。

また、既に実施は終わっているのですが、食のまち・さっぽろフェストのチラシを資料1-4として参考にお配りしております。今年度は1月25日に実施しております。こちらの内容は最後の報告事項のその他で資料を交えて簡単にご報告させていただきます。

ちょっと脱線しましたが、戻りまして、監視指導計画の18ページをご覧ください。

第6章の食品衛生に関する人材の養成と資質の向上になります。

事業者の養成や資質の向上に当たっては、事業者向け講習会のほか、大きな事故が起きたことを想定した健康危機管理シミュレーション訓練を実施いたします。こちらの参加人数も限られていまして、新たな取組として、Zoomなどのアプリケーションを活用したオンライン型訓練の実施を検討しているところです。

また、2の食品衛生監視員の資質の向上では、HACCPの衛生管理など、新たな導入、運用が必要になったことを受け、市職員の研修や調査研究などによる研さんに努めてまいりたいと考えております。

○事務局（新妻食品保健係長） 最後に、私から監視指導計画の策定までの今後の流れに

についてご説明いたします。

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た修正案を基に市民の皆様から広く意見を募集するため、今後、パブリックコメントを実施いたします。

パブリックコメントの実施期間は2月6日から3月7日までの1か月間を予定し、広報さっぽろ2月号、札幌市ホームページや地上デジタル放送の「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の配架を行います。また、パブリックコメント終了後は、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おります。策定後は、ホームページでの公開、窓口などへの配架で公表する予定です。○曾根会長 それでは、今説明していただいた内容についてご意見やご質問等を伺ってまいりたいと思うのですが、まず、前半にご説明をいただいた監視指導に当たる部分についてご意見等をいただきたいと思います。

委員の皆様からご質問、ご意見等はございませんか。

○片貝委員 一つお聞きします。

今回、重点監視指導対象施設に健康食品製造施設が加わっているのはすごく時宜にかなった視点かなと思うのですが、一般の食品製造施設とここで言っている健康食品製造施設の違いは何なのでしょう。法令に基づく違いがあるのか、それとも、実際につくられているものを見て、そこを決め打ちしているのかをお聞きします。

また、市内にどれだけ健康食品製造施設があるのでしょうか。産業分類上はそういうものは出てこないはずですが、どう母数を捉まえているのか、あるいは、想定しているのか、お聞きします。

○事務局（高田食の安全推進課長） 一つ目のご質問についてです。

皆様も報道等でご承知かもしれないのですが、紅こうじサプリメントといいまして、紅麹コレステヘルプという商品名はよく聞かれているかもしれないのですが、三つの製品について、大阪市と国で連携し、回収命令を出し、その中に含まれる成分が今回の健康被害のもとになっていた、そのサプリメントにより健康被害が発生しているというところまで大阪市が突き止めました。また、サプリメントは定期的に飲まれるものなので、通常食べられるもの以上に摂取することになるということもあります。そこで、国から、サプリメント等を製造しているような製造施設を集中的に監視するようという通知が夏場にありました。

それから、今回の紅こうじサプリメントが機能性表示食品というものになります。実は健康食品はすごく幅広いのですが、そのうちの機能性表示食品というものだということです。例えば、トクホというものを聞いたことがあるかもしれないのですが、いろいろなデータをそろえて消費者庁で認可するといいますか、一定の認証を得ないと製品として出せません。しかし、機能性表示食品は、一定程度のデータを示せば届出ができます。このように製品として出すまでに労力がかなり違います。また、物の信頼性に関してもか

なりの差がありますし、今回、紅こうじサプリメントによる大きな事故が発生してしまったという背景があるということです。

なお、札幌市には健康食品を製造している施設はかなりあります。極端な話、機能性表示食品といいましても、ヨーグルトなどもそうとうたっているものもあります。ただ、そういったところを監視するというよりは、サプリメントに類似したものを製造している施設を所管しているところでリストアップ、検証し、設備確認をして、最終的にピックアップしたところを重点的に監視していこうと考えているところです。

○事務局（石橋食品監視担当課長） 二つ目の市内にそういったサプリメントを製造しているところが何か所あるのかというご質問についてです。

私どもで把握しているところでは4か所となっております。

食品の製造に関しては食品衛生法に基づく許可が必要なものもあれば、届出で問題がないものもございますけれども、健康食品、特にサプリメントのような形状のものに関しては届出でつくれました。そこで、今回、その届出施設の中からピックアップし、実際に製造しているのか、はたまた、単純に売っているだけなのかなどの事実確認をしまして、製造行為を行っていると分かった4か所に関して監視等を行うことになろうかと思えます。

○事務局（高田食の安全推進課長） もう少し補足いたします。

今回の紅こうじサプリメントの事故自体は、実際に会社が探知していたのが1月ぐらいだったのですが、実際に世に公表されたのが3月22日で、2か月ぐらい情報が国や行政機関に報告されなかったという問題点があったので、事業者の連絡体制をしっかりと取るようにということも行政側から指導するといった内容も含めての監視指導になります。

○曾根会長 7ページにも健康被害に関する情報収集と情報提供の体制を整えると書かれておりますが、具体的な案はお考えになっているのですか。7ページの④の2段落目の最後のところに情報収集と情報提供の体制を整える、検討されると書いてあるのですが、ホットラインみたいなをつくる、あるいは、定期的に情報を集めるなど、具体的なことは既に考えられているのですか。

○事務局（高田食の安全推進課長） 情報収集についてですが、今回、国が事業者に対して義務づけをしました。その中で、一部の人間だけが情報を探知するのではなく、トップまでちゃんと情報を入れるようにということで、事業者内の連絡体制をしっかりと整えるようにということで、それを行政が確認する、指導するといった仕組みになります。

○曾根会長 そのほか、ご意見やご質問等はございませんか。

○中岡委員 まず、紅こうじのお話を聞きたいとお話します。

小林製薬の紅こうじで健康被害が出たということがありましたよね。でも、紅こうじの何が健康被害のもとになったのか、一般の人はあまり詳しくないと思うのです。紅こうじのここに問題があって、工場内でカビとして広がって、それがサプリメントに混入したのかなどです。また、紅こうじ自体にそういう危険性があったのか、こう扱っていれば何も

問題は起きなかったのだなど、そういう情報がニュースを通してでも発表されていないことが多いと思うのです。問題はここにあるのだよということを専門の方は分かっているのだけれども、専門の方以外は多分知らないのです。

今度、法律で義務づけられて、これについてはちゃんと公表しなさいとなっているのだけれども、それを一般の方が分かるのかです。紅こうじが入っていると危険なのか、では、普通のこうじはどうなのだとするのではないのでしょうか。何を成分としてこのサプリメントができてから安全なのだと、でも、これは安全ではない、監査していかなければならないものだと一般の消費者の方が分かるような情報発信がこの先は必要になってくるのかなと思います。

いろいろなことが多分あると思います。専門の方はそれを知っているのでしょうけれども、専門の方に聞かないと分からないこと、ああ、そうだったのだということが結構あるので、それを情報発信していただけたらなと思っています。

もう一つですが、今、子どもGメンなど、いろいろなすばらしい事業をされています。

例えば、昨日もノロウイルスによる食中毒が札幌で2件続けて出ましたよね。これに注意し、これ以上は広げないようにというお話ですけれども、一番多く発生しているところはどこなのといったら、幼稚園や小学校をはじめ、公共施設であり、そこから広がっているわけです。そんな中、ノロウイルスはどうやって防げばいいのかというと、手洗いをする、きちんと加熱するなど、いろいろな条件があると思うのです。そういうことを一般市民の方にもっと啓発し、手洗いについてもそうした施設から広げていくことで一般市民も分かるし、手洗いの普及にもなると思います。

何を言いたいかというと、保健所がパワーを出すだけでは進む速度はやはり遅いということです。そういう関係機関の協力を得て、この期間は集中し、学校や公共施設、あるいは、飲食関係の集まりをつくり、勉強会を10月や11月に集中して行い、少なくともという仕組みをつくれるといいのかなと思いました。

○事務局（高田食の安全推進課長） 一つ目のご質問についてです。

紅こうじサプリメントの原因となっているものの製品が大阪市内で三つ回収しているサプリメントになります。いろいろな情報が大阪市からあり、大阪工場や和歌山工場など、いろいろと言われておりますけれども、一定程度の期間にカビを使っている中で何らかの不手際があって、プベルル酸という今までは知られていなかった物質がつくられてしまい、それが腎臓に毒性のあるものとなったというところまでは大阪市と国が確定しており、それが世に出ている状況です。

しかし、いつからいつまでにつくられたものなのか、どのぐらいの方たちがその影響を受けてしまったのかという詳細は大阪市や国もまだ公表されていない状況です。ですから、これだけ時間がたっているのですが、私たち発信する側も大阪市がどこまでしっかりと情報を出してくれるかをまだ待っているところです。一応のめどとしては、3月末までにそれらをまとめ、発表していただけるという情報があるくらいです。

なお、大阪市は、10月10日だったと思うのですが、食中毒事件として断定しました。ただ、それがどのぐらいの規模なのか、また、本当の因果関係はまだ明確に公表されていないのが実情ですし、調査には札幌市も関わっているのですけれども、その全体像を発表するのは大阪市か国という状況です。

札幌市としても、できる限りの情報提供は今までプレスリリースしており、市民の方々が不安にならないようにということの注意喚起を行っております。また、紅こうじを全て疑っているという風潮も初期の頃にはありましたよね。でも、悪いのはあくまでも特定の紅こうじのサプリメントの製品だということを知っていただくようにという取組は、保健所だけではなく、広報部とも連携し、また、マスコミの力もお借りしながらやってきた経過はあります。

また、二つ目のご質問のノロウイルスの警報の関係についてです。

ご指摘の観点というのはそのとおりで、私たちも国も同じような認識です。ノロウイルスの食中毒は冬場から春にかけて集中します。ですから、10月から11月ぐらいの時期はそういったおそれがあるので、起こったときに影響の大きいようなところに国が通知し、啓発するという取組を行っているところです。そういった予防的な対応もしていたのですが、令和6年度はノロウイルスの食中毒が例年になく多く発生しております。

皆さんもご承知かもしれませんが、ノロウイルスの食中毒が発生しますと、患者の人数がすごく多いなところがあり、令和5年度に比べますと、患者全体数で3倍ぐらいになってしまっている状況です。そういったこともありましたので、昨日は、食中毒事件のプレスリリースだけではなく、通常は注意報で、その次に警報という段階を踏んでいるのですが、注意報を飛ばして、いきなり警報を出したところです。また、それを受け、関連するようなところに同じような意識を持ってもらうため、少しお話をいただきましたけれども、手洗いの徹底や加熱のことを発信しております。

それから、今回、ノロウイルスは飲食店2軒で同時に発生したのですけれども、どちらも調理従事者がノロウイルスを持っている中で従事し、それで広がっていたということがありました。ですから、健康状態がよくない状態の調理従事者は業務に従事しないようにというようなことも徹底していただきたい、日々健康管理をしっかりしていただきたいということも併せて啓発をしまし、プレスリリースを行い、マスコミの方の力もお借りしながら広い範囲の人たちに啓発するような対応をしたところです。

結構珍しい例だったと思うのですが、テレビ局でかなり取り上げていただきました。新聞については道新だけだったかもしれないのですが、そういう状況です。私たち保健所では、ホームページだけ、せいぜいXでの広報という感じになりますが、そうではなく、広報部やマスコミの力をお借りしながら広く市民や事業者に行き渡るようにという努力はしておりますし、今後も続けていきたいなと思っております。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○千葉委員 私からも特定保健用食品と機能性表示食品についてお聞きします。

資料の 21 ページから食品関係用語集がついていまして、機能性表示食品の説明がごさいます。ここを読んでみますと、私にとっては不満な内容でした。消費者庁やほかのいろいろなところでこういう冊子を出しているのですが、その中で、機能性表示食品については、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません、ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁による個別審査を受けたものではありませんなどと必ず書いてあるのです。

ここには容器、包装に機能性の表示をすることができますといいように書かれていますけれども、マイナス面も書いてほしいと思います。トクホとは全く違うのだということです。トクホはいろいろと審査がなされた上で許可されるものですから、機能性表示食品より信用できると思います。

テレビを見ましても、今、健康食品のコマーシャルはほとんどが機能性表示食品で占められているのですが、機能性という言葉がついているからいいものだと一般の消費者は誤解していると思うのです。確かにいい面は分かります。でも、許可する手前でこういうことがあるのだということを分かってもらうためにも用語集の文面を変えていただきたいです。

後ろのほうではトクホについても書かれていますよね。ここはこれでもいいかと思いますが、機能性表示新品のほうは変えていただけたらと思います。

○事務局（高田食の安全推進課長） 最初にご説明させていただきましたように、機能性食品は消費者庁による届出制度、トクホは認可ということは私とも十分に認識しております。ただ、機能性表示食品について、今の記載ですとそこまで明確には書いていない状態です。これは消費者庁の制度なので、消費者庁のホームページも参考にさせていただき、この内容を検討させていただきたいと思います。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○太田委員 今回経験したこと、また、今回の監視指導方針を見せていただき、どうかなと思うことがありましたので、聞いていただきたいと思います。

5 ページ、6 ページを見ますと、監視指導の基本方針として、取り扱う食品が製造基準に適合していることについて指導を行っていきますよと書いてあり、食肉を扱うところの食中毒対策として低温調理品の加熱の取扱いの徹底を指導しますとうたわれております。これは、ぜひそのようにお願いします。

ただ、つい最近、当社で経験したことをご紹介します。

当社の J R タワーで営業しております飲食店 A では、お肉がまだピンク色の状態になっている豚カツを提供しております。豚肉には食品衛生法で定められた調理基準がありまして、このおり、63 度、30 分、もしくは、75 度、1 分で加熱しますと、いわゆる普通の豚カツと同じようにお肉が白くなるはずなのです。だから、ピンク色だったというのはちょっと加熱が足りないような状態だと思われます。そこで、その飲食店 A に対し、調理方法はどのようにしているのかということで、資料を準備させ、所轄の保健所にこれでいいのか

どうかと相談に行かせました。

しかし、保健所の監視員の方は、資料を受け取って、何かありましたら連絡しますよと言っただけで、飲食店Aの者は帰されました。特に何もおっしゃらなかったのも、これで問題ないのだなと解釈しまして、豚カツはそのまま提供しております。

でも、ちょっと疑問に思いましたので、監視員の方にどうのご判断だったのでしょうかとお尋ねしましたところ、保健所では基準に適合しているかどうかの判断はしない方針ですとおっしゃったので、ちょっと驚いたのです。とはいえ、今回の監視指導計画を見せいただきましたら、指導すると書いてありますので、いかがなものかなと思って、ご質問させていただきました。

○事務局（高田食の安全推進課長） 今のようなお話が個々の監視員の判断なのか、市としてのスタンスなのかというお話にも聞こえたましたが、市のスタンスとしては今のような考えというのは持っておりません。でも、そういうお話をされたケースがあったということですか。

○太田委員

詳しく言えば、豚肉の調理基準の例外として、いわゆるローストビーフのような特定加熱食品製品という基準で加熱するということが許されていますよね。その方法でやると言っていましたし、詳しい基準がありますので、それを証明できるようなものを持たせ、これなら大丈夫なのかどうか、指導していただきたいということで行かせたのですけれども、判断はしないとおっしゃられたのです。判断をしないといいますか、はっきりおっしゃらず、業者はいいと思うのならいいと言われましたとあって帰ってきたので、ちょっと疑問に思ったということです。

区の保健所では判断しないと言われましてもほかに相談しに行くところもございませんし、どうなのかなと思って、監視指導計画と絡めてお尋ねしました。

○事務局（高田食の安全推進課長） 一般的には、保健所の職員あるいは食品衛生監視員としてサジェスションといいますか、確認しておいたほうがいい、または、それを裏づけるものとして温度管理をどうしたらいいか、場合によっては、企業であればデータを持って確認するなど、いろいろな関わり方ができるのではないかなと思います。

今のような全体的なお話で言いますと、保健所としましては、基本、そういったスタンスでやっているつもりです。

○太田委員 資料も持たせたのですが、それを見ていただいて、これが足りない、ここは確認しろという指導をするのが基本的な考え方ということでよろしいでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） そのとおりだと考えております。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○河原委員 これまでご説明があった中から質問させていただきます。

資料1-1の16ページの(1)のさっぽろ食の安全・安心市民交流事業についてです。

見学というところが目についたのですけれども、これはどのように募集をかけられ、何

月に行われたのかなと思いました。

そして、資料3の食のまち・さっぽろフェストのチラシが資料と一緒に入っていますよね。でも、この資料を受け取ったのは会議の開催の2日前でしたし、このパンフレットを見たときには既に終了していて、単純に残念だなと思いました。個人的には既に開催されるチラシは見ていたのですけれども、せめて資料は1週間ぐらい前なのかなと思いました。

後でこの説明があるということでしたのでしたけれども、起用されているアンジェラ佐藤さんという方は大食いで結構有名な方ですね。体型も変わらず維持されているところはすごいなと感心しているのですけれども、そういうところから今回の起用になったのかなと疑問に思っていました。

関係ない話になって申し訳ないのですが、もう一つです。

今回の推進会議の座席表を見ましたら、委員名簿には委員の名前と所属等が載っていますよね。でも、事務局は役職だけで個人の名前が載っていません。お名前は載せていただいたほうがいいかなと思います。

○事務局（石田調整担当係長） 質問していただいた件について回答させていただきます。

まず、16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。

募集の方法は年によって変わるのですけれども、一般の市民の方から応募してもらうケースのほか、食の安全・安心モニター事業に参加していただいている方にその事業の一環として市民交流事業の見学にも参加していただくというケースがあります。

なお、時期については、受入先のご都合もありますので、特段、何月と決めているものではございません。また、コロナ禍以降、規模を縮小したり見学をやめたりしている企業も多く、こういった見学が今後難しくなる可能性も見越し、（4）のイベント等による講演や意見交換というものを新たに盛り込みました。

また、イベントの周知についてです。

事前にメールでは周知させていただいたのですけれども、届いた日時が終わっていた日程だったということで、こちらについては大変申し訳ございませんでした。以後、なるべく早く発信させていただきたいと思います。

また、座席表につきましても、本市職員の名前を記載する等、改善について検討させていただきたいと思います。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○高井委員 子どもGメンは、とてもいい事業をやってくださっているなと思っています。

私も子どもの食育については幼稚園で20年くらい関わっていますが、成果が見えるのが10年後や15年後なのです。子どもGメンで食に関わった子は、自分だけではなく、家族に、それから、成長した後に生きてくるというケースを幾つも見ていますので、できれば年に何回かしてもらえたらなと思っています。

今回の事業の内容を見ましたが、非常に素晴らしいなと思ったのです。これも十何人だけで終わるのはすごくもったいないという感じがします。いろいろとあると思うのですが、

できたらもっと具体化していただけたらいいなと考えています。

また、関係ないのかもしれないのですが、保健所に一般の人が食やこの事業に関する内容をご質問したり意見を聞いたりできるセクションはあるのでしょうか。この番号は必ず使っていていいですよとか、お電話してもいいですよとか、子どもが電話をかけて、札幌市の食のことが聞きたいときに答えてくれるようなセクションです。そういう市民と直結したところはどこにあるのか、それを教えていただきたいです。

○事務局（高田食の安全推進課長） 例えば、今お配りしておりますキッチンメールの裏側に食品衛生に関する相談窓口を示しておりますので、まずはこういったところにお問合せをいただければと思います。それは、お子様であっても大人であっても、具体的にお聞きになりたいことを問い合わせていただければ、対応することが可能だと考えています。

私も、担当者の当時、お子様から自由研究の材料としてこういうことを知りたいのだというお問合せをいただいたときに対応したこともあります。ただ、どこの部署か、お聞きになりたいものとぴったりに合うのかが分からず、すぐに対応できない場合もあるかもしれません。違うところに電話を回してしまうということはあるかもしれません。

○高井委員 どんな質問でもまずはここに行けば答えてくれるみたいなセクションがあればいいですね。今、携帯電話を持っていないお年寄りもいっぱいいるのですけれども、例えば、札幌の広報にこの番号に連絡すれば答えてくれますよと書くとか、そういうセクションはないのかなとかと思ったのです。

こういうパンフレットを手にした人がこの小さい字を見て初めて分かることで、札幌のまちどこに行っても目につくような番号といえますか、まちを歩いていたとき、商店で何か疑問があったらすぐに電話して聞けるセクションがあったら、子どもたちなんかは使うのではないかなと思うのです。

私も、ある子どもに質問されたのですけれども、答えられなかったのです。保健所のことも子どもたちは全然知らないのですが、例えば、ここにかけたら必ずつながりますよというものがあるのだとしたら、大きな字で札幌市の広報にでも、あるいは、小学校に流してくれたらいいなと思っています。

保健所の中でセクションといいますか、そういう番号を一括して持つということはないのでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） 札幌市に関しましては、ここにも書いておりますとおり、まずは代表電話にかけていただくということがあろうかとは思いますが、また、繰り返になってしまうかもしれませんが、そこで全てが完結できるかどうかという体制にはなかなかありませんし、かなり難しいことを聞かれる場合もあります。あるいは、お子さんであればいろいろな思いで聞いてくると思います。

○高井委員 例えば、保健所に電話したら、これに関してはどこの部署にかけてください、どこの事業体に電話したら分かりますよという案内でもいいわけですがけれども、それが分からない、どこに聞いたらいいかが分からないということがすごく多いのです。お母

さんたちもそうなのですけれども、これを何か解決する方法はないのかなと常々思っていて、そういう思いで質問させていただきました。でも、私は今のことで理解しました。

○曾根会長 先ほどは前半部分と後半部分に分けてと言いましたが、全体を通してほかに質問等がございましたらいただきたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 ありがとうございます。

続いて、報告事項に移ります。

第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）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） 私から、報告事項として、第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）についてご説明いたします。

こちらの計画案は、昨年8月の推進会議におきまして、提言として皆様に取りまとめでいただき、その後、曾根会長から副市長にご提言をいただいたところです。

ありがとうございます。

その後、提言内容について、資料2-2の計画の本書としてその内容を落とし込みまして、市の関係部局との内部会議に移りました。市の様々な事項を所管している部局にも関係する内容になりますので、本計画に関係する食育や観光などの部局と意見交換を行ったということです。それを経まして、昨年の12月に市議会の厚生委員会で審議を行っていただきました。

厚生委員会では、食中毒対応の徹底や市民啓発の取組の継続など、4会派より質疑があったところです。その後、年明けの1月上旬から2月6日までパブリックコメントを実施中でございます。

第3次計画につきましては、既に会議の中で審議いただいている内容になりますので、今回は、報告として、本書の内容について簡単にご報告させていただきます。

資料2-2の2ページをご覧ください。

計画策定の経緯などは変わっていないのですけれども、近年の大規模食中毒事例、例えば、市外で発生した黄色ブドウ球菌やセレウス菌による弁当の広域食中毒事件や、食肉の低温調理、健康志向の高まりなど、食の嗜好変化についての内容を加えるほか、紅こうじ関連の健康被害の内容なども追記しております。

4ページをご覧ください。

こちらは骨子でも表現しておりましたが、第2次まちづくり戦略ビジョンと本計画の関係性について、図を交えて表現しております。特にウェルネス関係については関係部局とも連携した形で相互に取組を行ってまいりたいと思っております。

少し飛びまして、10ページ、11ページです。

こちらは、これまで骨子ではデータを示しておりませんでした。グラフデータとして食を取り巻く現状として、全国と札幌市の病因物質別の食中毒発生件数を明示しておりま

す。コロナ禍には一時的に低下しましたが、ここ数年で上昇してきている状況です。

また少し飛びまして、19ページから32ページです。

こちらで市民、事業者の意識調査の結果を載せております。

これまでの骨子では、スペースも限られていましたので、食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や食品の安全性に関する知識の有無のみを記載しておりましたが、こちらでは、安全・安心というイメージをどうして持っていないのか、札幌市に特に力を入れてほしいこと、日頃、食の安全・安心のためにどういうことを行っているかについてのより詳しい内容について、その情報を載せております。

また少し飛びまして、39ページから42ページです。

第3次計画の施策体系の図を交えて表現しております。

今回、施策目標は1から3の三つに分けまして、食の安全、食の安心、そして、魅力をつくっていくということで、これに各施策をぶら下げております。

43ページ以降は具体的な施策内容になりますが、こちらは骨子の中で示したものを落とし込んでおりますので、内容の説明については省略させていただきたいと思います。

最後に、73ページをご覧ください。

こちらは3次計画の指標ですが、前回の推進会議の中で提言としていただいた内容から内部会議を経まして一部修正している事項がございますので、お知らせいたします。

指標の③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という目標にぶら下がる指標です。

前回の骨子では、食の安全・安心モニターの施設調査数及び意見報告数という指標を記載しておりました。ただ、内部会議の中で、食の安全・安心モニターというのは市の要綱のほうで参加人数等を決めているのですけれども、30人という限りがあります。一人一人の市民の理解と関心を図るに当たって、限られた人数の中での報告数をカウントするより、もう少し広い中で、つまり不特定多数の市民に対する関心度をはかるほうが望ましいのではないかという議論がありました。そこで、③の二つ下のところですが、子ども食品Gメン体験事業及び食の安全・安心モニター事業の応募者数としました。応募者数ということであれば、市民全体のうち、どれぐらいの人数からの募集があったか、一人一人の市民の食の安全に関する関心度をはかれるということで、この指標とさせていただきました。

また、その一つ上の食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合です。これは、これまで、第1次計画、第2次計画の中で指標として設定していたのですが、今回、飲食店の利用や購入時の行動を見直した市民の割合ということで意識から行動に移したことで、当該指標は抜いておりました。しかし、安全性に関する知識についても、第1次計画から本計画の趣旨、主要なものとしてずっと設定してきた指標でして、まだ目標値に到達していない中で一定の向上が見られているということで、引き続き、この指標についても80%を目指し、知識についても、啓発を積極的に行い、向上を図っていくということで追加しております。

指標の変更については以上です。

本内容で現在パブリックコメントを募集しているところです。

私からは以上になります。

○曾根会長 ただいまご説明いただいたとおり、前回会議における内容から、一部、市の内部会議を経て修正となっております。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。

○高井委員 このデータの中で、食のことを知りたいけれども、どこに相談したらいいかが分からない、どこに聞いたらいいかが分からないという人の数字は出ていないのですか。関心はあるのだけれども、どうやって知ったらいいかが分からないという方の数字というのは出ていないのですか。どこかで見たような気がしますし、今探したのですけれども、分らなかったのです。数字があるのではないかなと思うのです。また、関心ある方はとてもたくさんいらっしゃるのですけれども、どうやって知ったらいいかが分からないという話はいろいろなイベントや料理教室その他でよく聞くのです。そういう数字は出ていないのでしょうか。

○事務局（石田調整担当係長） ご質問と一致するかは分からないのですけれども、26ページの食の安全性に関する知識の有無とあり、知識がないと回答した方に対し、なぜ知識がないと回答したかを聞いています。これにそもそも知る機会がありませんという回答が50.7%、また、調べる方法が分からないという回答が20.1%というデータはあります。

○高井委員 この数字を変える方法とといいますか、この数字をもっと低くしていく具体的な方法などはあるのでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） 26ページにも記載させていただいておりますけれども、食の安全・安心について学べる機会や意欲の創出、分かりやすい情報の提供が課題と捉えております。そこで、これを受けて、今回、SNSやホームページでの周知など、今までやっている従来のものを生かしながら多くの方に、特に若い方々は、先ほどお示しましたとおり、キッチンメールみたいなペーパーよりSNSのほうがよく見られているというデータもございましたので、そういったものを活用しながら提供しております。また、先ほどご紹介させていただきましたイベントなんかで学んでいただく場も創出するなど、いろいろな方法を様々な組み合わせ、対応していきたいと考えております。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○高橋委員 先ほど係長からもご説明ございましたKPIを具体的にご検討されたというのは非常にうれしく、また、これを参考にこれからは拝見していければと思っております。

その話とは全く関係ないのですけれども、先ほどのノロウイルスのお話についてです。

昨日、私もLINEで情報をいただきました。先ほどどう情報を得るのかというお話もございましたけれども、いろいろなメディアを使われて情報発信されていらっしゃる、非常に参考になってありがたいと思いましたが、ここで語られている全体の話というのは、

札幌の中にある事業者や市民の方々を対象にした施策が非常に多いような気がいたします。

でも、インバウンドの観光客の方々が非常に多いわけです。例えば、先ほどのノロウイルスの発生件数が何倍にもなりましたということがそういうインバウンドの方々の影響によるものがないのかは一つの疑問です。何が言いたいかというと、先ほどの情報発信についてです。例えば、そういうことがあるのであれば、新千歳空港など、そういうインバウンドの方々が来られるところで情報発信をすることによって改善が図られることもあるのではないかなと思ったところでして、もしご検討されることがあったらいいなと思い、意見として申し上げさせていただきました。

○事務局（高田食の安全推進課長） 今回の2件のノロウイルスの食中毒事件を調査している中での情報としては日本人の方々でした。ただ、そういった観点といいますか、お考えは参考にさせていただきたいと思いますが、早々に何か対策をとという考えではない状況です。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○中岡委員 31ページの（イ）のHACCPに沿った衛生管理における実施状況及び課題等というところについてです。

そのグラフの上の最後の文章ですけれども、営業形態や規模などに応じた適切な助言が必要であると考えられますと書かれていて、僕もそう思っているのです。このグラフの表の中にある十分に実施しているは外して、7.8%の割合で課題が多く、不十分であると書かれています。また、隣の32ページでは、一般衛生管理や重要管理点の設定が難しくて分からないとも書いています。

やっているほうとすると、そんな難しい話ではないと思っているのです。ただ、その中でできない理由は何かということ、人材が不足している、設備が老朽化しているなど、課題はあると思うのですけれども、実際にはそこにお金がかかるという話ではなく、人が少ない中でも衛生管理をしっかりやらないと、やはり食中毒を起こしてしまうという問題があるからこれをやっているわけですね。でも、課題が多くて不十分だとなっているのです。それでは、課題が多くて不十分というのは何かということです。

また、一般衛生管理と重要管理点が分からないということがあるのかと思います。しかし、これは食に関わる人たちがきちんと考えなければいけないもので、今、言える範囲でいいのですが、どのように改善していこうかと考えられているのでしょうか。

○事務局（高田食の安全推進課長） この計画のつくりとしまして、まず、前段で課題や問題点を列記しており、31ページがそれを表現するためのバックデータとして事業者の方たちからこういう声があるというものです。

そして、その対策ということで、大きいものとしては40ページに基本施策が書かれておりますが、基本施策2の事業者の取組の促進の施策1のHACCPに沿った衛生管理の定着に向けた支援が具体的に札幌市としてどのように取り組んでいくかということが書かれているところになります。

この51ページに書かれている内容が具体的に事業者自らやっただくことを基本スタンスとし、市としても、しっかりとやっただくため、HACCPをしっかりと定着していただくための支援を行っていきますという内容としております。

○中岡委員 これに取り組むに当たって、勉強会もそうですけれども、1人や2人で自営業をやられている方についてはほとんどやっていないに等しいのが現状だと思うのです。この人たちが簡単にできる方法としては、具体的に言うと、カレンダーに書くとか、健康状態を毎日チェックしようとかですよね。でも、それも一つの方法だということを知らないという人たちもいるでしょうし、面倒くさいという人たちもいるでしょう。でも、あなた方は一般の市民の人たちに食を提供しているわけでしょう、その安全を担保するのはあなた方の義務なのだよということを本当に意識してもらわないとこのレベルが変わらないと思っているのです。そのレベルが変わらないことが事実なら、ここをどうやってこの人たちに発信し、この人たちのやる気になるかですが、今の段階ではかなり先の課題となっているわけですよね。その解決していない課題に取り組みますと言っても、何年かかるのかという話なのです。

要するに、ちゃんと確認しながら食品を提供していこうという札幌市の飲食店、要するに外食と言われるところでそれを行っているお店もあれば、全く無視しているお店もあるわけです。悪い意味ではないのだけれども、そういうところにどう落とし込んでいくのかという具体的な方法を考えていかないといけないと思います。

例えば、今年度はこうでした、でも、次の年度にはここがこう変わりましたというやった成果がちゃんとここに出てくるといいかなと思います。難しいとは思いますが、そう思いますし、何かのアクションを起こせるのは保健所にしかできないのです。もちろん、指導をしていくのも大切なことですが、何かを変えていってほしいですし、他力ではなく、一緒にやっていけたらありがたいなと思っていて、その課題を何とかしたいなと思っており、来年度にはこの数字がちょっと変わったよ、こういう方法で取っていたよとなるといいかなと思っています。

○事務局（高田食の安全推進課長） 食品衛生協会の皆様のお力もお借りしながら、HACCP自体をまだ取り組んでいないところがあれば保健所が指導し、こういうことをやれば、それがすなわち衛生管理計画になって、HACCPになるのだよということを知ってもらう、指導していくということは随時やっていきたいと思っておりますし、引き続きよろしくお願いします。

○曾根会長 私の進行がまずく、時間がかかり押しており、もう11時半になってしまいました。まだあるかとは思いますが、申し訳ありませんが、先に行かせていただければと思います。

3. その他

○曾根会長 それでは、その他に移ります。

報告事項などはありませんか。

○事務局（石田調整担当係長） 私から先日に開催しました食のまち・さっぽろフェストについて、アンケート等の取りまとめはまだ終わっていないのですけれども、当日の写真を中心にご報告させていただきたいと思います。

資料3をご覧ください。

1 ページです。

食のまち・さっぽろフェストですが、こちらは平成26年より地下歩行空間で実施している食の安全・安心に関する総合イベントです。コロナ禍の令和2年度から令和4年度は開催しておりません。

本年度は、1月25日の10時から17時、北3条交差点広場西で実施しました。内容としては、著名人による食をテーマとしたトークショーや企業講演などのステージイベント、食の安全について学べる体験学習コーナー、パネル展示、スタンプラリー、抽せん会などです。

2 ページです。

昨年度は、実に4年ぶりに開催したのですが、その実施時の様子です。久しぶりの開催ということもあって、昨年度はかなり課題が見られました。

写真から見ていただけるように、チ・カ・ホはいろいろな方が通る中で足を止めていただく必要があるのです。その中で、食の安全・安心に関するイベントだよということがサイン関係からも分かりづらいところがありました。また、昨年はチ・カ・ホ全体を使用してパネル展示などを行っていたのですけれども、メイン会場以外の集客が悪く、適切な情報発信にはなかなか至らなかったかなという課題がありました。

そこで2025年ですが、特に重点を置いた内容としては、看板、サインの強化のほか、体験コーナーのテーマを設定するなどし、イベントの趣旨を明確にしました。また、パネルを見てもらうための取組を強化することとしました。さらに、ステージの集客を強化するための取組も行ったところです。

下に移ります。

まず、真ん中に書いているのですけれども、会場のメインの一つの場所に集約しました。また、入り口や会場内の看板の数、大きさを強化しております。さらに、体験学習コーナーについても、これまでは特にテーマなどは設定せず、子ども向け、大人向けという感じでしたが、今回は「食中毒予防の3原則を学ぼう」という明確なテーマを設定し、つけない、ふやさない、やっつけるのそれぞれのコーナーを設定するとともに、計画でも書かれているとおり、ウェルネス推進部と連携し、野菜摂取量を測るベジチェックコーナーなども設置しております。

また、併せて行ったアンケート、スタンプラリー用紙で、パネルを見てクイズを解いていただきまして、同じ会場内に設置したパネルの回遊を促しました。

3 ページです。

上のスライドは、食のまち・さっぽろフェストのスタンプラリー用紙です。

上の青枠の体験学習コーナーでは、つけないコーナーとしてA T P測定器を活用した手洗いの啓発、また、ふやさないコーナーでは、先ほどのキッチンメールでもありましたけれども、家庭の取扱いにおける丸バツゲームを行い温度管理などを学んでいただく、そして、やっつけるコーナーでは、近年、バーベキューや焼肉などによる食中毒疑い事例もありまして、正しくお肉を焼いていただくための加熱方法、またこれはつけないになるのですけれども、トングの使い分けなどの交差汚染防止の方法などを学んでもらいました。

それ以外にもいろいろな食中毒事例がございまして、パネル回遊のクイズの中でアニサキスやノロウイルス、また、今年度に食中毒の死亡事例としてありましたイヌサフランの誤食についてもクイズに盛り込み、パネル回遊を流したところです。

下に移ります。

食のまち・さっぽろフェストの入り口のところです。

大きく食のまち・さっぽろフェスト、食の安全、食の安心をテーマに設定しまして、食中毒予防の3原則を学ぼうというコーナーも看板として複数設置しております。これにより、イベントの趣旨となるメッセージ性は強調できたと思っております。

4 ページです。

これは、体験コーナーの中の様子です。今年度は大変にぎわいまして、特に分かりやすいように、目線の上部にコーナー名やこういった内容のパネルを掲示しているかというサインを設置し、これによって回遊性を高める取組を行いました。

下に移ります。

例えば、つけないコーナーでは、そのテーマとなる「正しい手洗い」をテーマとしたキッチンメールによって、正しい手洗い方法を説明し、それを配布するなど、一人一人にかかる時間は長くなるのですけれども、その分、啓発効果を高める取組を行ったところです。

5 ページです。

今年度は、新たにイヌサフランの誤食による食中毒事件があり、イヌサフランとギョウジャニンニクの違いを分かりやすく明記したパネル2枚を新たに作成しております。

下に移ります。

写真のように、昨年度はパネルのほうは全然見ていただけなかったのですけれども、スタンプラリークイズを設け、パネル回遊を促しました。また、パネルの前にその内容と一致するキッチンメールを配架しました。

6 ページです。

先ほど監視指導計画のところでお話しさせていただきましたが、企業による食の安全・安心をテーマとした講演を実施いたしました。

主に推進協定締結事業者でこういった取組をやっているところのご回答をいただいた事業者様をお招きしました。オシキリ食品様には、司会者との対話形式による講演ということで、納豆の製造工程や栄養素の説明、また、食の安全・安心の取組などについてお話をいただ

きました。

下に移ります。

北海道コカ・コーラボトリング株式会社様には、スライドを用いたプレゼン形式による講演で、水の食品安全の取組についてご講演をいただいたところです。両方ともかなりの集客となりまして、好評でした。

最後に、今、パブリックコメントを実施中ですが、イベントの中にもこういった計画について意見を募集していますよということで周知をさせていただいたところです。

こういった取組もあって、本年のイベントは、終日、かなりの市民や観光客に参加していただけて、今年度はとてもいい事例になったかなと思っております。今年度の反省点を生かしながら、来年以降も引き続き実施してまいりたいと思います。

○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けたらと思いますけれども、いかがでしょうか。

○高田委員 イベントで使われましたイヌサフランのパネルは、これで終わりなのですか。例えば、これをパンフレットにして使うということはしないのですか。これはすごくよくできていると思いますし、もったいないですね。

写真で見るだけですけれども、結構詳しいですし、子どもたちにも分かりやすいもののような気がするのです。誤食による食中毒事件を受けというものをこれだけで終わらせてしまうのはもったいないような気がするのですが、このコピーやパンフレットはどこかで手に入りますか。

○事務局（石田調整担当係長） パネルについては、来年度以降、山菜展というイベントなどもありますので、そういったほかのイベントなどでの活用を考えております。

こちらを印刷してどうこうすることは、今のところ、何も考えていなかったですが、ご意見をいただきまして、今後、ホームページへの掲載や何か別の形で配布するなど、具体的に検討させていただきたいと思っております。

○事務局（高田食の安全推進課長） 私から補足いたします。

イヌサフランに関しましては、過去からいろいろな事例が発生しているところありますし、ギョウジャニンニクと間違えやすいということで、野草に関し、毒草と区分けのできる小さなコンパクトのパンフレットをご用意していますので、それをお渡しすることはできます。

○曾根会長 ほかにございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 それでは、このほかにその他として各委員の方から何かございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 なければ、これをもっ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。ちょっと時間かかってしまい、申し訳なかったです。

それでは、進行を事務局にお戻しいたします。よろしくお願いいたします。

4. 閉 会

○事務局（高田食の安全推進課長） 皆様、ご議論をいただきまして、ありがとうございました。

1点、今回、委員の中で札幌駅総合開発株式会社の太田委員からこの会議を最後に退任されるというお申出をいただいております。せっかくの機会なので、一言いただけたらと思います。

○太田委員 私は、札幌駅総合開発に勤めて5年になります。一つの区切りとなり、今年の3月で退職いたします。それを機にこの会議の委員も退任させていただくことになります。5年間、いろいろと勉強させていただき、ありがとうございました。

○事務局（高田食の安全推進課長） ありがとうございました。

本日は、活発なご議論をいただきまして、どうもありがとうございました。

今年度の会議はこれで終了となります。今年度におかれましては、当初より第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、我々も、この3月に向けて、パブリックコメントを経て公表という流れに持っていきたいと思っております。

次年度は第1回会議を夏頃に開催させていただきたいと思っております。開催の時期が近くなりましたら日程等の調整をさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

また、時節柄、年度末ということで、人事異動なども例年ありますので、場合によっては役員を退任されるというようなお話も出てくるかと思われます。万一、変更等の事案が発生した場合には事務局までご連絡をいただきたいと思いますので、こちらもよろしくお願いいたします。

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。

これにて会議を終了させていただきます。

皆様、お気をつけてお帰りいただければと思います。

以 上