

令和7年度第1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8月29日（金）午前9時30分開会
場 所：WEST19 2階 大会議室

1. 開 会

○事務局（寺島食の安全推進課長） 定刻となりましたので、ただいまから令和7年度第1回安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議を開催いたします。

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、冒頭から会長、副会長の選出に至るまでの進行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寺島と申します。どうぞ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、市長の附属機関として設置されたものでございます。

本日は、今年度の第1回目であり、8月の委員の改選後、初めての会議となります。

まず、委員の皆様の出席状況についてご報告をさせていただきます。

この会議は、札幌市安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議規則第4条第3項の規定により、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。本日出席の委員は16名でございまして、総数17名の過半数に達しておりますので、この会議が成立しておりますことをご報告いたします。

次に、会議の公開、非公開についてですが、札幌市附属機関等の設置及び運営に関する要綱及び札幌市情報公開条例の規定に従い、この会議はあらかじめ公開とさせていただきますので、ご了承ください。また、会議録につきましても、後日、札幌市のホームページに掲載する予定となっておりますので、ご承知おきいただきたいと思います。

◎挨拶

○事務局（寺島食の安全推進課長） ここで、開会に当たりまして、札幌市保健福祉局保健所食の安全担当部長の長野からご挨拶を申し上げます。

○長野食の安全担当部長 札幌市保健所食の安全担当部長の長野です。

委員の皆様におかれましては、お忙しい中、ご出席をいただきまして、誠にありがとうございます。また、日頃から本市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜っておりますことに感謝を申し上げます。

さて、今回の会議では、昨年度の推進会議により完成しました第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、目標達成のためにどのような視点から計画を進めていくのがよいのか、ご意見をいただきたいと思います。

新型コロナウイルスの流行も一段落しまして、本市には国内外からたくさんの観光客の皆様がいらっしゃっております。こういった方々には、おいしさや新鮮さだけではなく、安全や安心も魅力の一つとしてご認識していただきたいと考えているところです。

一方で、今年の夏に代表されるように札幌の気温は従来よりもどんどん上昇しております、今までのような食品管理の認識が少しずつ揺らいできている実態もあるのかなと思っております。

本計画では、日常の中での対応も含め、市民の皆様にも役割があることを明記しております、お配りした資料の第5章の41ページにもございますとおり、誰もが食の安全確保の主役となる街を施策目標の一つとして掲げております。

このような考え方をもって策定された計画が実効性を持ったものになるよう、本日出席の皆様それぞれの立場から積極的なご発言をいただければと思っております。

簡単ではございますけれども、開会に当たって、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（寺島食の安全推進課長） 続きまして、本日は委員改選後の初めての会議ですので、委員の皆様のご紹介をさせていただきたいと思います。

向かって左手前から席の順にお名前をお呼びしますので、恐れ入りますが、その場でお立ちいただけますようお願い申し上げます。

まず、札幌商工会議所食品・貿易部会副部会長の赤尾委員です。

続いて、札幌駅総合開発株式会社営業本部調査役の阿部委員です。

続いて、一般社団法人札幌観光協会専務理事の泉委員です。

続いて、一般社団法人札幌市中央卸売市場協会代表理事で副会長の片貝委員です。

続いて、北海道新聞社編集局くらし報道部次長の片山委員です。

続いて、今回新たにご就任された市民公募委員の狩野委員です。

続いて、北海道大学大学院農学研究院教授の曾根委員です。

続いて、今回新たにご就任された市民公募委員の高野委員です。

続いて、今回新たにご就任された公益社団法人札幌消費者協会理事の高林委員です。

続いて、今回新たにご就任された市民公募委員の田牧委員です。

続いて、公益社団法人北海道栄養士会副会長の手嶋委員です。

続いて、今回新たにご就任された札幌市農業協同組合経済部部長の橋本委員です。

続いて、株式会社ラルズゼネラルマネージャーの廣瀬委員です。

続いて、今回新たにご就任された市民公募委員の古本委員です。

続いて、スイーツ王国さっぽろ推進協議会会長の古谷委員です。

続いて、今回新たにご就任された市民公募委員の正木委員です。

一般社団法人札幌市食品衛生協会副会長の中岡委員は、本日出席されております。

続いて、事務局職員を紹介させていただきます。

○事務局（羽田食品監視担当課長） 皆様、おはようございます。
保健所食品監視担当課長の羽田です。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（酒井広域食品対策担当課長） 保健所広域食品対策担当課長の酒井です。
事務室は保健所ではなく、桑園の中央卸売市場内にございまして、中央卸売市場及びその周辺の施設と市内に複数展開するスーパーの食品の監視を中心に担当しております。
どうぞよろしくお願い致します。

○事務局（布見調整担当課係長） 保健所食の安全推進課調整担当の布見と申します。どうぞよろしくお願い致します。

○事務局（新妻食品保健係長） 保健所食の安全推進課食品保健係長の新妻と申します。今日はどうぞよろしくお願い致します。

○事務局（坂本食品安全対策担当係長） 食品安全対策担当係長の坂本と申します。よろしくお願い致します。

○事務局（山田広域食品対策係長） 広域食品対策係長の山田と申します。よろしくお願い致します。

○事務局（田村市場検査係長） 市場検査係長の田村と申します。どうぞよろしくお願い致します。

○事務局（木曾食品監視係長） 食品監視係長の木曾と申します。よろしくお願い致します。

○事務局（服部食品保健係員） 札幌市保健所食の安全推進課の服部と申します。よろしくお願い致します。

○事務局（寺島食の安全推進課長） どうぞよろしくお願い致します。

◎配付資料の確認

○事務局（寺島食の安全推進課長） 次に、本日の資料の確認をさせていただきます。
不足などがございましたら、事務局にお知らせいただけたらと思います。
本日の資料は、まず、配付資料の一覧、次第がございます。座席表ですが、手島委員の「委員」の文字が誤って「医院」になってしまっております。おわびして訂正いたします。申し訳ございませんでした。
続きまして、委員名簿、関係法規及び会議資料として、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、資料1の令和6年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果、第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）、横判のパワーポイントの資料、横長のA3判の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画概要版、第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の本書をお配りしております。
何か不足のものがございましたら、事務局までお知らせいただけたらと思います。
ただいまから会議の運営について事務局からご説明をさせていただきます。
お手元にお配りしております札幌市安全・安心な食のまち推進条例というホチキス留めのものの第26条をご覧ください。
推進会議の設置の根拠については、市長の附属機関としてこの会議を設置することになっております。それから、推進会議の役割としまして、第2項では、市長の諮問に応じ、推進計画及び食の安全・安心の確保に関する重要事項について調査、審議し、意見を述べることとなっております。また、第4項におきまして委員の任期は2年と定めておりますので、委員の皆様につきましては、令和7年8月1日から令和9年7月31日までとさせていただきます。

2. 議 事

○事務局（寺島食の安全推進課長） それでは、ここからは議事に入らせていただきます。
ご発言をされる場合は、お近くにマイクを置いておりますので、使用していただくようお願い申し上げます。
本日の議題は、会長・副会長の選出について、令和6年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果について、令和6年度（第2次）安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の実施結果（案）について、第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画について、最後にその他です。
それでは、議題（1）の会長・副会長の選出についてです。
推進会議の会議規則には会長及び副会長は委員の互選で定めると記載をされております。
会長及び副会長について、ご推薦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。
○片貝委員 前期の会議と同様、会長には学識経験者のお立場で専門的な知見を有しておられる北海道大学の曾根委員に、副会長には経済団体の代表であり食に関する実務経験が豊富な札幌商工会議所の赤尾委員に引き続き務めていただきたく、私から推薦いたします。
○事務局（寺島食の安全推進課長） ありがとうございます。
ただいま、片貝委員から、会長に曾根委員、副会長に赤尾委員というご推薦をいただきました。
皆様、いかがでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○事務局（寺島食の安全推進課長） ありがとうございます。
それでは、曾根委員に会長、赤尾委員に副会長をお願いしたいと思います。よろしくお願い

いたします。

早速ですが、会長と副会長の席を正面に設けておりますので、お席の移動をお願いいたします。

〔会長、副会長は所定の席に着く〕

○事務局（寺島食の安全推進課長） それでは、曾根会長より一言いただけたらと思います。よろしく願いいたします。

○曾根会長 北海道大学の曾根です。

前期から引き続きということで、至らぬところがあると思いますが、皆様のご意見をきちっと反映できるように進めてまいりたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（寺島食の安全推進課長） ありがとうございます。

次に、赤尾副会長からも一言お願いいたします。

○赤尾副会長 曾根会長と一緒に議事の運営をしていきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（寺島食の安全推進課長） ありがとうございます。

それでは、会長、副会長が決定いたしましたので、これ以降の会議の進行については曾根会長にお願いしたいと存じます。

どうぞよろしくお願いいたします。

○曾根会長 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実施結果について、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、令和６年度札幌市食品衛生監視指導計画実施結果についてご説明させていただきます。

お手元にお配りしている資料をご覧いただきたいのですが、ページ数がかなり多いので、本日は一部を抜粋しての説明とさせていただきます。

まず、４ページをご覧ください。

４ページの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。

まず、（２）の食中毒対策の徹底についてです。

アの魚介類を取り扱う施設等に対する対策についてです。

ここでは、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２，６１２施設に対し、入荷後は速やかに内臓を除去する、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記載した文書を発送しております。また、立入検査は延べ６１５回実施しております。

５ページのイの食肉を取り扱う施設等に対する対策についてです。

ここでは、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの食肉による食中毒の発生防止のため、焼き肉店や焼き鳥店、食肉処理施設などの３，２１６施設に対し、提供する食肉は中心部まで十分に加熱するなど、食肉を取り扱うときに気をつけていただきたい内容を記載した文書を発送しております。また、立入検査は延べ５８６回実施しております。

ウの大量調理施設等に対する対策についてです。

食品の適切な温度管理の徹底などによるウェルシュ菌食中毒の発生防止や調理従事者の健康管理の徹底などによるノロウイルス食中毒の発生防止を目的として、ホテルや学校、医療機関など、一度に大量の調理を行う大量調理施設や食中毒の重篤化リスクが高い高齢者などの利用施設に対し、延べ１６７回の立入検査を実施しました。

続いて、（３）の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。

令和３年６月の食品衛生法改正により、食品等事業者は、営業施設の規模などに応じ、定められた基準に基づき、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理として、衛生管理計画を作成し、その運用結果の記録と保管を実施することが義務づけられております。

事業者の皆様がこの取組を適切に実施していけるよう、営業許可施設など９８４施設に対し、文書による指導を行うとともに、延べ６，６４１回の立入検査を実施し、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施状況を確認しました。あわせて、不備を確認した施設に対しては指導を行いました。

続いて、（４）の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。

令和５年１２月１３日から、飲食店営業など食品衛生法に基づく営業を第三者から譲り受ける場合は新たな許可の申請が不要となりました。このため、地位を承継した事業者の方が承継した施設で適切な衛生管理を実施できているかを確認するため、事業譲渡が行われた施設に対し、延べ４４５回の立入検査を実施しました。

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。

（６）の流通食品の検査についてです。

まず、食品の抜き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、菓子や乳製品などを抜き取り、細菌検査などの収去検査を国内食品５２０検体、輸入食品１３７検体、合計６５７検体で行っております。検査の結果、食品衛生法違反として１件、食品表示法違反として１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、市外の製造施設で製造された鯨肉製品の鯨ベーコンで大腸菌群が検出されたため、製造者を所管する自治体へ結果を通報したものととなります。続いて、食品表示法の違反についてですが、市内の製造施設で製造された魚肉練り製品の鳴門巻きで食品表示に書かれていない添加物が検出されたため、施設に対して原因究明と改善を実施したものととなります。

続きまして、7ページの3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、市民の皆様からの相談への対応についてまとめたものととなります。まずは、食中毒発生時の対応についてです。

令和6年度の食中毒発生件数は22件で患者数は668名でした。そのうち、お2人の方がお亡くなりになられております。

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令和6年度も多く、(2)の表にも書いておりますが、9件発生しております。

また、ノロウイルスによる食中毒は、ここ数年、新型コロナウイルス感染症の影響による外出自粛に伴う集団での飲食店利用の減少や日常生活における手指消毒などの感染予防行動の広がりなどの影響もあり、市内ではほとんど発生しておりませんでした。令和6年度はアニサキスと同数の9件が発生しております。

そのほか、植物性自然毒による食中毒も1件発生しております。病因物質は推定となりますが、誤って有毒植物であるイヌサフランを採取し、食べてしまったことで発生した食中毒となります。

札幌市保健所では、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などを迅速に行い、原因施設として断定した場合は、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。

次に、市民相談への対応についてです。

令和6年度に市民の皆様から寄せられた相談件数は1,169件でした。このうち、その他を除いて一番多いのが有症の相談の437件で、いわゆる腹痛や下痢などの内容のご相談となります。次に多いのは、異物購入の相談が119件、食品等の取扱いが89件、施設が汚れているなどの施設の衛生が88件という順になっております。

近年、順位に多少の変動はございますが、相談の多い項目順は同じような傾向で推移しておりますことから、市民の皆様が食の安全・安心について意識することの多い項目であると考えております。

このような市民の皆様からの相談については、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。

一部を抜粋して説明させていただきましたので、この場では以上とさせていただきます、そのほかの部分については後ほどご覧いただければと思います。

○曾根会長 ただいまのご説明についてご質問等はございませんか。

(「なし」と発言する者あり)

○曾根会長 それでは、議題(3)の令和6年度(第2次)安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の実施結果(案)について事務局から説明をお願いします。

○事務局(布見調整担当係長) お手元の資料2-1の第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画令和6年度(2024年度)実施結果をご覧ください。

モニターに映しているのは、実施結果の冊子をかいつまんだレポート版である資料2-2です。本日は、資料2-2のスライド資料をご覧いただきながら説明をさせていただきます。

本日の内容は、安全・安心な食のまち推進事業とは、令和6年度の実施状況の二つから成り立っております。

まず最初に、食品衛生法についてです。

こちらは、我々保健所行政の許認可業務等を進めていく根幹である食の安全を担保するための法律でございまして、食中毒対策、監視指導、自主的な衛生管理の推進、収去検査、適正表示の指導、市民相談処理など、先ほど資料1でご説明した内容の基となる法律です。これにより、市民の方が安全を享受できるよう、行政が主体となって業務を行ってきたところです。

平成15年に制定された食品安全基本法には、消費者は食の安全の確保に積極的な役割を果たすという文言が入っておりまして、これからは市民の方も含めて安全を確保していきましょうという考え方が広がり、札幌市としましても、従来の食品衛生法による規制のみの食品衛生行政を見直すことの契機となりました。

そして、さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンを平成21年に制定し、平成22年度から26年度まで推進してまいりました。その後、平成25年に札幌市安全・安心な食のまち推進条例が制定されました。これがこの会議の設置の根拠ともなる条例になります。その後、その条例に基づき、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画ができました。そして、第1次、第2次と進んできまして、今年度より第3次に進んでおります。

こちらは、安全・安心な食のまち・さっぽろを模式的に示した図になります。市民の方の役割、事業者の方の役割、行政の役割のトライアングルで食の安全確保についてそれぞれの役割を果たしていく体制が整えられるということです。主に大事にしていきたいのは、市民の方と事業者の方をつなぐ取組です。今までは弱かったのが、行政も積極的に支援していこうということで安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業が生まれてきております。

第2次計画の目指すイメージについてです。

食の生産から消費まで安全の管理が図られている、個々の事業者が食の安全・安心の確保を

第一に考えて行動している、一人一人の市民が食品の安全性について理解と関心を持っている、市民と事業者との間で食に関する信頼関係が築かれている、市民や観光客等が安心して食を楽しむ、食の札幌ブランドに安全・安心の付加価値がついているという六つのイメージを目指す都市像として掲げ、計画を推進してまいりました。

次に、実施体制についてです。

生産、製造・加工、流通、販売、食卓での消費というフードチェーンの至るところに安全・安心の確保の役割を持つ方がいらっしゃいますので、そういった方々と行政が力を合わせて実施体制を整えております。

続いて、令和6年度の実施状況についてです。

実施概要についてです。

実施期間は、令和6年4月1日から令和7年3月31日までとなっております。第2次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画は昨年度—令和6年度で5か年計画の最終年度を迎え、指標の数値が固まりましたので、このような一覧表にまとめております。

まず最初に、①の大規模食中毒の発生件数（延べ件数）についてです。

これは厚労省が定義している500人以上の患者が発生した食中毒ですが、0件を目標に掲げておりまして、5年間を通して0件ということで目標を達成しております。

次に、②の実務講習会の受講率についてです。

昨年度は7.2%で、目標の20%には達しませんでしたので、未達成となっております。要因としては、コロナなどで受講率が落ちたことが考えられます。実務講習会自体をオンラインやeラーニングで受けられる環境も整えているところですので、これからも実務講習会の受講者数の増加に向けて取組をしていきたいと思っております。

続いて、③の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です。

こちら、80%以上の目標に対して62.6%ということで未達成となりました。基準値である5年前の数値からは着実に増えているものの、目標は達成できませんでした。今後いろいろな取組で認知度を上げていきたいなと思っております。

④の食育ボランティア数については、札幌市第4次食育推進計画で数値が変わったこともございまして、達成か未達成かは判断しておりませんので、ご了承ください。

続いて、①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（延べ回数）についてですが、目標の20回以上に対し、46回ということで達成させていただきました。

②の「札幌の食」のイメージに「安全・安心」と回答する観光客の割合については、昨年度に実施した調査結果で93.5%という結果が出てまいりまして、目標の80%以上をクリアしております。

③の観光客向け施設・大型イベントの監視件数（延べ件数）については、9,000件以上の目標に対して4,910件ということで未達成となっております。こちらは、令和2年度から6年度までの第2次計画がご存じのとおりコロナ禍とぶつかってしまい、イベント自体が少なかったこともございまして、このような監視件数になってしまいました。

④の食の安全・安心おもてなしの店登録件数については、昨年度末の値が403件で、目標の300件を上回っております。

こちらは第2次計画の計画体系です。

基本施策②から基本施策⑥の事業についてご説明をさせていただきます。

まず、②の事業者の自主的取組の促進にひもづく事業についてです。

まずは、さっぽろHACCPという事業についてです。

こちらは、飲食店等で一步進んだHACCPの取組を行っている施設を第三者的に認証する仕組みでして、3月末現在で369施設となっております。飲食店営業が293施設、食品製造業等が60施設、その他食品販売施設が16施設となっております。また、HACCP導入に向け、講習会の実施等で支援しております。

続いて、HACCPに沿った衛生管理についてです。

食品衛生法が令和3年6月に改正になりましたので、制度化したものです。原則として全ての食品等事業者が施設の規模に応じて定めた基準に基づいて衛生管理計画を策定し、その結果を記録、保管する必要があると変わっております。

次に、さっぽろ食の安全・安心推進協定事業についてです。

こちらは、札幌で独自に行っている事業です。食の安全・安心に積極的に取り組む事業者に札幌市と協定を結んでいただき、事業者の取組をマイルールとして市民の方に広く周知させていただくという事業になっております。

続いて、③の危機管理体制の強化・充実の事業についてです。

食品健康危機管理シミュレーション訓練という事業を行いました。こちらは、コロナ禍もあり、昨年度は実施できておらず、今年度から実施する予定としております。事業としてはあるということで載せさせていただきました。

例えば、大規模な食中毒が起こったことを想定し、机上でどのように対応していくかを話し合うものです。右下は吐物などの処理の実践的な内容を入れた訓練になります。

④の食の安全性に関する学習についてです。

さっぽろ子ども食品Gメン体験事業を行いました。令和6年度は、札幌市中央卸売市場を舞台として14組28名の親子にご参加をいただきました。

札幌中央卸売市場の水産棟で子どもが放射温度計で魚の表面温度を測ったほか、中央卸売市場の青果棟にある札幌市保健所の広域食品監視センターの検査室を利用し、微生物の検査と理

化学の検査を体験してもらいました。市場でやるということもあって朝早くから来ていただくのですけれども、今年度も夏休みに行きまして、子どもに大変好評な事業となっております。

続いて、さっぽろ食の安全・安心モニター制度についてです。

こちらは、市民の方がふだんの買物や外食の機会に食品の表示や施設、店舗の衛生状態などを自分の観点でチェックしていただくという事業内容になっております。一応、基礎的な知識ということで、5月に事前の講習会を行い、こういう観点で見ていただくというものを示した上で毎年報告をいただいております。

令和6年度につきましては、報告件数が237件、その後、事業者を保健所が指導した事例が8件ほどございました。例えば、保存の温度が不適切だった、無表示で販売されていた食品があったなど、実際にモニターからの報告を受けて我々が指導するという内容になっております。

これは研修会の様子です。これを事前に行い、その後、6月、9月、12月の1か月間に行ったお店の状態を報告してもらって事業になっております。

スライドだと見づらいのですが、これから映像を流します。

こちらは、夏と冬に札幌シネマフロンティアという映画館で映画の上映前に流している広告の夏バージョンです。焼き肉はよく焼いてくださいという周知、市民の方に向けての啓発VTRです。

市民の方への学習機会も捉えてこういったことを実施しております。

続いて、手洗い啓発についてです。

従来から使用していますが、手洗いの仕方を紹介する歌であるしろくま忍者の手あらいソングを使い、幼稚園や保育園で手洗い教室を実施しております。こういった形で園児に見てもらったり実際に踊ってもらったりしております。正しい手洗いをする、時間もかかって結構大変なのだなということを実感していただき、食中毒だけではなく、健康管理にも役立つということをお伝えしています。

続いて、⑤の相互理解の促進についてです。

まず、キッチンメールの作成・発行についてです。

こちらは、広く市民の方に向けた衛生啓発のために年1回程度発行している冊子です。資料には48号と49号の表紙を載せておりまして、現在は49号が最新号です。

続いて、食のまち・さっぽろフェスト2025についてです。

こちらは、2025年1月昨年度事業として実施しております。地下歩行空間、いわゆるチ・カ・ホを会場にして実施した食の安全をテーマにした総合的なイベントになっております。

こちらは、令和7年1月25日土曜日に札幌駅前通地下広場―チ・カ・ホの北3条広場で行ったものになります。

どういったことをやっているかというと、先ほどの手洗いソングをステージイベントとして実施させていただいたり、参加・体験コーナーの一部として、機械に手をかざすと野菜の摂取量が推定されて野菜が足りているかどうか分かるベジチェックという機械をウェルネス推進課と協働で設置し、市民の方に野菜の摂取量を測っていただいたりしております。

このフェストのステージイベントでは、さっぽろ食の安全・安心市民交流事業として、令和6年度は北海道コカ・コーラボトリング様、オシキリ食品様に会社としての食の安全の取組をご紹介いただき、トークセッションをしていただきました。

次に、SNSやデジタルサイネージ等による情報提供についてです。

こちらは、地下歩行空間のモニターやココノススキノにあるモニターに先ほどお見せした15秒のCMを流しまして、冬場は、手洗いしましょうということで、雪ミクというキャラクターが手を洗っている動画を流し、市民の方に食品衛生の知識を普及させる事業です。

次に、⑥の食産業・観光の振興への寄与についてです。

食の安全・安心おもてなしの店推進事業についてです。

こちらは、衛生管理が優良な飲食店等のうち、メニュー等へのアレルギー表示や栄養成分表示等に取り組む施設を登録し、市民の方や観光客の方に広く周知するものになっております。昨年未現在で403件がございまして、先ほど触れましたが、目標値は達成している状況です。

下の写真は、登録した店に置いてもらうボードです。スズランをイメージしたボードになっておりまして、スズランの花のところに取組のメニューが書いてあります。

今年度より第3次計画に移行しましたが、引き続き、委員の皆様のご協力の下、事業を推進し、目標の達成と安全・安心な食のまち・さっぽろの実現を目指していきたく思います。

どうぞよろしくお願いいたします。

○曾根会長 膨大な内容をうまくまとめてご説明いただきました。

ただいまのご説明に対し、委員の皆様からご意見や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。

○古本委員 行政による施策をいろいろやったという羅列はお聞きしたのですけれども、それをフィードバックするため、サービスを受給された方々へのアンケートなどはされているのですか。それを次の施策に生かすというインプットとアウトプットの関係はどうなのでしょう。

やったということだけでなく、質の話をお聞きしたかったのです。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 質の点に関して、また、アンケートなどについてです。

後ほどご説明させていただきますけれども、第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計

画の冊子をご覧いただくと21ページ以降にアンケートがございまして、このようなアンケート調査の結果も踏まえ、次の計画を行っております。

明確にどこまで効果があったのかまで正確に反映できていないところもあるかもしれませんが、市民の皆様の現状の食の安全に関する認識などに関してどういった課題があるのかをアンケートで確認させていただいています。

○古本委員 そここがすごく重要なところだと思うのです。

次の施策にどういうニーズや課題があるのか、どの課題を深掘りして焦点を当てるか、ニーズがどこにあつてどういう業界団体で課題があるのか、あるいは、サプライチェーンの中でどういう影響があるのかを細かく見ないと、何でもかんでも打っていても効果的ではなく、対効果として無駄なことをやっている可能性があります。いかに無駄なく施策をするかが行政対応の中で大事なことだと思うのですが、そこが弱いような気がするのですよね。

これからどういうふうに発展するのかは分らないですが、人数や金をかけても対効果として果たして十分な見返りがあるのか、市民や業界の人間、あるいは、サプライチェーンを持っている団体、小売店に対して効果があるのかをきちっと見なければ、ただやっているという話は評価にはならないと思うのです。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 今後、効果がしっかり上がっているかもモニタリングできるように検討を進めていきたいと思っています。

○古本委員 加えて言うと、行政だけが単独でやるのは限界があると思うのです。

今、ダイバーシティで指摘されている中で、例えば、官民の連携の中で他業種と連携することによって新しいアイデアが生まれる、あるいは、広報する力によって広がりを見せる可能性もあるわけです。そういった企業と行政がタイアップするなどの幅の広がりがちょっと弱いと思いますし、旧態依然とした行政のやり方ではなかなか広がっていかないですよ。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 企業との連携については、具体的に今すぐにこうとは申し上げにくいのですが、例えば、経済観光局が行っている事業とも協力しながら進めていこうかなと考えております。今、弱いというご意見をいただきましたので、そこを強化していけるように進めてまいりたいと考えております。

○曾根会長 ほかに質問等はございませんか。

○高野委員 市民意識調査についてですが、どうやって人を選んでどうやって調査をしたのか書かれていなくて分からないので、教えていただけますか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 市民意識調査については、市民向けのアンケートとして無作為抽出で選んだ市民の方2,000人から3,000人ぐらいに郵送でアンケートを送り、ご回答をいただきました。食品だけではなく、いろいろなテーマのアンケートやほかの部局でやっているものも含め、年に3回ぐらいやっています、その中に載せてアンケートを回収して集計しております。

○曾根会長 ほかに質問等はございませんか。

○田牧委員 実務講習会の受講率についてです。

幾らコロナといえども、ここだけが目標に対して異常に低い数字なのです。実務講習会というのは一体どういうもので、受講率というのは何のパーセンテージなのか、また、参加人数、どんな方が参加しているのかも詳しく教えてもらいたいです。

もう一つはHACCPについてです。

令和3年から制度化されたということで認証数も大分増えてきているようですが、この進捗率、そして、それは札幌市として満足のいく進捗率なのか、今後それを上げていくためにどんなことを考えていくのか、お伺いします。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 実務講習会につきましては、営業許可の更新のタイミングで営業施設の食品衛生責任者の方に受講をしていただいております。受講対象者の方の人数を設定し、そのうちの何人が受講したから何%という計算をしております。

営業許可自体に5年、6年などの期限がありまして、期限の前に許可の更新手続がありますので、その際に対象ですと実務講習会のご案内させていただくという運用をしております。

確かに、数に対して受講人数が非常に少ない状況になっています。実務講習会の制度が出来上がってから受講率を上げようという取組を周知も含めてやっているのですが、受講しなければ更新できないものではなく、例えば、自動車免許の更新の手続のように、免許をつくっている間に受講しなければならないという位置づけではないので、なかなか受講率が上がらないのが現状で、我々も苦慮しているところでございます。

それから、HACCPについてです。

HACCPを導入している施設がどのぐらいの割合かですが、正確な数値をまだ把握し切れていません。できるだけ多くの施設に導入していただきたいという思いはありまして、監視に行った際に衛生管理計画を作成しているかどうかを見るようにしているのですが、全部の施設を監視できているわけではございませんので、全体でどのぐらいなのか、正確な把握には至っておりません。どういった形がいいかはまだ検討段階でして、把握できるような仕組みができないかを考えておりますが、未達成という状況です。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○狩野委員 食育ボランティアはどういうものなのか、私は分からないのですが、どうやって選んでどういうお仕事をされるものなのでしょうか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 区の保健センターなどで料理教室のサポートなどの活動をされている食生活改善推進員の方々と認識しております。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○片山委員 1点気になったのは、食品健康危機管理シミュレーション訓練が令和元年から開かれていないことです。7年がたっていて、これだけ自然災害が増えている中で、職員の方の異動もあるでしょうし、もう少し回数を増やして開催されたほうがいいのではないかと思います。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 先ほども説明したとおり、シミュレーション訓練を今年度から行う予定で準備を進めておりまして、秋頃の開催に向けて、今まさに、どういうシナリオでやるか、どういった方にお声がけするかを検討しております。

取りあえず年に1回開催するというので、回数を増やすところまでやれるかどうかは分からないのですが、まずは年1回の実施に向けて準備を進めている状況です。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○片貝委員 本日の会議の趣旨は令和6年度の事業報告ということですので。

一つ前の議題とも重なるのですが、今年の夏は大変気温が高く、市場に入ってくる野菜や果物も入荷の時点でダメージを受けているものが結構ありまして、鮮魚につきましても、気温が高いことから、市場に到着した後に劣化するのが早いので、それぞれの事業者は大分苦労されています。

気温が高かった今年の食中毒の発生の傾向はどうだったのか、定量的な数字はまだ出ていないと思いますので、傾向を教えてくださいたいと思います。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 食中毒の傾向についてです。

今年に入ってから、冬場から春にかけてノロウイルスによる食中毒がばらばらと出ておりまして、数も去年よりもちょっと多い状況で推移しております。その間を縫うようにアニサキスによる食中毒がばらばらと出てきているような状況です。

実は、暑くなってからは細菌性の食中毒は発生していません。食中毒警報は気温が28度以上になると発令するというルールでやっているのですが、7月から8月にかけて出しっぱなしになっておりまして、期間でいうと記録的に長いのではないのかなと思っております。

幸いにして、今のところは気温が高いことが要因で起きている食中毒は発生していないのですが、引き続き事業者の皆さんには注意喚起を図っていき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。

○阿部委員 私どもは、札幌駅のJRタワーで運営管理をしています。今おっしゃった食中毒警報が今年は切れ間なく発令されていて、私どもがテナントに警報を流すのですが、札幌市から来るものが毎回同じ内容なのです。飲食店も暑いのは自分たちがよく分かっているのです。お客様にも大変暑い中を来店していただいています。

もちろん、食の安全・安心が第一であることは分かっているのですが、警報がただ流れているように今年は特に感じてしまいまして、テナントに流すときには私どもが毎回コメントを加えている状態で、もう少し工夫をしていただきたいという要望です。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 確かに、気温が高い期間がずっと続いておりますので、申し上げることも手替わりできていないところは反省点かなと考えております。発信する際の工夫については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。

○古谷委員 素人質問になってしまうかもしれませんが、先ほどから出ている気温の上昇についてです。

我々、洋菓子協会はいわゆる賞味期限の根拠となる細菌検査をやるわけですし、35度ぐらいで検査をするようにしているのですが、百貨店のバックヤードの空調が弱まる夜中には30度近くになる事例も発生しています。

温度設定に関して、ご指導の方針があたりすぎるのかどうか、お伺いします。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 保存試験の温度設定を35度でされているということなので、どうでしょうか。

○古谷委員 うちの場合はという一事例です。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 実際の流通温度でどのぐらい保存できるのかは、このぐらいの温度まで上がりそうだと限界の温度に設定してもらえれば十分なのではないのかなと思います。

先ほどおっしゃっていた35度は酷暑を想定しての保存試験なのかなと考えられますので、そのぐらいであれば十分ではないのかなと思いますけれども、例えば、本州に流通させることを考えるのであれば、40度という予報も出ている状況ですので、そこを想定するのも一つの方法ではないかと思えます。ただ、道内であれば35度ぐらいで十分ではないのかなと考えます。

○古谷委員 そこはあくまで各事業者に委ねるところで、保健所として、特に具体的なガイドラインの設置の予定はそもそもないという認識でよろしいでしょうか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 商品の設計によっても変わってくると思いますので、行政でこうと決めるものではなく、逆に、つくられた方がその商品の特性に応じてご検討をいただきながらつけるものではないかと考えております。

○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 たくさんの議論やご意見をいただきましたので、よりよい進め方ができるのではないかと思います。

それでは、議題（4）の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画について事務局よ

り説明をお願いいたします。

○事務局（布見調整担当係長） A3判の資料3の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画概要版をご覧ください。これに基づいて説明をさせていただきます。

計画期間は、令和7年度から令和11年度までの5か年ということで、第3次計画をスタートさせております。

今回は、時間の都合もございますので、割愛しながらご説明をさせていただきたいと思っております。

右側の2の前計画の取組と評価についてです。

前計画では、誰もが食の安全の確保の主役となる街、食の安心と魅力あふれる街という二つの施策目標を掲げ、六つの基本施策により各事業を展開してまいりました。

一覧表でまとめている内容は、昨年度に作成した資料のため、確定していないものでして、最終的な結果が資料2-2でご説明したとおりではないことについてご了承いただければと思います。

具体的に申し上げますと、下から三つ目の札幌の食のイメージに安全・安心と回答する観光客の割合という指標の調査結果が昨年度の3月頃に出まして、達成しておりますが、反映し切れておりません。

続きまして、3の食を取り巻く現状（国、札幌市、社会情勢の動き）についてです。

食品衛生法と食品表示法の改正が上げられるかと思っております。

食品衛生法では、令和3年度に大きな改正があり、許認可に加え、届出制度の創設、業種の区分変更、HACCPに沿った衛生管理の制度化を食品事業者の方々にご理解をいただきながら進めてきたところです。

食品表示法では、アレルギーの特定原材料等の変更等が行われておりまして、その対応が必要となっております。

また、近年の食中毒の傾向としまして、アニサキス、カンピロバクター属菌、ノロウイルスによるものがほとんどとなっております。ノロウイルスによる食中毒は、今年度、1件の事故で200名を超える患者が発生する事案も出ております。

そのほか、社会情勢の変化としまして、ポストコロナによる営業形態の変化が起きています。

それから、紅こうじサプリメントでの健康被害関連の法規の改正等もございました。

裏面に参ります。

4の市民（消費者）及び事業者の意識についてです。

こちらは、アンケート等の調査結果となります。

まず、1の食品の安全性に関する知識の有無（市民）についてです。

これは令和4年度の調査結果ですが、62.6%という数字が出ております。資料に入れ込めませんでしたが、今年度も同様の調査を実施しておりまして、速報値ベースで約71%の方が知識があるという回答をしておりました。令和4年度から7年度の3年ほどで8ポイントほど上昇しております。

2の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（市民）についてです。

年代ごとに差が出ている状況が明らかとなっております。年代が上がるごとに、広報さっぽろのような紙媒体での発信ニーズがありまして、若年層に行くほどSNSなどのデジタル媒体での発信方法がいいという傾向がありました。

3の食の安全・安心のためにしている行動（市民）についてです。

食品表示の確認、食の安全に力を入れているメーカーを選ぶといった行動が上位に来ており、4割以上の方が食品表示を気にして商品選択をしているという状況が分かりました。

4のHACCPに沿った衛生管理における課題（事業者）についてです。

人材不足や記録をする時間がないといったことが浮かび上がってまいりました。

これらを踏まえ、札幌市保健所として考えていかななくてはならない課題として四つが挙げられました。

5の今後の課題をご覧ください。

一つ目は、食中毒対策の徹底です。

先ほども申し上げましたけれども、病因物質の上位三つのノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスの対策をしっかり行う、事業者への監視指導、市民への啓発を引き続き実施していく必要があるということです。

二つ目は、HACCPに沿った衛生管理の定着の推進です。

令和3年6月に制度化されてから約4年がたつのですが、人材不足や記録の時間がないといったアンケート結果がありました。一軒一軒を回ることが我々保健所の強みでもありますので、そういった状況を丁寧に把握し、それぞれに合った助言をさせていただければと考えております。

三つ目は、リスクコミュニケーションのさらなる推進です。

食品において100%の安全はなかなか難しいのですが、正しくリスクを知っていたら、食の安全に関する知識を得ていただくことを念頭に引き続き推進していく必要があると考えております。

四つ目は、安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上です。

先ほどまでの三つの課題とともに、食の安全を札幌の食の魅力の向上に昇華させていき、食の安全がブランド力になれるように事業を進めるという考え方です。

このような現状と課題がある中で、第3次計画の体系と具体的取組については2枚目の一覧

表をご覧ください。

第3次計画では、前計画の課題を踏まえ、条例の名前ともなっている安全・安心な食のまち・さっぽろを目指して六つの都市像を引き続き掲げております。それを実現するため、第2次計画では施策目標を二つ用意していたのですけれども、再構成して三つの施策目標を設定しております。

資料3の一覧表でいうと一番左に目指す都市像の根幹の安全・安心な食のまち・さっぽろがありまして、それを構成する目指す都市像がナンバー4にかけてもありますけれども、次のところに六つ並んでいます。

そして、目指す都市像に対応する施策目標がⅠからⅢで示されております。

ナンバー3では、目指す都市像①の食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている、目指す都市像②の個々の事業者が食の安全・安心を第一に考えて行動している、目指す都市像③の一人一人の市民が、食の安全性について、理解と関心を持っているを記載しており、これについての施策が右側の表に書かれております。

これを実現するための施策目標として、誰もが食の安全の確保の主役となる街を掲げております。

この施策体系は保健所で行う業務が中心となる四つの基本施策で構成されています。

基本施策（1）は生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保です。

本書では施策3と書いていますけれども、食品表示に係る施策のうち、アレルギーの表示を中心とした監視指導の体制強化を強化事業としております。また、昨年の紅こうじサプリメントでの健康被害を受け、機能性表示食品に係る健康被害の情報提供に関する対応を新規事業として追加しております。

基本施策（2）の事業者の取組の推進では、HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた働きかけと支援を強化事業としております。

次に、基本施策（3）の危機管理体制の強化・充実では、令和元年を最後に実施できていないシミュレーション事業を再開します。これについては、事業者の皆さんに参加していただき、協力を得ながら実施していきたいと思っております。

基本施策（4）の食品等の安全性に関する学習は、この資料の強化事業名が間違っております。そして、「学習する機会の提供」となっているのですけれども、本書の計画書の中では「子ども向け体験学習会の開催」としておりますので、訂正させていただきます。大変申し訳ございません。

こちらに関しては、子ども食品Gメン体験事業等になるのですけれども、今年度、体験している子どもたちの様子を動画して 유튜브 等で発信するなど、一つの事業で効率的に発信できるツールを生かして市民の方への学習の機会を増やしていきたいと考えております。

次に、裏面をご覧ください。

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

こちらに対応する施策目標が施策目標Ⅱの食の安心の意識が育まれる街、施策目標Ⅲの食の安全・安心を基盤とした魅力あふれる街です。

まず、施策目標Ⅱの食の安心の意識が育まれる街についてです。

この施策目標は食の安心にフォーカスした目標として、市民と事業者の方の相互理解を深めるための強化事業としてSNS等を活用して事業者の取組を紹介するほか、事業者の方だけでなく、ほかの分野の企業とも協働、共創しながら、ICT技術等も使った新しい発信方法も取り入れます。また、市が行うイベント等において事業者と市民の方が直接交流できる機会となる意見交換の場を設定するなど、幅広いチャンネルを使って市民と事業者をつないでいけたらと考えております。

続いて、基本施策（6）の食産業・観光の振興への寄与についてです。

強化事業のアレルギー（アレルギー原因食品）等ピクトグラム（絵文字）の普及では、アレルギーピクトグラムというマークによるアレルギー表示を市立大学とデザイン協力させていただいておりますので、引き続きそういったものを使って普及していきます。

また、新規事業として、映像を活用した食の安全・安心に関する情報や食と文化の魅力発信も考えております。映像を生かした食の安全・安心に関する情報発信というところでは、まちなかにあるデジタルサイネージや先ほどもご紹介した映画広告を活用し、市民の方へ食の安全に関する知識の啓発を進めていきます。

続いて、7の進行管理（指標の設定）についてです。

目標の項目を八つ並べております。

大規模食中毒の発生件数については、引き続き0件を目指すことになっております。

次に、新たに設定した重点監視指導対象施設の監視指導実施率についてです。これは、目標値としては100%を目指しており、現状値は93.5%となっております。

重点監視指導対象施設は、食品の取扱い規模や業種などにより、リスクの高い食材を扱う施設を定めたものです。1年に一度、2年に一度などの決まった頻度で行くこととしておりまして、その母数に対して監視を幾らできたかを指標として定めています。

次に、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についてです。

先ほどご紹介した協定を結んでいる事業者の中でHACCPの定着がどれくらい進んでいる

かをモニタリングする指標になっています。目標値としては70%を目指しており、現状値は53.9%です。

次に、食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です。

こちらは引き続きの指標となりまして、80%を目標とし、現状値は、先ほど速報値をお伝えしましたが、71%ほどとなっております。

次に、食品等の安全性に関する学習に係る事業（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）の応募者数についてです。

こちらは、昨年度末までは延べ585人でして、応募者数を伸ばして延べ数を1,000人まで高めたいと考えております。

次に、食の安全に取り組む事業者等の情報に触れ、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についてです。

こちらは新たに設定した指標になりますけれども、50%まで高めたいと考えておりまして、現状値は37%です。企業の取組や情報に触れる機会をたくさん発信し、市民の方にアンケートをしていきたいというと思います。

次に、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）についてです。

現状値は365日ですけれども、5年後には1,000日としたいということです。

次に、食の安全・安心おもてなしの店登録事業のPR回数（累計）についてです。

登録件数に関しては前計画で増えましたので、指標を変えてPR回数としております。現状値の12回を30回まで増やしたいということです。

ざくばらんな説明で分かりにくくて大変申し訳なかったのですが、資料3の概要については以上です。

○曾根会長 それでは、ただいまのご説明についてご質問やご意見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。

○狩野委員 私は、地域の民生委員をしておりまして、月1回から2回、ひとり暮らしのお年寄りのところに行くのですけれども、この3年間を見ていると、どんどん食が細くなっているのですね。そして、外にも出なくなり、おっくうになって、なお食べなくなるのです。

話をして、賞味期限が切れたものは食べては駄目だよと言ったら、食べていると言われますし、栄養に対する知識もなく、ここに書いてある映像を活用した食の安全・安心などは90代の方は全然関心がないですし、見ません。

ですから、町内会を通じてでもいいですし、民生委員を通じてでもいいですから、お年寄りに分かるような大きな字にしてほしいです。賞味期限も小さくてよく見えないと皆さんがおっしゃるのです。そういうPRのちょっとしたプリントをお年寄り向けに出していただけたらと思います。

どんどん老人が増えておりまして、長生きなのですからけれども、その方たちの食事や安全面がどうもおざりにされているような感じがします。介護の段階によりましてけれども、まだそんなに介護保険を使わなくてもいい方たちも多いですし、勧めても、いや、いいのだ、私はまだ頑張れるからという方たちが多く、そこに目が向いていないなという感じがします。そういう方はPRしても見ませんので、やはり紙でお願いします。

また、小学校に学びのサポーターとして行っているのですね。手嶋委員もご存じとは思いますが、すごい残量なのです。

私はずっと教員をしていたのですが、10年ぐらい前は、6年生と1年生が交流しているのです。1年生のパンがこんなに余ってしまったと言って6年生に持ってきてくれたりしていたのです。ところが、今は残量をしっかりと調べなければいけないので、山のように余っても、5・6年生の成長期の子どもたちが足りない、おかわりしたいと言っても、1・2年生のところで山のように余ったパンやご飯や麺がどんどん片づけられていくのです。

食育と言いながら、私たちも先生方も一生懸命やるのですけれども、毎日こんなに山のように捨てるのであれば、コンビニの廃棄と同じです。

ここに書かれているフードリサイクルは、教育委員会でおっしゃっていますけれども、残量調査も大事だし、フードリサイクル事業をやるのは分かるのだけれども、現場としては目の前で捨てられていく食料に悩みます。どうしたらいいのか、分かりません。

それから、札幌市はまだ20%の学校にしか冷房がなくて、うちの学校もないのです。給食は、各学級に12時ちょっとぐらいにワゴンで運ばれてきます。そして、配膳して全部食べ終わるのが13時ぐらいです。7月の35度ぐらいのときははらはらしてしまいました。

コロナのときは一緒に手を洗おうと一生懸命やっていたのにおざなりになっておりまして、えっ、うがいをしている子が全然いないと思う感じになっているので、札幌市教育委員会にも働きかけて早く冷房を入れてください。危険が迫っております。よろしくお願いします。

○事務局（寺島食の安全推進課長） PRの方法については、いろいろな年代向けという視点で考えると紙媒体の手段も必要だということだと思います。その点についても踏まえ、どういった媒体でどういう方々にお届けするかを考えていきたいなと思います。

また、フードロスの問題についてもご指摘をいただきました。

私には実感がなく、大変恐縮ですけれども、学校ではそんなに余っているということを改めて教えていただきましたので、教育委員会などともうまく連携を取り、何とかならないか、機会があればお話ができたかと考えております。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○阿部委員 一つは先ほどの方と一緒にです。

フードロスという問題は大変大きな環境問題になっていると思うのですが、こちらの計画ではSDGsに関する内容が薄いのではないかなと思います。

私どもは飲食店ですので、食べ残しの持ち帰りのガイドラインが出ていますが、それっすりです。札幌市として、市内の飲食店やコンビニも含め、SDGsがこれだけ大きな環境問題になっている中で計画にあまり入っていないのだなと感じてしまいました。

ガイドラインまでできているのに、それがなかなか表に出ていないのが大変悲しいなと思いますので、ぜひ、今後とも食品ロスに向けた対策も札幌市として積極的にお願いしたいなと思います。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 計画の本書の18ページにSDGsとこの計画の関連を掲載させていただいておりまして、12番のサプライチェーンにおける食品ロスを減少させることについても触れているところです。

おっしゃられるように、このたびガイドラインができましたので、主に関連する部局は恐らく環境局になるのかなと思いますので、そこも調整しながら、普及についてこういったやり方がいいのか、お話ができたかなと考えております。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○正木委員 食中毒対策の徹底とあるのですが、食中毒が起きた後にどのように消毒するかも具体的に示したほうがいいのではないかなと思いました。

ノロウイルスなどは次亜塩素酸で消毒しないと菌が死滅しないのですが、あまり広まっていないように感じるので、起きた際にどのように対処するかも具体的に示していただけたらいいのではないかなと思いました。

○事務局（寺島食の安全推進課長） おっしゃるとおり、ノロウイルスにアルコールは効かないけれども、次亜塩素酸ナトリウムが効くことに関しては、我々の日常の監視指導の中ではお店の方々にに対して常に申し上げているところですけども、一般の方はご存じでないかもしれないなと思います。

日常の監視指導の中やノロウイルスに関しての注意喚起を行う際にそういったことも含めてお伝えするようにしていきたいなと考えております。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○古本委員 資料の課題2のHACCPに沿った衛生管理の定着の推進についてです。

リスクマネジメントの中で定着をさせるということに関連して教えてほしいのですけれども、これを定着させるために事業者に対して何かインセンティブを与えているのですか。定着を図るということとひもづけでインセンティブがあるのであれば、どういう内容でそれをつけているのか、ないのであれば、その理由をお願いします。

本当に定着を図るのだったら、単純に衛生管理に関して行政がやっているということに対して、普通、見返りというか、それをやることによって事業者がメリットを受けることがあることで定着につながると考えるのです。

まず、それを教えてください。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 明確なインセンティブがあるかという、なかなか難しいなと思います。

○古本委員 ということは、お願い事ということですか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 義務化はされています。

また、さっぽろHACCPという制度がございまして、そこに乗っかっていただくことで導入支援をする体制をつくっていますが、その施設に対し、例えば、札幌市でこういう施設は認証されていますよとお知らせすることにとどまっているかなと思います。

おっしゃられるように、企業にとって明確なインセンティブがあるかと言われると、そこまでは至っていないと認識しております。

○古本委員 もし真剣にやるのだとしたら、インセンティブを与えるべきではないのかなと思うのです。例えば、税制上の優遇を与える、あるいは、認証を市で独自に与えてメリットを与えるなどです。

本当に定着させ、この増加率を数字として上げていくのだったら、つけていかないと、お願いベースだとなかなか伸びていかないのではないのかなという指摘です。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 先ほどもお話ししたとおり、何%ぐらいまでHACCPが定着しているのかという実態もまだ把握できていない状況ですので、それらも踏まえつつ、こういった形で定着に向けて支援ができるかを検討していきたいと思います。

○事務局（長野食の安全担当部長） 1点、補足です。

さっぽろHACCPの説明もさせていただきましたが、HACCPは国により義務化されております。やらなくてはいけないところに対してのインセンティブをこういったバランスで与えていくのがいいのかは我々としても課題だと考えています。

ただ単にやりなさいと言ってできるものではありませんので、おっしゃるとおり、何がしかのメリットは必要だろうと考えているところです。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○田牧委員 今、またHACCPの話が出ていましたし、計画でもHACCP絡みは文言的にも力がかかり入っているかなと思うのですが、肝腎の目標が締結事業者のうちの70%となっています。最終的には100%を獲得しないと駄目な話だと思いますが、全事業者に対して目標を100%へ段階的に上げていくのは難しいでしょうか。

また、衛生監視員はどういった方が何人くらいでやられているのですか。今まで6,600

件くらいということですが、監視体制は間に合っているのか、それとも、相当きつい状況にあるのか、それも併せて教えていただければと思います。

○事務局（寺島食の安全推進課長） まず、目標についてです。

上から三つ目の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ですが、HACCP導入自体に敷居が高いようなイメージを持たれているところもあるかと思うので、それをうまく導入しやすいように進めていくことを我々としても考えつつ、取り組まなければいけないなと思っています。しかし、実際のところ、難しいとされている感をすぐになくすというのなかなか難しいので、今のところは70%という目標にしております。それをどこまで上げられるのかですが、理想は全ての事業者が導入している状況ですので、今後、少しずつでも進めていきたいなと思っています。

次に、食品衛生監視員についてです。

今、71名がおります。人数的に充足しているかと言われますと、市全体の職員数にも関わってくるので、私がこの場で足りている足りていないという話をするのは難しいのですが、この規模の人数で日常の監視業務の全部をやれているかという、もちろんそうではありません。ですから、成果指標にもありますとおり、重点監視指導対象施設を掲げておりまして、よりリスクの高いところや食品の流通の多いところを効率的に監視していく体制を取り、人数が限られている中でもしっかりとできるように工夫をして監視指導を行っている状況です。

○事務局（長野食の安全担当部長） 数字面で補足です。

現状、市内の飲食店の営業許可数だけで約3万件がございます。これを71人で監視指導すると、ほかにも工場などのいろいろな施設がございますので、先ほどからお話の出ているHACCPの定着にはかなり時間がかかってしまうのかなと思います。

先ほどからお話が出ておりますとおり、目標値を見据えた中で進めていかななくてはならないことは重々承知しておりますし、その中で、推進のために何らかのインセンティブをとというお話も分かるのですけれども、一方で、先ほど申し上げましたとおり、法律で義務化されている状況です。

このギャップを何とか埋めていきたいのが現状であることもご理解をいただければと思いますし、我々としても、これを少しずつ着実に進めていきたいと考えているところです。

○田牧委員 締結事業者は幾つくらいあるのですか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 430者ぐらいです。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○高野委員 進行管理の中の食の安心・安全モニター事業の応募者数についてです。

目標には全然達していないと思います。私もこれをやっているのですが、知ったのが広報さっぽろから札幌市のホームページだったのです。もっと知ってもらうためにはSNSを利用したほうがいいと思うのですけれども、いかがでしょうか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） SNSによる周知については必要性を感じております。札幌市にも広報部が持っているアカウントがございまして、そちらにSNSで流したいものをお願いしている状況なのですけれども、いろいろな情報を流しているものですから、これを流したいと言って流してくれるものでもないというのが悩ましいところです。

かといって、自分たちでアカウントをつくることもできなくはないのですけれども、フォローしてもらえない情報も拡散しませので、今のところはまだ自身でのアカウント創設には手を出していないのが現状です。

いろいろな活用方法があるかと思うので、その点も含めてSNSをどういうふうに使っていったらいいのか、これから考えていきたいなと思います。

○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、最後に、その他ということで、各委員の方から今までに関連するものでもそうでないものでも、何かございましたらお受けし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 なければ、これをもちまして本日の議事は終了となります。

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。

それでは、進行を事務局に戻します。

3. 閉 会

○事務局（寺島食の安全推進課長） 皆様、本日は大変お疲れさまでした。

たくさんのご意見と活発なご議論をいただき、本当にありがとうございます。感謝を申し上げます。

次回の会議は来年の1月頃を予定しております。開催時期が近くなりましたら日程調整等のご連絡をさせていただきたいと思っておりますので、引き続きご協力を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。

以上で会議を終了とさせていただきます。

以 上