令和７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：２０２６年1月２８日（水）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）　少し早いのですけれども、全員がおそろいですので、ただいまから令和７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、冒頭の進行を務めさせていただきます札幌市保健福祉局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。

この会議は、札幌市安全・安心な食のまち推進条例第２６条に基づきまして市長の附属機関として設置されたものでして、本日は今年度２回目の会議となります。

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。

この会議につきましては、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。本日ご出席の委員の皆様は１２名いらっしゃいまして、委員総数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報告いたします。

次に、この会議の公開、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まして、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。この会議につきましては、従前どおり公開とさせていただきますので、ご了承いただければと思います。

それから、この会議の会議録につきましても、先ほどお伝えした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に掲載する予定ですので、ご承知おきいただきますようお願いいたします。

◎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。

会議の開催に当たりまして、一言、ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中、また、この大雪で交通事情も大変な中、お集まりをいただきましたことに深く感謝申し上げます。

また、平素より札幌市の食品衛生行政の推進につきましてご理解とご協力を賜っておりますことに、改めて厚く御礼を申し上げます。

さて、年が明けまして、いよいよ来週にはさっぽろ雪まつりが開催される運びとなっております。国内外から多くの観光客の皆様に訪れていただきまして、札幌の食を楽しんでいただく大きなイベントですけれども、そのためには食の安全・安心が確保されていることが非常に重要となっております。特に、この時期はノロウイルスの食中毒が発生しやすい時期となっておりますので、衛生管理が重要となってまいります。

本市では、昨年３月に市内の菓子製造施設において製造した菓子を原因としたノロウイルスの食中毒が発生し、患者が２００名を超える大きな事件が発生しております。多くの市民の方や観光客の方が口にされる食べ物を製造する施設で、一たび衛生管理の不備が生じてしまうと、広範囲に健康被害が生じてしまうのだなということを痛感させられましたし、私どもとしましても、事業者にＨＡＣＣＰの定着や衛生管理の徹底などを継続して指導していかなくてはいけないと再認識しました。

本日は、こうした状況も踏まえて作成した令和８年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）についてご審議をいただきます。

今回の計画案では、食中毒の対策はもちろんですが、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着、そして、この定着に向けて事業者の導入段階に応じた監視指導を行うことなどを積極的に盛り込み、取組を新たにしているところです。

委員の皆様におかれましては、専門的なお立場、あるいは、市民のお立場等から忌憚のないご意見をいただきますようお願いいたします。

なお、本日は、委員の交代に伴う副会長の選出も予定されております。

新たに加わっていただきました委員の皆様とともに連携し、市民、事業者、行政が一体と

なって安全・安心な食のまち・さっぽろの推進に貢献していければと考えております。
以上、簡単ではございますが、開会に当たりまして、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、今日は、昨年８月の委員改選後に初めてご出席をいただく委員の方が２名いらっしゃいますので、紹介をさせていただきたいと思います。
大変恐縮なのですけれども、私がお名前をお呼びしますので、その場でお立ちいただきますよう、お願いいたします。
一般社団法人札幌市食品衛生協会副会長の中岡委員です。
本会議の副会長でいらっしゃいました赤尾委員ですが、札幌商工会議所の役職改選に伴いましてご退任となられました。後任としてご就任いただいております札幌商工会議所食品・貿易部会副部会長の江場委員です。

◎配付資料の確認

○事務局（寺島食の安全推進課長）　それでは次に、本日の資料の確認をさせていただきます。
不足等がございましたら、事務局にお知らせいただけたらと思います。
まず、配付資料の一覧、次第、座席表、委員名簿、「スコブル」という冊子、イベントのチラシをお配りしております。また、本日の会議のメインのテーマである令和８年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）をお配りしております。
過不足等はありませんか。
それでは、ここから議事に入らせていただきます。
ご発言をいただく場合は、挙手の上、お近くのマイクをご使用いただきますよう、お願いいたします。また、冒頭にお名前をおっしゃっていただいた上でご発言をいただくよう、ご協力をよろしくお願いいたします。
本日の議題は、副会長の選出について、令和８年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、その他の三つです。
では、これ以降の会議進行につきましては曾根会長にお願いしたいと思います。
よろしくお願いいたします。

２．議　　事

○曾根会長　おはようございます。
北海道大学の曾根でございます。本日は、よろしくお願いいたします。
それでは、本日の最初の議題の副会長の選出について、事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局（寺島食の安全推進課長）　今回の経緯について、簡単にご説明させていただきます。
先ほどもお伝えしましたとおり、今回、本会議の副会長でございました赤尾委員が札幌商工会議所の役職改選により退任され、先ほどご紹介させていただきました後任の江場委員に交代しておりまして、副会長の席が空席になっております。
そこで、本日、新たに副会長の選出を行っていただきたいと考えております。
当会議の副会長の選出につきましては、会議規則に基づきますと、委員の互選によって定めることとなっております。
事務局からの説明は以上です。

○曾根会長　互選ということですが、副会長について、自薦、他薦等はございませんか。

（「なし」と発言する者あり）

○事務局（寺島食の安全推進課長）　特にご意見等がなければ、事務局からご提案をさせていただきます。

事務局としましては、前副会長と同様に経済団体の代表でいらっしゃる札幌商工会議所の江場委員にご就任いただけたらと考えておりますが、いかがでしょうか。
○曾根会長　ただいま、事務局案として札幌商工会議所の江場委員を推薦するというご提案がございました。
皆様、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　それでは、江場委員に副会長をお願いいたします。
お手数ですが、江場委員には副会長席にお移りいただければと思います。

〔副会長は所定の席に着く〕

○曾根会長　早速ですが、江場新副会長よりご挨拶をいただきたいと思います。
○江場副会長　ただいまご紹介にあずかりました札幌商工会議所食品・貿易部会の副部長の江場でございます。承認を受けました。どうぞよろしくお願いいたします。
私の本職の会社は、魚を主として、札幌市の中で、卸売、小売業、飲食業、製造業と、上から下までやっています。それなりに勉強はしてきていると思うのですが、実を言うと、いいことばかりではなく、今まで、長年の歴史の中では、失敗談や事故も全くなかったわけではございません。もしかすると、勉強より失敗談のほうから皆様方にお話しできることも幾つかあるかもしれません。
恥ずかしい話になるかもしれませんけれども、一生懸命、札幌市の食と安全・安心のために尽力してまいりたいと思いますので、皆様、どうぞよろしくお願い申し上げます。
○曾根会長　議題の１番目の副会長の選出については以上です。
続いて、議題（２）の令和８年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について事務局から説明をお願いいたします。
○事務局（新妻食品保健係長）　私から、令和８年度札幌市食品衛生監視指導計画（案）について、お手元の資料に沿ってご説明させていただきます。
また、事前に委員の皆様からいただいておりましたご質問への回答については、各項目の説明の後にご報告させていただきます。
それでは、資料の１ページをご覧ください。
図でお示ししておりますとおり、令和８年度監視指導計画（案）は大きく七つの項目で構成しております。
取組内容としましては、前回の会議でご質問をいただいておりましたＨＡＣＣＰの定着に向けた取組が本市における重要な取組事項であるとの認識の下、令和８年度監視指導計画では、ＨＡＣＣＰに関する項目を新たな柱の一つに加えまして、監視・指導の実施、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着、事業者による自主的な衛生管理の取組の支援、市民、事業者への情報提供と意見交換、食品衛生に関する人材の養成と資質の向上の五つの項目を柱とし、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。
資料の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の関連施策の位置づけについてです。
札幌市の食品衛生の施策に関する計画としては、まず、札幌市全体のまちづくりに関わる総合的な計画である札幌市まちづくり戦略ビジョン、また、本会議にてご審議をいただいております札幌市安全・安心な食のまちさっぽろ推進計画、そして、札幌市食品衛生監視指導計画の三つがあります。
それぞれの位置づけなどについてはページ下部の図にまとめておりますので、ご覧ください。
まちづくり戦略ビジョンと推進計画は、それぞれの位置づけや目的にも書いてありますとおり、本市のまちづくりと食の安全・安心の推進に関する方針を示したものです。一方、監視指導計画は、食品衛生法に基づき、食の安全・安心の確保に向けてその年に取り組む具体的な計画を定めたものとなります。
監視指導計画の策定に当たっては、まちづくり戦略ビジョンや推進計画の方針を踏まえて具

体的な内容を作成しております。
　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まして、それぞれの自治体で開催予定の大規模イベントの対策などでして、札幌市でいいますと来月から始まるさっぽろ雪まつりがあるかと思います。このような大規模イベントへの対策など、それぞれに対応が必要な事項を盛り込み、毎年度、監視指導計画を策定し、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。
　資料の３ページをご覧ください。
　令和８年度の監視指導計画の実施体制についてです。
　実施期間は令和８年４月１日から令和９年３月３１日までの１年間となります。
　実施体制ですが、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と各区の衛生担当課で行い、食品の抜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と衛生研究所で行います。
　続いて、資料の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、必要に応じて庁内外の関係部局と連携してまいります。特に、北海道のほか、道内の保健所設置市である旭川市、函館市、小樽市とは、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、図の点線で囲まれた国の広域連携協議会という枠組みの中で、関係機関と緊密な連携を図りながら被害の拡大防止を図ってまいります。さらに、食の安全に関する重要事項につきましては、安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議でも報告し、ご意見を伺いながら施策を進めてまいります。
　それでは、具体的な取組内容の説明に移ります。
　取組の柱の一つ目のⅢの監視・指導の実施についてです。
　資料の６ページをご覧ください。
　まずは、重点的に監視・指導を実施する事項のイの食中毒対策の徹底についてです。
　食中毒対策の徹底の一つ目は、大量調理施設等に対する食中毒対策についてです。
　一度に大量に調理を行う、いわゆる大量調理施設や食中毒にかかると重篤化するおそれのある高齢者などが利用する施設では、これまで、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や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ェルシュ菌による食中毒など、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に大規模化するおそれがある大量調理施設や高齢者など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、調理従事者の健康管理の徹底や食品の温度管理など、適切な取扱いについて指導していきます。
　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などの飲食店やホテルなどの宿泊施設に対しても、施設立入りや文書の送付などにより、手洗いの徹底や食品の適切な取扱いについて指導してまいります。
　食中毒対策の徹底の二つ目は、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などによる食中毒は、食肉の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、不適切な加熱条件による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するほか、生肉を取り扱うときは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。
　また、市内でも、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お店が増えておりますが、鹿や熊などの野生動物は、腸管出血性大腸菌やＥ型肝炎ウイルスなど食中毒の原因となる様々な細菌やウイルスを保有していることがあるほか、トリヒナという寄生虫など、家畜には一般には見られない寄生虫が寄生していることがあるため、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、北海道が定める野獣肉の衛生指導要領に基づいた取扱いの徹底を指導いたします。
資料の７ページをご覧ください。
食中毒対策の徹底の三つ目は、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についてです。
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除去や十分な冷凍などの適切な取扱いを指導するだけではなく、市民の皆様に対しても、生食用ではない魚介類は加熱をして食べていただくなど、正しい予防方法の啓発などを行っていきます。
食中毒対策徹底の四つ目は、いわゆる健康食品の製造施設への対策についてです。
こちらは、令和６年に大阪市が紅麹を含む健康食品による全国的な健康被害の報告を受けて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。
いわゆる健康食品、特に錠剤状やカプセル状などの食品は、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いますと、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リスクがあり、日頃の衛生管理にはより一層の注意が必要となります。
このため、いわゆる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、事業者への情報収集と管轄自治体などへの情報提供体制の構築のほか、一般食品を取り扱う事業者と同様にＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が適切に行われているかの確認と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いたします。
次に、（２）の夏期・年末の食品一斉監視についてです。
ここでは、厚生労働省、消費者庁の通知に基づき、細菌性の食中毒が発生しやすい夏の時期と食品が大量に流通する年末の時期を集中取組期間と定めまして、施設への監視指導や文書による注意喚起を積極的に行ってまいります。
続いて、（３）の食品の収去検査についてです。
資料の８ページをご覧ください。
収去検査は、８ページの上部の図でお示ししております実施計画に基づき、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の様々な施設で製造、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きていることを踏まえまして、より効果的、効率的に検査を実施できるよう策定しております。
なお、食中毒など緊急の対応が必要になった場合には、収去検査実施計画にかかわらず、必要に応じた収去検査を実施いたします。
以上がⅢの監視・指導の実施の主な取組事項の説明となります。
次の項目の説明に入る前に、委員の皆様から、監視指導の実施の内容に関して事前にいただいたご質問に対する回答をご報告させていただきます。
泉委員から、８ページの（５）の大規模イベントの関係施設に対する監視・指導の中で、さっぽろオータムフェスト等のイベントでは、簡易な施設設備で大量に食品が調理、提供されることから、担当部局及び関係団体と連携強化し、計画段階から事前指導を徹底して開催期間中の監視指導を実施すると記載がありますが、具体的に昨年から取扱いの変更などは予定されているのでしょうかというご質問をいただいております。
このご質問に対する回答ですが、令和７年度のさっぽろオータムフェストでは、計画段階から関係団体の皆様と連携し、事業者自らが衛生管理の自己点検を行えるチェックリストを作成し、活用をいただきました。今後は、このチェックリストの効果を検証するほか、イベント時に行っております監視結果をリーフレットにまとめて事業者へフィードバックするなど、引き続き、関係団体の皆様と連携し、安全・安心な食の提供についての取組を進めてまいります。
いただいたご質問への回答は以上です。
続きまして、資料の１０ページをご覧ください。

取組の柱の二つ目のⅣのＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着についてです。
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ました。
取組内容の説明の前に、ＨＡＣＣＰという用語についてご説明いたします。
資料の１１ページをご覧ください。
ＨＡＣＣＰは、１のＨＡＣＣＰとはの１行目の括弧内に書いてある用語のそれぞれの頭文字を取った合成語です。
その内容は、原材料の受入れから出荷までのそれぞれの工程で起こり得る食品衛生に係る危害を事業者自らが分析し、工程上で重要となるポイント、例えば、食品を加熱する工程であれば、あらかじめ決められている条件で加熱が適切に行われているかを継続的にモニタリングすることで危害発生を防止するものです。このように、特に重要な工程を重点的に確認することで製品全体の安全性を担保することを目的にしたシステムのことをＨＡＣＣＰと呼んでおります。
次に、具体的な取組内容についてです。
戻っていただきまして、１０ページをご覧ください。
まずは、（１）の段階に応じた監視・指導についてです。
ここでは、事業者の取組状況に応じた指導を行います。
新規の事業者やＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入に苦慮している事業者に対しては、施設立入り時などの機会を通じ、各業界団体が作成した手引書やリーフレットを活用して計画作成までの導入支援を行います。また、既に導入済みの事業者に対しましては、ＨＡＣＣＰ計画をより効果的なものとするため、施設立入り時などの機会を通じ、計画の検証などについて助言を行い、実効性を高める指導を行います。
続いて、（２）の食品衛生責任者を通じた従業員教育の推進についてです。
ＨＡＣＣＰの運用には、施設で働く全従業員の理解とその実践が不可欠であることを踏まえまして、まずは、ＨＡＣＣＰの導入や運用についての内容を盛り込んだ食品衛生責任者実務講習会を実施し、講習会の受講者である食品衛生責任者の知識と指導力向上を図ります。さらに、食品衛生責任者が講習会で得た知識やノウハウを基に各施設の従業員に対して現場内教育を行い、施設全体の衛生管理レベルの底上げを目指していけるよう、働きかけを行います。
次に、（３）の認証制度を活用した支援についてです。
ここでは、札幌市が平成１６年度から運用している札幌市食品衛生管理認証制度―さっぽろＨＡＣＣＰを活用し、事業者の自主的な取組を支援していきます。
以上がⅣのＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着の取組事項の説明です。
続いて、取組の柱の三つ目のⅤの事業者による自主的な衛生管理の取組の支援の内容につきましては、調整担当係長の布見からご説明させていただきます。
○事務局（布見調整担当係長）　私より、１２ページから説明させていただきます。
Ⅴの事業者による自主的な衛生管理の取組の支援についてです。
食品の安全を確保するためには、行政による監視指導だけでなく、食の安全を確保するために事業者の皆様が自ら責任を持って衛生管理に取り組んでいただくことが何より重要です。
本市では、事業者の皆様がより効果的に衛生管理に取り組んでいただけるよう、様々な支援を行ってまいります。
１２ページの中段の１の事業者自らが実施する衛生管理の支援についてです。
これは、今年度も引き続きやっておりますけれども、来年度も（１）の食の安全・安心おもてなしの店推進事業、そして、（２）のさっぽろ食の安全・安心推進協定事業を継続して行ってまいりたいと考えております。
おめくりいただきまして、１３ページをご覧ください。
上段の（３）の停電時の食品衛生安全管理マニュアルの普及についてです。
こちらは、北海道胆振東部地震を機に作成したマニュアルでして、引き続き、ホームページ等を活用して普及に努めてまいりたいと思います。これで事業者の皆様の危機管理をサポートしていけたらなと考えております。
続いて、（４）の食品関連団体への支援及び（５）の優良施設等の表彰についてです。

こちらにつきましても、引き続き、各種団体の皆様と連携を取りながら、事業者の皆様の衛生管理の向上を図るべく、継続して実施してまいります。
続きまして、１４ページをご覧ください。
Ⅵの市民、事業者への情報提供と意見交換についてです。
まず、１の食の安全・指針に関する情報提供についてです。
（１）の食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報等の発令につきましては、記載の表のとおりとなっております。現在はノロウイルス食中毒注意報が発令されております。
次に、下段の（２）の食の安全に関する情報発信及び普及啓発についてです。
ホームページや広報さっぽろなどの既存の媒体に加えまして、ＬＩＮＥやＸなどのいわゆるＳＮＳのほか、まちなかにある街頭ビジョンを積極的に活用しまして、幅広い世代の方に情報を届けてまいりたいと思っております。
また、札幌市にはしろくま忍者という手洗いの公式キャラクターがおりまして、その手洗いソングも従前より活用しております。これも、引き続き、保育園の現場などでの親しみやすい普及ということで啓発を行ってまいります。
ページをおめくりいただきまして、１５ページをご覧ください。
上段のイの企業等との連携による情報発信についてです。
こちらにつきましては、先ほどもちらっと出てきたさっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者の皆様やおもてなしの店登録事業者の皆様のメリット創出ということで、店舗や商品の情報発信等を行い、併せて事業の普及推進にも取り組もうとするものです。
今年度の実績については、食の安全・安心推進協定の事業におきまして、お手元にお配りしておりますフリーペーパーの「スコブル」に記事を掲載させていただきました。５２ページから５４ページの３ページでこの推進協定事業の締結事業所の６施設の店舗を紹介しておりますので、ぜひ、後ほどご覧いただけたらと思います。
また、食品関連の事業者の皆様だけでなく、マスメディアなど食品以外の分野の企業の皆様とも幅広く協力体制を築き、社会全体で食の安全を守るという機運を高めていけたらと考えております。
次に、すぐ下のウのイベントや展示等による情報発信についてです。
チラシをつけておりますが、２月１１日に食のまち・さっぽろフェストｉｎチ・カ・ホ２０２６を開催することにしております。こういったイベント等で事業者様の取組等もしっかりＰＲさせていただければなと思いますし、市民の皆様に対しても食品衛生に関する知識の普及啓発に取り組んでまいりたいと思っております。
また、庁内の他部局が実施する健康関連イベント、今年度はウェルネス推進部のイベントにも参加したほか、積極的に連携してより広い層への取組の定着を図ってまいります。
続きまして、中段のアレルゲンピクトグラム（絵文字）を活用した情報提供の推進についてです。
こちらは、外国人観光客やお子様にも分かりやすいように作成した絵文字でして、札幌市立大学と共同して制作したものになっております。今年度末に消費者庁でピスタチオが特定原材料に準ずるものに追加される予定ですので、来年度はピスタチオのイラストも追加できるようにしてまいりたいと思っております。
続いて、ページをおめくりいただきまして、１６ページをご覧ください。
２の市民、事業者、札幌市の意見交換についてです。
こちらに関しては、従前のとおり、（１）のさっぽろ食の安全・安心市民交流事業、（２）のさっぽろ食の安全・安心モニター事業、そして、（３）のさっぽろ子ども食品Ｇメン体験事業を通じまして、あらゆる年代の市民の方々、事業者の皆様の札幌市が実施しているいろいろな取組への理解を進めてまいりたいと思っております。
下段の３の食品等の事故に関する発表と公表につきましては、ホームページ等を通じて速やかに情報提供を行ってまいります。
４の監視指導計画の実施結果の公表につきましては、後ほど新妻より説明させていただきます。
続いて、１８ページをご覧ください。

Ⅶの食品衛生に関する人材の養成と資質の向上についてです。
１の事業者等の養成と資質の向上についてです。
まず、（１）の事業者向け講習会ですが、食品衛生協会でやっていらっしゃる食品衛生責任者実務講習会等を通じて知識の向上や自主的な衛生管理を推進してまいります。
次に、（２）の食品健康危機管理シミュレーション訓練についてです。
こちらは、大規模な食中毒や感染症などの健康危機管理事象が発生するときに備え、事業者の皆様と行政が連携して対応できるようにするという実践的な行動訓練です。今年度は６年ぶりの開催となりまして、市内のホテル事業者の７名の方にご参加をいただきまして、事件の時系列に沿って検討課題を話し合うタイムライン方式での訓練を実施いたしました。また、会場に来られない事業者の方向けにオンラインツールを活用して訓練を視聴できるように工夫しました。
来年度も、引き続き、事業者の皆様と協力して危機管理能力の向上を図ってまいります。
続いて、２の食品衛生監視員の資質の向上についてです。
ＨＡＣＣＰの制度化に対応した高度な専門性を持った知識習得ための研修会の実施、また、実務に基づいた調査研究の推進、監視・指導体制の質の維持、向上に努めてまいります。
ご説明は以上です。
○事務局（新妻食品保健係長）　最後に、本計画の策定までのスケジュールについて私から説明いたします。
監視指導計画の策定に当たっては、本日の推進会議でいただいたご意見なども踏まえた修正案を基に、市民の皆様から広く意見を募集するため、パブリックコメントを実施いたします。
実施期間は２月６日から３月９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、札幌市からのお知らせで周知するほか、保健所をはじめ、市内各所の窓口での資料配付を行います。
また、パブリックコメント終了後、提出されたご意見を踏まえて３月に監視指導計画を策定する予定です。策定後につきましては、ホームページでの公開、それから、窓口などへの配架にて公表する予定です。
資料の１６ページの４の監視指導計画の実施結果の公表にも書いておりますとおり、令和８年度に実施した監視指導の結果につきましては、令和９年６月末までに取りまとめを行いまして、ホームページや保健所の窓口等で公表することとしております。
監視指導計画（案）の説明は以上となります。
○曾根会長　事務局に事前にいただいておりましたご質問に関しては説明の中で回答をいただいております。
それに加えまして、今ご説明していただいた監視指導計画について、ご質問、ご意見等がございましたらいただきたいと思いますけれども、委員の皆様、いかがでしょうか。
○髙野委員　イベントや展示などによる情報発信とありますが、どのような方法で情報発信をしようとお考えでしょうか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　先ほどの説明でもありましたイベントのチラシのとおり、地下歩行空間を活用したイベント開催のほか、ウェルネス推進部が主催するイベントに私どもも出展させていただきまして、展示をしたり手洗いのチェッカー体験をしたりして普及啓発をしております。
そういったイベントをイオン札幌発寒店でもやらせていただきまして、結構な人数に来ていただけたと聞いておりますし、いろいろな方法を組み合わせて今後も進めていきたいなと考えております。
○曾根会長　ほかにございませんか。
○阿部委員　２点教えてください。
まず、７ページの収去検査の実施計画ですが、この数字は、実際に事故が起きた飲食店から収去した調査数も入っているのでしょうか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　これは計画に基づくものなので、例えば、食中毒の疑いがあってした調査やそれに必要な収去に関する検体数は含まれておりません。実際は、そういった事柄が起きたら、その都度、必要に応じて対応することになっております。

○阿部委員　結果には入ってこないということですか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）結果については、この計画が終わった後の実施結果として翌年度の６月までに取りまとめて公表することになっています。
○阿部委員　もう一点です。
　１９ページの監視指導実施計画の区分ですが、Ａ、Ｂ、Ｃの区分はその年度で変わるのですか。
　例えば、一番下の欄の食中毒は分かるのですが、Ａ、Ｂ、Ｃというのは、うちのような事業者がどこに当たっているのか、実を言うと聞いたことがないのです。年度で変わる、取組で変わるなど、Ａ、Ｂ、Ｃに入る施設の大まかな区分けはあるのでしょうか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　監視対象施設という欄にも書いておりますとおり、例えば、Ａ区分であれば、年２回以上の施設は、過去の指導の経緯や取扱いの食品のほか、提供食数の多さや、流通の範囲が極めて広範囲にわたるといった事柄も考慮し、より積極的に立入りが必要だと判断される施設を私どもで選定しております。
　決め方としては、施設を所管する係の職員がこの施設はこの基準を鑑みてＡランクだ、Ｂランクだと振り分けているのが実情です。ですから、各施設の方にあなたの施設はＡランクの施設ですから２回立ち入りますといったことをあえてお伝えすることはありません。
○曾根会長　ほかにございませんか。
○田牧委員　何点か質問です。
　収去検査の計画の数字は、統計学的なものに基づいて決められているのか、どういった根拠で算定されているのか、教えてください。
　また、抜取り検査の組織図の中に衛生研究所があるのですけれども、かなり広範囲にいろいろなことを検査されるということで、ＧＬＰの認証を受けているということです。研究所自体の品位というか、多分、Ａ、Ｂ、Ｃの３段階で評価されると思うのですが、どんな経過をたどっているのか、お伺いします。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　検体数につきましては、限りある予算の中でどういったものを対象にしたらいいのか、前年度の違反状況なども含め、例えば、微生物検査はこういう項目でこういう食品からやったほうがいい、添加物の検査はこういう違反があるからこの項目をやったほうがいいといったことを総合的に考えております。また、その食品がどこに行ったら販売されているのかも加味して考えておりますので、統計学的にこの件数をやったらいいという視点ではございません。
　ただ、その中でもできるだけ効率的に、なおかつ、違反状況などに対して効果的に収去検査ができるように考えたものにはなっております。
　次に、衛生研究所の検査のＧＬＰについてです。
　そういう制度を取っているのですけれども、外部認証みたいなものはしておりません。中の話で、監査のほか、検査の体制が標準作業手順書に基づいてしっかりなされているかを定期的に私どもが伺って確認している状況です。
○田牧委員　ＧＬＰの認証は取っていないということですか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　そうです。
　補足ですが、精度管理（ＧＬＰの仕組み）自体は義務づけられていると考えていただいていいと思います。
○田牧委員　警察の科捜研でもああいったことが起きているので、心配なのです。
　せっかくＧＬＰの制度があるのであれば、認証を受けられたほうがより確かかなと思うのですけれども、今後の予定を含めてそういったことはどうなのでしょうか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　予算的な制約もある中で、外部認証を受けるというところまでは難しいと思いますけれども、ご意見としていただきます。
○事務局（長野食の安全担当部長）　補足です。
　保健所と衛生研究所は少しずつ組織が違いますので、本日こういったご意見があったことは衛生研究所に私から伝えておきたいと思います。
○曾根会長　ほかにございませんか。
○中岡委員　５ページの重点監視指導対象施設の監視・指導という項目についてです。

今までの僕の認識ですと、保健所の役割は食品被害や健康被害が起きたときに対処することで、予防策はあまり感じていなかったのです。しかし、今年度の計画書の内容を読みますと、予防しないと食中毒自体は防げるわけがない中で、保健所の職員も少ない人数の中で活動されるということで、すごく大変なことだと思います。

札幌市内には飲食店がいっぱいあると思いますし、道も含めるともっとあると思うので、事業計画の中で、今年はこういう事業をやられているところに行きますという発信をするだけで受ける側も変わると思うのです。

やられていることを本当に確認しに行きますからねと言われたときに、１００％やると言っても、やり切れていない事業者は結構多いと思うのです。その中のまあ大丈夫だろうというところが結局は大丈夫ではなくて食中毒を起こすわけだから、事業者に対して、今年に行きますという事業計画書が出てくるともっと締まっていいのかなと思っているのです。

私は、食品衛生協会でも仕事をさせてもらっているのですけれども、指導員の役割はそんなに強いわけではなく、ある意味、相談役みたいなものです。ですから、食品衛生指導という部分でいうと、食品衛生指導員にも知識を身につけてもらわなければいけないわけだから、保健所として関わって一緒に行動しましょうかなど、もう少し一緒に行くぞという感じで動いてくれると関わりが深くなるのかなと思っています。

もう一つは、収去検査についてです。

計画的にやっているということです。僕は、仕事の関係上、市場にも行くのですけれども、保健所の市場の担当者の方はいろいろなものを検査しています。しかし、実際、本当に安全なのか安全ではないのかは、そこに関わっている人間でないと分かりません。僕は何十年もあそこに関わっていて、衛生管理上はどんどんよくなっていると思いますが、もっとよくしなければいけないところがあって、そこが公表されることはないのです。

市民に公表されることが必要かどうかは別です。ただ、あの施設は市の施設であって、その中が安全衛生上、向上しているのだけれども、クエスチョンがあるとしたら、そこはどのように改善するのでしょうか。改善していること、もしくは、指摘していることをあそこに関わっている人たちがみんな知っているのかというと、グレーになっていると思います。

ですから、その辺にこういう計画の中で深く入ってくれたらいいなと思っています。

○事務局（寺島食の安全推進課長）　こういう違反がありましたと公表する機会はそうそうありません。例えば、食中毒の事件を起こすなど、法違反があったときは公表する義務がありますので、そういったときはホームページなどでお知らせしております。

ただ、日常的な監視指導の中でこういうことがありましたというところまでは、皆さんが知り得ることは難しいと考えております。当事者に対してこうしたほうがいいですよという助言をしたり、例えば、検査成績があまりよくなかったときには、どうしてよくなかったのかを考えて、こういうふうにしたらどうでしょうかとアドバイスしたりすることはありますが、それを皆さんに一般的にお知らせすることは難しいですし、そういう仕組みがあるわけではありません。それは、逆に言うと、事故が起きていないことで担保されているのではないかと感じ取っていただけたらありがたいです。

ばふらっとした説明で申し訳ないのですけれども、よろしくお願いいたします。

○中岡委員　食中毒事故が起きるか起きないかは紙一重です。その危険性を先にキャッチできるのはどこなのかといったときに、検査しているところだと思うのです。

こういうものの数字が高くなっているから危ない、もうちょっとちゃんと清掃しなさいという指導を、例えば、強化月間なのか、強化週間なのか、分からないけれども、とにかく強化しなさいと数字が高くなっていることに対して歯止めをかけていくことが必要だと僕は思います。

それをやっていますというのだったら、僕が知らなかっただけです。

○事務局（寺島食の安全推進課長）　強化月間という意味合いでいいますと、年末の食品がたくさん出回る時期の一斉監視、それから、夏の食中毒が多発し得る時期にも夏期の一斉監視を行い、対象施設を決めて重点的に監視に伺って必要な助言、指導をしておりますので、そういったことを引き続き行っ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。

○狩野委員　私は小学校でお手伝いをする立場にいるので、学校に行くのですけれども、夏の暑いときは、札幌市から、食中毒警報が出ていますというアナウンスが４時間目が終わったときにあるのです。きっとどの学校もやっていると思うのですが、そのときに、１年生から６年生までいますから、しっかり手を洗いましょう、食事のときにはおしゃべりを少し控えましょうと放送で流しています。

今回のイベントはとてもお金がかかっていると思いますし、地下歩行空間で１０時から５時までということで、啓蒙はすごくできると思います。しかし、もうちょっと地道に、例えば、小学校であれば、食と安全を総合的学習や生活科に入れられると思いますし、出前事業的なもののほか、ここに聞いてくだされば行かせますというシステムは最近は進んでおりますでしょうか。

○事務局（寺島食の安全推進課長）　以前は出前講座などもしていたのですけれども、コロナ禍のときになくなってしまいまして、まだそこには着手していない状況です。ご意見をいただきましたので、できるかどうかを考えてみたいと思います。

○曾根会長　ほかにございませんか。

○片貝委員　保健所には、日々、市場の売場の食品の監視指導をしていただいていまして、大変感謝しております。

三つほどお話ししたいと思います。

一つは、今回の計画に関する全般的な感想で、二つ目と三つ目は細かいお話についての質問です。

まず、来年度の指導計画全般についてです。

食品衛生監視業務は二十数年前までは国の機関委任事務で、国が全国一律で決めた基準で各自治体の組織に業務を委任していて、基本はどこの自治体にいても同じ基準だったのです。しかし、機関委任事務が廃止されてから、国の業務ではあるのだけれども、自治体がやるべき業務に変わりました。

当時の業務の変更を考えると、この二十数年で監視指導計画は随分いいほうに変わっています。例えば、毎年、札幌の食生活や企業風土、地域性を織り込んだ内容になってきているので、その点については、劇的な変化ではないですけれども、この２０年間で市民の側に寄り添う、市民の視点を持つ食品指導計画に変わっているなといういい印象を持っています。

この方向は、まちづくり戦略ビジョンの考え方に基づいて進めているということもありますので、札幌市独自のスタイルとして今後も内容を拡充していっていただきたいなと思います。

次に、ご質問です。

６ページの一番下段のところに食肉を取り扱う施設に関する記述があります。豚肉、牛肉であればホクレンの加工施設が安平と帯広にそれぞれあって、全部とは言いませんけれども、道内の豚と牛肉の流通はあそこにほぼ集約されていまして、ホクレンで衛生管理や処理基準を定めてやっているので、スーパーで売っているものは安心です。しかし、ジビエと言われるカテゴリーの肉は、野生鳥獣肉を取り扱う施設の把握に努めると書いてありますから、深読みをするとほとんど野放しなのではないのかなという気がしております。

この辺の流通実態は卸売市場の側は全然分からない分野ですので、もし保健所で把握していることがあるのであれば教えてください。多分、かなり問題が多いのではないかという気がします。ある意味、懸念していることを表明しているような記述になっているものですから、それを教えていただきたいと思います。

次に、二つ目のご質問です。

先ほどの阿部委員のご発言のご回答の中で、僕が聞き漏らしたかもしれないのですが、１９ページの表についてです。

重点監視指導対象施設がＡ、Ｂ、Ｃに分かれていまして、それぞれ右端の列を見ると対象となる施設数が極めて多く、Ａについては８２２施設、Ｂについては１，３８０施設、Ｃについては６０７施設となっています。単純に読むと、Ａついては年に２回以上、８２２施設、Ｂについては１年に１回以上、Ｃについては２年に１回以上で、これを２回、１回、２分の１回でＡ、Ｂ、Ｃをそれぞれ足すと３，０００回を超えてしまうのですけれども、保健所の営業日数で３，０００を超える施設を指導することは可能なのでしょうか。

もしかしたら読み方が違うかもしれないですし、さらにピックアップするという意味かもしれないのですけれども、それについて教えていただきたいです。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　１番目については全般的なご感想ということで、札幌市の風土などに合った計画になってきていることについてご評価をいただいているということで、大変ありがたいなと思っております。今後も、実態に合った形で監視指導計画を作成してまいりたいと思います。
ご質問の食肉の記述についてです。
野生鳥獣肉を取り扱う施設の把握に努めるという記載ですが、例えば、一般的に飲食店などから新しく申請が来ると必ず施設に伺って施設基準に合致しているかを確認します。そのときもそうですし、申請のときもそうなのですけれども、野生鳥獣肉を扱ったりしますかということをよく聞くのです。取り扱うことがそこで分かれば、それをデータとして残しておいて、後で注意喚起が必要なときなどに文書を送る対象にしたり、実際に監視に行ったときに取扱いがどういうふうになっているのかを直接お聞きしたりしております。
もう一点の１９ページの表の施設数について、本当にこんなに監視に行けているのかというご質問ですが、監視指導計画に基づく重点監視対象施設は全部に行くというスタンスでやっておりまして、基本は、取りこぼしなく、全ての施設に定められた回数で行っております。
令和６年度の実施結果ですと、例えば、年２回以上の施設は９５７施設となっているのですけれども、実際に立入りに行った実施数は１，５７２回となっておりまして、所定の回数以上に行けていることが分かると思います。
○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　最後に、その他としてご意見やご質問等があればお受けしたいと思いますが、いかがでしょうか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　事務局から一つございます。
前回のこの会議において、ほかの部局との連携について幾つかご質問をいただいていて、その場ですぐにお答えできなかった事柄がございましたので、その点についてお時間をいただいてご説明させていただきます。
まず、狩野委員からご質問いただいた小学校でのフードリサイクルの状況についてです。
給食の残りについて、量を確認することにとどまっていて、実際にはリサイクルはされていないのではないかというご指摘でしたが、教育委員会に改めて確認をさせていただいたところ、現状、市内のほぼ全ての小・中学校で調理で出た調理くずや残った給食などの生ごみについては、全部回収してリサイクルをしているという回答をいただきました。
リサイクルをしていることに関して、こういう良さがあるということも含めて食育や環境教育として子どもたちにもしっかりお伝えしていますということでしたので、ご理解いただけたらと思います。
そのほか、ご提案として、低学年で余った給食を高学年に回すことはできないでしょうかというお話をいただいたのですけれども、それに関しては難しいというお話でした。
栄養管理の観点からは各学年に合った栄養価を計算して献立をつくっていること、それから、低学年と高学年だと例えば教室が１階と３階に分かれているので、物理的に持っていくことが大変だということ、また、食物アレルギー対応の部分でも、食べてはいけない子に間違って行ってしまうと困るということもあります。担任の先生にそこが委ねられてしまうということもあり、なかなかその管理が難しく、実現は難しいですというお話でした。
次に、阿部委員からご質問をいただいた食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの周知についてです。
過去にドギーバッグ運動という食べた食品を持ち帰るバッグを譲渡、普及しようというものがありまして、その運動の参加施設のほか、ウェルネス推進課でもったいない運動参加店という登録制度がございまして、参加店にバッグを渡しております。そのときに申込書があるのですが、そこにＵＲＬを掲載してこういうガイドラインでできましたというご案内をさせていただき、この内容を守ってやってくださいという誓約をいただいていると聞いております。
令和６年度には１８６施設ぐらいにその通知を出しておりますし、令和７年度については６

００件ほどの通知を出しているということで、関心のある施設には、少しずつではありますけれども、普及していますというお話をいただいております。
　それから、田牧委員から食品衛生責任者の実務講習会の受講率が低いというご指摘をいただいて、実際、どういったご案内をしているのかを改めて確認しました。
　食品衛生責任者の実務講習会は、その年の営業許可の更新施設、その年末で許可の期限が切れる施設が対象になっていまして、必ず保健所の職員が施設基準に合っているかどうかの確認にお伺いするのですけれども、そのときにご案内のリーフレットを直接お渡ししたり、更新施設への案内を郵送するときに入れたりして周知を図っていると聞いております。
　以上です。
○曾根会長　ほかにございませんか。
○田牧委員　議題とは全然関係ないのですけれども、資料についてです。
　事前にメールで届くのですけれども、年を取ると携帯電話で見るのがしんどいので、実際に会議で配付するのであれば、事前に紙ベースで送ってもらうことは可能ですか。紙ベースですと俯瞰して見られますし、新たな発見があります。携帯で見ると文章ごとしか見られなくてなかなかしんどい部分があるので、可能であれば事前に紙ベースで送ってもらえればありがたいです。
　また、今回、初めて参加させてもらいましたが、今後の予定が分からないので、次の会議は大体いつなのか、何かイベントなどがあるのかが分かれば教えていただきたいです。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　最後にお伝えしようと思っていたのですけれども、今年度は今日で最後となります。年度が替わりましたら、令和８年度の第１回の会議を６月ぐらいに開催することを予定しておりますので、また近くなりましたらご案内いたします。
　基本的には、年に２回程度開催するということでご理解をいただけたらと思います。
○田牧委員　６月の次はいつですか。
○事務局（寺島食の安全推進課長）　６月の次は、多分、また１月ぐらいかなと考えております。
　また、紙資料ですが、ご要望がある方に関しては対応を考えたいと思います。そのほかにも紙で送ってほしいという方がいらっしゃいましたら、お知らせいただけたらと思います。
○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　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。

３．閉　　会
○事務局（寺島食の安全推進課長）　皆様、長時間にわたり活発なご意見をいただきましてありがとうございました。
　次回の会議は、先ほどお伝えしたとおり、年度が明けてから調整させていただきます。またご連絡を差し上げますので、どうぞよろしくお願いいたします。
　本日は、お疲れさまでした。

以　　上