

令和 8 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：2026 年 6 月 23 日（火）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）　ただいまから、令和８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、お忙しいところをお集まりいただきまして、誠にありがとうございます。

私は、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。

まず、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、本日は今年度の第１回目の会議となります。

続いて、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、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ございます。本日ご出席の皆様は１２名ということになっておりまして、委員総数の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させていただきます。

次に、この会議の公開、非公開につきましては、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基づきまして、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、ご了承いただきますようお願いいたします。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、札幌市のホームページなどに後日掲載させていただく予定となっておりますので、ご承知おきいただきたくお願いいたします。

◎挨拶　　撈

○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、札幌市保健福祉局医務・保健衛生担当局長の坂井からご挨拶を申し上げます。

○坂井医務・保健衛生担当局長　皆様、おはようございます。

ただいまご紹介をいただきました今年４月より医務・保健衛生担当局長に着任しました坂井でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

令和８年度第１回の会議の開会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げたいと思います。

委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中、また、朝早く、そして夜中には雨も降りまして足元の悪い中を出席いただきまして、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並びに安全・安心な食のまち・さっぽろの推進に多大なご理解とご協力を賜り、厚くお礼を申し上げます。

さて、早いもので６月も下旬となりまして、札幌も徐々に夏らしい気温の日が増えてまいりました。一方、これからの季節は、気温や湿度の上昇に伴いまして、細菌による食中毒のリスクが高まる時期を迎えることにもなります。

私はこれまで、小児科医師として臨床現場にいたこともございますし、札幌市に入庁してから約２０年になるのですが、各区の保健センターにおきまして、乳幼児健診等の母子保健事業であるとか健康づくり事業を統括してまいりました。乳幼児や小児の保健領域におきましては、食というものは子どもたちの健全な心身を育む重要な要素です。また、小児は、感染症や食中毒に見舞われますと、胃腸症状などによりまして脱水になりやすく、その他の合併症を引き起こす危険もございます。このように、予備力の少ないお子さんはもちろんのこと、全ての人にとって食の安全性が担保されているということは、地域医療や公衆衛生において非常に重要なことと考えております。

これからの季節、札幌市内では夏祭りや大規模なイベントが数多く開催されます。屋外設備等で食品を取り扱ういわゆる臨時営業の機会も急増いたします。本市といたしましては、提供品目や店舗設備の入念な聞き取りをはじめ、地道な事前指導を通じまして食品提供に伴う事故の未然防止に努めてまいります。特に、大規模イベントにおきましては、さらに綿密な対応を行うなど規模や実態に即しためり張りのある監視指導を行ってまいりたいと思います。

事業者による安全な食品提供をしっかりと後押しし、市民や国内外からの観光客が安心して食を楽しむ環境を整えることは、札幌市の魅力である食の価値を高め、本市の食産業や観光の振興にも寄与するものと考えております。

本日の会議では、昨年度の食品衛生監視指導計画並びに第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の実施結果につきましてご報告をさせていただきます。

市民、事業者、行政が一体となって札幌の食の安全を守り、その魅力を発展させていくためには、様々な視点をお持ちである委員の皆様からのご助言が不可欠でございます。これまでの取組の振り返りを通じまして、今後の施策展開に向けた忌憚のないご意見、ご提言を賜りますれば幸いに存じます。

以上、簡単ではございますが、開会に当たりましての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。

◎事務局の紹介

○事務局（寺島食の安全推進課長） 続きまして、委員の皆様につきましては、今回までの間にご退任や新たな委嘱等はございませんでしたが、事務局のメンバーには4月1日付で人事異動がございましたので、改めまして事務局職員を紹介させていただきます。

○事務局（坂井医務・保健衛生担当局長） 改めまして、医務・保健衛生担当局長の坂井でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局（畠山食の安全担当部長） この4月に食の安全担当部長となりました畠山と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（山本広域食品対策担当課長） この4月に着任いたしました広域食品対策担当課長の山本と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（坪松食品保健係長） 食の安全推進課食品保健係長の坪松と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（布見調整担当係長） 同じく、食の安全推進課調整担当係長の布見と申します。よろしくお願いいたします。

○事務局（山口食中毒対策担当係長） 同じく、食の安全推進課食中毒対策担当係長の山口と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（木曾食品監視係長） 食の安全推進課食品監視係長の木曾でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局（坂本食品安全対策担当係長） 食の安全推進課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（玉上主査） 食の安全推進課主査の玉上と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（山田広域食品対策係長） 食の安全推進課広域食品対策係長の山田と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局（田村市場検査係長） 食の安全推進課市場検査係長をしております田村と申します。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） ここで、坂井局長は公務のために退室させていただきます。

〔医務・保健衛生担当局長は退室〕

◎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、資料の確認をさせていただきます。

ご確認いただきまして、何か不足等がございましたら事務局職員までお知らせいただけたらと思います。

お配りした資料ですけれども、次第、座席表、委員名簿がございまして、会議資料として、資料1の令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果、資料2の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画令和7年度実施結果（案）、資料3の「食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ2026」の実施結果についてという3点がございます。

それでは、ここから議事に入らせていただきますが、ご発言される場合は、大変恐縮ですが、挙手の上、お近くのマイクを使ってご発言いただけますようお願いいたします。また、お名前をおっしゃっていただいた上で発言をいただきますよう、よろしくお願いいたしま

す。

本日の議題は、初めに令和7年度札幌市食品衛生監視指導計画の実施結果について、2番目に第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の令和7年度実施結果（案）について、最後に「食のまち・さっぽろフェスティバル・カ・ホ2026」の実施結果についてとなっております。

それでは、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。

北海道大学の曾根でございます。今日はよろしくお願いいたします。

それでは、議題（1）の令和7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（坪松食品保健係長） 食の安全推進課食品保健係長の坪松と申します。

私から、令和7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ます資料1をご覧くださいなのですが、ページ数がかかなり多くなっておりますので、一部抜粋という形でご説明させていただきたいと思っております。

まず、2ページをご覧ください。

Ⅱの監視指導計画の実施体制の3、関係機関との連携の（4）に安全・安心の食のまち・さっぽろ推進会議とございます。令和7年度は2回開催しているのですが、令和6年度の3回から1回減っております。理由としましては、令和6年度につきましては、第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画（案）につきましてご提言等をいただくに当たり当会議を開催したためとなっております。

続きまして、3ページのⅢの重点的に実施した事項ということで3点記載しています。

令和6年度は4項目ございましたけれども、令和7年度は1項目減りまして3項目となっております。

令和7年度の減った1項目につきましては、資料の6ページ目になるのですが、

（8）の事業譲渡が行われた施設に対する監視指導という項目のところに掲載したという変更となっております。

続きまして、4ページ目をご覧ください。

Ⅳの監視指導の実施の1の監視指導総計というところですが、市内の食品関係施設につきましては、令和7年度末で3万8,525施設となっておりまして、令和6年度の3万7,857施設と比べまして増えている状況になってございます。

主な理由としましては、こちらの表の施設の種類の食品衛生法の許可を要しない施設という区分があるのですが、こちらの施設が前年度と比べて623件ほど増えたためと考えられます。

また、令和7年度の立入検査施設ですが、2万6,721施設になっておりまして、令和6年度の2万7,330施設から少し減っているというところですが、令和7年度の違反発見件数は325件ということで、令和6年度の269件から増えております。

続きまして、2、実施事項の（2）の食中毒対策の徹底になります。

アの生食用の鮮魚介類を取り扱う施設等に対する対策になりますけれども、アニサキスによる食中毒の発生を防止するため、令和7年度には3,154施設に対して文書で通知を発送しております。

また、立入検査は延べ138回実施しております。

なお、令和6年度については2,612施設に対して文書を発送しており、立入検査は延べ615回実施しております。ですから、文書送付につきましては令和7年度のほうが上回っており、立入検査につきましては同程度という形になっております。

続きまして、5ページ目ですが、イの食肉を取り扱う施設等に対する対策です。

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に、令和7

年度につきましては3, 417施設に対して文書を発送しております。

さらに、立入検査は延べ231回実施しております。

なお、令和6年度につきましては、216施設に対して文書を送付し、立入検査は延べ586回実施をしております。ですから、先ほど申し上げました生食用鮮魚介類の取扱い施設に対する対策と同様で、文書送付につきましては令和7年度のほうが上回っているのですが、立入検査については令和7年度のほうが下回った結果となっています。

(※) 本会議後に文書通知件数及び立入検査実施件数に誤りがあったことが判明しましたので、以下のとおり訂正いたします。

生食用鮮魚介類取扱施設へは令和7年度は3,154施設（前年度2,612施設）に文書通知、延べ613回（前年度615回）の立入検査実施。食肉取扱施設へは令和7年度は3,417施設（前年度3,216施設）に文書を発送、延べ561回（前年度586回）の立入検査実施。

続きまして、ウの大量調理施設等に対する対策です。

食品の適切な温度管理の徹底などによるウエルシュ菌の食中毒の発生防止等、調理従事者の健康管理の徹底などによるノロウイルスの食中毒の発生防止を目的としまして、ホテルや学校など一度に大量の調理を行う大量調理施設等に対しまして、令和7年度につきましては延べ181回の立入検査を行っております。

続きまして、エのいわゆる「健康食品」の製造施設への対策というところですが、令和6年に大阪市において発生した紅麹を含む健康食品による食中毒事件を受けまして、令和7年度については健康食品の製造施設への立入検査を行っております。

続きまして、(3)のHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導です。

令和3年6月の食品衛生法の改正によりまして、食品等事業者については、営業施設の規模などに応じて定められた基準に基づいてHACCPに沿った衛生管理ということで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。事業者の皆様の適切な導入に向けまして、令和7年度については、営業許可施設などの712施設に対し文書による指導を行うとともに、延べ5,589回の立入検査を実施しております。

なお、令和6年度については、984施設に対して文書を送付し、立入検査は延べ6,641回となっています。

(4)の夏期・年末の食品一斉監視ですが、令和7年度は、立入検査の実施数が5,415施設で、違反発見数は72件となっております。令和6年度の立入検査数である5,862施設を下回っておりますけれども、令和6年度の違反件数は37件となっておりますので、令和7年度のほうが多いという形になっております。

6ページをお開きください。

(5)の流通食品の検査になります。

市内に流通する食品等の安全性を確認するため、食品衛生法などに基づきまして、食品販売施設や製造施設から総菜、菓子、乳製品などを収去しまして、微生物とか理化学検査を実施しております。

区分としましては、表にあるとおり、国産食品等が507検体、輸入食品等が114検体で、合計で621検体の検査を行っております。

検査の結果として、食品衛生法違反を3件発見しているところになります。

なお、令和6年度の収去件数は657検体で、そのうちの1検体が食品衛生法違反、1検体が食品表示法違反となっております。

続きまして、7ページです。

3の食中毒等健康被害発生時等の対応です。

こちらにつきましては、食中毒の対応や市民の皆様からの相談への対応についてまとめたものです。

まず、食中毒発生時の対応についてです。

令和7年度の食中毒の発生件数につきましては、7ページ目の表にもございますけれども、12件、患者数としては127名となっております。

病因物質別としましては、近年、発生件数が多い傾向にあるアニサキスによる食中毒が令和7年度も多く、7件発生しております。

また、ノロウイルスによる食中毒については、令和7年度は、4件発生して、患者数としては最も多く113名という形になっております。

なお、令和6年度の食中毒の発生件数は22件でございまして、患者数は668名となっておりますけれども、ノロウイルスによる食中毒の件数と患者数が令和7年度より多かったということが令和6年度は患者数、事件数とも多かった理由と考えております。

続きまして、(3)の市民相談への対応です。

令和7年度に市民の皆様から寄せられた相談件数は合計1,134件になります。のうち、その他を除きまして一番多いのが有症の相談ということで、412件になっています。有症の相談というのは、いわゆる腹痛や下痢などの内容での相談になります。

続いて多いのが異物混入の相談で138件、施設が汚れているなどの施設の衛生に関するものが95件という順番となっております。

順位に多少の変動はございますけれども、相談の多い項目というのは同じような傾向で推移をしております、市民の皆様の食の安全・安心に関する意識の多い項目になってい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きましては、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、衛生管理の徹底などの指導を行ってございます。

続きまして、8ページです。

8ページのV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の2の事業者の自主的取組の推進です。

(1)の札幌市食品衛生管理認証制度(さっぽろHACCP)ですけれども、こちらは札幌市内の飲食店や販売店を対象とした本市の制度となっております。こちらの令和7年度の認証施設は365件ということで、令和6年度の368件を少し下回っております。

続きまして、(2)のさっぽろ食の安全・安心推進協定事業ですけれども、こちらにつきましては、食の安全・安心に積極的に取り組む事業者と札幌市が協定を締結する事業になってございまして、令和7年度の協定締結件数は514件となっております、令和6年度の513件を少し上回っております。

さらに、(3)の食の安全・安心おもてなしの店推進事業ですが、こちらは、食品の衛生管理が優れていると認められた飲食店等で、さらにアレルギー表示等に取り組んでいる施設を登録するという事業にしておりますけれども、令和7年度の登録件数は406件と、令和6年度の403件を少し上回った形となっております。

10ページになります。

VIの市民、事業者への情報提供と意見交換の(2)の食中毒予防に関する情報提供及び普及啓発です。

こちらの中段ぐらいに、市民向けの食中毒予防に関する講習会のところがありまして、令和7年度につきましては、44回開催しまして、延べ3,392名の方にご参加いただいております。

なお、令和6年度につきましては、講習会が10回で延べ392名に参加いただいておりますので、令和6年度より回数や参加者が大きく増えております。

この場でのご説明は以上とさせていただきますけれども、そのほかの内容につきましては後ほどご覧いただければと思います。

私からは以上でございます。

○曾根会長 ただいまのご説明について、何かご質問、ご意見等がございましたらいただきたいと思っておりますけれども、いかがでしょうか。

○田牧委員 2ページの下4の検査機関の試験検査の信頼性確保というところで、前回も質問させていただいたのですが、衛生研究所のGLP、外部認証を受けているのかどうかということで、これは予算の関係などもあって受けていないと聞いているのですが、今回は内部点検ということで信頼性確保部門というものがあります。これは、具体的にはどういった部門が検査をされたのでしょうか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） お答えいたします。

検査を行うところは保健所の市場検査係と衛生研究所になりまして、信頼性確保部門というのは食の安全推進課の食品安全対策担当係長が実務を担っております。その者が市場検査係、市場検査施設と衛生研究所に行きまして、検査の正確性が保たれているか、記録類がしっかりできているか、検査施設の管理状況はどのようになっているかというものを点検しまして、もし不備があればその点については改善していただくということを毎年必ず1回行っております。

○田牧委員 ちなみに、点数はつけているのですか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 点数ではなくて、チェックリストがあるので、それを使ってチェックしていく形かなと思います。

○田牧委員 2点目ですが、7ページの（3）の市民相談への対応ということで1, 134件あったということですが、それに併せて11ページにアレルギーの関係が載っているかと思えます。近年、ナッツ類のアレルギーがすごく増えていますが、アナフィラキシーショックも激しく起きるということですが、市民相談の対応にアレルギーというのが全然ないのです。あくまでも食中毒関係だけで、アレルギーの相談というものもこの中には含まれているのでしょうか。

内訳の一番最後で、その他が二百何件とあるのですけれども、例えば、その中にアレルギーに関する相談が入っているのかどうか、入っている場合は増加傾向にあるとか、そこら辺の傾向がもしあるのであれば教えてください。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 例えば、アレルギー物質を間違えて摂取してしまってアレルギー症状が出たということであれば、症状が出ているので有症という412件の中に含まれるかと思えます。また、アレルギーの表示がなかったということがありましたら、表示のところに入ってくると思われますので、それらが該当する項目かと思えます。

実際にアレルギーの市民相談がどのくらいあるのか、今はぱっと数字が出てこないのですけれども、コンスタントに年に何件かは起きているということは把握しております。例えば、それは表示が原因なのか、なぜそういうことが起きたのかということに関しては、こちらで原因をしっかりと突き止めて、例えば表示の不備などがあった場合は自主回収をしてもらったりということもございますし、適正な表示をつけていただくような指導についてはこちらでやらせていただくことになっております。

○曾根会長 よろしいでしょうか。

○田牧委員 では、アレルギーに特化した情報は持ち合わせていないということですね。増加傾向にある、ないというのも現状では把握できていないということですね。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 個別にアレルギーにフラグをつけてそれを引っ張り出してきてという統計の取り方はしていないのですけれども、年間ではある程度の件数が起きているということと、これは肌感覚ですけれども、急にすごく増えているなという感覚ではないと思っています。

○曾根会長 ほかにございませんか。

○阿部委員 私は、4ページの監視指導の実施のところでは令和6年度との比較を読み上げていただいた中で、実施事項の（2）のAの生食用の鮮魚介類とか、Iの食肉を取り扱う施設に対する対策をなさっている数値をお聞きしていた中で、6年度とあまりにも違う数字を聞いたので、6年度は何が多くて7年度は立入検査の数字がこれだけ落ちているのか、6年と7年の違いがあったから立入検査の数字の延べ数が違うのか、そこを教えてくださいました。

○事務局（寺島食の安全推進課長） なぜ件数が変わったのか、はっきりとした理由はないのですが、カンピロバクターにしてもアニサキスにしても、毎年、（食中毒が）何件かは必ず起きているので、広く周知を図ったり、施設に対してこういうことに気をつけてほしいということをお知らせする必要があります。ですから、立入りで行うのか、文書で行うのかというのは、それぞれ所管課でどちらがいいのかを判断した上で行います。マンパワー的に今年は立入りになかなか行けないから文書をたくさん出そうといった判断があつて各所管のほうで行っているものを集めた数字がこういう形となっています。

どちらの手法がいいのかというところはあると思いますが、広くお知らせするのであれば文書がいいと思いますし、施設に応じた指導をするのであれば立入りをして状況を確認して、こういうところが足りていないなどの具体的な指導に結びつけるということも大切だと思います。

どちらもたくさんやればいいのですけれども、マンパワーの状況を見て、各所管で判断して行った結果かなと捉えています。

○曾根会長 ほかにご質問はございませんか。

○片山委員 今のご質問に関連して、令和6年度と比較されているのですけれども、その令和6年度の数字が全く入っていません。口頭ではお答えされていますが、これだけいろいろな数字が中ではなかなか頭に入らないので、今後の課題として明記していただければ、こちらとしても検証しやすいと思いました。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 令和6年度の冊子と見比べられればよりいいと思うのですけれども、昨年度と比べてどうだったという昨年度の数字をどこまで入れ込むかはこれから検討させていただきます。

○曾根会長 ほかにいかがですか。

○片貝委員 4ページの監視指導統計や、その後の実施事項のことでお聞きしたいのですけれども、違反が発見された後に文書あるいは指導票の交付を当該事業者へ交付しています、指導していますという話で、その後のことを聞きたいのです。

例えば、中央市場でも、個別の表を見ると重点監視指導対象施設になっていますから、年間で34件の違反事例がありましたとなっています。恐らく、同じ場所で同じような施設を使って業務を行っている、違反だと言われている事例がすごく多いのではないかと思います。もし個別の企業に対してここが違反だから直してくださいという指導で終わるのか、それとも、その企業群なり施設群に対して、企業の秘密だとか信用の問題もあるから具体的な会社名とかは出せない場合も多いと思うのですけれども、こういう例が多いからこういうことは注意しましょうというような、個別の企業ではなくて、特定の業種グループ、地域性、施設性に着目した指導というのは行っていないのでしょうか。

例えば、飲食店なら飲食店で包丁だとかまな板の衛生管理だとか、違反事例は共通するものがすごく多いのではないかと思います。中央市場だったらマグロの旋盤機などが結構指摘されているのではないかと思います。もしそうであれば、そういった設備を使っているところに対して、ここは重点的に気をつけたほうがいいですよという業界や企業群への指導ができるのかどうか、そういう対応をされているのかどうか、教えていただきたいと思います。

○事務局（山本広域食品対策担当課長） 例えば、市場でしたら、違反がありましたら、競りをやっている水産の卸が二つありますけれども、毎月、違反がありましたということでまとめて会社へ報告をするほかにも、卸の組合もありますので、そちらのほうにも状況に応じて違反がありましたという情報提供はさせていただいております。

○片貝委員 私にとっては市場が分かりやすいので例に挙げましたが、鮮魚を出す飲食店というくくりで見た場合に、多分、違反事例、類例でここはすごく指摘されるというものがあるのではないかと思います。

そういうものについては、個別のお店に対する文書指導で終わるのか、それとも、その業界に対して広く指導したほうが違反事例を減らせるという観点から何かアクションを起こしているのかどうか、お聞きします。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 飲食店の事例に関しては、画一的にこれというのは想像しにくいというのが正直な感想です。

それぞれ業態が全然違いますし、入ってくるお客さんの数や規模に応じて中にある設備も全然違いますし、提供品目も全然違うと思いますので、そこそこに応じた指導が必要なのかなと思っています。また、違反というところで、飲食店に対して文書指導などを行うというのは結構大きいことかなと思っています。

例えば施設基準違反で、もともと設置されていた手洗い器が外されていてなかったということがあれば、すぐに取り付けてください、直してくださいというときに文書指導を行ったり、

そういうことが想定されると思います。

また、管理運営上の不備があつて本来やるべき健康チェックがされていないということがあつたかもしれないが、文書指導を行うかもしれないですが、事柄の重要性に応じて、文書で行うのか、口頭で行うのかをその場で現場の職員が判断して行うことが多いです。

先ほど説明させていただいたアニサキスやカンピロバクターの食中毒などは、文書で同じ内容を指導するという意味がありますので、具体的な食中毒予防みたいなどころについては、飲食店というくくりで必要なところに文書をお送りする形で対応しています。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○中岡委員 今のことに関連して、違反発見があつたとして、違反発見があつて指導が文書か何かで発信されますが、その後、結果がどうなったのかというところがあるのでしょうか。

監視指導というのは食中毒を未然に防ぐということが目的だと思うのですが、もう一つは、施設の数があつて、立入検査をする実施する店舗、施設があるというときに、例えば、市場であればお魚や何かの原材料を集めている場所だし、肉を集めている場所もあるだろうし、いろいろな施設がありますので、しっかり分類化されて監視指導がなされているのか。飲食店にしても、鮮魚を扱う飲食店もあれば、お肉を扱う飲食店もあるので、そういう分類がされた上で監視指導が行われているのか。

さらに、立入検査をする基準ですね。どういう基準で施設が選ばれるのか、抜き打ちで選んでいるのか、こういう方法で選んでいるのかということが分かります。

○事務局（寺島食の安全推進課長） どういうところに立入りをしているのかについては、4ページの2の実施事項に書いていますとおり、重点監視対象施設というところがございます。監視予定回数として、こういった業種は年に何回やりましょうというふうに施設をピックアップして決めております。

15ページをご覧いただきたいのですが、一番上に表2がありまして、Aの区分については年に2回以上やります、Bの区分については年に1回以上やりますということを示しています。これに従って、この区分に該当する施設については計画的に監視指導を行うことにしております。

ほかに、営業許可の関係で許可が更新になる施設、次に許可の期限が終わる施設に関しては、その前に施設の確認も含めて必ず監視をさせていただくことにしております。それ以外につきましては抜き打ちで行うことももちろんありますし、そういったものを組み合わせて監視指導を行っております。

○中岡委員 違反された内容について発信されているではないですか。

4ページで言うと、違反発見数がありますが、発見されたときにこういうことがありましたということと、その後、そこはどう変わっていったのかという後追いはしないのですか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 後追いはします。基本的には、指導したことに對してどういうふうにしたのかという改善確認をします。その方法はいろいろあると思うのですが、表示に不備があれば必ず改善確認をしなければいけませんし、先ほどお話ししたような設備自体が駄目になっているというところであれば、改めて現地確認をする場合もあります。それは程度にもよるのですが、基本的には改善確認は行うと考えていただいてもいいと思います。

○中岡委員 それはある程度公表されるのでしょうか。

何を言いたいかというと、違反する内容はあると思うのです。その内容に対して、こういうことが現実によくあるよとか、比率的に多いものをここに載せておいて、見る側として注意しなければいけないことが載っているのだなと感じてもらえたらいいなと思いました。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 今、具体的な中身までは記載できないのですが、細かいことを言い過ぎてしまうと、ここの施設だなということが分かってしまっても困るので、あまり細かい中身までは載せられないのですが、施設基準や管理運営の中の衛生管理状態に問題があつた場合は、こういうところが違反であつたということを記録して計上しております。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○高林委員 5ページに書かれているいわゆる「健康食品」の製造施設への対策という項目で

すが、現在、日本では大まかに栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品の三つに分かれています。それぞれ法律にのっとって監視指導のようなものが行われているかと思いますが、こちらの文章では、立入検査を実施しましたと記載されておりますが、どのような立入検査を行ったのでしょうか。数字的なものが載っておりませんので、教えてください。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 年間16件ほど立入りをしております、具体的には健康食品のようなものを製造している製造業者に対して行っております。

ここにも書いてあるとおり、基本的にはHACCPに沿った衛生管理をしっかりとやっていただけるように、そういう視点での指導をさせていただいたり、HACCPによる計画を定期的に検証したり、見直しなどをしっかりとやっているかどうかということも含めて立入りをさせていただいて、衛生管理状況を確認して、必要に応じて指導をさせていただいております。

○高林委員 残念ながら、令和6年に紅麹の発覚があったのですが、北海道では、その後ということで、今回、健康食品の査察というか検査をしていると解釈していいのですか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） もちろん、そうです。

消費者庁からも一緒に立入りをしませんかというご連絡をいただけるので、同行して、しっかり管理が行われているか、そういった2者の視点で監視をさせていただいております。

○高林委員 しつこいですが、16件ほどの検査の結果はどのようなになったのでしょうか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 細かいことは申し上げられないのですが、先ほど申し上げたとおり、不備がありましたら、その場で、ここはこう直したほうがいいということを指摘したりしております。ただ、大きな違反があったり、何か事故につながるような致命的なことがあったという報告は受けておりません。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○狩野委員 小学校のボランティアと民生委員をしております。

今の健康食品やサプリメント問題ですけれども、私が回っている高齢者の方たちは結構利用しています。

それで、その人の体調にもよるのでしょうかけれども、何かあったときというのがこの件数には入っていないと思うのですが、結構あるような気がします。もし私が聞いたら、西保健所に言うのか、消費者協会に言ったほうがいいのか、はっきりしないのです。それだけを飲んでこうなったのかというのは分からないので、私としては気をつけてアドバイスをしているつもりなのですが、保健所と同じで、あまり言い過ぎるのもよくないので、これはよくないなんて絶対に言えないというのが悩みの一つですが、これからもぜひ立入検査等をよろしく願いいたします。

○事務局（寺島食の安全推進課長） もし健康被害かなと思ったらご連絡をいただくしかないですし、体調不良かなと思ったら真っ先に医療機関にかかっているのが一番いいと思います。医療機関で診断していただいて、サプリメントはどんなものを飲んでますかとかお薬はどんなものを飲んでますかということは質問されると思います。それに応じて、薬との飲み合わせだったり、サプリメントそのものをずっと長く摂取していると大量に飲んでいるということがあれば、医師のほうで気づいていただけたと思いますので、まずはそれに応じて治療していただくということです。なおかつ、そういうことが原因かなということであれば、直接ご連絡いただいても結構ですし、医師から届けていただくということも想定されます。我々としても連絡があれば対応させていただきます。

○狩野委員 紅麹のときも随分長く見つからなかった感じがしています。

○事務局（寺島食の安全推進課長） そうですね。よろしくお願いいたします。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○高野委員 8ページのさっぽろHACCPについて、令和6年より若干減っているということでしたが、なぜ減少したのでしょうか。

また、導入意識の向上を図ったというのは、どのようなことをやったのか、これからどのようなことをやっていくのかを教えてください。

○事務局（寺島食の安全推進課長） これは、HACCPにしっかり取り組んでいる施設かどうか、検証とか記録とかHACCPそのもののプランもしっかりやられているかどうかを審査して認証するという仕組みです。世の中にいろいろな認証制度がありまして、その中の自治体

版ということで、HACCPが義務化されるずっと前からこの制度を動かしてきて今に至っています。

義務化されているものの中で認証を受けるということが企業にとってどういう価値があるのか、世の中にあるISOとかいろいろな認証制度のどれを選択するのかというのが事業者の意思次第というのか、どれに価値を求めるのかということかと思っております。

私どもの認証制度自体は、最初はしっかりとHACCPを導入してくれる施設を少しでも増やしていこうということで始めたのですが、だんだん時代が変わってくるとともに価値がどこにあるのかというのがだんだんぼやけてきていると感じております。

導入された施設についてはホームページ等で紹介させていただいたりしているのですが、これを伸ばしていけるのかというところは、これから考えていかなければいけないのかなと感じているところです。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○橋本委員 食品衛生に関わる業務について、札幌市保健福祉局の皆さんに対して改めてお礼申し上げたいと思います。

14ページですが、後学のために確認させてください。

措置件数で指導票交付、その他※5というのは大体分かるのですが、当然、口頭指導ということで軽微なものもあると思います。こちらは、当然、文書等も残して発出して回答等もらっているということでよろしいですね。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 口頭指導にカウントしている件は、あくまでも口頭指導ですから、改めて文書に起こしてというものではないと考えています。その現場で口頭で指摘するということです。こう改善したほうがいいですよということをお伝えして、実際にやっていただくという指導の中身になると思っています。

文書ということになると、指導票交付が基本的なやり方になります。現場で指導票を記載してお渡しするということもやります。事柄によっては、改めて持ち帰って、しっかりと文書形式にして作成したものをお渡することもあります。それは事柄の中身によって変えてはいるのですが、そういう認識です。

○橋本委員 施設数が多いので、毎年行けるわけではないと思っています。

全ての職員に対して内部的に口頭で指導したというものがあるのか、また2年後、3年後に行ったときに同じような指摘がされているのかどうか分からないのも、ちょっとどうなのかなと思って質問しました。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 指導事項に関しては、施設の記録に残しております。いつ立入りをして、どういったことを口頭なり指導票なりで指導したのかということを記録に残しておきます。次にその施設に監視に行くときには、これまでどういう指導がなされてきたのかというのを我々は必ず確認してから施設に伺うことにしておりますし、現場に行って前回指導したことはどうなりましたかということをお聞きしますし、場合によっては改善確認もしますので、そのような対応はできております。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

○手嶋委員 私からは、8ページの食の安全・安心おもてなしの店推進事業についてご質問させていただきます。

多分、この安全・安心の店舗の普及は、もうかなりの年数で進められてきていると思うのですが、やはり市民にとって食品の表示や栄養成分表示は、いろいろな治療をされている方や食事に制限がある方にとってはすごく重要な部分だと思います。

全国的に見てもこういうお店がなかなか増えていかないのです。それに対して、市としてさらに増やしていくためのアプローチとか、前年度に行ったことがありましたらご紹介ください。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 安全・安心おもてなしの店推進事業につきましては、雑誌で取り上げていただくようお願いして、取材にお店に一緒に行かせていただいて記事にさせていただくということで、PRを少しでもしたいと考えております。

また、次年度以降もPRとしてほかにどういった方法があるのか、検討を進めているところでございます。

仕組みとしても、今は406件ですけれども、もうちょっと増やせられるように何か工夫できないかということも併せて検討していきたいと思っております。

おっしゃるとおり、いろいろな表示や栄養成分表示を行っている店を広く周知するという仕組み自体がありませんので、引き続き取り組んでいきたいと考えています。

○手嶋委員 ぜひ取組を進めていただきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 たくさんの質問をありがとうございました。

それでは、議題（２）の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の令和7年度実施結果（案）についてです。

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） 議題（２）の第3次安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画の令和7年度実施結果（案）について説明いたします。

まず、お手元の資料2の1ページです。

こちらは、各指標について一覧化したものを掲載しております。

上から参りたいと思いますが、八つの推進指標の進捗状況をまとめています。

まず、一つ目の都市像の食品の生産から消費まで安全の確保が図られているに対する指標です。大規模食中毒の発生件数につきましては、毎年度0件の目標としておりまして、令和7年度も0件となっております。

また、重点監視指導対象施設の監視指導実施率につきましても、基準年が97.9%に対しまして、令和7年度は100.8%となり、目標の100%を上回っております。

次に、二つ目の都市像、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に対する指標です。

さっぽろ食の安全・安心推進協定事業者のうち、HACCPに沿った衛生管理を十分に実施していると回答した事業者の割合という指標ですけれども、基準値が53.9%でしたが、令和7年度は59.0%へと向上しております。ただ、目標は70%となっておりますので、これに向けて事業者への支援を継続してまいりたいと思います。

三つ目の都市像、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に対する指標は二つございます。

一つ目は、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、基準値が62.6%に対しまして、令和7年度の調査においては71.0%となっております、目標の80%に向けてよい推移となっております。

もう一つの食品等の安全性に関する学習に係る事業の応募者数につきましては、目標が5年で1,000人になるのですけれども、1年目の令和7年度で212人ということで、大体いいペースできていると思います。

四つ目の都市像、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及び五つ目の都市像、市民や観光客等が安心して食を楽しめるに関する指標です。

食の安全に取り組む事業者の情報に触れ行動を見直した市民の割合の指標に関しましては、基準値が37.0%から昨年度は44.6%へと上昇しております。目標値は50%なので、もう一息ということまで来ているところです。

続きまして、六つ目の都市像です。

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対する指標ですが、映像を活用した食の安全・安心に関する情報発信の日数ということで、こちらの指標は5年間の累計で目標1,000日に対し、初年度で232日という実績になっております。

また、食の安全・安心おもてなしの店登録事業のPR回数に関しましては、5年間で目標30回に対して3回のPRを実施しております。

続きまして、資料の2ページで、令和7年度の主な取組事項（ハイライト）についてご報告いたします。

資料1の説明と同様に、昨年度の実施結果と異なる点、強化した部分についてかいつまんでご説明いたします。

2 ページ目の監視指導についてですが、食品取扱い施設の重点的な監視指導自体は毎年継続して実施しておりますが、令和 7 年度の大きな変更点としまして、実態をより正確に反映した目標値となるように、監視指導施設の範囲の見直しを行いました。具体的に申し上げますと、監視を実施している当課市場検査係の監視件数を延べ件数で計上すると数値が大きくなってしまいますので、この指標の監視結果には計上しないことにしております。

次に、3 ページの危機管理体制の強化・充実をご覧ください。

これは、令和 7 年 1 月 26 日に札幌市内のホテル事業者と保健所職員計 20 名が合同で訓練を実施した様子です。探知から初動調査、原因究明、再発防止策の策定に至るまでを、単なる座学ではなく、そのタイムラインに沿ってグループで討議して発表するという実践的な訓練をさせていただきました。事業者と行政が一体となった危機管理体制の強化をこれからも目指してまいりたいと思います。

続きまして、4 ページです。

相互理解の促進に関する変更点ですが、情報発信におきまして、デジタルサイネージ等の活用ですとか本市の広報誌の発行での PR を進めておりまして、令和 6 年度までの SNS は X とかユーチューブで行っていましたが、昨年度はインスタグラムの媒体でも発信を強化したところがございます。

Instagram の特徴として、ビジュアル的に見えるというところもありますので、より分かりやすい PR の仕方でも若年層へのアプローチも拡大しております。

また、こちらの会議でも第 3 次計画の説明などを行いまして、調査審議等を行っていただいたというところも掲載させていただいております。

5 ページから 6 ページにかけて、食産業・観光の振興への寄与ということで、変更点として、6 ページの主に経済観光局でやっている施策になるのですが、中小企業への支援として、国内外の商談会の開催や、令和 7 年 6 月には民間主導による新たな食共創プラットフォームであるさっぽろフードクリエーションズが発足しまして、こちらに札幌市保健所もオブザーバーの形で参画し、新たな食品開発の安全・安心での下支えということで保健所が参画するという形を取っております。

8 ページ以降につきましては、各部局で行っている施策が書かれておりますので、後ほどご一読いただければと思います。

以上で説明を終わります。

○曾根会長 ただいまの説明について、ご質問、ご意見等がございましたらお願いします。

○正木委員 1 ページ目の実施概要③の食品等の安全性に関する学習に係る事業で、現状値として 212 名の応募者があったと思うのですが、実施の数値は 14 組 27 名が参加したということで、多くの市民の方が落選という形になっています。これは、開催回数を増やすなどして落選している方も参加できるような対策は考えていらっしゃるのか、伺います。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 正直に申しまして、マンパワーや予算等の関係もあって、回数を増やすのは難しいと思います。お金をかけまして PR も含めて業務委託をした中で、バスツアーのような形になるのでバスのチャーター代も入ってきますから、予算的には厳しいと思います。

令和 7 年度に実施した様子については、業者をお願いして動画形式にして市の公式のユーチューブにも上がっております。そちらをご覧くださいと、どんなことをやっているのか、一通り見る事ができるようになっていますので、ぜひそういったものも参照していただければと考えています。

○曾根会長 ほかにいかがでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 それでは、次に参りたいと思います。

議題（3）の「食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ 2026」の実施結果について、事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局（布見調整担当係長） 引き続きまして、調整担当の布見から資料 3 の「食のまち・さっぽろフェスト in チ・カ・ホ 2026」の実施結果についてご説明いたします。

開催概要ですが、令和 8 年 2 月 11 日の祝日 1 日間で札幌駅前地下歩行空間の北 3 条

交差点広場（西）を会場として実施したものです。

スライドの左側に映しているのがイベントのポスターのビジュアルになります。

ステージイベント、体験、学習コーナー、そして、パネル展示やスタンプラリー、抽選会を実施しております。

前年度までの課題としまして、看板（サイン）のデザイン性や体験コーナーが混んできて滞留してしまうところがありました。

これは令和7年度に実施したレイアウトです。

レイアウトも工夫しまして滞留が起きないようにとか、ビジュアルも変更した部分を後からお見せしたいと思います。

スライドの5ページ目も改善部分になるのですが、スタンプラリーの用紙になりまして、今年度からカラー刷りにして、より見やすくなりました。スタンプを五つ、六つ、七つ、アンケートが一番上にあるのですが、このアンケートを必須として、アンケートの回収率向上を図っております。体験コーナーに参加していただいたりクイズに参加をしていただくとスタンプがどんどん増えて、スタンプが増えれば増えるほど、最後に実施していただくガラポン抽選の回数が増えるという工夫をさせていただきました。

スライドの6ページがビジュアルです。こういった形で看板を設置しました。

スライドの7ページ目です。

メッセージのパネルにはタイトルが書かれています。どういうことが書かれているのかということがぱっと見て分かるようにして、中段ほどにパネルがある。さらに白い机があって、その上に関連する広報のキッチンメールなどを置いて、興味のある方はそれを取っていただくという流れにしております。

こちらはパネル展示です。

こちらが参加体験コーナーです。

左上のつけないコーナーというのは、A T Pという手の汚れが数値で分かる機械を使いまして、来ていただいた方に手を拭いてその数値を測って、手が汚れていますねとかきれいですねということをやりました。

右上のふやさないコーナーでは、食品の取扱いに関する丸バツのクイズをして、どれぐらい正解できるかというものをやりました。

左下のやっつけるコーナーでは、お肉をどれぐらい焼けば菌は死にますかというのをクイズ的にして、そのお肉をひっくり返すと正解が出てくるというような楽しめる内容です。

右下のはかってみようコーナーというのは、ウェルネス推進課と共同して、ベジチェックという野菜の摂取量が指を機械にかざすだけで摂取量が分かるという機械を使って皆さんの野菜摂取量を測るというコーナーを設けました。

また、近年、死者例も出ているイヌサフランの誤食に関する注意喚起のパネル展示も行い、同時にアンケートも実施いたしまして、市民の方の園芸作物と山菜の誤食に関する意識調査等も実施いたしました。

10ページ目です。

これが、最後のスタンプラリーということで、ガラポン抽選をしていただいたところです。

ステージイベントでは、市民と事業者の相互理解を図るために講演会を実施いたしました。

今年は、スープカレーらっきよの井手剛さんと、弟子屈ラーメンを運営している株式会社エフビーエスの2社の方にお越しいただいて、食の安全に関する取組のPRをしていただきました。

そのほか、札幌市安全・安心な食のまち推進条例のPRも行っております。

アンケート結果になりますが、入場者の年代では30代、40代とそのお子様の10代以下といった組合せでのご来場が多かったという印象です。

アンケート結果②のイベントをお知りになったきっかけは、半分以上の方がチ・カ・ホという空間の特異性からか、たまたま当日に通りがかってご来場いただいたという方が多かったということです。

特に参考になったプログラムとしては、手の汚れチェックが特に参考になったということで、体験型プログラムがかなり好評だったということと、全体的な満足度もおおむね高かったと

いう結果が出ております。

来年度に向けてもう動き出しているところではありますが、今年度は昨年度に実施したフェスト以上のものをつくっていきたいと思います。同じく来年の2月11日の祝日に開催する予定となっておりますので、また次回の会議では詳細のご説明ができるかと思います。

以上で説明を終わります。

○曾根会長 ただいまのご説明について、ご質問、ご意見等はいかがでしょう。

○高野委員 アンケート結果についてですけれども、アンケートに答えた人数を教えてください。割合だけ出されても何人なのかが分からないので、人数を教えてください。

○事務局（寺島食の安全推進課長） およそ730名からご回答いただきました。

○曾根会長 ほかにいかがでしょう。

○片山委員 来場者数はどこかに明記されていますか。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 四千何百人というレベルです。

○片山委員 明記していただくとありがたいです。

○曾根会長 4,000人はすごいですね。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 資料2の5ページの主な取組内容の表の右側の実績・数値の上から二つ目に、2月11日に開催の延べ来場者数が4,623人と記載させていただいております。

説明が足りていなくて申し訳ございませんでした。

○曾根会長 ほかにいかがでしょう。

（「なし」と発言する者あり）

○曾根会長 最後に、（4）その他ということで、各委員から追加で何かございませんか。

○田牧委員 毎年、パブリックコメントを募集していると思います。令和7年度が始まる前にパブリックコメントを募集していたかと思いますが、何件くらいあって、参考になるようなものがあつたのかどうか、分かれば教えてください。

○事務局（寺島食の安全推進課長） 毎年、監視指導計画を作成するときにパブリックコメントを行っておりまして、時期的には1月から2月にかけてです。件数自体はそんなに多くなくて三、四件だったと記憶しておりますが、計画のここを修正するというような内容ではなかったと記憶しております。

○曾根会長 ほかにいかがでしょう。

（「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。

円滑な進行へのご協力と、たくさんのご意見をいただきまして、ありがとうございました。

進行を事務局に戻したいと思います。よろしくお願いいたします。

3. 閉 会

○事務局（寺島食の安全推進課長） 皆様には、たくさんのご意見をいただきまして、誠にありがとうございました。

次回の会議は来年の1月頃を予定してございます。開催時期が近くなりましたら改めて日程調整等の連絡をさせていただきますので、どうぞ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、ありがとうございました。

お疲れさまでした。

以 上