

(素案)

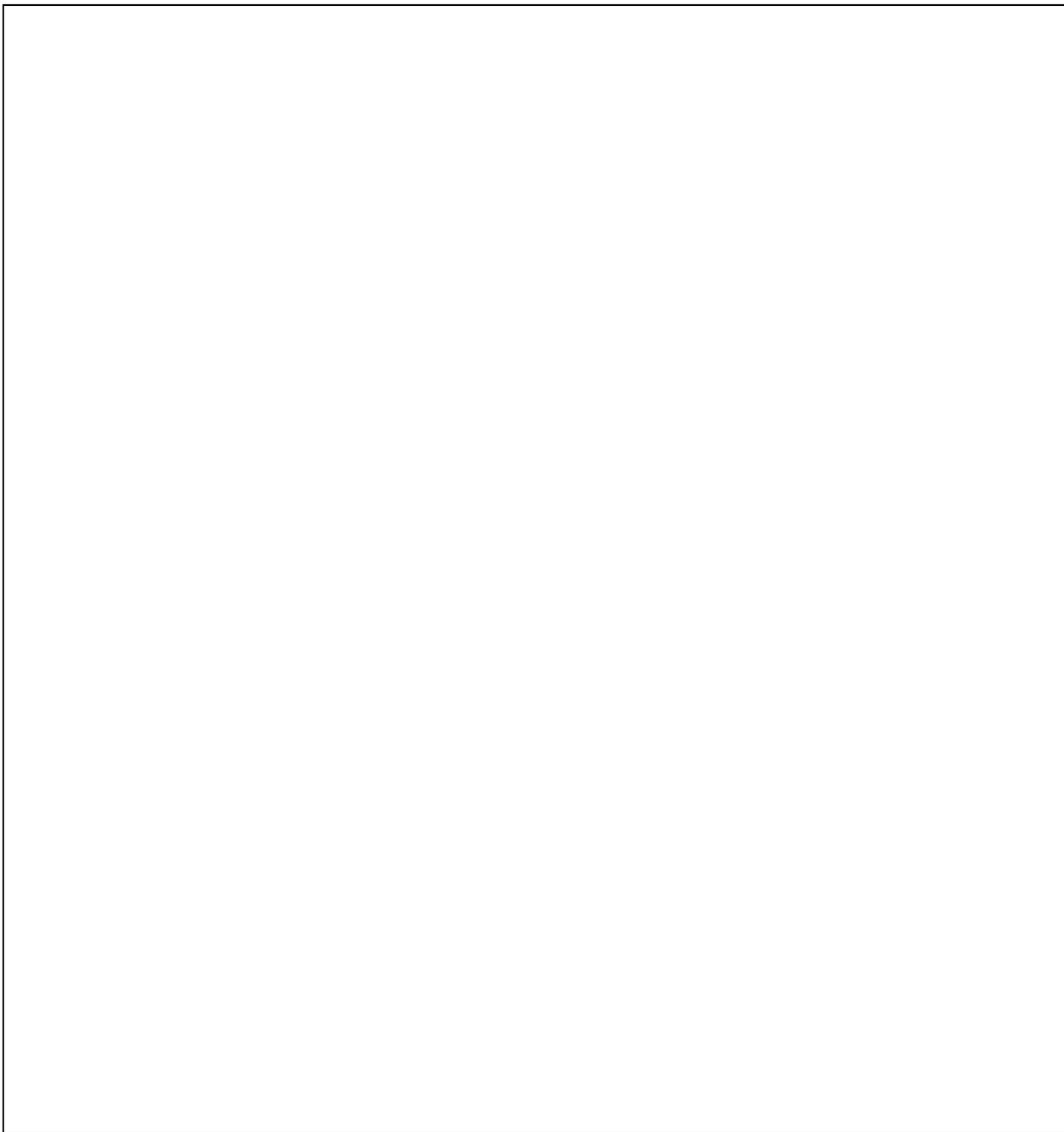
# 安全・安心な食のまち・ さっぽろ推進計画

～“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して～  
札幌市安全・安心な食のまち推進条例に基づく推進計画

平成27年(2015年) 3月

札幌市

# はじめに



平成27年〇月

札幌市長

# 目 次

## 第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨 .....	1
2 計画の位置づけ .....	2
3 計画の期間 .....	3
4 計画の推進体制 .....	3
5 計画の進行管理 .....	5

## 第2章 基本理念と目指す都市像、基本方針

1 基本理念と目指す都市像 .....	6
2 基本方針 .....	7

## 第3章 食を取り巻く現状と課題

1 社会的な背景 .....	9
2 札幌市の食を取り巻く現状と課題 .....	14
3 ビジョンの成果と今後の課題 .....	19

## 第4章 施策の展開

1 施策の展開 .....	23
2 指標の設定 .....	43

## 資料編

食の安全・安心に関連する札幌市の主な取組 .....	<b>予定</b>
計画概要版 .....	
札幌市安全・安心な食のまち推進条例 .....	
札幌市安全・安心な食のまち推進条例施行規則 .....	
安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議委員 .....	
計画策定過程・パブリックコメント結果 .....	
ビジョン実施状況一覧 .....	

### 食の「安全」と「安心」

「食の安全」は科学的な根拠に基づいて、食品による健康への悪影響が十分予防・抑制されている状態をいい、「食の安心」は食品の安全性について個人が信頼している状態をいいます。「安全」は、科学的で客観的なものであるのに対し、「安心」は個人が感じる主観的なものであり、科学的に裏付けされた安全性について理解し、信頼することで得られるものです。

# 第1章 計画の策定にあたって

## 1 計画策定の趣旨

札幌市では、平成23年2月に「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」<sup>1</sup>（推進期間：平成22年度～平成26年度。以下「ビジョン」という。）を策定し、従来の食品等事業者<sup>2</sup>（以下「事業者」という。）への監視指導や抜き取り検査など、いわゆる食品衛生法<sup>3</sup>に基づく規制行政のほか、食品安全基本法<sup>4</sup>の理念や方針を取り入れ、食品の安全性の確保を基本に、食産業や観光の振興も視野に入れた食の安全・安心に関する総合的な施策を進めてきました。

また、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すために、平成25年3月に「札幌市安全・安心な食のまち推進条例」<sup>5</sup>（以下「条例」という。）を制定し、食の安全・安心の確保に関する本市の決意を明らかにするとともに、事業者に自主回収の報告を義務付けるなど、実効性のある仕組みを作りました。

さらに、ビジョンの基本方針や条例の基本理念に基づき、庁内関連部局と連携しながら着実に施策を進め、進捗状況については安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議<sup>6</sup>（以下「推進会議」という。）に報告するとともに、ホームページや情報誌等を活用して、広く市民に公表してきました。

しかし、平成23年の福島第一原子力発電所事故による放射性物質の拡散問題<sup>7</sup>とい

<sup>1</sup>**さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン** 平成19年に発生した市内の食品製造事業者による賞味期限改ざん事件により、市民の食に対する不安が急増したことを契機に、外部委員会からの提言を踏まえ、平成23年2月に策定した食の安全と信頼の確保に関する施策の中長期的な方向性を示す指針。従来の規制とともに市民、事業者との連携・協働も積極的に進める“「規制」と「連携・協働」の両輪による施策の展開”を基本方針としています。

<sup>2</sup>**食品等事業者** 食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売を行う事業者や集団給食施設（学校、病院、社会福祉施設等で多数の人に食事を供給する施設）の事業者。具体的には、農林水産物の生産者、レストラン、食堂などの飲食店やスーパーマーケット、食品製造施設等の事業者をいいます。

<sup>3</sup>**食品衛生法** 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的として昭和22年に制定された法律。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示、検査等について規定しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分についても定めています。

<sup>4</sup>**食品安全基本法** 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的として平成15年に制定された法律。基本理念として、食品の安全性の確保は、国民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすることを旨として、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて取り組むことなどが定められています。

<sup>5</sup>**札幌市安全・安心な食のまち推進条例** 市民、観光客等の健康を保護し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現することを目的として、平成25年4月に施行された条例。事業者及び札幌市の責務、市民の役割や食の安全・安心の確保に関する基本理念、自主回収の報告を義務付ける規定などが定められています。

<sup>6</sup>**安全・安心な食のまち・さっぽろ推進会議** 条例に基づく市長の附属機関。市民、事業者、学識経験者等で組織され、推進計画、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、意見を述べます。

<sup>7</sup>**福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題** 平成23年3月11日に発生した東日本大震災により当該発電所建屋が破損し、大量の放射性物質が環境中に放出された結果、福島県をはじめ東北や関東地方で生産

った未曾有の事故、平成 24 年の本市での浅漬による食中毒事件<sup>8</sup>、全国各地のホテル等での食品表示偽装問題<sup>9</sup>など、相次いで食の安全・安心を脅かす事件・事故が発生しており、食に対する市民の不安や不信任は依然として高い状況にあります。

食の安全と安心は、市民の健康で豊かな日常の食生活の基盤であるとともに、札幌の食産業や食の魅力、観光等を支える重要な基盤でもあります。一方、ひとたびその安全と安心が揺らぐと、市民生活のみならず、食産業や観光にも大きな影響を与えることとなります。したがって、食の安全と安心の確保に関する「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両輪による施策の一層の強化・充実が必要であり、その推進においては、食を通じた市民生活の向上、食の魅力を生かしたまちづくりの発展を念頭に置く必要があります。

こうした状況を踏まえ、このたび、条例の基本理念のもと、市民及び観光客等の健康を保護し、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指し、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画、「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進計画」（以下「推進計画」という。）を策定しました。

なお、推進計画の策定にあたっては、ビジョンの成果、国内外の動向及び社会情勢を見据え、現状の課題を整理し、推進会議において意見を聴取するとともに、パブリックコメントを実施して、市民及び事業者等の意見を施策へ反映しました。

## 2 計画の位置づけ

---

推進計画は、条例の規定に基づき、推進会議の審議を経て、食の安全・安心の確保に関する施策の大綱のほか、施策を実施するための必要な事項を定めたものです。

また、札幌市まちづくり戦略ビジョン<sup>10</sup>（以下「戦略ビジョン」という。）の札幌型産業創造戦略において、食の魅力を生かした産業の高度化のため、食の安全・安心の確保による食産業の基盤を強化、札幌の食のブランド力を向上させることが掲げら

---

されている農畜産物に暫定規制値を超える放射性物質が検出され、出荷制限が行われるという事態となりました。さらには、放射能に汚染された水が海に漏れ出し水産物にも影響が見られました。

<sup>8</sup>**浅漬による食中毒事件** 平成 24 年 8 月に、札幌市内の漬物製造施設で製造された浅漬を原因食品として発生した腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件。患者 169 名、死者 8 名となり、この事件を受け、国は漬物の衛生規範の見直しを行いました。

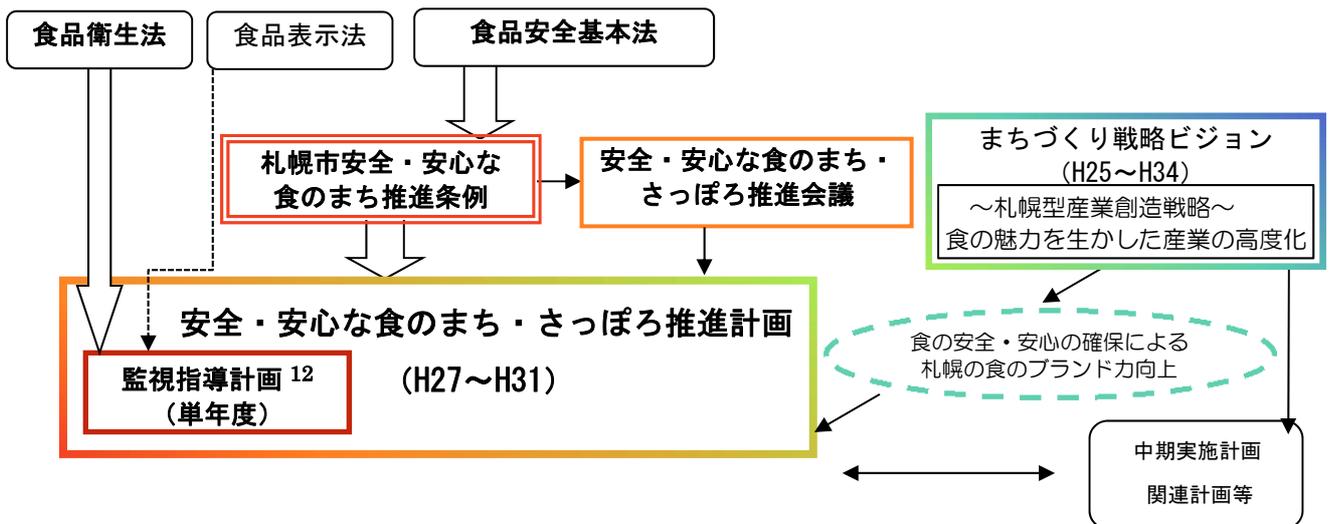
<sup>9</sup>**食品表示偽装問題** 平成 25 年 10 月以降、全国各地のホテル、百貨店等において、「バナメイエビ」を「芝エビ」と表示するなど、メニュー表示とは異なる食材を実際に使用していた事例が次々と発覚しました。平成 25 年 12 月に消費者庁からホテル等を営業する 3 社に対し、景品表示法違反による措置命令が行われました。

<sup>10</sup>**札幌市まちづくり戦略ビジョン** 札幌市を取り巻く社会経済情勢の大きな変化に対応するための新たなまちづくりの指針であり、札幌市のまちづくりの計画体系では最上位に位置付けられる「総合計画」。計画期間は平成 25 年度から平成 34 年度までの 10 年間であり、目指すべきまちの姿を描いた<ビジョン編>と、主に行政が優先的・集中的に実施することを記載した<戦略編>で構成。

れています。

したがって、推進計画に示す施策や事業等は、市民及び観光客等の健康の保護を基本とし、食に関する他の施策を安全・安心の面から支える基盤であるとともに、札幌市の将来のまちづくりにおける都市経営の一部を成すものとして、戦略ビジョンの中期実施計画<sup>11</sup>や関連計画等と整合性を保ちながら、相互に連携して推進を図ります。

### 【推進計画の位置づけ】



## 3 計画の期間

推進計画は、平成 27 年度（2015 年度）から平成 31 年度（2019 年度）までの 5 年間の期間とします。

なお、社会情勢の変化等に応じ、見直しが必要になった場合は計画期間中であっても見直します。

## 4 計画の推進体制

### （1）推進会議における審議

推進会議は、条例の規定に基づき設置され、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、意見を述べる札幌市の附属機関として位置付け

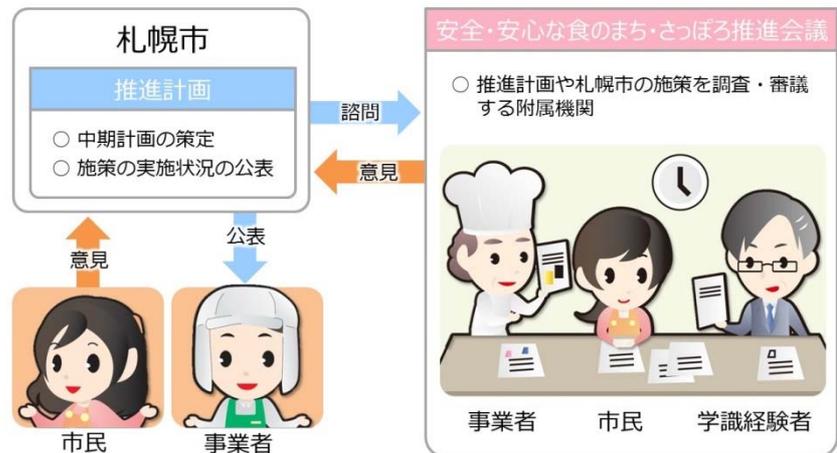
<sup>11</sup>中期実施計画 戦略ビジョンの施策を計画的・効果的に推進していくため、戦略ビジョンを幾つかの中期計画期間に区切り、計画期間内に重点的・優先的に実施すべき施策・事業をより具体的に定めた計画。

<sup>12</sup>監視指導計画 正式には「札幌市食品衛生監視指導計画」。食品衛生法第 24 条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成 15 年厚生労働省告示）に基づき、札幌市が毎年度、市民から意見を募集した上で策定する計画。監視指導の実施や事業者による自主的な衛生管理の推進、市民への食品衛生情報の提供などについての計画であり、札幌市は、この計画に従って各種の事業を実施することで食の安全を確保し、市民の健康の保護を図っています。

られています。市民、事業者、学識経験者等の20人以内によって組織され、任期は2年です。

施策の透明性を高めるため、推進計画の実施状況を毎年度、推進会議に報告します。

なお、推進計画を変更する際についても、推進会議で意見を聴くなど、市民等の意見を反映させます。

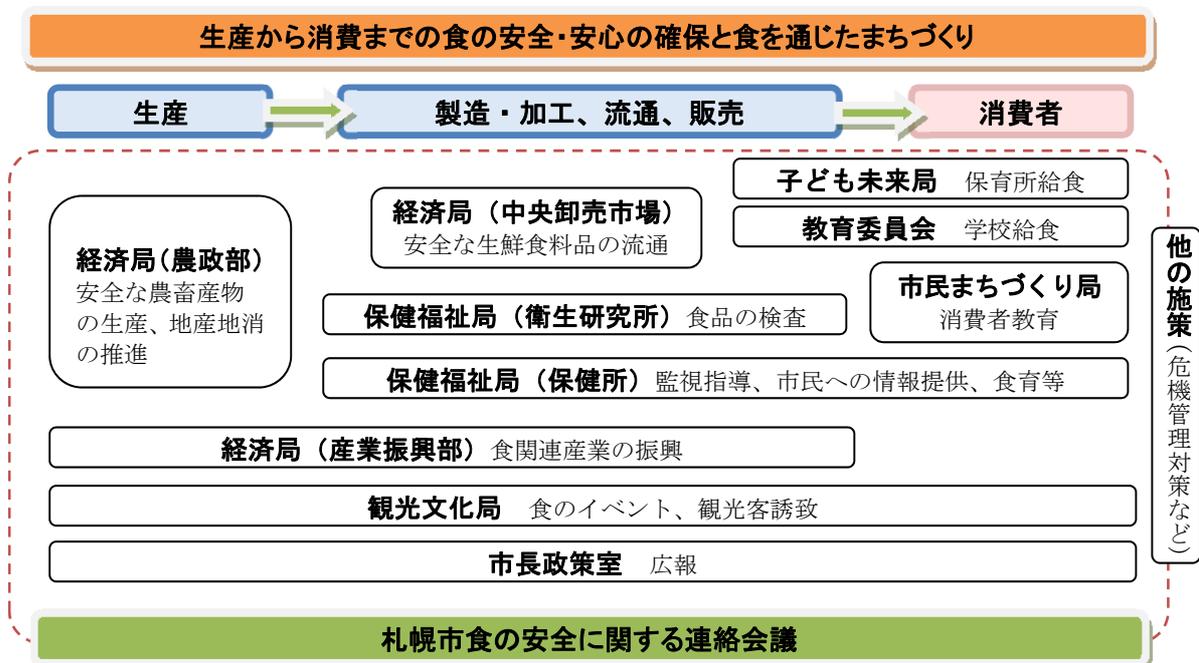


## (2) 庁内の連携

札幌市では、平成15年度から「札幌市食の安全に関する連絡会議（以下「連絡会議」という。）」を常設し、生産、製造、流通から消費までの食に関する関係部局の連携を強化し、市民の健康の保護を図っています。

この連絡会議を核として、庁内の連携を図りながら、推進計画に基づく施策を実施します。

### 庁内の連携



## (3) 関係機関・団体との連携

広域に流通する食品の安全確保や適正表示の徹底など、効果的な施策の推進に向け、

関係省庁や北海道をはじめとする関係機関・団体との情報交換や連携を図ります。

さらに、科学的な知見が集積する研究機関との連携に努め、情報の収集を行います。

## 5 計画の進行管理

---

施策の透明性を高めるために、毎年度、実施状況を推進会議に報告するとともに、その内容を公表します。

## 第2章 基本理念と目指す都市像、基本方針

### 1 基本理念と目指す都市像

食の安全・安心を確保するためには、生産から消費に至るまでの食に関わるすべての人が「安全な食品を享受する」という消費者の基本的権利を尊重し、情報の共有と相互理解のもと、連携・協働して取り組む必要があります。

また、食の安全・安心の確保は、市民の健康で豊かな食生活、札幌の食産業や観光等を支える重要な基盤であるという共通認識を持つことが大切です。

札幌市は、条例に定めた基本理念を市民や事業者によく浸透させるとともに、共に目指す将来の都市像、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現に向けた取組を進めます。

#### 基本理念

- 市民や札幌市を訪れる観光客等の健康保護を最優先
- 生産から消費までの食の安全・安心の確保
- 市民・事業者・札幌市の三者による連携・協働の推進
- 科学的知見に基づく健康被害の未然防止
- 食産業・観光の振興に寄与



#### 「安全・安心な食のまち・さっぽろ」のイメージ

- 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
- 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
- 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
- 食品の生産から消費まで、安全の管理が図られている
- 食の札幌ブランドに「安全・安心」の付加価値がついている
- 市民や観光客が、安心して食を楽しめる



## 2 基本方針

### (1) 基本方針

行政には、食品衛生法に基づく「規制」により、食品取扱施設への監視指導等を強化・充実させ、事業者による自主的な衛生管理の一層の推進を図ることで食の安全を確保し、市民の健康を保護するという自治体の果たすべき責務があります。

また、“安全・安心な食のまち”は、行政だけで実現できるものではなく、事業者や市民がそれぞれの責務や役割を認識して、互いに信頼関係を築き、「連携・協働」を図ることで初めて実現されるものです。

このため、食品衛生法に基づく行政の「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」を、二つのうちどちらも欠くことのできない密接な関係として車の両輪にたとえ、「ビジョン」に引き続き、両者による施策を展開していくことを基本方針とします。

#### 【基本方針】



### (2) 札幌市・事業者の責務、市民の役割

札幌市・事業者の果たすべき責務や市民の役割は以下のとおりです。

#### ① 札幌市の責務

札幌市は、基本理念の下、食の安全・安心の確保のために必要な施策を、総合的かつ計画的に実施しなければなりません。

そのために、市民に正確かつ適切に情報提供し、事業者に自主的取組の支援を行うほか、施策には市民及び事業者の意見を反映させるとともに、市民、事業者及び札幌市の三者が連携・協働して食の安全・安心の確保に関する取組を進めていけるようパイプ役、調整役を積極的に務め、必要な環境を整えます。

また、食中毒等の事故が発生した時には、その影響が広範囲に及ぶ可能性もあることから、国、他の自治体及び関係団体等との密接な連携に努めます。

#### ② 事業者の責務

事業者は、その事業活動において、市民の生命や健康に直接影響を及ぼす食品

等を取り扱っていることから、法令等の遵守は当然のことであり、安全性を確保するための必要かつ適切な措置を講じるとともに、自主的な衛生管理を積極的に行うことが求められます。

また、わかりやすい表示を心がけ、正確かつ適切な情報公開、市民交流等を通じて信頼の確保に努めるとともに、札幌市の施策に協力する責務があります。

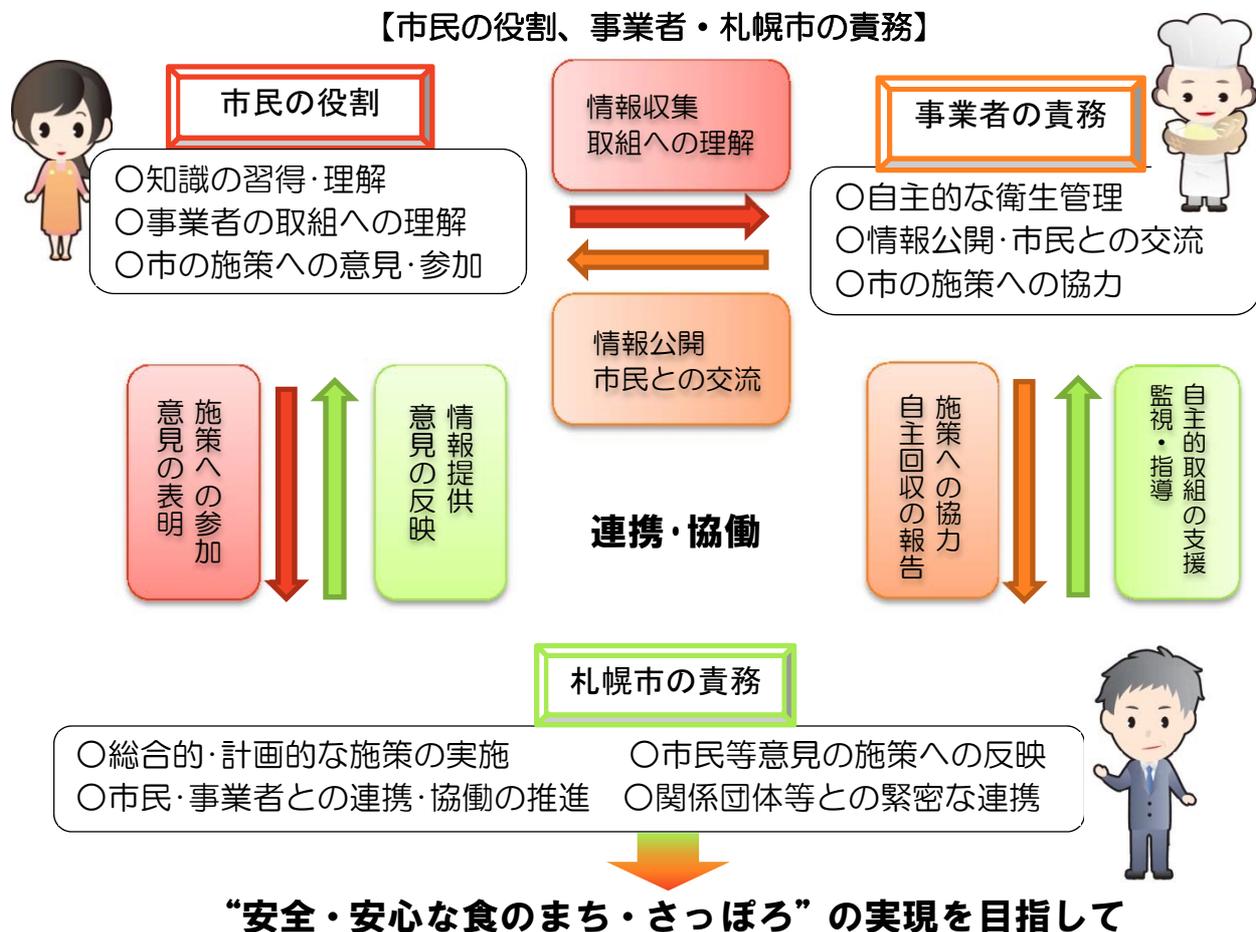
### ③ 市民の役割

市民は、食品供給の単なる受け手ではなく、自らの判断で食品の購入や消費行動を選択し、意思を表明することができる大きな影響力のある存在です。この存在の大きさを自覚し、積極的な役割を果たすことが求められます。

具体的には、食品等を選択する上で必要な表示に関する知識を身に付けるなど、市民自ら健康で豊かな食生活を送るために、食品等の安全性に関する知識と理解を深めるよう努める必要があります。

また、事業者の生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心に関する取組に理解を深め、自らの問題として捉え、意見を述べたり、協力したりすることで、事業者の自主的な衛生管理の取組が活性化され、促進されます。

さらに、食の安全・安心の確保に関する市の施策に参加・協力し、意見を表明するなど、積極的な参画も期待されます。



## 第3章 食を取り巻く現状と課題

### 1 社会的な背景

#### (1) 国における食品の安全確保にかかる諸課題

わが国の食品衛生行政は、昭和22年に制定された食品衛生法に基づき、飲食によって生ずる衛生上の危害の発生を防止してきました。

その後、平成13年にBSE問題<sup>13</sup>、平成14年に残留農薬問題<sup>14</sup>などが発生し、食品の安全性に対する不安が高まる中、国民の不安を払拭し、信頼を取り戻すため、平成15年に「食品安全基本法」が制定されました。同法では、「リスク分析」（10ページ参照）という考え方を基本として、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識のもとに、食品の安全性の確保に関して基本理念を定め、国や自治体、事業者及び消費者を食品に関わる関係者としてその責務や役割を明確化するとともに、相互に情報や意見の交換（リスクコミュニケーション。10ページ参照）を行うことなどが規定され、食品の安全確保には国民全員の協力が必要であることが記載されています。

また、平成15年に食品衛生法が大幅に改正され、国民の健康の保護のための予防的観点に立ち、残留農薬の規制強化や監視指導・検査体制の強化に関する事項が盛り込まれました。

さらに、平成21年には、消費者の安全・安心に係る問題を幅広く所管する消費者庁が発足し、消費者行政の中心として、食品分野における表示関係の事務を一元管理することとなりました。

このように、食品の安全確保に係る情勢が変化する中、国内では、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題、生肉<sup>15</sup>や浅漬による食中毒事件、冷凍食品への農薬混入事件<sup>16</sup>、国外では、中国における期限切れ食肉使用問題<sup>17</sup>など、食の安

<sup>13</sup>**BSE問題** BSE（牛海綿状脳症）は、牛の病気であり、脳の組織がスポンジ状に変化し死に至る悪性の中枢神経系の病気。平成13年9月に国内で初めてBSE感染牛が発見され、その後米国でも発見され、同国からの牛肉等が輸入停止になるなど、畜産業や牛肉を扱う一部の食品・飲食店業者・外食産業企業などに大きな打撃を与え深刻な社会問題となりました。

<sup>14</sup>**残留農薬問題** 食品中に残留する農薬などが人の健康に害を及ぼすことのないよう、食品衛生法は農薬などに残留基準を設定しています。平成14年に中国産野菜から基準値を超える農薬（クロルピリホス）が検出されたことが大きな社会問題となり、これを契機として平成15年に食品衛生法が改正され、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する新しい制度が施行されました。

<sup>15</sup>**生肉による食中毒事件** 平成23年4月に、富山県、福井県、石川県、横浜市の計6店舗で、牛ユッケを原因食品として発生した、腸管出血性大腸菌O111による食中毒事件。患者181名、死者5名となり、この事件を受け、国は生食用食肉（牛）や牛レバーの生食禁止に関する規格基準を策定しました。

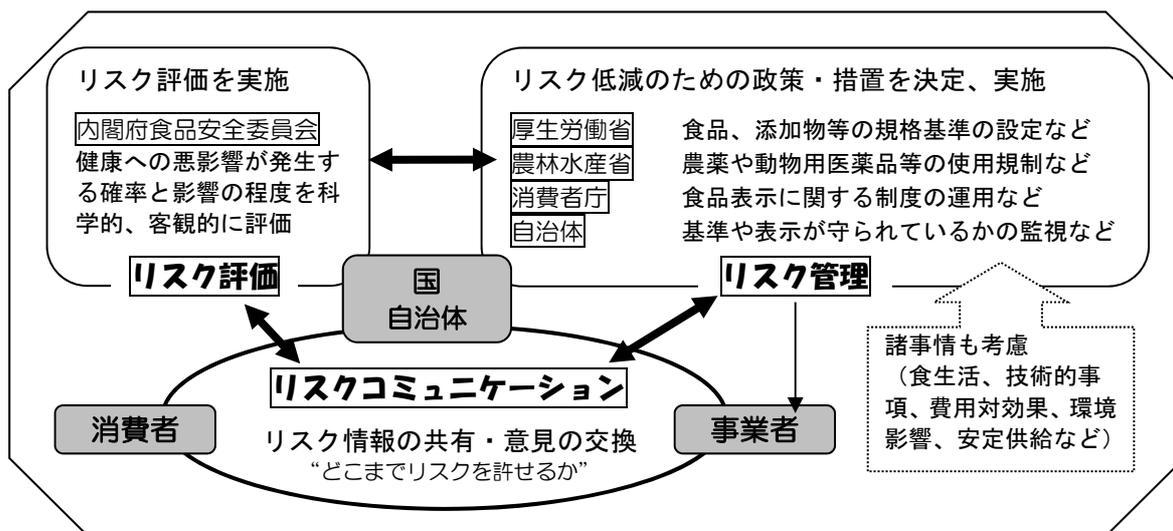
<sup>16</sup>**冷凍食品への農薬混入事件** 平成25年11月、群馬県内の冷凍食品工場が生産した冷凍食品の一部から農薬（マラチオン）が検出された事件。調査の結果、同工場の社員が故意に混入させたことが判明しました。

<sup>17</sup>**期限切れ食肉使用問題** 平成26年7月に発覚した、中国の米国系食品加工会社が加工品に期限切れの鶏肉などを混ぜていたとされた事件で、日本国内においてファーストフード店やコンビニエンスストアの一部で問題の商品が使用、販売されていました。

全・安心を脅かす事件が相次いで発生しています。

このほか、大量生産・長距離輸送技術の進歩に伴う流通の広域化、食糧自給率<sup>18</sup>の低下や輸入食品等の増加など、食品を取り巻く環境は急激に変化しています。これらのことは、国民の食の安全・安心についての関心を一層高めるとともに、生産から消費まで、全段階の安全性に関する情報提供や、日常生活における食に関する様々な情報、正しい知識を得る機会が求められています。

### 食の安全への取組（リスク分析）



### リスク分析について

リスク分析とは、どんな食品にもリスク（食品を食べることによって有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率とその程度）があるという前提で、リスクを科学的に評価し、適切な管理をすべきとの考え方です。リスク分析は、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の3つから構成されます。

「リスク評価」とは、リスクを科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に評価することです。評価は、化学物質や微生物等の要因ごとに行われます。

「リスク管理」とは、リスク評価の結果に基づき、日本人の食生活の状況等も考慮した上で、具体的な規制や指導等を行うことです。

「リスクコミュニケーション」とは、リスク評価やリスク管理に際して、消費者や事業者などの関係者にわかりやすく情報を提供し、相互に意見や情報を交換し合うことです。

この3つの過程を経ることで、食品の安全性を確保するために、多くの関係者の理解が得られ、科学的な知見に基づいた整合性のとれた食品衛生行政が確立されることになります。

#### <参考>

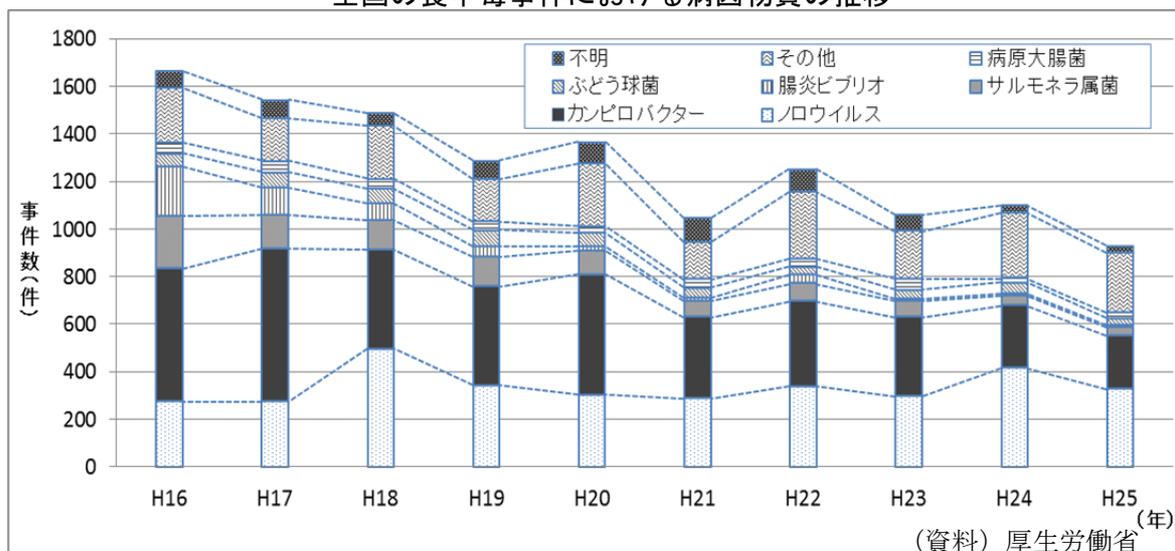
- （例）ジャガイモに含まれるソラニン健康被害を起こす（リスク評価）
- ⇒調理の際に芽を除去すると安全（リスク管理）
- ⇒家族や仲間同士で経験や情報を教え合う（リスクコミュニケーション）

現代の食事情は昔に比べてはるかに複雑ですが、分析技術や情報伝達力の向上により、科学的な手法としてのリスク分析が確立されています。

<sup>18</sup>食糧自給率 特定地域の食糧消費が、同一地域の農業生産でどの程度賄えているかを示す指標。

## (2) 近年の食中毒事件とその傾向

全国の食中毒事件における病因物質の推移



食品は、もともと原材料に食中毒菌等が付着していたり、自然由来の有害成分が含まれている場合があります。したがって、食の安全に「絶対」はないとの前提で、食品による健康被害の発生を最小限に抑える必要があります。

近年、食中毒事件数の上位を占めているのは、カンピロバクター<sup>19</sup>やノロウイルス<sup>20</sup>による食中毒です。カンピロバクターは、肉やレバーを生や加熱不十分な状態で食べることで感染します。生肉には他にも腸管出血性大腸菌<sup>21</sup>やサルモネラ属菌<sup>22</sup>、E型肝炎<sup>23</sup>ウイルス等様々な病原体が付着していることがあります。これらはもともと家畜の腸管内等にいるものであり、家畜を解体処理する際に食肉に付着する可能性があります。事業者はもちろんのこと、消費者にとっても、食肉を生や加熱不十分な状態で食べることの危険性や調理器具等への二次汚染を防ぐことなど、正しい知識を身に付けることが重要です。

また、ノロウイルスによる食中毒については、ウイルスに感染した人による食品の二次汚染が主な原因と考えられており、予防のためには、食品衛生の基本である調理従事者の健康管理と手洗いの徹底が必須です。

<sup>19</sup>**カンピロバクター** 家畜や家さんの腸管内に常在している細菌で、汚染された食肉などを介して経口感染します。鶏肉や牛レバーを生で食べたことが原因と疑われる事例が報告されています。

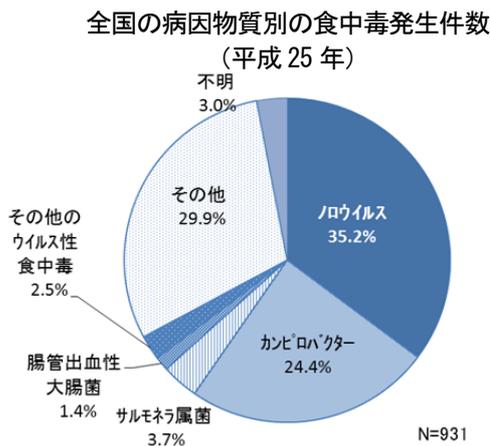
<sup>20</sup>**ノロウイルス** 人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、感染力が非常に強く、10～100個程度のウイルスで感染し、人の腸内でのみ増殖します。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、汚染された食品を介して起きる場合などがあります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。

<sup>21</sup>**サルモネラ属菌** 鶏・豚・牛などの動物の腸内に常在する細菌で食中毒の原因菌の一種。汚染された鶏卵、食肉などを介して経口感染します。

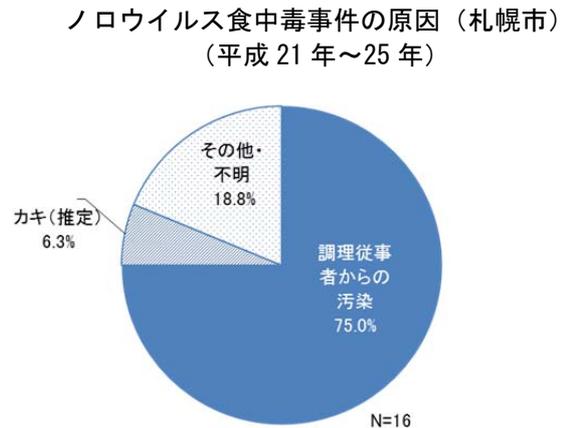
<sup>22</sup>**腸管出血性大腸菌** 主に反芻動物の腸管内に常在している細菌。生肉や加熱不十分な肉が原因の食中毒が多く発生していますが、二次汚染等によりあらゆる食品が原因となる可能性があり、生鮮野菜や野菜の加工品を食べる食中毒となる事例も発生しています。菌が産生するペロ毒素により、溶血性尿毒症症候群を引き起こし死に至ることもあります。

<sup>23</sup>**E型肝炎** 潜伏期間2～9週間、発熱や腹痛、黄疸などの症状を引き起こします。まれに劇症肝炎を発症し、死に至ることもあります。

細菌性食中毒の大部分は食品中で菌が大量に増えることによって起こります。しかし、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌等やノロウイルスは、少量の摂取でも感染するため、一人の調理従事者の不注意が大きな事故につながることがあります。食中毒を予防するためには、定期的・継続的に教育を実施し、全員が正しい知識に基づいて、原材料の仕入れから食品の提供（出荷）までの全工程において、適切に作業ができるよう徹底して取り組んでいく必要があります。



(資料) 厚生労働省

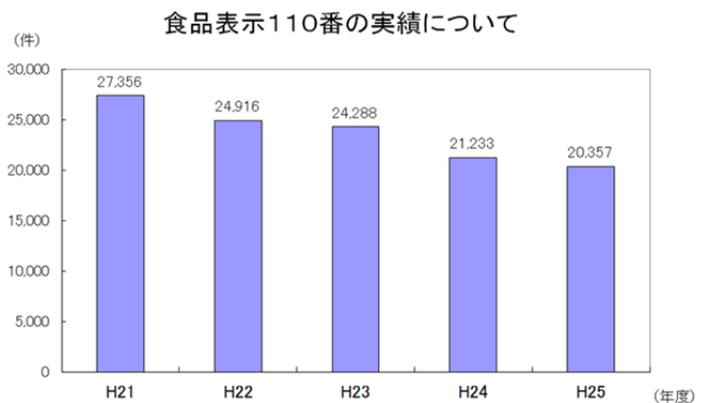


(資料) 札幌市保健所

### (3) 食品表示の課題

近年、産地の偽装や賞味期限の改ざんなど、表示に関する事業者の不正が全国的に発覚し、消費者の事業者に対する不信感や食品への不安が高まる要因となりました。

農林水産省が設置している「食品表示 110 番<sup>24</sup>」の受付件数は、やや減少傾向にありますが、それでも年間 2 万件を超えています。



食品表示は、食品衛生法、JAS法<sup>25</sup>、健康増進法<sup>26</sup>などで規定され、それぞれの目的に応じてルールが定められていますが、添加物、原材料、遺伝子組換え食品<sup>27</sup>、栄養、

<sup>24</sup>食品表示 110 番 農林水産省が、食品表示に対する消費者の関心が高まっていること及び食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民から食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報などを受けるために設置したホットライン。平成 14 年 2 月より運用を開始しています。

<sup>25</sup>JAS法 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律。食品などについて規格（JASマーク）や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食品などを購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとする事業者の努力が報われるようにすることを目的としています。

<sup>26</sup>健康増進法 国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的事項を定めるとともに、国民の健康増進を図ることを目的として平成14年に制定された法律。栄養表示基準などが定められています。

<sup>27</sup>遺伝子組換え食品 遺伝子組換え技術とは、他の生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物等に組み込

アレルギー物質<sup>28</sup>、原料原産地等の表示項目の複雑化に伴い、法律の一元化が求められるようになりました。

平成21年9月に、消費者庁が発足されたことに伴い、それまで複数の法令に分かれて規定されていた食品表示に関する事務を一元的に所掌することになり、平成25年6月に、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法の食品表示に関する規程を整理、統合した食品表示法が制定されました。

#### (4) HACCP (ハサップ) による衛生管理の普及

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析及び重要管理点) の略称で、原材料の受入から製造・出荷までのすべての工程で発生しうる危害(微生物汚染や異物混入など)をあらかじめ予測し、危害発生を防止するための重要なポイントを特定して、継続的に監視し、管理する手法です。異常が発生した際には即座に対策を取ることができるため、不良製品の出荷を未然に防ぐことができ、従来と比べて、合理的かつ効率的な衛生管理が可能となります。



1993年にコーデックス委員会<sup>29</sup>がガイドラインを発表して以来、HACCPは、食品衛生管理の国際標準として諸外国で導入が進んでおり、食品輸出等の際に、HACCPの考え方に基づく衛生管理が米国やEUなどを中心に義務化される傾向にあります。

このような国際動向を踏まえ、わが国では、平成25年6月に閣議決定した「日本再興戦略<sup>30</sup>」において、輸出促進の観点から HACCP の導入を加速させるため、事業者

む技術のことです。この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品については、安全性審査と表示が義務化されています。安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については輸入や販売等が禁止されるとともに、大豆、トウモロコシ等8品目の農産物と、豆腐、コーンスナック菓子等33品目の加工食品について義務表示の対象となっています。

<sup>28</sup>**アレルギー物質** 食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。食品衛生法でアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられています。現在、えび、かに、卵、乳、小麦、そば及び落花生の計7品目について特定原材料として表示が義務付けられています。また、あわび、いか等20品目については、表示が奨励されています。

<sup>29</sup>**コーデックス委員会** 1962年に国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機構 (WHO) によって設置された政府間組織。消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的に、国際的な食品の規格を策定しています。

<sup>30</sup>**日本再興戦略** 第二次安倍内閣が展開する経済政策 (アベノミクス) において、「大胆な金融政策」、「機動的な財政政策」に続く第3の矢に当たる「民間投資を喚起する成長戦略」。これにより、デフレからの脱却と持続的な経済成長を目指しています。

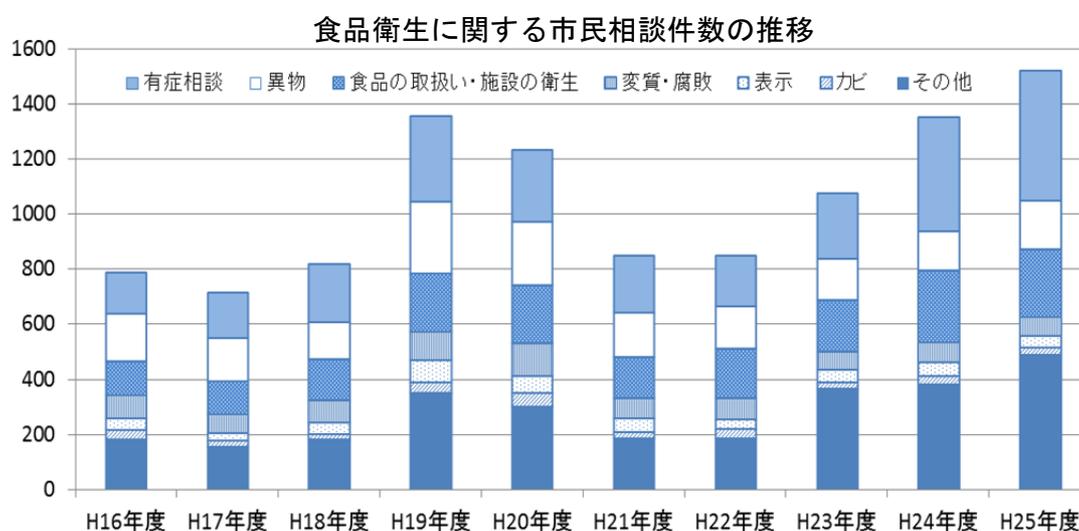
が食品衛生上遵守すべき管理運営基準<sup>31</sup>のガイドラインが改正されるなど、HACCP普及促進が図られています。

## 2 札幌市の食を取り巻く現状と課題

### (1) 市民（消費者）の意識

#### ① 市民相談件数

食品衛生に関する市民相談件数は食品表示の不正等が全国的に発覚した平成19年度に大幅に増加し、その後、平成21、22年度には、以前と同じ水準に戻ったものの、



(資料) 札幌市保健所

福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の拡散問題、浅漬による大規模食中毒事件等の食品に関する事故・事件の相次ぐ発生により、平成23年度以降、再び増加しています。

主な相談内容は有症相談<sup>32</sup>、異物混入、食品の取扱いや施設の衛生に関するもので、内容に応じて施設の立入調査等を行い、衛生管理の徹底などを指導しています。

#### ② 札幌市が取り組むべきこと

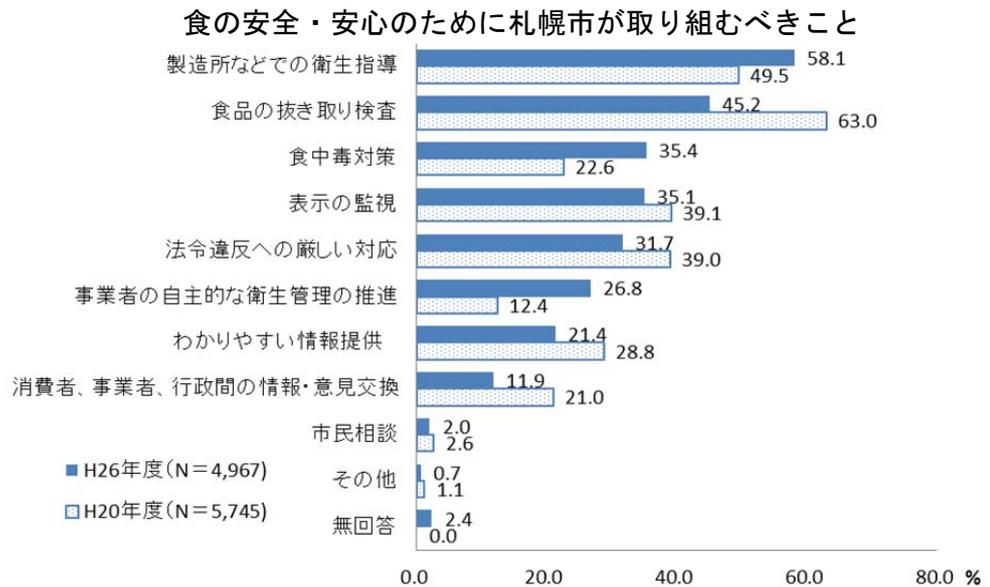
平成26年度に札幌市が実施した市民アンケート（以下③、④も同一アンケート結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市がさらに取り組むべきことは、製造所などでの衛生指導や食品の抜き取り検査などが上位を占め、平成20年度の市民アンケート結果と同様に、従来の規制行政が市民に深く浸透しており、今後も継続していくことが望まれています。

<sup>31</sup>管理運営基準 製造、加工、販売する食品等の安全性を確保するために、公衆衛生上講ずべき措置の基準。食品衛生法第50条第2項に基づき、札幌市食品衛生法施行条例で規定しています。

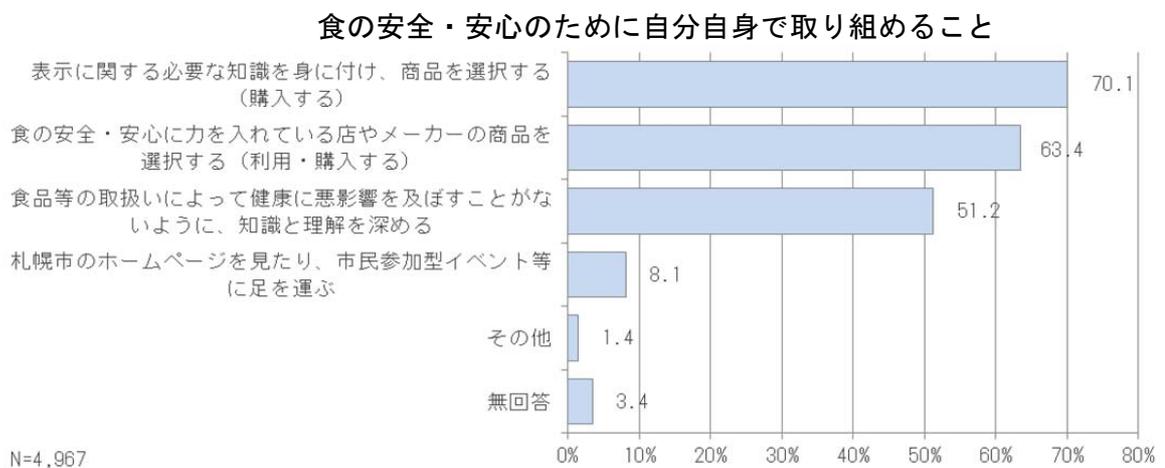
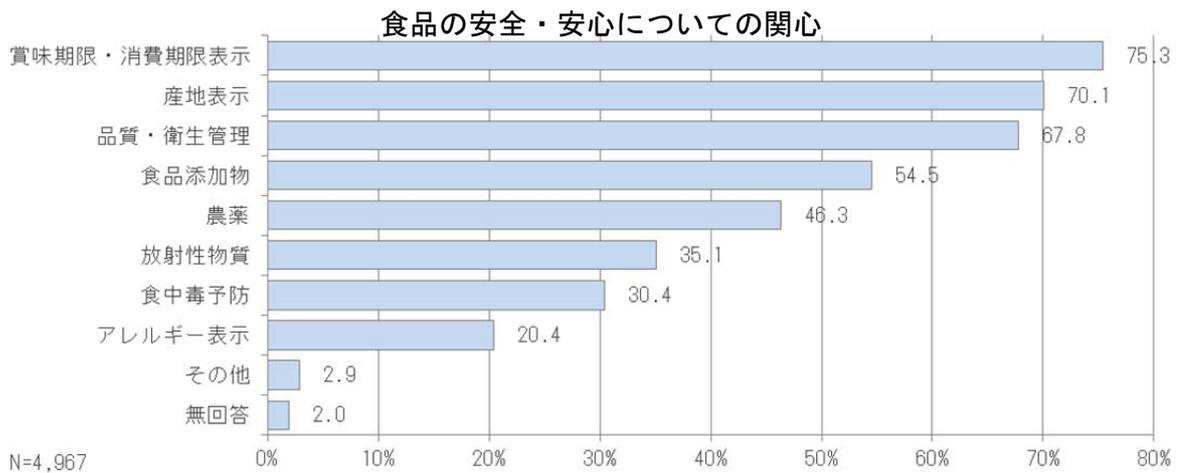
<sup>32</sup>有症相談 食後に「吐いた」、「お腹が痛くなった」、「下痢をした」など身体に症状が現れた人が届け出た相談。届出後の調査の結果、食中毒と判明するものもあり、食品による健康危機管理上、重要な情報です。

また、平成20年度と比較して、顕著に増加したのは、食中毒対策（12.8ポイントの増加）と事業者の自主的な衛生管理の推進（14.4ポイントの増加）の2項目です。

これは、生肉や浅漬による大きな食中毒事件の原因が、事業者の衛生管理の不備等であったことが影響したと考えられます。



### ③ 食品の安全・安心についての関心及び自分自身で取り組めること



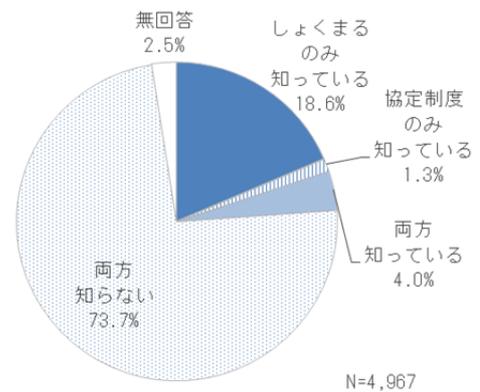
食品の安全・安心についての関心は、「賞味期限・消費期限表示」、「産地表示」、「品質・衛生管理」の順に上位を占めており、食の安全・安心のために自分自身が

取り組めることは、半数以上の人々が「表示に関する必要な知識を身に付け、商品を選択する（購入する）」、「食の安全・安心に力を入れている店やメーカーの商品を選択する（利用・購入する）」、「食品等の取扱いによって健康に悪影響を及ぼすことがないように知識と理解を深める」を選択していました。自ら表示等の知識を身に付け、理解を深めて行動したい、事業者の衛生管理等に関する情報を商品選択に役立てたい、という市民の積極的な意識がうかがえます。

#### ④ しょくまる、協定制度の認知度（市民）

HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を認定する「札幌市食品衛生管理認定制度<sup>33</sup>」（以下「しょくまる」という。）と、事業者の衛生管理に関する自主的な取組を市民に伝える「さっぽろ食の安全・安心推進協定<sup>34</sup>」（以下「協定制度」という。）のロゴマークの認知度を調査した結果、「両方知らない」と回答した人は7割以上であることがわかり、市民への周知方法が今後の課題となりました。

しょくまる、協定制度ロゴマークの認知



（資料）札幌市「平成26年度第1回市民アンケート」

## （2）市内の事業者の意識

平成25年度に、事業者の現況やニーズを把握するため、札幌市は市内の対面販売店や飲食店の事業者を対象に、アンケート調査を実施しました。

### ① アレルギー物質及び原材料産地の情報提供方法

法律で表示が義務付けられていないレストラン等の食事や、店頭で包装せずに陳列・販売している食品等について、利用者への情報提供の方法を調査したところ、アレルギー物質、原材料の原産地表示をメニューや店頭プライスカード等で自主的に行っている事業者は2割未満であり、大部分の事業者は、「問い合わせがあれば口頭で説明する」と回答しました。

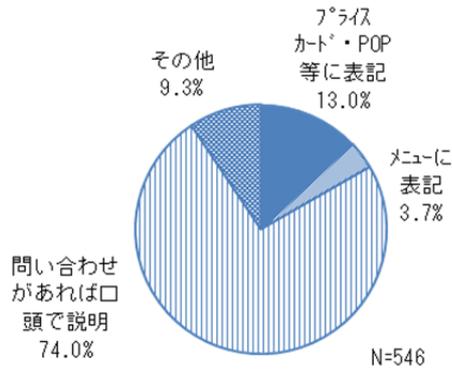
一方、（1）市民（消費者）の意識で示したように、アレルギー表示は2割、産地表示は7割の市民が関心を持っていますが、多くの事業者はこれらの表記に積極的

<sup>33</sup>札幌市食品衛生管理認定制度 HACCPの考え方に基づき、的確な衛生管理を自主的に行っている食品取扱施設を認定する制度。食品製造・加工施設や飲食店、食品販売施設などを対象としており、小規模の施設でも認定を受けることが可能です。この制度は、札幌市が枠組を作り、民間を主体とする「食品安全管理ネットワーク」（事務局：一般社団法人札幌市食品衛生協会）により運営されています。通称「しょくまる」と言います。

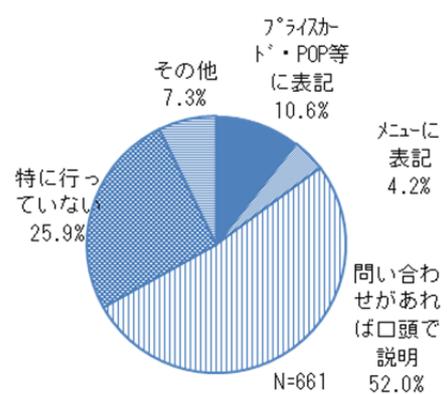
<sup>34</sup>さっぽろ食の安全・安心推進協定 札幌市と事業者、食品関連団体とが、食の安全確保と信頼性の向上に向けて連携・協働して取り組むことを目的として協定を締結する事業であり、平成21年度にスタートしました。協定を締結した事業者等は、食の安全・安心についての取組を「マイルール」として公表し、その取組の結果について札幌市へ報告します。札幌市は、事業者等のマイルールや取組結果を公表して広く市民に周知するとともに、必要に応じて事業者等へ助言を行います。

に取り組めていない状況にあります。このことは、表示に係る情報の共有化について、市民と事業者の間に意識の差があることがうかがえます。

アレルギー物質の情報提供方法



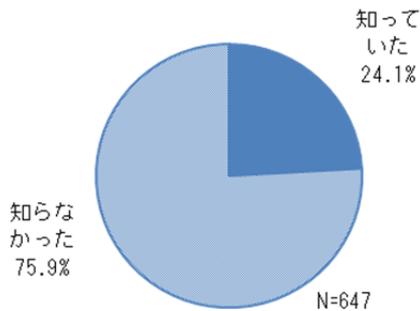
原材料の産地の情報提供方法



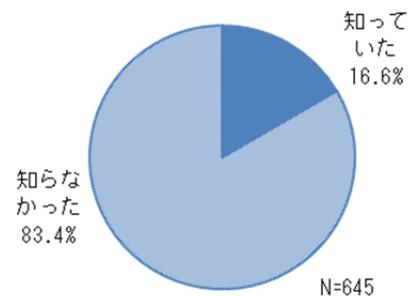
## ② しょくまる、協定制度の認知度（事業者）

しょくまと協定制度の認知度について調査した結果、これらの制度を知らない事業者が4分の3以上を占め、事業者を対象にした制度そのものが、まだ十分に浸透していないことがわかり、市民アンケート結果と同様に、事業者への周知方法が今後の課題となりました。

事業者の「しょくまる」の認知度

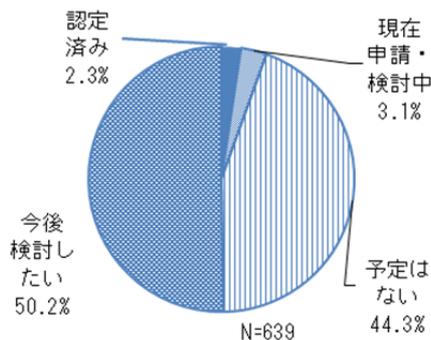


事業者の「協定制度」の認知度

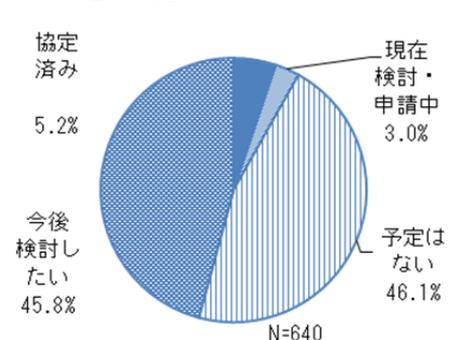


また、今後の取組について質問した結果、「しょくまる」、「協定制度」どちらも概ね半数の事業者が「今後検討したい」と回答しています。

「しょくまる」の申請・検討状況



「協定制度」の申請・検討状況



(資料) 札幌市保健所「食の安全・安心表示の店推進事業及び販売アドバイザー育成事業に係るアンケート調査」

これらを踏まえ、札幌市は、市民と事業者、行政間の情報共有化を図り、より一層三者が連携・協働して“安全・安心な食のまち・さっぽろ”が実現されるよう事業を進めていく必要があります。

### (3) 札幌市の食産業と観光

札幌市は、食品製造業など食関連産業が数多く集積しており、製造品出荷額等<sup>35</sup>における食料品は約2,100億円と市内製造業全体でもっとも多く、43%を占めています。（「平成24年工業統計調査」（経済産業省））

また、高い食糧自給率を誇る北海道の物流の集積地であるほか、北海道の総人口の約3分の1の人口を有する道内最大の消費地でもあり、観光地として広く認知され、年間約1,300万人（平成25年度）の観光客が訪れます。民間調査機関による「地域ブランド調査<sup>36</sup>」では、札幌市は平成22年から3年連続で魅力的な都市全国ナンバーワンに選ばれており、格安航空会社の参入、東南アジアなど国際線の新千歳空港への就航による後押しだけでなく、今後も、北海道新幹線の札幌への延伸など、観光都市札幌を訪問しやすい環境が整いつつあります。

なお、札幌市が実施した「来札観光客満足度調査」（平成24年度）において、滞在目的や楽しみは「おいしいものを食べる」が最も高く、市民はもちろん観光客にとっても、広い大地と豊かな海を有し、北海道の気候風土が育んだ各地のおいしい食材を使用した札幌の食は魅力的です。

このような地域特性を背景に、「さっぽろスイーツ<sup>37</sup>」や「オータムフェスト<sup>38</sup>」といった食をテーマにしたイベント等の取組は、札幌の食のブランド化や食の魅力の情

このように地域特性を背景に、「さっぽろスイーツ<sup>37</sup>」や「オータムフェスト<sup>38</sup>」といった食をテーマにしたイベント等の取組は、札幌の食のブランド化や食の魅力の情



(資料) 札幌市観光文化局観光コンベンション部  
「来札観光客満足度調査」（平成25年2月調査）

<sup>35</sup>製造品出荷額等 工業統計調査において、製造品出荷額等は1年間の製造品出荷額、加工品収入額、その他収入額及び製造工程から出たくず及び廃物の出荷額の合計を指す。

<sup>36</sup>地域ブランド調査 株式会社ブランド総合研究所が平成18年より行っている消費者調査。

<sup>37</sup>さっぽろスイーツ 平成17年に設立した「スイーツ王国さっぽろ推進協議会」を中心とした、スイーツで札幌の街を活性化することを目指す取組。年に一度開催するコンペティションには札幌市内近郊で腕を磨く多数のパティシエが参加し、そのグランプリ作品は毎年注目を集めています。

<sup>38</sup>オータムフェスト 「北海道・札幌の食」をメインテーマとして毎年9月中旬～下旬に大通公園を中心に開催される集客イベント。平成20年度から札幌市を含む実行委員会により運営されています。北海道内各地の特産物を提供し来場者に味わってもらうことで、地域特産物及び料理のPRと北海道全体の活性化を図ることを開催目的のひとつとしています。

報発信の場として徐々に定着してきました。

札幌市は、さらに食の魅力を生かした産業の高度化や付加価値の向上を図ることを戦略ビジョンに掲げており、食関連産業の基盤強化などを主な取組としています。これらの前提にあるのが、食の安全・安心であることから、札幌の食のブランド力を高めるためにも、食の安全・安心の確保に向けた一層の取組が必要です。

### 3 ビジョンの成果と今後の課題

---

ビジョンは、平成 19 年に市内の食品製造業者による賞味期限改ざん事件が発覚し、市民の食に対する不安が急増するとともに、札幌の食のブランドイメージが損なわれたことを背景に策定されました。また、近年の食を取り巻く国内外の情勢の変化に伴い、食の安全・安心に対する市民の関心が高まる中、より時代に合った中長期的な方針への見直しが必要でした。

これらを踏まえ、食品安全基本法の理念を取り入れた「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業<sup>39</sup>」を平成 20 年度から開始し、従来の規制を中心とした方針から転換を図るとともに、「規制」と、市民、事業者及び札幌市の「連携・協働」の両面から施策を進めることをビジョンの基本方針に定め、食の安全・安心の確保に関する各種取組を進めてきました。

#### (1) ビジョンの成果

##### ① 食の安全・安心に関する総合的な施策の展開

子どもから大人までの幅広い年齢を対象にした「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」として、市民・事業者間の情報共有や意見交換など、事業者への不信感や食の安全への不安を解消することを目的に、平成 20 年度に協定制度を開始し、平成 22 年度には食の安全・安心に関する総合イベント、平成 23 年度には食中毒や感染症を想定したシミュレーション訓練など、次々と 9 事業を展開してきました。

(22 ページ概要参照) いずれの事業も、参加者の満足度や教材への評価は高く、食の安全・安心への関心が高まるとともに、取組への理解や、正しい知識の習得等により、リスクコミュニケーションの推進が図られつつあります。

また、ビジョン策定時に設定した各種数値指標についても、すべて達成するとともに、食に関する関係部局の各種事業も充実した内容で実施してきました。(22 ページ指標達成状況、○ページ参照 (資料編))

---

<sup>39</sup>安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業 平成 20 年度から開始した食の安全・安心の確保に関する総合的な施策に関する事業。市民、事業者及び札幌市が連携・協働して“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すことを目的に、リスクコミュニケーションを中心に事業を展開しています。

さらに、福島第一原子力発電所の事故後、札幌市中央卸売市場内広域食品監視センターに放射性物質測定機器を導入し、札幌市衛生研究所の測定機器との2台体制で市内流通食品のモニタリング検査を実施するなど、検査体制を整備するとともに、大規模食中毒事件の発生を受けて、生肉による食中毒の防止対策や漬物製造施設へ重点監視指導を実施するなど、食品に係る事件の重要性に応じて監視体制を強化し、生産から販売まで（フードチェーン）の安全確保を充実させてきました。

## ② 札幌市安全・安心な食のまち推進条例の制定

食の安全・安心に関する本市の決意をより明らかにするとともに、より実効性のある仕組みを作るため、食の安全・安心を推進するための新たな条例を制定しました。

条例には、基本理念を定め、市民、事業者及び札幌市の三者による連携・協働をより一層推進するために、それぞれの役割や責務等を法的に位置づけ、三者の共通認識のもと、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すこととしました。また、市民及び観光客その他の滞在者の健康被害を未然に防止する観点から、自主回収報告制度の義務付けや緊急事態の勧告などを盛り込みました。

## (2) 今後の課題

### ① 制度等の認知向上、条例の基本理念の浸透

条例の制定により、“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を目指すための「仕組み」と、多角的な事業の展開により、リスクコミュニケーションの「環境」が整いました。しかし、市民や事業者に対するアンケート調査で判明したように、制度や事業について、広く知られていないことが大きな課題として上げられます。

今後、各種施策を推進する中で、これらの制度等の認知向上に積極的に取り組み、条例の基本理念と併せて周知し、浸透させていく必要があります。

### ② 食品表示法の施行やHACCP導入型管理運営基準<sup>40</sup>の新設

食品表示法の施行（平成27年6月予定）や、HACCP導入型管理運営基準の新設（平成27年4月予定）など、新たな制度の導入にあたり、国の動向も見据えながら、消費者と事業者の双方にとってわかりやすい表示の推進やHACCPによる自主的な衛生管理の普及をより一層図る必要があります。

### ③ 食の安全・安心の確保による札幌の食のブランド力向上

北海道、札幌市の関係部局間でより一層の緊密な連携を図りながら、食に関する他の施策を食の安全・安心の面から支えるとともに、生産から販売まで（フードチ

---

<sup>40</sup>HACCP導入型管理運営基準 HACCP方式を用いた管理運営基準。平成27年3月の札幌市食品衛生法施行条例改正により、事業者は従来の管理運営基準とHACCP導入型管理運営基準のいずれかの衛生管理を行うこととなりました。

チェーン)における食の安全・安心を確保することで、食産業の基盤強化、札幌の食のブランド力向上に取り組む必要があります。

#### ④ 各種施策の強化・充実

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するため、随時、既存の事業の効果的な手法の検討や見直しを行い、市民、事業者及び札幌市の連携・協働による施策の一層の強化・充実を進める必要があります。

## 【安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業の概要】

小事業名：略称	事業概要	対象者	実施（開始）年度
協定制度	事業者が札幌市と食の安全・安心に関する協定を結び、市のHP等で事業者の取組を市民にPR	事業者	H20～
市民交流	農場や工場等の生産、製造現場を見学	市民	H20～
市民モニター	日常の買い物等を通じて、市民目線で施設の衛生状況等を報告する	市民	H21～
食の安全・安心総合イベント	食の安全・安心に関する情報を発信し、理解を深め、連携・協働の契機とする総合イベント	市民 事業者	H22、23、 25
子ども食品Gメン体験	子どもが中央卸売事業やスーパー等を見学し、食品衛生監視員の仕事を体験。	市民 (小学生)	H23～
健康危機管理 シミュレーション訓練	大規模な食中毒や感染症を想定した合同模擬訓練	事業者 関係職員	H23～
しろくま忍者の 手あらいソング	幼児～小学校低学年向け札幌市オリジナル手あらいソングを栄養士、保育師、食品衛生監視員で作成、CD/DVD配布、普及啓発	市民（児童）	H23～
CMコンテスト	食の安全・安心をテーマにCMを公募、放映	市民、事業者	H25
（仮）おもてなし推進	事業者のアレルギー・栄養成分表示、禁煙等の取組を食のおもてなしとして認定、市民へPR	事業者	H26～

## 【さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン指標達成状況】

### 【指標】Ⅰ 安全の確保

項目	基準値 (21年度)	数値指標 (26年度)	実績値
発生時を想定した模擬訓練等の実施	—	年1回実施	1回以上 (H23～)
さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数（累計）	25件	300件	300件
札幌市食品衛生管理認定制度の認定数（認定継続分）	31件	60件	60件

### 【指標】Ⅱ 安心と魅力の創出

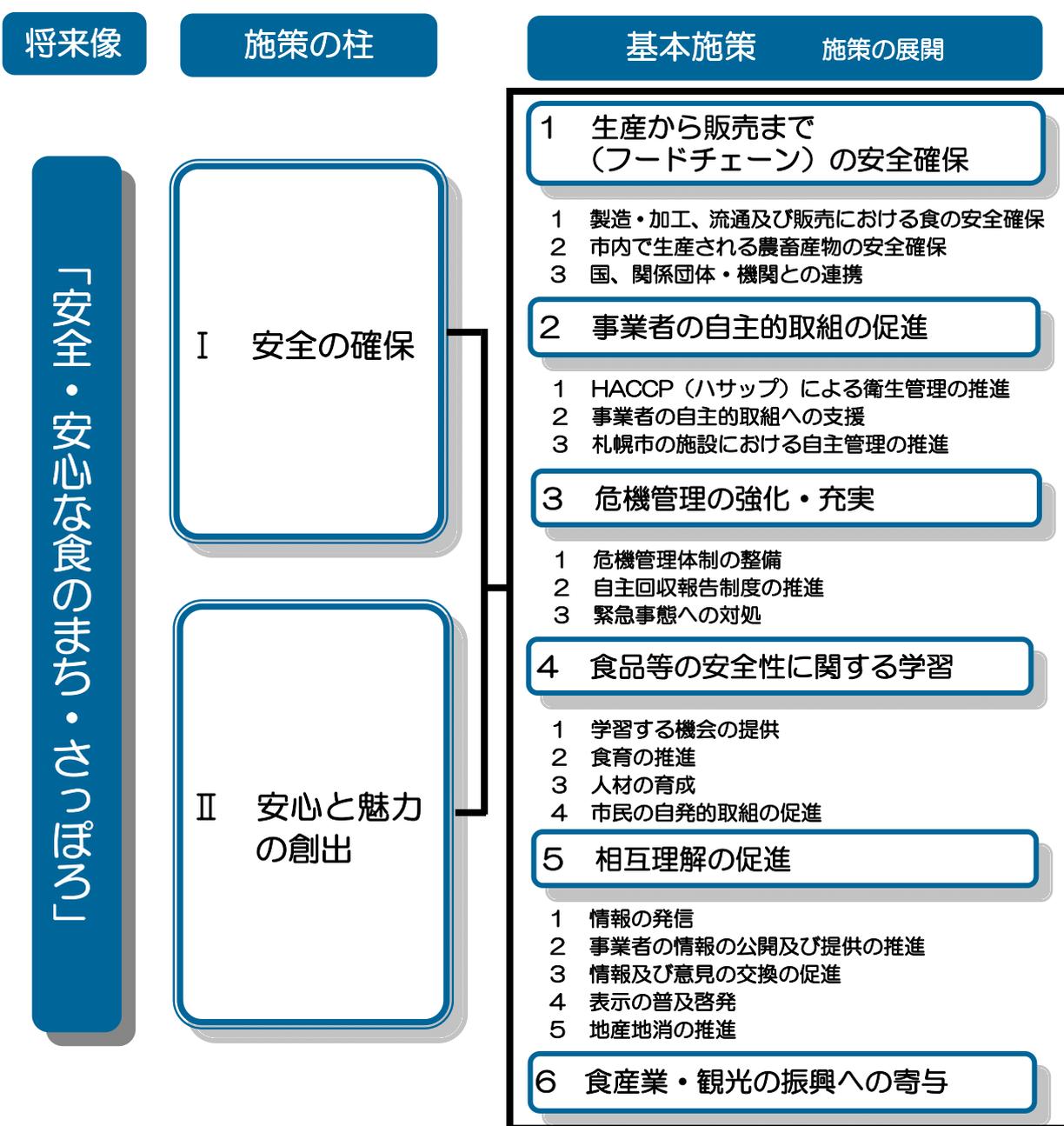
項目	基準値 (21年度)	数値指標 (26年度)	実績値
食の安全に関心があり、注意を払っている市民の割合	68.50%	80%	85%
食品衛生情報の民間発信拠点数	0施設	200施設	200施設
食の安全・安心モニターの委嘱人数（延べ数）	—	150人	150人

# 第4章 施策の展開

## 1 施策の展開

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指すため、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の2つの柱を設定し、以下の施策を展開していきます。

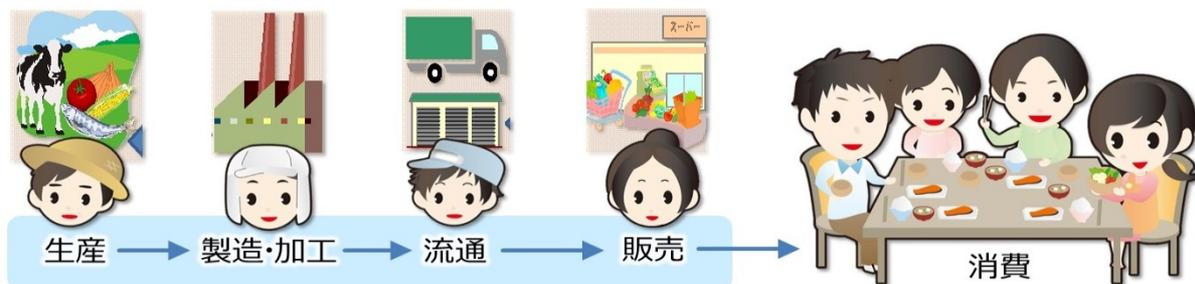
### 施策の体系



## 基本施策1 生産から販売まで(フードチェーン)の安全確保

### 施策の展開1 製造・加工、流通及び販売における食の安全確保

監視指導計画を毎年度策定し、重点的に監視指導を行う施設を定め、製造・加工、流通及び販売段階における食品取扱施設への監視指導、市内で製造・販売されている食品の検査等を実施し、違反食品の流通を防止し、施設の衛生管理の向上及び食中毒発生予防に努めます。



#### 【主たる事業等】

#### (1) 食品取扱施設の監視指導 [保健福祉局]

##### ① 重点監視対象施設に対する監視指導

市内の食品取扱施設のうち、食品衛生法等に基づく許可・登録を有する施設は平成25年度末時点で約38,000件あります。これらの施設のうち、食品の製造量や流通範囲、自主管理状況等を考慮し、重点的に監視する施設を選定し、効果的かつ効率的な監視指導を実施します。



食品売場（スーパー）の監視

##### ② 夏期、年末における集中的な監視指導

夏期は細菌による食中毒、また年末はノロウイルスによる食中毒・感染症が多発する傾向にあるため、これらの時期に、食品取扱施設に対して集中的な監視指導を実施します。

#### (2) 食品検査の実施 [保健福祉局]

##### ① 市内製造・流通品の安全性の確認

市内で製造又は販売されている食品等を、食品製造施設やスーパーマーケット等から抜き取り、食中毒菌、残留農薬、食品添加物、アレルギー物質、放射性物質等の検査を実施します。

##### ② 輸入食品の安全性の確認検査

輸入時に厚生労働省（検疫所）が監視指導や検査を実施していますが、札幌市においても、市内に流通する輸入食品等の抜き取り検査を実施します。

### ③ 食品衛生検査施設の業務管理の充実

保健所及び衛生研究所の検査施設における検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱いや各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。



ガスクロマトグラフ-タンデム型質量分析計による残留農薬検査

### ④ 試験検査法の開発と改良

的確かつ効率的な監視指導に役立てるため、新たな検査法の開発や改良に取り組みます。また、国等の研究機関との協力・連携を積極的に推進します。

## (3) 食中毒防止対策 [保健福祉局]

### ① 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター対策

腸管出血性大腸菌やカンピロバクターは、少量の菌の摂取で感染、発症するため、全国的にも肉の生食や加熱不足、原材料の野菜の洗浄不足等が原因で大規模な食中毒が発生しています。食肉の十分な加熱や野菜の洗浄・殺菌等、食品の衛生的な取扱いについて指導します。

### ② ノロウイルス対策

ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品が汚染され、集団食中毒となる事例が全国的に発生しています。調理従事者の健康管理や食品の衛生的な取扱いについて指導します。



ノロウイルス対策懸垂幕

### ③ 魚介類の寄生虫対策

魚介類の生食が原因と推測されるアニサキス等の寄生虫による食中毒が全国的に増加しています。魚介類の適切な取扱いについて指導します。

## (4) 食品表示対策 [保健福祉局]

### ① 製造施設、大規模販売施設を中心とした表示の監視指導

食品表示は、消費者が食品を選ぶときや、食品による事故が発生したときに原因を追究し、回収などの適切な措置を講じるための重要な情報源です。大量・広域流通食品の製造施設及び大規模販売施設を中心とした表示に係る監視指導を強化します。

### ② アレルギー表示等を中心とした監視指導

健康被害の防止など公衆衛生の見地から表示が義務付けられているアレルギー物質、期限表示、食品添加物等について、立入及び食品検査による監視指導を強化します。

### ③ 中小企業向け講習会の実施

表示作成に係るノウハウを得る機会が少ない中小企業や個人事業者を支援するために、従来の事業者向け講習会のほか、中小企業向けに表示に重点を置いた講習会を実施します。

### ④ 栄養表示等に関する指導

生活習慣病予防対策として、食品表示法施行後5年以内に義務化される栄養表示について、相談・指導を強化するとともに、特別用途食品<sup>41</sup>の表示、健康保持増進効果の表示について虚偽・誇大にならないよう適切に指導を行います。

### ⑤ 関連機関との連携強化

食品表示法施行に伴い、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に係る法律が一元化されることから、市民等が正確かつ迅速に必要な情報を入手できるように、各食品表示の項目を所管する国、北海道、札幌市関係部局との連携をより一層強化します。

## (5) 札幌市中央卸売市場における監視指導 [保健福祉局]

### ① 市場の早朝監視

市場が開かれる日の早朝に中央卸売市場内を監視して回り、せり売り前の有毒な魚介類・きのこの等の排除、適正表示の確認、食品の衛生的な取扱い等について指導します。



札幌市中央卸売市場の  
早朝監視

### ② 市場周辺の監視

多くの観光客が訪れる市場周辺の食品取扱施設に対して定期的に立入りし、食品の衛生的な取扱い等について監視指導します。

### ③ 市場流通食品の検査

計画的に市場流通品の検査等を行い、違反食品等の流通防止に努めます。また、検査の信頼性を確保するため、試験品の取扱いや各検査の記録等に関する内部点検や精度管理を実施します。

## (6) 大規模イベント対策 [保健福祉局、観光文化局]

オータムフェスト、YOSAKOIソーラン祭り、ミュンヘン・クリスマス市、雪まつり等の大規模なイベントが、大通公園をはじめ、市内各地で年間を通して催されており、多くの市民や観光客が訪れています。これらのイベントで提供される食品は、簡易な施設・設備で大量に調理加工される場合が多く、衛生管理が不十分になりがちです。健康被害発生防止のために、イベントの計画段階から実行委員会等の

<sup>41</sup>特別用途食品 乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示する食品。病者用食品、妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調製粉乳及びえん下困難者用食品があります。

主催者に対して事前指導を徹底するとともに、期間中には、施設の監視指導を実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。

#### (7) 市民相談対応 [保健福祉局]

市民から寄せられる食品の取り扱いや施設の衛生管理等に関する相談は、必要に応じて施設の調査を実施するなど、科学的に原因を究明し、原因施設に対して再発防止策を講じ、衛生管理の徹底等について指導します。

また、特別用途食品の表示、健康保持増進効果の表示の虚偽・誇大広告の疑いが市民から寄せられた場合についても必要に応じて関連部局と連携しながら、適切に調査、指導を行います。

#### (8) 事業者向け研修・講習会の実施 [保健福祉局]

事業者に対し、最新の知見を取り入れた衛生管理、食中毒防止、法令の改正内容等を周知・徹底するための研修・講習会を実施し、食品衛生に関する知識の向上を図ります。

#### (9) 調査研究の推進 [保健福祉局]

食品衛生監視員<sup>42</sup>は、関係法令等に基づき食品取扱施設に対して監視指導を実施していますが、施設の状況や事例に応じて、より効果的で科学的な監視指導を行うために、食の安全確保に係る調査や研究を推進します。

## 施策の展開2 市内で生産される農畜産物の安全確保

札幌の都市農業は都市化や担い手の減少により、野菜などの供給量が低下していますが、身近な生産現場からの食料の安定供給の重要性が再認識されています。

札幌市では、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用、家畜伝染病対策など、生産段階における農畜産物の安全を確保し、食の安全・安心につながる生産方法・対策を支援します。

また、土づくりや化学肥料・化学農薬の低減など環境に配慮した環境保全型農業を推進します。

### 【主たる事業等】

#### (1) 農薬の適正使用に関する普及推進 [経済局]

農薬については、法令により使用基準が定められていますが、生産者に対して、農薬の適正使用についての情報を正確に伝えるとともに、農薬など生産履歴の記帳について普及啓発を図ります。

#### (2) 家畜伝染病対策に対する指導の徹底 [経済局]

<sup>42</sup>食品衛生監視員 食品衛生法に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等へ監視指導等を行う職員のことをいい、同法に一定の資格要件や権限等が定められています。

国内において、口蹄疫<sup>43</sup>、BSE、高病原性鳥インフルエンザ<sup>44</sup>等、海外で問題となっている悪性家畜伝染病の発生事例が続発しています。このため、北海道石狩家畜保健衛生所と連携して家畜伝染病予防法に基づく検査のほか、発生予防巡回指導等の立会・連絡調整を行い、各種伝染病の感染状況等を把握するとともに、防疫思想の普及啓発を図ります。



牛の結核検査（法定）

### (3) リサイクル特殊肥料等施用に係る影響調査 [経済局]

生産者や学校給食フードリサイクル事業<sup>45</sup>等で使用されているリサイクル堆肥の土壌及び作物への影響評価を行います。

### (4) 環境保全型農業の推進 [経済局]

ほ場の土壌分析・診断結果を基本に、作物の品質や収量の向上に加えて、化学肥料を必要最小限にとどめる土づくりの技術指導を行います。

また、GAP<sup>46</sup>や土づくり等を通じて化学肥料や化学農薬の低減など、環境の負荷軽減に取り組むさっぽろとれたてっこ<sup>47</sup>認証制度やエコファーマー<sup>48</sup>制度等の取組を支援することで、より安全・安心な農産物の生産を推進します。

## 施策の展開3 国、関係団体・機関との連携

### (1) 国、関係団体等との連携

食の安全・安心の確保に関する施策の推進に当たっては、国、他の自治体、その他の関係団体等と密接な連携を図るとともに、情報の共有化を行います。

### (2) 国への協力要請と意見等の提出

施策を推進するため、各種会議等を活用し、国等に対し必要な協力を求めるとと

<sup>43</sup>口蹄疫 家畜伝染病の一種。牛、豚など蹄（ひづめ）が偶数に割れている動物がかかる病気の一つで、家畜の間では高い感染性を持ち、罹患すると家畜の生産性を著しく低下させることから日本では法定家畜伝染病に指定されています。ただし、罹患した家畜の肉などをヒトが食しても感染することはありません。

<sup>44</sup>高病原性鳥インフルエンザ 鳥類の感染症のひとつ。鳥の間で感染する鳥インフルエンザの中で特に家禽類が感染すると高い病原性をもたらすものをいいます。鳥のインフルエンザであり、一般の人が感染するインフルエンザとは別のものです。

<sup>45</sup>学校給食フードリサイクル事業 学校給食を作る過程で発生する調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を学校給食の食材に用いる取組で、平成18年度から札幌市で実施しています。単に学校給食の調理くずや残食のリサイクルだけではなく、食や環境を考え、ものを大切にする子どもを育てることを目指しています。

<sup>46</sup>GAP 農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検、評価を行うことで、食品の安全性向上などにつながる農業生産工程管理手法。

<sup>47</sup>さっぽろとれたてっこ 札幌市内で生産された農畜産物やこれらを原材料に使用した加工品を対象として、土作りや化学肥料・化学農薬の低減に関する札幌市独自の基準を満たしたものを認証しています。認証は、札幌市や札幌市農業協同組合など構成メンバーとする「札幌市農業振興協議会」が行っています。

<sup>48</sup>エコファーマー 「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」（持続農業法）に基づき、土づくり等を通じて化学肥料や化学農薬の低減など環境の負荷軽減に取り組む都道府県知事が認定する農業者。

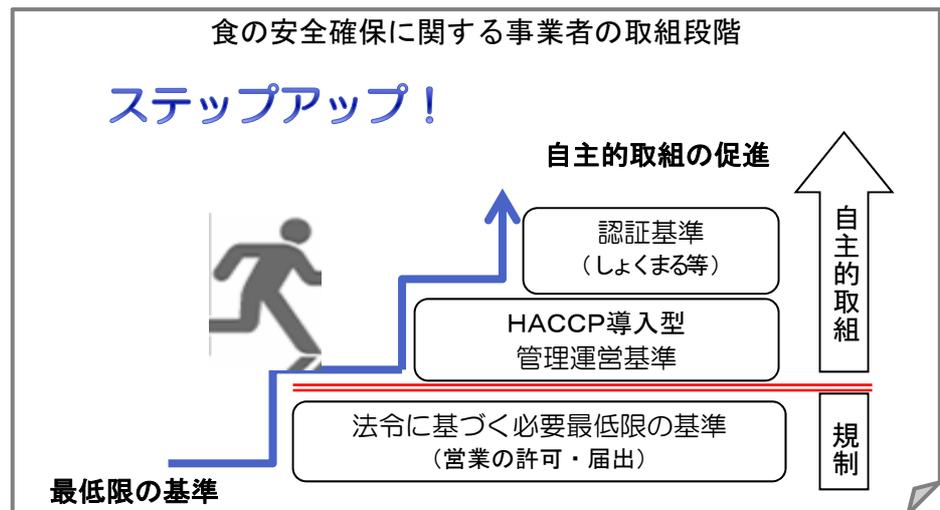
もに、積極的に意見を述べます。また、国等が実施する食の安全・安心に関する施策に協力します。

## 基本施策2 事業者の自主的取組の促進

### 施策の展開1 HACCP（ハサップ）による衛生管理の推進

食の安全確保には、食品取扱施設に対する監視指導だけではなく、事業者は自らの責任で衛生管理に取り組むことが必要不可欠です。このため、事業者は法令に基づく必要最低限の基準から取組を進め、積極的にステップアップしていくことが求められます。

札幌市では、より一層効果的な衛生管理に取り組めるように、様々な支援を行うとともに、国



際標準の衛生管理手法であるHACCPの普及推進を図ります。

#### 【主たる事業等】

##### (1) HACCP導入型管理運営基準の促進 [保健福祉局]

平成27年4月からHACCP導入型管理運営基準を新設し、より多くの事業者が新しい基準を導入できるよう、監視指導や講習会等の機会を通じて積極的な周知を行うとともに、技術的なノウハウの教示に努めます。

##### (2) HACCPに関する認証制度の活用 [保健福祉局]

HACCPの考え方を取り入れ、一定水準以上の衛生管理を行っている施設を認定する札幌市食品衛生管理認定制度（通称「しょくまる」）を運用しています。

また、国等が行っているHACCP関連の認証制度も含めて、これらの認証制度を活用することにより、HACCPによる衛生管理に取り組む事業者の信頼性を高めるとともに、消費者への積極的な情報発信を行い、HACCPの普及推進を図ります。



〔札幌市食品衛生管理認定制度  
ロゴマーク〕

##### (3) HACCP導入に向けた支援 [保健福祉局]

HACCPを効率的に導入するためには、施設の改修や新機器等の設備投資を行うことが有効な場合があります。

このため、中小企業を対象に、国の所管部局等と連携し、HACCP支援法<sup>49</sup>に基づく制度の有効活用を働きかけるなど、HACCP導入に向けた支援を行います。

#### (4) HACCP導入に向けた人材の育成 [保健福祉局]

HACCPの導入にあたっては、現場の責任者が中心となり、施設全体が一丸となってHACCPに取り組むことが重要です。このため、責任者を対象とした養成セミナー等を開催し、人材の育成に努めます。

#### (5) HACCP推進に関する自治体間の連携 [保健福祉局]

HACCPの推進にあたっては、国及び北海道を中心とした他の自治体との連携をより一層密にし、意見交換や情報共有に努めます。

## 施策の展開2 事業者の自主的取組への支援

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”を実現するためには、事業者は施設の営業許可基準の遵守だけでなく、より安全な食品を提供するため、衛生管理に自主的に取り組み、市民、札幌市と連携・協働していくことが必要不可欠です。

札幌市は、事業者が、食の安全・安心の確保についての意識をより高め、消費者と信頼関係を構築しながら主体的に取組を進めていけるように、必要な支援を行います。

### 【主たる事業等】

#### (1) さっぽろ食の安全・安心推進協定 [保健福祉局]

食の安全と信頼性のより一層の向上を図るため、事業者と札幌市が食の安全・安心について連携・協働して取り組むことを目的とした「さっぽろ食の安全・安心推進協定」事業を継続して実施します。

また、協定を締結した事業者同士の情報交換会や、札幌市と共催でイベントを開催するなど、連携・協働の機会を設け、事業者のさらなる取組を促進します。



さっぽろ食の安全・安心推進協定  
ロゴマーク

#### (2) (仮称)食の安全・安心おもてなし推進事業 [保健福祉局]

市内飲食店、宿泊施設等のアレルギー表示や栄養成分表示、禁煙、バリアフリーなど、各分野の事業者の取組を「食のおもてなし」として認定し、広く情報提供することにより、市民や観光客が飲食店等を選択する際の一助とするとともに、これ

<sup>49</sup>HACCP支援法 正式名称は「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」。事業者が、HACCPを導入するための施設設備の整備等を行う際、指定機関による食品の種類ごとの認定に基づき、金融支援を受けることが出来ます。

らの事業者の取組を促進する「食の安全・安心おもてなし推進事業」を実施します。

### (3) スキルアップセミナーの実施 [保健福祉局]

事業者に対し、衛生管理のほか、クレーム対応や接客などのコミュニケーションスキル、経営など、食品営業に関連する知識を総合的に身に付けるスキルアップセミナーを実施します。

### (4) 食品衛生優良施設等の表彰 [保健福祉局]

衛生管理状況が他の模範となる施設や、食品衛生の普及向上・業界の指導育成に顕著な功績のある個人を表彰することにより、食品衛生関係者の意識向上を図ります。

また、さらに優良な施設や個人を対象に、北海道知事や厚生労働大臣による表彰候補として推薦します。



札幌市食品衛生市長表彰式

## 施策の展開3 札幌市の施設における自主管理の推進

児童・生徒の給食を支える市立の小・中学校、保育所等の給食事業や市内流通の拠点である中央卸売市場などで食品を取り扱う場合は、札幌市の施設としてそれぞれ統一したマニュアルを用いるなど、食の安全確保について、一層の自主管理を推進します。

### 【主たる事業等】

#### (1) 学校・保育所における給食の安全確保 [教育委員会、子ども未来局]

給食の安全確保に向け、学校では「札幌市学校給食衛生管理マニュアル」、保育所では「札幌市保育所給食管理運営指針」等に基づいて衛生面に配慮した調理を行うほか、調理従事者等への定期的な研修や食材の検収・検食等を実施します。

#### (2) 学校・保育所における食物アレルギーへの対応 [教育委員会、子ども未来局]

食物アレルギーのある児童・生徒に対し、学校では「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」、保育所では「札幌市保育所等における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、必要に応じて除去食の提供等の食物アレルギーを配慮した対応を行います。

また、保育所では毎年、食物アレルギー等に関する実態調査を行い、現状の把握に努め、対策等に役立てます。

#### (3) 中央卸売市場における食の安全確保 [経済局、保健福祉局]

中央卸売市場の場内関係業者は、食の安全と信頼確保の取組を推進するため自主管理マニュアルを各自作成し、品質管理の徹底に努めます。

札幌市は、場内関係業者との定期的な連絡会議等を実施し、品質管理及び食品ごとの衛生管理の意識向上を図ります。また、取扱い上、特に注意を要する食品について食品ごとの取扱要領を定め、中央卸売市場を流通する食品の安全を確保します。

### 基本施策3 危機管理体制の強化・充実

#### 施策の展開1 危機管理体制の整備

食の安全に「絶対」はないことから、健康危機の発生時を想定して体制の整備を図るため、他の自治体や関連部局との定期的な情報交換や、人材の育成、シミュレーション訓練の実施など、平常時から危機管理を意識するとともに、健康危機の発生時には、被害の程度や規模に応じて関係機関と連携のもと、速やかに初動体制を構築し、被害の拡大防止や原因究明等を行います。



健康危機管理シミュレーション訓練

#### 【主たる事業等】

##### (1) 危機管理体制の強化 [保健福祉局]

大規模かつ広域に被害が及ぶ重大な食品事故が発生した場合に、正確に状況を把握し、適切に対処できるよう、事前に関係する自治体及び機関等との協力体制の構築、危機管理マニュアルの整備等を進め、危機管理体制の強化を図ります。

##### (2) 食品の安全確保に係わる人材の養成 [保健福祉局]

多岐にわたる健康危機事案に的確かつ迅速に対応するには、食品取扱施設への立入調査、食品検査等を行う食品衛生監視員の資質の維持向上が不可欠です。このため、最新の衛生管理知識や技術に関する研修会への参加や日常業務を通じた研さん等により、食品衛生監視員の人材養成に努めます。

##### (3) 健康危機管理<sup>50</sup>シミュレーション訓練等の実施 [保健福祉局]

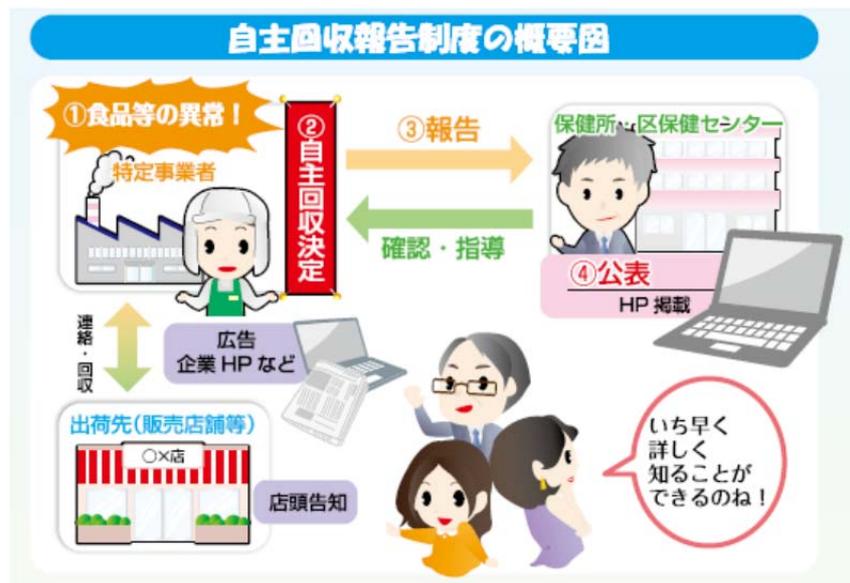
食中毒及び感染症による大規模な健康被害が発生した場合を具体的に想定した合同模擬訓練を実施し、札幌市及び関係自治体、関係事業者等と連携した危機対応能力の向上及び協力体制の強化を図り、被害拡大の防止等に役立てます。

#### 施策の展開2 自主回収報告制度の推進

事業者が行っている自主回収の情報を、本市のホームページでいち早く市民に知ら

<sup>50</sup>健康危機管理 医薬品、食中毒、感染症、飲料水その他何らかの原因により生じる国民の生命、健康を脅かす事態のことを健康危機といい、健康危機に対する発生予防、拡大防止、治療等に関することを健康危機管理といいます。

せることで、健康被害やその拡大を未然に防止できるよう、自主回収報告制度を推進します。



### 施策の展開3 緊急事態への対処

#### 【主たる事業等】

#### (1) 緊急時のモニタリング体制の整備 [保健福祉局、教育委員会、危機管理対策室]

平成25年3月に策定された「札幌市地域防災計画 原子力災害対策編」に基づき、泊発電所を原因とする原子力災害が発生した場合には、食品等の放射線モニタリングを実施し、食品衛生上の危害発生の防止及び食品の安全の確認を行います。

#### (2) 公表及び勧告 [保健福祉局]

違反食品等を発見し、行政処分を行った場合は、食品等による健康被害の未然防止及び拡大防止のため、速やかに必要かつ正確な情報を市民に公表します。

また、行政処分を行っていない場合でも、社会的関心の強いもの、健康被害発生のおそれのあるものなど、健康危機管理の観点から必要な場合は公表します。

なお、食品衛生法などの関係法令が適用できない場合であって、食品等による重大な健康被害が生じるおそれがあるときには、その事態を招いた事業者に対し食品の回収やその他必要な措置を講じるよう条例に基づき勧告します。

## 基本施策4 食品等の安全性に関する学習

### 施策の展開1 学習する機会の提供

市民は安全・安心な食生活を送るために、食品供給の単なる受け手ではなく、食品の衛生的な取扱いや、食品を選択するうえで必要な表示の知識を習得したり、自主的

に学習し、理解を深める役割が求められています。また、食品購入や消費行動を通じて、自ら選択する意思を表明し、時には社会を変える大きな影響力を持っています。

札幌市は食の安全・安心の確保に関して、情報提供だけではなく、子どもから大人までの市民が参加・体験しながら学習できる機会を積極的に作ります。

さらに、食の安全・安心の確保に係る施策に自主的に参加・協力できるよう啓発します。



しろくま忍者の  
手洗いソング

## 【主たる事業等】

### (1) 市民向け出前講座等の実施 [保健福祉局]

出前講座や食品衛生講習会等を実施し、食品衛生に関する施策や食の安全に関する最新の知見・話題等について市民にわかりやすく説明することで、食の安全確保への意識向上を図ります。

### (2) 消費生活講座等の実施 [市民まちづくり局]

消費者教育の一環として、子どもから大人までを対象とした消費生活講座、体験テスト講座を開催し、食品の簡易な実験などを体験しながら、商品選択の確かな目を養うなど、消費生活知識の習得を図ります。

### (3) 子ども向け食中毒予防啓発の実施 [保健福祉局、子ども未来局、教育委員会]

食中毒や感染症を予防するための適切な手洗いを幼少期から習慣づけるため、保育所等と連携し、幼児から小学校低学年向け札幌市オリジナルソング「しろくま忍者の手洗いソング」を活用した「手洗い教室」を実施するなど、正しい手洗い方法の普及啓発を図ります。

また、小学校中学年から中学生を対象にした新たな教材の作成を検討し、引き続き食中毒予防を啓発します。

### (4) 子ども向け体験学習会の開催 [保健福祉局]

次世代を担う子どもたちに、手洗い教室等の体験学習を行い、食の安全について興味、関心を持ち、正しい知識を身に付けるきっかけを提供します。

また、食品衛生監視員の仕事を模擬体験してもらう「子ども食品Gメン体験事業」などを実施し、子どもたちに食の安全確保に対する事業者や札幌市の取組を学んでもらうことで、食の安全についての理解を一層深めてもらいます。



子ども食品 G メン体験事業

### (5) 給食時における学習 [子ども未来局、教育委員会]

保育所では、給食を食べる前の手洗いやクッキング(調理)体験などの食育を通して、食品衛生について学習します。また、所管部局が定期的に保育所に発信する「食のウォッチング」、保育所等で発行する「給食だより」、保育所や子育て支援センターの食育講座等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。

また、学校では、給食の時間などに食品の衛生的な取扱いについて学習したり、給食だよりを活用した情報発信を行います。

#### (6) 学生との連携による事業の実施 [保健福祉局]

札幌市では地域における食育推進のためボランティアを養成しており、このボランティアのうち、大学生や専門学校生などの学生を活用して事業を実施することにより、食の安全に関して考えるきっかけを作り、認識を深める機会を提供します。

また、普及啓発品を学生と協働で検討するなど、学生との連携を積極的に働きかけます。

## 施策の展開2 食育の推進

社会経済状況の変化や価値観の多様化等を背景に、食環境が変化しています。次の世代を担う子どもたちが「食」への感謝の心を持ち、健やかで豊かな食生活を送れるように、食事と健康、食中毒予防などに関する正しい知識を身につけ、子どもから高齢者まで「食」を大切にする心を育み、家庭、地域などで、食育を進めていきます。

### 【主たる事業等】

#### (1) さっぽろ食スタイル推進事業 [保健福祉局]

北海道の食材を使用した栄養バランスの良い北海道型食生活に、環境に配慮した食生活を取り入れた「さっぽろ食スタイル」を提案し、レシピの配布、パネル展、料理教室などで普及啓発します。



ロゴマーク

#### (2) 食生活改善推進員養成講座 [保健福祉局]

食生活を通して健康づくりの輪を広げるボランティアとなる人材を育成する食生活改善推進員養成講座を開催いたします。養成講座では、食事と健康・食中毒予防など、地域活動に必要な知識・技術習得を目指します。

#### (3) 離乳期講習会、親子料理教室 [保健福祉局]

離乳期講習会を開催し、本人やその家族の望ましい食生活及び食の安全・安心についての知識とそれを実践する技術の習得を促します。

また、親子料理教室においては食生活改善推進員等のボランティアと連携し、健全な食生活や食の安全について普及啓発します。

#### (4) さっぽろ学校給食フードリサイクル [教育委員会]

学校における食育・環境教育の一環として、給食調理の過程で出る調理くずや残食を堆肥化し、生産者がその堆肥を利用して作物を栽培し、その作物を給食の食材に利用するフードリサイクルの取組を継続します。

また、リサイクル堆肥を活用し、教材園等で栽培、収穫体験活動に取り組みます。

#### (5) 保育所等における食育講座 [子ども未来局]

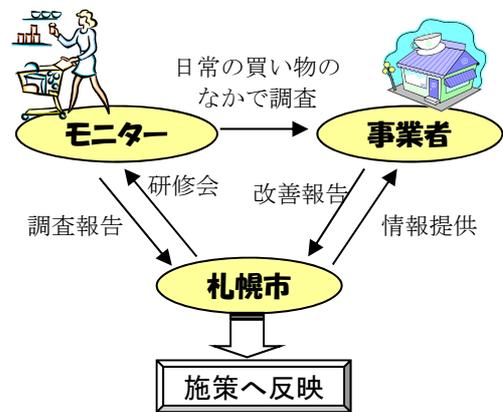
保育所や子育て支援センター等において食育講座を開催し、離乳のすすめ方や望ましい食生活等について啓発や支援を行います。また、健康増進や「さっぽろ食スタイル」推進に係るレシピの配布等、情報発信を行います。

### 施策の展開3 人材の育成

#### 【主たる事業等】

##### (1) 食の安全・安心モニター制度 [保健福祉局]

市民自らがモニターとして、日常の買い物等において食品の表示や施設の衛生管理状況等について調査を行う「さっぽろ食の安全・安心モニター制度」を引き続き実施します。市民目線で気付いた情報や意見を、必要に応じて事業者へ還元したり、札幌市の施策に反映します。



##### (2) 食生活改善推進員養成講座 [保健福祉局] (再掲) 食の安全・安心モニター制度

食を通じた健康づくりのボランティアとなる人材を育成する食生活改善推進員養成講座を開催いたします。養成講座では、食事と健康・食中毒予防など、地域活動に必要な知識・技術習得を目指します。

### 施策の展開4 市民の自発的取組の促進

#### 【主たる事業等】

##### (1) 学習意欲を高める仕組みづくり [保健福祉局]

イベント等を市民スタッフとともに開催したり、モニター制度を活用した勉強会や、市民が取り組みたくなる企画を事業者から募集して共催するなど、市民が気軽に参加しながら知識を得て、主体的な行動につながるような学習意欲を高める仕組みづくりを進めます。

##### (2) ボランティアとの連携 [保健福祉局]

地域における食育推進ボランティアである食生活改善推進員と連携し、親子料理

教室等を開催し、子どもから高齢者まで、健全な食生活を実践することのできる食育活動に取り組みます。

## 基本施策5 相互理解の推進

### 施策の展開1 情報の発信

市民等に対し、的確でわかりやすい情報を積極的に発信することは食の安全・安心を確保するうえで必要不可欠です。ホームページ、情報誌、SNS<sup>51</sup>等の様々な広報媒体を駆使し、市民等が必要なときにいつでも正しい情報を入手できる環境を作ります。

#### 【主たる事業等】

##### (1) ホームページや情報誌等による情報提供 [保健福祉局]

市民等に対し、正しい情報を提供する媒体として、食の安全・安心に関するホームページを整備し、札幌市の施策や基本的な知識、健康被害の発生情報、事業者の自主的取組内容などの情報を総合的に発信します。

また、「キッチンメール」などの食品衛生情報誌を定期的に発行したり、「しろくま忍者の手あらいソング」のCD、DVD等の啓発教材を貸し出します。



キッチンメール

さらに、SNSなどを活用し、市民・事業者へリアルタイムに情報を提供するなど、新しい広報媒体を検討します。

##### (2) 事業者等との連携による情報提供 [保健福祉局]

さっぽろ食の安全・安心推進協定や（仮称）食の安全・安心おもてなし推進事業の関係者をはじめ、民間や地域の協力を得ながら、食品衛生情報誌等を、札幌市関連施設に限らず、事業者の協力のもとに市民等が日常的に利用するスーパー等の店頭置き、広く周知啓発を実施します。

また、積極的に報道機関を通じた情報発信を図るため、新聞、テレビ等の報道機関に情報を提供するとともに、グルメ情報誌等も活用しながら、札幌市や事業者の取組を周知します。

##### (3) 食のイベント、展示等による情報提供 [保健福祉局、市民まちづくり局、経済局]

「食の安全・安心」をテーマにイベントを開催し、市民や事業者の情報発信・情報共有の場として広く啓発します。また、食や身近な生活に関連するイベント等の

<sup>51</sup>SNS（ソーシャルネットワーキングサービス） 交友関係や社会的ネットワークをインターネット上で構築するサービスの一つ。既存のユーザーからの招待で参加できる会員制のものと、誰でも自由に参加できるものがあり、代表的なSNSとして、Line、Facebook、Twitterなどがあります。

機会も積極的に活用し、パネル展示や食品衛生情報誌の配布等により、情報の提供に努めます。

さらに、消費者センター及び中央卸売市場の常設展示等も活用し、市民の安全・安心な食生活に役立つ情報を提供します。

#### (4) 給食等における情報提供 [子ども未来局、教育委員会] (再掲)

札幌市が定期的に保育所等に発信する「食のウォッチング」や、保育所等で幼児の保護者向けに発信する「給食だより」等を活用して、食品の安全に関する情報を発信します。

また、学校では「給食だより」を活用した情報発信を行います。

#### (5) 子どもを通じた家庭への情報提供 [保健福祉局、教育委員会]

食中毒予防方法や食品表示の見方など、家庭で活用できるミニポスター等の啓発物を作成し、小中学生に配布することで、家庭で話し合うきっかけを作り、子どもを通じた家庭への情報提供を行います。

## 施策の展開 2 事業者の情報の公開及び提供の推進

### 【主たる事業等】

#### (1) 「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の自主的な取組の公開 [保健福祉局]

「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結した事業者のマイルール等の取組をガイドブックやホームページ、イベント等で広報することにより、その自主的な取組を市民にわかりやすく示します。

#### (2) (仮称) 食の安全・安心おもてなし推進事業の各分野の取組の公開 [保健福祉局]

アレルギー表示や栄養成分表示、禁煙、バリアフリーなど、各分野の事業者の取組をグルメ情報誌への掲載、タウンマップ、ホームページ等で広報し、これらの取組を促進します。



マイルールが記載される協定書

## 施策の展開 3 情報及び意見の交換の促進

### 【主たる事業等】

#### (1) 意見交換会の開催 [保健福祉局]

食品の生産から販売まで（フードチェーン）の各段階における食の安全・安心に関する取組を、市民が実地で見学し、事業者と直接会話し、意見交換する「さっぽ

る食の安全・安心市民交流事業<sup>52</sup>」を引き続き行います。これらの取組により、正しい知識と理解を深めるとともに、市民と事業者との相互理解及び信頼関係の構築を図り、リスクコミュニケーションの推進を図ります。



食の安全・安心市民交流事業

## (2) 市民・事業者の意見の反映 [保健福祉局]

推進計画や監視指導計画等の食の安全・安心の確保に関する施策について、推進会議で調査審議し、様々な意見を反映させます。

また、計画の策定に当たっては、広く市民から意見を募集するパブリックコメント等を実施し、市民の動向・ニーズを把握し、反映させるとともに、各種事業の実施においてアンケートを行い、事業の効果的な手法、見直し等を行います。

## 施策の展開4 表示の普及啓発

消費者が食の安全・安心の観点から食品等の表示内容に興味を持ち、理解を深めることで、食品を選ぶ際の基準となるように表示に関する正しい知識の周知啓発等を行います。

### 【主たる事業等】

#### (1) 市民向け講座等による周知啓発 [保健福祉局]

家庭向け表示の見方のミニポスターを作成・配布し、市民への普及啓発に努めるとともに、市民向け講座などを開催することにより、表示の知識を基礎から学び、理解を深める機会を提供します。

#### (2) (仮称) 食の安全・安心おもてなし推進事業 [保健福祉局] (再掲)

市内飲食店、宿泊施設等のアレルギー表示や栄養成分表示、禁煙、バリアフリーなど、各分野の事業者の取組を「食のおもてなし」として認定し、市民や観光客が飲食店等を選択する際の一助となるよう情報提供するとともに、事業者の「食のおもてなし」に係るこれらの取組を促進します。

#### (3) アレルギー原因食品ピクトグラム(絵文字)の普及 [保健福祉局]

札幌市オリジナルのアレルギー原因食品のピクトグラム(絵文字)を作成し、事業者が店頭POP表示やメニュー等に掲載することで、子どもから高齢者、市民から外国人を含む観光客まで、アレルギーの情報を提供できるよう啓発します。

#### (4) 北海道機能性食品表示制度への支援 [経済局]

<sup>52</sup>さっぽろ食の安全・安心市民交流事業 農園、食品工場、中央卸売市場及びスーパーマーケットなどにおいて、食の安全・安心への取組を市民が実際に見学しながら事業者等と意見交換を行う事業。フードチェーンの理解促進、市民と事業者等との信頼関係の構築等を目的として平成21年度より実施しています。

北海道では、加工食品に含まれる機能性成分について、「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われた事実を認定する「北海道食品機能性表示制度」を実施しています。札幌市では、食・健康関連の研究開発や機能性表示のための科学的データ取得を支援します。

## 施策の展開5 地産地消の推進

地元で生産された農畜産物を地元で消費する「地産地消」は、第1次産業の振興や地元経済の支援・活性化、食育の推進、環境負荷の低減など、さまざまな効果がありますが、市民にとっても、生産者が身近に感じられ、新鮮、安心して豊かな食生活を享受することができる、魅力的で意義のある取組です。

このため、札幌市は食の安心と魅力を創出する観点から地産地消を推進し、生産・流通・消費段階の理解を深めます。

### 【主たる事業等】

#### (1) 「さっぽろとれたてっこ」の推進 [経済局]

さっぽろとれたてっこ認証制度は、土作りや化学肥料・化学農薬の低減に関する基準を札幌独自に定め、これを満たした農畜産物とその加工品を認証する制度です。認証品を札幌で生産された農畜産物ブランドとして生産、流通、消費の拡大を図り、札幌らしい、顔の見える農業を育てます。



さっぽろとれたてっこ  
認証マーク

#### (2) 意見交換会の開催 [保健福祉局] (再掲)

市民が食品の生産段階についての理解をより深めるため、農園などで、生産者の取組を実際に見聞きしながら直接意見交換する場を設けます。

#### (3) 中央卸売市場における情報提供 [経済局]

中央卸売市場の常設展示での情報提供や、中央卸売市場を一般の消費者に開放し、市場ならではの新鮮な生鮮食料品を味わう消費拡大フェアを実施することで、安心な道産食材のイメージアップを支え、消費の拡大につないでいきます。

#### (4) 給食等における学習 [子ども未来局、教育委員会]

保育所等では、給食や野菜栽培、給食の展示食（実物展示）等を活用し、食材や産地、地産地消の野菜について学ぶ機会を増やし、食育の充実を図ります。

また、学校では、給食の時間を中心に、地産地消について学習し、食品の生産・流通・消費について理解を深めるとともに、給食だよりを活用した情報発信を行います。

#### (5) さっぽろ食スタイル事業 [保健福祉局] (再掲)

北海道の食材を使用した栄養バランスの良い北海道型食生活に、環境に配慮した

食生活を取り入れた「さっぽろ食スタイル」を提案し、レシピの配布、パネル展、料理教室などで普及啓発します。

## 基本施策6 食産業・観光の振興への寄与

食の安全・安心の確保は、札幌の食の魅力、食産業を支える基盤です。札幌の食が魅力的であり続けるには、食品製造業、飲食店等の食品取扱施設や大規模イベント等における食の安全・安心が確保されていることが不可欠であり、大前提となります。

また、札幌の食のブランド力を向上させ、食の魅力を生かした産業の高度化を図るために、北海道と札幌市の関係部局が緊密な連携をとりながら、食の安全・安心の確保についても、消費者利益の拡大や食品関係業界の活性化につながる施策の一部として積極的に検討、展開し、食産業や観光を振興する必要があります。

札幌市が“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指していることを市民や観光客に積極的に打ち出すことで、市民の意識向上、観光客へのPRや事業者の自主的取組を促進し、札幌のイメージアップにつなげていきます。

### 【主たる事業等】

#### (1) 大規模イベント対策 [保健福祉局、観光文化局] (再掲)

オータムフェスト、雪まつり等の大通公園で開催される大規模なイベントは、多くの市民や観光客にとって札幌の食の魅力を感ずることが出来る機会となっています。



オータムフェスト

しかし、これらのイベントで提供される食品は簡易な施設・設備で大量に調理加工される場

合が多く、衛生管理が不十分になりがちなことから、イベントに関連する担当部局と緊密に連携し、イベントの計画段階から実行委員会等の主催者に対して、事前指導を徹底し、期間中には、施設の監視指導を実施し、食品の適正な取扱い等について指導します。

#### (2) 庁内施策を視野に入れた食のブランド力向上 [保健福祉局、関係部局]

まちづくり戦略ビジョンに掲げられた「安全・安心の確保による食のブランド力向上」等の食関連産業の基盤強化の施策を視野に入れ、関係部局が緊密に連携しながら、食の安全・安心を含めた一体的な取組を積極的に進めます。

また、市内飲食店、宿泊施設等のアレルギー表示や栄養成分表示、禁煙等の取組を「食のおもてなし」として認定して市民や観光客に情報提供する(仮称)「食の安全・安心おもてなし推進事業」や、北海道物産展等への出店PRなどにより、札幌

の食のブランド力向上を図ります。

### (3) 地元企業との連携・協働 [保健福祉局]

さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結事業者を中心に、事業者から施設見学、試食会、料理教室等の市民向けPR企画を募集したり、札幌市のイベントへ共催出展、グルメ情報誌への掲載など、札幌市と事業者が連携・協働した事業を企画・実施することで、地元企業の協力を得ながら、食品関係業界の活性化を目指します。

### (4) 中小企業の経営基盤強化への支援 [経済局]

事業者が食の安全確保への自主的な取組の水準を上げていくことは、技術や経費等の面から必ずしも容易とはいえません。

食の生産拡大や高付加価値化を促進するため、6次産業化<sup>53</sup>による新商品の開発、国内はもとより海外市場への販路拡大など、関係機関と連携しながら、事業者の経営基盤強化を補助・支援します。

### (5) 効果的な広報 [市長政策室、保健福祉局、関係部局]

市民、事業者と札幌市の連携・協働による安全・安心な食のまちを目指すために展開する各種事業について、広報さっぽろや札幌市広報番組等を通して、広く市民に周知します。

また、食のイベント等を活用して市民や観光客に対し、札幌市の食の安全・安心に向けた取組の認知度を高めるなど、庁内で連携を図りながら、各種媒体を用い、目的・ターゲットを明確にした広報活動を行います。

---

<sup>53</sup>6次産業化 第1次産業、第2次産業、第3次産業を融合させ、新たな産業振興を行うという考え方を表す用語。  
1×2×3=6であることに由来します。

## 2 指標の設定

---

“安全・安心な食のまち・さっぽろ”の実現を目指して、「安全の確保」、「安心と魅力の創出」の2つの柱のもとに、各種施策を進めるにあたって、以下の項目を指標として設定します。

項 目	基準値 (26年度)	数値指標 (31年度)
HACCP導入型管理運営基準施設数（営業許可・登録数）	—	1,000件
札幌市食品衛生管理認定制度の認定数（認定継続分）	60件	100件
札幌市食品衛生管理認定制度（食まる）認知度	22.6%	40%
さっぽろ食の安全・安心推進協定の締結数（累計）	300件	500件
さっぽろ食の安全・安心推進協定認知度	5.3%	20%
食の安全・安心モニターの施設報告数（年間延べ数）	約1,000件	1,500件