

平成24年度第2回

さっぽろ食の安全・安心推進委員会

議 事 録

日 時：平成24年9月13日（木）午前10時開会  
場 所：WEST19 2階 研修室A・B

## 1. 開 会

○事務局（宮原食の安全推進課長） それでは、定刻となりましたので、ただいまから、平成24年度第2回さっぽろ食の安全・安心推進委員会を開催いたします。

本日は、急な開催にもかかわらず、お忙しい中をお集まりいただきまして、まことにありがとうございます。

私は、本日の進行を務めさせていただきます保健所食の安全推進課の宮原でございます。よろしくお願いいたします。

この委員会は、本市の食の安全と信頼の確保に係る施策の推進について議論をする機関として設置されたものでございまして、本日は、平成24年度第2回目の会議でございます。

それでは、委員の皆様のお出席状況を確認させていただきます。

この委員会は、さっぽろ食の安全・安心推進委員会設置要綱第7条第2項によりまして、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となっております。ただいまの委員の出席者は9名で、委員総数15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。

また、事務局には関係職員が出席しておりますので、よろしくお願いいたします。

## 2. あいさつ

○事務局（宮原食の安全推進課長） それでは、開会に当たりまして、保健所食の安全担当部長の山口からごあいさつを申し上げます。

○山口食の安全担当部長 おはようございます。

食の安全担当部長の山口でございます。

改めまして、本日は、ご多用のところ、また、急な委員会開催にもかかわらず、ご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

また、皆様方には、日ごろから本市の食品衛生行政に関しましてご理解とご協力をいただきまして、厚くお礼を申し上げます。

本年度2回目となります本日の委員会では、皆様ご存じの、札幌市内の業者が製造いたしました白菜の浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157食中毒事案の経過報告と、今年の5月に市長へ検討報告書を提出し、今年度内に制定を目指しております食の安全・安心に関する条例につきまして、今月の下旬からパブリックコメントを実施する運びとなりましたので、この2点について議題といたしました。

特に、O157食中毒につきましては、死者7名、患者が150名を超える甚大な被害が発生したことから、本市といたしましても極めて重大な問題だというふうに受けとめておりまして、現在、9月7日、8日の2日間で行いました再現試験の結果のもとに、食中毒に至った原因の究明や再発防止に向けて全力で取り組んでいるところでございます。

また、O157による風評被害が生じている白菜などの野菜や浅漬けなどの漬物に関し

ましても、消費者の不安を一刻も早く解消し、札幌市及び北海道内における食の安全・安心への信頼を取り戻すため、北海道や関係団体とも連携・協力をしながら対応してまいりたいと考えているところでございます。

どうか、委員の皆様方からも、本日の委員会におきまして忌憚のないご意見を頂戴できればと思っておりますので、ご協力をお願いし、開会のごあいさつといたします。

なお、申しわけございませんが、私は、この後、別の会議の予定がありまして、10時45分ごろ退席いたしますので、どうぞよろしく願いいたします。

○事務局（宮原食の安全推進課長） 次に、本日の資料のご確認をお願いいたします。

ご確認いただきまして、不足などがございましたら、事務局にお知らせください。

上から、まず、本日の会議次第、座席図があります。それから、委員名簿があります。資料につきましては、資料1の札幌市内の事業者が製造した漬物による腸管出血性大腸菌O157食中毒事案の概要についてです。資料2からが条例の関係でございます。2-1が条例の骨子案、2-2が骨子案のイメージ、2-3がパブリックコメントの概要についての4種類をお配りしてございます。

そろっておりますでしょうか。

それでは、これから議事に入らせていただきます。

なお、本日は、傍聴の方、報道機関の方がお見えになっておりますが、この委員会は、札幌市情報公開条例第21条の規定によりまして、公開することとしております。配付資料や議事録は、このまま、後日、札幌市のホームページなどに掲載する予定でございますので、ご了承ください。

また、発言につきましては、いつものことではございますが、挙手の上、お近くのマイクをご使用願います。

それでは、これ以降の会議の進行につきまして、一色委員長にお願いしたいと思っております。

### 3. 議 事

○一色委員長 皆さん、おはようございます。

気温がいつまでも下がらないという状況で、食中毒が起きなければいいなと心配している今日このごろであります。

本日の議題ですが、漬物による腸管出血性大腸菌O157食中毒事案の経過報告をしていただきます。そのほか、パブリックコメントに関する議題が一つございます。

本日の終了予定時間は11時30分でございますので、皆様の進行への協力をお願いいたします。活発なご意見もいただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

それでは、一つ目の議題に入らせていただきます。

漬物による腸管出血性大腸菌O157食中毒事案の経過報告についてであります。

これは、今般発生いたしました、札幌市内の業者が製造した浅漬けによるO157食中毒事案についての経過報告でございます。

それでは、事務局からご説明をお願いいたします。

○事務局（畠山調整担当係長） 食の安全推進課調整担当係長の畠山でございます。

私から、資料1、札幌市内の事業者が製造した漬物による腸管出血性大腸菌O157食中毒事案の概要について、ご説明させていただきます。

まず、事件の経緯についてでございますが、今年8月7日に、札幌市及び苫小牧市内の医療機関から、高齢者関連施設の入所者が下痢、発熱、血便等の症状を呈して受診している旨の連絡が、札幌市保健所、苫小牧保健所にそれぞれございました。

関係自治体による調査の結果、札幌市内5施設及び北海道立保健所管内5施設、内訳としましては、苫小牧保健所管内2施設、江別保健所管内2施設、千歳保健所管内1施設の計10の高齢者施設において、ほぼ同時期に同様の食中毒様症状を呈する有症者が発生しているということが判明いたしました。

これを受けまして、北海道と札幌市は、情報を共有しながら、連携して、それぞれ管轄する高齢者施設について、有症者等の検便、健康調査、食材の調査等を実施いたしました。これら複数の高齢者施設では、1日3食、入所者に対して食事を提供しておりまして、有症者が発生した日からさかのぼって2週間——この2週間という期間は、O157の潜伏期間を考慮した期間となっておりますが、2週間分の給食メニューと、それに使用された約16万アイテムの食材を精査した結果、有限会社岩井食品が製造した「白菜きりづけ」が共通食であることが判明いたしました。先ほど、札幌市内5施設、北海道立管内5施設とご説明しましたが、この10施設のうち9施設について、白菜きりづけが共通食であることがこの時点で判明したということになります。

さらに調査を行ったところ、当該漬物は、高齢者施設以外にも、北海道内の食品スーパーやホテル、飲食店等に流通していることがわかってまいりました。

有症者の検便及び高齢者施設の保存食の当該漬物を検査した結果、腸管出血性大腸菌O157が検出され、さらに遺伝子型が一致したことから、当該漬物を本事案の原因食品と断定し、8月14日、岩井食品に対して営業禁止処分を下したところでございます。

当初、道立保健所管内5施設について調査をしていたところですが、このうち、苫小牧保健所管内の施設のうち1施設は、今回の岩井食品の当該漬物を提供されていないということと、O157の遺伝子型が一致しなかったということから、別件ということが調査の過程で判断したところでございます。

原因食品につきましては、名称は白菜きりづけ、製造年月日は今年の7月29日から31日の3日間、消費期限については8月2日から4日までのもの、製造者は、先ほど説明しましたが、有限会社岩井食品となっております。

本件に係る患者の発生状況についてですが、9月6日正午現在の表をまとめております。なお、昨日、9月12日正午現在についても、患者数に変更はございません。

まず、高齢者関連施設についてですが、当初、市内5施設、市外4施設でしたが、その後の調査で、市内、市外それぞれ1施設ずつふえまして、市内6施設、道立保健所管内5

施設となり、計11施設の高齢者関連施設につきまして、患者数が105名、入院者数が延べ87名、お亡くなりになった方が6名となっております。

流通品関係とありますが、こちらにつきましては、高齢者施設以外、スーパーで購入されたものを食べたり、飲食店で提供されたものを食べて有症となった方の数でございます。こちらにつきましては、患者数が52名、入院者数が延べ32名、お亡くなりになった方が1名となっております。合わせまして、患者数が157名、入院者数が延べ119名、死亡者数は7名となっております。

なお、表の下に、入院者数のうち、9月6日正午現在で入院しているのは21名となっておりますが、昨日現在では1名退院されて、入院されている方は21名となっております。

患者数については、8月14日から、毎日、報道機関に情報提供をしている状況にあります。当初、食中毒と断定したときは、55名ということで、これは札幌市内の高齢者関連施設の患者数となっておりますが、ここから患者数が増加しているということになっております。これは、新たに患者の方がどんどん増えているわけではなくて、食中毒の疑いがあるということで保健所の方に報告があった方々について、聞き取り調査や検便の検査などを行って、本件の食中毒の患者として認定する作業を今行っているところでございまして、これに伴い患者数が増えている状況にあります。

原因食品のところでもご説明しましたが、今回問題となっている白菜きりづけにつきましては、消費期限が8月2日から4日までと、既に期限を過ぎたものでありまして、有症者からの聞き取り調査でも、4日までのものを食べての発症している状況にありまして、新たに患者が発生しているという状況ではありませんので、ご承知おきいただければと思います。

裏面に参りまして、本件に係るこれまでの対策についてでございます。

1点目は、給食、配食関係施設への注意喚起ということで、高齢者関係施設や保育施設などを所管している市内の関係各課を通じまして、札幌市内の給食、配食等の事業に係る施設に対して、食中毒予防対策についての周知徹底を図っているところでございます。

2点目は、市民への注意喚起ということで、腸管出血性大腸菌による食中毒予防等について、リーフレットやホームページにより注意喚起を実施しているところでございます。

3点目は、市民相談窓口の設置ということで、平日の夜間、土・日にも対応できるよう、札幌市保健所に相談窓口を設置し、市民からの相談に対応しております。これまでに、約130件の市民相談が寄せられておりまして、有症の方に対しては、医療機関の受診を勧めるとともに、本件と関連が疑われる事例につきましては詳細な調査を実施しているところでございます。

4点目は、緊急立入検査の実施でございます。今回の事件を受けまして、8月20日から23日までの4日間、市内の漬物製造業者40施設のうち製造実態のある29施設に対し、緊急立入検査を実施しております。この立入検査の結果につきましては、8月24日

に公表しておりますが、29施設のうち浅漬けを製造していたのは15施設ありまして、野菜の殺菌状況を確認したところ、3施設が殺菌していないということがわかりました。これらの施設に対しては、適切に殺菌を行っていただくよう指導をしたところでございます。

なお、この3施設につきましても、しっかり水で洗浄されており、また、過去に食中毒を起こしたということもありません。ですが、今回の事件を受けまして、消毒の実施について指導をしたところでございます。

5点目は、北海道とのO157食中毒合同対策会議の開催についてでございますが、今回の事案について、北海道と札幌市が連携して検討・協議することを目的とした合同対策会議を設置しておりまして、これまで2回の会議を開催しているところでございます。

6点目は、再現試験の実施です。こちらにつきましては、先週、9月7日、8日の2日間、原因食品の製造当時の状況を再現し、原材料の受け入れから製品の包装に至るまでの作業工程において、食中毒を起こした可能性のある部分を洗い出すために再現試験を実施したところでございます。

最後に、原因の究明についてでございますが、原因究明の一環として行った再現試験について、拭き取り検査や食材の細菌検査を進めるとともに、得られたデータの精査を行っているところでございます。

この結果については、今月中にまとめる予定となっておりますが、再現試験等で得られた情報の取りまとめ、検証等を行い、汚染原因について調査を実施しているところでございます。

私からの説明は以上でございます。

○一色委員長 どうもありがとうございました。

ただいまのご報告に対しまして、ご意見またはコメントがございましたらお願いいたします。

どうぞ自由にご発言ください。

発言しにくいでしょうから、私から少しだけお話しさせていただきます。

資料1のタイトルに「漬物」という言葉が使われているのですが、今回の実態は「浅漬け」であって、塩も足りないし、発酵もさせていないということで、むしろ野菜サラダまたは野菜の和え物というふうに認識した方がよかったのかもしれない。さらに、少量で感染する、または、人を病気にするO157という病原体が、加熱工程のない浅漬けにどこからか入ってしまったというようなことが背景にある気がします。そして、症状がお年寄りと子どもに出ってしまったというのもO157食中毒の特徴の一つであろうかと思えます。

皆さんの経験、あるいは仕事の関係、それから消費者の方もいらっしゃいますので、感想で構いませんから、どうぞ発言いただきたいと思います。

○行方委員 消費者の立場から、このたびの事件については、本当に驚きました。まして、

台所をあずかる主婦にとっては、日常の食生活に大変不安を感じました。

委員長がおっしゃったように、この事件を機にして、生野菜を食べるということに非常に恐怖を感じました。日常的にサラダとかをサッと洗っただけで食べているわけで、今回、私も知識不足だったのですけれども、事業者がつくっている浅漬は塩素消毒をしているということに驚いたのです。不特定多数の方に食べていただくということは、塩素消毒をしていかなければいけないことだったということに、食の勉強をしていたにもかかわらず、今さらながら気づかされました。

原因的には、塩素消毒の塩素が少なかったと言われておりますが、どこから入ってきたかということはまだ調査段階なのだと思うのですけれども、今は漬物も売れないと。昨日、大手スーパーに行ってみましたら、白菜に限らず、浅漬関係はほとんどなかったです。ただ、キムチは普通どおりありました。主婦の方は、もちろん買わないでしょうし、白菜の売れ行きもないということで、非常に残念に思います。

それで、今回はホテルからも出たということで、委員会で安心・安全条例に観光客のことも入れていたのは、逆によかったかなと思っておりますけれども、いろいろなことを考えさせられる事件だと思います。

今後、調査結果を早く知りたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○一色委員長 どうもありがとうございました。

○大金委員 僕も行方委員と同じで、僕自身も認識不足でした。ただ、このことの原因は、相当正確に把握しないと、今言われたような、通常の野菜やサラダにまで不安が広がってしまうと思います。それを単に抑止するだけではなくて、何としても根っこをつかまえていただきたいと思っています。

特に、自宅で漬けの「浅漬の素」というインスタントのものが売っていますね。あれなんか、家庭で塩素消毒なんかしていませんよね。本当に野菜からきたのか、どうもピンとこないのです。

近年、スーパーの惣菜部門の方に聞きますと、お弁当の中にはなるべくキャベツなどの野菜を入れているのをやめているという話がありまして、調べれば、大体、生野菜から多少の菌が出るのだと。それはどこまで本当なのか、その辺の情報が間違っ伝わってしまうと大変なことになるのです。

ぜひ、皆様に努力していただきまして、何とか原因を究明して、正しい方向に導いていただきたいと思っています。よろしく願いします。

○一色委員長 どんどんご発言いただきたいと思っています。

○大宮委員 私も大金委員と同じ意見なのですが、とにかく正しい情報を消費者に伝えてほしいというのがまず大きなことです。

あと、ずっと気になっていたのは、今回の事件で白菜がすべて悪者みたいになってしまっているのですけれども、この「白菜きりづけ」の中には、多分、キュウリとかほかの野菜も入っていたと思うのです。キュウリというのは、皆さんご承知のとおり、いぼのどこ

ろに大腸菌がたまりやすい性質がありますね。過去にも同じような事故があった食材ですので、本当に白菜なのか、それともほかのところなのかというのもすごく気になるところです。

○一色委員長 順番に来ましたので、高橋委員、いかがですか。

○高橋委員 高橋でございます。

皆さんからのご発言と根本的には全く同じでございます。

私は専門家ではないのですが、O157というのは、土壌に普通に存在する菌だと聞いております。中央卸売市場に入ってくる段階でも土がついているものがありますので、皆無とは言えないということです。

今、大宮委員がおっしゃったように、こういう事件が起きるとそうなのですが、白菜が悪者みたいなものを含めて先行するようなことがございます。そのため、一般消費者の不安感や、どうすればいいのか、何が原因だったのかということについて、今、はっきり過程を追って調査中でしょうけれども、それをやる必要があります。

中央卸売市場としても、そういうものがあるという前提に立って、中央卸売市場衛生検査センターを設けて、それが消費者に届くまでに菌を払拭するような工程を考えていきたいと思っております。

あるところでは、食品工場などで、検査と同時に、衛生指導といいますか、こうではなくて、こういう考え方でやらなければいけないのだよという教育にも力を入れて、消費者に安全・安心を届けるという使命でやっているのが実態でございます。

今回は、塩素殺菌や、水洗いが足りなかったなど、いろいろな過程があるのでしょうけれども、そこを究明すると同時に、もう一步踏み込んで、こういうことが起きないような事前の指導といいますか、結果究明で罰するだけにとどまらず、指導という面から行っていくのが非常に大事になってきているのではないかという気がしておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

○一色委員長 ありがとうございます。

○田中委員 札幌市食品衛生協会という事業者の集まりの立場から発言させていただきます。

今回、札幌市からこのような食中毒を起こして、まことに残念に思っております。まだ原因も完全に解明されておられませんけれども、事業者の自主衛生管理の必要性を再認識している状況でございます。

以上です。

○一色委員長 それでは、長沼委員、いかがですか。ご商売に差しさわりはなかったでしょうか。

○長沼委員 長沼でございます。

今回の事件は、食品を製造、販売する事業者の一人として、大変心が痛むとともに、事の重大性というものを再認識させていただきました。特に、食全般に対する市民の皆さん

の不安や不信感というものは、今回のことで不信感が高い状況にあるのではないかと思います。私どものような製造者、特に生で食するものを生産、販売する事業者の一人として、身を引き締めてやっていかなくてはいけないなということを再認識させていただきました。

○157を含む大腸菌というのは、どこにでもあるということをもう一度肝に銘じながら、殺菌工程の重要性というものを再認識していかなければいけないというふうに感じました。

以上でございます。

○一色委員長 ありがとうございます。

それでは、成田（優）委員、お願いします。

○成田（優）委員 私も、委員長が最初におっしゃったように、漬物という名称を使うのはいかがかと思います。正確に浅漬か何かとしないと、テレビなどは、今度は古漬か何かと比較されて、こっちが悪い、あっちがいいという出し方をします。対象となっているのはどういうものであるかということは正確に出してもらわなければいけないと思います。それで、風評被害がありますから、白菜の生産過程とか、肥料はどうのとか、酪農の汚染ではないかとか、インターネットなどでもそういうふうに言われています。

札幌市はもうなさっていると思うのですが、どこそこの新聞がこういうふうにしたということは別に名指ししなくても、ある程度、新聞の切り抜きなどをスクラップして、どういうふうに市民に広報されたかということ踏まえて、結果が出たら、こういうふうに伝えているかもしれないけれども、事実はこちらだということふうな広報の仕方してほしいと思います。実際に保健所のサイトで確認する人もいるでしょうけれども、大部分は、テレビ、新聞などで、何となくそう思う方が多いので、その点、メディアの責任は大きいと思います。

今のところは、以上です。

○一色委員長 それでは、藤原委員、お願いします。

○藤原委員 私としては、今回の事件は、リスク管理という部分で非常に気になる点がありました。これまでも、何か問題が発生した企業については、それ以前にも何がしか同じようなことがあったということがありますが、この企業も残念ながら以前にあったというふうに報道で聞いております。

今回は、製造工程で、通常の倍も製造されたということで、その辺の原因について、洗浄不足がすべてなのかというのはわかりませんが、車の運転と同じで、大丈夫だろうということでは、確率的に何がしかの事故が発生するわけです。そういう意味では、だろー運転ではなく、予防、防止する、自社のできるだけのことは対応するというを絶えず心に銘じて考えていただかないと、やはり同じ問題が発生すると思います。非常に残念なケースだと思っております。

また、今回の原因究明については、なるべく早くしていただければと思うのですが、こ

れを機会に、事業者の方々は、積極的に、一步前へということをしていただければありがたいと思います。

ただ、これが、H A C C Pとか、食品衛生上の制度がすべて必要かどうかというのは、私も専門家ではないのでそこまでわかりませんが、そういうことも十分認識された方がいいのかなという気もしております。

1点気になっておりました、高橋委員にお尋ねしたいのですが、白菜の値段が下落して、出荷量も落ちていると思うのですけれども、この辺の影響はどれぐらいになっているのでしょうか。

○高橋委員 数字的なデータは持っていないのですが、市場では、報道がなされたと同時に、第一報として、白菜らしいということが報道されますと、風評被害と同じようなもので、白菜に対する購買意欲は落ちます。相場的には、キロ50円、60円しているようなのですが、一時、20円を割るところまで下がったと聞いております。そういう意味では、非常に大きな影響がございます。

保健所が動いて原因が少しずつはっきりしている段階で、生産者も一緒になって、ホクレンなども中心になって、こういう食べ方をしていただくと安全だとか、そういうことも含めて消費の回復に努めている段階でございます。

○一色委員長 それでは、堀口委員、お願いします。

○堀口委員 皆さんのお話のとおりだと思うのですが、これは札幌市内に限らずの課題、問題だと思います。原因は、今、関係機関の方がそれぞれ調べられているということですが、私としては、小さい問題ではなくて、日本国民の食生活にかかわるぐらいの話という感想を持っています。

○一色委員長 過去にも、浅漬けについては、日本国内で出ています。さらに、去年は、ドイツを中心に、スプラウトというものですが、腸管出血性大腸菌O104で4,000人もの中毒が出て、52名の死亡者が出ております。こういうことを、札幌市民を初め、国民の皆さんに情報提供をどんどんしていく必要があるのではないかという気がします。

もう一つは、食品を取り扱う方というのは、自分が扱っている食品の長所と欠点をよく知っていて、浅漬けなどはO157が混入したら消費者が食中毒を起こすという弱さがあることを知っている、つまり、プロ意識を高めてほしいなというふうに個人的には感じました。つまり、病原体が我々の生活のすぐそばにもいるのだということと、食品を取り扱う業者は、もっとプロ意識を高めて、消費者に迷惑をかけないように努力するということですね。

札幌市保健所の方に対しては、非常によく頑張っていただいたと思います。この後は、札幌市にとっていい教訓にさせていただいて、再発をさせないという方向で、市民を挙げてみんなで取り組みましょうというリーダーシップをとっていただきたい気がしています。

皆さんから、もっともっとご意見があると思います。あと5分ほど時間があるので、ご意見をいただきたいと思います。

○大宮委員 ちょっとお伺いしたいのは、一消費者としての素朴な疑問なのですが、今回、委員長もおっしゃったように、浅漬けということで、ほぼサラダ感覚なのだろうと思いますが、カット野菜を製造する過程において、今回の浅漬けの殺菌方法と同じように、次亜塩素酸による消毒を義務づけていらっしゃるのですか。

○事務局（山口食の安全担当部長） カット野菜につきまして、法律的に何ら基準がないものですから、自治体によっては、要綱みたいなものをつくって、野菜を消毒しましょうということでやっているところはあると思うのですが、我々は、そこまでは指導しておりません。

今回、事件が発生して、国からは、8月29日に、浅漬けをつくっている製造業者に対して立入調査を行いなさいということになりました。そして、カット野菜や浅漬けにつきましては、やはり、そういう殺菌工程は必要だということで、ぜひそういうことを指導してくださいという通知が来ました。

今後、浅漬けについては、国のマニュアル、衛生規範というものがあるのですが、その中にも消毒の記載が一切ないという状況で、国の方では、安全・安心を守る立場から、より厳しいというか、殺菌工程を入れたものへの改正を考えているということですから、あわせて、カット野菜につきましても、今後、国の方からも、消毒について何らかの知らせがあるのではないかと考えております。

我々も、立ち入りをするときには、実際に消毒をする必要があるのかというところもありまして、消毒をするのであれば、国が善つくった大量調理のマニュアルがあるものだから、それをもとにやってくださいという話はしていましたが、全施設がそのとおりにやっているわけではなかったという状況です。

○大宮委員 消費者としては、もちろん安全なものを食べたいとは思いますが、買ってくるカット野菜や、外食チェーンのサラダもカット野菜の事業者から来たものかもしれないとなると、安心して食べたい反面、消毒が義務づけられてしまうと、それもちよっと寂しいなというか、薬づけの野菜を食べることになるのかなということも考えました。

あと、先ほどの成田（優）委員のお話の関係ですが、今回、O157が出た要因の一つで、家畜のふん尿から堆肥をつくって土づくりをしているという部分の有機資材が原因ではないかということがインターネットなどで言われているようです。確かにそうかもしれないのですが、これがまた、偏ったような言い方をされると、せっかく有機的な循環型の農業を頑張っていこうという機運の中、風評被害ではないですが、評判が落ちるのも非常に困ったなと思っています。

そこら辺の正しい情報というか、消費者が賢く選択できるような発表の仕方というか、そういったものを期待したいと思います。

○成田（優）委員 私も、そういう意味で、疑いを持っているから申し上げたのではなくて、例えば、新聞などが、「何々？」と見出しの後に「か」をつけただけでも、それが原因じゃないかみたいに頭に焼きつけられてしまうので、不確かな段階では情報らしきもの

がひとり歩きしてほしくないなと思います。

それから、9月1日現在の保健所のサイトで見ましたら、東京と山形と川崎のホテルや何かで患者が1人ずつ出ているらしいのです。例えば、こういう場合に、国との報告や義務は別ですが、ほかの行政や自治体との情報交換は、今回、問い合わせなどは多かったですでしょうか。

○山口食の安全担当部長 本件につきましては、旅行者でホテルに泊まっている方、あるいは、こちらにいらした方がスーパー等で購入したものを食べているということもあるものですから、各自治体には、こういう事件が発生したということを私どもから情報発信して、国の方からも、厚労省を含め、食品安全委員会と消費者庁を含めて、こういう事件が起きているので、各地域でもしそういう患者がいた場合には、速やかに札幌市と連携して調査等を行うようにという情報提供がされています。

ですから、各自治体からは、その情報をもとに、例えば今回のホテルに泊まった方で、同じ時期に症状を出している方がいらっしゃった場合には、私どもに連絡が来て、また詳しく調査をしまして、場合によっては検便をしたりしながら、その辺は連携しながらやっております。

○行方委員 今回の事件については、原材料が怪しいという話になっているのですが、私の体験から、6月末に、私の住んでいるところの区民センターの調理室で料理講座があって、出席させていただいたのです。皆さんもご存じかと思いますが、今、区民センターは指定管理制度になっていて、私も何年かぶりに参加したのですけれども、まな板に傷がついて、そこが真っ黒なのですね。「えっ、これで食品を切るの?」と思いながら、そのときはたまたま牛乳料理でしたので、チーズなど水分が少ないものしか切ることがなかったので、端っこのきれいな方を選んだり、きれいなまな板を探してやったのですが、私は、あんなところではとても料理ができなかったと思います。そして、帰ってきてすぐに、区役所の広聴係にご連絡したのです。

6月末といっても、そのころは28℃もあった日だったのですね。今後、暑くなって、食中毒警報も出されるような時期になりますから、どうぞ、ちゃんとした管理をしてくださいということをお伝えして、自分の名前も言って、連絡先も言って、その結果がどのようなか教えていただきたいということでお伝えしたのですけれども、その結果のお知らせも何もありません。鍵がかかっていますから、勝手に行って見てくるわけにはいかないのですね。

そういうことが6月にありまして、今回もそういうことがありました。岩見沢の給食センターは、施設の老朽化に伴う食中毒でしたね。児童が発症したりしました。ですから、今回の事件でとても手が回らないと思うのですが、これから若干涼しくなるだろうと予想して、区民センターの調理室の管理もお願いしたいと思いますので、よろしく願いいたします。

○一色委員長 今のご意見に対して、保健所の方からコメントはございますか。

○事務局（山口食の安全担当部長） いろいろな衛生知識というのは、今回の事例を踏まえて、再度、気をつけなければいけないと思いますので、機会をとらえまして、実際に営業している施設ではなくて、調理を行わなければいけない施設があった場合には、区の方にも食品衛生監視員がおりますので、そういう職員を導入しながら、できるだけ多くの施設に対して、衛生知識を持ってもらえるような活動をしていきたいと思います。

○一色委員長 この話題の最後にしたいと思うのですが、私が少し感じていることを申し上げたいと思います。

「あずきぱっとう」というぜんざいのおもち、またはだんごのかわりにうどんを入れたものを岩手県でつくって、鳥取で食べて中毒を起こした。それは、冷蔵で運ぶ、つまり冷蔵流通チェーンを利用して安全性を担保していたのです。

それから、函館のイカの塩辛は10%以上の塩が入っているのですが、宮城の塩竈でつくったものは3%ぐらいで、塩を抜いた。そして、横須賀の海上自衛隊の方が食べて腸炎ビブリオの中毒を起こした。これも、塩を抜いて低温管理でもたせようとしているのです。

この浅漬けも、恐らくそういう考え方だと思うのです。きつい塩はだめだということで2%か3%の塩にして、そのかわり、低温で保存させようということです。日本では低温流通が非常に発達したというところで、今回も落とし穴に落ちたようなところがあります。つまり、基本を忘れないようにして、基本と違ったことをするのであれば、安全策を講じるということです。難しい話になりますが、基本を大事にして、食品衛生や食品安全の基本をもう一度市民にお願いするということです。

札幌市が非常に頑張っているのは、ここにありますキッチンメール等、非常によくできています。これは、各家庭にも行きますし、今回の事例もいい教訓として、キッチンメールで正しい情報を市民にお届けしてほしいと思います。

それから、生肉の中毒のときは、こういう小冊子が出ていますので、場合によっては、こういうものを配って、キッチンメールを読まない人でも何かの機会にこういうものを手にとれるように、いわゆるアフターフォローとして再発防止にみんなで取り組みましょうという情報発信を保健所または札幌市から出してほしいと考えております。

これで議題（1）を終わりにさせていただきたいのですが、よろしいでしょうか。

（「異議なし」と発言する者あり）

○一色委員長 それでは、議題（1）を終了させていただきます。

次に、二つ目の議題に当たります、「（仮称）札幌市安全・安心な食のまち推進条例」（骨子案）のパブリックコメントの実施についてに入らせていただきます。

食の安全・安心を推進するための条例につきましては、本委員会と、この委員会で設置しました条例検討専門部会で昨年度から議論を行い、本年の5月には、検討結果について検討報告書という形で札幌市長にお渡ししております。このたび、検討報告書の内容をもとに、札幌市の方で条例の素案がつくられておりますが、広く市民や事業者の方から意見を募集いたしますためにパブリックコメントを実施したいということでございます。

それにつきまして、事務局からご説明いただきたいと思います。

○事務局（畠山調整担当係長） 調整担当係長の畠山でございます。

私から、お配りした資料の2-1、2-2、2-3を用いまして、「（仮称）札幌市安全・安心な食のまち推進条例」（骨子案）のパブリックコメントの実施について、ご説明いたします。

資料2-1につきましては条例の骨子案、資料2-2につきましては条例のイメージ図、資料2-3につきましてはパブリックコメントの意見募集要領になっております。

ただいま一色委員長からもご説明がありましたとおり、本委員会でまとめた検討報告書の内容を踏まえまして、条例案について札幌市の方で検討を重ねてまいりました。このたび、条例の骨子案が完成したところでございます。

この骨子案につきまして、広く、市民、事業者の皆様からご意見をいただくために、ご意見の募集、パブリックコメントと申しておりますが、これを行う予定となっておりますので、委員の皆様にご報告するとともに、皆様からもご意見等をいただければと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

ご説明に入る前に、資料の修正についてお知らせします。

今回、会議の開催案内とともに会議資料をお送りしているところですが、送付時には、札幌市の法制担当と協議中ということもありまして、若干、文言の修正を行っております。本日お配りした資料につきましては、修正済みのものとなっておりますが、さきにお送りしたのものからの修正箇所についてご説明をしたいと思います。

まず、資料2-1ですが、5ページ目の条例の基本理念についてというページになりますが、ここの具体的な内容の5つ目の2行目ですが、「食産業・観光の振興に貢献するよう取組を推進していきます」とありますが、以前お送りしたものでは、「食産業・観光の振興に寄与するよう取組を推進していきます」ということで、「寄与」という言葉を使っていたのですけれども、よりわかりやすい言葉に変更ということで、「貢献」という言葉を使う形に修正しております。

次に、6ページ目ですが、一番下の行になります。こちらは、「効果的な施策を円滑に実施します」という表現をしておりますが、以前は、「円滑かつ効果的な施策を実施します」ということで、こちらわかりづらいということで文言を修正しまして、「効果的な施策を円滑に実施します」という表現に変えております。

あとは、9ページ目をごらんください。9ページ目は、自主回収報告制度のコラムになっておりますが、この中の真ん中あたりに米印で注意書きを書いておりまして、最後の4行目に0ある、「販売業者を想定しています」という言葉ですが、以前お送りした資料では「販売業者となります」という書き方をしております。ここの部分につきましては、報告をする事業者のうち、販売業者の範囲についての説明をする部分ですが、これは、条例の中ではなくて、条例を受けた規則の中で示していきたいと考えている部分ですので、今回の条例の骨子案の中では、「想定しています」という表現に変更させていただいております。

す。

資料２－１の修正点については以上です。

次に、資料２－２の修正点についてでございます。

こちらは、左上に背景というところがありまして、点線で囲まれた部分ですが、食の安全・安心に係る施策の変化の中に、「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョンの策定」とありますけれども、当初お送りしたのものには「推進」という言葉が抜けておりましたので、この名称に修正しております。

次に、資料２－３の（仮称）札幌市安全・安心な食のまち推進条例骨子案についてご意見を募集しますというものになります。こちらにつきましては、当初お送りしたものは、タイトルの上に（案）ということで、案の段階のものをお送りしていたのですが、案という言葉が削除しております。また、当初お配りしたものは、素案という言葉を使っていたのですが、今回は骨子案という言葉に統一するというので、変更しております。

以上が、きょうお配りしている資料の修正点のご説明です。

では、今見ていただいた資料２－３からご説明させていただきたいと思っております。

パブリックコメントの実施要領となっておりますが、ここに記載しておりますとおり、今回、作成しました条例の骨子案につきましては、９月２１日金曜日から１０月２２日月曜日の約１カ月間、ご意見を募集することとしております。

意見の募集方法等につきましては、こちらに示すとおりとなっております。

では、条例の骨子案についてご説明をいたします。

資料２－１に沿ってご説明いたします。

また、資料２－２は、条例案の概要をまとめたものとなっておりますので、参考に、あわせてごらんいただければと思います。

まず、条例の名称についてですが、資料では、（仮称）札幌市安全・安心な食のまち推進条例としております。名称につきましては、委員会、また専門部会の中でもいろいろ議論していただいております、それを受けて、札幌市でも、例えば、食品安全条例という名称であったり、北海道のように食の安全・安心条例という一般的な名称についても検討していたところですが、資料２－１の３ページ目に、条例の目的ということで説明書きがあるのですが、この目的の中に、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ますというふうにしておりまして、この目的を受けての条例となるということから、「（仮称）」と、頭に「札幌市」をつけまして、「（仮称）札幌市安全・安心な食のまち推進条例」という名称とさせていただきますところでございます。

資料２－１の１ページ目から、条例制定の趣旨についてご説明させていただきます。

趣旨につきましては、皆様ご存じのとおり、札幌市では、平成２３年２月に食の安全・安心の確保に関する施策の方向性を示す初めての指針「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」を策定しまして、これまでいろいろな取り組みを進めてきたところでございます。

しかし、昨年、原子力発電所事故による放射性物質の問題や、生肉による食中毒、そし

て、先ほどもご報告いたしました。今回発生しました漬物によるO157食中毒事件など、食の安全・安心を脅かす問題が発生しておりまして、市民の食の安全・安心へのニーズはますます高まっているところでございます。

こういった状況を受けまして、食の安全を確保し、市民の不安を解消するためには、札幌市の決意をより明らかにするとともに、実効性のある取り組み、仕組みをつくっていく必要があります。

このようなことから、今回、新しい条例の制定を目指すということでございます。

次に、2ページに参りまして、背景として4点を挙げております。

1点目としましては、『食の安全・安心に係る施策の変化』ということで、平成15年には食品安全基本法が制定されまして、この法律の基本理念のもとに、先ほどもお話ししましたが、平成23年に「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」を策定したところでございます。

2点目としましては、『食の安全・安心を脅かす事件・事故』ということで、趣旨のところでも触れましたが、さまざまな事件が起きているということで、食に対する市民の不安や不信というのは依然として高い状況にあるということでございます。

3点目としましては、『市民の意識と役割』ということで、こういった問題の発生により、食の安全への関心が非常に高くなっているところでございますが、そういう中でも、食の安全性について何に注意してよいかわからないという方が少なからずいるということも現状でございます。その一方で、市民自治によるまちづくりの主役として、市民の方々の担う役割はますます重要になってきているところでございます。

4点目としましては、『大消費地・観光都市「さっぽろ」』とありますが、人口190万を抱える道内最大の消費地であるとともに、年間約1,300万人の観光客を迎える道内有数の観光都市であるという札幌市の特性について記載しているというところでございます。

3ページに入りまして、『条例案に盛り込む事柄』ということで記載してございます。

まず、条例の目的についてでございますが、この条例では、基本理念や基本施策を定め、市民の役割、事業者や札幌市の責務を明らかにして、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ことで、市民、そして札幌市を訪れる観光客の方々の健康を守り、安全・安心な食のまち・さっぽろを実現することを目的といたします。

安全・安心な食のまち・さっぽろのイメージにつきましては、囲み記事に記載しているとおりでございます。

5ページ目に行きまして、『条例の基本理念』になります。

食の安全・安心を確保するための基本的な考え方や姿勢を示し、今後実施していく施策のよりどころを明確にするために基本理念を定めるものでございます。

5点ありまして、1点目は、市民や観光客の健康を守ることが最も重要という共通認識を持つということです。2点目は、健康への悪影響を未然防止という観点から、科学的な

知見に基づいて必要な対応をとっていくということになります。3点目は、生産から消費に至る各段階において、市民、事業者、市がそれぞれの役割、責務を果たすことで取り組みを進めていくということでございます。4点目は、市民、事業者、市が情報の共有と相互理解のもとで連携・協働を図るということでの取り組みを進めていくというものでございます。5点目は、食の安全から、食産業、観光の振興に貢献するよう取り組みを進めていくというものでございます。

次に、6ページに参りまして、『市民の役割と事業者・札幌市の責務について』でございます。

食の安全・安心の確保は、まず、市民、事業者、市がそれぞれの役割、責務を認識することが重要となっておりますので、それぞれの役割、責務を明確にするというところでございます。

まず、市民の役割についてでございますが、安全・安心な食のまちづくりには、市民の積極的な取り組みが不可欠ということから、その役割を明確にいたします。

1点目としましては、適切に食品を選ぶことができるように、食品表示に関する知識を身につけ、また、食中毒等など、健康への悪影響を防ぐため、食の安全に関する知識、理解を深めていただくようにします。2点目は、事業者の食の安全への取り組みに理解を深めていただき、その取り組みに対して意見を述べたり協力したりしていただきたいと考えております。3点目は、市の施策に意見を述べたり参加したりすることで、市民の方々にも食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たしていただくということでございます。

次に、事業者の責務についてでございますが、安全な食品等の供給をする責務がある事業者になりますので、まず、1点目としましては、食の安全確保のために適切な対応をとるということとあわせて、自主的な衛生管理を積極的に推進していただきます。2点目は、わかりやすい食品表示に心がけ、正確で適切な情報の公開や、消費者との積極的な交流などを通じて、食の安心の向上にも努めていただくということとなります。3点目は、事業者の方にも市の施策に協力していただくということになります。

最後に、札幌市の責務でございますが、札幌市は、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実施していきます。また、国や他の地方自治体とも密接なり連携を図り、効果的な施策を円滑に実施していく、これが市の責務でございます。

7ページ目に行きまして、(4)(5)とありますが、施策の推進体制になります。一つは『推進計画の策定について』、もう一つは『推進会議の設置について』でございます。

まず、(4)推進計画の策定でございますが、食の安全・安心の確保に関する施策を計画的に進めていくために、中長期的な推進計画を定めることといたします。この推進計画は、現行の「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」に当たるものでありまして、このビジョンについて、条例で位置づけることを想定しております。

(5)の推進会議の設置についてでございますが、市民や事業者などの意見を行政運営に反映するため、市の食の安全・安心の確保に関する施策等について、審議や調査を行う

推進会議を設置することとしまして、この「さっぽろ食の安全・安心推進委員会」を条例に定める附属機関として位置づけ、推進計画の策定時に検討していただいたり、施策の実施状況をチェックしていただくなどの役割を担っていただくことを考えております。

8ページ目に行きまして、ここから、食の安全・安心を確保するための基本的な施策を記載している部分であります。

まず、1点目としましては、生産から販売までの安全確保ということで、関係機関と連携を図りながら、生産から販売に至る各段階によって監視・指導等を行うということ、そして、科学的な根拠に基づいて効果的な施策を実施するために調査研究の推進を図るということでございます。2点目は、危機管理の強化・充実ということで、重大な健康被害の未然防止、また、発生した場合の迅速、適切な対処を行うために、危機管理体制の整備を行います。また、重大な被害が発生した場合など、緊急事態に対処するため、事業者に対して必要な措置をとるよう勧告したりすることができるようにいたします。3点目の事業者の自主的取り組みの促進については、一つは、事業者が食品等の自主回収を行った場合、事業者に市長への報告を義務づけるということと、二つ目は、事業者の高度な衛生管理の推進のために、「札幌市食品衛生管理認定制度」などの普及を図るということでございます。

次に、10ページに参りまして、相互理解の推進といたしましては、一つは、食の安全・安心確保に重要な役割を果たしている食品表示制度について、普及啓発を図るということです。二つ目は、情報を収集しまして、市民、事業者に対して正確で適切な情報を提供するというところでございます。三つ目は、市民、事業者が情報共有、相互理解を図り、信頼関係を築いていただくために、情報や意見交換を促進させるということです。そして、四つ目は、事業者による食の安全・安心確保のための自主的取り組みに関する情報の公開、提供を促進するため、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」制度の活用など、事業者の支援を行うということでございます。

下の方に行きまして、市民等の参加の促進とありますが、市民や事業者に対して学習の機会を提供するというところと、高度な知識を持つ人材の育成を図ります。また、市民や事業者、関係団体の皆様の自発的な活動を促進するために必要な支援を行うよう努めるとともに、市の施策へ市民意見を反映させるための仕組みをつくるということです。

11ページ目に行きまして、表彰とありますが、すぐれた取り組みに対する表彰制度についても検討をしていくということでございます。

このほか、食産業や観光への貢献ということで、食の安全・安心の観点から食の付加価値を高める、また、食の安全・安心の推進とともに、食育の推進、地産地消の推進を進めること、そして、食の安全・安心の確保に対する取り組みの推進に当たっては、環境への配慮を行うこととしております。

以上が、骨子案に対する私からの説明でございます。

○一色委員長 どうもありがとうございました。

きょうの委員会では、これからパブリックコメントをしていただくということでございまして、委員会として決議をするとか取り組みを行うということは必要ないと思います。皆さんが報告を聞かれて、感じたこととか、改良した方がいいのではないかとというようなことがございましたら、出していただきたいと思います。

どうぞご自由にご発言いただきたいと思います。

○成田（優）委員 1 ページ目の真ん中辺にある「生肉や漬物による」ですけれども、これは、この際、はっきり、浅漬けと漬物は違うということで、浅漬けに直していただいた方がいいのではないかと思います。

○一色委員長 私もそう思いますので、事務局の方で検討してください。漬物と書くと、塩をいっぱい入れたものを連想されますし、今回の浅漬けみたいに塩が少ない、または酢が少ないというものも全部入ってしまう気がいたします。

ほかの方から意見はございませんか。

私が申し訳なかったなと思ったのは、8 ページの具体的な内容の1 番目に、「生産から販売までの安全確保」とありますが、これは「生産から消費までの安全確保」に変えた方がいいような気がします。

といいますのは、函館で、4月に、トリカブトを食べてしまったということもありますので、市役所から情報提供をきちんとするという意味でも、生産から消費までの安全確保にした方がいいのではないかなという気がしているところです。

何かご意見がございましたらお願いします。

○成田（優）委員 4 ページの事業のところ、「製造、輸入、加工、販売その他」と書いていますが、中の文面を見ますと、市民、事業者、札幌市で3者が完結しているのです。今、輸入、加工というのも結構問題になっていて、意外と知られていないのは、先ほど委員長がドイツのカイワレの話をしたときに申し上げたかったですけれども、アメリカがFDAなどでも盛んに警告したり輸入禁止にしたりしている案件もありますが、実は、日本では余り知られていなかったりします。3者の連携・協働は結構なのですが、その他対外的な面とか、国へ具申したり、答申したり、要望を出すような含みも、この図の札幌市関係の横にあってもいいかなと思いました。

ですから、事業者からいろいろな情報を得るということも大事ですが、札幌市以外の情報や輸入関係の情報も別途広報していただけるような、特に緊急性の高いものは、科学的な裏づけがとれ次第、保健所からのお知らせとして出してほしいと思います。

FDAは、特に世界的に信頼されていまして、食の警察かなと思っていますので、推進体制の中にそういう点の含みも欲しいと思いました。

○一色委員長 今、成田（優）委員が言われているのは、図を少し改良しようということですか。

○成田（優）委員 そこまで踏み込んで言ってしまったかもしれないのですが、輸入関係のそういう余地がないので、地産地消はもちろん私も大賛成ですけれども、やはり輸入も

あるということと、さらにそれが緩やかになっている状態なので、特に気をつけなければいけない状況でして、そういう点への配慮が欲しいと思っています。

○一色委員長 輸入等の対外的な問題についてもご意見があったということで、事務局で少し検討して、成田（優）委員のご意見については、誤解がないようにやりとりをしてください。

ほかの方のご意見もいただきたいのですが、これまで審議をしまいいりましたので、意見は出尽くしているかと思えます。

それでは、ご意見もほぼないという状況のようでございます。

きょう、少し意見が出ましたので、事務局で整理していただいて、ご不明な点があれば、また問い合わせをしていただきたいと思います。また、皆さんも、後日、気がついた点がございましたら、事務局にご連絡をいただきたいと思います。

それでは、議題（２）を終わらせていただきたいと思います。

続きまして、議題（３）のその他でございます。

事務局からは特にないようですけれども、委員の皆様から何かございますでしょうか。

（「なし」と発言する者あり）

○一色委員長 ないようでございますので、これをもちまして、本日の議事はすべて終了いたします。

長時間にわたりましてご協力いただき、どうもありがとうございました。

○事務局（宮原食の安全推進課長） 一色委員長、どうもありがとうございました。

ただいま委員長からもお話がございましたが、この委員会終了後に、条例の骨子案につきましてご意見等がございましたら、事務局までいただければと思います。

本日の会議ですが、今回、食中毒の関係で言いますと、事件が発生してから1カ月が経過しております。市の職員として当たり前のことではあるのですが、今回の件で、市民の生命と健康を守ることが私どもの使命の一番のことだと痛感しております。また、本日の会議を開きまして、条例案にもあるのですが、事業者の方々、市民の方々と連携していかなければならないということを改めて感じたところでございます。

私どもとしましても、先ほど大宮委員からもお話がございましたが、生野菜に対する市民の不安というものがございますので、今、準備しておりますけれども、リーフレットなどをつくって、市民への情報提供をどんどん進めてまいりたいと考えております。

今後とも、ご協力をよろしくお願ひしたいと思います。

条例案につきましては、今日お話しいただきました内容をもとに、9月から10月にかけてパブリックコメントを求めることとしておりますので、市民意見を得まして、その結果について本委員会にご報告してまいりたいと思っております。

10月末から11月ぐらいにもう一度会議を開催したいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

#### 4. 閉 会

○事務局（宮原食の安全推進課長） それでは、これもちまして、本日の会議を閉会させていただきます。と思います。

本日は、まことにありがとうございました。

以 上