

「(仮称)札幌市安全・安心な食のまち推進条例」の骨子案 ～安全・安心な食のまち・さっぽろを目指して～

1 条例制定の趣旨

食の安全・安心は、私たちの生命や健康を守るために最も基本となるものであり、豊かな食生活を送る上で大変重要な要素です。また、食の安全・安心は、道内最大の消費地であるとともに、道内有数の観光都市でもある札幌市にとって、食産業や観光を支える大切な基盤でもあります。

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となる「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」を策定し、食の安全・安心を確保するために様々な取組を進めてきました。

しかし、この後も原子力発電所事故による放射性物質問題、生肉や漬物による食中毒事件など、食の安全・安心を脅かす問題が発生しており、市民の食の安全・安心へのニーズはますます高まりを見せています。

こうした状況のもと、食の安全を確保し、市民の不安を解消するためには、食の安全・安心の確保に対する札幌市の決意をより明らかにするとともに、実効性のある仕組みを作っていく必要があります。

このため、「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」で示している札幌市の基本理念や基本方針、市民の役割や事業者・札幌市の責務等について、法規範として示すことで、市民・事業者・札幌市の共通認識のもと、連携・協働した取組により、安全・安心な食のまち・さっぽろの実現を目指すこととし、新たに「(仮称)札幌市安全・安心な食のまち推進条例」を制定します。

◆さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン◆

平成23年2月に策定した札幌市の食品衛生行政の指針（計画期間：平成22年度～平成26年度の5年間）。「市民総参加で、食の安全と安心を目指」し、「食の安全・安心で、食産業や観光等を支え、魅力あるまちを創る」ことを基本理念とし、これまで行政が行ってきた規制的手法によるだけではなく、行政・市民・事業者との連携・協働による取組を積極的に進めることで「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造を目指すことを基本方針として掲げています。

2 背景

○ 食の安全・安心に係る施策の変化

平成 13 年に起きた BSE(牛海綿状脳症)問題や偽装牛肉事件などがきっかけとなり、食品衛生行政が見直され、平成 15 年 5 月に「食品安全基本法」が新たに制定されました。この法律では、国民の健康保護が最も重要であるという基本理念のもと、科学的知見に基づき食品による健康への悪影響の未然防止を図る「リスク分析」という新しい考え方方が導入されるとともに、地方公共団体の責務として、地域の実情に応じた施策を策定し、実施することが規定されました。

この法律の基本理念等にのっとり、食の安全・安心を推進するため、札幌市では、平成 23 年 2 月、市の食品衛生行政の指針となる「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」を策定しました。

○ 食の安全・安心を脅かす事件・事故

平成 19 年から平成 20 年にかけて、偽装表示事件、中国産冷凍ギョウザの農薬混入事件、事故米の不正流通など数々の問題が相次いで発生しました。また、平成 23 年には原子力発電所事故による放射性物質の汚染問題や生肉による食中毒、平成 24 年には札幌市内での漬物による腸管出血性大腸菌 O157 食中毒など、食の安全・安心を脅かす事件・事故が起きており、食に対する市民の不安や不信感は依然として高い状況にあります。

○ 市民の意識と役割

食の安全・安心をめぐる様々な問題の発生により、食の安全への市民の関心は非常に高いものの、平成 20 年度に札幌市が行った市民アンケート結果において、食品の安全性について約 3 割の方は「何に注意してよいかわからない」と回答しており、年代が低いほどその傾向は顕著となっています。

一方で、安全・安心な食のまちの実現には市民の積極的な参加や協力が欠かせず、市民自治によるまちづくりの主役として、市民の担う役割はますます重要になっています。

○ 大消費地・観光都市「さっぽろ」

札幌市は、人口 190 万を抱える道内最大の消費地であるとともに、道内の生鮮食料品の流通拠点である中央卸売市場を有する食の集積地です。また、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り、本市を訪れる観光客の多くは札幌の食に魅力を感じています。

民間による「地域ブランド調査」※では、平成 22、23 年の 2 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、今後とも市民・観光客双方にとって満足度の高い街であり続けるためにも、食産業や観光の振興を支える基盤である食の安全・安心に係る取組を一層進めていく必要があります。

※ 株式会社ブランド総合研究所ホームページ「地域ブランド調査」

3 条例案に盛り込む事柄

(1) 条例の目的について

条例の制定によって実現しようとする目的を明確に示します。

● 具体的な内容

食の安全・安心を確保するための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、市民や札幌を訪れる観光客の健康を守り、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」を実現することを目的とします。

◆ 「安全・安心な食のまち・さっぽろ」のイメージ◆

- ・一人ひとりの市民が、食の安全確保に協力する意識を持っている。
- ・個々の事業者が、食の安全を第一に考えて行動している。
- ・市民と事業者とが信頼関係を築いている。
- ・市内の生産から消費までの安全管理体制がつながっている。
- ・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、観光客が、札幌の食を楽しんでいる。

◆ 「食の安全」と「食の安心」◆

「食の安全」とは科学的な根拠に基づき食品等による健康への悪影響が十分に予防・抑制されている状態をいい、「食の安心」とは食品等の安全性について市民や観光客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、食への「安心」は、科学的に裏付けされた安全性について、情報を知り、理解し、そして信頼することで得られるものとなります。

この条例では、食の「安全」を確保するだけではなく、市民や観光客の食に対する「安心」についても確保することを目指します。

◆条例で用いる主な用語◆

- ・ 食の安全・安心の確保
食品等の安全性及び食品等に対する市民等の信頼を確保することをいいます。
- ・ 食品
すべての飲食物をいいます（加工食品の原材料として使用される農林水産物を含み、薬事法に規定する医薬品・医薬部外品は除きます。）。
- ・ 食品等
食品のほか、食品衛生法に規定する添加物、器具、容器包装を含みます。
- ・ 生産資材
肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他の食の安全に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の資材をいいます。
- ・ 事業者
食品等又は生産資材の生産、製造、輸入、加工、販売その他の事業活動を行う者をいいます。

(2) 条例の基本理念について

基本理念は、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ものです。

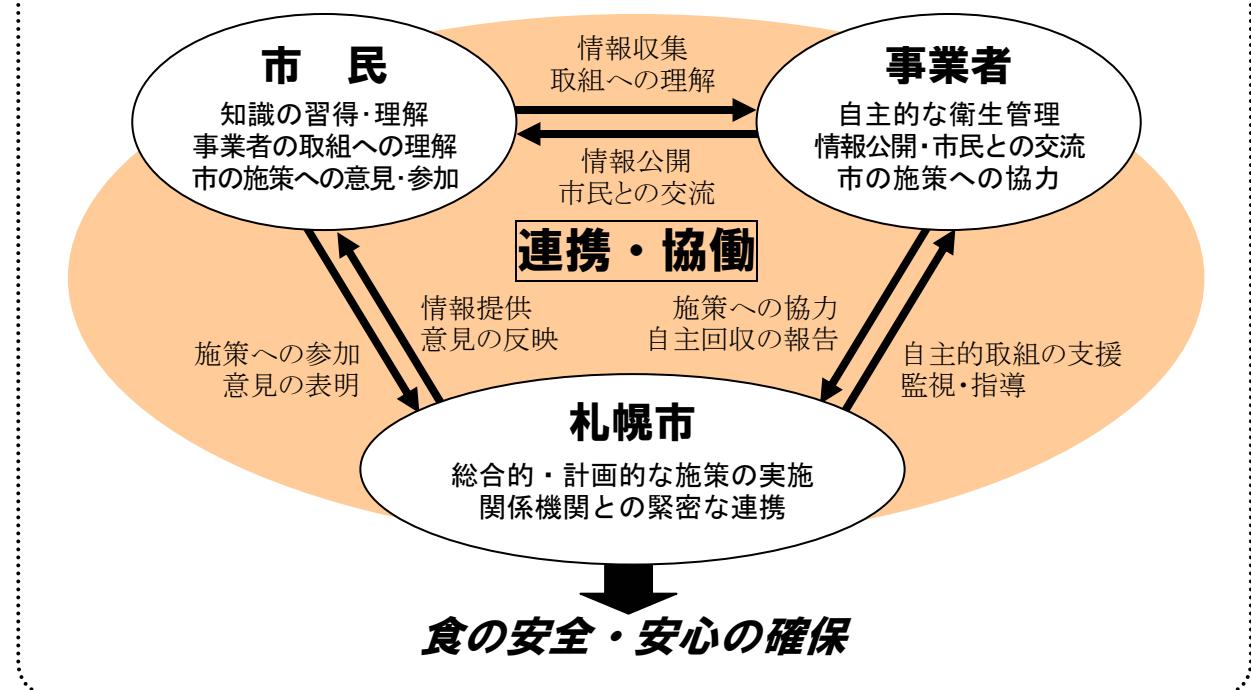
● 具体的な内容

- 市民や観光客の健康を守ることが最も重要との共通認識のもとで、必要な対応を取っていきます。
- 食品等による健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき必要な対応を取っていきます。
- 食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、市民・事業者・市がそれぞれ自分の役割や責務を主体的に果たすことにより取組を推進していきます。
- 市民・事業者・市が情報の共有と相互理解のもとで、連携・協働を図ることにより取組を推進していきます。
- 食の安全・安心の確保が食を通じた魅力あるまちづくりを支える基盤であることを認識し、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。

◆ 「協働」とは◆

同じ目的のために、それが対等な立場に立ち、役割と責任を担い、協力して取り組むことを「協働」といいます。

◆市民・事業者・市による連携・協働◆



(3) 市民の役割と事業者・札幌市の責務について

食の安全・安心を確保するためには、まず、市民・事業者・市がそれぞれの役割や責務を認識することが重要であるため、市民の役割・事業者と市の責務を明確に示します。

ア 市民の役割

安全・安心な食のまちづくりには、市民の積極的な取組が不可欠なことから、市民の役割を明確にするものです。

● 具体的な内容

- 市民は、適切に食品を選ぶことができるよう食品の表示に関する知識を身につけ、食中毒や食物アレルギーなどの健康への悪影響を防ぐため食の安全に関する知識・理解を深めるようにします。
- 市民は、事業者の食の安全・安心の確保についての取組に理解を深め、その取組に意見を述べたり、協力したりするようにします。
- 市民は、食の安全・安心の確保に関する市の施策に意見を述べたり、参加したりすることで、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たします。

イ 事業者の責務

安全な食品等の供給者である事業者（農家などの生産者や食品等の製造、販売などをする事業者）の責務を明確にするものです。

● 具体的な内容

- 事業者は、食の安全を確保するために適切な対応を取るとともに、自主的な衛生管理を積極的に推進することとします。
- 事業者は、分かりやすい食品表示を心がけ、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、食の安心の向上に努めることとします。
- 事業者は、食の安全・安心の確保に関する市の施策に協力することとします。

ウ 札幌市の責務

条例の目的や理念を踏まえ、食の安全・安心を確保するための施策を推進することを市の責務として明確にするものです。

● 具体的な内容

- 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ます。
- 市は、食の安全・安心を確保するため、国及び他の地方公共団体との密接な連携を図り、効果的な施策を円滑に実施します。

(4) 推進計画の策定について

市は、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にします。

※ 平成23年2月に策定した「さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン」（平成22年度から平成26年度までの5年間の指針）を、条例に定める推進計画として位置づけることを想定しています。

● 具体的な内容

- 市長は、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推進するためには、施策の方向を示す中長期的な推進計画を策定します。
- 推進計画を策定する際には、推進会議の意見を聴くとともに、市民や事業者などの意見を適切に反映することができるよう必要な対応を取り、推進計画を定めたときには公表します。
- 市長は、毎年度、推進計画に基づく施策の実施状況を公表します。

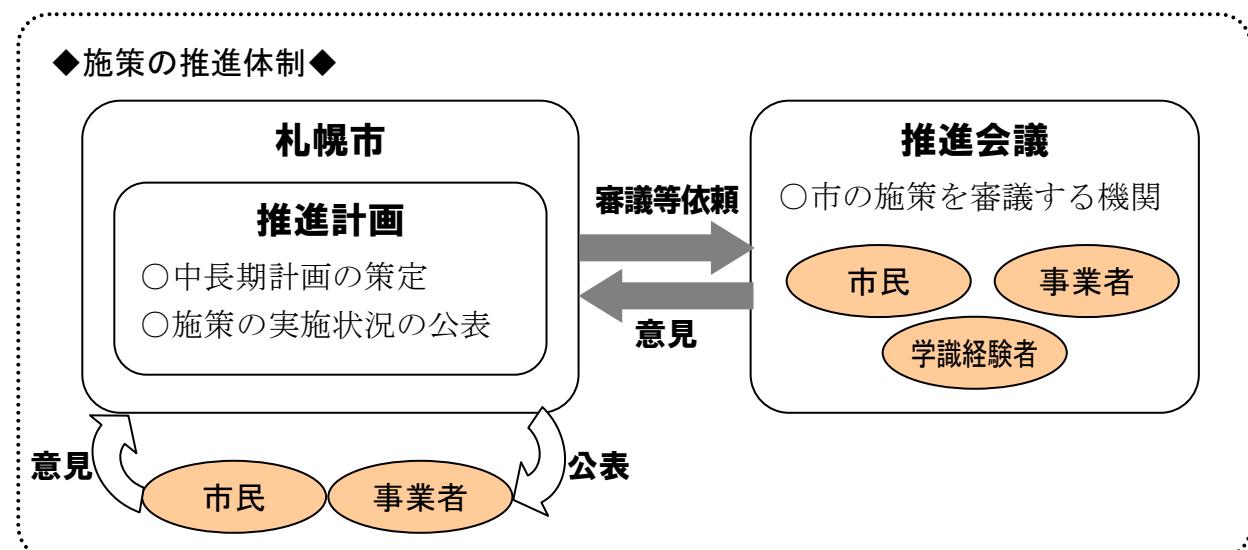
(5) 推進会議の設置について

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などを行う推進会議を設置することにします。

※ 現在ある「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ることを想定しています。

● 具体的な内容

- 食の安全・安心の確保に関する施策等について審議、調査等を行うための機関として、市民、事業者や学識経験者などで構成される推進会議を設置します。



(6) 食の安全・安心を確保するための基本的な取組について

食の安全・安心を確保するための基本施策を明確に示します。

● 具体的な内容

○ 生産から販売までの安全確保

- ・ 生産から販売までの監視・指導

市は、関係機関と連携を図りながら、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、監視、指導、検査などを行います。

- ・ 調査研究

市は、科学的な根拠に基づき効果的な施策を実施するため、調査研究を推進し、その成果の普及を図ります。

○ 危機管理の強化・充実

- ・ 危機管理体制の整備

市は、健康への重大な被害の発生を未然に防止し、また、当該事態が発生した場合に迅速かつ適切に対処するため、危機管理体制の整備を行います。

- ・ 緊急事態への対処

市長は、健康への重大な被害が発生し、又は発生するおそれがある緊急事態に對処する必要がある場合は、法令に定める対応を取る場合を除き、事業者に対し食品等の回収など必要な対応を取るよう勧告ができます。また、事業者が勧告に従わなかった場合は、その旨を公表することとします。

○ 事業者の自主的取組の促進

- ・ 自主回収を行った事業者に対する報告の義務付け

事業者が自主的に食品等の回収を行った場合、当該事業者に市長への報告を義務付け、市はその情報を市民に提供します。

- ・ 事業者の高度な衛生管理の推進

市は、的確な衛生管理を行う食品取扱施設を認定する「札幌市食品衛生管理認定制度」などの普及を図り、事業者による高度な衛生管理に関する自主的な取組を促進します。

◆札幌市食品衛生管理認定制度「しょくまる」◆

H A C C P 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です。

※ H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)

原材料の受入から製造、出荷までの各工程をしっかりと管理することで、すべての製品の安全性を確保しようと
いう衛生管理システム。



◆自主回収報告制度◆

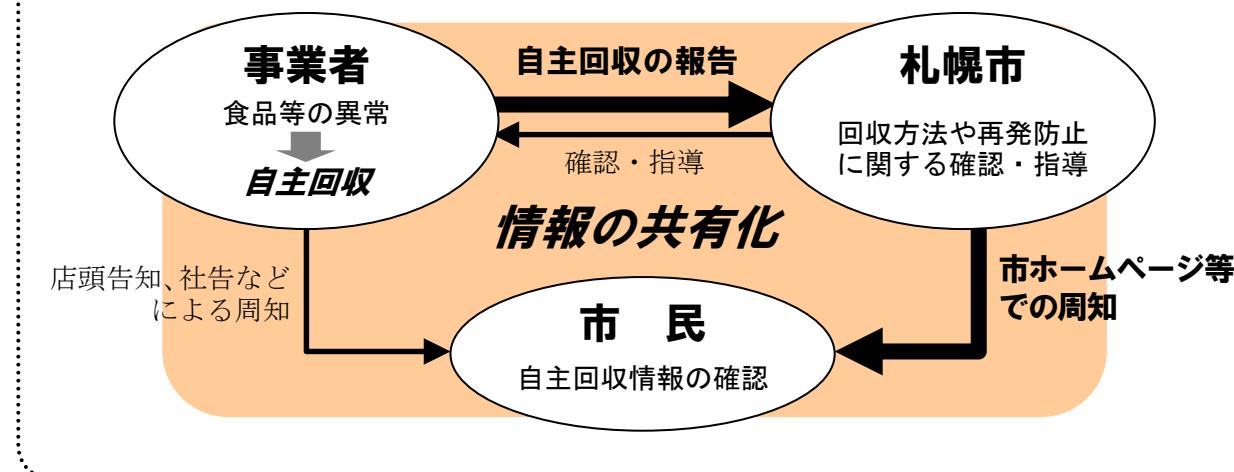
「自主回収」とは、事業者が生産、製造、輸入、加工又は販売した食品等について、自ら食品衛生法違反や健康への悪影響のおそれについて気づき、自らの判断で食品等の回収を決定、実施することをいいます。

自主回収報告制度では、市内に事業所や事務所等を持つ事業者（生産者・生産者団体、製造業者、輸入業者、加工業者、販売業者※）が行う食品等の自主回収のうち、食品衛生法違反やその疑いがある食品等を自主回収する場合に、その内容を市に報告することを義務づけるもので、市は報告された情報をホームページ等に掲載し、周知を図ります。なお、この制度は自主回収の報告を義務づけるものであり、自主回収自体を義務づけるものではありません。

※ 商品に自社名等を冠する（プライベートブランド商品）販売業者や「製造所固有記号」（あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号）を記載して食品衛生法で定められている製造者表示に代えて、販売者表示をしている販売業者を想定しています。

《制度のメリット》

- ・ 市民をはじめとする消費者が、自主回収情報をいち早く知ることで、食品等による健康被害の未然防止につながります。
- ・ 事業者による自主回収の情報が市を通じて広く周知されることにより、製品の回収が促進されます。
- ・ 違反食品等の排除と情報提供に積極的に取り組む事業者と市民との信頼関係がより深まることが期待されます。



○ 相互理解の推進

- ・ 適正表示の推進

市は、食の安全・安心の確保に重要な役割を果たしている食品の表示が適正に行われるよう事業者に助言、指導を行うとともに、表示制度が正しく理解されるよう市民に対する普及啓発を図ります。

- ・ 情報の収集・提供

市は、食の安全・安心の確保に関する情報の収集、整理、分析などを行い、市民や事業者に対し正確で適切な情報を積極的に提供します。

- ・ 情報・意見交換の促進

市は、市民・事業者の情報共有や相互理解が増進されることで、両者の信頼関係を築き、連携・協働による取組が推進されるよう、情報や意見の交換を積極的に促進します。

- ・ 事業者による情報公開・提供の促進

市は、事業者による食の安全・安心の確保のための自主的な取組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」の普及など、事業者の支援を行います。

◆さっぽろ食の安全・安心推進協定制度◆

札幌市と食品関係の事業者や団体が、より一層の食の安全確保と信頼性の向上に向けて、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て協定を締結する制度。協定を締結した事業者・団体は食の安全・安心の取組を「マイルール」として公開し、市はその取組を広く市民に情報提供します。



○ 市民等の参加の促進

- ・ 学習機会の提供

市は、市民や事業者に対して学習の機会を提供したり、広報活動の充実を図ります。

- ・ 人材の育成

市は、食の安全・安心の確保に関する取組を担う高度な知識を持つ人材を育成します。

- ・ 自発的な活動の支援

市は、市民、事業者や関係団体の自発的な活動を促進するため必要な支援を行うよう努めます。

- ・ 市の施策への意見の反映

市は、食の安全・安心の確保に関する施策に、市民や事業者の意見を反映させる仕組みを整備します。

- ・ 表彰

市長は、食の安全・安心の確保に関する優れた取組について表彰することができます。
- 食産業・観光への貢献

市は、食の安全・安心の観点から食の付加価値を高めることで、食産業・観光の振興に貢献します。
- 食育の推進

市は、市民、特に子どもたちが食の安全について正しい知識と理解を深め、適切な判断力を養えるよう、食育の推進を図ります。
- 地産地消の推進

市は、食の安全・安心の確保に当たり、食の付加価値を高め、北海道の食を守り育てる取組を支援するため、地産地消を推進します。
- 環境への配慮

市民・事業者・市は、環境に及ぼす影響に配慮した、食の安全・安心の確保に関する取組を推進します。

◆「食育」と「地産地消」◆

「食育」とは、食に関する知識及び食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることをいいます。

「地産地消」とは、地域で生産されたものをその地域で消費することをいいます。

(7) 財政上の措置について

食の安全・安心の確保に関する施策を推進するための予算措置についての考え方です。

● 具体的な内容

食の安全・安心の確保に関する施策を確実に推進するために必要な財政上の措置を講じるよう努めます。

(8) 条例の施行時期について

条例を施行する時期についての考え方です。

● 具体的な内容

平成25年4月1日の施行を目指しています。なお、自主回収の報告など義務的な内容を含む規定については、半年程度の周知期間を設けた後に施行することとします。

【参考】

●札幌市食の安全ホームページ

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/>

●さっぽろ食の安全・安心推進ビジョン

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/shokumachi/vision/>

●食の安全・安心を推進するための新たな条例の制定に向けた検討報告書

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/shokumachi/iinkai/shukoushiki.html>