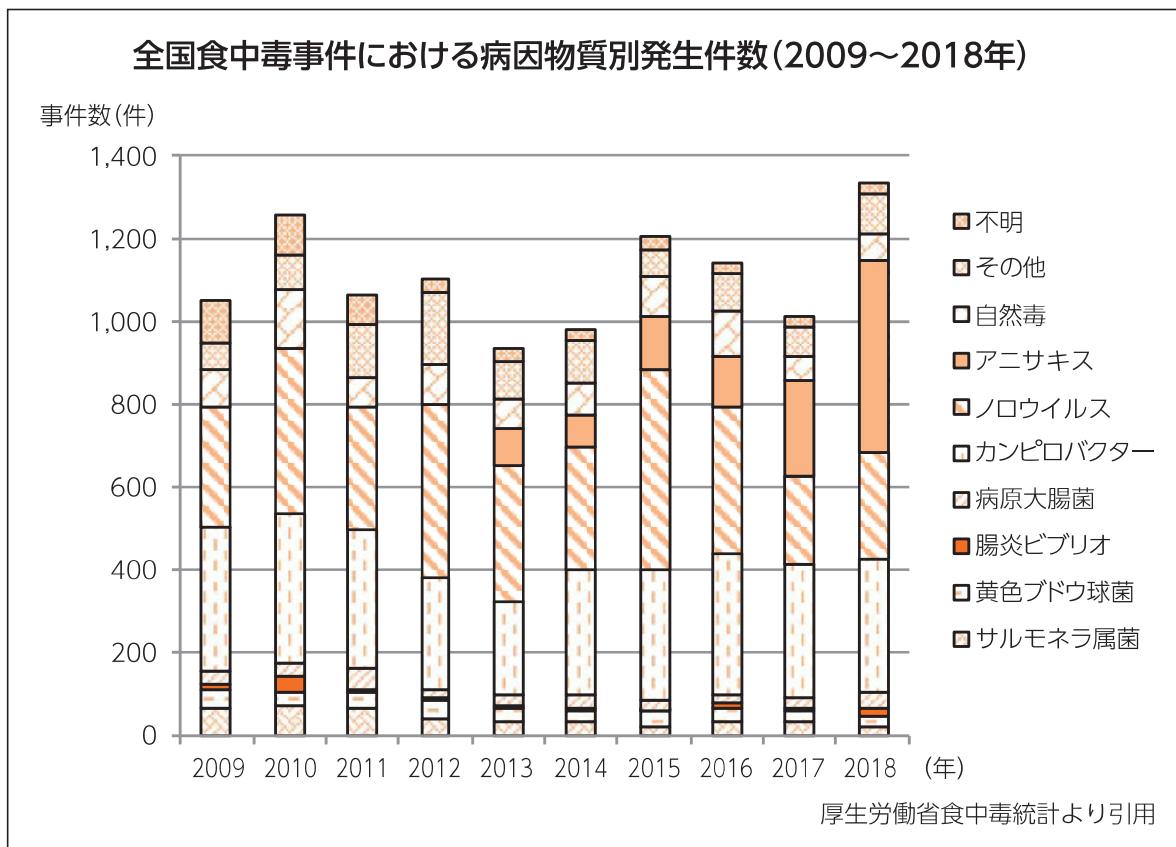


## 第3章 札幌市の食を取り巻く現状と今後の課題

### 1 食を取り巻く現状

#### (1) 近年の食中毒事件とその傾向



近年、全国の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>15</sup>やノロウイルス<sup>16</sup>、アニサキス<sup>17</sup>による食中毒です。札幌市の直近10年間の食中毒発生件数は年間数件～30件程度であり、全国と同様にカンピロバクターとノロウイルス、アニサキスが上位を占めています。このため、これらに注力して、事業者への重点的な監視指導、市民への注意喚起・啓発等の予防対策を実施しています。

カンピロバクターは、食肉やレバー等の内臓を生や加熱不十分な状態で食べること

#### 15 カンピロバクター

家畜や家きんの腸管内に常在している食中毒の原因となる細菌で、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。

#### 16 ノロウイルス

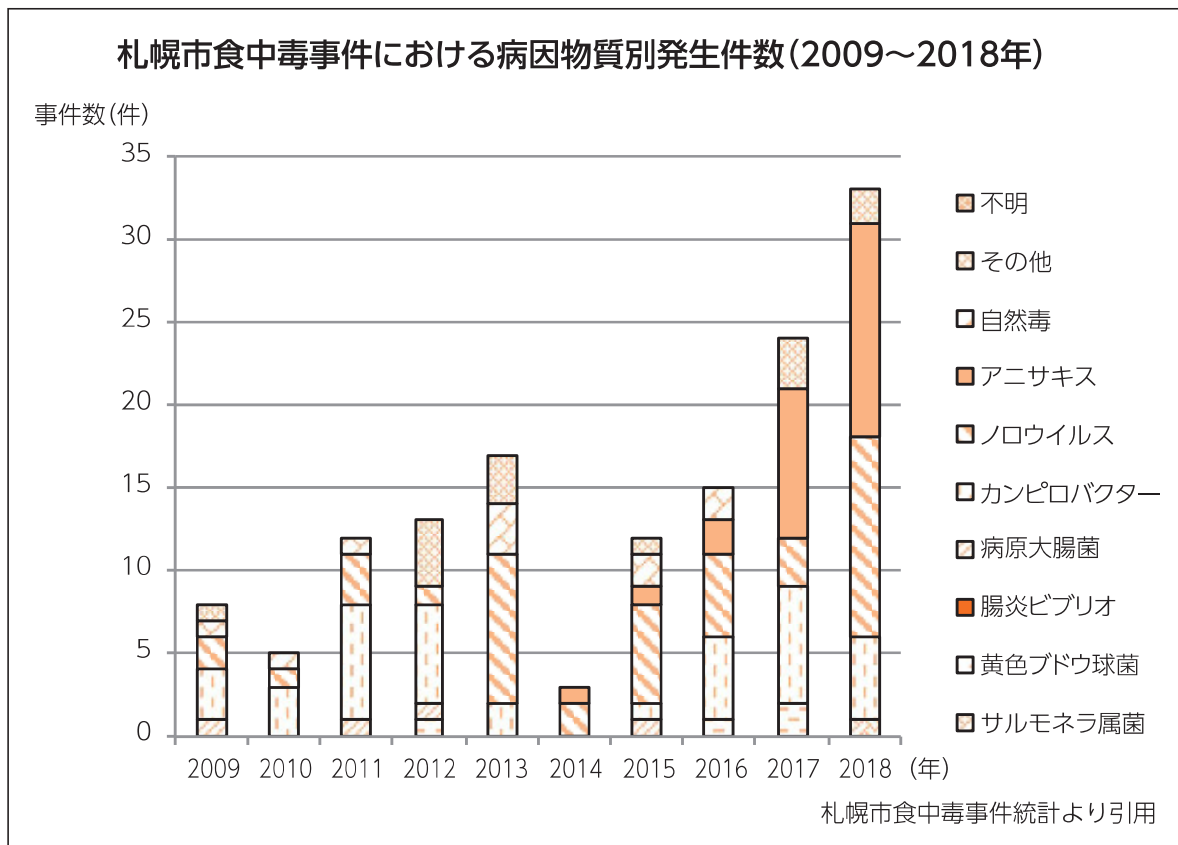
人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、感染力が非常に強く、10～100個程度のウイルスで感染し、人の腸内でのみ増殖します。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、二枚貝の生食や加熱不十分が原因で起きる場合や、汚染された食品を介して起きる場合などがあります。また、人から人への二次感染が起きることもあります。

#### 17 アニサキス

寄生虫（線虫）の一種で、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカ等の魚介類に寄生し、寄生している魚介類を生で食べることで、胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

で感染します。生肉には他にも腸管出血性大腸菌<sup>18</sup>やサルモネラ属菌<sup>19</sup>、E型肝炎ウイルス<sup>20</sup>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存在しており、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。



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、一人の調理従事者の不注意が大きな事故につながる可能性があります。

このような食中毒を予防するためには、事業者やその従業員に対し、定期的・継続的に教育を実施し、食品を取り扱う従業員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

#### 18 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て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。

#### 19 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。

#### 20 E型肝炎ウイルス

潜伏期間2～9週間で、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。

いく必要があります。

また、近年アニサキスを原因とした食中毒が全国的に増加傾向にあります。アニサキスは、主に天然のサバやサンマなどの回遊魚に寄生して成長する寄生虫で、魚を生で食べることで体内に入り、食中毒様症状が現れます。札幌市におけるアニサキスによる食中毒では、生食用でない魚や自分で釣った魚を家庭で食べて発生する例が見られるなど、アニサキスによる食中毒の予防策等を事業者に対して指導することと併せて、市民に対しても予防策等の周知を徹底する必要があります。

## (2) 国における食の安全確保に係る動向

わが国の食品衛生行政は、1947年（昭和22年）に制定された食品衛生法<sup>21</sup>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、2001年（平成13年）にBSE問題<sup>22</sup>、2002年（平成14年）に残留農薬問題<sup>23</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、信頼を取り戻すことを目的として、2003年（平成15年）に食品安全基本法<sup>24</sup>が制定されました。同法では、「リスク分析」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明記されました。

また、2003年（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。

### 21 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1947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。

### 22 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。2001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。

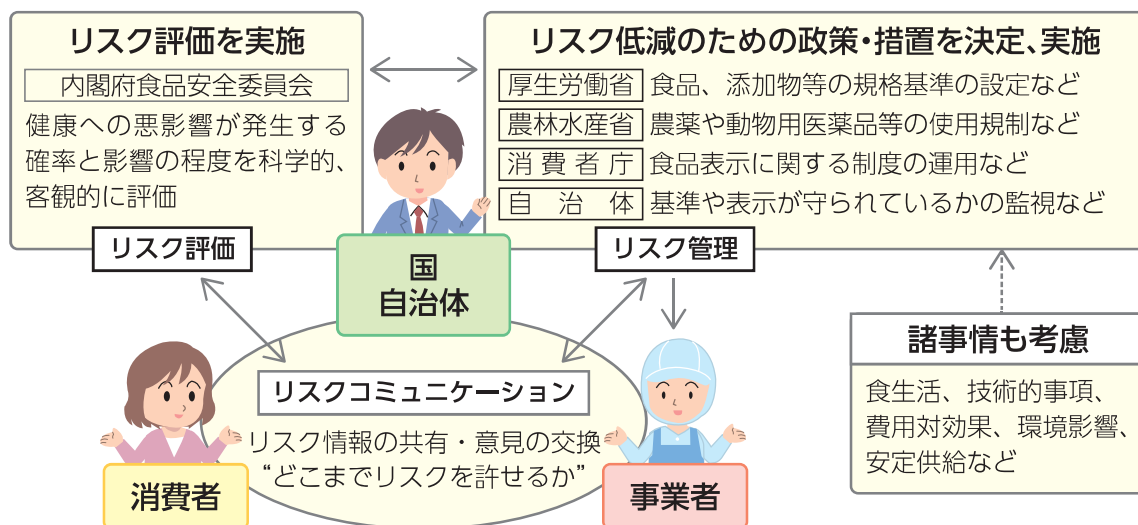
### 23 残留農薬問題

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。2002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2003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。

### 24 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2003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。

【食の安全への取組(リスク分析)】



「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となります。

<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)

現代の食料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。

更に、2009年（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。

消費者庁の発足により、これまで複数の法律にまたがっていた食品表示に関する法律が一本化され、2013年（平成25年）に食品表示法<sup>25</sup>が制定されました。

このように法律や組織を整備して食品の安全確保を図ってきたものの、廃棄済みの業務用冷凍トンカツ転売事件、大型イベントにおける集団食中毒事件<sup>26</sup>、腸管出血性大腸菌に汚染された惣菜を原因とする広域散発食中毒事件、大手ファストフード店等における異物混入事件など、食の安全・安心を脅かす事件が相次いで発生しています。

このほか、2012年（平成24年）に牛レバー、2015年（平成27年）に豚肉（内臓含む）を生食用として提供することが禁止<sup>27</sup>されましたが、依然として食肉の生食に起因する食中毒が散発するなど、消費者に対する食品の安全性に関する知識の普及啓発が急務となっています。

2018年（平成30年）には、食品衛生法が15年ぶりに大幅に改正されました。その背景として、世帯構造の変化に伴い、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズが大きく変化したこと、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった食品を取り巻く環境が変化したこと、都道府県等を越える広域的な食中毒の発生が頻発したこと、食中毒の発生件数が下げ止まり傾向であること、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据えて、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められることなどが掲げられます。

食品衛生法の改正により変更又は追加された事項は、「広域的な食中毒事案への対策強化」、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」、「特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集」、「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「食品リコール情報の報告制度の創設」など多岐に渡り、札幌市においてもこれらの改正に沿った対応が必要となりました。（食品衛生法の改正概要については、16ページを参照）

また、食に関連した社会問題として、近年、まだ食べられる食品が廃棄される、い

#### 25 食品表示法

食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3つの法律の食品の表示に係る規定を一元化した法律で、事業者にも消費者にもわかりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである食品表示基準が策定されました。

#### 26 大型イベントにおける集団食中毒事件

東京及び福岡で開催されたイベントで提供された加熱不十分な鶏肉を使用した寿司からカンピロバクターが検出された食中毒事件

#### 27 牛レバー、豚肉（内臓を含む）の生食用としての提供禁止

牛レバーは腸管出血性大腸菌等、豚肉（レバーやホルモン等の内臓を含む）はE型肝炎ウイルス等に汚染されている可能性があり、安全に生で食べる方法がないため、食品衛生法により生食用として提供、販売が禁止されました。

わゆる食品ロス問題が注目を浴びています。食品ロスについては、2015年（平成27年）に国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ（SDGs）」の目標の一つとして挙げられ、食品ロス削減に向けた取組の推進が求められています。（SDGsと本計画の関連については、36ページを参照）

国内では、2000年（平成12年）に施行した食品リサイクル法<sup>28</sup>に基づき、農林水産省を中心に食品ロス削減を目指した施策を展開しており、札幌市においても同様の事業を実施してきました。2019年（令和元年）には食品ロスの削減の推進に関する法律<sup>29</sup>が制定されるなど、食品ロス削減に係る関心が高まる中、対策を図る上で不可欠である「食品の期限管理」や「保存方法の遵守」などについて、関連機関と連携して、周知、啓発を行う必要があります。

---

#### **28 食品リサイクル法**

食品の売れ残りや食べ残し、食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用等の促進を目的とした「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」の略称

#### **29 食品ロスの削減の推進に関する法律**

食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とした法律

## 【食品衛生法の改正の概要（2018年6月公布）】

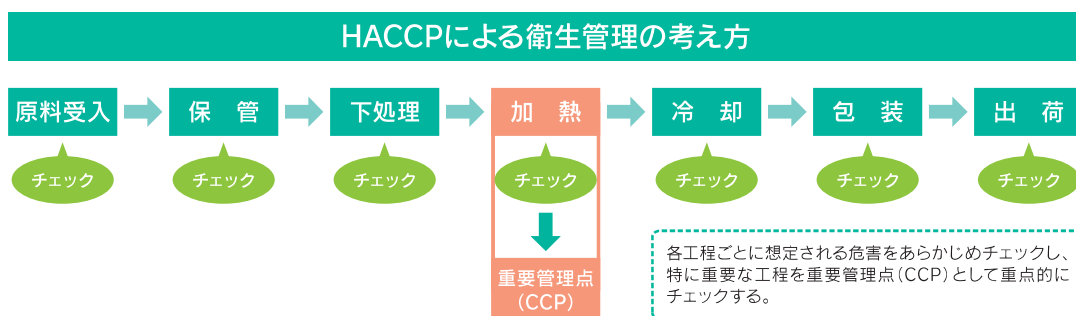
改正後の食品衛生法の概要は以下のとおりです。

### 1 広域的な食中毒事案への対策強化（2019年4月1日施行）

全国を7つのブロックに分け、国及び都道府県等からなる広域連携協議会を設置するなどにより、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国及び都道府県等の関係者が連携・協力することが義務化されました。

### 2 HACCPに沿った衛生管理の制度化（2020年6月1日施行、1年間経過措置）

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。



HACCPによる衛生管理手法は諸外国の多くで制度化されており、我が国においても「総合衛生管理製造過程承認制度」をはじめ、「HACCP型管理運営基準」の導入など、HACCPによる衛生管理手法の普及推進を行ってきましたが、中小企業を中心に導入が進んでいないことが課題となっています。札幌市においても、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）などを活用しながら普及推進を行っているところですが、全国的な課題と同様の傾向となっています。

一方、輸入する食品についてHACCPによる衛生管理を行っていることを求めるには、国内の事業者にもHACCPによる衛生管理を求めることが商取引を行う上で必須条件となっています。

このような状況を受け、HACCPに沿った衛生管理を制度化し、原則、すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することとなりました。

### 3 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集 (2020年6月1日施行)

2012年以降、プエラリア・ミリフィカを含む食品による健康被害が全国的に200事例以上ありましたが、情報収集が困難な状況でした。今回の法改正で、特別の注意を必要とする成分を定め、その成分を含む食品による健康被害情報の収集が制度化されました。今後、消費者から健康被害情報が製造者や販売者に寄せられた場合、製造者や販売者は保健所に報告する必要がある旨が規定されました。

### 4 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備 (2020年6月1日施行)

国際統合的な衛生規制の観点から、合成樹脂製の食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度（原則すべての物質の使用を禁止した上で、安全が確認された物質のみ使用を認める制度）が導入されました。

### 5 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設 (2021年6月1日施行)

現行の食品衛生法では、飲食店営業や菓子製造業など、業態に応じて34の営業許可業種が設けられていますが、食品の種類や営業形態が時代とともに変化しており、これらの実状に応じた制度とするため、営業許可業種を新設・統合するなどの見直しが図られました。また、営業許可の対象外の事業者を把握するために、営業届出制度が創設され、届出が義務付けられました。

### 6 食品リコール情報の報告制度の創設 (2021年6月1日施行)

事業者がリコール（自主回収）を行った場合に、行政に報告することが義務付けられました。札幌市では、すでに条例で報告を義務付けていますが、自治体によっては、そのような条例がない自治体もあることから、法律で報告を義務付け、一元的な情報管理をすることとなりました。

### 7 輸入食品の安全確保 (2020年6月1日施行)

輸入食品の安全性を確保するため、一部の食品については、HACCPに基づく衛生管理や衛生証明書の添付を輸入の要件とすることとしました。



### (3) 自然災害の頻発

我が国では、2011年（平成23年）に発生した東日本大震災のような地震災害や、2019年（令和元年）に発生した台風19号による水害など、大規模な自然災害が毎年のように発生しています。

このような地震や豪雨による大規模災害が発生した際には、水道やガス、電気等のライフラインが寸断される可能性が高く、多くの住民等が避難所へ避難します。避難所では、ボランティアや近隣住民による炊き出しのほか、支援物資の配布等が行われますが、ライフラインの被害状況によっては、食品の衛生的な取り扱いが困難な場合も想定されます。

実際に、2016年（平成28年）に発生した熊本地震の際には、避難所で提供された食事を原因とする食中毒が発生するなど、災害発生時における食の安全確保対策の実施が急務となっています。

札幌市では、これまで地震災害による被害発生は少なく、ほとんどが融雪時の出水や台風や暴風雨による風水害が中心でした。

しかしながら、2018年（平成30年）9月に発生した北海道胆振東部地震では、札幌市内でも初めて震度6弱を観測し、更に北海道全域が停電する「ブラックアウト」が発生したことにより食品の流通が停止し、市民生活に多大な影響を与えました。

札幌市内の停電は、地震発生から2日後には概ね復旧しましたが、食品の製造や流通が正常に戻るまで、多くのスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで食料品を買い求める行列や空の陳列棚が見られました。

今回の震災発生時には、ライフラインの寸断に起因した食中毒などの健康被害は発生しませんでした。避難所や各家庭における災害発生時の食品の取り扱いについて、平時から周知、啓発して災害に備える必要があります。

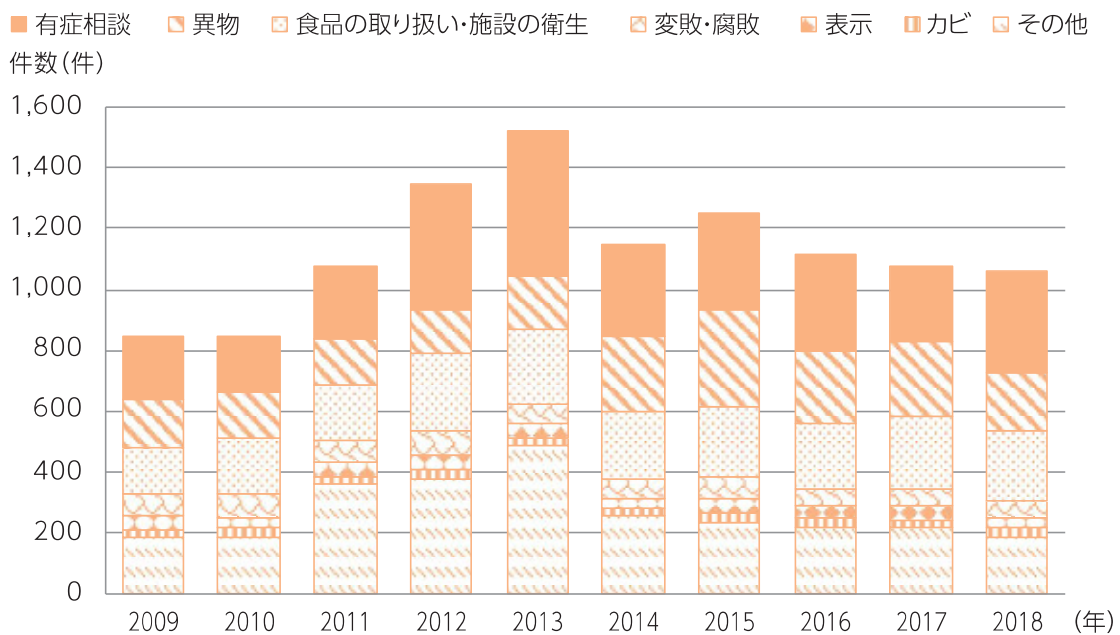
#### (4) 市民（消費者）及び事業者の意識

##### ア 市民相談件数

食品衛生に関する市民相談件数は、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、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、2011年度（平成23年度）以降、増加しました。その後、2013年度（平成25年度）をピークに減少傾向にあります。依然として過去より件数が増えています。

主な相談内容は有症相談<sup>30</sup>、異物混入、食品の取り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。

札幌市の食品衛生に関する市民相談件数の推移



札幌市衛生年報より引用

##### イ 市民（消費者）の意識について

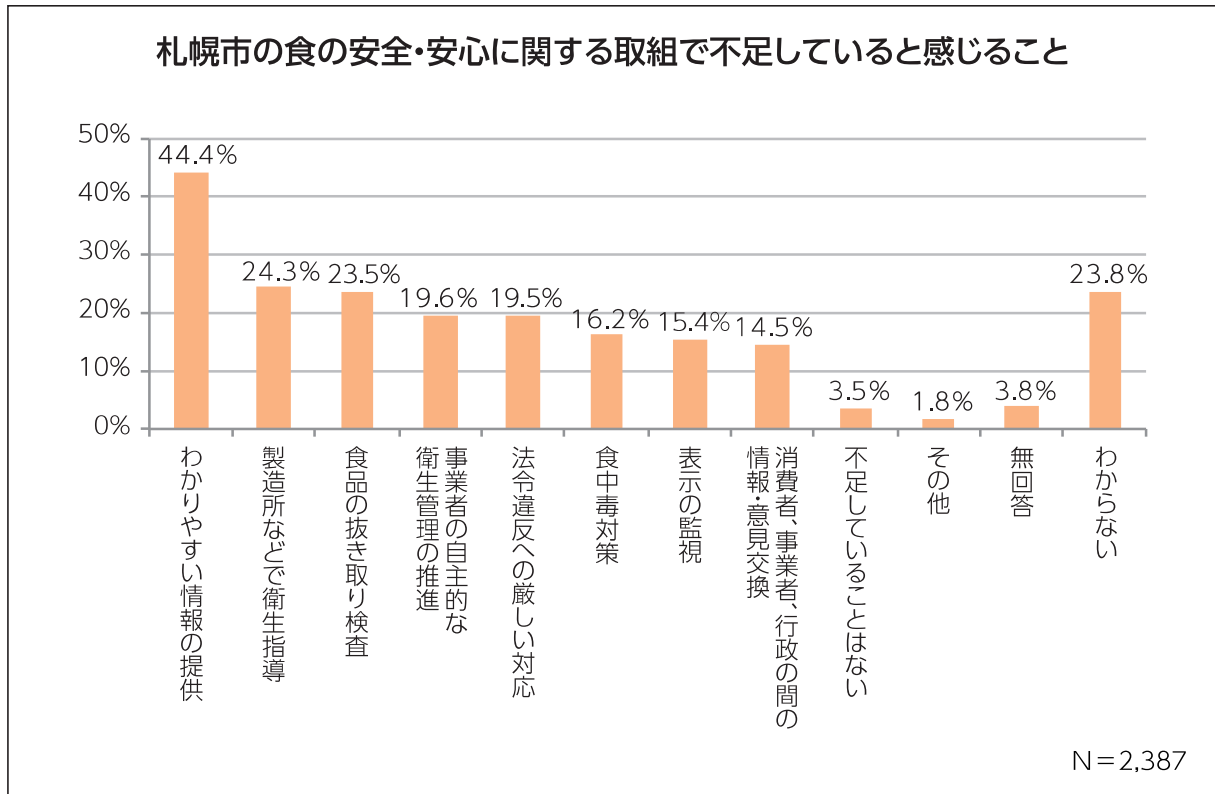
##### ア) 札幌市の取組で不足していること

2019年度（令和元年度）に札幌市が実施した市民意識調査（以下(イ)～(I)も同一意識調査結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市が行う取組の中で不足していると感じる事項は、「わかりやすい情報の提供（44.4%）」が最も多いように、理解しやすい情報提供を求める割合が高くなっています。

<sup>30</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、「製造所などでの衛生指導（24.3%）」、「食品の抜き取り検査（23.5%）」、「法令違反への厳しい対応（19.5%）」など、従来の規制行政に係る事項に対する不足感も強く、これら規制に関する施策については、今後も継続していくことが望まれています。



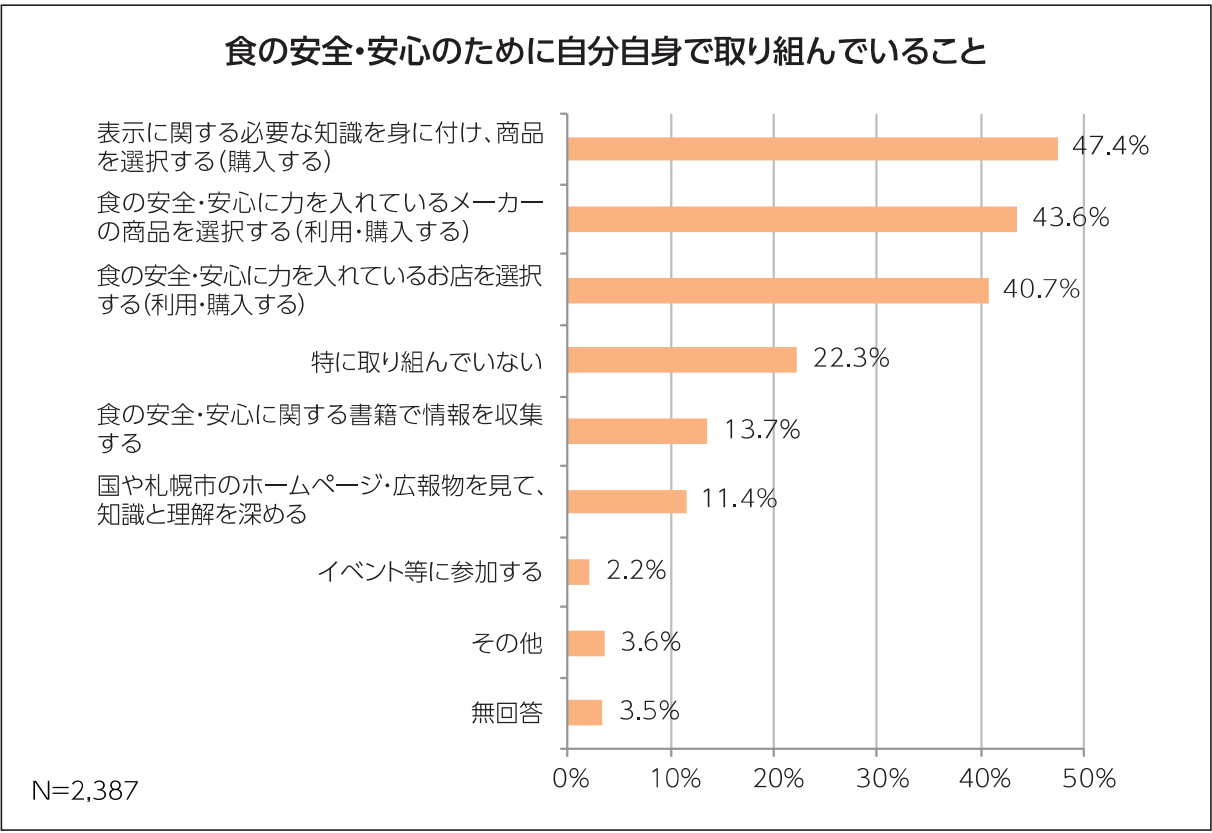
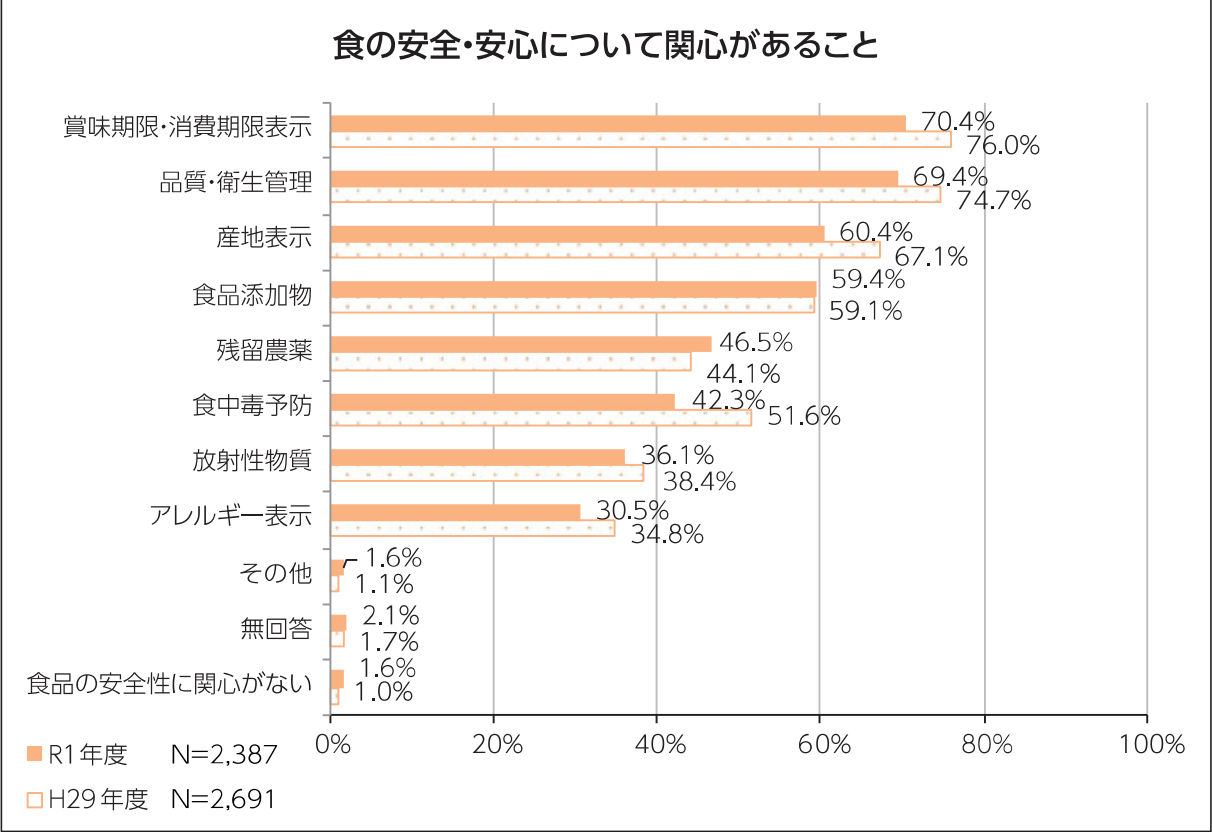
#### (イ) 食の安全・安心についての関心及び取り組んでいること

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」、「品質・衛生管理」、「産地表示」が上位を占め、市民の回答割合もそれぞれ半数を超えるなど、2017年度（平成29年度）の市民意識調査結果と同様に、回答の上位を占めています。

また、食の安全・安心のために自分自身が取り組んでいることは、「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）」の回答割合が高くなっているなど、食の安全・安心に関する知識を身に付けて活用しようとする、市民の積極的な姿勢がうかがえます。

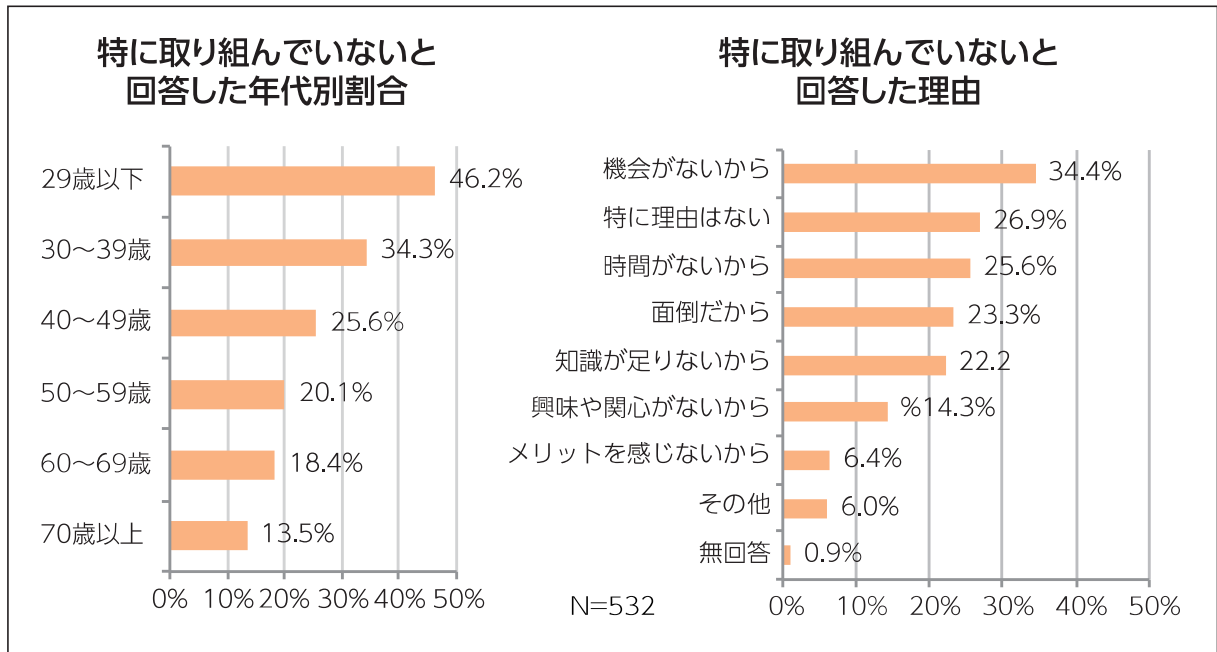
しかし、その一方で「特に取り組んでいない」と回答した人の割合も上位を占めており、食の安全・安心に対する興味・関心があっても具体的な行動を起こしていない人が一定数いることが判明しています。

また、「特に取り組んでいない」と回答した人について、年代別の割合を見てみると、特に29歳以下の若い世代の回答割合が高くなっています。



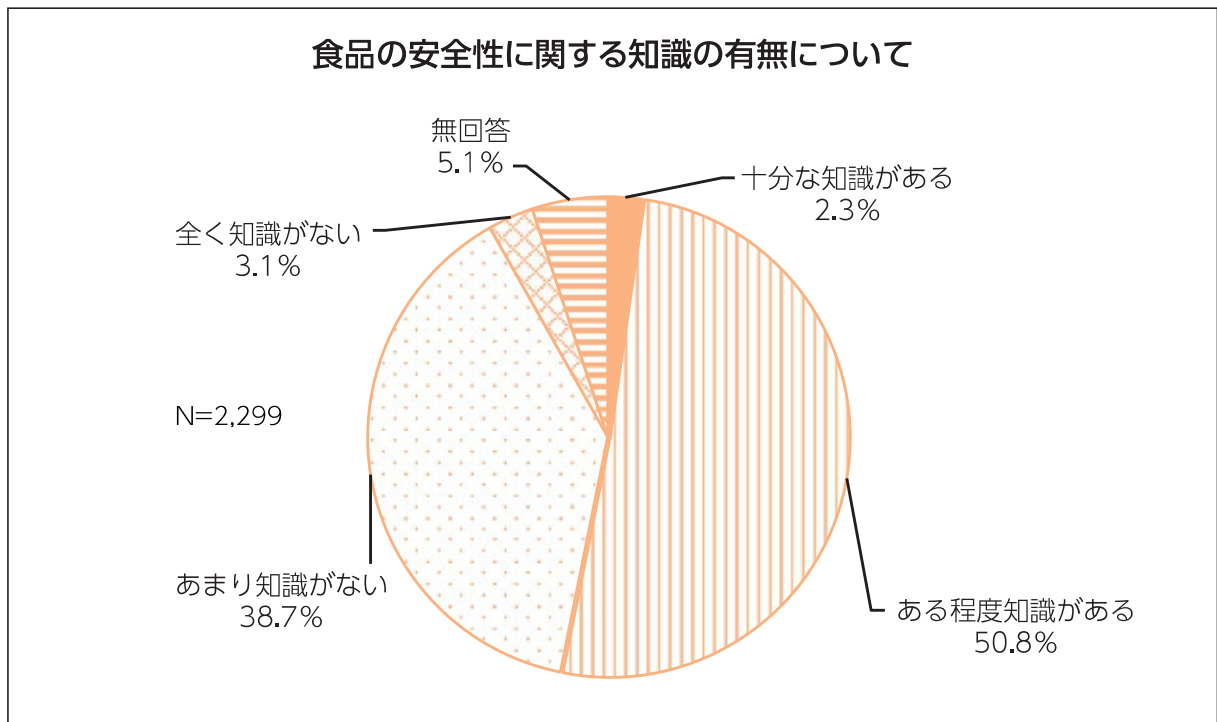
「特に取り組んでいない」理由として、「取り組む機会がないから」が3割を超えており、食の安全・安心について考える場面がそれまでなく、その必要性や重要性を感じていない人を対象に、食の安全・安心について考えるきっかけとなる施策を展開す

ることが重要と考えられます。



(ウ) 食品の安全性についての知識の有無

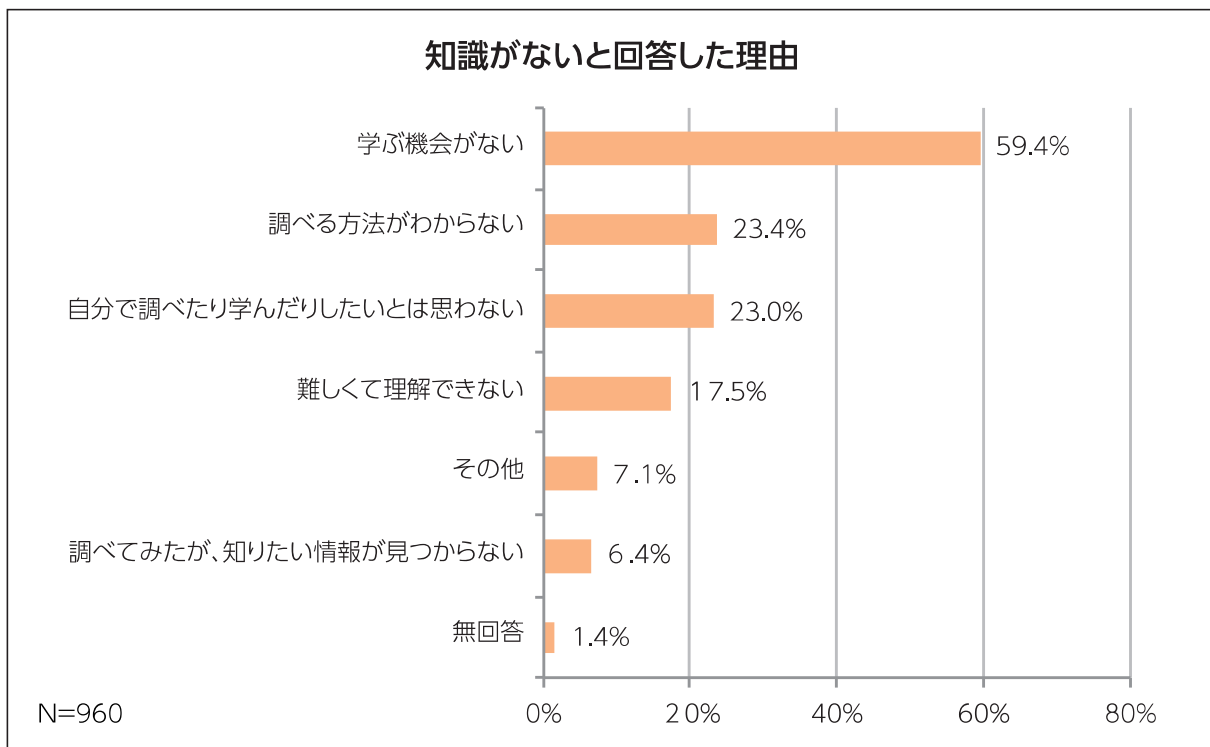
食品の安全性についての知識の有無について、「十分な知識がある」、「ある程度知識がある」と回答している人は約半数で、前計画に掲げる目標値（80%以上）よりも低くなっています。



食品の安全性について「全く知識がない」、または「あまり知識がない」と回答した理由として「学ぶ機会がない」の回答が半数を超え最多です。

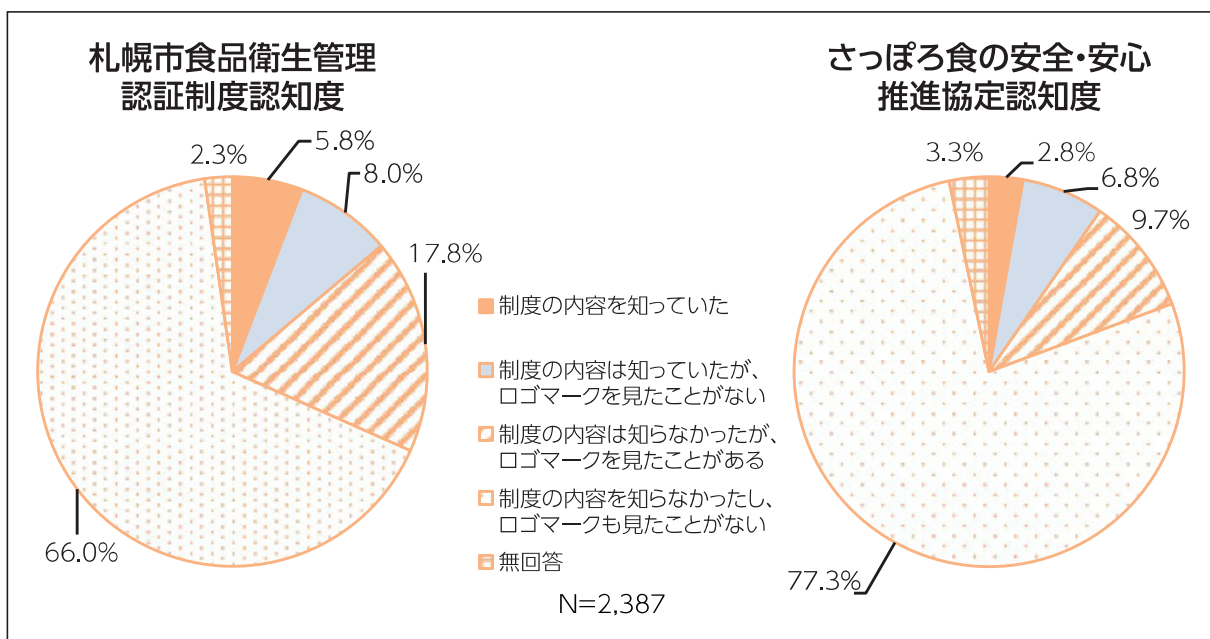
また、「調べる方法がわからない」の回答割合も高く、食の安全・安心について

「学べる機会の創出」と、「わかりやすい情報の提供」が重要であることがうかがえます。



(I) 札幌市食品衛生管理認証制度、さっぽろ食の安全・安心推進協定の認知度

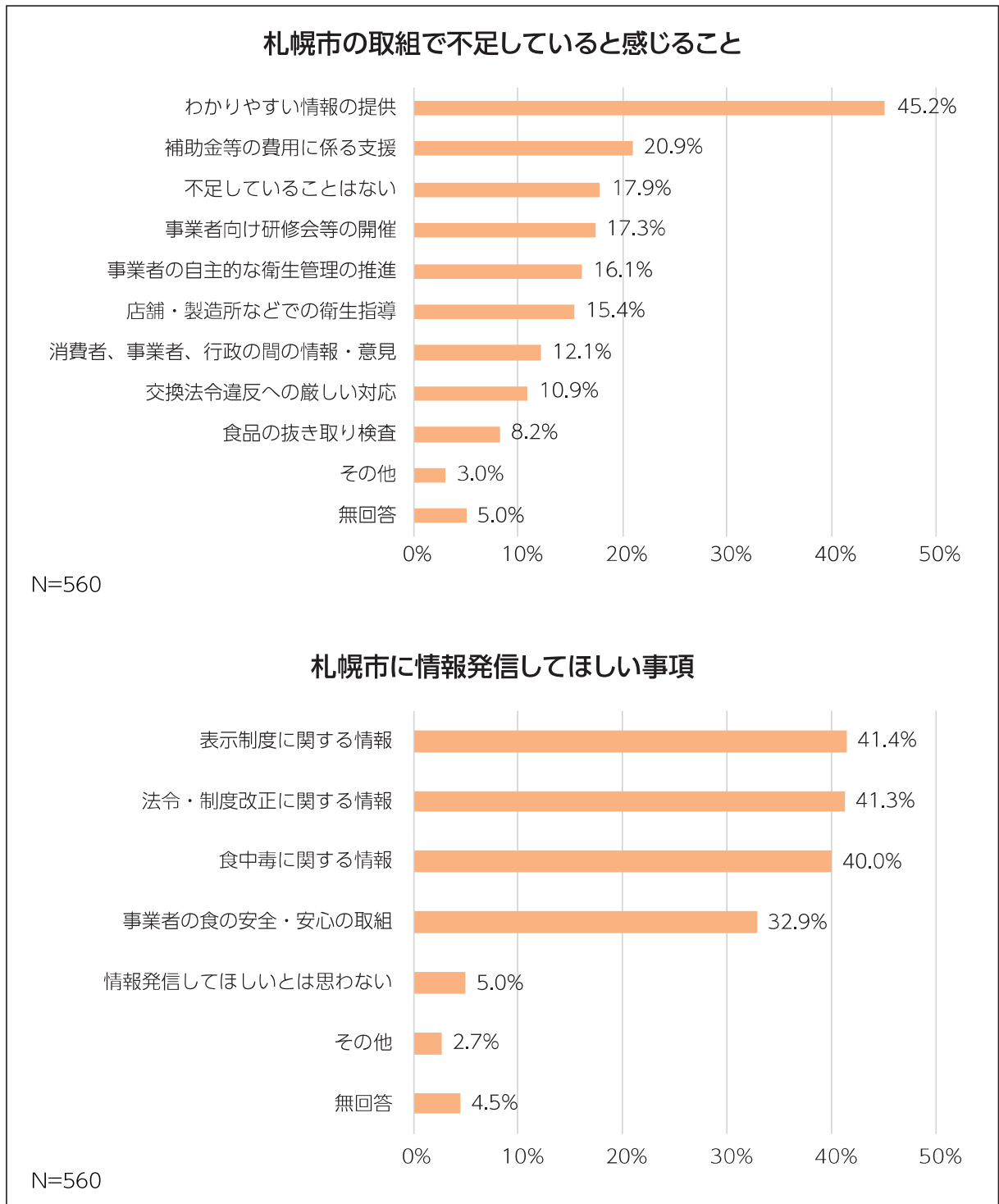
HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を認証する「札幌市食品衛生管理認証制度」と、事業者の食の安全・安心に関する自主的な取組を市民に伝える「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の制度及びロゴマークの認知度を調査した結果、それぞれ「制度を知らないし、ロゴマークを見たことがない」と回答した人は6割以上であり、市民への周知方法が課題であることがうかがえます。



## ウ 事業者の意識について

## (ア) 札幌市の取組で不足していること

札幌市が2018年度（平成30年度）に実施した事業者意識調査（以下（イ）、（ウ）も同一意識調査結果を引用）によると、食の安全・安心のために札幌市が行う取組の中で不足していると感じる事項は、「わかりやすい情報の提供」が他の項目よりも20ポイント以上高くなっています。2019年度（令和元年度）の市民意識調査結果と同様に、札幌市からの「わかりやすい情報の提供」が望まれています。

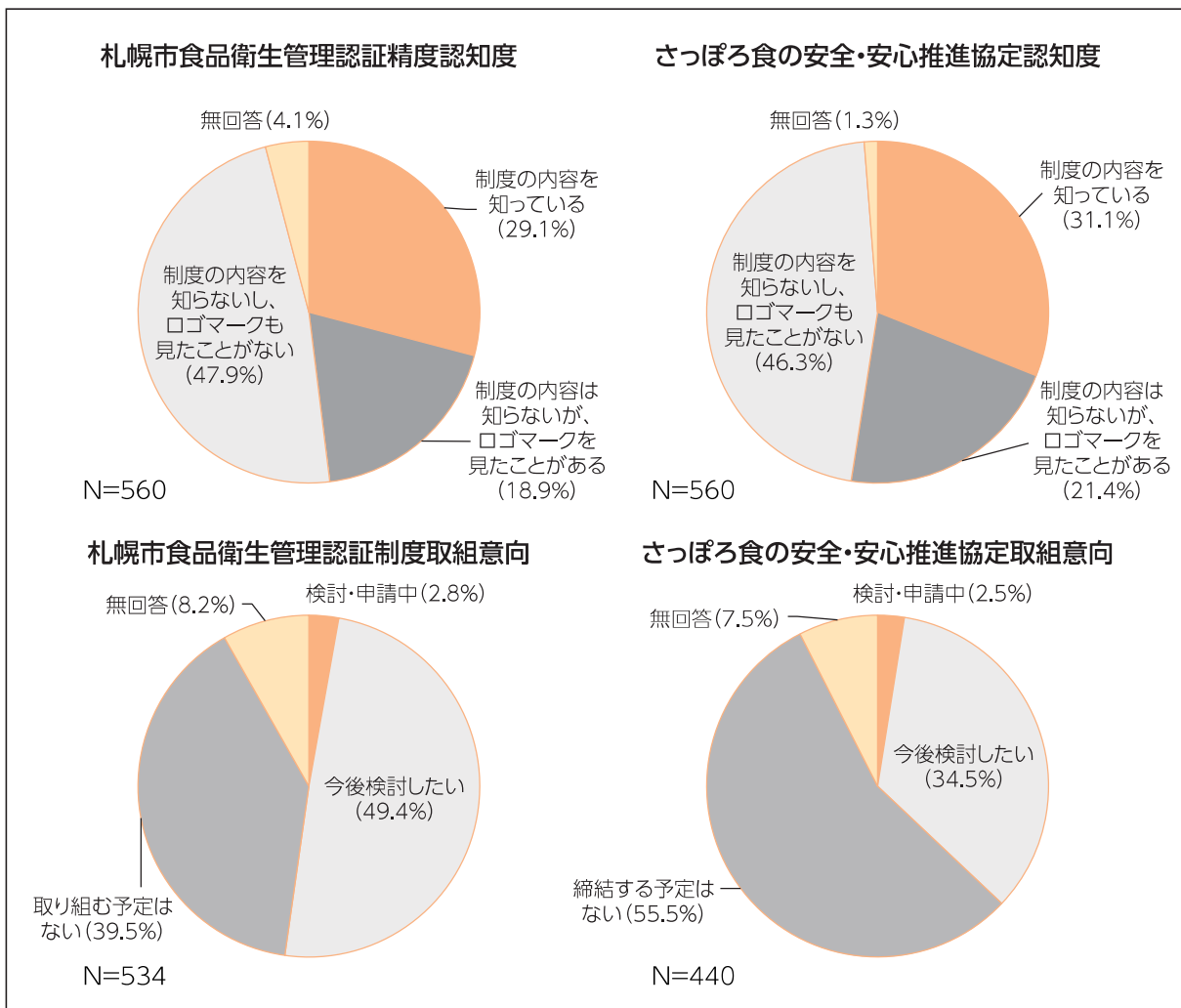


## (イ) 札幌市に情報発信してほしいと思うこと

札幌市に情報発信してほしい事項は、「表示制度に関する情報」、「法令・制度改正に関する情報」など、事業活動を行う上で必要な情報が上位を占めています。このほか、「事業者の食の安全・安心の取組」と回答する割合も高くなっており、各事業者の取組を札幌市と連携して発信したい、という事業者の積極的な意識がうかがえます。

## (ウ) 札幌市食品衛生管理認証制度、さっぽろ食の安全・安心推進協定の認知度

「札幌市食品衛生管理認証制度」と「さっぽろ食の安全・安心推進協定」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約半数占め、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、市民意識調査結果と同様に、事業者への周知方法が今後の課題となります。



また、今後の取組意欲について質問した結果、「札幌市食品衛生管理認証制度」は約半数、「さっぽろ食の安全・安心推進協定」は約3割の事業者が「今後検討したい」と回答しています。これらを踏まえ、札幌市は、事業者との連携を深め、更に事業を進めることで、事業者と市民、札幌市の連携・協働による“安全・安心な食のまち・さっぽろ”が実現されるよう努めていく必要があります。



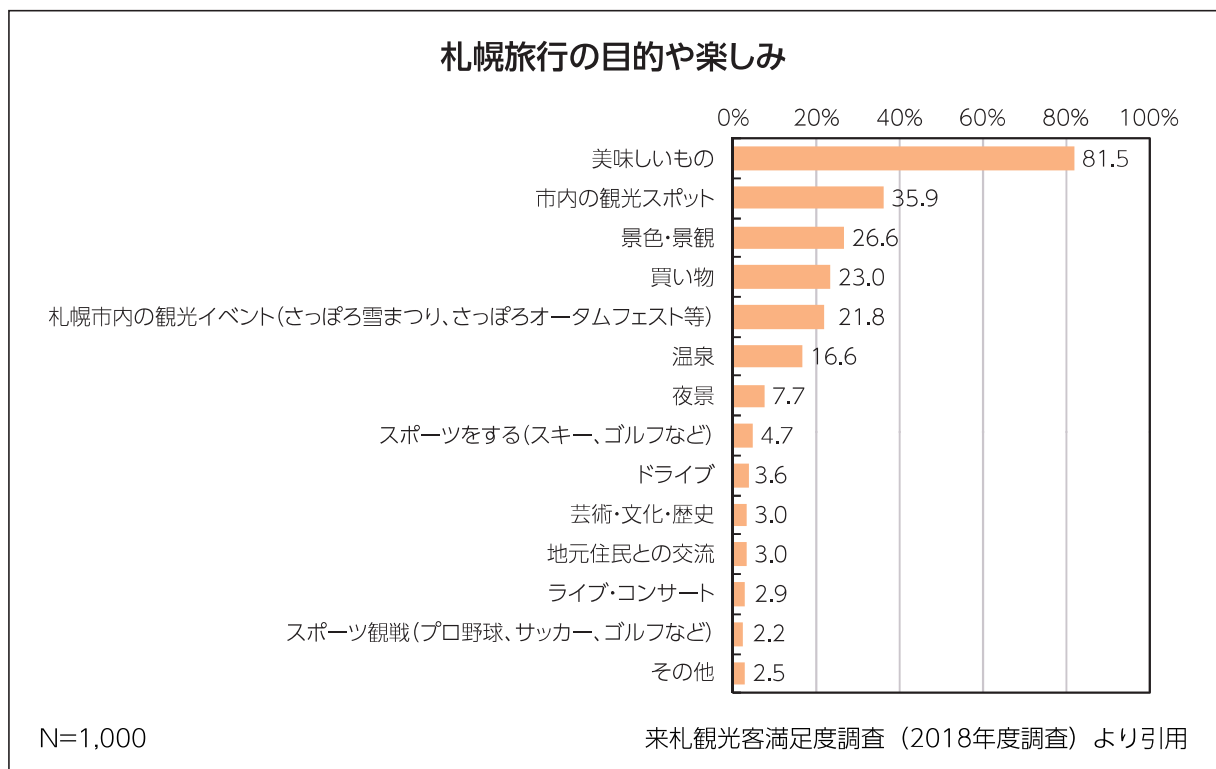
## (5) 札幌市の食産業と観光

札幌市は、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あり、また、観光地としても広く認知され、約1,600万人（2018年度）の観光客が国内外から訪れます。札幌市が実施した「来札観光客満足度調査」（2018年度）において、滞在目的や楽しみは「美味しいもの」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す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。

このような地域資源を活用した「さっぽろスイーツ」や「オータムフェスト」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報発信の場としても定着してきました。

また、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、2030年度に予定されている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は益々、充実してきています。

このような背景のもと、札幌市産業振興ビジョンにおいても、食ブランドを通じた観光振興と観光客等への消費拡大に向けた取組支援を進めるとともに、食の魅力を生かした付加価値の向上と食産業の基盤となる安全性の確保を図ることとしており、食の安全・安心の確保に向けた、より一層の取組が必要となっています。



## 2 今後の課題

### (1) 食中毒対策の徹底

市民や観光客に安心して食を楽しんでもらうため、近年の食中毒原因の上位を占めるカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスの対策を中心に、引き続き事業者に対する監視・指導の強化を図ることが必要不可欠です。

また、札幌市では、食産業・観光の振興を目的に、食をテーマにしたイベントの開催や観光客向けの宿泊施設等の充実を図っていますが、国内では、このようなイベントや宿泊施設等で提供した食品を原因とする大規模食中毒が発生しており、札幌市においても、引き続き、イベントや宿泊施設等の観光客向け施設における大規模食中毒の予防対策を講じる必要があります。

### (2) 食品衛生法の改正への対応

食品衛生法の改正により「広域的な食中毒事案への対策強化」、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」、「特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集」、「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」、「食品リコール情報の報告制度の創設」等の項目が新たに追加されましたが、札幌市においても改正内容に沿った対応を図る必要があります。

### (3) 自然災害への対応

頻発する地震や大規模な風水害等の自然災害の発生にも対応できるよう、各家庭における備蓄品の管理方法、災害発生時の避難所や各家庭における食品の衛生的な取り扱い等について周知、啓発を行うとともに、食品関係事業者との連絡・相談体制を強化し、災害発生時においても食品の安全確保を図ることが求められます。

### (4) 市民・事業者に届くわかりやすい情報提供

前計画では、リスクコミュニケーションの「実践」を推進してきましたが、市民や事業者に対する意識調査等で判明したように、札幌市からの理解しやすい情報提供が不足していることが大きな課題として顕在化しました。

また、「食品の安全性に関する知識がある」市民の回答割合について、知識がない理由として「学ぶ機会がない」が最多を占めるように、日々の生活の中で「食の安全・安心」について考えたり、学んだりする機会がそもそも不足していると考えられます。このため、理解しやすい情報提供と併せて、食に関するイベントや情報誌等を引き続き活用して、日常生活の中で「食の安全・安心」について考え、学ぶ機会を提供する必要があります。

今後、これらの課題解決に向けて、リスクコミュニケーションの更なる強化に加え、「わかりやすい情報提供」を中心とした情報発信の強化を図り、制度等の認知度の向上、条例の基本理念の浸透を更に推進する必要があります。

### (5) 安全・安心面から支える札幌の食の魅力向上

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、食をテーマにしたイベントや生産から販売まで（フードチェーン）における食の安全・安心を確保することで、食産業の基盤強化、札幌の食の魅力向上に引き続き取り組む必要があります。