

(1) せんだい食の安全サポーター委嘱状況

委嘱人数 40 名（せんだい食の安全情報アドバイザー 9 名を含む）

(2) せんだい食の安全サポーター会議の状況

第 1 回（委嘱式）

日時	平成 28 年 4 月 22 日
場所	仙台市役所本庁舎 6 階第 1 会議室
内容	<p>「食中毒」をテーマとして取り上げ、本市で作成する「食中毒防止」の啓発グッズのデザインに対してご意見をいただきました。</p> <p>1. 委嘱状交付 せんだい食の安全サポーターとして 31 名、せんだい食の安全情報アドバイザーとして 9 名に委嘱を行いました。</p>  <p>2. 講義 「せんだい食の安全サポーター及びせんだい食の安全情報アドバイザーの活動内容について」 「食中毒について」</p> <p>3. 「食中毒防止」の啓発グッズのデザインに対する意見交換 啓発グッズとして作成するウエットティッシュのデザイン（キャッチフレーズ、色等）についてグループ内で意見交換を行いました。</p>   <p>ウエットティッシュには、サポーターの皆様からの意見を取り入れ、仙台の方言を入れました。</p>
感想	<p>講義を通し、今後、食中毒予防のために気をつけたいとこととして次の事項が挙げられました。（一部）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 手洗い</li><li>• 器具類の洗浄消毒</li><li>• 食中毒 3 原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」の徹底</li></ul>

## 第2回（移動研修）

日時 平成28年9月14日

場所 仙台市食品監視センター

今年度は仙台市中央卸売市場内で、主に市場流通品の監視、検査業務を行っている食品監視センターで移動研修を開催しました。

### 1. 講義

「食品監視センターの業務概要について」

食品監視センターの業務紹介を行いました。

（参考：[仙台市ホームページ「食品監視センター」](#)）

「仙台HACCPについて」

HACCPの手法を用いた衛生管理を段階的に評価する仙台市独自の制度である「仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台HACCP）」について紹介しました。

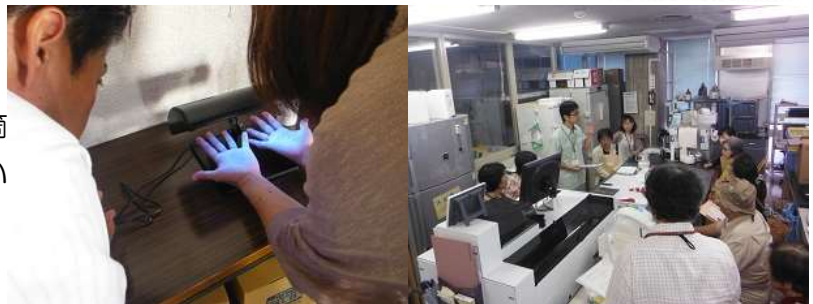
（参考：[仙台市ホームページ「HACCPの考え方に基づく食品衛生自主管理評価制度」](#)）



内容

### 2. 実習

手洗いチェッカーを使用し、洗い残しやすい箇所を目で確認し、手洗いの注意点について学びました。



### 3. 見学

実際に野菜、魚等の放射性物質検査のため使用している機器の見学を行いました。

感想（一部）

- 普段、当たり前のように口にしている食品がこのような検査機関でチェックされているということがよくわかりました。
- 「ハサップ」について、最近よく目にしますが内容がよく理解できました。
- 手洗い体験をして、丁寧に手洗いをする必要があることを改めて感じました。特に指の爪の汚れが残ることを知りました。

### 第3回

日時	平成 28 年 12 月 16 日
場所	青葉区役所 4 階 第 1・2 会議室
内容	<p>せんだい食の安全情報アドバイザーの活動報告及び、「平成 29 年度仙台市食品衛生監視指導計画」案について説明を行いました。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 「せんだい食の安全情報アドバイザー活動報告」（詳しくは、下記「(3) せんだい食の安全情報アドバイザーの活動報告」をご覧ください。） 「平成 29 年度せんだい食の安全情報アドバイザーの募集について」</li><li>2. 講義 「平成 29 年度仙台市食品衛生監視指導計画」案について</li><li>3. グループ活動 「平成 29 年度仙台市食品衛生監視指導計画」案に対する質問等</li></ol>

### 第4回

日時	平成 29 年 3 月 10 日
場所	市役所本庁舎 6 階 第 1 会議室
内容	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 「せんだい食の安全情報アドバイザー活動報告」 せんだい食の安全情報アドバイザーの活動としてご参加いただいた「市民向け講演会」について事務局より報告を行いました。 活動の詳細につきましては「(3) せんだい食の安全情報アドバイザーの活動報告」をご覧ください。</li><li>2. 講義 「ノロウイルス食中毒について」 全国的に発生件数が多い「ノロウイルス食中毒」について、ノロウイルスの特長、食中毒の予防方法、嘔吐物の処理方法について講義を行いました。</li><li>3. グループ活動「嘔吐物の処理方法について（実習）」 ノロウイルスは感染力が強く、冬場の乾燥した環境では比較的長期間生存する可能性があります。また、小さく飛散しやすいという特徴があるため、ノロウイルス感染者の嘔吐物を適切に処理しなかった場合、感染が拡大する恐れがあります。 感染予防、食中毒予防のため、嘔吐物の処理方法について、実習を通して学びました。</li></ol>



感想  
(一部)

- 実習を通して、家で処理するときの方法のイメージがついた。
- 思ったより汚染が広がることになり、実際の目やすになった。「処理セット」の必要を感じた。

### (3) せんだい食の安全情報アドバイザーの活動報告

平成 25 年度から、市民への普及活動を担う人材の育成を目的として、せんだい食の安全サポーターとして活動した方の中から選任された、「せんだい食の安全情報アドバイザー」は、食品衛生監視員とともに食品の安全性に関する普及啓発活動を行うなど、自ら情報発信する活動を行います。

#### 第 1 回「食肉まつり」における食品衛生普及啓発活動

日時 平成 28 年 6 月 18 日

場所 仙台市役所前市民広場特設会場

内容

6 月 18 日に開催された食肉まつりの会場で、食の安全情報アドバイザー 2 名にご協力いただき、食中毒予防啓発活動を行いました。

会場では、食中毒予防の基本である手洗いについて、アドバイザーによる手洗いチェッカーを用いた手洗い実習を行い、手のどの部分に洗い残しが多いか、どの部分を注意して洗わなければならないか、について来場者に説明いただきました。

また、第 1 回目のせんだい食の安全サポーター会議でご意見をいただき完成したウエットティッシュの配付、食中毒に関するパンフレットの配付を行いました。ウエットティッシュの配付、食中毒の予防啓発活動には、むすび丸も加わり、子どもから大人まで多くの方に食中毒の予防について啓発を行いました。



## 第2回「食品工場見学」

日時	平成28年11月11日
場所	株式会社サンデリカ仙台第二事業所（仙台市泉区）
内容	<p>株式会社サンデリカ仙台第二事業所は、弁当、おにぎり、サンドウィッチ等を製造している食品工場で、高い水準の食品衛生管理に取組み、仙台市食品衛生自主管理評価制度により評価を受けている施設です。</p> <p>施設の見学を通し、現場での衛生管理の実際について学びました。</p>
感想（一部）	<ul style="list-style-type: none"><li>• 毎日の生活に欠かせないお弁当やサンドイッチがとても意識の高い安全衛生管理の元に製造されていると感じました。</li><li>• 帽子、白衣、靴など自分が体験してそこまで徹底されていることが身にもってわかりました。</li><li>• 安心、安全で消費者が食べられることはとても素晴らしい事だと思います。もっともっと衛生管理に自信をもつ飲食店、生産者が増えてほしい。</li></ul>



## 第3回「食品の安全性に関する講演会（市民向け）」への参加

日時	平成29年1月17日
場所	せんだいメディアテーク7階 スタジオシアター
内容	<p>仙台市主催の講演会にご参加いただき、食品の安全性確保対策について理解を深めました。また、質疑応答では、消費者の立場から積極的に質問、意見交換等を行いました。</p> <p>講演会内容</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 「安全な食品」ってなんだろう 講師：国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部長 畝山 智香子 氏</li><li>2. 「仙台市における食品の安全性確保対策について」 仙台市健康福祉局保健所生活衛生課長</li></ol>