

平成 29 年度の活動状況

(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15 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 29 年 5 月 19 日

場所 仙台市役所本庁舎 6 階第 1 会議室

「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。

1. 委嘱状交付

せんだい食の安全サポーターとして 25 名、せんだい食の安全情報アドバイザーとして 15 名に委嘱を行いました。



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」

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。

完成したウエットティッシュは、8 月に実施された食中毒予防キャンペーンで配布しました。



内容

アンケート結果（一部）

- 普段、食中毒予防のために気をつけていることはありますか？
 - 1 位 手洗いの実施
 - 2 位 器具の洗浄消毒、二次汚染、十分な加熱
 - 3 位 食品の保管状況

- 本日の講義を聞いて、今後食中毒予防のために気を付けたいことはありますか？
- 1位 器具の洗浄消毒
 - 2位 手洗いの実施
 - 3位 つけない、ふやさない、やっつける

第2回 移動研修

日時 平成29年9月1日

場所 仙台市衛生研究所

健康と安全な生活や環境を守るため、様々な試験検査を行っている本市衛生研究所にて研修を行いました。

研修では、消費者の方から“不安”の声が多い『食品添加物』をテーマに取り上げ講義、実習を行いました。

1. 講義

(1) 「食品添加物について～食品添加物の規制と仙台市の検査体制について～」

食品添加物の規制状況、流通食品の検査体制等、農薬の登録から流通食品の検査がどのように行われているかについて講義を行いました。

(2) 「食品添加物について～食品添加物の安全性確保のために～」

食品添加物の基準値がどのように決められているのか、摂取量と健康影響等について講義を行いました。

2. 実習

天然着色料と合成着色料の特長・性質について実習を通して学びました。



3. 施設見学

食品添加物等分析装置、放射性物質測定装置等の検査装置の見学を行いました。



アンケート結果（一部）

- 食品添加物と聞くととても悪者のように思っておりました。思っていたよりは安全であるとわかってよかったです。
- 食品添加物の種類と適量を知ったうえで、健康に影響がない範囲で正しく摂取することが重要であることに気が付かされました。
- 合成着色料と天然着色料との差が、実験によってわかり納得した。

第3回

日時 平成 29 年 12 月 15 日

場所 青葉区役所 4階会議室 第1・2会議室

内容

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」中間案について説明を行いました。

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 30 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」

2. 講義「平成 30 年度仙台市食品衛生監視指導計画」中間案について
来年度の計画の概要について、説明を行いました。

3. グループ活動「平成 30 年度仙台市食品衛生監視指導計画」中間案について
講義を受けて、気になった取り組みや疑問点等についてグループで話し合いました。



アンケート結果（一部）

- このような会議に参加しなければ知ることがないお話しがきけて、大変勉強になりました。知る機会をたくさん作って広げていただきたいと思います。
- 仙台市の取り組みがよくわかった。
- HACCP について、深く考える機会を得ました。

第4回

日時 平成30年3月7日

場所 仙台市役所本庁舎6階第1会議室

内容

せんだい食の安全情報アドバイザーの活動報告及び、食品衛生に関するクイズを行いました。

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。）
2. 「食品衛生クイズ」
個々人で解答した後、グループ内で解答について話し合いました。



アンケート結果（一部）

- クイズ形式で答えることによって、改めて食の安全を確認することができ、とても参考になりました。
- 十分理解しているつもり知識も、具体的な点になるとかなりあいまいなことが分かり、とても勉強になりました。毎日家族に食事を用意している立場なので正しい知識を確実に身に付ける必要性を感じました。

(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 29 年 6 月 3 日

場所 仙台市役所前市民広場特設会場

6 月 3 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 6 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、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、について来場者に啓発しました。

また、せんだい食の安全サポーター会議でご意見をいただき作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。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 移動研修（食肉衛生検査所）

日時 平成 29 年 10 月 24 日

場所 食肉衛生検査所（仙台市中央卸売市場食肉市場内）

食肉衛生検査所は、食肉の流通拠点である仙台市中央卸売市場内で、市場を流通する食肉の安全性確保に取り組んでいます。

研修では、食肉衛生検査所の業務、安全性確保対策についての講義の他、食肉のせり売りの様子、検査室の見学を行いました。

研修を通し、安全性確保のための取組みや、食肉を生食することの危険性等について学びました。



感想（一部）

- 普段、当たり前を買っている食肉も長いプロセスを経て安全性が確保されていることを知りました。
- 加熱することが、食中毒を防ぐため一番大切。

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30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

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。

講演会内容

内容

1. 「家庭でできる食中毒対策～ノロウイルス・0-157を中心に～」
講師：公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 丸山 務氏
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