


平成 30 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 38 名（せんだい食の安全情報アドバイザー13 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 30 年 5 月 16 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> <ol style="list-style-type: none">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 13 名に委嘱を行いました。2. 自己紹介 各家庭における食中毒対策を紹介しながら、グループで自己紹介をしました。3. 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」4. 「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ェ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。 完成したウェットティッシュは、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。 <div data-bbox="325 1379 1129 1682"></div>
アンケート結果（一部）	<ul style="list-style-type: none">● 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？<ol style="list-style-type: none">1 位 肉の十分な加熱2 位 手洗いの実施3 位 器具の洗浄消毒

第2回 移動研修

日時	平成30年9月19日
場所	仙台市食品監視センター
内容	<p>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。</p> <p>1. 講義 「食品監視センターの業務紹介」 食品監視センターの業務やせりの風景等を動画を用い紹介しました。 (参考：仙台市ホームページ「食品監視センター」)</p> <p>2. 施設見学、講義 (1) 寄生虫について(説明、見学) 寄生虫による食中毒対策についての説明、魚に寄生していた実物のアニサキス、ニベリニアの見学を行いました。 (2) 手洗い実習 手洗いチェッカーを用い、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) 放射性物質検査について(説明、見学) 仙台市で実施している食品の放射性物質の検査体制についての説明、検査機器の見学を行いました。</p> 
感想(一部)	<ul style="list-style-type: none">手洗いについて、自分ではいつもきれいにしているつもりでも、きれいに洗うのは大変だということが分かった。実際に生きている寄生虫を見ることができ、びっくりするやら、気づけなければと改めて食の安心を考えさせられました。

第3回

日時

平成 30 年 12 月 19 日

場所

青葉区役所 4 階 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 31 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 31 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 31 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、仙台市の取組みをご紹介しながら説明を行いました。

3. グループ活動

テーマ「家庭の食事から HACCP（ハサップ）を考える」

平成 31 年度仙台市食品衛生監視指導計画の重点事業に取り上げている HACCP（ハサップ）について理解を深めるため、家庭でつくる「からあげ」をテーマに、グループごとに各工程での注意点、重要な管理ポイントを話し合いました。



感想（一部）

- 消費者は HACCP（ハサップ）が制度化されて安心だが、事業者は取り入れるのに大変だと思った。
- グループワークで他の方の意見が大変参考になりました。

第4回

日時	平成31年3月12日
場所	仙台市役所本庁舎6階第1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、食品に関する相談事例をテーマとし、講義、グループワークを行いました。</p> <p>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。）</p> <p>2. 「食品に関する相談事例」 異物混入事例をご紹介しました。</p> <p>その後、ある異物混入事例を取り上げ、混入の原因等についてグループで話し合いました。</p>
感想(一部)	<ul style="list-style-type: none">食品に関する相談が思ったよりも多く寄せられていること、原因が家庭内でも結構あることに驚きました。身近に起こり得る異物混入について、様々な視点から考え、グループの皆様の意見も聞くことができた。今後もしこのようなことが起こった際に参考にしたいと思います。

(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30年6月9日
場所	仙台市役所前市民広場特設会場
内容	<p>6月9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4名にご協力いただき、食中毒予防啓発活動を行いました。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>



第2回 施設見学（仙台空港検疫所支所）

日時	平成30年11月22日
場所	仙台検疫所 仙台空港検疫所支所
内容	<p>海外からの感染症対策、輸入食品の監視指導等業務を行っている、厚生労働省の施設等機関である仙台検疫所仙台空港検疫所支所で研修を行いました。</p> <p>検疫所では、施設の職員から次の内容について講義いただき、理解を深めました。</p> <ul style="list-style-type: none">• 検疫所の業務概要• 湾港衛生業務• 輸入食品の安全性確保について <p>また、輸入食品、蚊やねずみ等の媒介動物等検査施設の見学、検疫検査場から税関検査場の見学を行いました。</p>

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31年1月16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。</p> <p>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">1. 「海の恵みに潜む食中毒 ～おいしく食べるために知っておきましょう～」 講師：関東学院大学 栄養学部 教授 田崎 達明氏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