

第 41 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和 5 年 11 月 16 日（木）14：00～16：00
開催場所	上杉分庁舎 2 階 第 3 委員会室
名簿	委員 西川正純（会長）、阿部駿、石森克文、大沼信幸、小林正裕、黒沼範子、高野優子、高橋玲子、千葉恵美、戸田雅子、平間正浩、門田巧、山下まり（欠席委員＝石垣八重美（副会長））
	事務局 林健康福祉局理事兼保健所長、齋藤健康福祉局生活衛生課長、柴田市民局消費生活センター所長、小野寺健康福祉局食肉衛生検査所長、山本健康福祉局参事兼食品監視センター所長、小粥経済局農業振興課長、渡辺経済局中央卸売市場業務課長、佐竹泉区衛生課長、加藤教育局健康教育課長、稲垣健康福祉局生活衛生課主幹（司会進行）

発言者等	発言内容
司会	<p>< I . 開会 ></p> <p>それでは、定刻になりましたので、ただいまより第 41 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</p> <p>私は、本日司会を務めさせていただきます生活衛生課の稲垣と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>こちらの会議は、お手元の資料の 2 枚目でございます、仙台市食品安全対策協議会要綱の第 1 条に基づきまして、本市の食品の安全性確保に関する施策等を協議するために設置されております。食品の安全性確保に関する施策、食品衛生監視指導計画、その他食品安全等に関する事項等を協議することとしております。</p> <p>協議会委員の任期は、令和 5 年 11 月から 2 年となっております。また、会長の選出については、委員の互選によるものとされております。</p> <p>会議で協議する内容といたしましては、第 2 条に規定がありますとおり、食品の安全性確保に関する方針の策定及び推進に関することなどを協議いたします。</p> <p>本日は、議題として 2 点協議をお願いいたします。また、協議後に報告事項がございます。</p> <p>続きまして、資料の確認でございます。次第の資料に一覧がございます。お手元の資料をご確認ください。配付漏れ、落丁などがありましたら、事務局のほうへお知らせ願います。</p> <p>続きまして、今年度は本協議会委員の改選の年となっております。委嘱状はお手元にお配りしております。ご確認の上、お納めください。これから 2 年間どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、今回新たに委任となった委員の方もいらっしゃいますので、改めて委員の方のご紹介をしたいと思います。委員名簿に従いまして、五十音順に委員の皆様をご紹介します。</p> <p>お名前が呼ばれましたら、簡単で結構ですので、自己紹介と一言お願いいたします。</p> <p>まず最初に、仙台中央食肉卸売市場、総務課長の阿部駿様、お願いいたします。</p>
阿部委員	<p>こんにちは。ご紹介をありがとうございました仙台中央食肉卸売市場、総務課の阿部と申します。</p> <p>私、こういった席初めてでして、若干緊張していることもございますが、ちょっと学ばせていただくようなつもりで一緒をお願いしたいと思いますので、2 年</p>

	間よろしく願いいたします。
司会	<p>ありがとうございます。</p> <p>続きまして、みやぎ生活協同組合、地域代表理事、石垣八重美様は所用により本日欠席でございます。</p> <p>続きまして、仙台水産、代表取締役副社長、石森克文様、お願いします。</p>
石森委員	<p>仙台水産の石森でございます。日頃は仙台市場水産物部にいろいろご支援、ご協力をいただきましてありがとうございます。</p> <p>今日、挨拶しろと言われたからちょっと書いてきたんですけども、ここでちょっと話ししていいんですかね。自己紹介だけだったら簡単だったなと思いますけれども、仙台市場、ご存じのとおり食品監視センターがありまして、食品安全のための行政機関になっています。日夜監視活動をしていただいているんですけども、監視活動といっちは穏やかではありませんけれども、定期的に商品のサンプリングを行って細菌検査や理化学検査などを行ってもらっています。そこにも衛生講習会を開催して勉強させてもらったり、市場内の事業者の衛生管理計画、これの記録をしっかりと確認はしていることはもちろんなんですけれども、それを毎年確認する機関としても活躍していただいております。</p> <p>そういった仙台市場に行っている我々が取り扱う水産物は常に安全であり安心できることをしっかり指導、教育、そして保障するための活動として、仙台市と一体となって今取り組んでるところでございます。今後とも協議会の皆様からのご支援、ご協力をぜひお願いしたいと思います。</p> <p>以上でございます。</p>
司会	<p>ありがとうございます。</p> <p>続きまして、株式会社藤崎、営業三部、食の安全安心担当課長、大沼信幸様、お願いします。</p>
大沼委員	<p>いつも大変お世話になっております。いつもありがとうございます。</p> <p>ご紹介いただきました株式会社藤崎の営業三部、食の安全安心担当をしております大沼と申します。よろしく願いいたします。</p> <p>昨年まで山田が担当しておりましたが、後任として今回から2年間務めさせていただきますので、よろしく願いいたします。</p> <p>私どもは、食の安全安心担当という担当が去年設立されまして、今、自主衛生管理を事業者が主体的にやるということで新しい部署ができて、まだ始まったばかりでございます。まだまだ非常に学ぶところが多いと思っておりますので、ぜひ今後も有意義な会に参加できればと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。ありがとうございます。</p>
司会	<p>ありがとうございました。</p> <p>続きまして、公益社団法人仙台市食品衛生協会、専務理事兼事務局長、小林正裕様、お願いします。</p>
小林委員	<p>仙台市食品衛生協会の小林でございます。どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>私ども、仙台市から委託を受けまして、食品衛生責任者の講習とか、それからHACCPに関する調査とかアドバイスをしております。最近、コロナで食中毒が減っていたんですけど。衝撃的な食中毒が続いていて八戸のお弁当屋さんとか、あと老人福祉施設とか、何かイベントで配られたマフィンで徐々に糸を引い</p>

	<p>ている食品というのを聞いたような気がして、まだまだ油断ができないなど、私どももしっかりしなきゃいけないなど心を新たにしております。どうぞよろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。 続きまして、せんだい食の安全情報コミュニケーター、黒沼範子様、お願ひします。</p>
黒沼委員	<p>せんだい食の安全情報コミュニケーターの黒沼範子と申します。よろしくお願ひいたします。 食に対しては、安全でおいしく食べるといったところが一番だと思っております。消費者としては、特に輸入食品を海外から輸入して、あと消費者に届くまでの経過といったところと添加物、そういったところに興味を持っております。 以上です。よろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。 続きまして、仙台私立保育園・保育所・認定こども園協議会、コスモス錦保育所所長、高野優子様、お願ひします。</p>
高野委員	<p>皆様、こんにちは。仙台市私立保育園・保育所・認定こども園協議会より参りました高野優子と申します。 保育所でも幼いお子さん方に給食を毎日提供しております。事故が起きないように、それからアレルギー児さんなど、特性を持っているお子さん方が多数おられますので、こういった環境、機会を与えていただいて学ばせていただくこと、大変うれしく思っております。どうかよろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。 続きまして、特定非営利活動法人、仙台・みやぎ消費者支援ネット、会員の高橋玲子様、お願ひします。</p>
高橋委員	<p>では、マイクを使わずお話しさせていただきます。 8番の仙台・みやぎ消費者支援ネット、通称セミコスネットと申します消費者団体から参りました高橋玲子と申します。 今回初めての参加になります。どうぞよろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p>続きまして、仙台市PTA協議会、副会長、千葉恵美様、お願ひします。</p>
千葉委員	<p>皆様、こんにちは。仙台市PTA協議会、副会長を務めております千葉恵美と申します。 日頃は仙台市内の小中学校の保護者、先生方と共に子供たちのための活動ということで様々な取組をしております。私も今回初めてこちらのほうに参加させていただきますので、保護者として家庭のほうで子供たちにできることというところで学ばせていただいて、あとは市内の保護者のほうに情報提供などをしていきたいと思っております。どうぞよろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございました。 続きまして、東北大学大学院教授、戸田雅子様、お願ひいたします。</p>

戸田委員	<p>ご紹介ありがとうございます。東北大農学研究科の戸田と申します。</p> <p>食品化学分野のほうの分野主任を務めておりまして、今年から初めてですので、いろいろ皆様に学ばせていただきながら貢献できるように頑張っております。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。</p> <p>続きまして、宮城大学理事・副学長・教授、西川正純様、お願いします。</p>
西川委員	<p>皆さん、こんにちは。宮城大学の西川です。</p> <p>今大学のほうでは食産業学群というところで授業とかを行っております。食の安全・安心とか、食品の機能ということで授業をやっておりますので、少しでもお役に立てればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。</p> <p>続きまして、仙台農業協同組合、営農部長、平間正浩様、お願いします。</p>
平間委員	<p>改めまして、こんにちは。ただいまご紹介にあずかりましたJ A仙台の平間でございます。</p> <p>私も昨年委嘱を受けまして、2年目の委員ということになりました。引き続きよろしくお願いいたします。</p> <p>私、役職は営農部の部長ということになっていますが、営農といとなかなか皆さん分からないかと思うんですが、よく耳にするのは営業とか、そういう営業部長なんじゃないのという部分があるんでしょうけれども、漢字のとおり、実際に農業を営んでいるのは農家なんですけれども、それをサポートするのが営農部の役割だなというふうに思っています。</p> <p>日頃、J A仙台管内で生産された農産物、多分、今日出席の委員の方も購入いただいているかと思えますけれども、引き続きぜひ地元で生産された農産物を購入いただいて、ぜひ農家を応援していただければなというふうに思っております。引き続きどうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>続きまして、仙台あおば青果株式会社、常務取締役、門田巧様、お願いします。</p>
門田委員	<p>私、仙台市中央卸売市場の青果部の卸売業者で、仙台あおば青果で勤めております門田と申します。よろしくお願いいたします。</p> <p>私は、この協議会のメンバーになってから、ちょっと覚えていないんですけども、結構長くやっているので、その間にいろんな食品の問題というのは耳にして、私も日々、消費者庁の食品回収の情報を毎日ネットで見ているんですけども、それを見ていると、つい最近、先ほども話がありましたけれども、輸入のブルーベリー、あとやっぱり同じく輸入のベトナムのバナナですか、あれがちょっと出たということで、その辺をちょっと、特に生食なもんですから、我々が扱っているのが、その辺すごく気にはなっているところです。今後ともよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。</p> <p>最後に、東北大学大学院教授、山下まり様、お願いします。</p>
山下委員	<p>東北大学大学院農学研究科の山下まりと申します。</p> <p>大分長く務めさせていただいているんですけども、今、食品安全委員会のほうの委員にもなっていて、カビ毒、それから自然毒の部門に務めております。そ</p>

	<p>れで、あと大学では食品衛生化学という講義を担当していきまして、ここでいろいろ本当に行政ではどうなっているのかとか、それから皆様のご意見とかを聞いたのがすごくためになっていて、それを学生にも伝えていきたいなと思っております。どうぞよろしくお願ひします。</p>
司会	<p>ありがとうございました。 山下先生は、本日所用のため、3時でご退席されるご予定になっております。 次に、事務局の出席者ですけれども、事務局出席者という配付資料がございますので、そちらのほうで名簿をご確認いただければと思いますので、よろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p><Ⅱ. 挨拶> それでは、事務局を代表いたしまして、林理事兼保健所長よりご挨拶を申し上げます。</p>
理事兼保健所長	<p>仙台市保健所の林と申します。 本日は大変お忙しい中、仙台市食品安全対策協議会にご出席いただき、ありがとうございます。 この協議会は、市民の健康を守ることを目的とし、食品の安全性確保に関する施策等について協議を行うため、年に2回開催しております。 今般、新型コロナウイルス感染症が5類に移行し、旅行や飲食関連のイベントのにぎわいが戻ってきているところであります。生産から消費に至るまでの食品の安全性を確保するための施策について、引き続き取組を推進し、皆様と協議を行っていききたいと思ひます。 本日は、今年度計画の取組状況の中間報告及び来年度の計画案について報告し、協議をしたいと考えております。 また、今年度は改選に伴い、新たな委員の方を6名お迎えしております。委員の皆様には、それぞれのお立場からのご意見を伺いたいと思ひますので、よろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p>ここで、事務局からお願ひがございます。 本協議会は公開で行われ、また議事録を作成しております。今日、マイクがちょっと混線しておりますので、マイクを使えない場合も生じていますので、やや大きめの声でお話いただくと、議事録作成のほうがしやすくなりますので、よろしくお願ひいたします。</p>
司会	<p><Ⅲ. 会長選出> 続きまして、本協議会の会長の選出をお願ひいたします。 本協議会の規定によりまして、会長は委員の互選によるとされております。皆様、いかがでしょうか。（「よろしいでしょうか」の声あり）お願ひします。</p>
小林委員	<p>西川先生にお願ひしたいと思ひますが、いかがでございましょうか。</p>
司会	<p>ただいま西川先生に会長のご推薦がございましたけれども、皆様いかがでしょうか。（拍手） ありがとうございます。では、皆様のこの拍手をもって承認といたします。 では、西川委員が会長に選任されました。どうぞよろしくお願ひいたします。 西川会長、会長席、奥のほうになっておりますので、移動をお願ひいたします。</p>

	<p>それでは、会長就任のご挨拶を西川会長からお願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆さん、会長ということで指名を受けました西川でございます。これから2年間、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>先ほどから話が出ておりますが、昨今、腸管出血性大腸菌のO157とか、それから、あと八戸の吉田屋の弁当の食中毒の問題とか、かなり食の安全に関わる事案が出てきております。</p> <p>この会は、先ほど理事の方からもありましたが、仙台の市民の方々の食に対する安全を守る、そういった会になっておりますので、なるべくこの会では様々な意見を頂戴して、それを活かしていくということになりますので、あまり遠慮せずいろいろご意見を出していただくということが大事でございますので、ぜひよろしくお願いいたします。</p> <p>それではよろしくお願いいたします。ありがとうございます。</p>
司会	<p>ありがとうございました。</p> <p>本協議会の規定によりまして、議長は会長が担うこととなっております。西川会長、以降の進行についてお願いいたします。</p>
西川会長	<p><副会長の指名></p> <p>マイクが戻ってまいりましたので、それでは、まずは副会長の選任に移りたいと思います。</p> <p>副会長の選任ですが、会長が指名するという規定になっております。</p> <p>実は本日、欠席ですが、みやぎ生活協同組合の石垣委員にお願いしたいと思っておりますが、皆様よろしいでしょうか。（「はい」の声あり）どうもありがとうございます。</p> <p>それでは、副会長は石垣委員にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><署名委員の指定></p> <p>では、続きまして、議事に入る前に議事録署名委員を指名したいと思います。</p> <p>この協議会では、議事録作成に際して、市政情報センターとかホームページでの公開を予定しております。議事録の適正な作成のため、委員全員での署名に代えて、あらかじめ署名する委員を指定する会議録署名委員制度を採用しております。</p> <p>つきましては、今回は小林委員にお願いしたいと思っておりますが、よろしいでしょうか。（「はい」の声あり）よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><IV. 議題></p> <p>【議題（1）「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づく令和5年度実施状況について】</p> <p>【①令和5年度アクションプラン実施状況（中間報告）】</p> <p>【②令和5年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）】</p> <p>それでは、議事に入りたいと思います。</p> <p>まず、次第に従ってまいります。1枚目のところでございますけれども、IVのほう議題の（1）になりますか、「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づく令和5年度実施状況についてということで、その前にですが、今回6名の方が新しく委員になられたということですので、まず、仙台市の食品安全行政の施策体系について、事務局から説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。</p>

	<p>いたします。</p>
生活衛生課長	<p>事務局、生活衛生課長の齋藤と申します。どうぞよろしくお願い申し上げます。着座にて失礼いたします。</p> <p>それでは、お配りしております資料のクリーム色の付箋が貼ったところの3番の資料をご参照いただきたいと思います。</p> <p>こちらが仙台市の食品安全の体系をお示ししているものですが、まず資料の一番下のところ、土台部分にある法律が、平成15年に制定されました食品安全基本法ということでございます。</p> <p>この法律の基本理念のところ、3条から5条に規定があるんですが、国民の健康保護が最も重要との認識の下に、生産から消費までの各段階において必要な措置を講ずる、施策も行うというふうな内容の規定であります。これに基づいて宮城県ではみやぎ食の安全推進条例を定めておりますけれども、仙台市では食の安全に対してどのように取り組んでいくかというふうな基本的な方針を定めておりまして、それが仙台市食品の安全性確保に関する基本方針でございます。</p> <p>食品に関する業務を所管する部署は、保健所のほかにも市内に多くございます。それぞれで具体的な取組を進めておりますけれども、この基本方針の下で、食品安全行政、農畜産行政、消費者行政、それぞれの具体的な取組を毎年度、アクションプランとして取りまとめておりまして、こちらで課題を共有して、連携して市として一体となって取り組んでいくこととしております。</p> <p>なお、アクションプランの中で、保健所の食品衛生に関する部分は、食品衛生法に基づきまして毎年度、監視指導計画として策定をするというふうな法律のルールがありますので、この計画部分については左側の吹き出しに示しておりますが、アクションプランから抜き出した形で取りまとめて進捗管理を行っているところでございます。</p> <p>食品安全行政の施策体系については以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただいま、施策の体系ということで説明をいただきました。</p> <p>皆さんのお手元の参考資料3というふうなところですかね、説明になったかと思えますけれども、この後、具体的に議題に入っていくわけなんです、ここまでの説明のところ、委員の皆様、もしご質問とかあればと思えますが、どうでしょうか。何かお分かりにならない部分はありますでしょうか。よろしいですか。</p> <p>この後も随時ご質問とかお受けしますので、遠慮なくいつでも質問していただければと思えます。ただ、その質問をされる際に、一度最初にお名前だけおっしゃっていただいてからお願いいたします。</p> <p>それでは、議題の1ということになりますけれども、令和5年度アクションプラン及び食品衛生監視指導計画（中間報告）について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、まず、資料1をご覧ください。</p> <p>アクションプランの実施状況を最初にご説明いたしたいと思います。</p> <p>本日、関係課長も一部出席しておりますが、私のほうから一括して概要のみご説明させていただきたいと思います。</p> <p>まず、資料1の表紙の裏面のところ、2ページ目をご覧ください。</p> <p>こちらに基本方針の体系を1番から6番まで一覧として載せてございます。3ページ目から、今年度のアクションプランの実施結果ということで、本年9月末時点での状況を、基本方針の体系ごとに担当課と実施結果ということでまとめて</p>

おります。

なお、この中で、1-2-1のように右側部分がグレーのところは食品衛生法に関係する部分でありまして、食品衛生監視指導計画の中により詳しい内容として記載をしておりますので、後ほど、監視指導計画の実施状況のところでご説明したいと思います。

それでは、まず1-1-1農薬の使用履歴の記録促進のところですが、今年度も農業者向けの広報により周知を行い、生産者の自主管理の取組の一環で推進しております。

続いて、1-3-1中央卸売市場の整備のところですが、老朽化が進んでいる現在の中央卸売市場、現地で建て替える方針が決定しておりますが、今年度中の基本構想策定に向けまして、現在有識者を交えた検討を行っております。

続いて、1-3-2食肉市場の整備のところでございます。こちらは安全な食肉供給のため、冷凍設備など改修を計画的に実施しております。また、豚熱など家畜伝染病の対策として、動物の運搬車両の洗車場や敷料置場の改修も行っております。

続いて、1-3-3、1-3-4、こちらはいずれも市場の自主管理に関わる取組でございます。本場では市場開設者として、場内の事業者より品質管理報告を求めて指導を行っております。また、食肉市場では、屠畜場のHACCPの対応として、卸会社と連携してHACCPチームを組織してありまして、外部検証への対応も含めてプランの運用を図っております。

続いて、裏面4ページに参ります。

中ほどの1-4-1、1-4-2は、こちらはいずれも給食施設の安全確保対策でございます。学校給食の納入業者への視察、食物アレルギーを題材にした研修会のほか、微生物検査、拭き取り検査などを実施しております。

続いて、次のページの1-4-3ですが、こちらは老人福祉施設や障害者福祉施設の給食が対象となっておりますが、運営指導や監査の場面で立ち入り点検指導を順次実施しております。

続いて、2、生産から消費までの安全性確保対策の充実のところでございます。

まず、2-1-1農薬の適正使用の啓発についてですが、こちらは県と農協とも連携した取組となりますけれども、県の農薬危害防止運動の期間中に併せて、ポスターや広報誌などにより適正使用の周知を図っているところがございます。

続いて、2-1-2ですが、こちらは家畜伝染病予防の取組ということで、畜舎の衛生確保、適正管理促進のところがございますが、チラシの配布のほか、近年、病原体の運び屋としても上げられておりますハエ対策など、取組を進めております。

続いて、少し飛んでしましますが、7ページご覧ください。

2-3-4、中ほどの部分です。健康食品の監視指導のところ、薬店で販売されているような食品に対しては、食品衛生法のほか、薬機法に基づきまして、医薬品販売店で健康食品を対象にした医薬品的な効能効果の広告物がないか、立ち入り時に確認をしております。立入検査、年300件を予定しておりますが、現在137件、食品の医薬品成分検査は12月以降に10件実施をする予定としております。

続いて、2-4-1食品表示法に基づく表示の指導のところですが、こちらは品質表示事項の部分につきまして、消費生活センターにおいて74件の調査、指導、栄養成分の表示については、各区家庭健康課等におきまして32件の相談対応というふうなことでございます。

次に、2-4-2消費生活条例等に基づく表示指導のところですが、こちらは、食品の偽装表示を疑う事案が発生した際の対応として、消費生活センターにおい

	<p>て随時実施をしてございます。</p> <p>次に、8ページに参りまして、2-4-3、まず健康増進法の特別用途食品に関わる表示の指導というところですが、5月から病者用食品に追加されました経口補水液に関わる指導ということで2件実施をしております。また、この部分では菓機法に基づく適正表示の観点からも立入りを行っております。</p> <p>続きまして、9ページ、緊急事態発生時の対応のところですが、3-1-1食品が関係する健康被害発生時の原因究明、拡大防止のところのうち、感染症が関係する健康危機管理の部分でありますけれども、感染症担当課と食中毒調査を担当する部署が調査の初動期から連携して対応しております。対応状況は記載のとおりで腸管出血性大腸菌感染症が23件、E型肝炎ウイルスによる事例が9件というふうな状況でございます。</p> <p>続いて、10ページに参ります。</p> <p>下のところ、3-3-3をご覧ください。放射性物質の検査のところです。市場流通品のほか、それぞれで例えば林産物の検査ですとか、浄水場の水道水の検査、市民持ち込みの野菜などの簡易測定などを実施しております。</p> <p>続いて、11ページ、4、相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進のところです。</p> <p>下のほう、4-2-3の部分、農業現場、市場、検査施設などの見学のところですが、こちらはしばらくコロナで中止になっておりましたけれども、本年5月以降再開をしており、それぞれ対応してございます。</p> <p>なお、健康教育課においても、10月以降給食センターの見学を再開予定としております。</p> <p>続いて、12ページをご覧ください。</p> <p>4-3-1、4-3-2、食品等事業者への情報提供、消費者への情報提供のところですが、市場内事業者への基準違反事例について、情報共有を行っております。</p> <p>また、消費生活センターにおきましては、消費者向けにパンフレットやウェブコンテンツを通じた情報の提供を行っているところでございます。</p> <p>続いて、13ページの中ほどですが、4-5-2、こちらは先週末開催されました農業園芸センターでの収穫まつりですとか、勾当台公園のカフェの前の企画などで相互交流を図っております。</p> <p>次に、4-5-3、市場の取引委員会のところ、こちらは水産部、青果部、それぞれ毎月月例委員会という会議を開催しております、市場の適正運営のため、品質管理の取組など意見交換を行っております。</p> <p>次に、14ページに飛びまして、ここからは5の食品の安全性確保の観点からの食育の推進の部分ですが、これまでの再掲の内容が多くございます。</p> <p>少し飛びまして、15ページの5-4-1をご覧ください。こちらは保育所や学校における給食を通じた食品の安全性に関する情報提供ということで、給食だよりや試食会などを通じて、児童生徒やその保護者への情報提供の取組を行っているところでございます。</p> <p>令和5年度アクションプランの実施状況の中間報告は以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>皆さん、今お聞きしてちょっと分かりにくい部分あったかと思うんですけども、今の資料をご覧いただいていたと思うんですが、アクションプランの実施状況ということで、もともとの資料が参考資料の1でいいですかね。参考資料の1を基にして、それからの実施状況という形になりますので、そちらもご覧いただきながらになると思うんですが、この中で1-1-1というところで、農薬の使</p>

	<p>用履歴の記録の促進というところがあるんですが、その部分から、実は生産者の農業生産工程管理（GAP）ということで、導入促進という表記が実は今回削除されたというところで、前回の協議会においては事務局の農業振興課長の方が欠席されたということもありましたので、少し状況を伺えなかったということがありますので、今回参加しておりますので、そういったことの経緯とか、あと削除に至った事情ですね。そのあたりをちょっと説明していただくことになっておりますので、よろしく願いいたします。よろしいでしょうか。</p>
<p>農業振興課長</p>	<p>では、農業振興課長の小粥と申します。</p> <p>ただいまお話のありました農薬の使用履歴の記録の促進のところのGAPの導入推進の部分について、若干ご説明したいと思います。</p> <p>農業生産工程管理（GAP）の認証支援のことにつきましては、平成30年から補助金として農業生産工程管理の認証支援事業というものを設定するとともに、同じく平成30年から研修会というものを開催することとしておりました、平成30年から令和4年まで事業を行っていたところだったんですけども、まず、補助金ですね。GAPの認証または更新に要する費用について補助を出しますというような制度を入れたんですけども、平成30年以降、最終年の令和4年に至るまで、提案のあった事業者の意見ということで、特に令和2年以降、1件も申請というか、問合せもほぼなかったというような状況でして、農業者の中の認証とか取得支援というところに係るニーズが少なかったということと、また、GAPの生産工程管理というものについて広く知らしめようというか、周知して、いわゆる導入推進を図っていた研修会なんですけど、平成30年から毎年令和3年まで行っていたんですけども、コロナ禍である令和2年や令和3年についても現地開催などをして、これまで4回ほど行っていたんですけども、参加する農業者の方が、初年度は26人というふうに多かったんですけども、最終年である令和3年では8名ということで、非常にかんりの農業者の方にお声がけをしたり、直接お電話をかけたとか、周知のほうは工夫したにもかかわらず、なかなか農業者の方の参加のほうも最終的にはあまりいないような状況だったと。</p> <p>1つには、GAPというものについてのものがかなり広く浸透してきて、自社がそれを導入したりするかしないかという経営判断などがある程度農業者の側でも浸透した結果、それを自社経営の中にGAPを入れていこう、進んでいこうということもあれば、またそういうものに結構経費もかかたりするものでございますことから、そういうことではないところで頑張っていこうなどという判断がある程度もうできてきたのかなということもありましたので、5年間事業の導入促進ということで、市としてもいろいろな応援事業などをしておりましたが、ここで一旦5年の結果を見直した上で、令和5年度以降は、今まであった補助制度ですとか、セミナーなどということは行わないとしたものですから、アクションプランというのは、先ほど一番最初に事務局より説明がありましたように、方針に基づいて毎年毎年の事業の内容をつくるのがアクションプランということで、5年度に関してはセミナーの開催や補助金の交付というようなものが外れたものですので、今回アクションプランからそれを外すに至ったというような経過でございます。</p>
<p>西川会長</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>今のご説明ですと、少しそういう受講者が入ったりとか、そういうことがあったということですが、これGAPはあれでしたっけ、GLOBALG.A.P.、JGAPでしたっけ、どっちでしたっけ。</p>

農業振興課長	補助の対象としていたのはGLOBALG. A. P.、JGAP、ASIAGA P、3種類ということで、実際取得している事業者を見るとGLOBALG. A. P.でしたけれども。
西川会長	分かりました。GLOBALG. A. P.であれば、本当はね、本来ならばいろんな農業生産者の方が取得していくほうが将来的にはよろしいのかなと本当は思うところではあるんですけども、まだなかなかその辺の費用の問題とかいうこともあるようですので、もう少し時間がかかる可能性があるというふうに考えていいですか、そうですと。
農業振興課長	とりわけ令和4年度というのが、報道等でもありましたように、ウクライナ危機を端緒とした肥料価格や飼料価格、円高などがあって、昨年度というのは農業界にとっては、農業を続けるか、それとも廃業するかみたいな意味で、恐らく投資的な部分にかかる費用というよりかは、いかに高騰した化学肥料と付き合いながら経営を回していくのかというところが、予算を立てたり、あるいは農業経営のこちら側の支援としても重要な部分というふうに考えておまして、やはりどうしても事業者の中では、目先のと言ったら語弊がありますが、今ある危機に対応するという意味での予算組みであるとか、支援の在り方というのが今年度は求められて、重要なものではないかなと思っております。
西川会長	<p>分かりました。本年度はこの形でということで、また将来的にはGAPというのは大事だと思うので、もう少し時間をかけながら取り組んでいくことになるんじゃないかなという気がします。分かりました。ありがとうございます。</p> <p>それから、もう一点ですね、食品の表示ということで、4-3-2ですかね、消費者への情報提供というところがございます。この中で消費生活センターにて消費生活情報誌「ゆたかなくらし」で情報提供という記載がございますけれども、これについてもう少し詳しく紹介していただいてもよろしいでしょうか。お願いいたします。</p>
消費生活センター所長	<p>市民局消費生活センターの所長の柴田と申します。</p> <p>消費生活センターでは、食品表示のうち品質事項に係る表示につきまして調査、指導及び啓発をしているところでございます。</p> <p>皆様のお手元にあります資料の一番後ろにこの「ゆたかなくらし」というものがついていないかと思っております。今回、6月号と9月号をちょっとつけさせていただきました。こちらは消費者への啓発としまして今会長からご紹介いただきましたけれども、一番後ろのページですね。今年度、「知ればもっと美味しい！食品表示」ということで、こちらの記事を連載しているところでございます。</p> <p>お手元の6月号のほうについては、牛肉についてということで、牛肉ですと個体識別番号とかが入りますよというようなご紹介などをさせていただいております。また、9月号では米の表示についてということで、こちらですと精米時期ですとか、産名を入れるんですよというご紹介をさせていただいているところでございます。こちらはその後、12月と3月と発行ですので、あと2回ほどこちらの掲載をさせていただく予定となっております。</p> <p>なお、消費生活センターのほうでは、こちらのほか、本日は小林委員のいらっしゃる食品衛生協会さんのほうでやっている責任者講習などのときに、チラシを配ってちょっと啓発をさせていただいたりですとか、それから新規業者を対象に適正な表示をしているかどうかという調査を行いまして、違反がありました場合には消費者庁のパンフレットなどを基に指導を行っているところでございます。</p>

	<p>また、食品表示につきましては、品質事項のほか、賞味期限やアレルギーなどの衛生事項、あと栄養成分表示などの保健事項がございまして、こちらは保健所さんの所管になるものでございますので、所管部署と連携を取りながら対応しているところでございます。</p> <p>消費生活センターからは以上になります。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。私からはそういったところでしょうか。</p> <p>皆様から、アクションプランに関するご質問をお受けしたいところなのですが、その前に、食品衛生監視指導計画の中間報告の説明を少しお聞きしてからのほうがいいかと思っておりますので、まとめてお受けしますので、引き続き事務局から食品衛生監視指導計画の中間報告をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、資料2と書いた資料をご参照ください。</p> <p>令和5年度の食品衛生監視指導計画の中間報告でございます。</p> <p>なお、昨年度、令和4年度の監視指導計画の実施状況につきましては、少し厚いんですけれども、お配りしておりますこちらのカラーの「食の情報館」に取りまとめておりますので、後ほどご覧いただきたいと思っております。</p> <p>まず、資料2に戻りまして、1番の重点事業のところですが、令和5年度も3つの重点事業を掲げております。</p> <p>まず、1つ目、HACCPの推進に関するものでございますが、改正食品衛生法が令和3年6月から本格施行されておりますが、大きな制度変更の一つでありますHACCPの制度化への対応についてです。営業施設の立入り指導という対面の機会を活用しながら、施設の規模や衛生管理のレベルに応じた助言指導を実施しております。件数としては1,949件と前年並みでございます。講習会も集合型でも再開することができておまして、今年度は計画どおりに進んでいるような状況でございます。</p> <p>なお、こちらのHACCPの全体の進捗につきましては、後ほど報告資料2のところでご報告申し上げます。</p> <p>2つ目は、食肉やその内臓肉による食中毒防止対策についてです。近年、食品衛生上の大きな課題の一つでありますけれども、監視指導状況としては、生食用食肉取扱施設など合計955件の監視指導を行っております。近年の食中毒の傾向も踏まえまして、鶏肉を十分に加熱しないメニューなどに対して指導を行っております。</p> <p>続いて、3つ目、リスクコミュニケーションの推進に関わる取組であります。こちらはせんだい食の安全サポーター会議などでの意見交換ですとか、食の安全情報アドバイザーやコミュニケーターの皆様との取組を中心に進めております。</p> <p>こうした企画の中では例年、食品の関係施設などの見学会とともに、食品衛生監視員との意見交換の機会を設けております。</p> <p>なお、今年度の見学会は、市場本場と食肉市場の安全確保対策について知っていただく内容で、現地で開催をしております。</p> <p>次、裏面2ページに参ります。</p> <p>ここからは、具体的な取組として、監視指導計画に記載している順でまとめております。まとめ方で一部重複する部分がありますが、ご了承ください。</p> <p>2の具体的な取組の中で、(2)のところから参ります。製造・加工から消費までの各段階の安全性確保の対策のところ、立入り件数はおおむね計画どおり進んでおります。この中で数字が少ないところ2点ありまして、監視指導の中の表の中で、給食施設等の件数のところ、こちらは少なくなっておりますけれども、多くは年度後半に計画をしておりますので、少なくなっております。</p>

	<p>また、一番下の表のところ、生がきのノロウイルス検査のところですが、こちらは今後、宮城県産かきの需要期、冬にかけて検査を計画しております。</p> <p>続いて、3ページ目参ります。</p> <p>放射性物質や残留農薬、動物用医薬品の検査のところですが、こちらもおおむね計画どおり進んでいる状況でございます。放射性物質は、農水産物を対象にした放射性セシウムの検査を継続しております。残留農薬の中では、このページの下表にも再掲をしておりますが、輸入メロンということで中米ホンジュラスのメロンについて残留農薬の基準値超過が判明し、輸入者を所轄する自治体へ通報しております。この結果を受けまして、国の検疫所においては、同国のメロンを対象に輸入時の検査が強化されることとなっております。</p> <p>続いて、次の丸のところ、一斉監視と、次の丸、と畜検査のところですが、こちらは記載のとおりでございます。</p> <p>続いて、次の丸、食品検査のところですが、それぞれの区分に応じまして、合計591件の検査を実施しております。うち6件の食品衛生法違反が判明し、対応しております。なお、いずれも健康被害にはつながっておりません。報告資料1にも具体的な内容を記載しております。</p> <p>続いて、次のページ、食品を取り扱う作業場等の検査のところですが、衛生管理の問題がないか、最終製品の検査だけでなく製造ラインに入って確認をすることとしております。拭き取り検査や微生物検査等を実施しておりますが、946件行っております。</p> <p>続いて、食中毒の発生状況でございますが、今年度は10月までで市内で3件の発生がございます。こちら報告資料1のところの後ほどご報告申し上げます。</p> <p>続いて、(4)のリスクコミュニケーションの推進のところへ参ります。</p> <p>意見交換会・講演会の実施状況でございますが、表の中ほど、食品の信頼性確保トップセミナーというところがありますが、こちらは食品事業者の経営者層を対象にした講演会ですが、先月末に魚介類のアニサキス食中毒に関連した内容で、ウェブ上でオンライン形式で開催しております。</p> <p>続いて、食品衛生法違反の違反者の公表のところ、こちらは食品衛生法として行政処分等があった場合、法の規定に基づいて公表することとしております。</p> <p>表のとおり、食中毒3件の事例と、食品の抜き取り検査、収去検査という言葉を使いますが、規格基準違反が判明した3件について公表しております。</p> <p>続いて、次のページ、(5)関係機関との連携のところですが、庁内関係課による会議のほか、国や他自治体とも各会議を通じて意見交換を行っております。昨年度までウェブ会議がほとんどでありましたが、通常の形式に戻ってきておる状況で、情報共有、意見交換の機会として積極的に参加しております。</p> <p>監視指導計画の実施状況(中間報告)は以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>資料1と2でそれぞれアクションプランの実施状況の中間報告、それから食品衛生監視指導計画実施状況の中間報告ということで、2つご説明をいただきました。</p> <p>皆さんのほうから、ちょっと分かりにくい内容もあったかと思っておりますので、ぜひ質問をしていただければと思います。どなたでも結構ですが、いかがでしょう。お名前を一応名のっていただいて、すみません。</p>
黒沼委員	<p>黒沼範子と申します。</p> <p>質問内容ですが、資料の2の重点事業の(1)のHACCPの件についての講</p>

	<p>習会等というところの内容につきまして、開催回数が前年度より受講者も回数も増えて、パンフレットの配布のほうが半分ぐらいに若干減って、講習会とパンフレットは連動していると思うので、そういったところで何か講習内容を大きく変えたとか、そういったところもあったのでしょうかと思い、ご質問しています。</p>
西川会長	<p>どうぞ、事務局のほうから。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、講習会の実施状況についてですけれども、前年度と比較して大きく回数が増えておりますが、これは昨年度までコロナの影響で集合型の講習会がなかなか開催できなかったというふうな事情があって、今回回復しているというふうな内容ですが、パンフレットもこのHACCPのところについては、令和3年の6月から本格施行ということで、法的な要求事項になったというふうなことで、本格施行したのでちゃんと対応してくださいというふうなリーフレットとか、資料を使って、講習会等でも配ったり、あるいは郵送をしたりとか、そういう取組をしていたんですが、切り替わりのタイミングということで、今後どういったところに困っているのかというあたりを十分把握しながら、次のバージョンといいますか、パンフレットを使って対応していきたいなと思っております。</p> <p>ですので、古いパンフレットというふうなところも若干ある関係で、少し配布数が少なくなっているというふうな、そういう理解しておりますので、今後対応してまいりたいと思っております。</p>
西川会長	<p>改訂がちょっと遅れているので、少し配布が少なかったということでよろしいですか。（「ありがとうございます」の声あり）</p> <p>そのほかいかがでしょう。山下委員、何か一言ないのかな。退席されるので。戸田委員、どうぞ。</p>
戸田委員	<p>戸田です。</p> <p>ちょっとお聞きしたいのですが、7ページ目の2-3-4の健康食品の監視指導で、10件実施予定というふうに計画されていますが、比較的ランダムに取って検査していくのか、どういうふうに10件選ばれるのかなど、ちょっとそのあたりを少し。</p>
生活衛生課長	<p>薬関係は健康安全課というところが担当をしております、なかなか詳しいところは、正確なところをご説明はできないんですけれども、年度後半に予定というふうなことです、それもあまり例えば監視指導のように300件とかというふうな大きな数値ではありませんので、昨今の医薬品成分を検出された食品関係ですとか、そういった情報も踏まえながら取っていく形になっているんじゃないかなと思っております。ちょっと詳しいところは担当課長がおりませんので、大変申し訳ございません。</p>
戸田委員	<p>どうもありがとうございました。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。（「はい」の声あり）</p> <p>そのほかいかがでしょう。（「すみません、1つだけ」の声あり）小林委員、どうぞ。</p>

小林委員	<p>細かくて申し訳ないですけども、アクションプランの9ページの3-1-1、半年でE型肝炎が9件と。食品の可能性、多いような気もするんですが、何か推定される食品があったら教えていただきたいと思います。ということで、資料がなければ、すみません、後で教えていただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>E型肝炎ウイルスというのが、最近食品から感染をしてしまうというふうな事例があるということが知られてまいりまして、例えば食品の中でも豚肉の調理基準の加熱の温度ですとか、時間とか、規定、要は生で提供することを禁じられたというふうな理由は、このE型肝炎ウイルスが一つの病原細菌に汚染されているというような実態を踏まえたものになっております。ただ、今回の9件の内訳ですが、なかなか原因食品まで調査の結果、たどり着くことがなかなか難しいような状況がありまして、どこそで売っていた何が原因で、どういう調理工程を経て提供されたものかというふうなところまではつながっていないというのが現状でございます。</p>
西川会長	<p>そのほかいかがでしょう。 では、私のほうから、すみません、資料1の2-4-3の誇大広告ですかね、2件あったということで、それはさっきの話であれでしたっけ、介護食か何かっておっしゃってましたっけ。どういったことか、少し。</p>
生活衛生課長	<p>そうですね。こちらは特別用途食品のいくつかある種類の中に、病者用の経口補水液というふうな区分が5月から入りまして、そこについて経口補水液としての許可がないものについて、経口補水液であるかのように誤認される状態で売っていたと聞いております。（「表示の問題だということ」の声あり）はい、表示のところですね。</p>
西川会長	<p>分かりました。 それから、ちょっともう一件、すみません、資料の2のところの食品検査で、魚介類の加工品で笹かまぼこ2件の違反というので、これについて、もし状況分かれば教えていただければ。</p>
生活衛生課長	<p>こちらは、魚介類加工品の中でも笹かまぼこということで、食品の分類上、規格基準の分類としては魚肉練り製品というような、私どもの専門用語なんですが、要はすり身を搗潰して、塩と混ぜて加熱をして、弾力性があるような状態にしておいしく流通をするというふうな工程をたどる製品なんですが、加熱の温度のところでは法的に何度以上で加熱をしてくださいというふうなことが決まっているんですが、なかなかしっかり加熱をしてしまうと、要は加熱をし過ぎると硬くなってしまうというふうなところで、その温度管理が非常に微妙な、そこは製造業者さんの腕の見せどころなんですが、緩い場合ですと微生物が生残して規格基準違反というふうなことで、大腸菌群というふうな指標菌があるんですけども、陽性になって違反というふうな扱いを受けるというふうなことであります。2件ともそのような規格基準違反というふうな内容です。</p>
西川会長	<p>これは食中毒として一応処理されているわけ。</p>
生活衛生課長	<p>食中毒には直接はつながる場合は、ほとんどないです。</p>

西川会長	<p>分かりました。 皆様方のほうから質問、ぜひあれば、どうぞ。</p>
大沼委員	<p>藤崎の大沼です。 資料2の中の意見交換会・講演会等の実施というのがあるんですけども、令和5年度のアクションプランというのはちょうど去年立てられたもので、当然コロナがどうなるか分からないという中でいろいろ策定されたと思うんですが、大分コロナも落ち着いてきて、これから当然、集合というか、集まってのそういう講習会とか、そういったものをお考えだと思うんですね。 それで、前回、実はこの食の信頼性確保トップセミナーって、これはたしか10月にあったアニサキスのだったと思うんですが、私もちょうど社内で実際見ながら聞いていたものですが、非常に聞き取りにくくて、そのとき非常に声がダブって、やっぱりオンラインってすごく不便だなというのをすごく感じまして、やはりもっとどこかに集まってできれば、そういう講演とか講習会を受けたいなというふうには非常に思っております。 その中で、令和6年、来年の2月に食品の安全に関する講演会実施予定となっているんですが、具体的に例えばもうやる内容とか、何かもしお決まりでしたら、どんな内容をされるのか、今日ちょっとお伺いできればと思います。</p>
生活衛生課長	<p>まず、トップセミナーの件ですが、なかなかちょっと配信の環境がうまく調整が難しく、機材の関係もあるんですけども、今後十分注意をして配信環境を整えてまいりたいと思います。大変申し訳ございませんでした。 なお、来年の2月の市民向けの講演会を予定しておりますが、この内容につきまして、今講師、どういう先生をお招きするのか調整中というふうなことで、まだ申し上げる状況にはございません。</p>
西川会長	<p>これはどこかに集まって講演を聞くという形になるんですか。まだこれから。</p>
生活衛生課長	<p>そこも未定なんですけど、基本的にウェブ開催を主体として対応したいなと考えておまして、ハイブリッドで行うことも含めて検討は必要かなと思っています。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 そのほかいかがでしょうか。石森委員、どうぞ。</p>
石森委員	<p>2の監視指導計画の中の3ページの放射性物質の検査の件なんですけれども、これは世の中、変化してきて、セシウム検査は本当に違反件数はゼロで、何回やってもゼロ、私どもも自主検査でやってゼロなんです。今やっぱりトリチウムの問題がとやかくいろいろ騒がれて、これは国のほうの検査で環境省と水産庁と毎回検査の結果が公表されて、それを仙台市場の業務課の皆さんが確認をして、事業者に資料を送付して周知しているんですね。こういうふうにして安全でしたよと。それを我々は市場に買いに来てくれる買受人の皆さんにもちゃんと情報提供して、だから安心ですというふうなメッセージになってくれればいいなというふうにして活動している最中なんです。そういうふうな、いろいろセシウム検査というのはこれからも出ないんじゃないかなというふうに思いながらも、これは継続しなくちゃいけないと。でも、トリチウムの国がやっている検査の公表を、しっかりやっているということは何か皆さんに知っていただければいいなというふうにして思った次第です。これは意見でございます。</p>

西川会長	なるほど。そのあたりどうでしょうか。山本さんのほうからよろしいですか。
参事兼食品監視センター所長	<p>食品監視センター所長の山本と申します。ありがとうございます。</p> <p>随分、ALPS処理水の放出が開始されたときとかも、世の中の関心がまたそこに集中して、心配が高まるんじゃないかというようなご心配もあったかと思えます。報道が一時的にかなり増えたりして、そうすると、皆さん、大丈夫なのかなというような気持ちにはなるかと思えますけれども、我々も含めて、あと国も、それから特に福島県などでは、非常に放出に向けてもその状況を検査もたくさんして問題がないということを確認し、なお、国際機関のほうでもそれをきちんと確認していただいて、今までEUですとか、そういったところでも取扱いに慎重だったところが、一部の国でももちろんまだ残っておりますけれども、そういった科学的な議論がされ、現在、世界的には安心なんだというような理解がかなり広まってきているのかなと思えます。</p> <p>ですので、我々も、実はこれ、厚生労働省といいますか、人の健康をつかさどる役所では、今のところ科学的な知見に基づけば、安全の問題に関してはほぼ疑いがないといいますか、問題がないというような判断がされておりますけれども、あとはそれをいかに一般の方、あるいは特に輸出に関して、相手国のほうでそれをきちんと理解していただくかということが、今、西側諸国を中心にそういった理解というのは共通理解になりつつありますけれども、それがどんどん理解が広がっていけば、正常な状態というかですね、そういったことにつながるのかなというふうにも思っております。我々もいろんな心配というようなお話が出てきたりというのはあるかと思えますけれども、そういったことについて科学的に安全性が担保されているということについての説明といいますか、そういった情報提供するのは続けていきたいと思っております。</p>
西川会長	あれですか、石森さんがおっしゃったのは、そういった数値をもうちょっと広く広げるようなそういう取組をしてほしいということですね。
石森委員	せっかくそういう安全だと今所長おっしゃったとおり、安全は本当にこう、でもそれはデータに基づいてしっかり仙台市としても確認していますよということをアピールできるような形だといいいんじゃないかなとちょっと思ったので。
西川会長	<p>もう少し広く周知してほしいというか、そういうことですよ。データも含めてですかね。そのあたりもぜひご検討いただいとということで、よろしく願いいたします。</p> <p>そのほかどうでしょう。ご質問いかがでしょうか。</p> <p>それでは、今回新しい委員の方もいらっしゃいますし、せっかくの機会でもありますので、あと実際に食品について第一線で活躍されている方々がほとんどです。ちょっと食の安全・安心ということでの取組の例みたいなことを少し簡単にいいのでご紹介いただいてもいいですかね。</p> <p>最初、石森さんからとなっております。</p>
石森委員	<p>ここで話しするんですよね。申し訳ありません。</p> <p>今、質問させていただいたALPS処理水の海洋放出というのは非常に我々危惧してまして、2年前から宮城県の連携会議の委員として私も参加して、対応</p>

	<p>策を取り組んでいたんです。以前はですね、当初、国は春夏秋冬4回検査すると言ったんです。これで私ら大きな声で、毎日やってくれという話をしたんですね。4回で誰が安心できる。それは検査は難しいと、検査するのに2か月ぐらいかかるんだというふうな、精密検査するにはですね。そういった回答で、喧々諤々になっていたんですけども、2年間。もう、最終的には迅速検査という方法が出てきて、それで数日間でもう検査できると。簡易検査ですけども、それで年200回以上モニタリング検査をするというふうな結論が出て、我々も安心したところなんです。</p> <p>ですから、そういった経緯があったので、せっかく出てきて、ゼロ、ゼロ、ゼロなんです。不検出、不検出ばかりなんですけれども、それをやはり仙台市場としてもしっかり公表して、それでお客さん、魚屋さん、居酒屋さんの皆さんが消費者の方から質問を受けたときに、検査しっかりやってこの数か月間、一度もゼロなんだよと、こういうふうなことを言ってもらえれば安心につながるんじゃないかなと、こんなことをちょっと考えていました。そういったちょっと先ほど質問でございます。申し訳ありません。</p> <p>そういうふうに、仙台市場で扱う水産物は常に安全だ、安心だというふうに言えるような環境整備を、仙台市の皆さんが本当に毎朝、市場の監視センターの皆さんが来て、チェックして確認して、我々も分からないことがあると、すぐにリアルタイムに相談できる環境、これが仙台市場だということは、せっかくの機会ですから皆さんにご理解していただければなというふうに思います。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。ぜひ、市場のほうでもそういうアナウンスをしていただけたらということで、それで仙台市民の方々も安心されると思いますので、よろしく願いいたします。</p> <p>それでは、卸売関係で同じですが、青果関係ということで門田さんをお願いしたいと思います。</p>
門田委員	<p>今、石森委員のほうから言われた検査なんですけど、一番最初に水産のほうよりも、原発事故が起きたときに、やはり青果物ですか、福島中心に宮城県も、同じように岩手もそうですけれども、風評被害が一番我々にとって影響あったんですね。東北地区の青果の市場を代表して、東京電力、それから青果の会社で日本で一番大きい東京青果、そこに一緒に呼ばれまして東電と交渉してきたんですけども、当時、今でもたまたまに忘れた頃に農水のほうから、ここの規制が解除になりましたというのが来るようになったんですけども、やっぱりまだ残っているんだなという心配はあります。</p> <p>それで、ちょっとその話とはまた別なんですけれども、食品監視センターというのは、仙台市は食品監視センターになっていますけれども、日本全国市場にはそれぞれ食品衛生検査所とか、東京にもありますし、福岡にもあるんですけども、私が見学で行ったところでは、福岡は割と新しいんですけども、そこで衛生検査所が一般市民が見学できる通路にガラス張りで設置してあるんですよ。あれだと、食品の安全監視のために行政もしっかりやっているんだなというのが市民も納得してもらえるので、たまたま今回、資料1の2番目、1-3-1ですね。中央卸売市場の整備ということで載っていますけれども、西川会長もメンバーに入っていると思うんですけども、特に何かそういう市民にアピールするための、スペース的にも限りあると思いますけれども、予算的にもあると思うんですけども、そういうのをもっと市民にPRできるような施設にしたらうと、我々としても、食品扱う者としても、我々が扱っているものはこうやって検査し</p>

	て安全ですよというのがアピールできるので、お願いしたいなと思っているんですけども。
西川会長	ありがとうございます。そのあたりどうですか。衛生研究所とか、あるいは卸売市場、どうぞ。
中央卸売市場業務課長	中央卸売市場の業務課でございます。 担当は管理課でやっておるわけなんですけど、再整備の検討の中で、今現在、ご報告にもありましており、基本コンセプトを立てているところです。本日まさに外部の有識者の方が入った委員会3回目で、コンセプトの大きな柱の3本の中に、生産者、消費者から信頼される市場を目指しましょうということでございましたので、今、門田委員からお話ありました、検査をしているさまを見学者通路のような形で見ることができないかというご提案もございましたので、まだコンセプトの段階ですが、具体の設計に至る段階でこの考えを盛り込みまして、検討のほうを引き続き持ち帰って進めていくようにしてまいりたいと思います。
門田委員	私も、検討委員会作業部会のほうのメンバーになっているので、その辺は私のほうからもその場で意見言えるかなと思っているんですけども。
西川会長	ぜひそのあたりも意見していただいてということで、よろしくお願ひしたいと思ひます。ありがとうございます。 それでは、続いて、食肉の立場ということで、阿部委員、もし何か今まで、ちょっとご経験で結構ですけども、食の安全・安心で取組されていることがあれば、ちょっとすみません、振ってしまつて申し訳ない。
阿部委員	話すところは用意してこなかったんですけども、放射性物質の検査ですね。当社も東日本大震災以降、なかなか大変なところございまして、当時、私、牛の生体の受付していまして、生きた牛さんを引っ張るような仕事をしておったんですけども、なかなかやっぱり検査体制の構築というのはかなり大変なところもございました。当時、仙台市場の中に宮城県が絡んだ検査施設が建つたりとかということもございまして、そういうこともあって、何とか買い付けする方に安全な検査済みのお肉を競り落としていただけるといふところまで復活しました。 当社のほうでも、検査機関からなんですけども、一頭一頭の牛に放射性物質検査の証明書をつけるなどしておりました。そういったところで、先ほど一般の方に周知といふところもあるんですけども、そういうことを一つ一つ積み重ねていくことで周知にもつながるんじゃないかなと。現在ですと、ALPS処理水問題なんですけども、牛肉とかはほとんど関係ないとは思ひうんですけども、つい先日、マカオ輸出をしたいとお客さんからお話あったんですけども、マカオでは牛肉も駄目なんです。海洋水には関係ないんですけども、そういうこともございまして、食肉といふと全く無関係ではないので、何か情報提供する機会がありましたら、協力しつつやっていきたいかなとは考えてございます。
西川会長	ありがとうございます。やっぱり厳しいですね。 それでは、百貨店のお立場ということで、食の安全安心といふ先ほども会社としての取組もご紹介いただきましたけれども、もしよろしければ。
大沼委員	私ども、資料を2部ほどご用意させていただいています。1つは、今期のアクションプラン、A4の一枚と、あともう一枚、自主衛生管理についてということ

	<p>で、ホッチキス留めのものがございます。後ほど内容のほうはお読みいただければと思うんですけども、私どもも以前から食の安全に関しましては、ずっと保健所のOBの方をお招きして、衛生部門ということですとずっとついていただいております。それで、どちらかというと保健所の対応ですとか、いろんな部分を非常にもう任せっきりになっちゃうところがあったんですけども、ちょうどここ数年、やはりいろんな法改正があったりとか、あとHACCPの義務化になりまして、事業者が自主的に衛生管理をしなければならなくなったということを考えて、会社として去年、食の安全安心という担当が新しく組織としてできました。</p> <p>それで、現在、私の上司が1名と、あと衛生顧問ということで保健所のOBの方が1名、それとあと私と、あともう一つ泉の寺岡にスーパー部門が1店舗ございます。それとあと、宮城県内、県外に13店舗の小型店といいますか、サテライトの店がございまして、そういったところを統括しているものも含めて、現在6名でこの食の安全安心の担当の活動を行っております。</p> <p>特に活動の主になるところについては、アクションプランの1の自主衛生管理の浸透と、2番のHACCPに沿った衛生管理の確立という、ここが一番の主になっておりまして、日頃から今、仙台市食品衛生協会様からの部分での食品衛生指導員も私たち兼ねて各施設を巡回しておるんですけども、本館だけでも今は製造調理だけで42施設ございます。ですから、そういうところを定期的に回りながら、指導表を見ながら巡回をして指導するというのが一番の主の業務になっておりまして、あとは検便ですとか、あと商品の製品の自主検査ですとか、そういった安全に関わる付随するところもやっておりますし、今回おつけしたこのレジュメについては、今衛生講話ということで、全取引先を対象にした説明会を年に2回行っております。今日おつけていますのは製造調理加工用のお取引先向けのレジュメになっていまして、もう一つ、製造調理をしない販売向けの取引先用ということで2種類のレジュメを用意して、大体40分ぐらいを食の安全安心担当の我々がお取引先向けにいろいろと説明をします。</p> <p>特に去年一昨年から自主衛生管理ということで取組を始めてはいるんですけども、そして、今記録をつけながらやっておるんですが、なかなかやはり店長とか、例えば副店長クラスは理解してもらえていても、アルバイトとかパートまでになると、なかなかHACCPという部分の理解度という部分では、我々もちょっとまだ疑問のところ非常に正直ございまして、記録も書いてはいるんですが、本当にこれちゃんと内容を確認してもやっているのかなというのが、2年半たって非常にまだまだ現場に浸透していないという実感がございますので、この辺はやっぱりさらにもっと細かく、現場に入りながら我々ももっとこうしっかり一緒に考えながらやっていきたいと思っておりますし、2年半たちましたので、本来でしたら、だんだん実際やっていることを振り返りながら、今後PDCAをしながらいろいろ見直さなきゃない時期ではあるんですが、まだまだやっぱり浸透という部分を今重点を置きながらやっております。</p> <p>ですから、できるだけ我々も、外部の先ほどちょっとお話を伺った、そういう講演会ですとか、いろんな情報をもってやっぱり取引先に対しても発信をしたいというところもありますので、ぜひそういった外部とのコミュニケーションですとか、そういったものも今後もっとできるようにしていきたいなというふうに感じておりまして、今このような活動をさせていただいているということでございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。詳しく説明をいただき、どうもありがとうございます。それでは、今までは業界団体ということでしたけれども、立場を変えまして、幼稚園、それから保育園と、保育所というような立場ということで、高野委員の</p>

	<p>ほうからもちょっと簡単に結構ですので、ご説明いただければ。</p>
<p>高野委員</p>	<p>着座で失礼いたします。</p> <p>保育所における食の安全・安心への取組ということで、少しご説明させていただきます。</p> <p>アクションプランにもありましたとおり、保育所の給食は保育所給食衛生管理マニュアル、また保育所給食の手引きを柱に調理、提供に当たっております。衛生管理は非常に奥が深く、毎年一度の行政の監査や、それから保健所さんによる中小規模調理施設衛生管理の徹底についてという、これに基づく点検を行っていただけて日々整備ができております。昨年度の点検では、食材を冷却した後、冷凍庫の温度や調理終了時間の記録があるとなおよいなどの助言をいただけて活動しております。</p> <p>お弁当の吉田屋さんのあの事故は保育所においても衝撃的でした、今までもそうなのですが、6月から9月までは、サラダにマヨネーズを使いません。それから、ちくわ、かまぼこなどの練り物も使用いたしません。それから、1年を通して添え野菜、それからサラダ、和え物などの副菜の食材は18度まで下げて提供して、その後、冷蔵庫や冷凍庫で保管をして、最後に味つけ調理をするということ徹底しております。これにつきましては、いつ加熱をして、加熱終了がいつで、終了温度、冷却終了、冷却温度、調理終了時間など、徹底した温度管理を保育所では実践しています。</p> <p>生のりんごが喉に詰まって命に関わる小さいお子さんの事故、こういったことを受けまして、改めて給食献立を見直しました。子供たちが栽培で扱いやすかったプチトマト、ミニトマト、それから落花生などの豆類の栽培を禁止といたしました。給食では、こういったプチトマト、乾いたナッツ類、ウズラの卵、チーズキャッチ、ぶどう、さくらんぼ、餅、白玉、0歳、1歳児のお子さんに関しては、離乳食が完了するまでは、エビ、貝、生のりんご、りんごは加熱はOKなんですけれども、梨、柿も提供しないことといたしました。</p> <p>それにより、餅つきの楽しみが減りまして、今までは餅つきの日は子供たちに餅を提供しておったんですが、今年度からは餅を提供することができません。遠足などでも保護者に呼びかけをしまして、こういった食材をお弁当に入れないようにというふうな協力依頼をしました。食文化の伝承と、こういった安全・安心のどちらを取るかというふうなことで、今後日本の行事食、それから食文化を伝えていくことが保育所ではしづらくなるということは非常に残念でございます。</p> <p>冒頭に申し上げましたが、アレルギー児さんも多数いらっしゃいますが、これは親御さんと面談をしたり、お医者さんの指示書をいただいたり、それから親御さんには献立表の色を変えて、赤色のメニューは卵を除去しています、青色のメニューは魚を除去していますというふうな具体的なお示しをして、誤食を防ぐ取組を実施しています。</p> <p>こういったことが、現在、保育所における食の安全・安心への取組と、ちょっとなかなか迷いが生じるところでございました。</p> <p>以上でございます。</p>
<p>西川会長</p>	<p>ありがとうございます。なかなか厳しいですね。楽しみがなくなっているなとかかわいそうな面もありますけれども、安全を確保する意味ではそういうこともやらないといけないんでしょうかね。</p> <p>それでは、最後になりますけれども、食の生産ということで、平間委員ですかね、一言お願いできればなと思います。</p>

<p>平間委員</p>	<p>私のほうからは農家の立場からということでもちょっと話をさせていただきたいと思っておりますけれども、農家のほうももちろん安心・安全な農産物を生産したいということで日々気をつけて生産はしているところなんですけれども、今年の夏は非常に暑くて、何十年とやっている農家の方も経験したことのない猛暑になっております。特に仙台市内で今、主食用米で2,400ヘクタールぐらい米を作っておりますけれども、やっぱり猛暑の影響を受けまして、品質がちょっと懸念されておりました。幸いひとめぼれについては、農産物検査等の格付では1等米が92%ぐらい確保できたので、安心したところではありますけれども、品種によっては、特に昔から作っていますササニシキについては20%ぐらいの1等米比率ということで、やっぱりちょっと猛暑に弱いのかなというふうに思ったところでございます。</p> <p>いずれにしても、安心・安全な農産物という観点からすれば、格付に左右される場所ではないんですが、やはり農家としては収入に直結するところもありますので、1等米づくりを基本に今後も取り組んでまいりたいというふうに考えているところでございます。</p> <p>また一方では、生産された米については、農協の倉庫のほうにお米、あるいは生産された大豆なんかも農協の倉庫に納めるようになりますが、農業倉庫について、今HACCPからは制度からは一応外れたような形にはなっておりますが、自主管理というのを設定いたしまして、その管理についても徹底したいというところで今取り組んでいるところであります。</p> <p>先ほども申し上げましたが、ただ、今夏場の管理が非常に難しくなっていて、またあと、検査いたしました倉庫についても、大分老朽化も進んでいて、低温倉庫から常温倉庫に切り替えなければいけないような施設も増えてきたので。その辺は県とも、全農とも連携しながら、移行期間をかけながら適正な管理に努めているというような状況でございます。</p> <p>また、機会を通じて、今ちょうど秋の収穫期ということもありまして、関連のイベントを開いております。そういった場面でも安心・安全な農産物の生産をやっているというところをPRしていければなというふうに考えてございます。</p>
<p>西川会長</p>	<p>ありがとうございます。詳しくご説明いただき、どうも感謝申し上げます。</p> <p>それでは、一応議題の1なんですけれども、今いろいろ質問していただいたアクションプランの実施状況とか、あるいは食品衛生監視指導計画の実施状況ということで、皆さんからもご意見、ご質問いただきましたけれども、まずはこういう形で進めていることをご理解していただければよろしいですか。（「はい」の声あり）</p> <p>ありがとうございます。</p>
<p>西川会長</p>	<p>【議題（2）「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づく令和6年度計画について】</p> <p>【令和6年度食品衛生監視指導計画（案）について】</p> <p>それでは、議題の2となりますが、令和6年度食品衛生監視指導計画ということで、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づくこの計画案について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
<p>生活衛生課長</p>	<p>それでは、資料の3-1と3-2が該当する資料になりますけれども、時間が押していますので、簡単にご説明申し上げます。</p> <p>食品衛生監視指導計画、毎年策定をしておりますが、来年度の計画の案について、事務局側として2点、ほとんど今年度の取組と課題等、変わっていないので、書きぶりは大きな変更点はないんですが、変更点として2点ほど掲げておりま</p>

	<p>す。</p> <p>1つは、重点事業のところの中で、食肉の食中毒の防止対策のところです。最近、いわゆる低温調理と呼ばれるものがだんだん飲食店にも広がってきておりまして、背景としては低温調理器というのが割と安い値段で出回っているようなところも事情としてはあるように聞いております。この低温調理器、使い方を間違えると、加熱が十分行われないような設定で使ってしまったらしますと、病原微生物が生残をして食品事故に容易につながってしまうというふうなことで、こちらの取組が必要であろうというふうなことで、追記をするというふうなことで取組んでいきたいなと思っております。</p> <p>2点目は、HACCPについてのところでありまして、衛生管理計画の実施状況の確認指導のところですね。既存の長くやっている事業者のほかにも、新たに飲食店ですとか、食品関係の事業に参入をしたいというふうなことで申請をいただくところが多々あるんですが、その窓口のところでもかなりの時間を使いまして、HACCPの対応が必要だと法的な要求事項がなっていますので、対応していないと営業できないですよというふうな話をご案内して対応していただいているんですが、その旨を改めて追記をしたというふうな内容です。</p> <p>また、既存の事業者につきましては、手引書というのが業種ごとにひな形みたいなものができているんですけども、それを丸写しではなくて、ちゃんと自分のところの提供メニューに応じたリスクを踏まえたような形のチェックポイントですとか、そういう衛生管理計画となるように改めて理解をしていただくというふうな取組が必要だと考えておりまして、その点を追記しております。</p> <p>簡単ですが、以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>今、資料3-1を中心にご説明いただいて、変更点を中心ですけども、1番と2番という形でご紹介をいただきました。</p> <p>この3-1、3-2、全体を通じて何か皆さんのほうからご質問あればお受けしたいと思えます。いかがでしょう。</p> <p>低温調理ということが今かなり出てきています。ただ非常にリスクも抱えているということで、そこについて追記したということと、あと、HACCP対応ということで、新規事業者の導入の支援ということが加わったということでございます。どうでしょうか。特にないですか。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、今の監視指導計画の案についてですけども、お認めいただくということでよろしいでしょうか。（「はい」の声あり）</p> <p>ありがとうございます。（「すみません」の声あり）はい。黒沼委員、どうぞ。</p>
黒沼委員	この案内の内容についての質問……
西川会長	でも結構ですよ。もしよろしければ、はい。どうぞ、どうぞ。座ったままで結構ですよ。
黒沼委員	すみません。内容について、まず、2つあるんですけども、1つが4ページのタイトルのその下の（1）の食品関係施設の監視指導、苦情調査等ということで、以下①から最後のほうまで監視についてのいろいろな内容が載ってまして、苦情調査という点については、5年度も同じ内容ですので、5年度についてもうあと残すところもうじきですので、この苦情調査の方法と、苦情調査をして何か過去にそういう内容があったか、そういったところが1つです。

	<p>もう一点が、5ページの⑤法違反発見時の措置というところで、最後から2行目の右端、「処分内容等を公表します」、公表はどこに公表するのかということと、その続きが6ページ、あとは8ページ、9ページもいろいろ内容について見ると、公表先が載っているんです。市のホームページとか報道機関などで、ここはあえてどこに公表するかということと、この公表先を入れなかったのか、何か理由があるのかなとちょっと気になりました。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>分かりました。事務局、お願いします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、まず1点目、監視指導計画の4ページ目のところですね。苦情調査の内容、その苦情調査の方法とその対応をどのようにしているのかというふうなところ、なかなか詳しいところまで書き込んでしまいますと、全体のバランスという点もありますので、こういうコンパクトにまとめた表現にしてしまっておりますけれども、そうですね、日々保健所の衛生課ですとか、市場の食品監視センターのところでは、市民からの食品苦情というのは、常々お受けをしております、何か製造工程とか調理工程に問題がある場合には、基本現地で調理場等を確認しながら、必要な指導を行っていくというふうな状況であります。多分、件数としてはかなり膨大な件数があるんじゃないかなと思います。そういう状況ではありますが、なかなか詳しく書きすぎると、手に取って読んでいただけないというところが痛いところなので、コンパクトな表現に収めておりますので、ご了承いただきたいなと思います。</p> <p>あと、2点目、5ページ目のところですが、基本、食品衛生法違反等の対応を公表する規定があるんですが、法律の69条に規定がありまして、そこで積極的に国民向けに公表するようなルールになっております。基本的には仙台市の場合ですと、ホームページのところにご覧になれるように公表しておりますし、あと食中毒の事案に関しては、営業施設に関わる部分は報道機関等に記者発表というふうなことで、投げ込みというふうなレベルではありますが、事案に応じてそういった対応をさせていただきます。</p>
黒沼委員	<p>分かりました。そうすると、例えば6ページの裏のページの両括弧の流通拠点の監視指導、下から2行目の右端、検査結果は、食品衛生情報誌食の情報館などと公表先を書いているんですけども、つまり私のこの公表しますの書いていないのは、もう決まっているのであえて書いていないということなんですか。</p>
生活衛生課長	<p>公表先は少し表現するように、ご指摘ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>追記していただくことで、そのほうがいいと。</p>
黒沼委員	<p>ここだけ書いていないので、何かあるのかなと思って、すみません。ありがとうございました。</p>
西川会長	<p>ぜひ追記をお願いいたします。</p> <p>それでは、議案の2につきましては、これでよろしいですかね。</p> <p>どうもありがとうございます。</p>

西川会長	<p><V. 報告事項></p> <p>【(1) 令和5年4月～10月に発生した食中毒事件等について】</p> <p>【(2) 市内許可施設のHACCPに沿った衛生管理取り組み状況について】</p> <p>続きまして、報告事項に入りたいと思います。</p> <p>まず、(1)になります。令和5年4月～10月に発生した食中毒事件等について、説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、報告資料の1を基にご説明申し上げます。</p> <p>まず、食中毒事件、3件発生をしております。記載のとおりでございます。</p> <p>1番目のラーメン店による事案だったんですが、こちらは報告資料、後ろにおつけしております1-1では、原因物質調査中となっておりますが、その調査の結果、ウェルシュ菌という加熱調理済食品を原因とする事例が多いような食中毒菌のタイプであります。そういう事案だったということが判明しております。調理工程の改善指導等を行っているというふうなところであります。</p> <p>アニサキスについては、2件発生がございます。</p> <p>あと、2番目の広域食中毒事件のところなんです。先ほど何度か話題に上がっておりました八戸市のお弁当業者が製造した弁当による広域食中毒、大規模な事例となっております。こちらについても患者さんが仙台市内で17名発生しております。全国的に550人余りの患者さん、具合悪くなった方、それぐらいの数を数える大規模な事案だったんですが、仙台市としても対応しております。担当保健所の発表によりますと、2種類の食中毒菌が検出されたということで、調理工程の不適切な取扱いでありますとか、あと外部に委託していた米飯の温度管理が、納品時以降、十分されていなかったというふうなことが原因として指摘をされております。</p> <p>そのほか2つの例はいずれも馬刺しによる腸管出血性大腸菌の事案ということで、こちらでも広域食中毒の事案ということで対応してございます。</p> <p>なお、愛媛県の加工業者による馬刺しの件につきましては、2月末から3月ぐらいにかけて探知された事案だったんですが、包装されて冷凍で流通している商品だったというふうなことで、賞味期限が10月の4日だったか、それぐらいの長期間の冷凍で流通しているというふうなことで、ご家庭の冷蔵庫に眠っていて、それを召し上がった方が健康被害というふうなことも十分考えられましたので、3月の当初から仙台市におきましても回収情報ということで、緊急のお知らせというような扱いでホームページ上で公表してございます。</p> <p>次に、3点目の違反食品等の対応のところですが、こちらは記載のとおり、6件の検査の結果、違反事例が判明しております。輸入メロンの事例と生がき、こちらは麻痺性貝毒による事例ですが、有毒プランクトンが発生する時期、4月半ばの事案でしたけれども、今後もこちらについては海域の状況を把握しながら検査体制を取っていくこととしております。</p> <p>3件目、4件目は、いずれも笹かまぼこの規格違反の事例、5件目、6件目は、アイスクリーム類、加熱食肉製品の事案というふうなことでございます。</p> <p>報告資料1につきましては以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>では、続いて、報告資料2の説明を続けていただけますでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>報告資料2をご覧ください。</p> <p>こちらは市内の許可施設のHACCPに沿った衛生管理の進捗状況についてご紹介をしております。許可件数というのは、中ほどの表ご覧いただきたいので</p>

	<p>すが、令和5年11月の時点で、許可件数としては市内に1万4,000件余りございます。日々、廃業だったり新規許可だったりありますので、変動しますが、大体1万4,000件前後というふうなところで推移をしているんですが、このうちHACCPの導入状況を保健所として確認ができている件数としては9,067件。この9,067件のうち、HACCPに沿った衛生管理、要は衛生管理計画を策定して運用している施設というのが5,235件、率にして57%ちょっとというふうなところなんです。令和3年度の本格的な法施行の後、少しずつパーセンテージは上がってきているんですが、まだまだというふうなところですので、今後も力を入れて取り組んでいくべきところとなっております。引き続き注力してまいりたいと思います。</p> <p>2点目、公益社団法人食品衛生協会と連携したHACCP導入支援事業でございます。こちらはなかなかHACCPの定着というのが、保健所の食品衛生監視員による切り口だけではうまく進んでいかないというふうなこともありまして、仙台市食品衛生協会さんと連携して事業を進めております。今年度も協会の指導員の方々の活動をベースにしまして、これまでのモデル事業などで得た知見も活かしながら、講習会など導入支援事業を通じてHACCPの定着を進めていく計画としております。</p> <p>以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>報告事項で1と2ということで併せて説明いただきましたが、皆さん方のほうから、この報告について何かご質問等あればと思いますが。</p> <p>私のほうから、1つだけ。報告資料1で、広域食中毒事件ということで3例ご紹介いただいたところですが、そのうちの2件ですかね、については馬刺しということで、原因食品としてO157等によるということなんですが、馬刺し、現在は牛レバーとか、豚肉とか、豚のレバーというのは生食は禁止されていますよね、皆さんご存じのとおり。牛肉についても基準を満たしていないと流通できないということですが、馬刺しについてはあまり規制がない認識なんですが、馬肉についても牛肉と同じように、屠殺ですかね、の段階からこういったO157のような腸管出血性大腸菌の汚染ということについては、仙台市としてどう考えているのかというのをちょっとお伺いできればなと思いますが、いかがでしょうか。お願いいたします。</p>
食肉衛生検査所長	<p>食肉衛生検査所、所長の小野寺と申します。</p> <p>着座でご説明させていただきます。</p> <p>馬の腸管出血性大腸菌のまず糞便の保菌状況なんですけれども、日本で調査した結果では、674件検査しまして分離率が0%、日本では分離されておりません。</p> <p>アメリカでの調査結果もあるのですが、敷地内で牛と同居しているとか同居していないとかで調査を分けているみたいなんですけれども、敷地内で牛と同居しているものに関しては、135検体あって1件、0.7%出ておりますけれども、こちらは牛から来たものと考えられますので、135件のうち1件ということは、牛から来てもほぼ馬には定着しないのではないかなと考えられます。</p> <p>また、アメリカで、敷地内で牛と一緒に飼っていないものに関しては107件検査しておりまして0%、牛と同居していないものについては、馬からは分離されていないという結果になっております。</p> <p>また、カンピロバクター・ジェジュニ／コリとか、食中毒菌なんですけれども、牛レバーが禁止されるのがまずこちら辺になっているのかなと思うんですけれども、日本でやった結果なんですけれども、295検体やって分離率が13.2%の分</p>

	<p>離がされております。これは牛よりはかなり少ないものなんですけれども、後でちょっと牛のほうも簡単にご説明したいと思いますけれども、あと、馬の枝肉、糞便ではなくて、枝肉の肉のほうの分離状況なんですけれども、馬の枝肉でO157については、1万6,142件やって0件の0%という結果が出ております。</p> <p>サルモネラに関しては、4,008件やって0件で0%という結果が出ております。</p> <p>続きまして、今問題となっております馬刺しですか、馬の生食用のものなんですけれども、日本において検査した結果では、馬刺し112検体やって、O157が0%、O25、腸管出血性大腸菌のO26に関しても0%、サルモネラに関しても0%という結果が出ております。</p> <p>続いて、牛のほうを比較してご説明いたしますと、牛のほうでは腸管出血性大腸菌の糞便中の検出率なんですけれども、O157に関しては0.6%から11.9%、O26に関しては0.6%から7.9%、O111に関しては0.2%の検出結果となっております。</p> <p>続いて、カンピロバクター・ジェジュニ/コリの牛での保菌率なんですけれども、ちょっと古いデータで申し訳ないんですけれども、1999年に分離した結果だと、77検体やって36件、46.8%とかなり高い確率で牛の糞便中からは検出されるということになってございます。カンピロバクターという腸管から胆管を通過して肝臓内の胆管とかに移行するものなので、これから見ると牛のレバーというのは、かなりカンピロバクター・ジェジュニ/コリのリスクは46.8%保菌しているということは、かなり牛のレバーにはリスクが高いのではないのかなと考えております。</p> <p>それで、危害評価のまとめというのを厚生労働省のほうで出しているんですけれども、生食用牛肉については腸管出血性大腸菌とかサルモネラ属菌に対する危害が大きいと考えられるんですが、生食用馬肉については腸管出血性大腸菌及びサルモネラの危害は高くないと考えられる。他の病原体については、調査研究途上の寄生虫を除き、寄生虫についてはまだ調査中だそうなんですけれども、危害が高いものは認められないと考えられているということで、牛に比べて馬の生食については、危害は低いものと考えられているということではないかと思っております。</p> <p>私からは以上です。</p>
西川会長	<p>そうしますと、馬肉については、それほど危険性はないという形なんですけれども、今回出てきてしまったという。場合によっては別のところからの原因もあるかもしれないということで考えてよろしいですかね。</p> <p>はい、分かりました。ということのようですので、そこは馬肉については私のほうからちょっと質問させていただきました。</p> <p>皆さん方からどうでしょう。今のお話も含めてになりますけれども、何かご質問あればお受けしたいと思います。いかがでしょうか。</p> <p>私のほうから1点だけ、HACCPの実施状況については、今毎年導入の施設数のパーセントを出していただいて、よくはなっているけれどもまだまだという形になってはいますけれども、この内訳的には、今二段階のHACCPありますけれども、通常の工場と、あとそういう営業者の簡単な簡易HACCPのほうと、この割合というのはどんな感じなんですかね。どっちが改善しているとか、何かありますか。</p>
生活衛生課長	<p>そうですね、こちらも力の入れ方に強弱つけていまして、広域に大量に食品を製造して流通させている事業者に関しては早急に対応いただいて、実際、衛生管理計画を策定して、それをちゃんと運用しているような状況であると、基本的にそう考えていただいて構わないと思います。ただ、小さい飲食店営業ですとか、</p>

	<p>いっぱい数が多いところに関しては、進捗状況というのはあまり芳しくないというふうなことです。進捗状況というか、私たちの確認も含めて、これから引き続き頑張ってまいりたいと思っております。</p>
西川会長	<p>そうすると、パーセントが上がらないのは小規模のそういう業者が中心だということですのでよろしいですかね。（「はい」の声あり）引き続き、よろしくお願いいたします。</p> <p>皆さん方からどうでしょう。質問とかはどうでしょうか。よろしいでしょうか。それでは、意見もないようですので、以上で本日の次第全て終わりましたので、進行を事務局にお返しいたします。</p>
司会	<p>西川会長、ありがとうございました。</p> <p>それでは、本日ご協議いたしました令和5年度の食品衛生監視指導計画の案につきましては、中間案といたしまして12月6日より仙台市のホームページ、各区役所の窓口等で公開して、ご意見を募集いたします。</p> <p>いただいたご意見の結果を踏まえまして、2月29日に2回目の協議会を開催する予定としております。</p> <p>また、令和6年度のアクションプランにつきましても、第2回目の協議会で協議する予定としております。</p>
司会	<p><VI. 閉会></p> <p>それでは、これもちまして、第41回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。</p> <p>本日は長時間にわたりご討議いただき、ありがとうございました。</p> <p>—了—</p>