

1. 意見募集の概要

(1) 募集期間

令和6年11月25日（月）から令和6年12月24日（火）まで

(2) 周知方法

- ・ 市政だより及び市ホームページへの掲載
- ・ 市民利用施設への配架（各区役所・総合支所、市政情報センターなど）
- ・ せんだい食の安全サポーター、せんだい食の安全情報アドバイザーに対する周知
- ・ 仙台市食品安全対策協議会委員への周知

(3) 意見提出方法

郵送、Eメール

ご意見は原文ままとしております。

No.	ご意見	本市の考え方
1. HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導に関すること（p. 3）		
1	<p>原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになってから3年が過ぎました。HACCPは食品の衛生管理にとっては大変有効な手法かと思われませんが、HACCPに取り組んでいる事業所であっても食中毒は発生しています。今一度、自主衛生管理における一般的な衛生管理の重視を指導すべきかと考えます。</p> <p>日々の業務の中、衛生管理に取り組む事業者（特に新規事業者）が常に『食品衛生推進員』または『食品衛生指導員』に相談ができることを強調して欲しいと思います。（他に同意見1件）</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理では、「一般衛生管理」と「重要管理」のいずれも施設の衛生管理に欠かせないものです。新規事業者に対しては、営業開始時からHACCPに沿った衛生管理が実施できるよう支援します。また、HACCPに沿った衛生管理を既に一定程度実施している事業者に対しても、管理や記録が適切であるか定期的に確認し、助言指導を行ってまいります。</p> <p>監視指導時における食品衛生監視員による情報提供に加え、許可手続き時等の機会において、食品衛生推進員等を介したHACCP普及に関する各種事業の周知を図ってまいります。</p>
2. 製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実に関すること（p. 4～p. 7）		
2	<p>監視の対象は、施設・食材食品・従事者などになると考えられますが、施設内（施設そのもの）の管理は、外からの危害を防ぐに留まらず、事業所内の他の食品への影響も大きいと考えられるので、強調すべきかと思えます。（他に同意見1件）</p>	<p>監視指導は、業態ごとに基本的な指導項目を定めて取り組んでおります。施設設備についても主な監視項目として計画に記載しております（p. 14 表2）、監視時には確認することとしております。</p> <p>HACCP導入のための手引書を踏まえた製造・調理工程の衛生管理を確認し、食品間の交差汚染対策も含め、事業者の取り組みがなされるよう指導を行ってまいります。</p>

No.	ご意見	本市の考え方
3	<p>食中毒リスクについての情報提供や調理法の指導について、新たに指導計画に盛り込まれましたが、これを誰に（担当者に？）行われるものなのかを明確にしてほしいと思います。各事業所の計画の作成では明記されているものと考えますが、消費者にとっては全く見えないものとなっています。（他に同意見1件）</p>	<p>食中毒防止に係る調理方法の指導については、施設監視時等において、営業者や食品衛生責任者に対して実施し、施設内のすべての調理従事者に認識してもらうよう指導しています。また、食中毒リスクについての情報提供は、営業者だけでなく、消費者に対しても行っていくことが大切だと考えております。食品調理時の留意点等、食中毒防止対策について、市民を対象にした啓発にも取り組んでまいります。</p> <p>ご意見を受けまして、「2製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実(1)食品関係施設の監視指導①一般監視(p.4)」の文言を一部修正しました。</p>
4	<p>屋外イベント等における営業許可前の事前指導を誰に行うのか、指導を受けた者が衛生責任者となり氏名が明記されるべきと考えます。責任の所在をはっきりさせることで消費者に安心を与えることができると考えます。同様にデリバリーや宅配サービスも衛生責任者がどうなっているのかを明らかにする必要があると思われまます。（他に同意見1件）</p>	<p>営業者は、屋外イベント等における食品の調理提供においても、通常の飲食店営業許可施設のように食品衛生責任者の資格を有した者を設置する必要があり、営業許可申請書に記載します。（食品衛生責任者の資格を取得するにあたっては、調理師等の資格を有していない場合、都道府県知事等の行う講習会を受講して衛生管理の知識を習得する必要があります。）食品衛生責任者名の掲示義務はありませんが、営業許可書の掲示義務が履行されるよう申請窓口で指導するとともに、計画的に屋外イベントの監視指導を行ってまいります。</p> <p>食品の調理等を一切行わず、デリバリーや宅配サービスといった配送行為のみを行う事業者には、営業の許可や食品衛生責任者の設置義務はありません。しかしながら、食品の搬送温度や時間などについて衛生上の留意点があることから、食品の調理・販売等を行う事業者に対して、適切に食品が消費者に提供されるよう引き続き情報提供に努めてまいります。</p>

No.	ご意見	本市の考え方
5	流通食品等の監視指導において、食材・食品流通が複雑化・広域化している現状を考え、収去等の検査計画の結果や違反食品の具体的な公表、さらに、収去検査のみで十分なのかを考慮ください。（他に同意見1件）	収去検査の対象や件数については、過去の違反事例、施設の規模等を考慮し、効果的な実施に努めています。また、収去検査だけではなく、ふき取り検査等の工程検査も行っています。収去等検査結果や違反食品の状況は、食品衛生情報誌「食の情報館」に食品の種類や検体数のほか、具体的な違反内容や措置についても掲載しております。
6	直売所などで販売される農水産物では、表示も少なく、履歴の偽りも消費者には判断ができません。対面での販売ではないので、表示などある程度の義務を課して欲しいと思います。（他に同意見1件）	対面式ではない無人の直売所で販売される食品であっても、食品表示法に基づく表示や掲示（野菜の原産地表示等）が必要になる場合があります。消費者が安心して直売所を利用できるよう、引き続き東北農政局等の関係機関と情報共有を図りながら連携して取り組んでまいります。
7	いわゆる健康食品に関しては、法律上の定義が曖昧です。他の食品と同様の扱いをして衛生管理をすることは当然ですが、消費者にその功罪を周知して欲しいと思います。特に、一般食品と異なり、特定成分の摂取量が過剰になる場合も想定されるので、定義をはっきりさせてもらいたいのですが、これは法律の問題だと思われるので、少なくとも健康食品とは・・・と詳しく広報する必要があると思います。（他に同意見1件）	いわゆる健康食品について法律上の定義はなく、医薬品以外で食品として摂取される、健康の維持増進に役立つことを謳って販売される食品全般をさしているものです。そのうち、国が定めた制度として、保健機能食品があり、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品の3種類があります。健康食品を利用する場合の留意点等について、引き続き、情報発信に努めてまいります。

No.	ご意見	本市の考え方
4. 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進に関すること (p. 9～p. 11)		
8	<p>リスクコミュニケーションの場としては、幅広く参加対象を考え、意見交換会の場を複数設けることが重要とされます。消費者としては、行政や事業者の考えを聞き、意見を述べることで食品の安全性確保に直結するものと考えます。リスクコミュニケーションの価値は、その中心が消費者だということを計画にも盛り込んでほしいと思います。</p> <p>リスクコミュニケーションの手法を参加者全員で高めていく必要があります。リスクコミュニケーションが停滞することが無いように、取組みについての検証を十分に行ってください。(他に同意見1件)</p>	<p>リスクコミュニケーションは消費者、事業者、行政のいずれかからの一方向の伝達ではなく、関係者間で双方向での情報や意見の交換が重要と考えております。仙台市ではサポーター制度、市政出前講座及び市民向け講演会等の活動を通じたリスクコミュニケーションを推進しています。実施するリスクコミュニケーション事業については、アンケートを実施して効果を検証し、以降の事業に反映するよう努めています。引き続き、効果的なリスクコミュニケーションが図られるよう検討してまいります。</p>
5. 関係機関との連携及び実施体制 (p. 12～p. 13)		
9	<p>食材・食品の製造や流通が複雑化する中、衛生管理が後手に回ることを無いように、行政間の連携や情報伝達のスピードを考慮ください。さらに、消費者に説明する場合(書面においても)は、できる限り平易な言葉でお願いします。風評被害などにより、正当な評価がされないことも出てきますので、情報の発信は丁寧にわかりやすくが必要と考えます。(他に同意見1件)</p>	<p>平常時から庁内食品関係部署において、相互に情報共有、意見交換を行い、健康被害事案が生じた際には、国や他自治体とも緊密に連携し、被害拡大防止の措置等を図ってまいります。あわせて、消費者に向けてわかりやすい情報発信に努めてまいります。</p>