

第 33 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和元年 11 月 28 日 (木) 14:00~16:00
開催場所	青葉区役所 4階 第1、2会議室
名簿	委員 西川正純 (会長)、反畑明実 (副会長)、赤坂和昭、石森克文、伊藤律子、木村洋、佐藤眞弓、深澤ひろ美、山下まり、山田貴、和田達雄、渡邊なおみ、渡辺隆次 (欠席委員=岡崎博)
	事務局 下川健康福祉局次長兼保健所長、戸井田生活衛生課長、内海消費生活センター所長、小野寺食肉衛生検査所長、齋藤食品監視センター所長、伊藤農業振興課主幹、桂嶋中央卸売市場業務課主幹、相原衛生課長、西崎健康教育課長、佐藤生活衛生課食品衛生係長 (司会進行)

発言者等	発言内容
司会	<p>< I. 開会 > 第 33 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</p> <p>< 委員の改選 > 今年度は本協議会委員の改選の年となっております、皆様のお手元に委嘱状をお渡ししております。委員の任期は令和元年 11 月 1 日から令和 3 年 10 月 31 日となっております。これから 2 年間、どうぞよろしく願いいたします。 新任の委員の方もいらっしゃいますので、委員名簿に従いまして委員の皆様をご紹介します。</p> <p>尚綱学院大学 赤坂委員。 株式会社仙台水産 石森委員。 せんだい食の安全情報アドバイザー 伊藤委員。 仙台市食品衛生協会 岡崎委員。所用で欠席です。 仙台・みやぎ消費者支援ネット 木村委員。 私立保育園・保育所協議会 佐藤委員。 みやぎ生活協同組合 反畑委員。 宮城大学 西川委員。 株式会社宮果 深澤委員。 東北大学大学院 山下委員。 株式会社藤崎 山田委員。 仙台中央食肉卸売市場株式会社 和田委員。 仙台市 P T A 協議会 渡邊委員。 仙台農業協同組合 渡辺委員。 皆さま、どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>事務局の出席者を紹介いたします。 下川次長兼保健所長。 生活衛生課長。 消費生活センター所長。 食肉衛生検査所長。 食品監視センター所長。 農業振興課主幹。</p>

	<p>中央卸売市場業務課主幹。 青葉区衛生課長。 教育局健康教育課長。</p>
司会	<p><Ⅱ. 挨拶> それでは、事務局を代表いたしまして、下川健康福祉局次長兼保健所長よりご挨拶申し上げます。</p>
保健所長	<p>保健所長下川でございます。よろしくお願いいたします。 皆様には本日大変ご多忙の中をご出席いただきましてありがとうございます。また、日ごろより本市の食品衛生行政にご理解、ご協力を賜りまして御礼を申し上げます。 本協議会の委員、新しくご就任していただきました皆様、また前年度からご継続いただいております皆様、今年度も、どうぞよろしくお願いいたします。 さて、本協議会は、生産から消費に至るまでの食品の安全性確保に関する施策等についてご協議をいただくため、今回と、年明けにもう一回開催する予定でございます。 本日は、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改定案をはじめ、計画に基づく取組みの中間報告、次年度の計画案について皆様にお諮りしたいと考えております。 既にご承知のとおり、昨年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品の安全性確保のための新しい制度が来年から段階的に進められることになっております。 本市におきましても HACCP に沿った衛生管理が食品と事業者に求められることを受け、市内の対象事業者への周知や HACCP 導入の支援を進めているところでございます。引き続き国の機関や他自治体ならびに庁内関係各課との連携を図りながら、法改正事項に適切に対応をしてまいりたいと考えております。 本日はこの法改正、改正法に関連する内容も含めまして、委員の皆様におかれましてはそれぞれのご専門のお立場から忌憚のないご意見を賜りますようお願いいたします。 簡単ではございますが、冒頭のご挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ここで、事務局からお願いがございます。 本協議会は、公開で行われ、議事録を作成しております。ご発言の際にはお手元のマイクを必ずお使いいただきますようお願いいたします。</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いします。 本協議会の規定により、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。 和田委員、お願いします。</p>
和田委員	<p>会長には以前にも就任していただいた西川先生をご推薦したいと思います。よろしくお願いいたします。</p>

司会	<p>ただいま西川委員に会長のご推薦ございましたが、皆様いかがでしょうか。 (「賛成です」の声あり)</p> <p>それでは、西川委員が会長に選任されましたので、西川会長、どうぞよろしく お願いいたします。会長席のほうにご移動ください。 会長就任のご挨拶を一言お願いいたします。</p>
西川会長	<p>本日は皆様お集りいただき、どうもありがとうございます。本年度も会長を務 めさせていただきます。よろしくお願いいたします。</p> <p>食品衛生法が一部改正され、いよいよ HACCP の制度化等が来年度始まります。 その準備で行政の方々は非常にお忙しくされているかと思いますが、市民の皆様 の関心も非常に高くなっていると思いますので、それに向けて今日お集まりの皆 様からいろいろなご意見をいただいた上で、それを行政の HACCP 制度化等の普及 に生かしていただくことになると思います。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>また昨今、豚コレラやゲノム編集食品の表示の問題なども話題として出てきて おります。今日の報告事項の中にもありますが、関心の高い事項だと思いますの で、皆さまに情報提供していただきますので、あわせてよろしくお願ひします。 それでは、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した。</p> <p>本協議会の規定により議長は会長が担うこととなっております。西川会長、こ れ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>それでは、次第に入る前に副会長の選任を行いたいと思います。</p> <p>副会長の選任は会長が指名するという規定になっておりますので、昨年引き 続き、反畑委員にお願いしたいと思いますが、皆様いかがでしょうか。よろしい ですか。(拍手)</p> <p>それでは、お席をご移動いただきますようお願いいたします。</p>
西川会長	<p><署名委員の指名></p> <p>それでは、続きまして議事に入る前に議事録の署名人の指名をしないといけま せん。</p> <p>この協議会では議事録を作成して、市政情報センターや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。この 署名委員について副会長の反畑委員にお願いしたいと思いますが、よろしいでし ょうか。</p> <p>それでは、よろしくお願ひいたします。</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」改定案について】</p> <p>それでは、早速ですが議事を開始したいと思います。</p> <p>議題の (1)「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」改定案につきまし 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>生活衛生課の戸井田よりご説明させていただきます。</p> <p>まず、議題の食品の安全性確保に関する基本方針の改定案のご説明の前に、仙 台市として取り組んでいる安全に関する基本方針とアクションプラン、監視指導</p>

計画、この3つの関係性につきまして、ご説明します。お手元の資料の1をご覧ください。関係性を簡単に図で示したものになっております。

まず、横に見ていただいて一番下の部分に食品安全基本法の記載がございます。この食品安全基本法につきましては、その法の中で国民の健康保護が最も重要という基本的認識のもとに、いわゆる生産から消費に至る食品の流通工程の各段階において、食品の安全のために必要な措置を講ずることが求められております。その中で私ども仙台市も含め、地方自治体の責務として、食品の安全の施策を行うという規定がございます。

その上の部分ですが、食品安全基本法の考えに従いまして宮城県におきましては条例のみやぎ食の安全安心推進条例を定めてございます。こちらも県民の健康保護が第一義という基本理念のもと、さまざまな食品の安全に対する施策等に取り組むという位置づけでございます。

県内における行政的な役割の分担としては、仙台市域を除く県内全域の、特に衛生分野における事業者の指導等は宮城県の組織が担っておりまして、そこは仙台市が連携をするということが、条例の中の各関係自治体の連携というところにも明記されております。

こうした基本的な方針の考えのもと、仙台市として、生産から消費に至る各供給工程段階においてどういった考えで食品の安全に対して取り組んでいくかという基本的な方針、考え方を定めたものが、この仙台市食品の安全性確保に関する基本方針ということでございます。

実際、仙台市の組織の中で生産から消費に至る各供給段階に関係する分野としましては、食品衛生行政あるいは農畜産行政を担う部局、あるいは消費者行政を担う部局と、それぞれございます。

その基本方針に基づきまして、毎年度具体的にどういった取組みをするかという計画を定めております。毎年度策定しているその計画をアクションプランという位置づけで示しております。その計画に従ってさまざまな安全に関する取組みを行っております。

仙台市の食品衛生行政の中で特に食品衛生行政分野につきましては、食品衛生法という法律があるのですが、その中で食品の安全に関する食品衛生監視指導計画を毎年度策定して、その結果を公表すると規定されております。

このように、仙台市としましては、生産から消費に至る関係部局がさまざまな取組みをすることによって、食品の安全確保に向けた取組みをしているという体系となっております。

では、続きまして、議題（1）の食品の安全性確保に関する基本方針の改定案の説明になりますが、先ほど下川次長のご挨拶、あるいは西川会長のお話にもありましたが、今回のこの仙台市の食品の安全性確保に関する基本方針の改定の背景といたしまして、昨年、平成30年6月に食品衛生法が15年ぶりの大幅改正になっております。まず、その概要についてお手元の資料2に基づきましてご説明させていただきます。

資料2の上の図ですが、大きく分けまして7つの項目が今回、大幅に変わったという昨年の食品衛生法改正の内容になっております。

まず1点目、項目1でございますが、広域的な食中毒の発生、例えば皆さんの記憶に新しいところとしましては、刻みのりでノロウイルスによる食中毒が都道府県をまたがって発生したり、O157を原因とするいろいろな食中毒が自治体をまたがって発生したりしております。そうした食中毒の拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携協力するということで、新たに法律の中で広域連携協議会の設置が義務づけられております。

この広域連携協議会につきましては既に施行されておりまして、この4月に東

北地区におきましては東北広域連携協議会ということで、東北の自治体、厚生労働省並びに東北厚生局を構成員とする協議会が設置されたところでございます。

改正の2点目になります。こちらは先ほどの会長のご挨拶にもありましたとおり、原則全ての食品事業者が HACCP に沿った衛生管理が制度化される、具体的には HACCP に取り組まなければならない、義務づけになったということでございます。こちら後ほどもう少し詳しく説明させていただきたいと思っております。

その他関係する部分として、特に食品等事業者の方々に関係する部分としては、5番目になります。今、食品衛生法に基づく営業許可制度は34業種について営業許可を取らなければ営業ができないという法制度の体系になっておりますが、その営業許可業種の見直しと、新たに営業届け出制度が創設されたということでございます。こちら後ほど詳しく簡単に説明させていただきたいと思っております。

その他、6番目、食品のリコール情報の報告が法律で義務づけられるというところでございます。

なお、7番目の輸出入食品の安全証明の充実の部分につきましては、実は先ごろの国会で農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律が可決成立し、昨日法律が公布されております。農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律でこの証明に関する規定が新たに設けられたということで、食品衛生法改正の新たな規定の部分からは削除されているということを追加でご報告させていただきたいと思っております。

今回の食品衛生法の改正で一番大きな部分として、まず1つが HACCP に沿った衛生管理の制度化ということで、その概要について、下の図をもとに簡単にご説明させていただきます。

HACCP に沿った衛生管理の制度化ということで、大きく分けてこのこのグリーンの部分で HACCP に基づく衛生管理、あとオレンジ色の部分で HACCP の考え方を取り入れた衛生管理、この二通りの制度に取り組むということになります。グリーンの部分の HACCP に基づく衛生管理というものは国際的な基準でありますコーデックスの HACCP の原則に基づいてしっかり HACCP をとり行うということで、対象業種がと畜場ですとか、あるいは食品事業者でいいますと大きな製造工場等をイメージしていただければよろしいかと思っております。

実際に仙台市内の食品事業者の大部分が対象となるのは、右側のオレンジ色の部分になります。HACCP の考え方を取り入れた衛生管理ということで、要は食品の特性等に応じて少し弾力化したちよつと工夫をされた取り組みやすい衛生管理になってございます。

具体的な対象業種としましては、規模が小さい従業員人数で50人未満の中小規模の事業者、あるいは作ったものをそのまま店頭でその場で小売するような業態の事業者、あるいは飲食店などのようにメニューが多数あって日替わりで変わるような業態の事業者となります。仙台市ですと9割方はこういった HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象になるかと思っております。

こちらにつきましてはそれぞれの業界団体が作成する手引書を参考に衛生管理を行うというものでございます。

HACCP の制度化につきましては、施行が来年の6月1日で、1年間経過措置期間が設けられていまして、実際には令和3年の6月1日に完全に施行というような形になってございます。

HACCP の制度化に当たって留意する部分としましては、下の囲みで書いてありますとおり、これまで HACCP についてはそれぞれの自治体で独自の制度を設けて取り組んでいた部分がございますが、その中で、監視指導の内容を平準化するという目的がございます。一律的にこの制度化によりまして大部分の事業者は各業

界団体が作成する手引書に基づいた管理が求められることになったということ
でございます。

HACCP に沿った制度化に関連する部分として、これまで私ども仙台市で取り組
んでいた仙台 HACCP という制度がございます。これについて簡単にご紹介させて
いただきたいと思います。お手元の資料の「食の情報館」29 ページ、30 ページ
をご覧くださいと思います。

HACCP の制度化、義務化がされる以前につきましては、仙台市として独自の制
度として仙台市食品衛生自主管理評価制度、いわゆる仙台 HACCP という取組み制
度を設けて積極的に推進しておりました。

仙台 HACCP の制度を簡単にご紹介させていただきますと、義務化される前の状
況におきまして HACCP を積極的に事業者の方に取り組んでいただくという目的
で、衛生管理のステップアップをしていただき、段階的に衛生の向上を図り HACCP
の導入につなげるというものです。具体的には仙台 HACCP のマークがございます
が、一つ星から五つ星の5段階で評価をしながら HACCP の導入を図るという目的
で取り組んでおりました。

こうした取組みにつきまして、これまでも仙台市で先進的に取り組んでいた事
業者名が記載されておりますが、50 施設近くに取り組んでいただいているところ
でございます。

しかし、先ほど申し上げましたとおり今回 HACCP の法律に基づいた制度化とい
うことで、一律同じ基準で HACCP の導入に取り組むということが示されました。
自治体ごとの取り扱いの平準化という目的もあることから、この仙台 HACCP につ
きましては今年度新たな申請は受け付けを停止しております。

実際に既に評価を受けているこの 50 施設につきましては、この法改正によっ
て求められる内容に適合するようにフォローアップをしながら、速やかに法改正
の対応をしていただくということで現在、指導と助言等をしているところでござ
います。

続きまして、資料 2 のほうにお戻りいただきまして、先ほどの営業許可制度の
見直しの部分の説明です。

資料 2 の 2 枚目の部分には具体的に今回の法改正によって営業許可の業種が
どのように見直されるか、あるいは届け出の対象となるものがどういったものか
を簡単に図で示しております。こちらについては後ほど詳しくはご覧いただくとい
うことで確認していただければと思います。

こうした食品衛生法の大改正の部分を踏まえまして、議題の(1)の内容に
なるわけですが、資料 3-1 と 3-2 をご用意いただければと思います。

資料 3-1 が今回の改定した案を基本方針としてまとめたもの、資料 3-2 が
今回の改定する内容の新旧の比較の表で、一覧で内容をまとめたものになってご
ざいます。

資料 3-2 を基本に説明差し上げたいと思います。あわせて資料 3-1 をご覧
いただくというような形で、横に並べながらご覧いただければと思います。

まず、主な修正箇所、資料 3-1 で言いますと 6 ページをご覧ください
と思います。

6 ページで②食品事業者の HACCP に沿った衛生管理の支援。四角で「新」とマ
ークを入れてございます。ここは先ほど法改正で HACCP の制度化というお話をさ
せていただきましたが、従前は HACCP の取組みというのはあくまでも任意でした
ので、それを推進するというような記載で書いてございました。あわせて仙台
HACCP を積極的に活用するというような記載であったところを、今回の法改正を
受けまして、HACCP に沿った衛生管理の支援ということで、講習会等を通じて衛
生管理に関する技術的支援を行いますという表現に変更してございます。

	<p>続きまして、7ページをご覧くださいと思います。</p> <p>7ページ、施策の1-3-5、食品製造、加工、販売業者の自主管理指導の部分でございす。従前につきましてはHACCP等の自主衛生管理の導入を推進しますという表現でしたが、HACCPの制度化が義務づけになったということもあり、自主衛生管理の構築を指導しますという表現に変えてございす。</p> <p>あわせまして、7ページの下の方のところす。従前は先ほど仙台HACCPの説明をさせていただいた時に仙台HACCPの説明と評価マークの方を掲載していたところす。そこをHACCPシステムと従来システムの違いを説明する方に変えまして、こちらに掲載しているというところが修正点でございす。</p> <p>続きまして、資料3-1で言いますと11ページ、12ページをご覧くださいと思います。</p> <p>先に資料3-1の12ページのほうをご覧くださいと思います。12ページの一番下の段、施策3-3-3。こちらは福島原発事故に伴う食品中の放射性物質の検査に関する記載でございす。こちらは従前の基本方針におきましては、11ページ、緊急事態発生時の対応ということで、通常何か事故が発生したときの緊急対応をする部分として原発事故に伴う放射性物質の検査として記載をしておりました。事故以降8年たったということで、現在も食品の放射性物質の検査を年間の計画に従って計画どおりに行い、その結果については全て速やかにホームページ等で公表してっているということも踏まえまして、記載欄としましては12ページの食品の安全性に関する科学的で的確な情報の発信というところへ移動したというところございす。</p> <p>最後、18ページになります。</p> <p>関連機関との連携の②でございす。食品による危害発生時等の国、他自治体との連携の部分でございす。先ほど申し上げたとおり食品衛生法の改正により東北広域連携協議会が新たにこの4月に設置されておりますので、その東北広域連携協議会という文言を追記したというところございす。</p> <p>あわせまして、用語の説明のところ20ページになります。「た行」のところへ東北広域連携協議会の説明を新たに追加したというところございす。</p> <p>大きく今回の改定の内容については以上になります。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>冒頭、仙台市の食品安全行政の施策体系のご紹介をいただいた後、食衛法の改正についてご説明いただき、その後、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改定案についてご説明をいただきました。皆さんの方から何かご質問等ございすか。少し見ていただいてからでも結構すので、ご意見いただければと思ひます。</p> <p>食衛法の改正については前回の協議会でも頭出しがあったかと思ひますので、覚えていらっしゃる方も多いかと思ひます。7項目あって、7つ目についてはこの前の国会でもう動き始めているということで外れて、6つということになりますか。</p> <p>HACCPについては制度化ということで動き始めているということ。来年が施行になると思ひます。</p>
木村委員	<p>仙台・みやぎ消費者支援ネットの木村でございす。よろしくお願ひいたします。</p> <p>こちらの資料の中で基本理念、3ページすか、消費者の役割というものがあるのですが、これは大分表現を和らげていただいたのですよね。消費者にとっては非常にありがたいソフトな提案なのですが、今私たち消費者団体はこの役割と</p>

	<p>いう程度には考えておりません。責務と考えております。</p> <p>もう存じ上げていると思うのですが、今SDGs、これが昨年度からかなり活発に、特に今年に入って行政の方々を中心に活発に推進していただいています。その中で12番目、つくる責任、消費する責任ということで、これはもう責任の範疇というふうにとらえております。</p> <p>というのは、廃棄物1つとりましても法律で規制されているわけですよ。背景的には。そうしますと、役割の次元を超えていまして、昨今、町とか町内会を見渡してもごみ廃棄のマナーが悪いですよ。やはり車時代で、夜なのでしょうね、ぼんぼんごみを捨てていく方が増えているということになりますと、大人の無責任さ、これは非常によくない。本来はやはり学校教育でかなり徹底されていると思うのです。町内会でもごみの分別について、かなり厳しいですが、ただ現実として町が汚されているということを見ますと、やはりこれは消費者の責任ということで、もう一段高い響きで訴えてほしいなという部分があります。</p> <p>それともう1つは、この①、②、③の本市の責務、生産者、食品等事業者の責務という部分がありますが、ここに持続可能なという意味でやはり環境配慮、この部分は大事な条件だと思うのです。この前に申し上げた廃棄物の処理なんていうのは本当に基本的な要件ですが、やはり環境を傷めない、汚さないという部分から始めて、何か去年おととしからですか、環境のフォーラムに行きますと一番心配しているのは農薬とかネオニコチノイドというのでしょうか、ああいった扱いについて非常に心配している団体さんが多いわけです。</p> <p>それを踏まえますと、実際町内会でも除草剤を全く使わない、本当に感心するほど使わない方々が増えているわけです。それを思いますと、やはり皆さん環境に対して本当に苦勞しながら、年をとっても除草剤は使わない、苦勞しているわけでごさいます、ですから、そういう意味で環境配慮。地域の自然なり環境保全に努めるとか、工事の事業者であれば地域環境の保全のためにとか、そういうところを一筆、においだけでもいいのですが（差し込んでいただきたい）。</p> <p>なかなか具体的な行政を実施されている部門としてはそこまでというようなお考えもあるかもわかりませんが、このSDGsという部分に触れますとやはり一言軽い言葉を差し込んでいただきたいなという気持ちは改めてお伝えさせていただきます。</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。そのあたりはいかがでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>貴重なご意見ありがとうございます。</p> <p>今、木村委員がおっしゃるとおり、いろいろな事業活動をしていく上で我々人間が環境に配慮する視点というのは非常に大切だというのは、ごもっともだと思います。</p> <p>仙台市全体としてもSDGsの取組みということで、環境部局、環境局を中心としたいろいろな分野での取組みを行っているところもあります。</p> <p>例えば食品事業者が事業活動をする上でそういった環境への配慮、SDGsの考え方が必要だというのは当然切り離すことはできない分野だとは思いますが、今回この食品の安全確保という視点で捉えた場合には、そこは直接的に安全とはまた違う次元で大切な部分であるので、あまり記載はされていないというのが実際のところでございます。</p> <p>あと、消費者の役割をもう少し重みを持たせて責任とか、あるいは責務にしたらいいのではないかというお話もございました。まさしくそういう考えも一方であるかとは思いますが、特に行政あるいは事業者等につきましては、基本法もそ</p>

	<p>うですし、食品衛生法その他いろいろな食品の安全に係る法令、法的な義務とか、そういう部分での責任が結構重くかかっているんで責務という表現をさせていただいております。</p> <p>消費者については特段、食品の安全に関する法律の枠組みの中ではそういった大きな義務であるとか法的な部分というのは余りかかっていないので、そこは木村委員がおっしゃられたような少しトーンを和らげた感じで役割という表現をさせていただいております。また、先ほど体系図でもご説明させていただきましたが、食品安全基本法の中でも行政と事業者は責務で、消費者の方は役割という表現がされているということで、その辺の考えを踏まえてこういう表現にさせていただいております。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>木村委員よろしいですか。</p> <p>今回、食の安全というところを重点的に協議している場で、環境への配慮は もちろん大事なことです。</p>
木村委員	申しわけないですが、やはりSDGsの観点からは健康と……。
西川会長	いや、もちろんそれはよく分かります。
木村委員	そこでやはり触れていただいたほうが助かるなという気持ちが非常に強かったものですから。
西川会長	では、ちょっと私どものほうでお預かりして、という形でもよろしいですか。
木村委員	よろしく願いいたします。
西川会長	その他いかがでしょうか。基本方針の改正案ということで何点か説明をいただきましたが、ご意見いかがでしょうか。
西川会長	<p>【議題（２）「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づく令和元年度実施状況について】</p> <p>【①令和元年度アクションプラン実施状況（中間報告）】</p> <p>【②令和元年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）】</p> <p>では続いて議題（２）令和元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説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、令和元年度のアクションプランの実施状況につきまして、中間報告になります。資料4に基づいてご説明いたします。</p> <p>各市役所の関係部局の食の安全に関するいろいろな取り組みや施策について、書き方としましては体系、そしてその具体的な今年度のアクションプラン、担当課、となっています。9月時点での中間報告ということで、実施結果をその隣に表という形でまとめてございます。</p> <p>表の中で網掛けになっている部分と白抜きになっている部分があるかと思いますが、この網掛けの部分につきましては、食品衛生分野、衛生部局の計画になってございます。</p> <p>先ほどの体系のところでも説明させていただきましたとおり、食品衛生分野につきましては、後に食品監視指導計画という詳細な計画の中で実施状況を説明さ</p>

	<p>せていただきますので、その部分を分かりやすくするために網掛けになってございます。</p> <p>結構ボリュームもございますので、要点のみ簡単にご説明させていただきたいと思えます。</p> <p>まず、3ページをご覧くださいと思います。</p> <p>こちらは主に中央卸売市場あるいは食肉市場のいろいろな設備の改修についての取組みについて記載してございます。ご存知のように、こういう設備につきましては年次計画を立てて計画に従い予算を獲得して、工事等に入っており、その実施状況を表のとおり記載してございます。</p> <p>3ページの下から2番目、1-3-4、と畜場、食肉市場内の衛生管理ということで、と畜場につきましては食品衛生法の改正で先ほど HACCP が制度化、義務化されたと同じように、と畜場についても HACCP の導入が義務化になってございます。それに関する食肉市場としての取組み状況について結果として記載しております。</p> <p>ページをめくっていただきまして、4ページ、5ページになります。</p> <p>こちらの上から3つにつきましては、学校給食あるいは保育所の給食あるいは老人福祉施設、老健施設とか障害者福祉施設の給食の安全確保対策になってございます。それぞれ担当課におきまして中間の状況になりますが、表に記載のとおり取組んでいるという内容でございます。</p> <p>続きまして、7ページをご覧くださいと思います。一番下の段になります。基本方針の体系の2-4-1、食品表示法に基づく表示の指導という部分で、網掛けになっている部分は先ほど申し上げた衛生分野になります。食品表示につきましてはご存じのとおり品質事項につきましては消費生活センター、栄養成分等の表示につきましては各区の家庭健康課において栄養士が指導しております。その取組み状況について結果を掲載してございます。</p> <p>あと、10ページをご覧くださいと思います。</p> <p>これは先ほども申し上げましたが、施策3-1-4、原発事故に伴う食品中の放射性物質の検査状況でございます。衛生分野だけでなく、学校給食、保育所の給食の食材、市内生産の農産物等についての検査件数等を中間報告として取りまとめてございます。</p> <p>12ページをご覧くださいと思います。</p> <p>市民、消費者とのリスクコミュニケーションの取組みの中で、施策の真ん中辺りにある4-2-3農業現場、市場、食品検査施設などの関連施設の見学の受け入れ促進になります。普段なかなか市民の方が見られない施設等についても広く見学の受け入れをしております、その受け入れ状況について取りまとめてございます。</p> <p>17ページ、最後のページになります。</p> <p>施策の5-4-1になります。食品の安全性に関する情報の提供ということで、衛生分野だけでなく、学校あるいは保育所におきましても給食だより等でのいろいろな食品の安全性に関する情報を提供しているということで、その実施状況を取りまとめてございます。</p> <p>要点のみのご説明でございますが、詳しくは後ほど資料のほうをご確認いただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>続きまして、令和元年度の仙台市の食品衛生監視指導計画、先ほど申し上げました食品衛生分野の取組みの中間報告でございます。資料の5をご覧くださいと思います。</p> <p>こちら9月末現在の取組み状況になってございます。今年度の仙台市の食品</p>

衛生監視指導計画につきましては、1ページ目に記載しております(1) HACCPに沿った衛生管理の推進(2) 食肉及び内蔵の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化、ページをおめぐりいただきまして(3) リスクコミュニケーションの推進と、この3つの事業を重点事業として掲げ、取り組んでいる状況でございます。

また、お戻りいただいて1ページをご覧くださいと思います。

まず、このHACCPに沿った衛生管理の推進でございます。先ほども申し上げているとおりHACCPが制度化されるということで、講習会等々でいろいろな周知をし、事業者への説明を行っているところでございます。

特に講習会につきましては、前年度比よりもかなり大幅な回数を実施しております。また、各区の衛生課でいろいろな業種ごとに衛生講習会を行っております。また、このHACCPにつきましては対象施設として市内においては飲食店営業が非常に数として多く、許可件数として一万二、三千件ございますので、全市的に市役所の8階ホールで講習会を開催しています。後ほど報告事項の中で詳しく説明させていただきますと思います。

それから本日は岡崎委員がご欠席でございますが、取組みの3つ目の食品事業者へのHACCPの普及推進活動ということで、業界団体であります公益社団法人仙台市食品衛生協会と連携をしながらHACCPの普及推進活動を行っております。

お手元にいろいろなリーフレットをお配りさせていただいておりますが、その中でこちらの「HACCPが制度化されました!」というリーフレットを講習会で事業者等にお配りしたり、あるいは食品衛生協会の食品衛生指導員がそれぞれの地区の巡回指導をするときにこういったリーフレットをお配りしたりして、普及啓発をしているということもこの中に含まれております。

続いて、重点事業の(2)につきまして、食肉の生食あるいは加熱不足による食中毒防止対策につきましては、こちらにもリーフレットをお手元のお配りしておりますが、特に近年十分な加熱をしないで食べることによってカンピロバクターによる食中毒、あるいはO157の食中毒が非常に増えているということで、こういったリーフレットを作成し、事業者への指導あるいは市民への啓発ということで、記載のとおり取り組んでいるところでございます。

続きまして、2ページ、重点事業の3点目でございます。リスクコミュニケーションということで、2つ目に書いてございます「せんだい食の安全サポーター」ということで市民から公募をいたしまして、24名をせんだい食の安全サポーターとして委嘱し、さまざまな勉強会でありますとか意見交換会等々を実施してございます。

その次の「せんだい食の安全情報アドバイザー」、こちらは今回伊藤委員に委員としてこの協議会に参加していただいておりますが、先ほど説明いたしましたせんだい食の安全サポーターとして1年間活動していただいた中から15名の方にアドバイザーとして委嘱いたしまして、消費者の立場から仙台市の行政の施策に対してのいろいろな意見を表明していただいております。また、市民への啓発活動として、具体的には6月15日に勾当台公園市民広場で開催された食肉まつりにおける食品衛生普及啓発活動ということで、その会場の中で手洗いチェッカーという機械を使って、市民の方に正しい手洗いの仕方や手洗いの大切さ等について啓発する活動をしていただいております。

その他の取組みにつきましては、2ページ目の中段以降になりますが、食品等事業者の自主管理推進ということで、一部先ほどのHACCPのところと重なる部分がございますが、記載のとおり取り組んでいるということでございます。

また、(2) 製造・加工から消費までの各段階における確保対策ということで、具体的には3ページをご覧くださいと思うのですが、監視状況として表に記

	<p>載のとおり、施設の特性に応じた監視指導を行っているところでございます。</p> <p>食品の検査状況につきましては資料の4ページ目をご覧いただきたいと思ます。</p> <p>こちらは9月末までの中間報告で現在1,526件の食品の検査をしており、その中で違反品が1件ございました。具体的にはホタテガイの下痢性貝毒の規制超過ということで、こちらにつきましては流通をとめ、生産地の自治体に通報するという措置を講じてございます。</p> <p>5ページになりますが、食中毒の対応ということで、今年度の食中毒の発生状況を現時点で公表している部分としては、記載のとおり3件の食中毒が発生しています。食中毒の発生状況につきましては後ほどの報告事項で詳細をもう少し説明させていただきたいと思ます。</p> <p>最後になりますが、(4)相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進ということで、トップセミナー等を開催しているのですが、今後の予定としましては、下から3番目の食品の安全に関する講演会の開催日時が来年の1月27日と決定しております。カンピロバクターあるいはO157等による食肉を原因とする食中毒が多いということで、そういった食肉を原因とする食中毒の対策をテーマとして取り上げた市民講演会を予定してございます。</p> <p>主な実施状況については以上になります。その他につきましては資料を後ほどご確認いただければと思ます。</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>令和元年度の実施状況ということで、まずはアクションプラン実施状況の中間報告、それから食品衛生監視指導計画の実施状況ということで中間報告をいただきました。ちょっとご覧いただきまして何か気になる点などありましたらぜひご質問いただければと思ます。いかがでしょうか。赤坂委員、どうぞ。</p>
赤坂委員	<p>尚綱学院大学の赤坂です。</p> <p>HACCPについてちょっと教えていただきたいのですが、先ほど仙台には1万2,000から1万3,000件くらいの事業者があつて、ここを拝見すると今年度だと5,000件ぐらいが既に講習会などに参加されているということかと思ます。そうした講習会などを受けていただいている方はいいと思うのですが、まだ受けていない方が例えば今後令和3年の5末日までにHACCPに対応しなければいけないとなると、直前に受けても完成はできないので、どのぐらいの時間がかかるのか。そうすると、全ての事業者がHACCPに対応するためには最低どの辺りまでにそういった対応策を始めてもらわなければいけないのか、といったタイムスケジュールはどうなっているのか。あるいはそこでまだやっていないという事業者に対して、どのように補足をして対応しようと考えているのかを教えていただければと思ます。</p>
生活衛生課長	<p>今、赤坂委員がおっしゃられたとおり、HACCPは説明したらすぐに取り組んで実行に移せるかということ、それなりの時間が必要だということは認識しているところでございます。</p> <p>今年度あるいは来年度に向けては経過措置の期間ですので、まず周知をしっかりと図っていくと。法改正の趣旨につきましては、全ての事業者に対して郵送してお手紙では一旦お知らせしていますので、あとはその内容についていかに取り組んでいただけるかというのがやはり課題かと思っております。</p> <p>後ほど説明しますが、講習会の中では演習スタイルで実際の施設に応じた取組</p>

	<p>みがすぐできるような工夫をしながら進めているところでございます。ただ、飲食店で一万二、三千件、市内全体で飲食店も含めて許可件数ベースで大体2万件ぐらいと言われている全ての事業者が、令和3年6月1日に完全に取り組んでいるというのが当然、理想だと思いますが、なかなか全ての事業者が取り組めていないということも想定はされます。</p> <p>そういう場合につきましては、やはり許可の更新時の立ち入りの際でありますとか、あるいは抜き打ちでいろいろな事業所や食品の施設に対して立ち入りをしておりますので、その中で実施状況を確認しながら、指導して対応していただくよう改善に向けて取り組んでいくという形になっていくのかなど。その繰り返しで全ての事業者が取り組めるように図っていくという形になろうかと思えます。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。</p> <p>今のお話で、例えば行政サイドとして指導する側としての人員の増強とか、そのあたりの手当てというのは何かつけられているのですか。現有の勢力でいくしかないということでしょうか。そのあたりは、そんな簡単じゃないのかもしれませんが。</p>
生活衛生課長	<p>おっしゃるとおり、ある程度たくさんの事業者に対して一斉にやるとなればそれなりの人員数はやはり必要でございますが、そういった必要性についても人事サイドのほうには要求も訴えながらですが、現状としては、なかなかすぐ要求どおりに体制が整えられるかというところは一朝一夕にはいかない部分がございます。</p> <p>ですので、まず限られた人員の中でいかに効率的にやっていくか。事業者に対しても、例えば牛乳販売のみの事業者でありますとか、あるいは食品を原材料から加工して高度な加工というか、いろいろな手を加えてやる事業者でありますとか、業態も様々だと思うので、まずは手がたくさんかかる工程がある食品の事業者については、やはりそれだけリスクがあるという認識で業種ごとの優先度を見ながら、計画的に取り組んでいくということで考えていくしかないのかなど、今のところはそういうふうに考えてございます。</p>
西川会長	<p>わかりました。ありがとうございます。</p> <p>その他何かご質問とかご意見いかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p>【議題（3）「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2年度計画について】</p> <p>令和2年度食品衛生監視指導計画（中間案）</p> <p>続きまして（3）になりますが、令和2年度食品衛生監視指導計画の中間案についてご説明いただきます。よろしくお願ひします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、お手元の資料6-1並びに資料6-2をご用意いただければと思います。こちら両方並べながらご覧いただきたいと思います。</p> <p>資料6-1が来年度の監視指導計画の中間案全体でございます。今年度の監視指導計画と来年度の監視指導計画中間案の変更点、概要について取りまとめたものが6-2でございます。まず、6-2に基づきまして簡単に中間案の変更点の概要についてご説明申し上げます。</p> <p>先ほど来申し上げておりますとおり食品衛生法の改正が背景として非常に大きいということでございます。大きく4つの内容を今年度、修正してございます。まず、1点目でございます。先ほど仙台市が独自で取り組んでいるいわゆる仙</p>

台 HACCP の部分ですが、今回 HACCP に沿った衛生管理が法制度化されましたので、その表現を修正、削除等をしております。

あわせて、HACCP に関係する部分として、「また」のところに記載していますが、国の総合衛生管理製造過程という制度がございます。こちらのほうも食品衛生法改正により廃止が決定していることから、計画の中からその表現を削除してございます。

修正点の 2 点目でございます。これまでは HACCP の取組み等についても自主衛生管理の推進という表現を使っておりました。ただし、先ほど来申し上げておりますとおり HACCP が制度化、義務化されたということで、HACCP を取り組むことを前提に導入支援及び衛生管理状況の確認という表現に変更をしているところでございます。

変更点の 3 点目でございます。広域流通施設等の監視方法の見直しということでございますが、HACCP が導入されることにより特に広域流通大量調理施設、大規模施設の大きな施設、製造業、お弁当屋さんの監視につきましては、取り組んだ HACCP プランの検証、特に具体的には実施状況の実施記録の確認のレビューというところが監視の中心となってきます。その確認をすることによってきちんと HACCP が実行されているか、安全が担保されているかというところの監視が中心となってくるということでございます。

ですから、1 施設当たり監視に係る時間は結構かかりますので、従来施設ごとに目標監視回数を定めておりましたが、その回数について若干見直しをかけてございます。

変更点の 4 点目でございます。食品の検査業務の見直しということでございます。保健所で行う食品の収去検査につきましても、従来最終製品の抜き取り検査で安全性を確認するというのが中心となってございましたが、今後 HACCP が導入されることによって、その工程管理がしっかりなされているかどうかという検証を目的とする検査に徐々に変わってくるということです。効果的な検査をするにあたり、実際の実施体制などの内容を若干見直ししているところでございます。

具体的に来年度の計画で変更した内容を今年度と令和 2 年度の新旧で比較した変更箇所については、ページをめくって 2 ページ目以降になります。

あわせて資料 6-1 のほうもご確認いただきたいと思っております。まず、資料 6-1 の 3 ページをご覧くださいと思います。

令和 2 年度の重点事業として、今年度と同じく 3 つ掲げてございます。1 番目の HACCP に沿った衛生管理の導入支援の部分でございますが、ここの記載内容につきましても、これまでは HACCP に沿った衛生管理の推進と、あくまでも推進という表現だった部分を、先ほど申し上げた HACCP の導入が義務化されるということで、導入支援並びに実施状況の確認という表現になってございます。

続いて、4 ページをご覧くださいと思います。

一番上の部分ですが、今年度の計画においては食品等事業者の自主管理推進という表現でございましたが、こちらでも HACCP の制度化に伴いまして食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の支援という表現で、HACCP の導入支援及び衛生管理の確認を行うという表現に変更してございます。

あわせて、今年度の計画ではここの部分に仙台 HACCP の活用について記載があったのですが、先ほど申し上げた理由で削除しているということと、国の総合衛生管理製造過程承認施設に関する記載についても削除をしたというところがございます。

4 ページの (2) でございますが、こちらでも今年度までは食品等事業者への自主衛生管理に対する指導という表現でしたが、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認とし、それに合わせた表現と説明で書いております。

同じような理由で（３）食品等事業者による自主衛生管理の取組みに対する支援という部分につきまして、昨年度と違う部分としましては食品衛生推進員が追記されたところでございます。こちらは HACCP に基づく指導がある程度できる HACCP 普及指導員の中から仙台市として 5 名の方を食品衛生推進員として委嘱をいたしまして、事業者への HACCP の指導、支援、助言等のさまざまな活動をしていただいております。そういったところの活動が今回新たに入っております。

続きまして、5 ページになります。

こちらもやはり HACCP の制度化に関連する表現の変更点になってございます。新旧対象のとおり記載のとおり若干表現が制度化に沿った形での表現となっているところでございます。

一番下の段の食品表示法の周知徹底でございまして、この食品表示法に基づく表示につきましては令和 2 年 3 月 31 日までは経過措置期間ということだったので、来年度 4 月 1 日から完全に施行されるということですので、そういった内容で表現が変更になっているということです。今年度までは経過措置期間ということで、その変わった内容の周知と適正に表示を変更していただくように事業者へのアドバイスを行っていただけですが、来年度 4 月 1 日から完全実施ということになりますので、そういった適正な表示ができているか監視指導を行いますという表現に今回は変えてございます。

続きまして、6 ページ、表 1、立入検査計画、施設分類ごとの監視予定回数を表にまとめたものでございます。この中で変わった部分としましては、施設分類の 3 段目に書いてございます広域流通大量調理施設等の監視予定回数です。こういった特に市内の規模の大きな施設につきましては比較的 HACCP に沿った取組みが進んでございます。そういったことから監視につきましては先ほど申し上げましたように HACCP が適正に回っているか、運用されているか、実施されているかどうか、実施状況の記録の確認等が中心となっていくということで、これまでは年 4 回以上と書いておりましたが、監視回数としては年 2 回以上と記載しております。

ただ、実際のところ、本当に監視件数が減るかというのと、そういった施設に対して食品の収去検査を行ったりと、立ち入りも結構しますので大幅にそこが後退するというものではございませんが、一応監視予定回数としての最低限の回数は見直しをかけてございます。

あわせて、9 ページ目の（３）製造・流通・販売等における監視指導、食品等の衛生検査の部分でございまして、ここにつきましては衛生管理の向上に向けた指導という表現を、HACCP システムの見直し等、衛生管理の向上に向けた指導と、HACCP システムの見直し等という表現を追記しているところでございます。

続いて、10 ページになります。こちらの表は収去検査計画ということで、食品の検査の計画でございまして、この中で食品の種類ごとにどんな検査をするかという部分と、その表の下の方に検体数を取りまとめてございます。例えば、今年度までの計画には魚介類の検査に含めていた、中央卸売市場の食品監視センターで行っているマグロの体表のふき取り検査等につきましては、欄として下のところに項目を設けて数を移行しています。

検体数でいきますと、今年度 2,500 としていたところからマグロのふき取り検査の検体数等が下の食品のふき取り検査の検体数のほうに移動されているということになります。ですから、そういった理由でふき取り検査については、検体数の分類の仕方が変わって今年度の 200 から 950 に増えているということです。

あわせて、先ほど申し上げましたとおり HACCP の導入が進みますと HACCP に基づく衛生管理がしっかり適正に行われているかどうかという検証の意味で、

	<p>工程のふき取り検査が今後増えていくということも想定しています。そういったところで検体数の見直しをしてございます。</p> <p>変更点最後ですが、20 ページをご覧くださいと思います。</p> <p>用語の説明のページになりますが、アレルゲン、アレルギー物質の説明のところで、このたびアレルギー表示の推奨項目としてアーモンドが新たに追加になったことにより、アーモンドを追記した部分に変更点となっております。</p> <p>その他、表現、文言の修正が若干ございますが、今年度の計画からの主な変更点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>令和2年度の食品衛生監視指導計画についてご紹介いただきました。何かご質問はございますか。変更点を重点的にご紹介いただきましたが、それ以外でも結構ですので、ご覧いただいてご質問あるいはご意見いただければと思います。いかがでしょうか。</p> <p>それでは最初のほうから基本方針の改定案、今年度のアクションプランの中間報告と食品衛生監視指導計画の実施状況の中間報告、それから、今ご案内いただきました令和2年度、来年度の指導計画の中間案、この3つについて、いま一度ご意見あるいはご質問あればお受けしますが、いかがでしょうか。</p> <p>それでは、今のところご意見がないようですので、木村委員のほうから先ほどご質問あった部分については少し預かってということにいたしますが、その他修正等あるいは要望等がないようですので、この3点についてはこのまま進めさせていただきますということでよろしいでしょうか。</p> <p>では、どうもありがとうございます。</p> <p>それでは、審議事項はこれで終わりですので、5番目の報告事項に入りたいと思います。</p>
西川会長	<p><Ⅴ. 報告事項></p> <p>【(1) 仙台市内で発生した食中毒事件等について】</p> <p>まず1つ目になりますが、仙台市内で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、お手元の報告資料1をご覧くださいと思います。</p> <p>先ほどの中間案では、今年度のということで、この表でいくと4番目、5番目、6番目の3件を表形式で掲載してございましたが、こちらは今年1月から昨日までの食中毒として公表しているものをの取りまとめたものでございます。</p> <p>この中で今年度は、10月と11月にツキヨタケによる食中毒が2件立て続けに起こり、仙台市では平成28年以來3年ぶりにツキヨタケの食中毒が発生したということになります。それも2件あったということが今年の特徴というか、例年と違うところです。</p> <p>もう1つは、2番目に書いてございます平成31年3月8日にヒラメの刺身が原因食品と推定されるクドア・セプテンブクタータ、いわゆるクドアという寄生虫による食中毒が発生してございます。こちらはなかなか仙台でも発生していない珍しい食中毒となっております。</p> <p>今回このクドアによる食中毒の概要等について、事務局の青葉区衛生課長より、報告差し上げたいと思います。</p>
青葉区衛生課長	<p>それでは、青葉区衛生課からクドア・セプテンブクタータによる食中毒についてご説明いたします。</p>

	<p>先ほど申しましたように仙台市で初めての食中毒でありまして、こちらにありますように今年の3月8日に発生しました。ある職場のグループが、19時、午後7時から職場の送別会ということで、喫食者数と書いてありますが、28名が参加して、その日の夜から20名が発症したという事例であります。</p> <p>19時に食べてその日のうちに発症ということで、結構潜伏期間が短いというのが特徴であります。</p> <p>症状といたしましては、次のページの報告資料1-2にクドア・セプテンpunkタータによる食中毒とございますが、2の症状としまして下痢や嘔吐、あと今回の場合は発熱もありました。潜伏時間がこちらでは2時間から数時間と記載がありますが、今回の調査では4時間から長い人で20時間ということでありました。</p> <p>発症者からの聞き取り、検便調査、店の調査などの調査をしまして、発症者の検便検査からこのクドア・セプテンpunkタータが検出されたということと、28名のうち20名の発症者に共通する食品はこの送別会での食事のみということで、さらにヒラメを喫食していたという情報もありましたので、他自治体ではヒラメのクドアによる食中毒がこれまでも起きていたということもあり、これはクドア・セプテンpunkタータによる食中毒であると断定いたしました。</p> <p>その店ではヒラメ1枚を刺身にして、全部この28名のグループに提供して、店には他にもグループがいましたが、ヒラメは食べていないということだったので、発症はこのグループのみでありました。</p> <p>クドアの特徴については、資料1-2にありますようにヒラメに寄生する粘液胞子虫という寄生虫の一種で、こちらには10マイクロメートルと書いてありますが、目視では確認できないとても小さな寄生虫であります。</p> <p>もう1回症状を繰り返しますと、潜伏時間が2時間か数時間と非常に短い、下痢、嘔吐、発熱が特徴ということであります。</p> <p>予防方法としましては、やはり冷凍保管、または加熱調理と一般的な食中毒対策と同じですが、ただ、ヒラメの刺身に加熱というのは価値を落としますし、冷凍も刺身としての価値が落ちるということで、このお店では今後メニューから外すという措置をとりました。</p> <p>今後の課題としましては、やはり養殖ヒラメの養殖環境の整備、あと輸入ヒラメ等の監視強化ということが、検疫段階での対策としてとられております。</p> <p>私たちとしましては、飲食店などの監視指導を担っていますので、飲食店に対してはヒラメのリスクについての注意喚起を行い、継続して食中毒防止の対策に努めているところであります。</p> <p>以上で報告を終わります。</p>
生活衛生課長	<p>その他の食中毒の関連資料として資料の1-1並びに1-3、1-4と掲載してございますので、後ほどご確認等供覧いただければと思います。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>仙台市内で発生した食中毒事件等についてということで、ヒラメの刺身のクドアについて詳しく説明していただきましたが、何か皆さんのほうからご質問あればお受けします。いかがでしょうか。石森さん、どうぞ。</p>
石森委員	<p>仙台水産の石森でございます。</p> <p>このヒラメ刺身での食中毒ということですが、養殖ヒラメですよね。今回のものも。</p>

青葉区衛生課長	今回は養殖ヒラメでした。
石森委員	そうですね。ヒラメの刺身で食中毒というとなんか風評被害が起こる可能性もあるので、明確に韓国産の養殖ヒラメから出たというふうな形になればいいのかなと思いました。
西川会長	ありがとうございました。 そこは非常に大事な部分で、ヒラメはやはり仙台でも食文化といいますか、昔からありますので、ぜひそのあたり天然ではないというところも少しちょっと周知していただけると助かるかと思います。よろしく願いいたします。 その他いかがでしょうか。何かこの件、ほかの食中毒も含めてご質問あればお受けしますが、どうぞ。
木村委員	すみません、木村ですが、ただいまのお話からすると、本当の意味で指導となりますと私も消費者としては刺身の表示について養殖なのか天然物かということを一々表示してもらわないと困るというようなことにつながるのかという懸念があるんですね。私も飲み屋さんに行って食べる時全く無関心で信頼し切っております。
西川会長	飲食店では難しい問題ですが、スーパーとか量販店等ではそういう表示は当然あり得ると思いますし、そういうふうな表示になってきていると思うのですが。
木村委員	取り扱っている業者が大変ですね。
西川会長	ご意見ということですね。ありがとうございます。 引き続きよろしく願いいたします。 その他いかがでしょうか。よろしいでしょうか。
西川会長	【(2) 令和元年度飲食店向け HACCP 講習会について】 それでは、報告事項の2つ目になりますが、令和元年度飲食店向け HACCP 講習会について報告をお願いいたします。
生活衛生課長	それでは、お手元の報告資料2をご覧くださいと思います。 HACCP の取組みについては重点事業として掲げ、取り組んでいるところでございます。特に今年度の特徴としましては、飲食店の事業者数が非常に多いということもございまして、飲食店を対象業種として、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について効果的に実践できるように講習会を実施してございます。 現時点での開催状況につきましては資料のとおり6月、7月、8月とそれぞれ1回ずつ市役所8階ホールで行ってございます。当初定員100名で計画をしてお案内を差し上げていたところですが、参加状況をご覧くださいればわかりますとおり200名弱といたしますか、かなり関心が高くて、多くの飲食店の事業者の方々にご参加いただいております。 この講習会の内容ですが、その下に記載してありますとおり、まず講習会1コマ目としまして食品衛生法の改正の概要ですとか HACCP の制度化について説明を座学で行い、今回のこの講習会の目玉というか、特徴になりますが、2コマ目で衛生管理計画書、実施記録の作成について飲食店向けの手引書を参考にしながら、実際にご参加いただいた飲食店の方々に演習スタイルで取り組んでいただいているということでございます。

	<p>それぞれの各参加者、事業者の方のお店で扱っているメニューを具体的に書いていただき、それに対してどういうふうに衛生管理計画書を策定したらいいかという部分について、実演スタイルの講習会を開催してございます。</p> <p>講師としましては、先ほど若干説明しましたが、今年度、食品衛生推進員として委嘱している方をお願いしております。</p> <p>この推進員の実情を申し上げますと、保健所で食品衛生監視員として仕事をしていたOBの方でして、事業者の指導についての経験も十分ございますし、HACCPに関する指導についても講習会を受けて十分知識がある方を講師としております。なおかつ演習スタイルですので各区の保健所衛生課におります現役の食品衛生監視員も複数名配置しまして、それぞれ会場を回って疑問点等に答えながら、あるいは具体的なアドバイスをそれぞれの施設の参加者の方に差し上げながら、その場である程度の衛生管理計画書が作成できるようなイメージで取り組んでおります。</p> <p>参加者の方からも非常に好評いただいております。今後今年度につきましては資料に記載のとおり1月と2月にも1回ずつそれぞれ予定をしているということと、来年度もこうした内容の取組みをしていくということで計画を考えているところでございます。</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>飲食店向けの HACCP の講習会のご紹介でしたが、皆さんのほうからご意見とかご質問ございますでしょうか。</p> <p>非常に関心が高いということでもいいことだと思いますが、いろいろな飲食店さんが全て受けてくれれば非常にいいなと思います。</p> <p>ご意見いかがでしょうか。よろしいでしょうか。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>【(3) 仙台市食肉市場における豚コレラ (CSF) 防疫対策等について】</p> <p>それでは、続きまして報告事項の3つ目になりますが、仙台市食肉市場における豚コレラ防疫対策等について説明をお願いいたします。</p>
食肉衛生検査所長	<p>それでは、食肉衛生検査所のほうから豚コレラ、CSF の概要及び仙台市食肉市場における防疫対策について着座にてご説明させていただきます。</p> <p>まず豚コレラですが、先日農林水産省のほうから CSF と呼びなさいということで、人のコレラと全く違うものですが、混同されてしまって風評被害が出るということで、CSF (クラシカル・スワイン・フィーバー) 直訳すると古典的な豚の熱病となるでしょうか、そういった形で呼びなさいということになってございます。こちらはフラビウイルス感染による豚とイノシシの病気で、人には罹らないと言われておりますが、豚とイノシシに関しては強い伝染力と高い致死率が特徴でございまして、家畜伝染病予防法においては家畜伝染病に指定されてございます。</p> <p>と畜場法に基づいても、家畜伝染病法に基づく家畜伝染病及び届出伝染病については全て排除すべき疾病ということになってございますので、都道府県等、仙台市の場合は仙台市の職員である獣医師のと畜検査員が全頭一頭一頭ごと全て異常の有無を検査いたしまして、もし豚コレラであると確認された場合は全て廃棄という処分になってございますので、市場に流通することはございません。</p> <p>ちなみに豚コレラは豚イノシシの病気で、先ほど申し上げたように人に感染することはないと言われております。仮に豚コレラのウイルスに感染した豚の肉や内臓を食べても人体には影響がないと言われてございます。</p>

今、実際に豚やイノシシで発生した府県で豚コレラのワクチンを接種しているところですが、使用しているワクチンというのは医薬品、医療機器等の品質有効性及び安全性の確保に関する法律、旧薬事法に基づいて農林水産大臣が承認して国が備蓄しているもの、また一部は生産しているものも接種しているところではございますが、有効性、安全性は担保しているものでございます。明治20年から豚コレラウイルスが本邦では見られておりまして、ワクチン自体は昭和44年から平成18年まで37年間にわたって接種してきたところではございますが、これらのワクチンを接種した肉を食べて人の健康に被害があったという報告は、この37年間接種している間でも報告はございません。

豚コレラワクチン自体は継代して弱毒化した豚コレラウイルスであって、もちろん人にも感染しないのですが、豚にも感染しないまで継代したワクチンでありますので、豚が免疫を獲得するとその弱毒化ワクチン自体も免疫細胞などによって消滅してしまうものでございますので、ワクチン豚自体はそんなにリスクが高いものではございません。

ちなみに豚コレラワクチンを打った豚が実際に出荷もされてございますが、実際に仙台市のと畜場に入ってくるかどうかという話になりますと、牛や豚との動線での交差がないとか、いろいろ県の農林部局のほうに確認した後じゃないと入れられないということから、現在のところ受け入れ自体は仙台市のと畜場ではしていないのが現状でございます。実際にワクチンを打った愛知県などで都道府県の職員がワクチンを打ったときには背中にVの字をペンキで書くような形になってございまして、生体検査で一頭一頭獣医師であると畜検査員が検査しますので、その場合にもVの文字がないかどうかということも念入りにチェックして、紛れ込まないようにしているところでございます。

続きまして、次のページに進ませていただきまして、食肉市場における防疫対策についてですが、基本的には宮城県内で今発生していないということもございまして、まずウイルスを市場内に入れないということと、もし万が一入ってしまった場合でも交差して増やさないとか、出ていくときに出さないという対策を重点的にとらせていただいております。まず車両は入る時にも消毒して、出る時にも消毒してございますし、あと、従事者についても長靴の消毒の徹底などもしてございます。あと、リスクの高い排泄物、胃や腸の内容物でございますが、こちらにつきましても堆肥場のボックスに入れて、そちらの消毒も定期的に行い、その周りの環境消毒も行っているような状況でございます。

次ページを見ていただきますと、「家畜搬入者の皆様へ」という消毒の徹底などのチラシを配布しているとともに、また、そういったところがちゃんと行われているかどうかということも、食肉市場の職員が定期的に監視しているところでございます。

また月1回、県の家畜衛生保健所から、その消毒状況や交差汚染がないかどうかということの立ち入り指導を受けてございます。

万が一食肉市場において豚コレラに罹患したと思われる患畜が確認された場合ですが、食肉衛生検査所、市の食肉市場、県の農林水産部局、また卸会社等と情報共有、連携しながら対応するようになってございます。実際に確認された場合には、それはまず外には流通されないということと、あと、接触した物等についても基本は全て埋却、埋めるということになります。埋めるのが難しい場合、大阪で養豚場が豚コレラに感染したときには、大阪では埋めるところがないということで、中部の空港にある大きいレンダリングの装置を大阪の港のほうに運んで、実際に大阪の港でレンダリングしたみたいですが、(仙台市においても)埋却する場所なども含めて、今検討しているところでございます。

埋却が終わった後は消毒をして、動線や交差汚染がないかなど、いろいろと確

	<p>認した後に県の許可を得て再開ということになってございますので、感染した後の再開についても万全の体制をとってから再開ということになってございます。</p> <p>食肉衛生検査所からは以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、仙台市中央卸売市場食肉市場の和田委員がいらっしゃいますので、第一線で実際に現場で取り組まれている内容など、あればぜひご紹介いただけると助かります。</p>
和田委員	<p>和田です。</p> <p>今、場内の衛生体制については、所長が言われたとおりです。毎日のことですから、当たり前に行っているというところでは。</p> <p>ただ、うちのほうは中央市場ですので、不特定多数の車が来ている状況ですから、秋田の生産者がやはりリスク回避ということで、今出荷を見合わせているような状況でございます。</p> <p>やはり、もし感染した場合、その農場自体が全部淘汰という形になりますので、生産者にとっては大変な事態になるということも分かるような事情であり、当市場も大変だということです。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>皆さんのほうから何かご質問とかあれば、木村委員、どうぞ。</p>
木村委員	<p>木村でございます。</p> <p>和田委員にお伺いしたいのですが、そうしますとトレーサビリティに関連したことで、結局何か事故があった場合、生産者がすぐにわかるようなシステムというのは当然お持ちなんだろうなと思いつつながらお話を伺っていたんですが、その辺りの状況をまずお伺いしたいと思います。豚というより全般的にです。</p> <p>消費者として、例えば一例としてスーパーでも農家と何か生鮮食材で不具合が起きたとすると、その不具合の所在がどこか、生産者が誰かというのは今日の資料を読んでいきますと中央市場を通したものは安全・安心だという感じがするわけなんです。</p> <p>背景にはトレーサビリティがきちっとできているようなことに解釈させていただくのですが、その辺の情報を、知識がないものですから改めてご指導いただければと思います。</p>
和田委員	<p>牛と豚とあるわけですが、牛のほうにつきましては、消費者のほうにご存知だと思いますが、個体識別番号で一頭一頭全部管理しております。ですから、何かありました場合、生産地までたどり着くというような方式になっています。</p> <p>豚については、当市場の中では前の日に生産者から情報をいただいて、豚房という20頭くらいずつのマスで生産者ごとに全部管理していますから、混じることではないものですから、何かあったときすぐ生産者のほうにフィードバックするなり検査に行くなり出来るシステムになっているということです。</p>
木村委員	<p>あともう1つの心配が、中央卸売市場を通さない食材というのはあり得るのかということです。例えば5%なり10%なりあるという心配はありませんか。</p>
和田委員	<p>今、牛にしる豚にしる全部と畜場を通るということであれば、全部検査所で検査しますのでそういう心配はないと思います。</p>

木村委員	ありがとうございました。失礼いたしました。
西川会長	よろしいですか。ありがとうございます。 その他ご質問等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。ありがとうございます。
西川会長	【(4) ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱いについて】 それでは、報告事項の最後になりますが、4番目のゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱いについて説明をお願いいたします。
生活衛生課長	<p>それでは、最後の報告事項になります。報告資料の4をご覧いただきたいと思 います。</p> <p>既に新聞報道等でマスコミ等でも取り上げられておりますのでご承知の方も いらっしゃるかと思いますが、今後新たにゲノム編集技術を応用した食品が近々 流通するだろうというふうに言われてございます。そこで、国が定めているので すが、食品衛生上の取扱いと、表示上の考え方についてのご説明を差し上げたい と思います。</p> <p>まず、報告資料の4の下の段の図をご覧いただきたいと思 います。図の一番右 側のほうをご覧いただきまして、これまでいわゆる遺伝子組換え食品、外来の遺 伝子を組み込んで特定の機能を付与するというような食品につきましては、現 在、食品衛生法に基づいて、下のところにも書いてありますとおり安全性審査が 義務づけられております。</p> <p>あわせて食品表示法の中でも表示の義務づけがなされているところでござい ますが、今回新たに出てくるゲノム編集技術応用食品というものにつきましては は、その図の真ん中のタイプ1というところが分かりやすいかと思 いますが、い わゆるゲノム編集技術とは、遺伝子の特定の塩基配列DNA等の一部を制限酵素 等で切断することによって遺伝子の改変が行われることで、特定の機能を付与す るという目的で開発された食品になります。</p> <p>今現在、具体的に研究段階で近々市場に出回ると言われているものとし て、例えばジャガイモの芽が出たところに有毒成分でありますソラニンという有 毒成分があるというのは皆さんご存知のとおりだと思いますが、このゲノム編集 を利用することによってソラニンをつくらないジャガイモができ上がるという 部分でありますとか、あるいはトマトの健康成分、具体的にはトマトの成分の中 で血圧を下げる効果があるギャバ、アミノ酸の一種といった成分が通常よりも多 く含まれるトマトの開発というものも今、研究されているということございま す。</p> <p>その他、真鯛ですとゲノム編集技術を応用することによって通常の鯛に比べて 食用部分というか、筋肉、可食部が約1.2倍の大きいものができるというような 研究開発がなされていて、近々そういう商品化、流通するだろうと言われている ところでございます。</p> <p>このゲノム編集の技術を応用した食品の取扱いについては、資料4の上の段 になりますが、遺伝子の一部を制限酵素等で切断することによって遺伝子が修復 する過程で改変が行われるという部分につきましては、通常自然界でも起こる 範囲の変異ということで、食品衛生上は遺伝子組換え食品のような安全性の審査 の義務づけではなくて、そういう食品を開発して流通させる場合には届出をする という扱いになってございます。</p>

	<p>ただし、ゲノム編集技術を応用した食品であっても、例えば外来遺伝子が残存したり、チェックされないで残ってしまうものについては、その場合、図で言うとタイプ3に近いようなものになると思うのですが、従来の育種であるとか自然発生的にそういう変化は起こり得ないということです、安全性審査を遺伝子組換え食品と同じように求めていくというような整理が食品衛生上なされております。</p> <p>では、その表示についてはどうなのかという部分ですが、おめくりいただきまして、食品の表示については所管が消費者庁になるわけですが、消費者庁のほうでもいろいろな専門家や外部の委員等で検討した結果、先ほど申し上げたように青の色塗りで示されているところの通りですが、遺伝子組換え食品については安全性審査が必要で表示が必要で、今回のゲノム編集技術応用食品につきましては基本的には従来の育種技術を用いたものと大きな差異がないということで、表示については対象外としてございます。</p> <p>いろいろな報道でもご存知のように、またこの考え方の③にも書いてありますとおり、消費者の中にはやはりそういったゲノム編集食品の表示について、選択のための表示を求める声が多々寄せられているようでございますが、なかなか自然界で起こった変異の部分とこういう技術を応用した変異の部分を検査によって判別するのが技術的に不可能だということで、表示が見送られたということのようでございます。</p> <p>なお、国としてもそういう技術を応用した食品については事業者に対して積極的に情報の開示、公開と表示を努めていただくように、ということで事業者の方には求めているというところがゲノム編集食品に関する取り扱いとなっております。</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>ゲノム編集技術応用食品の食品表示の取り扱いということですが、ご質問あればお受けしますがいかがでしょうか。木村さん、どうぞ。</p>
木村委員	<p>すみません、この問題については参考として伺わせていただきたいのですが、この公聴会も何度か行われまして、私も消費者団体として出させていただいて、分からないものは表示しないというのは、やはり正直言って納得できかねる部分ではありますが、消費者庁の決断ということで矛先をおさめるしかないのかなというのが現状でございます。私も消費者の立場から言わせると、そういう現状でございますということだけ一言お伝えさせていただきますので、よろしく願いいたします。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>その他いかがでしょうか。ご質問とかご意見とかあれば。はい、どうぞ。</p>
深澤委員	<p>宮果の深澤です。</p> <p>今、ゲノム編集技術応用食品の例を少し挙げていただいたのですが、その他に何かリストみたいなものはあるのですか。</p>
生活衛生課長	<p>今、届出の制度ができていますので、それが届出されれば公表という流れになるのだと思いますが、まだ具体的な商品として、その手続を経ているものがないので、リストというものは現時点ではないです。</p>

西川会長	<p>よろしいですか。 其他のご意見はいかがでしょうか。 本件については、やはりこれから消費者の方々にも理解といえますか、通常の遺伝子組換えとはかなり違うということの説明を十分丁寧にしないとなかなか払拭できない部分もあるのかもしれないので、そのあたりぜひ行政サイドからぜひお願いしたいと思います。 その他いかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p>それでは、以上で報告事項は全て終わりました。 これで次第の全てを終了しましたので、進行を事務局のほうにお返しいたします。お願いいたします。</p>
司会	<p>西川会長、どうもありがとうございました。 本日ご協議いただきました、仙台市食品の安全性に関する基本方針につきましては、会長と協議の上、事務手続を進めて確定、公表したいというふうに考えております。 また、令和2年度仙台市食品衛生監視指導計画の中間案につきましては、12月6日より仙台市のホームページや各窓口等で市民に対してご意見を募集するという手続に入ります。 こちらの意見聴取の結果を踏まえまして、2月6日に本年度2回目の協議会を開催する予定となっております。</p>
司会	<p><VI. 開会> それでは、これをもちまして、第33回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。 本日は長時間にわたりご討議いただき大変ありがとうございました。 なお、次回は2月6日木曜日14時から16時の開催を予定しております。ご案内につきましてはいずれ各委員の皆様にご文書にてお送りいたします。 また、1月27日にリスクコミュニケーションの一環として行っております食品の安全性に関する講演会を開催いたします。今回講師として東京家政大学より森田幸雄先生をお招きいたしまして「食肉による食中毒の防止について」という演題で講演していただきます。委員の皆様には改めてご案内申し上げます。 以上、本日はありがとうございました。 一了一</p>

令和 2年 / 月 / 日

署名委員

反畑 明実