

第 32 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	平成 31 年 2 月 7 日 (月) 10 : 00 ~ 12 : 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、岡崎博、木村洋、暮松昌恵、鈴木新一郎、針生真由美、平間正浩、深澤ひろ美、八木橋浩子、山田貴、和田達雄 (欠席委員 = 山下まり)
	事務局
	下川健康福祉局次長兼保健所長、石澤保健衛生部長、山本生活衛生課長、櫻井消費生活センター所長、那須食肉衛生検査所長、齋藤食品監視センター所長、渡部農業振興課長、深瀬衛生課長、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>&lt; I . 開会 &gt;</p> <p>第 32 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</p> <p>本日は、山下委員がご欠席でございます。</p> <p>また、本協議会より、みやぎ生活協同組合の大友委員の後任として反畑明実委員にご就任いただいております。</p> <p>反畑様、自己紹介をよろしくお願いいたします。</p>
反畑委員	<p>みやぎ生協の反畑明実と申します。まだまだこういう会議に慣れないですが、少しずつ勉強していきたいと思っておりますので、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>
司会	<p>&lt; II . 挨拶 &gt;</p> <p>それでは事務局を代表いたしまして、健康福祉局次長兼保健所長の下川よりご挨拶申し上げます。</p>
保健所長	<p>皆様、おはようございます。保健所長の下川でございます。</p> <p>本日は本当にお忙しい中をお集まり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とご協力を賜り感謝を申し上げます。</p> <p>本日は、前回ご協議いただきました平成 31 年度仙台市食品衛生監視指導計画につきまして一般市民の皆様から意見募集を実施いたしましたので、そのご報告と、監視指導計画の最終案についてご意見を伺いたいと考えております。さらに、議題とは別に、本市におけると畜場 HACCP の状況や効率的な食中毒の対策、カキのノロウイルス検査状況についてご報告をさせていただきます。</p> <p>以上が本日の協議会の内容でございます。</p> <p>本市の食品安全のリスクコミュニケーションの取り組みの一つをご報告させていただきますが、先月、市民を対象とした講演会を開催いたしました。約 115 名の方にご参加をいただいております。関東学院大学栄養学部教授の田崎先生をお招きし、魚介類による食中毒とその防止法について分かりやすくお話をいただき、参加者の方々と活発な意見交換が行われたところでございます。食品の安全性確保対策を効果的に実施するためには、消費者、事業者、行政が相互に理解し、</p>

	<p>それぞれの責務や役割を果たしていくことが重要でございますので、今後もこのような形でリスクコミュニケーションの推進に努めてまいりたいと考えております。</p> <p>本日の協議会の場におきましても、委員の皆様のさまざまなお立場から忌憚のないご意見やご助言をいただきたいと存じますので、どうぞ本日よろしくお願いを申し上げます。</p>
司会	<p>それでは、議事に入りますが、本協議会の規定に基づきまして、協議会会長に議長をお願いして議事を進めたいと存じます。</p> <p>西川会長より一言いただきたいと存じます。よろしく申し上げます。</p>
西川会長	<p>皆様、おはようございます。</p> <p>お忙しいところお集まりいただき、どうもありがとうございます。本年の最初の協議会ということでお集まりいただきました。</p> <p>今、下川所長のほうからお話がありましたが、昨年は海産物の食中毒、特にアニサキス等で注目を浴びて、かなり件数が出てきていたようですが、昨年、食衛法、それから食品表示法の改定とございましたので、本年度はその施行に向けての過渡期のような状況です。市民の皆様の関心も非常に高まっておりますので、この協議会で皆さまからいろいろな意見をいただいた上で消費者の方々、仙台市民の方々に安心・安全を提供してご理解をいただくということでご協力をお願いしたいと思います。</p> <p>今日の議題については来年度の監視指導計画が中心になりますが、毎回意見が少ないと思うので、今回こそいろいろな意見いただければと思います。委員の方々から活発なご意見とご議論をいただきたいと本当に思っていますので、どうぞよろしくお願いいたします。2時間になりますが、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>西川会長、これ以降の進行についてよろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><b>&lt;副会長の指名&gt;</b></p> <p>それでは、まず、大友委員の退任によりまして副会長が不在となっておりますので、副会長の選任をしたいと思います。</p> <p>副会長選出は会長が指名するという規定になっております。副会長につきましては、先ほどご挨拶いただきましたが、みやぎ生協の反畑明実委員にお願いできればなと思っておりますが、いかがでしょうか。皆さん、よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、すみませんが、こちら（副会長席）のほうにおいでいただくと助かります。</p>
西川会長	<p><b>&lt;署名委員の指名&gt;</b></p> <p>それでは、議事に入る前に議事録の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を作成し、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します議事録署名委員制度を採用しておりますので、この署名委員について、今回は深澤ひろ美委員にお願いできればと思います。よろしいでしょうか。（深澤委員了承） どうもありがとうございます。</p>
西川会長	<p><b>&lt;Ⅲ. 議題&gt;</b></p> <p><b>【議題 (1) 平成 31 年度アクションプラン (案) について】</b></p>

	<p>それでは、議事に進行したいと思います。</p> <p>まず、次第Ⅲの議題(1)平成31年度アクションプラン(案)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>本日ご議論いただきます内容は、アクションプランと監視指導計画ですが、アクションプランのほうは前回の協議会におきまして皆様にご協議いただきまして、その後、表現の仕方など若干の修正をしたものを本日資料1としてご提示申し上げております。</p> <p>前回もご紹介しましたとおり、アクションプランは、仙台市の食品の安全性確保に関する基本指針、表紙を1枚あけていただきますとその体系が書いてございますが、この体系に沿いまして庁内各課が新年度に実施する計画をまとめたものでございます。</p> <p>前回からの修正点は軽微な文言修正のみでしたが、ここでご紹介させていただきます。</p> <p>このアクションプランの6ページをご覧くださいければと思います。</p> <p>6ページの枠囲みの上から2番目、2-2-5、と畜検査のところでございます。こちらに黒丸が2つございまして、2つの項目に分かれておりますが、2つ目の括弧の中、「BSEが疑われる結果の場合は」というところは、前回の資料では3つ目の黒丸ということで記載しておりました。しかしこの部分は、本市の行う2つ目のスクリーニング検査の結果、国が行う検査であることから、今回、括弧内に入れたものでございます。</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>まずは今、アクションプランの案についてご紹介をいただきました。修正等については軽微であるということで、今ご紹介いただいた6ページのところということになりますが、ご覧いただいて何かご質問等いかがでしょうか。ご質問、ご意見いただければと思いますが、少しご覧いただいて結構ですので、いかがでしょうか。どうぞ。</p>
木村委員	<p>仙台・みやぎ消費者ネット、木村でございます。よろしくお願いたします。</p> <p>アクションプランの1-1-1につきましてなんですが、項目で、具体的にGAPの農業生産工程管理に導入する指針について取り上げていただきました。大変ありがたく思っております。ただ、GAPそのものは、これからこの活用が広範囲に、いわゆる生産から流通過程までを取り上げている管理方法になりますので、今後もGAPについては範囲を広げていっていただきたいなというふうに思っておりますので、その辺、よろしくお願したいと思っております。</p>
西川会長	<p>ご意見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>
農業振興課長	<p>農業振興課でございます。</p> <p>GAPの取り組みをご紹介いただきました。前回にもご紹介いたしましたが、GAPにつきましては大きく2つの概念がございまして、生産活動をされている農業者の方がGAPを「する」ということで、ご自身の経営環境、それから生育環境の記録を確実にして作業体系を明確にし、後から生産の中身を確認できるようにするというのがGAPを「する」ということになります。その活動状況について、第三者的に認証をいただくというのがGAPを「取る」ということになりまして、こちらが現在ですと日本版と、グローバルGAPと言われる世界標準というのがござい</p>

	<p>ます。</p> <p>仙台市といたしましても、農業者の皆様はその活動に進んでいただきますように講習会を既に開催してございます。それから新年度の予算におきまして GAP 認証、第三者機関からの認証を受ける際の一部補助という形で今予算化を議会のほうに提案しているところでございます。そういった取り組みを進めながら、これから取得を考えられている法人の方たちと先進的に既に採用されている農業法人の方とのセミナーなどを設定して、範囲を広げてまいりたいというふうを考えております。</p> <p>以上でございます。</p>
木村委員	<p>私にとっては食の安全、買う立場から、お店に波及する問題でございますので、今後も引き続き、ぜひ見守り、推進をお願いしたいと思います。</p> <p>ありがとうございました。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>そのほかご意見いかがでしょうか。</p> <p>私のほうから GAP の話が出たのでちょっとご質問ですが、JGAP とグローバル GAP、JGAP のほうはアジア GAP とのこともあるかと思うのですが、国として今、オリンピック・パラリンピックを目指して、農林水産省は世界認証のほうで一応日本の仕組みが認められたということもあって、日本版の GAP よりはグローバル GAP の導入に向けていると思うのですが、仙台市としてはそのあたりはどういうふうにお考えですか。</p>
農業振興課長	<p>先ほどご紹介申しましたとおり、農業生産される農業者の方が経営改善に一つのツールとしてこの GAP という制度がございます。それぞれの農業者の方の経営方針としてどこまで取り組むのか。先ほど申し上げましたとおり、GAP を「する」というところは、各生産工程なり経営の中で、特段、費用は発生いたしません。ただ、認証を「取る」ということになりますと毎年の更新とかでまだまだ高額な負担がございます。既に取得をされた方たちのお声を聞くと、確かに対外的な説明といったところに有効に機能はしておりますが、今々それが経営のプラスになっているということまではまだ見えていないところがございまして、そのあたりを先進の法人なりの生の声もおつなぎしながら、経営判断の資料としていただくように努めてまいりたいと考えてございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>そのほかいかがでしょうか、ご意見もしあれば。赤坂さん、どうぞ。</p>
赤坂委員	<p>1-2-1 の HACCP の手法というところで、現状、仙台 HACCP を活用していくということですが、今後、制度化された HACCP と仙台 HACCP のすみ分けというか、仙台 HACCP をどうしていくのかということについてお聞かせいただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>前回もちょっとお話が出ましたが、今のところ、全国的にいろいろな自治体 HACCP みたいなものもございまして、全体的には様子見というような状況でございます。今のお話にもございましたように、基本的に HACCP というのは国際的な共通言語という言い方をしておりますが、国とかいろいろな条件が違っても同じ考え方のもとに衛生管理をしているというような方向性には行きつつあるのかなと思います。仙台 HACCP というものが今までステップ・バイ・ステップで取り</p>

	<p>組んでいただくためのツールとして役割を果たしてきたということがございますので、そういった側面も見ながら、今後は全体としては国際標準、あるいは今、中小事業者さん向けには整備されつつあります手引書のほうに収められていくというのは大きな方向としてはあるのかなと理解しております。</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。 それでは、ご意見が出てまいりませんので、まずはアクションプランについてはこれまでとしたいと思います。また後ほど、ご質問をお受けします。</p>
西川会長	<p><b>【議題(2) 平成31年度食品衛生監視指導計画最終案について】</b> <b>【①平成31年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見について】</b> <b>【②平成31年度食品衛生監視指導計画最終案について】</b> 続きまして、議題(2)になりますが、平成31年度食品衛生監視指導計画最終案について、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、議題(2)には、①平成31年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見についてという資料2と、②平成31年度食品衛生監視指導計画最終案についてという資料3がございます。こちらをあわせてご説明申し上げていきたいと思っております。中身としましては、資料2のほうが、前回お示ししました中間案に対して市民の皆様からいただきましたご意見の概要とその一覧となっております。それから資料3のほうが、そのご意見を反映した結果として、監視指導計画の最終案として本日お示しさせていただくものでございます。</p> <p>まず、資料2の1枚目をご覧くださいと思います。 中間案に関する意見の概要でございます。</p> <p>1、意見の聴取の概要としましては、市ホームページですとか印刷物配布、食の安全サポーター会議などにおいて内容についてお知らせし、去年暮れの12月7日から今年1月7日までの約1カ月間、市民の皆様からのご意見を募集いたしました。その結果14通、延べ122件のご意見を頂戴いたしました。</p> <p>2の意見の内容別内訳では、監視指導に関するものが67件、検査に関するものが5件、その他全体に関するものが50件という内訳でございました。</p> <p>次に、具体的にこれらのご意見と計画の修正点を順にご確認いただきたいと思います。</p> <p>まず、資料3の2ページ目の「はじめに」のところをご覧くださいと思います。</p> <p>囲みで表示されている部分は、例年、その年のトピックスをここに入れております。今回はやはり15年ぶりの食品衛生法の大改正が去年6月にございまして、その対応がここしばらくは大きいのかなということで、2段落目の「近年の共働き世帯や高齢者の」というところにそのことを記載しております。</p> <p>次に、資料2と資料3を並べながら聞いていただければと思うのですが、先ほどの市民の皆様からの122のご意見、これを同じ内容のものをまとめて整理いたしますと、資料2の2枚目以降の表にございます。これが1ページ目から9ページ目までございまして、ご意見の数としては36項目に整理することができました。この一覧表では36のご意見の内容と該当ページ、それから先ほどの内容的な分類とご意見に対する本市の考え方をまとめてございます。</p> <p>このうち、本市の考え方の欄の例えば1番の最後のところに「ご意見を受けまして、本文4ページの文言を修正しました。」というふうに太字で表示されているかと思っております。この表示があるものが全部で15項目ございます。この15項目、</p>

つまりご意見をいただきまして具体的な修正をしたところをこれから資料2のこの一覧表と、それから資料3のほうで具体的にご確認いただきたいと思えます。また行ったり来たりになるかもしれませんが、もし分かりにくいところがあれば、お声がけをいただければと思えます。よろしく願いいたします。

まず、資料2の1番のご意見です。平成31年度の重点事業の1.【HACCPに沿った衛生管理の推進】についてということで、こちらは資料の3でいきますと3ページのところのご意見になります。「今回の法改正では…」とありまして、「HACCP導入に関する周知方法・導入支援について具体的に記入してください」というのが表2のご意見の趣旨でございます。資料3の3ページの部分の修正を求めるといふご意見でございます。この内容につきましては具体的な取り組みといたしまして、資料3の4ページの1の(1)に食品等事業者へのHACCP制度化の周知・支援という項目の本文1行目の右上のあたりに「啓發文書の通知や講習会」という囲みの部分で具体的な内容を例示的ではございますが、修正させていただきました。よろしいでしょうか。

次に、資料2の2番目のご意見でございます。ご意見の趣旨は、資料3の3ページ、重点事業の2.【食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化】に「食中毒の原因物質の1位であるカンピロバクター食中毒を防止するため」と記載すべきとのご意見でございました。

これもかなり具体的なお話になりますので、今回は計画案の5ページ中ほどイという部分にカンピロバクター食中毒について全国的に多発しているという形で修正をさせていただきました。文言を二重線で消して囲みの部分を追加するという形になっております。

続きまして、ご意見の3番でございます。重点事業3【リスクコミュニケーションの推進】についてです。これも3ページのところのご意見でございますが、リスクコミュニケーションは一方的な発信だけを指すものではない、講習会、市政出前講座などは一方的なのではないかというご趣旨のご意見でございました。

私どもとしましては、講演会あるいは市政出前講座においても双方向のコミュニケーションに心がけてはおりますが、なおこのご意見を受けまして、資料3の3ページ、重点事業3の最後の行を「情報提供」と当初、記述しておりましたものを「情報共有」という形に改め、より一層、双方向のコミュニケーションに努めることをここで表現させていただきました。

飛びまして、資料2の2ページの最後6番が次の修正点でございます。資料3で言いますと4ページですが、HACCPの制度化の周知について、市ホームページや食の情報館だけでなく、全ての事業者に周知できる方法を検討すべき、というご意見を頂戴しております。

これは先ほどの1番と同様に、計画案の4ページの1の(1)の「啓發文書の通知や講習会、」の文言を追加という形での対応とさせていただきます。

次が7番のご意見です。資料3で言いますと4ページに1の(2)「食品等事業者の衛生意識の向上」というタイトルがございます。これを「HACCPの考え方を取り入れた衛生意識の向上」とすべきではないかというご意見でございました。

ここでは、HACCPよりもう少し広い概念について表記しているつもりでございましたので、このタイトルを「食品等事業者への自主衛生管理に対する助言・指導」という形に改めさせていただきました。

ご意見の9番になります。ご意見の内容は、計画案の本文4ページの1の(3)食品衛生協会について記載している部分がページの一番下でございますが、仙台市との関係性が理解できるように食品衛生協会に関する説明用語解説に記載すること、それから仙台市の行う支援策を具体的に記載すべきとのご意見でございました。

このご意見を受けまして、1の(3)をご覧のとおり大幅に修正いたしました。それから、用語解説が22ページの\*13番と、ずっと後ろのほうになるのですが、こちらのほうに「仙台市が指定する」という文言を追加し、それから1枚めくっていただきまして、23ページの下から2番目のところ、食品衛生指導員の項目のところに、「仙台市と連携して、」というような形で仙台市との関連が分かるような形に修正させていただきました。よろしいでしょうか。

それでは、ご意見の11番になります。資料2で言いますと4ページの一番上になりますが、こちらは、資料3で言いますと5ページ目、2の(1)の①のイ、食肉の生食等による食中毒防止対策について、鶏肉については加熱用である旨の情報伝達や加熱して提供するよう事業者に指導するとともに、消費者への啓発についても追記してくださいと。また、野生鳥獣についてのガイドラインに基づき指導する旨も記載すべきとのご意見でございました。

これにつきましては、計画案の5ページの中ほどに、ご覧のとおりご指摘の部分を追加させていただいております。

続きまして、ご意見の12番です。資料3の6ページになります。2の(1)の①のオ、食品表示の周知徹底のところです。ご意見は、多くの消費者の理解が進んでいないため、事業者とともに市民への理解も積極的に推進するよう記載してほしいとの内容でございました。

各区の衛生課等でも広報には努めておりますが、消費者への情報提供については、計画案の資料3の16ページ(5)の①にまとめてございますので、この部分に囲みで書いてありますように、「食品表示等」についてという文言を追加させていただきました。

14から16番のご意見につきましては、資料3で言いますと9ページから10ページの部分になります。

(2)の流通拠点の安全性確保に関する①から②、③の中で、中央卸売市場ですとか食肉市場などのそれぞれの取り組みに関して、監視指導について具体的な支援策を記載すべき、あるいは野菜・魚介類の残留農薬、放射性物質について消費者が理解できるよう記載すべき、それから食肉市場内のHACCP導入推進が読み取れる内容にすべき等のご意見でございましたので、9ページから10ページにかけての該当箇所をそれぞれ分かりやすいように文言を修正いたしました。特に16番のご意見、と畜場でのHACCPに関しましては、本日、報告資料の中でもう少し詳しくお話があるかと思えます。

続きまして、ご意見の17番、資料3では11ページになります。2の(3)の②、「給食施設の点検」という項目に対しましては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への取り組みに対して、「点検」のみではなく「監視指導」とすべきというご意見でございました。

ご指摘のとおり、従来から私どもも監視指導として実施しておりますことから、タイトルを「給食施設の監視指導」という形に改めさせていただきました。

続きまして、ご意見の19番になります。1枚めくっていただきまして、資料2で言いますと6ページの一番上になりますが、せんだい食の安全情報アドバイザーについて、サポーターと同様、消費者の立場から意見を述べる活動を行うということを追記すべきであるというご意見でございましたので、ご指摘のとおり追記いたしました。

続きまして、ご意見の22番でございます。資料3で言いますと15ページになります。15ページ(3)の①せんだい食の安全サポーター、こちらの文章中の市の実施する市民への啓発の内容が分かりにくいというご指摘でございましたので、こちらを「市民向け啓発物の作成」と、現在具体的にやっている内容に表現を修正いたしました。

	<p>修正点の最後でございます。ご意見の 25 番、こちらの資料 3 でいきますと 17 ページになります。(7) 検査施設などの施設見学のところで、学生の体験研修とあるが、学生の対象はどういう者かというご質問でございました。</p> <p>学生の対象というのは特に限定はしておりませんが、実習等の受け入れなどということで文言を整理させていただきました。</p> <p>以上が修正点で、残りのご意見については、今回具体的な計画案の修正には反映しておりませんが、それぞれのご意見に対する考え方は、こちら資料 2 の表に整理しておりますので、ご確認いただければと存じます。</p> <p>説明は以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。市民の方々からの意見、中間案に対する意見をいただきまして、それをもとに修正したのが資料 3 ということで、一応これが最終案となっております。</p> <p>今ご紹介いただいた部分、それからその他ご覧になって、市民の方々の意見もご覧になって、気になる部分とかありましたらぜひご意見いただきたいのですが、いかがでしょうか。この部分、まだ修正が足りないのではないかと、この部分をもう少し修正してはどうか、ということを含め、もしお気づきの点があれば。はい、赤坂委員。</p>
赤坂委員	<p>最後にご説明いただいた 25 番のところで、多分学生の範囲ということだと思うのですが、研究機関にいと学生は大学生を指して、高校生とか中学校は生徒で、小学生は児童という言い方をしているので、多分こういう疑問が出たのかなと思うのですが、その辺が分かりやすく、例えば学生等と、「等」という言葉を入れるともうちょっと広がるのかなと思うんですが、いかがでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>はい、ありがとうございます。</p> <p>ご指摘の部分で、そういったことも意識して今回、修正させていただいたつもりではございましたが、小学生の方ももちろんこういったところには入ってきておりますので、学生等と。あるいは本来、今回の修正では、学生の実習等というところで読んでいただけるかなというような理解でございましたが、分かりやすいようにということで学生等の実習等の受け入れというような形にさせていただきます。</p>
西川会長	<p>はい、承知しました。それではそこは修正ということでお願いいたします。そのほか。木村委員、どうぞ。</p>
木村委員	<p>「はじめに」という文章になりますが、「近年の共働き世帯や」とずっと続きまして、この項目の 6 行目、「こうした食品を取り巻く環境変化や国際化等に対応し」という言葉なのですが、環境変化や国際化等に対応してというのはちょっと理解しにくい面があるのですね。というのは、環境変化というのは、環境は何を指しているのかなということ想像してしまうものですから、読みにくさを感じたわけですね。ある方に「社会環境」という言葉はどうだろうというようなお話を聞きまして、なるほど。「社会環境」と環境の言葉を限定したほうが、「環境変化や国際化等に対応し」という言葉がより理解しやすくなるなと思っているのですね。と申しますのは、「国際標準と統合的な食品衛生管理」と出てきますから、そうすると、昨今の取り巻く変化というのは国際化の波というものが優先して起きているような感じがします。環境変化、国際化等のことに対して、この環境変化というのを社会環境という言葉に置きかえていただいたほうが読みや</p>



	<p>すぐ理解しやすいのではないかなということを改めてご提言させていただきます。</p>
生活衛生課長	<p>はい、ありがとうございます。私ども、国がいろいろなところで表現しているのに従ってこのようにしておりましたが、意味としては、ご指摘のとおり、ここで言っている環境変化というのは社会環境の変化が主かと思っておりますので、そのようにさせていただきたいと思っております。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございます。それではそこも修正をしていただくようお願いしたいと思います。</p> <p>そのほか、お気づきの点などございますか。いかがでしょう。</p> <p>それでは、ご意見、お読みいただいているのも結構ですが、せっかくの機会ですので、今日お集まりの委員の方々にお立場と伺いますか、その中で少しご発言をいただけないかなと思っております。まず平間委員、申し訳ないですが、仙台農業協同組合ということで、残留農薬とか放射性物質への対策など、事業者に対する安全・安心の取り組み状況をもしご紹介いただけるのであればお願いしたいと思います。いかがでしょう。</p>
平間委員	<p>ご紹介いただきましたJA仙台、平間です。よろしくお願いたします。</p> <p>30年度の直近の取り組みをご紹介させていただきたいと思っております。</p> <p>まず、放射性物質調査についてですが、発災から間もなく丸8年ということになりますので、8年にわたって検査のほうを実施してまいりましたが、近年は全く無検出ということで、調査の方法について30年度は見直しをしたところであります。</p> <p>具体的には、29年度までは東北大学と連携を図りまして、共同研究のような形で、農家が持ち込んだ農産物についてはその当時は検査をいただいていたのですが、7年も経過しまして全く無検出という状況が続いたものですから、30年度については行政との連携による調査方式に変えたわけでありまして。</p> <p>一例を挙げますと、県行政のほうでは農業改良普及センターというところがございまして、そちらに持ち込むような形で調査を実施しております。特に消費者の方が心配されるのは山菜とか、特に春になりますとタケノコが採れますから、タケノコなどについては必ず実施している形をとっておりますし、また、農協の直売所、「たなばたけ」という直売所が仙台農協の場合ありますので、こちらは2週に1度の回数で今も実施しているところでございます。</p> <p>あと、残留農薬については出荷の形態が、個人の出荷とあと共販と言われる共同出荷と2つありますが、共同出荷については系統出荷というふうになりまして、品目を全農のほうから指定がありまして、それを残留農薬の調査に回しているような状況になってございます。</p> <p>米については、農協に共同乾燥調製施設、カントリーエレベーターという施設になりますが、そちらでは残留農薬とDNAの検査もあわせて、例年ですと30ないし35検体ぐらい、回数で言うとそのぐらいの頻度で実施しているようなところでございます。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。残留農薬、それから放射性物質、あとDNA等の検査等も実施しているということのご紹介でした。ありがとうございます。</p> <p>皆様、何かご質問とかございますか。よろしいですか。</p> <p>それでは、鈴木委員にお聞きしたいのですが、仙都魚類ということで、中央卸</p>

	<p>売市場での流通段階の食の安全・安心ということでの取り組み等の事例等をご紹介いただければと思います。もしよろしければお願いします。</p>
鈴木委員	<p>鈴木でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>今、会長のほうからご紹介いただきましたが、卸売業者としては、それぞれの社内に品質管理責任者を置いておまして、現場の責任者を中心としまして、入荷した商品の消費期限・賞味期限等を含む表示の内容などの確認を日々続けているところがございます。</p> <p>例えば氷使用とか品温の管理といった品質管理の方法の指導を中で徹底しているところでございます。</p> <p>また、卸売場の整理整頓の徹底および清掃関係による衛生管理の実施なども行っております。市場内に監視センター様がいらっしゃるのですが、売り場内での商品検査、また、ほかさまざまな指導をいただきながら、市場全体として安全・安心な食品の取り組みを継続しているところでございます。</p> <p>検査関係については、もう長年続けていることではあるのですが、具体的に例を挙げますと、マグロの表面の拭き取り検査ですとか、あとは先ほども放射性物質の件が出ましたが、これも無作為で抽出して検査を行っています。あとは内部の話ですが、食品監視センター様のほうから定期的にお越しいただいて、社内で衛生講習会といったことも年数回実施させていただいております。特に品質管理に対する社員の意識向上ということに日々努めているところでございます。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。中央卸売市場内の流通段階での取り組みということでしたが、行政と実際に卸売業者さんが一体となってやっているという、そういう感じを受けましたので非常にいいのかなというふうに思いました。</p> <p>皆様から何かご意見いただけますか。よろしいですか。</p> <p>それでは、流通を経て消費者に一番近い立場ということで食の安全の取り組みについて、山田委員のほうから、百貨店の立場から結構ですので、取り組みをご紹介いただければと思います。</p>
山田委員	<p>山田でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>百貨店というか、まず今、消費者の方々が食品表示について非常に関心を持っていらっしゃるというところを感じております。お客様からの問い合わせであったりとか、電話で問い合わせだったりとかメールでの問い合わせというのが非常に近年、多くなっているというところがございます。</p> <p>ここの意見の中でも12番ですか、多くの消費者は理解が進んでいないということで、食品の表示という部分で出ております。我々も食品表示で問題があるのが物産展でして、北海道物産展とか九州物産展とか、年12回ほど物産展を開催しておりますが、1回の物産展で全国から約60社から80社来られるということで、表示のミスが非常に多いという部分で非常に深刻に考えております。その中でもハンドラベラーという表示をつけるラベラーがあるのですが、これの人的ミスというのが非常に多くなっているというところでは、今後、注意していかなきゃいけないなど。そういう部分については自動ラベラーを導入して、先に行かないような導入も図っております。</p> <p>それから、今日もテレビを見ていますと、コンビニの賞味期限の先延ばしの問題があったり、お寿司屋さんでのアルバイトの厨房での悪ふざけがあったりというところで、消費者に伝える部分については映像とか、それから動画については非常に分かりやすく伝わるのではないかなと感じております。例えば、地元の各</p>

	<p>テレビ局を通じてこういう衛生監視指導などの取材の投げ込みをしたり、ユーチューブを使って動画で発信したりすることも非常に分かりやすいのではないかなと感じておりますので、今後について、いろいろ考えていただければなと思っております。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。消費者に一番近い立場ということで、最近、いろいろな関心が高くて問い合わせも多いということのご紹介だったと思うのですが、皆様から何かご意見、いかがでしょう。よろしいですか。</p> <p>それでは、この協議会でいつもご意見いただいています木村委員。仙台・みやぎ消費者支援ネットということで食の安全・安心への取り組みについて少しご紹介いただければと思います。</p>
木村委員	<p>私ども仙台・みやぎ消費者支援ネットは実は前身がありまして、仙台市消費協会という名称で発足以来、活動は43年になります。消費者問題を取り上げている非営利団体ということになります。発足当時から、健康で安全な消費生活を守りましょうという基本スローガンのもとで、特に食生活を見直し、健康有害食品を排除しましょうというのを合い言葉に取り組んできたところがございます。</p> <p>団体活動としては、一つは自己啓発の勉強会を積極的にやっております。他団体さんとの勉強会参加、これはみやぎ生協さんとかあいコープさんにお世話になっているところもございます。それから行政さんや企業さんとの勉強会と意見交換会、これにもお誘いがあれば積極的に参加させていただいております。</p> <p>それから個人的な会員としてずっと継続的に取り組んでいるのは、農林水産省さんの食品監視ウォッチャー、お店のウォッチャー制度に対するお手伝いを担ってきておるところがございます。</p> <p>二つ目としては、市民の啓発活動として市民講座のセミナーを開催しております。このところは年6回ぐらいでおさまっていますが、年6回から12回ほど開催しております。食品の安全講座につきまして、この2年間で取り上げている項目は、先ほど山田委員さんからもお話がありました食品表示の問題を積極的に取り上げている一方、見落としがちな、これに関わる景品表示法ですね、いわゆる優良誤認、過度な広告をしないでと、そして間違っ物を買おうと消費者被害につながるから気をつけてというような講座も開催しております。ただ、最近、難しい話になりますと、参加者が少なくなりますので、若い在宅、子育て世代の方を対象に、体に優しい料理教室を毎年1回は開催させていただいております。</p> <p>ただ、最近、資金的に大分枯渇してきておりますので、小経費でやらざるを得ないところが出てきておりまして、また見直しの時期が来ているところがございます。</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。木村委員のほうから、仙台・みやぎ消費者支援ネットについてのご紹介をいただきました。</p> <p>それでは、もう一方、消費者の立場から、食品の量販店になりますが、みやぎ生協さんのほうで、取り組みについてご紹介いただけると助かります。</p>
反畑副会長	<p>みやぎ生協の反畑です。</p> <p>みやぎ生協では商品検査センターというものがありまして、そこで微生物の検査や残留農薬の検査を定期的に行っています。また、放射性物質の検査なども行っておりまして、それは共同購入の申込用紙や店頭にも表示しています。ホームページなどでも公表しております。</p> <p>また、日生協と合同で、陰膳調査というのを行っておりまして、私たちが実際</p>

	<p>に食べたものを2日間ほどとっておきまして、そちらを検査室のほうに送って、その食べた分の放射性物質の値がないか調べる活動もいまだに行っています。</p> <p>あと、餃子事件がありましてから、食品の安全を確保するためのルールを徹底しておりまして、職員全員に2月とか3月とか月を決めましてきちんと勉強会なども行っております。</p> <p>それと、生協にはめぐみ野というブランドがありますが、こちらのブランドの3つの基準というのがありまして、誰がどこでつくったかが分かること、どのようにつくったかが分かること、生産者とみやぎ生協のメンバーの交流があることという基準を設けています。生産者の方たちと実際私たちもお会いしまして、こういうところで作られているのだなというのを、その場所に行き見たり聞いたりしながら、安全性の確保に至りましては、メンバーの皆様と生産者とか販売者の皆さんと一緒に考えながら活動しております。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。みやぎ生協のほうからの取り組みのご紹介ということでした。</p> <p>今、委員の皆様からお話をお伺いして、やはり食の安全・安心に対する取り組みというのがさまざまな場面で行われているなということがよく分かったと思います。ただ、そうは申しましてまだまだ消費者の皆さん、仙台市民の皆様への啓蒙活動といいますか、リスコミも含めてですが、この協議会を通じてもっと行っていかなければならないとも感じていますので、引き続き、委員の皆様にはご協力のほどよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、今議題で、最初アクションプランの案について、それから2番目で平成31年度食品衛生監視指導計画の最終案ということで、市民の皆様のご意見も取り入れた形での修正案等のご紹介いただき、2点ほど修正がありました。それ以外でお気づきの点等ありましたらぜひご意見いただければと思います。いかがでしょう。もう一度ご覧いただいても結構ですので、ちょっと気になるということでも結構です。あまり、恥ずかしがらないで聞いていただいてもいいと思いますので、ぜひいい案を出していただければと思います。はい、どうぞ。</p>
深澤委員	<p>深澤です。</p> <p>質問ですが、1-3-1の中央卸売市場の整備、C級冷蔵庫等新築工事、青果棟床及び大倉庫床改修工事とありますが、平成31年度の大体何月から何月までといった時期が決まっているのでしょうか。</p>
西川会長	<p>1-3-1の中央卸売市場の整備のところということですかね。</p>
生活衛生課長	<p>今ここでは詳しく、分かりませんが、平成31年度の事業ということでここに書いておりますので、一般的にはその年度内に完了するというようなスケジュールで進むことになっているかと思います。</p>
深澤委員	<p>ありがとうございます。市場は、新鮮な野菜・果物などの食品が入ってくる玄関口でありまして、東北の台所でありまして、誰が見ても埃っぽかったり、鳥が中に入ってきてしまったり、それから床の工事とかなっていますが、シャッターがぼろぼろだったり、天井だったり、本当に直すところがたくさんあると思うのです。順次だと思いますが、一番に安全を求めるとしたら、そこが最初なんじゃないかなと常々思っています。それで一日も早くそういった冷蔵設備というか、市場全体が冷蔵になっているような新しい市場になってもらいたいという希望</p>

	がありまして言いました。よろしく申し上げます。
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>今のご意見等は、中央卸売市場等に対するご意見ということでぜひ対応いただければと思います。</p> <p>そのほかいかがでしょう。何かお気づきの点とかございますか。</p> <p>それでは、ご意見がないようですので、まずは先ほどお話ししたとおりアクションプランについて、それから平成31年度食品衛生監視指導計画の最終案、2点ほど修正ありましたが、この修正点を含めましてお認めいただくということでしょうか。</p> <p>それでは、お認めいただいたということではありますが、今後また軽微な修正等が出てまいりましたら、事務局と私、会長のほうにご一任いただいて進めていきたいと思っております。それでよろしいでしょうか。どうもありがとうございます。それではそのように進めさせていただきたいと思っております。</p> <p>それでは、事務局から今後のスケジュールについてご説明をお願いいたします。</p>
保健衛生部長	<p>&lt;今後のスケジュール&gt;</p> <p>保健衛生部長、石澤でございます。活発なご議論、貴重なご意見どうもありがとうございます。</p> <p>本日、ご協議いただきました来年度のアクションプランと食品衛生監視指導計画につきましては、3月中に確定の手続きを行いまして公表をいたします。食品衛生監視指導計画につきましては、厚生労働省と消費者庁へこれを報告するということになっておりますので、進めていきたいと思っております。</p> <p>以上でございます。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございます。</p> <p>それでは、次第Ⅲの議題はこれで終了いたしまして、Ⅳの報告事項に移りたいと思っております。</p>
西川会長	<p>&lt;Ⅳ. 報告事項&gt;</p> <p>【(1)と畜 HACCP の状況について】</p> <p>まず、報告事項の1つ目として、(1)になりますが、と畜場 HACCP の状況について事務局から説明をお願いします。</p>
食肉衛生検査所長	<p>それでは、報告資料の1番、右肩に表記してあるものをご覧ください。</p> <p>座ったままで失礼いたします。と畜場 HACCP の状況についてご報告をいたします。</p> <p>概要の①ですが、背景として、食品衛生管理の国際標準である HACCP は、先進国を中心に義務化され、東京オリンピック・パラリンピックを見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要性があるなどが挙げられているところでございます。</p> <p>②ですが、国としましては、食品衛生法等の一部を改正する法律によりまして、今回、と畜場の HACCP が制度化されたところとさせていただきます。</p> <p>と畜場の HACCP について振り返りますと、これまでは選択制といいまして、HACCP に基づく取り組みでもいいし従来の取り組みでもいいという選択制だったのですが、今回、HACCP を導入しなさいという義務化になり、2021 年末にやりなさいという期限が設けられております。そうしますと、矢印のとおり、結果的に</p>

これに対応できませんと、と畜場としては運営することができなくなりまして統廃合が進行するのではないかと、国のほうでも言っているという状況でございます。

それでは、HACCPに基づく衛生管理の概要について、四角く箱で囲ったところで説明をいたします。

1つは、左側の箱をご覧ください。

HACCPに基づく衛生管理、仮にAというふうにしてあります。これは何かと申しますと、コーデックス、国際機関の一つのようなものとイメージしていただければよろしいかと思いますが、そこでHACCP 7原則に基づいて事業者が使用する原材料や製造方法に応じた計画を作成し、管理を行うものだと決められておりまして、こちらが全部HACCPに1から10まで全て基づいてやりなさいというようなイメージになるかと思いますが、具体的な対象となるところは、大規模な食品工場ですとか、今回のと畜場ですとか、食鳥処理場などが挙げられます。

次に、真ん中の箱をご覧ください。

こちらはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしなさいと、Bと書いてあるところでございます。こちらは業界団体が作成する手引書を参考にさせていただいて、簡略化されたアプローチによって衛生管理を行うという規制になっておりまして、食肉の関係で言いますと、いわゆる精肉店、肉屋さんなどの小売り販売などの小規模の事業者さんがBと言われる規制に該当するという仕組みに今回なったということでございます。

右側の破線の箱をご覧ください。

こちらは、輸出をしようと考えている際にはこのような基準を満たしなさいという見方になります。こちらも同様、HACCPは前提として必要です。さらにプラスアルファが必要ですよとなっております、相手国が求める基準への適合が必要でございます、例えば微生物の検査でありますとか、動物用医薬品のモニタリングはこうしなさいといったものが満たされないと輸出ができませんということでございます。こちらは具体的には対米輸出のと畜場などが該当しているところでございます。

続きまして、仙台市ではどのような状況になっているのかということで仙台市ミートプラントでの取り組みについてご紹介したいと思います。HACCPの関連では、平成27年6月に荷受会社の部長以上で構成したHACCPチームが立ち上がったところでございます。このチームに設置者、経済局の食肉市場に当たりますが、そちらには衛生管理責任者が配置されておりまして、現在の責任者は獣医師でございます。これらのチームで随時これまで活動がなされてきたということでございます。私も食肉衛生検査所は、直接的にはチームと一緒に入っているわけではないのですが、助言者の立場からこれらのチームに対してアドバイスを行ってきたというところでございます。

それでは、具体的に平成27年からの状況を、次の箱書きの表の中でご説明をしたいと思います。

大きくアイテムを分けると、枝肉（牛・豚）、それと内臓が挙げられておりまして、平成27年度から30年度まで、左側にありますとおり数回、チーム会議を開催してきたというところなんです。具体的にどのような中身を検討してきたのかというのは、手順の1～6等、番号が振ってございます。裏面に具体的な手順の1はどういったものを指すのかについてお示しをしておりますので、後ほどご確認いただければよろしいかと思いますが。

平成28年は豚のところは空欄になっておりますが、こちらは豚の解体ラインが新しくリニューアルされまして、これまでやってきたところをもう一度検証し直さないといけないということで、会議は開かないものの検討は進められてきた

	<p>というふうに見ていただければ幸いです。</p> <p>一つ、重要管理点というものが HACCP には深く関係しておりますので、そこについて若干ご説明をしたいと思います。</p> <p>と畜場というのは、特性上、加熱工程がございませんで、我々のところのと畜場は病原体の制御をどうしていくのかというところが重要になってまいります。動物の体に汚染物質等々がついておりますので、まずは「つけない」と「増やさない」という、この2つの条件をどのように制御していくのかがポイントになります。重要管理点のところは「冷却」というふうに全て書いてあるのですが、一番大事なところは、いわゆる冷蔵庫の管理をしっかりするというところでございまして、菌を増やさないで許容できるレベルまでに制御をして出荷するというところで検討が進められているところでございます。</p> <p>最後に、今後の対応についてご説明いたします。</p> <p>①厚労省におきましては、今回の制度化によって認証は不要だというふうに制度上はなっております、法令に基づいて、我々食肉衛生検査所が認証をお出しするという仕組みは設けられていないということです。このため、なかなか分かりにくいところがございますので、厚労省で策定された HACCP 確認票という、と畜場バージョンを用いまして事業者にご覧いただき、点検が完了して全て丸がつきましたという段階で、私どものほうにお見せいただいて、今それを一つ一つ確認をしているという段階です。この点検票に全て丸がつくと完了とみなすことができるということで対応しているところでございます。</p> <p>次に、②ですが、現在、ほぼ完成に近づきつつあるのですが、若干不足する書類がございますので、それらを整備していただければ完了と考えているところでございます。具体的には今年度、3月までの間には完了できるのではないかと見通し関係者の間で共有されているところでございます。</p> <p>また、と畜場については今のおりですが、場内には食肉カット工場という、骨を外したり小さく刻んだりする食品衛生法に基づいた食肉処理業の施設がございまして、そちらも HACCP の導入について現在進められているところでございます。こちらにつきましては、具体的な見通しはまだですが、私どもとしては今後も引き続き、導入支援を継続してまいりたいところでございます。</p> <p>ご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。と畜場 HACCP の状況ということで、詳しくご紹介いただきました。</p> <p>皆さんのほうから何か分かりにくい点とかご質問とかあればお受けします。いかがでしょう。具体的にワーキンググループで、平成 27 年から枝肉の牛肉・豚肉、それから内臓について、手順 1 から 12 番まで順番に行っていたということだと思います。現在は完了して CCP、重要管理点も設定して、それに基づいて管理をしているという状況になっているんだと思いますが、いかがでしょう。どうぞ、木村委員。</p>
木村委員	<p>ご専門の方がおられますので、岡崎委員さんにお伺いしたいのですが、このように HACCP の考え方を取り入れて衛生管理、いわゆる業界団体が作成する手引書に対するものは、どの程度今揃っている状況にあるのでしょうか。私たち消費者もその内容を見ると非常に参考になりそうだなというふうに思うものですから、そういった情報に触れるのはどうしたらいいとか、その辺のご意見も賜れば大変助かります。よろしくお願いたします。</p>

岡崎委員	<p>ご指名でしたので、分かる範囲でお答えいたします。</p> <p>業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたということで、何となく軽い感じの HACCP というふうな受け取りができるような気もするのですが、実際は、隣の A に書いているコーデックスにも、小規模な施設等について、HACCP は簡略化していいということは書かれています。ですから、この B と書いている部分がコーデックスに基づいていないということではなくて、これもコーデックスに基づいていると。</p> <p>あとは、業界団体が作成する手引書ということで、同じような食品を製造している、あるいは調理している施設に関してはこうしようということ類型化しているという捉え方ができると思うのです。ですから、それを手引として取り組むことで HACCP は達成できますよということなので、これもリスクコミュニケーションの一環だと思いますが、A があって B があるではなくて、A も HACCP だし、B も HACCP だというようなことをご理解いただければいいと思います。</p> <p>もう一つ、11 月末のデータで言えば、もう手引書ができていますよというのが 13 業種です。小規模な一般飲食店とか、魚肉練り製品とか、パン製造とか、醤油製造とか、そういった業種でできています。これは厚生労働省のホームページをご覧いただければ分かるわけですが、その時点であと 10 業種が、これは手引書をつくりましたよということではなくて、この手引書でやっていいのでしょうかというのを業界が国にお伺いを立てているのです。国の審査会みたいのところを通じて、これでいいですよとか、ここはこう直してくださいよとか、そういうことでオーケーが出たものが厚生労働省のホームページにアップされているわけですが、そういった検討中だったものが 10 業種。この 13 と 10 の他に、もう少し載っているのが増えているかもしれないです。そういうご理解をお願いします。</p> <p>あと、そのほかにも今 HACCP の手引書作成に取り組んでいる業界がたくさんございまして、それはどんどん増えていくようになるのかなと考えてございます。以上です。</p>
木村委員	大変ありがとうございました。
西川会長	<p>ありがとうございます。仙台市食品衛生協会の方々は、これから指導のほうをかなりやっていかないといけないという大変な任務を負っているかと思うのですが、引き続きよろしく願いいたします。</p> <p>それでは、そのほか何かご質問、どうぞ。</p>
和田委員	<p>食肉市場卸会社の和田と申します。</p> <p>今、と畜場の HACCP の状況という形で報告いただきましたが、その補足として、実際に私たちがやっている部分での報告をしたいと思っております。</p> <p>実は HACCP が義務化されたのは平成 26 年 4 月ですが、チームを立ち上げたのが 27 年 6 月ということで、実際、3 年以上の日にちがかかっております。以前から自主衛生管理基準ということで、場内で作業衛生管理を行っておったところですが、やはり実質的には 3 年を要したと。それで、一応重要点というのは、やはり社員一人一人の認識ということで、従業員の教育と、周知徹底を図るというのがかなり必要だったということです。</p> <p>当市場で現在、タイ・マカオ・ベトナムに食肉の輸出を行っております。やはり事業を拡大する等について、さらに輸出先を増やす部分で、HACCP というのが認定についてかなり必要ということで、本来なら施行日までまだ 2 年ぐらいあるのですが、早めた形で実施したということです。</p> <p>あと、加工場についてありましたが、加工場については仙台 HACCP の評価、5</p>



	<p>ランクのうち3ランクを取っています。一応、新たな HACCP 導入について、作業指導のところですが、下地にそういうものがあるとなかなかスムーズに行くのかなど私たちは考えております。究極的にはこれをして細菌数を減らして消費を伸ばすということが私たちの目標でございます。</p> <p>ちょっと補足説明という感じがですが。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。仙台中央食肉卸売市場株式会社の和田様からのご紹介でしたが、先ほどご紹介いただいた食肉衛生検査所、それから現場サイドということで、中央食肉卸売市場の取り組みもご紹介いただいて、今は、タイ・マカオ・ベトナムに対する輸出対応もしているということもお聞きしました。</p> <p>非常に取り組みが進んでいると思うのですが、皆様のほうから何かご意見とかいかがでしょうか。よろしいですか。どうぞ。</p>
暮松委員	<p>暮松と申します。消費者の立場から HACCP の制度について質問というか教えていただきたいのですが、こちらのと畜場の HACCP の導入の状況についての報告資料の中で下3番、今後の対応の①に、厚労省では今回の HACCP の制度化による認証は不要としており、食肉衛生検査所が認証を行う仕組みはないというふうに先ほどお話があったんですが、これはと畜場 HACCP に限って認証がない、または今回の食品衛生法の改正に伴う HACCP の導入に関しては、全て認証は行われたいということなののでしょうか。また、その場合は、消費者はいろいろな事業者さんとか、食品を提供する食事をするところ、小売店とかが HACCP を導入しているかどうかというのはどうやって判断したらいいかを教えていただけますか。</p>
生活衛生課長	<p>ありがとうございます。制度化と言っていますが、全ての事業者さんに取り組んでいただくということが基本になります。ですから、法が完全に施行された以降は、基本的にこの考え方にのっとった衛生管理がなされるということになります。したがって、取り組まれていないということであれば、直ちにそれで営業ができないということではないですが、当然、改善の指導の対象になり得るというような形になります。</p> <p>あと、輸出をされる場合は、当然それ以外にも相手国の要求のレベルもございますし、それを全て直接確認するわけにはいかないの、コーデックスに準じたような認証制度が主にはなりますが、それを一々確認しなくてもその認証をもってお互いに確認できるという状況になるかと思えます。</p> <p>あとは、当然国内でも、保健所のほうもそういった状況について確認はいたしますし、事業者さんも取引の中でそういった考え方に基づいて衛生管理をしているかというのは確認されることになると思います。この HACCP の役割というのは、共通言語というお話をしましたが、例えば国とか文化が違って、ある程度、衛生に関しては同じ考え方で今後やっていけるということになります。事業者さんは、記録をしなければならぬとか大変な部分はありますが、それぞれの規模や状況もいろいろ違いますので、それがこれからはお互いに分かりやすくなる。輸出される方だけでなく、国内でもこれから、例えば輸入食品もたくさん既に入ってきておりますし、あとお客さんもそうですし、実際にお店で働く外国人の方も増えてくる時代かと思えます。そういった、たとえもし言葉が十分にわからないような状況であっても、同じ考え方でやっていられればお互いに通じるといいですか、HACCP というのが、そういう役割を果たしてくるのかと思えます。</p> <p>すみません、ちょっと話がずれたかもしれませんが、以上でございます。</p>

暮松委員	ありがとうございました。
西川会長	<p>ちょっと分かりにくい話ですよね。HACCP の考え方を導入して、皆さん、それでやっていきたいと思いますということで、それが全てに制度化されるというか義務化されるので、ということで動く。認証は第三者認証なので、認証を取るのはいずれ自由ですので、それをもって、うちはこの HACCP 持っていますと表示することができるかもしれませんが、これから日本では営業者の皆さん、その仕組みでやりましょうということで、認証がなくてももうやらざるを得ないということになっているということです。</p> <p>あと、農林水産省のほうでは実際に海外の認証を取るときにお金かかるので、国内の認証で安く済ませようと認証制度みたいなことを考えていて、それが国際的な基準に合った認証として昨年 10 月 31 日に認められたというので、それを皆さんに使ってほしいということで、今、啓蒙活動も始めたところだということです。これからそういう話がいろいろ出てまいりますし、あと、岡崎さんの食品衛生協会さんのほうでも業界団体の手引書をもとにしてこれからは指導を行っていきますし、業界団体の手引書をもとにして、皆さんとにかくやっていきましょうという、そういう流れになっているということだと思います。ちょっと分かりにくい話だと思うのですが、ご理解のほどよろしくお願いいたします。</p> <p>そのほか何かご質問等ございますでしょうか。</p>
西川会長	<p><b>【(2) 広域的な食中毒の対策について】</b></p> <p>それでは、報告の(1)はこれで終わりにしまして、(2)広域的な食中毒の対策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 2 をご覧ください。広域的な食中毒の対策についてというタイトルの資料でございます。</p> <p>前回、食品衛生法改正の 7 つポイントがあるというお話をこの会議でもご報告申し上げましたが、その後、昨年 11 月末に広域的な食中毒事案への対策強化の部分に関して政省令、細かい仕組みについて国から通知が参りまして、いよいよこれが新年度 4 月 1 日から施行されるということになりました。</p> <p>この目的としましては、食品流通等の広域化に伴って、食中毒等も広い範囲で発生するという状況が増加しておりますので、そういったことに対応するという仕組みでございます。具体的には中ほどの図にございますとおり、国、それから自治体の連携協力の場として、赤丸の円が描いていますが、地域のブロックごとに広域連携協議会の場を設置いたします。そして同一の感染源によって広域的に食中毒が発生した場合にも、早い段階で探知ができるように仕組みづくりをするというものでございます。</p> <p>裏面のほうをご覧くださいますと、これは仙台市衛生研究所で作成している資料でございますが、食中毒がぼつぼつと発生する広域散發事例といった事案の際に威力を発揮するのが赤字で下のほうに書いてあります、MLVA と書いてムルバと言っております、遺伝子の検査技術でございます。こういった原理で検査をしますよというのを写真とともに紹介してありますが、今までは幾つかの検査方法がありまして、それがばらばらだったものですから、自治体間でその検査結果を突き合わせるのに時間がかかったりしておりました。それを国の音頭とりで、ムルバという方法で迅速に統一的に検査を行うことでより早く感染源ですとか感染ルートの解明が可能になるというものでございます。本市も既に衛生研究所のほうでこの検査法に対応可能となっております。</p> <p>ほかにも、法改正につきましては、今後も順次情報が出てき次第、皆様にお知</p>

	<p>らせたいと思いますので、よろしくお願いいたします。 以上でございます。</p>
西川会長	<p>今ご説明あったとおり、広域的な食中毒対策ということで、厚生労働省からの指示ということでしょうか、広域連合をつくりましょうということですが、何かご質問とかございますでしょうか。これまで各自治体とか狭い地域で行われていたものを、もう少し情報交換をちゃんとして共有化しましょうということだと思いますが、いかがでしょうか。よろしいですか。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>【(3) 漁協によるカキのノロウイルス検査状況について】 それでは、報告事項の3番目になりますが、漁協によるカキのノロウイルス検査状況について、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、報告資料の3をご覧ください。こちらは毎年ご報告申し上げております検査の状況になります。 黒丸がノロウイルスの陽性が出てきたことを示しております。海域と1週間ごとの状況を示していますが、去年に比べるとかなり白丸の部分が多くて、汚染は少なめかなという状況を読み取っていただけるかと思います。 感染性胃腸炎の発生は2月、3月と、あともう少し続きますので、引き続き皆様、手洗いですとか感染防止などにご注意いただければと思います。 簡単ですが、以上でございます。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございます。漁協によるカキのノロウイルス検査状況ということで報告がありました。ご質問などいかがでしょうか。 黒丸は当然出荷をしていないという形だと思います。あと今のお話で、手洗いとかという話がありましたが、カキはノロの悪者と認識している消費者の方が多いですが、実はカキは非常に安全で、ちゃんと検査されていますし、宮城県では生食でも十分に食することができるものです。実はカキの生食の売り上げがかなり落ちてきているのですが、その背景には、カキ、イコール、ノロという意識がかなりあるということです。そうではなくて、消費者の皆さんの手洗いとか、人間から来るものがほとんど食中毒になってきますので、少しそのあたりの意識といたしますか、考えも見直していただけないかなと思っていますところでもあります。カキは検査体制をとっていますし、今年もこの検査の状況を見ますと非常に少ないという状況だと思います。 何かご質問。どうぞ。</p>
山田委員	<p>今、ノロウイルスのお話が出ましたが、お客様から、例えばノロウイルスだと思うのだけど、食中毒だと思うのだけど、という電話が結構多いです。その場合、市内の医療機関からあった場合に、というふうになっていますが、ここに書いています仙台市衛生研究所さんのほうに、例えば流通業者から直接、物を持って行って検査していただくということは可能なのかというのをちょっとお聞きしたいのですが。</p>
生活衛生課長	<p>一般的には、もちろん食中毒の疑いというようなことであれば行政側が検査を行うということがございます。あとは、それ以外に、ケースによるかとは思いますが、自主的な衛生管理の範囲でのお話ということだと、通常であれば民間の検査機関がたくさんございますので、そちらのほうにご相談いただくという流れになるかと思えます。</p>

西川会長	<p>よろしいですか。宮城県ですと公衆衛生協会とか日本微生物研究所とか、そのあたりが検査をかなりやっています。漁協さんとかもこちらのほうで検査していることが多いと思いますので、そういう検査受託機関もご利用されるのもいいのかなと思います。</p> <p>そのほか、何かご質問等いかがでしょう。はい、どうぞ。</p>
針生委員	<p>針生と申します。</p> <p>今までの会議を踏んで、HACCPのほうは厚生労働省で認証を行う仕組みはないということですが、私も食肉処理関係の会社を運営しているのですが、やはり事業所に意識的に啓発をしていくということで、これは企業の意識向上にもつながるので、HACCPは大きいところでも小さいところでもやるべきことをきちんと啓発していく部分が非常に大切だなと思っています。最初、HACCPというのは、HACCPを取るイコールすごく費用がかかる割には経済の向上が見込めないという固定概念が強い部分があるので、そういったところをもうちょっと分かりやすく図面化するなりして、そんなに高くないレベルで取ることも可能だという部分をもうちょっと分かりやすい形で広報をしていただければ、より事業者も取りやすいのではないかと思います。</p> <p>あと、先ほどカキの件で会長がおっしゃったように、カキは本当に安全なのですよね。実はそういう希少価値の高いものは、本当に新鮮なものを食べればより安全で、旬のものをきちんと食べることができると思うので、もっと消費者が正しい知識を持って購入し、より安全で口にすることができるという意識を持つためにも、最初にアクションプランとかもあります。文字だけではなく、図面をちょっと入れながら、分かりやすい形で広報ができればいいのかなと思っています。</p> <p>仙台市のホームページでいろいろ見っていますが、その中で、この委員に入っているからすごく納得がいく部分もありますが、逆にこういう委員に携わらない一般市民の方にとっては、もう少し分かりやすく、表現の仕方で意識づけにもなるので、そういった面を今後も努力し続けていってほしいと思います。上からの指示と市民からの指示との間に挟まれている部分も非常にあると思うのですが、なるべくいろいろな課でいろいろな意見を出し合いながら、よりよい広報の仕方ができていくことを願っています。</p>
生活衛生課長	<p>どうもありがとうございました。</p> <p>HACCPに関しましては、やはり日本での普及の仕方の影響というのも大きいかとも思いますので、取るという感覚がやはり根強くあります。それで当然、ほかの人に確認してほしいということに関しては、ISOやFSSCといった民間の認証システムもございます。ただ、そういったものは非常にお金のかかる話で大変です。</p> <p>一方、今日、岡崎委員、来られています。例えば日本食品衛生協会さんのほうではHACCPだけでなく、焼き肉の事件などでも賠償能力がなくて被害者の方が泣き寝入りしなくてはならない状況というのが、どうしても発生したりしますので、もし万が一、事故が起こったときに賠償済みにちゃんと入っているかとか、食品そのものの管理以外も含めて取り組む状況を見える化するようなお取り組みもいろいろあるかと思います。そういった情報も今後もこういった場で共有できたらなと思います。</p> <p>それから、カキの正しい知識についても、私ども食品衛生監視員は、最近本当に年がら年中この話をしているような感覚でおりますが、なかなか皆さんにう</p>

	<p>まく伝えられなかったりすることがありますので、できるだけ皆さんのアドバイスですか、食の安全サポーターさん、あるいはアドバイザーさんの集まりなど、いろいろなところでご意見いただきながら、食べるほうの方々の知識も身につけていただけるような工夫をしたいと思います。</p> <p>カキは特に、本当はカキが悪いのではなくて、地上で感染性胃腸炎が最初に起こり、それが海に出てカキに蓄積してしまうという、そういうサイクルですし、先生も何回もおっしゃったように、最近ではカキではなくて、人そのものが汚染源になるケースがほとんどでございますので、そのあたりも含めて皆さんにお知らせしたいと思います。皆様のほうでもご協力いただければと思います。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>貴重なご意見ありがとうございます。また、市民の皆様にもう少し分かりやすく説明というのは、確かにそうだと思うので、それは行政の方々は大変ですが、我々もやっぱりやっていかないといけないなと思っておりますので、引き続き委員の皆様にもぜひ啓蒙活動含めてご協力、よろしくお願ひしたいと思ひます。</p> <p>全体として何かご質問とかはいかがでしょうか。どうでしょうか。和田委員、どうぞ。</p>
和田委員	<p>単純な質問ですが、HACCP なり GAP というのは、東京オリンピックを目指してやっているような状況だと思いますが、認証を受けないとオリンピックの食材として使えないという意味なのでしょうか。</p>
西川会長	<p>どうですか。</p>
生活衛生課長	<p>行政としてそういったことを直接求めるというものではないかと思ひます。ただ、その前後を目指して、やはり物の動きも人の動きも多くなりますので、その考え方にのっとった形で、衛生面でのおもてなしができる体制を日本として整えたいという、国の考え方としてはそういうことなのかと理解しています。</p>
西川会長	<p>一部、例えば選手村などでは、認証を取っていないと、というのがあるとも聞いていますが。例えば魚介類もそうですね。MSC とかそういうエコラベル的な認証を持っているほうが、当然選手村なんかでは使われやすいだろうという話がありますので。ただ、一般的な市民の方々、日本国民の方々、あるいはインバウンドでいらっしゃる方々が食べるのは、幅広い場面でいろいろな飲食店で食べるわけで、そこで取っていないと云々という話ではないと思ひるので、あくまで HACCP の考え方を皆さん導入して、飲食店も含めて衛生管理の水準を上げてまいしょうという、そういう取り組みだと思ひていただければと思ひます。</p> <p>どうぞ。</p>
岡崎委員	<p>今のお話ですが、確かに私のほうにも、例えば旅館・ホテルで、材料の納入業者が HACCP を取得していることを求められるのだけど、という相談がないわけではないです。それは我々が判断する話じゃなくて、そういう話になったら行政のほうに相談したらどうですかとは言っています。ですから、そういう話があるという前提で行政はどういうふうに取り組んでいくのか、どう指導していくのか、ということで取り組んでいただくことが今後は必要になってくるのではないのでしょうか。</p>

西川会長	そのあたり、どうでしょうか。
生活衛生課長	はい、ありがとうございます。どうしてもこの話で混乱するのが、HACCP という概念が今までかなり多義的といいますか、皆さん HACCP という言葉を聞いて想像するものがかなりばらばらだったのかなと思います。ですので、少なくとも当たり前のものとして今後特に記録で確認できるとか、そういったところは皆さんやっていただくようになるべきでありますし、行政もオリンピック前後を目指して取り組んでいただく、それを確認していくということをやってまいります、ということになります。
西川会長	なかなか過渡期ということもあって。 どうぞ、木村委員。
木村委員	一つだけ、ただいまのお話、補足させていただきたいのですが、オリンピックを目指してというお話ですが、実は、日本が今、積極的に自由貿易協定を締結していることに関わる問題なのです。ですから、オリンピック以降もこれが続いていくということになりますので、その辺は改めて皆さん真剣に考えていかななくてはなりませんよということです。過分ですが、伝えさせていただければと思います。
西川会長	ありがとうございます。 そろそろ時間になってまいりましたが、行政もそうですし、今日ご参加いただいています委員の皆様方のご協力がないとなかなか HACCP の普及は進みません。ぜひともご協力いただいて、あくまで我々の使命は仙台市民の方々、消費者の方々の安全・安心を守ることだと思っておりますので、それに向けてこれからもご協力よろしくお願ひしたいと思います。 それでは、ちょうど時間になりますが、ほかに何かご意見、どうしてもこれはという方いらっしゃいますか。よろしいでしょうか。 それでは、全てこれで次第等は終了しましたので、事務局にお返しをいたします。
司会	西川会長、ありがとうございました。
司会	<V. 開会> それでは、これをもちまして、第 32 回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。 本日はありがとうございました。 —了—

平成 31 年 3 月 8 日

署名委員

深澤 ひろ美