

第 40 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和 5 年 2 月 9 日 (木) 14 : 00 ~
開催場所	市役所本庁舎 2 階 第 4 委員会室
名簿	委員 西川正純 (会長)、石垣八重美 (副会長)、赤坂和昭、伊藤貴恵、木村洋、黒沼範子、小林正裕、平間正浩、門田巧、八巻英樹、山田貴 (欠席委員 = 二階堂善一、山下まり、横山卓見)
	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、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、渡辺経済局中央卸売市場業務課長、兵藤太白区衛生課長、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>では、定刻になりましたので、ただいまより第 40 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、本日の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>まず、資料の確認でございますが、お手元の配布資料をご覧くださいまして、まずダブルクリップでとめた資料に付箋で資料番号がつけられております。</p> <p>ピンク色の付箋が議題に関する資料となっております。資料 1 が令和 5 年度アクションプラン (案)、資料 2 - 1、令和 5 年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見聴取結果概要、資料 2 - 2、令和 5 年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見聴取結果、資料 3、令和 5 年度食品衛生監視指導計画最終案でございます。</p> <p>そして、黄色い付箋でございますけれども、こちらは議題に関する参考資料となっております。仙台市食品の安全性確保に関する基本方針となっております。</p> <p>また、これに加えまして、配布資料ということで、食品の安全性に関する WEB 講演会のチラシをつけてございます。</p> <p>以上でございますけれども、資料の不足、落丁などございましたら事務局までお知らせ願います。</p> <p>次に、事務局からのお願いでございます。</p> <p>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ので、ご発言の際には必ずマイクをお使いくださいますようお願いいたします。</p> <p>また、ご発言の際はあらかじめお名前をおっしゃっていただきますようお願いいたします。</p> <p>そして、本日の欠席者のご報告でございますが、横山委員と山下委員が所用で欠席でございます。</p> <p>二階堂委員は、ご出席の予定なんですけれども、まだいらしていないところでございます。</p> <p>そして、事務局のほうですけれども、消費生活センター所長と農業振興課長が所用で欠席でございます。</p> <p>食肉衛生検査所長は出席の予定なんですけれども、まだいらしていないところでございます。</p>

司会	<p><Ⅱ. 挨拶></p> <p>それでは、事務局を代表いたしまして、健康福祉局理事兼保健所長の林よりご挨拶を申し上げます。</p>
理事兼保健所長	<p>本日は大変お忙しい中、本協議会にお集まりいただき、ありがとうございます。また、日頃より本市の食品衛生行政について、皆様のご理解とご協力に心より感謝申し上げます。</p> <p>本日は、令和5年度アクションプランの案と、前回ご協議いただきました令和5年度仙台市食品衛生監視指導計画につきましてご協議いただきます。</p> <p>令和5年度仙台市食品衛生監視指導計画につきましては、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存じます。</p> <p>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、それぞれの責務や役割を果たしていくことが重要ですので、この協議会の場におきましても委員の皆様のごよう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、どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p><会長挨拶></p> <p>それでは議事に入りますけれども、本協議会の規定第6条に基づきまして、協議会会長に議長をお願いして、議事を進行したいと存じます。</p> <p>では、西川会長より一言お願いしたいと存じます。よろしく申し上げます。</p>
西川会長	<p>皆さん、こんにちは。西川でございます。</p> <p>本日はお忙しい中お集まりいただき、どうもありがとうございます。</p> <p>2月に入りまして、コロナも少し収まってきている状況かと思えます。その分、かなり人の動きも活発化しているのではないのでしょうか。</p> <p>そういった中で、食の安全ということで、特に仙台市の場合には営業をさせているところが多いわけですので、食中毒の問題というのは常につきまとうのではないのでしょうか。</p> <p>県のほうでもありましたけれども、最近はアニサキスの食中毒が増えているということとか、あるいは鳥インフルエンザですね。あと、少し懸念されますのがALPS処理水のこといろいろな話題になっているところでもありますけれども、まずは仙台市の市民の皆様を食の部分からしっかりと安全を担保するということがこの協議会がございますので、今日はアクションプラン、それから食品衛生監視指導計画ということで議論いたしますので、なるべく多くの方からご意見をいただければと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>2時間程度になりますでしょうか。本日はよろしくお願いいたします。</p> <p>以上になります。</p>
司会	<p>西川会長、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になっております。これ以降の進行について、西川会長、どうぞ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>それでは最初に、議事に入る前に議事録署名委員の指名をしたいと思います。</p> <p>この協議会では、議事録を作成し、市政情報センター、それからホームページ等で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ござい</p>

	<p>す。</p> <p>この署名委員については、本日は二階堂善一委員にということになっておりますが、いらっしゃらないので、弱ったなと思うんですけども、後ほどいらっしゃるといふことで、またご了解を取ろうと思っておりますので、もしいらっしゃらなかった場合には別の委員をお願いすることになると思っております。それでよろしいでしょうか。</p> <p>では、よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><Ⅲ. 議題></p> <p>【議題（１）令和５年度アクションプラン（案）について】</p> <p>それでは、まず議題の（１）となりますが、令和５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>事務局、生活衛生課長の齋藤でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。</p> <p>座って説明をさせていただきます。</p> <p>それでは、お手元の資料１を使いまして、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年度アクションプラン、庁内の関係課の来年度の取組の案につきまして、ご説明を申し上げます。</p> <p>令和５年度のアクションプランも、今年度のものから大きな変更点はありませんで、今年度から継続した内容が多くございます。</p> <p>主に変更した箇所につきましてご説明をしております。</p> <p>それでは、資料をおめくりいただきまして、３ページ目をご覧ください。</p> <p>こちら、今年度のアクションプランからの変更箇所は、文字の背景がグレーの箇所としてお示しをしております。その中で、修正した箇所は見え消しで、追加部分はアンダーラインが引かれておりますので、ご確認いただきたいと思います。</p> <p>まず１－１－１「農薬の使用履歴の記録の促進」のところでございます。</p> <p>生産者の農業生産工程管理（GAP）の導入促進について、これまで講習会の開催などで周知と取組支援に取り組んでまいりましたけれども、既にだいぶ周知が図られてきているということで、この部分を削除ということでございます。</p> <p>なお、農薬の適正使用に関連する使用履歴の管理等の徹底については、引き続き会議の機会ですとか広報を通じた周知に取り組んでまいります。</p> <p>続いて、２つ下の部分です。１－３－１「中央卸売市場の整備」でございます。</p> <p>昭和４８年に現在の場所で業務開始以来、５０年が経過しておりまして、老朽化が進んでいるということで、再整備に向けた検討・調査が進められてまいりましたが、昨年の９月、市場本場を現在地で建て替えにより再整備をする方針が決定をされました。</p> <p>全国的に卸売市場の再整備が進められてきている中で、東北最大の中央卸売市場として、品質管理水準の高度化など、時代の要請に対応した市場となるように検討が進められる予定となっております。令和５年度は、基本構想策定に向けた協議・検討が進められる予定でございます。</p> <p>その下、１－３－２「食肉市場の整備」のところでございます。</p> <p>こちらは設備面の維持管理を計画的に行っておりますが、令和５年度は冷凍機器の改修ですとか、高架軌条の設備改修のほか、と畜場等の耐震補強工事が追加されて予定されてございます。</p> <p>続きまして、１－３－３「食品の品質管理に関する指導」のうち、食肉市場の担当する箇所のところでございます。こちらは５ページの２－２－１のところ</p>

再掲箇所がございますけれども、と畜場、食肉市場内の衛生管理において、HACCPの適切な運用に向けて、市場開設者の立場から卸売業者への指導を随時行っておりますが、表現としては全面書き換えになっておりますけれども、HACCPチームの会議の開催ですとか検討会、衛生管理実施状況報告書は定期的に確認する機会を設けておりますので、これらをより明確になるように記載をしているということでございます。

その下、1-3-4についても食肉市場の取組でございますが、こちらについてもHACCPプランに従った確認の機会をアクションプランにおいても明確になるよう修正をしております。

続いて、4ページに参ります。

1-4-1「学校給食の安全性確保」のところでございますが、食品納入業者に対する説明会の開催のほか、生産工場を含めて視察を実施しておりますが、こちらの「年1回以上」の部分のこの表現を削除ということでございます。

続いて、6ページに飛びます。

2-3-3です。こちらは保健所が行う「給食施設の監視指導」のところでございます。「HACCPに沿った衛生管理又は、」という文言を追記した修正としておりますが、これはHACCP制度化以降、業種ごとの衛生管理計画策定のための手引書がございますが、給食施設に関しては従来からの大量調理施設衛生管理マニュアルに従った管理以外にも、この手引書に沿った衛生管理計画の策定対応でもよいということになっておりますので、その意味合いから追記したというふうなことでございます。

続いて7ページ、2-5-1「食品の安全性に関する情報収集」のところですが、厚生労働省の研修会に限らず、先進都市など研修プログラムにも積極的に参加をしておりますので、その旨を追記をしております。

次に、8ページに飛びます。

3-2-1のところでございますが、健康被害情報の収集と集約のところ、国からの情報収集に加えて、各区の監視員による立ち入りで確認した情報とあわせて集約をするということで、追記をしております。

次に、10ページに参ります。

4-2-2「食品の安全性についてわかりやすく伝えることができる人材の育成」、市民を対象とした事業であります。食の安全情報アドバイザー活動を終了した後、引き続き活動できる制度として、今年度から食の安全情報コミュニケーターの仕組みを始めておりますが、その内容を記載してございます。

続いて13ページ、5-4-1「食品の安全性に関する情報提供」のところでございます。このうち、単独調理校、学校給食センターでの給食だよりの発行の箇所でございますが、回数を明記するのではなく、実情に合わせて表現を修正してございます。

このほかの修正箇所でございますが、11ページにお戻りいただきまして、4-3-1と4-3-2のところ、それぞれ再掲箇所もありまして、12ページから13ページにかけてでございますが、こちらは文言の追記と年の表記の修正で、いずれも簡易な修正となっております。

以上、令和5年度のアクションプランにつきまして、変更点を中心にしたご説明となりましたが、以上でございます。

令和5年度も食品に係る庁内関係課において、それぞれが情報共有と連携を進めながら、市全体として取り組んでいくこととしております。

以上でございます。

西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただいま令和5年度のアクションプランということで説明をいただきましたが、委員の皆様から何かご質問とかございますでしょうか。ご意見でも結構です。修正が入っているというところがございましたので、それから加筆したところというところでありましたけれども、いかがでしょうか。</p> <p>木村委員、どうぞ。</p>
木村委員	<p>仙台・みやぎ消費者支援ネット、木村と申します。よろしくお願ひいたします。</p> <p>1-1-1でGAPの導入促進を図るということを削除なさいましたけれども、この辺、実態ですよ、実態が実は曖昧なままのような気がするんですけども、と申しますのは、宮城県内は食品業者さんでGAPを取得したという、その実態があったかどうかですね。宮城県では動いたと思うんですけども、仙台市でも具体的にGAP促進のために生産者指導のところまで関わりを持たれたかどうかという、その実情をちょっとお話しいただければと思います。</p>
西川会長	<p>はい、どうぞ。</p>
生活衛生課長	<p>今日は事務局の農業振興課のほうで欠席をしております、大変申し訳ございません。</p> <p>詳細につきましては、農業振興課のほうから取組状況をご報告すべきところなのですが、私ども事務局を代表する立場といたしまして、先ほどご説明を差し上げましたとおり、一通りGAPについては認識度合いは上がってきたというふうなところで、これからは次の取組というふうなステップなんだというふうなところで聞いてございます。ですので、こちらの表現を削除したからといたしまして、農薬の適正使用等も含みまして、そういったところも引き続き継続しながら、行政を進めてまいるというふうなことで報告はございます。</p> <p>実態として、県内でも仙台市内でどのような進捗なのかというふうな具体的な数字は残念ながら手元にはございませんで、大変申し訳ございません。</p>
木村委員	<p>消費者側としては、実際スーパーマーケットとか百貨店の店頭でGAPの紋章がついていますと、やっぱり優先的に買います。GAPの国からの説明というのは十分に受けて、理解しているつमोरの消費者が昨今多いと思うんですね。ですから、例えば山形県のさくらんぼや、実は福島県でもさくらんぼを作っています。そしてGAPを取得しております。GAPを取得しているさくらんぼは結構人気があるというような実態もありますし、ですから仙台市さんとしては、HACCPについて十数年も取り組んで、ずっと継続してやっておられるわけですよ。ですから、農業の生産部門でもGAPという文言をなるべく掲載して、使っていただきたいなという、取組に携わってほしいなという気持ちが、市民としてそういう気持ちが募っております。以上でございます。</p>
西川会長	<p>よろしいでしょうか。</p> <p>本件については、実は私もちょっとGAPのことを前にご説明いただいたときに気になっていたんですね。今、大学の教育でもGAPのこともやっているんですよ。HACCPは当然なんですけれども。ですので、やはり認証を取るのに経費がかかるので、その部分の負担とかそういうこともあるのかもしれない、なかなか難しい部分はあるかと思うんですが、今日は農業振興課の課長さんが不在ということで、なかなか事情がよくわからないんですけども、一度話をさせていただいて、また次回でも結構ですけども、少しお教えいただければよろしいのか</p>

	などと思いますので、よろしく願いいたします。
生活衛生課長	承りました。
西川会長	<p>木村委員、まずはそういったことでよろしいでしょうか。</p> <p>そのほか、いかがでしょう。</p> <p>特にご意見は出てこないようですので、まずはこの令和5年度アクションプランについては今ご説明があった変更点を含めてお認めいただくということでしょうか。</p> <p>では、よろしく願いいたします。どうもありがとうございます。</p>
西川会長	<p>【議題（2）令和5年度食品衛生監視指導計画最終案について】</p> <p>【①令和5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】</p> <p>【②令和5年度食品衛生監視指導計画最終案について】</p> <p>それでは、続きまして議題の（2）令和5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、資料2-1をご覧いただきたいと思います。</p> <p>指導計画中間案に対するご意見の募集結果でございます。</p> <p>昨年の11月の本協議会でご意見をいただいた令和5年度食品衛生監視指導計画の中間案につきまして、その後、12月の初めから市民から意見募集を1か月間行ったところでございます。</p> <p>その概要をまとめたものになりますが、2番目に記載をしておりますが、意見募集の結果、団体から2通、個人から11通、合わせて13通の意見が寄せられております。1通に複数の意見が含まれているものがあり、意見の総数としては24件。なお、別々の団体、個人様から重複する意見もありますので、延べの項目数としては45件の数となっております。</p> <p>項目ごとに分類いたしますと、下の表にお示しをしておりますが、来年度の監視指導計画の本体に関するご意見としては22件、そのほか2件は食の安全推進条例の制定に関するご要望と、食の安全サポーター活動に参加をされた方から、今後の活動展開・再開に向けたご要望が寄せられてございます。</p> <p>監視指導計画に関するご意見としては、下の表に記載をしておりますとおり、計画全般に関するものが4件、重点事業に関するものが1件、以下、記載のとおりの内訳となっております。</p> <p>その具体的なご意見につきましては、別にお配りをしております資料2-2にまとめておりますが、こちらの資料にはいただいたご意見24件について記載をしております。</p> <p>それでは、資料2-2をご覧いただきたいと思います。</p> <p>ご意見の趣旨、要約につきましては左側、その意見に対する本市の考え方を右側に記載をしております。</p> <p>なお、いただいたご意見を踏まえて、最終計画案に修正、追記をした箇所は少し太めの字で表記をしております。</p> <p>今回は、ご意見の中から主立った部分、あるいは監視指導計画に反映した部分を中心に、別の資料3も適宜参照いただきながらご紹介をさせていただきたいと思っております。</p> <p>まず、計画全般に関するご意見の中で、3番目のご意見からご紹介をさせていただきます。</p> <p>コロナの行動制限がなくなり、飲食業も活発になってきている一方、飲食店の</p>

人手不足による衛生面に不安があるので、コロナ明け等の状況に見合った計画にしてほしいというご意見でございます。

事業者側の人手不足は、食品の取扱い不良の要因の一つでありますので、コロナ後の需要の回復のタイミングで生じる問題も把握して、営業施設の特性も考慮しながら、適正な指導に取り組むこととしております。

次に、重点事業に関するご意見であります。次のページ、5番目のご意見でございます。

こちらはリスクコミュニケーションについて、せんだい食の安全情報アドバイザーの育成でリスクコミュニケーションを位置づけるのは不十分で、様々なテーマについて意見交換会等を開催するように明記してほしいという内容でございます。

リスクコミュニケーションは、令和5年度の計画案でも重点事業の一つとして掲げておりますが、せんだい食の安全情報アドバイザーの点のみならず、資料3の部分で見てまいりますと9ページから11ページまでにリスクコミュニケーションの内容といたしますか、来年度の計画を記載してございます。相互に意見交換の機会なども含めて、様々なこうした取組を通じて推進をしていきたいと考えております。

次に、HACCPに沿った衛生管理の確認・指導に関するところのご意見でございます。6番目のご意見であります。屋外イベントにおける監視指導の対応ということで、許可申請時にHACCPに基づく作業書の添付を求めたらいいのではというふうなご意見であります。

イベントなどで出店する仮設臨時営業や自動車による営業の形態についても、HACCPへの対応として衛生管理計画の策定とそれに基づく運用が求められております。このような事業者は、固定店舗と異なって、監視指導の機会がなかなかつくれないというふうなこともありまして、現在はお意見のとおり、許可申請時に提供食品を聞いて、それに応じた管理計画を窓口で指導して、記載をしてもらうというふうな対応を取ってございます。

続きまして、ご意見の7番目、ここからは製造・加工・消費までの各段階での安全性確保対策に関するご意見であります。まずアニサキスによる食中毒が多いので、スーパーや魚介類を取り扱う方などに正しい知識を指導するように計画案に入れてほしいという内容でございます。

アニサキス対策は、一定時間の冷凍か加熱が根本の対策になるわけですが、生の刺身の提供をとどめることはできないのが現状でございます。このため、虫体の確実な除去につなげてもらうように、特にサバなどの危険な魚種についての理解と、どんな様子で入っているのか知ってもらうよう、工夫して指導していくこととしております。

今回、ご意見を踏まえまして、資料3の指導計画の4ページ目の下のところになります。監視指導の現場で動画を見てもらうことも想定をしておりますので、動画配信等を活用して対策を指導する旨、修正をさせていただきます。

続いて、資料2-2に戻りまして、8番目のご意見、夏場に外で売の場合の食中毒予防、監視指導を加えてほしいというふうな内容であります。

また、少し関連しますが、飛びまして5ページ目の11番目のご意見、こちらではコロナの感染症の影響から、持ち帰りや宅配等の提供形態が多くなり、店内提供よりも調理から食べるまでの時間が長くなって、リスクが高くなるので、監視指導計画の監視の項目に追記をしてほしいというふうなご意見でございます。

テイクアウトなど店外で提供が増えていることに関しては、保健所としてもコロナの初めの頃、令和2年度の当初になります。その時点からリーフレットなどを作って、弁当の温度管理など、安全対策を指導してまいりました。

現在のところ、飲食店が新たに始めたこのような販売形態に起因する食中毒事例は何とかとどめられているような状況でございますので、引き続き夏前などのタイミングをはかって、留意点の周知などに努めていくこととしております。

なお、監視指導計画においては、いただいたご意見を踏まえまして、改めて資料3の15ページの下の部分をご覧いただきたいんですが、こちらのほうに弁当などの食品群の指導事項に屋外での販売、持ち帰りなどの指導も含めて行う旨を追記、修正をしております。

次に、少し戻りますが、資料2-2の4ページ、10番目のご意見でございます。食品表示に関連するご意見であります。添加物表示や遺伝子組み換え表示、アレルギー特定原材料にクルミが追加されることへの対応など、食品表示の制度変化に適切に対応するため、事業者の中で適正な表示を進める核となる人材育成が必要なのではないかと。講習会などで育成をしてほしいとのご意見でございます。

これまでも食品等事業者を対象にした食品表示をテーマにしまして、セミナーや衛生講習会を開催してまいりましたが、引き続き講習会や個別指導、監視指導の機会などにおいて、適正表示の支援を進めながら、表示の制度が変わる際には最新の情報を提供するように努めていくこととしております。

なお、ご意見にありましたアレルギーの特定原材料になる予定のクルミと遺伝子組み換え食品の表示制度については、資料3の18ページに解説を追記しております。

続いて、資料2-2に戻りまして、5ページ目、12番目のご意見でございます。機能的食品の増加に伴い、医薬品との飲み合わせによる被害が懸念されるので、監視等のほか、健康食品取扱事業者を対象にした講習会を実施してほしいとのご意見です。

健康食品の表示、広告販売方法等に関する指導は、医薬品の販売指導を担当する部署で行っておりますが、ご意見の医薬品との飲み合わせの相談については、医師、薬剤師ですとか、あと認定を受けた有資格者による対応が必要というふうなことでございます。適切にこういった相談先の案内ができるように、関係部署と連携して周知をしていくこととしております。

次に、ページをおめぐりいただきまして6ページ、13番目のご意見でございます。食品製造段階で意図しないアレルゲンの混入防止対策に関してですが、指導計画、資料3でいうと6ページの部分、流通食品の監視指導のところアレルギー対策の推進ということを追記してほしいというふうなご意見でございます。

アレルゲン表示につきましては、資料3の14ページ目の表に監視指導項目として挙げておりますが、全ての食品事業者が取り組むHACCPに沿った衛生管理におきましても、意図しないアレルゲンの混入について危害要因として捉えて、各手引書において対応を求めています。

なお、飲食店などで提供されるメニューにつきましても、特定原材料など情報をメニュー表に記載するなど、アレルゲン情報を提供するように推奨されておりますし、質問されたときに正しく答えられるように、メニューの情報を持つおくことも必要になってまいります。引き続き講習会や施設の立ち入り時などの機会を通じまして、事業者側の理解を広げるとともに、対応を支援していくこととしております。

次に7ページ、14番目のご意見、野生鳥獣肉に関するご意見でございます。野生鳥獣肉の安全な利用のために、どこから誰が入手したのか、信頼ある肉であるかがポイントであるというふうな内容でございます。

イノシシや鹿など野生鳥獣肉の食品の営業上の利用につきましては、厚生労働省より「野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン」が示されておまして、

この内容に沿った取扱いが求められております。

ガイドラインにおいては、狩猟者に例を示して、異常な個体は食用に供してはならないという表現がございます。また、誰がどのような手段で獲った肉なのか、捕獲から流通の各段階ごとに記録の作成、情報の伝達を求めていますので、野生鳥獣肉の取扱いがある事業者にはガイドラインの周知と遵守を引き続き指導してまいります。

続いて、8ページに参ります。

20番目のご意見でございます。SNSについて、情報収集にも役立つとよいのではというふうなご意見でございます。

食品事故などへの対応の際には、必要に応じてSNSなどネット上の情報も収集をして、業務に生かしておりますが、なかなか見極めも難しいところではありますが、引き続き事案発生の際には調査に活用してまいりたいと思っております。

続いて、21番目のご意見、昨年、市内飲食店で不衛生な環境下での調理実態もあったので、監視指導を徹底して、安心して食事ができるように願いたいというふうなご意見をいただいております。

本計画に基づいて、保健所の監視指導、食品検査などの取組を着実に実施してまいりますけれども、事業者側の自主衛生管理の実効性の確保というのも重要でございます。HACCPの形式的な運用ではなくて、自らの衛生管理計画をちゃんと運用して、聞かれたら説明できるようにしておけるよう、指導、助言を続けてまいりたいと思っております。

続いて、22番目のご意見でございます。全体的に図解などの工夫が欠けている。二次元コードを使って写真や動画を添付してみてもというふうなご意見を頂戴しています。

監視指導計画は、監視員はある程度といいますか、全てに通じた上で業務を行っておりますので、ただ、指導計画そのものは一般市民も含めて多くの方々に内容が伝わるようにしていきたいと常々思っておりますので、今回のご意見を踏まえまして、資料3の最終案、用語の解説の部分であります。18ページ目から29ページ目までにかけて二次元コードがいくつか入っているかと思っておりますが、今年度作成をした食中毒菌などの解説動画やHACCPの手引書のコンテンツに、厚生労働省で運営をしていますコンテンツにリンクをするような二次元コードを追記するように修正をしております。

続きまして、資料2-2に戻っていただきまして、24番目のご意見でございます。こちらは、仙台市民の健康・生命が最優先という消費者視点で「仙台市食の安全・安心推進条例」を制定をしてほしいと。その条例のもとで、実効性のある食品衛生監視指導計画を実施するということが必要というふうなご意見でございます。

市としての考え方ではありますが、食品は広域的に流通をしておりますので、市町村の独自の条例ではなく、より広いエリアで統一的な基準に基づいて取組を進めることが重要と考えてございます。

また、食品安全基本法では、食品の安全性確保は国民の健康の保護が最も重要であるという基本的な認識のもと行わなければならないと第3条に規定をしております。

この法令の理念を踏まえた上で、仙台市におきましては本協議会でご議論をいただきまして策定いたしました「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」、別添で参考資料としておつけをしておりますが、これに基づいて実効性のある施策を総合的に推進をしております。

今後とも社会情勢の変化に合わせて、必要に応じてこの基本方針を見直しなが

	<p>ら、消費者、生産者、事業者と連携をして、食品の安全性確保に努めていくということで、ご理解をお願いしたいと考えております。</p> <p>いただいたご意見と本市の考え方につきましては以上のご説明でございます。</p> <p>度々ご参照いただいております資料3の指導計画の最終案についてですが、中間案からの修正、追記した箇所は今までご紹介をいたしましたとおりでございます。大きな変更点はございませんけれども、改めてご確認をいただきまして、ご意見をいただきたいと思います。よろしくお願いいいたします。</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した。</p> <p>それでは、令和5年度の仙台市食品衛生監視指導計画の最終案ということで、今ご説明いただきました。皆さん方のほうから何かご質問、ご意見があればお受けしたいと思いますが、どうでしょうか。はい、どうぞ。</p>
黒沼委員	<p>黒沼です。</p> <p>今の22番の項目のご意見を受けまして、動画とか二次元コードということで、前回、事前に資料を頂きましたので、もちろん見たんですけれども、とてもこれはいいというか、とてもわかりやすい、広くこう出てくるので、項目を見るととても文章でもわかりやすくは載っているんですけれども、そういったところはとてもいいと思いました。</p> <p>プラスして、年間パンフレット、とてもきれいな例えば毒キノコとか、あとは山菜とか、いろいろな肉とか、パンフレットがたくさん年間出ますが、とてもあれもきれいで、そしてこのようなコード、動画も載っているのもあるんですが、特にといいか、自分が見て思うのがキノコとか山菜とか、とってもわかりにくいので、そういうのももしあれば、参照にそういうのも二次元コードを増やしていただければとちょっと思いました。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>どうぞ。</p>
生活衛生課長	<p>なかなか、前回もお話をした記憶があるんですが、字面だけだと多くの世代に届くとも限らないというふうな、その感覚は年々感じておまして、比較的若い世代ですとスマートフォンを経由した情報収集というのがより一般的になっておりますので、そういった情報の載せ方といいますか、届きやすいような形での手段にも工夫をしながら、今後リスクコミュニケーションも含めて食品の安全に関わる科学的な理解が進むように、いろんな情報を掲載をして、発信をしてまいりたいと思っております。ご意見ありがとうございます。</p>
黒沼委員	<p>どうもありがとうございました。</p>
西川会長	<p>今のご意見もそうですけれども、非常にこの取組、いいなと思いますよね。ですから、継続して、いろんな世代の方にもしっかりと情報を伝えるということは大事ですので、引き続きよろしくお願いいいたします。</p> <p>そのほか、ご意見。はい、木村委員、どうぞ。</p>
木村委員	<p>木村でございます。</p> <p>ただいまのご意見なんですけれども、去年、今年とこの計画書を見て、いつも</p>

	<p>すっきりしない点があるんですね。というのは、情報をたくさんお持ちなんですけれども、その情報に、市のほうに入りにくいんですね、意外と。ホームページ、ホームページと書いてあるんですけれども、じゃあホームページからその要項にたどり着こうとすると、手間がかかると。端的に申しますと。ですから、私も間違っ、「そういう情報はないよ」なんていうことも発信したことがあるんですけれども、簡単に言えば今流行りのDX、デジタルトランスフォーメーションですよ、これに取り組むというような項目が必要なのかなと思うんですね。端的に申し上げれば、食の安全・安心というような仙台市の食品アプリを立ち上げていただければ、これに窓口をいっぱい、項目をつけていただければ、方針から、今の事故情報から、要望情報から、あと何だろう、広報活動で使っているカタログとかチラシとか、これも全部載せてあるんですよ。ですから、小さな私ども消費者団体でも、小さくもないか、ホームページを開いて、そこから自由に、今流行りの動画ですか、音声入りの動画、もうスマホで簡単につくれる時代になっていますので、例えば仙台市の消費生活センターさんでも実際、事故予防情報ですね、スマホでつくった音声動画を流して、簡単に見られるような解説を施している状況ですから、この際、より身近な食品の問題について、安全・安心のアプリか何かをつくっていただくような取組をしていただければと思うんです。以上でございます。</p>
西川会長	はい、どうぞ。
生活衛生課長	<p>ご意見ありがとうございます。</p> <p>DX化といいますか、DXに向けた取組、デジタルトランスフォーメーションに向けた取組につきましては、庁内でも進めようというふうな機運が盛り上がっておりますので、ほかの部署の手法みたいなものも参考にしながら、食品安全行政についてもどういったものが可能なのかというあたりも検討を進めて、対応を図っていききたいなと思います。</p> <p>ただ、一方で、必ずしもスマートフォンだけが情報の発信の手段ではございませんで、そういった機材を使っていないような幅広い年代の方々を見たときに、そういう世代もいらっしゃると思いますので、従来どおりの情報発信とのバランスも考えながら、最適なやり方を追求をしながらというふうなことで考えてまいりたいと思います。</p> <p>ご意見ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>木村委員、よろしいですか。</p> <p>そのほか、皆さんのほうからいかがでしょう。小林委員、どうぞ。</p>
小林委員	<p>食品衛生協会の小林と申します。</p> <p>今の件に関しまして、仙台市のホームページは確かにたくさんの情報があって、なかなか食品安全にたどり着けないと私どもも感じておりました、そのお手伝いなんですけれども、私どものホームページは比較的シンプルでございまして、トップページに直接仙台市の食品衛生情報に行くリンクを貼っておりますので、今のところちょっと目立ちにくいから、もう少し直して目立たせると、先ほど黒沼委員がおっしゃったように、どうやったら行き着きやすいかというのが一番だと思いますので、仙台市のホームページは、こういう表現も何ですけれども、たくさんの情報、ほかの情報もあるので、なかなかたどり着けないと思いますので、ちょっとコマーシャルめいた感じですけども、私どものホームページもぜひ活用いただけるとありがたいと思います。直接リンクが貼ってあります。</p>

西川会長	もし意見があれば。はい。
生活衛生課長	ありがとうございます。
西川会長	ありがとうございます。 そのほか、いかがでしょう。はい、どうぞ。
山田委員	<p>藤崎百貨店の山田です。</p> <p>ちょっとご意見というか、述べさせていただきませんが、コロナの行動制限がなくなったということで、資料2-2の3番の件なんですけれども、飲食店も含めてそうなんですけれども、百貨店も同じなんですけれども、人手不足というのが非常に大きい問題になっておまして、アルバイトさん、それからパートさんも含めて、なかなか人の確保ができないというようなところが現状なんです。私どもとしましては、HACCPが導入されてから、昨年3月に食品部門の中に安心・安全担当の部署をつくりました。現在、6名体制でやっておまして、その中に衛生指導員も5名入って、今運営しているというところなんです。さっきちょっとお話ししたとおり、やっぱり人の出入りが激しいというところで、末端までHACCPの自主衛生管理を浸透させるのはなかなか難しいというような状況でございますが、今現在、年2回講習会を開いて、約200名ほどいますので、従業員、それからパートさん、アルバイト含めて指導しながら、それから店内に営業施設は43ございますので、そちらも含めて年間取り組んでいるというような状況でございますので、お知らせさせていただきます。</p> <p>それから、さっきいわゆるテイクアウトというお話がありましたけれども、飲食店から百貨店に売りたいという売り込みが非常に多くなっているのが現状でございます。その中で一つ、飲食店の許可だけで営業というのはできなくて、いわゆる「そうざい製造業」というのが必要になってくるというのが今現状でございます。その辺がなかなか飲食店の皆様に浸透されていないというようなところがまだありますので、この辺も含めてきちんとやっていきたいなと。</p> <p>それからあともう一つ、夏場の時期の話、3ページの8なんですけれども、私どもお弁当を販売する期限につきましては、夏場が5時間、それから冬場については6時間という、ちょっと短めの消費期限の設定をさせていただいているんですけれども、昨今、食品ロスの問題というのもございまして、その辺もどうしたらいいのかというのはちょっと悩んでいるようなところでございましたので、お知らせさせていただきました。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	貴重なご意見、ありがとうございます。 はい、どうぞ。
生活衛生課長	<p>ありがとうございます。</p> <p>食品関係の事業者様、昨今、HACCPの制度化以降、それぞれのお店に合った衛生管理計画を自ら策定をして、それをうまく運用しなければいけないということで、非常にご苦労がおありなのかなというふうに感じております。</p> <p>なかなか保健所の食品衛生監視員からの助言も、機会が、何分人が限られているというところがありまして、できるだけ多くの営業施設さんのほうに出向いて、いろいろご助言をする機会をつくりたいのはやまやまなんです。なかなかできないで、進められないような状況もございます。</p> <p>引き続き、多少時間がかかるかもしれませんが、本当にきちんとそのお店に合</p>

	<p>ったような衛生管理計画と、きちんと運用ができるような、そういう根づいたHACCPプランといえますか衛生管理計画が広がっていくように、こちらの保健所側としてもご助言、指導の業務を展開してまいりたいと思っております。</p> <p>藤崎さんのほうでは、非常に取組が進んでいるということでもありますので、ぜひともそういった流れが仙台市域の全体の事業者様のほうに広がっていきますように願っています。ありがとうございます。</p> <p>あと、飲食店とそうざいの許可の取り方につきましては、今回のHACCPの制度化においての法改正の一連のメニューの中の一つとして、営業許可制度の見直しというの也被まれています。以前、こちらの協議会でもお知らせをしていると思ひますけれども、飲食店営業は基本対面で、あるいは店頭でお客様に調理したものを提供するというふうな、そういう範囲での営業という理解なんですが、それを流通ベースに乗せたりすると、また別な許可が必要になってまいります。基本、一営業施設に一つの営業許可というふうな線は方針として示されておりますけれども、状況によっては複数の営業許可が必要になってまいりますので、そこら辺もいろいろご相談をいただきながら、それに適切にご助言、こういうふうにやらないといけないというふうなあたりのご案内もあわせてしてまいりたいと思ひしております。</p> <p>以上でございます。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>そのほか、皆様からご意見、いかがでしょうか。</p> <p>よろしいですか。</p> <p>それでは、議題の（２）令和５年度食品衛生監視指導計画最終案については以上となりますが、よろしいですか。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>続いては、前回の協議会で皆様のほうからHACCPとかGAP等についての取組例等をご紹介いただきました。前回は伊藤委員、それから門田委員、それから八巻委員、平間委員からお話をいただいたんですが、それ以外の委員の皆様からも、お立場から食の安全・安心ということへの取組について少しご紹介をいただければと思ひています。</p> <p>先ほど山田委員のほうから藤崎の例をご紹介いただいたので、山田委員はお話をいただいたということで、最初によろしければ石垣委員のほうからお話をお伺いできればと思ひんですが、どうでしょうか。よろしいですか。はい、お願いいたします。</p>
石垣副会長	<p>皆様、お疲れさまでございます。みやぎ生協の石垣と申します。よろしくお願ひいたします。</p> <p>みやぎ生協の安心・安全につきましては、生協は設立以来、安全でよりよいものを供給するというを重要な柱としております。まずは各部署で食品の安全管理システム運用を行っております。各部署で目標を持って、毎月課題に取り組んでおります。</p> <p>また、重大事故の兆候を見逃さない取組としまして、お申し出対応教育としまして、2008年に餃子農薬混入事件というものがございました。それを教訓に、毎年2月を教訓する月間としております。事件の内容と教訓、信頼されるお申し出対応の学習会を職員全員で行っております。</p> <p>それから、みやぎ生協の八乙女本部の敷地内に商品検査センターがありまして、店舗や宅配で扱っている商品の微生物検査や残留農薬検査、放射性物質検査など、毎日行っております。その報告は、毎回理事会のほうで聞いております。</p>

	<p>そして、消費者と生産者の共通の願いである安全で安心な商品を食べたい、お届けしたいという思いで、顔と暮らしの見える「めぐみ野」という取組がございます。こちらは農業、水産、畜産、鶏卵、牛乳と多岐にわたります。</p> <p>農業に関しましては、農薬が県の半分以下など、生産者泣かせと言われるくらい厳しい基準になっております。それだけ安全・安心な商品として、私たちは食べることができます。</p> <p>また、「めぐみ野」に関しましては3つの基準がございます。それは「誰がどこで作ったかがわかること」「どのようにして作ったかわかること」「生産者と生協のメンバーの交流があること」となっております。この取組が今年で53年を迎えました。</p> <p>みやぎ生協のホームページでも詳しくこの「めぐみ野」の取組については掲載されておりますので、もしご覧いただければ幸いです。</p> <p>以上でございます。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した。</p> <p>みやぎ生協はかなり昔からこういった取組を盛んに行われているというのを皆さんもご存知だと思うので、よく頑張っているらっしゃるんだと思います。ありがとうございました。</p> <p>続いてですが、木村委員、ちょっとご意見をいただいてもよろしいですか。前も聞いたかもしれませんが。</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ます。</p> <p>私ども消費者団体は、活動の一環として、食品に対する活動については年間1、2回、コロナでこの二、三年休んでおりますけれども、親と子供の料理教室、これを開催しております。ここで特に講師さんをお願いしているのは、調理器具とか食器の洗い方、扱い方、あとしまい方ですか、後片付けの仕方、この辺を、作ったものを食べた後に皆で取り組んで、対応させていただくこととしております。</p> <p>今年はもう一つありまして、食品ロス削減推進ということで、新たに取組を行おうというふうに思っております。具体的には講座なりセミナーをオープンで開いてお招きして、食品ロス削減にご協力をお願いするような形になると思うんですけども、ポイントとしましては、やはり食品の表示の問題ですね、私どもは。買い過ぎない、あと物を買うときに十分に気をつけるという意味で、食品表示の問題を一番大切に取り上げたいと思っております。表示の中での消費期限、賞味期限について、それからそれに伴う食材の保存、取扱いについて、この辺に特に重きを置いて、解説していこうかなというふうに思っております。</p> <p>食品ロスの問題は、2000年から2030年の30年間において事業者、消費者が半減するというところで、このちょうど三、四年ですか、実は一生懸命全国キャンペーンでいろんなお役所さんが取り組んでいるんですけども、あまり減っていないんですね。ですから、もう一押しというような形で、新たな気持ちで今年度取り組んで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>ありがとうございました。</p> <p>木村委員には毎回いろいろご意見をいただいて、本当にありがとうございます。引き続きよろしくお願ひいたします。</p> <p>続きまして、先ほども少しご意見をいただいたんですが、小林委員のほうからお願ひいたします。</p>

<p>小林委員</p>	<p>食品衛生協会の小林でございます。</p> <p>私どもは事業者団体、自主管理の推進という観点で、当然のことながらHACCPの推進を今重要課題として進めております。お手元にパンフレット、グレーのやつですかね、お配りさせていただきましたので、それをご覧になりながら、五つ星事業ということでご紹介をさせていただいているんですけども、HACCPの計画と記録をきちっとやっていただいで、その上で消費者の皆様に「きちんとやっています」というふうなアピールができる、こういうプレートを差し上げる事業を展開しております。お聞きいただくと、五つ星とは何かというのが上から、従業員の衛生管理から保健まであるんですけども、特に4番目の食品衛生管理記録、計画と記録で、私どもの会員、大部分がといいますか、ほぼ全てが小規模な飲食店と小規模な事業者でございますので、手引書を読んでもなかなかわからないとか、仙台市の保健所のほうでもいろんな講習をしていただいたり、監視員の人にご指導をお願いしているわけですけども、なかなかそれでも進まないところがありますので、手引書があれば、それを私どもご紹介をして、手引書の解説をして、その上で「こうやったらいいんじゃないでしょうか」というアドバイスを差し上げて、やっていただいた上で、私が1年に1回、記録の確認にお伺いしております。</p> <p>今、200店舗ぐらい登録がございまして、ちょっとコロナの、ここ3年間で少し滞った面はあるんですけども、少しずつ小規模な事業者、特に飲食店の皆様はなかなか人手もないところなので、そこも考慮しながら進めていっております。</p> <p>あとは、消費者の皆様に「衛生管理をしっかりやっているんだ」というのを理解していただくというの、非常に飲食店とかそういう経営者の方々も励みになるというご意見もいただいておりますので、ある店舗では「これは何だ」と尋ねられたと。もうそれだけでもうれしいというお話もございましたので、今後とも積極的に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>
<p>西川会長</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>この五つ星の取組、非常によろしいと思っておりますので、何とかいろんなところでこれを目にするようになればいいなと思っております。ありがとうございます。</p> <p>それでは、山田委員には先ほどお話いただいたんですが、ほかに何か皆さんのほうから追加でこれはちょっと言っておきたいなというのがあればご発言いただきたいんですが、どうでしょうか。</p> <p>よろしいですか。</p> <p>それでは、一応議題のほうは(1)(2)ということで大体終わりという形になりました。</p> <p>協議いただきましたアクションプラン、それから監視指導計画の案については、事務局のほうで確定の手続きを進めていただければと思っています。</p> <p>また、本日以降、表現の仕方などで軽微な事項等が出てまいりましたら、事務局と私のほうに一任をいただくという形で進めたいと思っておりますが、よろしいでしょうか。</p> <p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、そのように進めさせていただきます。</p> <p>それから、冒頭、署名委員ということで二階堂委員をご指名したんですが、今日ご不在でしたので、伊藤委員のほうにお願いしたいと思っております。よろしいですか。</p> <p>よろしくお願いたします。</p>

	<p>それでは、議題は全て終了しましたが、事務局のほうから今後のスケジュール等について説明をお願いしたいと思います。</p>
司会	<p>本日ご協議いただきました次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月中に確定いたしまして、その後公表を行います。</p> <p>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報告することとなっております。</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した。</p> <p>それでは、次第の全てが終わりましたが、皆さんのほうから何かほかにご意見とかご要望とかがあればと思いますが、どうでしょう。</p> <p>よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、全て終了となりますので、事務局へお返しいたします。</p>
司会	<p><IV. 閉会></p> <p>西川会長、ありがとうございました。</p> <p>それでは、これもちまして第40回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。</p> <p>なお、2月17日の金曜日、お手元に配布資料としてお配りしております、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。</p> <p>講師として内閣府食品安全委員会の香西みどり委員をお招きしまして、「ポイントをおさえて予防しよう！お肉の加熱不足による食中毒」という演題でご講演していただく予定です。委員の皆様に、また今改めてご案内申し上げたところでございます。</p> <p>以上、本日はありがとうございました。</p> <p>—了—</p>