

第44回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和7年2月5日（水）14：00～				
開催場所	オンワード樫山仙台ビル 10階 会議室				
名簿	<table border="1"> <tr> <td>委員</td><td>西川正純（会長）、石垣八重美（副会長）、石森克文、大沼信幸、小島英昭、小林正裕、高野優子、高橋玲子、千葉恵美、戸田雅子、平間正浩 （欠席委員＝阿部駿、門田巧、山下まり）</td></tr> <tr> <td>事務局</td><td>荒井健康福祉局保健所長、綾部健康福祉局保健所副所長、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、佐藤健康福祉局食品監視センター所長、千田健康福祉局食肉衛生検査所長、松原健康福祉局衛生研究所微生物課長、山田健康福祉局衛生研究所理化学課長、佐藤経済局農業振興課生産支援係長、佐藤経済局中央卸売市場業務課長、前田青葉区衛生課長、加藤教育局健康教育課長、若生健康福祉局生活衛生課主幹（司会進行）</td></tr> </table>	委員	西川正純（会長）、石垣八重美（副会長）、石森克文、大沼信幸、小島英昭、小林正裕、高野優子、高橋玲子、千葉恵美、戸田雅子、平間正浩 （欠席委員＝阿部駿、門田巧、山下まり）	事務局	荒井健康福祉局保健所長、綾部健康福祉局保健所副所長、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、佐藤健康福祉局食品監視センター所長、千田健康福祉局食肉衛生検査所長、松原健康福祉局衛生研究所微生物課長、山田健康福祉局衛生研究所理化学課長、佐藤経済局農業振興課生産支援係長、佐藤経済局中央卸売市場業務課長、前田青葉区衛生課長、加藤教育局健康教育課長、若生健康福祉局生活衛生課主幹（司会進行）
委員	西川正純（会長）、石垣八重美（副会長）、石森克文、大沼信幸、小島英昭、小林正裕、高野優子、高橋玲子、千葉恵美、戸田雅子、平間正浩 （欠席委員＝阿部駿、門田巧、山下まり）				
事務局	荒井健康福祉局保健所長、綾部健康福祉局保健所副所長、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、佐藤健康福祉局食品監視センター所長、千田健康福祉局食肉衛生検査所長、松原健康福祉局衛生研究所微生物課長、山田健康福祉局衛生研究所理化学課長、佐藤経済局農業振興課生産支援係長、佐藤経済局中央卸売市場業務課長、前田青葉区衛生課長、加藤教育局健康教育課長、若生健康福祉局生活衛生課主幹（司会進行）				
会議の議題	- 開会 - 挨拶 - 議題 - 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 - 令和7年度アクションプラン案について - 令和7年度食品衛生監視指導計画最終案について - 令和7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 - 令和7年度食品衛生監視指導計画最終案について - 報告事項 - 市内で発生した食中毒事件等について - 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 - 閉会				
会議資料	資料1-1 仙台市食品の安全性確保に関する基本方針（改定案） 資料1-2 仙台市食品の安全性確保に関する基本方針（改定案）新旧対照表 資料2 令和7年度アクションプラン（案） 資料3 令和7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 資料4-1 令和7年度食品衛生監視指導計画（中間案）からの変更内容（概要） 資料4-2 令和7年度食品衛生監視指導計画（最終案） 報告資料1 市内で発生した食中毒事件等について 報告資料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 配布資料1 食品の安全性に関する講演会動画配信のご案内				
議事録の作成方法	要点筆記				
議事録の確認方法	会長より議事録署名人として指名された委員による確認。				
公開・非公開の別	公開				
傍聴者数	0人				

発言者等	発言内容
司会	<Ⅰ. 開会>
保健所長	<Ⅱ. 挨拶>
司会	<出席者・欠席者報告> 阿部委員の出欠確認状況、門田委員及び山下委員の欠席について報告があった。
西川会長	議事に入り、会長を議長とし、議長が議事進行を行う。 <会長挨拶>
西川会長	<Ⅲ. 議題> 【議題（１）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】 （１）について、事務局から説明をお願いする。
生活衛生課長	資料１－１（改正案全文）および資料１－２（新旧対照表）を使用して、改正内容を説明 １ 食品等事業者の自主管理の推進 施策１－３－１ 中央卸売市場の整備 施策１－３－２ 食肉市場の整備 現在、中央卸売市場本場の再整備の計画が進められている。中央卸売市場、食肉市場ともに市民に信頼される市場づくりを意識して運営がされているところである。整備に当たっては市場に様々な形で関わる事業者からも信頼される市場づくりを進めているため、「事業者」を追記するもの。 ２ 生産から消費までの安全性確保対策の充実 施策２－２－５ と畜検査 ＢＳＥスクリーニング検査の対象が変更され、月齢に関わらず、特定の行動異常又は神経症状を呈す牛が対象となったことから、修正するもの。 施策２－２－６ 食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査 実際の対策をより正確な表現に修正するもの。 ３ 緊急事態発生時の対応 施策３－３－３ 東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査等 平成24年度以降、流通食品などを対象に検査を行っている。自家消費の食品等の測定についても担当課（環境対策課）において実施していたが、令和７年１月末で事業が終了されることに合わせ、記載を削除するもの。 自家消費の食品等とは、具体的には出荷や販売目的ではない家庭菜園で栽培した野菜や自然採取の山菜やキノコなどであり、持ち込み検査の対応をしてきた。近年の持ち込み検査数の減少に伴って、事業を終了したもの。別紙の各施策の担当課（環境対策課）を、合わせて削除としている。 なお、流通食品、市内生産農産物や林産物などの検査は、今後も継続していくこととしている。 用語の解説 ・遺伝子組換え食品 対象農産物１品目（からしな）を追記するもの。 ＢＳＥについての概要、経緯、検査対象の変更について、食肉衛生検査所から説明する。

食肉衛生検査所長	【概要と経緯】 BSEは牛の病気の一つで、プリオンと呼ばれる病原体が主に脳に蓄積し、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し死亡する病気である。BSEと診断されるのは、脳から異常プリオンたんぱく質を検出することにより診断するものであり、現在、生前に診断する方法はない。BSEが流行したのは、BSE感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使ったことが原因と考えられている。1990年代、欧州、特に英国でBSEが流行し、人への感染について示唆された。日本では、これまでに変異型クロイツフェルト・ヤコブ病患者が1名確認されているが、英国滞在時にBSEプリオンを摂取し、感染した可能性が有力と考えられている。 平成13年9月、国内で初のBSE感染牛が確認され、同年10月から全頭検査が開始された。同時に、肉骨粉の牛用飼料等としての給与を禁止する飼料規制の徹底および脊柱など異常プリオンが蓄積する特定危険部位の適切な処置など対策がなされたところであり、世界的にBSEは激減した。国内においても、平成20年度以降感染牛は確認されておらず、段階的に検査対象は見直され、縮小された。 【検査対象月齢の推移】 検査対象月齢は、平成17年8月に21か月齢以上に、平成25年4月に30か月齢超に、平成25年7月に48か月齢超に引き上げられ、平成29年4月に健康牛のBSE検査が廃止となり、24か月齢以上かつ生体検査で神経症状または全身症状を呈するものを対象にBSE検査が行われてきた。 現在においては、令和6年4月の改定により、月齢に関わらず生体検査で神経症状または全身症状を呈するものは、引き続きBSE検査を実施するという事になっている。 【TSE】 牛のBSEと同様に、羊やヤギにおいてTSEという病気がある。月齢に関わらず、生体検査で異常行動や運動失調などの症状が確認された羊やヤギは、TSEのスクリーニング検査の対象となっている。 なお、羊やヤギについては基本的に仙台市では持込みはないが、生体の持込みがあった場合、国の定める要領に基づき生体検査を実施し、異常がないことを確認することとしている。
西川会長	自家消費の食品等の測定について、市民の持込みの件数が減っているということだが、具体的にどれくらい検査数が減っているのか。
生活衛生課長	担当課（環境対策課）は出席していないため、ホームページで公表している検査数を紹介。 （検査受付開始3年分） 平成24年度：1,028件 平成25年度：1,214件 平成26年度：632件 （直近3年分） 令和4年度：24件 令和5年度：16件 令和6年度（12月まで）：15件
西川会長	紹介のとおり、大きく減少しているため、自家消費の食品等の持ち込み検査については、終了ということです。 ご質問等ご意見があれば伺いたい。

戸田委員	BSEに関して、以前24か月齢以上であったということは、発症は月齢が高いところで出やすいが、もっと全般に引き下げることで、むしろ安全性は増すというような考え方でよいのか。
食肉衛生検査所長	そのとおりである。 食品安全委員会の検査対象に係る決定に従って、実施しているところである。
戸田委員	遺伝子組換え食品のところ、「からしな」が追加された背景について伺いたい。
生活衛生課長	遺伝子組換え食品の認可に関しては、安全性の審査が義務づけられており、審査を経て市場に出せるようになったことによる追加である。 遺伝子組換えされた「からしな」の具体的な市場への流通について十分に把握はしていないが、流通が可能になったというものである。
西川会長	放射性物質検査について、流通食品や水道水について、検査を継続するということだが、流通食品の中で水産物や農産物の検査状況について、伺いたい。
食品監視センター所長	食品監視センターでは、東日本大震災での福島第一原発事故の発生を受けて、食品の安全と安心を確保する観点から、平成24年より、中央卸売市場の流通食品の放射性物質検査を実施している。食品の安全性や市民の不安解消の観点から、毎月継続的に検査を実施している状況である。中央卸売市場に流通する食品については、主に近海の水産物や近郊で出荷された農産物について、平成24年度から現在までに通算3,000件ほど実施している。基準は食品1キログラム当たり放射性セシウムが100ベクレル以下となっており、基準超過の実績はない。基準値以下の中でも、検出限界を超えて検出された検体は、これまでに2検体しかなく、市場に流通している食品の安全性は担保されていると考えている。 市場を経由しない流通食品については、各区役所の衛生課が中心となって検査を実施しており、本市では平成24年度から現在まで、通算880件ほど実施している。平成25年度に他自治体産の蕨（わらび）が1件基準超過であることを検査により確認したところである。現在は、年間約20件の検査を実施しており、主に量販店で扱う地場産の野菜等の検査を実施している状況である。 なお、市内検査の実施結果については、仙台市ホームページで毎月更新しており、関係団体とも情報共有している。また、国内の一般流通食品については、宮城県や福島県等の国内産地や水揚げ地で検査を継続的に実施しており、その結果は、国や各自自治体のホームページにて共有されている。福島県では、今でも水産物のモニタリング検査を年間500件ほど実施しているようである。現在、海産物による基準超過は確認されていない。海産物の出荷規制として、福島産のクロソイが最後に残っていたところであるが、昨年10月に出荷規制解除となり、国内の海産物で出荷規制にかかっている海域と魚種は存在しない状況である。 このような観点から、通常の一般流通食品については、生産地や流通関係者の努力というのもあり、安全性が十分に担保されていると考えている。 福島第一原発の処理水による鮮魚介類の影響についても、いろいろ話題にはなったが、国や東電が実施している検査結果がホームページ等で情報公開されており、適切にモニタリングされ、問題ないことを確認している状況である。 流通食品等については、本市のこれまでの取組や、国やほかの自治体の検査状況を踏まえて、適切な検体数を確保しつつ、今後ともモニタリング検査を継続していきたいと考えている。
西川会長	（その他、質問・意見なし） 【議題（2）令和7年度アクションプラン案について】 （2）について、事務局から説明をお願いする。
生活衛生課長	資料2に沿って説明 令和7年度アクションプランについては、令和6年度アクションプランから大

	きな変更箇所はないので、主な修正箇所について説明する。 1－3－2 食肉市場の整備 食肉市場の整備に関連した今後の工事予定などを追記するもの。 1－3－3 食品の品質管理に関する指導 卸売業者、仲卸業者が作成する品質管理計画に対する指導・推進について、令和6年度は、品質管理の高度化に向けての行動指針等に基づき、卸売業者、仲卸業者が作成する品質管理計画に対する指導・推進と記載していたが、この中で「行動指針等に基づき」の部分を削除し、簡潔な表現に修正するもの。 1－4－3 老人福祉施設、障害福祉施設等の給食の安全性確保 指導対象施設をより正確な表記に修正するもの。 2－2－4 食肉市場内における監視指導 2－2－5 と畜検査 2－2－6 食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査 先に説明した仙台市食品の安全性確保に関する基本方針改定案の記載内容に合わせて修正するもの。 2－3－1 食品関係施設の監視指導、苦情調査等 監視指導対象として、食品用の器具・容器包装について記載するもの。 2－3－4 いわゆる健康食品の監視指導 2－4－3 「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づくいわゆる健康食品の表示の指導 3－1－3 いわゆる健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止 健康食品について、国の表記に合わせて、「いわゆる」健康食品と記載するもの。 紅麹サプリメントの食中毒事案を受け、特定保健栄養食品と機能性表示食品による健康被害情報への対応について法令改正が行われ、その内容に合わせて修正するもの。 3－3－3 東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査等 先に説明した仙台市食品の安全性確保に関する基本方針改定案の記載内容に合わせて修正するもの（市民持ち込み検査の終了に合わせた修正、当該記載削除、当該事業担当課（環境対策課）の削除）。 林産物の検査対象について、「仙台産」と明記するもの。 4－3－1 食品等事業者への情報提供 食品用の器具・容器包装のポジティブリスト制度の運用開始を踏まえた対応として、規制の仕組みや制度変更等に係る周知等について、記載するもの。 その他、若干の文言修正については、説明を省略する。
西川会長	ご意見、ご質問等があれば伺いたい。
戸田委員	前回協議会にて話題となったかと思うが、仙台市に対しての健康被害相談が寄せられる場合、相談連絡先などを市民に周知するシステムはあるのか、実際に仙

	台市に健康被害相談等はどのくらいの件数が寄せられるのか伺いたい。
生活衛生課長	健康被害相談は、その種類が多岐にわたる。例えば、保健所の食品衛生分野で、食中毒が疑われる健康被害の相談を受けて対応する。また、特定の食品と一緒に医薬品を摂取したときに健康被害が生じるような健康被害の相談については、医務業務分野で相談を受けて対応する。食品衛生、医務業務、どちらもホームページ等で相談の受付を案内しているところである。 その他、消費生活センターにて、多様な相談を受ける中で、健康被害の可能性があるといた相談があれば、聞き取りの結果によって、担当部署が分かった段階で、速やかに情報共有がなされるように連携している。 相談件数は、手元に具体的な数値がないが、年ごとに振れ幅が大きいと思われる。
西川会長	紅麹サプリメントの問題があり、国から機能性表示食品等に対して、変更点があったということだが、内容について具体的に伺いたい。
生活衛生課長	紅麹サプリメントの事案については、機能性表示食品というカテゴリでの流通であり、食品の機能について製造事業者が科学的根拠に基づき表示するもの。今回の事例の反省点の一つとして、直ちに健康被害情報を行政側に報告する仕組みが、法的にはなく、努力義務であった。指定成分等含有食品については、報告が法律で義務づけられているが、今回の法令改正により、指定成分等含有食品と同じ形で報告制度が出来上がったというものである。
西川会長	(その他、質問・意見なし) 議題(1)、議題(2)について承認してよろしいか。 (全員、異議なし)
西川会長	【議題(3) 令和7年度食品衛生監視指導計画最終案について】 ①令和7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 ②令和7年度食品衛生監視指導計画最終案について 議題(3)について、事務局から説明をお願いする。
生活衛生課長	資料3に沿って説明 食品衛生監視指導計画中間案に関する意見について 募集期間：令和6年11月25日から令和6年12月24日までの1か月間 周知方法：市政だより・市ホームページへの掲載、市民利用施設への配架等 意見提出方法：郵送、Eメール 重複意見をまとめると、計9件の意見があった。 9件の意見からその一部を本市の考え方と合わせて紹介する(一部要約あり)。 No. 1 (意見) HACCPに取り組んでいる事業者であっても食中毒が発生しているので、一般的な衛生管理の重視を指導すべき。また、新規事業者は、推進員や食品衛生指導員に相談できることを強調してほしいというもの。 (本市の考え方) HACCPによる衛生管理は、重要管理点を抑えるだけでは不十分であり、衛生管理のベースとなる一般衛生管理がまた大切である。手引書もその点を踏まえた作りであるので、事業者には誤解のないように助言・指導を行いたい。また、食品衛生指導員、食品衛生推進員を介した各種事業についても、引き続き周知をしていきたい。 No. 3

(意見)

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、監視指導計画に盛り込まれたが、これを誰に行うものなのか明確にしてほしいというもの。

(本市の考え方)

中間案では、食中毒リスクについてSNS発信や動画を活用し情報提供を行うと記載していたが、指摘のとおり誰を対象にするのか、読みにくいような表現となっていた。ご意見を受け、営業者や食品衛生責任者に対して実施し、施設内の全ての調理従事者に認識してもらえるように指導するという内容で修正する。

No. 5

(意見)

収去計画の結果や違反食品の具体的な公表を、さらに収去検査のみで十分なのかを考慮してほしいというもの。

(本市の考え方)

流通が複雑化、広域化している現状で、食品検査、収去も含めて効果的に実施をしていく必要がある。食品工場などを対象にした検査では、最終製品の検査だけではなく、中間製品の検査や工程のふき取り検査を実施している。引き続き、検査結果を基に効果的な指導と、違反食品排除につなげていきたい。

なお、収去等の検査結果や違反食品の状況については、毎年作成する食品衛生情報誌「食の情報館」に食品の種類や検体数のほか、違反食品の内容について詳しく掲載をしている。

No. 7

(意見)

いわゆる健康食品について、法律上の定義が曖昧である。消費者にその功罪を周知してほしい。特定成分の摂取量が過剰になる場合も想定されるので、詳しく広報をというもの。

(本市の考え方)

いわゆる健康食品に法律上の定義はない。あえて表現するならば、医薬品以外で食品として摂取される健康維持増進に役立つことを謳って（うたって）販売される食品全般をさしているもの。機能性表示食品、サプリメント食品も含まれる。錠剤やカプセル形状に加工されていると、意見にあるとおり多量に摂取される可能性がある。いわゆる健康食品を摂取する際の留意点について、引き続き情報発信や広報に努めたい。

No. 8

(意見)

相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進として、幅広く参加対象を考えて、意見交換の機会を複数設けることが重要と思われる。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盛り込んでほしい。取組みが停滞することのないよう検証を十分に行ってほしいというもの。

(本市の考え方)

消費者、事業者、行政の相互理解を深めて、協力して食品安全対策が進められるよう、引き続きサポーター制度での交流や講演会など、意見交換の機会を設けて、より効果的な手法も検討しながら取り組みたい。

	資料４－１に沿って説明 食品衛生監視指導計画中間案からの変更内容は、３点である。 １点目は、先（資料３）に説明した、意見を踏まえて追記するもの。 ２点目は、先（資料１－１、１－２）に説明した、食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査について、実際の対策をより正確な表現に修正するもの。 ３点目は、消費者への情報提供について、食品衛生監視指導計画本文中に消費者向けの動画のURLと二次元コードを掲載しており、今回、HACCPを紹介する動画に入れ替えるというもの。HACCP紹介動画は、事業者が実施しているHACCPについて、８分程度で解説する内容として作成したものである。 以上、３点の修正を反映した計画案全文が、資料４－２の監視指導計画最終案である。
西川会長	「アニサキスを探してみた」という動画を以前の協議会で視聴したが、今回、計画に掲載する市民向けの動画として、アニサキスから、「食の安全を見える化～HACCPを知っていますか～」に変更したということです。 前回協議会にて、事業者向けの講習会ということでも動画を作っているという話もあったかと思うが、動画の進行状況について伺いたい。
生活衛生課長	仙台市ホームページに少しずつ準備ができた動画を掲載している状況です。食品衛生に関する動画のコンテンツがあり、メインは事業者の方向けとして作成を進めているが、市民向けの食品衛生動画の作成も進めているという状況である。 市民向けの動画については、HACCP紹介動画のほかにも、テイクアウト・デリバリーの食中毒予防のポイントという動画やノロウイルス食中毒対策として３分～５分くらいの非常にコンパクトにまとめた形で工夫して作成し、掲載しているので、機会があれば、ぜひ周りの方々にも紹介いただきたい。
西川会長	他にご意見、ご質問等があれば伺いたい。 市民の方からの意見の中で、一般的衛生管理の重要性を指導すべきというところで、先ほど事務局からも一般衛生管理と重要管理といずれも欠かせないものだという、当然の話ですが、HACCPだけ導入すればそれでうまくいくと思って業者の方が結構いらっしゃるようなところを聞くので、まず一般的衛生管理の指導が非常に大事だと思います。市では指導を当然これまで実施していることかと思うが、市だけでなく、例えば食品衛生協会で助言などを具体的にどのように実施されているのか伺いたい。
小林委員	食品衛生協会は事業者団体という位置づけであり、自主管理を推進する団体である。その中で、五つ星事業、しっかりとHACCPに取り組んでいる施設に対して、消費者に分かりやすいように、アピールするようなプレートを配っている。 五つ星事業には５つの観点があり、主にHACCPの記録が適正かどうかを年に一度、調査をして確認をしている。現在、約200施設の確認したところ、一般衛生管理について、実施しているという記録として、ほとんど「○」を記載している。実施していない（「×」）という記録はあまり確認することはないが、どうしても形骸化していくというか、実施していないのに「○」をつけている節がある、例えば、カレンダーにない２月30日に記録があるとか、「○」の形が１週間分すべて同じ形とか、そういうところを記録が形骸化していると見られてしまうと指摘する。そこで、一般衛生管理は○・×式の記録ですが、「○」をつけるだけではなく、事業の様子を確認するとか、そういうところで本当にチェックポイントどおりに実施しているのかを手間でもしっかりと確認をしてくださいという話をしている。 一般衛生管理の不備で食中毒に繋がることは多くあって、重要管理、飲食店だと加熱等が重要管理となることが多いが、そこはある程度きちんと加熱をしないと製品にならない、商品品質価値が落ちるようなところもあって、肉以外は結構

	比較的上手く機能するが、一般衛生管理は、どうしても形骸化しやすい。慣れによって、やったつもりみたいになっているところがあるので、そこを重点的に注意している状況である。食品衛生協会会員の皆様にもこういうところが重要だとお知らせをしている。
西川会長	一般衛生管理は本当に大事だということをまず再度認識していただくことが大事だと思われる。HACCPを導入すれば終わりみたいなところは、よくないことだと考えているので、よろしく願いたい。
大沼委員	資料3のNo. 1について、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、助言指導するという点について、この「一定程度実施している事業者」とあるが、一定程度の意味合いと、どのくらい実態を把握されているのか伺いたい。
生活衛生課長	業種ごとにHACCPに取り組むに当たっては手引書を参考にしながら、それぞれの事業形態に応じて、自身の営業施設の衛生管理計画を作成する。もちろん、記録の様式も含めて施設にぴったりと合った形で作成するのが最も望ましいが、まずは手引書にあるような様式等を参考にして、計画を策定するというところが、出発点になると考える。一定程度実施をしているという意味合いについては、そのような程度、レベル感と考えている。
大沼委員	一定程度実施している事業者の数や、個々の施設の実態について、保健所や食品衛生協会がある程度を把握した中で、実態を基に定期的に確認であるとか助言、つまり監視をされているという認識でよろしいか。
生活衛生課長	その理解で差し支えない。
大沼委員	記録をつけるという部分について、弊社のすべての事業者でこの取組を行っているが、やはり形骸化というか、記録をつけること自体が目的になっていて、何のためにこの項目を実施しなければいけないのか、ということをしっかりと手段として本当に理解しているのかについて、必ず都度話をするとしている。しかしながら、やはり記録する側からすると、どうしてこの記録をつけるのか、それでこの記録をつけるのは何のためにやるのかというのが、実態として自分たちの中で理解ができていくというのが、正直に思うところである。 実は、去年の年末に一度弊社で食中毒の疑いについて保健所から連絡があり、その時、調理場と記録を確認されたところ、特に該当日に関して全く問題ないということで、大事には至らなかったということがあった。何かあったときに、記録を遡って確認をする手段であるということを、その当事者に対して説明をしたところ、理解を得られて、日々しっかりと記録をつけているというところがあった。 食品衛生指導員として巡回する中で、記録を何でつけるのかとか、記録をつけ忘れたから次の日につけても意味がないという、そういったことを指導するというのは、本当に地道にやっていないと、なかなか浸透しないのではないかなというふうにすごく感じた。今後も引き続き、重点的に取り組んでいただければというふうに思う。
西川会長	大沼委員の言うとおり、意味合いの周知等といった教育訓練は非常に大事であり、一般的な企業はそういう教育訓練を週に1回とか月に1回実施しているので、従業員にも理解できている方は多いように思われる。一方、中小企業の場合、教育訓練をなかなか実施できず、食品衛生協会や保健所をお願いしてそういうことを実施するしかないのではないかと感じており、意識づけはなかなか難しいところがある。何のために実施しているかということを理解しないで、単に「○」だけつけているというケースも本当にあるようで、しっかり教育訓練をしないといけないというか、それが一番大変であるが、大事であると思われる。

	(その他、質問・意見なし) 議題(3)について承認してよろしいか。 (全員、異議なし) では、本日以降に表現の仕方、あるいは軽微な修正等あれば、事務局と私に一任をしていただくということをお願いしたい。 (全員、異議なし)
西川会長	<Ⅳ. 報告事項> 【(1) 市内で発生した食中毒事件等について】 【(2) 市内許可施設のHACCPに沿った衛生管理取組み状況について】 報告事項について、事務局から説明をお願いします。
生活衛生課長	報告資料1に沿って説明。 1 仙台市内で発生した食中毒一覧 令和6年11月(前回協議会)～令和7年1月に発生した食中毒は、カンピロバクター2件であり、いずれも飲食店で提供された食事によるもの。詳細は、報告資料1-1から1-2に添付の記者発表資料のとおりである。 いずれも原因となったメニューの特定には至らなかったが、発症者の方は鶏のレバーを加熱して提供する食品を喫食しており、加熱不十分または二次汚染が疑われる事例であった。それぞれ3日間の営業停止の行政措置の間に、改善指導を実施したところである。 2 広域食中毒事件等 期間中に該当する事案なし。 3 違反食品等 食品監視センターが実施をしたセロリの収去検査において、1件違反が判明している。 セロリの食品衛生法違反に係る対応経過等について、食品監視センターから説明する。
食品監視センター所長	違反となったセロリは、令和6年11月に中央卸売市場に入荷した他自治体産のセロリで、衛生研究所にて残留農薬の検査を実施したところ、テフルベンズロンという農薬成分が0.07ppm検出されたというもの。 残留農薬については、残留基準と一律基準という2つの基準があり、残留基準は農薬の種類や食品の種類ごとに残留が許容される値となっている。 セロリは、テフルベンズロンについて残留基準値の設定がないため、一律基準が適用され、一律基準0.01ppmを超過する場合、食品衛生法13条第3項違反となる。例えば、白菜であれば、テフルベンズロンについて残留基準値が0.3ppmと設定されており、0.07ppmでは違反にならない。 違反品については、市場ラインで流通調査等を行い、回収の指示等を行ったところである。さらに、管轄自治体へ通報し、対象品について、出荷者の自主回収等が実施されることとなった。 管轄自治体担当者の話によると、セロリに使用した農薬噴霧器について、セロリに使用する前に花の栽培用に使用しており、噴霧器の洗浄が不十分だったということが原因と考えられるとのことである。

生活衛生課長	報告資料2に沿って説明。 1 HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認 最新の集計（令和7年1月）では、約14,500件の許可件数に対し、保健所の立ち入り等でHACCP導入状況確認をしている施設数が、うち約11,000件である。このうちHACCPに沿った衛生管理を導入、運用している状況確認をしている件数が約7,500件と、約3分の2という状況である。 HACCPについては、令和7年度も引き続き、重点事業として取り組んでいくこととしている。 2 公益社団法人仙台市食品衛生協会と連携したHACCP導入支援事業 食品衛生指導員による資料配布、HACCP普及指導員による講習会を開催している。講習会は年度ごとに業種を選定して実施しており、令和6年度は、小規模飲食店のほか、仕出し調理する飲食店、そうざい製造業を対象として実施している。そのほか、今後もHACCP導入に関するアンケートで事業者のニーズを把握し、それを踏まえたフォローアップの支援を実施していくこととしている。 HACCPに関わる保健所の対応状況について、青葉区衛生課から紹介する。
青葉区衛生課長	まず、HACCPの監視指導を行うに当たり、施設のHACCP導入状況を確認している。具体的には、許可申請に伴う施設立ち入り時、事業者の相談受付時、HACCP導入状況確認アンケートの結果確認時、また、各区で開催している講習会や食品衛生協会連携事業として実施しているHACCP講習会等において、事業者と接触し、HACCP導入状況の実態を把握している。すべての事業者が、アンケートに返信、講習会に参加をしているわけではないため、市内施設のHACCPの導入状況について、直ちにすべての施設分を確認することは難しい現状である。しかしながら、営業許可の有効期間が5年から8年の間に規定されていることから、許可更新申請時にHACCPの導入状況確認・指導が可能であるため、毎年度、着実にHACCP導入状況を確認した施設数が増加しているという状況である。 次に、HACCPの導入に当たっての具体的な指導や助言について説明する。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について、事業者が実施すべきことは大きく分けて4つある。①衛生管理計画を作成する。②作成した衛生管理計画に基づいて実施する。③実施した内容を確認、記録する。④振り返りを行う。 衛生管理計画は、基本的に業界団体が作成した手引書を参考に、施設側で自ら作成し、作成された衛生管理計画を保健所職員が確認し、その内容に不備がないよう助言・指導しているところである。ただし、施設ごとに提供する食品が異なるため、手引書どおりに記載するように、というような画一的な指導というわけにはいかない場面が多くある。施設立ち入り時にメニュー表を確認しながら、重要管理ポイントの食品分類が適切になされているか、その食中毒防止のためのチェック方法が適切であるか等を確認し、指導している。特に、魚介類の刺身を提供する施設に対するアニサキス対策、焼き鳥や食肉の低温調理加熱品を提供する施設に対する十分な加熱といった、提供する食品のリスクに応じた指導に時間をかけて、衛生管理計画に反映できるよう、丁寧に指導を実施しているところである。衛生管理計画に基づいた実施内容の確認については、施設が実施した内容の記録を確認することで実施している。実施結果は、良否や確認した温度として記録されているが、不良時や温度記録が基準を逸脱している場合の対応状況や記録内容についても確認している。 令和7年度についても、新規施設やHACCP導入を確認できない施設、確認

	したところHACCPの導入に至っていない施設等に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入促進に引き続き注力することになると考えている。 また、令和6年1月より、手引書に振り返りについて記載されたことから、既に衛生管理計画を作成し、確認記録を行っているHACCP導入施設についても、衛生管理計画が形骸化しないよう引き続きフォローアップしていきたいと考えている。
西川会長	今回のセロリはテフルベンズロン0.07ppm検出で違反、原因はドリフト（農薬の飛散）かと思ったが、そうではなく噴霧器の洗浄不足が原因だと考えられるということ。 残留農薬については、ポジティブリスト制度により、一斉分析を実施しているかと思うが、今回のセロリも、たまたまこのテフルベンズロンを検査したわけではなくて、一律に質量分析で検査した時に検出されたということか。また、一斉分析の場合、どれくらいの残留農薬の数（種類）を一斉分析しているか伺いたい。
衛生研究所理化学課長	一斉分析を実施している。 ガスクロマトグラフ質量分析装置による検査で300弱種類を分析、液体クロマトグラフ質量分析装置による検査で数十種類を分析している。 合計、400種類に満たないくらいの数（種類）である。
西川会長	残留農薬のポジティブリスト制度が始まった時に、約800種類を一斉分析するような話があったかと思うが、現在はそこまで（約800種類まで）は実施していないということか。
衛生研究所理化学課長	約800種類までは実施しておらず、優先順位をつけながら実施している。また、分析が可能かどうかというところで現在の実施数となっている。
西川会長	違反となったセロリについて、仙台市産ではなく、他自治体産の農産物であったが、仙台市内の生産者に対する農薬の適正利用について、どのような指導をしているのか伺いたい。
農業振興課生産支援係長	仙台市内の生産者に対する指導については、宮城県が指導権限を持っているため、宮城県が農薬の適正利用について具体的な対応を実施することになっている。仙台市では、農薬の適正利用について広報を実施している。農家向けの農政だよりに掲載、配布することで啓発している。
西川会長	他にご意見、ご質問等があれば伺いたい。
戸田委員	HACCPについて、皆様の本当に多大な活動の下、令和3年の43.2%から今、令和6年度の66.8%まできており、残り34.2%ということで、この後どのような、今までのように対応して100%を目指していくのか伺いたい。この残り34.2%は結構大変なのかとか、そういったところを伺いたい。ある程度の割合まで達するとそこから先はすごく大変なのではないかというイメージがある。
生活衛生課長	大変ではあるが、HACCPは法的な要求事項となっているので、今後もしっかり対応していくものと考えている。 先ほど、青葉区衛生課より説明のあったように、営業許可更新のタイミングを利用しつつ、残りの34.2%を埋めていく想定をしている。
大沼委員	昨年12月の後半だったと思うが、仙台市内の弁当製造工場で中国人従業員がつまみ食いをしているところが動画に映り、SNSで拡散され、ローカルニュース、全国ニュースで放送されていた。この件の対応状況について伺いたい。
生活衛生課長	当該動画については、仙台市内の弁当等を製造している事業者であるということを探知した。当初、SNS動画を確認し、すぐに施設を特定できたわけではなかったが、担当の監視員が、製造施設の中の映像を基に可能性として把握をし、直ちに立ち入りを行って、現況等を確認し、施設を特定したという経過である。 SNS動画には、製造ラインに関わっているところで何かを入れないのかというような不穏なコメントが付されており、また、従業員の方が作業ラインで食材

	を口に入れるような映像があった。どのような形で撮影したか、社内の衛生管理のルールについて、監視指導の必要があると判断し、実施したという状況である。 不穏なコメントについては、施設側でコメントを付したというような事実はないということで、確認を取っている。今後も引き続き、施設・従業員の衛生管理について、設定されたルールがしっかり守られているか継続的に確認を行っていく。
西川会長	非常に残念な事案だと思う。その企業の取組というか、教育訓練がしっかりしていないというところがあると思われるので、厳しく指導をよろしくお願いしたい。
高橋委員	前々回の協議会（昨年２月）にて、食中毒のことで消費者が照会する先について、質問を行ったところである。そのときはホームページにて、何か確認しやすいような掲載方法を検討する、と事務局から回答があった。 なかなか対応が難しいかと思っていたところであったが、すぐにホームページに掲載され、担当から連絡をもらい、自らも確認したところである。 仙台市のホームページ（トップページ）から入っていくと該当ページにたどり着きにくい、検索時に「仙台市」、「食中毒」、「照会先」と入力すると、すぐ該当ページが出てくる。食品安全の相談窓口５区、食品監視センター、食肉衛生検査所、消費生活センターなどが全部一覧になって載っている。また、仙台市総合コールセンターもあり、杜の都おしえてコールというところで、項目を入れて検索をしますと出てくる。ぜひ試してもらいたい。非常に見やすく対応してもらい、感謝している。
生活衛生課長	（スクリーンにて検索画面と照会画面を表示） 前々回の協議会（昨年２月）の協議会での意見を受け、仙台市の食品総合窓口として何か食品に関係するような疑義があったときには、市民にとって、相談がしやすいようホームページにて案内している。
高橋委員	ぜひ周知をお願いしたい。
生活衛生課長	承知した。 （スクリーンにて動画コンテンツ一覧を紹介） 引き続き、分かりやすい形で事業者向け、市民向けの動画を徐々に増やしてしていきたいと考えている。事業者向け動画は、従業員への衛生教育、教育訓練に活用できるような短時間の動画を準備している。また、通常の監視指導の中で動画を基に衛生知識の普及を図っていくような仕組みを考えている。引き続き、取り組んでいきたいと考えている。 市民向けの動画についても追加している。 （スクリーンにて「テイクアウト・デリバリーの食中毒のポイント」再生）
西川会長	（その他、質問・意見なし） ＜署名委員の選定＞ 本協議会では、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いる。 第44回協議会の議事録署名人として高野委員が指名された。 （指名について、高野委員の承認） 以上で議事進行終了のため、事務局に進行を戻す。
司会	＜Ⅴ．閉会＞ 配付資料１について案内。 リスクコミュニケーションの一環として実施している食品の安全性に関する

	講演会を2月13日木曜日に開催する予定である。講師は内閣府食品安全委員会シニアフェローの脇昌子氏、講演内容は健康食品の安全な選択についてである。
--	--