

第46回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

| | |
|----------|--|
| 開催日時 | 令和8年2月5日（木）14：00～ |
| 開催場所 | オンワード樫山仙台ビル 10階ホール |
| 名簿 | 委員 戸田 雅子（会長）、恵津 順美（副会長）、阿部 駿、泉 元啓、岩田 晋也、小島 英昭、小林 正裕、高橋 亜紀、高橋 玲子、平間 正浩、門田 巧（欠席委員＝菰田 俊一、下田 里奈、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、加藤健康福祉局医務薬務課長、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、岡田健康福祉局衛生研究所理化学課長、阿部経済局農業振興課長、佐藤経済局中央卸売市場業務課長、山田宮城野区衛生課長、太田教育局健康教育課主幹、若生健康福祉局生活衛生課主幹（司会進行） |
| 会議の議題 | <p>I. 開会</p> <p>II. 挨拶</p> <p>III. 議題</p> <p>（1）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8年度アクションプランについて</p> <p>（2）令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画中間案に対する意見について</p> <p>（3）令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画最終案について</p> <p>IV. 報告事項</p> <p>（1）市内で発生した食中毒事件等について</p> <p>（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</p> <p>V. 閉会</p> |
| 会議資料 | <p>資料1 令和8年度アクションプラン(案)</p> <p>資料2 令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画中間案に対する意見について</p> <p>資料3-1 令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画中間案からの変更内容について</p> <p>資料3-2 令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画最終案</p> <p>報告資料1 市内で発生した食中毒事件等について</p> <p>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</p> <p>参考資料1 腸管出血性大腸菌感染症等の感染症法に基づく届出の状況について</p> <p>参考資料2 令和7年度ノロウイルス対策の取組みについて</p> <p>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</p> |
| 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 | 1人 |

| 発言者等 | 発言内容 |
|---------|---|
| 司会 | <Ⅰ. 開会> |
| 保健所長 | <Ⅱ. 挨拶> |
| 司会 | <委員紹介> 前回欠席委員（岩田委員、高橋（玲）委員、平間委員）による自己紹介をお願いします。 |
| 岩田委員 | （自己紹介） 食の安全ということで、仙都魚類（株）としての取組みを説明する。 仙都魚類は鮮魚類、冷凍食品を扱っているが、冷凍売場や壁で仕切られている売場は温度設定が10℃となっており、毎日室温のチェックをしている。鮮魚類に関しては、壁で仕切られていないため、氷での品温管理をしており、毎日抜き打ちで魚の温度を測定し、10℃以下であることを確認しながら流通させている。 温度の他には、フグのように有毒で、種類によって可食部位がいろいろなのでその種類をチェックしたり、また、魚によっては可食ではあるが食べ過ぎると健康に害を及ぼす魚があるため、会社の品質管理委員会でそれらをチェックし、食品の表示についても一つ一つ確認している。仙台市食品監視センターと連携しながら、日々食品の安全対策を行っている。 |
| 高橋（玲）委員 | （自己紹介） 仙台・みやぎ消費者支援ネットは消費者団体で、昭和の時代から活動しているが、平成20年にNPOになっている。消費者の健康で安全な消費生活を守るためにという活動で、そこを目標に掲げた。今年度は、イベントへの参加や消費者被害に遭わないための消費者講座を3回ほど開催している。今後もそのような活動を進めてまいりたい。 |
| 平間委員 | （自己紹介） JA仙台は昨年4月に合併し、亙理町、山元町、名取市、岩沼市がJA仙台の管内に新たに加わった。イチゴや名取のセリなど、多様な農産物が取り扱いになった。 生産者の立場で話をすると、食品安全の中では、例えば農薬の適正使用や栽培の管理ということでトレーサビリティの管理も農家にやってもらっている。今後の課題として、農業者がだんだん高齢になってきたり、生産者自体がだんだん少なくなってきたので、これの管理も含めて今後のあり方を考えていく必要があると感じている。 今後とも、みなさまによりしくお願いしたい。 |
| 司会 | <欠席者の報告> 菰田委員、下田委員、山下委員が欠席との報告があった。 |
| 司会 | 議長は会長が担うこととなっており、以降の進行を会長にお願いします。 |
| 戸田会長 | <会長挨拶> |
| 戸田会長 | <署名委員の指定> 本会議では議事録を作成し、公開を予定している。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いる。今回は、恵津副会長を署名委員に指定したいがいかがか。 （恵津副会長、承認。） |
| 戸田会長 | <Ⅲ. 議題> 【議題（1）令和8年度アクションプラン案について】 令和8年度のアクションプラン案について事務局から説明をお願いします。 |
| 生活衛生課長 | 資料1により説明。 食品の安全性確保に関する基本方針に基づく令和8年度アクションプランは、庁内の関係課の来年度の取組みについて記載したもののだが、今年度のものから大 |

| | |
|--------|---|
| | <p>きな変更点はないので、主な修正点のみ説明する。</p> <p>1-3-1 中央卸売市場の整備 今年度、本場の再整備基本計画中間案について11月下旬から1か月間意見募集をしていたが、この後、年度内に基本計画を策定、令和8年度はこれをもとに基本設計に着手する計画となっている。</p> <p>2-1-2 家畜伝染病予防の啓発 家畜の飼養段階において宮城県と連携し、飼養衛生管理状況調査、牛のヨーネ病のスクリーニング検査等に協力し、畜舎の適正管理を促すこととしている。</p> <p>その他アンダーライン部分は、簡単な文言の修正であり、全体的に大きな変更点はない。</p> <p>次年度のアクションプランについては、以上である。</p> <p>前回の協議会において、本日欠席の山下委員から腸管出血性大腸菌感染症の感染症法上の発生届の数について質問があったため、それに関連する資料を用意している。感染症発生動向調査を担当している衛生研究所微生物課より説明する。</p> |
| 微生物課長 | <p>参考資料1により説明。</p> <p>仙台市衛生研究所は感染症情報センターという役割も担っている。腸管出血性大腸菌の他に、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス、E型肝炎、A型肝炎の6つの感染症については、医師が診断した場合には必ず直ちに保健所に届け出ることと決まっている。腸管出血性大腸菌が発生して、医師の診断が下った場合は必ず保健所にその数が上がってくるという仕組みになっている。発生した数は保健所で全部取りまとめており、その数をグラフにしてまとめたのが参考資料1である。</p> <p>腸管出血性大腸菌、略すとEHECのグラフについては、棒グラフで示されており、年間だいたい20~40件くらいの間で推移している。資料には載っていないが、手元にある2015年から2019年のデータと比較すると、若干増えている。</p> <p>6本の柱の平均をとると33.5くらい、それより前の過去5年間の平均をとると28.8となり、若干増えている。コロナ禍の状況においては、感染症はだいたい減るが、腸管出血性大腸菌はそのような傾向が見られず、コンスタントに発生している状況であった。</p> <p>下の折れ線グラフは、1月から12月の発生状況を折れ線グラフにしたものだが、細菌による食中毒や感染症は、環境の温度によって細菌の生存率が上がったたり下がったりすることがあるので、やはり夏場に多い傾向がみられる。</p> |
| 生活衛生課長 | <p>資料1に戻り、6ページの下のところを参照いただきたい。2-3-4「いわゆる健康食品の監視指導」のところである。前回、健康食品中の医薬品成分の検査はどのような成分を対象に分析をするかという質問があったが、具体的な説明ができなかったため、担当課の医務薬務課より改めてお答えする。</p> |
| 医務薬務課長 | <p>前回質問のあった健康食品の調査について、医務薬務課で行っている内容について口頭で説明する。</p> <p>医務薬務課では、過去に健康被害の多かったダイエットや精力増強を謳ったいわゆる健康食品について、市内の薬局やドラッグストアなどで市民が身近に購入することができる製品を選定して買い上げ調査を行っている。選定にあたっては、過去の買い上げ実績や他自治体買い上げ調査を行った製品について、宮城県を通して情報を入手し、重複しない製品を選定している。なお、海外のインターネットサイトで日本国内向けに販売している健康食品については、国が毎年調</p> |

| | |
|--------|--|
| | <p>査している。また、成人向けの雑貨店など、特殊な店舗で扱っている製品については国の依頼により、全国の都道府県が買い上げ調査を行っている。</p> <p>どのような成分を検査しているかについては、ダイエットを謳ういわゆる痩身用の健康食品については医薬品成分であるフェンフルラミンや、現在使用が認められていないシブトラミンという成分を検査しており、今年度は向精神薬のマジンドールなども検査を予定している。精力増強を謳ういわゆる強壮用の健康食品は、ED治療薬であるバイアグラの主成分のシルденаフィルやバルденаフィルなどを検査している。</p> <p>なお、平成16年よりこの買い上げ調査を実施しているが、これまで検出された事例はない。</p> |
| 戸田会長 | <p>ここまでの説明で、質問等はないか伺う。</p> <p>アクションプランで、家畜伝染病予防の啓発が書かれているが、牛のヨーネ病スクリーニング検査について、そのスクリーニングの背景をご説明いただきたい。</p> |
| 農業振興課長 | <p>ヨーネ菌については、牛が慢性的な下痢の症状が出て死に至るもので、畜産農家にとっては怖い病気だという認識でいる。その指導は基本的には宮城県で行うが、仙台市はそれをサポートする形で、畜産農家の支援になるように業務を進めているところである。</p> |
| 戸田会長 | <p>もうひとつ質問をしたい。</p> <p>腸管出血性大腸菌の感染状況の表を見ると、E型肝炎も少しずつ増えている状況である。E型肝炎は野生のイノシシなどからの感染が多いと以前記事で見たことがあるが、ジビエなどを食する機会が多くなったことで、感染が多くなってきているようにも見えるが、それはたまたまなのか。</p> |
| 微生物課長 | <p>感染症の発生届は、まわりの状況や直前に食べた喫食状況などを医師が書いて上がってくるが、明確な原因がなかなかつかめないのが正直なところである。確かにグラフ上は増えてはいるが、年10件に満たないレベルでずっと推移しており、全然なくならないが、コンスタントにみられる状況である。</p> |
| 生活衛生課長 | <p>E型肝炎の感染源として、はっきりしたデータは一般的にはなっていないが、可能性があるとしてよく指摘されている食材は、豚肉を加熱不十分な状態で摂取した時や、シカは最近ジビエで利用される形態が徐々に出てきているが、そのような野生動物、シカから感染を受けるパターンが国の研究所のデータやレポートを見ると、そのような背景もあるというような状況である。</p> |
| 戸田会長 | <p>他に質問はないか。</p> <p>次年度のアクションプランについては今年度と大きな変更はないとのことで、令和8年度も引き続き計画に基づいた対応をお願いします。</p> |
| 戸田会長 | <p>【議題（2）】令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画中間案に対する意見について</p> <p>【議題（3）】令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画最終案について</p> <p>令和8年度食品衛生監視指導計画中間案に対する意見について、事務局から説明をお願いします。</p> |
| 生活衛生課長 | <p>資料2により説明。</p> <p>昨年11月の本協議会で協議した仙台市食品衛生監視指導計画中間案に対する意見について、11月25日から1か月間市民から意見募集をした。重複する内容を合わせると、合わせて16の意見をいただいた。資料2ではいただいた意見を左側に、その意見に対する本市の考え方を右側に記載しており、監視指導計画の構成の順番に並べている。このいただいた意見の中から、いくつかを本市の考え方とともに紹介する。</p> |

資料3-1のNo. 2のご意見で、HACCPに沿った衛生管理が義務化されてから4年が過ぎたが、HACCPに沿った衛生管理導入がゴールではなく、その後の見直しや更新をしていくことが望ましいとその点を強調してほしい、また、それを含めて監視指導をお願いしたいとの内容である。

前回協議会において、HACCPに沿った衛生管理について新規事業者に対する導入支援のほか、既に対応済みの施設に対して、提供メニューや事業形態など、リスクに応じた計画となるように見直しを含めた助言を行う旨を追記した案を示していた。ご意見のとおり、計画の見直しや更新というところは重要なものとして認識をしており、ご意見を踏まえて、令和6年に改訂された小規模飲食店向けのHACCP手引書に盛り込まれた振り返りについて、これも明記しながら、衛生管理計画の見直し、継続的なHACCPに沿った衛生管理がなされるよう指導する旨を追記している。

4番目のご意見で、食肉の低温調理のリスクについて、事業者に対する適正な調理法の指導だけでなく、消費者にもわかる仕組みを作ってほしいのご意見である。食肉の低温調理については、飲食店の監視指導の際に、提供している場合には、加熱条件が妥当なものかどうか確認して、必要な指導を行っている。適正な加熱条件の設定は、調理器具の種類や肉の大きさ、温度などによっても変化するのので、店ごと、メニューごとに設定する必要がある。適合マークのような制度の運用は難しい状況である。食肉のリスクについては、これまでも消費者向けに積極的な情報提供、情報発信を行ってきたが、低温調理のリスクについても引き続き分かりやすい情報発信に取り組んでまいりたい。

6番目のご意見は、デリバリー、テイクアウトの食品や、各種イベント等において、実際に屋外での食材の保存、デリバリー、テイクアウト中の保管などが問題になる場合がある、管理が甘くなっているのではないかという内容である。個人販売や地域団体も含めて、誰に対して衛生管理、衛生指導を行うのかを明確にしてほしいという意見である。また、8番目に、持ち帰り商品、持ち帰り食品が増えた際、事業者、消費者へそれぞれ注意喚起してほしいという意見もある。宅配やテイクアウト食品は、調理後すぐに消費されないために、保管温度や時間によっては食中毒のリスクが高くなってくる。コロナの期間中、特に広がった営業形態であるが、当初から事業者に向けた注意喚起を行っており、利用する側への啓発もあわせて行っている。現在、リーフレットの他に、それぞれに向けた数分間の動画をコンパクトにまとめており、これをホームページに掲載している。これらを活用して引き続き注意喚起を図っていくこととしている。また、屋外イベント等で食品を提供する事業者に対しては、出店者ごとに営業者本人や食品衛生責任者を対象に、許可前の事前指導を行っており、また、地域の催事の食品提供などにおいても、代表者など責任ある立場の者に衛生上の留意点などを指導している。仮設臨時営業での食中毒事件も発生しているため、これを踏まえて、資料3-2の5ページのところでは、事業者に対して、許可申請時、届出時など機会を捉えて行う旨、また、催事の規模や内容に応じて、出店当日の監視指導を行う旨を追記した内容としている。

11番目の意見は、県内産のカキの安全対策についてのご意見である。ノロウイルスの低減策を図るとともに、除菌（浄化）・検査を進めてほしいとのことである。宮城県は主要なカキの生産地であり、仙台市では消費地の立場から宮城県と連携をして安全対策を進めている。具体的には、計画的に生食用カキの規格基準の検査とともに、ノロウイルスの検査を仙台市衛生研究所において実施してお

| | |
|-------|---|
| | <p>り、結果に応じた調査依頼や情報提供を行っている。引き続き、宮城県も含めて他の生産地のカキも対象とした検査など、継続して取り組んでまいりたいと考えている。</p> <p>13番目の意見は、有機フッ素化合物の検査について、計画に盛り込んでほしいとのことのご意見である。有機フッ素化合物の中で、ペルフルオロオクタンスルホン酸とペルフルオロオクタン酸はそれぞれPFOS、PFOAという略称で、最近報道等で取り上げられることもあるかと思うが、これらについては、2009年以降、国際的に規制が進んでおり、現在では日本を含む多くの国々で製造・輸入が原則禁止されている。現在国において、環境中での残留性や健康影響の懸念から、基準設定の是非も含めて検討が進められている。一部、水道水やミネラルウォーターについて基準が設定されて、令和8年4月から施行されることとなっている。この他の食品については、令和6年から農林水産省により農畜水産物を対象に含有実態調査が開始されており、今年度も品目を拡大しながら継続されている。今後、国が実施する調査結果や検討状況を注視しながら、基準値の設定に対応した検査等を含めて適切に対応していきたいと考えている。</p> <p>16番目の意見は、食品に関わる健康被害事案、想定外の事故に対処する職員の訓練も必要ではないかという内容である。食品等事業者の監視指導に関わる食品衛生監視員を対象にした実務研修は計画的に行っているが、突発的な健康被害事案への対応力向上についてもその中でテーマとしている。検査を担当する技術職員も含めて、食品安全に関わる職員の能力向上を継続的に図ってまいりたいと考えている。</p> <p>以上が資料2の説明である。</p> <p>続いて資料3-1をご参照いただきたい。資料3-1は、昨年11月に当協議会で示した監視指導計画中間案からの変更内容の概要をまとめたものである。修正内容は、三つとなっているが、修正内容の①と②は先ほど説明した意見を踏まえた追記修正の箇所である。3点目は、消費者への情報提供についてのところで、資料3-2だと11ページ目である。掲載している動画の追加に関わる修正である。</p> <p>以上、修正箇所を反映した全体版が、資料3-2食品衛生監視指導計画の最終案である。</p> <p>食品衛生監視指導計画の最終案の説明は以上である。</p> |
| 戸田会長 | <p>コロナ禍の後で、イベントでいろいろな食品が提供されたり、デリバリーなども多くなってきて、そのようなところにも対応されていることなど、いろいろご説明いただきありがとうございます。昨年は、仙台市で初めて花見会場で食中毒が発生したが、そのようなところでも監視指導をしていたとのこと、引き続き対応をよろしくお願ひしたい。</p> <p>令和8年度の監視指導計画の中間案に対する意見公募の結果と意見公募の結果を踏まえた監視指導計画最終案について説明をいただいたが、質問がないか伺う。</p> |
| 恵津副会長 | <p>食肉の低温調理の件と、有機フッ素化合物の件で2点質問がある。</p> <p>家族がTikTokを見ながら料理を作っている。TikTokには肉の低温調理も含んだ様々な調理方法が公開されており、若者たちは料理を作るときのツールとしてSNSの動画をよく見ている。若い世代が低温調理の危険性や、行政からの発信が</p> |

| | |
|--------|---|
| | <p>分かるツールとしてYouTube以外に何かあるかを伺いたい。</p> <p>2点目の有機フッ素化合物については、自分自身が住んでいる地域がどうなのかと心配になったことがある。令和6年度から検査や調査が始まっているということだが、仙台市でその調査結果が途中経過でも分かっているものがあれば教えていただきたい。</p> |
| 戸田会長 | 事務局から願います。 |
| 生活衛生課長 | <p>まず、低温調理については、これまでいろいろな媒体をもとに情報発信を続けてきたが、なかなか特に若い世代を対象にした情報発信が難しく、現在も試行錯誤中である。従来型の紙リーフレットを作って、それを配っても、なかなか情報として届かないところは認識しており、最近いろいろとデジタルツールを活用する方向で情報発信に取り組んでいる。その中にはYouTubeも入っているが、それ以外で例を挙げると、前回も説明をしたが、試行的な取組みとして、映画館で上映前の広告の時間に、若い世代の方々がその子供と一緒に見るような映画に絞って、短時間の啓発の映像を流したりした。あとは、YouTube以外のSNSで、職員が出演をした動画をInstagramにアップをしたり、いろいろと試行的に取り組んでいる状況である。今後も若い世代や今後調理をする人に対して、正確な食品安全に関わる情報発信ということをいろいろ試しながら取り組んでいきたいと考えている。</p> <p>有機フッ素化合物の検査については、実態調査が国主導という状況がある。一部、水道水に関しては、基準が設定されて、令和8年4月から施行されるということで、水道事業体、自治体で水道事業としてやっているところを含めて、あるいは小規模の水道を運営しているところに関しては、先行的に自主検査を促すという取り組みがなされている。ただ、基準が施行されるのが令和8年4月以降ということで、現在のところは自主検査ベースになるが、いろいろ水源に関しての実態の把握というのは、事業者、水道事業のレベルでも進んでいるところである。仙台市地域においては、蛇口をひねったそれぞれの水質に関しては、特に異常な値は今のところ認められていないという状況である。他の地域の汚染の状況を見ると、工場がかつて近くにあったとか、あるいは、局地的にはかつて火を消すときに泡消火剤というものが用いられていて、その成分で利用されていたということもあり、そのような汚染の過去の経過というのが、なかなか分解されない性質ということで、そこが検査をすると現れてくるということもだんだん分かってきている。そのような汚染実態も参考にしながら、国でも、食品、水産物中のモニタリングとして実態のデータ収集に取り組んでいるという状況と理解している。</p> |
| 戸田会長 | <p>他に質問はないか。</p> <p>本協議会の資料を見ていて、せんだい食の安全サポーターが市場見学などを行っていることがとてもいいと思ったのだが、サポーターとして活動していた小島委員から何かフィードバックがあればご紹介いただきたい。</p> |
| 小島委員 | <p>せんだい食の安全サポーターの話とは少し違うが、先日、愛媛県の南予地区、宇和島や八幡浜を訪問した。南予地区は、タイやハマチの養殖が盛んなところである。私が目に付いたのは、サバの養殖に成功して、量産化を始めること、養殖のサバはアニサキスのリスクがとても少ないとそのパンフレットに書いてあった。せんだい食の安全サポーターに携わっているいろいろなところを見学したことから、もともとは海洋試験場など全然興味がなかったものであっても、どんどん見に行くようになった。そこがよかったと思う。</p> |
| 戸田会長 | <p>他に質問等はないか。</p> <p>アクションプラン案や監視指導計画最終案については、事務局にて確定の手続きを進めるようお願いする。本日以降、表現の仕方など軽微な事項については、何かあれば事務局と会長に一任し、その上で進めることでよろしいか。</p> |

| | |
|----------|--|
| | <p>(一同、了承)</p> <p>議題についてはこれで終了とする。</p> |
| 戸田会長 | <p><IV. 報告事項></p> |
| 生活衛生課長 | <p>【(1) 市内で発生した食中毒事件等について】</p> <p>報告資料1をご参照いただきたい。</p> <p>昨年11月から1月までの仙台市内で発生した食中毒である。掲載してあるものは、いずれも飲食店によるものであり、鶏肉メニューによるカンピロバクター食中毒が2件、その他寿司店でのノロウイルス食中毒2件を含めて3件がノロウイルス食中毒として発生している。</p> <p>カンピロバクターによる2件は、鶏レバーの低温調理品や焼き鳥を含むメニューが提供されていて、いずれも加熱不十分な鶏肉が食中毒の原因ということで調査が進められている。</p> <p>ノロウイルスによる食中毒は、近年全国的に多発傾向にある。このうち2件の対応にあたった担当区が本日出席しているため、この後、指導状況等について報告する。</p> <p>報告資料1の2の広域食中毒事件等については、今回は対応した事例はない。</p> <p>3の違反食品については、アイスクリーム類製造業の小規模な事業者で、収去検査という法令に基づく抜き取り検査をしたところ、検査の結果、成分規格違反が判明し、回収措置を命じたものである。違反内容としては、加熱が十分に行われたかの指標にしているもので大腸菌群という検査項目があるが、それが陽性になったということだった。製造工程中の加熱殺菌工程の不備か、あるいは加熱殺菌後の充填の工程が、少し汚染を受けていた可能性があるものとして、改善対策について指導している。幸いなことに、健康被害には至っていない。</p> <p>ノロウイルス食中毒2件の事例について、宮城野区衛生課から報告する。</p> |
| 宮城野区衛生課長 | <p>宮城野区内で発生したノロウイルスを原因とする食中毒2件の概要と、ノロウイルス対策の取組みについて説明する。</p> <p>報告資料1-3により説明。</p> <p>昨年末12月27日に発生した事件である。原因施設はすし店で、三つのグループ計66名の客のうち、下痢、嘔吐、発熱など28名が発症した。その後の調査では、発症者は40名を超えている。原因食品は、刺身盛りや握り寿司、その他小鉢料理などを含むコース料理と断定した。</p> <p>調査の結果、発症者に共通する食事は原因施設で提供された食事のみであること、発症者の検便からもノロウイルスが検出され、症状や発症までの潜伏時間がノロウイルスによるものと一致することなどから、食中毒であると断定し、当該施設を三日間の営業停止処分とした。</p> <p>原因となったコース料理のうち、どの食品が原因であったかの特定には至っていないが、調理器具や調理設備のほか、調理従事者の手などを介していずれかの食品が汚染された可能性が高いものと推測している。そのため、原因施設に対して、調理器具や設備の適切な洗浄、適切な手洗いの徹底など、基本的な衛生対策を指導している。また、ペーパータオルを使用すること、ハンドル式、手でひねって開けるタイプの水栓から、手でひねらずに開栓出来るレバー式水栓への交換など、手を洗った後に手指を再び汚染してしまうことを防ぐための改善指導を行っている。</p> |

報告資料1-4により説明。

1月19日に発生した事件である。この事件も原因施設はすし店である。二つのグループ計18名の客のうち、10名が下痢、嘔吐などを発症しており、原因食品はすしを含む料理となっている。

調査の結果、発症者6名の検便からノロウイルスが検出され、さらに調理従事者2名の検便からもノロウイルスが検出されたことなどから、食中毒であると断定し、当該施設を三日間の営業停止処分とした。本事件でも多くの食品が提供されており、どの食品が原因であったかの特定には至っていない。

年末の事例と同様に、調理器具や調理設備、従業員の手を介して汚染が広がった可能性が高いものと推測され、調理器具設備の適切な洗浄、適切な手洗いなどを指導している。また、衛生管理計画が作成されていなかったため、それについても指導した。

事件については、以上である。

参考資料2により説明。

ノロウイルス対策の取組みとして、事業者及び市民向けにそれぞれ啓発を行っているので説明する。

事業者への指導啓発は、例年、冬場のノロウイルス流行期の前から実施している。資料の1. 事業者に対する啓発（通常対応）に記載のとおり、文書及び対面による啓発を行っている。啓発文を記載したハガキの発送、FAXや電子メールによる啓発文書の送信のほか、本市主催の衛生講習会や事業者からの依頼で行う衛生講習会など、様々な機会を捉えて啓発を行っている。また、営業施設の監視の際にもパンフレットを配るなどして指導啓発に努めている。

今回、本市で立て続けにノロウイルス食中毒が発生したこと、また、全国的にも多発傾向にあるため、国から事業者に対する指導啓発について文書が出されていることから、改めて事業者に対する注意喚起を行っている。

資料の2. 事業者に対する啓発（緊急対応）は、資料に記載のとおり、一つはいわゆるすし店を対象に注意喚起の文書を発送しており、今週中に発送を完了する予定である。もう一つ、緊急対応として、市のホームページに事業者向けに新たに注意喚起を掲載している。

（スクリーンに仙台市ホームページの該当ページを投影）

見出しのとおりノロウイルスが多発しているということのほか、ノロウイルスによる食中毒の予防のポイントを掲載している。グラフはノロウイルスによる食中毒の事件数を示しており、近年増加傾向である。全国における令和7年のノロウイルス食中毒の発生件数は1月の速報値で399件になっている。令和6年は276件であるため、1月速報値の時点で前年より4割以上の増加となっている。また、このグラフには載っていないが、新しい情報として2月に入ってから最新の速報値では、さらに増えており、発生件数は462件となっている。発生件数の増加とともに、患者数も増えて、最新の2月の速報値では1万8000人を超えており、これは、令和6年のおよそ9000人の2倍以上の数字になっている。

先ほど報告した宮城野区の二つの事例もそうだが、ノロウイルスの食中毒の約7割は原因食品が特定できていない。調理従事者を介して汚染が広がるケースが多いものと考えられている。

それを踏まえて、ノロウイルスによる食中毒予防のポイントとして、体調が悪い時には調理に従事しないこと、適切なタイミングで手洗い、消毒を十分に行うこと、手を拭くタオルは共用せず、ペーパータオルを使用することなどを掲載し

| | |
|--------|---|
| | <p>ている。</p> <p>以上説明した事業者向けの啓発のほか、資料に記載しているとおり、市民向けにもさまざまな手段で啓発を行っている。区役所等の庁舎内における映像やメッセージの表示、パンフレットの配布、ポスター掲示のほか、その他市政出前講座などの機会を捉えて、市民への啓発に努めている。ノロウイルスの流行シーズンはまだまだ続くため、引き続き事業者への指導啓発を徹底してまいりたい。ノロウイルスに関する報告は以上である。</p> |
| 生活衛生課長 | <p>【(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】</p> <p>報告資料2により説明。</p> <p>HACCPの取り組みの進捗状況についての報告である。仙台市内の営業施設の許可件数は、1万4000件余りの数がある。これに対して、保健所として立ち入り等でHACCPに取り組んでいるかどうかを確認している施設数が12,750件、この12,750件のうち、HACCPに沿った衛生管理を導入して運用している割合が9,276件で、約7割ちょっとという状況である。数字としてはまだまだという状況にあるが、広域流通・大量調理製造食品の製造施設の主要なところについては、すでにHACCPが高いレベルで運用されている状況だが、小規模な施設、個人営業に近いような規模だとなかなか十分ではない状況ととらえている。引き続き、次年度も重点事業の位置づけで取り組んでいくこととしている。</p> <p>2の食品衛生協会と連携した導入支援事業についてである。HACCPの制度化への対応が、保健所の監視指導だけではマンパワーにも限りがあるということで、仙台市では、改正法の公布の頃からすでに食品業界の自主衛生管理の団体である仙台市食品衛生協会と連携したHACCP普及の事業を進めてきた。協会の食品衛生指導員による資料配布や上部団体の日本食品衛生協会が指定して行っている研修プログラムを受講したHACCP普及指導員による講習会も開催してきた。講習会は年度ごとに業種を変えて行っており、今年度は小規模な飲食店のほか、菓子製造施設向けに計3回実施をしている。また、HACCPに関するアンケート調査も行っている。HACCPに取り組むうえで、どのようなところに困っているのか、どのような支援を必要としているのかを、アンケートで事業者のニーズを把握するという内容で、このような事業も継続している。今後も事業者のニーズに対応した事業を企画して、仙台市食品衛生協会と連携して事業推進をしていきたいと考えている。</p> <p>報告資料2の説明は以上である。</p> |
| 戸田会長 | <p>食中毒の発生状況などの報告ありがとうございます。HACCPについても、資料を見ると着実に導入済みの施設数は増えてきているが、まだ導入できていないところもあるということで、まだ導入できていない施設に対する対応を続けてほしい。また、HACCPの義務化から4年が経過したとのことで、計画のブラッシュアップも必要かと思うため、事業者の状況に合わせて今後も対応いただきたい。</p> <p>今の説明で質問があれば伺う。</p> |
| 小林委員 | <p>報告資料2の2番目のHACCP導入支援事業で、今年度の講習会については仙台市主催で資料に記載のとおり3回やっている。食品衛生協会としても、上部団体の日本食品衛生協会が厚生労働省から委託を受けて、HACCPの普及支援をしている。その一環として、仙台市食品衛生協会でも、この仙台市主催の講習会のフォローアップをする形で仙台市の講習会を先行させ、そこに参加できない事業者を対象に、日時、曜日等細かく設定を変えて、飲食店5回、菓子製造業3回、計8回食品衛生協会の主催、もともとは厚生労働省の委託事業であるが、そのようにフォローアップをして仙台市と連携をして講習をしている。</p> |
| 戸田会長 | <p>他に質問はないか。</p> <p>ノロウイルスの発症状況が増えていて、飲食店も大変かと思うが、市場も同じ</p> |

| | |
|------|---|
| | く大変ではないかと推察されるが、岩田委員よりコメントをいただきたい。 |
| 岩田委員 | ノロウイルスに関しては、二枚貝が原因と言われるが、貝から直接感染するというよりは、先ほどの説明のとおり、業務従事者から、ヒトからヒトに感染する事例が圧倒的に多い。(職場の)仙都魚類(株)では、二枚貝の隣に他の魚種が並べられたりしているが、二枚貝は並べている最中も呼吸をしているから、その水がかからないところに他の魚種を並べるなど対策をしている。しかし、やはりヒトからヒトへの感染を防止するのが一番だと思うので、管理者は従業員の日々の健康管理とか、体調が悪い人は従事させない、休ませるということも大事だし、本人もちょっとでも体調がよくないときは業務に従事しないというのが大事なのでは考える。 |
| 門田委員 | 今、仙都魚類の岩田委員から話があったが、中央卸売市場では、年に1回ノロウイルスの講習会をやっている。以前は、岩田委員の話にあったように二枚貝、カキが原因と言われていた。実際飲食店で出されるものは、水産物以外にも青果物もあり、それで青果の担当者にも積極的にこの講習会に出てほしいということで声かけをしたら、前回初めて青果の方からも講習会受講者が出た。講習会の中でも、大半はどうしたら感染を防げるかというその処理方法の講習なので、水産も青果も関係なく、今の話のようにヒトからヒトへの感染で、それをいかに広げないようにするのが大事だと思う。自分自身もここ何年か毎年受けることで理解を深めることができたという気がするので、これからももっとその講習会に積極的に参加してもらいたい。講習会の中では、やはり手洗いが一番だという話もあったので、多くの人に受講してもらいたい。 |
| 戸田会長 | 岩田委員、門田委員も貴重な意見をありがとう。講習会が大事だということを改めた感じた次第である。 他に質問があれば伺う。 |
| 小林委員 | 今、門田委員から紹介のあった講習会について、各区衛生課、食品監視センターでやっているが、ノロウイルスの講習会は日本食品衛生協会でもノロウイルス強化月間である10月から2月くらいまでやっている。その中で一部ではあるが、薬剤の実践とかを補助金をもらってやっているのだから、この機会に、皆さまにもご活用いただければと思う。各区衛生課、食品監視センターに主導していただいているのでぜひご活用いただきたい。 |
| 戸田会長 | 他に質問があれば伺う。 カンピロバクターについては、自分自身が学生と話をすると、新鮮な肉、特に鶏肉であれば、全然感染リスクがないと考えている学生が多い。でも、実のところ、ほとんどの鶏肉にカンピロバクターがいるので、そこを大学の授業でも教えなければいけないのだが、新鮮だったら大丈夫と考えている方が多いと最近感じている。 他に質問がなければ、本日の次第はすべて終了したので、進行を事務局に戻す。 |
| 司会 | <V. 閉会> 配布資料の食品の安全性に関する講演会について案内する。 この講演会は、リスクコミュニケーションの一環として行っているもので、今年度は、内閣府食品安全委員会事務局より講師を招いて、食中毒の基本から日常で実践できる対策について講演いただく。 以上で第46回仙台市食品安全対策協議会を終了する。 |