

令和5年度食品衛生監視指導計画中間案に関するご意見と本市の考え方

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
計画全般に関すること		
1	目次に記載されている、本計画に関連するSDGsにゴール14「持続可能な海洋・海洋資源」の追加筆をお願いします。仙台は国際都市、仙台湾と水産事業所をもつ。SDGs目標取組みは、その理解と伴に増えるのが常である。	本計画の目次には食品の安全性確保の観点から特に関連する項目と連携に係るSDGsである、ゴール2、3、6、12、17を掲載しております。ゴール14をはじめとした他のゴールについては、市全体で仙台市総合計画をはじめとした各種計画に基づく施策を通じて幅広い取り組みを行っております。
2	「食の安全」は自然環境の保全なくしては守られない。「資料1 監視指導の実施体制及び連携確保(p.17)」に環境局を加えてほしい。	食品衛生監視指導計画は食品衛生法に基づき、食品衛生に関するより詳細な計画、施策について毎年度策定しております。そのため「資料1 監視指導の実施体制及び連携確保(p.17)」には、食品の安全性確保に関連する業務や監視指導を実施する機関に限定し、記載しております。
3	コロナが落ち着き、行動制限がなくなり、飲食業も活発に活動しはじめている。一方で、飲食店の人手不足により衛生面や食材の見分け等、おろそかにされそうで不安です。この時期（例えばコロナ明け等）に見合った計画にしてほしい。	飲食店において、新型コロナウイルス感染症の影響による人手不足は、食品の取扱不良等の要因の一つになると考えます。その他にも食品関係施設には様々な状況の施設があることから、施設の実態や特性を考慮し、適切な指導に取り組んでまいります。
4	仙台市ならではの食品の取扱いがあると思うので、その点も考慮して仙台市オリジナルの計画にして欲しい。	食品は広域に流通していることから、土産で購入される機会が多いかまぼこ、牛タン等の仙台市の特産品も含めて、食品の生産・製造・流通状況や食品関係施設の実態、食中毒をはじめとした食品衛生上の危害発生状況を考慮しながら、総合的に取り組んでまいります。

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
令和5年度の重点事業に関すること（p. 2）		
5	<p>国によるリスクコミュニケーションの定義は、リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換することとなっています。「令和5年度の重点事業－3. リスクコミュニケーションの推進(p. 2)」において、「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の推進を位置づけるのは不十分と考えます。</p> <p>そのため、「効果的に推進するため～」の部分を、以下のような表現にお願いします。</p> <p>食品の安全に関する様々なテーマについて、市民、食品等事業者、行政等が情報共有や意見交換を通じ、食品安全に係る関係者相互間の理解が進むような意見交換会等を開催します。</p> <p style="text-align: center;">（他に同様意見3件）</p>	<p>「令和5年度の重点事業 3. リスクコミュニケーションの推進(p. 2)」には、せんだい食の安全情報アドバイザーの育成のみならず、各種講演会や市政出前講座等の活動を通じて、市民、食品等事業者、行政の相互理解を深めるため意見交換を行うことについても掲げており、併せて重点的に取り組む考えです。</p> <p>なお、リスクコミュニケーションの推進に関する詳細は、p. 9～p. 11に記載しております。</p>
1. HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導に関すること（p. 3）		
6	<p>p. 3～p. 7の各対策事項は、消費者に適切な対策である。昨今の食肉、魚肉被害を踏まえてもいる。屋外イベント等における監視指導の対応として、営業許可申請時に事業者にはH a c c pに基づく独自の行動作業基準書添付を求められないだろうか。</p>	<p>キッチンカーや仮設店舗による営業許可申請時には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の内容を含む、営業計画書の添付を求めています。引き続き、食品の適切な取扱いについて指導に取り組んでまいります。</p>

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
2. 製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実に関すること（p. 4～p. 7）		
7	<p>「2 製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実（1）食品関係施設の監視指導、苦情調査等 ①一般監視 ・アニサキスによる食中毒防止対策（p. 4）」を計画案に入れて頂いているので消費者としてはとても嬉しい。最近、アニサキスによる食中毒が大変多く出ている。スーパーで購入した刺身を食べてアニサキス食中毒にかかるケースも多い。スーパーや魚介類を扱う方等に正しい知識を指導するように計画案に入れてほしい。</p>	<p>魚介類を扱う事業者については、スーパーマーケットの魚介類販売業者を含め、「表3 主な食品群別の監視指導項目（p. 15）」に基づき、施設の特性に応じた指導を実施してきたところです。アニサキス食中毒防止対策のさらなる推進のため、動画配信等を活用し、正しい知識の普及に努めてまいります。</p> <p>ご意見を受けまして、「2 製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実（1）食品関係施設の監視指導、苦情調査等 ①一般監視 ・アニサキスによる食中毒防止対策（p. 4）」の文言を一部修正しました。</p>
8	<p>梅雨の時期や夏場にかけて、仙台市内アーケード内に店で作られた弁当を売るケースを見かける。夏場に外で売る場合の食中毒予防、監視指導を計画案に入れてほしい。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症の影響により、店外での弁当販売を含むテイクアウトやデリバリーが増加したことから、それらの事業者向けの食中毒予防啓発リーフレットを作成し、指導に活用してきたところです。</p> <p>ご意見を受けまして、「表3 主な食品群別の監視指導項目（p. 15）」の「その他の食品（弁当、そうざい、菓子）」の文言を一部修正しました。</p>
9	<p>仙台市民に聞くと、シャケ（魚）が好きと答えた方々が多い。あるコンビニで問題になった鮭である。サーモンと熱する鮭の違い。機械まかせだと鮭弁当による食中毒事故が発生する。</p>	<p>魚介類を使用するメニューについては、各業界団体が作成したHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の業種別手引書を参考に、リスクに応じた衛生管理がなされるよう指導してまいります。</p>

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
10	<p>食品の表示は2020年4月に新ルールに変わり、今年4月からは食品添加物表示における「人工」「合成」の用語が削除され、「無添加」「〇〇不使用」という添加物表示に規制が入るようになり、来年は遺伝子組み換えの表示が変わることになっています。3年毎に調査検討をする食物アレルギー物質表示も、ナッツ類の消費拡大が影響し、2022年くるみが特定原材料に準ずる物質に追加となりました。また、アレルゲン表示の欠落や期限表示の誤記載による食品の自主回収事例も散見されています。</p> <p>こうした状況を踏まえ、食品表示は市民の食品選択における重要な情報源であることから、食品等を取り扱う事業施設において適正な食品表示を推進する核となる人材の育成が必要だと考えます。指導だけではなく、食品の適正表示推進者等を育成する講習会及び同講習会受講済みの者を対象としたフォローアップ講習会などの開催を行い人材育成にも力を入れてください。</p> <p style="text-align: center;">（他に同様意見 3 件）</p>	<p>「4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進（4）食品等事業者への情報提供 ①講習会の開催(p. 10)」に記載してありますとおり、食品表示等に関する講習会を開催し、食品等事業者の資質の向上を図るよう取り組むこととしており、これまで食品表示をテーマにしたセミナーや衛生講習会を開催してきたところです。</p> <p>引き続き、講習会や個別相談、監視等の機会を捉えて、適正な食品表示の推進に向けた支援に取り組むとともに、食品表示に係る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まいります。</p>
11	<p>その他の食中毒防止対策として、新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、飲食店等の事業者が、持ち帰りや宅配等の新たな提供形態にシフトしています。持ち帰り等の食品は、店内よりも提供するまでの時間が長く、食中毒のリスクが高まることから、調理済食品の温度管理や適切な手洗い方法について普及啓発を図るとともに、「2 製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実（1）食品関係施設の監視指導、苦情調査等 ①一般監視(p. 4)」に項目を追加してください。</p> <p style="text-align: center;">（他に同様意見 3 件）</p>	<p>調理済食品の温度管理や衛生的な取扱いについては「表 3 主な食品群別の監視指導項目 (p. 15)」に基づき、食品の特性に応じた監視指導を実施しております。</p> <p>ご意見を受けまして、「表 3 主な食品群別の監視指導項目 (p. 15)」の「その他の食品（弁当、そうざい、菓子）」の文言を一部修正しました。</p>

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
12	<p>機能性表示食品の増加に伴い弊害として、医薬品との飲み合わせによる健康影響被害が懸念されます。健康食品による被害の未然防止・拡大防止のため監視指導のほか、担当部署と連携・協力して、健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図るため、健康食品取扱事業者を対象とした講習会の実施を求めます。</p> <p style="text-align: center;">（他に同様意見 3 件）</p>	<p>健康食品の表示、広告販売方法等に関する指導については、関係部署と連携し、製造者および販売者の監視指導に取り組んできたところです。</p> <p>健康食品の医薬品との飲み合わせについては、医師、薬剤師の他、厚生労働省通知に基づき民間団体が認定しているアドバイザースタッフなど、専門知識を持つ者への相談が必要です。健康食品取扱事業者が適切な相談先を消費者に案内できるように、関係部署と連携して周知に努めてまいります。</p>
13	<p>食品の製造段階において、意図しないアレルゲンの混入防止を図るため、検査等の手段を活用するなど、使用原材料の点検及び確認の徹底を指導すること、また、アレルギー対応食を導入している乳幼児施設、学校等給食施設に対して助言、指導を行うこと、さらに、飲食店を利用する外国人観光客等にアレルゲンの情報提供が適切に行えるよう、講習会の実施やピクトグラム（絵文字）を活用したパンフレットの配布など、継続的に事業者の取組を支援するため、「2 製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実（3）流通食品の監視指導(p.6)」の③として、「食品等事業者における食物アレルギー対策の推進」の追加を求めます</p> <p style="text-align: center;">（他に同様意見 3 件）</p>	<p>給食施設を含む全ての食品等事業者に対し、「表2 主な監視指導項目(p.14)」として、HACCPに沿った衛生管理が適切に行われているか確認しております。HACCPに沿った衛生管理では、意図しないアレルゲンの混入について健康被害を引き起こす危害要因として捉えており、使用原材料や表示の点検、コンタミネーションを防ぐための器具等の取扱いなどについて指導を行っております。</p> <p>飲食店等で提供される食品には現時点でアレルギー表示の義務はありませんが、健康被害防止のために、食物アレルギーのある消費者に対する情報提供の充実が求められています。講習会や施設立入時などの機会を通じて、事業者が適切に情報提供できるよう支援してまいります。</p>
14	<p>「2 製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策の充実（1）食品関係施設の監視指導、苦情調査等 ①一般監視(p.4)」の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針の項に文言として「トレーサビリティ管理の（導入）指導」の加筆を求めたい。国内野生獣の増加と共に、その食料化が話題となっている。そのポイントは、「どこから、誰から入手した信頼ある肉であるか」と思われる。</p>	<p>本市においては、現時点で野生鳥獣の食肉処理施設はなく、野生鳥獣肉の調理、販売を行う飲食店等の事業者に対し、指導を行っております。</p> <p>野生鳥獣肉を仕入れ、提供する飲食店等に対しては、厚生労働省が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に従い、十分な加熱調理による提供とともに、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可を受けた施設で処理された、履歴が確認できる食肉を仕入れるよう、引き続き指導してまいります。</p>

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
4. 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進に関すること（p. 9～p. 11）		
15	<p>リスクコミュニケーションは、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換することです。食品衛生監視員とともに食品の安全性に関する普及啓発活動を主な目的としている「せんだい食の安全情報アドバイザー」に、リスクコミュニケーションを仲介できるような人材として育成しようとしています。その活動のイメージを明確にしてください。 （他に同様意見3件）</p>	<p>「せんだい食の安全情報アドバイザー」の活動内容は、「4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進（3）せんだい食の安全サポーター等の活動 ②仙台食の安全情報アドバイザー（p. 10）」に記載してありますとおり、サポーター会議に参加して意見のとりまとめ役を担うほか、市民向け啓発配布物の作成や仙台市食品衛生監視指導計画案に対し、消費者の立場から意見を述べる活動などを行います。また、イベント等で食品衛生監視員とともに市民への食品衛生に関する知識の普及啓発を行うなど、様々な場面で自ら情報発信する活動を行っております。</p>
その他感想等		
16	<p>資料3にて用語の説明があるので、とても分かりやすい資料になっていると感じた。 各所に図等を用いていただけるともっとわかりやすくなるかと思う。（例えば連携のところなど。）</p>	<p>いただいたご意見は、今後の食品衛生監視指導計画の参考にさせていただきます。 なお、関係機関との連携につきましては、「資料1 監視指導の実施体制及び連携の確保（p. 17）」において、図で示しております。</p>
17	<p>食品関係マークを市民に示す事によって、案がひきしまると思う。例えば農林水産省所管のJASマークの多様化についてなど。</p>	<p>いただいたご意見を参考に、食品の安全性確保の観点から食品衛生監視指導計画に記載すべきマークがあれば、必要に応じ記載を検討いたします。</p>
18	<p>食品は安全第一と思っているので、市民の意見を踏まえ計画を策定し公表するよう、よろしく願いしたい。</p>	<p>食品衛生監視指導計画は、市民の皆様のご意見を踏まえ策定し、公表いたします。 市民の皆様の健康を第一に考え、本計画に基づき、食品関係施設に対する監視指導や流通食品の検査等、各取り組みを着実に実施し、食品の安全性確保に努めてまいります。</p>

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
19	「はじめに(p.1)」11行目「広域化国際化が進む中」に「進む一方、地産地消化の流れがある」の文言加筆を望む。	ご意見のとおり 近年、消費者の食品に対する安全・安心志向の高まりや、食品の販売方法の多様化が進む中で、地産地消の考えが広がっています。地産地消については「はじめに(p.1)」11行目文頭の「国民の食生活の多様化」の一つとして捉えております。
20	SNS等がさかんな時代なので、間違っただ情報も多いですが、情報収集にも役立てられればいいのでは？と感じた。	食中毒や食品営業施設に関する苦情等を探知した際は、必要に応じてSNS等インターネット上の情報を収集し、信頼性のある情報を見極めながら調査に役立ててまいります。
21	昨年、市内一般飲食店で発覚した、不衛生な環境下での調理実態もありましたので、基本指導・監視を徹底していただき、安心して食事ができるようお願いしたい。	市民の健康を第一に考え、本計画に基づき、食品関係施設に対する監視指導や流通食品の検査等、各取り組みを着実に実施し、食品の安全性確保に努めてまいります。
22	用語の説明を別稿にしている点はわかりやすく良いと思う。ただし全体的には図解などビジュアル化を図る工夫が欠けている。またQRコードを使って写真や動画を添付することにより、監視指導員など関係者の理解と実践に役立つより実用的な計画になると期待しています。	ご意見を受けまして、市民の皆様が参照しやすいよう、「資料3 用語の説明（五十音順、アルファベット順）(p.18～32)」に、保健所が作成した動画及び関連するウェブサイトへリンクする二次元コードを追加しました。

No.	ご意見（要約）	本市の考え方
具体的な事業へのご要望など、上記に分類が困難なご意見		
23	<p>これまで新型コロナウイルスの発生により「せんだい食の安全サポーター」研修会は開催できませんでしたが、令和5年度はできる限り感染対策を徹底していただき開催できますようお願いしております。</p>	<p>いただいたご意見を踏まえ、国や県の対応方針を注視しながら、アフターコロナを見据えたサポーター活動を計画してまいります。</p>
24	<p>仙台市民の生命・健康が最優先という消費者視点の、食の安全性と信頼性の確保に向けた、仙台市としての目的を明確にした「仙台市食の安全・安心推進条例（仮称）」を制定することが有効と考えます。</p> <p>食は、日々の生活の基本となるものです。これまでの経済の発展に伴い、世界の様々な食品が多量に流通し、かつてない豊かな食生活が営まれています。その一方で、食品の生産から販売に至るまでの流通の過程が複雑化する中で、食品の安全性を脅かす様々な問題が発生します。そのため、食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことができる環境を整備することが、市民の健康を維持していくために不可欠です。</p> <p>仙台市民の健康の保護が最も重要であるという認識の下に、市民の健康に係る被害を未然に防止するため、市民の意見に十分配慮し、科学的知見に基づいて必要な措置を講じることができるよう「仙台市食の安全・安心推進条例（仮称）」を制定し、条例のもと実効性のある食品衛生監視指導計画を実施することが必要と考えます。</p> <p style="text-align: center;">（他に同様意見3件）</p>	<p>食品は広域的に流通することから、その安全性確保に関しては市独自の条例ではなく、国や都道府県単位での統一的な基準に基づき、相互に連携した取組みをすすめることが重要と考えております。食品安全基本法では、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識のもと、食の安全性の確保のための措置を講ずることを基本理念に掲げています。本市ではこの考え方を踏まえ、消費者や事業者等で構成する食品安全対策協議会での審議を経て策定した「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づき、市民の健康が第一という認識のもと、総合的に施策を推進しているところです。本計画ではこの考えのもと、HACCPに沿った衛生管理の監視指導を重点事業に掲げ、市内のすべての食品等事業者が食品の製造加工技術の高度化、流通過程の複雑化等に的確に対応し、衛生管理の向上に向けた自主的な取組みを進めることができるように、計画的に取り組んでまいります。</p>