

# 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

## 1. 意見募集の概要

### (1) 募集期間

令和7年11月25日（火）から令和7年12月24日（水）まで

### (2) 周知方法

- ・ 市政だより及び市ホームページへの掲載
- ・ 市民利用施設への配架（各区役所・総合支所、市政情報センターなど）
- ・ せんだい食の安全サポーター、せんだい食の安全情報アドバイザーに対する周知
- ・ 仙台市食品安全対策協議会委員への周知

### (3) 意見提出方法

郵送、Eメール

ご意見は原文ままとしております。

| No.  | ご意見  | 本市の考え方  |
|--|--|---|
| 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）             |  |   |
| 1  | HACCP（ハサップ）に沿った講習会に受講者数が1800名参加されたとの事、事業者の関心が高いと思います。一般の方、主に食の安全サポーター、情報アドバイザー、情報コミュニケーターの人数がもう少し多くなると良いと思います。   | HACCPに沿った講習会については、これまで食品等事業者を対象として取組みを進める内容を中心に行ってきましたが、今後は消費者にも事業者の取組みの状況が理解しやすいよう、様々な機会を捉えて情報発信に努めてまいります。   |
| 2  | 原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが義務化されてから4年が過ぎました。HACCPに沿った衛生管理を小規模事業者でも無理なく取り組めるよう、行政としても助言や指導を行っているものと思います。HACCPは食品の衛生管理にとっては大変有効な手法と考えられますが、HACCPに沿った衛生管理導入が衛生管理のゴールではなく、その後の見直しや更新をしていくことが望ましいと考え、その点を強調してください。また、そこを含めて、行政の監視指導をお願いします。（他に同意見1件） | HACCPに沿った衛生管理は、導入して終わりではなく、計画に基づいて継続的に実施し、定期的に振り返りや計画の見直しをしていくことが重要です。事業者に対し、運用中の計画が、施設の状況や提供メニューに適切に対応したものとなるよう、助言指導を行ってまいります。<br>ご意見を受けまして、「1 HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導（2）実施状況の確認及び監視指導（p. 3）」の文言を一部修正しました。 |
| 3  | 衛生管理が優良な施設を表彰し、情報誌・HPなどで紹介をしているようですが、消費者に大きくアピールし、消費者が食品等事業者を応援できる仕組みを作ることによって、さらに衛生管理の重要性の認識や取り組みが進むものと考えます。（他に同意見1件）   | 市内の食品関係営業施設のうち、高いレベルで衛生管理がなされ、他の模範となる施設に対しては、食品衛生優良施設として表彰し、ホームページ等に掲載しております。事業者の取組みが一層進むよう、今後とも、消費者に対して、様々な機会を捉えて情報提供に努めてまいります。  |
| 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） |  |   |
| 4  | 食肉のいわゆる低温調理は食中毒のリスクが高いと考えられます。適正な調理法の指導のみならず、消費者にも低温調理による食肉の提供が適正な調理法によるものかどうか分かるような仕組みを作ってください。（他に同意見1件）  | 食肉のいわゆる低温調理に関する食中毒リスクについて、食品等事業者だけではなく、消費者に対しても周知する必要があると考えております。事業者への適正な調理法の指導と併せて、消費者向けの情報提供に努めてまいります。  |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 5  | <p>近年発生している食中毒の原因究明とその対策・指導は大変重要と考えます。3. P.8～だけではなく、腸管出血性大腸菌による食中毒も一般監視の対象としてください。腸管出血性大腸菌は、病原性が高いものもあり、毒素を生成し他の疾病の原因にもなります。少量の菌数で発症する、人から人へ感染するという特徴もあるため、大規模な食中毒発生につながることも多いので、発生以前に注意を呼び掛けて下さい。（他に同意見1件）</p>                        | <p>腸管出血性大腸菌による食中毒は、牛肉やその内臓肉の加熱不十分な喫食による事例が発生しており、過去には死亡事例もあるため、従来より一般監視の対象としており、計画にも記載しているところです（P.15 表3）。消費者に対しては、引き続き、市ホームページ等での情報提供に努めてまいります。</p>   |
| 6  | <p>コロナ禍を経て、食品の提供方法が多様化し、デリバリー・テイクアウト食品や各種イベントでの飲食の提供や販売が当たり前になっています。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もあります。事業者には監視指導を行っていることと思いますが、作業手順などの管理が甘くなっているのではないかと感じます。個人販売者や地域団体も含めて、誰に対して衛生指導を行うのかを明確にしてください。（他に同意見1件）</p>            | <p>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実施しています。地域の祭事での食品提供など、許可が不要な場合も同様に、代表者等に対し指導を行っています。令和7年度は、仮設での食中毒事件も発生しており、引き続き事業者に対する指導を徹底してまいります。<br/>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 ④屋外イベント等における監視指導 (P.5)」の文言を一部修正しました。</p> |
| 7  | <p>無人販売や自動販売機などの非対面の食品販売も増え、賞味期限及び消費期限などの表示の適正、安全性を保つ保管状況などの監視強化をお願いします。（他に同意見1件）</p>  | <p>非対面で販売される食品に関して、食品表示法に基づく適正な表示や保管状況についての監視指導を引き続き行ってまいります。</p>   |
| 8  | <p>持ち帰り商品が増えた際の、事業側の体制の他、消費者への注意を明確にし、購入から飲食までの保管や管理方法の消費者への注意喚起をお願いします。（他に同意見1件）</p>  | <p>市ホームページ等において、食品を持ち帰る際等の注意喚起を行い、事業者及び消費者に対する啓発に引き続き努めてまいります。</p>  |
| 9  | <p>コンビニエンスやスーパーマーケットなどにおける食品ロス削減については、事業者だけでなく、消費者自身の行動変容を促すことも必要です。さらに、フードバンク団体への食品提供を促す仕組みの構築や、フードバンク団体の体制強化に対する支援も課題です。（他に同意見1件）</p>  | <p>製造施設や販売施設に対し、原材料や製品の適正な管理として先入れ先出しを指導するとともに、消費者に対しては、期限表示の制度について発信してまいります。また、余っている食品を持ち寄りフードバンク団体へ寄付する「フードドライブ」の担当課に対し、必要に応じて食品の衛生的な取扱い等を助言します。</p>  |
| 10 | <p>食材・食品流通が複雑化・広域化している中、食品によっては、トレーサビリティが必要となるものが増えていると考えられます。広域での食品事故を防ぐためにも、拠点となる場所での安全確保が重要です。監視の対象は、施設（市場）・食材食品・従事者などになると考えられますが、施設内（施設そのもの）の管理は、外からの危害を防ぐに留まらず、事業所内の他の食品への影響も大きいと考えられるので、HACCPに沿った管理やゾーン管理を徹底してください。（他に同意見1件）</p> | <p>監視指導は、業態ごとに基本的な指導項目を定めて取り組んでおり、施設設備についても主な監視項目として計画に記載しております（P.14 表2）。HACCPに沿った衛生管理の手引書を踏まえて、調理・製造工程の衛生管理について確認し、食品間の交差汚染対策も含め、事業者による適切な取組みがなされるよう指導を行っています。</p>   |
| 11 | <p>県内産のカキによるノロウイルス食中毒が全国的に発生しました。カキ1個ずつを検査するわけにもいきませんが、低減策を図るとともに、確実な除菌・検査を進めてください。近年の海水温上昇やプランクトンの発生状況を考えると、生ガキが流通できる期間も短くなり、生産流通量を確保するためにも必要と思います。（他に同意見1件）</p>  | <p>市内で流通する生カキについては、毎年度作成する収去計画に基づき検査を実施しております。ノロウイルス陽性が判明した際は、生産地の自治体に情報提供するとともに、その結果を情報誌や市ホームページにより公表しております。県内産カキについては、処理場を管轄する宮城県の関係部局とも連携しながら安全対策に取り組んでまいります。</p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 12  | <p>いわゆる健康食品の法律上の定義は非常に曖昧です。他の食品と同様の扱いをして衛生管理をすることは当然ですが、一般食品と異なり、特定成分の摂取量が過剰になり、健康問題へと発展することも想定されます。定義をはっきりさせ、監視を強めるよう国に働きかけるとともに、市民に対する情報提供の強化をお願いします。（他に同意見1件）</p>  | <p>いわゆる健康食品について法律上の定義はありませんが、国の要領においては、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持増進に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂取される食品とされています。国の動向も踏まえながら、いわゆる健康食品を利用する場合の留意点等について、引き続き、情報発信に努めてまいります。</p>   |
| 13  | <p>仙台市でも河川、地下水等の公共用水域を対象とした調査を行っている有機フッ素化合物（PFOS, PFOA）ですが、国の実態調査では食品中にも含有され、リスク管理の検討が行われています。食材は広域に流通され、特に水産物は由来が不透明であることも考慮し、今後の検査の実施や衛生指導について、計画に盛り込むように考えてください。（他に同意見1件）</p>  | <p>有機フッ素化合物のうち、PFOS（ペルフルオロオクタンスルホン酸）とPFOA（ペルフルオロオクタン酸）については、環境中での残留性や健康影響の懸念から基準値の設定について検討が進められており、水道水やミネラルウォーター類に対して基準が設定され、令和8年4月から施行されることとなっています。この他の食品については、国により令和6年度から農畜水産物を対象に含有実態調査が開始されており、以降も品目を拡大しながら継続されています。今後の国が実施する調査結果や検討状況を注視し、基準値の設定に対応した検査等も含め適切に対応してまいります。</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に関すること（p. 9～p. 11）</p> |   |   |
| 14  | <p>リスクコミュニケーションは、消費者、事業者、行政機関など異なる立場の間で相互に情報の共有や意見の交換を行うためには有効な手段です。消費者に食品の安全性に関する情報を分かりやすく提供し、消費者が適切な選択を行うためには、リスクコミュニケーションが定着することが大変重要です。さらに、相互の認知度の違いの修正は、食品の安全性の向上やリスクに対する消費者の不安の低減にもつながります。</p> <p>食生活が多様化する中、食品の安全性に対する考えは非常に複雑で、立場の違いで大きく異なっています。リスクコミュニケーションは、幅広く参加対象を考え、意見交換会ができる場を複数設けることが大切です。リスクコミュニケーションの手法を参加者全員で高めていく必要があります。リスクコミュニケーションが停滞することがないように、現在の取組みも含めて、十分に検証を行ってください。リスクコミュニケーションを強化し、行政・事業者・消費者が協力して、食の安全・安心に対して課題を解決していくことを望みます。（他に同意見1件）</p> | <p>リスクコミュニケーションは、消費者、事業者、行政など、関係者間での双方向での情報や意見の交換が重要と考えており、仙台市では、サポーター制度、市政出前講座及び市民向け講演会等の活動を通じたリスクコミュニケーションを推進しております。実施するリスクコミュニケーション事業については、アンケートを実施して効果を検証し、以降の事業に反映するよう努めております。引き続き、若い世代を対象とした事業も取り入れながら、効果的なリスクコミュニケーションが図られるよう検討してまいります。</p>                                |
| 15  | <p>各市場見学など、私も上記担当（※）をすべて経験しました。すべてに感銘を受けました。もう一度1から経験してみたいです。</p> <p>※補足：上記担当とは、せんだい食の安全サポーター、せんだい食の安全情報アドバイザー、せんだい食の安全情報コミュニケーターのこと。</p>   | <p>せんだい食の安全サポーターに続き、せんだい食の安全情報アドバイザーをご経験いただいた方のうち、希望する方に対し「せんだい食の安全情報コミュニケーター（食の安全情報推進隊）」を委嘱し、食中毒予防パンフレット等啓発資料を地域住民等へ配布する活動を行っていただいております。市民向け講演会等への参加、パブリックコメントへの意見提出等を通じて、引き続き本市の食品の安全性確保に係る施策へご協力くださいますようお願いいたします。本市としても、せんだい食の安全サポーターを始め、消費者や事業者とのリスクコミュニケーションを推進してまいります。</p>  |
| <p>5. 関係機関との連携及び実施体制に関すること（p. 12～p. 16）</p>         |   |   |
| 16  | <p>食品衛生監視指導計画により衛生管理実施の確認と指導が行われても完全なことはありません。常に事故のあったときのことを考え、その対応に処する職員の方々の訓練も重要であると思います。そのため、2ヶ月に1回の訓練をして対応になれるようにしたらと考えています。想定外は大切かと思えます。</p>   | <p>食品衛生監視員等の資質の向上のため、食品衛生監視員等の職員を対象とした実務的な研修の機会を計画的に設けております。これらの研修を通じて、食中毒等健康被害事案への対応も含め、食品の安全性確保に係る人材の育成を引き続き図ってまいります。</p>   |