

第 39 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和 4 年 11 月 28 日（月） 15 : 00～17 : 00
開催場所	市役所本庁舎 2 階 第 2 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、八巻英樹、二階堂善一、門田巧、山下まり、平間正浩（欠席委員＝横山卓見、山田貴）
	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、柴田市民局消費生活センター主幹（代理）、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、小粥経済局農業振興課長、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>本日はお忙しいところ、ご出席いただき、ありがとうございます。</p> <p>定刻になりましたので、ただいまより第 39 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、お手元の資料の確認でございます。ダブルクリップでまとめた資料に付箋で資料番号をつけております。</p> <p>まず、赤色の付箋が議題に関する資料となっております。黄色の付箋が議題に関する参考資料となっております。そして、青色の付箋がその後の報告事項に関する資料となっております。これに加えまして、配付資料といたしまして、食の情報館（令和 4 年度版）、有毒植物のパンフレット、ノロウイルスのパンフレット、生肉に要注意のパンフレットの 4 つの配付資料があります。不足等ございましたら事務局までお知らせ願います。</p> <p>続きまして、委員の方々のご紹介でございます。</p> <p>本日は横山委員が所用により欠席となっております。</p> <p>それでは、まず、一番前のほうにお座りの会長であります西川正純委員でございます。</p> <p>その左側にお座りの方が副会長の石垣八重美委員でございます。</p> <p>そして、私の手前のほうから順にご紹介してまいります。</p> <p>赤坂委員は本日遅れていらっしゃるということで、まだ見えておりません。</p> <p>次に、伊藤貴恵委員でございます。</p> <p>その横が木村洋委員でございます。</p> <p>その隣が黒沼範子委員でございます。</p> <p>その隣が小林正裕委員でございます。</p> <p>その隣が八巻英樹委員でございます。</p> <p>向かい側に変更しまして、平間正浩委員でございます。</p> <p>その隣は山田委員がまだいらしていないようですので、その隣は山下まり委員でございます。</p> <p>その隣が門田巧委員でございます。</p> <p>最後に、お隣の二階堂善一委員でございます。</p> <p>この中で、今回変更された委員がお二人、新任の委員がいらっしゃいます。委員名簿の順に従いまして、一言お願いしたいと思っております。まず、八巻委員から一</p>

	<p>言ご挨拶をお願いいたします。</p>
八巻委員	<p>皆さん、こんにちは。八巻でございます。 中央卸売市場で水産の卸売会社をしている仙都魚類の常務職をやっております。今回から初めて参加しますけれども、皆さんよろしくをお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。 続きまして、平間正浩委員でございます。</p>
平間委員	<p>改めまして、こんにちは。 私は、今年の6月27日に農協の総代会がありまして、総代会で役員改選に伴いまして職員の一部異動がありまして、6月28日から営農部長を仰せつかりました平間と申します。 4年前にも実は営農部にいたことがございまして、そのときも委員になっておりましたので、4年ぶりということになりましたので、引き続きどうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。 続きまして、事務局の出席者をご紹介します。 健康福祉局理事兼保健所長の林でございます。 続きまして、お隣の健康福祉局参事兼食品監視センター所長の山本でございます。 その隣、生活衛生課長の齋藤でございます。 その隣が太白区衛生課長の兵藤でございます。 そして、その後ろに座られている方のご紹介でございます。 まず、健康福祉局食肉衛生検査所長の小野寺でございます。 続きまして、市民局消費生活センター所長、加藤が本日所用で欠席ですので、代理で柴田が出席しております。 その隣、経済局農業振興課長の小粥でございます。 その隣、中央卸売市場業務課長の渡辺でございます。 最後、教育局健康教育課長の加藤でございます。 事務局の紹介は以上でございます。</p>
司会	<p><Ⅱ. 挨拶> 続きまして、事務局を代表いたしまして、林保健所長よりご挨拶を申し上げます。</p>
保健所長	<p>本協議会委員の皆様には、日頃より本市の食品衛生行政並びに新型コロナウイルス感染症対策について、ご理解と多大なるご協力を賜り、心より感謝申し上げます。 さて、本協議会は、食品の安全性を確保するため、生産から消費に至るまでの食品供給の各工程において、本市が取り組む施策等についてご協議いただくため、年に2回開催しております。 本日は、令和4年度の事業計画に基づく取組状況の中間報告及び来年度の計画案について皆様にお諮りしたいと考えております。 既にご承知のとおり、HACCPに沿った衛生管理の制度が昨年6月に完全施行されたほか、営業許可制度や営業届出制度、食品等の自主回収報告制度等がスタートし、運用されているところです。 本市におきましても、市内の対象事業者の実施状況の確認及び支援を進めてお</p>

	<p>り、引き続き、国の機関や他自治体並びに庁内関係各課との連携を図りながら、食の安全安心に向けた取組を推進してまいりたいと考えております。</p> <p>委員の皆様におかれましては、それぞれの専門のお立場からの忌憚のないご意見を賜りますようお願いいたしまして、簡単ではございますが、冒頭のご挨拶といたします。</p> <p>それでは、本日はよろしくようお願い申し上げます。</p>
司会	<p>ここで、事務局からお願いがございます。</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いただきますようお願いいたします。</p>
司会	<p><会長挨拶></p> <p>それでは、議事に入りますが、仙台市食品安全対策協議会要綱第6条の規定に基づきまして、協議会会長に議長をお願いし、議事を進めたいと存じます。</p> <p>では、西川会長より一言いただきたいと存じますので、よろしくようお願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆さん、こんにちは。お忙しいところ、お集まりいただき、どうもありがとうございます。</p> <p>先ほど保健所長からのご挨拶がありましたけれども、食品衛生法が改正して、昨年の6月1日から完全施行されております。そういった中で、HACCPの実施状況等、皆さんの気になるところではないかなと思っております。そのあたりも今日後ほど報告があるようですけれども、それに加えて、昨今、年末を控えて、例えば生食の牡蠣もかなり出てきております。そういった中で、食中毒の懸念等も営業に危惧されておりますので、そのあたりの話も少し出てくると思っています。</p> <p>それと、昨今、アニサキスの食中毒についても、少しいろんな業種で出てきているところが散見されますので、そのあたりも少し気になるところでありますので、そのあたりも少し今日お話を聞きできるとしております。</p> <p>まずは令和4年度のアクションプランの中間報告ということで、実施状況について報告いただいて、そういった中で皆さんからまたご意見等をいただいて、修正等もできればなと思っておりますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>コロナが第8波ということで、非常にまた増えてきている状況の中での開催でありますけれども、何とか皆さん、活発な意見もいただきながら進めたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。本日はよろしくようお願いいたします。</p>
司会	<p>西川会長、ありがとうございました。</p> <p>それでは、これ以降の進行について、議長であります会長をお願いいたします。</p>
西川会長	<p><署名委員の指定></p> <p>それでは、まず議事に入ります前に、議事録署名委員の指名をさせていただきたいと思っております。</p> <p>この協議会では、議事録を作成し、市政情報センターやホームページでの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おります。</p> <p>この署名について、今回は石垣委員をお願いしてもよろしいでしょうか。あり</p>

	<p>がとうございます。それでは、よろしくお願ひいたします。</p>
<p>西川会長</p>	<p><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」に基づく令和４年度実施状況について】 【①令和４年度アクションプラン実施状況（中間報告）】 【②令和４年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）】 それでは、議事に入りたいと思いますが、まずお手元の資料の（１）令和４年度アクションプラン及び食品衛生監視指導計画（中間報告）に入りたいと思います。 それでは、まず（１）になりますけれども、「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４年度実施状況について、事務局から報告いただきますけれども、まずは、今日は新しい委員もおられますので、仙台市の食品安全行政の施策体系についても説明していただくようお願いしたいと思います。よろしくお願ひいたします。</p>
<p>生活衛生課長</p>	<p>事務局の齋藤でございます。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。着座にて失礼いたします。 それでは、お配りしております資料のクリーム色の付箋がついている３番をお開きいただき、参考資料３を基に、仙台市の食品衛生行政の体系につきまして、簡単ではありますが、ご説明をさせていただきます。 まず、一番下の土台部分にあります法律であります、こちらが平成１５年に制定されました食品安全基本法でございます。この法律の基本理念第３条から５条まで記載、規定がございますが、国民の健康保護が最も重要との認識の下に、生産から消費までの各段階において必要な施策を行っていくという内容でございますが、これに基づいて、宮城県におきましては、みやぎ食の安全安心推進条例を制定しており、一方、仙台市では、食品の生産から消費に至る各段階において、安全に対してどのように取り組んでいくかという基本的な方針を定めております。それが仙台市食品の安全性確保に関する基本方針でございます。 食品の安全に関係する部署は、保健所の衛生課のほかにも市内には多くの関わる部署がございます。それぞれ具体的な施策を行っておりますけれども、この方針の下で食品衛生行政、農畜産行政、消費者行政、それぞれの計画を毎年度、アクションプランという形で取りまとめまして、課題を共有した上で、市としての安全性確保に向けて取り組んでいくという仕組みで運営を図っております。 なお、アクションプランの中で、保健所の食品衛生行政に関わる部分につきましては、食品衛生法で毎年度、食品衛生監視指導計画というものを策定するという規定がございますので、この部分に関しては、左側のところにお示ししておりますが、アクションプランから抜き出した形でまとめて進捗管理を行っているという状況でございます。 簡単ではありますが、行政の体系につきましては以上でございます。 それでは、資料１を使いまして、今年度のアクションプランの実施状況についてご説明をしてみたいと思います。本日は関係課長も出席しておりますけれども、私から一括して概要のみを説明させていただきたいと思います。 まず、資料１の表紙の裏面、２ページ目になります。こちらに基本方針の体系を１から６まで掲載してございます。３ページ目から令和４年度のアクションプランの実施結果ということで、本年９月末の時点での状況を体系ごとに担当課と実施状況という構成で取りまとめしております。 なお、この中で、例えば１－２－１のように背景がグレーになっているところ</p>

は、先ほど申しあげましたとおり、食品衛生に関係する部分でございまして、監視指導計画の中でより詳しい内容で記載しておりますので、後ほど指導計画の実施状況のところでご説明をしてみたいと思います。

まず、1-1-1 農薬の使用履歴の記録の促進であります。農業振興課が担当しておりますけれども、従来より農業生産工程管理、いわゆるGAP、持続可能性の確保や効率化につながるものとして生産者の取組を推進しております。今年度も農業者向けの広報誌にGAP導入促進について周知を図っております。

続いて、1-3-1 中央卸売市場の整備についてでございます。現在の中央卸売市場であります、老朽化も進んでいるということで、今後に向けた検討がなされてまいりました。このほど、現地で建て替える方針が決定したところであります。この方針の下で、今年度は令和5年度に策定する基本計画の準備段階としての検討を行っております。

続いて、1-3-2 食肉市場の整備でございますが、こちらも安全な食肉供給のために冷蔵設備や解体ライン設備などの改修を計画的に行っております。

続いて、次のページ、4ページであります。1-3-3、1-3-4はいずれも市場の自主管理に関わる取組でございます。本条では、市場開設者の立場から、場内事業者の品質管理状況報告を基に指導を行っております。また、食肉市場では、と畜場はHACCPに基づく衛生管理が法的な要求事項でありますので、食肉衛生検査所における外部検証結果に応じて文書の改訂などの取組を行っております。

なお、外部検証の状況につきましては、後ほど食肉衛生検査所から概要をお知らせしたいと思います。

続いて、1-4-1、1-4-2であります。いずれも給食施設の安全確保対策でございます。学校給食の納入業者への視察でありますとか、食物アレルギーを題材にした研修会のほか、微生物検査等を実施しているところでございます。

続いて、6ページに参ります。

生産から消費までの安全性確保対策の充実でございます。まず、2-1-1 農薬適正使用の啓発であります。こちらは宮城県の農薬危害防止運動、例年6月から8月にかけて、この期間中に合わせてポスターや広報誌などにより適正使用の周知を行っております。

続いて、少し飛びますが、8ページ目でございます。2-3-4 健康食品の監視指導でございます。食品衛生法のほか、薬機法に基づいて、医薬品販売店で健康食品を対象とした医薬品的な効能効果の広告物がないか、立入り時に確認しております。今後、検査も予定しているところでございます。

続いて、2-4-1 食品表示法に基づく表示の指導というところでございますが、品質表示事項の部分について担当する消費生活センター、栄養成分の表示を担当する各区家庭健康課の取組状況でございます。それぞれ品質表示の調査指導でありますとか、栄養成分に関する相談対応などを行っております。

少し飛びまして、2-4-3でございます。健康食品に関しては、虚偽・誇大広告の禁止に関する相談や監視指導も実施しております。また、この部分では、薬機法に基づく適正表示の観点からも立入検査を予定しております。

1つ戻りますが、2-4-2、こちらは消費生活条例等に基づく表示の指導でございます。偽装表示を疑う事案が発生した場合の対応として、消費生活センターのほうで随時実施しております。

続きまして、9ページ、緊急事態発生時の対応でございます。

3-1-1 食品が関係する健康被害発生時の原因究明、拡大防止でございますけれども、こちらは感染症を所管する部署と食品衛生を担当する部署の連携対応

	<p>ということになりますけれども、共通する食品の可能性がないかどうか、初動期から確認をすることとなります。記載のとおり、3つの感染症の発生届の件数を挙げてございますけれども、いずれも食品が関係する集団発生の事例は確認されていないというところでございます。</p> <p>続いて、10ページの下のところでありまして、3-3-3、放射性物質の検査のところでございますが、農林土木課が担当する林産品の検査、浄水場の水道水の検査、環境対策課等が担当する市民持ち込みの野菜などの簡易測定などを実施しております。数字は記載のとおりでございます。</p> <p>続いて、11ページ、相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進のところでございます。下のほう、4-2-3の部分であります。こちらは、農業現場、市場、食品検査施設の見学など、コロナの関係のためにやむなく各部署において中止等の対応となっております。</p> <p>続きまして、12ページに参ります。</p> <p>4-3-1、4-3-2であります。食品等事業者への情報提供、消費者への情報提供の部分でございます。こちらは、中央卸売市場では事業者を対象にメールでの情報提供、消費生活センターにおきましては消費者向けにパンフレット、ホームページなど、多様な媒体、手法による情報提供を行っております。</p> <p>続いて、13ページの中ほどであります。4-5-3でございます。中央卸売市場の取引委員会などのところでありますが、水産物部、青果部においては、市場の適正運営のために品質管理の取組の報告など、情報共有、意見交換の機会を月例委員会として毎月開催しております。</p> <p>続きまして、14ページに飛びまして、こちらは5、食品の安全性確保の観点からの食育の推進のところでございます。これまでの再掲の内容となっておりますけれども、少し飛びまして15ページの5-4-3であります。こちらは、保育所や学校における給食を通じた食品の安全性に関する情報提供ということで、給食だよりなどを通じて、児童生徒やその保護者への情報提供の取組を行っております。</p> <p>アクションプランの概要につきましては以上でございます。</p> <p>それでは、先ほどご紹介いたしましたとおり、HACCPに基づく衛生管理の対象施設でありますと畜場の外部検証の状況につきまして、食肉衛生検査所から概要をご報告いたします。</p>
食肉衛生検査所長	<p>食肉衛生検査所の小野寺と申します。</p> <p>私からは、今言われたとおり、と畜場HACCPの外部検証についてご報告いたします。</p> <p>平成30年の食品衛生法等の一部を改正する法律により、と畜場法が改正されて、施行は令和2年6月1日からだったんですけども、1年の猶予期間を経て、令和3年6月1日から改正後のと畜場法の規定によって、と畜場の設置者または管理者、と畜業者等は、厚生労働省令に定めるところによりHACCPシステムの導入が義務づけられました。また、改正後のと畜場法施行規則により、と畜場の設置者または管理者、と畜業者等は、HACCPシステムによる衛生管理が適切に行われていることをと畜検査員の検査または試験を受けて必要な見直しを行わなければいけないことが規定され、と畜検査員の外部検証によってHACCPシステムが適切に稼働しているかどうかを検証することが求められました。</p> <p>外部検証の方法については、令和2年5月に厚生労働省から運用通知が発出され、毎日、と畜解体作業の前の施設、器具等の状況が清潔に保たれているのかどうかからの確認から、作業上の衛生管理が適切に行われているかどうか、作業場の施設の施設器具等の洗浄消毒が適切に行われているかどうかをと畜検査員が</p>

	<p>外部検証として毎日確認することとなりました。さらに月1回以上、枝肉から検体を採取して細菌検査を行い、微生物の汚染の程度を検証することと、月1回以上のHACCP等に関する記録が適切に行われているか、基準からの逸脱がないかなどの記録検査も行うこととなりました。毎日の現場検査では口頭指導や文書での指導を行って改善を求め、改善内容を報告してもらいます。微生物の検証検査で衛生的でない結果の場合、作業工程がSOP等の逸脱がないかどうかを内部検証してもらおうと同時に、現場外部検証検査で不衛生な作業を行っていないかどうかを確認しております。</p> <p>毎月1回の場合内の市場の関係者、食肉衛生検査所や経済局の食肉市場、あと卸会社で衛生検討会を行っており、外部検証や衛生監視の結果を確認して改善に努めております。</p> <p>また、3か月に1回、設置者である経済局食肉市場と畜業者である卸会社のHACCPの内部検証としてHACCP会議を設けて、必要に応じてシステムの見直しを行っております。</p> <p>これからも関係部署との連携を深めていながら、さらなる安全な食肉の提供に努めてまいります。</p> <p>食肉衛生検査所からは以上です。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、続きまして、資料2のところに参ります。</p> <p>こちらをご報告内容でございますが、令和4年度仙台市食品衛生監視指導計画の中間報告でございます。</p> <p>なお、令和3年度の監視指導計画の取りまとめについては、今お配りしております食の情報館という冊子にまとめておりますので、後ほどご覧いただきたいと思っております。</p> <p>今年度もコロナの感染拡大の影響もありまして、7月から9月にかけてコロナ関係の業務を優先するという保健所の事情がありまして、一部リスクコミュニケーションの企画でありますとか食品の試験検査のところでは若干計画の変更だったり進捗の遅れが生じておりますけれども、おおむね計画どおりの進捗となっております。</p> <p>それでは、まず1番の重点事業でございます。今年度は3つの重点事業を掲げております。</p> <p>1つ目、HACCPの推進に関するものでありますが、昨年6月に本格施行となりました改正食品衛生法の法的要求事項でありますHACCPであります、監視指導、施設の規模や業種、また衛生管理のレベルに応じた監視指導ということで、事業者との対面の機会をいかしまして、衛生管理計画の適正な運用に向けた助言や、似たような施設に対する指導を行っております。指導の施設数としては、前年とほぼ同じ程度の数字となっております。</p> <p>続いて講習会ですが、こちらHACCPの関連の内容を含む講習会としては、開催が34回、受講者数としては969人の参加という状況でございます。</p> <p>なお、HACCPの全体の進捗状況につきましては、後ほど報告資料の2のところでご紹介をしたいと思います。</p> <p>続いて、(2)食肉やその内臓肉による食中毒防止対策でございます。</p> <p>近年、食品衛生上の大きな課題となっておりますが、今年度も重点事業に掲げて、食肉を調理、提供する施設などに対する監視指導を実施しております。7月に加熱不十分な牛レバーの提供による食中毒が発生しておりまして、同時期に類似の施設の監視指導等を行っております。具体的には提供メニューとその調理工程を点検して指導を行っているという状況でございます。このほか、文書通知やリーフレットの配布等、啓発も併せて行っております。</p>

続きまして、(3) リスクコミュニケーションの推進に係る取組であります。せんだい食の安全サポーター、食の安全情報アドバイザーによる活動を中心に実施しております。例年、食品関係施設などへの見学会でありますとか勉強会、食品衛生監視員との意見交換をする機会を設けておりますが、今年度はコロナの影響がありまして集合型の企画が開催できず、書面研修等の対応となっております。

3つ目の丸の部分であります。こちらは食の安全情報アドバイザーですが、1年の委嘱期間ということで、ただ、そのまま関わって活動していきたいというお声も頂戴しております。今年度からアドバイザーの経験者を対象に、4つ目の丸になりますけれども、食の安全情報コミュニケーターということで、引き続き市民向けの啓発に当たっていただいております。

なお、本日ご出席の黒沼委員におかれましては、コミュニケーターとしてご活動いただいております。ありがとうございます。

続いて、2ページ目に参ります。

具体的な取組の内容を記載しております。HACCPについては、先ほどと重複しますので割愛いたします。

(2) 製造・加工から消費までの各段階の安全確保対策でございます。監視指導のところですが、施設の状況、特性に応じて立入回数を目安を定めて実施しております。広域流通、大量調理施設等においては、食品監視センターと各区衛生課の監視員が合同の監視指導を行うなどの対応をしております。監視指導の回数は記載のとおりであります。このうち給食施設 490 施設に対して 66 件にとどまっておりますけれども、例年、ノロウイルスの健康被害が増える時期にこれから立入計画を行うというふうな内容になっております。

続いて、次の丸であります。ノロウイルスによる食中毒防止対策についてです。市民向けも含めた講演会のほか、監視指導、収去検査等を実施する計画であります。収去検査等では、生牡蠣の検査のほか、弁当・惣菜、施設のふき取り検査を計画しております。このうち生牡蠣については、これから流通のピークを迎えますので、これに合わせて検査を実施していくこととしております。

続きまして、食品中の放射性物質、残留農薬及び動物用医薬品の検査の検査状況でございます。こちらは、コロナ対応の業務を優先した状況があり、数字としては若干進捗が進んでいない状況がございます。放射性物質の検査は、市場を流通する魚介類や青果物を対象とした検査と市場外流通分の検査を実施しておりますが、規格基準の超過はゼロでございます。また、残留農薬では 30 検体中 1 検体、違反事例がありました。動物用医薬品では 54 検体実施をしており、違反はゼロでございます。

続いて、一斉監視でございます。こちらは、食中毒の多発する夏の時期と食品の流通量が増加する年末年始の時期に、例年 7 月と 12 月に厚生労働省、消費者庁から監視指導方針が示されて、全国的に保健所の一斉監視が実施されるものでございます。今年度は 7 月の夏季一斉監視において実施しております。具体的には、加熱不十分な鶏肉の提供施設に対する指導などを行っている状況でございます。

続いて、と畜検査でございます。と畜場法に基づくと畜検査員による検査状況であります。牛 9,213 頭、豚 5 万 5,769 頭の検査を実施しており、食肉として流通できない病畜につきましては廃棄等の対応を取っております。

続いて、食品検査であります。それぞれ食品の種類ごとに検査項目を設定して実施しております。409 検体の検査を実施しております。違反は 2 件、いずれも食品衛生法で規格が定められた品目で規格基準違反ということでございます。違反事例につきましては、後ほど報告資料 1 のところで食品監視センター所長よ

	<p>り概要をご説明いたします。</p> <p>続いて、食品を取り扱う作業場等の検査でございます。HACCPの制度化以降、それぞれの事業者が自らの衛生管理計画に基づいて日々の衛生管理を行っていくこととなりましたが、その管理状況が問題ないものか、最終製品だけでなく、食品を調理、加工、製造する環境が衛生的かどうか、工程に入って検査をすることとしております。ふき取り検査でありますとか、微生物の簡易検査、ATP検査等を実施しております。</p> <p>続きまして、食中毒の発生状況でございます。今年度は市内で5件の発生がございます。このうち営業施設が関係するものは4件ということで、こちらも後ほど報告資料1のところでご説明をしたいと思います。</p> <p>続きまして、次のページ、(4) リスクコミュニケーションの推進のところでございます。</p> <p>意見交換会、講演会の実施状況を載せておりますが、このうち新しいものとしては、今年度からせんだい食の安全情報コミュニケーターということで記載をしております。また、食品の信頼性確保トップセミナー、こちらは食品事業者の経営者層を対象にした講演会でございますが、昨年はコロナの感染拡大のために開催ができませんでしたが、今年は集合形式ではなくてインターネットで配信する形式で実施しております。食品のコンサルタントの講師をお招きいたしまして、HACCP導入後のシステムの運営のポイントと、事故対応とリコールのポイントという内容で配信形式で開催しております。</p> <p>なお、当日視聴できなかった方も、1か月間の配信期間を設定いたしまして、ご覧いただいているというところがございます。</p> <p>続きまして、違反者の公表でございます。食中毒等により法違反として行政処分があった場合、法律の規定に基づいて公表することとしておりますが、記載のとおりでございます。7月7日と12日のものは同一の事業者ということでございます。</p> <p>最後、(5) でございます。関係機関との連携のところではありますが、庁内関係課による会議のほか、国やほか自治体との会議などで意見交換を行っております。ほとんどがオンライン開催、会議となっております。このうち、東北広域連携協議会は改正法で新たに発足したものでありますが、平成元年以来の開催となっております。6月にこれもオンライン会議で実施をしております。また、11月の中旬頃に1週間ぐらいかけて広域食中毒の発生を想定した訓練にも参加をしているところがございます。</p> <p>監視指導計画実施状況(中間報告)につきましては、概要は以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。令和4年度のアクションプランの実施状況、それから食品衛生監視指導計画の実施状況について説明をいただきましたが、何か皆さんからご質問とかがあればお受けしたいと思います。いかがでしょう。</p> <p>まだ皆さん読まれているところかもしれませんので、その間になりますけれども、このHACCP等について既に取り組みされている方がいらっしゃると思いますので、そういった立場から現在の状況についてお話をいただきたいと思います。</p> <p>まず最初に、卸売関係の立場からということで、八巻委員、お話しいただいてもよろしいでしょうか。</p>
八巻委員	<p>八巻でございます。</p> <p>卸売業者、仙都魚類として、仙台市、開設者の指導の下に行っている取組としては、食品監視センターの方々による食品衛生講習会を開きまして、食品の安全</p>

	<p>性について勉強いたしました。今年は6月23、24、27日の延べ3日間ということで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とか、あとは食品表示、食中毒についての勉強会を開いているという状況でございます。以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 それでは、同じような立場ではございますけれども、門田委員からもお話をいただきたいと思えます。</p>
門田委員	<p>今、食品監視センターさんも絡んでいろいろ指導とか、それから残留農薬の検査等、私は青果部の月例委員会のメンバーでもありますので、毎月1回、センターから検査結果の報告等を受けています。 それから、我々青果卸売業というのは、実際加工はしていないんですけども、昨年の6月から我々の施設もその対象になりましたので、これをちょっと参考に今日持ってきたんですけども、表紙が緑色なんですけども、食品等流通合理化促進機構というところを出した手引書なんですけども、この監修にも私どもの同業者の青果会社、あるいは我々の上部団体、全国の協会があるんですけども、それらのメンバーがつくりまして、日々の温度管理ですね、冷蔵等施設の温度管理、それから施設の衛生面、ばい菌とかそういうことも含めてなんですけども、従業員の服装ですね、きれいな服装で仕事しているかどうか、そういうところまでチェックをやっています。これに関しては、最初に計画書をつくって、これも仙台市の指導の下でやっていたんですけども、計画書をつくって、計画どおり、毎日チェックして、最終的に年に1回報告書を作成して、また翌年度の計画を立てるという形で、これは、私が持ってきたのは、実は卸売市場対象で青果物卸売業者用、仲卸業者用、小売業者用、それから水産のほうも同じものが、色はちょっとわからないんですけども、作っておりますので、これに基づいてできるだけ徹底できるように進めているところです。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。いろんな機関から手引書が出ていまして、それを参考にしてということになっていると思えます。 それでは、続きまして、幼稚園や保育所の立場から伊藤委員からお願いできますでしょうか。</p>
伊藤委員	<p>保育所の給食を作るところでの衛生管理ですが、まず調理従事者の毎日の健康チェックをしています。嘔吐下痢だったり発熱だったり、そういったのは当たり前なんですけども、調理員の家族も健康かどうかということも記録しています。 あともう一つ大事なのが手指の健康。手荒れがないかどうかということもチェックして、もしけがなど何かありましたら手袋着用の下、あと作業を考慮してということも行っております。 あと給食で使用する食品は、全て製造業者のほうに年1回、細菌検査の報告を求めています。その結果を基に、豆腐だったら豆腐を年間通して安全なものを使用するというところで、守って使っています。 また、そういった食品が納品された時、検収というんですが、事故防止の第一歩の場面です。どんな温度帯で運ばれてきたのか、状態がどんなものなのか、色だったりにおいであったり、そういったものを丁寧にチェックして記録しています。あと賞味期限だったり、ロット番号も何かあったときにたどれるように毎日記録しております。 そして、調理の際ですが、集団調理ですと当たり前のことなんですけども、家庭ではなかなか、行う人は行うというところで、まな板の種別ごとの使い分けを行っ</p>

	<p>ております。あとは加熱と冷却の温度をはかり、そういった温度を全て記録するというを大量調理のマニュアルにのっとして調理員全てが行っております。</p> <p>あと保育所の給食の特徴として、個別に配慮している食事があります。赤ちゃん、離乳食だったり、アレルギー、体調の悪い子用、あとは外国籍のお子さんの食事など、個別対応の食事が複数ありますので、アレルギーなどの混入がないように、前日の打合せ、当日も打合せ、そして作業する時にこれを外す、その次誰がやるという声がけをしながらの調理をして、事故のないように行っています。その事故のないようにする申し送りは、調理場だけではなくて、配膳、介助にまで届くように申し送りが徹底するように、ただ食事を渡すことのないように、必ず保育士、調理員と栄養士、声かけあって食事を出しています。</p> <p>あともう一つ、保育所給食での特徴として、乳幼児は私たち大人のような咀嚼力だったり嚥下の力がやはりまだ未熟な部分がありますので、調理の部分で工夫する、介助の面で工夫する、大きな丸いものだったり、咀嚼力をつけるということで噛む言葉がけも必要なんですけど、今、何分マスクで口元を見せることができないので、言葉をかけながらも、誤食誤飲のないように調理の部分で工夫するという、今コロナだからこそその配慮が今保育所に求められています。</p> <p>そういったことを行いながら、幼い子供たちが事故なく安全に給食が食べられるように、全職員で、調理室だけではなくて、全職員が意見を出し合い、協力し合って食事の時間を進めています。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。丁寧に説明いただいて、どうもありがとうございます。</p> <p>先ほどの温度の監視ですけれども、運搬中、モニターしているんですか、その温度、移動中もそういう記録を残しているみたいな。</p>
伊藤委員	届いたときの中心温度です。
西川会長	<p>届いたときの中心温度。そうですか、わかりました。</p> <p>それでは、農業生産工程管理GAPということで、平間委員からお話しいただいてもよろしいですか。</p>
平間委員	<p>GAPなんですけれども、数年前、2020年東京オリンピックのときにはGAPの取組も非常に盛り上がったというか、運動として、あるいは推進したところもあったんですが、現在については一区切りついたような感がちょっと感じられるところでもあります。</p> <p>今はじゃあどうなっているのかというと、バイヤーのほうからそういった要請があるとか、そういった動きがあれば農家の方も一緒に取り組むような形になっているところなので、今後はバイヤーや、もしくは商社の方と一緒に考えの下、取り組んでいく必要があるのかなと感じているところでもあります。</p>
西川会長	東京オリンピックの際に盛り上がったということですが、それに取組んだ方々が例えば販売数量が増えたとか利益が増えた、そういったことはなかなか表に出てこないものではないでしょうか。
平間委員	その当時はやはり認証を受けないと販売が不利になるとか、そういったような捉え方をした農家の方もいらっしたんですけれども、実際にオリンピックが終わってしまうと、やはりちょっと費用がかかるものですから、その兼ね合いといますか、費用とのバランスですね、その辺も見ながら取り組んでいく必要が

	あるのかなと感じております。
西川会長	積極的にという形ではちょっと今なっていない感じですかね。
平間委員	そうですね、なかなか、やっぱり品目ごとにGAPの認証を受けなければいけないということもあって、1回取れば終わりということではないので、そのあたりがちょっと課題になっていると感じております。
西川会長	ありがとうございます。 今、4名の方からご意見いただきましたけれども、今お伺いしたことでも結構ですし、あと先ほど説明いただきましたが、アクションプラン実施状況とか、食品衛生監視指導計画の実施状況を含めてになりますけれども、何か皆さんからご質問等があればお受けしたいと思います、いかがでしょう。どんなことでも結構ですけれども。
木村委員	木村と申します。よろしくお願ひいたします。 HACCPに具体的に現在取り組んでいる状況をお話しいただきましたけれども、現場として独自のHACCPの基準書、これを策定なされているんでしょうかね。なかなか独自の、職場での基準書、有効な基準書というのを作られているところが少ないのではないかなと感じているんですね。私たち消費者の視点からしますと、普及する立ち上がりというのは独自の基準書があって初めてスタートラインじゃないかなと思っているんですけども、その辺の状況、実態についてお話しいただければと思うんですが、よろしくお願ひいたします。
西川会長	お願ひいたします。
門田委員	先ほどその件に関しまして、冊子の中で具体例とか、こういう表にのこささいとかと、いろいろ全部で27ページかな、その中で、例えば使用する水の管理とか、具体例というか、こういうふうな例が結構記されているんですよ。こんな感じで。どのように、どういうふうな状態だったかとか、これを基に独自につくって、これも開設者、仙台市さんのほうに提出して、万が一事故があった場合の報告書ですね、この様式も、これを参考にということで指導がありましたので、これに基づいて必要なものを作成しています。 あとトレーサビリティに関しまして、我々卸売業者の場合は、一般の消費者に販売するわけじゃなくて、小売屋さんとか仲卸さん、特定の方にはしか販売できないので、どこの生産のものを、どこの出荷者でもいいんですけども、何月何日、何ケース、例えばその大きさですね、規格、例えばL、M、Sとか、その中でも例えば野菜だったらA、B、Cかな、果物だったら秀、優、良とか、それを全部管理できていますので、万が一発生したときは、それを追跡調査すれば生産者から小売屋さんまで、消費者まではちょっとわからないんですけども、そこまで足取りがつかめますので、そういう管理はできています。
西川会長	トレーサビリティもちゃんと取っているということですね。
門田委員	ちょうど我々、生産者と消費者の間にいるものですから、その辺はある程度敏感になっておかないと。

西川会長	<p>そうですね。おっしゃるとおりだと思います。</p> <p>そのほか、いかがでしょう。</p> <p>それではまず、議題の1の令和4年度アクションプラン実施状況、それから令和4年度食品衛生監視指導計画の実施状況、中間報告となりますけれども、報告がございましたが、まずそういった形で進めているということですのでよろしいでしょうか。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>【議題（2）「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年度計画について】</p> <p>【令和5年度食品衛生監視指導計画（案）について】</p> <p>それでは、続きまして（2）になりますけれども、令和5年度食品衛生監視指導計画（案）につきまして、説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、資料の3-1と3-2を使いまして、来年度の食品監視指導計画の素案になりますけれども、案についてご説明をいたします。</p> <p>資料3-1のところでは主な変更点を挙げておりますけれども、資料3-2の計画の本体、全体の部分も参照しながらご覧いただきたいと思います。</p> <p>重点事業につきましては、令和4年度から継続して同様の中身としております。HACCPについてと、食肉の食中毒防止対策の強化についてと、リスクコミュニケーションの推進、3つを掲げることとしております。</p> <p>本来の計画からの主な変更点であります。まず1つ目は、リスクコミュニケーションに関わる箇所、資料3-2でまいりますと10ページ目でございます。せんだい食の安全サポーター、アドバイザーに関わる部分であります。アドバイザー活動の委嘱期間を終了した方で、希望を踏まえてアドバイザーの枠組みの中でさらに地域でご活動いただく制度として、せんだい食の安全情報コミュニケーションでありますけれども、この位置づけを記載してございます。</p> <p>2つ目ですけれども、こちらもリスクコミュニケーションの部分で、資料3-2でまいりますと10ページ目と11ページ目に関わる点でございます。食品等事業者への情報提供のところと、消費者への情報提供の部分であります。これまでもホームページ等で食品に関わる情報をできるだけわかりやすく提供に努めてまいりましたが、なかなか伝えたい対象や、世代によっては字面だけではなかなか見てもらえないという事情もあるように承知しております。そこで、画像データを充実させて、よりわかりやすく伝えたい情報を提供していきたいということで、内容を追記しております。</p> <p>このほかは、資料3-2でまいりますと3ページ目であります。HACCPのところではありますが、（1）実施状況のところ、HACCPの導入状況について、現状を把握してニーズに合った助言や指導を行っていくということが大事でありますので、そういう意味から、アンケート調査等による状況確認をするという旨を記載しております。</p> <p>また、同じページであります。衛生講習会の部分でございます。昨今、集合型の講習会のほかにもリモート型の開催形式も一般的になってまいりました。衛生講習会も対象と講習内容を勘案して、集合型の講習会のほか、多様な手法で開催をしていきたいということで、様々な開催方法を検討し、実施していく旨を記載しております。</p> <p>このほか、16ページ目の表4であります。収去検査の検体数でございます。これは主に最終製品を対象にした検査になります。こちらは今年度の1,250から1,200件に数字としては減少されております。一方で、下のところのふき取り検査、工程検査については、その分、増加をさせるような変更としております。</p>

	<p>以上が監視指導計画の案でございますけれども、続いて、動画コンテンツに関して、現在も試行錯誤で取り組んでいる状況もありますけれども、今年度、先行的に行っている内容を担当した太白区衛生課からご紹介をしたいと思っております。</p>
太白区衛生課長	<p>太白区衛生課です。</p> <p>皆様のお手元の資料ですと、いろいろリーフレットとかがある、下から3枚目の資料になるんですけども、こちらをご覧ください。</p> <p>食肉による食中毒対策動画ということで、太白区の取組ということでご説明させていただきます。</p> <p>近年、食中毒といいますと、アニサキスに関する話題が多いところではありますけれども、カンピロバクターとか、あと腸管出血性大腸菌とかによるものなど、食肉を原因とする食中毒も依然として発生しております。また、その原因につきましても、食肉の加熱不足によるものが非常に多いということで、太白区では、お肉を食べるときの加熱の重要性を広く市民の皆さんに知っていただくということで、インターネットの動画サイトのユーチューブに、加熱で食べ頃な、そして安全な焼き加減について、市民向けの啓発動画をアップしております。</p> <p>どのくらい加熱したらOKなのかというのを視覚的にイメージしてもらおうつもりで作っておりますけれども、特に焼肉店とか、あとは家族でのバーベキューであったりとか、そういった場面を想定しております、自分で焼き加減を判断しながら調理をしていくという場面が多いのは、子育て中の世代とか、比較的若い世代というのが多いことが想定されますので、そういった対象にお知らせするという点から適した媒体なのかなと考えているところです。</p> <p>あと、追加で皆さんのお手元にしおりのような小さなものも配付させていただいておりますけれども、この世代にプッシュするという意味で、区役所でいろいろ幼児健診とかあるんですけども、そういったときに子育て世代向けに配布されるパンフレットにいろいろ食品の安全に関するページとかもございます。そういった資料を配布するときに、その関係する内容があるところに先ほどのしおりを挟み込むような形で、そのしおりの中にも、ここにあるような二次元コードを載せることで、このコードをスマホで読み込めればすぐ目的の動画に飛ぶような形になっております。</p> <p>スマホは今、大分普及が進んでおりまして、インターネット経由の情報発信の有用性とか可能性はどんどん大きくなっておりますので、今後もこういったパンフレットとか紙ベースの方法とか、あとFAX情報とか、そういったものとも組み合わせたりしながら情報内容とか啓発対象によっていろいろ方法も工夫しながら情報発信していきたいと考えております。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>令和5年度の食品衛生監視指導計画について説明をいただきましたが、あわせて食肉による食中毒の対策動画ということもご紹介いただきました。皆さん方から何かご質問とかあればお受けしたいと思います、いかがでしょうか。どうぞ。</p>
黒沼委員	<p>黒沼と申します。</p> <p>全体的な内容で2つだけちょっと聞いてみたいんですけども、例えば食肉について、と畜検査ということで、牛とか豚、例えばBSEとかの検査されておりますけれども、鶏肉は食中毒で、生ではなく、よく焼いてといったところで出ているんですけども、例えばなんですけども、そのと畜検査のように鶏肉は何かそのほかに検査とかはやっているのかなということと、あともう一つなんですけ</p>

	<p>れども、2つ目の事業計画の中の2番目、これも食肉の内容なんですけども、こちらの野生鳥獣というところで、こちらの内容で、この野生鳥獣で、例えば一般的なジビエと言われる一般の市民の方々が調理して食べる、もちろん資格あると思うんですけど、そういったところの指導というか、そういったところは何かあるのかなといったところ、2点ちょっと伺ってみたいんですけども。</p>
西川会長	<p>どうぞよろしく申し上げます。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、事務局からお答えをいたします。</p> <p>まず、鶏肉であります。牛とか豚とか馬と同じような形で、食鳥処理施設というふうな、要は鳥を肉として供給するに当たって、許可を受けた施設のところで獣医師の衛生管理指導の下で適正に肉にされる工程がございます。そういう手続を経て市場に流通していくということでもありますけれども、残念ながらカンピロバクターの食中毒が多いという状況がありますが、食鳥処理の、要は羽を抜いたり内蔵を取ったりするような工程で、表面のカンピロバクター汚染というのは避けられないような工程で流れてまいりますので、ほぼ市販の食鳥肉、鶏肉に関してはある程度汚染がされているという前提で皆さん召し上がっていただく必要がある。私どもも、その内容で飲食店等、鶏肉を取り扱う施設に対しては、汚染されているのは当たり前ですから、それに従ったような調理工程を取って下さいねということで指導助言を行っているという状況でございます。</p> <p>2つ目ですが、野生鳥獣肉に関しては、最近シカが増えたりとかイノシシが増えてきたりとか、宮城県内でもそういう事情がありまして、普及をしてくている状況があるのかなと思います。基本的には食肉として流通するに当たっては、ガイドラインというのを国で定めていまして、どういう形で野生からとってきて肉にしてということ、衛生上の観点から定めたガイドラインに基づいて取り扱っております。一番大きなところは、食肉処理業の営業許可の施設のところできちんと解体して肉にするという手順が基本ということで定められていますので、そのあたりに対する知識の普及啓発というあたりも図っていきたくと思っています。一般的に飼養された普通の牛とか豚と違いまして、いろんな病原体に汚染されている、寄生虫も持っていたりするような可能性は通常売っている肉と違いましていろんな可能性、リスクがあるということですので、そういうところも併せて周知を図ってきております。</p> <p>以上でございます。</p>
黒沼委員	<p>どうもありがとうございました。</p> <p>1つ目の、つまりは鶏肉については、パンフレットとか、加熱してといったときは大々的に出ているので、それでそういうことなのかなというところで納得します。わかりました、とても。</p> <p>2つ目について、食肉処理場で処理しているというところでは、こちらに載っているんですが、一般市民が処理して、食肉は通さないで、そういったところのジビエといったところは何か関わっているのかなといったところです。</p>
生活衛生課長	<p>そうですね、個人的に例えばゲームハンティングとかで採取をしてきたお肉については、個人的に消費をしていただいているのかなと思っておりますけれども、仮に営業上使用するということになりますと、一定のガイドラインに基づいた手続といいますか、ルールを経て流通してもらうということが基本かなと思っています。</p> <p>なお、個人で消費するに当たってもいろんなリスクは大きい食品には違いない</p>

	ので、そのあたりの、例えばむやみに生で、加熱不十分な状態で食べないでくださいねというあたりは引き続き普及をしていきたいなと思っています。
西川会長	よろしいですか。
黒沼委員	どうもありがとうございました。
西川会長	鶏肉は熱を通すと。それが一番だと思いますし。 仙台市内にはジビエ専門の解体所はあるんですか。
生活衛生課長	仙台市内には多分ないと思います。
西川会長	ないですね。今、石巻とか、大崎も今計画していると話は聞きますから。どうぞ。
門田委員	ジビエに関しては我々もちょっと興味があって、インターネットでちょっと調べてみたら、今、厚生労働省かなんかで、ジビエ料理を提供するお店、それから通販でやっている業者の紹介をやっているようなんですよ。それを見ると、東北でも、山形か、あるいは新潟だったかな、多いのが北海道、エゾジカを扱っているようなんですよ。必ずそういうところを見ると、加熱処理、加熱して食してくださいというのが必ず書いてあります。どこの業者のあれでも。だから、もし興味があるのであれば、そういうところでちょっと検索してみても面白いかなと思いますけれども。
黒沼委員	興味というか、マスメディアで取り上げていることが多いので、ちょっと気になったという。ありがとうございました。
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。何かご質問とかあれば。どうぞ。
赤坂委員	まず、動画コンテンツについては非常に結構な取組ではないかと思います。実はこれ、事前にお送りいただいたものをちょっと見て、どんな動画があるかなということで検索、ほかの県とかも含めて検索したんですけども、HACCPについて、新潟県とかはどういう取組をしたらいいかとかというのを動画で上げていたりとか、それから動画の講演会のURLを上げていたりとか、そういった取組をされているところもありますので、ぜひ仙台市としてもいろいろな取組をして、先進的な取組をしていただければと思います。 それからもう1点なんですけど、これは個人的な興味もあるんですけども、実はクルミについて特定原材料にすとかというような話が出ていたと思うんですけども、その辺、どういう動向になっているのか、今年度中にいくのか、いかないのかとか、その辺の情報をお持ちでしたら教えていただければと思います。
生活衛生課長	特定原材料、現在7品目ありまして、アレルギーの関係をお持ちの方が食品の購入に当たって判断しやすいような形の表示制度があるわけなんですけれども、今後近いうちにクルミについては表示義務のある特定原材料に含まれるという予定で今、改正手続をなされていると聞いています。ですので、多分、来年とか近いタイミングでそのような形で対応なされるということだと思います。

	<p>ただ、表示なので、例えばラベルをまとめてつくっていたりするような状況は十分想定されますので、ある程度、業者がそのあたり、ストックの在庫が包材がなくなるまでの間の猶予期間といえますか、そういったものが設定されるのではないかなと思っています。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。8品目になるということですね。</p> <p>あと、先ほど赤坂委員がおっしゃったように、その動画ですね、HACCPについてもそういう、研修会だけではなかなか確かに全員の方が見るという形では難しいので、ぜひ動画での配信とかもあればと思いますので、ご検討のほどよろしくをお願いいたします。</p> <p>そのほか、いかがでしょう。</p> <p>それではご意見ないようですので、まずは令和5年度食品衛生監視指導計画（案）について、皆さんから今日いただいた意見も踏まえながら、意見の聴取の手続きを行っていただきたくお願いしたいと思います。よろしくをお願いいたします。</p> <p>以上で、本日の議題については終了しております。</p>
西川会長	<p><IV. 報告事項></p> <p>【(1) 令和4年4月～10月に発生した食中毒事件等について】</p> <p>続きまして、報告事項に入りますが、まず1つ目、令和4年4月～10月に発生した食中毒事件等について、説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、報告資料の1に基づいて、今年度発生した食中毒事件の概要等をご報告いたします。</p> <p>まず、4月初めに発生した有毒植物による食中毒でありますけれども、バイケイソウによる事例であります。お配りしております「食の情報館」に写真を掲載してございます。食の情報館の1ページ目ですね。1ページ目の下のところに、ちょうど対比をさせてバイケイソウとオオバギボウシ、これは食用なんですけれども、この地方ですとウルイという名称のほうが通りがいいかなと思います。こちら、バイケイソウをウルイと間違えて食べたことによる食中毒事件が発生しております。知人から山菜のウルイと思って採取をしたバイケイソウをもらって食べたことでの食中毒でありましたけれども、幸いなことに命に別条はなくて、場合によっては死亡者が出るような強い毒成分が入っている有毒植物なんですけど、そのような状況でございました。</p> <p>2件目、3件目については、アニサキスによる事例でございます。魚介類の寄生虫アニサキスによる食中毒、最近、全国的にも増えていまして、全国的な統計データですと、平成30年から食中毒の発生件数としては、病因物質別、例えば細菌による食中毒、ノロウイルスも含めたウイルス性の食中毒、いろいろありますが、その中で一番の件数ということで頻発しております。仙台市内でも近年発生数が多くなっております。いずれも、冷凍でない生の魚を食べたことによって発生をしております胃アニサキス症という種類の食中毒でございました。飲食店向けになりますけれども、衛生管理計画の中でアニサキスの寄生率が高いような魚種、例えばサバとかサンマとかイワシとか、沿岸の魚介類が中心になるわけなんですけど、これらを生で取り扱うような場合の手順、よく発見しやすいような環境づくりといえますか、まな板の上のコントラストですとか照明とか、あるいは目が弱い方はルーペとか老眼鏡とか、そういった設備も大事になりますよというあたりをそれぞれの提供メニューに応じて衛生管理計画の中でルールをつくっていただいで運用いただくということで指導を行っております。</p>

	<p>4件目は、カンピロバクターによる食中毒事例でございます。こちらは、牛レバーの加熱不十分な調理での提供によるものということで、中心部まで加熱がされていない牛レバーの提供というのは、平成24年以降、法律で禁じられているんですけれども、店主によりますと、レバ刺しの提供はいけないということは知っていたけれども、表面を加熱しているので大丈夫と思っていたという誤った認識をなさっていたようです。今後に向けた取扱いについて指導しておりますとともに、この事例を受けまして、市内の焼肉店等に対する提供メニューや調理工程の確認、指導を実施したという状況でございます。</p> <p>5件目は、サルモネラによる食中毒事件でありました。こちらは弁当の調理配達を行っている営業施設による食中毒でありまして、市内でのサルモネラ食中毒の事例というのは十数年ぶりの発生となっております。原因のメニューまでは特定はできませんでしたが、調理工程全般にわたって改善指導を行っております。</p> <p>以上、10月までに発生した食中毒事件のご報告でございます。</p> <p>続きまして、2のその他違反食品等の状況であります。こちらは収去検査で2件の違反事例が判明しております。概要について、収去検査とその後の対応を担当いたしました食品監視センターからご報告を申し上げます。</p>
<p>食品監視センター所長</p>	<p>食品監視センターからご報告申し上げます。</p> <p>2件、その他違反食品等として記載しておりますけれども、まず1件目は、梅漬けとかに使う梅、私どもは中央卸売市場の中に常駐しておりまして、毎日流通する食品の監視をしております。その中で、市場に入荷しました梅から農薬が検出されたと。これにつきましては、残留基準値というのが決まっております、それを超えた場合に違反食品として取り扱うということになっておりまして、今回は流通をせず、ちょうど色が変わったということもあって、全量が廃棄になっております。出荷者を管轄する保健所のほうで調査をした結果、生産農家で他の農作物に使うべき農薬を誤って使ったということが判明いたしました。これは、先ほどからGAPですとかというようなお話が出ておりましたけれども、農薬の使用履歴がきちんと残っておりまして、そこから判明したということでございます。</p> <p>再発防止策としましては、農薬販売時の確認の強化ですとか、あとは研修会などを実施していただいたというようなことでもございました。</p> <p>2件目は、海のほうの牡蠣についての規格違反についてです。違反の内容としては、細菌数が基準よりも多かったというようなことでもございまして、こちら産地のほうに連絡しまして、そちらのほうから加熱用に転用すると。生食用として当初流通したものでしたけれども、加熱用に転用して流通するというような措置が取られました。</p> <p>これらは、いずれも直ちに健康被害があるというものではないんですけれども、食品衛生法の第13条違反というのが、健康被害の有無にかかわらず、決められた基準値を超えれば流通をさせないという仕組みになっておりますので、このような対応が行われております。</p> <p>日々、市場は毎朝すごいスピードで食品が流れていきますので、なかなか検査結果が出た段階では追い切れないということもございまして、今回の場合はきちんと追いかけて適切な対処ができたと思われまして、あと牡蠣の場合も、どうしてもシーズン初めとかに海の状態が悪くて違反が出たりということも多いので、今後については出荷前にきちんと産地でも検査をしていただいて、仕入れの際にも確認していただくというようなことをしていただくという見直しも指導しております。</p>

	<p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>食中毒の件、それからその他違反食品ということで報告いただきましたけれども、何か皆さんからお聞きしたいことがあればと思いますが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。どうもありがとうございます。</p>
西川会長	<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>では、続きまして、(2) で市内許可施設のHACCPに沿った衛生管理取組状況についてお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、報告資料2でございます。HACCPの取組状況の進捗につきましてご説明をいたします。</p> <p>仙台市内には営業許可を必要とする営業の件数として、こちらの1の表がありますけれども、その下のところにアンダーラインをひいて掲載をしております。日々、数字は動くんですが、大体一定して1万4,000件ぐらい、載せてある数字としては1万3,887件、11月初めの時点ですね、こういう件数となっております。この約1万4,000件弱の営業施設数があるわけなんです、これが最終的なHACCPの対応の目標の数値ということになるかと思えます。これらの施設にあまねくHACCPに沿った衛生管理を行き渡らせることが当面の課題という状況でございます。</p> <p>この1万4,000件の中で、現在のところですけども、HACCPの取組状況について保健所として確認ができているものが6,759件という数字でございます。ですので、まだ半数については未確認という状況でございます。</p> <p>この確認ができた6,759件の状況でありますけれども、HACCPに沿った衛生管理を実施している施設数として見ると、6,759件のうち3,455件、率にして51.1%ということでありまして、この数字なんです、昨年同じ時期に同じ集計で数字を出したときには43.2%という数字でありましたので、コロナ禍の中でありましても少しずつ取組が進んできているのかなという認識でおります。さらにこのあたりは重点事業にも掲げておりますので、取り組んでいきたいなと思っております。</p> <p>続きまして、2番であります、公益社団法人仙台市食品衛生協会と連携したHACCP導入支援事業でございます。</p> <p>こちらは、食品衛生監視員による保健所の助言指導という切り口だけではなくHACCPの導入というのはスピード感を持って進んでいかないということで、今年度の後半の予定でありますけれども、仙台市食品衛生協会と連携して事業を進めていくという内容でございます。</p> <p>以後の予定としては3つ挙げておりますけれども、食品衛生指導員による啓発資料の配布でありますとか、HACCP普及指導員による調査、このHACCP普及指導員というのは日本食品衛生協会というところで厚生労働省の連携の下で製造業等をHACCP導入について指導助言できるような研修を踏まえた育成をした人材ということでありまして、このHACCP普及指導員によるHACCPモデル事業を計画しております。今年度は惣菜製造業を対象としております。このほか、アンケート調査ということで、どういうところに事業者の方々がHACCP導入について困っているのかというあたりを把握していきたいということで、実施する予定としております。</p> <p>この3つの事業をこれから年度末にかけて実施をして、次につなげていくというプランでございます。</p>

	<p>以上、簡単ではありますが、現在の進捗状況と今後の見通し、計画の説明とさせていただきます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。市内の許可施設のHACCPに沿った衛生管理の取組状況ということでの報告でしたが、皆さんから何かご質問等はございますでしょうか。どうぞ、結構ですよ。</p>
山下委員	<p>食中毒のところで、報告資料1の青いタグがついているところなんですけれども、サルモネラで29名も患者が出て、あと5日間にわたって調査されて、5日間の間どこかの日替わり弁当が原因食品だったんじゃないかということなんですけど、割と長い期間の原因となった理由というか、特定するまでなかなか時間がかかったのかとか、それから患者数が多かった理由というのを少しご説明いただけないでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>患者数が29人で、喫食者数が89人という数字になっておりますけれども、こちらは具体的には1つの職場の単位ということで、配達弁当が配達されて、10月の当初からこちらの弁当配達業者の弁当を注文するようになって、それを召し上がっているということで、毎日食べていらっしゃる方々の固まりといいますか、集団が一緒だったということで、なかなかどの日のお弁当が原因になっているのかということまでは断定というか、特定までには至らなかったんですが、ある程度この日の、サルモネラというのが潜伏期間というのがある程度決まっています、大体細菌だと3日から4日ぐらい召し上がってから症状が出るまで潜伏期間という呼び方をするんですが、一定の時間があるんですね。そこから逆算しますと、特定のこの日のお弁当が怪しいというあたりまでは推定はできるんですけれども、なかなか断定には至っていないということで、こういう表現を取っております。</p>
山下委員	<p>わかりました。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。ありがとうございます。 そのほか、さかのぼってでも結構ですので、ご質問があれば伺いますが、いかがでしょう。どうぞ。</p>
黒沼委員	<p>HACCPについてなんですけれども、いろいろ伺って、現在でHACCPをやっている、なんかこの辺がちょっと難しいような、そういう意見は何か出ているのかなど、ちょっと気になったんですけど、そういうのがあれば伺いたいですけど。現時点で。</p>
西川会長	<p>何かございますか。</p>
生活衛生課長	<p>先ほど門田委員からご紹介いただいたような、HACCP導入に当たっては業種ごとに教科書みたいな、こういうところを目安に衛生管理計画をつくって下さいねというものがたくさん出ているんですね。最近見たところ、110ぐらい出ているんです。いろんな食品の製造業、調理加工の業種がありますので、それぞれに業界の団体が呼び合っているいろいろ検討して、こういうレベル感でやってみましょうと、全国統一でこのレベル感でやってみましょうというような衛生管理計画の手引書というのを出しているんですけれども、それはルールというか、一定の基準として法的な、ここまでのレベルだったらいいでしょうというような</p>

	<p>厚生労働省の確認の下で公開されているんですけども、やはりそれぞれの営業施設によっては、多様なといいますか、いろんな調理工程、製造工程を通して調理加工、製造されてまいりますので、衛生上の着眼点というか、注意すべき点も変わってくるんですね。そのあたりで、果たして衛生管理計画の中身だけでとどまっていいいのかどうかというあたりはいろいろご相談を保健所としても伺うケースはありますし、今後、むしろそういう機会が増えてくるのではないかなと思います。</p> <p>いろいろ、ここまでなんだけれども、これ以上やる必要があるのかみたいなご相談もありますので、杓子定規ではなくて、それぞれの営業形態に合ったような、事情に合ったような、ご自身の衛生管理計画ができるような体制整備について助言をしていっているような状況でございます。</p>
黒沼委員	よくわかりました。ありがとうございました。
西川会長	ちょっと私からすみません、今に関連して、令和5年度の実施計画案の中にアンケート調査等と書いてあるんですけど、今回のこの結果、このアンケート調査で実際に調査に行って管理計画書まで確認したものということでよろしいんですね。要は、この調査の6,000件のうち51%というのは、これはアンケート調査も含めてですか。
生活衛生課長	そうですね、実際の立入りで現場で確認した件数と、あとアンケート調査等で情報を把握した件数が含まれての数字です。
西川会長	アンケート調査というのは、例えば衛生管理計画を作りましたということで丸めてあればいいというわけではなく、一応、書面を何か見るんですか？
生活衛生課長	調査の内容によっては、ファクス等で回答をいただいているようなケースもありましたので、そういう簡単な調査結果も含まれているかなど。
西川会長	なるほど。全部調査するのはなかなか難しいのは当然だと思うんですけども。
生活衛生課長	まずは、そうですね、全体の状況を把握してから、例えばアンケートの回答を送ってこないような営業所の方というのはそれなりに何か事情があったりということは想定できますので、そういったところに働きかけをすとかというやり方も想定しております。
西川会長	わかりました。ありがとうございます。 皆さん、ほかに何かご質問があれば。
赤坂委員	今に関連してなんですけれども、食中毒が実際に起こっているような飲食店とかで、HACCPの考え方に準じたような対応をもう既に導入されているのかどうか、あるいは今後そういうことをしてくださいというような指導をされたりはしているのかどうかということを教えていただければと思います。
生活衛生課長	HACCPの制度化についてはもう既に猶予期間が終わりまして、何らかの形で衛生管理計画を整備していただけないといふところでもあります。なので、例えば食中毒事件ですとか健康被害の事案が発生して調査に出向いたときに、どのような日常的な衛生管理をやっているかというような、まず衛生

	<p>管理計画とそれに基づく運営の記録というのがありますかというあたりはまず最初に確認する点でありまして、もしなければこういうルールになっているので早急に作ってくださいねということで指導しているというところでもあります。</p> <p>なお、今回、4件の営業施設に対する食中毒事件がありましたけれども、こちらについては全くゼロではなかったという状況だったかなと思います。衛生管理計画は多少なりともあったような状況。ただ、その中身と運用の仕方というのは、やはりこれから、作ってあげれば良いということではなく、うまく機能していく必要があると思っていますので、そこがこれからの力の入れどころなのかなと思います。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>そのほか、いかがでしょう。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、他にないようですので、報告についても終了したいと思います。</p> <p>以上で次第全て終了しました。進行を事務局にお返しいたします。</p> <p>今後のスケジュールも含めて、ご説明をお願いいたします。</p>
司会	<p>西川会長、ありがとうございました。</p> <p>それでは、今後の日程についてご説明いたします。</p> <p>本日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の中間案を12月7日より各区役所の窓口のほか、仙台市ホームページ等で公開し、ご意見を募集いたします。</p> <p>意見聴取の結果を踏まえまして、2月9日に2回目の協議会を開催する予定でございます。</p> <p>その後、3月中にアクションプランと食品監視指導計画について決定し、公表いたします。</p> <p>なお、食品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>
司会	<p><V. 閉会></p> <p>それでは、これをもちまして、第39回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。</p> <p>本日は長時間にわたりご討議いただき、ありがとうございました。</p> <p>なお、次回は2月9日木曜日14時から16時に開催を予定しております。ご案内は後日文書にてお送りいたします。</p> <p>以上、本日はありがとうございました。</p> <p>—了—</p>