

第43回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和6年11月15日（金）10：00～12：00	
開催場所	青葉区役所 7階 会議室	
名簿	委員	西川正純（会長）、石垣八重美（副会長）、阿部駿、石森克文、大沼信幸、小島英昭、小林正裕、高野優子、戸田雅子、平間正浩、門田巧、山下まり（欠席委員＝高橋玲子、千葉恵美）
	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、豊島教育局健康教育課給食管理係長、若生健康福祉局生活衛生課主幹（司会進行）
会議の議題	<p>1 開会</p> <p>2 挨拶</p> <p>3 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6年度実施状況について</p> <p>①令和6年度アクションプラン実施状況（中間報告）</p> <p>②令和6年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）</p> <p>(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7年度計画について</p> <p>①令和7年度食品衛生監視指導計画(案)について</p> <p>4 報告事項</p> <p>(1)令和6年4月～10月に発生した食中毒事件等について</p> <p>5 閉会</p>	
会議資料	資料1	令和6年度アクションプランの実施状況（中間報告）
	資料2	令和6年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）
	資料3-1	令和7年度食品衛生監視指導計画（案）変更点の概要
	資料3-2	令和7年度食品衛生監視指導計画（案）
	参考資料1	仙台市食品の安全性確保に関する基本方針
	参考資料2	令和6年度食品衛生監視指導計画
	参考資料3	仙台市食品安全対策に係る計画等について
	報告資料1	令和6年4月～10月に発生した食中毒事件等について
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> 高橋委員及び千葉委員の欠席について報告があった。 <新規委員紹介>
小島委員	<新規委員挨拶>
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	<署名委員の指定> 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43回協議会の議事録署名人として平間委員が指名された。 (指名について、平間委員の承認)
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」に基づく令和6年度実施状況について】 ① 令和6年度アクションプラン実施状況（中間報告） ①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に沿って説明 (食品衛生に関係する部分（枠塗空白部分）については、後ほど監視指導計画の実施状況にて説明する。) 1-1-1 農薬の使用履歴の記録の促進 今年度も農業者向けの広報誌において周知を図り、記録管理の取組を推進している。 1-3-1 中央卸売市場の整備 本場の再整備について、現地での建て替えによる再整備基本構想を受け、今年度はより具体的な内容となる基本計画策定に向けた検討を進めることとしている。 1-3-2 食肉市場の整備 卸町の本場とは別に、施設設備の改修を進めている。入札不調が若干多く、計画に多少遅れが出ているが、耐震補強のほか、運搬車両の洗車設備の改修などを予定している。 1-3-3 食品の品質管理に関する指導 1-3-4 と畜場、食肉市場内の衛生管理 市場開設者の立場として、自主管理に関わる取組である。本場では、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求めて指導を行っている。 と畜場は国際基準のHACCPの対応施設として、HACCPプランの適正な運用を図っている。 1-4-1 学校給食の安全性確保 1-4-2 保育施設の給食の安全性確保 学校給食、保育施設の給食調理に関して、納入業者への視察、食品の微生物検査、拭き取り検査などを実施している。また、従事者等の研修会について、食物アレルギーやアナフィラキシー対応の内容で実施している。 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 運営指導や監査の場面で点検指導を順次実施している。 2-1-1 農薬適正使用の啓発

宮城県農薬危害防止運動の実施に合わせ、宮城県や農協と連携し、ポスターや広報誌により適正使用の周知を図っている。

2-1-2 家畜伝染病予防の啓発

畜舎の衛生保持、適正管理への取組として、近年病原菌やウイルスの運び屋としても指摘されているハエ等昆虫対策として、シートの配布などの取組を進めている。

2-3-4 健康食品の監視指導

薬機法に基づいて、医薬品販売店で健康食品を対象にして、店頭での違法な広告物がないか、立入り時に確認している。また、立入検査とともに、食品を対象にした医薬品成分検査も今後10件予定している。

2-4-1 食品表示法に基づく表示の指導

品質表示事項は消費生活センター、栄養成分表示は各区家庭健康課が担当する取組である。品質表示の調査指導として93件、栄養成分に関する相談対応として29件実施しており、うち発見した2件の違反について、改善指導につなげている。

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」に基づく健康食品の表示の指導

健康食品に対しては、健康増進法に基づき、虚偽、誇大な広告に関する相談対応や監視指導も実施している。実績の1件については、サプリメントのパッケージに係る指導を行ったものである。また、薬機法に基づく立入検査を行っている。

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

O-157のような感染症事案は、感染源が食品の場合も想定して、初動期から感染症の担当と食品衛生の担当が連携して対応している。腸管出血性大腸菌感染症26件、E型肝炎2件、A型肝炎1件、細菌性赤痢1件について対応している。

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

市場流通、市場外流通の農水産物の検査を実施している。ほかに林産物の検査として、今年度は20品目実施している。林産物は、具体的には市内で生産されたフキノトウ、葉わさび、コゴミ、栗、柿等について検査を実施している。全て不検出という結果であった。ほかに浄水場の水道水の検査、市民持ち込みの野菜などの簡易測定などを行っている。

4-2-3 農業現場、市場、食品検査施設などの見学

市場の見学会や給食センターの施設見学会などを通じて意見交換を図っている。また、農業現場での見学と交流の企画について実施する予定である。

4-3-1 食品等事業者への情報提供

市場内の関係団体に向けて、ALPS処理水の検査状況や、貝毒による出荷の自主規制の状況を提供している。

4-3-2 消費者への情報提供

情報誌のほかWeb教材のコンテンツで食品の期限表示や地産地消を学ぶページを掲載している。

4-4-2 食品の表示に関する相談

消費生活センター30件は、主に事業者からどのような表示をしたらいいのか、品質表示に関する相談を受けて対応しているものである。

4-5-2 消費者と生産者等との相互交流

各催しで地場の農産物販売を通じた、相互交流、理解促進を進めている。

4-5-3 中央卸売市場水産物部、青果部、食肉部取引委員会及び月例委員

	<p>会</p> <p>市場の取引委員会は市場本場のみであり、水産部、青果部、それぞれ月例委員会を開催している。品質管理の高度化に向けて、各団体からの取組などの報告を行っている。</p> <p>5-4-1 食品の安全性に関する情報提供</p> <p>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である。給食だよりや試食会などを通じて、児童生徒や保護者への情報提供の取組を行っている。</p>
西川会長	ご意見、ご質問等があれば伺いたい。
山下委員	3-1-1 食品が関係する健康被害発生時の原因究明、拡大防止において、腸管出血性大腸菌感染症26件とあるが、26件発生したということか。
生活衛生課長	26件の届出があった（発生があった。）ということである。
山下委員	26件の発生について今年はずごく多かったのか、また、どのような原因で発症したのか伺いたい。
生活衛生課長	<p>原因、感染源というのは、特定できる場合はそれほど多くはない。腸管出血性大腸菌は、少量の菌数で発症してしまうという特徴があるので、原因の特定に至らないことが多い。</p> <p>(26件の発生についての経年比較と特定された原因に係る資料を持ち合わせていなかったため後日、担当部署（感染症対策課）に確認。約10年分の記録を確認したところ、年間発生件数は12件から43件となっており、上半期26件という数字は特別多いというわけではないと考えられる。また、26件について断定されたものではなく、原因不明となっている。一般的には牛肉、牛レバー、ハンバーグ等肉類からの感染と特定・推定されるものが多い。)</p>
西川会長	<p>一部計画に入札の不調とかで契約の遅れが少しあるが、おおむね計画どおりに進んでいるように思われる。下半期に実施するものについて、予定どおり実施できる見通しというところ。</p> <p>市場、給食センターの見学会について、かなり施設見学が増えてきてコロナ禍の前の状況まで戻っている印象を受ける。こういった取組は、これからも重要なことなので、引き続きよろしくお願ひしたい。</p>
戸田委員	食の表示に関する相談で、消費生活センターの実績30件、事業者からの相談とあったが、相談内容というのは、こういう表示をしたいとか、具体的にどのような内容だったのか。
消費生活センター所長	事業者で今までは自分のお店でだけ料理を作って提供していたが、例えばイベントで販売する、お弁当のようなものを作って販売する、あるいは新たなお菓子を作って販売する等の際に、食品表示の仕方について、具体的にどのように表示すればよいのかという問合せが主なものである。
西川会長	健康食品の監視のところ、まだこれから実施予定とあるが、医薬品成分の検査というのは、検査対象の成分を決めて特定されるのかどうか伺いたい。事件のあったグミに入っている成分などか。
衛生研究所理化学課長	今年の検査については、詳しい検査項目を調整しているところだと思われる。例年だと、1つは痩身効果、やせ薬等を謳うような健康食品を対象としている。成分としては、センノシドなどを検査している。もう一つは、強壮効果、精力増進を謳うような健康食品を対象としている。成分としては、ヨヒンビン、シルデナフィルなど何種類か決めて実施している。
西川会長	<p>【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6年度実施状況について】</p> <p>② 令和6年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）</p>

	②について事務局から説明をお願いします。
生活衛生課長	<p>資料2に沿って説明</p> <p>1 (1) HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導 監視指導件数、講習会の開催回数、パンフレット・手引書の配布について、ほぼ前年度上半期並みに進捗している。 HACCP導入指導では、業種別に設定されている手引書を基に指導しており、施設の提供メニューや規模に応じた内容の衛生管理計画となるように指導、助言を行っている。 HACCP普及推進活動として、講習会のほか、事業者を対象にしたアンケートを実施し、その結果を受けたフォローアップを今後実施する予定である。</p> <p>1 (2) 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化 表に記載の分類に応じて監視指導を行っており、合計で971件実施した。鶏刺しなどリスクの高いメニューに対する指導のほか、今年度から計画に加えた低温調理メニューについて、加熱温度と時間が適切かどうか確認をしながら指導を行っている。</p> <p>1 (3) リスクコミュニケーションの推進 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等による活動を中心に実施している。今年度は、衛生研究所での添加物や農薬の機器分析の様子や、食肉市場でのと畜検査の状況など、実地研修についても開催して意見交換を図っている。</p> <p>2 (1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導 実績を記載している。概ね前年どおりの取組状況となっている。</p> <p>2 (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 監視状況の表について、調理製造施設の規模やHACCPに沿った衛生管理の実施状況を踏まえて、監視指導の回数を若干調整して実施している。延べ監視回数としては17,181件と、昨年同期の約17,200件と比較し、ほぼ同様の数字となっている。 ノロウイルス対策について、収去検査は、今後県産の生食用カキが流通される時期に合わせて68件実施予定としている。 食品検査について、568件の検査をしたうち、2件違反が判明した。違反品は、魚肉練り製品、氷菓である。いずれも7月頃に仙台の製造施設から収去検査をして、規格違反が判明したもので、殺菌不足のため菌が生き残ったものと考えられる。違反品については、回収等の行政措置のほか、改善指導を行っている。 食品を取り扱う作業場の検査について、最終製品の検査だけでなく、調理工程の衛生確保に不備がないか、拭き取り検査やATP検査という手法での検査を合わせて1,095件実施している。</p> <p>2 (3) 食中毒等の緊急事態発生時の対応 食中毒事件は4件、報告資料1-1～4に、それぞれ記者発表資料を添付している。 緊急事態を要する事案として、3月末から紅麹サプリメントによる事案と、4月の学校給食の牛乳の異常事案について対応している。報告事項にて調査結果などを報告する。</p> <p>2 (4) 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進 意見交換会、講演会の実施について、信頼性確保トップセミナーを11月26日に事業者を対象にして、開催予定である。 食品衛生法違反者の公表について、食品衛生法第69条の規定に違反者の公</p>

	<p>表の規定があり、違反者の名称等を公表して、危害の状況を明らかにするものという規定になっており、法違反が明らかになった事例について、違反者の名称等を一定期間公表したところである。4月から10月までに7件、食中毒事件と規格基準違反について公表している。</p> <p>2 (5)関係機関との連携及び実施体制</p> <p>国やほかの自治体との連携について、オンライン会議や対面開催、形式はそれぞれだが、各種会議への参加を通じて、情報共有と意見交換を行っている。</p>
西川会長	ご意見、ご質問等があれば伺いたい。
石垣委員	<p>みやぎ生協内で資料に対して質問や意見があったのでこの場で伺いたい。</p> <p>1 (1) HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・監視指導の施設数が前年同期より減少している点について、その原因はなにか。 <p>講習会受講者やパンフレットなどの配布が前年同期より増えているにもかかわらず、監視施設数が減少している。仙台市内にある総事業者数が減少していることが原因なのか。</p>
生活衛生課長	<p>監視指導件数、昨年同期の1,949件に対して、1,873件と若干減少という状況である。複合的な要因による差であると思われる。</p> <p>HACCPの導入、指導、助言については、令和3年の本格的な法施行以前からも重点的に取り組んできたが、事業者ごとに少し取組の状況(進捗状況)が異なる印象を持っている。また、令和6年1月に衛生管理計画を作成するための手引書が改定になり、一度立てた衛生管理計画を、振り返る機会を設定するようになっているところである。その辺りの指導、助言についても順次対応していることから、今までより1施設に対する監視指導にかかる時間が若干増えているところがあるのではないかとと思われる。</p>
石垣委員	<p>1 (1) HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品等事業者へのHACCP普及推進活動について、アンケート調査を357件実施したということか。その場合、すこし数が少ないのではないか。HACCPを既に導入、または技術支援の必要のない事業者をアンケートの対象者から除いているのか伺いたい。
生活衛生課長	<p>アンケート調査について、目的はどういったところで事業者がHACCPの効果的な導入について困っているのかを把握することである。昨年、一昨年前についても同様の取組を実施したところである。まず許可を必要とする業種の中から業種・業態等を勘案してアンケート対象者を定めて配布している。対象とする業種・業態によってアンケート対象者の数が変動するので、その影響がある可能性がある。</p>
石垣委員	357件というのは、回答のあった数で間違いはないか。アンケート配布数と実施数は同数ということか。
生活衛生課長	<p>(手元に詳細資料がないため、資料確認後、回答することとする。)</p> <p>(会議終了前に資料確認)</p> <p>実際の回答数は119件、回収率は33.3%。</p> <p>HACCPの導入が進んでいない施設を各区衛生課が把握しており、その情報を基に対象施設を絞りこんで、アンケートを実施している。アンケートの返信がなかった施設に対しては、別途、保健所支所で対応しているという状況である。</p>
石垣委員	フォローアップを実施予定とのことだが、実際にフォローアップを行うときには、個別対応になるかと思われるが、その判断は仙台市にあるのか、それとも事業者側の希望となるのか伺いたい。
生活衛生課長	フォローアップの対象となる事業者を選定する場合、仙台市から事業者に打診しながら、協力施設に対応しているという状況である。

石垣委員	<p>1 (2) 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒リスクの高い、いわゆる低温調理品については、低温調理を行う、またはその食品を提供する食品事業者は、何らかの許可や認可は必要なのか。もし必要な場合、表示などはあるのか伺いたい。
生活衛生課長	<p>低温調理品取扱い施設44件については、飲食店営業、客が来店して、その場で調理品を喫食する営業施設が主な施設である。</p> <p>工場形態で、食肉を加熱して一般的に広域に流通させるような事業形態の場合、食肉製品製造業の営業許可が必要になる。食肉製品製造業の場合、食肉製品としての規格基準が定められている。監視指導については、製造所を所轄する保健所の支所に対応している状況である。</p>
石垣委員	<p>表示などに関して、以前見たことがあるように思うが、その認識で間違いないか。</p>
生活衛生課長	<p>表示は、基本的に包装された状態で一般に広く流通させるような形態の場合、表示が義務づけられている。しかし、飲食店での調理品の提供については、そもそも包装されていない状態で提供するので、表示義務はない。ただし、アレルギーの特定原材料について、客から質問を受けた場合、正確な情報を回答する必要がある。</p>
石垣委員	<p>1 (2) 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講習会の受講者数が倍増している要因について伺いたい。監視件数は前年とほぼ同様だが、講習会の受講者数がとても増えているということは、よいことだと思う。その講習会受講者数の増えた要因が分かれば伺いたい。
生活衛生課長	<p>あくまで推定となるが、令和5年度上半期は若干コロナ禍の心理的な影響、大勢の人が集まるようなところにはあまり参加したくないような意識が残っていたのではないかと考えている。それが徐々にコロナ禍前の意識に戻ってきている結果ではないかと推測している。</p>
石垣委員	<p>1 (3) リスクコミュニケーションの推進</p> <p>せんだい食の安全情報コミュニケーターの活動の内容について2点伺いたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どのようなところで主に活動されているのか。 ・コミュニケーターが新たな知識を得るための追加研修などは計画されているのか。 <p>コミュニケーターの委員の方からも話を伺いたい。</p>
生活衛生課長	<p>例えば、地域で大勢が集まったときに、保健所で作成したリーフレットを配布する活動を行っている。</p> <p>コミュニケーターの方のみを対象とする、新たな知識を得るための追加研修の機会は現在のところ実施していない。(ただし、コミュニケーターの方には、毎年度市民向け講習会の開催案内を送付することとしており、新たな知識を得るための機会はある。)</p>
小島委員	<p>今年度せんだい食の安全情報アドバイザーになったばかりで、まだコミュニケーターではないので、コミュニケーターとしての活動はしていない。</p> <p>サポーター、アドバイザーの周りの方から、もう少しいろんなことを勉強するような機会、知識を深めるような講習を受けたいという意見を数名から聞いている。</p>
石垣委員	<p>2 (1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市政出前講座が昨年度に比べて、回数や参加人数が少ないように見受けられる。その要因は、広報不足なのか、それともコロナ禍の影響なのか。
生活衛生課長	<p>市政出前講座は、市役所の中で様々な業務について、要望に応じて職員が出向いて講習するようなメニューを一覧として用意してある。広報等のやり方は、例年同じように市ホームページ等で周知している。</p>

	<p>その時々、社会情勢で市民が興味関心を持つ内容が、若干年によって傾向は違ってくるのではないかと考えられ、その影響が若干あるのではないかと推察している。</p>
石垣委員	<p>2 (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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食施設等の延べ監視回数が5分の1程度なのは、何か理由があるのか伺いたい。給食施設への監視は大規模食中毒を防ぐ意味でも重要かと思われる。
生活衛生課長	<p>「※HACCPに沿った衛生管理の実施状況を踏まえて必要に応じて監視回数を調整する」と記載のとおり、HACCPの導入状況、適切な運営も含めて、全体的に勘案して、監視回数を調整して対応している状況である。しっかりHACCPに沿った衛生管理が実施できている施設は、必ずしも毎年監視指導をしない場合もあるというところで、記載の数値となっている。</p>
大沼委員	<p>衛生講習会について、営業者対象の講習会、61回で2,000名近い方が参加ということで、大分コロナも明けて、集合型の講習会の回数がちょっと増えたなと感じている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・61回というのは、市で主催している講習会と、各区が主催している講習会を合わせた回数なのか。 <p>何回か青葉区で行われている講習会に参加して、業種によって、受講者が意外と少なかったり、すごく多かったり、その時や内容によって違いがあるように感じている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講習会の対象施設は、各業種にただランダムに選定して、その案内を出しているのか。 <p>HACCPが義務化になって3年近くたつけれども、まだしっかり導入されていない施設と、逆にすごく理解して、度合いとして理解度が業者によって違うと感じている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPをすでに理解している方向け、あるいはHACCPを初めて導入しようとしている方向け、そういう判断基準をもって対象施設を選定して、その講習会の案内を出しているのか伺いたい。
生活衛生課長	<p>回数については、市と区、それぞれ企画・開催した講習会の合計で間違いない。講習会の内容について、現段階では、習熟度・理解度に応じた案内ができる状況にはなっていないというのが実態である。今後、集合型の講習会だけではなく、例えばWeb上である程度短時間の動画を確認できるような配信形式を使ったりして、工夫して対応したいと考えている。</p>
大沼委員	<p>もちろんHACCPの理解度は施設によって当然違って、これからHACCPを始めるといふところもあるし、逆にもう3年たって、大分やって、これから見直しをかけるというところがあると思っている。仙台市の立場からすると、もう3年経過しているのだから、ある程度事業者側もHACCPを理解しているだろうから、講習会でこういうところが改訂されたという説明をされると思うが、受講する側からすると、おそらくそこまでまだ至らない事業者のほうが多いのではないかと感じている。</p> <p>初めてHACCPに取り組む方向け、ある程度何年かHACCPに取り組んでいる方向け、というのを少し分けるとか、人数を絞るとかの工夫をしたらよいのではないかと。社内では、衛生講習会を年に2回、社内で取引先と社員で行っている。以前は衛生顧問が一方的に1時間ぐらい説明していたところであったが、今は少人数にして、参加型の話し合えるような形に変えている。例えば記録表をつけているのであれば、それを持ち寄って、グループワークみたいな感じで、各自の記録表についてほかの業者がどうしているのか、すごく気になったりするのではないかと。今後少しやり方を検討してほしい。現状は、集合形式で、パワーポイントと資料を見ながら実施しているかと思う。</p>

	<p>また、講習会の内容が多すぎて、講習時間1時間半の中で食中毒のこと、HACCPのこと、そのほかにもかなり盛りだくさんで、総論的な部分が非常に多いような印象を受けている。もう少し内容を絞って、講習会を実施するというのも今後必要ではないかと感じている。</p> <p>講習会の案内について、もう少しご案内を早めにアナウンスしてほしいという現場からの要望がある。月初めに同月内の講習会について案内された場合、対応が難しい。例えば、半期のある程度スケジュールとか、四半期で例えば3ヶ月レベルのスケジュール、もし会場、内容が決まっていなくても、どういう事業者向けにどういうことをやるというのが、ある程度もし日程だけでも決まっていれば、早めに参加者側も調整して、できるだけ対象になる取引先に多く参加してもらいたいと考えているので、ぜひ検討願いたい。</p>
生活衛生課長	<p>今までの対応経過も含めて、検討する。</p>
西川会長	<p>貴重な意見なので、事務局には、ぜひ対応をお願いしたいと思う。</p> <p>HACCPの習熟度で、講習の内容を変えてもいいのかなと思われる。中小規模の事業者はまだまだ浸透していない部分が多いと思われる。HACCPを導入する事業者もまだいるようなので、きめ細やかに対応していただきたい。一部の講習会については、仙台市食品衛生協会と一緒に対応していることかと思うが、もう少し丁寧をお願いしたい。</p> <p>講習会に出ている受講者の方は、大規模というよりは中小規模の方が多い感じか。</p>
青葉区衛生課長	<p>青葉区に限って言えばということになるが、大規模な工場施設の参加は少ない印象である。元々、講習会の対象にしている業種が飲食店営業、魚介類販売業、菓子製造業のため、大規模施設が少ないところである。</p>
西川会長	<p>(その他、質問・意見なし)</p> <p>議題(1)について、承認してよろしいか。</p> <p>(全員、異議なし)</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7年度計画について】</p> <p>令和7年度食品衛生監視指導計画(案)について</p> <p>議題(2)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3-1に沿って変更点の概要のみ4点説明。</p> <p>① 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化について 令和6年度計画から食肉のいわゆる低温調理の指導について追記。指導に使える除去検査データや検証結果が集積してきたため、検査結果等を基にした指導を行っていくというもの。</p> <p>② リスクコミュニケーションの推進について せんだい食の安全情報アドバイザー活動を通じた取組について記載していたところだが、アドバイザーの活動が定着してきたことから、簡潔な表現にとどめ、一方でSNSを使った情報発信など積極的に行っていく旨を記載した内容と書き換えている。</p> <p>③ いわゆる健康食品の監視指導等について 製造事業者等の実態把握に努めて、監視指導を行う旨を追記したものである。いわゆる健康食品の製造は、食品衛生法上の営業許可を必要としない届出のみで済む場合もある。保健所として、事業者の製造内容など、実態を把握しておくことが必要なため、実態把握と必要な監視指導を行う旨を記載したものである。3月に発生した紅麹サプリメントの食品による健康被害事案では、製</p>

	<p>造者側からの情報伝達が遅れて被害が拡大してしまったということを受けた省令改正によって、機能性表示食品や特定保健用食品を対象にして、健康被害情報を事業者が探知した場合には、行政側への情報提供が義務づけられることとなったところである。</p> <p>④ 器具・容器包装製造施設の監視指導について</p> <p>食品用の器具及び容器包装の合成樹脂製の材質について、令和2年6月からの5年間の経過措置期間があったが、令和7年6月から、新しい物質に対して原則使用禁止とし、認める物質をリスト化して規制する仕組み、いわゆるポジティブリスト制度に移行することとなっている。</p> <p>対象となる事業者は、市内に10施設程度あることを把握している。計画において、原料や材質の確認など、監視指導を行っていく旨を表記している。</p>
西川会長	<p>「いわゆる」健康食品のところで、「いわゆる」とした場合、機能性表示食品とか、特定保健用食品は除外されないのか伺いたい。一般的な表現として、「いわゆる」健康食品というのは、特定保健用食品、機能性表示食品を含まない健康食品のことを指すことが多い印象がある。表記について、もう一度確認してほしい。</p>
生活衛生課長	<p>「いわゆる」健康食品としているように一般的な定義づけは、定まっていないように思われる。</p> <p>(会議後に「いわゆる」健康食品の表現について確認)</p> <p>(厚生労働省の表現に合わせて、機能性表示食品、特定保健用食品についても、「いわゆる」健康食品として含めるものとする。)</p>
石垣委員	<p>健康食品の問題では、一般食品の管理体制で十分なのか。監視はあるということだが、事業者の管理についてはどうなのか。</p>
生活衛生課長	<p>機能性表示食品、特定保健用食品については、今回の事案を受けて、法的な要求事項が一部義務づけられたところである。適正製造管理という、衛生管理、一応HACCPと同じレベルでの衛生管理や、危害要因を排除するような製造工程を取るということが定められている。衛生管理は、事業者の自主管理によるところではあるが、制度について広報等をしていきたいと考えている。</p> <p>また、機能性表示食品等として届出を行っていない、いわゆる健康食品の食品群については、普通の食品と同じような形で流通しており、そのような食品の取扱いをしている事業者の把握を進め、保健所として対応していく予定としている。</p>
石垣委員	<p>① 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化について</p> <p>・「市民に対する啓発」の一文が削除されているが、その理由を伺いたい。</p>
生活衛生課長	<p>市民に対する啓発（情報発信）については、重点事業3「リスクコミュニケーションの推進」に文章を移行し、食肉による食中毒防止対策についてもまとめて言及することとしたものである。情報発信については、SNS、動画配信等を活用して広報を行うこととしており、食肉関係についても配信内容の1つとして対応していきたいと考えている。</p>
石垣委員	<p>① 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化について</p> <p>・「食中毒リスクの高い食品を提供する施設」は、どのように区分けしているのか伺いたい。</p>
生活衛生課長	<p>飲食店を例にすると、食肉の加熱が十分でないかもしれないメニューについて、店舗での提供実態の把握に努めており、適宜必要な指導を行うこととしている。各区の保健所支所では、営業許可申請時の聞き取り、また、適宜インターネット等でメニュー確認等を行い、リスクが高い営業施設について把握して対応している。</p>

石垣委員	② リスクコミュニケーションの推進について せんだい食の安全情報アドバイザーの育成については、終了になるのか伺いたい。
生活衛生課長	(令和6年度の事業は) 集合型の研修はひとまず終了である。 (令和7年度においても新たにアドバイザーとしての活動申し込みがあれば、対面での研修を含め、事業を実施する予定である。)
石垣委員	せんだい食の安全情報アドバイザーの役目として、消費者の立場からの意見交換は大変よいと思われる。この事業者または行政との意見交換を行う場の設定について工夫されていることがあれば伺いたい。
生活衛生課長	(せんだい食の安全サポーター会議へ参加する機会やせんだい食の安全情報アドバイザーの方を対象とした実地研修等の実施において、積極的に行政との意見交換を行っているところである。) コロナ以前に、勾当台公園で開催していた食肉まつりにて、ブースを設けて、市民の方々に、正しい手洗いを体験いただくようなコーナーを設けたりしていたところだが、そういったイベント自体が開催されなくなってきたので、今後活躍の場を検討していきたいと考えている。
山下委員	アルキルフッ素化合物について、すごく取り上げられてきていると思うのが、器具・容器包装等の監視の中にこれから入っていくことになるのか伺いたい。
生活衛生課長	容器包装の材質については、新規の物質に対しては原則禁止にするような形で、認めるものだけリストとして掲載して、その中で、安全基準が設定されて対応するというルールになるので、包括的に基準等で対応、設定がされていくものと考えている。
西川会長	ポジティブリストでということで、一律で制限する形になる。
小島委員	製造施設の監視指導とあるが、例えば、食品製造機械の監視は実施するのか伺いたい。大規模企業は空圧の機器で、例えば食品をつかむところなど、対応しているが、中小企業はまだ油圧の機器を使っている場合がある。グリースなどが食品に付着してしまう可能性もある。
生活衛生課長	食品製造機器について、維持管理も含めて、機械が正常に作動しているかを含め、適正に機器の保守点検を実施しているか、食品に化学物質等が移行する可能性がないか等、工場の立入検査の中で確認している。まず、事業者が自ら製造する食品に関して、安全なものを供給していくということで一般的に動いているので、自主管理の状況について点検するという切り口から、監視指導を行っているという状況である。
小島委員	スポンジケーキの中に針が混入した事例を紹介。 食品製造用機器も食べ物と同じくらい大事であると考えている。
西川会長	重要なことだと思う。金属異物の混入については金属検出器。しっかり業者が自ら確認し、行政の指導も受けながら実施するしかないと感じるので、よろしくお願ひしたい。 リスクコミュニケーションの中でSNS、動画の配信ということも積極的に行うと出ている。これは非常に大事な部分だと思う。大学で学生を見ていると、ほとんどSNSとかYouTubeしか見ていないので、新聞は多分読まないし、ましてやニュースなんかほとんど見ていない。動画やSNSの配信は非常に若者には響くと思うので、ぜひ積極的にお願ひしたい。 (その他、質問・意見なし) 議題(2)について、承認し、手続きを進めてよろしいか。

	(全員、異議なし)
西川会長	<p><Ⅳ. 報告事項></p> <p>【(1) 令和6年4月～10月に発生した食中毒事件等について】</p> <p>報告事項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>報告資料1に沿って説明。</p> <p>令和6年4月～10月に発生した食中毒は、カンピロバクター2件、黄色ブドウ球菌1件、アニサキス1件である。詳細は、報告資料1-1から1-4に添付の記者発表資料のとおりである。</p> <p>ラーメン店による黄色ブドウ球菌の食中毒については、調査の結果、ラーメンそのものではなく、ラーメンの具材となっていたチャーシューの取扱い不良が、非常に可能性としては高いという調査の結果であり、指導を行っている。</p> <p>カンピロバクターの食中毒2件について、食肉の食中毒防止対策として、ここ数年来重点事業として取り組んできたところである。</p> <p>保健所の現場での具体的な指導状況について、青葉区衛生課から紹介する。</p>
青葉区衛生課長	<p>令和5年に全国で1,021件の報告された食中毒のうち、カンピロバクターは211件で第2位の事件数である。カンピロバクターは多くの動物が保菌しており、少ない菌量の摂取によりヒトへの感染が成立する特徴がある。原因食品は、食肉、特に鶏肉やニワトリの内臓の加熱不十分な食品が多い(鶏レバーやささ身の刺身、鶏肉のたたき、鶏わさなどの明らかに加熱不十分な食肉調理品だけでなく、中心部が加熱不十分な焼き鳥、いわゆるレアチャーシューなどの低温調理という調理法による食品のうち、食中毒の原因となる細菌を加熱により十分に死滅させられなかったものなどが原因食品として疑われる。)</p> <p>仙台市の具体的な調査、指導状況については、令和4、5年度に、焼き鳥店や食肉の低温調理品を提供する飲食店から、原料と加熱調理後の完成品の抜き取り検査を実施したところ、原料の鶏レバーのほとんどが病原大腸菌やサルモネラ属菌、カンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されているという結果が得られた。</p> <p>食肉の加熱調理品について、食中毒菌が検出され、施設の作成した衛生管理計画や調理状況を踏まえ複数の原因が推定されたところである。(熱源による加熱ムラ、施設で設定した加熱条件が不十分である、加熱状況の確認が不十分である、2次汚染の可能性)</p> <p>以上の検査結果と、食品安全委員会の低温調理品に関する検証結果(見た目では食中毒菌を死滅させるための十分な加熱であるか判別しがたいという結果)を踏まえ、数字と写真を使用し、簡潔かつ視覚的に理解しやすいリーフレットを作成し、今後使用することで効果的な監視指導を実施することとしている。</p>
生活衛生課長	<p>資料1-5に沿って説明。</p> <p>1 概要</p> <p>令和6年3月22日に大阪市宛てに製造者から報告があり、探知され、3月27日に大阪市から製造者に対して、食品衛生法に基づく回収命令が出されている。健康被害の原因物質は、製造工程で混入した青カビが産生する毒性物質(ズベルル酸)で、腎毒性がある。</p> <p>2 健康被害者調査状況</p> <p>資料記載のとおり、全国的に多くの被害者が発生している。</p> <p>3 本市の対応状況</p> <p>回収品への対応として、3月29日に、大阪市から流通先リストの提供と調査依頼があり、直ちに市内のドラッグストア等198件について、連絡と販売品の売り場からの撤去について対応したところである。</p> <p>患者の調査として、延べ48人実施し、うち19人が軽度、中等度として厚生労</p>

	<p>働省へ報告するべき案件であったため、調査結果を報告したところである。なお、市内での死者数は0人であった。</p> <p>4 本事案を受けた国の対応</p> <p>省令改正により、機能性表示食品と特定保健用食品について、事業者が健康被害情報を入手した場合、行政側への報告が義務づけられたところである。</p> <p>現在のところ、市内の営業届出施設のうち、機能性表示食品の届出をしている製造事業者は把握していない状況である。いわゆる健康食品に係る届出数としては3件あり、取扱品目や衛生管理計画について順次確認している。</p>
<p>食品監視センター所長</p>	<p>報告資料1-6（表面）に沿って保健所での対応について説明</p> <p>1 発生概要</p> <p>令和6年4月25日に本市および県内の小中学校の複数の児童生徒から、牛乳の風味異常や体調不良の訴えがあったもの。原因食品は、4月25日の給食に県内の小中学校の一部に提供された給食牛乳であった。</p> <p>当該牛乳の製造は、仙台市宮城野区に所在する乳業メーカー工場での製品であった。この工場では、市販の牛乳、ヨーグルト、学校給食用の牛乳等を製造している。2007年9月から現地稼働しており、衛生管理状況としては、厚生労働省の総合衛生管理製造過程の認証を取得し、さらに令和3年からFSSC 22000の認証を受けている、いわゆる高度なHACCPに基づく衛生管理を実施している事業所である。</p> <p>学校給食向けに200ミリリットルのパックで94,840本出荷されており、体調不良者等の数は、健康教育課集計として、仙台市分で574名73校であった。</p> <p>2 保健所で実施した調査概要</p> <p>学校給食による牛乳の異味異臭等の事案は、全国的に散発的に発生している事案であり、明確に原因が判明しない場合が多いという実情がある。</p> <p>厚生労働省では、平成30年6月に公衆衛生部局の保健所等に対し、牛乳等における異味異臭疑い事案の調査について、調査手法等に係る通知を发出している。当該事案についてもこの通知に基づき、速やかにかつ多面的に調査を実施したところであるが、風味異常や体調不良の原因特定には至らなかった。</p> <p>(1) 風味異常、体調不良者の便検査状況等</p> <p>風味異常は、いつもより薄い、苦い、その他様々な内容の申出であった。</p> <p>発症状況は、改めてアンケート調査を実施し、回答数2,909名のうち、何らかの体調不良があった人数として442名であった。なお、入院者や重症者はいないという報告を受けている。主な訴えのあった症状としては、腹痛、下痢、吐き気等のいわゆる胃腸炎症状であった。</p> <p>体調不良者の便検査は、小中学校12校に協力依頼して、17名分の検査を実施したが、共通の病原微生物の検出はなかった。</p> <p>(2) 製造施設の立入調査</p> <p>当該製品は、受け入れた原乳を4月23日に加熱処理、24日にパック詰め、25日に出荷し、学校で提供されたものであった。食品監視センターでは、25日に、風味異常等の情報を受け、すぐに工場へ立入を行い、原料の受入れから製品出荷に至るまでの製造機器の取扱い、加熱処理、冷蔵保管方法、製造工程そのものの確認と記録、製品の自主検査結果等について調査を実施したが、いずれも異常は認められなかった。(製造施設は、高度なHACCPの導入工場として、当該製品を製造したときの工程上の記録がすべて残されており、現地確認をしながら、製造当時にどういう状況で製造されたのかについてトレースできる。)また、工場内には、ほぼ全ての工程に監視カメラがあり、工場内を常に録画、記録しており、製造時にさかのぼって、作業事故、意図的な毒物混入等がなかったか確認をしたところであるが、特に問題は発見されず、異常はなかったと</p>

	<p>いう報告を受けている。</p> <p>(3)製品検査 学校からの返品および工場に保管品の未開封製品33本について、本市の衛生研究所にて速やかに検査を実施したところである。 牛乳は、規格基準（食品衛生法に定められている法的基準）があり、資料に記載の項目について検査を実施した。さらに、その他食中毒原因菌や、過去の乳業メーカーによる食中毒事件であった毒素（エンテロトキシン）の検査、その他毒成分の検査を実施した。また、異味異臭の原因となる臭気成分の検査、化学物質の混入の有無についても、その可能性について検査を実施したところである。検査結果は、通常製品と全く同等で、異常は確認できなかった。</p> <p>(4)その他 以上の検査とは別に、未開封品30本を開封して風味検査を10名程度の職員が実施したが、異常は確認できなかった。 当該製品に使用された原料乳は、県内2か所、県外（青森県）の集乳所からタンクローリーで運ばれて、原料乳をミキシング（混和）して、使用している。実はその原料乳全てを当該製品に使用したわけではなく、学校牛乳以外の市販品にも使用され、出荷されているが、異味異臭等の情報はなかった。 以上のとおり、異味異臭、体調不良の原因は判明に至らなかったが、当該事業者に対して、適正な製造の確認について、今後も監視指導を継続しつつ、異味異臭事案が散発している状況を踏まえ、関係機関との連携や情報収集に努めることとする。</p>
給食管理係長	<p>報告資料1-6（裏面）に沿って教育委員会での対応について説明</p> <p>3 教育局での対応</p> <p>(1)事案発生直後の対応 事案が発生した4月25日の、翌26日より学校給食での同製品の提供を停止した。また、保護者に対して、児童生徒の健康状態の確認を依頼するとともに、体調に変化が生じた場合には学校に連絡するよう、各学校を通じて教育委員会から依頼した。</p> <p>(2)各種調査後の対応 事案発生後に製造事業者、本市の保健所、第三者機関による関係機関の各種調査を実施した。調査結果については、先の説明のとおりであり、製造工程、製品自体に異常等が確認されなかったことを受け、5月17日から学校給食で同製品の提供を再開した。また、さらなる安全性を確保する観点から、提供の再開後に各種の対策を講じたところである。 教育委員会における対策として、従来、児童生徒が喫食する30分前までに、責任者（学校長）による検食を行っていたが、体制の強化として、新たに2名の職員を検食に加えた。また、保護者、児童生徒が同製品について不安を感じる場合には、保護者からの申出に応じて牛乳の提供を停止することも可能とした。</p> <p>製造事業者における対策として、事業者が複数人体制で実施している風味検査について、サンプル数を増やすという対応を取ったところである。また、従来、適宜実施していた風味パネルマイスターという専門員による風味検査を常時実施することとなった。さらに、学校への配送車に余剰分の牛乳を積み込み、異常発生時に、配送経路が分かるような形で、検査サンプルとして活用することについても対応として加えたところである。</p> <p>(3)夏季休業明けの対応 5月17日の提供再開以降、風味異常や飲用による体調不良の発生等がなく、安全性が継続して確認されたことを踏まえ、仙台市内では、夏季休業前（7月</p>

	<p>19日)まで3名体制としていた検食体制を夏季休業明けから元の体制(学校長の1名体制)に戻し、飲用不安による牛乳の停止の措置の新規受付を終了することとした。</p> <p>(4) その他</p> <p>牛乳はカルシウムなど必要な栄養素を摂取できる重要な食品であり、学校給食において、飲用への不安により牛乳を停止している保護者に対して、家庭における栄養バランスの可能な限りの配慮を依頼した。</p> <p>同様の事案が発生した場合に備え、各種の事故対応に関するマニュアルの整備を進めている。</p> <p>今回の事案において、牛乳の提供停止期間、代替の飲料を確保することが量的に難しかったが、今後は提供停止に備え、製造事業者間で代替提供品の供給体制の確保に係るセーフティネットのような仕組みを具体的に構築できないか事業者および宮城県と協議を開始したところである。</p>
生活衛生課長	<p>今回の事案は、本市として初めての事案であったが、今後も引き続き、こうした事例に対して考えられる可能性について、研究成果や他自治体での対応事例について知見を集積し、類似の事案が発生したときに、よりの確に対応できるように努めたい。</p>
西川会長	<p>今回の事案では、風味異常や体調不良の原因は判明せず、食中毒として判断しなかったということだが、実際にどのような食中毒細菌、化学物質、毒素、毒成分について、どのような検査をされたか、成分等を含めて説明をお願いする。</p>
食品監視センター所長	<p>体調不良者の数について、回答数2,909名のうち442名で体調不良があったという回答があり、調査結果から、体調不良の内容(胃腸炎症状)と、発症までの時間等について傾向を把握したところである。症状と喫食後数時間で体調不良が多かったという状況を踏まえ、黄色ブドウ球菌、細菌の生成する毒素であるエンテロトキシン、病原大腸菌、化学物質、毒物等の検査項目を選定した。</p> <p>体調不良者17名の協力により、便の細菌検査を実施したところ、便検査から共通する遺伝子型の食中毒菌が検出されなかった。また、当該牛乳の検査として、健康被害の原因となり得る食中毒細菌、エンテロトキシン等の毒素、あるいは化学物質等について検出されなかったという結果から、食中毒事件として判断するものではなかった。</p> <p>牛乳の検査項目や検査手法については、厚生労働省や他自治体等の助言を受けて実施したところである。</p>
衛生研究所理化学課長	<p>衛生研究所理化学課では、製品検査として、ガスクロマトグラフ質量分析計という分析装置を使用し、臭気成分、化学物質および毒成分の分析を行った。</p> <p>臭気成分は、本来牛乳に含まれる香り成分のほかに、本来は含まれないはずのにおいの原因となる物質を分析し、5つの成分が検出されたところであるが、すべて牛乳に本来含まれる香りの成分であった。</p> <p>また、化学物質および毒成分の分析として、通常の試験検査の場合、分析対象となる物質を決め、ターゲットを絞って分析するが、今回の検査ではターゲットを絞らずに、網羅的に広く分析を行ったところである。具体的には、質量分析計で分析すると、物質ごとに特有のパターンを示すデータが得られる。この物質ごとの特有パターンを多数集めたライブラリーを使って、測定データと一致するパターンがないか、照合、検索をすることで物質を特定するという手法を用い、分析したところである。今回使用したライブラリーには、農薬など比較的身近にある毒物をはじめ、267,000物質ほど登録されており、検体から測定で得られたパターンは、毒物など有害な物質に該当するものはなかった(毒物等は検出されなかった)。</p>

衛生研究所微生物課長	<p>衛生研究所微生物課では、食中毒菌の検査と、あと牛乳から直接エンテロトキシン（細菌の生成する毒素）を検出するという2つの検査について担当している。</p> <p>微生物検査の検査手法は、できるだけ検査感度を上げて検査を実施したいということから、国立医薬品食品衛生研究所（国の食品衛生に関する試験研究機関）と、大阪健康安全基盤研究所（平成12年に関西一円で発生した低脂肪乳を原因とした大規模食中毒で検査対応した経験があり、牛乳からのエンテロトキシンの検出法について研究を行った実績がある研究所）の2か所の他の研究機関に助言を仰いだところである。</p> <p>食中毒細菌の検査は、牛乳の性質上、検出感度を上げるための操作が一般的な手法では応用できない部分があり、培地成分の濃度を保ちつつ可能な限り牛乳の量を増やす混合割合について検討したところである。最終的には、牛乳125ミリリットルに対して、2倍の濃度にあらかじめ調整した増菌培地を125ミリリットル（同量を混合して培養）するという手法を採用した。通常、10倍希釈液1ミリリットルで食中毒検査を行うところ、今回の場合、125ミリリットルを使用し、通常と比較して1,250倍量の牛乳を検査溶液として使用した（1,250倍の検査感度で検査を実施することができた。）。</p> <p>エンテロトキシンの検査は、大阪健康安全基盤研究所で実際に行っている方法に倣い、酸処理（カゼインミセル除去）、クロロホルム処理（脂肪分除去）という前処理を実施し、トリクロロ酢酸沈殿操作（トリクロロ酢酸の添加により、エンテロトキシンが不溶化され、沈殿する）後、液体を全部除き、最終的に2ミリリットルの溶液を添加し、エンテロトキシンを再溶解させるという操作を実施した。結果として、通常、2ミリリットルの牛乳をそのまま検査溶液とするが、今回の場合、50ミリリットルの牛乳を2ミリリットルに濃縮した上で検査溶液として使用することができるということで、通常と比較して25倍量の牛乳を検査溶液として使用した（25倍の検査感度で検査を実施することができた。）。</p>
西川会長	<p>（その他、質問・意見なし）</p> <p>以上で議事進行終了のため、事務局に進行を戻す。</p>
司会	<p><V. 閉会></p> <p>令和7年度仙台市食品衛生監視指導計画の案を、中間案といたしまして、11月25日より1か月間、仙台市のホームページと各区窓口等で公開し、意見募集を実施する予定である。</p> <p>また、意見聴取の結果を踏まえた最終案および令和7年度アクションプラン案の協議を、2月5日の令和6年度2回目の協議会にて実施予定である。</p>