

第 36 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和 3 年 2 月 1 0 日（水）10：00～12：00
開催場所	本庁舎 8 階 ホール
名簿	委員 西川正純（会長）、反畑明実（副会長）、石森克文、伊藤律子、岡崎博、木村洋、佐藤眞弓、深澤ひろ美、山下まり、山田貴、渡邊なおみ、渡辺隆次 （欠席委員＝赤坂和昭、和田達雄）
	事務局 下川健康福祉局理事兼保健所長、戸井田生活衛生課長、内海消費生活センター所長、小野寺食肉衛生検査所長、兵藤食品監視センター所長、鈴木農業振興課長、須田中央卸売市場業務課長、阿部衛生課長、佐藤生活衛生課食品衛生係長（司会進行）

発言者等	発言内容
司会	<p>< I . 開会 ></p> <p>定刻になりましたので、ただいまより第 36 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、本日の司会を務めさせていただきます生活衛生課の佐藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>本日の会議につきましては、新型コロナウイルス対策といたしまして、飲料水のご提供を控えさせていただいております。また、換気のため窓を少し開けておりますので、ご協力のほうを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になります。お手元の資料をご覧ください。</p> <p>まず、協議会の次第、続きまして協議会の要綱、続きまして本協議会の委員名簿、続きまして事務局出席者名簿となっております。こちらの資料ですけれども、付箋に番号を振っております。赤色の付箋が議題に関する資料となっております。資料 1 が令和 3 年度アクションプラン（案）、資料 2－1 が令和 3 年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見聴取結果概要、資料 2－2 が令和 3 年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見聴取結果、資料 3 が令和 3 年度食品衛生監視指導計画（最終案）となっております。</p> <p>黄色の付箋が、議題に関する参考資料となっております。仙台市食品の安全性確保に関する基本方針です。</p> <p>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。改正食品衛生法の周知状況についてという資料となっております。これに加えまして、配付資料としまして、改正食品衛生法ポスターとパンフレットをこちらのほうにお配りしております。</p> <p>乱丁などございましたら、事務局までお知らせいただきますようお願いいたします。</p> <p>事務局から皆様に発言時のお願いがございます。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。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。また、発言の際にはマスクを着用したまま発言いただきますようお願いいたします。</p> <p>本日は、赤坂委員、和田委員が所用により欠席でございます。</p> <p>また、事務局では、健康教育課長が業務の都合により欠席でございます。</p>
司会	<p>< II . 挨拶 ></p> <p>それでは、事務局を代表いたしまして、下川健康福祉局理事兼保健所長よりご</p>

	挨拶申し上げます。
保健所長	<p>皆様おはようございます。</p> <p>本日はお忙しい中、本協議会にご出席いただきまして本当にありがとうございます。また、日頃から本市の食品衛生行政並びに新型コロナウイルス感染症拡大に伴う感染症対策につきましても、皆様のご理解とご協力に心より感謝申し上げます。</p> <p>本日は、令和3年度のアクションプランの案と前回ご協議をいただきました令和3年度仙台市食品衛生監視指導計画につきましてご協議をいただきたいと思っております。令和3年度の仙台市食品衛生監視指導計画につきましては、市民の皆様から意見募集を実施いたしましたので、そのご報告と監視指導計画の最終案についてご意見を伺いたいと存じます。</p> <p>さらに、議題とは別に、本年6月1日から改正食品衛生法が完全施行され、営業許可制度の見直しや営業届出制度の創設等により、さらなる食品衛生の向上に向けて大きく前進をすることとなります。本日はその改正食品衛生法における食品等事業者に対する周知状況についてご報告をさせていただきます。</p> <p>食品の安全性確保対策を効果的に実施するためには、消費者、事業者、行政が相互に理解し、それぞれの責務や役割を果たしていくことが重要となりますので、この協議会の場におきましても、委員の皆様様の様々なお立場から忌憚ないご意見、ご助言をいただきたいと存じます。</p> <p>本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。</p>
司会	<p><会長挨拶></p> <p>それでは、議事に入りますが、本協議会の規定に基づきまして、協議会会長に議長をお願いいたしまして、議事を進めたいと存じます。</p> <p>西川会長より一言いただきたいと存じます。西川会長、お願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆さん、おはようございます。</p> <p>本日は、食品安全対策協議会にコロナ禍の中お集まりいただき、どうもありがとうございます。</p> <p>コロナ禍はまだ終息にはなっておりませんが、大変な状況が続いておりますが、そういう状況下でもやはり食品の安全というのは大事なところでございます。</p> <p>今、下川所長からもございましたけれども、食品衛生法が変わりまして、HACCPの制度化、義務化が進行しつつあり、それからあと営業届出制度についても創設されるということで、かなり実際の現場のほうでは大変な状況になっているかと思っております。</p> <p>そんな中で、行政のほうからの手厚い指導と、それからあと市民の皆さんの理解も得ながらこれを進めていかないといけないということになりますので、そういった意味で、この協議会が皆さんからいろんなご意見をいただく中で、スムーズにそれが進行できるようにしていければと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>私も今、大学におりますが、学生もアルバイト先でもコロナ禍の生活をしていかなければいけないという状況もありまして、本当に皆さん大変な状況だと思っておりますけれども、まずは委員の皆さん、それから市役所の皆さんはじめ関係者の皆様のご健康も何とか保っていただければと思っております。</p> <p>では、本日は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した。 西川会長、これ以降の進行について、お願いいたします。</p>
西川会長	<p><署名委員の指定> それでは、早速ですけれども、議事に入りたいと思いますが、その前に議事録署名委員を指名したいと思います。</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、あらかじめ署名委員を指定する議事録署名委員制度を採用しております。この署名委員については、本日は反烟委員にお願いしたいと思います。よろしいですか。では、よろしくお願いいたします。どうもありがとうございます。</p>
西川会長	<p><Ⅲ. 議題> 【議題（１）「令和３年度アクションプラン（案）について】 それでは、議事に入りたいと思います。</p> <p>まず、議題の１番ということで、令和３年度アクションプラン（案）について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>事務局生活衛生課長の戸井田と申します。本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。着座にて説明させていただきます。</p> <p>それでは、お手元の資料１に基づきまして、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３年度アクションプラン、こちらは仙台市の関係各課の来年度の取組について取りまとめたものになってございます。こちらについて、ご説明申し上げたいと思います。</p> <p>おめくりいただきまして、それぞれ関係課の来年度の取組について取りまとめた表になってございます。表の中で網かけしている部分につきましては、今年度、令和２年度アクションプランから変更した箇所につきまして網かけ処理をさせていただいております。網かけの中で、下線、アンダーラインを引いた箇所、こちらが今年度のアクションプランからの変更もしくは追加した箇所を表示させていただいておりますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>この中で、特に食品衛生分野につきましては、後ほど次の議題、令和３年度食品衛生監視指導計画の中でご説明申し上げる予定でございますので、それ以外の衛生分野以外の主要なものについてご説明差し上げたいと思います。</p> <p>それでは、おめくりいただきまして、３ページをご覧くださいと思います。</p> <p>項目番号でいきますと１－３－１、中央卸売市場の整備並びに１－３－２、食肉市場の整備でございます。こちらにつきましては、それぞれ中央卸売市場あるいは食肉市場の設備関係の改修について、来年度の予定を記載してございます。設備の改修については、どうしても予算等も伴いますので、年次計画で計画的に必要な補修等の工事をしているところでございます。</p> <p>おめくりいただきまして、飛びますが、６ページをご覧くださいと思います。</p> <p>こちらの項目番号でいきますと２－２－４、食肉市場内における監視指導でございます。こちらは食品衛生検査所で取り組む内容になっておりますけれども、アンダーラインを引いている箇所になります。前回もこの協議会の場でご紹介させていただいておりますけれども、食肉市場、と畜場法に基づき、HACCP義務化になっております。その対応ということで、現在もHACCP対応しておりますので、と畜業者が作成する衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理実施状況の確認ということで、しっかりHACCPが実施されているか外部検証を行っ</p>

	<p>ていくというところが、今年度と大きく変わるところでございます。</p> <p>続きまして、おめくりいただきまして若干飛びますが、資料の 11 ページをご覧ください。</p> <p>こちらの 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についてでございます。学校につきましては教育局、保育所の給食につきましては子供未来局において、今年度までは給食に使用する食品、食材の放射性物質の検査を実施してきたところでございます。今年 3 月で震災後 10 年を迎えますけれども、測定開始以来、一度も基準値を超過する結果が出ていないということ並びに県内で流通している農作物等の食材につきましては、生産管理がしっかり行われているということ、また出荷前に放射能検査が実施されて安全が確認されているということから、給食で使用する食材等の放射性物質については、今年度をもって終了し、来年度は行わないということで、ここが大きく変更になってございます。</p> <p>食品衛生分野以外につきましては、簡単ではございますが、主な変更点は以上でございます。</p> <p>私からの説明は以上になります。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>アクションプランの案ということで、今、下線が引かれているところ、それから放射線の検査等について変わったところについてご説明をいただきましたが、委員の皆さんから何かこのアクションプランについて、ご質問とか、ご意見をいただけないかと思いますが、いかがでしょうか。少し見ていただいても結構だと思いますので。</p> <p>私から 1 点お伺いしたいんですけれども、食肉市場内のと畜業者が作成する食品衛生計画、また事業等についての外部検証は、どういう機関が行うかというのはもう決まっているんですか。その委託先といたしますか。</p>
生活衛生課長	<p>食肉衛生検査所長から説明を申し上げます。</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>外部検証なんですけれども、食品衛生法とは違って、と畜場法の HACCP の場合は、実際に毎日実地検査ということで、実際に作業手順上やられているかどうかというの、と畜前の解体前から肉になるまで全ての工程を毎日検査してチェックして、それを指導するようになります。</p> <p>あと、月 1 回、記録検査ということで、こういった書類上ちゃんとやられているかどうかということを検査しまして、また月 1 回の微生物検査というのものもあるんですけれども、こちらは今まで拭き取って微生物検査をしていたんですけれども、そちらも切り取り法ということで、さらに精度が高くなりまして、検査方法も変わって、かなり精度の高い検査を、それも 1 か月に 1 回やって、そういった形で外部検証をするように 6 月 1 日からなります。</p>
西川会長	<p>そうしますと、仙台市としてそれをやりますよということなんですね。</p>
食肉衛生検査所長	<p>そちらのほうは、と畜場法上、食品衛生検査所のと畜検査員がやるということになっておりますので、こちらは仙台市の私たちの食肉衛生検査所のほうで行うようになります。</p>

西川会長	<p>なるほど。それは外部検証になるということなんですね。分かりました。承知しました。ありがとうございます。</p> <p>皆さんのほうからいかがでしょうか。木村委員、どうぞ。マイクがそこにございます。</p>
木村委員	<p>木村のほうから、お伺いしたいことがございまして、2つほどお願いしたいと思います。</p> <p>一つは、アクションプランの中で1-3-3、この項目で「品質管理の高度化に向けて」と書いてありますね。アクションプラン全体で、この品質管理という言葉が今回非常に多く見受けられるんですけども、その意味するところというのは、何か広い概念を持った言葉じゃないかと思っているんです。その辺、教えていただきたい。言葉の意味、概念について。3ページの1-3-3、「品質管理の高度化に向けて」の品質管理という言葉です。これが大分使われているようなんですけれども。</p>
西川会長	<p>木村委員の質問は、品質管理の何についてでしょうか。</p>
木村委員	<p>その言葉の意味です。概念です。これは広い意味だなと思って見ているんですけどもね。</p>
西川会長	<p>食品全般の品質保証をするということの意味合いで、広義で使われている言葉だと思うんですが。</p>
木村委員	<p>聞いていて、一般的にというふうに広いものですから、その辺についてです。</p>
西川会長	<p>なるほど。その辺についてお願いします。</p>
中央卸売市場業務課長	<p>中央卸売市場業務課の須田と申します。</p> <p>こちら私どものほうで品質管理、確認している場合は、例えばですけども、温度ですね。こういったものが、例えば豆腐であれば一定の温度以下で保管されているかどうかとか、衛生状況、床面に直置きをしていないとか、そういったことを確認させていただいて、事業者のほうにもそういったことを徹底するように指導をしている状況でございます。</p>
西川会長	<p>そういうことでよろしいですか。具体的にそれぞれの品目ごとで定められたものがございまして。</p>
木村委員	<p>じゃあ本当に広い意味ですね。</p>
西川会長	<p>そうです。そういう解釈でよろしいかと思えます。</p>
木村委員	<p>それから、もう一つです。9ページの2-5-2、トレーサビリティシステムに関する項目になりますが、その中で牛肉、米、その他の食品ということで、その他の食品というのはどういったものがこのほかにあるか、改めてお伺いしたいんです。よろしくお願いします。以上の2点をお願いします。</p>
西川会長	<p>いかがでしょうか。</p>

生活衛生課長	<p>トレーサビリティにつきましては、農水省部門、農水省のほうでいろんな基準等を定めてやっております、その代表的なものとして牛肉や米というところで書かせていただきました。</p> <p>その他としては、今手元に資料がなくて、具体的な食品ということでは申し上げる部分がなくて、後ほど確認の上、お知らせしたいと思います。</p>
西川会長	よろしいですか。
木村委員	ありがとうございます。
西川会長	それでは、その他どうでしょうか。
山下委員	一つ教えていただきたい点があるんですけども、10ページの3-2-1のアクションプランの中のNESFD、食中毒調査支援システムというのは、すみません、存じておりませんので、少しどういうものなのか説明していただけますか。
生活衛生課長	<p>私から説明いたします。</p> <p>令和3年度の食品衛生監視指導計画の最終案をご覧いただきたいと思うんですが、そちらの32ページが用語解説を取りまとめた箇所になります。こちらを開いていただきたいと思います。</p> <p>これはネスフードと、我々がそういつて呼んでおりますけれども、厚生労働省が、国と自治体が情報を集約し共有化するシステムとして構築されたものがございまして、その名称が食中毒調査支援システムというふうになっておりまして、その英語名の頭文字を取ってネスフード、NESFDと言っているものでございます。</p>
山下委員	ありがとうございました。
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>そのほかいかがでしょうか。</p> <p>それではまず、このアクションプランについては、後ほどまた最終的なところでご判断いただきます。</p>
西川会長	<p>【議題（2）令和3年度食品衛生監視指導計画最終案について】</p> <p>【①令和3年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見について】</p> <p>【②令和3年度食品衛生監視指導計画最終案について】</p> <p>それでは続きまして、議題2ということで、令和3年度食品衛生監視指導計画最終案について、ご説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、お手元の資料2-1及び2-2並びに資料3を使っていききたいと思います。</p> <p>まず、先ほどお話がございました令和3年度の食品衛生監視指導計画の中間案につきましては、本協議会で前回協議いただいたところでございます。その後、市民からの意見募集を1か月間行いました。その概要をまとめたものが資料2-1でございます。まずこちらのほうをご覧いただきたいと思います。</p> <p>中間案に関します意見募集ということで、令和2年12月7日から1か月間、市民からの意見募集をしたところでございます。その結果、個人18名と2団体、合計20通の意見が寄せられたところでございます。</p> <p>内訳としまして、項目数として延べ33項目、33件のご意見をいただいたとこ</p>

ろでございます。その結果を一覧にまとめたものが資料2-1の下の表でございます。項目ごとに分類いたしますと、来年度の食品衛生監視指導計画に関するご意見としまして、全体で29件、全体の88%で、その他、2に記載していますが、具体的な事業へのご要望、例示で例えますと、今回のご意見をいただいた中で、仙台食の安全サポーター並びに仙台食の安全情報アドバイザーの方からも多数のご意見をいただいたところでございます。その方から具体的な事業への要望ということで、実際、例年活動しておりますサポーター活動に関する要望ということで、年1回食品工場あるいは食品の検査をしております私ども仙台市衛生研究所、そういった視察を実施してございます。そういった視察回数をもっと増やしてほしいとか、あるいはサポーター、あるいはアドバイザー委嘱期間が終了した後、いわゆるOBといえますか、経験者に対してもそういった食品工場の視察あるいはツアー、研修会等を企画してほしいと、個別具体のご要望が全体で4件あったということでございます。

監視指導計画に関するご意見としましては、表に記載のとおり、計画全般に関するご意見として3件、その他重点事業に関するご意見として2件、あと記載のとおりご意見が寄せられてございまして、その具体的なご意見につきまして、資料2-2でまとめてございます。

資料2-2は、先ほど申し上げましたとおり、計画に関するご意見29件について全て記載してございます。ご意見の主な要約について左側、そしてその意見に対しまして本市の考え方として右側に整理しているところでございます。具体的に、今回その中から主立った部分あるいは監視指導計画に反映した部分についてご紹介させていただきたいと思っております。

まず、1番のご意見でございます。こちらは仙台市民の生命、健康が最優先という消費者視点で、仙台市食の安全・安心推進条例を制定してほしいと。その条例の下、実効性のある食品監視指導計画を実施するということが必要というご意見でございます。こちらのご意見は、毎年同様のご意見をいただいているところではございます。本市の考え方は、毎年同じような考え方で整理させていただいておりますが、食品は広域的に流通するということですから、市町村が独自の条例ではなく、国あるいは都道府県単位での統一的な基準に基づき取組を進めることが重要と考えております。食品安全基本法の中には、国民の健康保護が重要ということであらわれておりますので、そういった関係法令を踏まえた上で、消費者や事業者等で構成する本安全対策協議会でも議論をしていただき、そして策定した仙台市食品の安全性確保に関する基本方針、こちらに基づきまして実効性のある施策を総合的に推進しているところでございます。

今後とも社会情勢の変化に合わせて、必要に応じてこの基本方針を見直しながら、消費者、生産者、事業者と連携して食品の安全性確保に努めていくということで整理させていただいております。

続きまして、2番並びに3番のご意見でございます。こちらにつきましては、今非常に話題になっておりますけれども、新型コロナウイルスについて触れられていないということに関する違和感をお持ちである、あるいはコロナ禍の状況を盛り込む必要がないのでしょうかというご意見でございます。今、実際に社会的にも新型コロナウイルス感染症の流行というのは非常に経済的な影響も大きく、関心が高いところではございますが、現時点で特に食品の安全性という観点で見た場合ですけれども、食品が新型コロナウイルスの感染経路となったという科学的な知見は今のところないということで、食品の安全性確保に直接的にも関係するものではないということで、この監視指導計画の中には記載がないところでございます。

ただ、様々な取組をしていく中で、消費者あるいは事業者への食品衛生知識の

普及啓発という事業で、講演会でありますとか、講習会、研修会等を行う場合には、やはりコロナ対策も念頭に置いて、そのやり方、方法については対応するわけですが、具体的な個別の安全性に関して直接関係がないということで、特段こちらに記載としてはないところでございます。仙台市全体としましては、コロナウイルスの対策プランを策定し、全庁的に今取り組んでいるところでございます。

続きまして、めくっていただきまして、3ページの7番をご覧くださいと思います。こちらのご意見は、食品等事業者の自主衛生管理の意識向上を図るため、模範となる衛生管理を実施している優良施設の表彰制度につきまして、現在、市のホームページで公表しているわけですが、多くの消費者にも情報提供できるように検討してほしいというご意見でございます。ご意見、ご指摘のとおりになりますけれども、現在、市のホームページで食品衛生優良施設については掲載し、対応しているところでございますが、今後、本市で毎年発行しております食の情報館、こちらへの掲載など幅広く市民に情報提供できるように検討していきたいと考えております。

続きまして、ページをめくっていただきまして、4ページ、9番になります。こちらは事業者に対して自主衛生管理の取組を支援する具体的かつ効果的な施策を推進してもらいたいということでございます。本市の取組といたしましては、事業者の規模や事業内容に応じて、個別の施設の監視指導のほか、HACCPの実務に関する講習会などを開催して取り組んでいるところでございます。また、仙台市食品衛生推進員、こういった方々との連携により事業者への助言を取り組むほか、仙台市食品衛生協会の食品衛生指導員による地域事業者への巡回活動、こういったことを積極的に支援することで総合的に取り組んでいるところでございます。

続きまして、その下、10番目のご意見でございます。こちらは仙台市の特徴を前面に出す、例えば仙台市特産品のアカガイ、ホタテなど、具体的なそういった特産品に対する対策を例示したほうが、より仙台市らしさというものが明確になるのではないかとご意見でございます。実際、仙台市のそういった特産品も含めて、食品の製造と流通状況といった実態を踏まえながら、危害発生状況を考慮しながら総合的に取り組んでいるところでございますので、特段、仙台市の特産品に関わらず、広く対策として講じているところで整理させていただいております。

続きまして、下のページ、5ページ目の12番になります。こちらは、適正な食品表示を推進する上で、核となる人材を育成する必要があるということで、人材育成のための講習会並びにそういった講習会を受講した方を対象としたフォローアップ講習会などを開催し、適正な食品の表示を推進するための支援を行うということを明記してほしいというところでございます。これまで、私どもとしまして、食品等事業者を対象とした食品表示に関するセミナー、衛生講習会を開催して対応しているところでございます。引き続きそういった講習会や個別相談等の機会を捉えまして、適正な食品表示の推進ということで取り組んでいるところでございます。

なお、今回のご意見を受けまして、資料3の監視指導計画最終案の11ページをご覧くださいと思います。(4)食品等事業者への情報提供①講習会の開催ということで、実際講習会でやっている内容としまして、中間案では「HACCPの実務や食中毒等に関する講習会」と記載しておりましたが、この中に「食品表示等」というものも追記して対応させていただくということで、よりその講習会で食品表示に関するテーマで講習会、情報提供を行っているということで、記載を修正させていただいております。

続きまして、ページをおめくりいただき、6ページをご覧いただきたいと思
います。

まず、14番のご意見でございます。こちらはいわゆる健康食品の監視指導につ
いての施策を追加してほしいと。特に医薬品成分を不正に配合した健康食品によ
る健康被害、こちらを未然に防止するため、関係機関と連携した監視指導を実施
してほしいというご意見です。

続きまして、15番のご意見、こちらもういわゆる健康食品に関するご意見でご
ざいます。こちらは最後の2行に書いてありますが、いわゆる健康食品の表示の信
憑性等を確認する調査を実施してほしいということです。

続きまして、16番のご意見、こちら健康食品に関わるご意見でございます。
昨今、インターネットが普及しておりまして、そういったインターネットを利用
して海外から個人で海外のいわゆる健康食品を購入することができるように
なったということで、インターネットを利用し個人輸入できる健康食品について調
査してほしいというご意見でございます。

まず、14番の健康食品等の監視指導の項目を追加してほしいというご意見でご
ざいますけれども、こちらは資料3の令和3年度食品衛生監視指導計画最終案の
8ページの②、こちらに健康食品の監視指導という項目を既に設けてございまし
て、こちらに健康食品の監視指導に関する記載を計画として掲載しているところ
でございます。特に14番のご意見では、医薬品成分を不正に配合した健康食品
による健康被害の未然防止の観点から、関係機関との連携というご意見もいただ
いておりますので、この8ページの記載の中で、いわゆる医薬品成分を含有する
ということになりますと、法律的に医薬品、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、通称薬機法と言っておりますけれども、こういった担
当部署との連携というところを今回追記し、実際、現場ではそういう関係部署と
連携しながら対応しておりますけれども、監視指導計画の中にその辺を分かりや
すく追加したということでございます。

また、インターネットを利用した海外で販売されている健康食品につきましては
は、実際、海外で販売されている食品、健康食品も含めてですけれども、国内の
食品衛生法の規制の直接的な対象とはならないということもございます。ですの
で、なかなかそういったものを購入して調査をするという対応は厳しいという
か、現実的になかなか対応できないところではございますけれども、本市の考え
方の「また」以降に記載していますが、実際そういった食品を個人で購入されて
健康被害が発生したということであれば、実際そういった情報につきましては、
国内で発生していますので、国や関係機関と連携して対応するという取組となっ
ておりますので、そういった考え方を記載させていただいております。

続きまして、7ページ、19番のご意見でございます。こちらは、消費者市民か
ら、食品に関する苦情や被害及び表示に関する総合窓口、(仮称)食品の安全安
心相談室を市のホームページに設けてほしいということでございます。こちら
のご意見につきましては、実際、現在も市のホームページ上、食品安全の相談窓口
として食品安全総合窓口、担当課は生活衛生課ということで、ページを設けて食
品安全に関する情報収集等に努めているところです。また、窓口寄せられた相
談等につきましては、庁内関係課と連携して対応しているということで、実際、
ホームページには既にそういった窓口ということで紹介をさせていただいてい
るということでご説明申し上げます。

続いて、20番のご意見です。コミュニケーションの推進にはインターネットの
利用が有効だと思いうご意見でございます。現在、各種イベントの啓発活動
や市のホームページ、そういった各種媒体を活用しながら、食品衛生に関する情
報提供に取り組んでいるところでございます。今後も様々なSNSの活用も含め、

	<p>啓発活動に取り組んでいくというところで考えております。</p> <p>そのほかにもいろいろと多数のご意見を頂戴いたしまして、そのご意見の概要と本市の考え方については、紙面のとおり整理させていただいております。後ほど資料等をご高覧いただければと思います。</p> <p>私からの説明は以上となります。</p> <p>続いて、令和3年度の食品衛生監視指導計画につきましては、先ほど、ご意見を踏まえて修正した箇所が2か所ございますが、それ以外は前回お示ししました中間案からの変更は、特に大きな変更はございませんので、監視指導計画の最終案についてもご確認いただき、ご意見等をいただければと思います。よろしくお願いたします。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>ただいま、食品衛生監視指導計画の最終案の修正の部分、あと市民の皆様からいただいた意見に対する本市の考え方の主なものをご説明いただきましたが、いま一度、指導計画の最終案についてもう一度見ていただいた上で、ご確認いただいて、質問いただければと思いますが、内容をもう一度ご覧いただけますでしょうか。</p> <p>市民の皆様からいただいたご意見で修正したのは8ページと11ページの網かけになっているところがございますけれども、それ以外の点についてもご覧いただいた上で、ご質問とかあればお受けしたいと思います。反畑委員、どうぞ。</p>
反畑委員	<p>すみません、特に意見というわけではないんですが、市民からのご意見を見た中であつたと思うんですけれども、HACCPということが多分皆さんよく分かっていないんじゃないかという意見があつたと思います。私も意識してこういう仕事をしているものですから分かるんですけれども、HACCP自体が多分皆さん何であるかというのがほとんど消費者の方には伝わっていないのではないかというふうに思いました。</p> <p>最近、HACCPを取得されたお店が結構目立ってきているんですけれども、そのときにやっぱり「あっ、HACCPだ」と言っても、一緒に行っている方はやっぱり、「何これ、見たことある」程度だと思っただけですね。だから、もう少しHACCPが何であるかというのを消費者のほうにももっと伝えていくべきではないかと思っております。せっかく事業者の方が苦勞してHACCPを取得なさっているのに、受ける側は何も分かっていないのでは、あまり意味がないことではないかと思っております。</p> <p>あと、市の中の回答の欄に「市のホームページに載せています」という回答がすごく多いんですけれども、ホームページが、その意見に対してダイレクトにそのホームページの見たところに行くとは限らないと思いますので、もしこういうふうにこの意見に対してはこちらのというような、今QRコードなんか簡単にできるかと思うので、そちらのほうにダイレクトで行けるようにしたり、あとやはりお年寄りなんかはなかなかホームページを見てくださいますといっても分かりづらいところがあると思いますので、みんなが目にする媒体、例えば市政だよりとか、そういったものに少しずつでも載せていったらいいんじゃないかというふうに、この意見書を見て思いましたので、ちょっと意見をしたいと思います。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>いかがでしょうか。</p>

生活衛生課長	<p>今、反畑委員がおっしゃるとおり、HACCP というのも普通に我々としては使っている言葉ではございますけれども、事業者の中ではかなり浸透したとの理解をしているところでございますが、一方、市民の方、消費者の視点で、どの程度そういった言葉について理解が進んでいるかということに関しましては、このHACCP の制度化、法改正に基づいて制度化されて義務化されたわけなんですけれども、それによって非常に食品の安全性が高まると言われております。そういった部分がより市民の方にも理解されるということがやっぱり大事であろうと思っておりますので、今後も様々な機会、先ほどご意見がありました市政だよりでありますとか、いろんなリーフレットの中でも紹介しながら、そこは地道な啓発ということになるかと思っておりますけれども、いろいろな機会を捉えながら取り組んでいきたいと思っております。</p> <p>様々なリーフレットにつきましても、いろんなところで市民の手に行き渡るような工夫をしながら、一部スーパー等でご協力いただいて、そういうリーフレットの配置をさせていただくなど、そういったことを工夫しながら、今後も市民の方にそういった言葉も浸透するように取り組んでいきたいと思っております。</p> <p>また、今ホームページはどこを見たらいいかわからないというところ、ホームページの構成の部分について、なかなか必要な情報にたどり着けないというご意見が若干寄せられておりますので、今ご意見をご提案いただきました内容を含めまして、そういう分かりやすいホームページの構成というところも、すぐに対応できるかという難しい点が多々あるかと思っておりますけれども、そういった工夫をしていながら、より改善していければと思っております。</p>
西川会長	よろしいですか。
反畑委員	ありがとうございます。
西川会長	<p>なかなか市民の方々までこの言葉は浸透していないんじゃないかというのは反畑委員おっしゃるとおりだと思いますので、ここに集まっている方々は大体考え方が分かっていると思うんですけれども、実際に市民の方々はどうなのかというのはありますので、ぜひそのあたり行政サイドからもよろしくお願ひしたいと思っております。</p> <p>あと、実際に昨日も県のほうの会議の中で出たんですが、製造者側なんかHACCP を導入するということ頑張っているんだけど、それが実際にはお金に反映しないと。当然経費がかかるわけですからそうなんです、そのあたり、やはり消費者側が HACCP の認証を取っていれば非常に品質がいいですよとか、そういう意識を持ってもらうことも必要かなと。ですから、少しスーパーで値段が高くても、これだったら買っていいのかなと思わせるぐらいの形に持っていないと、今一番あまりよくないのは量販店等のバイヤーなんかかもしれませんけれども、そういう形にしていけないと、なかなかそのあたり浸透、製造者側もそうですし、あとは使う側もこの価値についてうまくその辺を使っていけないのかなと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思っております。難しい問題であるんですけれども、よろしくお願ひいたします。</p> <p>皆さんのほうから、ほかにこの中で、このあたり質問があればぜひお聞きしたいと思っております。木村委員、どうぞ。</p>
木村委員	<p>今、西川会長のお話から思うんですけれども、HACCP そのものはもう義務化、法制度化されたけれども、むしろ事業者さんは一生懸命取り組んでおられるはずなんです。私、HACCP を知ったのは今から十二、三年前になります。仙台市で</p>

	<p>たしか立ち上げたと思うんです。大々的に立ち上げた。その経過年度を過ぎて、そのときはもう既に外国では事業者自体がうちはHACCPを取りましたということで積極的に宣伝しながら、自前の商品の確保に取り組んでいたというような実態が当時もう既にあったわけです。意外といわゆる事業者が宣伝で使えると。宣伝で使えるという言葉が申し訳ないんですけども、自前の商品の販売にも活用できるような内容だったんですけども、それができなかったという背景があるわけですけども、積極的に取り組める事業者に一度声をかけてご協力してもらおうという方法もあるんじゃないかと思うんですけども、その辺いかがでしょうか。</p> <p>いずれにせよ事業者自体は基準書を設けながら、それにのっとって取り組んでいかなければならないんですね。ですから、その辺もっと事業者のためのような方策という部分ですかね。いかがでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>今、木村委員がおっしゃられたとおり、HACCPに取り組んでいる事業者がその辺を宣伝することによって、より浸透するというのと、理解が進むというお話の中で、事業者の取組についてうまくPRするというお話なんだと思いますけれども、例えばこれまで仙台市でも、いわゆる仙台HACCPということで評価制度を実施してきたところをございまして、そういった取り組んだ事業者につきましては、食の情報館とか、あるいはリーフレット等でその取組、あるいはその冊子を作って取組状況を紹介するというのをしてきたわけでございます。</p> <p>今後、今、法改正で、全ての事業者が対象になるというふうに、今は当然その過渡期になるのかと思うんですけども、今後は基本、HACCPをやるのが当たり前になってくると思いますので、今その中で先進的に取り組んでいるところはそういった部分がPR材料になるということもあるのかもしれないんですけども、今後はそういったものが全ての事業者が対象になるということであれば、逆にそれが当たり前になってくるということですので、今そういった中で行政としましては全ての事業者がこれに取り組めるような支援、助言ということで対応させていただいているところでございます。</p> <p>また一方で、そういった小規模の飲食店等に対するそういう取組につきましては、食品衛生協会さんとかでも五つ星事業ということで進めておりまして、そういった取り組んでいる事業者に対しては、マークといいますか、提示をするような仕組みもございますので、そういったところもうまくやりながら普及することが大事かと思っているところです。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。</p> <p>これが最低限の衛生管理になってくるわけなんですけれども、それがなかなか市民の皆さんにも十分分かっていただいた上で、そういうことにならないといけないのかなということだと思いますけれども。</p> <p>どうぞ。</p>
深澤委員	<p>宮果の深澤と申します。</p> <p>今のつながりで質問なんですけれども、実際に仙台市のほうで、何割ぐらい取得している事業者はあるのでしょうか。どれぐらい浸透しているんですか。</p>
西川会長	<p>過去の仙台HACCPについてはデータをお持ちですけども、最近のものはということですか。取得ですか。どうぞ。</p>

生活衛生課長	<p>実際、HACCPに取り組んでいる施設の実施率というか、取組状況ということのお尋ねだと思わすけれども、現在、事業者のほうでどのぐらいの取組がなされているかというパーセント、割合については、正直なところ今手元にそういうデータもございませんので、具体的に何割とか何%というのは把握していない状況でございます。</p>
西川会長	<p>これはそれぞれの企業さんなりが、ご自身で衛生管理していくということのソフト面のことでして、それをどこかで認証取るかどうかということは、第三者認証取るとはまた別にも作業があったりしまして、まずは行政サイドとしては、そういう考え方の取組をしっかりとやってもらって、自社のそういう製品の品質を高めてほしいということをご指導しているという形になるんですね。それが実際に飲食店等の業者についても、ハードルは高いんですけども、そのあたり A と B とを分けて、少し緩やかな形で取り組んでくださいということをお願いしているということで、多分そういうセミナー等でかなり啓発の活動をされていると思うんですけども、それが6月には本格的になるので、その前までには市としても様々な場面でその啓発の活動をこれからの半年間行っていくということになっているんだと思いますけれども、そういう理解でよろしいですか。</p>
生活衛生課長	<p>今後、6月1日から完全施行ということもございすので、この立入りの中でそれぞれの施設の取組の状況を確認するということになります。ですので、立入りした施設に対して何割実施しているか、できていないかというのは、今後そういう取組の中で把握し、数値というか、取組状況を捉えていくのかなと思っておりますので、今後その辺は行政の監視指導の中で、そういう割合というのは把握しながら、その対策に活かしていくということになるうかと思ひます。</p>
西川会長	<p>これは市だけでなく、岡崎さんのところもかなりされているんだと思ひますので、そのあたり岡崎さんのほうから、マイクあればお話ししていただければと思ひます。</p>
岡崎委員	<p>食品衛生協会の岡崎です。</p> <p>HACCP についての議論ということなんですが、多分仙台市の事業者さんたちにとって、ほとんどの方は HACCP そのものというよりも、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をなささい、こういう構造だと思わすんです。そういう事業者さんたちに対して、我々もお手伝いさせていただいているんですけども、仙台市は非常に前向きに講習会を開催しているんですね。その HACCP の考え方を取り入れた衛生管理というのは、業界が作った手引書、要は国が検討会で認めた手引書ということになるんですけども、それに沿った衛生管理をなささい、しているというふうなことになっていまして、それが今、60 業種以上あるんです。</p> <p>仙台市内でもその業種の中で割合が高い業種、事業者を、会場に集まっていたいて講習会をしているということで、本当に始まったばかりなのかなという気がしています。それが一つ。</p> <p>あともう一つは、さっき課長のお話にも紹介していただきましたが、我々は食の安全・安心・五つ星事業という事業をやっております、一軒一軒のお店で HACCP に取り組みたいというふうな施設に、こういうやり方がいいですよというアドバイスをして、それをきちんとしていただいた場合にプレートを差し上げて、日本食品衛生協会のホームページで、この店はこういうのをやっていますよと紹介しているんですけども、それが3年目になって仙台市内で約200店です。かなり一生懸命やっただいて、その事業者さんたちの取り組んでいる中身の</p>

	<p>評価、自分たちがやっていて、例えばアルバイトの人たちにこういうふうなことをやりなさいと紙で示すことができますから、衛生管理を相当高い状態で維持できていると。毎日記録しないといけないというんだけれども、その衛生管理というか、衛生コストという観点から言うと非常に有効だというご返事もいただいているんですね。やっぱりそういう本当に全体を見る、結局は衛生管理の底上げということになると思いますが、やっぱりそういう一軒一軒の取組が全体的な平均値を上げていくのかなというふうにしているので、我々の五つ星事業、最初は飲食店から始めたんですが、今は菓子製造とか、あるいは飲食店の旅館ですとか、非常に前向きな業者さんで、豆腐屋さんとかでもぜひその辺やりたいということで、そういうふうに業種を広げつつ取り組む事業者さんを増やしていくという状況です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。 そういう状況で進めているということでもありますので。まだ過渡期といいますか、そういう状況で始まったばかりだというふうにご理解いただいたほうがよろしいかと思います。 どうぞ。</p>
石森委員	<p>仙台水産、石森です。 前の仙台 HACCP の取組は非常によかったんですよね。うちのグループ会社でも、マグロの製造をやっているところですけども、仙台 HACCP のランクがありましたよね。一つ星から二つ星、三つ星というふうにランク、これを上げていこうとって一生懸命みんなで張り合いがあってやっていたんです。これが今回 HACCP の義務化によって当たり前になってしまうので、仙台 HACCP の基準というのがなくなりますとなってしまって、せっかく努力したその張り合いがなくなってしまったというのはあったんですね。でも、今のお話をお伺いしますと、五つ星事業、やっぱりそういうふうにして、それがステータスになって、それを取ることで、いろんな人たちから安心をしっかりと確保してもらえんというふうな取組というのは、やはりもっともっと進めていく必要があるのかと、そんな感じを受けました。ぜひいろいろと詳しく教えていただきたいと思います。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 どうぞ。</p>
岡崎委員	<p>どうもありがとうございます。 皆さんご存じの施設といえばエスパルなんですが、あのエスパルの飲食店なんかも取り組んでいただいているんですけども、今おっしゃったようにお客さんにお金を払うときに「おたくは HACCP やっているんだね」みたいに言われて非常に励みになるというふうな報告をいただいておりますので、なおそういうステータスじゃないにしても、先進的というか、前向きに取り組んでいるんだというふうなことを評価していただける市民の方というか、エスパルあたりだとたまたま新幹線に乗る途中でお店に入ったとかというお客さんもいらっしゃるのかもしれないですけども、そういう形になる可能性もありますね。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 仙台 HACCP のああいうランク付けはもうなくなってしまったんですけども、逆に、別に認証をするわけじゃないんですけども、そういう何か市民の皆さんに、それはランク付けになっちゃうんですかね、そういうのをまた復活するとい</p>

	うのはなかなか難しいものなんですか。認証するわけじゃなくて、衛生管理がここは何かいいですよみたいな。それをやると底上げというより、一律にやるからそこは難しいんですかね。どうですか。
生活衛生課長	<p>行政の立場で申し上げますと、まず全ての事業者が法的にやらなければならないようになったところが大きいかと思うので、行政としてその取組を、評価とか、あるいはインセンティブ的なものとして行うものができるかというよりは、逆に今、仙台市食品衛生協会さんの取組でありますとか、民間団体でそういった評価とか、認証する制度というのがございますので、そういったところも活用していただくあるいはそういったことも紹介をしながら、そういった取組でそういう評価なり認証が欲しいということであれば、そういうのも活用していただくというのが一つの手かとは思っております。</p> <p>それから今、再三申し上げますが、全ての事業者がやらなければならないというところですので、今はその過渡期ということですから、実際これが今度は当たり前になっていくということ、近い将来そういう形になっていくということになれば、この施設は取り組んでいますよという部分のステータスにつながるかどうかというところは、なかなか行政としても難しいところではありますので、そういった形でご理解いただければと思っています。</p>
西川会長	よく分かるんですけどもね。
石森委員	先ほどのちょっと延長なんですけれども、HACCPの星を上げていくという会社が、今回はHACCPの義務化、3年前ぐらいにそういった話が出て、業界の手引書が出たと。そうすると、今までやってきたのは何だったんだという話でありまして、レベルがダウンしたような形になるんですね。上げようと思っていたところはダウンしている。今まで全然やっていなかったところが、これからHACCPを取り入れようというふうになったので、数から見たら圧倒的にそのほうがすごいことだというふうに思いますけれども、頑張ってきたところがちょっとがっかりしたというところがちょっとあったので、これはこれで一つそういうところもあるということをお覚えておいていただければと思います。
西川会長	そうですね。なかなか難しいところですけどもね。
生活衛生課長	今、段階的にステップアップするというお話がございましたけれども、当然HACCPというものは、取ったことがゴールではなくて、それをしっかり実施しながら見直しをかけて、よりレベルアップというか、改善を進めていながらレベルを上げていくということでもございますので、当然、行政としましては、HACCPをやっているからそこで終わりということではないですし、しっかり行われているかどうかの検証をしながら、さらに踏み込んで、上のレベルということであれば、それは個別で助言支援という形で対応させていただいておりますので、なかなか今、お話で、モチベーションという関係が、そこをどこに目指すべきところをゴールとして提示するかということもあるかと思っておりますけれども、それは個別具体的に一つ一つ施設ごとに対応させていただきながら、衛生レベルが下がらないといいますか、さらに向上していくように支援、助言という形で取り組んでいきたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思っております。
西川会長	もっといろいろご意見をいただいていると思いますので。どうぞ。

渡邊委員	<p>P T A協議会の渡邊です。</p> <p>一つ確認というか、先ほどからお話を伺っていて、今頃確認になってすみませんが、HACCP を導入しているとか、取り入れているという事業所なり、飲食店に対して、何かステッカーですとか、そういったプリントがあるということなんでしょうか。例えば、今回新型コロナの感染症対策というのは、もう HACCP を皆さん多分意識し始めてきた頃に、突然新型コロナがどんと入ってきまして、各店舗が感染症対策をしているということで、チェックして、県に申請して、むすび丸の感染症対策をしていますというステッカーは、みんなそれが店の信頼につながるの、どこの店舗でも今貼っていると思うんですけども、ああいった感じでステッカーですとか、何か印があるということですか。それを申請するとか、方法を教えてもらえればと思いました。</p>
生活衛生課長	<p>今現在の仙台市の取組の中では、そういったステッカー等の配付を含めて、実際は行ってはおりません。</p>
西川会長	<p>制度化の前に、仙台 HACCP という制度があって、それで評価するシステムはあったんですけども、それがよかったなということを先ほど石森さんがおっしゃいました。ただ、義務化されたので、それを廃止して、もう全体でやらなければいけなくなったので、6月以降はどこもやっているということになるんですけども、その前の段階で、いろいろ今過渡期で、少し温度が下がったりとか、いろんなことが出てきているということの話だったんです。</p>
渡邊委員	<p>分かりました。感染症対策のステッカーは、どこの店でも、当たり前でも、今はもう当たり前になって貼っているんですけども、そこも当たり前でも貼るとか、アピールするということは、しなくていいというか、もうできないんだなと思いました。すみません、まとまらなくて。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>伊藤委員、どうぞ。</p>
伊藤委員	<p>消費者の食品安全アドバイザーの勉強を3年間させていただいた中で、HACCP という名前を初めて聞いて、今こういう話をしているかどうか分からないんですけども、最初の1年は名前を読むことさえもできなかったんですが、3年間やって最後の課題が、家庭において HACCP を取り入れて食品を買い物するところから、食品を食べて保管するところまで、自分たちで HACCP に合わせてどういうふうな注意点があるとか、どういうふうにしていったらいいのかというところをグループで話し合うところがあったんですけども、それですごく HACCP というものを自分自身に取り入れることができました。今確かに、昔は仙台 HACCP という3年間の取組があったかもしれませんが、これが義務化になったということは、一人一人、業者さんとか、そういうことではなくて、市民、国民一人一人が、例えばコロナ対策のときに密を避けたり、換気をしたりという最低限のものを身につけると同じように、HACCP を個々がいろんなところで、どこで中毒の原因があったのかというところを突き止めて、自分がそこを予防する、いつもここでこういうことをしたからこういうふうになんか食中毒になったんだなと自分で認識できるように、それを漠然と捉えるのではなくて、買い物をしたときの保管が悪かったからここで菌が増えたんじゃないだろうとか、そういうことを自分で分かりやすくする。それが、国民全部がそういうふうな気持ちで取り組めば、きっと食の安全というものは今以上に高められるという意識を持てるということなんじゃないかという勉強をさせていただいたものですから、今お店のステッカーと</p>

	<p>か、そういう問題ではなく、全部の安全を守るために必要なことだということでも国全体が義務化したのではないかと私は思って勉強しました。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>市民の皆さんは当然、一般家庭で、一般的な衛生管理をされながら多分料理をしているんだけど、それでも食中毒が起きたりするという事は、今おっしゃったように、どこかにそういう危害があるからなんだろうから、自分で危害を見つけて、それを予防すれば、これは HACCP 的な考え方になりますね。そういうことを導入していく、それは本当に市民の方もいいことだとは思いますが、ぜひ続けていただければと思います。</p> <p>あと、認証ということで、第三次認証という形で、日本にもありますけれども、お金だけでは何でも認証が取れる形になってきていて、それはお金がかかるので、国が今制度化して、FSSC でしたか、それはやりつつありますけれども、なかなかやっぱりその辺はお金がかかるので、小さい事業者さんがあまりお金をかけないでできるというか、認証を取れるのもあるといいかなと思ったりしますけれども、なかなか今はまだ難しいのかもしれないです。</p> <p>すみません。議論は尽きないようではございますけれども、ほかの点で何か指導計画の中でご意見があればお受けしますが、いかがでしょうか。</p> <p>それでは、ちょっと途中なんですけど、前回の協議会の中では、実は委員の皆さんから、新型コロナウイルス感染症拡大の影響とか、あるいはご苦労されている点についてお話をいただいたんですね。大学のほうからは、私とか、今日欠席ですが赤坂先生のほうからは、入試等々の対面で実施せざるを得ない状況下での感染の対策とか、あと消費者の委員の方からは、イベントとか行事が中止となって、ウェブ配信、リモート、Zoom 会議などが一般化されているような、そういう言葉をいただいたりしています。</p> <p>あと、生産者の立場の方からは、各種特卖会やお祭り等が中止になって、生産物が一般的に減収となっていること、生産調整の面でもご苦労されているという点。それから、卸売関係の方からは、飲食店等、ホテルなどで廃棄ロスが増えている点など、様々なそういった新型コロナウイルスの影響についてもお話しいただいたんですが、もしよろしければ、前回欠席された委員の方々からも、新型コロナウイルス感染症の拡大や影響について、食の安全・安心への取組等について紹介をいただければと思っておりますけれども、佐藤委員、もしよろしければ、給食を提供するお立場から、また消費者である園児とか保護者と関わるお立場から、保育園における新型コロナウイルス感染症拡大による影響とか、食の安全・安心の取組について、ご紹介いただければというところですが、よろしいですか。</p>
佐藤委員	<p>仙台市の認可保育園ろりぼっぶ泉中央南園の佐藤と申します。いつもありがとうございます。</p> <p>まずは、保育園に在籍している子供たちが、生後4か月の赤ちゃんから学校就学前の6歳までということで、この乳幼児が生活している場の中で、私たち大人のようにマスクをつけるとか、何メートル離れてソーシャルを図りながら遊ぶとか、一切そういうことはできない年齢になっています。ですので、子供はもちろんマスクをつけていませんし、例えばブロック遊びとか、いろんなことにしても額を付け合わせながら密になって遊ぶ状況がありまして、まさしく濃厚接触の場である施設だと思っております。</p> <p>その中で、コロナの感染症対策、結局子供自身がそういった対策を図ることができない年齢ということもありますので、私たち大人がどのようにというふうに</p>

考えましたときに、まず一つは食の安全というものを確保するときなんですけれども、食肉だったり、魚介類だったり、野菜などの生鮮食品などに関しましては、本当に一回で使い切るものだけを納品していただき、なおかつその日に食べる給食はその日の朝に業者さんに搬入していただくというところで対策をしています。また、業者さんの手指消毒、検温もちろんなんですけど、荷物を置いていただく場所もここにしてくださいというところで、もうそこから入らないようにとか、物を動かさないようにというところまで、入り口のところで徹底していました。

あとは、子供たちの給食の時間なんですけど、ゼロ歳児なんかは本当に離乳食のところから始まります。その離乳食の子供たちは、私たち保育者が食べさせるだけが給食の時間ではなくて、実はそしゃくを促す、隣にいる先生と一緒にもぐもぐ口を動かしてそしゃくを促す姿を見せることが食への取組の一つにもなっていますので、保護者の方には、実はそういった発達を促す意味でも、マスクをその時間取らせてください、マスクを外して、できるだけ会話は、本当はおいしいねとかそんな会話をしたいのですが、マスクを外している以上はそしゃくを促す意味で、すみませんがこんなふうに子供と一緒に食べさせていただく意味のところをご理解くださいというふうに発信させていただいています。

あとは、3歳から5歳までのある程度の年齢の子供たちは、ご飯茶わんに一定量盛られたものだったり、おかずが一定量盛られたものを配付するだけが食事ではなくて、実は保育園で朝7時開園の時間に入るお子さんもいるので、それは保護者の勤務状況に合わせて、7時に入る子供たちは6時の時点で食べ終わっている子供たちで、11時半の給食にはお腹がぺこぺこ。でも、9時半とか10時に登園するお子さんは、いくら11時半になって給食ですと言われても、なかなかそこはお腹がすかないリズムがあったりするので、実は我々の保育園ではおひつでご飯を提供し、あとみそ汁の鍋で提供する、あとはバットに入った空揚げとかというものを提供して、実はバイキング形式で、子供たちが自分でいっぱい食べたいと思ったら茶わんに盛ったりだとか、トングを使って自分で食べたいときに食べるとか、お代わりしたいときにはお代わりする、あまり要らないと思ったら少しだけの取り分けにするというふうに、自分のことを自分でするという自立も促しながら取り分けていたんですが、コロナウイルスというところの対策においては、子供たちが次々とトングを握ったり、しゃもじを握ることができないので、そこからは保育者がビニール手袋をはめて、本人にどのくらい食べたいか聞きながら、でも自立を促したり、自分のことを自分で考えられる子に育てたいというところで、ちょっと対策をしながら、そこも保護者のご理解をいただきながら、発達をご理解いただきながらということを進めています。

あとは、実は保護者の方からコロナでいただいていたお話がありまして、公共機関を使って保育園に出勤する先生がいますよねというところをいただいたんですね。そういう先生たちはどのように対策を取っているんですかと、そこまで言われて、そこは保護者の方も一緒に、地下鉄に乗ってくる方もいるというところで、なかなか皆さんコロナに対して、とにかく安全を子供たちが図れないから大人である私たちがどう対策を取るのかというところに敏感なんだなとは思っているんですが、特に厨房に入る先生は、全て着てきた朝の服を全部着替えています。厨房に入るのに全部着替えて、そこになおかつ白衣と帽子とマスクを身につけて、そんなふうに衣類も全部取り替えます。あと、満員の車両には乗りませんとか、一つ一つ全部項目をこんな対策を取っていて、そんな中で食の安全をこんなふうにやっていますという、そこまで全部保護者の方にご提示させていただいて、そこでご理解をいただきたいということでお話をしていました。

あとは、最終的に食の安全というところで、感染のところも、食の安全もそう

	<p>なんです、まず私たち保育園の職員は、子供の発達というところで一番大事にしながら基盤づくりをしていますので、その食の安全とともに、まずは食事を一緒に取る人がいる楽しさというところにおいては、黙々と一人で食事を取りなさいというよりは、大好きな先生たち、大好きな友達が、一緒にうれしそうな顔で食べている、まずその食事がうれしいね、楽しいねという時間を大事に捉えることが、これからの子供たちが生きていく過程の中で根っこになる部分なのかなと思っていますので、食の安全プラス食育を通した子供たちの学びというんでしょうか、そこをちょっと大事にしていきたいと思っています。</p> <p>どうぞよろしく願いいたします。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。大変ご苦労されているのがよく分かりましたね。</p> <p>続きまして、反畑委員に消費者の立場と、それからみやぎ生協における立場もあるかと思いますが、もしよろしければちょっとお話を伺います。</p>
反畑委員	<p>消費者の立場とみやぎ生協の立場となると、一緒くたにはちょっとできないものですから、まず自分が消費者としては、やはりコロナの影響で、コロナにばかりあまり意識が行き過ぎて食に対する安全性が揺らぐのではないかというような心配は多少あります。あと、外食業なども大変苦労なされているかと思えますけれども、それによって食品の質が落ちたりとか、廃棄が多くなったりというのも多々聞きますので、そういうふうにすると安全性が揺らんでくるのではないかと思います、安全が揺らぐということは安心して食べられなくなってしまいますので、その辺が少しどんなものかと思っています。</p> <p>また、廃棄食品が大分問題になったりして、多いというのも聞きますので、その辺なんか今困っている方もいらっしゃるというのも聞きますので、ただ捨てるのではなくて、行政が入ったりしてどこかに回すというようなことも少し考えていただきたいというふうに、日々ニュースなどを見て思っておりました。</p> <p>みやぎ生協としましては、この間、みやぎ生協も店舗のほうはおかげさまで単籠もり需要といたしますか、お買い物のお客様はまあまあいらっしゃるんですが、いろんな事業をやっている中で、やはりそちら、別の事業のほうがちり散らなくなってしまっているという面も多々ございます。店舗に関しましては、やはり皆様に迷惑をかけている部分もあるかと思えますけれども、まずは消毒作業を徹底して行っております。皆さん、職員さんのプラスの仕事になってしまいうんですけれども、必ず朝来たら全てのを消毒して拭く作業とか、定期的に時間を決めて、カートだったり、買い物のかごだったり、いろんなサッカー台なども定期的に消毒をして、まずは清潔にというのをすごく心がけております。</p> <p>あと、いろんな広告とかに関しまして、今までは時間帯を決めてとかというような感じのをやっていたんですけども、やはり平均して来ていただくように時間帯の広告を出さないようにしたりなどといういろいろな工夫をしておりますので、なかなかお店のみんなは大変だと思います。</p> <p>あと、みやぎ生協が行っています生産者との交流などは規模を小さくいたしまして、やはりお互いに行き来を、規模を小さくして交流などをして、意見の交換などは今も続いておりますので、その辺は安心していただければいいのかなというふうに思います。</p> <p>何せ早くコロナが終息していただけることを願っております。以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、山田委員のほうから、百貨店の立場から、もしよろしければ。</p>

山田委員	<p>藤崎百貨店の山田でございます。</p> <p>百貨店は、売上げのほうなんですけれども、9月以降ちょっと持ち直しまして、前比で80から85ぐらいまで戻したんですけれども、やはり緊急事態宣言が出まして、1月以降、かなり落ち込んでいるような状況でございます。</p> <p>客数は、前比で大体75%くらいでずっと推移しておりまして、山形とか岩手から、近隣から来ているお客様が非常に減っていると。それから、60歳以上の高齢者の方の来店が非常に減っているのが目立っております。</p> <p>ただ、その中でも客単価が103%ということで、1人あたりのお買い上げの金額、数量も増えているというところで、何とか持ちこたえているというようなところでございます。</p> <p>レストラン部門につきましては、前年比30から50と山がいろいろあるんですけれども、非常にレストラン関係は厳しい状況が続いています。</p> <p>物産展に関しましては、北海道物産展とか、九州物産展を開催しましたけれども、前年の7掛けぐらいの取引先としまして、通路幅を広くしまして、お客様が密にならないようにということで開催しましたけれども、こちらのほうも前年並みぐらいに売上げはとれていたというようなことでございます。</p> <p>コロナの感染対策としましては、弊社としてガイドラインを設けまして、基本的な手指の消毒であったりとか、それからお客様のマスクの着用をお願いというのをしております。昨年8月頃は、マスクとか、あまり入らないとかなったときには、1枚50円という形で販売させていただいたんですけれども、今は大体90%以上、来店のお客様がマスクをしておりますので、していない方につきましては無償で差し上げているというような状況でございます。</p> <p>また、先ほどもちょっとお話が出ましたけれども、買い物かごの除菌という部分については毎日行っているわけなんですけれども、抗菌仕様のかごを導入して、どういう形で効果があるか検証しながら、今後、抗菌仕様のかごに入れ替えていくというような状況です。</p> <p>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。</p> <p>そうしましたら、山下委員、もしよかったら。</p>
山下委員	<p>東北大学農学研究科の山下と申します。</p> <p>あまり食品の安全には関係ない立場ですので、私たちのコロナ禍の対策というのは、中心はやはり講義をどうするかということで、そのレベルに対しての大学の対応というのは完全に決まっておりますので、それに対して対面で行うのか、あるいは全部オンラインにするか。オンラインにすると学生のメンタルの部分が非常に弱くなるということ、社会問題にもなっていると思いますので、できるだけ対面でやるという方向で検討はしております。ただ、どのくらい安全確保ができるかということとの兼ね合いで、まだ手探り状態の部分もあるんですけれども、現在もそういう状況です。</p> <p>あと、様々な学生対応、あと入試の部分があるんですが、ここであまり関係なくなってくるかと思っておりますので、これで終わりたいと思います。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>皆さんからご意見をいただいて、今日はかなりいろいろ一言ずつでも発言をしていただいたのでよかったですと思います。どうもありがとうございます。</p> <p>それでは、議題のアクションプラン（案）、それから今ご覧いただいた食品衛生監視指導計画の最終案、この二つについてご意見をいただいたんですが、この</p>

	<p>二つについて、これではよろしいかということでご意見をいただきたい、審議したいのですが、いかがでしょうか。特に反対等の意見はございませんか。</p> <p>それでは、このアクションプラン（案）、それから監視指導計画の最終案ということについて、お認めいただくということではよろしいでしょうか。</p> <p>ありがとうございます。では、事務局のほうで確定の手続を進めていただければと思っております。</p> <p>なお、本日以降、表現の仕方とか軽微な事項については、事務局と私のほうで、出したら一任をしていただくということではよろしいでしょうか。はい、お願いいたします。</p> <p>それでは、本日議論いただきましたアクションプラン、それから食品衛生監視指導計画については、3月中に確定することになっているようでございます。</p> <p>では、今後の日程について、スケジュール等ご説明をしていただいてもよろしいでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>すみません。その前に、先ほど木村委員から来年度、令和3年度のアクションプランの中でトレーサビリティのお話で、アクションプラン9ページの2-5-2に該当しますが、農水省等が行っているトレーサビリティで、牛肉、米、その他の食品は何でしょうかというお尋ね、ご質問がございましたが、確認をいたしましたら、その他の食品は、農水省で法に基づく対象食品といたしましては、米の加工食品が対象となっていると。今現在は、ですから牛肉と米と米の加工品が、法律的に定めがあるということになってございますので、補足させていただきます。以上です。</p>
西川会長	<p>では、お願いいたします。</p>
司会	<p>本日ご承認いただきました次年度のアクションプランと食品衛生監視指導計画につきましては、3月中に確定いたしまして公表を行います。</p> <p>また、食品衛生監視指導計画につきましては、確定後、厚生労働省と消費者庁のほうへ報告いたします。</p> <p>以上になります。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、議題は以上でして、次に報告事項ということで、改正食品衛生法の周知状況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、お手元の報告資料1をご覧くださいと思います。</p> <p>先ほど来、話題として上がっておりますけれども、改正食品衛生法が今年の6月1日から完全施行されるということでございます。特に全ての食品事業者が営業の許可もしくは営業の届出が必要になるというところが法律で決まっておりますので、そういった内容の周知につきまして、昨年度もそういった周知につきましては機会を捉えながら行っておるんですけれども、今年度の取組状況についてご説明させていただきたいと思います。</p> <p>お手元の報告資料1の2番をご覧くださいと思います。</p> <p>まず、現行の営業許可を取っている施設並びに宮城県の条例で登録が必要な業種としまして、魚介類の加工品を作っている事業者あるいは漬物加工をしている事業者、こういった施設に対して、今後、特に魚介類加工業あるいは漬物加工業につきましては、法律に基づく許可の対象となります。そういったこともございますので、そういった事業者を対象とした説明会を1)に書いてありますとおり、</p>

	<p>今年度4回実施しております。実施した内容につきましては、そういった許可制度の見直しについて並びに併せましてHACCPに沿った衛生管理制度化について説明をし、実際にHACCPはどうやったことをやったらいいかという部分につきましては、演習形式での講義ということで対応させていただいております。</p> <p>そのほか、2)でございますけれども、今後の法改正の内容及び手続方法とその経過措置等につきまして、文書による発送を行っております。仙台市内の事業者向けに約1万7,000件ほど通知を差し上げております。通知の内容については、資料に記載のとおりの内容を記載しているところでございます。</p> <p>次に、(2)今後この法律の改正により新たに届出が必要となる事業者に対する周知でございます。今後、新たな届出が必要な食品事業者につきましては、いろんな多種多様な種類が存在するというところでございますので、そういった食品事業者の関係機関または団体ということで、1)に記載しておりますとおり、仙台商工会議所あるいは仙台農業協同組合、あるいは仙台市産業振興事業団等々の関係団体、関係機関に、パンフレットやポスターを配付し、周知にご協力いただくように依頼しております。</p> <p>また、庁内関係課、特に食品等の事業者との関係性があるものとしましては経済局等になるかと思いますが、そういった関係課にもパンフレット、ポスターの配付をし、周知にご協力いただくようお願いをしているところでございます。</p> <p>2)この届出対象としましては、前回の協議会の場でもご説明させていただきましたけれども、集団給食施設も届出の対象になるということで、そういった施設につきましては、学校あるいは保育所、あと事業所の給食施設、医療機関、病院の給食施設等々につきまして、文書等あるいはパンフレットの配付ということで周知に努めているところでございます。</p> <p>あと、皆様のお手元にお配りしておりますリーフレット、食品衛生法が大きく変わりますというお手元の冊子、リーフレットにつきましては、6,500部を作成し、関係機関に配付しているところと、食品衛生法が大きく変わりますというポスター、こちらはA4判で印刷させていただいておりますけれども、実際のサイズはA2判になります。こちらの4枚分の大きさのポスターを100部作成し、そういった各業界団体あるいは事業者の目の届くところに掲示していただくように配付しているところでございます。</p> <p>そのほかホームページ等にも食品衛生法の改正の内容についてページを設け、具体的な内容についてお示し、お知らせするという対応させていただいております。</p> <p>改正食品衛生法の周知状況につきましては、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。</p> <p>ただいま改正食品衛生法の周知状況ということでご説明をいただきましたが、皆さんのほうから何かご質問等ございますか。</p> <p>今、皆様のお手元のリーフレット、非常によくできていると私は思いました。許可制度の見直しのところも分かりやすく整理されている印象を受けましたし、あと営業の届出の制度についても分かりやすいと思いましたので、ぜひゆっくりとご覧いただければと思います。</p> <p>いかがでしょうか。何かご質問等ございますでしょうか。</p> <p>よろしいでしょうか。どうもありがとうございます。</p> <p>それでは、報告事項もこれだけということになりますが、ほかに何かございますでしょうか。皆様のほうからご提案とか。よろしいですか。</p> <p>ないようでしたら、以上で次第の全てが終了しましたので、事務局のほうにお返しいたします。</p>

司会	西川会長、どうもありがとうございました。
司会	<p><V. 閉会></p> <p>それでは、これもちまして、第36回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。</p> <p>本日はありがとうございました。</p> <p>—了—</p>