

第 42 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和 6 年 2 月 29 日（木）10：00～12：00
開催場所	市役所本庁舎 2 階 会議室
名簿	委員 西川正純（会長）、石垣八重美（副会長）、石森克文、大沼信幸、小林正裕、黒沼範子、高野優子、高橋玲子、千葉恵美、戸田雅子、平間正浩 （欠席委員＝阿部駿、門田巧、山下まり）
	事務局 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、千田健康福祉局食肉衛生検査所主幹、加藤健康福祉局健康安全課長、山本健康福祉局参事兼食品監視センター所長、山田健康福祉局衛生研究所理化学課長、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、佐竹泉区衛生課長、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>&lt; I . 開会 &gt;</p> <p>それでは、定刻になりましたので、ただいまより第 42 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、資料の確認でございます。配付資料ですけれども、次第の資料に一覧がございます。お手元の資料をご確認ください。配付漏れや落丁などがありましたら事務局へお知らせ願います。</p> <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。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> <p>また、本日は山下委員、門田委員、阿部委員が所用でご欠席でございます。</p> <p>また、事務局側のほうは、健康福祉局理事兼保健所長、並びに健康教育課長が所用で欠席しております。</p>
司会	<p>&lt; II . 挨拶 &gt;</p> <p>それでは、議事に入りますが、本協議会の規定第 6 条に基づきまして、協議会会長に議長をお願い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、よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆さん、おはようございます。</p> <p>本日は第 42 回の仙台市食品安全対策協議会ということでお集まりいただき、どうもありがとうございます。</p> <p>本日ですけれども、令和 6 年度のアクションプラン、それから令和 6 年度の仙台市食品衛生監視指導計画の最終案について討議いただく予定になっております。</p> <p>昨年から食中毒について少し増えてきている様相があります。アニサキスもそうですし、昨年 12 月にはサルモネラというようなことでの食中毒も出ています。そのあたりも今日報告事項の中にありますけれども、少し今後の対策等を含めて皆さんとちょっと意見交換できればなと思っています。</p>

	<p>それから、HACCPについても、制度化、義務化してから1年以上たっているわけですが、なかなかHACCPの考え方を導入したところについてはなかなか浸透していないところがあります。それは仙台市だけではなく、宮城県もそうです。全国的にそうだと思うんですが、そのあたりも今日少し報告事項に出てまいりますので、忌憚のないご意見をいただければなと思っております。</p> <p>まずは、本日 12 時までですが、1時間半ぐらいをめどに終わりたいと思いますので、円滑な進行をよろしくお願いいたします。</p> <p>以上になります。</p>
司会	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、本協議会の規定により、議長は会長が担うこととなっております。西川会長、以降の進行についてよろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p>それでは、最初に、前回の協議会にご欠席されておりましたみやぎ生活協同組合の石垣委員のほう、副会長にお願いしておりますけれども、ちょっとご挨拶をぜひお願いしたいと思います。</p>
石垣委員	<p>皆様、おはようございます。</p> <p>生協から参りました地域代表理事の石垣八重美と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>地域という名前がついておりますので、生協のメンバーさん、また一消費者として参加させていただいております。</p> <p>副会長という大きなお名前をいただきましたが、会長や皆様の下で勉強させていただき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。</p> <p>ありがとうございました。</p>
西川会長	<p><b>&lt;署名委員の指定&gt;</b></p> <p>それでは、議事に入りたいと思います。</p> <p>まず最初に、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、議事録を作成しまして、市政情報センターとか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、あらかじめ署名を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ので、今回は石垣委員にお願いできればと思います。よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><b>&lt;Ⅲ. 議題&gt;</b></p> <p><b>【議題（1）令和6年度アクションプラン（案）について】</b></p> <p>それでは、早速ですが議事に入ります。</p> <p>まず、（1）番になっておりますけれども、令和6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>事務局の生活衛生課長、齋藤でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。</p> <p>座っ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に沿いまして、食品の安全性確保に関する基本方針に基づく次年度のアクションプラン、庁内の関係課の来年度の取組の内容につきましてご説明を申し上げます。</p> <p>令和6年度のアクションプランも今年度のものから大きな変更箇所はなく、継</p>

	<p>続した内容が多くございますので、修正箇所についてご説明をしております。 資料をおめくりいただきまして3ページ目です。</p> <p>今年度からの変更箇所は、文字の背景がグレーの箇所としてお示しをしております。その中で変更追記箇所はアンダーラインとして記載をしておりますので、よろしくお願い申し上げます。</p> <p>まず、1-3-1「中央卸売市場の整備」のところですが、今年度は再整備に係る基本構想の策定でありましたが、令和6年度は具体的な計画となる基本計画策定の検討を行っていくこととしております。</p> <p>続きまして、1-3-2「食肉市場の整備」について、こちらは設備面の維持管理を計画的に行っておりますけれども、令和6年度も引き続き冷凍機器や高架軌条の改修のほか、と畜場の耐震補強工事を行っていく計画としております。また、家畜伝染病予防にも関連するんですが、敷料置場や動物の運搬車両の洗車場の改築も予定してございます。</p> <p>続きまして、4ページ、1-4-2に参ります。「保育施設の給食の安全性確保」のところですが、給食を提供する保育施設にはいろいろな形態があるんですが、このうち地域型保育事業施設については、1回当たりの食数が20食未満のために、食品衛生法の届出対象ではなく、したがってHACCPの対象ではないというふうなことになるんですが、実態としては、保育所や認定こども園と同様に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理ですとか大量調理マニュアルに基づく指導を実施しているということで、記載場所を整理した修正をしております。</p> <p>続いて、1-4-3の「老人福祉施設等の給食の安全性確保」のところですが、定期巡回・随時対応型訪問介護事業所についてですが、改めて確認いたしましたところ、給食を提供している施設ではないというふうなことで削除しております。また、その下のセルですが、※印のついた施設を対象とした指導において、括弧の中の対象施設になるんですが、利用者のアレルギー疾患等の把握については、指導の基準となります国の省令に確認・指導項目として含まれていないというふうなことで削除しております。なお、施設利用者の食物アレルギーについては、従来どおり、給食を提供する施設により必要な対応がされております。</p> <p>続いて5ページ目に参りまして、中ほど、2-2-3のところですが、市場内の食品検査のところですが、動物用医薬品の検査対象としては、養殖魚以外にもウナギの白焼きですとか蒲焼きなど加工品も対象としておりますので、水産製品という表現を加えております。</p> <p>以降の修正箇所3か所あるんですが、いずれも簡易な点ですので説明は省略いたします。</p> <p>以上、次年度のアクションプラン（案）について、変更点を中心にしたご説明となりましたが、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>主な変更点を中心に説明をいただきましたけれども、まず皆様方からご意見をいただきたいんですが、その前に、前回の協議会の中で、2-3-4のところ「健康食品の監視指導」というところがありますけれども、その中で、戸田委員のほうから、健康食品中の医薬品成分の検査というところをどのように抽出されているかというところのお話がありました。ランダムに抽出するかというような質問だったと思うんですが、このあたりについて、事務局のほうから回答をお願いしたいと思っております。</p> <p>また、それに併せて、これは県のほうでも出ていたんですが、大麻グミということで、販売・配布された食品を喫食して体調不良が出たというニュースが、皆</p>

	<p>さん覚えていらっしゃると思いますかね、あったと思います。この件についても少しご説明いただくと助かりますが、いかがでしょうか。よろしいですか。</p> <p>では、お願いいたします。</p>
健康安全課長	<p>健康福祉局健康安全課長の加藤と申します。</p> <p>それで、ご質問に関しまして、着座にてご説明させていただきます。</p> <p>まず、健康食品の医薬品成分検査、こちらの検査対象の抽出方法でございますが、過去に健康被害の報告が多かったダイエットもしくは精力増強をうたったいわゆる健康食品について、市内の薬局やドラッグストアなどの市民が身近に購入することができる製品を10品ほど選定して検査しております。</p> <p>なお、インターネット等で販売している健康食品については、国が毎年調査を行っておりまして、また、成人向けの雑貨店などの特殊な店舗で扱っている製品については、都道府県が調査を行っております。</p> <p>次に、大麻グミに関することについてということでございますが、昨年11月に東京都内のお祭り等で配られた大麻グミと称する食品を食べた多数の人が体調不良を訴えるという事例がございましたが、国において成分検査を行った結果、大麻類似成分であるヘキサヒドロカンナビヘキソールという成分が検出されましたので、食品としてではなくて危険ドラッグとして指導・取締りが行われました。</p> <p>ただ、その後すぐに、この成分が医薬品医療機器等法という法律で指定薬物というものに指定されましたので、その後は、製造販売のみならず、所持・使用についても禁止されたところでございます。</p> <p>仙台市内においてもこちらの大麻グミを販売する店舗が確認されておりましたが、その時点では既に成分が分かっておりましたので、東北厚生局の麻薬取締部、あと宮城県の薬務課、宮城県警、この3者が合同で取締りを行ったというところでございます。</p> <p>大麻グミのように指定薬物の取締りについては、法令上、国と都道府県の権限において行われるんですけれども、いわゆる健康食品で健康被害が発生した場合には、本市におきましては食品担当部署と当課にて連携しながら対応しているところでございます。</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>戸田委員のほう、いかがですか。抽出については今の話で10品目ぐらいという形だったと思うんですけれども、そのあたり大丈夫ですか。もしよろしければご意見いただければ。</p>
戸田委員	<p>ご丁寧にご対応いただき、どうもありがとうございました。</p>
西川会長	<p>あとは、大麻グミについては、カンナビノールの類いという形なので、それが薬機法でもう規制がかかっているということですよ。ですので、それについては販売等も含めて制限がかかるという形で、今はよろしいのかなというふうに思っています。</p> <p>今の加藤課長からの説明について何か皆さんのほうからご質問等があればと思いますけれども、いかがでしょう。大丈夫ですか。分かりました。</p> <p>それから、もう一つなんですけれども、2-4-1のところですかね、市内で流通する食品ということで、「食品表示法に基づく表示の指導」のところになるんですけれども、産地偽装の問題ということで、品質表示事項について確認です</p>

	<p>ね、このあたりも、仙台市の対応について具体的にちょっと教えていただけないかなということでございます。可能でしたら、ぜひお願いいたします。</p>
消費生活センター所長	<p>市民局消費生活センター所長の柴田と申します。 着座で失礼させていただきます。 食品表示法に基づく表示の指導ということで、消費生活センターでは、品質事項の担当をしていますが、通常、啓発指導調査ということで、市内の店舗を大体年間120件くらい抜き打ちで回っておりまして、正しい表示がされているかどうかチェックをするという調査をしております。こちらは、もし正しい表示がされていないようなときはその場で指導をしていくということですが、これとは別に、今会長がおっしゃいました産地偽装等は、疑義案件調査ということで、国ですとか県のほうからこういった疑義がありますという情報が参ります。そちらに関しまして、その当該事業者に対して調査を実施するというものでございます。</p> <p>こちらは食品表示法の8条に基づいた立入検査ということになりますので、疑義があれば、まずは調査をして指導をしていく。指導して、常習性がなく過失があったとか、直ちに表示を是正をしているとか、そういった場合は指導にとどまりますが、その改善方法を示していただけないですとか、まだ続いているというような場合は、指示、公表等に進むというような流れになっております。指導要件を満たさなかった場合は指示をするんですけれども、指示に従わない場合は命令、公表ということでの段階を踏んでおります。公表されたものに関しましては、国のほう、農林水産省と消費者庁に届出が義務化されておりますので、そちらのほうに届けまして、皆様よくご覧になる、どこどこに対して指示を行い公表しましたというようなニュースになったりするという流れになっているところでございます。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 消費生活センターのほうにやっぱり市民の方からそういう問合せみたいなこともあるんですか。これは表示がおかしいんじゃないですかと。そういうのは特に来るわけではないですか。</p>
消費生活センター所長	<p>相談ということで、たまに入ることがありますね。</p>
西川会長	<p>分かりました。ありがとうございます。 私のほうから幾つか質問をさせていただきましたけれども、アクションプランについて皆さん方からご意見いただきたいと思っておりますのでよろしく願いいたします。最初に質問される際には、氏名等もまずお願いできればなと思っております。いかがでしょうか。</p> <p>食品衛生監視指導計画については後ほど触れてまいりますので、それはまたということになりますけれども、どうでしょう。アクションプランの中でちょっと気になる点とかあれば、ご質問いただければなと思っております。ございますか。よろしいですか。</p> <p>そうしましたら、後ほどまた出てまいりましたら、またご質問をお願いできればと思っております。</p> <p>そうしますと、まずは議題の1番につきましては、これで進めたいということですのでよろしいでしょうか。</p> <p>ありがとうございます。</p>

西川会長	<p><b>【議題（２）「令和６年度仙台市食品衛生監視指導計画」最終案について】</b>  <b>【①「令和６年度仙台市食品衛生監視指導計画」中間案に関する意見について】</b>  <b>【②「令和６年度仙台市食品衛生監視指導計画」最終案について】</b></p> <p>では、続きまして議題の（２）になりますけれども、「令和６年度仙台市食品衛生監視指導計画」最終案ということで、説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、まず、資料２－１をご覧いただきたいと思います。</p> <p>指導計画の中間案に対する意見募集の結果についてという資料でございます。</p> <p>昨年１１月の本協議会でご意見をいただいた令和６年度の食品衛生監視指導計画の中間案について、その後、１２月から１月にかけて市民から意見募集を行ったところでございます。</p> <p>その結果、２番目に記載をしておりますが、提出者数としては４通のご意見を頂戴しておりますが、この中で複数の項目が記載されているんですけれども、延べ項目数としては５８件ということになります。ただ、この中身を見てみますと、重複する内容がありまして、項目数として集約をしますと１７件というふうなことでございます。内訳は、指導計画の本体に対して１６件、そのほか１件は市として食の安全条例の制定に関するご要望でございます。</p> <p>具体的なお意見については、次の資料、資料２－２に全て記載をしております。</p> <p>こちらのほうでは、ご意見の趣旨、要約につきましては左側に、その意見に対する本市の考え方については右側に記載をしております。いただいたご意見を踏まえて監視指導計画の最終案に反映した箇所は太めの文字で表記をしておりますのでご確認ください。</p> <p>今回は、このご意見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を中心に、資料３－２も適宜ご参照いただきながら、ご紹介をしてみたいと思います。</p> <p>まず、HACCPに沿った衛生管理の確認・指導に関するご意見として、１番目のご意見ですが、資料３－２の監視指導計画で見ますと３ページ目の（１）のところ、中間案で新規事業者に関するHACCP導入支援のところを追記したところなんですけど、こちらのご意見では、新規事業者のみならず既存の小規模事業者についても支援をしてほしいとの内容でございます。</p> <p>既存の小規模事業者のHACCP導入支援については、件数がとても多いということもあって、改正法の施行前から先行して支援をしてみましたが、現在においても十分に対応できていないことが確認された際には、その都度、計画が適切に作成されているか等々、支援・指導をすることとしております。こちらはなかなか保健所側の対応だけでは足りませんので、そのあたりは仙台市食品衛生協会の普及指導員の皆様とも連携を図りながら進めていくこととしております。</p> <p>続いて、２番目のご意見、これもHACCPに関連した内容になりますが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について事業者がどのように実施をしているのか、消費者には十分に伝わっていない。消費者にも理解を広げることが結果的に事業者への支援にもつながるのではないかとというふうなご意見です。</p> <p>改正食品衛生法の施行以来、HACCPの制度化の部分については、どうしても事業者への注力を優先することになっておりまして、なかなかそこまで目が向いていなかったというふうな状況がありましたが、ご指摘のとおり、市民に事業者の取組内容を理解していただくこともまた大切でありますので、今後はその切り口でも情報発信に取り組んでいきたいと思っております。</p>

このご意見を踏まえまして、監視指導計画の本体、資料3-2で参りますと3ページ目の(4)のところですね、その部分に「さらに、食品等事業者の具体的な取組み内容について、市ホームページ等で紹介します」という旨、追記をしております。

次に、資料2-2に戻っていただきまして、ページをおめくりください。

4番目のご意見、こちらはイベントなどでキッチンカーでの販売が増えてきており、調理作業と販売が限られた狭いスペースで行われており、衛生管理の徹底を図るようにしてほしい。また、購入後でも問合せができるように指導事項に入れてほしいというご意見でございます。

キッチンカーでの飲食物の提供は、令和3年の改正法の施行から、県内では、給排水タンクの容量に応じて飲食物、提供できる食品の範囲が広がることとなっております。ご意見のとおり調理設備は限られたスペースであり、許可によっては新しい提供メニューも含まれてまいりますので、今後も注意深く確認をして指導を行っていくこととしております。また、食品表示は、対面販売を前提としているということもあって表示の義務づけはないのですが、営業許可証については見やすいところに掲示をするというふうなルールがございますので、この点も併せて指導してまいりたいと思っております。

続いて、3ページ目、ここからはリスクコミュニケーションの推進の部分に関するご意見、資料の3-2ですと9ページから11ページに関わる部分でございます。

7番から次のページの9番のご意見まで合わせて参りますが、カンピロバクター食中毒対策、アニサキスの対策、有毒植物等の自然毒に関する注意喚起について、事業者と消費者に向けた取組の強化についてご意見をいただいております。

まず、7番目のところの食肉によるカンピロバクターの件では、特にカンピロバクター食中毒は、近年、鶏肉の加熱不十分なメニューが原因と思われる例が多く発生しております、引き続き鶏肉のカンピロバクターの汚染実態などのデータをお示ししながら、リーフレットだけでなく、市で作成をした短い動画資料も活用しながら、事業者の対策を指導していくこととしております。

また、消費者を対象にした注意喚起も、今後、対象をある程度絞って、特に若い世代に向けた情報発信というの、SNSによる情報発信も昨日から実は始めているんですけれども、こちらをもっと行っていくこととしております。

魚介類のアニサキス対策ですが、サバやサンマなどリスクの高い魚種については、冷凍処理しないで調理する場合の取扱いがとても大事になってまいります、こちらにも注意深く確認して除去する必要があるということで、調理者レベルでの理解が進むように、短時間の動画を作成いたしまして、監視指導時に見てもらうなど取組を進めております。引き続き調理者の理解を進めて、実効性を伴った調理基準が取られるように取り組んでまいりたいと思っております。

9番目のところでは、有毒植物の対策、ご意見ありましたが、近年、バイケイソウによる食中毒事例やツキヨタケによる食中毒事例が発生しておりますので、こちらにも注意喚起のために、より情報が届きやすいような手法も工夫しながら、啓発を続けていきたいと思っております。

これらのご意見を受けて、資料3-2の11ページのところをお開きいただくと、こちらのほうにアニサキスや有毒植物について追記をいたしまして、また、SNSを活用した情報発信も発信していくというふうな旨、追記をしております。

また、市民向けに焼肉や野外でのバーベキューの場面での注意点を伝える動画とアニサキスの除去についての動画、いずれもこちら自前で作成をしたものなのですが、こちらの二次元コードを併せて掲載をしております。

続いて、5ページに参りまして、12番目のご意見、アレルギー表示や栄養成分表示について、表示の有無とともにその真正性について監視指導を強化してほしい。医薬品成分が含まれる健康食品に対しても、健康被害に関わる情報が届くように積極的な発信をしてほしいとの内容でございます。

食物アレルギーの特定原材料等の表示については、まず製造加工工程で使われる原材料の点検が大切でありまして、その情報が食品表示までつながっている必要がございます。例えば仕入先や原材料を変更した場合などは、その都度、十分に確認する必要があるんですが、その部分の認識が甘くならないように事業者を指導することとしております。

なお、特定原材料の検査なんですけど、検査体制は敷いているんですけども、例えば健康被害事案が発生をした場合で製造工程を調査する場合ですとか、あるいは改善後の最終確認の場面に検査分析を行うこととしております。

栄養成分表示の真正性については、健康増進法を所管する担当課において対応しております。

また、医薬品成分が含まれるいわゆる健康食品が関係するような健康被害事案については、今後も関係部署とも連携をいたしまして、情報発信も含めて対応してまいりたいと思っております。

続いて、13番目のご意見に参ります。こちら機能性表示食品について、医薬品との飲み合わせによる健康被害の懸念があるということで、市民に対して健康食品を適切に利用するための啓発をお願いしたいというふうな内容です。

健康食品の表示や広告など販売方法については、薬機法という法律に触れる可能性がないかなど、それぞれの担当課において確認など監視体制を取っておりますが、食品衛生法を所管する部署とも引き続き連携を図って対応することとしております。

市民向けに安全な摂取のための啓発や情報発信なども、今後も事案に応じて適切に対応していきたいと思っております。

続いて、6ページ、16番目のご意見に参ります。衛生研究所の建て替え移転に関してですが、検査体制充実に取り組んでほしいとの内容でございます。

衛生研究所においては、食品衛生のみならず感染症や環境分野の検査研究を担っておりますが、移転に際しては、新しい分析技術の導入も図りながら、国やほかの自治体の機関とも連携をして、公衆衛生分野、環境分野の向上に寄与できるように引き続き取り組むこととしております。

続きまして、17番目のご意見です。こちらは市民の生命・健康が最優先というふうな消費者視点で食の安全推進条例を制定して、その条例の下で実効性のある指導計画を実施することが必要というふうな内容です。

市としての考え方ですが、食品は広域的に流通をしておりますので、市独自の条例ではなく、より広いエリアで連携した取組を進めていくことが重要と考えておりまして、本市では、食品安全基本法の理念を踏まえて、本協議会でもご議論を経て策定をいたしました食品の安全性確保に関する基本方針に基づいて、施策を総合的に推進してまいりました。

監視指導計画、毎年策定をしているんですけども、この考え方の中で、その時々の問題に重点事業を掲げて対策を進めてきたところですが、今後も監視指導とリスクコミュニケーションを推進しながら安全確保に努めていくというふうなことで、ご理解をお願いしたいと考えております。

いただいたご意見と本市の考え方についてのご説明は以上となります。

なお、資料3-1のところには、中間案からの変更内容の概要をまとめてございます。修正内容4点、①から④まで記載をしておりますが、このうち、①につきましては、前回、本協議会でのご意見を受けたものでありまして、②と③につ



	<p>いては、意見募集の結果で追記、修正をした部分でございます。</p> <p>こちらの資料の裏面の下のところ、修正内容④についてですが、こちらは食品用の器具・容器包装の件でございます、具体的には食品用の器具・容器包装の材質について、規制の仕組みが令和7年6月から、ポジティブリスト制度というふうな言い方をするんですけれども、この制度に変わることとなっております。新しい物質に対してこれまでなかなか規制がしにくかったというふうな事情があって、これを強化する意味合いで、原則使用禁止にした上で、その上で認めるものをリスト化して規制をするというふうな、これをポジティブリスト制度と一言に申し上げるんですけれども、この内容が変わっていきます。</p> <p>改正食品衛生法の施行以来5年間という比較的長い経過措置期間を経て、令和7年の6月から施行というふうな項目になるんですが、これに向けまして、次年度は、市内に立地している事業者約10社程度があるようなんですが、取り扱っている材質ですとか品目の確認など、対応を進めていくこととしております。</p> <p>資料3-2では15ページの下の部分になりますが、この点を追記した格好としております。</p> <p>指導計画の最終案について、中間案からの修正、追記した箇所のご説明は以上でございます。大幅な変更点はございませんが、改めてご確認をいただきまして、ご意見をいただきたいと思っております。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>資料を使って令和6年度の仙台市食品衛生監視指導計画の最終案ということで説明をいただきましたが、皆さんのほうからご意見いただきたいんですが、まず最初にちょっと私のほうから1点だけご質問したいんですが、意見聴取の16番ですかね、衛生研究所の話が出ておりました。前回、中央卸売市場の建て替えということで、その進捗等についてはお聞きしたところなんですけれども、衛生研究所の移転については、本市の考え方については今説明いただいたんですけれども、具体的な移転のスケジュールとか、あるいは移転中のそういう検査体制とか対応の仕方とか、そのあたり、事務局のほうでちょっと準備しているというふうに伺っているんですが、もしよろしければちょっと説明をお願いしますでしょうか。</p>
衛生研究所理化学課長	<p>衛生研究所理化学課長の山田と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。着座にてご説明をいたします。</p> <p>スケジュールですけれども、新しい庁舎の供用開始は令和7年4月になってございます。今、7月から新しい建物を建設中でございます。</p> <p>当然、現在の庁舎から新庁舎への移転の際に引越し作業が生じて、検査をどうするのかというお話だと思います。そのあたりは、計画的な検査、収去検査だとか計画的なものについては、あらかじめ調整をいたしまして支障がないようにします。それから、食中毒など健康危機事案、事件・事故については、検査をいつでもできるようにということで、いつとき、現在の庁舎と新庁舎、併用して使うような期間を設けております。段階的な引越しをいたします。</p> <p>移転再整備についてご説明をさせていただきます。</p> <p>こちらは河北新報に載った記事です。3年ほど前のものです。現在の庁舎は昭和55年に建てられまして、今年で築44年を迎えております。老朽化が著しく進んでおりまして、そのため、現在の場所とは別の場所に、先ほど申し上げましたけれども、7月から新たな庁舎を建設中でございます。</p> <p>この写真ですね、これは現在の衛生研究所の1階にある部屋です。天井から雨漏りがいたしますので、室内にこのようにテントを張りまして、その下に置いて</p>

ある電子顕微鏡に雨がつかからないようにしているといったような状態です。築 20 年経過したぐらいから既に軽微な雨漏りというのはあったのですけれども、東日本大震災の後、建物内のあちこちから雨漏りが生じるようになってしまいました。このように 1 階の建物の中央に近い部分でも雨漏りがするようになってしまっております。

そのほか現在の庁舎の問題といたしまして、建物の構造上、検査室のレイアウト変更というのが容易に行えなかったんですね。壁がコンクリートなものですから。そのため、検査体制の変更に伴う動線の改良が難しく、ウイルス検査を行う部屋が庁舎の両端にあるといったような状況で、非常に作業効率が悪いといったような問題がございました。

新しい庁舎の完成イメージなのですが、外側に縦格子のパネルが貼ってあるというのと、それから 2 階 3 階部分にバルコニーが張り出しているというのが外観上の特徴になっています。建物は、鉄筋コンクリートの 4 階建てでございますけれども、各階の配置など構造については後でご説明をいたします。

移転先の場所は宮城野区扇町 6 丁目になります。現在の場所からだ、車で数分で行けるところになっています。比較的近い場所にあります。移る場所は、脇を梅田川が流れておりまして、隣には動物管理センターがございまして、食肉市場もすぐ近くにある、近くを国道 45 号線が通っているという場所でございます。

この場所には、1 つ難点がございまして、浸水が想定される区域になっているんですね。そのため、1 階は玄関と会議室くらいでございまして、ほとんど柱だけのピロティ構造という構造になってございまして、主に駐車場にしております。それから、電気設備ですとか空調など、そういった機械設備は、浸水しないように屋上に配置をしております。そして、2 階と 3 階に検査室を集約して配置をいたしまして、浸水があったときにも研究所の機能を維持・確保できるようにしております。

建物の設計コンセプトが 3 つあるのですが、1 番目は今申し上げた浸水への備えということですが、2 つ目のコンセプトは、実験動線だとか、それから維持管理・更新への配慮ということでございます。実験動線に合わせた部屋の配置としたほか、維持管理については、将来を考慮いたしまして、メカニカルバルコニーというものを設けております。建物の外壁の周囲、外側全体にバルコニーが張り出しておりまして、そこに給排水だとか空調の配管、排気ダクトを設置しまして、縦格子、パネルはその配管を外側から見えなくなるようにする目隠しになっております。

もう少し詳しく説明いたしますと、配管類は各フロアから横に延ばします。横に延ばしてしまっていて、1 回外に出します。それで外のバルコニーの中を縦に通して下に下ろしてやると。そうすることによって、一つには配管類のほとんどがむき出しで見えますので管理がしやすい。それから、もう一つは、建物の床だとか天井を縦に配管が貫通しないので、配管のやり直しというのが簡単なんですね。それに加えて、建物全体の構造というのが、梁と柱だけで支えるような、柱だけで支えるような構造になっていまして、自由に壁の場所を変えられるんですね。そういったことで、将来、新たな検査を開始したりだとか、新たな分析装置を入れたいといったようなときに、作業動線に合わせた最適な間取りに変更することが可能で、研究施設として機能性が高められているということでございます。

3 番目のコンセプトは、効率的なレイアウトということで、これは検査室の配置の工夫とともに、事務作業を行う執務スペースを集約するなどいたしまして、現在の庁舎よりも実はコンパクトでありながら施設としての機能は向上させているということになってございます。

	<p>先ほども申し上げましたが、資料の最後にスケジュールを載せてございます。令和7年4月の供用開始を目指しておりまして、建物の完成が、当初は令和6年11月を予定しておりましたけれども、今、想定よりも工事に若干遅れを生じております。したがって、供用開始が遅れるという可能性も否定はできませんけれども、引き続き、令和7年4月の供用開始に向けて努力してまいります。</p> <p>私からは以上でございます。</p>
西川会長	<p>詳しく説明をいただき、どうもありがとうございます。非常に建物自体もスマートな感じでいいんじゃないかなという気がしますし、あと、今の配管が外に出すというのは本当に理想的な形で、これからメンテナンスにお金がかかりますのでやりやすくなるというのは非常にいいんじゃないかなと思いますが、皆さん方から今の衛生研究所について何かご意見等があればと思いますが、どうでしょうか。</p> <p>避難場所になるんですかというような今質問がありましたが、どうなのでしょう、そのあたりは。</p>
衛生研究所理化学課長	<p>そこまでちょっと考えていなかったもので、これから運用の方針を決めてということだと思いますが、なかなか浸水地域なので、実際にここに避難をしてくれというのは、もしかしたら難しいかもしれないという気はしています。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは、すみません、衛生研究所については以上になりますけれども、まずはこの議題の2のほうの監視指導計画の案について皆さん方からご質問があれば受けたいと思うんですが、いかがでしょうか。先ほどのアクションプランについても含めてで結構ですので、ぜひご意見いただければと思います。いかがでしょうか。何でも結構です。どうぞ。</p>
大沼委員	<p>おはようございます。藤崎の大沼でございます。</p> <p>資料2-2の中で、2点ほどお伺いしたいんですけども、まず1点目が、1番の新規事業者に対しては非常に今スムーズに、いろいろと営業許可の申請ですとか、HACCPの導入に向けて進んでいるというお話なんですけど、その中で既存の小規模の事業者への支援が必要だというふうにここに記載されております。</p> <p>実は私どももそうなんですけれども、自分のところでは今HACCPの考え方に沿って衛生管理を行っているんですけど、私どもの小売用で例えば新規で取引をする取引先などがあつたときに、特に小規模のところについては、今まではあまりどういう衛生管理をしていたのかとか、あまり細かいことを確認せずに割と取り組んでいるケースが多かったものですから、最近はずっと仕入れを担当するバイヤーたちには、必ずHACCPに取り組んでいますかとか、どういうふうな衛生管理計画をもって注意しながらやっていますかということを確認をまずするようにしていこうと。あともう一つ、営業許可証の、例えば私どもが取り上げる商品が正しい営業許可のほうでされているのかどうかということを確認をするようにということで今行っています。ただ、やはり実際6割ぐらいがその取組をしているというふうに数字では出ているんですけども、私たちの感覚としてはあまり、実際、特に小さなところについては、HACCPが何かとか、いろいろな部分でどういう衛生管理計画が必要かということが、実際理解されていないところがやっぱり実情としてすごくあるかなと感じておりまして、私どももできるだけそういう取引先については、そういうことがあるのでぜひ例えば所轄の保健所のほうに指導を仰いでいただきたいとか、そういうお話をさせていただいてはお</p>

	<p>るんですけれども、たまたま先般、営業許可で飲食店営業を取っている取引先でお弁当を取り扱う部門があったんですが、実はそうざい製造業を取ってなくて、結局取扱いができなかったというようなケースがありました。やはり既存のところが、聞いてみると営業許可の申請に更新に行くときに、例えば飲食店営業を持っていて、例えば保健所のほうで、じゃあお弁当とか作ったりすることないですかとか、例えばそういうことを聞いていただければ、例えばそうざい製造業が今法律が変わって必要なんだとか、そういうお話をちょっと一つしていただくだけで、逆にそのお取引先のほうもご理解いただいて、例えば厨房内の見直しをすとか、衛生管理計画を新たに見直しをすとか、そういうことができるんじゃないかなと思ひまして、非常にその辺のきめ細かな部分というのをさらにぜひお願いをしたいなと思ひますし、私どももどちらかというところについてはできるだけそういうお話をしながら、あと表示もそうなんです、やはり新規で取り扱うところの表示を実際に我々取り寄せてみると、かなり不備な部分があったりだとか、ちょっとこれおかしいなというのが結構あるものですから、その辺についてもできるだけ我々が言える範囲でお話をし、あとはもう所轄の保健所に必ず確認をしていただいて、それから取扱いをするというふうにならば、今行っておるものですから、やはりその辺のところはなかなか、特にやっぱり小さい、自分のお店で販売する分には構わないんですが、やはりほかのお店に出して売るとなると、どうしても表示の部分のかなり規制があったりとか、いろいろな部分がありますので、ぜひそのところは、さらにきめ細かく次年度はそこをケアをしていただきたいというのが、一つ要望としてあります。</p> <p>それと、もう1点が、2番目の消費者に対してHACCPの部分あまり伝わっていないというご意見があったんですけれども、これもなんですけれども、例えば今、仙台市の食品衛生協会様のほうで五つ星事業ということでいろいろステッカーを店頭に貼られたりとか、こういう取組をしているということでやられているんですけれども、まだまだやっぱりHACCPが消費者にとって何なのかというのがあまり理解されていなくて、それをつけていると何なんだという部分が、なかなかやっぱりちょっと分かりにくいんじゃないかなというのは、ちょっと個人的に思っています。特に小さい飲食店とか、そういうところが非常に感じているものですから、例えば前にコロナ禍のときに、ここのお店は安全ですよという認証マークみたいな、例えばそういうものをもっと各小売店とか飲食店で、例えばHACCPを取り組んで行政が認めたところについては、それを店頭でちゃんとつけて、そういったものがあるお店は非常に安全にご利用いただけるというものを、もっと何か促していただいてもいいんじゃないかなというのは非常に最近感じるところでございましたので、そこら辺はどちらかという質問というよりはご意見として述べさせていただきたいと思ひます。</p>
生活衛生課長	<p>ご意見ありがとうございます。</p> <p>小規模な営業者さん、数としてはたくさん多いので、そういうところへの全体的な広がりというところは今もって課題であることは確か、認識をしております、なかなか数字としては上がっていかない状況はありますが、何とか進めていきたいなと思っております。</p> <p>ご紹介いただきましたお話は、とても私どもといたしましても非常に心強いといひますか、感謝申し上げたいところではあります。広域的に食品が流通しておりますし、仙台の売場に来てご自身の、仙台市外から作ったものを持ち寄って販売をするような場合というのが結構ありまして、そうしたときに売場の担当となる事業者様のほうからも確認の機会があるというのは、私どもとしても非常にありがたいなと思ひているところであります。</p>

	<p>仙台市内の事業者さんに対しては、これまでも保健所のほうから、改正法の施行前からいろいろHACCPの対応というのは周知も含めて進めてまいりましたが、これが全国的に同じような取組であるかという点、必ずしも自治体によってはそうでない部分もあるかもしれません。ただ、食品衛生法改正によって全国的な制度としてHACCPの制度化というのが進められた経過がありますので、そういう食品事業者の方々の機運がもっと盛り上がって進んでいくといいのかなというふうに思っております。行政側としてもなるだけ早いタイミングで、HACCPの制度が、衛生管理計画をつくっただけではなく、適切に運用されているというのが当面の目標であるかなと思っておりますので、そこに向けて努力をしていきたいと思っております。</p> <p>あと、消費者へのHACCPの制度化への理解の推進についてなんですが、これも先ほどご説明差し上げましたとおり、事業者の皆様へ注力をしてきたというふうなこともあり、少し抜けていたかなと思っている部分でございます。今後、いろいろな形でPRをして、こういうふうに取り組んでいて、衛生管理が向上するような流れになっていきますというふうなあたりを、様々な機会をつくりながらご説明、広報していきたいと思っております。</p> <p>仙台市の食品衛生協会様のほうで五つ星事業というふうな制度を運営しておりますけれども、これは日本食品衛生協会という全国の組織でそれぞれの地域ごとの支部で同様に進めている事業なんですが、取組の状況を五つ星事業ということで、お客さんにも分かりやすいような形でプレート等で表示をして、店頭に掲示をして見ていただく。このお店はちゃんと取り組んでいるということが分かるような制度として定着をしてきているのではないかなと。そのあたりも仙台市食品衛生協会の方々と協調しながら連携をしながら取り組んでいきたいと思っております。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 小林委員、もしよろしかったらお願いします。</p>
小林委員	<p>仙台市食品衛生協会の小林でございます。皆様にもいつもご紹介いただきありがとうございます。</p> <p>五つ星というのは、HACCPをきちんとやっているかとか、健康診断受けていますかとか、あとは、行政ではなかなか難しいんですけど、いわゆる食中毒が起きた場合の保険に入っているかとかの項目がありまして、その保険自体は行政が取り扱うのは難しい。今からだと13年前、東日本大震災の年に、富山県で焼肉のO157で5名お亡くなりになられた方がいて、今も裁判が続いているんですが、あまり補償を受けられていないんですね。そういうところもあって、国の呼びかけもあって、食品衛生協会のほうで、任意の保険なんですけれども、そういう悲劇を防ぐためになるべく保険に入ってくださいという項目も設けて、あと、施設の状態とかもあるんですが、5つの項目をチェックをして、そこが特にHACCPを実施しています、それから記録ですね、記録をきちんとつけていますかということを実施しているところです。今日、モデルのプレートを持ってきていないんですけど、そういう、先ほどおっしゃっていたように、やっていますというプレートを飾っていただくような事業です。市内の商業施設の中では半数ぐらいがやっていたりしている施設もあるので、よく見ていただくとあるかもしれないです。</p> <p>ただ、おっしゃっていただいたように、なかなか消費者にそのマークが何かということが少し分かりにくい。日本食品衛生協会としても、そこを何とかしたいという。市内の商業施設の方とか、5年ぐらいもうやっつけたいんですけど</p>

	<p>れども、時々、このマークは何かと聞かれる。そういうときには説明のチャンスがあるんですけども、そういうマークがそこのお店を選択する手段にさせていただくと非常にいいかなとは思いますが、まだまだそこまで普及はしていません。</p> <p>ただ、私自身がSNSをやっているわけではないんですけども、そういうものをチェックする、いろいろな食中毒が起きた時とか、HACCPがすごく話題になるんですね、最近。そういうところで、何だ、HACCPやっていないのかとかってSNSとかでちょこちょこ上がってきているので、少しずつはHACCPという言葉はだんだん普及はしてきたのかなという感じはしています。</p> <p>その記録については、1年に一遍、私どもでチェックに参ります。HACCPやっているかどうか。そこで間違いなければ、来年もまた看板といいますかプレート飾っていいですと。価格を言うのもなんですけれどもこういうのも低価格でやっておりますので、もしお問合せがあれば食品衛生協会までお申し出いただければと思います。</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>なかなかあの五つ星というのは分かりにくいですね、多分ね。大沼委員おっしゃったように、何か安全だみたいな形で分かるというのを一目分かるものがあればなという気がしますが、ありがとうございます。</p> <p>それでは、それ以外で何か皆さんのほうからご質問等があれば、全く何でも結構ですので、ぜひ遠慮せず、本当に市民目線でぜひお願いします。どうぞ、高野委員ですかね。</p>
高野委員	<p>コスモス錦保育所の高野と申します。</p> <p>本当にこのような協議会に出席しているのに、法律もHACCPの理解も認識が薄くて申し訳ないんですが、HACCPの制度化、完全義務化というふうなお話を今聞いていたんですけども、保育所はHACCPの考えに基づいた集団給食提供マニュアルというふうなものに基づいて提供しているんですけども、その場合は、保育所はHACCPを導入しているということになるのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>ご質問ありがとうございます。</p> <p>HACCP、保育所の給食の提供する形態に関しては、食品の提供をする形態に応じていろいろな食品の業種がありますが、その中で手引書というのが定められていまして、給食についてももちろん手引書が厚生労働省のほうから事業者団体が作成をした手引書、言ってみればお墨付きを経て公開されているものがあるんですけども、そういう手引書に基づいた衛生管理計画を策定するやり方と、あと、従来、平成8年度ごろから大量調理施設衛生管理マニュアルというものがありまして、それに基づいた衛生管理という2つのパターンがありまして、いずれかの形でご対応いただくという、そういうルールで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理対応施設というふうなことになります。</p>
高野委員	<p>完全義務化とかになっても、保育所は導入しているということになるのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>以前から大量調理衛生管理マニュアルのほうで日々衛生管理を行っているところは、それをもって制度化への対応が済んでいるということになります。</p>

高野委員	どうも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。そういう対応ができているということでご判断いただいていると思います。 そのほかいかがでしょう、ご意見、何でも結構です。戸田委員、どうぞ。
戸田委員	戸田です。 2つ、ちょっとお聞きしたいという項目がありまして、まず、こちらの資料2-2の13番目のところなんですが、「健康食品を適切に利用するための普及啓発を行ってください」というご意見をいただいているようで、国の厚生労働省とか消費者庁のホームページで分かりやすいサイトとか結構今つくられているので、そういうものをどんどん活用されたら、リンクでここを見たらより分かりやすいですみたいなところ、全部対応していると本当に大変だと思いますので、そういうところをどんどん活用される、もうされていると思うんですが、そういうところがあるといいのかなというふうに思いました。 あと、ナンバー12、これはアレルゲン表示のことだと思うんですが、アレルゲン表示の対応で「必要に応じて検査」というふうに書いていらっしゃるんですが、現在どういう、例えば事故などが起こったらそこにアレルゲン検査が入っていたみたいな、そういうような検査体制でいらっしゃるのか。それを増やせということを行っているのではなくて、現在どういうふうなアレルゲン表示の対応というか、そういうところをされているのかを少しお聞かせいただきたいというふうに考えております。
生活衛生課長	13番目のご意見に関連して、いろいろ情報提供のやり方というのは、コンテンツはリンクを貼るとかというふうなご助言をいただきました。工夫して対応してまいりたいと思います。 あと、食物アレルギーのアレルゲンの検査についてなんですが、現在、特定原材料として表示が義務づけられているものが、クルミも含めて8品目ありますが、それぞれについてその検査のキットがありまして、事故発生時にはすぐに検査ができるような体制を整備しております。 ただ、いつも検査ありきではなくて、先ほど申しあげましたとおり、何か確認を必要とするような場面に適宜実施をしていくというふうなことで対応をしております。具体的な検査項目については、まだ8品目全てについて検査体制が全国的に取られているかどうかというのは、ちょっと私のレベルでは承知はしていないんですが、検査体制は徐々にクルミも含めて整えられているというふうな状況でございます。
戸田委員	どうも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。 今のご質問はやっぱり製造者側のほうにしっかり表示をちゃんとやってもらわないといけないという形で、その表示のですね。何かあったときに検査するだけですよね、今は。問題起きたときに検査するということがらいしかできていないですよね、当然。
生活衛生課長	そうですね。検査からスタートするのではなくて、製造工程で使われているような原材料がはっきり製造工程を確認することによって、どういったものが使われてくるのかというのは。

西川会長	それは製造者側の責任でしっかりやらなきゃいけないので、その部分はまず大事ですよ。
生活衛生課長	その部分をまず進めていると。事業者の方々もそういう点検の仕組みというのは常にも動かしていかないと、表示違反というふうなことで食品の回収ということになり、回収になりますと事業者の方々もダメージが大きいということで重々気をつけていらっしゃるというところがあります。
西川会長	<p>製造過程でコンタミネーションの問題があるので、やっぱりそこはしっかりと製造者側が責任を持ってやらないといけません。洗浄とかもそうなんです。そこをしっかりとやった上で話になると思うんですけども、実際にそういうアレルギーが出て、何が原因かということは多分衛生研究所でも調べたりはするんだと思うんですけども、今はそれぐらいの体制だと思うんですね。ありがとうございます。</p> <p>そのほかいかがでしょうか。何でも結構ですけども、どうでしょう。よろしいですか。</p> <p>それでは、議案の1と2のほうでアクションプランの案、それから監視指導計画の案については、特に修正ということは皆さんのほうでございせんすかね。では、この案で確定いたしますので、事務局のほうで進めていただければと思います。</p> <p>本日以降で何か表現のところ少し変更があった場合には、申し訳ないんですが、事務局と私のほうに一任でという形でお願いできますでしょうか。よろしく願いいたします。</p>
西川会長	<p>&lt;IV. 報告事項&gt;</p> <p>【(1) 市内で発生した食中毒事件等について】</p> <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、議題については以上になりますが、続きまして報告事項に入りたいと思います。</p> <p>まずは、報告の1番、市内で発生した食中毒事件等についてということで事務局からお願いいたします。</p>
泉区衛生課長	<p>泉区衛生課の佐竹と申します。</p> <p>座って説明させていただきます。</p> <p>それでは、お手元の報告資料1をご覧ください。</p> <p>仙台市内で発生した食中毒事件並びに違反食品の状況につきましてご説明させていただきます。</p> <p>まず、食中毒事件でございますが、背景の色塗りになっている部分、4番、5番、6番の箇所が、前回11月の協議会後に発生した事件となります。全部で3件発生しております。細かい内容については報告資料1-1、1-2、1-3ということでつけさせていただいております。3件のうち2件がアニサキスによる事例でございます。</p> <p>食中毒の種類は細菌性の食中毒やウイルス性の食中毒などいろいろございますが、今回の魚介類の寄生虫アニサキスによる食中毒は、全国的な統計ですと、平成30年から5年連続、食中毒の発生件数第1位となっております。仙台市内におきましても、令和2年以降、食中毒発生件数1位となり、今年度は6件中4</p>



	<p>件がアニサキスによる食中毒事件でございました。いずれも冷凍されていない生の魚を食べることによる食中毒ですので、魚介類の生食による食中毒のリスクについて、動画配信などを活用し情報提供を行いながら、速やかな内臓の除去や冷凍処理など、正しい食中毒防止対策を指導しているところでございます。</p> <p>具体的には、飲食店向けになりますけれども、内臓や内臓周辺の筋肉に多数のアニサキス虫体が確認された個体や、アニサキスの寄生率が高い魚種、例えばサバ、サンマ、イワシなどを生で取り扱うような場合は、刺身以外の調理や冷凍処理してからの提供を検討するように指導しております。また、目視で確実にアニサキスを除去することが大切となりますので、現場では、食品衛生監視員が施設での作業工程を確認した上で、より一層確実にアニサキスを除去できるよう、発見しやすい環境づくりといたしますか、例えばまな板の色を工夫してコントラストをつけることとか、照明を明るくするとか、目が弱い方ですとルーペとか老眼鏡とか、そういった設備も必要になりますので、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て運用いただくよう助言を行っているところでございます。</p> <p>その他、サルモネラのO8による食中毒事件が1件ございました。概要は報告資料1-2に載せてございますが、原因食品は当該飲食店の食事となっております。具体的な食品の特定にまでは至っておりませんが、食中毒事件に限らず、現場の指導としましては、食品衛生監視員が加熱不十分と疑われる食肉、例えば低温調理品や鶏わさなどの提供を確認した場合には、生食用表示の確認であるとか、調理方法が適正な加熱状況にあるかなどを確認し、必要に応じて指導しているところでございます。</p> <p>続きまして、違反食品の状況でございます。</p> <p>11月の協議会以降、2件ございました。魚肉練り製品（笹かまぼこ）の違反食品が1件、製造所が仙台市外でしたので、管轄の自治体へ通報を行っております。もう1件はベトナム産の輸入菓子です。食品添加物の基準値超過がございました。こちらは輸入業者を管轄する自治体へ通報を行いました。その後、管轄の自治体から回収命令がかけられております。</p> <p>報告資料1につきましては以上となります。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>質問は後ほどということで、2番のほうの市内許可施設のHACCPに沿った衛生管理の取り組み状況についても事務局から報告をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、続きまして報告資料2をご覧くださいと思います。</p> <p>こちらの資料は、市内の許可を要する営業施設に対するHACCPの取組の進捗につきましての資料でございます。</p> <p>仙台市内に営業施設、許可を要する施設数としては、件数としては約1万4,000件ほど、令和5年、多少日々動きがあるんですが、大体1万4,000件でございます。このうち、約3分の2の9,355件について、保健所の食品衛生監視員により、HACCPの導入状況の確認をして、確認が済んでいるというふうな状況でございます。この9,355件に対してなんですが、HACCPに沿った衛生管理、導入済みである施設といたしますと5,538件、割り算をして率にしてみますと59.2%という数値になってございます。最終的には営業施設全てに対してHACCPに沿った衛生管理導入済みというふうなところが目標というふうなことになってまいりますけれども、保健所の食品衛生監視員が日々鋭意取り組んでいる、指導に当たっているというふうな状況でございます。令和3年度からの数字を載せておりますが、少しずつですけれども進捗が進んできている状況でございます。</p>

	<p>続いて、2のところですが、こちらは公益社団法人仙台市食品衛生協会と連携をした導入支援事業でございます。</p> <p>保健所の食品衛生監視員だけではマンパワーがなかなか足りないというふうなこともあり、HACCPへの対応という点で事業者の自主衛生管理を進めております団体であります食品衛生協会の皆様とも連携した事業を以前から展開しております。</p> <p>下の表にお示しをしておりますが、この中では、食品衛生指導員の方々によります資料の配布ですとか、HACCP普及指導員による業種別のHACCP講習会の開催などを取り組んでまいりました。業種別の講習会、コロナの影響でいつとき開催がなかなかできないような状況が続いておりましたけれども、今年度、コロナの類型変更以降に再開をしております、以前は飲食店営業を中心にした開催、業種が限定をされておりましたけれども、再開後は魚介類販売業ですとか食肉販売業、菓子製造業を対象とした講習会も開催しております、実際にその中で衛生管理計画を策定してもらおうと。手を動かしてもらってワーク形式で、助言をするスタッフも食品衛生監視員を配置して、困っているような方がいれば、どういったところで困っているのかというふうな、講習会の中で確認をしながら進めるようなワーク形式の時間も取り入れた内容としております。</p> <p>今後はアンケートも実施をする予定としておりまして、HACCP導入に対してどういったところが困っているのかというふうなところもこのアンケートの中で把握をした上で、効果的な支援につなげていきたいと考えております。</p> <p>以上、簡単ではありますが、現在の進捗状況と今後の取組の状況につきましてのご説明となります。</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す。</p> <p>報告1と2を続けて説明をいただきましたが、これから皆さん方からご質問を受けたいんですけれども、その前に1つだけ私のほうから、先ほどの12月16日のサルモネラによる食中毒ですかね、この中で提供食品は鶏肉で、鶏わさの加熱不十分ではないかということになっているようなんですけれども、この鶏肉等の食中毒菌の汚染状況とか、あと処理加工工程について、事務局で参考資料を説明していただいてもよろしいですかね。</p>
千田食肉衛生検査所主幹	<p>食肉衛生検査所の千田と申します。本日は小野寺所長の代理で出席しております。</p> <p>鶏肉の汚染状況について、着座にて説明いたします。よろしくお願ひします。</p> <p>当所の管轄では食鳥処理場がないため、本日は公益社団法人日本食品衛生協会さんで作成した手順書の例に沿いまして、お手元にお配りした参考資料2でご説明いたします。</p> <p>まずは大前提でございますが、鶏の腸管内容物、糞便には、サルモネラが64%、カンピロバクターが23.8%から91.2%と、かなり高い確率で保菌していることを頭に入れていただきまして、食鳥の処理工程をご説明いたします。</p> <p>手順書の例の図の最初に、生体の受入れ、懸鳥の工程ですが、注意する点として、輸送容器は十分に洗浄消毒する、速やかにと殺・放血する、適合基準が確認できない生体は廃棄などがあります。ここでの考えられる微生物汚染としては、排出糞便による羽毛や皮膚などの汚染があります。その場合の対処法として、厚生労働省では糞便汚染鳥が30%以上のロットの食鳥は最後に処理することを推奨しております。</p> <p>続いて、放血の工程ですが、注意点として、放血は十分に行って、とたいが汚</p>

	<p>染されないようにすることなどがございます。</p> <p>続きまして、湯漬の工程ですが、注意点として、速やかに十分なお湯の量で汚染物をできるだけ除去することなどがあります。</p> <p>続きまして、脱羽の工程ですが、注意点として、羽毛の飛散、残留した羽毛の毛焼きなどによる除去などがございます。ここでの考えられる微生物汚染としては、糞便汚染した羽の残留、とたいの糞便汚染、とたいの損傷などがございます。その場合の対処法としまして、厚生労働省では羽の残留、とたいの糞便汚染、とたいの損傷などが10%以上認められた場合、ラインを止めるなどで原因調査と原因の排除を推奨しております。</p> <p>続きまして、内臓摘出の工程ですが、注意点として、腹部の切開は衛生的なナイフを用いて十分に内臓を引き出す、内臓摘出後のとたいは十分に洗浄することなどがございます。ここでの考えられる微生物汚染としては、内臓が破れることによる腸管内容物からの汚染で、処理手順の中では最も汚染が考えられる手順と推察されます。この場合の対処法として、厚生労働省では10%以上の腸管損傷が認められた場合はラインを止めて原因の特定と改善、汚染の著しいとたいの洗浄消毒等を推奨しております。</p> <p>続きまして、冷却の工程ですが、注意点としては、洗浄後のとたいは速やかに10度以下に冷却することです。ここでの考えられる微生物汚染としては、冷却水の汚染がございます。その場合の対処法として、厚生労働省では汚染原因を調査し原因を改善して換水量を増やすことを推奨しております。また、HACCP管理のCCP重要管理点として、冷却水に殺菌剤を添加して記録を取ることや冷却水の温度冷却時間を管理して記録するのも有効と考えられます。</p> <p>さらに、今まで説明した各々の食鳥処理工程で使用される様々な器具機材が適正に消毒されているか管理することも重要となります。</p> <p>食鳥処理工程を終えまして市場に流通した後の中抜きとたいや食鳥肉は、食肉業者でも汚物、洗浄剤、病原微生物に汚染されないよう衛生的に取り扱い、10度以下に保存することも大切です。</p> <p>その後に市販され皆様の下に届けられる国産鶏肉のサルモネラの汚染率は47.4%となっておりまして、また、カンピロバクター汚染率は61%となっており、かなり高い割合でサルモネラやカンピロバクターが検出されます。</p> <p>イラストでご説明しましたように、鶏肉の処理工程上で腸管内容物の付着をゼロにすることは現状の処理方法では困難でありますので、鶏肉は食中毒予防のため加熱後に喫食することを推奨いたします。</p> <p>以上でご説明を終了いたします。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>肉類については加熱をして食するということが一番大事なんだと思いますので、そのあたり、ご理解のほどよろしく願いいたします。</p> <p>それでは、報告事項1と2ですけれども、併せてになります。皆さん方からぜひ質問をお願いしたいと思います。黒沼委員、どうぞ。</p>
黒沼委員	<p>黒沼と申します。</p> <p>1番の食中毒の件について、お聞きしたいんですけれども、アニサキスについては、予防方法というのが資料の中に載っていますけれども、アニサキスというのは実物で過去に見たこととか実際にあるんですが、こちらは市のほうのホームページでアニサキスの動画を見させていただき、その一番最初の虫がいないかどうか目視で確認するところでは、高齢なので目視での確認というのはちょっと難しいと思ったんですね。アニサキスが白くて、たしか、それで刺身もほ</p>

	<p>とんど白い、そして、その他の項目のところも、発光については、そのときも参考になったんですけども、今発表の中で対策としてライトを照らして見るとか、もう一つ、まな板に色を塗る、その辺のところを、まな板のところもちょっと聞き取りにくかったので、そういったところを再度お聞きして、それが実際に目視で分かるんだったらもちろんそれが一番だと思うんですね。ですが、そういったところを参考にお聞きして、こちらに盛り込むということが可能であれば、それをお聞きしてからですけども、内容、参考になればとちょっと思ったんですけど、今のところをもう一度お聞きしたいなということと、まな板に色を塗るところがちょっとよく分からなかったのですが。</p>
生活衛生課長	<p>ご質問ありがとうございます。</p> <p>アニサキス対策なんですけど、冷凍処理と加熱調理で 100%防げる術はあるんですけど、お刺身を愛でる食文化がありますので、あまりそれを進めると衰退してしまいます。現実的な対策は調理者レベルでの対策が十分に取られている必要があります。</p> <p>そういう意味で、保健所のほうから具体的な対策をお店の調理担当者や市民の皆様向けにもっとお知らせしていく必要もあると思っているんですけど、具体的にアニサキスというのがどういう様子でお魚の中に入っているのかというのをまず知ってもらうというのが第一だと思います。それは昨今いろいろ動画とか配信できる環境ができましたので、そういう形で利用してぜひ知っていただくというふうなことで、よく探していただくに当たっては、照度というか、手元、まな板、包丁のお魚を置いたときに明かりが当たらないとなかなか探し切れないんですね。そういう意味でライトを照らしてというふうな表現を取る場合が多いんですけども、しっかりした明るさの中でよくよく入っている可能性がある部位を点検して、いたら確実に取り除くというふうな意味でのことを案内しております。</p> <p>あと、まな板に関しても、例えば赤身のお魚ですと、割と虫体は白っぽいので発見しやすいんですけど、例えば白身の魚だったりするとなかなか背景がまな板が白ですとコントラストがなかなか際立たないというふうなこともあって、そういう意味でアニサキスを探す場合には少しブルーのまな板を使っていただくとか、そういう意味で、営業施設さんにはそういう対策もありますよという助言をしております。</p> <p>そういうところも現場で調理者の知識レベルに応じて、実際やっていることを確認しながら、適切な案内をするというふうな、それぞれ個別に対応しているという状況でございます。</p>
黒沼委員	<p>分かりました。ありがとうございました。</p>
西川会長	<p>そのほか、皆さん方からご質問、どうぞ。</p>
高橋委員	<p>セミコスネットの高橋と申します。</p> <p>消費者の人が食中毒のような状況になった場合についてお伺いしたいと思いました。</p> <p>まず、自分が食品で食中毒のような状況になったときに一体どこに相談をすればいいのか。相談先としては市の消費生活センターとかがあるかと思うんですけど、結局、保健所に直接言うべきなのか、それとも先ほどご紹介をいただきました仙台市衛生研究所さんのほうで、消費者が直接その物を持っていったときに調べていただけるものなのか、その流れについて、流れといいますか、紹介先について1点お伺いしたいと思いました。</p>

	<p>それから、もう一つは、消費者がそのような状況になったときにどこを見てどのような行動を取ったらいいかということが、仙台市のホームページなり、どこかに表示がされているのかなというこの2点のお伺いでございます。よろしく願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>食品が疑われるような場合、特に営業施設が疑われるような場合には、保健所の衛生課、仙台市の場合ですと、各区役所に保健所、衛生課という部署がございますので、そちらにご一報いただければ必要な調査を行うという対応になっております。</p> <p>ホームページ、ないしは健康被害が食品由来のものと考えられるような場合の連絡先として市政のお問合せガイドとか、そういったところにも載せておりますけれども、ホームページのあたりでも今後もより確認しやすいような掲載方法についても検討をしてみたいと思います。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。</p> <p>すぐに症状が出ればいいんですが、カンピロバクターみたいに1週間ぐらいたたないと出てこないのかなと、なかなかそのあたりですね。</p> <p>そのほかいかがでしょう。大沼さん、どうぞ。</p>
大沼委員	<p>報告資料の1の件でちょっとお伺いをしたいんですけども、2番目の市の検査で発見した違反食品の中に、笹かまぼこの魚肉練り製品が3件あるんですけども、その中で全てが食品衛生法の13条第2項違反で大腸菌群陽性ということなんですが、その中で3番と7番は管轄自治体への通報とあって、4番が回収命令と改善指示書交付とあるんですけども、それぞれのこの3件とも、仙台市内で商品として収去された商品なのかということと、3番と7番については、仙台市外で製造していて、それで恐らくその管轄の自治体に通報ということだと思っておりますけれども、その後、もし分かる範囲で回収命令とか改善指示書交付とか、そこについてあったのかどうか、分かる範囲で結構ですので教えていただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>魚肉練り製品の違反事例として3件、報告資料の1のところの下のところに記載をしておりますけれども、3番と7番については、おっしゃるとおり、仙台市外に製造施設がある事例でありまして、製造所を所轄する保健所の自治体に情報を提供して、必要な調査、再発防止といえますか、現に流通している食品がもしあったときには回収等の対応を要請するというふうな流れであります。4番については、製造施設が仙台市内にあったという事例でありますので、残品があった場合にはその対象、同じロットという表現を使うんですが、同じタイミングで作られた製造品目に対して対応する回収命令と、あとは今後に向けた衛生管理の改善については改善指示書という文書を発出するという流れであります。</p> <p>3番と7番については、製造所を所轄するところが仙台市外でありますので、通常の場合ですと、現に流通しているものがあれば回収命令等、回収の措置が取られますし、行政措置として取られますし、検査結果が判明した後で、例えば期限表示が切れて、食用にされる可能性がかなり低いというふうなことであります。と、必ずしもそうでない場合もあります。ただ、改善指示書というのは恐らく、文書の形で改善命令という形態もあるんですが、何らかの形で再発防止というか衛生管理の製造工程の点検という意味では、文書での指導というのはどこの自治体であっても同じように対応しているのかなと考えられます。</p>

西川会長	<p>よろしいですか。大丈夫でしょうか。ありがとうございます。</p> <p>そのほかいかがでしょう。何か気になる点でも結構ですので、ぜひご質問あればと思いますが、それでは、よろしいでしょうか。</p> <p>ご質問もないようですので、それでは報告事項はこれにて終了したいと思います。</p> <p>本日の協議会ですが、全て次第は終わりました。進行を事務局にお返しいたします。</p>
司会	<p>西川会長、ありがとうございました。</p> <p>監視指導計画の中で、アニサキス対策として短時間の動画を作成しているというご説明をいたしましたけれども、今日それを準備しておりますので、ご覧いただければと思います。</p> <p>(動画投影)</p> <p>イカもアニサキスも白いので非常に見にくいんですけども、パソコンでご覧いただくと見えるかと思っております。</p> <p>この動画はユーチューブのせんだいTubeというチャンネルにアップしております。</p> <p>もう一つ、サバから取った動画もあるんですけども、そちらはユーチューブの太白区チャンネルというチャンネルに掲載しておりますので、ぜひご覧いただけたらと思いますので、よろしく申し上げます。</p>
司会	<p>&lt;V. 閉会&gt;</p> <p>それでは、本日お忙しい中お集まりいただきましてありがとうございました。</p> <p>これをもちまして第42回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。</p> <p>次回は令和6年11月を予定しております。</p> <p>それでは、ありがとうございました。</p> <p>—了—</p>