

## 令和2年度食品衛生監視指導計画中間案に関するご意見

No.	分類	項目	寄せられたご意見 (頂戴したご意見の原文を一部要約しておりますので、ご了承ください。)	該当 ページ	本市の考え方
1	計画全般		食品衛生監視指導に関する取り組み方や問題点は全国共通の課題です。従って、HACCPに沿った衛生管理の支援なども重要ですが、総花的にならないような工夫が必要だと思います。特に仙台市が抱える独自の課題点や課題をより前面に打ち出した内容を加味していただきたい。 具体的には、ホタテやカキ、仙台牛などの生産、流通過程を経た食中毒対策、さらに最近のデータを基にした仙台、宮城県の独自の食材の安全、安心に関する記述を加えるなど、「仙台市らしさ」をにじませてほしい。	-	本市では食品の生産・製造・流通状況や食品関係施設の実態、食中毒をはじめとした食品衛生上の危害発生状況を考慮しながら、監視指導に取り組んでおります。また、生食用かき等の生産地を所管する自治体とも連携しながら、食品の安全性確保に努めております。いただいたご意見も踏まえ、本市の取組みが市民にご理解いただけるよう努めてまいります。
2			文章の羅列に終わらないように、グラフや図解なども多用してほしい。また仙台市に関することや重要事項についてはゴシック印刷で目立つようなメリハリのついた編集を心掛けていただきたい。	-	いただいたご意見も踏まえ、できるだけ分かりやすい表現や内容とするよう努めてまいります。
3			仙台市民の生命・健康が最優先という消費者視点の、食の安全性と信頼性の確保に向けた、仙台市としての目的を明確にした「仙台市食の安全・安心推進条例（仮称）」を制定することが有効と考えます。 食の流通が広域化する中で、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え国際的な衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理の実施を導入することで、食品衛生のレベルアップに大きく貢献することになり、食中毒の防止のほか、食中毒被害の拡大防止にもつながります。食の安全・安心に関する消費者教育を充実させること、地産地消の推進及び国際都市としての食の安全の確保等が求められています。 仙台市民の生命・健康が最優先という視点や、市民の意見を施策に反映させた「仙台市食の安全・安心推進条例（仮称）」を制定し、条例のもと実効性のある食品衛生監視指導計画を実施することが必要と考えます。 【他同意見3件】	-	食品は広域的に流通することから、その安全性確保に関しては市町村独自の条例ではなく、国や都道府県単位での統一的な基準に基づき取組みをすすめることが重要と考えております。また、地方自治体による運用を平準化することを目的として、食品衛生法が改正されました。本市ではこうした考えの下、食品安全基本法などの関連法令に基づいた監視指導や許認可等を行うとともに、消費者や事業者等で構成する食品安全対策協議会での議論を踏まえて策定した「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づき実効性のある施策を総合的に推進しているところです。 さらに、昨年の食品衛生法改正により設置された広域連携協議会を通じて国や他自治体と連携協力し、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止に努めてまいります。今後とも、社会情勢の変化に合わせ、基本方針を見直すとともに、消費者、生産者、事業者等と連携して、食品の安全性確保に努めてまいります。
4	重点事業	1	HACCPの制度化は、原則として、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められますが、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取り扱う食品の特性等に応じた取組も認められています。 そのため、HACCP導入に際しては、事業者の状況や食品ごとの特性等を踏まえつつ、各事業者の規模や衛生管理能力に応じて、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことができるように、講習会や個別相談のほか、「導入に向けた技術的支援を行う」旨の記載を求めます。 【他同意見2件】	3	本市では、講習会や施設立入時などの機会を通じて、事業者のHACCP導入に向けた取組みを周知・支援しております。食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、今後も引き続き、演習を交えた講習会や個別相談、監視時の助言指導により技術的に支援してまいります。  ご意見を踏まえまして、本文3ページの文言を修正しました。

No.	分類	項目	寄せられたご意見 (頂戴したご意見の原文を一部要約しておりますので、ご了承ください。)	該当 ページ	本市の考え方
5	重点事業	2(1)①	食肉の生食利用について、豚肉や牛肉については法令も含めて詳細に書かれていますが、鶏刺しは地域によっては郷土料理で許可されているかに聞きますが、宮城県は禁止でしょうか？また、馬刺しは市内でも提供されていますが、記載は必要ありませんか？	5	鶏肉には法的な規制がありませんが、市販の鶏肉からは、サルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒菌が検出されていることから、本市におきましても、「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」を食品衛生監視指導計画の重点事業の1つとして掲げ、事業者への指導と市民への啓発を実施しております。 また、馬肉・馬レバー等生食用馬肉につきましては、衛生基準があり、生食用として加工・調理する際の基準目標や、生食用であることを表示する表示基準目標が決められております。本市におきましては、P7表3中（食品群：食肉 食肉製品）に記載のとおり、他の規格基準のある食肉と同様にその取扱いについて、監視指導を行っております。
6	具体的な取組み	1(1)	HACCP導入に際しては、事業者の状況や食品ごとの特性等を踏まえつつ、各事業者の規模や衛生管理能力に応じて、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことができるように、講習会や個別相談のほか、公益社団法人仙台市食品衛生協会と連携し、「導入に向けた技術的支援を行う」旨の記載を求めます。 【他同意見2件】	4	本市では、演習を交えたHACCP講習会や個別相談、監視時の助言指導等により、事業者の施設の実態に合わせたHACCP導入を技術的に支援しております。今後も引き続き、（公社）仙台市食品衛生協会と連携しながら、HACCPに沿った衛生管理の導入を技術的に支援することにより、食品の安全性確保に努めてまいります。  ご意見を踏まえまして、本文4ページの文言を修正しました。
7		1(3)	食品等事業者の自主衛生管理の意識向上を図るため、他の模範となる衛生管理を実施している食品等事業者や衛生管理が優良な施設を表彰し、受賞施設については、市ホームページで公表するだけでなく、多くの消費者にも情報提供できるよう検討してください。 また、地域の食品衛生の向上を図るとともに、食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の促進を図るため、食品衛生推進員を対象としたHACCP導入の具体的な手法を周知すること等の講習会を実施してください。 【他同意見2件】	4	食品衛生優良施設につきましては、市ホームページだけでなく、本市食品衛生情報誌「食の情報館」への掲載等、幅広く市民に情報提供できるよう検討いたします。  本市が委嘱している食品衛生推進員は、公益社団法人日本食品衛生協会が実施する「HACCP指導者研修会」を修了しており、本市主催の飲食店向けHACCP講習会の講師を務めております。また、食品衛生推進員に対しては、本市から講演会への案内など様々な情報提供を行っております。今後とも、食品衛生法の改正事項など最新の知見を共有しながら連携を図ってまいります。
8		2(1)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 鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供について法的な規制がないことに加え、食品等事業者だけでなく、消費者も鶏肉の生食等によるリスクを十分認識していないことが原因であると考えられます。鶏肉については、加熱用である旨の情報の確実な伝達や十分に加熱して提供するように食品等事業者に対して指導を実施するとともに、消費者に対しても、講習会等で普及啓発を図る必要があると思います。 【他同意見2件】	5	本市では、「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」を食品衛生監視指導計画の重点事業の1つとして掲げ、事業者への指導と市民への啓発を実施しております。 市民に対しては、市HPや作成したリーフレット等を用いて、食肉の生食や加熱不足によるリスクを周知しておりますが、食肉の生食や加熱不足による食中毒は依然として発生している状況です。そこで、令和2年1月に食肉を原因とする食中毒の防止を目的として、「食肉による食中毒の防止について」と題した市民向け講演会を開催いたしました。 今後も引き続き、食品等事業者に対する指導の徹底に加え、食肉まつりやせんだい食の安全サポーター活動、市政出前講座等において市民に食肉の生食や加熱不足のリスクについて正しく知っていただけるように努めてまいります。

No.	分類	項目	寄せられたご意見 (頂戴したご意見の原文を一部要約しておりますので、ご了承ください。)	該当 ページ	本市の考え方
9	具体的な取組み	2(1)①	<p>・<b>ノロウイルスによる食中毒防止対策の強化</b>  食中毒が発生した場合に大規模化しやすい学校給食等の大量調理施設や高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、監視指導を行い、食品等の適切な取扱い、毎日の調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等の調理従事者の衛生管理、自主的な衛生管理の導入等について重点的に指導してください。  また、不顕性感染者を踏まえた調理従事者の健康管理について啓発を図るとともに、市民や食品等事業者に対しては、最新の知見や感染性胃腸炎の発生状況を踏まえた普及啓発を行い、食中毒発生を未然防止の観点での対策を追加してください。  【他同意見2件】</p>	5	<p>本市では食品等の生産・製造・流通状況や食品関係施設の実態、食中毒をはじめとした食品衛生上の危害発生状況等を考慮し、計画的かつ効果的な監視指導に取り組んでおります。  学校、病院、社会福祉施設等の集団給食施設につきましても、施設の状況等に応じて監視対象施設を選定し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく自主衛生管理の状況や食品の取扱い状況、また調理従事者の健康管理等を含む一般衛生管理について監視指導を行っております。今後も引き続き、基本方針に基づくアクションプランにより、関係機関と連携しながら、給食の安全性確保に努めてまいります。</p> <p>ご意見のとおり、食中毒対策は未然防止を前提として行っております。ノロウイルスによる食中毒を防止するためには、調理従事者の正しい手洗いや健康管理が重要です。HACCPに沿った衛生管理を導入することが、ノロウイルスによる食中毒の未然防止につながることを食品等事業者に対して周知し、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、今後も引き続き、指導してまいります。また、市民に対しても効果的に情報の提供ができるよう検討し、積極的に周知してまいります。</p>
10		2(1)①	<p>・<b>食品表示法の周知徹底</b>  2015年に新しく食品表示法ができて以来、機能性表示食品や栄養成分表示の義務化、原料原産地、原産国、遺伝子組み換え食品、食品添加物など食品表示基準の細かい見直しが行われています。(こうしたなか、2020年3月には新法に基づく完全移行になります。)一方、消費者庁の調査を見ると、消費者の7割が食品表示を知っているが、食品表示法を知らない人は8割になっています。消費者教育の機会が少ないなか、表示に関する改正に、事業者も消費者もついていけていません。また、アレルギー表示の欠落や期限表示の誤記載による食品の自主回収事例が散見されます。こうした状況を踏まえ、食品表示は市民の食品選択における重要な情報源であることから、市民へ情報提供するとともに、リスクコミュニケーションを開催することについて文章中に記載してください。  【他同意見4件】</p>	5	<p>食品表示法に基づく食品表示につきましては、新たな表示基準に移行できるよう各区保健福祉センター衛生課が行う講習会や個別相談を通じて、食品等事業者等へ情報提供を行っております。併せて、市民に対しては、本市が作成した食品表示リーフレットや「食の情報館」、市ホームページ等でも広報に努めております。今後も引き続き、基本方針に基づくアクションプランにより関係機関と連携しながら、食品等事業者および市民への情報提供等に努めてまいります。また、せんだい食の安全サポーター活動、市政出前講座等において、市民に食品表示法について正しく知っていただけるように努めてまいります。なお、食品表示も含めた消費者へのリスクコミュニケーションにつきましては、P15(5)①に記載しております。</p>
11		2(3)③	<p>・<b>健康食品の監視指導</b>  医薬品との併用に注意のいる健康食品を摂ることにより、病状が悪化したり、治療薬の作用を強めたり反対に弱めたりと影響を与えることがあります。そのため、厚生労働省から医療機関に対し、医薬品を服用している人は、安易に健康食品を利用することなく必ず、医師又は薬剤師に相談する旨の通知を出しています。  このようなことから、インターネット等を利用して購入する消費者もいることから、消費者に対する情報提供・啓発を行うことも記述してください。  【他同意見3件】</p>	11	<p>健康食品につきましては、本市食品衛生情報誌「食の情報館」や市ホームページ等により広報に努めております。また、基本方針に基づくアクションプランにより関係機関と連携しながら、情報提供等を行っております。  なお、今回の食品衛生法改正により、特定の食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化されました。健康食品を含め、食品等に起因する重大な健康被害などの事案が発生した場合は、関係機関との連携を密にし、迅速に被害拡大防止の注意喚起をしてまいります。</p>

No.	分類	項目	寄せられたご意見 (頂戴したご意見の原文を一部要約しておりますので、ご了承ください。)	該当 ページ	本市の考え方
12	具体的な 取組み	4(4)	不景気による経営の圧迫で、食品の廃棄を怠る事業者、飲食店も増えていると思います。関係機関と連携しての食品事業者等への情報提供は、信頼関係を築きながら、だと安心すると思います。	15	いただいたご意見も踏まえ、食品等事業者との信頼関係を構築しながら、引き続き関係機関と連携して情報提供してまいります。
13		5	<b>関係機関との連携及び実施体制</b> 平常時から、近隣自治体や庁内関係機関との連絡及び連携体制を確保すること、さらに、大規模食中毒等の発生を想定した研修等を実施し、食品衛生監視員等の食中毒発生時の対応能力の向上を図る取り組みを実施してください。 【他同意見2件】	17	関係機関との連携につきましては、食品安全対策推進会議の開催等による庁内関係各課の連携を図るとともに、平時より相互に情報交換を行うことにより国や他自治体との連携強化を図っております。また、食品衛生法の改正により新たに設置された広域連携協議会において、国や関係自治体と緊密に連携し、食中毒の早期の原因究明や被害拡大防止を図ってまいります。  食品衛生監視員等の食中毒発生時の対応能力向上につきましては、日常的に実施する職場内訓練に加え、食品衛生に携わる職員を対象とした実務的な研修会の開催、各種学会や国等が主催する研修会への参加により、食品衛生監視員の資質向上に努めております。引き続き、効果的な研修を実施することにより、食品の安全性確保に係る人材の養成及び資質向上を図ってまいります。
14		5	関係機関との連携及び実施体制は公的機関のみが挙げられていますが、実際には医療機関や消費生活センターなどの民間機関の役割も大きいと思われませんか？	17	消費生活センター等の公的機関につきましては、P19 資料1 図中に記載のとおり、食品安全対策推進会議の構成課として、平時より連携を図っております。医療機関につきましても、各区保健福祉センターにおいて、市医師会との連絡会議を開催する等により連携を図っております。
15	資料 1		消費者の視点なり、消費者の役割責任の視点に立つと、P19、資料1 監視指導の実施体制及び連携確保の仙台市構図中に2局部門を追加願いたい。 ・建設局（下水道計画課） ・環境局（家庭ごみ・事業ごみ課） (理由) 消費者の消費物、食品残さ等のする責任等の観点から、食の安全は包括的対応が必要です。	19	P19資料1 仙台市枠内につきましては、食品の安全性確保に関わる部署（食品安全対策推進会議構成課）を記載しております。ご意見のとおり、食品廃棄物等への対応は、持続可能な食の安全性確保において重要であるため、今後とも通常の業務の中で関係部署と連携を図りながら取組んでまいります。
16	用語 説明	あ 行	用語の説明は大変重要で役立ちます。遺伝子組み換え食品の説明の7行目ですが、「～豆腐等のこれらの加工食品です」は「～豆腐等のこれらの非加熱加工食品です」ではありませんか？（油などは不要？）	20	遺伝子組換え食品につきましては、大豆を含む8種類の農産物とその加工食品が表示対象となっており、大豆加工食品である豆腐は表示を義務付けられています。ただし、大豆油や醤油など、組換えされた遺伝子や新しくできたタンパク質が加工後の食品に残存しない場合は表示義務はありません。  ご意見を踏まえまして、用語の説明（20ページ）に下線部の説明を追加しました。

No.	分類	項目	寄せられたご意見 (頂戴したご意見の原文を一部要約しておりますので、ご了承ください。)	該当 ページ	本市の考え方
17	その他		<p>&lt;食品の安全性確保に関する基本方針の特徴&gt;</p> <p>i) 「食品の安全性確保」→「食品の安全確保」(「性」が消極的な表現と感ずるため)</p> <p>ii) 「3つの視点を掲げ」→前文に広い視野、何からの視点なのかを明記する必要があると思います。&lt;例&gt;持続可能な食の安全確立(確保)に向けて(理由)仙台は国際都市、市長さんも年頭挨拶でSDGsバッジをお付けになっておりました。世界の潮流はSDGsへの取組み手法も包括的・包摂的に。</p> <p>iii) ①消費者の視点に立った安全性確保→「消費者の暮らしに培った安全確保」とか「市民の暮らしの礎となる安全確保」(理由)消費者・市民の役割責任は、現在ある自立と責任性の向上とその自覚を促すことが必要</p>	2	<p>i) iii)食品の安全性確保に関する基本方針につきましては、食品安全基本法に基づく表現としております。今後とも基本方針に掲げた3つの視点から食品の安全性確保に関する施策を推進し、基本理念の実現につなげてまいります。</p> <p>ii) ご意見を踏まえまして、2ページ「はじめに」の本文中に記載しました。</p>
18			<p>計画で一番大切なことは令和2年度は食品衛生監視指導にどう取り組むかということだと思います。従って2年度の重点事業をより目立つように最初に掲載。「はじめに」で予定している「食品をめぐる最近の話題等」は資料編で扱うことで十分です。</p>	3	<p>本市の監視指導に取り組む姿勢をご理解いただけるよう、本市の食品衛生監視指導計画の位置づけや策定の背景等を「はじめに」に記載する方向で検討します。</p>
19			<p>食品衛生監視員とは具体的にどのような人でしょうか。また、どのようにすれば、なれるのでしょうか。その人たちの活動は私達に見えませんが、どのような様子でしょうか。</p>	3	<p>食品衛生監視員につきましては、用語説明(24ページ)をご覧ください。本市における食品衛生監視員は、一定要件を満たして市職員として採用され、市長からの任命を受けて職務を行っております。</p> <p>本市食品衛生情報誌「食の情報館」にも活動状況を掲載しておりますのでご覧ください。</p>
20			<p>食品衛生指導員、食品衛生推進員の役割と活動の様子はどのようなものか具体的に知りたい。</p>	4	<p>食品衛生指導員につきましては、用語説明(24ページ)をご覧ください。令和元年度は、営業施設への巡回指導時における食品衛生法改正の周知やHACCP導入の普及啓発等の活動を行っております。</p> <p>食品衛生推進員につきましては、用語説明(24ページ)をご覧ください。令和元年度は、本市主催の飲食店向けHACCP講習会の講師として、事業者が各施設の実態に合わせた衛生管理計画等を作成できるよう技術的な支援を行っております。</p>
21			<p>輸入食材が仙台銘品に使用されており、栄養補助食品、機能性表示食品、特定健康用食品の表示義務のない食品にも不安があります。環境の変化、加齢によってもアレルギー・食中毒があるのでしょうか。調理方法、冷凍冷蔵庫の進化で過信しすぎてはいないのでしょうか。その時代によって食の安心や安全への対応は変化していくもののように感じます。</p>	-	<p>食品の安全性について正しく理解をしていただけるよう、リスクコミュニケーションの推進を図ってまいります。</p>

No.	分類	項目	寄せられたご意見 (頂戴したご意見の原文を一部要約しておりますので、ご了承ください。)	該当 ページ	本市の考え方
22	その他		食品衛生法に基づき、食品衛生監視指導計画を毎年度定めることにし、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づくアクションプランのひとつと位置づけ、食品衛生監視指導計画ができ、具体的な5つの取組みがあり、令和2年度の重要事業に基づき、進めてもらいたい。	-	ご期待に沿えるよう食品衛生監視指導計画に基づき、食品の安全性確保に努めます。
23			もう少し食肉にする動物の飼育における環境にも注意しても良いのかもしれないと思います。劣悪な飼育、肥育をしていれば、薬剤やホルモンを多く使う事になるからです。	-	本市では食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査を実施しております。基準値を超えた食肉につきましては、流通しないよう出荷者に情報提供しております。なお、検査状況につきましては、本市食品衛生情報誌「食の情報館」にて公表しております。