

第 26 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	平成 28 年 2 月 5 日（金）14：00～16：00
開催場所	仙台市役所本庁舎 2 階 第 4 委員会室
名簿	委員 西川正純（会長） 大友恵里子（副会長） 赤坂和昭 菅原有子 鈴木新一郎 宮島徹 門田巧 八木橋浩子 山下まり 和田達雄 （欠席委員＝飯川洋一 岩沼徳衛 倉田明子）
	事務局 下川保健所長 岩城保健衛生部長 相原生活衛生課長 石川生活衛生課食品衛生係長（司会進行） 阿部食品監視センター所長 深瀬食肉衛生検査所長 吉田消費生活センター所長 佐々木農業振興課長 難波中央卸売市場業務課長 清水健康教育課長 相原宮城野区衛生課長 勝見微生物課長

発言者等	発言内容
司会	<p>< I . 開会 > 第 26 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</p> <p>< 欠席委員 > 本日は飯川委員、岩沼委員、倉田委員から欠席のご連絡をいただいております。</p> <p>< 配布資料確認 > まず資料の確認をさせていただきます。 不足がございましたら、お知らせください。</p> <p>< 発言の際の注意 > 次に事務局から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ので、ご発言の際には必ずマイクをお使いいただきますようお願いいたします。</p> <p>それでは事務局を代表いたしまして、下川保健所長よりごあいさつを申し上げます。</p>
保健所長	<p>< II . 開会時の挨拶 > 保健所長の下川でございます。本日はお忙しい中、お集まりいただきまして、ありがとうございます。前回は 11 月に協議会を開催いたしました。その直後には根拠なく賞味期限を延長した食品の販売、最近では産業廃棄物処理業者により食品廃棄物が食用として転売され、流通するという事件の報道が続いているところでございます。</p> <p>このような事態の中で、消費者の皆様の不安や関心も非常に高まっているのではないかと考えております。多くの情報が氾濫する中で、本市においては、どのように安全性を確保しているのかを、市民にお伝えすることもまた、大きな役割ではないかとも考えております。</p> <p>今年の 1 月に市民の方を対象に、群馬大学の名誉教授の高橋久仁子先生をお招きいたしまして、食に関する情報に惑わされず、正しく理解することの重要性を</p>

	<p>お話しいただきまして、この講演会に150名もの方にご参加をいただいたところでございます。</p> <p>さて、本日の協議会でございますが、前回ご説明いたしました平成28年度の食品衛生監視指導計画につきまして、市民の方々から12月から1月にかけて、たくさんのご意見をいただいております。そのご意見のご紹介、それからそれに伴う修正部分等について、ご説明をしたいと考えております。</p> <p>そのほか、いくつかの報告事項も予定しておりますので、どうぞ専門的見地からご忌たんのない意見をいただければと思いますので、どうぞよろしくお願いを申し上げます。</p>
司会	<p><議事></p> <p>それでは議事に入ります。本協議会の規定に基づき、西川会長に議長をお願いして、議事を進めたいと存じます。西川会長、よろしく願いいたします。</p>
西川会長	<p><署名委員の指定></p> <p>西川です。今日はよろしくお願いいたします。それではまず議事に入る前に、議事録の署名委員の指名から始めたいと思いますが、前回と同様に、誠に申し訳ないですが、大友副会長にお願いしたいのですが、よろしいでしょうか（了承）。</p> <p>では議事録につきましては、でき上がり次第、事務局から大友副会長に連絡をして、署名をいただきますのでよろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><Ⅲ. 議事開始></p> <p>【議題（1）平成28年度アクションプラン（案）について】</p> <p>それでは議事に入ります。まず（1）の平成28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の相原と申します。よろしくお願いいたします。それでは議題（1）の平成28年度アクションプラン（案）について、資料1に基づき、説明申し上げます。</p> <p>平成28年度のアクションプラン（案）につきましては、前回開催しました協議会におきまして、ご協議をいただき、ご了解をいただいたところです。このまま確定し、公表の手続きを取るところでございますが、計画の進捗状況により、アクションプランに追加の箇所が1か所生じました。</p> <p>1ページをお開きください。1ページの1-3-2の食肉市場の整備の中の解体工事ですが、焼却炉の追加がございます。このことについては、食肉衛生検査所長が説明申し上げます。</p>
食肉衛生検査所長	<p>それではご説明いたします。焼却炉の解体工事につきましては、27年度の事業ということで予算化して、進めておりました。焼却炉は、解体をする前にダイオキシンの調査とアスベスト濃度の調査が必要でございまして、ダイオキシンの調査はもう済んでいるのですが、アスベスト濃度の調査のほうが遅れております。</p> <p>まずはアスベスト濃度の調査を今年度中に何とか終わらせて、解体につきましては来年度に持ち越すということで、来年度の計画に焼却炉を入れております。</p>
生活衛生課長	<p>アクションプランの修正点は以上でございます。続きまして、議事にはございませんが、資料4の仙台市食品の安全性確保に関する基本方針（案）についてでございます。</p> <p>基本方針の改訂案につきましては、前回の協議会でご協議をいただき、了承</p>

	をいただいておりますので、このまま確定し、改訂の手続きを進めてまいります。以上でございます。
西川会長	<p>ありがとうございます。それでは今ご紹介いただきましたアクションプラン案と、食品の安全性確保に関する基本方針の案について、何かご質問ございませんでしょうか。前回から少し時間が経っておりますので、少しご覧いただいてからでもよろしいかと思います。</p> <p>焼却炉につきましては今ご案内いただきましたが、ダイオキシンについてはもう終わっているけれども、アスベストの調査がまだということで、28年度に解体を行うとのご説明でした。</p> <p>皆さんから何かご質問等あれば、焼却炉以外の部分でも気になる点があれば、ぜひご意見いただければと思いますが、いかがでしょうか。</p>
大友副会長	<p>大友です。先ほど下川所長からもありましたが、偽装表示の問題が亘理であり、あのとき県では、監視業務担当の職員の研修強化を図ったということです。</p> <p>仙台市では、アクションプランにおいて、偽装表示の問題が起きた場合は消費生活センターで条例に基づき指導とか、関係機関との連携とありますが、食品表示法の施行によって、仙台市に権限が委譲されたことで、監視体制を強化するとか、何か具体的なことは今回あったのか、そこをお伺いしたいのですが。</p>
生活衛生課長	<p>食品表示法が昨年の4月1日付けで施行されたところですが、仙台市につきましては、JAS法の部分は県から特例条例でだいぶ前から委譲されております。指定都市の中でも非常に珍しいケースでございます。食品の表示についてはJAS法、食品衛生法、そして健康増進法、その3つを既に所管しているところでございます。</p> <p>食品表示につきましては、やはり関係各課との連携が必要だということで、食品表示の審議委員だった方に講師となっただき、庁内の関係課を集めて、昨年研修会を行いました。また、事業者向けの食品表示セミナーにも関係職員が参加しております。</p> <p>それから年末年始と夏期の期間は食品の流通量が多いということで、特別に監視体制を強化しております。通常の表示の確認に加えて、適正な表示であることをチェックしています。</p> <p>偽装表示となりますと、悪意を持った犯罪性があるものです。そういう事件があったからといって、普遍的に食品等事業者が偽装表示を行っているわけではないということから、通常の監視業務の中で不適切な表示があれば、是正の措置をして、適正な表示にするといった形で、仙台市は対応しているところでございます。</p>
大友副会長	今回はこれを受けて特に強化したということではなく、通常の監視で大丈夫ということですね。
生活衛生課長	はい、通常業務の中で対応したということでございます。
大友副会長	ありがとうございます。
西川会長	何かほかにかがでしょうか。

赤坂委員	<p>産業廃棄物が横流しされたという事件がありましたけれど、消費期限とか賞味期限、あるいは原材料とかアレルギー表示という、必要な表示がされていない業務用の食品が店頭に出回ったと。</p> <p>廃棄物じゃなくても、そういうことは起こる可能性はあるわけで、表示が適切にされていないものが店頭に並んだ場合に、消費者はできるだけ買わないようにするといった、消費者に対する啓蒙は考えられているのかどうか。</p>
生活衛生課長	<p>食品表示法による加工食品の表示につきましては、平成 32 年から義務化ということで移行期間でございますけれど、できるだけ外装にも表示があったほうがよいということで、そのような表示があった場合には、適正な表示かどうかの確認はしております。</p> <p>容器包装に入れられた加工食品については、表示の義務がありますので、どういった表示が必要なのかというところは、ホームページや市政出前講座、さまざまな市民向け講習会等で常々啓発はしているところでございます。正しい表示というのは難しさもあって、なかなか浸透しないのですが、適正な表示によって食品の安全性が確保できるんだというところは、今後とも仙台市としても情報発信していきたいと思っております。以上でございます。</p>
赤坂委員	<p>今回の場合には箱から出されてばら売りされていたというところですよ。箱に適正な表示がされていても、ばら売りされた場合には表示がないということになります。店頭に並んだときに表示がないという問題があります。</p> <p>流通の段階では問題がなくても、小売店に並んだときに、適正な表示がされていない。その問題があると思うのですが。</p>
生活衛生課長	<p>販売方法の正確な情報は、私どもにはまだきていないのですが、個包装の場合には、食品表示法に基づく表示はもちろん必要でございますが、ばら売りなど確かに、店頭で表示の必要ないものもあります。</p> <p>まだ愛知県や岐阜県、三重県から、食品衛生法に違反するかどうかということも含めて、報道発表されていないので、どういう形態であったかは今のところ、存じ上げないところでございます。以上でございます。</p>
西川会長	<p>そのほか何かございませんでしょうか。それでは議題（1）アクションプラン案につきましては、この形で進めていただくということでお願いをいたします。</p>
西川会長	<p>【議題（2）平成 28 年度食品衛生監視指導計画（案）について】</p> <p>それでは続きまして、議題（2）平成 28 年度食品衛生監視指導計画（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>それでは議題（2）平成 28 年度食品衛生監視指導計画案につきまして、資料 2-1、2-2、資料 3-1、3-2 に基づき、説明申し上げます。</p> <p>資料 2-1 の平成 28 年度仙台市食品衛生監視指導計画（案）に関するご意見の概要につきまして、前回の協議会でいただきました意見を踏まえまして、昨年 12 月 9 日から本年の 1 月 8 日までの 1 か月間、市民から意見を募集したところでございます。</p> <p>その結果ですが、団体 2 通を含めて、合計で 31 通、意見数としては 77 件のご意見を頂戴したところです。昨年は、39 通 137 件、一昨年は 31 通 102 件でございましたので、意見数はやや減少傾向でございます。</p> <p>意見の内容の内訳ですが、監視指導に関するものが 39 件、検査に関すること</p>

が6件、その他の意見が32件でございました。昨年と比べますと、昨年は検査に関する意見が30件だったのですが、今年は6件ということで、大幅に減った、そういった傾向が見られました。

続きまして、意見の分類についてですが、2の(2)の表に、4つの区分によりお示ししたところですが、Aが概ね肯定的に捉えての意見や感想で12件。Bが概ね肯定的に捉えつつ、より強調すべき点や修正すべき点などを明記しているものが46件。Cが批判的・否定的な立場からの指摘や感想が4件。Dがその他、A・B・C以外の一般的感想や要望等で15件でございました。

一つ一つの意見の説明は省略させていただきますが、全部の意見とその意見に対する本市の考え方を資料2-2にまとめております。私からは監視指導計画に反映した意見を中心に、資料2-2と資料3-1の監視指導計画を基に説明を申し上げます。

それでは資料2-2の3ページ、網掛けとなっておりますNo.14と、それに関する修正について資料3-1の監視指導計画の10ページをご覧ください。

ご意見としましては、健康食品の監視指導について、昨年4月から認められた機能性表示食品に対して、本市はどのように関与しているのかを含め、具体的にどのような対応をするのか、表記してほしいという意見でございました。

資料が多くて大変恐縮ですが、資料4の基本方針の10ページをお開きください。10ページの一番上に食品の適正表示の徹底というところがございます。施策2-4-1食品表示法に基づく表示の指導をご覧ください。これまで食品の表示につきましては、食品衛生法と農林物資の規格化に関する法律、いわゆるJAS法と、そして健康増進法の3つの法律に基づく表示の規定があったのですが、昨年4月に食品表示法が施行されたことにより、それらの規定を統合して、包括的かつ一元的な制度となりました。

本市の食品表示法の所管は、それぞれの法律を所管する旧部署がそのまま引き継ぐという形を取っております。そこでJAS法を所管している消費生活センターは、食品表示法の中の品質に関する食品表示事項、そして食品衛生法を所管している食品衛生関係機関である各区衛生課、食品監視センター、そして衛生研究所は、衛生に関する食品表示事項、そして健康増進法を所管している各区家庭健康課、各総合支所保健福祉課は保健に関する食品表示事項を所管し、それぞれの部署において、食品の適正な表示がなされるよう指導を行うこととしております。

健康食品や機能性表示食品の表示では、衛生に関する食品表示事項と、保健に関する食品表示事項の適正な表示が必要であることから、ご意見を踏まえまして、資料3-1に、健康増進を担当する部署と連携し、製造者および販売者の監視指導を行います、と文言を修正したところでございます。

なお、今年度からは衛生に関する食品表示を担当する各区の保健福祉センター衛生課と、保健事項を担当する各区の家庭健康課、各総合支所の保健福祉課とが連携しまして、合同チームを編成して、市内の量販店に立ち入って、健康食品等の適正表示監視指導を開始しているところでございます。

それでは、また資料2-2に戻っていただきまして、4ページ、網掛けのNo.19をご覧ください。こちらの意見は重点事項のHACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進について、昨年度条例を改正し、HACCPの導入型基準を追加したこと、また仙台HACCPの運用方法を改正したことについて、もっと知名度を上げるために周知徹底したり、食品等事業者へ利点等を記載すべきと。そのような意見を、ほかに2件も頂戴したところでございます。

資料3-1の監視指導計画の3ページをご覧ください。ご意見にございましたとおり、平成28年度重点事業の一番目にHACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進ということで、管理運営基準にHACCP導入型基準を加えたことを食品等事業者

に周知し、また仙台 HACCP についても食品等事業者に参加するよう支援し、市民への広報に努めることを記載しております。

それから資料 2-2 の 4 ページの 15 番・17 番・18 番も同じように、HACCP をもっと知らしめるようにしてほしいとのご意見でございました。

仙台 HACCP については、市のホームページや食品衛生キャンペーンでの啓発、今お手元にお渡ししております食の情報館や前回お渡しした仙台 HACCP まるわかり BOOK の配布など、各種講演会やイベントなどさまざまな機会を捉えて、周知に努めているところでございます。

それと今現在、HACCP の制度は、本市独自の取り組みである仙台 HACCP と条例の管理運営基準に加えた HACCP 導入型基準と、国の制度である総合衛生管理製造過程承認制度の 3 つの制度があり、大変複雑になっていることもございますので、ご意見を踏まえまして、資料 3-1 の 19 ページに、HACCP に取り組もうとする市内の食品等事業者はこの 3 つの制度を導入することができます、ということで、3 つの HACCP の利点を特徴の中にも含めることといたしました。

それでは続きまして、資料 2-2 の 5 ページの 21 番の網掛け部分をご参照いただければと思います。意見としましては、残留農薬等の検査において、基準値以内だからよいとするのではなく、より低い値を目指すため、関係機関が連携して積極的な改善を図るべきであり、安全情報の収集だけでは消極的であると。C 区分の批判的・否定的なご意見でございました。

食品中の残留農薬や食品添加物などの基準値は、国により、十分な安全性を見込んだ科学的な基準値が設定されているところでございます。また農薬の使用方法も安全性をクリアした上で、最大限の効果が得られるように、厳密に定められておりますので、単に農薬の量を減らしたのでは、農薬の効果を損ねてしまう恐れもございます。

また農薬取締法における農薬の使用方法、それと動物用医薬品等取締規則による動物用医薬品の使用規制が別にございまして、本市は役割を担っておらず、国や都道府県が所管している状況でございます。しかしながら、農薬の基準違反が出た場合につきましては、再発防止策が必要でございまして、ご意見を踏まえまして、資料 3-1 の 17 ページの網掛け部分ですが、農産物等の違反発見時には、農薬取締法等の法令に基づく権限を有する機関である東北農政局や生産地の自治体に情報を提供し、再発防止のため密接な連携を図ります、と文言の修正を加えたところでございます。

続きまして、資料 2-2 の 9 ページ、44 番の網掛け部分をご参照いただければと思います。意見としましては、食中毒などの緊急事態発生時の対応について、もっと図などを入れて、流れや事業者がすべきことをわかりやすく書くと親切であると、そのような趣旨の意見でございます。

監視指導計画の構成でございしますが、厚生労働省のモデルに基づいているため、本文中に図や写真は入れないようにしております。本市では監視指導計画の巻末に、さまざまな用語の説明資料を加えてございまして、そこに写真や図を挿入して、本文をわかりやすくするように工夫をしているところでございます。

ご意見のありました食中毒発生時の行政対応につきましては、資料 3-1 の監視指導計画の一番最後のページに、以前より食中毒発生時の行政対応のフロー図を挿入しておりましたが、食中毒発生時の流れや事業者がすべきこととして、例えば営業の禁停止、処分の際は施設・設備・調理器具等をよく洗浄、消毒して、禁停止後の再開に向けた再発防止策をしっかりと講じて、最後には衛生教育を受けて、食品衛生に対する知識をしっかりと従事者に植えつけると。そのような記載がなかったことから、説明を追加したところでございます。

続きまして資料 2-1 のほうに戻っていただき、C の一批判的・否定的な立場か

	<p>らの指摘や感想が4件ありまして、この中の残留農薬につきましては、意見を受けて修正したところがございますけれども、そのほかの意見につきましてご説明申し上げます。</p> <p>資料2-2の10ページに、Cの意見が3件ございます。47番と48番と49番でございます。47番については、全体的に読みにくいと。厳しいご意見ではございますけれども、制限のある中で、先ほど申しましたとおり、巻末の用語説明に絵図を用いるなどして、できるだけ平易でわかりやすい表現にしていきたいと思います、そのような考え方をお示したところがございます。</p> <p>それからNo.48につきましては、重点事業が5つの割には内容が薄いという厳しいご意見でございました。こちらにつきましても、庁内の仙台市食品安全対策推進会議、そしてこの協議会において、協議・検討して、重点事業を策定したところですので、今後とも監視指導等を計画に沿って確実に実施して、食品の安全性確保に努めてまいりたいという考えを示したところがございます。</p> <p>最後でございますが、49番につきましては、本市の監視指導計画の意見募集について、ホームページの階層が深く、なかなか探し出せない。もっと意見を述べられるように、わかりやすくしてほしいというご意見でございました。この件につきましては、本市のパブリックコメントの運用指針がございまして、市の基本的な施策に関する計画や指針等の策定の場合を、パブリックコメントとするとされておりまして、本件はパブリックコメントには組み入れられなかったということでございます。</p> <p>但し、できるだけ市民の方々から、ご意見をいただきたいという思いはございますので、仙台市のホームページに、関連のもっともある食品・生活衛生というポータルサイトがございますもので、そこからすぐにアクセスできるように、工夫をしているところでございます。今後とも、市のホームページの新着情報に掲載して、すぐ気づいていただけるような、わかりやすい周知に努めていきたいと思っております。</p> <p>最後になりますけれども、資料3-1の監視指導計画の2ページと資料3-2のはじめにの部分でございますが、前回の協議会では、その年度の食品の安全性に関するトピックスを記載するというところで、空欄にしていたところございました。</p> <p>そこにつきましては、昨年4月に施行した食品表示法と、同じく改正した条例の管理運営基準に追加したHACCP導入型基準の2つを加える予定だったところですが、本年の1月12日に、先ほど議論になりました、食品廃棄物を食品として転売して流通したという、食の信頼を揺るがす、あってはならない事件が生じたことから、この事件もトピックスとして加えたところがございます。なお、この食品廃棄物の転売の事件への対応につきましては、本日報告事項で報告することとしております。以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。少し項目が多いのですが、食品衛生監視指導計画に対する市民の皆様からのご意見をご説明いただいたわけですが、内容につきまして、何か質問等あればぜひご意見いただければと思います。いかがでしょうか。</p>
赤坂委員	<p>質問ではないのですが、資料2-2のNo.44の部分です。資料3-1の12ページの食中毒の対応について、30ページに図があったということですが、そのことは12ページの中には書いていないですね。いろんなところに番号が振ってあって、巻末で探せるのですが、図がそこにあるということが書かれておらず、一番最後まで見ないとわからないので、そこに図があるということ、その中に入れたらいかがかと思っております。</p>

生活衛生課長	できるだけこの用語の説明とリンクできるように、略注等をつけて、本文が理解できるようにしていきたいと思います。ご指摘ありがとうございます。
西川会長	そのほか何かご意見いただければと思いますが、いかがでしょうか。今ご説明いただいた、この網掛けの部分以外のところでも結構ですので、市の考え方について何か意見いただければと思いますが、いかがでしょう。
山下委員	単純な質問なのですが、先ほど検査に関するご意見が昨年の30件くらいから6件に減ったと、お伺いしたのですが、その理由はどういうところにあるんでしょう。
生活衛生課長	特に解析はしていないのですが、仙台市では1年間の計画としまして、資料3-1の10ページに収去の検査計画を記載してございますが、3,250検体の検査を計画しております。全国の指定都市の中でも、この数を確保している自治体はそうではなく、かなり数は多いと自負しているところがございます。そういったこともあって、検査数についてのご指摘は少なくなったのかなというところがございます。 それから現在、HACCPの考え方を推進しておりまして、検査結果を踏まえて、食品の安全性を確保するというよりも、製造工程でチェックすることによって、最終的に食品の安全性が確保できるんだと。検査というよりも、そういったHACCPの推進が安全性の確保につながっていくと、ご理解をいただいたからこそ、検査の数についての指摘は少なくなってきたのではないかと、個人的な見解でございますけれども、そのように私は思っております。以上でございます。
西川会長	ほかによろしいでしょうか。
門田委員	門田です。食品とは関係ないのですが、先日長野でバスの事故ありましたよね。ああいう事故があると、急に検査が厳しくなって、抜き打ちで実施するとか。実際、食品の製造現場ないし飲食店の調理場等を、抜き打ちで検査はできますか。
生活衛生課長	はい、私どもは食品衛生法の権限で、抜き打ちで検査することができますので、基本的には抜き打ちで検査しております。確かに全国で何か重大な食品の事故、事件があった場合につきましては、やはり国のほうから指示もございまして、それよりも市でも何か対応をとということから、自発的に特別な監視体制を組んで、関連する部分についての監視指導ということは、これまでも実施しているところでございます。
門田委員	今回のバス事故の件に関しては、ああいう重大事故が起きたから急に、そういうときだけやっているような印象を受けたので、実際のところ、監視する現場というのはどうなっているのか、と疑問だったんです。常にやっているのであれば、もうちょっと検挙件数なりが減るのかなと感じたものですから。
生活衛生課長	ありがとうございます。食の情報館の4ページに、監視指導の件数を記載しているところでございます。一番目に監視指導のところ、食品衛生法に基づく許可施設18,657施設に対しては、26年度でございますが、34,924件。そして許可が必要でない施設、給食施設等でございますけれども、こういった施設が10,510施設ありまして、42,680件ということで、合計年間77,000件ほどの立ち入り監視指導を、大体職員40数名で日々回って実施しております。

	先日の亘理の食品偽装事件のようなことがあると非常に目立ってしまうんですが、地道に市民の食の安全のために活動しているところでございます。
西川会長	ありがとうございます。そのほか何かございませんでしょうか。
大友副会長	大友です。HACCP の表が 3 つに分かれたことで、すごくわかりやすくなったなと思っているのですが、国の部分で食品衛生法に基づいた食品のうち 6 つの食品とあるのですが、この 6 つの食品というのはどこかに書いてありますか。
生活衛生課長	付記するように進めてまいります。食肉製品製造業や乳の製造業や魚肉練り製品など 6 つの食品でございまして、法で定められておりますけれども、確かに抜けてございますので、これは加えます。 基本方針のほうには 21 ページに、具体的に記載してございます。
大友副会長	ありがとうございます。監視指導計画の用語説明には書いていなかったということですね。
生活衛生課長	そうでございます。用語に加えていきたいと考えます。ありがとうございます。
西川会長	用語集のほうにも加えるということですね。
生活衛生課長	はい、そうでございます。
保健衛生部長	先日、議会からも国で定めた 6 食品の質問がありましたが、おっしゃるとおり、業種がわからないですね。
西川会長	市民の方からの残留農薬、あるいは動物用医薬品への意見の件で、市のお答えの中に、科学的に十分に安全性を見込んでいるとありますが、もう少し詳しく、例えば安全率の 100 倍ですとか、総 ADI とかの言葉があれば、うまく説明できるのではないですか。そこまで書く必要はないかもしれないですけど。そのあたりのことは市民の方は、ご存じないのかなと思ったんです。
生活衛生課長	食の情報館、これは市民向けでございまして、こちらの 29 ページに ADI の記載がございまして、確かに監視指導計画のほうには記載されていないので、工夫はしていければと考えます。
西川会長	出ていましたね。100 倍とかのことも、もう少し市民の方が理解をしていただけるといいなという気がします。そのほか何か。
宮島委員	宮島でございます。食品表示の件ですけども、4 年後までにエネルギー、カロリー表示、それから成分表示、これが義務化になっているんですけども、小売業の零細企業など小さいところに対する相談や指導といった計画がありましたらお聞かせいただければと思います。小さいところはどのようにしたらいいか、これから苦勞するというのが想定できるものですから、その辺わかりましたら教えていただければと思います。
生活衛生課長	ご指摘ありがとうございます。今、宮島委員からお話がありましたカロリー表示や塩分表示等につきましては、平成 32 年、あと 4 年後ということで、まだ準

	<p>備段階でして、自治体のほうには十分な情報がきていない状況でございます。</p> <p>それと仙台市はもう既に JAS 法の部分の所管をしているのですが、今年の4月1日から、ほとんどの指定都市に初めて権限が下りるような状況でして、まだ様子見の状況でございます。仙台市としましても、来年度少なくとも、食品表示法のリーフレットをつくって、注意喚起を事業者に行い、この4年をかけて、食品表示法に適合する表示の準備をやってほしいと働きかけていきたいと思っていますところですよ。</p> <p>今後のさまざまな情報を常に仕入れて、食品等事業者の皆様に還元できるように努めてまいりたいと考えております。</p>
宮島委員	<p>そうすると今現在、先行している企業は、カロリー表示は明確にして、それ以外の栄養成分については参考値ということですかね。そういう表現でも今認められていると思うのですが、その辺の変更点というのはこの先々読めるものでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>そちらにつきましては健康増進法を所管する部署が担当で、この食品衛生監視指導計画の中では、なかなか触れられないので、担当課と協議して、できるだけ正しい、それも最新の情報を提供できるように努めてまいりたいと思います。</p>
宮島委員	<p>ありがとうございました。</p>
西川会長	<p>そのほか何か気になる点がありましたらぜひご意見いただきたいのですが、いかがでしょうか。</p> <p>仙台 HACCP の星印がございますけど、これと今回見直した管理運営基準とのリンクや、どちらかを選択するとか、どのようにこれから考えていけばいいのでしょうか。危害分析をやっていきたいと思いますというのが国の考えとして出ているのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>管理運営基準型 HACCP につきましては、前回の協議会でも各委員から意見や疑問をいただいたところがございますが、2年前、厚生労働省でガイドラインをつくりまして、全自治体で HACCP の考え方を条例に盛り込むんだと。それに基づいて仙台市も策定したところがございます。</p> <p>先ほど3つの HACCP があるとご説明申し上げましたが、国の総合衛生管理製造過程の HACCP はコーデックス HACCP と言いまして、世界共通の HACCP でございますが、7原則12手順という、非常に厳しい管理方法でございます。</p> <p>一つ一つの食品の危害を分析して、その重要管理点をしっかりと連続的にモニタリングすることによって、安全性の高い食品がつくれるという考え方でございますが、それをこの条例の HACCP に適用しようとしても、先ほどの6種類の食品には適用できるけれども、集団給食施設とか飲食店ですと、食材は無限にあるので、一つ一つの危害を分析することはできませんし、調理工程もさまざまなので、現実的に適用できない。そういったことから仙台市としましては、HACCP の考え方に基づいて、段階的に、国の HACCP、コーデックス HACCP に近づいていこうということをつくったのが、この仙台 HACCP でございます。</p> <p>それで条例 HACCP につきましては、国のほうで28年度中に考え方を示すことになっておりまして、私どもが知っている限りにおきましては、全国の自治体でまだこの管理運営基準の HACCP を適用した施設は1つもないという情報でございます。そういったことから、仙台 HACCP を活用しながら、28年度に基準が示されたら、条例 HACCP にすぐに移行できるような、そういう準備はしておこうと考え</p>

	<p>ております。</p> <p>実際のところ、管理運営基準の HACCP は置いておいて、仙台 HACCP で段階的に HACCP の考え方を進めていこう、支援をしていこうと、いうところでございます。</p>
西川会長	<p>はい、わかりました。28 年度のガイドラインが出てきてから、ということですね。</p>
保健衛生部長	<p>指導計画の案の 19 ページに、先ほどの 3 つの種類を書き分けさせていただきましたけども、条例 HACCP につきましては、1 つの製品、1 つのラインなど部分的導入が可能となっています。食品等事業者の方が自分の製造所のどの部分を、どのように管理していくか、というお考えがあって、それで部分的にある程度高い基準の管理を取り入れましょうという流れになるかと思えます。</p> <p>ただ、一般的には、部分的な導入であろうと、高い基準を求めるのはなかなか難しいところもあるかと思えます。そういう場合の手法として、仙台 HACCP を段階的に、というのは有効だと思っております。まずは事業者の衛生管理の取り組みの仕方に関する考えもお聞きしながら、必要な助言指導等を行いまして、仙台 HACCP によって、星を徐々にふやしていくと。現実的にはそういう進め方が社員教育とか衛生面の取り組みの部分でも、馴染みやすいかなと思えます。</p> <p>一方で、始めから条例 HACCP でやりたいという事業者があれば、それに沿った指導を今後行っていこうと考えてございます。</p>
西川会長	<p>仙台 HACCP は非常にわかりやすく、段階を踏んでやっていけるので、これを運用していけばいいのかなと思ったりもするのですが、ただ、条例のガイドラインがどういうふうに出てくるかによっては対応が変わってくる可能性は高いということだと思うんですね。</p> <p>ほかに何かご意見ありませんでしょうか。</p> <p>余談ですけど、今のお話で、国では高度化利用の融資ということで、HACCP の前段のところでも融資可能な制度がありますが、それについては仙台市でも事業者にお話されているんですか。</p>
生活衛生課長	<p>日本政策銀行での高度化 HACCP のための融資につきましては、仙台 HACCP についても、審査の対象になるというお話もいただいております。資金が足りなくて、踏み出せないという方には積極的にお知らせをしているところでございます。</p>
西川会長	<p>しているということですね。</p> <p>ほかに何か皆さんからご意見ありましたらぜひ、いかがでしょう。</p> <p>ではもう 1 つ、教えていただきたいのですが、今、機能性表示食品が出てきていますけど、保健所への問い合わせはあるものですか。まだないですか。</p>
生活衛生課長	<p>私どもが把握している限りでは 1 件もございません。</p>
西川会長	<p>ないですか。そうですか。</p>
生活衛生課長	<p>6 月ごろに初めて認可を受けたときは、かなり社会も盛り上がっていたように感じのですが、このごろはあまり関心は高まっていないのかなと思われま</p> <p>す。ただ、表示事項がたくさんございますので、私どもとしましては、突合して確認しているところでございます。大体が大手の大企業が多いので、違反や不適切な表示というものは、今のところ見つかってございません。</p>

保健衛生部長	<p>どちらかと言うと、課長より私の部署のほうが健康食品を担当しているのですが、消費生活センターにも市民の方からそういう問い合わせはないという話でございます。</p> <p>今ビールでも機能性表示食品がありますけども、健康食品といわれるものの定義があるようでない中で、今までの特保などの国の検証によってということではなくて、事業者の調査や査読した結果に基づいて表示できるというものでございます。</p> <p>ああいったデータがオープンにされて、国民の方が見やすいかどうかという問題はありますけども。ちゃんと表示された結果、商品が売れるというのは、消費者の方が選択する機会がちゃんと確保されることになるなどは思っております。</p> <p>ただ、機能性表示食品だから健康にいいとか、極端な話として、それだけ書いていれば自分は健康だ、ということは当然ないわけですので、機能性表示食品とはどういうものかとか、その利用の仕方について、ホームページにも出しておりますが、引き続き正しい情報の下に、消費者の方が選択していただくことが大事だと思っております。そういった情報提供に我々としても努めていきたいと思っております。</p>
西川会長	<p>飲んだけども効かないといった苦情が役所に行くのかなと思っていたものですから。そういうことはないんですね。</p>
西川会長	<p>何かほかにいかがでしょう。委員の先生方、よろしいでしょうか。意見がないようですので、それでは議題につきましては、2つございましたが、これで終わりたいと思います。</p>
西川会長	<p><IV. 報告事項> 【報告事項（1）2016G 7 仙台財務大臣・中央銀行総裁会議の開催に係る衛生確保対策について】 それでは4番の報告事項に移りますが、まず報告事項の（1）2016G 7 仙台財務大臣・中央銀行総裁会議の開催に係る衛生確保対策について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは報告資料1に基づきまして、2016G 7 仙台財務大臣・中央銀行総裁会議の開催に係る衛生確保対策について、ご報告申し上げます。前回の協議会でもサミットに次ぐ重要閣僚会議である、財務大臣・中央銀行総裁会議が仙台で開催されるという情報は提供させていただいたところでございます。</p> <p>具体化してまいりましたので、その経過と対策について報告申し上げます。この資料にもございますとおり、厚生労働省からも1月13日付けで、仙台市に対しまして食品衛生対策に万全を期すように、との通知が来たところでございます。</p> <p>開いていただきますと、サミットに関連する重要閣僚会議は、全国10か所ほどで半年をかけて開催されるということで、仙台は伊勢志摩のサミットに次いで重要な閣僚会議であり、それが秋保地区で開催されるということは既に決定済みでございます。</p> <p>それで3枚目、カラーの秋保地区旅館／衛生確保対策事業をご参照ください。会場自体はホテル佐勤に決定しているところですが、宿泊地はまだ公開されていないのですが、秋保地区には大規模な旅館があり、そこで何かあってはならない。対策として一番重要なのは自主衛生管理であろうということで、自主的な衛生管理を徹底していただくよう、前倒しで対策を講じるところにいたしましたところでござい</p>

	<p>ます。</p> <p>2つの対策からなっております、左側が健康福祉局保健所生活衛生課、右側が施設を所管する太白区保健福祉センター衛生課での事業になりますが、連携して対策を講じることとしております。1つは自主管理の支援を積極的に行っていくということで、ここに書いてございますとおり、備品を配備していくと。</p> <p>その備品が何かと申しますと、手洗チェッカーとATP清浄度測定器でございます、手洗チェッカーはライトをつけますと、ブラックライトの紫外線の灯りが出まして、それに反応するローションを塗って、それを洗って、洗い残しに気づいてもらうという機器でございます。</p> <p>だいぶ前からこの機器自体はあったのですが、オープン型になって何人もがいつの間にか見れるタイプは数年前に出たばかりで、非常に効果がありまして、従業員の方にみんな一斉に手を洗ってもらって照射をしますと、やはり洗い残しのある方はいて、その方が非常に精神的なショックを受けて、一生懸命洗うようになります。</p> <p>手洗いというのは自主的にやるというよりも、仕方なくやるという傾向が食品等事業者の方には多いのですが、これを機会に手洗いを一生懸命やるようになり、非常にいい機器なので、これを貸与する事業を進めることとしました。</p> <p>あとATP清浄度測定器というのは、タンパク質に反応するものでして、洗浄が不足すると数字がデジタルで出ます。100ぐらいですと洗い残しがないのですが、1万とか10万となると、食品の残さが作業台とかまな板、包丁に残っているということがわかります。こういった数字を直接知らしめることによって、自主的な衛生管理が進むということで、これも20年ぐらい前に一民間機関が開発して、今ではもう食品等事業者の必須のアイテムのようになっております。値段が多少高額なもので、今回貸与して、食品衛生の確保に使っていただきたいと考えているところでございます。</p> <p>それと講習会等も既に終わっております、あとは会場の空気環境の測定等もやって、万全の体制をしいていきたいと考えております。</p> <p>それから太白区で進める事業につきましては、対象となる可能性のある施設に監視指導を行って、自主衛生管理が進むかどうかを確実に確認していくこととしております。</p> <p>その後ろに食品衛生診断書というものをつけてございますが、仙台市では3年ほど前から、ノロバスターズという事業を行っております、ノロウイルスによる食中毒を何とか防ごうということで、この後ろの診断書により、食品衛生上必要な部分をチェックしていきます。</p> <p>それでチェックした部分を点数化しまして、六角形のレーダーチャートにプロットすることで、ノロウイルス対策の不備な点が浮き彫りになりますので、先進的な対策かなと考えている事業でございます。</p> <p>今、食中毒の第一位はノロウイルスですが、カキだけじゃなくて、従業員そして利用者から、特にトイレや利用施設の汚染が進んでしまうということで、非常に対策が難しいものです。</p> <p>チェックポイントをこのレーダーチャート化することによって、その施設の弱いところが浮き彫りになるということで、言ってみれば、食品衛生の見える化をやって、弱点を見直して、改善していただくと。そういった事業をこのG7対策では進めていく計画として、前倒して1月から始めているところでございます。以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。それでは皆さんからご意見、ご質問ございましたらお願いをいたします。</p>

赤坂委員	<p>こういった取り組み、非常に大事だと思います。せつかくなので、仙台 HACCP に取り組んでいただいて。秋保だと緑水亭しか取り組んでいないので、せつかくそういう対策を取られるのであれば、仙台 HACCP をもう少し広めていただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>ご指摘ありがとうございます。私どももこれを千載一遇のチャンスと思いきまして、アピールしていこうと考えております。協議会からもそのようなご意見をいただいたということで、これからも積極的に仙台 HACCP への参加をお願いしてまいりたいと思います。どうもありがとうございます。</p>
西川会長	<p>よろしくお願いします。</p>
菅原委員	<p>菅原です。G7についてはちょっと心配をしていました。でも非常に細かい対応がされるようで、少し安心いたしました。ありがとうございます。それでイスラム圏の食文化のハラール対応ということも出てくるのでしょうか。もしそうであれば、それについての全体の学習会とか、研修会のようなものは考えていらっしゃいますか。</p>
生活衛生課長	<p>ハラールは食品衛生とは違う概念のもので、行政としては関与はできないものと考えております。やはり事業者が考えるべきところでございますので、そのように考えておるところでございます。</p>
西川会長	<p>恐らくまだ、仙台の旅館ではそこまで対応できるところはないのではないかなと思います。</p>
菅原委員	<p>そう思います。</p>
西川会長	<p>将来的にはそういうところも、大学もそうなんですけど、食堂でハラールと分けるといってもこれからやっていかなきゃだめだとは思っております。 そのほか、何かご意見ございませんでしょうか。</p>
菅原委員	<p>このチェック表はこの大きさですか。読めない人が出てくるのではないかと。</p>
生活衛生課長	<p>実際はA3版のもっと大きいものでございます。このモデルは仙台市の独自ではなくて、港区で始めたのですが、当然了解の上、仙台市版に加工して進めているところでございます。 ノロ対策はこれからの報告事項でいたしますけれども、食品衛生の喫緊の課題でございまして、なかなか防げなくて、半ば諦めにも似たようなところもあったのですが、このノロバスターズの診断書を積極的に使って、食中毒の防止を進めてまいりたいと考えているところでございます</p>
西川会長	<p>そのほか何かご意見ございませんでしょうか。 チェック表を拝見すると、汚染区域と非汚染区域とか、交差汚染が生じないようにとか、なかなか飲食店では難しいんじゃないですかね。そのあたり正直なところどうですか。</p>
生活衛生課長	<p>そのとおりでございます。このレーダーチャートがきれいな六角形になるということは、やっぱりなかなかないのですが、そこに気づいていただいて、意識と</p>

	<p>して汚染区域と非汚染区域を考えていただくと。それだけでも相当な対策にはなりませんので、ハード面だけじゃなくて、ソフト面の部分での改善にもつながっていくと自負しているところでございます。</p>
西川会長	<p>わかりました。皆さんから何かほかにご意見あればぜひお願いいたします。いかがでしょうか。</p> <p>ちょうどこの時期は調理人、料理人の方の服装等については何か指導するんですか。通常の調理人の服装でいいのか、何か指導するののかということで、何かありますか。</p>
生活衛生課長	<p>基本はやっぱり清潔な服装というのが、管理運営基準にもうたってございますので、少なくとも外衣と中で働く場合の調理作業衣は分けていただくとか、ある程度汚れが見える段階でクリーニングをしたものに替えていただくとかになります。そういったところは行政がと言うよりも、むしろ自主衛生管理の部分なので、この結果をきっかけとして、使っていただくと。</p> <p>企業によっては一日に何回も交換される企業もあれば、ご存じだと思いますけども、居酒屋のようなところだと、なかなかそういったことができていないところもありまして、少しでも業界の衛生に対する底上げとなるよう、さまざまな講習会や印刷物とかをきっかけに、自主的な衛生管理の意識を改善していただくように、努力しているところでございます。</p>
西川会長	<p>わかりました。そのほかございませんでしょうか。</p>
赤坂委員	<p>衛生管理だと学校給食施設はかなり力を入れていると思うんですけど、そういうところで研修を積むとか、そういうことは考えてられないですか。</p>
生活衛生課長	<p>学校の場合ですと、保健所の許可ではございませんが、当然、専門的な知識は保健所職員にありますので、必ず年1回学校給食関係者を集めた講習会を行っておりますし、それから単独校や給食センターに、年に何度か保健所職員が入って、マニュアルに基づいた衛生管理のチェックをしているところでございます。教育委員会ともそこは連携して、衛生管理の徹底には努めているところでございます。</p>
赤坂委員	<p>質問の意味は、学校給食はそういう管理がある程度しっかりしているところですよ。ですからそういうところに例えば飲食店の方に研修に行ってもらって、実際に衛生管理を見てもらう。しっかりしているところに行き、その状況、様子を見てもらうというお考えはないでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>学校給食の従事者が一般の飲食店に行って指導というのは、なかなか難しいかとは思いますが、ただ一般飲食店関係の方の集まりである仙台市食品衛生協会というところがございまして、自主衛生管理の指導を行っております。年に7,000~8,000件回られて、自主的な衛生管理に取り組むように指導されておりますので、業界の中で切磋琢磨しているものと認識しております。</p>
赤坂委員	<p>そういうしっかりやっているところの内容、例えば先ほどのUVを使った手洗いとか、あるいはATPを検出するとか、そういったことを多分学校給食施設ではやっているの、そういう取り組みの様子を、例えば一般の飲食店やホテルで調理に携わっている方に実際に見てもらう、そういう機会はないのでしょうか。</p>

	と。
生活衛生課長	学校関係の給食関係者が一般飲食店に行って指導ということですか。逆ですか。失礼しました。
保健衛生部長	<p>確かに、衛生に対する意識とか手洗いとか、そういった部分で給食従業員の方の状況を見てもらうということは、意味があるのかなとは思いますが、ただ、ご存じのとおり、大きな釜で煮炊きをするような大規模な調理なので、そのどのよう部分を生かせるか、というのはやっぱり個々の飲食店の規模とか、その扱う食品によって違うと思います。</p> <p>ですので、ダイレクトにそれがうまくできるかというのは教育委員会とも話してみないとわかりませんが、今回つくったまるわかり BOOK でも、こういう事業者でこういう取り組みをしていますよとご紹介しております。</p> <p>牛タンの製造業界で広まっているという話もございますし、先ほど緑水亭の話もございましたが、ホテルでは、カウンターバーも含めたホテル全体で HACCP に取り組んでいるという例もございます。そういった同じ業種の方のつながりで参考となる部分を、まるわかり BOOK を使って、食品衛生協会の方に飲食店を回って説明してもらっています。その中で具体的にこういうお店も見てみたいという話があれば、そこでの研修も将来的にあるかもしれませんけども、まずは意識づけを行っていきたいと思っております。</p>
西川会長	参考にして、これから進めていただければと思います。そのほかございませんでしょうか。よろしいですかね。
西川会長	<p>【報告事項(2) 産業廃棄物処理業者により転売された食品に係る対応について】</p> <p>それでは報告事項の1番はこれで終了しまして、2番の産業廃棄物処理業者により転売された食品に係る対応について、ということで、事務局より説明をお願いします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは資料2に基づきまして説明申し上げます。産業廃棄物処理業者により転売された食品の流通防止に係る対応についてということで、国からも1月22日付けで、このようなことがないように徹底するよう、通知文書が発出されたところでございますけれども。</p> <p>これにつきましては1月12日ですが、愛知県に本社がある全国展開のカレーチェーンでございますが、昨年8月にビーフカツにプラスチック片が入ったということで、産業廃棄物処理業者に廃棄をマニフェストに基づいて依頼したところ、実は岐阜県のスーパーで売られていたということが発覚して、全国的に食の信頼を裏切る事件だということで今現在まで、まだまだ落ち着きを見せていない事案でございます。</p> <p>それで一番心配なのは仙台市内に流通しているかどうかでございますが、これは確認を取っております。仙台市内には流通していません。流通しているのは東海3県で、愛知県と岐阜県と三重県であるというところは確認しております。</p> <p>仙台市内にもこのような食品残渣を扱う産業廃棄物処理業者が3軒ほどあるということで、先月、管轄の環境局で立ち入りをしまして、産業廃棄物として処理・廃棄すべき食品の横流しのような不適切な事案はないことを確認しております。</p> <p>また、食品事業者の団体であります仙台市食品衛生協会に、このようなことが</p>

	<p>ないように会員に対して、周知徹底の注意喚起するよう、文書の発出をしたところ です。さらにホームページへの掲載、それから資料の最後にありますが、「食 品廃棄物の不正転売を許さないために」というチラシをつくって、監視の際やフ ァクシミリ情報で、登録している食品事業者に情報を提供して、本来廃棄すべき 食品がもし流通している場合は、絶対に使わないようにと、そういった注意喚起 もしているところでございます。</p> <p>ただ、この問題につきましては、食品等事業者が廃棄をする際に、マニフェ ストに沿って廃棄を依頼したということで、それ自体は法的には問題は一切ないん です。その処理の過程で横流しということ、もう少し性悪説に基づいて考える べきではなかったのかなと考えております。</p> <p>産業廃棄物処理業者をお願いする際は、大手のところで搬出する際ですと、パ ッカー車と言うゴミの収集車ですが、それに投げ込めば、中でぐちゃぐちゃにな りますので、もう再利用はできない。あとは私も経験している事業者の中には、 利用されないように、必ず開梱をして、個装にもナイフ等で傷をつけたり、イン キを塗ったり、場合によってはフォークリフトで潰して、利用できなくして、そ の後に産廃処理業者に処分を依頼するような対策を講じているところもござい ます。</p> <p>今回の事案でもこの再発防止策として、これからは汚泥を混ぜるなどして、廃 棄物として処理していくということでございますので、やはり食品等事業者にも 、適正な廃棄物の処理という義務がございますので、今の制度上、こういった 事件に広がるとは誰も考えていなかったところでございますけれども、今後の再 発防止策から考えますと、そのような対策を講じて、産廃として処理依頼をして いかなければならないのかな、というところでございます。以上、報告でござい ました。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。今ご説明いただきましたが、何かご質問ご意見ござい ますでしょうか。</p>
八木橋委員	<p>今回こういう騒動が起きまして、消費者が賞味期限などをとって気にしてい るから、企業側も期限が残っている食品などを破棄したりする状態に陥っている のだと思います。だから、こういう事件で、消費者、買う側の私たちもそうだし、 企業側もちょっと考えなくては、と思うようになりました。</p>
西川会長	<p>おっしゃる通りだと思います。3分の1ルールとか、そういう変な業界のしき たりが流通に影響を及ぼしていると思いますので、つくる側も消費者も改めて今 回の事件を考えて、食品の大切さも理解してもらうようにしなければなと思いま すね。</p> <p>何かご意見、ほかにございませんでしょうか。</p> <p>仙台市の産廃業者3社っておっしゃったんですか。3社はすべて回られたとい うことでよろしいですか。</p>
生活衛生課長	<p>環境局で回って、適正な処理をしていると伺ったところでございます。</p>
西川会長	<p>わかりました。何かご意見、いかがでしょうか。</p> <p>マニフェスト管理ということで、製造メーカー側はその書類が返って来ればオー ケーと形だけで終わっている。以前は産廃を不法投棄することのほうが問題にな っていたけれども、それがなくなって、逆に少し悪いほうに進んでいるなとい う感じがしてなりません。何とか改善されればと思いますが、何かご意見いかが</p>

	<p>でしょう。藤崎さんではそういった問題で何か、社内で討議とかあるものですか。どうですか。</p>
宮島委員	<p>お客様とは店頭で話しても、反応はされていますよね。当然、私どもも多くの社員がいて、それ以外に取引先から来て販売していただいている方も数多くいらっしゃいますので、事件があった後、事件がなくても当然やらなきゃいけないことなんですが、周知徹底とか、情報の確認ということは非常に大切になってくるなど、改めて思っています。</p>
西川会長	<p>わかりました。いかがでしょう、ほかに何かご意見等ございましたらぜひ、よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p>【報告事項（3）平成27年度に発生した食中毒事件について】 それでは報告事項の2番はこれで終了しまして、次に3ということで、平成27年度に発生した食中毒事件について、事務局に説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは報告資料3に基づきまして、平成27年度の食中毒事件につきまして、概要を報告申し上げます。前回の協議会の中でも、6月にノロウイルスによる食中毒があったということを報告させていただいたところでございます。今年度は実はここ5年間では一番多い、もう既に7件のノロウイルスによる食中毒が発生している状況でございます。</p> <p>今年度は大変な暖冬で、例年ですと11月ごろからノロウイルスの食中毒は流行期に入るのですけれど、なかなかのんびりしてしまっていて、今年は年を越せるなと思っていたところ、5番目の12月24日に発生した食中毒。これは28日の御用納めの日に、12月27日の件は30日に処分したものでございます。</p> <p>あと12月30日の件は31日の大晦日に対応ということで、急に年末から現在まで、ノロウイルスの食中毒がふえている状況でございます。2ページ目には全国のノロウイルスの年度別食中毒の発生状況を示しております。</p> <p>昨年の9月に、川崎市がノロウイルスG2の17の新たな変異型を発見したとの発表がありまして、免疫がないので今年はそのG2の17変異株が大流行するんじゃないかという記事も随分新聞等では掲載されておりました、この件につきましては、報告事項4で微生物課長から説明をいただくことにしております。</p> <p>仙台では、G2の17の食中毒は今年度2件ございまして、昨年度1月にはノロの食中毒が3件ありましたが、そのときもG2の17が発生しております。仙台市内においてもその変異型のノロウイルスが存在している可能性が示されております。</p> <p>ノロウイルスの中毒は対策が難しく、ノロと言いますと生カキというつながりが強いかと思うのですが、今回、ノロの中毒の原因がカキであった施設は5番目の12月24日に発生しました、かきと白子の昆布のせ焼きと、あと8番の殻付き生かきの酢のものでございます。</p> <p>27日に発生したノロウイルスの食中毒につきましては、発生の1週間ほど前に、営業者が生カキを食べて、体調を崩したといった情報もございました。症状が治まっても、ウイルスを保有していたため、その方がウイルスを排出して、よく手を洗わないで、さまざまな食品を取り扱ったことで、中毒を起こしたということが明らかになっております。</p> <p>3番や9番の事件につきましては、カキは一切そのお店では出しておりませんので、3番については従業員の便からも出なかったのですが、9番は従業員の検便からノロが出たと、いわゆる不顕性感染者がいたということです。そういった</p>

	<p>方々がいらっしやると施設全体が汚染されてしまうので、とにかく手を徹底的に洗ったり、体調不良の方がいらっしやったら調理に従事しない、生カキは一切食べないとか、そのような対策を今後徹底していかないと、難しいと思います。</p> <p>それと特記したいのが7番のアニサキスによる食中毒でございます、これにつきましては資料をつけてございまして、お手元の最後にあるカラー刷りの、寄生虫による食中毒にご注意というものでございまして。これにつきましては平成22年に、新たな食中毒原因物質に指定されたものでございまして、以前より生魚には寄生虫がいることは、共通理解しているかなと思っております。</p> <p>ただ、これは大体大きさが2～3センチでございまして、特にサンマやイカ、サバに多いとされてございまして、この寄生虫自体は人間に最終的に寄生するのではなくて、クジラとかイルカに最終的には寄生するものです。人間には間違えて寄生して、胃とかに食いついて、ものすごい激痛を生じてしまうということです。</p> <p>平成22年に食中毒の原因物質となつてから、全国的に件数が上がってきてございまして、今、食中毒の原因物質の第3位にまで上がっている中毒でございます。対策としては、魚を生で食べないのが一番なのですが、なかなかそれも難しいので、あとは冷凍で24時間、冷凍にすれば失活すると言われていたのですが、鮮度のよい生志向ですと、冷凍のお刺身は食べてもらえないということで、飲食店事業者は非常に困っている状況でございます。</p> <p>酢では死滅しないので、ただ、新鮮であれば内臓にいるということですので、できるだけ新鮮なうちにさばいて提供するというのと、あとは隠し包丁と言って、刺身の部分に薄く包丁を引いて、アニサキス自体を分断してしまうという方法もあります。国の推定では大体年間7,000人はこのアニサキスで症状を起こしているんじゃないかという推定もございまして、なかなか難しい食中毒の原因物質であります。</p> <p>それで仙台市としては、今回初めてアニサキスの食中毒として、計上したところでございまして、この件につきましては患者さんが、何施設かで刺身を食べていたということで、原因施設が特定できなくて、最終的には不明という扱いになったところでございまして。疑わしいところを全部処分というのはできないので、不明という形で計上いたしました。</p> <p>あと説明が抜けてしまいましたが、ノロの中毒が大変多いということで、資料の2枚目にありますが、啓発資料を今月青葉区でつくって、直接事業者へ配って、注意を喚起しているところです。真ん中あたりに表がありまして、拭き取りでノロウイルスが出てくるというケースは、実は本当に稀でございまして、食中毒の事件があってもなかなか流しとか、作業台とか、ドアのノブとかからは出ないんです。</p> <p>普通に検査して出てくるということは、仙台市内の施設を含めて、ノロウイルスが蔓延しているような状況なのかと、非常に私どもも危惧しているところでございまして。それで手洗いをとにかく徹底するようにと、さまざまなホームページやメディアを使って注意を呼び掛けているところでございまして。以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。今ご紹介いただきましたが、何かご質問ご意見等ございましたら、お願いいたします。いかがでしょうか、何か情報提供でも構いませんので、何でもご意見いただければと思います。</p>
山下委員	<p>アニサキスによる食中毒は、胃が痛いとか胃がムカムカするといった症状が出ると思うのですが、食中毒だと断定する際、DNAで判定するわけでもないと思</p>

	うのですが、最終的な判定っていうのはどのように行うんでしょうか。
生活衛生課長	今のところ、標準的な判断はないんですが、やはり医師の届け出となります。医師が胃からアニサキスを摘出して、確実にアニサキスであるということが確認されますと、食中毒届出票というものが保健所に提出されます。それはもう厳然たる事実でございますので、そうなりますとその数時間から 10 数時間以内ぐらいに、飲食店等で刺身を食べたかどうかを聞き取り等で、蓋然性を確認して、その事実が確認できれば、その施設が原因施設と判断する。 これが今、一般的な判断方法になっているところでございます。DNA とか抗原・抗体とかでは、今のところ行っていないようでございます。
山下委員	ありがとうございます。
西川会長	ありがとうございます。多分、潜在的にもっと件数はあるだろうということですよ。何かほかにご意見ございませんでしょうか。
門田委員	アニサキスに関しては、たまたまうちの社員が去年の年末年始の休みの間に、自分で釣った魚を自分でさばいて食べて、次の日にオートバイでツーリング行って、栃木県まで行ったところで、もう我慢できなくなって、向こうの病院に入院したということがありました。今は退院して仕事に復帰していますけども。 ですから飲食店で提供するものに限らず、自分で釣って、新鮮だったと思うんですけど、それでもなる可能性があって、気をつけないといけないなと思っています。
西川会長	魚種は何だったんでしょうかね。
門田委員	何でしたかね、釣った場所もちょっと聞いていませんでした。
西川会長	そのほか何かご意見ございませんでしょうか。
菅原委員	先ほどノロウイルスの食中毒が発生した施設で、従業員の検便をしたら、ノロが出たところもあったというお話だったんですけど、シーズンが始まる前に、一斉に検便してみると、発生を抑えられるんじゃないですかね。飲食店に限ってということ。
生活衛生課長	ご意見ありがとうございます。まさにそのとおりでございまして、今仙台市で検便につきましては、年 1 回赤痢菌を最低の項目として行うように通知は出しているんですが、さらにノロウイルスも含めていただくとありがたいということで、そこは自主的な部分でお願いはしているところでございます。
西川会長	【報告事項（４）ノロウイルスによる感染症胃腸炎流行状況について】 それでは、関連してはありますが、報告事項 3 はこれで終わります、4 にまいります。ノロウイルスによる感染性胃腸炎流行状況についてということで、報告をお願いをいたします。
生活衛生課長	これにつきましては微生物課長からご説明申し上げます。
微生物課長	衛生研究所の微生物課の勝見です。よろしく申し上げます。ノロウイルスにつ

いて説明させていただきます。

ノロウイルスは手指や食品を介して、経口で感染し、人の腸管で増殖します。潜伏期間は24から48時間で、主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常これらの症状が1日から2日続いた後、健康な方は回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐物を誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

ノロウイルスは昭和43年、1968年、今から50年前ですけれども、米国のオハイオ州ノーウォークという町の小学校で集団発生した急性胃腸炎の患者の糞便から検出されたのが初めてとされ、発見された土地の名前を冠して、ノーウォークウイルスと呼ばれていました。その後いくつかの名称変更を経て、平成14年、2002年に正式にノロウイルスと命名されました。

資料4の裏面をご覧ください。この図2枚は国立感染症研究所ウイルス第二部の片山先生が作成した資料を転載させていただいております。まず上の資料を使って説明させていただきます。ノロウイルスは感染した人の糞便や吐物から口を介して感染します。感染初期の患者の糞便中には耳かき1杯に1億個以上いるとされています。

100から1,000個のノロウイルスが人の体に入ると、感染するとされています。始めに経口から体内に侵入したノロウイルスは、酸に強い性格を持っていて、胃液で分解できないので、胃を通過して腸に到達し、増殖を始めます。主に感染部位は小腸とされていますので、この影響で嘔吐が主症状として起こり、吐物からもノロウイルスが検出されます。

ノロウイルスの大きさは大体100万分の38ミリ、ミリの下がマイクロです。マイクロというのは大体赤血球とか白血球の大きさで、そのさらに1000分の1がナノメートルですが、大体その38ナノメートルという非常に小さいもので、電子顕微鏡でしか見えません。表面はこのようにカップ状で、カップ状のくぼみを持つ構造で覆われていて、これがいろんな遺伝子型に分かれている原因となっています。

内部に1本の遺伝子、これはRNAだけなんですけれども、持っています。ノロウイルスは人の体内でのみ増殖すること、また先ほど申しましたように、多くの遺伝子型があること、またその遺伝子型が少しずつ変化することなどが、ノロウイルスによる感染性胃腸炎の治療や予防法、ワクチン開発の妨げとなっております。

資料の表面を見ていただいて、仙台市での主な感染性胃腸炎の流行状況です。まずはじめに簡単にノロウイルスの遺伝子群についてご説明させていただきます。ノロウイルスの遺伝子群というのは、GⅠからGⅤまでの5つの種類が報告されています。

このうち人に感染するのはGⅠ、GⅡ、GⅣとされています。メインはGⅠ、GⅡということになっております。そのうちGⅠは9種類、1から9まで、GⅡは22種類、1から22までの遺伝子型にさらに分かります。

これまでの報告では2006/2007シーズン、このシーズンという使い方は、ノロウイルスの流行がちょうど冬季から春季にあたってしまうということで、年でもくくっても年度で区切っても、集計が途中で終わってしまい、網羅できないということで、一応2006年の場合ですと2006年の9月から2007年の8月までを一シーズンという考え方で集計しております。

2006年/2007年シーズンにGⅡの4型というのが大流行を起こしました。その後、今度2012年/2013年にその4型が変異したGⅡの4型のSydney株。ⅡSydney類似株、ⅡSydney2012というのが大流行して、これが現在まで流行が続いております。

	<p>さらに先ほど生活衛生課長から話がありましたGⅡの17というのが、昨年川崎市で報告されました。このGⅡの17については、全国の胃腸炎、食中毒を中心とした胃腸炎の報告が相次いでおりまして、今のところ、食中毒の主な原因がこのGⅡの17になっているのではないかと観測されております。</p> <p>仙台市における感染性胃腸炎からの検出病原体ですけども、2014年/2015年シーズンを見ますと、仙台市内の小児科定点で感染性胃腸炎と診断された患者から検体をいただきまして、ウイルスの分離を行っているんですけども、149検体ありまして、そのうちノロウイルスが分離されたのは74検体。約半分がノロウイルスが原因の感染性胃腸炎だと。そのうちのGⅡの4型っていうのが41検体で、全体の大体3割を占めていると。</p> <p>今回、話題になっているGⅡ.17については3検体からで、全体の2%ということでした。今シーズンも同じように検査を続けているんですけども、今まで検査した47検体中、ノロウイルスは18検体で、そのうちのGⅡ.4が12検体、大体4分の1がGⅡ.4、GⅡの17は2検体からで4.3%ということで、小児科の病院から来る検体については相変わらずGⅡの4が多くなっております。</p> <p>ところがどういいうわけか、大人が感染する感染性胃腸炎症状の食中毒の検体からはGⅡの17がよく検出されているということで、この違いが何によって起きているのかが今のところわからない。国立感染症研究所でも、これについて、今後精細な調査を行っていくものと思われまます。以上です。</p>
西川会長	<p>かなり詳しくご説明いただきまして、ありがとうございます。何かご質問とかございませんでしょうか。ご意見ご質問ございましたらぜひお願いいたします。</p> <p>これはタイプによって、どうというよりも、とにかくすべて気をつけると言えますか、やることは同じでよろしいんですね。</p> <p>何かご質問ありませんでしょうか。よろしいですかね。</p> <p>それではこれで議題と報告事項は終わりましたが、その他ということで、全体を通じて何かご意見ございましたら、ぜひお願いをいたします。</p> <p>ないようですので、今回のこの基本方針案、それからアクションプラン案、監視指導計画案につきましては、事務局のほうで確定の手続きを進めていただくようお願いをいたします。</p> <p>またこれから、本日以降で、表現等で軽微の修正があるかと思えますけれども、それにつきましては私西川と事務局で整理いたしますので、ご一任いただければと思えます。よろしくお願ひします。最終版につきましては、完成次第、皆様にお送りするというご願ひしたいと思えます。</p> <p>では、今後の日程を事務局からご報告お願ひします。</p>
生活衛生課長	<p>本日もご協賛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、それと前回のご協賛の基本方針につきましては3月中に確定し、公表を行うこととしております。また食品衛生監視指導計画につきましては、厚生労働省と消費者庁へ報告する予定としております。以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。それでは議事一切をこれで終了いたしますので、事務局にお返しをいたします。お願ひします。</p>
保健衛生部長	<p>西川会長、大変ありがとうございました。議題、報告は終わっておりますけども、何か委員の皆様からございますでしょうか。</p> <p>よろしければ、本日は長時間にわたりまして、たくさんのご意見頂戴しました。ありがとうございました。</p>

司会	<p>【VI. 閉会】</p> <p>それではこれもちまして、第 26 回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。なお、本日の議事録ですが、大友委員のご署名をいただきました後、仙台市の市政情報センターやホームページで公開し、皆様にもお送りいたします。本日は長時間、どうもありがとうございました。</p> <p>—了—</p>
----	--