

第 27 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	平成 28 年 11 月 17 日（木）14：00～16：00
開催場所	仙台市役所本庁舎 2 階 第 2 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 岡崎博 木村洋 鈴木新一郎 高荷聡子 間昭成 針生真由美 平間正浩 門田巧 和田達雄 （欠席委員＝八木橋浩子 山下まり）
	事務局 下川保健所長 相原生活衛生課長 齋藤生活衛生課主幹兼食品衛生係長（司会進行） 橋本食品監視センター主査 那須食肉衛生検査所長 櫻井消費生活センター所長 佐藤農業振興課生産振興係長 難波中央卸売市場業務課長 清水教育局総務企画部参事兼健康教育課長 兵藤若林区衛生課長

発言者等	発言内容
司会	<p>< I. 開会 > 第 27 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</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。 何か欠けているものなどありましたら、事務局までお知らせください。なお、事前に資料を郵送しておりましたが、それ以降、追加、修正した箇所がございますので、会議におきましては本日お配りした資料をご参照いただくようお願い申し上げます。</p> <p>< 新任の委員の紹介 > 続きまして新任の委員のご紹介でございます。本年度は新たに 6 名の方が本協議会の委員にご就任いただいておりますので、ご紹介させていただきます。 仙台市食品衛生協会専務理事兼事務局長、岡崎博委員でいらっしゃいます。</p>
岡崎委員	食品衛生協会の岡崎です。よろしくお願いいたします。
司会	続きまして、特定非営利活動法人仙台・みやぎ消費者支援ネット幹事、木村洋委員でいらっしゃいます。
木村委員	消費者団体のセミコスネットから参っております。ご指導のほどよろしくお願いいたします。
司会	続きまして、せんだい食の安全情報アドバイザー、高荷聡子委員でいらっしゃいます。 高荷委員におかれましては、本市のリスクコミュニケーションの一つであるせんだい食の安全サポーター制度に基づきまして、せんだい食の安全情報アドバイザーとして活動いただいております、このたび 1 年間委員に就任いただくことになりました。なお、本協議会の要綱についても、所要の改正を行っております。それでは一言お願いいたします。

高荷委員	食の安全情報アドバイザーの高荷と申します。よろしくお願ひ申し上げます。食の情報をサポーターの皆さんの意見も伝えられたらいいなと思ひまして、参加させていただきます。よろしくお願ひ申し上げます。
司会	続きまして、株式会社藤崎食品統括部部長間昭成委員でいらっしやいます。
間委員	藤崎の間と申します。どうぞよろしくお願ひします。
司会	続きまして、仙台市 PTA 協議会副会長、針生真由美委員でいらっしやいます。
針生委員	仙台市 PTA 協議会副会長をしています、針生と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。
司会	続きまして、仙台農業協同組合営農部部長、平間正浩委員でいらっしやいます。
平間委員	ご紹介いただきました、仙台農協の平間でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。
司会	なお、本日は八木橋浩子委員と山下まり委員がご欠席されておりますので、お知らせいたします。それでは事務局を代表いたしまして、仙台市保健所長の下川よりごあいさつを申し上げます。
保健所長	<p>< II. 開会時の挨拶 ></p> <p>皆様、こんにちは。保健所長の下川でございます。お忙しいところ、皆様本日の協議会にご参加をいただきまして、大変ありがとうございます。ただいま新しい委員の方のご紹介がございましたが、引き続き委員をお願いしております委員の皆様、そして新しく委員に着任していただきました皆様、どうぞよろしくお願ひをいたしたいと思ひます。</p> <p>今年の食に関する話題といたしましては、国の食品衛生管理の国際標準化に関する検討会が3月より開催されまして、HACCPの義務化に向けた検討がされている状況でございます。また牛海綿状脳症 BSE 対策につきましても、国で見直しに向けて検討がされている状況でございます。</p> <p>この内容につきましては、本日の協議会の中でも説明させていただきたいと思っております。また新聞の報道等でも皆様ご覧になっているかと思ひますが、今年、本市の食中毒事件が15件発生しておりまして、これにつきましても、また報告の中で皆様にもご紹介差し上げたいというふうに思っております。</p> <p>日々、食品を取り巻く環境は変化しておりますが、本協議会におきましてはさまざまなお立場の方にご参加をいただいております。そのお立場からさまざまなご意見、情報提供をいただきまして、食の安全性の確保についての対策を仙台市として推進してまいりたいというふうに考えております。</p> <p>本日の協議会の内容でございますが、皆様のお手元の次第でございますように、今年度の取り組みの中間報告とそれから来年度29年度のアクションプランと食品衛生監視指導計画についてお諮りしたいと考えております。また本日の会議におきまして、専門的見地からのご忌たんのないご意見を賜りたいというふうにお願ひを申し上げまして、簡単ではございますが、挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願ひいたします。</p>

司会	<p><発言の際の注意> 事務局からのお願いがございます。本協議会は公開で行われ、後日議事録を作成することとしておりますので、ご発言いただく際は、お手元近くのマイクをお使いいただきますようお願い申し上げます。</p> <p><議事について> それでは議事に入りますが、本協議会の要綱第6条に基づき、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。西川会長より一言ごあいさつをいただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆さん、こんにちは。西川でございます。本日、仙台市の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。今回新たに6名の方がこの協議会に入られたということで先ほどお話がありましたが、昨今、まだまだ食の安全に対する市民の要望が高い中で、いろいろな問題が起きております。</p> <p>仙台市ではないですが、全国的にも最近では缶詰等でのいろいろな問題がございます。ゴキブリやあるいは金属片などが出ておりますので、非常に関心の高い中で、まだまだ食の安全に対する行政からの指導ということは、これからも続けていかなければならない状況です。</p> <p>ただ、そういった中で、今日ご参加いただいております皆さんのお力がないと、行政だけではなく、市民の目から見た中での食の安全ということは実現できないと思っておりますので、この協議会の中でご忌たんのない意見をいただきまして、仙台市市民の方々の食の安全にご協力でき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>あと、仙台市の方々には非常に日ごろから行政サイドからご支援いただきまして、本当にどうもありがとうございます。その中で本当に今年、食中毒が少し多いということが非常に懸念されますが、何とか今後そのようなことが引き続き起こらないように、ご協力いただ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。では簡単ですが、挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございます。</p>
司会	<p><議事> ありがとうございました。それでは引き続き西川会長、議事進行方よろしくお願ひいたします。</p>
西川会長	<p><署名委員の指定> まず、議事に入る前に議事録の署名人ということでご指名させていただきたいのですが、この協議会では議事録を作成し、それから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、予め署名する委員をご指名させていただき議事録署名委員制度を採用しておりますので、この会の署名につきまして、副会長の太友様をお願いしたいのですが、よろしいでしょうか。</p> <p>(太友副会長了承)</p> <p>どうもありがとうございます。よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><Ⅲ. 議事開始> 【議題(1)「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づく平成28年度実施状況について】 それでは早速ですが、議事を開始したいと思います。</p>

	<p>まず議題（１）仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づく平成 28 年度実施状況から、議事に入りたいと思います。事務局からご説明をお願いいたします。新しい委員の方もいらっしゃいますので、仙台市の食品安全行政の施策の体系についても含めてご説明をよろしくお願いいたします。</p>
<p>生活衛生課長</p>	<p>事務局生活衛生課の相原と申します。よろしくお願ひ申し上げます。 それでは資料 1 の仙台市の食品安全行政の施策体系に基づき、説明を申し上げます。</p> <p>本市における食品の安全を確保するための施策体制でございますが、平成 10 年に牛海綿状脳症、いわゆる BSE や食品の偽装など食の安全を揺るがす数々の事案が頻発したというところを受けまして、平成 10 年にこの食品安全基本法が制定されたところでございます。そしてこの中で、地方公共団体が食品の安全性確保の施策を策定実施する責務を有するということになりました。</p> <p>これを受けまして、宮城県としてはみやぎ食の安全安心推進条例、そして仙台市でございますが、本協議会で 2 年をかけて意見交換を踏まえた上で、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針を策定いたしまして、行政の責務、そして生産・食品等事業者の責務、そして消費者の役割、それぞれの役割や責務の中で相互に連携して対策を講ずることとしたところでございます。</p> <p>これを受けまして、本市は大きな組織でございますので、関係各課で、食品の安全性確保に関わる庁内関係各課が具体的な施策をアクションプランとして毎年度策定しまして、その進行管理を行うことにより、食品の安全を確保すると、そういう形でこの施策を進めているところでございます。</p> <p>なお、この食品衛生の部分につきましては食品衛生法で、食品衛生監視指導計画を毎年度策定することと定められておりますので、食品の安全行政の施策体系が二通りの形で設けられている、というところでご説明を差し上げたいと思います。</p> <p>【①平成 28 年度アクションプラン実施状況（中間報告）】</p> <p>それでは、資料 2 に入ります。資料 2 は平成 28 年度のアクションプランの中間報告でございます。見開きを開いていただきますと、アクションプランの部分の基本方針の施策の体系がございまして、6 つの大きな見出しからなっておりまして、さらにそれが 24 からなる具体的施策から構成されているところでございます。この項目につきまして、それぞれの担当課が、その年度の目標をアクションプランとして掲げ、それを確実に実行するといった形でこのアクションプランを進めております。</p> <p>文中に薄い項目がございまして、こちらにつきましては食品衛生監視指導計画で施策を進めているということで、重複しておりますので、薄文字という形にしているところをご理解いただければと思います。</p> <p>それでですが、この内容を一つ一つ説明するには時間もかかるところでございますが、確実に各構成課が計画に基づいて、アクションプランに沿って進歩しているというところは、先週、資料を既に配布させていただいておりますので、ご理解いただいていると思っております。</p> <p>ただし、施設設備の関係部分に計画上の変更点がございましたので、その部分を報告させていただきます。1 ページ目の 1-3-1 の中央卸売市場の整備の部分でございますが、青果棟の仲卸売場のシャッター改修工事、こちら 28 年度中に終了する予定でございましたが、27 年度に前倒しで終了したということが変更点でございます。それから 1-3-2 の食肉市場の整備でございます。28 年度にアクションプランには無かった、市場棟の取引室の床の補修工事を今年度加えるというこ</p>

	<p>とになりました。この2つが大きな変更点で、あとは確実に着実に計画どおりに進めているというところで、説明は大変恐縮でございますが、割愛させていただければと思います。</p> <p>【②平成 28 年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）】</p> <p>続きまして、資料3をご確認ください。資料3につきましては監視指導計画の部分でございますが、こちらにつきましても、アクションプランと同様に計画に基づきまして、着実に進めているところでございますので、説明は割愛させていただければと思います。</p> <p>ただし、5ページのところは、先ほど西川会長からもお話がございましたが、今年は食中毒が大変多く、既に15件の食中毒が発生しているところでございます。昨年の同時期が6件でございましたので、実に2.5倍も発生しているという状況でございます。食の安全を確保するためには緊急の再発防止策が求められますので、この件につきましては、IV報告事項で説明したいと考えております。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、ただいまご報告がありましたが、平成28年度のアクションプランの実施状況、それから平成28年度の食品衛生監視指導計画の中間報告、この2点につきまして何か皆さんからご質問等ございましたら、ぜひご意見いただきたいと思っております。いかがでしょうか。</p> <p>既に資料等は、お手元には郵送されていたと思っておりますが、もし気になる点がありましたら、ぜひともこの機会にご質問いただければと思っておりますが、いかがでしょうか。</p>
大友副会長	<p>大友です。HACCPのことで資料3の1ページのところですが、前回の協議会のときに相原課長から、G7のサミットがHACCPを推進するのに千載一遇のチャンスとおっしゃっていたと思っております。ここを見ますと新規評価が0施設となっております。ホームページを見ても、平成28年は再評価が5件だけということです。千載一遇のチャンスで何か変わったこと、何か良かったことがありましたら、ぜひ教えていただきたいと思っております。</p>
生活衛生課長	<p>確かにG7が国際的に注目され、秋保地区において今年の5月に開催されたということで、旅館組合と共同で手洗いチェッカー等の説明会をしたり、何度も繰り返し、講習会をしたり、現場に立ち入りしております。その際に仙台HACCPについても是非という声はかけておまして、今進行中で、いくつかの旅館で是非仙台HACCPに参加したいと、そういったところがありますが、どうしても準備といえますかハード部分の修繕などがあり、すぐにはというところがございます。</p> <p>それから今年度中に旅館とは違いますが、新規の施設も今現在評価に向けて、手続き中の施設が何件かございますので、現時点において確かに施設数は増えておりませんが、次回までには何件か増えたところをご報告できるかと思っておりますので、よろしく願いできればと思っております。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございます。</p> <p>そのほか何か、どうぞ。</p>
木村委員	<p>木村でございますが、1-4-3、3ページです。老人福祉施設、障害福祉施設などの給食の安全性確保、この項目の4ページ目、利用者のアレルギー疾患等の把握による管理状況という項目があります。私ども消費者活動していますと、アレルギー</p>

	<p>ギー対策というのはどちらかと申しますと、幼い子ども、乳幼児とかいわゆる年齢層の低い方々が特に注意、配慮が必要だということになると思います。</p> <p>その観点からいくと、学校給食、保育施設の給食の安全性確保、これに逆に載っていないということは、あまり心配事項として今問題が無いのかなというふう判断させていただいてよろしいでしょうか。</p>
参事兼健康教育課長	<p>教育委員会健康教育課の清水と申します。ただいま児童生徒の食物アレルギーに関する記載のご質問があったと存じます。確かに今学校給食の中で、食物アレルギーに対応すべく、さまざまなことを行っておるところでございます。場合によっては生命に関わる、大変重要な取り組みという認識はしてございます。</p> <p>こちらの2ページの1-4-1、学校給食の安全性確保という項目の中に含まれるべきとは存じますが、今冒頭申し上げましたとおり、アレルギーは重要ではないということで掲載していないものではなく、隠れてしまっているという状況でございます。大変失礼いたしました。</p> <p>今現状といたしましては、約8万人の小学生・中学生のすべての児童生徒の数のうち、食物アレルギーを有する児童生徒がおよそ4千人を超える状況になってございますので、そのうちの約半数ぐらいが学校給食による、さまざまな対応をしているという現況でございます。</p>
西川会長	木村様、よろしいでしょうか。
木村委員	次のいわゆる認可保育所とか保育施設の安全性確保、この分野にはアレルギーの指導というのは別になされていないのですか。
生活衛生課長	今日は保育関係の運営支援課は出席していませんが、今健康教育課からも報告ございましたとおり、アレルギーに関して、決して対策を講じていないわけではないのですが、見えないような形で、数字が上がっているというところで、ご理解をいただいて、今後そういった数字を出していくかどうかとも検討させていただければと思います。よろしくお願ひ申し上げます。
木村委員.	はい、承知しました。お世話様でした。
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>そのほか何か皆さんからご意見ございませんでしょうか。せっかくの機会ですので、どんどんご発言いただいて結構ですので、ぜひご意見いただければと思います。</p>
赤坂委員	赤坂です。昨年の4月から食品表示法が新しく施行されて1年半経っているところですが、こういったところの相談というのが9ページにあるかと思ひます。食品表示法に基づく表示の指導ということですので、そういった実際の問い合わせというのはどの程度あるのかということをお聞かせいただければと思います。
消費生活センター所長	<p>市民局の消費生活センターの櫻井です。今のご質問の中で、資料の9ページにも食品表示に基づく表示の指導ということで、食品の品質表示につきましては、センターが対応しております。食品表示に関するパンフレットをお配りしておりますが、予想したほど問い合わせ等は多くなかった実情でございます。</p> <p>今回お配りした資料等、パンフレットにつきましては各区の衛生課にも配置はしているところですが、当センターへの直接的なお問合せ等については、件数に</p>

	<p>ついて、今時点で把握はしておりませんが、当初予想していたよりは少なかったというのが感想でございます。以上でございます。</p>
西川会長	<p>よろしいでしょうか。 それでは、そのほか何かございませんでしょうか。よろしいでしょうか。 それでは平成 28 年度のアクションプラン実施状況、それから食品衛生監視指導計画の実施状況についてご紹介いただきましたが、ご質問がないということでお認めいただくような形でよろしいでしょうか。 はい、どうもありがとうございます。</p>
西川会長	<p>【議題（２）「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づく平成 29 年度計画について】 【①平成 29 年度アクションプラン（案）について】 それでは続きまして、（２）になります。仙台市食品安全性確保に関する基本方針に基づく平成 29 年度計画で、①29 年度アクションプランについて説明をよろしく願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、資料 4 の平成 29 年度のアクションプランに基づきまして、変更点をピックアップした形で説明申し上げます。こちらの資料につきましては、食品衛生監視指導計画の部分は網かけにしておりますので、②で説明を申し上げます。 それでは 1 メージ目、まずハード面の部分でございますが、1-3-1、中央卸売市場の整備につきましては、先ほど申し上げましたとおり、青果棟の仲卸売場のシャッター改修工事が 27 年度に終了したということで、29 年度からは削除という形を取らせていただければと思います。続きまして、製氷設備・F 級冷蔵庫、これはフローゼン冷蔵庫、マイナス 20 度以下の冷蔵庫でございます。こちらの改築工事、当初は 30 年度までかける予定だったところを 29 年度中には終了するというところで、修正したところでございます。 続きまして、1-3-2 の食肉市場の整備の 3 つ目の部分でございます。旧洗函室という食肉を解体する際に使うマット等を洗う部屋、解体した頭を収納しておく旧頭冷蔵庫、焼却炉、これらの解体工事が 28 年度中に終了するというところで、29 年度のアクションプランからは削除したところでございます。 それから続きまして、1-4-2 の保育施設の給食の安全性確保と 1-4-3 の老人福祉施設・障害福祉施設等の給食の安全性確保の部分でございます。こちらにつきましては、法の所要の整備により、新たな分類による施設、例えば保育施設ですと幼保連携型認定こども園などですが、新しい分類の施設ができたというところでございます。そこも含めて安全性を確保するという書きぶりに修正させていただいたところでございます。 続きまして、3-1-4 東京電力の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でございます。もちろん検査は続けてまいります。担当課の所管替え、組織名称の変更がいくつかございまして、例えば 5 段落目ですと、市内の生産農産物の検査、これまで農業振興課という部署がやっていたところを農林土木課に変わったなど、そういった所要の変更をさせていただいたところでございます。 それから、15 ページに 4-5-2 消費者と生産者等との相互交流というところで、地場農産物の理解促進のため、収穫祭り等さまざまな事業を開催しておりますが、こちら所管替えがございまして、農業振興課から農政企画課に変わったというところで、こちら修正したところでございます。</p>

	<p>なお、こちらの変更につきましては、今年度から変更になったということで、28年度のアクションプランで先ほどふれませんでしたでしたが、そちらも遡って修正したというところを加えて報告したいと思います。</p> <p>以上、大きな変更点は28年度から無い形で、ハードの部分の工事の進捗状況の変更と、所管替えとか組織の名称の変更、あとは今年度どおりの形で来年度も進めていくということでございます。以上でございます。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございます。それではただいまご紹介ありましたが、平成29年度のアクションプランの案について、委員の方々からご意見をお願いしたいと思います。いかがでしょう。</p>
赤坂委員	<p>先ほど木村委員から出ましたアレルギーに関して、例えば小学校、保育所、そういったところで、ご検討されて、ここに入れる可能性があるという理解でよろしいでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>はい、そういう形で入れる方向で、内部で検討して次回までにお諮りしたいと思います。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。そのほかございませんでしょうか。</p>
木村委員	<p>18ページの5-3-2の項目ですが、いわゆる食品の表示に関する相談というのが、食品表示一般のことですが、いわゆる食品表示は去年一元化されて修正されましたが、残念ながらこれでまだ終わっていないと思います。</p> <p>結局、TPPなり、FTAなりの対外的な関係で食品表示は何か変容していかざるを得ない。そうなると表示が決められていても、現状の市場に出回っている表示を見ますと、JAS規格を優先して表示しているものと、あと最近の栄養表示なんかも含めた、本当に去年から表示されているものと、現実には2つの表示が流通していると思います。</p> <p>私がお話ししたいのは、例えば国産の表示の問題なんかもまだ定まっていないわけで、このように先がはっきり定まっていない中で、表示をご指導していくというのは非常に難しいことではないかというふうに思っています。例えば、去年採用されました栄養食品表示、これなんか実際運用していくとなると難しいことだと思います。</p> <p>そういった私たち消費者が受けるべき安全安心の表示というものを考えた場合、消費者が見た場合、逆に業者さんがその表示を実際決めつけていくのにこれでいこうというふうなことで決めつけられるのが中小企業だと非常に難しいことではないかと思えます。今の状況ですと。</p> <p>この辺のご指導のご苦労というのでしょうか。いわゆる実際、表示が定められても、それに沿って業者をご指導していくのは、難しいことではないかと思えます。</p> <p>実際運用されて、まだ1年そこそこしか経っていないですが、その辺のご苦労、先行き、どのように推移していくのかという、いわゆる思惑があると思うのですが、その辺をお話しいただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>食品表示法につきましては、監視指導計画でふれる予定でございますが、ご存じのとおり、昨年4月1日に食品表示法が改正になりました。さまざまな衛生に関する事項と品質に関する事項と、あと保健に関する事項の法律3つを合わせたものでございまして、さまざまなハードルを設けるということで、完全施行が</p>

	<p>平成 32 年の 4 月 1 日ということをごさいます、今回消費生活センターと私ども保健所で作ったパンフレットは、先月の 10 月 1 日から生鮮食品についての表示は完全施行になったということで、事業者及び消費者の方々に広く知らしめるために、何とか間に合わせて作ったものでございます。</p> <p>確かにこれからの加工食品の輸入か国産かの問題、栄養表示の部分、カロリー表示の部分、あと平成 32 年 4 月 1 日に向けて、今、国でも検討会なりで様々な議論を進めているというのは報道でも時折、特集が組まれているような状況でございます。実際にそこをどうしていくかというのは、さまざまな議論がありますもので、食品はご存じのとおり、常に原料が同じところから供給されるわけではありませんので、どうしても閑散期等があり、輸入の場合や国産の場合、日本の場合も大変国土が広いので季節によってさまざまな地域から、仙台市内も同じでございますが、流通しておりますので、それを実際に現実問題として、表示で締めつけることが可能なかという、そういった基本的な部分の議論がございます。今、私ども地方行政の方では、そこら辺までの情報が、まだ確たるものが入って来ないというのが現状でございます。</p> <p>やはり業界からそういった、その表示をどうするのかという、そういう相談等が私どもにも来ますもので、消費者庁に相談しますと消費者庁ですべて答えますということがございますので、私どもが答えられないところは今のところ、消費者庁にすべてお返ししているというのが現状でございます。</p> <p>但し、消費者庁は職員数が 400 名しかいないもので、実際この表示をどういう形で進めていくかというところは、今後 4 年近くをかけて、協議をして、いろいろな意見を踏まえて決まていくものであろうと、いまのところの時点ではそういう情報でございます。</p>
木村委員	<p>ありがとうございました。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>まだまだ食品表示については現在国でもいろいろな意見があつて、なかなかまとまりきらないということもよく出てまいりますので、もう少し時間かけて見守っていく必要があるかと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>それではアクションプランについて他にご意見よろしいでしょうか。</p>
高荷委員	<p>食の安全情報アドバイザーの高荷です。資料の 13 ページの相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進というところです。私、食の安全サポーターを 1 年、それからアドバイザーを申し込みまして、今 2 年目ということで、3 年間この食の安全サポーター会議に参加させていただいております。</p> <p>このサポーターの中で、アドバイザーも続けてやりたいという方が非常に多いのですが、実際アドバイザーは全部で 10 名という枠で、狭き門ということになっています。私が初めてサポーターになったときから、毎回メンバー変わりますが、皆さん共通して「学んでいるいろいろなことがわかってきて、それからどうしようか」「口コミで自分たちのお友達や町内会で集まったときにちょっと話しするくらいでいいのかしら」とおっしゃられています。</p> <p>それで 1 年間基本的なことを食品安全について、行政のさまざまな施策ですとか、知らなかった添加物とかそういったことを学んで、それからサポーターの活動を次に続けてつなげていきたいというときの受け皿というか、機会がない。特にそれは、ちょっと言葉が適切かどうかかわからないですが、お仕事退職されて、このサポーター会議というのに参加された方は、そのサポーター会議を通じて、次に自分たちが社会貢献したいということを強く思っている方が多く</p>

	<p>て、どうにかならないでしょうかということ、私、去年と今年とアドバイザーだったものですから、言われて、ちょっと答えに窮していました。</p> <p>このせんだい食の安全サポーター会議というもののあり方について、恐らく予算とか人員の関係もあるので、回数を多くとか、人数を増やすというのは難しいのかもしれないのですが、サポーター会議が終わってから、その後、例えば市民活動的な形でOB会なり、何かNPO的な形で続けられるような枠組みがあったほうがよいのではないかなということをおもひまして、私自身もちょっとこれから3年間学んだことを今後どういうふうに進展させていったらいいのか、今いろいろ考えているところです。</p> <p>ちょっと話が散漫になってしまったのですが、食に関する知見を得たいという市民の皆様からの要望は非常に高く、もっともっと自分たちが知りたい、学びたいという希望も高いので、そのためには予算もぜひ使ってもらいたいということ、使ってもらいたいというか、仙台市の予算限られている、限られているというけど、市民のためのことなので、ぜひ使って、そっちに予算を多く割り振ってもらいたいという声も聞いておりましたので、このリスクコミュニケーションの推進というところで、もっと市民に間口を広げるというか、そんな機会を広げていただきたいと思います。</p>
生活衛生課長	<p>貴重なご提言どうもありがとうございます。私どもとしましては、この食の安全サポーター、そしてアドバイザーになられた方々は、正しい食の安全に対する知識をお持ちの方だと思っております。</p> <p>それで任期中につきましては、ファシリテーターとして、私ども行政がやっている講習会等にも随行していただいて、正しい情報を提供していただく等の活動等もしていただいておりますし、あとは高荷委員からお話がありましたとおり、卒業してそれでそれっきりというのはどうかという、そういうこともありました。今回、この協議会にも是非アドバイザーの方も入れて、正しい知識を学んだ方が市民の代表として、この協議会に参加していただく、そういう枠組みは、今回つくったつもりでございまして、今後ともさまざまな講習会や講演会等も企画はしておりますので、その際にご卒業された方々にご案内をして、ご参加いただいたり、他のいろいろな講座とか、セミナーとか、さまざまな部分でお声かけをして、役割を果たしていただくと、そういったこともなかなか予算という大きな部分はあるところではございますが、前向きに検討してまいりたいと思っております。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。今、高荷委員のおっしゃったことは確かにそのとおりでございますので、何かしら費用をかけない中でも、OB・OGではないですが、そういう形で、あるいは名譽的なものでもよろしいのですが、そういう形で活動を続けていただくと、是非とも市民の方々にもっと周知をしていただくような形に持っていければと思いますので、行政サイドも是非ともそういった形の何かできればということをお願いしたいと思います。</p> <p>その他ございませんでしょうか。よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p>【②平成 29 年度食品衛生監視指導計画（案）について】 続きます、食品衛生監視指導計画案についてご説明をお願いします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、資料 5-1、平成 29 年度仙台市食品衛生監視指導計画、そして資料 5-2 に概要版をつけてございますので、資料の 5-1 と 5-2 を両方使いながら、主だった箇所についてのみご説明させていただければと思います。</p>

まず、資料 5-1、2 ページでございます。まず前文を毎年度つくっているところでございますが、毎回今年度の話題を盛り込むこととしております。今現在、神奈川県を中心に、全国で広域的に同時多発しておりますジューシーメンチカツでの 0157 事件等、そういったさまざまなトピックスをこれから加えていければと思っております。

続きまして、3 ページです。こちらが本市の監視指導計画の中心中核となる重点事業の部分でございます。資料 5-2 の概要版では 1 と 2 と 3 でございます。まず、最初の HACCP の手法を用いた自主衛生管理の推進についてでございます。見え消ししております、管理運営基準改正、いわゆる条例 HACCP につきましては、これまでこの協議会でもさまざまなご協議をいただきまして、条例を改正したところでございますが、29 年度にはもう 2 年を経過するというので、周知期間は終了したのものとして削除することといたしました。

また先ほど西川会長からもお話ありましたとおり、国際的に広く認められた HACCP を用いた衛生管理につきまして、我が国におきましても 2020 年の東京オリンピック開催を見据えて、2018 年までには義務化するというのを、国は明らかにしているところでございます。また、本年 3 月に先ほどもお話ございましたが、国において国際標準化に関する検討会を設置して、年内に取りまとめが行われるということになっております。

その中間報告につきまして、資料も参考資料としてつけてございます。参考資料の 1 でございます。これが一昨日、11 月 15 日にパブリックコメントが終了したところでございますので、後ほどご確認いただければと思います。最終的には 12 月に取りまとめて提出するということになっております。

このような国の動きを取り入れて、速度感を持って HACCP の普及推進を図るため、食品等事業者への適切な助言を行いますと、修正を加えたところでございます。なお、4 ページ下の (2) に、具体的に記載をしたところがございます。この中で地域連携 HACCP 実証事業という記載がございます。これは前回の協議会ではお話しできなかったところがございますが、国が HACCP の導入支援のため、実証を行う目的で進めている事業ということで、本年度、本市も参加したところがございます。こちらにつきましては、報告事項の 5 で詳しく説明していきたいと思っております。

続きまして、食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒防止対策の強化についてでございます。平成 25 年～27 年にかけては牛の肝臓や豚肉と豚の内臓については、生食禁止ということになったところがございます。最近の食中毒の傾向として、これから説明申し上げますが、鶏のささ身を湯引きした鶏わさと呼ぶ、ほとんど生の鶏肉や牛レバーをバーナーで少しあぶっただけの牛レバーあぶり刺し、そういった新たなカテゴリーの加熱不十分な食べ物が原因で食中毒が続いているということから、生食の禁止だけではなく、加熱不十分な肉も提供しないように、事業者を指導するとともに、市民にも一定のニーズがあるために提供しているといったところもございますので、市民に対して加熱不十分な肉は食べないよう、注意喚起を進めてまいりたいということでございます。

続きまして、3 つ目のノロウイルスによる食中毒防止対策の徹底についてでございます。こちらにつきましては、食の情報館の 25 ページ下に食中毒事件の発生状況のグラフを掲載してございます。毎年度、食中毒の原因物質のほぼ 1 位を占めている、そういう食中毒であるということは、もう皆さんも十分ご存じのことだと思います。ノロウイルス自体が感染した人の糞便を介して広がる糞口感染症、あとは空気感染ともいわれておりまして、冬場に爆発的に流行するウイルスでございますので、公衆衛生上も喫緊の課題でございます。

今日のテレビでもいってございましたが、今年のノロウイルスの流行は大変早

く、既に仙台市内において、保育所とか小学校で16件の集団感染が報告されているところがございます。国の感染研の報告によりますと、最近10年間で2番目に早い立ち上がりの流行ではないかということで、今後、感染者がたくさん増えて、食品を介在して、食中毒になる可能性が極めて高いことを大変危惧しているところがございます。

そこでノロウイルス対策でございますが、基本は十分に加熱することということと、二次汚染を防ぐことでございます。もうひとつ最大の課題が、症状が表に現れない不顕性感染者という、健康に見えますが、糞便からはノロウイルスが検出される、そういった方が、様々な推測データによると、年間数百万人にも及ぶということです。そういった方が調理に従事したり、お客様としてトイレを利用したりすると、施設全体が汚染されて、食品を介して中毒になってしまうということが大きな課題でございます。

それで参考資料2のパワーポイント下段でございますが、ノロウイルス対策としては、持ち込まない、拡げない、加熱する、つけない、この4つのサイクルの中で対策をしていけば予防できるとなっておりますが、一番下の部分の不顕性感染者を前提とした対策、従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要であるということで、冬場は誰もがノロに感染していると。そういう意識で手洗いをするなり、トイレを使うなり、調理に従事する際にはしっかりと洗浄するなり、食品は加熱するなり、そういった対策を講じていきたいと思います。ということで、不顕性感染者がいることを前提とした手洗い等による食中毒防止対策とはっきりと打ち出すようにしたところが今回の修正点でございます。

特に前回、G7関係で手洗いチェッカーを導入しまして、秋保地区のホテルに配備をして、手洗いの徹底を図ったところ、従事者の方々も意識が高まったこともありまして、せっかく導入した器具でございますので、それをフルに使って、ノロウイルス対策を進めていければと思っております。

続きまして、概要では8番、本文では6ページです。アイウエのエですが、食品表示法の周知徹底ということでございます。先ほど説明を申し上げたところでございますが、参考資料3です。先ほど木村委員からもご指摘ございましたが、タイムスケジュールが決まっております。27年4月1日に施行はしましたが、生鮮食品については今年の10月1日に1年6カ月の経過措置後に完全施行と、そして加工食品と添加物については、5年後ということで、32年4月1日、その際の栄養表示関係、それも合わせて32年4月1日に完全施行になると、そういうことでございます。

スムーズに移行するように市側としましては、事業者及び市民に周知のためのリーフレット、これは啓発資料としてつけてございますが、2種類に分けてございまして、「食品表示ガイド」が品質に関する事項の部分を中心にした食品表示ガイド、そして「新食品表示ガイド」が衛生に関する事項と保健に関する事項をまとめたリーフレットでございます。こういったものを市民の目にふれるところ、そして事業者からの相談があった場合には、これを活用していくということでございます。

なお、参考までに新食品表示ガイドの裏面に食品表示に関する相談窓口、先ほど質問がございましたが、窓口として関係部署をお知らせしているところがございます。消費者庁に確認しましたところ、食品表示法全般の内容については、消費者庁食品表示企画課がすべて受け止めますということでございますので、何か疑問等がございましたら、まずは消費者庁にご相談をいただくという形を、私どもとしては進めてまいりたいと思っております。

続きまして、資料5-2では10で、本文では7ページでございます。オの部分の平成29年度開催予定の大規模イベント食品衛生確保対策でございます。平成

	<p>29年度開催予定のイベントがたくさん目白押しでございます、ここにも書いてございますとおり、27年ぶりの開催で、延べ7万人の方々が市内に来場される平成29年度全国高等学校総合体育大会、いわゆるインターハイがございます。</p> <p>それから第41回全国高等学校総合文化祭、これは総文祭、文化部のインターハイと呼ばれているもので、宮城県では初めての開催になるということで、8月の仙台七夕の前日までに12万6千人の関係者が来場されると。</p> <p>それからパンフレットを配布してございますが、第11回全国和牛能力共進会、これは5年に一度開催する、牛の品評会でございます。通称、牛リンピックと呼ばれるものでございまして、大変賑わうイベントでございます。予定としましては、39万人の方が夢メッセを会場として、5日間お集まりになるということで、多数の来場者が来られるのではないかと。</p> <p>あとはもう一つ、世界防災フォーラムですが、毎年度、仙台市でこういう国際会議を開催しておりますが、来年度も続けていくということです。</p> <p>たくさんイベントがございますので、先ほどから申し上げております手洗いチェッカー等を使ったりし、事故のないように、万全の態勢で進めていきたいと思っております。</p> <p>続きまして、資料5-2では11番、本文では9ページ③をご確認いただければと思います。露店等仮設店舗における監視指導でございます。近年、まち興し、復興のためと称してイベントや催事がたくさんございまして、例えば青葉区内ですと年間1千件くらいの仮設店舗の出店があるということで、この対策が急務ということでございます。実は先月、泉区内の町内会の芋煮会で食中毒事件が発生いたしまして、昨年も宮城野区で流しそうめんの地域行事で、食中毒が発生したということもございますので、こういった仮設店舗に対する指導、これまでも仙台七夕やどんと祭などは、職員がパトロールをしたり、事前の実行委員会で説明会を開催したり、しっかりとした対応は行ってきました。今後、特に生に近いような食品の提供というのは、非常に事故に結びつきやすいことから提供食品の指導、あとは検便をしっかり受けていただくとか、手洗いをしっかりやっていただくとか、そういった対策を強化していきたいと思っております。</p> <p>続きまして、資料5-2では12、本文では11ページですが、BSE、牛海綿状脳症のスクリーニング検査でございます。こちらにつきましては、今現在見直しが進められておまして、これまでの順番を下げた形で変更することといたしました。こちらの見直しにつきましては、報告事項4で説明申し上げます。以上が主な変更点でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。ただいま、食品衛生監視指導計画の案について、資料の5-1と5-2でご紹介いただきましたが、皆さんから何かご意見あればぜひ、いかがでしょうか。かなり幅広い計画ですので、ご覧いただいて、ご意見をぜひとも。</p>
高荷委員	<p>仙台 HACCP というか、HACCP の手法を用いた自主衛生管理の推進についてですが、食の安全サポーター会議でも特にこの仙台 HACCP をもっと推進、もっと導入するところを増やしてほしいという声が非常に多くありまして、特に学校給食の給食センターには全て入れてもらいたいという声が、私が参加して3年間、必ず誰かしら挙げておまして、あと老健もできれば入れてほしいという声があります。</p> <p>この場でお話をするのは適切かどうかわからないですが、やはり市民の皆さん、サポーターの声としては、お金、仙台市の税金予算というものの中で、限られているといっても、これはとても大事なことから、ぜひぜひ予算を割いてもらえるようにしてもらいたい。この仙台 HACCP をまず子どもたちの食の安全の保</p>

	<p>障に使ってもらいたい、それから高齢者の皆さんの安全にも使っていただきたい。それから星が1つあったとしても、その星1つのマークがあるお弁当や食品があれば買うということを皆さん、口々におっしゃっていますので、周知はもう終了したということになっているかもしれませんが、引き続き、是非どんどん広めていただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>先ほどの食の情報館のリーフレットの2ページでございますが、こちらに今、仙台 HACCP の評価施設一覧があるところでございます。この中では今高荷委員からお話ありました学校給食センターは、野村の学校給食センターに参加いただいておりまして、評価をさせていただいているところでございます。</p> <p>報告事項5で説明する予定でございますが、地域連携 HACCP 実証事業の施設として、高砂給食センターに6回にわたり、行政と専門のコンサルタント等が入って、HACCP についての着眼点とか手法について、今さまざまな検討を進めているところでございます。</p> <p>それで説明を失念してしまいましたが、本文の12ページに、来年度の検査計画を掲載させていただいているところでございますが、これまで3,250検体ほどの検査を進めてきたところでございます。それで HACCP の考え方というのが、工程、工程でチェックをすることによって、最終食品は安全であるということで、最終食品の検査というよりは、工程の管理が適切かどうか、そういったところに少し着眼点を置いて、この検査を進めたほうが良いということで、ATP 検査を300件と設けてございます。工程検査を来年度から検査をすることによって、HACCP や仙台 HACCP への参加施設を増やしていこうと、そういう目論見でこの検査計画も大きく HACCP にちょっとシフトしていければということで、今回大きく変えたところでございます。ただ、輸入食品等どうしても不安だという声はございますので、そういったところはほとんど変えてい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>よろしいですか。</p> <p>今ご紹介ありましたが、地域連携 HACCP の実証事業も今進めているということですので、学校給食でそういう形で今、検証していますので、それが普及することになれば、高荷委員のお話のとおりになると思いますので、しばらくちょっと見守っていただければと思います。そのほか何かご意見ございませんでしょうか。いかがでしょうか。</p>
大友副会長	<p>質問ですが、この食の情報館もなかなか手に入らないですが、こちらの食品表示ガイドの方は、ちゃんと市役所のところに置いているものでしょうか。やはり何か言わないといただけないのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>各区役所の窓口等に4,000部ほどつくって配布しております。</p> <p>もっと市民に目立つところということでございましたら、今後考えていきたいと思っております。個別に必要ということでございましたら、言っていただければ、そういった団体にも送るような、そういう手続きは取らせていただきたいと思います。これをつくるのに1年ぐらいかかりまして、本当に大変な手探りの中、つくりましたので、ぜひご活用いただければ、大変ありがたいと思っております。</p>
西川会長	<p>はい、よろしいですか。</p> <p>そのほか何かご意見ございませんでしょうか。いかがでしょうか。</p>

高荷委員	資料の9ページの露店等仮設店舗における監視指導というところですが、これは提案というか、私たち食の安全サポーターがこういうウェットティッシュのデザインを毎年考えていますが、特に来年度は、先ほどおっしゃったように、インターハイですとか、たくさんのイベントがあるということでしたので、これの1回使い切りのをたくさん作って、そういった場で配布するという形で、ウェットティッシュで手を拭いてから食べてくださいというような形で、食品衛生についてのリスクコミュニケーションをしていってはいかががでしょうかということ、ご提案させていただきます。
生活衛生課長	ご意見ありがとうございます。何とかそういう形でできればと思っておりますので、さまざまな形で手洗いの徹底を習慣づけしていかないと、事故を防ぐことは難しいかと思っておりますので、今のご提案を踏まえて検討してまいりたいと思っております。ありがとうございます。
西川会長	ありがとうございます。そのほかございませんでしょうか。それではよろしいようですので、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針、アクションプランとそれから食品衛生監視指導計画案につきまして、一応この形でお認めいただくという形でよろしいでしょうか。 それでは事務局で、今回の意見を踏まえまして、平成29年度のこの案につきまして、意見聴取の手続きに入っていただければと思っておりますので、よろしく願いいたします。それでは今後のスケジュール等についてご紹介いただいてもよろしいでしょうか。
保健所長	<今後のスケジュール> それでは今後のスケジュールでございますが、12月にただいま、ご意見いただきました平成29年度仙台市食品衛生監視指導計画案を、仙台市のホームページ、それから各区窓口等で公開をいたしまして、意見を募集いたします。意見聴取の結果を踏まえまして、2月上旬に2回目の協議会を開催させていただきます。最終案をお諮りさせていただきたいと思っております。 アクションプランと食品監視指導計画について決定した後に、3月中旬に公表というスケジュールで進めてまいりたいと思っております。また食品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という手続きになっております。以上でございます。
西川会長	ただいま事務局から今後のスケジュール等のご紹介ありましたが、皆さんからご意見いかがでしょう。よろしいでしょうか。 それでは今ご紹介いただいたスケジュールに従って行うということをお願いいたします。
西川会長	<IV. 報告事項> 【(1) 仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改訂について】 以上で本日の議題については終了いたしますが、続きまして、報告事項に移りたいと思っております。まず、報告事項の1つ目になりますが、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改訂について、報告をお願いいたします。
生活衛生課長	それでは報告資料1の仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改訂につきまして説明申し上げます。先ほど議題(2)のアクションプラン案でも説明しましたとおり、今年度より放射性物質の検査等、所管替えや組織の名称変更があり

	<p>ましたので、その部分についてのみ修正したところでございます。本文自体は変更していないということで、事前に西川会長にもお諮りした上で修正をしたところでございます。以上でございます。</p>
西川会長	<p>ただいまご紹介ありましたが、報告資料1の件ですが、部署等の担当が変わったということが基本で、それについて修正したということですが、皆さんからご意見ございますでしょうか。よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p>【(2) 平成28年1月～9月に発生した食中毒事件について】 続きまして、報告事項の2番目になりますが、平成28年1月から9月までに発生しました食中毒の事例について説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは報告資料の2-1から、2-12までに基づき、説明申し上げたいと思います。実際には上半期ということまででございますが、その後も食中毒が続いておりますので、直近の食中毒まで含めた15件について、報告をさせていただければと思います。</p> <p>まず、この報告資料2-1を見ていただければと思います。今年1月から10月23日まで仙台市内で発生した食中毒でございますが、原因物質を見ますとノロウイルスによる食中毒が6件と、カンピロバクターによる食中毒が4件と全体の60%を占めている状況で、先ほど食の情報館にもありましたとおり、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が、1位2位を仙台市内においても占めているということでございます。</p> <p>特にノロウイルスにつきましては5件中4件が、はっきりと書いていない部分もございますが、生カキの関与が強く疑われておりますので、カキはできるだけ加熱して食べることをこれからも推奨してまいりたいと思っております。特に今年から宮城県のむき身カキが例年3月31日までだったのが、試行的に5月31日までと延長されておりますので、先ほど申し上げました不顕性感染者対策等を含めて、食品取扱者の健康管理には十分気をつけていくように、周知を進めていきたいと思っております。</p> <p>続きまして、この2-1の6番に、アニサキスによる食中毒、これは仙台市内で初めて行政処分をした事案になります。アニサキスにつきましては報告資料2-2に掲載したところでございます。イカ、サバ、サンマ等に寄生する魚介類でございますが、これを生で食べることによって、人の胃壁に侵入して、食中毒を起こす食中毒の原因物質でございます。近年、増えておりまして、実際にはノロウイルスとカンピロバクターに次いで第3位の食中毒となっております。年間100件を超えているような食中毒原因物質でございます。</p> <p>なかなか対策が難しい中、非常に増えているということで、厚生労働省としても、何らかの対策を講じなければいけないということで、報告資料2-3のようなパンフレットをつくって、周知に努めているところでございます。</p> <p>実際には生き物ですので、加熱もしくは長時間冷凍で死滅しますので、加熱冷凍が最大の対策ではありますが、生を好む国民性がありますので、なかなかこれを予防していくのが難しい。あとはできるだけ目視で取り除くことや消費者としてはよく噛んで食べるということが1つの対策というところで、こういった情報がなかなか市民には届いていないようなところもありますので、事業者や市民に対して広く周知をしていくように努めてまいりたいと思っております。</p> <p>報告資料2-1の7番でございます。6月にとんかつとその付け合わせで、ノロウイルスの食中毒が起きたところでございます。ノロウイルスといいますと、冬場の食中毒で生カキの関与が疑われるということでございますが、この日は確か</p>

30℃を超えるような天気の中で発生した食中毒でございまして、ノロウイルスは最近ではもう年中発生する食中毒だともいわれておりまして、やはり手洗いの大切さが重要であるということが、この事案からも浮かび上がりましたので、手洗いの徹底を通年を通して、指導をしたり、啓発をしてみたいと思っております。

それから、報告資料 2-1 の 8 番に洗剤で食中毒という、大変珍しい食中毒が発生したところでございます。こちらにつきましては、報告資料 2-5 を見ていただければと思いますが、化学物質による食中毒ということで、その事例を載せているところでございます。

フライヤーに食用油を入れる際に、誤って洗剤、液体洗剤も黄色いものでございますので、間違えて投入して、揚げパンをつくってしまい、それを食べたところ、唇や舌が痺れたり、喉が痛くなったという事案でございました。

いろいろ調べてみますと、間違えて混入した方が経験の浅い従業員でございまして、その黄色い液体を油と間違ったという、非常に単純な事故であり、社員教育の徹底、こういう基本的なことが食の安全を揺るがしてしまっていると。年間 10 件前後、国内で発生しているということで、仙台市内では恐らく初めてのケースの食中毒が発生したということでございます。

それから報告資料 2-1 下に今年 5 月に自宅で採取したイヌサフランを行者ニンニクと間違えて食べたことによる食中毒死亡事例が発生したと記載してございます。これにつきましては報告資料 2-6 を見ていただければと思いますが、宮城県内で 28 年ぶりに死者の出た食中毒でございまして、自宅に植えてあったイヌサフランを山菜の行者ニンニクと間違えて食べてしまったということでございまして、高齢者の方だということでございます。

実は全国的にも高齢者の方が庭先の植物を、例えばスイセン、スズランをノビルと間違えて食べているというケースが全国的に頻発しておりまして、国としても高齢者への対策が必要だということで、報告資料 2-7 にございまして、パンフレットをつくって、注意喚起を行ったところでございます。

仙台市も今年 20 年ぶりに、有毒植物による食中毒を防ぎましょうというパンフレットを作成いたしまして、市民に積極的にこういった誤食による事故を防ぐよう進めてまいりたいと考えております。

続きまして、報告資料 2-1 の 11 番にサンマのハンバーグ定食による食中毒ということで、ヒスタミンによる食中毒を掲載しております。こちらにつきましては報告資料 2-8 を見ていただければと思いますが、ヒスタミンの中毒というのは、アミノ酸の一種のヒスチジンが微生物の作用でつくられる化学物質で、非常に耐熱性が強く、一度つくられてしまうと、煮ても焼いても揚げても壊れないということで、古い赤身や青身の魚は食べないように指導をしているところでございます。

報告資料 2-8 に、市内のヒスタミンによる食中毒の発生事例を載せてございます。最近、市内で大変多く、26 年に 2 件、28 年に 2 件と。全国でも年に 20 件ぐらいしか発生していないですが、市内で集中して発生しているということで、どうしても仙台は海に近いもので、新鮮な魚介類を使つてのこのようにつみれやハンバーグ等が食べられればいいですが、時間の経過とともに古くなり、ヒスタミンを産生してしまうと事故に結びつくというところで、事業者や市民に対して、新鮮な食材を使つて提供するように、指導し、このパンフレットを使つて、再発防止に努めていきたいと考えております。

続きまして、報告資料 2-1 に戻っていただいて、カンピロバクターの食中毒が 4 件ほど続けて発生しているということでございます。報告資料 2-9、2-10 にその関連資料をつけてございます。カンピロバクターの食中毒の特徴につきまして

は、報告資料 2-9 に載せているところでございますが、ほとんどの鶏肉とか豚肉とかそういう肉に汚染している食中毒菌でございまして、鶏肉ですと 50%から 80%はもう汚染されている、そういう状況でございまして、国としてもノロウイルス対策とともに、このカンピロバクター対策をどうするかというものが大きな課題となっておりますところでございます。

それで報告資料 2-10 を見ていただければと思いますが、国としまして、カンピロバクターを何とか防いでいきたいということで、今年度から低減策の有効性実証事業を進めているところでございます。鶏を肉にするためにはどうしても羽をむしらなければいけないので、いったん熱湯にどぶづけをしてむしった後にこの写真にあるとおり、冷却していきます。その際に冷却水が汚染されてしまうことで、鶏全体がカンピロバクターに汚染されてしまいます。ここに殺菌剤を使うことによって、カンピロバクターを抑えられるのではないかとということで、全国の鶏肉の産地の自治体で、今年度より実証事業が始まったところでございます。

それから資料下段でございますが、鶏わさは生で食べる文化が一定程度根づいているので、なかなか鶏を生で食べるなどと言っても、いたちごっこになるということで、カンピロバクターは冷凍に非常に弱いといった研究結果がありますので、冷凍だったら大丈夫じゃないかと、そういった実証事業をいま進めているところでございます。こういった対策が進めばカンピロバクターの中毒を劇的に抑制できる可能性がありますので、その結果には大変期待をしたいところでございます。

それからツキヨタケ、14 番でツキヨタケの中毒が 10 月 13 日にあったところでございます。こちらも報告資料 2-11 につけてございますが、こちらの場合も高齢の方が裏山に行って、キノコを採ってきて食べたところ、たまたまその中にツキヨタケが入っていて、中毒になってしまったということで、キノコによる中毒は 10 年ぶりでございます。見分け方が難しい中、どういう形で中毒を防いでいくかということで、私どもとしまして、毒キノコによる食中毒を防ぎましょうというパンフレットを仙台キノコ同好会との連携の下に共同で作りまして、再発を防止していければと思っております。

最後となりますが、報告資料 2-12 でございます。イベント等において発生した食中毒ということで、最初には一例としまして、泉区内で発生した芋煮会での食中毒を掲載させていただきました。

それから今年は、大きな食中毒が 2 件ほど、肉フェスと称しまして、東京都内と福岡でゴールデンウィークの時期に開催しましたところ、ほとんど生のような、ハーブチキン、ささみ寿司、鶏のささみ寿司等を仮設の施設で提供してしまつた。仮設というのは給排水もないような状況ですので、手洗いもろくにできないような状況の中で、多数の患者が発生したという事案です。

あとは花火大会の冷やしキュウリ、これは 2 年前、非常に大きな、ショッキングな食中毒で、冷やしキュウリという漬物で、よく手も洗わないで、ほとんど漬けるというよりは、味つけをするような、そういった調味液につけるだけのキュウリですが、これまで漬物ですと塩分濃度等で十分に制御できたところが、調味液という制御できないもので、直接手で串を刺していたというために、0157 という非常に病原性の強い菌で、500 名以上の方が食中毒症状を起こしたということで、イベントでの対策というのは食品の安全を確保するためには、極めて重要ということで、来年度のイベントもそうでございますが、発生しないように努力してまいりたいと思います。以上でございます。

西川会長	<p>ありがとうございます。詳細に仙台市内で発生した食中毒の事案についてご紹介いただきましたが、委員の皆様から何かご質問等ございませんでしょうか。いかがでしょう。</p> <p>ノロウイルス、アニサキス、カンピロバクター、ヒスタミン等について詳しくご紹介いただきましたが、いかがですか。よろしいでしょうか。本件につきましては今年 15 件の食中毒が発生しており、健康被害ということで、131 名の患者が発生しているということで、当然その原因施設については行政処分といいますか、営業停止などが下されているわけですが、少し視点を変えて、市民の方が食中毒に遭われているわけですので、そういった方への対応というのはどうなのかというところを少し、食品業界にお詳しい岡崎委員から少しご紹介いただけるとありがたいですが、いかがでしょうか、よろしいですか。</p>
岡崎委員	<p>食品衛生協会の岡崎です。仙台市食品衛生協会は食品事業者の任意加入による団体でございます。それで上部組織は日本食品衛生協会となっております。主な活動ですが、行政からの指導を受けながら、業界の自主衛生管理を、例えば食品衛生指導員制度とか、あるいはその各種衛生講習会の開催とか、そういったことで推進しているところです。</p> <p>ただいま、ご指摘のございました食品事故による被害者救済に関しましてですが、5 年前に富山県を中心とするユッケによる 0111・0157 の食中毒がございました。患者数が 181 名、うち 5 名が亡くなられたということで、これの賠償額が数億円になったというところですが、</p> <p>この業者は一応保険には入っていたということですが、数億円の賠償額に対して、保険に入って出た額は 1 億円にも満たなかったということで、大半の方が泣き寝入り状態になったということでございます。</p> <p>それでそういう事態を受けまして、富山県が国に対して、こういった事故が起こったときの、被害者救済制度を何とかしてくれないかという要望を続けていたり、あと日本弁護士連合会も同様な指摘をしたりしているわけですが、自動車を所有したときの自賠責保険みたいな形での強制加入までは、今のところっていないところです。</p> <p>民間でも、我々の賠償共済制度の中でもいろいろありまして、今日パンフレットをお配りさせていただいておりますが、この「あんしんフード君」というのが幅広く、要するに食品事故だけでなく、飲食店にいらしたお客さんが、店が原因で起こした、例えば洋服を汚したところまで補償するような保険となっております。こういったものをぜひ推進というか、普及してくれということは、国からもひとつの動きとして、各自治体にも通知がなされているところがございます。</p> <p>この中に最後の 3 枚目、横の表ですが、ここ近年の仙台市内における賠償事例を出しております。食中毒の割合は決して多くないですが、行政の行政処分まで至らないような事故も、こういった形で賠償する道はあるということで、今後も普及に努めてまいりたいと考えてございます。以上です。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございます。こういった制度があるということも含めて、これから営業者の方もこういうのには加入していくべきだろうということだと思いますが、これによって、たまたま食中毒に遭われた方々への救済にもつながるということで、行政としてもこれを進めていく形と考えてよろしいでしょうか。進めていく感じですね、わかりました。</p> <p>あと何か今の食中毒の案件を通じて何かご質問とかございませんでしょうか。</p>

大友副会長	<p>大友です。アニサキスのことですが、みやぎ生協でもやはりアニサキス対策で、マイナス 20℃で 24 時間以上冷凍したものを提供しています。でも買う方にとって、消費者の方にとっては「え？なんで？」というような、解凍と書いて出しているの、「なんで解凍なの？」とよく言われるのですが、一応店舗にはアニサキス対策で、マイナス 20℃で 24 時間以上冷凍したものを、解凍して出していますという表示はしております。</p> <p>先ほど鶏のささみで、市民のニーズにこたえて、どうしても提供してしまうというお話がありましたが、やはり市民に警鐘が必要だということで、何か行政のほうで方法というのはありますか。一応みやぎ生協では、店舗ではお知らせはしていますが、やはり多くの人に「やっぱり危険だ」ということを知っていただくことは大切だと思いますが、何か行政のほうで、警鐘をする方法はあるですか。</p>
生活衛生課長	<p>私ども市民向けの講習会もたくさんやっておりますが、食の情報館の 18 ページ目をご覧ください。昨年度、これは事業者と市民分けておりませんが、全市で 170 回、4,691 名の方に市民も含めて、講習会をやってございます。市政出前講座ということでもやっております。そういうご要望等ありましたら、地域に行って食の安全について説明はしておりますので、そういった制度や積極的な講習会等を通じて、アニサキスについて啓発は進めてまいりたいと思います。</p>
西川会長	<p>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。いかがでしょう。今日ご紹介いただいた、食中毒の事例について、市民の方への講習会もそうですが、もう少し何かお知らせする機会があるといいなという気がしますので、ホームページ等で公開はしているのかもしれませんが、なかなかご覧いただけるまでに至っていないのかなという気もします。話を聞きますと、非常に興味深いと言ったら失礼ですが、気をつけるところは、非常にわかりやすいですので、是非もう少し注視するような形が取れるようにお願いしたいと思います。</p> <p>その他ございませんでしょうか、よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p>【(3) 販売が禁止されているヒガンフグの精巢（白子）の流通について】</p> <p>それでは引き続きまして (3) で販売が禁止されておりますヒガンフグの精巢の流通についてということで報告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 をお開き頂ければと思います。本年 5 月に仙台市中央卸売市場で販売が禁止されているヒガンフグの精巢、通称白子と呼んでおりますが、これが流通して、一部消費者が摂取してしまったという、食の信頼を揺るがす事案が発生したので報告したいと思います。</p> <p>本市の中央卸売市場、若林区の卸町にあります。仙台市民の台所ともいわれている一大流通拠点でございます。毎日 24 時間、世界中から大量の食品が流通しているところでございます。そのため、中央卸売市場に食品監視センターという組織を設置して、毎日場内監視をして、水際の食の安全確保に努めているところでございます。</p> <p>本事案につきましては、その監視指導の際に本市の職員が、本来流通が禁止されている、写真に載っているようなヒガンフグ白子を見つけましたので、直ちに販売の停止を指示して、出荷元である秋田県に情報を提供し、秋田県では速やかに回収命令を発出して、できるだけ回収に努めたというところでございます。</p> <p>幸い、健康被害までは発生しなかったところでございますが、結構な量が流通しておりまして、この発見がなければ大きな事件につながりかねなかったという</p>

	<p>ところでございます。</p> <p>今回の事案でございますが、出荷した秋田県の加工業者が、ヒガンフグの白子が流通禁止になっているということを全く知らなかったと。それから中央卸売市場内の卸業者、仲卸業者、買い付け人、そして実際に利用した飲食店、魚の魚介類販売店、全部をスルーして流通してしまったということで、大変残念なことでありますが、食の安全のプロである食品事業者のチェック機能が機能していなかったということでございました。</p> <p>秋田県の調査によれば、地球温暖化の影響で秋田にまでフグが揚がるようになってきて、それで網元でもある加工業者が「せっかく捕まえたんだから、市場に流してみよう」ということで、初出荷が仙台市の中央卸売市場だったということは、幸いだったのかなというところでございます。再発防止のため、朝市などの流通拠点の監視指導や講習会、それから注意喚起等を進めた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。皆さんから何かご意見ございますでしょうか。これは仙台市の卸売市場ということで、委員の中では鈴木委員が関係する可能性がありますが、いかがですか、ご意見あればぜひ。</p>
鈴木委員	<p>改めまして、仙台市中央卸売市場で販売されていましてフグの白子の件につきましては、多くの皆さんにご指導いただいたことに非常に感謝しており、ありがとうございます。また、仙台市並びに食品監視センターの皆様から、日ごろからご指導いただいていることに、改めて感謝申し上げたいと思っております。今後も引き続き市場全体で、仙台市食品監視センターのご指導を賜りながら、市民の皆様へ安心安全な生鮮食品を供給してまいりたいと思っております。以上でございます。</p>
西川会長	<p>実際に例えば仙都魚類さんであったり、仙台水産さんであったり、今正規職員の方も少なくなっていて、アルバイトの方も増えてきているような状況があるのかもしれないですが、社内教育というか、そのようなものは、やはり全体的に回数が減っているのですか。</p>
鈴木委員	<p>先ほども仙台市のほうからお話いただきましたが、毎年開催されます衛生講習会等に毎回参加しておりますので、そこでそういう説明とか、現況報告等いただきながら、社内で研修会等を切らすことな、実施しております。あとは内部については、食品監視センターさんにはもちろん日々お世話になっておりますが、当会社でも専門の機会を設けて、日々努めているところでございます。</p>
西川会長	<p>わかりました。引き続きよろしく願いいたします。皆さんから何かご意見よろしいですか。それでは報告事項3は、これで終了ということで。</p>
西川会長	<p>【(4) 食用にと畜される健康牛の BSE スクリーニング検査について】 (4) で食用にと畜される健康牛の BSE スクリーニング検査についてということで、報告をお願いいたします。</p>
食肉衛生検査所長	<p>食肉衛生検査所でございます。現在、国で検討が進められている BSE 対策の見直しについて、その概要を本日はご説明をしたいと思います。</p> <p>資料の一番最初のグラフでございますが、世界における BSE 発生頭数の推移でございます。BSE は感染牛を肉骨粉としてでき上がったえさを食べて起こるとい</p>

	<p>うことがわかっておりまして、各国ではその使用を規制しました。そういったえさの規制が効果を現わしまして、グラフで示しているとおり、着実に減少に向かっているという状況でございます。</p> <p>次のページでございます。これは我が国における BSE 検査頭数及び発生頭数の推移の表でございますが、我が国で最初に確認されましたのが、平成の 13 年でございます。それ以降、平成 20 年度までに 36 頭の陽性を見たところでございます。</p> <p>その後、平成 21 年度から現在までは発生がございません。この間でございますが、600 万頭の検査をしております、すべて陰性となっております。これにつきましても、肉骨粉などのえさの規制が効果を現わした結果といえるかとされております。また本市におきましても、これまで 30 万頭の検査を行っており、すべて陰性でございます、陽性になったものはございません。</p> <p>その次のところでございますが、食品健康影響評価（2）というところでございます。食品安全委員会が健康影響評価を取りまとめまして、食品の安全対策を行う厚生労働省あてに通知をしております。この健康影響評価の内容でございますが、現在と畜場において実施されております食用にと畜される 48 か月齢超の健康牛の BSE 検査について、現行基準を継続した場合と、廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できるというような評価がされたところでございます。</p> <p>また健康影響評価と関連いたしまして、3 項目が示されております。BSE 対策でもっとも重要となります飼料、えさですね。えさの規制の実効性が維持されていることを確認できるよう、高リスク牛を対象とした BSE 検査により、BSE の発生状況を引き続き確認することが必要であること。</p> <p>もうひとつは、すべてのと畜される牛に対する、と畜前の生体検査の適切な実施として、生体検査において 24 か月齢以上の牛のうち、運動障害、知覚障害、反射異常、または意識障害などの神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するものを対象として、BSE 検査が行われる必要があること。</p> <p>もうひとつは、今後特に非定型 BSE に関わる最新の知見について引き続き収集する必要があるとされたところでございます。これらの対応につきましては、実際安全対策を担当しております厚生労働省におきまして、具体的な実施内容を現在検討している段階でございます。</p> <p>次にスケジュールを載せてございますが、これまでが黒丸のところでございます、27 年 12 月に厚生労働省が食品安全委員会へ健康影響を諮問いたしまして、8 月 30 日に食品安全委員会から厚生労働省に対しまして、今ご説明申し上げた評価書が通知されたところでございます。</p> <p>その後のスケジュールでございますが、厚生労働省におきまして、国の審議会の 1 つのカテゴリーになりますが、11 月 15 日に伝達性海綿状脳症対策部会が開催されておまして、その中で具体的に検討が開始されたところでございます。その後につきましては、その部会で検討された中味について、リスクコミュニケーションとパブリックコメントを国民に求めまして、今年度中に国の審議会、関係する審議会へ報告がなされるという予定となっております。ご報告は以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。ただいま健康牛の BSE の対策ということで、検査についての報告がありましたが、皆さんから何かご意見ございますでしょうか。いかがでしょう。</p> <p>BSE というのはかなり減っているということもありますので、そのあたりで見</p>

	直しがかかっているということですが、もしお子さんへの影響とか、そういうことが心配されているところであれば、針生委員さんとか何かご意見あれば、いかがですか、そのあたりはよろしいですか。
針生委員	針生です。この BSE に関しては、だいぶ前、平成 13 年ということで頭数は出てはいましたが、結局もうほとんど頭数が 0 ということで、話題にも、もう出ていないような形なので、今のところはそういった面では心配はありません。
西川会長	ありがとうございます。それではほかにご意見ありませんでしょうか。
西川会長	【(5) 平成 28 年度地域連携 HACCP 実証事業について】 最後になりますが、(5) で、平成 28 年度地域連携 HACCP の実証事業についての報告をお願いいたします。
生活衛生課長	<p>それでは報告資料 5 をご参照いただければと思います。先ほど議題 (2) の平成 29 年度食品衛生監視指導計画案でも一部報告したところでございますが、HACCP の義務化に向けて、国が HACCP の導入支援を図ることを目的に、昨年度から開始した事業でございます。</p> <p>昨年度は国では参加自治体を絞り込んだところでございますが、今年度は 2 月に公募があり、仙台市としても仙台 HACCP の部分もございましたもので、是非とも応募して、そのノウハウを学んでいきたいと思ったところでございます。</p> <p>それで国の HACCP の取り組みでございますが、いろいろと揺れ動いているようなところがございまして、HACCP の普及を進めるため、ガイドラインを平成 26 年度に作り、各自治体に条例化を求め、1 つの食品や 1 つのラインでも HACCP を導入して、普及を進めるようにと。そういったスキームがありますが、では現実的にその HACCP が 1 つのラインとか食品だけでできるのか、既存の仙台 HACCP との関係はどうするのか、というところで、この協議会でも随分とご意見を頂いてきたところでございます。</p> <p>全国的に見ても、この条例 HACCP を適用した施設は実質ないような状況でございまして、それで義務化というところで、具体的に国はどういったことを進めていくのかということを知るためには、実証事業ということで、リアルに国の動きを学べるのではないかとということで、先ほど申しましたが、高砂給食センターにご協力をいただきまして、2 月に国に申し込み、9 月からスタートしたばかりでございます。</p> <p>毎月 1 回、来年の 2 月まで公益社団法人日本食品衛生協会の専門コンサルタントの方とともに、現地に入って、その後にさまざまな意見交換をして、来たるべき HACCP の義務化に向けた、さまざまな課題や事業者への指導方法や支援方法を学び、速やかに新制度に移行できるようにスキルアップのいい機会になるのではないかとということで、この実証事業に参加したということでございます。</p> <p>まだ、これまで 2 回ほどしか参加していないもので、今どうこうということはいえませんが、国内でも最高レベルのコンサルタントと一緒に学べるということで、職員の意識も大変向上しておりまして、これで学んだことは必ず市にとっても有益になっていくのではないかと思っ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	ありがとうございます。ただいま HACCP の導入実証事業ということでご紹介いただきましたが、委員の皆様から何かご意見ございますでしょうか。

赤坂委員	非常に有意義なことだと思いますが、いろいろな知見が得られるということですが、こういうものを仙台 HACCP に反映することはお考えでしょうか。
生活衛生課長	<p>ありがとうございます。既存の仙台 HACCP が平成 13 年に国が導入したいわゆるマル総（注：総合衛生管理製造過程）は 6 食品に対してしか適用していなかったということで、広く HACCP の考え方を広めようということで、仙台 HACCP という事業化を進めてきたところでございます。</p> <p>先ほど参考資料でも提示しました、いま HACCP の見直すための検討会を進めておりまして、その中でも HACCP を 2 つに分けて、厳格なマル総のような HACCP と、あと一般的な飲食店等にも背伸びしなくても、新たな設備投資をしなくても導入できるソフト面の部分の HACCP のこの 2 つでどうやらまとまりそうな話になっているところでございます。</p> <p>それで仙台 HACCP という制度が、施設の部分のマル総の一部の部分と、ソフトの部分と両方ございますので、そのすみ分けなり、一緒にしていきなり、そういったところは今後もう少し時間をかけて検討していかなければならないと思っています。この検討会の結果が出たからすぐということではないですが、指定都市にも同じような地域 HACCP を導入している自治体もございますので、そういった情報交換等も踏まえて、仙台 HACCP もこれまで実績としては十分な実績があったかと思っておりますので、国が義務化したから、すぐにでも見直しをとるところまでは、まだ性急な段階なのかと、今のところ認識は持っているところでございます。</p> <p>以上でございます。</p>
西川会長	そのほか何かご意見ございませんでしょうか。
高荷委員	先ほどの食の安全サポーター会議でも、飲食店用の軽微な HACCP、仙台 HACCP はぜひ進めてもらいたいという意見はこの 3 年間ずっと出ていましたので、是非そちらを進めていただければと思います。
生活衛生課長	さまざまなご意見あるかと思えます。今後まだ時間はあるかと思えますので、検討させていただければと思います。
西川会長	<p>国の施策としてはその方向に今進みつつあるということで、将来東京オリンピック睨んで義務化されるかということになっておりますが、HACCP のやり方としては厳しいのとゆるいのかという形で、ゆるいという言い方は悪いですが、一般の方もちゃんと参加できるような形になりつつあるということでよろしいですね。はい。</p> <p>また情報が入りましたら、是非とも教えていただきますよう、よろしく願いいたします。そのほか何かご意見ございませんでしょうか。</p>
生活衛生課長	ご紹介が遅れましたが、お手元にウェットティッシュをお配りしております。高荷委員もご参加されております食の安全サポーター会議という、仙台市の市民に対して毎年 30 名ほど公募をして、意見交換や正しい知識を学んでいただく場として進めている会議でございますが、そちらのサポーターでこのデザインを企画して、さまざまなイベント等でこのウェットティッシュを配り、あと今年は、同じマークでございますが、ピブスも作りました。実は 6 月に食肉祭りという、イベントがありましたが、これを市民と行政の職員が着て、手洗いをしっかりやってほしいということで、高荷委員にも一日、大変暑い中、啓発に努めていただ

	<p>きまして、市民協働で食中毒防止にこれからも努めてまいりたいと思います。以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。それでは報告事項はこれで終わりです。議題等すべて終わりましたが、何か全体通じてご質問等言い残したことはありません、是非ご意見いただければと思いますが、いかがでしょうか。</p> <p>それでは無いようですので、すべて終了しましたので、進行を事務局にお返しいたします。</p>
司会	<p>本日は長時間にわたり、ご討議いただき、誠にありがとうございました。それではこれを持ちまして第27回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。</p> <p>なお、次回ですが、平成29年2月14日火曜日の開催を予定してございます。ご案内は改めて文書にてお届けいたします。</p> <p>また、ひとつお知らせがございます。年明け1月17日火曜日になりますが、市民向けのリスクコミュニケーションとして、食品の安全性に関する講演会を開催する予定としております。講師に国立医薬品食品衛生研究所より畝山智香子部長をお招きいたしまして、「安全な食品って何だろう」という演題でご講演いただく予定としております。委員の皆様には改めてこちらにつきましてもご案内申し上げます。</p> <p>以上でございます。本日はどうもありがとうございました。</p> <p>—了—</p>