

第 29 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	平成 29 年 11 月 22 日（水）14：00～16：00
開催場所	青葉区役所 4 階 第 1～第 2 会議室
名簿	委員 西川正純（会長）、赤坂和昭、岡崎博、木村洋、間昭成、針生真由美、日野立子、平間正浩、山下まり （欠席委員＝大友恵里子（副会長）、鈴木新一郎、深澤ひろ美、八木橋浩子、和田達雄）
	事務局 下川健康福祉局次長兼保健所長、石澤保健衛生部長、山本生活衛生課長、櫻井消費生活センター所長、那須食肉衛生検査所長、齋藤食品監視センター所長、佐藤農業振興課生産振興係長、山田中央卸売市場業務課長、戸井田太白区衛生課長、金田健康教育課給食運営係長、佐藤生活衛生課食品衛生係長（司会進行）

発言者等	発言内容
司会	<p>< I . 開会 > 第 29 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</p> <p>< 委員の改選 > 今年度は本協議会委員の改選の年となっております、皆様のお手元に委嘱状をお渡ししております。委員の任期は平成 29 年 11 月 1 日～平成 31 年 10 月 31 日までとなっておりますので、これから 2 年間どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>本日は、大友委員、鈴木委員、深澤委員、八木橋委員、和田委員が所用で欠席です。また赤坂委員は、所用により若干遅れるとのことでした。</p> <p>新任の委員もいらっしゃいますので、皆様から自己紹介を兼ねて、一言ずつご挨拶をいただきたいと思ひます。岡崎委員からよろしく願いいたします。</p>
岡崎委員	<p>公益社団法人仙台市食品衛生協会の岡崎です。よろしく願いいたします。</p> <p>食品衛生協会は、食品業者の任意加入の団体でございます、会員の中から食品衛生指導員等を養成しまして、業界の自主管理等を行っております。上部には公益社団法人日本食品衛生協会がございまして、各都道府県、各政令市に食品衛生協会がございまして、今後ともよろしく願いいたします。</p>
木村委員	<p>特定非営利活動法人仙台・みやぎ消費者支援ネットの木村と申します。</p> <p>サラリーマンをやっております、辞してから、消費者問題に取り組んでいました。その他にナックスと言ひまして、アドバイザー資格の関係のとか、東北ネットとか、いろいろな消費者団体に加入し、日ごろ消費者問題について取り組んでいる消費者団体の一員でございます。どうかご指導のほど、よろしく願い申し上げます。</p>
西川委員	<p>宮城大学の西川と申します。お世話になっております。</p> <p>私の方は、食産業学部という食品の学部でして、実は 4 月から学群と変わりましたが、食品に関わる授業やあるいは教育や研究も行っておりますので、何かと仙台市のご支援をいただひ進めておりますので、この委員会におきましても、ぜひともいろいろお力いただひいただひと思ひしておりますので、どうぞよろしく願いいたします。どうもありがとございます。</p>

間委員	<p>皆様、いつも大変ありがとうございます。藤崎百貨店食品フロアの責任者の間と申します。また1年間どうぞよろしく願いいたします。</p>
針生委員	<p>こんにちは。仙台市PTA協議会の針生と申します。昨年も大変お世話になりました。ありがとうございました。</p> <p>私も一経営者として、一応食品関係も扱っていますので、いろいろと意見等言いながら、お役に立てることが少しでもあればと思っております。どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>本日違う会議が3時半より隣の上杉分庁舎でございまして、そのため3時15分ぐらいを目途に、会議を退席させていただきますので、ご了承のほどよろしく願いいたします。</p>
日野委員	<p>こんにちは。せんだい食の安全情報アドバイザーの日野立子と申します。</p> <p>今年初めて参加させていただきました。一消費者としての意見として、皆様と一緒に参加させていただきたいと思えます。わからないことが多いと思えますが、皆さん、よろしく願いいたします。</p>
平間委員	<p>こんにちは。仙台農業協同組合営農部の平間でございます。昨年に引き続きの参加ということになりますので、今日はどうぞよろしく願いいたします。</p>
山下委員	<p>東北大学農学研究科の山下まりと申します。昨年に引き続き、こちらに参加させていただいて、仙台市でされている、いろんなことを私も学んで、農学部全ての学生が取得するようになっている食品衛生科学という講義を担当していますので、新しい行政の方向など、そういう伝えて差し支えないところを伝えていければといいなと思っております。</p> <p>専門は貝毒やフグ毒など、海の生物の天然物の研究をやっています。その辺が専門ですので、もし何かありましたらお伝えすることができるかと思っております。よろしく願いいたします</p>
司会	<p><Ⅱ. 挨拶></p> <p>ありがとうございました。</p> <p>なお、赤坂委員は到着次第、ご挨拶をいただきたいと思っております。</p> <p>それでは事務局を代表いたしまして、健康福祉局次長兼保健所長の下川よりごあいさつ申し上げます。</p>
保健所長	<p>皆様、こんにちは。保健所長の下川でございます。</p> <p>皆様には日ごろから、仙台市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜り、大変感謝申し上げます。本協議会の委員は、今年度改選ということで、新しくご就任されました皆様、また引き続き委員を継続していただきます皆様、どうぞこれから2年間よろしく願いしたいと思えます。</p> <p>この協議会でございますが、食品の安全性確保に関する施策等について、ご協議いただくために年に2回開催をしております。今日は仙台市食の安全性確保に関する基本方針の改定案を始め、計画に基づく取り組みの中間報告、次年度の計画案について皆様にお諮りしたいと考えております。</p> <p>また、最近の食品衛生関連の話題としましては、HACCPの手法を用いた衛生管理の制度化をはじめとした、食品衛生に関する規制の見直しが国で検討されており、先日その検討状況が示されたところでございます。</p> <p>本市におきましては、今年、インターハイや和牛能力共進会宮城大会など、大規模なイベントが開催され、多くの皆様にご来場をいただいたところでございま</p>

	<p>すが、食中毒等の報告もなく、無事に終了いたしました。これらの件につきましては、本日の議事、報告事項の中で改めて皆様にご報告をさせていただきます。</p> <p>食品安全に関する状況は日々変化をしておりますが、委員の皆様におかれましては、専門的見地からのご忌たんのない意見を賜りますようお願いいたしまして、簡単ではございますが、私の冒頭のごあいさつとさせていただきます。</p> <p>本日はどうぞよろしく願いいたします。</p>
司会	<p>ここで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、議事録を作成しております。そのためご発言の際には必ずマイクをお使いくださいますよう、よろしく願いいたします。</p>
司会	<p><Ⅲ. 会長選出></p> <p>続きまして、本協議会の会長の選出を行います。</p> <p>本協議会の規定で会長は委員の互選によるものとされております。</p> <p>皆様、いかがでしょうか。</p> <p>岡崎委員、お願いします。</p>
岡崎委員	<p>食品の安全性がご専門で、この協議会の経過も十分ご存じの西川先生がご適任と思います。お願いできればと思いますが。</p> <p>(拍手多数)</p>
司会	<p>皆様、異論がなければ、西川委員が会長に選任されましたのでよろしくお願い致します。それでは西川会長どうぞよろしく願いいたします。会長席にご移動ください。</p> <p>会長就任のご挨拶を一言お願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆様、改めまして、宮城大学の西川でございます。前期に続きまして、会長という重責を担うことになりました。どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>この食品の安全ということでは、東京オリンピックを目指して、例えば HACCP の義務化、あるいは食品衛生関係の改正、あるいは食品表示ということが、今、本当にいろいろな場面で注目されております。</p> <p>ですので、この協議会を通じて、仙台市民の皆様にお届けするということでは、委員の先生方のご意見が非常に大事ですので、ぜひとも忌たんのないご意見をいただいて、仙台市の行政に生かしていただければと思っておりますので、どうぞよろしく願いします。</p> <p>それから食の安全で、例えば食中毒についても昨今、アニサキスの問題、あるいはノロウイルスもそろそろ出てきているということですので、この冬の時季、食中毒がますます懸念されるところでありますので、そのあたりも十分にこの協議会の中で議論していただければと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。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>ありがとうございました。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。</p> <p>それでは、これ以降の進行についてお願いいたします。</p>
西川会長	<p><副会長の指名></p> <p>それでは、次第に入る前に副会長の選任をしたいと思います。</p> <p>副会長の選出は会長が指名するという規定になっておりまして、本日ご欠席ですが、みやぎ生活協同組合の大友委員にお願いしたいと思っておりますが、皆様いかが</p>

	<p>でしょうか。よろしいでしょうか (拍手多数)</p> <p>それでは副会長は、今日ご欠席ですが、大友委員にお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。</p> <p><署名委員の指定></p> <p>この協議会では、議事録を作成して、市政情報センターやあるいは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指定する、会議議事録署名委員制度を採用しておりますので、この署名委員につきましては、今回新しく就任されましたが、日野委員にお願いしたいと思っておりますが、よろしいでしょうか。それではどうぞよろしくお願ひいたします。</p>
西川会長	<p><IV. 議題></p> <p>【議題(1)「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」改定案について】</p> <p>それでは早速ですが、議事を開始したいと思います。</p> <p>議題(1)「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」改定案につきまして、事務局からご説明をお願いいたします。また、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体系についても、ご説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、はじめに仙台市の食品安全行政施策体系についてご説明いたします。資料1をご覧ください。</p> <p>この図は、平成15年にBSE、あるいは食品の偽装表示問題等を契機に、食品安全基本法が制定され、それを土台にみやぎ食の安全安心推進条例、そして仙台市では仙台市食品の安全性確保に関する基本方針と、鏡餅のような構造としてご覧いただければよろしいかと思ひます。</p> <p>消費者・食品等事業者・行政の役割を明らかにして、農林水産物の生産から販売に至る一連の食品供給工程、いわゆるフードチェーンの各段階において、食品の安全のため必要な措置を適切に講じることにより、食品の安全性を担保します。そして、そのために毎年度策定されるのがアクションプランで、そのうち食品衛生の監視指導に関わる部分が監視指導計画です。</p> <p>本日は基本方針の一部改定と平成30年度の計画について、皆様にお諮りしたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。</p> <p>続きまして、資料2をご覧ください。基本方針でございますので、毎年改定するようなものではございませんが、今回はHACCP、BSEの2つの点について、転換点 came、あるいは見えてきたということを受けて、監視指導計画やアクションプランとともに改定するものでございます。</p> <p>それでは、資料の4、5ページをご覧ください。こちらが、本市の施策の体系ということになります。今回の改訂に伴ったこの部分の変更はございません。</p> <p>続きまして、6ページをご覧ください。1-2-1 HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進という部分で、一部変更がございます。資料が飛びますが、報告資料5として、つい先日に公表されました食品衛生法改正懇談会参考資料というものがございます。報告資料5の1-②「HACCPの制度化」の項目にあるように「すべての事業者に対してHACCPの考え方に基ついた衛生管理が義務化される方向で検討が進んできている」ということを受けまして、基本方針の「HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進」という部分につきまして、表現をより一歩進めるような形に改訂しております。</p> <p>それから、8、9ページをご覧ください。こちらは平成29年4月1日から健</p>

	<p>康牛の BSE 検査を基本的に廃止するというを受けまして、従来行ってまいりました食肉市場における食肉の衛生管理に関して、記述を整理統合するための改訂となっております。</p> <p>基本方針に関する改定に関しては以上でございます。</p>
西川会長	<p>ただいま事務局から、仙台市の食品安全行政の施策体系の紹介、続きまして議題 1 仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改定案についてのご説明がありました。委員の皆様から何かご意見はございますか。</p> <p>今、改定された部分を中心にご紹介いただきましたが、それ以外のところでも結構ですので、何か気になる点などがありましたら、是非ともご意見を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、ご意見が無いようですので、この改定案は、お認めいただく形でよろしいでしょうか。</p> <p>はい、また後ほど、ご質問等がございましたら、途中でも結構ですのでお願いいたします。</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 年度実施状況について】</p> <p>それでは続きまして、議題（2）平成 29 年度アクションプラン及び食品監視指導計画の中間報告につきまして、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、資料 3 の平成 29 年度アクションプランの実施状況についてです。こちらは、網かけの部分となっていない部分がございますが、網かけの部分につきましては、資料 4 の監視指導計画の実施状況と基本的に重なっておりますので、網かけでお示ししております。</p> <p>この資料の右側の欄に担当課や実績をお示ししておりますが、今回、事前に資料を配布させていただいた段階から、特に変更等はございませんので、個別の詳しいご説明は割愛させていただきます。基本的には、実績として記入してあるとおりでございます。概ね計画どおりの進捗状況であるということでございます。</p> <p>続きまして、資料 4 をご覧いただければと思います。こちらは平成 29 年度食品衛生監視指導計画の 9 月末現在の実施状況の中間報告でございます。1 ページ目をご覧くださいますと、例えば、1 重点事業（2）「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」の啓發文書の送付に関しましては、平成 28 年同期と比べると郵送による発送が大幅に増えております。これは、O157 やポテトサラダの事件などそういったことがあり、飲食店への啓發文書の郵送等が増えたことなどの変化はございますが、基本的には概ね計画どおりの進捗状況でございます。</p> <p>それから 3～7 ページにかけて、具体的な取り組みや実施状況を記載してございまして、内容につきましては、今申し上げたとおりでございます。なお、5 ページで、食中毒の発生状況等について一覧でお示ししておりますが、この後、報告事項で、もう少し詳しくご説明申し上げます。</p> <p>最後に 6 ページの意見交換会・講演会等の実施のところでは、こちらは、1 月 6 日に食品の信頼性確保トップセミナーとして、HACCP に関する最新の動向等について、食品関係経営者向けの講演会を開催いたしました。</p> <p>また、来年 1 月には、元国立医薬品食品研究所の丸山先生に、一般の方にもわかりやすい、家庭でできる食中毒対策というような内容でお話いただくよう計画しております。</p>

	<p>また、改定したノロウイルスのパンフレットにつきましては、今日皆様にお配りさせていただきました。こういったパンフレットを食中毒、それから感染症としてのノロウイルスの予防にも使っていただけるような形で改訂しまして、様々なところで啓発を進めたいと考えております。</p> <p>最後に平成 28 年度のアクションプランの実施状況につきましては、参考資料ということで、一緒にお配りしておりますので、後ほどご覧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>ただいま事務局から、まず平成 29 年度のアクションプランの実施状況の中間報告、それから食品監視指導計画の中間報告についてご紹介がありましたが、委員の皆様から何かお気づきの点やご意見があれば、是非お願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。</p>
木村委員	<p>仙台・みやぎ消費者ネットの木村からご質問させていただきたいと思います。</p> <p>資料 3 の 7 ページの 2-2-3 近海魚の重金属検査、寄生虫検査という項目があります。いわゆる昨今の近海魚の検査で、これは山下委員がご専門だと思いますが、この 1～2 年、私ども消費者問題で一番取り上げられているのは、最近特にマイクロプラスチックの問題です。実際このマイクロプラスチックの問題というのは、人そのものに対するリスクがどの程度かというのは、私はさほど詳しくないのでわからないのですが、生態系に影響があるということで問題になっております。従来ですと主に近海魚というと水銀検査が特に重視されたと思いますが、実はひと月前にもニュースで天皇陛下が、マイクロプラスチックに対する懸念をお話しされております。このあたりの検査は、これから必要となるかどうか、というようなところがあると思います。</p> <p>と申しますのは、私たちの課題の基準が持続可能な社会づくりというのが、今一番課題になっておりまして、そうするとその生態系がどうかという問題ですね。そういう基準というものをひとつ考え方として、やはり取り入れなくてはならない時期に来ていると思います。</p> <p>そういう観点からも、やはり食の安全としての近海魚の問題として、マイクロプラスチックに対する関心をやはり一度持つ必要があるのかどうか、ということに一度アプローチする必要もあると思ってはおりますが、いかがなものでしょうか。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。今、議事は平成 29 年度アクションプラン実施状況ですので、もしよろしければ、次の議題の時に事務局の考えもお聞きできればと思いますが。それでもよろしいですか。</p> <p>はい、それでは、まず平成 29 年度のアクションプラン中間報告、食品衛生監視指導計画の実施状況の中間報告のこの 2 点につきまして、そのほかご意見はいかがでしょうか。</p> <p>それでは意見が無いようですので、この 2 点についてお認めいただくような形でよろしいでしょうか。</p> <p>それでは、この 2 点についてお認めいただいたということで、次に進めていきたいと思います。木村委員のご意見については、後ほど事務局からお考えをお聞きできればと思います。</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 30 年度計画について】</p> <p>【①平成 30 年度アクションプラン（案）について】</p> <p>それでは、議題 3 の平成 30 年度アクションプラン案につきまして、事務局から説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは資料 5 に沿ってご説明申し上げます。</p> <p>資料 5 表紙の裏が先ほどご覧いただきました基本方針の体系でございます。これに沿って平成 30 年度のアクションプランについても記載してございます。</p> <p>変更した部分を基本的にお話し申し上げます。</p> <p>まず、1 ページ 1-2-1 HACCP の手法を用いた自主衛生管理の推進をご覧ください。こちらの変更部分は、先ほど申し上げました HACCP の義務化を見据えた記載に変更しております。従来、食品の製造業を中心に、科学的な危害分析に基づく工程管理としての HACCP という手法が、国際的に広まってきた管理手法でございましたが、この 20 年の間、日本では普及は限定的で、本市におきましても、独自の仙台 HACCP で普及を推進して参りましたが、なかなか普及が進まないのが現状でございました。</p> <p>後に報告事項 5 でも紹介しますが、国際的な全面義務化ですとか、あるいは国における総合衛生管理製造過程制度の廃止、あるいは HACCP 義務化の流れ、というようなことを受けまして、平成 30 年度といわれております食品衛生法の改正におきまして、普段着の HACCP といいますか、認証を取るものだったものから、今後は実際にやるものだという方向に向けたことが少し見えてくる、と思われることに対応した変更でございます。</p> <p>基本的な考え方は変わらないですが、そういったことに向け、すべての事業者の HACCP の考え方に基づく衛生管理へのスムーズな移行をにらんで、見直しが今後必要になってくるであろうということを、ここに反映させたものでございます。</p> <p>続きまして 1-3-4 ですが、こちらも同様にと畜場におきまして、HACCP を導入していくという記載に変更しております。</p> <p>それから 5～7 ページについては、今年 4 月からの健康牛の BSE 検査の廃止により、と畜場における BSE の検査の比重が大幅に下がったを受けまして、訂正前の 2-2-4 と 2-3-1 を統合し、と畜検査、BSE 検査、動物用医薬品の対策と整理しました。</p> <p>9 ページの 2-4-1 は、食品表示について研修会等による、という記載に変更しております。</p> <p>12 ページの 3-1-4 は、原発事故に伴う、食品中の放射性物質の検査等についてですが、事故から 6 年以上が経過し、放射性物質の動態も明らかになり、また生産段階での対策や管理が行われた結果、市場流通品においては、違反の事例がほぼ無くなってきたことから、従来の収去検査を買い上げ検査によるモニタリングに切り替え、検体数も徐々に減少するというところでございます。</p> <p>以上でございます。</p>
西川会長	<p>ただいま、事務局から平成 30 年度のアクションプランについてご紹介がありました。委員の皆様から何かご質問はございますか。</p> <p>先ほど、2-2-3 の近海魚の重金属検査、寄生虫検査というところで、木村委員からマイクロプラスチックについての考えを聞きたいという意見がありました。何かご意見と言いますか、行政の方で何か考えなどはありますか。マイクロプラスチックの毒性については、まだ議論があるところで、なかなか定まってい</p>

	ないところもありますので、すぐに対応できるかどうかということではないかもしれませんが、もしご意見があれば、お聞かせいただけますか。
生活衛生課長	貴重なご意見ありがとうございました。基本的には、マイクロプラスチックについて、食品の安全の部分との関連性について、もう少し情報を集めながら検討させていただきたいと思います。ありがとうございます。
西川会長	<p>そういうことで、今のところよろしいでしょうか。</p> <p>すぐに分析等のアクションを起こすということでは無いのかもしれませんが、まずは情報を集めた後に、委員の方々とご相談して決めていきたいということかと思えます。</p> <p>その他、何か委員の方々からご意見ありますか。</p> <p>それでは、ご意見が無いようですので、平成30年度のアクションプランにつきまして、お認めいただくという形でよろしいでしょうか。</p> <p>はい、ありがとうございます。</p> <p>それでは今、ただいま赤坂委員が到着されましたので、議事の途中ですが、よろしければ一言ごあいさつをお願いします。</p>
赤坂委員	尚絅学院大学の赤坂でございます。授業がありまして遅れましたが、どうぞよろしくお願いたします。
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】</p> <p>はい、ありがとうございます。</p> <p>次に平成30年度監視指導計画中間案の説明につきまして、事務局からお願いをいたします。</p>
生活衛生課長	<p>資料6に沿いまして、仙台市食品衛生監視指導計画中間案について変更部分を中心に説明申し上げます。</p> <p>まず、この監視指導計画の位置づけは、冒頭にご説明しましたとおり、食品衛生に関する具体的な計画を毎年度策定するものでございまして、食品衛生法にも規定があるように、毎年度策定しそれから報告することになっております。</p> <p>「はじめに」の部分につきましては、例年その年の最新のトピックスについてふれておまして、2月の第2回協議会議の時に、その時点で新しい話題について、ここにふさわしいものを記載し、お諮りしたいと考えております。</p> <p>3ページの平成30年度の重点事業でございますが、HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進という部分について、こちら先ほどご説明申し上げた趣旨で改定しております。</p> <p>5ページをご覧ください。こちら先ほどの3ページの重点事業の更新に合わせて文言追加や修正により、一歩進めるイメージに変えたということでございます。</p> <p>7、8ページをご覧ください。こちらは、2(1)①ウ「ノロウイルスによる食中毒防止対策の強化」というところですが、国の大量調理マニュアルの改定やノロウイルスの対策としてやはり拭き取り検査なども重要であるということで、その部分の改定でございます。</p> <p>それからエ「アニサキスによる食中毒防止対策」こちら西川会長の冒頭のご挨拶でもふれていただきましたが、平成13年から食中毒の報告の原因物質として、個別に取り上げられるようになって以降、今年も芸能人の方や、あるいは国の研究所で、話題になったこともあり、実態よりもむしろ世の中の認識が急激に</p>

	<p>変化してきているために、増加している食中毒といった要素が大きいかと思えます。それについて、対策を新たに追加しました。</p> <p>8 ページは、二重線で削除している部分が多くあります。今のところ平成 30 年度に大規模なイベントはありませんが、今後判明しましたら、入れていきたいと考えております。</p> <p>それから 11、12 ページです。こちらは、11 ページの③～12 ページ⑦にかけては、これまでご説明申し上げてきました BSE に関する対応の整理統合というような変更になっております。</p> <p>13 ページの表 4 をご覧ください。収去検査計画、検体数の変動がございますが、基本的には例年どおりということでございます。輸入食品については、3 年間検査を強化して進めてまいりましたが、結果は問題ありませんでした。また、基本的に輸出国の負担で発行される輸出の証明書などで確認する流れが国際的に強まってきていること、あるいはノロウイルスの対策としては、最終製品の検査だけでなく、ノロバスターズと仙台市では名前をつけておりますが、製造環境の拭き取り検査等で、基本的には、より川上の対策にシフトしてきていることから、結果的に収去検体数の合計としては、100 件減となっております。</p> <p>監視指導計画について、主な変更点は以上でございます。</p>
西川会長	<p>ただいま、平成 30 年度の仙台市食品衛生監視指導計画の中間案のご紹介をいただきましたが、委員の皆様から何かご意見はありますか。全体を通してでも結構ですので、ご意見いただければと思います。</p> <p>私から 1 点お伺いします。HACCP の制度化に向けてということで、仙台 HACCP 等を活用した助言・指導・支援と文章が変更されておりますが、この仙台 HACCP の位置づけやどのような形でこれから進めていくのかということ、少しご紹介いただけますか。活用するというのはどういう意味合いなのか、ぜひ教えていただけますか。</p>
生活衛生課長	<p>今まで国が推進してきた HACCP は、当初、例えば乳処理工場、あるいはそういった大規模な工場での導入、牛肉あるいは水産の大規模な工場を想定して始まった制度ですので、中小の事業者にとっては、なかなかハードルの高い部分もございます。それで仙台市では、仙台 HACCP により、段階を刻んで取り組みやすいところから順番に取り組んでいただくということで、これまで 40 近い事業者に参加していただいて、取り組みを進めてきました。</p> <p>ところが今後、もし義務化ということになりますと、すべての食品関係事業者にもその実施が義務づけられるという理屈になりますので、今までの単に刻むという考え方だと、逆にそこに到達していないような見方になってしまう可能性もあります。それから、今新しく国が進めようとしている、HACCP の考え方に基づく衛生管理といわれるものが、コーデックスの 7 原則・12 手順全てか、どうかというところは、まだ明らかでない部分はあります。基本的にはきちんと危害分析をして、重要管理点の設定、あるいは日々何か問題が起こったときは、きちんとその履歴を残すことなどが主となってくるようです。</p> <p>そういった今後の変化を見ながら、仙台 HACCP に現在取り組んでいただいている事業者には、いわばトッランナーのような形でスムーズにまずは新しい制度に移行していただき、それから、他の事業者も義務化に対応していただくといいと思います。まだ漠然としてはおりますが、そういったことを検討しつつ変更したと見ていただければと思います。</p>

西川会長	<p>例えば今、仙台 HACCP に取り組まれている事業者は、かなり以前から HACCP の制度と言いますか、方法については十分理解して進めているとしますと、今認証を受けているところは、もう一段上のものを目指すような、そういう指導ということも考えていくということですか。</p>
生活衛生課長	<p>基本的には、仙台 HACCP は5つ星まで到達して、すべて満たしているということになります。ですから逆に言いますと、例えば3つ星の段階というのは、ハザードアナリシスを具体的にはしていなくても、3つ星の要件は一応満たす制度設計になっておりました。</p> <p>ただ今後の HACCP 義務化に関しては、一般的な衛生管理といわれるところと、実際に危害分析を行ってコントロールしていくところを合わせて実施する必要があります。今までは区分した考え方だったわけですが、そこを一緒にしていくといったところを、考えていく必要があるという状況になっております。</p>
保健所長	<p>今、活用ということでございましたので、先ほど課長が申しあげましたように、実際に今トップランナーとして走ってらっしゃる方々は、1つ星から5つ星まであります。そういった方々は、今回の制度化の例えばA基準であるならば、それに近いところに位置しておりますので、この方々をスムーズに移行するために指導助言していきたいというところもありますし、そういった方々が他のこれから取り組む企業や事業者の手本となるような形で、それまでの取り組みややり方などについて、これからという方たちのところにも活用していきたいと思っております。</p>
西川会長	<p>わかりました。</p>
木村委員	<p>消費者の立場から申し上げます。この仙台 HACCP の非常に楽しい、魅力あるところについては、資料6の22ページの*3に仙台 HACCP の絵表示があります。消費者側から言いますと、HACCP といっても言葉だけだとピンとこないもので、その HACCP と絵表示があると、連想しやすいということになります。</p> <p>通常の「HACCP」ですと楽しくないですね。ところが、仙台 HACCP の絵表示は、食にふれることが何か非常に楽しさを連想させるような絵表示ですから、これは大変心象的に支持させていただいております。</p> <p>HACCP のことを一般の消費者に伺っていろいろ聞いてみると、あまり存じ上げていない人が多いです。事業者も実はトップの方々が意外と存じ上げていないというのがありました。</p> <p>ただ、昨年度から、いろいろお話伺ってみますと、通知が来ていまして、わかりましたと。「我が事業所は1番を目指します」とか、「2番ならできます」という意識を持ち始めているなということがわかった次第です。ただ、いずれにしても通常の HACCP に対しては、非常にハードルが高いという認識を事業者さんをお持ちです。</p> <p>話を戻しますが、ただ、この HACCP のマークをもっと大切にしてほしいなというところがあります。なぜ日本は、この HACCP のマークをあまり各事業者が使わないのかということですが、これは人によると、「いや、任意に使えないんです」と表現なさっている方が多いです。</p> <p>ですから、仙台 HACCP とこのマークというのは、非常に魅力あるものですから、市民の皆様方は、この楽しいマークをもっと広めてほしいなという意味で、今後非常に前向きに取り組みたいという事業者が増えていると思いますので、これを積極的に推進することはできないでしょうか。</p>

	<p>おそらくフランスなんかは、もう HACCP を食品の宣伝に使っています。そういう事情があります。日本はあまりにも HACCP マークに対して、消極的と言うよりも、隠しているようにしか見えないところがあります。このあたり、お考えをお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>貴重なご意見ありがとうございます。HACCP のマークをとすることは、衛生というものの価値を皆さんにより広く知っていただくということかと思えます。</p> <p>具体的にこの仙台 HACCP がどういう形になるかというのは、确实なところが分からない部分はございますが、平成 30 年の法改正の内容がわかってくれば、このローカル HACCP のひとつとしての仙台 HACCP も、どのような形にしていけば、より仙台市の市民の皆様、あるいは事業者の皆様にとって、衛生について十分知っていただき、なおかつ衛生管理も広まるのか、どのように全体として普及を図っていけば良いかについて、またご相談に乗っていただければと思います。よろしくをお願いいたします。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。よろしいですか。</p> <p>国の方針が、いまだ不明な部分がありますので、それが固まった上で、国の基準より更に良いものが仙台 HACCP だ、というような形になれば、先ほど木村委員がおっしゃったように、もっとうまく宣伝に使っていくということも可能なのかなと思いますので、是非ともまた、委員の皆様のご意見をいただければと思います。</p> <p>そのほか何かこの中でご質問とかございますか。</p>
赤坂委員	<p>HACCP について、まず仙台市の中で、どのくらいの事業者がこれに対応しなければならぬのでしょうか。</p> <p>全国では、ものの試算で 350 万のうち 30% ぐらいは既に対応しているので対象は 200 万ぐらいということになると、仙台市では、例えば 1% でも対象は 2 万件ぐらいではないかと大雑把に考えてきました。</p> <p>そうすると猶予期間も含めて、数年間でそれを全部導入しなければならないということに関して、今から準備をしておかなければならないのかと、ニュース等を見ていて、思ったものですから、その辺のご対応は、次年度以降どのように進められようとしているのかを、お聞かせいただければと思いました。</p>
生活衛生課長	<p>まさに我々としても、そこが一番気になっているところでございます。今、仙台市内で食品衛生法の許可数は 18,000 ぐらいでございます。さらに食品衛生法改正の中で、届出制度も導入するという話がございまして、それも合わせますと、さらに増えるような計算になります。</p> <p>ただそれに対して、HACCP の制度化の内容について、基本的にどの段階の事業者まで、どういった形で制度化されるのかというところは、未だ明らかになっていない部分がございます。そういったところは、いち早く情報を収集したいと思っておりますが、まだなかなか決まっていない状況なのかなと思っております。それがもし平成 30 年度にわかってくれば、できるだけ早い段階で、今までトップランナーとして取り組んでいただいていた事業者のお力も、もしかしたらお借りしながら、どういった形で普及していくかというのをまた改めてお話ししたいと考えております。</p>

西川会長	<p>よろしいですか、準備の段階に至るまで、少し時間がかかるということかと思いますが、そのほか委員の皆様からいかがでしょう。</p> <p>それではご意見が無いようですので、それでは事務局で、今回の委員の皆様からの意見を踏まえて、平成 30 年度食品衛生監視指導計画の案について、意見聴取の手続きを行うようにお願いをいたします。</p> <p>それでは事務局から、今後のスケジュール等についてご説明をお願いできればと思います。よろしくお願ひいたします。</p>
保健衛生部長	<p><今後のスケジュール></p> <p>保健衛生部長石澤でございます。</p> <p>今後のスケジュールでございますが、来月 12 月に食品衛生監視指導計画案を仙台市のホームページ、それから各区の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、今のところ 2 月上旬に予定しておりますが、2 回目の本協議会を開催して確認を行う予定でございます。</p> <p>その後 3 月中にアクションプランと食品指導計画について決定いたしまして、公表をするという予定でございます。</p> <p>なお、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をするという流れになる予定でございます。以上でございます。</p>
西川会長	<p>それではそのスケジュールに沿いまして実施いただきますようお願いいたします。以上で本日の議題は終了になりますが、皆さんから全体、議題を通じて何かご質問などありましたら、ぜひお願いしたいのですが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p><V. 報告事項></p> <p>【(1) 平成 29 年度 1 月～10 月に発生した食中毒事件等について】</p> <p>それでは議題につきましてはこれで終了しまして、報告事項に移りたいと思います。最初に報告事項 1 になりますが、平成 29 年度 1 月から 10 月までに発生した食中毒事件等についてご説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは報告資料 1 に沿ってご説明申し上げます。まず食中毒一覧をご覧くださいますとわかりますように、去年よりも発生件数は少なくなっております。</p> <p>昨冬のノロウイルスは、感染症は結構、発生がありましたが、食中毒が無かったというのが、かなり特徴的かと思えます。あとは先ほど触れたアニサキスと、それからカンピロバクターの食中毒が多いというような傾向かと思えます。</p> <p>また、ここ 10 年以上発生しておりませんでした大規模な食中毒も 10 月に発生しまして、これは病原性大腸菌となっておりますが、いわゆる O157 のような激しい症状のものではなく、毒素原性の菌による食中毒でございました。</p> <p>県内での発生状況は、この資料のとおりでございますが、昨年の春にイヌサフランという植物と山菜の行者ニンニクを高齢者の方が間違えて食べて亡くなるという事件が発生しております。</p> <p>その他の食品に関する違反の事例としましては、下痢性貝毒の基準超過やシガテラ魚の流通を水際で阻止したといったような事例がございました。以上でございます。</p>

西川会長	平成 29 年 1 月から 10 月に発生した食中毒の事件についてご紹介をいただきましたが、委員の皆様から何かご質問ございませんでしょうか。
山下委員	イヌサフランと行者ニンニクというのは、この頃すごく多いのではないかとニュースなどを見て思っておりました。このように似ている植物を間違えて食べないよう、どのように市民の方に伝えているのか、教えていただけますか。
生活衛生課長	仙台市もそうですが、国でもこういった事例を受けまして、写真の入ったチラシを作って配布等をしております。それから、やはり高齢者の方にこういった事例が増えておりますので、例えば庭先で食べられる植物とそうでない植物を混ぜて植えないなど、そういった注意喚起も行っております。
西川会長	よろしいですか。 山下先生、シガテラについては、もちろん流通は禁止ですが、このあたりはどう思われますか。
山下委員	仙台市では、あまりこういうことは今まで無かったのではないかと思います が、珍しいですか。そうでもないのでしょうか。
食品監視センター所長	中央卸売市場の食品監視センターからご回答いたします。 シガテラ魚については国内での規制というのは、検疫所の段階と各自治体の中央卸売市場を中心にした規制の段階と 2 段階となっています。 仙台市内においては、これまであまり例が無かった状況です。今回のヒメフエダイという魚種ですが、調べてみますと平成 7 年に事例がございまして、そのときも市場内の監視等の段階で、販売をストップしたという事例がございました。 今後は、段々、地球の温暖化の影響などにより南方産の魚介類がこのシガテラ毒を有するという事です。プランクトンからも毒を蓄積するようですので、温暖化の影響で、九州・沖縄地方から、徐々に北に向かってというような傾向はあるように聞いておりますので、その点でも今後十分注意が必要かなと思います。 実際、国内においても平成 19 年から 28 年までの 10 年間に 164 名の食中毒の患者が出ているという毒ですので、今後も十分に注意していきたいと思っております。 以上でございます。
西川会長	よろしいですか。 はい、どうぞ
山下委員	あと、下痢性貝毒で基準値を超えたものが出てきたということですが、これは宮城県産だったのでしょうか。
食品監視センター所長	宮城県産のホタテ貝ということで、関係機関に通報して、生産サイドで対応していただいております。
西川会長	私から今の話で関連して。ヒメフエダイもそうですが、前もヒガンフグが見つかったことが、ありましたね。これは、実際に食品監視センターで監視している方々が、こういう言い方は悪いですが、うまく識別できるような、そういう教育は内部でかなりされているのでしょうか。そういう経験があまり無いと、その辺の判断が、なかなか難しいことがあるように思いましたが、いかがでしょうか。

食品監視センター所長	<p>食品監視センターに配置された食品衛生監視員は、まず凶鑑を持って監視をするような伝統がありまして、新任で配置された監視員は、まず魚種を覚えるところから対応しておりますので、そういう毒魚が流通をしないように、今後も十分注意していきたいと思っております。</p>
西川会長	<p>承知しました。ありがとうございます。 そのほか、何か委員の皆様からご意見はいかがでしょう。 この報告資料1のアニサキスやカンピロバクターなどの資料がありますが、ここは後ほど皆さん、読んでいただくということですのでよろしいでしょうか。 それでは委員の皆さんも後ほどで結構ですが、この資料も読んでいただくようお願いしたいと思います。 (ここで針生委員退席)</p>
西川会長	<p>【(2) 平成 29 年度全国高等学校総合体育大会等について、(3) 第 11 回全国和牛能力共進会宮城大会について】 それでは続きまして、報告事項の 2、3 全国高等学校総合体育大会と総合文化祭、全国和牛能力共進会宮城大会について、事務局から報告をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは報告資料2のインターハイ、総合文化祭に関して、ご報告いたします。 おかげさまで、全国から沢山の高校生が集まった行事でございましたが、事前の宿泊施設や弁当製造所への立ち入り、それから講習会の実施、当日の会場等でのお弁当の取り扱いの衛生指導などにより、食中毒等の健康被害は発生しなかったというご報告でございます。 それから報告資料3-1です。いわゆる牛リンピック(第11回全国和牛能力共進会宮城大会)会場での食品の提供に関しまして、やはり同様に監視指導などにより、40万人を超えるご来場者があった中、事故無く済みましたというご報告でございます。 また、食肉衛生の部分について、食肉衛生検査所長から、説明致します。</p>
食肉衛生検査所長	<p>それではお手元の報告資料3-2をご覧ください。私どもで行った対応についてご説明したいと思います。 こちらでは牛肉の品質についてのコンテストでございまして、いわゆる「さし」が入っている・入っていないというような取り組みが行われたところでございます。ただ、私どもはその品質より前に、食べても安全かどうかという検査を獣医師であります、と畜検査員が行っておりまして、その辺の経過をご紹介したいと思います。 資料中の4の事前指導をご覧ください。そもそもこの計画が持ち込まれた際には、私どもの牛を入れる小屋と呼ばれるところは、通常掃除がしやすいようにコンクリートの床になっています。ところが、オリンピック選手(大会に参加する牛)が全国から集まりますので、足をくじいては困るということで、コンクリートの上に畳を敷きたいという相談がございまして、畳はいいが、衛生管理が必要になるところでございまして、ご指導を申し上げました。夏期で、衛生害虫の発生等々が懸念されましたので、どのような管理プログラムでやるのか、というところをご指導申し上げました。 もうひとつは、生きた牛が入ってまいりますので、途中で具合が悪くなってしまふ牛が発生する可能性があり、オリンピック選手でもありますので、そこは我々のところで24時間体制を組み、いつ重大な事故、病気になっても対応が可能なように数名の獣医師の職員を待機させ、対応をしております。幸いに急病になった牛はありませんで、無事、おいしいお肉に変わったというところでござい</p>

	<p>ます。</p> <p>当日の対応でございますが、資料中の4の①では、と殺の前に獣医師による生きている段階の検査が必要でして、そこで見たところ、すべての牛がびんぴんと元気であったのですが、牛の産地である宮崎県の結構立派な牛が、足をくじき、普通の健康畜のラインではうまくいかない可能性もあり、個別に病畜舎での検査対応をいたしました。幸いなことにこの1頭も優秀な成績を修めたと聞いているところです。</p> <p>このように事前に検査所にとってどういうリスクがあるのかを考え、指導申し上げた結果、マニュアル等も業者につくっていただき、当日はスムーズに行えたというようなところでございます。</p> <p>参考として、検査とは直接関係はありませんが、例えば資料中の5の③の最優秀のお肉ですと、キロ5万円の競り値だそうです、100グラム5,000円っていう話ですよ。それが実際のお店に行くと、いくらになるのだろうかというようなところで、私はそういうお肉を食べたことがないので評価はできませんので、これにてご説明、ご報告は終了したいと思います。</p>
西川会長	<p>かなりご苦勞された部分がわかりましたが、事故もなく、終了したこと非常に良かったのではないかと思います。</p> <p>あと種牛の部のバーベキューコーナー、私も行きましたが、おいしかったと思いますし、あとは私どもの大学や東北大学もそうですが、学生さんがカレーのコーナーで、ボランティアですかね。インターンシップとしていらっしゃったことをよく目にしましたので、良かったのではないかと考えています。</p> <p>委員の皆様、何か感想などを含め、何かありますでしょうか。よろしいでしょうか。それではこの2つの取り組みについて、無事に終わったということの報告でした。どうもありがとうございます。</p>
西川会長	<p>【(4) 平成28年度地域連携HACCP実証事業について】</p> <p>続きまして報告事項4平成28年度地域連携HACCP実証事業について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
食品監視センター所長	<p>それでは昨年度、事業の一端に関わりました食品監視センターより、実施の状況につきまして、簡単にご報告いたします。資料は報告資料4でございます。</p> <p>地域連携HACCP導入実施実証事業は、HACCP制度化に向けた研究の一環として、厚生労働省が平成27年度から開始した事業でございます。全国から参加する自治体を募りまして、初年度の平成27年度は6自治体、昨年度は仙台市も含めて10自治体が参加しております。</p> <p>仙台市では給食施設のHACCP導入の検討の他、今後課題となってきますが、市内の事業者を対象とした研修会を通じ、HACCP普及のあり方を検討したところでございます。</p> <p>まず、給食施設についてです。給食施設はご存じのとおり、毎日メニューが変わるわけですが、このような業種においては、従来どおりにメニューごとにHACCPプランを作成することが現実的に困難な状況でございます。</p> <p>今回、題材にした調理施設も、宮城野区にあります高砂学校給食センターという施設ですが、こちらも全部で300種類を超えるメニューを調理しております。今後、すべての食品等事業者にHACCPを普及させるためには、このような多様な食品を調理製造する施設に対して、どのようにプランを設定したら良いのかという点が課題になっているところでございます。今回の事業では、これらの問題に対する解決策を事業者のHACCPチームも加えて検討をいたしました。</p>

	<p>その結果、資料では8枚目のスライドですが、給食のような業態の場合、食材の危害要因分析を行った上で、煮物、焼き物、揚げ物等を調理工程ごとにまとめて分類し、それぞれプランを作成することによって、給食施設のように多様な調理を行うところに対して HACCP プランがうまく設定できるということを、実証的に明らかにしました。</p> <p>なお、この高砂学校給食センターは、PFI 事業として運営している会社が株式会社東洋食品という事業者ですが、この実証事業の後に HACCP への取り組みをさらに進めて、先ごろ調理施設として初めて、仙台市食品衛生自主衛生管理評価事業の最高評価であります5つ星の評価を受けております。</p> <p>この他、資料では13枚目以降のスライド、事業者向けの研修会についてですが、これまで座学中心だったスタイルを一挙に変えました。座学中心だけでは、その後 HACCP をどのように自社内で作っていけば良いか、なかなかイメージがつかめずに帰って行くような形でございましたので、座学中心では無く、グループワーク形式で実際に HACCP プランを作成するところまでやってみるといった研修会を開催しました。</p> <p>これを通じて、効果的な研修スタイルというのを検討したところですが、参加者からアンケートでは、非常に好評課を得られております。「また開催をしてほしい」等々の意見をいただいたことで、研修会のスタイルとして、効果的なやり方のひとつが見えてきたと思っております。</p> <p>これら2つの事業のまとめにつきましては、国に対して、結果を報告しておりますが、今後、国が業種ごとに作成する基準の設定など、HACCP 制度化とその普及対策において、我々の仙台の取り組みが知見として活用されるのではないかと考えております。</p> <p>簡単ですが、以上でございます。</p>
西川会長	<p>平成28年度地域連携 HACCP 導入実証事業についての報告でしたが、委員の皆様から何かご意見はございますか。</p> <p>私から。ご説明にありましたが、カテゴリー別にハザード分析するとは言いましても、そのモニタリングの方法や CCP の設定のところで、例えば加熱であつても、それぞれ加熱温度や時間が違いますが、素材によってどのような形で行っていたかを参考に教えていただけますか。</p>
食品監視センター所長	<p>学校給食においては、大量調理施設衛生管理マニュアルにも記載がありますが、加熱調理品の調理工程というのが、条件が定まっております、85℃以上で90秒という設定がありますので、一律にその基準に照らし、揚げ、焼きなど加熱が施されますが、会長のご指摘のとおり、モニタリングについては工夫が必要なところでもあります。</p> <p>現場で実際にモニタリングをやっていただくと、実際の手順書と実際の記録の整合性がつかなかったところがありました。そういったところは、「この条件であれば85度は一定の時間クリアできる」というような条件について、ディスカッションを重ねて設定しました。</p> <p>その後、この事業者はそれを例にして、自社内で調理しているもの全てについて、このやり方を参考にしながら対応したところです。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>あともう1点、我々も授業でやってはいるのですが、導入研修会でのプランの作成のときに図面やダイアグラム等も作るのでしょうか。</p>

食品監視センター所長	<p>工場内に研修生が立ち入るということは、今回は行っておりません。資料として、ある一定の想定で製品説明書やフローダイアグラム、図面を用意して、それぞれグループワークをしていただきました。</p> <p>それで、自分で作ることがやはり一番経験値が上がるということがわかりましたので、今後いろいろな研修を設定するにあたり、考慮していきたいと思っております。</p>
西川会長	<p>わかりました。ありがとうございます。</p> <p>委員の皆様から何か他にご質問はございますか。</p>
赤坂委員	<p>HACCP 研修会ですが、日程は3日間やられたのか、それとも3回に分けてやられたのでしょうか。要するに3つのグループにそれぞれ1日ずつやられたのか、それとも3日間実施されたのでしょうか。</p>
食品監視センター所長	<p>3日間で行いました。3日間通しで参加できる方を募って実施しました。ですので、時期も事業者が比較的参加しやすい時間帯、季節を設定し、事前にアンケートを取り、2月のこの時期に設定をして実施をしたところでございます。</p>
西川会長	<p>よろしいですか、はい。</p> <p>3日間やりますと、密度も結構高くできるかと思っておりますので、ぜひ継続していただければと思います。</p> <p>その他、ご意見いかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p>
西川会長	<p>【(5) 食品衛生規制等の見直しについて】</p> <p>それでは最後になりますが、報告事項5食品衛生規制等の見直しについて、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5に沿ってご説明申し上げます。</p> <p>この資料は国から、食品衛生法改正懇談会参考資料として公表されているものでございます。</p> <p>内容としましては、資料中の基本的考え方とおおり、近々15年ぶりに食品衛生法が大改正されるのではないかとことを前提に作成されているというものです。基本的には食中毒の下げ止まり、あるいは2020年の東京オリンピック・パラリンピックを控え、国際基準との整合化ということに主眼が置かれており、その内容としましては、資料に記載してあるような見直しがされるということでございます。</p> <p>特に私ども仙台市の食品衛生行政の中で、影響が大きいと思われるのは、1の②のHACCPの制度化、これにつきましては先ほどから何度もご説明している内容でございます。</p> <p>その他に健康食品の被害防止対策、あるいは容器包装のいわゆるポジティブリスト化というような制度の見直し、それから2の①の営業許可制度の見直しということで、これまでの34業種の許可制度を見直して届出制度等を創設することなどが現在検討されておまして、国のホームページにはこちらのポイントの他に様々なバックのデータ等についても公表されておりますので、そちらもご参照いただければと思います。</p> <p>実際にどうなるかは、来年、恐らく明らかになると思っておりますので、それに応じてまた皆様のご意見もお伺いしながら、対応を考え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	はい、ありがとうございます。ただいま報告資料5についてご紹介いただきました。もう1枚資料がありますが、この説明会についてもご紹介いただけますか。
生活衛生課長	こちらは、国が開催する説明会の情報提供ということでございます。仙台会場では12月13日開催ということで、裏面に申込書がございますので、興味のある方は、ぜひご参加頂ければ、よろしいかと思えます。以上でございます。
西川会長	<p>ありがとうございます。それでは食品衛生規制等の見直しについてのご紹介でしたが、何か委員の皆様からご質問等はございますか。</p> <p>現状と言いますか、こういう形で今進められているというような情報提供かと思えますが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。それでは興味のおありの方は、是非とも厚労省のこの説明会についても申し込みをされてはいかがかなと思えますので、よろしく願いいたします。</p> <p>以上で報告事項はすべて終わりましたが、その他ということで、何かございますか。委員の皆様いかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは無いようですので、以上ですべて議題が終了しましたので、進行を事務局にお返しいたします。よろしく願いします。</p>
司会	<p>西川会長、どうもありがとうございました。</p> <p>それではこれを持ちまして、第29回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。本日は長時間にわたり、ご討議いただきまして、ありがとうございました。</p> <p>なお、次回は、平成30年2月7日水曜日の開催を予定しております。ご案内は委員の皆様にご文書にてお送りさせていただきます。</p> <p>また、先ほど報告の中にありましたが、1月17日にリスクコミュニケーションの一環として行っております、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。講師としまして、公益社団法人日本食品衛生協会より丸山先生をお招きいたしまして、『家庭でできる食中毒予防』という演題で講演する予定としております。委員の皆様にはまた改めてご案内申し上げます。</p> <p>以上、本日はどうもありがとうございました。</p> <p>—了—</p>