

第 30 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	平成 30 年 2 月 7 日（水）14：00～16：00
開催場所	本庁舎 第 1 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、間昭成、針生真由美、日野立子、平間正浩、深澤ひろ美、八木橋浩子、和田達雄 （欠席委員＝山下まり）
	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、藤田消費生活センター消費生活係長、那須食肉衛生検査所長、齋藤食品監視センター所長、渡部農業振興課長、戸井田太白区衛生課長、金田健康教育課給食運営係長、勝見衛生研究所微生物課長、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 30 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、資料の確認ですが、協議会の次第、資料 1・2・3、参考資料 1・2、報告資料となっております。もし乱丁等ございましたら、事務局までお知らせお願いいたします。</p> <p>< 欠席委員 > 本日、山下委員が所用でご欠席というご連絡をいただいております。</p> <p>< 自己紹介 > 委員の皆様は、昨年 11 月より委嘱させていただいておりますが、前回の 11 月の本協議会でご欠席だった委員の方に改めて自己紹介をお願いしたいと思います。</p> <p>順番に一言ずつお願いいたします。 まず、大友委員、お願いいたします。</p>
大友副会長	<p>皆様こんにちは。みやぎ生協の地域代表理事の大友と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>今期で 2 期目になりますが、今年度も自分自身、勉強しながら、そして食品の安全対策にアンテナを広げながら、少しでもお役に立てればな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>
司会	続きまして、鈴木委員、お願いいたします。
鈴木委員	<p>仙都魚類の鈴木でございます。</p> <p>私も 2 期目になりますが、引き続き勉強してまいりたいと思っておりますので、よろしく申し上げます。</p>
司会	深澤委員、お願いいたします。

深澤委員	<p>株式会社宮果の深澤ひろ美と申します。よろしく申し上げます。</p> <p>初参加になりますので、いろいろ勉強させていただきたいと思っております。個人的には、薬剤師として薬局にも勤務しておりますので、非常に興味のある分野でございます。どうぞよろしく願いいたします。</p>
司会	八木橋委員、お願いいたします。
八木橋委員	<p>仙台市主婦連合会の八木橋浩子と申します。よろしく申し上げます。</p> <p>今回3期目、多分3期目だと思いますが、いろいろとこういう会議に出席させていただいて自分も勉強しないとちょっとついていけないところがありますので、そういう意味ではすごく有意義です。これからもよろしく申し上げます。</p>
司会	和田委員、お願いいたします。
和田委員	<p>仙台食肉市場の和田でございます。</p> <p>私も今期2期目ということで、引き続いてまた勉強させていただきますので、よろしくどうぞお願いいたします。</p>
司会	<p><Ⅱ. 挨拶></p> <p>ありがとうございました。</p> <p>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挨拶申し上げます。</p>
保健所長	<p>皆様、こんにちは。仙台市保健所長の下川でございます。</p> <p>本日は、年度末、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。</p> <p>また、日ごろから本市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜り、この場をおかりして御礼を申し上げます。</p> <p>本日は、第2回目ということで、前回ご協議いただきました平成30年度の仙台市食品衛生監視指導計画につきまして、一般市民の皆様から意見募集を実施いたしました。そのご報告と監視指導計画の最終案についてご意見を伺いたいと存じます。</p> <p>また、平成30年度のアクションプランにつきましても、若干の修正がございますので、そちらにつきましても、ご説明の上、ご意見を伺いたいと存じます。</p> <p>なお、議題とは別にカキのノロウイルス検査状況と本市で発生いたしました食中毒の原因物質の変遷についてご報告させていただきます。</p> <p>さて、本市の食品安全のリスクコミュニケーションの取り組みの一つといたしまして、先月市民を対象とした講演会を開催いたしましたところ、約140名もの方にご参加をいただいたところでございます。今回は、日本食品衛生協会学術顧問の丸山先生をお招きして家庭での食中毒予防についてわかりやすくお話をさせていただきました。参加者の方々からも、「家庭での食中毒について考えるいい機会になった」、「消費者一人一人が食中毒の知識を持つことが大事だと感じた」などの感想をいただいているところでございます。</p> <p>食品の安全性確保対策を効果的に実施するためには、事業者、行政、消費者が相互に理解をし、それぞれの責務や役割を果たしていくことが重要でございますので、今後もリスクコミュニケーションの推進に努めてまいりたいと考えております。</p> <p>この協議会の場におきまして、委員の皆様のごさまざまなお立場から忌憚のないご意見やご助言をいただきたいと存じますので、本日の協議会、どうぞよろしく</p>

	<p>お願い申し上げます。</p>
司会	<p>それでは、議事に入りますが、本協議会の規定によりまして、協議会会長に議長をお願いして議事を進めたいと存じます。</p> <p>西川会長より一言ご挨拶いただいた上で、よろしく願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆さん、こんにちは。</p> <p>今回は2回目ということで、いよいよ30年度の計画の最終案を今日取りまとめる形になります。市民の方々からのご意見もいただきながら、この場で最終的なご判断になるか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>新年迎えまして、もう一月经ちました。私ども、大学の方も今非常にインフルエンザが流行っておりますが、卒業研究とか修士論文などで大変な時期でして、教員も何かインフルエンザが多くなってきております。ですので、今日お集まりの皆さんは、非常にお元気でよろしいんですけれども、インフルエンザのみならず、食の方も、今回ノロウイルスのこととか、あるいはこれから食品衛生法の改正等もありますので、いろんな改正について皆さん一緒になって勉強していかないといけないということになっておりますので、引き続きいろんな面でまたご協力のほどよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、本日はどうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、西川会長、これ以降の進行についてよろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><署名委員の指定></p> <p>それでは始めたいと思いますが、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。</p> <p>この協議会では議事録を作成し、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指定しております。会議議事録署名委員制度ということになっておりますので、この署名委員につきまして、毎回お願いしておりますが、副会長の大家様をお願いできないかなと思っておりますが、いかがでしょうか。よろしいですか。</p> <p>それではよろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p><Ⅲ. 議題></p> <p>【議題（1）平成30年度アクションプラン（案）について】</p> <p>それでは早速ですが、まず議題の1ということで、平成30年度のアクションプラン（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>事務局の生活衛生課山本と申します。よろしくお願いいたします。</p> <p>平成30年度アクションプラン（案）につきましては、前回の11月の協議会におきまして皆様にご協議いただき、ご意見を頂戴したところでございますが、その後、若干の修正がございますので、資料1として本日準備したところでございます。</p> <p>資料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30年度アクションプラン（案）をごらんください。表紙に記載しておりますとおり、修正あるいは追加箇所は囲みの太字、それから削除した部分につきましては二重の取り消し線でお示ししております。</p>

	<p>1枚開いていただきまして、一覧表で網かけの部分と白い部分がございますが、網かけの部分というのは、食品衛生の監視指導計画、資料3などの内容と重複する部分でございます、衛生部局が担当している部分ですので、そのような形で区別しまして表示しております。</p> <p>アクションプランについて、前回からの変更点は、全部で3点となりますので、順にご紹介いたします。</p> <p>まず、1点目、1ページをご覧ください。</p> <p>1-1-1 農薬の使用履歴の記録の促進のところでございます。「GAP、農業生産工程管理」という記述を追加しております。GAPに関しましては、アクションプランの上位にあります、参考資料1 仙台市食の安全性確保に関する基本方針では、既に従来から触れておりましたが、今回、新たにこの部分の記述を追加したということでございます。具体的には、農業振興課の取り組みを追加記載するというところでございます。</p> <p>これは食品衛生監視指導計画の中間案に対するご意見として頂戴しているものでございますが、資料2、4ページ、No.15 にいわゆる GAP の支援を図ること、それから農業専門学校や農業団体への GAP 取得推進への支援について、ご意見を頂戴しております。</p> <p>このご意見というのは、先ほど申しましたように監視指導計画に対するご意見でございましたが、実際には食品衛生という対象範囲よりも、もう少し広い農業分野を含めた、食の安全全般のご意見でございましたので、食品衛生監視指導計画より広く食品安全全般を対象として扱っておりますこのアクションプランに反映させていただくということでございます。</p> <p>なお、先ほどの GAP につきましては、参考資料1の基本方針の21ページ、用語解説に「農業生産工程管理（GAP）」と記載しております。こちらは、食品衛生に限らず、農産物の生産に関わる工程上で、その安全性ですとかそういったことについて保つというような内容の説明がございます。</p> <p>資料1に戻りまして、アクションプランの変更点の2点目でございます。資料1の3ページをご覧ください。</p> <p>1-4-3 老人福祉施設、障害福祉施設等の給食の安全性確保というところがございます。「介護医療院」という記述が追加になり、その後の「介護療養型医療施設」というのが削除となっております。これは、介護保険法の改正によりる来年度の制度的な廃止・新設に伴う修正でございます。</p> <p>次に、変更点の3点目でございますが、同じこのアクションプランの8ページをごらんください。</p> <p>2-4-1 食品表示法に基づく表示の指導のところ。「年間100件程度」という文言を削除するというところでございます。数年間の実績として年100件以上は消費生活センターで行っておりますが、年度によってかなり変動があり、例えば、今年度は、中間報告時点で既に180件以上の実績というような状況があるということから、年間100件程度という表現が実態に合わなくなっているということがございまして、この数字は削るというような内容でございます。</p> <p>変更点につきましては、以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>まず、議題1でアクションプラン案ということで、先日から3点、変わった部分のご紹介がありましたが、今説明のありました部分も含めまして、ご意見はございますか。</p> <p>1点はGAPの導入ということを明記したということで、市民の方からのご意見でしょうか、HACCPだけでなくGAPについても導入していくべきではないかと。</p>

	<p>食の連続性ということで、生産から製造を含めまして管理していくということがこれから大事になるということで、そういうお考えも必要だろうということだと思いますが、それが1点目ですね。それから、2点目で、3ページ目のところの修正がありました。それから、最後、8ページ目のところで、年間100件というのが現在の状況としては少しそぐわないのではないかとということで、これを消すということになりましたが、ご意見、いかがでしょうか。</p>
木村委員	<p>仙台・みやぎ消費者支援ネットの木村と申します。よろしくお願いいたします。</p> <p>1-1-1の「(GAP)の導入推進と併せ、」という項目を今回新たに加えるということ、大いに賛同させていただきたいと思っております。</p> <p>消費者問題として、最近の2030年度の国連採択のアジェンダ問題、これに積極的に昨年度から取り組んでおります。これは、基本的には環境保全をベースに地域の発展を考えるというような形で、私どもも非常に取り組みやすい内容になっておりますが、その中で、もう一部の行政で取り組んでおりますように、例えば身近であれば、県内であれば大崎市、大郷町、このあたりは有機栽培のお米、あとそれから減農薬米、この辺について、積極的に取り組んでいるということで、私どもも関心を注いでいるところでございます。やはり、何でしょう、メダカを戻そうとか、ごく当たり前のことが今身近でもうすっかり消えている状況です。</p> <p>やはり私ども仙台は、特に田園のある都市であるだけに、こういったこともあわせて、農業振興課さんでいろいろイベントをなさるといことですけれども、この辺も広報活動として加えていただければと思っております。このたびはGAP導入推進の文言に大賛同させていただきます。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。ご意見ということで承っておきたいと思っておりますが、その他、何かご質問等はございますか。</p> <p>私から1点だけ。このGAPの導入の推進ということで、実際に農業振興課がご担当になるわけですが、例えば指導員の養成や研修など、それはまた別の話になるわけでしょうかね。ちょっと課が違うかもしれないですが、そこは、どうお考えでしょうか。</p>
農業振興課長	<p>農業振興課でございます。</p> <p>GAPにつきましては、考え方として2つございまして、農業者の方が栽培履歴の管理、それから労務管理、それから農薬使用とかそういったものの安全性ですね、農作業自体や栽培管理自体を記録をとって検証できる形にする、いわゆる「GAPをする」というレベルと、それを外部の第三者機関から認証を受けて、第三者から認証を取る「GAPを取る」という2つの概念がございます。</p> <p>会長からのご指摘の「GAPを取る」「認証を受ける」という部分につきましては、今般、国の予算とか、宮城県の方で、そういった指導員、審査員などを育成するという方向で動いております。実際には、その外部の審査員の方の資格と、認証を受けるために実際に農業者自身が、そちらに耐えうるだけの知識を得るための研修という二段構えになってございまして、まずは農業者の方たちがその制度自体をご理解いただき、採用され、次のステップとして第三者認証に進むというような制度の周知徹底をまずは30年度に向かいまして私どもで行ってまいりたいと思っております。</p> <p>それから、ご指摘の外部認証などにつきましては、国の補助制度なり宮城県のそういう指導員、審査員、そういった方の養成等と連携をしながら、まずは実際に作業、経営されている農業者の方に制度の周知徹底を図ってまいりたいと考えてございます。</p>

西川会長	<p>わかりました。どうもありがとうございます。</p> <p>皆さんから、その他、何かご質問、ご意見等ありますでしょうか。</p>
岡崎委員	<p>食品衛生協会の岡崎です。</p> <p>この GAP ですが、そうやって生産者の方が取り組んだ農産物について、取り組んでいないで栽培した農産物と、その差別化を図るようなことというのは何かありますか。</p>
農業振興課長	<p>先ほど申しあげました外部から認証を受けたというところで、今ご指摘のような個別の農産品に「GAP 認証」という表記をするというようなのは、よく ISO や他の認証等にございますが、この GAP につきましては、そういう表示ができません。GAP の制度上、そういうことになってございませので、GAP のものだというような個別で差別化するというようにまいりませんで、そこを全体として生産者の方、GAP 認証機関で生産しているとかそういう形になろうかと思ひます。</p> <p>その辺の実際の表記等につきましては、国・県の指導を受けながら、これから具体的に実施する方策、そういったものも含めて農業者の皆様に周知徹底を図ってまいりたいと考えてございます。</p>
岡崎委員	<p>どうも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>その他、皆さんからご意見等、ございますか。</p> <p>それでは、まずアクションプランにつきましては、今ご説明いただきましたので、後ほど食品衛生監視指導計画の最終案とともにまたお認めいただくかどうかの判断をいただきたいと思ひます。</p>
西川会長	<p>【議題（2）平成 30 年度食品衛生監視指導計画最終案について】 【①平成 30 年度食品衛生監視指導計画中間案に関する意見について】 【②平成 30 年度食品衛生監視指導計画最終案について】</p> <p>それでは続きまして、議題（2）になりますが、平成 30 年度食品衛生監視指導計画最終案について、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、次第の①平成 30 年度仙台市食品衛生監視指導計画の中間案に関する意見について、それから平成 30 年度食品衛生監視指導計画最終案について、あわせてご説明申し上げます。</p> <p>資料 2 をご覧ください。こちらが平成 30 年度、その指導計画の中間案に関する意見の概要でございます。</p> <p>意見の聴取の概要ですが、市民の方への周知方法としましては、ホームページ、印刷物等で行いまして、意見募集期間は、昨年 12 月 8 日から今年 1 月 7 日まで。意見募集の方法は、そこに記載のとおりでございます。</p> <p>結果、今年度は団体が 2 通、個人名でのご意見が 11 通、合計 13 通ご意見を頂戴しまして、意見の数としましては 59 件を頂戴いたしました。ちなみに、昨年度は 15 通の 36 件という実績でございました。</p> <p>意見の内容別内訳ですが、監視指導に関するものが 32 件、検査に関するものは 0 件、その他全体に関するものは 27 件でございました。</p> <p>意見の性質としては、A から D の 4 分類にしまして、A の「概ね肯定的に捉えての意見や感想」というのが 3 件、B の「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 28 件、C の「批判的・否定的</p>

な立場からの指摘や感想」がゼロ、「その他感想・要望等」が28件という内訳でございました。

それらの具体的なお意見につきましては、2枚目以降の横長表7ページ分のとおりでございます。59件のお意見ということですが、これを内容でまとめますと、33件に整理しております。表では、監視指導計画最終案の該当のページ、それから先ほどの意見の性質で分類するAからDの評価分類、それから、「監視指導」や「その他」などの内容別の内訳を記載してございます。

資料2とそれを反映した資料3の部分について、2つを対比しながらご説明させていただきます。

まず、修正点（意見を反映した箇所）が2点ございます。1つ目が、資料2の表2ページの8番のお意見で、流通拠点の安全性確保についてという部分でございます。それから、2つ目は、3ページの12番のお意見でせんだい食の安全情報アドバイザーについてという部分でございます。

まず1点目、8番の部分からお話ししますと、ご意見としましては、流通拠点の安全性確保対策のところ、市場のHACCPによる自主衛生管理の導入を推進するために、市場内の食品等事業者への普及啓発だけではなく、より積極的な導入支援が行えるよう、文章に追記してくださいというご意見を頂戴しました。これを受けまして、資料3、10ページ、(2)流通拠点の安全性確保の②中央卸売市場内の食品関係施設の監視指導の部分の5行目のところでございますが、「市場内の食品等事業者に対し、HACCPの手法を用いた衛生管理の導入普及啓発を進めます」という部分を「導入に向けて助言や支援を行います」と訂正させていただきました。

それから、2点目の12番のお意見、4-(3)-②のせんだい食の安全情報アドバイザーについてでございますが、こちらについて、市民への食品衛生に関する知識の普及と情報の提供を行う役割を文中に追記してくださいというご意見を頂戴いたしました。こちらのご意見を受けまして、資料3の15ページ、相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進の一番下の項目でございますが、せんだい食の安全情報アドバイザーの文言を修正させていただきました。具体的には、表現がわかりわかりづらいという観点から、「市民への」、「知識の」、「様々な場面で」というような言葉を補足させていただいたものでございます。以上が今回頂戴しましたご意見を基に修正した部分でございます。

また、資料32ページをご覧ください。「はじめに」の部分で、追加している部分がございます。こちらは、例年、その年のトピックスですとか、主な出来事を記載するというところでございますが、腸管出血性大腸菌の広域食中毒の発生ですとか、あるいは食品衛生法の改正など、主な出来事、それから高校総体ですとか、あるいは和牛共進会など、本市でございました主な出来事などをここに記載させていただきました。

さらに、食品衛生法等の改正につきましては、前回もお話ししましたように、国のHACCPの制度化につきまして、まだかなり流動的な部分もございましたので、資料3の中でも説明をあまり踏み込まない表現にした部分がございます。

この内容につきましては、参考資料2をご覧くださいと、こちらが国で1月19日から食品衛生規制の見直しに関する骨子案というものを発表しまして、これに関する意見募集を行っている資料でございます。本日2月7日必着ということで、もう少し早目にお示しできればよかったのかもしれませんが、意見の募集をしている内容でございます。

前回お話しした部分と食品衛生法の改正の骨子という部分で、微妙に変わってきているところはございますが、簡単に、骨子案の要点だけをご紹介しますことができます。

	<p>まず、食品衛生規制の見直しに関する骨子案という資料に主な改正内容がございます。これが①から⑧まで8つの項目に分かれておりまして、1点目が広域的な食中毒事案への対策強化ということでございます。具体的には、そこにありますように、国や都道府県等の関係者で構成する広域連携協議会というのを設置するというようなことで、その協議会を活用して広域的な食中毒事案に対応できるようにするというようなことが国から示されております。</p> <p>改正の骨子の2番目はHACCPによる衛生管理の制度化ということでございます。2ページ目の一番上でございますが、こちらについては、国際標準化、あるいは一般的な衛生管理、衛生管理計画を定めてそれを遵守しなければならないとするというようなことが書かれており、いわゆる国のマル総制度（総合衛生管理製造過程承認制度）については、廃止するというような方針が示されております。</p> <p>3番目、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集という部分でございますが、こちらは事業者が健康被害の情報を得た場合に、これを国に報告しなければならないというような規定を置くというようなことでございます。</p> <p>4番目、国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備ということでありますが、これはいわゆる器具・容器包装に関する、今度はポジティブリストといまして、リストに明記されたものが使用可能というような形に変更する内容と伺っております。</p> <p>5番目、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設でございますが、こちらは従来の営業許可制度の業種についての見直しですとか、新たに届け出を義務づける業種などを定めるというような内容と伺っております。</p> <p>6番目、食品リコール情報の報告制度の創設ということでございますが、こちらについては、食品等を回収するときに、特に危害が想定されない場合を除いて都道府県知事等に報告しなさいというような内容でございます。</p> <p>7番目、輸入食品の安全性確保・食品輸出関係事務の法定化ということでございますが、これは輸出国においてHACCPによる衛生管理を義務づける等の内容、あるいは衛生証明書の添付というようなことをその輸入の要件とするというような内容でございます。</p> <p>その他というのは、行政処分ですとか、罰則、そういった内容の整備を行うというような内容で、資料後半にそれぞれの項目につきましての制度的なイメージというのが図解で示されているというような内容になっております。</p> <p>ご参考としていただければということでございます。以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。ただいま議題2になりますが、平成30年度の食品衛生監視指導計画の最終案ということで、まずは中間案に対する意見、それが資料2ですね、それから次に食品衛生監視指導計画の最終案ということでご紹介をいただきましたが、中間案に対する意見をもとに3点の修正をいたしましたということでございます。</p> <p>それで、第1点がHACCPのところについて若干文言を少し変えたということもございました。それから、HACCPの内容についても、国の制度が少し揺らいでいるところがあるので、説明文のところも少し削除した部分がございます。それから、市民の皆様への案内というところも少し書き足したということがありました。3点の修正がございましたが、この最終案につきまして皆さんからのご意見を頂戴できればと思いますが、いかがでしょうか。</p>

日野委員	<p>食の安全情報アドバイザーの日野と申します。</p> <p>意見というか、確認させていただきたいのですが、最終案の5ページの1の食品等事業者の自主管理推進の中の(2)の、その文章の中の後ろの2文です。「国の総合衛生管理製造過程承認施設に対しては、東北厚生局と連携し、HACCPシステムによる衛生管理が適切に行われているかを検証します」となっていますが、24ページの用語の解説の18番で、この総合衛生管理製造過程の説明書きがあり、その後ろのほうに「HACCPによる衛生管理体制が確立していることが承認の要件となっています」となっています。</p> <p>これは、結局そういった承認を受けている施設というのは、当然そのHACCPの管理体制が、確立された上での施設ということなので、さらにそのHACCPがきちっと推進されているかどうかという検証をしていくという理解でよろしいのでしょうか。それで、確かに国のほうでは、ちょっと変わるというか廃止ということもあったので、それほど重要では無くなるのかもしれないのですが。</p>
生活衛生課長	<p>HACCPという言葉が非常に多義的になっているということで、ちょっとわかりづらいのですが、HACCPというのは国際的に認められている衛生管理の手法ということで、その内、国の総合衛生管理製造過程というのは、20年ぐらい前に国が法制化した制度でございまして、考え方としては、もう正にHACCPと同じということでございますが、様々な記録ですとか、そういった部分で日本独自の部分もたくさんございます。その後、20年ぐらい経過した中で、コーデックスの国際規格と若干変わってきた部分もありまして、その見直しという話が1つと、それからHACCPシステムと総合衛生管理製造過程が同じかというようなことにつきましては、名称は違いますが、衛生管理の考え方としてベースにあるものは同じという説明となりますが、よろしいでしょうか。</p>
日野委員	<p>同じかということではなくて、用語の説明のところで、既にもうこの承認施設というのはHACCPの結局管理衛生体制が整っているというのが要件となっているので、もう要件を満たしているところで、HACCPの検証ということなのかと思ったんです。同じかということではなくて、もう既にその承認されている時点で、要件が整っていないと承認を受けていないということですか。</p>
生活衛生課長	<p>そういうことです。</p>
日野委員	<p>その要件を受けた施設なのに、またそのHACCPの検証ということで、その施設に検証をしていくという様な文言があったものですから、その承認されているところにまた検証という形になるのかなと思ったんですね。でも、その承認されているのをさらにきちんとそれがそのまま継続されているか、そういったものの検証であれば理解できますけれども。</p>
生活衛生課長	<p>そういうことでございます。</p>
日野委員	<p>そういうことでよろしいんですね。 ありがとうございました。</p>
生活衛生課長	<p>衛生管理のシステムの基準といいますか、そういうものでございますので、常にそれにのっとった管理がされているかどうかの検証というのは、常にPDCAと同じようにされていくというようなことでございます。</p>

西川会長	<p>よろしいですか。</p> <p>私は、これは製造過程が廃止されるので、それを補う意味でという意味かというふうに解釈していました。そういう意味ではないのですね。</p>
生活衛生課長	<p>特に制度の廃止との関連で記載したものではないかと思えます。</p>
西川会長	<p>わかりました。よろしいですか。</p>
日野委員	<p>はい、ありがとうございました。</p>
西川会長	<p>その他、ご意見等ございませんでしょうか。いかがでしょう。</p>
八木橋委員	<p>主婦連合会の八木橋と申します。</p> <p>HACCP が、今出たのですが、私、こういう会議に出席させていただいて、この HACCP が、その実態がわかるようで何か全然わからないという、私の勉強不足だと思いますが。そういうよく HACCP、HACCP ということは常にこの会議に出てきますが、私は普通の消費者として、何かちょっとわかるようでわからないといえますか。それで、現実はこの HACCP というマークを貼っていらっしゃるのも、自分が気をつけて見ていないからかもしれないのですが、そういうレストランとかそういうのも、どういうところにあれしていらっしゃるのでしょうか。</p>
西川会長	<p>仙台市の制度も含めてちょっとご紹介していただけますか。</p>
生活衛生課長	<p>まず、HACCP と従来のいわゆる衛生管理の手法との対比ということでいいますと、例えば食品を、調理、あるいは製造でも、例えば原材料の受け入れから、保管をしているような仕込みをして、調理をして、また例えば冷却、包装、それから陳列というような一連の過程で、従来は大雑把に言いますと最終製品の検査をして、その状況がどうかというのを確かめるというようなことでございました。</p> <p>ところが、その手法ですと、食品というのは全ての商品を検査するというのは一般的に破壊検査といえますか、難しいというところもございまして、代表して抽出したものが、どの程度品質が安定しているかというのも、中々判断しづらいというところもございまして。</p> <p>では、どのように管理すればもっと安定的な食品の供給ができるかとか、安心できるかということで考えられたのが、この HACCP ということです。</p> <p>例えば、すり身を加熱して蒲鉾にして包装して販売するような場合に、その加熱条件をきっちりいつも確認していれば、そこで殺菌がきちんとされ、その後、適切な条件で保管されていけば期限までもつ、といった判断がつくだろう。というようなことで最終製品の検査だけで食品の安全性を確認するというよりは、その製造の各段階でその条件等を確認することによって、食品の安全性を確保するという。大雑把に言いますと、そういうような考え方でございます。</p>
八木橋委員	<p>そういうのは、一応わかるんですよ。用語を見たり、こういう会議に出席させていただいて、何となくそれはわかっています。</p> <p>ただ、これは事業者などが、かなり重点的に気を付けて。そう人たちが意識してやることにかかっているような気がします。だから、そういう意味での HACCP の曖昧さを感じたんですよね。</p> <p>だから、それはわかりました。</p> <p>ただ、自分のそういう思っていたことをやはりこういう席で、それが、自分が</p>

	勉強不足であったとしても、やっぱりちょっと前から聞いてみたいと思っていましたので、それでお聞きしました。
生活衛生課長	今のお話でちょっと1点抜けたなと思いましたが、HACCPの考え方にはきちっとその重要管理点、例えば加熱の温度や時間などをきちっと記録しなさいということがありまして、それについては、例えば食品衛生監視員もそうですし、工場の品質管理をしている方もその記録をしたものについて常に確認をするというような仕組みも入っています。
八木橋委員	そういう意味では、施設のレベルというのがきちんと書いていますので、その段階というのはわかります。 わかりました。
生活衛生課長	はい、すみません。
西川会長	よろしいですか。 まだ、市民の方々への周知といいますか理解が進んでいないこともあるのかもしれないので、専門家の方々は、かなりわかっていると思いますが、市民の方への周知もそうですし、理解度を高めることもこれからも必要なのかもしれないですね。是非、そのあたりもよろしく願いいたします。 その他、この計画案の中でご意見、ご質問等、ございますか。
木村委員	木村でございます。ただいまの八木橋委員からのお話も参考にさせていただいてのお話になります。 と申しますのは、私ども消費者は、どうしてもちょっと専門的になりますとなかなかついていけないところがあるということと、それから行政者の指導というのはどうしても企業中心になってしまうということになりがちなものですから、なかなか専門的な言葉が出ると理解しにくいところがあるというのは、もう重々ご了承いただきたいと思えます。 ここで、15ページのせんだい食の安全情報アドバイザー制度というのがありますよね。これの運営について、詳しくお話をお伺いさせていただければと思います。リスクコミュニケーションという意味では、いわゆる一般、私ども消費者と企業、あるいは行政の方々のお考えというものを、いわゆる縦横をしっかりと1つの繊維のようにつないでいける制度でないかなと思って高く評価させていただいておりますが、このあたりの活動を少し詳しくお話、教えていただけませんかでしょうか。よろしく願いいたします。
生活衛生課長	せんだい食の安全サポーター制度というのは、この場にも実際に活動をしていただいている方にご参加いただいておりますが、基本的には市民の方、消費者の方が、その立場からこういった会議の場ですとか、あるいは定期的にサポーター会議というのを開催しておりますが、そういった中で意見交換を行って、行政あるいは事業者の方々と食の安全性に関する情報を交換して理解をお互いに深めるというような目的で行っております。毎年約30人の方にご参加いただいております。 それから、そのサポーターの活動をしていただいた方々の中から、さらに知識を深められて、勾当台公園の市民広場で食肉まつりを毎年開催しますが、そういったイベントの場に行政と一緒にご参加いただいで、例えば手洗いの実演などの啓発活動に参加していただいております。

	<p>それから、これはアドバイザーの方、それからサポーターの方も一緒に啓発グッズについて考えていただいたり、今年は食肉衛生検査所を見ていただきましたが、そういう食に関わる施設の見学ですとか、そういった活動にご参加いただいて理解を深めていただくとともに、周りの一般の消費者の方などに食の安全に関する考え方を広めていただくというようなことでご活動いただいているということでございます。</p>
西川会長	<p>よろしいでしょうか。ありがとうございます。 その他、皆様からご意見ありますか。</p>
大友副会長	<p>みやぎ生協の大友です。 この市民からのパブコメが33項目あって、修正点が2カ所で、しかもちょっと文言だけを変えるぐらいで、何かこれだけたくさん意見があってちょっと寂しいなという感じがします。 この意見の中でちょっと気になるのは、HACCPは、もう少し市民に広げたいのではないかという意見が幾つかありましたが、「仙台市では評価を受けた事業者は評価マークを製品等に表示することができます」のようなちょっと緩い感じで書かれているので、もっと積極的に書いた方がいいかと思えます。 私、前任者の相原さんと前々回のときにお話ししたんですが、みやぎ生協でもインスタでHACCPを取得できないですかとちょっと聞かれて、持ち帰って担当者に聞いたところ、やっぱりHACCPを取得するには結構お金がかかるということもあるし、その上で、認知度が低いので、ちょっと二の足を踏んでしまうのではないかというところがあるので、例えば事業者からも、もっと発信していくのではないかなど。 例えば、緑水亭とか白松がモナカさんはホームページでも載せていますが、ホームページだとやっぱり見る人しか見ないので、茨城の方ですがHACCPを取得したお菓子の会社が自分たちの包装紙にHACCPを取得しているということをちゃんと載せているので、そうすることで、買った人はそれを必ず目にするわけですから、事業者からも、もっと発信して、自分たちはこんなすごいものを取ったんだぞということをもっと発信した方がいいのではないかと思いますので、こちら、仙台市も表示することができますよではなくて事業者からもっと発信するよということをもっと少し強めた方が、相乗効果ではないですが、お互いに発信を強めていけば、もう少し認知度も上がり、せっかくなので広がっていくのではないかなどと思いました。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。いかがでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>ご意見、ありがとうございます。 先ほどご紹介したように、食品衛生法の改正が30年度に予定されており、その中でこのHACCPの法的な位置づけが変わろうとしているということで、私どもとしては、仙台HACCPをマークも含めてどうしようかという状況にあるということも一つございます。 ただ、今現状で、仙台HACCP一つをとりましても、40くらいの市内の事業者様に取り組んでいただいております。例えば百貨店の地下のお店でもそういうマークを出していただいたり、それから製品に仙台HACCPのマークを貼りつけていただいているようなところもございます。他に今年は、そういう事業者さんが食品衛生の関係の雑誌等で、ご紹介されるような機会も何回かありました。 今後、この場をお借りして平成30年度の法改正後のこういったローカルHACCP</p>

	<p>のあり方についても、ご意見も賜りながら、より良い制度として考えていければと思っております。今の段階で申し上げられるのは以上です。</p>
保健所長	<p>今ご説明申しましたように、仙台 HACCP というのが今度の法制化を踏まえてどのように今後活用していくかというところが一つの課題だということは、前回も少しお話しを申し上げたところです。</p> <p>八木橋委員も言われましたように、今度の法制化もございますし、HACCP そのものの概念みたいなものについて、如何に認識を皆様に持っていただくかということは、仙台 HACCP に限らず、今後大変重要なことになってまいりますので、その点の市民への周知、そういったことについては、どのような形でやるかというところにつきましても、また皆様のご意見を伺いながら周知に努めてまいりたいなというふうに考えております。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。今回の計画は、食品衛生法の改正をにらんで、少し HACCP の義務化というのが先にあるものですから、地方それぞれの HACCP をどうしようかということを考えながら書いているところもあって、少し曖昧になっている部分もあるかと思いますが、法制度が少し整理されてくれば、そのあたりをどうするかというのは皆さんのご意見を聞きながら、仙台 HACCP はどうしようかというところを真剣にご議論いただく時期がまた来ると思いますので、そのあたりも含めて、またよろしくお願ひしたいと思ひます。</p> <p>その他、ご意見いかがでしょう。</p>
赤坂委員	<p>赤坂です。</p> <p>今のお話ですが、多分 HACCP が制度化されてもすぐというわけには中々いかないので、ある程度の猶予期間というのがあると思ひますが、そういう意味ではローカル HACCP を段階的に高めていって最終的に義務化されているようなところに到達できるような、現在の仙台 HACCP もいろいろなレベルがあると思ひますので、そういったレベルに合わせて最終的にはちゃんと法制化されたものに到達できるような仕組みを作られるのが良いというふうに個人的には思ひております。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。ご意見として、是非とも進めていただければと思ひます。</p> <p>その他、いかがでしょう。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、議題の 1、2 ということで、アクションプラン、それから今ご紹介していただきました食品衛生監視指導計画最終案ということで、この 2 つについて議論いただきましたが、基本的にはこの形で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、このアクションプラン案、それから監視指導計画案について、事務局の方で、確定の手続を進めていただきますので、よろしくお願ひいたします。</p> <p>あと、本日以降、軽微な修正等がございましたら、それにつきましては事務局と私のほうに一任していただきまして、その上で進めていきたいと思ひますが、よろしいでしょうか。</p> <p>はい、それではそのようにさせていただきます。</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>保健衛生部長の石澤でございます。</p> <p>本日は、さまざまなご意見、アドバイスをいただきまして、まことにありがとうございました。</p> <p>ご議論いただきました次年度のアクションプランと、この監視指導計画につきましては、3月中に確定の手続をいたしまして市民の皆様にご公表をいたします。また、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という事になっておりますので、これについても行ってまいります。</p> <p>以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。それでは、そのように進めていただければと思います。</p>
西川会長	<p><IV. 報告事項></p> <p>【(1) 漁協によるカキのノロウイルス検査状況について】</p> <p>以上で、本日の議題につきましては終了となりますが、続きまして報告事項ということで、次第の4です。まずは1つ目となりますが、漁協によるカキのノロウイルス検査状況について、事務局から報告をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>報告資料の表紙を1枚めくっていただきまして、平成29年度漁協によるカキのノロウイルス検査状況という資料をご覧くださいと思います。</p> <p>こちら宮城県内の海域では、冬場の週ごと、あるいは海域ごとに漁協で出荷前のカキのノロウイルス検査を行っております。そして、ノロウイルスが検出された場合には、浜の方で出荷を自粛しているというようなことを行っております。</p> <p>この表をご覧くださいますと、縦に海域が、横に9月から1月の末までの検査の状況が書いてございまして、白丸がノロウイルス陰性、黒丸が陽性ということで、10月ごろからだんだん年末年始にかけてノロウイルスの検出が増えたという状況がわかるような図になっております。</p> <p>これをご覧くださいまして、例年と同様、年末年始を中心に今年もノロウイルスの検出が高まったということでございます。</p> <p>ただし各区の衛生課で行っている、市内に出回っているカキの行政検査では、大半が陰性の結果が出ており、この浜での出荷規制がある程度機能していると言えるかと思います。</p> <p>いずれにしても、今しばらくはノロウイルスに対する注意が必要であるということが言えるかと思います。</p> <p>以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。まずは漁協によるカキのノロウイルス検査状況についてご紹介をいただきましたが、この表につきまして何か皆さんからご質問とかございますか。</p>
岡崎委員	<p>食品衛生協会の岡崎です。</p> <p>この表は、今シーズンのカキはこういうふうにご汚染されているみたいなのところだと思いますが、食中毒事件とのリンクというのはどんな感じでしょうかというのが1つと、もう一つは、多分このノロウイルスの検査というのは、生で食べる生食用カキの検査だと思いますが、こういうふうにご黒、陽性になったときには加熱用として出荷するという事でよろしいのでしょうか。その辺を教えてくださいと思います。</p>

生活衛生課長	<p>まず、食中毒とのリンクということにつきましては、実際の数字上に反映されている、されていないという部分の判断というのは難しい部分がございますが、やはり黒丸が増えてくるような時期には、食中毒もその後増えるというようなこともございます。ただ今ノロウイルスの食中毒は、カキ由来の事件というのも当然でございますが、調理従事者の方が例えば家族内でノロウイルスの感染症に罹患されて、それを気づかずに食品につけて提供してしまうというような形の食中毒が多いということもございますので、そのカキとの関係ということであると、一概には言い難いところもございます。</p> <p>このカキのノロウイルスの検出状況というのも、地上での感染症の蔓延を反映して、いわば下水を通じて海域の汚染に至り、それによってカキからノロウイルスが検出されてきている、そういう循環の中で考えますと、ある程度のリンクはあるのかと思います。</p> <p>それから、検出された場合の加熱用としての出荷の状況云々については、私どもの方では、はっきりこういう取り扱いになっているというのはわからない部分もございますが、少なくとも去年の年末にノロウイルスの検出が高まったときには、浜単位でカキの出荷自体を自粛したということもでございます。</p> <p>当然ノロウイルスというのは十分な加熱をすれば不活化するというところでございますので、理屈上は、出荷は可能ということもでございますが、個別に加熱用としての出荷がどの程度なされているとかということについては、今そういった情報については、はっきりお答えすることができません。</p>
西川会長	<p>どうもありがとうございました。よろしいですか。</p> <p>その他、皆さんからご意見とかご質問はございますか。よろしいですか。</p>
西川会長	<p>【(2) 仙台市内で発生した食中毒における原因微生物の変遷について】</p> <p>それでは、報告を1つこれ終わりにして、次、2番目になりますが、仙台市内で発生した食中毒における原因微生物の変遷について、事務局の方からお願いいたします。</p>
衛生研究所微生物課長	<p>衛生研究所の微生物課、勝見です。よろしく申し上げます。</p> <p>資料を使って説明させていただきます。</p> <p>先ほどのカキのノロウイルス検出状況の次のページ、仙台市内で発生した食中毒における原因微生物の変遷ということで、昭和61年から昨年平成28年まで、31年間にわたって仙台市内の施設を原因として発生した食中毒事例を集計してみました。</p> <p>この間、31年間で食中毒として登録された発生件数は234事例、発症者数は延べ6,607人となっております。これの資料としては、仙台市健康福祉局の事業概要及び仙台市衛生研究所報、それから宮城県の食中毒事件録を使用しました。</p> <p>次のページを開いてください。</p> <p>年別食中毒の発生状況ですが、年間の発生件数は黒い線で、それから発症者数は赤い線で示しております。発生件数は年間大体、左側の軸に沿って見るとわかるとおり、5～15、6件の間で推移していて大きな変動はありません。</p> <p>発症者数は、大規模な食中毒が起きた平成7年とか、平成3年、2年あたりは発症者数がバンと増えますが、このところ数年については100人から200人の間でずっと推移しております。</p> <p>それから、食中毒発生件数を施設別で見ますと、やはり飲食店が多く、あとは旅館、特に温泉街ですね、あと家庭、自分のところで調理した食品を原因とする食中毒、あとは仕出し、お弁当とかそういうものがあります。飲食店による食中</p>

毒は近年割合が高まる傾向がありまして、ここ10年で見ますと、8割以上が飲食店を原因施設とする食中毒となっております。

続いて、次のページに移らせていただきます。

食中毒の原因物質別発生件数ということですが、黄土色で示しましたノロウイルスが一番多くなっております。大体全体の25%ぐらい。続きまして、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、黄色い部分ですね。腸炎ビブリオは赤い色で示したもののという形になっておりまして、ノロウイルスの食中毒はこの31年間でまとめてしまうと大体全体の25%ぐらいという形になってしまっております。

それから、下の図に行きますと、食中毒における原因微生物の変遷ということで、各5年ごとに何が原因で食中毒が発生しているかを統計をとって図にしたものです。昭和61年から平成3年までは、ここだけは6年になっております。この図で見てもわかるとおり、昭和61年から平成3年、平成4年から平成8年、平成9年から平成13年まで、赤色の部分、腸炎ビブリオによる食中毒が非常に多く発生しておりました。ところが、平成14年以降になりますと、腸炎ビブリオの食中毒がほとんど発生しなくなりまして、今度黄土色のノロウイルスによる食中毒、それから黄色のカンピロバクターによる食中毒が増加、取ってかわってやると。トータルとしては、発生件数自体はほぼ変わっていないということになっております。

続きまして、次のページ、食中毒における原因微生物の変遷で、今度は発症者数で見た表です。

この表で見てもわかるとおり、平成4年から平成8年にかけて橙色の部分が多くなっております。これはウエルシュ菌による食中毒で、最後の表でもお示ししますが、このときに、平成7年に仙台市内で過去最大の908名に及ぶウエルシュ菌による食中毒が発生していると。このせいで、この5年間はウエルシュ菌による食中毒が多くなっていると。ウエルシュ菌による食中毒は、このように症例数は少ないですが、大規模化する傾向があると言われております。

それから、ノロウイルスの食中毒については、現在、全体の7割から8割を占めているということです。

下の図に移らせていただきます。食中毒の発生件数を今度月別に見たものです。

ノロウイルスの食中毒はご存じの方も多いと思いますが、大体11月から翌年の3月ぐらいまでが集中的に発生していると。これに比べて腸炎ビブリオの食中毒は6月から9月まで集中的に発生するというので、この2つについては季節性を有する食中毒ですが、カンピロバクターやサルモネラの食中毒を見ていただいでわかるとおり、このように1年を通して季節性に関係なく発生する食中毒も実際存在しているということになっております。

それから、次のページに移らせていただきます。

ノロウイルスによる食中毒事例ですが、ノロウイルス、そもそもこのウイルス自体は1968年にアメリカで発見された比較的新しいウイルスで、食中毒として正式に登録されるようになったのが平成9年度からということになっております。

仙台市内の発生件数ですが、昭和61年から現在まで55事例、全体の23.5%、発症者数としては1,222人、18.5%ですが、1事件あたり22.2人として、結構大規模な、比較的大きな食中毒になりやすいということになっています。

仙台市内での発生は平成12年1月ですが、それまではノロウイルスによる食中毒を疑うような件はありましたが、検査体制が整っていなかったり、まだ食中毒として原因物質としては登録されていなかった関係があつて、これが初事例となっております。

	<p>先ほど申しましたように、発生状況としては12月から3月の時期が発生が多いということで、遺伝子型としては感染性胃腸炎の原因ウイルスと同じような傾向を示していきまして、GⅡ.4というのが主になっていますが、他にGⅡの2型とか、GⅡの17型、GⅠの2型、GⅡの6型、GⅡの3型というように、さまざまな種類による食中毒が発生しております。</p> <p>その下の図、表に移らせていただきます。</p> <p>ここ10年の、平成19年から28年まで、20名以上の食中毒事例を見ていただきますと、一応全部で17例ありますが、そのうちノロウイルスによる食中毒が過半数を占めているという形で、いかにノロウイルスの食中毒が多く、それも規模も比較的大きくなるかというのがわかると思います。</p> <p>最後になりますが、仙台市内で発生した大規模な食中毒ということで、先ほど申しましたように仙台市内で過去起きた食中毒で61年以降一番大きいのは平成7年の飲食店の食中毒で、このときはウエルシュ菌で、摂食者2,863名中908名の方が発症したという大規模な食中毒でした。</p> <p>あと、平成4年に自衛隊の食堂で発生した食中毒ですが、これは原因が最後までわからなかった。それから、黄色の線で書いてあるのは、昨年10月に発生した若林区内の矯正所で発生した病原性大腸菌による食中毒で、このときは906名の方が喫食して217名の方が発症したという形で、昨年発生した食中毒事例が61年以降3番目に大きい食中毒となっております。</p> <p>これを見ていただきますとわかるとおり、やはりウエルシュ菌による食中毒は比較的大規模になりやすいと。それから、腸炎ビブリオによる食中毒は、平成14年ぐらいまでは多かったのですが、現在のところはほぼ発生がなくなっているという形で、これは和食、魚介類の規格基準ができたとか、その他やっぱり携わる方々の衛生に対する考え方がいろいろ変わってきているということで、腸炎ビブリオによる食中毒は非常に少なくなっているという形になっていると思います。</p> <p>まとめといたしまして、食中毒の件数全体は横ばいになっております。発症者数は減少傾向でしたが、平成29年に関しましては、矯正所の食中毒が発生したために多分大幅に増加することになると思います。</p> <p>それから、原因微生物としては、昭和61年から平成13年までは腸炎ビブリオが多かったのですが、現在はノロウイルスとカンピロバクターということです。</p> <p>それから、ウエルシュ菌や病原性大腸菌による食中毒は大規模化しやすいという傾向が認められました。以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>仙台における食中毒の変遷ということでご紹介をいただきましたが、皆様から、何かご質問はございますか。いかがでしょう。</p> <p>変遷ということで、微生物、食中毒の原因の微生物が変わってきているということとかおわかりいただけて、それでは今後どうすればいいかということになるのですが、それはなかなか難しいのですが、対策の一助としては、これからこれを参考にして市として考えて行っているということだと思いますが、如何でしょうか、何かご質問とかございますか</p>
針生委員	<p>仙台市PTA協議会の針生と申します。</p> <p>この発生件数の中で、私自身もあまり家庭内での食中毒という感覚がわからないのでちょっと教えてほしいのですが、例えば事例として、4ページの食中毒発生件数の中の家庭が一応9%とはなっておりますが、こういった事例があるのでしょうか。</p>

生活衛生課長	ご家庭で調理した食べ物でご家族が具合悪くなるという例もございますし、あと例えば間違っ山菜だと思って、有毒植物を採ってこられてご家族で食べられたとか、そういうようなものがございます。
西川会長	よろしいですか。
針生委員	いいのですが、それを踏まえてトータル的に考えると、やはり今、核家族が増える中で、個人個人がきちんとした情報を個々で収集するということが、一番大事で、本当にこちらのいろいろ施策もいろいろ確認をしながら、いろいろ各部門や課でいろいろ取り組みはしているのですが、やはり、企業でいえば携わる従業員とか、あと家庭であればお父さん、お母さん、そういった方たちが情報のアンテナを持って取り組んでいかないと。食の安全はうたっていますが、その中に必ずリスクを背負うものは少なからずあると思いますが、それに甘んじることなく、個々がきちんとした情報を、今インターネット等でもすぐ見れてしまうので、そういう間違っ情報も確かに収集もしてしまう危険性もありますが、個々がしっかりとした情報をもとに、個々が管理していかないと、いくら良い食を提供したとしても、やっぱりそこに携わる従業員にも一応徹底した情報を伝えていくということが一番大切かと。この会議を通して感想でもありますが、こういった様々な取り組みをしているのに、一般市民にどれだけこういう情報が行くかという、広報のやり方も大事だと思いますので、そちらの取り組みも踏まえながらやっていただければ、より良い取り組みになるのではないかと考えています。
西川会長	ありがとうございます。おっしゃるとおりだと思いますので、こういった資料も非常にいい資料だと思いますが、こういうのを是非とも、市民の方々にもホームページを通じて公開とかも是非していただいても良いのかなという気がします。食中毒の原因は何なんだろうと、季節によってかなり違うんだとかいうことも、その辺もご理解いただける、いい、そういう資料になるんじゃないかと思っておりますので、ぜひとも広報の方もお願いしたいと思っております。 その他、ご意見いかがでしょう。
和田委員	食肉市場の和田です。 ちょっと疑問点が1つあります。食中毒の発生件数の中でも施設別というのがあり、圧倒的に飲食店が多いわけですが、この辺に対する指導体制みたいなことや、あと、こういう飲食店というのは、仙台 HACCP などは取れるんでしょうか。
生活衛生課長	事故の発生、あるいはその発生がないにかかわらず、営業許可ですとか、あるいはその許可の更新ですとか、あるいは何らかの事故が起こったときに類似のお店についての注意喚起ですとか、そういったようなことにつきましては、保健所では日ごろから行っております。 もちろん飲食店というのは、数的に一番多いとか、それから家庭でのそういう食中毒というのは、先ほどちょっと話題に出ましたとおり、表面に出づら部分もございまして、やはり飲食店での食中毒が数上も多くなっているというような部分もあるかと思っております。こういったところについては、保健所も非常に力を入れてやっているということと、それから HACCP の導入などにつきましても、従来工業製品に近いようなものについての HACCP の考え方というのが、例えば食肉製品ですとか、乳製品ですとか、そういったものを中心に HACCP の概念というのが確立されてまいりましたが、仙台市でも去年モデル事業などをやりまして、飲食店ですとか、給食事業ですとか、日々変わるメニューについて HACCP の考え方を

	<p>どのように取り入れていったら良いかという整理も大分できるようになりまして、飲食店においてもどんどんこのような HACCP の考え方が取り入れられるようになってきています。食品衛生協会さんの方でも小規模の飲食店向けのガイドラインをお作りになられたり、そのようにだんだんできてきているということでございます。</p>
西川会長	<p>よろしいでしょうか。ありがとうございます。 その他、如何でしょう。よろしいですかね。 それでは、他にないようですので、以上をもちまして報告事項も終わりとなりますので、これで一切の議題、それから報告事項、終わりましたので、進行を事務局のほうにお返しをいたします。よろしくお祈いします。</p>
司会	<p><V. 開会> それでは、これをもちまして、第 30 回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。本日はどうもありがとうございました。 —了—</p>