

第 31 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時		平成 30 年 11 月 26 日（月）10：00～12：00
開催場所		青葉区役所 4 階 第 3 会議室
名簿	委員	西川正純（会長）、岡崎博、木村洋、暮松昌恵、鈴木新一郎、針生真由美、平間正浩、深澤ひろ美、山下まり、山田貴、和田達雄（欠席委員＝大友恵里子（副会長）、赤坂和昭、八木橋浩子）
	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、釜谷食肉衛生検査所主査、齋藤食品監視センター所長、渡部農業振興課長、桂嶋中央卸売市場業務課主幹、深瀬泉区衛生課長、西崎健康教育課長、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＞</p> <p>第 31 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</p> <p>本日は、大友副会長、赤坂委員、八木橋委員が所用にてご欠席でございます。今年度、2 名の方が新たに本協議会の委員にご就任いただいておりますので、ご紹介と、あと自己紹介をよろしくお願いいたします。</p> <p>まず、せんだい食の安全情報アドバイザーの暮松昌恵委員でございます。</p>
暮松委員	<p>おはようございます。せんだい食の安全情報アドバイザーとして参加させていただきます暮松昌恵と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>なお、暮松委員におかれましては、市民より幅広く意見をいただくため、リスクコミュニケーションの一つとして実施しておりますせんだい食の安全情報サポーター制度に基づくせんだい食の安全情報アドバイザーとして、今年度より 1 年間、委員に就任いただいております。</p> <p>続きまして、株式会社藤崎食品部長の山田貴委員でございます。</p>
山田委員	<p>皆さん、おはようございます。山田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。</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、下川保健所長よりご挨拶申し上げます。</p>
保健所長	<p>皆様、おはようございます。</p> <p>本日は、週始め月曜日の午前中からの会議ということでご出席をいただきまして、大変ありがとうございます。私、保健所長の下川でございます。</p> <p>皆様には日ごろより本市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜り、感謝を申し上げます。</p> <p>本協議会の委員に新しくご就任されましたお二人の委員の方、また、前年度からご継続いただいております委員の方々、今年度もどうぞよろしくお願い申し上げます。</p> <p>さて、本日の協議会の内容でございますが、今年度の取り組みの中間報告をさ</p>

	<p>せていただき、その後、次年度のアクションプランと食品衛生監視指導計画案についてお諮りしたいと考えております。</p> <p>最近の食品衛生関連の事案といたしましては、本年 6 月 13 日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されております。食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全性を確保するため、15 年ぶりの大改正となっているところでございます。今回の法改正を受けまして本市におきましても、生産から消費に至るまでの食品の安全性を確保するため、引き続き国の機関や他自治体並びに庁内関係各課との連携を図りながら努力をしまいたいと考えております。</p> <p>本日皆様にお諮りいたします次年度の計画につきましても、今回の改正法に対応した内容となりますよう作成をしたところでございます。</p> <p>委員の皆様におかれましては、それぞれのご専門のお立場からのご忌憚のないご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、冒頭のご挨拶とさせていただきます。本日、どうぞよろしくお願い申し上げます。</p>
司会	<p>ここで、事務局からお願いがございます。</p> <p>本協議会は、公開で行われ、議事録を作成しております。ご発言の際には、必ずマイクをお使いくださいますようお願いいたします。</p> <p>それでは、議事に入りますが、本協議会の規定に基づきまして、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>西川会長より一言いただきたいと存じます。西川会長、よろしくお願いします。</p>
西川会長	<p>皆さん、おはようございます。</p> <p>日ごろから仙台市の食品安全に対してご意見いただきまして、ご協力ありがとうございます。</p> <p>先ほど下川所長からもございましたが、本年度、食品衛生法がかなり大幅に改定されたことから、本協議会でもそれに対応したような計画等の変更がございます。そのあたりも含めて、きょう議論いただきますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>それから、食中毒の問題についても、今日さまざまな事案が出てまいりますので、そのあたりのご意見もいただければと思っております。</p> <p>いまだに減少傾向とはいえ、やはり食中毒の患者さんがある程度いて、あまり変動がないということもあり、食品衛生法が改定されたというふうに聞いておりますので、そのあたりもぜひ議論いただければと思います。</p> <p>それから、東京オリンピック・パラリンピックを控えて、やはり HACCP 等の改定、義務化がかなり盛んに行われております。国とその行政、県とか市の調整が今行われているところだと思っておりますが、そこにつきましても、皆さんもかなりご興味があるかと思っております。そのあたりの情報も今日はかなり出てまいりますので、ぜひ議論と、それから勉強も兼ねてとなりますが、今日、参加をしていただければと思っております。</p> <p>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>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>西川会長、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><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について指名を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、市政情報センター並びに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、議事録署名委員制度を採用しております。この署名委員につきまして、今回は暮松委員にお願いしたいと思いますが、よろしいでしょうか。(暮松委員了承)</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. 説明></p> <p>【食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年 6 月 13 日公布）の概要について】</p> <p>それでは、次第Ⅲになりますが、食品衛生法の一部を改正する法律の概要について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>生活衛生課の山本と申します。本日はよろしくお願いいたします。</p> <p>資料 1 をご覧いただけますでしょうか。</p> <p>昨年も少し法改正については触れましたが、今年 6 月に食品衛生法が改正されました。今回は大きな改正で、7 つポイントがございます。それがこの資料 1 から 7 に書いている項目でございます。</p> <p>本日はごく簡単にこの 1 枚目の項目に沿ってお話しさせていただきます。</p> <p>まず、1 番目が広域食中毒対策強化でございます。それから、2 番目が HACCP に沿った衛生管理の制度化でございます。3 がいわゆる健康食品など特定の食品による健康被害情報の届け出の義務化、4 が容器包装のポジティブリスト化、5 が営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し、6 番が食品のリコールの報告の義務化、7 番が食品輸出入の衛生証明書制度となっております。これらは公布後、それぞれ 1 年から 3 年以内に施行されます。</p> <p>その概要については、2 枚目以降になりますが、この 1 枚目の上から順番に簡単に説明させていただきます。</p> <p>広域食中毒対策強化ですが、食品流通の広域化などに伴い、食中毒も広い範囲で散発的に発生し、特に O-157 などの重篤な食中毒では、早く原因を突きとめ対策することが重要になります。そのため、迅速、正確な遺伝子検査を統一し、広域連携協議会を設置し、国や自治体が連携する仕組みを整備したという内容となっております。</p> <p>2 の HACCP 制度化については、従来のように最終製品の検査だけでなく、食品製造の一連の工程を管理する、国際的に普及が進む衛生管理手法でございます。全ての食品等事業者、衛生管理計画や温度管理などの記録を義務づけ、衛生管理を見える化するということです。</p> <p>3 番目は、特定の食品による健康被害情報の届け出を事業者義務化するということです。例えば、少し前にプエラリア・ミリフィカというような植物成分を含む健康食品での健康被害について聞かれたことがある方もいらっしゃるかもしれませんが、こういったことに対応するためのものでございます。</p> <p>4 の容器包装のポジティブリスト化ですが、日本では、現在はネガティブリストと言いまして、いわゆる使ってはダメなものを指定しておりましたが、国際的な動きに合わせて、今後は使ってもよい安全なものをリスト化し、それ以外は使えないという方法に変更されるということです。</p> <p>5 は営業届出制度の創設と営業許可制度の見直しです。現在、食品衛生法では 34 業種で保健所長の許可が必要でございますが、それ以外の例えば漬け物の加工ですとか、お弁当の販売業などにも届出制度をつくり、HACCP の制度化の対象とするものでございます。また、スーパー、コンビニなどが複数の許可を要する状</p>

	<p>況を整理し、改善するというものでございます。</p> <p>6の食品のリコールの報告義務化については、仙台市ではこれまでも条例で定め、ホームページなどに公表しておりますが、国が改めて法に定めるものでございます。</p> <p>最後に、7の食品輸出入の衛生証明書制度、これにつきましては、食品の国際取引の際に衛生証明書を以ってその安全性確認の条件とするものでございます。</p> <p>詳しくはこの資料の2枚目以降や、それから今後、国から発出される政省令等をご覧ください。</p> <p>本日の議題のうち、平成31年度アクションプランと監視指導計画の見直しの多くが、今申し上げた1の広域食中毒対策と、2のHACCPの制度化に関連したものにになります。</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。</p> <p>まずは食品衛生法の改正に関する説明ということでございました。今、概要だけご紹介いただきましたが、委員の皆様、何かご質問とかありましたら言っていただければと思いますが、いかがでしょう。少し分かりにくい部分もあるかと思いますが、これから私も含めて、勉強していかないとはいえないと思っておりますが、何かこの場でお聞きしたいことがありますでしょうか。いかがでしょう。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、また何かありましたらお答えいただこうと思っておりますので、そのたびにでも結構ですので、ご質問お願いいたしたいと思っております。</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」に基づく平成30年度実施状況について】</p> <p>【①平成30年度アクションプラン実施状況（中間報告）】</p> <p>【②平成30年度食品衛生監視指導計画実施状況（中間報告）】</p> <p>それでは続きまして、次第Ⅳということで、議題に入りたいと思っております。</p> <p>まず、（1）にありますのが、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年度実施状況についてということで、ご説明をお願いしたいと思います。今回新しい委員の方も2名いらっしゃいますので、まず行政の施策等の体系について、事務局のほう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、仙台市の食品安全行政施策体系をご説明いたします。</p> <p>資料2のほうをご覧くださいませでしょうか。こちらのA4判の横の図になります。</p> <p>仙台市の施策としましては、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づき、毎年度アクションプランと監視指導計画を策定しておりまして、この3つの関係について示したものがこちらの資料ということになります。</p> <p>これは、食品安全基本法が一番下の土台になりまして、その上に順々に個別の計画の内容が記載されているというような形になっております。</p> <p>この食品安全基本法というのは、平成15年にいわゆるBSEの問題ですとか、偽装表示事件などを契機に制定されたものでございます。これを土台に消費者の皆様、それから食品等の事業者、それから行政、それぞれが役割を担って、順々に上のほうに上がっていき、食料の生産から消費に至るフードチェーンの各段階で必要な措置を講じることによって、食品の安全性が担保されます。そしてそのために各段階で毎年度作成されるのが、本日お諮りいたしますアクションプラン</p>

	<p>となります。これは食品行政だけでなく、農畜産行政、消費者行政も含むものでございます。それから食品衛生に関する部分につきまして毎年度作成されるのが、監視指導計画であるというようなことを説明している図となります。</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。</p> <p>まずは、仙台市の食品安全行政の施策体系ということでご紹介いただきました。何かご質問がございますか。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、この体系を踏まえて、まず議題（１）になりますが、アクションプラン及び食品監視指導計画の中間報告ということで、説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、平成 30 年度アクションプランの実施状況（中間報告）という資料 3 をご覧いただけますでしょうか。</p> <p>なお、平成 29 年度のアクションプランの最終的な実施結果は、委員をご継続いただいた皆様には本年の 6 月に送付しておりましたが、今回改めて参考資料 2 として平成 29 年度のアクションプランをお手元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>資料 3 の平成 30 年度アクションプランの実施状況ですが、主要なものについて説明いたします。</p> <p>こちらの表紙の裏側をご覧くださいますと、食品の安全性確保に関する基本方針の体系とございます。この体系に沿って仙台市の食品の総合的な安全性確保に関する取り組み状況をまとめたものが、1 ページ以降の表でまとまっているものでございます。</p> <p>例えば、この 1 ページ目で、1-2-1 は網掛けになっておりますが、この部分というのは、食品衛生監視指導計画と重複する部分でございます。</p> <p>それ以外で主なものを例としてご紹介させていただきますと、例えば 1 ページ目の一番上に 1-1-1 農薬使用履歴の記録の促進とございますが、その中で GAP 普及に関する取り組みについて記載しております。それから 1-3-1 中央卸売市場の整備という項目、あるいは 1-3-2 食肉市場の整備でクーラー級の冷蔵庫やせり制御装置など、各種工事の年度内の完了について記載しております。2 ページ目の方をご覧くださいますと、1-3-4 のと畜場、食肉市場内の衛生管理のところ、と畜場 HACCP 導入が新しい取り組みの例として記載されております。</p> <p>ここでは新しい部分が分かりづらいですが、大変恐れ入りますが、参考資料 2 と後ほど対比していただくと、平成 29 年度との違いがわかるようになっております。</p>
生活衛生課長	<p>続きまして（１）の②、平成 30 年度食品衛生監視指導計画の実施状況について、ご説明申し上げます。</p> <p>平成 29 年度の監視指導計画の実施結果については、本日お配りしております食の情報館に掲載されておりますので、こちらも後ほどご覧いただければと思います。</p> <p>それでは、資料 4 のほうでご説明申し上げます。平成 30 年度監視指導計画の 9 月末時点での実施状況になります。まず、1 ページ目の 1、重点事業でございますが、（１）【HACCP の手法を用いた自主衛生管理の推進】から、（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】、それから 2 ページ目にまいりまして（３）【ノロウイルスによる食中毒防止対策の強化】、（４）【食品中の放射性物質、残留農薬及び動物用医薬品への対応】（５）の【リスクコミュニケーションの推進】まで 5 点ございます。それぞれの実績はそこに掲載のとおり</p>

	<p>ということでございますが、内容的にはおおむね例年どおりでございます。</p> <p>それから、3 ページ目の具体的取り組みでございますが、こちらについてもほぼ例年どおりでございまして、衛生講習会ですとか、監視指導、それから4 ページのほうにまいりますと、各種検査ということで、内容的にはほぼ例年どおりになっております。</p> <p>5 ページ目の(3) 食中毒等の緊急事態発生等の対応というところになります。が、今年はページ中ほどの表にございますとおり、今のところ市内で発生 of 食中毒事件というのは2 件ということで、例年に比べやや少ないということになっております。後ほど報告資料1 のほうで紹介させていただきます。</p> <p>その下の(4) 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進につきましては、1 枚めくっていただいて6 ページの上の表に食の情報館ですとか、生肉あるいは鶏さしなどのカンピロバクターといったパンフレットについて記載がございまして。これは冒頭にご紹介させていただきましたパンフレットなどを作成したというような内容になっております。</p> <p>議題1 についてのご説明は以上のとおりということになります。が、先ほど資料3 の最初のところでGAP について記載がございましたので、こちらについては担当課であります農業振興課長より補足をさせていただきます。</p>
農業振興課長	<p>農業振興課長、渡部でございます。お手元の資料、食の情報館のつづりの後ろから3 枚目をご覧くださいと存じます。</p> <p>平成30 年度に入りまして、GAP、東京2020 の動き等が盛んになってございます。仙台市といたしましては、農業者に対して農業生産の工程管理ということで、従来からJA 仙台等が取り組んでおりますトレーサビリティ推進委員会で、農薬の使用、特に水稲については各農業者が記録をし、保管をし、追跡できるようになってございます。それにあわせまして、GAP ということで、他の農業生産物まで含めて、さらに作業工程のみではなくて、農業経営自体をマネジメントするための記録、計画、さらには作業安全も含めてという形で広がっているところでございます。</p> <p>配付資料の3 枚目をご覧くださいとおり、もう既にGAP を取得されている経営体につきましては、仙台市、国、県それぞれの補助制度がございまして、今年度から仙台市でも取得経費の一部の補助という制度を発足してございます。そういったGAP の取り組みについて、農業者の方に広くご理解をいただくということで、今月28 日、今週水曜日でございますが、農業園芸センターにおきまして、既にGAP を取得して実際に経営に活かされているという代表取締役の方を講師にお招きいたしまして、講習会を開催する予定でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>まずは、議題1 ということで、平成30 年度の実施状況、アクションプランの中間報告、それから食品衛生監視指導計画の実施状況(中間報告) ということで今お話をいただきました。加えて、GAP についても今の取り組みについて少しお話もいただきましたが、委員の皆様から何か本件についてご質問あれば、どうぞ。</p>
木村委員	<p>仙台・みやぎ消費者支援ネットの木村でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>ただいまのGAP について伺いたいのですが、今年度からGAP の取り組みについて、こちら取り上げていただきまして大変ありがたいです。ただ、消費者としましては、今HACCP からGAP のほうに関心が移っておりまして、特に昨年度からGAP のほうに関心が移っております。特になぜGAP について関心があるかとい</p>

	<p>いますと、やはり循環型社会において、CO₂の排出です。いわゆる地球温暖化に対して、畜産に従事した場合にはどうしても植物にかかると。植物は枯れる段階でCO₂を発生する。それから、畜産のほうは糞尿及び、今問題になっているのはゲップです。牛のゲップのメタン、これが非常に温暖化には影響しているということで、あるいは今、減農、有機ということが話題になっておりまして、これについてもやはりこれからの実態というか数値が分かってくると、非常に我々としては安心していけるかなと思うわけです。</p> <p>例えば福島県の場合ですと、GAP 取得事業者が 100 件を超えたということが最近話題になっていますが、今現在仙台市で何件 GAP を取得されているのかということと、実際減農、農薬の記録をしてもらうということはよろしいのですが、その記録をもとに実際減農効果が出てくるかどうかということです。農業組合さんのほうで減農に積極的に取り組んでいきたいということは、大郷町あたりは、はっきり発表しているのですが、(仙台市における) その辺の実態、農協さんの方針等、実際それが数字として出てきた場合を把握していただけるのかどうかということに関心があります。その取り組みとして GAP がどこまで踏み込んでいただけるのか、一番の関心事はその農薬の使用量というのは実際減らしていけるのかどうかということを一覧表に出していただければと思っております。</p> <p>以上でございます。</p>
西川会長	ありがとうございます。渡部課長のほうでよろしいですか。
農業振興課長	<p>まず、お尋ねの現在仙台市内でグローバル GAP を取得されている経営体は 2 者でございまして、今年度中に申請に向けて 1 者、今協議を進めているというふうに伺っております。</p> <p>それから、GAP の効果といいますか、昨年もご紹介いたしましたが、GAP を個別の生産物に対して表示するというのは、GAP の制度上認められておりません。生産する生産工程管理というのが前提というヨーロッパ EU 基準ということになっておりまして、それを商品(生産物)の差別化に使うということとはできないという制度になってございます。ただ、最近になりまして、トレーサビリティと同じように、QR コードといいますか、そちらの生産物に生産工程を紹介できるコードの添付というのも今検討が進んでおります。ただ、いずれにしても、先ほど申し上げましたとおり、生産物個々にこれでもって差別化、価格優位性を前面に出すという制度になっておりませんので、そういった制度のところも含め、農業者の方に先ほどご案内したとおり GAP 制度全体をまずご紹介申し上げ、それぞれの農業経営の中でどのように生かされるか、経営者が判断いただくための周知徹底を図ってまいりたいということで、国、県、私ども仙台市も含めて、農業者の方に講習会を開催しているという状況でございます。</p>
西川会長	ありがとうございます。木村委員、よろしいですか。
木村委員	ありがとうございました。
西川会長	<p>GAP については、HACCP の関連もありますが、生産から食品の加工、流通に至るまで食の安全を確保するという意味では大事になってきますし、これから基本的な考え方になりますので、減農というよりは適正に食の安全を確保するという意味で運用していくということになるかと思っておりますので、そのあたりのご理解よろしく願いいたします。</p> <p>そのほか、何かご質問等ございますか。よろしいですか。忌憚のないご意見を</p>

	<p>いただければと思いますので、どうぞよろしければ、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、議題 1 につきましては、お認めいただくということでよろしいですか。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 31 年度計画について】</p> <p>【①平成 31 年度アクションプラン（案）について】</p> <p>【②平成 31 年度食品衛生監視指導計画（中間案）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 31 年度のアクションプラン（案）につきまして、まず事務局からご説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、まず①の平成 31 年度アクションプラン（案）についてご説明申し上げますが、資料 5 をご覧ください。</p> <p>ご覧いただくと分かりますが、平成 30 年度のアクションプランからの変更点を二重の取り消し線、それから新しい部分を囲み線ということで示しております。</p> <p>それから、例えば 1 ページ目の 1-2-1 のところが網掛けになっておりますが、この部分というのは先ほどご説明したのと同様に、食品衛生の監視指導計画と重複する部分となっております。</p> <p>めくっていただくとお分かりになるかと思いますが、昨年度に比べまして変更箇所がかなり多くなっております。ただ、衛生関係の変更の大半というのは、冒頭ご紹介いたしました法改正への対応ですとか、あるいは文言の整理というような内容となっております。</p> <p>それ以外の部分では、例えば資料 5 の 1 ページ目に戻っていただきまして、その中ほどよりちょっと下、1-3-2 食肉市場の整備というところに枠で囲んでいる項目としまして、市場棟の屋上の防水改修工事ですとか、その下のところにも同じ囲み線がございますが、そういったところが新たに追加されております。先ほどの平成 30 年度の計画と比べていただければ、その対応が分かるかと思いますが、ご確認いただければと思います。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>まずは、平成 31 年度アクションプランということでご紹介をいただきました。ご覧いただきまして、食品衛生法改正に従って少し文言が変わっている等ございますが、ご覧いただいて何かご質問はございますか。</p>
岡崎委員	<p>このアクションプランの 1 ページのその HACCP の部分ですが、一番下の「総合衛生管理製造過程承認施設」というところですが、今回の法改正でこのシステムがどういうふうに変ったのかということと、システムが変わったとすれば、平成 30 年度と平成 31 年度が同じ文言のように見受けられるのですが、これから変わっていくような余地というのがあるのかどうかということをお伺いしたいと思います。</p>
西川会長	<p>はい、よろしくお願いします。</p>
生活衛生課長	<p>まず、いわゆる「マル総」と私ども言っていましたこの総合衛生管理製造過程承認施設、これにつきましては、今回の法改正に伴いまして、基本的には廃</p>

	<p>止の方向ということでございます。ただ、基本的にこれまで一部の施設、製造業などに関していわゆるその HACCP を適用するというようなイメージでございましたが、今回の法改正に伴って全ての食品等事業者の方々にこの国際的な衛生管理手法であります HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をしていただくというような形に変わりますので、私ども食品衛生行政としては、非常に対象が広がるということになります。消費者の皆様にとっても、こういった考え方にのっとった衛生管理がごく一部の大きな工場だけでなく、全てのお店でそのための衛生管理計画を作り、必要な記録をしていただくというような形に変わっていくということでございます。</p> <p>以上でよろしかったでしょうか。</p>
西川会長	岡崎委員、よろしいでしょうか。
岡崎委員	はい、ありがとうございます。
西川会長	その総合衛生管理製造過程、マル総が廃止になるということで、その承認を得た施設については、しばらくはそのまま制度が運用されるが、そのうち、制度、マル総自体がなくなることについて今お話しいただいたと思うのですが、委員の方々からほかに何かご質問いかがでしょうか。いかがでしょうか。
木村委員	仙台 HACCP についてお伺いしたいんですが、仙台 HACCP のデザインが非常にかわいらしくて支持している一人ですが、実際その仙台 HACCP の表示マークを利用されている事業者というのは何人ぐらいになりますでしょうか。
西川会長	どうぞ。
生活衛生課長	今現在でおよそ 40 の事業者様にお取り組みいただいているということになります。
西川会長	<p>40 ぐらいということ。はい。そのほか、いかがでしょう。</p> <p>それでは私のほうから 1 点だけ。今の話と関連しますが、仙台 HACCP については、今回の国からの HACCP 導入支援に活用するということですが、具体的にどのようなことで活用していくとか、少し方針があれば教えていただければと思います。</p>
生活衛生課長	<p>この仙台 HACCP を初めとしていわゆるローカル HACCP、自治体などで行っている HACCP というのが、これまで全国にたくさんございました。それで、今現在の状況としましては、この HACCP 法制化というのが、基本的にはベースには国際整合化といいますか、その手続が CODEX という WHO と FAO がつくった国際規格に則って、それにきちんと合った形でやっていくことによって、衛生分野における国際共通言語として食品の流通も円滑にしようという考え方がございます。いずれそれに沿った形で集約されていくのだと思います。いわゆるローカル HACCP というのは、衛生だけでなくいろいろな考え方が自治体によって入っておりますし、なかなかその平準化といいますか、いわゆる統一しようというところからしますと、多様性があって、なかなか難しいところもあるようです。ただ、例えば仙台 HACCP のステップを踏んで取り組んでいただくといった考え方というのは今後も生かせる部分もあるかもしれませんし、そういった部分についてはどこの自治体も今現在そうですが、法制化のもう少し詳しい情報が明らかになるま</p>

	で様子を見ましょうというような状況になっております。
西川会長	はい、ありがとうございます。現況としてそういうことだということで、委員の皆様にもちょっとご理解をいただければと思います。 そのほか何かご意見いただけますでしょうか。いかがでしょう。
岡崎委員	アクションプランの中の2ページの1-3-4と畜場HACCP導入というところについて、前の議題でお伺いすればよかったかもしれませんが、多分今回の法改正というか、これからの食品衛生の中でのHACCPの位置づけということから言うと、と畜場のHACCPというのは全国的にやはり相当大きな柱になろうかと思うのですが、仙台市におけるこのHACCP導入、1行で書いているのですが、流れというか、どんな感じで進んでいるのでしょうか。
西川会長	はい、いかがでしょう。
食肉検査所長代理	と畜検査所の釜谷と申します。所長代理で今日来ております。 現在、と畜場のHACCPですが、7原則12手順のところの部分まで進んでおりまして、今、12手順の書類の作成されている部分を検査所とHACCPを作っている会社と打ち合わせをして修正を入っている段階になります。今年度中にはきちんと、と畜場HACCPという形で作成される予定になっております。
西川会長	どうぞ。よろしいですか。
岡崎委員	ありがとうございます。
西川会長	ありがとうございます。そのほか、いかがでしょう。 それでは、ご意見がないようですので、まずは①のアクションプラン（案）についてはお認めいただいたという形でよろしいでしょうか。はい、ありがとうございます。 それでは、続きまして、②になりますが、平成31年度食品衛生監視指導計画（中間案）について、説明をお願いいたします。
生活衛生課長	それでは、資料6-1と資料6-2が平成31年度監視指導計画（案）に対応する資料となります。資料6-1が平成31年度食品衛生監視指導計画の中間案でございまして、平成30年度計画からの変更部分につきましては、3ページ、4ページあたりをご覧くださいと分かりやすいのですが、アンダーラインが入っております。それから、今申し上げたアンダーラインの入った変更点をまとめますと資料6-2の表のようになります。左側から資料6-1におけるページ数と該当の項目、それから変更内容についての説明というような表になっております。 参考資料3が平成30年度の監視指導計画になっておりまして、こちらと比べると、その変更の内容がわかるというような形になっております。 ここでは、資料6-2を使いまして、主な変更点について順にご説明申し上げます。 まず、資料6-2の表の1番目、資料6-1で3ページとなっておりますが、＜平成31年度の重点事業＞というところについてです。これまで5つあった重点事業を、平成31年度は3つに絞りました。その変更した3つの項目が、その変更内容等に記載しているような内容になっております。削った2つは「ノロウイルスによる食中毒防止対策の強化」と「食品中の放射性物質、残留農薬及び動物用

	<p>医薬品への対応」の２点ということになります。この２つを重点から外したわけですが、これは今後３年で重要となる法改正の対応に特に関係の深い HACCP とか、リスクコミュニケーションにより重きを置くためでございまして、決してノロウイルスとか、残留農薬への対応を実施しないというようなことではございません。これらについては既に恒常的な取り組みとして定着しており、今後も通常の業務の中で継続していくというような趣旨でございます。</p> <p>他方で、食肉の生食などの対策という部分については、カンピロバクターとか、O-157 などの報告例が続いておりまして、国も指導や検査を強化していることから、引き続き重点事業としております。</p> <p>次が、４ページ目と書いてあるその資料２の表の２行目でございます。「食品等事業者の自主管理推進」というところの（１）、（２）となっておりますが、これらにつきましては、タイトルがかなり長かったということもございまして、平成 31 年度は内容を集約し、タイトルを右側の欄に書いてあるような形に整理したという内容でございます。</p> <p>ほかにも表の番号で５番ですとか、表中のページ数の P 5、それから P 9、あるいは P 12、13、15、19 に関しても、同様に法改正に伴う文言の整理が基本になっております。</p> <p>資料 6-2 の裏側の表の P 11 の欄をご覧くださいければと思います。こちらは、収去等の検査計画についての変更点の説明でございます。こちらについては大変恐れ入りますが、資料 6-1 の 11 ページの表 4 をご覧いただきながら、参考資料 3 の 12 ページ一番上の表 4 「収去等検査計画（食品等の検査）」をご覧ください。表の体裁が大きく変わっております。これは、もともと法に基づく国の指針に基づき食品等の検査計画を作って公表するということになっているのですが、従来からの表 4 と、食の情報館に載っているその結果の表がうまく対応していなかったものですから、今回ほかの改正と合わせて表を整理しました。基本的には国の指針に合わせて食品分類ごとに、食品群ごとに検査計画を整理し直したというような内容になっております。この部分が比較的大きく変わった部分ということになります。</p> <p>主な変更点については以上でございます。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございます。</p> <p>食品衛生監視指導計画（中間案）ということで、変更点等を中心にご紹介をいただきました。資料 6-2 の裏表でまとめた形、抜粋したものもご覧いただきながら説明いただきましたが、何かご質問などございますか。</p>
岡崎委員	<p>細かいところで恐縮です。４ページの HACCP 制度化の周知・支援の３行目、「個別の食品等事業者に対しては、国が示す各種手引書等を活用し」という表現があるのですが、資料 1 の 2 枚目のⅡ「HACCP に沿った衛生管理の制度化」の部分の右側の箱にあるように、国では「各業界団体が作成する手引書を」という表現をしていると思います。これと同じものということであれば、国が表現しているものと中身が違うという気がしないでもないですが。</p>
生活衛生課長	<p>確認して修正させていただきます。</p>
西川会長	<p>今のお話は、国が示す各種手引書ということですが、業界団体等含めた話でのものになるだろうということですね。</p>

岡崎委員	<p>多分、構造としては、業界団体が作った手引書を国が一応審査して、これで良いのではないですか、というふうにしていると思うのですが、国はそれをその自分のところで作ったとは言わずに業界団体が作成した手引書という言い方をしているのかなと思うのですが。</p>
生活衛生課長	<p>(岡崎委員が) おっしゃるようなことで私どももお伺いしていますので、誤解のないような形に整理したいと思います。</p>
西川会長	<p>はい、そうですね。よろしくお願いいたします。 そのほか、いかがでしょうか。</p>
木村委員	<p>指導計画の「はじめに」の項目ですが、この項目におきまして、文言というよりも視点をもう少し上げてほしいと思っています。2番目、「食品を取り巻く環境は日々困難化」ということから始まっていますが、この辺に、実は今、食の安全も私たちはもう2030年を踏まえて、やはり環境の面から捉えようというようにことで見直しを行っています。これはもう恐らく各事業所、法人も、我々消費者も同じだと思います。そうした場合によく使われる言葉、「温暖化、気候変動に備えて」とか、「持続可能な社会推進のため」、それから「循環型の生活を定着させるため」といった文言をどこかに入れていただきたいと思います。そうでないと、いろいろな目先の課題がふえて、そちらの細かい部分の施策が表に出てきて、じゃ何を最終的に目標にしているのかということが、なにか曖昧に薄れてきてしまうような気もするのです。</p> <p>ですので、先ほど例えばノロウイルスとか、農薬やなにかの検査の文言を外すというお話がありました。でも、取り組みは変わらないというお話をいただきました。ただ、取り組みは変わらなくても、文言からすっかり外れてしまいますと、その表題の全体の枠に対して押さえがなくなり、私たちは何かひょっと疑問というよりも、考え方が後ろ向きになってしまうのかと思ってしまいます。</p> <p>例えば、私たちは今ノロウイルスとか、農薬とか添加物に関心を持っているかということ、やはり下水道の問題も背景に実はいろいろあるのではないかなと思っています。我々は、いわゆる食品を食べる。これは食品を作る側のやはり役割、あるいは責任もある。そして、逆にそれを買って食べて廃棄する責任もあるということです。この辺の役割をやはり各連携の中で役立てるような形で、今やっていただいている施策が生かされればというふうに思うわけです。そういうことで、その辺の文言を全く私の勝手な発言ですが、入れていただければとも思っております。</p> <p>以上でございます。よろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p>いかがでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>ありがとうございます。</p> <p>ご指摘いただいたように、こういった食品の安全ですとか、あるいはもっと絞って食品の衛生ということに関しても、ご指摘のようなそのサステナブル・ディベロップメントですとか、地球環境との関係というのは、当然切り離せない問題だというふうには認識しております。ただ、最初にご説明したように、私ども、食品の流通過程、農畜産物の生産から消費に至るまでの食品の安全に関しての計画としてここで作っておりますので、そういったことについて当然配慮するといえますか、それも私どもの意思にかかわらず、そういったことがベースになるのはもう間違いないという前提で、ここでそれについてあえて触れるかどうかとい</p>

	うところは、ちょっと話が大きいかなという感覚は持っております。そのあたりについても、少なくともそのベースとしてそういった考え方は大前提としてはある、ことについては間違いはないのですが、あえてここにその文言として入れるかどうかについては、検討させていただければと思います。
西川会長	よろしいですか。
木村委員	ありがとうございました。
西川会長	本件については、事務局と私のほうで一任をいただいて、少し文言を修正させていただければと思っています。そういう形でもよろしいですか。 そのほか、いかがでしょう。
針生委員	針生と申します。この HACCP の件ですが、まずは仙台 HACCP ということで、いろいろなところで支援とか助言をしていくという話ですが、このグリーンのリーフレットを見ると、「2020 年までに実施することになっています」と経過期間はあるのですが、これに向けての具体的な何か取り組みというか、推進していく、どういった方向で進めていくのか、事業者からの相談を待って対応していくのか、そちら側からの取り組みの方向性をちょっとお伺いしたいと思います。
生活衛生課長	<p>私どもにとっても、これからのこの 3 年間がかなりの正念場というふうには認識しております。なぜかといいますと、仙台市では仙台 HACCP ということでこれまでも頑張ってまいりましたが、いわゆる今仙台 HACCP に取り組んでいただいている 40 と申し上げました事業者さんたちというのは仙台市内でもその衛生管理に関するいわゆるトップランナーだと思っております。それを今度は仙台市内に今の 34 の許可業種があると申しましたが、仙台市内に街場の小さな食堂ですとか、そういったところも含めると 2 万ぐらいお店がありまして、そういったところで同じように HACCP に取り組んでいただかなくてはならないというのがこの法改正でございます。さらに届出制度ができますという話も冒頭ご紹介しましたが、これも合わせると数としては 3 万ぐらいということになります。そういったところで具体的にやっていただくことというのは、今ご紹介いただいたこのパンフレットの中ほどに赤字で囲んであります「衛生管理計画を作成すること」と「作成した計画を実行すること」、それから 3 番目の「実行したことを確認すること」。これを皆さんにやっていただくようにしなくてはいけないということで、私ども食品衛生監視員が各区役所、あるいは市場にもいるのですが、そういったところで一つ一つ指導して取り組んでいただく。あるいは、保健所長の許可で営業施設というのは条件に合えば営業していいという制度になっていますので、その際にもこういったことを普及あるいは指導していくというようなことにはなりますが、なかなか大変だなというのが正直なところでございます。</p> <p>基本的には事業者さんがそれぞれ自主的にまず取り組んでいただいて、行政はそれを確認する。きちんとされていることを確認することなのですが、もちろん作る場所からいろいろな機会に指導するというようなこともありますし、今日、食品衛生協会の岡崎専務においでいただいておりますが、そういった事業者さんの団体のほうでも、先ほど手引書の話なんかもございましたし、あとは具体的にやっていくところについてもお互いに協力しながら何とかこれを普及させていこうというようなことで、これから頑張っていこうということになっております。</p> <p>なかなか見えない部分もあるのですが、できるだけ今後、この 3 年ぐらいの先までの間に、具体的な取り組みについて、こういった監視指導計画の中にも盛り</p>

	込み、皆様のお知恵もお借りしながら普及していければなと思っておりますので、よろしくお願いいたします。
西川会長	針生委員、よろしいですか。今のお答えで大丈夫ですか。
針生委員	前々から HACCP という言葉は大分聞いているのですが、なかなか中小企業の方とか小規模の方だと、ちょっとハードルが高いという部分もやはり耳にするので、その辺をよりハードルが高いではなく、まず第1段階、第2段階からステップを踏んでいけるようなものだよということを、ある程度事業者の方にも周知なりをして、よりスムーズにとれるようなシステムになっていけばいいなと思っております。
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>ハードルが高いという話がありましたが、このパンフレットの裏面にもこれならできそうだと、まずやってみるかなというようなことからだと思います。まずやらないことには始まらないので、何とかこの一般的な衛生管理の段階からまずやっていただいて、記録に残すというところを取り組んでもらうということだと思いますので、市役所のほうも非常に大変だと思いますが、指導のほうも本当によろしくお願いいたしますと思います。</p> <p>そのほか、いかがでしょう。どうぞ。</p>
岡崎委員	<p>今、事務局のほうから食品衛生協会というのが出たので。</p> <p>確かに事業者のほうも、この HACCP 制度がもう時限的にやらなきゃいけないということで、結構焦っているみたいなのところもあります。もう一つは、その普及ということで、国のほうでも研修会とか講演会を頻繁にやっております。仙台市食協でも厚生労働省の研修会を先々週受託して日本食品衛生協会と一緒に実施し、8月には宮城県が農林水産省の委託事業として研修会を開催しております。</p> <p>先ほど私ちょっと細かいことで指摘させていただいた業界が作る手引書というのは、例えば菓子の業界とか豆腐の業界、もっと大きな業界でも作っているのですが、そのすき間みたいなのところで小規模飲食店の組合というか、業界はないのです。その業界がない一方で、皆さんも街を歩かれるとお分かりだと思いますが、小さな飲食店の数は非常に多い。行政でも許可を出す割合というのは圧倒的に多いわけですが、その辺はどうするのだということで、飲食店の手引書は日本食品衛生協会が作成し、国がこれでやったらどうだ、いいですよということになっているわけです。</p> <p>それを実際、日本食品衛生協会の方でどのように展開しているかということですが、今日の資料の、先ほどと同じように、国の資料2枚目の手引書の後に「簡略化されたアプローチによる衛生管理」とあります。要は大きな工場で行う HACCP と街場の小さな飲食店で行う HACCP が同じだと、街場のほうがちょっと耐え切れなくなるということで、簡略化したアプローチとして食品衛生協会でも「HACCP に基づく五つ星事業」という事業を始めました。</p> <p>この事業というのは、国のほうでこういうことをちゃんとやれば、一般飲食店が HACCP をやっているとみなしていいですよということになっておりまして、エントリーされた店にこちらから1回行って、そのシステムの説明や記録の必要性、記録の書き方とかもアドバイスさせていただき、それができたところでこのプレート差し上げるということになっています。これは、ちょっと自慢ではないのですが、仙台市食品衛生協会も全国に先駆けてというか、9月に取り組み始めて、今のところ47施設にこのプレートを交付し、さらに5施設が申請し、少しずつ</p>

	<p>関心を持って話を聞きに来られる事業者さんがいらっしゃっているという状況でございます。先ほどの事務局のお話じゃないですが、いろいろなアプローチの仕方を少しずつでも進めていくといったことで、HACCP の制度化に準備していくということになるのかなという気がしております。</p> <p>一つ、ご紹介させていただきました。</p>
西川会長	<p>行政のみならず、業界団体からの動きもかなり今活発化しているということで、そうでないとなかなかあと 2 年ぐらいではできないだろうというように感じますので、ぜひとも団体からの協力等も進めていただければなと思っています。</p> <p>そのほか、いかがでしょう。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、本件ですが、岡崎委員、それから木村委員、それから針生委員からの意見もございましたが、そのあたり含めて一応修正等については事務局と私のほうに一任いただくということでまずは進めさせていただいてもよろしいでしょうか。では、そういう形で進めたいと思います。</p> <p>それでは、今後の流れということで、事務局からスケジュール等について説明をお願いいたします。</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>ただいまご協議いただきましたものについては、来月、12 月にこの指導計画の中間案を各区の窓口等で公開をいたしまして、意見の募集を行います。意見聴取の結果を踏まえまして、2 月の上旬に 2 回目のこの協議会を開催する予定でございます。それから、3 月中にアクションプランと食品衛生指導計画について決定をいたしまして公表する予定となっております。</p> <p>それで、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という流れになります。</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。今、スケジュール等もご紹介いただきましたが、そういう流れで進めていくということですが、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><Ⅴ. 報告事項></p> <p>【(1) 平成 30 年 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、以上で議題の (1) (2) 含めて全て終了いたしました。</p> <p>次に、Ⅴ番ということで報告事項にまいりたいと思います。</p> <p>まず、平成 30 年 1 月から 10 月に発生した食中毒事件等について、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 1-1 というのをご覧いただければと思います。</p> <p>ことし 10 月までに発生した食中毒は、1 のところにございますとおり 2 件と、例年に比べて比較的少なかったのですが、市内の矯正所で大規模な食中毒が発生したために、患者数としては多くなっております。昨年に続けて大きな食中毒が発生したわけですが、昨年は毒素原性の大腸菌 O6、それからことしの場合はウェルシュ菌ということで、基本的にその原因というのは異なっております。それから、事例 2 の 8 月 11 日に発生した食中毒でございますが、こちらは全国的にも増えている寄生虫のアニサキスによる食中毒でございました。実態としては食中毒との認識が世の中にかかなり広まってきたという影響が大きいと</p>

	<p>いう部分もございますし、今年は全国的にカツオでの事件がふえたと言われておるようでございます。</p> <p>これら原因物質については、この後ろにあります報告資料 1-2 ウェルシュ菌について、それからその裏側の報告資料 1-3 アニサキス、こちらをご覧くださいればと思います。</p> <p>それから、その下、県内では 9 件の食中毒が今年発生しておりますが、やはり 9 中 6 件がアニサキスによるものでございました。</p> <p>それから、その下、その他違反食品等の部分でございますが、行政検査による回収等の事案が 7 件ございました。1 番目のほうれんそうの残留農薬につきましては、生産地において花のキクに使用した農薬の影響。それから 2 番目の非加熱食肉製品（サラミ）の事案につきましては、これはイタリア産のサラミでしたが、ブドウ球菌数が超過したという成分規格違反。それから 3 番目は生カキの大腸菌の最確数が基準をオーバーした成分規格違反。それから、4 番、5 番につきましては、カキの麻痺性貝毒の基準超過でございます。6 番目は冷凍食品のほたての貝柱ですが、やはり成分規格違反。7 番目は牛肉の抗菌性物質の残留ということで、これらいずれの事案も管轄の自治体に通報し、回収措置等がとられました。中でも、今年はカキの貝の毒化が特に著しくございまして、この後報告事項（2）で報告がございします。</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。</p> <p>平成 30 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はございますか。2 件食中毒発生して、1 件はウェルシュ菌で少し大型の食中毒であったという説明でございました。資料 1-2 と 1-3 でそのウェルシュ菌とそれからアニサキスについての詳しい内容が添付されております。いかがでしょう。</p> <p>よろしいですか。はい。</p>
西川会長	<p>【(2) 平成 30 年貝毒の発生状況について】</p> <p>それでは、続きまして、貝毒の発生状況ということで、事務局のほうからご紹介をお願いします。</p>
食品監視センター所長	<p>食品監視センターでございます。</p> <p>先ほどのご参照いただいた報告資料 1-1 の違反食品の 4 と 5 に関わるお話ですが、報告資料 2 とあわせてご覧いただきたいと思ひます。</p> <p>今年は全国的に貝毒の発生が多くございまして、非常に対応するケースがあったというところです。貝毒には大きく 2 つの種類がありまして、下痢性貝毒と麻痺性貝毒、いずれも貝の餌となる植物プランクトンに由来する毒ですが、今年はこのうち麻痺性貝毒の発生による出荷規制の例が頻発しております。</p> <p>報告資料 2 ですが、これは本年 5 月の初めの全国的に規制海域数がピークになったところの一覧でございます。ご覧いただきますとおり、東北地方の海域においても顕著でありまして、岩手県と宮城県においても多くの海域で規制値を超える貝毒が検出されて、生産段階で出荷規制がなされたところであります。その後、徐々に毒量が低下してまいりまして、現在のところ、規制海域数は少なくなっておりますが、現在も先週末の段階申し上げますと、宮城県産の貝で見ますと、アカガイとホタテガイとアカザラガイが幾つかの海域で規制中でございます。</p> <p>中央卸売市場においては、従来からカキやホタテ等を対象にして流通品の抜き取り検査を実施しておりますが、本年 3 月と 4 月に宮城県産のカキについて違反</p>

	<p>事例が2件発生したというところでございます。</p> <p>宮城県の水産部局におきましては、海域ごとに貝毒のモニタリングの検査に加えまして、海の状況を確認するという点で有毒プランクトンの発生状況についてもモニタリングを実施して対策を講じているところであります。</p> <p>本市といたしましては、消費地の立場になります、引き続き違反品が流通するケースも想定されますので、宮城県とも緊密に連携した上で検査体制を整えて、今後も注意深く対応してまいりたいと思っております。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。貝毒の発生状況についてご紹介をいただきました。何か委員の皆様からご質問はいかがでしょう。</p>
山下委員	<p>すみません。質問というわけではないんですが…。東北大学の農学研究科の山下と申します。よろしくお願いします。</p> <p>海の生物の毒を（専門に）やっていますので、少し解説といいたししょうか、少し補足だけさせていただきます。</p> <p>今の麻痺性貝毒なんですが、フグ毒と同じ神経毒でして、致死性の毒で、ヒトの致死量が一応2ミリグラムぐらいじゃないかというふうに言われています。解毒剤は今ない状態で、対症療法で治療されるような毒です。</p> <p>それで、今のお話にありましたように、作っているのは植物プランクトンのアレキサンドリウム・タマレンセとか、カテネラという種類になります。仙台湾などですと、2月から5月ぐらいにその最初のタマレンセというタイプのものが出てきまして、その後6月になって水温が上がるとその種類は沈んで、シストという種みたいな状態になります。そのプランクトンとして生活していくのに不利な条件になりますと、沈んで海底にいるような状態になります。そしてまた秋口か、もう少し早い時期にずれるかもしれませんが、冬にかけてもう一つのカテネラという種類が出てきます。それがプランクトンとして出てきまして原因にはなるのですが、そのタマレンセというほうの毒性が強くて、主な春先の今おっしゃっていたような毒化に関与しています。</p> <p>ただ、今年の場合は、下がってはきているのですが、やはり宮城県のホームページをチェックしてみますと、11月になって初めて解除されたような海域もありますし、規制の平均日数が102日というふうに書いてありまして、非常に長い間毒化が続いたと思われます。</p> <p>そして、その原因については、現在いろいろな専門家が集まってデータを解析しているところなんですが、そのシストが発生してくる個数の状態とか、それからシストの量、それが表層に出てきたものだけがプランクトンとしてまた出てきますので、表層にどれだけいたのかということとか、それから種類としてDNAの解析をこれからはやっていかなければいけない。それには培養した後に行わなきゃいけないのではないかということが議論されていたりします。あと春先の状況として、前年度といいたししょうか、豪雪であったために水が流れ込んでくる雪解け水が多かったという状況もあってそういうことが起こっているとか、それからほかの湾からもそのプランクトンが入ってきて、あるいはシストとして入ってきているのかといった海流の関係ですね、そういった大きな生態系が全て関与しているようなことですので、なかなか制御というのは難しいです。ただ、予測あるいはどういうふうに対処していくかということについて、そのシストあるいはプランクトンの量といいたししょうか、個数と、その一つ一つのプランクトンの中の毒性、あと貝の毒性というのを調べて、これから今年の状況について全て解析して、何か報告は出てくると思います。それを今後に生かしていったら、研究者の側と、それから行政の側で協力して対策というのを立てていければなと思ってお</p>

	<p>ります。</p> <p>以上です。</p>
西川会長	<p>山下委員、どうもありがとうございます。</p> <p>山下先生の専門の領域で、非常に今お聞きしてもなかなか難しいお話もあったかと思うのですが、何とか原因を究明しないと。今、私も閉上の漁港の支援をずっと行っているのですが、まだ閉上は実は9月にアカガイ解禁してからまだ一度も漁が出てきていないのです。5月の中旬ぐらいからずっと漁ができない状況でして非常に困っておりまして、ただ、仙台湾自体がなかなか温暖化の影響なのか、例年よりも今年はひどい状況ですので、何とか原因をと。解決まではなかなか難しいかもしれないですが、何とかなればなと思っています。</p> <p>委員の皆様から何かご質問とか、いかがでしょう。どうぞ。</p>
深澤委員	<p>すみません。今、専門家の先生がいらっしゃったので、ちょっと質問があったのですが、深澤と申します。</p> <p>アニサキスの幼虫がついている魚をよくかんで食べると無毒化するという話は魚屋さんから聞いたのですが、それは本当ですか。</p>
山下委員	<p>私、アニサキスのほうは、ちょっと専門ではないのであまり分からないのですが。ただ、この生態が恐らく、胃に入って定着するというのは、アニサキス自体が生きてなきゃいけない、それでかむことによってかみ砕かれて死んだ状態になるので、それを防げるんじゃないかという説明かと思いますが、正しいのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>それは、事務局のほうから。</p> <p>実はうちの係長が先日、全国の市場の中央卸売市場の担当者が集まる会議に行きまして、そこである自治体が体を張って実験をしたという報告があったそうでございます。女性の監視員だったようなんですが、咀嚼をしてそれがどれぐらい元気かというような実験をしたところ、やはりかんだぐらいではあまり効果はないのではないかというような結果が報告されたというふうに伺っております。やはり一番は調理の時にきちんと確認するとか、あるいは冷凍するとか、早目に魚はおろして筋肉に移行する前に内臓をとってしまうといった対策が必要なのかなというような話を伺いました。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。あまりかんでも効果がないということのようですから、調理もそうですが、冷凍も一つの手段で、効果があるということは分かっておりますので、そのあたりかと思えます。あと内臓からその身のほうに死んだ後で移っていくのが一般的だと思いますので、そのあたりもやはり鮮度がいいものを、ということもよく話が出てまいります。</p> <p>そのほか、いかがでしょう。ご質問、よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、今、報告事項で（１）と（２）ということで報告いただきました。ご質問がないようですので、これで全ての次第が終了した形になります。事務局のほうに進行をお返しいたします。お願いします。</p>
司会	<p><Ⅵ. 開会></p> <p>それでは、これもちまして、第31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、どうもありがとうございました。</p> <p>なお、次回は来年2月7日木曜日の開催を予定しております。ご案内はいずれ</p>

	<p>文書にてお送りいたします。</p> <p>また、1月16日水曜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いたします。講師といたしまして、関東学院大学の田崎先生をお招きして、『海の恵みに潜む食中毒』という演題で、先ほど話した貝毒の話とか、あとアニサキス、寄生虫についてのお話も講演いただく予定となっております。委員の皆様には改めてご案内申し上げます。</p> <p>本日はどうもありがとうございました。</p> <p>—了—</p>
--	---