

第34回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和2年2月6日(木) 14:00~16:00
開催場所	青葉区役所 4階 第1、2会議室
名簿	委員 西川正純(会長)、反畑明実(副会長)、石森克文、伊藤律子、岡崎博、木村洋、佐藤眞弓、深澤ひろ美、山下まり、和田達雄 (欠席委員=赤坂和昭、山田貴、渡邊なおみ、渡辺隆次)
	事務局 下川健康福祉局次長兼保健所長、戸井田生活衛生課長、内海消費生活センター所長、小野寺食肉衛生検査所長、齋藤食品監視センター所長、鈴木農業振興課長、山田中央卸売市場業務課長、相原青葉区衛生課長、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> 第34回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。 本日は、赤坂委員、山田委員、仙台市PTA協議会の渡邊委員がご欠席でございます。JAの渡邊委員につきましては、まだ到着されていないようです。 議題に入る前に、前回欠席でありました岡崎委員より一言、自己紹介のほうよろしく願いいたします。</p>
岡崎委員	<p>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。 食品衛生協会ですが、我々の上部組織は日本食品衛生協会ということで、仙台市食品衛生協会は日本食品衛生協会の1つの支部という位置付けになってございます。 行政の色々な施策の展開について、事業者さんたちとの間に入って、より分かりやすくお伝えするとか、あるいは自主管理を推進するにあたってのお手伝いをするを業務の柱としております。 今後ともよろしく願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございました。</p>
司会	<p><Ⅱ. 挨拶> 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。保健所長の下川でございます。 本日、お忙しい中を協議会にご出席をいただきましてありがとうございます。 また、日頃より本市の食品衛生行政にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。 本日でございますけれども、令和2年度のアクションプランの案と、前回ご協議いただきました、令和2年度仙台市食品衛生監視指導計画につきまして、ご協議をいただきます。 令和2年度仙台市食品衛生監視指導計画につきましては、市民の皆様から意見募集を実施いたしましたので、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思います。 さらに、議題とは別に、本市における生食用かきからのノロウイルス検出状況</p>

	<p>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1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111名の方にご参加をいただきました。東京家政大学家政学部栄養学科教授の森田先生をお招きして、食肉による食中毒とその防止法について分かりやすくお話しいただき、また参加者の方々と意見交換が行われました。食品の安全性確保対策を効果的に実施するためには、消費者、事業者、行政が相互に理解し、それぞれの責務、役割を果たしていくことが重要ですので、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>この協議会のおきましても、委員の皆様の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、本日もどうぞよろしく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、本協議会の規定第6条に基づきまして、協議会会長に議長をお願いしまして、議事を進めたいと存じます。</p>
司会	<p><会長挨拶></p> <p>西川会長より一言いただきたいと存じます。</p> <p>西川会長、お願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆さん、こんにちは。</p> <p>お忙しい中、お集まりいただき、どうもありがとうございます。</p> <p>昨今は、新型コロナウイルスの話が非常によく出ていまして、市役所も大変な時期だと思います。本当にご苦労さまです。</p> <p>今日、第34回の食品安全対策協議会ということで、今年はHACCPの制度がいよいよ6月からスタートします。1年間かけて、来年の6月までには仕上げないといけないということになりますので、この1年、少し大変な時期ではあるかと思えます。委員の皆様方には、仙台市民の方々にHACCPの考え方とか、あるいは食品衛生の考え方含めて、非常に幅広く知っていただかないといけない時期になっていますので、改めて、日頃からのご協力もそうですけども、この場でさまざまな意見をいただいて、行政に生かしていただくようお願いしたいと思っています。</p> <p>それから、今日はノロウイルスの話も後ほどあるようです。ノロウイルスは、この冬場にかけては収まっている感じはしますが、最近ではノロだけではなく、さまざまな食中毒が出てきています。ヒスタミン等も全国でも少し話が出ていますので、そのあたりも含めて、皆さんの勉強も兼ねて、色々な知識を蓄えていただき、さらにこの協議会のほうでブラッシュアップしていければと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。</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まして、議長は会長が担うこととなっております。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><署名委員の指名></p> <p>それでは、議事に入ります前に、まず議事録の署名委員を指名したいと思います。</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</p>

	<p>て、あらかじめ署名をする委員を指定します会議録署名委員制度を採用しております。</p> <p>この署名委員については、今回、伊藤律子委員にお願いしたいと思っておりますが、よろしいですか。</p> <p>ありがとうございます。それではよろしくお願いたします。</p>
西川会長	<p><Ⅲ. 議題></p> <p>【議題（１）「令和２年度アクションプラン（案）について】</p> <p>それでは、議題に沿った形で進めてまいりたいと思います。</p> <p>まず、（１）ですが、令和２年度アクションプラン（案）について、事務局から説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>日頃より、委員の皆様には大変お世話になっております。生活衛生課長の戸井田と申します。着座にて説明させていただきます。</p> <p>まず、お手元の資料１をご用意いただければと思います。</p> <p>こちらが、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づく令和２年度アクションプラン（案）でございます。</p> <p>表紙をおめくりいただきまして、記載内容の下線部につきましては、先日、前回の協議会でご承認いただきました基本方針の改正、変更部分、それに伴う変更、あるいは新たに今年度アクションプランから追加した部分等について記載しております。</p> <p>このアクションプランの表の記載方法としましては、左側に基本方針の体系の該当部分、真ん中が来年度、令和２年度のアクションプラン、右側が担当課という構成で取りまとめてございます。</p> <p>記載中の、グレーの網掛けになっている部分につきましては、食品衛生分野になります。後ほど議題の（２）、令和２年度食品衛生監視指導計画のところ、詳細についてご説明差し上げたいと思いますので、衛生分野以外の部分での変更点等を中心に概略についてご説明させていただきたいと思っております。</p> <p>まず、資料３ページをご覧くださいと思います。</p> <p>こちらは、生産者、食品等事業者の自主管理の推進の項目になります。</p> <p>中段の１-３-１、１-３-２は中央卸売市場、あるいは食肉市場の整備の計画でございます。市場の整備につきましては、予算措置を行いながら、施設の改修でありますとか、設備の更新等を計画的に行っているというところでございます。</p> <p>同じ３ページの一番下の段、１-３-４はと畜場、食肉市場内の衛生管理でございます。前回もお話ししましたけれども、と畜場につきましては、と畜場法の改正に伴い HACCP が義務化されております。既に、仙台市のと畜場におきましては HACCP 対応しておりますので、令和２年度につきましては、実際にしっかり回っているかどうか、定期的な検証と見直しを行うという計画でございます。</p> <p>ページをおめくりいただきまして、４ページ、５ページでございます。</p> <p>こちらは、学校、保育施設、あるいは老人福祉施設等の、いわゆる給食施設の安全確保の項目でございます。学校給食、保育所給食等で使う食材の抜き取り検査でありますとか、定期的な立ち入り等での確認など記載のような対策をそれぞれの所管する担当課で来年度も行っていくというところでございます。</p> <p>８ページをご覧くださいと思います。</p> <p>中段、真ん中辺りになりますが、２-４-１、食品表示法に基づく表示の指導でございます。仙台市の場合、食品表示法の品質事項につきましては、消費生活センター、栄養成分等の表示事項につきましては、各区の家庭健康課、また衛生部局は衛生事項を所管しております。それぞれ担当の内容につきまして、連携をし</p>

	<p>ながら表示の指導等を行うということでございます。</p> <p>続きまして、飛びますが、11ページをご覧いただきたいと思います。</p> <p>こちらは、3-3-3、東京電力福島原発の事故に伴う食品中の放射性物質の検査について、でございます。それぞれ、学校給食、あるいは保育所の給食の食材、水道局では水道等、原発事故に伴う放射性物質の検査につきましては、記載のとおり実施をしていくという計画でございます。</p> <p>その他、14ページになります。こちらにつきましては、中段以降、4-5-2、4-5-3、事業者あるいは消費者との色々な意見交換等、それぞれの分野でイベントや検討会、あるいは会議等で情報交換やコミュニケーションを図っていくという計画を予定しているところでございます。</p> <p>駆け足になりましたけれども、令和2年度の計画につきまして、令和元年度と比べて大きく変わる部分はございませんが、この計画に従い、しっかり実行していく、という内容になってございます。</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。</p> <p>令和2年度アクションプランの案につきまして、今ご説明いただきましたが、委員の皆様から何かご意見あるいはご質問はございますか。少し見ていただいても結構ですが、今ご説明あった部分を中心に見ていただいた上で、ご質問いただけましたらと思います。いかがでしょう。大幅な変更はあまりないということですので、それほど問題はないのかと思いますけれども、もしご意見あればと思います。いかがでしょう。</p> <p>それでは、ご意見がないようですので、まずはこの令和2年度アクションプランにつきまして、こういう形で進めていただくということによりよろしいでしょうか。ありがとうございます。</p>
西川会長	<p>【議題（2）令和2年度食品衛生監視指導計画最終案について】 【①令和2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令和2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、（2）令和2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>生活衛生課よりご説明申し上げます。</p> <p>まず、資料の2-1をご覧いただきたいと思います。</p> <p>こちらは、前回の協議会で、令和2年度食品衛生監視指導計画の中間案のご審議をいただき、お認めいただき、その内容について、12月6日から1カ月間の市民意見聴取を行い、その概要をまとめたものでございます。</p> <p>まず、意見募集期間につきましては、資料1番、(1)に記載のとおり、12月6日金曜日から令和2年1月6日までの1カ月としております。</p> <p>意見提出方法並びに市民への周知方法につきましては、資料に記載のとおりでございます。</p> <p>実際の意見提出状況、結果でございますけれども、2番に書いてありますとおり、2団体及び11の個人の方から合計13通のご意見を頂戴しております。その内訳につきましては、1人の方から複数項目、ご意見いただいておりますので、その内訳につきましては3番に表としてまとめてございます。</p> <p>まず、計画全般に対する意見が6件、あと3事業について重点事業として掲げておりますけれども、重点事業に関するご意見が4件、具体的な取り組み、1から5の項目でございますけれども、それぞれ記載のとおりのご意見をいただいております。</p>

ります。その他、用語説明に関すること、一般的な感想等、トータル45件のご意見を頂戴したところでございます。

続きまして、その意見の具体的な内容についてご説明申し上げます。資料の2-2をご用意いただければと思います。併せまして、資料の3、令和2年度仙台市食品衛生監視指導計画最終案、こちらを横に並べて見ていただきながら、説明をさせていただきます。

まず、資料2-2ですが、この取りまとめの仕方につきましては、項目番号、その後分類、あと具体的に寄せられたご意見、そして監視指導計画の該当ページ、本市の考え方という形で整理させていただいております。

まず、1番目のご意見でございます。こちらは、ご意見の最後、下2行のところに記載のとおり、仙台、宮城県の独自の食材の安全、いわゆる地場製品の安全、そういった仙台式さを明記してほしいというご意見でございます。当然、地場製品の安全確保はもとより、食品につきましては広範に流通しているという実態等踏まえながら監視指導に取り組んでいるところでございます。例えば、宮城県産の生かきを例に取りますと、当然、生産地を所管する宮城県など、関係自治体とも連携をしながら、しっかり安全確保に努めていくということで、今後もそういう取り組みをやっていきますという考えで整理してございます。

2番目のご意見になります。こちらは、記載の体裁、書き方のことで、グラフや図解、あるいは重要事項については目立つようなめりはりのついた記載、取りまとめをお願いしたいということでございます。私ども行政のほうでも、市民の方に分かりやすく記載するというのは非常に重要だと考えております。例えば資料3の監視指導計画最終案の3ページをご覧いただきたいと思っております。こちらは令和2年度の重点事業ですけれども、中間案では、この重点事業と、4ページ以降の具体的な取り組みについて、ほぼ同じようなスタイルで書いておきまして、どれが重点なのかと目立っていないということもありましたので、今回、具体的なご意見を受けまして、3ページの記載のように、重点事業について少し目立つように、分かりやすい体裁を取って工夫をするということで対応させていただいております。

続きまして、3番目のご意見でございます。こちらは、市民の生命、健康が最優先という消費者視点を持ちながら、食の安全・安心推進条例を制定し、その条例のもと、実効性のある計画を実施していくことが必要というご意見でございます。また、その計画の中には、意見の中段部に書いていますけれども、地産地消の推進、あるいは国際都市としての食の安全の確保という考え方が必要だというご意見でございます。

条例制定に関するご意見につきましては、昨年度も同じようなご意見いただいているところでございますが、本市としましては、食品は広域的に流通すること、その安全性確保に関しては、市町村独自の条例ではなく、国や都道府県単位での統一的な基準に基づいて取り組みをすることが重要と考えております。

また今回、食品衛生法が平成30年に大幅改正になりましたけれども、その改正の背景には、自治体による運用の平準化ということも目的の一つとして掲げられております。食品安全基本法の中で、国民の健康保護が最優先という、明確に打ち出されております。消費者視点という観点でも、食品安全基本法については明記されているということもございますので、食品安全基本法など関係法令に基づいた監視指導を行っていくということ、また今回この協議会で議論していただきますように、消費者や事業者で構成する食品安全対策協議会での議論を踏まえて仙台市として、食品の安全性確保に関する基本方針を定めておりますので、その方針に基づき、実効性のある施策を推進していくところで考えているところでございます。

なお、ご意見の中で、地産地消の推進の観点も必要だというご意見を頂戴しておりますけれども、この地産地消につきましては、仙台市の食育推進計画の中で、仙台市としてしっかり取り組んでおりますし、その食育推進計画の中には、私も衛生部局もきちんと参画して、対応しているところでございます。

続いて、4番目のご意見でございます。1ページ目の一番下でございます。こちらはHACCPの制度化に関するご意見でございます。要点は、最後の行に書いておりますけれども、いわゆる事業者の衛生管理や規模、そういった状況に応じた、具体的に実現可能な方法で取り組むことが大事だということで、講習会や個別相談のほか、「導入に向けた技術的支援を行う」旨を記載してほしいというご意見でございます。

資料3の監視指導計画最終案の該当ページは、3ページになります。令和2年度の重点事業の1、HACCPに沿った衛生管理の導入支援及び実施状況確認という項目になりますが、実際、私どもで事業者の方を指導する場合には、講習会、個別相談等により、具体的な技術的な支援が中心になりますので、ご意見も踏まえて、ここに「技術的に」支援しますという文言を追記して、修正しているところでございます。

次ページをめくっていただきまして、2ページ目になります。

5番目のご意見でございます。こちらは2行目に書いていますが、鶏刺しに関する規制について、一般的な質問になっております。資料3でいきますと、3ページの重点事業と、あと5ページ真ん中辺りの、食肉及び内臓の生食の加熱不足による食中毒防止対策の強化に関する記述に関するご意見でございます。この鶏肉の規制につきましては、法的な規制はないということになりますが、近年、食肉を生で食べる、あるいは加熱不十分で食べることによるカンピロバクター食中毒などが非常に多く発生しているということで、私どもとしても、令和2年度も重点事業の一つとして掲げ、事業者への指導並びに市民への啓発を実施していくということで考えているところでございます。

続いて、6番目のご意見でございます。こちらHACCP導入に関するご意見でございます。該当ページは、資料3でいきますと、4ページ、(1)の「食品事業者へのHACCP制度化の周知・支援」の項目になります。こちらの3段目、公益社団法人仙台市食品衛生協会との連携の部分の記載のところ、ここにも「導入に向けた技術的支援を行う」旨の記載を求めますというご意見でございます。ご意見のとおり、食品衛生協会さんと連携しながら、事業者への取り組みを推進しているところでございます。助言等につきましても、内容はやはり技術的支援が当然中心となってございますので、「技術的支援」という言葉を追記して対応するというところでございます。

続きまして、ご意見の7でございます。こちらは、他の模範となる衛生管理を実施している優良な施設を表彰する制度について、でございます。優良施設の市民への公表でございますが、現在、ホームページで公表しておりますが、ホームページで公表するだけではなく、多くの消費者の方にも情報提供するように工夫をしてほしいというご意見でございます。優良施設につきましては、ホームページだけでなく、今後、私どもが毎年発行しております情報誌「食の情報館」の中での掲載等も含めて、幅広く情報提供に今後努めていくように検討していくというところでございます。

あと、7番目のご意見、もう一つ、「また」のところ以降になりますけれども、HACCPに沿った衛生管理を促進するために、私どもで委嘱し、活動を担っていただいております食品衛生推進員に対して、HACCP導入の具体的な手法を周知することなど、講習会を実施してほしいというご意見でございます。本市が委嘱している食品衛生推進員につきましては、日本食品衛生協会が実施するHACCP指導者

研修会を修了した者である、また、私ども保健所の食品衛生監視員のOBの方にお願しておりますので、実際の HACCP 指導の色々な知識あるいは技術的な部分については、しっかり実施していただける方に委嘱しているということでございます。今後も最新の情報の提供あるいは連携を図っていきながら、HACCP の導入推進に努めていくということで考えているところでございます。

2 ページの最後、8 番目のご意見でございます。こちらは、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関するご意見で、最後の行に書いてありますとおり、消費者に対しても講習会等で普及啓発を図る必要があるというご意見でございます。実際、私どもの取り組みとしましては、先ほど来申し上げておりますとおり、重点事業の一つとして掲げており、事業者並びに市民への啓発を実施しているところでございます。具体的に、市民に対しましては、ホームページあるいは、前回もお配りしてはいますが、チラシ、リーフレット等を作成しておりますので、そういった配布等で市民への周知啓発に努めているというところでございます。

また、今年1月、先ほど冒頭挨拶で申し上げましたとおり、市民を対象とした講演会で、食肉による食中毒の防止というテーマで講演会も実施しているところでございます。引き続き、市民向けの色々な普及啓発を図っていくということで考えているところでございます。

ページをおめくりいただきまして、3 ページでございます。

9 番目のご意見になります。こちらはノロウイルスによる食中毒防止対策の強化に関するご意見です。学校給食等、食中毒が発生した場合に大規模化しやすいということで、そういった給食施設の対策をしっかりとしてほしいということと、食中毒発生については、最後の行に書いてありますとおり、「未然防止の観点」での対策を追加してくださいというご意見でございます。私ども、本市の考え方としまして、学校給食等の給食施設につきましては、4 行目、5 行目に書いてありますとおり、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて、しっかりと監視指導を行っているということと、先ほどご説明しましたアクションプランにおいては、それぞれ所管の関係課が対策を講じているところでございます。関係機関と連携をしながら、しっかりとした対策を取っていくということ、また、食中毒防止ということに関しては、ご意見のとおり、基本、食中毒対策については未然防止を前提としておりますので、引き続き HACCP の衛生管理の導入推進も含めた食中毒未然防止対策をしっかりとやっていくということで考えているところでございます。

続きまして、10 番目のご意見、こちらは食品表示法の周知徹底に関するご意見でございます。昨今、食品表示に関わるルールが色々変わっているということで、事業者も消費者もなかなかついていけないのではないかと、というご意見でございます。特に、市民に対する情報提供という部分について、しっかりとリスクコミュニケーションを開催することを計画に記載してほしいというご意見でございます。

市民への周知等につきましても、情報誌の「食の情報館」でありますとか、こういったリーフレットを毎年作成しておりますので、その配布等で周知を図るということを考えております。また、市政出前講座等で市民に食品表示法について正しく知っていただけるように努めていくということでございます。

なお、監視指導計画最終案の該当ページ、5 ページをご覧ください。こちらは事業者対策の部分で、食品表示法の周知徹底の中で具体的に消費者、市民へのリスクコミュニケーションという説明は書いていないのですが、15 ページ、リスクコミュニケーションの推進という項目の(5)消費者への情報提供、①食品衛生に関する情報提供の欄に、食品表示に関する周知徹底という文言を記載しております。

すので、ご理解をいただければと思っております。

続きまして、4ページをご覧いただきたいと思います。

飛びますが、13番目のご意見です。こちらは、関係機関との連携及び実施体制ということで、監視指導計画でいきますと、17ページ以降の記載になります。平常時から近隣自治体や庁内関係課との連絡及び連絡体制の確保、並びに食品衛生監視員の食中毒発生時の対応能力の向上を図る取り組みを実施してほしいというご意見でございます。

まず、関係機関との連携につきましては、15ページ、18ページに、庁内の連携、あるいは19ページの図に書いてございますとおり、食品安全対策推進会議という庁内関係課が構成する会議の中で、しっかり連携を図っていくということにしているということです。あと前回ご説明申し上げましたが、平成30年の食品衛生法改正により、新たに広域連携協議会というものが設置されました。広域連携協議会とは、国あるいは関係近隣自治体が相互に連携するための協議会ということで新たに設けられた機関でございます。そういった協議会においても、国、関係自治体との連携を緊密に行いながら対策を図っていくということになっております。

また、食品衛生監視員の資質向上につきましても、日常的に実施する職場内訓練なども含め、さまざまな研修機会を準備して、対応しているところでございますので、引き続き食品衛生監視員の資質向上に向けて努めてまいりたいと考えております。

続きまして、同じく4ページ、15番目のご意見でございます。こちらは、食品残渣等、食品ロスの問題について、その関係部局である建設局、下水道、あるいは環境局の家庭ごみ、事業ごみ、関係課、そういった部署との連携も盛り込むべきではないかというご意見でございます。

この監視指導計画につきましては、あくまでも食品の安全性の確保に関する部署で構成するメンバーで色々と対策を講じているということで、食品衛生監視指導計画の中では、下水道部局や環境局については構成課とはしておりません。実際、ご意見のとおり、食品廃棄物、食品ロスへの対応は非常に重要でありますので、必要な業務の中で関係部署とは連携を図っていく、ということで考えているところでございます。

続きまして、4ページ、一番下の欄の16番目です。こちらは用語説明で、遺伝子組み換え食品に対するご質問でございます。ちょっと分かりづらい点がございましたので、監視指導計画案の最終案でいきますと、20ページの遺伝子組み換え食品の用語説明の「ただし」以降の説明を分かりやすくするために追記したというところに対応させていただいております。

またページをおめくりいただきまして、5ページになります。17番のご意見でございます。こちらは3点のご意見がございまして、ローマ数字のiとiiiにつきましては、用語の記載の仕方、あとローマ数字のii)につきましましては、最近、持続可能な社会の実現ということで、SDGsの取り組みの部分についても大事ではないかというご意見でございます。

まず、用語の説明につきましては、基本的には私ども、食品安全基本法に基づく用語の表現をそのまま採用しているということで、整理をさせていただいているというところでございます。

また、SDGsに関する取り組み、持続可能な社会の実現ということにつきましては、監視指導計画でいきますと、2ページをご覧いただきたいと思います。2ページ2段目の6行目になりますけれども、「はじめに」という部分につきましては、昨今の食品に関する社会情勢等についての記述を毎年行っておりまして、この記載の中で、「国際化等に対応し、持続可能な社会の実現に向けて食の安全を

	<p>確保するため」という記載をさせていただくということで対応をしております。</p> <p>その他のご意見につきましては、用語の説明とか質問、あるいは監視指導計画に従ってしっかりやってほしいという応援のメッセージ、そういったものが寄せられたというところがございます。</p> <p>割愛した部分については、後ほど資料をご高覧いただければと思います。</p> <p>私からの説明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。</p> <p>令和2年度食品衛生監視指導計画の最終案ということで、寄せられた意見の考え方も含めてお話ししていただきました。委員の皆様から何か、今のことにおきまして、ご質問あるいはご意見ありましたらぜひ出していただきたいと思います。少し中身を見ていただいてからでも結構です。</p>
山下委員	<p>すみません。知識としてお聞きしたいのですけれども、ご質問された団体は2つということなのですが、どういうところから出ているかというのは教えていただいてもいいですか。</p>
生活衛生課長	<p>ご意見いただいた2団体の中身ですよ。</p>
山下委員	<p>名称とかは公表しないのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>基本、公表はしていませんが、今回、委員の中に、みやぎ生協から推薦いただいた委員もおりますけれども、そういった団体からということでご理解いただければと思います。</p>
山下委員	<p>分かりました。</p> <p>この件数に比べて、人数というか、グループが少なかったのも、そういう団体からたくさんの件数が出てきていると理解してよろしいのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>おっしゃるとおりでございます。</p>
西川会長	<p>その他、いかがでしょう。木村委員、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。</p> <p>今回の指導計画の中で、資料3「はじめに」の10行目、「オリンピック開催の年を控え、食品の輸出促進を見据えた、国際標準と整合的な食品衛生管理が我が国に求められています」という表現ですが、これが一番、今の時代にとって、特に仙台が都市としての位置付けを保つためには、非常に重要な文章だなと思ひまして、大変感心させていただきました。</p> <p>ただ、食品の輸出促進という言葉じゃなくて、輸出入促進という言葉が、より国際的な現状に合うのではないかとこのように思っております。</p> <p>それから、もう一つですが、下の段の、「食品の安全性を確保するためには、食品等の生産から消費に至るまでの実態」と書いてあるんですね。「食品」というふうに限定しなかった理由ですけれども、これは食品以外の要因からも今後リスク課題が持ち上がる可能性があるというようなことを踏まえて、「等」というふうな表現が使われたのでしょうか。私としては、非常にこの「等」というのありがたい表現ですけれども。結局、時代時代が変わりまして、突然色々な課題が、ひよんなジャンル別のところから出てくるということが昨今多いものですか</p>

	<p>ら、そういう意味での「等」という表現は残していただきたいなと思っていましたけれども、「等」というのはここに何か意味があったのかなというふうなことを改めてお伺いさせていただきたいです。</p>
生活衛生課長	<p>この「食品等の生産から消費に至るまでの実態」という、この「等」の部分でございませけれども、この食品衛生法に基づく食品衛生監視指導計画でございませが、その対象となるのは食品だけじゃなくて、例えば添加物あるいは容器包装、そういったものも規制の対象になっております。この部分の「等」は、そういったところも含めての監視指導というご理解になるかと思ひます。</p>
木村委員	<p>それにつきまして、私がむしろお願ひしたいのは、食の安全というものに対して、やはり基本的に押さえなくちゃならないのは、環境規制というものを踏まえてほしいなというふうに考えているんですね。ですから、ここに、お役所の皆さん方の中核になっていただいている方々がお出席なされておりますが、環境局からもぜひご参加をお願ひしたいなというふうに思っているんですね。そういった要望もこの寄せられた内容から見ると、何かちらほら、あるものですから。</p> <p>例えば、簡単に申しますと、大気、水、土壌、これらはきちんと法で規制されているわけですが、それが知らず知らずに汚染されてしまうというようなことが実際起きているわけですね。</p> <p>ですから、改めて環境局さんにも、この席にご参加いただければというご要望をさせていただきたいと思ひます。</p> <p>ありがとうございます。失礼いたします。</p>
生活衛生課長	<p>ご意見ありがとうございます。今、木村委員がおっしゃられましたとおり、食品の安全を考えていく中で、食品に影響を及ぼすということでは、色々な環境の問題とか規制というのは、リンクするところだと思ひます。</p> <p>そういった環境規制等も踏まえながら、おそらく、食品の規格なり規制等が定まっていくという中で、当然その部分については大切な考え、視点だと思ひておりますが、今回、あくまでも食品の安全に直接に関わる部門での整理をして、関係機関等の連携を図るということで、庁内の食品安全対策推進会議についても、食品の安全に直接関わる部署を構成課としていただいております。</p> <p>ただ、仙台市の市政の中で色々な事業、施策を考える中では、当然、何もしてないわけではなく、環境部局との情報の共有でありますとか、連携もしておりますので、引き続きそういった部分はしっかり執り行っていくという考えでご理解をいただければと思ひております。</p>
木村委員	<p>失礼いたしました。どうもありがとうございました。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。</p> <p>あと、皆さんのほうからご意見いかがでしょう。何かあればぜひ。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、ご意見が出ないようですので、ここで各委員に毎回お集まりいただいて、せっかくですので、皆さんの日頃の活動状況等を、食の安全に係る部分で結構ですので、少しお伺いしたいと思ひています。最初に申し訳ないのですが、深澤委員のほうから、事業者の立場として、中央卸売市場内の青果物の流通段階における食の安全に対する取り組みなどを少しご紹介していただくと助かります。もしよろしければお願ひします。</p>

<p>深澤委員</p>	<p>ありがとうございます。深澤と申します。宮果、弊社の取り組みといたしましては、取り扱うものが生鮮青果物ですので、生産者から仕入れたものはその日のうちに売り切るということを社員に言うておりました、極力在庫をしないというふうにしています。</p> <p>また、自然環境の影響は大きいですが、生産者と連携を取って、量的、質的な調整を行って、新鮮なものを安心・安全で安定した供給ができるように努めております。</p> <p>それから、毎日午後1時から、社員全員で市場内の清掃をするようにして、衛生美化に努めています。月に1回、市から指定されたものですが、生産物の残留農薬検査、それから放射能検査も継続して実施しております。</p> <p>弊社では、衛生管理者を3人置きまして、彼らだけではなく、社員一丸となって、責任を持って食品の安全性の確保のためということで、毎日呼びかけて、取り組んでおります。よろしいでしょうか。</p>
<p>西川会長</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは続きまして、石森委員、同じ中央卸売市場ということで、水産物の流通段階における食の安全の取り組みについて、ご紹介いただけますと助かります。</p>
<p>石森委員</p>	<p>仙台水産の石森でございます。</p> <p>仙台市中央卸売市場の中には、ご存じのとおり、監視センターさんがいらっしゃいまして、監視センターの皆様、監視員の皆様、10名の方が毎朝、食品表示ですとか、監視の中で色々ご指導していただいております。</p> <p>全国的に、水産物の色々な事件や事故がある都度、監視センターさんと一緒になって、対策、対応も含めてしっかりやっているのですが、私どもの社内にも食品安全対策室という組織を持ってしまして、そこが、社員と監視センターさんとの間に入って、パイプ役として、しっかり指導教育をするという役割を負っています。具体的には、例えば福島原発事故以降の、その年の11月から毎日、今に至るまで放射性物質の検査をしっかりとやっています。福島県沖の水産物などは特に、それで安全です、安心ですということをしつかりと担保して卸売をやっているというようなこともあります。</p> <p>そして、もう何年になるか分かりませんが、毎年、衛生講習会というのを開いています。卸と仲卸、あとは生産者の方も一部入って、去年は6月に約300名参加しました。食中毒について、違反食品の対応について、適正な食品表示について、あと法改正に伴うHACCPの制度化について、という題名でやっております。特に食中毒については、アニサキス、フグ毒、腸炎ビブリオ、ヒスタミン、ノロウイルス、貝毒、シガテラ毒、有毒魚、クドアなどの概要と対策について、毎年同じようなことを教えていただくのですが、新入社員も含めて受講を義務化にしまして、今年も6月になると、300名ほどやはり集めまして、しっかり勉強会をするということに取り組んでおります。</p> <p>あと、業界でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書というのを、卸売業者向け、水産仲卸業者向けに作っております、これに基づいて計画書を作って、その計画に基づいて、しっかり対策を取っていくということも6月に向けて今やっております。</p> <p>以上でございます。</p>
<p>西川会長</p>	<p>ありがとうございます。</p> <p>それでは続きまして、和田委員のほうから、と畜場におけるHACCPの取り組み</p>

	<p>状況、あと豚コレラも関連するかもしれませんが、その対策も含めて、ご紹介いただけますと助かります。</p>
和田委員	<p>食肉市場卸会社の和田でございます。</p> <p>と畜場の HACCP の取り組みということでございますけれども、当市場では、平成 31 年 3 月 31 日、と畜場 HACCP を用いた衛生管理の導入を宣言いたしまして、仙台市長宛てに書類を提出したというところでございます。</p> <p>現在の運用の仕方ですけれども、現在、3 カ月に 1 回ほどチーム会議を開催しております。作業手順等について随時協議をしております、不都合なところがあればすぐ直すというような、そういう方向で行っております。</p> <p>また、外部からの検証ということで、先ほど、アクションプランの中にも出ておりますけれども、HACCP の監視を、食肉衛生検査所で実施しております、会議の中で指摘なり助言をいただいております。</p> <p>先ほどの宮果さん、仙台水産さんと同じですけれども、最終的には安心・安全というところが目的となっております。</p> <p>次は CFS (豚熱) ですかね、それについては今、衛生対策というのが基本であり、日常の作業の中に組み込まれておるところです。特に今、重点的にやっているのが車両消毒ということで、入場から退場まで 4 カ所ほどの車両消毒ポイントがありまして、生産者にもお願いしながら、重点的に徹底消毒を実施しているというところでございます。</p> <p>また、今、他県からワクチン接種豚の受け入れについても宮城県のほうに問い合わせがありまして、場内、仙台市を含めながら中心に協議を重ねておりまして、近々、回答を出さなくてはいけないかなというところが今の状況でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>今、仙台の市場ということで、色々お話しいただきました。続いて岡崎委員のほうからは、冒頭、食品衛生協会ということでお話しいただきましたけど、食の安全・安心、それから五つ星事業といったところも含めて取り組みを紹介していただきますと助かります。どうぞお願いいたします。</p>
岡崎委員	<p>ありがとうございます。</p> <p>食品衛生協会が実施しております「食の安心・安全・五つ星事業」について、ご紹介させていただきます。</p> <p>一般的に行政などでは、食の安全・安全というふうな言葉を使っていますが、食品衛生協会では、事業者と消費者の方のことを考えて、「食の安心・安全・五つ星事業」という表現です。</p> <p>このマーク、これが五つ星事業のマークになっているんですけれども、まだまだ目にする機会は少ないと思いますが、例えば仙台の駅ビル、エスパル関係の駅ビルなどでは相当集中して取り組んでいただいておりますので、目にする事ができるのかなという気はします。</p> <p>2018 年より前も五つ星事業というのを日本食品衛生協会で行っていたのですが、HACCP 型の五つ星事業というのを 2018 年から始めまして、この中身というのは、五つ星ということで、5 つの条件、これをクリアした人、あるいは店にこのプレートを差し上げますよということです。この HACCP 型の五つ星事業が始まると同時に、仙台市では全国に先駆けて取り組みました。</p> <p>今週の値で、この HACCP 型の五つ星事業の取り組み施設は全国で 271 施設、そのうち仙台市食協では 110 施設、約 40% が仙台市食協の取り組みというふうなことになってございます。</p>

	<p>我々も、いわゆる PDCA サイクルですかね、事業の見直し等々をしなくてはいけないということで、1年経過したということから、年明けに、取り組んでいる施設にアンケートを実施してございます。その結果、HACCP の取り組みで、事業者にとってネックになっているのは、毎日の記録、衛生管理の記録です。その記録については、107 施設にアンケートを出して約 7 割近くから回答が来ているのですが、その 96% が時間的には 10 分以下であって、負担とは感じておりませんという答えでございました。</p> <p>それで、一つ一つの取り組んだ感想から言うと、この事業に取り組むことで、衛生管理の重要性が理解できた。これが一番多かったです。あと、取り組むことで衛生管理が向上した、衛生管理について他の従業員に周知徹底できた、従事者の衛生意識が向上したというふうな、非常にポジティブな評価を取り組んだ方々からいただいております。</p> <p>また、消費者の方でも、こういう事業を知っている方がいらして、たまにレジのところで、お宅やっているんだねとかというふうなお褒めの言葉をいただいていると。それが励みになっているという話も伺っております。</p> <p>これまでは、許可施設の割合からいって、小規模一般飲食店というのが圧倒的に多いものですから、その業種について実施していましたが、新年度からは、旅館、ホテル、菓子製造も含みまして、その対象業種を拡大することにしております。さらに、もうちょっと先になります、新年度になってからは、食肉販売とか食肉処理業、麺類製造業にも拡大する予定でおります。</p> <p>法改正があって、自主衛生管理というのが義務化されたわけですが、それを実際やっていくということについて、特に小規模事業者にとって、こういう五つ星事業のようなツールを使って取り組むというのは、一つのモデルケースになるのかなというふうに考えております。今後とも我々の協会の事業の柱の一つとして推進していくつもりでおりますので、委員の皆様方にもぜひご理解いただいて、そういうプレートのある店に行ったら何か食べられたりしたら、ああ、やっているんだねと一声掛けていただくとありがたいなと思います。</p> <p>よろしく申し上げます。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した。</p> <p>では、続いてですが、佐藤委員のほうに、給食を提供する立場、あるいは園児と保護者と密接に関わる場面が多いかと思っておりますけども、保育園における食の安全・安心ということで、どういうふうなことをされているか、ご紹介をお願いします。</p>
佐藤委員	<p>私が所属する私立保育園協議会には、今 200 以上の保育園が在籍しています。仙台市にも、保育園に入れない子どもたち、待機児童が多かったので、毎年たくさん保育園が立ち上がってまして、200 を超える私立保育園があります。</p> <p>その中で、保育園という場所は、生まれて 2 カ月だったり、3 カ月だったりという、まだ首のすわらない赤ちゃんから、そして小学校就学前までの乳幼児が 1 日の生活の朝から晩までの大半を過ごす場所というところになっています。</p> <p>その長時間を過ごす場所の中で、子どもの食事という意味はとて大きいと思っております、それはもう即、生命の保持というところにも関わりますし、そして子どもの発育、発達には欠かせないものが食事なのかなと思います。</p> <p>そして、食事は単に空腹を満たすだけのものではなくて、人間的な関わり、保育士さんに提供してもらってとか、給食の先生に作ってもらってというところで、その信頼関係の基礎をつくる営みも含まれていると思っております。</p> <p>今、保育園の食事の提供の形態といいますのは、各自、保育園の自園給食が中</p>

	<p>心になるのですが、どんどん保育園が増えてきたこともありまして、外部委託や外部搬入による多様化したものが出てきている現状があります。</p> <p>保育園におきまして、その食事というのは、小さい子どもたちという意味合いも含めると、安全で安心な食事であることが基本になっています。安全性の高い食品管理に努めた食事を提供するために、食材、調理食品の衛生管理、そして保管するとき、また調理後の温度管理の徹底ですとか、保育園施設整備の衛生面の留意点、検査、保存食の管理というところも徹底的に行いまして、衛生管理の体制を今、確立しているところでございます。</p> <p>子どもたちは、調理後の食品は必ず調理した後から2時間以内に食べるということをお大原則にしております。また、保育園は生後2カ月、3カ月の低年齢の乳幼児が在籍しているということから、衛生的に配慮された食事の提供のために、作る場所の厨房だけ、厨房の先生たちだけが衛生面に気を付けるものではなくて、食事を介助する保育士である私たちも調理の従事者と同じように衛生管理、あと健康管理も含めて、毎月検便をするということも行っています。</p> <p>今年、実は検便で引っかかった若い先生がいて、たとえ担任であったとしても、その菌を持ち込むことはとても危険なので、その職員は、食事の場面になったら部屋から離れてもらうというような形で徹底しています。</p> <p>あとは、大人の私たちだけが、その衛生管理だったり、安全というところを徹底するだけじゃなくて、子ども自身が衛生的に配慮された食事なんだということをお理解したり、自分たちも手を洗ってから食事をするとか、子ども自身が自分でも気を付けられることを身につけるということをお目的とした食育の指導計画をお保育園では各園作成して、安全面で安心な食事ということの基本をお徹底している毎日です。</p> <p>今後ともどうぞよろしくお願いいたします。</p>
西川会長	<p>詳しくご紹介いただいて、本当にありがとうございます。</p> <p>それでは続きまして、木村委員、先ほどからご発言もいただいていますけども、仙台・みやぎ消費者支援ネットということで、食の安全・安心への取り組みの状況をぜひお聞かせいただければと思います。</p>
木村委員	<p>ありがとうございます。</p> <p>私ども仙台・みやぎ消費者支援ネットは、消費者団体で昭和52年発足です。ご存じのように消費者団体というのは、神戸のほうから「米よこせ運動」が発端で始まっておりまして、裏を返せば、消費者団体、イコール食の安全・安心が大きな課題の一つになっているということが言えます。</p> <p>私どもは、市民の皆様方と一緒に交流を持ちながら、当初、町内会に、茶話会の形で参加させていただきまして、それから消費者啓発講座セミナーを年2、3回開催することによって継続してきておりました。</p> <p>ただ最近、食の問題が大変専門化されてきてまして、難しくなってきたせいか、セミナーをやっても参加者が大変少なくなってきたんですね。</p> <p>つきましては、この2、3年におきましては、若いお母さん方を対象に、料理教室をお子様と一緒に、ということで開催させていただいております。食の安全・安心につきましては、その講師の先生に簡単な範囲内でのご講義をいただいているということになっております。</p> <p>また一方、東日本大震災がありまして、仮設住宅が増えました。それに伴って、公営の住宅が増え、そちらの町内会のほうに最近はお参りして、茶話会の中で、食の安全・安心について簡単なお話をさせていただいているということで、私どもは団体は関わりを持たせていただいております。</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した。 それでは最後になりますが、みやぎ生協さんは色々な意見をいただいて、県も市も非常に助かっておりますけれども、反畑委員のほうから、ぜひ食の安全・安心の取り組みについてご紹介いただけますと助かります。</p>
反畑委員	<p>みやぎ生協の反畑です。 みやぎ生協には、ほかとは違って、独自のブランドで「めぐみ野」というものがあります。こちらの商品に関しましては、農薬ですとか、添加物とか、全て基準をこちらのほうで決めさせていただいて、使われているものをきちんと限定させていただいております。なおかつ、こちらのほうは、生産者とか販売者とか、顔が見える産直ということで、私どももその場所に直接行きまして、生産者の方だったり、工場内を見学したり、交流をしながら、その安全性について確認いたしております。 ですので、この「めぐみ野」の商品に関しては、みやぎ生協といたしましては、すごく自信を持って販売している商品になりますので、ぜひ皆さんのほうでこちらをご利用していただければいいのかなというふうに思います。 あと、放射能の検査などもこちらの商品に関しては定期的に行っております。ホームページやお店等でも掲載しております。放射能に関しましては、陰膳調査というのをまだ行っております。それぞれ家庭で食べているものを2日分とっていただいて、それを検査しております。今年度も、福島と宮城で40世帯以上行いましたが、今回も検出はされていなかったので、ほぼ市場に売られているものは大丈夫なのじゃないかなというような目安みたいなものを持っております。 皆さんの誤解もあるかと思うのですが、いい商品が色々あるのですが、どうしても生産者などと直接やり取りするものですから、値段が高いんじゃないかということで、その認知度が低かったりするんですけども、やはり安全とか安心とかを考えたときには、そういったものも含めて自信を持っておりますので、ぜひ皆さん利用していただけたらいいのかなと思います。 以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。 委員の皆様から、今、場内の取り組み、業界団体からのお話をいただいたわけですが、全体的で何かご質問とかございますか。もうちょっとここ聞きたいなとか、そういうのがあればと思いますが、どうでしょうか。よろしいですか。木村委員。</p>
木村委員	<p>度々申し訳ございません。 岡崎委員のご説明、非常にありがたいなと思ったんですが、できれば私ども消費者団体も、こういった、いい活動をなされているということ、分かりやすく広げるためにチラシとかパンフレットとか、ご用意していただけないでしょうか。昨今、仙台を中心として近郊に観光目当てでお見えになっている方が非常に多いものから、これは仙台として自信を持ってお勧めできるやり方だなと思いますので、その辺りいかがでございましょうか。</p>
岡崎委員	<p>ありがとうございます。 パンフレットもですが、仙台市食品衛生協会のホームページ、あるいは日本食品衛生協会のホームページに、こういうお店がエントリーしてやっていますとい</p>

	うことが出ています。もちろんこのパンフレット、そんなに枚数はないのですが、おっしゃっていただければ差し上げるのは全然問題ないですけれども、その辺のところもご参考いただければいいのかなと思います。よろしくお願いします。
木村委員	では、そのパンフレットが手に入りましたら、コピーして活用させていただいてよろしいですか。
岡崎委員	こういうパンフレットですけれども、ご宣伝いただければありがたいので、よろしくお願いします。
西川会長	<p>ありがとうございます。五つ星事業ということで、衛生協会さんの取り組んでいる内容がもっともっと広がっていくのは非常にいいことだと思いますので、ぜひご協力をしていただければと思います。</p> <p>その他、いかがでしょうか。ご意見、あるいはご質問でも結構ですけれども、よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、ちょっと議題に戻りますけれども、令和2年度食品衛生監視指導計画の最終案ということでご意見をいただきましたが、いかがでしょうか。このような形でまずは進めていただくということでよろしいでしょうか。</p> <p>どうもありがとうございます。</p> <p>それでは、今日の議題につきましては大体これで終了になりますけれども、事務局から今後のスケジュール等の説明をお願いしたいと思います。</p>
司会	<p>今後のスケジュールについてご説明します。</p> <p>本日ご協議いただきました、次年度のアクションプランと食品衛生監視指導計画につきましては、3月中旬に確定しまして、公表を行います。</p> <p>また、食品衛生監視指導計画につきましては、厚生労働省と消費者庁へ報告いたします。</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。引き続きよろしくお願いいたします。
西川会長	<p><IV. 報告事項></p> <p>【仙台市における生食用かきからのノロウイルスの検出状況について】</p> <p>それでは、報告事項ですが、1つ出ておりますのでお願いしたいと思います。仙台市における生食用のかきからのノロウイルス検出状況ということで、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、仙台市における生食用かきのノロウイルスの検査の状況につきまして、今シーズンの状況を食品監視センターからご報告いたします。</p> <p>資料のまず検査体制のところですが、仙台市食品衛生監視指導計画に基づきまして、仙台市の場合ですと、各区にございます衛生課のほうで、量販店、基本的にはスーパーさんですとか、そういったところからのサンプリングするのと併せて、流通の拠点である中央卸売市場にあります私どもの食品監視センターが、市場を流通するものの抜き取り検査を行っております。</p> <p>検査の状況ですけれども、昨今ニュースで度々出ております新型肺炎ウイルスと同じような検査の手法を取っております。遺伝子検査が基本になります。スクリーニング検査という表記はしておりますけれども、遺伝子増幅法です。いわゆるPCRで、まず陰性か、あるいは疑わしいものかというあたりを見極めて、確</p>

	<p>定検査に進む場合ですと、こちらは実際に遺伝子の配列まで確認をして、ノロウイルスに特徴のあるような配列が出てくれば陽性という判定になります。これは、遺伝子検査をする場合に、一般的に取られているウイルス検査手法です。</p> <p>仙台市の場合ですと、大体年間で60件か70件ぐらい計画に基づいて検査をしております。下のほうに過去の検出結果を付けておりますが、平成27年度が一番、陽性率が高いわけですが、こちらは全国的にも非常にノロウイルスの食中毒の件数が高かった年でありまして、このところ数%台で推移をしておりますけれども、ただ季節的に見ますと、下のグラフをご覧いただきたいんですが、大体、一番寒くなってくる時期の1月、2月あたりが検出率でいいまして、かなり高くなっております。これは平成26年度から30年度までの5年間の積算データですが、大体このような季節変動があります。</p> <p>1枚おめくりいただきまして、それでは今シーズンどのような検出状況であるかというあたりのご紹介をしたいと思います。</p> <p>おめくりいただいた裏面が仙台市の検査結果です。もう一枚表を付けておりますが、こちらが生かきの生産県としては全国有数の宮城県の生産部局の主導のもとで、漁協単位でかなり綿密に、かなりの頻度でされている検査のデータです。ご覧いただきますと、大体9月からシーズンが始まりますけれども、仙台市の場合ですと、今年度は、まだ検査中のものはありますが、ノロウイルスの陽性の検体が発生した事例はなしということでありまして。</p> <p>一方で、宮城県が行っている生産サイドの検査でありますけれども、こちらのほうは少しずつ陽性の海域が出てきているような状況であります。</p> <p>ただ、平成28年頃に非常に検出件数が増えた時期があったのですが、それから比べると、通常の検出レベルかなというふうな感じがいたしております。</p> <p>陽性になった場合ですと、生産市におきましては出荷を一時停止するとか、あと浄化設備というのがありまして、そちらのほうで一定期間、蓄養をして、その後で、剥いて出荷という手続きになります。</p> <p>生産サイドにおける、生産段階における検査が綿密にされていて、それで、併せて出荷、流通先であります仙台市、大消費地になりますけれども、こちらのほうで検査を行って、安全確保を図っているという状況がございます。</p> <p>なお、仙台市で陽性検体が出た場合ですと、こちらのほうでは宮城県でありますとか、生産市の自治体に通報をいたしまして、生産段階での検査体制に参考にしていただくというふうな手続きを取っております。</p> <p>今後とも、仙台市だけの検査では安全確保というのは十分にはいきませんので、生産県のほうとの連携を十分にしながら、引き続き安全確保を図ってまいりたいと思います。</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。</p> <p>仙台市における生食用のノロウイルス検査についてご紹介をいただきました。実際にその生食用のかきの生産、それから加工とか販売、流通も含めて取り組んでいらっしゃる仙台水産の石森さんのほうから、少し取り組みもご紹介いただけると助かります。お願いします。</p>
石森委員	<p>今、齋藤所長からのお話の補足になるような感じですが、宮城県漁協さんが、宮城県として毎週検査しているのは、木曜日に収去して、翌週の月曜日9時に発表するようなサイクルなんですね。従いまして、もしそこで陽性反応が出たとしても、それは土日にもう流通されているという危険な環境にあるので、私ども、その改善策をしっかり打ち合わせしている最中です。</p>

	<p>先ほど齋藤さんがおっしゃいました検査方法なんですが、多分、RT-PCR法という方法ですよ。ただこのリアルタイム RT-PCR法というのは遺伝子検査の中でも精度が高くて、実は私どもの一業者さんは、その方法で毎日検査しています。午後の12時に収去して、そして翌朝の9時に第1報が来ると。従いまして、流通の段階でストップできるという形にしているんですが、ぜひそういう精度の高い方法というのでも検討していただきたいなと思っているところでございます。</p> <p>農水省の消費・安全局が普及に努めている感染性推定法という方式があるらしいのですが、詳しいことは分かりませんが、それは精度の高い、新しい技術を使った推定方法だというふうにお伺いしていますので、うちとしてもそれを今、どうするかということで取り組んでいる最中です。当然協力しながら、ノロウイルスでの食中毒を一切なくすという最終的な目的に沿って、各業者さん、各行政も含めて取り組んでいるというふうな環境だと思います。</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。</p> <p>検査方法のところ、リアルタイム PCRで1日ぐらいで判定できるというのは確かに、最近よく出てきています。出荷前に分かれば本当は一番いいというのはそのとおりだと思うので、そのあたりの取り組みについて、またご検討いただければと思います。</p> <p>あと、かきがノロで悪者扱いにされているのですが、実はかきより人の方が一番問題です。そのあたりも、まだまだ消費者の方々には伝わっていない部分がありますので、ぜひ行政からも色々周知をしていただきたいなというところもあります。</p> <p>委員の皆様から何かご意見など、どうでしょう。せっかくの機会ですので、生食用かきのノロウイルスということでご紹介をいただいたんですけども、どうでしょうか。よろしいでしょうか。山下委員、どうぞ。</p>
山下委員	<p>技術的のところ、東北大の山下と申します。</p> <p>この専門ではないので、実際にはどのぐらいなのかということをお聞きしたいのですが、疑陽性になったものが RT-PCR ですか、確定の配列読むと何%ぐらいの確率で陽性に判定されるのですか。</p>
食品監視センター所長	<p>手元に詳しいデータを用意しておりませんので、ざっくりとしたお答えしかできないんですけども、電気泳動で擬陽性かどうか判定して、塩基配列を確認する検査に回す件数というのは10%かそのぐらいかなという感じがします。</p>
山下委員	<p>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。</p> <p>何かほかにご質問とかあればと思いますが、どうでしょう。</p> <p>それでは、皆さんのほうからの意見も出ないようですので、この報告事項につきましても以上となりますが、何かその他でございますか。よろしいですか。</p> <p>それでは、ないようですので、以上で次第の全てが終了しましたので、進行を事務局のほうにお返しいたします。お願いします。</p>
司会	<p>西川会長、どうもありがとうございました。</p>

司会	<p><Ⅴ. 開会> それでは、これもちまして、第34回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。 本日はありがとうございました。 —了—</p>
----	---

令和 2 年 3 月 7 日

署名委員 伊藤 律子