

第 37 回 仙台市食品安全対策協議会 会議録

開催日時	令和 3 年 11 月 18 日 (木) 14 : 00 ~ 16 : 00
開催場所	オンワード樺山仙台ビル 10 階 会議室
名簿	委員 西川正純 (会長)、石垣八重美 (副会長)、赤坂和昭、伊藤貴恵、木村洋、黒沼範子、小林正裕、芹川清一、二階堂善一、門田巧、山下まり、山田貴、横山卓見、渡辺隆次
	事務局 林健康福祉局保健所長、戸井田健康福祉局生活衛生課長、加藤市民局消費生活センター所長、小野寺健康福祉局食肉衛生検査所長、山本健康福祉局食品監視センター所長、鈴木経済局農業振興課長、須田経済局中央卸売市場業務課長、牛水若林区衛生課長、中村教育局健康教育課長、佐藤健康福祉局生活衛生課主幹 (司会進行)

発言者等	発言内容
司会	<p>< I . 開会 ></p> <p>それでは、定刻になりましたので、ただいまより第 37 回仙台市食品安全対策協議会を開催いたします。</p> <p>私は、本日の司会を務めさせていただきます生活衛生課の佐藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>こちらの会議は、お手元の資料の 2 枚目でございます、仙台市食品安全対策協議会要綱の第 1 条に基づきまして、本市の食品の安全性確保に関する施策等を協議するために設置されております。食品の安全性確保に関する施策、食品衛生監視指導計画、その他食品安全等に関する事項等を協議することとしております。</p> <p>協議会委員の任期は令和 3 年 11 月から 2 年となっております。また、会長の選出については委員の互選によるものとされております。</p> <p>会議で協議する内容といたしましては、第 2 条に規定がありますとおり、食品の安全性確保に関する方針の策定及び推進に関することなどを協議いたします。</p> <p>本日は、議題として 4 点協議をお願いいたします。協議後、3 点の報告事項がございます。</p> <p>続きまして、資料の確認でございます。次第の資料に一覧がございます。お手元の資料をご確認ください。クリップでまとめた資料に付箋で資料番号をつけております。赤い色の付箋が議題に関する資料となっております。資料 1 - 1 から資料 4 - 2 まででございます。黄色の付箋が議題に関する参考資料となっております。参考資料 1 から 4 まででございます。青い色の付箋が報告事項に関する資料となっております。参考資料の 1 から 4 まででございます。それに加えまして、配付資料といたしまして、1 から 3 ございます。乱丁などございましたら事務局までお知らせください。よろしいでしょうか。</p> <p>続きまして、今年度は本協議会委員の改選の年となっております。ここで委嘱状の交付を行いたいと思います。本来であれば、お一人お一人に委嘱状を交付すべきところですが、本日は時間の都合上、代表者の方お一人に交付するというご了承賜りたいと思います。</p> <p>それでは、代表者といたしまして、芹川様に委嘱状を交付いたします。芹川様、よろしくお願いいたします。</p>

保健所長	<p>委嘱状。芹川清一様。あなたを仙台市食品安全対策協議会委員に委嘱します。委嘱期間令和3年11月1日から令和5年10月31日まで。</p> <p>令和3年11月1日仙台市長郡和子。</p> <p>代読です。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>芹川委員以外の皆様につきましては、委嘱状をお手元にお配りしておりましたので、ご確認の上、お納めくださいますようお願いいたします。これから2年間どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、今回新たに新任になった委員の方もいらっしゃいますので、改めて委員の方の紹介をしたいと思います。</p> <p>お名前が呼ばれましたら、自己紹介と一言お願いいたします。</p> <p>では、赤坂和昭様。</p>
赤坂委員	<p>尚絅学院大学の赤坂です。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>石垣八重美様。</p>
石垣委員	<p>皆様、こんにちは。みやぎ生協から参りました石垣八重美と申します。2年間どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>伊藤貴恵様。</p>
伊藤委員	<p>福田町あしぐろ保育所から参りました施設長、伊藤貴恵と申します。どうぞよろしくお願いいたします。施設長というイメージかもしれませんが、去年まで管理栄養士として給食のところで仕事をさせていただいておりました。そのことありまして、この務めをさせていただきます。2年間どうぞよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>木村洋様。</p>
木村委員	<p>お世話様でございます。NPO法人仙台・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>私ども消費者団体は1に、消費者被害の未然防止のために、市民の皆様方に啓発活動を行っております。2番目としては、環境問題ですね。消費生活に身近な環境問題に取り組んでおりまして、特に仙台市3Rの推進事業に対して一生懸命に取り組ませていただいております。</p> <p>食の問題といたしましては、最近、この1年間開催しておりませんけれども、親子の料理教室ですか、これを年一、二度開催しております。以上でございます。よろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>黒沼範子様。</p>
黒沼委員	<p>皆様、初めまして、黒沼範子と申します。</p> <p>名簿にありますように市民選出者、せんだい食の安全情報サポーター、そしてアドバイザー、現在ということでこちらに参加しております。そちらの参加、サ</p>

	ポーター、アドバイザー、消費者として輸入食品、添加物等に興味があり、入っています。今日はよろしく願いいたします。
司会	小林正裕様。
小林委員	仙台市食品衛生協会の小林と申します。どうぞよろしく願いいたします。私ども業界団体として、今年から本格施行されました HACCP を中心にいろいろ施策を進めてまいりたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。
司会	芹川清一様。
芹川委員	中央卸売市場、仙都魚類、芹川です。よろしくお願ひします。
司会	二階堂善一様。
二階堂委員	皆さん、こんにちは。仙台市 P T A 協議会副会長を務めております二階堂と申します。よろしく願いいたします。 本日は一消費者という立場で、保護者目線ですかね、子供目線になってしまうのですけれども、私個人も勉強させてもらえればと思ひまして、この場にやってきました。よろしく願いいたします。
司会	西川正純様。
西川委員	宮城大学の西川です。どうぞよろしく願いいたします。
司会	門田巧様。
門田委員	仙台市中央卸売市場青果部の仙台あおば青果株式会社から来ました門田です。10月1日から、青果部は卸売会社2社でしたが、10月1日に合併しまして、仙台あおば青果として発足して、私は合併する前に一度この協議会のメンバーに入ったことがあるのですが、今回は青果部門1人ということなので、できる限りのことをしていきたいと思ひますので、よろしくお願ひします。
司会	山下まり様。
山下委員	東北大学大学院農学研究科の山下と申します。どうぞよろしくお願ひします。
司会	山田貴様。
山田委員	皆さん、こんにちは。株式会社藤崎の山田でございます。主に食品を担当していますので、よろしくどうぞお願ひいたします。
司会	横山卓見様。

横山委員	<p>皆さん、こんにちは。仙台中央食肉卸売市場株式会社の横山と申します。</p> <p>会社といたしましては、市民の皆様へ安全・安心な食肉をお届けするために会社として頑張っているところでございます。よろしくお願いいたします。</p>
司会	渡辺隆次様。
渡辺委員	<p>仙台農業協同組合、渡辺でございます。私はどちらかというところ農業の生産というか、生産者の方のお話だったり、そういったものをつないでいければと思っておりますので、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す。</p> <p>続きまして、事務局の出席者を紹介いたします。氏名を省略し、役職名のみ申し上げます。</p> <p>健康福祉局保健所長、健康福祉局生活衛生課長、市民局消費生活センター所長、健康福祉局食肉衛生検査所長、健康福祉局食品監視センター所長、経済局農業振興課長、経済局中央卸売市場業務課長、若林区衛生課長、教育局健康教育課長</p>
司会	<p><Ⅱ. 挨拶></p> <p>それでは、事務局を代表いたしまして、林保健所長よりご挨拶申し上げます。</p>
保健所長	<p>保健所長の林と申します。</p> <p>本協議会委員の皆様には、日頃より本市の食品衛生行政並びに新型コロナウイルス感染症対策について、ご理解と多大なるご協力を賜り、心より感謝申し上げます。</p> <p>本年度より本協議会の委員に新しくご就任されました皆様、また昨年度から引き続き委員を務めていただく皆様、本年度から2年間どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>さて、本協議会は、食品の安全性を確保するため、生産から消費に至るまでの食品供給の各工程において、本市が取り組む施策等についてご協議いただくため、年に2回開催しております。</p> <p>本日は、仙台市食品の安全性確保に関する基本方針の改定案をはじめ、令和3年度の事業計画に基づく取組状況の中間報告及び来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>既にご承知のとおり、食品衛生法が大幅に改正され、本年6月1日から完全施行されたことから、HACCPに沿った衛生管理の制度、新たな営業許可・届出制度、食品等の自主回収報告制度等がスタートしました。本市におきましても、市内の対象事業者への周知や支援を進めているところでございます。</p> <p>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、法改正事項に適切に対応することはもちろんのこと、食の安全・安心に向けた取組を推進してまいりたいと考えております。</p> <p>本日は、この改正法に関連する内容も含めまして、委員の皆様におかれましては、それぞれの専門のお立場から忌憚のないご意見を賜りますようお願いいたします。簡単ではございますが、冒頭のご挨拶といたします。本日はよろしくお願いいたします。</p>
司会	<p>ここで事務局からお願いがございます。</p> <p>本協議会は公開で行われ、また議事録を作成しております。ご発言の際には、マスクを着用の上、必ずマイクをお使いいただきますようお願いいたします。</p>

司会	<p><Ⅲ. 会長選出> 続きまして、本協議会の会長の選出をお願いいたします。 本協議会の規定によりまして、会長は委員の互選によるものとされております。皆様、いかがでしょうか。どうぞ。</p>
山田委員	<p>よろしいでしょうか。私のほうから、仙台市食品安全対策協議会会長に、宮城大学、西川正純先生をお願いしたいと考えています。今までも協議会運営において実績もございますので、ぜひ推薦させていただきたいと思います。よろしくをお願いいたします。</p>
司会	<p>ありがとうございます。ただいま西川委員に会長のご推薦がございましたけれども、皆様いかがでしょうか。 ご異論なければ、皆様の拍手をもって承認したいと思います。(拍手) ありがとうございます。それでは、西川委員が会長に選任されました。西川会長、どうぞよろしくをお願いいたします。 西川会長は会長席にご移動ください。 それでは、会長就任のご挨拶を西川会長からお願いいたします。</p>
西川会長	<p>皆様、改めまして西川でございます。 昨年まで2年間務めてまいりまして、また再任ということで務めさせていただきます。 今回、14名のうち8名が新しい方々ということで、本当に新たな気持ちでこの2年間スタートしたいと思っています。 お集まりの方々、市民並びに市民代表者の方々、それから業界団体、そして学識経験者ということで幅広いご意見をいただきながら、仙台市の食の安全について議論していきたいと思っています。 先ほど林所長からもありましたが、食品衛生法の改正が昨年ですか、6月にスタートして、今年6月から完全施行ということで、既に4か月ほど過ぎております。なかなかHACCP対応ということで、もともとそれに従って製造している会社はそれほど負担がないのですが、かなりの方々、営業所の方を含めて、かなり迷っている方々も多いと聞いております。ですので、最終的な目標は食の安全・安心ですので、なるべく行政側と実際の営業所の方々の考え方の乖離がないように、我々がその間に立っているいろいろなアドバイスをこちらのほうでいただきながら、橋渡しをしたいと思っておりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。 それから、毎年そうなのですが、ご意見をできれば活発にいただいて進めたいと思っております。2時間という時間で短いですが、その中でなるべく多くの方々のご意見をいただきたいので、とにかく毎回一言はご発言いただくことをお願いしたいと思います。余り堅苦しくなくいければよろしいかと思っております。どうぞよろしくをお願いいたします。 それでは、これから2年間どうぞよろしくをお願いいたします。以上となります。</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><副会長の指名> それでは、まず最初に本協議会の規定によりまして、副会長の選任を行いたいと思っております。</p>

	<p>副会長の選出につきましては、会長が指名するという事になってございます。それで、副会長、できますれば、みやぎ生活協同組合の石垣委員にお願いしたいと思いますが、皆様いかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>どうもありがとうございます。それでは、石垣委員、こちらに移動していただければと思います。</p>
西川会長	<p><署名委員の指定></p> <p>それでは、続きましてですが、議事に入る前に議事録署名委員の指名をしたいと思っております。</p> <p>この協議会では、毎回議事録を作成し、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、あらかじめ署名する委員を指定する会議録署名委員制度を採用しております。つきましては、今回は石垣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。よろしくお願いたします。</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、お手元の次第に従いまして、議事に入りたいと思っております。</p> <p>それでは、次第の4ですが、議事ですけれども、事務局からまず議題（1）になります。仙台市食品の安全性確保に関する基本方針改正案について説明をお願いしたいと思っておりますが、まず新しい委員の方も今回8名いらっしゃいますので、仙台市の食品安全行政の施策の体系についても、併せてご説明いただければと思います。よろしくお願いたします。</p>
生活衛生課長	<p>改めまして、事務局の生活衛生課の戸井田と申します。この2年間どうぞよろしくお願申し上げます。</p> <p>大変恐縮でございますが、着座にて説明させていただきたいと思っております。</p> <p>それでは、私から仙台市の食品安全行政施策体系についてご説明申し上げます。お手元に参考資料3、体系図を図で示したものが用意してございますので、そちらのご準備お願いたします。</p> <p>仙台市の施策といたしましては、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、今後これから議題の中でご説明申し上げますけれども、アクションプランと監視指導計画を策定しております。その3つの関係性を図で示したものがこの参考資料3、カラーで準備させていただいておりますけれども、こちらになっております。</p> <p>まず、この図の中で、一番下から説明申し上げたいと思っております。一番下に食品安全基本法と書いてございます。こちらは比較的新しい法律でして、平成15年に制定された法律でございます。この法律の目的は、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定めるということで、それで総合的に食品の安全確保を推進するということでの目的でこの法律が制定されてございます。</p> <p>その基本理念、3つございまして、1つが国民の健康保護が最も重要であるという基本的認識の基に、食品の安全性確保のための必要な措置を講ずること。また、食品の供給行程、いわゆる農作物等の生産から食品の加工、製造、そして流通販売、消費、こういった食品の供給行程の各段階において必要な措置が適切に講じられること。3つ目が、科学的知見に基づき、この安全性確保のために必要な措置を講じられること。この3つの基本理念が定められておまして、この法律の中で、資料の一番下に小さく細かい字で書いてございますが、地方公共団体の責務として、この基本理念にのっとり施策を策定して実施する責務を有すると</p>

	<p>いう規定になってございます。</p> <p>実際、こういった食品安全基本法を受けまして、まず宮城県におきましては、みやぎ食の安全安心推進条例を定めておりまして、県が主体となって様々な施策を実施しているというところでございます。このみやぎ食の安全安心推進条例の中には、県内の市や町、そういった関係機関と連携をしっかりとするという盛り込まれておりまして、私ども仙台市も宮城県と連携しながら、食の安全・安心に向けた施策を展開しているというところでございます。</p> <p>実際、この上になりますけれども、仙台市としまして、食品の安全性確保に向けた実効性ある施策を総合的かつ計画的に推進するために、この仙台市食の安全性確保に関する基本方針を策定してございます。</p> <p>その基本方針の中身につきましては、市民の健康で豊かな生活を営む上で、食品の安全性確保は非常に必要不可欠であるという考えの下、3つの視点、消費者の視点に立った安全性確保、事業者の自主管理による安全性確保、関係者による相互理解と協力による安全性確保ということで、様々な施策の体系をこの基本方針の中に盛り込んでいくという状況でございます。</p> <p>具体的に、この基本方針に基づきまして、毎年度行政として様々な具体的な施策をアクションプランということで毎年度策定してございます。アクションプランの中身の構成としましては、食品衛生行政分野、あるいは農畜産、生産分野ですね、農畜産行政分野、あるいは消費者行政分野ということで、それぞれの行政担当課で個々の関連する施策を展開するというところで、毎年度策定するという構図になってございます。</p> <p>その中でも、アクションプランの左上のほうに横出しで書いておりますけれども、食品衛生行政分野に関する年間の計画につきましては、食品衛生法によって毎年度食品衛生監視指導計画を策定するということが義務づけられております。ですから、アクションプランの食品衛生行政分野に関するより詳細な計画、施策については、食品衛生監視指導計画という形で取りまとめさせていただいているというところでございます。そういったアクションプランを実行することによって、生産から消費に至る総合的な安全性確保対策をしっかりと執り行うことで、仙台市内の食品の安全を確保するというような関係性、体系となっているというところでございます。私からの説明は以上となります。</p>
西川会長	<p>今、まずは施策の体系についてご説明いただきました。</p> <p>この後、具体的に議題に入っていくのですが、ここまでのご説明については、委員の皆様方、どうでしょうか。ご理解いただけますでしょうか。よろしいですか。もし分からないことがあれば、随時ご質問をお受けしますので、その辺り遠慮せずお願いいたします。</p> <p>それでは、早速ですけれども議題（１）について事務局からお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、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きまして、ご説明申し上げます。</p> <p>お手元の資料１－１並びに資料１－２を並べてご覧いただければと思います。</p> <p>なお、参考資料１には、現在の基本方針の全文を準備してございますので、必要があれば、そこも参照いただければと思います。</p> <p>まず、資料１－１に今回の基本方針の改正の内容の概要を１枚物で取りまとめさせていただいております。まず、１点目になりますけれども、この基本方針策定の趣旨、１ページ目になりますが、その一部改正ということで、資料１－２を新旧対照表で現行と改正案を並べて記載してございますので、まずそちらをご覧くださいと思います。</p>

	<p>基本的に、この基本方針策定の趣旨については、中身、方向性については変わっていませんが、前回改正したのが令和元年 12 月に改正しております、その基本方針策定の趣旨の 3 つ目の段落ですね。施策の背景となる現状について記載しております。先ほど来、会長のお話にもありましたけれども、平成 30 年に食品衛生法の改正が公布されたということで、その辺の背景について記載しております。今回、改正に当たって若干そこを見直しまして、改正案のとおり、右側に書いてありますとおりに、若干修正させていただくという内容でございます。</p> <p>次に、資料 1 - 2 をおめくりいただきまして、2 ページ目をご覧くださいと思います。</p> <p>今回、新たに基本理念の記載事項の下の欄に、右側の改正案の記載のとおり、SDG s と各施策の関係性について盛り込んでおります。ご存じのように、SDG s につきましては、行政あるいは民間企業、団体も含めて、皆さん取り組んでいらっしゃるような状況で、ご承知のとおりでございますけれども、仙台市で策定する様々な計画において、この SDG s との関連性について明記、盛り込むこととしておりますので、今回私ども食品の安全性確保に関する基本方針で関係する SDG s の目標について追記させていただいております。</p> <p>SDG s につきましては、17 の目標がございますけれども、今回食品の安全性確保という観点での様々な施策の取組で関係する部分としましては、この目標の 2、3、6、12、17、こちらが関係性があるということで追記させていただくということでございます。</p> <p>次の改正点でございます。3 ページ目、その下の表をご覧くださいと思います。基本方針をご覧くださいれば分かりますとおりに、それぞれの分野における施策について、担当課を個々に書いてございました。そちらを分かりやすくするために、別紙、A3 で表にしたものをご準備させていただいておりますけれども、このように一覧形式で関係性、担当部署が分かるように、分かりやすく見直しをさせていただくという内容でございます。</p> <p>主な改正は以上となります。それ以外の改正点といたしましては、文言の修正になります。資料 1 - 2 をおめくりいただきまして、基本方針の本文の 12 ページに書いてあるのですけれども、食品が関係する健康被害情報の収集と集約の施策に関しまして、これまで NESFD、食中毒調査支援システムという文言が入っていましたが、これは国のシステムの改廃がございまして、今この名称でなくなったということもございまして、この部分を修正させていただいているというような状況でございます。</p> <p>以上が今回の基本方針改正の内容となります。説明は以上となります。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>まずは改正案ということで、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抜粋して説明をいただきましたが、本市のほうも参考資料の 1 だったでしょうか、それと見比べながらでも結構ですし、抜粋した今の資料 1 - 2 のご説明があったとおりのところと含めてになりますけれども、何か委員の皆さんからご質問とかあればお受けしたいと思いますのですが、いかがでしょうか。木村委員、どうぞ。</p>
木村委員	<p>木村でございます。</p> <p>今回の中で、SDG s と各施策の関係という項目なのですが、そもそも SDG s というのはお互いに 17 項目全て関連があるということになりますけれども、特にこの 5 項目に絞られたということで理解させていただいてよろしいのですか。</p>

生活衛生課長	<p>今ご指摘のとおり、特に私どもが行う食の安全・安心に係るいろんな施策の関係性が強いところということで、ここの5項目ということの関連性を示したものでございます。</p>
木村委員	<p>食の問題の関わりと考えると、SDGsの根っこというのはやはり気候変動にあるわけですよね。気候変動は抜けない項目だと思うのです。と申しますのは、食、生活の関わりだけで38%ぐらいの温暖化効果があると言われてますね。また、牛のげっぷだって、それだけでも、農業だけでも30%の関わりがあると言われてるだけに、結局安全に関わる施策については、例えば牛のげっぷ問題なんか、現実に欧米からいろいろ迫られる可能性があるわけです。げっぷを出さない施策をしなくちゃならないとかですね。それから、多様性という項目もやはり必要だと思うのです。これも同じですね。我々畜産について、畜産の養育状態が、飼育状態が、環境が決していると言えないところで、これの改善なんていうのを、欧米の感覚から言うと、迫られてくる問題だと思うのです。</p> <p>ということであれば、やはりSDGsというのはずっと2050年まで見据えた問題なだけに、既存の問題で取り上げられる範囲内は、きちんと明示していただきたいと思います。SDGsの特色から言えば、載せていただくのであれば、そこまで見据えた内容でないと、一般の市民、あるいは各放送局で毎日のようにSDGsを取り上げているのですけれども、知識を皆さんお持ちになっているだけに、やはりそこまでぐらいは取り上げていただきたいなと思っています。私からは以上です。要望でございます。</p>
西川会長	<p>ご意見いただきましたけれども、いかがでしょう。</p>
生活衛生課長	<p>今木村委員がおっしゃるとおり、当然気候変動とか環境保全というのは、非常にSDGsの中では重要な点だと思います。当然仙台市としてもいろんな環境局を中心に、そういった取組についてもしっかりSDGsとの関連性について、計画の中で実行しているというところでございますが、今回特にこの基本方針、食の安全性確保に関する基本方針ということで、そこを限定的にさせていただいているので、その関連性についてだけを今回五つの目標が、非常に関係性があるということで、より分かりやすく、その関係性を提示するという形で、このような提案をさせていただいているところでございます。</p>
西川会長	<p>いかがでしょう。木村委員はいかがでしょう。</p> <p>基本的にはSDGsの全ての目標、17の目標について世界と取り組んでいるわけですが、この協議会の中では食の安全中心ということで、ほかの目標を無視しているわけではないのですけれども、一応重点的にこの辺りにまず関連性を結びつけて取り上げたということだと思うのですが、どうでしょう。その辺り、木村委員、納得いかないですかね。どうですか。</p>
木村委員	<p>もう世間一般で、今お話し申し上げたものが一般化しているだけに、食の安全と温室効果ガスを切り離すというのは、潜在的にベースになる問題だから、はっきり明示していただきたいなという気持ちが強いですね。</p> <p>それと、食の安全というよりも、その前に食料を確保するという問題から言えば、多様性という問題がどうしてもつきまといますね、生産側から言えば。ということで、私としては釈然としないところがあります。</p>

西川会長	<p>分かりました。今回、食の安全ということに重点を置いて、関連性を結びつけてということになっていますので、今のご意見いただいて、そうしましたら私のほうでちょっと預からせていただいて、事務局のほうとご判断する形でもよろしいですか。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、今の資料1-2の最後のページをご覧いただきたいと思うのですが、今回SDGsを盛り込むということで、用語解説の部分も追記してございます。その部分、今回ご提案させていただいている用語解説はかなりさらっと書いてございますけれども、今木村委員がおっしゃられた内容も含めて、もう少しそこを丁寧に書き込むような形で対応できればなと思っておりますが、そういう感じで対応させていただければと思っております。</p>
西川会長	<p>では、まずはそれでお願いいたします。 それでは、そのほか委員の皆様から何かご意見ございますでしょうか。よろしいでしょうか。 それでは、まずはこの(1)ですね。改定案について、議題ですので、この形でまずご承認いただいてもよろしいでしょうか。では、どうもありがとうございました。</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」に基づく令和3年度実施状況について】 【①令和3年度アクションプラン実施状況(中間報告)】 【②令和3年度食品衛生監視指導計画実施状況(中間報告)】 それでは続きまして、議題(2)ということになります。令和3年度アクションプラン及び食品衛生監視指導計画、中間報告になりますけれども、事務局から説明をお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>では、引き続きまして私のほうから、まずは令和3年度アクションプランの実施状況についてです。 資料2に基づきましてご説明させていただきたいと思っております。 今回、事務局側では関係課長も出席しておりますが、私のほうから一括してこのポイント概要のみを説明させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。 まず資料2、横書きになっておりますけれども、こちらをご覧いただきまして、ページをおめくりいただきまして、3ページをご覧いただきたいと思っております。 こちら、このアクションプランの実施結果ということで、3月末現在、今年度上半期の状況をそれぞれ体系ごとに担当課とその実施結果という構成で取りまとめさせていただいております。この表の中で網かけになっているところ、少し黒っぽく網かけになっているところにつきましては、いわゆる食品衛生行政分野のアクションプランになってございます。その内容は、先ほど体系の中でもお話しさせていただきましたが、食品衛生監視指導計画の中でより詳細な計画となっておりますので、そちらは監視指導計画の実施状況の中でご説明させていただくという形を取らせていただきたいと思います。 資料戻りまして、3ページをご覧いただきたいと思っております。 まず、基本方針の体系の1、生産者、食品等事業者の自主管理の推進でございます。施策体系の1-1-1、農薬の使用履歴の記録の促進ということで、農業振興課が担当してございますけれども、生産者の農業生産工程管理、いわゆるGAPというものでございますが、この導入促進を図るということで、今年度の実施状況でございますけれども、来月1日に農業生産工程管理のGAPのセミナーを行う</p>

ということで、宮城大学の先生を講師としてお招きして、農薬の適正管理及び適正使用に対するセミナーを行うという予定でございます。

飛びますけれども、3ページ目の真ん中から下のほうですね。1-3-3、食品の品質管理に関する指導ということで、こちらは中央卸売市場の中で取り組んでいる内容でございます。業者が作成する品質管理計画、全部で16項目ございますけれども、その指導推進ということで、実際に卸売業者等が作成した品質管理状況の報告書を基に、定期的に内容の確認、指導ということで行っているところでございます。

続きまして、その下、1-3-4、と畜場、食肉市場内の衛生管理ということで、と畜場におきましてもHACCPの導入が義務づけられております。仙台市のと畜場におきましては、令和元年に既にもう導入済みでございまして、衛生指導機関の外部検証結果、具体的には食肉衛生検査所が外部検証ということでやっております。その結果に基づく指導を必要に応じ、実施をしているという状況でございます。

おめくりいただきまして、4ページになります。体系の1-4-1並びに1-4-2、こちらは学校給食並びに保育施設の給食の安全性確保に関する取組でございます。

学校給食、保育所の給食につきましては、衛生部局、保健所でも立入監視を行っておりますけれども、それぞれ学校給食については担当課として健康教育課、あるいは保育施設につきましては担当課の運営支援課で記載のとおり、納入業者等の視察を行ったり、あるいは食品の細菌検査や拭き取り検査、並びに従事者向けの研修会を実施しているところでございます。

続きまして、5ページをご覧くださいと思います。

基本方針の2、生産から消費までの安全性確保対策の充実ということで、2-1-1、農薬適正使用の啓発ということで、ポスターの掲示並びにチラシの配布等で、農薬の適正使用の周知を行っているところでございます。

ちょっとページ飛びます。2つめくっていただきまして、8ページをご覧くださいと思います。

基本方針の体系でいきますと2-4-1、食品表示法に基づく表示の指導ということで、いわゆる食品表示の中で、食品の品質表示、具体的には原材料でありますとか、原産地、内容量につきましては、消費生活センターが担当しております。この記載のとおり、調査、指導を行っているというところ。また、栄養成分表示のカロリーとかたんぱく量等ですかね、そういった栄養成分表示につきましては、それぞれ各区の家庭健康課が担当しております。そういった記載のとおり相談指導対応を行っているという状況でございます。

続きまして、9ページになります。こちらは基本方針の体系3、緊急事態発生時の対応でございます。ページをさらにおめくりいただきまして、10ページをご覧くださいと思います。

一番下の欄になりますけれども、3-3-3、東京電力株式会社福島原発の事故に伴う食品の放射性物質の検査対応でございます。こちらに記載のとおり、それぞれの担当部署で、本市で生産される林産物でありますとか、あるいは水道局では水道水並びに市民の持込み食品の放射性物質の検査を、記載の検体数を上半期で実施しているところでございます。ちなみに、この中では違反等、検出された事例はございません。

続きまして、11ページでございます。基本体系の4、相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進でございます。ページをおめくりいただきまして、12ページをご覧くださいと思います。

こちらの、まず一番上の4-3-1、食品等事業者への情報提供ということで、

中央卸売市場業務課では場内の業者に対して、メールによる情報提供を随時行って、記載のとおり今年度上半期で実施しているというところ。

続きまして、4-3-2、消費者への情報提供でございます。消費生活センターでは、年4回「ゆたかな暮らし」という情報誌を発行してございます。毎年1回は食の安全に関する情報提供をしてございまして、今年度予定になりますけれども、3月号に食の安全に関する情報を掲載予定ということでなっております。

また、ページをおめくりいただきまして、15ページの下欄になりますけれども、施策体系の5-4-1、食品の安全性に関する情報提供ということで、先ほど給食関係施設ということで、保育施設あるいは学校関係では様々な給食だより等を随時発行しまして、食の安全性に関する情報を消費者等に周知している、啓発しているというところでございます。実施状況は右の結果の記載のとおりというところでございます。

駆け足になりましたけれども、主な実施状況については、説明は以上となります。

続きまして、お手元に資料3をご用意いただきたいと思っております。

こちらは、食品衛生監視指導計画の実施状況（中間報告）ということで上半期の結果になります。先ほどアクションプランでいうと、食品衛生行政の担当の網かけになっていたところの実施結果ということになります。

まず、監視指導計画の中で、重点事業として3点掲げております。1点目がHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導、2つ目に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、3つ目としてリスクコミュニケーションの推進ということで、3点を重点事業と掲げております。

まず、1点目のHACCPに沿った衛生管理の実施状況でございます。今回、委員の中にも初めて委員をされている方もいらっしゃいますので、若干このHACCPについて簡単にご説明差し上げたいと思っております。

お手元に参考資料の4のご準備をお願いいたします。

このHACCPという部分につきましては、参考資料4の下左側に書いてございますけれども、Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字を取ったものでございます。具体的に何なのかということの説明が、その資料の1番目に書いております。食品の原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染でありますとか金属の混入などの危害、いわゆる健康危害が及ぶようなものについてきちんと分析、そこがHazard Analysisですね、を分析した上で、危害の防止につながる特に重要な工程をCCPと呼んでおりますけれども、そこを継続的に監視、記録する工程管理システムということでございます。

分かりやすく言いますと、下に工程図、簡単に図で書いてありますけれども、いわゆるハンバーグを作るときに、いろんな食中毒を起こすような細菌等、原材料、肉にいた場合に、ご存じのように加熱するということがしっかり重要なポイントとなります。そういった温度をしっかりと確認するという、あるいは金属異物が入っている場合には、最終製品の前に金属探知機でしっかりチェックをすること、そこが重要なポイントということで、そういった工程を管理するシステムでございます。具体的に今回法改正によりまして、このHACCPによる衛生管理のやり方、手法が義務づけられておりまして、具体的に実施すべき内容が裏面になっております。

市内の事業者の方、大きな大規模工場の場合はCODEXといいます国際的な基準のHACCPによる管理というものが求められるのですが、市内の大多数の事業者につきましては、このHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務づけられております。具体的には、まず1つ目としまして、衛生管理計画を策定すると。内容としましては、具体的な一般的な衛生管理について、いつどのように管理し、

問題があったときにどういった処をするかという計画表を作成すると。また、調理のために、調理の工程の中で食中毒を防ぐために特に気をつけるポイントは何なのか、重要管理ポイントをきちんと計画書の中に入れて作成するという。そのできた衛生管理計画書をそのとおり実行して、その実行した内容を確認して記録を取ることが、この HACCP の考え方を取り入れた衛生管理となっております。こちらの内容が今回義務化されたということで、重点事業として実施状況の確認ということ掲げているというところでございます。

資料3にお戻りいただきまして、まずこの HACCP に沿った衛生管理の実施状況につきましては、上半期で監視指導については記載のとおり件数、1,874 件、それ以外に法改正の周知あるいは制度の実施に当たって、いろんな説明会等の講習会の実施ということで記載のとおり行っております。

次に、重点事業の2点目でございます。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ということで、生食用牛肉、牛のたたきとかお刺身ですね、そういった取扱い施設等の監視指導状況につきましては、記載のとおり監視を行っております。併せまして、文書等での啓発文書を発送してございます。

重点事業の3点目でございます。リスクコミュニケーションの推進ということで、この中でご説明させていただきたいのは、今回委員の中にも先ほど自己紹介の中に出てきましたけれども、せんだい食の安全サポーター、こちらは市民の方33名に委嘱しまして、様々な食の安全に関する勉強会を行ったり、意見交換を実施しております。昨今、今年度、昨年度もそうなのですが、新型コロナの影響で、集まってそういう勉強会なり研修会ということが非常に難しくなっているということがございまして、今年度は書面による研修ということで、意見交換、情報提供を行っているところでございます。

ページおめくりいただきまして、繰り返しになりますけれども、あとそれぞれ具体的な取組状況について簡単にご説明申し上げます。

(1) の HACCP に沿った衛生管理は重複いたしますので割愛させていただきます。衛生講習会につきましては、少し詳細に内訳を書いているところでございます。

(2) 製造・加工から消費まで各段階における食品の安全性確保対策の充実ということで、市内の食品製造施設、あるいは飲食店等の監視指導を行っております。その監視状況が真ん中辺の表にまとめているところでございます。

このランクづけというものにつきましては、より衛生上の問題がある施設、違反を起こした施設とか不良食品、あるいは食中毒が発生した施設については、当然頻度を上げて監視しているというように、ランク分けをしながら効率的に監視をするということで取り組んでいるところでございます。

次に、ノロウイルス、これからの特に11月から冬場にかけてが多発シーズンということになりますけれども、このノロウイルスによる食中毒対策についてでございます。監視状況は表に記載のとおりとなっております。

次の3ページ目の上の表なのですが、こちらは収去検査状況ということで、現在カキについて2件のみということで、これから本格的にカキ等が流通すると。あと、弁当等、そういう食品の検査もしますので、年間計画は94検体予定しているところでございます。

同じく食品の検査状況で、放射性物質あるいは残留農薬、動物用医薬品の検査対応につきましては、記載のとおり実施しているところでございます。いずれも違反はなかったということでございます。

3ページ目の一番下、と畜検査につきましても、この記載のとおり検査を行っているというところでございます。

ページをめくっていただきまして、こちらの4ページは、放射性物質も含めた

	<p>食品の検査状況になってございます。この上半期、令和3年度につきましては、552件の検査を行いまして、違反が2つございました。カキの規格違反と魚肉練り製品の規格違反ということで、後ほど報告事項の中で詳細についてご説明申し上げたいと思います。それ以外に、食品検査以外に、施設の検査ということで拭き取り検査等々を記載のとおり行っているところでございます。</p> <p>4ページ目の下、(3)食中毒の対応でございます。今年度食中毒は1件のみということなのですが、ツキヨタケによる食中毒が発生してございます。こちらの内容につきましても、後ほど報告事項で詳しく説明させていただきたいと思います。</p> <p>最後、5ページ目になります。食の相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進でございます。先ほど申し上げたとおり、せんだい食の安全サポーター等の実施状況については記載のとおりとなりますけれども、来年度、表の真ん中辺に記載してございますが、食品の信頼性確保トップセミナー、いわゆる食品の経営者、事業者向けのセミナー並びに市民向けの講演会を行っているのですが、昨年度に続いて今年度も新型コロナウイルス感染症の影響により、実施そのものは見送らせていただいているところでございます。</p> <p>一方、市民向けの講習会ということで、市民からの出前講座のような形で、少ないグループ単位での講習会の依頼等がございます。そういったものにつきましては、従来どおり対応させていただいております。今年度の実施状況は表に記載のとおりとなっております。</p> <p>あと、表の下のところになりますけれども、啓発資料の作成配布、ポスター、パンフレット等につきましては、食の情報館、お手元にカラーの冊子を配付させていただいております。こちらを4,000部作成し、市民の皆様にご覧いただいているという状況でございます。</p> <p>主な今年度の上半期の食品衛生監視指導計画の実施状況については、簡単に早口になってしまいましたけれども、以上でございます。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。ただいま仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づきまして、令和3年度アクションプラン実施状況の中間報告、それから令和3年度食品衛生監視指導計画実施状況の中間報告について今説明をいただきました。資料2と3になりますが、皆様から何かご質問があればお受けしたいと思います。ありがとうございます。はい、どうぞ。最初にお名前だけお願いします。</p>
黒沼委員	<p>黒沼範子と申します。</p> <p>質問1つと提案1つあるのですが、質問は、資料3の4ページ、私が見つからないので、食品検査の氷雪その他とありますよね。その氷雪の意味がちょっと私よく分からなかったもので、これがまず1つ質問です。</p> <p>あともう一つは、提案ということで、資料2の令和3年度アクションプランの中の12ページと15ページにかかるのですが、例えば12ページの4-3-2、消費者への情報提供ということで、令和3年度アクションプランの中に市政だよりというところで、次のページの市政だよりを市民、消費者として一人一人に配布するというところで、その中に、例えば項目の中に、例えばなんです、食中毒とか、あと食中毒、ノロウイルス、あとはさっきのツキヨタケ、キノコ、そういったところの被害の部分のパンフレットを市政だよりに、提案なんです、ちょっと盛り込んでいただくと消費者としてありがたいなと思いましたので、それは提案です。それで、市役所等にパンフレットが置いてあるところももちろんあるのですが、それをなかなか足を運ぶ機会もありませんので、そういう理由になります。</p>

	<p>それで、今の説明の中で、食の安全サポーター、アドバイザーということで担当して、いろいろパンフレットをいただいて、それがとても見やすいというか、そういうのを持ってきたんですけれども、そういうのを入れていただくと、なお安心かなと思いましたので、以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 事務局、いかがでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>まず、冰雪でございますけれども、これはいわゆる氷ですね。ダイヤ氷みたいな、そういうものということでご理解いただければと思います。</p> <p>あとは、消費者、市民への啓発、情報提供の部分でありますけれども、市政だよりにつきましても、そういうタイミングを見ながら食中毒予防、今回のノロウイルスの食中毒でありますとか、あるいはキノコのシーズン、あるいは山菜のシーズンについても、記事は掲載を毎年しております。今年度もしております。ただ、今ご提案のカラーのパンフレットとか載せられればということのご意見、全くそのとおり、分かりやすいかと思うのですけれども、市政だよりについてはかなりスペースが、いろんな部署からの情報も入っていて、盛り込むのにかなり制限があります。ですから、文字だけになっていきますけれども、それでの情報の発信というか、提供ということで今対応させていただいているところであります。</p> <p>一方、カラーでせっかく作ったものがお手元になかなか届きづらいというところもあるのですけれども、今委員おっしゃられたように、区役所等の窓口、あるいは市役所の1階のところとかでも配架してはいるのですが、そこですとなかなか役所に行かないと手に入らないということもございまして、一部区によっては、皆さん買い物をされるときにスーパー等を利用されるかと思えます。そういったスーパーのご協力をいただいて、スーパーの食品売り場の食品を包装するところとかですかね、そういうところに置かせていただいているところも一部ございますので、そういったところをうまく活用できればなと思っております。</p> <p>そういったことをいろいろ工夫しながら、より皆さんに、直接手元に届きやすいような形で対応させていただくように、今後もいろいろ考えながら工夫していきたいと思えます。</p>
黒沼委員	<p>ありがとうございました。つまり、このような配布物等は難しいということなのででしょうか。制限があるので。</p>
生活衛生課長	<p>そうですね。市政だよりにつきましては、かなりページ等、ボリュームに制限があつて、なかなかそこは私どもだけの管轄で判断してできるものではないので、そこはご理解いただければと思います。</p>
黒沼委員	<p>ご説明がよく分かりました。ありがとうございました。</p>
西川会長	<p>こういう資料はホームページには公開しているのですか。</p>
生活衛生課長	<p>はい。一応ホームページにもデジタルで、カラーで見れるようになって、印刷もできるような対応をさせていただいております。</p>
西川会長	<p>そういうのもうまく、市政だより、ホームページに載せていただいたりとか、そういう案内もさせていただいてもいいかもしれないですね。ありがとうございました。</p>

	そのほかいかがでしょう、委員の皆様から。赤坂委員、どうぞ。
赤坂委員	HACCP に沿った衛生管理についてですけれども、監視指導施設、大体 2,000 件弱ぐらいで、仙台市だと対象になるような事業所はかなりの数になっているかと思えます。その一部ということ、なかなか手が回らないということは確かだと思えますけれども、この中で大体何割ぐらいがきちっと対応されているのか、あるいは全く対応されていないところもしかしたらあるのかなと思えますので、その辺の対応状況が分かれば教えていただければと思います。
生活衛生課長	<p>今、実際 6 月以降は完全に義務化されて、施行されているわけでございます。こういう立ち入りする中で、どの程度、全市的に許可件数ベースでいうと 1 万を超える件数が、まず営業許可ベースではありますし、今回の法改正は許可施設だけではなく、届出制度もできましたので、そういった事業者も基本は対象になるということではありますけれども、今手元で把握している部分といたしましては、許可施設ベースで立ち入りした中で、おおむね大体実施しているような形で、この管理計画書を作成しているということで、取り組んでいるところが約 4 割ぐらいになっております。</p> <p>その内訳、大部分は飲食店が割合的には多いのですが、製造業等になりますと、そのうち大体 6 割近くは実施率が上がっているということで、飲食店で大体 38% ぐらいというような形で、今現状の取組状況ということでございます。</p> <p>一方、全国的な傾向につきましては、なかなかそういうデータがないというか、難しいところではあるのですが、農水省のほうで平成 22 年度から毎年度、HACCP 導入実態調査を行っております。令和 3 年度はまだその結果が取りまとめられて、公表されておきませんが、令和 2 年度の状況になりますと、全国で抽出して回答あったのが 1,350 社の企業になるのですが、そのうち導入済みということで回答があった企業が約 42.7%、4 割ということでございます。それに、導入済みに、ある程度今導入の途中というものを含めると大体 6 割ぐらいということになっておきまして、その 6 割のうち、内訳を見ますと、50 人を超える大企業というか、食品の製造メーカーなんかですと 9 割を超えるぐらい実施されているというところで、これからの課題となるのは小さな規模の、あるいは 5 人未満で家族経営で行っているような事業者ということで、農水省の実態調査の結果ですと、5 人未満の施設では大体導入状況が 37% と言われているので、今後仙台市もそうですけれども、そのような施設に対する助言指導という部分をしっかりとやっていく必要があるのかなというような状況でございます。</p>
西川会長	<p>よろしいですか。ありがとうございました。</p> <p>今、資料 3 のほうで赤坂委員に質問いただいたのですが、この中で講習会等のところのパンフレットの配布数が昨年同期に比べてかなり少ないのは、これはもう行き渡っているということになるのか、そこだけ教えてください。</p>
生活衛生課長	<p>そうですね。おっしゃるとおり、昨年ほとんど全施設に行き渡るように、1 万を超える施設に対して配布しておりますので、今年度はそれに加えて追加して送ったところ、あるいは新規で営業しているお店等に配布したというような形で、昨年よりはかなり減っているという状況でございます。</p>
西川会長	<p>分かりました。</p> <p>委員の皆様、そのほか何かご質問とかあれば、どうでしょうか。どうぞ。最初にお名前だけお願いします。</p>

小林委員	<p>食品衛生協会の小林と申します。</p> <p>お願いがあるのですが、アクションプランの中で、HACCP の普及ということで、私どもいろいろ助言を行っているところなのですが、営業所の HACCP の普及ももちろんなのですが、受け取る側、消費者とか保護者の方々への普及もあると、営業所がすごく励みになるので、その辺の普及をお願いしたいと思ひまして、このアクションプランの中で、次年度のアクションプランということになるかもしれませんが、各給食施設の皆様、多分大量調理マニュアルで実質上、HACCP に基づいてやっていただいていると思いますので、アクションプランの中にも HACCP のことを明記していただくと、非常に保護者の皆様もお分かりになりますし、消費者の皆様もお分かりになって、私どもの立場で言うと、それが営業所の励みになって、消費者の方々への普及も進むのかなと思いますので、ぜひお願いいたします。</p>
西川会長	<p>よろしいですか、事務局のほうは。では、検討させていただきます。よろしくお願ひいたします。</p> <p>そのほかいかがでしょう。はい、どうぞ。</p>
山田委員	<p>藤崎百貨店の山田でございます。私のほうから、食品関係の業者としての百貨店食品部門立場というところから、HACCP の取組について現状と問題点を簡単に説明させていただきたいと思ひます。よろしいでしょうか。</p> <p>6月1日より HACCP に沿った衛生管理の完全実施となり、弊社の厨房つき取引先、今のところ 28 社、販売のみのお取引先が 53 社ございまして、従業員が約 550 名ほどに対して HACCP に沿った衛生管理を取り入れている状況でございます。当社におきましても製造調理部門、それから販売部門に分けて、清掃、洗浄、食品の取扱いなどに具体的な自主衛生管理ハンドブックを作成しております。また、厨房つき取引先につきましては、チェック表を作成しまして、現場にて記録を保存していただいておりますが、今後においてはデータベース化というのが非常に重要なのかなと考えています。</p> <p>また、食品事故が発生した場合には、いつでも誰でもスピーディーに後戻り検証できるようなシステム化というのは、安心・安全の売り場としては必要不可欠だと感じております。</p> <p>また、6月1日以降、衛生管理の意識が向上したという成果もあり、異物混入、消費期限表示のミス、アレルギー表示の欠落など、食品事故については減少傾向にあるというところがございますが、今現在コロナ感染対策と従業員の健康管理と併せて推進していくという状況でございますので、お知らせさせていただきました。以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。</p> <p>今、山田委員から百貨店の現状ということでご紹介いただきましたが、せっかくですので、ほかの皆様からもご意見いただければと思うので、卸売関係ということでいいますと、芹川委員、もし今の現状あれば、教えていただくと助かりますが。マイクを回していただけますか。</p>
芹川委員	<p>中央卸売市場の現状ということで少しばかり。</p> <p>この資料にあるとおり、仙台中央卸売市場としましては、食品監視センターの皆様、業務課の皆様、管理課の皆様、具体的なアクションプランということで今までの実施状況がありますけれども、こういったアクションプランに限らず、一番我々が皆様に、今言った皆様に助かっているのは、実施結果に、売り場巡回時</p>

	<p>に随時という言葉を使っていますけれども、皆さんほとんど毎日来ています。監視されているというか、指導を受けています。これが毎日、毎日のいろんな我々が判断できないことについて対処してもらっているということで非常に助かっております。我々の市場の従業員、全部もかつてよりかなりのレベルでこういった安全の意識が高くなっておりまして、逆に我々がこういった商品を持って、分からないことについては、我々が逆に監視センターの皆さんに聞くとか、そういったことで、オール市場として安全・安心な魚、野菜、そういった食物ですね。皆さんに提供しようということで一生懸命やっておりますので、我々も非常に助かっているのは本当にありがたいと思っております。</p> <p>最後に、整備計画のことが書いてありますけれども、卸町に昭和 48 年に今の売り場が移ってきました、ちょうど 48 年目になるわけです。そういったソフト面とか、ちょっとした小さな歯止めは一生懸命やっているのですけれども、大きな建物の老朽化が進んできましたので、ここに少し書いてありますけれども、整備の方向で、市場全体で動いているということは、我々もこの先そういったものにきっちり取り組んで、建物全体も衛生管理するような、できる建物が、これからののでしょうけれども、仙台市の皆さんにお願いしたいと思っております。以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。 同じ卸売で恐縮ですが、青果関係だと門田委員になるのでしょうか。</p>
門田委員	<p>今、芹川委員がおっしゃられたこととほとんど同じなのですが、水産のほうは特に生食とかあるので、冷蔵とか冷凍施設というのは非常に充実、自社で建てたものもあって充実していると思うのですが、先ほど芹沢委員が言ったように、何せ 48 年で、青果は冷蔵施設とか要冷蔵施設というのが、余り当時は今みたいに考えられていなかったもので、ただここ、監視センターや業務課の指導もありまして、一応自社で加工はしていないのですが、加工した例えば豆腐とかも扱っていますので、その辺の温度管理を徹底するという指導を受けまして、合併前には旧私どもの会社で専用の冷蔵庫を造って、合併を機にもう一つ同じ規模の冷蔵庫を造って、現在稼働していますけれども、そういうのはやっぱり監視センターとか業務課に厳しく指導していただいたおかげだと思っていますので、市民の方々も安心して市場経由の物を消費してほしいと考えています。</p>
西川会長	<p>ありがとうございます。そうしますと、もう 1 人、食肉の立場ということで横山委員、ご発言いただいてもよろしいですか。</p>
横山委員	<p>食肉市場の横山と申します。 当社では、まず 2016 年 9 月に HACCP のチームメンバーを編成して準備を進めまして、2019 年 3 月 1 日にと畜場の HACCP、それから今年 5 月 24 日に加工場 HACCP の導入宣言をいたしております。以後、7 原則 12 手順を遵守した衛生管理に取り組んでおりますけれども、現在 3 か月に 1 回チーム会議を開催しております。運用等について提言しております。それから、外部からの検証として、HACCP 監視を食肉衛生検査所で実施しておりますので、会議の中でご指摘とか助言をいただいております。</p> <p>衛生管理の作業については、いろいろ細かい手順、方法があるわけなのですが、導入宣言後は食肉衛生検査所のご指導を受けながら、常時、そういった手順、方法について検証を加えながら、管理基準や作業工程の見直し、改善、改定を行いまして、また危害要因の分析、精査を実施して改善措置を取るなどしな</p>

	<p>がら、より精度の高い衛生管理を目指しているところでもあります。こちらからは以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。今、業界団体の方々からのご紹介だったのですが、立場を変えて、幼稚園、保育園、保育所とかの立場から、ちょっと伊藤委員にもご意見いただきたいのですが、いかがでしょうか。</p>
伊藤委員	<p>保育所の施設長をしております伊藤貴恵と申します。</p> <p>保育所が開所するとき、HACCPに基づく仙台市でつくられました集団調理マニュアルというのを1園1栄養士おりますので、勉強させていただきます。それに基づき、のっとして、食事を作っていくのですが、保育所の給食は管理された食事、どんなふう管理されているかと申しますと、栄養管理と衛生管理です。</p> <p>栄養のほうは、1園、1園ごとに子供たちの身長、体重を基に、目標量、栄養素を決めていきます。</p> <p>衛生のところは、まず使用する食品ですが、製造元に細菌検査の報告を必ず年1回いただきます。それで安全を確認して給食の材料として使用していきます。なので、先ほど豆腐が出ましたので、今日はA社が安いので今日はA社、明日はB社が安いのでB社というのではなく、検査の結果が適正と判断したものを、年間を通して使用しています。</p> <p>その検査の報告に関しては、初めの頃は焼きそばだったり冷蔵物、笹かまだったり、ハムだったり、そういったものが多かったのですが、数年前に学校給食で刻みのりの食中毒が出て以来、加熱しない食品、ふりかけだったり、糸削りだったり、そういったものも全て一切細菌検査の報告を製造元に求め、適正と判断したものを1年間通して使っています。</p> <p>洗浄のところは、下洗い、本洗い、とにかく丁寧に手元を見て洗っていくのですが、給食は原則加熱調理がされているのですが、果物、加熱しないものに関しては、殺菌消毒、次亜塩素酸を用いて、洗浄だけではなくて消毒という工程を増やして、子供たちに食べてもらっています。</p> <p>加熱のところ、門田委員のところでも出ましたが、必ず全て記録しています。全ての子供たちのもの、あと配慮のある子供たち、アレルギーだったり、離乳食だったり、外国籍の食事だったり、あとは嘔吐、下痢だったり、給食1品、1種類だけではなくて、すごく多彩な種類がありますので、それは全て温度を管理し記録しています。加熱したものを、逆にお浸しのように加熱して冷却したものを、冷却の温度も全て、あえるときの温度も全て記録し、保管しています。</p> <p>あとは、保育所の給食は量がとにかく家庭とは全然違うのですが、量が多くなるというのではなく、製造元、あとは調理中、あとは出した後も衛生的に管理、職員も一丸となって、子供たちが安心して食べられるよう毎日食事づくりをしています。それが間違った方法でないかどうかを運営支援課の方、あとは年に1回保健所の方に視察というか、適正かどうかを見ていただき、助言いただき、もし何かあれば改善していくという毎日の仕事になっております。以上です。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。丁寧に説明いただいてありがとうございます。</p> <p>それでは、HACCPの立場が大体分かりましたのですが、食材の生産に関わる部分ということで、再度、冒頭GAPの話が出ていましたけれども、もしよろしければ、渡辺委員にその辺りのお話をちょっとお聞かせいただきますと助かります。</p>
渡辺委員	<p>仙台農協の渡辺です。</p> <p>先ほどGAPということでお話がありまして、農業生産工程の管理ということで</p>

こちらのほうはうたっております。GAP、こちら英語ですと Good Agricultural Practiceの頭文字でGAPです。もちろん今インターネットで検索していただくと、服のメーカーの GAP とこれが出てきますので、農林水産省のホームページにもこちら載せております。このまま訳しますと、よりよい農業のやり方ということで、農産物を作る際に適正な手順や物の管理に関しまして、食品安全や労働安全、環境保全を確保する取組のことですということが書いてあります。

具体的にどういったことかといいますと、まず食品安全ですが、こちらは照明器具だったり、そういった作業している場所ですが、そちらの照明器具の破損によって、例えば異物が混入するとか、そういったものを防ぐために蛍光灯にカバーをつけるなどの破損時の飛散防止対策をきちんとやっていると。また、そういった作業場で飲食をする場合は、飲食後に清掃し、必要に応じて殺菌消毒、並びに農産物の衛生に影響がないようにするというところが食品安全と言われているところですよ。

また、環境保全というところは、農産物の洗浄後の排水などで、残渣を網などで除去して流すという、排水するという、そういった工程も入っております。

また、労働安全ということで、圃場や道路、そういった施設全体の危険な箇所、そういったものの作業を年1回点検しましょうというところがうたわれております。

この GAP なのですが、種類がありまして、日本の JGAP、また ASIAGAP、また一番言われている GlobalGAP ということで、こちらのほう、もう一つぐらいあったかと思うのですが、認証されるというところでうたわれております。

この GAP 認証なのですが、実は認証を取らなくても実施することはできるので。そちらを実施してくださいということで、それなりの指導はしていますが、例えばこの GAP 認証を取ることによって、何かメリットがあるのかということなのですが、まず結果から申しますと、農作物が高く売れるということはありません。GAP 認証を取っても。では、何がいいのかと。近頃では、東京オリンピック・パラリンピックの食材が GAP 認証を取っているところの食材を使いましょうというところで需要があるのかなと思いましたが、そういった声も聞こえてきませんで、東京から宮城は遠いものですから、そういった関係があるのかどうか分かりませんが、そういった食材を使いましょうという需要がなければ、売れないというところですよ。

この認証を取るのに、実はお金がかかりまして、これが結構負担になっているというのが一番の原因ではないかなというところも考えております。個人であれば、幅が広いのですが、10万円から55万円、団体であれば2万円から11万円というところでうたわれているのですが、これは1回だけ取ればいいのかというところですが、ところが毎年更新があるのですよね。毎年更新されるというのは、その都度また費用が発生すると。ということは、やはりそれに合うような物が適正に売れるというところでない、なかなか生産者の方はこの GAP を取得するまでいかないのかなというのが現状です。ですから、一つは、今後の HACCP が加工の管理というところなので、これが普及していく中で、GAP を取得された原料がだんだん求められてくれば、もっと進んでいくのかなというのは感じております。

ですから、そういった宮城大学と一緒に講習だったり、そういったものがあれば、我々も生産者の方々には知らせることは可能なのですが、現に仙台農協管内でどのぐらい取得しているのかということ、実は法人の方が2団体取得しました。ところが、片方は継続をやめて、もう取り組まない。取り組まないというか、継続はしないので、実施はしていますが、認証は受けませんと、そういった状況になっております。以上でございます。

西川会長	<p>ありがとうございました。切実な問題だと思うのですが、実際かなり管理するのに、第3次認証だとどうしてもお金がかかるということがあるので、その辺りは国も行政側も考えてはいると思うのですが、安価に取る、あるいは認証を取らなくても実際には実施しているわけですから、それが信用に結びついて取引になれば一番いいわけですが、今、過渡期になっているのだと思います。ですので、HACCP もそうですが、まずは実際に働いている方というか、営業所の方、事業者の方が、そういう方向性にまず行っているということが大事だということで、そういう意識は持ってもらう、そういうことを行うことが食の安全につながるということ、意識を持ってもらうことからスタートしていますので、それがいきなりお金になるというのはなかなか難しい問題なのですが、今の現状としてはそれに向けて GAP も HACCP も進めないといけないという状況ですので、より仕組みですね、行政側サイドからもご支援とかをぜひ引き続きお願いしたいと思います。ありがとうございます。</p> <p>そうしましたら、途中で切れてしまったのですが、議題の（2）ですね。アクションプラン、それから監視指導計画の実施状況の中間報告、今 HACCP 等の取組についてもご紹介いただきましたが、まずは中間ということでこういう形でまず進めているということで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（3）「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4年度計画について】 【令和4年度食品衛生監視指導計画（案）について】</p> <p>それでは、（3）ということになりますけれども、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4年度計画について、事務局から説明をお願いします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、令和4年度食品衛生監視指導計画の案についてご説明申し上げます。お手元に資料4-1と4-2をご用意いただければと思います。</p> <p>この資料4-1につきましては、今年度、令和3年度の食品衛生監視指導計画からの主な変更点ということで概要をまとめさせていただいております。こちらを基に説明を進めてまいりたいと思います。</p> <p>まず、今回変更点について大きく2つになっております。</p> <p>まず、1点目でございますけれども、この資料4-2、令和4年度の監視指導計画のページ数で15ページをお開きいただきたいと思います。</p> <p>こちらに監視の頻度ということで、施設分類、ケース分け、カテゴリー分けをしまして、それぞれ監視予定回数等を取りまとめた表になってございます。この中に、上記以外の施設の分類の中で、自主回収報告の原因施設を追加させていただいております。こちらは後ほど報告事項で説明させていただきたいと思っておりますが、この法改正で今年6月から食品の自主回収報告制度が制度化されております。いわゆる食品のリコール制度と言われているものです。こちらの原因となった、報告をした施設に対して、この監視の頻度の中に法改正を受けて明記したということでございます。</p> <p>もう1点、この表の中で、欄で2番目のところに書いてあります、①になっておりますけれども、こちら1番のほうに修正していただきたいのですが、この欄外ですね、※印で書いておりますけれども、監視頻度の監視予定回数については、特に HACCP に沿った衛生管理の実施状況において監視回数を調整するということを盛り込ませていただいております。要は、その監視に当たっては、HACCP の実施状況を踏まえながら、適時監視回数の頻度を上げたりというようなことをやっていくということを、今回法改正で HACCP の制度化がなりましたので、その</p>

	<p>部分を追記させていただいているところがございます。</p> <p>もう1点の変更点につきましては、その下の表ですね。同じく15ページになります。主な監視指導項目の欄でございます。概要の変更点で言うと②になりますけれども、先ほどもお話ししておりますとおり、今年度6月からHACCPが義務化された、制度化されたということで、一般的な衛生管理に関する事項の中に、HACCPに沿った衛生管理の部分を追記して明記したということでございます。</p> <p>続いてもう1点なのですが、資料4-2のページ数でいきますと、17ページになります。こちらの表4になります。こちらは食品の検査計画を表形式でまとめたものでございます。この変更点としましては、来年度の検体数のところが若干変更になっております。参考資料で今年度の、令和3年度の監視指導計画も添付してございますけれども、令和3年度、食品の検査検体数、予定数としまして、計画1,500件としているところを、今回1,250件にしている。それと、変更点につきましては、その下の施設、食品を取り扱う作業場等の検査ということで、施設の拭き取り検査等、あとATP検査の部分なのですが、このATP検査というのが、施設の清浄度を数値化して、現場で簡易検査する検査になるのですが、こちら今年度は300件の予定のところを来年度は600件に増やしてございます。この理由といたしましては、施設のHACCPの取組状況が進んできますと、食品の検査そのものをするというよりかは、むしろHACCPが適切に行われているかどうか検証する必要が出てきます。その際に、作業場の拭き取り検査を実施いたしまして、そういった科学的な検証を行うという意味合いで、検査検体数が増えているというところがございます。大きくは以上2点について変更点ということで、そのほかにつきましては、文言の若干の修正等があるというところがございます。</p> <p>令和4年度監視指導計画案について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した。</p> <p>ただいま令和4年度の計画の変更点を抜粋して説明いただきましたが、今ご説明いただいた部分も含めてになりますけれども、全体として何かご意見、ご質問があればお受けしますが、いかがでしょうか。どうでしょうか。</p> <p>これ、収去検査が減っているというのは、先ほどの話の、行政サイド側もHACCP対応で、工程管理のほうを重視しているという意味合いでよろしいですか。分かりました。</p> <p>はい、どうぞ。マイク持っていただいて、山下委員、お願いします。</p>
山下委員	ATP検査というのは今回初めて入ったものですか。
生活衛生課長	従来、今年度の計画にもATP検査の実施の計画は盛り込んでおりますが、新たに加えたものではないです。
山下委員	件数だけが変わったということですか。
生活衛生課長	その検体数が少し増加したということでございます。
山下委員	これはたくさんの検体をどういうシステムで、すみません、ちょっと原理的なことを教えていただけないですか。ATPは何か色がつくシステムで検出しているのですか。

生活衛生課長	そうしましたら、まず資料4-2の後ろのほうに用語解説を取りまとめさせていただいておりますので、こちらをご覧くださいと思います。31ページになります。ここにATP検査の解説を若干記載させていただいておりますが、まずは生物由来の有機物であるATPが含まれるということで、このATPの残量というか、その量を測るといことなのですけれども、実際にはその場でそのものについては、蛍光物質で試薬反応させまして、簡単にキットで数値が出てくると。汚染度、ATPの量が多ければ、数値で何千とか出てくるというような仕組みになっているということでございます。
山下委員	その場で結果が出るようなシステムでしょうか。
生活衛生課長	はい、そうです、おっしゃるとおり。
山下委員	微生物を対象にしているということになります、主には。ウイルスも関係する。
西川会長	洗い残しみたいなところですね。
生活衛生課長	あらゆる物質ですね。ですから、例えば細菌の培養検査ですと、本当に生きている細菌とかしか拾ってきませんけれども、この場合ですと例えば食品の残渣とか、汚れとか、そういった部分も結局はATPが残っていますので、そういったものも拾ってきますので、そういう汚染度とか洗浄とかがきれいにできているかどうかも確認ができるということです。
山下委員	全て、ありがとうございます。
生活衛生課長	はい、そうです。
西川会長	そのほかいかがでしょうか。赤坂委員、どうぞ。
赤坂委員	質問とかそういうことではないのですけれども、せっかくSDGsということの基本方針の中で取り入れたということですので、こういった計画とかそういったものにもSDGsの関連ということ、大学とかだとそれぞれの中で取り組んでいるような活動にマークをつけていくという活動なんかをいろんなところでしていると思うのですけれども、そういったところでこれらの計画の中でそういったものに関連しているということが分かるような取組をされると、仙台市がそういったことに一生懸命取り組んでいるのだなということが見えていくのではないかなと思いますので、検討していただければと思います。
西川会長	いかがでしょう。そういうことでよろしいですかね、はい。
生活衛生課長	まず、先ほど基本方針の中に明確に記載させていただいておりますので、そちらで十分対応ができていのかという認識があったところですが、その辺も踏まえて少し検討させていただきたいと思います。
西川会長	よろしく願いいたします。ご質問、どうぞ。

石垣委員	<p>先ほど皆さんの話を聞いていて、ちょっと質問させていただくのを躊躇してしまいましたが、すみません、資料2の15ページに、5-4-1、食品の安全性に関する情報提供とあるのですが、現在子ども食堂ってたくさん増えていると思うのですが、そういう方々に対しての情報提供といえますか、そういうことはどういうふうにされているかお伺いしたいなと思ひまして、お願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>実際に子ども食堂、なかなかコロナ禍で活動が今厳しいということも伺っておりますけれども、そういった子ども食堂を行う場合には、所管課と連携しながら、そういう情報の提供というのはこれまでも行っていますけれども、今後も必要に応じて取り組んでまいりたいと考えています。</p>
西川会長	<p>子ども食堂については、件数が増えてきている状況ではないかなと思うので、その辺りも市としてもその施設を把握した上で、そういう情報提供をしっかりと、食の安全って大切なことですので、引き続きお願いしたいと思います。</p> <p>そのほかいかがでしょうか。よろしいでしょうか。</p> <p>それでは、まずはこの令和4年度の監視指導計画案について、この形でまずはお認めいただく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、この方針について、まずは事務局で改定した部分について手続を進めていただければと思います。そして、今回の意見を踏まえて、意見聴取の手続をさらに進めていただくことをお願いしたいと思います。</p> <p>それでは、以上で議題については3つ終わりました。</p> <p>では、続きまして報告事項に移りたいと思います。</p>
西川会長	<p><V. 報告事項> 【(1) 令和3年4月～10月に発生した食中毒事件等について】 1つ目ですが、仙台市内で発生した食中毒事件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、お手元の報告資料1に基づきまして、今年度発生した食中毒事件並びに違反食品の状況について簡単にご説明申し上げます。</p> <p>まず、先ほど、今年度実施状況の中間報告でもお話しさせていただきましたけれども、今年度は市内で食中毒が1件、上半期で1件のみということで、具体的にはツキヨタケによる食中毒が家庭で発生してございます。こちらは報告資料1-1にも概要について、ツキヨタケについて簡単に説明した資料を添付してございますけれども、今回の食中毒の原因となったツキヨタケにつきましては、ご家族の方が山に行き、キノコ、基本ムキタケと思ってキノコを取っていた中に、このツキヨタケが混入していたということで、それをキノコ汁等にして調理して食べて、症状を発症してしまったということでございます。</p> <p>この資料1-1はカラーでないので写真が分かりづらいですけれども、お手元に毒キノコのリーフレットをお配りしております。こちらを開いていただければ、間違いやすい毒キノコということで、ツキヨタケの写真がカラーで出ております。これをご覧いただければ分かりますように、この隣の食べられるムキタケと非常に見た感じ似ているので、毒キノコによる食中毒では全国的にも、あるいは県内、市内でもツキヨタケによる食中毒が一番多いということでございます。今回、そのツキヨタケによる食中毒が10月に発生したということでございます。</p> <p>ちなみに、参考として県内の食中毒の発生状況を書いております。このツキヨタケを含めまして2件となっておりますけれども、仙台市外で発生したものについてもキノコによる食中毒ということでございましたので、今回県内でも2件の</p>

	<p>食中毒、いずれもこのツキヨタケということでございます。</p> <p>続きまして、2番になります。違反食品の状況でございます。今年度上半期で552件の食品の検査を行いまして、2つの違反が出ております。</p> <p>まず、1点目が生食用カキ、いわゆる岩ガキによる規格違反ということで、生食用カキにつきましては、生菌数の基準が1グラム当たり5万以下となっておりますが、この違反の岩ガキについては30万以上ということで基準を超過したものであるということでございます。出荷元の管轄自治体には違反の旨、通報いたしまして、回収等の手続を取った、措置をしたということでございます。</p> <p>違反の2点目になります。こちらは魚肉練り製品、いわゆるかまぼこの検査をしたところ、かまぼこにつきましては、規格については、大腸菌群を検出してはならないということになっているのですが、大腸菌群が検出されたということで違反となっております。管轄保健所の支所、区で調査いたしましたら、このかまぼこにつきましては、法律でも製造基準として加熱するときには中心部まで75度をきちんと担保して加熱しなければならないことになっているのですが、どうもその加熱の温度がちょっと足りなかったということが分かっております。そこを改善するように指導したというところでございます。</p> <p>報告事項の1点目については以上になります。</p>
西川会長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ツキヨタケと食中毒で岩ガキとかまぼこということでございました。何かご質問ございますでしょうか。はい、門田委員、どうぞ。</p>
門田委員	<p>質問ではないのですが、毒キノコについて、我々の会社でもキノコを扱っていますので、ちょっと参考という形でお話ししたいと思うのですが、まずそもそもこの事件は、当然市場では流通していないもので、個人で採取したものと思われるのですが、今の青果市場ですと、キノコに関して、特に天然のキノコに関しての知識を持っている方がほとんどいないと思うのです。弊社でも数年前まではいましたけれども、現在はもう判別できる社員はいませんので、基本的には天然キノコ、こういう個人的に採取したものは一切扱っていません。ただ、天然キノコといっても、マツタケとか、あるいは天然のマイタケとか、そういうものは入荷しますけれども、ただそういうものはもう実際マツタケとか、天然のマイタケというのは、取れる場所が限られているので、一般の人が入って行って、見つけられないと思うのです。ですから、基本的には個人で持ち込まれたものは流通させていないので、普通のお店で売っているものであれば心配ないと思うのですが、ただ例えば観光地で出店みたいな形で出しているところで売っているものは、少なくとも青果市場を経由しないので、その辺は注意していただきたいなと思います。以上です。</p>
西川会長	<p>はい、ありがとうございました。そのようなことだということですね。本当に気をつけないといけないと思います。</p> <p>そのほかいかがでしょうか。よろしいですか。</p> <p>それでは、報告事項の1番については以上となります。</p>
西川会長	<p>【(2) 食品等の自主回収（リコール情報）報告制度について】</p> <p>では、続きまして2つ目になりますが、食品等の自主回収の報告制度について事務局からお願いします。</p>

生活衛生課長	<p>それでは、報告資料の2をご覧くださいと思います。</p> <p>この食品の自主回収報告制度につきましては、このたび食品衛生法の改正に伴って制度化されたものでございます。この内容につきましては、まず事業者が届出すべき内容というものについては、資料1の(1)に書いてございます。</p> <p>まず、①としては食品衛生法違反またはそのおそれがあるもの、具体例でいきますと腸管出血性大腸菌、O157などにより、そういった汚染された生食そのまま食べるような食品の場合でありますとか、あるいは今食品の違反の中でも出てきましたけれども、かまぼこで言えば、魚肉練り製品で大腸菌群などのそういう規格に違反した食品、あるいは硬質プラスチック等の異物が混入した食品、そういったものを流通販売させた場合でありますとか、もう一方、食品表示法違反の部分としましては、特に健康に影響がある項目としましては、アレルゲン物質の表示ですね。卵とか、乳、そういったアレルギー表示をしなければならないところを、し忘れたという内容でありますとか、あとは期限表示、正しい期限表示よりも長く表示してしまったというような人の健康影響、安全性に関わる表示の部分の欠落や誤り、こういったものが届出対象になるということでございます。</p> <p>(2)でございますけれども、届出先としましては、そういった問題が発生したときに回収責任を負う事業者ということで、一つは製造した実際施設の所管する保健所等になる場合もありますし、場合によってはチェーン店なんかですと本社が回収責任を負うということで、本社の所在地を所管する保健所に届け出るというような形になります。届けられますと、国の報告制度とかシステムを使って届け出る形になりますので、保健所のチェックを受けて公表されるという流れになっております。具体的に細かい内容については、厚生労働省が作成したチラシを事業者向けと消費者向けの皆様へということで添付しておりますので、後ほどご覧いただければと思います。</p> <p>今回、今年6月からこの制度がスタートしたわけでございますが、仙台市に届出があったリコール情報については3件ございます。そのうち、2件、寿司と惣菜につきましては、アレルゲン物質の表示が欠落していた案件になります。こちらは仙台市外の施設で作った食品、寿司と惣菜になるわけなのですが、回収責任を負うもので本社というか、事務所が仙台市にございましたので、仙台市に届け出られているということでございます。</p> <p>2番目に書いてあるお刺身につきましては、正しい期限表示よりも長めに表示をしてしまったということで、こちらは仙台市内の事業所で実際、店舗でミスをしてしまったという案件でございます。こちらについても回収対象、間違っただけは1個ということで、だけではあったのですが、その届出があったということでございます。</p> <p>簡単ではございますけれども、リコール情報の報告制度と実際の3件の仙台市にあった届出のあった概要について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。食品等の自主回収報告制度というのができましたので、これに従って今動き始めるというご紹介でございました。何かご質問等ございますでしょうか。木村委員、どうぞ。</p>
木村委員	<p>木村でございます。このリコール報告制度に違反した場合、罰則規定というのはあるのでしょうか。</p>
生活衛生課長	<p>これは義務化になっておりますので、もし行わなければ法律の規定上は、そういう罰則規定は設けられております。</p>

西川会長	木村委員、よろしいですか。罰則制度はあるということですがけれども。
木村委員	営業停止とか、そういう形になるわけですか、保健所さんのご指導で。
生活衛生課長	はい、おっしゃるとおりです。
西川会長	ありがとうございました。そのほかいかがでしょう。よろしいですか。ありがとうございました。
西川会長	<p>【(3) ふぐ処理者認定制度の改正について】</p> <p>それでは、続きまして報告事項の3つ目になりますが、ふぐ処理者認定制度の改正についてということで、事務局からお願いいたします。</p>
生活衛生課長	<p>それでは、報告資料3をご覧くださいと思います。</p> <p>これまでフグ、皆さんご存知のように毒があるということがございますけれども、これまで宮城県、仙台市においてもそれぞれふぐの取扱いに関する指導要綱を策定し、フグによる食中毒防止対策を行ってきたところでございます。今般、食品衛生法が改正されまして、このフグの取扱いについても、全国統一的な取扱基準というか、認定基準が示されたところでございます。このことを受けまして、宮城県でふぐ処理者の認定について必要な事項を規定するというところで、ふぐの処理等の規制に関する条例を策定いたしまして、6月1日に施行されているというところでございます。</p> <p>具体的な改正の概要については、その下の表に書いておりますけれども、従前、6月以前につきましては、仙台市あるいは宮城県内でフグを提供する場合には、ある程度そういう技術を持った実務経験者に対して講習会を受講していただいて、その方を登録する制度を取っていたのですけれども、この6月以降につきましては、試験制度に変わって、免許制度になったということがございます。試験につきましては、学科と実技両方ございまして、この学科試験については先日、9月17日に行われまして、その後、来月、実技試験を予定しているところでございます。この合格をしなければ、フグの免許を取得できませんので、フグの取扱いができなくなるということになります。ただし、特例としまして、これまで飲食店で講習会を受けて登録された人に対しての特例ということで、一番下のところに、フグの免許制度によって全国共通の取扱いになったので、ほかの自治体に行っても、その免許については有効になりますけれども、従前の講習会で登録されたものについては、県内、市内に限り、その処理は引き続きできるというような救済措置といたしますか、特例を設けております。</p> <p>併せまして、フグの施設についても届出が、食品衛生法に基づく施設の届出の欄をご覧くださいと思いますのですけれども、営業許可の申請時にその旨をきちんと追記していただくということになっております。仙台市の場合ですと、フグ処理施設につきましては、営業許可証にこの図で示したマークを印字して交付するというようになっております。</p> <p>簡単ではございますけれども、ふぐ処理者認定制度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した。</p> <p>ふぐ処理者認定制度の改正ということで説明をいただきました。何かご質問等ございますでしょうか。山下委員、どうぞ。</p>

山下委員	すみません、大学でフグの毒の研究をしているものですから、お伺いしたいのですが、まず仙台市では何件ぐらい今のふぐ処理者としての方、まだ認定されていない、今回実施されたばかりだと思うのですが、大体何件ぐらいあるのでしょうか。もしお分かりでしたら。
生活衛生課長	免許制度は今年始まったばかりですので、試験も終わっていません。
山下委員	そうですね、そうすると一番下の今までというところで。
生活衛生課長	これまででしょうか。
山下委員	お分かりになればということで結構ですけれども。
生活衛生課長	今全体で、登録者ということでは、飲食店で139名、あと魚屋さんで登録されている方が5人いますので、トータルで144名ということになっています。
山下委員	その飲食店に1人でもそういう方がいらっしゃれば、許可ということになるのでしょうか。
生活衛生課長	おっしゃるとおりです、はい。
山下委員	分かりました。ありがとうございます。 あと、今回の免許というのは全国で共通になったと聞いておりましたが、何年間ぐらい有効なんですか。2年に1回とか、5年とか10年というのは何か規定があるのでしょうか。
生活衛生課長	特に、例えば運転免許のような更新制ではございません。
山下委員	一度取ればもういいということ、分かりました。ありがとうございます。
西川会長	ありがとうございました。山下委員は確かに関心がございますよね、研究のことですからね、はい。 そのほか、何かご意見等、ご質問等いかがでしょうか。よろしいでしょうか。それでは、ほかはないようですので、報告事項も全て終了いたしました。以上で本日の次第は全て終わりましたので、事務局にお返しいたします。
司会	西川会長、どうもありがとうございました。 事務局から今後のスケジュール等についてご説明いたします。 まず、本日もご協議いただきました仙台市食品の安全性確保に関する基本方針につきましては、これをもって確定いたしまして、ホームページ等で公表を行います。また、令和4年度仙台市食品衛生監視指導計画の案につきましては、中間案といたしまして12月6日より仙台市ホームページ、各区区役所の窓口等で公開いたしまして、市民の皆様のご意見等を募集いたします。 意見聴取の結果を踏まえまして、2月3日に第2回協議会を開催する予定としております。また、令和4年度のアクションプランにつきましても、第2回協議会で協議する予定としております。

司会	<p><Ⅴ. 閉会></p> <p>それでは、これもちまして、第 37 回仙台市食品安全対策協議会を終了いたします。</p> <p>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>—了—</p>
----	---