

平成28年度食品衛生監視指導計画（案）に関するご意見

※意見中、下線部の意見について、監視指導計画案に追記、修正しました。

No.	意見	評価分類	分類	本市の考え方
1	<p>仙台市食品衛生法の内容による（仙台HACCP）食品事業に周知、活用による衛生管理向上、生食用に関連する食中毒の防止対策の明確化の指導の徹底等、ノロウイルスによる食品関連の施設への指導、監視・講習会の実施で安全性が保たれる。</p> <p>平成28年5月に行われる“G7”及び国際会議など仙台市でも数多く開催される現状、食の安全を発信出来る、平成28年度仙台市食品衛生監視指導計画は理にかなっている内容でした。（他同様意見2件）</p>	A	監視指導	ご期待に沿えるよう食品衛生監視指導計画に基づき、食品の安全性確保に努めます。
2	<p>食品等事業者に対し、いろいろな方法での指導啓発等々、必要ですばらしい事と思う。</p> <p>それがどの程度事業者に行きわたっていくのか、全体に本人や職場全員の衛生管理、食品管理等の向上、関心につながっていければと思う。</p> <p>HACCPの手法等、自覚、再確認につながると思う。（私自身、どんな項目になっているか、関心を持ちました。）（他同様意見1件）</p>	A	監視指導	食品の安全性確保は第一義的には事業者が行うことがより重要であり、行政は食品検査や立入検査によりそのチェックを行っております。事業者が行う衛生管理の方法は、施設の規模や取扱品目により異なっておりますので、その施設にあった指導を行うとともに、自主衛生管理の向上を積極的に働きかけてまいります。
3	<p>※事業者への評価マークには賛同し、とても良い案だと思います。食品衛生への業者の競争意識も高まると思います</p>	A	監視指導	仙台HACCPの取組みを促進するうえでは、この制度が広く市民に理解されていることがメリットとなることから、仙台HACCPの市民の認知度が向上し、多くの事業者が参加する制度となるよう、様々な機会を捉え、周知してまいります。
4	<p>今回資料を見せていただく中で、「仙台HACCP」の存在を知りました。昨今、マスコミなどで食品衛生について事件として取り上げられる時、誰もが知っている会社、安全であると思っていた事業者であることに驚くことが多いように思います。</p> <p>せっかく長く取り組んでいるすぐれた制度であっても、もっと広報活動を充実して誰もが知り、消費者の目がしっかり届いている制度として確立させなければならぬのではないかと感じました。</p> <p>行政だけに管理指導をまかせていても、どうしても行き届かない所もあるかもしれません。常に、消費者が正しい知識を持ち、目を養うことも大切ではないかと思えます。</p> <p>そうしたことから事業者の意識の向上につながるのではないかと思います。（他同様意見2件）</p>	B	監視指導	食品の安全性確保は第一義的には事業者が行うことがより重要であり、行政としては事業者の食品衛生対策が適正に行われているか、食品検査や立入検査により確認を行っております。事業者による自主衛生管理の方法は、施設の規模や取扱品目により異なるため、その施設にあった指導を行っており、チェック表により衛生管理を自己評価する制度である仙台HACCPに取組むことで、衛生レベルの段階的向上が図られることから、仙台HACCPの導入を積極的に働きかけてまいります。

5	<p>P8 “食品表示法の施行により実施内容追加”ですが、先月、宮城県亶理町の業務用食材卸売会社「ヒット仙台」による賞味期限改ざん問題が、ニュースに出ました。これは県の問題であります、内部告発を受けたのにも“生かされず”保健所は役割を放棄。この様なニュースが流れてしまうと、やはりなにかが起きた時、食の安全・安心とは…と言う監視指導計画は何だったのだろうか…と消費者は不信感を持ちます。関係機関と連携して、この問題に対処する事が、被害を拡大させない防止策になるのだと感じます。仙台市でも、食品衛生監視指導計画が、より厳しくなる事が事業者の方々に理解して頂きたいと市民として思います。</p>	B	監視指導	<p>食品衛生に関する監視指導において、迅速かつ確な対応が取れるよう、生活衛生課を事務局とする、食品安全に係る庁内21課で構成される「仙台市食品安全対策推進会議」を開催し、平時より関係機関との連絡体制や情報交換、協議等を行い、連携強化を図っております。今後とも食品衛生監視指導計画に基づき、食品の安全性確保に努めてまいります。</p>
6	<p>3－（1）「食中毒発生時の原因究明、拡大防止」について ノロウイルスは冬季を中心に発症することが多いと考えられていますが、2015年6月に仙台市内で開催された地域行事において、ノロウイルスによる食中毒が発生し、45人が発症しました。食品等事業者に対して食品取扱者の健康管理等の重要性を周知し適切な対応の指導をすることはもちろんですが、市民に対して食品の取り扱いや調理担当者の体調管理についての十分な啓発が必要です。（他同様意見1件）</p>	B	監視指導	<p>ご意見にありますとおり、市民に対する十分な啓発が必要であることから、引き続き、市政だより、市ホームページ、各種パンフレット等を用い、食中毒予防などの食品衛生に関する情報を、食品等事業者や市民へ周知してまいります。また、市民に対しては、ご希望に応じた市政出前講座や食品衛生講習会などでも情報提供に努めてまいります。</p>
7	<p>全体的に主な食品群が細かく分類されていて、食中毒防止に対する対応が非常にわかりやすい。但し、賞味期限についてもっと細分化した方がよいのではないだろうか？ 亶理町の業務用食材卸売会社の冷凍海産物の賞味期限改ざん問題はまだ記憶に新しいが、賞味期限ばかりでなく、「国産」と産地を偽ったり、いったん解けたカニを再冷凍して出荷した疑惑も判明しているようだ。消費者は商品の表示を信じて選択するのだからキッチンと保存基準、使用基準が守られているかどうかしっかりチェックしていただきたい。</p>	B	監視指導	<p>食品安全基本法等の法令に基づき、国や地方自治体の様々な機関で食品の安全性確保の取り組みを行っております。平時より国や他自治体、また庁内の関係部署との情報交換、協議等により連携強化を図っており、今後とも食品の安全性確保に努めてまいります。</p>
8	<p>1－（2）「食品等事業者に対するHACCPの推進と市民への普及啓発」について 「仙台HACCPまるわかりBOOK」を作成し、マスコミ発表するなど市民への理解を進めるための取り組みについて評価いたします。HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進について重点項目に盛り込んでいることから、食品等事業者が仙台HACCPの認証取得方法について理解し、導入できるよう支援してください。また、市民への理解がすすむように工夫してください。（他同様意見2件）</p>	B	監視指導	<p>食品の安全性確保は第一義的には事業者が行うことがより重要であり、行政は食品検査や立入検査によりそのチェックを行っております。食品等事業者の積極的な自主管理への取り組みが、安全意識の高揚につながることから、引き続き仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台HACCP）の推進に努めます。これから取り組もうという意欲を持った事業者に対しては、今年度作成した「仙台HACCPまるわかりBOOK」を参考としていただくなど、適切な助言、支援に努めてまいります。また、市民への周知により、仙台HACCPの認知度が高まることで、事業者の取り組み促進が期待されることから、今後とも様々な機会を捉えて積極的に周知してまいります。</p>
9	<p>P4 食品等事業者の自主管理推進について 企業がHACCPを導入しやすいような“しくみ”はあるのか？疑問に思いました。</p>	B	監視指導	<p>HACCPを導入するため、事業所の施設設備等の整備が必要となる場合には、HACCP支援法により、(株)日本政策金融公庫等による長期融資制度がありますので、HACCPの導入を検討している企業に対しては、HACCP支援法を積極的に紹介し、導入しやすいよう環境整備を進めてまいります。また、HACCPは、施設設備のみならず、作業手順書・点検・記録といった管理運営に関する面も重要であり、本市は食品等事業者に対し、助言、指導を行っているところです。</p>

10	<p>1 食品等事業者の自主管理推進</p> <p>地域社会に於いての大企業については、社内組織的に取り組んでいるので、あまり問題はないと思いますが、問題は中小企業の自主管理について、企業責任者・担当者に意識の欠如があり、HACCPの手法を用い、その評価を公表し、違反行為のあった場合の罪を厳しくしなければならぬと思います。保健所ら査察カードも安易に見ているきらいがある。</p>	B	監視指導	<p>食品等関係営業施設に対する監視指導につきましては、営業の業種、施設の規模、取扱い品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況やその内容等を考慮した立入検査計画（7ページ表3）を定め、効率的で効果的な立入検査を実施しております。</p> <p>また、監視の中で問題のあった施設に関しては、必要な指導を行い、改善確認を実施するとともに、調査の結果、食品等事業者に対し行政処分や文書による行政指導を行った場合には、食品衛生法第63条の規定に基づき、市ホームページにて公表を行っております。</p>
11	<p>P4 食品等事業者の自主管理推進について</p> <p>自主管理することの大切さとともに、チェック体制の充実を希望します。2014年の中国での期限切れ鶏肉使用事件の工場でもHACCPは導入されていたという報道を見ています。チェック体制が機能していないと意味がないと思います。</p>	B	監視指導	<p>自主衛生管理を推進していくためには、PDCA(計画・実行・検証・改善)サイクルを確実に回していくことが重要です。No.10でも説明していますが、効率的で効果的な監視指導により、しっかりとチェックを行ってまいります。また、食品等事業者の自主団体である公益社団法人仙台市食品衛生協会の食品衛生指導員による営業施設巡回指導とも連携しながら、自主衛生管理を推進してまいります。</p>
12	<p>2、3、5の事項については、各役所等で監視指導、育成を行って頂きたいが、各事業所には必ずフィードバックが必要であり、企業責任者、担当者の更なる意識向上が見られる必要があると思います。なぜなら企業はバックに投資をしたがらなく、営業面での投資には積極的である。その様な意味で、2についても重点的に、主に食品関係の施設の実態を監視し、食品の安全性の確保に努めるべきである。自分も約40年食に担った企業からの分析である。</p>	B	監視指導	<p>製造・加工から消費までの各段階における食品の安全性確保対策につきましては、営業の業種、施設の規模、取扱い品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況やその内容等を考慮した立入検査計画（7ページ表3）を定め、効率的で効果的な立入検査を実施しております。</p> <p>また、食品の安全性確保は第一義的には事業者が行うことがより重要ですので、監視指導や講習会を通じ、自主衛生管理の推進を働きかけてまいります。</p>
13	<p>こんなにたくさん世の中に食が溢れ、どこにいても、食物が手に入らないということはないくらいです。それだけに食物からの食中毒も多発しております。飲食店も企業の食堂も病院などの食堂でも従業員は人一倍神経を使いますがすっかり食中毒がなくなるということはありません。ある飲食店では、前の客の残したサラダなどに不足分を足して出しているのを見て、もうそこにはいかないという知り合いもいました。どこでどんな風に食中毒になるか分からず同じものを食べてもなる人もならない人もいて、やはり自分自身が注意し、清潔な店を選び、手洗いも徹底していくことが基本中の基本かと思えます。食べ物の店だけではなくそこに素材を入れている御店も監督が必要で、ぬき打ちというのが一番良いのではないかと思います。未認可の介護施設なども一度見学に行き管理のずさんさに驚いたこともあり、市や県でも定期的ぬき打ち検査は是非必要かと思えます。私達も日常の目をひかせていきたいものです。</p>	B	監視指導	<p>食品等関係営業施設に対する監視指導につきましては、営業の業種、施設の規模、取扱い品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況やその内容等を考慮した立入検査計画（7ページ表3）を定め、実施しております。</p> <p>市民の方から、食品の取り扱いが不適切と思われるとの情報が寄せられた場合についても、立入調査を実施し、状況に応じた指導を行っているところです。</p>
14	<p>P10 健康食品の監視指導について</p> <p><u>「機能性表示食品」に対して仙台市はどのように関与しているのか?を含め、「～対応します」「～活用します」ではなく、具体的にどう対応するのか表記してほしいです。</u></p>	B	監視指導	<p>機能性表示食品を含む、いわゆる健康食品につきましては、食品表示法に基づく適正表示の事業者指導、市民への情報提供、啓発などに取り組みます。</p> <p>⇒なお、ご意見を踏まえ、食品表示法に基づく適正表示の指導を行う旨の記載に修正しました。</p>

15	1- (2) 「食品等事業者に対するHACCPの推進と市民への普及啓発」について市民に対しては、仙台市が進めようとしているHACCPの内容について、市民にどのようなメリットがあるのか、きちんとわかるように説明してください。また、衛生管理を向上させようとしている事業者を、市民が食品利用の時に参考とできるよう、積極的に知らせてください。	B	監視指導	市民にとっては、仙台HACCP評価施設の名称が市ホームページ等で公表され、また、取組み事業者によっては店舗や製品に評価マークを表示しておりますので、安全な食品選択の目安となるメリットがあります。 市民への周知により、仙台HACCPの認知度が高まることで、事業者の取組み促進が期待されることから、今後とも様々な機会を捉えて積極的に周知してまいります。
16	P4 食品等事業者の自主管理推進について 評価の目安がよくわかりません。一つ星であっても評価されているのだと思いますが、50%以上の取組みはどれだけ評価される良いものなのか？数字だけみると低く感じてしまうので、もう少し内容が知りたいと思いました。	B	監視指導	仙台HACCPは、食品等事業者が自ら行う衛生管理をその取組みに応じて、5段階に区分して評価します。 評価項目は、ノロウイルス対策の取組状況や製造環境、従業員教育、作業手順書など42項目あり、50%以上を獲得した場合は、一つ星となり、高度な自主衛生管理に取組み、HACCPの基本ができています。
17	仙台市が進めようとしているHACCPの内容がよくわかりません。仙台HACCPが食品利用の参考にできるよう説明してください。また、衛生管理を向上させようとしている事業者も積極的に知らせてください。	B	監視指導	仙台HACCPとは、HACCPの手法を用いた自主衛生管理を段階的に評価する仙台市独自の制度で、食品等事業者が自ら行う衛生管理をその取組みに応じて5段階に区分して評価します。事業者の衛生管理がレベルアップし、より安全な食品が市民に提供されるようになります。仙台HACCP評価施設につきまして、様々な機会を捉え、周知してまいります。
18	1- (2) 「食品等事業者に対するHACCPの推進と市民への普及啓発」についてまた、市民が、事業者がこの制度を導入し、食の安全について積極的に取り組んでいることを理解できるように、市が積極的に啓発するなどの取組みを行うことの記述をお願いします。 昨年10月に茨城県に行った時購入した土産品の包装紙に、「HACCP」の認証番号の記入があり、さらにHACCPについての説明が記述してありました。2015年4月より食品表示法が施行され、事業者においても表示・包材の変更も出てくることも考えられます。 仙台市でもこのような取組みを推奨し、多くの消費者に認識してもらえるように、啓発の取組みを行なうとの記述をして下さい。	B	監視指導	P3<<重点事業>>およびP4<<具体的な取組み>>1(2)でも、HACCPの導入を積極的に推進し、市民への広報に努める旨を記載しているところです。 仙台HACCPの広報活動につきましては、市ホームページ、食品衛生キャンペーン等による啓発並びに、食品衛生情報誌「食の情報館」及び「食の情報館（概要版）」の配布等を行っております。平成27年度は、評価を受けた施設等を紹介する冊子「仙台HACCPまるわかりBOOK」を作成し、食品等事業者や市民の周知に努めております。 また、評価を受けた施設は評価マークを製品や容器包装に使用することができ、評価施設の中には、商品の包装、配達のための自動車、製品の配送箱などに使用しております。今後とも様々な機会を捉えて市民へのPRに努めてまいります。
19	平成28年度の重点事業 【HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進】について 仙台市食品衛生法の施行に関する条例の改定により、HACCP導入型基準を追加した新たな制度仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台HACCP）について、この認知度を上げるための周知徹底や、食品等事業者の利点等が分かるように記載してください。（他同様意見2件）	B	監視指導	市内の食品等事業者が、HACCPの手法を用いた衛生管理を実施する場合、①国の制度である「総合衛生管理製造過程承認制度」、②本市条例で規定される管理運営基準、③本市独自の制度である「仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台HACCP）」により導入することができます。 それぞれ対象とする業種や取組み方法が異なり、食品等事業者はその施設に合った手法を選択することができます。 また、仙台HACCPにつきましては、市ホームページや食品衛生情報誌「食の情報館」、「仙台HACCPまるわかりBOOK」などの媒体のほか、本市主催のイベント等でPRしておりますが、今後とも様々な機会を捉えて市民への周知に努めてまいります。  ⇒なお、ご意見を踏まえて、HACCPの用語説明に、HACCP制度の特徴等を記した表を追加しました。

20	<p>2- (1) 「食品関係施設の監視指導、苦情調査等」-③について 立入検査を実施する場合においては、十分な調査と迅速な対応が望まれます。違反が確認されましたら適切な措置での対応を行ってください。(他同様意見1件)</p>	B	監視指導	<p>食品等関係営業施設に対する監視指導につきましては、営業の業種、施設の規模、取扱ひ品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況やその内容等を考慮した立入検査計画(7ページ表3)を定め、効率的で効果的な立入検査を実施しております。また、法違反発見時には改善指導を行い、改善されるまで必要に応じた立入指導を実施いたします。</p>
21	<p>関係機関との連携についての意見 指導計画案では基準を守るよう監視をしたり、指導することが書かれていますが、不十分と考えます。例えば残留農薬、動物用医薬品の検査結果等が報告されています。どれも基準以内にはなっていますが、内容を見ると地域によって大きなばらつきがあることがわかります。なぜこの地域は基準値よりかなり低く、なぜこの地域は基準値ぎりぎりまで高いのか。この点に着目し、基準値以内だから良いのではなく、より低くする為にはどのような取り組みを行えばいいのかを提案していくことがとても大切なことだと思います。その為には、関係機関単に「連携に努め、安全情報の収集を行います。」ではなく、基準を厳格に守らせるとともに、より高いところを目指す積極的な仕組みが必要と考えます。計画指導案では、この点に関する記述が明確でないので、もう少し関係機関が監視・指導と積極的な改善という目的を共有しながら、食の安全に取り組むことを書くべきかと思えます。</p>	C	監視指導	<p>食品中の残留農薬等の基準値は、国により、ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見から見て健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量(一日摂取許容量、ADI)等に十分な安全率を見込んで設定されています。また、農薬の使用方法は、この基準値をクリアし、さらに最大限の効果を得るように使用時期、使用濃度、使用回数などが厳密に定められていることから、適切に使用される範囲においては、残留農薬による健康への影響はないとされています。 ADIについては、巻末の用語の説明にある*36; 使用基準の項をご参照ください。</p> <p>⇒なお、ご意見を踏まえ、「農産物等の違反発見時には、農薬取締法等の法令に基づく権限を有する機関である東北農政局や生産地の自治体に情報を提供し、再発防止のため密接な連携を図ります」と文言を修正します。</p>
22	<p>身近に起こった事例として、スーパーで購入した一匹まんまのタラの頭部に大きな釣り針が入っていた。知らずに鍋にして料理し、お皿の中の釣り針を見た時、ゾッとした。 又、居酒屋で、カレイのからあげを頭から食べたら釣り針が舌にささり、病院へ行った。など、これまでにあった。 その時は、市などには連絡する事なく、店との対応になったので、把握できてない事例はたくさんあると思う。 その点も含めて、店への指導が大切だと思う。</p>	D	監視指導	<p>食品等関係営業施設に対する監視指導につきましては、営業の業種、施設の規模、取扱ひ品目、苦情の発生状況、違反・不良食品の発生状況やその内容等を考慮した立入検査計画(7ページ表3)を定め、効率的で効果的な立入検査を実施しております。食品衛生に関するご相談がございましたら、最寄りの保健福祉センター衛生課にお寄せください。</p>
23	<p>飲食店等で無意識にメニューを作っていると思うが、立入検査や指導等あったら気づくだろうと、、不安を感じる事が。(すし店での簡易な手洗い。肉、食品等出したままの使用。もやし等大袋からそのままの使用。水そう野菜は洗えるのかな。汗を流しながらの食品製造、、。) 手指の手洗いの徹底、食品の温度管理、施設・設備の充実、食中毒等に常に關心を持ち、食に関し、徹底した食品事業者にと努力して欲しいと思う。</p>	D	監視指導	<p>食品衛生監視指導計画に基づき、効率的かつ効果的な立入検査を実施し、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の保存温度や衛生的な取扱いについて指導し、適切な監視指導に努めてまいります。</p>

24	<p>P8 ③法違反発見時の措置との事ですが、先日、亶理町のカニ卸業社の“ヒット”という会社が震災時に工場や倉庫に残っていたカニをホテルや飲食関係に流していた点などでも、立ち入りの日程を相手側に通達するなど、立ち入り調査という点での甘さが行政関係者にまん延している様に思われます。一度、解凍した物を又、再度消費者に提供することは絶対にやってはならない事だし、その衛生管理に対する会社の内情はどのようなものであるのか？（以前、私はそこでお正月のカニを買いに行った年があるのですが、店に入った途端にクレゾールの臭いがして、買入るのをすぐに止めて出てきた。）立ち入り後の措置に関しても何の発表がない状態だと思うし。又、もっときびしくしないとこれからは生鮮食品は（外国からも多く入る為）取りしまりを厳しくすべきだと思います。</p>	D	監視指導	<p>ご意見の件につきましては、宮城県の所管であり現在調査中とのことです。本市において、同様の事案が発生した場合は、No.10でも説明していますが、食品等事業者に対して、改善指導を行い、改善措置状況を確認します。また、成分規格違反や食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項に関する表示違反の食品については、回収、廃棄等の適切な措置を講じ、被害の未然防止又は拡大・再発防止に努めます。なお、行政処分や書面による行政指導を行った場合には、食品衛生法第63条の規定に基づき、公表します。</p>
25	<p>食品関係施設の監視指導について。立入検査に行った際に、一部の場所しか見ていないと思うが、実際に作っている時や清掃している時に行って、隅から隅まで見てほしいと思う。機械の中や部品、排水溝のフタを開けてチェック、ごみ置き場なども。以前に勤めていた食品工場で（仙台市外だが）、私がいたラインだけだと思うが、掃除を徹底的にやらず、早く帰らせるという所だったので、機械の中や排水溝、ごみ置き場が黒カビ、ヘドロだらけで、とても臭かった。外部の人間からの細かいチェックが入り、他のラインも含めた全従業員の前で、ここはキレイだった、ここは汚かったと発表してほしい。責任者だけに言っても、下まで伝わらない時があるので。こういう不衛生な施設が1つもない仙台市であってほしい。</p>	D	監視指導	<p>食品の安全性確保は第一義的には食品等事業者が行うことがより重要であり、食品等事業者には、消費者の健康保護のための法令遵守と企業統治が求められます。監視指導の際には、自主衛生管理が重要であることを説明し、積極的に取り組むよう指導しております。また、衛生管理は、従事者全員の取り組みが求められるため、従事者教育を含めた総合的な衛生管理が適切になされているか確認し、必要に応じて従事者を対象とした講習会を実施しております。今後とも適切な監視指導に努めてまいります。</p>
26	<p>昨年末、他県の保育園で行われたもちつき大会でノロウイルスが蔓延した疑いがありました。子供会、学校ではバザーや学園祭で普通に食品が売られています。お金を払って食べる物なので、この辺の規制もどうなっているのでしょうか。誰が責任を取るのでしょうか。</p>	D	監視指導	<p>業を伴わない学校行事や地域行事につきましては、食品衛生法に基づく営業許可は不要ですが、保健所長あてに届出の提出が必要となり、その際に提供食品の制限、衛生的な取扱いについて指導を行います。万が一、食中毒が発生した場合は、主催者の責任となりますが、こうしたことを防ぐため、引き続き指導してまいります。</p>
27	<p>平成28年度の重点事業に「HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進」とあるが、ターゲット層として誰を想定し、何をやるのが曖昧であるため、下記のような具体性が提示されることを望む。 1. 学校給食センター、介護老人保健施設、病院など公益性が高い施設に対する「仙台HACCP」導入を義務化する。 2. 「仙台HACCP」を食品等事業者用と飲食店用に分割し、飲食店用には「衛生的な店」としてのランキング機能を持たせ、利用者への安心指標を定める。 3. 外国人旅行者と外国人飲食店経営者に向け「仙台HACCP」を周知徹底し、特に増加傾向にある外国人旅行者には、「飲食店用仙台HACCPマップ」を配布する。</p>	D	監視指導	<p>1. 食品営業許可施設において守るべき基準として、仙台市食品衛生法の施行に関する条例により管理運営基準が定められており、本市独自の制度である仙台HACCPの義務化は困難ですが、より高度な衛生管理の手法である仙台HACCPの取り組みを、ご指摘の施設においても進めるよう、働きかけてまいります。 2. 仙台HACCPは5段階に区分して評価する制度ですので、評価段階により、自主衛生管理の取り組み状況が確認できます。 3. 今年度「仙台HACCPまるわかりBOOK」を作成し、評価施設マップを掲載しており、まずは広く仙台HACCPの周知啓発に努めてまいります。</p>

28	1-(2)「食品等事業者に対するHACCPの推進と市民への普及啓発」について 国では、平成25年にHACCP支援法を食品製造業界全体に導入するよう改定しました。それを受け仙台市は、仙台市食品衛生法の施行に関する条例で規定している管理運営基準に、HACCPの手法による基準を追加しました。仙台市は、重点項目に盛り込んでいることから、事業者がこの管理基準での評価を受ける方法について理解・導入できるよう、積極的な働きかけと支援をしてください。	D	監視指導	食品の安全性確保は第一義的には食品等事業者が行うことがより重要です。食品等事業者の積極的な自主管理への取組みが、安全意識の高揚につながることから、引き続き仙台HACCPを活用し、食品等事業者が目標を持って衛生管理の向上を図ることができるように支援します。また、これから取り組もうという事業者の参考としていただくとともに、市民への周知を図るため、今年度「仙台HACCPまるわかりBOOK」を作成しております。今後とも、事業者に対し適切な助言、支援に努めてまいります。
29	残留農薬の問題では、検査結果を対策に反映させて、効果を確認していく仕組みが必要だと思いました。	B	検査	残留農薬については、過去の違反状況や検出状況等を考慮して検査項目を選定しております。なお、収去検査により違反が判明した場合には、回収等の適切な措置を講ずるとともに、関係機関へ通報し、食品衛生に関する指導が迅速に実施されるよう対応します。
30	2-(3)「製造・流通・販売等における監視指導」-①について 2016年度の収去検査計画で、重点事業にもあげている食中毒防止の観点から、食中毒微生物の検体数を増加させたことは評価できます。 一方、放射性物質検査の検体数が減少していますが、その理由を市民に周知徹底するようにしなければ、不安感だけが残ることになります。検体数の変更の理由を市民が理解できるように広報などで周知してください。(他同様意見2件)	B	検査	①放射性物質については、国が定めた17都県から出荷される食品において、生産地での出荷前検査が行われており、検査結果に基づく出荷自粛など、安全確保対策が徹底されています。 ②平成26年度の自治体で実施した検査(約31万件)のうち、野菜類については、基準値の超過や基準値の2分の1を超えるものがなかったことから、平成27年度の放射性物質検査対象品目から、国は「野菜類」を削除しました。 これらのことから、農産物は検体数を減少します。ただし、水産物につきましては、市民の不安は払拭されていないことから、平成27年度と同数を実施します。 市民に対しては、市ホームページやご希望に応じた市政出前講座、食品衛生講習会などで情報提供に努めてまいります。
31	残留農薬の検査は、既に市場に出ている食品を検査するのでしょうか。出荷前に検査でしたか？あいまいになってしまいました。出荷後の検査では、既に消費者に渡っている事もあるので、措置が遅いですよね。優秀なスタッフが多いので市民に浸透するような活動をしていきたいです。	D	検査	残留農薬の検査は、微量な農薬を検査するため、検査結果に時間を要し、ご指摘のとおり、違反を発見した時点で消費済みの場合もあります。残留農薬対策は、なによりも生産者段階での農薬取締法による使用管理が重要ですので、違反が判明した場合は、回収や廃棄など速やかに流通から排除する措置を講じるとともに、再発防止のため、関係機関と密接な連携を図ることとしております。
32	P5～ 安全性確保対策の充実について 下水処理しきれなかったノロウイルス菌が海水汚染し、またカキなどのノロウイルス菌として人体に影響を与えているというTV番組を見ました。仙台市はきちんと対策をとっているのでしょうか？現在、カキを食べられないでいます・・・。	D	検査	生食用かきのノロウイルス対策につきましては、危害の発生状況や違反状況等を考慮し、収去検査計画(10ページ表4)を定め、効果的かつ計画的な収去検査を実施しております。また、検査結果につきましては、集約し、食品等事業者に情報提供、注意喚起しております。ノロウイルス陽性判明時には関係事業者への指導や関係機関への通報により、危害の未然防止に努めております。
33	食品衛生監視指導計画(案)は消費者、事業者など関係する人々と一緒に作成し、みんなに関心をもってもらおうとする試みがよくわかりました。仙台市の食品の安全性向上への進め方もよくできていると思います。(他同様意見2件)	A	その他	ご期待に沿えるよう食品衛生監視指導計画に基づき、食品の安全性確保に努めます。

34	計画（案）の資料は文字が大きく、見易くて良いです。サポーター会議に出れば質疑応答もでき、更に分かり易いです。が、この活動を知っている市民がどれだけいるのか。が大切だと思います。もしかしたら生産者もあいまいな事はないでしょうか。（他同様意見1件）	A	その他	仙台市食品衛生監視指導計画（案）につきましては、市ホームページや市政だよりへの掲載、市・区役所の窓口での配布、せんだい食の安全サポーター会議での説明により意見募集しておりますが、市民の目に触れるようさらに工夫してまいります。また、食品等事業者に対しては、業種別講習会の開催等、知識の普及と情報の提供を続けてまいります。
35	仙台市の食品の安全性を確保する為に、大切かつ必要な食品衛生監視指導計画（案）であるが、平成28年度の重点事業や具体的な取組み等も一つ一つに事柄について細かく丁寧にまとめられていて、とても良いと思います。 1つだけ欲を言えば、本文中の「*1」「*2」等を附した用語は、全てこの食品衛生監視指導計画の中でとても重要な用語たちであり、一回一回立ち止まって資料3のところのページで確認しながら読み進めていくのは少々二度手間を感じが拒めないです。効率良く目を通し理解を図れるようにするために、それらの「資料3用語の説明（掲載順）」を予備知識として最初に目を通しておいた方が良いと思うので、例えばP2とP3の間（『平成28年度の重点事業』の前）に『重要な用語集』として資料3全文を掲載するか、P3の下文部分（※印の文）の最後に「予め資料3全文を一読してからこの計画全般を読んでいただくことより理解が深まります。」のような一文を追加していただけると、より丁寧だと思います。	A	その他	ご期待に沿えるよう食品衛生監視指導計画に基づき、食品の安全性確保に努めます。また、できるだけわかりやすい表現内容とするため、工夫してまいります。なお、3ページの※印の文を枠で囲み、用語を強調することとしました。
36	重点事業とその取組みについて、大変詳しく書かれていると思います。もう少し、グラフや図を使用してもいいと思います。ただ、HACCPなど専門用語が多いので、難しい印象をうけると思います。	B	その他	巻末の用語の説明において、専門用語の解説や図を入れるなど、工夫したところであり、今後とも、できるだけ平易でわかりやすい表現に努めてまいります。
37	芸術関係は“まちりょく”、食品関係は“○○” サポーターの活動内容を市民の方々にも解るようにどのように会議で話され、実際に調べ意見交換している事を何かで発表し、いかしてほしいです。	B	その他	せんだい食の安全サポーター等の活動結果につきましては、市ホームページにて公表しておりますが、様々な機会を利用して周知に努めてまいります。また、せんだい食の安全サポーターの皆様からいただいた意見等は、啓発物の作成等に活かしております。
38	4-（6）「食品の安全性及び食品の表示に関する相談」について 2015年4月から食品表示法が施行され、新たな基準での食品表示や機能性表示食品など、様々な表示が出てきています。表示についてどのように理解し、生活に取り入れていけばいいのかが必要です。「いわゆる健康食品」等の表示に関して疑問に思う消費者もいることから、調査結果を相談者に報告するだけでなく、相談内容について公表することも重要です。（他同様意見1件）	B	その他	個別の相談内容の詳細につきましては、個人情報が含まれることから、公表は控えさせていただきます。なお、健康食品を含め、食品の安全性についてわかりやすい情報提供に努めるとともに、調査の結果、食品等事業者に対し行政処分や文書による行政指導を行った場合には、食品衛生法第63条の規定に基づき、市ホームページにて公表を行ってまいります。

39	<p>制度としては、すべての工程を対象にHACCPがありますが、経営規模での問題もあり、星の数よりも最低限の基準を明確にすることが必要でしょう。そこで、食品については、トレーサビリティシステムの情報収集とその活用が最も大切なことであり、その方法については正確な表示を行う制度が不可欠であると考えます。</p>	B	その他	<p>食品等関係業者が守るべき基準として、管理運営基準が定められており、これが遵守されているかどうか監視指導を行っております。</p> <p>監視指導につきましては、営業の業種、施設の規模、取扱い品目、違反・不良食品の発生状況やその内容等を考慮した立入検査計画（7ページ表3）を定め、監視指導項目（5ページ表1）に基づき、表示に関する事項を含めた指導を実施いたします。監視の中で問題のあった施設に関しては、必要な指導を行うとともに、改善確認を実施することとなります。</p> <p>なお、取り扱う食品については、管理運営基準において、仕入元、製造、加工等の状態などについて記録の作成及び保存に努めることが定められております。</p>
40	<p>4－（2）「食品の安全性確保に関する計画案への意見募集・食品衛生監視指導計画の作成と公表」について</p> <p>一般市民からの広い意見を求めるには、現在提供されている「食の情報館」だけでは十分とは言えません。市民が日頃から仙台市の食の安全施策に興味を持ち、意見を提出できるよう、十分な情報の提供を行う必要があり、広く意見を求めるには、その情報の発信は多岐多様であることが重要です。（他同様意見2件）</p>	B	その他	<p>食品監視指導計画を策定するにあたりましては、広く市民の皆様から監視指導計画案に対する意見を募集することとしております。意見募集に関しては、新たな計画案および前年度実績を掲載している「食の情報館」をホームページにて掲載するとともに、市政だよりへの意見募集記事の掲載のほか、市・区役所窓口での配布、せんだい食の安全サポーター会議での説明により、周知に努めております。様々な機会を利用し、市民の目に触れるよう工夫してまいります。</p>
41	<p>4－（1）「食品の安全性に関するリスクコミュニケーションの推進・仙台市食品安全対策協議会の開催」について</p> <p>一般の市民が食品の安全性について、日頃抱えている不安や疑問を払しょくできるような形のリスクコミュニケーションを実施することが重要です。消費者、生産者、食品等事業者が直接顔を合わせ、お互いの状況や意見が分かり合えるような自由な対話の場が求められていると考えます。ぜひこのような形での場の設定を望みます。（他同様意見1件）</p>	B	その他	<p>リスクコミュニケーションに関しては、講演会での意見交換等を実施するとともに、せんだい食の安全サポーター等の活動を通じて、消費者、生産者、食品等事業者及び行政の相互理解の推進に努めてまいります。</p> <p>また、市政出前講座や事業者向け衛生講習会などさまざまな機会を通じて、リスクコミュニケーションを進めてまいります。</p>
42	<p>5－（2）「食品衛生監視員等の資質の向上」について</p> <p>市民の食の安全を守るためには、公益通報者保護制度や新たな食品表示制度についてなど、食品衛生に特化せず食に関わる全ての職員等を対象とした研修会などを適正に実施してください。（他同様意見1件）</p>	B	その他	<p>食品衛生監視員等の資質向上に資するよう、計画的に本市で実施する職員対象の研修会を開催しております。</p> <p>また、食品の安全性確保に係る法令等の専門的または新たな知識の取得のため、国等が行う研修会に職員を参加させ、人材の養成及び資質の向上に努めております。</p>
43	<p>サポーターの役割はそのとおりですが、アドバイザーの役割で「自ら」という言葉が出てきますが、相当高く評価された表現と受けとめました。しかし、2年の経験では、なかなか私は到達できませんでした。従って、補助的な活動に終始したので「積極的に」活動することかなと思った次第です。</p>	B	その他	<p>せんだい食の安全情報アドバイザー制度は、食品の安全性に関する知識を、自ら積極的に深め、発信する人材の育成を目的としております。</p> <p>任期中のさまざまな活動への参加ありがとうございました。</p>
44	<p>P12の「3 食中毒等の緊急事態発生時の対応」のところも、図を入れるなどして、流れと事業者がすべきことをわかりやすく書くと親切なのかな、と思いました。</p>	B	その他	<p>文章等表現につきましては、できるだけ平易でわかりやすい表現をするよう努めてまいります。</p> <p>⇒また、ご意見を踏まえて、P30にある「食中毒発生時の行政対応」の図の下に、原因施設に対する被害拡大・再発防止のための指示内容を追加しました。</p>

45	<p>4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進 消費者と生産者及び事業者との相互理解を深めるためには、現場を知る事が重要かと思えます。</p> <p>どのような状況で、食物が作られているか、安全な食品として、出荷するためにどのように努力しているか等、一般の消費者では知ることができない。事業者側の施設等を見学し、直接担当者から説明をうけることにより、理解ができ、安心の確保もできると思います。衛生管理上の問題もあり、外部から大勢の人間が入る事が困難な場合もあるかもしれませんが、公開が可能な部分だけでも、実際に見る事は書面にての説明だけよりは、分かりやすく理解しやすいのではないかと思います。</p>	B	その他	<p>リスクコミュニケーションの推進を図るため、せんだい食の安全サポーターやせんだい食の安全情報アドバイザーの活動の1つとして、食品検査施設や食品関係施設の見学を実施しております。今後とも様々な機会を利用して相互理解の促進に努めてまいります。</p>
46	<p>食に対する安全・安心は、食品を取り巻く環境がどのような型であっても、最終的には事業者と消費者との関係に集約されると言っても過言ではないと思います。28年度の重点事業から言えば、最も大切なことはリスクコミュニケーションの明快なあり方ですが、時間的制約があり、これを制度として如何に組み立てるのが課題と考えます。(他同様意見1件)</p>	B	その他	<p>リスクコミュニケーションの推進に関しましては、市政だよりやホームページによる市民啓発のほか、講演会での意見交換等を実施するとともに、仙台市食品安全対策協議会やせんだい食の安全サポーター等の活動を通じて、消費者、生産者、食品等事業者及び行政の相互理解に努めているところです。今後も、市民、事業者のご協力を得ながら効果的な方法を検討してまいります。</p>
47	<p>全体的に読みにくいかな、と思いました。この計画書を読む方の知識レベルがどれくらいなのか、ということがわからなかったので何とも言えませんが、、、。</p>	C	その他	<p>できるだけ平易でわかりやすい表現をするとともに、巻末の用語の説明において、専門用語の解説や図を入れるなど、工夫してまいります。</p>
48	<p>《平成28年度の重点事業》が5つありましたが、「重点」という割には内容が薄いものもあり、もう少し掘りさげてもいいのではと思いました。</p>	C	その他	<p>重点事業につきましては、仙台市食品安全対策推進会議及び仙台市食品安全対策協議会で協議・検討し定めております。食品衛生監視指導計画に基づく監視指導等を確実に実施し、食品の安全性確保に努めてまいります。</p>
49	<p>4-(2)「食品の安全性確保に関する計画案への意見募集・食品衛生監視指導計画の作成と公表」について 平成28年度仙台市食品衛生監視指導計画(案)への意見の募集では、仙台市のホームページのパブリックコメントには掲載されず、くらしのガイドから、くらしの安全安心、食品生活衛生とクリックしていかなければならない状況でした。ホームページの掲載ではトップページからすぐそのページにいけるように、わかりやすく見やすくすることが必要です。改善を求めます。</p>	C	その他	<p>パブリックコメントについては、対象を「市の基本的な施策に関する計画、指針等の策定」としてはいますが、全庁的な運用指針として、“市政全般又は個別の行政分野における中長期的展望に基づく基本的な方向性及び総合的な施策展開の構想を明らかにする計画等で、対象地域が全庁的であるものの策定をいい、計画、方針等の名称は問わない”としており、“単年度の施策を記載した実施計画”などは、対象外としているところです。</p> <p>こうしたことや、監視指導計画の内容を考慮し、市民の方が市のホームページの中で入りやすいところはどこかとの考えから、「食品・生活衛生」のところに掲載したところです。</p> <p>市民の方にご理解いただき、広くご意見をいただくということは、本市としても大事であると考えており、市ホームページの新着情報に掲載するなど、引き続き分かりやすい周知に努めてまいります。</p>
50	<p>せつかく計画案を出しているのなら、1年後の行動内容を結果内容を明らかにしてもらいたい。(他同様意見1件)</p>	D	その他	<p>監視指導の結果等につきましては、毎年6月に市ホームページ及び食品衛生情報誌「食の情報館」にて公表しており、市民から依頼を受けての市政出前講座など様々な機会を利用して情報発信に努めてまいります。</p>

51	HACCP自体が何か判りませんでした。すみません。	D	その他	できるだけ平易でわかりやすい表現や内容となるよう努めてまいります。
52	2015年4月に施行された食品表示法によって、どのようなことが表示されるようになったのか、どのように変更になったのか、消費者にも分かり易い情報を提供してください。	D	その他	食品表示法につきましては、平成27年4月に施行になりましたが、経過措置期間が、生鮮食品についてはH28.10月まで、加工食品についてはH32年まで設けられており、ほとんどの食品が経過措置後に新表示になる見込みです。 食品衛生に関する情報は、市ホームページ、各種パンフレット等で周知を図るとともに、市民からのご希望に応じて市政出前講座や食品衛生講習会などで情報提供に努めてまいります。
53	最後に、仙台市民の生命・健康が最優先という消費者視点の、食の安全性と信頼性の確保に向けた、仙台市としての目的を明確にした「仙台市食の安全・安心推進条例（仮称）」を制定することが必要と考えます。 来年は「G7仙台財務大臣・中央銀行総裁会議」も開催されるなど、国際都市「仙台」として、食の安全を確保した施策が重要視されます。 仙台市においては、食品安全基本法と食品衛生法に基づき「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」を策定し、毎年度アクションプランと食品衛生監視指導計画により施策を進めています。 しかし、東京電力福島第一原子力発電所事故の発生に伴う放射性物質による食品の汚染問題、消費者を裏切る食品偽装問題やそれに付随した食物アレルギーの危険性の問題など、食の安全への信頼を揺るがす問題等へ対応するには、事業者に対する食品の安全性確保だけでは十分とは言えず、市民の食品に対する信頼性の確保とは直接結びつきません。食の安全・安心に関する消費者教育を充実させることや、地産地消の推進、国際都市としての食の安全の確保も必要です。 仙台市民の生命・健康が最優先という視点や、市民の意見を施策に反映させた「仙台市食の安全・安心推進条例（仮称）」を制定し、条例のもと実効性のある食品衛生監視指導計画を実施することが必要と考えます。（他同様意見1件）	D	その他	食品は広域的に流通することから、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き取組をすすめることが重要と考えております。本市ではこうした考えの下、食品安全基本法などの関連法令に基づいた監視指導や許認可等を行うとともに、消費者や事業者等で構成する食品安全対策協議会での議論を踏まえて策定した「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づき実効性のある施策を総合的に推進しているところです。今後とも、社会情勢の変化に合わせ、基本方針を見直すとともに、消費者、生産者、事業者等と連携して、食品の安全性確保に努めてまいりたいと考えております。