

平成31年度食品衛生監視指導計画中間案に関するご意見

	意見	該当ページ	分類	本市の考え方
1	<p>1. ≪平成31年度の重点事業≫の【HACCPに沿った衛生管理の推進】について            今回の法改正では、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え国際的な衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理の実施を求めています。事業規模や業種に応じて、2つのレベル「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組み（HACCPに基づく衛生管理）」「取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）」に分けられます。HACCP導入に関する周知方法・導入支援に際しては、食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要であることから、周知方法・導入支援について具体的に記載してください。【他同意見5件】</p>	3	監視指導	<p>本市では、講習会や監視指導などの機会を通じて、事業者のHACCP導入に向けた取り組みを周知・支援しております。今後も制度化に向けて、厚生労働省の動向も踏まえながら、事業者が制度化に対応できるよう引き続き、周知・指導を行ってまいります。</p> <p>具体的な周知方法・導入支援につきましては、P4《平成31年度の具体的な取組み》1-(1)「食品等事業者へのHACCP制度化の周知・支援」に記載させていただきます。</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文4ページの文言を修正しました。</b></p>
2	<p>2. ≪平成31年度の重点事業≫の【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】について            強化する理由として、文章のはじめに、消費者へも理解を促す必要があることから「食中毒原因物質の1位であるカンピロバクターによる食中毒を防止するため」と記載してください。市民に対する啓発方法が、市ホームページやパンフレット等によるとありますが、より理解を深めるために、リスクコミュニケーションの開催について記載してください。【他同意見4件】</p>	3	監視指導	<p>カンピロバクター食中毒を防止するために、鶏肉などの食肉や、加熱が必要な食肉調理品等について、十分に加熱調理するよう、事業者だけでなく、消費者に対しても引き続き、注意喚起してまいります。</p> <p>リスクコミュニケーションの推進につきましては、P3《平成31年度の重点事業》でも取り上げており、食肉の安全性に関する情報共有も含め、引き続き取り組んでまいります。</p> <p>また、食肉まつりやせんだい食の安全サポーターの活動等においても、食肉の生食や加熱不足のリスクについて正しく知っていただけるように引き続き努めてまいります。(P16 (5)①参照)</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文5ページの文言を修正しました。</b></p>
3	<p>3. ≪平成31年度の重点事業≫の【リスクコミュニケーションの推進】について            リスクコミュニケーションについて用語解説にも、消費者、食品等事業者及び行政が食品の安全性に関する情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図り、それぞれが各々の立場で食品の安全性確保を推進しますとの説明になっています。</p> <p>そもそもリスクコミュニケーションとは、あるリスクについて関係者間で情報を共有し、対話や意見交換を通じて意思の疎通をすることです。それによって、リスクに関する相互理解を深め、信頼関係を構築していくということであって、一方的な発信だけを指すものではありません。</p> <p>以上のことから、文章中に記載のある講演会・市政出前講座や今回追記した情報提供については、一方的な発信にしかならないのではないのでしょうか。【他同意見4件】</p>	3	その他	<p>本市では、食品の安全性確保を推進するため、食品安全対策協議会、食品の安全性に関するシンポジウム、各種講演会及びせんだい食の安全サポーター会議を開催し、消費者、食品等事業者との意見交換の機会を設けております。</p> <p>毎年開催しております市民を対象とした食の安全性に関する講演会におきましても、講演会後に本市における食品の安全性確保対策について参加者の皆様と情報共有し、意見交換する場を設けており、今年度も1月16日に活発な意見交換が行われました。</p> <p>ご意見を受けまして、「情報提供」の文言を「情報共有」と修正いたします。今後とも一方的な発信にならぬよう、情報の共有に努めてまいります。</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文3ページの文言を修正しました。</b></p>

	意見	該当ページ	分類	本市の考え方
4	<p>昨今の食品に関する諸法律の改正を踏まえ、かつ食品リスクの重要案件についてのお取り組み対策として基本満足すべきものと思います。</p> <p>期待としては、東北地方代表の仙台市の役割として国際標準を意識していただき、斬新的な内容の文言を含んだ取組みをお願いしたいと思います。</p> <p>東北仙台の食の安全は、国際化の中で、自然環境を配慮改善しながらの安全確保がなされるもの、特に食の自給率が低い日本では、地産地消を推進しながら海外との自由貿易推進による食品産品の交流を図りつつ、食の安全を確保することが、地域社会の発展につながるものと思います。</p> <p>つきましては、前述の汚染リスク対策として現在進展中の「SDGs—持続可能な開発社会の目標」にも繋がる持続可能な農業経営手法GAPへの取組みを昨年より一歩踏み込んだ表現にて、取り上げて頂ければ有難い次第です。</p> <p>また、次年度第一の取組み対策のHACCPの枠組みに、食の生産者として農業者と農畜産物流通業者への対応を加えて欲しいと思います。農水産東北の代表、仙台らしさの対策—地産フードチェーン育成につながる対策として、効果をより期待される枠組み文言を加筆にしたいと思います。</p> <p>僭越ながら例えば、 「農業事業者に向けて、持続可能な農業経営認証制度：GAPの周知・導入への支援をいたします。」 【仙台農業協同組合・宮城県農林水産部・農業振興課】</p>	4	その他	<p>生産者が食品の安全性について、責任を有することを認識し、自らが食品の安全性を確保するよう農業生産工程管理(GAP)への取組みを含む自主管理を行っていく必要があります。</p> <p>ご意見につきましては、「仙台市食の安全性に関するアクションプラン」により、関係機関と連携しながら、生産から消費に至る総合的な安全性確保のための具体的施策を進める上で参考にさせていただきます。</p>
5	資料P2 はじめに「食品をめぐる最近の…」の内容については、文章以外に絵などちょっと入ると目に入りやすい。	2	その他	<p>いただいたご意見につきましては、今後の参考とさせていただきます。</p>
6	<p>4. 1—(1)「食品等事業者へのHACCP制度化の周知・支援」について</p> <p>HACCP制度化の周知方法として、市のホームページ及び「食の情報館」を上げていますが、まずは見てもらえることが重要です。ホームページにおいては、全ての食品等事業者が見ることが可能ですが、「食の情報館」は発行部数が4,000部と限られており、また、内容についても前年度の報告になっていることから、全ての食品等事業者への周知方法としてはふさわしくないと考えます。全ての食品等事業者が周知できる方法について検討してください。</p> <p>【他同意見5件】</p>	4	監視指導	<p>食品等事業者への周知方法といたしましては、本市で把握している事業者を対象にHACCP制度化を含む法改正内容の通知発送を行う予定としております。また、講習会等の機会を捉えて、食品等事業者に対し、HACCP制度化について周知を図ってまいります。</p> <p>なお、食品衛生情報誌「食の情報館」には前年度の実施結果に加えて、当年度の食品衛生監視指導計画についても掲載しておりますが、なお一層、内容の充実に努めてまいります。</p> <p>ご意見を受けまして、本文4ページの文言を修正しました。</p>

	意見	該当ページ	分類	本市の考え方
7	<p>5. 1 - (2) 「食品等事業者の衛生意識の向上」について  HACCPは2年以内の施行ですから、2020年6月13日までに施行され、その施行日から1年が経過措置期間になります。  改正された食品衛生法では、原則として全ての食品等事業者が、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するために「HACCPに基づく衛生管理」について計画を定めなければならないこととされています。ただし、飲食業などの一定の事業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でよいとされています。特に、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については、業界団体が作成した業種ごとの「手引書」に基づいて実施すればよいとされています。  以上のことから、衛生意識の向上だけではなく、重点事業にもHACCPに沿った衛生管理の推進を掲げていることから、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理意識の向上」にすべきではないでしょうか。【他同意見4件】</p>	4	監視指導	<p>取り扱う食品の特性等に応じた取組み「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を予防するために特に重要な工程を管理するための取組み「HACCPに基づく衛生管理」へとステップアップしていくことが可能であることから、ここでは市内全ての食品等事業者を対象としているため、標題を「食品等事業者への自主衛生管理に対する助言・指導」と修正させていただきます。</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文4ページの文言を修正しました。</b></p>
8	<p>HACCP制度化は大変良いと思いました。義務ではないので取組みをしないことへの対策などはないので、どれだけの企業が動くのかということはありません。仙台HACCPの評価を受けた事業所も40施設程度と増えている印象もないので、認定を受けるまでには基準が厳しいのかという印象です。HACCP制度化の情報はもう少しページ数を増やして載せてもいいのではと思いました。その他は昨年度と変化があまり見られないような内容でもあり、平成31年度版の食の情報館にて実施結果などを確認してみたいと思います。</p>	4	その他	<p>HACCPに沿った衛生管理の制度化につきましては、事業者への周知や導入支援の普及啓発に努めているところですが、現在、厚生労働省で検討が進められている政省令の内容も反映しつつ、より具体的な施策を検討し、実施してまいります。</p>
9	<p>6. 1 - (3) 「食品衛生協会の食品衛生指導員活動等への支援」について  仙台市との関係性が理解できるように、公益社団法人仙台市食品衛生協会に関する説明を用語解説に記載してください。  また、仙台市が行う支援策について、「研修に講師を派遣します」「仙台市作成のパンフレットを活用し」など、具体的に記載してください。【他同意見4件】</p>	4	監視指導	<p>本市では、(公社)仙台市食品衛生協会と相互に連携し、今後も必要な協力を行いながら、食品衛生向上のための活動を推進してまいります。</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文4ページの文言ならびに用語説明*13(22ページ)、用語説明*17(23ページ)の文言を修正しました。</b></p>
10	<p>7. 2 - (1) ①-ア「食品等関係営業施設に対する監視指導」について  平成 29 年 8 月に埼玉県、群馬県のそう菜チェーン店が販売した食品を原因とした腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件により、女兒 1 人が亡くなりました。報告されている本事件の調査結果では、O157 の汚染経路や各事例に共通する発生要因の特定には至っていません。  しかし、本事件では、衛生管理マニュアルの未整備、調理器具の使分けの不徹底や使用期限切れの消毒液の使用といった衛生管理の不備が指摘され、また、当該チェーン店のような客自身が、販売場所に陳列された未包装のそう菜等を自由に容器包装に盛付け等し、レジで会計する販売形式（以下「セルフ販売形式」）における食品の汚染も懸念されました。  仙台市は、セルフ販売形式の施設に対して、微生物汚染、異物混入等を防止するため、陳列場所、食品、器具等の衛生管理について指導を行っているのでしょうか。消費者が理解できるよう、追記するか文章を変更するなどしてください。あわせて、食品等事業者に対し、講習会等で腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策についての普及啓発を図ってください。【他同意見4件】</p>	5	監視指導	<p>本市では立入検査計画を定め、主な監視指導項目及び食品群別の監視指導項目に基づき、セルフ販売形式の施設を含む食品等関係営業施設に対する監視指導を行っております。また、市民の方から、食品の取扱いが不適切と思われる等の情報が寄せられた場合についても、立入検査を実施し、必要に応じた指導を実施しております。  食品の安全性確保には、第一義的責任を有している食品等事業者による自主衛生管理の推進が不可欠であるため、各区保健福祉センター衛生課において、食中毒の発生状況や食品衛生に関する最新情報を講習会等で提供するとともに食品等事業者の責務を周知し、食品衛生意識の向上を図っています。  今後とも事業者の自主衛生管理の向上のため、衛生講習会や監視指導を通じて、食中毒防止対策を推進してまいります。</p>

	意見	該当 ページ	分類	本市の考え方
11	<p>8. 2- (1) ①-イ「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」について</p> <p>重点事業と同様に、強化する理由として、はじめに「食中毒原因物質の1位であるカンピロバクターによる食中毒を防止するため」と記載してください。</p> <p>カンピロバクター食中毒の原因食品の大半が生又は加熱不十分な鶏肉に関連していると推定されています。この背景には、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供について法的な規制がないことに加え、食品等事業者だけでなく、消費者も鶏肉の生食等によるリスクを十分認識していないことが原因であると考えられます。鶏肉については、加熱用である旨の情報の確実な伝達や十分に加熱して提供するように食品等事業者に対して指導を実施するとともに、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ことから、追記してください。</p> <p>また、野生鳥獣肉は、腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルス、寄生虫等様々な病原体を保有していることから、中心部まで十分に加熱することが重要です。そのため、野生鳥獣肉について、厚生労働省の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、指導しますとの記載をお願いいたします。【他同意見4件】</p>	5	監視指導	<p>今年度、消費者を対象にしたカンピロバクター食中毒を防止するためのリーフレットを作成し、啓発に努めております。</p> <p>カンピロバクター食中毒を防止するため、鶏肉などの食肉や、加熱が必要な食肉調理品等について、十分に加熱調理するよう、事業者だけでなく、消費者に対しても引き続き、注意喚起してまいります。</p> <p>また、食肉まつりやせんだい食の安全サポーターの活動等においても、食肉の生食や加熱不足のリスクについて正しく知っていただけるように引き続き努めてまいります。</p> <p>(P16 (5)①参照)</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文5ページの文言を修正しました。</b></p>
12	<p>9. 2- (1) ①-オ「食品表示法の周知徹底」について</p> <p>2015年4月から施行された食品表示法に基づく食品表示制度に関して、当団体でも学習会等を開催しておりますが、多くの消費者は理解が進んでいるとはいえない状況です。</p> <p>昨年度も同様の意見を提出し、「なお、新たな原料原産地表示制度（品質事項）及び栄養成分表示（保健事項）については、関係する部署・機関と連携し、情報提供に努めてまいります」とのご回答でした。2-取り組み内容が「製造・加工から消費にいたるまで～」とあることから、食品関連事業者への情報提供とともに市民への理解を積極的に推進してほしいことから、文章中に記載してください。【他同意見4件】</p>	6	監視指導	<p>食品表示法に基づく食品表示につきましては、平成32年3月31日に経過措置期間を終了する加工食品や添加物について、新たな基準に移行できるよう各区保健福祉センター衛生課が行う講習会や個別相談を通じて、市民や食品等事業者等へ情報提供を行っております。併せて、食品表示パンフレットや「食の情報館」、市ホームページ等でも広報に努めております。</p> <p>新たな原料原産地表示制度（品質事項）及び栄養成分表示（保健事項）につきましては、「仙台市食の安全性に関するアクションプラン」に記載のとおり、引き続き関係機関と連携しながら、情報提供等に努めてまいります。</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文16ページの文言を修正しました。</b></p>
13	<p>10. 2- (1) ③「露店等仮設店舗における監視指導」について</p> <p>平成30年度仙台市食品衛生監視指導計画では、仙台市仮設飲食店等事務取扱要領に基づき監視指導を強化します となっております。平成31年度に実施しますに変更した理由のご説明をお願いいたします。【他同意見4件】</p>	9	監視指導	<p>平成29年度より監視指導計画に記載しております露店等仮設店舗における監視指導につきましては、継続的に実施していることから、表現を修正いたしました。</p> <p>今後も引き続き、監視を実施し、適切な指導を行ってまいります。</p>
14	<p>11. 2- (2) ①「中央卸売市場内の食品関係施設の監視指導」について</p> <p>「市場外指定保管場所も監視・指導します」とありますが、具体的にどのような支援策かの記載をお願いいたします。【他同意見4件】</p>	9	監視指導	<p><b>ご意見を受けまして、本文9ページの文言を修正しました。</b></p>

	意見	該当 ページ	分類	本市の考え方
15	12. 2 - (2) ②「中央卸売市場内の野菜・魚介類等の残留農薬、放射性物質等の検査」について 恒常的に行うことから、重点事業の項目から外されましたが、食品中の放射性物質に関して消費者の関心は高いと思われることから「中央卸売市場を流通食品に対して放射性物質の検査を行います」だけの記載ではなく、「市民が日常的に摂取する食品や子供が継続的に摂取する食品を中心にモニタリング検査を実施します」や「食肉に対する放射性物質検査」についても消費者が理解できるよう記載を求めます。【他同意見4件】	10	検査	食肉(牛)に対する放射性物質検査は、宮城県等が定めた検査計画に基づき、県が指定した外部検査機関により実施されております。 これらの検査結果は、宮城県の「放射能情報サイトみやぎ」で公表されております。  <b>ご意見を受けまして、本文10ページの文言を修正しました。</b>
16	13. 2 - (2) ③「食肉市場内における監視指導」について 平成30年6月13日、食品衛生法のほか、と畜場法も改正され、と畜場においてHACCPが義務化となりました。仙台市においても導入に向けて推進しておりますことから、そのことが読み取れる内容にしてください。【他同意見4件】	10	監視指導	<b>ご意見を受けまして、本文10ページの文言を修正しました。</b>
17	14. 2 - (3) ②「給食施設の点検」について 食中毒が発生した場合に大規模化しやすい学校給食等の大量調理施設や高齢者・子ども等が利用する社会福祉施設等を中心に、食品等の適切な取扱い、毎日の調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等の調理従事者の衛生管理、自主的な衛生管理の導入等についても監視指導を行ってください。また、不顕性感染者の発生動向を踏まえた調理従事者の健康管理について啓発を行ってください。 改正された食品衛生法では、原則として全ての食品等事業者が、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するために「HACCPに基づく衛生管理」について計画を定めなければならないこととされています。 学校、病院、保育所等社会福祉施設などの給食施設のほか、社員食堂や大学の食堂等の施設も「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組みなければなりません。 このようなことから、点検のみではなく、助言・支援策に関しての記載をしてください。 以上のことを踏まえ、②は「給食施設等への監視指導」に変更してください。【他同意見4件】	11	監視指導	本市では営業の業種、施設の規模、取扱品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況やその内容を考慮して立入検査計画を定め、主な監視指導項目及び食品群別の監視指導項目に基づき、監視指導を行っております。 学校、病院、社会福祉施設ならびに社員食堂や大学の食堂等の施設につきましても、施設の状況等に応じて監視対象施設を選定し、「大量調理マニュアル」に基づく自主衛生管理の状況や食品の取扱い状況、また調理従事者の健康管理等を含む一般衛生管理について監視指導を行っております。 今後も引き続き「仙台市食の安全性に関するアクションプラン」により、関係機関と連携しながら、給食の安全性確保に努めてまいります。  <b>ご意見を受けまして、本文11ページの文言を修正しました。</b>
18	15. 3 - (4)「健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止」について 健康食品による危害の未然防止・拡大防止のために、注意喚起だけではなく、市民に対しホームページやパンフレット等を活用し、健康食品を適切に利用するための普及啓発を行うことを明記してください。【他同意見4件】	13	監視指導	今回の食品衛生法改正により、特定の食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることが義務化されました。今後公布される政省令の内容をみながら、関係機関と連携して対応してまいります。 なお、健康食品を含め、食品等に起因する重大な健康被害などの事案が発生した場合は、迅速に情報収集に努め、必要に応じて市ホームページ等を通じて市民に情報提供しております。 また、食品等事業者が食品衛生法に違反し、本市が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、市ホームページに公表を行っております。

	意見	該当ページ	分類	本市の考え方
19	17. 4 - (3) ②「せんだい食の安全情報アドバイザー」について せんだい食の安全情報アドバイザーは、食品衛生に関する知識や意識が高いことから、せんだい食の安全サポーターと同様、仙台市食品衛生監視指導計画案に対し、消費者の立場から意見を述べる活動を行うことを追記してください。【他同意見4件】	15	その他	ご意見を受けまして、本文15ページの文言を修正しました。
20	資料P15①せんだい食の安全サポーター②せんだい食の…アドバイザーについて、①②の任期を入れた方がよいと思う。	15	その他	せんだい食の安全サポーターの活動期間につきましては、市政だより、市ホームページ、募集チラシに掲載しております。 せんだい食の安全情報アドバイザーにつきましては、せんだい食の安全サポーター会議の中で活動期間について、お知らせしております。
21	16. 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 仙台市食品安全対策協議会の開催内容について、消費者、食品等事業者及び行政が食品の安全に関する情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図り、それぞれが各々の立場で食品の安全性確保を推進していきけるような内容になるように進行方法など工夫してください。【他同意見4件】	15	その他	仙台市食品安全対策協議会の開催内容につきまして、消費者、生産者、食品等事業者及び行政の相互理解を深めるための活発な意見交換の場となるよう今後もより一層努めてまいります。
22	資料P15(3)せんだい食の安全…文章4行目「市が実施する市民への啓発」の実施内容が分かりにくい。	15	その他	ご意見を受けまして、本文15ページの文言を修正しました。
23	18. 4 - (4) 「食品等事業者への情報提供」について 近年全国で複数の死亡事故が発生している有毒植物等の自然毒による食中毒について、平成29年に発生した、はちみつ摂取が原因と推定される乳児ボツリヌス症による死亡事例を踏まえ、乳児ボツリヌス症の予防のため、1歳未満の乳児にはちみつを与えないよう育児に携わる関係者、食品等事業者等へ注意喚起を行う旨の記載をしてください。【他同意見4件】	16	その他	ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症につきましては、「食の情報館」、市ホームページに掲載しておりますが、今後とも分かりやすい情報の発信に努めてまいります。また、本市におきましては、母子健康手帳や離乳食教室等における配布物での注意喚起も行っております。 食中毒予防などの食品衛生に関する情報は、市政だより、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、市民から依頼を受けての市政出前講座や食品衛生講習会などで最新の知見に基づく情報提供に努めてまいります。さらに、乳児ボツリヌス症に限らず、食品衛生に関する事件・事故が起こった場合には、市ホームページ等により適宜、迅速な情報提供に努めてまいります。
24	19. 4 - (5) ①「食品衛生に関する情報提供」について 近年全国で複数の死亡事故が発生している有毒植物等の自然毒による食中毒防止について、消費者への普及啓発を図るほか、平成29年に発生した、はちみつ摂取が原因と推定される乳児ボツリヌス症による死亡事例を踏まえ、乳児ボツリヌス症の予防のため、1歳未満の乳児にはちみつを与えないよう育児に携わる関係者、消費者等へ注意喚起を行う旨の記載をしてください。【他同意見4件】	16	その他	ハチミツの摂取による乳児ボツリヌス症につきましては、「食の情報館」、市ホームページに掲載しておりますが、今後とも分かりやすい情報の発信に努めてまいります。また、本市におきましては、母子健康手帳や離乳食教室等における配布物での注意喚起も行っております。 食中毒予防などの食品衛生に関する情報は、市政だより、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、市民から依頼を受けての市政出前講座や食品衛生講習会などで最新の知見に基づく情報提供に努めてまいります。さらに、乳児ボツリヌス症に限らず、食品衛生に関する事件・事故が起こった場合には、市ホームページ等により適宜、迅速な情報提供に努めてまいります。

	意見	該当ページ	分類	本市の考え方
25	資料P17(7)検査施設などの施設見学についての文章、4行目また、…(中略)… <u>学生</u> の体験研修とあるが、学生の対象は？(対象年齢が不明であり、知りたい)	17	その他	<p>学生の実習や研修につきましては、学生の対象は限定しておらず、ご要望に応じて受け入れることとしております。</p> <p>なお、平成29年度は施設見学や実習の一環として、小学生(親子科学教室)、中学生(職場体験)、大学生(衛生学実習)を受け入れております。</p> <p>また、最近の受け入れ実績に応じて、「体験研修」を「実習等の受け入れ」とし、文言を修正いたします。</p> <p><b>ご意見を受けまして、本文17ページの文言を修正しました。</b></p>
26	20. 5「関係機関との連携及び実施体制」について 食品への意図的な異物混入のように事件性が強く疑われる場合は、警察などの関係機関と連携して的確に健康被害の拡大防止を図る必要があることから、連携機関に警察署を追加してください。 また、平常時から、近隣自治体や庁内関係機関との連絡及び連携体制を確保すること、さらに、大規模食中毒等の発生を想定した研修等を実施し、食品衛生監視員等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ください。【他同意見4件】	20	その他	<p>食品への意図的な異物混入など事件性が疑われる場合は、捜査機関への通報等を行います。</p> <p>また、食中毒等の緊急事態発生時に原因究明および被害の拡大防止を迅速に行えるよう、平成31年4月より設置される予定である広域連携協議会などを通じて、庁内外関係機関の連携強化に努めてまいります。</p> <p>さらに、実務的な研修会等への参加を通じて、引き続き、食品衛生監視員の資質向上を図ってまいります。</p>
27	HACCPの説明を伺って食品がより安心して購入できるようになると大賛成です。ただ、事業所の大小に関わらず、人手不足を理由に全くの初心者、日本語の理解が難しい方々も従事している昨今、しっかりとマニュアルを理解してもらってからの実行になれば良いと思います。	-	その他	<p>いただいたご意見につきましては、具体的な取組みを行っていく上での参考とさせていただきます。</p> <p>市内の食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、食品衛生監視指導計画に基づき、周知・支援してまいります。</p>
28	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。 このたびの食品衛生法の改正は、これまでの食品衛生の課題から多岐にわたって変更されているのが特徴です。私たちのくらしに直結する内容になっており、2017年夏に広域で発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事件や2018年5月25日～6月2日に福島、茨城、埼玉、東京の4都県の高齢者施設などでのO157食中毒事件など、食の流通が広域化する中で原因をいち早く突き止め、食中毒被害の拡大防止対策が行なわれることにつながります。また、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え国際的な衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理の実施を導入することで、食品衛生のレベルアップに大きく貢献することになり、食中毒の防止にもつながります。加えて、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。国際社会のグローバル化により、食品を巡る状況も長期的に捉える必要があると考えます。 このようなことから、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。【他同意見4件】	-	その他	<p>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み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。</p> <p>さらに、食品衛生法の改正により、平成31年4月より設置される予定の広域連携協議会を通じて国や他自治体と連携協力し、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止に努めてまいります。</p> <p>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ます。</p>

	意見	該当ページ	分類	本市の考え方
29	リスクコミュニケーションの推進のため、市政出前講座をぜひ中学校と高校での実施を。世の中に出てからは関心がある方は講演会等に参加し、知識を得ることが出来ますが、多忙なため参加が不可能であったり、また関心のない方もいると思います。ですから中学生、高校生の時に1時間でも2時間でも出前講座を受けてもらう事、命にも関わる食品の衛生管理は、生活していく上でのとても重要な事として提案したいです。	-	その他	本市では学校の栄養教諭を含む給食施設の調理従事者を対象とした衛生講習会を実施しております。 食中毒の発生を防ぐため、食中毒の原因物質やその予防方法等の情報は、各種パンフレット、市政だより、市ホームページ等により幅広く市民に対して周知するよう努めております。 また、市民から依頼を受けての市政出前講座や食品衛生講習会等でも引き続き、情報提供に努めてまいります。
30	道の駅、産直市場などキノコの販売で稀ではありますが、今年も誤って毒キノコが販売され、消費者の口に入ってしまう自然毒の食中毒も発生してしまいました。直接持参の生産者の方のHACCPはじめ啓蒙活動などは行っているかとは十分承知ですが、どのような内容で周知学習をなさっているか気になっています。	-	その他	自然毒による食中毒を防止するため、パンフレット、市政だより、市ホームページ等により幅広く市民に対して情報提供するよう努めております。 食品の安全性確保は第一義的には事業者がその責任を有しております。生産者の自主管理の推進につきましては、「仙台市食の安全性に関するアクションプラン」により、関係機関と連携しながら周知に努めてまいります。
31	外国人の労働の法律も国会通過・施行となりますが、今後増加していくと思われる様々な国々の外国人の方々へのHACCPの学習などは、どのような検討をされているのか知りたいです。	-	その他	仙台HACCPを活用している市内食品等事業者の中には、外国人従業員が理解しやすいように手洗いの手順を動画で流したり、写真やイラスト、母国語で表記している施設もあります。 食品の安全性確保は第一義的には事業者がその責任を有しております。HACCPに沿った衛生管理を導入することにより、従業員の衛生意識の向上や衛生管理の効率化が期待できます。 外国人従業員を雇用している仙台市内の食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、食品衛生監視指導計画に基づき、周知・支援してまいります。
32	仙台市に多いビュッフェレストランに注意して監視なさった方が宜しいかと存じます。覆面調査もしておられるのでしょうか。HACCPの計画書の作り方も何とかして周知した方がいいと思います。	-	その他	本市では営業の業種、施設の規模、取扱品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況やその内容を考慮して立入検査計画を定め、主な監視指導項目及び食品群別の監視指導項目に基づき、監視指導を行っております。また、市民の方から、食品の取扱いが不適切と思われる等の情報が寄せられた場合についても、立入検査を実施し、必要に応じた指導を実施しております。 衛生管理計画の作成につきましては、講習会や立入検査時等の個別相談により支援してまいります。
33	太白区衛生課が12月～3月のノロ発生予防月間に何か市民にPRできるようなイベント作りが必要である。例えば、サポーター宅にも旗や幟を掲げて市民活動PRに努めるとか、薬局で販売されているピューラックスを実際にキャップで何杯と（希釈して）ペットボトルやバケツに作ってみる体験コーナー等。 今や町内会のみ呼びかけ方では古い運動にすぎなくなった。ピューラックスの家庭での使用方法やマスクの着用について、公共交通機関（JRや地下鉄、バス）の中や公衆トイレ、病院など市民がすぐに情報を受け取れるよう、仙台市地域防災リーダー（SBL）の様に仙台市全域に行きわたったネットワーク化が人口都市化仙台に必要と考えている。	-	その他	いただいたご意見につきましては、具体的な取組みを行っていく上での参考とさせていただきます。



	意見	該当ページ	分類	本市の考え方
34	<p>所々にある市のホームページ及び△△情報誌とあったが、市民への周知方法として十分なのかと思いました。</p> <p>全体的に文章での表現が多い点が市民の目にふれる機会があっても理解されるのか不安が残ります。写真やイラストを多用することは、計画書としては適さないのでしょうか。</p>	-	その他	<p>表現方法につきましては、できるだけ平易で分かりやすい表現をするよう努めてまいります。</p> <p>市民への情報提供としましては、市政だよりやイベント時の啓発物、「食の情報館」、各種パンフレット、市ホームページまたは市政出前講座などにより幅広く市民に対して周知するよう努めております。</p> <p>今後とも様々な機会を捉えて市民への情報発信に努めてまいります。</p>
35	<p>市民が「食に関する不安」があった場合、すぐに相談できる場所があるとよい⇒直接“市”に問い合わせづらい気がする</p>	-	その他	<p>食品衛生に関するご相談がございましたら、最寄りの各区役所の保健福祉センター衛生課にお寄せください。</p>
36	<p>ノロウイルス（食中毒）は身近におこることが多い。その対策として、手洗いなど感染予防などのチラシは見るが…。その具体的ノロウイルス対策が分かるようなチラシを作成し、そのチラシを市民がすぐ受け取りやすい場所にあると良い。（例えば、大手スーパーとか・・・）</p>	-	その他	<p>ノロウイルスによる食中毒の防止のため、市政だよりやイベント時の啓発物、「食の情報館」、パンフレット、市ホームページまたは市政出前講座などにより幅広く市民に対して周知するよう努めております。</p> <p>今後も効果的に情報の提供ができるよう検討し、積極的に市民へ周知してまいります。</p>