

※同日、消費者行政の充実強化をすすめる懇談会みやぎも同様の意見を提出しました。

2018年12月28日

仙台市健康福祉局保健所生活衛生課食品衛生係 御中

宮城県生活協同組合連合会

会長理事 宮本 弘

住所 仙台市青葉区柏木1-2-45 フォレスト仙台5階

電話番号 022-276-5162

平成31年度仙台市食品衛生監視指導計画（中間案）への意見

食生活は、私たちの生命と健康を支える基礎となるものです。

近年の、少子高齢化の進行や、働き方の多様化等により、単身世帯や、共働き世帯、高齢者世帯などが増えており、調理食品や外食・中食へのニーズが高い傾向となっています。

2015年にJAS法・食品衛生法・健康増進法の3つの法律を一元化し、表示項目を1つの基準と定めた食品表示法が施行してから、機能性表示食品制度がスタート、栄養表示が義務化されました。2017年9月には、全ての加工食品（輸入品を除く）への原料原産地表示が義務化されました。そして、食品衛生法の15年ぶりとなる大改正が6月7日国会で成立し、6月13日に公布されました。ほんの2~3年で、食品を巡る制度変更が目まぐるしく行われています。食品等事業者は対応に苦慮することとなり、消費者は積極的に情報収集しない限り、知識が追いついていきません。今後は一層、リスクコミュニケーションの開催が求められます。

このようなことから、市民が健やかな食生活を営むための食品の安全性や信頼性の確保のために、消費者の声を盛り込んだ「計画」になるよう、策定にあたって下記の意見を提出いたします。

記

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。

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。

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。

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。

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いのではないのでしょうか。

4. 1 - (1) 「食品等事業者への HACCP 制度化の周知・支援」について

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。

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」にすべきではないのでしょうか。

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。

7. 2 - (1) ①ーア 「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 0157 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、0157 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或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。

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

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。

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。

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。

9. 2- (1) ①-オ「食品表示法の周知徹底」について

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ません状況です。

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。

10. 2- (1) ③「露店等仮設店舗における監視指導」について

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。

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

「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。

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する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。

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。

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らなくなります。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。

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。

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てい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。

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。

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。

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。

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。

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。私たちの暮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 0157 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0157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。

以上