

2025 年 12 月 23 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 冬木勝仁
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

令和 8 年度仙台市食品衛生監視指導計画（中間案）への意見

仙台市におかれましては、日頃より食の安全確保にご尽力されていることに深く敬意を表しますとともに、当団体の諸活動へのご協力に心より感謝申し上げます。

ロシアのウクライナ侵攻以降、主食米、小麦、食用油、肉加工品などの食料品価格が急騰しています。これには物流費・生産コストの高騰や異常気象による穀物価格の上昇も大きく影響しています。この物価高騰は、市民の食費負担を増大させ、節約志向から食材を長期保存の必要性や、割安な海外食材を選ぶ機会を増やしており、結果として家庭における食品管理や食品選択の安全性が改めて問われる状況を生み出しています。

食品安全基本法は、消費者の権利と義務を明確にし、消費者は食品の安全性に関する施策について意見を表明する権利を持ち、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めることを求めています。食の安全性を確保するためには、行政・事業者・消費者がそれぞれの役割を果たすことが問われ、そのためには、市民が直面する課題を共有するための、消費者への一層の情報提供とリスクコミュニケーションの実施が不可欠です。

つきましては、市民が健やかな食生活を営むための食品の安全性と信頼性を確保するため、現在の経済情勢と市民生活の変化を考慮した上で、消費者の声を確実に盛り込んだ「計画」となるよう、策定にあたり下記の意見を提出いたします。

記

1. P.3～ HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認および指導

原則として、すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが義務化されてから 4 年が過ぎました。HACCP に沿った衛生管理を小規模事業者でも無理なく取り組めるよう、行政としても助言や指導を行っているものと思います。HACCP は食品の衛生管理にとっては大変有効な手法と考えられますが、HACCP に沿った衛生管理導入が衛生管理のゴールではなく、その後の見直しや更新をしていくことが望ましいと考え、その点を強調してください。また、そこを含めて、行政の監視指導をお願いします。

また、衛生管理が優良な施設を表彰し、情報誌・HP などで紹介をしているようですが、

消費者に大きくアピールし、消費者が食品等事業者を応援できる仕組みを作ることによって、さらに衛生管理の重要性の認識や取り組みが進むものと考えます。

2. P.4～ 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の充実

(1) ①一般監視

- ・食肉のいわゆる低温調理は食中毒のリスクが高いと考えられます。適正な調理法の指導のみならず、消費者にも低温調理による食肉の提供が適正な調理法によるものかどうか分かるようなしくみを作ってください。
- ・近年発生している食中毒の原因究明とその対策・指導は大変重要と考えます。**3. P.8**～だけではなく、腸管出血性大腸菌による食中毒も一般監視の対象としてください。腸管出血性大腸菌は、病原性が高いものもあり、毒素を生成し他の疾病の原因にもなります。少量の菌数で発症する、人から人へ感染するという特徴もあるため、大規模な食中毒発生につながることも多いので、発生以前に注意を呼び掛けて下さい。

④屋外イベント等における監視指導

- ・コロナ禍を経て、食品の提供方法が多様化し、デリバリー・テイクアウト食品や各種イベントでの飲食の提供や販売が当たり前になっています。実際に屋外での食材の保存、デリバリー・テイクアウト中の保管などが問題になる場合もあります。事業者には監視指導を行っていることと思いますが、作業手順などの管理が甘くなっているのではないかと感じます。個人販売者や地域団体も含めて、誰に対して衛生指導を行うのかを明確にしてください。また、無人販売や自動販売機などの非対面の食品販売も増え、賞味期限及び消費期限などの表示の適性、安全性を保つ保管状況などの監視強化をお願いします。持ち帰り商品が増えた際の、事業側の体制の他、消費者への注意を明確にし、購入から飲食までの保管や管理方法の消費者への注意喚起をお願いします。

コンビニエンスやスーパーマーケットなどにおける食品ロス削減については、事業者だけでなく、消費者自身の行動変容を促すことも必要です。さらに、フードバンク団体への食品提供を促す仕組みの構築や、フードバンク団体の体制強化に対する支援も課題です。

(2) P.5～ 流通拠点の安全性確保対策

食材・食品流通が複雑化・広域化している中、食品によっては、トレーサビリティが必要となるものが増えていると考えられます。広域での食品事故を防ぐためにも、拠点となるところでの安全確保が重要です。監視の対象は、施設（市場）・食材食品・従事者などになると考えられますが、施設内（施設そのもの）の管理は、外からの危害を防ぐに留まらず、事業所内の他の食品への影響も大きいと考えられるので、HACCPに沿った管理やゾーン管理を徹底してください。

(3) P.6～ 流通食品等の監視指導

①食品等の検査

- ・県内産のカキによるノロウイルス食中毒が全国的に発生しました。カキ 1 個ずつを検査するわけにもいきませんが、低減策を図るとともに、確実な除菌・検査を進めて下さい。近年の海水温上昇やプランクトンの発生状況を考えると、生ガキが流通できる期間も短くなり、生産流通量を確保するためにも必要と思います。

②いわゆる健康食品の監視指導

- ・いわゆる健康食品の法律上の定義は非常に曖昧です。他の食品と同様の扱いをして衛生管理をすることは当然ですが、一般食品と異なり、特定成分の摂取量が過剰になり、健康問題へと発展することも想定されます。定義をはっきりさせ、監視を強めるよう国に働きかけするとともに、市民に対する情報提供の強化をお願いします。

(5) P.7～ 食品の安全性に関する試験、調査研究

仙台市でも河川、地下水等の公共用水域等を対象とした調査を行っている有機フッ素化合物（PFOS、PFOA）ですが、国の実態調査では食品中にも含有され、リスク管理の検討が行われています。食材は広域に流通され、特に水産物は由来が不透明であることも考慮し、今後の検査の実施や衛生指導について、計画に盛り込むように考えて下さい。

4. P.9～ 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

リスクコミュニケーションは、消費者、事業者、行政機関など、異なる立場の間で相互に情報の共有や意見の交換を行うためには有効な手段です。消費者に食品の安全性に関する情報を分かりやすく提供し、消費者が適切な選択を行うためには、リスクコミュニケーションが定着することが大変重要です。さらに、相互の認知度の違いの修正は、食品の安全性の向上やリスクに対する消費者の不安の低減にもつながります。

食生活が多様化する中、食品の安全性に対する考えは非常に複雑で、立場の違いで大きく異なっています。リスクコミュニケーションは、幅広く参加対象を考え、意見交換会が出来る場を複数設けることが大切です。リスクコミュニケーションの手法を参加者全員で高めていく必要があります。リスクコミュニケーションが停滞することが無いように、現在の取り組みも含めて、十分に検証を行ってください。リスクコミュニケーションを強化し、行政・事業者・消費者が協力して、食の安全・安心に対して課題を解決していくことを望みます。

最後に仙台市が、このようなパブリックコメントを求めていること、パブリックコメントの重要性を、SNS を含めて、多くの団体・個人に伝えてください。さらに、大学等にも働きかけ、若い世代の意見を多く求めて欲しいと考えます。

以上