

2022年1月6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

住所：仙台市青葉区柏木1-2-45 フォレスト仙台5F

会長理事 冬木勝仁

### 令和4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。

食品表示は、2015年に新しく食品表示法ができて以来、機能性表示食品や栄養成分表示の義務化、原料原産地、原産国、遺伝子組み換え食品、食品添加物など食品表示基準の見直しが行われ、2020年4月から新ルールによる表示に移行されています。

また、2020年の6月から食品を扱う全事業者に対して HACCP による衛生管理の義務化が行われました。

一方、消費者全体に健康志向の高まりが見られ、健康食品の利用も広がっていますが、健康食品による健康被害という新たな問題も浮上しています。消費者教育の機会が少ないなか、今後は一層、行政・事業者・消費者間で新たな手法のリスクコミュニケーションが求められます。

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. 1-（3）「食品等事業者による自主衛生管理の取組みに対する支援」について

- (1) 令和3年度版「食の情報館」に食品衛生優良施設が掲載されていますので、市ホームページで公表することのみの記載ではなく、「食の情報館」も併記してください。さらにより多くの市民への情報提供のために、「市政だより」への掲載についてご検討ください。
- (2) HACCP が完全制度化されたことにより、食品衛生推進員及び食品衛生指導員の活動が、食品等事業者の自主衛生管理の推進に、これまで以上に大変重要になってきます。高齢化や後継者不足などの問題もあることから、技術的な支援だけではなく、HACCP 推進者育成講習会などを開催し、HACCP 管理手法に精通した食品衛生推進員及び食品衛生指導員などの人材の育成が必要だと考えます。

#### 2. 2-（1）①-「ノロウイルスによる食中毒防止対策の強化」について

- (1) 食中毒対策は未然防止の観点での取り組みが必要と考えます。ノロウイルスによる食中毒を防止するためには、調理従事者の正しい手洗いや健康管理が重要です。HACCP に沿った衛生管理をすることが、ノロウイルスによる食中毒の未然防止につながることを食品等事業者に対して周知し、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指導してください。
- (2) コロナ対策として行っているアルコール消毒で十分だと思っている市民も多数おりますことから、ノロウイルスによる食中毒防止対策は、手洗いが重要であることについて市民に対して情報提供することを記載してください。

### 3. 2-(3)-②「健康食品の監視指導」について

- (1) これまで「いわゆる健康食品」の健康被害情報の収集は制度化されておらず、被害の発生・拡大の防止の面に課題がありました。食品衛生法改正により『特別の注意を必要とする成分』について厚生労働省が決め、その成分を含有する食品の製造者や販売者は、健康被害が起きた際に保健所へ届出ることが義務付けられました。「いわゆる健康食品」の表示の真正性を確認する調査を実施してください。
- (2) インターネット等を利用して海外から購入する海外の医薬品等は、医薬品医療機器等法に基づく品質等の確認がなされていません。医薬品等に限らず、インターネット等で個人輸入できる「いわゆる健康食品」として販売されている製品について調査し監視指導計画に入れてください。

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）」を制定することが有効と考えます。

食の流通が広域化する中で、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、食中毒の防止のほか、食中毒被害の拡大防止にもつながります。食の安全・安心に関する消費者教育を充実させること、地産地消の推進及び国際都市としての食の安全の確保等が求められています。

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。

以上