

## 6. 食品の安全性についてチェック機能強化について

丸井通晴の質問内容	主な答弁内容
<p>生の牛肉料理（ユッケ）により4名のとうとい人命が失われた腸管出血性大腸菌O-111による食中毒事件は記憶に新しいところであり、O-157による保育園児や高齢者の食中毒事件もたびたび報道されているところである。</p> <p>最近ドイツ等ヨーロッパ諸国でもO-104が原因かどうかはいまだ不明であるが、同様の食中毒が発生し十数人が死亡しているということも報道されていた。</p> <p>一方、福島第1原発からの放射能汚染が懸念されているということから、対象地域の農作物や海産物に対する風評被害も広がり、生産者や当該地域に多大な影響を与えていることも報道されている。</p> <p>本市でも今議会の補正予算として、食品等放射性物質検査事業費350万円が計上された。</p> <p>そこで、今まで以上に生食用食肉と、放射性物質に対する食品の安全性チェック機能の強化が必要と考えるがどうか伺う。</p>	<p><b>【保健所長】</b></p> <p>現在市で把握している生食用食肉の提供施設72件に対しまして立入調査を行い、科学的な衛生指導を進めるとともに、生食用食肉に関する衛生講習会を7月までに50回約6,000人の営業者に対し実施。食品中の放射性物質の検査については、現在、測定機器の整備を進めている。なお、検査結果については、市ホームページに公表していく。</p>