

仙台市の食品衛生情報

食の情報館

令和8年度版

目次

I 食品衛生トピックス	1
II 食中毒について	5
III 食品衛生情報	13
IV 仙台市の食品安全に関わる行政機関	24
V 令和7年度事業概要	35
VI 令和7年度食品等の検査状況	36
VII 仙台市食品の安全性確保に関する基本方針	45
VIII 令和8年度仙台市食品衛生監視指導計画	47

仙 台 市

I 食品衛生トピックス

1 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施について

「HACCP（ハサップ）」をご存じですか？

食品関係業務に携わらない市民の方にはあまり聞きなじみがない言葉かもしれません。HACCP（ハサップ）とは、食品等事業者自らが、食の安全を脅かす危害要因を除去又は低減するために重要な工程を管理することで、食品の安全性を確保する国際的な「衛生管理の手法」です。

▶ せんだいTube【食品衛生啓発動画一食の安全が見える化～HACCPを知っていますか～】

<https://www.youtube.com/watch?v=W8i7oDhJ2Sk>



(1) HACCPに沿った衛生管理の実施義務付け

令和3年6月1日より、原則すべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理について、取り組むことが義務付けられています。食品等事業者は、事業規模や取り扱う食品の特性に応じて「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの方法で実施しなければなりません。

- 小規模事業者等については、各業界団体が作成した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理（①手引書を参考に衛生管理計画を作成する。②作成した計画を実行する。③実行したことを確認・記録する。④振り返り・見直しを行う。）を行います。
手引書は、厚生労働省ホームページに公開されております。

▶ 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



- 大規模事業者等は、コーデックス*のHACCP 7原則に基づき、食品等事業者が自ら、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。（※食品の国際的な規格）

(2) 仙台市内許可施設のHACCP導入状況

保健所の立入や聞き取り等により確認できた市内に営業許可のある12,750施設のうち、約73%の9,276施設において、HACCPに沿った衛生管理が実施されていることを確認しています（令和8年1月時点）。

また、病院や学校等の営業以外の給食施設においてもHACCPに沿った衛生管理が実施されています。

仙台市では、令和8年3月に小規模飲食店等のHACCP導入を支援する「仙台市HACCP管理アプリ」を開発しました。

▶ 詳細については、HPをご覧ください。

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/tyuusyoukibo/haccpapuri.html>



市内事業者（小規模な飲食店）におけるHACCP取り組み例を紹介します。

HACCPの導入により、効果的・効率的な食品衛生管理が可能となり、食品の安全性の向上が期待されます。

1. 業界団体が作成した手引書を参考に衛生管理計画（一般的な衛生管理・重要管理）を作成する。

- 一般的な衛生管理*：「いつ」「どのように」管理し、「問題があった時の対処」を、具体的に書き出します。
- 重要管理：お店で提供している「メニュー」を「分類」し、調理の中で食中毒を防ぐために気を付けるべき重要管理ポイント（料理のできあがりの「チェック方法」）と「問題があった時の対処」を、具体的に書き出します。

※：原材料の受入の確認、庫内温度の確認、交差汚染・二次汚染の防止、器具類の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒、従業員の健康管理、手洗いの実施 【7項目】

2. 作成した計画を実行する。

3. 実行したことを確認、記録する。

4. 振り返り・見直しを行う。

2 食品衛生優良施設

仙台市内の食品衛生関係営業施設のうち、施設の衛生向上及び関係業界の資質向上に尽力し、衛生水準が高度であり（HACCPに沿った衛生管理への取り組み含む）、他の模範となる優良な施設について、「食品衛生優良施設」として、市長又は保健所長が表彰する制度があります。この制度に基づき、令和7年度に表彰された施設は下記のとおりです。

◆保健所長表彰

業 種	屋 号	所 在 地
豆 腐 製 造 業	みやぎ生活協同組合 生産部 豆腐・揚げ工場	宮城野区扇町七丁目7-25

過去の表彰施設については、仙台市HPにて公表しています。

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/torikumi/shisetsu.html>



3 仙台市内や宮城県内で発生している食中毒

(1) 食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒にご注意を！！

生の鶏肉や加熱不十分な鶏肉料理を原因としたカンピロバクターによる食中毒が多発しています。カンピロバクターは鶏の腸内や牛の腸内や肝臓に存在する食中毒を起こす細菌の一種です。鶏肉の刺身やタタキなど、生又は加熱不十分な鶏肉料理は、カンピロバクター食中毒の主な原因となっています。鶏肉や鶏内臓を調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。 ➡ **関連ページ7-8頁**

また、食肉のいわゆる低温調理を行う際には、加熱不足による食中毒とならないよう、正しいレシピに従い、「温度」「時間」「肉の大きさ（厚さ）」などに注意しましょう。

食肉の低温調理について、調理のポイントをまとめた動画が以下の2次元コードから視聴できます（内閣府食品安全委員会公式 Youtube チャンネル）。

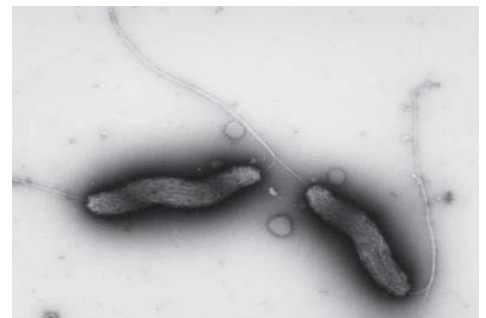
（鶏肉の低温調理）



（豚肉の低温調理）



新鮮だから安全ではありません！



写真：厚生労働省ホームページより
カンピロバクターの電子顕微鏡写真
（提供：国立医薬品食品衛生研究所）

SNSを活用した情報発信を行っています。

消費者向け動画コンテンツ（せんだいTube）

【鶏肉による食中毒を防ごう！自宅調理するときの3つのポイント】

<https://www.youtube.com/watch?v=42m7GIKUFNU>



【食中毒を防ごう！低温調理のポイント】

<https://www.youtube.com/watch?v=-kJm68YVFtY>



衛生啓発記事（Instagram）

【知らない怖い！加熱不十分な鶏肉料理に潜む危険！】

https://www.instagram.com/p/C32Fq6ut0ux/?img_index=8



(2) 寄生虫「アニサキス」による食中毒にご注意を！！

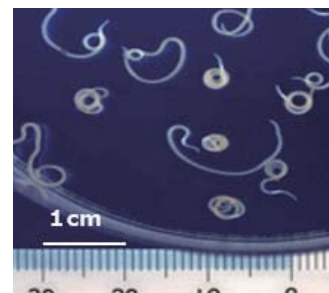
生鮮魚介類に寄生した「アニサキス」による食中毒が多発しています。アニサキスは約2 cm～3 cmの白色で少し太い糸状の寄生虫（線虫類）です。アニサキスは、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどに寄生しますが、近年はこれらのよく知られた魚種以外にもヒラメ、タイなど様々な魚介類に寄生していることがわかっています。アニサキスによる食中毒は、アニサキスが寄生している魚介類を生そのまま摂取することで、激しい腹痛や吐き気、嘔吐（おうと）などの健康被害を引き起こします。

アニサキスによる食中毒を予防するため、次の対策を実施しましょう。

➡ 関連ページ12頁

※アニサキス幼虫は一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、死滅しません！

- 明るいところで十分に目視確認して、アニサキスを除去する。
(内臓や内臓周辺の筋肉に多数のアニサキスが確認された個体やサバ等のアニサキスが長く寄生する魚種については、刺身以外の調理や冷凍処理を検討しましょう。)
- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- 魚の内臓を生で食べない。
- 加熱調理の場合、70℃以上、または60℃なら1分間加熱する。
- 冷凍処理の場合、中心部が-20℃で24時間以上となるよう冷凍する。



アニサキス幼虫（拡大）

写真：厚生労働省ホームページより

SNSやパンフレットを活用した情報発信を行っています。

▶ 消費者向け動画コンテンツ(せんだいTube)

【アニサキス対策（サバ、アジ、ヒラメ編）】

<https://www.youtube.com/watch?v=47fojsk9-9o>



▶ 衛生啓発記事（パンフレット）

【アニサキス、見つけられますか？】

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/documents/anisakis.pdf>



アニサキスの多い魚種
サバ、イカ、アジ、イワシ、カツオ、ヒラメ

症状
食後30分から12時間くらいで激しい腹痛、吐き気等（救急車を呼ぶほど、激しい腹痛があることも）

予防方法 目視確認は手元を明るくして行いましょう！
目視により、除去すること。
新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと。
冷凍処理（中心部が-20℃以下、24時間以上）
加熱処理（70℃以上、または60℃なら1分以上）
酢締め、塩、醤油、わさびは、アニサキス対策としての効果なし！

ブラックライトの効果は限定的
アニサキスが身（筋肉）内部に潜っている場合は、ブラックライトを照射しても、確認が困難です。
（アニサキスが筋肉の表面に付着している場合は、ブラックライトを照射することにより、アニサキスが白く光って見えます。）
ブラックライト等の効果を過信せず、よく見た上で調理するか、目視での除去が困難な場合には、冷凍処理を検討しましょう。

仙台市

アニサキス、見つけられますか？

Check!

**5年連続
全国食中毒事件数第1位**
(2013～2023)

身にも潜んでいます！
虫体を摘出できない場合、**食中毒の恐れがあります。**

正しい見つけ方

次回は、刺身以外の調理や冷凍処理を検討しましょう。

・内臓や内臓周辺の筋肉に多数のアニサキス虫体が確認された個体
・サバ等のアニサキスが長く寄生する魚種

仙台市

4 食品表示基準が改正され、「カシューナッツ」が食品表示の特定原材料に追加され、「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるものに追加されました

食物アレルギーによる健康被害を未然に防止することを目的として、食物アレルギーを起こしやすい物質を含む加工食品について、食品表示法で表示基準が定められています。現在、特定原材料等として指定されている29品目は時代の変化とともに改訂されるもので、国が実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しが行われています。令和8年4月1日から「カシューナッツ」が食品表示の特定原材料に追加され、「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるものに追加されました。

令和10年3月31日までの間に製造・加工・輸入される加工食品については、包装資材の切り替え等のための経過措置期間が設けられています。

➡ 関連ページ18-19頁

5 機能性表示食品及び保健機能食品の健康被害の情報提供が義務化されました

食品については、重篤性にかかわらず、医師の診断を受けた健康被害を把握した場合には情報提供の努力義務が営業者に課せられています。このうち、機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者は、以下のことが令和6年9月1日から義務付けられました。

- 機能性表示食品及び特定保健用食品に係る健康被害の情報を収集すること（このことに関する衛生管理計画の策定を要する。）
- 機能性表示食品及び特定保健用食品に係る健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、速やかに、都道府県知事等へ情報提供すること

➡ 関連ページ22-23頁

✎ いわゆる「健康食品」のページ（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/



6 ゲノム編集技術応用食品

ゲノム編集技術とは、自然界又は従来 of 育種技術で起こり得る突然変異を意図的に起こさせる（DNA の特定の場所を認識する酵素を用いてDNA の特定の部位を改変する）技術です。

このゲノム編集技術によって得られた食品が「ゲノム編集技術応用食品」です。令和元年10月から国への届出制度※が開始され、申請者は国への事前相談の後、国への届出を経て、安全性に関する情報の公表の手続きが行われることとなりました。ただし、外来の遺伝子又はその一部を組み込むなどした場合は遺伝子組み換え食品と同様に安全性審査が求められます。

※外来の遺伝子及びその一部が残存せず、かつ、特定の塩基配列を認識する酵素による切断等に伴う塩基の欠失、数塩基の置換、挿入、さらに結果として1～数塩基の変異が挿入される結果となる場合には、届出の対象となります。

➡ 関連ページ20-21頁

- ゲノム編集技術応用食品と遺伝子組換え食品の違い

遺伝子組換え技術は、もとの生物にない外来の遺伝子を組み込む技術であるため、組み込まれた外来遺伝子が残り、自然界で行われる交配では発生しないものであり、遺伝子組換え食品は、安全性審査や表示が義務付けられています。

一方で、届出の対象となるゲノム編集技術応用食品は、自然界又は従来 of 育種技術で起こり得る突然変異を意図的に起こさせる技術によるものであり、安全性審査や表示の義務はありません。

✎ 「ゲノム編集技術応用食品等について」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/bio/genome_edited_food/assets/000657810.pdf



✎ 「ゲノム編集技術応用食品の表示に関する情報」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genome/



7 リコール制度

事業者による食品等のリコール情報を確実に把握し、行政による的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するための制度です。届出が義務付けられる自主回収の対象は、食品衛生法違反又は違反のおそれがある場合（大腸菌による汚染や硬質異物の混入等）及び食品表示法違反（アレルギーや消費期限等の安全性に関係する表示の欠落や誤り）の場合です。食品等事業者は食品衛生申請等システムを利用して届出を行い、届出のあった自主回収情報はオンラインで確認ができます。

✎ 厚生労働省の食品衛生申請等システム（食品等事業者の方はこちら）

<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



✎ 公開回収事案はこちらからご覧いただけます。（一般の方はこちら）

https://i2fas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do



II 食中毒について

1 食中毒発生状況

全 国

(1) 事件数の変化

令和7年は1,172件の食中毒事件が発生しました。発生件数は変動があるものの、およそ700～1,300件の幅で推移しています。

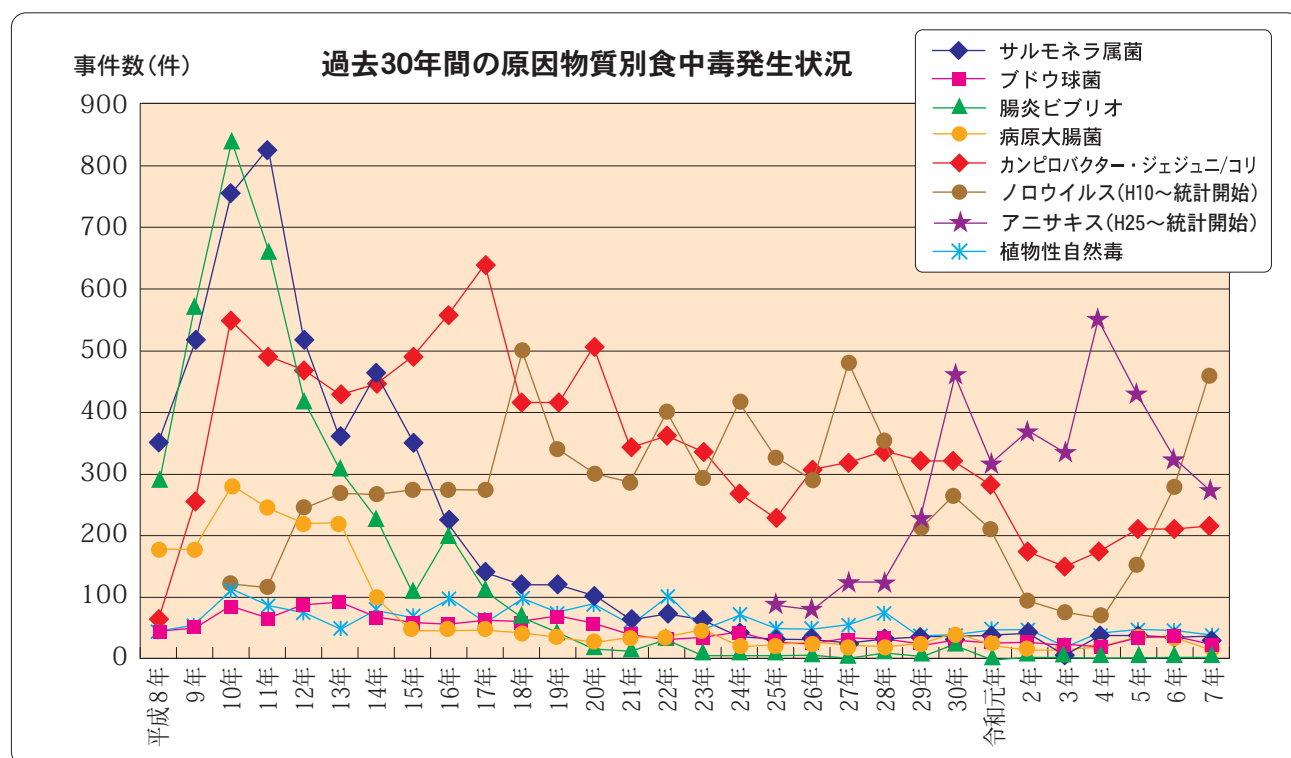
表1 年次別食中毒発生状況

	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年
事件数	1,139	1,014	1,330	1,061	887	717	962	1,021	1,037	1,172

(2) 原因物質の変化(平成8年～令和7年)

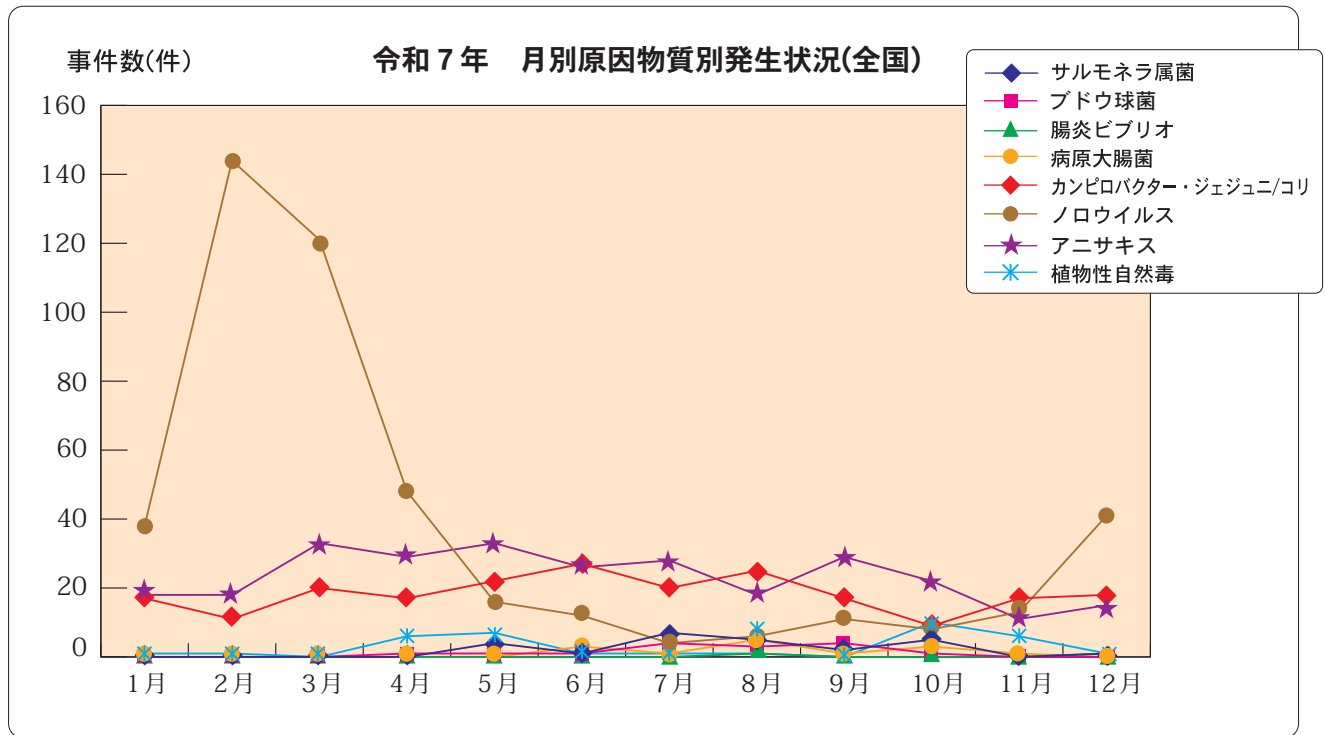
令和7年に発生した食中毒の原因物質の上位は、ノロウイルス(462件)、アニサキス(280件)、カンピロバクター(220件)となっています。➡ [関連ページ7-12頁](#)

原因物質別食中毒発生状況を見ると、法令等で衛生管理が徹底されるようになったことにより、平成10年頃に流行していた腸炎ビブリオやサルモネラによる食中毒が減少しています。現在ではノロウイルス、カンピロバクター、およびアニサキスによる食中毒が、全体の発生件数の上位3位を占めています。



(3) 令和7年の月別原因物質別発生状況

カンピロバクターやアニサキスによる食中毒は一年を通して多く発生しています。また、ノロウイルスによる食中毒も一年を通して発生していますが、特に冬場に増加しました。このように、食中毒は季節に関わらず一年中発生しているので注意が必要です。



仙 台 市

仙台市では、令和3年から令和7年の過去5年間に33件の食中毒が発生しています。(表1) 原因物質ごとの発生状況を見ると、アニサキスによるものが14件と最も多く、次いでカンピロバクターによるもの、ノロウイルスによるものが発生しています。(表2)

表1 食中毒発生状況

	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年	合計
発生件数	4	5	8	7	9	33
患者数	7	34	40	92	114	287

表2 食中毒の発生件数と原因物質別発生状況

分類	原因物質	過去5年間	令和3年分再掲	令和4年分再掲	令和5年分再掲	令和6年分再掲	令和7年分再掲
細菌	サルモネラ属菌	2	0	1	1	0	0
	カンピロバクター	9	1	1	1	3	3
	ウエルシュ菌	1	0	0	1	0	0
	黄色ブドウ球菌	1	0	0	0	1	0
ウイルス	ノロウイルス	4	0	0	0	1	3
自然毒	植物性自然毒	2	1	1	0	0	0
その他	アニサキス(寄生虫)	14	2	2	5	2	3
合 計		33	4	5	8	7	9

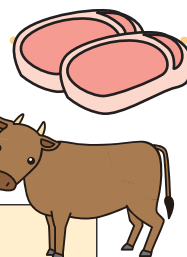
2 食中毒の原因物質と予防について

(1) 食肉による主な食中毒

- 【主な原因食品】 ○生や加熱不足の食肉
○生肉に触れた手や調理器具を介して汚染された食品

【病原大腸菌】

特 徴	- 人や動物の腸に常在する大腸菌の中でヒトに病原性を有するもの。 - 糞便等に汚染された食品や水により感染する。 - 牛の肝臓では胆管を通じて肝臓内部まで菌が侵入していることがある（加熱で菌を死滅させる以外に菌を除くことは困難）。 - 腸管出血性大腸菌O111やO157は感染力が強い。
潜伏時間 主な症状	12～72時間（O157は3～8日） - 下痢・腹痛・発熱・血便 - 重症化し、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症することがある。 ※HUS：小児や高齢者では痙攣・昏睡・脳症などによって致命的となることがある。



すじ切り等（テンダライズ）処理、調味液の浸透（タンブリング）処理、結着処理を行った食肉は、肉表面の汚染が内部まで浸透する危険があります。このような処理を行った食肉は、調理の際、中心部まで十分に加熱することが必要です。令和6年には、タンブリング処理がなされたステーキが、調理の際に肉の内部まで十分に加熱されず、腸管出血性大腸菌O157が残存したことにより、食中毒事件が発生しています。

腸管出血性大腸菌O157【食肉等】

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/o157.html>



【カンピロバクター】食中毒原因物質 全国第3位！！（令和7年）

特 徴	- 加熱不十分な焼き鳥、鶏刺し、鶏レバー刺しでの食中毒事例が多い。 鶏、牛、豚などの腸にすみ、処理時に肉（特に鶏肉）に付着する。 - 牛の肝臓では胆管を通じて肝臓内部まで菌が侵入していることがある。 - 低温に強く、少量の菌でも発症する。
潜伏時間 主な症状	2～7日（通常2～3日） - 下痢・腹痛・発熱（38～39℃）・頭痛・倦怠感 - 感染した数週間後に「ギラン・バレー症候群」を発症することがある。 ※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。



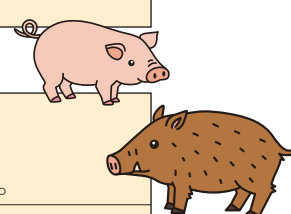
【サルモネラ】

特 徴	- 特に鶏卵の汚染による食中毒事例が多い。 鶏、豚、牛、ペットなど動物の腸に存在し、肉や卵を汚染する。 - 卵の殻に付着している場合がある。 卵、肉に触れた手や調理器具を介して汚染された食品が原因となる。
潜伏時間 主な症状	6～72時間 - 腹痛・下痢・嘔吐・発熱（38～40℃）



【E型肝炎ウイルス】

特 徴	豚、イノシシ、シカの多くが感染している。 - 感染した動物の肉を生で食べることで、人に感染する。 - 筋肉の他、血液や肝臓にもウイルスが存在している場合もある。
潜伏時間 主な症状	15～50日 - 悪心、食欲不振、腹痛、褐色尿、黄疸。妊婦では、重症化する割合が高い。



イノシシやシカなどの肉や内臓を**生で食べた方がE型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例が報告されています。**

野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから、地域によらず、生や加熱不足で食べるのは危険です。**イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉・内臓は十分加熱して食べましょう！**

お肉や内臓は、よく加熱して食べましょう



牛の肝臓（レバー）や豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することは禁止されています！

生食用食肉（牛肉）の規格基準

平成23年10月、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。）について成分規格、加工基準、調理基準、保存基準及び表示基準が定められました。牛ユッケ、牛刺し、牛タタキ、牛タルタルステーキなどの生食用食肉の販売を行う場合は、基準を遵守する必要があります。



● 事業者の方へ

生食用食肉の取り扱いを予定されている事業者は、事前に最寄りの保健福祉センター衛生課（電話番号は裏表紙に記載）までご相談ください。

● 市民の方へ

上記の基準に適合する生食用食肉であっても、子どもや高齢者、妊娠している方など抵抗力の弱い方は食べないように、また、食べさせないように十分な注意が必要です。

豚肉（内臓を含む）、牛レバーの生食について

生食用としての販売・提供が禁止されている牛のレバーに加え、平成27年6月12日より、豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することが禁止されました。これは、いずれも安全に生で食べるための方法がないためです。



● 事業者の方へ

消費者に豚肉（内臓を含む）・牛のレバーを販売・提供するにあたり、次のことを守る必要があります。

- 「加熱用」として販売・提供すること。
- 食中毒の危険性があるため生では食べられないこと、中心部まで十分な加熱が必要であることを掲示やメニューへの記載等により消費者に情報提供を行うこと。
- 豚肉（内臓を含む）や牛のレバーを使用し製造、加工又は調理する場合は、中心部まで十分に加熱すること。（中心部の温度が63℃で30分以上もしくは75℃で1分以上など）



● 市民の方へ

ご家庭においても、豚肉（内臓を含む）、牛のレバーを生で食べないようにしましょう。鮮度、保存状況、衛生管理等に関わらず、食中毒が発生する可能性があります。

『新鮮だから安全』ではありません！！

牛や豚だけでなく、鶏さし・タタキ、鶏レバー炙り等によるカンピロバクター食中毒が多発しています！！鶏肉は食生活に重要な食材です。おいしく安全に食べましょう。

予防方法

- ◆ 中心部まで十分に加熱しましょう！（中心部を75℃で1分以上）
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は十分に手洗い消毒して他の食品を取り扱いましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に洗浄・消毒をしましょう！

Web衛生講習会 カンピロバクター編

https://www.youtube.com/watch?v=sk9mF04Z_Ag



焼き肉・BBQにおける食中毒防止対策 ホルモンの安全な焼き方を実際に焼いて検証！
見た目ではわかりにくい焼き上がりはこれでスッキリ！

https://youtu.be/mvvxu7ouv_A?si=-9n3loVwJPnD9LQf



(2) ノロウイルス 食中毒原因物質 全国第1位!! (令和7年)

主な原因食品	- 生力キなどの二枚貝 - 調理する人などを介してノロウイルスに汚染された食品
特徴	- 冬に多く発生する。 - 食品中ではなく、人の腸内で増殖する。 - ふん便や嘔吐物の中に大量のウイルスが排出される。 - 回復した後も、長期間ウイルスの排出が続く。 - 感染しても症状が出ない場合がある。 - 感染力が強く少量のウイルスで感染・発症する。 - エタノール（アルコール）が効きにくい。
潜伏時間 主な症状	24～48時間 - おう吐、腹痛、下痢、発熱など風邪に似た症状（無症状の場合も有）



● 仙台市内で令和7年に3件、ノロウイルスによる食中毒事件が発生しています。

〈ノロウイルスの感染経路〉

ノロウイルスの感染経路

1 食品媒介感染・水媒介感染(食中毒)

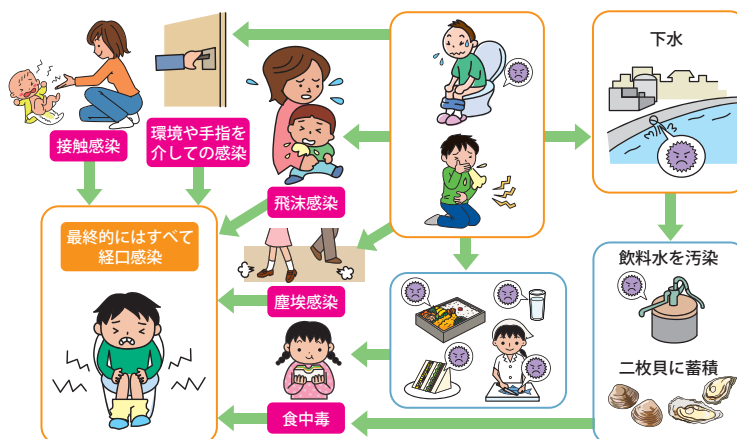
ノロウイルスに汚染された食品や水を直接摂取することで感染する場合と、調理中などに従事者の手指等を介して汚染された食品を摂取して感染する場合。

2 接触感染

感染した人のふん便や吐物に触れた手指や、それにより汚染されたドアノブ等に触れた手指を介してノロウイルスが口から入る場合。

3 飛沫感染・塵埃感染

患者の嘔吐物の飛沫により感染する場合や、嘔吐物の処理が不十分なために、乾燥して塵やホコリとなって空気中を漂い、それらが口から入る場合。



食品の十分な加熱、手洗い等により食中毒を防ぐことができます！
また、調理従事者の体調管理も重要です！

【食中毒予防のポイント】

- ノロウイルスの汚染が疑われる食品は、中心部まで十分に加熱する。（85～90℃で90秒以上）
- 体調の悪い時（特に下痢）は、調理に従事しない。
- 調理の前、魚介類等の処理後、汚物処理の後には、手洗い消毒を十分にする。
- 調理器具等は十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウムや煮沸で消毒する。（アルコールが効きにくい）
- 糞便・吐物等を処理する際は直接手で触れない。（マスクを着用し、ビニール手袋等を使用する）

ノロウイルス食中毒の予防4原則

- | | |
|----------|---------------|
| 1 持ち込まない | … 調理施設に持ち込まない |
| 2 拡げない | … 調理施設を汚染させない |
| 3 加熱する | … 加熱して死滅させる |
| 4 つけない | … 食品を汚染させない |



手洗いはハンドソープを使って流水で2回洗いが効果的です

✧ ノロウイルス食中毒防止対策（食品を取り扱う方向け）

<https://www.youtube.com/watch?v=CwOFwR7eYc8>



(3) 黄色ブドウ球菌 菌が産生する毒素は、加熱しても壊れません！



主な原因食品	おにぎり、サンドイッチ
特徴	- 人の鼻や皮ふ等に存在し、傷口など化膿した部分に特に多く存在する。 - 手を介して食品を汚染する。 - 菌が増殖する際に毒素を作り、毒素は加熱しても壊れない。
潜伏時間 主な症状	30分～6時間 - 激しい嘔吐、腹痛、下痢

● 仙台市内で令和6年に1件、黄色ブドウ球菌による食中毒事件が発生しています。

「つけない」「ふやさない」対策が重要です！

【食中毒予防のポイント】

- 手に傷があるときは、手袋を使用し調理する。
- おにぎりをにぎる時は、ラップなどを使用し、直接触れない。
- 黄色ブドウ球菌が増殖する際に、食中毒の原因となる毒素を産生するため、作った料理はすぐに食べるか、すぐに食べられない場合は冷蔵庫で保管する。また、調理後、時間が経過した食品は食べない。

Web衛生講習会 黄色ブドウ球菌編

<https://www.youtube.com/watch?v=polGxcb1ups>



(4) ボツリヌス菌 芽胞を作って生き残り、加熱してもやっつけられません！



主な原因食品	- 缶詰、びん詰、真空パック食品、発酵食品 - ハチミツ（乳児ボツリヌス症）
特徴	- 土壌や河川、動物の腸管など自然界に広く生息する。 - 酸素のない所で増え、熱に非常に強い芽胞を作る。 - 毒性の強い神経毒を作る。 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって、乳児ボツリヌス症にかかることがある。（赤ちゃんの場合、まだ腸内環境が整っておらず、ボツリヌス菌が腸内で増えて毒素を出す）
潜伏時間 主な症状	8～36時間 - 吐き気・嘔吐・頭痛・めまい・筋力低下・脱力感・便秘・神経症状（視力障害、言語障害、呼吸困難など） <乳児ボツリヌス症> - 便秘・ほ乳力の低下・元気消失・泣き声の変化・首のすわりが悪くなる

食品中で菌を「ふやさない」ことが重要です！

【食中毒予防のポイント】

- 保存方法（保存温度）の表示を確認し、期限内に消費すること。
- ※真空パックなどの密封食品でも冷蔵保存が必要な食品もあります。
- 容器が膨張していたり、異臭がある缶詰や真空パック食品は食べないこと。
- 原材料を十分に洗浄し、冷蔵または冷凍下で保存すること。
- 1歳未満の乳児にはハチミツを与えないこと。

(5) ウェルシュ菌 芽胞を作って生き残り、加熱してもやっつけられません！



主な原因食品	肉類、魚介類、野菜を使用した煮込み料理や大量調理食品（カレー、シチュー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付けなど）
特 徴	- 人や動物の腸管や土壌、下水など自然界に広く生息する。 - 熱に強い芽胞を作り、加熱しても生き残る。 - 酸素のない状態で、一定の温度まで下がると急速に増殖する。 - 食品と共に腸管に達した菌が毒素を産生する。
潜伏時間 主な症状	6～18時間 - 下痢・腹痛

● 仙台市内で令和5年に1件、ウェルシュ菌による食中毒事件が発生しています。

「やっつける」と「ふやさない」が最も有効です！

【食中毒予防のポイント】

- 前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べること。
- 食品を再加熱する場合は、中心部が75℃以上になるまでまんべんなく火が通るようによくかき混ぜながら十分に加熱すること。
- 一度に大量の食品を加熱調理した時は、攪拌したり小分けして迅速に冷やすこと。
- 食品を保存する場合は、10℃以下又は55℃以上を保つこと。

Web衛生講習会 ウェルシュ菌編

<https://www.youtube.com/watch?v=CmoNuXuu3EM>



(6) ヒスタミン 生成すると加熱しても分解されません！



主な原因食品	鮮度が低下したサンマ、サバ、マグロ、カジキ等の赤身魚及びその加工品
特 徴	- 魚肉等に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが、細菌に分解されることによってできる化学物質。 - 一度生成されると加熱しても分解されない。 - 冷蔵庫等、低温で保存していても増殖する。 - 消費期限内であっても発症レベルまで増殖することがある。
潜伏時間 主な症状	30分～60分程度 - 顔面紅潮、頭痛、じんま疹、発熱

加熱しても分解されないため、温度管理及び購入後速やかに使用することが重要です！

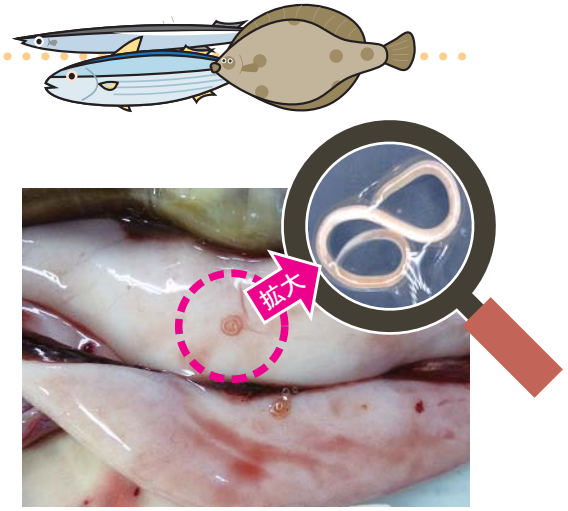
【食中毒予防のポイント】

- 低温で保管する。
- 冷蔵庫から出したあとは、速やかに調理し、常温での解凍・放置はしない。
- 鮮度が低下した恐れのある赤身魚は、加熱用での使用も避け、食べずに処分しましょう。
(例) 鮮度が低下した刺身を、煮魚や焼魚、フライなど、加熱用に使い回さない。
- 購入日等、履歴が不確かなものは使用しない。
- 販売時、消費期限表示をする場合は科学的根拠に基づき期限を設定する。

(7) 寄生虫 食中毒原因物質 全国第2位!! (令和7年)

魚介類の寄生虫 アニサキス

原因食品	・魚介類の刺身
特 徴	・主にサバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ、イワシ、サケ、ニシンなどの内臓の表面にうずまき状になって寄生する。 ・時間の経過に伴い、筋肉に移行する習性がある。
潜伏時間 主な症状	・食後30分～12時間程度 ・胃の激痛、下痢、腹痛、じんま疹
予防方法	・魚の内臓は、できるだけ早く取り除く。 ・-20℃以下（中心温度）で24時間以上冷凍処理する。 ・サバ、イワシ、サンマなどリスクの高い魚種を刺身等に調理する場合は、よく見て調理する。 ・内臓の生食はしない。



● 仙台市内で令和7年に3件、アニサキスによる食中毒事件が発生しています。

Web衛生講習会 アニサキス

<https://www.youtube.com/watch?v=wjkGR0pj9ns>



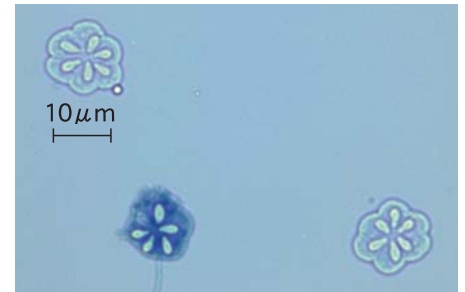
消費者向け動画コンテンツ(せんだいTube)【アニサキスを探してみた!】

<https://www.youtube.com/watch?v=80Z2pMDFIRU>



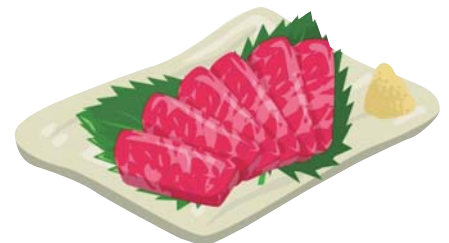
ヒラメの寄生虫 クドア・セプテンpunkタータ

原因食品	・ヒラメの刺身
特 徴	・ゴカイ等の環形動物を介して魚に感染し筋肉に寄生する。 ・ヒトなどのほ乳類には寄生しない。
潜伏時間 主な症状	・食後数時間程度（4～8時間程度） ・下痢、嘔吐、胃部の不快感等 ・症状は一過性で、速やかに回復する。
予防方法	・-20℃（中心温度）で4時間以上冷凍処理する。 ・75℃、5分以上の加熱調理



馬肉の寄生虫 サルコシスティス・フェアリー

原因食品	・馬刺し
特 徴	・犬と馬の寄生虫（原虫） ・人に寄生して体内で発育することはない。
潜伏時間 主な症状	・食後数時間程度（4～8時間程度） ・下痢、嘔吐、胃部の不快感等 ・症状は一過性で、速やかに回復する。
予防方法	・-20℃（中心温度）で48時間以上冷凍処理する。



(8) 有毒植物や毒キノコによる食中毒

山菜狩りやキノコ狩りなどで有毒植物や毒キノコを食用と誤って食べて食中毒になる事例が多く確認されています。有毒植物による食中毒では、死者も発生しています。食用と確実に判断できない植物やキノコは、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。

◆間違えやすい植物の例

有 毒	食 用
ヒョウタン	ユウガオ ※苦みの強いものは食べない
スイセン	(葉)ニラ、ノビル、(球根)タマネギ
イヌサフラン	(葉)ギョウジャニンニク、ギボウシ、(球根)ジャガイモ、タマネギ
ドクゼリ	セリ、ワサビ
バイケイソウ類 (コバイケイソウなど)	オオバギボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニク
トリカブト	モミジガサ(シドケ)、ニリンソウ

◆有毒植物や毒キノコを食べてしまったときは ・一刻も早く吐き出す ・直ちに医師の診察を受ける

● 仙台市内で毒キノコ（ツキヨタケ）による食中毒が令和3年に1件、有毒植物（バイケイソウ）による食中毒が令和4年に1件発生しています。

III 食品衛生情報

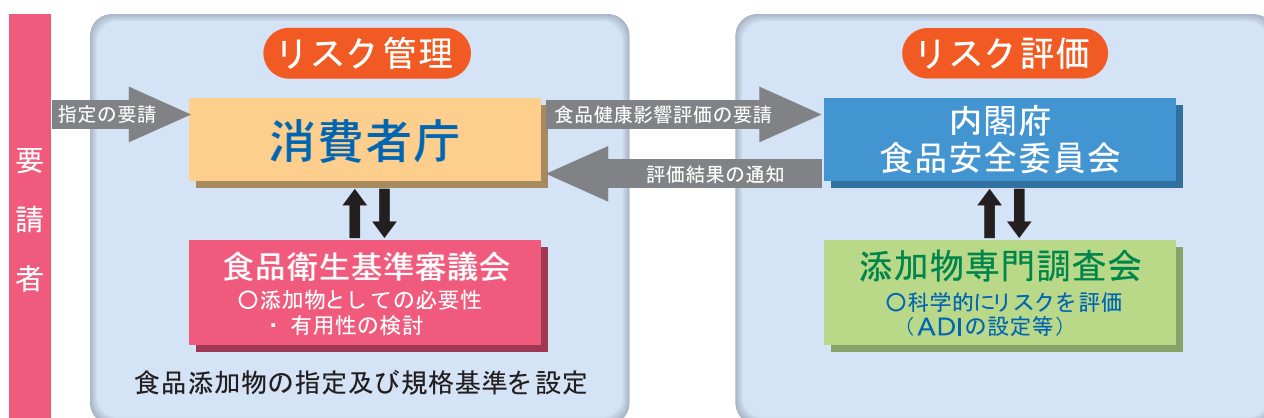
1 食品添加物

食品添加物とは、食品の保存性を向上させたり、栄養を保持したり、品質を高めたり、おいしさに彩りを添えたりするために食品に添加されるものです。

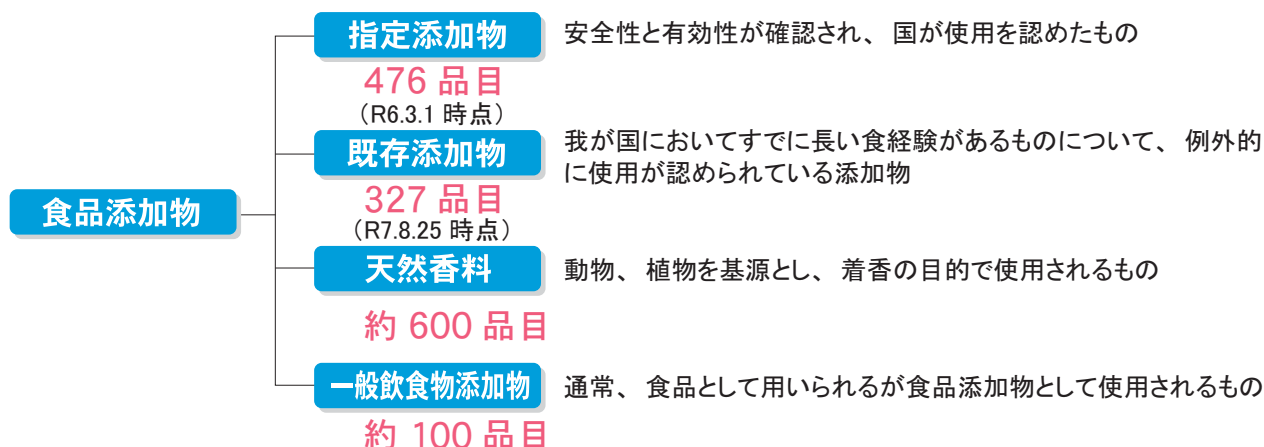
食品加工技術の進歩により、多様な加工食品が広域に流通するようになりましたが、これらの加工食品には、多くの場合、製造・加工に必要不可欠だったり、食品の腐敗・変質を防止する等の理由で食品添加物が使われています。

現在、日本では、安全性が確認され、内閣総理大臣が指定した食品添加物でなければ使用することはできません。しかし、食品の輸入が増えることに伴って、外国と法律や制度が違うために、輸入食品から日本では禁止されている添加物が検出されることもあります。このような食品については、回収等の措置がとられます。（食品衛生基準行政は、令和6年4月1日に厚生労働省から消費者庁に移管されました。）

● 食品添加物の指定制度



● 食品添加物の分類



● 指定外添加物

FAO/WHO等の国際機関の基準を参考に各国で指定されていますが、その国の食習慣、摂取状況などが違うため諸外国では認められているものであっても、日本では認められていないものがあります。代表的なものとして、TBHQ、サイクラミン酸（チクロ）などがあり、検疫所などの検査で発見されると違反食品となり、輸入できません。

📌 「食品添加物」（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html



● ADI（一日摂取許容量）：Acceptable Daily Intake

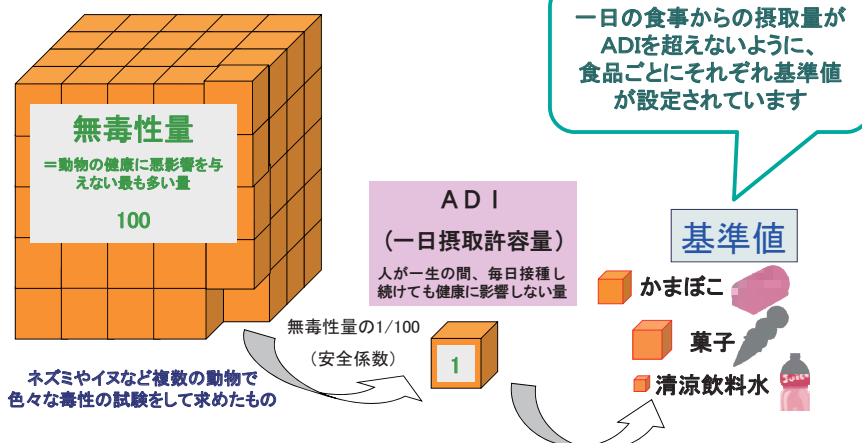
どんなものでも摂取量が多くなると人体への影響は多くなり、過剰に摂取すると死に至ります。一方、一定の量までならば、代謝などで人体に悪影響を与えないことが知られています。食品添加物の場合、人へ悪影響のない量を見つけるために動物試験のデータを使用します。このうちで最も厳しい値（無毒性量）を求めます。

さらに、実験動物と人間の「種の差」や人間の性別、年齢、健康状態、遺伝的背景などの個人差を考慮して無毒性量の100分の1の値を求め、これをADI（一日摂取許容量）とします。これは、**人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される量**となります。実際の食品添加物の摂取量は、食品衛生法の使用基準によって、ADIをさらに下回るように制限されています。

使用基準を定める場合には、国民1人が1日に食べる食品群別の量を国民栄養調査から割り出して、実際の1日の摂取量がADIより少なくなるように決められています。

また、害のある不純物が含まれないように成分規格や製造基準も決められています。

ADIと基準値の関係



● 使用基準

食品添加物は食品に添加するものだからといってどんな食品に対しても、また無制限に添加してもよいということではありません。

添加物のADI（一日摂取許容量）の範囲内で、また、必要性和有効性が認められる範囲内で、それぞれ食品への使用量や使用方法が決められています。使用基準に違反した食品は販売禁止、回収、廃棄などの措置がとられます。

● 食品添加物の不使用表示

商品の容器包装に「着色料無添加」、「保存料不使用」といった添加物の無添加・不使用表示をする場合は、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に沿って、消費者に誤認等を与えないように表示をする必要があります。（食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではありません。）

▶ 「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220330_25.pdf



● 食品添加物の表示（食品表示法に基づき表示基準が定められています）

使用された食品添加物は原則として全て表示しなければなりません。

◆ 物質名による表示

食品添加物は原則として物質名（品名）で表示されます。しかし、物質名はなじみが薄くわかりにくいいため、簡略名または類別名での表示も認められています。

物質名（品名） L-アスコルビン酸ナトリウム

簡略名または類別名 ビタミンC または V.C

◆ 用途名併記による表示

食品添加物の中で、食品の取扱いや選択の際に特に必要性が高いと考えられるものについては、物質名と共に用途名も表示が必要で8種類あります。用途名をまず記載し、その後ろにかっこ書きで物質名を記載します。ただし着色料の場合、物質名に「色」の文字があれば用途名を省略できます。また、複数の増粘剤（増粘多糖類）を使用した場合にも、物質名に「増粘」の文字があれば用途名を省略できます。

用 途 名	表 示 例
甘 味 料	甘味料（サッカリンNa）
着 色 料	着色料（クチナシ）またはクチナシ色素
保 存 料	保存料（ソルビン酸）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤または糊料	ゲル化剤（ペクチン）、増粘多糖類
酸 化 防 止 剤	酸化防止剤（ビタミンE）
発 色 剤	発色剤（亜硝酸Na）
漂 白 剤	漂白剤（亜硫酸Na）
防かび剤（防ばい剤）	防かび剤（OPP）または防ばい剤（OPP）

◆ 一括名による表示

通常複数の食品添加物が組み合わされて使用され、個々の成分を表示する必要性の少ない食品添加物は、それぞれ個別の物質名の表示ではなく、成分の機能・効果等を一括して表示することができます。

一括表示できる食品添加物群は次の14種類です。ただし、調味料については、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4グループに分類され、アミノ酸だけを使用した場合は調味料（アミノ酸）、主としてアミノ酸から構成される場合は調味料（アミノ酸等）と表示しなければなりません。

イーストフード ガムベース かんすい 苦味料 酵素 光沢剤 香料
酸味料 軟化剤 調味料 豆腐用凝固剤又は凝固剤 乳化剤
水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤 膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

◆ バラ売り食品への表示

店頭でバラ売りされている食品については、食品表示法上の表示義務はありませんが、かんきつ類やバナナ等に使用される防かび剤や防ばい剤、甘味料のサッカリンなど、バラ売りであっても売り場に立て札などで表示が必要なものがあります。

防かび剤 又は 防ばい剤	アゾキシストロビン、イマザリル、オルトフェニルフェノール、 オルトフェニルフェノールナトリウム、ジフェニル、チアベンダゾール、 ピリメタニル、フルジオキサニル、プロピコナゾール、ジフェノコナゾール
甘味料	サッカリン、サッカリンカルシウム、サッカリンナトリウム

◆ 表示が免除される食品添加物

最終食品に残らないものや残ったとしてもごく微量で効果がないものは、加工助剤やキャリーオーバーとして表示が免除されます。なお、令和7年3月28日から栄養強化を目的とする添加物の免除規定が削除され、他の添加物と同様に表示が必要となりました。（経過措置期間：令和12年3月31日）

表示の免除対象	免除される理由	食品添加物の例
加 工 助 剤	加工の際に使用されるが除去されたり中和されたりして最終食品に残らないもの	活性炭、カセイソーダ
キャリーオーバー	原料中に含まれるが、使用したのものにはごく微量しか含まれず、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合	せんべいにぬられた 醤油の保存料

※ただし、添加物を含む原材料が原型のまま存在する場合や着色料、甘味料などのように添加物の効果が視覚、味覚などで感知できる場合はキャリーオーバーにはなりません。

（例1）着色料を使用したイチゴソースをイチゴアイスに使用した場合、最終製品にも色としての効果があるのでキャリーオーバーとはならず、表示が必要

（例2）発色剤を使用したハムをポテトサラダに使用した場合、ハムは原型をとどめているのでキャリーオーバーとはならず、表示が必要

「食品表示法等（法令及び一元化情報）」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#laws



2 輸入食品

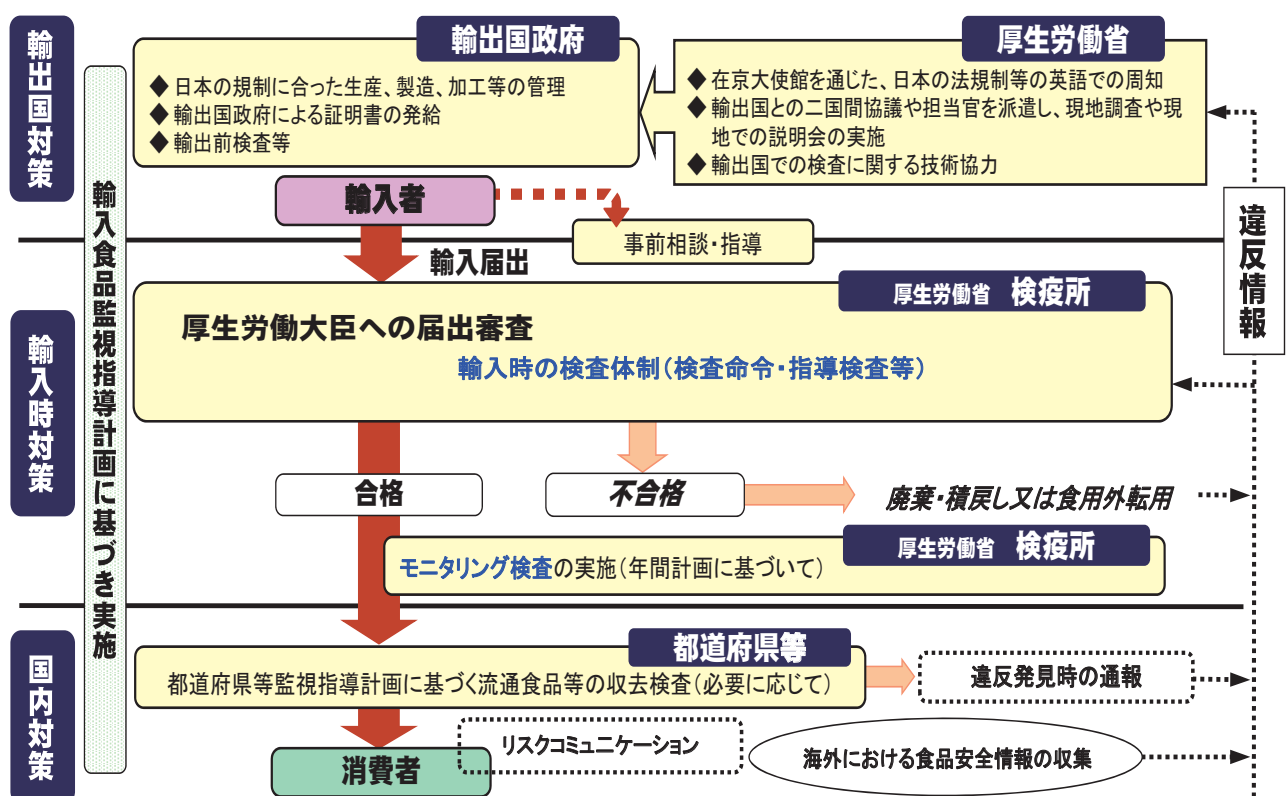
令和6年度の我が国における輸入食品の輸入届出件数は約247万件、輸入重量は約3,191万トンでした。このうち、約21万件について検査が行われ、うち、731件が法違反として積み戻し、又は廃棄等の措置がとられました。

食品が輸入されるときには、下図に示したような手続きが取られますが、これらの審査を行う国の検疫所等は、国内に32ヶ所あります。

輸入野菜から基準値を超える農薬が検出されるなど、食品衛生法の規格基準に違反する事例が相次いだことから、平成14年に食品衛生法が改正され、違反する食品が相当数発見された場合、厚生労働大臣が特定の国などの特定の食品について、包括的に輸入、販売を禁止できる仕組みが導入されました。

また、平成15年の食品衛生法改正により、厚生労働省は、パブリックコメントを行ったうえで作成した輸入食品監視指導計画に基づき監視指導を行うことや、厚生労働大臣による輸入業者に対する営業禁停止処分を行えるようにするなど輸入食品の監視体制を強化しています。

輸入食品の監視体制の概要



「輸入食品監視業務」（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html



3 残留農薬

農薬は、農作物にとって有害な昆虫や病原菌、雑草、ダニなどを防除する目的や、農作物の生理機能の増進または抑制の目的で使用される薬剤ですが、作用を発揮した後、直ちに消失するわけではありません。そのため、農薬が残留した農産物などを食べることで、私たちも農薬を摂取することになります。このように、農薬を使用した結果、作物などに残った農薬を「残留農薬」と言います。

農薬には、原則として農林水産省に登録されたものだけが製造、輸入、販売できるという「登録制度」があり、製造、輸入から販売そして使用に至る全ての過程で農薬取締法に基づき厳しく規制されます。

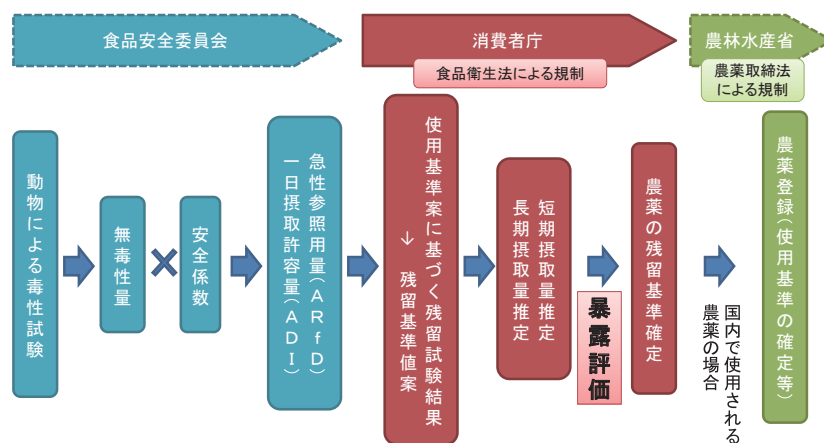
ある薬剤について、農薬として登録したいという申請があった場合、食品安全委員会では、動物を用いた毒性試験の結果から、一日摂取許容量（以下、ADI）及び急性参照用量（以下、ARfD）を設定します。

消費者庁では、食品安全委員会が設定したこれらの指標を用いて暴露評価を行います。ADIに基づく慢性暴露評価では、食品ごとに平均的な残留量と食事からの摂取量が掛け算されて農薬の摂取量とされ、それを対象食品ごとに積み上げた長期摂取量が、ADIの80%以下であればよいことになっています。

一方、ARfDに基づく急性暴露評価では、農薬が高濃度に残留した食品を大量に摂取するという極端なケースを推定して、各農薬の短期的な最大摂取量を算出し、それがARfDを超えているかどうか、食品ごとの短期摂取量について評価します。

暴露評価で安全性が確認されると消費者庁は食品衛生法に基づく残留基準を設定し、農林水産省において農薬取締法に基づく使用基準等を設定して、農薬として登録されます。

以上のように、農薬の残留基準は、一生平均的な量を食べ続けたとしても、一時的に多量に食べたとしても、その両方で健康に悪影響が生じない基準ということになります。



農薬の残留基準設定の流れ

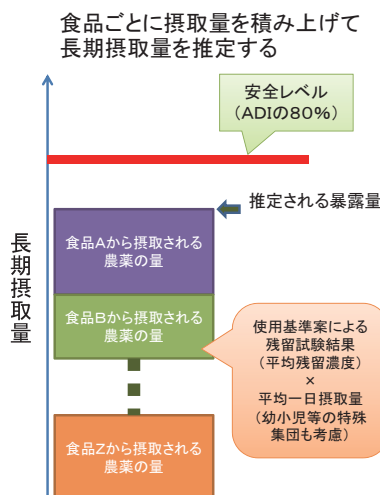
無毒性量：ある物質について何段階かの異なる投与量を用いて毒性試験を行ったとき、有害影響が認められなかった最大投与量。
安全係数：動物実験のデータを用いてヒトへの毒性を推定する場合、通常、動物とヒトとの種の差として「10倍」、さらにヒトとヒトとの間の個体差として「10倍」の安全率を見込み、それらをかけ合わせ「100倍」を安全係数として用いる。

一日摂取許容量

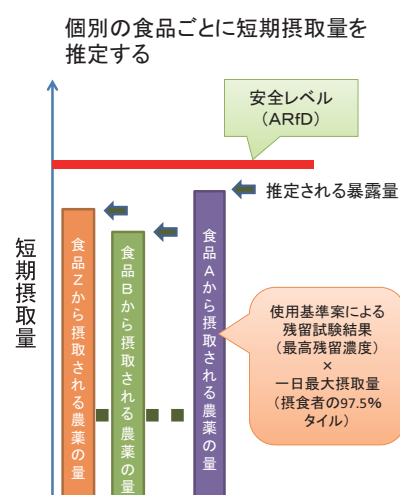
ADI(Acceptable Daily Intake)。
ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。

急性参照用量

ARfD(Acute Reference Dose)。
ヒトがある物質を24時間またはそれより短い時間で経口摂取した場合に健康に悪影響を示さないと推定される一日当たりの摂取量。



慢性暴露評価



急性暴露評価

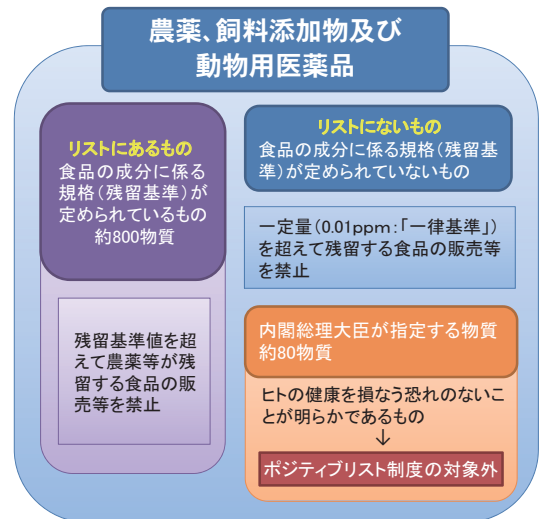
＜ポジティブリスト制度について＞

ある物質等について、原則的には残留或使用を禁止しつつ、その中で認めるものをリスト化して規制する制度のことをポジティブリスト制度といいます。

食品衛生の分野では、食品添加物や食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下、農薬等）の規制のほか、令和2年6月1日から、器具・容器包装にもこの制度が導入されています（令和7年6月完全施行）。

例えば、農薬等に関しては、農薬等と食品の種類ごとに残留が許される値が個別の基準値としてリスト化され、これ以外の農薬等や食品に対しては、原則として0.01ppmという基準（一律基準）が適用されています。

これらの個別基準や一律基準を超過した農薬等を含む食品は、食品衛生法違反としてその販売等が禁止されます。



✎ 「食品中の残留農薬等」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues



✎ 「器具・容器包装、おもちゃ、洗浄剤」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance



4 魚介類中の環境汚染物質

私たちの生活は、様々な化学物質を利用して成り立っていますが、これらの物質の中には、環境を汚染し、食品を介して人体に害を及ぼすものがあります。

仙台市では、これらの環境汚染物質のうち、水銀について、中央卸売市場に入荷する魚介類などを検査しています。

● PCB（ポリ塩化ビフェニール）

昭和43年の「カネミ油症事件」の原因物質であり、その後の調査で様々な製品に使用され、広く環境を汚染していることがわかりました。厚生省（当時）は昭和47年にその製造を中止させるとともに、食品のPCBの暫定的規制値を定めました。

● TBTO（ビストリブチルスズオキシド）

有機スズ化合物の一種で、船底塗料、漁網の防汚剤として使用されていましたが、これらによる魚介類の汚染や海洋汚染が問題となり、平成元年に製造及び使用禁止となりました。厚生省（当時）では、暫定的許容摂取量（1.6 μg/kg/日）を定めました。

● TPT（トリフェニルスズ化合物）

農薬（殺虫剤）、防汚剤などとして使用されます。厚生省（当時）では、平成6年に暫定的許容摂取量（0.5 μg/kg/日）を定めました。

● 水銀

魚介類に含まれる水銀については、昭和48年に厚生省（当時）が暫定的規制値を設定しています。（総水銀 0.4ppm、メチル水銀 0.3ppm。ただし、キンメダイ等の深海性の魚介類や、マグロ類は除外）

妊娠中の方の魚の摂取方法については、厚生労働省のホームページをご覧ください。

✎ 「魚介類に含まれる水銀について」（厚生労働省HP）

<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/>



5 アレルギー物質を含む食品の表示

食品による健康被害のひとつに食物アレルギーがあります。食物アレルギーは個人差があり、大多数の人が問題なく食べている食品でも、人によっては体にとって排除すべき異物と認識され、免疫作用の結果さまざまな症状がおこります。最も重篤なアナフィラキシーショックの場合、全身発赤、血圧低下、呼吸困難、意識消失などの症状が起こり、対応が遅れると死に至る場合もあります。

そこで、これらの危害を未然に防止することを目的として、食物アレルギーを起こしやすい物質を含む加工食品について、食品表示法で表示基準を定めています。

● 表示されるアレルギー物質

アレルギーを起こしやすい次の29品目で、必ず表示しなければならないもの（9品目）と、できる限り表示するように奨励されたもの（20品目）があります。必ず表示しなければならないのは、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツで、これらを「特定原材料」といいます。

規 定	食 品 の 名 称	理 由
表示を義務化 (特定原材料)(9品目)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、 カシューナッツ	・症例が多い ・症状が重篤
表示を推奨(任意) (特定原材料に準ずるもの) (20品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、 牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、 マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	・症例がある

● 対象

上記の表の原材料を含む容器包装に入れられた加工食品と食品添加物



● 表示の方法

食品表示法により定められているアレルギーに関する表示方法は以下のとおりです。

① 原則として個別表記する

アレルギー患者の食品選択の幅を広げるため、原材料・食品添加物ともに個別表記が原則となります。また、個別表記では特定原材料等と同じものであることが理解できる表示として「代替表記」が、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表示として「拡大表記」が認められています。

表示面積が限られ、表示が困難な場合などに限り、例外的に一括表示が可能です。

原材料の表示例（原材料の場合は『～を含む』とする）：しょうゆ（大豆を含む）、マヨネーズ（卵を含む）
添加物の表示例（添加物の場合は『～由来』とする）：保存料（しらこ蛋白：さけ由来）、乳化剤（大豆由来）

原則、個々の原材料や添加物の直後に括弧（ ）を付して個別に表示します。

② 一括表示する場合は、使用されたすべてのアレルゲンをまとめて表示する

例外的に一括表示とする場合は、一括表示欄を見ることでその食品に含まれるすべてのアレルゲンを把握できるように表示をします。原材料名や添加物に特定原材料や代替表記及び拡大表記を含む場合でも、一括表示欄に改めて表示が必要になります。

例：卵、バター、砂糖・・・・・・（一部に卵・乳成分を含む）

（特定原材料である「卵」、「乳」の代替表記である「バター」が原材料表示に記載されていても、一括表示欄に改めて「卵」「乳」の表示が必要です。）

原材料欄及び添加物欄の最後に「（一部に○○を含む）」と表示します。

※なお、個別表示と一括表示を組み合わせることはできません。

③ 代替表記及び拡大表記以外については、アレルギー表示をする

特定原材料名または代替表記を含まないが一般的に特定原材料等を含むことが予測できると考えられてきたもの（マヨネーズやパンなど）についてもアレルギー表示が必要となり、より広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表示が義務付けられています。

なお、卵黄、卵白については特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から「卵を含む」旨の表示を省略することはできません。

例：マヨネーズ（卵を含む）、パン（小麦を含む）、卵黄（卵を含む）、卵白（卵を含む）

- ④ 複合原材料表示において微量であっても特定原材料を表示する。

例：ハム（卵・豚肉を含む）

- ⑤ 原材料には含まれないが、機械や器具などを介して意図しないで混入するおそれのある場合、注意喚起として表示し、情報提供に努める。

例：「本品製造工場では、そば・卵を含む製品を製造しています」



● 特定原材料に準ずるものを使用していない旨の表示の奨励

特定原材料に準じるもの（表示が奨励されているもの）の表示がない場合において、「使用されていない」のか「使用されているが、表示がない」のか、食物アレルギー患者の方々が「適切に判断できるようにするため」に、「特定原材料に準じるもの」を使用していると一般的に認識されている食品について、それらの原材料を使用しないで製造した場合には使用していないことを表示することが望ましいとされています。

特定原材料の9品目は、人によってはごく微量でも食物アレルギーを発症する場合があるので、含有量の多少にかかわらず必ず表示が必要です。



名 称 コーヒーゼリー
原材料 砂糖、粉末コーヒー、寒天、…

この製品はゼラチンを使用していません

↑ 望ましいとされる表示

👉 「アレルギー表示に関する情報」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

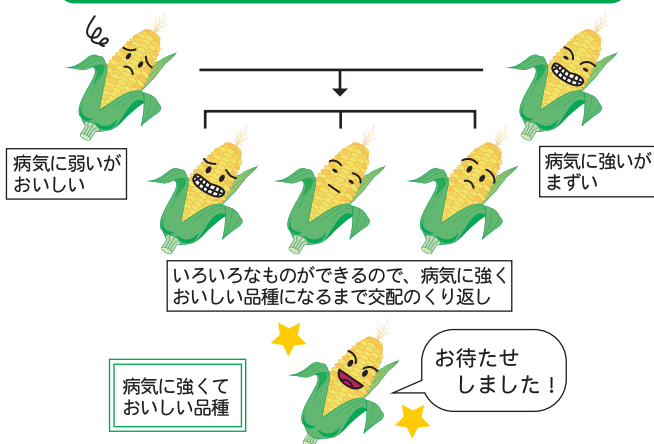


6 遺伝子組換え食品

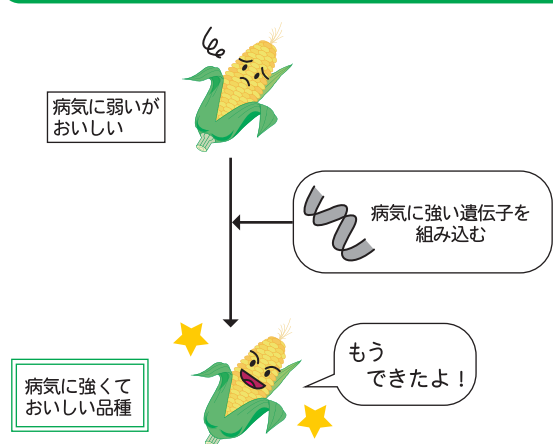
遺伝子組換え技術は、品種改良を目的としたバイオテクノロジーです。ある生物から、目的とする有用な遺伝子だけを取り出し、それを改良しようとする生物の細胞内に組み込んで新しい性質を付与します。従来行われてきた交配による品種改良は、目的にあった性質のものができるまでかなりの時間を要しますが、遺伝子組換え技術を用いることで短期間で新しい品種を作り出すことが可能です。

● 安全性の確保

交配による育種

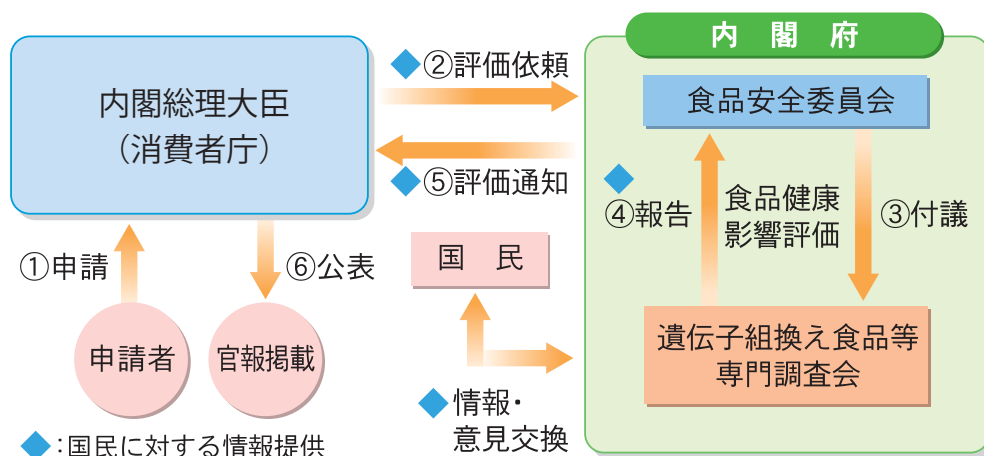


組換えDNAによる育種



遺伝子組換え食品を開発する企業は、開発した食品の安全性についての審査を消費者庁に申請します。そして消費者庁は、食品安全委員会に安全性の評価を依頼し、評価の結果、安全性に問題がないと判断された食品は、安全性審査を経た旨が公表されます。この安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品を輸入したり販売したりすることは法的に禁止されています。

遺伝子組換え食品の安全性審査手続きの流れ



● 遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え表示制度は、食品表示基準に定められており、義務表示と任意表示があります。

● 義務表示

日本で安全性が確認され、販売・流通が認められている食品は、9種の農作物及びそれを原材料とした33種の加工食品群です。食品表示法により、遺伝子組換え農産物を使用した場合（不分別含む）、表示が義務付けられています（組換えられたDNA（遺伝子）や、新しくできたたんぱく質が加熱などの加工によって、加工後の食品に残存しない場合は表示されません。）。

①大豆（枝豆及び大豆もやしを含む） ②とうもろこし ③ばれいしょ ④なたね ⑤綿実
⑥アルファルファ ⑦てん菜 ⑧パパイア ⑨からしな

● 任意表示

令和5年4月1日より、新たな遺伝子組換え表示制度が施行されました。任意表示制度について、情報が正確に伝わるように改正されました。

	新制度(令和5年4月1日以降)	旧制度(令和5年3月31日以前)
分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品	適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能 例)「大豆(分別生産流通管理済み)」等	「遺伝子組換えでないものを分別」 「遺伝子組換えでない」等の表示が可能
分別生産流通管理をして、 <u>遺伝子組換えの混入がないと認められる対象農産物を原材料とする加工食品</u>	「遺伝子組換えでないものを分別」 「遺伝子組換えでない」等の表示が可能	

※大豆及びとうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めはありません。それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組換えでない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件となります。

◆ 表示の方法（例）

分別生産流通管理(IPハンドリング)			
している		していない	
遺伝子組換え食品の場合	遺伝子組換え食品でない場合	混入の可能性がある	
義務表示	任意表示	義務表示	
名 称 豆腐 原 材 料 大豆(遺伝子組換え)、〇〇 内 容 量 300g 消費期限 令和8年7月9日 保存方法 要冷蔵10℃以下 製 造 者 〇〇食品(株) 仙台市××	名 称 きな粉 原 材 料 大豆(分別生産流通管理済み)、〇〇、△△ 内 容 量 100g 賞味期限 2026. 12. 21 保存方法 直射日光を避け常温で保存 製 造 者 △△食品(株) 仙台市××	又は	名 称 きな粉 原 材 料 大豆(遺伝子組換えでない)、〇〇、△△ 内 容 量 100g 賞味期限 2026年12月 保存方法 直射日光を避け常温で保存 製 造 者 △△食品(株) 仙台市××
			名 称 納豆 原 材 料 大豆(遺伝子組換え不分別)、〇〇、×× 内 容 量 300g 消費期限 令和8年7月9日 保存方法 要冷蔵10℃以下 製 造 者 〇〇食品(株) 仙台市××

「遺伝子組換え食品」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/bio/genetically_modified_food

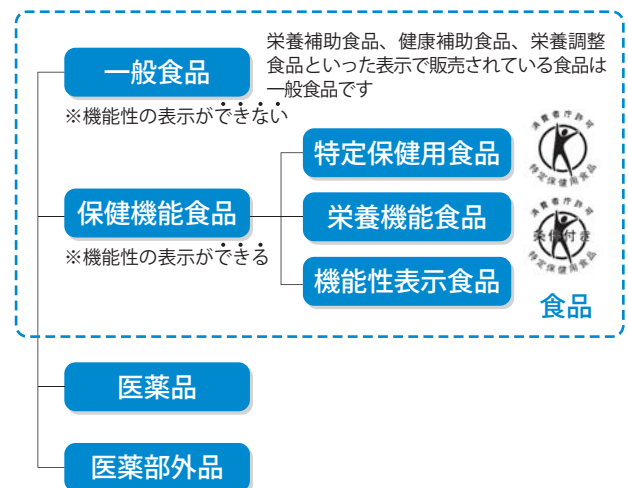


7 いわゆる健康食品

● 保健機能食品制度

「保健機能食品制度」とは、「お腹の調子を整える」などの特定の保健の目的が期待できることを表示することができる制度です。国民が健康づくりを図る上で「健康食品」を適切に選べるよう適切な情報を提供することを目的としています。

保健機能食品は、その目的や機能などの違いから、大きく「特定保健用食品」「栄養機能食品」「機能性表示食品」の3つに分類されています。機能性表示食品の制度については、平成27年4月1日より開始しました。いずれの食品についても、食品表示法により表示基準が定められています。



特定保健用食品(トクホ)

からだの生理機能に影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中コレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えるのに役立つなど、特定の保健の目的が期待できることを表示できる食品です。個別の審査・許可等が必要であり、以下のとおり分類されます。

	特定保健用食品	食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品
	特定保健用食品 (疾病リスク低減表示)	関与成分の疾病リスク低減効果が医学的・栄養学的に確立されている場合、疾病リスク低減表示を認める特定保健用食品（現在は関与成分としてカルシウム及び葉酸がある）
	特定保健用食品 (規格基準型)	特定保健用食品としての許可実績が十分であるなど科学的根拠が蓄積されている関与成分について規格基準を定め、消費者委員会の個別審査なく、消費者庁において規格基準への適合性を審査し許可する特定保健用食品
	特定保健用食品(再許可等)	既に許可を受けている食品について、商品名や風味等の軽微な変更等をした特定保健用食品
	条件付き特定保健用食品	特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品を、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として許可する特定保健用食品

「特定保健用食品とは」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/food_labeling_cms206_200602_01.pdf



栄養機能食品

栄養成分（ビタミン・ミネラル等）の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいいます。栄養機能食品を表示する際に、栄養機能食品である旨の表示に続けて、機能を表示しようとする栄養成分をカッコ書きで併記することが義務づけられています。

従来の表示ルールに加え、平成27年4月1日に施行された食品表示法では表示できる栄養成分（n-3系脂肪酸、ビタミンK、カリウム）の追加、対象食品の範囲が変更（鶏卵以外の生鮮食品が追加）となりました。

※【表示例】栄養機能食品(ビタミンB₂)

【表示対象となる栄養成分】 下記のミネラル類6種類、ビタミン類13種類、その他1種類

ミネラル類	亜鉛、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、カリウム
ビタミン類	ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、B ₁₂ 、C、D、E、K、葉酸
その他	n-3系脂肪酸

「栄養機能食品とは」（消費者庁HP）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/food_labeling_cms206_20200730_03.pdf



機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づき特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁に届出されたものです。

機能性表示食品には次のような特徴があります。

- ・ 疾病に罹患していない方（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している方を含む。）及び授乳婦を除く。）を対象にした食品です。
- ・ 生鮮食品を含め、すべての食品（一部を除く）が対象となっています。
- ・ 安全性及び機能性の根拠に関する情報、健康被害の情報収集体制など必要な事項が、商品の販売前に事業者より消費者庁へ届けられます。
- ・ 「おなかの調子を整える機能があることが報告されています」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示することができます。
- ・ 安全性の確保を前提とし、科学的根拠に基づいた機能性が、事業者の責任において表示されます。
- ・ 特定保健用食品とは異なり、消費者庁に個別に許可を受けたものではありません。

天然物や天然由来の抽出物質を用いて濃縮や化学的反応等を行い、本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は化学的合成品を錠剤、カプセル剤等とした加工食品については、原材料の受入れから最終製品の出荷に至るまでの全工程において、適正な製造管理と品質管理が令和6年9月1日より必要になりました。（経過措置期間：令和8年8月31日）

📌 消費者庁「機能性表示食品について」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/



特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品に共通する義務表示
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

この表示は、過度に「健康食品」に期待する傾向を是正し、バランスの取れた食生活の普及啓発を図るため、特定保健用食品及び栄養機能食品、機能性表示食品について表示が義務付けられています。

📌 厚生労働省『「いわゆる健康食品」のホームページ』

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html



📌 消費者庁「栄養や保健機能に関する表示制度とは」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_and_nutrition_labelling/



📌 国立健康・栄養研究所『「健康食品」の安全性・有効性情報』

<https://hfnet.nibiohn.go.jp/>

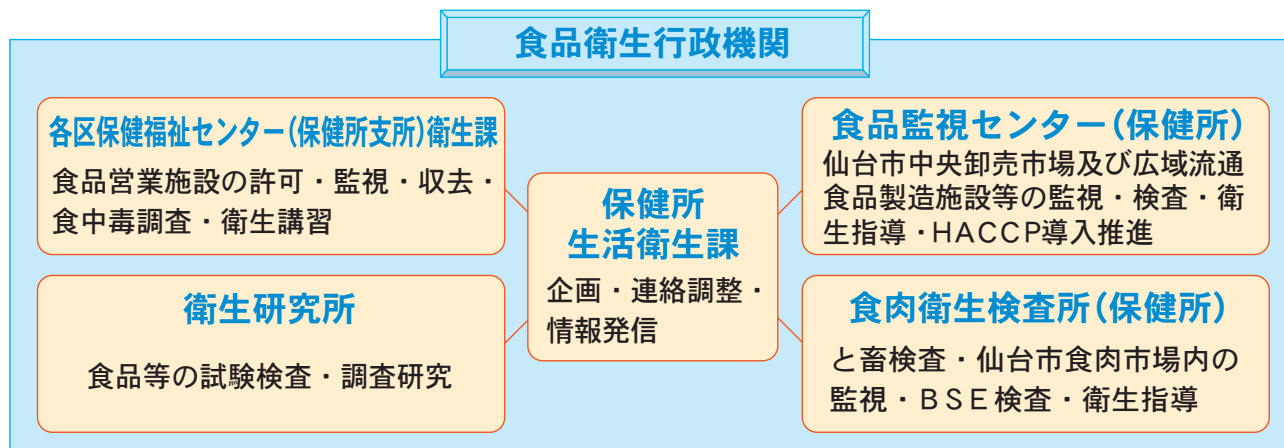


健康被害が疑われる場合は、すぐに使用をやめ、最寄りの医療機関を受診し、保健所へご相談ください。

IV 仙台市の食品安全に関わる行政機関

1 食品衛生行政機関

仙台市には、食品に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、次の機関が設置されています。



2 仙台市食品安全対策推進会議

食品の生産から消費までの各段階において、科学的知見に基づいた食品の安全性を確保するため、市役所内の食品に係わる関係課が連携し、仙台市における食品の安全対策を総合的に推進しています。



3 仙台市食品安全対策協議会

食品の安全性に関する市民の意見を施策に反映させるため、市長が、学識経験者、食品関係営業者、食品関係生産者並びに消費者等から協議会の委員を委嘱し、食品の安全性確保に関する施策や食品衛生監視指導計画などを協議する場として設置しています。

委員数	14名	(令和8年6月現在)
任期	2年間	
会長	戸田 雅子	(東北大学大学院教授)



4 健康福祉局生活衛生課

● 食品衛生に関する事業方針の策定

仙台市食品衛生監視指導計画の策定など仙台市の食品衛生に関する事業方針や予算のとりまとめを行っています。

● 国、他自治体などとの連絡調整

厚生労働省、東北厚生局などの国の機関、都道府県や他の政令指定都市など他自治体との連絡調整を行っています。また、国や政令指定都市、北海道・東北各県との会議に参加して情報や意見の交換を行っています。

なお、違反食品発見時や食中毒発生時には、他の自治体と連携し、被害の拡大防止を図ります。

● 市民への情報提供

事業統計のまとめや食品衛生に関する各種パンフレットの作成、ホームページの更新、SNSによる情報発信を行い、市民への情報提供を行っています。

▶ 仙台市ホームページ>くらしの情報>くらしの安全・安心>食品・生活衛生
<https://www.city.sendai.jp/kurashi/anzen/ese/index.html>



【パンフレット（一例）】

各区保健福祉センター衛生課で配布しています。（在庫が切れる場合があります）

手洗いポスター	食中毒予防のポイント	ノロウイルス
カンピロバクターによる食中毒	寄生虫による食中毒	有毒植物、毒キノコ

▶ 仙台市ホームページからダウンロードもできます。

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/download.html>



● せんだい食の安全サポーター制度

- ◆せんだい食の安全サポーターとして市民に委嘱し、サポーター会議の中で意見交換を行い、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を図っています。令和7年度は研修や意見交換のほか、サポーターからの意見を基に、食品衛生に関する啓発グッズのデザインなどの考案を行いました。また、食品監視センターへ移動して実地研修を行い、寄生虫（アニサキス）の観察や市場内の見学を行いました。

～活動の様子～



会議風景



R7年度のサポーター活動にてデザインした
パンフレット



移動研修（仙台市食品監視センター）

◆せんだい食の安全情報アドバイザー

平成25年度から、市民への普及活動を担う人材の育成を目的として、せんだい食の安全サポーターとして活動した方の中から選任された、『せんだい食の安全情報アドバイザー』が、消費者と食品衛生事業者及び行政の相互理解を図るための勉強会や意見交換の場で活動しています。

例年、食品衛生普及啓発活動、食品関係施設の見学や意見交換を行う研修会等を実施しています。アドバイザーの任期を終えた方のうち、引き続き活動を希望される方については、「せんだい食の安全情報コミュニケーター（食の安全情報推進隊）」として、地域における情報発信活動等を行っています。

～活動の様子～



食品衛生普及啓発活動



移動研修（食肉衛生検査所）

せんだい食の安全サポーターの活動

定 数	20 名程度
任 期	1 年間（委嘱日から翌年 3 月まで）
対 象 者	市内にお住まいで食品の安全について関心のある方（選考）
活 動 内 容	サポーター会議出席 食品検査施設などでの移動研修、市が作成するパンフレット等への消費者の立場からの意見の表明、市の行う食品安全の取り組みへの意見の表明 など
そ の 他	託児有り（無料）

5 保健福祉センター衛生課 食品衛生係

● 食品関係営業施設の許可や監視指導

食品衛生法に基づいて、食品を製造・調理・販売する施設の営業許可を行うとともに、食品衛生法及び食品表示法に基づき、施設や食品取扱状況について定期的な監視指導を行っています。また、学校、保育所、老人福祉施設などの給食施設の監視指導も行っています。

令和7年度 監視指導件数 8,340 件



● 食品の検査（収去検査等）

市内で製造・販売されている食品の検査（収去検査等）を行い、食中毒の防止と違反食品の排除に努めています。違反食品を発見した場合には、それらの食品が流通しないように必要な措置をとっています。

その他に、施設や器具類のふきとり等検査を行い、施設の衛生状況を数値等で示し、効果的な監視指導に努めています。

令和7年度 収去等検体数 487 件

令和7年度 施設、器具類ふきとり等検査数 1,522 件

● 食品等事業者に対するHACCP実施状況の確認及び指導

市内の食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の取り組み状況を確認し、講習会や各業界団体が作成する手引書等を活用し、施設の実態に合わせて、技術的な助言・指導を行っています。

● 衛生講習会の開催

食品関係営業の業種別講習会や施設従事者への講習会を行い、食品衛生意識の向上を図っています。また、市政出前講座などを通じ、市民を対象に食品衛生に関する講習会を行っています。

令和7年度 講習会開催回数 115 回
受講者数 2,744 人



● 食中毒や食品苦情の調査

食中毒や異物混入などの食品苦情について調査を行い、原因を究明して被害の拡大と再発防止に努めています。

令和7年度 苦情調査件数 377 件

● 食品衛生に係わる情報の提供

食品の安全性に関する情報の収集や提供、相談を行っています。各種パンフレット等による情報提供や食品関係事業者を対象としたファクシミリ等による情報提供を行っています。

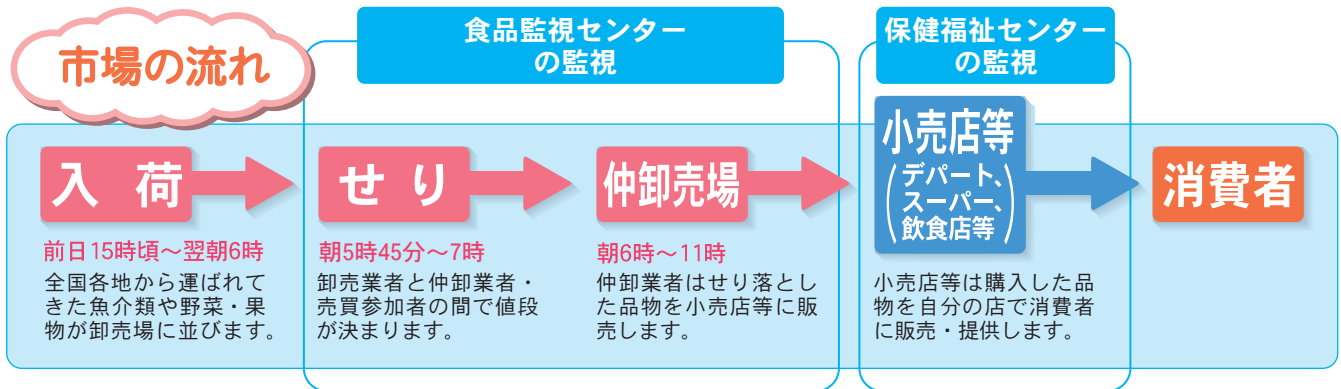
令和7年度 ファクシミリ等による情報提供 14 回 延べ 1,550 件

6 食品監視センター

食品監視センターは、仙台市中央卸売市場を流通する食品の安全性を確保するとともに、市内事業者のHACCPに沿った衛生管理の取組みを推進しています。

● 市場内事業者等への対応

中央卸売市場では生鮮食品(魚介類・野菜果物類)を中心に毎日大量の食品が取引されています。これらの食品の安全を守るために監視指導や検査等を行うほか、食の安全に係わる様々な情報を発信しています。



➤ 「食品監視センターホームページ」(仙台市公式ホームページ内)

<http://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>



➤ 「仙台市中央卸売市場」(仙台市公式ホームページ内)

<http://www.city.sendai.jp/chuo-kanri/kurashi/shizen/nogyo/nosanbutsu/oroshiuri/index.html>



● 広域流通食品製造施設等への対応

市内の食品工場等、広域に流通する食品を製造する事業者に対して、監視指導や検査等を行っています。監視時には、施設の衛生管理状況、HACCP(※)に沿った衛生管理計画の検証や適切な運用について技術的な助言・指導を行い、衛生管理の向上・改善に向けた体制作りを支援します。

※HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point(危害要因分析重要管理点)の頭文字をとった略語で、HACCP(ハサップ)と呼ばれています。

原材料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因(ハザード)を把握した上で、それらの危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

平成30年6月の食品衛生法改正により、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。



● 監視指導

市場内の卸売・仲卸施設と、卸売業者の市場外冷凍倉庫を中心に監視指導を行っています。開市に合わせた時間帯に、食品の表示や保存温度、有毒・有害な食品が流通していないかなどについて重点的に確認しています。

また、広域流通食品製造施設等に対しては、施設や食品取扱の状況について各区保健福祉センター衛生課と連携し、定期的に監視指導を行っています。



食品表示や品温等の点検

令和7年度 監視指導件数

22,713 件

● 食品等事業者に対するHACCP実施状況の確認及び指導

市場内の食品等事業者や広域に流通する食品を製造する事業者等に対して、HACCPに沿った衛生管理の取組み状況を確認し、技術的な助言・指導を行っています。

令和7年度 HACCP に関する助言・指導実施件数 135 件

● 食品等の検査（収去検査等）

市場に入荷した食品等や広域流通食品製造施設で製造した食品等の検査を行っています。検査結果をもとに営業者等に対し廃棄・回収等の必要な措置をとり、違反食品の流通を防止しています。

令和7年度 収去等検体数

727 件

令和7年度 施設、器具類ふきとり等検査数

70 件

● 衛生教育

市場関係者の食品衛生に対する意識の向上を図るため、卸売業者、仲卸業者を対象に講習会を実施しています。

また、市民や広域流通食品製造施設からの依頼に応じた、食の安全や衛生管理に関する講習も行っています。



市場内事業者向け講習会

令和7年度 講習会等開催回数 12 回

受講者数 526 人

● 情報収集・発信

食品の安全情報を収集し「食品監視センターだより」等で情報を発信しています。食品監視センターだよりは各区役所の窓口や市政情報センターなどで見ることができ、仙台市ホームページにも掲載しています。

また、市内流通品からのノロウイルス検出状況についても仙台市ホームページで発信しています。このほか、市場関係者に対してはファクシミリによる貝毒情報等の情報提供も行なっています。

令和7年度 ファクシミリによる情報提供 69 回 延べ 2,930 件

● 食品輸出手続きに関する相談等への対応

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、外国へ輸出する食品について、事業者からの相談を受け、相手国や食品の種類ごとに必要な手続きについて東北農政局等と連携し、助言等を行います。

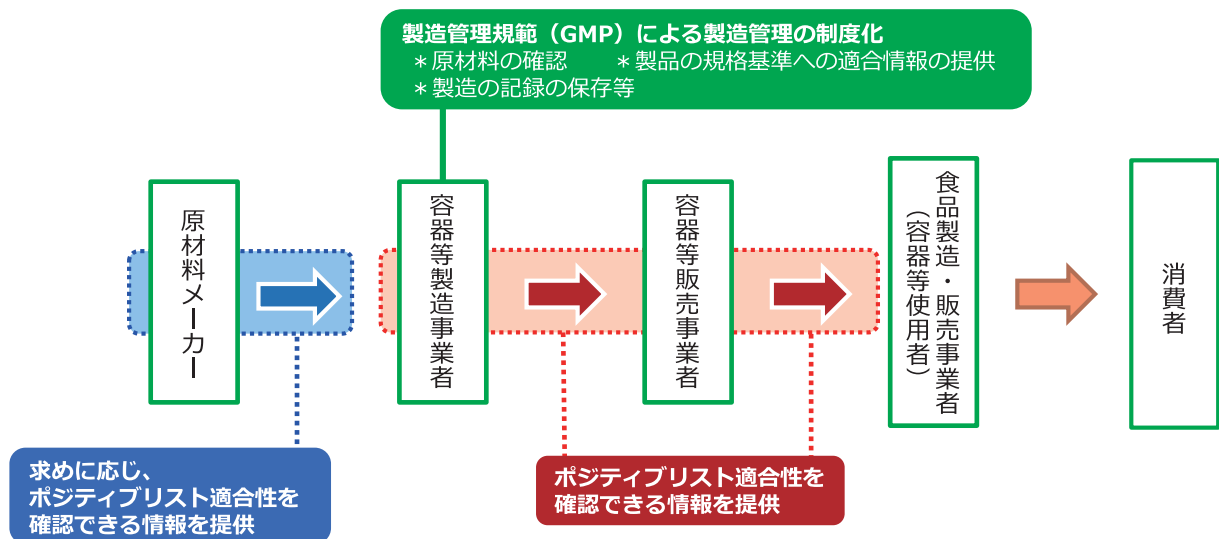
● 食品用器具・容器包装の製造事業者への対応

合成樹脂製の食品用器具・容器包装を製造する市内の事業者（届出対象施設）に対して、製造品目、製造工程等の確認を行い、適宜、衛生管理の監視指導を行っています。

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入されました（令和2年6月1日施行、経過措置期間は令和7年5月31日で終了）。本制度の対象となる材質は**合成樹脂**です。

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の概要



● 事業者間の情報伝達

容器等製造又は販売事業者は、取扱う製品を販売する相手方に対し、ポジティブリスト制度に適合している旨を説明することが義務付けられています。また、原材料メーカーは、容器等製造事業者からポジティブリスト制度への適合性の確認を求められた場合には、必要な説明をするよう努めなければなりません。

✂ ポジティブリスト制度の詳しい情報は、仙台市のHPをご覧ください。

<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/gouseijusiseinokiguyoukihausou.html>



7 食肉衛生検査所

食肉の流通拠点である仙台市食肉市場において、食肉の安全を確保するために検査や指導を行っています。

と畜検査

搬入されるすべての獣畜に対し、と畜検査員が生体検査及び解体後検査等を実施することにより、検査に合格したもののみが食肉として市場へ流通し、不合格のものは食用不適として廃棄されます。

と畜検査は、主に肉眼的に行われ、必要に応じ精密検査が実施されます。

令和6年、国は牛海綿状脳症（BSE）検査におけるスクリーニング検査の対象を見直し、「月齢に係らず、特定の行動異常又は神経症状を呈す牛」が対象となりました。

なお、BSE スクリーニング検査結果が陽性の場合、国による確認検査が行われます。

令和7年度 と畜検査頭数 127,798 頭（牛 17,845 頭、豚 109,953 頭）
BSE スクリーニング検査頭数 0 頭

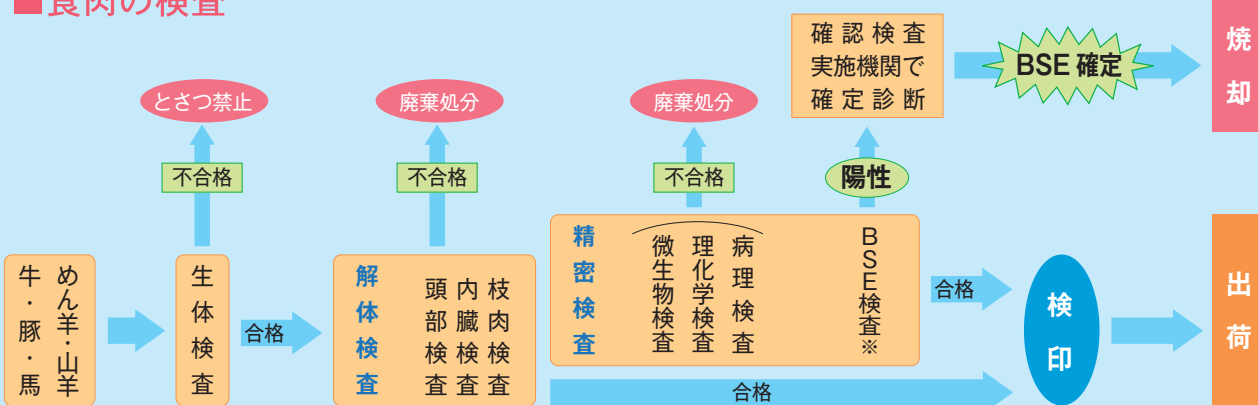


牛の生体検査



豚の解体後検査（枝肉検査）

■食肉の検査



※BSE検査の対象は、特定の行動異常又は神経症状を呈す牛

● 食肉中の残留有害物質の検査

家畜の治療及び予防等に使用される抗菌性物質及び駆虫剤等の動物用医薬品並びに飼料等に含まれる恐れのある農薬等の残留検査を実施します。また、ポジティブリスト制度に基づき効率的に検査を行うため、使用頻度の高い動物用医薬品等に係る情報を収集します。なお、基準値が超過した場合は当該食肉を排除するとともに、産地部局へ情報提供及び再発防止対策の実施を要請します。

令和7年度	残留有害物質検査頭数	
	動物用医薬品	98 頭(延べ 2,720 項目)
	残留農薬	28 頭(延べ 840 項目)



残留有害物質検査

● 監視指導

食肉市場内（と畜場、せり売り場及び食肉処理場）の立入検査及び枝肉の微生物検査により、とさつ・解体、加工等を監視します。

また、と畜場法に基づく外部検証及び食品衛生法に基づく衛生監視により、HACCPによる衛生管理の実施状況を確認します。

さらに、食肉輸送車等に対し食肉の衛生的な取扱いを指導します。



枝肉の微生物検査

令和7年度	監視指導件数	247 件
	枝肉の微生物検査件数	360 件
	食肉輸送車等の衛生指導件数	18 件
	事業者への啓発資料配布	64 部

● 衛生教育

食肉市場における衛生意識の向上を図るため、場内関係者に対して衛生講習会を行います。とさつ・解体、加工、搬出等の作業内容に応じた講習を実施します。

令和7年度	衛生講習会	16回(182名)
-------	-------	-----------

● リスクコミュニケーション

外部からの見学者等に対し、食肉衛生に係る啓発活動を行います。

令和7年度	見学者等への啓発資料配布部数	5 種類 44 部
-------	----------------	-----------



衛生講習会

📌 食肉衛生検査所のホームページもご覧ください（仙台市公式ホームページ内）

<https://www.city.sendai.jp/shokuniku/kurashi/kenkotofukushi/kenkoiryo/kansensho/shokuniku/index.html>



8 衛生研究所

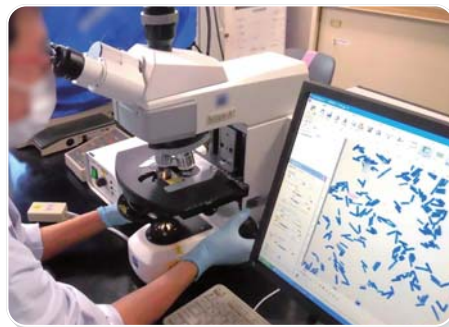
仙台市の食品衛生・環境衛生・感染症などに関する試験検査・調査研究・研修指導・情報提供を行っています。食品衛生に関わる業務については次の通りです。

● 試験検査

主に保健福祉センター・食品監視センターなどが収去した食品の試験検査を行っています。検査結果は、食品の安全性の確認や営業者への指導に利用されています。

また、食中毒や食品苦情などの原因究明のための検査を行い、行政処分や指導を科学的に裏付けるデータを提供します。

- 弁当・そうざい・加工食品などの細菌検査
- 生食用かきやそうざいなどのノロウイルス検査
- 感染症や食中毒の原因となる細菌およびウイルスの検査
- 加工食品中の食品添加物の検査
- 野菜・果物や肉類・魚介類に残留する農薬・動物用医薬品の検査
- 牛乳・清涼飲料水などの規格検査
- 大豆などの遺伝子組換え食品の検査
- 加工食品中のアレルギー物質（小麦やくるみ等の成分）の検査
- 食品中の有害物質（水銀・自然毒など）の検査
- 食品中の放射性物質の検査
- 「いわゆる健康食品」に含まれる医薬品成分の検査



細菌検査

食品等から分離された細菌について染色し、色や形を顕微鏡で観察します。



農産物の残留農薬検査

農産物の抽出液を精製しています。

令和7年度 検査実施件数

○収去等検体数 1,195 件

検査項目数：微生物検査 延べ 3,791 項目 理化学検査 延べ 23,385 項目

○苦情・食中毒検体数 258 件

検査項目数：微生物検査 延べ 974 項目 理化学検査 延べ 30 項目

○放射性物質検査検体数 110 件（農林部門依頼検体の20件を含む）

● 調査研究

厚生労働省が実施している「食品添加物一日摂取量調査」に毎年参加し、私たちが加工食品からどれくらいの添加物を摂取しているかを調査しています。令和7年度はプロピオン酸（保存料）について調査しました。



種々の加工食品を購入し、日本人の平均的な喫食量に合わせて食品ごとに採取したもので、7種の食品群ごとに混合し分析します。（写真左はサンプリングの様子、右は魚介類・肉類・卵類の一部）

● 研修指導

令和 7 年度は中学生の職場体験や大学生等の見学を受け入れました。新庁舎になり、多くの方々にご来所いただきました。

令和 7 年度	施設見学	9 回 (69 名)
	職場体験	2 回 (6 名)



中学生の職場体験

菓子に使用されている着色料の検査を体験してもらいました。

● 情報提供

仙台市の主な感染症の発生状況をホームページ等でお知らせしています。また、業務内容や身近な科学的情報を紹介する情報誌「情報広場」、年間業務をまとめた「仙台市衛生研究所報」も発行しています。

👉 「仙台市衛生研究所ホームページ」（仙台市公式ホームページ内）

<https://www.city.sendai.jp/bisebutsu/kurashi/kenkotofukushi/kenkoiryo/ese/>



検査方法の紹介 ～ノロウイルス～

生食用カキにおけるノロウイルスの検査方法についてご紹介します。

1 生カキの前処理

ノロウイルスは生カキの中腸腺に蓄えられているので、ハサミとピンセットを用いて丁寧に切り出します。



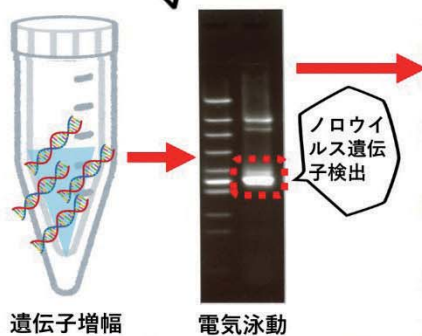
2 遺伝子の抽出

中腸腺と試薬を混合・攪拌しノロウイルスを濃縮した後、機械を用いて遺伝子を抽出します。



3 ノロウイルス遺伝子の検出・詳細解析

ノロウイルス遺伝子を特異的に増幅し、電気泳動により検出します。



ノロウイルス遺伝子検出部位を切り出し、詳細な遺伝子配列の解析を行います。



V 令和7年度 事業概要

1 食品関係営業施設の監視指導

食品の製造や流通実態、営業施設の衛生管理状況や食中毒の発生状況などを考慮し、食品衛生監視指導計画に基づき、延べ31,299件の監視指導を行いました。

特に中央卸売市場や量販店などの流通拠点での監視を充実させるとともに、広域に流通する食品を製造する施設、弁当などを大量に製造する施設や学校、病院、老人福祉施設などの給食施設について重点的に監視指導を行いました。

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
許可施設数	14,475	14,664	14,782
監視指導件数	18,631	18,584	18,065
届出施設数※	6,394	6,825	7,065
監視指導件数	15,593	15,062	13,234

※届出施設とは、営業許可業種や届出不要な業種以外の製造・加工・販売・貯蔵など行う施設です。

2 食品等の検査

市内で製造されている食品や中央卸売市場で取扱われている食品、市内で販売されている食品及び施設や器具類等のふきとり検査等について、食品衛生監視指導計画に基づき、3,077体の検査を行いました。違反の状況や食中毒の発生状況などを考慮して検査項目を決め、国内で製造された食品ばかりでなく輸入食品についても検査を行っています。主な検査項目は、食中毒原因菌、ノロウイルス、残留農薬、食品添加物などです。食品衛生法に違反した検体数は4件ありました。市内の原因施設に対しては改善指示を行い、仙台市外の原因施設については、管轄する自治体に改善措置を依頼しました。

➡ 関連ページ37頁

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
検査検体数	2,266	3,021	3,413	3,407	3,077
違反数	3	4	10	5	4

3 食品衛生に関する講習会（リスクコミュニケーション）

食品関係営業者や市民を対象に164回(延べ受講者数5,610人)の講習会で、食品衛生の普及啓発に努めました。

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
開催回数	96	113	162	158	164
受講者数	3,927	4,351	5,223	5,539	5,610

VI 令和7年度 食品等の検査状況

1 食品衛生法及び食品表示法による食品の衛生確保

食品によって健康被害が発生しないよう、腐敗や変敗、有害な化学物質や病原微生物に汚染されたものなどは、食品衛生法で製造や販売が禁止されています。

また、食品の衛生確保のため、食品衛生法では食品の規格基準など、食品表示法においては、アレルギーや期限表示など安全性に関する表示の基準が定められています。

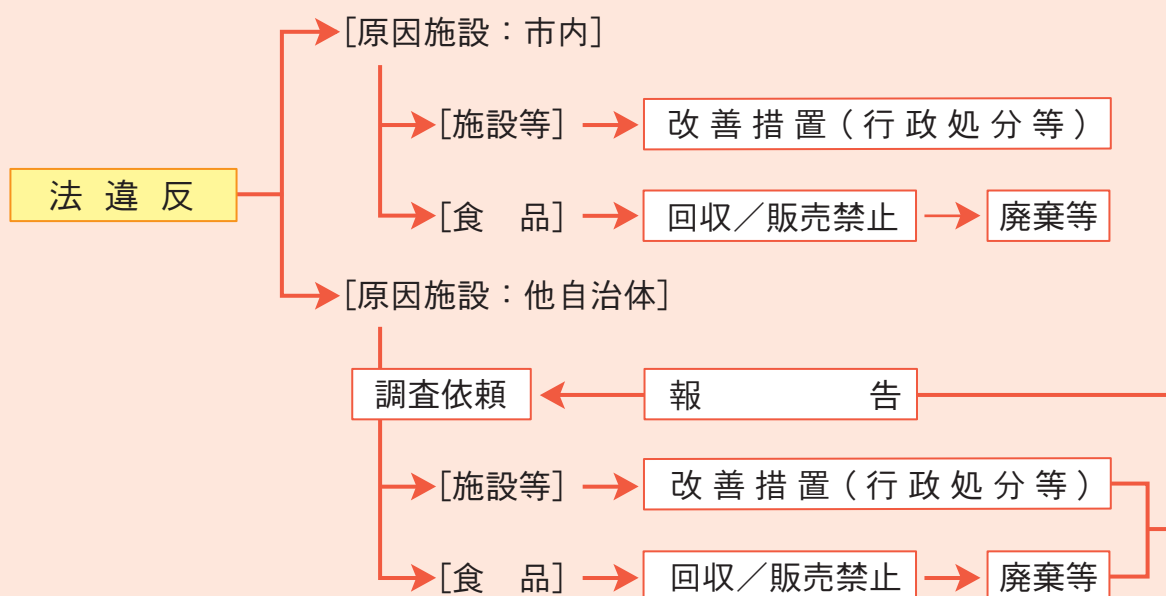
規格基準とは、食品の製造から販売までの衛生を確保するための「製造基準」や「保存基準」といった『基準』と、食品の成分に着目した「成分規格」といった『規格』について定めたもので、これらに適合しない方法による食品の製造や販売はできません。

2 検査の目的

本市では、各区保健福祉センター（保健所支所）衛生課、食品監視センター等が食品工場や販売店に立入り、上記1の「基準」に合った方法で食品が製造・販売されているか監視・指導を行っています。また、それらの食品が「規格」に合ったものかをチェックするため、食品を持ち帰って検査（収去検査）を行っています。

これらの監視・指導や検査は、危害発生状況や違反状況を考慮した年間計画に基づき実施しています。検査結果により回収や廃棄などを行ったり、施設の衛生管理が向上するよう指導を行っています。また、原因施設が他の自治体の場合には、改善措置を依頼し、連携して違反食品の回収等を行います。

検査結果が食品衛生法違反の場合



3 食品の検査状況（令和7年度）

① 食品等の検査状況

食品の種類	主な項目	検体数	違反数	違反内容
魚介類	細菌、ウイルス、貝毒、 総水銀、動物用医薬品、 放射性物質	539		
冷凍食品	細菌、残留農薬	26		
魚介類加工品	細菌、食品添加物	90		
肉・卵とその加工品	細菌、動物用医薬品、 残留農薬、食品添加物	267	1	規格違反 1
生乳、乳	細菌、成分規格	7		
乳製品、乳類加工品	細菌、食品添加物	3		
アイスクリーム類、氷菓	細菌、成分規格	2	1	規格違反 1
穀類とその加工品	細菌、食品添加物	17		
野菜・果物と その加工品	細菌、残留農薬、 食品添加物、放射性物質	161	2	規格違反 2
菓子類	細菌、食品添加物	100		
清涼飲料水、酒精飲料	細菌、食品添加物	10		
弁当・そうざいなど	細菌、ウイルス 食品添加物	242		
冰雪	細菌	1		
合 計		1,465	4	

<ふきとり検査>

検査の種類	主な項目	検体数
ふきとり検査	細菌、ウイルス	492
スタンプ検査※1	細菌	163
ATPふきとり検査	ATP※2	957
合 計		1,612

※1：培地を検査対象に接触させて一定期間培養し、微生物の発生状況により汚染度を評価する検査方法。

※2：生物由来の有機物であるアデノシン三リン酸のこと。施設や器具等の清浄度を表す指標となる。

② 違反内容等

違反食品	検体数	違反内容	輸入・国産の別	措置
セロリ	1	規格違反 (残留農薬(イプロジオン) 基準値超過)	国産	管轄自治体に通報
アイスマルク	1	規格違反(大腸菌群陽性)	国産	回収命令、 改善指示書交付
ドラゴンフルーツ	1	規格違反 (残留農薬(プロクロラズ) 基準値超過)	輸入	管轄自治体に通報
牛肉	1	規格違反 (動物用医薬品(セファゾリン) 基準値超過)	国産	管轄自治体に情報 提供

4 食品添加物の検査状況(令和7年度 再掲)

食品の種類	国産品 検体数(違反数)	輸入品 検体数(違反数)	計 検体数(違反数)
冷凍食品	0	1	1
魚介類加工品	38	2	40
肉・卵とその加工品	9	0	9
乳製品・乳類加工品	1	0	1
穀類とその加工品	8	3	11
野菜・果物とその加工品	9	16	25
菓子類	1	10	11
清涼飲料水	4	0	4
酒精飲料	1	3	4
弁当・そうざいなど	0	7	7
合計	71(0)	42(0)	113(0)

5 輸入食品の検査状況（令和7年度 再掲）

食 品 の 種 類	項 目	検 体 数（違 反 数）
魚 介 類	細菌	76
冷 凍 食 品	細菌、残留農薬、動物用医薬品など	18
魚 介 類 加 工 品	細菌	6
肉 ・ 卵 と そ の 加 工 品	動物用医薬品など	3
穀 類 と そ の 加 工 品	食品添加物など	3
野 菜 ・ 果 物 と そ の 加 工 品	残留農薬、食品添加物など	32(1)
菓 子 類	食品添加物	10
酒 精 飲 料	食品添加物など	3
上 記 以 外 の 食 品	細菌、食品添加物など	7
合 計		158(1)

6 放射性物質の検査状況（令和7年度 再掲）

① 仙台市中央卸売市場に入荷した農水産物の検査※

食品の種類	検体数	違反数	基準値
			放射性セシウム (Bq/kg)
野菜類	12	0	100
魚介類	59	0	100

② その他の流通食品の検査※

食品の種類	検体数	違反数	基準値
			放射性セシウム (Bq/kg)
肉卵類	6	0	100
牛乳	1	0	50
穀類及びその加工品	2	0	100
野菜	10	0	100

※ゲルマニウム（Ge）半導体検出器により仙台市衛生研究所で検査実施

具体的な検査結果は、仙台市ホームページにて公表しています。

📌「流通食品の放射性物質検査について」（仙台市公式ホームページ内）

<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



7 農産物の残留農薬の検査状況（令和7年度 再掲）

① 検査対象農産物（国産）

分 類	種類	検体数	食 品 名 () 内は検体数
野 菜 類	42	55	アスパラガス (1)、いんげん (1)、うど (2)、オクラ (1)、かぶ (2)、かぼちゃ (1)、カリフラワー (1)、かんしょ(さつまいも) (1)、キャベツ (2)、きゅうり (1)、ごぼう (1)、こまつな (1)、さといも (1)、ししとうがらし (1)、しゅんぎく (1)、ズッキーニ (1)、スナップえんどう (1)、せり (1)、セロリ (1)、だいこん (2)、たまねぎ (2)、チンゲンサイ (1)、とうもろこし (1)、トマト (2)、長芋 (1)、なす (1)、なのはな (1)、ニガウリ (1)、ニラ (1)、にんじん (3)、にんにく (1)、ねぎ (3)、はくさい (3)、パプリカ (1)、ばれいしょ (1)、ピーマン (1)、ブロッコリー (1)、ほうれん草 (1)、みょうが (1)、ゆき菜 (1)、レタス (2)、れんこん (1)
果 実 類	13	14	いちご (1)、かき (1)、キウイ (1)、すいか (1)、西洋なし (1)、デコポン (1)、日本なし (1)、ぶどう (1)、ぼんかん (1)、みかん (2)、メロン (1)、もも (1)、りんご (1)
合 計			55種類 69検体

② 検査対象農産物（輸入）

分 類	種類	検体数	食 品 名 () 内は検体数
野 菜 類	6	6	アスパラガス (1)、オクラ (1)、かぼちゃ (1)、にんにく (1)、ねぎ (1)、パプリカ (1)
果 実 類	11	16	アボカド (1)、オレンジ (2)、キウイ (1)、グレープフルーツ (4)、ドラゴンフルーツ (1)、パイナップル (1)、バナナ (1)、ぶどう (1)、メロゴールド (1)、ライム (1)、レモン (2)
冷 凍 食 品	5	7	かんしょ(さつまいも) (1)、なのはな (1)、ブルーベリー (1)、ブロッコリー (2)、マンゴー (2)
そ の 他	1	1	コーヒー豆 (1)
合 計			23種類 30検体

③ 検査対象農薬

分 類	農薬の種類数	延べ項目数
国産農産物	261	14,626
輸入農産物		6,780

④ 残留農薬検出状況（国産農産物）

種 類	原産地	検出農薬	検出値(ppm)	残留基準(ppm)
にら	栃木県	アセタミプリド	0.31	5
		フルジオキサニル	0.02	2
セロリ	茨城県	アセタミプリド	0.30	3
		アゾキシストロビン	0.80	30
		イプロジオン	※0.43	0.01
		クロルフェナピル	0.32	3
		フルフェノクスロン	0.75	4
ししとうがらし	宮城県	クロチアニジン	0.02	10
		チアメトキサム	0.04	3
パプリカ	山梨県	クレソキシムメチル	0.02	2
日本なし	茨城県	フェンプロパトリン	0.03	2
もも	福島県	テブコナゾール	0.03	2
		ボスカリド	0.01	0.2
ぶどう	岩手県	ジノテフラン	0.12	15
はくさい	茨城県	ボスカリド	0.07	40
ほうれんそう	宮城県	エトキサゾール	0.03	20
かき	奈良県	ジノテフラン	0.02	2
ブロッコリー	宮城県	ボスカリド	0.01	5
西洋なし	山形県	ジノテフラン	0.05	1
		フェンプロパトリン	0.01	2
		ボスカリド	0.02	3
かぶ	千葉県	ペルメトリン	0.02	0.5
りんご	岩手県	ジノテフラン	0.03	2
トマト	熊本県	フルジオキサニル	0.03	5
ぼんかん	熊本県	クロルフェナピル	0.02	2
		テブコナゾール	0.15	5
キウイー	大分県	ジノテフラン	0.01	0.5
合 計	17検体 （15農薬、延べ27項目）			

※は基準値超過

基準値は令和8年4月15日現在

⑤ 残留農薬検出状況（輸入農産物）

種 類	原産地	検出農薬	検出値(ppm)	残留基準(ppm)
オレンジ	アメリカ	アセタミプリド	0.02	2
グレープフルーツ	イスラエル	イミダクロプリド	0.03	0.7
ぶどう	チリ	ミクロブタニル	0.04	0.9
バナナ	フィリピン	クロルピリホス	0.01	2
グレープフルーツ	南アフリカ	ピラクロストロビン	0.06	2
メロゴールド	アメリカ	アセタミプリド	0.05	2
		フェンピロキシメート	0.02	2
オクラ	タイ	イミダクロプリド	0.11	0.7
		エトフェンプロックス	0.01	3
ドラゴンフルーツ	ベトナム	プロクロラズ	※0.03	0.01(一律基準)
合 計	8 検体 （8 農薬、延べ10項目）			

※は基準値超過

基準値は令和8年4月15日現在



8 畜水産食品の残留農薬等の検査状況（令和7年度 再掲）

① 検査対象項目

分 類	種類数	項目数
動物用医薬品	71	3,181
農薬	30	840
合計	101種類 延べ4,021項目	

② 畜水産食品の残留農薬等検査状況

食 品 名	総検体数（件）		動物用医薬品（件）		農薬（件）	
	国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入
乳	0	0	0	0	0	0
牛肉	72	1	56	1	16	0
豚肉	54	1	42	1	12	0
鶏肉	0	1	0	1	0	0
卵	0	0	0	0	0	0
魚介類	8	4	8	4	0	0
小計	134	7	106	7	28	0
合計	141		113		28	

③ 畜水産食品の残留農薬等検出状況

食品名	原産地	検出項目	検出値(ppm)	残留基準(ppm)
養殖カンパチ	鹿児島県	オキシテトラサイクリン	0.01	0.2
養殖ブリ	愛媛県	オキシテトラサイクリン	0.03	0.2
牛の筋肉※ ¹	宮城県	セファゾリン	0.21	0.05

※ 当該枝肉は出荷者により自主廃棄された。

9 魚介類中の環境汚染物質モニタリング検査状況（令和7年度 再掲）

項 目	分 類	検体数	検出数	検出値(ppm)	暫定的規制値(ppm)
総 水 銀	魚介類	10	10	0.02～0.31	0.4

※規制値を超えた検出事例はありませんでした。

10 アレルギー物質スクリーニング検査状況（令和7年度 再掲）

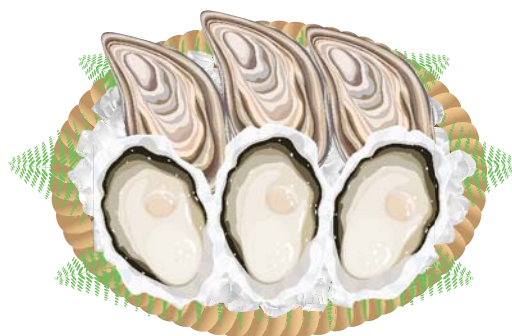
特定原材料検査項目	食品等の種類	検体数	違反数
くるみ	生菓子及びその製造に使用する機械器具	3	0

11 生食用かきの検査状況（成分規格）（令和7年度 再掲）

項 目	基 準	検体数	超過（違反）
細 菌 数	50,000/g 以下	32	0
E.coli最確数	230/100g 以下	32	0
合 計 32検体 延べ64項目			0

12 生食用かきの検査状況（ノロウイルス）（令和7年度 再掲）

項 目	検体数	陽性	陽性率
ノロウイルス	23	3	13.0%



VII 仙台市食品の安全性確保に関する基本方針

仙台市では、食品安全基本法の基本理念を踏まえ、食品の安全性確保に向けた実効性ある施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成18年9月に「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」を策定し、市民の食生活を取り巻く様々な事件や問題に迅速に対処してまいりました。

今後も、広域化・国際化する食品の安全性確保に向けて、国や宮城県等との連携はもとより、消費者、生産者、食品等事業者とのリスクコミュニケーションを一層図りながら、市民の負託に応えてまいります。

I 基本理念・基本的視点

食品の安全性確保は、すべての市民が健康で豊かな生活を営む上で必要不可欠なことから、食品供給の各段階において適切な安全性確保の措置が講じられ、また、消費者が自主的かつ合理的に食品を選択できる機会が確保されるよう、次の3つの視点に基づき、食品の安全性確保に取り組むこととしております。

- 消費者の視点に立った安全性確保
- 事業者の自主管理による安全性確保
- 関係者による相互理解と協力による安全性確保

II 関係者の責務・役割

食品の安全性確保には、生産から製造加工、流通、販売、消費にいたるまでの各段階において、適切な安全性確保の措置が講じられなければなりません。これらの措置をより確実なものとするため、行政、生産者、食品等事業者、消費者の相互理解とそれぞれの果たすべき責務や役割を明確にしています。

1 本市の責務

- ① 生産者、食品等事業者が生産から流通販売までの各段階において、適切な自主管理が行われるよう必要な施策を実施します。
- ② 生産から消費までの各段階において、食品の安全性の確保を効果的に行うため、指導啓発、監視、食品の検査等、必要な施策を実施します。
- ③ 関係者の相互理解と協力により食品の安全性確保対策を進めるため、情報提供や意見交換等、必要な施策を実施します。

2 生産者、食品等事業者の責務

生産者、食品等事業者は、自らが食品の安全性の確保について、第一義的責任を有していることを認識して、以下のとおり必要な措置を実施する責務を有します。

- ① 食品の安全性を確保するため、必要な措置を適切に講じます。
- ② 自らの事業活動に係る食品等に関する正確かつ適切な情報の提供に努めます。
- ③ 自らの事業活動に関し、仙台市が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力します。

3 消費者の役割

消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たします。

III 施策の体系

食品の安全性確保に向けた施策を実効性あるものとするために、施策を体系化し、総合的かつ計画的に推進します。

なお、施策の推進にあたっては、食品安全基本法が求める食品の安全性確保に関するリスク分析手法のうち、リスク管理とリスクコミュニケーションを基礎として取り組みます。

1 生産者、食品等事業者の自主管理の推進

食品の生産、製造加工、流通販売に携わるすべての人が、食品の安全性確保について、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自主管理を行っていく必要があります。生産者および食品等事業者が、食品の安全性確保に関する知識を深め、自主管理を適切に行えるよう支援します。

2 生産から消費までの安全性確保対策の充実

食品等の生産・製造・流通等の状況、食品関係施設の実態、食中毒等の食品衛生上の危害発生状況等を考慮し、効果的な監視や食品検査を充実していきます。また、食品の安全性に関する情報収集や調査研究を行います。

3 緊急事態発生時の対応

食品が関係する健康被害発生時には、原因究明とともに被害が拡大しないよう迅速な対応が必要です。また、確かな情報に基づいた冷静な市民の行動のためには、適切な情報提供が重要です。このため、食品の安全性に関する情報を収集、集約して、市民に適切に情報提供を行います。

4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

食品の安全性確保に関する情報を消費者や生産者、食品等事業者提供していきます。また、食品の安全性確保に関する国のリスク評価、国や仙台市のリスク管理の手法についてリスクコミュニケーションを行い、その意見を施策に反映させるなど、消費者、生産者、食品事業者、行政の相互理解を深め、協力して食品の安全性確保を推進します。

5 食品の安全性確保の観点からの食育の推進

食品の安全性確保対策を実施するにあたり、食育により食品の安全性や食品への理解を深めることが重要です。食育基本法において、食育推進のため7つの取組が示されていますが、ここでは、食品の安全性確保の観点から、関連する「生産者と消費者の交流」、「食品の安全性に関する情報提供」等についても再掲します。



6 関係機関との連携

食品流通の国際化、広域化が進み、仙台市内で消費される多くの食品は、輸入食品や市外で生産、製造加工された食品です。また、食品の安全性確保のために、食品安全基本法をはじめとして多くの関係法令があり、国や地方自治体のさまざまな機関でその役割を担っています。これらのことから、国や他の関係自治体とより一層の連携を図りながら、食品の安全性確保対策を推進します。

IV 施策の推進

この基本方針に基づく食品の安全性確保対策を推進するため、各施策の計画と実施状況について、年度ごとに「仙台市食品安全対策協議会」で意見交換を行い、施策に反映させるとともに市民に公表するなど、効果的な取組みを行っていきます。 ➡ [関連ページ24頁](#)

仙台市では、この基本方針に基づき、年度ごとに取り組むべき食品の安全性確保に向けた具体的な行動（施策）について、アクションプランを策定しています。

仙台市食品の安全性確保に関する基本方針及びアクションプランにつきましては、仙台市ホームページをご覧ください。

仙台市ホームページ くらしの情報（食品・生活衛生）

仙台市 食品衛生

検索

「食品の安全性確保に向けた仙台市の取組み」

➡ <https://www.city.sendai.jp/kurashi/anzen/ese/torikumi/index.html>



VIII 令和8年度 仙台市食品衛生監視指導計画

食品衛生に関する監視指導については、食品衛生法第24条の規定に基づき、国が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」を踏まえて「食品衛生監視指導計画」を定めることとしています。

仙台市では、この「食品衛生監視指導計画」を「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づくアクションプランのひとつに位置づけ、食品の安全性を確保するための施策として策定しています。

➡ 関連ページ45-46頁

1 令和8年度の重点事業

食品の安全性確保を図るため、次の3つの事業を、より重要な事業と位置づけ、重点的に実施します。

1 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理※の実施状況の確認及び指導

食品衛生法の基準に基づき、営業施設の衛生管理が適切に行われているか確認します。HACCPに沿った衛生管理は、取り扱う食品の種類や事業の規模に応じた取組みが求められることから、講習会や個別相談等、様々な機会を設けて継続的に指導します。

※HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）により、食品の安全性を確保するため、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。原則として、全ての食品等事業者が対象となります。具体的には、個々の食品等事業者が使用する原材料、製造・調理工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、衛生管理を「最適化」、「見える化」するものです。

➡ 関連ページ1頁

2 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

生食用として販売・提供が禁止されている牛の肝臓や豚肉（内臓を含む）、及び規格基準等が定められている生食用食肉（牛肉）の取扱いについて、食品等事業者への指導を徹底します。また、鶏や野生鳥獣等の食肉及び内臓についても、生や加熱不十分な状態で食べることは、食中毒リスクが非常に高いことから、食品等事業者に対し、十分に加熱して提供するよう指導します。また、食肉のいわゆる低温調理について、収去検査や監視等による検証結果を踏まえて、適正な調理法を指導します。

➡ 関連ページ2、7-8頁

3 リスクコミュニケーションの推進

市ホームページ、動画配信及びSNS等様々な媒体を活用して、市民に対して積極的に食品衛生に係る情報発信を行います。また、講演会、「せんだい食の安全サポーター制度」及び市政出前講座等を通じて、食品の安全性確保への取組みについて発信するとともに、市民、食品等事業者との意見交換を行い、食品の安全性に関する科学的な理解の普及に努めます。

➡ 関連ページ26頁



2 令和8年度の具体的な取組み

令和8年度の具体的な取組みとして、次の事業を実施します。

1 HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

原則全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられています。

食品等事業者が食品衛生法に基づいた衛生管理を確実に実施し、さらに衛生管理の向上に向けた自主的な取組みを進めることができるように、計画的な監視指導を行います。

2 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

本市における食品等の生産・製造・流通状況や食品関係施設の実態、食中毒をはじめとした食品衛生上の危害発生状況等を考慮し、計画的かつ効果的な監視指導に取り組みます。

- (1) 食品等関係営業施設に対して、施設の特性に応じて監視の頻度を設定し立入検査を実施します。
- (2) 市内で製造、流通、販売される食品等、1,010検体について検査を実施します。
- (3) 仙台市中央卸売市場や食肉市場などの流通拠点において、監視指導・食品検査を重点的に実施します。
- (4) 食肉に処理される検査対象牛について、BSEスクリーニング検査を行います。

令和8年度 立入検査計画

施設分類	対象施設	監視予定回数
食中毒事件原因施設 違反・不良食品原因施設	食中毒事件が発生した施設等、特に注意を要する施設	年3回
広域流通・大量調理施設等	広域に流通する等、食品の取り扱い規模が大きく、特に高度な衛生管理が必要な施設	年2回
一斉監視対象施設	厚生労働省及び消費者庁からの通知に基づき実施する夏期一斉取締り及び年末一斉取締りの対象施設	年2回
給食施設等	病院、学校、社会福祉施設等の集団給食施設	年1回
上記以外の施設	取り扱う食品の特性や、自主回収報告の原因施設等、適宜監視指導が必要な施設	随時

※ HACCPに沿った衛生管理の実施状況を踏まえて必要に応じて監視回数を調整する。

● 令和 8 年度 収去等検査計画

	食品の種類	主な検査項目							
		細菌	ウイルス	残留農薬	食品添加物	動物用医薬品	遺伝子組換え食品	放射性物質	その他(※)
各区衛生課	魚介類及びその加工品	●	●		●	●		●	●
	冷凍食品	●		●	●	●			●
	肉・卵とその加工品	●		●	●	●		●	●
	乳、乳製品、乳類加工品	●			●	●		●	●
	穀類とその加工品	●			●		●	●	●
	野菜・果物とその加工品	●		●	●			●	●
	菓子類	●			●				●
	清涼飲料水	●			●				●
	上記以外の食品等 (弁当・そうざい等)	●	●		●	●			●
食品監視センター	魚介類及びその加工品	●	●		●	●		●	●
	野菜・果物とその加工品	●		●	●			●	●
	上記以外の食品等 (弁当・そうざい等)	●				●			
食肉衛生検査所	肉・卵とその加工品			●		●		●	
検体数		1,010							

※ 貝毒、環境汚染物質、アレルギー物質、成分規格等

< 食品を取り扱う作業場等の検査 >

	検体数	主な検査項目
ふき取り検査等 (微生物検査、ATP検査)	1,720	細菌、ウイルス、清浄度

3 食中毒等の緊急事態発生時の対応

食中毒等、食品が関係する健康被害の情報を察知した場合には、関係機関と連携しながら、原因を究明するとともに被害拡大防止対策を講じます。また、緊急事態が発生した場合には、国及び他自治体からも情報収集し、情報の集約・一元化を行い、庁内関係各課と情報や対応方針の共有化を図りながら対応します。

4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

食品の安全性確保に関する情報を消費者及び食品等事業者に向けて様々な媒体を利用し提供していきます。また、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意見交換会を開催するとともに、様々な立場の意見を正しく理解し、リスクコミュニケーションの支援、仲介のできる人材の育成を図ります。

- (1) 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、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、食品等事業者と意見交換を行います。
- (2) 食品衛生監視指導計画作成にあたっては、関係機関や市民から広く意見を募集し、確定した計画については公表します。
- (3) せんだい食の安全サポーター、せんだい食の安全情報アドバイザーの活動などを通じて、リスクコミュニケーションの支援、仲介のできる人材の育成を図ります。
- (4) 食品衛生情報誌「食の情報館」、ホームページ、市政だより、SNS発信、動画配信、各種パンフレット、市政出前講座などにより、消費者、食品等事業者に対して食品衛生に関する知識・情報を提供します。

○市政出前講座 申込みにより随時開催

対象：仙台市内に在住、勤務、在学する方々で構成される、おおむね20人以上の団体

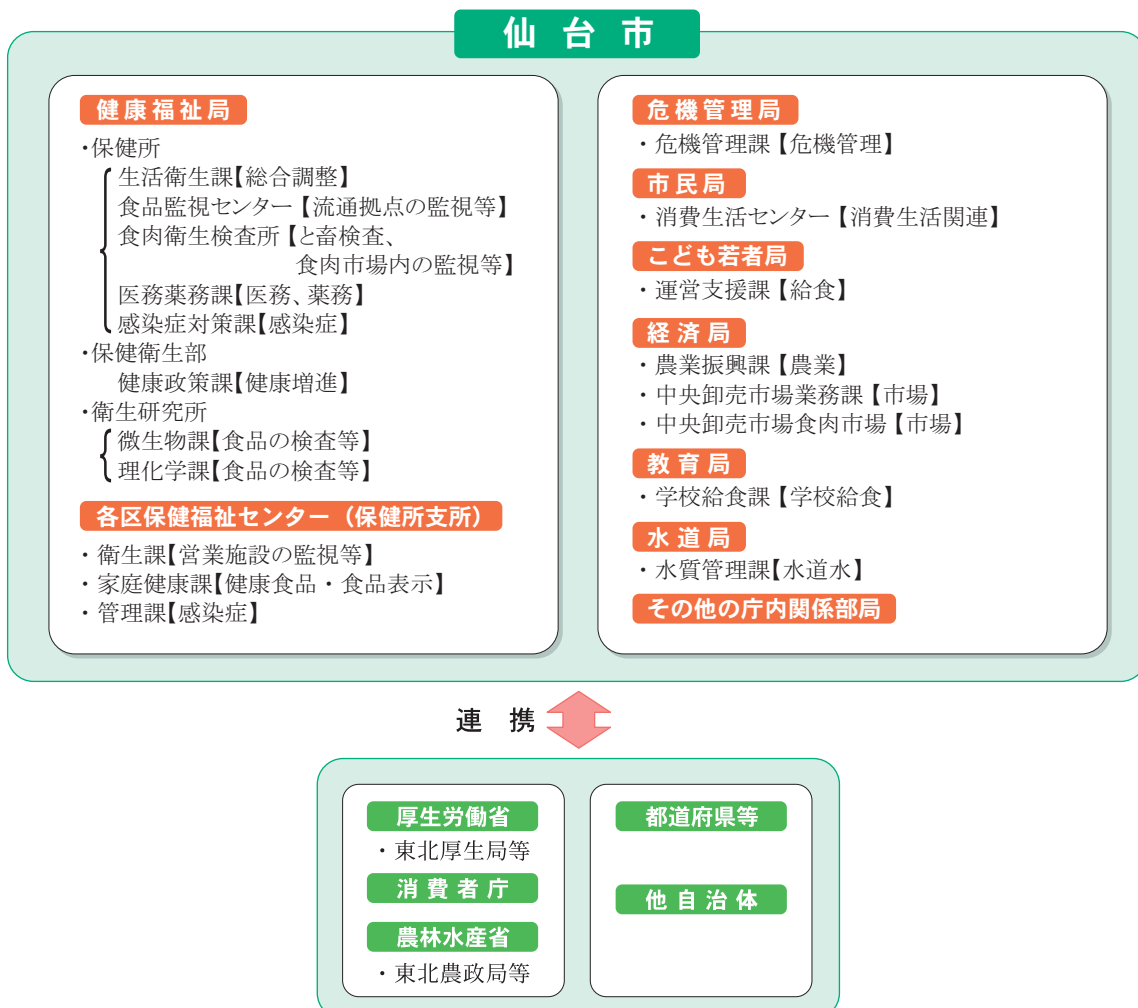
➤ 詳しくは、「市政出前講座」（仙台市公式ホームページ内）をご覧ください。

<https://www.city.sendai.jp/kochotoke-kocho/shise/koho/kocho/sonota/demaekoza/index.html>



5 関係機関との連携及び実施体制

食品衛生に関する監視指導が迅速に実施されるよう庁内関係各課や国、他自治体等と連携を図ります。



情報提供のお知らせ

- 仙台市ではこの「食の情報館」以外にも各種の情報提供をしています。
- 食中毒の防止のために、正しい知識を分かりやすくタイムリーに情報提供しています。
- いずれも無料で利用することができます。



FAX情報サービス

営業者向けに最新の情報を提供しています。申し込みは下記連絡先へ。



出前講座などの利用

市民や営業者向けに講習を行っています。
申し込みは下記連絡先へ。



電話で聞く

食品の安全性に関することを知りたい場合に食品衛生監視員がお答えします。
下記連絡先へ。



インターネットで見る

食品衛生に関する動画を仙台市公式動画チャンネル「せんだいTube」で配信しています。動画はホームページにも掲載しています。



▶ 食品衛生に関する動画配信について

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/jigyosha/syokuhin/kousyuukai/douga.html>



パンフレットで学ぶ

保健福祉センターなどでは、食品衛生の各種パンフレットを配布しています。
(ノロウイルス、カンピロバクター食中毒など)

食中毒予防の基本は手洗い！

手洗いをこまめに行いましょう。2度洗い(洗い10秒→すすぎ15秒を2回繰り返す)が効果的です。



お問い合わせは最寄りの保健福祉センターへ

仙台市健康福祉局保健所生活衛生課	TEL 022-214-8205	
仙台市青葉区保健福祉センター衛生課	TEL 022-225-7211	内線6721~6726
仙台市宮城野区保健福祉センター衛生課	TEL 022-291-2111	内線6721~6723
仙台市若林区保健福祉センター衛生課	TEL 022-282-1111	内線6721~6723
仙台市太白区保健福祉センター衛生課	TEL 022-247-1111	内線6721~6723
仙台市泉区保健福祉センター衛生課	TEL 022-372-3111	内線6721~6723
仙台市食品監視センター	TEL 022-232-8155	
仙台市食肉衛生検査所	TEL 022-258-6906	
仙台市衛生研究所	TEL 022-355-2427	

*掲載内容の追加・訂正は、くらしの情報(食品・生活衛生)(仙台市公式ホームページ内)でお知らせします。



この冊子はリサイクルできます。