資料１

食品の安全

毎年度策定

食品衛生監視指導計画

生産から消費に至る総合的な安全確保対策

毎年度策定

アクションプラン【具体的施策】

食品衛生行政	農畜産行政	消費者行政
・監視指導 ・食品の検査 ・情報の収集，提供…等	・自主管理の推進 ・情報の開示(提供)	・正しい知識の習得 ・施策への意見表明 や提言

本市の責務	生産者、食品等事業者の責務	消費者の役割

「基本理念」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
「3つの視点」〇消費者の視点に立った安全性確保
〇事業者の自主管理による安全性確保
〇関係者による相互理解と協力による安全性確保

仙台市食品の安全性確保に関する基本方針

みやぎ食の安全安心推進条例

食品安全基本法

地方公共団体は、この法の基本理念にのっとり、食品の安全性確保に関し、国との役割分担を踏まえて、施策を策定、実施する責務を有する。

資料２

食品衛生法改正の概要　公布日：平成 30 年 6 月 13 日

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者に“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP（ハサップ）とは、原料の受入から製造、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を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。**※令和３年６月１日施行**

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。**※令和３年６月１日施行**

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

- 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にします。
- 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

【制度の概要】

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

対EU・対米国等輸出対応（HACCP＋α）

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

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（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】
- 事業者の規模等を考慮
- と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- 食鳥処理場[食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

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）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】
- **小規模事業者**（食品の製造，加工に従事する従業員の総数が**５０人未満**とすることを検討）
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売　等）
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造　等）
- 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種　等（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬　等）

○公布日：平成30年6月13日
○施行日：令和２年６月１日
※経過措置期間：施行日から１年間（令和３年５月３１日まで）

【国と地方自治体の対応】

① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
③ 日本発の民間認証JFS（食品安全マネジメント規格）や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業（者）（法第4条第7項及び第8項）
営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。

現行

営業者

要許可業種

- 34の製造業、販売業、飲食業等

<問題点>
昭和47年以降、見直しがなされておらず、実態に合っていない。

要許可業種以外

<問題点>
一部自治体は条例で届出制度があるものの、それ以外の自治体で把握する仕組みがない。

食中毒のリスク等により、関係者の意見を聞いて整理

改正後

営業者

要許可業種

- 製造業、調理業、加工を伴う販売業等
- 許可業種の再整理（新設、統合、廃止等）

届出対象

要届出業種

- 温度管理等が必要な包装食品の販売業、保管業等
- 届出業種の整理（新設、区分変更）

届出対象外

- 常温で保存可能な包装食品のみの販売等
- 届出不要業種の整理

具体的な主な業種

新設：清物製造業、水産食品製造業
液卵製造業
統合：みそ製造業と醤油製造業、飲食店営業と喫茶店営業、菓子製造業とあん類製造業
廃止：乳酸菌飲料製造業

食酢製造業、精米・精麦業、小麦粉製造業、製茶業、コーヒー製造業、容器包装・器具の製造

許可→届出：乳類販売業、氷雪販売業、冷凍冷蔵業（保管のみ）、食肉販売業（一部）、魚介類販売業（一部）、コップ式自動販売機（屋内設置）

- 容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する営業（食料品店、駄菓子屋、酒屋）
- 食品そのものを直接取り扱わない（伝票のやり取りのみの）営業（輸入業、卸売業）
- 顧客（荷主）との契約や約款により食品を取り扱う営業(輸送業、常温倉庫)

高 ← 公衆衛生への影響 → 低

※　営業施設の基準は参酌基準として施行規則で規定し、自治体における取扱いを平準化
※　施設基準は、給排水設備、冷蔵冷凍設備などの共通基準に、必要に応じて業種ごとの個別基準を設ける方針
※　HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う新たな規定は設けない方針

営業許可業種の見直し案（主な変更点）

現行の34許可業種（政令）

① 飲食店営業	⑱ 食品の放射線照射業
② 喫茶店営業	⑲ 清涼飲料水製造業
③ 菓子製造業	⑳ 乳酸菌飲料製造業
④ あん類製造業	㉑ 氷雪製造業
⑤ アイスクリーム類製造業	㉒ 氷雪販売業
⑥ 乳処理業	㉓ 食用油脂製造業
⑦ 特別牛乳搾取処理業	㉔ マーガリンショートニング製造業
⑧ 乳製品製造業	㉕ みそ製造業
⑨ 集乳業	㉖ 醤油製造業
⑩ 乳類販売業	㉗ ソース類製造業
⑪ 食肉処理業	㉘ 酒類製造業
⑫ 食肉販売業	㉙ 豆腐製造業
⑬ 食肉製品製造業	㉚ 納豆製造業
⑭ 魚介類販売業	㉛ めん類製造業
⑮ 魚介類せり売営業	㉜ そうざい製造業
⑯ 魚肉ねり製品製造業	㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業
⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業	㉞ 添加物製造業

新設する業種

- 清物製造業※
- **水産製品製造業**※
- 液卵製造業
- 食品の小分け業

※多くの自治体が既に条例で許可業種としている。

統合し、1業種での対象食品を拡大する業種

- 飲食店営業（喫茶店営業を含む）
- 菓子製造業（あん類製造業を含む）
- みそ・醤油製造業（みそ加工品、醤油加工品を含む）
- 食用油脂製造業（マーガリン・ショートニング製造業を含む）
- **複合型**そうざい製造業※
- **複合型**冷凍食品製造業※

※HACCPに基づく衛生管理を前提として、菓子、そうざい、めん類等、多品目への対応可

再編する業種

- 密封包装食品製造業（缶詰、瓶詰等の密封包装食品のうち、リスクの高い低酸性食品に限定して許可対象とする）

許可から届出に移行する業種

- 乳類販売業
- 氷雪販売業
- 冷凍冷蔵倉庫業

一部の業態が許可から届出に移行する業種

- 食肉販売業（包装食品のみを販売する場合）
- 魚介類販売業（包装食品のみを販売する場合）
- コップ式自動販売機（屋内設置等、一定の要件を満たす場合）

廃止する業種

- 乳酸菌飲料製造業（乳処理業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業の許可で対応）
- ソース類製造業（密封包装食品製造業又は届出の対象）
- 缶詰又は瓶詰食品製造業

資料３－１

仙台市食品の安全性確保に関する基本方針
（改定案）

平成１８年９月
（最終改定令和元年１１月）
仙　台　市

目　　次

Ⅰ　基本方針策定の趣旨 …… 1

Ⅱ　基本理念 …… 2

Ⅲ　関係者の責務・役割 …… 3

Ⅳ　施策の体系 …… 4

Ⅴ　施策の推進 …… １９

用語の説明 …… ２０
（五十音順）:（本文の「＊」に対応）

Ⅰ　基本方針策定の趣旨

わが国においては、平成 15 年に「食品安全基本法」が制定され、生産者・食品等事業者･行政の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、食品の安全性確保の措置は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識に立って行わなければならないこと、また、必要な措置が農林水産物の生産から販売に至る一連の食品供給行程の各段階において適切に講じられること等が基本理念として掲げられました。

本市は、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。

平成 30 年に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されたことを受け、今後も引き続き、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。

令和元年 11 月改定

杜の都 仙台
MORINO MIYAKO SENDAI

Ⅱ　基本理念

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ものです。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ことにより、市民の信頼が最大限に確保されるよう食品の安全性確保に取組みます。

本市では、このような基本理念のもと、次の 3 つの視点を掲げて、実効性ある施策を総合的かつ計画的に推進します。

消費者の視点に立った安全性確保

生産から消費に至る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確保*に向けた対策を、消費者の視点に立って推進します。

事業者の自主管理による安全性確保

食品の安全性確保に第一義的な責任を有している生産者・食品等事業者*が自ら行う食品の安全性確保対策に対する技術的支援を行い、自主管理の取組みを推進します。

関係者による相互理解と協力による安全性確保

消費者・生産者・食品等事業者・行政が、情報交換や意見交換を行い、その意見を施策に反映させるなど、相互理解と協力による食品の安全性確保対策を推進します。

【参考】　食品安全基本法*の基本理念（第 3～5 条）

① 国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品の安全性の確保のための措置が講じられること

② 食品供給行程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が適切に講じられること

③ 国際的動向及び国民の意見に配慮しつつ科学的知見に基づき、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること

※本文中の「*」を附した用語は P20 からの「用語の説明（五十音順）」で解説しています。

Ⅲ　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には、行政、生産者、食品等事業者、消費者が相互に理解を深めながら、それぞれの責務や役割を果たしていくことが必要です。

① 本市の責務

本市は、基本方針策定の趣旨及び基本理念を踏まえ、以下のとおり食品の安全性確保に必要な施策を実施する責務を有します。

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。

Ⅳ　施策の体系

本市は、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*を基礎として取組みます。

１　生産者、食品等事業者の自主管理の推進

- ①　生産者の自主管理
- ②　食品等事業者のＨＡＣＣＰ*に沿った衛生管理の支援
- ③　食品等事業者の自主管理の推進
- ④　給食施設における自主管理の推進

２　生産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　生産段階における安全性確保対策
- ②　流通拠点における安全性確保
- ③　製造・流通・販売等における監視指導
- ④　食品の適正表示の徹底
- ⑤　食品の安全性に関する情報収集、試験、調査研究

３　緊急事態発生時の対応

- ①　食品による危害発生時、緊急時の対応
- ②　庁内および関係機関の情報の共有と対応方針の共有
- ③　食品の安全性に関する科学的で的確な情報の発信

４　相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

- ①　市民意見の施策への反映
- ②　リスクコミュニケーションにかかわる人材の育成
- ③　食品の安全性に関する情報提供
- ④　食品の安全性に関する相談
- ⑤　生産者、食品等事業者、消費者、行政の相互交流

５　食品の安全性確保の観点からの食育の推進

- ①　生産者と消費者の交流　（再掲）
- ②　食品の安全性に関する情報提供　（再掲）
- ③　食品の安全性に関する相談　（再掲）
- ④　食品の安全性に関する家庭、学校、保育所、地域における食育への支援

６　関係機関との連携

- ①　食品の安全性に関する情報の収集と意見交換
- ②　食品の危害発生時等の国、他の自治体との連携、NESFD*の活用
- ③　他の機関が実施している食品の安全性確保対策との連携

＊ NESFD；食中毒調査支援システム（National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease）

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に、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。

① 生産者の自主管理の推進

○ **施策 1-1-1**　農薬の使用履歴の記録の促進　【農業振興課】

生産者の農業生産工程管理（GAP）*の導入推進と併せ、農薬の使用履歴の記録について、農業者団体等と連携しながら、促進します。

新 ② 食品等事業者のＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援

○ **施策 1-2-1**　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

食品等事業者に対して、現場での指導や講習会等を通じてＨＡＣＣＰに沿った衛生管理についての技術的支援を行います。

③ 食品等事業者の自主管理の推進

流通拠点（中央卸売市場、食肉市場）における自主管理

○ **施策 1-3-1**　中央卸売市場の整備　【中央卸売市場管理課】

生鮮食料品の品質保持や衛生管理を強化するため、売場の低温化を促進し、市民に信頼されるエコ市場づくりを推進します。

○ **施策 1-3-2**　食肉市場の整備　【中央卸売市場食肉市場】

食肉の品質保持や衛生管理を向上させるため、市民に信頼される市場づくりを計画的に推進します。

○ **施策 1-3-3**　食品の品質管理に関する指導　【中央卸売市場業務課・食肉市場】

卸売業者、仲卸業者が策定し実践する「品質管理計画」の実施状況を管理するとともに、品質管理の推進について助言します。

○ **施策 1-3-4**　と畜場、食肉市場内の衛生管理　【中央卸売市場食肉市場】

「仙台市中央卸売市場食肉市場における食肉処理業務に係る自主衛生管理の推進に関する協定書」に基づき、自主衛生管理を推進します。

新

製造、流通販売過程での自主管理

○ 施策 1-3-5　食品製造、加工、販売業者への自主管理指導　【各区衛生課】

食品等事業者の責務について周知し、必要な支援を行います。また、施設への立入りや講習会等を通じて自主管理体制の構築を指導します。

○ 施策 1-3-6　食品衛生協会の食品衛生指導員活動等への支援　【生活衛生課・各区衛生課】

食品営業施設巡回による自主衛生管理の推進活動を行う公益社団法人仙台市食品衛生協会の食品衛生指導員に対して、研修の実施や情報の提供などの支援を行います。

④ 給食施設における自主管理の推進

○ 施策 1-4-1　学校給食の安全性確保　【健康教育課】

学校給食に用いる食品の基準を定めた食品規格書(仙台市学校給食用)を独自に作成します。また、食品納入業者に対して遵守事項や注意事項についての説明会の実施、食品納入業者の衛生管理の状況や生産工場の視察を行います。

○ 施策 1-4-2　保育施設の給食の安全性確保　【運営支援課】

保育所給食の衛生管理の手引きを作成し、給食担当者、保育士等に周知します。また、食品の検収及び品質管理、作業管理、温度管理などの徹底、保育室内での衛生管理などを行います。

○ 施策 1-4-3　老人福祉施設、障害福祉施設等の給食の安全性確保

【高齢企画課・介護事業支援課・障害者支援課・子供家庭支援課】

関係施設に食品の安全性確保に関する情報を提供するとともに「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく指導を行い、衛生管理の改善充実を図ります。

新

２　生産から消費までの安全性確保対策

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。

① 生産段階における安全性確保対策

○ 施策 2-1-1　農薬適正使用の啓発　【農業振興課】

農産物を生産する際に使用する農薬について、生産者の農業生産工程管理（GAP）の導入推進と併せ農薬の適正使用を県、農業者団体等と連携しながら、促進します。

○ 施策 2-1-2　家畜伝染病予防の啓発　【農業振興課】

家畜の伝染病予防のため、畜舎の適切な衛生管理を促すなど畜産農家への啓発を行います。また、家畜の飼養状況等の情報把握に努め、緊急時にも迅速に対応可能な体制の維持に努めます。

② 流通拠点における安全性確保対策

中央卸売市場、食肉市場における安全性確保対策

○ 施策 2-2-1（1-3-3 の再掲）食品の品質管理に関する指導　【中央卸売市場業務課・食肉市場】

卸売業者、仲卸業者が策定し実践する「品質管理計画」について実施状況を管理するとともに、品質管理の推進について助言します。

○ 施策 2-2-2　中央卸売市場内の食品関係施設の監視指導　【食品監視センター】

市場内の早朝監視を行い、食品の表示、保存温度の点検、有毒・有害食品の排除を行うほか、市場外指定保管場所についても監視を行います。

○ 施策 2-2-3　中央卸売市場内の野菜等の残留農薬*、養殖魚の動物用医薬品、輸入食品その他食品の検査【食品監視センター・衛生研究所】

中央卸売市場を流通する野菜、養殖魚等について残留農薬、動物用医薬品等の検査体制を整備し、輸入食品やその他食品についても、危害発生状況や違反状況等を基に効果的な検査を実施し、違反・不良食品を排除します。

○ 施策 2-2-4　食肉市場内における監視指導　【食肉衛生検査所】

牛・豚等の衛生的な解体処理や食肉の保存温度の点検、BSE（牛海綿状脳症）*の原因となる異常プリオンたんぱく質がたまる牛の特定部位が確実に、除去、保管、焼却されるよう監視指導を行います。

○ 施策 2-2-5　と畜検査　【食肉衛生検査所】

と畜される全ての牛・豚などのと畜検査（生体検査・頭部検査・内臓検査・枝肉検査、必要に応じ精密検査）を実施するほか、神経症状等を示す月齢が 24 か月齢以上の牛を対象に BSE スクリーニング検査を行います

○ **施策 2-2-6**　食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査　　【食肉衛生検査所・衛生研究所】

と畜される牛や豚などの動物用医薬品等の投与歴やと畜検査の結果をふまえて、動物用医薬品、残留農薬の検査を実施し、基準を超えて残留している食肉を排除します。

③ 製造・流通・販売等における監視指導

○ **施策 2-3-1**　食品関係施設の監視指導、苦情調査等　　【各区衛生課】

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、重点的に監視すべき項目等を定め、食品等事業者に対して監視指導を行います。

○ **施策 2-3-2**　市内流通野菜等の残留農薬、輸入食品、遺伝子組換え食品 *、その他食品の検査　【各区衛生課・衛生研究所】

市内で製造・流通・販売される食品等について、危害発生状況や違反状況等を基に検査計画を立て効果的な検査を実施し、違反・不良食品を排除するほか、検査結果を分析し衛生管理の向上に向けた指導を行います。

○ **施策 2-3-3**　給食施設の監視指導　　【各区衛生課】

学校、保育施設、老人福祉施設、障害福祉施設等の自主衛生管理が適正に機能しているかを定期的に確認し、不備があった場合には改善を指導します。

○ **施策 2-3-4**　健康食品の監視指導

【健康安全課・各区衛生課・各区家庭健康課・各総合支所保健福祉課】

「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」、「食品衛生法」、「食品表示法」を所管する各担当課が連携して対応します。医薬品販売業の店舗の立入検査で医薬品的効能効果に該当する広告の場合は改善を指導します。また、栄養表示の検査の他、誇大広告の検査、特別用途食品の検査や収去も実施します。

④ 食品の適正表示の徹底

○ 施策 2-4-1　食品表示法に基づく表示の指導

品質に関する事項【消費生活センター】
衛生に関する事項【食品監視センター・各区衛生課】
保健に関する事項【各区家庭健康課・各総合支所保健福祉課】

品質表示の適正な取扱いを行うよう指導するため、生鮮食品等を取り扱う小売店舗等の訪問調査を行います。食品製造施設等に対しては監視指導、食品の検査を行い、表示が不適切な食品の流通を防止します。また、適正な表示がなされるように食品等事業者からの相談を受け付けるとともに、講習会を開催します。

○ **施策** 2-4-2　消費生活条例等に基づく表示の指導　【消費生活センター】

事業者の提供する商品又はサービスが誤って選択され、利用されること等により、消費者の利益が損なわれないようにするため、商品又はサービスの品質、用途、内容その他の必要な事項を適正に表示するよう指導します。

○ **施策** 2-4-3　「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく健康食品の表示の指導

【健康安全課・各区家庭健康課・各総合支所保健福祉課】

健康食品を販売または広告する事業者に対して虚偽・誇大広告等禁止に関する相談、指導を行ないます。医薬品販売業の店舗の立入検査で医薬品的効能効果に該当する広告の場合は改善を指導します。

⑤ 食品の安全性に関する情報収集、試験、調査研究、研修

○ **施策** 2-5-1　食品の安全性に関する情報収集

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

研修会、学会への参加や各種専門学術雑誌などにより、食品の安全性に関する最新の情報収集に努め、業務に活用します。

○ **施策** 2-5-2　食品のトレーサビリティシステム*に関する情報収集

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

食品のトレーサビリティシステムに関する情報収集に努め、消費者に提供していくとともに食品の検査などの業務に活用します。

○ **施策** 2-5-3　食品の安全性に関する試験、調査研究　【食肉衛生検査所・衛生研究所】

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化に適切に対応するために業務上の諸問題に関する調査研究を行います。調査研究の結果については学会や各種研修会等において発表、営業者への情報提供など、円滑な業務の遂行に活用します。

また、新たな検査技術の導入や、食中毒・苦情食品等の原因究明に資する科学的データ

を収集し、関係部局への情報提供に努めます。

○ 施策 2-5-4　食品の検査技術の普及と人材育成　【衛生研究所】

検査施設において、地域の民間検査機関への研修を行い高度な検査技術の普及を図るとともに、学生の体験研修を行うなど、人材育成に努めます。

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。

① 食品による危害発生時、緊急時の対応

○ 施策 3-1-1　食品が関係する健康被害発生時の原因究明、拡大防止

【生活衛生課・健康安全課・各区衛生課・各区管理課・衛生研究所】

食品が関係する健康被害発生時には、被害拡大防止と原因究明のため、感染症法に基づく調査と緊密に連携しながら、仙台市食中毒事件処理要領に基づく発病者の喫食状況、症状等の調査、検便や食品検査を実施します。

○ 施策 3-1-2　健康被害を起こすおそれのある食品等の流通防止

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

健康被害を起こすおそれのある食品が流通している場合又は食品に関する危害情報を入手した場合は、流通状況調査、検査等を行い、当該食品の流通を防止します。また、これらの情報を消費者に提供します。

○ 施策 3-1-3　健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止

【生活衛生課・健康政策課・健康安全課・各区衛生課・各区家庭健康課・衛生研究所】

健康食品による健康被害相談があった場合には、厚生労働省の「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき、必要な調査を行います。

また、健康食品から医薬品成分が検出された場合は、注意喚起を行うとともに健康被害の相談受付、当該品販売店への「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく立入検査を行います。

② 庁内および関係機関の情報の共有と対応方針の共有

○ **施策** 3-2-1　食品が関係する健康被害情報の収集と集約

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・衛生研究所・消費生活センター】

ＮＥＳＦＤ（食中毒調査支援システム）や消費者庁による消費者事故情報などを活用し情報収集に努め、衛生課窓口で受け付ける健康被害情報とあわせ、被害情報を迅速に集約します。

○ **施策** 3-2-2　関連情報の集約と対応方針の共有　【食品安全対策推進会議（関係各課公所）】

庁内の関係課で組織する食品安全対策推進会議を通じて緊密に情報を共有して連携体制を強化します。緊急時には、特定の関係課で構成するタスクフォースを設置するなど関連情報の集約と協議を行い、対応方針を共有して迅速な事態収拾に努めます。

○ **施策** 3-2-3　感染性胃腸炎発生状況の把握と情報提供　【健康安全課・衛生研究所】

社会福祉施設等におけるノロウイルスなどの感染性胃腸炎による集団感染の発生状況を把握し、関係課に情報を提供します。

③ 食品の安全性に関する科学的で的確な情報の発信

○ **施策** 3-3-1　健康被害発生時の安全性にかかわる情報提供

【生活衛生課（食品安全対策推進会議）】

食品が関係する健康被害発生時には、記者発表や市ホームページ等を通じて、危害情報と安全情報を科学的な視点から正確でわかりやすく提供します。

○ **施策** 3-3-2　関係各課からの情報提供と対策の要請　【関係各課公所】

食品が関係する健康被害の情報が得られた場合には、保育所や学校・福祉施設などを通じ、保護者・通所者など、関係者あてに速やかに情報を提供し、注意を喚起するとともに、安全対策を要請します。

新

○ **施策** 3-3-3　東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査等

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所・健康教育課・運営支援課・農林土木課・水質管理課・環境対策課】

東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故の発生を受け、食品の安全・安心を確保する観点から、流通食品や給食に使用される食品、市内生産農産物等及び水道水の放射性物質について計画的な検査並びに自家消費の食品等の測定を実施し、これらの結果を、ホームページなどでわかりやすく公表します。

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や生産者、食品等事業者に提供していきます。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。

① 市民意見の施策への反映

○ **施策** 4-1-1　食品の安全性確保に関する計画案への意見募集　【生活衛生課】

食品の安全性確保に関する施策の計画を策定するにあたり、広く市民から意見を募集し、その意見を計画に反映させていきます。

○ **施策** 4-1-2　仙台市食品安全対策協議会の開催　【生活衛生課】

学識経験者、食品等事業者、消費者の委員で構成する協議会を設置し、食品の安全性確保に関する施策等について提案を受けるなど情報、意見交換を行い、相互理解を深めながら食品の安全性確保体制を推進します。

○ **施策** 4-1-3　食品衛生監視指導計画の作成と公表　【生活衛生課】

年度ごとに監視指導計画及び前年度の実績を作成し、公表します。監視指導計画の作成にあたっては、広く市民から意見を募集し、その意見を計画に反映させていきます。

○ **施策** 4-1-4　せんだい食の安全サポーターの活動　【生活衛生課】

「せんだい食の安全サポーター」を市民から公募し、食品の安全性に関する情報について、食品衛生監視員との懇談や、わかりやすい市民向け啓発資料の作成など、実際の活動を通じて、食品安全についてのリスクコミュニケーションを推進します。

② リスクコミュニケーションにかかわる人材の育成

○ **施策** 4-2-1　食品の安全性についてわかりやすく伝える人材の育成（職員）　【生活衛生課】

食品衛生監視員など食品の安全性確保に関わる職員の研修を実施し、食品安全にかかわる情報をわかりやすく伝えることができる人材を育成します。

○ **施策** 4-2-2　食品の安全性についてわかりやすく伝えることができる人材の育成（市民）　【関係各課公所】

市民との意見交換に際して、わかりやすい解説や参加者の意見のとりまとめを行うなど、行政とともにリスクコミュニケーションの推進の一翼を担う「せんだい食の安全情報アドバイザー」の育成に取組みます。

○ **施策** 4-2-3　農業現場、市場、食品検査施設などの見学　【関係各課公所】

農業現場、市場、食品検査施設の見学の受け入れを促進し、業務内容や食品安全への取り組みを紹介し、相互理解を推進します。

③ 食品の安全性に関する情報提供

○ **施策** 4-3-1　食品等事業者への情報提供

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

食品の安全性に関するさまざまな情報を、ホームページ、各種パンフレット、情報誌及びファクシミリ等により食品等事業者に提供し、知識の普及に努めます。

また、食品の検査結果やと畜検査による疾病の状況を提供することにより、食品等事業者が行う安全性確保対策や生産段階での疾病対策に寄与します。

○ **施策** 4-3-2　消費者への情報提供　【関係各課公所】

食品の安全性に関するさまざまな情報を、対象者に応じ、ホームページ、市政だより、個別の内容に特化したパンフレット、検査結果をまとめた情報誌などにより提供します。

○ **施策** 4-3-3　わかりやすい科学的・技術的情報の提供　【衛生研究所・食品監視センター】

国・自治体の研究所ネットワーク等を介して食品の安全性に関する科学的・技術的な情報を収集し、わかりやすく解説して市民に提供します。

○ **施策** 4-3-4　食品の安全性に関する出前講座

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

希望する団体に対して、食品衛生監視員、と畜検査員、試験検査担当職員など専門の職員を派遣して、食品の安全性に関する研修会などを行います。

④ 食品の安全性に関する相談

○ **施策** 4-4-1　食品の安全性に関する相談　【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課】

健康被害等の発生・拡大につながる重大な危害情報を入手したときは、緊急に当該食品の流通状況調査を行い、すみやかに当該食品を排除します。また、食品苦情や食品に関する相談を受け付け、調査結果を相談者に報告するとともに、相談内容については分析・評価し施策に反映します。

○ **施策** 4-4-2　食品の表示に関する相談

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・健康政策課・

各区家庭健康課・各総合支所保健福祉課・消費生活センター】

食品の表示について相談を受け付け、適正な食品表示の指導を行うほか、相談内容については分析・評価し施策に反映します。

⑤ 生産者、食品等事業者、消費者、行政の相互交流

○ **施策** 4-5-1　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

【生活衛生課・各区衛生課・食品監視センター】

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提供します。また、施策や食品の安全性確保に関する情報及び意見の交換を行います。これらを通して、消費者、食品等事業者及び行政の相互理解を深め、食品の安全性確保体制を推進します。

○ **施策** 4-5-2　消費者と生産者等との相互交流　【農政企画課】

農業に対する理解を深めてもらう体験型の事業を行います。また、生産者と消費者がふれあい、相互交流できる販売機会を創出します。

○ **施策** 4-5-3　中央卸売市場水産物部、青果部、食肉部取引委員会及び月例委員会

【中央卸売市場業務課・食肉市場・食品監視センター】

市場関係者、学識経験者で組織する水産物部、青果部、食肉部の取引委員会の場で、市場内の品質管理体制や運用状況について検討します。また、水産物部、青果部では、卸、仲卸、小売団体で構成する月例委員会に開設者及び食品監視センターが加わり、衛生管理状況を含めた意見交換を行います。

○ **施策** 4-5-4(4-2-3 の再掲)　農業現場、市場、食品検査施設などの見学　【関係各課公所】

農業現場、市場、食品検査施設の見学の受け入れを促進し、業務内容や食品安全への取り組みを紹介し、相互理解を推進します。

○ **施策** 4-5-5　体験型教室の開催　【衛生研究所】

市民の食品衛生についての理解の向上のため、食品添加物や食品微生物検査の体験型教室を開催します。

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。

【参考】　食育基本法に示された取組

1　家庭における食育（第 19 条）
2　学校、保育所等における食育（第 20 条）
3　地域における食生活改善のための取組み（第 21 条）
4　食育推進運動の展開（第 22 条）
5　生産者と消費者との交流や農林漁業の活性化等（第 23 条）
6　食文化の継承のための活動への支援等（第 24 条）
7　食品の安全性、食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進（第 25 条）

①　生産者と消費者の交流　（再掲）

○ 施策 5-1-1(4-5-2 の再掲)　消費者と生産者等との相互交流　【農政企画課】

農業に対する理解を深めてもらう体験型の事業を行います。また、生産者と消費者がふれあい、相互交流できる販売機会を創出します。

②　食品の安全性に関する情報提供　（再掲）

○ 施策 5-2-1(4-3-1 の再掲)　食品等事業者への情報提供

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

食品の安全性に関するさまざまな情報を、ホームページ、各種パンフレット、情報誌及びファクシミリ等により食品等事業者に提供し、知識の普及に努めます。

また、食品の検査結果やと畜検査による疾病の状況を提供することにより、食品等事業者が行う安全性確保対策や生産段階での疾病対策に寄与します。

○ 施策 5-2-2(4-3-2 の再掲)　消費者への情報提供　【関係各課公所】

食品の安全性に関するさまざまな情報を、対象者に応じ、ホームページ、市政だより、個別の内容に特化したパンフレット、検査結果をまとめた情報誌などにより提供します。また、さらに詳しい情報を希望する場合などにはデータや資料を提供します。

○ 施策 5-2-3(4-3-4 の再掲)　食品の安全性に関する出前講座

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

希望する団体に対して、食品衛生監視員、と畜検査員、試験検査担当職員など専門の職員を派遣して、食品の安全性に関する研修会などを行います。

○ **施策 5-2-4**(4-5-1 の再掲)　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

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課】

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提供します。また、施策や食品の安全性確保に関する情報及び意見の交換を行います。これらを通して、消費者、食品等事業者及び行政の相互理解を深め、食品の安全性確保体制を推進します。

③ 食品の安全性に関する相談　（再掲）

○ **施策 5-3-1**(4-4-1 の再掲)　食品の安全性に関する相談

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課】

健康被害等の発生・拡大につながる重大な危害情報を入手したときは、緊急に当該食品の流通状況調査を行い、すみやかに当該食品を排除します。また、食品苦情や食品に関する相談を受け付け、調査結果を相談者に報告するとともに、相談内容については分析・評価し施策に反映します。

○ **施策 5-3-2**(4-4-2 の再掲)　食品の表示に関する相談

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・健康政策課・
各区家庭健康課・各総合支所保健福祉課・消費生活センター】

食品の表示について相談を受け付け、適正な食品表示の指導を行うほか、相談内容については分析・評価し施策に反映します。

④ 食品の安全性に関する家庭、学校、保育所、地域における食育への支援

○ **施策 5-4-1**　食品の安全性に関する情報提供　【関係各課公所】

子どもや保護者、地域の子育て家庭への食育実施時や、給食だより、リーフレット、ポスターなどで、その都度情報を提供します。 また、健康教育や出張講座等地域の場を利用し、食生活全般に関する内容と併せて情報提供を行います。

学校保健委員会で児童生徒の栄養管理等についての協議を行うほか、小中学校で食に関する指導、調理講習会、市政出前講座を行います。

６　関連機関との連携

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。

① 食品の安全性に関する情報の収集と意見交換

国が主催する会議や政令指定都市会議などの自治体間の会議に参加し、情報の収集と問題と対策等について意見交換を行います。また、必要に応じ食品の安全性確保に関する施策の充実等について国に要望を行います。

新 ② 食品による危害発生時等の国、他の自治体との連携、NESFD の活用

大規模食中毒発生時、広域流通食品や輸入食品の違反発見時には、東北広域連携協議会 *や NESFD を活用するなど、国や関係自治体と連絡及び情報交換を緊密に行い、被害及び流通の拡大防止を図ります。

③ 他の機関が実施している食品の安全性確保対策との連携

食品の安全性を確保するために、さまざまな法令があり、それぞれ役割を分担して取組んでいます。本市がその役割を担っていない法令に関する施策については、必要に応じて担当機関と連携し、食品の安全性確保対策を推進します。

【参考】　食品の安全性確保に関する主な法令と担当機関

食品安全基本法	内閣府食品安全委員会
食品衛生法	厚生労働省　消費者庁　都道府県　政令指定都市等
食品表示法	消費者庁 農林水産省 財務省 都道府県 政令指定都市等
みやぎ食の安全安心推進条例	宮城県
と畜場法	厚生労働省　都道府県　政令指定都市等
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	厚生労働省　都道府県　政令指定都市等
家畜伝染病予防法	農林水産省　都道府県
牛海綿状脳症対策特別措置法	厚生労働省　農林水産省　都道府県　政令指定都市等
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法	農林水産省
農薬取締法	農林水産省　都道府県
健康増進法	厚生労働省　消費者庁　都道府県　政令指定都市等
農林物資の規格化等に関する法律（ＪＡＳ法）	農林水産省　消費者庁　都道府県　※一部特例あり
消費者基本法	消費者庁
消費者安全法	消費者庁
不当景品類及び不当表示防止法	公正取引委員会　消費者庁　都道府県

Ⅴ　施策の推進

基本方針は、市民や関係者に、市政だより、ホームページ掲載、パンフレット等により市民への周知を図ります。

また、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し、効果的な取り組みを行っていきます。

仙台市食品安全対策協議会の設置とその役割

本市では、食品の安全性確保に関する施策について、意見交換を行うために学識経験者、食品等事業者、消費者の委員で構成する協議会を設置しています。

○ **協議する事項**

- 食品の安全性確保に関する施策
- 食品衛生監視指導計画
- その他協議会が必要と認める事項

○ **役　割**

食品安全対策協議会は、仙台市の食品安全行政の施策について提案を行い、相互理解を深めながら食品の安全性確保体制を推進する役割を担っています。

仙台市食品安全対策推進会議（市役所庁内関係２０課）

市役所内の食品に係わる関係２０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。会議の事務局は、健康福祉局保健所生活衛生課が担当しています。

健康福祉局
保健所
　生活衛生課
　食品監視センター
　健康安全課
保健衛生部
　健康政策課
　食肉衛生検査所
衛生研究所（微生物課・理化学課）

各区
　保健福祉センター衛生課

危機管理室
　危機管理課

市民局
　消費生活センター

子供未来局
　運営支援課

経済局
　農業振興課
　中央卸売市場業務課
　中央卸売市場食肉市場

教育局
　健康教育課

水道局
　水質管理課

用語の解説　（五十音順）

【　あ行　】

●遺伝子組換え食品

ある生物から有用な遺伝子の一部を切り取って、他の生物の遺伝子に組み入れる技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を利用して開発された食品を遺伝子組換え食品といいます。具体的には、栄養成分に富む農産物や病害虫に強い農産物が挙げられます。

遺伝子組換え食品は、平成１３年４月から安全性審査と表示が義務化されました。これにより、安全性未審査の食品は輸入や販売等が禁止され、また、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びパパイヤの８品目の農産物と豆腐等のこれらの加工食品３３品目について表示義務の対象となっています。

【　か行　】

●科学的知見に基づく食品の安全性確保

食品の摂取を通じ危害要因が人の健康にどのような影響をどの程度及ぼすかについて、国内外の研究の成果や動物試験の結果などの最新の科学的知見を基に、専門的知見を有する研究者等により構成される食品安全委員会の専門調査会、食品安全員会で審議を行った上でリスク評価を行っています。現時点で知られる最善の知識を結集してできる限り被害を少なくし、科学的な予測が不確実な点については、解明を進めながら、予防的なアプローチを使ってリスク管理を行うようにされています。

【　さ行　】

●残留農薬

食品に含まれる農薬およびその代謝物をいいます。農薬等が残留した食品を摂取することで人の健康が損なわれることのないよう、食品衛生法の規定に基づき農産物に残留する農薬等の量の限度が定められており、一般に残留農薬基準と呼ばれています。残留農薬基準を超える農薬が検出された農産物は販売禁止等の措置がとられます。

●食品安全基本法

食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的に平成１５年５月に制定されました。基本理念、施策の策定における基本的な方針、行政、食品関係事業者の責務および消費者の役割等が定められています。

●食品等事業者

食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売することを行う事業者（集団給食施設を含む）をいいます。

【　た行　】

新

●東北広域連携協議会

食品等に起因する食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止し、及び広域にわたり流通する食品等の食品衛生法違反を防止することを目的に、関係者の連絡協力体制を整備します。

協議会は厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課を幹事とし、東北厚生局及び東北厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市（仙台市、青森市、八戸市、盛岡市、秋田市、山形市、福島市、郡山市、いわき市）を構成員として組織されています。

●トレーサビリティ（システム）

食品の生産、処理、加工、流通、販売等の段階で、食品の仕入先、販売先、生産･製造の方法などの記録をとり、保管し、食品とその情報を追跡し、さかのぼることができるシステムのことをいいます。食品に問題が発生したときに、迅速に対応でき、消費者が受ける影響を未然に防いだり、最小限にとどめることができます。

【　な行　】

●農業生産工程管理（ＧＡＰ）

農業生産工程管理（ＧＡＰ）とは、工程管理による品質管理の考え方を農業生産現場に取り入れたもので、ＧＡＰ（ギャップ）は「Good Agricultural Practice」の略です。

この管理手法では、農産物の安全に係る危害要因（残留農薬、病原微生物など）を事前に洗い出し、農作業の各工程で適切な管理を行うことにより、農産物の安全に係るリスクを低減させることができます。ＧＡＰを正しく実践することで、生産する農産物の安全性を高めることが期待できます。また、農作業記録を残すことで、消費者や食品関連事業者への説明や事故が発生した場合の原因究明に役立ちます。さらに、農作業の記録に基づいて農作業の改善を行うことで、コスト低減や品質向上など経営の改善につながります。

宮城県では平成 19 年 12 月に「宮城県におけるＧＡＰ推進の基本方針」を定め、ＧＡＰの取組みの普及・定着を図っています。

日本国内での認証機関では、世界的な基準と同等性が認められている日本ＧＡＰ協会によるＪＧＡＰがあります。

【　ら行　】

●リスク分析（リスク評価・リスク管理・リスクコミュニケーション）

食品には豊かな栄養成分とともに、ごく微量ながら健康に悪影響を及ぼす要因が含まれている可能性があります。これらの悪影響の発生を防止したり低減するための考え方の一つが「リスク分析」であり、次の３つの要素で構成され、各要素が相互に作用し合うことでよりよい結果を得ようとするものです。

① 科学的知見に基づく客観的かつ中立的な食品健康影響評価（リスク評価）
② 食品の摂取による健康への悪影響を最小限にする施策の実施（リスク管理）
③ 消費者や関連事業者など関係者相互の幅広い情報や意見交換（リスクコミュニケーション）

【　Ｂ　】

●ＢＳＥ（牛海綿状脳症）

異常プリオンたんぱく質が病気の原因とされ、牛の脳の組織に海綿状（スポンジ状）の変化を起こす疾病です。一般に、異常プリオンを含む肉骨粉を介して感染すると考えられ、２年から８年の長い潜伏期間の後、異常行動、運動失調等の中枢神経症状を呈し、発病後２週間から６ヶ月の経過で死に至ると考えられています。現在のところ、生前診断法や治療法はありません。

【　H　】

●ＨＡＣＣＰ

原材料から最終製品までの全ての工程を管理の対象として、特に重要な工程を連続的に監視することにより、ひとつひとつの製品の安全性を保証する衛生管理の手法をいいます。1960 年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案された手法で、Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字の略語としてＨＡＣＣＰ（ハサップ）と呼ばれています。

【　N　】

●NESFD（食中毒調査支援システム（National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease））

平成２２年４月、厚生労働省により、食中毒事件の早期探知、迅速な原因究明及び被害拡大防止体制の整備を図ることを目的として構築された国と自治体の情報共有システムです。食中毒調査に関連した情報の共有、提供等を行う機能などがあります。

＜改定履歴＞

年　月	改定内容
平成 18 年 9 月策定	
平成 23 年 3 月一部改定	危機管理の強化と、生産者、食品等事業者、消費者、行政の相互理解いわゆるリスクコミュニケーションの取組みをなお一層推進させた
平成 25 年 3 月一部改定	東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質対策についての取組みを本市の食品安全行政に明確に位置づけた
平成 26 年 3 月一部改定	ＢＳＥ検査対象月齢の変更により全頭検査が見直しされた
平成 27 年 3 月一部改定	基本方針策定の趣旨を修正した 仙台市食品衛生自主管理評価制度「仙台 HACCP」の事業名および「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」の法令名の変更を反映した
平成 28 年 3 月一部改定	「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（ＪＡＳ法)」及び「健康増進法」の三法で規定されていた食品表示が、「食品表示法」に統合された 仙台市食品衛生法の施行に関する条例の規定にＨＡＣＣＰによる衛生管理を追加したことを反映した
平成 28 年 11 月一部改定	組織変更による施策担当課を修正した
平成 30 年 3 月一部改定	ＢＳＥ検査対象月齢の変更等を反映した
令和元年 11 月一部改定	食品衛生法の改正（平成 30 年 6 月）に伴う東北広域連携協議会の設置、HACCP に沿った衛生管理の制度化等の事項を反映した

※担当課については令和元年 4 月現在

資料３－２

仙台市食品の安全性確保に関する基本方針改定案について

○主な修正箇所

	旧	新
P6 施策体系　1 **生産者、食品等事業者の自主管理の推進**	②　ＨＡＣＣＰの推進による食品等事業者の自主管理の支援	②　食品等事業者のＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援
	施策 1-2-1　ＨＡＣＣＰの手法を用いた自主衛生管理の推進	施策 1-2-1　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援
	ＨＡＣＣＰを用いた衛生管理の導入に向けて、食品等事業者への技術的支援を行います。また、食品等事業者が仙台市食品衛生自主管理評価制度「仙台ＨＡＣＣＰ」を活用することでＨＡＣＣＰの導入がスムーズに図られるように、助言や支援を行います。	食品等事業者に対して、現場での指導や講習会等を通じてＨＡＣＣＰに沿った衛生管理についての技術的支援を行います。
P7	③食品等事業者の自主管理の推進	
	施策 1-3-5　食品製造、加工、販売業者への自主管理指導	
	食品等事業者の責務について周知し、必要な支援を行います。また、現場での指導や講習会等を通じて自主衛生管理の導入を推進します。 仙台市食品衛生自主管理評価制度の説明（評価マーク）	食品等事業者の責務について周知し、必要な支援を行います。また、施設への立入りや講習会等を通じて自主管理体制の構築を指導します。 ＨＡＣＣＰシステムと従来システムの違い（図説）
P11，P12 施策体系　3 **緊急事態発生時の対応**	①食品による危害発生時、緊急時の対応	③食品の安全性に関する科学的で的確な情報の発信
	施策 3-1-4　（削除）	施策 3-3-3 東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査等【食品の安全性に関する科学的で的確な情報の発信】
P18，P20 施策体系　6 **関係機関との連携**	②食品による危害発生時等の国、他自治体との連携、NESFD の活用	
	大規模食中毒発生時、広域流通食品や輸入食品の違反発見時には、NESFD を活用するなど、国や関係自治体と連絡及び情報交換を緊密に行い、被害及び流通の拡大防止を図ります。	大規模食中毒発生時、広域流通食品や輸入食品の違反発見時には、東北広域連携協議会や NESFD を活用するなど、国や関係自治体と連絡及び情報交換を緊密に行い、被害及び流通の拡大防止を図ります。

○その他文言の修正等

資料4

仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づく
令和元年度アクションプラン実施状況
（中間報告）

令和元年9月
仙　台　市

Ⅰ　食品の安全性確保に関する基本方針の体系

①　生産者、食品等事業者の自主管理の推進

1　生産者の自主管理

2　HACCPの推進による食品等事業者の自主管理の支援

3　食品等事業者の自主管理

4　給食施設の自主管理

②　生産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　生産段階における安全性確保対策

2　流通拠点における安全性確保

3　製造・流通・販売等における監視指導

4　食品の適正表示の徹底

5　食品の安全性に関する情報収集、試験、調査研究

③　緊急事態発生時の対応

1　食品による危害発生時、緊急時の対応

2　庁内および関係機関の情報の共有と対応方針の共有

3　食品の安全性に関する科学的で的確な情報の発信

④　相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

1　市民意見の施策への反映（食品安全対策協議会の設置）

2　リスクコミュニケーションにかかわる人材の育成

3　食品の安全性に関する情報提供

4　食品の安全性に関する相談

5　生産者、食品等事業者、消費者、行政の相互交流

⑤　食品の安全性確保の観点からの食育の推進

1　生産者と消費者の交流　　（再掲）

2　食品の安全性に関する情報提供　（再掲）

3　食品の安全性に関する相談　　（再掲）

4　食品の安全性に関する家庭、学校、保育所、地域における食育への支援

⑥　関係機関との連携

1　食品の安全性に関する情報の収集と意見交換

2　食品の危害発生時等の国、他の自治体との連携、NESFDの活用

3　他の機関が実施している食品の安全性確保対策との連携

令和元年度アクションプラン実施結果（令和元年９月末現在）

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
1　生産者、食品等事業者の自主管理の推進			
1-1-1　農薬の使用履歴の記録の促進	・生産者の農業生産工程管理（GAP）の導入推進と併せ、農薬の使用履歴の記帳が徹底されるよう農業者を交えた各種会議や広報誌等により啓発を図る	**農業振興課**	･JA仙台トレーサビリティ推進委員会（8月23日）において、使用履歴の記帳及びGAP普及推進の周知、指導の取り組み方針を決定 ･農政だより夏号（8月）で注意喚起の記事を掲載
1-2-1　HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進	･HACCP制度化について、様々な機会を捉えて周知に努める。 ･監視指導や講習会等の機会を通じて事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて支援を行う ･仙台市食品衛生自主管理評価制度「仙台HACCP」をHACCP導入支援に活用する ･総合衛生管理製造過程承認施設に対しては、東北厚生局と連携したHACCPシステムによる衛生管理の検証を行う	**食品監視センター** **各区衛生課** **食肉衛生検査所**	
1-3-1　中央卸売市場の整備	･青果棟床及び大倉庫床改修工事	**中央卸売市場管理課**	･青果棟床及び大倉庫床改修工事　（令和元年12月着工予定）
1-3-2　食肉市場の整備	･設備機器等の改修補修を必要に応じて適時実施 ･市場棟冷凍機改修工事 ･市場棟屋上防水改修工事(予定) ･市場棟高架軌条設備改修工事(予定)	**食肉市場**	･市場棟冷凍機改修工事 令和2年3月完了予定 ･市場棟屋上防水改修工事 令和2年1月に電気配線等工事完了予定、本体の防水改修工事は令和2年度に実施の予定 ･市場棟高架軌条設備改修工事 令和2年3月完了予定（5ヵ年計画の1年目）
1-3-3　食品の品質管理に関する指導	･「品質管理の高度化に向けての行動指針」等に基づき、卸売業者、仲卸業者が作成する「品質管理計画」に対する指導・推進 ･品質管理研修会の開催 ･実施状況調査の実施(年1回以上)	**中央卸売市場業務課**	･卸売業者、仲卸業者から30年度末に提出された品質管理状況報告書を元に実施状況を確認指導（5～7月）、及び売り場巡回時に随時指導を実施
	･「品質管理の高度化に向けての行動指針」等に基づき、卸売業者が作成する「品質管理計画」に対する指導・推進	**食肉市場**	･衛生指導機関が実施する衛生監視指導の遵守（1回／月） ･市場棟立入時の白衣、帽子、長靴着用、長靴消毒を随時指導（売買参加者、見学者、関係者）
1-3-4　と畜場、食肉市場内の衛生管理	･と畜場HACCP導入	**食肉市場**	･食肉衛生検討会（1回／月） ･HACCPチーム会議（随時）
1-3-5　食品製造、加工、販売業者への自主管理指導	･業種別講習会等を開催し、食中毒の情報、法律や条例等の改正及び食品衛生に関する最新の情報等を提供 ･経営者を対象とした、企業倫理や法令遵守の徹底を図るための講習会を開催 食品衛生責任者、食品衛生管理者、食肉市場では衛生管理責任者を中心とした自主衛生管理の推進を指導 ･模範的な営業者や衛生管理の優良な施設の表彰、ホームページによる公表	**各区衛生課**	
1-3-6　食品衛生協会の食品衛生指導員活動等への支援	･食品衛生指導員活動に対し、指導員の技術向上支援のため、研修実施及び情報提供	**生活衛生課** **各区衛生課**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
1-4-1　学校給食の安全性確保	・関係法令等の改正に伴う食品規格書の随時改訂 ・食品納入業者への説明会の開催 食品納入業者、生産工場の視察を年1回以上実施 ・学校給食に使用する食品及び調理済み食　品の細菌検査等の実施 ・学校給食に使用する食器具類の拭き取り　検査及び洗剤残留検査の実施 ・学校給食に使用する食品の食品添加物の　検査の実施 ・学校給食調理場の衛生管理状況の点検指導の実施 ・学校給食従事者の衛生管理への意識及び資質の向上を図るための研修会を実施 ・食物アレルギー対応食の提供及び対応充実のための教職員研修会の実施	**健康教育課**	食品規格書を随時改訂実施18件（予定） ・食品納入業者、生産工場への視察実施　17業者（予定） ・食品の細菌検査　5月～9月　　20件 ・食品のヒスタミン検査　5月～9月　　2件 ・調理済みの食品検査　5月～9月　17件 ・牛乳品質検査　6件 ・洗剤残留検査　5月～9月　68件 ・拭き取り検査　5月～9月　278件 ・食品の添加物検査　5月～9月　　4件 ・食物アレルギー研修会の開催　5月
1-4-2　保育施設の給食の安全性確保	・認可保育所及び認定こども園に対する、「保育所給食衛生管理の手引き」及 び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく指導 ・公立保育所における給食の細菌検査及び拭き取り検査等実施 ・地域型保育事業施設、認可外保育施設に対する食品衛生に関する指導・助言 ・保育所給食従事者の衛生管理への意識の向上をはかるための研修会の実施 ・保育施設に対する食物アレルギー疾患を有する幼児への対応の確認と指導	**運営支援課**	・認可保育所指導 公立保育所　37(37)　私立保育所（園）　157(107)　認定こども園　21(0) ・地域型保育事業施設指導 小規模保育事業　98(98)　事業所内保育事業　15(15)　家庭的保育事業　54(12) ・認可外保育施設指導　その他認可外施設　172(115) ※（ ）内は、9月末時点の実績 ・給食の細菌検査等 7月：細菌検査74検体、拭き取り検査47検体実施 8月：13施設21検体再検査実施 ・家庭的保育事業・小規模C型施設研修「食物アレルギーの現状と対応について」 5月26日実施　58名参加 ・認定こども園栄養士研修「食物アレルギーの現状と対応について」 7月22日実施　18名参加 ・小規模保育事業・事業所内保育事業栄養士研修 「保育施設における衛生管理について」　7月30日実施　85名参加
	老人福祉施設等(※)に対して以下を実施 ・感染症・食中毒の発生及びまん延防止に関する情報提供 ・施設等の指導時に次の点について確認・指導 ⅰ)施設内の基本的な衛生管理 ⅱ)感染症・食中毒の予防・まん延防止のための指針整備その他の対応状況 ※指導対象施設等：予定 （特別養護老人ホーム、養護老人ホーム、介護老人保健施設、介護医療院、軽費老人ホーム、認知症対応型共同生活介護事業所、認知症対応型通所介護事業所、小規模多機能型居宅介護事業所、看護小規模多機能型居宅介護事業所、定期巡回・随時対応型訪問介護看護事業所、通所介護事業所、地域密着型通所介護、通所リハビリテーション事業所、短期入所生活介護事業所、短期入所療養介護事業所、特定施設入居者生活介護事業所）	**介護事業支援課**	・集団指導時に感染症・食中毒発生時における留意点を説明し、関係資料を配布した。 5月30日老人保健施設 6月5日特別養護老人ホーム 6月 7日、11日居宅サービス事業所 6月 5日地域密着型事業所 ・実地指導時に、下記施設についてⅰ）、ⅱ）に関する確認・指導を行った。 （特別養護老人ホーム9、養護老人ホーム0、介護老人保健施設5、介護医療院0、軽費老人ホーム4、認知症対応型共同生活介護事業所15、認知症対応型通所介護事業所5、小規模多機能型居宅介護事業所8、看護小規模多機能型居宅介護事業所1、定期巡回・随時対応型訪問介護看護事業所0、通所介護事業所8、地域密着型通所介護5、通所リハビリテーション事業所0、短期入所生活介護事業所8、短期入所療養介護事業所7、特定施設入居者生活介護事業所5

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
1-4-3　老人福祉施設、障害福祉施設等の給食の安全性確保	指導対象施設(※)に対し、次の点について、確認・指導 ⅰ)施設における衛生管理状況 ⅱ)利用者のアレルギー疾患等の把握による管理状況 ※指導対象施設 (障害者支援施設、障害福祉サービス事業所、障害児入所施設、障害児通所支援施設、児童発達支援センター、地域活動支援センター、福祉ホーム)	**障害者支援課**	所管施設の指導監査を実施した際、衛生管理の徹底を指導。 (実施期間6月～2月) 障害者支援施設:7(5) 障害福祉サービス事業所:11(9) 障害児入所施設:2(2) 障害児通所支援施設:0(0) 児童発達支援センター:11(0) 地域活動支援センター:0(0) 福祉ホーム:0(0)
	児童福祉施設(※)に対して以下を実施 ・調理室等の汚染防止、什器の清潔確保と保管、原材料の保管、検食管理、加熱加工等の指導監査 ・アレルギー疾患等のある入所児童に対し必要な配慮がされているかの確認・指導 ※指導対象施設 (児童養護施設、乳児院、児童心理治療施設、自立援助ホーム)	**子供家庭支援課**	・施設指導監査に併せ実施(年1回、7月～1月) 【対象施設】 児童養護施設　4 乳児院　2 児童心理治療施設　1 自立援助ホーム　1 (8施設)
2　生産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			
2-1-1　農薬適正使用の啓発	・県や農協と連携し、各種広報紙や会議等で周知を図り、適正使用の啓発	**農業振興課**	・農政だより夏号(8月)、宮城県農薬危害防止運動研修会(7月8日)等で、農薬の適正使用を周知
2-1-2　家畜伝染病予防の啓発	・関係団体と協力し、畜舎衛生保持のため、各種薬剤等の配布 ・定期的な飼養状況(所在地、家畜種類、頭数)の調査と併せ、適正管理を啓発	**農業振興課**	・仙台市家畜環境衛生協会として、7月上旬にハエ取りシートを38戸の牛豚農家に配布 ・飼養状況調査は、2月1日時点の情報を調査予定(2月～)
2-2-1(1-3-3の再掲) 食品の品質管理に関する指導	・「品質管理の高度化に向けての行動指針」等に基づき、卸売業者、仲卸業者が作成する「品質管理計画」に対する指導・推進 ・品質管理研修会の開催 ・実施状況調査の実施(年1回以上)	**中央卸売市場業務課**	・卸売業者、仲卸業者から30年度末に提出された品質管理状況報告書を元に実施状況を確認指導(5～7月)、及び売り場巡回時に随時指導を実施
	・「品質管理の高度化に向けての行動指針」等に基づき、卸売業者が作成する「品質管理計画」に対する指導・推進	**食肉市場**	・衛生指導機関が実施する衛生監視指導の遵守(1回／月) ・市場棟立入時の白衣、帽子、長靴着用、長靴消毒を随時指導(売買参加者、見学者、関係者)
2-2-2　中央卸売市場内の食品関係施設の監視指導	・有毒・有害な魚介類および植物等の排除及び食品表示、保存温度、衛生的取扱い等の確認 ・市場外指定保管場所の監視	**食品監視センター**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
2-2-3　中央卸売市場内の野菜等の残留農薬、養殖魚の動物用医薬品、輸入食品その他食品の検査	・中央卸売市場を流通する野菜等の残留農薬及び輸入かんきつ類の防かび剤検査 ・水産物（養殖魚等）の動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）検査 ・生食用かき等の食中毒原因微生物（腸炎ビブリオ、ノロウイルス等）検査 ・加工食品の食品添加物等検査 ・近海魚の重金属検査、寄生虫検査 ・検査機器類液体クロマトグラフなどの分析機器の整備及び人材の育成により検査体制を強化	**食品監視センター** **衛生研究所**	
2-2-4　食肉市場内における監視指導	食肉市場内における監視指導 ・牛、豚等の衛生的な解体処理や食肉の保存温度等の点検 ・枝肉及び施設設備のふきとり検査を実施し、検査結果等に基づいた指導 ・営業者等が行うべき衛生管理について啓発、情報提供 ・と畜された牛の特定部位が確実に除去・保管・焼却されるように監視	**食肉衛生検査所**	
2-2-5　と畜検査	・と畜される全ての牛・豚等のと畜検査（生体検査・頭部検査・内臓検査・枝肉検査・必要に応じ精密検査）を実施し、食用として適さないものを排除 ・と畜されたBSE 検査対象牛についてスクリーニング検査を実施（BSEが疑われる結果の場合は、確認検査実施機関による精密な検査の実施）	**食肉衛生検査所**	
2-2-6　食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査	・と畜検査申請時に病歴や動物用医薬品の投与歴を申告するよう指導 ・と畜される牛や豚などの動物用医薬品等の投与歴やと畜検査の結果をふまえて、動物用医薬品、残留農薬の検査を実施し、基準を超えて残留している食肉を排除 ・基準値超過の場合は、産地の畜産部局へ情報提供し、再発を防止	**食肉衛生検査所** **衛生研究所**	
2-3-1　食品関係施設の監視指導、苦情調査等	・営業の種類、施設の規模、取扱品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況や内容等を考慮し、実施目標回数を設定した立入検査計画表に基づき立入検査を実施 ・夏期及び年末に重点的に監視指導を実施 ・施設基準違反や製造基準違反の発見時に改善指導 ・成分規格違反食品や表示違反食品の回収、廃棄等の措置	**食品監視センター** **各区衛生課**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
2-3-2　市内流通野菜等の残留農薬、輸入食品、遺伝子組換え食品、その他食品の検査	・市内製造の食品や輸入食品を含めた流通食品について、危害発生状況や違反状況等を基に収去検査計画を作成 ・違反・不良食品を排除するため、食中毒原因微生物（腸炎ビブリオ、サルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルス等）、残留農薬、食品添加物、化学物質等の検査を実施 ・検査結果を分析し衛生管理の向上に向けた指導を実施 ・統計情報として整理し、食品衛生情報誌「食の情報館」などで公表 ・収去検査の結果、成分規格違反等の違反発見時には、原因究明を図りながら、回収、廃棄等の迅速かつ適切な措置を講じ、違反食品の流通及び使用を防止 ・違反食品が広域流通食品や輸入食品等の場合は、厚生労働省や消費者庁、関係自治体と連携し対応	**生活衛生課** **各区衛生課** **衛生研究所**	
2-3-3　給食施設の点検	・食中毒が発生した場合、多くの患者を伴う大規模な事件につながることから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導 ・学校、社会福祉施設の調理施設の指導	**各区衛生課**	
2-3-4　健康食品の監視指導	・製造者および販売者に対して「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく、店頭の健康食品の医薬品的効能効果の広告に関する監視指導	**健康安全課**	通年 ・一斉監視及び新規・更新時等 立入検査55件（予定） ・健康食品中の医薬品成分検査 10件（予定）
	・健康食品について、製造者・販売者に対し食品表示法（衛生に関する事項）に基づく適正表示指導	**各区衛生課**	
	・健康食品について、製造者・販売者に対し食品表示法（保健に関する事項）及び「健康増進法」に基づく適正表示指導	**各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課**	随時；実績　5件 （延指導　5回）
2-4-1　食品表示法に基づく表示の指導	・国、県と連携して、食品品質表示の調査、指導 ・食品表示法についての情報提供	**消費生活センター**	・食品品質表示の調査、指導　　115件
	・食品添加物、アレルゲン（アレルギー物質）、期限表示等の表示の監視指導 ・講習会の実施による最新情報の提供 ・市内製造食品や流通食品の収去検査の実施	**食品監視センター** **各区衛生課** **衛生研究所**	
	・栄養成分等の表示の相談、監視指導 ・研修会、説明会による事業者への情報提供	**各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課**	・栄養表示に関する相談、指導 随時：実績51件（延指導65回） ・研修会，説明会での情報提供 　実施回数：11回 　参加者数：延264人
2-4-2　消費生活条例等に基づく表示の指導	・偽装表示の問題等が発生した場合に、消費生活条例等に基づき指導	**消費生活センター**	随時実施（実績0件）

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
2-4-3 「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく健康食品等の表示の指導	・製造者および販売者に対して「健康増進法」に基づく健康食品の虚偽・誇大広告禁止に関する相談、監視指導	**各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課**	・虚偽誇大広告禁止等に関する相談、指導 随時：実績2件（延指導2回）
	・健康食品について、医薬品販売業者の店舗での「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく適正表示指導	**健康安全課**	通年 一斉監視及び新規・更新時等 立入検査55件（予定）
2-5-1　食品の安全性に関する情報収集	・食品衛生監視員、検査担当者等の職員を対象とする実務研修を実施 ・HACCP等の衛生管理技術等の専門的知識や新たな検査技術を習得する等、人材の養成及び資質の向上を図る	**生活衛生課** **食品監視センター**	
	・厚生労働省の研修会や各種学会等へ参加するとともに、専門学術誌などから最新の情報収集に努める	**食品監視センター** **各区衛生課** **食肉衛生検査所** **衛生研究所**	
2-5-2　食品のトレーサビリティシステムに関する情報収集	・農林水産省等が行なっている牛肉や米その他の食品についてのトレーサビリティシステムに関する情報を収集し、業務に活用する ・情報をホームページ等において提供	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **食肉衛生検査所**	
2-5-3　食品の安全性に関する試験、調査研究	・食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化等に適切に対応するため、業務上の諸問題に関する調査研究実施 ・調査研究の結果を学会や各種研修会等での発表や業務に活用するとともに、市民や関係業者にも分りやすく内容を紹介	**食肉衛生検査所** **衛生研究所**	
2-5-4　食品の検査技術の普及と人材育成	・食品の検査技術の普及のため、地域の民間検査機関の研修、学生の研修を受入	**衛生研究所**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
3　緊急事態発生時の対応			
3-1-1　食品が関係する健康被害発生時の原因究明、拡大防止	食中毒発生時の原因究明、拡大防止 ・患者等の喫食調査、食品残品検査、検便等を実施 ・原因とみられる食品を特定、排除 ・原因施設の行政処分など実施し被害拡大を防止 ・公表基準に基づき、迅速に公表し被害の拡大防止、発生防止、適切な治療の確保を図る ・食中毒終結後には、その教訓を後の食中毒予防の施策に反映 ・調査にあたっては関係機関と連携を図る	**各区衛生課** **衛生研究所**	
	感染症に関する健康危機管理 ・医師から腸管出血性大腸菌感染症など食品の関与が疑われる感染症の発生届出が出された場合には、個別の事例ごとに感染者に関する健康調査・喫食調査等の疫学調査を行う ・食中毒が疑われる場合には生活衛生課・各区衛生課と連携して調査実施 ・感染拡大防止のため、患者の同居等接触者の健康診断を実施 ・集団感染が発生した場合には、個人情報に配慮したうえで必要に応じて公表し、予防及びそのまん延防止を図る ・初動調査にあたっては関係機関との連携　を図る	**健康安全課** **生活衛生課** **各区管理課** **各区衛生課** **衛生研究所**	・以下の感染症患者について調査・指導 〇食品が原因となる可能性のある感染症（市内届出分） ・腸管出血性大腸菌感染症　26件 ・A型肝炎　0件 ・E型肝炎　4件 ・細菌性赤痢　2件 ・関係自治体への通報　3件
3-1-2　健康被害を起こすおそれのある食品等のトレーサビリティの情報の活用、流通防止	・農林水産省等が行なっている牛肉や米その他の食品についてのトレーサビリティシステムに関する情報を収集し、業務に活用する ・情報をホームページ等において提供	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **食肉衛生検査所**	
3-1-3　健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止	・健康被害発生の場合、速やかに拡大防止のために対応、そのための情報連絡体制等について随時確認	**生活衛生課** **各区衛生課** **健康安全課**	随時連絡を取りながら業務を行っている。
	・健康食品による健康被害相談があった場合には、関係機関や関係課との連携を密にし、情報を共有するとともに、被害拡大防止の注意喚起	**健康政策課** **各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課**	健康被害の相談事例なし
	・国や関係機関からの最新の情報収集を行い、検査に必要な標準品の確保や分析法の習得に努める	**衛生研究所**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
3-1-4　東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査等	・中央卸売市場に流通する生鮮農水産物について、モニタリング調査のため、放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	**生活衛生課** **食品監視センター** **衛生研究所**	
	・モニタリング調査のため、野菜、乳、食肉、卵などの市内流通品について、放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	**生活衛生課** **各区衛生課** **食肉衛生検査所** **衛生研究所**	
	・学校給食の安全性確保のため、学校給食に使用する食品の放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	**健康教育課** **衛生研究所**	・学校給食で使用する食品の放射性物質検査 4月～9月　1,069件 10月～3月　1,306件（予定）
	・保育所給食の安全性確保のため、保育所給食に使用する食品の放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	**運営支援課**	・保育所等給食に使用する食品の放射性物質検査の実施 公立保育所、私立保育所（園）、認定こども園、　6月～9月　109件 ・保育所等給食一食全体の放射性物質検査の実施 公立保育所、私立保育所（園）、認定こども園　6月～9月　80件 上記検査結果をホームページに掲載　（再掲） 《仙台市HP》公立保育所給食に使用する食品の検査　56件 保育所等給食一食全体検査　80件 《宮城県HP》保育所等給食に使用する食品の放射性物質検査　109件
	・市内生産農産物等の安全性確保と消費者の不安解消・風評被害を防止するため、仙台農業協同組合と連携し、仙台産林産物等の放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	**農林土木課** **衛生研究所**	・本市で生産される林産物の放射性物質検査を実施 4月1日～9月30日　20点
	・水質検査計画に基づき、水道水について放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	**水質管理課**	・市内浄水場および配水所の水道水の検査 4月1日～9月30日　54件 10月1日～3月31日　54件
	・家庭菜園等で収穫した野菜等について不安を持つ市民に対する取組みとして、市民持込み食品等を対象に、放射性物質の簡易測定を実施し、ホームページで情報提供	**環境対策課** **各区役所・総合支所**	・市民持込み食品等放射性物質簡易測定 平成28年度　257件 平成29年度　127件 平成30年度　142件 令和元年度　39件（9月末現在）

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
3-2-1　食品が関係する健康被害情報の収集と集約	・NESFD（食中毒調査支援システム）の活用	**生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 衛生研究所**	
	・消費者庁による消費者事故情報などを活用した情報収集	**消費生活センター**	随時実施
3-2-2　関連情報の集約と対応方針の共有	・庁内LANの業務専用掲示板等を活用した情報の共有 ・食品安全対策推進会議の開催 ・緊急事態発生時、タスクフォースを設置して対応	**食品安全対策推進会議 （庁内関係課）**	随時実施
3-2-3　感染性胃腸炎発生状況の把握と情報提供	・社会福祉施設等での発生状況を把握 ・関係課に情報提供	**健康安全課 各区管理課**	・調査・指導 〇公表事例（集団感染事例） ・感染性胃腸炎33件
	・感染症発生動向調査の実施と情報提供	**衛生研究所**	
3-3-1　健康被害発生時の安全性にかかわる情報提供	・食品が関係する健康被害発生時、科学的な観点から安全性に関する情報を提供	**生活衛生課**	
3-3-2　関係各課からの情報提供と対策の要請	・関係課より関係者に向けて、食品が関係する健康被害情報の提供とともに防止対策等を要請	**関係各課公所**	随時
4　相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進			
4-1-1　食品の安全性確保に関する計画案への意見募集	・食品安全対策協議会、シンポジウム等、せんだい食の安全サポーター会議での意見交換 ・ホームページへの掲載、各区保健福祉センターでの配布等により計画案を公表 ・広く市民から意見を求め確定した計画を公表	**生活衛生課**	
4-1-2　仙台市食品安全対策協議会の開催	・学識経験者、食品等事業者、消費者の委員で構成する食品安全対策協議会を定期的に開催し、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等について意見交換を実施 ・各種パンフレット、市政だより、ホームページへの掲載により情報提供	**生活衛生課**	
4-1-3　食品衛生監視指導計画の作成と公表	・食品安全対策協議会、シンポジウム等、せんだい食の安全サポーター会議での意見交換を始め、ホームページ掲載、各区保健福祉センターでの配布等により監視指導計画案を公表 ・広く市民から意見を求め確定した監視指導計画を公表	**生活衛生課**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
4-1-4 せんだい食の安全サポーターの活動	・講演会や食品検査施設等の見学会へ参加するとともに、市が実施する市民への啓発や監視指導計画案に対し意見を表明	**生活衛生課**	
4-2-1 食品安全についてわかりやすく伝える人材の育成（職員）	・食品衛生監視員など職員を対象にリスクコミュニケーションの技術向上の研修を実 施	**生活衛生課**	
4-2-2 せんだい食の安全 情報アドバイザーの活動	・リスクコミュニケーションの場で、消費者の立場から食品衛生に関する意見を表明 ・食品の安全性に関する知識の普及活動を食品衛生監視員とともに行う	**生活衛生課**	
4-2-3 農業現場、市場、食品検査施設など食品関連施設の見学受入れ促進	・施設見学を受入れ、業務内容の紹介とともに意見交換	**中央卸売市場** **食肉市場** **農政企画課** **健康教育課** **食品監視センター** **食肉衛生検査所** **衛生研究所**	**中央卸売市場** 実施回数：15回　参加人数：428名 **食肉市場** 実施回数：3回　参加人数：38名 **農政企画課** 実施回数：5回　参加人数：105名 **健康教育課** 実施回数：6回　参加人数：143名 **食品監視センター** 実施回数：2回　参加人数：88名 **食肉衛生検査所** 実施回数：3回　参加人数：12名 **衛生研究所** 実施回数：1回　参加人数：8名
4-3-1 食品等事業者への情報提供	・食品等事業者に対してHACCP導入を支援するための講習会等を開催 ・最新情報を提供し、事業者や食品衛生責任者、調理従事者の資質の向上を図る ・食品監視センターでは毎月「食品監視センターだより」を作成・配布、仙台市におけるノロウイルスの検査結果を集約して発信 ・各区保健福祉センター衛生課では、食中毒多発時など注意喚起が必要な場合に、食品事業者に対して注意を促す緊急の通知を実施 ・食品等事業者に対して、ファクシミリ等による情報発信 ・依頼に基づき講習会を実施	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **食肉衛生検査所**	
	・中央卸売市場内業者に対して、適宜メールによる情報提供	**中央卸売市場業務課**	延べ　18回 106事業者

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
4-3-2　消費者への情報提供	・市政だより、各種パンフレット、ホームページ等を通じて食品の安全性に関する知識の普及啓発 ・各区保健福祉センター衛生課窓口や区内の量販店等で常時パンフレットの配布 ・区役所ロビーで食中毒予防のパネル等の展示 ・食品衛生情報誌「食の情報館」にて、監視指導数や食品検査数等の監視指導計画の実施結果について令和元年6月を目途に公表 ・夏期及び年末の一斉監視結果を速やかに公表 ・食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報の提供 ・食品に関する講座等の開催 ・消費生活情報誌「ゆたかなくらし」にて、食品に関する情報の提供	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **衛生研究所** **消費生活センター**	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** 随時、必要に応じて実施 ・市民向け講習会 　実施回数：27回 　参加人数：558人 ・食品衛生出前講座 　実施回数：10回 　参加人数：169人 ・情報誌「食の情報館」発行：　4000部（6月） ・夏季一斉（7月）及び年末一斉（12月）監視結果公表 ・食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報をHPで提供 **衛生研究所** ・仙台市衛生研究所報の発行：280部（H30年11月） **消費生活センター** ＜食品に関する消費生活講座の開催＞ エルパーク仙台で講座「健康食品とは」を開催（R1年11月） ＜消費生活情報誌「ゆたかなくらし」にて情報提供＞　1回 食品に関する情報を提供 ＜消費者教育ウェブ教材「授業でござる」をホームページに掲載＞ 随時　学校において食品の消費期限や、地産地消を学ぶページを掲載
4-3-3　わかりやすい科学的・技術的情報の発信	・情報誌「情報広場」による広報の実施	**衛生研究所**	
4-3-4　食品の安全性に関する出前講座	・食品衛生出前講座の実施	**各区衛生課** **食品監視センター** **食肉衛生検査所** **衛生研究所**	
4-4-1　食品の安全性に関する相談	・生活衛生課、各区保健福祉センター衛生課、食品監視センターで、食品苦情や食品に関する相談の受付 ・健康被害等の発生・拡大につながる重大な情報を入手したときは、緊急に当該食品の流通状況調査、監視指導を行い、必要に応じ食品検査を実施し当該食品を排除 ・調査結果を相談者に報告し、相談内容については分析・評価し施策に反映	**生活衛生課** **各区衛生課** **食品監視センター** **衛生研究所**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
4-4-2　食品の表示に関する相談	・食品の表示に関する相談受付	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **健康政策課** **各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課** **消費生活センター**	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** 随時 **健康政策課** **各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課** 相談件数：実績1件（延件数1件） **消費生活センター** 相談受付件数　実績13件
4-5-1　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	・食品安全対策協議会の開催、シンポジウムや講演会の開催、せんだい食の安全サポーター会議の開催、せんだい食の安全情報アドバイザーの活動等を通じて消費者、食品等事業者との意見交換 ・各種パンフレット、市政だより、ホームページ掲載による情報提供	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課**	
4-5-2　消費者と生産者等との相互交流	・安心できる地場産農産物への理解促進のため、「収穫まつり」、「旬の香り市」等を開催	**農政企画課**	＜収穫まつり＞ 11月9日・10日、せんだい農業園芸センターみどりの杜にて開催する。 ＜旬の香り市＞ ・勾当台公園カフェ前で14回開催 ・せんだい農業園芸センターみどりの杜で開催されるイベントへの出展
4-5-3　中央卸売市場水産物部、青果部、食肉部取引委員会、月例委員会	・品質管理の取組について報告し、有識者の意見を参考にしながら、品質管理の高度化への取り組みに反映させます	**中央卸売市場業務課** **食肉市場**	**中央卸売市場業務課** 各部月例委員会で品質管理の高度化に取り組んだ **食肉市場** 各種会議等において市場関係者と情報交換を行った
	・月例委員会のなかで、衛生管理状況を含めた意見交換を行う	**中央卸売市場業務課** **食品監視センター**	各部月例委員会で意見交換を行った
4-5-4（4-2-3の再掲） 農業現場、市場、食品検査施設など食品関連施設の見学受入れ促進	・施設見学を受入れ、業務内容の紹介とともに意見交換	**中央卸売市場** **食肉市場** **農政企画課** **健康教育課** **食品監視センター** **食肉衛生検査所** **衛生研究所**	**中央卸売市場** 実施回数：15回　参加人数：428名 **食肉市場** 実施回数：3回　参加人数：38名 **農政企画課** 実施回数：5回　参加人数：105名 **健康教育課** 実施回数：6回　参加人数：143名 **食品監視センター** 実施回数：2回　参加人数：88名 **食肉衛生検査所** 実施回数：3回　参加人数：12名 **衛生研究所** 実施回数：1回　参加人数：8名
4-5-5　体験型教室の開催	・親子科学教室の開催	**衛生研究所**	

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
５　食品の安全性確保の観点からの食育の推進			
5-1-1（4-5-2の再掲） 消費者と生産者等との相互交流	・安心できる地場産農産物への理解促進のため、「収穫まつり」、「旬の香り市」等を開催	**農政企画課**	＜収穫まつり＞ 11月9日・10日、せんだい農業園芸センターみどりの杜にて開催する。 ＜旬の香り市＞ ・勾当台公園カフェ前で14回開催 ・せんだい農業園芸センターみどりの杜で開催されるイベントへの出展
5-2-1（4-3-1の再掲） 食品等事業者への情報提供	・食品等事業者に対してHACCP導入を支援するための講習会等を開催 ・最新情報を提供し、事業者や食品衛生責任者、調理従事者の資質の向上を図る ・食品監視センターでは毎月「食品監視センターだより」を作成・配布、仙台市におけるノロウイルスの検査結果を集約して発信 ・各区保健福祉センター衛生課では、食中毒多発時など注意喚起が必要な場合に、食品事業者に対して注意を促す緊急の通知を実施 ・食品等事業者に対して、ファクシミリ等による情報発信 ・依頼に基づき講習会を実施	**生活衛生課** **食品監視センター** **食肉衛生検査所** **各区衛生課**	
	・中央卸売市場内業者に対して、適宜メールによる情報提供	**中央卸売市場業務課**	延べ　18回 106事業者
5-2-2（4-3-2の再掲） 消費者への情報提供	・市政だより、各種パンフレット、ホームページ等を通じてにて食品の安全性に関する知識の普及啓発 ・各区保健福祉センター衛生課窓口や区内の量販店等で常時パンフレットの配布 ・区役所ロビーで食中毒予防のパネル等の展示 ・食品衛生情報誌「食の情報館」にて、監視指導数や食品検査数等の監視指導計画の実施結果について令和元年6月を目途に公表 ・夏期及び年末の一斉監視結果を速やかに公表 ・食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報の提供 ・食品に関する講座等の開催 ・消費生活情報誌「ゆたかなくらし」にて、食品に関する情報の提供	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **衛生研究所** **消費生活センター**	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** 随時、必要に応じて実施 ・市民向け講習会 実施回数：27回 参加人数：558人 ・食品衛生出前講座 実施回数：10回 参加人数：169人 ・情報誌「食の情報館」発行：　4000部（6月） ・夏季一斉（7月）及び年末一斉（12月）監視結果公表 ・食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報をHPで提供 **衛生研究所** ・仙台市衛生研究所報の発行：280部（H30年11月） **消費生活センター** ＜食品に関する消費生活講座の開催＞ エルパーク仙台で講座「健康食品とは」を開催（R1年11月） ＜消費生活情報誌「ゆたかなくらし」にて情報提供＞　1回 食品に関する情報を提供 ＜消費者教育ウェブ教材「授業でござる」をホームページに掲載＞ 随時　学校において食品の消費期限や、地産地消を学ぶページを掲載 随時　学校において食品の消費期限や、地産地消を学ぶページを掲載

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
5-2-3（4-3-4の再掲） 食品の安全性に関する出前講座	・食品衛生出前講座の実施	**食品監視センター** **各区衛生課** **食肉衛生検査所** **衛生研究所**	
5-2-4（4-5-1の再掲） 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	・食品安全対策協議会の開催、シンポジウムや講演会の開催、せんだい食の安全サポーター会議の開催、せんだい食の安全情報アドバイザーの活動等を通じて消費者、食品等事業者との意見交換 ・各種パンフレット、市政だより、ホームページ掲載による情報提供	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課**	
5-3-1（4-4-1の再掲） 食品の安全性に関する相談	・生活衛生課、各区保健福祉センター衛生課、食品監視センターで、食品苦情や食品に関する相談の受付 ・健康被害等の発生・拡大につながる重大な情報を入手したときは、緊急に当該食品の流通状況調査、監視指導を行い、必要に応じ食品検査を実施し当該食品を排除 ・調査結果を相談者に報告し、相談内容については分析・評価し施策に反映	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課**	
5-3-2(4-4-2の再掲) 食品の表示に関する相談	・食品の表示に関する相談受付	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **健康政策課** **各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課** **消費生活センター**	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** 随時 **健康政策課** **各区家庭健康課** **各総合支所保健福祉課** 相談件数：実績1件（延件数1件） **消費生活センター** 相談受付件数　実績13件

基本方針の体系	令和元年度アクションプラン	担当課	実施結果（回答）
5-4-1　食品の安全性に関する情報提供	・給食だより、リーフレット、ポスターなどを通して、入所している子どもの家庭や地域の子育て家庭への普及啓発 ・子どもへの食育活動や保護者会、子育て支援事業、市民センター等地域への出前講座などで情報提供	**運営支援課**	・給食だよりを発行 公立保育所　37か所　，私立保育所(園)　157か所 認定こども園　21か所において毎月発行 ・食育活動や保護者会で情報提供 公立保育所　37か所 私立保育所(園)　161か所 認定こども園　21か所 随時実施 ・地域活動事業、子育て支援事業などで情報提供 認可保育所、認定こども園で随時実施 ・食物アレルギー市民向け講演会 9月28日　実施　118名参加
	・単独調理校・学校給食センターで給食だよりを6回以上発行 ・学校給食に関するホームページでの，献立や食材の情報提供 ・学校における給食試食会などでの情報提供 ・市政出前講座での情報提供	**健康教育課**	・給食だよりを発行 センター　3回 単独調理校　1回～6回位 ・ホームページ更新　随時実施 ・センター対象校にて試食会などでの情報提供　34回 ・その他電話等での情報提供　11回 ・食物アレルギー市民向け講演会　1回 ・給食センター調理講習会　1回
6　関係機関との連携			
6　関係機関との連携	監視指導の実施体制 ・食品衛生に関する業務は、5区の保健福祉センター衛生課、食品監視センター、食肉衛生検査所、衛生研究所及び生活衛生課で連携して実施 ・各部署間の情報交換を密にし、監視指導、収去検査等を実施 庁内の連携 ・食品の安全性確保に係る部署の課長で構成する「食品安全対策推進会議」を開催し、意見交換や情報の共有化を図り庁内の連携強化に努める 国・自治体との連携 ・大規模食中毒発生時、広域流通食品や輸入食品の違反発見時における国の機関や関係自治体との緊密な情報交換、連絡調整の実施 ・総合衛生管理製造過程承認施設に対しては東北厚生局と連携した監視指導 農水産部局との連携 ・生産地の自治体と連携に努め、安全情報を収集 検査体制の整備 ・食品衛生検査業務の信頼性を確保するため、衛生研究所、食肉衛生検査所、食品監視センター及び各区衛生課では、試験検査に関する業務管理基準(GLP)に基づき、定期的な内部点検を実施 ・外部精度管理調査による検査精度の信頼性確保 ・必要な検査機器の整備、検査担当者の技術研修の実施	**生活衛生課** **食品監視センター** **各区衛生課** **食肉衛生検査所** **衛生研究所**	

資料５

令和元年度仙台市食品衛生監視指導計画
実施状況(中間報告)

令和元年９月末現在

１ 重点事業

⑴【ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理の推進】

○HACCP 普及推進

監視指導施設数　延べ　　1,049 件　　（前年度同期　397 件）

○講習会等

・開催回数：70 回　受講者数：2,938 名　（前年度同期　開催 53 回　受講者 1,910 名）
・パンフレット配布　　1,610 部　　（前年度同期　927 部）

○食品等事業者へのＨＡＣＣＰ普及推進活動

（(公社）仙台市食品衛生協会への委託事業）2,001 件　（前年度同期　2,458 件）

○仙台市食品衛生自主管理評価事業（仙台 HACCP）

施設立ち入り件数	延べ 42 件	（前年度同期	延べ 21 件）
評価施設数（評価施設総数）	52 施設	（前年度同期	40 施設）
＜再掲＞（新規評価）	1 施設	（前年度同期	0 施設）
（再評価）	0 施設	（前年度同期	1 施設）

⑵【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】

○監視状況

生食用牛肉取扱い施設（規格対象） （牛たたき、牛刺し等）	8 件
上記以外の生食用食肉取扱施設 （牛タン刺し、鶏刺し等）	95 件
その他	1,044 件
計	1,147 件

（前年度同期　990 件）

○啓発文書等

郵送による発送	2 回	221 件
ファクシミリによる発信	2 回	284 件
パンフレット配布	1,820 部	

（前年度同期　郵送による発送　1 回　49 件
ファクシミリによる発信　2 回　202 件
パンフレット配布　2,588 部）

○講習会(市民も含む)

・開催回数：69 回　受講者数：2,192 名
（前年度同期　開催 50 回　受講者　977 名）

(3)【リスクコミュニケーションの推進】

○食品安全対策協議会

・ 学識経験者、食品等事業者、消費者の委員 14 名に委嘱、食品の安全性確保に関する施策等について意見交換を実施（年 2 回開催）
（令和元年 11 月 28 日および令和 2 年 2 月開催予定）

○せんだい食の安全サポーター

せんだい食の安全サポーターを市民 24 名に委嘱し、情報提供や意見交換を実施

・ 意見交換会(サポーター会議)：2 回実施（年 4 回実施予定）

○せんだい食の安全情報アドバイザー

せんだい食の安全情報アドバイザー※を市民 15 名に委嘱し、消費者の立場から意見を表明、食中毒防止活動を実施

・サポーター会議での意見のとりまとめ、発表
・食肉まつりにおける食品衛生普及啓発活動
・食品の安全性に係る施設等の見学

2 具体的取組み

(1)食品等事業者の自主管理推進

〔計画〕
食品衛生法改正により、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が全ての食品等事業者に求められたことを受け、市内の食品等事業者への周知、及びＨＡＣＣＰ導入の支援を行います。

【実施状況】

食品等事業者の責務の周知や、食品等事業者による自主衛生管理の推進のため、講習会や、衛生指導を実施。

○衛生講習会（回数／人数）

食品衛生責任者講習会	10 回／1,103 名	（前年度同期　10 回／ 1,116 名）
営業者対象講習会	80 回／3,336 名	（前年度同期　78 回／ 2,468 名）
市民対象	27 回／　558 名	（前年度同期　32 回／　486 名）
市政出前講座	10 回／　169 名	（前年度同期　3 回／　79 名）

(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

〔計画〕
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、重点項目を定め、食品等事業者への監視指導を徹底します。

【実施状況】

食品等の衛生的取扱い管理や、施設の衛生状況等の監視指導及び食中毒予防の観点から食品群別の重点的な監視指導を実施。

○監視状況

ランク	立入回数	対象施設数	延べ監視回数
A（広域流通・大量調理施設・量販店・食中毒発生原因施設）	年 4 回以上	644 施設	1,459 件
B（違反、不良食品発生施設）	年 3 回以上	0 施設	0 件
C（苦情発生施設）	年 2 回以上	12 施設	25 件
D（集団給食施設）	年 1 回以上	395 施設	155 件
E（上記以外の施設）	許可更新時等	28,049 施設	38,000 件
計		29,100 施設	39,639 件

（前年度同期　対象施設数 29,100 施設　延べ監視回数　40,437 件）

○ノロウイルスによる食中毒防止対策の強化

講習会(市民も含む)

開催回数：80 回　受講者数：2,595 名

（前年度同期　開催 73 回　受講者 2,249 名）

監視状況

生かき取扱い施設(飲食店,魚介類販売業等)	5,117 件
集団給食施設	107 件
上記以外の施設	698 件
計	5,922 件

（前年度同期　6,073 件）

収去検査　（年間計画　121 検体予定）

・生かき　2 検体

・弁当・そうざい　3 検体　※ノロウイルス検出；　0 検体

○食品中の放射性物質、残留農薬及び動物用医薬品への対応

収去検査等

	実施状況	今年度計画	違反数
放射性物質（市場流通品）	99 検体	185 検体	0
放射性物質（市場外流通品）	25 検体	55 検体	0
残留農薬	89 検体（30 検体）	175 検体（48 検体）	0
動物用医薬品	55 検体(6 検体)	101 検体（19 検体）	0
計	268 検体（36 検体）	516 検体（67 検体）	0

（前年度同期　332 検体（32 検体））（　）内は輸入食品の検体数（再掲）

○一斉監視（食中毒の多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末年始に実施）

主要事業	内容
夏期一斉監視 7 月	施設基準、食品の管理、取扱いに関する監視 6,709 件（内違反発見施設数 40 件） （前年度同期　6,904 件） 食品の表示に係る監視　※重複施設あり 5,411 件（内違反発見施設数 29 件） （前年度同期　5,721 件） 食品検査　335 件（輸入品　72 件、国産品　263 件） （内違反件数 0 件）

年末一斉監視 12 月～予定	広域流通食品の製造施設及び販売店（量販店）などの監視指導 流通食品の収去検査

○と畜検査

食肉市場において、と畜した牛・豚等について、獣医師による検査を行っています。
特に、牛については、検査対象牛※の BSE 検査を行っています。

①と畜検査頭数（牛）	7,436 頭
BSE 検査頭数(陽性数)	※0（0）頭
②検査頭数（豚）	52,256 頭
③検査頭数（馬）	3 頭
④検査頭数（山羊）	0 頭

※検査対象牛；生体検査で神経症状等を示す 24 ヶ月齢以上

○食品検査

食品等の種類	主な項目	検体数(件)	違反数(件)	違反内容
魚介類	細菌、ウイルス、貝毒、放射性物質	575	1	殻付ホタテガイ 下痢性貝毒規制値超過
弁当・そうざいなど	細菌、食品添加物	270	0	
野菜・果物とその加工品	残留農薬、食品添加物、放射性物質	170	0	
肉・卵とその加工品	細菌、食品添加物、放射性物質	257	0	
菓子類	細菌、食品添加物	70	0	
魚介類加工品	細菌、食品添加物	92	0	
冷凍食品	細菌、残留農薬	30	0	
乳・乳製品、乳類加工品	細菌、食品添加物、放射性物質	14	0	
穀類とその加工品	細菌、食品添加物	21	0	
ｱｲｽｸﾘｰﾑ、氷菓	細菌	2	0	
清涼飲料水	細菌、食品添加物	9	0	
氷雪 その他	細菌	16	0	
合　　計		**1,526**	**1**	

（前年度同期　合計　1,770 件　違反 3 件）

○施設及び器具等の検査

検査の種類	主な項目	検体数(件)
ふきとり検査	細菌、ウイルス	129
ATP 検査	製造工程、調理場内の清浄度等	396
合　　計		**525**

（前年度同期　　合計　437 件）

⑶食中毒等の緊急事態発生時の対応

〔計画〕
　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。

【実施状況】
　食中毒の発生時の原因究明、拡大防止を実施。

発生件数 3 件　（令和元年 11 月 28 日現在）

	発生年月日	病因物質	原因施設
1	令和元年 6 月 10 日	アニサキス	スーパー
2	令和元年 10 月 6 日	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭
3	令和元年 11 月 5 日	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	家庭

⑷相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

〔計画〕
　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。

【実施状況】
○意見交換会・講演会等の実施

実施内容	実施回数など
食品安全対策協議会	14 名の委員・2 回開催予定 アクションプラン・食品衛生監視指導計画について協議
せんだい食の安全 サポーター	24 名に委嘱 ・意見交換会（サポーター会議）　2 回実施 ※年間 4 回実施予定
せんだい食の安全情報 アドバイザー	15 名に委嘱 ・意見交換会（サポーター会議）　2 回実施
食品の信頼性確保 トップセミナー	令和元年 10 月 31 日（木）開催　受講人数　115 名 食品関係営業者（経営者層）対象 「改正食品衛生法への備えと取り組むべきポイント」
食品の安全に関する 講演会	令和 2 年 1 月 27 日（月）開催予定 一般市民対象
市民向け講習会	実施回数：27 回　参加人数：558 人
食品衛生出前講座	実施回数：10 回　参加人数：169 人

施設見学の受け入れ	衛生研究所 　実施回数：１回　　参加人数：８名 食品監視センター 　実施回数：2回　　参加人数：88名 食肉衛生検査所 　実施回数：3回　　参加人数：12名
啓発資料の作成配布 ポスター，パンフレット等	食の情報館　4,000部 「鶏さし・たたき、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!!」　600部 「毒きのこによる食中毒を防ぎましょう」2,000部 「新食品表示いよいよスタート！」【作成中】
ＦＡＸ情報	延べ　70回　送信数4,122件 （腸炎ビブリオ食中毒注意報・ヒスタミンによる食中毒注意喚起・カンピロバクターによる食中毒注意喚起・有毒植物等自然毒について・貝毒情報など）

○食品衛生法違反の公表及び食品自主回収の情報提供の実施

仙台市のホームページ上で以下の情報について公表

・食品衛生法第63条に基づく違反者の公表：　3件

・食品の自主回収に関する情報提供：　2件

⑸関係機関との連携及び実施体制

〔計画〕

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。

【実施状況】

○食品安全対策推進会議の開催

・庁内関係各課で構成（構成員21名），１回開催（11月5日）

（第2回　令和2年2月開催予定）

○食品衛生担当課長会議及び担当係長会議

・食品衛生担当課長会議　4回実施

・食品衛生担当係長会議　4回実施

○国，他自治体との連携

- 東北広域連携協議会出席（4月5日）
- 宮城県食品表示監視協議会出席（6月5日）
- 全国食品衛生主管課長連絡協議会出席（6月7日）
- みやぎ食の安全安心推進会議（宮城県主催）出席（5月28日、7月19日）
- 二十一大都市食品衛生主管課長会議出席（7月18日～19日）
- 食品衛生法等の一部を改正する法律の政省令案に関する説明会出席(9月2日)

資料６－１

令和２年度 仙台市食品衛生監視指導計画

（中間案）

健康福祉局

杜の都 仙台
MORINO MIYAKO SENDAI

目　　次

○はじめに ……Ｐ　2

○令和２年度の重点事業……Ｐ　3

○令和２年度の具体的な取組み

１　食品等事業者のＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援……Ｐ　4

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……Ｐ　5

３　食中毒等の緊急事態発生時の対応　……Ｐ　12

４　相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進 ……Ｐ　14

５　関係機関との連携及び実施体制……Ｐ　17

資料１　監視指導の実施体制及び連携確保……Ｐ　19
資料２　食品衛生担当者配置状況
資料３　用語の説明（五十音順、アルファベット順）：（本文の「*」に対応）……Ｐ　20

はじめに

食品をめぐる最近の話題等を掲載（予定）

＜　食品の安全性確保に関する基本方針の特徴　＞

3 つの視点を掲げ、実効性のある施策を総合的かつ計画的に推進します。

①消費者の視点に立った安全性確保

②事業者の自主管理による安全性確保

③関係者による相互理解と協力による安全性確保

≪令和２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。

新 **１．【ＨＡＣＣＰ*（ハサップ）に沿った衛生管理の導入支援及び実施状況確認】**

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について、食品等事業者*に対し、様々な機会を捉えて周知するとともに、その導入について、講習会や個別相談等により支援します。
また、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を導入した食品等事業者に対しては、その実施状況を確認し、適切な衛生管理が講じられるよう指導又は助言します。

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、市ホームページやパンフレット等により市民に対しても啓発します。

３.【リスクコミュニケーション*の推進】

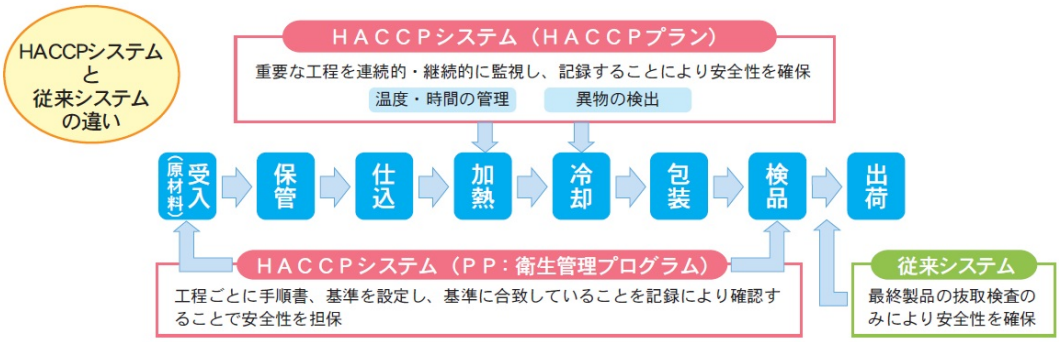
市民との食品安全に関する意見交換を効果的に推進するため、「せんだい食の安全サポーター*制度」を活用し、食品衛生監視員*と共に活動しながら、食品安全について正しい情報をわかりやすく伝えることができる人材「せんだい食の安全情報アドバイザー*」を育成します。また、講演会、市政出前講座などの活動を通じて市民、食品等事業者との意見交換を行い、食品の安全性に関する科学的な理解の普及に努めます。さらに、食品の安全性確保への取組みについても情報共有に努めます。

※ 本文中の「*」を附した用語は Ｐ 21 からの「資料３　用語の説明（五十音順、アルファベット順）」で解説しています

≪令和元２年度の具体的な取組み≫

新 **１　食品等事業者のＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援**

食品衛生法改正により、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が全ての食品等事業者に求められたことを受け、市内の食品等事業者へのＨＡＣＣＰ導入支援及び衛生管理状況の確認を行います。



（１）食品等事業者へのＨＡＣＣＰ制度化の周知・支援

全ての食品等事業者に対し、ＨＡＣＣＰ制度化について、啓発文書の通知や講習会、市ホームページ及び食品衛生情報誌「食の情報館」等様々な機会を捉えて周知に努めます。

小規模事業者や一定の業種の事業者に対しては、各業界団体が作成した手引書 *等を活用し、施設の実態に合わせたＨＡＣＣＰ導入について支援します。

また、公益社団法人仙台市食品衛生協会 *と連携しながら、各事業者への助言や支援を行うとともに、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を支援するための講習会を業種や施設の規模に応じて開催します。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

新 ### （２）ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施状況の確認

食品等事業者が作成した衛生管理計画及び実施記録を確認し、食中毒をはじめとした危害防止対策が適切に講じられていることを検証します。改善が必要な食品等事業者に対しては、衛生管理計画の見直しについて指導し、適切かつ安定したＨＡＣＣＰシステムの運用に導きます。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

新 ### （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

食品等事業者の自主衛生管理の意識向上を図るため、他の模範となる衛生管理を実施している食品等事業者や衛生管理が優良な施設を表彰し、受賞施設については、市ホームページで公表します。

また、食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員 *と連携するほか、（公社）仙台市食品衛生協会の食品衛生指導員の活動を支援します。

食品衛生指導員の活動を効果的に推進するため、講習会やパンフレット等の活用、研修会への講師派遣、本市主催の講演会への案内など、技術的な支援を行います。

【生活衛生課・各区衛生課】

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) 食品関係施設の監視指導、苦情調査等

新

①　一般監視

食品等関係営業施設に対する監視指導については、立入検査計画(表１)を定め、主な監視指導項目（表２）及び主な食品群別の監視指導項目（表３）に基づき実施します。

監視指導に際しては、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況を確認するとともに、ＨＡＣＣＰシステムの検証を行うほか、取組みに応じた助言や指導を行います。

また、近年の食品衛生上の危害発生状況等を考慮し、下記の項目について特に重点的に取り組みます。

・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

鶏肉（内臓を含む）については、カンピロバクター*食中毒が全国的に多発していることから、加熱用の表示等を徹底させるとともに、生又は加熱不十分なメニューを提供しないよう指導します。

牛の肝臓や豚肉（内臓を含む）は生食用として販売・提供が禁止されていること、及び生食用食肉（牛肉）には規格基準等が定められていることについて、指導します。また、食中毒リスクの高い食肉を提供する際は中心部まで十分に加熱するよう指導します。

野生鳥獣肉の調理・販売については、特にＥ型肝炎ウイルス *や寄生虫 *のリスクが高いことを周知するとともに、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、許可を得た食肉処理施設において処理されたものを仕入れ、十分に加熱を行い、生食用としての提供は行わないよう指導します。

・ノロウイルス *による食中毒防止対策の強化

ノロウイルスによる食中毒は、例年多くの患者が発生しており、不顕性感染 *を含めて、調理従事者からの汚染を原因とする食中毒事例が多いことから、従業員の健康管理や手洗いの徹底、食品の適正な取り扱い方法などについて指導します。

・アニサキスによる食中毒防止対策

魚介類の生食によるアニサキス食中毒のリスクについて情報提供を行うとともに、速やかな内臓の除去や冷凍処理による食中毒防止対策を指導します。

新

・食品表示法の周知徹底

平成 27 年に食品表示法 *が施行され、令和２年４月１日から食品添加物や製造所固有記号の表示方法などについて新ルールが適用されます。引き続き関係機関と連携して食品関連事業者等へ情報提供するとともに、適正な食品表示について監視指導を行います。

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

新

表１　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	過去に食中毒事件を起こした施設等、特に注意を要する施設	年 3 回以上
違反・不良食品原因施設		
広域流通・大量調理施設等	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 回以上
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まり及び年末一斉取締りの対象施設	年 2 回以上
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 回以上
上記以外の施設	営業許可更新時の他、取り扱う食品の特性に応じて適宜監視指導が必要な施設	随時
監視対象施設数：約 29,000 施設		

※社会福祉施設；老人福祉施設や児童福祉施設等の給食施設から、施設の状況等に応じて監視対象施設を選定する。

表２　主な監視指導項目

施設、取扱い及び自主衛生管理に関する事項	・飲食店等の食品関係営業施設の構造、設備の点検（施設基準 *の遵守等） ・施設内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除、食品の温度管理状況、食品取扱者の健康管理状況の点検（管理運営基準 *の遵守） ・異物混入防止対策、アレルゲン（アレルギー物質）*の混入防止対策、食品添加物 *使用状況の点検 ・食品等事業者の責務である、食品衛生に関わる知識等の普及啓発
食品に関する事項	・不衛生な食品、有害、有毒な食品でないことの点検 ・食品衛生法で定められた成分規格 *、製造基準 *、加工基準 *、調理基準 *、保存基準 *、使用基準 *に適合した食品であることの点検
表示に関する事項	・食品表示法で定められた食品表示基準 *（食品添加物の表示、アレルゲン（アレルギー物質）を含む旨の表示、期限表示 *等衛生事項に該当する基準）に適合した食品であることの点検

表３　主な食品群別の監視指導項目

食品群	実施事項
食肉 食肉製品	・と畜場に搬入される牛、豚等のと畜検査 ・牛の特定部位 *除去・保管・焼却についての指導 ・牛の特定危険部位 *（せき柱）の除去についての指導 ・食肉処理施設等における食肉、食鳥肉の衛生的な取扱いについての指導 ・加熱調理の徹底についての指導 ・製造施設、販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いについての指導 ・成分規格、残留農薬・動物用医薬品 *等の検査 ・生食用食肉（牛肉）、牛肝臓、豚肉（内臓を含む）等規格基準のある食肉の取扱いについての指導 ・鶏や野生鳥獣等規格基準のない食肉の取扱いについての指導 ・カンピロバクターや腸管出血性大腸菌 *Ｏ１５７等の食中毒原因菌の検査
乳 乳製品	・処理・製造施設に対する製造基準、販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いについての指導 ・細菌数や乳脂肪分等の成分規格等の検査
卵、卵加工品	・販売施設における保存温度についての指導 ・そうざい製造業、飲食店、菓子製造業など卵使用施設における衛生的な取扱い及び保存温度の管理についての指導 ・サルモネラ *等の食中毒原因菌、動物用医薬品等の検査
魚介類 魚介類加工品	・ふぐ取扱い施設 *やふぐ取扱者に対するふぐの適正な取扱い及び販売についての指導 ・ツブ貝 *のだ液腺 *（有毒部位）の適正な除去についての指導 ・生食用かきの取扱いについての指導 ・市場からの有毒魚介類等の排除 ・保存温度、衛生的な取扱いについての指導（アニサキス等の寄生虫やヒスタミン *による食中毒対策を含む） ・加熱を要する食品の加熱調理の徹底についての指導 ・腸炎ビブリオ *やノロウイルス等の食中毒原因微生物、環境汚染物質 *、動物用医薬品、貝毒 *、食品添加物、放射性物質等の検査
野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品	・大豆、とうもろこし、じゃがいも及びこれらの加工品等、遺伝子組換え表示対象原材料を使用する製造施設等における分別生産流通管理 *（ＩＰハンドリング）証明書の確認についての指導 ・流通品の保存温度、衛生的な取扱いについての指導 ・漬物の保存温度、衛生的な取扱いについての指導 ・生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いについての指導 ・市場からの有毒植物等の排除 ・残留農薬、防かび剤等食品添加物、遺伝子組換え食品 *、放射性物質等の検査
その他の食品（弁当、そうざい、菓子）	・製造、調理施設に対する原材料、調理済み食品の保存温度、衛生的な取扱いについての指導 ・販売施設における衛生的な取扱い及び保存管理についての指導 ・黄色ブドウ球菌 *やノロウイルス等の食中毒原因微生物、食品添加物等の検査

②夏期及び年末一斉監視

細菌性食中毒が発生しやすい夏期や、年末に向けて食品流通量が増加し、ウイルス性食中毒の多発により食中毒患者が最も発生する冬期においては、積極的に食品衛生の向上を図ることを目的として、厚生労働省、消費者庁が示す方針を踏まえて、重点的に監視指導を実施します。

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

③露店等仮設店舗 *における監視指導

祭礼や催事等で提供した食品を原因とする食中毒が全国で発生していることから、市内における大規模な祭事等における露店等仮設店舗　での食品の取扱い状況について仙台市仮設飲食店等事務取扱要領に基づき監視指導を実施します。

【各区衛生課】

④法違反発見時の措置

立入検査により施設基準違反や製造基準違反及び食品表示基準違反を発見した場合は、その食品等事業者に対して改善指導を行い、改善措置状況を確認し、指導経過を記録します。また、成分規格違反の食品や、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項 *に関する表示違反の食品に対して回収、廃棄等の適切な措置を講じ、被害の未然防止又は拡大・再発の防止に努めます。

なお、食品衛生法や食品表示法に違反し、営業停止や回収命令等の行政処分又は書面による行政指導を行った場合には、違反者氏名、施設名称、違反食品の名称、処分内容等を公表します。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

(2) 流通拠点の安全性確保対策

①中央卸売市場内の食品関係施設の監視指導

生鮮食品及び加工食品の流通拠点である仙台市中央卸売市場では、食品監視センターがせり売り前から市場内を監視し、有毒・有害な魚介類や山菜・きのこ類等が陳列されていないか、食品の表示や保存温度は適切か、取扱いは衛生的に行われているか等を確認し、食品の安全性確保を図ります。また、市場内の食品等事業者に対しＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況を確認するとともに、取組みに応じた助言や指導を行います。

近年の流通形態の変化により、仙台市中央卸売市場で取扱われる冷凍品の多くは市場内で陳列されることなく販売されています。これらの食品の安全性を確保するために、卸売市場法で定められた市場外指定保管場所 *に立入検査を行い、卸売業者が保管している冷凍品の食品表示や衛生的取扱いについても監視・指導します。

【食品監視センター】

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

中央卸売市場を流通する野菜･果物の残留農薬等や養殖魚介類の動物用医薬品などについて、収去 *検査を行い、食品の安全性確保を図ります。

検査対象とする農薬等の薬剤については、過去の収去で違反のあったものや検出率が高いもの、検疫所等で違反事例のあるものなどを中心に選定し、効率的かつ計画的な検査を行い

ます。

また、中央卸売市場を流通する鮮魚介類や農産物について、モニタリング調査のため、放射性物質の検査を行います。

その他、生食用かきのノロウイルスや二枚貝の貝毒など、有害・有毒物質の検出状況や違反状況等を勘案しながら食品の特性に応じて、食中毒原因物質、食品添加物、重金属などの検査を実施します。

【食品監視センター・衛生研究所】

③食肉市場内における監視指導

食肉の流通拠点である仙台市食肉市場では、食肉衛生検査所が流通する食肉の安全性を確保するため、牛・豚等の衛生的な解体処理や食肉の保存温度等の点検、牛の特定部位が確実に除去・焼却されるように監視します。また、枝肉及び施設設備のふき取り検査を行い、検査結果等に基づいた指導を行います。

食肉市場に関係する事業者に対しては、食肉の衛生管理や食中毒予防についての啓発及び情報提供を行います。また、ＨＡＣＣＰを導入していると畜場に対しては、ＨＡＣＣＰシステムの定期的な検証を行うとともに、市場内の食肉処理業者に対するＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入支援を行います。

【食肉衛生検査所】

④と畜検査

食肉衛生検査所では、と畜される全ての牛・豚などのと畜検査（生体検査・頭部検査・内臓検査・枝肉検査、必要に応じ精密検査）を実施する他、神経症状等を示す月齢が 24 か月齢以上の牛を対象にＢＳＥ*スクリーニング検査 *を行います。

【食肉衛生検査所】

⑤食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査

と畜される牛や豚などの動物用医薬品等の投与歴やと畜検査の結果を踏まえて、動物用医薬品、残留農薬の検査を実施し、基準を超えて残留している食肉を流通から排除します。

【食肉衛生検査所・衛生研究所】

新 (3) 製造・流通・販売等における監視指導

①食品等の 衛生検査

市内で製造される食品や輸入食品も含めた流通食品について、危害発生状況や違反状況等を考慮した収去等検査計画（表４）に基づき、食中毒原因微生物（カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ、ノロウイルスなど)、残留農薬、食品添加物、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、放射性物質等の検査を実施します。

また、施設の衛生管理状況を確認するため、ふき取り検査やＡＴＰ検査 *等を必要に応じて実施します。

検査結果に基づき、ＨＡＣＣＰシステムの見直し等、衛生管理の向上に向けた指導を実施するほか、統計情報として整理し、食品衛生情報誌「食の情報館」などで公表します。

食品等の収去検査の結果、成分規格等の違反を発見した場合には、原因究明を図りなが

ら、回収、廃棄等の措置を迅速かつ適切に実施し、違反食品の流通及び使用を防止します。なお、違反食品が広域流通食品や輸入食品等の場合は、厚生労働省や消費者庁、関係自治体と連携して対応します。

【生活衛生課・各区衛生課・衛生研究所・関係課】

新

表４　収去等検査計画（食品等の衛生検査）

	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		1500							

※貝毒、環境汚染物質、アレルギー物質、成分規格等

＜ふき取り検査＞

	検体数	主な検査項目
ふき取り検査	950	細菌、ウイルス
ATP 検査	300	清浄度

②給食施設の監視指導

学校、病院、保育所等社会福祉施設などの給食施設は、ＨＡＣＣＰの概念に基づいて厚生労働省が策定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って、栄養士を中心に自主衛生管理が進められています。これらの施設で食中毒が発生した場合、多くの患者を伴う大規模な事件につながるおそれがあることから、食品衛生監視員が定期的に監視指導を行います。また、中・小規模の給食施設に対しても、食品の取扱い状況や施設の衛生状態等に対する指導を行います。

【各区衛生課】

③健康食品の監視指導

いわゆる健康食品について、食品表示法において定められている表示を徹底するため、健康増進法*を担当する部署と連携し、製造者および販売者の監視指導を行います。

【各区衛生課】

(4) 食品の安全性に関する情報収集

国や他自治体が開催する研修会、学会へ参加するとともに各種専門学術雑誌などにより、食品の安全性に関する最新の情報収集に努め、業務に活用します。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

(5) 食品のトレーサビリティ*システムに関する情報収集とその活用

健康被害を起こすおそれのある食品等の流通を防止するため、農林水産省等が行っている牛肉、米及びその他の食品についてのトレーサビリティシステムに関する情報を収集し、業務に活用するとともに、それらの情報を市ホームページ等において提供します。

【生活衛生課】

(6) 食品の安全性に関する試験、調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化等に適切に対応するため、業務上の諸問題に関する調査研究を行います。この調査研究の結果については学会や各種研修会等において発表するとともに、円滑な業務の遂行に活用します。

また、新たな検査技術の導入や食中毒・苦情食品等の原因究明に資する科学的なデータの提供を行います。

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

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。

(1) 食中毒発生時の原因究明、拡大防止 *

食中毒発生時には、速やかに仙台市食中毒事件処理要領等により患者等の喫食調査、施設調査、検便及び食品残品検査等を実施し、原因食品を特定、排除するとともに、原因施設に対する行政処分など適切な措置を講ずることで健康被害の拡大を防ぎます。

また、公表基準 *に基づき、被害の拡大と発生防止及び適切な治療の確保等の観点から、迅速に市ホームページや報道機関に公表します。さらに、同様の食中毒の再発防止のために、その教訓を後の食中毒予防の施策に反映します。

なお、食中毒様症状を伴う感染症の発生も多いことから、感染症に留意した調査を行い、必要に応じて関係機関と連携を図ります。

【生活衛生課・各区衛生課・衛生研究所】

(2) 食品等による危害に関する緊急時対応

食品等に起因する重大な健康被害などの緊急事態が発生した場合には、情報を積極的に収集し、分析を行うとともに、庁舎内専用のコンピュータネットワークシステムを活用して関係機関による情報の集約化と共有化を図ります。また、広域的な食中毒事案の発生防止等のため東北広域連携協議会 *や厚生労働省により構築された食中毒調査支援システム（ＮＥＳＦＤ*）を活用し、迅速に厚生労働省などの国の機関や宮城県などの関係自治体との情報交換や連絡調整を迅速に行い、被害の拡大防止を図ります。

また、健康被害の拡大の恐れがある場合には、食品取扱い施設等に対して緊急監視指導を実施し、有害食品の排除など迅速かつ適切な措置を講じるとともに、市ホームページ等を通じて、時機を逸することなく正しい情報を市民に提供します。

なお、危機の状況により、必要に応じて、警察・消防機関等関係機関と連携して対応します。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・衛生研究所】

(3) 感染症に関する健康危機管理

食品取扱い施設において、腸管出血性大腸菌等の感染症患者、無症状病原体保有者が判明した場合、食品を取扱わない等の適切な指導を行うとともに、被害拡大防止を図ります。なお、腸管出血性大腸菌については、反復配列多型解析法（ＭＬＶＡ法 *）による遺伝子解析の結果を活用し、広域散発事例に対応します。

腸管出血性大腸菌やノロウイルス等食中毒様症状を伴う健康被害の発生時には、感染症対策部局と連携し、食品取扱い施設に波及しないように助言・指導を行います。

【各区衛生課・衛生研究所・関係課】

(4) 健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止

市民から健康被害相談があった場合又は健康食品から医薬品成分が検出された場合に速やかに必要な対応を図ることができるよう、関係機関や関係課との連携を密にして、情報を共有するとともに、被害拡大防止のため消費生活センターなどの関係課と連携して注意喚起を行います。

【生活衛生課・各区衛生課・衛生研究所・関係課】

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

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、食品等事業者との意見交換を行うほか、食品に関する正しい知識を持ち、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる人材としてせんだい食の安全情報アドバイザーの育成に取り組みます。

また、各種パンフレット、市政だより、市ホームページ等により情報提供を行います。

【生活衛生課】

(2) 食品の安全性確保に関する計画案への意見募集・食品衛生監視指導計画の作成と公表

監視指導計画の策定にあたっては、食品安全対策協議会、せんだい食の安全サポーター会議において意見交換し、計画案を市ホームページへ掲載するほか、各区保健福祉センター等で配布することにより、広く市民から意見を求めます。また、寄せられた意見を踏まえて確定した監視指導計画を公表します。

【生活衛生課】

(3) せんだい食の安全サポーター等の活動

①　せんだい食の安全サポーター

リスクコミュニケーションの推進を図るため、食品の安全性について関心のある市民から、公募により選出します。サポーターは、せんだい食の安全サポーター会議や講演会、食品検査施設の見学等への参加を通じて、食品の安全性について理解を深めるとともに、市民向け啓発配布物の作成や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などを行います。

【生活衛生課】

②　せんだい食の安全情報アドバイザー

食品の安全性に関して、情報の発信ができる人材の育成を目的として、せんだい食の安全サポーターの活動を終了した方等から本人の希望を踏まえて選出します。

アドバイザーは、サポーター会議に参加して意見のとりまとめ役を担うほか、市民向け啓発配布物の作成や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などを行います。また、イベント等で食品衛生監視員とともに市民への食品衛生に関する知識の普及啓発を行うなど、様々な場面で自ら情報発信する活動を行います。

【生活衛生課】

(4) 食品等事業者への情報提供

食品等事業者に対してＨＡＣＣＰ導入を支援するための講習会をはじめとする様々な講習会を開催し、食品衛生に関する最新情報を提供することにより事業者や食品衛生責任者、調理従事者の資質の向上を図ります。また、依頼に基づき講習会を実施し、食品衛生に関する知識の普及と情報の提供を行います。

各区保健福祉センター衛生課では、食中毒多発時やノロウイルス等による感染性胃腸炎＊の流行時など注意喚起が必要な場合に、食品等事業者に対して注意を促す緊急の通知を行います。また、あらかじめ申し出のあった食品等事業者に対して、ファクシミリ等による食品衛生に関する情報を適宜発信します。

食品監視センターでは、毎月「食品監視センターだより」を作成し、ファクシミリ等により情報を発信します。また、中央卸売市場内の関係者に対して必要な啓発や情報提供を随時行うとともに、仙台市におけるノロウイルスの検査結果を集約して市ホームページ等で発信します。

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所】

(5) 消費者への情報提供

① 食品衛生に関する情報提供

市政だよりや各種パンフレット、市ホームページなどを通じて、食肉等の生食や加熱不足による危険性について注意喚起するとともに、食材や調理方法に起因する食中毒や食品表示等について情報を提供し、衛生知識の向上を図るための取組みに努めます。

また、食品等事業者が行う食品等の自主回収の報告について食品衛生上の危害の発生防止の観点から、回収対象品や回収理由などを市ホームページにてお知らせします。

各区保健福祉センターにおいては、衛生課窓口や区内の量販店等でパンフレットの配布を行うほか、食品衛生月間等には区役所ロビーで食中毒予防に関するパネルの展示等を実施します。さらに、食品衛生出前講座を実施し、食品衛生に関する知識の普及と情報の提供を行います。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

② 監視指導結果等の公表

令和元年度に実施した監視指導数や食品検査数等の監視指導計画の実施結果について令和２年６月を目途に食品衛生情報誌「食の情報館」にて公表します。夏期及び年末に実施する一斉監視の結果については速やかに市ホームページ上で公表します。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

(6) 食品の安全性及び食品の表示に関する相談

各区保健福祉センター衛生課や食品監視センター、生活衛生課では食品に関する苦情や、表示に関する相談などを受け付け、調査結果を相談者に報告します。食品表示の保健事項や品質事項に関する相談等については、庁内関係課と連携して対応します。

また、調査時に健康被害等の発生・拡大につながる重大な情報を入手したときは、緊急に当該食品の流通状況調査、監視指導を行い、必要に応じ食品検査を行うことにより、速

やかに当該食品を排除します。

相談内容については分析・評価し、施策に反映します。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・衛生研究所】

(7) 検査施設などの施設見学

衛生研究所、食品監視センター、食肉衛生検査所では、施設の見学を受け入れ、業務内容の紹介を通じて、食品の安全性に関する情報提供や疑問に答えるなど市民や食品等事業者との相互理解を図ります。

また、衛生研究所では、学生等の実習等の受け入れや、検査技術の向上のため、地域の民間検査機関等からの要望に応じて助言・検査技術研修を行います。

【食品監視センター・食肉衛生検査所・衛生研究所】

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。

(1) 監視指導の実施体制

食品衛生に関する業務は、各区保健福祉センター衛生課、食品監視センター、食肉衛生検査所、衛生研究所及び生活衛生課で行います。

各機関においては、それぞれの役割分担のもと、相互に情報交換を密にし、食品の安全性確保のため、監視指導や食品の収去検査等を実施します。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

機関（部署）名	主な所管業務
生活衛生課	・食品衛生に関する事業方針の策定や、市全体の事業の進行管理を行ないます。 ・関係機関との連絡調整、国や関係自治体等との情報交換を行うほか、違反食品発見時や食中毒発生時には、連携して対応します。
保健福祉センター衛生課	・区ごとに設置し、食品営業施設の許可、監視指導、食品の収去検査、食品等事業者や市民への衛生講習等を行います。 ・食中毒や異物混入等の食品苦情について調査を行い、健康被害等の拡大防止に努めるとともに原因を究明し、再発防止に努めます。 ・ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について周知するとともに、導入支援及び検証を行います。
食品監視センター	・中央卸売市場に設置し、市場内や市場外指定保管場所等の監視指導、市場内関係者への衛生講習、市場を流通する食品の検査を行います。 ・ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について周知するとともに、導入支援及び検証を行います。
食肉衛生検査所	・食肉市場に設置し、と畜される全ての牛や豚等の生体検査、内臓検査、枝肉検査、その他必要な精密検査を行い、食肉の衛生確保を図ります。 ・食肉市場内関係者への衛生講習、市場内施設の監視指導を行います。 ・ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について、市場内の食肉処理業者に対する導入支援やと畜場への定期的な検証を行います。
衛生研究所	・食中毒、苦情食品の原因究明のための検査を行います。 ・収去した食品等について微生物検査、理化学検査を行います。 ・食品衛生に関する調査研究を行います。

(2) 食品衛生監視員等の資質の向上

食品衛生監視員、検査担当者等の職員を対象とした実務的な研修会を開催するとともに、各種学会や厚生労働省等が主催する研修会に参加します。これらの研修を通じて、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入支援や検証を行うための方法、リスクコミュニケーションの手法、

その他食品衛生に関する専門的知識のほか、新たな検査技術を習得し、食品の安全性確保に係る人材の養成及び資質の向上を図ります。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

(3) 庁内の連携

食品の安全性確保に係る部署の課長で構成する「食品安全対策推進会議」を開催するなど、関係部署間の意見交換や情報の共有化を図り、庁内の連携強化に努めます。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

(4) 国や他自治体との連携

大規模食中毒発生時、広域流通食品や輸入食品の違反発見時においては、東北広域連携協議会やＮＥＳＦＤなどを活用し、国の機関や関係自治体との緊密な情報交換や連絡調整により、被害及び流通の拡大防止を図ります。

また、平常時においても各種会議や協議会等において、新たな食品衛生に関する問題や対策等に関する情報の交換を行います。なお、食品表示についても、消費者庁及び東北農政局等、表示担当部局との連携強化を図ります。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

(5) 農・水産部局との連携

農産物等の違反発見時には、農薬取締法等の法令に基づく権限を有する機関である東北農政局や生産地の自治体に情報を提供し、再発防止のため密接な連携を図ります。

【生活衛生課・食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

(6) 検査体制の整備

食品衛生検査業務の信頼性を確保するため、衛生研究所、食肉衛生検査所、食品監視センター及び各区衛生課では、試験検査に関する業務管理基準（ＧＬＰ）に基づき、定期的な内部点検の実施や外部精度管理調査に参加し、検査精度の信頼性の確保を図ります。

また、必要な検査機器の整備を行うとともに、検査担当者の技術研修を行うなど、検査技術の向上を図ります。

【食品監視センター・各区衛生課・食肉衛生検査所・衛生研究所】

資料１　監視指導の実施体制及び連携確保

監視指導を実施する機関がそれぞれの役割のもと、密接な連携を図るとともに、庁内関係各課、国、他自治体等と情報交換や連絡調整、協議等を行い、連携を図っていきます。

仙　台　市

健康福祉局

保健所
- 生活衛生課【総合調整】
- 食品監視センター【流通拠点の監視等】
- 健康安全課【感染症対策・医務・薬務】

保健衛生部
- 健康政策課【健康増進】
- 食肉衛生検査所【と畜検査、食肉市場内の監視等】

衛生研究所
- 微生物課【食品の検査等】
- 理化学課【食品の検査等】

各区保健福祉センター（保健所支所）
- 衛生課【営業施設の監視等】
- 家庭健康課【健康食品・食品表示】
- 管理課【感染症】

仙台市食品安全対策推進会議
食品の安全性確保に関する基本方針の策定及び推進に関することなどについて協議を行ないます。

危機管理室
- 危機管理課【危機管理】

市民局
- 消費生活センター【消費生活関連】

子供未来局
- 運営支援課【給食】

経済局
- 農業振興課【農業】
- 中央卸売市場業務課【市場】
- 中央卸売市場食肉市場【市場】

教育局
- 健康教育課【学校給食】

水道局
- 水質管理課【水道水】

連　携

厚生労働省
- 東北厚生局等

消費者庁

農林水産省
- 東北農政局等

都道府県等

他自治体

資料２　食品衛生担当者配置状況

		食品衛生担当職員数(人)
各区保健福祉センター衛生課	青　葉	１２
	宮城野	６
	若　林	６
	太　白	６
	泉	６
食品監視センター		１１
食肉衛生検査所		２２
衛　生　研　究　所		２１
生　活　衛　生　課		７
計		９７

※令和元年５月末現在（管理職を含む。兼任なし）

資料３　用語の説明（五十音順、アルファベット順）

【あ行】

新

アレルゲン（アレルギー物質）

食物の摂取により湿疹等のアレルギー症状が起こることを「食物アレルギー」、この原因となる物質を「アレルゲン（アレルギー物質）」といいます。

食物アレルギーによる健康被害を未然に防止するため、平成 14 年 4 月からアレルゲン（アレルギー物質）を含む食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品（特定原材料）の表示が義務化されました。

特定原材料として必ず表示しなければならないものは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、及び落花生（ピーナッツ）の 7 品目です。また、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン及びバナナの 21 品目については表示が奨励されています。

遺伝子組換え食品

ある生物から有用な遺伝子の一部を切り取って、他の生物の遺伝子に組み入れる技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を利用して開発された食品を遺伝子組換え食品といいます。具体的には、栄養成分に富む農産物や病害虫に強い農産物が挙げられます。

遺伝子組換え食品は、平成 13 年 4 月から安全性審査と表示が義務化されました。これにより、安全性未審査の食品は輸入や販売等が禁止されました。食品表示法の規定に基づき、表示の対象となっているのは大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜及びパパイヤの 8 品目の農産物と、豆腐等のこれらの加工食品です。

厚生労働省は開発企業から提出された資料を個別に審査し食品安全委員会へ食品健康影響評価について意見を求め同委員会から安全性に問題がないと判断された遺伝子組換え食品だけが、国内で販売・流通できます。

黄色ブドウ球菌

ヒトの鼻、頭髪、腸管内などに常在しており、手荒れや傷口、にきびなどの化膿巣に特に多く存在します。そのため、手指を介して、おにぎりや生菓子などを汚染することによる食中毒事例が多くなっています。また、増殖する際に毒素（エンテロトキシン）を産生し、この毒素は加熱しても毒性を失わず、食中毒の原因となるので注意が必要です。潜伏期間は 1～6 時間ほどで、主として悪心、嘔吐、下痢などの症状が現れます。

【か行】

貝毒

ある種のプランクトンは毒を有しています。ホタテガイやマガキ等の貝類はプランクトンを餌としており、この有毒化したプランクトンも餌として取り込みます。このことにより、貝の中腸腺等に毒が濃縮・蓄積し、本来無毒である貝類が毒化してしまいます。代表的な貝毒に麻痺性貝毒と下痢性貝毒があります。麻痺性貝毒の症状は、食後 30 分から 4 時間ほどでしびれ、麻痺が

現れ、重症の場合は呼吸麻痺で死亡することがあります。下痢性貝毒の症状は、食後 30 分から 4 時間ほどで下痢、嘔吐、腹痛等の症状を呈します。死亡例は報告されていません。

加工基準

食品衛生法の規定に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の加工方法を定めた基準をいいます。例えば、生食用鮮魚介類の加工基準は、加工に使用する水や鮮度が良好なこと、加工を行う場所について決められています。

環境汚染物質

水銀、ＰＣＢ、有機スズ化合物等河川や海水中等の環境中に放出され、微量でも生物に悪影響を与える可能性のある物質をいいます。

感染性胃腸炎

感染性胃腸炎は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）で規定される 5 類感染症です。多種多様の原因によるものを包含し、その多くにウイルス感染（ノロウイルス、ロタウイルス、サポウイルス等）を原因とするものが含まれます。原因となる病原体等により異なりますが、発熱、下痢、嘔吐などの症状が見られます。週ごとの発生動向を全国で調査しており、国内の状況は、国立感染症研究所のホームページから、仙台市内の動向は市ホームページから確認することができます。

カンピロバクター

鶏、豚、牛等の家畜やペットの腸に存在し、特に鶏肉やレバーが高率に汚染されています。これらの食肉や内臓等を加熱せず、もしくは加熱が不十分のまま食べることにより感染します。この菌による食中毒が毎年多発しています。

潜伏期間は 2 日～7 日と比較的長く、主として 38℃前後の発熱、下痢、腹痛、頭痛、倦怠感など、風邪と類似した症状が現れます。また、感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

管理運営基準

食品衛生法に基づく、営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除、その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準です。仙台市食品衛生法の施行に関する条例の中で定められており、営業者はこの基準を遵守しなければなりません。

規格基準

食品衛生法に基づき食品や器具、容器包装等について、成分規格や製造、加工、使用、調理及び保存の方法に関する基準を定めたものです。

期限表示

消費期限と賞味期限があり、どちらも開封前の期限を示します。消費期限は、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる

おそれがないと認められる期限を示す年月日」をいい、品質が急激に劣化する食品に表示します。例えば、弁当、生菓子、食肉などです。

賞味期限は、「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるもの」であり、期限を過ぎても食べられなくなるとは限りません。消費期限に比べ品質が比較的劣化しにくい食品に表示します。例えばスナック菓子、缶詰などです。

寄生虫

魚介類や食肉等には寄生虫が寄生していることがあります。食べても健康に影響がない寄生虫もいますが、食品を介して寄生虫が原因で起こる疾病「寄生虫病」は食中毒としても扱われ、アニサキス、クドア・セプテンプンクタータ、サルコシスティス・フェアリー等は腹痛や下痢などを引き起こします。

●アニサキス

主に海産の魚介類の内臓に寄生します。寄生した魚介類を生食し、アニサキスが生きたまま胃や腸壁に侵入すると激しい腹痛を起こします。予防対策としては、魚の内臓はできるだけ早く取り除くことや、－20℃以下で 24 時間以上冷凍処理すること、刺身等の調理の際には、アニサキスがいないかよく見て調理をすることなどがあります。

●クドア・セプテンプンクタータ

主にヒラメの筋肉に寄生します。多量に寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間で一過性の下痢、嘔吐等の症状を呈します。　　－20℃で 4 時間以上冷凍処理するか、75℃で 5 分以上の加熱調理をすると食中毒を予防することができます。

●サルコシスティス・フェアリー

馬の筋肉に寄生します。多量に寄生した馬肉を生で食べると、食後数時間で一過性の下痢、嘔吐等の症状を呈します。－20℃（中心温度）で 48 時間以上冷凍処理すると食中毒を予防することができます。

健康増進法

国民保健の向上を図ることを目的として、それまでの栄養改善法を引き継ぎ、平成 14 年 8 月に制定されました。食品による健康の保持・増進効果について、根拠が適切でない虚偽・誇大な表示を禁止しています。

公益社団法人仙台市食品衛生協会

食中毒等飲食に起因する危害の発生を防止し、進んで食品の品質、その他食品衛生の向上をはかり、もって公衆衛生の増進に寄与することを目的に設立された団体です。食品衛生思想の普及活動や仙台市が指定する食品衛生責任者に対する衛生講習会等を実施しています。

公表基準

本市の食中毒処理要領で患者 10 名を超える場合は公表の対象としています。ただし 10 名以下の場合でも、(1)死亡者や重症者が発生した場合(2)営業施設が原因の場合(3)特異な場合は公表

します。また、食品衛生法第 63 条に基づき行政処分又は書面による行政指導を受けた者についての公表に関する運用基準を定めており、行政処分等の対象となった施設の名称及び所在地、行政処分等の対象となった違反食品等、行政処分を行った理由、行政処分等の内容、行政処分等を行った措置状況について市ホームページへ 7 日以上の期間掲載することで行います。

食品表示法においても、同法に基づく指示や命令を受けた食品関連事業者の氏名等を公表することになっています。なお、違反食品等の原因施設が市外の場合は当該行政機関へ通報し本市としては公表を行いません。

【さ行】

サルモネラ

鶏、豚、牛等の家畜やウナギ、カメなどの爬虫類に常在しており、卵や肉などから経口感染します。潜伏期間はおおむね 12～48 時間ほどで、主として嘔吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が現れます。

市場外指定保管場所

中央卸売市場の卸売業者は、中央卸売市場外にある生鮮食品等の卸売は出来ませんが、特別な理由があれば市場外にある生鮮食品等を卸売することが出来ます。その市場外の生鮮食品等が保管されている場所は、市場の開設者（仙台市中央卸売市場は仙台市長）によって指定されていなければなりません。

施設基準

食品衛生法の規定に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業に対して、都道府県が条例により業種別に定めた営業施設の構造等に関する基準をいいます。この基準に適合しなければ、営業許可を受けることはできません。

収去

食品衛生法や食品表示法の規定に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立入り、試験検査を行うために必要最少量の食品や食品添加物の提供を無償で受けることをいいます。

使用基準

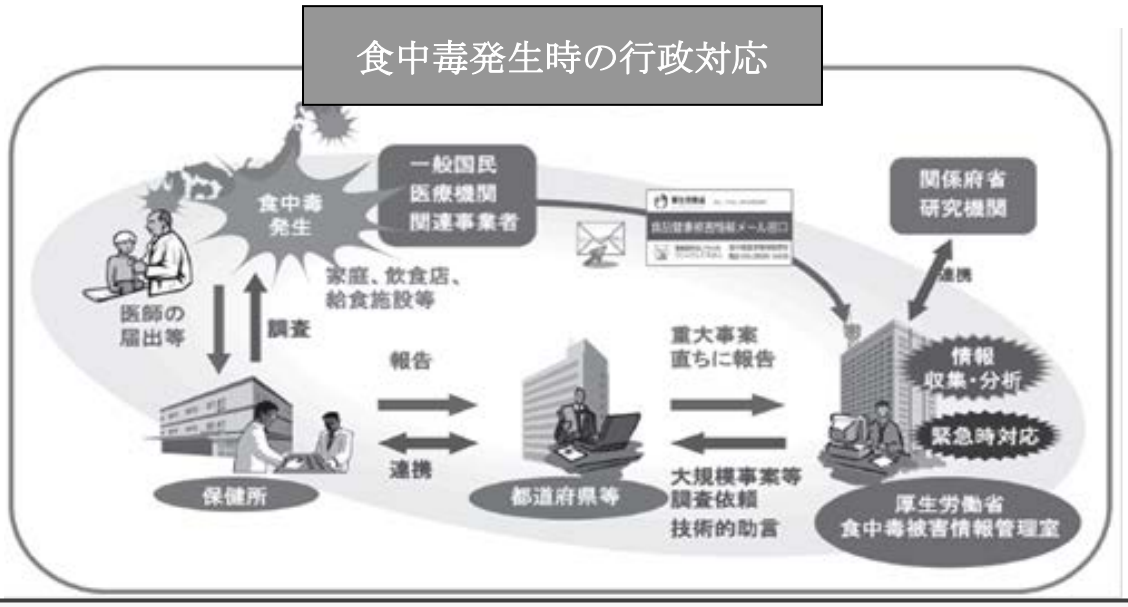
食品衛生法の規定に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や食品添加物の使用方法を定めた基準をいいます。例えば、食品添加物は、安全性試験や有効性評価の結果に基づいて、必要に応じて使用基準が定められています。

使用基準を定める場合は、まず、動物実験などを基にして、人が一生涯にわたって毎日摂取しても全く影響がない量（無毒性量）を求めます。この無毒性量に安全係数（通常 1/100）をかけて、一日摂取許容量（ＡＤＩ：Acceptable Daily Intake）を求めます。更

ＡＤＩの設定

に、日本人の各食品の摂取量などを考慮した上で、使用対象食品や最大使用量（使用基準）などが決められます。

食中毒発生時の原因究明、拡大防止



原因となった施設に対しては、被害拡大・再発防止のため、
- 営業の禁止、停止
- 施設、設備、調理器具等の洗浄および消毒
- 調理従事者等に対して衛生教育の実施　　などを指示します。

食品安全対策協議会

市民の健康の保護を図るため、食品の安全性に関する施策等について情報、意見の交換を行う場として、平成 17 年度に設置されました。学識経験者、食品等事業者、消費者を代表する 14 名の委員で構成されています。

食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設への立入りや監視指導を行います。また、食中毒の調査や、営業者への衛生教育、市民への情報提供等の業務も行います。食品衛生監視員には、食品衛生法で一定の資格要件が定められています。

食品衛生指導員

食品業界において自主衛生管理体制の確立をはかるために設けられました。（公社）仙台市食品衛生協会が実施する講習会を受講した者に対して協会長が任命します。指導員は仙台市と連携して、営業施設への巡回指導や食品衛生知識の普及啓発活動等を行っています。

新

食品衛生推進員

食品衛生法の規定に基づき、都道府県等が委嘱した食品衛生推進員は、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、本市の施策に協力して、食品等事業者からの相談に応じて助言をする等の活動を行います。

食品衛生責任者

仙台市食品衛生法の施行に関する条例に基づき、営業施設に設置が義務付けられています。調理師等の有資格者の他に、養成講習会を受講することにより食品衛生責任者になることができます。食品の安全性を確保するため、営業者の指示に従い衛生管理に当たるとともに、新しい知見の習得や営業者への改善等の進言に努める責務があります。

食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を目的とした法律です。この目的を達成するために食品、食品添加物について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。

また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止のため、違反品の回収、廃棄、営業の禁止・停止等の処分が図られる規定もなされています。

なお、平成 30 年 6 月 13 日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設などが盛り込まれました。

食品添加物

食品を製造、加工する際に保存性を良くしたり、風味を増したり、栄養を強化するために用いられます。食品衛生法により使用基準や、食品表示法により食品表示基準が定められています。食品添加物には化学的合成品と天然物がありますが、規制に区別はありません。

食品等事業者

食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売することを行う事業者（給食施設を含む）をいいます。

食品表示基準

食品表示法の規定に基づき、内閣総理大臣が定める販売の用に供する食品の表示方法をいいます。消費者が食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項に関する基準です。

表示すべき事項は食品の種別によって異なりますが、基本的な表示事項としては、衛生事項・保健事項・品質事項に分類されます。

●衛生事項

食品衛生法で定められていた表示項目で、食品添加物、アレルゲン（アレルギー物質）、期限表示、保存方法等に関する表示が該当します。

●保健事項

健康増進法で定められていた表示項目で、国民の健康の増進を図るための必要な食品に関する事項です。栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムに限る。）の量及び熱量などの表示が該当します。

●品質事項

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（ＪＡＳ法）で定められていた表示項目で、食品の原材料、原産地その他食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要と認められる事項が該当します。

食品表示法

食品の表示について一般的なルールを定めている法律には、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（ＪＡＳ法）及び健康増進法の 3 法がありましたが、この 3 法の食品の表示に関する規定を統合し、事業者、消費者共にわかりやすい制度を目指し、食品表示法が平成 27 年 4 月 1 日に施行されました。

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項

食品表示法第 6 条第 8 項に規定される事項で、アレルゲン（アレルギー物質）、消費期限、生食用であるかないかの別などが該当します。

この事項に該当する表示項目の記載がなく、消費者の生命又は身体に対する危害の発生等を図るため緊急の必要があると認められる場合、食品関連事業者等は、回収等の命令を受けることがあります。

製造基準

食品衛生法の規定に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の製造方法を定めた基準をいいます。例えば、ハムやソーセージなどの食肉製品は加熱時間とその温度が決められています。

成分規格

食品衛生法の規定に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や食品添加物の成分を定めた基準をいいます。例えば、冷凍食品については細菌の数について上限が決められており、これを超えたものは販売できません。

せんだい食の安全サポーター

食品の安全性について関心のある市民から公募により選出し、食品関係施設の見学や講習会への参加を通じて食品安全についての理解を深めながら、市が実施する市民への啓発や食品衛生監視指導計画への意見を述べる活動などを行います。

せんだい食の安全情報アドバイザー

リスクコミュニケーションをさらに推進するため、食品の安全性に関してわかりやすく伝えることができる人材の育成を目的に、せんだい食の安全サポーターとしての活動を終了した方等から、本人の希望を踏まえて選出します。

せんだい食の安全サポーター会議に参加して意見のとりまとめ役を担うほか、イベント等で食品衛生監視員とともに食品衛生に関する普及啓発を行うなど、自ら情報発信する活動を行います。

【た行】

だ液腺

ツブ貝の身の食用部分の中に小豆粒ほどの大きさで白色の部分が一対（2 個）あります。これはだ液腺と呼ばれるものでテトラミンという毒が含まれています。ツブ貝を食べる際に、だ液腺を除去せずに食べると食後 30 分位で吐き気や酩酊感などの食中毒症状を呈することがあります。回復は早く死亡例はありません。ツブ貝を食べる際にはだ液腺を除去することが重要です。以下はだ液腺の除去方法です。

腸炎ビブリオ

海水中に生息する細菌であり、我が国では海水温が上昇する夏季に急速に増殖します。海水に近い 2～4%の食塩濃度を好み、真水に弱いため、魚介類は真水でよく洗うことが大切です。また、増殖速度が他の菌と比べて極めて速いため、腸炎ビブリオに汚染された食品を室温で放置することにより、食中毒の原因となることがあります。

潜伏期間は 8～24 時間で、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈します。魚介類や魚介類加工品（塩辛など）、魚介類の調理に使用した包丁やまな板から二次汚染された漬物なども、食中毒の原因となります。

腸管出血性大腸菌

大腸菌の中でヒトに下痢などの消化器症状や合併症を起こす原因となるものが、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中でベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（ＨＵＳ）を起こす菌を腸管出血性大腸菌と呼びます。

腸管出血性大腸菌は、菌の成分（「表面抗原」や「ベン毛抗原」などと呼ばれています）によりさらにいくつかに分類されています。代表的なものは腸管出血性大腸菌Ｏ１５７、Ｏ２６及びＯ１１１などが知られています。

潜伏期間は平均３～８日で、症状は激しい腹痛、水様下痢、血性下痢（下血）がみられます。ＨＵＳや脳障害を併発することがあり、重症の場合は死亡することがあります。

腸管出血性大腸菌は牛などの家畜が保菌している場合があり、これらの糞便等を介して食品や飲料水を汚染することにより、あらゆる食品が食中毒の原因となる可能性があります。

予防方法は、食肉等食品は中心部まで十分加熱する、野菜等はよく洗浄する、調理器具類の消毒、十分な手洗いなどがあげられます。

本菌の患者や不顕性感染者が食品や環境汚染に関与することもあることから、食品従事者への就業制限が課せられています。

調理基準

食品衛生法の規定に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の調理方法を定めた基準をいいます。例えば、生食用食肉（牛肉（内臓を除く。））の調理基準には、設備や器具の基準、取扱者の資格、調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならないことなどが決められています。

ツブ貝

一般にツブ貝として流通しているものはエゾバイ科の貝類で、ヒメエゾボラやエゾボラモドキ等の巻貝です。これらの巻貝にはだ液腺と呼ばれる小豆粒くらいの大きさの白い部分があります。ここにはテトラミンという毒があるためこれを除去しないまま食べると食中毒になることがあります。（だ液腺の項参照）

手引書

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化に伴い、小規模事業者等が円滑に導入できるよう、食品関係団体と厚生労働省が連携し作成したものです。衛生管理計画の作成例や記録様式等が記載されており、無理なくＨＡＣＣＰに沿った衛生管理に取組むことができる内容となっています。なお、これらの手引書は、厚生労働省のホームページで順次公表されています。

動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して使用され、抗菌性物質、寄生虫駆除剤、ホルモン剤等に分類されます。抗菌性物質は、微生物の発育を抑える物質のことで、家畜の飼養や魚の養殖等で感染症の治療や予防のために使用されます。抗菌性物質には、微生物由来の抗生物質と化学的に合成された合成抗菌剤があります。寄生虫駆除剤は、体内に寄生する寄生虫を駆除する目的で家畜に投与される薬剤です。ホルモン剤は、肥育促進の目的で使用されるたんぱく質同化ホルモン剤の通称です。

東北広域連携協議会

複数の都道府県等が関連する広域的な食中毒事案の発生やその拡大防止等のため、国や都道府県が相互に連携・協力を図り、情報を共有する場として、平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律の中で設置されました。

東北厚生局

厚生労働省の地方支分部局の一つであり、東北地区 6 県における厚生行政の身近な施策実施機関です。食品衛生分野では、食品衛生法に基づき、食品工場等の総合衛生管理製造過程の承認や監視・指導業務、輸出用の食肉・水産食品について、関係施設等へ査察や衛生証明書等の発行などを行っています。

特定危険部位

異常プリオンたん白質が蓄積することから、流通経路から除去すべきとされる部位のことで、ＯＩＥ（国際獣疫事務局）により国際基準が取り決められ、決定は各国の判断にまかされています。我が国では、30ヶ月齢超の牛は、「特定部位と食品衛生法の規定による背根神経節を含む脊

柱」、30 ヶ月齢以下の牛は、「扁桃、回腸」のみとし、その他の部分は制度上は、利用が可能となっています。

なお、脊柱以外の特定危険部位はと畜場で除去され、脊柱は脱骨作業をする食肉処理業等の施設で除去されます。

特定部位

牛海綿状脳症対策特別措置法の規定により、と畜場においてその設置者又は管理者が除去および焼却することにより衛生上支障のないよう処理することが義務付けられている牛の部位です。平成 25 年 4 月から特定部位の範囲が変更となり、30 ヶ月齢超の牛では、これまでどおり「牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）、脊髄及び回腸（盲腸との接続部分から 2 メートルまでの部分に限る。以下同じ）」となりますが、30 ヶ月齢以下の牛では、「扁桃、回腸」のみとなり、その他の部分については制度上は、利用が可能となりました。

トレーサビリティ

食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡し、さかのぼることができる取り組みで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼確保に役立ちます。国産牛肉、米とその加工品については法律で義務付けられ、その他の食品については、食品の特性を踏まえたトレーサビリティシステムの導入の支援が行われています。

【な行】

ノロウイルス

ノロウイルスは、食品中では増殖せずヒトの腸でのみ増殖します。ヒトから排出されたウイルスが海に流れ込み、二枚貝の内臓に蓄積され、その貝を十分に加熱せずに食べると感染することがあります。また、感染者の便や嘔吐物に接触した手を介して汚染された食品による感染事例が多く発生しています。感染力が強く、飛散した嘔吐物の飛沫を吸入することによっても感染します。

潜伏期間は 24～48 時間ほどで、嘔吐、下痢、発熱等の症状を呈します。感染しても症状が出ない場合があり、気付かないうちに食品や環境を汚染させてしまいます。また、発症しても軽い症状で済む人もいます。発症した場合、通常数日で回復しますが、症状が治まっても 2 週間から 1 か月程度は便からウイルスが排出されるため注意が必要です。

【は行】

ヒスタミン

赤身魚の筋肉中に多く含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンから、腐敗の過程でできる化学物質です。ヒスタミンが多く蓄積された食品を食べることで、食後 30 分～60 分位で、顔面の紅潮、頭痛、じんましん、発熱などのアレルギーに似た症状が現れます。ヒスタミンは加熱しても壊れず、一旦作られたものは蓄積していきます。また、ヒスタミン産生菌の中には、冷蔵保存中にもヒスタミンを生成する菌（低温細菌）が存在します。このため、保存時の低温管理が徹底されていても、古くなったものはたとえ加熱しても食べないことが重要です。

ふぐ取扱い施設

仙台市ふぐの取扱いに関する指導要綱の規定に基づき、ふぐの取扱いを保健所長に届け出た施設をいいます。ふぐ取扱い施設にはふぐ取扱い講習会を受講した、ふぐを適切に取扱う知識と技術をもつ、ふぐ取扱者が必要です。

不顕性感染

細菌やウイルス等の病原体に感染したにもかかわらず、症状がでない状態。不顕性感染では自覚症状がないため、気付かないうちに食品や環境を汚染させてしまいます。

分別生産流通管理（ＩＰハンドリング）

遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品が、生産から流通を経て加工までの各段階で相互に混入が起こらないように管理され、そのことが書類により証明されていることをいいます。

放射性物質

放射線を出す能力のことを放射能といい、放射能を持つ物質を放射性物質といいます。また、被ばくにより受ける人体への影響を表す単位を「シーベルト」（ミリシーベルトは 1000 分の 1 シーベルト）といいます。

私たちは極わずかですが、自然にある放射線により常に被ばくしています。食品中に含まれる放射性カリウムの摂取や空気中に存在するラドンの吸入などにより年間約 0.81 ミリシーベルト、また、宇宙から地球に降り注いでいる宇宙線や岩石などに含まれる放射性物質により年間約 0.67 ミリシーベルトをあびていると推定されています。このように私たちが自然から 1 年間に被ばくする線量は、日本では約 1.5 ミリシーベルト、世界平均ではやや高く約 2.4 ミリシーベルトです。

福島第一原子力発電所の事故後、平成 23 年 3 月に食品衛生法の規定に基づく暫定基準値が設定されました。その後、より一層の食品の安全性を確保するため、食品からの年間被ばく線量の上限を 1 ミリシーベルトとする国際的な指標に基づき、平成 24 年 4 月 1 日に、基準値が現行のとおり引き下げられました。

なお、放射性ヨウ素については、半減期が短く、現在は食品から検出されなくなっていることから、規制対象とはなっていません。

基準値（ベクレル／kg）（平成24年4月から）

食品分類	放射性セシウム
飲料水	10
牛乳	50
一般食品 （乳製品を含む）	100
乳児用食品	50

＊放射性ストロンチウム・プルトニウムなどの影響を計算に含めた基準値

＊ベクレルは放射性物質の量を表す単位

保存基準

食品衛生法の規定に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の保存方法を定めた基準をいいます。例えば、食肉は 10℃以下で保存しなければならないと定められています。

【や行】

野生鳥獣

生又は加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉等を食べることは、E 型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌のほか、寄生虫の感染による食中毒のリスクも高まることが知られています。これらを調理する際は、加熱処理（生食を控える）を確実に行うことや器具の消毒などの取扱いに十分注意する必要があります。

【ら行】

リスクコミュニケーション

食品の安全性確保について、関係者相互間における情報及び意見の交換を指します。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。

露店等仮設店舗

季節的又は臨時的に開催される祭礼や催事等において、組立式等簡易な構造により営業施設を設け、営業終了後撤去する等営業施設でなくなるものをいいます。

提供するメニューはあらかじめ下処理されたものを仕入れ、提供直前に加熱調理を行うものに限る等の制限があります。

【Ａ】

ＡＴＰ検査

ほとんどの食品には、生物由来の有機物であるＡＴＰ（アデノシン三リン酸）が含まれます。食品を調理・製造する際に使用した器具等の表面には汚れに応じてＡＴＰが付着します。

このため、洗浄後の器具等のＡＴＰ等を測定し、数値が基準値よりも高い場合は、洗浄が不足していると判断できることから、洗浄状況の確認や洗浄方法の見直しなどを行う際の指標として利用できます。

【Ｂ】

ＢＳＥ（牛海綿状脳症）

ＢＳＥ（Bovine Spongiform Encephalopathy；牛海綿状脳症）は、異常プリオンたんぱく質が病気の原因とされる、牛の脳の組織に海綿状（スポンジ状）の変化を起こす疾病です。一般に、異常プリオンを含む肉骨粉を介して感染すると考えられ、2 年から 8 年の長い潜伏期間の後、異常行動、運動失調等の中枢神経症状を呈し、発病後 2 週間から 6 ヶ月の経過で死に至ると考えられています。現在のところ、生前診断法や治療法はありません。

ＢＳＥ（牛海綿状脳症）スクリーニング検査

ＢＳＥ感染の疑いを調べるために実施する迅速な検査のことで、牛の脳（延髄）について、ＥＬＩＳＡ法（抗原抗体反応の一種。病原体を抗体に付けた酵素を基に色の変化として検出し、発光の度合いで判定する方法）により検査を行います。この検査でＢＳＥを疑う結果が得られた場合は、さらに精密な確認検査（ウエスタンブロット法：たんぱく質の混合物の中から特定のたんぱく質を検出する方法）を実施し、最終的な診断を行います。なお、最終診断までの間、枝肉や内臓等の全ての部位は市場内に保管され、ＢＳＥと診断されたものは焼却処分となり、市場外に流通することはありません。

平成 13 年当初は全頭対象でしたが、その後、リスクの減少に伴って検査対象月齢が見直され、平成 29 年 4 月より、健康な牛の検査は廃止され、生体検査で神経症状等を示す 24 ヶ月齢以上の牛が対象となりました。

なお、12 ヶ月齢以上のめん羊・山羊についても、平成 17 年 10 月 1 日からＥＬＩＳＡ法による検査が義務付けられています。

【Ｅ】

Ｅ型肝炎ウイルス（Hepatitis E virus；HEV）

いくつかある肝炎ウイルスの中で、唯一人獣共通感染症と認識されています。本ウイルスにヒトが感染すると、平均 6 週間の潜伏期の後に、発熱、悪心、腹痛、黄疸などの症状が現れます。大半は治癒しますが、まれに劇症化する場合があります。HEV に汚染された食物、水の摂取により感染することが多く、これまでも HEV に感染した豚やシカ、イノシシなどの動物が確認されていることから、これらの食肉を喫食する場合には、十分加熱することが重要です。

【Ｈ】

ＨＡＣＣＰ

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。

これは、食品等事業者らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする、国際的に認められた衛生管理の手法です。

元々は、1960 年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のため、これまでの最終製品の検査に頼っていた方法に代わって、全ての宇宙食の安全性を保障するために考案されたものです。

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化

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、原則として、全ての食品等事業者はその規模や形態等に応じて、次のいずれかの取組みが求められることとなりました。

●ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理

コーデックス（※）のＨＡＣＣＰ7 原則に基づき、食品等事業者自ら、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。

●ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者及び一定の業種については、コーデックスＨＡＣＣＰの弾力的な運用を可能とする食品関係団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うことができます。

※コーデックスは国際的な食品の規格のことで、国連食糧農業機関（ＦＡＯ）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織である食品規格（コーデックス）委員会が策定しています。

【M】

ＭＬＶＡ法

Multiple Locus Variable-number Tandem Repeat Analysis（反復配列多型解析法）の略。

腸管出血性大腸菌Ｏ１５７、Ｏ２６、Ｏ１１１等を対象とした遺伝子配列の相同性を比較する解析手法で、散発する感染症事例に、広域流通食品等の共通する感染源がある可能性を早期に探知する目的で実施されています。

【N】

ＮＥＳＦＤ

食中毒調査支援システム（National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease）の略語。厚生労働省が国と自治体が食中毒の情報を集約、共有するシステムとして構築し、平成22年4月から運用が開始されました。

このシステムにより、食中毒関連情報を共有し、緊急時及び平時に食中毒対策担当者が、インターネット上において24時間リアルタイムに情報交換会議ができます。

特に広域にわたる食中毒の発生の場合など、発生初期の段階から国と自治体の間で発生状況や病因物質の解析情報を共有化することで、被害の拡大防止を図ります。（食中毒発生時の原因究明、拡大防止の項参照）

食品衛生監視指導計画に関するお問い合わせは下記までお寄せください。

〇仙台市保健所生活衛生課食品衛生係　住所　〒980-8671　仙台市青葉区国分町三丁目7-1
電話　022-214-8205　FAX　022-211-1915

その他、食品の安全に関するご質問・ご相談は最寄りの各区保健福祉センター衛生課までお寄せください。

〇青葉区衛生課　〒980-8701　仙台市青葉区上杉一丁目5-1　電話　022-225-7211（代）
〇宮城野区衛生課　〒983-8601　仙台市宮城野区五輪二丁目12-35　電話　022-291-2111（代）
〇若林区衛生課　〒984-8601　仙台市若林区保春院前丁3-1　電話　022-282-1111（代）
〇太白区衛生課　〒982-8601　仙台市太白区長町南三丁目1-15　電話　022-247-1111（代）
〇泉区衛生課　〒981-3189　仙台市泉区泉中央二丁目1-1　電話　022-372-3111（代）
〇食品監視センター　〒984-0015　仙台市若林区卸町4-3-1　電話　022-232-8155（代）

ご質問・ご相談の内容によっては、関係機関に連絡する場合や、担当部局をご紹介する場合があります。

資料６－２

令和２年度仙台市食品衛生監視指導計画（中間案）の概要

令和２年度の監視指導計画（案）は、食品衛生法改正による「HACCP に沿った衛生管理」の導入に伴い、下記事項を主な改正点とし、効果的な監視指導業務を構築する。

①仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台 HACCP）関係の表現を修正

HACCP に沿った衛生管理の法制度化に伴い、平成 31 年 3 月 31 日をもって仙台 HACCP の新規申請受付を停止し、評価マーク等の使用についても期限を設けていることから、表現を修正する。

また、国の総合衛生管理製造過程についても、食品衛生法改正により廃止が決定したため、文章中から削除する。

②「自主衛生管理の推進」から「HACCP の導入支援及び衛生管理状況の確認」へ

HACCP 制度化により、HACCP による自主衛生管理が全国的に進展することから、単なる「推進」ではなく HACCP の「導入支援と衛生管理状況の確認」を軸に進める。

今後は、最終製品の抜き取り検査で評価する従来方式から、食品製造の工程管理を検証することにより食品の安全性を評価する方式に移行していく。

③広域流通施設等の監視方法の見直し

HACCP の導入により、広域流通大量調理施設等の監視は HACCP プランの検証と実施記録の確認が中心となることから、施設の目標監視回数を施設の状況に応じて見直す。

④食品収去検査業務等の見直し

食品収去検査等についても、製品の抜き取り検査による衛生管理指導から製造管理工程の検証を目的とする検査に徐々に移行することから、市内流通食品のモニタリングを効果的に実施できるよう収去検査等の実施体制を見直す。

〇主な変更箇所

頁	旧	新
P3	**≪令和２年度の重点事業≫** **１.【ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理の推進】** ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について、食品等事業者に対し、様々な機会を捉えて周知するとともに、その導入について、講習会や個別相談等により支援します。	**≪令和２年度の重点事業≫** **１.【ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理の導入支援及び実施状況確認】** ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について、食品等事業者に対し、様々な機会を捉えて周知するとともに、その導入について、講習会や個別相談等により支援します。また、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を導入した食品等事業者に対しては、その実施状況を確認し、適切な衛生管理が講じられるよう指導又は助言します。
P4	**１．食品等事業者の自主管理推進** 食品衛生法改正により、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が全ての食品等事業者に求められたことを受け、市内の食品等事業者への周知、及びＨＡＣＣＰ導入の支援を行います。 (1)食品等事業者へのＨＡＣＣＰ制度化の周知・支援 ●仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台ＨＡＣＣＰ）の活用 ●国の総合衛生管理製造過程承認施設に対しては、東北厚生局と連携し、ＨＡＣＣＰシステムによる衛生管理が適切に行われているかを検証します。 (2) 食品等事業者への自主衛生管理に対する助言・指導 (3) 食品衛生協会の食品衛生指導員活動等への支援	**１．食品等事業者のＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の支援** 食品衛生法改正により、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が全ての食品等事業者に求められたことを受け、市内の食品等事業者へのＨＡＣＣＰ導入支援及び衛生管理状況の確認を行います。 (1)「食品等事業者へのＨＡＣＣＰ制度化の周知・支援」 ●(削除)（P17 表中も同様） ●(削除)（P17 表中，P18(4)も同様） (2) ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施状況の確認 (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 〇また、食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員と連携するほか、（公社）仙台市食品衛生協会の食品衛生指導員の活動を支援します。

頁	旧	新
P5	**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** **（1）食品関係施設の監視指導、苦情調査等** **①　一般監視** ア　食品等関係営業施設に対する監視指導 既に、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施している施設に対しては、事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組み状況を検証するなど、効果的な監視指導を実施します。	**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** **（1）食品関係施設の監視指導、苦情調査等** **①　一般監視** 監視指導に際しては、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況を確認するとともに、ＨＡＣＣＰシステムの検証を行うほか、取組みに応じた助言や指導を行います。 また、近年の食品衛生上の危害発生状況等を考慮し、下記の項目について特に重点的に取り組みます。
	オ　食品表示法の周知徹底 食品の表示については、平成２７年４月１日に施行された食品表示法に基づく、加工食品及び添加物についての経過措置期間が、令和２年３月３１日に終了することから、新たな基準に適合した表示へ移行できるよう、引き続き関係機関と連携して食品関連事業者等へ情報提供を行います。	**・食品表示法の周知徹底** 平成 27 年に食品表示法が施行され、令和 2 年 4 月 1 日から食品添加物や製造所固有記号の表示方法などについて新ルールが適用されます。引き続き関係機関と連携して食品関連事業者等へ情報提供するとともに、適正な食品表示について監視指導を行います。
P6	**表１ 立入検査計画**	⇒ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入に伴う広域流通施設等の監視方法見直しによる変更
P9	**（3）製造・流通・販売等における監視指導** **①食品等の食中毒原因微生物、残留農薬等の検査** 検査結果に基づき、衛生管理の向上に向けた指導を実施するほか、統計情報として整理し、食品衛生情報誌「食の情報館」などで公表します。	**（3）製造・流通・販売等における監視指導** **①食品等の衛生検査** 検査結果に基づき、ＨＡＣＣＰシステムの見直し等、衛生管理の向上に向けた指導を実施するほか、統計情報として整理し、食品衛生情報誌「食の情報館」などで公表します。
P10	**表４　収去等検査計画（食品等の検査）**	**表４　収去等検査計画（食品等の衛生検査）** ⇒最終製品の抜き取り検査からＨＡＣＣＰシステムの検証を目的とした製造工程検査への移行に伴う変更
P20	**用語の説明** アレルゲン（アレルギー物質）	⇒食品表示基準の一部改正（R1.9.19）により品目を追加

〇その他文言の修正等