

令和8年度 仙台市食品衛生監視指導計画

令和8年3月

健康福祉局

目 次

○はじめに	・・・	P1
○令和8年度の重点事業	・・・	P2
○令和8年度の具体的な取組み		
1 HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導	・・・	P3
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	・・・	P4
3 食中毒等の緊急事態発生時の対応	・・・	P8
4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進	・・・	P9
5 関係機関との連携及び実施体制	・・・	P13
表1 監視の頻度		P15
表2 主な監視指導項目		P15
表3 主な食品群別の監視指導項目		P16
表4 収去等検査計画（食品等の衛生検査）		P17
資料1 監視指導の実施体制及び連携確保		P18
資料2 食品衛生担当者配置状況		P18
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		P19

本計画に関連する SDGs *



はじめに

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、食品等営業施設の設置状況や食品衛生上の危害の発生状況等の地域の実情を勘案し、各都道府県等で毎年度策定されているものです。

本市では、食の安全性確保の施策を総合的に推進するため、「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」を策定し、食品供給の各段階において適切な安全性確保の措置を講じるとともに、消費者が自主的かつ合理的に食品を選択する機会を確保することにより、市民の信頼が確保されることを基本理念として掲げております。

仙台市食品衛生監視指導計画は、この基本方針を踏まえ、仙台市食品安全対策協議会における審議及び市民の皆様からご意見をいただきながら、食中毒の発生状況や食品等事業者の状況等を考慮して策定しています。

国民の食生活の多様化、流通食品の広域化・国際化が進む中において、食品等事業者におけるより一層の衛生管理と、消費者への食品安全に関する情報共有の機会が必要とされています。

令和 8 年度の仙台市食品衛生監視指導計画では、「H A C C P（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」、「リスクコミュニケーションの推進」を重点的に取り組むこととしております。

引き続き、市民の健康の保護を最優先に考え、国や宮城県との連携はもとより、市民、食品等事業者とのリスクコミュニケーションを図りながら、本計画に基づき、食品の安全性確保に取り組んでまいります。

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。

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に指導します。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。

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。

※本文中の「*」を附した用語はP19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8年度の具体的な取組み》

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。

(1) 新規事業者等に対する導入支援

新規事業者等に対しては、営業開始時からHACCPに沿った衛生管理が実施できるよう導入を支援します。

中小規模の食品等事業者に対しては、各事業者団体が作成した手引書*を活用するとともに、デジタルツールを補助的に使用し、施設の実態に合わせた衛生管理を効率的に助言、指導します。大規模の食品等事業者（食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人以上である事業場）に対しては、HACCPに基づく衛生管理を助言、指導します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課】

(2) 実施状況の確認及び監視指導

営業許可の更新時や、定期的な立入検査等の機会を通じて、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、また、施設における一般的な衛生管理や提供メニューのリスクに応じた対策について、適切に実施されているか監視指導します。さらに、すでにHACCPに沿った衛生管理を実施している事業者に対しては、小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（令和6年1月改定）に記載された「振り返り」を踏まえて、施設の状況に応じて衛生管理計画の見直しを行い、継続的にHACCPに沿った衛生管理を実施するよう指導します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課】

(3) 衛生講習会

衛生講習会は施設の規模や業種等に応じた内容で、集合研修、動画配信等様々な開催方法を検討し、実施します。HACCPの実務に関する内容を中心に解説し、事業所全体で衛生管理に取り組む環境を支援します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課】

(4) 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、市ホームページ及び食品衛生情報誌「食の情報館」で公表します。さらに、食品等事業者の具体的な取組み内容について、市ホームページ等で紹介します。

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*と連携して各事業者への助言等技術的支援を行うほか、（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等を通じて、技術的な支援を行います。

【各区衛生課・生活衛生課】

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

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、施設の特性に応じて監視の頻度を設定し(表1)、業態ごとに基本的な指導項目を定めて取り組みます(表2、表3)。

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

食肉及び内臓の生食や加熱不足による食中毒のリスクについてSNS発信や動画配信等を活用し、情報提供を行います。また、施設監視時等において、食中毒防止に係る適正な調理法の指導を営業者や食品衛生責任者に対して実施し、施設内のすべての調理従事者に認識してもらうよう指導します。

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料理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施設に対しては、中心部まで十分に加熱できる調理法を衛生管理計画で定めるよう指導・確認し、必要に応じ検証の実施や適切な加熱条件について指導します。さらに、食肉のいわゆる低温調理については、収去検査や監視等による検証結果を踏まえて、適正な調理法の指導を行います。

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、生又は加熱不十分な状態で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、動画配信等を活用し、従業員の健康管理や手洗いの徹底、食品の適切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

全国的にアニサキスによる食中毒が多発していることから、魚介類の生食による食中毒のリスクについて動画配信等を活用し、情報提供を行うとともに、速やかな内臓の除去や目視確認の徹底、冷凍処理等、正しい知識による食中毒防止対策を指導します。

・適正な食品表示の指導

食品表示法*に基づき、引き続き関係機関と連携して適正な食品表示について監視指導を行います。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所】

②給食施設の監視指導

給食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ります。営業施設に準じてHACCPに沿った衛生管理又は厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生指導を行います。

【各区衛生課】

③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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所】

④屋外イベント等における監視指導

祭礼や催事等で提供される食品は、キッチンカーや仮設店舗*による簡易な設備で調理提供される場合が多いことから、食品等事業者に対し、許可申請時、届出時、許可書交付時等の機会を捉えて事前指導を徹底します。また、必要に応じて、出店時の監視指導を実施し、食品の適切な取扱いについて指導します。

【各区衛生課】

⑤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、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、処分内容等を市ホームページ等において公表します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課】

(2) 流通拠点の安全性確保対策

①中央卸売市場の営業施設の監視指導

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において、せり売り前の早朝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

った衛生管理について指導を行います。

【食品監視センター】

②中央卸売市場を流通する食品の検査

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等を中心に選定し、効率的かつ計画的な検査を行います。

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、放射性物質*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において、HACCPに基づく衛生管理により、獣畜の搬入から枝肉として出荷されるまでの全ての工程が衛生的に行われているかを確認し、改善が必要な事項については指導を行います。

市場内の衛生管理の記録の確認や、枝肉の細菌検査等により衛生状態を把握するとともに、と畜業者等を含めた市場内関係者による協議の場を設けて情報を共有し、市場全体での衛生管理の向上に努めます。

また、食肉市場に入出場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。

【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、月齢に関わらず、特定の行動異常又は神経症状等を呈す牛を対象に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・豚などの病歴に関する情報や、と畜検査の結果をふまえ、適宜、動物用医薬品の検査を実施します。また、定期的に動物用医薬品および残留農薬の検査を実施します。基準を超えて残留している食肉については、排除します。

【食肉衛生検査所・衛生研究所】

(3) 流通食品等の監視指導

①食品等の検査

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）に基づき食品等の検査を実施します。検査

結果に基づき衛生指導を実施するほか、検査結果を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。

【各区衛生課・食品監視センター・生活衛生課・衛生研究所・関係課】

②いわゆる健康食品の監視指導

いわゆる健康食品について、食品衛生法及び食品表示法の遵守を徹底するため、製造事業者等の実態把握に努め、監視指導等を行います。また、当該事業者に対して、健康被害の発生に関する情報を入手した際の情報提供の制度について周知に努めます。

なお、監視指導にあたっては、健康保持増進効果等について虚偽誇大広告を禁止している「健康増進法*」及び無承認無許可医薬品の製造販売を禁止している「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」の担当部署と連携して行います。

【各区衛生課・関係課】

③器具・容器包装等製造施設の監視指導

合成樹脂を使用した器具・容器包装を製造・加工する事業者（届出施設）に対して、製造品目、製造工程等の確認を行い、衛生管理の監視指導を行います。

【食品監視センター】

(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・食肉衛生検査所・各区衛生課・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及び拡大防止*

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等適切な措置を講じることで健康被害の拡大を防ぎます。これらの調査を効率的に実施するため、規模に応じてデジタルツールを活用します。

また、公表基準*に基づき、被害の拡大と再発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。

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。

【各区衛生課・食品監視センター・生活衛生課・衛生研究所・関係課】

(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、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*や厚生労働省の食品保健総合情報処理システム*を活用し、関係機関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、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、市民に正しい情報を提供します。

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*等の感染症患者や無症状病原体保有者の存在が判明した場合は、食中毒が発生しないように適切な指導を行います。

また、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。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、広域散发事例に対応します。

【各区衛生課・食品監視センター・衛生研究所・関係課】

(4) いわゆる健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止

指定成分等含有食品*、機能性表示食品及び特定保健用食品による健康被害情報の届出や市民からの健康被害相談があっ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情報を共有するとともに、消費生活センター等と連携して注意喚起を行います。

【各区衛生課・生活衛生課・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、SNS発信、動画配信及び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】



会議風景

移動研修（食品監視センター）

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、消費者の立場から事業者又は行政と意見交換を行い、効果的にリスクコミュニケーションを推進します。

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、食中毒予防啓発パンフレット等の啓発資料を周囲の地域住民に配布するなど、地域における情報発信の役割を担います。

【生活衛生課】

(4) 食品等事業者への情報提供

①講習会の開催

HACCPの実務や食中毒並びに食品表示等に関する講習会を集合研修、オンライン講習、動画配信等様々な開催方法を検討して開催し、食品衛生に関する最新情報を提供することにより食品等事業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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所】

②緊急の通知

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は、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り食品衛生に関する情報を適宜発信します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所】

③各種媒体による啓発

最新の食品衛生情報や仙台市の検査情報をファクシミリや市ホームページ等で適宜発信します。市ホームページについては、食品衛生に関する理解がさらに深まるよう、既存のページに加えて、動画等コンテンツの充実を図ります。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課】

(5) 消費者への情報提供

①各種イベントでの啓発活動

食中毒予防啓発のためのイベントを開催し、食品衛生の理解を深める機会を提供します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・衛生研究所】

②食品衛生に関する情報提供

市政だよりや市政出前講座、市ホームページ、その他インターネット等を通じた広

報などにより、食肉等の生食や加熱不足による危険性やアニサキスに関する情報、有毒植物の誤食等について注意喚起するとともに、家庭での食中毒防止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、SNSをより一層活用する等、従来の手法では届きづらかった若い世代に向けても情報発信に努めます。

市ホームページについては、食品衛生に関する理解がさらに深まるよう、既存のページに加えて、動画等コンテンツの充実を図ります。

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、区役所ロビーにおけるデジタルサイネージやパネル等の展示を実施し、食品衛生に関する知識の普及と情報の提供を行います。

(消費者向け動画コンテンツ (せんだいTube))



【焼肉・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！～】

(左の二次元コード)

https://youtu.be/mvvxu7ouv_A?si=-9n3IoVwJPnD9LQf

【食中毒予防啓発動画ーアニサキス対策 (サバ、アジ、ヒラメ編)ー】

(右の二次元コード)



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



【食の安全に見える化～HACCPを知っていますか～】

(左の二次元コード)

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

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・衛生研究所】

③監視指導結果等の公表

令和7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8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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・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

食品に関する苦情や表示に関する相談について庁内関係課と連携して対応するとともに、相談内容を分析し、必要に応じて施策に反映します。

また、相談対応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。

【各区衛生課・食品監視センター・生活衛生課・衛生研究所・関係課】

(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、監視指導や食品等の検査を実施します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・衛生研究所】

機関（部署）名	主な所管業務
生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> 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。
各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> 食品営業施設の許可・届出、監視指導、食品等の検査、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、再発防止のため監視指導を行います。 HACCPに沿った衛生管理の確認及び指導を行います。
食品監視センター	<ul style="list-style-type: none"> 中央卸売市場の衛生監視、食品営業施設の許可・届出、市場内関係者への衛生講習及び市場を流通する食品等の検査を行います。 広域流通食品製造施設の監視指導、食品等の検査を行います。 HACCPに沿った衛生管理の確認及び指導を行います。 輸出食品の衛生証明書の相談対応等を行います。 器具・容器包装等製造施設の衛生管理等の確認及び指導を行います。
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> と畜される全ての牛や豚等の生体検査、頭部検査、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。 と畜場及び市場内の事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の確認及び指導を行います。 輸出食品（食肉）の衛生証明書の発行等を行います。

衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒、苦情食品の原因究明のための検査を行います。 ・食品等の微生物検査、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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・衛生研究所】

(3) 庁内の連携

食品の安全性確保に係る課又は公所の長で構成する「食品安全対策推進会議」を開催する等、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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・衛生研究所・関係課】

(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食品保健総合情報処理システムを活用し、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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・衛生研究所】

(5) 農・水産部局との連携

農林水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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・生活衛生課・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。

【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】

表1 監視の頻度

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	食中毒事件を起こした施設等、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。

表2 主な監視指導項目

一般的な衛生管理に関する事項（共通事項）	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生責任者の選任 ・施設、設備の衛生管理（施設の清潔、ねずみ昆虫対策等） ・食品取扱者の衛生管理（検便等による健康状態の把握） ・検食の実施 ・消費者及び行政への情報提供 ・食品の運搬及び販売の衛生（温度管理等） ・食品取扱者への教育訓練 ・原材料の管理及び製造又は加工した食品の自主検査
HACCPに沿った衛生管理	HACCPに基づく衛生管理の実施状況
小規模事業者等	事業者団体が作成した手引書に基づく衛生管理の実施状況 <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理計画書及び自主検査の確認 ・衛生管理の実施記録の確認 ・食品検査及びふきとり検査等
食品に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・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食品・添加物等の規格基準の点検
表示に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・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、アレルギー（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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・食肉のいわゆる低温調理についての適正な調理法の指導 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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（貝毒、シガテラ毒魚等） ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・シアン化合物含有豆類の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)	<ul style="list-style-type: none"> ・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（屋外での販売、持ち帰り（テイクアウト）、宅配（出前）等のサービスを行う場合の取扱いについての指導を含む） ・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

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	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>

施設管理や手指衛生等の一般的な衛生管理の実施状況を確認します

	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

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】
- ・食肉衛生検査所【と畜検査、食肉市場内の監視等】
- ・医務薬務課【医務・薬務】
- ・感染症対策課【感染症】

保健衛生部

- ・健康政策課【健康増進】

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います。

危機管理局

- ・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】

こども若者局

- ・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

- ・学校給食課【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

公所名		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	1 2
	宮城野	7
	若 林	7
	太 白	6
	泉	8
食品監視センター		1 1
食肉衛生検査所		2 4
衛 生 研 究 所		2 0
生 活 衛 生 課		5
計		1 0 0

※令和7年5月末現在（管理職を含む。兼任なし）

【あ行】

アレルギー（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「アレルギー（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月からアレルギー（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、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生（ピーナッツ）の8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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご及びゼラチンの20品目については表示が奨励されています。

なお、表示が奨励される20品目のうち「カシューナッツ」については症例数の増加等が認められ、表示義務化が検討されていることから、可能な限り表示するよう努めることとされています。

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、パパイア及びびからしなの9品目の農産物と、豆腐等のこれらの加工食品です。ただし、大豆油や醤油など、組換えされた遺伝子や新しくできたタンパク質が加工後の食品に残存しない場合は、表示義務はありません。また、任意表示の「遺伝子組換えでない」旨の表示について、これまで、大豆等は遺伝子組換えの意図せざる混入を5%以下に抑えていれば表示が可能だったところですが、令和5年4月から混入がないと認められる場合のみ表示が可能となりました。

消費者庁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

ヒトの皮膚、鼻、頭髮、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。



【黄色ブドウ球菌に関する動画】

仙台市ホームページ > 事業者向け情報 > 環境・衛生 > 食品・生活衛生 > 食品衛生 > 食品関係営業 > 食品衛生に関する動画配信について > 黄色ブドウ球菌

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

【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、重症の場合は呼吸筋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。



仙台市ホームページ > 暮らしの情報 > 暮らしの安全・安心 > 食品・生活衛生 > 食品衛生 > 食中毒情報 > 貝毒・テトラミン〔貝〕

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

仮設店舗

祭礼や催事等の期間のみ簡易な構造の仮設店舗を設けて食品の調理及び販売を行うものをいいます。営業許可には提供食品と調理工程に食品衛生上必要な条件が付されます。

環境汚染物質

水銀、PCB、有機スズ化合物等河川や海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。多種多様な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1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。



【カンピロバクターに関する動画】

仙台市ホームページ > 事業者向け情報 > 環境・衛生 > 食品・生活衛生 > 食品衛生 > 食品関係営業 > 食品衛生に関する動画配信について > カンピロバクター

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

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ありますが、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punk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（中心温度）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。



【アニサキスに関する動画】

仙台市ホームページ > 事業者向け情報 > 環境・衛生 > 食品・生活衛生 > 食品衛生 > 食品関係営業 > 食品衛生に関する動画配信について > アニサキス

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

●クドア・セプトエンクタータ

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。いずれも中心温度が -20°C 以下で4時間以上冷凍処理するか、 75°C 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°C 以下（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図り、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

本市の食中毒事件処理要領で患者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69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営業者の氏名、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。

自主回収報告

消費者の健康被害防止のため、食品等事業者は食品等リコール（自主回収）を行った場合、食品衛生法及び食品表示法の規定により都道府県等に届出することが義務付けられています。

この食品等リコールの情報は国で一元的に管理され、インターネットで消費者に広く公表されますが、健康への危険の程度を消費者に対して分かりやすく伝えるため、危険度に応じて次の3段階に分類して公表されます。

	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	<p>重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合</p> <p>例)・腸管出血性大腸菌やアフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有毒魚（魚種不明フグ、シガテラ魚等）、有毒植物（スイセン、毒キノコ等） ・硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチック等） 	<p>喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名称（食品を摂取する際の安全性に影響を及ぼすおそれがあるものに限る。）の欠落又は誤表示 ・消費期限の欠落又は誤表示 ・アレルゲン（特定原材料に準ずるものを含む。）の欠落 ・L-フェニルアラニン化合物を含む旨に関する表示の欠落 ・生食用の誤表示（加熱用の食肉、魚介類に限る。）
CLASS II	<p>重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合</p> <p>例)・一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品</p>	<p>喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項のうち、CLASS I の対象となる表示事項を除いたもの ・はちみつ（乳児ボツリヌス症に関する注意喚起の表示を含む。）の表示の欠落
CLASS III	<p>健康被害の可能性がほとんど無い場合</p> <p>例)・添加物の使用基準*違反食品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの 	<p>喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名称のみの誤表示（食品を摂取する際の安全性に影響を及ぼすおそれがあるものを除く。） ・保存温度を本来表示する温度よりも低く表示した場合 ・期限表示を本来表示する期限よりも短く表示した場合 ・生食用と表示する予定であった魚介類等の食品に加熱加工用と表示した場合

【厚生労働省の食品衛生申請等システム】



（食品等事業者：左の二次元コード） <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

（消費者：右の二次元コード） https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do



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。

指定成分等含有食品

いわゆる健康食品の中には、ホルモン様物質などの人体に強い作用を及ぼしうる成分を濃縮したり、多量に含有したりしていることを謳うものがあり、当該食品との関係が疑われる健康被害事例が国内外で報告されています。このような食品による健康被害を防止するため、消費者庁では、特別の注意を必要とする成分等を指定し、当該成分等による健康被害情報を収集するとともに、健康被害の防止のために必要な措置をとるものとされています。

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

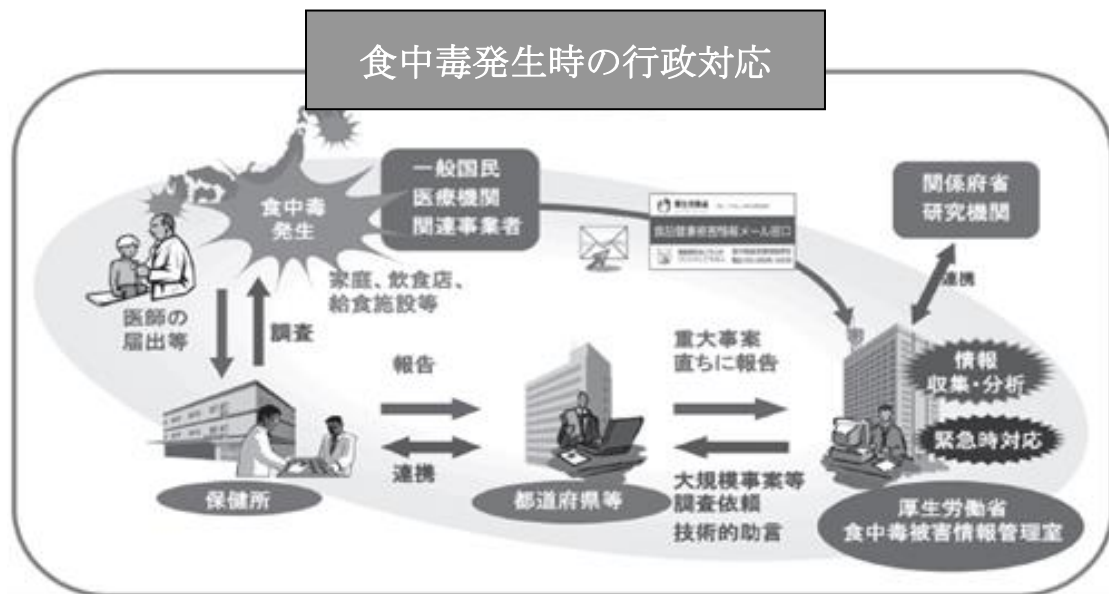
食品衛生法の規定に基づき、内閣総理大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や食品添加物の使用方法を定めた基準をいいます。例えば、食品添加物は、安全性試験や有効性評価の結果に基づいて、必要に応じて使用基準が定められています。

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。

ADI の設定



食中毒発生時の原因究明及び拡大防止



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、調理器具等の洗浄及び消毒
- ・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図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。

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等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。

食品保健総合情報処理システム

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厚生労働省が開発しました。

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及び拡大防止の項参照）

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、内閣総理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

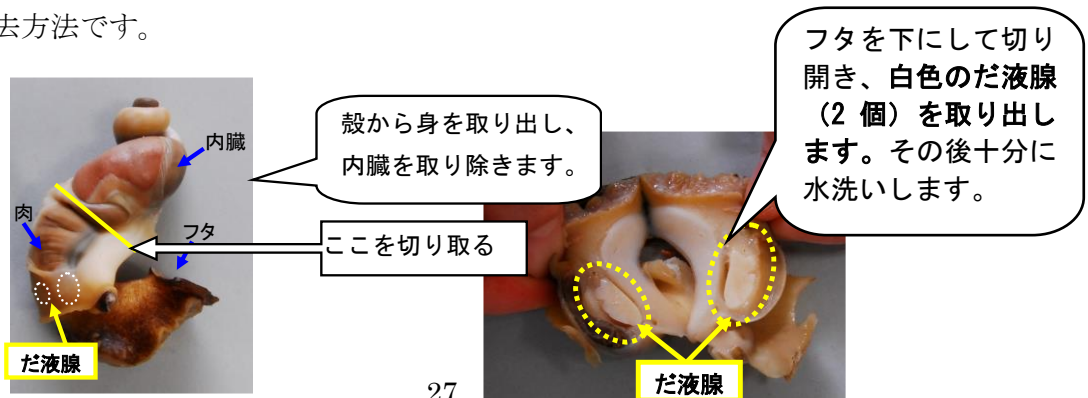
リスクコミュニケーションをさらに推進するため、食品の安全性に関してわかりやすく伝えることができる人材の育成を目的に、せんだい食の安全サポーターとしての活動を終了した方等から、本人の希望を踏まえて選出します。

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、市民向け啓発配布物の作成や食品衛生監視指導計画案に対し、消費者の立場から事業者又は行政と意見交換を行い、効果的にリスクコミュニケーションを推進します。

【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是一对（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等も、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。病原大腸菌の中でペロ毒素を産生し、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「ペリ毛抗原」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等が知られています。

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ます、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、十分な手洗い等があげられます。

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。

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）

低温調理

フライパンなどによる従来の高温調理とは異なり、比較的低い温度帯で行う加熱調理法のことです。調理機器や調理法の多様化により普及し始めています。食肉を適切な加熱条件で調理しなかったことが原因と考えられる食中毒事案が発生しています。

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り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。



【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

厚生労働省ホームページ> 政策について> 分野別の政策一覧> 健康・医療> 食品> HACCP（ハサップ）> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

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ほか、繁殖障害等の治療にも使用されます。

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。

特定危険部位

異常プリオンたんぱく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、WOAH（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及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。）、脊髓及び回腸（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、適切な情報の提供等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ます、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。



【ノロウイルスに関する動画】

食中毒予防啓発動画ーノロウイルス食中毒対策～5分バージョン～

<https://www.youtube.com/watch?v=8dpEDnvOCX4>

【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。

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、症状がでない状態をいいます。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る可能性があります。

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日本人の平均で年間約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日本人の平均で年間約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

【や行】

野生鳥獣

イノシシやシカなどの飼養管理されていない野生の動物について、これらの肉を生や加熱不十分な状態で食べることは、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、寄生虫による食中毒のリスクが高いことが知られています。これらを調理する際は、加熱処理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。

【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、運動失調等の中樞神経症状を呈し、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（ウェスタンブロット法：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。その後、令和6年4月より、月齢に関わらず、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、めん羊・山羊については、平成28年6月1日より、月齢にかかわらず神経症状等が確認された個体について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。

【S】

SDGs（持続可能な開発目標）

2015年9月、ニューヨークの国連本部で開催された「国連持続可能な開発サミット」において、2030年に向けた国際社会全体の行動計画が採択されました。この行動計画の中で掲げられた17の目標が「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）」です。

SDGsは、経済・社会・環境をめぐる広範な課題について、全ての関係者の役割を重視し、「誰一人取り残さない」世界の実現を目指す国際目標であり、本市では仙台市総合計画をはじめとした各種計画に基づく施策を通じて、幅広い取り組みを推進しています。

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。

○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 022-214-8709

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。

○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）
○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）
○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）
○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）
○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）
○食品監視センター	〒984-0015	仙台市若林区卸町四丁目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。