食品監視センター

事　業　概　要

令和７年度版

仙台市健康福祉局保健所
食品監視センター

目　　次

１　沿革　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1

２　食品監視センターの組織概要　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　3

３　事業内容　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　6

(1)市場内施設の監視指導　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　6

(2)市場外指定保管場所の監視指導　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　9

(3)広域流通食品製造施設等の監視指導　・・・・・・・・・・・・・・・・　10

(4)試験検査　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　11

(5)衛生教育　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　15

(6)情報発信　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　16

(7)食品輸出手続きに関する相談等への対応・・・・・・・・・・・・・・・　17

４　仙台市中央卸売市場の概要　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　18

1　沿　　革

昭和 35 年 12 月　仙台市宮城野原に中央卸売市場開設。

昭和 39 年　4 月　市場内管理事務所の一室に簡易検査器具を備え、当時の東保健所の食品衛生監視員が週 1 回の早朝監視を開始。

昭和 48 年 11 月　中央卸売市場が現在地（仙台市卸町）に移転。

市場管理棟 4 階に中央卸売市場食品衛生検査室設置。

東保健所の食品衛生監視員 2 名を専任配置。

昭和 49 年　食品衛生監視員 3 名に増員。

昭和 51 年　5 月　食品衛生監視員 4 名に増員。

9 月　施設拡張(事務室 31 ㎡、細菌検査室 31 ㎡、理化学検査室 63 ㎡計 125 ㎡)。

昭和 53 年　7 月　貝毒検査を開始。

昭和 56 年　5 月　市場内に加工品低温売場設置。

昭和 57 年　4 月　東保健所衛生課中央卸売市場食品衛生検査所に組織変更。

昭和 58 年 10 月　第 13 回全国市場食品衛生検査所協議会を宮城県と共催。

昭和 60 年　4 月　食品衛生監視員 5 名に増員。

昭和 63 年　1 月　施設拡張(3 階事務室 46 ㎡、細菌検査室 48 ㎡、洗浄滅菌室 17 ㎡、理化学検査室 62 ㎡、その他 20 ㎡計 193 ㎡)。

昭和 64 年　1 月　若林保健所衛生課所属に組織変更。

平成　元年　4 月　仙台市が政令指定都市となる。

平成　2 年 10 月　第 20 回全国市場食品衛生検査所協議会を宮城県と共催。

平成　3 年　4 月　衛生局環境公害部環境衛生課所属に組織変更。

10 月　市場内の仲卸業者売場が拡張新設。

平成　4 年　4 月　衛生局保健部生活衛生課所属に組織変更。

7 月　市場内に水産物新低温売場設置。

平成　8 年　4 月　健康福祉局保健衛生部生活衛生課所属に組織変更。

平成　9 年 11 月　第 27 回全国市場食品衛生検査所協議会を開催。

平成 10 年　8 月　機器分析・動物検査室等 66 ㎡を増設。

平成 15 年　4 月　2 種公所となり、食品監視センターに改称。

食品衛生監視員 5 名増員及び事務職員 1 名新規配置により計 11 名体制となる。また、5 階事務室、更衣室等増設(施設面積合計 346 ㎡)。

平成 16 年　４月　まぐろ低温売場が稼動開始。

平成 16 年 10 月　3 階事務室を 14 ㎡拡張(施設面積合計 360 ㎡)。

平成 18 年　４月　仙台市食品衛生自主管理評価制度（通称：仙台 HACCP）開始。

11 月　3 階事務室を 41 ㎡拡張、5 階事務室 32 ㎡を廃止し、施設面積の合計が 369 ㎡となる。

平成 21 年 11 月　第 39 回全国市場食品衛生検査所協議会を開催。

平成 23 年　３月　東日本大震災。福島第一原子力発電所の事故により放射性物質が飛散。

平成 24 年　１月　NaI シンチレーション検出器導入。放射性セシウムスクリーニング検査を開始。

平成 27 年　４月　健康福祉局保健所所属に組織変更。

令和３年 11 月　第 51 回全国市場食品衛生検査所協議会を書面開催（世界的な新型コロナウイルス感染症拡大による)。

令和７年　４月　事務分掌の観点から、体制を担当係長制に変更。
市場監視担当係長と広域監視担当係長の 2 名が配置される（全体の人数に変更は無し)。

２　食品監視センターの組織概要

（令和７年４月１日現在）

(1) 組織

健康福祉局 ――― 保健所 ―― 予防企画課
感染症対策課
医務薬務課
生活衛生課
食品監視センター
食肉衛生検査所

(2) 業務に関する規定

○仙台市保健所事務分掌規則（抜粋）

予防企画課
企画係　予防係
感染症対策課
感染症対策係
医務薬務課
医務係　薬務係
生活衛生課
食品衛生係　生活衛生係
食品監視センター
食肉衛生検査所

保健所支所(保健所青葉支所、保健所宮城野支所、保健所若林支所、保健所太白支所及び保健所泉支所をいう。以下同じ。)

（中略）

第三条　前条に掲げる組織の分掌事務は、次のとおりとする。

（中略）

五　食品監視センター

イ　中央卸売市場本場及び市場外施設(仙台市中央卸売市場業務条例(令和二年仙台市条例第二号)第四十三条第一項の規定による届出がされた施設及び同条例第五十条第一項の施設に限る。)における食品衛生に関すること

ロ　広域流通食品並びに器具及び容器包装(合成樹脂が使用されたものに限る。)の製造に係る指導に関すること

ハ　食品の輸出に係る食品衛生に関すること（食肉衛生検査所の所管に属するものを除く）

○仙台市保健所長委任規則（抜粋）

第一条　地域保健法(昭和二十二年法律第百一号)第九条及び地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第百五十三条第一項の規定により保健所長に次の事務を委任する。

十　食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第八条、第二十六条第一項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。)、第二十八条第一項及び第三十

条第二項（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第四十八条第八項及び第五十五条（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第五十六条第二項（第五十七条第二項（第六十八条第三項において準用する場合を含む。）及び第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第五十七条第一項（第六十八条第三項において準用する場合を含む。）、第五十八条第一項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第五十九条（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第六十条第一項（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第六十一条（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第六十四条第一項及び第二項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）並びに第七十七条の規定により市長の権限に属する事務

十一　農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第五十七号）第十五条第二項、第十七条第二項、第四項及び第五項並びに第五十三条第二項及び第五項の規定により市長の権限に属する事務

二十六　食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第六条第一項、第三項、第五項及び第八項、第八条第一項、第十条の二第一項、第十二条並びに第十五条第五項（保健所を設置する市の市長に係る部分に限る。）の規定により市長の権限に属する事務

三十　食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第四条第二項の規定により市長の権限に属する事務

四十一　食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）第七十一条、第七十一条の二並びに別表第十七第七号ロ及び第九号ハの規定により市長の権限に属する事務

(3) 職員

総数　　12名（食品衛生監視員（所長含む）11名、事務1名）

(4) 職員の勤務体制

勤務時間　通常勤務（月～金）　　8時30分～17時15分
　　早朝勤務①（火、金）　　5時30分～14時15分※
　　早朝勤務②（月、水、木、土）　7時00分～15時45分※

※ただし、収去を行う日にはその内容に応じて別途設定。休市日は通常勤務。

週休日は、日曜日及び職員毎に指定する日。（8週16休制で、原則として月曜日、土曜日、市場の休市日等に交替で週休日としている。）

(5) 検査施設

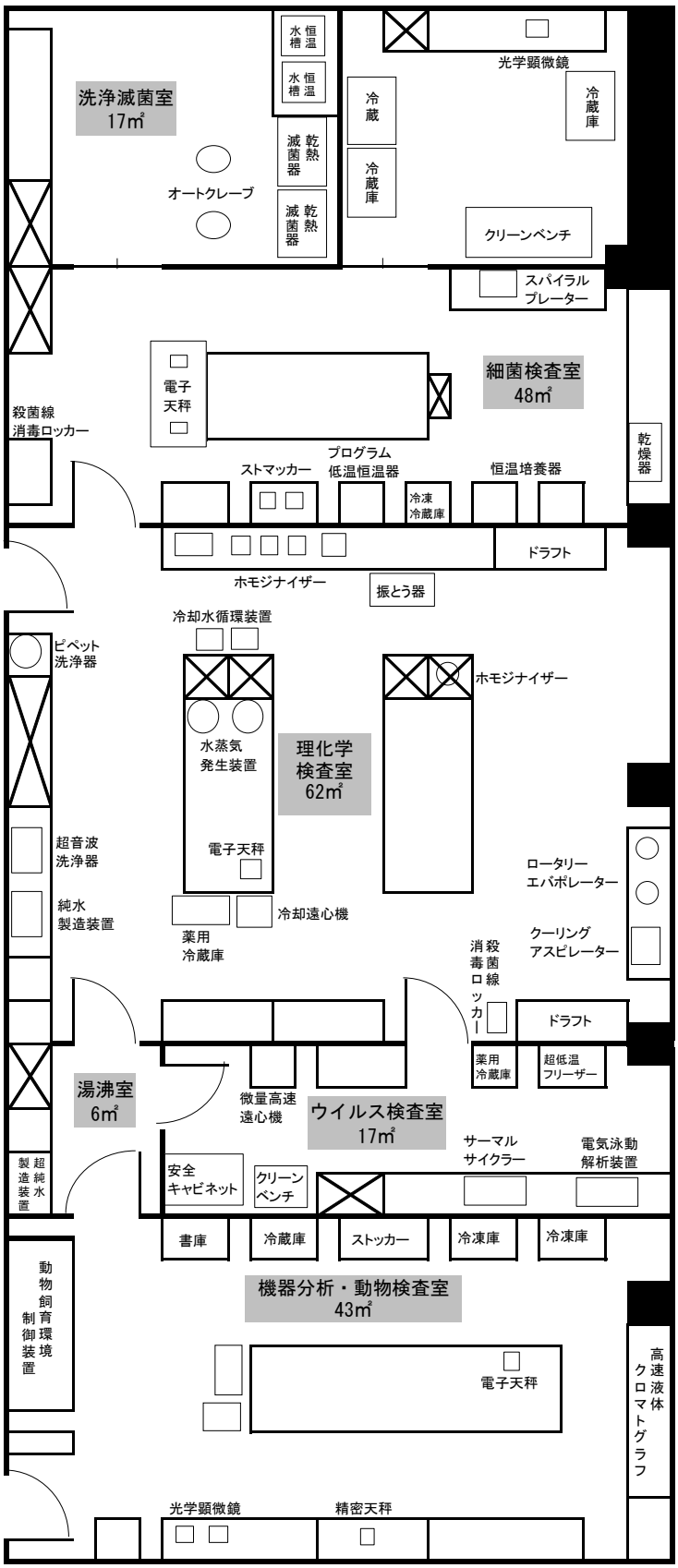
管理棟3階：　事務室119㎡

管理棟4階：　細菌検査室48㎡、理化学検査室62㎡、動物･放射性物質等検査室43㎡、洗浄滅菌室17㎡、ウイルス検査室17㎡、湯沸室6㎡、倉庫18㎡

管理棟5階：　更衣室等39㎡

合計　369㎡

(6)　検査室配置図（主要機器）



３　事　業　内　容

(1) 市場内施設の監視指導

ア　早朝監視

仙台市中央卸売市場における水産物の「せり」は午前５時 45 分開始であることから，せり開始前の午前５時 30 分から水産せり売場の早朝監視を実施した。

①水産物せり売場・水産物仲卸施設における重点監視事項

○有毒魚介類の発見，鑑別，排除

○食品の取り扱い状況・保管温度・品温の確認，指導

○表示違反食品の発見，適正表示の指導

②青果物せり売場・青果物仲卸施設における重点監視事項

○有毒植物・有毒きのこ等の発見，鑑別，排除

○食品の取り扱い状況・保管温度・品温の確認，指導

○表示違反食品の発見，適正表示の指導

③夏期及び年末一斉取り締まり期間中の重点監視への追加事項

≪夏期一斉取り締まり期間≫

腸炎ビブリオ等による食中毒予防のため監視指導を強化するとともに，低温売場においてまぐろ体表の腸炎ビブリオふきとり検査を実施し，衛生的な取り扱いの徹底について指導した。

また，HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことを踏まえ，衛生管理計画について変更の有無の確認や，衛生管理計画に基づく点検・記録の実施とその確認について助言指導した。

≪年末一斉取り締まり期間≫

年末年始用の食品が大量に入荷する 12 月中旬以降に監視を強化した。また，市場の開市日に合わせ，12 月 29 日，30 日にも早朝監視を実施した。

イ　通常監視

午前７時 00 分から水産物及び青果物仲卸施設，関連店舗を中心に監視を実施した。特に，生食用鮮魚介類等食中毒の原因となりやすい食品の保管等取り扱い状況について監視指導した。

ウ　指導内容

令和７年度の監視指導件数は 22,948 件であった（表１）。そのうち，27 件に不適事項を発見し改善を指導した。不適事項 27 件中 26 件が表示に関するものであり，残り１件は有毒魚介類の排除に関するものであった。また，不適指導事項が最も多かった食品は生かき 19 件であった。

これら不適事項があった食品については，食品等事業者に対し改善の指導・指示を行い，改善状況の確認を実施している。

表１　食品衛生法に基づく食品営業関係施設数及び監視指導件数　（単位：か所，件）

		営業施設数	監視指導件数
令和７年度		201	22,948
旧法許可業種	魚介類販売業	6	1,537
	上記以外旧法許可業種	17	44
	小計	23	1,581
改正法許可業種	魚介類販売業	28	5,940
	魚介類競り売り営業	2	498
	水産製品製造業	12	2,254
	上記以外改正法許可業種	68	392
	小計	110	9,084
届出業種	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	6	1,000
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	21	4,528
	乳類販売業	3	501
	野菜果物販売業	15	3,735
	その他の食料・飲料販売業	8	1,992
	上記以外届出営業	15	527
	小計	68	12,283

エ　まぐろ低温売場

平成 16 年に市場内のまぐろ売場が低温化されたのを機に，水産物卸売業者，配送会社及び仲卸組合からなる「まぐろ低温売場衛生管理委員会」が発足し，HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでいる。当所は委員会に参与として関わり，委員会で定めた目標を達成しているかを定期的なふきとり検査の実施などにより確認している。

令和７年度のふきとり検査結果は表２に示すとおりである。

表２　まぐろ体表ふきとり検査結果　　（単位：回，件）

検査項目	検査回数	検体数	検査結果	目標値達成検体数
生菌数	12	288	（10 万 CFU 未満/100 ㎠）：282 （10 万～100 万 CFU 未満/100 ㎠）：6 （100 万 CFU 以上/100 ㎠）：0	282
大腸菌群	12	288	（1,000 CFU 未満/100 ㎠）：250 （1,000～１万 CFU 未満/100 ㎠）：32 （１万 CFU 以上/100 ㎠）：6	250
腸炎ビブリオ	4	80	陰性：80 陽性：0	80

まぐろ体表ふきとり検査目標値

生菌数：10 万 CFU 未満/100 ㎠，大腸菌群：1,000 CFU 未満/100 ㎠，腸炎ビブリオ：陰性

オ　市場内事業者への HACCP 推進

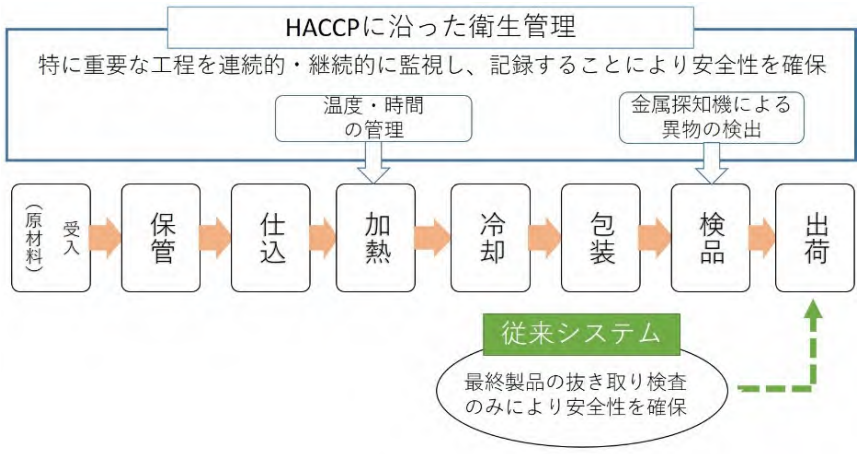
当所では，水産卸・仲卸を対象に令和元年度から HACCP 制度化への対応支援を行っており，本年度も引き続き，衛生管理計画書等の作成・確認，助言指導を実施した。また，青果卸・仲卸についても HACCP に沿った衛生管理への対応のため，本年度も引き続き，衛生管理計画書等の作成・確認，助言指導を実施した。

（HACCP とは）

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

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

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



(2) 市場外指定保管場所の監視指導

仙台市中央卸売市場においては、水産物の冷凍品および魚介類加工品のほぼ 100%が相対（あいたい）取引されている。これらの食品を保管するには市場内の冷凍設備だけでは容量が足りないため、市場開設者（仙台市長）に届け出た市場外の冷凍設備（市場外指定保管場所）により対応している。

当所では、これらの食品の表示の適正化および安全確保を図るため市場外指定保管場所の監視を実施している。市場外指定保管場所のうち、特に使用頻度が高く多くの食品が保管されている 2 施設に月１回立ち入り、食品表示および保管状況について監視を実施している。なお、監視対象食品は前年度の監視結果や入荷量等を考慮して選定している。

令和７年度は 198 食品（うち輸入食品 64 食品）を監視し、そのうち９食品（うち輸入食品６食品）で表示不備を発見した（表１）。

表示不備があった食品については改善および報告書の提出を指示し、改善を確認した。なお、監視した食品について保管状況は適切であった。

表１　市場外指定保管場所の食品監視結果（令和７年度）

	監視食品数	表示不備件数	不備内容
生食用鮮魚介類	9（2）	0	
冷凍食品 生食用冷凍鮮魚介類	11（8）	0	
冷凍食品 その他	49（34）	2（1）	・飲食に供する際の加熱の必要性に関する記載無し ・「添加物」の記載無し
魚介類加工品	70（3）	0	
そうざい	17（2）	0	
ゆでがに	14（8）	2（1）	・飲食に供する際の加熱の必要性に関する記載無し ・食品分類上不適切な表示の記載
ゆでだこ	16（1）	0	
魚介類	4（4）	4（4）	・邦文での表示記載無し
その他	8（2）	1（0）	・表示責任者が不明瞭な表示の記載
計	198（64）	9（6）	

※（　）はうち輸入食品

(3) 広域流通食品製造施設等の監視指導

ア　広域流通食品製造施設の監視指導

市内の広域に流通する食品を製造する事業者に対して、各区保健福祉センター衛生課と連携し、監視指導を実施している。監視時には、HACCP に沿った衛生管理の取組み状況等の確認及び技術的な助言・指導を行った。

令和７年度における監視指導対象施設は37施設あり、計105件監視指導を実施した。監視指導対象施設の主な業種は、乳処理業、食肉処理業、食肉製品製造業、菓子製造業、そうざい製造業、水産製品製造業、麺類製造業、清涼飲料水製造業等である。

また、20 施設から計 45 検体の収去検査を実施し、法違反等は無かった。

イ　合成樹脂製の食品用器具・容器包装製造施設の監視指導

合成樹脂製の食品用器具・容器包装を製造する市内の事業者（届出対象施設）に対して、製造品目、製造工程等の確認を行い、適宜、製造管理規範（GMP）による製造管理が適切に行われているか等監視指導を実施した。

令和７年度における届出施設は９施設あり、計８件監視指導を実施した。

(4) 試験検査

ア　微生物検査（表 1）

病原微生物の汚染がないか､食品の取扱いが適切か判定するため､腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、生菌数、大腸菌群、ノロウイルス等の検査を行った。一部検体の検査は仙台市衛生研究所に依頼した。

イ　理化学検査（表 2）

成分規格違反の食品の流通防止や有害物質のモニタリングのため、麻痺性貝毒、着色料、保存料、寄生虫の検査を行った。また、放射性物質、下痢性貝毒、残留農薬、防ばい剤、環境汚染物質（総水銀)、動物用医薬品、発色剤、漂白剤、カビ毒、不揮発性アミン類の検査を仙台市衛生研究所に依頼した。

ウ　寄生虫検査（表 3）

令和 7 年度に検査を実施した 751 検体(うち衛生研究所依頼 261 件)のうち、2 検体が食品衛生法違反と判明し、管轄行政機関への通報等の措置を行った。

表１　令和7年度　食品検査状況（細菌検査、ウイルス検査）

検査項目 / 検体名		総検体数	延項目数	生菌数	大腸菌群	E.coli	E.coli 最確数	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオ最確数	その他細菌		ノロウイルス
											検体数	延項目数	
生食用かき		24	70	24			24		4				18(2) ※1
生食用魚介類		5	20	5	5			5		5			
その他の魚介類													
冷凍食品		10	37	10	9	1		10	3	4			
魚肉ねり製品		13	40	13	13			13			1	1	
鯨肉製品		2	6	2	2			2					
魚介類加工品		36	141	36	36			36	33				
肉類及びその加工品		1	4	1	1			1			1	1	
生乳、乳		6	12	6	3						3	3	
乳製品		2	4	2	2								
野菜等、果実、穀類、豆類													
野菜加工品、果実加工品、豆類加工品、穀類加工品		5	15	5	2	3		5					
菓子類		6	18	6	6			6					
清涼飲料水		3	3		3								
弁当類・そうざい	そうざい	12	38	12	6	6		12	1		1	1	
	その他	8	26	8	7	1		8	1		1	1	
その他の食品													
ふきとり（魚体表）		368	656	288	288				80				
ふきとり（魚体表以外）													
計		501(2) ※1	1090	418	383	11	24	98	122	9	7	7	18(2) ※1

※1　（）内は生食用かきのノロウイルス検査で陽性となった検体数（規格基準違反ではない）

表２　令和7年度　食品検査状況（理化学検査）

検査項目 / 検体名		総検体数	延項目数	ソルビン酸	合成着色料	防ばい剤※1		亜硝酸根	二酸化イオウ	過酸化水素	その他食品添加物		麻痺性貝毒	下痢性貝毒	環境汚染物質（総水銀）※3	残留農薬		動物用医薬品		不揮発性腐敗アミン		カビ毒	放射性物質	その他理化学検査	
						検体数	延項目数				検体数	延項目数				検体数	延項目数	検体数	延項目数	検体数	延項目数			検体数	延項目数
生食用かき																									
生食用魚介類																									
その他の魚介類		91	387										8	6	10			8	304				59		
冷凍食品		3	3															3	3						
魚肉ねり製品		10	34	10	2																				
鯨肉製品																									
魚介類加工品		24	164		10			7			2	2								7	35				
肉類及びその加工品																									
生乳、乳		6	19																			3		6	16
乳製品																									
野菜等、果実、穀類、豆類		103(2)※2	18,884(2)※2			10	43									87(2)※2	18,825(2)※2					2	12	2	2
野菜加工品、果実加工品、豆類加工品、穀類加工品		3	5						1		2	2												2	2
菓子類																									
清涼飲料水		3	54								1	2												3	52
弁当類・そうざい	そうざい																								
	その他	1	1																					1	1
その他の食品		7	7						7																
計		251	19,558(2)※2	10	12	10	43	7	8		5	6	8	6	10	87	18,825(2)※2	11	307	7	35	5	71	14	73

※1　防ばい剤検査対象物質：アゾキシストロビン、イマザリル、オルトフェニルフェノール

チアベンダゾール、ピリメタニル、フルジオキソニル、プロピコナゾール

※2　（）内は基準値超過の違反食品数

茨城県産セロリ:イプロジオン0.43ppm検出（基準値：0.01ppm）

ベトナム産ドラゴンフルーツ:プロクロラズ0.03ppm検出（基準値：0.01ppm）

※3　すべて暫定的規制値（0.4ppm）未満

表３　令和7年度　水産物中の寄生虫検査結果

採取月	検体名	産地	検体数	寄生虫検出数	検出寄生虫名
7月	ホウボウ	宮城県産	7	1	アニサキス×1
	キツネメバル	宮城県産	5		
	ムラソイ	宮城県産	1		
9月	マサバ	宮城県産	3	103	アニサキス×103
	ホウボウ	宮城県産	2	9	アニサキス×9
	マコガレイ	宮城県産	3	0	
	カンパチ	宮城県産	1	0	
	サケ	北海道産	2	39	アニサキス×36、テンタクラリア×1 日本海裂頭条虫×1、杯頭条虫類×１
合　計			24	152	

(5) 衛生教育

ア　衛生講習会の実施

市場内の卸売業者や仲卸業者､広域流通食品製造施設のうち希望する施設を対象に、食中毒の予防および食品の表示、HACCP に沿った衛生管理の実施等について、衛生講習会を実施した。

対象	実施回数	参加人数
中央卸売市場内事業者	5	392
広域流通食品製造施設	1	17
計	6	409

イ　食品衛生監視員を対象とする研修

仙台市では、HACCP に基づく衛生管理について理解を深め、営業者に対して適切な助言・指導ができる食品衛生監視員を養成することを目的に独自の研修を実施している。研修では、参加者の経験等に応じて、以下の内容を実施した。

【初任者向け研修】

HACCP に関する基本的な知識の習得を目的とした､｢HACCP システムに係る食品衛生監視員東北ブロック講習会｣のカリキュラムに準じた内容｡実地研修として、市内製造施設を視察し、HACCP プランの作成・発表を行った。

(6)情報発信

食の安全に関わる情報を、以下の方法により発信した。

ア　仙台市食品監視センターホームページの作成

本市ウェブサイト上に、仙台市食品監視センターホームページを作成し、食の安全に関わる情報や業務の紹介について掲載した。放射性物質検査結果、貝毒発生状況、ノロウイルスの検出状況については検査頻度等に合わせ定期に更新した。

イ「食品監視センターだより」の発行

当センターで実施した検査や、市場内で発見された違反食品の情報等をとりまとめた食品衛生情報リーフレット「食品監視センターだより」を計 12 回発行した。

発行した「食品監視センターだより」は、各区衛生課の窓口等にて配布すると同時に、市場内営業者にも配布した。また、仙台市食品監視センターホームページにも掲載した。

令和７年度　「食品監視センターだより」バックナンバー	
第 276 号（令和８年３月）	２月の検査結果／豆知識「はまぐり」
第 275 号（令和８年２月）	１月の検査結果／豆知識「にんじん」
第 274 号（令和８年１月）	12 月の検査結果／豆知識「餅」
第 273 号（令和７年 12 月）	11 月の検査結果／豆知識「れんこん」
第 272 号（令和７年 11 月）	10 月の検査結果／豆知識「かまぼこの日」
第 271 号（令和７年 10 月）	９月の検査結果／豆知識「ジャガイモ」
第 270 号（令和７年９月）	８月の検査結果／豆知識「サンマ」
第 269 号（令和７年８月）	７月の検査結果／豆知識「スイカ」
第 268 号（令和７年７月）	６月の検査結果／豆知識「笹かまぼこの足」
第 267 号（令和７年６月）	５月の検査結果／豆知識「紫陽花（アジサイ）の楽しみ方」
第 266 号（令和７年５月）	４月の検査結果／豆知識「アニサキスによる食中毒について」
第 265 号（令和７年４月）	３月の検査結果／豆知識「シロウオとシラウオ」

ウ　ファクス情報網による情報の発信

事前に申し込みのあった食品等事業所約80施設に対して、検査結果や貝毒の発生状況等をFAXで発信した。今年度の送信件数は次のとおりであった。

送信情報	送信回数	延べ送信施設数
貝毒情報	44	1,187
食品監視センターだより	12	1,009
複合情報	12	734
合計	68	2,930

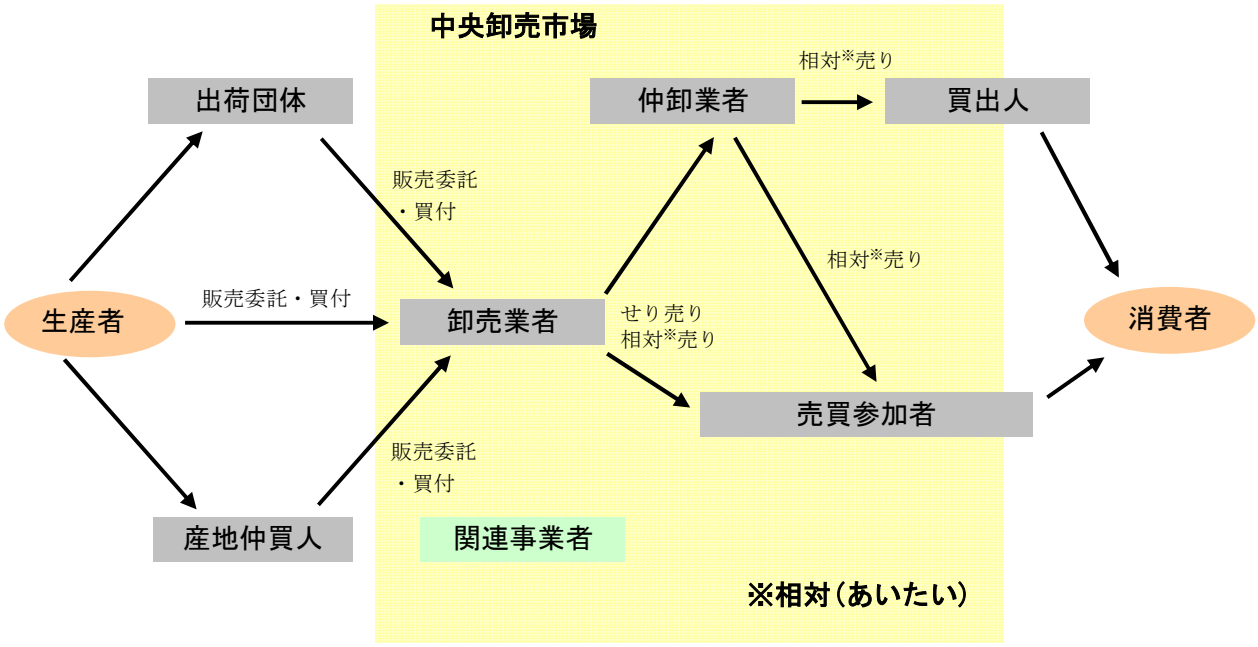
(7) 食品輸出手続きに関する相談等への対応

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、外国へ輸出する水産食品について、事業者からの相談を受け、相手国や食品の種類ごとに必要な手続きについて助言等を行った。

4　仙台市中央卸売市場の概要

（令和７年４月１日現在）

(1)　中央卸売市場のしくみ



(2)　市場の一日

前日搬出後 ～当日早朝	入荷	卸売業者により全国各地はもちろん世界各地から集められた、消費者が求める多種多様な品物は、前日の夕方から当日の早朝にかけて続々と市場に運び込まれる。
	配列	入荷した品物は、卸売場に品目別・種類別・等級別に配列される。
	下見	品物を買入れる仲卸業者や売買参加者は、せりが始まる前に卸売場に並べられた品物を見て、その日の入荷状況や鮮度・品質を調べて価格を見積もる。
午前５時45分 ～７時00分	せり	売り手の卸売業者と買い手である仲卸業者・売買参加者との間でせりが始まる。せりは買手が競争して値段をつけ、一番高い値段をつけた人が品物を買い取る。 値段のつけ方には、この他に相対（あいたい）売りがある。
午前６時 ～10時	仲卸業者の販売	仲卸業者が買った品物は、すぐに市場内の仲卸店舗に運ばれ、買いやすいように仕分け・陳列され、買出人や売買参加者に販売される。
	搬出	買出人や売買参加者が仕入れた多種類・多品目の品物は、それぞれ小売店やスーパーなどに運ばれ、消費者に販売される。

(3) 市場の関係者（水産物部門・青果部門）

ア　卸売業者

開設者（仙台市）の許可を受け、生産者・出荷者からの委託または買い付けによる品物をせり売り・相対(あいたい)売りなどによって仲卸業者や売買参加者に販売する者で、市場流通の中核的機能を担っている。当市場には水産物卸売業者２社、青果卸売業者１社がある。

イ　仲卸業者

開設者（仙台市）の許可を受け、卸売業者からせり売り・相対売りなどによって品物を買付け､市場内で仕分け･調整したのち売買参加者および買出人に販売するなど、品物を分荷調整する重要な役割を果たしている。令和７年４月現在、水産物仲卸業者21社、青果仲卸業者12社がある。

ウ　売買参加者

開設者（仙台市）の承認を受け、仲卸業者と同様に卸売業者との取引に参加、または仲卸業者から買入れた品物を一般消費者および小売業者･飲食店等に販売している。

エ　買出人

仲卸業者から仕入れた物品を仕分け・調整して一般消費者に販売する者。一般に小売業者、料理・飲食業者、大口需要者など。

オ　関連事業者

市場の業者及び売買参加者等の業務運営の便益に供するために、日用品の小売り、食堂、運送、金融等の補助的な業務を市場内で営む者。当市場内には冷凍・冷蔵倉庫業、氷雪製造業、氷雪販売業、飲食店、買荷運搬業、魚腸骨処理のための運搬業、容器回収再生業、物品販売業、その他（金融業、理容所、保育施設等）さまざまな施設・店舗がある。

カ　関係事業者等

仙台市中央卸売市場運営協力会の他、水産物関係営業者の団体として、仙台市中央卸売市場水産物卸協同組合、仙台海産物仲卸協同組合、仙台水産物商業協同組合、仙台中央卸売市場魚類協同組合、また、青果関係営業者の団体として、仙台中央青果卸売協同組合、宮城仙台青果商業協同組合、関連事業者の団体として、仙台市中央卸売市場関連事業者組合がある。

食品監視センター事業概要　令和７年度版

令和 8 年 8 月発行

編集　仙台市健康福祉局保健所食品監視センター

〒984-0015　仙台市若林区卸町 4-3-1
TEL(022)232-8155　FAX(022)232-9005