

令和 6 年度仙台市食品衛生監視指導計画 実施状況(中間報告)

1 重点事業

(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】

○監視指導

監視指導施設数 延べ 1,873 件 (前年度同期 1,949 件)

○講習会等

- ・開催回数：61 回 受講者数：1,959 名 (前年度同期 開催 67 回 受講者 1,475 名)
- ・パンフレット、手引書配布：1,372 部 (前年度同期 1,079 部 (パンフレット))

○食品等事業者への HACCP 普及推進活動

HACCP 普及推進に特化した業種向け講習会 3 回及びアンケート調査及びその結果を受けてのフォローアップを実施予定(うち講習会について、1 回実施済み)
(前年度は業種向け講習会 5 回、チラシ配布 (6,905 件) とアンケート調査 (357 件) を実施)

(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】

○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)	7 件
上記以外の生食又は加熱が十分でない食肉提供施設 (鶏刺し、とりわさ等)	89 件
低温調理品取扱い施設*	44 件
その他	831 件
計	971 件

※令和 6 年度より計画・集計

(前年度同期 955 件 (※除く))

○啓発文書等

郵送による発送	1 回	48 件	(前年度同期 1 回 49 件)
ファクシミリによる発信	1 回	75 件	(前年度同期 2 回 189 件)
パンフレット等配布		1,880 部	(前年度同期 1,939 部)

○講習会(市民も含む)

- ・開催回数：36 回 受講者数：1,229 名
(前年度同期 開催回数：50 回 受講者数：699 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 6 年 11 月 15 日、令和 7 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、会議及び移動研修等による情報提供及び意見交換を実施 (令和 6 年 6 月、9 月、12 月 (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 5 名に委嘱し、書面及び移動研修による意見交換を実施 (令和 6 年 7 月、10 月)

○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)

せんだい食の安全情報アドバイザー経験者 12 名が食中毒予防啓発資料配布活動を実施 (令和 6 年 4 月、7 月、10 月、令和 7 年 1 月 (予定))

2 具体的取組み

(1) HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

【計画】

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。

【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	11 回／1,270 名	(前年度同期 9 回／976 名)
営業者対象講習会	61 回／2,011 名	(前年度同期 53 回／1,753 名)
市民対象	36 回／423 名	(前年度同期 27 回／341 名)
市政出前講座	2 回／21 名	(前年度同期 6 回／187 名)

※HACCPに関する内容を含まない講習会を含む

(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、計画的かつ効果的な監視指導に取り組みます。

【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

施設分類	立入回数	対象施設数	延べ監視回数
違反・不良食品、食中毒発生施設	年 3 回	7 施設	22 件
広域流通・大量調理施設等	年 2 回	107 施設	153 件
給食施設等	年 1 回	348 施設	75 件
上記以外の施設	随時	20,407 施設	16,931 件
計		20,869 施設	17,181 件

※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。

○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：43 回 受講者数：1,553 名（前年度同期 開催 55 回 受講者 1,110 名）

- ・監視状況

生かき取扱い施設(飲食店, 魚介類販売業等)	4,658 件
集団給食施設	85 件
上記以外の施設	377 件
計	5,120 件

(前年度同期 5,066 件)

- ・収去検査等（年間計画 68 検体予定）

品目	検体数	ノロウイルス検出状況
生かき	0	0
その他	0	0

○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）	54 検体	108 検体	0
放射性物質（市場外流通品）	13 検体	19 検体	0
残留農薬	47 検体（13 検体）	130 検体（30 検体）	0
動物用医薬品	57 検体（4 検体）	110 検体（11 検体）	0
計	171 検体（17 検体）	367 検体（41 検体）	0

（ ）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 食品の表示に係る監視 ※重複施設あり 食品検査
年末一斉監視 12月	

○と畜検査

食肉市場において、と畜した牛・豚等について、と畜検査員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）	8,737 頭
BSE 検査頭数（陽性数）	0 (0) 頭
② 検査頭数（豚）	51,809 頭
③ 検査頭数（馬）	0 頭
④ 検査頭数（山羊）	0 頭

※検査対象牛；生体検査で特定の行動異常又は神経症状等を呈す牛（月齢制限なし）

○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	104	0	
弁当・そうざいなど	細菌、食品添加物	141	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	76	0	
肉・卵とその加工品	細菌、食品添加物、放射性物質	70	0	
菓子類	細菌、食品添加物	60	0	
魚介類加工品	細菌、食品添加物	48	1	蒸しかまぼこ (規格違反)
冷凍食品	細菌、残留農薬	20	0	
乳・乳製品、乳類加工品	細菌、食品添加物、放射性物質	22	0	
穀類とその加工品	細菌、食品添加物	8	0	
アイスcream、氷菓	細菌	2	1	氷菓 (規格違反)
清涼飲料水、酒精飲料	細菌、食品添加物	2	0	
その他	細菌、食品添加物	15	0	
合 計		568	2	

(前年度同期 合計 591 件 違反 6 件)

○食品を取り扱う作業場等の検査

検査の種類	主な項目	検体数（件）
ふきとり検査等	細菌、ウイルス	583
微生物現場簡易検査	細菌	177
ATP 検査	製造工程、調理場内の清浄度等	335
合 計		1,095

（前年度同期 合計 946 件）

(3) 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。

市内食中毒発生件数 4 件（令和 6 年 4 月～10 月）【報告資料に詳細記載】

（令和 6 年 10 月末時点（処分日が 4 月以降であっても発生が 3 月以前の場合は対象外とする））

	発生年月日	病因物質	原因施設	担当区
1	令和 6 年 4 月 14 日	カンピロバクター	飲食店	太白区
2	令和 6 年 7 月 7 日	黄色ブドウ球菌	飲食店	青葉区
3	令和 6 年 7 月 14 日	アニサキス	飲食店	青葉区
4	令和 6 年 7 月 15 日	カンピロバクター	飲食店	青葉区

全国的な食中毒発生事案への対応【報告資料に詳細記載】

- ・紅麹を含む健康食品（サプリメント）による食中毒（対応年月：令和 6 年 3 月～10 月）

その他食品の喫食に起因する緊急対応【報告資料に詳細記載】

- ・給食牛乳における異味異臭等発生事案（探知年月日：令和 6 年 4 月 25 日）

(4)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	活動回数：2回（令和6年6月、9月（衛生研究所実地研修））
せんだい食の安全情報アドバイザー	活動回数：2回（令和6年7月、10月（食肉衛生検査所実地研修）） （他に、せんだい食の安全サポーター会議にアドバイザーとして出席）
せんだい食の安全情報コミュニケーター	活動回数：3回（令和6年4月、7月、10月） （10月分については11月末までに地域で配布される予定）
食品の信頼性確保 トップセミナー	令和6年11月オンライン及び動画配信により実施予定
食品の安全に関する講演会	令和7年2月にオンライン（視聴会場あり）により実施予定
市民向け講習会	実施回数：36回 参加人数：423人
市政出前講座	実施回数：2回 参加人数：21人
施設見学の受け入れ	衛生研究所 3回 参加人数：9名 食品監視センター 2回 参加人数：2名 食肉衛生検査所 6回 参加人数：17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 ・パンフレット（2種類） 3,600部
FAX情報	延べ 55回 送信数 2,673件

○食品衛生法違反の公表

仙台市のホームページ上で以下の情報について公表【報告資料に詳細記載】

食品衛生法第69条に基づく違反者の公表： 7件（令和6年4月～10月）

公表年月日	違反条項	内容	担当区
令和6年4月8日	食品衛生法第6条第3号違反 食品衛生法第50条の2第2項違反	食中毒の発生（ノロウイルス） 管理運営基準違反	青葉区
令和6年4月20日	食品衛生法第6条第3号違反 食品衛生法第50条の2第2項違反	食中毒の発生（カンピロバクター） 管理運営基準違反	太白区
令和6年7月6日 令和6年7月8日	食品衛生法第13条第2項違反 食品衛生法第50条の2第2項違反	規格基準違反（蒸しかまぼこ） 管理運営基準違反	泉区
令和6年7月10日	食品衛生法第6条第3号違反 食品衛生法第51条第2項違反	食中毒の発生（疫学による） 管理運営基準違反	青葉区
令和6年7月11日 令和6年7月12日	食品衛生法第13条第2号違反 食品衛生法第51条第2項違反	規格基準違反（氷菓） 管理運営基準違反	青葉区
令和6年7月17日	食品衛生法第6条第3号違反 食品衛生法第51条第2項違反	食中毒の発生（アニサキス） 管理運営基準違反	青葉区
令和6年7月23日	食品衛生法第6条第3号違反 食品衛生法第50条の2第2項違反	食中毒の発生（カンピロバクター） 管理運営基準違反	青葉区

(5) 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掲示板を活用した情報共有

- ・ 紅麹による健康被害に関する情報等について（4月）
- ・ 食物アレルギー表示について（4月）
- ・ 医薬品成分を含有する健康食品について（8月）

○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 22 名）、1 回開催（11月）
（第2回 令和7年1月頃開催予定）

○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
- ・ 食品衛生担当係長会議

○国、他自治体との連携

- ・ 東北広域連携協議会（7月 オンライン会議）
- ・ 宮城県食品表示監視協議会（9月、2月（予定））
- ・ 全国食品衛生主管課長連絡協議会（6月）
- ・ みやぎ食の安全安心推進会議（宮城県主催）（6月、8月、2月（予定））
- ・ 二十一大都市食品衛生主管課長会議（7月 オンライン会議）
- ・ 北海道・東北ブロック食品衛生主管課長連絡協議会（7月）
- ・ 北海道・東北ブロック食品衛生関係担当者会議（7月、8月）