

平成 29 年度仙台市食品衛生監視指導計画 実施状況(中間報告)

平成 29 年 9 月末現在

1 重点事業

(1) 【HACCPの手法を用いた自主衛生管理の推進】

○HACCP 普及推進

監視指導施設数 延べ 150 件

○講習会等

- ・開催回数：56 回 受講者数：1,492 名
- ・パンフレット配布 1,289 部

○食品等事業者への仙台HACCP普及推進活動

((公社) 仙台市食品衛生協会への委託事業) 2,594 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 26 件	(H28 同期)	延べ 47 件
評価施設数 (新規評価)	2 施設	(H28 同期)	0 施設
(再評価)	3 施設	(H28 同期)	5 施設
(評価施設総数)	39 施設	(H28 同期)	34 施設

(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)	9 件
上記以外の生食用食肉取扱施設 (牛タン刺し、鶏刺し等)	102 件
その他	849 件
計	960 件

(H28 同期 1,181 件)

○啓発文書等

郵送による発送	5 回	5,912 件
ファクシミリによる発信	5 回	619 件
パンフレット配布	1,042 部	

(H28 同期 郵送による発送 4 回 619 件
ファクシミリによる発信 3 回 356 件
パンフレット配布 1,289 部)

○講習会(市民も含む)

- ・開催回数：52 回 受講者数：1,142 名
(H28 同期 開催 72 回 受講者 2,217 名)

(3) 【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：76回 受講者数：2,595名
(H28同期 開催105回 受講者2,950名)

○監視状況

生かき取扱い施設(飲食店,魚介類販売業等)	5,067件
集団給食施設	166件
上記以外の施設	593件
計	5,826件

(H28同期 5,892件)

○収去検査

- ・生かき 3検体 ※ノロウイルス検出； 0検体
(年間計画 124検体予定)

(4) 【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)	69検体	250検体	0
放射性物質 (市場外流通品)	54検体	100検体	0
残留農薬	62検体(12検体)	175検体(50検体)	0
動物用医薬品	61検体(6検体)	120検体(21検体)	0
計	246検体(18検体)	645検体(71検体)	0

(H28同期 332検体(32検体))()内は輸入食品の検体数(再掲)

(5) 【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)
(平成29年11月22日および平成30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25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
- ・生産現場における農薬管理等の見学
- ・出前講座における食品衛生普及啓発

※「せんだい食の安全情報アドバイザー」は平成25年度からの新規事業。せんだい食の安全サポーターの経験者から公募・選考し委嘱している。

2 具体的取組み

(1) 食品等事業者の自主管理推進

〔計画〕

食品等事業者は、食品の安全性の確保については第一義的な責任を有していますので、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手法の1つとしてHACCPの手法を用いた自主衛生管理の導入を推進します。

【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

食品衛生責任者講習会	回数／人数	10回／1,157名
営業者対象講習会	回数／人数	71回／2,833名
市民対象	回数／人数	38回／490名
市政出前講座		2回／106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	654施設	1,717件
B（違反、不良食品発生施設）	年3回以上	5施設	8件
C（苦情発生施設）	年2回以上	36施設	52件
D（集団給食施設）	年1回以上	437施設	144件
E（上記以外の施設）	許可更新時等	27,868施設	40,316件
計		29,100施設	42,237件

(H28 同期 対象施設数 29,100 施設 延べ監視回数 44,058 件)

○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 6,873件（内違反発見施設数33件） （H28同期 7,838件） 食品の表示に係る監視 ※重複施設あり 6,101件（内違反発見施設数16件） （H28同期 6,720件） 食品検査 375検体（輸入品 108検体、国産品 267検体） （内違反件数1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）	8,884頭
BSE検査頭数（陽性数）	※6（0）頭
②検査頭数（豚）	48,371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	違反数	違反内容
魚介類	細菌、ウイルス、貝毒、放射性物質	364	1	貝類 下痢性貝毒超過
弁当・そうざいなど	細菌、食品添加物	359	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	169	0	
肉・卵とその加工品	細菌、食品添加物、放射性物質	99	0	
菓子類	細菌、食品添加物	59	0	
魚介類加工品	細菌、食品添加物	57	1	魚肉ねり製品 規格違反（大腸菌群陽性）
冷凍食品	細菌、残留農薬	11	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	12	0	
アイスcream、氷菓	細菌	5	0	
清涼飲料水	細菌、食品添加物	7	0	
氷雪 その他	細菌	212	0	
製造工程、調理場内の清浄度	ATP検査	388	-	-
合 計		1,756	0	

（H28同期 合計 2,014検体 違反0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、国及び他の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 6 件

	発生年月日	病因物質	原因施設
1	平成 29 年 5 月 30 日	アニサキス	飲食店
2	平成 29 年 6 月 20 日	アニサキス	飲食店
3	平成 29 年 9 月 6 日	カンピロバクター	飲食店
4	平成 29 年 9 月 12 日	ウェルシュ	飲食店
5	平成 29 年 10 月 3 日	病原大腸菌 (06)	集団給食施設
6	平成 29 年 10 月 11 日	カンピロバクター	飲食店

(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	25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	平成29年11月6日開催 食品関係営業者（経営者層）対象 「HACCPの国際状況と我が国の今後の取組み」 参加者：129名
食品の安全に関する講演会	平成30年1月17日開催予定 一般市民対象 「(仮)家庭でできる食中毒予防」
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 食の情報館概要版 1,500部 「ねえ、ノロウイルスって知ってる？」8,000部（予定） 「毒キノコによる食中毒を防ぎましょう」3,000部
FAX情報	延べ49回 送信数3,779件 (腸炎ビブリオ食中毒注意報・カンピロバクターによる食中毒注意喚起・アニサキスによる食中毒注意喚起・O157食中毒注意喚起・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： 5件
- ・食品の自主回収に関する情報提供： 7件

(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各機関・部署と連携を図ります。
また、国や他自治体と緊密に連絡をとり、連携を確保します。

【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 22 名）， 1 回開催（11 月 8 日）
（第 2 回 平成 30 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

- ・ 全国食品衛生主管課長連絡協議会出席（6 月 2 日）
- ・ みやぎ食の安全安心推進会議（宮城県主催）出席（6 月 13 日、7 月 26 日）
- ・ 二十一大都市食品衛生主管課長会議出席（7 月 27 日～28 日）
- ・ 宮城県食品表示監視協議会出席（5 月 31 日）