

# 平成 28 年度 仙台市食品衛生監視指導計画

平成 28 年 3 月

健康福祉局



# 目 次

○はじめに .....	P 2
○平成 28 年度の重点事業.....	P 3
○平成 28 年度の具体的な取組み	
1 食品等事業者の自主管理推進.....	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 13
5 関係機関との連携及び実施体制.....	P 16
資料 1 監視指導の実施体制及び連携確保.....	P 18
資料 2 食品衛生担当者配置状況	
資料 3 用語の説明（掲載順）：（本文の「*」に対応） .....	P 19

## はじめに

本市は、近隣に新鮮な野菜、米、海産物などの生産地を抱える多彩な食材に恵まれた都市であると同時に、108万人の消費・流通都市であることから、市民が健康で豊かな生活を営むことができるよう、平成18年9月に「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」を策定しました。必要に応じて随時見直しながら、より実効性ある施策を総合的かつ計画的に推進しております。

平成27年度は、食品表示法が施行され、食品を摂取する際の安全性の確保と消費者の自主的かつ合理的な食品選択に関し、重要な役割を果たす食品表示制度が新しくなりました。また、仙台市食品衛生法の施行に関する条例を改正し、食品等事業者が遵守すべき管理運営基準にHACCPの手法を用いた衛生管理を導入可能としました。

食品等事業者が食品の安全性確保のために担う責務は、ますます重くなっているものの、産業廃棄物処理業者により食品廃棄物が食用として転売され、流通するという事件や、期限を科学的・合理的根拠なく延長し販売するといった事件など、市民の食に対する不安や不信感を増加させる事件が起っています。

食品を取り巻く環境は日々困難化し、市民の食に対する不安や不信感を払拭できない状況が続いていますが、課題を1つ1つ解決しながら、食品の安全性を確保し、市民の食品に対する信頼を築いていくことが、市民の健康と安全な暮らしを支えるうえで重要です。

食品の安全性を確保するためには、食品等の生産から消費に至るまでの実態、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況、施設の食品衛生上の管理状況等を踏まえて、食品衛生に関する監視指導を、効果的かつ効率的に実施することが必要です。

そこで、本市は、「仙台市食品の安全性確保に関する基本方針」に基づく施策の一つとして「食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し取り組みを進めておりますが、仙台市食品安全対策協議会における審議、市民から寄せられた意見、本市の食品を取り巻く状況の変化を踏まえて、今年度も「平成28年度仙台市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

### < 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

## 《平成 28 年度の重点事業》

食品の安全性確保を図るため、次の 5 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。

### ○【HACCP<sup>\*1</sup>の手法を用いた自主衛生管理の推進】

国際的に広く認められた手法である HACCP<sup>\*1</sup>を用いた衛生管理について、管理運営基準<sup>\*2</sup>に加えたことを、食品等事業者<sup>\*3</sup>に対し周知します。また、この手法による衛生管理を段階的に評価する本市独自の制度である仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台 HACCP）<sup>\*4</sup>を活用することにより、食品等事業者<sup>\*3</sup>が目標をもって衛生管理の向上を図ることができるように支援するとともに、市民への広報に努めます。

### ○【食肉及び内臓の生食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の食肉（内臓を含む。）及び規格基準<sup>\*5</sup>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<sup>\*3</sup>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、生で食べることは、食中毒のリスクが非常に高いことから、食品等事業者<sup>\*3</sup>に対し、生食用として提供しないよう指導し、市民に対しても啓発します。

### ○【ノロウイルス<sup>\*6</sup>による食中毒防止対策の強化】

食中毒原因物質の上位を占めるノロウイルス<sup>\*6</sup>による食中毒を防止するため、食品関係施設に対して、食品の適切な取扱いや二次汚染対策の徹底を指導するとともに、監視や講習会において、食品取扱者の健康管理等の重要性を周知します。また、市ホームページやパンフレット等により市民への啓発を行います。

### ○【食品中の放射性物質<sup>\*7</sup>、残留農薬及び動物用医薬品<sup>\*8</sup>への対応】

食品中の放射性物質<sup>\*7</sup>、残留農薬及び動物用医薬品<sup>\*8</sup>に対応するため、関連情報の収集に努め、適切な検査品目及び検査項目を選定しながら検査を行い、市内を流通する食品の安全性確保を図ります。また、違反食品が発見されたときには迅速な対応をとることができるよう各関係機関と連携を深めます。

### ○【リスクコミュニケーション<sup>\*9</sup>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<sup>\*10</sup>」の事業を行うとともに、食品衛生監視員<sup>\*11</sup>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<sup>\*12</sup>」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「\*1」「\*2」などを附した用語は P 19 からの「資料 3 用語の説明（掲載順）」で解説しています

## 《平成28年度の具体的な取組み》

### 1 食品等事業者<sup>\*3</sup>の自主管理推進

食品等事業者<sup>\*3</sup>は、食品の安全性の確保について、第一義的な責任を有していることから、食品等事業者<sup>\*3</sup>の責務について自覚を促し、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、HACCP<sup>\*1</sup>の手法を用いた自主衛生管理の導入を推進します。

#### (1) 食品製造、加工、販売業者への自主衛生管理指導

食品等事業者<sup>\*3</sup>に対して、業種別講習会等を開催し、食中毒防止に関する情報、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し、自主衛生管理を支援します。また、企業倫理と法令遵守の徹底を図るため、経営者を対象とした講習会(セミナー)を開催します。

さらに食品の安全性確保に責任があり、営業施設ごとに設置される食品衛生責任者<sup>\*13</sup>に対して、自主衛生管理の推進を働きかけます。

添加物製造業、食肉製品製造業においては食品衛生管理者<sup>\*14</sup>、食肉市場においては衛生管理責任者<sup>\*15</sup>を中心とした衛生管理の運営状況について点検し、指導します。

また、食品衛生意識の向上を図るため、衛生管理上模範的な営業者や衛生管理の優良な施設を表彰するとともに、受賞施設については、市ホームページで公表します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所】

#### (2) 食品等事業者<sup>\*3</sup>に対するHACCP<sup>\*1</sup>の推進と市民への普及啓発

仙台市食品衛生法の施行に関する条例で規定している管理運営基準<sup>\*2</sup>の改正により、従来の基準に加えて、危害分析・重要管理点方式<sup>\*16</sup>(HACCPの手法を用いた衛生管理方式)による衛生管理も可能としました。同じくHACCP<sup>\*1</sup>の考え方に基づく仙台市食品衛生自主管理評価制度(仙台HACCP)<sup>\*4</sup>の活用を食品等事業者<sup>\*3</sup>に促すなど、HACCP<sup>\*1</sup>の導入を積極的に推進します。

なお、仙台HACCP<sup>\*4</sup>の評価を受けた施設については、市ホームページ及び食品衛生情報誌「食の情報館」等で公表し、市民が安全な食品を選択するうえで有益な情報を提供します。

さらに事業者による仙台HACCP<sup>\*4</sup>の取り組みを促進するうえでは、この制度や評価施設が使用できる市独自の評価マークについて、広く市民に理解されていることが重要であることから、各種イベントなど、様々な機会をとらえて市民への広報(PR)推進に努めます。

国の総合衛生管理製造過程<sup>\*17</sup>承認施設に対しては、東北厚生局<sup>\*18</sup>と連携し、HACCP<sup>\*1</sup>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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所】

#### (3) 食品衛生協会の食品衛生指導員<sup>\*19</sup>活動等への支援

公益社団法人仙台市食品衛生協会<sup>\*20</sup>の委嘱を受け、食品衛生知識の普及に努めている食品衛生指導員<sup>\*19</sup>の活動がさらに効果的に進められるよう、指導員の技術向上支援のため、研修や情報提供等を行います。

【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<sup>\*3</sup>への監視指導を徹底します。

### (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、営業の業種、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その内容等を考慮し、実施目標回数を設定した立入検査計画(表3)を定め、主な監視指導項目(表1)及び主な食品群別の監視指導項目(表2)に基づき実施します。

広域に流通する食品を製造・販売する施設に対しては、必要に応じてHACCP<sup>\*1</sup>の手法を用いた監視指導を実施し、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成・保存及び適正な表示を行うよう指導します。

食肉及び内臓の生食による食中毒の予防対策としては、豚の食肉(内臓を含む。)や牛の肝臓は生食用として販売・提供が禁止されていること、及び牛刺しや牛ユッケ<sup>\*21</sup>等を使用する生食用食肉(牛肉)には規格基準<sup>\*5</sup>等が定められていることについて、引き続き指導を徹底します。また、鶏や野生鳥獣の食肉及び内臓についても、カンピロバクター<sup>\*22</sup>などの食中毒原因菌やE型肝炎ウイルス<sup>\*23</sup>、寄生虫<sup>\*24</sup>等の感染リスクが高いことを周知し、とり刺しやレバー刺し<sup>\*25</sup>など生食用として提供しないよう指導します。

さらに、ノロウイルス<sup>\*6</sup>による食中毒防止対策としては、施設の管理や食品の取扱い方法などの聞き取り調査に加え、ノロウイルス<sup>\*6</sup>に汚染される可能性のある原材料や調理済み食品の検査などを実施し、施設に応じた指導を行うとともに、検査結果等を生かした情報の提供に努めます。また、調理作業中の従事者からの汚染による食中毒事例が多いことから、食品等事業者<sup>\*3</sup>に対して食品取扱者の健康管理等の重要性を周知し、適切な対応を指導します。

また、食品の表示については、平成27年4月1日に食品表示法<sup>\*26</sup>が施行されており、平成28年9月30日に経過措置が終了する食品もあることから、新たな基準に適合した表示へスムーズに移行できるよう食品関連事業者等へ情報提供を行うとともに、関係機関と連携して適正な表示を徹底するよう監視指導を行います。

漬物の加工施設に関しては、衛生規範に基づいた適切な取扱いがなされるよう監視指導を実施します。

平成28年5月の「G7仙台財務大臣・中央銀行総裁会議」の開催に伴い、会場を中心とした食品取扱施設の集中監視の実施と食品等事業者<sup>\*3</sup>の自主衛生管理の向上を図るため、特に従事者の健康管理及び手洗いが食中毒予防として重要であることを啓発します。

表1 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	<ul style="list-style-type: none"><li>・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<sup>*27</sup>の遵守等)</li><li>・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<sup>*2</sup>の遵守)</li><li>・異物混入防止対策、アレルギー(アレルギー物質)<sup>*28</sup>の混入防止対策、食品添加物<sup>*29</sup>使用状況の点検</li><li>・食品等事業者<sup>*3</sup>の責務である、食品衛生に関わる知識及び技術の習得、原材料等の安全確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等の指導</li></ul>
----------------------	---

食品に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不衛生な食品、有害、有毒な食品でないことの点検</li> <li>・食品衛生法<sup>*30</sup>で定められた成分規格<sup>*31</sup>、製造基準<sup>*32</sup>、加工基準<sup>*33</sup>、調理基準<sup>*34</sup>、保存基準<sup>*35</sup>、使用基準<sup>*36</sup>に適合した食品であることの点検</li> </ul>
表示に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示法<sup>*26</sup>で定められた食品表示基準<sup>*37</sup>に適合した食品であることの点検（食品添加物<sup>*29</sup>の表示、アレルゲン（アレルギー物質）<sup>*28</sup>を含む旨の表示、期限表示<sup>*38</sup>等衛生事項<sup>*39</sup>に該当する基準）</li> <li>・適切な期限表示<sup>*38</sup>の点検</li> <li>・使用原材料の点検及び確認の指導</li> </ul>

表2 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"> <li>・と畜場に搬入される牛、豚等のと畜検査及びBSE<sup>*40</sup>検査</li> <li>・牛の特定部位<sup>*41</sup>の除去・保管・焼却に関する指導</li> <li>・牛の特定危険部位<sup>*42</sup>（せき柱）の除去に関する指導</li> <li>・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</li> <li>・食肉製品を製造する際の記録の作成・保存等自主衛生管理についての指導</li> <li>・加熱調理の徹底についての指導</li> <li>・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</li> <li>・成分規格<sup>*31</sup>、動物用医薬品<sup>*8</sup>、残留農薬、放射性物質<sup>*7</sup>等の検査</li> <li>・生食用食肉（牛肉）、牛肝臓、豚の食肉（内臓を含む。）等規格のある食肉の取扱いに関する指導</li> <li>・鶏や野生鳥獣等規格のない食肉の取扱いに関する指導</li> <li>・カンピロバクター<sup>*22</sup>や腸管出血性大腸菌O157等の食中毒原因菌の検査</li> </ul>
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・処理・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</li> <li>・細菌数や乳脂肪分等の成分規格<sup>*31</sup>、放射性物質<sup>*7</sup>等の検査</li> </ul>
卵、卵加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食鳥卵集荷施設に対する保存及び流通過程での温度管理についての指導</li> <li>・販売施設における保存温度の管理についての指導</li> <li>・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</li> <li>・サルモネラ<sup>*43</sup>等の食中毒原因菌、動物用医薬品<sup>*8</sup>、放射性物質<sup>*7</sup>等の検査</li> </ul>
魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐ取扱い施設<sup>*44</sup>等に対するふぐの適正な取扱い及び販売についての指導</li> <li>・ツブ貝<sup>*45</sup>のだ液腺<sup>*46</sup>（有毒部位）の適正な除去に関する指導</li> <li>・生食用かきの取扱いに関する指導</li> <li>・市場からの有毒魚介類等の排除</li> <li>・流通品の保存温度、衛生的な取扱いについての指導</li> <li>・生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いについての指導（寄生虫<sup>*24</sup>やヒスタミン<sup>*47</sup>による食中毒対策を含む）</li> <li>・加熱を要する食品の加熱調理の徹底についての指導</li> <li>・腸炎ビブリオ<sup>*48</sup>やノロウイルス<sup>*6</sup>等の食中毒原因微生物、環境汚染物質<sup>*49</sup>、動物用医薬品<sup>*8</sup>、貝毒<sup>*50</sup>、食品添加物<sup>*29</sup>、放射性物質<sup>*7</sup>等の検査</li> </ul>

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"> <li>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<sup>*51</sup>（IPハンドリング）証明書の確認についての指導</li> <li>流通品の保存温度、衛生的な取扱いについての指導</li> <li>漬物の保存温度、衛生的な取扱いについての指導</li> <li>生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いについての指導</li> <li>市場からの有毒植物等の排除</li> <li>残留農薬、防かび剤等食品添加物<sup>*29</sup>、遺伝子組換え食品<sup>*52</sup>、放射性物質<sup>*7</sup>等の検査</li> </ul>
その他の食品（弁当、そうざい、菓子）	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>黄色ブドウ球菌<sup>*53</sup>やノロウイルス<sup>*6</sup>等の食中毒原因微生物、食品添加物<sup>*29</sup>等の検査</li> </ul>

表3 立入検査計画

ランク	実施目標回数	対象施設			
A	4回以上	広域流通・大量調理施設	飲食店（弁当・仕出し等）	21施設	
			魚肉ねり製品製造業	5施設	
			菓子製造業	21施設	
			そうざい製造業	15施設	
			食肉製品製造業	7施設	
			その他の製造業（加工業含む）	30施設	
			飲食店（旅館・大型飲食店等）	26施設	
			量販店（デパート・スーパーなど）	魚介類販売業 食肉販売業 飲食店（店頭販売弁当等） 食品販売業	123施設 115施設 128施設 123施設
			食肉市場（と畜場含む）	1施設	
			食中毒事件発生原因施設		
B	3回以上	違反・不良食品発生原因施設			
C	2回以上	苦情発生施設、一斉監視対象施設 <sup>*</sup>			
D	1回以上	給食施設（学校、病院、社会福祉施設）			
E	営業許可更新時等	上記以外の業種及び施設			
対象施設数		29,100			
立入延べ件数		68,500			

（※一斉監視対象施設；食品等に起因する健康被害の発生など監視指導が必要と判断される場合に、対象となる施設のこと。業種や取扱う食品の種類などから選定する。）

## ②夏期及び年末一斉監視

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末に、厚生労働省、消費者庁<sup>\*54</sup>が示す方針を踏まえて、重点的に監視指導を実施します。



### ③法違反発見時の措置

立入検査により施設基準<sup>\*27</sup>違反や製造基準<sup>\*32</sup>違反及び食品表示基準<sup>\*37</sup>違反を発見した場合は、その食品等事業者<sup>\*3</sup>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<sup>\*31</sup>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<sup>\*55</sup>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<sup>\*30</sup>や食品表示法<sup>\*26</sup>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・食肉衛生検査所・各区衛生課】

## (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、早朝から行われるせり売り前から市場内を監視し、有毒・有害な魚介類及び植物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、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の開設者が指定する市場外指定保管場所<sup>\*56</sup>も監視します。

【食品監視センター】

### ②中央卸売市場内の野菜・魚介類等（国産・輸入食品）の放射性物質<sup>\*7</sup>、残留農薬等の検査

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<sup>\*8</sup>などについて、収去<sup>\*57</sup>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、ポジティブリスト制度<sup>\*58</sup>に基づき、i 過去の収去<sup>\*57</sup>で違反のあったもの ii 検出率が高いもの iii 検疫所等で違反事例のあるものなどを中心に選定し、計画的な検査を行います。

放射性物質<sup>\*7</sup>の検査は、中央卸売市場を流通する食品に対してスクリーニング検査<sup>\*59</sup>を行い、必要に応じて精密検査を行います。

その他、生食用かきのノロウイルス<sup>\*6</sup>や二枚貝の貝毒<sup>\*50</sup>など、危害発生状況や違反状況等を勘案しながら食品の種類に応じて食中毒原因物質、食品添加物<sup>\*29</sup>、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食肉市場における監視指導

食肉市場（と畜場）のHACCP<sup>\*1</sup>による自主衛生管理の導入を支援するとともに、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行い、検査結果等に基づいた指導を行います。また、市場を利用する食肉処理業者に対し、食肉輸送車等の衛生管理について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）を実施し、食用として適さないものを排除します。

【食肉衛生検査所】

#### ⑤BSE<sup>\*40</sup>（牛海綿状脳症）スクリーニング検査<sup>\*60</sup>

と畜されたBSE<sup>\*40</sup>検査対象牛についてスクリーニング検査<sup>\*60</sup>を実施し、BSE<sup>\*40</sup>が疑われる結果の場合は、確認検査試験機関においてさらに精密な検査を行います。

【食肉衛生検査所】

#### ⑥牛の特定部位<sup>\*41</sup>の除去・保管・焼却までの監視指導

と畜された牛の特定部位<sup>\*41</sup>が確実に除去・焼却されるように監視します。牛の枝肉や内臓等全ての部位についても、検査結果が判明するまで、市場内に保管されるよう監視します。さらに、特定部位<sup>\*41</sup>の除去の検証のために枝肉ふきとり検査を実施します。

【食肉衛生検査所】

#### ⑦食肉中の動物用医薬品<sup>\*8</sup>、残留農薬の検査

と畜される牛や豚などの動物用医薬品<sup>\*8</sup>等の投与歴やと畜検査の結果をふまえて、動物用医薬品<sup>\*8</sup>、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。

【食肉衛生検査所・衛生研究所】

### (3) 製造・流通・販売等における監視指導

#### ①国産及び輸入食品の放射性物質<sup>\*7</sup>、残留農薬、動物用医薬品<sup>\*8</sup>、遺伝子組換え食品<sup>\*52</sup>、食中毒原因微生物等の検査

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<sup>\*57</sup>検査計画（表4）に基づき、食品添加物<sup>\*29</sup>、放射性物質<sup>\*7</sup>、残留農薬、食中毒原因微生物（カンピロバクター<sup>\*22</sup>、サルモネラ<sup>\*43</sup>、腸炎ビブリオ<sup>\*48</sup>、ノロウイルス<sup>\*6</sup>など）等の検査を3,250検体について実施します。

また、検査結果を分析し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<sup>\*57</sup>検査の結果、成分規格<sup>\*31</sup>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<sup>\*54</sup>、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・関係各課公所】

表4 収去<sup>\*57</sup>検査計画（食品の検査）

検査項目	検体数	主な検査対象食品
食品添加物 <sup>*29</sup>	266	魚肉ねり製品、食肉製品、菓子類及び乳製品等
放射性物質 <sup>*7</sup>	368	野菜、果物、魚介類、乳、卵、米等
残留農薬	174	野菜、果物等
動物用医薬品 <sup>*8</sup>	133	食肉、食鳥肉、食鳥卵、養殖魚介類
環境汚染物質 <sup>*49</sup> （総水銀）	10	魚介類
特定原材料 （アレルゲン（アレルギー物質） <sup>*28</sup> ）	3	特定原材料（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）及びこれらの加工品を含む可能性のある食品
遺伝子組換え食品 <sup>*52</sup>	2	大豆穀粒、大豆加工品等
食中毒原因微生物 〔ノロウイルス <sup>*6</sup> 〕	2, 294 〔178〕再掲	加工食品（弁当、そうざい等）、魚介類、食肉
〔輸入食品〕	〔694〕再掲	菓子類、乳製品、野菜・果物、冷凍食品等
合計	3, 250	

## ②給食施設の点検

学校、病院、保育所等社会福祉施設などの給食施設は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」に基づき、栄養士を中心に自主衛生管理が進められていますが、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<sup>\*11</sup>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<sup>\*26</sup>において定められている表示を徹底するため、健康増進<sup>\*61</sup>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・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】

## (5) 食品のトレーサビリティ<sup>\*62</sup>システムに関する情報収集とトレーサビリティ<sup>\*62</sup>情報の活用による健康被害を起こすおそれのある食品等の流通防止

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<sup>\*62</sup>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。

【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】

### 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<sup>\*66</sup>

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、検便及び食品残品検査等を実施し、原因食品を特定、排除し、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<sup>\*63</sup>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、これらの情報を迅速に公表します。食中毒終結後には、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上で関係機関が相互に情報の交換と確認ができる食品安全対策推進会議データベース等を活用することにより、情報の集約化と共有化を図ります。また、厚生労働省により構築された食中毒調査支援システム（NE S F D<sup>\*64</sup>）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、連絡調整を行い、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、食品取扱い施設等の緊急監視指導を実施して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・各区衛生課・食品監視センター・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。

ノロウイルス<sup>\*6</sup>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】

#### (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が図れるよう、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】

## 4 相互理解のためのリスクコミュニケーション\*<sup>9</sup>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\*<sup>3</sup>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\*<sup>3</sup>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\*<sup>9</sup>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\*<sup>9</sup>の推進・仙台市食品安全対策協議会\*<sup>65</sup>の開催

食品安全対策協議会\*<sup>65</sup>、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\*<sup>10</sup>会議を開催し、消費者、食品等事業者\*<sup>3</sup>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\*<sup>9</sup>を支援、仲介できるせんだい食の安全情報アドバイザー\*<sup>12</sup>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\*<sup>65</sup>、せんだい食の安全サポーター\*<sup>10</sup>活動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\*<sup>10</sup>等の活動

#### ①せんだい食の安全サポーター\*<sup>10</sup>

リスクコミュニケーション\*<sup>9</sup>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、市民啓発用のパンフレット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。

#### ②せんだい食の安全情報アドバイザー\*<sup>12</sup>

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ふまえて選出します。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、食品衛生監視員\*<sup>11</sup>とともに食品の安全性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。

【生活衛生課】

#### (4) 食品等事業者\*<sup>3</sup>への情報提供

食品等事業者\*<sup>3</sup>に対し弁当製造施設、寿司店、旅館業、菓子製造業、魚介類販売業、食肉処理・販売業等、業種別の食品衛生講習会を開催し、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\*<sup>13</sup>、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、食中毒多発時など注意喚起が必要な場合に、食品等事業者\*<sup>3</sup>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\*<sup>3</sup>に対して、ファクシミリ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・配布します。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\*<sup>6</sup>の検査結果を集約して市ホームページ等で発信します。

【各区衛生課・食品監視センター】

#### (5) 消費者への情報提供

##### ① 消費者への情報提供

市政だよりや各種パンフレット及び市ホームページにて、食肉等の未加熱や加熱不足による危害や、食品原材料・調理工程におけるノロウイルスによる危害等、食品衛生に関する情報を提供し、知識の普及に努めます。

各区保健福祉センターにおいては、衛生課窓口や区内のスーパー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。

【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・生活衛生課】

##### ② 監視指導結果等の公表

平成 27 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平成 28 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。

また、食品等事業者\*<sup>3</sup>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。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・衛生研究所・生活衛生課】

#### (6) 食品の安全性及び食品の表示に関する相談

市民の身近にある各区保健福祉センター、流通拠点にある食品監視センター及び関係機関との連絡調整を図る生活衛生課で、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。

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・各区衛生課・食品監視センター・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\*<sup>3</sup>との相互理解を図ります。

また、衛生研究所では、学生の体験研修や地域の民間検査機関等に対する検査技術研修を行うなど、検査技術の向上に寄与します。

【衛生研究所・食品監視センター・食肉衛生検査所】



## 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。

### (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、互いに情報交換を密にし、監視指導や食品の収去<sup>\*57</sup>検査等を実施します。

【各区衛生課・食品監視センター・食肉衛生検査所・衛生研究所・生活衛生課】

機関（部署）名	主な所管業務
保健福祉センター 衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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<sup>*57</sup>検査、食品等事業者<sup>*3</sup>や市民への衛生講習等を行います。</li> <li>・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。</li> <li>・HACCP<sup>*1</sup>の手法を用いた自主衛生管理を推進します。</li> <li>・国の総合衛生管理製造過程<sup>*17</sup>承認施設（HACCP<sup>*1</sup>対象施設）の検証を行います。</li> </ul>
食品監視センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中央卸売市場に設置し、市場内や市場外指定保管施設<sup>*56</sup>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。</li> <li>・仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台HACCP）<sup>*4</sup>を推進します。</li> <li>・国の総合衛生管理製造過程<sup>*17</sup>承認施設（HACCP<sup>*1</sup>対象施設）の検証を行います。</li> </ul>
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉市場に設置し、牛や豚等1頭ごとに生体検査、内臓検査、枝肉検査、48ヶ月齢超の牛に対するBSE<sup>*40</sup>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。</li> <li>・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。</li> <li>・食肉市場（と畜場）のHACCP<sup>*1</sup>による自主衛生管理の導入を支援します。</li> </ul>
衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒、苦情食品の原因究明のための検査を行います。</li> <li>・収去<sup>*57</sup>した食品等について微生物検査、理化学検査を行います。</li> <li>・食品衛生に関する調査研究を行います。</li> </ul>
生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>

## (2) 食品衛生監視員\*<sup>11</sup>等の資質の向上

食品衛生監視員\*<sup>11</sup>、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\*<sup>1</sup>等の衛生管理技術、リスクコミュニケーション\*<sup>9</sup>の手法、その他食品衛生に関する専門的知識や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・衛生研究所・生活衛生課】

## (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・生活衛生課】

## (4) 国や他自治体との連携

### ①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、NESFD\*<sup>64</sup>などを活用し、国の機関（厚生労働省及び消費者庁\*<sup>54</sup>など）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。

さらに、総合衛生管理製造過程\*<sup>17</sup>承認施設に対しては東北厚生局\*<sup>18</sup>と連携して監視指導を行います。

【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・衛生研究所】

### ②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・食肉衛生検査所・各区衛生課】

### ③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（各機関1～2回、延べ13回）の実施や外部精度管理調査（各機関3～4回、延べ15回）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。

【衛生研究所・食肉衛生検査所・食品監視センター・各区衛生課】

## 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【健康食品（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）】

##### 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、BSE\*<sup>40</sup>検査等】
- 衛生研究所【食品の検査等】

#### 各区保健福祉センター（保健所支所）

- ・衛生課【営業施設の検査等】

#### 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

- ・総務課【給食】
- ・運営支援課【 〃 】

#### 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

- ・水質検査課【水道水】

連 携

#### 厚生労働省

- ・東北厚生局\*<sup>18</sup>等

#### 消費者庁\*<sup>54</sup>

#### 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	1 1
	宮城野	6
	若 林	6
	太 白	6
	泉	6
食品監視センター		1 1
食肉衛生検査所		2 2
衛 生 研 究 所		2 1
生 活 衛 生 課		5
計		9 4

※平成27年5月末現在（管理職を含む。兼任なし）

### 資料3 用語の説明（掲載順）

#### \*1; HACCP

原材料から最終製品までの全ての工程の中で起こりうる危害を分析し、その発生予防策と対処方法を決めておき、重要な工程について、発生予防策の実施を連続的に確認することにより、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 Critical Control Point (危害分析重要管理点)といい、頭文字をとった略語として HACCP (ハサップ) と呼ばれています。

HACCPに取り組もうとする市内の食品等事業者は、下記の制度を導入することができます。

制度	特徴
仙台市食品衛生自主管理評価制度 (仙台 HACCP)	HACCP の基本から、段階的に衛生レベルの向上を図ることで、HACCP を導入することが可能 施設全体でのレベルアップが可能
危害分析重要管理点方式を用いた管理運営基準	食品衛生法に基づく許可施設において、1つの製品や1つのラインなど部分的に導入が可能 施設の規模や製品に適合した効率的な対応が可能
総合衛生管理製造過程承認制度	食品衛生法で製造基準が定められた食品のうち、6食品※について導入が可能 画一的な製造方法によらず、工程の各段階において安全性に配慮した多様な方法により、食品を製造することが可能

※承認の対象となる食品は、乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉ねり製品および容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）です。

#### \*2; 管理運営基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>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。

#### \*3; 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。

#### \*4; 仙台市食品衛生自主管理評価制度（仙台 HACCP）

平成18年4月、HACCP<sup>\*1</sup>の手法を用いた衛生管理を段階的に評価する仙台市独自の制度（通称：仙台HACCP）を設けました。

この制度は、事業者自らがHACCP<sup>\*1</sup>の考え方に基づく自主衛生管理に関する取り組みを点検し、その結果を仙台市が評価するものです。

事業者の自主衛生管理の取り組み状況をチェック表で確認し、その取り組みに応じて5段階に区分して、評価を行います。

事業者が現在の衛生管理のレベルを把握して、食品監視センター・保健福祉センター衛生課等の食品衛生監視員<sup>\*11</sup>の助言を受けながらさらに上の段階を目指すことで、より安全な食品を提供できるようになります。

評価を受けた事業者は、評価マークを製品に使用することが可能になり、希望により市ホームページ等で施設名等が公表されます。



評価段階	施設のレベル	
☆ (一つ星)	高度な自主衛生管理に	チェック表評価点数 獲得率 50%以上等
☆☆ (二つ星)	取り組み、HACCP	チェック表評価点数 獲得率 70%以上等

☆☆☆ (三つ星)	の基本ができて いる施設	チェック表評価点数 獲得率 80%以上等
☆☆☆☆ (四つ星)	HACCPシステムの導入に向けた 準備をしている施設	
☆☆☆☆☆ (五つ星)	HACCPシステムを導入し、衛生 管理を行っている施設	

#### \*5; 規格基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>に基づき食品や器具、容器包装等について、成分規格<sup>\*31</sup>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。

#### \*6; 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、これを不顕性感染と呼んでいます。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。

#### \*7; 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<sup>222</sup>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<sup>\*30</sup>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

#### \*8; 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<sup>\*24</sup>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。

#### **\*9；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<sup>\*3</sup>及び行政が食品の安全性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。

#### **\*10；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、市民向けのパンフレット等の作成作業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。

#### **\*11；食品衛生監視員**

食品衛生法<sup>\*30</sup>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ち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。食品衛生法<sup>\*30</sup>で一定の資格要件が定められています。

#### **\*12；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、本人の希望をふまえて選出します。具体的には、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、食品衛生監視員<sup>\*11</sup>とともに食品の安全性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。

#### **\*13；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。

#### **\*14；食品衛生管理者**

食品衛生法<sup>\*30</sup>の規定に基づき、製造または加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品、食用油脂等）または食品添加物<sup>\*29</sup>の製造または加工を衛生的に管理するため設置が義務付けられています。

#### **\*15；衛生管理責任者**

と畜場法の規定に基づき、と畜場ごとに設置が義務付けられています。と畜場の衛生管理に関してと畜場法等に違反しないよう監督し、構造設備を管理し、と畜場設置者に対し衛生管理について必要な意見を述べなければならない責務があります。と畜場法で一定の資格要件が定められています。

#### **\*16；危害分析・重要管理点方式**

「\*1；HACCP」の手法を用いた衛生管理方式のことです。衛生管理手法の国際標準として広く普及が進んでおり、厚生労働省が自治体への技術的助言として示す「食品等事業者<sup>\*3</sup>が実施すべき管理運営基準<sup>\*2</sup>に関する指針（ガイドライン）」において、平成26年5月に追加されました。

#### **\*17；総合衛生管理製造過程**

食品衛生法<sup>\*30</sup>の規定に基づき、食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につ

いて、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた過程であると厚生労働大臣が承認する制度です。

HACCPによる衛生管理体制が確立していることが承認の要件となっています。

#### **\*18；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<sup>\*30</sup>に基づき、食品工場等の総合衛生管理製造過程<sup>\*17</sup>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。

#### **\*19；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<sup>\*20</sup>が実施する講習会を受講したのに対して協会長が任命します。約 200 名の指導員が年間延べ約 7,000 件の営業施設への巡回指導、食品衛生知識の普及啓発活動等を行っています。

#### **\*20；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食品衛生責任者<sup>\*13</sup>に対する衛生講習会等を実施しています。

#### **\*21；牛刺しや牛ユッケ**

牛肉の「刺身」や「ユッケ」「たたき」などは規格基準<sup>\*5</sup>等を満たしたものは販売・提供が可能ですが、規格基準<sup>\*5</sup>を満たした生食用の牛肉であっても、食肉の生食は食中毒のリスクがあるため、特に子供や高齢者その他食中毒に対する抵抗力の低い方は生食を控えてください。

#### **\*22；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。

#### **\*23；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、まれに劇症化することもあるため注意が必要です。

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。

#### **\*24；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・セブテンブクタータ、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、アニサキスが生きのまま胃や腸壁に侵入すると激しい腹痛を起こ

します。予防方法として、魚の内臓はできるだけ早く取り除くこと、-20℃以下で24時間以上冷凍処理すること及び、刺身等の調理の際には、よく見て調理をすることなどがあります。

#### ●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。-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ことで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。

#### \*25；とり刺しやレバー刺し

鶏や野生鳥獣等の肉や肝臓を刺身のように提供するメニューです。

鶏肉は高い割合でカンピロバクター<sup>\*22</sup>に汚染されており、「とり刺し」「とりわさ」は食中毒の危険性が高いメニューです。

野生鳥獣の食肉等も生のままで食べると、食中毒原因菌に加えて寄生虫<sup>\*24</sup>やE型肝炎ウイルス<sup>\*23</sup>に感染する危険性があります。

なお、牛の肝臓や豚の食肉（内臓を含む。）については、法令により生食用として販売・提供することが禁止されています。

#### \*26；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<sup>\*30</sup>、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<sup>\*61</sup>の3法がありました。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。

#### \*27；施設基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>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。

#### \*28；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、及び落花生の7品目です。また、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20品目については表示が奨励されています。

#### \*29；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<sup>\*30</sup>により使用基準<sup>\*36</sup>や、食品表示法<sup>\*26</sup>により食品表示基準<sup>\*37</sup>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。



### \*30 ; 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<sup>\*29</sup>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。

### \*31 ; 成分規格

食品衛生法<sup>\*30</sup>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<sup>\*29</sup>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。

### \*32 ; 製造基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>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。

### \*33 ; 加工基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>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。

### \*34 ; 調理基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>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（牛の食肉（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。

### \*35 ; 保存基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>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。

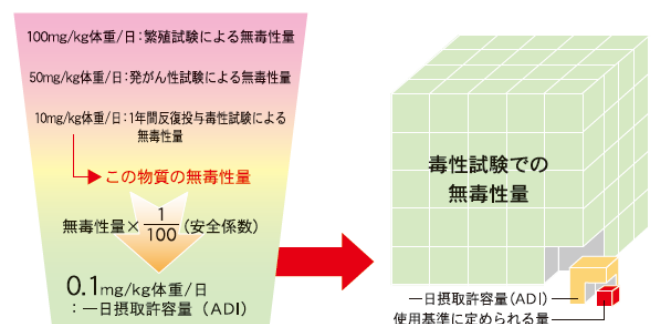
### \*36 ; 使用基準

食品衛生法<sup>\*30</sup>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<sup>\*29</sup>の使用方法を定めた基準をいいます。

例えば、食品添加物<sup>\*29</sup>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 の設定例



### \*37；食品表示基準

食品表示法<sup>\*26</sup>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、名称、保存の方法、原材料名、栄養成分の量及び熱量、食品関連事業者の氏名などがあり、衛生事項<sup>\*39</sup>・保健事項<sup>\*37-1</sup>・品質事項<sup>\*37-2</sup>に分類されます。

#### \*37-1；保健事項

健康増進法<sup>\*61</sup>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。

#### \*37-2；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。

#### \*38；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。

#### \*39；衛生事項

食品衛生法<sup>\*30</sup>で定められていた表示項目で、「\*55；食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項」に加え、食品添加物<sup>\*29</sup>や製造所の所在地などに関する表示が該当します。

#### \*40；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。

#### \*41；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。

#### \*42；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<sup>\*41</sup>と食品衛生法<sup>\*30</sup>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。

#### \*43；サルモネラ

鶏、豚、牛等の家畜や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12～24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。

#### \*44；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「登録者」がいます。

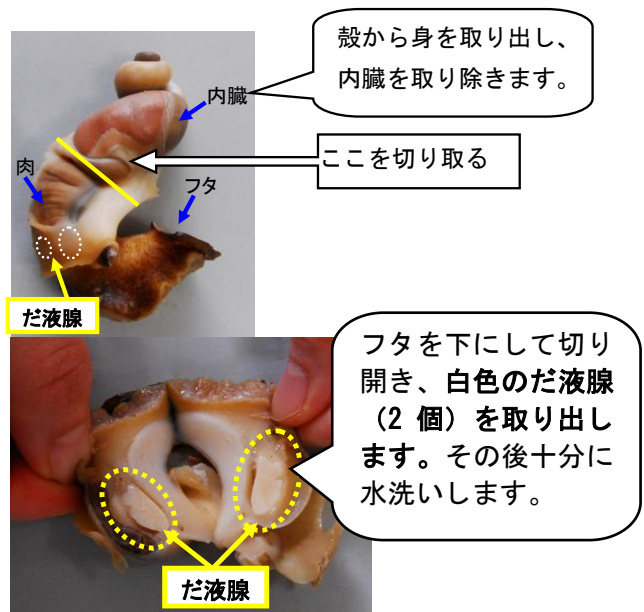
#### \*45；ツブ貝

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<sup>\*46</sup>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<sup>\*46</sup>の項参照）

#### \*46；だ液腺

ツブ貝<sup>\*45</sup>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對（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<sup>\*45</sup>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<sup>\*45</sup>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。



#### \*47；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1時間以内で、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。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。

#### \*48；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。

#### **\*49；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。

#### **\*50；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、貝の体内に毒が濃縮・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。

#### **\*51；分別生産流通管理（IPハンドリング）**

遺伝子組換え食品<sup>\*52</sup>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。

#### **\*52；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。

遺伝子組み換え食品は、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<sup>\*26</sup>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。

#### **\*53；黄色ブドウ球菌**

ヒトの鼻、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。

#### **\*54；消費者庁**

消費者の視点に立った行政を推進する目的から、内閣府の外局として平成21年9月1日に設置されました。消費者庁は、消費者の安全にかかわる分野を幅広く担当することとなりましたが、食品分野では、表示にかかわる部分を所管しています。

### \*55 ; 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、アレルギー（アレルギー物質）<sup>\*28</sup>、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。

### \*56 ; 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。

### \*57 ; 収去

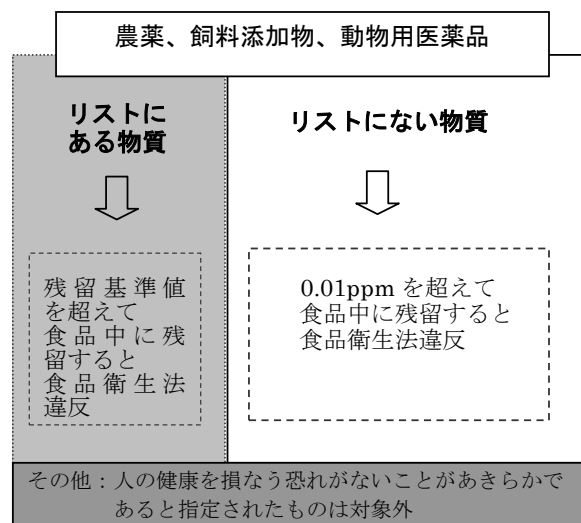
食品衛生法<sup>\*30</sup>や食品表示法<sup>\*26</sup>の規定に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員<sup>\*11</sup>が立ち入り、試験検査を行うために必要最少量の食品や食品添加物<sup>\*29</sup>の提供を無償で受けることをいいます。

### \*58 ; ポジティブリスト制度

ある物質等について、原則的には残留や使用を禁止としつつ、その中で認めるものをリスト化して規制する制度のことをポジティブリスト制度といいます。

食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下、農薬等）に関しては、農薬等と食品の種類ごとに残留が許される値が個別の基準値としてリスト化され、これ以外の農薬等や食品に対しては、原則として0.01ppmという基準（一律基準）を適用するという形で規制されています。

これらの個別基準や一律基準を超過した農薬等を含む食品は、食品衛生法<sup>\*30</sup>違反としてその販売等が禁止されます。（下記に図で示します）



### \*59 ; スクリーニング検査

精密検査は、測定時間が長くなるので一度に多くの検査には向きません。そこで、精密検査の前に誤差を考慮した上で迅速に測定結果を得られるスクリーニング検査を行って、基準値との比較を行います。

放射性セシウムのスクリーニング検査においては、一般食品で基準値の1/2（50Bq/kg）を超えた場合は、ゲルマニウム半導体検出器を用いた精密検査を行い正確な数値を測定します。

### \*60 ; 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。病原体の有無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。

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17年10月1日からは、12ヶ月齢以上のめん羊・山羊にも同様の検査が義務付けられ検査を実施することとしています。

また、BSEスクリーニング検査は、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しされ、平成17年に21ヶ月齢以上、平成25年4月に30ヶ月齢超、平成25年7月に48ヶ月齢超に変更されました。

#### **\*61；健康増進（健康増進法）**

健康の増進を推進することで、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。

#### **\*62；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。

#### **\*63；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日以上期間掲載することで行います。

食品表示法<sup>\*26</sup>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。

#### **\*64；NESFD**

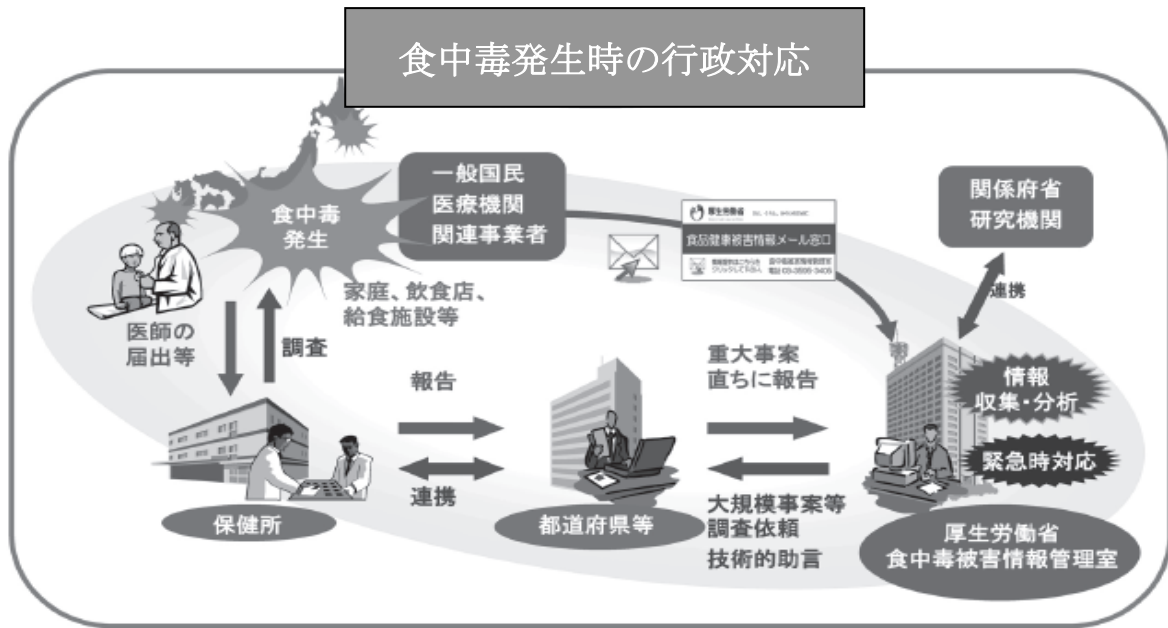
食中毒調査支援システム（National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease）の略語。厚生労働省が国と自治体が食中毒の情報を集約、共有するシステムとして構築し、平成22年4月から運用が開始されました。

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<sup>\*66</sup>の項参照）

#### **\*65；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<sup>\*3</sup>、消費者を代表する13名の委員で構成されています。



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 022-211-1915

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。

○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)

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、担当部局をご紹介します場合があります。