

令和3年度 食品の安全性確保対策について

健康福祉局保健所生活衛生課

食品の安全性確保対策の概要

食品の安全性を確保するため、「食品の安全性確保に関する基本方針」（平成18年）に基づき、毎年度「食品衛生監視指導計画」を策定して、総合的かつ計画的に推進している。

令和3年度は、次の取組みを大きな柱として実施している。

<主要な取組み>

	項目	具体的な対策
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	食品等事業者がHACCP（※）に沿った衛生管理を導入できるよう、講習会の実施や説明資料の配布など、様々な機会を捉えて、取り扱う食品の種類や事業の規模に応じて適切な助言や指導を行うとともに、実施状況を確認する。 また、事業者団体である（公社）仙台市食品衛生協会と連携し、指導員活動やその他の事業を通じて、HACCPに沿った衛生管理の自主的な取組みについて支援する。
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・提供が禁止された牛の肝臓や豚肉、規格基準が定められた生食用牛肉の取扱いについて、食品等事業者への指導を徹底する。 鶏肉及び内臓肉等の生食または加熱不十分な調理による提供は、食中毒リスクが非常に高いことから、飲食店営業者に対して十分な加熱提供を指導するとともに、市民に対しても注意喚起する。
3	ノロウイルスによる食中毒防止対策	飲食店や給食施設等に対して、食品の適切な取扱いや二次汚染対策の徹底を、立入監視時に指導する。 併せて、調理従事者や施設関係者がノロウイルスに感染しないよう、健康管理や手洗いの重要性について啓発するとともに市ホームページやパンフレット等により広報する。
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	違反食品の流通防止のため、市内の量販店や流通拠点の中央卸売市場において、農水産物等の放射性物質、残留農薬、動物用医薬品の検査を行う。
5	リスクコミュニケーションの推進	食品の安全性に関する講演会や市政出前講座等を通じて、食品衛生に関する情報提供と知識の普及啓発を行う。 食品衛生監視指導計画の策定において、市民から広く意見を募り、施策内容に反映する。また、様々な機会を捉えて、市民や食品等事業者との食品の安全性に関する意見交換に努め情報を共有する。

（※）HACCP：Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析および重要管理点方式）

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製品の安全性を保証する衛生管理の手法。