

## 令和 6 年度仙台市食品衛生監視指導計画 主な変更点

生活衛生課

## 令和 6 年度監視指導計画の重点事業（令和 5 年度から継続）

- ① HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導
- 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
- ③ リスクコミュニケーションの推進

## 令和 5 年度計画からの主な変更点

1	<p>令和 6 年度の重点事業</p> <p>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</p> <p>令和 6 年度の具体的な取組み</p> <p>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> <p>(1) 食品関係施設の監視指導、苦情調査等</p>	<p>2 頁</p> <p>4 頁</p> <p>(下線部)</p>
改正内容	食肉のいわゆる低温調理における適正な調理法の指導について追加する。	
理由	食肉のいわゆる低温調理による食中毒事例が増加していることから、食中毒防止対策強化のため記載する。	

2	<p>令和 6 年度の具体的な取組み重点事業</p> <p>1 HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導</p> <p>(1) 新規事業者に対する導入支援</p> <p>(2) 実施状況の確認及び監視指導</p>	<p>3 頁</p> <p>(下線部)</p>
改正内容	新規事業者に対する導入支援、実施状況の確認及び確認指導について、追加する。	
理由	新規事業者に対する導入支援、HACCP 実施施設に対する監視指導及び助言について、具体的な実施内容を明記した。	

※その他所要の文言修正を行います。