

「令和 6 年度仙台市食品衛生監視指導計画」中間案からの変更内容（概要） について

令和 6 年度仙台市食品衛生監視指導計画中間案について、前回の仙台市食品安全対策協議会での議論並びに意見公募に寄せられたご意見を踏まえて、下記のとおり修正しました。

記

修正内容① 法違反発見時の措置について

前回の仙台市食品安全対策協議会において、法違反発見時の措置に係る公表先の記載（明示）についてのご提案をいただきました。

このことについて、本計画の「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 (1) 食品関係施設の監視指導、苦情調査等 ⑤法違反発見時の措置」(本文 5 頁) の 8 行目を追記修正しました。(下線部追記)

修正前	⑤法違反発見時の措置 (一部省略) なお、食品衛生法や食品表示法に違反し、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。
修正後	⑤法違反発見時の措置 (一部省略) なお、食品衛生法や食品表示法に違反し、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、処分内容等を市ホームページ等において公表します。

修正内容② 食品等事業者による自主衛生管理の取組みに対する支援について

意見公募において、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の具体的な実施状況について消費者へ報告すべきとのご意見をいただきました。

このことについて、本計画の「1 HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導 (4) 食品等事業者による自主衛生管理の取組みに対する支援」(本文 3 頁) の 3 行目を追記修正しました。(下線部追記)

修正前	(4) 食品等事業者による自主衛生管理の取組みに対する支援 食品等事業者の自主衛生管理の意識向上を図るため、他の模範となる衛生管理を実施している食品等事業者や衛生管理が優良な施設を表彰し、市ホームページ及び食品衛生情報誌「食の情報館」で公表します。
修正後	(4) 食品等事業者による自主衛生管理の取組みに対する支援 食品等事業者の自主衛生管理の意識向上を図るため、他の模範となる衛生管理を実施している食品等事業者や衛生管理が優良な施設を表彰し、市ホームページ及び食品衛生情報誌「食の情報館」で公表します。さらに、食品等事業者の具体的な取組み内容について、市ホームページ等で紹介します。

修正内容③ 食品衛生に関する情報提供について

意見公募において、カンピロバクター、アニサキスおよび有毒植物に関する消費者への情報提供について、SNS等での積極的な情報発信及び注意喚起を強化すべきとのご意見をいただきました。

このことについて、「4相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進 (5) 消費者への情報提供 ②食品衛生に関する情報提供」(本文 11 頁) の 1 行目から 3 行目にかけて追記修正しました。(下線部追記修正)

修正前	②食品衛生に関する情報提供 市政だよりや市政出前講座、市ホームページ、その他インターネット等を通じた広報などにより、食肉等の生食や加熱不足による危険性について注意喚起するとともに、家庭での食中毒防止や食品表示等について情報を提供し、衛生知識の向上を図るための取組みに努めます。
修正後	②食品衛生に関する情報提供 市政だよりや市政出前講座、市ホームページ、その他インターネット等を通じた広報などにより、食肉等の生食や加熱不足による危険性やアニサキスに関する情報、有毒植物の誤食等について注意喚起するとともに、家庭での食中毒防止や食品表示等について情報を提供し、衛生知識の向上を図るための取組みに努めます。また、SNSを活用する等、従来手法では届きづらかった若い世代に向けても情報発信に努めます。

また、動画の二次元コードを「②食品衛生に関する情報提供」下部に追加しました。

(下線部追記)

(消費者向け動画コンテンツ (せんだいTube))



【焼肉・BBQで安全にお肉を焼きましょう】(左の二次元コード)

<https://youtu.be/CFoYbCW3gMY?t=8>

【アニサキスを探してみた!】(右の二次元コード)

<https://www.youtube.com/watch?v=80Z2pMDFIRU>



修正内容④ 主な食品群別の監視指導項目について

食品用の器具・容器包装に係る、令和7年6月からのポジティブリスト制度施行に向けた対応について、本計画の「表3 主な食品群別の監視指導項目」下部(本文15頁)に追記修正しました。(下線部追記)

食品用の器具・容器包装については、製造施設(営業届出業種)に対し、令和7年6月からのポジティブリスト制度完全施行に向け、取扱い品目に応じて、対応状況を確認し、必要な指導を行います。