

令和 7 年度食品衛生監視指導計画（案）変更点の概要

生活衛生課

主な変更点（4 か所）

1. 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について（重点事業）
2. リスクコミュニケーションの推進について（重点事業）
3. いわゆる健康食品の監視指導等について
4. 器具・容器包装製造施設の監視指導について

1	<p>令和 7 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 7 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>P 2</p> <p>P 4</p>
改正内容	・ 収去検査や監視等による検証結果を踏まえた調理法の指導とする。	
理由	・ 本市で実施した収去検査結果や食品安全委員会による検証結果等を踏まえた指導を今後も積極的に実施していくことから、追記する。	

新旧対照表

令和 6 年度計画	令和 7 年度計画案
<p>P2</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>（略）</p> <p>また、食肉のいわゆる低温調理について適正な調理法を指導します。さらに、市ホームページやパンフレット等により市民に対しても啓発します。</p>	<p>P2</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>（略）</p> <p>また、食肉のいわゆる低温調理について、収去検査や監視等による検証結果を踏まえて、適正な調理法を指導します。</p>
<p>P4</p> <p>・ 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>（略）</p> <p>また、食中毒リスクの高い食肉を提供する際は中心部まで十分に加熱するよう指導し、食肉のいわゆる低温調理については適正な調理法の指導を行います。</p>	<p>P4</p> <p>・ 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>（略）</p> <p>また、食中毒リスクの高い食肉を提供する施設に対しては、中心部まで十分に加熱できる調理法（衛生管理計画）となるよう、必要に応じ検証の実施や適切な加熱条件について指導します。また、食肉のいわゆる低温調理については、収去検査や監視等による検証結果を踏まえて、適正な調理法の指導を行います。</p>

2	<p>令和7年度の重点事業</p> <p>3 リスクコミュニケーションの推進</p> <p>令和7年度の具体的な取組み</p> <p>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> <p>(3) せんだい食の安全サポーター等の活動</p>	<p>P 2</p> <p>P 1 0</p>
改正内容	<ul style="list-style-type: none"> ・動画配信、SNSの活用による情報発信について追加する。 ・せんだい食の安全サポーター制度を活用したリスクコミュニケーションについて、表現を変更する。 	
理由	<ul style="list-style-type: none"> ・動画配信、SNSの活用等による事業者向け及び市民向けの啓発を今後も積極的に実施していくことから追記する。 ・せんだい食の安全サポーター制度を活用したリスクコミュニケーションについて、簡潔に表現するもの。 	

新旧対照表

令和6年度計画	令和7年度計画案
<p>P2</p> <p>2. リスクコミュニケーションの推進</p> <p>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制度」を活用し、食品衛生監視員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」を育成します。また、講演会や市政出前講座等の活動を通じて市民、食品等事業者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。さらに、食品の安全性確保への取組みについても情報共有に努めます。</p>	<p>P2</p> <p>2. リスクコミュニケーションの推進</p> <p>市ホームページ、動画配信及びSNSの活用等により、市民に対して積極的に食品衛生に係る情報発信を行います。また、講演会、「せんだい食の安全サポーター制度」及び市政出前講座等を通じて、食の安全性確保への取組みについて発信するとともに、市民、食品等事業者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。</p>
<p>P10</p> <p>(4) せんだい食の安全サポーター等の活動</p> <p>② せんだい食の安全情報アドバイザー</p> <p>(略)</p> <p>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、市民向け啓発配布物の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。また、イベント等で食品衛生監視員とともに市民への食品衛生に関する知識の普及啓発を行うなど、様々な場面で自ら情報発信する活動を行います。</p>	<p>P10</p> <p>(4) せんだい食の安全サポーター等の活動</p> <p>② せんだい食の安全情報アドバイザー</p> <p>(略)</p> <p>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、市民向け啓発配布物の作成や仙台市食品衛生監視指導計画案に対し、消費者の立場から事業者又は行政と意見交換を行い、効果的にリスクコミュニケーションを推進します。</p>

3	<p>令和7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>(3) 流通食品等の監視指導</p> <p>②いわゆる健康食品の監視指導</p> <p>3 食中毒等の緊急事態発生時の対応</p> <p>(4)いわゆる健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止</p>	<p>P 7</p> <p>P 8</p>
改正内容	・いわゆる健康食品について、監視指導及び健康被害発生時の対応について変更する。	
理由	・令和6年8月の省令改正を反映した内容に計画を修正する必要があるため。	

新旧対照表

令和6年度計画	令和7年度計画案
<p>P7</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>(3) 流通食品の監視指導</p> <p>②健康食品の監視指導</p> <p>いわゆる健康食品について、食品衛生法及び食品表示法の遵守を徹底するため、製造者及び販売者の監視指導等を行います。</p> <p>(略)</p>	<p>P7</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>(3) 流通食品等の監視指導</p> <p>②いわゆる健康食品の監視指導</p> <p>いわゆる健康食品について、食品衛生法及び食品表示法の遵守を徹底するため、製造事業者等の実態把握に努め、監視指導等を行います。</p> <p>(略)</p>
<p>P8</p> <p>3 食中毒等の緊急事態発生時の対応</p> <p>(4) 健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止</p> <p>指定成分等含有食品による健康被害情報の届出や市民からの健康被害相談があった場合に速やかに必要な対応を図ることができるよう、関係機関や関係課と情報を共有するとともに、消費生活センター等と連携して注意喚起を行います。</p>	<p>P8</p> <p>3 食中毒等の緊急事態発生時の対応</p> <p>(4) いわゆる健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止</p> <p>指定成分等含有食品、機能性表示食品及び特定保健用食品による健康被害情報の届出や市民からの健康被害相談があった場合に速やかに必要な対応を図ることができるよう、関係機関や関係課と情報を共有するとともに、消費生活センター等と連携して注意喚起を行います。</p>

4	<p>令和7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>(2) 流通食品等の監視指導</p> <p>③器具・容器包装等製造施設の監視指導</p> <p>5 関係機関との連携及び実施体制</p> <p>(1) 監視指導の実施体制</p>	<p>P 7</p> <p>P 1 2</p> <p>P 1 5</p>
改正内容	・器具・容器包装等製造施設の監視指導について追加する。	
理由	・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、本文中に記載を追加する。	

新旧対照表

令和6年度計画	令和7年度計画案
<p>P7</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>(3) 流通食品の監視指導</p> <p>(新設)</p>	<p>P7</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>(3) 流通食品等の監視指導</p> <p>③器具・容器包装等製造施設の監視指導</p> <p>合成樹脂を使用した器具・容器包装を製造・加工する事業者(届出施設)に対して、製造品目、製造工程等の確認を行い、衛生管理の監視指導を行います。</p> <p>【食品監視センター】</p>
<p>P12</p> <p>5 関係機関との連携及び実施体制</p> <p>(1) 監視指導の実施体制</p> <p>食品監視センター</p> <p>(略)</p> <p>(新設)</p>	<p>P12</p> <p>5 関係機関との連携及び実施体制</p> <p>(2) 監視指導の実施体制</p> <p>食品監視センター</p> <p>(略)</p> <p>器具・容器包装等製造施設の衛生管理等の確認及び指導を行います。</p>
<p>P15</p> <p>表3 主な食品群別の監視指導項目</p> <p>表下部</p> <p>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。</p>	<p>P15</p> <p>表3 主な食品群別の監視指導項目</p> <p>表下部</p> <p>(削除)</p>

※その他所要の文言修正を行います。