

令和7年度仙台市食品衛生監視指導計画中間案の体系

＜令和7年度の重点事業＞

P2

- 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
- リスクコミュニケーションの推進

＜令和7年度の具体的な取組み＞

1 HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導

P3

原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられています。食品等事業者が食品衛生法に基づいた衛生管理を確実に実施し、さらに衛生管理の向上に向けた自主的な取組みを進めることができるように、計画的な監視指導を行います。

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 P4

本市における食品等の生産・製造・流通状況や食品関係施設の実態、食中毒をはじめとした食品衛生上の危害発生状況等を考慮し、計画的かつ効率的な監視指導に取り組みます。

3 食中毒等の緊急事態発生時の対応

P8

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。

4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

P9

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の支援、仲介のできる人材の育成を図ります。

5 関係機関との連携及び実施体制

P12

食品衛生に関する監視指導が迅速に実施されるよう庁内関係各課や国、他自治体等と連携を図ります。