

# 令和4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4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	改正食品衛生法の新基準に基づく、食品等事業者のHACCP（※）に沿った衛生管理が適切に行われているか、立入監視により確認するとともに、取り扱う食品の種類や規模に応じた適切な衛生管理が進むよう、様々な機会を捉えて、適切な助言や指導を行う。 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	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	ノロウイルス等による食中毒防止対策	飲食店や給食施設等に対して、ノロウイルス対策として調理従事者の健康管理や正しい手洗いについて普及啓発を行うほか、立入監視時に食品の適切な取扱いや二次汚染対策の徹底を指導する。 魚介類の寄生虫アニサキスによる食中毒防止対策として、生食用魚介類を取り扱う事業者に対し、刺身調理時の十分な確認・除去や魚種に応じた冷凍処理の対策の必要性について、助言や指導を行う。
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（危害要因分析および重要管理点方式）

食品の調理製造工程において、全ての工程の中で起こりうる危害要因を分析し、その発生予防策と対処方法を決めておくとともに、重要な工程については、発生予防策の実施状況を継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。

令和3年6月より完全施行された改正食品衛生法により、原則、すべての食品等事業者を対象に「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められることとなった。