

「令和 8 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について

令和 8 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等を踏まえて、下記のとおり修正しました。

記

修正内容① HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び指導について

意見公募において、HACCP に沿った衛生管理については、HACCP 導入後の見直しや更新が望ましく、その点を協調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 (2) 実施状況の確認及び監視指導」(本文 3 頁) を追記修正しました。(下線部追記)

修正前	(2) 実施状況の確認及び監視指導 営業許可の更新時や、定期的な立入検査等の機会を通じて、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認し ます 。施設における一般的な衛生管理や提供メニューのリスクに応じた対策について、適切に実施されているか監視指導 するとともに 、施設の状態に応じて衛生管理計画の見直し も含めた助言をします 。
修正後	(2) 実施状況の確認及び監視指導 営業許可の更新時や、定期的な立入検査等の機会を通じて、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認し、 また 、施設における一般的な衛生管理や提供メニューのリスクに応じた対策について、適切に実施されているか監視指導 します 。さらに、 すでに HACCP に沿った衛生管理を実施している事業者に対しては、小規模な一般飲食店事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書 (令和 6 年 1 月改定) に記載された「振り返り」を踏まえて、施設の状態に応じて衛生管理計画の見直しを行い、継続的に HACCP に沿った衛生管理を実施するよう指導します 。

修正内容② 食品関係施設の監視指導について

意見公募において、屋外イベント等における監視指導について、衛生指導を行う対象を明確に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「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 ④屋外イベント等における監視指導」(本文 5 頁) を追記修正しました。(下線部追記)

修正前	④屋外イベント等における監視指導 祭礼や催事等で提供される食品は、キッチンカーや仮設店舗による簡易な設備で調理提供される場合が多いことから、 営業許可前 の事前指導を徹
-----	--

	底します。また、必要に応じて監視指導を実施し、食品の適切な取扱いについて指導します。
修正後	④屋外イベント等における監視指導 祭礼や催事等で提供される食品は、キッチンカーや仮設店舗による簡易な設備で調理提供される場合が多いことから、 食品等事業者に対し、許可申請時、届出時、許可書交付時等の機会を捉えて、 事前指導を徹底します。また、必要に応じて、 出店時の 監視指導を実施し、食品の適切な取扱いについて指導します。

修正内容③ 消費者への情報提供について

このことについて、本計画の「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) について、掲載している動画を追加しました。**(下線部追加)**

修正前	(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/CFoYbCW3qMY?t=8
修正後	(消費者向け動画コンテンツ (せんだい Tube))  【焼肉・BBQ における食中毒防止対策～ホルモンの安全な焼き方を実際に焼いて検証！見た目ではわかりにくい焼き上がりはこれでスッキリ！～】 (左の二次元コード) https://youtu.be/mvvxu7ouv_A?si=-9n3IoVwJPnD9LQf 【食中毒予防啓発動画ーアニサキス対策 (サバ、アジ、ヒラメ編)ー】 (右の二次元コード)  https://www.youtube.com/watch?v=47fojsk9-9o

※その他、所要の文言の修正及びリンク先の入れ替え等を行いました。