

仙台市食品の安全性確保に関する基本方針に基づく  
令和4年度アクションプラン実施結果

令和5年6月  
仙 台 市

## I 食品の安全性確保に関する基本方針の体系

### ① 生産者、食品等事業者の自主管理の推進

- 1 生産者の自主管理
- 2 食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の支援
- 3 食品等事業者の自主管理の推進

### ② 生産から消費までの安全性確保対策の充実

- 1 生産段階における安全性確保対策
- 2 流通拠点における安全性確保対策
- 3 製造・流通・販売等における監視指導
- 4 食品の適正表示の徹底
- 5 食品の安全性に関する情報収集、試験、調査研究、研修

### ③ 緊急事態発生時の対応

- 1 食品による危害発生時、緊急時の対応
- 2 庁内および関係機関の情報の共有と対応方針の共有
- 3 食品の安全性に関する科学的で的確な情報の発信

### ④ 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進

- 1 市民意見の施策への反映
- 2 リスクコミュニケーションにかかわる人材の育成
- 3 食品の安全性に関する情報提供
- 4 食品の安全性に関する相談
- 5 生産者、食品等事業者、消費者、行政の相互交流

### ⑤ 食品の安全性確保の観点からの食育の推進

- 1 生産者と消費者の交流 (再掲)
- 2 食品の安全性に関する情報提供 (再掲)
- 3 食品の安全性に関する相談 (再掲)
- 4 食品の安全性に関する家庭、学校、保育所、地域における食育への支援

### ⑥ 関係機関との連携

- 1 食品の安全性に関する情報の収集と意見交換
- 2 食品の危害発生時等の国、他の自治体との連携、食品保健総合情報処理システムの活用
- 3 他の機関が実施している食品の安全性確保対策との連携

## 令和4年度アクションプラン実施結果（令和5年3月末現在）

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
<b>1 生産者、食品等事業者の自主管理の推進</b>			
1-1-1 農薬の使用履歴の記録の促進	<ul style="list-style-type: none"> <li>生産者の農業生産工程管理（GAP）の導入促進を図る。併せて、農薬の使用履歴の記録管理が徹底されるよう農業者を交えた各種会議の場や広報誌等により周知を図る。</li> </ul>	農業振興課	<ul style="list-style-type: none"> <li>11月に農林部で発行する農業者向けの広報誌により、農業生産工程管理(GAP)の取組導入についての周知を図った。</li> </ul>
1-2-1 HACCPに沿った衛生管理の支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品等事業者に対し、監視指導や講習会等の機会を通じて、HACCPに沿った衛生管理についての技術的支援を行う</li> </ul>	食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>延べ監視指導件数:3,770回</li> <li>衛生講習会の開催(HACCPに関する事項) 実施回数:60回 参加人数:1650人</li> <li>通知文書発行:16回(6,774件)</li> <li>パンフレット配布:3,497件</li> </ul>
1-3-1 中央卸売市場の整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和4年度市場再整備に係る基本構想・基本計画策定業務</li> </ul>	中央卸売市場管理課	<ul style="list-style-type: none"> <li>政策会議にて再整備方針(本場を現地再整備)を決定し、基本構想策定支援業務委託に係る受託候補者を選定した。令和5年度中に基本構想策定を行う予定。</li> </ul>
1-3-2 食肉市場の整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>設備機器等の改修補修を必要に応じて適時実施</li> <li>市場棟冷凍機改修工事(予定)</li> <li>市場棟高架軌条設備改修工事(予定)</li> </ul>	食肉市場	<ul style="list-style-type: none"> <li>市場棟冷凍機改修工事 令和3年9月公告、開札 →令和4年度繰越、令和4年4月28日完了</li> <li>市場棟高架軌条設備改修工事 令和3年9月公告、開札(5か年計画の3年目、上記冷凍機改修工事と統合して発注) →令和4年度繰越、令和4年4月28日完了</li> <li>○令和4年度事業</li> <li>市場棟冷凍機改修工事 詳細設計業務委託を令和4年7月契約、令和4年11月30日完了</li> <li>市場棟高架軌条設備改修工事 5か年計画の4、5年目事業分に計画の見直しが必要な箇所が確認されたため、令和4年度は実施せず、令和5～7年度事業に計画を変更。</li> <li>小動物解体棟軟水装置設備改修工事 詳細設計業務委託を令和4年11月契約、令和5年3月28日完了</li> <li>と畜場棟耐震補強改修設備切り直し工事 ①機械設備工事 令和4年7月契約、令和5年3月28日完了 ②電気設備工事 令和4年8月契約、令和5年度明許繰越、令和5年5月完了予定</li> <li>管理棟受変電設備改修工事 上記と畜場棟耐震補強改修切り直し工事(電気設備工事)と統合して発注</li> </ul>
1-3-3 食品の品質管理に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>「品質管理の高度化に向けての行動指針」等に基づき、卸売業者、仲卸業者が作成する「品質管理計画」に対する指導・推進</li> <li>実施状況調査の実施(年1回以上)</li> </ul>	中央卸売市場業務課	<ul style="list-style-type: none"> <li>卸売業者、仲卸業者から令和3年度末に提出された品質管理状況報告書を元に実施状況を確認指導(5～6月)、及び売り場巡回時に随時指導を実施</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>卸売業者の「HACCPに基づく衛生管理」を推進するため、外部検証結果に基づく指導及びHACCPチーム会議等における意見交換・助言</li> </ul>	食肉市場	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉衛生検査所の外部検証結果に基づく指導(計14回)</li> <li>HACCPチーム会議の開催(年4回)</li> </ul>
1-3-4 と畜場、食肉市場内の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>卸売業者が作成する衛生管理実施状況報告書の確認及び指導</li> <li>卸売業者の衛生標準作業手順書改定に対する助言</li> <li>食肉衛生検討会における意見交換及び指導</li> </ul>	食肉市場	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理実施状況報告書の確認(月1回)</li> <li>衛生管理文書の改訂に係る指導(計8回)</li> <li>食肉衛生検討会の開催(月1回)</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
1-3-5 食品製造、加工、販売業者への自主管理指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設への立入りや講習会等を通じて、食中毒の情報、法律や条例等の改正及び食品衛生に関する最新の情報等を提供</li> <li>経営者を対象とした、企業倫理や法令遵守の徹底を図るための講習会を開催</li> <li>食品衛生責任者、食品衛生管理者、食肉市場では衛生管理責任者を中心とした自主管理体制の構築を指導</li> <li>模範的な業者や衛生管理の優良な施設の表彰、ホームページによる公表</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生講習会 実施回数:87回 参加者数:3,939人</li> <li>衛生指導:随時</li> <li>食品衛生功労者厚生労働大臣表彰:1人</li> </ul>
1-3-6 食品衛生協会の食品衛生指導員活動等への支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生指導員活動に対し、指導員の技術向上支援のため、研修実施及び情報提供</li> </ul>	生活衛生課 各区衛生課	研修等実施回数:13回
1-4-1 学校給食の安全性確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係法令等の改正に伴う食品規格書の随時改訂</li> <li>食品納入業者への説明会の開催</li> <li>食品納入業者、生産工場の視察を年1回以上実施</li> <li>学校給食に使用する食品及び調理済み食品の細菌検査等の実施</li> <li>学校給食に使用する食器具類の拭き取り検査及び洗剤残留検査の実施</li> <li>学校給食に使用する食品の食品添加物の検査の実施</li> <li>HACCPの考え方にに基づき策定された「学校給食衛生管理基準」に基づく、学校給食調理場の衛生管理状況の点検指導の実施</li> <li>学校給食従事者の衛生管理への意識及び資質の向上を図るための研修会を実施</li> <li>食物アレルギー対応食の提供及び対応充実のための教職員研修会の実施</li> </ul>	健康教育課	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品規格書を随時改訂実施24件</li> <li>食品納入業者、生産工場への視察実施 11業者</li> <li>食品の細菌検査 45件</li> <li>食品のヒスタミン検査 4件</li> <li>調理済みの食品検査 34件</li> <li>牛乳品質検査 6件</li> <li>洗剤残留検査 136件</li> <li>拭き取り検査 683件</li> <li>食品の添加物検査 6件</li> <li>学校給食従事者研修会の開催 7月</li> <li>食物アレルギー研修会の開催 5月,12月</li> </ul>
1-4-2 保育施設の給食の安全性確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>認可保育所及び認定こども園に対する、HACCPの考え方にに基づき策定された「保育所給食衛生管理の手引き」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく指導</li> <li>公立保育所における給食の細菌検査及び拭き取り検査等実施</li> <li>地域型保育事業施設、認可外保育施設に対する食品衛生に関する指導・助言</li> <li>保育所給食従事者の衛生管理への意識の向上をはかるための研修会の実施</li> <li>保育施設に対する食物アレルギー疾患を有する幼児への対応の確認と指導</li> </ul>	運営支援課	<ul style="list-style-type: none"> <li>認可保育所指導 公立保育所33か所 私立保育所(園) 132か所 認定こども園 70か所</li> <li>地域型保育事業施設指導 小規模保育事業 109か所 事業所内保育事業 17か所 家庭的保育事業 47か所</li> <li>認可外保育施設指導 その他認可外施設 162か所</li> <li>給食の細菌検査等 7月:細菌検査66検体、拭き取り検査66検体実施 8月:7施設 14検体再検査実施</li> <li>小規模AB事業所内保育事業栄養士研修「食べる機能について」8月24日実施79名参加</li> <li>幼保連携型・保育所型・認定こども園栄養士研修「給食施設の衛生管理について」7月20日実施 49名参加</li> <li>公立保育所 調理担当者研修「保育所の食育について」33名参加</li> <li>公立保育所 栄養士研修「おいしい食事を提供するために調理学を学ぶ」7月28日実施 32名 参加</li> <li>私立認定こども園保育従事者研修 アレルギー研修) 「乳幼児におけるアレルギーの基本」8月18日実施 151名参加</li> <li>公立・私立栄養士研修 「アレルギー児対応について」「食育について」10月12日実施 182名参加</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
1-4-3 老人福祉施設、障害福祉施設等の給食の安全性確保	<p>老人福祉施設等(※)に対して以下を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・感染症・食中毒の発生及びまん延防止に関する情報提供</li> <li>・施設等の指導時に次の点について確認・指導</li> <li>i)施設内の基本的な衛生管理</li> <li>ii)感染症・食中毒の予防・まん延防止のための指針整備その他の対応状況</li> </ul> <p>※指導対象施設等:予定 (特別養護老人ホーム、養護老人ホーム、介護老人保健施設、介護医療院、軽費老人ホーム、認知症対応型共同生活介護事業所、認知症対応型通所介護事業所、小規模多機能型居宅介護事業所、看護小規模多機能型居宅介護事業所、定期巡回・随時対応型訪問介護看護事業所、通所介護事業所、地域密着型通所介護、通所リハビリテーション事業所、短期入所生活介護事業所、短期入所療養介護事業所、特定施設入居者生活介護事業所)</p>	介護事業支援課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・例年6月頃に集団指導において施設等に指導しているが、令和4年度については新型コロナウイルス感染症拡大防止のため対面での開催を中止した。そのため、仙台市ホームページに関係資料を掲載し、当該資料を施設等内で確認・周知とした。</li> <li>・新型コロナウイルスの感染状況を鑑みながら実施した令和4年度運営指導においては、実地での確認・指導を行った。</li> </ul>
	<p>指導対象施設(※)に対し、次の点について、確認・指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i)施設における衛生管理状況</li> <li>ii)利用者のアレルギー疾患等の把握による管理状況</li> </ul> <p>※指導対象施設 (障害者支援施設、障害福祉サービス事業所、障害児入所施設、障害児通所支援施設、児童発達支援センター、地域活動支援センター、福祉ホーム)</p>	障害福祉サービス指導課	<p>所管施設の指導監査及び新規に指定した所管施設を訪問時に確認・指導を行った。 (実施期間6月～2月)</p> <p>障害者支援施設:4 障害福祉サービス事業所:20 障害児入所施設:2 障害児通所支援施設:7 児童発達支援センター:11 地域活動支援センター:0 福祉ホーム:0</p>
	<p>児童福祉施設(※)に対して以下を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室等の汚染防止、什器の清潔確保と保管、原材料の保管、検食管理、加熱加工等の指導監査</li> <li>・アレルギー疾患等のある入所児童に対し必要な配慮がされているかの確認・指導</li> </ul> <p>※指導対象施設 (児童養護施設、乳児院、児童心理治療施設、自立援助ホーム)</p>	子供支援給付課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設指導監査に併せ実施(年1回、7月～1月)</li> </ul> <p>【対象施設】 児童養護施設 4 乳児院 2 児童心理治療施設 1 自立援助ホーム 1 (8施設)</p>
<b>2 生産から消費までの安全性確保対策の充実</b>			
2-1-1 農薬適正使用の啓発	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県や農協と連携し、各種広報紙や会議等で周知を図る。</li> </ul>	農業振興課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・宮城県農薬危害防止運動(6月1日～8月31日)の実施に併せ、ポスターの掲示及びチラシの配架や農業者向け広報誌への掲載等により、農薬の適正使用の周知を図った。</li> </ul>
2-1-2 家畜伝染病予防の啓発	<ul style="list-style-type: none"> <li>・関係団体と協力し、畜舎衛生保持のため、各種薬剤等の配布を行う。</li> <li>・県と連携し、定期的に飼養状況(所在地、家畜種類、頭数)の調査を行い、畜舎の適正管理を促す。</li> </ul>	農業振興課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仙台市家畜環境衛生協会として、7月下旬にハエ取りシート142セットを32戸の牛豚飼養農家に配布した。</li> <li>・飼養衛生管理状況及び飼養頭数調査(2月1日時点)実施のため、市から2月に家畜飼養者78戸に向けて調査票及び家畜伝染病予防に関するチラシを送付した。</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
2-2-1(1-3-3の再掲) 食品の品質管理に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>「品質管理の高度化に向けての行動指針」等に基づき、卸売業者、仲卸業者が作成する「品質管理計画」に対する指導・推進</li> <li>実施状況調査の実施(年1回以上)</li> </ul>	中央卸売市場業務課	<ul style="list-style-type: none"> <li>卸売業者、仲卸業者から令和3年度末に提出された品質管理状況報告書を元に実施状況を確認指導(5~6月)、及び売り場巡回時に随時指導を実施</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>卸売業者の「HACCPに基づく衛生管理」を推進するため、外部検証結果に基づく指導及びHACCPチーム会議等における意見交換・助言</li> </ul>	食肉市場	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉衛生検査所の外部検証結果に基づく指導(計14回)</li> <li>HACCPチーム会議の開催(年4回)</li> </ul>
2-2-2 中央卸売市場内の食品関係施設の監視指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>有毒・有害な魚介類および植物等の排除及び食品表示、保存温度、衛生的取扱い等の確認</li> </ul>	食品監視センター	<b>食品監視センター</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>市場内監視件数:22,578件</li> <li>市場外監視件数:16件</li> </ul>
2-2-3 中央卸売市場内の野菜等の残留農薬、養殖魚の動物用医薬品、輸入食品その他食品の検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>中央卸売市場を流通する野菜等の残留農薬及び輸入かんきつ類の防かび剤検査</li> <li>水産物(養殖魚等)の動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤)検査</li> <li>生食用かき等の食中毒原因微生物(腸炎ビブリオ、ノロウイルス等)検査</li> <li>加工食品の食品添加物等検査</li> <li>近海魚の重金属検査、寄生虫検査</li> <li>検査機器類の整備及び人材の育成により検査体制を強化</li> </ul>	食品監視センター 衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜等の残留農薬検査 国産:39件 輸入:17件</li> <li>輸入かんきつ類の防かび剤検査:7件</li> <li>水産物(養殖魚等)の動物用医薬品 国産:5件 輸入:4件</li> <li>生食用かき検査:27件</li> <li>加工食品の食品添加物等検査:32件</li> <li>近海魚の重金属検査:5件</li> <li>寄生虫検査:23件</li> <li>検査機器整備 <b>食品監視センター</b> 蒸留水製造装置、ボルテックスミキサー、連続分注ピペット、バイオボックス</li> <li><b>衛生研究所</b> コロニーカウンター、プログラム恒温器(2台)、ウォーターバス、ホットプレート</li> </ul>
2-2-4 食肉市場内における監視指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>と畜業者等が作成する衛生管理計画及び手順書の確認並びに衛生管理の実施状況の確認</li> <li>牛、豚等の衛生的な解体・加工処理の実施状況や食肉の保存温度等の確認</li> <li>細菌数を指標とした枝肉の衛生状態の確認及び結果に基づいた指導</li> <li>業者等が行うべき衛生管理について啓発、情報提供</li> <li>BSE(牛海綿状脳症)の原因となる異常プリオンたん白質がたまる牛の特定部位が確実に除去・保管・焼却されていることの確認</li> </ul>	食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生的な解体処理や保存温度等の監視指導:239回</li> <li>枝肉等の微生物検査:100件</li> <li>検証結果を踏まえた指導:10件</li> <li>食肉輸送車の監視指導:20台</li> <li>特定部位の確実な除去・焼却及び検査結果判明までの枝肉等保管について監視指導:224回</li> </ul>
2-2-5 と畜検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>と畜される全ての牛・豚等のと畜検査(生体検査・頭部検査・内臓検査・枝肉検査・必要に応じ精密検査)を実施し、食用として適さないものを排除</li> <li>と畜されたBSE 検査対象牛についてスクリーニング検査を実施(BSEが疑われる結果の場合は、確認検査実施機関による精密な検査の実施)</li> </ul>	食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>と畜検査頭数:132,051頭</li> <li>牛:18,333頭</li> <li>豚:113,718頭</li> <li>馬:0頭</li> <li>めん羊:0頭</li> <li>山羊:0頭</li> <li>BSE検査:0頭</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
2-2-6 食肉中の動物用医薬品、残留農薬の検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>と畜検査申請時に病歴や動物用医薬品の投与歴を申告するよう指導</li> <li>と畜される牛や豚などの動物用医薬品等の投与歴やと畜検査の結果をふまえて、動物用医薬品、残留農薬の検査を実施し、基準を超えて残留している食肉を排除</li> <li>基準値超過の場合は、産地の畜産部局へ情報提供し、再発を防止</li> </ul>	食肉衛生検査所 衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉の残留動物用医薬品検査 牛:44件 豚:32件</li> <li>食肉の残留農薬の検査 牛:16件 豚:12件</li> </ul>
2-3-1 食品関係施設の監視指導、苦情調査等	<ul style="list-style-type: none"> <li>営業の種類、施設の規模、取扱品目、食中毒の発生状況、違反・不良食品の発生状況や内容等を考慮した監視指導計画に基づき立入検査を実施</li> <li>夏期及び年末に重点的に監視指導を実施</li> <li>施設基準違反や製造基準違反の発見時に改善指導</li> <li>成分規格違反食品や表示違反食品の回収、廃棄等の措置</li> </ul>	食品監視センター 各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>監視指導件数:31,457件</li> <li>夏期一斉監視(7月) 監視指導:2,300件⇒違反:22件 食品検査:21件⇒違反:0件</li> <li>年末一斉監視(12月) 監視指導:631件⇒違反:41件 食品検査:37件⇒違反:0件</li> </ul>
2-3-2 市内流通野菜等の残留農薬、輸入食品、遺伝子組換え食品、その他食品の検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>市内製造の食品や輸入食品を含めた流通食品について、危害発生状況や違反状況等を基に収去検査計画を作成</li> <li>違反・不良食品を排除するため、食中毒原因微生物(腸炎ビブリオ、サルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルス等)、残留農薬、食品添加物、化学物質等の検査を実施</li> <li>検査結果を分析し衛生管理の向上に向けた指導を実施</li> <li>統計情報として整理し、食品衛生情報誌「食の情報館」などで公表</li> <li>収去検査の結果、成分規格違反等の違反発見時には、原因究明を図りながら、回収、廃棄等の迅速かつ適切な措置を講じ、違反食品の流通及び使用を防止</li> <li>違反食品が広域流通食品や輸入食品等の場合は、厚生労働省や消費者庁、関係自治体と連携し対応</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品等の検査検体数:3,021件⇒違反:4件</li> </ul>
2-3-3 給食施設の監視指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>HACCPの考え方にに基づき策定された「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導</li> </ul>	食品監視センター 各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食施設の監視指導:221件</li> </ul>
2-3-4 健康食品の監視指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づき、医薬品販売業者の店頭での健康食品の医薬品的効能効果の広告に関する監視指導</li> </ul>	健康安全課	<ul style="list-style-type: none"> <li>通年</li> <li>一斉監視及び新規・更新時等立入検査82件</li> <li>健康食品中の医薬品成分検査10件</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康食品について、製造者・販売者に対し食品衛生法及び食品表示法(衛生に関する事項)に基づく適正表示指導</li> </ul>	各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>新規・更新監視時等</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康食品について、製造者・販売者に対し食品表示法(保健に関する事項)及び「健康増進法」に基づく適正表示指導</li> </ul>	各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課	<ul style="list-style-type: none"> <li>随時:実績7件 (延指導 7回)</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
2-4-1 食品表示法に基づく表示の指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>国、県と連携して、食品品質表示の調査、指導</li> <li>食品表示法についての情報提供</li> </ul>	消費生活センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品品質表示の調査、指導:122件</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物、アレルゲン(アレルギー物質)、期限表示等の表示の監視指導</li> <li>講習会の実施による最新情報の提供</li> <li>市内製造食品や流通食品の収去検査の実施</li> </ul>	食品監視センター 各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生講習会 実施回数:87回 参加者数:3,939人</li> <li>食品表示法に関する相談件数:207件</li> <li>収去検査:104検体</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分等の表示の相談、監視指導</li> <li>事業者への情報提供</li> </ul>	各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養表示に関する相談、指導 随時:実績71件(延指導85回)</li> </ul>
2-4-2 消費生活条例等に基づく表示の指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>偽装表示の問題等が発生した場合に、消費生活条例等に基づき指導</li> </ul>	消費生活センター	随時実施
2-4-3 「健康増進法」、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく健康食品の表示の指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造者および販売者に対して「健康増進法」に基づく健康食品の虚偽・誇大広告禁止に関する相談、監視指導</li> </ul>	各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課	<ul style="list-style-type: none"> <li>虚偽誇大広告禁止等に関する相談、指導 随時:実績4件(延指導4回)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康食品について、医薬品販売業者の店舗での「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく適正表示指導</li> </ul>	健康安全課	<ul style="list-style-type: none"> <li>通年 一斉監視及び新規・更新時等 立入検査82件</li> </ul>
2-5-1 食品の安全性に関する情報収集	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生監視員、検査担当者等の職員を対象とする実務研修を実施</li> <li>HACCP等の専門的知識や新たな検査技術を習得する等、人材の養成及び資質の向上を図る</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>実務研修(集合又はオンライン):7回</li> <li>職場研修:随時</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省の研修会や各種学会等へ参加するとともに、専門学術誌などから最新の情報収集に努める</li> </ul>	食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所 衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>学会等参加:延べ 66回 168名</li> </ul>
2-5-2 食品のトレーサビリティシステムに関する情報収集	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林水産省等が行っている牛肉や米その他の食品についてのトレーサビリティシステムに関する情報を収集し、業務に活用する</li> <li>情報をホームページ等において提供</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所	随時
2-5-3 食品の安全性に関する試験、調査研究	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化等に適切に対応するため、業務上の諸問題に関する調査研究実施</li> <li>調査研究の結果を学会や各種研修会等での発表や業務に活用するとともに、市民や関係業者にも分かりやすく内容を紹介</li> </ul>	食肉衛生検査所 衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>随時、必要に応じて実施</li> <li>「食品添加物一日摂取量調査」(厚生労働省受託事業)</li> </ul>
2-5-4 食品の検査技術の普及と人材育成	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の検査技術の普及のため、地域の民間検査機関の研修、学生の研修を受入</li> </ul>	衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>研修受入:0回 人数0名</li> </ul>



基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
<b>3 緊急事態発生時の対応</b>			
3-1-1 食品が関係する健康被害発生時の原因究明、拡大防止	<p>食中毒発生時の原因究明、拡大防止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>患者等の喫食調査、食品残品検査、検便等を実施</li> <li>原因とみられる食品を特定、排除</li> <li>原因施設の行政処分などを実施し、被害拡大を防止</li> <li>公表基準に基づき、迅速に公表し被害の拡大防止、発生防止、適切な治療の確保を図る</li> <li>食中毒終結後には、その教訓を後の食中毒予防の施策に反映</li> <li>調査にあたっては関係機関と連携を図る</li> </ul>	<p>食品監視センター 各区衛生課 衛生研究所</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒発生件数:8件</li> </ul>
	<p>感染症に関する健康危機管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>医師から腸管出血性大腸菌感染症など食品の関与が疑われる感染症の発生届出が出された場合には、個別の事例ごとに感染者に関する健康調査・喫食調査等の疫学調査を行う</li> <li>食中毒が疑われる場合には生活衛生課・各区衛生課と連携して調査実施</li> <li>感染拡大防止のため、患者の同居等接触者の健康診断を実施</li> <li>集団感染が発生した場合には、個人情報に配慮したうえで必要に応じて公表し、予防及びそのまん延防止を図る</li> <li>初動調査にあたっては関係機関との連携を図る</li> </ul>	<p>感染症対策室 生活衛生課 各区管理課 各区衛生課 衛生研究所</p>	<p>以下の感染症患者について調査・指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○食品が原因となる可能性のある感染症(市内届出分)</li> <li>腸管出血性大腸菌感染症 37件</li> <li>E型肝炎 5件</li> <li>A型肝炎 2件</li> <li>細菌性赤痢 1件</li> </ul>
3-1-2 健康被害を起こすおそれのある食品等の流通防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林水産省等が行っている牛肉や米その他の食品についてのトレーサビリティシステムに関する情報を収集し、業務に活用する</li> <li>情報をホームページ等において提供</li> </ul>	<p>生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所</p>	<p>随時、必要に応じて実施</p>
3-1-3 健康食品による健康被害発生時の原因究明、拡大防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>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、速やかに拡大防止のための対応ができるよう、情報連絡体制等について随時確認</li> </ul>	<p>生活衛生課 各区衛生課 健康安全課</p>	<p>随時連絡を取りながら業務を行っている</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康食品による健康被害相談があった場合には、関係機関や関係課との連携を密にし、情報を共有するとともに、被害拡大防止の注意喚起</li> </ul>	<p>健康政策課 各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課</p>	<p>健康被害の相談事例なし</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>国や関係機関からの最新の情報収集を行い、検査に必要な標準品の確保や分析法の習得に努める</li> </ul>	<p>衛生研究所</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康食品中の医薬品検査: 10件</li> </ul>
3-2-1 食品が関係する健康被害情報の収集と集約	<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省や消費者庁が発信する健康被害情報等の収集</li> </ul>	<p>生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 衛生研究所</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒速報等の食品保健総合情報処理システムへの掲載:8回</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>消費者庁が発信する消費者事故情報等の情報収集</li> </ul>	<p>消費生活センター</p>	<p>随時実施</p>
3-2-2 関連情報の集約と対応方針の共有	<ul style="list-style-type: none"> <li>必要に応じ、関係課と情報共有</li> <li>食品安全対策推進会議の開催</li> <li>緊急事態発生時、タスクフォースを設置して対応</li> </ul>	<p>食品安全対策推進会議 (庁内関係課)</p>	<p>随時実施</p>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
3-2-3 感染性胃腸炎発生状況の把握と情報提供	・社会福祉施設等での発生状況を把握 ・関係課に情報提供	感染症対策室 各区管理課	・調査・指導 ○公表事例(集団感染事例) ・感染性胃腸炎89件
	・感染症発生動向調査の実施と情報提供	衛生研究所	○感染症発生動向調査 週報(HP更新) 月報(HP更新)
3-3-1 健康被害発生時の安全性にかかわる情報提供	・食品が関係する健康被害発生時、科学的な観点から安全性に関する情報を提供	生活衛生課	随時
3-3-2 関係各課からの情報提供と対策の要請	・関係課より関係者に向けて、食品が関係する健康被害情報の提供とともに防止対策等を要請	関係各課公所	随時
3-3-3 東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故に伴う食品中の放射性物質の検査等	・中央卸売市場に流通する生鮮農水産物について、モニタリング調査のため、放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	生活衛生課 食品監視センター 衛生研究所	・市場流通品の放射性物質検査:82件
	・モニタリング調査のため、野菜、乳、食肉、卵などの市内流通品について、放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	生活衛生課 各区衛生課 食肉衛生検査所 衛生研究所	・市内流通品の放射性物質検査:25件
	・市内生産林産物の安全性確保と消費者の不安解消・風評被害を防止するため、仙台農業協同組合と連携し、仙台産林産物の放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	農林土木課 衛生研究所	・本市で生産される林産物の放射性物質検査を実施 4月1日～9月30日 16点 10月1日～10月31日 4点
	・水質検査計画に基づき、水道水について放射性物質の検査を実施し、ホームページで情報提供	水質管理課	・市内浄水場および配水所の水道水の検査 4月1日～9月30日 18件 10月1日～3月31日 18件
	・家庭菜園等で収穫した野菜等について不安を持つ市民に対する取組みとして、市民持込み食品等を対象に、放射性物質の簡易測定を実施し、ホームページで情報提供	環境対策課 各区役所・総合支所	・市民持込み食品等放射性物質簡易測定 平成28年度 257件 平成29年度 127件 平成30年度 142件 令和元年度 92件 令和2年度 71件 令和3年度 58件 令和4年度 24件
<b>4 相互理解のためのリスクコミュニケーションの推進</b>			
4-1-1 食品の安全性確保に関する計画案への意見募集	・食品安全対策協議会、シンポジウム等、せんだい食の安全サポーター会議での意見交換 ・ホームページへの掲載、各区保健福祉センターでの配布等により計画案を公表 ・広く市民から意見を求め確定した計画を公表	生活衛生課	・計画案の意見募集:12月7日～1月6日 (意見数:24件) ・監視指導計画公表:令和5年3月

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
4-1-2 仙台市食品安全対策協議会の開催	<ul style="list-style-type: none"> <li>学識経験者、食品等事業者、消費者等の委員で構成する食品安全対策協議会を定期的に開催し、食品の安全性確保に関する施策や食品衛生監視指導計画等について意見交換を実施</li> <li>各種パンフレット、市政だより、ホームページへの掲載により情報提供</li> </ul>	生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全対策協議会の開催:年2回(11月, 2月)</li> </ul>
4-1-3 食品衛生監視指導計画の作成と公表	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全対策協議会、シンポジウム等、せんだい食の安全サポーター会議での意見交換を始め、ホームページ掲載、各区保健福祉センターでの配布等により監視指導計画案を公表</li> <li>広く市民から意見を求め確定した監視指導計画を公表</li> </ul>	生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>計画案の意見募集:12月7日～1月6日(意見数:24件)</li> <li>監視指導計画公表:令和5年3月</li> </ul>
4-1-4 せんだい食の安全サポーターの活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>講演会や食品検査施設等の見学会への参加</li> <li>市が実施する市民への啓発や監視指導計画案に対し意見を表明</li> </ul>	生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、講演会及び見学会に代えて、書面による在宅研修を実施(3回)</li> <li>せんだい食の安全サポーターに、監視指導計画案への意見聴取を行った</li> </ul>
4-2-1 食品安全についてわかりやすく伝える人材の育成(職員)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生監視員など職員を対象にリスクコミュニケーションの技術向上の研修を実施</li> </ul>	生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生関係職員研修会の中で実施</li> <li>研修会実施回数:7回</li> </ul>
4-2-2 食品の安全性についてわかりやすく伝えることができる人材の育成(市民)	<ul style="list-style-type: none"> <li>せんだい食の安全情報アドバイザーの育成及び活用</li> <li>リスクコミュニケーションの場で、消費者の立場から食品衛生に関する意見を表明</li> <li>食品の安全性に関する知識の普及活動を食品衛生監視員とともに行う</li> </ul>	生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、講演会及び見学会に代えて、書面による在宅研修を実施(6回)</li> <li>せんだい食の安全アドバイザーに、監視指導計画案への意見聴取を行った</li> </ul>
4-2-3 農業現場、市場、食品検査施設など食品関連施設の見学受入れ促進	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設見学を受入れ、業務内容の紹介とともに意見交換</li> </ul>	中央卸売市場 食肉市場 農政企画課 健康教育課 食品監視センター 食肉衛生検査所 衛生研究所	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、中止または規模を縮小して行った <b>中央卸売市場</b> 実施回数: 9回 参加人数:123名 <b>食肉市場</b> 実施回数: 1回 参加人数:32名 <b>農政企画課</b> 実施回数:2回 参加人数:30名 <b>健康教育課</b> 実施回数: 0回 参加人数:0名  <b>食品監視センター</b> 実施回数: 3回 参加人数:10名 <b>食肉衛生検査所</b> 実施回数:3回 参加人数:11名 <b>衛生研究所</b> 実施回数:0回 参加人数:0名
4-3-1 食品等事業者への情報提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品等事業者に対してHACCPの実務や食中毒並びに食品表示等に関する講習会を開催</li> <li>最新情報を提供し、事業者や食品衛生責任者、調理従事者の資質の向上を図る</li> <li>依頼に基づき講習会を実施</li> <li>食中毒多発時など注意喚起が必要な場合に、食品事業者に対して注意を促す緊急の通知を実施</li> <li>食品等事業者に対して、ファクシミリ等による情報発信</li> <li>最新の食品衛生情報や仙台市における検査情報を各種媒体により発信</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生講習会 実施回数:87回 参加者数:3,939人</li> <li>「食品監視センターだより」の発行:12回</li> <li>ノロウイルス検査結果の発信:5回</li> <li>通知文書発行:延べ28回</li> <li>ファクシミリ等による情報提供:延べ118回</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>中央卸売市場内業者に対して、適宜メールによる情報提供</li> </ul>	中央卸売市場業務課	延べ 47回 96事業者

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
4-3-2 消費者への情報提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市政だより、各種パンフレット、ホームページ等を通じて食品の安全性に関する知識の普及啓発</li> <li>・各区保健福祉センター衛生課窓口や区内の量販店等で常時パンフレットの配布</li> <li>・区役所ロビーで食中毒予防のパネル等の展示</li> <li>・食品衛生情報誌「食の情報館」にて、監視指導数や食品検査数等の監視指導計画の実施結果について令和4年6月を目途に公表</li> <li>・夏期及び年末の一斉監視結果を速やかに公表</li> <li>・食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報の提供</li> <li>・食品に関する講座等の開催</li> <li>・消費生活情報誌「ゆたかな暮らし」にて、食品に関する情報の提供</li> </ul>	<p>生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 衛生研究所</p> <p>消費生活センター</p>	<p>生活衛生課 各区衛生課 食品監視センター 随時、必要に応じて実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市民向け講習会 実施回数:26回 参加人数:412人</li> <li>・食品衛生出前講座 実施回数:0回 参加人数:0人</li> <li>・情報誌「食の情報館」発行:4,000部(6月)</li> <li>・夏期一斉(7月)及び年末一斉(12月)監視結果公表</li> <li>・食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報をHPで提供</li> </ul> <p>衛生研究所 ・仙台市衛生研究所報の発行</p> <p>消費生活センター ・消費生活情報誌「ゆたかな暮らし」にて情報提供:2回(12月号・3月号)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者教育ウェブ教材「伊達学園」内コンテンツ「授業でござる」において食品の消費期限や、地産地消を学ぶページを掲載:随時</li> </ul>
4-3-3 わかりやすい科学的・技術的情報の発信	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報誌「情報広場」による広報の実施</li> </ul>	衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HPによる広報</li> </ul>
4-3-4 食品の安全性に関する出前講座	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生出前講座の実施</li> </ul>	<p>食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所 衛生研究所</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生出前講座 実施回数:0回 参加人数:0人</li> </ul>
4-4-1 食品の安全性に関する相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活衛生課、各区保健福祉センター衛生課、食品監視センターで、食品苦情や食品に関する相談の受付</li> <li>・健康被害等の発生・拡大につながる重大な情報を入手したときは、緊急に当該食品の流通状況調査、監視指導を行い、必要に応じ食品検査を実施し当該食品を排除</li> <li>・調査結果を相談者に報告し、相談内容については分析・評価し施策に反映</li> </ul>	<p>生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 衛生研究所</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苦情件数:254件</li> <li>・食品に関する相談は随時受付</li> <li>・緊急調査等は必要に応じ随時実施</li> </ul>
4-4-2 食品の表示に関する相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の表示に関する相談受付</li> </ul>	<p>健康政策課 各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課 消費生活センター</p>	<p>生活衛生課 各区衛生課 食品監視センター 随時</p> <p>健康政策課 各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課 随時:実績1件</p> <p>消費生活センター 相談受付件数 実績111件</p>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
4-5-1 食品の安全性に関するリスクコミュニケーションの推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全対策協議会の開催、シンポジウムや講演会の開催、せんだい食の安全サポーター会議の開催、せんだい食の安全情報アドバイザーの活動等を通じて消費者、食品等事業者との意見交換</li> <li>・各種パンフレット、市政だより、ホームページ掲載による情報提供</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全対策協議会の開催:年2回(11月,2月)</li> <li>・せんだい食の安全サポーター会議の開催(書面研修):年3回</li> <li>・せんだい食の安全情報アドバイザーの活動(書面研修):年3回</li> <li>・パンフレット、広報誌による情報提供は随時実施</li> </ul>
4-5-2 消費者と生産者等との相互交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安心できる地場産農産物への理解促進のため、「収穫まつり」、「旬の香り市」等を開催</li> </ul>	農政企画課	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;収穫まつり&gt; 11月12日・13日、せんだい農業園芸センターみどりの杜にて開催した。</li> <li>&lt;旬の香り市&gt; ・勾当台公園カフェ前で15回開催した。</li> <li>・せんだい農業園芸センターみどりの杜で5回開催した。</li> </ul>
4-5-3 中央卸売市場水産物部、青果部、食肉部取引委員会及び月例委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・品質管理の取組について報告し、有識者の意見を参考にしながら、品質管理の高度化への取り組みに反映させます</li> </ul>	中央卸売市場業務課 食肉市場	<b>中央卸売市場業務課</b> 各日月例委員会で品質管理の高度化に取り組んだ <b>食肉市場</b> 食肉部取引委員会は未実施だが、必要に応じて本市場の現状等情報提供を行う
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・月例委員会のなかで、衛生管理状況を含めた意見交換を行う</li> </ul>	中央卸売市場業務課 食品監視センター	各日月例委員会で意見交換を行った
4-5-4(4-2-3の再掲) 農業現場、市場、食品検査施設などの見学	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設見学を受入れ、業務内容の紹介とともに意見交換</li> </ul>	中央卸売市場 食肉市場 農政企画課 健康教育課	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、中止または規模を縮小して行った <b>中央卸売市場</b> 実施回数:9回 参加人数:123名 <b>食肉市場</b> 実施回数:1回 参加人数:32名 <b>農政企画課</b> 実施回数:2回 参加人数:30名 <b>健康教育課</b> 実施回数:0回 参加人数:0名
		食品監視センター 食肉衛生検査所 衛生研究所	<b>食品監視センター</b> 実施回数:3回 参加人数:10名 <b>食肉衛生検査所</b> 実施回数:3回 参加人数:11名 <b>衛生研究所</b> 実施回数:0回 参加人数:0名
4-5-5 体験型教室の開催	<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子科学教室の開催</li> </ul>	衛生研究所	実施回数:0回 参加人数0名
<b>5 食品の安全性確保の観点からの食育の推進</b>			
5-1-1(4-5-2の再掲) 消費者と生産者等との相互交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安心できる地場産農産物への理解促進のため、「収穫まつり」、「旬の香り市」等を開催</li> </ul>	農政企画課	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;収穫まつり&gt; 11月12日・13日、せんだい農業園芸センターみどりの杜にて開催した。</li> <li>&lt;旬の香り市&gt; ・勾当台公園カフェ前で15回開催した。</li> <li>・せんだい農業園芸センターみどりの杜で5回開催した。</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
5-2-1(4-3-1の再掲) 食品等事業者への情報提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品等事業者に対してHACCPの実務や食中毒並びに食品表示等に関する講習会を開催</li> <li>最新情報を提供し、事業者や食品衛生責任者、調理従事者の資質の向上を図る</li> <li>依頼に基づき講習会を実施</li> <li>食中毒多発時など注意喚起が必要な場合に、食品事業者に対して注意を促す緊急の通知を実施</li> <li>食品等事業者に対して、ファクシミリ等による情報発信</li> <li>最新の食品衛生情報や仙台市における検査情報を各種媒体により発信</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生講習会 実施回数:87回 参加者数:3,939人</li> <li>「食品監視センターだより」の発行:12回</li> <li>ノロウイルス検査結果の発信:5回</li> <li>通知文書発行:延べ28回</li> <li>ファクシミリ等による情報提供:延べ118回</li> </ul>
5-2-2(4-3-2の再掲) 消費者への情報提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>中央卸売市場内業者に対して、適宜メールによる情報提供</li> <li>市政だより、各種パンフレット、ホームページ等を通じてにて食品の安全性に関する知識の普及啓発</li> <li>各区保健福祉センター衛生課窓口や区内の量販店等で常時パンフレットの配布</li> <li>区役所ロビーで食中毒予防のパネル等の展示</li> <li>食品衛生情報誌「食の情報館」にて、監視指導数や食品検査数等の監視指導計画の実施結果について令和4年6月を目途に公表</li> <li>夏期及び年末の一斉監視結果を速やかに公表</li> <li>食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報の提供</li> <li>食品に関する講座等の開催</li> <li>消費生活情報誌「ゆたかな暮らし」にて、食品に関する情報の提供</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 衛生研究所    消費生活センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>延べ 47回 96事業者</li> <li>生活衛生課 各区衛生課 食品監視センター 随時、必要に応じて実施</li> <li>市民向け講習会 実施回数:26回 参加人数:412人</li> <li>食品衛生出前講座 実施回数:0回 参加人数:0人</li> <li>情報誌「食の情報館」発行:4,000部(6月)</li> <li>夏期一斉(7月)及び年末一斉(12月)監視結果公表</li> <li>食品等事業者が行う食品の自主回収に関する情報をHPで提供</li> <li>衛生研究所 ・仙台市衛生研究所報の発行</li> <li>消費生活センター ・消費生活情報誌「ゆたかな暮らし」にて情報提供:2回(12月号・3月号)</li> <li>消費者教育ウェブ教材「伊達学園」内コンテンツ「授業でござる」において食品の消費期限や、地産地消を学ぶページを掲載:随時</li> </ul>
5-2-3(4-3-4の再掲) 食品の安全性に関する出前講座	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生出前講座の実施</li> </ul>	食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所 衛生研究所	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生出前講座 実施回数:0回 参加人数:0人</li> </ul>
5-2-4(4-5-1の再掲) 食品の安全性に関するリスクコミュニケーションの推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全対策協議会の開催、シンポジウムや講演会の開催、せんだい食の安全サポーター会議の開催、せんだい食の安全情報アドバイザーの活動等を通じて消費者、食品等事業者との意見交換</li> <li>各種パンフレット、市政だより、ホームページ掲載による情報提供</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全対策協議会の開催:年2回(11月, 2月)</li> <li>せんだい食の安全サポーター会議の開催(書面):年3回</li> <li>せんだい食の安全情報アドバイザー研修の開催(書面):年3回</li> <li>パンフレット、広報誌による情報提供は随時実施</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
5-3-1(4-4-1の再掲) 食品の安全性に関する相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>生活衛生課、各区保健福祉センター衛生課、食品監視センターで、食品苦情や食品に関する相談の受付</li> <li>健康被害等の発生・拡大につながる重大な情報を入手したときは、緊急に当該食品の流通状況調査、監視指導を行い、必要に応じ食品検査を実施し当該食品を排除</li> <li>調査結果を相談者に報告し、相談内容については分析・評価し施策に反映</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課	<ul style="list-style-type: none"> <li>苦情件数:254件</li> <li>食品に関する相談は随時受付</li> <li>緊急調査等は必要に応じ随時実施</li> </ul>
5-3-2(4-4-2の再掲) 食品の表示に関する相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の表示に関する相談受付</li> </ul>	生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課  健康政策課 各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課 消費生活センター	<p>生活衛生課 各区衛生課 食品監視センター 随時</p> <p>健康政策課 各区家庭健康課 各総合支所保健福祉課 随時:実績1件</p> <p>消費生活センター 相談受付件数 実績111件</p>
5-4-1 食品の安全性に関する情報提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食だより、リーフレット、ポスターなどを通して、入所している子どもの家庭や地域の子育て家庭への普及啓発</li> <li>子どもへの食育活動や保護者会、子育て支援事業、市民センター等地域への出前講座などで情報提供</li> </ul>	運営支援課	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食だよりを発行 公立保育所 33か所、私立保育所(園)128か所 認定こども園 69か所において毎月発行</li> <li>食育活動や保護者会で情報提供 公立保育所 33か所 私立保育所(園) 132か所 認定こども園 47か所 } 随時実施</li> <li>地域活動事業、子育て支援事業などで情報提供 認可保育所、認定こども園で随時実施</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>単独調理校・学校給食センターで給食だよりを6回以上発行</li> <li>学校給食に関するホームページでの、献立等の情報提供</li> <li>学校における給食試食会などでの情報提供</li> <li>市政出前講座での情報提供</li> </ul>	健康教育課	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食だよりを発行 センター 6回 単独調理校 1~12回程度</li> <li>ホームページ更新 随時実施</li> <li>センター対象校にて試食会などでの情報提供 随時実施</li> </ul>

基本方針の体系	令和4年度アクションプラン	担当課	実施結果
<b>6 関係機関との連携</b>			
6 関係機関との連携	<p>監視指導の実施体制</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生に関する業務は、5区の保健福祉センター衛生課、食品監視センター、食肉衛生検査所、衛生研究所及び生活衛生課で連携して実施</li> <li>各部署間の情報交換を密にし、監視指導、収去検査等を実施</li> </ul> <p>庁内の連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の安全性確保に係る部署の課長で構成する「食品安全対策推進会議」を開催し、意見交換や情報の共有化を図り庁内の連携強化に努める</li> </ul> <p>国・自治体との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>大規模食中毒発生時、広域流通食品や輸入食品の違反発見時における東北広域連携協議会等による国の機関や関係自治体との緊密な情報交換、連絡調整の実施</li> </ul> <p>農水産部局との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生産地の自治体との連携に努め、安全情報を収集</li> </ul> <p>検査体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生検査業務の信頼性を確保するため、衛生研究所、食肉衛生検査所、食品監視センター及び各区衛生課では、試験検査に関する業務管理基準(GLP)に基づき、定期的な内部点検を実施</li> <li>外部精度管理調査による検査精度の信頼性確保</li> <li>必要な検査機器の整備、検査担当者の技術研修の実施</li> </ul>	<p>生活衛生課 食品監視センター 各区衛生課 食肉衛生検査所 衛生研究所</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生担当係長会議:7回 その他の情報交換等は随時実施</li> <li>食品安全対策推進会議:2回</li> <li>国や自治体との連携:随時実施</li> <li>GLPに基づく定期点検 内部点検:延べ9回 外部精度管理:14回</li> <li>検査機器整備 食品監視センター 蒸留水製造装置、ボルテックスミキサー、連続分注ピペット、バイオボックス 衛生研究所 コロニーカウンター、プログラム恒温器(2台)、ウォーターバス、ホットプレート</li> <li>検査担当者の技術研修:随時</li> </ul>