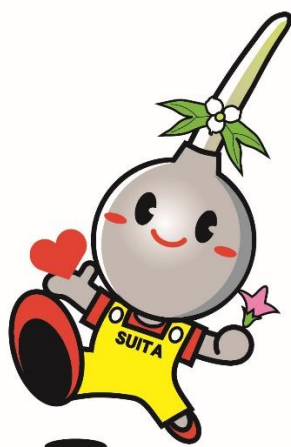


令和6年度(2024年度)

吹田市食品衛生監視指導計画



吹田市のイメージキャラクター

すいたん



吹田市
Suita City

目次

I. 監視指導計画の基本的事項	2～3
1 目的	
2 実施期間	
3 監視指導の実施に関する基本的な方向	
4 監視指導の実施体制	
5 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携	
6 農林水産部局等との連携	
7 試験検査実施機関の体制の整備等	
II. 監視指導の実施に関する事項	3～6
1 共通監視事項	
2 重点監視事項	
3 立入検査	
4 収去検査	
5 一斉取締り	
6 違反発見時の対応	
III. 食中毒等健康危害発生時の対応	6
1 食中毒等健康危害発生時の対応	
2 食中毒等健康危害の拡大及び再発防止	
IV. 事業者に対する自主衛生管理の推進	7
1 食品衛生管理者等の設置	
2 HACCP導入の推進及び指導	
3 自主回収届出の推進	
V. 関係相互の情報及び意見交換に関する事項	7
1 監視指導に係る公表等	
2 市民への情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)等の実施	
VI. 食品衛生に係る人材育成・資質向上等	7
【表1】 令和6年度監視指導実施計画	8
【表2】 令和6年度食品等検査実施計画	9
用語説明(50音順)	10～13

※下線のある用語について説明しています。

I. 監視指導計画の基本的事項

1 目的

食品衛生上の危害発生防止と食品衛生に関する正しい知識の普及を目的とし、重点的、効果的かつ効率的な監視指導を行うため、食品衛生法第24条の規定に基づく令和6年度吹田市食品衛生監視指導計画(以下、「監視指導計画」という。)を策定します。

2 実施期間

令和6年(2024年)4月1日から令和7年(2025年)3月31日まで

3 監視指導の実施に関する基本的な方向

(1)食品等事業者の責務

- ① 食品等の安全性を確保するために、知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等に努めること。
- ② HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理(衛生管理計画及び手順書の作成、当該計画等に沿った衛生管理、記録の作成及び保存等)を実施すること。

(2)吹田市の責務

- ① 食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品等を供給していることを確認するため、監視指導を実施すること。
- ② 知識の普及、情報収集、人材育成等を実施すること。
- ③ 食品衛生に関する施策についての情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の促進を図ること。

(3)市民の役割

- ① 食品の安全性の確保に関する知識と理解を深め、適切に食品を選択し、安全で健やかな食生活を送ること。
- ② 食品の安全性の確保に関する施策に意見を表明するよう努めること。

4 監視指導の実施体制

保健所の食品衛生監視員の人員の確保を図り、監視指導計画に基づき監視指導や収去、食品等事業者及び消費者からの相談対応等を実施します。

5 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合や、都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品等又は輸入食品等の違反を発見した場合は、速やかに厚生

労働省に連絡するとともに関係自治体と情報を共有し、連携を図りながら対策を講じます。

特に、広域的な食中毒事案発生時には、厚生労働大臣が設ける広域連携協議会のもと、食中毒の原因調査及びその結果に関する情報を関係機関と共有し、緊密に連携を図りながら食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大の防止のための対策を講じます。

また、大阪府内で食品衛生を所管している10自治体(大阪府、大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市)で構成する大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会や近畿圏の各自治体との連絡会議等で、積極的に食品衛生に関する情報交換や業務の連携を図ります。

6 農林水産部局等との連携

農林水産物の生産段階における安全性確保のため、近畿農政局や大阪府環境農林水産部と違反情報を適宜共有する等、連携体制を確保します。

また、不適切な食品表示に関する監視を強化するため、大阪食品表示監視協議会等で食品表示に関する情報交換や業務の連携を図ります。

7 試験検査実施機関の体制の整備等

食品等の試験検査は、独立行政法人大阪健康安全基盤研究所へ依頼し、業務の適正な管理を求めます。

II. 監視指導の実施に関する事項

食品等に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、食品衛生法等関係法令に基づき、次の項目について監視指導を実施します。

1 共通監視事項

- ・ 営業施設の構造・設備や衛生管理が、食品衛生法、大阪府食品衛生法施行条例等に定められた基準に適合していること。許可営業者の地位が事業譲渡により承継されたときは、地位を承継した者による衛生管理が適切に行われていること。
- ・ HACCPに沿った衛生管理が実施されていること。
- ・ 食品表示法に基づき、適正に表示がされていること。

2 重点監視事項

(1)食中毒防止対策

① カンピロバクターによる食中毒の防止対策

カンピロバクターは市販の鶏肉の調査において高い割合で検出されるなど、食鳥肉との関連性が高いことが知られています。実際、生又は加熱不十分な鶏肉の喫食によるカンピロバクター食中毒事例は、全国的に多発しています。

このことから、食肉処理事業者及び販売店に対して、加熱用である旨の情報伝達を鶏肉の販売先へ確実にを行うように監視指導し、飲食店に対して、鶏肉の生食メニューの提供を控えるよう呼びかけるとともに、十分に加熱して提供するよう監視指導を行います。

また、消費者に対して、生又は表面をあぶった程度の加熱不十分な鶏肉を喫食するリスクについて啓発を行います。

② 腸管出血性大腸菌(0157、026 等)による食中毒の防止対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、特に高齢者や乳幼児等で人命にかかわる重篤な健康被害につながる可能性があります。

その原因となり得る食肉、生食用野菜、果実等の衛生的な取り扱いと食肉をはじめとする食品の十分な加熱や殺菌の実施について、飲食店や集団給食施設に対し監視指導を行います。

また、腸管出血性大腸菌による食中毒は、広域的な発生事例もあることから、国や他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し、早期探知、情報共有に努めます。

③ ノロウイルスによる食中毒の防止対策

ノロウイルスによる食中毒の原因の多くが、感染者である調理従事者を介した食品の二次汚染であることから、手洗い及び手指消毒の励行、使い捨て手袋の着用、従事者の健康管理、加熱調理の徹底、施設設備の洗浄及び消毒等について指導を行います。特に、大量調理施設や高齢者福祉施設では、食中毒が発生した場合の大規模化、重症化の可能性が高まることから、これらの施設に対して重点的な監視を実施します。

④ 魚介類の刺身等を提供する施設に対する食中毒防止対策

魚介類の刺身等を原因としたアニサキス等による食中毒等を防止するため、飲食店や魚介類販売店を対象として鮮度確認及び目視確認の徹底、必要に応じて冷凍や加熱を徹底するよう監視指導を行います。

⑤ 大規模食中毒防止対策

多数の人々に食品を提供する大規模な調理施設は、食中毒事件発生時の患者も多数に上ることが予想されるため、重点的に監視指導を行います。また、中小規模の病院、高齢者福祉施設、学校給食施設等に関しても、食中毒発生時の影響が大きくなる傾向があることから、同様に重点的な監視指導を行います。

(2) 広域流通食品等製造施設の監視指導

広域流通食品等は、事故発生時の健康被害等の影響が市域を超えて広域に及ぶこと

から、製品を広域に流通させる大規模な食品等製造施設に対し、製造工程、製品等について監視を行い、衛生管理の徹底について指導します。

(3)適正表示対策

食品表示法に基づき、食品等事業者が適正な食品の表示を行うよう、監視指導及び助言を行います。

アレルギーを含む食品に適正な表示がされていない場合、重大な健康被害が発生するおそれがあるため、食品製造施設や食品販売施設においてアレルギーを含む食品の表示に係る監視指導を実施します。

製造者や流通業者による期限表示の改ざん等が行われた事例があることから、科学的根拠に基づく適正な期限の設定及び表示について監視指導を行います。

原産地、原料原産地表示等の品質事項に関しては指導権限のある関係機関との連携を強化します。

(4)輸入食品対策

市内に流通する輸入食品の収去検査等を行い、輸入食品の安全性確保に努めます。

(5)新設許可業種及び届出施設の監視指導

食品衛生法改正により、令和3年6月1日に営業許可業種の見直しや、営業許可業種以外の食品等事業者を対象とした営業届出制度が創設されました。このことについて、引き続き、食品等事業者へ周知を図り、法改正後の規制に基づく遵守事項等について監視指導を行います。

3 立入検査

市内の食品関係施設について、過去の食中毒の発生頻度、事故発生時の危害の大きさ、製造、加工、販売等をする食品等の広域性や営業の特殊性を考慮して、年間の立入計画を【表1】のとおり定めます。また、市内及び全国的な法令違反状況や危害発生状況に応じた監視指導にも努めます。

4 収去検査

市内で製造、加工、販売等される食品等について、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品等について、流通量の季節変化、規格基準等を考慮し、【表2】のとおり収去検査を実施します。

5 一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期は仕出し弁当調製施設や集団給食施設等を、食品流通

量が増加する年末は大規模小売店等を対象に、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導を実施します。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生した場合は、必要に応じて監視指導を実施します。

6 違反発見時の対応

食品衛生法等の関係法令に違反した食品等を発見した場合、違反が軽微で直ちに改善された場合を除き、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、回収、廃棄等の措置を迅速に講じるよう指示、命令を行います。また、違反が軽微であり直ちに改善が図られているものや、自主回収等の危害拡大防止措置が講じられているものを除き、書面による改善指導を行います。必要に応じ、食品衛生法に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

広域流通食品及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講じます。

食品衛生上の危害状況を明らかにし、危害の拡大及び再発を防止するため、法令に違反した者に対し行政処分を行った事例は、原則として公表します。

Ⅲ. 食中毒等健康危害発生時の対応

1 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等の健康危害情報を探知した場合は、必要に応じ速やかに関係部局への情報提供及び密接な連携を図りながら、患者の症状、喫食状況等の調査、検査等を実施し、迅速な原因究明を行います。

食中毒等による健康危機事象発生時における検査業務については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所と協力協定を締結し、迅速かつ円滑に実施します。

また、食品等事業者から指定成分等含有食品による健康被害情報の報告を受けた場合は、必要な調査を実施するとともに、厚生労働省へ報告及び他の都道府県等の食品衛生担当部局に情報提供を行います。

2 食中毒等健康危害の拡大及び再発防止

営業の禁止、停止等の行政処分や、施設の衛生指導及び調理従事者に対する衛生教育を必要に応じて行い、危害拡大防止及び再発防止を図ります。

また、食中毒予防及び健康危害拡大防止の観点から、必要と判断した場合は、事例の概要や措置について公表するとともに、ホームページに掲載等して食品等事業者及び市民へ注意喚起を行います。

IV. 事業者に対する自主衛生管理の推進

1 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者及び食品衛生責任者について設置の徹底を図り、食品等事業者の自主的な衛生管理を推進します。

2 HACCP導入の推進及び指導

全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理に対応できるよう、周知、指導等を行い、また、事業者からの相談に積極的に応じることにより、自主的な取組を支援します。

すでにHACCPに沿った衛生管理を行っている事業者に対しては、監視時等に記録等の確認を行い、必要に応じて指導、助言等を行います。

3 自主回収届出の推進

令和3年6月1日から、食品等事業者が食品等の自主回収を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき自主回収情報の報告が義務づけられました。自主回収に着手した場合は、遅滞なく届出を行うよう、届出方法等の周知・指導を行います。

V. 関係相互の情報及び意見交換に関する事項

1 監視指導に係る公表等

監視指導計画の策定に当たっては、ホームページ等で素案を公表し、市民から広く意見を募集します。また、監視指導計画の実施結果については、年度ごとに取りまとめ、ホームページで公表します。

2 市民への情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)等の実施

家庭での食中毒防止や市民の衛生知識の向上のため、ホームページ、ソーシャルネットワークサービス(SNS)、市報等で情報提供を行い、食品衛生に関する知識の普及に努めます。市内の大学と連携し、学生等若い世代を中心にカンピロバクター食中毒が全国的に多発していることを踏まえ、学生向けに啓発情報を発信していきます。また、必要に応じて消費者や食品等事業者との意見交換を行います。

VI. 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

厚生労働省、他の都道府県等が開催する技術研修会等への参加により、最新の知見や技術の習得を行い、食品衛生監視員の資質向上を図ります。

【表1】

令和6年度監視指導実施計画

監視指導 予定回数	実施 計画数	対象施設	対象施設の要件
年1回	3	食中毒原因施設	過去2年間に食中毒の原因となった施設
	0	違反食品製造施設	過去2年間に違反食品を製造した施設
	3	広域流通食品製造施設	広域的に流通する食品等の製造施設
	10	中規模又は大量調理施設	仕出し、弁当調製等を行う施設のうち、同一メニューの提供数が概ね1回100食以上又は1日750食以上提供する施設
	52	集団給食施設	保育所、学校教育施設、高齢者福祉施設、病院、診療所等の給食施設
	4	規格基準の定められた食品の製造施設	乳製品、冷凍食品、食肉製品、アイスクリーム類、魚肉練り製品、清涼飲料水、添加物等の製造施設
	35	大規模小売店	バックヤードキッチンを有するスーパーマーケット等の施設
	55	食肉販売業施設、 飲食店営業施設等	生食用食肉を提供すると考えられる施設、過去1年間に健康被害が疑われる苦情等があった施設

※その他の施設については営業の種類、製造又は販売される食品等の品目、食中毒や異物混入等の食品等による事故が発生した場合の影響等を考慮し立入検査を行います。

【表2】

令和6年度食品等検査実施計画

検査対象	検体数	微生物	添加物	残留農薬	動物用医薬品	その他
乳・乳製品 (アイスクリーム類を除く)	17	12		1	1	3
アイスクリーム類・氷菓	4	4				
食肉・卵・食肉加工品	30	22	1	1	5	1
魚介類・魚介加工品	19	18	1			
農産物および加工品	32(19)	12(4)	3(3)	13(9)		4(3)
その他の食品【※】	94(8)	74(3)	18(5)			2
総数	196(27)	142(7)	23(8)	15(9)	6	10(3)

【※】菓子類、レトルト食品、清涼飲料水、弁当・惣菜類、給食施設食品、容器・包装等

※ ()内は、輸入食品の件数を再掲

〈検査項目について〉

微生物：食中毒細菌(腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌等)について、食品衛生法に基づき定められた成分規格の適合状況等を検査します。

添加物：着色料、保存料、甘味料等の添加物について検査を実施し、食品衛生法に基づき定められた使用基準(対象食品、使用量、使用目的等)の遵守状況を確認します。また、検査結果から、添加物に関して、食品表示法に基づく適正表示がされているかを確認します。

残留農薬：農産物における残留農薬を検査します。食品衛生法に基づき、食品中に残留する農薬の限量(残留基準)が定められており、この基準を超えて農薬が残留する食品の流通は禁止されています。

動物用医薬品：卵や食肉における駆虫薬・合成抗菌薬等を検査し、食品衛生法に基づき定められた、食品中に残留する動物用医薬品の残留基準の適合状況を確認します。

その他：PCB(ポリ塩化ビニル)、成分規格(理化学検査に係るもの)、アレルギー物質について検査します。

用語説明(50音順)

アニサキス

サバ、アジ等の魚介類に寄生している寄生虫(線虫)の一種。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こす。

多くの場合、食後数時間から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐等の症状を呈する。

アレルゲン

食物の摂取により起こる過剰な免疫反応を「食物アレルギー」、アレルギーを引き起こすことが知られている原因物質を「アレルゲン」という。

食品表示法において、「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」の8品目が「特定原材料」として表示が義務付けられ、「アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン」の20品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている。

黄色ブドウ球菌

人や動物の傷口や皮膚、鼻腔、腸管等に存在する常在菌。傷口に化膿を引き起こすことでも知られ、化膿巣には本菌が大量に増殖している。手指の化膿巣から食品が汚染されると、食品中で本菌が増殖する際にエンテロトキシンという毒素が産生される。エンテロトキシンは耐熱性が高く、100℃20分の加熱を行っても完全に失活しない。エンテロトキシンを食品とともに摂取することにより食中毒が発生する。

潜伏期間は30分～5時間と非常に短く、嘔吐、下痢等の症状を呈する。

カンピロバクター

家畜(牛、豚、鶏等)の腸管内に生息する食中毒菌の一種。特に鶏肉からの検出率が高く、生又は加熱不十分の鶏肉の喫食を原因とする食中毒が全国で多発している。少量の菌で感染が成立し、潜伏期間は1～7日で、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈する。75℃1分以上の加熱で死滅する。

規格基準

食品衛生法第13条に基づき、販売する食品、添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められている。規格基準に適合しない食品、添加物は製造、加工、販売等が禁じられている。

広域流通食品

都道府県等の区域を超えて広範囲に流通する食品で、輸入食品以外のものをいう。

広域連携協議会

厚生労働大臣が食品衛生法第21条の3に基づき監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を目的として設置する協議会。地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局並びに区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区をその構成員として設けることとされる。広域的な食中毒事案の発生等、緊急を要する場合に開催され、必要な対策について協議する。

サルモネラ属菌

動物の腸管内に広く分布している食中毒菌の一種。卵、食肉、食鳥肉等が食中毒の原因となることが多い。潜伏期間は6～72時間で、下痢、腹痛、高熱等の症状を呈する。75℃1分以上の加熱で死滅する。

指定成分等含有食品

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含む食品のこと。食品衛生法の改正により、令和2年6月1日から、指定成分等含有食品を取り扱う事業者は、当該食品に係る健康被害等の情報を探知した際に都道府県等への届出が義務付けられている。

収去

食品衛生法第28条又は食品表示法第8条に基づき、食品衛生監視員が食品営業施設等で販売又は営業上使用される食品や添加物等を、試験に必要な限度において無償で採取すること。

食品衛生監視員

食品衛生法第30条に基づき、国、都道府県等の職員のうち一定の資格を有する者が任命される。食品衛生法第28条第1項に基づく臨検や収去等の職権を持つほか、食品衛生に関する指導等を行う。

食品衛生管理者

食品衛生法第48条に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品等（乳製品、食肉製品、添加物等）を製造、加工する営業施設に設置が義務付けられている。食品衛生管理者は、施設において、従事者の監督や食品衛生上の危害発生防止のための衛生管理を行う。

食品衛生責任者

施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者。食品衛生法改正により、令和3年6月1日からは全ての許可営業施設及び届出営業施設に設置が義務付けられた。

食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律。食品、添加物等について、安全性確保のための規制を行えるよう、規格基準が設けられている。また、違反食品の発見時や食中毒発生時には、危害の拡大防止等のため当該品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が図られるよう規定されている。

食品等事業者

食品衛生法第3条に規定される事業者。食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う者又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する者。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的で合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する制度を定めた法律。平成27年4月1日施行。食品の表示に関する基準の策定、基準に違反した者に対する是正措置その他の必要な事項を定めている。

腸炎ビブリオ

沿岸海水域などに生息する食中毒菌の一種。本菌に高濃度に汚染された魚介類の生食や、低濃度に汚染された食品でも長時間室温に放置した結果、本菌が増殖することにより、食中毒が発生する。潜伏期間は8～24時間程度で、激しい腹痛、下痢等を呈する。魚介類を冷蔵で保存する、真水でよく洗う、二次汚染を防ぐ等の食中毒予防対策が必要となる。

腸管出血性大腸菌

牛等の動物の腸管内に生息する病原大腸菌で、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律により3類感染症に指定されている。糞便等を介して汚染された食品や飲料水により食中毒が発生する。生又は加熱不十分な食肉、生野菜、浅漬等の喫食が原因となることが多い。少量の菌でも感染が成立し、3～12日の潜伏期間を経て発症すると、下痢、激しい腹痛、血便等を呈する。赤痢菌が生産する志賀毒素類似のベロ毒素を産生し、腎障害を発生させ溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすことがある。特に、乳幼児や小児、高齢者では重篤化しやすく、過去にユッケや白菜浅漬を原因とする食中毒において死亡例が発生している。

75℃1分以上の加熱で死滅する。

動物用医薬品

家畜(牛・豚・鶏等)や養殖魚などの疾病治療・予防等に用いられる医薬品で、抗生物質、合成抗菌剤、駆虫剤等がある。畜水産物に動物用医薬品やその代謝等により生成された化合物が残留することにより、喫食する人の健康に影響を及ぼす可能性があることから、食品衛生法に基づき残留基準等が定められている。

二次汚染

食材等に由来する病原微生物が人の手や調理器具を介して調理済の食品等を汚染すること。

ノロウイルス

急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一種で、冬季に多く発生する感染性胃腸炎や食中毒の病因物質。食中毒事例では、カキ等の二枚貝や感染した人の手などを介して汚染された食品が原因となる。潜伏期間は24～48時間で、嘔吐、下痢等の症状を呈する。85～90℃90秒以上の加熱により不活化する。

HACCP(ハサップ:Hazard Analysis and Critical Control Point)

1960年代にアメリカで宇宙食の安全を確保するために開発され、1990年代に、国際食品規格の政府間組織であるコーデックス委員会が国際規格として提唱したことにより国際標準となった食品の衛生管理方式。「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字をとりHACCP(ハサップ)と呼び、日本語では「危害分析重要管理点」と訳される。

食品等事業者自らが食中毒細菌による汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理することにより、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられた。

リスクコミュニケーション

食品の安全性確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者や行政担当者等が食に関するリスクを認識するとともに、分析する過程において得られた情報や意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするもの。

【問い合わせ先】

吹田市健康医療部衛生管理課

06-6339-2226