

令和7年度(2025年度)

吹田市食品衛生監視指導計画(素案)



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 吹田市、食品等事業者の責務及び消費者の役割	
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 市関係部局との連携	
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. 食中毒等健康被害発生時の対応	6
IV. 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	7
1 食品衛生管理者等の設置	
2 HACCPに沿った衛生管理の推進	
3 自主回収届出の徹底	
V. 関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事項	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7年度監視指導実施計画	8
【表2】 令和7年度食品等検査実施計画	9
用語説明(50音順)	10～12
※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

食品等の安全性の確保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7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7年(2025年)4月1日から令和8年(2026年)3月31日まで

3 吹田市、食品等事業者の責務及び消費者の役割

(1)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、監視指導や収去検査等を実施すること。
- 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の促進を図ること。

(2)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。

(3)消費者の役割

- 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が監視指導や収去、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。

食品等の試験検査については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所(以下、「大安研」という。)へ依頼し、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

厚生労働省、消費者庁、関係自治体と連絡及び連携体制を確保し、広域的な食中毒事案

の発生時、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、速やかに情報を共有し、連携して対応します。

広域的な食中毒事案の発生時には、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被害拡大防止に努めます。

また、大阪府内で食品衛生を所管する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等で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共有する等、連携体制を確保します。

また、食品の表示適正化のため、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 市関係部局との連携

学校や保育所を所管する関係部局、農業や商業の振興を所管する関係部局、万博記念公園等市内で行われる各種イベント等で食品に関わる関係部局と保健所との間で情報共有及び連絡体制を確保し、効果的な監視指導を行います。

Ⅱ. 監視指導の実施に関する事項

食品等の安全性を確保するため、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行います。

1 共通監視事項

- 食品等が、腐敗、変敗、有害な物質や病原微生物による汚染、不潔、異物の混入等により人の健康を損なう恐れがあるものではないこと。また、食品・添加物等の規格基準に適合していること。
- 食品表示が、食品表示法に定められた食品表示基準に適合していること。
- 営業施設の構造・設備や衛生管理が、食品衛生法等に定められた基準に適合していること。
- HACCPに沿った衛生管理が実施されていること。

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で高い割合で検出される等、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、食鳥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販売先へ確実にを行うように監視指導を行います。また、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危険性について啓発を行います。

② 腸管出血性大腸菌(O157、O26 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や感染症部局と連携し、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

調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となる事例が多いことから、手洗い及び消毒の励行、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監視指導を行います。

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行う等の予防策の指導を行います。

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、食中毒発生時に症状が重症化す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が市域を超えて広域に及ぶことから、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

市内で製造又は流通する食品等が、食品表示法に基づき適正に表示されているかを製造所や販売店等への監視指導を通じて確認します。また、事業者に対し、適正な表示の助言を行います。

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、食品製造施設に対して原材料の使用状況やアレルギーの混入防止対策等について監視し、適正な表示を指導します。

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に速やかに回付する等、連携して対応します。

(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) 各種イベント等における食品関連事業者等に対する監視指導

万博記念公園をはじめ市内各地で開催される各種イベントでは、露店や自動車の形態で多くの食品取扱施設が出店します。衛生状態の確保が難しい屋外での食品の安全性の確保のため、必要に応じてイベント開催場所の施設管理者やイベント主催者に対し、助言や指導を行い、許可状況の確認や食品の衛生的な取り扱いについて監視指導を行います。

また、4月から10月にかけて大阪・関西万博が開催されることで、本市にも例年より多くの観光客が訪れ、市内の飲食店等を利用する人が増加することが考えられます。そのため、食事を提供する宿泊施設や駅周辺の飲食店の監視指導を重点的に行います。

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。なお、市内及び全国的な法令違反状況や危害発生状況に応じて柔

軟に対応します。

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重点を置き、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

細菌性食中毒が発生しやすい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等、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

食品衛生法等に違反する事実が認められた場合は、その場で改善指導し、法令違反の食品が販売又は営業上使用されないよう措置を講じます。

違反が軽微であり直ちに改善が図られているものを除き、法令違反については書面による改善指導を行い、必要に応じて営業の禁止又は停止等の処分を行います。

市内で製造された食品等について法令違反を発見した場合は、当該食品等が販売、使用されないよう、必要に応じて廃棄、回収等の措置を講じます。また、法令違反の食品等が市外や国外で製造、加工等が行われていることが判明した場合には、当該都道府県等及び厚生労働省等に速やかに連絡します。

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場合は、原則公表します。

Ⅲ. 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等の健康被害発生時には、必要に応じ速やかに関係部局への情報提供及び連携を図りながら、被害拡大防止のため、迅速に原因究明調査を行います。

また、食品等事業者から指定成分等含有食品やいわゆる健康食品による健康被害の届出があった場合は、迅速に調査を行うとともに、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。

なお、健康被害発生時における検査業務については、大安研と協力協定を締結し、迅速かつ円滑に実施します。

IV. 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

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、食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。

2 HACCPに沿った衛生管理の推進

事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、監視時やホームページ等で周知、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。

3 自主回収届出の徹底

食品等事業者が食品衛生法や食品表示法に違反又はその疑いのある食品等の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. 関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事項

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、食品衛生及び食品表示に関する知識の普及に努めます。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、市内の大学と連携し、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

食品衛生監視員の資質向上を図るため、厚生労働省や都道府県等が開催する研修会等に参加し、最新の技術の習得や知識の向上を図ります。

【表1】

令和7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	2	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
	55	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
	7	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
	33	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
	53	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7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	18	17	1			
農産物および加工品	31(18)	12(4)	3(3)	13(9)		3(2)
その他の食品	91(10)	69(3)	19(7)			3
総数	191(28)	136(7)	24(10)	15(9)	6	10(2)

※ その他の食品：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)

アレルギー

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「アレルギー」と言います。

現在、表示が義務付けられている特定原材料として、「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)」の8品目が定められています。

また、特定原材料に準ずるものとして、「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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」の20品目が定められており、表示が推奨されています。

規格基準

食品衛生法第13条に基づき、食品や添加物等について一定の安全レベルを確保するため、販売する食品等の成分の「規格」や製造、加工、使用、調理、保存等の方法に関する「基準」を定めたものです。規格基準に適合しない食品等は製造、使用、販売等が禁止されています。

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います。

広域連携協議会

厚生労働大臣が、監視指導の実施にあたって連携協力体制の整備を目的として設置する協議会です。地方厚生局の管轄区域ごとに、地方厚生局、管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区から構成されます。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されます。

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をいいます。

収去

食品衛生法又は食品表示法に基づき、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をいいます。

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もので、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導等を行います。

食品衛生管理者

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ます。

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います。

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です。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ました。

食品等事業者

食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う者や学校、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をいいます。

動物用医薬品

家畜(牛・豚・鶏等)や養殖魚等の疾病治療・予防等に用いられる医薬品で、抗生物質、合成抗菌剤、駆虫剤等があります。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、残留基準等が定められています。

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です。

HACCP(ハサップ)

「Hazard Analysis and Critical Control Point」のそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されます。

食品の安全性を確保する衛生管理の手法の一つです。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、原材料の受入から製品の出荷

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、製品のより一層の安全性を確保しようとする衛生管理の手法のことをいいます。

令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

HACCPに沿った衛生管理

「HACCPに沿った衛生管理」にはコーデックスHACCPの7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」と各業界団体が作成する手引書を参考に簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があります。業態や事業の規模（食品を取り扱う事業者が50人未満等）に応じて、いずれかの衛生管理を行うことが食品等事業者の義務となります。

リスクコミュニケーション

消費者、食品等事業者、行政担当者等の関係者が、食品の安全性に関する情報や意見をお互いに交換することです。新たな規制の設定等の際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント）等の双方向性のあるものや、ホームページを通じた情報発信等の一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれています。

【問い合わせ先】

吹田市健康医療部衛生管理課

06-6339-2226