

令和8年度（2026年度）
吹田市食品衛生監視指導計画（素案）



目 次

第1 監視指導計画の基本事項	1
1 実施期間	1
2 吹田市、食品等事業者及び消費者の役割.....	1
第2 監視指導の実施体制及び関係機関との連携	2
1 監視指導の実施体制.....	2
2 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携.....	2
3 農林水産部局等との連携.....	2
4 市関係部局との連携.....	2
第3 監視指導に関する事項	3
1 共通監視項目	3
2 重点監視項目	3
3 立入検査	6
4 収去検査	6
5 一斉取締り	7
6 違反発見時の対応.....	7
7 食中毒等健康被害発生時の対応.....	7
第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	8
1 食品衛生管理者・食品衛生責任者の設置.....	8
2 H A C C Pに沿った衛生管理の推進.....	8
3 自主回収届出の徹底.....	8
第5 関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事項	9
1 リスクコミュニケーションの推進.....	9
2 市民への情報提供.....	9
第6 食品衛生に係る人材育成・資質向上	9

第1 監視指導計画の基本事項

吹田市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）は、食品等の安全性の確保を目的とし、監視指導等を効率的かつ効果的に実施するため、食品衛生法第24条の規定に基づき策定するものです。

1 実施期間

令和8年（2026年）4月1日から令和9年（2027年）3月31日まで

2 吹田市、食品等事業者及び消費者の役割

（1）吹田市の責務

- ① 食品等事業者¹⁾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。

（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、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 H A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理²⁾（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。

用語説明

1) 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又は多数の者に食品を供与する者をいいます。

2) H A C C Pに沿った衛生管理

コーデックスH A C C P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て計画を作成し管理を行う「H A C C P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「H A C C P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に義務付けられています。

第2 監視指導の実施体制及び関係機関との連携

1 監視指導の実施体制

保健所の食品衛生監視員³⁾が食品等事業者に対する監視指導や食品の収去検査⁴⁾を実施します。

食品等の試験検査は、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所へ依頼し、実施します。

2 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、関係自治体との連携体制を確保し、食中毒の発生時や違反食品発見時には被害及び流通の拡大防止を図ります。

特に、広域的な食中毒事案が発生した場合は、近畿厚生局とその管轄区域内の自治体から構成される「広域連携協議会」を通じて関係機関と連携して対応します。

また、大阪府内の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）で構成される「大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会」等を通じて、食品衛生に関する情報交換を行います。

3 農林水産部局等との連携

違反情報を相互に提供する等、近畿農政局や大阪府環境農林水産部との連携体制を確保し、必要に応じて合同調査を実施します。

また、食品の表示適正化のため、大阪食品表示監視協議会を通じて、食品表示に関する情報交換を行います。

4 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と連携し、効果的に監視指導を行います。

用語説明

3) 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、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ます。食品関係施設等への立入検査や営業者に対する衛生指導、市民に対する食品衛生知識の普及等の業務を行います。

4) 収去検査

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関係施設に立ち入り、販売又は営業上使用される食品や食品添加物等を、試験に必要な限度において無償で提供していただき、試験検査することをいいます。

第3 監視指導に関する事項

「食品衛生法」、「食品表示法」等の法令に基づき、食品関係施設に対して監視指導を行います。

1 共通監視項目

- 営業施設が、食品衛生法等に定められた基準に適合していること。
- 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おそれがあるものでないこと。
- 食品・添加物等が規格基準⁵⁾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。
- H A C C Pに沿った衛生管理が実施されていること。

2 重点監視項目

1に加え、食中毒の発生状況等を考慮し、以下の項目に重点を置いて監視指導を行います。

(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

鶏の刺身やタタキ等、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は全国的に多発しています。

食鳥処理事業者及び食肉販売店に対して、加熱用として販売する鶏肉について、「加熱用」である旨を販売先へ確実に情報伝達するよう指導します。また、焼鳥屋や居酒屋等の飲食店に対して、生及び加熱不十分な鶏肉メニューの提供を控え、中心部まで十分に加熱して提供するよう指導します。

市民に対しても、生又は加熱不十分な鶏肉を喫食することの危険性について、市報、ホームページ等を通して注意喚起を行います。

用語説明

5) 規格基準

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、食品衛生法に基づき、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。

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る重篤な健康被害につながるおそれがあります。

焼肉屋や居酒屋等の生食用食肉を取り扱う施設に対して、食肉の中心部までの十分な加熱、交差汚染の防止、生食用食肉（牛肉）の規格基準の遵守を重点的に指導します。また、野菜・果物を加熱せずに提供する給食施設には、必要に応じて殺菌等について指導します。

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、適切な手洗いの励行、調理従事者の健康管理、加熱調理の徹底、施設設備の消毒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

飲食店及び魚介類販売施設において、サバ、アジ、イワシ等を原因とするアニサキス食中毒事例が多数確認されていることから、刺身等の魚介類を販売・提供する関係事業者に対して、鮮度確認及び目視確認を徹底するよう指導します。

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。

（2）広域流通食品等製造施設の監視指導

広域流通食品（都道府県等の区域を越えて広域に流通する食品）は、事故発生時に健康被害が広域に及ぶ可能性があるため、製造施設の重点的な監視指導を行います。

（3）適正な食品表示の推進

消費期限や賞味期限、食品添加物及びアレルゲン⁶⁾等の食品表示は消費者の食品選択において重要な役割を果たしています。

製造所や販売店等への監視により、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確認し、食品関連事業者に対して適正な表示を指導します。

特に、アレルゲン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、製造所に対して原材料の使用状況やアレルゲンの混入防止対策等について監視を行います。

また、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を踏まえて、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うよう、食品関連事業者等への周知啓発を図ります。

（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イベントでは、多くの露店やキッチンカーが出店します。衛生状態の確保が難しい屋外における食品の安全性確保のため、必要に応じてイベント開催者等に対する助言や監視指導を行います。

用語説明

6) 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。

3 立入検査

飲食に起因する衛生上の危害が発生した場合の被害の大きさ、過去の食中毒発生状況や流通の広域性等を考慮して、年間の立入計画を以下のとおり定めます。

予定回数	実施計画数	対象施設
年1回	該当なし	前年度に食品衛生法違反による行政処分を受けた施設等
	3	広域的に流通する食品等の製造施設
	4	健康被害が発生した場合の影響が大きい施設（大量調理施設等）
	7	規格基準が定められている食品の製造施設（乳製品、冷凍食品、食肉製品等）
	15	病院内で患者の給食を調理提供する施設
	50	生食用食肉を提供すると考えられる施設
3年に1回以上	7	中小規模調理施設（事業所、ホテル等）
	30	集団給食施設（高齢者福祉施設、学校、保育園等）

※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。

4 収去検査

市内で製造、加工、流通する食品等について、過去の違反等の発見状況、食品の特性、規格基準等を考慮し、以下のとおり収去検査を実施します。

食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、食中毒病原物質として報告されるサルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター等の細菌学的検査等を実施するとともに、食品等の表示について点検し、食品表示基準に違反する食品等の発見及び排除に努めます。

検査対象	検体数		検査項目
	微生物	理化学	
魚介類及びその加工品	8	1	発色剤等
肉・卵類及びその加工品	6	6	発色剤、合成抗菌剤等
乳・乳類等	11	4	合成抗菌剤等
農産物及びその加工品	5	17(11)	残留農薬等
その他の食品	30	19(4)	着色料、甘味料等
添加物、器具及び容器包装、おもちゃ	0	2	蛍光塗料等
合計	109(15)		

()内は、輸入食品検体数を再掲

5 一斉取締り

効率的かつ効果的な監視指導を実施するため、以下のとおり一斉取締りを行います。

(1) 夏期一斉監視

細菌性食中毒が発生しやすい夏期における食中毒の発生防止のため、重点的に監視指導を実施します。

対象施設：大量調理施設、集団給食施設等

(2) 年末一斉監視

食品の流通量が増加する年末における食中毒の発生防止のため、重点的に監視指導を実施します。

対象施設：広域流通食品製造施設、大規模小売店等

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、書面による改善指導を行い、必要に応じて営業の停止又は禁止等の処分を行います。

規格基準や表示基準等の違反を発見した場合は、当該食品が販売、営業上使用されないよう、必要に応じて回収、廃棄命令等の措置を講じます。なお、市外で製造された食品であった場合は当該事業者を所管する自治体に速やかに連絡します。

行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害状況を明らかにするため、違反した者の名称、対象食品、対象施設等を原則公表します。

7 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、被害拡大防止のため、必要に応じて関係部局へ速やかな情報提供を行い、連携を図りながら原因究明調査を行います。

また、指定成分等含有食品⁷⁾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、迅速に調査を行い厚生労働省に調査結果を報告し、被害拡大防止を図ります。

用語説明

7) 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。

第4 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・食品衛生責任者の設置

食品衛生管理者⁸⁾及び食品衛生責任者⁹⁾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

食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、施設への監視指導を実施するとともに、相談対応、ホームページへの情報掲載等により事業者を支援します。

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指導を行います。

用語説明

8) 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。

9) 食品衛生責任者

施設の衛生管理の中心的な役割を担う者です。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ています。

第5 関係者相互間の情報及び意見の交換に関する事項

1 リスクコミュニケーションの推進

監視指導計画の策定にあたっては、ホームページ等で案を公表し、広く市民から意見を募集します。実施結果についてもホームページで公表します。

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。

2 市民への情報提供

随時、食品等に係る基準違反等とそれらに対する行政措置等について、ホームページに情報を掲載します。

家庭での食中毒防止や消費者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キングサービス(SNS)、市報等を活用して市民への情報提供を行い、食品衛生及び食品表示に関する知識の普及に努めます。また、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て学生に啓発情報を発信します。

第6 食品衛生に係る人材育成・資質向上

食品衛生監視員に厚生労働省や都道府県等が開催する研修会や講習会に参加させ、資質向上を図ります。