

令和8年度
豊橋市食品衛生監視指導計画



Σ 豊橋市保健所

目次

<u>I 実施期間</u>	1
<u>II 実施体制</u>	1
<u>III 監視指導</u>	2
<u>IV 食品等の検査</u>	3
<u>V 違反発見時の対応</u>	4
<u>VI 食中毒等発生時の対策</u>	4
<u>VII 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項</u>	4
<u>VIII 情報提供及び意見交換</u>	4
<u>IX 人材育成及び資質の向上</u>	4
<u>X 実施結果の公表</u>	5

はじめに

令和8年度豊橋市食品衛生監視指導計画は、食品事故を防止することを目的として、本市が年間に実施する監視指導^{※1}の内容を定めるとともに、市民の皆様の食中毒予防等に関する正しい知識の普及啓発のため、食品衛生法^{※2}（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき策定するものです。

近年、湧水を利用して調理された食品による食中毒が全国的に散見されています。これを受け、本市では令和7年度からの2か年計画で湧水や井戸水といった水道事業等により供給される水以外の水（以下、「井戸水等」という。）を利用して食品の製造等を行っている施設に対し、使用水の衛生管理についての監視指導を行っているところです。

また、令和8年度開催予定の第20回アジア競技大会・第5回アジアパラ競技大会に向けて、期間中における食品事故を未然に防止するため、公益財団法人愛知・名古屋アジア・アジアパラ競技大会組織委員会及び愛知県内の各自治体と連携し、競技大会における食品安全の確保を図ります。

I 実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日までの1年間とします。

II 実施体制

1 監視指導及び試験検査の体制

監視指導及び試験検査は、生活衛生課と食肉衛生検査所が別表1のとおりそれぞれ実施します。また、検査精度の確保のため、信頼性確保部門（保健医療企画課）による内部点検や外部精度管理調査を受検するとともに、必要な検査機器を整備します。

2 関係機関との連携

（1）厚生労働省、消費者庁及び都道府県等の食品衛生担当部局との連携

平常時から各関係機関との連携に努め、広域流通食品に係る監視指導の際、法に違反する行為が認められた場合、食品事故の発生時等には、迅速に情報を共有したうえで必要な対応をします。

（2）広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携

広域的な食中毒事案に対応するため、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会^{※3}の構成員として、国や関係自治体と情報共有し、被害の拡大防止に取り組みます。

（3）農林水産省及び都道府県等の農林水産担当部局等との連携

食品表示法^{※4}に基づく食品表示の監視指導や立入については、平常時から各関係機関と連携して対応します。

Ⅲ 監視指導

1 重点監視指導事項等

(1) 食中毒対策

ア 第20回アジア競技大会・第5回アジアパラ競技大会に向けた食中毒対策

本市では、豊橋市総合体育館及び豊橋市民球場を会場とした競技の実施、また市内のホテルを選手宿泊施設とすることが予定されています。本大会開催時に利用が想定される飲食店やホテル等の調理場、弁当調理施設、臨時営業施設、移動販売施設等を対象に監視指導を実施します。

イ 井戸水等を使用する施設への監視指導

令和5年は石川県の飲食店、令和6年以降は各地の旅館において湧水が原因と推定される大規模な食中毒が発生しました。湧水や井戸水は、自然災害等で水源が汚染されやすいため適切な管理を行う必要があります。このような水を食品等の製造や調理に使用する施設に対し定期的な水質検査や殺菌等の実施状況を監視指導するとともに、災害発生時の食品製造用水の衛生管理方法についても周知・啓発を図ります。

ウ 弁当製造施設への監視指導

令和6年に本市の施設で製造された弁当を原因とする食中毒が発生しました。弁当による食中毒は、調理中の汚染や加熱後の不完全な冷却により起こることが多く、製造数によっては多数の患者を出してしまう傾向があります。このような背景を踏まえ、製造数量の多少を問わず、弁当を製造する施設に対する監視指導を行います。

エ ノロウイルス食中毒対策

令和7年に本市の飲食店で提供された食事を原因とする食中毒が発生しました。ノロウイルス食中毒は、感染した食品等取扱者が食品を汚染することによって起こることが多いため、食品等取扱者の健康管理と正しい手洗い及び調理器具等の消毒の徹底を指導します。

オ カンピロバクター食中毒対策

令和7年に本市の飲食店で提供された食事を原因とする食中毒が発生しました。カンピロバクター食中毒の原因の多くは、未加熱又は加熱不十分で提供される食肉です。このことから、飲食店等に対して調理する食品を十分加熱するよう指導します。

(2) 食品衛生法に基づく監視指導

食品衛生法に定める公衆衛生上必要な措置についての基準及び営業施設の基準の遵守を立入検査により確認します（実施予定件数：1,000件）。

また、食中毒により多くの患者の発生が懸念される大量調理施設、社会福祉施設、広域流通食品製造施設、と畜場^{※5}、と畜場併設食肉関連施設及び食鳥処理場^{※6}を重点監視施設と定義し、別表2のとおり監視指導を実施します。

(3) HACCP^{※7}に沿った衛生管理の監視指導

食品群における食品供給行程（フードチェーン）^{※8}の各段階に応じて、HACCPに沿った衛生管理の実施状況についての監視を別表3のとおり行います。

また、広域流通食品製造施設等における食品事故を防止するため、HACCPの実施内容

を記載した監視票を用いて施設を評価する「HACCP衛生監視」を行います（実施予定件数：100件）。

加えて、「豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業^{※9}」を継続実施することにより、各施設における衛生管理の向上を図ります。

(4) 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく監視指導

食品表示に係る監視は別表4のとおり実施し、アレルギー、消費期限、その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項など食品表示基準への適合を確認します。

(5) と畜場法^{※10}（昭和28年法律第114号）に基づく検査及び監視指導

ア と畜検査^{※11}

と畜場に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）について、と畜場法第14条の規定に基づき1頭ごとに疾病等の有無を検査します。なお、必要に応じて細菌検査等の精密検査を実施し、その結果により廃棄等の措置を講じます。

イ と畜場の監視指導

と畜場におけるHACCPに基づく衛生管理の適切な実施について、記録の確認や微生物試験及び現場検査等により実施内容を検証し、結果に応じて指導を行います。

(6) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律^{※12}（平成2年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）に基づく監視指導

食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理の適切な実施について、記録の確認や微生物試験及び現場検査等により実施内容を検証し、結果に応じて指導を行います。

2 一斉監視の実施

食品流通量が増加する夏期及び年末においては、食中毒や異物混入のような食品事故の発生リスクが高まることが考えられるため、監視指導の強化に取り組みます。

IV 食品等の検査

本市で流通する食品等の安全性を確保するため、市内で生産、製造、加工された食品を中心に、別表5のとおり食品等の収去^{※13}検査を実施し、食品、添加物等の規格基準^{※14}（昭和34年厚生省告示370号）や豊橋市食品の衛生管理指標を定める要綱^{※15}への適合を確認します。

また、健康被害等発生時には、必要に応じて収去検査を行い、その結果から科学的根拠に基づいた指導を行います。

V 違反発見時の対応

監視指導等により違反事実を発見した場合は、食品等事業者^{※16}に対して原因究明や食品の回収等の措置及び再発防止対策を講じるよう指導します。なお、当該事実に起因する健康被害等発生のおそれがある場合は、必要な情報を公表します。

VI 食中毒等発生時の対応

食中毒等の健康被害の届出があった場合は、直ちに調査を実施し、健康被害の拡大防止に必要な措置を講じるとともに、食品等事業者に対して、原因究明、再発防止対策等を実施するよう指導します。また、健康被害が広域に及ぶ可能性のある際には、厚生労働省が設置する広域連携協議会の構成員として、調査結果に関して国や関係自治体と情報共有のうえ被害拡大防止に必要な対策を講じます。

VII 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

「豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業」や食品衛生講習を実施等することにより、食品等事業者の自主衛生管理に対する意識が高まるよう支援します。

また、衛生管理の優れた施設に対しては表彰を行い、食品等事業者の更なる意識の向上を図ります。

VIII 情報提供及び意見交換

1 食品衛生等に関する情報提供

食品衛生等に関する最新の知見等について、別表6のとおりホームページや広報紙等を活用して広く情報提供します。

2 リスクコミュニケーション^{※17}の充実

(1) 意見交換会の実施

食品の安全性に関する情報への理解を深めるため、市民、食品等事業者、行政の間で双方向による意見交換会を実施します。

(2) 市民に対する情報提供

食中毒防止には、正確な情報を多くの人に発信し知識の向上を図ることが重要であることから、全国的に多発している食中毒の予防法等を啓発します。

IX 人材育成及び資質の向上

1 関係職員等の資質の向上

国等が開催する食品衛生等に関する研修会や講習会等を活用し、食品衛生監視員^{※18}、と畜検査員^{※19}及び食鳥検査員^{※20}の資質向上を図ります。

2 食品等事業者の育成及び資質の向上

衛生管理の知識とその技術の向上を目的に、別表7のとおり食品等事業者や施設の食品衛生責任者に対し講習会を実施します。

X 実施結果の公表

本計画の実施結果は、食品衛生法第24条第5項の規定に基づき令和9年6月30日までにホームページ等で公表します。

別表1 監視指導及び試験検査に係る役割分担

生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等事業者に対する監視指導 ・食中毒に係る調査及び指導 ・食品等の微生物検査^{※21}、理化学検査^{※22}
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査 ・食肉及び食鳥肉に残留する動物用医薬品^{※23}等の検査 ・と畜場の監視指導 ・と畜場併設食肉関連施設の監視指導 ・食鳥処理場の監視指導

別表2 重点監視施設立入検査実施計画

対 象	件数
大量調理施設	20
社会福祉施設	60
広域流通食品製造施設	100
と畜場	240
と畜場併設食肉関連施設	8
食鳥処理場	10
井戸水等の使用施設	30
合計	468

対象施設における指導内容

大量調理施設	同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する施設(事業所、弁当製造施設、病院、学校給食共同調理場等)に対し、大量調理施設衛生管理マニュアル(平成9年3月24日 衛食第85号厚生省生活衛生局長通知)に基づく監視指導を実施し、危害の発生防止を図ります。
社会福祉施設	抵抗力の弱い高齢者及び乳幼児に食事を提供する施設に対して監視指導を実施し、危害の発生防止を図ります。
広域流通食品製造施設	菓子やつくだ煮など広域的に流通する食品を大量に製造する施設に対し、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理とその記録、適正な表示等について重点的に監視指導をすることにより危害の発生防止を図ります。
井戸水等の使用施設	井戸水等を使用する施設に対し、適切な水質検査の実施及び付帯設備の管理について重点的に監視指導するとともに、災害時の水の管理について啓発を行うことにより危害の発生防止を図ります。

別表3 フードチェーンにおける監視指導事項

フードチェーン 食品群	とさつ及び解体、食鳥処理等	製造及び加工 (とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、 食鳥肉及び 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> 健康で清潔な獣畜又は家きんと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 獣畜の病歴を踏まえた、と畜検査の実施 微生物試験及び衛生状況等の確認による衛生管理の検証 と畜場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜を含めた残留物質検査の実施 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
乳及び 乳製品		<ul style="list-style-type: none"> 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 食品等事業者による原材料受入れ時の微生物検査、残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵		<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入れの徹底、洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 低温保管等温度管理の徹底 破卵等の検卵の徹底
水産食品 (魚介類及び水産加工品)		<ul style="list-style-type: none"> 食品等事業者による受入れ時検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 魚介類の衛生的な処理の徹底 製造又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 フグの適切な処理の徹底 寄生虫対策の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
類、 野菜、 果実、 穀類、 豆類、 種実 品 (有毒植物及びキノコ類を含む)		<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

- ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
- ・ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・ 製造者及び加工者による製造及び加工過程における温度管理の徹底
- ・ 製造者及び加工者によるアレルギーを含む食品等に関する表示の遵守の徹底

別表4 表示監視実施計画

対象食品	件数
食肉、食鳥肉及び食肉製品	100
水産食品	100
菓子類	100
野菜、果実、穀物等及びこれらの加工品	100
その他の食品	400
合計	800

別表5 収去検査実施計画

① 計画数 総計7,100件

【生活衛生課】 合計7,000件

(件数)

対象食品 \ 検査項目	微生物	添加物	残留農薬	その他
食肉、食鳥肉及び食肉製品	15	25	0	20
乳及び乳製品	40	0	0	20
食鳥卵	1	0	0	0
水産食品	10	15	0	4
野菜、果実、穀物等及びこれらの加工品	40	40	6,260	3
上記以外の食品	224	220	0	23
その他(器具、容器包装)	0	0	0	40
合計	330	300	6,260	110

【食肉衛生検査所】 合計100件

(件数)

対象食品 \ 検査項目	残留動物用医薬品
食肉	100

② 検査実施機関 総計7,100件

担当部局	検査項目	検査件数	合計
生活衛生課	微生物検査	330	6,980
	理化学検査	6,650	
食肉衛生検査所	理化学検査	120	120

別表6 食品衛生等に関する情報提供

【生活衛生課】

提供方法	内容	回数等
ホームページ	食中毒予防に関する情報 HACCP推進事業について 食品の表示に関する情報 食中毒警報の発令について 等	随時更新
リーフレット	食中毒に関する情報 食品の表示に関する情報 等	随時配布
豊橋ほっとメール ^{※24}	食中毒警報の発令について	随時配信
まちづくり出前講座 ^{※25}	家庭でできる食中毒予防 等	要請に基づき開催
広報紙・ラジオ広報	きのこ及び有毒植物による食中毒予防 等	随時実施
市民向け食品衛生相談 (出張によるもの)	夏期における食中毒対策について	年1回

【食肉衛生検査所】

提供方法	内容	回数等
ホームページ	食肉衛生検査情報	随時更新
リーフレット	食肉由来の食中毒予防について 等	随時配布
まちづくり出前講座	食肉の安全・安心について	要請に基づき開催
市民見学会	食肉衛生検査	

別表7 食品衛生等講習会

【生活衛生課】

対象	内容	回数
大量調理施設	食中毒予防等について	年1回以上
社会福祉施設		
食品等事業者	HACCPに沿った衛生管理について	年1回以上

※その他食品等事業者の要請により実施するものあり

【食肉衛生検査所】

対象	内容	回数
と畜場従事者等向け講習会	食肉衛生について HACCPに沿った衛生管理について	年1回

用語解説

用語	解説
※1 監視指導	食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員が食品等取扱施設に立ち入る等により、食品衛生法等の基準の遵守状況、食品等の取扱い等を確認し、公衆衛生上必要な指導をすることです。
※2 食品衛生法	食品の安全性を確保するために必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
※3 広域連携協議会	食品衛生法第21条の3第1項及び食品衛生法施行規則第21条の規定に基づき、厚生労働大臣が、監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図るため、各地方厚生局の管轄区域ごとに設置した協議会のことです。各管轄区域内の自治体が構成員となっています。
※4 食品表示法	食品表示を適切に行い、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的とした法律です。
※5 と畜場	食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設です。
※6 食鳥処理場	食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、羽毛の除去及び内臓摘出を行う施設のことです。
※7 HACCP	食品を製造する際に何が食品安全上の問題になるかをあらかじめ分析し、重要な工程を重点的に管理する食品の衛生管理手法のことです。HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字の略語になっています。 HACCPに沿った衛生管理は、取り扱う食品等により「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に大別され、飲食店等は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなっています。
※8 食品供給行程 (フードチェーン)	農水畜産物の生産から食品としての販売に至る一連の食品供給の行程をいいます。
※9 豊橋市ええじゃないか HACCP推進事業	施設で製造等が行われる製品がHACCPに基づく衛生管理に関する一定の基準に適合するかを審査し、確認済証を交付するHACCP導入確認事業と、講習会の開催や相談窓口の開設により食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理を支援するHACCP支援事業からなる本市独自の推進事業です。
※10 と畜場法	と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために必要な規制等を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
※11 と畜検査	と畜場で処理される獣畜の肉、内臓等が食用に供するうえで安全なものであるかを判断するために、と畜場法に基づき、と畜検査員（獣医師）が行う検査です。
※12 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
※13 収去	食品衛生監視員が、試験検査をするために製造所や販売所から対象となる製品を抜き取ることです。
※14 食品、添加物等の規格基準	食品衛生法第13条の規定に基づき、食品、添加物等の適合要件を定めた告示です。

※15 豊橋市食品の衛生管理指標を定める要綱	食品、添加物等の規格基準で成分規格が設定されていない食品について、健康被害防止と衛生指導のために本市が定めた衛生管理指標を含む要綱です。
※16 食品等事業者	食品等事業者とは、食品衛生法第3条に定められている次の①～③に該当する事業者をいいます。 ①食品又は添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する者 ②器具又は容器包装を製造、輸入、販売する者 ③学校、病院その他の施設において継続的に不特定・多数の者に食品を供与する者
※17 リスクコミュニケーション	消費者、食品等事業者、行政等の関係者の間で、情報及び意見を相互に交換することです。関係者が会場などに集まって行う意見交換会やいわゆるパブリックコメントなどがこれに該当します。
※18 食品衛生監視員	食品等取扱施設の立入検査、収去、食品衛生に関する指導等を行う職員です。
※19 と畜検査員	と畜場法に基づき、獣畜の疾病検査、獣畜の処理に関する指導等を行う職員です。
※20 食鳥検査員	食鳥処理法に基づき、食鳥の疾病検査、食鳥処理に関する指導等を行う職員です。
※21 微生物検査	食品や食品等取扱者について行う細菌、ウイルス等の検査です。
※22 理化学検査	食品等の残留農薬、動物用医薬品、添加物（保存料、着色料等）等について行う検査です。
※23 動物用医薬品	疾病の治療や予防のために動物に使用される医薬品(抗生物質等)です。
※24 豊橋ほっとメール	主に豊橋市内での防災情報、防犯、不審者情報、交通安全、消費生活の情報などを個人個人にメールで配信するサービスです。
※25 まちづくり出前講座	概ね10人以上で構成される団体やグループを対象に、要請に基づき食品衛生に関する講座を実施します。