

令和7年度 堺市食品衛生監視指導計画【概要版】

食品衛生監視指導計画とは

堺市食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条の規定に基づき、市内で製造・流通される食品の安全性を確保するため、飲食店、スーパー、食品工場等への立入検査、流通している食品の検査、消費者及び事業者への情報提供等、食品衛生に関する本市の取組を示したものです。

計画の概要

1 連携協力の確保

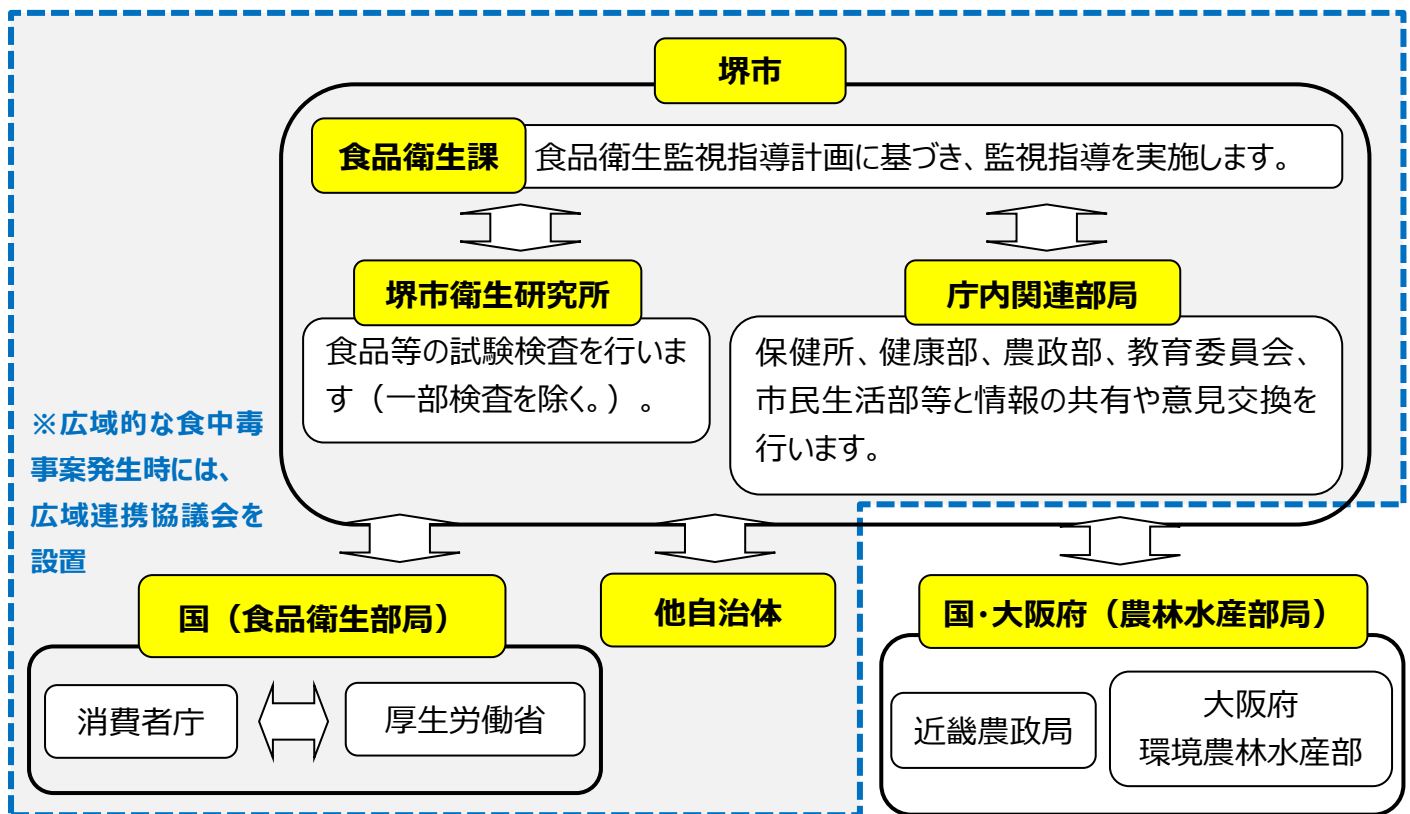
(1) 庁内関係部局との連携

○食の安全に関わる部局と連携し、横断的な施策を推進します。

(2) 国・他自治体との連携

○国、他自治体の食品衛生部局と連携し、広域的な食中毒事案や違反食品に対応します。

○国や大阪府の農林水産部局と連携し、食品の適正表示、農畜水産物の安全確保に対応します。



2 監視指導の徹底

(1) 施設への立入検査

○業種、施設規模、取扱品目、食中毒や違反の状況等を考慮して年間立入回数を設定し実施します。

○衛生状態、製造工程、表示、原材料の保管等を点検し、不備があれば適正に指導します。

(2) 食品等の検査

○市内で製造、流通、販売される食品等を検査し、違反・不良食品を排除します。

（３）重点的に監視指導を行う項目

- 食中毒の予防対策（ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等）
- 大量調理施設（学校給食センター、集団給食施設、弁当調製施設）及び広域流通食品製造施設における衛生管理
- HACCP※に沿った衛生管理の取組支援
- 食品量販施設における適正な食品の取扱い、表示の徹底

（４）違反発生時の対応

- 違反食品（食中毒、食品表示基準違反を含む）の原因施設に対し、直ちに調査を行い、原因を究明します。また廃棄、回収及び営業禁止、停止等の行政処分、施設の改善指示等の措置を行い、再発防止を図ります。
- 違反食品や食中毒の発生時にはホームページで公表します。危害が広域に及ぶ場合や緊急を要する場合は、報道機関を通じて積極的に情報提供し、注意喚起を行います。

３ 自主衛生管理の推進

- HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い、事業者は衛生管理計画の作成と記録の保存を行う必要があります。食品等事業者到手引書や衛生管理ファイルを配布、また、堺市ホームページでのオンライン教材の提供等により、食品等事業者自ら情報を入手し知識を深めることができるよう支援します。
- 事業者が食品衛生法等に違反し、又は違反する恐れがある場合に、その食品等を自主回収するときは保健所に届け出ることが義務付けられています。自主回収に着手した場合は、国に報告し、消費者に情報提供されるよう、事業者による主体的な安全確保の取組を推進します。
- 衛生管理が優秀な施設を顕彰し、食品衛生意識の向上を図ります。

４ 情報提供と意見交換の推進

（１）食品衛生監視指導計画

- 計画策定時に市民の皆様から意見を募集し、寄せられた意見を計画に反映します。

（２）講習会・意見交換会

- 食品衛生情報の提供と意見交換を行います。

（３）情報提供

- 食品の安全及び食品衛生法改正に関する情報は、広報さかい、堺市ホームページ等により速やかに提供します。
- 市民への注意喚起が必要な場合は、報道機関への情報提供や、堺市ホームページへの掲載を通じて速やかに公表します。

５ 食品衛生監視員の育成、資質向上

- 新任研修、実務研修等の各種研修を計画的に実施し、人材の育成を図ります。
- 講習会や実地研修で HACCP 普及に必要な知識を習得し、事業者に HACCP 導入を助言・指導できる人材の育成を図ります。

※HACCP（ハサップ：危害分析・重要管理点方式）について

製造工程で発生し得る危害を分析し、その工程を連続的に管理、記録して製造することで、安全性を高度に保証する衛生管理手法です。国際標準として広く普及しています。