

令和5年度（概要）

豊橋市食品衛生監視指導計画

食品の安全確保のため、関係機関と連携し、監視指導等を行います。
令和5年度の計画の概要は以下のとおりです。

基本方針

食品事故発生防止

HACCP 推進

食品等の規格基準の遵守

市民啓発

計画のポイント

令和5年度は、多発しているカンピロバクター食中毒やノロウイルス食中毒対策を重点指導事項とし、監視指導や啓発に取り組みます。また、食品衛生法改正により義務付けられた HACCP に沿った衛生管理が徹底、向上されるよう、指導や支援を行います。

加えて市民の皆様には、食品衛生に関する積極的な情報発信を行い、食中毒防止につながる正しい知識の普及啓発に努めます。

食品等事業者

立入検査(約 1500 件)

- 重点指導事項
 - ・カンピロバクター、ノロウイルス対策
 - ・HACCP に沿った衛生管理実施状況

- 重点施設
 - ・大量調理施設(病院、事業所食堂)
 - ・社会福祉施設
 - ・広域流通食品製造施設
 - ・と畜場、食鳥処理場等



収去検査(約 10,000 件)

- 農畜産物の残留農薬
- 食肉製品、水産食品の添加物
- 食品全般の病原微生物



その他(支援)

- 食中毒対策衛生講習
- HACCP に沿った衛生管理衛生講習
- 豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業

消費者(市民)

食品衛生知識の普及・啓発（リスクコミュニケーションの充実）

- 広報誌、ホームページ、リーフレット等の活用
- 食品衛生相談
- まちづくり出前講座