

令和6年度（概要）

豊橋市食品衛生監視指導計画（案）

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6年度の計画の概要は、以下のテーマを基に作成しています。

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

本計画のポイント

令和5年度に本市で発生した弁当を原因とする食中毒を踏まえ、弁当製造施設に対し重点的な監視指導を実施します。

また、HACCP に沿った衛生管理が徹底されるよう、引き続き指導及び支援を行います。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に努めます。



食品等事業者

立入検査(約 1,400 件)

- 重点的に指導する事項
 - ・ノロウイルス、カンピロバクター食中毒予防対策
 - ・施設における「HACCP に沿った衛生管理」の実施状況の確認
- 重点に監視する施設(450 件*再掲)
 - ・大量調理施設(弁当製造施設、病院、事業所食堂)
 - ・中規模弁当製造施設
 - ・社会福祉施設
 - ・広域流通食品製造施設



収去検査(約 10,000 件)

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



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)

以下の方法にて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）を行います。

- 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