

令和7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7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

湧水等を原因とする食中毒が全国で散見されていることを踏まえ、井戸水等の水道水以外の水を使用する施設に対し重点的な監視指導を行います。

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 1,100 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
 - ・井戸水等の衛生管理
- 重点に監視する施設(約470件*再掲)
 - ・大量調理施設(弁当製造施設、病院、事業所食堂)
 - ・社会福祉施設
 - ・広域流通食品製造施設
 - ・井戸水等の使用施設



収去検査(約 7,100件)

- 食品全般の病原微生物
- 農産物の残留農薬
- 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