

2025 年日本国際博覧会の会場外における食品衛生対策監視指導マニュアル

1 目的

このマニュアルは、2025 年日本国際博覧会（以下「博覧会」という。）の開催にあたり、2025 年日本国際博覧会食品衛生及び環境衛生対策要綱に基づき実施する食品衛生対策のうち、博覧会の会場（以下「会場」という。）外の食品取扱施設に対する監視指導の実施について必要な事項を定めるものとする。

2 対象施設

(1) 宿泊施設

博覧会関係者及び来場者等の宿泊施設のうち食事を提供する施設であって、規模等から食品衛生上の重要度が高いと判断される施設。

(2) 大規模弁当類調製施設

博覧会関係者及び来場者等に提供する弁当類を調製する施設又は弁当類を調製する可能性のある施設若しくはそれらの関連施設。

(3) その他食品関係施設

会場内の食品関係施設で提供される又は提供される可能性のある加工食品（半製品を含む。）の製造施設であって、規模等から食品衛生上の重要度が高いと判断される施設。

3 実施内容

(1) 情報の収集及び管理

大阪府と大阪市は、博覧会協会その他関係機関と連携し、2 の対象施設に係る情報収集に努めることとする。なお、得られた情報については、必要に応じ共有するとともに、その取扱いに十分に注意すること。

(2) 対象施設の監視指導内容

ア 施設の監視指導

H A C C P に沿った衛生管理等の運用状況について、事業者が作成した衛生管理計画や衛生管理の実施状況の記録等を確認し、必要な指導及び助言を行う。

イ 施設の拭き取り検査

必要に応じて、施設の調理器具等の拭き取り検査（A T P 検査を含む。）を実施する。なお、検査結果に問題がある場合は改善指導を行うとともに、必要に応じ、再検査を行うこと。

ウ 調理従事者等の健康管理

作業開始前の健康状態の確認及び記録を行うよう指導するとともに、実施状況を確認する。

また、規模等から食品衛生上の重要度が高いと判断される施設については、定期的に自主検便*を行うよう指導するとともに、実施状況を確認する。

*検便項目には腸管出血性大腸菌を含めること。

エ 適正表示の指導

容器包装に入れられた食品を製造又は加工し販売する施設については、アレルゲン及び期限等の食品を摂取する際の安全性に関わる事項の表示漏れがないように必要な指導を行う。

(3) 食品衛生講習会

対象施設の営業者、食品衛生責任者及び調理従事者等に対し、衛生管理体制の確立や衛生的な食品の取扱い等について講習会を実施し、食品衛生に関する知識の向上及び自主衛生管理の推進に努める。

(4) 他自治体や各種関係団体との連携

対象施設の衛生管理を徹底するため、大阪府域自治体や近隣府縣市と連携し、対象施設の監視指導や講習会を実施するなど、事業者の自主衛生管理の推進に努める。また、各種関係団体と連携し、食品衛生について普及啓発に努める。

4 その他

このマニュアルの実施に関し、必要な事項は別途定める。

令和6年2月28日策定