

# 2025 年日本国際博覧会の会場内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、2025 年日本国際博覧会（以下「博覧会」という。）の会場内の食品等関係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

博覧会の会場内において、食品等（食品、添加物、器具又は容器包装および食品衛生法第 68 条第 1 項に規定するおもちゃをいう。以下同じ。）の製造、加工、調理又は販売を行う施設

## 3 実施内容

### (1) 対象施設の監視指導内容

会場衛生監視センターは、次のとおり対象施設の監視指導及び検査を実施する。

#### ア 施設の監視指導

施設設備、機械器具等の衛生管理及び食品の衛生的な取扱いについて監視指導を実施する。

また、HACCP 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

食品の製造、加工又は調理を行う施設にあつては、施設設備や機械器具等の拭き取り検査（ATP 検査を含む。）を実施し、検査結果に基づき必要な指導を行う。

#### 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、食品の製造、加工又は調理を行う施設については、定期的に調理従事者等の自主検便\*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販売する施設については、販売の用に供する食品に食品表示基準に基づく適正な表示（食品表示法第 6 条第 8 項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成 27 年内閣府令第 11 号）第 7 条第 1 項第 1 号から第 4 号まで、第 6 号から第 9 号まで及び第 12 号から 19 号までに定める事項に関するものに限る。）がなされているかを確認し、必要な指導を行う。

#### オ 食品等の検査

飲食店営業施設で調理提供される食品及び食品等販売施設において販売される食品等について、食品衛生法に基づき定められた規格基準に係る検査、微生物検査及びアレルギー検査等を行い、違反食品及び不良食品を排除する。

##### (2) 自主衛生管理の推進

会場衛生監視センターは、博覧会の開催前及び開催期間中に対象施設の営業者、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計画的に実施し、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。

なお、講習会の実施にあたっては、公益財団法人 2025 年日本国際博覧会協会等（以下「協会等」という。）と連携し、協会等が主催する説明会等と併せて実施することもできるものとする。

##### (3) 食品衛生知識の普及啓発

会場衛生監視センターは、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図る観点から、対象施設及び来場者に対し、協会等と連携し、食中毒防止対策等、食品衛生に関する情報提供を積極的に行う。

#### 4 違反発見時の措置

対象施設の監視指導及び収去検査の結果、違反を発見した場合には、改善を指示するとともに、必要に応じて営業の禁止又は停止、食品等の回収や廃棄命令等の措置を講じ、健康被害の発生防止及び違反食品の流通防止に努める。

#### 5 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7月23日策定