大阪・関西万博での事例を交えた食品衛生対策について

大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課

※ ホームページ掲載用　再編集版

0. はじめに

食料安全保障指数ランキング

Best performers	2022 score
Finland	83.7
Ireland	81.7
Norway	80.5
France	80.2
Netherlands	80.1
Japan	**79.5**
Canada	79.1
Sweden	79.1
United Kingdom	78.8
Portugal	78.7

Weakest performers	2022 score
Syria	36.3
Haiti	38.5
Yemen	40.1
Sierra Leone	40.5
Madagascar	40.6
Burundi	40.6
Nigeria	42
Venezuela	42.6
Sudan	42.8
Congo(Dem.Rep.)	43

※値ごろ感、入手しやすさ、品質、<u>安全性</u>、持続性などを数値化

日本は世界6位！（アジア・太平洋地域では1位）

0. はじめに

2025年(令和7年)4月13日から10月13日にかけて、

2025年大阪・関西万博が開催されました。

会場内外の食品事業者、博覧会協会、関係自治体等のみなさまの尽力の結果、

会場内で**食中毒は発生せず**、無事に閉幕を迎えました。

本日は、会場内の自主衛生管理の取組支援の経験を踏まえて、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理や飲食店におけるアレルギーの情報提供などについてご説明します。

2025年日本国際博覧会

期　間

2025年4月13日～10月13日

場　所

人工島「夢洲」（大阪市此花区）

テーマ

「いのち輝く未来社会のデザイン」

公式参加者

158の国・地域、7の国際機関

- 会場面積は東京ドーム**約33個分**
- 累計来場者数は**約2900万人**（関係者含む）

0. はじめに

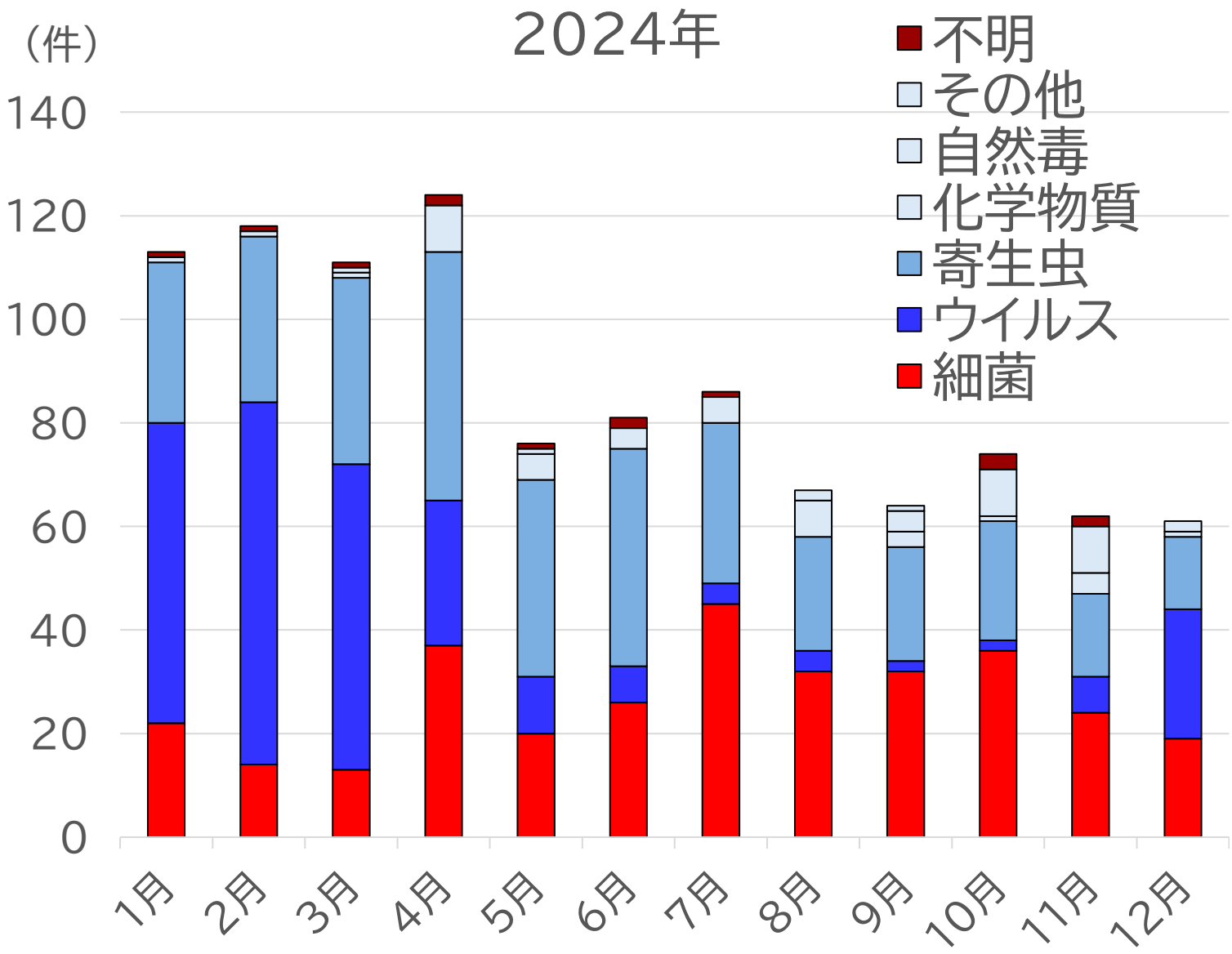
今回の万博のコンセプト「**未来社会の実験場**」のもと、
万博ならではのユニークな食体験が提供された

- 未来志向の食体験
- サステナブル・環境配慮
- 多文化・国際対応
- 地域食材・日本文化の発信

（公社）2025年日本国際博覧会協会「大阪関西万博公式ブログ」より引用

0. はじめに

原因物質別の食中毒事件数（全国）



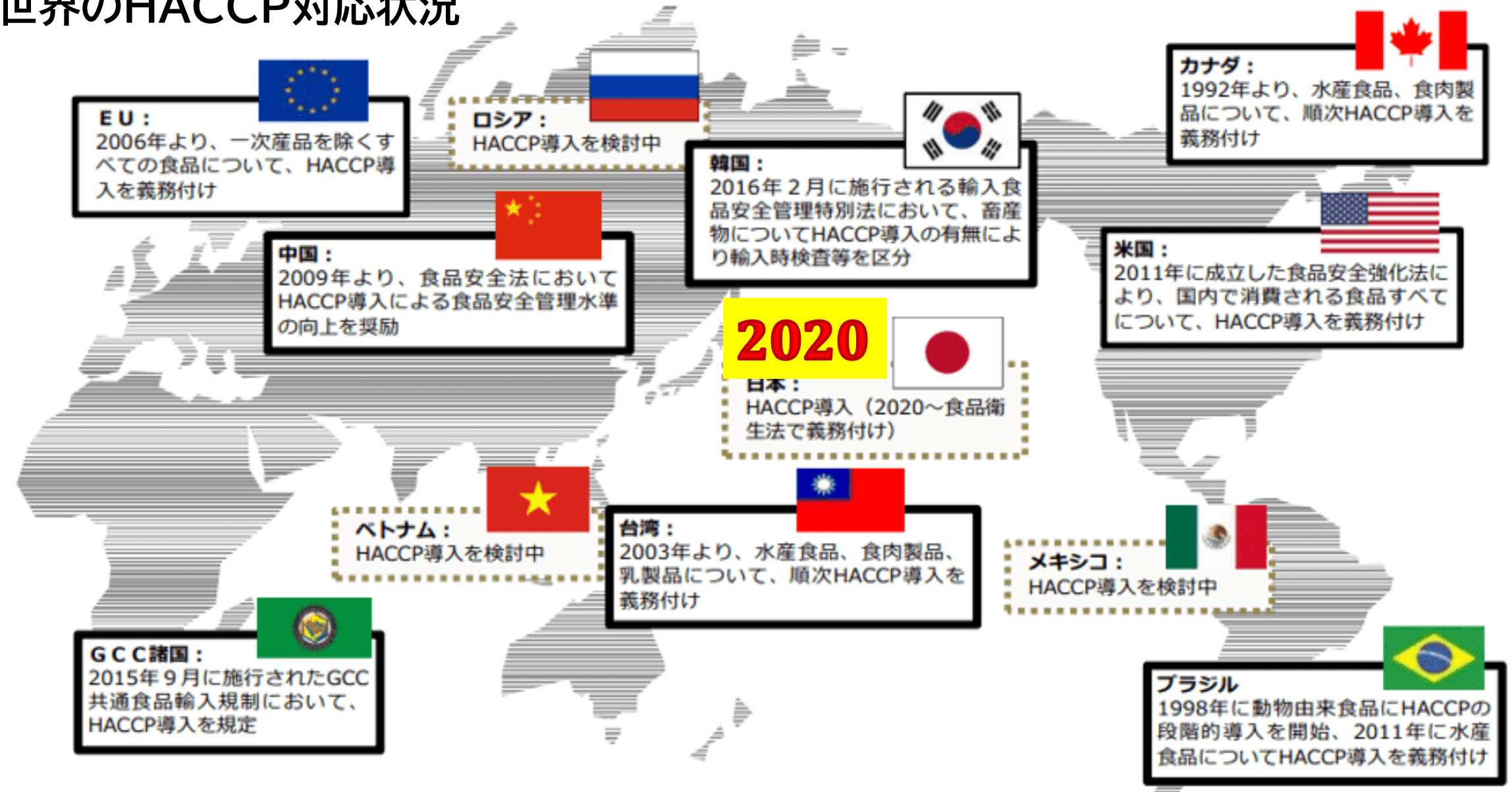
	事件数（件）	患者数（人）
2023年	1,021	11,803
2024年	1,037	14,229

万博の会期は

4月から10月。

つまり・・・。

世界のHACCP対応状況

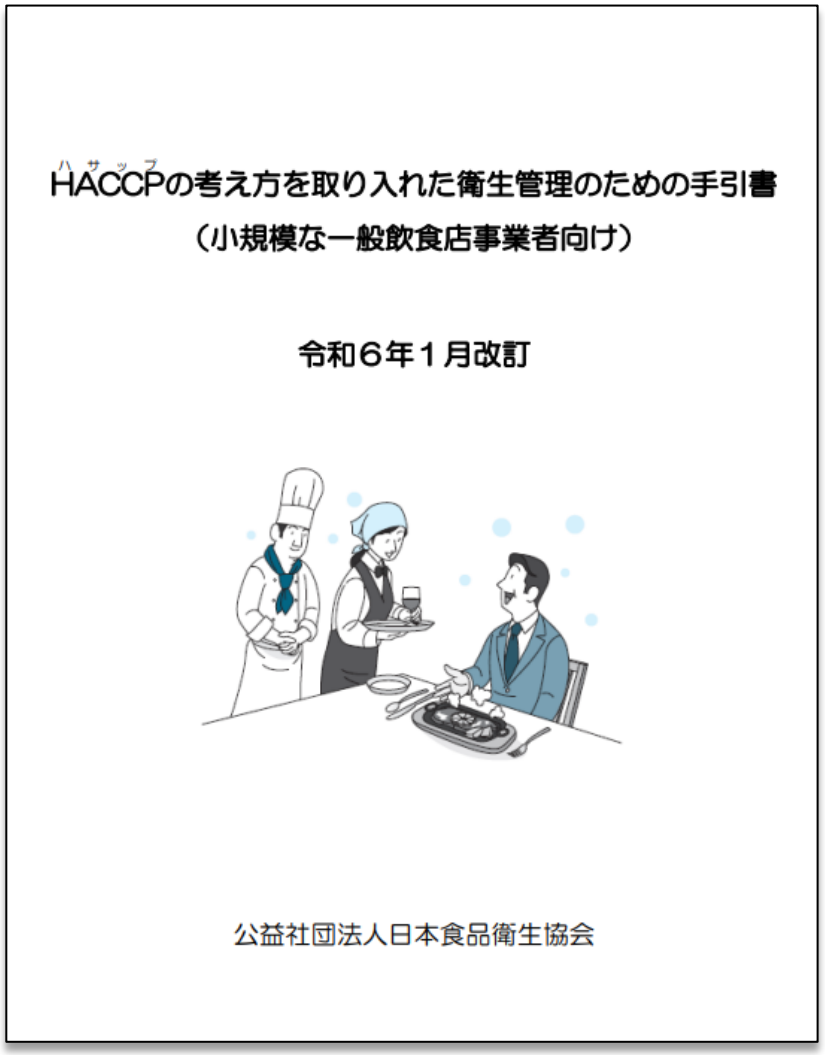


農林水産省資料より引用（令和元年）

1. HACCP

- 日本では2020年に、原則すべての食品事業者に**HACCPに沿った衛生管理**が義務化
- 万博会場内の飲食店も(もちろん)HACCPは義務
- 調理従事者が全員外国人の施設も多い

ここからは、HACCPの基本をおさらいしながら、万博で経験したHACCPの事例を紹介します


HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

令和6年1月改訂

公益社団法人日本食品衛生協会

1. HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害分析　　重要管理点

原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程中で、

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の**危害要因(ハザード)**を把握

危害要因を除去・低減させるために**特に重要な工程を管理**

原料	保管	下処理	加熱	盛付	提供
危害要因 食中毒菌の汚染	危害要因 食中毒菌の増殖	危害要因 異物混入	危害要因 食中毒菌の残存	危害要因 食中毒菌の汚染	危害要因 食中毒菌の汚染

一般的な衛生管理　重要な工程の管理

危害要因(ハザード)を把握

1. HACCP

1 衛生管理計画の作成

手引書を参考に

・<u>衛生管理計画</u>を作成

・計画を従事者に周知

2 実施

- 必要に応じて手順書を作成
- <u>計画に基づいた</u>

<u>衛生管理</u>を実施

3 記録

- <u>計画に基づいて</u>実施状況を記録
- 問題が発生したら記録
- 記録を保管

4 検証（振り返り）

- 定期的に記録を確認
- 必要に応じて計画の見直し

計画 → 実施 → 記録 → 検証 → 計画

1. HACCP

衛生管理計画

■様　式

別紙１　一般飲食店における衛生管理計画

般的衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
④-1	従業員の健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
④ 2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	

手順書

■ 手順書

1，原材料の受入の確認

（1）原料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。

（2）さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）などを確認します。

（3）可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。なお、冷蔵・冷凍品は、室温におかれる時間をできるだけ短くします。

（4）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、対応するなどしましょう。

（5）これらを日誌に記録しましょう。

2，冷蔵・冷凍庫の温度の確認

（1）冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。
温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。

（2）決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。
なお、保存している食材の賞味表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。

（3）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。温度計の精度の確認（校正）を行う場合は、手順８（Ｐ５０）を参考にしてください。
例）温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに修理を依頼しましょう。
食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。

（4）これらを日誌に記録しましょう。

3，交差汚染・二次汚染の防止

（1）牛肉、牛魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。
まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄し、消毒しましょう。

（2）決めた頻度（例：作業中）に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認します。

（3）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例）調理器具などを介して食材に生菌などからの汚染の可能性があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しないようにしましょう。まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄し、消毒を行いましょう。

（4）これらを日誌に記録しましょう。

記録

年　　月　　一般的衛生管理の実施記録　　別紙２

分類	①原材料の受入の確認	②庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1交差汚染・二次汚染の防止	③-2器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3トイレの洗浄・消毒	④-1従業員の健康管理 等	④-2手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

◇衛生管理計画の策定

■様　式

別紙１　一般飲食店における衛生管理計画

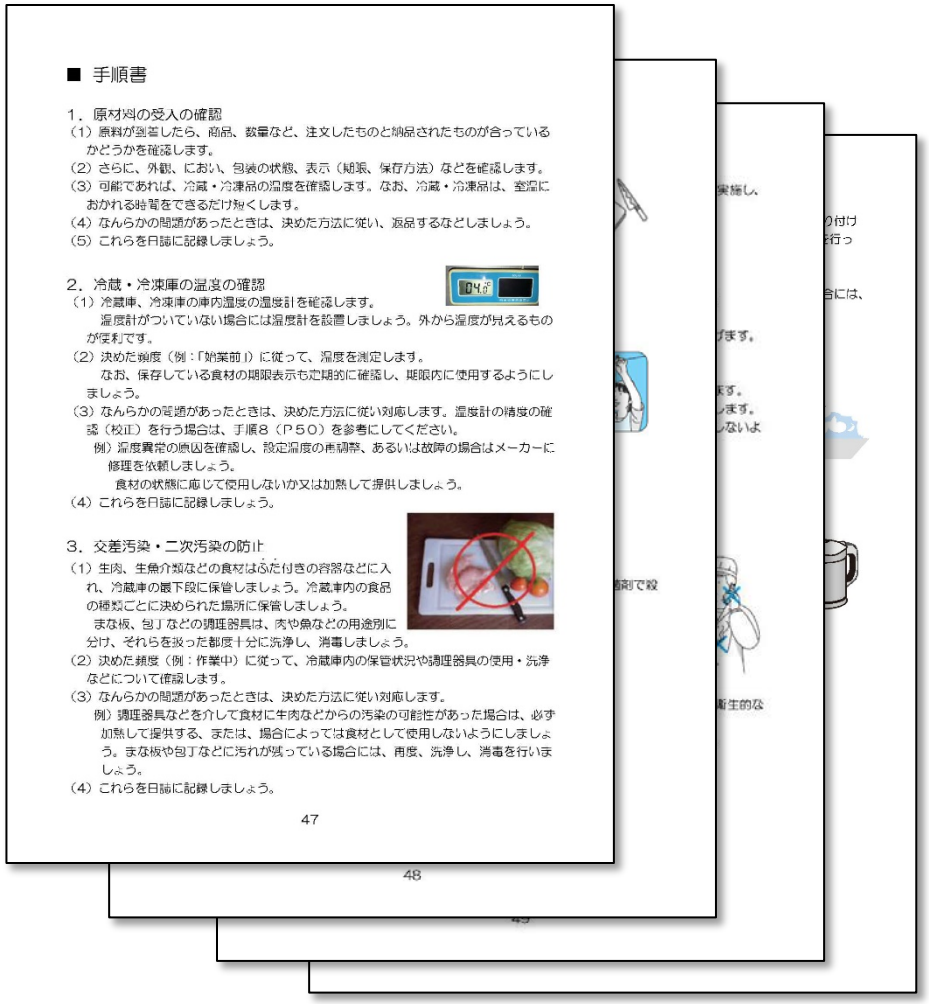
一般的衛生管理のポイント			
①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
④-1	従業員の健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	
④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（　　）
		どのように	
		問題があったとき	

- 作成者、作成日も記載する
- 様式の項目以外に必要な管理があれば追加する

  例：施設・設備の衛生管理（清掃、機器の点検など）

  そ族・昆虫対策（ネズミの駆除など）

◇計画に基づく実施



■ 手順書

1．原材料の受入の確認
（1）原料が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものが合っているかどうかを確認します。
（2）さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）などを確認します。
（3）可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。なお、冷蔵・冷凍品は、室温におかれる時間をできるだけ短くします。
（4）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、返品するなどしましょう。
（5）これらを日誌に記録しましょう。

2．冷蔵・冷凍庫の温度の確認
（1）冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。
温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。
（2）決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。
なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。
（3）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。温度計の精度の確認（校正）を行う場合は、手順８（Ｐ５０）を参考にしてください。
例）温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに修理を依頼しましょう。
食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。
（4）これらを日誌に記録しましょう。

3．交差汚染・二次汚染の防止
（1）生肉、生魚介類などの食材は汁だ付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。
まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを汲った都度十分に洗浄し、消毒しましょう。
（2）決めた頻度（例：作業中）に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認します。
（3）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例）調理器具などを介して食材に牛肉などからの汚染の可能性があった場合は、必ず加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しないようにしましょう。まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄し、消毒を行いましょう。
（4）これらを日誌に記録しましょう。

47

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い

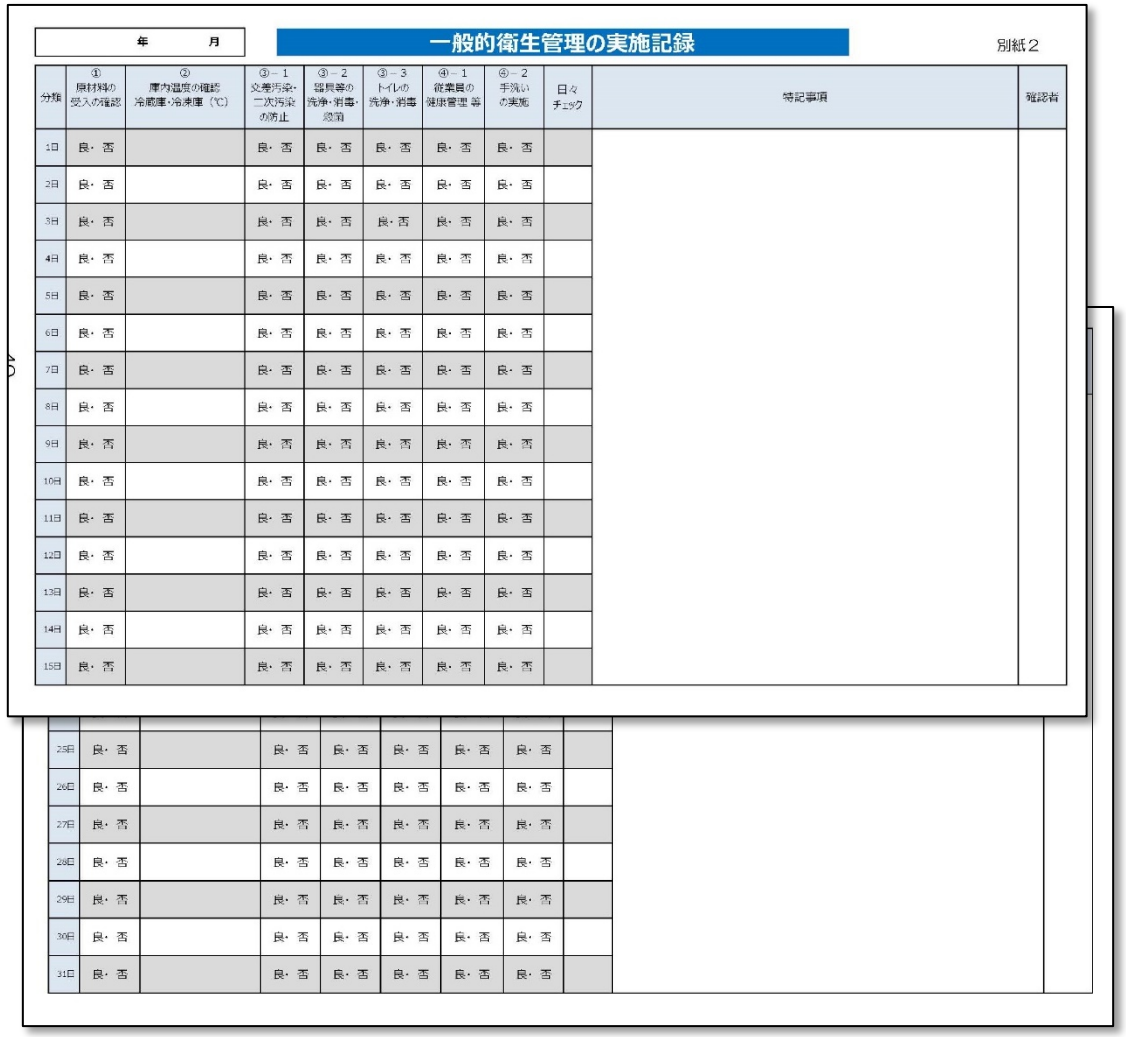
1 流水で手を洗う
2 洗浄剤を手に取る
3 手のひら、指の腹面を洗う
4 手の甲、指の背を洗う
5 指の間（側面）、股（付け根）を洗う
6 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う
7 指先を洗う
8 手首を洗う
9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す
10 手を拭き乾燥させる
11 アルコールによる消毒（爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）

２度洗いが効果的です！（２～９までをくり返す）
２度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

51

- 必要に応じて手順書を作成する
- 従業員がすぐ利用できる場所に掲示・設置する

◇確認・記録



年　月

一般的衛生管理の実施記録

別紙２

分類	①原材料の受入の確認	②庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③－1交差汚染・二次汚染の防止	③－2器具等の洗浄・消毒・殺菌	③－3トイレの洗浄・消毒	④－1従業員の健康管理 等	④－2手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

- 実施者は毎日記録する
- 定期的に確認者が確認を行い、改善すべき点があれば、計画や手順書、記録様式を改訂する（改訂日も記載）
- 1年程度保管する
- 問題があったときの報告ルートを定める

➡ 保健所、仕入先などの連絡先リスト

カンピロバクター

➡ 食品の中心部の温度を管理する

- 鶏肉、牛肉、豚肉に由来
- 潜伏期間は長く、1～7日かかる（平均2～3日）
- 熱に弱く、肉の中心部を**75℃以上、1分間以上加熱すると死滅**する

ウェルシュ菌

➡ 低温保管を徹底する

- 下水、河川、海、耕地などの土壌に広く分布
- 潜伏期間は6～18時間（平均10時間）
- **耐熱性**の芽胞を形成する

サルモネラ属菌

➡ 食品の中心部の温度を管理する

- 鶏肉、卵が主な汚染源
- 潜伏期間は6～72時間程度
- 熱に弱く、**75℃以上、1分間以上加熱すると死滅**する

ノロウイルス

➡ 従業員の健康管理、二次汚染の防止、トイレの洗浄・消毒

- かきなどの二枚貝、ノロウイルスに感染した調理従事者を介して食品が汚染
- 人の体内でしか増殖せず、**食品中では増えない**
- 少量の摂取で発症し、集団発生しやすい
- 食品の中心部を85～90℃以上、90秒間以上加熱すると失活する

アニサキス

➡ 新鮮な魚を選び、内臓をすみやかに取り除く

- サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類（主に内臓）に分布
- 魚介類が死亡し、**時間が経過すると、内臓から筋肉に移動**する
- −20℃で24時間以上の冷凍、70℃以上または60℃1分以上の加熱が有効
- 食酢、塩、醤油、わさびでは死滅しない

【食中毒予防の３原則】

つけない

増やさない ★

やっつける ★

➡ 一般的衛生管理

➡ 重要管理

【メニューを分類する】

- 食材
  - 非加熱調理
    - 提供　刺身、冷奴など　→ 第1ｸﾞﾙｰﾌﾟ
  - 加熱調理
    - 提供　ステーキ、焼き魚、てんぷらなど　→ 第2ｸﾞﾙｰﾌﾟ
    - 高温保管
      - 提供　唐揚げなど　→ 第2ｸﾞﾙｰﾌﾟ
    - 冷却
      - 提供　ポテトサラダなど　→ 第3ｸﾞﾙｰﾌﾟ
      - 再加熱
        - 提供　カレー、スープ、ソースなど　→ 第3ｸﾞﾙｰﾌﾟ

1. HACCP

【重要管理のポイント】

【第1ｸﾞﾙｰﾌﾟ】非加熱　【第2ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱　【第3ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱後冷却/冷却後再加熱

★食材 ― 非加熱調理 ― （★冷蔵保管） ― 提供

- 新鮮な食材を選び、よく洗浄する
- 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する
- 魚介類はすみやかに内蔵を取り除き、アニサキスの有無を目視で確認する

1. HACCP

【重要管理のポイント】

【第1ｸﾞﾙｰﾌﾟ】非加熱 | **【第2ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱** | 【第3ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱後冷却/冷却後再加熱

食材 ― ★加熱調理 ― （★高温保管） ― 提供

- 食品の**中心温度**を測定する

  ➡ 中心部が十分加熱されたときの性状等を事前に把握して管理基準に。

  火の強さ・油の温度・時間・焼き上がりの大きさや弾力・肉汁の色・見た目・一度に揚げる数量

- 高温保管する場合は十分に高い温度で行う

【重要管理のポイント】

【第1ｸﾞﾙｰﾌﾟ】非加熱　【第2ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱　**【第3ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱後冷却/冷却後再加熱**

食材 ― ★加熱調理 ― ★冷却 ― （★冷蔵保管） ― 提供

- 第2ｸﾞﾙｰﾌﾟと同様に、**加熱状況の確認**を行う

- 加熱後**すみやかに冷却**する

（参考）30分以内に20℃付近 または 60分以内に10℃付近
［大量調理施設衛生管理マニュアル］

小分け冷却・急速冷却で、危険温度帯をできる限り短く！

【重要管理のポイント】

【第1ｸﾞﾙｰﾌﾟ】非加熱　【第2ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱　**【第3ｸﾞﾙｰﾌﾟ】加熱後冷却/冷却後再加熱**

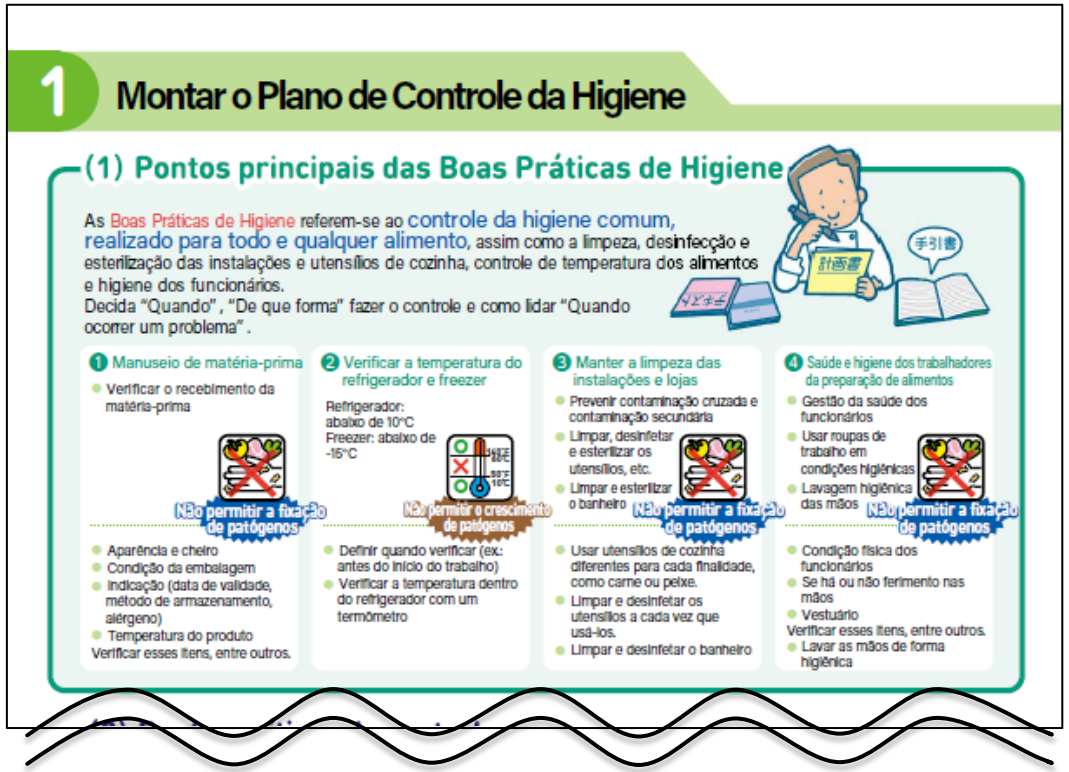
食材 ― ★加熱調理 ― ★冷却 ― （★冷蔵保管） ― ★再加熱 ― 提供

- 第2ｸﾞﾙｰﾌﾟと同様に、加熱状況の確認を行う
- 加熱後**すみやかに冷却**する
- **よくかき混ぜながら**、十分に再加熱する
  - ➡ 中心温度、気泡、湯気などで確認

外国語対応の手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）

対応言語

① 英語　② 中国語(簡体字)　③ 韓国語　④ ポルトガル語　⑤ タイ語
⑥ ネパール語　⑦ ベトナム語　⑧ インドネシア語　⑨ タガログ語



1 Montar o Plano de Controle da Higiene

(1) Pontos principais das Boas Práticas de Higiene

As Boas Práticas de Higiene referem-se ao controle da higiene comum, realizado para todo e qualquer alimento, assim como a limpeza, desinfecção e esterilização das instalações e utensílios de cozinha, controle de temperatura dos alimentos e higiene dos funcionários.
Decida "Quando", "De que forma" fazer o controle e como lidar "Quando ocorrer um problema".

❶ Manuseio de matéria-prima
- Verificar o recebimento da matéria-prima

Não permitir a fixação de patógenos

- Aparência e cheiro
- Condição da embalagem
- Indicação (data de validade, método de armazenamento, alérgeno)
- Temperatura do produto

Verificar esses itens, entre outros.

❷ Verificar a temperatura do refrigerador e freezer

Refrigerador: abaixo de 10°C
Freezer: abaixo de -15°C

Não permitir o crescimento de patógenos

- Definir quando verificar (ex: antes do início do trabalho)
- Verificar a temperatura dentro do refrigerador com um termômetro

❸ Manter a limpeza das instalações e lojas
- Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária
- Limpar, desinfetar e esterilizar os utensílios, etc.
- Limpar e esterilizar o banheiro

Não permitir a fixação de patógenos

- Usar utensílios de cozinha diferentes para cada finalidade, como carne ou peixe.
- Limpar e desinfetar os utensílios a cada vez que usá-los.
- Limpar e desinfetar o banheiro

❹ Saúde e higiene dos trabalhadores da preparação de alimentos
- Gestão da saúde dos funcionários
- Usar roupas de trabalho em condições higiênicas
- Lavagem higiênica das mãos

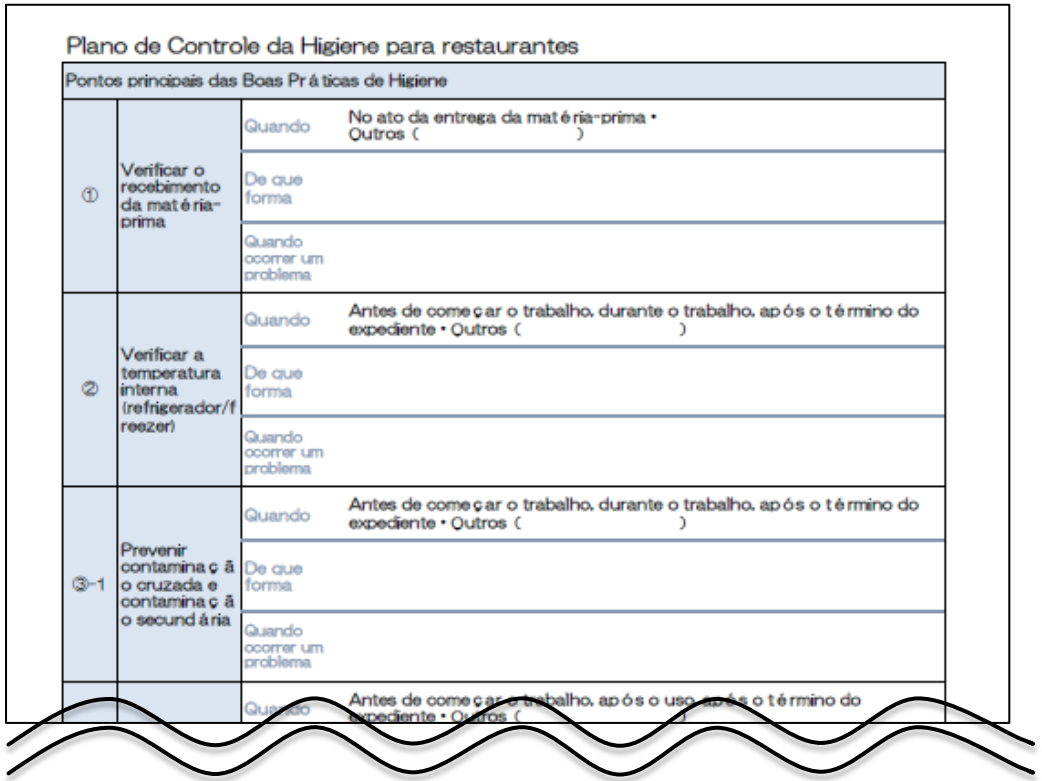
Não permitir a fixação de patógenos

- Condição física dos funcionários
- Se há ou não ferimento nas mãos
- Vestuário

Verificar esses itens, entre outros.

- Lavar as mãos de forma higiênica

手引書(ポルトガル語版)より



Plano de Controle da Higiene para restaurantes

Pontos principais das Boas Práticas de Higiene			
①	Verificar o recebimento da matéria-prima	Quando	No ato da entrega da matéria-prima • Outros (　　)
		De que forma	
		Quando ocorrer um problema	
②	Verificar a temperatura interna (refrigerador/freezer)	Quando	Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente • Outros (　　)
		De que forma	
		Quando ocorrer um problema	
③-1	Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária	Quando	Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente • Outros (　　)
		De que forma	
		Quando ocorrer um problema	
		Quando	Antes de começar o trabalho, após o uso, após o término do expediente • Outros (　　)

様式(ポルトガル語版)より

作成：(公社)日本食品衛生協会

万博でHACCPを見て

- 多言語・多文化な環境では、「いつ」、「どこで」、「だれが」、「何を」、「どのようにするか」、「その理由は？」が明確になるHACCPは効果的
（従来の「見て学ぶ」、「察する」は難しい）

- HACCPの検証のため、結果が写真や数字で見えるふき取り検査も有効

- 今後はデジタルツールが飲食店の衛生管理で積極的に活用されるか
（多言語対応、記録や共有がスムーズ）

2. 万博の保健所

- 2025年大阪・関西万博推進本部 医療衛生部会の衛生分科会（構成員：大阪府市）において会場内外の衛生対策が検討される

- （公社）2025年日本国際博覧会協会により、衛生対策要綱や各種マニュアルが策定される

- 会場内の食品衛生、環境衛生に関連する監視指導や検査等を行う **「会場衛生監視センター」が設置される**
  - 設置：博覧会協会
  - 運営：大阪市

万博内の保健所

2025 年日本国際博覧会における
会場衛生実施計画

OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO 2025

令和６年９月

公益社団法人
２０２５年日本国際博覧会協会

2. 万博の保健所

万博の開場時間中は
職員は常駐（9時～22時）

会場衛生監視センター

会場衛生監視センターとは

食品衛生関係業務

- 食品営業施設等の許可・届出受付
- 食品関係施設の監視指導
- 販売食品の収去検査
- 食品衛生に係る苦情・相談対応
- 食中毒対策など

環境衛生関係業務

- 環境衛生関係施設の監視指導・検査
- 家庭用品の試買調査
- 専用水道の監視指導
- そ族昆虫類生息状況調査など

輸入食品

DATE PASTRY

生胡椒
塩漬け
"From Cambodia to the World, With Us"
KAMPOT PEPPER

自動販売機

輸入食品の表示を点検

誤った表示

名　称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩／膨脹剤、香料、**分散剤**（大豆由来）
内 容 量	10枚
賞味期限	**31. 10. 2020**
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
原産国名	◎◎共和国
販 売 者	株式会社　〇〇〇〇 大阪府大阪市中央区△△

外国語のみで表示

邦文で表示していない

添加物を正しくない名称で表示している

期限表示を年月日の順で表示していない

輸入品に輸入者の所在地と名称を表示していない

輸入食品の表示を点検

正しい表示

名　称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩／膨脹剤、香料、**乳化剤**（大豆由来）
内 容 量	10枚
賞味期限	**2020.10.31**
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
原産国名	◎◎共和国
輸 入 者	株式会社　〇〇〇〇 大阪府大阪市中央区△△

保健所から見た「万博」と「万博の飲食店」

半年間の祭典のために作られた都市

➡ 厨房はすべて新築で、真新しい設備。設備面では**衛生管理しやすい**

大盛況な万博

➡ 来場者が多く、調理・提供が**過負荷状態**

多文化な食の提供

➡ しかし、食べ慣れない食事（食材）で**アレルギー**を発症する来場者も

3. 飲食店のアレルギー対策

会場内の食事が原因と疑われるアレルギー事案の届出は**23件**

（ほとんどの事例で店側の落ち度は確認されず）

（公社）2025年日本国際博覧会協会
「EXPO2025Visitors」より引用

3. 飲食店のアレルギー対策

- 外食・中食において食物アレルギーに関する情報提供は<u>義務ではない</u>

- 消費者庁は、取組促進に向けた普及啓発のため、外食・中食事業者や消費者向けに啓発資材を作成

「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（H29）のR3年度改正で、
「国は、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。」旨が追記・修正された。

事業者向けパンフレット
「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」（消費者庁）

3. 飲食店のアレルギー対策

○「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」
（小規模な一般飲食店事業者向け）」より抜粋

消費者庁では、外食・中食事業者の方へ、アレルゲンの情報提供を行う際には、最新で正確な情報を提供すること、**あいまいな回答はしない**ことなどを推奨しています。

お客様から質問されたときに正しく答えられるよう、提供しているメニューの情報をもっておくことが必要です。

- 情報提供を行うときは、正確な情報を提供し、わからないときはわからないと回答しましょう。また、意図しない混入（交差接触）の可能性も伝えましょう。お店の情報をもとに**食べられる/食べられないの判断は、お客様にしていただきましょう**。
- お客様がアナフィラキシーなどの症状を発症したときの**緊急対応の手順を決めて、訓練**をしておきましょう。

食物アレルギーコミュニケーションシート

飲食店を利用する外国人の食物アレルギー事故を防止するため、ピクトグラムを用いた11か国語で作成（大阪府）

3. 飲食店のアレルギー対策

万博会場内の飲食店に食物アレルギーの情報提供について調査を実施

<u>結果</u>　アレルゲンの情報提供を実施している施設の割合は非常に高かったが、
情報提供の内容や方法に<u>**ばらつき**</u>があった

↓　正確な情報提供のために（特に国際的な現場では）

◎　情報提供の対象としているアレルゲンの範囲の明示

◎　消費者が簡単に誤解なく確認でき、かつ、提供側にも容易な提供方法（書面等）

◎　コンタミネーション（意図しない混入）についての注意喚起の確実な実施