（監視指導計画）

　食中毒等飲食に起因する危害の発生防止、違反・不良食品の排除等を図るため、平成29年度大阪府食品衛生監視指導計画（監視指導計画）を策定し、食品関係施設に対する監視指導、食品の試験検査、食品衛生検査施設における検査の信頼性確保、食品衛生監視員に対する各種研修等を実施した。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　○根拠法令

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　食品衛生法

食品表示法

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　大阪府ふぐ販売営業等の規制に関する条例

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

１　監視（臨検）

　　監視指導計画に基づき、144名の食品衛生監視員（表１）が 仕出し弁当調製施設を始めとする大量調理施設や社会福祉施設等の集団給食施設、広域流通食品製造施設等の重点監視対象施設を中心に、延べ約8万7千施設に対する監視（臨検）を実施し、違反・不良食品及び施設の摘発、排除、改善に努めた。（表２）

　　また、ＨＡＣＣＰによる衛生管理手法の導入推進のため、食品製造施設や大量調理施設等の監視指導時や事業者対象のセミナー等を通じて、ＨＡＣＣＰの普及と事業者の自主衛生管理の向上に努めた。

表１　食品衛生監視員数（平成30年3月31日現在）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 保健所  (12ヵ所) | 羽曳野  食肉衛生検査所 | 中央卸売市場  食品衛生検査所 | 食鳥検査  センター | 専門監視員 | その他 | 計 |
| 91 | 10 | 10 | 12 | 3 | 18 | 144 |

表２　監視（臨検）の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成27年度 | 平成28年度 | 平成29年度 |
| 営業施設数 | 85,155 | 84,493 | 84,085 |
| 監視延べ施設数 | 114,974 | 109,327 | 87,114 |
| 監視による  違反・不良食品摘発数 | 133 | 11※ | 1※ |
| 監視による  違反・不良施設摘発数 | 133 | 9※ | 1※ |
| 無許可営業摘発状況 | 83 | 66 | 54 |

※平成28年度より、表示に係る違反食品及び施設の摘発、監視指導は食品表示グループが所管

２　試験検査

　　府内に流通する食品の法令適合状況を監視し、違反・不良食品の排除を図るため、食品を収去等して試験検査に供した。（表３～５）

表３　試験検査の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成27年度 | 平成28年度 | 平成29年度 |
| 検査検体数  （検査項目数） | 24,552  (98,322) | 24,805  （95,869） | 23,643  （93,349） |
| 試験検査による  違反不良食品摘発数 | 30 | 18 | 13 |

表４　試験検査により摘発措置した食品衛生法違反食品の状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 採取月 | 食品名 | 違反の内容 | 措置状況 |
| 12月 | はんぺん | 食品衛生法第11条第2項違反  （大腸菌群陽性（基準：大腸菌群陰性）） | 製造所を管轄する自治体へ通報 |
| 3月 | 生食用かき | 食品衛生法第11条第2項違反  （一般細菌数1,200,000/g（基準：50,000/g以下）） | 製造所を管轄する自治体へ通報 |

表５　試験検査により摘発措置した衛生規範等逸脱食品の状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 収去月 | 食品名 | 違反の内容 | 措置状況 |
| 4月 | 洋生菓子（ショートケーキ） | 厚生労働省洋生菓子の衛生規範［大腸菌群陰性］不適合  （大腸菌群陽性） | 指導票交付（手洗いの徹底、調理器具類の洗浄・消毒の徹底） |
| 4月 | 洋生菓子（シュークリーム） | 厚生労働省洋生菓子の衛生規範［大腸菌群陰性］不適合  （大腸菌群陽性） | 指導票交付（調理器具類の洗浄・消毒の徹底、食品の衛生的な取扱いの徹底） |
| 4月 | 洋生菓子（シューパリジャン） | 厚生労働省洋生菓子の衛生規範［大腸菌群陰性］不適合  （大腸菌群陽性） | 指導票交付（手洗いの徹底、調理器具類の洗浄・消毒の徹底、食品の衛生的な取扱いの徹底） |
| 4月 | 洋生菓子（たまごロール） | 厚生労働省洋生菓子の衛生規範［大腸菌群陰性］不適合  （大腸菌群陽性） | 指導票交付（調理器具類の洗浄・消毒の徹底、食品の衛生的な取扱いの徹底） |
| 4月 | 洋生菓子（シュークリーム） | 厚生労働省洋生菓子の衛生規範［大腸菌群陰性］不適合  （大腸菌群陽性） | 口頭指導（手洗いの徹底、冷蔵庫内の整理整頓の徹底） |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 収去月 | 食品名 | 違反の内容 | 措置状況 |
| 8月 | そうざい（キャベツ人参甘酢和え） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Cランク（一般細菌数5,400,000/g、大腸菌群890,000/g） | 指導票交付（調理器具類の洗浄・消毒の徹底、食品の衛生的な取扱いの徹底） |
| 8月 | そうざい（菜の花のなめたけ和え） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群10/g） | 指導票交付（調理器具類の洗浄・消毒の徹底） |
| 8月 | 漬物（刻み白菜） | 厚生労働省漬物の衛生規範［大腸菌陰性］不適合  （大腸菌陽性） | 指導票交付（手洗いの徹底、原材料の洗浄・殺菌の徹底、食品の衛生的な取扱いの徹底） |
| 11月 | ゆでめん（うどん） | 厚生労働省生めん類の衛生規範［大腸菌群陰性］不適合  （大腸菌群陽性） | 販売店に対して口頭指導（温度管理の徹底）、製造所を管轄する自治体へ情報提供 |
| 2月 | 洋生菓子（シュークリーム） | 厚生労働省洋生菓子の衛生規範［一般細菌数100,000/g以下］不適合  （一般細菌数110,000/g） | 口頭指導（手洗いの徹底、調理器具類の洗浄・消毒の徹底） |

参考【大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 品目 | ランク | 細菌数（/g） | 大腸菌群 | 黄色ブドウ球菌 |
| 加熱したもの | Ａ | 100,000以下 | 陰性 | 陰性 |
| Ｂ | 100,000より多く  1,000,000以下 | 10以上10,000未満 | 10以上100未満 |
| Ｃ | 1,000,000より多い | 10,000以上 | 100以上 |
| 未加熱のもの | Ａ | 1,000,000以下 |  |  |

参考【厚生労働省弁当及びそうざいの衛生規範】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品目 | 細菌数（/g） | 大腸菌 | 黄色ブドウ球菌 |
| 加熱処理したもの | 100,000以下 | 陰性 | 陰性 |
| 未加熱のもの | 1,000,000以下 |  |  |

　食の安全推進課（放射性物質検査以外の市場食品衛生検査所実施分を除く）及び保健所が採取し、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所において実施する試験検査及び実施状況の詳細は表６及び表７のとおり。

表６　試験検査の実施状況（収去によるもの）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 4月 | 牛乳・加工乳 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 13 | 0 | － |
| 化学規格（比重、酸度、無脂乳固形分、乳脂肪分） | 13 | 0 | － |
| 残留農薬（有機塩素系） | 13 | 0 | － |
| ＰＣＢ | 13 | － | － |
| 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 6 | 0 | － |
| 乳飲料 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 19 | 0 | － |
| 国産農産物 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 12 | 0 | － |
| 水自動販売機販売水 | 大腸菌群 | 12 | － | － |
| 鶏肉 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 36 | － | － |
| カンピロバクター | 36 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 36 | － | － |
| 洋生菓子 | 衛生規範（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌） | 22 | － | 5 |
| サルモネラ属菌 | 22 | － | － |
| 脱脂粉乳 | ブドウ球菌毒素（エンテロトキシン） | 9 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 4 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 15 | 0 | － |
| 小計 | | 281 | 0 | 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 5月 | 輸入食品 | 着色料（指定外着色料含む） | 33 | 0 | － |
| 鶏卵 | 駆虫剤 | 12 | 0 | － |
| 合成抗菌剤 | 12 | 0 | － |
| ＰＣＢ | 8 | － | － |
| 集団給食施設食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| カンピロバクター | 38 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 24 | 0 | － |
| アイスクリーム類 | 細菌規格 | 24 | 0 | － |
| 氷菓 | 細菌規格 | 24 | 0 | － |
| 輸入冷凍野菜 | 残留農薬 | 14 | 0 | － |
| 輸入冷凍食品 | 細菌規格 | 30 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 21 | 0 | － |
| 小計 | | 323 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 6月 | レトルト食品 | 細菌規格 | 30 | 0 | － |
| 容器包装詰低酸性食品 | 嫌気性菌 | 30 | － | － |
| 食肉・鶏肉 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 36 | － | － |
| カンピロバクター | 36 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 36 | － | － |
| ミンチ肉 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 12 | － | － |
| カンピロバクター | 12 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 12 | － | － |
| 乳幼児調製粉乳 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 10 | 0 | － |
| 化学規格 | 10 | 0 | － |
| 細菌規格 | 10 | 0 | － |
| サルモネラ属菌 | 10 | － | － |
| クロノバクター・サカザキ | 10 | － | － |
| 容器包装（陶磁器等） | 器具等規格 | 16 | 0 | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 30 | 0 | － |
| うどん等 | 特定原材料（そば） | 8 | 0 | － |
| 和菓子等 | 特定原材料（小麦） | 8 | 0 | － |
| 生食用食肉 | 細菌規格 | 1 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 4 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 15 | 0 | － |
| 小計 | | 336 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 7月 | 夏期流通食品 | 保存料（ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸、安息香酸） | 24 | 0 | － |
| 甘味料（サッカリンナトリウム） | 24 | 0 | － |
| 漂白剤（二酸化硫黄） | 24 | 0 | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 24 | 0 | － |
| ミンチ肉を使用した凍結品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 12 | － | － |
| カンピロバクター | 12 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 12 | － | － |
| 量販店バックヤード食材 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 36 | － | － |
| カンピロバクター | 35 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 36 | － | － |
| 生食用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（規格） | 12 | 0 | － |
| 生食用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（定性） | 12 | － | － |
| 魚介類加工品 | 12 | － | － |
| 加熱調理用鮮魚介類 | 12 | － | － |
| 生食用鮮魚介類 | ビブリオ・バルニフィカス | 12 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 20 | 0 | － |
| 小計 | | 322 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 8月 | 輸入食品 | サイクラミン酸 | 24 | 0 | － |
| 牛肉・豚肉 | 合成抗菌剤 | 16 | 0 | － |
| 非加熱食肉製品 | 細菌規格（リステリア） | 12 | 0 | － |
| 漬物 | 衛生規範 | 24 | － | １ |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 24 | － | － |
| 生食用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（規格） | 12 | 0 | － |
| 生食用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（定性） | 12 | － | － |
| 魚介類加工品 | 12 | － | － |
| 加熱調理用鮮魚介類 | 12 | － | － |
| 生食用鮮魚介類 | ビブリオ・バルニフィカス | 12 | － | － |
| とうもろこし及びその加工品 | 組換え遺伝子（とうもろこし） | 6 | 0 | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 20 | 0 | － |
| 食肉 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 16 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | | 205 | 0 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 9月 | 輸入バナナ | 残留農薬 | 12 | 0 | － |
| 輸入かんきつ類 | 残留農薬 | 12 | 0 | － |
| 防ばい剤 | 12 | 0 | － |
| 生食用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（規格） | 12 | 0 | － |
| 生食用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（定性） | 12 | － | － |
| 魚介類加工品 | 12 | － | － |
| 加熱調理用鮮魚介類 | 12 | － | － |
| 生食用鮮魚介類 | ビブリオ・バルニフィカス | 12 | － | － |
| 漬物 | 衛生規範 | 12 | － | 0 |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 12 | － | － |
| 器具等 | ポリプロピレン、ポリエチレン製容器の規格 | 8 | 0 | － |
| ポリスチレン製容器の規格 | 8 | 0 | － |
| アレルギー物質 | 特定原材料（乳） | 8 | 0 | － |
| 特定原材料（卵） | 8 | 0 | － |
| 食肉取扱施設の食肉 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 39 | － | － |
| カンピロバクター | 39 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 39 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 22 | 0 | － |
| 小計 | | 294 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 10月 | 輸入食品 | 指定外添加物（ＴＢＨＱ） | 24 | 0 | － |
| 国産農産物 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 11 | 0 | － |
| 国産玄米 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 10 | 0 | － |
| 鶏肉 | 残留動物用医薬品 | 22 | 0 | － |
| 食肉製品 | 細菌規格 | 24 | 0 | － |
| 非加熱食肉製品 | 細菌規格（リステリア） | 12 | 0 | － |
| 水自動販売機販売水 | 大腸菌群 | 12 | 0 | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 27 | 0 | － |
| 集団給食施設の食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| カンピロバクター | 32 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 4 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 18 | 0 | － |
| 小計 | | 276 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 11月 | 輸入食品 | ポリソルベート | 16 | 0 | － |
| 牛乳・加工乳 | 細菌規格 | 12 | 0 | － |
| 化学規格 | 12 | 0 | － |
| 合成抗菌剤 | 12 | 0 | － |
| 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 12 | 0 | － |
| 乳飲料 | 細菌規格 | 12 | 0 | － |
| 国産玄米 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 10 | 0 | － |
| 残留農薬 | 10 | 0 | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 16 | 0 | － |
| 生食用野菜常温品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 48 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 48 | － | － |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 9 | 0 | － |
| 焼き菓子・菓子パン・製菓材料等 | 特定原材料（落花生） | 4 | 0 | － |
| ゆでめん | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 16 | － | 1 |
| 生食用食肉 | 腸内細菌科菌群 | 1 | 0 | － |
| 液卵 | 細菌数 | 19 | 0 | － |
| サルモネラ属菌 | 19 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 15 | 0 | － |
| 小計 | | 294 | 0 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 12月 | 年末に流通する食品 | 保存料（安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸） | 24 | 0 | － |
| 甘味料（サッカリンＮａ） | 24 | 0 | － |
| 漂白剤（二酸化硫黄） | 24 | 0 | － |
| 輸入農産物・農産加工品 | カビ毒（アフラトキシン） | 18 | 0 | － |
| 魚肉ねり製品 | 細菌規格（大腸菌群） | 36 | 1 | － |
| 生食用かき | 細菌規格 | 11 | 0 | － |
| 魚肉ねり製品・菓子等 | 特定原材料（えび、かに） | 5 | 0 | － |
| そうざい | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 16 | － | 0 |
| 仕出弁当・そうざい製造施設の食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| カンピロバクター | 38 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 14 | 0 | － |
| 小計 | | 293 | 1 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 1月 | ミネラルウォーター | 細菌規格（大腸菌群、腸球菌、緑膿菌） | 13 | 0 | － |
| 生食用かき | 細菌規格 | 12 | 0 | － |
| 中小規模販売店調理食品の食材 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| カンピロバクター | 38 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| ミンチ肉を使用したそうざい半製品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 8 | － | － |
| カンピロバクター | 8 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 8 | － | － |
| 大豆 | 組換え遺伝子 | 19 | 0 | － |
| 紙製容器 | 蛍光染料 | 16 | 0 | － |
| 器具・容器包装（ＰＥＴ容器） | 器具および容器包装規格 | 8 | 0 | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 8 | 0 | － |
| 輸入茶 | 4 | 0 | － |
| 輸入農産加工品（冷凍） | 残留農薬 | 14 | 0 | － |
| 細菌規格 | 16 | 0 | － |
| リステリア | 16 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 22 | 0 | － |
| 小計 | | 293 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 2月 | 魚卵、魚肉加工食品、食肉製品 | 発色剤（亜硝酸根） | 26 | 0 | － |
| りんごジュース | パツリン | 12 | 0 | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 24 | 0 | － |
| 清涼飲料水 | 重金属規格 | 8 | 0 | － |
| 細菌規格 | 8 | 0 | － |
| ナチュラルチーズ | 細菌規格（リステリア） | 12 | 0 | － |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 12 | － | － |
| 病院給食食材 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 36 | － | － |
| カンピロバクター | 25 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 36 | － | － |
| 洋生菓子 | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 20 | － | 1 |
| サルモネラ属菌 | 20 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 2 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 15 | 0 | － |
| 小計 | | 256 | 0 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 3月 | 国産農産物 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 24 | 0 | － |
| はっ酵乳、乳酸菌飲料 | 細菌規格 | 26 | 0 | － |
| そうざい | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 20 | － | 0 |
| 仕出弁当・そうざい製造施設の食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| カンピロバクター | 36 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 4 | 0 | － |
| 学校給食食材 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 13 | 0 | － |
| 小計 | | 203 | 0 | 0 |

表７　試験検査の実施状況（買上げによるもの）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 5月 | 国産魚介類 | 水銀 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入魚介類 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛乳 | 2 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 30 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 6月 | 国産魚介類 | 水銀 | 10 | 1検体から暫定規制値[メチル水銀0.3ppm以下]を超過したメチル水銀検出(0.35ppm) |
| 輸入魚介類 | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | ＰＣＢ | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入魚介類 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 市販水 | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 乳児用食品 | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 57 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 7月 | 魚介類 | 合成抗菌剤 | 25 | 違反・基準逸脱等なし |
| 抗生物質 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛乳・加工乳 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 2 | 違反・基準逸脱等なし |
| 中元用産地直送農産物 | 残留農薬 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 4 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 51 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 8月 | 魚介類加工品 | ヒスタミン | 20 | 違反・基準逸脱等なし |
| 市販水 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 通販クックチル様食品 | クロストリジウム属菌 | 7 | 検出せず |
| そうざいの衛生規範 | 7 | 違反・基準逸脱等なし |
| 量販店そうざい | 溶血性連鎖球菌 | 8 | 検出せず |
| そうざいの衛生規範 | 8 | 1検体で大腸菌陽性 |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 4 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 57 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 9月 | 食肉 | 残留農薬（有機塩素系） | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 食肉 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛乳・加工乳 | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 4 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 25 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 11月 | 牛乳 | 抗生物質（ベンジルペニシリン） | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 5 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入食品 | 特定原材料（落花生） | 4 | 違反・基準逸脱等なし |
| かき | ノロウイルス | 7 | 検出せず |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 29 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 12月 | 牛乳 | 抗生物質、ホルモン剤 | 15 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入食品 | 特定原材料（えび、かに） | 5 | 違反・基準逸脱等なし |
| かき | ノロウイルス、Ａ型肝炎ウイルス | 7 | 検出せず |
| 飲料水 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 30 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 1月 | かき | ノロウイルス | 7 | 加熱調理用かき4検体からノロウイルスを検出 |
| 牛乳 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 5 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | 有機スズ化合物（ＴＰＴ、ＴＢＴＯ） | 10 | 2検体からＴＰＴを検出（0.04ppm:2検体） |
| 輸入魚介類 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 32 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 2月 | かき | ノロウイルス、Ａ型肝炎ウイルス | 7 | 加熱調理用かき1検体からノロウイルスを検出 |
| 飲料水 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 折り紙 | おもちゃ規格 | 5 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛肉、豚肉 | 駆虫薬 | 25 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛肉 | ホルモン剤 | 6 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | | 46 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 3月 | かき | ノロウイルス、Ａ型肝炎ウイルス | 7 | 検出せず |
| 小計 | | 7 | － |

　※ 4月及び10月は実施せず

　このうち、食品中に残留する農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、放射性物質に係る健康危害防止対策として実施した試験検査状況の詳細は次のとおりである。

（１）残留農薬

　ア　流通している農産物及びその加工品等の農薬の検査を実施した。

　　(ア)　検体数　　　334検体（内訳：国産農産物165検体、輸入農産物169検体）

　　(イ)　違反検体数　　0検体

　イ　産地直送農産物の農薬の検査を実施した。

　　(ア)　検体数　　　　10検体

　　(イ)　違反検体数　　 0検体

　ウ　 牛乳及び食肉について有機塩素系農薬の検査を実施した。

　　(ア)　検体数　　　　23検体（内訳：食肉10検体、乳・加工乳13検体）

　　(イ)　違反検体数　　 0検体

（２）動物用医薬品（合成抗菌剤、駆虫剤）

　　牛乳、食肉類、鶏卵及び魚介類について、合成抗菌剤・駆虫剤の検査を実施した。

　ア　検体数　　　　　 225検体

（内訳：牛乳52検体、食肉類84検体、鶏卵24検体、魚介類65検体）

　イ　違反検体数　　　　 0検体

（３）ＰＣＢ

　　暫定的規制値が設定されている牛乳、鶏卵及び魚介類の検査を実施した。

　ア　検体数　　　　　　 41検体（内訳：牛乳13検体、鶏卵8検体、魚介類20検体）

　イ　暫定的規制値を超えたもの　　0検体

（４）放射性物質

　　流通食品及び学校給食について、放射性セシウムの検査を実施した。

　ア　検体数　　　　　　653検体（内訳：流通食品215検体、学校給食438検体）

　イ　違反検体数　　　　　0検体

３　一斉取締り

（１）夏期一斉取締り

　　夏期に多発する食中毒等、食品による事故の未然防止に努めた。（7月1日～7月31日）

　　　ア　監視延施設数　　　 食品衛生関係 7,310施設、食品表示関係 2,310施設

　　　イ　違反の摘発件数　　 食品衛生関係 73件、食品表示関係 18件

　　　ウ　表示点検食品数　　 5,474件

　　　エ　試験検査検体数　　 457件

（２）年末一斉取締り

　　年末に多く流通、製造される食品による事故防止に努めた。（12月1日～12月31日）

　　　ア　監視延施設数　　　 食品衛生関係 8,765施設、食品表示関係 3,560施設

　　　イ　違反の摘発件数　　 食品衛生関係 147件、食品表示関係 56件

ウ　表示点検食品数　　 5,759件

　　　エ　試験検査検体数　　　 467件

４　庁内他課との合同監視

いわゆる健康食品による健康被害を防止し、府民の安全・安心確保を図るため、食品衛生法、食品表示法（衛生事項、保健事項）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、健康増進法を担当する関係三課が連携し、健康食品の製造施設及び販売施設に対し監視指導を行った。

製造および販売併せて31施設、769品目について調査したところ、4施設、18品目について表示不備が確認されたため、改善を指導した。

５　食品衛生専門監視事業

食品関係施設の増加、製造技術の複雑多様化、保存技術の進歩などに比例して食品衛生管理に関する問題点も多様化している。このような状況を鑑み、現時点での食品衛生上の課題点とその解決策をより深く検討することを目的として、食品衛生専門監視事業を実施している。

近年、大阪府内ではカンピロバクターによる食中毒が最も多く発生しており、そのほとんどの事例に飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉料理が関与している。これを受け、平成29年度は鶏肉の生食によるリスクを広く周知するため、府民を対象とした啓発方法について検討した。

６　食品検査施設における業務管理事業

　　地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所、中央卸売市場食品衛生検査所、3ヵ所の生活衛生室設置保健所、羽曳野食肉衛生検査所及び食鳥検査センターにおける検査業務を管理するため、標準試薬等の購入、内部点検の実施、外部精度管理調査への参加及び検査機器の保守点検等を実施した。

７　食品衛生監視員の研修

　　食品衛生監視員の資質の向上を図り、食品衛生関係業務に関する幅広い知識及び技術を修得するために、ＨＡＣＣＰに関する監視指導技術研修、検疫所業務の研修、微生物・理化学検査の技術研修等を実施した。加えて、食品衛生及び食品表示に関係する法令、食中毒処理に関する内容について電子メールを用いた通信教育を行った。また、大阪府食品衛生監視員協議会と共催した大阪府食品衛生監視員研修会では外部講師による食品衛生に関する講習会等を行うなど、各種事例検討を行った。また、近畿食品衛生監視員研修会、全国食品衛生監視員研修会、厚生労働省主催講習会等に職員を派遣し、受講内容について府食品衛生監視員への伝達講習を行った。