

**平成27年度  
大阪府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

平成28年6月

**大阪府**

## 目次

	ページ
<b>第1 監視指導計画の概要及び実施体制</b>	・・・ 1
1 計画の概要	・・・ 1
2 実施期間及び体制	・・・ 1
<b>第2 監視指導結果</b>	・・・ 2
1 営業施設の監視指導結果	・・・ 2
2 食中毒対策	・・・ 3
3 食品表示対策	・・・ 3
4 一斉監視事業	・・・ 5
<b>第3 食品等の試験検査</b>	・・・ 6
1 試験検査の結果	・・・ 6
2 放射性物質汚染食品の排除	・・・ 8
3 食品衛生検査施設における信頼性確保	・・・ 9
<b>第4 食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況</b>	・・・ 9
<b>第5 と畜場法に基づくと畜検査</b>	・・・ 10
<b>第6 自主衛生管理の促進</b>	・・・ 11
<b>第7 消費者・事業者への啓発活動</b>	・・・ 11
1 衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施	・・・ 11
2 食の安全に関する情報発信	・・・ 12

「平成 27 年度大阪府食品衛生監視指導計画」に基づき本府が実施した監視指導の結果について、次のとおり概要を取りまとめましたのでお知らせします。

## 第 1 監視指導計画の概要及び実施体制

### 1 計画の概要

大阪府では、食品衛生の確保を図り、食の安全安心を推進するため、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、「平成 27 年度大阪府食品衛生監視指導計画」を策定し、実施しました。

#### (1) 計画の基本的な方向

「大阪府の食品衛生に係る基本方針」(5つの柱)に基づき、「事業者とその施設に対する監視指導」と「府民、事業者とのリスクコミュニケーション」に取り組みます。

#### 「大阪府の食品衛生に係る基本方針」(5つの柱)

- ◆食品による危害(カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒など)の防止を図ります。
- ◆添加物や残留農薬の検査などにより、食品等の規格基準、表示基準の遵守徹底を図ります。
- ◆水銀による食品汚染実態の調査などを行い、懸念される健康被害への対策を図ります。
- ◆食中毒や違反食品などの情報の収集・提供と食品衛生の知識の普及啓発の推進を図ります。
- ◆国や農林水産部局など関係機関等の連携や事業者の自主衛生管理等の促進を図ります。

#### 「事業者とその施設に対する監視指導」

#### 「府民、事業者との リスクコミュニケーション」

#### (2) 重点的に監視指導を実施する事項

- ・法令遵守
- ・食中毒防止対策
- ・食品への異物混入防止
- ・健康食品の安全性確保
- ・放射性物質汚染食品の摘発排除
- ・食品等の衛生的な取扱い
- ・広域流通食品の安全性確保
- ・適正表示の推進
- ・輸入食品の安全性確保
- ・高度な自主衛生管理の促進

## 2 実施期間及び体制

### (1) 実施期間

平成 27 年 4 月 1 日から平成 28 年 3 月 31 日まで

### (2) 実施区域

大阪府全域(大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、東大阪市を除く)

### (3) 監視実施機関

- ・健康医療部食の安全推進課
- ・保健所(12 か所)

- ・中央卸売市場食品衛生検査所（以下「市場食品衛生検査所」という。）
- ・食肉衛生検査所（2か所<sup>※1</sup>）
- ・食鳥検査事務所（2か所）

※1 松原食肉衛生検査所については平成27年6月まで

#### (4) 食品衛生検査施設

- ・生活衛生室設置保健所
- ・市場食品衛生検査所
- ・食肉衛生検査所（食鳥検査事務所を含む。）
- ・公衆衛生研究所
- ・食鳥検査センター<sup>※2</sup>

※2 平成28年1月から

## 第2 監視指導結果

### 1 営業施設の監視指導結果

食品等関係施設に対し食中毒等飲食に起因する危害の発生防止、不良食品の排除等を図るため、延べ119,652件の監視を行い、634件の施設に対し、指導票交付や口頭指導等の衛生指導を行いました。（表1、表2）

表1 保健所が実施した監視件数

	目標数 (延べ施設数)	実績数 (延べ施設数)
食品衛生法で許可の必要な業種	25,811	26,143
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	93	102
ふぐ販売条例で許可の必要な業種	930	1,210
食品衛生法で許可を要しない業種	13,483	12,437
計	40,317	39,892

表2 市場食品衛生検査所が実施した監視件数

	目標数 (延べ施設数)	実績数 (延べ施設数)
食品衛生法で許可の必要な業種	35,615	38,615
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	280	270
ふぐ販売条例で許可の必要な業種	6,450	4,324
食品衛生法で許可を要しない業種	34,448	36,551
計	76,793	79,760

## 2 食中毒対策

医師からの食中毒の届出や、府民等から寄せられた様々な情報をもとに、357 件の事例について調査を行いました。その結果、25 件を食中毒と断定し、患者数は 289 名に上りました。食中毒の原因として半数以上の事例がカンピロバクターによるものでした。

府民や事業者に対し、日常の監視指導や食品衛生講習会などにおいて、生の鶏肉を食べない等カンピロバクター食中毒の予防について啓発を行いました。(図 1、表 3)

また、大阪府食品健康被害防止審議会を平成 27 年 12 月 7 日に開催し、食中毒事例等に対する府の対応について検討を行いました。

図 1 月別食中毒発生状況

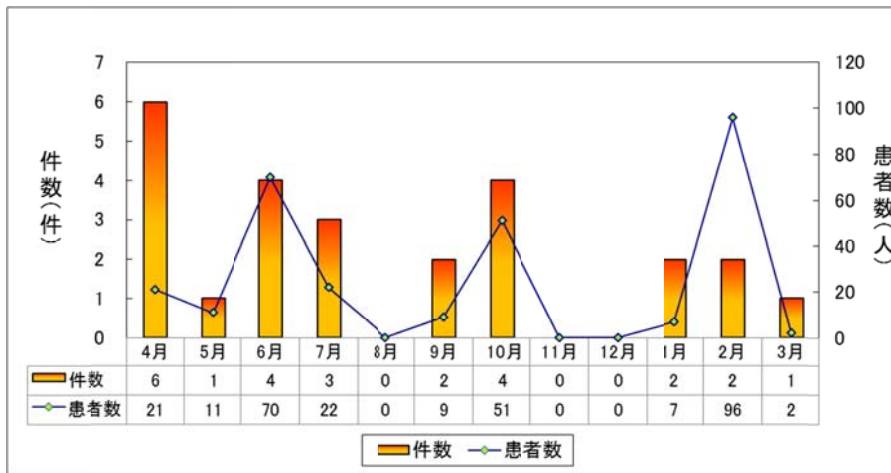


表 3 病因物質別発生件数

病因物質	件数	患者数	死者数
カンピロバクター・ジェ ジュニ／コリ	17	123	0
化学物質 (ヒスタミン)	2	98	0
アニサキス	2	2	0
ぶどう球菌	1	34	0
ノロウイルス	1	27	0
クドア	1	3	0
動物性自然毒 (貝毒)	1	2	0
計	25	289	0

## 3 食品表示対策

食品製造・流通・販売業者等に対し、食品衛生法に基づき 38,995 品目の表示確認を行った結果、延べ 97 件の表示違反等を発見しました。これらの食品に対し、適正な表示に改善させるなど必要な措置を行いました。

表4 食品の表示・保存基準等検査結果

食品分類	検査品目数	違反発見件数	違反理由										
			保存基準	表示基準									その他の違反
				名称	期限表示	住所	製造者等の名称・	使用・保存方法	添加物表示	アレルギー表示	遺伝子組換え表示	その他の表示	
魚介類	3,830	11	0	3	3	3	2	0	0	0	6	6	
魚介類加工品	2,992	16	5	3	7	7	4	3	0	0	0	1	
食肉	3,574	5	1	0	0	0	1	0	0	0	0	3	
食肉製品及び食肉加工品	2,214	7	2	0	2	1	0	0	1	0	1	1	
卵及びその加工品	501	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳	1,380	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
乳製品及び乳類加工品	1,318	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
アイスクリーム類・氷菓	596	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	
穀物	268	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	
めん類	545	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
もち	165	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
菓子類	3,479	13	0	0	0	5	0	9	0	0	0	0	
上記以外の穀類加工品	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
生鮮野菜及び果物	2,561	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	
野菜果物乾燥品及び加工品	1,138	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
豆腐及びその加工品	822	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	
漬物	1,663	5	0	1	1	5	3	2	0	0	0	0	
上記以外の野菜・果物の加工品	273	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
そうざい及びその半製品	2,696	6	1	3	3	4	4	4	4	0	0	1	

弁当	2,079	5	0	0	0	2	1	2	1	0	0	0
冷凍食品	1,589	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
生食用冷凍鮮魚介類	351	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	924	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	873	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	417	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	115	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
調味料	858	3	0	1	1	3	0	0	0	0	0	0
その他の食品	812	2	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0
添加物及びその製剤	286	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
器具及び容器包装	393	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	38,995	97	15	11	17	38	16	25	8	0	11	13

#### 4 一斉監視事業

##### (1) 夏期、年末一斉監視事業

食中毒が多発する夏期及び食品等の流通量が増加する年末に、一斉監視事業を行いました。

##### ア 夏期一斉監視（実施期間：7月1日～同月31日（閉庁日除く））

(ア) 監視延施設数 10,805 件

(イ) 表示点検食品数 5,854 件

(ウ) 試験検査検体数 431 件

(エ) 違反の摘発件数 125 件（表示以外による違反 96 件、表示による違反 29 件）

##### イ 年末一斉監視（実施期間：12月1日～同月31日（閉庁日除く））

(ア) 監視延施設数 11,619 件

(イ) 表示点検食品数 6,654 件

(ウ) 試験検査検体数 394 件

(エ) 違反の摘発件数 107 件（表示以外による違反 56 件、表示による違反 51 件）

##### (2) 健康食品関係施設の合同監視（実施期間：12月1日から2月26日（閉庁日除く））

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て監視指導を行いました。

製造および販売併せて29施設、1,320品目について調査したところ、5施設7品目について

て表示不備が確認されたため、改善を指導しました。

(3) 食品表示法（品質事項）担当部局（旧 J A S 法担当部局）との合同監視（実施期間：2月2日～同月26日（閉庁日除く））

食品表示法（品質事項）担当部局と合同で量販店8店舗（92業態）に対し立入り指導を実施しました。点検の結果、食品の管理が不備であった1店舗1業態に対し改善を指導しました。

### 第3 食品等の試験検査

#### 1 試験検査の結果

生食用食肉、食品中の放射性物質、農産物の残留農薬、食品及び容器包装等の成分規格、添加物の使用基準及びアレルギー物質の含有の有無等について、府内に流通する食品等を検査し、監視指導を行うことで、食品中の規格基準、表示基準の遵守徹底を図りました。（表5から表7）この内2検体について食品衛生法違反を発見しました。（表8）

表5 保健所が収去し、公衆衛生研究所が実施した試験検査

検査項目	検体	計画数	検体数	違反数
<b>法令遵守状況の監視を目的とする検査</b>				
残留農薬、残留動物用医薬品	農産物（野菜、果物、米、茶）、食肉、魚介類、乳類、鶏卵	450	459	1
添加物	輸入食品、夏期・年末に流通する食品等	265	283	0
添加物（防かび剤）	かんきつ類	10	12	0
放射性物質 （学校給食用食材を除く）	農産物、魚介類、乳・乳飲料、食肉、ミネラルウォーター、乳児用食品	240	203	0
組換え遺伝子	とうもろこしとその加工品、大豆とその加工品	50	53	0
アレルギー物質	特定原材料含有疑い加工食品（輸入食品を含む）	50	50	0
カビ毒	輸入豆、りんごジュース	30	30	0
理化学規格*	乳類、乳幼児調製粉乳、清涼飲料水	40	43	0
器具等規格・基準	合成樹脂製容器、紙製容器、陶磁器、おもちゃ	55	55	0
細菌規格	液卵、冷凍食品、生食用鮮魚介類、魚肉練り製品、生食用かき、乳飲料、発酵乳、牛乳、生食用食肉、アイスクリーム類、氷菓等	470	470	0
リステリア	非加熱食肉製品、チーズ等	35	36	0
クドア	ひらめ	10	10	0
<b>指導基準等の遵守状況の監視を目的とする検査</b>				
衛生規範、衛生指標菌	洋生菓子、そうざい、漬物、水、ゆでめん等	180	175	0



<b>実態調査（食中毒対策）を目的とする検査</b>				
腸管出血性大腸菌	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、漬物、チーズ、そうざい	450	459	0
カンピロバクター	食品原材料（給食食材等）、食肉、そうざい	350	336	0
サルモネラ属菌	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、洋生菓子、乳幼児用調製粉乳、そうざい	450	452	0
腸炎ビブリオ	鮮魚介類（生食用、加熱用）、魚介類加工品	145	144	0
ビブリオ・バルニフィカス	生食用鮮魚介類	45	48	0
リステリア	非加熱喫食調理済み食品	25	25	0
クロノバクター・サカザキ	乳幼児用調製粉乳	10	10	0
ぶどう球菌毒素	脱脂粉乳	10	10	0
ウイルス（ノロウイルス、A型肝炎ウイルス）	二枚貝（かき等）	60	56	0
ヒスタミン	魚介類加工品	20	22	1
動物性自然毒（フグ毒、貝毒）	ふぐ等、二枚貝（アサリ等）	30	12	0
<b>実態調査（環境汚染物質対策）を目的とする検査</b>				
PCB、TBTO	魚介類、乳類、鶏卵	60	60	0
水銀	魚介類	45	44	0
計		3,585	3,557	2

※A s（ヒ素）、S n（スズ）、P b（鉛）など重金属の検査等

表6 市場食品衛生検査所が実施した試験検査

検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
細菌検査（一般細菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌等）	魚介類、食肉類、農産物等	1,400	1,321	0
残留農薬	農産物（野菜、果実等）	100	69	0
動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）、環境汚染物質等	魚介類、食肉類等	50	34	0

食品添加物（保存料、甘味料、着色料、防かび剤等）	加工食品、輸入かんきつ類等	850	692	0
その他（ヒスタミン等）	魚介類等	50	11	0
施設の衛生指導に関する検査等	施設設備のふきとり等	600	1,332	0
計		3,050	3,459	0

表7 食肉衛生検査所で実施した検査の結果

検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
<b>と畜場内におけると畜検査以外の検査</b>				
細菌検査	食肉、内臓	2,500	2,082	0
残留動物用医薬品（抗生・抗菌性物質）	食肉、内臓	60	30	0
その他の理化学検査（放射性物質含む）	食鳥肉、内臓、その他	19,800	14,260	0
<b>大規模食鳥処理場内における食鳥検査以外の検査</b>				
細菌検査	食鳥肉、内臓、その他	400	400	0
理化学検査	食鳥肉、内臓、その他	330	343	0
病理組織検査	食鳥肉、内臓	60	132	0
計		23,150	17,247	0

表8 試験検査で発見した違反の詳細

採取月	食品名	違反の内容	措置状況
10月	フィリピン産バナナ	食品衛生法第11条第2項違反（農薬(ピフェントリン)を0.2ppm検出(残留基準0.1ppm))	輸入者を管轄する自治体へ通報
2月	魚肉ねり製品	食品衛生法第6条違反（高濃度のヒスタミンを検出）	製造者に回収命令

## 2 放射性物質汚染食品の排除

食品中の放射性物質に関する府民の不安を払拭し、食の安全を確保するため、大阪府内に流通する食品や学校給食等を対象として595検体（流通食品203検体、学校給食392検体）について放射性セシウムの検査を行いました。基準違反の検体はなく、結果については大阪

府のホームページで公表しました。

### 3 食品衛生検査施設における信頼性確保

生活衛生室設置保健所、市場食品衛生検査所などの各食品衛生検査施設に対し、精度管理、検査結果の点検、妥当性の評価などの業務管理について内部点検を行うとともに、全国一斉に行われる外部精度管理調査に各検査施設が参加し、検査の信頼性の確保に努めました。

### 第4 食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況

食品衛生法に違反する事実が認められた場合には、速やかに原因を調査するとともに、違反食品の廃棄、回収等の措置を講じました。また、違反食品等が府外で生産、製造、加工等が行われていたものは、速やかに関係各機関に通報しました。（表9、表10）

また、消費者からの食品衛生上の各種情報・相談について速やかに対応するとともに、必要に応じて関係機関への通報・調査を実施し、円滑な対応を行いました。（表11）

表9 違反食品等の摘発件数

違反食品摘発件数		251件
行政処分件数		4件
調査実施件数		646件
探知の経路	監視によるもの	133件
	検査によるもの	30件
	届出によるもの	402件
	他県等からの通知によるもの	81件

表10 行政処分を行った違反食品事例

違反食品名	違反理由	違反の内容	措置状況等	備考
ゴム手袋 (5月)	食品衛生法第18条 第2項違反	器具又は容器包装の規格基準違反(亜鉛溶出試験の不適合)	輸入者に販売禁止命令	国のモニタリング検査により発見
しょうが (12月)	食品衛生法第11条 第3項違反	農薬(チアメトキサム)を0.02ppm検出(残留基準:0.01ppm)	輸入者に販売禁止命令	国のモニタリング検査により発見
冷凍銀杏 (1月)	食品衛生法第11条 第2項違反	細菌数が基準値(1gにつき3,000,000以下)を超過	輸入者に回収及び販売禁止命令	国のモニタリング検査により発見
魚肉ねり製品	食品衛生法第6条 違反	高濃度のヒスタミンを検出	製造者に回収命令	他自治体で発生した食中毒事件で、当

(2月)			製造者に営業停止命令	該製品から高濃度のヒスタミンが検出されたことにより発見
------	--	--	------------	-----------------------------

表11 食品情報・相談処理状況

情報相談処理件数		1,217件
内訳	腐敗・変敗	19件
	カビ	39件
	異味・異臭	57件
	変色・変質	24件
	異物混入	363件
	有症事例	357件
	表示	69件
	その他	289件

## 第5 と畜場法に基づくと畜検査

食肉衛生検査所において疾病に罹患した獣畜の排除に努めるとともに、と畜場の設置者、管理者並びにと畜業者に対して「と畜場法施行規則」に基づく衛生管理基準の実施について指導を行い、食肉の安全確保を図りました。

また、と畜場法に基づき、月齢48か月超の牛に対してBSE(牛海綿状脳症)スクリーニング検査を行いました。さらに、牛肉中の放射性物質スクリーニング検査を行いました。(表12、表13)

表12 と畜検査頭数及びと畜検査に基づく廃棄状況

	検査数	と畜・解体の禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	13,798頭	0頭	3頭	9,567頭
馬	5頭	0頭	0頭	0頭
豚	0頭	—	—	—
山羊	0頭	—	—	—

表13 BSE(牛海綿状脳症)スクリーニング検査状況※

検査数(検査対象:48か月齢超)
173(0)

( )内は陽性頭数

※BSE(牛海綿状脳症)の発生に伴い、平成13年10月から全頭を対象にBSEスクリーニング検査を行ってまいりましたが、平成25年7月より国内措置の見直しを受けて検査対象を48か月齢超に改め、

検査を行っています。

## 第6 自主衛生管理の促進

給食施設や仕出し弁当調製施設等の大量調理施設に対しては「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく自主衛生管理の促進を、製造・加工施設に対してはHACCPの概念を取り入れた自主衛生管理の促進を指導しました。

また、食品衛生法等に違反する又はその疑いがある食品等を事業者が自主回収した場合は、大阪府食の安全安心推進条例の自主回収報告制度に基づき、大阪府に報告するよう制度の定着を促進するとともに、自主回収情報をホームページで公表し、食の安全安心メールマガジンにおいても情報を配信し、迅速な回収の促進に努めました。(表14)

表14 自主回収報告件数

内容	件数
大阪府内の回収情報	31件
他自治体からの回収情報	78件

## 第7 消費者・事業者への啓発活動

### 1 衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施

食品関係事業者、府民等に対し、食品衛生講習会や参加者間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行い、府民に対する食の安全安心の確保に関する知識の普及及び啓発を行いました。(表15、表16)

表15 食品衛生講習会の実施状況

	実施回数	参加者数
消費者対象	106回	9,465人
事業者対象	164回	9,043人
計	270回	18,508人

表16 リスクコミュニケーションの実施状況

開催日	事業名	参加者数	概要
8月7・12・14・20日	食の安全教室	133人	小学生を対象とした、手洗い実習や焼肉模型を用いた体験型学習会
9月16日	食の安全安心シンポジウム 「食品添加物ってどんなもの」	127人	食品添加物の安全性、その有用性や必要性等についての基調講演及び意見交換
12月4日	食の安全教室	約40人	支援学校の生徒を対象とした、手洗い方法の実習及び食中毒予防法

			の講習
12月11日	食品安全ゼミナール (食品安全委員会との共催)	約230人	中学生及び中学校教諭を対象とした、食品のリスクを考えるうえで基本となる知識の学習会
1月21・22日	食の安全安心体験学習会	46人	食品販売店の見学及び衛生対策への取組紹介と、消費者、事業者及び行政の意見交換
3月9日	食の安全・安心学習会	16人	食品表示をテーマに、クロスロードゲームを用いた消費者間の意見交換

## 2 食の安全に関する情報発信

街頭キャンペーンやイベント等で食中毒予防のリーフレット配布などを行い、消費者・事業者への啓発活動に努めました。(表17、表18)

また、食の安全安心メールマガジンを活用して、府民及び食品事業者に対し、食品等の安全安心に関する最新情報の配信を行いました。(表19)

表17 キャンペーンの実施状況

実施回数	参加者数
17回	11,880人

表18 食品衛生普及啓発媒体の整備

啓発媒体	内容	発行部数
ポスター	食中毒予防啓発ポスター 「手洗いは指先 手のひら 手首まで」	9,900部
リーフレット	食品衛生講習会テキスト	10,000部(増刷)
	食品衛生講習会テキスト(別冊)	12,000部(増刷)
	ノロウイルス食中毒にご注意!!	20,000部(増刷)
	カンピロバクター食中毒にご用心!	25,000部(改訂)
	おいしく安全にお肉を食べよう	20,000部(増刷)
ティッシュ	啓発用ポケットティッシュ	8,000個
台所用品	啓発用ネットクリーナー	8,000個
メモ帳	食中毒予防啓発用メモ帳	2,000冊
クリアファイル	食中毒予防啓発用クリアファイル	4,000枚

表 19 メールマガジンの登録件数及び情報配信件数

登録件数	情報内容別配信件数（重複件数を含む）	
6,045 件	緊急情報（注意喚起情報）	20 件
	自主回収情報	99 件
	事業者向け情報	46 件
	食品の放射性物質関連情報	37 件
	イベント情報	49 件
	その他の情報	35 件

---

大阪府 健康医療部 食の安全推進課

〒540-8570

大阪府中央区大手前2丁目

電 話 06-6944-6706

F A X 06-6942-3910

---