

**平成28年度
大阪府食品衛生監視指導計画
実施結果**

平成29年7月

大阪府

目次

ページ

第1	監視指導計画の概要及び実施体制	1
1	計画の概要	1
2	実施期間及び体制	1
第2	監視指導結果	2
1	営業施設の監視指導結果	2
2	食中毒対策	2
3	食品表示対策	4
4	一斉監視事業	5
第3	食品等の試験検査	6
1	試験検査の結果	6
2	放射性物質汚染食品の排除	9
3	食品衛生検査施設における信頼性確保	9
第4	食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況	9
第5	と畜場法に基づくと畜検査	11
第6	自主衛生管理の促進	11
第7	消費者・事業者への啓発活動	12
1	衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施	12
2	食の安全に関する情報発信	13

「平成 28 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 28 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(食中毒、異物混入など)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講じます。
- ◆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。
- ◆事業者の自主衛生管理等(HACCP、大阪版食の安全安心認証制度等)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
- ・食中毒発生防止対策
- ・適正表示の推進
- ・輸入食品の安全性の確保
- ・HACCPの導入促進

2 実施期間及び体制

(1) 実施期間

平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 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。)

- ・羽曳野食肉衛生検査所
 - ・食鳥検査センター
- (4) 食品衛生検査施設
- ・生活衛生室設置保健所（3か所）
 - ・市場食品衛生検査所
 - ・羽曳野食肉衛生検査所
 - ・食鳥検査センター
 - ・公衆衛生研究所（現：地方独立行政法人 大阪健康安全基盤研究所）

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 109,327 施設の監視を行い、504 件の違反事例に対し、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	26,336	26,400
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	95	68
ふぐ販売条例で許可の必要な業種	936	1,074
食品衛生法で許可を要しない業種	13,659	12,176
計	41,026	39,718

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	29,820	28,390
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	280	199
ふぐ販売条例で許可の必要な業種	6,572	3,887
食品衛生法で許可を要しない業種	23,590	35,302
計	60,262	67,778

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、380 件の事例について調査を行いました。その結果、34 件を食中毒と断定し、患者数は 722 名に上りました。食中毒と断定した事例のうち、半数近くがカンピロバクターによるものでした（図1、表3）。

飲食店を原因施設とするカンピロバクター食中毒において、生又は加熱不十分な鶏肉メニューを提供している事例が多くあります。このことから、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対策を中心に、食中毒の予防について啓発を行いました。

また、大阪府食品健康被害防止審議会を平成 29 年 1 月 20 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

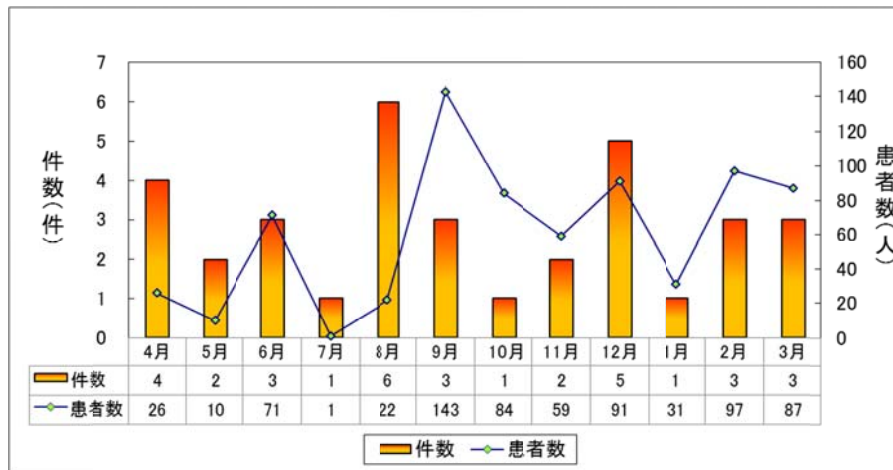


表3 病因物質別発生件数

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	15	156	0
ノロウイルス	5	240	0
アニサキス	5	5	0
ウェルシュ菌	1	84	0
セレウス菌	1	61	0
溶血性連鎖球菌	1	140	0
下痢原性大腸菌 0144	1	1	0
植物性自然毒	1	2	0
複合汚染※	3	16	0
病因物質不明	1	17	0
計	34	722	0

※複合汚染の内訳

サルモネラ属菌及びノロウイルス	1 件
カンピロバクター・ジェジュニ及びノロウイルス	1 件
カンピロバクター・ジェジュニ及び病原大腸菌	1 件

3 食品表示対策

食品製造・流通・販売業者等の食品関連事業者に対し、食品表示法等に基づき 32,129 品目の表示確認を行った結果、延べ 351 件の表示違反等を発見しました。これらの食品について適正な表示に改善させるため、食品関連事業者への指導や関係機関に情報回付等を行いました。(表 4)

また、事業者及び消費者からの食品表示法に関する相談が 1,303 件あり、食品表示基準に基づく表示方法等について指導・啓発を行いました。

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									
				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	その他衛生事項	その他品質事項	その他保健事項
魚介類	3,307	33	6	2	1	3	0	1	0	0	16	8	0
魚介類加工品	2,665	71	11	12	49	18	14	12	13	1	12	13	1
食肉	2,862	3	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
食肉製品及び食肉加工品	1,622	14	10	0	0	0	0	3	3	0	2	0	0
卵及びその加工品	366	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
乳	1,036	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	893	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	431	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	247	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
めん類	462	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
もち	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	2,976	67	2	3	4	27	3	23	18	1	9	9	0
上記以外の穀類加工品	264	2	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	2,878	31	0	22	0	0	0	7	0	0	2	25	0
野菜果物乾燥品及び加工品	901	3	0	0	0	2	0	1	1	0	0	1	0

豆腐及びその加工品	543	5	4	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0
漬物	1,302	3	0	1	1	2	1	1	1	0	1	1	0
上記以外の野菜・果物の加工品	347	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	2,424	60	3	5	4	10	5	43	38	1	2	2	0
弁当	1,698	22	0	1	2	11	1	4	21	0	10	0	0
冷凍食品	867	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	686	3	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1
清涼飲料水	663	7	0	0	3	0	3	1	0	0	1	4	3
酒精飲料	211	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	579	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	920	16	0	1	3	4	2	4	1	0	3	7	10
添加物及びその製剤	219	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具及び容器包装	284	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	32,129	351	45	50	69	81	33	102	99	4	58	71	15

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 食品衛生関係 9,775 施設、食品表示関係 2,614 施設
- (イ) 違反の摘発件数 食品衛生関係 152 件、食品表示関係 14 件
- (ウ) 表示点検食品数 4,521 件
- (エ) 試験検査検体数 480 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 食品衛生関係 10,155 施設、食品表示関係 3,225 施設
- (イ) 違反の摘発件数 食品衛生関係 63 件、食品表示関係 58 件
- (ウ) 表示点検食品数 4,945 件
- (エ) 試験検査検体数 425 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28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、健康食品の製造施設及び販売施設に対し監視指導を行いました。

製造施設及び販売施設併せて28施設、943品目について調査したところ、14施設42品目について表示不備が確認されたため、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

農産物の残留農薬、添加物の使用基準、食品中の放射性物質、アレルギー物質の含有の有無、食品及び容器包装等の成分規格等について、府内に流通する食品等を検査し、監視指導を行うことで、食品中の規格基準及び表示基準の遵守徹底を図りました。（表5）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6）

表5-1 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
法令遵守状況の監視を目的とする検査				
残留農薬	農産物（野菜、果物、米、茶）	275	275	0
残留動物用医薬品	食肉、魚介類、牛乳類、卵	180	180	0
添加物	輸入食品、夏期・年末に流通する食品等	267	269	0
添加物（防かび剤）	かんきつ類	12	12	0
放射性物質 ^{*1}	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	230	229	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	53	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	29	0
理化学規格	牛乳類、乳幼児調製粉乳、清涼飲料水	43	43	0
理化学規格（食品以外）	合成樹脂製容器、紙製容器、陶磁器、おもちゃ	60	64	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	431	424	0

	用食肉、アイスクリーム類、氷菓等			
リステリア	非加熱食肉製品、チーズ等	36	36	0
クドア・セプテン プンクタータ	ヒラメ	12	9	0
指導基準等の遵守状況の監視を目的とする検査				
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	198	200	0
実態調査（食中毒対策）を目的とする検査				
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	488	487	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	392	363	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	492	481	0
腸炎ビブリオ	鮮魚介類（生食用、加熱用）、魚介類加工品	144	144	0
ビブリオ・バルニ フィカス	生食用鮮魚介類	48	48	0
クロストリジア	通販クックチル様食品	14	16	0
クロノバクター・ サカザキ	乳幼児用調製粉乳	10	10	0
ブドウ球菌毒素	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）	63	63	0
ヒスタミン	魚介類加工品	20	20	0
動物性自然毒※ ² （フグ毒、貝毒）	ふぐ等、二枚貝（アサリ等）	30	12	0
実態調査（環境汚染物質対策）を目的とする検査				
PCB、有機スズ 化合物	魚介類、牛乳類、卵	61	61	0
水銀	魚介類	44	44	0
計		3,693	3,632	0

※1 学校給食用食材を除く

※2 二枚貝毒化原因プランクトンの定期調査に基づく貝毒検査を除く

表5-2 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	1,255	1418	1
残留農薬	農産物（野菜、果実等）	100	80	0
動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）	魚介類、食肉類等	25	46	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	750	171	1
その他（ヒスタミン、環境汚染物質等）	魚介類等	70	134	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	650	772	0
計		2,850	2,621	2

表5-3 羽曳野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
と畜場内におけると畜検査以外の検査				
細菌検査	食肉、内臓	1,500	1,646	0
残留動物用医薬品（抗生・抗菌性物質）	食肉、内臓	30	30	0
放射性物質	食肉	15,000	12,717	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	300	475	0
計		16,830	14,868	0

表5-4 食鳥検査センター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
大規模食鳥処理場内における食鳥検査以外の検査				
細菌検査	食鳥肉、内臓、その他	400	447	0
理化学検査	食鳥肉、内臓、その他	330	525	0
病理組織検査	食鳥肉、内臓	60	153	0
計		790	1,125	0

表6 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	ゆでがに	食品衛生法第11条第2項違反 (腸炎ビブリオ陽性(基準:腸炎ビブリオ陰性))	製造者を管轄する自治体へ 通報
12月	えびすり身	食品衛生法第11条第2項違反 (ソルビン酸検出(基準:魚肉すり身にソルビン酸を使用してはならない))	製造者を管轄する自治体へ 通報

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662検体(流通食品234検体、学校給食428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、違反食品が府外で生産、製造、加工等が行われていた場合には、速やかに関係各機関に通報しました。(表7、表8)

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9)

表7 違反食品等の摘発件数

違反食品摘発件数		64件
行政処分件数		2件
調査実施件数 ^{※1}		263件
探知の経路	監視によるもの	11件
	検査によるもの	21件
	届出によるもの	172件
	他県 ^{※2} 等からの通知によるもの	59件

※1 大阪府域（大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、東大阪市を除く。）で発見されたもの

※2 国、他自治体、庁内他課（食品衛生担当以外）等を含む

表8 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
グリーンカルダモンホール (6月)	食品衛生法第11条 第3項違反	農薬（トリアゾホス）を0.07ppm検出 (残留基準:0.01ppm)	輸入者に販売禁止及び回収命令	国のモニタリング検査により発見
生鮮コエンドロ (12月)	食品衛生法第11条 第2項違反	農薬（プロフェノホス）を0.60ppm検出 (残留基準:0.05ppm)	輸入者に販売禁止及び回収命令	国のモニタリング検査により発見

表9 食品情報・相談処理状況（表示に係る情報・相談処理を除く）

届出によるもの

情報相談処理件数		1,195件
内訳	腐敗・変敗	28件
	カビ	23件
	異味・異臭	53件
	変色・変質	20件
	異物混入	318件
	有症事例	382件
	安全性への疑義	66件
	食品の取扱い	84件
	施設の衛生	128件
	その他	93件

相談によるもの

情報相談処理件数		16,616件
内訳	安全性への疑義	315件
	食品の取扱い	699件
	施設の衛生	612件
	営業	10,473件
	模擬店	3,115件
	HACCP	78件
	その他	1,324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10、表11)

表10 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	12,717頭	0頭	1頭	7,734頭
馬	7頭	0頭	0頭	0頭
豚	0頭	—	—	—
山羊	0頭	—	—	—

表11 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)
166(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ききましたが、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による衛生管理手法」の導入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及び食の安全安心メールマガジンで府民に提供し、迅速な回収の促進に努めました。(表12)

表12 自主回収報告件数

内容	件数
大阪府内の回収情報	54件
他自治体からの回収情報	96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 13、表 14）

表 13 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	99 回	8,743 人
事業者対象	171 回	9,122 人
計	270 回	17,865 人

表 14 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
5月25日	食の安全・安心学習会	20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
8月4・19・22日	食の安全教室	71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
8月25日	食の安全性に関する意見交換会	28人	学校教育関係者を対象とした、食品の安全性に関する正しい理解の促進を図るための情報提供及び意見交換
9月27日	食の安全安心シンポジウム 『『輸入食品は危ない』は本当なの？～食品情報の見極め方』	171人	輸入食品の安全性を足掛かりに、食品情報の見極め方、メディア・消費者・行政の果たす役割について、それぞれの立場から意見交換
10月31日	食品安全ゼミナール	160人	中学生及び中学校教諭等を対象とした、食品のリスクと表示を考えるうえで基本となる知識の学習会
12月2日	食の安全教室	約45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
1月21・22日	食の安全安心体験学習会	66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

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啓発リーフレットの配布などを行い、消費者・事業者への啓発活動に努めました。(表 15、表 16)

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 17)

表 15 キャンペーンの実施状況

実施回数	参加者数
21 回	13,622 人

表 16 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 『再確認 「つもり」と「はず」は事故のもと』	9,900 部
リーフレット	食品衛生講習会テキスト (別冊)	15,000 部 (改訂)
	ノロウイルス食中毒にご注意！！	20,000 部 (改訂)
	カンピロバクター食中毒にご用心！	43,000 部 (改訂)
	手洗いの手順	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

表 17 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)	
6,924 件	緊急情報 (注意喚起情報)	41 件
	自主回収情報	108 件
	事業者向け情報	66 件
	食品の放射性物質関連情報	17 件
	イベント情報	37 件
	知ったク!!食の情報※	50 件

※平成 28 年度に「その他お知らせ」から変更

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
