

## 平成 29 年度大阪府食品衛生監視指導計画実施結果の概要

食品衛生法に基づく「平成 29 年度大阪府食品衛生監視指導計画」の実施結果について、概要を取りまとめましたのでお知らせします。

平成 29 年度は、食品関係営業施設に対し、延べ 87,114 件の監視指導を実施し、食品の衛生的な取扱いなどの指導を行いました。また、食品等について 21,241 項目の検査を実施した結果、2 項目（2 検体）の違反を発見し、製造所を管轄する自治体へ通報しました。

### 平成 29 年度監視指導の結果の概要

#### 食中毒発生防止対策

医師からの届出や、府民等から寄せられた様々な情報をもとに、299 件の事例について調査を行いました。その結果、26 件を食中毒と断定しました。食中毒の原因の半数以上がカンピロバクターによるものでした。カンピロバクター食中毒は生又は加熱不十分な鶏肉料理が原因となることが多いため、事業者に対し、鶏肉は十分に加熱して提供するよう指導を行いました。

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	14	102	0
アニサキス	6	6	0
ノロウイルス	2	75	0
腸管毒素原性大腸菌 O25	1	77	0
クドア	1	9	0
ウェルシュ菌	1	6	0
動物性自然毒	1	1	0
計	26	276	0

### 府内に流通する食品等の検査

府内で流通し、又は製造加工された食品等について 21,241 項目の試験検査※を実施した結果、2 検体について違反を発見しました。いずれの違反品も、その製造者が管外に所在していたため、管轄自治体に通報しました。

※実施機関：地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所、羽曳野食肉衛生検査所、食鳥検査センター、市場食品衛生検査所

#### 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
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))	製造者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 (一般細菌数規格超過 (基準：検体 1g につき 50,000 以下))	製造者を管轄する自治体へ 通報

### 食品表示対策事業

食品製造・流通・販売業者等に対し、食品表示法に基づき 35,668 品目の表示確認を行った結果、215 件の食品表示基準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などの措置を行いました。

### 消費者・事業者への啓発事業

食品衛生に関する正しい知識の普及を目的に消費者に 103 回、事業者には 188 回、計 291 回の衛生講習会を実施しました。また、街頭キャンペーンやイベントで食中毒予防啓発を行いました。

#### 消費者・事業者への啓発事業

事業内容	実施回数	参加者数
食品衛生講習会	291 回	17,576 人
街頭等におけるキャンペーン	21 回	12,510 人