

**平成30年度  
大阪府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**令和元年6月**

**大阪府**

## 目次

ページ

<b>第1</b>	<b>監視指導計画の概要及び実施体制</b> .....	<b>1</b>
1	計画の概要 .....	1
2	実施期間及び体制 .....	1
<b>第2</b>	<b>監視指導結果</b> .....	<b>2</b>
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
<b>第3</b>	<b>食品等の試験検査</b> .....	<b>6</b>
1	試験検査の結果 .....	6
2	食品衛生検査施設における信頼性確保 .....	9
<b>第4</b>	<b>食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況</b> .....	<b>9</b>
<b>第5</b>	<b>と畜場法に基づくと畜検査</b> .....	<b>10</b>
<b>第6</b>	<b>自主衛生管理の促進</b> .....	<b>11</b>
<b>第7</b>	<b>消費者・事業者への啓発活動</b> .....	<b>11</b>
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 30 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 30 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、異物混入等)発生の防止

◆食品等の規格基準、表示基準の遵守徹底

◆発生が懸念される健康被害への対策(汚染実態調査等)

◆食の安全安心に関する情報発信と食品衛生知識の普及啓発の推進

◆事業者の自主衛生管理の取組促進(HACCP、大阪版食の安全安心認証制度等)

「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

- ・事業者が遵守すべき事項の確認
- ・食中毒発生防止対策
- ・適正表示の推進
- ・HACCPの導入促進
- ・健康食品の安全性の確保
- ・輸入食品の安全性の確保
- ・食物アレルギーによる健康被害の防止

## 2 実施期間及び体制

### (1) 実施期間

平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 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、八尾市、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(11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
  - ・地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所（以下「大阪健康安全基盤研究所」という。）

## 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83,341施設の監視を行い、576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	23,346	22,832
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	73	80
ふぐ処理条例 <sup>※</sup> で許可の必要な業種	908	880
食品衛生法で許可を要しない業種	12,075	11,216
計	36,402	35,008

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	25,050	22,607
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	102	208
ふぐ処理条例 <sup>※</sup> で許可の必要な業種	5,880	3,775
食品衛生法で許可を要しない業種	19,092	21,743
計	50,124	48,333

※平成30年度はふぐ処理条例の経過措置期間であったことから、旧ふぐ販売条例における許可対象施設を計上

### 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、323件の事例について調査を行いました。その結果、24件を食中毒と断定し、患者数は339名に上りました。

食中毒と断定した事例のうち、カンピロバクターによるものが約4割を占めていました。(下図、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、飲食店等事業者に対し、鶏肉は十分に加熱して提供するよう指導し、府民に対しても生又は加熱不十分な鶏肉を食べない等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30年12月14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 月別食中毒発生状況

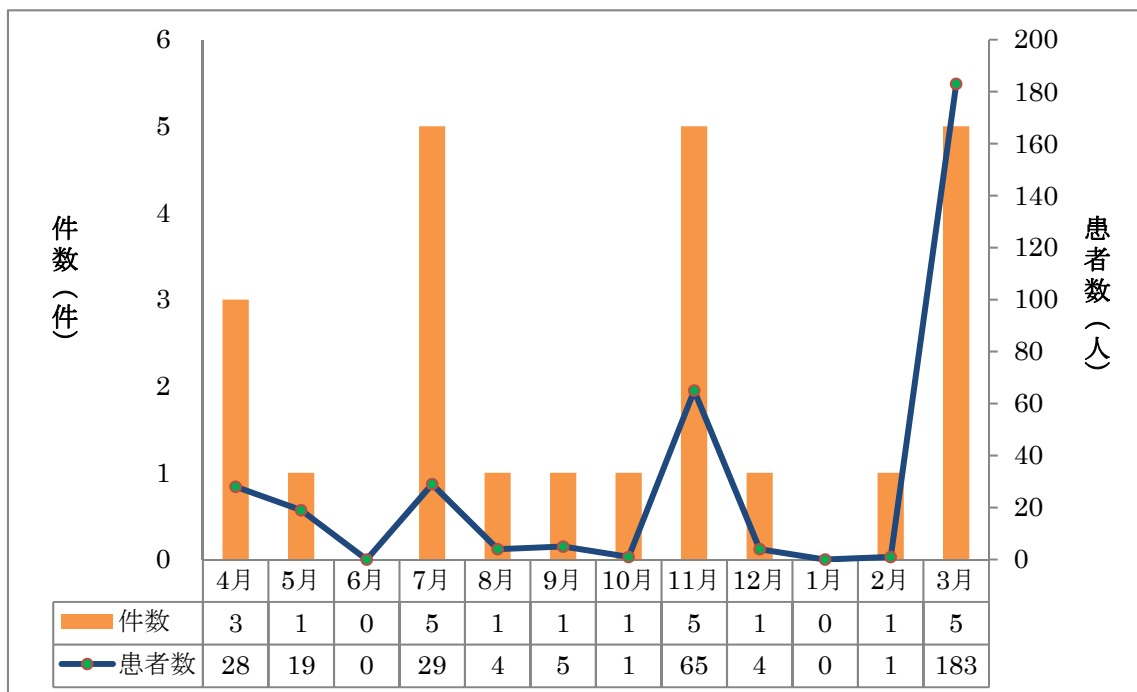


表3 病因物質別発生件数

病因物質	件数	患者数	死者数
ぶどう球菌	1	18	0
腸管出血性大腸菌	3	5	0
カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ	10	54	0
赤痢菌	1	16	0
ノロウイルス	4	234	0
クドア	1	7	0
アニサキス	3	3	0
動物性自然毒(麻痺性貝毒)	1	2	0
計	24	339	0

### 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 42,787 品目の表示確認を行った結果、延べ 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 1,294 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	製造者等の名称・住所	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	7,982	25	2	2	0	1	2	0	0	0	12	6	0
魚介類加工品	3,810	9	1	1	1	0	0	2	0	0	4	2	0
食肉	3,165	14	1	1	2	8	1	0	0	0	5	1	0
食肉製品及び食肉加工品	1,637	6	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0
卵及びその加工品	377	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	954	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	976	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	440	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	229	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
めん類	464	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
もち	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	2,518	11	1	2	2	3	3	3	9	0	3	1	1
上記以外の穀類加工品	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	4,499	37	0	10	1	1	1	11	0	0	1	20	0
野菜果物乾燥品及び加工品	1,666	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
豆腐及びその加工品	545	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物	1,406	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
上記以外の野菜・果物の加工品	329	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	3,380	27	0	0	0	0	1	18	17	0	1	4	1
弁当	2,720	16	0	0	0	5	0	9	4	0	0	3	0

冷凍食品	1,110	5	0	0	0	0	5	5	5	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	826	5	0	1	3	1	3	1	0	0	1	4	1
清涼飲料水	822	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	236	0	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	0
水	162	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	678	2	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0
その他の食品	843	38	0	5	10	6	2	3	5	0	4	18	27
添加物及びその製剤	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具及び容器包装	244	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	42,787	215	23	22	19	31	19	52	40	0	33	59	32

#### 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 7,068 施設、食品表示関係 2,326 施設

(イ) 違反の摘発件数 食品衛生関係 71 件、食品表示関係 5 件

(ウ) 表示点検食品数 6,151 件

(エ) 試験検査検体数 452 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 6,588 施設、食品表示関係 2,335 施設

(イ) 違反の摘発件数 食品衛生関係 104 件、食品表示関係 33 件

(ウ) 表示点検食品数 5,716 件

(エ) 試験検査検体数 352 件

##### (2) 健康食品関係施設の合同監視（実施期間：7月2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合わせて28施設、705品目について調査したところ、6施設、42品目について表示不備（疑い含む）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3件(4検体)の食品衛生法違反食品を発見しました。(表6) 違反品については、市場に流通しないようにする等の措置を行いました。

表5-1 大阪健康安全基盤研究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
法令遵守状況の監視を目的とする検査				
残留農薬	国産・輸入農産物(野菜、果物、米、茶)	258(131)	256(133)	2
残留動物用医薬品	食肉、魚介類、牛乳類、卵	183	183	0
添加物	輸入食品、夏期・年末に流通する食品等	278(89)	279(121)	0
添加物(防かび剤)	輸入かんきつ類	22(22)	21(21)	0
放射性物質	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	199	196	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	25	25	0
アレルギー物質	特定原材料含有の可能性のある加工食品	50(9)	46(7)	0
カビ毒	輸入豆、りんごジュース	40(18)	36(19)	0
理化学規格	牛乳類、乳幼児調製粉乳、清涼飲料水	41	41	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	78	74	0
細菌規格	液卵、冷凍食品、生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、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	379(46)	373(53)	1
リステリア	非加熱食肉製品、チーズ等	38(16)	38(21)	0
クドア	ヒラメ	27	26	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、ゆでめん、水等	194	190	0



検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
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	549	499	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	401	347	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	519	506	0
腸炎ビブリオ	鮮魚介類（生食用、加熱用）、魚介類加工品	99	93	0
ビブリオ・バルニフィカス	生食用鮮魚介類	33	31	0
クロストリジア	通販クックチル様食品	7	7	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（フグ毒）	ふぐ	15	8	0
クドア	マグロ	8	8	0
溶血性連鎖球菌	そうざい	8	8	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（TBTO）	魚介類、牛乳類、卵	59(10)	59(17)	0
水銀	魚介類	38(18)	38(18)	0
計		3,651(359)	3,491(410)	3

（ ）内は輸入品

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、肉類、農産物等	1,255	880	1
残留農薬	農産物（野菜、果実等）	100	68	0
動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）	魚介類、肉類等	25	30	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	394	0
その他（ヒスタミン、環境汚染物質等）	魚介類等	70	137	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	1,341	0
計		2,850	2,850	1

表5-3 羽曳野食肉衛生検査所で実施した試験検査

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	1,308	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	12,850	10,816	0
その他の理化学検査	食肉、内臓、その他	300	304	0
計		14,680	12,458	0

表5-4 食鳥検査センターで実施した試験検査

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	330	392	0
理化学検査	食鳥肉、内臓、その他	330	496	0
病理組織検査	食鳥肉、内臓	60	73	0
計		720	961	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
6月	生食用食肉	食品衛生法第11条第2項違反 (腸内細菌科菌群陽性(基準:腸内細菌科菌群陰性))	製造方法の再検討を指導
1月	冷凍ブロッコリー	食品衛生法第11条第3項違反 (プロシミドン 0.02ppm 検出(人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量:0.01ppm))	輸入者を管轄する自治体へ通報
1月	生食用かき	食品衛生法第11条第2項違反 (E. coli 最確数 330/100g 検出(基準:230/100g 以下))	加工所を管轄する自治体へ通報

## 2 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		56件
行政処分件数		2件
調査実施件数 <sup>※1</sup>		224件
探知の経路	監視によるもの	1件
	検査によるもの	24件
	届出によるもの	155件
	他県 <sup>※2</sup> 等からの通知によるもの	44件

※1 大阪府域(大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、八尾市、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
えび (12月)	食品衛生法第11条 第2項違反	ピロ亜硫酸ナトリウムを二酸化硫黄として 0.37g/kg 検出	加工者に回収命令	他自治体の収去検査により発見
コリアンダーの種子 (2月)	食品衛生法第11条 第3項違反	トリアゾホスを 0.03ppm 検出	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
とうもろこしの粉 (2月)	食品衛生法第6条 第2号違反	アフラトキシンを115µg/kg及び 98µg/kg 検出		

表9 食品情報・相談処理状況

届出によるもの

情報相談処理件数		1,194件
内訳	腐敗・変敗	17件
	カビ	28件
	異味・異臭	56件
	変色・変質	19件
	異物混入	299件
	有症事例	423件
	安全性への疑義	53件
	食品の取扱い	99件
	施設の衛生	95件
	その他	105件

相談によるもの

情報相談処理件数		15,506件
内訳	安全性への疑義	160件
	食品の取扱い	572件
	施設の衛生	446件
	営業	10,416件
	模擬店	2,646件
	HACCP	146件
	その他	1,120件

第5 と畜場法に基づくと畜検査

食肉の安全確保を図るため、と畜場法に基づくと畜検査を行い、疾病に罹患した獣畜を排除しました。BSE（牛海綿状脳症）スクリーニング検査の対象となる牛（生後24か月齢以上の牛のうち、何らかの神経症状又は全身症状を示し、と畜検査員が疾病鑑別の観点から検査が必要と判断したもの）はありませんでした。（表10）

また、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者に対し、と畜及びと畜場の衛生管理について指導しました。

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	10,816頭	0頭	3頭	7,463頭
馬	6頭	0頭	0頭	6頭

## 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 11)

表 11 自主回収報告件数

内容	件数
大阪府内の回収情報	19 件
他自治体からの回収情報	74 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 12、表 13)

表 12 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	86 回	2,580 人
事業者対象	178 回	8,958 人
計	264 回	11,538 人

表 13 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
7月4日、 11月27日	食の安全教室 (対象：児童)	184人	幼稚園児向けに食中毒予防等の正しい理解の促進を図ることを目的として、紙芝居を用いた手洗いの重要性の啓発や、歌による手洗い実習などの体験学習会を実施
8月21日	食品安全委員会との共催意見交換会 (対象：学校教育関係者)	29人	児童及び生徒等に対して食の安全に関する指導を行う立場にある学校教育関係者等に対して、食品の安全性やそれを確保する体制等に関する知識や理解を深めることを目的に、意見交換会を開催
10月24日	食の安全安心シンポジウム 「ほんまはどやねん? 「健康食品」～安全な選択をするために～」	141人	府民に対して、健康食品の安全性及び有効性について理解を深めることを目的に、シンポジウムを開催
11月27日	食の安全教室 (対象：支援学校生徒)	28人	支援学校の生徒を対象に、手洗い方法の実習を中心とした食中毒予防法の普及啓発を行い、食中毒予防についての理解と正しい手洗いの方法の習得を目的として実施
7月25日、26日	食の安全安心体験学習会 (対象：児童及びその保護者)	67人	食品衛生知識の向上を目的に、バックヤードや売場見学、手洗い実習、意見交換等を実施
11月22日	関係府省連携による意見交換会	41人	食品中の放射性物質について、東京電力福島第一原子力発電所の事故に関する風評払拭に資する消費者理解の増進等を目的とし、医師や行政、生産者等を交え、意見交換会を開催

## 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 14、表 15)

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 16)

表 14 キャンペーンの実施状況

実施回数	参加者数
15 回	10,420 人

表 15 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 あせらず急がず 丁寧に』	9,200 部
	「生で食べたらあカン！ピロバクター」	200 部
リーフレット	食品衛生講習会テキスト	8,000 部
	食品衛生講習会テキスト別冊	10,000 部
	ノロウイルス食中毒にご注意！！	10,000 部
	カンピロバクター食中毒にご用心！	10,000 部
	カンピロバクターってなんだ？	10,000 部
ティッシュ用リーフレット	生で食べたらあカン！ピロバクター	5,000 部
マスク用リーフレット	ノロウイルス予防 4 原則	5,000 部

表 16 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）	
8,251 件	緊急情報（注意喚起情報）	18 件
	自主回収情報	67 件
	事業者向け情報	107 件
	食品の放射性物質関連情報	20 件
	イベント情報	36 件
	知っトク!!食の情報	57 件
	食品衛生いろはの「い」	7 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

---