

**令和 2 年度  
大阪府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**令和 3 年 6 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	食中毒発生防止対策	3
3	食品表示対策	3
4	一斉監視事業	5
第3	食品等の試験検査	5
1	試験検査の結果	5
2	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	10
第6	自主衛生管理の促進	10
第7	消費者・事業者への啓発活動	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

「令和2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。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の事業については休止又は縮小して実施しました。

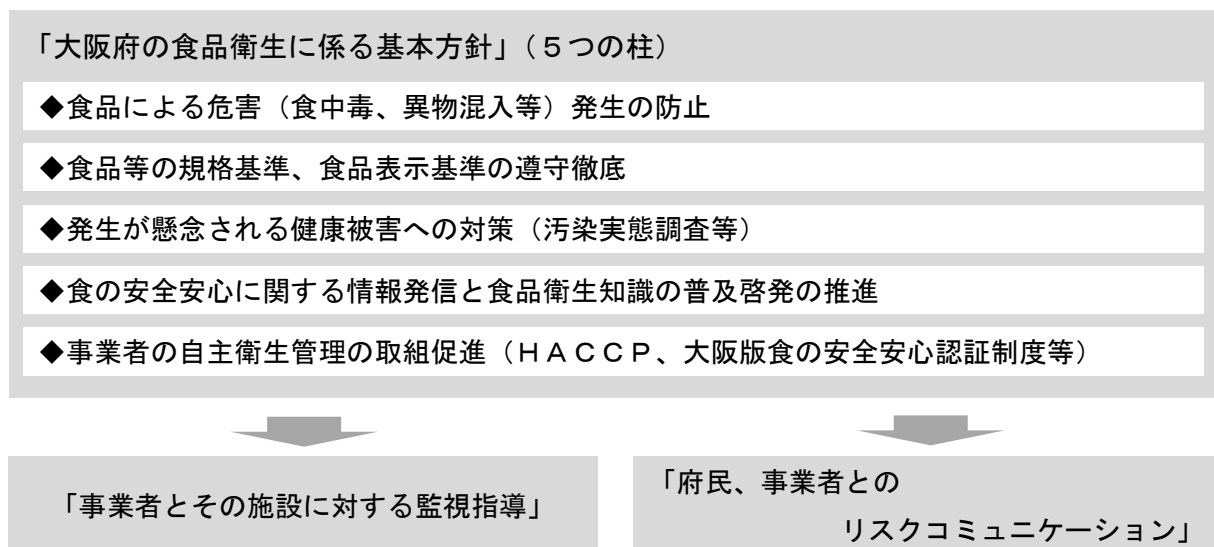
## 第1 監視指導計画の概要及び実施体制

### 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、「令和2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、食品等関係事業者（以下「事業者」という。）及びその施設に対する監視指導と府民、事業者等とのリスクコミュニケーションに取り組みました。



#### (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に沿った衛生管理への支援
- ・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

令和2年4月1日から令和3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、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市を除く）

### (3) 監視実施機関

- ・健康医療部生活衛生室食の安全推進課
- ・保健所（9か所）
- ・食品衛生広域監視センター（以下「広域監視センター」という。）
- ・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

- ・広域監視センター
- ・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63,480施設の監視を行いました。その結果、食品の取扱い不備や設備不備、許可証の不掲示、食品衛生責任者等資格者の未届等458件の違反事例に対して、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 保健所及び広域監視センターが行った監視件数

	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	19,037	16,351
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）で許可又は届出の必要な業種	58	42
大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例（以下「ふぐ処理条例」という。）で許可の必要な業種	380	155
食品衛生法で許可を要しない業種	10,039	4,364
計	29,514	20,912

表2 市場食品衛生検査所が行った監視件数

	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	23,456	23,722
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	102	107
ふぐ処理条例で許可の必要な業種	3,360	3,591
食品衛生法で許可を要しない業種	18,805	15,148
計	45,723	42,568

## 2 食中毒発生防止対策

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、194件の事例について調査を行いました。その結果、11件を食中毒と断定し、患者数は66名に上りました。

また、本府で発生した食中毒事件の病因物質は、カンピロバクターが最も多数を占めていました。(表3、表4)

カンピロバクター食中毒においては、生又は加熱不十分な鶏肉メニューを提供していた事例が多く見られました。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予防について啓発を行いました。

表3 月別発生状況

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
件数	0	0	3	1	0	1	1	1	1	0	2	1
患者数	0	0	9	12	0	13	13	3	1	0	14	1

表4 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	4	12	0
アニサキス	3	3	0
ぶどう球菌	2	25	0
複合汚染 (カンピロバクター及び腸管病原性大腸菌)	1	13	0
ノロウイルス	1	13	0
計	11	66	0

## 3 食品表示対策

食品製造・流通・販売等の事業者に対し、食品表示法等に基づき42,366品目の表示を確認した結果、延べ272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、より適正な表示となるよう、事業者への指導や関係機関への情報回付等を行いました。(表5)

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 1,061 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5 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	保存方法	添加物表示	アレルギー表示	原産地または原料原産地表示	栄養成分表示	その他 衛生事項	その他 品質事項	その他 保健事項
魚介類	12,886	21	3	2	0	4	0	1	0	3	0	12	1	0
魚介類加工品	4,478	33	0	1	5	10	4	4	9	2	6	8	4	2
食肉	2,604	10	1	0	1	6	0	0	0	0	1	2	0	0
食肉製品及び食肉加工品	1,386	17	8	1	1	2	1	2	3	2	4	2	1	0
卵及びその加工品	235	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	788	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	519	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	285	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	110	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0
めん類	482	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
もち	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	2,220	25	2	7	3	8	3	5	11	2	8	12	2	0
上記以外の穀類加工品	159	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
生鮮野菜及び果物	5,540	7	0	1	0	0	0	5	0	2	0	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	914	17	0	1	2	9	1	1	0	3	9	2	0	0
豆腐及びその加工品	521	4	0	1	1	2	0	1	1	0	0	2	0	1
漬物	1,105	9	0	0	0	1	0	0	1	1	2	5	0	1
上記以外の野菜・果物の加工品	244	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	2,697	40	0	3	4	11	3	22	26	3	6	14	4	2
弁当	2,075	29	0	2	2	9	2	12	14	1	1	4	5	0
冷凍食品	651	3	1	0	0	0	0	1	2	0	1	2	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	429	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	508	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

酒精飲料	114	0	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	0
水	36	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	550	2	0	0	0	2	0	0	0	0	1	0	1	1
その他の食品	488	50	0	3	2	21	2	9	5	7	16	8	20	9
添加物及びその製剤	99	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	42,366	272	16	22	21	87	16	63	73	27	55	73	40	16

#### 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 7,185施設
  - うち違反摘発数 延べ34施設（食品衛生法関係 34件）
- (イ) 点検食品数 12,003品目
  - うち違反摘発数 76品目（食品表示法関係 122件）
- (ウ) 試験検査検体数 食品衛生法関係 105検体、食品表示法関係 36検体
  - うち違反摘発数 0検体

##### 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 5,570施設
  - うち違反摘発数 延べ19施設（食品衛生法関係 5件、ふぐ処理条例関係 14件）
- (イ) 点検食品数 4,091品目
  - うち違反摘発数 39品目（食品表示法関係 64件）
- (ウ) 試験検査検体数 食品衛生法関係 112検体、食品表示法関係 33検体
  - うち違反摘発数 0検体

##### (2) 健康食品関係施設の合同監視（実施期間：9月1日～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、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12施設199品目について調査したところ、5施設62品目で表示不備（疑い含む）が確認されたため、改善を指導しました。

なお、大阪府以外の行政機関が所管する事業者については、関係機関に通知しました。

### 第3 食品等の試験検査

#### 1 試験検査の結果

府内に流通する食品等の法令適合状況を監視し、違反・不良食品等の排除を図るため、試験検査を行いました。（表6）

また、法令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、違反品の廃棄、回収等の措置を講じました。

なお、違反食品等が府外で生産、製造、加工等がなされたものであった場合には、速やかに関係機関に通報しました。(表7)

表6-1 大阪健康安全基盤研究所が行った試験検査

検査項目	検体※	計画数※	実施数	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	国産・輸入農産物(野菜、果物、米、茶等)	226(106)	57(24)	1(1)
残留動物用医薬品	食肉、魚介類、牛乳類、 <u>卵</u>	168(21)	96(22)	0
添加物(着色料、甘味料、保存料、漂白剤、酸化防止剤、乳化剤、発色剤)	輸入食品、夏期・年末に流通する食品等	226(72)	80(21)	0
添加物(防かび剤)	輸入かんきつ類	18(18)	5(5)	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、 <u>乳児用食品</u>	72	31	0
組換え遺伝子	とうもろこしとその加工品、 <u>大豆加工品</u>	22	3(3)	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	46(9)	22(9)	0
カビ毒	輸入豆、りんごジュース	33(15)	17(9)	0
理化学規格	牛乳類、 <u>乳幼児調製粉乳</u> 、 <u>清涼飲料水</u>	36	4	0
理化学規格(食品以外)	<u>合成樹脂製容器</u> 、 <u>紙製容器</u> 、陶磁器、おもちゃ	68	24(9)	0
細菌規格	液卵、 <u>冷凍食品</u> 、生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、生食用かき、乳飲料、 <u>発酵乳</u> 、牛乳、 <u>アイスクリーム類</u> 、 <u>氷菓</u> 等	333(40)	84(6)	0
クドア	ヒラメ	17	9(6)	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	<u>洋生菓子</u> 、 <u>そうざい</u> 、漬物、ゆでめん、水等	131	43	-



●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、 <u>チーズ</u> 、 <u>そうざい</u>	433	102(4)	-
カンピロバクター	食品原材料（給食食材等）、食肉、 <u>そうざい</u>	343	68(4)	-
サルモネラ属菌	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、 <u>洋生菓子</u> 、 <u>乳幼児用調製粉乳</u> 、 <u>そうざい</u>	424	89(4)	-
腸炎ビブリオ	鮮魚介類（生食用、加熱用）、魚介類加工品	81	39(6)	-
リステリア	<u>輸入冷凍野菜</u> 等	15(15)	0	-
ビブリオ・バルニフィカス	生食用鮮魚介類	27	13(5)	-
クロストリジウム属菌	<u>容器包装詰低酸性食品</u>	23	0	-
クロノバクター属菌	<u>乳幼児用調製粉乳</u>	9	0	-
セレウス菌群	<u>おから</u>	8	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）	42	12	-
ヒスタミン	魚介類加工品	18	18(5)	-
動物性自然毒（ふぐ毒）	ふぐ	10	4	-
クドア	マグロ	16	8(3)	-
衛生指標菌（一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）	和生菓子、調理パン、 <u>おから</u>	48	39	-
●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）	<u>魚介類</u> 、 <u>牛乳類</u> 、 <u>卵</u>	57(10)	0	-
水銀	<u>魚介類</u>	36(18)	0	-
計		2,986(324)	867(145)	1(1)

( )内は輸入品を再掲

※検体及び計画数は計画策定時のものです。下線を引いた検体については、新型コロナウイルス感染症の影響により、検査を行うことができませんでした。

表6-2 市場食品衛生検査所が行った試験検査

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	1,000	996	1
残留農薬	農産物（野菜、果実等）	80	52	0
残留動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）	魚介類、肉類等	20	31	0
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	600	237	0
その他（ヒスタミン等）	魚介類等	150	132	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	1,000	1,402	0
計		2,850	2,850	1

表6-3 羽曳野食肉衛生検査所で行った試験検査（と畜検査以外の検査）

検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
細菌検査	食肉、内臓	1,500	1,529	0
残留動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）	食肉、内臓	30	30	0
その他の理化学検査	食肉、内臓、その他	300	620	0
計		1,830	2,179	0

表6-4 食鳥検査センターで行った試験検査（食鳥検査以外の検査）

検査項目	検体	計画数※	実施数	違反数
細菌検査	食鳥肉、内臓、その他	330	162	0
理化学検査	食鳥肉、内臓、その他	330	55	0
病理組織検査	食鳥肉、内臓	60	49	0
計		720	266	0

※計画数には令和2年4月に廃止となった門真食鳥検査事務所（食鳥検査センター支所）分を含みます。

表7 試験検査で発見した違反の詳細

採取月	名称	違反の内容	措置状況
9月	ゆでがに	食品衛生法第13条第2項違反 ・腸炎ビブリオ 陽性 [基準：陰性]	製造者を管轄する 自治体へ通報
10月	バナナ	食品衛生法第13条第3項違反 ・ピリプロキシフェン 0.18ppm検出 [基準：0.01ppm以下]	輸入者を管轄する 自治体へ通報

## 2 食品衛生検査施設における信頼性確保

広域監視センター、市場食品衛生検査所等の各食品衛生検査施設に対し、精度管理、検査結果の点検、妥当性の評価等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

法令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、違反品の廃棄、回収等の措置を講じました。（表8、表9）

なお、違反品が府外で生産、製造、加工等がなされたものであった場合には、速やかに関係機関に通報しました。

また、消費者からの食品衛生上の各種情報・相談については、必要に応じて調査や関係機関への通報等を行い、円滑な対応に努めました。（表10）

表8 違反食品等の摘発件数

違反食品等摘発件数		26
行政処分件数		1
調査実施件数 <sup>※1</sup>		129
探 知 の 経 路	監視によるもの	1
	検査によるもの	10
	届出によるもの	78
	他県 <sup>※2</sup> 等からの通知によるもの	40

※1 大阪府域（大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市を除く。）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9 行政処分を行った違反食品事例

措置月	名称	違反の内容	措置状況	備考
10月	しょうが甘酢漬	食品衛生法第13条第2項違反 ・ソルビン酸カリウムをソルビン酸として 0.57g/kg検出 [基準：0.50g/kg以下] ・サッカリンナトリウムを2.5g/kg検出 [基準：2.0g/kg未満]	製造者に 回収命令	他自治体 の収去検 査により 発見

表10 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		743
内訳	腐敗・変敗	3
	カビ	14
	異味・異臭	29
	変色・変質	7
	異物混入	202
	有症事例	244
	安全性への疑義	33
	食品の取扱い	52
	施設の衛生	88
	その他	71

相談によるもの

情報相談処理件数		13,204
内訳	安全性への疑義	85
	食品の取扱い	280
	施設の衛生	284
	営業	11,385
	模擬店	211
	HACCP	294
	その他	665

### 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11）

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11 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	9,451	0	1	7,778

### 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「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「HACCPによる衛生管理手法」導入の促進を指導しました。

また、事業者が食品衛生法等に違反する又はその疑いがある食品等を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推進するとともに、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	27
他自治体からの回収情報	55

## 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

食品製造施設、大量調理施設等の監視指導時やHACCP導入支援事業（セミナーや個別相談会等）を通じて、事業者のHACCPに沿った衛生管理導入に対する支援を行いました。

また、消費者及び事業者に対して食品衛生講習会等を行い、食の安全安心の確保に関する知識の普及及び啓発に努めました。(表 13)

リスクコミュニケーション事業（シンポジウム、意見交換会等）については、新型コロナウイルス感染症の影響により、縮小して行いました。(表 14)

表 13 食品衛生講習会等（HACCP導入支援事業を含む）の実施状況

対象者	実施回数	参加者数
消費者	20	300
事業者	64	1,513
計	84	1,813

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
7月10日	教育関係者への出前授業研修・意見交換会 [対象：学校教育関係者]	29	生き物が食べ物になるまでの過程を踏まえた食中毒予防についての講義及び意見交換会
8月20日	手洗いチェッカーによる食中毒予防体験型学習会 [対象：支援学校生徒及び教員]	40	手洗い実習を用いた食中毒予防等の体験型学習会
10月2日	職業聞き取り学習 [対象：中学生]	37	公務員の職務（食育・食中毒の予防啓発）等についての講義及び意見交換会
1月29日		15	

3月16日	出前授業「食中毒予防、残食の減少、命について考える」 [対象：小学生]	78	生き物が食べ物になるまでの過程を踏まえた食中毒予防等に関する授業
-------	--	----	----------------------------------

## 2 食の安全に関する情報発信

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、消費者及び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、消費者及び事業者に対し、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 イベント等の実施状況

実施回数	参加者数
1	1,942

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 『見直そう！ 君の手洗い 正しいかい？』	9,100
リーフレット	食品衛生講習会テキスト	5,000
	カンピロバクター食中毒にご用心！	10,000
	ノロウイルス食中毒にご注意！！	6,000
	食の安全安心メールマガジン	7,000
	食品衛生法改正のお知らせ	32,000
	自主回収報告制度について	32,000
	営業届出制度がはじまります	5,000

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）	
8,732	緊急情報（注意喚起情報）	11
	自主回収情報	81
	事業者向け情報	83
	イベント情報	3
	知ったク!!食の情報	39
	食品衛生いろはの「い」	7

---

大阪府 健康医療部 生活衛生室 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

---