

令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画（案）の概要

はじめに

「令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画（案）」は、飲食に起因する危害の発生を未然に防ぎ、府民の食生活における安全性の確保を図るための大阪府の施策です。

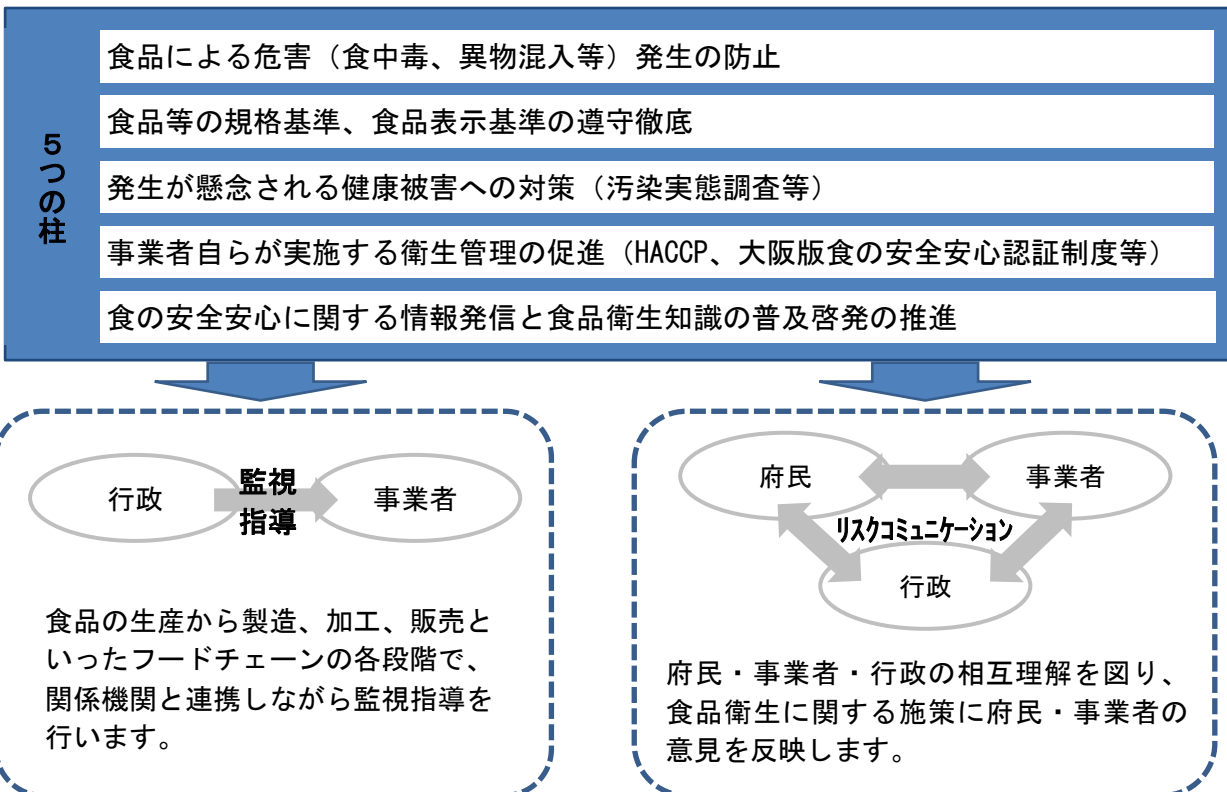
大阪は古くは江戸時代より「天下の台所」と呼ばれ、全国から集まってきた食材の流通拠点として発展してきました。本計画（案）はこのような大阪の特性を踏まえ、府が食品衛生法及び関係法令に基づく監視指導等の事業を効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法第24条の規定に基づき策定するものです。

計画の実施体制

- 目的：食品衛生の確保 及び 食の安全安心の推進
- 対象区域：大阪府域（政令指定都市、中核市域を除く。）
- 期間：令和5年4月から令和6年3月まで
- 実施機関等：健康医療部生活衛生室食の安全推進課、保健所、
食品衛生広域監視センター、中央卸売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

計画の基本方針

「大阪府の食品衛生に係る基本方針」（5つの柱）に基づき、食品等事業者（以下、事業者）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めます。



「事業者とその施設に対する監視指導」の取組

食品による危害（食中毒、異物混入等）発生の防止

- 食中毒、違反食品の発生状況や府内各地域の実情を勘案し、重点的に監視指導を行い、食品衛生管理の向上を図ります。
- 食中毒が多発する夏期や、食品流通量が増加する年末に、集中的な監視指導を行います。
- 平常時から健康被害の発生に備え、事故発生時には関係機関・関係部局と連携をとりながら、迅速で的確な調査、措置、公表等の対応を取り、原因究明及び被害拡大防止を図ります。

食品等の規格基準、食品表示基準の遵守徹底

- 食品衛生法、食品表示法等に基づく基準の遵守を図ります。
- 計画的に府内流通食品の試験検査を実施し、違反を発見した際には当該食品等が販売、使用されないよう速やかに廃棄や回収等の措置を講じます。

発生が懸念される健康被害への対策（汚染実態調査等）

- 府内に流通する食品におけるノロウイルスや水銀などの汚染実態を調査し、発生が懸念される健康被害の防止に努めます。
- 食品衛生法で基準が決まっていない物質による食品の汚染状況を把握し、健康被害の防止に努めます。

事業者自らが実施する衛生管理の促進（HACCP、大阪版食の安全安心認証制度等）

- HACCPに沿った衛生管理の取組支援に努めるとともに、適切な運用のための助言や指導を行います。
- 大阪版食の安全安心認証制度を活用し、事業者自らが実施する衛生管理の向上を促します。
- 衛生管理が優良な施設を表彰し、衛生管理意識の向上を図ります。

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

- 家庭での食中毒の防止や消費者の衛生知識の向上を図るため、ホームページや広報紙、メールマガジン等を通じて、食品等の安全に関する情報提供を行います。
- 各種の機会をとらえて、消費者、事業者の意見をお聞きします。
- 本計画の策定にあたっては、広く府民、事業者等から意見をお聞きします。
- 監視指導、検査など本計画の実施結果をホームページ等で公表します。

「府民・事業者とのリスクコミュニケーション」の取組