食 品 安 全 グ ル ー プ

（目：食品衛生費　単位：千円）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和３年度 | 令和４年度 | 令和５年度 |
| 予算額決算額 | 32,38716,334 | 31,15518,997 | 31,56219,044 |

（食中毒予防啓発及び食品衛生法改正の周知、油症検診及び健康実態調査）

　近年、病原性の強い細菌や感染力が強いウイルスによる食中毒が増加していることから、食品衛生講習会等を開催し、食中毒未然防止のための正しい知識の普及啓発を行った。大阪府域の

スーパーマーケット、市場等の商業施設、医療機関の協力も得て、集客施設、公共施設等に食中毒予防啓発ポスターを掲示するなど、府民に対して周知に努めた。

また、食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から新たな業種区分による許可や届出制度等が施行されたことから、食品事業者に向けて周知を行った。

　カネミ油症対策として、近畿2府4県に在住する患者を対象としたカネミ油症検診を実施した。大阪府に在住する認定患者を対象とした健康実態調査を実施し、健康調査支援金を支給した。

１　食中毒予防啓発及び食品衛生法改正の周知

　　食中毒予防対策の一環として、消費者及び事業者に対し食品衛生に関する正しい知識を普及させるため、食中毒予防に関するリーフレットや動画、パネル等啓発媒体を活用し、府内の保健所を中心に食品衛生講習会を開催した。

食品衛生法改正の周知のため、リーフレットを作成し食品事業者等への配布を行った。

また、広報誌、スーパー広告用チラシ等に啓発記事を依頼するなど、食中毒予防啓発を図るとともに、食の安全推進課ホームページを活用し、広く府民に対し食中毒予防に関する情報提供を行った。

1. 食品衛生講習会等の開催

　　ア．食品衛生講習会

　　　実施回数　　 136回 （内訳：消費者対象　　 62回、事業者対象　　 74回）

　　　参加者数　 7,773人 （内訳：消費者対象　1,632人、事業者対象　6,141人）

1. イベント等におけるキャンペーン

実施回数 7回

参加人数　 1,709人

（２）食品衛生普及啓発媒体の整備

　　以下の媒体を新規に作成し、掲示又は配布を行った。

　　ア．ポスター

　　　　「食中毒予防啓発ポスター『清潔は　最上級の　おもてなし』」

　　　　作成部数：7,980枚

　　　　大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、寝屋川市、八尾市及び東大阪市と連

携し、病院、公共施設、スーパー等の集客施設に掲示を依頼した。

　　　　「食中毒予防啓発ポスター『あカンピロバクター』（もずやん）」

　　　　作成部数：300枚

イ．リーフレット

　　　「食品衛生講習会テキスト（別冊）」

　　　　作成部数：3,000部

　　　「カンピロバクター食中毒にご用心！」

　　　　作成部数：8,000枚

　　　「おいしく安全にお肉を食べよう」

　　　　作成部数：8,000枚

　　　「食の安全安心メールマガジン」

　　　　作成部数：40,000枚

　　　「アニサキス」

　　　　作成部数：11,000部

　　　「営業届出制度が始まります」

　　　　作成部数：8,000枚

　　　「あカンピロバクター」

　　　　作成部数：8,000部

　　　「食中毒予防の３原則／手洗いの手順」データ作成

　　　　・英語版・韓国朝鮮語版・中国語（簡体字）版・中国語（繁体字）版・ベトナム語版

　　　「家庭でできる食中毒予防６つのポイント」データ作成

　　　　・英語版・韓国朝鮮語版・中国語（簡体字）版・中国語（繁体字）版・ベトナム語版

ウ．タペストリー（Ａ２判、７種類）

「食の安全安心メールマガジン」、「大阪版食の安全安心認証制度」、「食中毒の要点」、

「アニサキス食中毒」、「おいしく安全にお肉を食べよう」、「生で食べたらあかん！ピ

ロバクター」、「手洗いの手順」

　　エ．動画

　　　「手洗いに関するクイズ」YouTubeで配信

　　　　視聴回数５万回以上

（３）広報誌等への啓発記事の掲載

　　会報誌及び市町村の広報紙等

　　掲載回数：延べ106回、発行部数2,954,863部

（４）大阪府ホームページ等での啓発について

　　大阪府ホームページに食中毒発生状況速報や食中毒予防に関する知識を掲載した。

　　大阪府公式X（旧：Twitter）を月2回程度発信した（令和5年度配信回数28回）。

（５）イベントへの参加

　　消費者及び事業者の集まるイベントに参加し、食品衛生に関する正しい知識の普及を行った。

ア．FOOD STYLE Kansai 2024（事業者対象）

と　き：令和6年1月24日～25日

　　　ところ：インテックス大阪1・2号館

　　　主　催：FOOD STYLLE Kansai 2024実行委員会

　　　内　容：HACCPによる衛生管理・食の安全安心メールマガジンの普及についてのタペストリー展示、リーフレット及び食中毒予防啓発物品の配布、食品衛生法改正及び食の安全に関するセミナーの開催

イ．大阪府消費者フェア2023（消費者対象）

と　き：令和5年10月28日（会場）

　　　　令和5年10月13日～令和5年11月6日（web）

　　　ところ：大阪咲洲庁舎1階フェスパ（会場）

大阪府消費生活センターホームページ（web）

　　　主　催：大阪府消費生活センター

　　　内　容：会場では手洗いチェッカーを用いて、正しい手洗い手順の啓発を行うとともに、大阪府食の安全安心メールマガジンの新規登録者の推進と周知を行った。また食中毒予防のタペストリー等を用いて、啓発を行った。

　　　　　　　webでは、大阪版食の安全安心認証制度についての動画及び多言語リーフレットの紹介（PDF）を作成して、周知を行った。

２　カネミ油症検診の実施状況

　　カネミ油症は1968年に福岡県、長崎県を中心とした西日本において、カネミ倉庫（株）が製造したライスオイル（米ぬか油）に、PCBなどのダイオキシン類が混入していたことで発生した（食中毒事件）。

　　当時から、厚生労働省、地方自治体、大学からなる全国油症治療研究班による診断治療の研究及び追跡調査等を実施しており、PCB、PCQ並びにPCDFによる健康障害に関する病態把握とその経年変化について調査を実施している。

　　現在、近畿2府4県に在住する患者の健康増進及び健康状態を把握するための健康診断（油症検診）と追跡調査等を実施している。また、令和４年度より認定患者の子・孫世代を対象とした次世代調査参加者も検診の対象者としている。

　　（１）検診実施日　　令和5年8月18日、25日

　　（２）検診実施場所　一般財団法人大阪府結核予防会　大阪総合検診センター

　　（３）検診対象者数　150名（内訳　認定患者　112名、未認定者　38名※次世代含む）

　　（４）受診者数　　　49名※次世代及び他府県実施検診受診者含む

　　（５）受診率　　　　32.7％

３　カネミ油症患者の健康実態調査

　　平成25年度から、毎年患者の生活状況・症状・治療内容等について詳細に把握するため、国から委託を受け、大阪府に在住する認定患者の健康実態調査を実施している。

なお、調査に協力した患者に対し、健康調査支援金を支給している。

　　　健康実態調査実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和３年度 | 令和４年度 | 令和５年度 |
| 調査者対象者数 | 71人 | 71人 | 71人 |
| 調査票回収者数 | 71人 | 71人 | 71人 |
| 支援金支払者数 | 71人 | 71人 | 71人 |

（食の安全安心）

安全で安心な食生活はすべての府民の願いであり、府民の健康を守るため、府を始め、関係する機関及び団体、研究者、事業者あるいは府民自らが、食に関わる様々な課題を十分認識し、共に協力して食の安全安心の確保に取組むことを目指して、大阪府食の安全安心推進条例（以下「条例」という。）を平成19年4月１日に制定した。

条例に基づき、「食の安全安心推進計画」を平成20年3月31日に策定、その後も5年毎の計画策定を継続し、令和5年3月には「第4期食の安全安心推進計画」を策定し、計画に基づき食の安全安心の確保に関する施策の推進を図っている。

平成21年4月1日に、条例第13条に係る食に関する情報の提供として、食の安全安心メールマガジンを活用した情報発信を開始し、条例第16条に係る食品関連事業者の取組の支援のひとつとして、大阪版食の安全安心認証制度を開始している。

　また、平成25年1月22日から条例第18条に係る大阪府食の安全安心顕彰制度を開始している。

１　大阪府食の安全安心推進協議会

　設置目的：食の安全安心の確保についての重要事項を調査審議する。

設　　置：平成19年4月1日（大阪府附属機関条例）

審議内容：条例第8条第2項に規定する「食の安全安心推進計画」の策定及び変更や、食の安全安心に係る重要な課題について

開催実績：令和5年8月28日開催（第29回）
・会長の選出等について

・第4期大阪府食の安全安心推進計画の概要について

２　大阪府食の安全安心推進協議会の専門部会の設置・運営

（１）情報発信評価検証部会

設置目的：食品等の安全性に関する情報の受信及び発信方法や効果を検証する。

　設　　置：平成19年8月27日

　検討内容：条例第10条（リスクコミュニケーションの促進）及び条例第13条（情報の収集及

び提供）に関する事項

　開催実績：令和6年3月14日開催（第16回）

・大阪府の食に関する情報発信について

（２）事業者あり方検討部会

　設置目的：府民、食品関連事業者の食の安全安心への取り組みを促進するための支援のあり方

について検討する。

　設　　置：平成19年8月30日

　検討内容：条例第16条（食品関連事業者の取組の支援）及び条例第18条（顕彰の実施）に関する事項

開催実績：令和6年1月17日開催（第24回）

　　　　　・大阪版食の安全安心認証制度について

　　　　　・大阪府食の安全安心顕彰制度について

　　　　 ・大阪府食の安全安心顕彰制度における顕彰候補者の審査について

（３）大阪版食の安全安心認証制度認証機関審査部会

設置目的：大阪版食の安全安心認証制度の認証機関としての適正について審査する。

設　　置：平成21年2月26日（実施要綱施行）

　　　　　　大阪版食の安全安心認証制度認証機関審査委員会を設置した。

　　　　　　平成24年11月13日

大阪版食の安全安心認証制度認証機関審査委員会を廃止し、大阪府食の安全安心推進協議会の大阪版食の安全安心認証制度認証機関審査部会として設置。

　審査内容：食の安全安心に関する事業活動等の実績を有し、かつ、認証機関としての認証業務を行うのに十分な能力があり適正な運営ができるかどうかを審査する。

認証機関の承認状況

|  |  |
| --- | --- |
| 認証機関 | 指定年月日 |
| 公益社団法人大阪食品衛生協会 | 平成21年3月31日 |
| 一般社団法人大阪外食産業協会 | 平成21年3月31日 |
| イカリ消毒株式会社 | 平成24年6月1日 |
| アース環境サービス株式会社 | 平成24年6月1日 |
| 株式会社BMLフード・サイエンス | 平成24年6月1日 |
| 日本細菌検査株式会社 | 平成25年3月1日 |
| 株式会社くらし科学研究所 | 平成25年3月1日 |
| 株式会社ダスキン | 平成27年3月2日 |
| 株式会社阪急クオリティーサポート | 平成30年5月29日 |
| 株式会社日本食品エコロジー研究所 | 平成30年5月29日 |

３　大阪府食品健康被害防止審議会（緊急事案発生時のみ開催）

　設置目的：食品による健康被害の拡大等を防止し府民の安全で安心な食生活を確保するための

　　　　　　意見を聴取する。

　設　　置：平成24年11月1日（大阪府附属機関条例）

　検討内容：条例第19条に規定する事項その他食品による健康被害の拡大の防止等に関する

　　　　　　専門的な事項についての調査審議。

４　大阪府食の安全安心推進委員会

設置目的：府民への安全安心な食品の提供を基本理念とし生産から流通･消費に至る食の安全を確保し、施策の総合的かつ効果的な推進に資する。

設　　置：平成14年11月12日　委員長：知事、副委員長：副知事、委員：関係部局長

　　　　　　平成20年4月1日に、緊急時における情報共有を目的として、情報連絡会を設置。

基本方針：庁内横断的な組織として部局間で情報を共有し、連携して食の安全安心の確保に関

する施策に取組む。

開催実績：令和5年8月22日開催（第28回幹事会）

　　　　　　・第29回大阪府食の安全安心推進協議会の開催について

　　　　　　・第4期大阪府食の安全安心推進計画の取組み評価方法について

５　大阪府食の安全安心メールマガジン

　条例第13条に基づき、食品等の安全安心に関する最新情報を府民及び食品事業者に提供する（平成21年4月1日開始）。

　登録者が欲しい情報が受信できるように情報の内容を6種類に分類し、随時配信している。

メールマガジンの登録件数及び情報配信件数　　　　　　　　　　　　（単位：件）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和３年度 | 令和４年度 | 令和５年度 |
| 現在の登録件数 | 8,818 | 9,012 | 9548 |
| 緊急情報（注意喚起情報） | 8 | 13 | 15 |
| 情報内容別配信件数（重複件数含む） |
| 自主回収情報 | 187 | 188 | 194 |
| 事業者向け情報 | 75 | 72 | 60 |
| 食品の放射性物質関連情報※1 |  |  |  |
| イベント情報 | 15 | 26 | 39 |
| 知っトク!!食の情報 | 48 | 51 | 53 |
| 食品衛生いろはの「い」※2 | 8 | 7 | 9 |

　　　※1『食品の放射性物質関連情報』は配信数の減少により、令和2年度からカテゴリーを廃

止。以後はその情報の性質に合わせて「緊急情報」、「事業者向け情報」および「知っ

トク情報」などのカテゴリーで配信。

※2『食品衛生いろはの「い」』は平成29年度に新設。

６　大阪版食の安全安心認証制度

条例第16条に基づき、食品関係事業者の食の安全安心の確保に関する自主的な取組みを促進するための制度（平成21年4月1日施行）であり、令和5年度末時点で541施設が認証されている。

　平成22年4月から、認証制度の対象業種に「食品を販売する営業」を追加し、「飲食店営業及び喫茶店営業」「食品を製造する営業」と併せて、対象を3業種に分類している。

　　認証機関については、平成30年5月29日付けで2機関を新たな認証機関として指定し、

令和4年度末時点で10機関が指定されている。

認証機関からの審査員の追加要望を受け、審査員養成講習会を実施している（下表参照）。

なお、国によるHACCP制度化を見据え、平成29年10月に認証基準をHACCPの考え方を取り入れた基準に変更した。

令和5年度においては、別表２で定める認証に係る評価項目の整理、認証要件の変更、認証業務に係る規定の変更等の改正を行った。（令和6年4月1日施行）また、基準改正に伴い、審査員を対象として講習会を実施した。

７　大阪府食の安全安心顕彰制度

　　条例第18条に基づき、食の安全安心の確保に関して特に優れた取組みをした者を広く顕彰することで、食の安全安心の取組を活性化させるための制度（平成25年1月22日施行）である。

　顕彰制度による表彰状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 年度 | 賞の種類 | 受賞者数 | 表彰式の開催日 |
| 平成24年 | 知事賞 | 5団体、2個人 | 平成25年4月26日 |
| 平成25年 | 知事賞 | 7団体 | 平成26年5月20日 |
| 平成26年 | 知事賞 | 2団体 | 平成27年5月19日 |
| 平成27年 | 知事賞 | 4団体、2個人 | 平成28年5月17日 |
| 平成28年 | 知事賞 | 4団体、1個人 | 平成29年4月28日 |
| 平成29年 | 知事賞 | 3団体 | 平成30年5月16日 |
| 平成30年 | 知事賞 | 3団体 | 令和元年5月15日 |
| 令和元年 | 知事賞 | 2団体 | 令和2年3月24日 |
| 令和４年 | 知事賞 | 1団体 | 令和5年5月23日 |
| 令和5年 | 知事賞 | 5団体 | 令和6年2月2日 |

８　リスクコミュニケーションの促進

　　条例第10条に基づく府、食品関係事業者、府民、有識者並びに関係する機関、団体に相互間の情報及び意見の交換（以下「リスクコミュニケーション」という。）の促進、条例第15条に基づく府民に対する食の安全安心の確保に関する知識の普及並びに啓発を実施している。

（１）食の安全安心シンポジウム

ア. 食品中の放射性物質と復興の歩み（大阪会場）

と　き：　令和5年11月6日

ところ：　アットビジネスセンターPREMIUM 新大阪

主　催：　内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省
 共　催：　経済産業省

後　援：　大阪府

参加者：　95名（会場参加：22名、オンライン参加：73名）

内　容：　学識経験者による基調講演、行政からの情報提供、意見交換等

　イ. 食品添加物を考える
と　き：　令和6年2月2日

ところ：　ホテルプリムローズ大阪　2階　鳳凰の間

主　催：　大阪府、公益社団法人大阪食品衛生協会
 共　催：　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

参加者：　100名

内　容：　パネリストによる講演、行政からの情報提供、意見交換等

（２）食の安全教室

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する。

と　き：　令和5年9月5日

ところ：　大阪府立東住吉支援学校

主　催：　大阪府

参加者：　高等部生徒（参加者44名）

内　容：　食中毒予防のポイント講義、手洗い教室、意見交換及び質疑応答等

と　き：　令和5年12月12日

ところ：　大阪府立堺支援学校

主　催：　大阪府

参加者：　高等部生徒（参加者39名）

内　容：　食中毒予防のポイント講義、手洗い教室、意見交換及び質疑応答等

（３）食の安全安心体験学習会

食の安全安心について体験しながら学べる機会を設けるとともに、行政及び食品関連事業者

による食の安全安心の確保の取組みについて情報提供を行うことで、食品衛生知識の向上を図

り、相互理解を深めることを目的に開催する。

と　き：　令和5年7月27日

ところ：　イオンりんくう泉南店・イオンモールりんくう泉南

　　　参加者：　小学生とその保護者

　　　内　容：　・食品衛生監視員の仕事と食中毒予防についての講義

・食品関連事業者の食の安全安心の取組みについての講義

　　　　　　　　・意見交換、クイズ、質疑応答及びアンケート

（４）児童、教育関係者への出前授業

　　と　き：　令和6年2月8日

ところ：　大阪市立住吉第一中学校

主　催：　大阪市立住吉第一中学校

参加者：　生徒（中学１年生）　10名

内　容：　食育・食中毒の予防啓発等についての講義。

生き物が食べ物になる過程を通じて「なぜ肉に食中毒菌がつくのか」という理解を深め、未加熱の食肉のリスクや加熱の重要性について啓発。

残食の減少と命について考えることに関しても盛り込んだ授業を実施。

食 品 安 全 グ ル ー プ

（目：食品衛生費　単位：千円）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和３年度 | 令和４年度 | 令和５年度 |
| 予算額決算額 | 53,35147,260 | 61,31853,725 | 62,83652,419 |

（畜水産食品の衛生確保）

と畜場法に関し羽曳野食肉衛生検査所が、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に関し食鳥検査センター(松原食鳥検査事務所を含む)が検査等を実施し、食肉及び食鳥肉の衛生確保に努めた。

　中央卸売市場食品衛生検査所が、中央卸売市場に流通する食品に対して監視指導や検査を実施し、不良食品の排除に努めた。

　また、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に基づくふぐ処理試験を実施し、ふぐ処理関係施設の冬期監視の実施等、水産食品の衛生確保に努めた。

１ 食肉の衛生

 　府内1か所のと畜場でと畜解体された獣畜（大動物5,918頭）について、羽曳野食肉衛生検査所がと畜検査及び食肉衛生検査を実施した。

 　内容については食肉衛生検査所の項目に記載。

 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　○根拠法令：食品衛生法、と畜場法

２　食鳥肉の衛生

年間30万羽超を処理する府内1か所の大規模食鳥処理場において処理される食鳥について、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、松原食鳥検査事務所が食鳥検査を実施した。

また、食鳥処理場に対して食品衛生法に基づく監視指導を行うとともに、施設の衛生管理の実施状況等を確認するため、令和3年6月から、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく外部検証を実施し、食鳥肉の安全確保に努めた。

なお、大規模食鳥処理場での食鳥検査については、平成4年度から指定検査機関である (社）大阪食品衛生協会に委託して実施していたが、平成21年度から外部委託を廃止し府の直接検査体制に変更した。

その後、平成23年度から松原食肉衛生検査所に食鳥検査組織を統合したが、平成27年12月末日で松原食肉衛生検査所が閉鎖されたことに伴い、平成28年から大阪府食鳥検査センターを食の安全推進課の出先機関としてグループ編成し、その支所である門真食鳥検査事務所と松原食鳥検査事務所で食鳥検査業務を実施することとなった。令和元年度末には大規模食鳥処理場の廃業により、門真食鳥検査事務所が閉鎖となった。

 　　 　　　　　　　　○根拠法令：食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

（１）食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく検査

ａ　食鳥検査羽数 　　　　　　　　　　 　 （羽）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ブロイラー | 成鶏 | 計 |
| 松原食鳥検査事務所 | 0  | 655,373 | 655,373 |
| 計 | 0  | 655,373 | 655,373 |

ｂ　食鳥検査に基づく廃棄状況　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　（羽）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | と鳥・解体禁止 | 全部廃棄 | 一部廃棄 |
| 松原食鳥検査事務所 | 2,237  | 2,134  | 0  |
| 計 | 2,237  | 2,134  | 0  |

３　水産食品の衛生

(1)　大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に基づく事務

　大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例の改正により、令和4年度から、これまでのふぐ処理講習会に代えて国の認定基準を満たすふぐ処理試験を実施している。（有効受験者：544名、試験合格者：369名）

なお、ふぐ処理登録者の登録等申請に対し、次のとおり交付した。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 年度 | 令和３年度 | 令和４年度 | 令和５年度 |
| 登録 | 919件 | 379件 | 374件 |
| 再交付 | 71件 | 76件 | 87件 |
| 書換交付 | 20件 | 13件 | 10件 |

(2)　大阪府食品衛生監視指導計画に基づくふぐ処理関係施設の監視指導結果

（大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市を除く）

　食品衛生法の改正により、令和3年6月以降、食品衛生法の中でふぐ処理を行うための要件が規定され、これまで条例で規定されていたふぐ処理業許可は廃止された（経過措置期間あり）。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 年度 | 令和３年度 | 令和４年度 | 令和５年度 |
|  ふぐを処理する施設数 | 918件(781件) | 1,049件(707件) | 1,036件(551件) |
|  のべ監視指導回数 | 3,613件(3,332件) | 3,739件(2,258件) | 5,725件(940件) |
|  違反摘発数（許可施設) | 20件(20件) | 59件(58件) | 35件(24件) |
|  同上（無許可施設) | 1件 | 1件 | 1件 |

　　　　　　　　　　　　　　　　　※(　)内は、経過措置に基づくふぐ処理業許可施設分

４　大阪府中央卸売市場食品衛生検査所における監視事業

　中央卸売市場及び加工食品卸売団地に入荷する生鮮食品､加工食品に対する監視、指導及び収去検査を実施し、水際での不良食品の排除に努めた。

○根拠法令：食品衛生法、食品表示法、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

(1)　監視指導状況

中央卸売市場及び加工食品卸売団地内の食品関係営業施設を対象に10名の食品衛生監視員により、食品の取扱いや施設の構造・設備について、早朝監視（巡視）及び通常監視を行った。

ア　延監視件数　　　　　　　　　　　　　 36,978　件

　　　　　　内訳　許可施設　　（89）　　 17,544　件

　　　　　　　　　届出施設※　（219）　　19,434　件　　　（　）は施設数

　　　　　　　　　　　※非許可施設を含む

　イ　ふぐ処理関係施設に対する監視指導

　　　　　ふぐ毒による事故防止を図るため、内臓の完全処理、丸ふぐの場外搬出防止について、監視を徹底した｡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 施設数 | 延べ監視件数 |
| ふぐを処理する施設数 | 29件 | 4,993件 |

(2)　検査状況

一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌Ｏ157等の検査を随時実施し､不良食品の排除に努めた｡

なお、検査業務に当たっては、GLPを導入して精度管理を行った。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検査数 | 検査項目数 |
| 細菌検査 | 1,497 | 3,072 |
| 理化学検査 | 1,389 | 7,535 |
| 寄生虫検査 | 6 | 6 |
| 合計 | 2,892 | 10,613 |

(3)　違反食品､不良食品の摘発状況　　　　16件

ア　早朝監視等による食用不適品　　　　　0件

イ　監視による違反食品（疑いを含む）　 15件

ウ　検査による違反食品　　　　　　 　 1件

(4)　食品関係営業施設に対する行政措置等　　0件

(5)　衛生教育

　　 関係営業者等を対象に、食品衛生法改正の概要やHACCPに沿った衛生管理、食品の衛生的な取扱い、食品表示等に関する講習会を実施した。また、消費者等を対象に食品衛生キャンペーンを実施した。さらに、市場事業者団体が毎月発行する広報誌に食品衛生に関する記事を寄稿し、食品衛生知識の啓発に努めた。

　　実施回数 14　回　　受講者数 755 名

・食品衛生講習会　　　　　　　11　回　（ 205 名 ）

・市場開放デー　　　　 　　　　1　回　（ 350 名 ）

・加工食品卸売団地感謝セール 2　回 （ 200 名 ）

(6)　各検査事業

ア　腸管出血性大腸菌検査

　　Ｏ26、Ｏ111及びＯ157に汚染された食品を排除するため、年間を通して当市場内流通食品の収去検

査や施設等の拭き取り検査を実施した。

|  |  |
| --- | --- |
| 検査数 | 検出数 |
| 74 | 0 |

イ　夏期食品の一斉収去検査

　 夏期に流通する食品による事故を未然に防止するため、集中的に検査を実施した。（時期 7月）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検査数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 細菌検査 | 86 | 178 | 0 |
| 理化学検査 | 69 | 107 | 0 |
| 合計 | 155 | 285 | 0 |

ウ　残留農薬検査

　 野菜、果実を対象に残留農薬の検査を実施した。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検査数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 60 | 5,935 | 0 |

エ　生食用鮮魚介類（生食用かきを除く）の検査

　 生食用として摂食される鮮魚介類の細菌検査を実施し、事故防止の指導に努めた｡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検査数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 90 | 150 | 0 |

　オ　年末食品の一斉収去検査

　　年末には一時期に大量の食品が流通し、食品添加物の不正使用など不良食品が増加する傾向にある

ため、集中的に検査を実施した。（時期 12月）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検査数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 細菌検査 | 15 | 25 | 0 |
| 理化学検査 | 88 | 1,195 | 0 |
| 合計 | 103 | 1,220 | 0 |

カ　生食用かきの検査

　　生食用かきによる食中毒防止を図るため､規格検査等を実施した｡（時期 11月～3月）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検査数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 生食用かき | 108 | 180 | 1 |

キ　ふぐ毒検査

　　市場に流通するふぐ加工品の毒性検査を実施した｡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検査数 | ふぐ毒 |
| ふぐ加工品 | 6 | 検出せず |

ク　クドア・セプテンプンクタータ検査

　　　食中毒の原因物質であるクドア・セプテンプンクタータ（粘液胞子虫）について、寄生報告例が多いヒラメの検査を実施した｡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検査数 | クドア・セプテンプンクタータ |
| 生鮮ヒラメ | 6 | 検出せず |

ケ　放射性物質検査

　市場に流通する食品の放射性物質検査を実施したところ、放射性セシウムはすべての検体において一般食品の基準値(100Bq/kg)以下であった。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検査数 | 検査項目数 |
| 魚介類 | 4 | 8 |
| 青果・果物 | 12 | 24 |
| 合　　計 | 16 | 32 |

　　　　　　予算額・決算額　食品安全グループで計上済

府内1か所のと畜場〔羽曳野市立南食ミ－トセンター（羽曳野食肉衛生検査所）〕において処理される獣畜について、と畜場法に基づきと畜検査を実施した。（松原食肉衛生検査所は、南大阪ミートセンターが平成27年7月1日に休止（平成28年8月18日付けで廃止）となったため、平成27年12月31日をもって閉鎖）

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実施し、平成25年7月から検査対象を48か月齢超に改めた。

国内措置の見直しを受け、平成29年4月から検査対象を生後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であるものとした。

と畜場及びと畜場内の食肉加工施設に対して食品衛生法に基づき監視指導を行い、食肉の安全確保に努めた。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　○根拠法令：と畜場法、食品衛生法

１　食肉の衛生

（１）と畜場法に基づく検査

ａ　と畜検査頭数 （頭）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 　　　 | 牛 | 馬 | 豚 | 山羊 | 計 |  |
| 5,918 | 0 | 0 　  | 0  | 5,918 |

ｂ　ＢＳＥ（牛海綿状脳症）スクリーニング検査状況

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 　　　 | 検査頭数 |  |
| 0 |

c　と畜検査に基づく廃棄状況　　　　　　　　　　　　　　 　　（頭）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 　　　 |  |  |  |  |
| 0  | 1  | 4,846  |
|  |

d　と畜検査に伴う精密検査状況

と畜検査において疾病の判定が困難な場合は各種精密検査を実施し、その結果に基づき措置　　　 等を講じた。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　(件）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 　　 | 畜種 |  |  | 理化学検査 |  |  |
| 牛 | 0  | 36  | 280  | 316  |
| 馬 | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 計 | 0  | 36  | 280  | 316  |  |

（２）食品衛生法等に基づく監視・検査

ａ　食品衛生法に基づく監視件数

　　と畜場内の食肉処理業許可施設及び食肉販売業許可施設の監視を行った。

（件）

|  |  |
| --- | --- |
| 食肉処理業等許可施設数 | 監視件数 |
| 4  | 33  |

b　と畜場法及び食品衛生法に基づく検査件数

　　　 食肉による食中毒防止や、衛生的な食肉の流通を図るため、枝肉のふき取り検査を行うとともに使用水の検査を行い、衛生水準の向上を図った。

なお、病畜及びと畜検査において抗菌性物質の使用が疑われる獣畜はなかったが、厚生労働省による畜水産食品の有害物質モニタリング検査の一環として健康畜について残留抗菌性物質検査を実施し、結果はすべて陰性であった。

（件）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 残留抗菌性物質検査 | 理化学検査 | 総数 |
| 480  | 30  | 2,290  | 2,800  |

（３）食肉衛生に関する調査研究事業

　　　疾病の原因追究やと畜検査技術及び専門知識の向上のため各種調査研究を実施した。

　ａ　調査研究件数 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（件）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 　　　 |  |  | 理化学検査 | その他 | 総数 |  |
| 301  | 27  | 55  | 713  | 1,096  |

（４）自主衛生管理の推進

　と畜場指定管理者及び食肉処理業者に対し、施設の自主点検及び腸管出血性大腸菌О157の自主検査並びにHACCPに基づく衛生管理について指導した。また、施設の衛生管理の実施状況等を確認するため、令和3年6月から、と畜場法に基づく外部検証を実施している。