

令和8年度  
大阪府食品衛生監視指導計画

大阪府健康医療部

# 目次

ページ

<b>第1</b>	<b>監視指導計画の基本的事項</b> .....	1
1	策定に関する基本的事項.....	1
2	大阪府の食品衛生に係る基本方針（5つの柱）.....	2
3	監視指導計画の実施機関と役割.....	3
4	関係機関との連携体制の確保.....	7
5	食品衛生検査施設における試験検査の信頼性確保.....	9
<b>第2</b>	<b>監視指導の実施に関する事項</b> .....	10
1	監視指導に関する基本的事項.....	10
2	重点的に監視指導を実施する事項.....	10
3	監視指導の実施.....	13
4	食品等の試験検査の実施.....	14
5	違反発見時の対応.....	14
6	食中毒等健康被害発生時の対応.....	15
<b>第3</b>	<b>事業者自らが実施する衛生管理に関する事項</b> .....	16
1	食品衛生管理者等の設置.....	16
2	事業者自らが実施する衛生管理の促進.....	16
3	自主回収報告の徹底.....	16
<b>第4</b>	<b>リスクコミュニケーション等の実施に関する事項</b> .....	17
1	監視指導計画の策定・変更・実施状況の公表.....	17
2	消費者への情報共有等.....	17

第5 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上 に関する事項	19
1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員	19
2 食品関係者	19
3 食品衛生指導員	19
別表1 監視実施計画表	20
別表2 検査実施計画	21
参考資料1 監視指導計画の実施機関	23
参考資料2 大阪府内（政令指定都市、中核市を除く）における 病因物質別食中毒発生状況年計	24
用語集	25
令和7年度監視指導計画からの主な変更点	32

※本文中に★がついている語句については、用語集（25ページ）に説明があります。

# 第1 監視指導計画の基本的事項

## 1 策定に関する基本的事項

大阪府は、食品の安全性の確保を図り、食の安全安心を推進するため、食品衛生法★第24条の規定により、令和8年度大阪府食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定します。

なお、本計画は、平成27年9月に国連サミットにおいて採択された「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals : S.D.G.s.★）」の理念を踏襲しており、各取組の推進を通して、関連するゴールの達成に貢献します。

本計画に関連する SDGs



### (1) 実施期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

### (2) 実施区域

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

ただし、食品表示法★に関する業務のうち、品質事項★に関する府域事業者★に係る業務の実施は、府域全域となります。

### (3) 根拠法令

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

と畜場法★（昭和28年法律第114号）

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。）  
（平成2年法律第70号）

食品表示法（平成25年法律第70号）

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律★（令和元年法律第57号）

大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例★（以下「ふぐ条例」という。）  
（昭和59年大阪府条例第44号）

大阪府食品衛生法施行条例★（平成12年大阪府条例第14号）

大阪府食の安全安心推進条例★（平成19年大阪府条例第7号）

その他関係法令・規則等

## 2 大阪府の食品衛生に係る基本方針（5つの柱）

次に掲げる5つの事項を「大阪府の食品衛生に係る基本方針（5つの柱）」とし、これに基づき、関係機関と連携して食品等事業者<sup>★</sup>（以下「事業者」という。）及びその施設に対する効果的かつ効率的な監視指導<sup>★</sup>や府民、事業者等とのリスクコミュニケーション<sup>★</sup>等の実施に取り組みます。

### （1）食品による危害<sup>★</sup>（食中毒、異物混入等）発生の防止

食品製造施設、集団給食施設、飲食店等における食中毒や異物混入防止のための衛生管理の徹底、アレルギー物質<sup>★</sup>を含む原材料の使用状況の確認及び表示の徹底等について監視指導を行い、人の健康に悪影響を及ぼす危害発生の未然防止を図ります。

### （2）食品等の規格基準、食品表示基準の遵守徹底

食品等の成分規格<sup>★</sup>（農産物の残留農薬を含む。）、添加物の使用基準、アレルギー物質の含有の有無について、府内に流通する食品等の試験検査を実施し、製造・販売施設の監視指導を行うことで、食品等の規格基準や食品表示基準の遵守徹底を図ります。

### （3）発生が懸念される健康被害への対策（汚染実態調査等）

食肉・食鳥肉等を原材料とする食品の腸管出血性大腸菌<sup>★</sup>やカンピロバクター<sup>★</sup>、魚介類の環境汚染物質、乳児用調製粉乳のクロノバクター属菌<sup>★</sup>等について、府内に流通する食品の汚染実態を調査し、発生が懸念される危害発生の未然防止を図ります。

### （4）事業者自らが実施する衛生管理の促進（HACCP<sup>★</sup>に沿った衛生管理の取組支援、大阪版食の安全安心認証制度<sup>★</sup>の普及推進等）

事業者には義務付けられているHACCP<sup>★</sup>に沿った衛生管理<sup>★</sup>について、事業者の規模や業務実態に応じた取組により適切に実施されるよう、事業者が作成した衛生管理計画<sup>★</sup>や実施状況の記録等を確認し、必要な助言・指導を行います。また、大阪版食の安全安心認証制度及び大阪府HACCP自主点検サイトを活用した事業者自らが実施する衛生管理の推進に努めます。

### （5）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

事業者や消費者からの情報の収集及び適切な情報の提供（相談対応等を含む。）を行い、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発に努めるとともに、衛生管理の徹底や家庭における食中毒の発生予防等により、生産から消費に至る各段階における食の安全安心の確保を図ります。

### 3 監視指導計画の実施機関と役割

健康医療部生活衛生室食の安全推進課（以下「食の安全推進課」という。）、各保健所、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、食鳥検査センター及び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。）は、それぞれ以下の役割分担を踏まえ、監視指導計画に基づき各事業を実施します。

#### （1）食の安全推進課

事業の企画、立案、関係部局との連絡調整、府民等への食品衛生や食の安全安心に関する情報の提供等を行います。

- ア 監視指導計画の策定、公表
- イ 事業の企画、立案
- ウ 庁内関係部局、国や他自治体等との連絡調整
- エ 衛生講習会の開催、食品衛生、食品表示及び食の安全安心に関する情報提供、リスクコミュニケーションの実施
- オ 食品衛生検査施設における試験検査の信頼性確保

#### （2）保健所

食品等関係施設の営業許可申請に係る監視指導や事業者及び消費者からの相談対応等を行います。

- ア 食品衛生法等関係法令に基づく許認可事務に関する監視指導
- イ 食品等製造・販売施設、飲食店、集団給食施設等の監視指導
- ウ 事業者自らが実施する衛生管理の促進（H A C C Pに沿った衛生管理の取組支援等）
- エ 食中毒（疑いを含む。）、違反・不良食品等に係る調査
- オ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供や相談対応、リスクコミュニケーションの実施
- カ 収去<sup>★</sup>検査
- キ 食品の輸出要件の適合確認及び衛生証明書<sup>★</sup>の発行
- ク 食品衛生等に関する調査研究

#### （3）広域監視センター

食品等関係施設の監視指導や事業者からの相談対応を保健所と連携を図りながら行います。特に広域的に流通する食品等の製造施設や大量調理施設等に対して重点的に専門性の高い監視指導を行います。また、監視指導に伴う食品衛生指導のための試験検査を行います。

- ア 食品等製造・販売施設、大量調理施設、集団給食施設等の監視指導
- イ 事業者自らが実施する衛生管理の促進（HACCPに沿った衛生管理の取組支援等）
- ウ 試験検査
  - ・収去検査
  - ・衛生確保に係る施設・設備等の検査
- エ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供や相談対応、リスクコミュニケーションの実施
- オ 食品衛生等に関する調査研究

#### （4）市場食品衛生検査所

農林水産物、加工食品等の流通拠点である大阪府中央卸売市場において、食品等の試験検査や監視指導等を行います。

- ア 試験検査
  - ・市場内を流通する食品の規格基準検査や汚染実態調査のための収去検査
  - ・衛生確保に係る施設・設備等の検査
- イ 早朝のせり時等における荷受業者<sup>★</sup>や仲卸<sup>★</sup>等、市場内施設の監視指導
- ウ 事業者自らが実施する衛生管理の促進（HACCPに沿った衛生管理の取組支援等）
- エ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供や相談対応、リスクコミュニケーションの実施
- オ 食品衛生等に関する調査研究

#### （5）羽曳野食肉衛生検査所

食肉の流通拠点であると畜場において、と畜検査<sup>★</sup>（食肉となる家畜の疾病や異常の有無の判別検査）やと畜場の衛生管理に関する外部検証及びと畜場内にある食肉処理施設の監視指導等を行います。

- ア と畜検査（生体検査、解体前検査、解体後検査、精密検査）
- イ 試験検査
  - ・食肉の腸管出血性大腸菌O157等の検査
  - ・残留動物用医薬品<sup>★</sup>のモニタリング検査
  - ・衛生確保に係る施設・設備等の検査
- ウ と畜場及び場内の食肉処理施設の監視指導
- エ 事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の指導や検証
- オ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供や相談対応、リスクコミュニケーションの実施
- カ 食肉の輸出要件の適合確認及び衛生証明書の発行
- キ 食肉衛生に関する調査研究

**(6) 食鳥検査センター（松原食鳥検査事務所を含む。以下同じ。）**

食鳥肉の流通拠点である年間30万羽を超える食鳥（鶏、あひる、七面鳥）を処理する施設（以下「大規模食鳥処理場」という。）において、食鳥検査\*（食鳥肉となる家きんの疾病や異常の有無の判別検査）や大規模食鳥処理場の衛生管理に関する外部検証、大規模食鳥処理場内にある食鳥肉処理施設の監視指導等を行います。

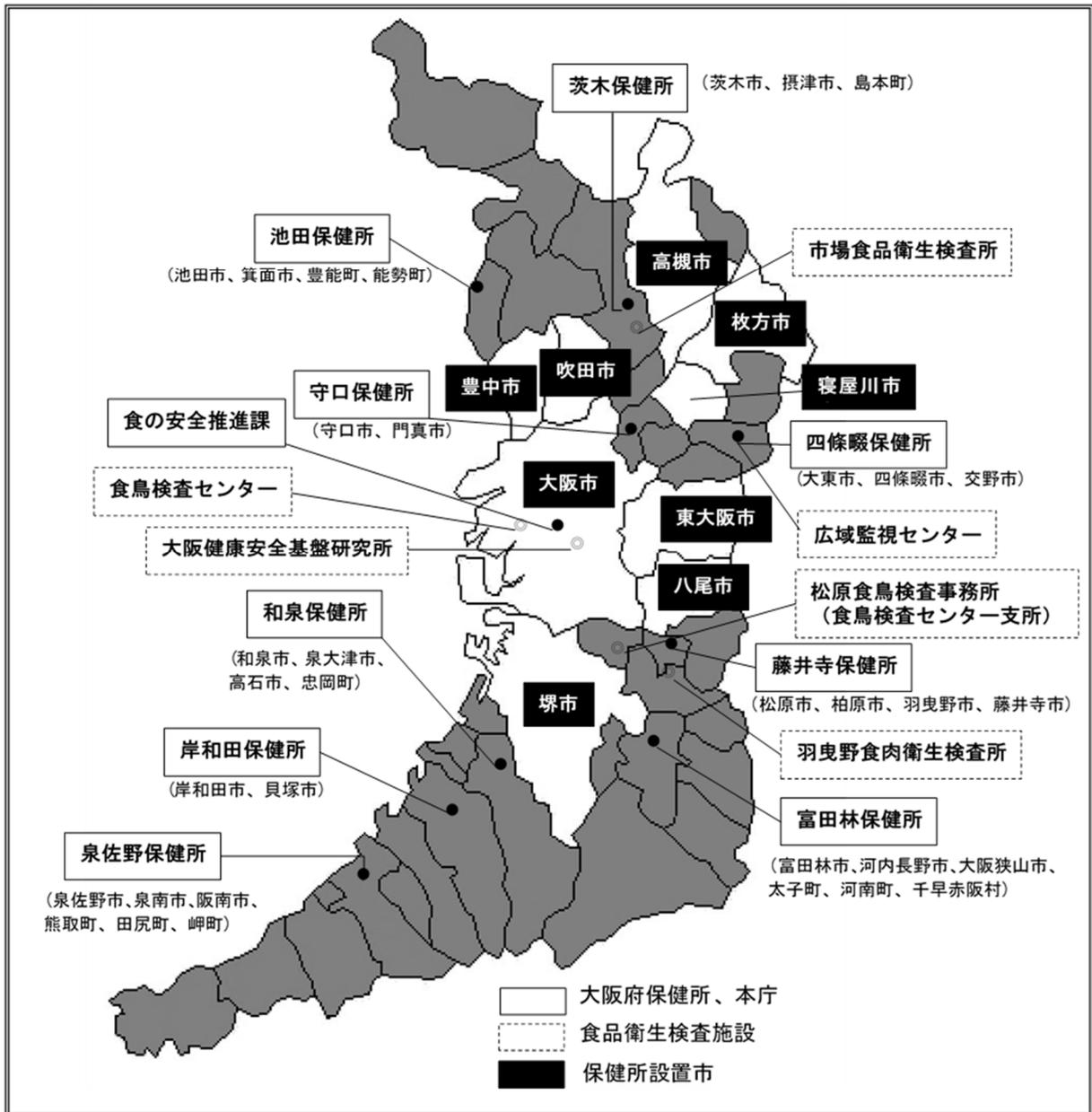
- ア 食鳥検査（生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査、精密検査）
- イ 試験検査
  - ・食鳥肉の細菌検査
  - ・衛生確保に係る施設・設備等の検査
- ウ 大規模食鳥処理場及び場内食鳥肉処理施設の監視指導
- エ 事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の指導や検証
- オ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供や相談対応、リスクコミュニケーションの実施
- カ 食鳥肉衛生に関する調査研究

**(7) 大阪健康安全基盤研究所**

府の食品衛生検査施設として府内に流通する食品の試験検査等を行います。

- ア 食品衛生施策の基礎となる調査研究
- イ 府内に流通する食品等の規格基準検査や汚染実態調査等
- ウ 食中毒（疑いを含む。）等原因究明のための検査

監視指導計画の実施機関の配置図



## 4 関係機関との連携体制の確保

### (1) 厚生労働省

広域的な食中毒の発生時や広域流通食品、輸入食品の違反発見時等、全国的な対応が必要な事例においては、緊密な連絡調整や情報交換のもとに対応します。また、食の安全安心の確保に係る提言や要望を行います。

### (2) 消費者庁

食品に起因する重大な健康被害の発生につながるおそれがある場合や食品表示法違反発見時等においては、緊密な連絡調整や情報交換のもとに対応します。また、食の安全安心の確保に係る提言や要望を行います。

### (3) 農林水産省

食品表示法違反発見時等においては、近畿農政局★と連携して対応します。

### (4) 他都道府県等

他都道府県等にまたがる広域的な食中毒の発生時や違反食品の発見時等においては、他都道府県等食品関係部局との緊密な連携のもとに対応します。また、府県をまたぐ許可の相互乗り入れを行っている自動車の事業者に対する監視指導や違反発見時の対応は、関係自治体と連携して行います。

### (5) 府内政令指定都市及び中核市

府内における食品衛生行政を所管する9市（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）と食品衛生に関する情報の交換や業務の連携を図り、「大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会」や職員研修の開催等、「オール大阪」として取り組みます。また、府内で許可の相互乗り入れを行っている自動車や露店の事業者に対する監視指導や違反発見時の対応は、関係自治体と連携して行います。

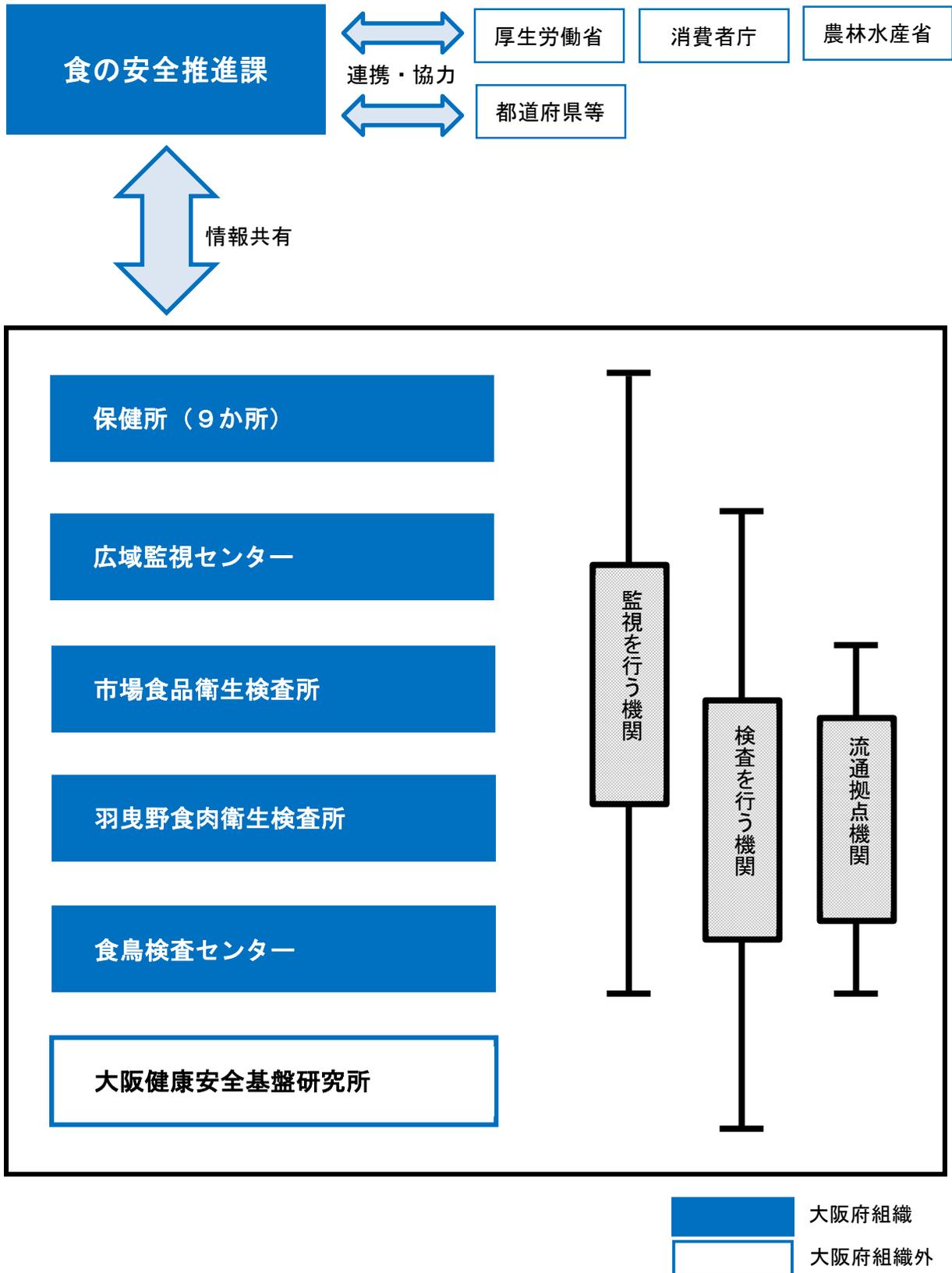
### (6) 庁内関係部局

農林水産物の生産・流通等を所管する環境農林水産部をはじめとして、いわゆる「健康食品」、感染症対策、学校給食や社会福祉施設給食、消費者行政等に関係する各部局と情報の共有及び連携を図ります。

### (7) その他

法令違反の発見時等には、必要に応じて府内各市町村や大阪府警察等の各機関と情報の交換を行い、連携して対応します。また、広域的な食中毒の発生・拡大及び広域流通食品等の違反を防止するため、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会★の構成員として、近畿厚生局★や近隣府県との連携協力体制のもと、効果的な原因調査や情報共有を図ります。

大阪府の監視指導計画実施機関と関係機関の連携体制図



## 5 食品衛生検査施設における試験検査の信頼性確保

- (1) 各食品衛生検査施設の検査部門では、試験検査の信頼性を確保するため、業務の文書化と記録、精度管理<sup>★</sup>、検査結果の点検、妥当性の評価<sup>★</sup>等の業務管理を行うとともに、全国一斉に行われる外部精度管理調査<sup>★</sup>に参加します。
- (2) 食の安全推進課に設けられた信頼性確保部門は、各食品衛生検査施設の業務内容を定期的に点検します。
- (3) 検査を担当する職員に対する研修等により、検査技術の向上に努めます。

## 第2 監視指導の実施に関する事項

### 1 監視指導に関する基本的事項

- (1) 食品の安全性を確保するため、食料の生産から、食品の製造・加工、販売に至る食品供給行程（フードチェーン）の各段階で監視指導を行います。
- (2) 生産段階において食品安全規制★に違反していると疑われる場合には、生産者に対して改善指導が行われるよう環境農林水産部に情報を提供する等、緊密な連絡及び連携体制を確保します。
- (3) 違反食品を排除するため、使用、製造及び販売する食品等について、食品衛生法で定められた規格基準、食品表示法に基づく表示基準等への適合状況を確認し、法令の遵守徹底を指導します。
- (4) 食中毒や異物混入等、食品等に起因する危害発生を防ぐため、HACCPに沿った衛生管理等の実施状況を確認するとともに、必要な助言・指導を行います。
- (5) 設備・器具の拭き取り検査等を行い、製造や調理の各工程における衛生管理を科学的に検証し、個々の施設に応じた効果的な指導を行います。

### 2 重点的に監視指導を実施する事項

食品等関係施設に対し、食中毒や違反食品の発生状況等を勘案し、次の事項について重点的に監視指導を行います。

#### (1) 事業者が遵守すべき事項の確認

- ア 食品等関係施設の構造及び設備が関係法令に基づく施設基準★に適合していることを確認します。
- イ 営業許可証の掲示、食品衛生責任者★等の届出について指導を行います。
- ウ フードチェーンの各段階における必要な衛生管理の徹底及び記録の作成・管理、適正な食品表示の徹底等を指導します。また、当該記録や表示を確認すること等により、食品等の規格基準、表示基準等について違反の発見及び排除を行います。
- エ 食品衛生法等に基づく必要な許可を受けず又は届出をせずに営業している施設には、必要な手続きや施設基準等について厳重に指導を行い、速やかに是正させます。

## (2) HACCPに沿った衛生管理の取組支援

事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。事業者が自らの施設における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、より効果的に危害発生の防止につなげることができるよう、HACCPに沿った衛生管理の取組状況を確認するとともに、必要な助言・指導を行います。

ア 事業者の規模や業務実態に応じた取組支援を行います。

イ リーフレット、事業者団体による手引書<sup>\*</sup>等を活用して助言・指導することにより、HACCPに沿った衛生管理に対する事業者の理解を深めます。

ウ 集団給食等大量調理施設には、HACCPの概念に基づき策定されている大量調理施設衛生管理マニュアル<sup>\*</sup>や手引書の趣旨を踏まえた監視指導を行います。

エ 事業者が作成した衛生管理計画や実施記録等を確認し結果をフィードバックすることで、より質の高いHACCPに沿った衛生管理への見直しを促します。

## (3) 食中毒発生防止対策

府内における食中毒発生状況や健康被害が発生した場合の重篤性を考慮し、以下の事項を重点項目として食中毒発生防止対策を行います。

### ア ノロウイルス<sup>\*</sup>による食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒では、ノロウイルスに感染した調理従事者が手指等を介して食品を汚染することを原因とするものが多いことから、飲食店、仕出し料理店、弁当調製施設等に対し、施設、器具等の清掃・洗浄・消毒、調理従事者の健康状態の把握、手洗いの励行、使い捨て手袋の活用等の指導を行います。

### イ 食肉の生食を原因とする食中毒対策

生の食肉からはカンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌などの細菌やE型肝炎ウイルスや寄生虫などが検出されることがあり、製造、調理、加工時にこれらの病原体に対して適切な加熱等の衛生管理を行うことが重要です。カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分の鶏肉料理を喫食している事例が多いため、食鳥肉処理事業者及び販売店に対して、加熱用である旨の情報伝達を確実にを行うよう、飲食店に対しては十分に加熱して提供するよう指導します。腸管出血性大腸菌による食中毒は、高齢者や乳幼児などで重篤な健康被害に繋がる可能性もあることから、事業者に対して食肉に関する規格基準の周知徹底を図るとともに、食肉の衛生的な取扱いについて指導します。消費者に対してはリーフレット、HP、SNSを介して食肉の生食のリスクについて啓発を行います。

### ウ ふぐ毒による食中毒対策

ふぐ毒による食中毒は致死率が高く、全国的に毎年発生が見られることから、ふぐの流通量が増加する冬期に、「食品衛生法」及び「大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例」に基づき飲食店営業者や魚介類販売業者等に対し、有毒部位

の適切な除去・管理等 について監視指導を行います。また、府民に対して素人判断による調理や販売等を行わないよう啓発に努めます。

#### エ 貝毒による食中毒対策

環境農林水産部水産課が実施する二枚貝の貝毒検査において、規制値を超える貝毒が検出された場合は、関係機関と連携し、出荷自主規制の対象となる二枚貝の流通状況調査及び自主回収の指導を行います。また、関係市町村等の協力のもと、潮干狩り事業者への指導を行います。

#### (4) 食品表示対策

食品等の表示は府民の食品選択における情報源として欠かせないものであることから、府内に流通する食品表示の適正化を図るため、以下の事項を中心として食品表示対策を実施します。

- ア 食品製造施設や食品販売施設（卸売施設を含む。）に対して監視指導を行い、不適正な表示を行っている事業者に対して改善等の指導を行います。また、アレルギー物質、食品添加物等については、試験検査を実施し、不適正表示食品の排除に努めます。
- イ 事業者に対して講習会の開催やリーフレットの配布等により、食品表示法及び食品表示基準について周知を図るとともに、事業者からの食品表示に関する相談等に応じます。
- ウ 製造者や流通業者によって期限表示の改ざんが行われた事例があることから、科学的及び合理的根拠に基づき期限が適切に設定されているかについて確認を行い、適正な表示の徹底を図ります。
- エ 昨今の社会情勢を踏まえ、順次改正が行われる表示ルールが遵守されるよう、関係者に対する周知を図ります。

#### (5) いわゆる「健康食品」の安全性確保

危害発生の未然防止のため、いわゆる「健康食品」（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品、指定成分等含有食品★を含む。）を製造する施設を重点監視施設として位置づけ、国が定める基準に適合する方法で製造等を行うよう指導を行います。また、必要に応じて、医薬品医療機器等法★や健康増進法★等を所管する庁内関係部局と連携して製造施設及び販売店に対する監視指導を行い、製造又は加工基準並びに食品表示基準の遵守徹底を図ります。

令和6年9月に義務化された機能性表示食品及び特定保健用食品に係る健康被害の情報提供についても、関係する事業者に対して遵守徹底を指導します。

#### (6) 輸入食品等の安全性確保

輸入農産物の残留農薬、輸入加工食品の使用添加物、輸入豆類の発がん性物質等について、計画的に試験検査を行います。法令違反等を発見した場合には、厚生労働省及び関係機関と連携を図り、輸入食品等の安全性を確保するために必要

な措置を講じます。

### (7) 食物アレルギーによる健康被害の防止

食品の調理・製造段階において意図しないアレルギー物質が混入することのないよう、食品製造施設に対して使用原材料の確認や製造ラインの洗浄、専用器具の使用を徹底するよう指導を行います。

### (8) 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度\*の適切な運用の確認

合成樹脂が使用された器具・容器包装について、原材料の使用状況や製造の管理状況等を確認し、法令遵守の徹底を指導します。

## 3 監視指導の実施

### (1) 対象施設及び立入回数

府内にある食品等関係施設46,098施設（令和7年10月末時点）に対して、取扱う食品の特性や取扱量、流通の広域性、危害発生リスク、食中毒や違反の発生状況等を考慮して別表1のとおり対象施設を定め、計画的に監視指導を行います。なお、営業に係る許可申請や情報提供等に伴う監視件数については目標数の設定が困難であるため監視実施計画数の記載はありませんが、適宜立入りをを行います。

### (2) 臨時的に実施する監視指導

#### ア 一斉監視による取締り

夏期や年末において、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、食品の温度管理の徹底をはじめ、衛生的な取扱い、添加物の適正使用、食品や添加物の適正表示等について一斉に監視指導を行うとともに、食品の収去検査を行います。

#### イ 緊急特別監視

食品衛生に関する重大な問題が発生し、かつ、広域にわたって一斉に監視指導の実施が必要な場合は、厚生労働省や関係自治体と連携をとりながら、監視指導を行います。

#### ウ 府民等からの情報提供に基づく監視指導

府民等から食の安全に関する情報等が寄せられた場合は、食品衛生法等法令上の問題の有無を十分に精査した上で、事実確認と原因究明のため、迅速に対象施設等への立入検査を実施し、必要に応じて改善等の指導を行い、再発防止を図ります。他部局に係る場合は、速やかに関係機関に情報を伝達します。

## 4 食品等の試験検査の実施

### (1) 食品等の試験検査の方向性

試験検査を実施することにより違反・不良食品の排除に努め、事業者に対し科学的な知見に基づく監視指導を行い、食品の安全性を確保します。

### (2) 検体及び検査項目

過去の違反事例や府内の製造・流通実態を踏まえ、検体及び検査項目を別表2のとおり定め、計画的に行います。

## 5 違反発見時の対応

(1) 食品衛生法等に違反する事実が認められた場合は、その場において改善を指示し、法令違反の食品等が製造、販売されないよう措置を講じます。

(2) 違反が軽微であって直ちに改善が図られたものを除き、法令違反については書面での行政指導を行い、必要に応じて営業の禁止又は停止等の処分を行います。

(3) 法令違反の食品等を発見した場合には、当該食品等が販売、使用されないよう、廃棄、回収等をさせる措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じて当該品の製造・加工施設に対し営業の禁止又は停止等の処分を行います。

(4) 法令違反の食品等の製造施設等が府所管域外の場合は、速やかに管轄する自治体等に連絡します。また、事業者が当該食品等を販売等しないよう指示し、必要に応じて関係機関と連携して速やかに廃棄、回収等をさせる措置を講じます。

(5) 悪質な違反については、告発を行います。

(6) 食品衛生に関する法令又は法令に基づく処分の違反者に対し行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、事業者名、対象食品、対象施設等を公表します。また、食品の表示違反を確認し食品表示法に基づく指示及び命令を行った場合は、適正な表示の無い食品の流通を防止するため、食品関連事業者名、違反内容、指示及び命令内容等を公表します。

## 6 食中毒等健康被害発生時の対応

### (1) 食中毒発生時の対応

食中毒を疑う事例が発生した場合は、関係部局、関係機関と連携をとりながら、迅速かつ的確な調査を行い、原因施設に対し、改善指導や行政処分等の措置を講じます。

### (2) いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応

いわゆる「健康食品」による健康被害等が発生し、又は機能性表示食品の届出者、特定保健用食品に係る許可を受けた者及び指定成分等含有食品を取扱う営業者から健康被害等の情報提供があった際には、原因究明のための調査を迅速に行い、必要に応じて医師等関係者や庁内関係部局と連携を図ります。また、厚生労働省に遅滞なく報告し、健康被害の拡大防止を図ります。

### (3) その他の健康被害発生時の対応

異物混入や異味・異臭等を伴う食品による健康被害が発生した場合は、原因究明のための調査を迅速に行い、拡大及び再発防止を図ります。

### (4) 健康被害発生時の公表

#### ア 食中毒等健康被害発生時の公表

食中毒等発生状況や発生状況に応じた予防対策に関する情報を速やかに公表し、健康被害の拡大防止を図ります。

#### イ 健康被害の拡大防止のための情報の公表

大阪府食の安全安心推進条例第19条に基づき、食品によるものと疑われる重大な健康被害が発生し、調査の結果、当該食品によるものである蓋然性が高く、かつ、健康被害が拡大するおそれのある場合、その情報を積極的に公表します。その際、情報提供のあり方が風評被害を生じさせないなど適切なものとなるよう、必要に応じて、大阪府食品健康被害防止審議会★を開催し、専門家の助言を得ます。

## 第3 事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

### 1 食品衛生管理者★等の設置

食品衛生管理者及び食品衛生責任者について設置の徹底を図り、事業者自らが実施する衛生管理を促進します。

### 2 事業者自らが実施する衛生管理の促進

- (1) 事業者が義務付けられているHACCPに沿った衛生管理等について、事業者が自らの施設における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、より効果的に危害発生の防止につなげることができるよう、施設への監視指導を実施するとともに、講習会の開催、相談対応、ホームページへの掲載等により事業者の支援に取り組みます。
- (2) 大阪版食の安全安心認証制度やスマートフォン等から衛生管理を適切に実施できているかを確認できる大阪府HACCP自主点検サイトを活用し、事業者自らが実施すべき衛生管理等の取組を促進します。
- (3) 衛生管理が一定水準以上の優良な施設及び地域の食品衛生活動に積極的な事業者に対し、知事や保健所長が表彰し、事業者の衛生管理意識の向上を図ります。

### 3 自主回収報告の徹底

事業者が食品衛生法違反や食品表示法違反又は違反の疑いがある食品等について、自主回収を行う場合は、遅滞なく保健所等に届出を行うよう指導します。事業者から届出のあった自主回収情報は国に報告します。

## 第4 リスクコミュニケーション等の実施に関する事項

### 1 監視指導計画の策定・変更・実施状況の公表

- (1) 監視指導計画の策定にあたっては、保健所等の監視指導や相談業務の中で寄せられる、事業者及び消費者からの意見・要望を参考に計画案を作成します。そして、広く府民の意見を聴取するために、作成した計画案を公表し、食の安全安心に関する施策への府民参加を促進します。
- (2) 年度途中で監視指導計画を見直す必要が生じた場合には、原則として策定と同様の手順により変更します。
- (3) 令和8年度の監視指導計画の実施結果については、令和9年6月末までにホームページで公表します。

### 2 消費者への情報共有等

リスクコミュニケーションによる正確な情報の共有・相互理解及び食品衛生・食品安全の取組への協働・協力を推進します。また、施策に府民の意見を反映するよう努めます。

- (1) 家庭での食中毒防止や消費者の衛生知識の向上のため、ホームページ、SNS、動画、食の安全安心メールマガジン等を活用し、食品衛生及び食品表示に関する知識の普及啓発を図ります。また、学校教育との連携の強化や消費者の理解を深めるため、講習会の開催、消費者参加型事業等の実施に努めます。特に以下の情報については、健康被害の未然防止を図るため、予防対策等に関する正しい知識の発信を行うなど注意喚起を徹底します。

- ア 食中毒予防の3原則（付けない、増やさない、やっつける）の実践
- イ 牛、豚、鶏、野生鳥獣肉★（以下「ジビエ」という。）等による食中毒対策
- ウ アニサキス★による食中毒対策
- エ ふぐ毒による食中毒対策
- オ 貝毒による食中毒対策
- カ 毒キノコ、有毒植物による食中毒対策
- キ いわゆる「健康食品」の安全性確保
- ク 乳児ボツリヌス症★の啓発

- (2) 消費者の関心の高い内容をテーマとして、情報共有や意見交換を行う「食の安全シンポジウム」等を実施することにより、消費者及び事業者との相互理解の向上に努めます。

#### 第4 リスクコミュニケーション等の実施に関する事項

- (3) 食品等による危害発生防止のため、食品衛生法違反事例等について報道提供を行うとともに、ホームページ、食の安全安心メールマガジン等を活用して迅速かつ的確に情報提供を行います。また、大規模な健康被害事案の発生時等、必要に応じて、関係機関と連携を図り、より迅速かつ広範な情報発信に努めます。

## 第5 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項

### 1 食品衛生監視員\*、と畜検査員\*及び食鳥検査員\*

- (1) 大阪健康安全基盤研究所における微生物・理化学部門に関する検査技術の研修、国の開催する研修、全国食品衛生監視員研修会等への参加により、最新の技術の習得や知識の向上を図ります。
- (2) 食中毒、H A C C P、食品表示等に関する研修を行うことにより、府民等からの通報に迅速に対応できる人材を育成するとともに、食品衛生監視員としての資質と指導技術の向上を図ります。

### 2 食品関係者

- (1) 事業者、従事者に対し食中毒予防やH A C C Pに沿った衛生管理及び食品表示に関する講習会を開催します。また、食の安全安心メールマガジンを活用して、食品衛生に関する最新情報等の提供を行います。
- (2) 施設の衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者に対して、食品衛生責任者実務講習会や監視指導を通して、食品衛生に関する知識の普及啓発を図ります。

### 3 食品衛生指導員\*

巡回指導等を通じて地域の事業者自らが実施する衛生管理を推進している食品衛生指導員に対して、研修、指導を行うなど連携を図ります。

## 監視実施計画表

実施機関	対象施設	立入予定回数	監視実施計画数	
保健所・ 広域監視 センター	前年度に食品衛生法違反 <sup>※1</sup> による行政処分を受けた施設等	765 施設	年 1 回 以上	765 施設
	規格基準が定められている食品の製造施設			
	健康被害が発生した場合の影響が大きい施設（大規模食品製造施設、大量調理施設等）			
	取扱う食品の特性上、特に食中毒予防が必要な施設（浅漬製造施設、健康食品製造施設、食肉処理施設等）			
	HACCPに基づく衛生管理を実施する施設	3,693 施設	3年に 1回以上	1,231 施設
	集団給食関連施設 <sup>※2</sup> （高齢者福祉施設、学校、保育園、幼稚園等）			
	食中毒の発生の危険性が高い施設（焼肉店、焼鳥店、寿司店等）			
	容器包装製造施設			
上記以外の施設	41,509 施設	適宜	— <sup>※3</sup>	
市場食品 衛生検査所	中央卸売市場の場内施設	125 施設	毎開場日	31,250 回 <sup>※4</sup> (延べ監視数)
食鳥検査 センター	大規模食鳥処理場の場内施設	2 施設	毎開場日	500 回 <sup>※4</sup> (延べ監視数)
羽曳野食肉 衛生検査所	と畜場の場内施設	4 施設	年 1 回 以上	4 施設

(施設数は令和 7 年 10 月末時点の数)

※ 1 食中毒原因施設、違反食品製造施設、衛生管理不良施設等

※ 2 食中毒が発生した際に大規模化するおそれがあり、特に抵抗力の弱い人が利用する施設

※ 3 令和 8 年度における営業に係る許可申請件数が未定であり、情報提供等に伴う監視件数の見込みが困難であるため、計画数は設定しない

※ 4 開場日数が毎年変動するため、概数で表記

## 検査実施計画

## 1 大阪健康安全基盤研究所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数※	予定検体数
肉類・卵類及び その加工品	微生物学的検査（腸管出血性大腸菌、 カンピロバクター、サルモネラ属菌 等）	161	233
	理化学的検査（合成抗菌剤、駆虫剤、 添加物等）	72	
魚介類及び その加工品	微生物学的検査（腸炎ビブリオ、 E. coli、寄生虫等）	67	119
	理化学的検査（合成抗菌剤、抗生物 質、水銀、PCB等）	52	
農産物及び その加工品	微生物学的検査（腸管出血性大腸菌、 サルモネラ属菌、リステリア等）	78	213
	理化学的検査（残留農薬、添加物、安 全性未審査の組換え遺伝子*等）	150	
乳・乳製品・ アイスクリーム類	微生物学的検査（サルモネラ属菌、ク ロノバクター属菌、リステリア等）	101	110
	理化学的検査（合成抗菌剤、ホルモン 剤等）	27	
清涼飲料水等	微生物学的検査（大腸菌群等）	26	48
	理化学的検査（ヒ素、鉛等）	30	
その他の食品	微生物学的検査	158	339
	理化学的検査（添加物、アレルギー物 質等）	181	
器具及び 容器包装・おもちゃ	理化学的検査	50	50
計			1,112

※輸入食品を含む

## 2 広域監視センターで実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数※	予定検体数
その他の食品	微生物学的検査	72	72
計			72

※輸入食品を含む

### 3 市場食品衛生検査所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数※	予定検体数
肉類・卵類及び その加工品	微生物学的検査（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等）	11	15
	理化学的検査（合成抗菌剤、添加物等）	7	
魚介類及び その加工品	微生物学的検査（腸炎ビブリオ、細菌数、E. coli最確数等）	127	173
	理化学的検査（添加物、ヒスタミン、合成抗菌剤等）	59	
農産物及び その加工品	微生物学的検査（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等）	28	118
	理化学的検査（添加物、防ばい剤、残留農薬）	90	
その他の食品	微生物学的検査	10	16
	理化学的検査（添加物）	6	
計			322

※輸入食品を含む

### 4 羽曳野食肉衛生検査所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数※	予定検体数
肉類・卵類及び その加工品	理化学的検査（残留動物用医薬品）	10	10
計			10

※輸入食品を含む

## 検査項目の内容

検査項目	目的・内容
微生物学的検査	食品汚染の指標や食中毒の原因となる微生物の検査等 〔細菌数、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、 <u>クドア</u> ★等〕
理化学的検査	食品に含まれる物質を分析するもので、使用基準や残留基準が定められている物質の検査や、食品の適正表示を確認するための検査等 〔食品添加物、残留農薬、ヒスタミン、アレルギー物質、残留動物用医薬品等〕

監視指導計画の実施機関

名称	所在地	電話番号	管轄地域
健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課	大阪市中央区大手前2丁目	06-6944-6835	-
池田保健所	池田市満寿美町3-19	072-751-2990	池田市、箕面市、豊能町、 能勢町
茨木保健所	茨木市大住町8-11	072-620-6706	茨木市、摂津市、島本町
守口保健所	守口市京阪本通2丁目5-5	06-6993-3134	守口市、門真市
四條畷保健所	四條畷市江瀬美町1-16	072-878-4480	大東市、四條畷市、交野市
藤井寺保健所	藤井寺市藤井寺1-8-36	072-952-6165	松原市、柏原市、 羽曳野市、藤井寺市
富田林保健所	富田林市寿町3-1-35	0721-23-2682	富田林市、河内長野市、 大阪狭山市、太子町、 河南町、千早赤阪村
和泉保健所	和泉市府中町6-12-3	0725-41-1382	和泉市、泉大津市、 高石市、忠岡町
岸和田保健所	岸和田市野田町3-13-1	072-422-5683	岸和田市、貝塚市
泉佐野保健所	泉佐野市上瓦屋583-1	072-464-9688	泉佐野市、泉南市、阪南市、 熊取町、田尻町、岬町

上記以外の監視指導計画の実施機関

名称	所在地
中央卸売市場食品衛生検査所	茨木市宮島1-1-1
羽曳野食肉衛生検査所	羽曳野市向野2-4-14
食鳥検査センター	大阪市大正区三軒家東2-11-13
松原食鳥検査事務所	松原市別所5-4-4
食品衛生広域監視センター	四條畷市江瀬美町1-16
地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所	大阪市東成区中道1丁目3-3

大阪府内（政令指定都市、中核市を除く）における  
 病因物質別食中毒発生状況年計（令和5年から令和7年まで）

病 因 物 質		令和5年		令和6年		令和7年	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
総 数		8	72	11	118	11	243
細菌	サルモネラ属菌	1	30	0	0	1	10
	ブドウ球菌	0	0	0	0	0	0
	腸管出血性大腸菌	0	0	0	0	0	0
	その他の病原大腸菌	0	0	0	0	0	0
	ウェルシュ菌	0	0	0	0	0	0
	セレウス菌	0	0	0	0	0	0
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	3	17	4	20	4	21
	赤痢菌	0	0	0	0	0	0
	その他の細菌	0	0	0	0	0	0
	複合汚染	0	0	0	0	0	0
ウイルス	ノロウイルス	1	13	6	95	5	211
寄生虫	クドア	0	0	0	0	0	0
	アニサキス	1	1	0	0	0	0
化学物質		1	10	1	3	0	0
自然毒	植物性自然毒	0	0	0	0	0	0
	動物性自然毒	1	1	0	0	1	1
その他		0	0	0	0	0	0
病因物質不明		0	0	0	0	0	0

## 用語集

### H

**HACCP** HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) は、食品衛生管理の国際基準と称され、各国で導入されている衛生管理の手法です。危害分析と重要管理点が要となり、食品の製造及び調理工程において次の項目を実施することによって製品の安全性を確保することができます。

①危害要因の分析、②重要管理点 (CCP) の決定、③管理基準 (CL) の設定、④モニタリング方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥検証方法の設定、⑦記録と保存方法の設定

**HACCPに沿った衛生管理** コーデックスHACCPの7原則に基づき、事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」と、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があります。事業者は業種やその規模に応じて、いずれかの衛生管理を実施する必要があります。

### S

**SDGs** SDGs (Sustainable Development Goals) は、すべての国を対象に、経済・社会・環境の3つの側面のバランスがとれた社会を目指す世界共通の目標として、17のゴールとその課題ごとに設定された169のターゲット (達成基準) から構成されます。「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現のため、2030年までに達成することが目標とされています。

### あ

**アニサキス** サバやイカ等、魚の筋肉や内臓表面に寄生する寄生虫です。体長は約1～3cm程度であり、人の胃壁や腸管に侵入し、多くの場合食後数～十数時間後に激しい腹痛、吐き気、嘔吐、じんましん等の症状を起こします。予防には加熱処理又は-20℃で24時間の冷凍処理が有効です。

**アレルギー物質** 食物の摂取により、生体に障害を引き起こす反応のうち、体の免疫機能から、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。近年、このアレルギー物質を含む食品による健康被害が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐため、平成13年4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられました。現在、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、及び落花生 (ピーナッツ) の計8品目 (特定原材料) について表示を義務付け、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご及びゼラチンの計20品目について表示を奨励しています。

### い

**医薬品医療機器等法** 正式名称：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。医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品に関する事項を規制し、それらの品質、有効性、安全性を確保すること並びにそれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大を防止することを目的とした法律です。昭和35年に「薬事法」として制定され、平成26年に一部改正され、現行法が施行されました。

## え

**衛生管理計画** 食品衛生上の危害発生を防止することを目的とする、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画です。食品衛生法施行規則第66条の2第3項において、営業者は次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定めることが規定されています。

- ①衛生管理計画を作成し、食品又は添加物を取扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
- ②施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
- ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

**衛生証明書** 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、輸出される食品が輸出先国の政府機関が定める条件に適合することを審査し、発行する輸出証明書のことで

## お

**大阪版食の安全安心認証制度** 飲食店や食品製造・販売施設の事業者が日々行っている基本的な衛生管理やコンプライアンス（法令遵守及び社会倫理に適合した行動）・危機管理の積極的な取組を評価し、一定水準以上にあると認められる施設を認証する制度です。

**大阪府食の安全安心推進条例** 食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、府や事業者の責務、府民の役割を明らかにし、総合的で計画的な施策を推進することにより、府民の健康の保護を図ることを目的として、平成19年3月に制定された条例です。生産から消費までのすべての段階での取組、リスクコミュニケーションの促進、健康被害の防止等の施策の充実を図るものです。

**大阪府食品衛生法施行条例** 食品衛生法第54条及び食品衛生法施行令第8条第1項の規定に基づき、営業の施設についての公衆衛生の見地からの必要な基準並びに府が設置する食品衛生検査施設の設備及び職員の配置についての基準等を定める条例です。

**大阪府食品健康被害防止審議会** 大阪府食の安全安心推進条例第19条（健康被害の拡大防止のための情報の公表）及び大阪府食中毒対策要綱第6条（情報の評価）に基づく審議を行うために設置した府の附属機関です。

**大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例（ふぐ条例）** ふぐ処理登録者について食品衛生上の見地から必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する危害の発生を防止することを目的とする条例です。

## か

**外部精度管理調査** 全国規模で同時期に同一の試料を検査することにより、各検査機関の検査技能を評価する調査です。

**監視指導** 食品衛生法では、都道府県知事等による営業者への報告要求や、食品衛生監視員による営業施設等の臨検検査、試験のための収去及び食品衛生に関する指導を行うことが定められています。これらのうち、食品等の微生物学的検査や理化学的検査等を実施することを特に分けて言及する場合「監視指導」と分けて「試験検査」という語句を使用します。

**カンピロバクター** 鶏や牛、ペット、野鳥、ネズミ等の腸管内に存在する細菌の一種で

す。特に鶏肉からの検出率は高く、鶏肉のタタキ、鶏刺し、鶏の生レバー等、加熱不十分な鶏肉を喫食している食中毒事例が全国で多く報告されています。感染すると1～7日で腹痛、下痢、発熱等の症状を起こします。加熱や乾燥に弱い細菌ですが、少量の菌数でも発症するとされています。

## き

**危害** 食品中に含まれる有害な微生物等の生物学的、化学的又は物理学的な物質により生じる健康への悪影響をいいます。

**近畿厚生局** 厚生労働省の地方出先機関で、登録検査機関の登録審査に関する事務等、食品衛生法等の一部の事務を実施しています。

**近畿農政局** 農林水産省の地方出先機関で、北海道及び沖縄県を除く全国を東北、関東、北陸、東海、近畿、中国四国、九州の7ブロックに管轄区域を分けて設置されています。なお、沖縄県にあっては、内閣府沖縄総合事務局がその任に当たっています。生産や消費の現場により近い国の機関として、地域の実情に合った各般の施策を実施しています。

## く

**クドア** クドア・セプトエンクタータ。主にヒラメに寄生する寄生虫で、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢を発症します。予防には加熱処理（75℃で5分以上）または-20℃で4時間以上の冷凍処理が有効です。

**組換え遺伝子** 食品となる植物等に他の生物の遺伝子を組み込む技術により作られる食品を遺伝子組換え食品といい、食品生産の量的・質的向上、害虫や病気に強い農作物の改良、加工特性等の品質向上に資することが期待されています。遺伝子組換え食品については安全性審査が義務化されており、未審査のものは輸入・販売等が禁止されています。

**クロノバクター属菌** 特に乳幼児の髄膜炎や腸炎の発生に関与しているとされている細菌です。クロノバクター属菌による感染症の死亡率は20～50%であるとの報告もあり、乳幼児の介護者は調製粉乳を調乳する際に熱湯で溶かすなどの注意が必要とされています。

## け

**健康増進法** 国民の健康増進の施策を定めた法律で、栄養改善法を廃止し、これを引き継いでいます。平成14年8月制定、平成15年5月施行されました。

## こ

**広域連携協議会** 複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案が発生した場合等に適切な調査、情報共有等の連携体制の整備を図るため、地方厚生局の管轄区域ごとに地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所設置市及び特別区を構成員として設置される協議会です。

## し

**施設基準** 食品衛生法に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設について、厚生労働省令で定める基準を参酌して都道府県知事が業種別に定めた基準で、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

**指定成分等含有食品** 食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を

聴いて指定したものを含有する食品です。特別の注意を必要とする成分又は物として、①コレウス・フォルスコリー、②ドオウレン、③プエラリア・ミリフィカ、④ブラックコホシユが指定されています。これらの成分を含む食品は、営業者からの被害情報の届出が義務付けられています。

**収去** 食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最少量の食品や食品添加物等を職権により無償で持ち帰ることをいいます。

**食鳥検査** 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、食鳥処理場において、食用となる鶏、あひる、七面鳥等を一羽ずつ検査することをいいます。この検査は食鳥検査員が行い、検査に合格した食鳥のみが流通します。肉眼で判断できないものは、より詳しく検査するために精密検査を行います。

**食鳥検査員** 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、食鳥の疾病等の検査を行う検査員をいいます。

**食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）** 病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けた法律です。

**食品安全規制** 食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、食品の安全性を確保するために、食品衛生法はもとより、農薬取締法、医薬品医療機器等法、と畜場法等により行われる規制のことをいいます。

**食品衛生監視員** 食品衛生法に基づき、都道府県等の職員のうち一定の資格を有する者が任命されるもので、飲食に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する監視指導等のほか、食品等関係施設の許可、食中毒等食品事故の調査等を行います。

**食品衛生管理者** 食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品、食用油脂等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。食品衛生管理者は、従事者の監督や食品衛生上の危害発生防止のため必要な注意等をしなければなりません。

**食品衛生指導員** 食品衛生の向上と業界の発展を目的として組織された公益社団法人日本食品衛生協会が事業者自らが実施する衛生管理の推進を図るため、その実践活動を行う者として委嘱する者をいいます。協会が実施する研修を受講することが必要です。

**食品衛生責任者** 原則として営業許可や届出の対象となる全ての施設は、食品衛生法施行規則により、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担うものとして食品衛生責任者の設置が定められています。食品衛生責任者は、施設の衛生管理に関して営業者に対し必要な意見を述べるよう努めるとともに、営業者の指示に従い、衛生管理にあたります。

**食品衛生法** 飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格基準や事業者が守るべき衛生上の基準を設けて安全確保のための規制を行うとともに、これらが適正になされているかの確認のため、監視指導や食品の検査を実施しています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が図られるよう規定されています。なお、都道府県等においては、食品衛生法に基づいて、営業施設についての施設基準を設けています。

**食品等事業者** 食品衛生法の対象となる食品（医薬品や医薬部外品を除くすべての飲食

物)、食品添加物、器具・容器包装、おもちゃ等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。

**食品表示法** 食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的で合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する制度を定めた法律です。定められた食品表示基準が遵守されていない場合は、事業者等に対し指示や命令をすることができ、罰則も規定されています。

**食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度** 食品用器具・容器包装の安全性や規制の国際整合性の確保のため、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保された物質でなければ使用できないとする制度です。

## せ

**精度管理** あらかじめ調製された試料(結果既知の分析対象物質)を収去品と並行して検査すること等により、検査の正確性、検査担当者の技能を評価します。

**成分規格** 食品衛生法に基づき、内閣総理大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品、添加物等の成分について定めた規格をいいます。

## た

**大量調理施設衛生管理マニュアル** 集団給食施設等における食中毒予防のため、HACCPの概念に基づいて調理工程における衛生管理を定めたもので4つの重要管理事項を示しています。①原材料の受け入れ及び下処理段階での管理を徹底すること、②加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること、③加熱後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること、④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底することとしています。

**妥当性の評価** 食品に残留する農薬等に関する試験、食品に使用された添加物を分析する試験等において、食品衛生法に定められている規格基準への適合性判定を目的とした試験を導入するにあたり、試験の分析方法について、精度等を確認し、その分析方法が妥当であるかを検査施設ごとに評価することをいいます。

## ち

**腸管出血性大腸菌** 牛などの家畜が保菌していることがあり、これらの糞便に汚染された食肉や二次的に汚染された食品を摂取することで、少量の菌数でも食中毒を起こすことがある細菌です。主な症状は腹痛や下痢等で、血便が見られることがあります。特に乳幼児や小児、高齢者は重症にいたる場合もあるので、注意を要します。食中毒事例の多い血清型として、O157、O26、O111等があります。

## て

**手引書** 事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が業種別に作成し、厚生労働省が確認したもので、厚生労働省のホームページで公開されています。現在、「HACCPに基づく衛生管理の手引書」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」にわけて公開されています。

<参考>食品等事業者団体が作成した業種別手引書(厚生労働省ホームページ)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)

## と

**動物用医薬品** 動物用医薬品とは、牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、生産飼育段階で疾病の治療等のために使用されるもので、抗生物質、合成抗菌剤等があります。これらの動物用医薬品が残留する食肉等を摂取することにより健康への影響が懸念されるため、使用方法や残留基準等が定められています。

**と畜検査** と畜場法に基づき、食用とするためにとさつ・解体される牛、馬、豚、めん羊及び山羊を1頭ずつ検査することをいいます。この検査はと畜検査員が行い、病気等で食用に適さないものは不合格とし、安全な食肉のみが流通します。

**と畜検査員** と畜場法に基づき、都道府県等の職員のうち獣医師の資格を有する者が任命されるもので、と畜検査を行う検査員をいいます。

**と畜場法** と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつ・解体するために設置された施設です。

## な

**仲卸** 開設者の許可を得て、荷受（卸売）業者が行うせり売りに参加し、買い受けた品物を市場内の店舗で仕分けし、又は調製して販売する者をいいます。

## に

**荷受業者** 出荷者から販売委託された品物を市場卸売場においてせり売りにより仲卸業者又は売買参加者に卸売する者をいいます。

**乳児ボツリヌス症** ボツリヌス症は、ボツリヌス食中毒及び乳児ボツリヌス症等に分類されます。ボツリヌス食中毒は、食品中でボツリヌス菌が増えたときに産生されるボツリヌス毒素を食品とともに喫食することで発生し、喫食後12時間から72時間の潜伏期間を経て、吐き気、嘔吐、脱力感、視力障害などの神経症状が現れます。また、1歳未満の乳児にみられるボツリヌス症を乳児ボツリヌス症といいます。原因食品としてはちみつが確認された事例があります。ボツリヌス菌が腸内で増えて毒素を出し、便秘、ほ乳力の低下、元気の消失、泣き声の変化、首のすわりが悪くなる、といった症状を引き起こします。

## の

**農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律** 日本で生産された農林水産物及び食品の輸出の促進を図り、農林水産業及び食品産業の持続的な発展に寄与することを目的とした法律です。

**ノロウイルス** 秋から冬にかけて多く発生する食中毒及び感染症の病因物質として報告されています。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、カキやシジミ等の二枚貝に蓄積した後、これらの貝を加熱不十分のまま喫食すること等で人に感染し、24時間から48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（微熱）等の症状が現れます。また、ノロウイルスに感染した人の手指を介した食品の二次汚染が原因となる事例も多く、手洗いの徹底と衛生的な取扱いが求められています。

## ひ

**品質事項** 食品表示法で規定されている表示事項のうち、JAS法で定められていた、食

品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な食品に関する表示事項をいいます。

## ふ

**府域事業者** 食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令（平成27年政令第68号）第5条第1項第1号イに規定されている都道府県内食品関連事業者のうち、大阪府に措置等の権限が委任されている事業者をいいます。

## や

**野生鳥獣肉（ジビエ）** シカ、イノシシ等、狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。

## り

**リスクコミュニケーション** 消費者、事業者及び行政担当者が、リスクに関する情報を共有し、互いに意見交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。リスクコミュニケーションを通して、消費者や事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映していきます。リスクとは、食品中に存在する危害を摂取した時に、人に悪影響が起きる可能性とその程度のことをいいます。

# 令和7年度監視指導計画からの主な変更点

頁	令和8年度	令和7年度																																
7	<p>4 関係機関との連携体制の確保 (1)～(3) (略) (4) 他都道府県等</p> <p>他都道府県等にまたがる広域的な食中毒の発生時や違反食品の発見時等においては、他都道府県等食品関係部局との緊密な連携のもとに対応します。<u>また、府県をまたぐ許可の相互乗り入れを行っている自動車の事業者に対する監視指導や違反発見時の対応は、関係自治体と連携して行います。</u></p>	<p>4 関係機関との連携体制の確保 (1)～(3) (略) (4) 他都道府県等</p> <p>他都道府県等にまたがる広域的な食中毒の発生時や違反食品の発見時等においては、他都道府県等食品関係部局との緊密な連携のもとに対応します。</p>																																
	<p>大阪府域における自動車（いわゆるキッチンカー）による食品営業許可については、大阪府、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（以下「大阪府等」という）において、令和3年6月1日に営業許可基準を統一後、協定を締結し、いずれかで営業許可を受けた自動車は、大阪府域で営業することを認めてきました。</p> <p>このたび、関西広域連合において、自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針が決定され、令和7年6月1日から運用が開始されることを受けて、大阪府等は、和歌山県及び和歌山市と協定を締結し、大阪府域及び和歌山県域において、いずれかで関西広域連合基準に基づく飲食店営業許可を受けた自動車の営業（ただし、付帯的に行う魚介類販売を除く。）を認めることとなったので、内容を追加しました。</p>																																	
20	<p><b>別表1</b> 監視実施計画表</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>実施機関</th> <th>対象施設</th> <th>立入予定回数</th> <th>計画数 (延べ監視件数)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	実施機関	対象施設	立入予定回数	計画数 (延べ監視件数)					<p><b>別表1</b> 監視実施計画表</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">業種</th> <th colspan="2">保健所・ 広域監視センター</th> <th colspan="2">食鳥検査 センター</th> </tr> <tr> <th>対象 施設数</th> <th>監視実施 計画数</th> <th>対象 施設数</th> <th>監視実施 計画数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>別表2</b> 対象施設・立入予定回数</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>施設</th> <th>対象施設の要件</th> <th>立入予定回数</th> <th>主な実施担当</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	業種	保健所・ 広域監視センター		食鳥検査 センター		対象 施設数	監視実施 計画数	対象 施設数	監視実施 計画数						区分	施設	対象施設の要件	立入予定回数	主な実施担当					
実施機関	対象施設	立入予定回数	計画数 (延べ監視件数)																															
業種	保健所・ 広域監視センター		食鳥検査 センター																															
	対象 施設数	監視実施 計画数	対象 施設数	監視実施 計画数																														
区分	施設	対象施設の要件	立入予定回数	主な実施担当																														
	<p>従前、対象施設及び立入予定回数については、立入実施機関ごとの食品等関係施設数及び監視実施計画数を別表1に、対象施設の要件及び立入回数等を別表2に掲載していましたが、これらの内容を統合（別表1及び別表2を別表1として）、項目を整理することで、大阪府全体の監視の実施計画について、一目で分かるように表を変更しました。</p>																																	

21  
22

別表3 検査実施計画

1 大阪健康安全基盤研究所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数*	
		うち輸入食品	予定検体数
計			1,112

※輸入食品を含む

2 広域監視センターで実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数*	
		うち輸入食品	予定検体数
計			72

※輸入食品を含む

3 市場食品衛生検査所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数*	
		うち輸入食品	予定検体数
計			322

※輸入食品を含む

4 羽曳野食肉衛生検査所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数*	
		うち輸入食品	予定検体数
計			10

※輸入食品を含む

別表3 検査実施計画

1 大阪健康安全基盤研究所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数	
		うち輸入食品	予定検体数
計			1,130

2 広域監視センターで実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数	
		うち輸入食品	予定検体数
計			45

3 市場食品衛生検査所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数	
		うち輸入食品	予定検体数
計			331

4 羽曳野食肉衛生検査所で実施する検査

食品分類	検査項目	検査項目ごとの予定検体数	
		うち輸入食品	予定検体数
計			10

一部の検査の検査実施機関を変更しました。総検体数は1,516検体で増減ありません。  
 また従前、食品検査の検査項目毎の予定検体数について、全体数及び輸入食品の内数を  
 設定していましたが、食品検査は、国産・輸入の区別なく市場に流通している食品から  
 無作為に抽出するため、輸入食品の内数を記載しないこととします。  
 なお、実施結果には従前どおり輸入食品の内数も掲載いたします。



本計画の問合せ窓口

大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課

電話 06 (6944) 6835 ファックス 06 (6942) 3910