（監視指導計画）

　食中毒等飲食に起因する危害の発生防止、違反・不良食品の排除等を図るため、令和元年度大阪府食品衛生監視指導計画（監視指導計画）を策定し、食品関係施設に対する監視指導、食品の試験検査、食品衛生検査施設における検査の信頼性確保、食品衛生監視員に対する各種研修等を実施した。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　○根拠法令

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　食品衛生法

食品表示法

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　大阪府ふぐ処理業等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（臨検）

　　監視指導計画に基づき、146名の食品衛生監視員（表１）が 仕出し弁当調製施設を始めとする大量調理施設や社会福祉施設等の集団給食施設、広域流通食品製造施設等の重点監視対象施設を中心に、延べ約7万3千施設に対する監視（臨検）を実施し、違反・不良食品及び施設の摘発、排除、改善に努めた。（表２）

　　このほか、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理手法の導入推進のため、食品製造施設や大量調理施設等の監視指導時や事業者対象のセミナー等を通じて、ＨＡＣＣＰの普及と事業者の自主衛生管理の向上に努めた。（表３）

表１　食品衛生監視員数（令和2年3月31日現在）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 保健所(10か所) | 羽曳野食肉衛生検査所 | 中央卸売市場食品衛生検査所 | 食鳥検査センター | 専門監視員 | その他 | 計 |
| 87 | 9 | 10 | 13 | 3 | 24 | 146 |

表２　監視（臨検）の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成２９年度 | 平成３０年度 | 令和元年度 |
| 営業施設数 | 84,085 | 78,344 | 73,422 |
| 監視延べ施設数 | 87,114 | 86,070 | 79,707 |
| 監視による違反・不良食品摘発数 | 1 | 0 | 2 |
| 監視による違反・不良施設摘発数 | 1 | 0 | 2 |
| 無許可営業摘発状況 | 54 | 59 | 65 |

表３　ＨＡＣＣＰセミナーの実施状況

|  |  |
| --- | --- |
|  | 令和元年度 |
| 実施回数 | 35 |
| 受講者数 | 824 |

２　試験検査

　　府内に流通する食品の法令適合状況を監視し、違反・不良食品の排除を図るため、食品を収去等して試験検査に供した。（表４～６）

表４　試験検査の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成２９年度 | 平成３０年度 | 令和元年度 |
| 検査検体数（検査項目数） | 23,643（93,349） | 21,790（83,082） | 22,306（80,506） |
| 試験検査による違反不良食品摘発数 | 13 | 25 | 47 |

表５　試験検査により摘発措置した食品衛生法違反食品の状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 採取月 | 食品名 | 違反の内容 | 措置状況 |
| 5月 | 冷凍食品（フライドポテト） | 食品衛生法第11条第2項違反（E.coli 陽性［基準：陰性］） | 輸入者を管轄する自治体へ通報 |
| 11月 | 生食用かき | 食品衛生法第11条第2項違反（細菌数 58,000/g［基準：50,000/g以下］） | 加工者を管轄する自治体へ通報 |
| 1月 | 冷凍食品（冷凍ほうれん草） | 食品衛生法第11条第3項違反（ピラクロストロビン 0.02ppm検出［基準：0.01ppm以下］） | 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［基準：230/100g以下］） | 加工者を管轄する自治体へ通報 |

表６　試験検査により摘発措置した衛生規範等逸脱食品の状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 収去月　 | 食品名 | 違反内容 | 措置状況 |
| 4月 | ショートケーキ | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 4月 | シュークリーム | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 食品衛生指導票交付 |
| 収去月　 | 食品名 | 違反内容 | 措置状況 |
| 4月 | シュークリーム | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［細菌数100,000/g以下、大腸菌群陰性］不適合（細菌数4,700,000/g、大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 5月 | 生野菜サラダ | 厚生労働省弁当及びそうざいの衛生規範［一般細菌数1,000,000/g以下］不適合（一般細菌数 5,500,000/g） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | バニラシフォンケーキ | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 7月 | ショートケーキ（いちご） | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | ショートケーキ（プリン） | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | シュークリーム | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 7月 | スフレブッセ | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 7月 | ショコラノワール | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | モンブラン | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群、黄色ブドウ球菌陰性］不適合（大腸菌群、黄色ブドウ球菌陽性） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | 栗のモンブラン | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 7月 | みるくシュークリーム | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 7月 | ポテトサラダ | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群50/g） | 口頭指導 |
| 7月 | 高野豆腐 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群1,600/g） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | ほうれん草の和え物 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群3,600/g） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | ひじきと豆の煮物 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群60/g） | 食品衛生指導票交付 |
| 7月 | 白菜のゆず和え（キザミ） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群20/g） | 口頭指導 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 収去月　 | 食品名 | 違反内容 | 措置状況 |
| 7月 | 鶏の唐揚 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群2,800/g） | 口頭指導 |
| 7月 | 鶏の唐揚（キザミ） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Ｂランク（大腸菌群60/g、黄色ブドウ球菌　10/g） | 口頭指導 |
| 7月 | 茄子の炒煮（キザミ） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群10/g） | 口頭指導 |
| 7月 | かぼちゃの煮物（キザミ） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群10/g） | 口頭指導 |
| 7月 | かぼちゃの煮物（ミキサー） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群10/g） | 口頭指導 |
| 8月 | 大根キムチ | 厚生労働省漬物の衛生規範［大腸菌陰性］不適合（大腸菌陽性） | 口頭指導 |
| 8月 | 白菜 | 厚生労働省漬物の衛生規範［大腸菌陰性］不適合（大腸菌陽性） | 口頭指導 |
| 8月 | キャベツ | 厚生労働省漬物の衛生規範［大腸菌陰性］不適合（大腸菌陽性） | 食品衛生指導票交付 |
| 9月 | ハモ湯引き | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Ｃランク（大腸菌群10/g、黄色ブドウ球菌420/g） | 製造所を所管する自治体へ回付 |
| 9月 | 煮物 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Ｃランク（黄色ブドウ球菌510/g） | 口頭指導 |
| 9月 | クッキーシュー | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 9月 | クレームガナッシュ | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 9月 | わけぎとちくわの酢味噌和え | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群1,450/g） | 口頭指導 |
| 9月 | マーボー豆腐 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群650/g、黄色ブドウ球菌600/g） | 口頭指導 |
| 9月 | いか照り焼き | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群2,900/g） | 口頭指導 |
| 10月 | ほうれん草おひたし | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群50/ｇ） | 食品衛生指導票交付 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 収去月　 | 食品名 | 違反内容 | 措置状況 |
| 10月 | チンゲン菜炒め煮 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群470/g、黄色ブドウ球菌20/g） | 食品衛生指導票交付 |
| 10月 | マカロニサラダ（普通食） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群20/g） | 口頭指導 |
| 10月 | マカロニサラダ（一口食） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群50/g） | 口頭指導 |
| 10月 | マカロニサラダ（キザミ） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群30/g） | 口頭指導 |
| 10月 | マカロニサラダ（ミキサー） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群30/g） | 口頭指導 |
| 10月 | マカロニサラダ（ソフト食） | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群20/g） | 口頭指導 |
| 10月 | 切り干し大根 | 大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標Bランク（大腸菌群10/g） | 口頭指導 |
| 2月 | サンマルク | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |
| 2月 | ザッハトルテ | 厚生労働省洋生菓子衛生規範［大腸菌群陰性］不適合（大腸菌群陽性） | 口頭指導 |

参考【大阪府弁当及びそうざいの監視指導目標】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 品目 | ランク | 細菌数（/g） | 大腸菌群（E.coli） | 黄色ブドウ球菌 |
| 加熱したもの | Ａ | 100,000以下 | 陰性 | 陰性 |
| Ｂ | 100,000より多く1,000,000以下 | 10以上10,000未満 | 10以上100未満 |
| Ｃ | 1,000,000より多い | 10,000以上 | 100以上 |
| 未加熱のもの | Ａ | 1,000,000以下 |  |  |

参考【厚生労働省弁当及びそうざいの衛生規範】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品目 | 細菌数（/g） | 大腸菌 | 黄色ブドウ球菌 |
| 加熱処理したもの | 100,000以下 | 陰性 | 陰性 |
| 未加熱のもの | 1,000,000以下 |  |  |

　食の安全推進課（放射性物質検査以外の市場食品衛生検査所実施分を除く）及び保健所が採取し、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所において実施する試験検査及び実施状況の詳細は表７及び表８のとおり。

表７　試験検査の実施状況（収去によるもの）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 4月 | 牛乳・加工乳 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 11 | 0 | － |
| 化学規格（比重、酸度、無脂乳固形分、乳脂肪分） | 11 | 0 | － |
| 残留農薬（有機塩素系） | 11 | 0 | － |
| ＰＣＢ | 11 | － | － |
| 乳飲料 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 16 | 0 | － |
| 国産農産物 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 10 | 0 | － |
| 水自動販売機販売水 | 大腸菌群 | 10 | － | － |
| 鶏肉 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 30 | － | － |
| カンピロバクター | 30 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 30 | － | － |
| 容器包装（陶磁器等） | 器具等規格 | 15 | 0 | － |
| 洋生菓子 | 衛生規範（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌） | 20 | － | 3 |
| サルモネラ属菌 | 20 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 228 | 0 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5月 | 輸入食品 | 着色料（指定外着色料含む） | 27 | 0 | － |
| 鶏卵 | 駆虫剤 | 10 | 0 | － |
| 合成抗菌剤 | 10 | 0 | － |
| ＰＣＢ | 10 | － | － |
| 集団給食施設食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 37 | － | － |
| カンピロバクター | 28 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 37 | － | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 20 | 0 | － |
| アイスクリーム類 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 20 | 0 | － |
| 氷菓 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 20 | 0 | － |
| 輸入冷凍野菜 | 残留農薬 | 14 | 0 | － |
| 輸入冷凍食品 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 28 | 1 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 264 | 1 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 6月 | レトルト食品 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 27 | 0 | － |
| 容器包装詰低酸性食品 | 嫌気性菌 | 23 | － | － |
| 食肉・鶏肉 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| カンピロバクター | 40 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| 乳幼児調製粉乳 | 化学規格 | 10 | 0 | － |
| 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 10 | 0 | － |
| サルモネラ属菌 | 10 | － | － |
| クロノバクター・サカザキ | 10 | － | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 28 | 0 | － |
| うどん等 | 特定原材料（そば） | 8 | 0 | － |
| 和菓子等 | 特定原材料（小麦） | 8 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 257 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7月 | 夏期流通食品 | 保存料（ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸、安息香酸） | 30 | 0 | － |
| 甘味料（サッカリンナトリウム） | 30 | 0 | － |
| 漂白剤（二酸化硫黄） | 30 | 0 | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 20 | 0 | － |
| ミンチ肉を使用したそうざい半製品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 10 | － | － |
| カンピロバクター | 10 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 10 | － | － |
| 量販店バックヤード食材 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 30 | － | － |
| カンピロバクター | 28 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 30 | － | － |
| 生食用鮮魚介類 | 細菌規格（腸炎ビブリオ最確数） | 10 | 0 | － |
| 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| ビブリオ・バルニフィカス | 10 | － | － |
| 加熱調理用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| 魚介類加工品 | 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| 液卵 | サルモネラ属菌 | 18 | 0 | － |
| 細菌数 | 18 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 317 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 8月 | 輸入食品 | サイクラミン酸 | 20 | 0 | － |
| 牛肉・豚肉 | 合成抗菌剤 | 20 | 0 | － |
| 輸入かんきつ類 | 防ばい剤 | 10 | 0 | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 19 | 0 | － |
| 漬物 | 衛生規範 | 20 | － | 3 |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 20 | － | － |
| 生食用鮮魚介類 | 細菌規格（腸炎ビブリオ最確数） | 10 | 0 | － |
| 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| ビブリオ・バルニフィカス | 10 | － | － |
| 加熱調理用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| 魚介類加工品 | 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| とうもろこし及びその加工品 | 組換え遺伝子（とうもろこし） | 6 | 0 | － |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 4 | 0 | － |
| 食肉 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 15 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 2 | 0 | － |
| 小計 | 186 | 0 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9月 | 輸入バナナ | 残留農薬 | 10 | 0 | － |
| りんごジュース | パツリン | 20 | 0 | － |
| 生食用鮮魚介類 | 細菌規格（腸炎ビブリオ最確数） | 10 | 0 | － |
| 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| ビブリオ・バルニフィカス | 10 | － | － |
| 加熱調理用鮮魚介類 | 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| 魚介類加工品 | 腸炎ビブリオ（定性） | 10 | － | － |
| 漬物 | 衛生規範 | 10 | － | 0 |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 10 | － | － |
| 器具等 | ポリプロピレン、ポリエチレン製容器の規格 | 8 | 0 | － |
| ポリスチレン製容器の規格 | 8 | 0 | － |
| アレルギー物質 | 特定原材料（乳） | 7 | 0 | － |
| 特定原材料（卵） | 7 | 0 | － |
| 食肉取扱施設の食肉 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 37 | － | － |
| カンピロバクター | 37 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 37 | － | － |
| 食肉 | 有機塩素系残留農薬 | 20 | 0 | － |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 4 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 2 | 0 | － |
| 小計 | 267 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 10月 | 輸入食品 | 指定外添加物（ＴＢＨＱ） | 20 | 0 | － |
| 鶏肉 | 残留動物用医薬品 | 20 | 0 | － |
| 食肉製品 | 細菌規格（細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌） | 20 | 0 | － |
| 非加熱食肉製品 | 細菌規格（リステリア） | 10 | 0 | － |
| 水自動販売機販売水 | 大腸菌群 | 10 | 0 | － |
| 量販店そうざい食材(野菜) | 腸管出血性大腸菌〇157、〇26、〇111 | 20 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 20 | － | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 28 | 0 | － |
| 集団給食施設の食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 37 | － | － |
| カンピロバクター | 29 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 37 | － | － |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 4 | 0 | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 2 | 0 | － |
| 小計 | 257 | 0 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11月 | 輸入食品 | ポリソルベート | 14 | 0 | － |
| 牛乳・加工乳 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 10 | 0 | － |
| 化学規格 | 10 | 0 | － |
| 合成抗菌剤 | 10 | 0 | － |
| 乳飲料 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 10 | 0 | － |
| 国産玄米 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 5 | 0 | － |
| 残留農薬 | 5 | 0 | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 16 | 0 | － |
| 生食用野菜常温品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| ヒラメ | クドア・セプテンプンクタータ | 13 | 0 | － |
| 焼き菓子・菓子パン・製菓材料等 | 特定原材料（落花生） | 4 | 0 | － |
| ゆでめん | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 15 | － | 0 |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 2 | 0 | － |
| 小計 | 194 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 12月 | 年末に流通する食品 | 保存料（安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸） | 20 | 0 | － |
| 甘味料（サッカリンＮａ） | 20 | 0 | － |
| 漂白剤（二酸化硫黄） | 20 | 0 | － |
| 輸入農産物・農産加工品 | カビ毒（アフラトキシン） | 17 | 0 | － |
| 魚肉ねり製品 | 細菌規格（大腸菌群） | 30 | 0 | － |
| 生食用かき | 細菌規格（細菌数、大腸菌最確数） | 10 | 0 | － |
| 魚肉ねり製品・菓子等 | 特定原材料（えび、かに） | 5 | 0 | － |
| そうざい | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 10 | － | 0 |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 10 | － | － |
| 弁当・そうざいの食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 37 | － | － |
| カンピロバクター | 30 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 37 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 249 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1月 | ミネラルウォーター | 細菌規格（大腸菌群、腸球菌、緑膿菌） | 10 | 0 | － |
| 生食用かき | 細菌規格（細菌数、大腸菌最確数） | 9 | 0 | － |
| 紙製容器 | 蛍光染料 | 15 | 0 | － |
| 中小規模販売店調理食品の食材 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 30 | － | － |
| カンピロバクター | 28 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 30 | － | － |
| ミンチ肉を使用したそうざい半製品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 12 | － | － |
| カンピロバクター | 12 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 12 | － | － |
| 器具容器包装（ＰＥＴ容器） | 器具および容器包装規格 | 8 | 0 | － |
| 大豆 | 組換え遺伝子 | 18 | 0 | － |
| 輸入農産物 | 残留農薬 | 8 | 0 | － |
| 輸入茶 | 残留農薬 | 4 | 0 | － |
| 輸入農産加工品（冷凍） | 残留農薬 | 14 | 1 | － |
| 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 15 | 0 | － |
| リステリア | 15 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 243 | 1 | － |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 違反数 | 衛生規範不適合数 |
| 2月 | 魚卵、魚肉加工食品、食肉製品 | 発色剤（亜硝酸根） | 22 | 0 | － |
| 国産農産物 | 残留農薬 | 20 | 0 | － |
| 輸入かんきつ類 | 防ばい剤 | 10 | 0 | － |
| ナチュラルチーズ | 細菌規格（リステリア） | 10 | 0 | － |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 10 | － | － |
| 病院給食食材 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 30 | － | － |
| カンピロバクター | 23 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 30 | － | － |
| 折り紙 | おもちゃ規格 | 20 | 0 | － |
| 清涼飲料水 | 重金属規格 | 8 | 0 | － |
| 細菌規格（大腸菌群） | 8 | 0 | － |
| 洋生菓子 | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌） | 20 | － | 0 |
| サルモネラ属菌 | 20 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 234 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3月 | 国産農産物 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 20 | 0 | － |
| 発酵乳、乳酸菌飲料 | 細菌規格（細菌数、大腸菌群） | 22 | 0 | － |
| そうざい | 衛生規範（一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 20 | － | 1 |
| 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 20 | － | － |
| 仕出弁当・そうざい製造施設の食材・調理済品 | 腸管出血性大腸菌Ｏ157、Ｏ26、Ｏ111 | 40 | － | － |
| カンピロバクター | 36 | － | － |
| サルモネラ属菌 | 40 | － | － |
| 卸売市場流通品 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 0 | － |
| 小計 | 201 | 0 | 1 |

表８　試験検査の実施状況（買上げによるもの）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 5月 | 国産魚介類 | 水銀 | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入魚介類 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛乳 | 2 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | 28 | － |
| 6月 | 国産魚介類 | 水銀 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入魚介類 | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | ＰＣＢ | 17 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入魚介類 | 1 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 7 | 違反・基準逸脱等なし |
| 市販水 | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 乳児用食品 | 7 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | 53 | － |
| 7月 | 魚介類 | 合成抗菌剤 | 23 | 違反・基準逸脱等なし |
| 抗生物質 | 23 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛乳・加工乳 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 2 | 違反・基準逸脱等なし |
| 中元用産地直送農産物 | 残留農薬 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| マグロ | クドア・ヘキサプンクタータ | 2 | 検出せず |
| 小計 | 60 | － |
| 8月 | 魚介類加工品 | ヒスタミン | 18 | 1検体で15µg/g検出 |
| 市販水 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 量販店そうざい | 溶血性連鎖球菌 | 12 | 検出せず |
| そうざいの衛生規範 | 12 | 1検体で細菌数120,000/g検出 |
| マグロ | クドア・ヘキサプンクタータ | 2 | 検出せず |
| 小計 | 47 | － |
| 9月 | 和生菓子 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 7 | 1検体で細菌数170,000/g検出 |
| 食肉 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 8 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛乳・加工乳 | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| マグロ | クドア・ヘキサプンクタータ | 2 | 検出せず |
| 小計 | 20 | － |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 対象品 | 検査項目 | 検体数 | 結果 |
| 11月 | 牛乳・加工乳 | 抗生物質（ベンジルペニシリン） | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 5 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入食品 | 特定原材料（落花生） | 4 | 違反・基準逸脱等なし |
| 和生菓子 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 6 | 検出せず |
| マグロ | クドア・ヘキサプンクタータ | 2 | 検出せず |
| 小計 | 27 | － |
| 12月 | 牛乳・加工乳 | 抗生物質、ホルモン剤 | 13 | 違反・基準逸脱等なし |
| 輸入食品 | 特定原材料（えび、かに） | 5 | 違反・基準逸脱等なし |
| かき | ノロウイルス、Ａ型肝炎ウイルス | 7 | 検出せず |
| 飲料水 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | 28 | － |
| 1月 | かき | ノロウイルス、Ａ型肝炎ウイルス | 7 | 検出せず |
| 牛乳 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 4 | 違反・基準逸脱等なし |
| 国産魚介類 | 有機スズ化合物（ＴＰＴ、ＴＢＴＯ） | 10 | 1検体でＴＰＴ0.04ppm検出 |
| 輸入魚介類 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | 31 | － |
| 2月 | 二枚貝 | ノロウイルス、Ａ型肝炎ウイルス | 7 | 3検体でノロウイルス検出 |
| 飲料水 | 放射性物質（Ｃｓ134、Ｃｓ137） | 3 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛肉、豚肉 | 駆虫薬 | 23 | 違反・基準逸脱等なし |
| 牛肉 | ホルモン剤 | 10 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | 43 | － |
| 3月 | 和生菓子 | 細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌 | 7 | 検出せず |
| 量販店そうざい | 溶血性連鎖球菌 | 12 | 検出せず |
| そうざいの衛生規範 | 12 | 違反・基準逸脱等なし |
| 小計 | 31 | － |

　※ 4月及び10月は実施せず

　このうち、食品中に残留する農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、放射性物質に係る健康危害防止対策として実施した試験検査状況の詳細は次のとおりである。

（１）残留農薬

　ア　流通している農産物及びその加工品等の農薬の検査を実施した。

　　(ア)　検体数　　　 216検体（内訳：国産農産物91検体、輸入農産物125検体）

　　(イ)　違反検体数　　 1検体

　イ　産地直送農産物の農薬の検査を実施した。

　　(ア)　検体数　　　　10検体

　　(イ)　違反検体数　　 0検体

　ウ　 牛乳及び食肉について有機塩素系農薬の検査を実施した。

　　(ア)　検体数　　　　31検体（内訳：食肉20検体、乳・加工乳11検体）

　　(イ)　違反検体数　　 0検体

（２）動物用医薬品（合成抗菌剤、駆虫剤）

　　牛乳、食肉類、鶏卵及び魚介類について、合成抗菌剤・駆虫剤の検査を実施した。

　ア　検体数　　　　　 205検体

（内訳：牛乳46検体、食肉類73検体、鶏卵20検体、魚介類66検体）

　イ　違反検体数　　　　 0検体

（３）ＰＣＢ

　　暫定的規制値が設定されている牛乳、鶏卵及び魚介類の検査を実施した。

　ア　検体数　　　　　　 39検体（内訳：牛乳11検体、鶏卵10検体、魚介類18検体）

　イ　暫定的規制値を超えたもの　　0検体

（４）放射性物質

　　流通食品について、放射性セシウムの検査を実施した。

　ア　検体数　　　　　　140検体

　イ　違反検体数　　　　　0検体

３　一斉取締り

（１）夏期一斉取締り

　　夏期に多発する食中毒等、食品による事故の未然防止に努めた。（7月1日～7月31日）

　　　ア　監視延施設数　　　 食品衛生関係 8,368施設、食品表示関係 3,790施設

　　　イ　違反の摘発件数　　 食品衛生関係 234件、食品表示関係 33件

　　　ウ　表示点検食品数　　 11,352件

　　　エ　試験検査検体数　　 538件

（２）年末一斉取締り

　　年末に多く流通、製造される食品による事故防止に努めた。（12月１日～12月31日）

　　　ア　監視延施設数　　　 食品衛生関係 7,235施設、食品表示関係 2,299施設

　　　イ　違反の摘発件数　　 食品衛生関係 100件、食品表示関係 24件

ウ　表示点検食品数　　 6,232件

　　　エ　試験検査検体数　　　 427件

４　庁内他課との合同監視

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った。

製造および販売併せて26施設671品目について調査したところ、9施設34品目について表示不備（疑い含む）が確認されたため、改善を指導した。

５　食品衛生専門監視事業

令和２年４月からの加工食品の栄養成分表示完全義務化にあたり、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所と共同で、栄養成分に係る試験検査体制構築の検討を行った。本検討を行うにあたっては食品、計10検体の栄養成分について試験的な定量検査を実施した。

６　食品検査施設における業務管理事業

　　地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所、中央卸売市場食品衛生検査所、3か所の生活衛生室設置保健所、羽曳野食肉衛生検査所及び食鳥検査センターにおける検査業務を管理するため、標準試薬等の購入、内部点検の実施、外部精度管理調査への参加及び検査機器の保守点検等を実施した。

７　食品衛生監視員の研修

　　食品衛生監視員の資質の向上を図り、食品衛生関係業務に関する幅広い知識及び技術を修得するために、ＨＡＣＣＰに関する監視指導技術研修、微生物・理化学検査の技術研修等を実施するとともに、食品衛生及び食品表示に関係する法令、食中毒処理に関する内容について電子メールを用いた通信教育も行った。

なお、大阪府食品衛生監視員協議会と共催した大阪府食品衛生監視員研修会では外部講師による食品衛生に関する講習会等を行うなど、各種事例検討を行った。

このほか、近畿食品衛生監視員研修会、全国食品衛生監視員研修会、厚生労働省主催講習会等に職員を派遣し、受講内容について府食品衛生監視員への伝達講習を行った。