（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・不良食品等の排除を図るため、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や食品の試験検査、食品衛生検査施設における検査の信頼性確保のほか、食品衛生監視員に対する研修等を実施した。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　○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

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　(旧)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、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監視（臨検）を実施し、違反・不良食品等及び施設の摘発、排除、改善に努めた（表２）。

　　また、HACCPに沿った衛生管理の取組を推進するため、食品製造施設や大量調理施設等の監視指導時、事業者対象のセミナーや個別相談会等を通じて、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5年3月31日現在）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 保健所(９か所) | 食品衛生広域監視センター | 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 | その他 | 計 |
| 52  | 23  | 10  | 10  | 8  | 23  | 126  |

表２　監視（臨検）の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和２年度 | 令和３年度※ | 令和４年度※ |
| 営業施設数 | 65,462  | 42,537  | 43,457  |
| 監視延べ施設数 | 64,403  | 42,698  | 55,067  |
| 監視による違反・不良食品等摘発数 | 1  | 0  | 3  |
| 監視による違反・不良施設摘発数 | 89  | 870  | 2,349  |
| 無許可営業摘発数 | 240  | 28  | 19  |
| 無届出営業摘発数 |  | 1  | 210  |

※令和３年度の食品衛生法改正により営業許可業種の見直しや届出制度が創設されたことから、施設数に非許可施設を含めずに算出。

表３　HACCP導入・取組支援事業の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和２年度 | 令和３年度 | 令和４年度 |
| 実施回数 | 47 | 27 | 85 |
| 受講者数 | 772 | 2,169 | 2,482 |

２　試験検査

　　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、試験検査を実施した（表４・表５）。その結果、法令に違反する食品等は無かった。

表４　試験検査の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和２年度 | 令和３年度 | 令和４年度 |
| 検査検体数（検査項目数） | 8,703 （30,019） | 12,281 （44,599） | 13,570 （65,050） |
| 試験検査による違反・不良食品等摘発数うち、衛生規範※逸脱摘発数※令和3年6月1日廃止 | 10 （8） | 5 （3） | 0  |

表５　表４のうち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した試験検査

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 検査項目 | 検体 | 計画数 | 実施数 | 違反摘発数 |
| ●法令遵守状況の監視を目的とする検査 |
| 残留農薬 | 農産物、食肉、飲用乳 | 226(111) | 226(119) | 0 |
| 残留動物用医薬品 | 魚介類、食肉、卵、飲用乳 | 168(21) | 163(36) | 0 |
| 添加物（保存料、甘味料、漂白剤、酸化防止剤、発色剤） | 輸入食品、夏期・年末に流通する食品等 | 213(60) | 209(81) | 0 |
| 添加物（防かび剤） | 輸入農産物（かんきつ類、バナナ等） | 27(27) | 24(24) | 0 |
| 放射性物質 | 農産物、魚介類、食肉等 | 38(0) | 38(0) | 0 |
| 組換え遺伝子 | 大豆加工品、とうもろこし加工品 | 22(0) | 22(6) | 0 |
| アレルギー物質 | 加工食品（特定原材料含有の可能性があるもの） | 46(9) | 46(9) | 0 |
| 栄養成分 | 加工食品 | 4(0) | 8(0) | 0 |
| 理化学規格 | 清涼飲料水、飲用乳等 | 54(0) | 54(1) | 0 |
| 食品以外の理化学規格 | 器具・容器包装、おもちゃ | 68(0) | 68(11) | 0 |
| 細菌規格 | 液卵、食肉製品、魚介類、魚肉ねり製品、飲用乳、冷凍食品等 | 334(40) | 331(54) | 0 |
| クドア | ヒラメ | 6(0) | 6(3) | 0 |
| 検査項目 | 検体 | 計画数 | 実施数 | 違反摘発数 |
| ●指導基準等の遵守状況の監視を目的とする検査 |
| 大腸菌群 | 水（量り売り自動販売機） | 9(0) | 9(0) | - |
| クロストリジウム属菌 | レトルト類似食品 | 23(0) | 23(1) | - |
| ●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 | 食肉、生食用野菜、漬物、チーズ、給食食材、そうざい等 | 437(0) | 432(30) | - |
| カンピロバクター | 食肉、生食用野菜、給食食材、そうざい等 | 383(0) | 378(27) | - |
| サルモネラ属菌 | 食肉、生食用野菜、給食食材、そうざい、洋生菓子等 | 428(0) | 423(27) | - |
| 腸炎ビブリオ | 魚介類、魚介類加工品 | 81(0) | 75(12) | - |
| リステリア | 輸入冷凍野菜 | 15(15) | 15(15) | - |
| セレウス菌群 | おから | 8(0) | 7(0) | - |
| クロノバクター属菌 | 乳児用調製粉乳 | 9(0) | 9(0) | - |
| 衛生指標菌（一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 漬物、ゆでめん、洋生菓子、そうざい等 | 161(0) | 155(0) | - |
| クドア | マグロ | 19(0) | 19(7) | - |
| 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(0) | 40(0) | - |
| かび毒 | 輸入豆・穀類等加工品 | 15(15) | 15(15) | - |
| 動物性自然毒（ふぐ毒） | ふぐ | 6(0) | 5(0) | - |
| ヒスタミン | 魚介類加工品 | 18(0) | 18(3) | - |
| ●実態調査（環境汚染物質対策）を目的とする検査 |
| PCB、水銀、有機スズ化合物 | 魚介類、卵、飲用乳 | 93(0) | 93(34) | - |
| 計 | 2,953(326) | 2,911(515) | 0 |

 ( )内は輸入品を再掲

表５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の詳細は次のとおりである。

（１）農薬

　　ア　流通している農産物及びその加工品等に残留する農薬の検査を実施した。

　　　　188検体（国産77検体、輸入111検体）

　　イ　産地直送農産物に残留する農薬の検査を実施した。

　　　　10検体

　　ウ　食肉に残留する有機塩素系農薬の検査を実施した。

　　　　18検体（国産10検体、輸入8検体）

　　エ　飲用乳に残留する有機塩素系農薬の検査を実施した。

　　　　10検体

（２）動物用医薬品（抗菌剤、駆虫剤等）

　　　魚介類、食肉、卵及び飲用乳に残留する抗菌剤、駆虫剤等の検査を実施した。

　　　163検体（魚介類36検体、食肉64検体、卵18検体、飲用乳45検体）

（３）環境汚染物質

　　　魚介類、卵、飲用乳に残留する環境汚染物質の検査を実施した。

　　　PCB ：37検体（魚介類18検体、卵9検体、飲用乳10検体）

　　　水銀 ：36検体（魚介類36検体）

　　　有機スズ化合物 ：20検体（魚介類20検体）

（４）放射性物質

　　　流通食品における放射性セシウムの検査を実施した。

　　　38検体（農産物17検体、魚介類12検体、食肉4検体、乳児用食品5検体）

表６　表５中の違反摘発事案の詳細

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 採取月 | 名称 | 違反の内容 | 措置状況 |
| 違反摘発事案なし |

３　一斉取締り

（１）夏期一斉取締り

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

ア　監視延べ件数　　5,149施設

うち違反摘発数　　延べ149施設（食品衛生法関係 195件）

イ　点検食品数　　7,195品目

　　　　うち違反摘発数　　21品目（食品衛生法関係 5件、食品表示法関係 34件）

ウ　試験検査検体数　　食品衛生法関係 374検体、食品表示法関係 120検体

　　　　うち違反摘発数　　0検体

（２）年末一斉取締り

　　　年末に多く流通、製造される食品等による事故の未然防止に努めた（12月1日～12月30日）。ア　監視延べ件数　　5,970施設

　うち違反摘発数　　延べ202施設（食品衛生法関係 269件、旧ふぐ条例関係 32件）

イ　点検食品数　　7,809品目

　　　　うち違反摘発数　　52品目（食品表示法関係 71件）

ウ　試験検査検体数　　食品衛生法関係 256検体、食品表示法関係 92検体

うち違反摘発数　　0検体

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3課が連携し、健康食品の製造施設及び販売施設に対して監視指導を行った。

製造施設及び販売施設合わせて27施設444品目について調査したところ、8施設54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

　　近年発生の多いアニサキス食中毒への有効な対策を検討するため、アニサキス食中毒の予防法の一つであるアニサキス幼虫を目視で確認し除去する方法について、実地調査及びアンケート調査を実施し、その有用性を検討した。

６　食品衛生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、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、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を習得するため、食品衛生及び食品表示に関係する法令や食中毒処理に関する内容について研修を実施した。

また、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、書面やオンラインでの開催を含む各種研修に出席することにより、知識の習得及び向上に努めた。

８　食品衛生広域監視センターにおける監視事業

　広域的に流通する食品等の製造施設や大量調理施設等を重点的に、HACCPに沿った衛生管理の取組支援及び適正表示の推進に取り組んだ。

また、食品衛生指導のための試験、検査等を行い、科学的根拠に基づいた指導や事業者からの相談対応に努め、食中毒発生時には保健所と連携を図り、調査や原因究明等に努めた。

（１）監視実施状況

監視指導計画に基づき、広域流通食品製造施設や大量調理施設等の重点監視対象施設を中心に監視を実施し、事業者が作成した衛生管理計画とその実施状況を確認して助言指導を実施した。また、違反・不良食品の摘発、排除及び改善に努めた（表７）。

表７　監視実施状況（延べ施設数）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和２年度 | 令和３年度 | 令和４年度 |
| 食品衛生法で許可を要する業種 | 5,162 | 3,255 | 5,516 |
| 食品衛生法で届出を要する業種※ |  | 280 | 1,149 |
| 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律で許可又は届出の必要な業種 | 16 | 9 | 4 |
| (旧)大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例で許可の必要な業種 | 109 | 113 | 234 |
| 計 | 5,287 | 3,657 | 6,903 |

　　※令和３年度の食品衛生法改正により届出制度が創設。

（２）危機管理対応

管内で発生した食中毒疑いや違反食品事案等に対し、管轄保健所と連携し調査支援を行った。（表８）

　表８　対応件数

|  |  |
| --- | --- |
| 発生月 | 件数 |
| 8月 | 1件 |
| 9月 | 1件 |
| 10月 | 1件 |
| 計 | 3件 |

（３）食中毒予防啓発

ア　貝毒による食中毒予防対策

　　　　通年で府内沿岸等に設置している貝毒による食中毒予防啓発の看板について、例年の貝毒発生シーズンの前に、適切に設置されていることを確認した。令和4年度は、規制値（4MU/g）を超える麻痺性貝毒の発生がみられず、府民に対し、自生する二枚貝の採取自粛要請は行われなかった。

イ　毒きのこによる食中毒予防対策（9月～11月）

　　　　毒キノコによる食中毒を防ぐために、食中毒予防啓発ポスターを作成した。作成したポスターは、府内の自然公園、野外活動センター等、約90か所に掲示し、府民への周知啓発を行った。

ウ　ふぐによる食中毒予防対策（12月～2月）

　釣ったふぐを自己調理することにより起こる食中毒を防ぐために、食中毒予防啓発ポスターを作成した。作成したポスターは、府内の釣り場、釣具店、漁業組合等約70か所に掲示し、府民への周知啓発を行った。

（４）検査状況

ア　収去検査

府内の食品関連事業者が製造・調理した食品を対象として、一般細菌、大腸菌群及び黄色ブドウ球菌の収去検査を実施し、不良食品の排除に努めた。不良食品の摘発はなかったが、大阪府の指導指針から逸脱した食品4検体について、調理状況等を確認し、衛生指導を実施した（表９）。

表９　収去検査実施検体数及び検査項目数

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 | 不良食品の摘発数 |
| 細菌検査 | 84 | 252 | 0 |

イ　現場検査

施設の拭き取りやATP検査等を実施し、施設の衛生状態を把握することで効果的な指導につなげた。

そのほか、違反が発見された食品の製造施設において原因究明のための検査を実施し、再発防止に努めた（表10）。

表10　現場検査実施検体数及び検査項目数

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 |
| 細菌検査 | 179 | 514 |
| 理化学検査 | 3,995 | 3,995 |
| 計 | 4,174 | 4,509 |

　　ウ　精度管理の実施

　　　　食品衛生検査施設における信頼性確保のため、内部精度管理を実施するとともに、一般財団法人食品薬品安全センター秦野研究所が行う外部精度管理調査（技能試験）に参加した。

　　　　外部精度管理調査参加項目：一般細菌数測定検査、大腸菌群検査、黄色ブドウ球菌検査、

　　　　　　　　　　　　　　　　　食品添加物検査Ⅰ（着色料）

（５）食品表示対策

食品製造・流通・販売業者等の食品関連事業者に対し、食品表示法等に基づき16,369品目の表示確認を行った。その結果、延べ212件の食品表示基準違反等を発見し、食品関連事業者への指導及び関係機関への情報回付等を行った。

政令市・中核市内の府域事業者に対しては、政令市・中核市の表示部局と協力して監視を行い、食品表示の適正化に努めた。

（６）衛生教育

食中毒予防対策やHACCPに沿った衛生管理等について関係営業者等を対象に衛生教育を実施し、食品衛生知識の啓発に努めた。

実施回数　　 46回（「衛生管理計画の個別相談会」34回を含む。）

　　　受講者数　　652名（「衛生管理計画の個別相談会」48名を含む。）

（７）調査研究

ア　停電時における冷蔵庫内の温度変化について

複数台の家庭用冷蔵庫を用いて停電時の状況を再現し、ドアの開閉による影響を調べるため庫内温度を経時的に測定した。温度変化の調査結果から、庫内温度の大まかな予測及び安全に食品を利用できる目安について考察した。

イ　集団給食施設における食事の適温管理について

集団給食施設において、アンケート調査を実施し、食中毒予防を考慮して使用される温蔵又は冷蔵機器による食事の適温管理について実態を把握した。また、加熱後にとろみを付けた模擬食品を使用し、調理後に温蔵した際の中心温度及び菌数の経時的変化について検査を実施した。