

**令和4年度  
大阪府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**令和5年6月**

**大阪府**

## 目次

ページ

<b>第1</b>	<b>監視指導計画の概要及び実施体制</b> .....	1
1	計画の概要 .....	1
2	実施期間及び体制.....	1
<b>第2</b>	<b>監視指導結果</b> .....	2
1	営業施設の監視指導結果.....	2
2	食中毒等健康被害発生状況.....	3
3	食中毒発生防止対策.....	3
4	食品表示対策.....	4
5	一斉監視事業.....	4
<b>第3</b>	<b>食品等の試験検査</b> .....	5
1	試験検査の結果.....	5
2	食品衛生法以外の検査結果.....	8
3	食品衛生検査施設における信頼性確保.....	8
<b>第4</b>	<b>食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況</b> .....	8
<b>第5</b>	<b>自主的な衛生管理の促進</b> .....	9
1	事業者による自主的な衛生管理の促進.....	9
2	自主回収報告の徹底.....	10
<b>第6</b>	<b>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</b> .....	10
1	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員.....	10
2	食品関係者.....	10

第7	消費者・事業者への啓発活動	10
1	衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施	10
2	食の安全に関する情報発信	11

「令和4年度大阪府食品衛生監視指導計画」に基づき本府が実施した監視指導の結果について、次のとおり概要を取りまとめました。

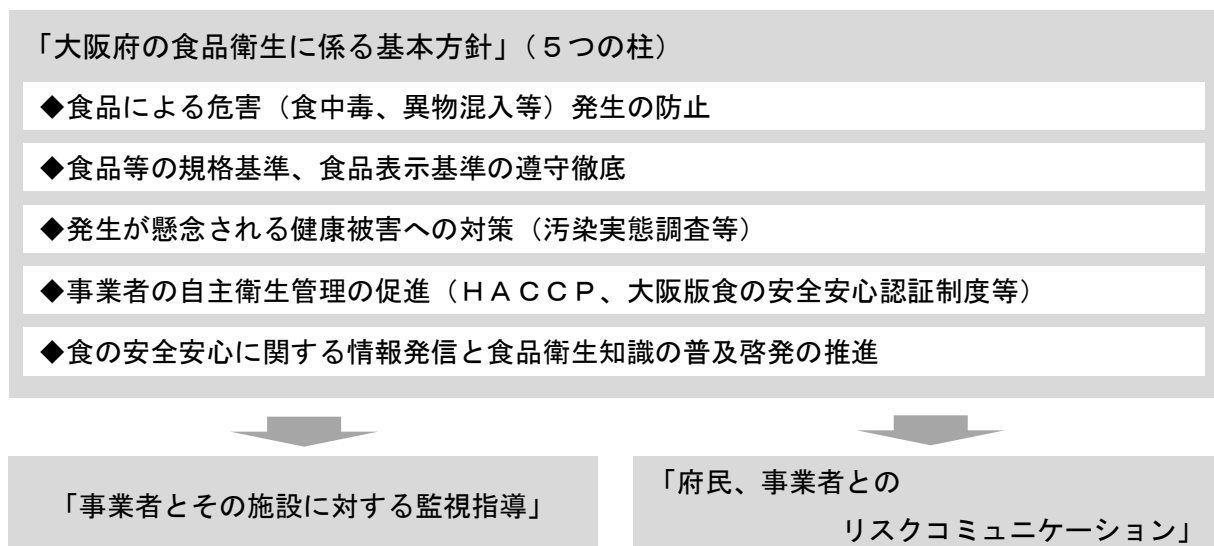
## 第1 監視指導計画の概要及び実施体制

### 1 計画の概要

大阪府では、食品衛生の確保を図り、食の安全安心を推進するため、食品衛生法第24条の規定に基づき、「令和4年度大阪府食品衛生監視指導計画」を策定し、実施しました。

#### (1) 計画の基本的な方向

「大阪府の食品衛生に係る基本方針」(5つの柱)に基づき、食品等関係事業者(以下「事業者」という。)及びその施設に対する監視指導並びに府民、事業者等とのリスクコミュニケーションに取り組みました。



#### (2) 重点的に監視指導を実施する事項

- ・事業者が遵守すべき事項の確認
- ・HACCPに沿った衛生管理の取組支援
- ・食中毒発生防止対策
- ・食品表示対策
- ・健康食品の安全性確保
- ・輸入食品等の安全性確保
- ・食物アレルギーによる健康被害の防止
- ・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

## 2 実施期間及び体制

### (1) 実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

### (2) 実施区域

大阪府全域(大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市を除く)

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) 監視実施機関

- ・健康医療部生活衛生室食の安全推進課
- ・保健所（9か所）
- ・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

### (4) 食品衛生検査施設

- ・広域監視センター
- ・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（以下「大阪健康安全基盤研究所」という。）

## 第2 監視指導結果

### 1 営業施設の監視指導結果

食中毒等飲食に起因する危害の発生防止、不良食品の排除等を図るため、食品等関係施設に対し、延べ55,075施設（羽曳野食肉衛生検査所33件、食鳥検査センター855件を含む）の監視を行いました。（表1）

監視の際は、HACCPに沿った衛生管理の取組や衛生的な食品の取扱い、施設設備の衛生管理、関係法令の遵守について確認しました。

その結果、衛生管理計画の未作成、食品の取扱い不備、設備不備、食品衛生責任者等資格者の未届等2,578件の違反事例に対して、指導票交付や口頭指導等の措置を行いました。

表1 保健所、広域監視センター及び市場食品衛生検査所が行った監視件数

業種	保健所	広域監視センター	市場食品衛生検査所
食品衛生法で許可の必要な業種	8,296	5,516	17,567
食品衛生法で届出の必要な業種	516	1,149	18,833
食鳥処理業 <sup>※1</sup>	40	2	- <sup>※3</sup>
届出食肉販売業 <sup>※1</sup>	8	2	- <sup>※3</sup>
ふぐ処理業 <sup>※2</sup>	73	242	1,943
計	8,933	6,911	38,343

※1 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。）で許可または届出の必要な業種

※2 旧大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例（以下「旧ふぐ処理条例」という。）で許可の必要な業種

※3 市場食品衛生検査所には当該業種の施設なし

## 2 食中毒等健康被害発生状況

医師からの届出や府民等から寄せられた様々な情報をもとに、食中毒の疑いがある 203 件の事例について調査を行いました。その結果、9 件を食中毒と断定し、事件による患者数は 51 名でした。このうち最も発生件数の多い病因物質はカンピロバクター・ジェジュニ／コリで、3 件でした。また、最も患者数の多い病因物質はノロウイルスで、その患者数は 16 名でした（表 2、表 3）。

表 2 月別発生状況

	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
件数	0	2	1	0	1	2	1	0	0	0	2	0
患者数	0	16	1	0	3	7	12	0	0	0	12	0

表 3 病因物質別発生件数

病因物質	件数	患者数	死者数
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	3	9	0
ノロウイルス	2	16	0
ぶどう球菌	1	12	0
化学物質	1	10	0
植物性自然毒	1	3	0
アニサキス	1	1	0
計	9	51	0

## 3 食中毒発生防止対策

### (1) カンピロバクターによる食中毒対策

依然として食中毒発生件数の上位を占めるカンピロバクター食中毒について、食肉処理業及び販売店に対し、飲食店へ販売する鶏肉について、加熱用である旨の情報伝達を確実に行うように指導を行いました。また、飲食店に対し、食肉は十分に加熱して提供するよう指導を行いました。

### (2) ノロウイルスによる食中毒対策

府内で発生したノロウイルス食中毒においては、調理従事者便からノロウイルスが検出され、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が原因と考えられました。ノロウイルス食中毒対策として、事業者に対し、食品取扱者の健康状態の確認、手洗いの励行、使い捨て手袋の着用等、不顕性感染者がいることを前提とした衛生管理の実施について指導を行いました。

### (3) その他の食中毒対策

1 件当たりの患者数が増えやすい大量調理施設（学校、病院、社会福祉施設等）や仕出し屋等に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書の趣旨を踏まえた監視指導を行いました。また、ふぐの毒に起因する危害の発生防止対策として、ふぐを取り扱う施設に対し有毒部位の適切な除去、保管、処分等の徹底について監視指導を行いました。

#### 4 食品表示対策

食品製造・流通・販売等を行う事業者に対し、食品表示法等に基づき 39,797 品目の食品を確認した結果、延べ 246 品目、527 件の食品表示基準違反を発見しました（表 4）。食品表示違反については、より適正な表示となるよう、事業者への指導や関係機関への情報回付等を行いました。

事業者及び消費者からの食品表示法に関する相談が 772 件寄せられ、食品表示基準に基づく表示方法等について指導・啓発を行いました。

表 4 食品表示基準違反事例

表示事項		件数
名称		44
原産地または原料原産地表示		93
アレルギー表示		42
添加物表示		29
期限表示		19
保存方法		24
製造者等の名称・住所		73
栄養成分表示		39
その他	衛生事項	75
	品質事項	70
	保健事項	19
合計		527

#### 5 一斉監視事業

##### (1) 夏期、年末一斉監視事業

食中毒が多発する夏期及び食品等の流通量が増加する年末に、一斉監視事業を行いました。

##### ア 夏期一斉監視（実施期間：7月1日～同月31日 ※閉庁日除く）

- (ア) 監視延施設数 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

##### イ 年末一斉監視（実施期間：12月1日～同月30日 ※閉庁日除く）

- (ア) 監視延施設数 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、旧ふぐ処理条例関係 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

(2) 健康食品関係施設の合同監視（実施期間：7月1日～2月24日 ※閉庁日除く）

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、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いました。

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、66品目で表示不備（疑い含む）が確認されたため、改善指導しました。また、大阪府以外の行政機関が所管する事業者については、関係機関に通知しました。

### 第3 食品等の試験検査

#### 1 試験検査の結果

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、試験検査を行いました（表5）。

表5-1 大阪健康安全基盤研究所が行った試験検査

食品分類	検査項目	予定数	実施数	違反数
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌等）	1,041	734	0
	理化学検査（PCB、添加物等）	114	107	0
	残留農薬	18	18	0
	放射性物質	4	4	0
魚介類及びその加工品	微生物学検査（腸炎ビブリオ、ノロウイルス、自然毒、寄生虫等）	226	256	0
	理化学検査（ヒスタミン、合成抗菌剤、水銀、TBTO等）	128	149	0
	放射性物質	8	12	0
農産物及びその加工品	微生物学検査（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、リステリア等）	208	403	0
	理化学検査（添加物、アフラトキシン等）	64	132	0
	残留農薬	198	198	0
	放射性物質	5	17	0
乳・乳製品・アイスクリーム類	微生物学検査（サルモネラ属菌、クロノバクター属菌、リステリア等）	126	129	0
	理化学検査（合成抗菌剤、PCB等）	83	83	0
	残留農薬	10	10	0



清涼飲料水等	微生物学検査	26	26	0
	理化学検査	26	41	0
その他の食品	微生物学検査	334	379	0
	理化学検査（添加物、アレルギー物質等）	245	140	0
	放射性物質	21	5	0
器具及び容器包装・おもちゃ	理化学検査	68	68	0
計		2,953	2,911	0
（うち輸入食品）				
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査	-	(60)	(0)
	理化学検査（駆虫剤、ホルモン剤等）	(9)	(22)	(0)
	残留農薬	-	(8)	(0)
魚介類及びその加工品	微生物学検査	-	(35)	(0)
	理化学検査（水銀、合成抗菌剤、抗生物質等）	(40)	(59)	(0)
農産物及びその加工品	微生物学検査（リステリア等）	(183)	(61)	(0)
	理化学検査（添加物等）		(67)	(0)
	残留農薬		(111)	(0)
乳・乳製品・アイスクリーム類	微生物学検査	-	(9)	(0)
清涼飲料水等	微生物学検査	-	(1)	(0)
	理化学検査	-	(4)	(0)
その他の食品	微生物学検査	(94)	(10)	(0)
	理化学検査（添加物、アレルギー物質）		(57)	(0)
器具及び容器包装・おもちゃ	理化学検査	-	(11)	(0)
小計		(326)	(515)	(0)

表5-2 市場食品衛生検査所が行った検査

食品分類	検査項目	予定数	実施数	違反数
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査（一般細菌数、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌等）	15	8	0
	理化学検査（抗生物質、合成抗菌剤、添加物）	5	3	0
魚介類及びその加工品	微生物学検査（一般細菌数、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等）	820	732	0
	理化学検査（抗生物質、合成抗菌剤、添加物、ヒスタミン等）	470	216	0

農産物及びその加工品	微生物学検査（一般細菌数、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌等）	80	91	0
	理化学検査（添加物）	30	42	0
	残留農薬	60	57	0
その他の食品	微生物学検査（一般細菌数、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌等）	-	11	0
	理化学検査（添加物）	40	13	0
施設設備のふきとり等	施設の衛生指導のための検査等	1,330	1,624	0
計		2,850	2,797	0

表5-3 羽曳野食肉衛生検査所が行った検査（と畜検査を除く）

検体	検査項目	予定数	実施数	違反数
食肉、内臓肉等	微生物学検査（一般細菌数、腸内細菌科菌群数等）	720	926	0
	理化学検査（残留塩素、抗生物質等）	330	285	0
計		1,050	1,211	0

表5-4 食鳥検査センターが行った検査（食鳥検査を除く）

検体	検査項目	予定数	実施数	違反数
食鳥肉、内臓肉等	微生物学検査（一般細菌数、腸内細菌科菌群数等）	120	208	0
	理化学検査（温度、ATP）	36	36	0
計		156	244	0

#### 検査項目の内容

検査項目	目的・内容
微生物学検査	食品汚染の指標となる細菌数や食中毒の原因となる微生物の検査等〔腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、ノロウイルス、クドア等〕
理化学検査	食品に含まれる物質を分析するもので、使用量の基準が定められている物質（成分規格）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、ヒスタミン、アレルギー物質、残留動物用医薬品等〕
残留農薬	理化学検査の一つ。生産段階で野菜や果物に使用された農薬が基準を超えて残留していないことを確認するための検査
放射性物質	理化学検査の一つ。放射性セシウムが基準を超えて検出されないことを確認する検査

## 2 食品衛生法以外の検査結果

### (1) と畜場法に基づくと畜検査

食肉の安全確保を図るため、府内のと畜場においてと畜場法に基づくと畜検査を行い、疾病に罹患した獣畜を排除しました（表6）。なお、BSE（牛海綿状脳症）スクリーニング検査の対象となる牛（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と判断したもの）はありませんでした。

表6 と畜検査頭数及びと畜検査に基づく廃棄状況

	検査頭数	と畜・解体の禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	7,948	0	0	5,909

### (2) 食鳥処理法に基づく食鳥検査

食鳥肉の安全確保を図るため、年間30万羽超を超える食鳥を処理する大規模食鳥処理場において処理される食鳥について、食鳥処理法に基づく食鳥検査を実施しました（表7）。

表7 食鳥検査羽数及び食鳥検査に基づく廃棄状況

	検査羽数	と鳥・解体禁止	全部廃棄	一部廃棄
成鶏	697,742	2,993	2,655	0

## 3 食品衛生検査施設における信頼性確保

広域監視センター、市場食品衛生検査所等の各食品衛生検査施設に対し、精度管理、検査結果の点検等の業務管理について内部点検を行うとともに、全国一斉に行われる外部精度管理調査に各検査施設が参加し、検査の信頼性確保を図りました。

## 第4 食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況

法令に違反する事実が認められた場合には、速やかに原因を調査するとともに、違反品の廃棄、回収、指導票交付や口頭指導等の措置を行いました（表8、表9）。違反品が府外で生産、製造、加工等がなされたものであった場合は、速やかに関係機関に通報しました。

また、消費者からの食品衛生上の各種情報・相談については、必要に応じて調査や関係機関への通報等を行い、円滑な対応に努めました（表10）。

表8 違反食品等の摘発件数

違反食品等摘発件数		70
行政処分件数		1
調査実施件数※1		152
探知の経路	監視によるもの	3
	検査によるもの	3
	届出によるもの	77
	他県等※2からの通知によるもの	69

※1 大阪府域（大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市を除く。）で措置を行った件数です。

※2 国、他自治体、庁内他課（食品衛生担当以外）等を含みます。

表9 行政処分を行った違反食品事例

採取月	名称	違反の内容	措置状況	備考
10月	冷凍むき身あかがい生食用	食品衛生法第13条第2項違反 腸炎ビブリオ最確数が460/g検出 [基準：100/g以下]	輸入者に回収命令	検疫所での検査により発見

表10 食品情報・相談処理状況

届出によるもの

情報相談処理件数		701
内訳	腐敗・変敗	10
	カビ	10
	異味・異臭	22
	変色・変質	6
	異物混入	145
	有症事例	315
	食品添加物	0
	安全性への疑義	28
	食品の取扱い	50
	施設の衛生	56
	その他	59

相談によるもの

情報相談処理件数		15,424
内訳	安全性への疑義	111
	食品の取扱い	317
	施設の衛生	237
	営業	12,561
	模擬店	1,180
	HACCP	675
	その他	343

## 第5 自主的な衛生管理の促進

### 1 事業者による自主的な衛生管理の促進

食品製造施設、大量調理施設等の監視指導時やHACCP取組支援事業（セミナーや個別相談会等）を通じて、食品関連事業者の「HACCPに沿った衛生管理」の取組に対する支援を85回実施し、2,482名が参加しました。

## 2 自主回収報告の徹底

食品衛生法及び食品表示法に基づく事業者からの自主回収報告が4件ありました。自主回収情報はホームページ及び食の安全安心メールマガジンで府民に提供し、迅速な回収の促進に努めました。

## 第6 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

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員

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、食品表示に係る法令及び食中毒処理に関する内容について研修を実施しました。

また、食品衛生検査施設職員の検査技術の向上のため、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研修を実施しました。

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、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ました。

### 2 食品関係者

事業者、従事者に対し食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理及び食品表示に関する講習会を95回実施し、2,713名が参加しました。このうち、食品衛生責任者実務講習会では、施設の衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者300名に対して、食品衛生に関する知識の普及啓発を図りました。

## 第7 消費者・事業者への啓発活動

### 1 衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施

消費者に対する食品衛生及び食品表示に関する講習会を59回実施し、1,258名が参加しました。参加者間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の場において、消費者に対する食の安全安心の確保に関する知識の普及及び啓発を行いました（表11）。

表11 リスクコミュニケーションの実施内容

開催日	事業名	参加者数	概要
10月6日	出前授業 [対象：中学生]	118	生き物が食べ物になるまでの過程を踏まえた食中毒予防等に関する授業
11月2日	出前授業 [対象：栄養教諭等]	11	生き物が食べ物になるまでの過程を踏まえた食中毒予防等に関する講義
12月6日	食の安全教室 [対象：高校生]	35	食中毒予防のポイント講義、手洗い教室、意見交換、質疑応答等

12月14日	食の安全安心シンポジウム「食品中の放射性物質のこれからを考える」	117	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
12月21日	食の安全安心の取組に関する学習会	13	大阪府における食の安全安心に関する取組等の情報提供、消費者団体との意見交換等
1月23日	第4期大阪府食の安全安心推進計画（案）に関する説明会	14	第4期大阪府食の安全安心推進計画（案）に関する説明、消費者団体との意見交換等
2月14日	食の安全安心シンポジウム「食物アレルギーについて考えよう」	93	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 食の安全に関する情報発信

イベント等におけるキャンペーンを4回実施し、23,357名が参加しました。イベント等では食中毒予防啓発リーフレットの配布などを行い、消費者及び事業者への啓発活動に努めました（表12）。

また、食の安全安心メールマガジンを活用して、消費者及び事業者に対し、食品等の安全安心に関する最新情報の配信を行いました（表13）。

表12 食品衛生普及啓発媒体の整備

啓発媒体	内容	発行部数
ポスター	食中毒予防啓発ポスター 『もういいかい 火がとおるまで まだだよ』	9,080
	食中毒予防啓発ポスター 『あたってー』（もずやん）	300
リーフレット	食品衛生講習会テキスト（別冊）	5,000
	カンピロバクター食中毒にご用心！	8,000
	おいしく安全にお肉を食べよう	8,000
	ノロウイルス食中毒にご注意！	10,000
	食品衛生法改正のお知らせ	8,000
	営業届出制度が始まります	5,000

表13 メールマガジンの登録件数及び情報配信件数

登録件数	情報内容別配信件数（重複件数を含む）	
9,012	緊急情報（注意喚起情報）	13

	自主回収情報	188
	事業者向け情報	72
	イベント情報	26
	知っトク!食の情報	51
	食品衛生いろはの「い」	7

---

大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課

〒540-8570

大阪府中央区大手前2丁目

電 話 06-6944-6706

F A X 06-6942-3910

---