食　品　安　全　グ　ル　ー　プ

（目：食品衛生費）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 年　度 | 平成２６年度 | 平成２７年度 | 平成２８年度 |
| 予算額（千円） | １１１，８０３ | １０９，２７６ | ９０，１５４ |
| 決算額（千円） | ９３，２５１ | ９４，０７７ | ７５，２５７ |

（食中毒予防啓発・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。

　あわせて、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。

　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。

また、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

　　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、ビデオ、パネル等啓発媒体を活用し、府下の保健所を中心に食品衛生講習会や街頭等におけるキャンペーンを開催した。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　　　270回 （内訳：消費者対象　　99回、事業者対象　　171回）

　　　参加者数　 17,865人 （内訳：消費者対象　8,743人、事業者対象　9,122人）

1. 街頭等におけるキャンペーン

実施回数 21回

参加人数　 13,622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、掲示及び配布を行った。(数字は、作成数量等)

　　ア．ポスター

　　　　食中毒予防啓発ポスター『再確認　「つもり」と「はず」は事故のもと』

　　　　作成部数：9,900枚

　　　　大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市及び東大阪市と提携し、病院、公共施設、スーパー等の集客施設に掲示を依頼した。

　　イ．リーフレット

　　　「食品衛生講習会テキスト（別冊）」

　　　　作成部数：15,000部

　　　「ノロウイルス食中毒にご注意！！」

　　　　作成部数：20,000部

　　　「カンピロバクター食中毒にご用心！」

　　　　作成部数：43,000部

　　　「手洗いの手順」

　　　　作成部数： 20,000部

　　ウ．啓発用ポケットティッシュ

　　　　作成個数：8,000個

　　エ．啓発用ネットクリーナー（スポンジ）

　　　　作成個数：8,000個

（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：のべ63回、発行部数1,343,500部

（４）大阪府ホームページへの食中毒予防啓発文の掲載

　　大阪府ホームページに予防啓発ページを作成している。

（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．[関西]外食ビジネスウィーク2016（事業者対象）

と　き：平成28年5月17日～5月19日

　　　ところ：インテックス大阪　3号館

　　　主　催：[関西]外食ビジネスウィーク実行委員会

　　　内　容：HACCP・食品表示法等に関するパネル展示、リーフレット及び食中毒予防啓発物

　　　　　　　品の配布、食の安全に関するセミナーの開催

イ．おおさか食育フェスタ2016（消費者対象）

と　き：平成28年8月19日

　　　ところ：イオン野田阪神店

　　　主　催：大阪府食育推進ネットワーク会議、大阪府

　　　内　容：食中毒予防に関するパネル展示、食中毒予防クイズ、リーフレット及び

食中毒予防啓発物品の配布、幼児向け遊びコーナー

ウ．ファベックス関西2016（事業者対象）

と　き：平成28年10月18日～10月20日

ところ：インテックス大阪　2号館

主　催：株式会社日本食糧新聞社

内　容：HACCP・食品表示法等に関するパネル展示、リーフレット及び食中毒予防啓発物

　　　　品の配布

エ．大阪府消費者フェア2016（消費者対象）

と　き：平成28年11月5日

　　　ところ：大阪府咲洲庁舎1階　フェスパ

　　　主　催：大阪府消費生活センター・大阪府消費者フェア実行委員会

　　　内　容：食中毒予防に関するパネル展示、食中毒予防クイズ、手洗い実験、

リーフレット及び食中毒予防啓発物品の配布、幼児向け遊びコーナー

２　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）。

　　当時より、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、追跡調査等を実施しており、ＰＣＢ、ＰＣＱ及び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。

　　（１）検診実施日　　平成28年11月17日、18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健診センター・相談診療所

　　（３）検診対象者数　162名（内訳　認定患者　130名、未認定者　32名）

　　（４）受診者数　　　46名（内訳　認定患者　38名、未認定者　8名）

　　（５）受診率　　　　検診対象者別　28.4％、　認定患者別　29.2％

３　カネミ油症患者の健康実態調査

　　平成25年度より、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。また、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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成26年度 | 平成27年度 | 平成28年度 |
| 調査者対象者数 | 75人 | 76人 | 77人 |
| 調査票回収者数 | 75人 | 75人 | 75人 |
| 支援金支払者数 | 75人 | 75人 | 75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り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、5ヵ年の「食の安全安心推進計画」を平成20年3月31日に策定し、平成25年4月からは「第2期食の安全安心推進計画」に基づく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

　第１９回：平成29年3月22日開催

・大阪府食の安全安心推進協議会部会の実施報告について

・「第2期大阪府食の安全安心推進計画」の進捗状況について

・「第3期大阪府食の安全安心推進計画」の策定について（諮問）

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）について

　第１0回：平成29年1月31日開催

・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）について

　第１６回：平成28年6月22日開催

・「大阪版食の安全安心認証制度（仮）HACCP認証」について

　第１7回：平成28年11月24日開催

・「大阪版食の安全安心認証制度」の今後のあり方について

・認証基準案について

第１8回：平成29年2月10日開催

・「大阪版食の安全安心認証制度」の変更について

・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

　（会議の開催内容等については、大阪府情報公開条例第8条1項1号、第9条1 号

　により一部非公開）

（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。

　　　　　　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。

　　　　　　食の安全安心推進協議会委員である府民及び有識者で構成。

　　　　認証機関の承認状況

|  |  |
| --- | --- |
| 認証機関 | 指定年月日 |
| 社団法人大阪食品衛生協会 | 平成21年3月31日 |
| 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 |

* 平成21,22,23,25,27,28年度は認証機関の承認はなし。

３　大阪府食品健康被害防止審議会

　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。

　第6回：平成29年1月20日開催

・食中毒事例等に対する大阪府の対応について（事例検討）

・その他（大阪府ふぐ販売営業等の規制に関する条例の改正について）

　（会議の開催内容等については、大阪府情報公開条例第8条1項1号、第9条1 号

　により非公開）

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

　　　　　　　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

する施策に取り組む。

　第20回幹事会：平成29年3月9日開催

・第2期大阪府食の安全安心推進計画について

　　　　　　・第3期大阪府食の安全安心推進計画の策定について（案）

５　自主回収報告制度

　条例第20条及び第21条に基づき、事業者が食品衛生法違反又はその疑いがある食品等を自主回収する場合に、その内容を府に報告することを義務づける制度であり、府は報告された情報を府のホームページで公表する。（平成20年4月１日施行）

その他、他自治体からの情報についても、ホームページに掲載し、府民への情報提供に努めている。

自主回収報告件数　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（単位：件）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成26年度 | 平成27年度 | 平成28年度 |
| 大阪府内の回収情報 | 28 | 31 | 51 |
| 他自治体からの回収情報 | 93 | 78 | 96 |

６　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。

　また、平成28年度は事業者を対象に試行版として食品衛生の基礎知識情報を計8回配信した。

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成26年度 | 平成27年度 | 平成28年度 |
| 現在の登録件数 | 5,823 | 6,045 | 6,924 |
| 情報内容別配信件数（重複件数含む） | | | |
| 緊急情報（注意喚起情報） | 34 | 20 | 41 |
| 自主回収情報 | 93 | 99 | 108 |
| 事業者向け情報 | 59 | 46 | 66 |
| 食品の放射性物質関連情報 | 40 | 37 | 17 |
| イベント情報 | 44 | 49 | 37 |
| 知っトク!!食の情報※ | 37 | 35 | 50 |

　　　※平成28年度に「その他のお知らせ」から変更

７　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を促進するための制度（平成21年4月1日施行）であり、平成28年度末時点で195施設が認証されている。

　平成22年4月より、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27年3月2日付けで1機関を新たな認証機関として指定し、平成28年度末時点で8機関が指定されている。

また、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た（下表審査員養成講習会実地状況参照）。

さらに、本制度の普及を図るため、平成28年5月27日及び平成29年1月27日に認証機関情報交換会等を開催した。

　審査員養成講習会実施状況

|  |  |
| --- | --- |
| 開催日 | 受講者数 |
| 平成25年6月12日 | 5名 |
| 平成26年6月30日 | 6名 |
| 平成26年12月18日 | 3名 |
| 平成27年6月25日 | 2名 |
| 平成28年6月24日 | 5名 |

８　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り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）であり、表彰式を開催している。

　顕彰制度による顕彰状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 回数 | 賞の種類 | 受賞者数 | 表彰式の開催日 |
| 第1回 | 知事賞 | 5団体、2個人 | 平成25年4月26日 |
| 第2回 | 知事賞 | 7団体 | 平成26年5月20日 |
| 第3回 | 知事賞 | 2団体 | 平成27年5月19日 |
| 第4回 | 知事賞 | 4団体、2個人 | 平成28年5月17日 |
| 第5回 | 知事賞 | 4団体、1個人 | － |

９　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及び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。）の促進及び条例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及び啓発を実施している。

（１） 食の安全・安心学習会

　　食品表示に関する知識や理解を深めるとともに、クロスロードゲームを通じて、食の安全・安心に関する様々な問題を自らの問題として考え、参加者間で異なる意見や価値観を共有することを目的として実施した。

　　と　き　　平成28年5月25日　13時30分～15時45分

　　ところ　　貝塚市議員会館1階　多目的室

　　参加者　　20名

（２）食の安全教室

　　小学生向けに食中毒予防等の正しい理解の促進を図ることを目的として、手洗い実習や焼き肉模型等を用いた体験学習会を実施した。

　　と　き　　平成28年8月4日、19日、22日（約1時間30分）

　　ところ　　泉佐野市立小学校1校、熊取町学童保育所2ヶ所

　　主　催　　大阪府泉佐野保健所

　　参加者　　留守家庭児童会又は学童保育所の在籍児童　71名

（３）食の安全性に関する意見交換会

　　児童及び生徒等に対して食の安全に関する指導を行う立場にある学校教育関係者に対して、食品の安全性やそれを確保する体制等に関する知識や理解を深めることを目的に、意見交換会を開催した。

　　と　き　　平成28年8月25日　13時30分～16時30分

　　ところ　　大阪府立男女共同参画・青少年センター（ドーンセンター）　5階特別会議室

　　　　　　　（大阪市中央区大手前１丁目3番49号）

　　主　催　　大阪府、内閣府食品安全委員会

　　参加者　　学校教育関係者28名

　　内　容　　・食品安全委員会からの情報提供

　　　　　　　　「食品のリスク評価について」

　　　　　　　　講師：食品安全委員会　情報・勧告広報課　リスクコミュニケーション専門官

　武元　民雄

　　　　　　　・関西空港検疫所食品監視課からの情報提供

　　　　　　　　「検疫所における輸入食品の安全性確保への取組について」

　　　　　　　　講師：関西空港検疫所食品監視課長　楠　博文

　　　　　　　・大阪府健康医療部食の安全推進課からの情報提供

　　　　　　　　「大阪府における食の安全・安心を確保する取組について」

　　　　　　　・グループワーク及び意見交換

（４）食の安全安心シンポジウム

輸入食品の安全性についての理解を促進するとともに、食品情報の見極め方及びメディア・行政・府民の果たすべき役割について意見交換を行い、相互理解を深めることを目的として開催した。

　　と　き　　平成28年9月27日　14時～16時30分

ところ　　大阪府新別館北館4階　多目的ホール（大阪市中央区大手前3丁目1番43号）

主　催　　大阪府

共　催　　大阪市・堺市・豊中市・高槻市・枚方市・東大阪市・関西空港検疫所

参加者　　171名

内　容　　テーマ：「『輸入食品は危ない』は本当なの？～食品情報の見極め方～」

第1部

・基調講演

「科学情報はなぜ正しく受け取られないか～食品リスクを念頭に～」  
　　　　　　　　　講師：京都大学名誉教授（社会心理学）　木下 冨雄

第2部

・パネルディスカッション　　　　　 　　 ○コーディネーター  
　　　　　　　　　大阪大学COデザインセンター　准教授　八木 絵香  
　　　　　　  　○パネリスト  
　　　　　　　　　京都大学名誉教授（社会心理学）　木下 冨雄

日本経済新聞社　デジタルビジネス局　中野 栄子

関西空港検疫所　食品監視課長　楠 博文

主婦（元大阪府食の安全安心推進協議会公募委員）　武田 智津枝  
・会場の参加者との意見交換

（５）食品安全ゼミナール

中学生及び中学生を教育する立場にある中学校教諭に対して、食品表示の知識や食品の持つリスクに関する科学的な考え方の理解を深めることにより、自らが食品表示を読み取って、必要な食品を選択できるようになるために、食品表示及び食品の安全に関する知識の普及・促進を図ることを目的として実施した。

　　と　き　平成28年10月31日　13時40分～15時30分

　　ところ　柏原市立柏原中学校（柏原市堂島町1番28号）

　　対象者　第1部　中学3年生　　142名

　　　　　　第2部　柏原市立中学の栄養教諭及び養護教諭、保護者　 18名

　　内　容　第1部

・第１部　「食品表示のあれこれ」

・食品表示に関するクイズと講義

　　講師：羽衣国際大学　人間生活学部　教授　池　晶子　氏

　　　　　大阪府職員

第2部

・情報提供①　保護者事前アンケート集計結果

・情報提供②　「食品添加物の安全性」

　　講師：羽衣国際大学　人間生活学部　教授　池　晶子　氏

・中学校教諭及び保護者との意見交換

（６）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した。

と　き　　平成28年12月2日

ところ　　大阪府立堺支援学校（堺市堺区東上野芝町1-71）

主　催　　大阪府

参加者　　堺支援学校高等部1年生　約45名

内　容　　紙芝居、食中毒予防のポイント講義、手洗い教室、意見交換

（７）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として開催した。

とき・ところ

　　　第1回：平成29年1月21日　14時～16時30分　  
　　　　　　　 イオンモール／イオンスタイル堺鉄砲町（大阪府堺市堺区鉄砲町1-1）

第2回：平成29年1月22日　10時～12時15分　  
　　　　　　　 イオン箕面店（大阪府箕面市西宿1-15-30）

　　　参加者　小学生とその保護者　1月21日：37名、1月22日：29名

　　　内　容　テーマ ：「スーパーの食品安全探検ツアー 」

・食品衛生監視員の仕事と食中毒予防についての講義

・イオンの食の安全安心の取組みについての講義

　　　　　　　・イオンの食品売場・バックヤード見学、手洗い実習

　　　　　　　・意見交換

　　　　　　　・意見交換型食の安全安心クイズ

　　　　　　　・質疑応答及びアンケート

１０　啓発事業

1. 消費者向けイベントへの参加

消費者啓発の一環として、「おおさか食育フェスタ2016」など消費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啓発と併せて、大阪府食の安全安心メールマガジンの普及活動を行った。

1. 事業者向けイベントへの参加

　　事業者の食の安全安心への取組み支援の一環として、「[関西]外食ビジネスウィーク2016」など事業者の集まるイベントに参加し、衛生知識の普及に加えて、大阪版食の安全安心認証制度及びメールマガジンのパネル展示やリーフレットの配布、メールマガジンの勧誘など普及活動を行った。

1. 職員ブログへの掲載

大阪府職員ブログにおいて、「こころちゃん通信」を発行し、啓発事業の紹介を行うとともに、衛生知識の普及や食の安全安心メールマガジン等の紹介を行った。

食　品　安　全　グ　ル　ー　プ

（目：食品衛生費）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 年　度 | 平成２６年度 | 平成２７年度 | 平成２８年度 |
| 予算額（千円） | 77,633 | 69,924 | 58,171 |
| 決算額（千円） | 69,237 | 55,779 | 50,516 |

（畜水産食品の衛生確保）

　牛乳・乳製品・食肉・食肉加工品・卵・卵加工品・魚介類・水産食品などの食品に起因する危害防止を図るため、製造所・加工所・販売店の監視指導に努めた。

　と畜場に搬入される獣畜について、食肉衛生検査所において疾病罹患獣畜の排除に努めるとともに、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者に対して「と畜場法施行規則」に基づく衛生管理基準の実施について指導を行い、食肉の安全確保を図った。

また、と畜場法に基づき、月齢48ヶ月超の牛に対してＢＳＥ(牛海綿状脳症) スクリーニング検査を実施した。さらに、牛肉中の放射性物質スクリーニング検査を実施し、安全な食肉の供給に努めるとともに、検査結果を大阪府ホームページへ公表することや講習会、キャンペーン等を通して府民の食肉に対する不安感の払拭に努め、食肉の安全性に関する正しい知識の普及啓発を図った。

１ 食肉の衛生

府内１ヶ所のと畜場でと畜解体された獣畜（大動物12,724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。

また、食肉の総合的な衛生対策の一環として、と畜場設置者及び食肉処理業者に対し、施設の自主点検及びО157自主検査の実施並びにＨＡＣＣＰ式衛生管理について指導した｡

さらに、と畜牛のＢＳＥスクリーニング検査（平成13年10月18日から）、枝肉等の腸管出血性大腸菌О157等の検査及び牛肉の放射性セシウム・スクリーニング検査（平成23年９月26日から）を実施し、安全な食肉の供給に努めた。

内容については食肉衛生検査所の頁で併せて述べる。

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

２　生食用食肉取扱認定者養成講習会の開催

　　平成23年4月、飲食チェーン店で腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生したことから、平成23年10月1日に生食用食肉の規格基準が食品衛生法に定められたことを受け、生食用食肉の加工を行う者（大阪府食品衛生法施行条例別表第一　六項8（2）規定）に対して生食用食肉取扱認定者養成講習会を開催した。

（１）開 催 日　平成28年 7月4日

（２）開催場所　大阪市保健所　研修室

（大阪市阿倍野区旭町1丁目2番7－1000号　あべのメディックス12階）

（３）受講者数 35名

○根拠法令:食品衛生法

３　食鳥肉の衛生

年間30万羽超を処理する府内２カ所の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、門真食鳥検査事務所及び松原食鳥検査事務所が食鳥検査を実施した。また、認定小規模食鳥処理施設についても疾病罹患食鳥肉の排除に努めた。さらに、食鳥処理場に対して「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。

なお、年間30万羽超を処理する施設での食鳥検査については、平成４年度より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、平成21年度より外部委託を廃止し府の直接検査体制に変更し、さらに平成23年度より松原食肉衛生検査所に食鳥検査組織を統合した。平成27年12月末日付けで松原食肉衛生検査所が閉鎖されたことに伴い、平成28年より大規模食鳥処理施設に係る食鳥検査業務は大阪府食鳥検査センターに移管された。

　　 　　　　　　○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 |
| 門真食鳥検査事務所 | 609,182 | 0 | 609,182 |
| 松原食鳥検査事務所 | 0 | 952,973 | 952,973 |
| 計 | 609,182 | 952,973 | 1,562,155 |

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 |
| 門真食鳥検査事務所 | 1,964 | 1,352 | 2,649 |
| 松原食鳥検査事務所 | 4,999 | 2,399 | 0 |
| 計 | 6,963 | 3,751 | 2,649 |

４　水産食品の衛生

『大阪府ふぐ販売営業等の規制に関する条例』（昭和60年 4月 1日施行）に基づきふぐ処理講習会を開催し（講習会修了者：一般６２２名、調理師養成施設在学者５３１名）、ふぐに関する知識の普及と解体除毒技術の向上を図るとともに、営業施設の監視指導に努めた。

　また、ふぐの衛生確保に係る規制において条例、処分要領等を一部改正する等の整理を行った。

(1)　ふぐ取扱登録者証の交付状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 平成２６年度 | 平成２７年度 | 平成２８年度 |
|  | 1,281件 | 1,382件 | 1,160件 |
|  | 137件 | 193件 | 144件 |
|  | 17件 | 22件 | 27件 |

(2)　ふぐ処理施設一斉監視結果（大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、東大阪市を除く）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 年　　　　　　　　　度 | 平成２６年度 | 平成２７年度 | 平成２８年度 |
| ふぐ販売営業許可施設数 | 2,160件 | 2,145件 | 2,090件 |
| のべ監視指導回数 | 5,311件 | 5,198件 | 4,240件 |
| 違反摘発数（許可施設) | 139件 | 178件 | 76件 |
| 同上（無許可施設) | 12件 | 5件 | 3件 |

５　大阪府中央卸売市場食品衛生検査所における監視事業

　　中央卸売市場及び関連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、指導並びに収去検査を実施し、水際での不良食品の排除に努めた。

○根拠法令：食品衛生法、大阪府ふぐ販売営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)　監視指導状況

中央卸売市場及び関連食品卸売団地内の２５８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、食品の取り扱いや施設の構造・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　　　　　　　　　　　　　　６３，６９２　件

　　　　　　内訳　許可施設　（１５９）　　２８，３９０　件

　　　　　　　　　　　非許可施設（９９）　　 ３５，３０２　件　　　（　）は施設数

　イ　ふぐ販売営業に対する監視指導

　　　　　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、監視の徹底を図った｡

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | 施設数 | 延監視件数 |
| ふぐ販売営業 | 処理をする施設 | 35 | 2,613 |
| 処理をしない施設 | 21 | 1,274 |

ウ　食鳥処理施設に対する監視指導

　　　食鳥肉等による衛生上の危害の発生防止を図るため、異常食鳥の排除が適切に実施されるよう監視指導を行った。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | 施設数 | 延監視件数 |
| 食鳥処理施設 | 認定小規模  （と体） | 1 | 161 |
| 届出食肉販売業 | 1 | 38 |

(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。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 |
| 細菌検査 | 1,418 | 2,377 |
| 理化学検査 | 1,203 | 11,494 |
| 合計 | 2,621 | 13,871 |

(3)　違反食品､不良食品の摘発状況　　　　　２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　　　　　　　　　０件

ウ　検査による違反食品　　　　　　 　 ２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

　　 食品の衛生的な取り扱い、食品添加物、表示等について関係営業者を対象に衛生教育を実施するとともに、本市場に来場する消費者等を対象に食品衛生キャンペーンを実施し、食品衛生知識の啓発に努めた。

　　実施回数 ２０　回

　　受講者数 １，１７６　名

・ 街頭キャンペーン　２回（７０９名）

* 食品衛生講習会　１８回（４６７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。

|  |  |
| --- | --- |
| 検体数 | 検出数 |
| 24 | 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）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 細菌検査 | 29 | 132 | 0 |
| 理化学検査 | 62 | 285 | 0 |
| 合計 | 91 | 417 | 0 |

ウ　残留農薬検査

　 野菜、果実を対象に残留農薬８０件についての検査を実施した。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検体数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 80 | 9,629 | 0 |

エ　生食用魚介類（生食用かきを除く）の検査

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 検体数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 58 | 290 | 1 |

　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）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 細菌検査 | 3 | 9 | 0 |
| 理化学検査 | 24 | 120 | 1 |
| 合計 | 27 | 129 | 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､規格検査を実施した｡（時期 １１月～３月）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 | 違反件数 |
| 生食用かき | 42 | 210 | 0 |

　キ　貝毒およびふぐ毒検査

　　二枚貝類、ふぐおよびその加工品の毒性検査を実施した｡

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 収去日 | 品　　名 | 検体数 | 麻痺性貝毒 | 下痢性貝毒 | フグ毒 |
| ９月６日 | アサリ | 4 | 検出せず | 検出せず | ― |
| ホタテ | 4 | 検出せず | 検出せず | ― |
| １月１０日 | ふぐ加工品 | 4 | ― | ― | 検出せず |
|  | 合計 | 12 |  |  |  |

　 違反件数　０　件　　　　　　　　　規制値　 4MU/g以下　　 0.05MU/g以下 10MU/g以下

ク　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。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 |
| 魚介類 | 25 | 50 |
| 青果・果物 | 25 | 50 |
| 合　　計 | 50 | 100 |

　　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。

　　　　　　予算額・決算額　食品安全グループで計上済

府内１カ所のと畜場〔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。（平成27年7月1日より南大阪ミートセンターでのと畜が休止となったため、平成27年12月31日をもって、松原食肉衛生検査所を閉鎖した。また、平成28年8月18日付けで、南大阪ミートセンターはと畜場を廃止した。）

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てきたが、平成25年7月より国内措置の見直しを受けて検査対象を48か月齢超に改め検査を実施した。

また、国内原発事故に起因する放射性物質に汚染された稲わら飼料を牛が食べたことで、汚染牛肉が広く国内に流通、消費された事例の発生を受けて、平成23年9月より牛肉の放射性セシウムスクリーニング検査を実施し、汚染牛肉が流通しないよう措置を講じた。

と畜場、並びに場内の食肉加工施設等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 |  |
| 羽曳野食肉衛生検査所 | 12,717 | 7 | 0 | 0 | 12,724 |

ｂ　ＢＳＥ（牛海綿状脳症）スクリーニング検査状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 検査頭数  (検査対象:48か月齢超) |  |
| 羽曳野食肉衛生検査所 | 166(0) |

　　　　　　　　　　　　　　　　　（　）内は陽性頭数

c　と畜検査に基づく廃棄状況　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　（頭）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  |  |  |
| 羽曳野食肉衛生検査所 | | 0 | 1 | 7,734 |
|  |

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 |  |  |
| 羽曳野食肉衛生検査所 | 牛 | 15 | 33 | 1,038 | 1,086 |
| 馬 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | | 15 | 33 | 1,038 | 1,086 |

（２）食品衛生法に基づく監視・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許可施設の監視を行った。

（件）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 食肉処理業許可施設数 | 監視件数 |
| 羽曳野食肉衛生検査所 | 3 | 30 |

b　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、枝肉や器具のふき取り検査を行うとともに、使用水や糞便等の検査を併せて行い、衛生水準の向上を図った。また、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や、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も、残留抗菌性物質検査を実施したが、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 |
| 羽曳野食肉衛生検査所 | 1,638 | 20 | 12,219 | 13,877 |

※牛肉の放射性セシウムスクリーニング検査を含む

（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 | 総数 |  |
| 羽曳野食肉衛生検査所 | 179 | 36 | 106 | 321 |