

令和3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

第1	監視指導計画の基本的事項	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）	1
3	監視指導計画の実施機関と役割	2
4	関係機関との連携体制の確保	6
5	食品衛生検査施設における試験検査等の信頼性確保	7
第2	監視指導の実施に関する事項	8
1	監視指導に関する基本的事項	8
2	重点的に監視指導を実施する事項	8
3	監視指導の実施方法	1 2
4	食品等の試験検査の実施内容	1 3
5	違反を発見した場合の対応に関する事項	1 3
6	食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	1 3
7	災害発生時における食品衛生監視活動に関する事項	1 4
第3	食品等事業者の自主的な衛生管理に関する事項	1 5
1	食品衛生管理者等の設置	1 5
2	事業者による自主的な衛生管理の促進	1 5
3	自主回収報告の徹底	1 5
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 6
1	監視指導計画の策定・変更・実施状況の公表	1 6
2	消費者への情報提供等	1 6
3	違反の公表	1 7

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	18
1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項	18
2 食品関係者に関する事項	18
3 食品衛生指導員に関する事項	18
図1 大阪府の食品衛生に係る組織図	19
別表1 監視実施計画表	20
別表2 重点監視施設区分表	21
別表3 検査実施計画表	22
参考資料1 監視指導実施機関等の窓口	24
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	25
用語集	26
令和2年度監視指導計画からの主な変更点	34

※本文中に★がついている語句については用語集（26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3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。

（1）実施期間

令和3年4月1日から令和4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）

大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例[★]（以下「ふぐ処理条例」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）

大阪府は次に掲げる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関係事業者[★]（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[★]や府民、事業者等とのリスクコミュニケーション[★]等に取り組みます。

（1）食品による危害[★]（食中毒、異物混入等）発生の防止

食品製造施設、集団給食施設や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[★]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

食品及び容器包装等の成分規格★（農産物の残留農薬、食品中の放射性物質★を含む。）、添加物の使用基準やアレルギー物質の含有の有無について市場に流通する食品を検査し、製造及び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）

魚介類の水銀やクドア・セプトンククタータ★（以下「クドア」という。）、二枚貝のノロウイルス★やA型肝炎ウイルス★、食肉・食鳥肉の腸管出血性大腸菌★やカンピロバクター★等について市場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防止に努めます。

(4) 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

生産者、製造・流通・販売等の事業者や消費者からの情報の収集・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。

(5) 事業者の自主衛生管理の促進（HACCP★に沿った衛生管理の実施への支援、大阪版食の安全安心認証制度★の普及推進等）

食品衛生法改正★（第2次改正法）に伴い「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。経過措置期間が終了する令和3年5月31日までにすべての事業者がHACCPを導入できるよう、食品等事業者団体が作成した業種別手引書★を用いて監視指導や講習会等を実施し、衛生管理計画★及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、適切に作成できるよう助言・指導を行います。経過措置期間終了後は事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を適切に実施しているか事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容について監視指導等により確認を行います。また、大阪版食の安全安心認証制度を活用した事業者の自主衛生管理の促進に努めます。

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、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。(図1)

(1) 健康医療部生活衛生室食の安全推進課

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及び公表
- イ 事業の企画、立案
- ウ 府庁内関係部局、国及び他自治体等との連絡調整
- エ 食品衛生、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、衛生講習会の開催
- オ 高度な専門知識を必要とする監視指導及び調査研究
- カ 食品衛生検査施設における試験検査等の信頼性確保

(2) 保健所

食品等関係施設に関する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等に関する監視指導
- イ 食品等製造・販売施設、大量調理施設、飲食店、集団給食施設等の監視指導
- ウ 食中毒(疑いを含む。)、違反・不良食品等に係る調査
- エ 衛生講習会の開催、食品衛生に係る情報提供及び相談の対応並びにリスクコミュニケーションの実施
- オ HACCPの周知及び実施に係る指導による事業者の自主衛生管理の促進
- カ 収去*検査
- キ 食品衛生に関する調査研究

(3) 広域監視センター

食品等関係施設に関する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、専門性の高い監視指導を重点的に行います。また、監視指導に伴う食品衛生指導のための試験、検査等を行います。

- ア 食品等製造・販売施設、大量調理施設、飲食店、集団給食施設等の監視指導
- イ 衛生講習会の開催、食品衛生に係る情報提供及び相談の対応並びにリスクコミュニケーションの実施
- ウ HACCPの周知及び実施に係る指導による事業者の自主衛生管理の促進
- エ 収去検査
- オ 監視指導に伴う施設、設備等の検査

カ 食品衛生に関する調査研究

(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、食品等の試験検査と監視指導を行います。

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
- ・施設の衛生確保に係る施設・設備の検査

イ 早朝のせり時等における荷受業者★や仲卸★店舗等市場内施設（加工団地を含む。）の監視指導

ウ 衛生講習会の開催、食品衛生に係る情報提供及び相談の対応並びにリスクコミュニケーションの実施

エ HACCPの周知及び実施に係る指導による事業者の自主衛生管理の促進

オ 食品衛生に関する調査研究

(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★（食肉となる家畜の疾病の有無の判別検査等）及びと畜場・と畜場内の食肉処理施設の監視指導等を行います。

ア 試験検査

- ・生体検査、内臓検査、枝肉★検査、精密検査等のと畜検査
- ・食肉の腸管出血性大腸菌O157等の検査
- ・残留動物用医薬品★のモニタリング検査
- ・衛生確保に係る施設・設備の検査

イ と畜場及び場内の食肉処理施設の監視指導

ウ 衛生講習会の実施、食品衛生に係る情報提供及びリスクコミュニケーションの実施

エ 事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の指導や検証

オ 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。）での食鳥検査★（食鳥肉となる家きんの疾病や異常の有無の判別検査）及び大規模食鳥処理場・大規模食鳥処理場内の食鳥肉処理施設の監視指導等を行います。

ア 試験検査

- ・大規模食鳥処理場における食鳥検査（生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査）
- ・食鳥肉の細菌検査
- ・衛生確保に係る施設・設備の検査

イ 大規模食鳥処理場及び処理場内の食鳥肉処理施設の監視指導

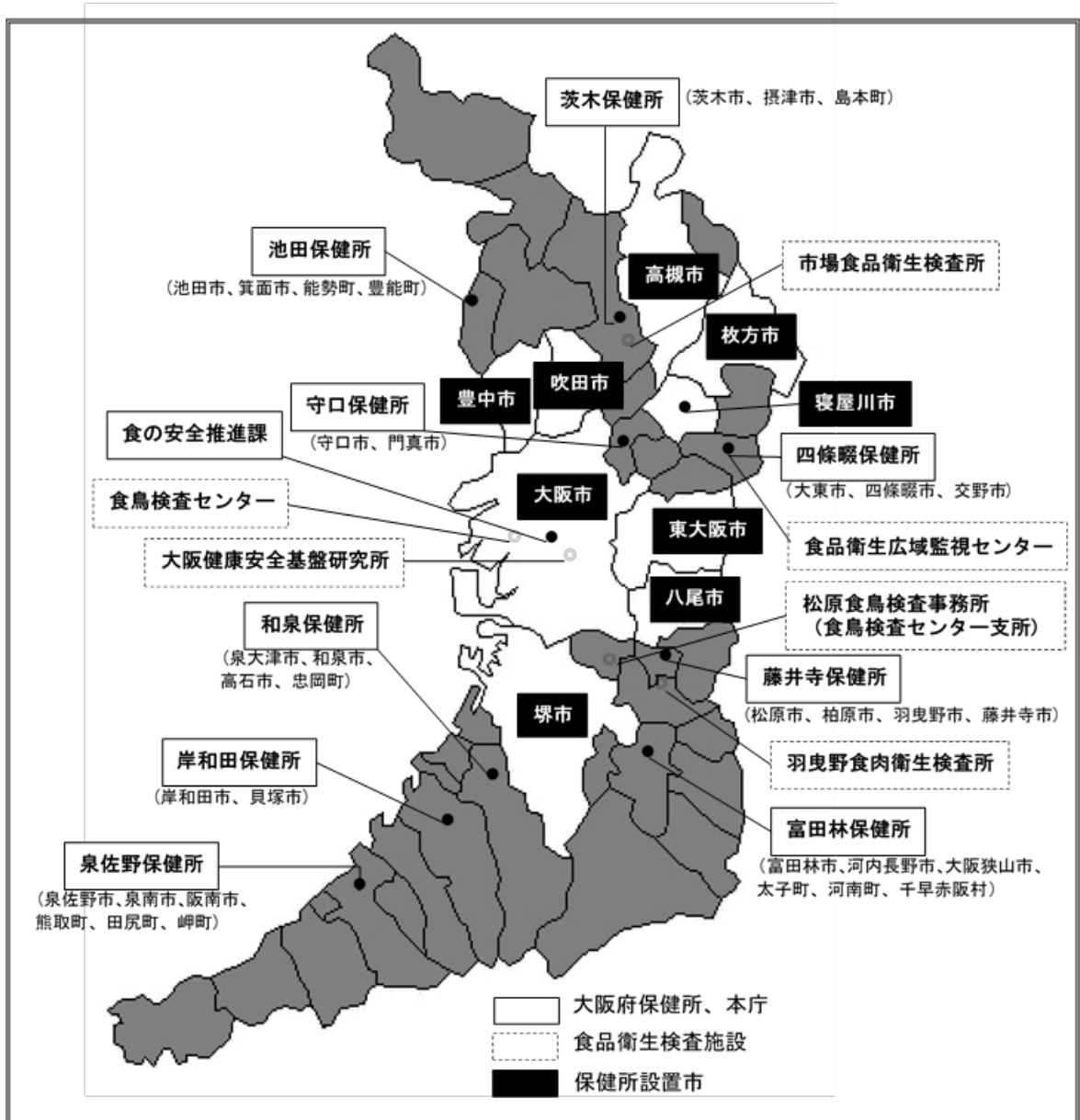
ウ 衛生講習会の実施、食品衛生に係る情報提供及びリスクコミュニケーションの実施

- エ 事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の指導や検証
- オ 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

大阪府が設置する食品衛生検査施設として府内に流通する食品の検査や食中毒の原因究明のため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 府内流通食品等の検査
- ウ 食中毒（疑いを含む。）、違反・不良食品等に係る検体の検査



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。総合衛生管理製造過程承認施設★の監視指導においては、近畿厚生局★と連携して対応します。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

食品に係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。

(3) 農林水産省

食品表示等の違反発見時においては、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。

(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。

(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、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と連携を図ります。

(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、国や他自治体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。

5 食品衛生検査施設における試験検査等の信頼性確保

- (1) 食品衛生検査施設の各検査部門では、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★、検査結果の点検、妥当性の評価★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★に参加します。
- (2) 健康医療部生活衛生室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について、食品衛生法に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、法令遵守の徹底を指導します。
- (4) 食中毒や異物混入等、食品に係る健康被害の発生を防ぐため、食品等の製造、加工、運搬、保管等における衛生的な取り扱いについて、大阪府食品衛生法施行条例に定められた営業者が講ずべき措置の基準★（管理運営基準）等の遵守徹底を指導します。
- (5) 平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCP制度化、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の導入★、営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設等の各制度が令和3年6月までに段階的に施行されます。そのため、大阪府では条例改正等必要な規定の整備を行うとともに事業者に対する周知等を実施し、円滑な制度移行に努めます。

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温度管理の徹底、食品の製造にかかる記録の作成と管理、適正な表示の徹底を指導し、その記録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 食品衛生に関する法令に基づく必要な許可を受けずに営業している施設には、

許可の申請や設備基準等について厳重に指導を行い、速やかに許可を取得させます。

(2) 食中毒発生防止対策

大阪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 カンピロバクターによる食中毒対策

カンピロバクターによる食中毒は近年、大阪府をはじめ全国的に発生件数の上位を占めています。その原因の多くが、食肉、特に鶏肉の生食によるものと考えられていることから、大阪府では、以下の事項を中心に、食中毒発生防止対策を行います。

- (ア) 食肉処理業者及び販売店（卸売事業者を含む。）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指導します。
- (イ) 飲食店に対し、食肉は十分に加熱して提供するよう監視指導を行います。
- (ウ) 消費者に対し、講習会やリーフレット等により、食肉の生食に関するリスクについて普及啓発を図ります。

イ 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、人命にかかわる重篤な被害につながる場合があります。大阪府では、食肉、生食用野菜、果実等の衛生的な取り扱いと食品の十分な加熱や殺菌の実施について、と畜場、集団給食施設や飲食店及びそうざい製造施設等に対し監視指導を行います。

ウ ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスは感染力が強く、大規模食中毒を引き起こすことがあります。ノロウイルスによる食中毒の原因の多くが、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染によるものであることから、以下の事項を中心に食中毒発生防止対策を行います。また、二枚貝の衛生的な取り扱いの徹底や十分な加熱についても指導を行います。

- (ア) 食品取扱者の健康管理と健康状態の確認について指導を行います。
- (イ) 手洗いの励行や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す。

エ 寄生虫による食中毒対策

近年、発生件数が増えているアニサキス★による食中毒対策については、鮮魚を取り扱う飲食店や魚介類販売施設を対象に、魚の冷凍や加熱処理、加工・包装時の目視点検等、予防策の指導を行います。

また、クドアによる食中毒対策に関しては、知識の普及啓発を図り、検査によ

りクドア陰性が確認されたヒラメを仕入れること、冷凍処理を行うこと等、予防策の指導を行います。

オ 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、貝毒による食中毒を防止するため、ホームページや看板設置等により啓発に努めます。さらに、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。

カ ふぐ毒による食中毒対策

処理されていないふぐを一般消費者に販売することや、ふぐの内臓等有毒部位を販売・提供することは食品衛生法により禁じられています。このことについて、ふぐを取り扱う施設の監視指導を行い、周知徹底を図ります。また、ふぐ処理条例に基づくふぐ処理登録者の設置や有毒部位の適切な除去、保管、処分等の徹底についてふぐ処理を行う施設に対する監視指導を行います。特に、ふぐの流通が多い冬期には、ふぐを取り扱う施設に対する監視指導を強化します。

府民に対しては、素人判断による調理等をしないよう、ポスターの掲示等で情報発信を積極的に行い、啓発に努めます。

キ 有毒キノコや有毒植物による食中毒対策

素人判断による採取や販売等をしないよう、ホームページ等で情報発信を積極的に行い、啓発に努めます。

(3) 食品表示対策

大阪府では、府内に流通する食品の表示適正化を図るため、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。）に対して監視を行い、不適正な表示を行っている事業者に対して指導を行います。

イ 事業者に対して講習会やリーフレット等により、食品表示法で定める内容について周知を図ります。また、食品表示基準に沿った適正な表示ができるよう、事業者からの相談に応じます。

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、期限設定の科学的・合理的根拠の確認をはじめ、安全と品質に係る適正な表示について指導を行います。

エ 平成29年9月に食品表示基準の一部が改正され、全ての加工食品の重量割合第1位の原材料について原料原産地を表示することが義務づけられました。

事業者に対し経過措置期間が終了する令和4年3月までに新しい原料原産地表示を行うよう指導を行います。

(4) HACCPに沿った衛生管理への支援

食品衛生法改正（第2次改正法）により、厚生労働省令で営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の基準★（以下、「国の基準」という）が定められ、全ての事業者に対し「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。

事業者は、国の基準に従い、衛生管理計画や手順書の作成、衛生管理の実施状況の記録及び保存、衛生管理計画や手順書の効果の検証及び見直しを行う必要があります。経過措置期間が終了する令和3年5月31日までに事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を実施できるよう、助言・指導を行います。

令和3年6月以降は事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を適切に運用しているか監視指導を行います。

ア 事業者に対し、セミナーやリーフレット、事業者団体による手引書等を活用しながらHACCPに関する知識や情報を周知し、導入への取り組みを支援します。

イ 事業者の規模や業務実態に合わせてHACCPの導入や運用に関する指導を行います。

ウ 集団給食等大量調理施設には、「HACCPに沿った衛生管理」に準じた大量調理施設衛生管理マニュアル★に基づく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」を目指します。

(5) 健康食品の安全性の確保

健康食品（特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品を含む。）による危害の未然防止等を図るため、医薬品医療機器等法★や健康増進法★等を所管する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ます。また、食品衛生法改正（第2次改正法）に伴う、指定成分等含有食品★による健康被害情報に対しては特に注意して対応します。

(6) 輸入食品等の安全性の確保

法令違反の輸入食品等を排除するため、輸入農産物の残留農薬、輸入畜水産物の残留動物用医薬品、輸入加工食品の使用添加物等について、計画的に検査を行います。

(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。また、アレルギー物質の検査を計画的に行い、適正表示の徹底を指導します。

3 監視指導の実施方法

(1) 監視指導内容

ア 監視指導項目

- (ア) 法令等に基づく施設基準、営業者が講ずべき措置の基準等の点検を行います。
- (イ) HACCPに沿った衛生管理について普及・導入、取り組みへの支援に努めるとともに適切な運用を指導します。
- (ウ) 衛生管理に係る記録の実施と、取り扱う食品に応じた食中毒予防対策に係る事項について指導・助言を行います。
- (エ) 設備・器具の拭き取り検査等を行い、調理及び製造の各工程における衛生状態を科学的に点検し、個々の施設に応じた指導を行います。

イ 監視回数

食品等関係施設に対する監視指導の回数を「監視実施計画表」（別表1）のとおり定め、計画的に監視指導を行います。

(2) 重点的に監視を行う施設の区分

取り扱う食品の特殊性や取扱量、流通の広域性、危害発生の可能性、食中毒や違反の発生状況等を考慮し、「重点監視施設区分表」（別表2）のとおり重点的に監視を行う施設（重点監視施設A・B）を定め、年1回以上監視指導を行います。なお、重点監視施設以外の施設においても、適宜監視指導を行います。

(3) 臨時的に実施する監視指導

ア 一斉監視による取締り

食中毒が多発する夏期や食品流通量が増加する年末には、食品の温度管理の徹底をはじめ、衛生的な取り扱い、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

広域に流通する食品を原因とする食中毒の発生等、食品衛生に関する重大な問題が発生し、かつ、広範囲に渡って一斉に監視指導の実施が必要な場合は、随時、監視指導を行います。

ウ 府民からの情報提供に基づく監視指導

府民から寄せられた情報等について、食品衛生法等法令上の問題の有無を十分に精査するとともに、他部局に関係する場合は、速やかに関係機関に情報を伝達します。また、直ちに通報内容に即した施設等への立入調査を行い、当該事案の発生原因の究明と必要な改善措置を指導し、再発防止に努めます。

4 食品等の試験検査の実施内容

(1) 食品等の試験検査の方向性

ア 試験検査を実施することにより食中毒事故の原因究明や未然防止及び違反・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。

イ 検査結果を速やかにホームページ等で公表します。

(2) 検体及び検査項目

過去の違反事例等を踏まえ、検体及び検査項目を「検査実施計画表」（別表3）のとおり定め、計画的に行います。

5 違反を発見した場合の対応に関する事項

(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、法令違反の食品や不良食品が製造、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、回収等の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) 法令違反の食品等が他の都道府県等や国外で生産、製造、加工等が行われていることが判明した場合には、速やかに当該都道府県等及び厚生労働省等に連絡します。また、事業者が違反品を販売等しないよう指示し、必要に応じて関係行政機関や国と連携して速やかに廃棄、回収等の措置を講じます。

(5) 悪質な違反については、告発を行います。

6 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

(1) 食中毒発生時の対応

- ア 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、迅速で的確な調査を行い、施設に対し、必要に応じて改善指導や行政処分等の措置を講じます。また、平常時から事故発生に備え、「大阪府食中毒対策要綱」に基づき、初動対応の確認やケーススタディ等を行います。
- イ 食中毒発生状況と、発生状況に応じた予防対策に関する情報を迅速に公表し、健康被害の拡大防止を図ります。

(2) 健康食品による健康被害発生時の対応

健康食品による健康被害発生時には原因究明のための調査を行い、必要に応じて医師等の関係者と連携を図ります。また、厚生労働省に調査結果を報告し、事故の拡大を防ぎます。

(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、速やかに原因究明調査に着手し、拡大及び再発防止を図ります。

(4) 健康被害の拡大防止のための情報の公表

科学的に因果関係が確定しない段階でも、状況から健康被害の原因である可能性が非常に高い食品について、被害が拡大するおそれのあるときは、大阪府食の安全安心推進条例に基づき大阪府食品健康被害防止審議会★の意見を聴いた上で、速やかに情報を公表します。

7 災害発生時における食品衛生監視活動に関する事項

災害発生時における府の食品衛生監視活動の実施について、必要な事項を定めた「大阪府災害時食品衛生監視活動マニュアル」に基づき、府民の生命及び身体を食中毒等の健康被害から保護します。

第3 食品等事業者の自主的な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、事業者による自主的な衛生管理を促進します。

2 事業者による自主的な衛生管理の促進

- (1) 食品衛生法改正によりHACCPが制度化されたことを踏まえて、経過措置期間が終了する令和3年5月31日までにすべての事業者が「HACCPに沿った衛生管理」に対応できるよう、監視指導や講習会、食の安全安心メールマガジン、ホームページ等を通じて、HACCPについて周知、指導を行い、また事業者からの相談に積極的に応じること等によりHACCPの導入を図ります。
- (2) 大阪版食の安全安心認証制度を活用し、事業者が実施すべき自主衛生管理等の取り組みを推進します。
- (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ては、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

食品衛生法等に違反する又はその疑いがある食品等を事業者が自主回収した場合は、大阪府食の安全安心推進条例の自主回収報告制度*に基づき、大阪府に報告するよう指導し、円滑な運用を図ります。また、入手した自主回収情報の周知に努め迅速な回収を促進します。

※ 食品衛生法改正（第3次改正法）及び食品表示法改正により、令和3年6月以降に事業者が食品の自主回収を行う場合、報告を義務化するとともに届出を受理した自治体から国へ報告する制度となります。大阪府においても、国との連携を図り事業者が円滑に自主回収に努められるよう支援します。

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当たっては、保健所等の監視指導や相談業務の中で寄せられる、事業者や消費者からの意見・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3年度の監視指導計画の実施結果については、令和4年6月末までにホームページで公表します。
- (4) 令和3年度に実施する夏期及び年末一斉取締り等の実施結果、試験検査の結果等については、結果がまとまり次第、逐次公表します。

2 消費者への情報提供等

- (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、学校教育との連携の強化やホームページやTwitter・動画・食の安全安心メールマガジン等による正確で分かりやすい情報の配信により、食品衛生に関する知識の普及に努めます。特に以下の事項については、事業者に対する監視指導と連動させながら消費者に対する情報提供及び啓発を実施し、健康被害の未然防止を図ります。
 - ア カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒発生のリスクを低減するため、牛、鶏、野生鳥獣肉★（以下「ジビエ」という。）等の肉や内臓を生食しない。
 - イ ふぐの素人調理は行わない。
 - ウ 大阪府海域で二枚貝が毒化している時は大阪府海域の天然の二枚貝を採取しない、食べない。
 - エ キノコ、植物は素人判断で採取しない、食べない。
 - オ 健康被害の恐れのある健康食品等について購入しない、摂取しない。
 - カ 乳児ボツリヌス症★を発症することがあるため、1歳未満の乳児には、はちみつを与えない。
- (2) 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・食品安全の取り組みへの協同・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。

- (3) 食品等による危害発生防止のために、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、広報誌、食の安全安心メールマガジンを活用して迅速かつ的確な情報提供を行います。

3 違反の公表

- (1) 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、営業者名、対象食品、対象施設等を公表します。
- (2) 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。

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★に関する事項

- (1) 食品衛生法の改正等に関する研修、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や、国の開催する研修等への参加により、最新の技術の習得や知識の向上を図ります。
- (2) 食品衛生検査施設における検査業務管理に関する研修を行います。
- (3) HACCP導入や運用を指導する食品衛生監視員に対し、指導技術を向上させるための研修を行います。
- (4) 食中毒発生時や府民からの通報に迅速に対応できるよう、ケーススタディによる研修を行います。

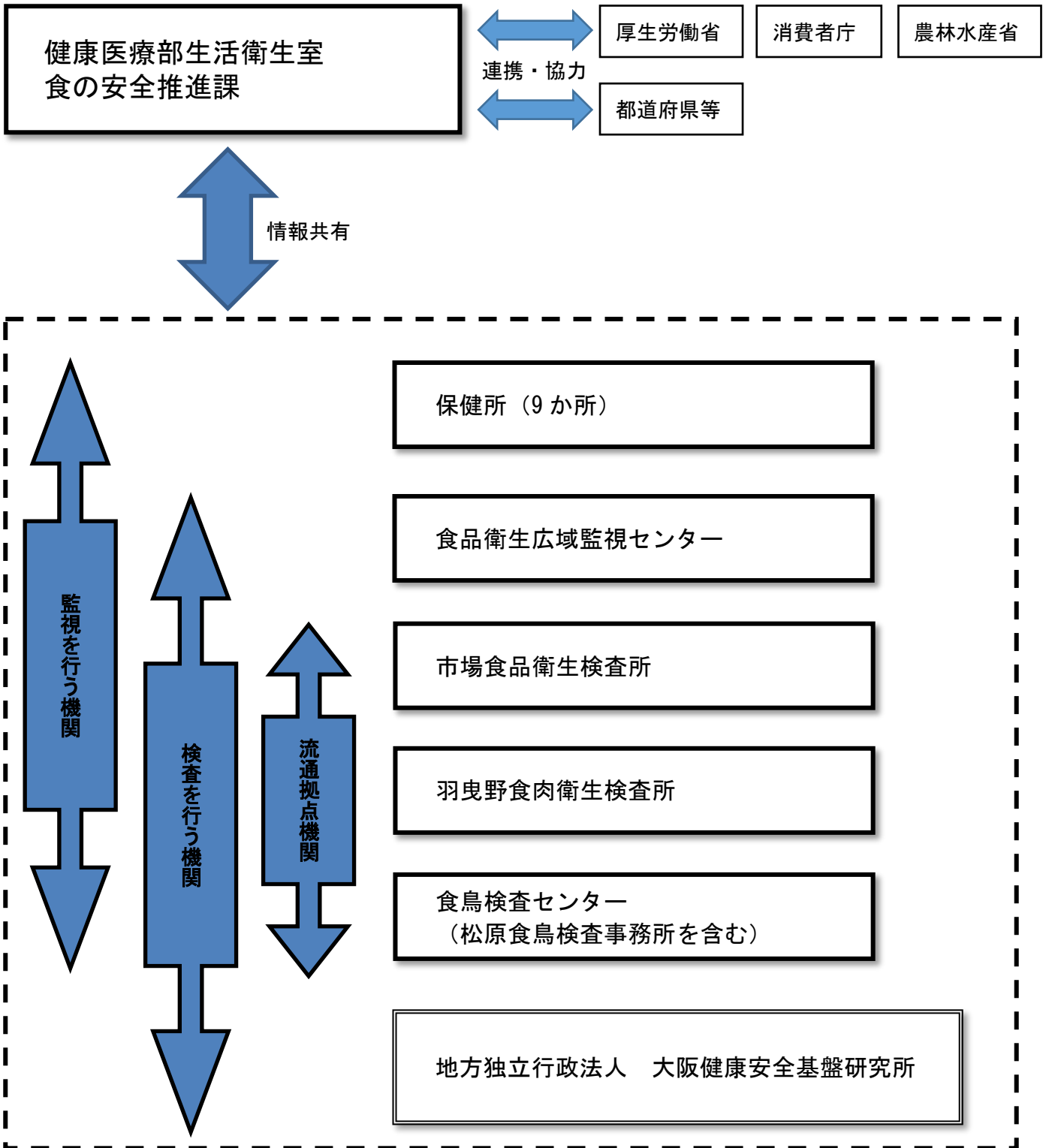
2 食品関係者に関する事項

- (1) 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開催します。
- (2) 食品衛生責任者については、「食品衛生責任者取扱い要領」（平成12年4月1日）に基づき、公益社団法人大阪食品衛生協会を実施団体に指定し、養成講習会を実施するようにします。
- (3) 業としてふぐ処理に従事しようとする者に対し、食品衛生知識を高め、有毒部位の確実な除去技術等ふぐ処理に必要な知識及び技能を修得させるためのふぐ処理講習会を開催し、ふぐ毒による食中毒の防止を図ります。

3 食品衛生指導員★に関する事項

食品衛生指導員が、地域の事業者の自主衛生管理向上のために巡回指導を行うにあたり、保健所の食品衛生監視員は食品衛生指導員に対して、研修、指導を行う等、連携を図ります。

大阪府の食品衛生に係る組織図



監視実施計画表

業種	保健所及び 広域監視センター			市場食品 衛生監査所		羽曳野 食肉衛生検査所 ※2		食鳥検査 センター ※2	
	施設数 ※1	計画数	広域監視 センター	施設数 ※1	計画数	施設数 ※1	計画数	施設数 ※1	計画数
			保健所						
食品衛生法 で許可の必 要な業種 (34業種) ☆	39,602	12,255	6,892	142	21,894	3	27	2	588
許可を要し ない業種 ☆	20,981	5,363	11,497	98	18,125	0	—	0	—
食鳥処理場 ※3	57	47	3	1	3	0	—	1	294
届出食肉 販売業 ※3	5	2	1	1	3	0	—	0	—
ふぐ処理業	892	175	201	32	3,360	0	—	0	—
合計	61,537	17,842	18,594	274	43,385	3	27	3	882

※1 令和2年9月末現在

※2 と畜検査、食鳥検査と併せて随時実施する分を除く

※3 食鳥処理法で許可又は届出が必要な業種

☆ 食品衛生法改正（第3次改正法）により令和3年6月から食品衛生法上で許可の必要な業種は法改正前の34業種から32業種に見直されます。また、許可業種以外の事業者の届出が必要となる届出制度が創設され、旧許可業種の一部やこれまで許可を要しなかった業種の多くが食品衛生上のリスクを考慮し届出業種となります。

別表1は法改正前の34業種で記載しています。

重点監視施設区分表

主な実地機関	区分	業態又は施設	対象施設の要件	監視指導予定回数
広域監視センター	重点監視施設 A	ハイリスク集団利用給食施設 (学校給食センター、高齢者福祉施設、保育園、幼稚園、認定こども園等)	事故が発生した場合、抵抗力の弱い方に重篤な影響を及ぼす可能性のある施設、衛生管理向上のための最新の食品衛生情報を入手する機会が少ない単独直営の施設(病院・診療所を除く)	年 1 回
		高齢者配食サービス弁当調製施設	事故が発生した場合、抵抗力の弱い方に重篤な影響を及ぼす可能性のある施設	
		大量調理施設	仕出し、弁当調製、事業所給食、ホテル等のうち、概ね同一メニューを1回300食又は1日750食以上提供し、事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性がある施設	
		中小規模調理施設	上記業態で1回100～299食の施設	
		大規模食品製造施設	広域的に流通する食品の製造施設 遺伝子組換え食品*又は同種の原料を扱う施設	
		規格基準設定食品製造施設	牛乳・乳製品・冷凍食品・食肉製品・生食用食肉(牛肉)・アイスクリーム類・魚肉ねり製品・清涼飲料水・添加物等を製造、加工する施設(総合衛生管理製造過程承認施設を含む)	
		水産加工食品製造施設	非加熱摂取食品を製造する施設	
		業務用原材料食品製造施設	アレルギー食材を扱う可能性のある施設	
		そうざい製造施設	保存性の低いそうざい類を製造する施設	
		鶏卵取扱施設	液卵製造施設	
		広域流通洋生菓子製造施設	鶏卵を非加熱で使用する洋生菓子を製造する施設	
		学校給食用食品製造施設	パン製造施設、米飯調製施設	
		健康食品製造施設	許可業種を除く施設	
		カット野菜製造施設	非加熱摂取食品を製造する施設	
		浅漬製造施設	1日最大100kg以上製造する施設	
		大規模小売店	バックヤードキッチンを有する施設	
		食肉処理施設	未加熱で喫食する食肉(牛肉、鶏肉、ジビエ等)を扱うと考えられる施設、ジビエを処理する施設	
		ふぐ処理施設(魚介類販売店)	ふぐの内臓を処理する施設	
		その他	各機関において特に重点的に監視を必要とする施設	
		食中毒原因施設	令和元年、令和2年度中に食中毒の原因となった施設	
		違反食品製造施設	令和元年、令和2年度中に違反食品を製造した施設	
不良食品・不良施設情報・相談の原因施設	令和2年度中に不良食品情報・相談の原因となった施設、衛生管理不良の情報・相談があった施設			
保健所	重点監視施設 B	飲食店(寿司店等)	生食用魚介類をメニューとして提供することの多い施設	
		食肉販売店	未加熱で喫食する食肉(牛肉、鶏肉、ジビエ等)を扱うと考えられる施設	
		焼肉店・焼き鳥店・鳥料理店	未加熱で喫食する食肉(牛肉、鶏肉、ジビエ等)をメニューとして提供すると考えられる施設	
		魚介類販売店	生食用魚介類の細切等を行う施設	
		ふぐ処理施設(飲食店)	ふぐの内臓を処理する施設	
		病院給食施設	医師により管理される施設	
		その他	各機関において監視を必要とする施設	

検査実施計画表

食品分類	検査項目	予定検体数
●大阪健康安全基盤研究所で実施する検査		
肉類・卵類及びその加工品	微生物検査（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
	理化学検査（PCB、添加物）	132
	放射性物質	4
魚介類及びその加工品	微生物検査（腸炎ビブリオ、ノロウイルス、自然毒、寄生虫等）	238
	理化学検査（ヒスタミン、合成抗菌剤、水銀、TBTO等）	128
	放射性物質	8
農産物及びその加工品	微生物検査（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
	理化学検査（添加物、パツリン、アフラトキシン等）	64
	残留農薬	198
	放射性物質	5
乳・乳製品・アイスクリーム類	微生物検査（サルモネラ、クロノバクター属菌★、リステリア等）	126
	理化学検査（合成抗菌剤、PCB等）	93
清涼飲料水等	微生物検査	26
	理化学検査	26
その他の食品	微生物検査	322
	理化学検査（添加物、アレルギー物質等）	253
	放射性物質	27
器具及び容器包装・おもちゃ	理化学検査	68
計		2,967
（うち輸入食品）		
肉類	理化学検査（駆虫剤、ホルモン剤）	(9)
魚介類	理化学検査（水銀、合成抗菌剤、抗生物質等）	(40)
農産物	微生物検査（リステリア等）、理化学検査（添加物）、残留農薬	(183)
その他の食品	微生物検査、理化学検査（添加物、アレルギー物質等）	(106)
小計		(338)

別表 3

食品分類	検査項目	予定検体数
●市場食品衛生検査所で実施する検査		
肉類・卵類及びその加工品	微生物検査	20
	理化学検査（添加物、残留動物用医薬品等）	10
魚介類及びその加工品	微生物検査	820
	理化学検査（残留動物用医薬品、添加物、ヒスタミン等）	485
農産物	微生物検査	75
	理化学検査（添加物）	20
	残留農薬	60
その他の食品	理化学検査（添加物）	40
施設のふき取り等	施設の衛生指導のための検査等	1,320
計		2,850

●羽曳野食肉衛生検査所で実施する検査（と畜検査を除く）		
食肉、内臓肉等	微生物検査	1,500
	理化学検査（残留動物用医薬品等）	330
計		1,830

●食鳥検査センターで実施する検査（食鳥検査を除く）		
食鳥肉、内臓肉等	微生物検査	120
	理化学検査	36
計		156

検査項目の内容

検査項目	目的・内容
微生物検査	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	理化学検査の一部。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	理化学検査の一部。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

監視指導実施機関等の窓口（保健所）

機関名称 (保健所名)	所在地	電話番号	管轄地域
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	0725-41-1342	泉大津市、和泉市、 高石市、忠岡町
岸和田保健所	岸和田市野田町3-13-1	072-422-5681	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

監視指導実施機関等の窓口（保健所以外）

機関名称	所在地	電話番号
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	06-6941-0351 (代)
中央卸売市場食品衛生検査所	茨木市宮島1-1-1	072-636-2023
羽曳野食肉衛生検査所	羽曳野市向野2-4-14	072-938-7891
食鳥検査センター	大阪市大正区三軒家東2-11-13	06-6555-5181
松原食鳥検査事務所	松原市別所5-4-4	072-338-0129
食品衛生広域監視センター	四條畷市江瀬美町1-16	072-863-0910
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3-69	06-6972-1321 (代)

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（平成30年から令和2年まで）

病因物質		令和2年		令和元年		平成30年	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
総数		11	79	13	259	24	208
細菌	ブドウ球菌	2	25	1	10	1	18
	腸管出血性大腸菌			1	1	2	4
	その他の病原大腸菌						
	ウェルシュ菌	1	10				
	セレウス菌						
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	5	19	4	33	12	66
	赤痢菌					1	16
	その他の細菌						
	複合汚染	1	13				
ウイルス	ノロウイルス					3	93
寄生虫	クドア	1	11			1	7
	アニサキス	1	1	2	2	3	3
化学物質							
自然毒	植物性自然毒						
	動物性自然毒			1	2	1	1
その他							
病因物質不明							

用語集

A

A型肝炎ウイルス 肝炎を引き起こすウイルスの一種であり、潜伏時間が2～7週間と長く、感染すると発熱、全身倦怠感、吐き気、嘔吐、黄疸等の症状を引き起こします。通常はA型肝炎ウイルスに汚染された水や食べ物（井戸水やカキ、その他の魚介類）により経口感染します。衛生環境に影響されやすいため、上下水道の整備された先進国では感染者数が少なく、整備されていない発展途上国では感染者数が多いとされています。

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守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) 原材料の受入から最終製品を出荷又は提供するまでの工程毎に起こり得る危害を予測する。
- (2) 危害を防止することに繋がる「特に重要な工程」を決める。
- (3) 「特に重要な工程」を連続・継続的に監視し、記録する。

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、卵、乳、えび、かに、小麦、そば及び落花生（ピーナッツ）の計7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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご及びゼラチンの計21品目について表示を奨励しています。

い

遺伝子組換え食品 食品となる植物等に他の生物の遺伝子を組み込む遺伝子組換え技術により作られる食品で、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。また、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤの8作物については、遺伝子組換えによるものを食品又は原材料として使っている場合は「遺伝子組換え」と、使用の有無が不明の場合は「遺伝子組換え不分別」と表示することが義務付けられています。

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

営業者が講ずべき措置の基準（管理運営基準） 食品衛生法第50条第2項に基づく、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準。大阪府では大阪府食品衛生法施行条例の中で定められています。
（食品衛生法改正により、令和3年6月1日からは営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の基準（次項説明）が適用され、条例の規定は削除されます。）

営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の基準 第2次改正法第50条の2第1項第1号において、厚生労働大臣は、施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関する基準、同項第2号において、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関する基準を定めることが規定されました。具体的には、改正後の食品衛生法施行規則別表第17及び別表第18で示されています。また、改正後の食品衛生法施行令第34条の2及び改正後の規則第66条の3及び4において定義づけられている「小規模な営業者」については、別表第18の基準を一部簡略化できることとなっています。※令和3年6月1日より適用されます。

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。改正後の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り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。

枝肉 牛、豚等をと畜・解体して放血し、毛又は皮、頭、尾、四肢の先と内臓を除いた骨つき肉のことです。

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り組みを評価し、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り組み、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50条第2項及び第51条並びに食品衛生法施行令第8条第1項の規定に基づき、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）及び営業施設に係る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基準を定めています。

食品衛生法改正に伴い令和3年6月1日からは、条例に定める管理運営基準は削除されま
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。

大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例（ふぐ処理条例） この条例は、ふぐ処理
業及び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、試験のための取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、食品等の微生物学検査や理化学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「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食中毒菌の
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
不十分な鶏肉による食中毒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。加熱や乾燥に弱い菌ですが、少量の菌でも発症します。

き

危害 食品中に含まれる有害な微生物等の生物学的、化学的もしく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、総合衛生管理製造過程の承認に関することや、
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・セブテンpunkタータ 主にヒラメに寄生する寄生虫であり、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分間以上）または-1
5℃～-20℃で4時間以上の冷凍処理が有効です。

クロノバクター属菌 この細菌は、特に乳幼児の髄膜炎や腸炎の発生に関与していると
されています。現在、数カ国の先進国でのみ汚染された調製粉乳による本菌の感染症事例
が報告されています。日本では新生児、乳幼児感染報告事例はありませんが、本菌による
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

健康食品 健康食品とは、一般的に健康に良いことをうたった食品全般のことをいい、国

の制度に基づき機能性を表示することができる「保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）」と、機能性を表示できない「その他健康食品（栄養補助食品、健康補助食品、サプリメント、自然食品等）」にわけられます。

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。

検査 「監視指導」の項を参照。

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

自主回収報告制度 大阪府食の安全安心推進条例第20条に基づき、食品製造者等が食品衛生法等の違反又はその疑いがあるとして、その食品等の自主回収に着手した際に、その旨を府に報告する制度です。府は、その自主回収情報をホームページ等で府民に公表することにより、当該食品の迅速な回収を促進します。

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、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、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含有する食品。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ブラックコホシュが指定されています。これらの成分を含む食品は、事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・食品表示法に基づき、食品関係営業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 食鳥処理場においては「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、食鳥検査員が一羽ごとに生体検査等を行います。検査に合格した食鳥だけが流通します。また、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。（食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥等をいいます）

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（食鳥処理法）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、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、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食品業界の自主衛生管理の推進を図るため、その責任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 食品の製造・加工施設や飲食店等の施設においては、条例により施設ごとに、食品衛生に関する責任者の設置を義務付けています。食品衛生責任者はその施設において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や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や食品等事業者が守るべき衛生上の基準を設けています。

食品衛生法改正 平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」により食品衛生法が改正されました。改正された法律は、平成31年4月1日から施行される部分（第1次改正法）、令和2年6月1日から施行される部分（第2次改正法）と、令和3年6月1日から施行される部分（第3次改正法）があります。

<参考> 食品衛生法の改正について（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

食品等関係事業者 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、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 あらかじめ準備された試料を通常の収去検査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、厚生労働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。

そ

総合衛生管理製造過程承認施設 牛乳類、クリーム・アイスクリーム・乳飲料類、清涼飲料水、食肉製品、魚肉ねり製品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造施設のうち、厚生労働大臣が一定の製造等の基準に適合していると承認した施設です。平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部改正する法律」により廃止が決定されましたが、施行日となる令和2年6月1日までに承認に関する手続きを完了している場合は、承認日より3年間は効果を発揮します。

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 食品中の残留農薬等の濃度が食品衛生法で定める規格基準に適合しているかを判定する試験を行う場合、目的とした物質の試験を正確に実施できているか、検査施設ごとに確認することをいいます。

ち

腸管出血性大腸菌 腸管出血性大腸菌は、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ります。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

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。

特定原材料 「アレルギー物質」の項を参照。

と畜検査 と畜場法に基づきと畜場において食用にするためにと畜・解体される牛・豚・馬・めん羊・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、安全な食肉のみを合格させます。

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、と畜場内にてと畜検査を行う検査員をいいます。

と畜場法 昭和28年に公布された法律で、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畜・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

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り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。

不顕性感染 食中毒菌、ウイルス等の病因物質に感染しているものの、症状が現れない状態をいいます。不顕性感染であっても糞便中に病因物質が排出されるため注意が必要です。

ほ

放射性物質 放射線を出す物質のことで、ウランやヨウ素、セシウム等が知られています。また、放射線を出す能力を放射能といいます。懐中電灯に例えると、光が放射線、懐中電灯本体が放射性物質、性能が放射能です。

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、食品等関係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、消費者や食品等関係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2年度監視指導計画からの主な変更点

頁	令和3年度	令和2年度
8	<p>(新設)</p> <p>(5) 平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCP制度化、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度の導入※、営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設等の各制度が令和3年6月までに段階的に施行されます。そのため、大阪府では条例改正等必要な規定の整備を行うとともに事業者に対する周知等を実施し、円滑な制度移行に努めます。</p>	<p>(理由)</p> <p>食品衛生法が改正され、令和3年6月までに段階的に施行されることを踏まえ新設しました。</p>
11	<p>(追加)</p> <p>(4) HACCPに沿った衛生管理への支援</p> <p>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」を目指します。</p>	<p>(理由)</p> <p>HACCPに沿った衛生管理の導入のみならず、監視指導により事業者が実施する「HACCPに沿った衛生管理」の質の向上を図ります。</p>
15	<p>(新設)</p> <p>3 自主回収報告の徹底</p> <p>※ 食品衛生法改正（第3次改正法）及び食品表示法改正により、令和3年6月以降に事業者が食品の自主回収を行う場合、報告を義務化するとともに届出を受理した自治体から国へ報告する制度となります。大阪府においても、国との連携を図り事業者が円滑に自主回収に努められるよう支援します。</p>	<p>(理由)</p> <p>食品衛生法が改正され、自主回収制度が国により創設されたため新設しました。</p>

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