

**令和3年度
大阪府食品衛生監視指導計画
実施結果**

**令和4年6月
大阪府**

目次

ページ

第1	監視指導計画の概要及び実施体制	1
1	計画の概要	1
2	実施期間及び体制.....	1
第2	監視指導結果	2
1	営業施設の監視指導結果.....	2
2	食中毒発生防止対策.....	3
3	食品表示対策.....	4
4	一斉監視事業.....	5
第3	食品等の試験検査	6
1	試験検査の結果.....	6
2	食品衛生検査施設における信頼性確保.....	8
第4	食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況	8
第5	と畜場法に基づくと畜検査	9
第6	自主的な衛生管理の促進	10
1	事業者による自主的な衛生管理の促進.....	10
2	自主回収報告の徹底.....	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3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。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の事業については休止又は縮小して実施しました。

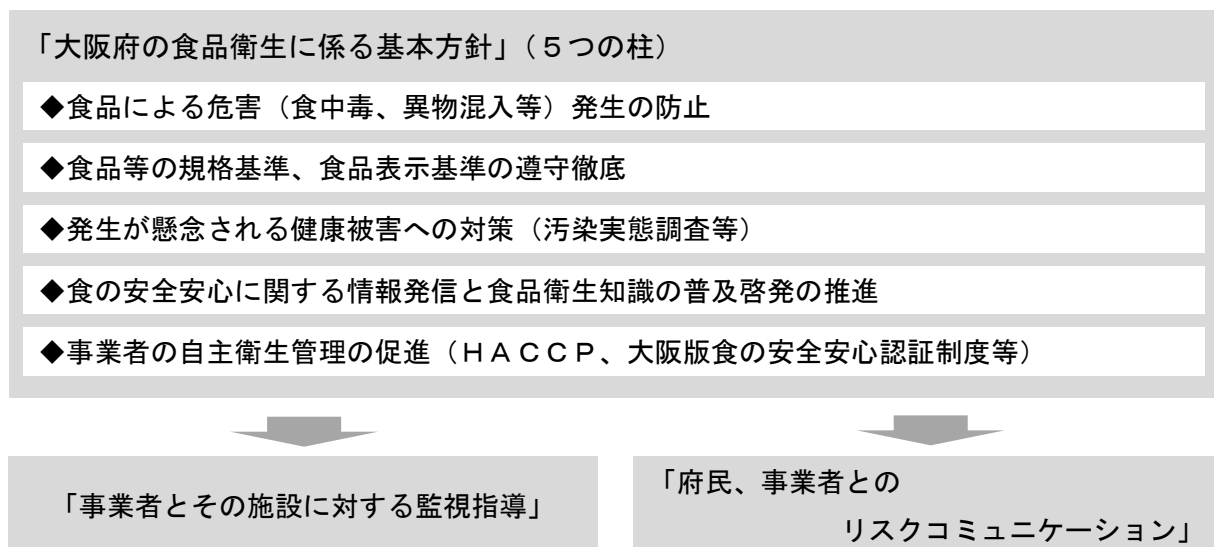
第1 監視指導計画の概要及び実施体制

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3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
- ・食中毒発生防止対策
- ・適正表示の推進
- ・HACCPに沿った衛生管理への支援
- ・健康食品の安全性の確保
- ・輸入食品の安全性の確保
- ・食物アレルギーによる健康被害の防止

2 実施期間及び体制

(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57,215施設の監視を行いました。

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、食品の取扱い不備や設備不備、食品衛生責任者等資格者の未届等899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、表2）。

表1 保健所及び広域監視センターが行った監視件数

業種	保健所		広域監視センター	
	計画数	実績数	計画数	実績数
食品衛生法で許可の必要な業種	12,255	7,765	6,892	3,255
許可を要しない業種※1	5,363	1,015	4,605※2	588
食鳥処理場	47	13	3	8
届出食肉販売業	2	1	1	1
ふぐ処理業	175	87	201	113
計	17,842	8,881	11,702	3,965

※1 許可を要しない業種の実績数には、食品衛生法で届出が必要な業種を含みます。

※2 計画策定時の数値に誤りがあったため、修正した値を掲載しています。

表2 市場食品衛生検査所、羽曳野食肉衛生検査所及び食鳥センターが行った監視件数

業種	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	
	計画数	実績数	計画数	実績数	計画数	実績数
食品衛生法で許可の 必要な業種	21,894	19,975	27	41	588	582
許可を要しない業種※	18,125	20,220	-	-	-	-
食鳥処理場	3	0	-	-	294	291
届出食肉販売業	3	0	-	-	-	-
ふぐ処理業	3,360	3,260	-	-	-	-
計	43,385	43,455	27	41	882	873

※ 許可を要しない業種の実績数には、食品衛生法で届出が必要な業種を含みます。

2 食中毒発生防止対策

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154件の事例について調査を行いました。その結果、7件を食中毒と断定し、事件による患者数は63名でした。

このうち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52名でした（表3、表4）。

これらのノロウイルスによる食中毒事件においては、調理従事者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、食品取扱者の健康管理と健康状態の確認及び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し、食中毒発生防止対策を行いました。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した。

表3 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	3	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0
患者数	13	1	0	0	0	0	4	24	21	0	0	0

表4 病因物質別発生件数

病因物質	件数	患者数	死者数
ノロウイルス	3	52	0
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	2	6	0
セレウス菌	1	4	0
アニサキス	1	1	0
計	7	63	0

3 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 31,775 品目の食品を確認した結果、延べ 165 件の食品表示基準違反及び 3 件の保存基準違反を発見しました。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。また、保存基準の逸脱については、事業者に対し保存基準の遵守等の指導を行いました（表 5）。

事業者及び消費者からの食品表示法に関する相談が 866 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 5 食品の表示・保存基準等検査結果

食品分類	検査品目数	違反発見件数	違反理由											
			保存基準	表示基準										
				名称	期限表示	製造者等の名称・住所	保存方法	添加物表示	アレルギー表示	原産地または原料原産地表示	栄養成分表示（別記様式 2 の表示事項に関するもの）	その他 衛生事項	その他 品質事項	その他 保健事項
魚介類	12,516	23	0	0	0	2	0	0	0	2	1	18	0	1
魚介類加工品	3,620	30	0	1	12	8	1	3	4	1	10	4	5	2
食肉	1,677	5	0	0	1	5	3	0	0	1	0	0	0	0
食肉製品及び食肉加工品	705	3	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0
卵及びその加工品	146	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	393	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	406	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	216	4	0	4	0	4	1	4	0	4	0	4	3	0
穀物	107	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	231	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0
もち	101	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
菓子類	1,390	21	0	6	8	11	3	6	7	4	3	6	5	2
上記以外の穀類加工品	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	3,925	4	0	0	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	667	6	0	4	1	2	0	1	0	1	1	0	2	0
豆腐及びその加工品	260	10	0	0	1	4	0	5	0	2	1	4	1	0

漬物	576	12	0	2	0	0	0	1	1	3	0	2	8	1
上記以外の野菜・果物の加工品	143	2	0	2	2	2	1	0	1	1	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	1,595	12	0	0	4	3	2	5	7	1	0	4	1	0
弁当	1,084	7	0	0	2	2	0	3	4	0	1	0	0	0
冷凍食品	411	4	3	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	302	7	0	0	1	3	0	0	0	2	5	1	0	0
清涼飲料水	432	4	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	1	0
酒精飲料	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	318	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	239	10	0	2	0	2	1	0	0	2	0	1	4	2
添加物及びその製剤	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	31,775	168	3	23	32	49	12	32	26	26	26	48	31	8

4 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 4,883施設

うち違反摘発数 延べ105施設（食品衛生法関係 125件）

(イ) 点検食品数 4,153品目

うち違反摘発数 18品目（食品衛生法関係 1件、食品表示法関係24件）

(ウ) 試験検査検体数 食品衛生法関係 341検体、食品表示法関係 114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31日 ※閉庁日除く）

(ア) 監視延施設数 5,185施設

うち違反摘発数 延べ71施設（食品衛生法関係 104件、ふぐ処理条例関係 16件）

(イ) 点検食品数 6,871品目

うち違反摘発数 36品目（食品表示法関係 48件）

(ウ) 試験検査検体数 食品衛生法関係 274検体、食品表示法関係 96検体

うち違反摘発数 1検体（食品衛生法関係 1件）

(2) 健康食品関係施設の合同監視（実施期間：9月1日～2月25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11施設、175品目について調査したところ、6施設、28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6）。

府外で製造又は加工された違反食品等について、速やかに関係機関に通報しました（表7）。

表6—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	444	0
	理化学検査（抗生物質、添加物）	132	19	0
	放射性物質	4	0	0
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、寄生虫等）	238	131	1
	理化学検査（TBTO、抗生物質、合成抗菌剤、ふぐ毒等）	128	72	1
	放射性物質	8	4	0
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	226	0
	理化学検査（添加物、組換え遺伝子等）	64	96	0
	残留農薬	198	109	0
	放射性物質	5	23	0
乳・乳製品・アイスクリーム類	微生物検査（細菌規格等）	126	44	0
	理化学検査（ホルモン剤、合成抗菌剤、抗生物質等）	93	85	0
清涼飲料水等	微生物検査（大腸菌群、細菌規格）	26	18	0
	理化学検査（添加物）	26	15	0
その他の食品	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）	322	216	0

	理化学検査(添加物、アレルギー物質)	253	93	0
	放射性物質	27	0	0
器具及び容器包装・おもちゃ	理化学検査(おもちゃ規格、器具等規格)	68	45	0
計		2,967	1,640	2
(うち輸入食品)				
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)	-	(42)	(0)
	理化学検査	(9)	(0)	(0)
魚介類及びその加工品	微生物検査(寄生虫)	-	(14)	(0)
	理化学検査(TBTO、抗生物質、合成抗菌剤等)	(40)	(26)	(0)
農産物及びその加工品	微生物検査(リステリア等)		(40)	(0)
	理化学検査(添加物、アレルギー物質)	(183)	(23)	(0)
	残留農薬		(58)	(0)
清涼飲料水等	理化学検査(添加物、アレルギー物質)	-	(3)	(0)
その他の食品	微生物検査		(0)	(0)
	理化学検査(乳化剤、添加物、アレルギー物質)	(106)	(19)	(0)
器具及び容器包装・おもちゃ	理化学検査(器具等規格)	-	(4)	(0)
小計		(338)	(229)	(0)

表6-2 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	微生物検査(一般細菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌等)	20	11	0
	理化学検査(抗生物質、合成抗菌剤、添加物等)	10	4	0
魚介類及びその加工品	微生物検査(一般細菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等)	820	776	0
	理化学検査(抗生物質、合成抗菌剤、添加物等)	485	277	0
農産物	微生物検査(一般細菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌等)	75	79	0
	理化学検査(添加物)	20	28	0
	残留農薬	60	53	0
その他の食品	微生物検査(一般細菌、黄色ブドウ球菌)	-	10	0

	菌、腸管出血性大腸菌等)			
	理化学検査（添加物）	40	25	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	1,320	1,644	0
計		2,850	2,907	0

表6-3 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	微生物検査（一般細菌数、腸内細菌科菌群数等）	1,500	590*	0
	理化学検査（残留塩素、抗生物質、抗菌剤等）	330	395	0
計		1,830	985	0

※ 令和3年6月より微生物検査の検査方法及び検査項目を変更したため、実施検査数が計画時と乖離しています。

表6-4 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	微生物検査（一般細菌数、腸内細菌科菌群数等）	120	152	0
	理化学検査（温度、ATP）	36	36	0
計		156	188	0

表7 表6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
8月	畝須ベーコン	食品衛生法第13条第2項違反 ・発色剤を亜硝酸根として0.0736g/kg検出 [基準：0.070g/kg以下]	製造者を管轄する自治体へ通報
12月	生かき (生食用)	食品衛生法第13条第2項違反 ・細菌数を150,000/g検出 [基準：50,000/g以下]	加工者を管轄する自治体へ通報

2 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、妥当性の評価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、指導票交付や

口頭指導等の措置を行いました（表8）。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9）。

表8 違反食品等の摘発件数

違反食品等摘発件数		40
行政処分件数		0
調査実施件数※1		105
探知の経路	監視によるもの	0
	検査によるもの	5
	届出によるもの	69
	他県等※2からの通知によるもの	31

※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 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		632
内訳	腐敗・変敗	5
	カビ	17
	異味・異臭	35
	変色・変質	2
	異物混入	154
	有症事例	232
	食品添加物	1
	安全性への疑義	14
	食品の取扱い	50
	施設の衛生	64
	その他	58

相談によるもの

情報相談処理件数		15,928
内訳	安全性への疑義	58
	食品の取扱い	243
	施設の衛生	222
	営業	13,348
	模擬店	288
	H A C C P	1,390
	その他	379

第5 と畜場法に基づくと畜検査

食肉の安全確保を図るため、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。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10）。

また、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者に対し、と畜及びと畜場の衛生管理について指導しました。

表 10 と畜検査頭数及びと畜検査に基づく廃棄状況

	検査数	と畜・解体の禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	9,404	0	0	7,190

第6 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導入支援事業（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」の導入・取組に対する支援を行いました（表 11）。

表 11 HACCP導入・取組支援事業の実施状況

実施回数	参加者数
27	2,169

2 自主回収報告の徹底

事業者が食品衛生法等に違反する又はその疑いがある食品等を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制度の定着を推進しました。令和3年6月1日以降は、改正食品衛生法及び改正食品表示法に基づく事業者からの届出を国に報告しました。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（表 12、13）。

表 12 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く自主回収報告件数

内容	件数
大阪府内（政令指定都市、中核市含む）の回収情報	4
他自治体からの回収情報	5

表 13 改正食品衛生法及び改正食品表示法に基づく自主回収報告件数

内容	件数
大阪府内（政令指定都市、中核市を除く）の回収情報	7

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

食品衛生講習会や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）を行い、消費者

及び事業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 14、表 15)。

表 14 食品衛生講習会等（リスクコミュニケーションを含む）の実施状況

対象者	実施回数	参加者数
消費者	26	531
事業者※	49	4,821
計	75	5,352

※ HACCP講習会の実績を含みます。

表 15 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
7月5日	職業聞き取り学習への講師派遣 [対象：中学生]	20	公務員の職務（実習を含めた、と畜検査員や食品衛生監視員としての業務内容）についての講義
11月30日	食の安全教室 [対象：高校生]	44	食中毒予防のポイント講義、手洗い教室、意見交換
1月13日	栄養教諭研修への講師派遣 [対象：栄養教諭]	14	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
2月10日	出前授業（職業講話）「公務員の仕事について、働くことについて」 [対象：中学生]	9	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

2 食の安全に関する情報発信

イベント等で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 16、表 17）。

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 18）。

表 16 イベント等の実施状況

実施回数	参加者数
3	30,852

表 17 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 『食中毒 正しい知識が 身を守る』	9,100
リーフレット	食品衛生講習会テキスト	7,000
	手洗いの手順	10,000
	食の安全安心メールマガジン	5,000
	アニサキス	5,000

表 18 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）	
8,818	緊急情報（注意喚起情報）	8
	自主回収情報	187
	事業者向け情報	75
	イベント情報	15
	知ったク!!食の情報	48
	食品衛生いろはの「い」	8

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
