

**令和 5 年度
大阪府食品衛生監視指導計画
実施結果**

令和 6 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	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	2
3 食中毒発生防止対策	3
4 食品表示対策	3
5 一斉監視事業	4
第3 食品等の試験検査	5
1 試験検査の結果	5
2 現場検査の結果	7
3 食品衛生法以外の検査結果	7
4 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 自主的な衛生管理の促進	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	9

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	9
1	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員	9
2	食品関係者	9
第7	消費者・事業者への普及啓発活動	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	10

「令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画」に基づき、大阪府が実施した監視指導等の実施結果について、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5年度大阪府食品衛生監視指導計画」を令和5年3月に策定しました。

本計画の実施にあたっては、「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。）及びその施設に対し、監視指導や食品等の試験検査並びに消費者及び事業者に対し、食品衛生に関する普及啓発に取り組みました。

＜大阪府の食品衛生に係る基本方針（5つの柱）＞

- ・ 食品による危害（食中毒、異物混入等）発生の防止
- ・ 食品等の規格基準、食品表示基準の遵守徹底
- ・ 発生が懸念される健康被害への対策（汚染実態調査等）
- ・ 事業者自らが実施する衛生管理の促進（HACCP、大阪版食の安全安心認証制度）
- ・ 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

2 実施期間及び体制

(1) 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

(2) 実施区域

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）

ただし、食品表示法に関する業務のうち、品質事項に関する大阪府域事業者に係る業務の実施は、大阪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

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53,994施設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、食品衛生責任者等資格者の未届、食品の取扱い不備、設備不備等2,311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 監視延施設数

業種	保健所・ 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	
	計画数	実施数	計画数	実施数	計画数	実施数	計画数	実施数
食品衛生法								
許可を要する業種	11,213	14,188	16,347	18,233	27	33	-※1	584
届出を要する業種	1,460	1,987	18,248	18,639	-※2		-※2	
食鳥処理法								
食鳥処理業	47	33	-※2		-※2		-※1	292
届出食肉販売業	4	5	-※2		-※2		-※2	
計	12,724	16,213	34,595	36,872	27	33	-	876
総実施数							53,994	

※1 随時実施するため、計画数の策定なし

※2 当該業種の施設なし

2 食中毒等健康被害発生状況

令和5年度は、府内で11件の食中毒が発生し、その患者数は144名でした。病因物質別では、ノロウイルスが発生件数、患者数ともに最も多く、それぞれ6件、97名でした。

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234件の事例について調査を行いました(表2、表3)。

表2 月別発生状況

発生月	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	0	2	1	1	1	1	0	0	2	3	0
患者数	0	0	24	1	1	30	4	0	0	43	41	0

表3 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	6	97	0
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	2	15	0
サルモネラ属菌	1	30	0
アニサキス	1	1	0
動物性自然毒	1	1	0
計	11	144	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

飲食店において、鶏肉を生食することによるカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、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を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に指導を行いました。

(2) 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

集団給食施設、飲食店等に対し、その原因となり得る食肉、生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いと食品の十分な加熱や殺菌の実施について指導を行いました。

(3) ノロウイルスによる食中毒対策

調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染によるノロウイルス食中毒の発生を防止するため、集団給食施設、飲食店、食品製造施設等に対し、食品取扱者の健康管理の徹底、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した。

(4) その他の食中毒対策

患者数の多い食中毒の発生を防止するため、大量調理施設（学校、病院、社会福祉施設、仕出し屋等）に対し、HACCPの概念に基づき策定されている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を防止するため、ふぐを取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 40,030 品目の食品を確認した結果、延べ 333 品目、690 件の食品表示基準違反を発見しました（表4）。違反事例については、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 612 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		82
原産地または原料原産地表示		121
アレルギー表示		49
添加物表示		66
期限表示		27
保存方法		34
製造者等の名称・住所		71
栄養成分表示		47
その他	衛生事項	107
	品質事項	73
	保健事項	13
計		690

5 一斉監視事業

(1) 夏期、年末一斉監視事業

食品の温度管理に特に注意が必要な夏期及び食品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 5,612施設
 - うち違反摘発数 延べ172施設（食品衛生法関係 320件）
- (イ) 点検食品数 10,142品目
 - うち違反摘発数 64品目（食品衛生法関係 3件、食品表示法関係 117件）
- (ウ) 試験検査検体数 食品衛生法関係 628検体、食品表示法関係 201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 5,098施設
 - 点検食品数 4,784品目
 - うち違反摘発数 食品衛生法関係：延べ205施設（239件）
 - 食品表示法関係：延べ38施設（52品目）
- (イ) 試験検査検体数 食品衛生法関係 365検体、食品表示法関係 138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3日～1月26日 ※閉庁日除く）

いわゆる「健康食品」による健康被害の未然防止及び表示の適正化を図るため、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26施設、455品目について調査したところ、8施設、19品目で表示不備（疑い含む）が確認されたため、製造施設に対する口頭指導、指導票の交付又は表示責任者を管轄する自治体への情報回付を行いました。

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検査

食品分類	検査項目	予定数		実施数		違反数
			うち輸入食品		うち輸入食品	
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査	1,073	-	725	70	0
	理化学検査	114	9	110	28	0
	残留農薬	18	-	18	11	0
魚介類及びその加工品	微生物学検査	207	-	270	32	0
	理化学検査	128	40	141	53	0
	放射性物質	12	-	16	-	0
農産物及びその加工品	微生物学検査	208	30	414	86	0
	理化学検査	63	45	125	67	0
	残留農薬	198	111	197	110	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	127	-	127	4	0
	理化学検査	83	-	83	-	1
	残留農薬	10	-	10	-	0
清涼飲料水等	微生物学検査	26	-	26	1	0
	理化学検査	26	-	50	8	0
その他の食品	微生物学検査	323	25	401	8	0
	理化学検査	248	72	154	69	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	73	-	73	13	0
計		2,963	332	2,962	560	1

表5-2 広域監視センターが行った検査

食品分類	検査項目	予定数		実施数		違反数
			うち輸入食品		うち輸入食品	
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査	-	-	5	-	0
魚介類及びその加工品		-	-	1	-	0
農産物及びその加工品		-	-	24	4	0
その他の食品		45	-	50	-	0
計		45	-	80	4	0

表5-3 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
			うち輸入食品		うち輸入食品	
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査	43	-	13	-	0
	理化学検査	3	-	5	-	0
魚介類及びその加工品	微生物学検査	543	-	480	30	1
	理化学検査	109	-	53	20	0
農産物及びその加工品	微生物学検査	62	-	63	3	0
	理化学検査	89	15	123	37	0
	残留農薬	60	15	60	20	0
その他の食品	微生物学検査	54	-	101	-	0
	理化学検査	4	-	10	2	0
計		967	30	908	112	1

表5-4 羽曳野食肉衛生検査所が行った検査（と畜検査を除く）

食品分類	検査項目	予定数		実施数		違反数
			うち輸入食品		うち輸入食品	
肉類・卵類及びその加工品	理化学検査	10	-	10	-	0
計		10	-	10	-	0

検査項目の内容

検査項目	目的・内容
微生物学検査	食品汚染の指標や食中毒の原因となる微生物の検査等(細菌数、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、使用基準が定められている物質の検査や、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等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ための検査

2 現場検査の結果

食品の温度測定、施設設備のふきとりやA T P検査等を実施し、食品の取扱いや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ました（表6）。

表6 現場で行った検査

検査項目	実 施 数				
	保健所	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
細菌検査	44	167	782	62	68
理化学検査	271	3,966	1,116	2,290	1,102
計	315	4,133	1,898	2,352	1,170

検査項目の内容

検査項目	内 容
細菌検査	細菌数、黄色ブドウ球菌、大腸菌群、腸管出血性大腸菌、大腸菌等
理化学検査	温度、A T P検査、照度、湿度、残留塩素等

3 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7）。なお、B S E（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。

(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 と畜場法及び食鳥処理法に基づく検査数と廃棄状況

	検査数	とさつ・解体の禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	5,918	0	1	4,846
成鶏	655,373	2,237	2,134	0

4 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おいて、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）。なお、違反品が府管外で加工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		71
行政処分件数		3
調査実施件数 ^{※1}		162
探知の経路	監視によるもの	0
	検査によるもの	10
	届出によるもの	81
	他県等 ^{※2} からの通知によるもの	71

※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

措置月	名称	違反の内容	措置状況	備考
7月	ゴム製手袋	食品衛生法第18条第2項違反 ・器具の材質別規格違反 (溶出試験 亜鉛の不適合)	輸入者に 販売禁止命令	国のモニタリング 検査により発見
11月	牛乳	食品衛生法第13条第2項違反 ・乳等一般の成分規格違反 (抗生物質含有)	製造者に 回収命令	収去検査により 発見
11月	ゴム製手袋	食品衛生法第18条第2項違反 ・器具の材質別規格違反 (溶出試験 亜鉛、蒸発残留物の不適合)	輸入者に 販売禁止命令	国のモニタリング 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		748
内訳	腐敗・変敗	9
	カビ	19
	異味・異臭	45
	変色・変質	4
	異物混入	151
	有症事例	353
	安全性への疑義	35
	食品の取扱い	47
	施設の衛生	47
	その他	38

相談によるもの

情報相談処理件数		17,097
内訳	安全性への疑義	100
	食品の取扱い	277
	施設の衛生	286
	営業	13,058
	模擬店	2,468
	H A C C P	489
	その他	419

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事業者対象の講習会やセミナー等を通じて、H A C C Pの取組に対する支援を62回実施し、4,382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36件ありました。自主回収情報は食の安全安心メールマガジンで府民に発信し、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、食品衛生監視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に出席し、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H A C C Pに沿った衛生管理及び食品表示に関する講習会を74回実施し、6,141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206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・事業者への普及啓発活動

1 衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施

消費者に対し、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するため、食品衛生及び食品表示に関する講習会を62回実施し、1,632名が参加しました。

また、消費者、事業者、行政等が相互理解を深めることを目的とし、情報及び意見交換（以下「リスクコミュニケーション」という。）を実施しました（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
7月27日	食の安全安心体験学習会 [対象：小学生とその保護者]	21	食品衛生監視員の仕事や食中毒予防等に関する講義、意見交換、クイズ、質疑応答、アンケート
9月5日	食の安全教室 [対象：高校生]	44	食中毒予防のポイントの講義、手洗い教室、意見交換、質疑応答等
11月6日	食の安全安心シンポジウム 「食品中の放射性物質と復興の歩み」	95	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12日	食の安全教室 [対象：高校生]	39	食中毒予防のポイントの講義、手洗い教室、意見交換、質疑応答等
2月2日	食の安全安心シンポジウム 「食品添加物を考える」	100	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月8日	出前授業 [対象：中学生]	10	生き物が食べ物になる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

食中毒予防啓発キャンペーンやイベント等での啓発を7回実施し、1,709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やタペストリーの展示等を行い、消費者及び事業者への啓発活動を行いました。また、普及啓発動画を作成し、動画共有サイトを通じて発信する等、広く情報発信に努めました（表12）。

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	作成数量等
ポスター	食中毒予防啓発ポスター 「清潔は 最上級の おもてなし」	7,980
	食中毒予防啓発ポスター 「あカンピロバクター」(もずやん)	300
リーフレット	食の安全安心メールマガジン	40,000
	アニサキス	11,000
	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
	営業届出制度が始まります	8,000
	あカンピロバクター	8,000
	食品衛生講習会テキスト(別冊)	3,000
	食中毒予防の3原則/手洗いの手順 ・英語版・韓国朝鮮語版・中国語(簡体字)版 ・中国語(繁体字)版・ベトナム語版	データ作成
家庭でできる食中毒予防6つのポイント ・英語版・韓国朝鮮語版・中国語(簡体字)版 ・中国語(繁体字)版・ベトナム語版	データ作成	
タペストリー	食の安全安心メールマガジン	1種類
	大阪版食の安全安心認証制度	1種類
	食中毒の要点	2種類
	アニサキス食中毒	2種類
	おいしく安全にお肉を食べよう	2種類
	生で食べたらかん!ピロバクター	2種類
	手洗いの手順	1種類
動画	手洗いに関するクイズ	動画共有サイトで配信 (視聴回数5万回以上)

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)	
9,548	緊急情報(注意喚起情報)	15
	自主回収情報	194
	事業者向け情報	60
	イベント情報	39
	知ったク!食の情報	53
	食品衛生いろはの「い」	9

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
