（監視指導計画）

　食中毒等飲食に起因する危害の発生防止、違反・不良食品等の排除を図るため、大阪府食品衛生監視指導計画（監視指導計画）を策定し、食品関係施設に対する監視指導や食品の試験検査、食品衛生検査施設における検査の信頼性確保のほか、食品衛生監視員に対する研修等を実施した。

　なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、食品関係施設に対する監視指導や食品の試験検査、食品衛生監視員に対する研修等の事業については、一部を休止又は縮小して実施した。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　○根拠法令

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　食品衛生法

食品表示法

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　(旧)大阪府ふぐ処理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（臨検）

　　監視指導計画に基づき、食品衛生監視員（表１）が 仕出し弁当調製施設を始めとする大量調理施設や社会福祉施設等の集団給食施設、広域流通食品製造施設等の重点監視対象施設を中心に監視（臨検）を実施し、違反・不良食品等及び施設の摘発、排除、改善に努めた（表２）。

　　このほか、HACCPに沿った衛生管理手法の導入・取組推進のため、食品製造施設や大量調理施設等の監視指導時、事業者対象のセミナーや個別相談会等を通じて、HACCPの普及と事業者の自主衛生管理の向上に努めた（表３）。

表１　食品衛生監視員数（令和4年3月31日現在）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 保健所(９か所) | 食品衛生広域監視センター | 羽曳野食肉衛生検査所 | 中央卸売市場食品衛生検査所 | 食鳥検査センター | その他 | 計 |
| 53 | 21 | 10 | 10 | 8 | 21 | 123 |

表２　監視（臨検）の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和元年度 | 令和２年度 | 令和３年度 |
| 営業施設数 | 73,422 | 65,462 | 42,537 |
| 監視延べ施設数 | 79,707 | 64,403 | 57,215 |
| 監視による違反・不良食品等摘発数 | 2 | 1 | 0 |
| 監視による違反・不良施設摘発数 | 2 | 1 | 0 |
| 無許可営業摘発数 | 65 | 240 | 28 |
| 無届出営業摘発数 |  |  | 1 |

表３　HACCP導入・取組支援事業の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和元年度 | 令和２年度 | 令和３年度 |
| 実施回数 | 35 | 47 | 27 |
| 受講者数 | 824 | 772 | 2,169 |

２　試験検査

　　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、試験検査を実施した（表４・表５）。

また、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、回収等の措置を講じた。

なお、違反品が府外で生産、製造、加工等が行われていた場合には、速やかに関係機関に通報した（表６）。

表４　試験検査の実施状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 令和元年度 | 令和２年度 | 令和３年度 |
| 検査検体数（検査項目数） | 22,306（80,506） | 8,703（30,019） | 12,281（44,599） |
| 試験検査による違反・不良食品等摘発数うち、衛生規範※逸脱摘発数※令和3年6月1日廃止 | 47（43） | 10（8） | 6（3） |

表５　表４のうち地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所において実施した試験検査

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 検査項目 | 検体 | 実施数 | 違反摘発数 | その他の摘発数 |
| ●法令遵守状況の監視を目的とする検査 |
| 残留農薬 | 農産物、飲用乳 | 114(58) | 0 | - |
| 残留動物用医薬品 | 食肉、魚介類、飲用乳 | 99(16) | 0 | - |
| 添加物（甘味料、保存料、漂白剤、酸化防止剤、乳化剤、発色剤） | 輸入食品、夏期・年末に流通する食品等 | 148(28) | 1 | - |
| 添加物（防かび剤） | バナナ | 9(9) | 0 | - |
| 放射性物質 | 農産物、魚介類 | 27 | 0 | - |
| 組換え遺伝子 | 大豆加工品 | 16 | 0 | - |
| アレルギー物質 | 特定原材料含有の可能性がある加工食品 | 43(9) | 0 | - |
| 理化学規格 | 飲用乳 | 19 | 0 | - |
| 理化学規格（食品以外） | 器具・容器包装、おもちゃ | 45(4) | 0 | - |
| 検査項目 | 検体 | 実施数 | 違反摘発数 | その他の摘発数 |
| 細菌規格 | 液卵、食肉製品、魚介類、魚肉ねり製品、飲用乳、冷凍食品等 | 171(15) | 1 | - |
| クドア | ヒラメ | 15(4) | 0 | - |
| ●指導基準等の遵守状況の監視を目的とする検査 |
| 衛生規範、衛生指標菌 | 洋生菓子、水 | 27 | - | 3 |
| ●実態調査（食中毒対策）を目的とする検査 |
| 腸管出血性大腸菌 | 食肉、生食用野菜、漬物、チーズ、給食食材、そうざい等 | 235(15) | - | - |
| カンピロバクター | 食肉、生食用野菜、給食食材、そうざい等 | 218(15) | - | - |
| サルモネラ属菌 | 食肉、生食用野菜、給食食材、そうざい、洋生菓子等 | 236(15) | - | - |
| 腸炎ビブリオ | 魚介類、魚介類加工品 | 27 | - | - |
| リステリア | 輸入冷凍野菜 | 15(15) | - | - |
| セレウス菌群 | おから | 8(7) | - | - |
| ウイルス（ノロウイルス、A型肝炎ウイルス） | 二枚貝（かき等） | 22 | - | - |
| 動物性自然毒（ふぐ毒） | ふぐ | 6 | - | - |
| クドア | マグロ | 15(10) | - | - |
| 衛生指標菌（一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌） | 漬物、ゆでめん、和生菓子、パン、おから等 | 80 | - | - |
| ●実態調査（環境汚染物質対策）を目的とする検査 |
| PCB、有機スズ化合物（TBTO） | 魚介類、牛乳 | 30(9) | - | - |
| 計 | 1,625(229) | 2 | 3 |

( )内は輸入品を再掲

表５のうち食品中に残留する農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、放射性物質に係る健康危害防止対策として実施した試験検査の詳細は次のとおりである。

（１）農薬

　　ア　流通している農産物及びその加工品等に残留する農薬の検査を実施した。

　　　　99検体（内訳：国産41検体、輸入58検体）

　　イ　産地直送農産物に残留する農薬の検査を実施した。

　　　　10検体

　　ウ　飲用乳に残留する有機塩素系農薬の検査を実施した。

　　　　10検体

（２）動物用医薬品（合成抗菌剤、駆虫剤等）

　　　飲用乳、食肉及び魚介類に残留する合成抗菌剤、駆虫剤等の検査を実施した。

　　　119検体（内訳：飲用乳45検体、食肉18検体、魚介類56検体）

（３）PCB

　　　牛乳10検体

（４）放射性物質

　　　流通食品における放射性セシウムの検査を実施した。

　　　27検体（内訳：魚介類4検体、農産物23検体）

表６　表５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 |

３　一斉取締り

（１）夏期一斉取締り

　　　夏期に多発する食中毒や食品等による事故の未然防止に努めた（7月1日～7月31日）。

ア　監視延べ件数　　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

（２）年末一斉取締り

　　　年末に多く流通、製造される食品等による事故の未然防止に努めた（12月1日～12月31日）。ア　監視延べ件数　　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）

４　庁内他課との合同監視

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（衛生事項、保健事項）、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3課が連携し、健康食品の製造施設及び販売施設に対して監視指導を行った。

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品目について表示不備（疑い含む）が確認されたため、改善を指導した。

５　食品衛生専門監視事業

　　令和2年4月からの加工食品の栄養成分表示完全義務化にあたり、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所と共同で、栄養成分に係る試験検査体制構築の検討を行った。検討を行うにあたっては食品、計10検体の栄養成分について試験的な定量検査を実施した。

６　食品衛生検査施設における業務管理事業

　　地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所、食品衛生広域監視センター、中央卸売市場食品衛生検査所、羽曳野食肉衛生検査所及び食鳥検査センターにおける検査業務を管理するため、標準試薬等の購入、内部点検の実施、外部精度管理調査への参加、検査機器の保守点検等を実施した。

７　食品衛生監視員の研修

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、食品衛生及び食品表示に関係する法令や食中毒処理に関する内容について研修を実施した。

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た。

８　食品衛生広域監視センターにおける監視事業

　広域的に流通する食品等の製造施設や大量調理施設等を重点的に、HACCPに沿った自主衛生管理の取組支援及び適正表示の推進に取り組んだ。

そのほか、食品衛生指導のための試験、検査等を行い、科学的根拠に基づいた指導や事業者からの相談対応に努め、食中毒発生時には保健所と連携を図り、調査や原因究明等に努めた。

（１）監視実施状況

監視指導計画に基づき、広域流通食品製造施設や大量調理施設等の重点監視対象施設を中心に監視を実施し、事業者が作成した衛生管理計画とその実施状況を確認して助言指導を実施した。また、違反・不良食品の摘発、排除及び改善に努めた（表７）。

表７　監視実施状況（延べ施設数）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 令和２年度 | 令和３年度 |
| 食品衛生法で許可の必要な業種 | 5,162 | 3,255 |
| 食品衛生法で許可を要しない業種 | 2,754 | 588 |
| 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律で許可又は届出の必要な業種 | 16 | 9 |
| (旧)大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例で許可の必要な業種 | 109 | 113 |
| 計 | 8,041 | 3,965 |

（２）食中毒対応

　管内で発生した食中毒疑い事案に対し、管轄保健所と連携し調査支援を行った。（表８）

　表８　食中毒対応件数

|  |  |
| --- | --- |
| 発生月 | 件数 |
|  4月 | 1件 |
|  6月 | 2件 |
| 11月 | 1件 |
| 計 | 4件 |

（３）食中毒予防啓発

ア　貝毒による食中毒予防対策

　　　　通年で府内沿岸等に設置している貝毒による食中毒啓発予防の看板について、例年の貝毒発生シーズンの前に、適切に設置されていることを確認した。令和3年度は、規制値（4MU/g）を超える貝毒の発生がみられず、府民に対し、自生する二枚貝の採取自粛要請は行われなかった。

イ　毒きのこによる食中毒予防対策（9月～11月）

　　　　毒キノコによる食中毒を防ぐために、食中毒予防啓発ポスターを作成した。作成したポスターは、府内の自然公園、野外活動センター等、約90か所に掲示し、府民への周知啓発を行った。

ウ　ふぐによる食中毒予防対策（12月～2月）

　釣ったふぐを自己調理することにより起こる食中毒を防ぐために、食中毒予防啓発ポスターを作成した。作成したポスターは、府内の釣り場、釣具店、漁業組合等約60か所に掲示し、府民への周知啓発を行った。

（４）検査状況

ア　収去検査

府内の食品関連事業者が製造・調理した食品を対象として、一般細菌、大腸菌群及び黄色ブドウ球菌の収去検査を実施し、不良食品の排除に努めた（表９）。

表９　収去検査実施検体数及び検査項目数

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 | 不良食品の摘発数 |
| 細菌検査 | 64 | 192 | 0 |

イ　現場検査

施設の拭き取りやATP検査等を実施し、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た。

そのほか、違反が発見された食品の製造施設において原因究明のための検査を実施し、再発防止に努めた（表10）。

表10　現場検査実施検体数及び検査項目数

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 検体数 | 検査項目数 |
| 細菌検査 | 105 | 403 |
| 理化学検査 | 1,196 | 1,196 |
| 計 | 1,301 | 1,599 |

　　ウ　精度管理の実施

　　　　食品衛生検査施設における信頼性確保のため、内部精度管理を実施するとともに、一般財団法人食品薬品安全センター秦野研究所が行う外部精度管理調査（技能試験）に参加した。

　　　　外部精度管理調査参加項目：一般細菌数測定検査、大腸菌群検査、黄色ブドウ球菌検査、

　　　　　　　　　　　　　　　　　食品添加物検査Ⅰ（着色料）

（５）食品表示対策

食品製造・流通・販売業者等の食品関連事業者に対し、食品表示法等に基づき7,424品目の表示確認を行った。その結果、延べ103件の食品表示基準違反等を発見し、食品関連事業者への指導及び関係機関への情報回付等を行った。

政令市・中核市内の府域事業者に対しては、政令市・中核市の表示部局と協力して監視を行い、食品表示の適正化に努めた。

（６）衛生教育

食中毒予防対策やHACCPに沿った衛生管理等について関係営業者等を対象に衛生教育を実施し、食品衛生知識の啓発に努めた。

実施回数　　21回（「衛生管理計画の個別相談会」16回を含む。）

　　　受講者数　　146名（「衛生管理計画の個別相談会」35名を含む。）

（７）調査研究

収去検査において大腸菌群が検出された洋生菓子の原因究明を行うとともに、実験的に汚染させた器具から製品への汚染の移行度合について調査研究を行った。