

令和5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の信頼性確保	8
第 2 監視指導の実施に関する事項	9
1 監視指導に関する基本的事項	9
2 重点的に監視指導を実施する事項	9
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 違反発見時の対応	1 3
6 食中毒等健康被害発生時の対応	1 4
7 災害発生時における食品衛生監視活動	1 4
第 3 事業者自らが実施する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 事業者自らが実施する衛生管理の促進	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	18
2 食品関係者	18
3 食品衛生指導員	18
別表1 監視実施計画表	19
別表2 施設区分・立入予定回数	20
別表3 検査実施計画	21
参考資料1 監視指導実施機関の窓口	22
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	23
用語集	24
令和4年度監視指導計画からの主な変更点	31

※本文中に★がついている語句については、用語集（24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5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）

大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例★（以下「ふぐ条例」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）

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

食品等の成分規格[★]（農産物の残留農薬を含む。）[★]、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、府内に流通する食品を検査[★]し、製造・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・セブテンプリンクタータ[★]（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、府内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) 事業者自らが実施する衛生管理の促進（HACCP[★]に沿った衛生管理の取組支援、大阪版食の安全安心認証制度[★]の普及推進等）

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、事業者が衛生管理計画[★]及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録を適切に作成できるよう助言・指導を行うとともに、HACCP[★]に沿った衛生管理[★]を適切に運用しているか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自らが実施する衛生管理の推進に努めます。

(5) 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及び適切な情報の提供（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。

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（以下「食の安全推進課」という。）[★]、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。

(1) 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、公表
- イ 事業の企画、立案
- ウ 庁内関係部局、国や他自治体等との連絡調整
- エ 食品衛生、食品表示及び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、調査研究
- カ 食品衛生検査施設における試験検査の信頼性確保

(2) 保健所

食品等関係施設の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等を行います。

- 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 事業者自らが実施する衛生管理の促進（H A C C Pに沿った衛生管理の取組支援）
- エ 食中毒（疑いを含む。）、違反・不良食品等に係る調査
- オ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供や相談対応、リスクコミュニケーションの実施
- カ 収去^{*}検査
- キ 食品の輸出要件の適合確認及び衛生証明書の発行
- ク 食品衛生に関する調査研究

(3) 広域監視センター

食品等関係施設の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を重点的に専門性の高い監視指導を行います。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、集団給食施設等の監視指導
- イ 事業者自らが実施する衛生管理の促進（H A C C Pに沿った衛生管理の取組支援）
- ウ 施設の衛生確保に係る施設・設備等の検査
- エ 収去検査
- オ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供・相談対応、リスクコミュニケーションの実施
- 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、食品等の試験検査や監視指導等を行います。

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[★]等、市場内施設の監視指導

ウ 事業者自らが実施する衛生管理の促進（H A C C Pに沿った衛生管理の取組支援等）

エ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供・相談対応、リスクコミュニケーションの実施

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や異常の有無の判別検査）やと畜場及びと畜場内にある食肉処理施設の監視指導等を行います。

ア と畜検査（生体検査、内臓検査、枝肉[★]検査、精密検査等）

イ 試験検査

- ・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

ウ と畜場及び場内食肉処理施設の監視指導

エ 事業者が行うH A C C Pに沿った衛生管理の指導や検証

オ 衛生講習会の開催、食品衛生及び食品表示に関する情報提供・相談対応、リスクコミュニケーションの実施

カ 食肉の輸出要件の適合確認及び衛生証明書の発行

キ 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。）において、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）や大規模食鳥処理場及び大規模食鳥処理場内にある食鳥肉処理施設の監視指導等を行います。

ア 食鳥検査（生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査、精密検査）

イ 試験検査

- ・食鳥肉の細菌検査

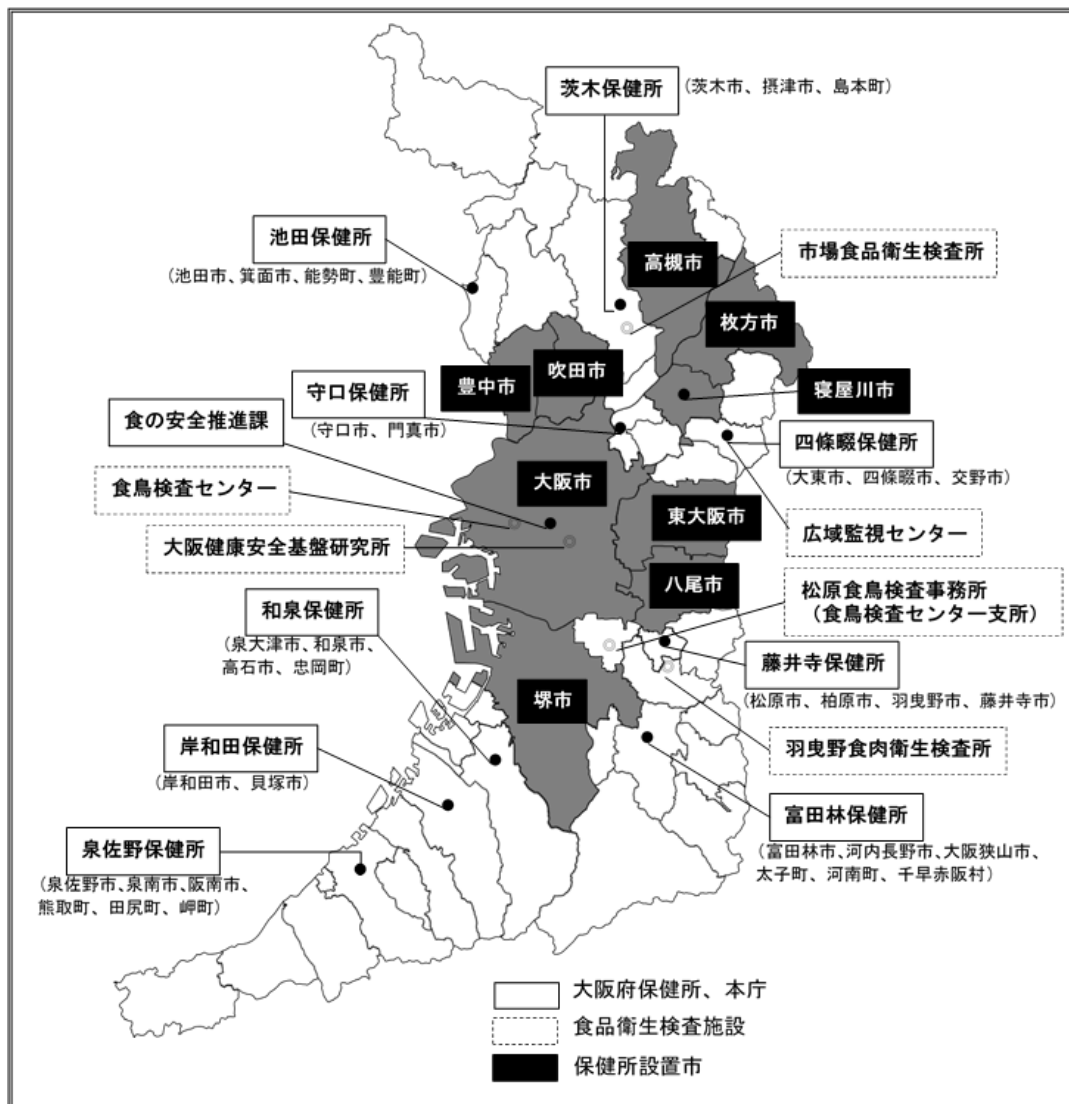
- ・ 衛生確保に係る施設・設備の検査
- ウ 大規模食鳥処理場及び場内食鳥肉処理施設の監視指導
- エ 事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の指導や検証
- オ 衛生講習会の開催、食品衛生に係る情報提供、リスクコミュニケーションの実施
- カ 食鳥肉衛生に関する調査研究

(7) 大阪健康安全基盤研究所

府の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

監視指導計画の実施機関の配置図



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法違反発見時等、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。また、府内で許可の相互乗り入れを行っている自動車や露店の事業者に対する監視指導や違反発見時の対応は、関係自治体と連携して行います。

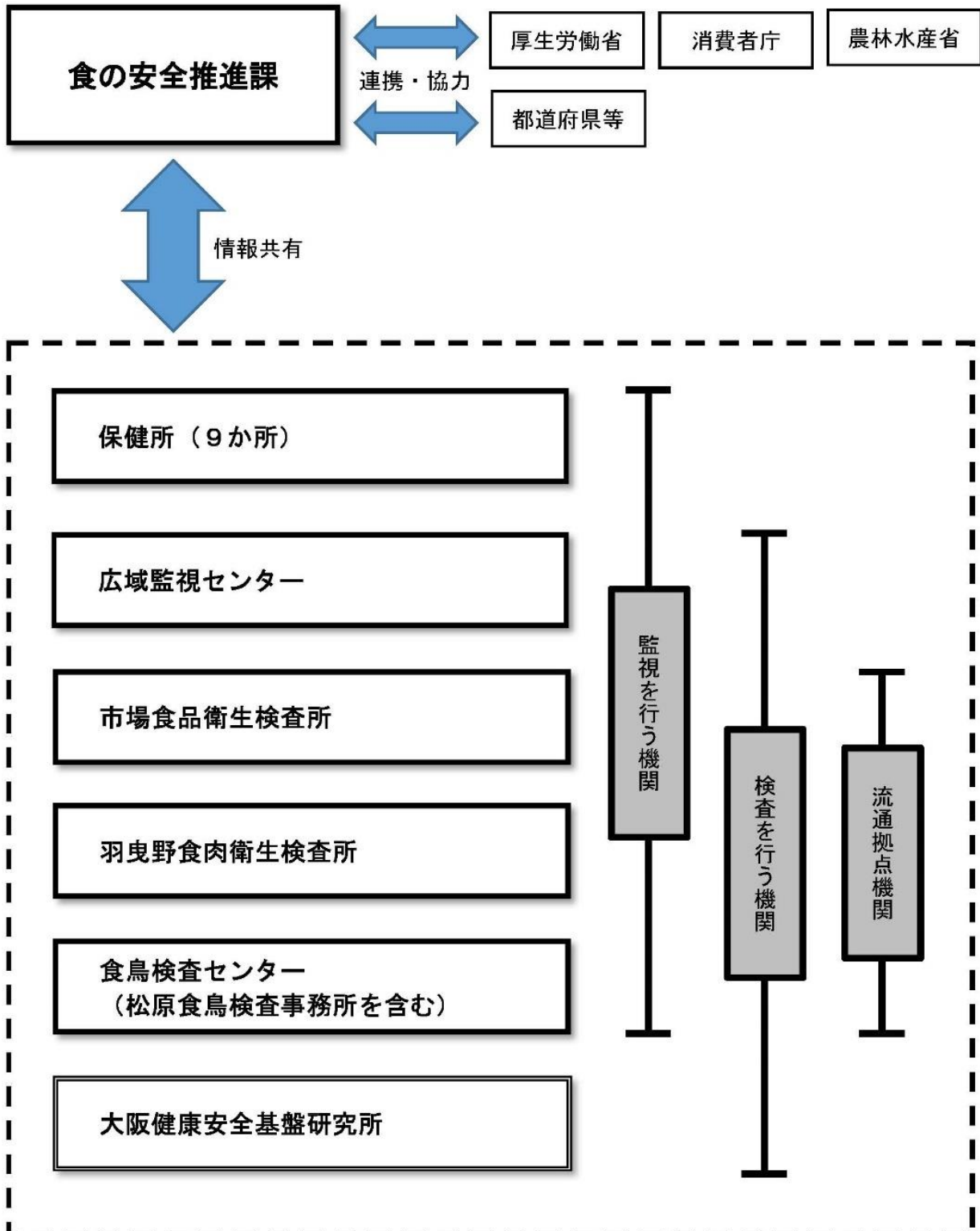
(6) 庁内関係部局

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、消費者行政等に関する各部局と情報の共有及び連携を図ります。

(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。

大阪府の監視指導計画実施機関と関係機関の連携体制図



5 食品衛生検査施設における試験検査の信頼性確保

- (1) 各食品衛生検査施設の検査部門では、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) 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、食品衛生法で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、法令の遵守徹底を指導します。
- (4) 食品衛生法の改正により経過措置期間中に新たに許可取得が必要となった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。
- (5) 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、H A C C Pに沿った衛生管理の取組支援に努めるとともに、適切に運用しているか監視指導等により確認を行います。
- (6) 設備・器具の拭き取り検査等を行い、製造や調理の各工程における衛生管理を科学的に検証し、個々の施設に応じた指導を行います。

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又は届出をせずに営業している施設には、必要な手続きや設備基準等について厳重に指導を行い、速やかに是正させます。

(2) HACCPに沿った衛生管理の取組支援

事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。事業者自身がHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう、取組状況の確認を行うとともに、助言・指導を行います。

ア 事業者の規模や業務実態に応じた取組支援を行います。

イ 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て、HACCPに沿った衛生管理に対する事業者の理解を深めます。

ウ 集団給食等大量調理施設には、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に沿った衛生管理への見直しを促します。

(3) 食中毒発生防止対策

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、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、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指導します。

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ため、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、飲食店、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。その原因の多くが、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 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、食品衛生法及びふぐ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。

カ 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、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。

(4) 食品表示対策

食品等の表示は府民の食品選択における情報源として欠かせないものであることから、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。また、アレルギー物質や食品添加物などの検査を行い、不適正な表示の食品がないか確認を行います。

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。併せて、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・合理的な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。

(5) 健康食品の安全性確保

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

庁内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、指定成分等含有食品[★]を製造・加工する事業者には、製造又は加工基準並びに食品表示基準の遵守徹底を指導します。

(6) 輸入食品等の安全性確保

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。

(8) 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度[★]の適切な運用の確認

合成樹脂が使用された器具・容器包装について、原材料の使用状況や製造の管理状況等を確認し、法令遵守の徹底を指導します。

3 監視指導の実施方法

(1) 対象施設及び立入回数

府内にある食品等関係施設^{別表1}に対して、計画的に監視指導を行います。

なお、取り扱う食品の特殊性や取扱量、流通の広域性、危害発生リスク、食中毒や違反の発生状況等を考慮して^{別表2}のとおり施設区分を定め、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）関連施設等重点的に監視を行う施設（重点監視施設）には、広域監視センターを中心に積極的に立入りをを行います。また、重点監視施設以外の施設（一般監視施設）については、営業に係る許可申請や届出時等に適宜立入りをを行います。食品の流通拠点の施設（流通拠点施設）については、施設の開場日に随時監視指導を行います。

(2) 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

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。

(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別表3のとおり定め、計画的に行います。

5 違反発見時の対応

- (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

(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。

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や指定成分等含有食品を取り扱う事業者から健康被害情報の届出があった際には、原因究明のための調査を迅速に行い、必要に応じて医師等関係者や庁内関係部局と連携を図ります。また、厚生労働省に遅滞なく報告し、健康被害の拡大を防ぎます。

(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

大阪府食の安全安心推進条例第19条に基づき、食品によるものと疑われる重大な健康被害が発生し、調査の結果、当該食品によるものである蓋然性が高く、かつ、健康被害が拡大するおそれのある場合、その情報を積極的に公表します。その際、情報提供のあり方が風評被害を生じさせないなど適切なものとなるよう、必要に応じて、大阪府食品健康被害防止審議会★を開催し、専門家の助言を得ます。

7 災害発生時における食品衛生監視活動

災害発生時は、避難所その他の臨時食事提供施設及び食材の衛生監視等を行い、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 事業者自らが実施する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、事業者自らが実施する衛生管理を促進します。

2 事業者自らが実施する衛生管理の促進

- (1) HACCPに沿った衛生管理の取組支援として、監視指導や講習会、相談対応、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に沿った衛生管理に対する事業者の理解を深め、規模や業務実態に応じた適切な運用ができるよう、助言・指導を行います。
- (2) 大阪版食の安全安心認証制度を活用し、事業者自らが実施すべき衛生管理等の取組を促進します。
- (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、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

食品衛生法及び食品表示法に基づく自主回収報告制度★の周知を図ります。また、実際に食品衛生法に違反又は違反の疑いのある食品等、並びに食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品等について、事業者が自主回収に着手した場合は、遅滞なく保健所等に届出を行うよう指導します。事業者から届出のあった自主回収情報は国に報告します。

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) 年度途中に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5年度の監視指導計画の実施結果については、令和6年6月末までにホームページで公表します。
- (4) 令和5年度に実施する食品等の試験検査結果、一斉取締りの実施結果等については、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、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発信により、食品衛生及び食品表示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、健康被害の未然防止を図るため、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ます。

- ア 食中毒予防の3原則、つけない（手洗い、器具の洗浄消毒）、増やさない（適切な温度で保管し、調理後は常温で長時間放置せずなるべく早く食べる）、やっつける（中心部までよく加熱する）を実践する。
- イ 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。
- ウ アニサキスによる食中毒発生のリスクを低減するため、魚を生食する際は、新鮮なものを選ぶ、内臓は速やかに取り除き生では食べない等の対策を行う。
- エ ふぐの素人調理は行わない。
- オ 府海域で二枚貝が毒化している時は府海域の天然の二枚貝を採取しない、食べない。
- カ キノコ、植物は素人判断で採取しない、食べない、人にあげない。
- キ 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。

ク 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・食品安全の取組への協働・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、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、事業者名、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*

- (1) 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、国の開催する研修、全国食品衛生監視員研修会等への参加により、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に沿った衛生管理の適切な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、平常時から事故発生に備え、初動対応の確認やケーススタディによる研修を行います。

2 食品関係者

- (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。また、大阪府食の安全安心メールマガジンを活用して、食品衛生の知識を学べる情報を発信します。
- (2) 施設の衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者に対して、食品衛生責任者実務講習会や監視指導を通して、食品衛生に関する知識の普及啓発を図ります。

3 食品衛生指導員*

保健所の食品衛生監視員は、食品衛生指導員が巡回指導等を通じて、地域の事業者自らが実施する衛生管理を推進できるよう、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。

監視実施計画表

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	
	施設数	計画数	施設数	計画数	施設数	計画数	施設数	計画数
食品衛生法								
許可を要する 業種	32,394	11,213	109	16,347	3	27	2	—※3
届出を要する 業種	9,735	1,460	113	18,248	0	0	0	0
と畜場法								
と畜場	0	0	0	0	1	—※3	0	0
食鳥処理法								
食鳥処理業※1※2	47	47	0	0	0	0	1	—※3
届出食肉販売業 ※1	6	4	0	0	0	0	0	—※3
合計	42,182	12,724	222	34,595	4	27	3	0

(令和4年11月末時点)

※1 食鳥処理法で許可又は届出が必要な業種

※2 休止の届出があった施設を除く

※3 と畜検査、食鳥検査と併せて随時実施する分を除く

施設区分・立入予定回数

区分	施設	対象施設の要件	立入予定回数	主な実施担当
重点 監視 施設	2025年日本国際博覧会 (大阪・関西万博) 関連施設	仕出し、弁当調製、ホテルなど、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)に関連する可能性がある施設	年1回 以上	広域監視センター
	大規模食品製造施設	惣菜、菓子、調味料など広域的に流通する食品の製造施設、遺伝子組換え食品*又は同種の原料を取り扱う施設		
	規格基準設定食品製造施設	牛乳、乳製品、アイスクリーム類、冷凍食品、食肉製品、生食用食肉(牛肉)、液卵、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含む)		
	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		
	学校給食関連施設	学校給食センター、パン製造施設、米飯調製施設		
	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		
	浅漬製造施設	1日最大100kg以上製造する施設		
	カット野菜製造施設	非加熱摂取食品を製造する施設		
	健康食品製造施設	いわゆる健康食品を製造する施設		
	食肉処理施設	ジビエを処理する施設		
	ふぐ処理施設(水産製品製造施設、魚介類販売店)	水産製品製造施設、魚介類販売店等でふぐを処理する施設		
	大規模小売店	バックヤードキッチン有する施設		
	違反食品製造施設	令和3年度、令和4年度中に違反食品を製造した施設		
	不良食品の原因施設、衛生管理不良施設	令和4年度中に不良食品の原因となった施設、衛生管理不良を確認した施設		
	食中毒原因施設	令和3年度、令和4年度中に食中毒の原因となった施設		
	HACCPに基づく衛生管理を実施する施設	上記のうち、HACCPに基づく衛生管理を実施する施設	3年に 1回以上	広域監視センター
	集団給食施設 (高齢者福祉施設、学校、保育園、幼稚園、認定こども園等(病院・診療所を除く))	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		広域監視センター 保健所
	中小規模調理施設	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100~299食提供する施設		広域監視センター
	容器包装製造施設	ポジティブリスト制度対象となる容器包装を製造する施設		
	病院給食施設	医師により管理される施設	年1回 以上	
焼肉店、焼き鳥店、鳥料理店	令和3年度、令和4年度中に未加熱又は加熱不十分な状態で喫食する食肉の提供を確認した施設(飲食店)			
食肉販売店	飲食店等において未加熱で喫食される可能性のある食肉を販売する施設(認定小規模食鳥処理施設*等)			
寿司店	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(飲食店)	3年に 1回以上	保健所	
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)	ふぐを処理する施設(飲食店)			
一般 監視 施設	重点監視施設以外の施設		適宜	
流通 拠点 施設	中央卸売市場の場内施設		随時	市場食品 衛生検査所
	と畜場の場内施設			羽曳野食肉 衛生検査所
	大規模食鳥処理場の場内施設			食鳥検査センター

検査実施計画

食品分類	検査項目	検査予定数
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌等）	1,116
	理化学検査（PCB、添加物等）	145
魚介類及びその加工品	微生物学検査（腸炎ビブリオ、ノロウイルス、自然毒、寄生虫等）	750
	理化学検査（ヒスタミン、合成抗菌剤、水銀、TBTO等）	237
	放射性物質★	12
農産物及びその加工品	微生物学検査（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）	270
	理化学検査（添加物、アフラトキシン等）	152
	残留農薬	258
	放射性物質	5
乳・乳製品・アイスクリーム類	微生物学検査（サルモネラ属菌、クロノバクター属菌★、リステリア等）	127
	理化学検査（合成抗菌剤、PCB等）	93
清涼飲料水等	微生物学検査	26
	理化学検査	26
その他の食品	微生物学検査	422
	理化学検査（添加物、アレルギー物質等）	252
	放射性物質	21
器具及び容器包装・おもちゃ	理化学検査	73
計		3,985

うち輸入食品（再掲）

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	微生物学検査（リステリア等）、理化学検査（添加物）、残留農薬	(216)
その他の食品	微生物学検査、理化学検査（添加物、アレルギー物質等）	(97)
小計		(362)

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検査

監視指導実施機関の窓口（保健所）

名称	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、河南町、太子町、千早赤阪村
和泉保健所	和泉市府中町6-12-3	0725-41-1382	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	072-422-5683	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

監視指導実施機関の窓口（保健所以外）

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3-3	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（令和 2 年から令和 4 年まで）

病因物質		令和 2 年		令和 3 年		令和 4 年	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
総数		11	79	10	78	7	39
細菌	ブドウ球菌	2	25			1	12
	腸管出血性大腸菌						
	その他の病原大腸菌						
	ウェルシュ菌	1	10				
	セレウス菌			1	4		
	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	5	19	2	6	2	7
	赤痢菌						
	その他の細菌						
	複合汚染	1	13				
ウイルス	ノロウイルス			4	65	2	16
寄生虫	クドア	1	11				
	アニサキス	1	1	3	3	1	1
化学物質							
自然毒	植物性自然毒					1	3
	動物性自然毒						
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実施す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危害要因の分析、②重要管理点（CCP）の決定、③管理基準（CL）の設定、④モニタリング方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥検証方法の設定、⑦記録と保存方法の設定

HACCPに沿った衛生管理 コーデックスHACCPの7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」と、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があります。食品等事業者は業種やその規模に応じて、いずれかの衛生管理を実施する必要があります。

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、くるみ、小麦、そば及び落花生（ピーナッツ）の計8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、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20品目について表示を奨励しています。なお、くるみについては、令和7年3月31日まで経過措置期間です。

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、からしなの9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、使用の有無が不明等の場合は「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

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です。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組を評価し、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組、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54条及び食品衛生法施行令第8条第1項の規定に基づき、営業の施設についての公衆衛生の見地からの必要な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の基準等を定める条例です。

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。

大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例（ふぐ条例） 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細菌の一種です。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。加熱や乾燥に弱い細菌ですが、少量の菌数でも発症します。

き

危害 食品中に含まれる有害な微生物等の生物学的、化学的又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、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、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-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 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る細菌です。現在、数カ国の先進国でのみ汚染された調製粉乳によるクロノバクター属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、クロノバクター属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 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 食品衛生法第58条及び食品表示法第10条の2に基づき、食品等事業者が食品衛生法等の違反又はその疑いがあるとして食品等を自主回収するときは、回収に着手した旨及び回収の状況を行政に届け出なければならないとされています。届け出された自主回収情報は、国のホームページ上で一元的に公表されます。

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、厚生労働省令で定める基準を参酌し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です。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ブラックコホシユ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 食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等関係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 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥処理場において、食用となる鶏、あひる、七面鳥等を一羽ずつ検査することをいいます。この検査は食鳥検査員が行い、検査に合格した食鳥のみが流通します。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、医薬品医療機器等法、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事業者自らが実施する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 営業者（器具又は容器包装を製造する営業者、食鳥処理の事業及び公衆衛生に与える営業が少ない営業を営む者を除く。）は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担うものとして食品衛生責任者を定めることが、食品衛生法施行規則別表第17で規定されています。食品衛生責任者は、施設の衛生管理に関して営業者に対し必要な意見を述べるよう努めるとともに、営業者の指示に従い、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基準や食品等事業者が守るべき衛生上の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を設けています。

食品等事業者 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、器具・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 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る細菌です。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。

と畜検査 と畜場法に基づき、と畜場において、食用とするためにと畜・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、安全な食肉のみが流通します。

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 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。

認定小規模食鳥処理施設 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律で規定される食鳥処理羽数が各年度30万羽以下であって、都道府県知事等の認定を受けた食鳥処理施設です。公的な食鳥検査は免除されていますが、食鳥処理衛生管理者が異常の有無を確認すること、確認の結果を都道府県知事等に報告することが義務付けられています。

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4年度監視指導計画からの主な変更点

頁	令和5年度	令和4年度																											
19	<p>別表1 監視実施計画表</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">業種</th> <th colspan="2">保健所・ 広域監視センター</th> </tr> <tr> <th>施設数</th> <th>計画数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品衛生法</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>許可を要する業種</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>届出を要する業種</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>(略)</p>	業種	保健所・ 広域監視センター		施設数	計画数	食品衛生法			許可を要する業種			届出を要する業種			<p>別表1 食品等関係施設数</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">業種</th> <th>保健所・ 広域監視センター</th> </tr> <tr> <th>施設数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品衛生法</td> <td></td> </tr> <tr> <td>許可を要する業種</td> <td></td> </tr> <tr> <td>届出を要する業種</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ふぐ処理業 (一部再掲)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>許可及び届出を 要しない業種</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>(略)</p>	業種	保健所・ 広域監視センター	施設数	食品衛生法		許可を要する業種		届出を要する業種		ふぐ処理業 (一部再掲)		許可及び届出を 要しない業種	
業種	保健所・ 広域監視センター																												
	施設数	計画数																											
食品衛生法																													
許可を要する業種																													
届出を要する業種																													
業種	保健所・ 広域監視センター																												
	施設数																												
食品衛生法																													
許可を要する業種																													
届出を要する業種																													
ふぐ処理業 (一部再掲)																													
許可及び届出を 要しない業種																													
	<p>【変更点】</p> <p>監視計画数の項目を新設しました。適宜監視を実施する施設等、計画数の算定が困難な業種に関しては計画から除外しました。</p>																												
20	<p>別表2 施設区分・立入予定回数</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>施設</th> <th>対象施設の要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>重点監視施設</td> <td>2025年 日本国際博覧会 (大阪・関西 万博) 関連施設</td> <td>仕出し、弁当調製、ホテル など、2025年日本国際 博覧会(大阪・関西万博) に関連する可能性がある施設</td> </tr> </tbody> </table> <p>(略)</p>	区分	施設	対象施設の要件	重点監視施設	2025年 日本国際博覧会 (大阪・関西 万博) 関連施設	仕出し、弁当調製、ホテル など、2025年日本国際 博覧会(大阪・関西万博) に関連する可能性がある施設	<p>別表2 施設区分・立入予定回数</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>施設</th> <th>対象施設の要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	区分	施設	対象施設の要件	(略)																	
区分	施設	対象施設の要件																											
重点監視施設	2025年 日本国際博覧会 (大阪・関西 万博) 関連施設	仕出し、弁当調製、ホテル など、2025年日本国際 博覧会(大阪・関西万博) に関連する可能性がある施設																											
区分	施設	対象施設の要件																											
(略)																													
	<p>【変更点】</p> <p>2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)開催に向け、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)に関連する可能性がある施設の項目を新設しました。</p>																												

頁	令和5年度	令和4年度																																										
21	<p>別表3 検査実施計画</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="300 286 651 353">食品分類</th> <th data-bbox="651 286 746 353">検査項目</th> <th data-bbox="746 286 898 353">検査予定数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="300 353 898 405">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	食品分類	検査項目	検査予定数	(略)			<p>別表3 検査実施計画</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="927 286 1257 353">食品分類</th> <th data-bbox="1257 286 1337 353">検査項目</th> <th data-bbox="1337 286 1489 353">検査予定数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 353 1489 405">●大阪健康安全基盤研究所で実施する検査</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 405 1489 456">(略)</td> </tr> <tr> <th data-bbox="927 456 1257 524">食品分類</th> <th data-bbox="1257 456 1337 524">検査項目</th> <th data-bbox="1337 456 1489 524">検査予定数</th> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 524 1489 575">●市場食品衛生検査所で実施する検査</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 575 1489 627">(略)</td> </tr> <tr> <th data-bbox="927 627 1257 694">食品分類</th> <th data-bbox="1257 627 1337 694">検査項目</th> <th data-bbox="1337 627 1489 694">検査予定数</th> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 694 1489 745">●羽曳野食肉衛生検査所で実施する検査</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 745 1489 797">(略)</td> </tr> <tr> <th data-bbox="927 797 1257 864">食品分類</th> <th data-bbox="1257 797 1337 864">検査項目</th> <th data-bbox="1337 797 1489 864">検査予定数</th> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 864 1489 916">●食鳥検査センターで実施する検査</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="927 916 1489 967">(略)</td> </tr> </tbody> </table>	食品分類	検査項目	検査予定数	●大阪健康安全基盤研究所で実施する検査			(略)			食品分類	検査項目	検査予定数	●市場食品衛生検査所で実施する検査			(略)			食品分類	検査項目	検査予定数	●羽曳野食肉衛生検査所で実施する検査			(略)			食品分類	検査項目	検査予定数	●食鳥検査センターで実施する検査			(略)		
	食品分類	検査項目	検査予定数																																									
(略)																																												
食品分類	検査項目	検査予定数																																										
●大阪健康安全基盤研究所で実施する検査																																												
(略)																																												
食品分類	検査項目	検査予定数																																										
●市場食品衛生検査所で実施する検査																																												
(略)																																												
食品分類	検査項目	検査予定数																																										
●羽曳野食肉衛生検査所で実施する検査																																												
(略)																																												
食品分類	検査項目	検査予定数																																										
●食鳥検査センターで実施する検査																																												
(略)																																												
	<p>【変更点】 大阪府の各検査所で実施している収去検査等を統一しました。各検査所が個々の状況に応じて随時行う現場検査等は、検査予定数の計上対象外としました。</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

