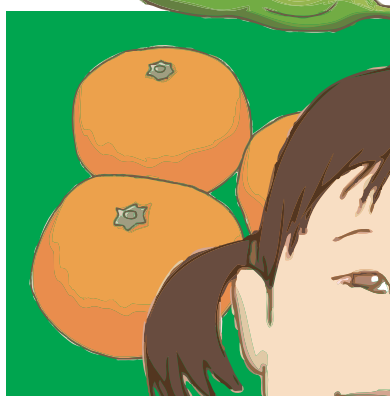
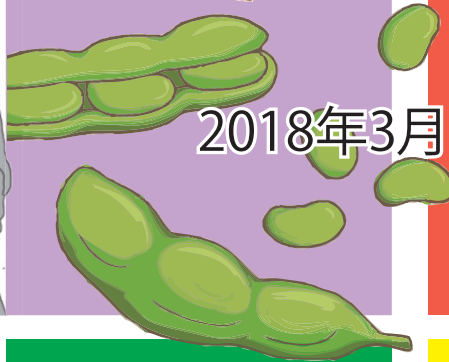
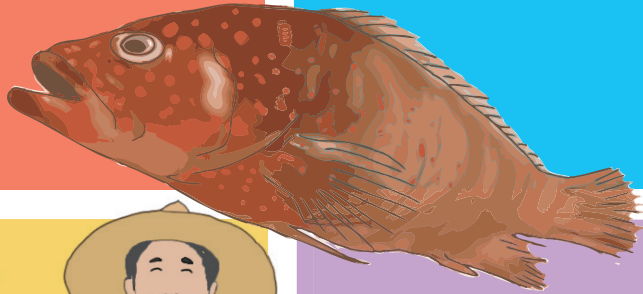
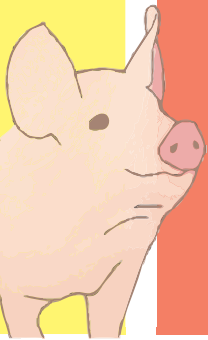
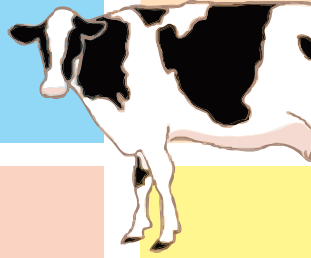


第3期

食

# 大阪府 の安全安心 推進計画

(2018年度～2022年度)



# 第1章

## 推進計画策定の基本的な考え方

- 1 推進計画策定の趣旨
- 2 目指すべき姿
- 3 推進計画の基本的事項
  - (1) 推進計画の位置づけ
  - (2) 推進計画の期間
  - (3) 推進計画の変更、進捗状況の検証及び公表

# 第1章 推進計画策定の基本的な考え方

## 1 推進計画策定の趣旨

大阪府では、府民の健康を守るため、食品関連事業者\*、府民の方々等と共に協力し、食の安全安心の確保に取り組むことを目指して、2007年3月に「大阪府食の安全安心推進条例」(以下「条例」という。)を制定しました。

この条例に基づき、2008年3月に5カ年計画として「大阪府食の安全安心推進計画」(以下「推進計画」という。)を策定、また、2013年3月に第2期推進計画を策定し、庁内関係部局と連携しながら、生産から消費までの各段階における食の安全安心の確保に関する施策を着実に推進してきました。

大阪は、昔から「食の都」と呼ばれ、独自の食文化を築いてきました。大阪を訪れる国内外の観光客の更なる増加や「ラグビーワールドカップ2019」及び「関西ワールドマスタースゲームズ2021」の開催、「2025日本万国博覧会」の誘致に向け、大阪の魅力である「食」をPRする上でも、食の安全性を確保していく必要があります。

また、食品流通のグローバル化や健康意識の高まり、新たな食品表示制度の施行、国際標準の衛生管理手法であるHACCP\*制度化に向けた動きなど、府民の食を取り巻く環境は大きく変化しています。

そこで、将来を見据えて、社会情勢の変化に伴う新たな課題を踏まえ、食の安全安心の確保に関する施策をより一層推進するため、第3期推進計画を策定します。



© 2014 大阪府もずやん

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 2 目指すべき姿

府民が安全で安心な食生活を送り、健康に暮らしていくためには、食に関わる様々な分野の人々が情報を共有し、相互理解と協力のもと、食の安全安心の確保に関する取組を進める必要があります。

大阪府は、条例で定めた基本理念を食品関連事業者や府民に広め、府、食品関連事業者、府民がそれぞれの責務・役割を認識し、互いに理解し、共に協力して食の安全安心の確保に取り組むことを目指します。

### 基本理念

食の安全安心の確保は

- 府民の健康保護が最重要との認識の下で取組を行う
- 生産から消費に至る各段階において科学的知見に基づき取組を行う
- 府・食品関連事業者・府民等の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション※）の促進により行う
- 府・食品関連事業者・府民の相互理解と協力の下に行う

### 関係者の責務・役割



生産から消費までみんなでつなぐ食の安全 築く安心

## 3 推進計画の基本的事項

### (1) 推進計画の位置づけ

推進計画は、食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に進めるために、条例第8条に基づき、「大阪府食の安全安心推進協議会」の意見を聴いて策定するものです。

「食育基本法」に基づき策定する「大阪府食育推進計画」や、「大阪府消費者保護条例」に基づき策定する「大阪府消費者基本計画」など、関係する計画等との連携を図りながら、各種施策を実施します。

### (2) 推進計画の期間

2018年4月から2023年3月までの5カ年計画とします。

### (3) 推進計画の変更、進捗状況の検証及び公表

推進計画は5カ年計画としていますが、必要に応じて随時見直し、計画に変更が生じた場合には公表します。

また、府、食品関連事業者及び府民が、食の安全安心の確保の取組について現状を把握し、課題等を共有することによって、その後の取組につなげるため、「大阪府食の安全安心推進協議会」に計画の進捗状況を報告し、実施状況の検証を行います。これらの状況についても、毎年度、公表します。

## 第2章

# 食の安全安心に関する現状と課題

- 1 社会的な背景と課題
  - (1) 食の安全安心に関する主な出来事
  - (2) 社会情勢の変化に伴う今後の課題
- 2 食の安全安心に関する府民意識
- 3 第2期推進計画の成果
- 4 重点課題



# 第2章 食の安全安心に関する現状と課題

## 1 社会的な背景と課題

これまで、食の安全安心を揺るがす事件・事故が起こるたびに、法改正や省庁の再編など健康危害の再発防止及び未然防止の対策が行われてきました。

食の安全安心に関する主な出来事及び社会情勢の変化に伴う今後の課題は以下のとおりです。

### (1) 食の安全安心に関する主な出来事

2003年には、BSE\*問題を契機として、国民の健康の保護を最重要とする基本理念のもと、「食品安全基本法\*」が施行されました。この法律により、食品の安全に「絶対」ではなく、リスクを科学的に評価し、管理する「リスク分析」という考え方が導入されました。

また、2009年、中国産冷凍餃子問題等を背景に、縦割り行政を見直し、消費者関連行政を一元化するため、消費者庁が発足しました。

2011年には、原子力発電所事故による食品への放射性物質汚染や牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒の死亡事件が発生し、食品に含まれる放射性物質や生食用食肉について、科学的根拠に基づき基準が設定されました。

第2期推進計画を策定した2013年4月以降においても、腸管出血性大腸菌O157やノロウイルス\*などの大規模食中毒事件の発生や冷凍食品への意図的な農薬混入事件、食品への相次ぐ異物混入事件など、食の安全安心を揺るがす事件・事故が発生しています。

参考) 年表 2000年以降の食に関する主な出来事

| 年月      | 内容   |
|---------|--|
| 2000年6月 | 加工乳による大規模食中毒事件   |
| 2001年9月 | 国内で初めてBSE（牛海綿状脳症）感染牛発見                                 |
| 12月     | 中国産冷凍野菜の残留農薬基準値超過                                      |
| 2002年2月 | 大手食品メーカーの牛肉偽装、その他産地偽装事件                                |
| 2003年7月 | 食品安全基本法施行。食品安全委員会発足                                    |
| 2004年1月 | 国内で高病原性鳥インフルエンザの発生                                     |
| 2006年5月 | 残留農薬等ポジティブリスト制度の導入                                     |
| 2007年1月 | 洋菓子工場での期限切れ原材料の使用問題                                    |
| 4月      | 大阪府食の安全安心推進条例施行  |
| 6月      | 牛肉コロッケ偽装事件   |
| 2008年1月 | 中国産冷凍餃子による有機リン中毒が発生                                    |
| 3月      | 大阪府食の安全安心推進計画の策定                                       |
| 9月      | 米の販売・加工業者による非食用米穀の食用転売の発覚<br>加工食品へのメラミン混入、自主回収         |
| 2009年9月 | 消費者庁の発足  |
| 2010年4月 | 口蹄疫の発生   |
| 11月～3月  | 国内9県で高病原性鳥インフルエンザの発生                                   |
| 2011年3月 | 東日本大震災での原子力発電所事故による食品への放射性物質汚染                         |
| 4月      | 焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌O111の食中毒事件                            |
| 7月      | 米トレーサビリティ法の施行  |
| 10月     | 生食用食肉の規格基準設定   |
| 2012年4月 | 食品中の放射性物質の新基準設定  |
| 7月      | 牛肝臓の生食禁止   |
| 8月      | 浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件                               |
| 12月     | 学校給食による食物アレルギー死亡事故                                     |
| 2013年3月 | 第2期大阪府食の安全安心推進計画の策定                                    |
| 7月      | BSE全頭検査の見直し  |
| 10月     | ホテルレストラン等でのメニュー偽装問題の発覚                                 |
| 12月     | 国内で製造された冷凍食品への農薬混入事件                                   |
| 2014年1月 | 給食用パンによるノロウイルスの食中毒事件                                   |
| 6月      | 景品表示法の改正による規制強化  |
| 7月      | 中国の食品加工業者による加工食品への使用期限切れ鶏肉使用事件<br>冷やしキュウリによるO157の食中毒事件 |
| 12月     | 異物混入食品映像のSNSによる拡散と異物混入事件の続発                            |
| 2015年4月 | 食品表示法の施行、機能性食品表示制度のスタート                                |
| 6月      | 豚肉の生食禁止  |
| 2016年1月 | 廃棄用食品の不正転売事件   |
| 4月・5月   | 鶏タタキ寿司によるカンピロバクターの食中毒事件                                |
| 2017年2月 | キザミのりによるノロウイルスの食中毒事件                                   |
| 4月      | 健康牛のBSE検査の廃止   |
| 9月      | 原料原産地表示に関する食品表示基準の改正                                   |

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料



## (2)社会情勢の変化に伴う今後の課題

### ア 食品表示法\*の施行

2015年4月、食品の表示をわかりやすくするために、3つの法律の表示に関するルールを一元化した「食品表示法」が施行されました。加工食品については、この法律に基づく食品表示基準\*の完全施行まで5年間の経過措置期間(2020年3月31日まで)が設定されました。

また、この法律で、生鮮食品や加工食品、サプリメントなどについて、科学的根拠に基づいた機能性を事業者の責任において具体的に表示できる機能性表示食品\*制度がスタートしました。

2017年9月には、全ての加工食品に原材料の産地表示を義務付けるよう食品表示基準\*の一部が改正され、2022年3月31日までの経過措置期間が設けられました。

府は、新たな食品表示制度について、食品関連事業者や府民への周知を図っていくとともに、今後の動向を踏まえ、適切に対応していく必要があります。

### イ 国際標準化を見据えた自主衛生管理の導入

安全な食品の提供は食品関連事業者\*の責務であり、食品関連事業者自らが自主的な衛生管理に取り組む必要があります。

国際的には、合理的で有効性が高い食品の衛生管理の手法としてHACCP\*(危害分析重要管理点)が広く普及しています。食品のグローバル化や2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催を背景に、国は、食品の安全性の向上や輸出促進を目指し、2018年をめどに、飲食店など全ての食品等事業者\*に国際標準であるHACCP導入を義務づける法改正を行う方針です。一方で、日本における食品等事業者へのHACCP普及率は約15%程度(2016年 厚生労働省調査)です。

HACCP制度化への対応と食中毒や異物混入のリスクを低減するために、HACCPに基づく自主衛生管理を推進することが必要です。

PICK UP!

HACCP(ハサップ)

これまでの衛生管理を基本としつつ、事業者自らが、原材料や製造方法などに応じて食中毒菌汚染や異物混入などのリスクを把握したうえで、原材料の仕入れから提供までの全工程の中で、それらを防止するために特に重要な工程を管理・記録することにより、食品の安全性を確保しようとする手法です。

メリット

- ◎安全性・品質の向上
- ◎従業員の衛生意識の向上
- ◎速やかな事故対応
- ◎クレーム・製品ロスの減少
- ◎信頼性の向上・販売先の拡大

## ウ 情報の氾濫

近年、インターネットの普及により、手軽に膨大な情報を得ることが可能になりました。また、誰でも自由に情報を発信できることから、なかには、食の安全性に関する誤った情報や科学的根拠に乏しい情報も見受けられます。

行政及び食品関連事業者は、食品の安全性に関する情報を適切にわかりやすく提供していくとともに、府民の方々は多くの情報の中から正しい情報を見極める力を身につける必要があります。

## エ 訪日観光客の増大

近年、海外から大阪を訪れる観光客が増加しています。各種国際大会の開催を控え、更なる増加が予想される訪日観光客を受け入れるため、これまで以上に食事における宗教上の慣習や食文化の違いに配慮していく必要があります。

大阪は、昔から「食の都」と呼ばれ、フグ料理をはじめ多彩な食文化を築いてきました。大阪の食文化を守り、訪日観光客に「大阪の食」をPRしていくうえで、飲食店や宿泊施設等における食の安全性を確保していくとともに、外国語による食の安全安心に関する情報発信の取組についても検討を行っていく必要があります。

## 2 食の安全安心に関する府民意識

府では、食の安全等に関する府民の意識を把握するため、2003年から継続して府民アンケートを実施してきました。

主な結果は以下のとおりです。

### ア 食品に対する安心と不安の傾向

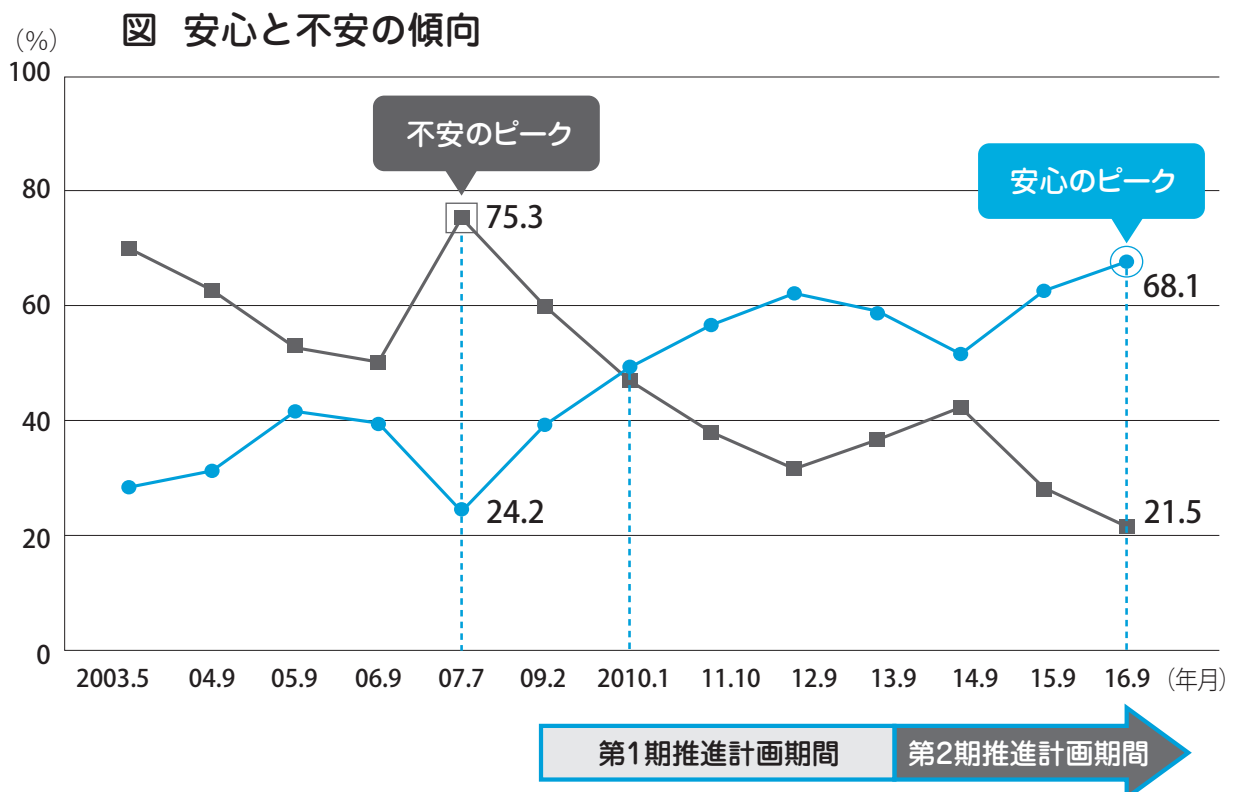
アンケートを開始した2003年以降、食品の安全性に「不安」を感じる府民の割合は、5割を超える高い値で推移しました。相次ぐ食品偽装問題が発覚した2007年、食品の安全性に「不安」を感じる府民の割合は75.3%とピークに達し、「不安」の割合が「安心」の割合を大きく超えました。

2007年4月の条例施行、2008年3月の第1期推進計画策定により、行政の施策や事業者の自主回収など情報提供の取組が進んだことから、2010年には、「不安」と「安心」の割合が反転しました。

その後、「安心」と感じる府民の割合は、少しずつ増加し、2013年から14年に飲食店メニュー等の偽装表示事件や意図的な農薬混入事件等が発生した影響により一旦は減少したものの、「安心」と「不安」の割合は反転することなく、2016年には、68.1%となり、これまでで最も高い割合となりました。

このように、「不安」の解消が進んだことは、府民の行政や事業者に対する信頼が定着してきた成果だと言えます。

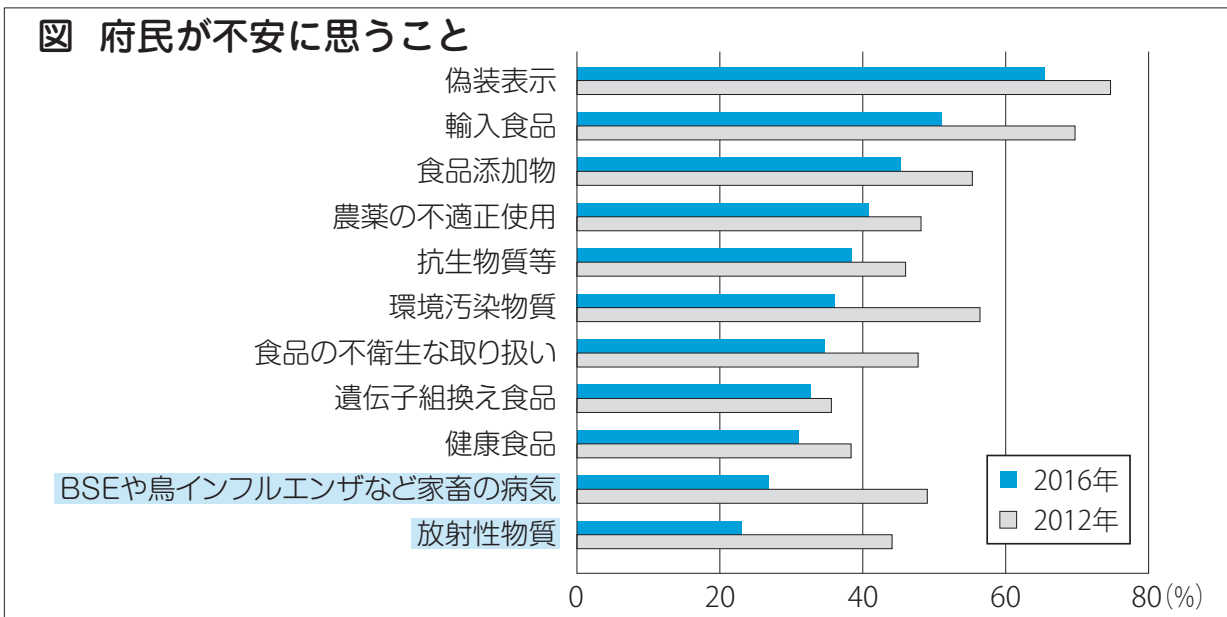
食の安全性に不安を感じる府民を減らしていくために、引き続き、計画的に食の安全性及び信頼性を確保する施策を展開させていくことが必要です。



## イ 府民が不安に思うこと

食の安全性に不安を持つ府民に対し、不安に思う項目を調査しました。「偽装表示」、「輸入食品」、「食品添加物」などが上位を占めています。府民の不安が高いこれらの項目について、不安解消に取り組む必要があります。

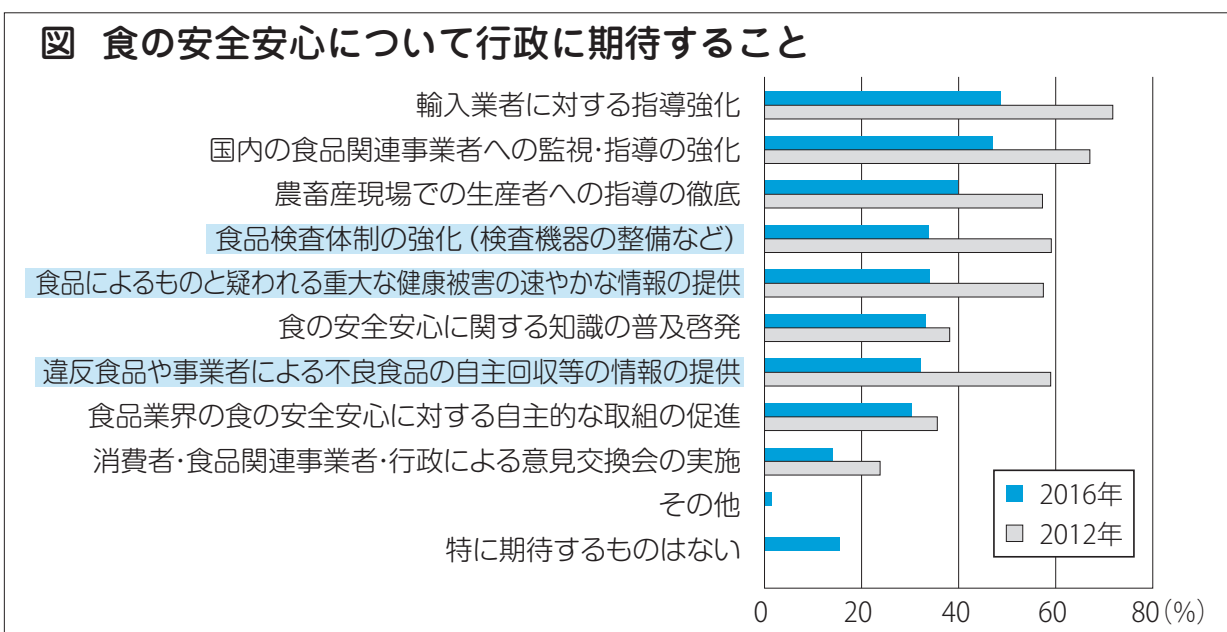
2016年と第2期推進計画を策定する前の2012年に実施した結果を比べると、特に、「家畜の病気」と「放射性物質」について、第2期推進計画の期間中に不安の解消が進んだと言えます。



## ウ 食の安全安心について行政に期待すること

府民は、行政に対し、輸入業者や国内の食品関連事業者、生産者への監視・指導の強化を期待していることがわかります。

一方、2016年は2012年に比べ、「検査体制」や各種「情報の提供」への期待が減少しています。これは、行政による放射性物質等の検査体制や情報提供が充実してきたことが一因であると考えられます。



1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 3 第2期推進計画の成果

第2期推進計画では、府民の「食の安全性の確保」と「食の信頼性の確保」を図るため、4つの施策の柱を設け、関係部局が連携して47の事業に取り組みました。主な取組成果については、次のとおりです。

### 府の4つの施策の柱

#### 1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保

##### 貝毒\*の監視と啓発指導

大阪湾や淀川の有毒プランクトンの発生状況に応じて、アサリ、アカガイ、トリガイ、シジミの貝毒検査を実施しました。貝毒が規制値を超えた場合は、漁業関係者への指導や府民にアサリ等を採取して食べないように、新聞などを通じて注意喚起を行いました。

##### 大阪府食品衛生監視指導計画に基づく監視

食品衛生に係る問題の発生時には、この計画に基づき、生肉による食中毒の防止対策や漬物製造施設への重点監視を実施するなど監視体制を強化しました。

##### 食品表示法に関する業務の一元化

食品表示法が施行されたことから、2016年度から3つの部署で行っていた業務を一元化し、保健所等の相談窓口及び監視指導体制を整備しました。

#### 2 健康被害の未然防止や拡大防止に関する施策の充実

##### 放射性物質の検査体制の整備

(地独)大阪健康安全基盤研究所(旧府立公衆衛生研究所)において、迅速に検査を行い、結果を報告できる体制を整備しました。また、保健所や食肉衛生検査所などにも放射性物質測定機器を導入し、食品のモニタリング検査を実施しました。

##### 冷凍食品への農薬混入事件

事件発生時には、緊急特別監視を実施するとともに、府民からの相談受付や検査体制を整備しました。また、府域自治体と連携し報道提供を行うなど迅速に対応しました。

### 3 情報の提供の促進

#### リスクコミュニケーションの促進

府民、食品関連事業者及び行政の相互理解を図るため、放射性物質や輸入食品、食品添加物など府民の関心の高いテーマをもとに、シンポジウムや意見交換会を開催しました。

#### 大阪府食の安全安心メールマガジン

緊急情報などを迅速に情報発信するツールとして、食の豆知識や事業者向けに手軽に衛生知識を学べる情報を提供するなど内容を充実させました。

### 4 事業者の自主的な取組促進

#### 大阪府食の安全安心顕彰制度

2013年1月から、条例に基づき、食の安全安心に関して特に優れた取組を行った事業者や消費者などを広く顕彰する制度をスタートさせました。

#### 大阪エコ農産物認証制度等

環境にやさしい農業に取り組む農業者を支援するため、認証制度に品質向上のための「自己点検シート(大阪版簡易GAP)」を導入するとともに、環境にやさしい生産技術の普及を行いました。

#### 大阪版食の安全安心認証制度

食品関連事業者の自主的な食の安全安心の取組を促すため、認証制度の普及を推進してきました。2017年10月に、認証基準をHACCP制度化に対応させるため、HACCPの考え方を取り入れたものに変更しました。



また、第2期推進計画で掲げた数値目標の達成状況は、下表〈数値目標の達成状況一覧〉のとおりです。数値目標を設定した17項目の内、目標を「達成」したのは11項目(64.7%)でした。

表〈数値目標の達成状況一覧〉

| 施策内容   | 2012年度<br>[第1期最終年度]                | 2016年度                             | 2017年度                             | 最終成果<br>(目標達成状況/<br>今後の方向性*2) |
|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 目標指標   | 実績                                 | 実績                                 | 目標<br>(最終目標)                       |                               |
| <b>施策の柱 1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保</b>             |                                    |                                    |                                    |                               |
| 鳥インフルエンザのサーベイランス<br>(府内養鶏農家の検査数)                 | 1回以上/施設                            | 1回以上/施設                            | 1回以上/施設                            | 達成 / -                        |
| 食品関係営業施設の監視指導<br>(監視施設目標数の達成率)                   | 95%                                | 105.4%                             | 100%以上                             | 達成 / →                        |
| 畜産物中の飼料添加物残留検査<br>(検査の実施数)                       | 府内酪農全戸<br>(生乳)<br>府内養鶏農家全戸<br>(鶏卵) | 府内酪農全戸<br>(生乳)<br>府内養鶏農家全戸<br>(鶏卵) | 府内酪農全戸<br>(生乳)<br>府内養鶏農家全戸<br>(鶏卵) | 達成 / 終了                       |
| アサリ等貝毒検査<br>(検査実施回数)                             | 5回                                 | 50回                                | 有害プランクトン<br>発生時実施                  | 達成 / -                        |
| アサリの貝毒モニタリング検査実施回数<br>(再掲)                       | 5回                                 |                                    |                                    |                               |
| 水産用医薬品の残留検査<br>(検査の実施数)                          | 20検体                               | 20検体                               | 20検体                               | 達成 / -                        |
| 流通食品の試験検査<br>(検査実施予定数の達成率)                       | 103%                               | 93.8%                              | 100%以上                             | 未達成 / →                       |
| 無承認無許可医薬品の排除<br>(いわゆる健康食品の買上検査件数)                | 18検体                               | 15検体                               | 20検体                               | 未達成 / →                       |
| 米のDNA品種判別検査<br>(米の検査数)                           | 20検体                               | 20検体                               | 20検体                               | 達成 / -                        |
| 巡回点検店舗における表示状況<br>(概ね正しく表示されている店舗)               | 79%                                | 90.3%                              | 90%                                | 達成 / →                        |
| <b>施策の柱 2 健康被害の未然防止や拡大防止に関する施策の充実</b>            |                                    |                                    |                                    |                               |
| 放射性物質の検査体制の整備<br>(検査実施数)                         | 597検体/年                            | 662検体/年                            | 500検体/年                            | 達成 / -                        |
| <b>施策の柱 3 情報の提供の促進</b>                           |                                    |                                    |                                    |                               |
| リスクコミュニケーションの実施<br>(セミナー・シンポジウム等の実施回数)           | 10回                                | 10回                                | 10回                                | 達成 / 変更                       |
| 大阪府食の安全安心メールマガジン<br>(登録者数)                       | 4,824名                             | 6,924名                             | 10,000名                            | 未達成 / ↑                       |
| 公開セミナーの開催<br>( (地独) 大阪健康安全基盤研究所 )<br>(開催回数、参加者数) | 3回 (150名)                          | 2回 (110名)                          | 2回 (300名)                          | 開催回数:達成<br>参加者数:未達成/-         |
| 食品衛生講習会等の実施*1<br>(講習会参加人数)                       | 16,592名                            | 17,865名                            | 20,000名                            | 未達成 / 変更                      |
| <b>施策の柱 4 事業者の自主的な取組促進</b>                       |                                    |                                    |                                    |                               |
| 大阪版食の安全安心認証制度の推進<br>(認証施設数)                      | 132施設                              | 195施設                              | 700施設                              | 未達成 / ↓                       |
| 大阪工コ農産物認証制度の推進<br>(認証面積)                         | 506ha                              | 556ha                              | 558ha                              | 達成 / ↑                        |

※1 2014年4月に枚方市が中核市へ移行したことに伴う減少あり

※2 ↑ :第3期推進計画において目標値を向上させる項目、→ :目標値を維持する項目、  
↓ :目標値を引き下げる項目、変更:目標指標を変更させる項目、 終了:事業を終了する項目  
- :事業は継続するが目標としては設定しない項目(15ページ最終段落参照)

目標「未達成」のうち、第1期推進計画の最終年度と比較して取組実績が「向上」したのは3項目(17.6%)、「横ばい又は減少」したのは3項目でした。これの項目について、目標未達成の理由と今後の方向性について、検討を行いました。

### 取組実績が「向上」した項目

|  |
|--|
| <p><b>大阪府食の安全安心メールマガジン(登録者数)</b></p> <p>メールマガジンでは、登録者が欲しい情報を選択して入手できるよう、「食に関する緊急情報」や「イベント情報」など情報を複数に区分して府民に提供しています。メールマガジンの普及活動や配信内容を充実させてきたことから、登録者数は順調に増加したものの、アドレス変更や解約による減少も影響し、目標を達成できませんでした。</p> <p><b>(今後の方向性)</b> 新たな購読者層を開拓するために、社会情勢の変化等に応じて柔軟に情報の区分を新設、変更し、配信内容を充実させます。</p>           |
| <p><b>食品衛生講習会等の実施(講習会参加人数)</b></p> <p>食品衛生や食品表示に関する正しい知識の普及啓発を図るため、府民・事業者に対し、食品衛生講習会等を実施しています。全体的に参加人数は増加したものの、事業者向け講習会の開催数が減少したこと、枚方市が中核市に移行したことに伴う参加人数の減少があったことから、目標達成には至りませんでした。</p> <p><b>(今後の方向性)</b> 自主衛生管理の推進や新たな食品表示制度の普及、食中毒予防知識の普及に向け、講習会の実施に努めるとともに、実習やグループワークを取り入れるなど内容の充実を図ります。</p> |
| <p><b>大阪版食の安全安心認証制度の推進(認証施設数)</b></p> <p>食の安全安心に取り組む食品関連事業者を支援し、府民に信頼される施設を増やすために、認証制度の普及を図っています。制度の認知度が低いことや認証を取得した施設が更新しなかったことから、認証施設数は微増となりました。</p> <p><b>(今後の方向性)</b> 認知度を上げるため、府民及び事業者に制度を積極的に普及するとともに、HACCPの導入支援として事業者への活用促進を図ります。</p>   |

### 取組実績が「横ばい又は減少」した項目

|   |
|---|
| <p><b>流通食品の試験検査(検査実施予定数の達成率)</b></p> <p>大阪府食品衛生監視指導計画に基づき、保健所、市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所等において、府内で流通する食品等の試験検査を実施しています。食肉衛生検査所で実施している牛肉の放射性物質検査数は牛の入荷実績によって大幅に変動するため、達成率が減少しました。</p> <p><b>(今後の方向性)</b> 検査実施予定数の達成率の計上方法について検討します。</p>                                      |
| <p><b>無承認無許可医薬品の排除(いわゆる健康食品の買上検査件数)</b></p> <p>健康食品について、医薬品成分の含有の有無を調べるため、健康食品を買上げし、検査を実施しています。欠品等の業者都合や府で対応が困難なクレジット決済等の電子決済の主流化により予定品目を買上げできないことがあるため、買上件数は目標件数の20件かそれを下回る結果となりました。</p> <p><b>(今後の方向性)</b> 購入先をインターネットのみでなく、店舗も検討し、今後も引き続き同程度の件数を目標に取り組みます。</p> |
| <p><b>公開セミナーの開催(参加者数)</b></p> <p>(地独)大阪健康安全基盤研究所は、府民を対象とした公開セミナーを開催しています。話題性のあるテーマを選びセミナーを開催していますが、募集人数に対して応募が少なく目標を達成することが出来ませんでした。</p> <p><b>(今後の方向性)</b> 府民を対象とした出前講座や学生を対象としたセミナーなども活用し、情報提供の機会を増やします。</p>  |

さらに、第2期推進計画の数値目標について、その達成状況を踏まえ、第3期推進計画において目標値を変更させる項目、事業を継続して実施するが目標としては設定しない項目、目標指標を変更させる項目等に整理しました。(14ページ表の「最終成果(今後の方向性)」欄参照)

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 4 重点課題

毎年行っている府民の意識調査の結果(10ページ参照)では、第1期及び第2期推進計画期間中に、食の安全性に不安を感じる府民の割合は少しずつ減少していきました。

今後も、府民の食の安全性に対する不安解消を図っていくため、食の安全安心を確保するための施策を、継続的かつ着実に実施する必要があります。

さらに、制度改正など今後の動向を踏まえた新たな課題(8ページ参照)に的確に対応していく必要があることから、第3期推進計画では、以下の課題に重点的に取り組みます。

- 新たな制度に基づく表示の適正化の推進
- 国際標準化を見据えた自主衛生管理の推進

# 第3章

## 食の安全安心の確保に関する施策

### 1 施策展開

- (1) 施策展開の方向性と施策の柱
- (2) 施策の体系と重点施策
- (3) 数値目標
- (4) 計画の見方

### 2 基本施策と取組ポイント

#### 施策の柱1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保

- (1) 監視指導
- (2) 食品等の試験検査
- (3) 新たな制度に基づく表示の適正化の推進〔重点施策〕

#### 施策の柱2 健康被害の未然防止や拡大防止

- (1) 情報の収集及び調査研究
- (2) 自主回収報告制度
- (3) 緊急時に迅速に対応できる体制の確保
- (4) 健康被害の拡大防止のための情報の公表

#### 施策の柱3 情報の提供の充実

- (1) リスクコミュニケーションの促進
- (2) 正確で分かりやすい情報の提供
- (3) 学べる機会の提供

#### 施策の柱4 事業者の自主的な取組の促進

- (1) 生産段階における支援
- (2) 国際標準化を見据えた自主衛生管理の推進〔重点施策〕
- (3) 顕彰の実施

# 第3章 食の安全安心の確保に関する施策

## 1 施策展開

### (1) 施策展開の方向性と施策の柱

第3期推進計画では、前章で整理した課題に対応し、目指すべき姿である「生産から消費までみんなでつなぐ食の安全 築く安心」を実現するため、条例の基本理念を踏まえた施策の柱を以下のとおり設定し、関係部局が連携して行う取組を明確にしました。

また、第2期推進計画に引き続き、行政の取組に加え、事業者の責務や消費者である府民の役割を明らかにしました。

#### 施策の柱 1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保

生産から消費に至る各段階において、関係法令に基づき監視指導や検査を行います。

#### 施策の柱 2 健康被害の未然防止や拡大防止

健康への悪影響を未然に防止するため、食品の安全に関する様々な情報の収集や試験研究を行うとともに、緊急時に迅速・的確に対応するため、危機管理体制を確保します。

#### 施策の柱 3 情報の提供の充実

食品の安全安心に関するリスクコミュニケーションや情報の提供により府民、食品関連事業者、行政等の相互理解を推進します。また、府民が自主的に学べる機会の提供や食育の推進を図ります。

#### 施策の柱 4 事業者の自主的な取組の促進

生産者、事業者が行う食の安全安心確保のための自主的な取組を支援します。

### (2) 施策の体系と重点施策

第2期推進計画で掲げた施策の継続を基本としつつ、4つの施策の柱に、13の基本施策を掲げ、基本施策に基づいて52の個別の取組事業を展開していきます。

また、重点課題(16ページ参照)に対応するため、2つの基本施策を「重点施策」(右図 **重点** 参照)として設定します。さらに、15の個別の取組事業を条例等に基づく大阪府の独自事業(右図 **犬** 参照)として位置づけ、推進していきます。



図〈施策の体系図〉

施策の柱

基本施策

個別の取組事業

〔府の取組/丸付き数字〕  
〔府関連施設の取組/◎〕

大阪府の独自事業  
(第2期推進計画から)  
★ 追加した事業 ◆ 充実させた事業

1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保

- (1) 監視指導
- (2) 食品等の試験検査
- (3) 新たな制度に基づく表示の適正化の推進 **重点**

- ① 大阪府内産農産物の安全安心確保
- ② 畜産物の安全対策
- ③ 家畜におけるO157等動物由来感染症の病原体保有状況調査 ★
- ④ 鳥インフルエンザのサーベイランス
- ⑤ 養殖生産安全対策
- ⑥ 大阪府食品衛生監視指導計画に基づく監視指導
- ⑦ と畜場・大規模食鳥処理場における食肉等の安全確保 ★
- ⑧ 大阪府内産農産物の安全安心確保
- ⑨ 貝毒の監視
- ⑩ 養殖生産安全対策
- ⑪ 大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品等の試験検査
- ⑫ 農畜水産物の生産過程における安全性の確保
- ⑬ 無承認無許可医薬品(いわゆる健康食品)に係る医薬品成分検査
- ⑭ 食品表示の適正化の推進 ◆
- ⑮ 健康食品関係施設への監視指導
- ⑯ 米のDNA品種判別検査による表示内容の確認
- ⑰ 食品表示ウォッチャー兼推進員制度の推進 ★
- ⑱ 新たな食品表示制度の普及啓発 ◆

2 健康被害の未然防止や拡大防止

- (1) 情報の収集及び調査研究
- (2) 自主回収報告制度
- (3) 緊急時に迅速に対応できる体制の確保
- (4) 健康被害の拡大防止のための情報の公表

- ⑰ 食品に関する相談の受付
- ⑲ 食中毒要因物質や化学物質などの食品への汚染実態調査
- ⑳ 食品監視指導のための調査研究 ★
- ㉑ 食の安全に関する研究の推進
- ㉒ 自主回収報告制度
- ㉓ 食中毒発生時の調査体制の整備
- ㉔ 災害発生時の体制の整備 ★
- ㉕ 健康食品等による健康被害相談への適切な対応
- ㉖ 貝毒発生時の体制の整備
- ㉗ BSE発生時の体制の整備
- ㉘ 鳥インフルエンザ発生時の体制の整備
- ㉙ 大阪府食の安全安心推進委員会の開催
- ㉚ 健康被害の拡大防止のための情報の公表

3 情報の提供の充実

- (1) リスクコミュニケーションの促進
- (2) 正確で分かりやすい情報の提供
- (3) 学べる機会の提供

- ⑳ リスクコミュニケーションの実施
- ㉑ 大阪府食品衛生監視指導計画策定時の意見募集
- ㉒ 府民ニーズの把握
- ㉓ ホームページやメールマガジン等による情報提供
- ㉔ 食中毒予防啓発キャンペーンの実施
- ㉕ 行政、企業等の主催するイベントでの情報発信
- ㉖ 食の安全に関する情報発信
- ㉗ 食品衛生講習会等の実施
- ㉘ 消費者団体等の活動内容の発表
- ㉙ 学校関係者に対する食物アレルギーの研修の実施 ★
- ㉚ 第3次大阪府食育推進計画に基づく食育の推進

4 事業者の自主的な取組の促進

- (1) 生産段階における支援
- (2) 国際標準化を見据えた自主衛生管理の推進 **重点**
- (3) 顕彰の実施

- ④ 農業安全使用講習会の実施
- ④ 大阪府農業管理指導士の育成・研修の開催 ★
- ④ 農産物の安全安心を守る研究と技術的支援 ★
- ④ 畜産の安全対策の普及 ★
- ④ 養殖場等に対する魚類防疫に関する講習会の実施
- ④ 大阪エコ農産物認証制度の推進
- ◎ 環境農林水産技術支援のためのセミナーの開催
- ◎ 農林水産業、畜産業、農産加工等に係る技術相談等の対応
- ◎ 食品関連実験室の活用
- ④ HACCPの導入支援 ◆
- ④ 食品衛生に関する知識習得の支援 ◆
- ④ 大阪版食の安全安心認証制度の推進 ◆
- ④ 食品衛生指導員制度への支援
- ④ 大阪府食の安全安心顕彰制度に基づく顕彰 ◆
- ④ 食品衛生関係優良施設等の表彰

- 1 基本理念
- 2 現状と課題
- 3 基本施策
- 施策展開
- (1) 生産から消費
- (2) 健康被害防止
- (3) 情報の提供
- (4) 事業者支援
- 4 取組体制
- 5 付属資料



### (3) 数値目標

計画の進捗状況を把握するため、成果目標1項目と15の取組事業(16項目)について数値目標を設定します。このうち新たに設定した新規目標は8項目です。(下表 ★ 参照)

表〈数値目標一覧〉

| 目標指標                                  | 基準値<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|---------------------------------------|-------------------|----------------|------------------|
| <b>成果目標</b>                           |                   |                |                  |
| ★ 食の安全性に不安を感じる府民の割合                   | 21.5%             | —              | 15%以下            |
| <b>施策の柱 1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保</b>  |                   |                |                  |
| ★ 畜産農家に対する監視指導<br>(監視施設数)             | 全施設               | 全施設            | 全施設              |
| ★ 養殖場に対する監視指導<br>(監視施設数)              | 24施設              | 24施設           | 24施設             |
| 食品関係営業施設の監視指導<br>(監視施設目標数の達成率)        | 105.4%            | 100%以上         | 100%以上           |
| 流通食品の試験検査<br>(検査実施予定数の達成率)            | 93.8%             | 100%以上         | 100%以上           |
| 無承認無許可医薬品の排除<br>(いわゆる健康食品の買上検査件数)     | 15検体              | 20検体           | 20検体             |
| 巡回点検店舗における表示状況<br>(概ね正しく表示されている店舗割合)  | 90.3%             | 88%(注)         | 90%              |
| ★ 食品表示ウォッチャー兼推進員制度の<br>推進(府内市区町村の配置率) | 80.6%             | 82%            | 100%             |
| ★ 新たな食品表示制度の普及啓発<br>(食品表示学習会の開催数と理解度) | 17回・—             | 20回・90%        | 24回・95%          |
| <b>施策の柱 2 健康被害の未然防止や拡大防止</b>          |                   |                |                  |
| <b>施策の柱 3 情報の提供の充実</b>                |                   |                |                  |
| リスクコミュニケーションの実施<br>(シンポジウム等の実施回数と理解度) | 10回・77.4%         | 10回・90%        | 10回・90%          |
| 大阪府食の安全安心メールマガジン<br>による情報提供(登録者数)     | 6,924名            | 8,500名         | 12,000名          |
| ★ 紙媒体を活用した情報提供<br>(広報誌・広告等への掲載回数と部数)  | 55回・50万部          | 57回・52万部       | 66回・60万部         |
| 食品衛生講習会等の開催<br>(府民の参加者数)              | 3,614名            | 3,700名         | 4,000名           |

(注)2016年度の食品表示法に関する事業の一元化に伴い、2017年度からの巡回店舗台帳の見直しにより、新たに点検する店舗への指導数の増加が予想され、概ね正しく表示されている店舗の割合が減少する見込み

| 目標指標                          | 基準値<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|-------------------------------|-------------------|----------------|------------------|
| <b>施策の柱 4 事業者の自主的な取組の促進</b>   |                   |                |                  |
| ★ 農薬管理指導士の育成<br>(農薬管理指導士認定者数) | 1,091名            | 1,000名以上       | 1,000名以上         |
| 大阪エコ農産物認証制度の推進<br>(認証面積)      | 556ha             | 563ha          | 576ha            |
| ★ HACCPセミナー等の開催<br>(参加者数)     | 660名              | 1,500名         | 4,000名           |
| 大阪版食の安全安心認証制度の推進<br>(認証施設数)   | 195施設             | 240施設          | 400施設            |

# (4) 計画の見方

- 1 基本理念
- 2 現状と課題
- 3 基本施策
- 施策展開
- (1) 生産から消費
- (2) 健康被害防止
- (3) 情報の提供
- (4) 事業者支援
- 4 取組体制
- 5 付属資料

基本施策の名称です。

基本施策の考え方と内容です。

府が取り組む個別事業の内容です。

## 2 基本施策と取組ポイント

**施策の柱 1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保**

### 1 監視指導

食品の安全性の確保は第一義的に食品関連事業者の責務ですが、その食品関連事業者の取組を確実なものとするため、府は、生産から消費に至るまでの一貫した監視、指導等を関係法令に基づき行います。

●●● 生産段階での施策 ●●●

農産物、畜産物、水産物などの府内生産者に対して、各所管部局が監視指導を行います。

生産

製造・加工・調理  
流通・販売

消費

農産物

畜産物

水産物

監視指導による  
生産段階での  
食の安全性の確保

### 府の取組ポイント

- ① 大阪府内産農産物の安全安心確保(農政室)**

生産者等の農薬誤使用により食品衛生法\*に違反する疑いがある場合は、「大阪府都市農業の推進及び農空間の保全と活用に関する条例」に基づき残留農薬を検査するなど、安全性が確認されない限り、出荷しないよう指導するとともに、立入検査等を実施します。また、安全性に問題がある農産物を出荷・販売しないよう必要に応じて勧告します。
- ② 畜産物の安全対策(動物愛護畜産課)**

畜産農家において、伝染性疾病のまん延防止のための衛生対策および飼料・飼料添加物\*・動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤\*の慎重使用について、巡回指導を実施します。また、牛飼養農家に対して、牛トレーサビリティ法\*に基づき、個体識別耳標の装着と個体情報の届出について指導します。
- ③ 家畜におけるO157等動物由来感染症\*の病原体保有状況調査(動物愛護畜産課)**

畜産農家において、動物由来感染症の病原体の保有状況調査を実施し、安全な畜産物を供給するための衛生対策を指導します。
- ④ 鳥インフルエンザ\*のサーベイランス\*(動物愛護畜産課)**

養鶏農家において、ウイルス検査、抗体検査を実施するとともに、小規模飼養施設においても臨床検査を実施します。(鶏肉や鶏卵を食べることで、人に鳥インフルエンザが感染したとの報告はありません。)

事業者が取り組むべき主な内容です。文章の語尾が「こと」の場合は義務事項、「しましょう」の場合は努力事項です。

府民が取り組める内容です。

府の主な事業の達成度を表す指標です。

⑤ **養殖生産安全対策(水産課)**  
 養殖魚介類の感染性疾患のまん延防止のため、養殖場等に対し、魚類防疫に関する講習や指導・監視等を行います。

**事業者の取組ポイント**

- **農業管理指導士\*の設置及び指導体制の整備**  
 農業を安全に使用できるよう、府が認定する農業管理指導士による指導体制を確立しましょう。
- **農業の散布時の飛散防止**  
 適用外農産物への農業の飛散(ドリフト)を防ぐために、農業散布時には、風向きに注意しましょう。また、飛散の少ないノズルへの交換や、粒剤など飛散の少ない農業を活用しましょう。
- **動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤の慎重使用**  
 動物用や水産用医薬品\*は適正に使用しなければ、畜水産物中に残留し、食べた方の健康を損なうおそれがあるため、使用方法を遵守して適切に使用すること。また、薬剤耐性菌\*の発生リスクを低減するため、抗菌剤の慎重使用に努めましょう。
- **生産履歴の記帳(農業の防除日誌、動物用医薬品の投薬記録)**  
 農業や動物用医薬品などが適正に使用されたことがわかるよう記録を作成し、保存しましょう。
- **飼養衛生管理基準\*の遵守による家畜伝染病の予防**  
 家畜の伝染性疾患のまん延防止のため、家畜に伝染性疾患を疑う症状が出た際には、最寄りの家畜保健衛生所へ届け出ること。
- **牛個体識別番号等の届出**  
 牛トレーサビリティ法に基づき、牛の出生時や譲渡し等の際には、個体識別番号等を独立行政法人家畜改良センターへ速やかに届け出ること。

**期待される府民の取組ポイント**

生産段階での食の安全性確保の取組を知り、理解を深めましょう。さらに、家族や身近な人たちと一緒に考え、話し合う機会を持ち、知識を共有しましょう。  
 ★食の安全安心に関するお問い合わせ先は71、72ページをご参照ください。

**事業目標**

| 施策内容<br>(目標指標)          | 現状<br>(2016年度実績)<br>【参考値】 | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|-------------------------|---------------------------|----------------|------------------|
| 畜産農家に対する監視指導<br>(監視施設数) | 全施設<br>(66施設)             | 全施設            | 全施設              |
| 養殖場に対する監視指導<br>(監視施設数)  | 24施設                      | 24施設           | 24施設             |

## 2 基本施策と取組ポイント

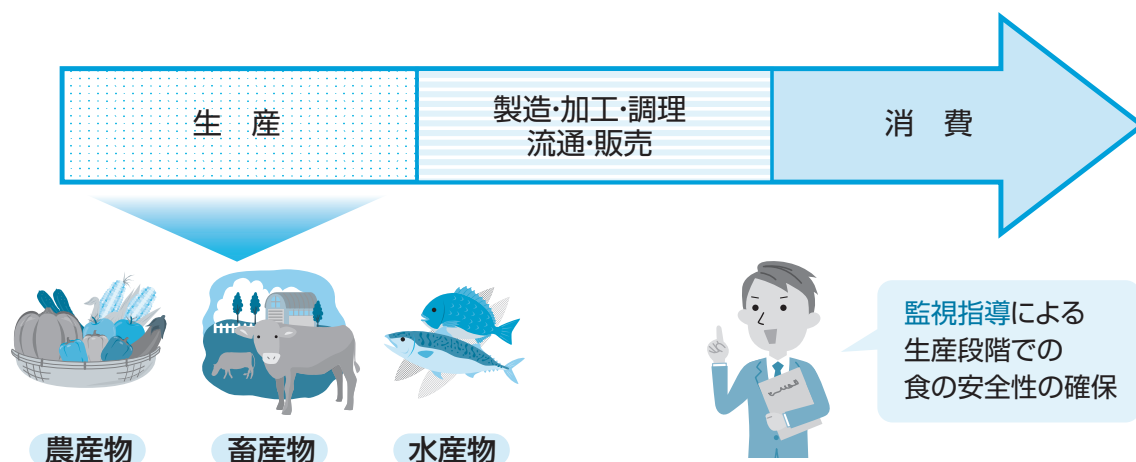
### 施策の柱 1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保

#### 1 監視指導

食品の安全性の確保は第一義的に食品関連事業者の責務ですが、その食品関連事業者の取組を確実なものとするため、府は、生産から消費に至るまでの一貫した監視、指導等を関係法令に基づき行います。

#### ●●● 生産段階での施策 ●●●

農産物、畜産物、水産物などの府内生産者に対して、各所管部局が監視指導を行います。



#### 府の取組ポイント

##### ① 大阪府内産農産物の安全安心確保(農政室)

生産者等の農薬誤使用により食品衛生法\*に違反する疑いがある場合は、「大阪府都市農業の推進及び農空間の保全と活用に関する条例」に基づき残留農薬を検査するなど、安全性が確認されない限り、出荷しないよう指導するとともに、立入検査等を実施します。また、安全性に問題がある農産物を出荷・販売しないよう必要に応じて勧告します。

##### ② 畜産物の安全対策(動物愛護畜産課)

畜産農家において、伝染性疾病のまん延防止のための衛生対策および飼料・飼料添加物\*・動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤\*の慎重使用について、巡回指導を実施します。また、牛飼養農家に対して、牛トレーサビリティ法\*に基づき、個体識別耳標の装着と個体情報の届出について指導します。

##### ③ 家畜におけるO157等動物由来感染症\*の病原体保有状況調査(動物愛護畜産課)

畜産農家において、動物由来感染症の病原体の保有状況調査を実施し、安全な畜産物を供給するための衛生対策を指導します。

##### ④ 鳥インフルエンザ\*のサーベイランス\*(動物愛護畜産課)

養鶏農家において、ウイルス検査、抗体検査を実施するとともに、小規模飼養施設においても臨床検査を実施します。(鶏肉や鶏卵を食べることで、人に鳥インフルエンザが感染したとの報告はありません。)



## ⑤ 養殖生産安全対策(水産課)

養殖魚介類の感染性疾患のまん延防止のため、養殖場等に対し、魚類防疫に関する講習や指導・監視等を行います。

## 事業者の取組ポイント

## ■ 農薬管理指導士\*の設置及び指導体制の整備

農薬を安全に使用できるよう、府が認定する農薬管理指導士による指導体制を確立しましょう。

## ■ 農薬の散布時の飛散防止

適用外農産物への農薬の飛散(ドリフト)を防ぐために、農薬散布時には、風向きに注意しましょう。また、飛散の少ないノズルへの交換や、粒剤など飛散の少ない農薬を活用しましょう。

## ■ 動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤の慎重使用

動物用や水産用医薬品\*は適正に使用しなければ、畜水産物中に残留し、食べた方の健康を損なうおそれがあるため、使用方法を遵守して適切に使用すること。また、薬剤耐性菌\*の発生リスクを低減するため、抗菌剤の慎重使用に努めましょう。

## ■ 生産履歴の記帳(農薬の防除日誌、動物用医薬品の投薬記録)

農薬や動物用医薬品などが適正に使用されたことがわかるよう記録を作成し、保存しましょう。

## ■ 飼養衛生管理基準\*の遵守による家畜伝染病の予防

家畜の伝染性疾患のまん延防止のため、家畜に伝染性疾患を疑う症状が出た際には、最寄りの家畜保健衛生所へ届け出ること。

## ■ 牛個体識別番号等の届出

牛トレーサビリティ法に基づき、牛の出生時や譲渡し等の際には、個体識別番号等を独立行政法人家畜改良センターへ速やかに届け出ること。

## 期待される府民の取組ポイント

- 生産段階での食の安全性確保の取組を知り、理解を深めましょう。さらに、家族や身近な人たちと一緒に考え、話し合う機会を持ち、知識を共有しましょう。

★食の安全安心に関するお問い合わせ先は71、72ページをご参照ください。

## 事業目標

| 施策内容<br>(目標指標)          | 現状<br>(2016年度実績)<br>〔参考値〕 | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|-------------------------|---------------------------|----------------|------------------|
| 畜産農家に対する監視指導<br>(監視施設数) | 全施設<br>〔66施設〕             | 全施設            | 全施設              |
| 養殖場に対する監視指導<br>(監視施設数)  | 24施設                      | 24施設           | 24施設             |



## ●●● 製造・加工・調理・流通・販売段階での施策 ●●●

食品の製造・加工業者をはじめ、食品の保管や運搬を担う流通業者、販売業者などに対して、監視指導を行います。



### 府の取組ポイント

#### ⑥ 大阪府食品衛生監視指導計画に基づく監視指導(食の安全推進課・保健所・市場食品衛生検査所・食肉衛生検査所・食鳥検査センター)

毎年度策定する「大阪府食品衛生監視指導計画」に基づき、食品衛生関係施設における食品の衛生的な取扱い及び施設の衛生管理について、監視指導を行います。

また、状況に応じて次のとおり該当施設への監視指導を行います。

##### (ア) 重点監視の実施

府内で最も発生件数が多いカンピロバクター\*食中毒(73ページ参照)対策として鶏肉等の食肉を扱う施設や、事故が発生した場合に重篤な影響を及ぼす可能性のある施設等に対して、重点的に監視指導を行います。

##### (イ) 緊急特別監視の実施

重大な食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、国が示す方針を踏まえて、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の実施

府民から寄せられた情報については、食品衛生法上の問題の有無について十分に精査し、直ちに通報内容に即した施設等への立入、当該事案の発生原因の究明と必要な改善措置の指導を行います。また、他部局に係る場合は、速やかに幅広く関係機関に情報を伝達します。

#### ⑦ と畜場・大規模食鳥処理場\*における食肉等の安全確保(食肉衛生検査所・食鳥検査センター)

と畜場及び大規模食鳥処理場において、獣医師であると畜検査員及び食鳥検査員が1頭(羽)毎に牛や鶏等の検査を行い、疾病等食用に適さないものを全て排除します。

## 事業者の取組ポイント

■ 原材料の品質や産地などの確認

原材料の安全性の確認や製品の表示を適正に行うために、原材料の品質や産地をしっかりと確認しましょう。

■ 原材料の仕入れ、製造、加工等の記録の作成、保存

食品事故が起きた際の原因究明や、回収製品の特定など、製品のトレーサビリティ\*のために、製造等に係る記録を作成し、保存しておきましょう。

■ 原材料や製品の適正な保管管理

食品は決められた方法により保存することが大切です。冷蔵庫や陳列ケースなどの温度を確認し、記録をつける習慣をつけましょう。

■ 鶏刺しや鶏タタキ等の提供の自粛

カンピロバクター食中毒を予防するため、鶏刺しや鶏タタキなど生や加熱不十分な鶏肉料理の提供は控え、十分に加熱調理して安全に提供しましょう。

■ 生食用食肉の規格基準の遵守

生食用食肉は加工及び調理等の規格基準\*が定められています。衛生管理を徹底し、規格基準を遵守すること。

■ 野生鳥獣肉(ジビエ\*)の衛生管理

野生鳥獣肉(ジビエ)を取り扱う場合は、寄生虫、細菌、ウイルス等による健康被害を防止するため、食肉処理の際の衛生確保、適切な温度管理、十分な加熱調理等を実施しましょう。

■ 府が行う監視指導や検査への協力

保健所等の立入調査や検査に協力して、指導事項を衛生管理に役立てましょう。

## 期待される府民の取組ポイント

- 製造から販売に至る各段階での食の安全性確保の取組を知り、理解を深めましょう。さらに、家族や身近な人たちと一緒に考え、話し合う機会を持ち、知識を共有しましょう。  
★食の安全安心に関するお問い合わせ先は71、72ページをご参照ください。

## 事業目標

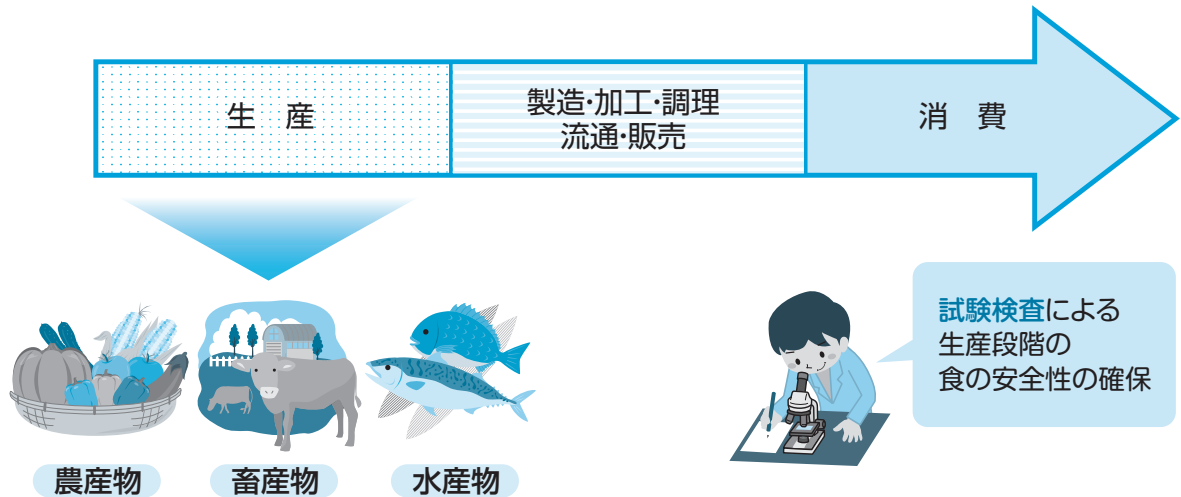
| 施策内容<br>(目標指標)                 | 現状<br>(2016年度実績)<br>〔参考値〕 | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|--------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|
| 食品関係営業施設の監視指導<br>(監視施設目標数の達成率) | 105.4%<br>〔監視施設数106,712〕  | 100%以上         | 100%以上           |

## 2 食品等の試験検査

食の安全性が確保されているかを確認するために、府は、生産から消費に至るまでの各段階で、必要に応じ試験検査を行います。

### ●●● 生産段階での施策 ●●●

市場流通前の農畜水産物について、試験検査によりその安全性を確保します。



### 府の取組ポイント

#### ⑧ 大阪府内産農産物の安全安心確保（農政室）

大阪工コ農産物、直売所で販売される農産物の安全安心の確保に向け、流通前に農薬の使用状況と残留農薬を調査し、生産者に対して農薬の適正使用の指導を行います。

#### ⑨ 貝毒の監視(食の安全推進課・水産課・保健所・(地独)大阪健康安全基盤研究所・(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所)

大阪湾及び淀川における二枚貝を毒化させるおそれのあるプランクトンの発生状況を監視し、規定値を超えるプランクトンの発生を認めた場合には、二枚貝の貝毒検査を実施します。

規制値を超える貝毒が検出された場合には、関係機関と連携し、毒化された貝が流通しないよう、漁業関係者に対して出荷自主規制の指導、流通状況の調査及び自主回収の指導を行います。また、潮干狩りによるアサリ等の食中毒を防止するため、府民及び潮干狩り事業者に対し啓発指導を行います。

#### ⑩ 養殖生産安全対策（水産課）

養殖魚に対する水産用医薬品の適正使用指導及び残留医薬品の検査を行います。

## 事業者の取組ポイント

- 農薬や飼料添加物、動物用医薬品、水産用医薬品などを適正に使用するとともに、必要に応じて残留農薬等の自主検査を実施しましょう。

## 期待される府民の取組ポイント

- 府や食品関連事業者による生産段階での検査体制を知り、理解を深めましょう。さらに、家族や身近な人たちと一緒に考え、話し合う機会を持ち、知識を共有しましょう。  
★食の安全安心に関するお問い合わせ先は71、72ページをご参照ください。
- 大阪湾では、貝毒の発生がたびたびみられます。潮干狩りを行う時は、府による貝毒検査の結果を確認しましょう。

### ●大阪湾の貝毒情報

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/kai.html>

## PICK UP!

### 地方独立行政法人 大阪健康安全基盤研究所

大阪府立公衆衛生研究所と大阪市立環境科学研究所の衛生部門は、機能強化を図るため、2017年4月1日に統合し、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所になりました。

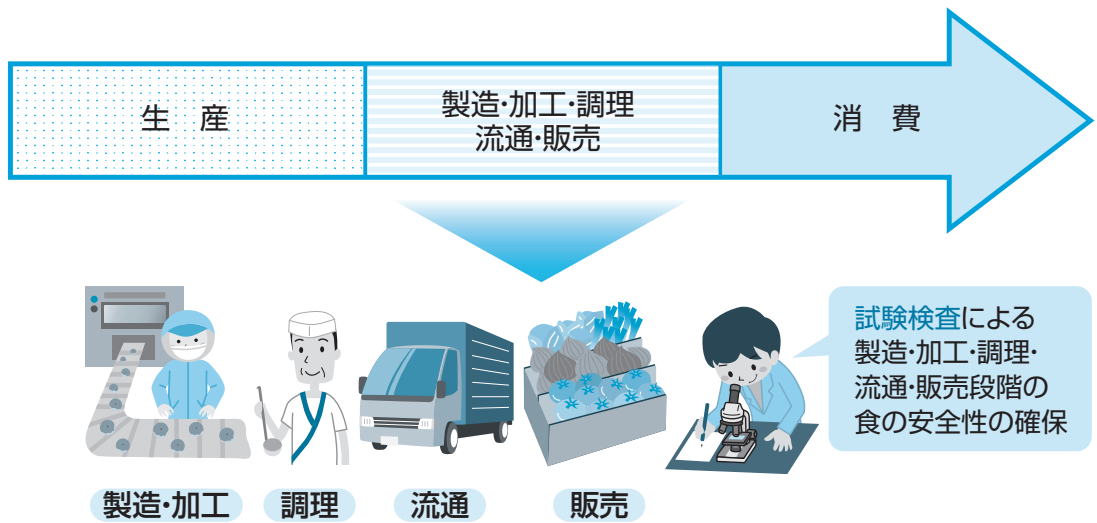
研究所では、府民の健康と生活の安全を守るために、公衆衛生に係る調査研究、試験検査、研修指導、公衆衛生情報等の収集・解析・提供等の業務を行います。

#### 5つの柱「西日本の中核的な地方衛生研究所\*に向けた機能強化」

- ① 健康危機管理部門の疫学調査チームの設置
- ② 疫学解析研究部門の設置
- ③ 試験検査の信頼性確保部門の設置
- ④ 府内中核市に対する支援体制の構築
- ⑤ 学術分野・産業界への支援・連絡体制の確立

## ●●● 製造・加工・調理・流通・販売段階での施策 ●●●

市場流通している食品について、試験検査によりその安全性を確保します。



### 府の取組ポイント

#### ⑪ 大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品等の試験検査（食の安全推進課・保健所・市場食品衛生検査所・食肉衛生検査所・食鳥検査センター・(地独)大阪健康安全基盤研究所）

毎年度策定する大阪府食品衛生監視指導計画に基づき、府内で製造された食品及び輸入食品を含む府内に流通する食品等を対象として、添加物、残留農薬、放射性物質、微生物、アレルギー物質\*などの試験検査を行い、違反食品や不良食品を排除します。

##### (ア) 輸入食品の検査（74ページ参照）

法令違反の食品が流通しないよう、輸入食品における食品添加物の使用基準や輸入農産物の残留農薬等について、検査体制の充実を図るとともに継続して検査を行います。

##### (イ) アレルギー物質の検査

アレルギー表示の適正化を図るため、食物アレルギーの原因となり得る原材料を対象とした検査の充実を図ります。

#### ⑫ 農畜水産物の生産過程における安全性の確保（食の安全推進課）

市場を流通している農畜水産物が、生産段階で適用される法令（農薬取締法\*や動物用医薬品の使用基準）に違反していること又は違反する疑いがあることが判明した場合、同様の違反が継続又は再発するのを防ぐため、条例第22条に基づき、生産地を所管する地方自治体に指導を要請します。

#### ⑬ 無承認無許可医薬品（いわゆる健康食品）に係る医薬品成分検査（薬務課・(地独)大阪健康安全基盤研究所）

いわゆる健康食品に対して、医薬品成分の含有の有無を調べるため、買上検査を実施します。医薬品成分が含有されていた場合は、府民向けに報道提供などを行い、健康被害の拡大防止に努めます。



## 事業者の取組ポイント

### ■ 原材料や製品の規格基準、品質に関する自主検査の実施

原材料や製品の安全性を確認するため、細菌検査や理化学検査など、食品の特性に合った自主検査を定期的に行いましょう。

### ■ 施設環境の衛生状態に関する自主検査の実施

安全な食品を製造、販売するには、施設環境を衛生的にしておくことが重要です。施設設備の清掃や定期点検など、日頃の衛生管理を徹底するとともに、ふき取り検査や落下細菌検査など、施設の自主検査も定期的に行いましょう。

### ■ 従事者の健康管理の実施

日々の健康チェックなどを通して従事者の健康状態を把握しましょう。あわせて健康診断や検便なども行いましょう。

## 期待される府民の取組ポイント

- 製造から販売に至る各段階での食品等の試験検査による食の安全性確保の取組を知り、理解を深めましょう。さらに、家族や身近な人たちと一緒に考え、話し合う機会を持ち、知識を共有しましょう。

★食の安全安心に関するお問い合わせ先は71、72ページをご参照ください。

## 事業目標

| 施策内容<br>(目標指標)                    | 現状<br>(2016年度実績)<br>[参考値] | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|-----------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|
| 流通食品の試験検査<br>(検査実施予定数の達成率)        | 93.8%<br>[検査数：21,751検体]   | 100%以上         | 100%以上           |
| 無承認無許可医薬品の排除<br>(いわゆる健康食品の買上検査件数) | 15検体                      | 20検体           | 20検体             |



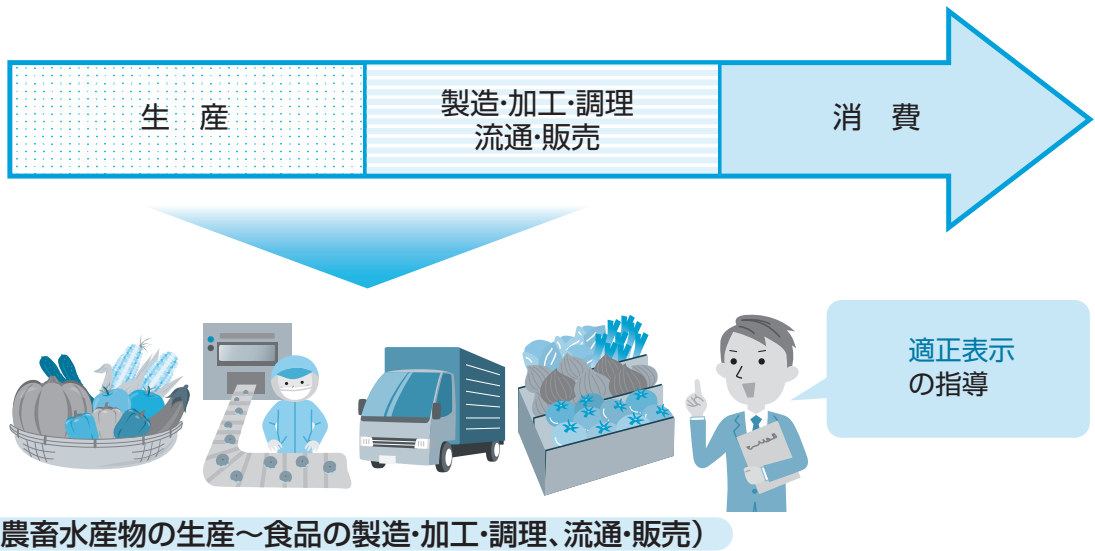
### 3 新たな制度に基づく表示の適正化の推進

重点施策

食品等の表示は、府民が食品等を選択するうえで直接の目安となります。

府は、不適正な表示が行われないよう、法令に基づき、関係部局と連携しながら監視や指導を行うとともに、府民から寄せられた情報等をもとに調査を行い、違反事業者に対して改善指導を行います。

また、食品表示法が施行されたことに伴い、新たな食品表示制度を積極的に周知するとともに、食品表示基準の経過措置期間終了(8ページの「ア 食品表示法の施行」参照)までに、適正な表示が行われるよう、事業者の取組を支援します。



#### 府の取組ポイント

##### ⑭ 食品表示の適正化の推進

###### (ア) 食品表示法に基づく表示の適正化(食の安全推進課・保健所)

アレルギー物質の含有の有無や期限表示(消費期限又は賞味期限)、添加物、生食用食肉の表示など、食品表示法に基づく適正な表示を徹底するため、大阪府食品衛生監視指導計画に基づき、製造者や販売者等への監視を行い、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、生鮮食品の原産地表示等の適正化を図るため、府内の食品販売店に対して食品表示ウォッチャーによる食品表示状況のモニタリングや食品表示指導員\*による巡回点検を実施し、指導等を行います。

なお、生産者等に対しては、農と緑の総合事務所等と連携し、食品の適正表示に関する啓発指導に努めます。

###### (イ) 健康増進法\*に基づく表示の指導(健康づくり課)

食品を製造・販売する事業者に対して、食品として販売する物に関して広告やその他の表示をするときは、健康の保持増進の効果等について著しく事実に相違する表示又は著しく人を誤認させる表示をしないよう指導等を行います。

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

(ウ) 景品表示法\*に基づく不当表示(優良誤認表示)の啓発指導(消費生活センター)

飲食店における料理のメニューや食品に関する広告等の表示について、実際のものよりも著しく優良と示すなどの不適切な表示を行っている事業者に対して指導等を行います。

(エ) 米トレーサビリティ法\*に基づく産地情報の伝達等(流通対策室・農と緑の総合事務所)

米トレーサビリティ法により、取引等の記録の作成・保存及び伝達が義務づけられている米及び米加工品の製造、販売等を行う事業者(生産者含む)に対して指導等を行います。

⑮ 健康食品関係施設への監視指導(食の安全推進課・薬務課・健康づくり課・保健所)

機能性表示食品\*等の健康食品\*の製造施設、販売施設に対して、関係する食品表示法、食品衛生法、健康増進法及び医薬品、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\*の主管課が連携して監視し、原材料の確認や表示・広告の点検指導を行います。

図 健康食品の分類



(厚生労働省ホームページより)

⑯ 米のDNA品種判別検査による表示内容の確認(食の安全推進課)

消費者向けに販売されている米穀について、DNA分析による品種判別を実施し、食品表示の真正性を調査します。

⑰ 食品表示ウォッチャー兼推進員制度の推進(食の安全推進課)

日常的な生活の中、消費者の立場から食品販売店の食品の表示状況をモニタリングして府に報告していただく制度です。食品表示ウォッチャーとしてモニタリングすることで、食品表示への理解を深めるとともに、身近な人に食品表示に関する知識を普及する活動を行っています。

府内市区町村への配置を目指し、広く消費者からの情報収集に努めます。不適正表示に関する情報には、巡回点検等を通じて監視・指導等を行います。

⑱ 新たな食品表示制度の普及啓発(食の安全推進課・保健所)

食品関連事業者が食品表示法に基づく表示に円滑に移行できるよう、食品関連団体が主催する食品表示学習会に対して講師を派遣するほか、食品関連事業者からの表示相談に対応するなど、事業者の適正表示に関する取組を支援します。

また、消費者向け講習会やホームページなどを活用し、消費者の食品選択に資するよう食品表示への理解促進に努めます。

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 事業者の取組ポイント

### ■ 食品表示法に係る適正な表示の推進

食品関連事業者等は、販売の用に供する食品について、食品表示基準に従った表示をすること。

食品表示基準では、全ての加工食品に栄養成分表示や原料原産地表示の義務が拡大されたことから、経過措置期間終了までに適正表示に移行すること。（一部、栄養成分表示の省略規定があります。）

消費者庁ホームページを確認し、適正な表示を行いましょう。

#### ● 食品表示法等（法令及び一元化情報）

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

### ■ 科学的・合理的な根拠に基づく食品の期限表示の設定

客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定すること。

### ■ アレルギー表示の徹底及び推進

食品の製造時には、アレルギー物質を含む特定原材料（7品目：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）の含有表示が義務化されています。特定原材料の有無を必ず確認し、適正なアレルギー表示を行うこと。さらに、できる限り特定原材料に準ずる原材料（20品目：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）についても同様に表示を行いましょう。

### ■ 健康食品に関する適正な表示の推進

健康食品について、著しく事実に相違する表示や著しく人を誤認させるような表示（虚偽・誇大表示）の広告等を行わないこと。

消費者庁ホームページを確認し、適正な表示を行いましょう。

#### ● 誇大表示の禁止（健康増進法第31条第1項）

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant\\_advertisement/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/)

#### ● 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair\\_labeling/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/)

### ■ 米トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達等

米及び米加工品を扱う事業者は、取引等の記録を作成・保存するとともに産地情報を適正に伝達すること。外食店等においても、米飯類のみ産地情報を伝達すること。

農林水産省ホームページを確認し、適正な表示を行いましょう。

#### ● 米トレーサビリティ法の概要

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome\\_toresa/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html)

## 期待される府民の取組ポイント

### □ 食品表示制度に関する知識の習得

食品表示を正しく理解するために、国や府のホームページ、リーフレットなどで情報を入力し、食品表示制度の理解を深めましょう。さらに、家族や身近な人たちと一緒に考え、話し合う機会を持ち、知識を共有しましょう。

#### ● 食品の表示について

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/hyouji/index.html>

### □ 食品表示の確認

食品表示からは、様々な情報を得ることができます。食品を購入する際や家庭等で飲食する際には、表示の内容を確認しましょう。

### □ 食品表示110番\*や保健所など関係機関への相談

購入した食品の表示で、産地のわからない生鮮食品や賞味期限が欠落した加工食品など、不適正な表示が疑われる場合は、食品表示110番や保健所など関係機関へ相談しましょう。

#### ● 食品表示110番

近畿農政局 消費・安全部 表示・規格課 TEL075-414-9026

#### ● 大阪府内食品表示相談窓口一覧

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/hyouji/hyouzिसoudan.html>

## 事業目標

| 施策内容<br>(目標指標)                       | 現状<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|--------------------------------------|------------------|----------------|------------------|
| 巡回点検店舗における表示状況<br>(概ね正しく表示されている店舗割合) | 90.3%            | 88%(注)         | 90%              |
| 食品表示ウォッチャー兼推進員制度の推進(府内市区町村の配置率)      | 80.6%            | 82%            | 100%             |
| 新たな食品表示制度の普及啓発<br>(食品表示学習会の開催数と理解度)  | 17回・—            | 20回・90%        | 24回・95%          |

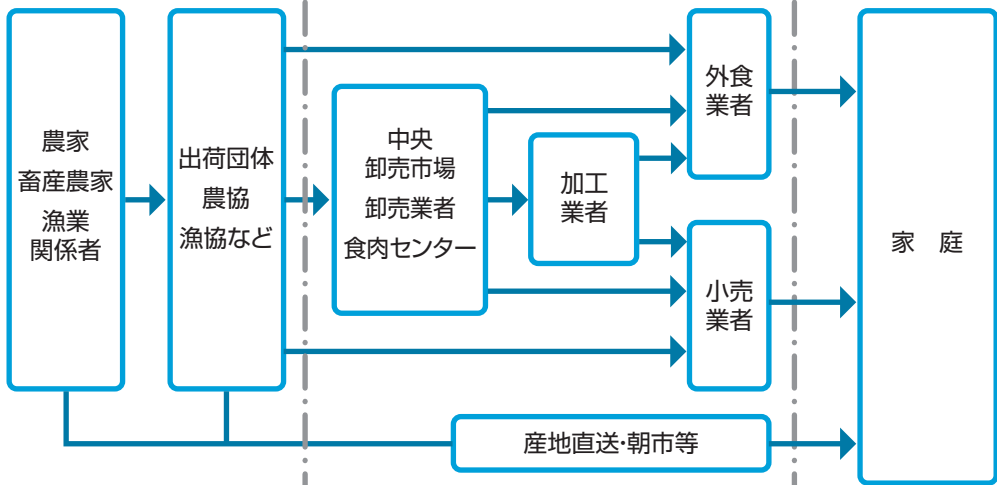
(注)2016年度の食品表示法に関する事業の一元化に伴い、2017年度からの巡回店舗台帳の見直しにより、新たに点検する店舗への指導数の増加が予想され、概ね正しく表示されている店舗の割合が減少する見込み

# 生産から消費に至る各段階での取組の体系

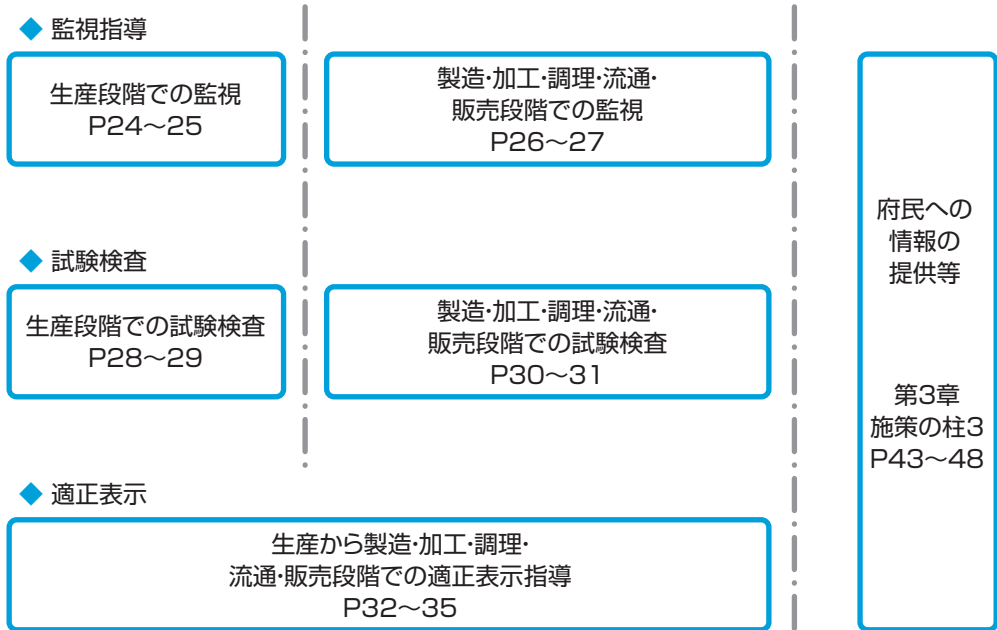
## 概略



## 流通経路



## 府の施策 事業者の責務 府民の役割



- 1 基本理念
- 2 現状と課題
- 3 基本施策
- 施策展開
- (1) 生産から消費
- (2) 健康被害防止
- (3) 情報の提供
- (4) 事業者支援
- 4 取組体制
- 5 付属資料



## 施策の柱 2 健康被害の未然防止や拡大防止

### 1 情報の収集及び調査研究

府は食の安全安心に関する施策を最新の科学的知見に基づき適切に実施するため、食品の安全に関する様々な情報の収集及び分析や先行調査、試験研究を推進します。



情報の収集及び調査研究

#### 府の取組ポイント

##### ⑱ 食品に関する相談の受付（食の安全推進課・保健所）

保健所等の窓口で府民から食品による健康被害につながるおそれのある相談を受理し、健康被害の未然防止や拡大防止に努めます。

##### ⑳ 食中毒病因物質や化学物質などの食品への汚染実態調査（食の安全推進課・保健所・（地独）大阪健康安全基盤研究所）

鶏肉のカンピロバクターやサルモネラ※、二枚貝のノロウイルス、魚介類の水銀など、規格の定められていない食中毒の原因となる微生物や有害物質等について、実態把握のために検査を実施し、今後の対策を検討し、監視指導への反映に努めます。

##### ㉑ 食品監視指導のための調査研究（食の安全推進課・保健所・（地独）大阪健康安全基盤研究所）

研究機関と連携し、食品等の取り扱い現場における試験検査や問題が発生した事例等の再現試験等により、食品の安全確保に関する調査研究を行います。また、調査研究成果を監視指導に役立てます。

## 府関連施設（（地独）大阪健康安全基盤研究所※ 29ページ参照）の取組ポイント

### ◎ 食の安全に関する研究の推進

食品を対象とする理化学的な行政検査に使用する分析法について、精度および迅速性の向上を目指した開発および改良を行います。

また、食中毒病因物質の病原性の発生機序や、食中毒診断に有用な検査法の開発や改良に取り組めます。

### 事業者の取組ポイント

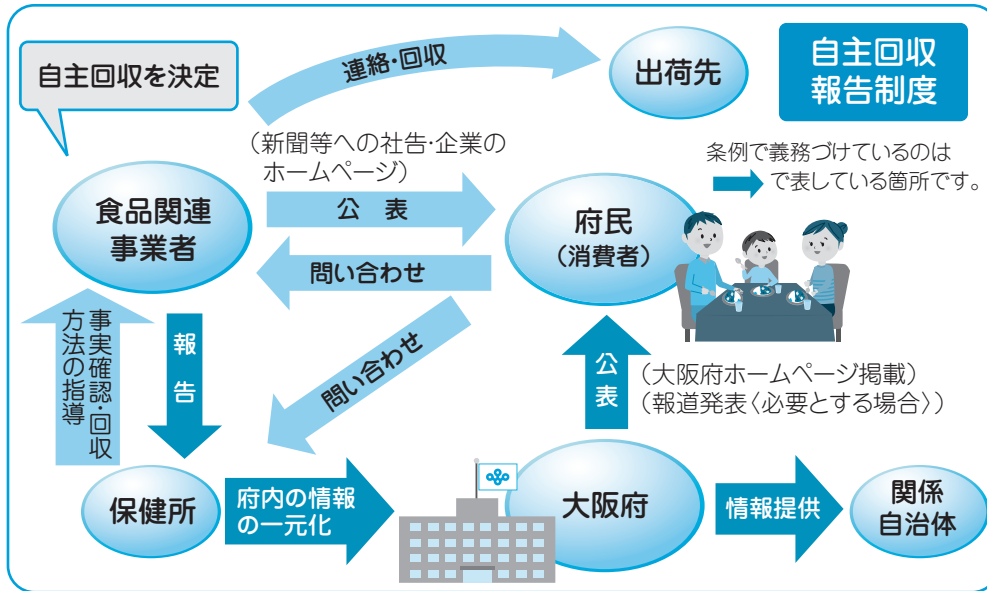
- 府をはじめ行政機関からの最新情報を収集し、食の安全性の確保のための対策を行いましょ。また、消費者からの相談窓口を設けるなど、様々な方面からの情報の収集に努めましょ。

### 期待される府民の取組ポイント

- 食品による健康被害やそのおそれのある食品があれば、保健所や食品関連事業者へ相談ましょ。なお、健康被害があった場合には、必ず医療機関を受診ましょ。

## 2 自主回収報告制度

食品関連事業者は自らが食品等の不備を把握し自主的に回収するなど、健康被害の拡大防止に努める必要があります。自主回収の円滑化を図るため、府は府内の食品関連事業者から自主回収に係る報告を受け、公表することで、回収情報を迅速かつ的確に府民に伝えます。



### 府の取組ポイント

#### ② 自主回収報告制度(食の安全推進課・保健所)

条例第20条及び第21条に基づき、食品関連事業者から自主回収の着手と終了について報告を受けます。府は自主回収が円滑に行われるよう食品関連事業者を指導するとともに、府民へ自主回収の情報をホームページ及び食の安全安心メールマガジンで提供します。

### 事業者の取組ポイント

#### ■ 製品の回収等の迅速な措置を行うための体制整備

製品の回収マニュアルを作成するなど、食品事故や製品不良の発生時に、迅速な回収及び公表ができるように努めましょう。

#### ■ 効果的な回収情報の公表

回収を円滑に行うには、購入した消費者にいかに回収情報を伝えるかが重要です。条例に基づき、府から府民向けに回収情報が公表されますが、事業者においても販売状況に応じて、社告や店頭ポップ表示など効果的な情報提供を行いましょう。

### 期待される府民の取組ポイント

- 府が発信する食の安全安心メールマガジンの登録や、講習会などへの積極的な参加により、食品の安全性に関する情報を入手しましょう。

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

### 3 緊急時に迅速に対応できる体制の確保

府の重要な責務として、食品による健康に重大な危害を及ぼす事態を可能な限り未然に防ぐとともに、健康被害が発生した場合、府民の生命、健康の保護を第一に考え、迅速かつ適切に対処する必要があります。

このため、緊急時に迅速な対応ができるよう、平常時から部局間の連携はもとより、関係機関等との連携、協力体制を確保します。また、対応マニュアルの周知や対応訓練を行うとともに、必要に応じて体制の見直しを行います。



#### 府の取組ポイント

##### ⑳ 食中毒発生時の調査体制の整備(食の安全推進課・保健所・(地独)大阪健康安全基盤研究所)

「大阪府食中毒対策要綱」により食中毒対応の体制を、また、「大阪府食中毒処理要領」及び「大阪府食中毒調査マニュアル」により食中毒発生時の処理手順を規定し、平常時における準備等を行うなど、危機発生時には迅速で的確な食中毒調査の実施を目指します。

##### ㉑ 災害発生時の体制の整備(食の安全推進課・保健所)

「大阪府災害時食品衛生監視活動マニュアル」に基づき、平常時から連絡体制の整備や訓練などの準備を行い、災害発生時には府民の生命及び身体を食中毒などの健康被害から保護することを目指します。

##### ㉒ 健康食品等による健康被害相談への適切な対応(食の安全推進課・薬務課・健康づくり課・保健所・(地独)大阪健康安全基盤研究所)

府民、医療機関等からのいわゆる健康食品・無承認無許可医薬品による健康被害相談に迅速に対応し、健康被害の拡大を防止します。

##### ㉓ 貝毒発生時の体制の整備(食の安全推進課・水産課・保健所・(地独)大阪健康安全基盤研究所・(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所)

貝毒を蓄積させる恐れのある有毒プランクトンの発生が確認された場合や、二枚貝に貝毒の蓄積が認められた場合における情報の収集及び伝達体制を定め、円滑に対応し、健康被害の発生を防ぎます。

## ⑳ BSE発生時の体制の整備(食肉衛生検査所・食の安全推進課)

と畜場内でBSEの発生が確認された場合、「BSE発生時の措置マニュアル」に基づき迅速に関係機関へ連絡し、と畜場内の消毒等衛生対策を講じます。  
(2017年度末までに、府域でのBSE発生はありません。)

## ㉑ 鳥インフルエンザ発生時の体制の整備(食の安全推進課・動物愛護畜産課・食鳥検査センター)

鳥インフルエンザの発生が確認された場合、畜産部局をはじめ関係機関とともに、風評被害の予防対策を含め迅速な対応を行います。また、大規模食鳥処理場で発生した場合は、「大規模食鳥処理場における高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザ対応マニュアル」に基づき、畜産部局と連携して、感染拡大防止対策を講じます。

## ㉒ 大阪府食の安全安心推進委員会の開催(食の安全推進課・関係室課)

食の安全を脅かす重大な事件・事故が発生した場合、府は、知事を委員長とし、庁内関係各部長等からなる委員会を開催し、対応を検討します。

## 事業者の取組ポイント

- 緊急時の対応が迅速にできるよう、危機管理マニュアルや緊急時の連絡先一覧等を作成し、研修や訓練に努めましょう。

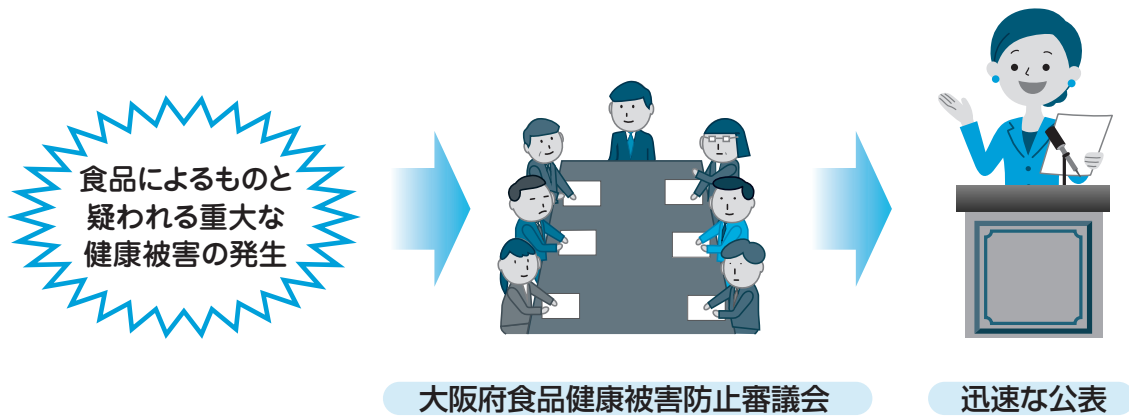
## 期待される府民の取組ポイント

- 最寄りの医療機関や保健所など、緊急時の連絡先を確認しておきましょう。
  - 大阪府保健所所在地一覧  
<http://www.pref.osaka.lg.jp/chikikansen/hokensyo/syozaichi.html>



## 4 健康被害の拡大防止のための情報の公表

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、府は、その情報を積極的に公表するとともに、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、必要に応じ大阪府食品健康被害防止審議会を開催するなど、専門家の助言を得るしくみを確保します。



### 府の取組ポイント

#### ③〇 健康被害の拡大防止のための情報の公表（食の安全推進課）

条例第19条に基づき、飲食に起因する衛生上の健康被害発生 of 拡大を防止するため、迅速かつ適切な情報提供を行います。

### 事業者の取組ポイント

- 自社が関わる食品による健康被害が疑われる事故が発生した場合には、速やかに保健所へ報告しましょう。また、消費者の健康保護を第一に考え、自主的な公表や製品の回収により健康被害の拡大防止に努めましょう。

### 期待される府民の取組ポイント

- 府が発信する食の安全安心メールマガジンの登録や、講習会などへの積極的な参加により、食品の安全性に関する情報を入手しましょう。

## 施策の柱 3 情報の提供の充実

### 1 リスクコミュニケーションの促進

食の信頼性確保のためには、行政や事業者、府民がそれぞれ情報を共有し、意見交換を行うことが重要です。

府は、生産から消費に至る各段階での情報が、行政、食品関連事業者、府民、学識経験者で共有できるよう、意見交換、情報交換を行う機会の提供を行うとともに、情報の共有化を通じて、府民や事業者等の意見を府の施策に積極的に反映させます。



行政・食品関連事業者・府民・学識経験者の意見交換

#### 府の取組ポイント

##### ③① リスクコミュニケーションの実施（食の安全推進課・保健所）

府民の様々な疑問や不安に応えられるよう、府域自治体と連携しながら、府民、食品関連事業者、行政等が様々な視点から公開討論会などを行う「食の安全安心シンポジウム」を開催します。また、「意見交換会」や「体験学習会」の開催など、テーマや対象者の選び方、開催方法を工夫し、効果的なリスクコミュニケーションを実施します。

##### ③② 大阪府食品衛生監視指導計画策定時の意見募集（食の安全推進課）

大阪府食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、広く府民と事業者に意見募集を行い、食品衛生施策への参加を促進するとともに、その意見を施策に反映させます。

##### ③③ 府民ニーズの把握（食の安全推進課）

インターネットを活用した「おおさかQネット」や、消費者や事業者向けイベントにおいて、「食の安全安心」についてのアンケート（意識調査）を行い、府民ニーズの把握に努めます。

## 事業者の取組ポイント

- リスクコミュニケーション等へ積極的に参加し、行政や消費者との相互理解を深めましょう。また、パブリックコメント等の意見募集の機会を活用し、積極的に意見を表明しましょう。
- 府民向けの工場見学の受け入れなど、府民との交流を積極的に図りましょう。

## 期待される府民の取組ポイント

- リスクコミュニケーション等へ積極的に参加するなど、一人ひとりがそれぞれの立場でできることを考え、食の安全安心の確保に関する知識と理解を深めましょう。
- 行政の監視指導計画等に関心を持ち、パブリックコメント等の意見募集の機会を活用し、積極的に意見を表明しましょう。

## 事業目標

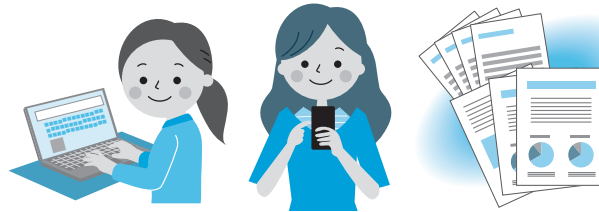
| 施策内容<br>(目標指標)                          | 現状<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|---|------------------|----------------|------------------|
| リスクコミュニケーションの実施<br>(シンポジウム等の実施回数と理解度※1) | 10回・77.4% ※2     | 10回・90%        | 10回・90%          |

※1 参加者アンケートで理解できたと回答した参加者の割合

※2 シンポジウムを対象としたもの

## 2 正確で分かりやすい情報の提供

食の安全安心の確保に関する取組を進めるうえで、行政、食品関連事業者、府民が食に関する情報を共有することは極めて重要です。特に、健康への悪影響の未然防止において、情報の果たす役割は大きいものです。食の安全に関する情報が氾濫する中で、府は、有益な情報の収集や整理、分析等を行い、行政機関、研究機関、食品関連事業者からの情報や監視指導結果、各種調査結果など府の情報も含めた幅広い情報を府民や食品関連事業者に分かりやすく提供します。



ホームページ・メールマガジン・資料提供など

### 府の取組ポイント

#### ③④ ホームページやメールマガジン等による情報提供(食の安全推進課・保健所・関係室課)

ホームページ及びメールマガジン、SNS(ブログやFacebookなど)により、食の安全安心に関するタイムリーな情報や食品関連事業者の自主的な取組の情報を府民に提供するとともに、必要に応じて報道機関に情報提供を行います。また、メールマガジンを普及するなど、より多くの府民に必要な情報を提供できるように努めます。

パソコンや携帯電話などのIT機器を持たない方に対しては、広報誌や量販店のチラシ等への食品安全情報の掲載や、自治会・市町村などの地域のネットワーク等を活用し、情報提供に努めます。

#### (ア) 緊急情報の公表

食品等の危害発生防止のため、迅速かつ的確な情報提供を行います。

#### (イ) 自主回収情報の公表

保健所に報告のあった、または他府県から寄せられた自主回収情報を提供します。

#### (ウ) 違反の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、食品による健康被害の拡大及び再発防止を図るため、必要に応じて、食品衛生関係法令等に違反した者の名称等を公表します。

#### (エ) 食中毒発生状況の公表

食中毒への注意喚起を図るため、大阪府内での食中毒発生状況を月毎に取りまとめ、ホームページで公表します。

#### (オ) 大阪府食品衛生監視指導計画の実施状況と検査結果の公表

毎年度、大阪府食品衛生監視指導計画の実施状況をホームページで公表します。また、府内に流通する食品の検査結果についても、四半期毎に取りまとめ、公表します。

#### ●大阪府における食品衛生監視指導と検査の情報

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/kanshikeikaku/index.html>

### ③⑤ 食中毒予防啓発キャンペーンの実施（食の安全推進課・保健所）

毎年、5月～8月の食品衛生月間を中心に、食中毒予防啓発キャンペーンを関係団体と連携して行います。また冬場には、ノロウイルス食中毒の予防啓発を図るため、キャンペーンを実施します。

### ③⑥ 行政、企業等の主催するイベントでの情報発信（食の安全推進課・保健所）

府民や食品関連事業者に直接情報提供する機会として、行政や企業等が主催するイベントへ参画します。イベントの対象者に応じて啓発の内容や手段などを工夫し、食の安全安心に関する情報をわかりやすく提供します。また、イベント等の機会を活用し、府民、食品関連事業者が大阪府食の安全安心推進条例を理解し、自らの取組を促進させるため、パンフレット等の啓発媒体を用いて、条例の普及啓発に努めます。

## 府関連施設（（地独）大阪健康安全基盤研究所※ 29ページ参照）の取組ポイント

### ◎ 食の安全に関する情報発信

研究所の発行する情報誌やメールマガジン、ホームページ及び府民を対象とした公開セミナーやイベントの開催などを通じて、府民に食に関する情報を積極的に分かりやすく提供します。また、公衆衛生関係者等を対象に見学を受け入れ、食の安全に関わる専門的な情報の提供を行います。

## 事業者の取組ポイント

- 食の安全性を確保するための自主的な取組を行うとともに、取組内容を府民へ伝えることで、府民の食への不安解消を図りましょう。  
また、自ら生産又は製造等を行った食品の安全性や品質等に関して、ホームページなどを活用し、府民への情報提供に努めましょう。

## 期待される府民の取組ポイント

- 正確でタイムリーな情報を入手するため、府のホームページやメールマガジンなどを利用しましょう。
- 国や府などの行政機関からの情報など、食の安全安心に関する施策や取組に関する情報の入手に努め、正しい知識を身につけましょう。

## 事業目標

| 施策内容<br>(目標指標)                     | 現状<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|------------------------------------|------------------|----------------|------------------|
| 大阪府食の安全安心メールマガジンによる情報提供(登録者数)      | 6,924名           | 8,500名         | 12,000名          |
| 紙媒体を活用した情報提供<br>(広報誌・広告等への掲載回数と部数) | 55回・50万部         | 57回・52万部       | 66回・60万部         |



### 3 学べる機会の提供

府は、府民が生産から消費に至る各段階での食の安全安心の確保に関する知識が得られるよう、学習の機会を提供します。また、食育を推進することで、食の安全安心に関する意識を高めます。



食品衛生講習会など

#### 府の取組ポイント

##### ③⑦ 食品衛生講習会等の実施（食の安全推進課・保健所・関係室課）

家庭における食中毒予防や食品表示などに関する正しい知識の普及啓発を図るため、府民に対し、年代に応じた効果的な食品衛生講習会等を実施します。

##### ③⑧ 消費者団体等の活動内容の発表（消費生活センター）

消費者団体や事業者団体等が日常行っている消費者問題に関する取組を紹介する場を設け、府民意識の啓発に努めます。

##### ③⑨ 学校関係者に対する食物アレルギーの研修の実施（保健体育課）

学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、市町村教育委員会や教職員に対し、研修を実施します。

##### ④⑩ 第3次大阪府食育推進計画に基づく食育の推進（健康づくり課・関係室課）

府では、第3次大阪府食育推進計画に基づき、食育のための施策を実施します。主な取組は次のとおりです。

##### （ア）健康的な食生活の実践（健康づくり課）

府民が主体的に健康的な食生活を実践できるよう、ライフステージに応じた食育を推進し、日常生活の中で健康的な食生活を実践できる食環境の整備を進めます。

##### （イ）食の生産・流通に関する学べる機会の充実化（農政室・水産課）

農産物直売所で販売している大阪産農産物に関する情報の充実による消費者と農産物生産者との交流促進、府内小中学校を対象とした大阪産魚介類に関する講話、魚の調理実習を行う出前魚講習会の実施に取り組みます。

##### （ウ）学校・保育所等における食育の推進（保健体育課・子育て支援課・関係室課）

子どもの時から食に関する感謝の念や理解を深め、成長段階に応じて健康的な食生活を実践する力を身につけられるよう、学校や保育所等における食育を推進します。

**(工) 食に関するボランティア等の食育活動への支援（健康づくり課）**

食生活改善推進員\*等の食育活動を支援するとともに、市町村等での食育推進に携わるボランティアの活動を支援します。

**事業者の取組ポイント**

- ホームページや府民の集まるイベントなどを介して、生産現場や製造工程を紹介するなど、府民が生産から消費に至る知識を得られるように、積極的な情報発信に努めましょう。

**期待される府民の取組ポイント**

- 講習会やイベントへ積極的に参加し、食の安全安心の確保に関する知識と理解を深めましょう。また、地域における食育活動を推進していきましょう。
- 家庭での食中毒予防の知識を身につけ、健康的な食生活を実践しましょう。
- 地産池消などに関心を持ち、学んだことを広め、行政及び事業者の取組に協力しましょう。

**事業目標**

| 施策内容<br>(目標指標)           | 現状<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|--------------------------|------------------|----------------|------------------|
| 食品衛生講習会等の実施<br>(府民の参加者数) | 3,614名           | 3,700名         | 4,000名           |

## 施策の柱 4 事業者の自主的な取組の促進

### 1 生産段階における支援

府は、農林水産物の安全を確保するため、生産段階での自主的な衛生管理や生産加工技術に関する指導や助言を行います。また、食の安全安心に取り組む生産者を支援するため、農産物の認証を推進します。



技術的な指導、助言など



認証マーク

#### 府の取組ポイント

##### ④① 農薬安全使用講習会の実施（農政室）

農業者への農薬適正使用のための講習会を年に1回開催します。

##### ④② 大阪府農薬管理指導士\*の育成・研修の開催（農政室）

農薬使用の指導的立場にある大阪府農薬管理指導士の育成・研修を開催します。

##### ④③ 農産物の安全安心を守る研究と技術的支援（農政室・（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所）

農薬の使用回数を減らすため、研究機関で天敵や防除資材、微生物農薬\*等を用いた病害虫の総合防除技術について研究をすすめ、研究成果を普及推進します。

##### ④④ 畜産の安全対策の普及（動物愛護畜産課・家畜保健衛生所）

畜産農家等に、家畜疾病の発生状況等について「家畜保健衛生所情報」を配布するなど情報を提供するとともに、家畜の管理、疾病予防について講習会を実施し、生産農家の衛生管理を推進します。

##### ④⑤ 養殖場等に対する魚類防疫に関する講習会の実施（水産課）

養殖魚介類の感染症疾病のまん延防止のため、養殖場等に対し、魚病講習会や水産用医薬品適正使用講習会を年に3回開催します。

##### ④⑥ 大阪エコ農産物認証制度の推進（農政室）

環境への負荷を軽減しながら、府民が求める安全安心な農産物を生産する「大阪エコ農産物認証制度」を推進します。

この制度は、農薬と化学肥料（チッソ）の使用量が、府内の標準的な使用量の半分以下になるように府が設定した基準以下で栽培された農産物を、市町村・JA等と連携して府が認証するものです。認証された農産物は、認証マークを貼付して販売されます。

##### ●大阪エコ農産物認証制度

<http://www.pref.osaka.lg.jp/nosei/syokunoanzen/ekonousanbutsu.html>

## 府関連施設（（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所）の取組ポイント

### ◎ 環境農林水産技術支援のためのセミナーの開催

環境農林水産分野における技術開発等の研究成果を普及するためにセミナーを開催します。

### ◎ 農林水産業、畜産業、食品産業等に係る技術相談等の対応

技術相談や指導、共同・受託研究、依頼検査の実施等、環境農林水産分野における技術開発や支援を行います。

### ◎ 食品関連実験室の活用

環境農林水産総合研究所内の施設、機器を活用し、農や食に関わる府民、団体、事業者等を広く支援します。

## 事業者の取組ポイント

- GAP\*等の考え方を取り入れた自主衛生管理手法を導入しましょう。
- 食品の安全性確保のため行政の技術支援を活用しましょう。
- 府の認証等を活用し、自らの食の安全安心の確保に関する取組を府民に伝えることで、府民の食に対する信頼を向上させるように努めましょう。

## 期待される府民の取組ポイント

- 府の認証に関する情報を入手するなど、食品関連事業者の取組を知り、理解を深めましょう。

## 事業目標

| 施策内容<br>(目標指標)              | 現状<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|-----------------------------|------------------|----------------|------------------|
| 農薬管理指導士の育成<br>(農薬管理指導士認定者数) | 1,091名           | 1,000名以上       | 1,000名以上         |
| 大阪エコ農産物認証制度の推進<br>(認証面積)    | 556ha            | 563ha          | 576ha            |

## 2 国際標準化を見据えた自主衛生管理の推進

### 重点施策

食品の安全性を確保するためには、食品関連事業者※自らが施設設備や器具等の衛生管理、食品取扱者の健康管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠です。

府は、従来からの食品関連事業者による自主的な一般衛生管理に関する取組の支援に加えて、国際的な衛生管理の手法であるHACCP(8ページのイ参照)の制度化を見据え、HACCPの普及啓発を図るとともに、HACCP導入を目指す事業者に対し、積極的に助言や指導を行います。

また、食の安全安心に取り組む食品関連事業者を支援するため、食品関連施設の認証を推進します。



指導、助言など



認証マーク「大阪育ちのころちゃん」

### 府の取組ポイント

#### ④⑦ HACCPの導入支援（食の安全推進課・保健所）

HACCPの普及を図るため、全ての食品等事業者※で導入、運用できるよう助言や指導を行います。また、民間とも連携しながら、セミナーの開催やHACCP導入済施設の導入事例の紹介、ホームページやメールマガジン等での情報発信を行います。

#### ④⑧ 食品衛生に関する知識習得の支援（食の安全推進課・保健所）

一般衛生管理や食中毒を引き起こす病原体の特徴など食品を取り扱う事業者に必要な食品衛生知識をメールマガジンやホームページ、リーフレット等を用いて普及啓発します。また、関係部局と連携し、食品衛生講習会等を実施します。

#### ④⑨ 大阪版食の安全安心認証制度の推進（食の安全推進課・保健所）

大阪版食の安全安心認証制度は、食品関連事業者による自主的な衛生管理（一般衛生管理を基本にHACCPの考え方を取り入れたもの）やコンプライアンス・危機管理の積極的な取組を府が指定する第三者機関が評価し、一定水準以上にあると認められる施設を認証するものです。認証された施設は、認証マーク（大阪育ちのころちゃん）を掲示することができます。

府民に信頼される施設を増やすとともに、食品関連事業者の衛生水準の向上とHACCPの導入を支援するため、本制度を推進します。

#### ●大阪版食の安全安心認証制度

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/>

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料



### ⑤0 食品衛生指導員※制度への支援（食の安全推進課）

食品関連事業者団体が実施する食品衛生指導員制度を推進し、巡回指導をはじめとする地域の食品衛生向上の取組を支援するため、指導員に対する講習会の開催に協力します。

#### 事業者の取組ポイント

- 講習会への参加や府のメールマガジン、ホームページを利用するなど、積極的に食の安全に関する知識や技術の習得に努めましょう。
  - **食品衛生管理運営マニュアル作成の手引き**  
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/eisei-manyuaru/index.html>
  - **食中毒等に関すること**  
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/>
- HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理手法を導入しましょう。
  - **HACCP関連情報**  
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/haccp/index.html>
- 府の認証等を活用し、自らの食の安全安心の確保に関する取組を府民に伝えることで、府民の食に対する信頼を向上させるように努めましょう。
- **食品衛生指導員制度を活用した自主衛生管理の促進**  
 食品関連事業者団体における自主衛生管理の推進活動の一つとして、食品衛生指導員制度があります。この制度を活用し、食品関連事業者自らが地域の食品衛生の向上を図りましょう。

#### 期待される府民の取組ポイント

- 府の認証施設に関する情報を入手するなど、食品関連事業者の取組を知り、理解を深めましょう。

#### 事業目標

| 施策内容<br>(目標指標)              | 現状<br>(2016年度実績) | 目標<br>(2018年度) | 最終目標<br>(2022年度) |
|-----------------------------|------------------|----------------|------------------|
| HACCPセミナー等の開催<br>(参加者数)     | 660名             | 1,500名         | 4,000名           |
| 大阪版食の安全安心認証制度の推進<br>(認証施設数) | 195施設            | 240施設          | 400施設            |

### 3 顕彰の実施

府は、食品関連事業者や府民が行う食の安全安心に関する自主的な取組を推進するため、顕彰等を行います。



表彰

#### 府の取組ポイント

##### ⑤① 大阪府食の安全安心顕彰制度に基づく顕彰（食の安全推進課・関係室課）

食の安全安心の取組を活性化するため、食の安全安心の確保に関し特に優れた取組を行った者を広く顕彰します。「食の安全」に加えて「食の安心」という視点を盛り込み、食の安全安心の確保に関する幅広い取組を行っている事業者や消費者を顕彰の対象とします。

##### ●大阪府食の安全安心顕彰制度

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/syoku-kensyou/>

##### ⑤② 食品衛生関係優良施設等の表彰（食の安全推進課・保健所）

食品関連事業者の衛生管理意識の高揚を図るため、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食品関連事業者に対して、知事表彰を実施します。

#### 事業者の取組ポイント

- 顕彰受賞者等の取組を参考に、食の安全安心の確保に関する取組を推進しましょう。また、自らの取組を府民に伝えることで、府民の食に対する信頼を向上させるよう努めましょう。

#### 期待される府民の取組ポイント

- 府や行政機関の顕彰等の情報を入手し、食品関連業者や府民の取組を知るとともに、食の安全安心に関する取組に協力しましょう。



## 第4章

# 各施策の取組体制

- 1 施策の推進体制
- 2 国や地方自治体との連携
- 3 人材の育成

# 第4章 各施策の取組体制

## 1 施策の推進体制

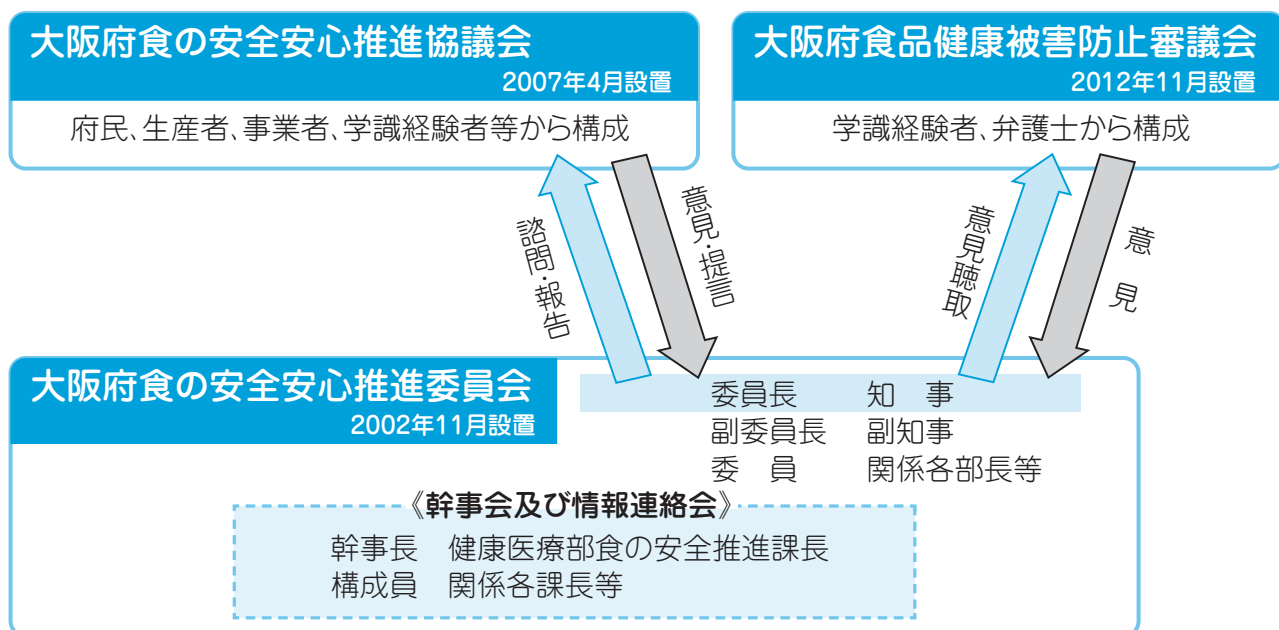
府は、府民への安全安心な食品の提供を基本理念とし、生産から流通・消費に至る食の安全を確保し、施策の総合的かつ効果的な推進に資するため、知事を委員長とし、庁内関係部長等からなる「大阪府食の安全安心推進委員会」を設置し、以下の事項について検討します。

- ・食に関わる相談・情報提供に関すること
- ・食に関わる健康危機管理に関すること
- ・食品表示に関わる監視指導体制に関すること
- ・食に関わる府民の意見聴取及びその反映に関すること
- ・その他必要と認められる事項

また、委員会には幹事会を設け、幹事会には必要に応じてプロジェクトチームを置き、関係部局が連携しながら、全庁的な取組を進めていきます。また、委員会に設置した情報連絡会において、食に関する事故発生時の対応状況など緊急時における府庁内の部局を横断する情報を収集し、情報の共有を図ります。

さらに、府民、食品関連事業者など関係者の意見を施策に反映させるため、知事の附属機関である「大阪府食の安全安心推進協議会」(67ページ参照)からの意見や提言を踏まえ、施策を推進していきます。

また、条例第19条に基づき、飲食に起因する衛生上の健康被害発生拡大を防止するため、知事の附属機関である「大阪府食品健康被害防止審議会」の意見を踏まえ、迅速かつ適切な情報提供を行います。





## 2 国や地方自治体との連携

### 食品衛生関係

#### ア 国との連携、国への提言・要望

府は、大規模な食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品の違反発見時などの全国規模の事例においては、国と緊密な連絡調整や情報交換のもと連携して対応します。

また、国に対し、必要に応じて食の安全安心の確保に係る提言や要望を行います。

#### イ 全国自治体との連携

府は、全国の自治体連携を目的とした「全国食品衛生主管課長連絡協議会」、近畿地域における連携を目的とした「近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議」や「近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議」、瀬戸内沿岸の食中毒予防対策を目的とした「瀬戸内沿岸観光府県市食中毒対策協議会」などに参加し、平常時及び緊急時における連絡体制を確保するとともに、食の安全安心の確保に関する情報共有・意見交換を行います。

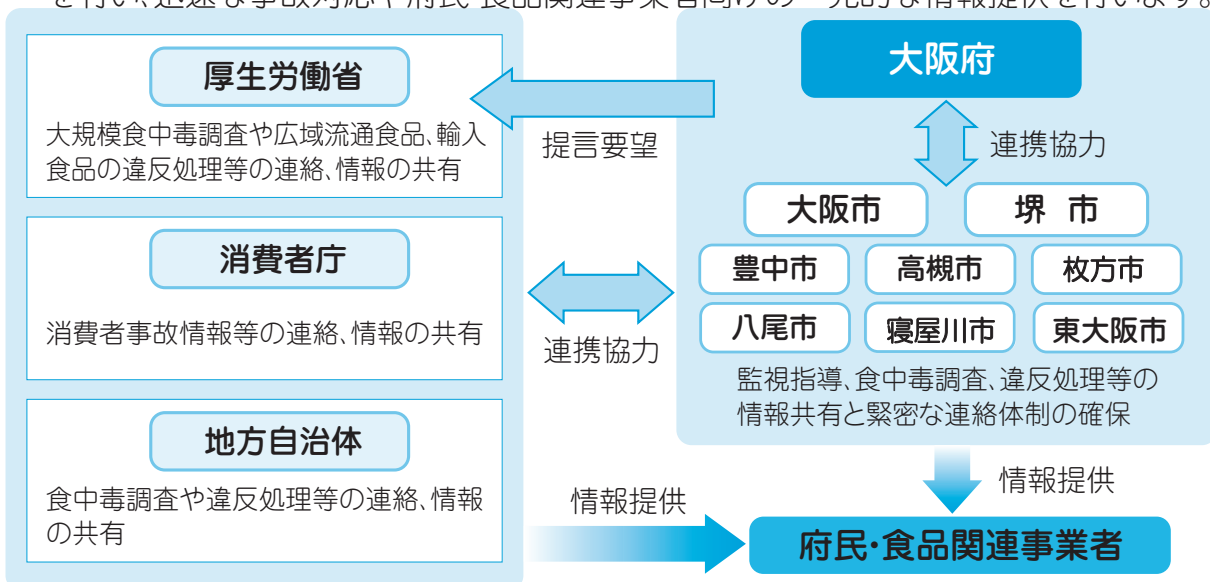
また、他の都道府県にまたがる広域的な食中毒事件や違反食品等の発見時には、関係自治体との緊密な連携のもとに迅速かつ的確に対応します。

#### ウ 府域自治体との連携

第3期推進計画期間中に予定されている府域保健所設置市の更なる増加や、HACCPの制度化及び食品表示基準改正等に伴う課題として、府域の全ての事業者が行政から適切な助言及び技術的支援を受けられる体制を確保する必要があります。

府は、府域の保健所設置市（大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市）との間で設置した「大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会」において、情報の交換や連携協力を図り、監視指導や食中毒予防啓発、職員研修などについて、「オール大阪」の取組を強化します。

また、保健所設置市にまたがる事故が発生した場合には、連携協力して情報の収集を行い、迅速な事故対応や府民・食品関連事業者向けの一元的な情報提供を行います。



1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 食品表示関係

府内関係機関で構成する「大阪食品表示監視協議会」において、定期的な情報交換等を行い、連絡体制を確保するとともに、府内の不適正な食品表示等に関する情報が寄せられた場合には、関係機関が連携し、問題ある食品関連事業者への処分など適切な対応を迅速に行います。

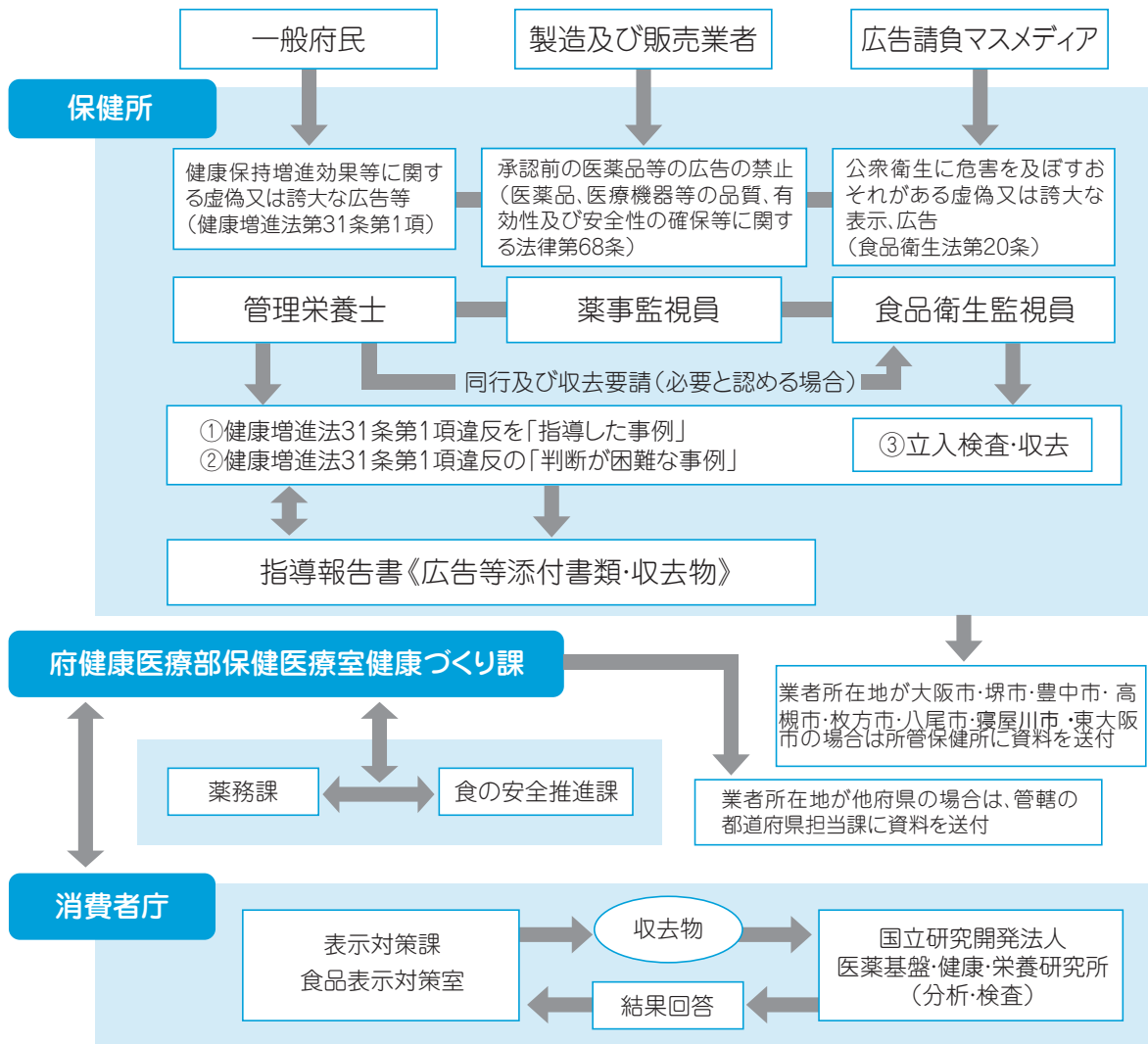
### 大阪食品表示監視協議会

2008年5月設置

- ・大阪府（食の安全推進課・健康づくり課・流通対策室・消費生活センター・計量検定所）
- ・大阪府警察本部
- ・大阪市（生活衛生課・消費者センター）、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、八尾市、東大阪市
- ・近畿農政局（大阪府拠点）
- ・独立行政法人農林水産消費安全技術センター（神戸センター）

## 健康食品関係

健康保持増進効果等に関する広告等について、「著しく事実に相違する」または「著しく人を誤認させる」ような表示の情報を府民等から保健所が探知した場合、下図の連携体制で対応します。



## 3 人材の育成

### 食の安全安心の施策を推進する人材の計画的な育成

府は、食品衛生監視員をはじめとする食の安全安心に携わる人材の育成のために、最新の知識や専門的な技術などに関する講習会や研修等を計画的に実施します。さらに、国や地方自治体等が主催する各種研修会への派遣を行うなど、職員の資質の向上を図り、食の安全に関する課題に適切に対応できる体制を確保します。

また、府域自治体職員の監視指導水準を一定以上に保つため、府域自治体とより一層連携を強化し、監視指導等に必要な知識や技術の習得を図るための職員研修を合同で実施します。

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料



## 第5章

### 資料等

- 1 大阪府食の安全安心推進条例
- 2 大阪府食の安全安心推進協議会
- 3 食に関する危機管理関係マニュアル一覧
- 4 食の安全安心に関するお問い合わせ先
- 5 府内における食中毒の現状
- 6 輸入食品の監視体制
- 7 用語説明



# 第5章 資料等

## 1 大阪府食の安全安心推進条例

平成十九年三月十六日

大阪府条例第七号

大阪府食の安全安心推進条例をここに公布する。

### 大阪府食の安全安心推進条例

#### 目次

- 第一章 総則(第一条—第七条)
- 第二章 食の安全安心の確保に関する施策(第八条—第十八条)
- 第三章 健康被害の防止等に関する施策(第十九条—第二十二条)
- 第四章 雑則(第二十三条・第二十四条)

#### 附則

安全で安心な食生活はすべての府民の願いであり、府民の健康を保護する上で極めて重要である。

私たちは、現在、国内外各地からの多様な食品により豊かな食生活を送っている。一方で、食品の安全性や表示への信頼性が損なわれる事案が相次いで発生したこと等により、食に係る不安や不信感が増大している。

大阪は、古くから「天下の台所」と呼ばれ、全国の農林水産物の流通拠点として、大きな役割を果たすとともに、独自の食文化を育んできた。食における誇りと伝統のある地域であることに加えて、近年、大規模な食中毒事件を経験したこともあいまって、府民の食の安全安心の確保への関心はかつてなく高まっている。

安全で安心な食生活は、生産技術の進歩や交易、流通の仕組み等の社会の変化と密接に関わっており、こうした食に関わる様々な分野の人々の協力によって初めて確保されるものである。府民の健康を守るため、府を始め、関係する機関及び団体、研究者、事業者、更には府民自らが、食に関わる様々な課題を十分認識し、それぞれの責務や役割を自覚し、共に協力して食の安全安心の確保に取り組むことを目指して、この条例を制定する。

#### 第一章 総則

##### (目的)

第一条 この条例は、食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、府及び食品関連事業者の責務並びに府民の役割を明らかにするとともに、府の施策の基本となる事項を定め、これに基づく施策を総合的かつ計画的に推進し、及び食品による健康被害を防止し、もって現在及び将来の府民の健康の保護を図ることを目的とする。

##### (定義)

第二条 この条例において「食の安全安心」とは、食品等の安全性及び食品等に対する消費者の信頼をいう。

2 この条例において「食品」とは、全ての飲食物(医薬品(薬事法(昭和三十五年法律第百四十五号)第二条第一項に規定する医薬品をいう。)及び医薬部外品(同条第二項に規定する医薬部外品をいう。))を除く。)をいう。

- 3 この条例において「食品等」とは、食品並びに添加物(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第四条第二項に規定する添加物をいう。)、器具(同条第四項に規定する器具をいう。)、容器包装(同条第五項に規定する容器包装をいう。))及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。
- 4 この条例において「生産資材」とは、農林漁業において使用される肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他の食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。
- 5 この条例において「食品関連事業者」とは、府の区域内において食品等又は生産資材の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者をいう。
- 6 この条例において「特定事業者」とは、次に掲げる者及び団体であって、府の区域内に事業所又は事務所を有するものをいう。
  - 一 食品等を生産し、又は輸入することを営む者
  - 二 食品等を販売することを営む者であって、規則で定めるもの
  - 三 第一号に掲げる者により構成される団体

(平二四条例四二・平二六条例一五七・一部改正)

#### (基本理念)

- 第三条 食の安全安心の確保は、府民の健康の保護が最も重要であるという認識の下で、必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
- 2 食の安全安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、府民の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
  - 3 食の安全安心の確保は、食品等及び生産資材の安全性の確保に関する府、食品関連事業者、府民、有識者並びに関係する機関及び団体の相互間の情報及び意見の交換(以下「リスクコミュニケーション」という。)を促進することにより、行われなければならない。
  - 4 食の安全安心の確保は、府、食品関連事業者及び府民の相互理解と協力の下に行われなければならない。

#### (府の責務)

- 第四条 府は、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食の安全安心の確保に関する施策を策定し、及びこれを実施する責務を有する。
- 2 府は、前項の施策の実施に当たっては、国及び他の地方公共団体と相互に連携及び協力するものとする。

#### (食品関連事業者の責務)

- 第五条 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、自らが食品等及び生産資材の安全安心の確保について第一義的責任を有していることを認識し、関係法令を遵守して事業活動を行う責務を有する。
- 2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に係る食品等及び生産資材に関する正確かつ適切な情報を積極的に提供するよう努めなければならない。
  - 3 食品関連事業者は、前二項に定めるもののほか、府が実施する食の安全安心の確保に関する施策に協力する責務を有する。

#### (府民の役割)

- 第六条 府民は、食の安全安心の確保に関する知識と理解を深めるよう努めるものとする。
- 2 府民は、食の安全安心の確保に関する施策について、意見を表明するよう努めることによって、

食の安全安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。

3 府民は、府が実施する食の安全安心の確保に関する施策に協力するよう努めるものとする。  
(環境に及ぼす影響への配慮)

第七条 府、食品関連事業者及び府民は、食の安全安心の確保に関する取組を推進するに当たっては、当該取組が環境に及ぼす影響について配慮するものとする。

## 第二章 食の安全安心の確保に関する施策

(食の安全安心推進計画の策定)

第八条 知事は、次に掲げる事項を定めた食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための計画(以下「食の安全安心推進計画」という。)を策定するものとする。

一 総合的かつ長期的に講ずべき食の安全安心の確保に関する施策の大綱

二 前号に掲げるもののほか、食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

2 知事は、食の安全安心推進計画を策定するに当たっては、あらかじめ、大阪府食の安全安心推進協議会の意見を聴くとともに、府民の意見を反映するための適切な措置を講ずるものとする。

3 知事は、食の安全安心推進計画を策定したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

4 前二項の規定は、食の安全安心推進計画の変更について準用する。

(監視、指導等)

第九条 府は、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、食品等の安全性を確保するため、監視、指導その他の法令及び条例に基づく必要な措置を講ずるものとする。

(リスクコミュニケーションの促進)

第十条 府は、リスクコミュニケーションの促進を図るため、必要な措置を講ずるものとする。

(緊急時の体制の整備)

第十一条 府は、食品による人の健康に係る重大な被害が生ずることを防止するため、当該被害が生じ、又は生ずるおそれがある緊急の事態への対処及び当該事態の発生防止に関する体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

(調査研究等の推進)

第十二条 府は、食品等の安全性の確保に関する施策を最新の科学的知見に基づき適切に実施するため、食品等の安全性に関する調査研究及び技術開発を推進するものとする。

(情報の収集及び提供)

第十三条 府は、食品等の安全性に関する最新の情報を収集し、整理、分析等を行い、府民及び食品関連事業者に提供するものとする。

(表示の適正化の推進)

第十四条 府は、食品等の表示が適正に実施されるよう監視及び指導を行うとともに、食品等の表示に係る制度の普及及び啓発その他必要な措置を講ずるものとする。

(知識の普及啓発等)

第十五条 府は、府民に対し、食の安全安心の確保に関する知識の普及及び啓発に努めるとともに、食育の推進を通じて、食の安全安心の確保に関する意識の向上を図るものとする。

(食品関連事業者の取組の支援)

第十六条 府は、食品関連事業者の食の安全安心の確保に関する自主的な取組を促進するため、情報の提供、助言、認証その他の必要な支援の措置を講ずるものとする。

(施策の実施状況の公表)

第十七条 知事は、毎年度、食の安全安心の確保に関する施策の実施状況について、その概要を公表しなければならない。

(顕彰の実施)

第十八条 知事は、食の安全安心の確保に関し、特に優れた取組をした者の顕彰に努めるものとする。

### 第三章 健康被害の防止等に関する施策

(健康被害の拡大防止のための情報の公表)

第十九条 知事は、府の区域内で食品によるものと疑われる人の健康に係る重大な被害が生じた場合において、食品衛生法に基づく報告の徴収、検査、調査等の結果、当該重大な被害が当該食品によるものである蓋然性が高く、かつ、拡大するおそれがあると認めるときは、必要に応じ大阪府食品健康被害防止審議会の意見を聴いた上で、速やかにその旨を公表するものとする。

(自主回収の報告)

第二十条 特定事業者は、その生産し、輸入し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合であって、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。

- 一 食品衛生法の規定に違反し、又は違反する疑いがあるとき（同法第十九条第二項の規定に違反し、又は違反する疑いがあるときを除く。）。
  - 二 食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四条第六項に規定する食品表示基準（同条第一項第一号のアレルゲン、保存の方法又は消費期限に係る基準その他の規則で定める基準に限る。）に従った表示がされておらず、又はされていない疑いがあるとき、同法第五条の規定に違反し、又は違反する疑いがあるとき。
- 2 特定事業者(第二条第六項第二号に掲げる者を除く。)のうち、自ら生産し、又は輸入した食品等を当該生産し、又は輸入した事業所、事務所その他その業務を行う場所において、他の者を経ることなく直接府民に販売することを主として営む者については、前項の規定は、適用しない。
- 3 特定事業者が自主的な回収に着手した食品等が、次の各号のいずれかに該当する場合については、第一項の規定は、適用しない。
- 一 府の区域内に流通していないことが明らかな場合
  - 二 府民に販売されていないことが明らかな場合
- (平二七条例三六・一部改正)

(回収の報告に係る指導等)

第二十一条 知事は、前条第一項の規定による報告に係る回収の措置が、人の健康に係る被害の発生又はその拡大を防止する上で適切でないとき認めるときは、当該報告を行った特定事業者に対し、回収の措置の変更に係る指導その他の必要な指導を行うことができる。

- 2 知事は、前条第一項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告に係る食品等が流通する地域を管轄する地方公共団体の長に当該報告に係る情報を提供するものとする。
- 3 前条第一項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。
- 4 知事は、前条第一項又は前項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告の内容を公表するものとする。

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料



5 知事は、前条第一項の規定による報告に係る回収が行われた食品等が府の区域内に存在する場合にあっては、当該食品等に係る措置について指導することができる。

(平一九条例七八・一部改正)

(農林水産物の生産過程での法令の遵守)

第二十二條 知事は、府の区域内に流通している農林水産物について、その生産過程において適用される法令に違反し、又は違反する疑いがあることが判明した場合には、当該農林水産物の生産地を管轄する地方公共団体の長に対し、同様の事象の再発を防止するために必要な措置を講ずるよう要請するものとする。

#### 第四章 雑則

(事務処理の特例)

第二十三條 この条例及びその施行に関する事項を定めた規則に基づく事務のうち、次に掲げる事務であつて大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市の区域に係るものは、当該市が処理することとする。

- 一 第二十条第一項の規定による報告の受理に関する事務
- 二 第二十一条第一項の指導に関する事務
- 三 第二十一条第二項の規定による情報の提供に関する事務
- 四 第二十一条第三項の規定による報告の受理に関する事務
- 五 第二十一条第五項の規定による指導に関する事務

(平一九条例七八・追加、平二四条例四二・平二六条例五五・一部改正)

(規則への委任)

第二十四條 この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

(平一九条例七八・旧第二十三条繰下)

#### 附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成十九年四月一日から施行する。ただし、第十九条の規定は同年十一月一日から、第二十条及び第二十一条の規定は平成二十年四月一日から施行する。

(大阪府附属機関条例の一部改正)

2 大阪府附属機関条例(昭和二十七年大阪府条例第三十九号)の一部を次のように改正する。

大阪府食の安全安心推進協議会

大阪府食の安全安心推進条例(平成十九年大阪府条例第七号)第八条第二項(同条第四項において準用する場合を含む。)に規定する事項その他食の安全安心の確保についての重要事項の調査審議に関する事務

附 則(平成一九年条例第七八号)

この条例は、平成二十年四月一日から施行する。

附 則(平成二三年条例第四十二号)

この条例は、平成二十四年四月一日から施行する。

附 則(平成二四年条例第二百二十九号)

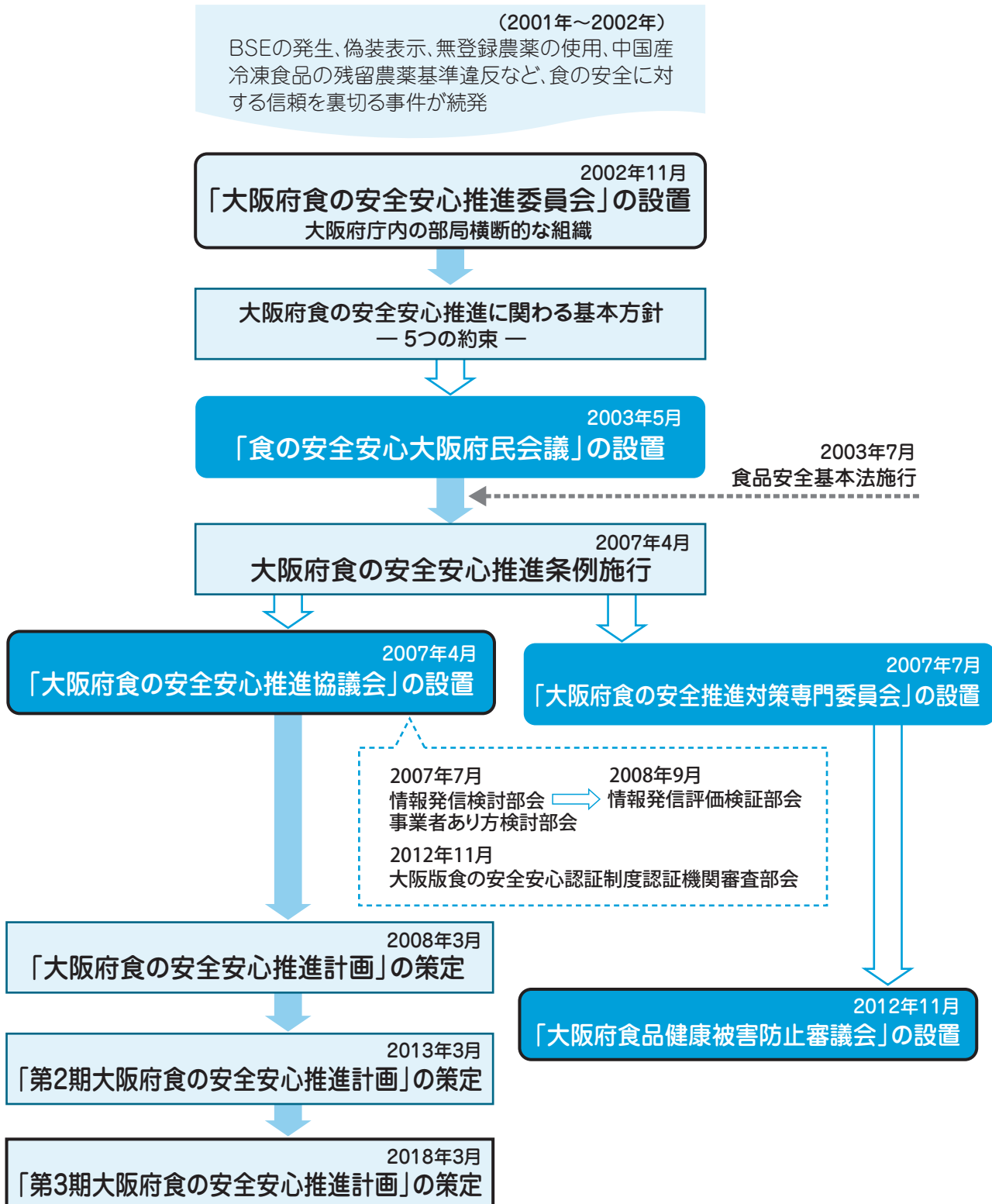
この条例は、平成二十四年十一月一日から施行する。



## 2 大阪府食の安全安心推進協議会

2007年4月1日に大阪府食の安全安心推進条例を施行し、知事の附属機関として食の安全安心の確保についての重要事項を調査審議する「大阪府食の安全安心推進協議会」を設置しました。

### 《食の安全安心に係る対応の経過》



1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

### 3 食に関する危機管理関係マニュアル一覧

◎：マニュアル作成課(室) ○：関係課(室)

| 部局名     | 所管課         | No. | マニュアル名                     | 関係室課(庁内) |       |     |         |         |        |       |     |         |         |        |       |      |       | 「大阪府食の安全安心推進委員会」<br>以外の関係室課 |     |
|---------|-------------|-----|----------------------------|----------|-------|-----|---------|---------|--------|-------|-----|---------|---------|--------|-------|------|-------|-----------------------------|-----|
|         |             |     |                            | 健康医療部    |       |     |         | 環境農林水産部 |        |       |     | 福祉部     |         |        |       | 教育庁  |       |                             |     |
|         |             |     |                            | 健康医療総務課  | 医療対策課 | 薬務課 | 食の安全推進課 | 環境衛生課   | 農政室推進課 | 流通対策室 | 水産課 | 動物愛護畜産課 | 地域福祉推進室 | 障がい福祉室 | 高齢介護室 | 子ども室 | 保健体育課 |                             | 私学課 |
| 健康医療部   | 健康医療総務課     | 1   | 大阪府健康危機管理基本指針              | ◎        | ○     | ○   | ○       | ○       |        |       |     |         |         |        |       |      |       |                             | 府警察 |
|         | 食の安全推進課     | 2   | 大阪府食中毒対策要綱                 | ○        | ○     | ○   | ◎       | ○       | ○      |       |     | ○       | ○       | ○      | ○     | ○    | ○     | ○                           | 府警察 |
|         | 食の安全推進課     | 3   | 食の安全安心推進条例第19条にかかると運用指針    | ○        |       |     | ◎       |         |        |       |     |         |         |        |       |      |       |                             |     |
|         | 食の安全推進課・薬務課 | 4   | 健康食品等による健康被害相談の処理手順(処理フロー) |          |       | ◎   | ◎       |         |        |       |     |         |         |        |       |      |       |                             |     |
|         | 環境衛生課       | 5   | 大阪府飲料水健康危機管理実施要領           |          | ○     |     |         | ◎       |        |       |     |         |         |        |       |      |       |                             |     |
|         | 食の安全推進課     | 6   | 大阪府災害時食品衛生監視活動マニュアル        |          |       |     | ◎       |         |        |       |     |         |         |        |       |      |       |                             |     |
| 環境農林水産部 | 農政室推進課      | 7   | 農薬の不適正な販売・使用発生時における対応マニュアル |          |       | ○   | ○       |         | ◎      | ○     |     |         |         |        |       |      |       |                             |     |
|         | 水産課         | 8   | 有害プランクトン対策マニュアル            |          |       |     | ○       |         |        |       | ○   | ◎       |         |        |       |      |       |                             |     |

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 食に関する危機管理関係マニュアルの目的（抜粋）

### No.1 大阪府健康危機管理基本指針（健康医療部健康医療総務課）

この指針は、有害物質（毒物、劇物等、身体に障害を及ぼす化学物質をいう）、食中毒、感染症、医薬品、飲料水その他の原因により府民に健康被害が発生した場合に、被害者の救助と被害の拡大を防止するために必要な事項を定める。

### No.2 大阪府食中毒対策要綱（健康医療部食の安全推進課）

本要綱は、本府において食中毒（疑いを含む。）事件発生時に、迅速かつ的確に事件の原因を追求し、原因となった食品や発生の機序を排除するとともに、有症者への医療対策や必要に応じた対策本部の設置等適切な措置を講じ、もって衛生上の危害の拡大を防止することを目的とする。

### No.3 食の安全安心推進条例第19条にかかる運用指針（健康医療部食の安全推進課）

本運用指針は、大阪府食品健康被害防止審議会の意見を踏まえ、これから経験するかもしれない飲食に起因する衛生上の健康被害発生の拡大を防止するため、迅速かつ適切な情報提供を行うため作成したものである。

### No.4 健康食品等による健康被害相談の処理手順（処理フロー）

#### （健康医療部食の安全推進課・薬務課）

府民、医療機関等からの健康食品等（無承認無許可医薬品を含む。）による健康被害相談を迅速に処理し、健康被害の拡大を防止するため定める。

### No.5 大阪府飲料水健康危機管理実施要領（健康医療部環境衛生課）

飲料水を原因とする健康被害の発生予防、拡大防止等の危機管理を適正に進めるため、必要な事項について定める。

### No.6 大阪府災害時食品衛生監視活動マニュアル（健康医療部食の安全推進課）

このマニュアルは、大阪府地域防災計画及び大阪府災害等応急対策実施要領に基づき、大阪府の災害発生時における食品衛生監視活動の実施について必要な事項を定め、府民の生命及び身体を食中毒などの健康被害から保護することを目的とする。

### No.7 農薬の不適正な販売・使用発生時における対応マニュアル

#### （環境農林水産部農政室推進課）

このマニュアルは、(1)農薬の不適正な販売、使用が明らかになった場合 (2)残留農薬の分析により不適正な農薬使用（疑惑を含む）が判明した場合 における情報伝達体制及びその対応手順等について定め、事案発生時に円滑に対応することを目的とする。

## No.8 有害プランクトン対策マニュアル(環境農林水産部水産課)

このマニュアルは、大阪湾において、赤潮等による漁業被害を及ぼす恐れのあるプランクトン及び貝毒を蓄積させる恐れのあるプランクトンが発生した場合や、アサリ及び漁獲対象となっている二枚貝並びに二枚貝を捕食するイシガニ等に貝毒の蓄積が見られた場合における情報収集及び伝達体制を定め、円滑に対応することを目的とする。

## その他の危機管理関係マニュアル

### ① 大阪府感染症対策マニュアル(健康医療部医療対策課)

「大阪府感染症予防計画」の理念、方針に基づき、感染症発生時(食品媒介感染症等を含む。)の対応や感染症発生動向調査等について、具体的に記し、感染症の発生、予防及びまん延の防止を円滑に行うことを目的とする。

### ② 大阪府高病原性鳥インフルエンザ防疫対策要領(環境農林水産部動物愛護畜産課)

家畜保健衛生所による立入検査等を通じた監視体制と養鶏農家自らが実施する発生予防対策(自衛防疫)の双方を強化するとともに、本病が発生した場合のそれぞれの防疫措置に係るマニュアルを作成し、関係者全員が本病防疫対策を十分認識し、迅速かつ的確な防疫対策を図るために作成したものである。

### ③ 大規模食鳥処理場における高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザ対応マニュアル(健康医療部食の安全推進課)

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく大規模食鳥処理場における食鳥検査時の高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する検査、スクリーニング検査陽性時の連絡体制等について定め、迅速かつ的確に対応することを目的とする。

### ④ BSE発生時の措置マニュアル

#### (健康医療部食の安全推進課・環境農林水産部動物愛護畜産課)

食肉衛生検査所において、BSEスクリーニング検査を実施しているが、陽性となった場合、迅速に対応できるよう関係機関への連絡体制を確立している。

また、生産農家が大阪府内にあった場合の対応については動物愛護畜産課の「BSE検査陽性牛発生時の対応マニュアル」に基づいている。

## 4 食の安全安心に関するお問い合わせ先

- **健康医療部食の安全推進課**  
電話：06-6944-6703 Fax：06-6942-3910  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/
- **健康医療部保健医療室医療対策課**  
電話：06-6944-9156 Fax：06-6941-9323  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/iryu/
- **健康医療部薬務課**  
電話：06-6944-7129 Fax：06-6944-6701  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/yakumu/
- **健康医療部保健医療室健康づくり課**  
電話：06-6944-6694 Fax：06-6944-7262  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/kenkozukuri/
- **環境農林水産部農政室推進課**  
電話：06-6210-9590 Fax：06-6614-0913  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/nosei/
- **環境農林水産部流通対策室**  
電話：06-6210-9603 Fax：06-6210-9604  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/
- **環境農林水産部動物愛護畜産課**  
電話：06-6210-9616 Fax：06-6613-6276  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/doubutu/
- **家畜保健衛生所**  
電話：072-458-1151 Fax：072-458-1152  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/hokubukaho/
- **環境農林水産部水産課**  
電話：06-6210-9612 Fax：06-6210-9611  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/suisan/
- **福祉部子ども室子育て支援課**  
電話：06-6944-6678 Fax：06-6944-3052  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/kosodateshien/
- **教育庁教育振興室保健体育課**  
電話：06-6944-6903 Fax：06-6941-4815  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/hokentaiku/
- **教育庁市町村教育室小中学校課**  
電話：06-6944-3816 Fax：06-6944-3826  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/shochugakko/
- **教育庁私学課**  
電話：06-6210-9273 Fax：06-6210-9276  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/shigaku/
- **大阪府消費生活センター**  
電話：06-6612-7500 Fax：06-6612-0090  
H P：http://www.pref.osaka.lg.jp/shouhi/



◎ 地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所

電話：06-6972-1321（森ノ宮センター） 電話：06-6771-8331（天王寺センター）  
HP：<http://www.iph.osaka.jp/>

◎ 地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所

電話：072-958-6551  
HP：<http://www.kannosuiken-osaka.or.jp/contact/index.html>

○ 大阪府保健所

| 名称     | 電話           | FAX          | 所管区域                           |
|--------|--------------|--------------|--------------------------------|
| 池田保健所  | 072-751-2990 | 072-751-3234 | 池田市、箕面市、豊能町、能勢町                |
| 吹田保健所  | 06-6339-2225 | 06-6339-2058 | 吹田市                            |
| 茨木保健所  | 072-624-4668 | 072-623-6856 | 茨木市、摂津市、島本町                    |
| 守口保健所  | 06-6993-3131 | 06-6993-3136 | 守口市、門真市                        |
| 四條畷保健所 | 072-878-1021 | 072-876-4484 | 大東市、四條畷市、交野市                   |
| 藤井寺保健所 | 072-955-4181 | 072-939-6479 | 松原市、羽曳野市、藤井寺市、柏原市              |
| 富田林保健所 | 0721-23-2681 | 0721-24-7940 | 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  | 0725-41-1342 | 0725-43-9136 | 和泉市、泉大津市、高石市、忠岡町               |
| 岸和田保健所 | 072-422-5681 | 072-422-7501 | 岸和田市、貝塚市                       |
| 泉佐野保健所 | 072-462-7701 | 072-462-5426 | 泉佐野市、泉南市、阪南市、熊取町、田尻町、岬町        |

《保健所設置市保健所》

| 名称      | 電話<br>FAX                    | HP  |
|---------|------------------------------|---|
| 大阪市保健所  | 06-6647-0641<br>06-6647-0803 | <a href="http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000008442.html">http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000008442.html</a>   |
| 堺市保健所   | 072-222-9925<br>072-222-9876 | <a href="http://www.city.sakai.lg.jp/yoyakuanai/bunrui/shimin/hokenjocenter/hokenjo.html">http://www.city.sakai.lg.jp/yoyakuanai/bunrui/shimin/hokenjocenter/hokenjo.html</a> |
| 豊中市保健所  | 06-6152-7307<br>06-6152-7328 | <a href="http://www.city.toyonaka.osaka.jp/shisetsu/sonota/toyonakasihokennsyo1.html">http://www.city.toyonaka.osaka.jp/shisetsu/sonota/toyonakasihokennsyo1.html</a>         |
| 高槻市保健所  | 072-661-9333<br>072-661-1800 | <a href="http://www.city.takatsuki.osaka.jp/kurashi/hoken_iryu/hokenjo/">http://www.city.takatsuki.osaka.jp/kurashi/hoken_iryu/hokenjo/</a>                                   |
| 枚方市保健所  | 072-845-3151<br>072-845-0685 | <a href="http://www.city.hirakata.osaka.jp/soshiki/2-4-0-0-0_26.html">http://www.city.hirakata.osaka.jp/soshiki/2-4-0-0-0_26.html</a>   |
| 八尾市保健所  | 072-994-0661<br>072-922-4965 | <a href="http://www.city.yao.osaka.jp/soshiki_list.html">http://www.city.yao.osaka.jp/soshiki_list.html</a>   |
| 寝屋川市保健所 | 072-829-7721<br>072-838-1152 | <a href="http://www.city.neyagawa.osaka.jp/organization_list/index.html">http://www.city.neyagawa.osaka.jp/organization_list/index.html</a>                                   |
| 東大阪市保健所 | 072-960-3800<br>072-960-3806 | <a href="http://www.city.higashiosaka.lg.jp/0000006095.html">http://www.city.higashiosaka.lg.jp/0000006095.html</a>   |

## 5 府内における食中毒の現状

大阪府の食中毒事件は、ノロウイルス食中毒が大流行した2006年をピークに減少する傾向が見られましたが、ここ数年、患者数はほぼ横ばい、発生件数はやや増加傾向にあります。

2013年以降は、カンピロバクターとノロウイルスによる食中毒の発生件数が全体の7割以上を占めています。特に、生や加熱不十分な鶏肉を含む料理を主な原因食品とするカンピロバクター食中毒が増加傾向にあります。これは、牛肉や牛レバー、豚肉の生食が禁止または規制されたことに伴い、鶏肉を生で食べる機会が増えたためと考えられます。

この菌は、もともと健康な鶏の腸管内にいて、鶏を解体処理する際に鶏肉に付着することがあります。大阪府が実施した府内に流通する鶏肉の検査（汚染実態調査）では、3割以上の鶏肉からカンピロバクターが検出されました。

飲食店などの事業者はもちろんのこと、府民も鶏肉を生や加熱不十分な状態で食べることの危険性や調理時に他の食材を二次汚染させないように、正しい知識を身につけることが重要です。

今後も、カンピロバクターや冬場に多発し大規模食中毒を引き起こすノロウイルスの傾向や特徴を踏まえ、対策を講じる必要があります。

図 大阪府の食中毒発生状況（1997年～2016年）

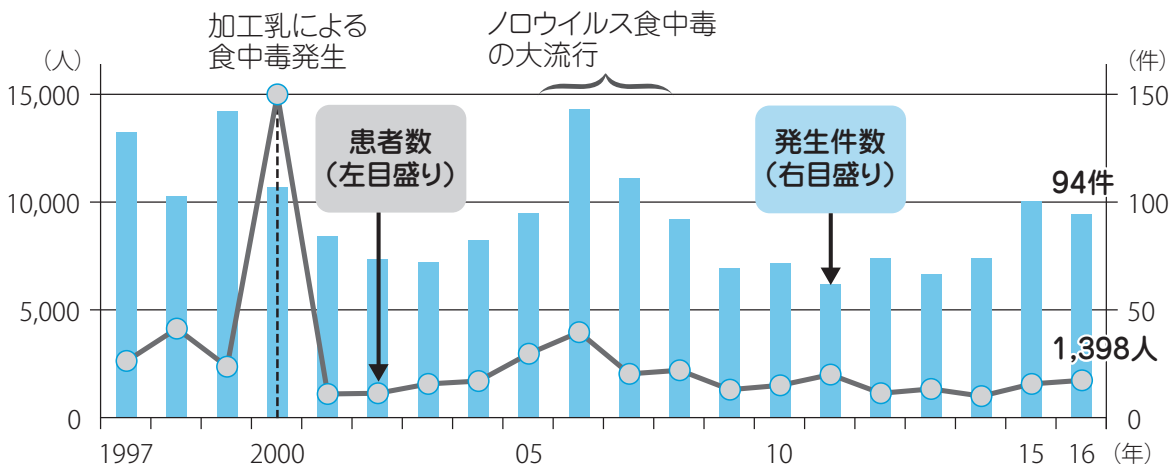


図 大阪府の病因物質別食中毒発生件数（2012年～2016年）

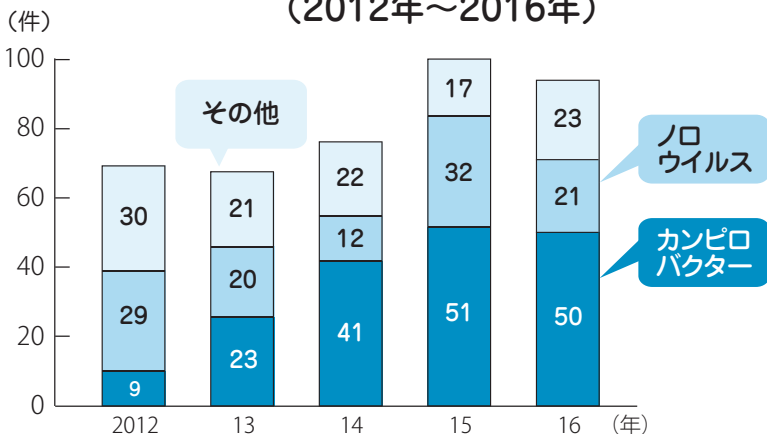
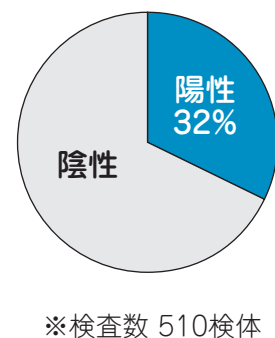


図 大阪府の鶏肉のカンピロバクター検出状況（2013年度～2015年度）



1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

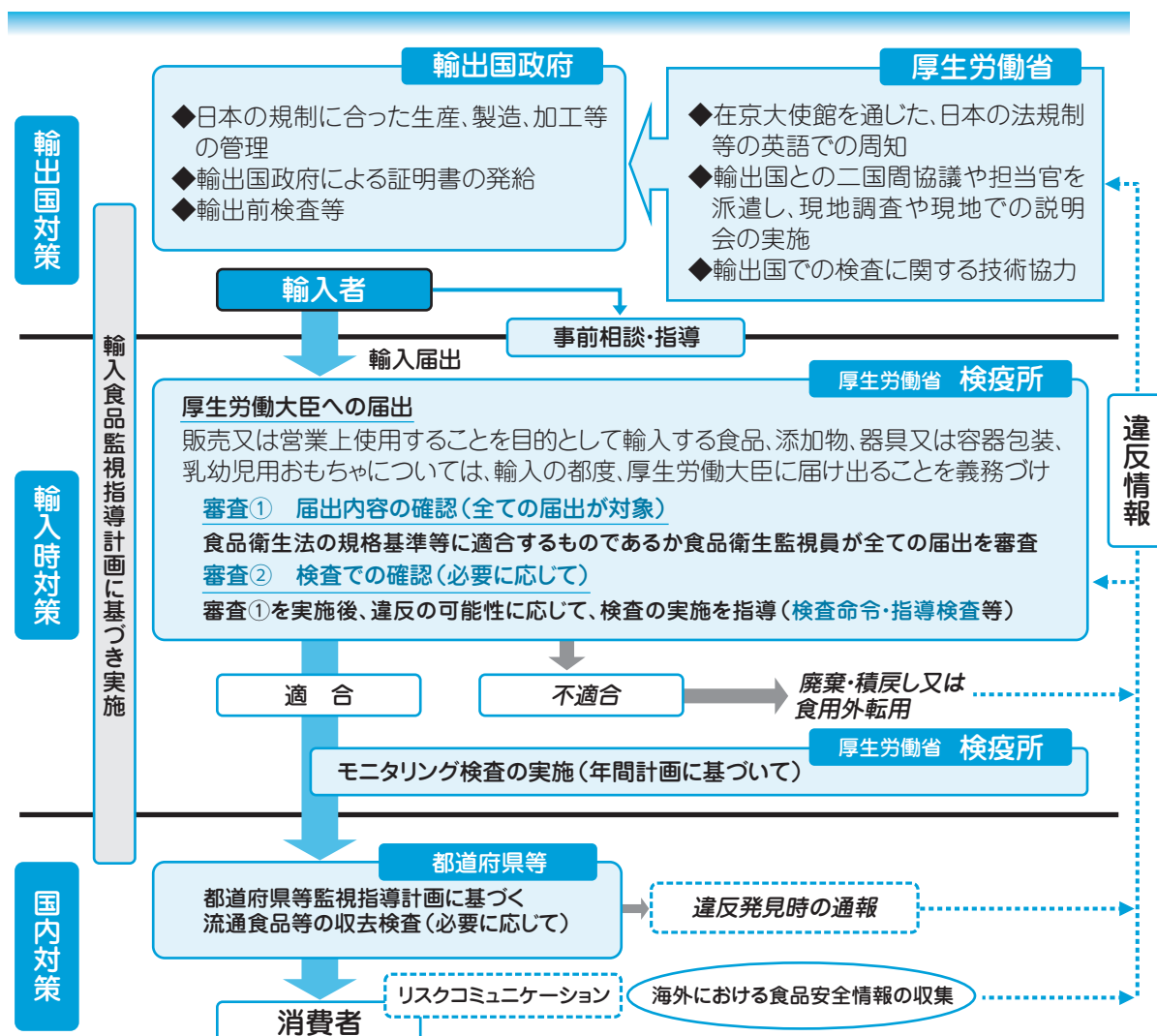
## 6 輸入食品の監視体制

食品を販売等の目的で輸入する場合には、食品衛生法により国の検疫所に届出をすることが義務付けられています。国は、輸入される食品が食品衛生法に基づく規格基準等に適合するものであるか審査を行います。違反の可能性が高いと見込まれる食品については、輸入者に対し届出ごとの全ロットに対する検査を命じます（検査命令）。検査命令の対象品は、検査結果が判明するまで輸入できません。

また、届出審査に合格した食品についても、輸入食品監視指導計画に基づき、モニタリング検査を行います。違反が確認された食品は、廃棄・積戻し等の措置が取られます。

検疫所で輸入が認められた食品は、国内に流通することになり、都道府県等が監視指導・検査等を行うとともに、違反発見時には輸入者に対し回収・廃棄等に係る措置を行います。

### 監視体制の概要



(厚生労働省ホームページより)

#### ●輸入食品監視業務(厚生労働省ホームページ)

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yunyu\\_kanshi/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html)

## 7 用語説明

| 用語   | 説明   |
|--|--|
| <b>あ行</b>  |  |
| <b>アレルギー物質<br/>(アレルゲン)</b>                             | <p>人の体には、有害な物質から体を守る「免疫」という働きがあります。食品を摂取することで、この免疫機能が過敏に反応し、皮膚のかゆみや湿しん、腹痛や喘息等の症状が現れる状態を食物アレルギーといいます。近年、この食物アレルギーの原因となる物質を含む食品による健康被害が増加しています。</p> <p>アレルギーの発症数が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として指定され、表示する義務があります。</p> <p>特定原材料【表示義務】：卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生（7品目）</p> <p>特定原材料に準ずる原材料【表示推奨】：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、さけ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（20品目）</p> |
| <b>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<br/>(医薬品医療機器等法)</b> | <p>医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性、安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律です。</p>   |
| <b>牛トレーサビリティ法</b>                                      | <p>「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」の略称。BSEのまん延防止措置の的確な実施を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達するための制度を構築することを目的とした法律です。</p> <p>日本国内の牛は一頭ごとに「耳標」による個体識別番号を付けて「独立行政法人家畜改良センター」に登録されます。この番号を使って、履歴（生年月日、性別、品種、移動などの情報）が調べられます。</p>   |
| <b>か行</b>  |  |
| <b>貝毒</b>  | <p>貝毒とは、二枚貝（ホタテガイやアサリなど）が、有毒プランクトンをエサとして食べることによって、体内に毒を蓄積させる現象のことをいいます。</p> <p>毒を蓄積した貝を食べると、手足のしびれといった麻痺や下痢などの症状が発生することがあります。これらの毒成分は、熱に強く、加熱調理しても分解されません。</p> <p>貝が生息する海域で有毒プランクトンが発生しなくなれば、二枚貝の体内の毒は、減少します。</p>  |
| <b>カンピロバクター</b>  | <p>鶏、牛、豚など動物の腸内に存在する細菌です。少量の菌でも食中毒を発症し、発熱、下痢、吐き気、腹痛などの症状を起こします。食中毒の主な原因は、生や加熱不十分な鶏肉料理です。食中毒の予防には、鶏肉を内部まで十分に加熱し、生肉を扱う際には調理器具の使い分けや手指の洗浄消毒をしっかりと行うことが重要です。</p>   |

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料



| 用語                    | 説明   |
|-----------------------|--|
| 規格基準                  | 食品衛生法に基づき、食品、添加物、器具及び容器包装等について、成分の規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたものをいいます。基準に適合しない食品等は違反品となり、販売等が禁止されます。  |
| 機能性表示食品               | 食品表示法に基づき、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品で、販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などを消費者庁に届出たものです。   |
| GAP手法<br>(農業生産工程管理手法) | 「Good Agricultural Practice」の略。安全な農産物の生産や環境保存、経営改善等を行うために、農作業の工程ごとに想定される危害要因とその対応策などを示し、それを実践する取組のことであります。   |
| 景品表示法                 | 「不当景品類及び不当表示防止法」の略称。商品・サービスの品質、内容、価格等を偽って、実際よりも良く見せかける表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐことなどにより、一般消費者がより良い商品・サービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守るための法律です。  |
| 健康食品                  | 「健康食品」と呼ばれるものについては、法律上の定義はなく、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指します。そのうち、機能性を表示できるものに、「特定保健用食品(トクホ)」、「栄養機能食品」及び「機能性表示食品」があります。(33ページの図「健康食品の分類」参照)  |
| 健康増進法                 | 急速な高齢化の進展や疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることから、国民の健康の増進の総合的な推進に関し、基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善を始めとする国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。  |
| 抗菌剤                   | 動物用医薬品等の中に含まれ、微生物の発育や増殖を阻止したり、殺滅する抗生物質製剤及び合成抗菌剤のことであります。   |
| 米トレーサビリティ法            | 「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」の略称。問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けるものです。  |
| さ行                    |  |
| サーベイランス               | 問題の程度を知る、又は実態を知るために調査をすることです。  |
| サルモネラ                 | サルモネラは、鶏、牛、豚などの動物の腸内に存在する細菌です。その他、ネズミ・ハエ・ゴキブリやペット類も汚染源になります。少量の菌でも食中毒を発症し、下痢、腹痛、高熱(38℃以上)などの症状を引き起こします。食中毒の主な原因食品は、卵やその加工品、食肉、調理器具などから汚染された食品です。食中毒の予防には、卵や食肉を内部まで十分に加熱し、生卵や生肉を取り扱った調理器具や手指の洗浄消毒をしっかりと行うことが重要です。 |



| 用語       | 説明   |
|----------|--|
| 飼養衛生管理基準 | 食品の安全性の確保のため、家畜伝染病予防法に基づき制定された、家畜の所有者が遵守すべき衛生管理方法に関する基準のことです。  |
| 食生活改善推進員 | 「私達の健康は、私達の手で」をスローガンに、食を通じた健康づくり活動を行うボランティアです。   |
| 食品安全基本法  | 食品の安全性の確保に関し、「国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識」のもとに、「食品供給行程の各段階における適切な措置」、「国際的動向及び国民の意見に配慮しつつ、必要な措置が科学的知見に基づき講じられることによる国民の健康への悪影響の未然防止」を行うことを基本理念と定めるとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とした法律です。  |
| 食品衛生指導員  | 食品衛生の向上と業界の発展を期するため組織された公益社団法人大阪食品衛生協会が、食品事業者の自主管理体制の確立と消費者に対する適切な食品衛生知識の普及を図るため、任命する者をいいます。協会が実施する規定の講習会を受講する必要があります。   |
| 食品衛生法    | <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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管理のための基準を設けています。</p> |
| 食品関連事業者  | 大阪府内において食品、添加物、容器包装、農林水産物又は生産資材（農林漁業において使用される肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用医薬品等食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材）の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者のことです。条例第2条第5項で定義しています。   |
| 食品等事業者   | HACCP制度化の対象となる食品の製造・加工、調理、販売等を行う事業者のことです。  |
| 食品表示基準   | 食品表示法第4条第1項に基づき、内閣総理大臣が定める食品に関する表示の基準のことです。  |
| 食品表示指導員  | 大阪府内に所在する食品販売店（量販店、専門小売店等）を巡回点検し、生鮮食品の名称や原産地表示等が食品表示法に基づく適正な表示になるよう指導等を行う者として、府が配置しています。   |

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

| 用語       | 説明  |
|----------|---|
| 食品表示110番 | 農林水産省において、食品表示に対する消費者の関心が高まっていることや食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民の皆様から食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報などを受けるために設置したホットラインのことです。   |
| 食品表示法    | 食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合し、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的とした法律です。  |
| 飼料添加物    | 飼料の品質の低下の防止や栄養成分や有効成分の補給等を目的として、飼料に用いられる物質です。   |
| 水産用医薬品   | 水産動物の病気の診断、治療、予防に使用されるものです。   |
| た行       |   |
| 大規模食鳥処理場 | 1年間に30万羽を超える食鳥を処理する施設をいい、公的機関（都道府県知事又は厚生労働省指定機関）が食鳥検査を実施することが法律で義務づけられています。   |
| 地方衛生研究所  | 公衆衛生の向上のために、都道府県又は政令指定都市における科学的かつ技術的中核として、関係行政部局、保健所等と連携し、試験検査や調査研究、研修指導、公衆衛生情報等の収集・解析・提供を行う機関です。   |
| 動物由来感染症  | 「人獣共通感染症」とも呼ばれ、人と動物の両方に感染する感染症です。家畜や魚介類が病原体を持っている場合、熱を加えずに食べたりすることで人が動物由来感染症に感染することがあります。   |
| 鳥インフルエンザ | 鳥インフルエンザウイルスの感染による疾病です。特に、鶏、あひる、七面鳥、うずら等に高い死亡率を示す疾病を高病原性鳥インフルエンザといい、症状は、とさか・肉垂のチアノーゼ（紫色に変色）、出血、壊死、顔面の腫れ、脚部の皮下出血、産卵低下又は停止、神経症状（うずくまり、首曲がりなど）、呼吸器症状（咳など）、下痢などですが、急性死亡例ではこれらの症状が認められないことがあります。 |
| トレーサビリティ | いつ、どこから入荷し、どこへ出荷したかを各事業者が記録しておくことにより、物品がどこから来てどこへ行ったか、追跡を可能にすることです。<br>食品の製造では、食品関連事業者が、各自取り扱う商品（食品）の移動に関する記録を作成・保存することによって、生産から小売まで、食品の移動の経路を把握することが可能となり、食品事故が発生した際の迅速な回収等に役立ちます。         |
| な行       |   |
| 農薬管理指導士  | 農薬の取扱い等で一定以上の実務経験があり、府の講習を受講し、農薬の適正使用を指導できると府知事から認定された人のことをいいます。  |

| 用語           | 説明  |
|--------------|---|
| 農薬取締法        | 農薬の登録制度により品質の適正化を図り、販売・使用の規制等を行うことにより農薬の安全で適正な使用の確保を図ることを目的とした法律です。   |
| ノロウイルス       | 冬場に流行し、ヒトの腸で増殖するウイルスです。少量のウイルスが口に入ることで感染し、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱など風邪様症状を起こします。感染者の吐物や便に多量のウイルスが含まれるので注意が必要です。主な感染経路は、人から人への感染、ウイルスに汚染された二枚貝を生又は加熱不十分な状態で食べた場合、ウイルスに感染した食品取扱者を介して二次汚染された食品を食べた場合です。予防には、食品取扱者の健康管理と手洗いの徹底が重要です。 |
| <b>は行</b>    |   |
| HACCP(ハサップ)  | 「Hazard Analysis and Critical Control Point(危害分析重要管理点)」の略。<br>食品の製造・調理工程の全ての段階で、食中毒や異物混入を起こす可能性がある要因を見つけ出し、その要因を無くす又は受け入れられる程度に減らすために重点的に管理する工程を決め、結果を確認し記録しておく、衛生管理の手法です。(8ページ「PICK UP!『HACCP』」参照)                     |
| BSE          | 「Bovine Spongiform Encephalopathy(牛海綿状脳症)」の略。<br>牛の脳組織が空洞化してスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死に至る病気です。この病気は、「異常プリオン蛋白質」が原因とされており、特定部位(脳、せき髄、眼及び小腸の一部)及び背骨の神経節に蓄積されます。これらの部位は、食肉処理時に適正に処理され、食用に供されることはありません。                      |
| 微生物農薬        | 細菌やウイルスなどの微生物の働きを利用して害虫を防除する方法をいいます。  |
| <b>や行</b>    |   |
| 薬剤耐性菌        | 変異などにより、今まで増殖抑制や殺滅する効果が認められていた抗菌剤に対して耐性を獲得した細菌をいいます。  |
| 野生鳥獣肉(ジビエ)   | シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣の肉のことです。  |
| <b>ら行</b>    |   |
| リスクコミュニケーション | 関係者(市民・行政・事業者など)がリスクに関する情報を共有し、互いに意見交換することで、信頼関係を醸成し、リスクを低減していく試みのことです。<br>リスクとは、食品中に存在するハザード(健康に悪影響をもたらす可能性がある物質等)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。   |

1 基本理念

2 現状と課題

3 基本施策

施策展開

(1) 生産から消費

(2) 健康被害防止

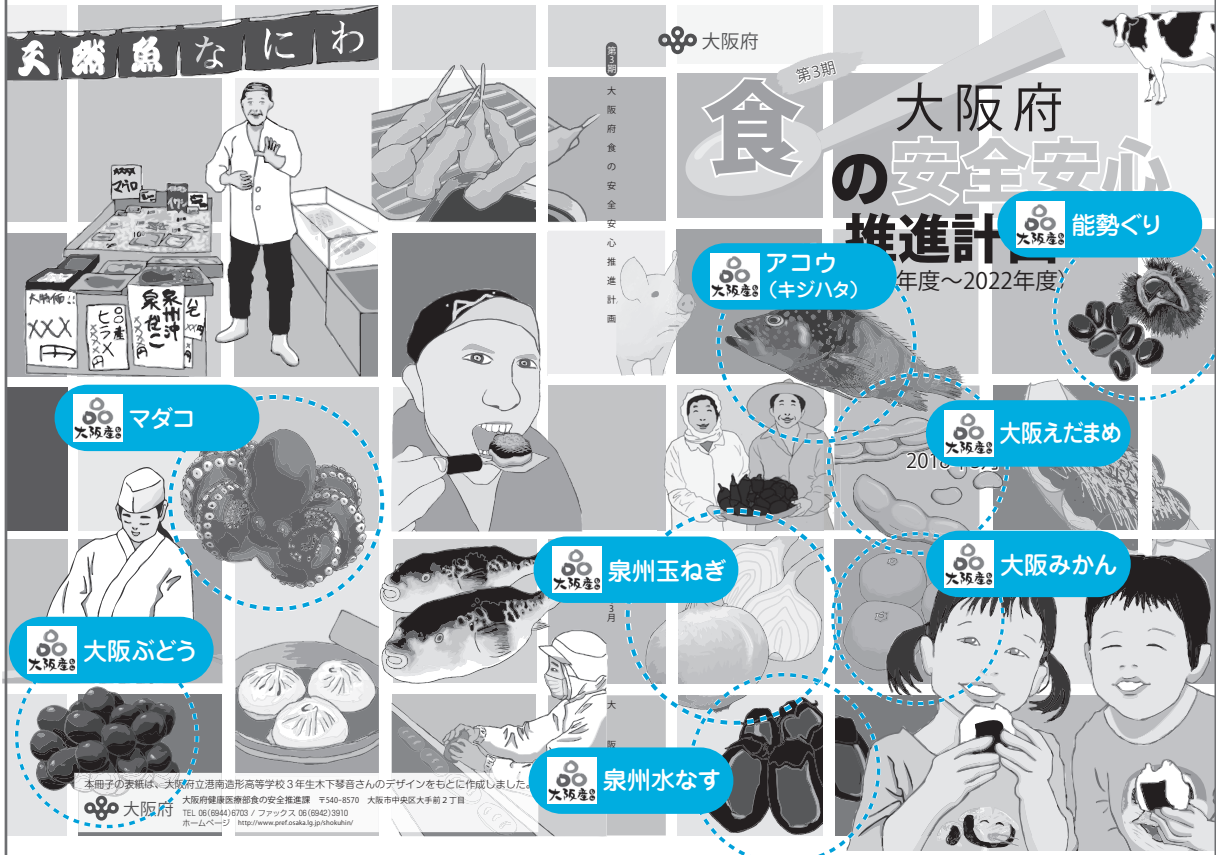
(3) 情報の提供

(4) 事業者支援

4 取組体制

5 付属資料

## 表紙に登場した大阪産（もん）



大阪産（もん）とは、大阪府内で生産、栽培された農林水産物やその加工品です。

◎「大阪産（もん）ファン通信」、Facebook ページにより大阪産（もん）の魅力を発信中！（無料登録随時受付中）



大阪産（もん）

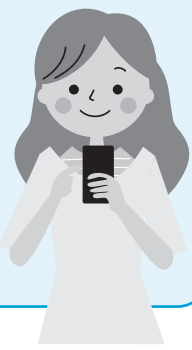
検索

QRコードはこちら →

## 大阪府食の安全安心メールマガジン登録者募集中！（無料）

食に関する情報（緊急情報・イベント情報・食の豆知識情報・法改正や通知などの事業者向け情報等）を随時お届けしています。

携帯電話・パソコンのどちらでも登録できます。購読を希望される方は、[osakashoku@req.jp](mailto:osakashoku@req.jp) に空メールを送信していただくか大阪府ホームページやQRコードから登録してください。



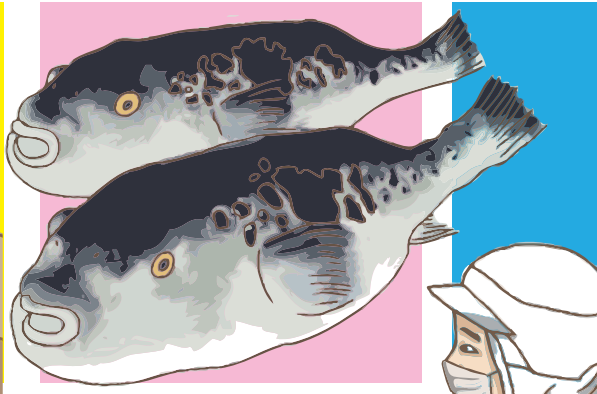
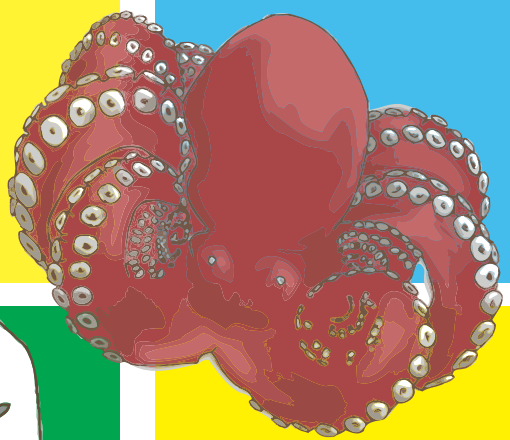
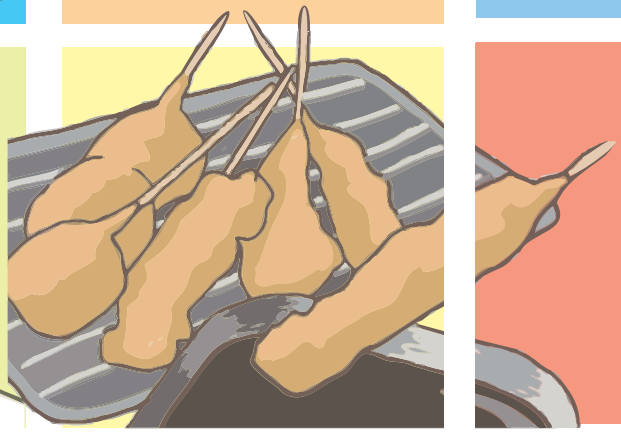
大阪 食 メルマガ

検索

QRコードはこちら →



# 天然魚なにわ



本冊子の表紙は、大阪府立港南造形高等学校 3年生木下琴音さんのデザインをもとに作成しました。



大阪府

大阪府健康医療部食の安全推進課 〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目

TEL 06(6944)6703 / ファックス 06(6942)3910

ホームページ <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/>