

平成27年度
大阪市食品衛生
監視指導計画

大阪市健康局

目 次

はじめに	1 ページ
第 1 実施期間	1 ページ
第 2 監視指導の実施に関する基本的な方向	1 ページ
食品衛生施策の基本的な方向	2 ページ
食品等事業者・大阪市の責務と市民の役割	2 ページ
厚生労働省・大阪市の監視指導に関する役割分担	2 ページ
第 3 監視指導及び検査の実施体制等に関する事項	
(1) 監視指導及び食品等の検査の実施体制と主な役割	3 ページ
(2) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との連携の確保	4 ページ
(3) 農林水産部局等他部局との連携	5 ページ
(4) 庁内関係部局等との連携	5 ページ
第 4 監視指導・検査の実施に関する事項	
重点的に実施する事項	6 ページ
一斉監視・特別監視	8 ページ
施設の監視（平常時の監視）	9 ページ
食品等の検査	9 ページ
違反発見時の対応	9 ページ
関係事業所等における監視	10 ページ
食中毒等健康被害発生時の対応	11 ページ
第 5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進に関する事項	
食品衛生講習会等の実施	12 ページ
食品等の自主回収報告制度の推進	12 ページ
食品等事業者との連携	12 ページ
優秀施設等の表彰（優秀標の贈呈・功労者の表彰）	12 ページ
HACCPによる自主衛生管理の導入推進	13 ページ
第 6 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項	
情報提供	14 ページ
市民参加型食品衛生事業「大阪市食品安全モニター」の実施	14 ページ
市民・食品等事業者との意見交換	14 ページ
食品衛生監視指導計画の策定に伴うパブリックコメントの実施	14 ページ
第 7 危害発生防止のための啓発に関する事項	
食中毒予防啓発事業	15 ページ
食品衛生知識の普及啓発	15 ページ
食中毒注意報の発令	15 ページ
食中毒テレホンサービス	15 ページ
第 8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	
食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員への研修	16 ページ
調査研究活動	16 ページ
表 1 重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数	17 ページ
表 2 食品等の検査	17 ページ
用語説明	18 ページ

はじめに

「平成27年度大阪市食品衛生監視指導計画」は、飲食に起因する危害の発生を未然に防止し、市民の食生活の安全性確保を図るため、食品衛生法第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき策定したものです。

食品衛生法

食品等の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

第22条において、厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、国及び都道府県等が行う「食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針」を定めるものとしています。

第24条において、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長は、指針に基づき毎年度の「食品衛生監視指導計画」を定めなければならないことが規定され、また同計画に定めなければならない内容等が示されています。

第1 実施期間

平成27年4月1日から平成28年3月31日まで

第2 監視指導の実施に関する基本的な方向

食品等の安全性の確保については、原材料の生産から消費に至る食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、事故や被害を未然に防止する食品衛生対策が重要です。

また、食品等の安全性の確保は、第一義的責任を有する食品等事業者に対する監視指導のみにより実現されるものではなく、消費者、食品等事業者、行政が関係者相互間の理解を深めるとともに、それぞれの役割を果たすことが重要です。

大阪市では、市民、食品等事業者、市における役割分担を前提として、食品等の大消費地であるという実情を踏まえ、食品等を製造・調理又は販売する大規模な施設及び過去の事例等から食品に起因する事故の発生頻度の高い施設に対する監視指導並びに市内に流通する食品等の検査に重点をおいた食品衛生施策を講じるとともに、食品等事業者に対し衛生管理の重要性を周知し、自主衛生管理を推進します。

食品衛生施策の基本的な方向

- 重点的に監視指導及び検査を実施する事項の策定と、効果的かつ効率的な監視指導
- 食品等事業者に対する、食品供給行程及び食品製造工程の各段階における衛生管理の重要性の周知並びに自主衛生管理の推進
- 市民及び食品等事業者に対する、食中毒予防や食品衛生に関する情報提供・意見交換等、食品衛生知識の普及啓発

食品等事業者・大阪市の責務と市民の役割

食品等事業者

- ・ 食品等の安全性を確保する第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を適切に講ずる
- ・ 正確かつ適切な情報の提供に努める
- ・ 大阪市等の行政機関が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する
- ・ 知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査等を実施する

大阪市

- ・ 厚生労働省及び消費者庁との適切な役割分担を踏まえて、本市の実情に応じた監視指導計画を策定する
- ・ 監視指導、検査体制を整備する
- ・ 計画に基づく監視指導、検査等を実施する
- ・ 市民や食品等事業者への情報提供、意見交換を実施する

市民

- ・ 食品等の安全性の確保に関する正しい知識と理解を深める
- ・ 食品等の安全性の確保に関する施策への意見を表明するように努める

厚生労働省・大阪市の監視指導に関する役割分担

厚生労働省

- 輸入食品等の輸入時における監視指導及び輸入者に対する監視指導
- 総合衛生管理製造過程に係る承認及び承認に付随する監視指導
- 登録検査機関に対する監督

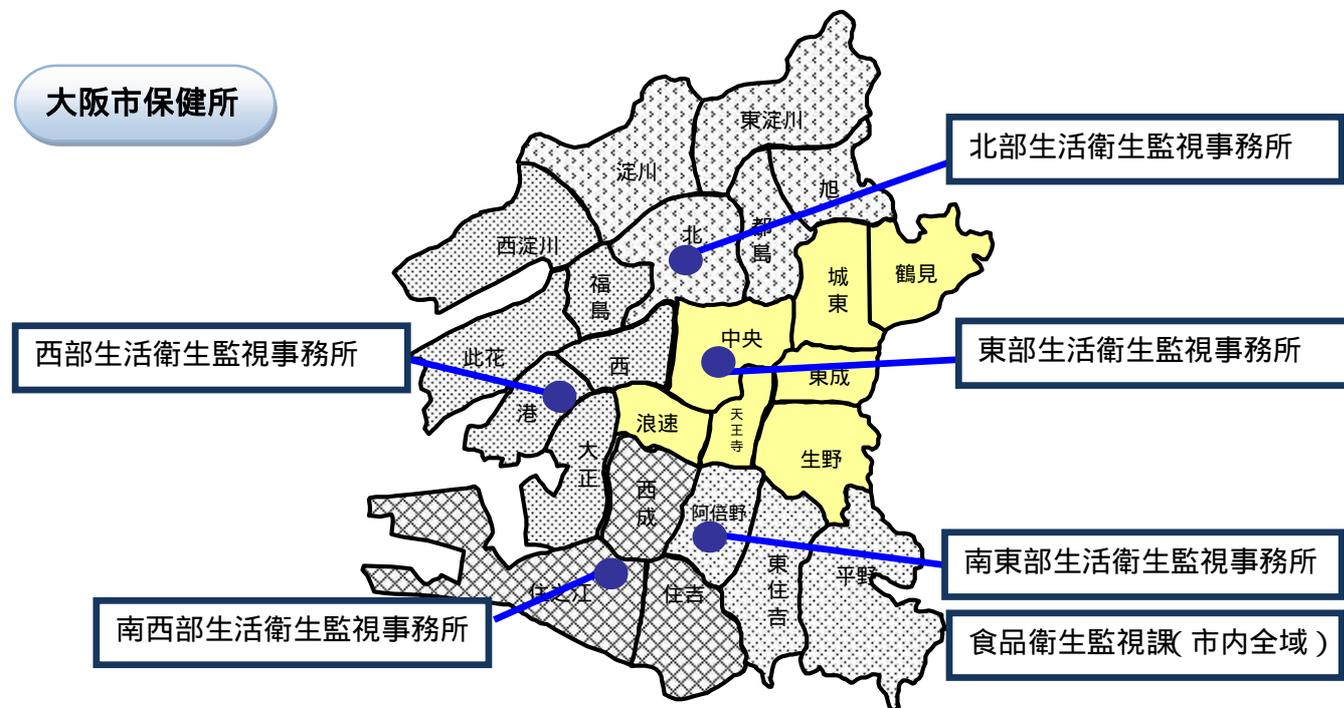
大 阪 市

- 市内の食品等事業者に対する監視指導
- 市内に流通する食品（輸入食品を含む）等の検査
- と畜場法、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検査及び監視指導

第3 監視指導及び検査の実施体制等に関する事項

(1) 監視指導及び食品等の検査の実施体制と主な役割

次の体制で市内食品関係施設の監視指導及び市内に流通する食品等の検査を行い、飲食に起因する危害の発生を未然に防止するとともに、食品等の安全性の確保に努めます。



食品衛生監視課

- 規格や製造の基準が定められている食品製造施設や大量調理施設、広域流通食品製造施設等に対する食品等の検査結果及び施設の拭き取り検査結果等の科学的根拠に基づく効果的な監視指導
- 輸入食品・広域流通食品等に係る違反発生時の危害拡大防止のための必要な措置、原因究明調査及び再発防止対策の徹底
- 大阪府食の安全安心推進条例に基づく食品等の自主回収報告制度に係る指導及び事務処理

生活衛生監視事務所

- 小・中規模食品関係施設に対する監視指導並びに市内に流通する食品等の検査
- 飲食店等の営業許可申請に係る許認可業務
- 食中毒や食品等に係る違反発生時の危害拡大防止のための必要な措置、原因究明調査及び再発防止対策の徹底

保健衛生検査所

- 保健所の検査部門（主として指導に資するための検査）
- 食品の細菌検査、理化学検査

中央卸売市場（中央・東部）食品衛生検査所

- 早朝のせり場等で、生鮮魚介類、加工水産物等の表示や保存温度等についての監視指導
- 市場に流通する食品等の検査

食肉衛生検査所

- 中央卸売市場南港市場内の大阪市食肉処理場で解体処理される牛や豚等の検査
- 食用に適さない食肉の流通防止
- 大規模食鳥処理場で処理される食鳥の検査
- 食用に適さない食鳥肉の流通防止

区役所（保健福祉センター）

- 食品苦情や身近な食品等に関する相談

平成26年12月現在、主に食品衛生業務に従事する食品衛生監視員の数 167名

環境科学研究所

- 検査の拠点
- 食品の残留農薬、食品添加物、微生物検査等食品衛生法で定められた規格基準等の検査
- 食中毒等食品事故に係る原因究明のための検査

検査の信頼性確保

保健所、環境科学研究所、中央卸売市場（中央・東部）食品衛生検査所、食肉衛生検査所の各検査実施機関では、検査結果の信頼性の確保を図るため、食品衛生法に定められた「食品衛生検査施設における検査又は試験の業務管理」(GLP)に基づき、検査の実施手順を定め、その実施記録を残していくとともに、検査結果の妥当性を確認するための内部精度管理も実施します。

また、専門性をもった職員で構成された信頼性確保部門による内部監査を定期的を実施するとともに、食品衛生外部精度管理調査へも参画することにより、第三者機関による検査精度の評価を受け、検査の信頼性確保に努めます。

(2) 厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との連携の確保

厚生労働省との連携

大規模食中毒の発生時、広域流通食品及び輸入食品による違反事例発見時には、厚生労働省と緊密な連絡調整や情報交換を行い、危害拡大防止を図ります。

総合衛生管理製造過程の承認施設や対EU輸出水産食品取扱い施設に対しては、近畿厚生局と連携を図り監視指導を行います。

また、輸入食品に関する取り組み状況について、大阪検疫所と情報交換を行います。

消費者庁との連携

食品表示法における食品の表示に関する違反事例発見時や食品に起因する重大事故等発生時には、消費者庁と緊密な連絡調整や情報交換を行い、危害拡大防止を図ります。

他の都道府県等との連携

近隣自治体や大都市間の情報の共有化及び連絡・連携体制を確保し、大規模食中毒の発生時、広域流通食品及び輸入食品による違反事例発見時には、関係自治体と連携し、適切な措置を講じます。

なお、大阪府域自治体（大阪府、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、東大阪市）においては、より緊密に情報交換や連携を図る必要があることから、「大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会」に参画し、連携を強化します。

（３）農林水産部局等他部局との連携

食品表示法（農林水産大臣の権限に関する事）及び不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）等を所管する部局との連携を図り、必要に応じて情報の共有、合同での監視指導及び調査を行います。

（４）庁内関係部局等との連携

庁内関係部局が情報を共有し、各部局の事業を効果的に行い、もって市民の食生活の安全性確保を図るため「大阪市食の安全に関する連絡会」を開催し、平常時から緊急時に備え、情報共有、連絡体制を確保します。

大阪市食の安全に関する連絡会構成部局

危機管理室、市民局（消費者センター）、こども青少年局（こども家庭課、保育企画課、保育所運営課）、経済戦略局（産業振興部農業担当）、中央卸売市場、教育委員会事務局（学校保健担当、初等教育担当）、福祉局（法人監理）、健康局（健康づくり課、生活衛生課、保健所感染症対策課、環境科学研究所）、総合医療センター

名称は平成 26 年 12 月現在のものです

第4 監視指導・検査の実施に関する事項

本市における食品等の製造、流通、販売等の状況、食中毒の発生状況及び違反食品等の発見状況等を踏まえ、重点的に実施する監視指導事項を定めて、効果的かつ効率的な監視指導を行い、市内に流通する食品等の安全性の確保に努めます。

特に、大規模調理施設や製造施設に対しては、HACCPの概念に基づく衛生管理の導入を推進するとともに、科学的データに基づく効果的な監視の充実を図ります。

重点的に実施する事項

(1) 食中毒防止対策

最近の食中毒の発生状況は、全国的にノロウイルス、カンピロバクター、寄生虫による食中毒が増加しており、本市においてもほぼ同様の状況にあります。

被害拡大を防止するため、近年の食中毒の発生状況を踏まえ、特に次の事項を重点監視事項として、食中毒防止を徹底します。

大規模食中毒対策

社会福祉施設（保育所や高齢者施設等）・学校・幼稚園・病院等の給食施設や仕出し折詰弁当調製施設・ホテル・旅館等で食中毒が発生すると大規模化又は重篤な患者が発生することが予想されることから、重点的にこれらの施設の監視指導を行います。

また、広域流通食品による食中毒が発生した場合、食中毒の発生が各地に広がるとともに、事例によっては原因食品の特定に時間を要し、危害拡大防止が遅れる等の危険性があることから、重点的に大規模な食品製造施設の監視指導を行います。

生食用食肉を原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒防止対策

例年、腸管出血性大腸菌感染症が多発しており、特に乳幼児・高齢者では重症化することがあります。感染経路の一つとして食肉の生食又は十分加熱することなく喫食することが原因と疑われることから、重点的に焼肉店や食肉販売施設の監視指導を行います。

また、平成23年10月1日の生食用食肉の規格基準及び表示基準の施行後、平成24年6月25日には牛肝臓の規格基準も制定され、同年7月1日からは牛肝臓の生食用としての販売が禁止されました。規格基準に合わない生食用食肉や牛肝臓の生食用としての提供は、食品衛生法違反行為であり、腸管出血性大腸菌等による食中毒のリスクが高くなるため、食肉が規格基準に基づき適正に取り扱われているか、また消費者への注意喚起等の表示が適正に行われているか、生食用食肉取扱施設等に対して監視指導を行います。また、豚レバー等の食肉を生食用に提供することも食中毒の原因となる可能性があるため、関係事業者に対し、必要な加熱を行うよう監視指導を実施し、食肉の安全性の確保に努めます。

ノロウイルスによる食中毒防止対策

従事者に不顕性感染者がいることを前提とした対策、従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動（適切な手洗いの励行、調理器具類の洗浄・消毒の徹底、従事者の健康管理の徹底等）及び二枚貝等の十分な加熱について、重点的に給食施設や飲食店の監視指導を行います。

カンピロバクターによる食中毒防止対策

カンピロバクター食中毒の多くは、食肉又は食鳥肉を生食又は十分に加熱することなく喫食したことが原因とされていることから、重点的に焼鳥店や焼肉店、食肉販売施設の監視指導を行い、予防策の普及啓発を図ります。

寄生虫による食中毒防止対策

魚介類を原因食品とする食中毒として、これまでは腸炎ビブリオによるものが多く発生していましたが、平成 13 年に生食用鮮魚介類の規格基準が制定され、予防対策が強化されたことなどにより、発生件数は減少しています。

一方、近年、魚介類を原因食品とする食中毒で増加しているのが寄生虫によるものです。本市においても平成 24 年以降、「アニサキス」「クドア・セプテンブクタータ」の寄生虫を原因とする食中毒の発生件数が増加傾向にあることから、飲食店や魚介類販売施設への監視指導時や講習会等で広く予防策の普及啓発を図ります。

(2) 食中毒等の再発防止策

平成 26 年度に食品衛生法違反で行政処分等を受けた飲食店等の食品調理施設等に対し、再発防止のための改善対策が引き続き適正に行われているかを確認するため監視指導を行います。

(3) 不適正な食品等の発見・排除

食品等の表示は、消費者及び食品等事業者が食品衛生上の必要な情報を確認する上で必要不可欠なものです。また、食品等には、食品衛生法の規格基準に適合する等安全性の確保が求められています。

このことから、食品等は、表示方法が適正かどうかだけでなく、科学的・合理的根拠に基づき期限が適切に設定されているか等についても監視指導を行う必要があります。

また、近年、食品衛生法の基準を超える農薬の検出や指定外添加物の検出等が、食への信頼をゆるがす社会的な問題となっていることから、食品等の収去検査を行い、安全性を確保していく必要があります。

食品等の表示及び検査については、特に次の事項を重点監視事項とし、食品等の安全性の確保に努めます。

賞味期限・消費期限

食品の賞味期限・消費期限は、科学的・合理的根拠に基づき設定する必要があります。食品製造施設の監視指導に際しては、製品に関する記録及び製品の期限設定の一覧とその根拠の整備状況等について確認を行います。

食品添加物

食品添加物の適正使用と適正表示を確認するため、市内で製造・流通している食品の収去検査を行うとともに、重点的に各種食品製造施設の監視指導を行い、不良食品の排除に努めます。

アレルギー物質を含む食品

アレルギー物質を含む食品の表示欠落による食品の自主回収事例が相次いで発生しており、健康被害のおそれもあることから、市内で製造・流通している食品の表示検査や収去検査を強化するとともに、重点的に各種食品製造施設の監視指導を行い、製造者に使用

原材料の点検及び確認の徹底を指導し、不適正表示食品の排除に努めます。

また、飲食店等では提供食品への食品表示法に基づくアレルギー表示義務はありませんが、飲食店等への監視指導時や食品衛生講習会時等に食品等事業者に対し、消費者へ正確なアレルギー情報が提供できるよう行政指導を行い、アレルギー物質による健康被害の未然防止に努めます。

広域流通食品

広域流通食品は、全国規模で流通しており、より一層の安全性の確保が求められています。市内で製造・流通している広域流通食品の表示検査や収去検査を行うとともに、重点的に大規模食品製造施設の監視指導を行い、不良食品の排除に努めます。

輸入食品

我が国の食料自給率（カロリーベース）は約40%（平成24年度）で、約60%を国外に依存する状況となっています。

諸外国から様々な食品が輸入されていますが、これらの輸入食品から食品衛生法違反事例が相次いでおり、食品の安全性に不安を感じている消費者が多いことから、市内に流通している輸入食品の表示検査や収去検査を行うとともに、検疫所等関係機関と連携し、不良食品の排除に努めます。

一斉監視・特別監視

（1）食品、添加物等の夏期及び年末一斉取締り

食中毒が多発する夏期や多種類の食品が短期間に大量流通する年末には、全市一斉に食品の温度管理の徹底をはじめ、食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、食品や食品添加物の適正表示等について監視指導を行います。

また、食品等の収去検査を行い、食品等の安全性の確保に努めます。

（2）ふぐ販売営業関係施設の一斉取締り

ふぐのシーズンである11月から2月にかけて、全市一斉にふぐによる食中毒の防止を図るため、「大阪府ふぐ販売営業等の規制に関する条例」の遵守について、監視指導を行います。

（3）イベント、臨時営業施設における食品関係施設に対する監視指導

市内では国内外の交流の拠点として、様々なイベント等が開催されますが、多数の食品取扱施設が出店される大規模イベントでは、その開催準備段階から指導や助言を行います。

また、市内では「天神祭」「十日戎」等の祭礼や「なにわ淀川花火大会」「造幣局桜の通り抜け」等の催しもあり、露店や自動車による多くの臨時営業施設が出店し、多くの市民が利用します。これら露店や自動車による臨時営業施設に対して、食中毒の発生を防止するため「大阪市露店による食品営業取扱要綱」及び「大阪市自動車による食品営業取扱要綱」に基づき、営業許可の確認や食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行います。

（4）路上販売弁当等の監視指導

路上で販売される弁当等について、「路上販売弁当等の監視指導要領」に基づき監視指

導を行い、不衛生な取扱いによる事故を未然に防止するとともに、不適正表示の弁当等を排除します。また、路上で販売される弁当等の販売施設に対する指導は、食品衛生法や食品表示法のみならず、道路法等他法令の内容に及ぶこともあるため、常日頃から関係機関と情報を共有するとともに必要に応じて合同監視を行います。

さらに、路上で販売されている弁当等を収去し、細菌検査を行い、その結果に基づき製造施設や販売店に対して指導を行うことにより、安全性の確保に努めます。

施設の監視（平常時の監視）

食品関係施設に対する監視指導では、食品衛生法に基づく規格基準の遵守状況、施設基準の適合状況、管理運営基準の遵守状況、食品等の取扱状況、自主管理状況等を確認します。

（１）一般監視

一般監視については、表１のとおり重点監視事項の指導対象業種等に概ねの監視指導回数を設定して計画的に行います。

また、上記以外の施設については、営業の種類、製造又は販売される食品等の品目や流通の広域性並びに食中毒や異物混入等の食品等による事故が発生した場合の影響や過去の食中毒の発生状況等を考慮して監視指導を行います。

（２）市民等からの通報・届出に基づく監視指導

市民等から食品の安全性に係る内容の通報や届出が寄せられた場合には、事実確認と原因究明のため、迅速かつ的確に監視指導を行います。

食品等の検査

食品等の検査については、表２のとおり、概ねの収去検体数及び検査項目を設定し、年間計画を立てて実施します。

また、検査の実施にあたっては「食品衛生法に定められた食品衛生検査施設における検査又は試験の業務管理」(GLP)に基づいた精度管理を行います。

（１）収去検査

監視指導実施時において、製造又は流通、販売される食品等を収去し、食品添加物、アレルギー物質、残留農薬、動物用医薬品、放射性物質（放射性セシウム $^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$ ）及び食中毒病因物質等の検査を行い、不良食品の排除に努めます。

（２）試買検査

近年、インターネット等で販売される食品が増加しています。これらの食品の中には、店頭では販売されていないため、表示を含めてその実体がかめられないものもあります。こうした店頭では手に入らない、インターネット等でのみ販売される食品についても試買し、表示検査やアレルギー物質等の検査を行い、不良食品の排除に努めます。

違反発見時の対応

食品関係施設の監視指導及び収去検査の結果、違反を発見した場合には、改善を指示するとともに、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改善指導を行い、必要に応じて、営業の禁止・停止、食品等の回収及び廃棄命令等の措置を迅速かつ適切に講じ、健康被害の発生、拡大並びに再発の防止に努めます。

また、違反業者には指導後、速やかに改善確認を実施します。

関係事業所等における監視

(1) 中央卸売市場（中央・東部）食品衛生検査所における監視指導

卸売市場内の早朝のせり場の監視指導や流通食品等の細菌や残留農薬等の規格基準検査のほか、魚介類中に残留する総水銀、PCB等の環境汚染物質の検査、市場内に流通する食品の放射性物質の検査、仲卸店舗や食品加工工場等の食品関係施設の監視指導を行い、食品等の安全性の確保に努めます。

また、場内の食品等事業者の食品衛生に対する意識向上と自主衛生管理の徹底を図るため、衛生講習会や食品衛生に関する情報提供を行います。

(2) 食肉衛生検査所における監視指導

中央卸売市場南港市場内の大阪市食肉処理場で、と畜検査員が「と畜場法」に基づき、とさつ解体される獣畜（牛、豚等）について、1頭ごとに検査を行い、食肉の安全性を確保します。48か月齢超の牛については、BSEスクリーニング検査を行い、出荷者や家畜保健衛生所等に対し検査結果のフィードバックを行います。

また、動物用医薬品等の規格基準検査及び腸管出血性大腸菌O157をはじめとする病原微生物の汚染実態調査や汚染指標菌の検査を行い、食肉や施設の衛生対策を講じるとともに、食肉の放射性物質について検査を行い、食肉の安全性を確保します。

(3) 食鳥処理場における監視指導

市内で処理される食鳥の検査及び食鳥処理場の監視指導を行い、食鳥肉の安全性の確保に努めます。

食鳥検査

年間処理羽数30万羽を超える大規模な食鳥処理場の食鳥検査については、「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、1羽ごとに生体検査、脱羽後検査及び必要に応じて内臓摘出後検査を行い、食鳥肉の安全性を確保するとともに、食鳥処理業者を通じて出荷者に検査結果のフィードバックを行います。

食鳥処理場の監視指導

市内の食鳥処理場について、施設設備の衛生管理、処理工程の衛生管理等について、監視指導を行います。

また、年間処理羽数30万羽以下の小規模な食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場）については、食鳥処理衛生管理者が確認規程を遵守しているか、確認及び指導を行います。

食中毒等健康被害発生時の対応

保健所は、医師や患者等から食中毒(疑いを含む)の発生に関する通報を受けた際には、「食中毒処理要領」に基づき、患者の症状や喫食状況の調査、関係施設の調査を実施するとともに、食品、糞便等の検査結果をもとに、関係部局とも緊密な連携を図り、迅速に原因究明を行います。

さらに、原因施設に対しては、必要に応じて、営業の禁止・停止等の措置を迅速かつ適切に講じ、健康被害の拡大を防止し、原因施設の消毒の指示や調理従事者に対する衛生教育を行い、再発の防止を図ります。

また、感染症対策部署とも緊密に連携し、食中毒症状を伴う感染症発生時にも速やかに対応します。

なお、食中毒と断定された場合には、原因となった違反事業者名等を大阪市ホームページで速やかに公表するとともに、必要に応じて報道機関を通じ広く市民等に情報提供を行います。

第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進に関する事項

食品等事業者は、消費者に食品等を提供する者として、食品等の安全性を確保する第一義的な責任を有しており、食品等による危害の発生防止には、行政による監視指導はもとより食品等事業者による自主衛生管理の推進が不可欠であることから、次の事業を行います。

食品衛生講習会等の実施

集団給食施設、仕出し折詰弁当調製施設、ふぐ取扱施設等に対する衛生講習会を行い、食中毒の発生状況や食品衛生に関する最新情報を提供するとともに、自主検査の実施や記録の作成・保存等の食品等事業者の責務について周知し、意識の向上を図ります。

また、食品営業許可証交付時には食品衛生責任者等を対象として、自主衛生管理、食品表示法に基づく適正な表示等についての講習会も行います。

食品等の自主回収報告制度の推進

食品等による健康被害を未然に防止するためには、行政による監視指導だけでなく、食品等事業者が自主的に違反食品等の回収に取り組むとともに、行政が自主回収情報を消費者に広く周知することにより、回収が促進される仕組みが必要です。

このため、自主回収情報を正確かつ迅速に提供するシステムとして、「大阪府食の安全安心推進条例（平成19年4月1日施行）」において、「自主回収報告制度」が創設され、平成20年4月1日に施行されています。

食品等事業者に対し、この制度の趣旨を周知することにより、「自主回収報告制度」を推進します。

食品等事業者との連携

食品関係団体と連携して食品衛生指導員養成講習会や研修会を行い、食品等事業者による自主衛生管理確保活動の推進に努めます。

また、食中毒の多発するシーズンを中心に食中毒予防街頭キャンペーンを実施し、事業者はもとより市民等の衛生知識の普及に努めます。

優秀施設等の表彰（優秀標の贈呈・功労者の表彰）

積極的な設備の改善と衛生的取り扱いの向上に努め、特に優秀な衛生状態を保持するとともに、コンプライアンス並びに危機管理に努めている施設に対して優秀標と優秀標をイメージしたシールを贈呈し、これら食品等事業者になお一層の自主衛生管理を推進させるとともに、より衛生的かつ信頼性の高い施設を目指す意欲を高めます。

また、衛生管理の推進や食品衛生知識の普及向上等に優れた功績のあった事業者の方々を厚生労働大臣や大阪府知事等からの表彰対象者に推薦します。

H A C C Pによる自主衛生管理の導入推進

一般の食品製造施設、と畜場及び食鳥処理場等に、施設ごとにH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理が行えるよう、技術面、情報面において支援を行います。

食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認取得を希望する施設に対しては、現状において承認基準に合致しているか、H A C C Pシステムに基づく衛生管理が行われているかを確認するとともに、適切な助言を行います。

第6 情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

情報提供

- 保健所及び区役所（保健福祉センター）において、食品関係施設及び食品等の安全・衛生等についての相談、苦情等に対応します。
- 食中毒の発生や違反食品等を発見した際に行政処分等を行った場合には、その状況を大阪市ホームページで速やかに情報提供するとともに、必要に応じて報道機関を通じて広く市民等に情報提供を行います。
- 食品等の自主回収報告制度に基づき報告された内容について、大阪府と連携して情報提供します。
- 平成26年度大阪市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果については、その概要を平成27年6月30日までに大阪市ホームページに掲載するとともに、保健所等において閲覧資料を設置します。
- 大阪市ホームページに夏期及び年末の一斉取締りの実施状況等を掲載する等、食品の安全性確保に関する施策等について情報提供を行います。

市民参加型食品衛生事業「大阪市食品安全モニター」の実施

市民の正しい食品衛生に関する知識の習得を目的に市民参加型事業「大阪市食品安全モニター」を行います。この事業は、市民からモニターを募集し、市内の食品販売店を対象として、日常の買物の中で食品表示や温度管理等のモニタリング活動をしていただくものです。

また、モニターと意見交換会を開催し、市民ニーズの把握に努めるとともに市民の食品衛生に関する理解を深めます。

市民・食品等事業者との意見交換

本市の食品等の安全性確保に関する取組みや食品衛生全般について、市民・食品等事業者と積極的な意見交換を行います。

食品衛生監視指導計画の策定に伴うパブリック・コメントの実施

平成28年度大阪市食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、市民や食品等事業者等から意見を募集します。策定した食品衛生監視指導計画については、大阪市ホームページに掲載するとともに、区役所（保健福祉センター）、保健所、中央卸売市場（中央・東部）食品衛生検査所、食肉衛生検査所、生活衛生課等の窓口で閲覧できるようにします。

また、同計画案作成前の素案の段階で、市民・食品等事業者への説明を含めた意見交換会を開催し、広く内容を理解いただけるように努めます。

第7 危害発生防止のための啓発に関する事項

食中毒予防啓発事業

高温多湿のため細菌性食中毒が発生しやすくなる夏期のうち、特に7月を「食中毒予防月間」と定め、月間中に各種啓発事業を実施します。

- 市民及び食品等事業者を対象とした衛生講習会の開催
- 食中毒予防啓発用チラシ及びポスターの配布
- 食品関係団体と連携した食中毒予防街頭キャンペーン等の実施

また、冬期には、感染症対策部署と連携し、食中毒を含むノロウイルスによる感染性胃腸炎予防の普及啓発に努めます。

食品衛生知識の普及啓発

大阪市ホームページに、家庭における食中毒予防に関する情報をはじめ、食中毒の発生状況、食品の表示その他食品衛生に関する情報等を掲載するとともに、啓発用リーフレットを作成し普及啓発に努めます。

また、食品衛生関係団体の指導育成や食品等事業者の意識向上と自主衛生管理の徹底を図るため、衛生講習会や食品衛生に関する情報提供を行います。

さらに、消費者や市場の見学者を対象に食品の安全性確保に対する正しい知識と理解を深めるための食品衛生講習会を行います。

食中毒注意報の発令

7月から9月の食中毒が発生しやすい条件になる日の前日に食中毒注意報を発令し、保健所等で「食中毒注意報発令中」の掲示を行うとともに、関係部局を通じて各学校、保育所等へ連絡し、食中毒の予防を図ります。

食中毒注意報テレホンサービス

消費者や食品等事業者の皆さんが24時間「食中毒注意報」の発令の有無と「食中毒予防の啓発」について情報が入手できるように、7月1日から9月30日まで『食中毒注意報テレホンサービス』（TEL：06-6208-0963）により情報提供を行い、食中毒予防についてより一層の周知徹底を図ります。

また、食中毒注意報の発令の有無については、大阪市ホームページにも掲載します。

第8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員への研修

資質向上を目的として、最新の科学的知識、食品衛生関係業務に関する幅広い知識及び技術を修得するため、「近畿食品衛生監視員研修会」、「全国食品衛生監視員研修会」、国立保健医療科学院における「食品衛生危機管理研修」、「食肉衛生検査研修」、「食品衛生監視指導研修」等の研修会に積極的に参加します。

また、内部研修として「食中毒疫学研修」、「食品の収去検査・精度管理に関する研修会」、「HACCPによる食品の衛生管理に係る食品衛生監視員講習会」等を行います。

調査研究活動

食品の多様化、食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化等に適切かつ円滑に対応するための調査研究を行います。また、中央卸売市場（中央・東部）食品衛生検査所、食肉衛生検査所においても、検査技術の向上等に関する調査研究を行います。

なお、得られた研究成果を研修会等で発表することで、他自治体や関係機関との情報の共有化を図るとともに、より効果的・効率的な監視指導・検査の実施に活用していきます。

表 1 重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数

監視指導対象施設	監視指導回数
規格や製造の基準が定められており、危害の高い食品の製造施設 【乳処理業、乳酸菌飲料製造業】	3回/年
規格や製造の基準が定められている食品の製造施設 【乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業等】	1回～2回/年
製造工程が複雑な食品及び広域に流通する食品を製造する施設 【みそ製造業、ソース類製造業、マーガリン又はショートニング製造業、醤油製造業、食用油脂製造業、そうざい製造業(大規模な製造施設)等】	
食中毒が発生した際に大規模化するおそれがあり、特に抵抗力の弱い人が利用する施設 【社会福祉施設、学校・幼稚園、病院等の給食場】	1回/年
食中毒が発生した際に大規模化するおそれがある施設 【仕出し折詰弁当調製施設、大規模宿泊施設・結婚式場等】	
腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、ノロウイルス、寄生虫等による食中毒の発生の危険性が高い施設 【飲食店(焼肉店、焼鳥店、寿司屋、日本料理店など)、食肉処理業、食肉販売業(包装食肉を仕入れ販売する施設は除く)】	
平成26年度に食品衛生法違反による行政処分等を受けた施設	複数回/年

表 2 食品等の検査

検査対象	乳・乳製品、魚介類、肉類・卵類、野菜・果実、穀類、各種加工食品、食品添加物、容器包装等(市内に流通する輸入食品を含む)	
主な検査項目と検体数	微生物検査(細菌、ノロウイルス)	約1,300検体
	理化学検査 (残留農薬、食品添加物、組換え遺伝子、アレルギー物質等)	約2,000検体
	放射性物質モニタリング検査	約1,000検体
	その他の検査(貝毒、寄生虫)	約100検体

【あ行】

アニサキス

寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生します。アニサキスが寄生した魚類を生で食べた場合、まれにアニサキスが胃や腸壁に侵入して、激しい腹痛、吐き気、嘔吐などの症状を引き起こします。

アニサキスは主に魚類の内臓に寄生していますが、鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アレルギー物質を含む食品

近年、アレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を引き起こすことが知られている物質（アレルギー物質）を含む食品を原因とする健康被害が多く見られるため平成14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、特定原材料として、えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目が定められ、表示が義務付けられています。

また、特定原材料に準ずるものとして、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の20品目が定められており、表示が奨励されています。

牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）

異常プリオンたんぱく質が病気の原因とされ、牛の脳の組織に海綿状（スポンジ状）の変化を起こす病気です。一般に、異常プリオンたんぱく質を含む肉骨粉を介して感染すると考えられ、長い潜伏期間の後、異常行動、運動失調等の中枢神経症状を呈し、発病後2週間から6カ月の経過で死に至ると考えられています。現在のところ、治療法はありません。

牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

BSEスクリーニング検査は、BSEの感染の有無について調べる検査です。

平成13年10月18日から全国の食肉衛生検査所では、と畜場に搬入され食肉処理される牛について、BSEのスクリーニング検査を実施しています。この検査でBSEを疑う結果が得られた場合は、国が指定する検査施設でより精度の高い確認検査を実施し、専門家による会議において確定診断が行われます。

検査の結果が確認されるまでの間、枝肉や内臓等のすべての部位は市場内に保管され、最終的にBSEと診断されたものは出荷されず焼却処分となります。

なお、BSEスクリーニング検査は、当初は全月齢を対象に実施していましたが、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部が改正され、検査の対象となる牛の月齢が、平成25年4月1日より21か月齢以上から30か月齢超に、また、同年7月1日より48か月齢超に変更されました。これを受け、大阪市では、平成25年7月以降は48か月齢超の牛

に対してBSEスクリーニング検査を実施しています。

【か行】

確認規程

食鳥処理の年間処理羽数 30 万羽以下である食鳥処理業者が、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」(以下、「食鳥検査法」という。)に基づき、食鳥処理に際し、食鳥処理衛生管理者に食鳥の生体の状態、食鳥と体の体表の状況又は中抜と体に係る内臓及びその体壁の内側面の状況について、厚生労働省令で定める基準に適合するか否かを確認させるための項目を記載した規程をいいます。

確認状況報告書

「食鳥検査法」に基づき、認定小規模食鳥処理業者が確認規程に定める方法に従って、食鳥と体の状況を確認し、その結果を市長に報告するものです。

○ カンピロバクター

家畜や家きんの腸内に常在している細菌で、特に鶏の保菌率が高いと言われています。少量の菌数で発症し、潜伏期間が長いという特徴があり、この菌に汚染された鶏肉をさしみやタタキのような生や加熱不十分な状態で食べることによって食中毒が多く起こっています。

管理運営基準

食品衛生法第 50 条第 2 項の規定により、食品関係業者が遵守しなければならない公衆衛生上講ずべき措置で、大阪市食品衛生法施行条例第 3 条に示されています。

規格基準

食品衛生法に基づき、食品や添加物等について一定の安全レベルを確保するために定められた規格や基準で、規格基準に合わない食品等は製造、使用、販売等が禁止されています。

クドア・セブテンブククタータ

クドア属の寄生虫(粘液胞子虫)の一種で、ヒラメの筋肉に寄生することが知られています。この寄生虫が多く寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間で一過性の下痢、おう吐などの食中毒様症状がみられますが、ほとんどの場合、すぐに回復します。

ヒラメを冷凍(-15℃以下4時間以上)又は加熱(75℃以上5分間以上)すれば食中毒を予防できます。

【さ行】

残留農薬

残留農薬とは、農薬の使用に起因して食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬の量の限度が定められており、

一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような農薬が残留している農産物は、販売禁止等の措置が取られることとなります。

平成15年の食品衛生法の改正ではポジティブリスト制度が導入され、残留基準が定められていない農薬が一定量以上含まれる食品の販売についても禁止されています。

GLP (Good Laboratory Practice)

試験検査の精度を管理し、信頼性を確保するために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステム。検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行います。

また、検査部門から独立して設置された信頼性確保部門責任者が、内部点検を行い、外部精度管理調査への定期的な参画計画を作成します。

*** 信頼性確保部門**

食品衛生法第29条に規定される食品衛生検査施設において、その検査の精度管理を行い信頼性を確保するために、食品衛生法施行規則第37条に規定される内部点検などを行う部門を指します。

*** 外部精度管理調査**

食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性確保を図るため、国が指定する外部の公的検査機関で検査の正確さを評価してもらう調査のことです。

施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、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。

○ 消費期限

開封前の状態で定められた方法で保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。一般的に、品質が急速に劣化する食品(例:弁当、調理パン、そうざい、生菓子類等)に表示すべきとされています。

○ 賞味期限

開封前の状態で定められた方法で保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。一般的に比較的品質が劣化しにくい食品(例:スナック菓子、即席めん類、缶詰等)に表示すべきとされています。

食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、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、食品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指導の職務等を行います。

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、国民の健康の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や基準を設けて安全確保のための規制をしています。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、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が講じられるよう規定もなされています。

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や食品等事業者が守るべき衛生上の基準を設けています。

食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、化学的合成品だけでなく、天然に存在する添加物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの（社会通念上食品と考えられるもの：例えばイチゴジュースによる着色など）」のみです。

食品等事業者

食品等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者や学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する事業者をいいます。

食品表示法

平成27年4月1日から施行される法律で、これまで食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）でそれぞれ規定されていた食品の表示に関する基準を統合した内容になっています。

収去（しゅうきょ）

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品関係営業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無償で採取できる権限の行為をいいます。

食鳥・食鳥肉

「食鳥検査法」において、食鳥とは鶏、あひる、七面鳥をいいます。「食鳥肉」とは「食鳥検査法」の規定に基づいて内臓摘出された後の食鳥における肉、内臓、骨及び皮をいいます。

食鳥検査

「食鳥検査法」の規定に基づき、とさつされる食鳥の疾病や異常の有無について、生体、

脱羽後、内臓摘出後に実施する検査のことで、この検査を行う検査員を食鳥検査員といいます。

食鳥処理場

食鳥をとさつし、その羽毛を除去したり、食鳥とたいの内臓を摘出したりするために設けられた施設をいいます。

「食鳥検査法」に基づく事業許可と「食品衛生法」に基づく食肉処理業又は食肉販売業の営業許可が必要です。

食肉

獣鳥の生肉（骨及び臓器を含む）のことを示しており、海獣を含む魚介類の生肉は含まれません。

総合衛生管理製造過程

H A C C Pシステムを基礎として、我が国で食品の衛生管理方法を法的に位置づけたものです。

厚生労働大臣が指定した食品について、食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法を製造者が作成し、規定の基準に適合していることが確認された場合は、厚生労働大臣から承認書が交付されます。

【た行】

腸管出血性大腸菌

菌の性状は、人の常在菌である大腸菌とほぼ同じですが、最大の特徴はベロ毒素を産生することです。腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75℃で1分間以上加熱すれば死滅します。腸管出血性大腸菌O157は、その代表的な菌で、牛などの家畜の腸管等にいることがあり、その糞便が様々な経路で食品や水を汚染して感染するといわれています。多くの食中毒菌は10万個から100万個以上の菌を取り込まないと発症しませんが、O157の場合、わずか数100個程度の非常に少ない菌数で発症します。また、患者の便を介して人から人へ感染することもありますので、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で「3類感染症」に指定されています。

登録検査機関

食品衛生法に基づいて、厚生労働大臣が登録や検査の業務に関する規程を認可し、国や自治体の代わりに検査を行うことができる法人を指します。

国や自治体の試験検査機関以外の民間の検査機関でも登録検査機関になることが認められています。

と畜検査

と畜検査とは、と畜場で食肉にされる牛・豚等が法律で指定された病気にかかっていない

かについて検査を行うことをいいます。

法律で指定された病気にかかっている牛・豚等は食用不適として廃棄処分されます。

【な行】

生食用食肉

生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く。）をいいます。

いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等が含まれます。

認定小規模食鳥処理場

食鳥の年間処理羽数が 30 万羽以下の小規模の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、都道府県知事等が認定した施設です。

ノロウイルス

人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、平成 9 年に食中毒の病因物質に加えられました。ノロウイルスによる食中毒は 1 年を通じて発生しますが、特に 11 月から 3 月に集中して発生します。

このウイルスは食品中では増殖できず、人の腸内でのみ増殖し、糞便や吐物とともに排出されます。

また、感染者の糞便や吐物には、大量のウイルスが存在しており、これらの処理を誤ると二次感染や集団感染を起こすことがあります。

なお、以前は「小型球形ウイルス（SRSV）」と呼ばれていましたが、平成 15 年 8 月に食品衛生法施行規則の改正により「ノロウイルス」に改められました。

【は行】

H A C C P（ハサップ）

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つです。具体的には、食品の製造業者が原材料の受入から最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、国際的にもその導入が推進されています。我が国では平成 7 年に H A C C P 方式による衛生管理を法的に位置づけた「総合衛生管理製造過程の厚生労働大臣承認制度」が創設されました。この制度は、乳、乳製品、食肉製品等政令で定める食品を製造・加工する施設ごとに、任意の申請に対して審査を行い、承認するものです。

○ 表示基準

食品表示法に基づき、内閣総理大臣が食品等に関して公衆衛生上必要な情報を一般消費者に正確に伝達するために定めた基準で、表示基準に合わない食品は販売のために陳列し、又は営業上使用してはならないとされています。

○ 放射性物質

放射線(アルファ()線、ベータ()線、ガンマ()線、エックス(X)線、中性子線など)を出す能力(放射能)を持った物質のことをいいます。

厚生労働省が食品中の放射性物質に関して定めた放射性セシウムの基準値は、食品から許容することができる線量である年間1 mSv(ミリシーベルト)を超えないように設定されています。

また、放射性セシウムの基準値は、測定に時間がかかる放射性セシウム以外の核種と放射性セシウムとの比率を算出し、合計1 mSvを超えないように設定されています。

【ま行】

モニタリング検査

継続的あるいは定期的に監視するために実施する検査のことをいいます。

【ら行】

○ リスクコミュニケーション

消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者等の関係者が、食品の安全性に関する情報を共有し、それぞれの立場から意見を出し合うなかでお互いがともに考える土壌を築き上げ、関係者間の信頼感を作り出し、食品に係るリスクに関して社会的な合意形成の道筋を探ろうとする双方向的なコミュニケーションをいいます。