

令和 2 年度(2020 年度)
吹田市食品衛生監視指導計画

吹田市

目次

I. 監視指導計画の基本的事項	2
1 目的	
2 実施期間	
3 監視指導の実施体制	
4 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携	
5 農林水産部局との連携	
II. 監視指導の実施に関する事項	3～5
1 共通監視事項	
2 重点監視事項	
3 立ち入り検査	
4 収去検査	
5 一斉取締り	
6 違反発見時の対応	
III. 食中毒等健康危害発生時の対応	6
1 食中毒等健康危害発生時の対応	
2 食中毒等健康危害の拡大ならびに再発防止	
3 食中毒等健康危害の公表	
IV. 事業者に対する自主衛生管理の推進	6～7
1 食品衛生管理者の設置	
2 自主的な衛生管理の推進	
3 HACCP導入の推進	
4 自主回収報告制度の推進	
V. 関係相互の情報及び意見交換に関する事項	7
1 監視指導に係る公表等	
2 市民への情報提供および意見交換(リスクコミュニケーション)等の実施	
VI. 食品衛生に係る人材育成・資質向上等	7
用語説明(50音順)	10～13
※下線のある用語についてご参照ください。	

※食品衛生法の一部改正により、令和2年6月 1 日から根拠条項が変更になることがあります。

I. 監視指導計画の基本的事項

1 目的

食品衛生上の危害発生防止と食品衛生に関する正しい知識の普及を目的とし、重点的、効果的かつ効率的な監視指導を行うため、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、令和2年度吹田市食品衛生監視指導計画(以下、「監視指導計画」という。)を策定します。

2 実施期間

令和2年(2020年)4月1日から令和3年(2021年)3月31日まで

3 監視指導の実施体制

監視指導計画に基づき、保健所の食品衛生監視員が監視指導や収去等を実施します。

なお、食品等の試験検査については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所へ委託し、実施します。同研究所とは協定を締結し、緊急時を含めた検査体制を確保します。

4 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携

大規模又は複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合、又は都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品や輸入食品の違反を発見した場合などは、速やかに厚生労働省に連絡するとともに関係自治体とも情報を共有化し、相互に連携を図りながら対策を講じます。

特に、広域的な食中毒等が発生し、厚生労働大臣が広域連携協議会を開催した場合には、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を関係機関と共有し、緊密に連携を図りながら食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大の防止のための対策を協議します。

また、大阪府内で食品衛生を所管している10府市(大阪府、大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市)で設置する大阪府域自治体主管課長連絡会及び近畿圏の各自治体との連絡会議等で、積極的に食品衛生に関する対策の協議や情報交換等を行い、緊密な連携を図ります。

5 農林水産部局との連携

農産物の生産段階における安全性確保や、食品の適正表示の実施を推進し、農林水産省近畿農政局や大阪府と違反情報を相互に提供する等の緊密な連絡体制を確保します。

Ⅱ. 監視指導の実施に関する事項

食品に起因する健康被害の発生を未然に防止するため、食品衛生法等関係法令に基づき、次の項目について監視指導を実施します。

1 共通監視事項

- ・ 人の健康を損なうおそれがない食品であること。
- ・ 食品添加物が適正に使用されていること。
- ・ 食品等の製造や保存に関する基準及び成分規格が遵守されていること。
- ・ 食品表示法に基づき、適正に表示がされていること。
- ・ 異物の混入防止対策が行われていること。
- ・ 営業施設の構造・設備や衛生管理が、食品衛生法、吹田市食品衛生法施行条例等に定められた基準に適合していること。
- ・ 食品等の製造及び加工段階における温度管理が適切に行われていること。

2 重点監視事項

(1)食中毒防止対策

① ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、感染者である調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となる事例が多発していることから、手洗いの励行、使い捨て手袋・マスクの着用及び従事者の健康管理、加熱調理の徹底や施設設備の洗浄・消毒等について監視指導を行います。特に、大量調理施設や高齢者福祉施設では、食中毒が発生した場合に多数の患者が発生し、症状の重篤化も予想されることから、これらの施設に対して重点的に監視を実施します。

② カンピロバクターによる食中毒

生もしくは加熱不十分の鶏肉を食べたことによるカンピロバクター食中毒の発生が全国的に増加しています。このことから、食肉販売店及び飲食店等の施設に対し、食肉の衛生的な取り扱い、十分な加熱の徹底、施設内での二次汚染防止のための衛生管理の確認と指導を行います。消費者に対しても、食肉を生食する危険性や十分な加熱の必要性について啓発を行います。

③ 腸管出血性大腸菌(O157、O26 等)

生もしくは加熱不十分な食肉の喫食は、腸管出血性大腸菌による食中毒の原因

となります。平成23年10月1日に生食用食肉の規格基準が制定され、平成24年7月1日から生食用牛肝臓の販売・提供が禁止され、平成27年6月12日には生食用豚肉および豚内臓についても販売・提供が禁止されています。これらの規格基準の遵守や食肉類の適正な取扱いについて、食肉取扱い施設や飲食店営業施設に対し、監視指導を行います。

また、腸管出血性大腸菌による食中毒については、広域的な発生事例もあることから、国や他の都道府県等の食品衛生担当部局と連携し、早期探知、情報共有に努めます。

④ ふぐによる食中毒

ふぐ処理登録者の設置や有毒部位の適切な除去・管理等について、大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例に基づき監視指導を行います。

⑤ 大規模食中毒

多数の人々に食品を提供する大量調理施設は、食中毒事件発生時の患者も多数に上るため、重点的に監視指導を行います。大量調理施設に該当しない病院、高齢者福祉施設、学校給食施設等に関しても同様に重点的に監視指導を行います。

(2) 広域流通食品等製造施設の監視指導

広域流通食品等は、事故発生時の健康被害が広域に及ぶことが予想されるため、大規模食品製造施設に対し、原材料、添加物の適正な使用・製造工程及び製品について監視指導を行い、食品の安全性の確保に努めます。また、他の都道府県等の食品衛生担当部局と緊密な連携を図り、違反・不良食品に関する情報収集に努めます。

(3) 適正表示対策

食品表示法に基づき、食品等事業者が適正な食品の表示をするよう指導・助言を行います。

アレルギーを含む食品に適正な表示がされていない場合、重篤な健康被害が発生するおそれがあるため、食品製造施設や食品販売施設等においてアレルギーを含む食品の表示確認を実施します。また、必要に応じて収去検査を実施し、表示が適切に行われていることを確認します。

製造者や流通業者によって期限表示の改ざんが行われた事例があることから、科学的根拠に基づく適正な期限の設定と表示について指導を行います。

3 立入検査

市内の食品関係施設を対象として、過去の食中毒の発生頻度、事故発生時の危害の大きさ、製造・加工・販売する食品の広域性、営業の特殊性を考慮して分類し、年間の立入計画を【表1】のとおり定めます。また、監視指導にあたっては、前述の監視事項に加え、食品供給行程(フードチェーン)の各段階に応じた衛生保持についても確認を行います。

ただし、市内及び全国的な法令違反状況や危害発生状況に応じて柔軟に対応します。

4 収去検査

市内で生産・製造・加工・販売される食品について、過去の監視及び収去検査結果や各施設での衛生管理状況を踏まえつつ、新たに規格基準が整備された食品や、季節により流通量に変化のある食品等にも配慮し、【表2】のとおり収去検査を実施します。

5 一斉取締り

食品の安全性に関するリスク評価に基づき、年間を通じて計画的に監視指導を行うとともに、細菌性食中毒が多く発生する夏期には、仕出し弁当調製施設や集団給食施設を中心に、冬期には、ふぐ処理施設や短期間に大量の食品が流通する量販店等を中心に重点監視を行います。

6 違反発見時の対応

施設基準等に適合しない施設を発見した場合、その場において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行えるもの以外のものについては、書面により改善指導を行います。また、法令等違反に係る食品等が製造または流通することのないよう、措置を講じます。無許可営業を発見した場合には、速やかに営業許可を取得するよう営業者に対して厳しく指導し、悪質な事例については告発を行います。

食品衛生法に違反した食品等が発見された場合は、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう、回収・廃棄等の措置を迅速に講じます。違反が軽微であり直ちに改善が図られているものや、自主回収等の被害拡大防止措置が講じられているものを除き、法令等違反については書面による改善指導を行います。

食品衛生上の危害状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、法令等に違反した者に対し行政処分を行った場合は、営業者の氏名または名称、対象食品、対象施設等を公表します。

Ⅲ. 食中毒等健康危害発生時の対応

1 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等の健康被害の情報を探知した場合には、患者の症状や喫食状況の調査を実施するとともに、食品・検便等の検査結果をもとに、迅速な原因究明を行います。また、関係部局と緊密な連携をとり、情報の共有を図ります。

広域的な食中毒事案発生時には、関係機関と連携し、食中毒患者等の更なる発生及び被害の拡大を防止するために必要な対策を講じます。また、厚生労働省が広域連携協議会を開催した場合には、関係機関との情報共有及び緊密な連携を図りながら対策を協議します。

2 食中毒等健康危害の拡大及び再発防止

原因施設に対し、必要に応じて営業の禁停止等の行政処分、施設の衛生指導及び調理従事者の衛生教育を行い、危害の拡大及び再発防止を行います。

3 食中毒等健康危害の公表

食中毒予防及び健康被害拡大防止の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び市民への情報提供を図り、必要な情報については、速やかにホームページに掲載します。また、必要に応じ、報道機関に対して情報提供を行います。

Ⅳ. 事業者に対する自主衛生管理の推進

1 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者や、食品衛生責任者の設置について徹底を図ります。

2 自主的な衛生管理の推進

食中毒の発生状況や法令等の概要などの食品衛生に係る最新の情報について、講習会やホームページを活用して情報提供を図るとともに、衛生教育用教材や資料を用意し、随時、相談を受け付けます。

3 HACCP導入の推進

平成30年6月13日の食品衛生法一部改正により、全ての食品等事業者に対しHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が制度化されます。それを踏まえ、経過措置期間が終了する令和3年5月31日までに、すべての事業者がHACCPに沿った衛生管理に対応できるよう、普及・啓

発を行い、事業者からの相談に積極的に応じるとともに、取組を支援します。

4 自主回収報告制度の推進

大阪府食の安全安心推進条例による自主回収報告制度の周知徹底を図り、食品等事業者の主体的な安全確保の取組を推進します。

V. 関係相互の情報及び意見交換に関する事項

1 監視指導に係る公表等

監視指導計画の策定に当たっては、ホームページ等で素案を公表し、市民から広く意見を募集します。また、監視指導計画の実施結果については、年度ごとに取りまとめ、ホームページで公表します。

2 市民への情報提供および意見交換(リスクコミュニケーション)等の実施

家庭での食中毒防止や市民の衛生知識の向上のため、講習会等を開催するほか、関係団体と共同で食中毒予防啓発キャンペーンを行うなど、食品衛生に関する知識の普及に努めます。

また、食品等による危害発生防止のために、食品等の基準違反等についてはホームページ等で公表を行います。また、必要に応じて消費者や食品等事業者との意見交換を実施します。

VI. 食品衛生に係る人材育成・資質向上等

食品衛生監視員の資質向上を図るため、厚生労働省及び他の都道府県等において開催される技術研修会等に積極的に参加し、最新の技術の習得や知識の向上に努めます。

【表1】

令和2年度監視指導基準

立入回数	対象施設	対象施設の要件
1回/年以上	食中毒原因施設	過去2年間に食中毒の原因となった施設
	違反食品製造施設	過去2年間に違反食品を製造した施設
	苦情原因施設	過去1年間に食品等に関する苦情・相談の原因となった施設
	広域流通食品製造施設	広域的に流通する食品等の製造施設
	大量調理施設	仕出し、弁当調製、ホテル等のうち、概ね同一メニューを1回300食または1日750食以上提供する施設
	中規模調理施設	上記業態で、1回100食以上300食未満の施設
	集団給食施設	保育所、学校教育施設、高齢者福祉施設、病院・診療所等の給食施設
	規格基準設定食品製造施設	乳製品・冷凍食品・食肉製品・アイスクリーム類・魚肉ねり製品・清涼飲料水・添加物等の製造施設
	大規模小売店	バックヤードキッチンを有する施設
	ふぐ処理施設	ふぐの有毒部位を処理する施設
	食肉販売業施設 飲食店営業施設等	生食用食肉を提供すると考えられる施設
1回/複数年	その他の施設	上記以外の施設で、食中毒等危害発生の可能性が低いと考えられる施設

※必要に応じて、監視頻度にとらわれず監視指導を行います。

【表2】

令和2年度食品等検査実施計画

検査対象	検体数	微生物	添加物	残留農薬	動物用医薬品	その他
乳製品・乳加工品	16	11		1	1	3
食肉・卵・食肉加工品	32	25		1	5	1
魚介類・魚介加工品	23	21				2
農産物および加工品	21	6	1	13		1
その他の食品（＊）	110	87	17			6
総数	202	150	18	15	6	13

（＊）菓子・アイスクリーム類、レトルト食品、清涼飲料水、複合食品、容器・包装等

〈検査項目について〉

微生物：食中毒細菌（腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌等）について、規格基準の適合状況等を検査します。

添加物：着色料、保存料、甘味料等の添加物について検査を実施し、食品衛生法に基づき定められた使用基準（対象食品、使用量、使用目的等）の順守状況を確認します。また、検査結果から、添加物に関して、食品表示法に基づく適正表示がされているかを確認します。

残留農薬：農産物における残留農薬を検査します。食品衛生法に基づき、食品中に残留する農薬の限量（残留基準）が定められており、この基準を超えて農薬が残留する食品の流通は禁止されています。

動物用医薬品：卵や食肉における駆虫薬・合成抗菌薬等を検査し、食品衛生法に基づき定められた、食品中に残留する動物用医薬品の残留基準の順守状況を確認します。

その他：PCB（ポリ塩化ビニル）、化学規格、アレルギー物質、放射性物質について検査します。

用語説明(50 音順)

アレルゲン

食物の摂取により起こる過剰な免疫反応を「食物アレルギー」、アレルギーを引き起こすことが知られている原因物質をアレルゲンという。食物アレルギーによる健康被害が発生しているため、被害を未然に防止する観点から、アレルゲンの表示が平成14年に法制化された。

食品衛生法では、「えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」の7品目が「特定原材料」として表示が義務付けられ、「アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・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・ゼラチン」の21品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示を推奨している。

大阪府食の安全安心推進条例

府民の健康の保護を図ることを目的に、自主回収制度や緊急時の体制整備、知識の普及啓発等について、平成19年3月に制定された条例。

カンピロバクター

家畜(牛、豚、鶏等)の腸管内に生息する食中毒菌の一種。特に鶏肉からの検出率は高く、加熱不十分の鶏肉の喫食を原因とする食中毒が全国で多く発生している。少量の菌で感染が可能であり、潜伏期間は1～7日で、腹痛、下痢、発熱等の症状を呈する。

規格基準

食品衛生法に基づき、販売する食品・添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、規格基準に適合しない食品や添加物は製造・加工・販売等を禁じている。また、牛乳や乳製品等については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の中で規定される。

広域流通食品

都道府県等の区域を超えて広範囲に流通する食品で、輸入食品以外のものをいう。

広域連携協議会

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を目的として設置される協議会。国、都道府県等その他関係機関によって構成される。広域的な食中毒事案の発生等、緊急を要する場合に開催され、必要な対策について協議する。

自主回収報告制度

大阪府食の安全安心推進条例に基づく制度。事業者が自主的に違反食品等の回収に着手

した場合、保健所に報告することを義務付け、その回収情報をホームページで公表する。

施設基準

食品衛生法に基づき、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設について、都道府県知事が業種別に定めた基準。

収去

食品衛生法第28条の規定に基づき、食品衛生監視員が食品営業施設等で販売又は営業上使用される食品や食品添加物等を、試験に必要な限度において無償で採取すること。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて市長が任命した職員で、食品関係営業施設の監視、試験に必要な食品等の収去、食中毒調査等の業務を行う。厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者、医師、薬剤師、獣医師等の一定の資格要件が定められている。

食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（乳製品、食肉製品、食用油脂等）を製造する営業施設に設置の義務がある有資格者。施設において、従事者の監督や食品衛生上の危害発生防止のための衛生管理を行う。

食品衛生責任者

営業者が営業許可を受けた施設や食品を製造する施設ごとに設置する、食品衛生に関する責任者。作業場の衛生管理の方法やその他食品衛生に関する事項について必要な注意を行い、食品衛生上の危害の発生防止のために努めなければならない。

食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害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。食品及び食品添加物等について、安全性確保のための規制が実施できるよう、規格・基準が設けられている。また、違反食品の発見時や食中毒発生時等には、被害の拡大防止等のため当該品の回収、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る。平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、事業者自らが重要行程管理等を行う衛生管理制度が導入される等の改正が行われた。

食品供給工程（フードチェーン）

食品が収穫、漁獲などにより採取される段階から、流通、加工、調理などを経て消費者の口に入るまでの過程。食品衛生行政ではこれらの各過程で必要な衛生管理を分担して実施し、結

果、全体として食品の安全性確保が図れることを目標に施策を講じている。

食品等事業者

食品衛生法第3条に規定される事業者で、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もの。

食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的で合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する制度を定めた法律。定められた食品表示基準が遵守されていない場合、食品表示法に基づき、事業者等に対し指示や命令を行い、悪質な場合は罰則規定が適用される。平成27年4月1日施行。

腸管出血性大腸菌

牛等の家畜の腸管内に生息する食中毒菌の1つ。糞便等を介して汚染された食品等や、生あるいは加熱不十分な食肉の喫食などによる感染事例が多い。少量の菌でも感染が成立し、潜伏期間は3～12日と長く、主症状は下痢、腹痛、血便等。特に、乳幼児や小児、高齢者では重篤化しやすい。75℃1分以上の加熱で死滅するため、食肉等の調理の際は中心部まで十分に加熱することが有効である。

動物用医薬品

家畜(牛・豚・鶏等)や養殖魚などの疾病治療・予防や、飼料に添加して動物の成長を促すために用いられるもので、合成抗菌剤、駆虫剤等がある。畜水産物の安定供給や人獣共通感染症の防止等の一助となる。

二次汚染

食中毒菌等に汚染された食品を触った人の手や調理器具等を介して、新たに食品等が汚染されること。

ノロウイルス

急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一種で、冬季に多く発生する食中毒の病因物質としても報告されており、カキなどの二枚貝や、感染した人によって汚染された食品等が原因となる。また、ノロウイルスに感染した人の手指を介した食品の二次汚染が原因となる事例も多い。

HACCP(ハサップ:Hazard Analysis Critical Control Point)

食品の生産から消費までのすべての過程で発生しうる危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全性確保を図る衛生管理手法のこと。平成30年6月13日の食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化される。

リスクコミュニケーション

食品の安全性確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者や行政担当者等が食に関するリスクを認識するとともに、分析する過程において得られた情報や意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするもの。

【問い合わせ先】

吹田市健康医療部衛生管理課

06-6339-2226