

第5章 生活環境部門

環境衛生監視課 : 旅館業・興行場・公衆浴場・温泉・墓地・納骨堂・化製場等の許可及び監視指導
特定建築物・浄化槽の届出審査及び監視指導
専用水道の確認審査及び監視指導
小規模給水施設の啓発指導
有害家庭用品の流通規制
国家戦略特別区域外国人滞在施設経営事業の認定等
住宅宿泊事業の届出審査等

食品衛生監視課 : 大規模食品製造施設・大量調理施設等の監視指導
輸入食品・広域流通食品等にかかる違反食品への対応

生活衛生監視事務所 : 食品関係施設の許認可及び監視指導
食中毒や違反食品への対応
理容所・美容所・クリーニング所の許認可及び監視指導
遊泳場・簡易専用水道の届出及び監視指導
狂犬病予防事業・動物愛護・そ族衛生害虫等に関する相談指導

生活衛生監視事務所管轄区

北 部：北・都島・淀川・東淀川・旭区

西 部：福島・此花・西・港・大正・西淀川区

東 部：中央・天王寺・浪速・東成・生野・城東・鶴見区

南東部：阿倍野・東住吉・平野区

南西部：住之江・住吉・西成区

第1節 環境衛生関係事業

環境衛生関係施設については約60,000施設、関係法令は15種類に及んでいる。

これら施設について良好な衛生状態を維持させ、市民等が安心して利用できるよう効率的な監視を行うとともに、施設管理者等に対し定期的に衛生講習会を開催し、衛生意識の向上にも努めている。

各業務の分担については、広域的な専門監視が必要な旅館、興行場、特定建築物、専用水道等は環境衛生監視課が所管し、理容所、美容所、クリーニング所、遊泳場、簡易専用水道は各生活衛生監視事務所が所管している。

1 建築物衛生

(1) 根拠法令

建築物における衛生的環境の確保に関する法律（略称「建築物衛生法」）

(2) 対象施設

特定建築物（事務所、興行場等の用途で延床面積が3,000㎡以上の建築物。学校用途は8,000㎡以上）

(3) 業務内容

ア 事前審査の実施

建築物の空調設備や給排水設備等のハード面の不備を未然に防ぐため、特定建築物の設計段階において設備設計内容を審査し、改善指導を行う。

イ 監視指導の実施

建築物の空調設備、給排水設備等の維持管理状況を検査し、建築物の衛生的環境が確保されるよう指導を行う。

ウ 衛生講習会の開催

建築物環境衛生管理技術者等に対し、適正に維持管理が行えるよう講習会を開催している。

エ 届出の受理

施設の構造設備等が適正であるかを審査し、使用届出等の受理を行う。

(令和6年度)

施設数	新規届出件数	事前審査件数	監視等立入件数	講習会回数	所内指導件数	報告徴収件数
2,308	35	32	59	2	1,528	2,110



空気環境測定



水道水残留塩素測定

2 専用水道

(1) 根拠法令

水道法

(2) 対象施設

自己水源を有し給水人口が100人を超える又は飲用その他生活用途の水が一日最大給水量(20m³)を超える自家用水道や、水道事業者からの水のみを受水する一定規模以上の受水槽施設

(3) 業務内容

ア 布設工事確認申請の審査

工事着工に先立ち、施設基準に適合するかを審査し、その結果について通知を行う。

イ 監視指導の実施

施設に定期的に立ち入り、安全で衛生的な飲料水が確保されるよう監視指導を行う。

(令和6年度)

	施設数	確認申請件数	監視等立入件数	所内指導件数
市水のみを受水	10	1	15	43
自己水源を保有	18	1		

3 小規模給水施設

(1) 根拠法令等

大阪市小規模給水施設の維持管理に関する指導要綱

(2) 対象施設

有効容量が10m³以下の受水槽を設置している施設

(3) 業務内容

ア 啓発指導

自主管理を推進するため、施設管理者に対し調査指導及び文書啓発を行っている。

イ 講習会の開催

施設管理者に対し、適正に維持管理が行えるよう講習会を開催している。

(令和6年度)

調査施設数	文書啓発施設数	講習会回数
623	5,031	3

4 旅館

(1) 根拠法令

旅館業法

(2) 対象施設

宿泊料を受けて人を宿泊させる施設（旅館・ホテル、簡易宿所、下宿）

(3) 業務内容

ア 建築計画届の受付、受理

建築計画時に構造設備や学校等の清純な施設環境への影響等を審査のうえ、建築の可否について判断し通知書を交付する。

イ 営業許可

申請施設の構造設備や営業者の適格性並びに学校等の清純な施設環境への影響等を「法」「市条例」及び「市規則」に基づき審査のうえ営業許可を行う。

ウ 監視指導の実施

営業施設に対し定期的に立ち入り、衛生上の監視指導を行う。

無許可の民泊施設に立ち入り、違法民泊の排除・適法民泊への誘導を行う。

エ 大規模イベント開催に伴う特別対策

大規模イベント開催時に宿泊施設等の立入検査を行う。

	施設数	許可件数	監視等立入件数	建築計画届出件数	所内指導件数
旅館・ホテル営業	1,139	98	12,008	142	16,385
簡易宿所	568	12			
下宿営業	3	0			

※平成30年6月15日旅館業法改正により旅館業とホテル業は旅館・ホテル営業に統合

5 大阪市国家戦略特別区域外国人滞在施設経営事業（特区）

（1）根拠法令

国家戦略特別区域法

（2）対象施設

国家戦略特別区域法に基づく外国人滞在施設（特区）

（3）業務内容

特定認定申請及び変更認定申請の受付

申請施設の構造設備等が「法」、「市条例」等の基準に基づき審査のうえ、認定を行う。

（4）施設数

令和7年3月31日現在の施設数は6,038施設である。

6 住宅宿泊事業

（1）根拠法令

住宅宿泊事業法

（2）対象施設

住宅宿泊事業法に基づく、人を宿泊させる住宅

（3）業務内容

住宅宿泊事業届出書等の受付・受理

（4）施設数

令和7年3月31日現在の施設数は1,821施設である。

7 興行場

(1) 根拠法令

興行場法

(2) 対象施設

映画・演劇・音楽・スポーツ・演芸又は観せ物を業として公衆に見せ、又は聞かせる施設（映画館等）

(3) 業務内容

ア 営業許可

申請施設の構造設備について「市条例」及び「市規則」に基づき審査のうえ営業許可を行う。

イ 監視指導の実施

営業施設に対し定期的に立ち入り、観覧場の空気環境測定や衛生上の監視指導を行う。

（令和6年度）

施設数	許可件数※	監視等立入件数	所内指導件数
139	13	70	69

※臨時・仮設興行場を含む

8 公衆浴場

(1) 根拠法令

公衆浴場法

(2) 対象施設

温湯、潮湯又は温泉その他を使用して、公衆を入浴させる施設（銭湯・サウナ風呂等）

(3) 業務内容

ア 営業許可

申請施設の構造設備について「市条例」「市規則」及び「市要綱」に基づき審査のうえ営業許可を行う。

イ 監視指導の実施

営業施設に対し定期的に立ち入り、浴槽水の水質検査や衛生上の監視指導を行う。

ウ 衛生講習会の開催

施設管理者に対し、適正に維持管理が行えるよう講習会を開催している。(令和5年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、講習会は中止)
(令和6年度)

	施設数	許可件数	監視等立入件数	講習会回数	所内指導件数
一般浴場	196	26	268	2	301
その他浴場	186				

9 温泉

(1) 根拠法令

温泉法

(2) 対象施設

温泉を公共の浴用又は飲用に供する施設

(3) 業務内容

ア 利用許可

申請施設の構造設備や温泉成分について「市細則」に基づき審査のうえ、利用許可を行う。

イ 監視指導の実施

利用施設に対し定期的に立ち入り、衛生上の監視指導を行う。

(令和6年度)

施設数	許可件数	監視等立入件数	所内指導件数
60	2	37	41

10 墓地・納骨堂・火葬場

(1) 根拠法令

墓地、埋葬等に関する法律

(2) 対象施設

墓地(市設霊園、財産区墓地、寺院墓地等)・納骨堂・火葬場

(3) 業務内容

ア 営業許可

経営主体の適格性や公衆衛生上の見地から「市審査基準」に基づき審査のうえ、経営等の許可を行う。

イ 監視指導の実施

火葬場に対し定期的に立ち入り、公衆衛生上の監視指導を行う。

墓地、納骨堂に対し適宜報告徴収を行う。

(令和6年度)

	施設数	許可(経営・変更・廃止)件数	監視等立入件数	所内指導件数
墓地	688	5	70(39)	115
納骨堂	156	6		
火葬場	6	0	5	2

() は、内 許可前立入件数

1.1 有害家庭用品の流通規制

(1) 根拠法令

有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律

(2) 対象品目

乳幼児用繊維製品、スプレー剤、洗浄剤ほか

(3) 規制物質

ホルムアルデヒド、アゾ化合物、メチルアルコール等 21種類

(4) 業務内容

一般に流通している対象品目の試買検査を行い、規制基準を超える量の有害物質を含有している場合は、原因究明のための収去検査を行うとともに、商品の回収・廃棄等の指示、報告書及び始末書徴収等の行政措置を行う。

また、他府県市等からの通報についても同様の措置を行う。

(令和6年度)

試買検査件数	収去件数	違反件数	行政措置件数	指導業者数
479	0	0	0	0

1.2 浄化槽

(1) 根拠法令

浄化槽法

(2) 対象施設

便所と連結してし尿及びこれと併せて雑排水を処理し、下水道法に規定する終末処理場を有する公共下水道以外に放流するための設備又は施設

(3) 業務内容

ア 設置届出の受理

浄化槽の設置場所等が適正であるかを審査し、設置届出の受理を行う。

イ 監視指導の実施

浄化槽法第7条及び第11条に基づく法定検査の結果により設置者または保守点検業者に指導を行い、必要に応じ施設の立入調査を行う。

(令和6年度)

施設数	新規届出件数	監視等立入件数	所内指導件数
403	6	9	76

1.3 化製場・動物飼養場等

(1) 根拠法令

化製場等に関する法律

(2) 対象施設

化製場・死亡獣畜取扱場・動物飼養場

(3) 業務内容

ア 設置許可

申請施設の構造設備について「法」「府条例」等に基づき審査のうえ許可を行う。

イ 監視指導の実施

化製場、死亡獣畜取扱場、動物飼養場に立ち入り、その構造設備及び法の規定による措置の実施状況について監視指導する。

(令和6年度)

	施設数	監視等立入件数	所内指導件数
化製場・死亡獣畜取扱場	3	2	2
動物飼養場	27	12	35

1.4 簡易専用水道

(1) 根拠法令

水道法

(2) 対象施設

有効容量が10m³を超える受水槽を設置している施設

(3) 業務内容

ア 改善指導

登録検査機関が実施する法定検査の結果が不適の施設に対し、貯水槽の衛生管理が適切に行われるよう改善指導し、安全な飲料水が確保されるよう努めている。

イ 衛生講習会の開催

施設管理者等に対し、適正に維持管理が行えるよう講習会を開催している。

(令和6年度)

施設数	新規届出件数	監視等立入件数	講習会回数
7,353	56	271	2

1 5 遊泳場

(1) 根拠法令

大阪府遊泳場条例

(2) 対象施設

容量50 m³以上の貯水槽を設けて、公衆の遊泳に供する施設（遊泳用プール）

(3) 業務内容

ア 監視指導の実施

夏期及び通年プールに対し定期的に立ち入り、衛生上の監視指導を行う。

夏期プール再開直前に立入調査を行い、衛生状態等について事前に監視指導を行う。

イ 水質検査の実施

定期的にプール水の水質検査を実施し、良好な水質を保持するために必要な指導を行う。

ウ 衛生講習会の開催

施設管理者等に対し、適正に維持管理が行えるよう講習会を開催している。

(令和6年度)

	施設数	新規許可件数	監視等立入件数	水質検査件数	講習会回数
夏期プール	8	4	350	780	0
通年プール	106				

1 6 理容所・美容所・クリーニング所

(1) 根拠法令

理容師法、美容師法、クリーニング業法

(2) 対象施設

理容所・美容所・クリーニング所

(3) 業務内容

ア 開設等届出

各業種の届出について、根拠法令に基づき審査のうえ検査確認済の証の交付等を行う。

イ 監視指導の実施

営業施設に対し定期的に立ち入り、衛生上の監視指導を行う。

ウ 講習会の開催

理容所、美容所に対しては、監視指導の結果に基づき、施設営業者に対する講習会を開催している。

(クリーニング所については、(公財)大阪府生活衛生営業指導センターが実施している。)

(令和6年度)

	施設数	新規届出件数	監視等立入件数	講習会回数
理容所	2,277	50	427	10
美容所	10,170	659	1,997	10
クリーニング所	2,920	47	545	0

第2節 食品衛生関係事業

平成30年に改正された食品衛生法が令和3年6月1日に完全施行され、HACCPに沿った衛生管理の義務化、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設、ふぐ処理に係る食品衛生法での規定がなされた。その中で、改正食品衛生法、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対象施設に対する営業許可事務、これらの施設の衛生状態、食品及び添加物等の取扱いや適性表示、食品等事業者の衛生管理等の監視指導を実施している。また、飲食に起因する事故発生を未然に防止するために食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理体制の確立及び推進に努めるとともに食品衛生知識の普及啓発の強化を図っている。

さらに、市民が安全・安心な食生活を送ることができるよう、食中毒予防に関する啓発事業や食品等の安全性及びその確保に関する正しい知識を習得し、理解を深めるための双方向の意見交換会や講習会を実施している。

また、市民の食生活の安全を確保するため、飲食に起因する健康危機事象には迅速に対応し被害拡大防止を図る必要があることから、夜間、休日においても食中毒等の緊急事態発生に備えて体制を整備し、市民等からの届出を受け迅速な対応を行っている。

1 食品衛生関係施設営業許可

各生活衛生監視事務所では、事業者からの営業許可申請に基づき食品衛生監視員が許可申請調査を行い、大阪府知事が定めた施設基準に適合する場合に許可している。また、継続新規申請事業者に営業許可証を交付する際、講習会等を実施している。

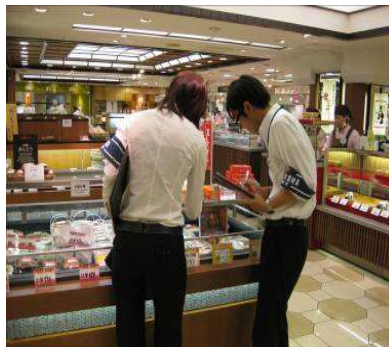
2 食品衛生関係施設の監視指導、拭き取り検査、講習会

本市が食品の大消費地であるという実情を踏まえ、大阪市食品衛生監視指導計画に基づき、食品の製造・調理又は販売する大規模な施設や過去の事例等から食中毒の発生頻度が高い施設に対する監視指導並びに広域に流通する食品の検査に重点を置いて監視を実施し、施設・設備の衛生確保と不良食品の発見、排除、食中毒の未然防止に努めている。

なお、食品製造施設、大量調理施設及び食品輸入業者等については、食品衛生監視課が、それ以外の食品関係施設については、各生活衛生監視事務所が施設の監視指導及び拭き取り検査を実施し、その結果に基づき衛生指導を行っている。

また、各区の保健福祉センターと連携し、施設の食品衛生責任者、従業員等を対象とした衛生講習会を実施している。

さらに、2025 年大阪・関西万博開催期間中の食中毒等の食品事故を未然に防止するため、万博関係者や来場者等への食品の提供が見込まれる会場内の食品関係施設については、会場衛生監視センターが、会場外の食品関係施設については、食品衛生監視課及び各生活衛生監視事務所が連携し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行うとともに、施設の拭き取り検査を実施する。



百貨店での監視

監視指導対象施設	
4 月	仕出し、折詰弁当調製施設(路上販売弁当調製施設を含む)、路上での弁当販売施設 社会福祉施設、病院等の給食施設 学校給食施設(市立以外・幼稚園)
9 月	乳処理業、アイスクリーム類製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業等の製造施設 夏期食品の一斉取締り ホテル、旅館等宿泊施設
10 月	菓子製造業、あん類製造業、豆腐製造業、そうざい製造業等の製造施設 魚肉ねり製品製造業、めん類製造業等の製造施設 年末食品の一斉取締り
3 月	ふぐ取扱施設 食品添加物製造施設
通 年	食肉、食鳥肉取扱い施設 対EU輸出水産食品取扱承認施設 百貨店、地下街、祭礼等イベント 学校給食施設(市立) 食品輸出入関係施設 大量集客施設 食中毒等の再発防止策対象施設

旧食品衛生法に基づく許可を要する施設に対する監視指導

区 分		施設数	監視指導延べ件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	2 3, 1 5 8	2, 2 9 0
	仕出し屋・弁当屋	6 2 0	3 9 3
	旅館	2 8 7	5 9
	その他	1 3, 7 1 4	4 5 0
	小計	3 7, 7 7 9	4, 9 1 3
菓子(パンを含む。)製造業		2, 5 5 1	3 3 5
乳処理業		1	4
特別牛乳搾取処理業		0	0
乳製品製造業		1 6	8
集乳業		0	0
魚介類販売業		8 1 0	2 4 2
魚介類競り売り営業		5	2
魚肉練り製品製造業		1 6	1 3
食品の冷凍または冷蔵業		5 7	4 2
かん詰又はびん詰食品製造業		3 9	1 8
喫茶店営業	一般・露店	3 5 5	1 9
	自動販売機	1, 0 8 9	1 3
あん類製造業		4	2
アイスクリーム類製造業		3 4 7	4 9
食肉処理業		1 7 1	4 3
食肉販売業		1, 0 4 9	1 4 8
食肉製品製造業		1 5	1 6
乳酸菌飲料製造業		2	7
食用油脂製造業		1 2	5
マーガリン又はショートニング製造業		1	1
みそ製造業		2	3
しょうゆ製造業		0	0
ソース類製造業		3 2	2 1
酒類製造業		1 4	1 1
豆腐製造業		3 6	3
納豆製造業		1	2
めん類製造業		1 1 0	3 4
そうざい製造業		5 2 2	1 5 7
添加物製造業		4 1	2 1
食品の放射線照射業		0	0
清涼飲料水製造業		1 5	1 6
冰雪製造業		1 3	1 8
ふぐ処理業 (再掲)		5 8 9	4 2 2
合計		4 5, 1 0 5	4, 4 4 5

(令和7年3月末現在)

改正食品衛生法に基づく許可を要する施設に対する監視指導

区 分		施設数	監視指導延べ件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	2 8, 4 4 4	1 1, 6 4 2
	仕出し屋・弁当屋	7 5 2	9 0 0
	旅館	3 9 8	1 8 1
	その他	1 4, 0 4 5	7, 2 3 2
	小計	4 3, 6 3 9	1 9, 9 5 5
調理の機能を有する自動販売機		2 3 4	1 0 8
食肉販売業		8 3 7	3 6 9
魚介類販売業		7 0 1	5 1 3
魚介類競り売り営業		0	0
集乳業		0	0
乳処理業		1	4
特別牛乳搾取処理業		0	0
食肉処理業		1 9 6	9 3
食品の放射線照射業		0	0
菓子製造業		2, 7 2 6	1, 4 2 8
アイスクリーム類製造業		5 5	5 1
乳製品製造業		2 2	2 5
清涼飲料水製造業		3 0	3 0
食肉製品製造業		3 0	4 2
水産製品製造業		1 6 0	1 2 8
冰雪製造業		1 1	1 4
液卵製造業		3	4
食用油脂製造業		2 2	2 1
みそ又はしょうゆ製造業		1 1	1 3
酒類製造業		2 9	2 9
豆腐製造業		3 6	1 4
めん類製造業		1 1 3	4 6
そうざい製造業		9 2 4	5 0 0
複合型そうざい製造業		1 6	2 7
冷凍食品製造業		4 4	4 8
複合型冷凍食品製造業		5	8
漬物製造業		1 4 8	9 3
密封包装食品製造業		5 9	3 7
食品の小分け業		1 1 0	4 8
添加物製造業		5 8	4 8
ふぐの処理をする営業（再掲）		1, 2 4 5	6 1 0
合計		5 0, 2 2 0	2 3, 6 9 6

（令和 7 年 3 月末現在）

届出を要する施設に対する監視指導

区 分		施設数	監視指導延べ件数
旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	1 7 3	1 3
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	3 0 4	1 5
	乳類販売業	2, 7 4 4	5 0
	氷雪販売業	5 2	0
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	3, 6 0 3	3
	小計	6, 8 7 6	8 1
販売業	弁当販売業	2 4 4	4
	野菜果物販売業	6 5 6	1 1 5
	米穀類販売業	1 4 7	2
	通信販売・訪問販売による販売業	1 1 7	1
	コンビニエンスストア	1, 6 8 3	5 1
	百貨店、総合スーパー	7 4 8	8 9 6
	自動販売機による販売業 （コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	9 9 6	3
	その他の食料・飲料販売業	5, 8 6 0	2 6 6
	小計	1 0, 4 5 1	1, 3 3 8
製造・加工業	添加物製造・加工業 （法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	9	3
	いわゆる健康食品の製造・加工業	3 0	2 9
	コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	2 8 3	8
	農産保存食料品製造・加工業	3 2	1
	調味料製造・加工業	1 2 6	1 4
	糖類製造・加工業	7	1
	精穀・製粉業	1 7	5
	製茶業	4 3	1
	海藻製造・加工業	2 0	3
	卵選別包装業	2	0
	その他の食料品製造・加工業	1 8 0	2 3
	小計	7 4 9	8 8
上記に おいて 改正 後の 用法 も第 6条 （改 正の 第3 項に 含ま れる もの）	行商	6 2 6	4 9 8
	集団給食施設	1, 0 2 9	5 7 2
	器具、容器包装の製造・加工業 （合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	1 3 3	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	5 2	2
	その他	1 2 9	4
	小計	1, 9 6 9	1, 0 7 6
合計		2 0, 0 4 5	2, 5 8 3

（令和7年3月末現在）

食品衛生講習会開催状況

(令和6年度)

対象		回数	受講者数
食品等事業者	集団給食施設	4 9	1 1 2 1
	ふぐ取扱施設	2 0	2 3 3
	その他（要許可施設）	3 4	5 0 4
	営業許可継続新規施設	1 4 0	1, 5 6 5
消費者		3 2	2, 0 0 9
その他		1 5	2 8 3
合計		2 9 0	5, 7 1 5

食中毒予防街頭キャンペーン実施状況

実施日	実施場所	実施機関
令和6年7月2日	住之江区（加賀屋商店街）	南西部生活衛生監視事務所
令和6年7月2日	住吉区（あびこ商店街）	南西部生活衛生監視事務所
令和6年7月3日	西成区（鶴見橋商店街）	南西部生活衛生監視事務所
令和6年7月30日	鶴見区（イオン鶴見緑地店）	東部生活衛生監視事務所
令和6年7月31日	阿倍野区（あべのキューズモール）	南東部生活衛生監視事務所
令和6年11月20日	東住吉区（駒川商店街）	南東部生活衛生監視事務所
令和6年11月29日	福島区（ウイステ南側駐輪場内）	西部生活衛生監視事務所
令和6年12月4日	生野区（桃谷駅前商店街周辺）	東部生活衛生監視事務所
令和7年2月27日	都島区（京阪京橋駅周辺）	北部生活衛生監視事務所

○ イベント・祭礼の一斉監視

市内で開催される種々のイベント・祭礼について、食中毒等食品事故を未然に防止するため事前指導を実施するとともに、出店施設に対し監視指導を行っている。

（令和6年度の監視施設数 3, 870施設）

3 食中毒(疑いを含む)の処理

食中毒に関する医師からの届出や自治体・患者等からの通報があった場合、各生活衛生監視事務所が中心となり食品衛生監視課と連携しながら、速やかに喫食者や関係施設について原因究明の調査や検査を実施し、原因施設に対しては健康被害の拡大防止を図るため営業停止等の行政処分を行うとともに、再発防止のために施設の消毒指導や調理従事者等への衛生教育を行っている。

令和6年食中毒発生状況（その1） 令和6年1月1日～令和6年12月31日

No	発生日	発生区	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	1月31日	中央区	3	不明(令和6年1月29日に提供された鶏のたたき等を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
2	2月2日	此花区	18	不明(令和6年2月1日～2月2日に提供された食事)	ノロウイルス	飲食店 給食委託
3	2月3日	北区	37	不明(原因施設にて調製し令和6年2月3日に提供された仕出弁当及び当該弁当の食品を使用した賄い料理)	ノロウイルス	飲食店 旅館ホテル
4	3月17日	住吉区	20	不明(令和6年3月16日に提供されたコース料理及び一品料理)	ノロウイルス	飲食店 焼鳥屋
5	3月20日	西成区	11	不明(令和6年3月19日に提供された鶏のお造りを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
6	4月29日	中央区	8	不明(令和6年4月27日に提供されたコース料理及び鶏肉の照り焼き(一品料理))	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
7	5月25日	中央区	3	不明(令和6年5月24日に提供された鶏肉串焼きを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
8	5月28日	福島区	3	不明(令和6年5月27日に提供された鶏卵(非加熱)を含む一品料理)	サルモネラ属菌	飲食店 大衆酒場
9	6月28日	北区	8	不明(令和6年6月27日に提供された一品料理及び賄い料理)	サルモネラ属菌	飲食店 大衆酒場
10	8月18日	北区	4	不明(令和6年8月17日に提供された加熱不十分な鶏肉料理を含む一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
11	8月21日	港区	28	令和6年8月21日に調製されたちらし寿司	黄色ブドウ球菌	飲食店 寿司屋
12	8月26日	浪速区	5	不明(令和6年8月24日に提供された朝引き鶏の3種盛(刺身)を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
13	9月13日	中央区	3	不明(令和6年9月11日に提供されたコース料理)	腸管毒素原性大腸菌	飲食店 大衆酒場
14	10月20日	浪速区	3	不明(令和6年10月18日に提供された鶏の生レバー等を含む一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
15	11月14日	阿倍野区	29	なまりぶしのしょうが煮	ヒスタミン	給食委託
16	11月14日	平野区	14	なまりぶしのしょうが煮	ヒスタミン	給食委託
17	12月6日	中央区	45	不明(令和6年12月5日、6日、11日に提供されたコース料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
18	12月27日	港区	40	にぎり寿司	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場

令和6年の食中毒発生件数 18件 患者数 282名

令和6年の食中毒発生件数 12件 患者数 70

令和6年 食中毒発生状況(その2)

1 月別発生状況

	総数	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
件数	18	1	2	2	1	2	1	0	3	1	1	2	2
患者数	282	3	55	31	8	6	8	0	37	3	3	43	85
死者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

2 病因物質別発生状況

2 病因物質別発生状況		件数	患者数	死者数
総 数		1 8	2 8 2	0
・病因物質判明		1 8	2 8 2	0
細菌	サルモネラ属菌	2	1 1	0
	ぶどう球菌	1	2 8	0
	ボツリヌス菌	0	0	0
	腸炎ビブリオ	0	0	0
	腸管出血性大腸菌	0	0	0
	その他の病原大腸菌	1	3	0
	ウェルシュ菌	0	0	0
	セレウス菌	0	0	0
	エルシニア・エンテロコリチカ	0	0	0
	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	7	3 7	0
	ナグビブリオ	0	0	0
	コレラ菌	0	0	0
	赤痢菌	0	0	0
	チフス菌	0	0	0
	パラチフスA菌	0	0	0
	その他の細菌	0	0	0
	複合汚染	0	0	0
ウイルス	ノロウイルス	5	1 6 0	0
	その他のウイルス	0	0	0
寄生虫	クドア	0	0	0
	サルコシステイス	0	0	0
	アニサキス	0	0	0
	その他	0	0	0
化学物質		2	4 3	0
自然毒	植物性自然毒	0	0	0
	動物性自然毒	0	0	0
その他		0	0	0
・病因物質不明		0	0	0

3 原因食品別発生状況

3 原因食品別発生状況		件数	患者数	死者数
総 数		1 8	2 8 2	0
・原因食品食事判明		1 8	2 8 2	0
魚介類	貝類	0	0	0
	ふぐ	0	0	0
	その他	0	0	0
魚介類加工品	魚肉練り製品	0	0	0
	その他	2	4 3	0
肉類及びその加工品		0	0	0
卵類及びその加工品		0	0	0
乳類及びその加工品		0	0	0
穀類及びその加工品		0	0	0
野菜及びその加工品	豆類	0	0	0
	きのこ類	0	0	0
	その他	0	0	0
菓子類		0	0	0
複合調理食品		2	6 8	0
その他	食品特定	0	0	0
	食事特定	1 4	1 7 1	0
・原因食品食事不明		0	0	0

4 原因施設別発生状況

4 原因施設別発生状況		件数	患者数	死者数
総 数		1 8	2 8 2	0
・原因施設判明		1 8	2 8 2	0
家庭		0	0	0
集 団 給 食	事業所	1	1 8	0
	学校	2	4 3	0
	病院	0	0	0
	その他	0	0	0
旅館		1	3 7	0
飲食店		1 4	1 8 4	0
販売店		0	0	0
製造所		0	0	0
仕出屋		0	0	0
採取場所		0	0	0
その他		0	0	0
・原因施設不明		0	0	0

4 違反食品、食品苦情の処理

本市の監視や収去検査結果及び他自治体からの通報により、違反食品（疑いを含む）が発見された場合や消費者から食品に関する異物混入、腐敗、変敗等の苦情が寄せられたときには、関係施設等の調査、検査を実施して原因の究明と再発防止の指導等を行っている。なお、違反食品に対しては、回収及び廃棄命令等の衛生上必要な措置や事例によっては営業停止等の措置を講じ、健康被害の発生、拡大防止を図っている。

食品関係苦情処理状況

（令和6年度）

項目		処理件数
有症事例	食中毒	8 5
	食中毒の疑い	1, 2 0 8
違反・苦情 食品事例	異物混入	1 5 2
	腐敗・変敗	2 2
	かびの発生	1 7
	表示違反	1 1 8
	添加物	1 1
	規格基準等	5 8
	その他	1 8
食品の取り扱い管理		2 3 1
施設・設備の不良		3 0
汚物処理		9
そ族・昆虫の棲息		4 8
煙・騒音・悪臭・排水		2 6
その他		3 6 3
合計		2, 3 9 6

○ 食品等の自主回収報告制度に関する指導・助言について

食品等事業者が自主的に違反食品等の排除に取り組むとともに、行政が自主回収（リコール）情報を市民に広く周知することにより回収が促進される仕組みとして、食品衛生法及び食品表示法の一部改正により、令和3年6月1日に食品衛生法及び食品表示法に基づく自主回収報告制度が創設された。事業者に対し、制度の趣旨を周知することにより、食品等のリコール情報を行政が確実に把握し的確な監視を行うとともに、食品等の回収及び消費者への情報提供が速やかに行われるよう指導・助言を行っている。

自主回収報告件数：5 5 件（令和6年度実績）

5 食品等の検査

市内で製造又は流通、販売されている食品等について、食品衛生法及び食品表示法に基づき収去し、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所及び保健衛生検査所で検査を実施し、不良食品等を発見、排除することにより食品等の安全確保に努めている。

また、放射性物質に汚染された食品に対する市民の不安を払拭し、食品の安全性を確保するため、生活衛生監視事務所において食品中の放射性物質の検査を行い、その結果を速やかに大阪市ホームページに公表している。

さらに、集団給食施設、大規模食品製造施設等において、拭き取り検査を行い、科学的根拠に基づいた監視指導を実施している。

食品等の収去検査

品 目 別	収去検体数	検査件数	不良検体数
乳・乳製品・乳類加工品	4	8	0
冷凍食品	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	3 5	4 5 7	0
肉卵類及びその加工品	2 1	1 8 0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0
穀類及びその加工品	3 2	1 6 8	0
野菜類・果物及びその加工品	4 1	3 0 5	0
菓子類	8	5 0	0
清涼飲料水	1 2	7 8	0
酒精飲料	1 4	3 5	0
かん詰・びん詰食品	1 7	8 1	0
その他食品	1 4 2	1, 1 1 8	0
容器包装・おもちゃ	0	0	0
添加物及びその製剤	0	0	0
合成洗剤	0	0	0
合計	3 2 6	2, 4 8 0	0

(令和6年度 保健所での検査実績)

食品の放射性物質検査（再掲）

品 目 別	収去検体数	検査件数	不良検体数
乳・乳製品・乳類加工品	2	2	0
冷凍食品	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	0	0	0
肉卵類及びその加工品	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0
穀類及びその加工品	8	8	0
野菜類・果物及びその加工品	8	8	0
菓子類	0	0	0
清涼飲料水	6	6	0
酒精飲料	1 1	1 1	0
かん詰・びん詰食品	1 0	1 0	0
その他食品	3 0	3 0	0
合計	7 5	7 5	0

（令和 6 年度 保健所での検査実績）

※食品衛生関係施設の衛生指導に係る検査

拭きとり検査 3 8 5 件

A T P 検査 1, 9 9 9 件

6 HACCP 関連業務及び衛生証明書発行事務

（1）HACCP に沿った衛生管理の取り組み支援

食品の安全性の一層の確保を図るため、HACCP に沿った衛生管理について、食品等事業者に対して事前相談・助言などの支援を行っている。

また、施設の監視時には、事業者が作成した衛生管理計画やその運用状況を確認し、必要な指導・助言を行っている。

（2）対 E U 輸出水産食品関連業務

E U 諸国に輸出する水産食品は、原料の水揚げから最終製品の輸出に至るまで HACCP に基づく一貫した衛生管理が求められており、市内に 1 か所ある取扱施設に対して監視指導を行うとともに、対 E U 輸出水産食品については輸出に際して食品の衛生的な取扱いと出庫数を確認し、衛生証明書を発行している。

なお、令和 6 年度については、6 件の衛生証明書を発行した。

（3）輸出食品に係る衛生証明書発行事務

日本から食品を輸出する際に必要な衛生証明書の発行事務を行っている。

なお、令和 6 年度については、台湾向け輸出食品に対し 1 9 件、シンガポール向け輸出食用フグに対し 1 5 件の衛生証明書を発行した。

7 食鳥処理業関係

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食鳥処理の事業許可については、食品衛生法の営業許可申請調査と同様の事務処理を行うとともに、食鳥販売施設で食鳥を処理している場合は併せて監視指導を行っている。

対象施設数	監視指導延べ件数
1 1 4	9

第3節 表彰関係事業

○大阪市食品衛生・環境衛生優良施設表彰について

市内全体の施設の衛生水準の向上を図ることを目的に、保健所が調査した施設のうち、積極的な設備の改善と衛生的取扱いの向上に努め、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ついて表彰している。

第4節 狂犬病予防・動物愛護・ねずみ衛生害虫関係事業

狂犬病予防については、毎年4月に各区保健福祉センターと協力し、小学校・公園等において集合注射を実施している。

(令和6年度 狂犬病予防集合注射実施結果)

会場数	注射済票交付総数
5 6	4, 8 5 8

また、淀川河川敷や南港での野犬対策として、動物管理センター及び保健福祉センターと連携を図り、生息調査や捕獲等を行っている。

動物愛護については、各区保健福祉センターに寄せられた犬・猫・その他動物等の苦情相談や負傷動物の収容等について保健福祉センターと連携しながら対応している。

ねずみ衛生害虫についても、保健福祉センターと連携しながら、防除等に関する相談や指導を行っている。

なお、これらの苦情等において、緊急を要するものについては夜間・休日であっても対応している。