

平成26年度
大阪市食品衛生
監視指導計画の実施結果
概要

大阪市健康局

目 次

1	実施期間	1 ページ
2	関係機関との連携	
	(1) 厚生労働省との連携	1 ページ
	(2) 消費者庁との連携	1 ページ
	(3) 内閣府食品安全委員会との連携	1 ページ
	(4) 農林水産部局との連携	1 ページ
	(5) 他の都道府県等との連携	1 ページ
	(6) その他の連携	2 ページ
	(7) 庁内関係部局との連携	2 ページ
3	監視指導及び検査の実施結果	
	(1) 重点監視	2 ページ
	(2) 一斉監視・特別監視	4 ページ
	(3) 食品等の検査	6 ページ
	(4) 関係事業所における監視指導及び検査	6 ページ
	(5) 食中毒等健康被害発生時の対応	7 ページ
4	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	
	(1) 食品衛生講習会の実施	7 ページ
	(2) 食品等の自主回収報告制度の推進	8 ページ
	(3) 食中毒予防キャンペーンの実施	8 ページ
	(4) 優秀施設等の表彰	8 ページ
	(5) HACCPによる自主衛生管理の導入推進	8 ページ
5	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	
	(1) 情報提供	8 ページ
	(2) 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	9 ページ
	(3) 市民・食品等事業者との意見交換会の実施	9 ページ
	(4) 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	9 ページ
6	危害発生防止のための啓発事業	
	(1) 食中毒予防啓発事業	9 ページ
	(2) 食品衛生知識の普及啓発	9 ページ
	(3) 食中毒注意報の発令及びテレホンサービス	10 ページ
7	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する研修の実施	
	(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員への研修	10 ページ
	(2) 調査研究活動	10 ページ

1 実施期間

平成 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日まで

2 関係機関との連携

(1) 厚生労働省との連携

大規模食中毒、広域流通食品及び輸入食品による違反事例等の発生時には、厚生労働省担当部局と緊密な連絡調整や情報交換を行い、危害拡大防止に努めました。

また、総合衛生管理製造過程承認施設及び対 EU 輸出水産食品取扱認定施設に対し、近畿厚生局と連携して合同監視指導を実施しました。

さらに、輸入食品に対する取組み状況を把握するため、大阪検疫所と情報交換を行うとともに、同所と連携し「検疫所業務研修」を開催しました。

(2) 消費者庁との連携

消費者安全法に基づき、アレルギー物質表示の欠落による自主回収事案 2 件について、速やかに消費者庁へ報告しました。

(3) 内閣府食品安全委員会との連携

内閣府食品安全委員会が開催する「全国食品安全連絡会議」に出席し、情報交換を行いました。

(4) 農林水産部局との連携

大阪食品表示監視協議会を通じ、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）等を所管する部局と情報共有を行い、必要に応じて、農林水産省近畿農政局大阪地域センター等と合同で食品表示の監視指導を実施しました。

(5) 他の都道府県等との連携

他の都道府県等との連携が必要な食中毒・違反食品等（疑いを含む）の発生時には、速やかに情報提供や調査依頼を行いました。

また、全国食品衛生主管課長連絡協議会、21 大都市食品衛生主管課長会議、近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議、瀬戸内沿岸観光府県市食中毒対策会議等の会議に出席し、情報交換を行いました。

大阪府域自治体との連携

大阪府域自治体と緊密に連携するため、「大阪府域自治体食品衛生主管課長連絡会幹事会」に出席し情報交換を行うとともに、「大阪府生食用食肉取扱認定者養成講習会」を大阪府域自治体と合同で実施しました。

また、食中毒予防対策として、大阪府域自治体連名で食中毒予防啓発通知文書を食品関係団体に発出し、消費者に対する啓発活動として食中毒予防啓発ポスターを作成し、関係機関等に掲出を依頼しました。

さらに、静岡市内で開催された花火大会の露店で販売された「冷やしキュウリ(浅漬)」を原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生した際や、大阪湾岸域

において有毒魚介類であるソウジハギが釣りあげられたとの報道があった際には、大阪府下の関係自治体治体連名で関係団体に注意喚起文書を発出しました。

(6) その他の連携

大阪府の淀川下流部で採取した天然シジミから、国で定める規制値を超える麻痺性貝毒が検出されたため、国土交通省淀川河川事務所、大阪府等の関係機関と連携し、市民への啓発などの対策を実施しました。

(7) 庁内関係部局との連携

大阪市食の安全に関する連絡会を開催し、情報共有を行うとともに、随時、連絡会構成部局に76件の食品衛生に関する情報提供を行いました。

また、港湾局等の庁内関係部局と貝毒・有毒魚介類対策連絡会議を開催し、大阪湾で捕獲される可能性のある有毒魚介類等について情報共有並びに啓発を依頼しました。

3 監視指導及び検査の実施結果

(1) 重点監視

平成26年度大阪市食品衛生監視指導計画に基づき、重点監視項目を定め監視指導を実施しました。

表1 重点監視事項の指導対象業種等の監視指導件数及び行政処分件数

ア 食中毒防止対策

(ア) 大規模食中毒対策

大規模な食中毒等を防止するため、社会福祉施設(保育所や高齢者施設等)、学校、幼稚園、事業所、病院、診療所等の集団給食施設、仕出し折詰弁当調製施設、宿泊施設及び結婚式場3,167施設の監視指導並びに施設のふき取り検査を行い、衛生状態の確認に努めました。

ふき取り検査の結果、菌が検出された施設に対し衛生指導を行いました。

表2 大量調理施設等の検査結果

また、市立中学校で提供されるデリバリー方式(民間の調理委託事業者が製造所で調製した給食を弁当箱に詰めて各学校に配送し、配膳する方式)による給食を製造する市内の製造所1施設の監視指導を実施するとともに、市外の製造所3施設については、管轄自治体に監視指導を依頼しました。

(イ) ノロウイルスによる食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスに感染している調理従事者の手指等を介して食品を汚染する事例が増加していることから、給食施設や飲食店営業施設を重点的に監視し、調理従事者の健康管理並びに手洗いの徹底等について指導しました。

さらに、かき等の二枚貝の生又は加熱不十分での喫食はノロウイルスを原因とす

る食中毒発生のリスクが高くなることから、飲食店営業施設（主に寿司屋、日本料理店）1,047 施設の監視指導を実施するとともに、生食用かきの検査を行い衛生確保に努めました。

検査の結果、ノロウイルス陽性（2 検体）であった生食用かきについては、加工施設を所管する自治体に情報提供しました。

表 3 生食用かきの検査結果

（ウ）カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒対策

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌による食中毒の発生を防止するため、焼肉店・焼鳥店等の飲食店営業施設及び食肉販売施設について監視指導を行い衛生確保に努めるとともに、衛生講習会を通じて、食肉及び食鳥肉を十分に加熱して提供するように指導しました。

また、消費者に対しては、衛生講習会等を通じて食肉及び食鳥肉を十分に加熱して喫食するよう啓発しました。

表 4 食肉取扱施設に対する監視指導結果（生食用食肉の規格基準、表示基準の適合確認及び牛肝臓の提供に係る調査）

（エ）寄生虫による食中毒対策

近年、増加している、魚介類の寄生虫であるアニサキスやクドア・セブテンブククタータによる食中毒の発生を防止するため、大阪市ホームページに食中毒予防に関する情報を掲載するとともに、魚介類を取扱う飲食店営業施設及び魚介類販売施設の監視指導時、食品衛生講習会等において本市で作成したリーフレット等を用いて、アニサキス等の寄生虫を原因とする食中毒の予防策などを魚介類取扱施設や消費者へ普及啓発を行いました。

イ 食品等の表示検査及び収去検査

（ア）消費期限・賞味期限

食品等事業者に対して、科学的・合理的根拠に基づき設定した食品の期限を適正に表示するよう指導するとともに、根拠のない期限の延長等の食品衛生法違反や消費者に誤解を与えるような行為を行わないよう監視指導を行いました。また、広域流通食品を製造する施設に対して監視指導を行い、期限表示の根拠の整備等について、確認を行いました。

（イ）食品添加物

食品の製造時に使用した食品添加物及び原材料に使用されている食品添加物が正確に表示されているか、重点的に食品製造施設の監視指導を行いました。

また、食品添加物が適正に使用されているかを確認するため、食品 1,278 検体を収去、インターネット流通食品 19 検体を買入れし、検査を行いました。

表 5 各種食品に対する食品添加物検査結果

(ウ) 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り発生する健康被害を防止するため、食品製造施設の監視指導を行うとともに、食品販売施設等から菓子等 115 検体を収去、インターネット流通食品 25 検体を買入れし、アレルギー物質の検査を行いました。

表 6 アレルギー物質を含む食品の検査結果

(エ) 広域流通食品

各種製造業のうち広域に流通する食品を製造している大規模製造施設を中心に、製造から販売に至るまでの各段階における衛生管理や食品の製造等に係る記録の作成・保存等が適正に行われているか、また、製品に対する表示が適正に実施されているかについて、監視指導を行いました。その結果、3 施設において表示違反を発見したので、改善指導を行いました。

表 7 広域流通食品製造施設等の業種別監視件数

(オ) 輸入食品

輸入食品の安全性を確保するため、食品販売施設等から 613 検体を収去し残留農薬、食品添加物等の各種検査を 14,116 件、また、インターネット販売食品等 54 検体を買入れし、食品添加物、アレルギー物質等の各種検査を 362 件行い、不適正表示及び不良食品の排除に努めました。

検査の結果、食品販売施設において収去した穀類加工品（ビーフン）から安全性未審査の遺伝子組換えコメ（63Bt コメ）が検出されましたので、輸入者を所管する自治体に通知し措置を依頼しました。

表 8 輸入食品（輸入食品を小分けしたものを含む）の収去検査結果

厚生労働省のモニタリング検査により違反が発見された食品、器具容器包装について、それぞれの輸入者に対して当該違反食品等の回収、廃棄等の措置を命じました。

表 9 本市が行政処分を行った食品一覧

ウ 平成 25 年度に食品衛生法違反により行政処分を行った施設に対する監視指導

平成 25 年度に食品衛生法違反で行政処分した食品の調理又は製造施設 35 施設のうち営業を継続していた 33 施設に対し、引き続き食中毒再発防止の対策等がなされているかの監視指導を合計 68 回行いました。

表 1 重点監視事項の指導対象業種等の監視指導件数及び行政処分件数

(2) 一斉監視・特別監視

ア 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、市内一斉に監視指導及び食品添加物等の検査を行いました。

大阪市ホームページ「平成 26 年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果

について」参照

(<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000292628.html>)

大阪市ホームページ「平成 26 年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果について」参照

(<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000310295.html>)

イ ふぐ販売営業関係施設の一斉取締り

ふぐ毒による食中毒を防止するため、11月から2月までの期間、市内一斉にふぐ販売営業施設3,848施設に対し、12,877回の監視指導を行い、衛生確保に努めました。監視指導の結果、違反施設に対しては、改善指導を行いました。

表 10 ふぐ販売営業関係施設の一斉取締り結果

ウ 食肉取扱施設に対する監視指導

生食用食肉が規格基準に基づき適正に取り扱われているか、消費者への注意喚起等の表示が適正に行われているか、また、牛肝臓が生食用として販売されていないか、食肉取扱施設等に対して監視指導を行いました。

表 4 食肉取扱施設に対する監視指導結果（生食用食肉の規格基準、表示基準の適合確認及び牛肝臓の提供に係る調査）

エ イベント・臨時営業施設に対する監視指導

種々のイベント等について、事前指導を実施するとともに、「天神祭」、「十日戎」等の祭礼や「造幣局桜の通り抜け」等の催しに出店される臨時営業施設等5,654施設に対して監視指導を行い、衛生確保に努めました。

オ 路上販売弁当の監視指導

路上で販売されている弁当等について、販売施設147箇所に対し延べ198回監視指導を行い、不衛生な取扱いや不適正表示弁当の排除に努めました。

監視指導の結果、不適施設39箇所に対しては改善指導を行いました。

また、販売施設で弁当等16検体を収去し、553件の細菌検査を行いました。検査の結果、指導基準「弁当及びそうざいの衛生規範」(昭和54年6月29日付け環食第161号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知)に不適合な弁当を製造した7施設及び当該指導基準には適合しているものの、「大腸菌群」を検出した弁当を製造した12施設に対して、原因究明のための調査を実施し、改善指導を行いました。

表 11 路上販売弁当の監視指導及び検査結果

カ 漬物（浅漬）の製造を行う施設に対する監視指導

平成24年8月に発生した浅漬による腸管出血性大腸菌の食中毒事件を踏まえ、衛生上の危害発生防止のため「漬物の衛生規範」に基づき、浅漬の製造を行う43施設に対して監視を実施しました。

また、浅漬45検体を収去して細菌検査を行い、その結果に基づき製造施設に対して指導を行いました。

表 12 浅漬の検査結果

(3) 食品等の検査

平成 26 年度の大阪市食品衛生監視指導計画に基づき、4,102 検体の食品等について 53,319 件の収去検査及び試買検査を実施しました。

表 13 食品等の検査結果（検査項目別）

表 14 食品等の検査結果（検査機関別）

ア 収去検査

(ア) 収去検査結果

市内で製造又は流通、販売されている食品等 4,048 検体を収去し、52,957 件の検査を行い、食品の衛生状態の向上及び不良食品の排除に努めました。

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、食品中の放射性物質の検査についても行い、その結果を速やかに大阪市ホームページに公表しました。

表 15 食品の放射性物質検査結果（検査機関別）(再掲)

大阪市ホームページ「大阪市内を流通する食品の放射性物質モニタリング検査結果について（平成 26 年度以前の検査結果）」参照

(<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000214799.html>)

(イ) 違反発見時の対応

検査の結果、野菜（レタス）から残留基準を超過する農薬（プロチオホス）が検出されましたので、生産者を所管する自治体に通知し措置を依頼しました。

また、穀類加工品（ビーフン）から安全性未審査の遺伝子組換えコメ（63Bt コメ）が検出されましたので、輸入者を所管する自治体に通知し措置を依頼しました。

イ 試買検査

(ア) 試買検査結果

インターネットで販売される食品等は、消費者の利便性が高い一方、表示を含めその実態を把握しにくい側面があることから、インターネットで販売されている食品及び容器54検体を試買し、表示検査を実施するとともにアレルギー物質や添加物等について362件の検査を行い、不良食品の排除に努めました。

表 16 食品等の試買検査結果（検査項目別）(再掲)

(イ) 違反発見時の対応

試買した食品 49 検体について表示検査を実施した結果、菓子 6 検体、穀類加工品 1 検体について、表示不適が確認されましたので、輸入者を所管する自治体に通知し措置を依頼しました。

(4) 関係事業所における監視指導及び検査

ア 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及び検査

卸売市場内のせり場をはじめ、食品取扱施設の監視指導及び食品 1,726 検体を収去

し、27,430 件の検査を行い、不良食品の排除に努めました。

さらに、衛生講習会等で場内業者や従業員に注意喚起し、食品衛生に関する情報を提供し自主衛生管理の徹底を図りました。また、来場する消費者を対象に食品衛生検査所の役割紹介と食品衛生知識の普及に努めました。

イ 食肉衛生検査所における監視指導及び検査

と畜場法に基づく牛、豚 89,936 頭のと畜検査(牛については牛海綿状脳症スクリーニング検査含む)や中央卸売市場南港市場内の食品衛生法に基づく許可施設等の監視指導、食肉の成分規格(残留動物用医薬品)の検査及び放射性物質の検査 2,375 件を行いました。

また、ふき取り検査や監視指導の結果に基づき衛生教育を行いました。

表 17 と畜検査結果(牛については牛海綿状脳症スクリーニング検査含む)

ウ 食鳥処理場における監視指導及び検査

年間処理羽数 30 万羽を超える大規模食鳥処理場において、「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 485,307 羽の食鳥検査を行うとともに、高病原性鳥インフルエンザが疑われた場合には、スクリーニング検査も実施し、すべて陰性を確認しました。

また、年間処理羽数 30 万羽以下の認定小規模食鳥処理場 94 施設の監視指導を行うとともに、確認規程の遵守と確認状況報告の指導を行いました。

さらに、食鳥と体 50 検体について、残留動物用医薬品の検査を 480 件行いました。

表 18 大規模食鳥処理場における食鳥検査結果及び認定小規模処理場における確認状況報告

(5) 食中毒等健康被害発生時の対応

平成 26 年の市内における食中毒の発生状況は、発生件数 45 件、患者数 342 名であり、食中毒の原因施設に対しては、危害拡大防止と再発防止のため営業停止等の行政処分又は始末書徴収による行政指導を行うとともに、原因究明の調査を実施し、施設の消毒指導や調理従事者等に対する衛生教育を行いました。

表 19 平成 26 年食中毒発生状況

(食中毒については暦年ごとに統計処理を行っています。)

4 食品事業者等に対する自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生講習会の実施

生活衛生課、保健所(食品衛生監視課、各生活衛生監視事務所)、中央卸売市場(中央・東部)食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び保健福祉センターにおいて、食中毒の防止、自主衛生管理の徹底等について各業種の営業者等を対象に食品衛生講習会を 589 回実施しました。

表 20 食品衛生講習会の実施状況

(2) 食品等の自主回収報告制度の推進

平成 26 年度は本市において、食品等の自主回収報告制度に基づく自主回収の報告が 15 件あり、報告受理に際しては、自主回収情報が消費者に対し、正確に伝わるよう指導するとともに、違反原因の調査を行い、再発防止対策を講じるよう指導しました。自主回収情報については、大阪府を通じて府民に広く公表するとともに関係自治体に情報提供しました。

表 21 食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧

(3) 食中毒予防キャンペーンの実施（食品関係団体との連携）

食中毒予防街頭キャンペーン等の食中毒予防啓発事業を、食品関係団体と連携し、商店街やターミナル等で食中毒予防の呼びかけを行いながらリーフレットやうちわ等を配布して食中毒予防啓発活動を行いました。

また、中央卸売市場（中央・東部）食品衛生検査所においても各種協会と連携して、食中毒予防街頭キャンペーンを実施しました。

(4) 優秀施設等の表彰（優秀標の贈呈）

積極的に設備の改善と衛生的な取扱いの向上に努め、社会規範や企業倫理を遵守している営業施設に対して、優秀標を贈呈する制度を設けており、平成 26 年度については、平成 27 年 2 月に 26 業種 1,492 施設に対し優秀標を贈呈しました。

また、大阪府保健衛生関係優良施設知事表彰、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰、厚生労働大臣表彰制度も活用し、本市の優秀標受賞施設から推薦する等、食品等事業者の自主衛生管理の推進に努めました。

表 22 優秀標贈呈状況等

大阪市ホームページ「平成 27 年優秀標贈呈施設」参照

(<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000006458.html>)

(5) HACCP（総合衛生管理製造過程）による自主衛生管理の導入推進

食品等事業者に対し、HACCPの考え方に基づく自主衛生管理について助言を行いました。

また、市内製造業者から総合衛生管理製造過程の承認の更新申請にあたり、技術的、専門的事項について助言、指導を行いました。

既承認施設に対しては、厚生労働省近畿厚生局と連携し、承認された総合衛生管理製造過程のとおり、衛生管理が行われているかについて、監視指導を行いました。

5 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

(1) 情報提供

衛生上の危害の拡大が懸念される食中毒発生時に、大阪市ホームページや報道機関を通じて広く市民に情報提供を行いました。

また、保健所（食品衛生監視課、各生活衛生監視事務所）や保健福祉センターの窓口にて食品衛生に関する資料の閲覧やリーフレット等の提供を行うとともに大阪市ホーム

ページ等で各種食品衛生に関する情報提供を行いました。

大阪市ホームページ「食の安全（食品衛生）」参照

(http://www.city.osaka.lg.jp/shimin_top/category/716-3-4-0-0.html)

(2) 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

市民から食品安全モニターを募集し、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実施していただきました。

表 23 大阪市食品安全モニター実施結果

大阪市ホームページ「大阪市食品安全モニター事業の紹介」参照

(<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000006289.html>)

(3) 市民・食品等事業者との意見交換会の実施

本市の食品等の安全性確保に関する取り組み、食中毒予防、鶏肉の生食リスクについて、市民や食品等事業者等を対象に意見交換を行いました。

表 24 意見交換会実施結果

また、大阪府と共催で市内のスーパーにおいて小学生とその保護者を対象に「目指せ食の安全安心博士！食品売場見学ツアー&クイズ大会」と題した体験型の学習会を開催し意見交換を行いました。

(4) 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 27 年度大阪市食品衛生監視指導計画の策定にあたって、市民や食品等事業者等から意見を募集しました。

策定した計画については、大阪市ホームページに掲載するとともに、保健所（食品衛生監視課、各生活衛生監視事務所）、保健福祉センター、市民情報プラザ等の窓口で閲覧できるようにしています。

6 危害発生防止のための啓発事業

(1) 食中毒予防啓発事業

7 月を「食中毒予防月間」と定め、食中毒の発生を未然に防止するため、食品衛生に関する知識の普及啓発を行いました。

主な事業として、食品関係団体と連携し商店街やターミナル、卸売市場等においてリーフレットやうちわ等を配布し食中毒予防を呼びかける街頭キャンペーンの実施や、本市を含め大阪府域 7 行政機関で作成した食中毒予防啓発ポスターを食品関係団体や各学校園等に掲出依頼し、消費者への啓発を行いました。

表 25 食中毒予防街頭キャンペーンの実施状況

表 26 平成 26 年度食中毒予防啓発事業

(2) 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、食中毒予防啓発

の市民向けリーフレットを作成し、幼稚園、学校等に配布し普及啓発を行いました。

また、区政だより等の広報誌及び生活衛生監視事務所の生活衛生学習会や保健福祉センターの出前講座等を通じ、市民に対する食品衛生に関する知識の普及啓発に努めました。

大阪市ホームページ「食の安全（食品衛生）」参照

(http://www.city.osaka.lg.jp/shimin_top/category/716-3-4-0-0.html)

(3) 食中毒注意報の発令及びテレホンサービス

7月から9月までの食中毒が発生しやすい条件になる日に食中毒注意報を発令し、生活衛生監視事務所や保健福祉センター等で「食中毒注意報発令中」の掲示を行いました。

また、食中毒注意報発令の有無と食中毒予防啓発について、大阪市ホームページやテレホンサービスにより周知し、食中毒の予防の注意喚起に努めました。

大阪市ホームページ「食中毒注意報」参照

(<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000006567.html>)

大阪市ホームページ「平成26年度食中毒注意報発令結果と大阪市内の食中毒発生状況について」参照

(<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000290209.html>)

7 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する研修の実施

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員への研修

食品衛生監視員等の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、国立保健医療科学院が開催する「食品衛生監視指導研修」等の研修に参加するとともに、「食品衛生業務研究発表会」等の内部研修を実施しました。

表27 平成26年度研修実績

(2) 調査研究活動

食品衛生上の観点から行政上必要と考えられる課題について、実態調査や新たな監視手法等について調査研究を行いました。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した。

また、前年度（平成25年度）に実施した調査研究で得られた研究成果については、平成26年度に開催された研修会等で発表しました。

表28 平成26年度に実施した調査研究

表29 平成26年度に発表した調査研究

問い合わせ先 健康局健康推進部生活衛生課食品衛生グループ
大阪市北区中之島1-3-20

T E L 06-6208-9991 F A X 06-6232-0364

(別添)

表 1	重点監視事項の指導対象業種等の監視指導件数及び行政処分件数
表 2	大量調理施設等の検査結果
表 3	生食用かきの検査結果
表 4	食肉取扱施設に対する監視指導結果 (生食用食肉の規格基準、表示基準の適合確認及び牛肝臓の提供に係る調査)
表 5	各種食品に対する食品添加物検査結果
表 6	アレルギー物質を含む食品の検査結果
表 7	広域流通食品製造施設等の業種別監視件数
表 8	輸入食品(輸入食品を小分けしたものを含む)の収去検査結果
表 9	本市が行政処分を行った食品一覧
表 10	ふぐ販売営業関係施設の一斉取締り結果
表 11	路上販売弁当の監視指導及び検査結果
表 12	浅漬の検査結果
表 13	食品等の検査結果(検査項目別)
表 14	食品等の検査結果(検査機関別)
表 15	食品の放射性物質検査結果(検査機関別)(再掲)
表 16	食品等の試買検査結果(検査項目別)(再掲)
表 17	と畜検査結果(牛については牛海綿状脳症スクリーニング検査含む)
表 18	大規模食鳥処理場における食鳥検査結果及び認定小規模処理場における 確認状況報告
表 19	平成 26 年食中毒発生状況
表 20	食品衛生講習会の実施状況
表 21	食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧
表 22	優秀標贈呈状況等
表 23	大阪市食品安全モニター実施結果
表 24	意見交換会実施結果
表 25	食中毒予防街頭キャンペーンの実施状況
表 26	平成 26 年度食中毒予防啓発事業
表 27	平成 26 年度研修実績
表 28	平成 26 年度に実施した調査研究
表 29	平成 26 年度に発表した調査研究

表1 重点監視事項の指導対象業種等の監視指導件数及び行政処分件数

業種・業態		本市計画に基づく 監視指導回数	監視指導件数	施設に対する 行政処分件数 1	
				営業・ 業務の 禁止	営業・ 業務の 停止
重点的に監視指導を行う施設					
給 食 施 設	社会福祉施設等	1回～2回/年	1,338		1
	学校・幼稚園	1回/年	367		
	事業所等(大量調理施設)	1回/年	168		
	病院・診療所	1回/年	223		
飲 食 店 営 業	仕出し折詰弁当調製施設	1回～2回/年	1,094		1
	宿泊施設(調理あり)・結婚式場	1回～2回/年	236		
	その他の飲食店営業許可施設 (焼肉店、焼鳥店、寿司店、日本料理店を主な対象とする。)	1回/5年～1回/年	27,703		55
菓子製造業(大規模な製造施設)		1回～2回/年	326		
乳処理業		3回/年	12		
乳製品製造業		1回～2回/年	30		
魚肉ねり製品製造業(製造品を卸売りする施設)		1回～2回/年	34		
食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品を製造する施設)		1回～2回/年	127		
缶詰又は瓶詰食品製造業		1回/年	64		
あん類製造業		1回～2回/年	20		
アイスクリーム類製造業(ソフトクリームのみを製造する施設を除く。)		1回～2回/年	78		
食肉販売業(包装食肉を仕入れ、販売する施設を除く。)		1回/年	1,532		
食肉製品製造業		1回～2回/年	52		
乳酸菌飲料製造業		3回/年	10		
食用油脂製造業		1回～2回/年	14		
マーガリン又はショートニング製造業		2回/年	6		
みそ製造業		1回～2回/年	16		
醤油製造業		1回/年	1		
ソース類製造業		1回～2回/年	61		
酒類製造業		1回～2回/年	9		
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)		1回～2回/年	36		
めん類製造業(大規模な製造施設)		1回～2回/年	64		
そうざい製造業(大規模な製造施設)		1回～2回/年	250		
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)		1回～2回/年	76		
清涼飲料水製造業		1回～2回/年	47		
合 計			33,994	0	57

(再掲)

平成25年度に食品衛生法違反により行政処分した施設 ²	複数回/年	68
イベント・臨時営業施設	随 時	5,654

1 行政処分件数は、平成26年4月から平成27年3月末までの件数です。

2 35施設中2施設については、廃業となったため、監視指導はできませんでした。

表2 大量調理施設等の検査結果

1 ふき取り検査結果

		検査件数（上段：検査件数、下段：菌陽性件数）						
		大腸菌群	大腸菌	黄色ぶどう球菌	サルモネラ属菌	セレウス菌	腸管出血性 大腸菌O157	腸炎ピブリオ
集団給食施設	社会福祉施設等	3,676	3,518	3,656	158	158	158	0
		297	33	131	0	0	0	0
	学校・幼稚園	324	0	324	324	324	324	0
		7	0	0	0	1	0	0
	事業所等	1,114	285	1,089	847	847	829	18
		105	1	24	0	4	0	0
	病院・診療所	976	510	976	466	466	466	0
		94	7	22	0	1	0	0
飲食店営業	仕出し折詰弁当調製施設	786	321	851	465	465	465	0
		99	0	32	0	2	0	0
	宿泊施設・結婚式場	1,167	10	1,167	1,157	1,157	1,157	0
		57	0	11	0	4	0	0
合 計		8,043	4,644	8,063	3,417	3,417	3,399	18
		659	41	220	0	12	0	0

表3 生食用かきの検査結果

実施月	検体数	生食用かきの成分規格違反件数			ノロウイルス陽性数（参考検査）
		腸炎ビブリオ最確数 （基準：100/g以下）	細菌数 （基準：50,000/g以下）	E.coli最確数 （基準：230/100g以下）	
11	7	0	0	0	検査未実施
12	13	0	0	0	0
1	14	0	0	0	2
2	14	0	0	0	検査未実施
3	3	0	0	0	検査未実施
合計	51	0	0	0	

検査の結果、ノロウイルス陽性（2検体）であった生食用かきについては、加工施設を所管する自治体に情報提供しました。

ノロウイルスの検査については、12月に収去した13件体中5検体及び1月に収去した14検体中5検体に対して実施しました。

表4 食肉取扱施設に対する監視指導結果
 (生食用食肉の規格基準、表示基準の適合確認及び牛肝臓の提供に係る調査)

1 食肉取扱施設の監視指導結果

調査施設数	生食用食肉			牛肝臓	
	生食用食肉 取扱施設数	規格基準・表示基準 不適合施設数	改善確認 施設数	規格基準 違反施設	改善確認 施設数
2,606	45	5	5	0	0

2 生食用食肉取扱施設の不適合項目別施設数

	生食用食肉			
	規格基準			表示基準
	加工基準	保存基準	調理基準	
不適合施設数 (重複計上)	0	0	4	1
改善確認施設数 (重複計上)	0	0	4	1

表5 各種食品に対する食品添加物検査結果

1 各種食品に対する食品添加物検査結果

食品の分類	検体数	検査項目別検査件数									違反検体数
		保存料	甘味料	漂白剤	殺菌料	発色剤	酸化防止剤	着色料	防ばい剤	その他	
魚介類	28	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品	340	504	233	6	47	43	21	16	0	0	0
肉卵類及びその加工品	338	70	17	0	0	32	1	16	0	0	0
乳製品	24	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	39	46	17	7	0	0	17	16	0	2	0
野菜類・果物及びその加工品	173	277	165	3	0	0	6	252	20	0	0
菓子類	136	152	118	0	0	0	36	873	0	0	0
清涼飲料水	38	52	24	0	0	0	2	288	0	0	0
酒精飲料	6	18	6	0	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	88	45	66	0	0	1	50	872	0	0	0
その他の食品	87	197	86	0	0	2	7	124	0	0	0
合計	1,297	1,409	732	44	47	78	140	2,457	20	2	0

プロピレングリコール

2 指定外添加物の検査件数（再掲）

食品の分類	検体数	検査項目			違反検体数
		甘味料	酸化防止剤	着色料	
魚介類加工品	5	4	1	4	0
肉卵類及びその加工品	1	1	1	4	0
穀類及びその加工品	11	1	11	4	0
野菜類・果実及びその加工品	45	45	6	180	0
菓子類	68	42	24	272	0
清涼飲料水	18	2	2	72	0
缶詰・瓶詰食品	74	44	50	224	0
その他の食品	7	7	7	28	0
合計	229	146	102	788	0

表6 アレルギー物質を含む食品の検査結果

1 アレルギー物質を含む食品の検査結果

検査項目	食品の名称	検体数	結果
乳	アーモンドドリンク	2	表示基準に適合
	えびせんべい	1	
	オリーブ(塩漬け)	1	
	カレー	3	
	韓国味噌	1	
	韓国冷麺	1	
	グミキャンディ	1	
	クラッカー	1	
	コチュジャン	1	
	白インゲン豆水煮	1	
	シロップ	1	
	ソース	1	
	チョコレート	2	
	調味料	5	
	チリソース	2	
	デミグラスソース	1	
	テリース	1	
	豆乳飲料	1	
	トッポッキソース	1	
	トマトソース	1	
	トムヤムチキン	1	
	ドレッシング	1	
	濃縮スープ	1	
	バナナチップ	1	
	ビスケット	2	
	ピーナッツバター	3	
フルーツブレッド	2		
マシュマロ	1		
マスタード	2		
豆菓子の素	1		
ミートソース	1		
卵	味付肉	2	表示基準に適合
	ウエハース	2	
	韓国味噌	1	
	カレー	6	
	クッキー	5	
	クラッカー	3	
	砂糖菓子	1	
	準チョコレート	1	
	スティックパイ	1	
	スナック菓子	1	
	スパゲッティ	1	
	ゼリー	2	
	チョコレート	5	
	チョコレート菓子	1	
	調味料	2	
	デミグラスソース	1	
	濃縮スープ	1	
	パイ	1	
	パスタソース	2	
	ビスケット	4	
	ビーフン	1	
	米菓	2	
	焼菓子	1	
	ポテトチップス	1	
	ホワイトソース	1	
	ミートソース	1	

検査項目	食品の名称	検体数	結果
小麦	ウスターソース	1	表示基準に適合
	カレー	1	
	キャンデー	3	
	クッキー	2	
	クリスマスブレッド	1	
	スナック菓子	1	
	チョコレート	4	
	チョコレート菓子	3	
	パスタソース	1	
	パン	1	
	ビスケット	1	
	ビーフン	1	
	フォー	1	
	パンネ	1	
	マシュマロ	1	
	ミートソース	1	
ランチョンミート	1		
落花生	オリーブ(塩漬け)	1	表示基準に適合
	カレー	1	
	キャンデー	1	
	グミキャンディ	1	
	クラッカー	1	
	ケーキ	1	
	スナック菓子	6	
	トムヤムペースト	1	
	パスタソース	1	
	ビスケット	4	
	ミートソース	1	
	ポップコーンの素	1	
合 計		140	

2 検査項目別検体数

検査項目	検体数
乳	45
卵	50
小麦	25
落花生	20

表7 広域流通食品製造施設等の監視件数

業種・業態	監視指導件数
菓子製造業(大規模な製造施設)	3 2 6
乳処理業	1 2
乳製品製造業	3 0
魚肉ねり製品製造業(製造品を卸売りする施設)	3 4
食品の冷凍又は冷蔵業(冷凍食品を製造する施設)	1 2 7
缶詰又は瓶詰食品製造業	6 4
あん類製造業	2 0
アイスクリーム類製造業(ソフトクリームのみを製造する施設を除く。)	7 8
食肉製品製造業	5 2
乳酸菌飲料製造業	1 0
食用油脂製造業	1 4
マーガリン又はショートニング製造業	6
みそ製造業	1 6
醤油製造業	1
ソース類製造業	6 1
酒類製造業	9
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)	3 6
めん類製造業(大規模な製造施設)	6 4
そうざい製造業(大規模な製造施設)	2 5 0
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)	7 6
清涼飲料水製造業	4 7
氷雪製造業	1 7

表8 輸入食品(輸入食品を小分けしたものを含む)の検査結果

	合計			細菌検査			理化学検査			内 訳															
										農 薬			環境汚染物質・重金属			食品添加物			動物用医薬品			その他			
	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	検査 検体数	検査 件数	不良 検体数	
乳・乳製品	48	96	0	24	48	0	24	48	0	0	0	0	0	0	0	24	48	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	25	3,052	0	13	52	0	12	3,000	0	12	3,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介加工品	81	401	0	39	307	0	42	94	0	0	0	0	16	16	0	38	73	0	0	0	0	4	5	0	0
肉卵類及びその加工品	3	36	0	2	18	0	1	18	0	0	0	0	0	0	0	1	18	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	54	1,350	1	0	0	0	54	1,350	1	9	1,262	0	0	0	0	11	28	0	0	0	0	44	60	1	0
野菜類・果物及びその加工品	119	7,100	0	21	134	0	98	6,966	0	39	6,610	0	3	12	0	54	339	0	0	0	0	5	5	0	0
菓子類	132	964	0	0	0	0	132	964	0	0	0	0	0	0	0	64	896	0	0	0	0	68	68	0	0
缶詰・瓶詰食品	88	801	0	0	0	0	88	801	0	0	0	0	0	0	0	49	762	0	0	0	0	39	39	0	0
容器包装 おもちゃ	62	253	0	0	0	0	62	253	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	253	0	0
清涼飲料水	17	206	0	0	0	0	17	206	0	0	0	0	0	0	0	12	201	0	0	0	0	5	5	0	0
酒精飲料	3	54	0	0	0	0	3	54	0	0	0	0	0	0	0	3	54	0	0	0	0	0	0	0	0
その他食品	35	165	0	0	0	0	35	165	0	0	0	0	0	0	0	8	138	0	0	0	0	27	27	0	0
合計	667	14,478	1	99	559	0	568	13,919	1	60	10,872	0	19	28	0	264	2,557	0	0	0	0	254	462	1	0

その他: アレルギー物質、組換え遺伝子、規格検査等

不良検体の内訳

食 品 分 類	名 称	原 産 国	違 反 内 容	措 置
穀類及びその加工品	ビーフン	中国	安全性未審査の遺伝子組換えコメ(Bt63コメ)を検出	輸入者を所管する自治体に通知

表9 本市が行政処分を行った食品等一覧

1 国産食品等

No.	名 称	通報機関	食 品 分 類	違 反 内 容	措 置
1	アイスマルク	横浜市	アイスクリーム類	成分規格（大腸菌群陽性）	回収命令 廃棄等の措置命令

2 輸入食品等

No.	名 称	通 報 機 関	原 産 国	食 品 分 類	違 反 内 容	措 置
1	陶磁器	厚生労働省	スペイン	容器	容器包装材質基準違反（基準以上の鉛検出）	廃棄等の措置命令
2	豚串カツ	厚生労働省	中国	加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）	成分規格違反（E.coli陽性）	廃棄等の措置命令
3	ししとう	厚生労働省	韓国	野菜類	残留農薬基準違反（トリシクラゾール）	回収命令 廃棄等の措置命令
4	オオバコエンドロ	厚生労働省	タイ	野菜類	残留農薬基準違反（クロルピリホス）	廃棄等の措置命令
5	オオバコエンドロ	厚生労働省	タイ	野菜類	残留農薬基準違反（クロルピリホス）	廃棄等の措置命令
6	オオバコエンドロ	厚生労働省	タイ	野菜類	残留農薬基準違反（クロルピリホス、シベルメトリン）	廃棄等の措置命令
7	カミメボウキ	厚生労働省	タイ	野菜類	残留農薬基準違反（クロルピリホス）	廃棄等の措置命令

表 1 1 路上販売弁当の監視指導及び検査結果

1 路上販売弁当の監視指導結果

販売施設数	監視指導件数	不適施設数	改善確認施設数
147	198	39	39

2 路上販売弁当の不適項目

不適項目	無表示	表示一部不適	取扱い管理	路上での盛付行為
施設数 (重複計上)	21	10	1	7
改善確認施設数 (重複計上)	21	10	1	7

3 路上販売弁当の検査結果

収去検体数 ¹ (検査検体数)	検査件数 ²	不適合収去検体数 ³ (不適合検査検体数)	不適合収去検体数 ³ (不適合検査検体数)			項目が陽性となった収去検体数 (項目が陽性となった検査検体数)			
			一般生菌数	大腸菌	黄色ぶどう球菌	大腸菌群	腸管出血性大腸菌	セレウス菌	サルモネラ属菌
16 (79)	553	7 (15)	7 (12)	0	1 (4)	12 (32)	0	0	0

- 販売施設で収去した弁当 16 検体を副食等の品目毎に 79 検体に分割し、検査を行いました。
- 検査検体 79 検体に対し 7 項目（一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管性出血大腸菌(026,0111,0157)、黄色ぶどう球菌、セレウス菌、サルモネラ属菌）の検査を実施しました。
- 弁当類については、食品衛生法に基づく規格基準が定められていないため、指導の指標である「弁当及びそだいの衛生規範」に適合しているかを確認し、不適合弁当製造施設にはその結果に基づき衛生指導を実施しました。

表 1 2 浅漬の検査結果

収去検体数	検査件数	不適合収去検体数 ¹	不適合収去検体数 ²		項目が陽性となった収去検体数					
			大腸菌	腸炎ビブリオ	大腸菌群	腸管出血性大腸菌	黄色ぶどう球菌	セレウス菌	ウエルシュ菌	サルモネラ属菌
45	470	0	0	0	12	0	0	0	0	0

1 検査検体45検体のうち25検体については10項目（大腸菌、腸炎ビブリオ、一般生菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌(026,0111,0157)、黄色ぶどう球菌、セレウス菌、サルモネラ属菌）の20検体については11項目（大腸菌、腸炎ビブリオ、一般生菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌(026,0111,0157)、黄色ぶどう球菌、セレウス菌、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌）の検査を実施しました。

2 浅漬については、食品衛生法に基づく規格基準が定められていないため、指導の指標である「漬物の衛生規範」に適合しているかを確認しました。

表 1 3 食品等の検査結果（検査項目別）

	細菌検査			理化学検査			内 訳															貝毒検査			寄生虫検査		
							農 薬			環境汚染物質・重金属			食品添加物			動物用医薬品			その他								
	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数			
乳・乳製品・乳類加工品	43	102	0	76	453	0	6	300	0	9	9	0	24	48	0	6	18	0	52	78	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	28	112	0	12	3,000	0	12	3,000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	415	2,806	0	618	2,415	0	15	750	0	128	165	0	368	898	0	15	255	0	337	347	0	5	10	0	88	88	0
肉卵類及びその加工品	109	1,415	0	414	2,136	0	5	250	0	5	10	0	39	136	0	170	1,535	0	205	205	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	34	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	48	325	0	136	1,495	1	9	1,262	0	0	0	0	46	133	0	0	0	0	84	100	1	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	342	2,433	0	663	31,740	1	233	30,648	0	3	12	0	168	723	0	0	0	0	357	357	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	33	209	0	229	1,169	0	0	0	0	0	0	0	128	1,041	0	0	0	0	125	128	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	0	0	0	93	297	0	0	0	0	0	0	0	30	234	0	0	0	0	63	63	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	19	37	0	0	0	0	0	0	0	6	24	0	0	0	0	13	13	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	2	13	0	235	1,145	0	0	0	0	0	0	0	85	981	0	0	0	0	157	164	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	103	893	0	290	667	0	0	0	0	9	28	0	87	416	0	0	0	0	223	223	0	0	0	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	0	0	0	64	264	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	264	0	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	0	0	0	2	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	20	0	0	0	0	0	0	0
合成洗剤	0	0	0	1	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	7	0	0	0	0	0	0	0
合計	1,157	8,376	0	2,852	44,845	2	280	36,210	0	154	224	0	981	4,634	0	191	1,808	0	1,683	1,969	1	5	10	0	88	88	0

その他：アレルギー物質、組換え遺伝子、規格検査、放射性物質等

不良検体の内訳

収去月	検査機関	食品分類	名称	違反内容	措 置
11	環境科学研究所	青果物	レタス	残留農薬にかかる基準値を超過	生産者を所管する自治体に通知
2	環境科学研究所	米加工品	ビーフン	安全性未審査遺伝子（63Bt）を検出	輸入者を所管する自治体に通知

表 1 4 食品等の検査結果（検査機関別）

	環境科学研究所			保健所			市場食品衛生検査所			食肉衛生検査所		
	検査検体数	不良検体数	検査件数	検査検体数	不良検体数	検査件数	検査検体数	不良検体数	検査件数	検査検体数	不良検体数	検査件数
乳・乳製品・乳類加工品	107	0	543	12	0	12	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	40	0	3,112	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	97	0	1,281	65	0	327	964	0	3,711	0	0	0
肉卵類及びその加工品	75	0	764	62	0	380	4	0	32	382	0	2,375
アイスクリーム類・氷菓	34	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	73	1	1,372	101	0	413	10	0	35	0	0	0
野菜類及びその加工品	116	1	10,187	258	0	862	631	0	23,124	0	0	0
菓子類	138	0	902	70	0	220	54	0	256	0	0	0
清涼飲料水	53	0	205	32	0	68	8	0	24	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	19	0	37	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	131	0	1,001	102	0	143	4	0	14	0	0	0
その他の食品	81	0	246	261	0	1,080	51	0	234	0	0	0
容器包装・おもちゃ	64	0	264	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	2	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合成洗剤	1	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小 計	1,012	2	19,972	982	0	3,542	1,726	0	27,430	382	0	2,375
合 計	検査検体数	4,102										
	検査件数	53,319										

施設等の衛生指導に係る検査

	合計	保健所	市場食品衛生検査所	食肉衛生検査所
ふき取り検査	31,042	27,016	2,910	1,116

表 1 5 食品の放射性物質検査結果（検査機関別）（再掲）

	環境科学研究所			保健所			市場食品衛生検査所			食肉衛生検査所		
	検査検体数	不良検体数	検査件数	検査検体数	不良検体数	検査件数	検査検体数	不良検体数	検査件数	検査検体数	不良検体数	検査件数
乳・乳製品・乳類加工品	21	0	21	12	0	12	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介加工品	0	0	0	4	0	4	257	0	257	0	0	0
肉卵類及びその加工品	0	0	0	3	0	3	0	0	0	195	0	195
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	0	0	0	41	0	41	8	0	8	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	0	0	0	142	0	142	218	0	218	0	0	0
菓子類	0	0	0	30	0	30	24	0	24	0	0	0
清涼飲料水	41	0	41	20	0	20	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	13	0	13	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	16	0	16	90	0	90	0	0	0	0	0	0
その他の食品	31	0	31	137	0	137	9	0	9	0	0	0
小 計	109	0	109	492	0	492	516	0	516	195	0	195
合 計	検査検体数	1,312										
	検査件数	1,312										

表 1 6 食品等の試買検査結果（検査項目別）（再掲）

1 表示検査

表示検査検体数	不適検体数	不適項目	
		無表示	表示一部不適
49	7	5	2

表示の一部不適は、輸入者表示及び添加物表示の名の不備

2 試験検査

	理化学検査			内 訳											
				食品添加物			アレルギー物質			組換え遺伝子			その他		
	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数	検査検体数	検査件数	不良検体数
乳・乳製品・乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉卵類及びその加工品	2	2	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	9	9	0	0	0	0	4	4	0	5	5	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	18	148	0	8	138	0	10	10	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	9	133	0	8	132	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	5	54	0	3	52	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	5	5	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	10	0
合計	54	362	0	19	322	0	25	25	0	5	5	0	5	10	0

その他：規格検査等

表17 と畜検査結果（牛については牛海綿状脳症スクリーニング検査含む）

	総頭数	牛			豚
		肉用種	乳用種	小計	
と畜検査頭数	89,936	25,702	1,735	27,437	62,499
一部廃棄頭数	68,735	16,227	1,287	17,514	51,221
全部廃棄頭数	158	25	2	27	131

牛海綿状脳症スクリーニング検査については牛海綿状脳症対策特別措置法の施行以降、全頭の牛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、平成25年7月1日より検査の対象が48ヶ月齢超の牛に変更されたことを受け、本市食肉衛生検査所においても平成25年7月1日以降は48ヶ月齢超の牛に対し検査を実施しています。

平成26年度は、牛1,413頭に対し牛海綿状脳症スクリーニング検査を実施し、全て陰性でした。

一部廃棄頭数とは、と畜検査の結果、内臓の疾病等により臓器の一部のみを廃棄した延べ頭数で、1頭の牛や豚から複数の臓器を廃棄することもあるため、実際の頭数より多く表されます。（たとえば1個体につき炎症と水腫でそれぞれ一部廃棄をした場合、一部廃棄頭数は2として数えられます。）

全部廃棄頭数とは、と畜場法に定められた疾病に罹患している等の理由により食用に適さないものとして枝肉・内臓全てを廃棄した頭数を表します。

表 1 8 大規模食鳥処理場における食鳥検査結果及び認定小規模処理場における確認状況報告

1 食鳥検査結果（大規模食鳥処理場：市内 1 施設）

検査羽数	解体禁止羽数	全部廃棄羽数	一部廃棄羽数
485,307	2,962	0	49,532

2 認定小規模処理場における確認状況報告

	ブロイラー		成鶏	
	処理施設数	ブロイラーのみの処理施設数（再掲）	処理施設数	成鶏のみの処理施設数（再掲）
施設数	93	89	3	1
確認羽数	983,387		30,948	
全部廃棄羽数	41		0	
一部廃棄羽数	1,270		0	

表19 平成26年食中毒発生状況

	発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
1	1月16日	23	ヒラメ刺身(コース料理)	クドア・セブテンブクタータ	飲食店 その他
2	1月19日	41	不明(仕出し弁当)	ノロウイルス	飲食店 弁当屋
3	2月24日	13	不明(コース料理)	ノロウイルス	飲食店 レストラン 菓子製造
4	3月31日	3	次亜塩素酸ナトリウム液が混入した水	次亜塩素酸ナトリウム	飲食店 麺類食堂
5	4月13日	14	地鶏のユッケ、鶏のお造り(ささみ、肝臓、心臓、砂ずり)、 鶏もも肉タタキ (コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
6	5月7日	4	鶏ささみ湯引きと野菜のわさび ソースがけ、 鶏ささみのあぶり塩焼き (コース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
7	5月8日	5	地鶏のお造り盛合せ(ささみ、肝 臓、砂ずり、心臓)、 地鶏のタタキ(胸肉) (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
8	5月12日	4	鶏の造り盛り(ささみ・ずり) (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
9	5月16日	5	ささみとアボカドのわさび醤油 (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
10	5月18日	4	不明(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
11	5月18日	3	鶏刺身盛り合わせ(もも、ささ み、ずり、心臓、きも)、 鶏生レバー (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
12	6月1日	4	鶏生肝(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
13	6月11日	3	鶏たたき3種盛り(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 その他料理
14	6月13日	16	不明(一品料理)	病原大腸菌	飲食店 大衆酒場
15	6月14日	4	鶏のお造り3種盛り (肝、砂ずり、胸肉) (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
16	6月23日	2	鶏生レバー及びささみユッケ (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 その他料理
17	6月23日	3	鶏ユッケ(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼肉屋
18	7月8日	2	ヒラメ刺身	クドア・セブテンブクタータ	魚介類販売業 鮮魚
19	7月12日	4	不明(定食)	ノロウイルス	飲食店 韓国料理
20	7月23日	1	不明	カンピロバクター	不明
21	7月27日	7	焼肉(オーダーバイキング料理)	腸管出血性大腸菌	飲食店 焼肉屋
22	8月3日	3	鶏刺身(もも、ささみ、砂ずり) (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
23	8月17日	5	生センマイ(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼肉屋
24	8月24日	3	ヒラメ刺身	クドア・セブテンブクタータ	魚介類販売業 鮮魚
25	9月2日	4	鶏刺身盛り合わせ(肝・ココロ・砂 ずり・ムネ肉・ソリレスたたき)、 あぶり肝串 (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
26	9月11日	7	鶏造り(ささみ、ずり、肝) (コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
27	9月15日	2	ヒラメ刺身(一品料理)	クドア・セブテンブクタータ	飲食店 その他料理
28	9月20日	4	鶏ささみ及び肝臓の刺身 (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
29	9月23日	14	鶏ささみ、肝臓及び砂ずりの刺身 (コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
30	9月28日	46	不明(弁当)	黄色ぶどう球菌	飲食店 店頭製造販 売弁当屋
31	10月5日	9	つくねのお刺身、鶏刺身三種盛り (ずり、きも、ささみタタキ)、 鶏ユッケ、モモ炙り (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
32	10月20日	7	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
33	10月21日	1	不明	カンピロバクター	不明

	発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
34	10月27日	5	鶏のタタキねぎまみれ、霜降りムネ肉カルパッチョ及び霜降りムネ肉のイタリアンサラダ (コース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
35	11月2日	5	鶏刺身(砂ずり、胸肉、心臓、肝臓、もも肉タタキ)(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
36	11月3日	4	鶏刺身盛合せ(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
37	11月7日	2	むねささみアボカドわさび和え (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 その他料理
38	11月13日	2	鶏刺身盛合せ(もも、むね、肝臓、ずり、心臓)(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
39	11月17日	3	生牡蠣(一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
40	11月27日	1	魚介類造り盛合せ(マグロ、サーモン、しめサバ、ハマチ、しまあじ又はヒラメ) (一品料理)	アニサキス	飲食店 日本料理 (割烹)
41	12月6日	10	大根おろし (和風ハンバーグ弁当)	ノロウイルス	飲食店 店頭製造販売弁当屋
42	12月12日	3	鶏刺身(ささみユッケ) (一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
43	12月14日	5	ヒラメ刺身	クドア・セブテンブクタータ	魚介類販売業 鮮魚
44	12月20日	30	不明(コース料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
45	12月21日	2	不明(一品料理)	サルモネラ属菌	飲食店 大衆酒場

平成26年の食中毒発生件数

45件 患者数 342名

表 2 0 食品衛生講習会の実施状況

1 生活衛生課

対象者		実施回数	参加人数
食品等事業者	集団給食施設	2	784
	仕出し折詰弁当調製施設	0	0
	ふぐ販売営業関係施設	0	0
	その他	2	96
消費者		2	28
その他		1	7
合 計		7	915

2 保健所

対象者		実施回数	参加人数
食品等事業者	集団給食施設	34	2,183
	仕出し折詰弁当調製施設	18	395
	ふぐ販売営業関係施設	17	634
	その他	66	736
消費者		52	1,928
その他		1	26
小 計		188	5,902
許可証交付時講習会		109	1,666
合 計		297	7,568

3 中央卸売市場(中央・東部)食品衛生検査所

対象者	実施回数	参加人数
市場関係者	18	377
消費者等	20	734
合 計	38	1,111

4 食肉衛生検査所

対象者	実施回数	参加人数
食肉処理場関係者	4	162

5 保健福祉センター

対象者	実施回数	参加人数
消費者等	243	5,893

表 2 1 食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧

NO.	届出月	食品等の名称	回収理由
1	5	ケーキ	カビの発生
2	8	冷凍いんげん	異臭（薬品臭）の発生
3		スイートコーン	賞味期限の記載漏れ
4	10	あんかけ焼きそば	商品の变色
5	11	ケーキ	賞味期限の誤記載
6		和生菓子	賞味期限の誤記載
7	12	冷凍食品	虫の混入
8	1	ウエハース	邦文表示の欠落
9		ジャム	ガラス片の混入
10		ジャム	虫の混入
11	2	そうざい	加熱不足の疑い
12		酢漬け	ガラス片の混入
13		白菜漬け	賞味期限の誤記載
14	3	豚バラ肉	消費期限の誤記載
15		酢漬け	ガラス片の混入

表 2 2 優秀標贈呈状況等

1 本市優秀標贈呈状況

業 種	施設数
飲食店営業	697
喫茶店営業	1
菓子製造業	81
あん類製造業	3
アイスクリーム類製造業	6
乳処理業	3
乳製品製造業	1
食肉処理業	8
食肉販売業	23
食肉製品製造業	4
魚介類販売業	11
乳類販売業	1
食品の冷凍又は冷蔵業	15

業 種	施設数
清涼飲料水製造業	4
マ-ガ-リ又はショートニング製造業	1
みそ製造業	2
ソース類製造業	4
酒類製造業	2
豆腐製造業	10
めん類製造業	7
そうざい製造業	20
添加物製造業	3
氷雪製造業	1
食品製造業	7
食品販売業	14
集団給食	563
合 計	1,492

2 大阪府保健衛生関係優良施設知事表彰

業 種	施設数
飲食店営業	71
喫茶店営業	1
菓子製造業	8
乳処理業	2
食肉販売業	2
食肉製品製造業	1
魚介類販売業	1

業 種	施設数
みそ製造業	1
豆腐製造業	2
そうざい製造業	4
添加物製造業	1
食品製造業	1
食品販売業	2
集団給食	52
合 計	149

3 公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰

業 種	施設数
飲食店営業	3
菓子製造業	1
ソース類製造業	1
集団給食	1
合 計	6



優秀標 (イメージ)

表 2 3 大阪市食品安全モニター実施結果

1 研修会等

	開催日	開催場所	参加者数	内 容
1	6月9日	本庁舎	18名	講習 ・食品安全モニター事業について ・大阪市の食の安全に関する取組みについて
2	6月17日	本庁舎	13名	講習 ・食品の表示について ・個別食品の表示・保存基準について
3	7月4日	中央区内の食品販売店	14名	実地研修 ・モニタリング活動と報告について (食品販売店において実地研修) ・事業者の食の安全への取組みについて
4	10月8日	鶴見区内の食品販売店	9名	実地研修 ・食品販売店のバックヤード見学 ・手洗い実習 ・事業者の食の安全への取組みについて
5	3月18日	本庁舎	8名	意見交換会 ・もっと知ってほしい食品添加物 ・修了式

2 モニタリング活動報告

(1) 延べ確認店舗数 2,484店舗(食品の表示及び保存方法の確認店舗数)

【内 訳】

スーパーマーケット	1,545店舗
ディスカウントストア	47店舗
コンビニエンスストア	361店舗
デパート	257店舗
専門店	168店舗
その他	106店舗

(2) 表示確認食品数 15,999件

【内 訳】

農産物及び農産加工品	6,428件
水産物及び水産加工品	3,080件
畜産物及び畜産加工品	4,009件
その他加工品	2,482件

(3) 疑義報告件数 8件

【内 訳】

表示に関すること	1件
保存方法に関すること	5件
食品の取扱いに関すること	2件

【対 応】

モニターからの報告の中で、表示がない、保存基準が守られていないなどの食品衛生法違反若しくはその疑いがあるものについては、施設の所管保健所生活衛生監視事務所へ通報し、適正な表示や温度管理等食品の衛生的な取扱いについての指導を依頼しました。また、JAS法違反若しくはその疑いのあるものについては、農林水産部局へ指導を依頼しました。

表 2 4 意見交換会実施結果

	実施内容	実施回数	対象者・参加人数
1	鶏肉の生食リスクについて	108	市民 2,406名 食品等事業者 185名
2	大阪市食品衛生監視指導計画について	86	市民 961名 食品等事業者 988名
3	食中毒について	25	市民 272名 食品等事業者 58名 学生 123名
4	食品の表示について	2	市民 31名
6	健康食品	1	市民 8名

上記「実施内容」を複数含んだ意見交換会は各項目に重複計上しています。

表 2 5 食中毒予防街頭キャンペーンの実施状況

実施日	実施場所	実施機関
7月2日	中央卸売市場東部市場内	中央卸売市場東部市場食品衛生検査所 ¹
7月3日	平野区内 (喜連瓜破駅周辺)	南東部生活衛生監視事務所
7月7日	北区内 (天神橋筋商店街)	北部生活衛生監視事務所
7月9日	旭区内 (千林商店街周辺)	北部生活衛生監視事務所
7月16日	都島区内 (JR京橋駅周辺)	北部生活衛生監視事務所
7月16日	西成区内 (花園駅周辺)	南西部生活衛生監視事務所
7月22日	福島区内 (野田阪神駅周辺)	西部生活衛生監視事務所
7月24日	中央卸売市場内	中央卸売市場食品衛生検査所 ²
7月31日	城東区内 (城東区役所周辺)	東部生活衛生監視事務所

1 大阪市東部中央卸売市場協会と連携し実施

2 大阪市中央卸売市場本場食品衛生協会と連携し実施

表 2 6 平成 2 6 年度食中毒予防啓発事業

事業	概要
一日食品衛生指導員 食中毒予防街頭宣伝	食品衛生関係団体と連携し、一日食品衛生指導員による、商店街・スーパー等の食品関係施設の監視指導を行うとともに、駅前・商店街等で、通行中、買い物中の消費者に、食中毒予防啓発リーフレット、食中毒防止の標語を印刷したうちわ等を配布しながら、パレード及び街頭宣伝を行った。
消費者に対する衛生 講習会	家庭内等における食中毒の予防を目的に、食品の衛生的な取扱いや食中毒予防方法等についての講習会等を開催した。
営業者及び従事者に 対する衛生講習会	食中毒予防及び自主衛生管理の徹底等を図るため、ビデオ等の媒体を利用した講習会を開催した。
地域のボランティア による配食サービス における衛生確保	地域の社会福祉協議会と連携し、食中毒の予防を目的に、食品の衛生的な取扱いや食中毒予防方法等についての衛生講習会を開催した。
広 報 活 動	<ul style="list-style-type: none"> ・食品、添加物等の夏期及び年末一斉取締り実施に際し、報道機関に情報提供を行った。 ・区民だより等の広報誌、ホームページへ食中毒予防記事を掲載した。 ・食中毒予防啓発ポスターを市内広報板及び市関係施設に掲出するとともに、百貨店・スーパー等に配布し、掲出を依頼した。 ・スーパー等の新聞折込チラシに、食中毒予防啓発標語等を掲載した。 ・卸売市場での場内放送、区役所内液晶モニターにより食中毒予防を周知した。 ・食中毒注意報の発令を行い、テレホンサービス、本市ホームページ、掲示等で食中毒の予防啓発を実施した。

表 2 7 平成 2 6 年度研修実績

外部研修

研 修 名	対象者	期間及び日数
国立保健医療科学院短期研修（食肉衛生検査研修）	と畜検査員	6月11日～7月4日 18日間
食品安全行政講習会	食品衛生監視員	8月28日～8月29日 2日間
近畿食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	8月28日～8月29日 2日間
全国食肉衛生検査所協議会理化学部会研修会	と畜検査員	9月26日 1日間
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	食品衛生監視員	10月10日 1日間
国立保健医療科学院短期研修（食品衛生監視指導研修）	食品衛生監視員	10月20日～10月31日 10日間
全国食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	10月23日～10月24日 2日間
全国食肉衛生検査所協議会近畿ブロック技術研修会	と畜検査員	10月29日 1日間
全国食肉衛生検査所協議会病理部会研修会	と畜検査員	11月6日～11月7日 2日間
全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会研修会	と畜検査員	11月19日 1日間
国立保健医療科学院食品衛生危機管理研修	食品衛生監視員	1月19日～2月6日 15日間
食肉衛生技術研修会	と畜検査員	1月19日～1月20日 2日間
食鳥肉衛生技術研修会	食鳥検査員	1月21日～1月22日 2日間
検疫所業務研修	食品衛生監視員	1月20日～1月23日、2月3日～2月6日、 2月17日～20日 各4日間

内部研修

研 修 名	対象者	期間及び日数
食中毒疫学研修	食品衛生監視員	5月28日～29日 2日間 1月27日、29日 2日間
食品衛生業務研究発表会	食品衛生監視員	6月6日 1日間
食品の収去検査・精度管理に関する研修会	食品衛生監視員	6月18日～6月20日 3日間
HACCPによる食品の衛生管理に係る食品衛生監視員講習会	食品衛生監視員	1月30日、2月2日～4日(うち1日)、13日、16日 4日間
食肉衛生研修会	食品衛生監視員	10月1日 1日間
リスクコミュニケーションに係る食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	3月19日 1日間
食品衛生監視員業務調査研究	食品衛生監視員	6月～3月の間の12日間

表 2 8 平成 2 6 年度に実施した調査研究

分 類	調査研究テーマ
細菌性食中毒対策	集団給食施設から分離された黄色ぶどう球菌のエンテロトキシン産生性について
	消費者等への鶏肉の生食リスクの啓発事業について
	浅漬製造施設のリステリア汚染実態調査について
寄生虫食中毒対策	<i>Kudoa septempunctata</i> による食中毒対策について
食品等事業者に対する衛生教育	手洗いにおける爪ブラシの有効性について
残留農薬等対策	GC/MS による残留農薬の一斉分析におけるマトリックス効果に関する検討
	牛筋肉中残留抗生物質の検出事例等について
食品等の汚染実態調査	水産食品における細菌汚染実態調査と培養条件の検討について

表 2 9 平成 2 6 年度に発表した調査研究

調査研究テーマ	発表方法
ビルの小規模受水槽から供給された水を原因とした食中毒事例について	大阪市食品衛生業務研究発表会、近畿食品衛生監視員研修会 全国食品衛生監視員研修会
食品あるいはその製造環境から分離された ラクタマーゼ産生大腸菌群の性状解析	大阪市食品衛生業務研究発表会、近畿食品衛生監視員研修会
大阪市内で発生した ast A 保有大腸菌が原因と考えられた食中毒事例について	大阪市食品衛生業務研究発表会、近畿食品衛生監視員研修会
牛における腸管出血性大腸菌 0157 の保菌状況について	大阪市食品衛生業務研究発表会、近畿食品衛生監視員研修会
食品中の保存料および甘味料の透析抽出法による一斉分析法の検討	大阪市食品衛生業務研究発表会、近畿食品衛生監視員研修会
激しい下痢を伴う黄色ブドウ球菌による食中毒事例について	大阪市食品衛生業務研究発表会
アニサキスによる食中毒について	大阪市食品衛生業務研究発表会
消費者の食品の安全に関する意識調査について	大阪市食品衛生業務研究発表会
食品中に残留する動物用医薬品試験法の妥当性評価に関する分析	大阪市食品衛生業務研究発表会
水産食品のヒスタミン測定法の比較検討	大阪市食品衛生業務研究発表会
ウシの住肉胞子虫の寄生実態及び検査方法の検討について	大阪市食品衛生業務研究発表会