

令和3年度
大阪市食品衛生
監視指導計画の実施結果

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 ページ
3	監視指導・検査の実施結果	2 ページ
	・重点的に実施する事項	2 ページ
	・一斉監視・特別監視	5 ページ
	・食品等の検査	6 ページ
	・関係事業所における監視指導及び検査	7 ページ
	・食中毒等健康被害発生時の対応	8 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	8 ページ
	・HACCPに沿った衛生管理の取組みの推進	8 ページ
	・HACCPに沿った衛生管理の取組み状況の確認及び必要な指導・助言	8 ページ
	・食品衛生講習会等の実施	9 ページ
	・食品等の自主回収報告制度の推進	9 ページ
	・食品等事業者との連携	9 ページ
	・優秀施設等の表彰（優秀標の贈呈・功労者の表彰）	9 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	10 ページ
	・情報提供	10 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	10 ページ
	・市民・食品等事業者との意見交換会の実施	10 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	10 ページ
6	危害発生防止のための啓発事業の実施	11 ページ
	・食中毒予防啓発事業	11 ページ
	・食品衛生知識の普及啓発	11 ページ
	・食中毒注意報の発令	11 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	12 ページ
	・食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員への研修	12 ページ
	・調査研究活動	12 ページ

(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営業・業務の禁・停止等の行政処分を行った件数
- 表2 大量調理施設等のふき取り検査結果
- 表3 生食用かきの検査結果
- 表4 各種食品に対する食品添加物検査結果
- 表5 アレルゲン表示の検査結果
- 表6 広域流通食品製造施設等の業種別監視件数
- 表7 輸入食品の検査結果
- 表8 本市が回収、廃棄等の行政処分を行った食品一覧
- 表9 ふぐ取扱施設の一斉取締り結果
- 表10 路上販売弁当の監視指導及び検査結果
- 表11 食品等の検査結果（検査項目別）
- 表12 食品等の検査結果（検査機関別）
- 表13 食品中の放射性物質（放射性セシウム¹³⁴Cs+¹³⁷Cs）検査結果（検査機関別）（再掲）
- 表14 食品等の試買検査結果（検査項目別）（再掲）
- 表15 と畜検査結果
- 表16 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食鳥処理場における確認状況報告
- 表17 令和3年食中毒発生状況
- 表18 食品衛生講習会の実施状況
- 表19 食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧
- 表20 優秀標贈呈状況等
- 表21 意見交換会実施結果
- 表22 令和3年度食中毒予防啓発事業
- 表23 令和3年度研修実績

1 実施期間

令和3年4月1日から令和4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、対 EU 輸出水産食品取扱認定施設及び对中国輸出水産食品認定施設に対する近畿厚生局との連携による合同監視の他、輸入食品に対する安全性確保の取組み状況を把握するため、大阪検疫所が開催する輸入食品監視指導連絡会（書面開催）にて情報交換を行いました。

なお、食品衛生法に基づく自主回収の届出事例7件（指定外添加物の使用、金属異物の混入、残留農薬基準違反、異味・異臭等）について、速やかに厚生労働省へ報告しました。

(2) 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」（オンライン開催）に参加し、情報共有を行いました。

(3) 消費者庁との連携

食品表示法に基づく自主回収の届出事例 12 件（アレルゲン表示の欠落、消費期限・賞味期限の誤表示等）について、速やかに消費者庁へ報告しました。

(4) 都道府県等との連携

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、書面により開催された「全国食品衛生主管課長連絡協議会」、「二十一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協議会会議」において、情報交換を行いました。

なお、食鳥肉を原因とするカンピロバクター食中毒対策として、食品の規格基準の設定等を行うよう、「全国食品衛生主管課長連絡協議会」を通じて、厚生労働省に対して要望しました。

〈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、食品衛生法の改正に伴う対応に関する情報交換を行いました。

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するとともに、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、令和3年6月以降に大阪府域のいずれかの自治体で許可を取得した自動車・露店については、大阪府全域で営業が可能となるよう自治体間で協定を締結し、令和4年1月から運用を開始しました。

(5) 食品表示法所管部局等との連携

「大阪食品表示監視協議会」を通じ、食品表示に係る部局と情報交換を行いました。

(6) 庁内関係部局等との連携

「大阪市食の安全に関する連絡会」を書面にて開催し、情報交換を行うとともに、隨時、連絡会構成部局に6件の食品衛生に関する情報提供を行いました。

3 監視指導・検査の実施結果

重点的に実施する事項

令和3年度大阪市食品衛生監視指導計画で定めた重点監視項目について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営業・業務の禁・停止等の行政処分を行った件数

(1) 食中毒防止対策

ア 大規模食中毒対策

大規模な食中毒等の発生を防止するため、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に対し、延べ2,000施設の監視指導を行い、HACCPに沿った衛生管理の導入・運用状況を確認するとともに、適切な実施について指導・助言を行いました。また、衛生状態の確認のため、ふき取り検査を実施した施設に対しては、その結果に基づいて、施設並びに器具及び設備の洗浄等に関し衛生指導を行いました。

※ 表2 大量調理施設等のふき取り検査結果

イ カンピロバクターによる食中毒防止対策

カンピロバクターによる食中毒の発生を防止するため、焼鳥店や焼肉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、施設の衛生確保に努めるよう指導を行いました。また、市内で販売されている食肉等のカンピロバクター等の細菌検査の結果を踏まえて、市内の食品等事業者に対して、衛生講習会を通じて、食鳥肉の汚染実態及び取扱い不備による二次汚染の危険性について注意喚起し、提供時には中心部まで十分に加熱して提供するよう指導しました。

さらに、効果的なカンピロバクター食中毒予防啓発を目的とし、鶏肉の生食を経験していない、もしくは習慣化していない傾向にある10代、20代の若年層を主な対象とした衛生講習会を150回実施し、1,363名に対して食肉並びに食鳥肉、特に鶏肉を生やタタキ等で喫食することによりカンピロバクター食中毒に罹患するリスクに

について周知しました。

なお、食中毒予防月間には街頭キャンペーンとして、広報車の巡回による街頭宣伝により、食肉等は十分に加熱して喫食するよう啓発しました。

ウ ノロウイルスによる食中毒防止対策

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、食品製造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。また、ノロウイルス食中毒の原因となりうる生食用かきについては、汚染状況を確認するため、市内流通品のうち主な生産地の6検体についてノロウイルスの検査を実施しました。検査の結果、1検体からノロウイルスが検出されました。

なお、生食用かきの成分規格検査を49検体について行いましたが、違反となる検体はありませんでした。

※ 表3 生食用かきの検査結果

(2) 食品衛生法の改正に関する周知並びに HACCP に沿った衛生管理の取組み状況の確認及び指導・助言

食品衛生法改正に伴い、令和3年6月から食品等の自主回収を行う際の届出や許可を要する営業以外の営業（公衆衛生に与える影響が少ない営業で政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除く。）を行う者に営業の届出が義務付けられることから、これらの内容について本市ホームページに掲載するとともにリーフレットの配布等により周知啓発を行いました。

また、原則として、全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられることから、事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書等に基づき、HACCP に沿った衛生管理が円滑に行えるよう導入指導を行うとともに、同衛生管理の取組み状況に応じて指導・助言を行いました。

(3) 不適正な食品等の発見・排除

ア 賞味期限・消費期限

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、科学的根拠に基づく期限表示の徹底を行いました。

なお、賞味期限の改ざんを行っていた冷凍食品販売事業者に対し、食品表示法に基づく指示を行い、その内容を公表するとともに、再発防止に関する指導を行いました。

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。

【検査について】

食品添加物が食品を製造等する際に食品衛生法に基づき適正使用されていることを確認するため、食品 865 検体について検査を行いましたが、違反は確認されませんでした。

また、使用された食品添加物が食品表示法に基づき適正に表示されていることを確認するため、食品 818 検体について検査を行いました。

検査の結果、食品添加物の表示方法に不備のあった菓子類 1 検体について、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4 各種食品に対する食品添加物検査結果

ウ アレルゲンを含む食品

食品のアレルゲン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、食品販売施設等で販売されていた菓子等 71 検体について食品表示法に基づくアレルゲン（卵、小麦、落花生、えび、かに）の検査を行いましたが、アレルゲン表示が欠落した食品は確認されませんでした。

また、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ゲン情報が提供できるよう指導を行い、アレルゲンを含む食品による健康被害の未然防止に努めました。

※ 表5 アレルゲン表示の検査結果

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、延べ 1,543 施設に対し、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。

※ 表6 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、食品衛生法に基づき食品 395 検体について残留農薬及び食品添加物等の検査を 11,133 件行いましたが、違反は確認されませんでした。

また、食品表示法に基づき食品 222 検体について 2,003 件の検査を行いました。

検査の結果、邦文表示のない即席めん 1 検体及び菓子類 2 検体、食品添加物やアレルゲンの表示方法に不備のあった菓子類 2 検体について、輸入者を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。また、賞味期限の表示方法に不備のあった菓子類 1 検体について、本市内の輸入者に対し、適正に表示するよう改善指導を行いました。

なお、これらの表示違反は、全てインターネットで販売されていた食品を購入して行った試買検査により確認されました。

※ 表7 輸入食品の検査結果

※ 表14 食品等の試買検査結果（検査項目別）（再掲）

厚生労働省のモニタリング検査により基準値を超える農薬成分が検出されたタイ産

スナップエンドウ及び未成熟さやえんどう、韓国産生鮮青とうがらし、中国産冷凍食品おくらについては、輸入者に対し、当該違反食品の回収や廃棄の措置を命じました。

※ 表8 本市が回収、廃棄等の行政処分を行った食品一覧

なお、厚生労働省のモニタリング検査により基準値を超える農薬成分が検出されたベトナム産生鮮シソクサについては、違反発見時に全量廃棄されていたため、輸入者に対し再発防止策を徹底するよう指導を行いました。

(4) 令和2年度に食品衛生法違反による行政処分等を受けた施設に対する監視指導

令和2年度に食品衛生法違反で行政処分した食品の製造または調理を行っている14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30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営業・業務の禁・停止等の行政処分を行った件数

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

細菌性食中毒の発生しやすい夏期に、延べ16,060施設の立入り調査及び417検体の収去検査を実施し、多種類の食品が短期間に大量流通する年末に、延べ11,569施設の立入り調査及び246検体の収去検査を実施しました。

※ 大阪市ホームページ「令和3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

(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000547105.html>)

※ 大阪市ホームページ「令和3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

(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000560197.html>)

(2) ふぐ取扱施設の一斉取締り

ふぐ毒による食中毒を防止するため、11月から3月までの期間、市内のふぐ取扱施設917施設に対し、9,769回の監視指導を行い衛生確保に努め、衛生講習会を通じて有毒部位の管理の徹底について指導しました。

監視指導の結果、違反施設に対しては、厳正に対処しました。

※ 表9 ふぐ取扱施設の一斉取締り結果

(3) 路上販売弁当等の監視指導等

路上で販売されている弁当について、販売施設63箇所に対し延べ88回監視指導を行い、不衛生な取扱いを行っている施設への指導や不適正表示弁当の排除に努め、不適販売施設16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6検体を収去し、147件の細菌検査を行い、これらの検査結果を踏まえ、弁当を製造した施設に対して、指導・助言等を行いました。

※ 表10 路上販売弁当の監視指導及び検査結果

(4) テイクアウトやデリバリーを行う施設等の監視指導

新型コロナウイルス感染症の影響を受け、弁当等のテイクアウトやデリバリーの需要が高まったことから、このような形態で食品を提供する飲食店 633 施設に対し延べ 642 回の監視指導を行い、温度管理などを含めた調理後の食品の取扱いやアレルゲン等の情報の適切な伝達について指導を行いました。

また、第三者である配達者を介したオンラインフードデリバリーサービスを利用する際の注意点等について、本市ホームページに掲載するとともに、リーフレット等を用いて飲食店等の事業者を通じて配達者に周知啓発を行いました。

(5) 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

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、催しに出店された臨時営業施設等延べ 1,884 施設に対して監視指導を行い、衛生確保に努めました。

※ 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営業・業務の禁・停止等の行政処分を行った件数

食品等の検査

令和 3 年度大阪市食品衛生監視指導計画に基づき、3,523 検体の食品等について 48,635 件の収去検査及び試買検査を実施しました。

※ 表 11 食品等の検査結果（検査項目別）

※ 表 12 食品等の検査結果（検査機関別）

(1) 収去検査

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について、食品衛生法に基づき 2,598 検体収去し、44,181 件の検査を行い、食品表示法に基づき 788 検体収去し、3,355 件の検査を行い、計 3,386 検体、47,536 件の検査を行いましたが、違反は確認されませんでした。

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（放射性セシウム $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$ ）の検査を 297 件実施し、違反がないことを確認しました。さらに、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 13 食品中の放射性物質（放射性セシウム $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$ ）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（令和 3 年度以前の検査結果）」参照
(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000214799.html>)

(2) 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、

器具・容器及びおもちゃを試買し、食品衛生法に基づき75検体及び食品表示法に基づき62検体について、食品添加物、アレルゲン、組換え遺伝子及び表示等の検査を1,099件行いました。

※ 表14 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

検査の結果、邦文表示のない即席めん1検体及び菓子類2検体、食品添加物やアレルゲンの表示方法に不備のあった菓子類2検体について、輸入者を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。また、賞味期限の表示方法に不備のあった菓子類1検体について、本市内の輸入者に対し、適正表示に係る改善指導を行いました。

関係事業所における監視指導及び検査

(1) 中央卸売市場（本場・東部市場）食品衛生検査所における監視指導及び検査

中央卸売市場の全開場日において、市場内のせり場や食品関係施設の早朝監視を、本場では延べ81,591施設、東部市場では延べ23,772施設に対し実施しました。

卸売市場内の食品取扱施設の監視指導並びに食品衛生法に基づき933検体及び食品表示法に基づき、377検体の食品を収去し、計1,310検体について25,884件の検査を行いました。

なお、場内事業者やその従業員に対して、これらの検査結果に基づき自主衛生管理の徹底を指導するとともに、HACCPに沿った衛生管理が適切に実施できるよう衛生講習会を実施しました。

(2) 食肉衛生検査所における監視指導及び検査

ア 中央卸売市場南港市場における監視指導及び検査

と畜場法に基づく牛、豚67,013頭のと畜検査や中央卸売市場南港市場（以下「南港市場」という。）内の食品衛生法に基づく許可施設等の監視指導を実施しました。

また、南港市場内でとさつされた牛及び豚由来の食肉中の残留動物用医薬品の検査988件や放射性物質の検査45件を行いました。

また、食肉処理場におけるHACCPに基づく衛生管理等が適切に実施されるよう、作成された衛生管理計画及び手順書の内容の科学的妥当性並びに施設の衛生管理の運用状況に関する外部検証を行いました。

これらの他に、ふき取り検査や監視指導の結果に基づき衛生教育を行うとともに、HACCPに基づく衛生管理を適切に実施できるよう指導・助言しました。

※ 表15 と畜検査結果

イ 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464,841羽の食鳥検査を行い、とさつされた食鳥肉中の残留動物用医薬品の検査334件を行いました。なお、令和3年度は高病原性鳥インフルエンザが疑われる食鳥が確認され、スクリーニング検査を2回実施しましたが、いずれも高病原性インフルエンザではないことを確認しました。

また、年間処理羽数 30 万羽以下の認定小規模食鳥処理場 68 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の報告に基づく指導を行いました。

なお、大規模食鳥処理場においては、HACCP に基づく衛生管理が適切に実施できるよう、作成された衛生管理計画及び手順書の内容の科学的妥当性並びに施設の衛生管理の運用状況に関する外部検証を行いました。また、認定小規模食鳥処理場においては、HACCP に沿った衛生管理が適切に実施できるよう指導・助言しました。

※ 表 16 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食鳥処理場における確認状況報告

食中毒等健康被害発生時の対応

令和3年の市内における食中毒の発生状況は、発生件数8件、患者数 151 名であり、食中毒の原因施設に対しては、危害拡大防止及び再発防止のために営業停止等の行政処分を行うとともに、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 17 令和3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 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

HACCPに沿った衛生管理の取組みの推進

食品衛生法が改正され令和3年6月から、原則として全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。これを受け、HACCPに沿った衛生管理導入のための実践的な講習会の開催を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため中止することとし、それに代わり本市ホームページに参考となる資料等を掲載して導入支援を行いました。

また、平常監視等の立ち入り時に、事業者が HACCP に沿った衛生管理に適切に取り組めるように導入支援を行いました。

なお、新たに営業を行う事業者に対しては、HACCP に沿った衛生管理について、窓口での相談時にきめ細かく説明し、導入支援を行いました。

HACCPに沿った衛生管理の取組み状況の確認及び必要な指導・助言

大規模な食品製造施設等の HACCP に基づく衛生管理が求められる施設に対しては、継続的に運用状況を確認するとともに、技術面や情報面においての指導・助言を行いました。

また、小規模な飲食店等の事業者に対しては、事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書等を用いて取組み状況を確認し、必要な指導・助言を行いました。

なお、対EU輸出水産食品取扱認定施設からの申請事項変更にかかる相談があったため、技術的、専門的事項について指導・助言を行いました。

食品衛生講習会等の実施

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（本場・東部市場）食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び区役所（保健福祉センター）において、食品等事業者や消費者等を対象に食中毒の防止、HACCPに沿った衛生管理、食品表示法に基づく適正表示についての食品衛生講習会を338回、4,234名に対し実施しました。

※ 表18 食品衛生講習会の実施状況

食品等の自主回収報告制度の推進

令和3年度は、本市において、大阪府食の安全安心推進条例に基づく自主回収報告制度の対象となる事例が1件あり、関係自治体に情報提供するとともに、大阪府を通じて府民に広く公表しました。

また、令和3年6月から食品衛生法及び食品表示法に基づく食品等の自主回収報告制度による報告が食品等事業者に義務付けられたことから、報告する際の参考となる情報を本市ホームページに掲載し、同制度の周知に努めました。さらに、同制度の対象となる事例19件については、速やかに厚生労働省及び消費者庁に報告することで消費者に広く公表し、危害拡大防止に努めました。

なお、食品等事業者から自主回収にかかる報告があった際は、自主回収情報が消費者に正確に伝わるよう指導するとともに、製造所等が市内にある場合は、再発防止策を講じるよう指導しました。また、自主回収の終了にかかる報告があった際は、自主回収が適切に実施されたことを確認しました。

※ 表19 食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧

食品等事業者との連携

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、食品関係団体と連携して実施を予定していた食品衛生指導員養成講習会や研修会、食中毒予防街頭キャンペーン等は中止しました。

優秀施設等の表彰（優秀標の贈呈・功労者の表彰）

積極的に設備の改善と衛生的な取扱いの向上に努めるとともに、HACCPに沿った衛生管理を推進するため、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、令和3年度については、令和4年2月に33業種1,272施設に対し贈呈しました。

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、食品等事業者の自主衛生管理の推進に努めました。

※ 表20 優秀標贈呈状況等

※ 大阪市ホームページ「令和4年優秀標贈呈施設」参照

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

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

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）や区役所（保健福祉センター）の窓口への食品衛生に関する閲覧資料やリーフレット等の配架を行うとともに、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「くらし（食品・衛生）」参照

（ <https://www.city.osaka.lg.jp/kurashi/category/3017-0-0-0-0-0-0-0.html> ）

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

令和3年度についても、参加者に研修会を実施のうえ、日常の買い物の中で食品表示や温度管理等のモニタリング活動を行ってもらう事業を予定していましたが、新型コロナウィルス感染症の拡大防止のため、同研修会を含む本事業自体の実施を中止しました。

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（特に鶏肉の生食を原因とするカンピロバクター食中毒）、HACCPに沿った衛生管理等について 185 回、市民や食品等事業者等 1,940 名と意見交換を行いました。

※ 表21 意見交換会実施結果

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

令和4年度大阪市食品衛生監視指導計画の策定にあたって、同計画案の段階で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）、区役所（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。

※ 大阪市ホームページ「「令和4年度大阪市食品衛生監視指導計画（案）」に対するパブリック・コメント手続の実施結果について」参照

（ https://www.city.osaka.lg.jp/templates/jorei_kohyo/kenko/0000562712.html ）

6 危害発生防止のための啓発事業の実施

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、広報紙や、HP、Twitter、Facebookなどを用いた食中毒啓発記事の掲載をはじめ、窓口等におけるリーフレットやクリアファイル等の配架及び配布、食中毒注意報発令中看板の設置、各区役所内での館内放送、本市を含め大阪府域10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を依頼しました。

なお、新型コロナウィルス感染症の感染拡大防止のため、令和3年度は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は中止しました。

※ 表22 令和3年度食中毒予防啓発事業

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しました。大阪市食品安全情報発信Twitterアカウント『大阪市食品安全ニュース』では、27回のツイートにより情報を発信しました。また、食中毒予防啓発の市民向けポスター等を作成し、幼稚園、学校等に配布し普及啓発を行いました。

さらに、区政だより等の広報紙への掲載及び生活衛生監視事務所の生活衛生学習会や区役所（保健福祉センター）の出前講座を実施し、市民の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「くらし（食品・衛生）」参照
(<https://www.city.osaka.lg.jp/kurashi/category/3017-0-0-0-0-0-0-0-0.html>)
- ※ 大阪市食品安全情報発信Twitterアカウント『大阪市食品安全ニュース』
(https://twitter.com/ocfs_news)

食中毒注意報の発令

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区役所（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、大阪市食品安全情報発信Twitterアカウント『大阪市食品安全ニュース』により周知し、食中毒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
(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000538852.html>)
- ※ 大阪市ホームページ「令和3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
(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000546418.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

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、「全国食品衛生監視員研修会」「HACCP 指導者養成研修会」「水産食品の輸出に関する研修会」「食肉衛生技術研修会」「食鳥肉衛生技術研修会」「HACCP 研修会」「食品衛生危機管理研修」 等の研修に参加するとともに、「食品の収去検査・精度管理に関する研修会」「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23 令和3年度研修実績

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（本場・東部市場）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。

なお、前年度（令和2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、令和3年度に開催された全国食品衛生監視員研修会等で発表しました。

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営業・業務の禁・停止等の行政処分を行った件数

※1 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※2	
	重点的に監視指導を行う施設			営業・業務の禁止	営業・業務の停止
給食施設	社会福祉施設等	1回～2回／年	633	0	1
	学校・幼稚園	1回／年	161	0	0
	事業所等(大量調理施設)	1回／年	38	0	0
	病院・診療所	1回／年	85	0	0
飲食店営業	仕出し折詰弁当調製施設	1回～2回／年	807	0	2
	宿泊施設(調理あり)・結婚式場(大規模)	1回～2回／年	276	0	0
	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	17,999	0	5
食肉販売業		1回／年	599	0	0
乳処理業		3回／年	41	0	0
食肉処理業		1回／年	143	0	0
菓子製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	361	0	0
アイスクリーム類製造業		1回～2回／年	56	0	0
乳製品製造業		1回～2回／年	41	0	0
清涼飲料水製造業		1回～2回／年	47	0	0
食肉製品製造業		1回～2回／年	56	0	0
水産製品製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	26	0	0
氷雪製造業		1回／年	24	0	0
液卵製造業		1回／年	5	0	0
食用油脂製造業		1回～2回／年	27	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		1回～2回／年	33	0	0
酒類製造業		1回～2回／年	21	0	0
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)		1回～2回／年	13	0	0
麵類製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	42	0	0
そうざい製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	230	0	0
複合型そうざい製造業		1回～2回／年	16	0	0
冷凍食品製造業		1回～2回／年	160	0	0
複合型冷凍食品製造業		1回～2回／年	3	0	0
漬物製造業		1回／年	24	0	0
密封包装食品製造業		1～2回／年	114	0	0
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)		1回～2回／年	58	0	0
食鳥処理業		1回～2回／年	39	0	0
合 計			22,178	0	8

※1 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)第2条の規定による改正前の食品衛生法第52条第1項の規定による許可を受けた施設に関する監視指導件数等については、その営業内容から上記表の左欄に掲げる業種・業態の該当するものに計上しています。

(再掲)

イベント・臨時営業施設	随 時	1,884
-------------	-----	-------

令和2年度に食品衛生法違反により行政処分した14施設	複数回／年	30
----------------------------	-------	----

※2 行政処分件数は、令和3年4月から令和4年3月末までの件数です。

表2 大量調理施設等のふき取り検査結果

1 ふき取り検査結果

		検査件数							
		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○ 1 5 7	腸炎ビブリオ	ATP検査※1
集 団 給 食 施 設	社会福祉施設等	0	0	0	0	0	0	0	370
		0	0	0	0	0	0	0	
	学校・幼稚園	0	0	0	0	0	0	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	
事 業 所 等	事業所等	30	30	30	18	18	0	18	1
		3	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	
病 院 ・ 診 療 所	病院・診療所	0	0	0	0	0	0	0	28
		0	0	0	0	0	0	0	
飲 食 店 営 業	仕出し折詰弁当調製施設	9	9	29	20	20	20	20	93
		1	0	0	0	5	0	0	
	宿泊施設・結婚式場	0	0	0	0	0	0	0	19
		0	0	0	0	0	0	0	
合 計		39	39	59	38	38	20	38	511
		4	0	0	0	5	0	0	

上段：検査件数、下段：菌検出件数

※1 ATP検査は検査件数のみ

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			ノロウイルス検出数(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)	
10	5	0	0	0	検査未実施
11	7	0	0	0	1
12	10	0	0	0	検査未実施
1	20	0	0	0	検査未実施
2	7	0	0	0	0
合計	49	0	0	0	1

※ ノロウイルスの検査については、11月に収去した7件体中3検体及び2月に収去した7検体中3検体に対して実施しました。

表4 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の検査結果

食品の分類	食品衛生法									食品表示法			
	検 体 数	検査項目別検査件数								違反 検 体 数	検 体 数	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 ぼ い 剤				
乳製品	7	14	0	0	0	0	0	0	0	0	7	14	0
魚介類	25	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品	250	389	179	11	25	27	8	108	0	0	231	726	0
肉卵類及びその加工品	31	48	8	5	0	27	0	0	0	0	31	88	0
穀類及びその加工品	15	7	28	0	0	0	0	9	0	0	15	45	0
野菜類・果物及びその加工品	142	281	162	17	0	0	0	72	26	0	149	733	0
菓子類	209	260	308	0	0	0	79	335	0	0	207	1,343	1
清涼飲料水	6	18	6	0	0	0	0	0	0	0	6	24	0
酒精飲料	15	30	10	0	0	0	5	0	0	0	15	45	0
缶詰・瓶詰食品	63	41	90	1	0	0	13	177	0	0	56	376	0
その他の食品	102	180	108	0	0	2	21	99	0	0	101	491	0
合計	865	1,268	899	59	25	56	126	800	26	0	818	3,885	1

2 各種食品に対する指定外添加物の検査結果(再掲)

食品の分類	検 体 数	検査項目別検査件数			違 反 検 体 数
		甘 味 料	酸 化 防 止 剤	着 色 料	
魚介類加工品	2	2	0	0	0
穀類及びその加工品	2	2	0	9	0
野菜類・果物及びその加工品	18	18	0	72	0
菓子類	79	65	55	335	0
缶詰・瓶詰食品	45	32	13	177	0
その他の食品	20	13	7	99	0
合計	166	132	75	692	0

3 違反検体の内訳

収去・試買月	食品分類	名称	関係法令	違反内容	措置
1月	菓子類	スナック菓子	食品表示法	食品添加物の表示不適	輸入者を所管する自治体に通知

表5 アレルゲン表示の検査結果

食品中のアレルゲン検査結果

食品分類 検査項目	卵		小麦		落花生		えび、かに		合計	
	検体数	不適検体数	検体数	不適検体数	検体数	不適検体数	検体数	不適検体数	検体数	不適検体数
野菜類・果物及びその加工品	5	0	2	0	0	0	0	0	7	0
穀類及びその加工品	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
缶詰・瓶詰食品	7	0	5	0	1	0	6	0	19	0
菓子類	15	0	7	0	3	0	3	0	28	0
魚介類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	6	0	6	0
その他の食品	2	0	6	0	1	0	1	0	10	0
小計	30	0	20	0	5	0	16	0	71	0

表6 広域流通食品製造施設等の業種別監視件数

業種・業態※	監視指導件数
乳処理業	41
食肉処理業	143
菓子製造業(大規模な製造施設)	361
アイスクリーム類製造業	56
乳製品製造業	41
清涼飲料水製造業	47
食肉製品製造業	56
水産製品製造業(大規模な製造施設)	26
氷雪製造業	24
液卵製造業	5
食用油脂製造業	27
みそ又はしょうゆ製造業	33
酒類製造業	21
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)	13
納豆製造業	2
麵類製造業(大規模な製造施設)	42
そうざい製造業(大規模な製造施設)	230
複合型そうざい製造業	16
冷凍食品製造業	160
複合型冷凍食品製造業	3
漬物製造業	24
密封包装食品製造業	114
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)	58
合計	1,543

※食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)第2条の規定による改正前の食品衛生法第52条第1項の規定による許可を受けた施設に関する監視指導件数等については、その営業内容から上記表の左欄に掲げる業種・業態の該当するものに計上しています。

表7 輸入食品の検査結果

	合計			食品表示法に基づく表示検査※1			食品衛生法に基づく検査																							
							細菌検査			理化学検査			内訳												貝毒検査			寄生虫検査		
	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	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	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	18	84	0	6	12	0	6	60	0	6	12	0	0	0	0	0	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
冷凍食品	25	3,052	0	0	0	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	0	
魚介類・魚介類加工品	81	929	0	10	40	0	29	268	0	42	621	0	7	350	0	9	9	0	29	69	0	16	163	0	12	30	0	0	0	
肉卵類及びその加工品	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	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	47	163	0	15	59	0	0	0	0	32	104	0	0	0	0	0	0	0	12	34	0	0	0	0	30	70	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	106	6,285	0	33	337	0	13	171	0	60	5,777	0	34	5,589	0	3	12	0	25	162	0	0	0	8	14	0	0	0	0	0
菓子類	174	1,539	5	87	955	5	0	0	0	87	584	0	0	0	0	0	0	79	568	0	0	0	0	8	16	0	0	0	0	0
清涼飲料水	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	0	0	0	0	0
酒精飲料	10	10	0	5	5	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	74	587	0	37	334	0	0	0	0	37	253	0	0	0	0	0	0	0	37	253	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	63	429	1	29	261	1	6	12	0	28	156	0	0	0	0	0	0	0	20	135	0	0	0	0	11	21	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	19	58	0	0	0	0	0	0	0	19	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	58	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	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	0	0	0	0	0
合成洗剤	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	0	0	0	0	0
合計	617	13,136	6	222	2,003	6	67	563	0	328	10,570	0	53	8,939	0	12	21	0	213	1,238	0	16	163	0	88	209	0	0	0	0

※1 表示検査：食品添加物、アレルゲン、組換え遺伝子

※2 その他：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・試買月	検査機関	食品分類	名称	違反内容	措置
10月	大阪健康安全基盤研究所	その他食品	即席めん	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
10月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	アレルゲンの表示不適	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	賞味期限の表示不適	輸入者に対し適正表示を指導
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	食品添加物及びアレルゲンの表示不適	輸入者を所管する自治体に通知

表8 本市が回収、廃棄等の行政処分を行った食品一覧

1 国産食品

No.	名 称	通報機関	食 品 分 類	違 反 内 容	措 置
				なし	

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	スナップエンドウ	厚生労働省	タイ	生鮮食品	基準値を超えるフルシラゾール、ジニコナゾール(農薬)が検出	回収命令・廃棄命令
2	未成熟さやえんどう	厚生労働省	タイ	生鮮食品	基準値を超えるヘキサコナゾール(農薬)が検出	回収命令・廃棄命令
3	生鮮青とうがらし	厚生労働省	韓国	生鮮食品	基準値を超えるヘキサコナゾール(農薬)が検出	回収命令
4	生鮮青とうがらし	厚生労働省	韓国	生鮮食品	基準値を超えるテブフェンピラド(農薬)が検出	回収命令
5	冷凍食品おくら	厚生労働省	中国	冷凍食品	基準値を超えるメソミル(農薬)が検出	回収命令・廃棄命令

表9 ふぐ取扱施設の一斉取締り結果

		ふぐ取扱施設				
		飲食店営業	魚介類販売業	水産製品製造業	その他	小計
施設数		546	367	2	2	917
監視指導回数		557	9,000	2	210	9,769
違反件数	有毒部位の専用の保管容器の不備	2	11	0	0	13
	有毒部位の不完全な除去	0	0	0	0	0
	ふぐ処理に係る許可証の掲示のないもの	4	7	0	0	11
	有毒部位の不適切な保管・処分	1	0	0	0	1
	販売を目的とした肝臓の保有	0	0	0	0	0
	ふぐ処理に係る無許可営業	0	0	0	0	0
	ふぐ処理登録者の不在	0	0	0	0	0
	未処理ふぐの消費者への販売	0	0	0	0	0
	パック詰みがきふぐ等の表示不備	0	0	0	0	0
	その他					
	廃業届の未提出	5	3	0	0	8
	廃業届を除く各種申請・届出等の未提出	4	7	0	0	11
	食品衛生法上の営業許可の期限切れ	0	0	0	0	0

表10 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※1
63	88	16	13

※1 改善が確認できていない3施設は継続指導中。

2 路上販売弁当の改善指導項目

不適項目	無表示	表示一部不適
施設数 (重複計上)	12	16
改善確認 施設数 (重複計上)	12	13

※2 改善が確認できていない3施設は継続指導中。

3 路上販売弁当の検査結果

収去検体数※3 (検査検体数)	検査件数※4	検査項目及び検出検体数※5						
		一般生菌数	大腸菌群	大腸菌	腸管出血性 大腸菌	黄色ぶどう球菌	セレウス菌	サルモネラ属菌
6(21)	147	6(17)	2(5)	1(2)	0	0	3(4)	0

※3 販売施設で収去した弁当6検体を加熱済み食品と未加熱食品に分けて検査を行いました。

※4 検査検体21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、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。

※5 各検査項目において検出された検体数(但し、一般生菌数は300(/g)以上、大腸菌群は10(/g)以上、黄色ぶどう球菌及びセレウス菌は100 (/g)以上を検出した検体数とする。)

表11 食品等の検査結果(検査項目別)

	合計			食品表示法に基づく表示検査 ^{*1}			食品衛生法に基づく検査																							貝毒検査							
							細菌検査			理化学検査			内訳																								
	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	検査件数	検査件数	不良検体数	寄生虫検査									
乳・乳製品・乳類加工品	51	346	0	8	16	0	19	97	0	24	233	0	3	150	0	8	8	0	7	14	0	3	30	0	17	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
冷凍食品	41	3,116	0	0	0	0	29	116	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	0			
魚介類・魚介類加工品	1,073	5,146	0	231	734	0	308	2,182	0	415	2,106	0	15	750	0	120	120	0	275	772	0	30	345	0	119	119	0	5	10	0	114	114	0				
肉卵類及びその加工品	310	2,109	0	31	88	0	69	565	0	210	1,456	0	5	250	0	5	10	0	31	88	0	134	1,063	0	45	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
アイスクリーム類・氷菓	18	54	0	0	0	0	18	54	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	0	0		
穀類及びその加工品	102	1,923	0	18	69	0	27	189	0	57	1,665	0	9	1,530	0	3	5	0	15	44	0	0	0	0	46	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
野菜類・果物及びその加工品	777	30,097	0	150	733	0	226	2,746	0	401	26,618	0	218	25,943	0	3	12	0	142	558	0	0	0	0	100	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
菓子類	540	3,059	5	217	1,379	5	106	682	0	217	998	0	0	0	0	0	0	0	0	209	982	0	0	0	0	8	16	0	0	0	0	0	0	0	0		
清涼飲料水	34	70	0	6	24	0	0	0	0	28	46	0	0	0	0	0	0	0	6	24	0	0	0	0	0	22	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
酒精飲料	37	97	0	15	45	0	0	0	0	22	52	0	0	0	0	0	0	0	0	15	45	0	0	0	0	0	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	
缶詰・瓶詰食品	141	750	0	63	395	0	1	7	0	77	348	0	0	0	0	0	0	0	63	322	0	0	0	0	0	26	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	361	1,731	1	111	536	1	112	730	0	138	465	0	0	0	0	0	4	6	0	102	410	0	0	0	0	37	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	35	118	0	0	0	0	0	0	0	35	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物及びその製剤	2	12	0	0	0	0	0	0	0	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合成洗剤	1	7	0	0	0	0	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	0	0	0	
合計	3,523	48,635	6	850	4,019	6	915	7,368	0	1,639	37,124	0	262	31,623	0	143	161	0	865	3,259	0	167	1,438	0	465	643	0	5	10	0	114	114	0				

※1 表示検査:食品添加物、アレルゲン、組換え遺伝子

※2 その他: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・試買月	検査機関	食品分類	名称	違反内容	措置
10月	大阪健康安全基盤研究所	その他食品	即席めん	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
10月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	アレルゲンの表示不適	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	賞味期限の表示不適	輸入者に対し適正表示を指導
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	食品添加物及びアレルゲンの表示不適	輸入者を所管する自治体に通知

表12 食品等の検査結果(検査機関別)

	大阪健康安全基盤研究所			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	51	0	346	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	41	0	3,116	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	105	0	1,571	81	0	375	887	0	3,200	0	0	0
肉卵類及びその加工品	96	0	824	33	0	203	7	0	49	174	0	1,033
アイスクリーム類・氷菓	18	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	60	0	1,705	32	0	164	10	0	54	0	0	0
野菜類及びその加工品	112	0	8,380	113	0	481	552	0	21,236	0	0	0
菓子類	202	5	1,625	74	0	350	264	0	1,084	0	0	0
清涼飲料水	8	0	8	26	0	62	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	10	0	10	27	0	87	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	114	0	651	25	0	97	2	0	2	0	0	0
その他の食品	101	1	507	187	0	935	73	0	289	0	0	0
容器包装・おもちゃ	35	0	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	2	0	12	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	956	6	18,934	598	0	2,754	1,795	0	25,914	174	0	1,033
合計*	検査検体数		3,523									
	検査件数		48,635									

* 食品衛生法並びに食品表示法に基づき行った検査の合計

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	1,774	105	1,013	656
ATP検査	552	552	0	0

表13 食品中の放射性物質(放射性セシウム ^{134}Cs + ^{137}Cs)検査結果(検査機関別)(再掲)

表14 食品等の試買検査結果(検査項目別)(再掲)

	合計			食品表示法に基づく表示検査 ^{*1}			食品衛生法に基づく検査																						
							細菌検査			理化学検査			内 訳												貝毒検査			寄生虫検査	
	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	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	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	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉卵類及びその加工品	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	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	20	70	0	10	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	8	71	0	4	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	76	752	5	38	473	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	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	0	0	0	0
酒精飲料	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	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	6	48	0	3	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	14	119	1	7	75	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	13	39	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	0	0
添加物及びその製剤	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	0	0	0	0
合成洗剤	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	0	0	0	0
合計	137	1,099	6	62	664	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	373	0	0	0	0	31	62	0	0	0

※1 表示検査: 食品添加物、アレルゲン、組換え遺伝子

※2 その他: 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・試買月	検査機関	食品分類	名称	違反内容	措置
10月	大阪健康安全基盤研究所	その他食品	即席めん	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
10月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	アレルゲンの表示不適	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	邦文表示なし	輸入者を所管する自治体に通知
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	賞味期限の表示不適	輸入者に対し適正表示を指導
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	スナック菓子	食品添加物及びアレルゲンの表示不適	輸入者を所管する自治体に通知

表15 と畜検査結果

	総頭数	牛			豚
		肉用種	乳用種	小計	
と畜検査頭数	67,013	19,795	449	20,244	46,769
全部廃棄頭数	146	21	14	35	111
一部廃棄頭数	54,797	14,023	434	14,457	40,340

- 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きましたが、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した。さらに平成29年4月1日より48ヶ月齢超の健康牛に対する検査が廃止されたため、本市食肉衛生検査所においても平成29年4月1日以降は、24ヶ月齢以上の牛のうち生体検査において神経症状等を示すものに対して検査を実施しています。
令和3年度は、牛海綿状脳症スクリーニング検査の実施はありませんでした。
- 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頭数です。
- 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16 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食鳥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）

プロイラー			
検査羽数	解体禁止羽数	全部廃棄羽数	一部廃棄羽数
464,841	3,879	0	31,276

2 確認状況報告（認定小規模処理場：市内67施設）

施設数	プロイラー	成鶏	プロイラー+成鶏		合計	
			プロイラー	成鶏	プロイラー	成鶏
65	65	1	2		68	
確認羽数	666,024	491	1,411	1,138	667,435	1,629
全部廃棄羽数	515	0	0	0	515	0
一部廃棄羽数	537	0	0	0	537	0

プロイラー：肉用若鶏

成鶏：主に採卵期間を終えた雌鶏

表17 令和3年食中毒発生状況

発生月日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
1 2月8日	2	漂白剤を含む水	次亜塩素酸ナトリウム	飲食店 その他国籍料理
2 2月13日	17	不明(給食)	ノロウイルス	飲食店 紹介委託
3 5月21日	45	不明(仕出弁当)	ウェルシュ菌	飲食店 弁当屋
4 6月7日	26	不明(一品料理)	ノロウイルス	飲食店 焼肉屋
5 10月18日	27	不明(弁当)	サルモネラ属菌	飲食店 弁当屋
6 10月29日	23	マグロのパン粉焼き	ヒスタミン	集団給食施設
7 12月6日	4	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
8 12月18日	7	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 その他食品
患者数合計	151			

令和2年食中毒発生件数 12件 患者数 428名

表18 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	0	0
	ふぐ販売営業関係施設	0	0
	その他	4	103
消費者		0	0
その他		0	0
合 計		4	103

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	14	387
	ふぐ販売営業関係施設	11	173
	その他	18	274
消費者		18	141
小 計		61	975
許可証交付時講習会		79	1,364
合 計		140	2,339

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		2	58
消費者等		3	49
合 計		5	107

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		2	50

5 保健福祉センター

対象者		実施回数	参加人数
消費者等		187	1,635

合計	実施回数	参加人数
	338	4,234

表19 食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧

・ 大阪府食の安全安心推進条例に基づく自主回収の報告

NO.	届出月	食品等の名称	回収理由
1	5	スムージー	変敗のおそれ

・ 食品衛生法及び食品表示法に基づく食品等の自主回収の届出

NO.	届出月	食品等の名称	回収理由
1	7	ゆで焼きそば	腐敗のおそれ
2	7	辛子めんたいこ	期限を本来より長く表示
3	8	おにぎり	特定原材料に準ずるもの(鶏肉・豚肉)の表示欠落
4	8	まぐろたたき	食品表示法違反 〔アレルゲン(卵)表示の欠落〕
5	9	お茶漬け	指定外添加物(ヨウ素化塩)の使用
6	9	お茶漬け	指定外添加物(ヨウ素化塩)の使用
7	10	サラダ	食品表示法違反〔アレルゲン(卵)表示の欠落〕 及び特定原材料に準ずるもの(ごま)の表示欠落
8	10	キムチ	特定原材料に準ずるもの(いか・ごま)の表示欠落
9	10	甘酢団子	異物(金属ねじ)の混入のおそれ
10	10	はちみつ	残留農薬(グリホサート)の使用基準違反
11	11	寿司	食品表示法違反 〔アレルゲン(卵・かに)表示の欠落〕
12	11	パン	期限を本来より長く表示
13	12	どら焼き	期限を本来より長く表示
14	12	牛乳	異味・異臭
15	12	鯨肉加工品	期限を本来より長く表示
16	12	おろしにんにく、おろししょうが	保存方法の逸脱による腐敗のおそれ
17	3	おにぎり	食品表示法違反〔アレルゲン(卵・乳成分・小麦)表示の欠落〕 及び特定原材料に準ずるもの(ごま)の表示欠落
18	3	オートミール	期限を本来より長く表示
19	3	調理冷凍食品	期限を本来より長く表示

表20 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	733
喫茶店営業	1
食肉販売業	27
魚介類販売業	24
乳処理業	2
食肉処理業	5
菓子製造業	65
菓子販売業	1
アイスクリーム類製造業	5
乳製品製造業	2
清涼飲料水製造業	3
食肉製品製造業	3
魚肉練り製品製造業	1
氷雪製造業	1
マーガリン又はショートニング製造業	1
みそ又はしょうゆ製造業	2
酒類製造業	1

業種	施設数
豆腐製造業	2
そうざい製造業	20
複合型そうざい製造業	4
食品の冷凍又は冷蔵業	9
ソース類製造業	2
添加物製造業	2
食品製造業	3
乳類販売業	1
弁当販売業	1
百貨店・総合スーパー	9
その他の食料・飲料販売業	3
糖類製造・加工	1
精米・製粉業	1
食品販売業	11
集団給食	325
その他	1
合計	1,272



優秀標（イメージ）

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	65
菓子製造業	11
アイスクリーム製造業	1
乳処理業	2
食肉製品製造業	2

業種	施設数
魚介類販売業	3
食品の冷凍又は冷蔵業	1
集団給食	61
合計	146

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	2
菓子製造業	1
あん類製造業	1
みそ製造業	1
合計	5

4 厚生労働大臣表彰

業種	施設数
菓子製造業	1
集団給食	1
合計	2

表21 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	大阪市食品衛生監視指導計画について	20	市民 137 食品等事業者 322
2	食の安全に関する取り組みについて	13	市民 56 食品等事業者 48
3	カンピロバクターについて	150	市民 1,363 (うち、学生 499)
4	その他 HACCPをはじめとする食品衛生について	2	食品等事業者 14
合計		185	市民 1,556 食品等事業者 384

- 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22 令和3年度食中毒予防啓発事業

事 業	概 要
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、手洗い方法や食品の衛生的な取扱い、食中毒予防方法等についての講習会等を開催しました。
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、パワーポイント等の媒体を利用した講習会を開催しました。
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ました。
広報活動	・区民だより等の広報紙、ホームページへ食中毒予防記事を掲載しました。 ・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・医療機関等に配布し、掲出を依頼しました。 ・南港市場及び卸売市場での場内放送、区役所での管内放送、区役所内液晶モニター、区 SNS(Twitter や Facebook、LINE など)により食中毒予防を周知しました。 ・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、SNS(Twitter)、掲示等で食中毒の予防啓発を実施しました。

表23 令和3年度研修実績

《外部研修》

研修名	対象者	期間及び日数
食品安全行政講習会	食品衛生監視員	動画及び資料配布による開催
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	動画及び資料配布による開催
食品表示担当者研修	食品衛生監視員	6月 24 日 1日間(オンラインによる実施)
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7日～7月2日 20日間(オンラインによる研修)
第62回近畿食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	書面開催
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	10月4日～10月22日 19日間(オンライン研修)
令和3年度全国食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	電子会議
HACCP指導者養成研修	食品衛生監視員	12月20日～12月21日 2日間(オンラインによる研修)
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	11月29日～12月10日 10日間(オンラインによる研修)
HACCP研修会(一般衛生管理の研修)	食品衛生監視員	10月4日、11月12日 各1日間(オンラインによる研修)
HACCP研修会(HACCP導入研修)	食品衛生監視員	11月24日 1日間(オンラインによる研修)
HACCP研修会(HACCP妥当性確認・検証)	食品衛生監視員	11月30日、12月6日 各1日間(オンラインによる研修)
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	動画及び資料配布による開催
全国食肉衛生検査所協議会近畿ブロック会技術研修会	と畜検査員	動画及び資料配布による開催
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	動画及び資料配布による開催
全国食肉衛生検査所協議会病理部会研修会	と畜検査員	動画及び資料配布による開催
食肉の対米輸出に関する研修	と畜検査員	1月 21 日 1日間(オンラインによる研修)
食肉衛生技術研修会	と畜検査員	1月 25 日～1月 27 日 3日間(オンラインによる実施)
食鳥肉衛生技術研修会	食鳥検査員	1月 25 日～1月 27 日 3日間(オンラインによる実施)
水産食品の輸出に関する研修会	食品衛生監視員	2月8日 1日間(オンラインによる研修)

《内部研修》

研修名	対象者	期間及び日数
食品衛生業務研究発表会	食品衛生監視員	書面開催(5月17日)
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	10月13日～10月15日 3日間
食品衛生監視員業務調査研究	食品衛生監視員	5月～2月の間の11日間
e ラーニングシステムによる HACCP に沿った衛生管理に関する研修	食品衛生監視員	e ラーニングシステムによる開催 (2月15日～3月15日)

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
TEL 06-6208-9991 FAX 06-6232-0364