

令和4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	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項	8 ページ
	・HACCPに沿った衛生管理等の取組みの推進	8 ページ
	・HACCPに沿った衛生管理の運用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
	・食品等の自主回収の届出の推進	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	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	9 ページ
	・情報提供	9 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	10 ページ
	・食中毒予防啓発事業	10 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	11 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	11 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	アレルギー表示の検査結果
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 $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$ ）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）
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 4 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	優秀施設等の表彰状況
表 21	意見交換会実施結果
表 22	令和 4 年度食中毒予防啓発事業
表 23	令和 4 年度研修実績

1 実施期間

令和4年4月1日から令和5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。

なお、食品衛生法に基づく自主回収の届出事例 11 件（食品添加物の使用対象外食品への使用、カビの発生、プラスチックの混入等）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 40 件（アレルギー表示の欠落、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をはじめ、衛生行政の推進に関する意見交換を行いました。

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。

(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」を開催し、情報交換を行うとともに、随時、連絡会構成部局に14件の食品衛生に関する情報提供を行いました。

(7) その他の連携

大阪市域の淀川下流部で採取した天然シジミから、国が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。

3 監視指導・検査の実施結果

重点的に実施する事項

令和4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、病院、診療所及びその他大規模な集団給食施設（事業所等）、仕出し折詰弁当調製施設、大規模な宿泊施設並びに結婚式場に対し、延べ3,056施設の監視指導を行い、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認するとともに、適切な実施について指導及び助言を行いました。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、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 190 回実施し、1,992 名に対して食肉及び食鳥肉、特に鶏肉を生やタタキ等で喫食することによるカンピロバクター食中毒にかかるリスクについて周知しました。

なお、食中毒予防月間には食中毒予防啓発グッズの配布及び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及び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 6 検体についてノロウイルスの検査を実施しましたが、検出されませんでした。

なお、生食用かきの成分規格検査を 46 検体について行ったところ、3 検体について細菌数の基準値を超過していたため、加工所を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。

※ 表3 生食用かきの検査結果

(2) HACCP に沿った衛生管理の運用状況の確認及び指導及び助言

食品等事業者に義務付けられている HACCP に沿った衛生管理の運用状況について、営業許可施設を中心に食品等事業者が作成した衛生管理計画や衛生管理の実施状況の記録等を確認し、必要に応じて指導及び助言を行いました。

(3) 不適正な食品等の発見及び排除

ア 賞味期限及び消費期限

食品等事業者に対して、科学的、合理的根拠に基づき期限を設定し、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、合理的根拠に基づく期限設定及び適正な表示を徹底するよう指導を行いました。

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】

食品を製造する際に、食品添加物が食品衛生法に基づき適正に使用されていることを確認するため、食品 858 検体について検査を行いました。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 797 検体について検査を行いました。

検査の結果、菓子類 1 検体から表示に記載のない着色料（黄色 4 号）が検出された

ため、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 110 検体について食品表示法に基づくアレルゲン（乳、卵、小麦、落花生、えび、かに）の検査を行いました。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 1,684 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及び保存等が適正に行われているか、また、製品の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 497 検体について残留農薬及び食品添加物等の検査を 14,059 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 287 検体について 2,262 件の検査を行いました。

検査の結果、邦文表示のない菓子類 6 検体については、販売元を所管する自治体に、食品添加物の表示内容に不備のあった菓子類 1 検体については、輸入者を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。

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違反が発見されたエクアドル産ブロッコリー（無加熱摂取冷凍食品）、韓国産生鮮わけぎ、ベトナム産冷凍養殖食用がえる、神奈川県が実施した収去検査により違反が発見されたトルコ産いちじくジャムについては、輸入者に対し、当該違反食品の回収や廃棄等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

(4) 令和3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3年度に食品衛生法違反で行政処分した食品の製造又は調理を行っている8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16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20,097施設の立入り調査及び483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11,956施設の立入り調査及び141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4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/0000581120.html>)

※ 大阪市ホームページ「令和4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/0000591282.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1,133施設に対し、10,235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64箇所に対し延べ79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26施設に対して改善指導を行いました。

また、販売施設で弁当7検体を収去し、161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、指導及び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875施設に対し延べ936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ギー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 4,217 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 4 年度大阪市食品衛生監視指導計画に基づき、3,469 検体の食品等について 50,290 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

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について、食品衛生法に基づき 2,616 検体収去し、46,097 件の検査を行い、食品表示法に基づき 853 検体収去し、4,193 件の検査を行い、計 3,469 検体、50,290 件の検査を行いました。

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（放射性セシウム $^{134}\text{Cs}+^{137}\text{Cs}$ ）の検査を 284 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 4 年度以前の検査結果）」参照

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

イ 違反発見時の対応

検査の結果、細菌数の基準値を超過していた生食用かき 3 検体について、加工所を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。

(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 76 検体及び食品表示法に基づき 63 検体について、食品添加物、アレルギー、組換え遺伝子及びその表示等の検査を 1,023 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、邦文表示のない菓子類6検体、食品添加物の表示内容に不備のあった菓子類1検体について、販売元又は輸入者を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。

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65,832施設、東部市場では延べ24,084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を行うとともに、食品衛生法に基づき1,271検体、食品表示法に基づき、353検体の食品を収去し、計1,624検体について23,255件の検査を行いました。

なお、生食用かきの成分規格検査を40検体について行ったところ、3検体について細菌数の基準値を超過していたため、加工所を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。

また、場内事業者やその従業員に対して、これらの監視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されるよう指導及び助言を行いました。

(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65,378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879件及び放射性物質の検査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、場内の食品等事業者に対して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に沿った衛生管理を適切に実施されるよう指導及び助言しました。

※ 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511,212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165件を行いました。なお、令和4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3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67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とその改善を行いました。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されるよう指導及び助言しました。

※ 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4年の市内における食中毒の発生状況は、発生件数9件、患者数96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4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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項

HACCPに沿った衛生管理等の取組みの推進

食品等事業者に義務付けられているHACCPに沿った衛生管理等のさらなる推進を図るため、講習会の開催や本市ホームページに参考となる資料等を掲載する等し、その実施を支援しました。

また、監視等の立ち入り時には、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、適切に実施されるよう必要に応じて指導及び助言を行いました。

なお、新たに営業を行う事業者に対しては、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、窓口での相談時等にきめ細かく説明し、その実施を支援しました。

HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認及び必要な指導・助言

HACCPに基づく衛生管理が求められる大規模な食品製造施設等に対しては、事業者が作成した衛生管理計画の定期的な検証と見直しの実施状況等を確認するとともに、技術面や情報面においての指導及び助言を行いました。

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、衛生管理等の運用状況を確認し、必要な指導及び助言を行いました。

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（本場及び東部市場）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予防、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 607 回、8,375 名に対し実施しました。

※ 表 18 食品衛生講習会の実施状況

食品等の自主回収の届出の推進

令和 4 年度は、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の対象となる事例が 49 件あり、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

食中毒予防啓発事業として、食品関係団体と連携し、商店街や市場等で食中毒予防の呼びかけを行いながらリーフレット等を配布しました。

優秀施設等の表彰

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や衛生管理の優秀な食品営業関係施設を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、厚生労働大臣表彰に推薦する等、食品等事業者の自主衛生管理の推進に努めました。

※ 表 20 優秀施設等の表彰状況

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。

なお、市民に基本的な食の安全に関する知識を学んでもらい、行政と食品関連事業者の

取組みを体験してもらう市民参加型事業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、実施を中止しました。

※ 大阪市ホームページ「暮らし（食品・衛生）」参照

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

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）等について232回、市民や食品等事業者等2,675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5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5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、食品関係団体等と連携し商店街や卸売市場等においてリーフレット等を配布し食中毒予防を呼びかける食中毒予防キャンペーン等の実施をはじめ、広報紙、ホームページ、Twitter、Facebookなどを用いた食中毒啓発記事の掲載、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。

※ 表22 令和4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、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、43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「暮らし（食品・衛生）」参照

（ <https://www.city.osaka.lg.jp/kurashi/category/3017-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.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」の啓発看板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4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」「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4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（本場及び東部市場）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3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4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	1回～2回／年	833	0	0
	学校・幼稚園	1回／年	214	0	0
	事業所等(大量調理施設)	1回／年	70	0	0
	病院・診療所	1回／年	69	0	0
飲食店営業	仕出し折詰弁当調製施設	1回～2回／年	1,653	0	0
	宿泊施設(大規模)・結婚式場(大規模)	1回～2回／年	217	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	23,683	0	8
食肉販売業		1回／年	837	0	0
乳処理業		3回／年	10	0	0
食肉処理業		1回／年	176	0	0
菓子製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	427	0	0
アイスクリーム類製造業		1回～2回／年	89	0	0
乳製品製造業		1回～2回／年	55	0	0
清涼飲料水製造業		1回～2回／年	52	0	0
食肉製品製造業		1回～2回／年	78	0	0
水産製品製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	46	0	0
氷雪製造業		1回／年	21	0	0
液卵製造業		1回／年	4	0	0
食用油脂製造業		1回～2回／年	23	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		1回～2回／年	18	0	0
酒類製造業		1回～2回／年	33	0	0
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)		1回～2回／年	18	0	0
麺類製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	54	0	0
そうざい製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	256	0	0
複合型そうざい製造業		1回～2回／年	27	0	0
冷凍食品製造業		1回～2回／年	149	0	0
複合型冷凍食品製造業		1回～2回／年	5	0	0
漬物製造業		1回／年	32	0	0
密封包装食品製造業(製造品を卸売りする施設)		1～2回／年	23	0	0
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)		1回～2回／年	88	0	0
食鳥処理業		1回～2回／年	9	0	0
合 計			29,269	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	4,217
-------------	-----	-------

令和3年度に食品衛生法違反により行政処分した8施設	複数回／年	16
---------------------------	-------	----

※2 行政処分件数は、令和4年4月から令和5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							ATP検査※
		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	腸炎ビブリオ	
集団給食施設	社会福祉施設	0	0	0	0	0	0	0	612
		0	0	0	0	0	0	0	
	学校・幼稚園	0	0	0	0	0	0	0	14
		0	0	0	0	0	0	0	
	事業所等	51	9	51	39	30	84	9	93
		2	0	1	0	0	0	0	
	病院・診療所	0	0	0	0	0	0	0	46
		0	0	0	0	0	0	0	
飲食店営業	仕出し折詰弁当調製施設	13	0	13	10	10	10	0	98
		0	0	0	0	0	0	0	
	宿泊施設・結婚式場	302	0	302	302	302	302	0	30
		8	0	1	0	1	0	0	
合計		366	9	366	351	342	396	9	893
		10	0	2	0	1	0	0	

上段：検査件数、下段：菌検出件数

※ 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)	
11	13	0	3	0	検査未実施
12	10	0	0	0	検査未実施
1	15	0	0	0	0
2	8	0	0	0	検査未実施
合計	46	0	3	0	0

※ ノロウイルスの検査については、1月に収去した15件体中6検体に対して実施しました。

不良検体の内訳

収去月	検査機関	措置
11月	中央卸売市場食品衛生検査所	加工所を管轄する自治体へ通知
11月	中央卸売市場食品衛生検査所	加工所を管轄する自治体へ通知
11月	中央卸売市場食品衛生検査所	加工所を管轄する自治体へ通知

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	防ばい剤					
乳製品	12	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	24	0
魚介類	22	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品	225	356	170	9	15	25	5	96	0	0	0	212	659	0
肉卵類及びその加工品	32	49	11	0	0	28	0	0	0	0	0	32	100	0
穀類及びその加工品	8	9	12	0	0	0	1	9	0	0	0	6	24	0
野菜類・果物及びその加工品	122	235	144	5	0	0	10	78	31	0	0	125	643	0
菓子類	243	220	398	1	0	0	110	424	0	0	0	232	1,734	1
清涼飲料水	13	24	14	0	0	0	4	27	0	0	0	10	64	0
酒精飲料	2	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8	0
缶詰・瓶詰食品	70	78	103	0	0	0	30	144	0	0	0	58	317	0
その他の食品	109	192	117	0	0	0	29	81	0	0	0	108	439	0
合計	858	1,193	971	37	15	53	189	859	31	0	0	797	4,012	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	4	4	0	0	0
穀類及びその加工品	2	2	1	9	0
野菜類・果物及びその加工品	22	22	5	78	0
菓子類	118	92	88	424	0
缶詰・瓶詰食品	11	9	4	63	0
その他の食品	46	39	22	144	0
合計	203	168	120	718	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	焼菓子	食品表示法	表示に記載のない黄色4号が検出	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

検査項目 食品分類	乳		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	検体数	不適検体数
野菜類・果物及びその加工品	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	4	0
穀類及びその加工品	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0
缶詰・瓶詰食品	10	0	8	0	4	0	2	0	4	0	28	0
菓子類	1	0	22	0	7	0	18	0	1	0	49	0
魚介類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	8	0
清涼飲料水	1	0	0	0	3	0	0	0	2	0	6	0
その他の食品	5	0	2	0	3	0	0	0	3	0	13	0
小計	20	0	32	0	20	0	20	0	18	0	110	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	10
食肉処理業	176
菓子製造業(大規模な製造施設)	427
アイスクリーム類製造業	89
乳製品製造業	55
清涼飲料水製造業	52
食肉製品製造業	78
水産製品製造業(大規模な製造施設)	46
氷雪製造業	21
液卵製造業	4
食用油脂製造業	23
みそ又はしょうゆ製造業	18
酒類製造業	33
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)	18
納豆製造業	0
麺類製造業(大規模な製造施設)	54
そうざい製造業(大規模な製造施設)	256
複合型そうざい製造業	27
冷凍食品製造業	149
複合型冷凍食品製造業	5
漬物製造業	32
密封包装食品製造業(製造品を卸売りする施設)	23
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)	88
合計	1,684

※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。

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
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	クッキー	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	クッキー	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	表示に記載のない黄色4号が検出	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	無加熱摂取冷凍食品:ブロッコリー	厚生労働省	エクアドル	無加熱摂取冷凍食品	成分規格不適合(大腸菌群陽性)	廃棄等命令
2	いちじくジャム	神奈川県	トルコ	ジャム	保存料(安息香酸)の対象外食品への使用	廃棄等命令
3	生鮮わけぎ	厚生労働省	韓国	生鮮食品	基準値を超えるエトフェンプロックス(農薬)が検出	回収命令
4	冷凍養殖食用がえる	厚生労働省	ベトナム	その他の食品	成分規格不適合(エンロフロキサシン及びフラゾリドン(抗菌性物質)の検出)	回収命令・廃棄等命令
5	生鮮わけぎ	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

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		730	389	10	4	1,133
監視指導回数		753	8,534	223	725	10,235
違反件数	有毒部位の専用の保管容器の不備	1	8	0	0	9
	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	15	9	1	0	25
	有毒部位の不適切な保管・処分	2	0	0	0	2
	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	10	10	0	0	20
	廃業届を除く各種申請・届出等の未提出	2	6	0	0	8
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}
64	79	26	11

※1 改善が確認できていない15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	取扱い等	無届
施設数 (重複計上)	14	4	4	15
改善確認施設数 ^{※2} (重複計上)	6	2	2	3

※2 改善が確認できていない24施設(重複計上)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}						
		一般細菌数	大腸菌	セレウス菌	ウエルシュ菌	腸管出血性大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌
7 (23)	161	10	0	0	0	0	0	0

※3 販売施設で収去した弁当7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23検体に対し、7項目(一般細菌数、大腸菌、セレウス菌、ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、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(ただし、一般細菌数は300(/g)以上、セレウス菌、ウエルシュ菌及び黄色ブドウ球菌は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																													
							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	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※2			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	62	343	0	14	28	0	21	141	0	27	174	0	2	100	0	7	7	0	12	24	0	2	20	0	15	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	46	3,642	0	1	12	0	30	120	0	15	3,510	0	14	3,500	0	0	0	0	1	10	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	977	4,821	3	212	681	0	293	2,048	3	391	2,006	0	15	750	0	100	100	0	247	698	0	27	342	0	116	116	0	5	10	0	76	76	0	0	0	0
肉卵類及びその加工品	325	2,176	0	32	100	0	58	530	0	235	1,546	0	5	250	0	5	10	0	32	88	0	218	1,153	0	45	45	0	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	0
穀類及びその加工品	74	1,173	0	7	26	0	26	287	0	41	860	0	3	750	0	3	5	0	8	31	0	0	0	0	34	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	742	31,455	0	129	658	0	222	2,758	0	391	28,039	0	228	27,422	0	4	14	0	122	503	0	0	0	0	100	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	569	3,265	7	257	1,812	7	54	285	0	258	1,168	0	0	0	0	0	0	0	243	1,153	0	0	0	0	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	36	151	0	13	72	0	0	0	0	23	79	0	0	0	0	0	0	0	13	69	0	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	13	25	0	2	8	0	0	0	0	11	17	0	0	0	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	167	808	0	72	349	0	6	72	0	89	387	0	0	0	0	0	0	0	70	355	0	0	0	0	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	384	2,203	0	114	447	0	139	1,314	0	131	442	0	0	0	0	0	0	0	108	409	0	0	0	0	27	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	53	155	0	0	0	0	0	0	0	53	155	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	53	155	0	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	2	12	0	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	1	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	3,469	50,290	10	853	4,193	7	867	7,609	3	1,668	38,402	0	267	32,772	0	119	136	0	858	3,348	0	247	1,515	0	459	631	0	5	10	0	76	76	0	0	0	

※1 表示検査:食品添加物、アレルギー、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
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	クッキー	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	クッキー	邦文表示なし	販売元を所管する自治体に依頼
11月	中央卸売市場食品衛生検査所	魚介類	生食用かき	成分規格違反(生菌数)	加工者を所管する自治体に通知
11月	中央卸売市場食品衛生検査所	魚介類	生食用かき	成分規格違反(生菌数)	加工者を所管する自治体に通知
11月	中央卸売市場食品衛生検査所	魚介類	生食用かき	成分規格違反(生菌数)	加工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	表示に記載のない黄色4号が検出	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	61	0	342	1	0	1	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	46	0	3,642	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	111	0	1,575	55	0	297	811	3	2,949	0	0	0
肉卵類及びその加工品	93	0	807	30	0	222	4	0	24	198	0	1,123
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	36	0	865	33	0	273	5	0	35	0	0	0
野菜類及びその加工品	138	0	11,708	102	0	536	502	0	19,211	0	0	0
菓子類	314	7	2,343	42	0	223	213	0	699	0	0	0
清涼飲料水	17	0	96	19	0	55	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	13	0	25	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	133	0	642	34	0	166	0	0	0	0	0	0
その他の食品	117	0	455	178	0	1,411	89	0	337	0	0	0
容器包装・おもちや	53	0	155	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	1,140	7	22,703	507	0	3,209	1,624	3	23,255	198	0	1,123
合計※	検査検体数	3,469										
	検査件数	50,290										

※ 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	1,613	427	635	551
ATP検査	1,016	1,016	0	0

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)

	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	12	0	12	1	0	1	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	1	0	1	87	0	87	0	0	0
肉卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	45
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	1	0	1	9	0	9	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	3	0	3	18	0	18	62	0	62	0	0	0
菓子類	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	3	0	3	7	0	7	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	9	0	9	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0
その他の食品	1	0	1	18	0	18	0	0	0	0	0	0
小 計	20	0	20	70	0	70	149	0	149	45	0	45
合 計	検査検体数	284										
	検査件数	284										

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	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※2			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	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	2	22	0	1	12	0	0	0	0	1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	10	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	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	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	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	8	20	0	4	8	0	0	0	0	4	12	0	0	0	0	0	0	0	4	8	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	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	0	0	0	0	0	0
菓子類	94	743	7	47	450	7	0	0	0	47	293	0	0	0	0	0	0	0	42	288	0	0	0	0	5	5	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	0	0	0	0	0	0	0
酒類	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	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	14	120	0	7	75	0	0	0	0	7	45	0	0	0	0	0	0	0	5	42	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	8	82	0	4	51	0	0	0	0	4	31	0	0	0	0	0	0	0	3	30	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	13	36	0	0	0	0	0	0	0	13	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	36	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	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	0	0	0	0	0	0
合計	139	1,023	7	63	596	7	0	0	0	76	427	0	0	0	0	0	0	0	55	378	0	0	0	0	26	49	0	0	0	0	0	0	0			

※1 表示検査:食品添加物、アレルギー、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
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を管轄する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を管轄する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を管轄する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	菓子	邦文表示なし	販売元を管轄する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	クッキー	邦文表示なし	販売元を管轄する自治体に依頼
8月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	クッキー	邦文表示なし	販売元を管轄する自治体に依頼
1月	大阪健康安全基盤研究所	菓子類	焼菓子	表示に記載のない黄色4号が検出	輸入者を管轄する自治体に通知

表 1 5 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	65,378	19,980	330	20,310	45,068
全部廃棄頭数	119	21	13	34	85
一部廃棄頭数	55,005	14,746	317	15,063	39,942

- 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4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 1 6 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）

ブロイラー			
検査羽数	解体禁止羽数	全部廃棄羽数	一部廃棄羽数
511, 212	4, 439	0	33, 989

2 確認状況報告（認定小規模処理場：市内67施設）

	ブロイラー	成鶏	ブロイラー＋成鶏		合計	
			ブロイラー	成鶏	ブロイラー	成鶏
施設数	64	1	2		67	
確認羽数	752, 191	790	1, 957	2, 078	754, 148	2, 868
全部廃棄羽数	634	0	0	0	634	0
一部廃棄羽数	965	0	0	0	965	0

ブロイラー：肉用若鶏
 成鶏：主に採卵期間を終えた雌鶏

表17 令和4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3日	27	不明(一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
2	1月29日	35	不明(給食)	ノロウイルス	飲食店 給食委託
3	6月24日	1	寿司	アニサキス	飲食店 寿司屋
4	7月9日	1	サバ棒寿司又は生食用鮮魚介類(カツオ、ヨコワ、シマアジ、カンパチ等)	アニサキス	飲食店 大衆酒場
5	7月9日	8	鶏造り盛り合わせ(ささみ、砂ずり、心臓、肝臓)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
6	7月21日	7	ドライカレーオムライス及びピラフ	セレウス菌	飲食店 主として喫茶
7	9月3日	4	不明(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
8	9月24日	7	生または加熱不十分な鶏肉料理(一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
9	11月5日	6	不明(コース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
患者数合計		96			

令和3年食中毒発生件数 8件 患者数 151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	2	60
消費者		0	0
その他		0	0
合 計		2	60

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	59	1,232
	ふぐ販売営業関係施設	17	256
	その他	45	582
消費者		25	446
小 計		146	2,516
許可証交付時講習会		143	2,698
(再掲)オンライン受講			206
合 計		289	5,214

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	5	91
消費者等	21	340
合 計	26	431

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	0	0

5 保健福祉センター

対象者	実施回数	参加人数
消費者等	245	2,123
その他	45	547
合 計	290	2,670

合 計	実施回数	参加人数
	607	8,375

表19 食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧

食品衛生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	4	ゆでたまご	保存方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
2	5	パイ	カビの発生のおそれ
3	6	菓子パン	自社基準を超える酵母菌数の検出
4	7	玉子とうふ、胡麻とうふ	ピンホールによる腐敗のおそれ
5	8	いちじくジャム	食品添加物の使用基準違反疑い
6	8	カルシウム強化剤	カビの発生のおそれ
7	11	あぶらかす	カビの発生のおそれ
8	2	グミ	食品添加物の使用基準違反疑い
9	2	発泡性ぶどう酒	軟性プラスチックの混入

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	4	油菓子	期限を本来より長く表示
2	4	豚肉加工品	アレルギー(豚肉)の表示欠落及び コンタミネーションの注意喚起(えび、かに)の表示欠落
3	5	グラタン	アレルギー(卵)の表示欠落
4	5	寿司	期限を本来より長く表示
5	5	どら焼き	期限表示の誤記及び期限を本来より長く表示
6	5	とんかつ	アレルギー(卵、豚肉)の表示欠落
7	6	刺身盛合せ	期限を本来より長く表示
8	6	焼豚	期限を本来より長く表示
9	6	水まんじゅう	期限を本来より長く表示
10	7	清涼飲料水	邦文表示の欠落
11	7	清涼飲料水	邦文表示の欠落
12	7	キムチ	期限を本来より長く表示
13	7	豚舌加工品	期限を本来より長く表示
14	7	唐揚げ	アレルギー(卵)の表示欠落
15	8	ブラウニー	期限を本来より長く表示
16	8	唐揚げ	アレルギー(卵)の表示欠落

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
17	9	ゼリー&プリン詰合せ	期限を本来より長く表示
18	9	水産加工食品	アレルギー(乳成分、さけ、ゼラチン)の表示欠落
19	9	フライ類	アレルギー(卵)の表示欠落
20	10	コロッケ	アレルギー(かに)の表示欠落
21	10	フライ類	アレルギー(えび、かに、卵、乳成分、いか)の表示欠落
22	10	ほたて貝	保存方法の誤表示及び期限を本来より長く表示
23	10	パン詰合せ	アレルギー(アーモンド)の表示欠落
24	10	発泡性飲料	邦文表示の欠落
25	10	ウエハース	賞味期限の欠落
26	10	栗きんとん	期限を本来より長く表示
27	11	コロッケ	アレルギー(乳成分)の表示欠落
28	11	肉まん	アレルギー(卵、乳成分、鶏肉)の表示欠落
29	12	調理パン	期限を本来より長く表示
30	12	寿司	アレルギー(小麦、卵、さけ、大豆)の表示欠落
31	2	焼菓子	邦文表示の欠落
32	2	大福	期限を本来より長く表示
33	2	大学芋	期限を本来より長く表示
34	2	うなぎ蒲焼	アレルギー(小麦、大豆)の表示欠落
35	3	弁当	アレルギー(えび、さけ、鶏肉、牛肉)の表示欠落
36	3	たこ焼き	アレルギー(卵、乳、さば、りんご、ゼラチン)の表示欠落
37	3	寿司	アレルギー(小麦、いか、いくら、ごま、さば、大豆)の表示欠落
38	3	バウムクーヘン	アレルギー(りんご)の表示欠落

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	9	豚肉ハム	食肉製品の製造基準違反疑い及び 邦文表示の欠落または、一部表示欠落
2	10	豚肉ハム	食肉製品の製造基準違反疑い及び 邦文表示の欠落または、一部表示欠落

表20 優秀施設等の表彰状況

1 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	99
菓子製造業	9
魚介類販売業	1
食肉処理業	1
食肉販売業	1
精穀・製粉業	1
清涼飲料水製造業	2
そうざい製造業	1
添加物製造業	1
百貨店・総合スーパー	3
複合型そうざい製造業	1
食品の冷凍または冷蔵業	1
集団給食	35
合 計	156

2 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
合 計	3

3 厚生労働大臣表彰

業 種	施設数
飲食店営業	1
合 計	1

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	31	市民 163 食品等事業者 385
2	食の安全に関する取り組みに ついて	11	市民 52 食品等事業者 83
3	カンピロバクターについて	190	市民 1,992 (うち、学生 777)
	合計	232	市民 2,207 食品等事業者 468

・ 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4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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防及び自主衛生管理の徹底等を図るため、パワーポイント等を用いた対面式での講習会及び YouTube を介したオンライン動画による講習会を実施しました。
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 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4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	7月1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13日～7月8日 20日間(オンラインによる研修)
第63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3日～10月21日 14日間
令和4年度全国食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	オンライン開催
HACCP指導者養成研修	食品衛生監視員	12月～e-ラーニングによる研修、 1月26日 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19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	動画及び資料配布による開催
食鳥肉衛生技術研修会	食鳥検査員	動画及び資料配布による開催
水産食品の輸出に関する研修会	食品衛生監視員	1月31日 1日間

《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	5月27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31日～11月2日 3日間
食品衛生監視員業務調査研究	食品衛生監視員	6月～2月の間の14日間
HACCP による食品の衛生管理にかかる食品衛生監視員講習会	食品衛生監視員	2月3日、2月13日、2月28日の3日間

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