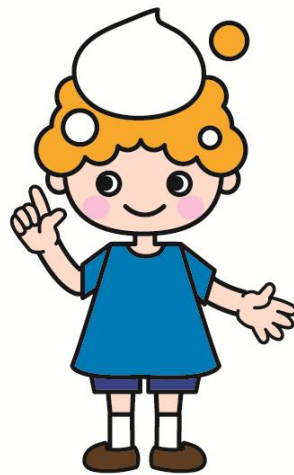


令和7年度 大阪市食品衛生 監視指導計画の実施結果



大阪市食中毒予防啓発
キャラクター（やっぴちゃん）

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
	・重点監視事項	・・・	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	・・・	9 ページ
	・HACCP に沿った衛生管理等の推進	・・・	9 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	・・・	10 ページ
	・優良施設等の表彰	・・・	10 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	・・・	11 ページ
	・情報提供	・・・	11 ページ
	・市民や食品等事業者との意見交換会の実施	・・・	11 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	・・・	11 ページ
6	危害発生防止のための啓発事業の実施	・・・	12 ページ
	・食中毒予防啓発事業	・・・	12 ページ
	・食品衛生知識の普及啓発	・・・	12 ページ
	・食中毒注意報の発令	・・・	12 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	・・・	13 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	・・・	13 ページ
	・調査研究活動	・・・	13 ページ
8	その他～2025 大阪・関西万博会場内における 食品等関係施設の監視指導結果～	・・・	13 ページ

1 実施期間

令和7年4月1日から令和8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、機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供の届出事例については、速やかに厚生労働省へ報告しました。

(2) 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について、速やかに消費者庁へ報告しました。

(3) 他の都道府県等との連携

- ・食中毒及び違反食品等の発生時には、必要に応じて速やかに情報提供や調査依頼を行いました。

- ・2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）（以下「2025 大阪・関西万博」という。）の開催にあたり公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会、大阪府及び他都道府県等と連携し、会場内で提供・販売される食品等の安全性確保に努めました。

- ・「関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針」の施行に際し、キッチンカー部会の構成員として、運用に関する協議・調整を行いました。

- ・「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」、「瀬戸内沿岸観光府県市食中毒対策協議会会議」、「近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議」等に参加し、情報交換を行いました。

- ・「全国食品衛生主管課長連絡協議会」では、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ことや、健康食品による健康被害発生時の支援等について、国に要望しました。

〈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」に参加し、食品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、関係機関等に掲示を依頼しました。

(4) 食品表示法管轄部局等との連携

「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。

(5) 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、連絡会構成部局へ食品衛生に関する情報を随時提供しました。(10件)

3 監視指導・検査の実施結果

重点監視事項

令和7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、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、大規模な宿泊施設及び結婚式場を対象に、延べ2,700施設の監視指導を行いました。その際、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認するとともに、適切な運用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、ふき取り検査を行った施設に対しては、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対して、監視指導及び衛生講習会を行い、施設の衛生確保に努め、食肉は中心部まで十分に加熱して提供するように指導しました。

また、鶏肉におけるカンピロバクターの汚染状況や、取扱い不備による二次汚染の危険性についても注意喚起を行いました。

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196回行い、3,516名に対して食肉、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のリスクについて周知しました。

加えて、啓発ポスターを地下鉄駅構内掲示板に掲示するとともに、啓発動画を作成してYouTubeに掲載し、さらに市役所ロビーや市内商業施設等のデジタルサイネージで放映することで、市民等に対し、鶏肉を中心部まで十分に加熱して喫食することの重要性を広く周知しました。

なお、毎年7月に行っている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等により、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したことが原因と考えられる事例が多いことから、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、かきの生食を原因とするノロウイルス食中毒事例も報告されていることから、市内に流通する生食用かき5検体について、ノロウイルス検査を行いました。

その結果、3検体からノロウイルスが検出されたため、加工所を管轄する自治体に対して情報提供を行いました。

※ 表3 生食用かきの検査結果

エ アニサキスによる食中毒防止対策

魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒の発生を防止するため、本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、生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店営業施設及び魚介類販売施設への監視指導時や食品衛生講習会等において、本市作成のリーフレット等を用いて、アニサキス食中毒の予防策の普及啓発を行いました。

オ いわゆる「健康食品」の製造等の実態把握及び健康被害情報を得た際の速やかな情報提供の指導

いわゆる「健康食品」（機能性表示食品、栄養機能食品、特定保健用食品を含む。）は、反復・継続して摂取されることが想定されるため、健康被害が発生した場合、被害が拡大するおそれがあります。このため、平時から健康食品を製造・加工する事業者の製造実態等の把握に努めるとともに、これらの事業者に対し健康被害情報を把握した際には、速やかに行政へ情報提供するよう指導しました。また、事業者から情報提供があった場合には、速やかに国へ報告しました。

(2) HACCP に沿った衛生管理の運用状況の確認と指導及び助言

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。

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適正

に使用され、正しく表示されているか、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】

食品衛生法に基づく検査を 2,244 件、食品表示法に基づく検査を 3,479 件行いました。検査の結果、不良検体は、食品衛生法に関するものが 5 検体、食品表示法に関するものが 6 検体でした。

食品衛生法に関する不良検体は、添加物の使用基準違反が確認されたものが 4 検体、指定外添加物の検出が確認されたものが 1 検体でした。これらについては、製造所を管轄する自治体又は輸入者を管轄する自治体に通知し、必要な措置を依頼しました。

食品表示法に関する不良検体は、表示にない着色料（黄色 5 号）の検出が確認されたものが 1 検体あり、製造者に対して行政指導を行いました。さらに、邦文表示がない等表示不適が確認された 5 検体については、輸入者及び販売元を管轄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の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実施するとともに、食品販売施設等で販売されていた食品について、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 158 件行いましたが、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等において、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 1,224 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が適正に行われているか等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添加物等が食品衛生法に基づき適正に使用され、正確に表示されていることを確認する目的で、食品衛生法に基づく検査を 11,934 件行い、食品表示法に基づく検査を 1,748 件行いました。検査の結果、不良検体は、食品衛生法に関するものが 4 検体、食品表示法に関するものが 6 検体でした。

食品衛生法に関する不良検体は、添加物の使用基準違反が確認されたものが 3 検体、指定外添加物の検出が確認されたものが 1 検体でした。これらについては、輸入者を管轄する自治体に通知し、必要な措置を依頼しました。

食品表示法に関する不良検体は、6検体全てで邦文表示がない等の表示不適が確認されました。これらについても、輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知し、必要な措置を依頼しました。

また、期限表示不適等、検査機関による検査以外で2検体の不良検体が確認されたことから、輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知し、必要な措置を講じるよう依頼しました。

※ 表7 輸入食品の検査結果

厚生労働省のモニタリング検査等により違反が発見された野菜類・果物及びその加工品4検体及び冷凍食品2検体については、輸入者に対し、当該違反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6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6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19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38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23,148施設の監視指導及び収去した食品等について8,056件の検査を行いました。また、多種類の食品が短期間に大量流通する年末には、延べ11,821施設の監視指導及び収去した食品等について3,317件の検査を行いました。

※ 大阪市ホームページ「令和7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/0000663396.html>)

※ 大阪市ホームページ「令和7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/0000649479.html>)

(2) ふぐ取扱施設の一斉取締り

ふぐ毒による食中毒の発生を防止するため、11月から3月までの期間、延べ10,099施設の監視指導を行い、衛生確保に努めました。

また、監視指導時や衛生講習会等を通じてふぐの的確な処理及び有毒部位の管理の徹底等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 67 施設に対し延べ 86 回の監視指導を行い、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、不適切な販売が確認された 26 施設に対して改善指導を行いました。

また、販売施設で弁当を収去し、72 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) 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 6,063 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

(5) 2025 大阪・関西万博の開催における食品関係施設に対する監視指導

2025 大阪・関西万博開催期間中の食中毒等の食品事故を未然に防止するため、会場内に「会場衛生監視センター」を設置し、延べ 7,688 施設の監視指導を行いました。

また、万博関係者や来場者等に食品が提供されることが見込まれる会場外の食品関係施設に対しても監視指導を行い、食品等の安全性確保に努めました。

なお、万博会場内における監視指導の結果の詳細については、別途 13 ページに記載しています。

食品等の検査

令和 7 年度大阪市食品衛生監視指導計画に基づき、食品等について 50,115 件の収去検査及び試買検査を行いました。

※ 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、食品衛生法に基づく検査を 46,143 件行い、食品表示法に基づく検査を 3,347 件行いました。検査の結果、不良検体は、食品衛生法に関するものが 3 検体、食品表示法に関するものが 1 検体でした。

イ 不良検体発見時の対応

食品衛生法に関する不良検体は、添加物の使用基準違反が確認されたものが 3 検体あり、製造所を管轄する自治体又は輸入者を管轄する自治体に通知し、必要な措置を依頼しました。

食品表示法に関する不良検体は、表示にない着色料（黄色 5 号）の検出が確認されたものが 1 検体あり、製造者に対して行政指導を行いました。

また、期限表示不適等、検査機関による検査以外で 1 検体の不良検体を確認されたことから、製造者を管轄する自治体に通知し、必要な措置を講じるよう依頼しました。

（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、インターネット上で販売されている食品、器具・容器及びおもちゃを試買し、食品衛生法に基づく検査を 326 件行い、食品表示法に基づく検査を 299 件行いました。

検査の結果、不良検体は、食品衛生法に関するものが 2 検体、食品表示法に関するものが 6 検体でした。

※ 表 13 食品等の試買検査結果（検査項目別）（再掲）

イ 不良検体発見時の対応

食品衛生法に関する不良検体は、添加物の使用基準違反が確認されたものが 1 検体、指定外添加物の検出が確認されたものが 1 検体でした。いずれも、輸入者を管轄する自治体に通知し、必要な措置を依頼しました。

また、食品表示法に関する不良検体は、邦文表示がない等の表示不適が確認されたものが 6 検体でした。これらについては、輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知し、必要な措置を依頼しました。

また、期限表示不適等、検査機関による検査以外で 2 検体の不良検体を確認されたことから、輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知し、必要な措置を講じるよう依頼しました。

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 61,709 施設、東部市場では延べ 32,208 施設に対し行いました。

卸売市場内の食品取扱施設の監視指導を実施するとともに、食品衛生法に基づく検査を 24,690 件、食品表示法に基づく検査を 916 件行いました。その結果、魚介類・魚介類加工品 1 検体で保存料（ソルビン酸）の使用基準違反が確認され、製造所を管轄する自治体に通知し、措置を依頼しました。

また、場内の食品等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、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」に基づき牛及び豚合わせて 43,621 頭のと畜検査を行うとともに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

の監視指導を行いました。

また、南港市場内だと畜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を 636 件、放射性物質の検査を 30 件行いました。

さらに、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実施するとともに、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。

※ 表 14 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 1 施設において、「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 507,220 羽の食鳥検査を行いました。

令和 7 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たため、スクリーニング検査を 2 回行いましたが、いずれも高病原性鳥インフルエンザではないことを確認しました。

また、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を行い、その結果に基づき、改善指導を行いました。

年間処理羽数 30 万羽以下の認定小規模食鳥処理場 51 施設についても確認規程を遵守して食鳥処理を実施するとともに、確認状況の報告を適切に行うよう指導しました。

また、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。

※ 表 15 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 7 年の市内における食中毒の発生状況は、発生件数 29 件、患者数 322 名でした。食中毒原因施設に対しては、危害拡大及び再発防止のために営業停止の行政処分等を行うとともに、原因究明の調査を行い、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 16 令和 7 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推進

(1) HACCP に沿った衛生管理等の取り組み推進

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、講習会の開催や大阪市ホームページに参考となる資料等を掲載し、その実施を支援しました。

また、施設の監視時には、食品等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、新たに営業を行う食品等事業者に対しては、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や衛生管理ファイル等を用いて、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。

(2) HACCP に沿った衛生管理等の運用状況の確認と必要な指導及び助言

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、食品等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食品等事業者に対しては、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や衛生管理ファイル等を用いて、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・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等に関する食品衛生講習会を行いました。また、万博会場内の食品衛生関係施設の食品衛生責任者等を対象とした講習会も行いました。

※ 表 17 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 7 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 55 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されるよう、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。

※ 表 18 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、商店街や卸売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。

優良施設等の表彰

市内施設の衛生水準の向上を図るため、保健所が調査した施設のうち、積極的な設備の改善と衛生的取扱いの向上に努め、特に優秀な衛生状態を保持している営業施設を優良施設として表彰し、大阪市ホームページにおいて公表することで、HACCP に沿った衛生管理等を含めた自主衛生管理を推進しています。令和 7 年度については、13 業種 135 施設を表彰しました。

また、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食品等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しました。

※ 表 19 優良施設等の表彰状況

※ 大阪市ホームページ「令和 7 年度大阪市食品衛生・環境衛生優良施設表彰」参照
(<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000659967.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）の窓口にて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。

さらに、市民に食品衛生に関する正しい知識を習得させ、行政や食品等事業者の食の安全を守る取組を体験しながら、食の安全性に関する理解を深めてもらうための市民参加型食品衛生事業「食の安全市民体験型学習会」を行いました。

※ 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> ）

※ 大阪市ホームページ

「令和7年度食の安全市民体験型学習会を開催しました！」参照

（ <https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000630425.html> ）

市民や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組、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233回、市民や食品等事業者等4,072名と意見交換を行いました。

※ 表20 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8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8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、X等を用いた食中毒予防に関する啓発記事の掲載、窓口等におけるリーフレットやファイル等の配架及び配布、食中毒注意報発令時には保健所等での看板の設置等を行いました。

また、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示を依頼しました。

※ 表21 令和7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。

また、大阪市食品安全情報発信Xアカウント『大阪市食品安全ニュース』では、54回の投稿により情報を発信しました。

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）の出前講座を行い、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Xアカウント『大阪市食品安全ニュース』

（ https://x.com/ocfs_news ）

食中毒注意報の発令

6月24日から9月30日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X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7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/0000638685.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」、「水産食品の輸出に関する研修」、「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」等の内部研修を行いました。

※ 表 22 令和7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。

8 その他

～2025 大阪・関西万博会場内における食品等関係施設の監視指導結果～

2025 大阪・関西万博開催期間中、会場内に「会場衛生監視センター」を設置し、会場内の食品等関係施設に対する監視指導を行いました。

（１） 食品等関係施設に対する監視指導

食中毒等の飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するとともに、不良食品の排除等を図るため、会場内の飲食店や食品販売施設等の食品等関係施設に対し、延べ7,688 施設の監視指導を行いました。

立入検査に際しては、営業施設の構造及び設備の維持状況をはじめ、食品や施設設備の衛生的な取扱い、HACCP に沿った衛生管理の実施状況、食品の適正表示等について重点的に監視し、必要な指導を行いました。

※ 表 23 2025 大阪・関西万博 監視件数（再掲）

（２） 監視指導時における不適事項の発見状況

会場内の監視指導において発見した不適事項は 117 件でした。

邦文表示がない等食品表示基準に基づく適正な表示がされていない食品の販売が 22 件、HACCP に沿った衛生管理が適切に実施されていない事案が 81 件、許可区域外において調理行為を行っていた事案が 12 件、施設基準違反が 2 件でした。

不適事項については、直ちに改善を行わせるとともに、必要に応じて関係自治体に通知し、措置を依頼しました。

（３） 食品等の収去検査

会場内の食品等販売施設 19 施設（うち海外パビリオン内の食品等販売施設は 7 施

設)から食品及び器具又は容器包装を収去し、これらの検体について、食品添加物、アレルギー、成分規格等について 825 件の検査を行いました。検査の結果、食品衛生法に基づく規格基準に違反する食品等、及び食品表示基準に違反する食品は認められませんでした。

※ 表 24 2025 大阪・関西万博 収去件数(再掲)

(4) 食品等の検査(収去検査以外)

キッチンカーを含む常設食品営業施設(簡易な営業を行う施設を除く。)で調理・提供される食品について、1,020 件の細菌検査を行いました。

また、施設の設備や器具等についてスタンプ培地によるふき取り検査を1,519 件、ATP ふき取り検査を1,557 件行いました。

検査結果は、施設内の衛生管理状況の確認や HACCP に沿った衛生管理の検証材料として食品等事業者に還元することで、自主衛生管理の推進を図りました。

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
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

業種・業態※1		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	758	0	1
	学校・幼稚園	1回～2回／年	243	0	0
	事業所等(大量調理施設)	1回～2回／年	295	0	0
	病院・診療所	1回～2回／年	92	0	0
飲食店営業	仕出し折詰弁当調製施設	1回～2回／年	1,152	0	2
	宿泊施設(大規模)・結婚式場(大規模)	1回～2回／年	160	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	26,859	0	17
食肉販売業		1回／年	752	0	0
乳処理業		2回～3回／年	7	0	0
食肉処理業		1回／年	206	0	0
菓子製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	247	0	0
アイスクリーム類製造業		1回～2回／年	62	0	0
乳製品製造業		1回～2回／年	23	0	0
清涼飲料水製造業		1回～2回／年	36	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	18	0	0
氷雪製造業		1回～2回／年	46	0	0
液卵製造業		1回／年	3	0	0
食用油脂製造業		1回～2回／年	30	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		1回～2回／年	15	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	5	0	0
麺類製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	35	0	0
そうざい製造業(大規模な製造施設)		1回～2回／年	161	0	1
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	69	0	0
複合型冷凍食品製造業		1回～2回／年	7	0	0
漬物製造業		1回／年	39	0	0
密封包装食品製造業(製造品を卸売りする施設)		1回～2回／年	35	0	0
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)		1回～2回／年	63	0	0
食鳥処理業		1回～2回／年	10	0	0
合 計			31,544	0	21

※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。

※2 行政処分件数は、令和7年4月から令和8年3月末までの件数です。

(再掲)

イベント・臨時営業施設	随 時	6,063
-------------	-----	-------

令和6年度に食品衛生法違反により行政処分した19施設	複数回／年	38
----------------------------	-------	----

表 2 大量調理施設等のふき取り検査結果
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

1 ふき取り検査結果（施設別）

		検査件数							
		大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	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	ATP検査※
集団給食施設	社会福祉施設	0	0	5	0	0	0	0	451
		0	0	0	0	0	0	0	
	学校・幼稚園	0	0	0	0	0	0	0	152
		0	0	0	0	0	0	0	
	事業所等	15	6	15	6	6	0	0	194
		1	0	0	0	0	0	0	
	病院・診療所	0	0	0	0	0	0	0	120
		0	0	0	0	0	0	0	
飲食店営業	仕出し折詰弁当調製施設	17	4	17	14	14	10	4	102
		6	0	0	0	4	0	0	
	宿泊施設・結婚式場	401	0	401	401	401	401	0	93
		3	0	1	0	1	0	0	
そうざい 製造業	弁当製造施設	5	2	5	0	2	0	2	16
		2	0	0	0	0	0	0	
その他弁当製造施設		10	0	10	10	10	10	0	0
		0	0	0	0	0	0	0	
合 計		448	12	453	431	433	421	6	1,128
		12	0	1	0	5	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	検査件数	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	12	0	0	0	検査未実施
12	68	0	0	0	1
1	72	0	0	0	2
2	58	0	0	0	検査未実施
合計	210	0	0	0	3

※ ノロウイルスの検査については、12月及び1月に収去した検体の一部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
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

1 各種食品に対する食品添加物の検査結果

食品の分類	食品衛生法に基づく検査											食品表示法に基づく表示検査		
	検体数	検査項目別検査件数								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・乳製品・乳類加工品	10	20	0	0	0	0	0	0	0	20	0	10	20	0
魚介類・魚介類加工品	269	392	184	27	25	24	18	0	0	670	1	230	735	0
肉卵類及びその加工品	29	45	8	0	0	26	0	0	0	79	0	29	79	0
穀類及びその加工品	20	27	3	0	0	0	14	0	0	44	1	2	15	1
野菜類・果物及びその加工品	81	161	95	11	0	0	4	0	44	315	0	77	425	0
菓子類	210	299	222	0	0	0	18	0	0	539	2	165	1,411	4
清涼飲料水	15	42	15	0	0	0	0	0	0	57	0	25	187	0
酒精飲料	7	6	2	0	0	5	0	0	0	13	0	7	13	0
缶詰・瓶詰食品	95	110	105	0	0	0	4	0	0	219	0	68	299	1
その他の食品	100	200	84	0	0	0	4	0	0	288	1	81	295	0
合計	836	1,302	718	38	25	55	62	0	44	2,244	5	694	3,479	6

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	6	6	0	0	0
穀類及びその加工品	20	7	19	0	0
野菜類・果物及びその加工品	26	22	6	60	0
菓子類	99	73	68	328	1
缶詰・瓶詰食品	74	43	42	26	0
その他の食品	20	10	17	18	0
合計	245	161	152	432	1

3 不良検体の内訳

	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
1	その他の食品	粉末清涼飲料	食品衛生法	使用基準違反(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
2	穀類及びその加工品	即席めん	食品衛生法	使用基準違反(BHA)	輸入者を管轄する自治体に通知
3	菓子類	ビスケット	食品衛生法	使用基準違反(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
4	魚介類・魚介類加工品	ふぐ唐揚げ骨取り	食品衛生法	使用基準違反(ソルビン酸)	製造所を管轄する自治体に通知
5	菓子類	スナック菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
6	菓子類	和生菓子	食品表示法	表示にない着色料(黄色5号)検出	製造者に対する行政指導
7	穀類及びその加工品	即席めん	食品表示法	添加物表示不適 (印字が読めない)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
8	缶詰・瓶詰食品	ピューレ	食品表示法	添加物表示不適 (邦文表示なし)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
9	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適 (邦文表示なし)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
10	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適 (保存料の用途名表記なし)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
11	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適 (原材料と添加物が区分されて表示されていない)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知

表5 アレルゲン表示の検査結果
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

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	
	検査件数	不適検体数	検査件数	不適検体数	検査件数	不適検体数	検査件数	不適検体数	検査件数	不適検体数	検査件数	不適検体数
魚介類・魚介類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	9	0
穀類及びその加工品	5	0	1	0	0	0	4	0	0	0	10	0
野菜類・果物及びその加工品	1	0	1	0	2	0	1	0	0	0	5	0
菓子類	14	0	31	0	10	0	7	0	0	0	62	0
清涼飲料水	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
缶詰・瓶詰食品	12	0	6	0	16	0	5	0	12	0	51	0
その他の食品	8	0	1	0	0	0	3	0	8	0	20	0
小計	40	0	40	0	29	0	20	0	29	0	158	0

表6 広域流通食品製造施設等の業種別監視件数
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

業種・業態※	監視指導件数
乳処理業	7
食肉処理業	206
菓子製造業(大規模な製造施設)	247
アイスクリーム類製造業	62
乳製品製造業	23
清涼飲料水製造業	36
食肉製品製造業	56
水産製品製造業(大規模な製造施設)	18
氷雪製造業	46
液卵製造業	3
食用油脂製造業	30
みそ又はしょうゆ製造業	15
酒類製造業	33
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)	5
納豆製造業	1
麺類製造業(大規模な製造施設)	35
そうざい製造業(大規模な製造施設)	161
複合型そうざい製造業	27
冷凍食品製造業	69
複合型冷凍食品製造業	7
漬物製造業(大規模な製造施設)	39
密封包装食品製造業(製造品を卸売りする施設)	35
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)	63
合計	1,224

※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
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

	合計			食品衛生法に基づく検査																									食品表示法に基づく検査※2				
				微生物検査			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※1														
	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	10	130	0	10	90	0	10	20	0	0	0	0	0	0	0	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	20	0	
冷凍食品	30	3,115	0	14	42	0	16	3,073	0	13	3,067	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類・魚介類加工品	38	281	0	25	219	0	26	59	0	0	0	0	3	3	0	20	20	0	10	30	0	6	6	0	0	0	0	3	3	0	0	0	
肉卵類及びその加工品	1	14	0	1	10	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	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		
穀類及びその加工品	39	694	2	0	0	0	39	669	1	3	550	0	1	1	0	20	70	1	0	0	0	20	48	0	0	0	0	0	11	25	1		
野菜類・果物及びその加工品	59	6,720	0	3	36	0	59	6,426	0	27	6,201	0	0	0	0	33	222	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	26	258	0			
菓子類	118	1,806	6	0	0	0	118	730	2	0	0	0	0	0	0	104	699	2	0	0	0	14	31	0	0	0	0	94	1,076	4			
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		
酒精飲料	5	10	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0			
缶詰・瓶詰食品	92	600	1	0	0	0	92	307	0	0	0	0	0	0	0	80	283	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	72	293	1			
その他の食品	34	190	1	10	30	0	25	91	1	0	0	0	0	0	0	24	89	1	0	0	0	2	2	0	0	0	0	21	69	0			
容器包装・おもちゃ	34	122	0	0	0	0	34	122	0	0	0	0	11	22	0	0	0	0	0	0	0	24	100	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		
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		
合計	460	13,682	10	63	427	0	425	11,504	4	43	9,818	0	15	26	0	297	1,410	4	10	30	0	95	220	0	0	0	0	3	3	0	240	1,748	6

※1 その他：組換え遺伝子、規格検査、放射性物質等

※2 検査項目：食品添加物、アレルゲン、組換え遺伝子

輸入食品不良検体の内訳(表7より)

	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
1	その他の食品	粉末清涼飲料	食品衛生法	使用基準違反(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
2	穀類及びその加工品	即席めん	食品衛生法	使用基準違反(BHA)	輸入者を管轄する自治体に通知
3	菓子類	ビスケット	食品衛生法	使用基準違反(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
4	菓子類	スナック菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
5	菓子類	ピーナッツ	食品表示法	アレルギー表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
6	穀類及びその加工品	即席めん	食品表示法	食品表示不適 (印字が読めない)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
7	缶詰・瓶詰食品	ピューレ	食品表示法	邦文表示なし	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
8	菓子類	スナック菓子	食品表示法	邦文表示なし	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
9	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
10	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知

輸入食品不良検体の内訳(表7の検査を除く)

	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
1	穀類及びその加工品	即席めん	食品表示法	食品表示不適 (期限表示不適)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
2	菓子類	キャンディ	食品表示法	食品表示不適 (保存方法等の記載不備)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知

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 該当なし

2 輸入食品

No.	名 称	通 報 機 関	原 産 国	食 品 分 類	違 反 内 容	措 置
1	チアシード	厚生労働省	パラグアイ	野菜類・果物及びその加工品	農薬の残留基準違反(アトラジン)	廃棄等命令
2	ノコギリヤシオイル	厚生労働省	インド	野菜類・果物及びその加工品	指定外添加物(TBHQ)	廃棄等命令
3	にんにく	厚生労働省	中国	野菜類・果物及びその加工品	農薬の残留基準違反(ベンフラカルブ)	回収命令、廃棄等命令
4	ブルーベリー	厚生労働省	中国	野菜類・果物及びその加工品	農薬の残留基準違反(プロシミドン)	回収命令、廃棄等命令
5	冷凍菜の花	厚生労働省	中国	冷凍食品	規格基準違反(E. coli)	廃棄等命令
6	冷凍いんげん	他自治体	タイ	冷凍食品	農薬の残留基準違反(カルバリル)	回収命令、廃棄等命令

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
監視指導回数		751	8,517	423	408	10,099
違反件数	有毒部位の専用の保管容器の不備	1	7	0	0	8
	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	38	12	1	0	51
	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	10	3	0	0	13
	廃業届を除く各種申請・届出等の未提出	2	13	1	0	16
	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
67	86	26	4

※ 不適施設26施設については、全て改善指導済み。
改善確認が完了した施設は4施設。残り22施設については、継続指導中。

2 路上販売弁当の改善指導項目

不適項目内容	無表示	表示一部不適	取扱い等	無届
不適項目数 (重複計上)	15	19	0	8
改善確認 項目数 (重複計上)	3	0	0	1

※ 不適項目数として挙げられた42項目については、全て改善指導済み。
改善確認が完了した項目数は4項目。残り38項目については、継続指導中。

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}	検査項目及び検出検体数 ^{※3}						
		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
4 (12)	72	6	0	2	0	0	0	0

※1 販売施設で収去した弁当4検体を加熱済み食品と未加熱食品に分けて、計12検体に対して検査を行いました。

※2 検査検体に応じて、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。

※3 各検査項目において検出された検体数(ただし、一般生菌数は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)(試買を含む)
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

	合計			食品衛生法に基づく検査																											食品表示法に 基づく 表示検査※2			
				微生物検査			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				
乳・乳製品・ 乳類加工品	30	344	0	21	129	0	26	195	0	2	100	0	5	7	0	10	20	0	2	44	0	16	24	0	0	0	0	0	0	0	10	20	0	
冷凍食品	46	3,163	0	30	90	0	16	3,073	0	13	3,067	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
魚介類・ 魚介類加工品	584	5,188	1	295	2,119	0	441	2,009	1	14	700	0	131	131	0	269	676	0	24	352	0	150	150	0	5	10	0	96	306	0	230	744	0	
肉卵類及び その加工品	214	1,672	0	52	392	0	192	1,201	0	6	300	0	6	12	0	29	79	0	133	780	0	30	30	0	0	0	0	0	0	0	29	79	0	
アイスクリーム 類・氷菓	18	54	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	77	1,393	2	26	185	0	51	1,183	1	5	1,050	0	3	5	0	20	70	1	0	0	0	30	58	0	0	0	0	0	0	0	11	25	1	
野菜類・果物及 びその加工品	332	32,687	0	142	1,603	0	330	30,645	0	225	30,206	0	0	0	0	87	403	0	0	0	0	35	36	0	0	0	0	0	0	80	439	0	0	
菓子類	239	2,957	7	66	442	0	227	1,042	2	0	0	0	3	3	0	210	1,008	2	0	0	0	14	31	0	0	0	0	0	0	204	1,473	5	0	
清涼飲料水	37	279	0	12	22	0	35	69	0	0	0	0	0	0	0	15	57	0	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0	0	25	188	0	0	
酒精飲料	11	30	0	0	0	0	11	17	0	0	0	0	0	0	0	7	13	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	7	13	0	0	
缶詰・瓶詰食品	131	774	1	3	39	0	131	385	0	0	0	0	0	0	0	95	330	0	0	0	0	55	55	0	0	0	0	0	0	87	350	1	0	
その他の食品	221	1,344	1	102	659	0	128	370	1	0	0	0	5	10	0	100	331	1	0	0	0	28	29	0	0	0	0	0	0	96	315	0	0	
容器包装・おも ちゃ	63	209	0	0	0	0	63	209	0	0	0	0	20	40	0	0	0	0	0	0	0	48	169	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物及び その製剤	2	14	0	0	0	0	2	14	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合成洗剤	1	7	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	0
合計	2,006	50,115	12	767	5,734	0	1,654	40,419	5	265	35,423	0	175	208	0	842	2,987	4	159	1,176	0	428	625	0	5	10	0	96	306	0	779	3,646	7	0

※1 その他:組換え遺伝子、規格検査、放射性物質等

※2 項目:食品添加物、アレルゲン、組換え遺伝子

食品等の検査による不良検体の内訳(表11より)

	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置	収去・試買
1	その他の食品	粉末清涼飲料	食品衛生法	使用基準違反(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知	収去
2	穀類及びその加工品	即席めん	食品衛生法	使用基準違反(BHA)	輸入者を管轄する自治体に通知	収去
3	菓子類	ビスケット	食品衛生法	使用基準違反(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知	試買
4	菓子類	スナック菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ)検出	輸入者を管轄する自治体に通知	試買
5	魚介類・魚介類加工品	ふぐ唐揚げ骨取り	食品衛生法	使用基準違反(ソルビン酸)	製造所を管轄する自治体に通知	収去
6	菓子類	和生菓子	食品表示法	表示にない着色料(黄色5号)検出	製造者に対する行政指導	収去
7	菓子類	ピーナッツ	食品表示法	アレルゲン表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買
8	穀類及びその加工品	即席めん	食品表示法	食品表示不適 (印字が読めない)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買
9	缶詰・瓶詰食品	ピューレ	食品表示法	邦文表示なし	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買
10	菓子類	スナック菓子	食品表示法	邦文表示なし	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買
11	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買
12	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買

食品等の検査による不良検体の内訳(表11の検査を除く)

	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置	収去・試買
1	穀類及びその加工品	即席めん	食品表示法	食品表示不適 (期限表示不適)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買
2	菓子類	キャンディ	食品表示法	食品表示不適 (保存方法等の記載不備)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知	試買
3	魚介類・魚介類加工品	かまぼこ	食品表示法	食品表示不適 (期限表示不適)	製造者を管轄する自治体に通知	収去

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	28	0	342	2	0	2	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	46	0	3,163	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	73	0	1,433	28	0	342	483	1	3,413	0	0	0
肉卵類及びその加工品	45	0	864	12	0	142	0	0	0	157	0	666
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	43	2	1,207	33	0	179	1	0	7	0	0	0
野菜類及びその加工品	76	0	11,339	32	0	199	224	0	21,149	0	0	0
菓子類	171	7	2,101	11	0	172	57	0	684	0	0	0
清涼飲料水	18	0	157	19	0	122	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	5	0	10	6	0	20	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	102	1	618	29	0	156	0	0	0	0	0	0
その他の食品	55	1	250	112	0	741	54	0	353	0	0	0
容器包装・おもちゃ	63	0	209	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	2	0	14	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	746	11	21,768	284	0	2,075	819	1	25,606	157	0	666

※食品衛生法並びに食品表示法に基づく表示検査の合計

※表示検査:食品添加物、アレルギー、組換え遺伝子

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
	26	0	26	78	0	78	141	0	141	30	0	30
検査件数 (合計)	275											

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	6,645	5,093	1,177	375
ATP検査	2,673	2,673	0	0

表13 食品等の試買検査結果(検査項目別)(再掲)
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

	合計			食品衛生法に基づく検査																											食品表示法に 基づく 表示検査※2		
				微生物検査			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			
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		
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	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		
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		
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		
穀類及び その加工品	13	39	1	0	0	0	13	37	0	0	0	0	0	0	0	4	18	0	0	0	0	9	19	0	0	0	0	2	2	1	0	1	
野菜類・果物及び その加工品	3	12	0	0	0	0	3	11	0	0	0	0	0	0	0	2	9	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	
菓子類	30	383	6	0	0	0	30	164	2	0	0	0	0	0	0	26	156	2	0	0	0	4	8	0	0	0	0	24	219	4	0	4	
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	
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	0	0	0	
缶詰・瓶詰食品	14	108	1	0	0	0	14	45	0	0	0	0	0	0	0	11	42	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	12	63	1	0	1	
その他の食品	6	38	0	0	0	0	6	24	0	0	0	0	0	0	0	5	23	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	2	14	0	0	0	
容器包装・おもちゃ	13	45	0	0	0	0	13	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	45	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	
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	
合計	79	625	8	0	0	0	79	326	2	0	0	0	0	0	0	48	248	2	0	0	0	31	78	0	0	0	0	41	299	6	0	6	

※1 その他:組換え遺伝子、規格検査、放射性物質等

※2 表示検査:食品添加物、アレルギー、組換え遺伝子

食品等の試買検査による不良検体の内訳(表13より)

	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
1	菓子類	ビスケット	食品衛生法	使用基準違反(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
2	菓子類	スナック菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
3	菓子類	ピーナッツ	食品表示法	アレルゲン表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
4	穀類及びその加工品	即席めん	食品表示法	食品表示不適 (印字が読めない)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
5	缶詰・瓶詰食品	ピューレ	食品表示法	邦文表示なし	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
6	菓子類	スナック菓子	食品表示法	邦文表示なし	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
7	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
8	菓子類	スナック菓子	食品表示法	添加物表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知

食品等の試買検査による不良検体の内訳(表13の検査を除く)

	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
1	穀類及びその加工品	即席めん	食品表示法	食品表示不適 (期限表示不適)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
2	菓子類	キャンディ	食品表示法	食品表示不適 (保存方法等の記載不備)	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知

表14 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	43,621	18,854	284	19,138	24,483
全部廃棄頭数	152	38	18	56	96
一部廃棄頭数	37,224	14,642	266	14,908	22,316

- ・ 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したが、伝達性海綿状脳症検査実施要領の改正を受け、令和6年4月1日以降は、月齢に関わらず生体検査において神経症状等を示す場合はスクリーニング検査を実施することとしています。
令和7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 5 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
507, 220	4, 852	0	31, 049

2 確認状況報告（認定小規模処理場：市内50施設）

	ブロイラー	成鶏	ブロイラー＋成鶏		合計	
施設数	46	1	4		51	
			ブロイラー	成鶏	ブロイラー	成鶏
確認羽数	702, 096	710	16, 826	3, 881	718, 922	4, 591
全部廃棄羽数	567	0	0	0	567	0
一部廃棄羽数	418	0	1	0	419	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16 令和7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1日	12	不明(令和7年1月31日にケータリングサービスにより提供されたコース料理(デザートを除く))	ノロウイルス	飲食店 旅館ホテル
2	2月13日	9	不明(令和7年2月12日に提供されたコース料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
3	2月15日	4	不明(令和7年2月14日に提供された一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
4	2月16日	5	不明(令和7年2月14日に提供された一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
5	2月17日	16	不明(令和7年2月16日に提供された一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
6	2月24日	46	不明(令和7年2月23日に提供された弁当)	ノロウイルス	飲食店 店頭製造販売弁当屋
7	3月13日	7	不明(令和7年3月10日に提供された地鶏のお造りを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
8	3月16日	4	不明(令和7年3月14日に提供された鶏刺し盛り合わせを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
9	3月17日	15	不明(令和7年3月16日、3月18日及び3月19日に提供された弁当等)	ノロウイルス	飲食店 中華料理
10	3月26日	5	不明(令和7年3月25日に提供されたコース料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
11	3月29日	24	不明(令和7年3月28日から3月30日までに調製されたコース料理又は弁当)	ノロウイルス	飲食店 寿司屋
12	4月1日	22	不明(令和7年3月30日から4月1日までに調製された弁当)	ノロウイルス	飲食店 店頭製造販売弁当屋
13	4月8日	3	不明(令和7年4月5日に提供された鶏肉タタキを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
14	4月13日	8	不明(令和7年4月12日に提供されたコース料理)	ノロウイルス	飲食店 その他料理
15	4月14日	32	令和7年4月14日に調製された卵の花	黄色ぶどう球菌	飲食店 給食委託
16	4月17日	4	不明(令和7年4月16日に提供された鶏ささみともも肉タタキやズリ刺身の盛り合わせを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
17	5月5日	9	米飯(令和7年5月5日に調製された弁当)	セレウス菌	そうざい製造
18	5月18日	6	不明(令和7年5月16日に提供された鶏の刺身盛り合わせ等の一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
19	5月19日	7	不明(令和7年5月17日に提供された鶏刺身盛り合わせ等を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
20	6月13日	12	令和7年6月13日に提供されたラーメン	黄色ぶどう球菌	飲食店 麺類食堂

	発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
21	6月14日	8	不明(令和7年6月13日に提供されたコース料理)	ノロウイルス	飲食店 麺類食堂
22	7月25日	11	不明(令和7年7月23日に提供された鶏刺身盛り合わせを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
23	7月29日	4	不明(令和7年7月28日に提供された一品料理)	サルモネラ属菌	飲食店 大衆酒場
24	8月19日	5	不明(令和7年8月16日に提供された鶏肉のユッケ等を含む一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
25	8月20日	4	ヒラメ刺身	クドア・セプトエンブクタータ	飲食店 日本料理(割烹)
26	8月23日	12	不明(令和7年8月23日に調製された仕出し弁当)	ウエルシュ菌	そうざい製造
27	9月7日	11	不明(令和7年9月6日に提供された鶏造り盛り合わせを含むコース料理等)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
28	10月7日	12	不明(令和7年10月6日に調製された弁当)	病原大腸菌	飲食店 その他料理
29	11月2日	5	不明(令和7年10月31日に提供された鶏モモのタタキ等を含む一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
患者数合計		322			

令和6年食中毒発生件数 18件 患者数 282名

表17 食品衛生講習会の実施状況
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

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	1	320
	ふぐ取扱施設	0	0
	その他	6	299
消費者		0	0
その他		0	0
合 計		7	619

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	46	966
	ふぐ取扱施設	19	244
	その他	27	241
消費者		19	655
その他		26	952
小 計		137	3,058
許可証交付時講習会		144	1,746
(再掲)オンライン受講			232
合 計		281	4,804

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	13	205
消費者等	17	328
合 計	30	533

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	230	3,586
その他	50	1,642
合 計	280	5,228

表18 食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧
2025大阪・関西万博関連における結果を含む

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	5	清涼飲料	微生物(セルロモナス属菌)の混入
2	6	油菓子	異物(金属片)の混入
3	7	清涼飲料	カビの発生のおそれ
4	8	冷凍いんげん	農薬の残留基準違反
5	8	さやいんげん	農薬の残留基準違反
6	10	エゴマの葉	農薬の残留基準違反
7	10	プリン・ゼリー類	加熱殺菌不良による腐敗変敗のおそれ
8	12	ココナッツミルクパウダー	カビの発生のおそれ
9	12	ウインナー等	保存方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
10	12	プリン・ゼリー類	加熱殺菌不良による腐敗変敗のおそれ
11	1	野菜サラダ	保存方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
12	1	弁当	保存方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
13	1	弁当	保存方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
14	1	ジャム	製造方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
15	2	冷凍食品(ブロッコリー)	農薬の残留基準違反
16	3	グミ	食品添加物の使用基準違反
17	3	マシュマロ	異臭の発生

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	おにぎり	アレルゲン(乳成分)の表示欠落
2	4	弁当	アレルゲン(乳成分)の表示欠落
3	4	お好み焼材料セット	賞味期限の表示欠落
4	4	米菓	賞味期限の表示欠落
5	4	豚肉	期限表示の誤表示
6	5	牛肉	アレルゲン(小麦、大豆)の表示欠落
7	5	豚肉	期限表示の誤表示
8	5	弁当	アレルゲン(ごま、鶏肉)の表示欠落
9	5	寿司	アレルゲン(えび)の表示欠落
10	5	調味料及びスープ	アレルゲン(小麦)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
11	5	コロッケ	アレルギー(卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉)の表示欠落
12	6	うなぎ蒲焼	期限表示および保存温度の誤表示
13	6	チョコレート類	賞味期限の表示欠落
14	6	いんげんの胡麻和え	アレルギー(卵、乳成分、かに、さば)の表示欠落
15	6	シュトーレン	アレルギー(オレンジ、キウイフルーツ)の表示欠落
16	6	即席めん類	アレルギー(鶏肉、豚肉)の表示欠落
17	6	たれ	アレルギー(乳)の表示欠落
18	6	チャンジャ	期限表示の誤表示
19	6	エビフライ	アレルギー(乳成分、牛肉)の表示欠落
20	6	ハンバーガー	アレルギー(えび)の表示欠落
21	7	ハンバーガー	アレルギー(えび、ゼラチン)の表示欠落
22	7	寿司	期限表示の誤表示
23	9	ケーキ	期限表示の誤表示
24	9	さば塩焼	アレルギー(さば)の表示欠落
25	9	寿司	アレルギー(えび、かに)の表示欠落
26	10	もなか	期限表示の誤表示
27	10	冷凍赤魚	期限表示および保存温度の誤表示
28	11	弁当	アレルギー(卵)の表示欠落
29	12	さば塩焼	期限表示の誤表示
30	12	寿司	アレルギー(小麦、卵、大豆)の表示欠落
31	12	あんころ餅	期限表示の誤表示
32	12	にしん甘露煮	アレルギー(小麦)の表示欠落
33	1	ギョウザ	アレルギー(えび)の表示欠落
34	2	塩さば	期限表示および保存温度の誤表示
35	2	刺身(メバチマグロ)	期限表示の誤表示
36	2	辛子明太子	アレルギー(小麦、大豆、ゼラチン)の表示欠落
37	3	イカキムチ	アレルギー(小麦)の表示欠落
38	3	刺身(ボラ)	期限表示の誤表示

表19 優良施設等の表彰状況

1 本市優良施設表彰

業 種	施設数
飲食店営業	90
食肉販売業	1
そうざい製造業	3
麺類製造業	1
菓子製造業	7
魚介類販売業	1
水産製品製造業	1
添加物製造業	1
乳製品製造業	1
食用油脂製造業	1
複合型そうざい製造業	2
氷雪製造業	2
集団給食施設	24
合 計	135

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	66
菓子製造業	6
食肉販売業	1
魚介類販売業	1
そうざい製造業	2
複合型そうざい製造業	2
食用油脂製造業	1
添加物製造業	1
麺類製造業	1
氷雪製造業	1
集団給食施設	13
合 計	95

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	1
菓子製造業	1
食肉処理業	1
冷凍食品製造業	1
合 計	4

4 厚生労働大臣表彰

業 種	施設数
飲食店営業	2
菓子製造業	1
複合型そうざい製造業	1
合 計	4

表20 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	3 0	市民 3 6 食品等事業者 4 1 3
2	食の安全に関する取り組みについて	7	市民 9 5 食品等事業者 1 2
3	カンピロバクターについて	1 9 6	市民 3, 5 1 6 (うち、学生 1, 7 3 9)
合計		2 3 3	市民 3, 6 4 7 食品等事業者 4 2 5

・ 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21 令和7年度食中毒予防啓発事業

2025 大阪・関西万博関連における結果を含む

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。
食品等事業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	・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。
食中毒予防街頭キャンペーン	・食品関係団体と連携し、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やファイル等を配布しながら、街頭宣伝を行いました。
広報活動	・区民だより等の広報紙や本市ホームページに食中毒予防に関する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、区役所での館内放送、区役所内液晶モニター、区 SNS(X や Facebook など)により食中毒の予防啓発を実施しました。 ・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、X、掲示等で食中毒の予防啓発を実施しました。

表22 令和7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	6月25日～6月26日 2日間
国立保健医療科学院(食肉衛生検査研修)	と畜検査員	6月16日～6月27日 10日間 (オンラインによる研修)、 6月30日～7月11日 10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	6月27日 1日間
食品表示担当者研修	食品衛生監視員	7月10日 1日間
第66回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
HACCP導入に関する研修	食品衛生監視員	11月11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微生物部会研修会	と畜検査員	9月26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	9月24日～9月26日 3日間 (オンラインによる研修) 9月29日～10月17日 14日間
HACCP指導者養成研修	食品衛生監視員	12月16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	10月8日 1日間
令和7年度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会技術研修会	と畜検査員	10月24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	10月30日～10月31日 2日間
食品衛生監視指導研修	食品衛生監視員	12月1日～12月12日 12日間
業務研修	食品衛生監視員	1月28日～1月30日 3日間
食肉の対米等輸出に関する研修	と畜検査員	1月15日 1日間
水産食品の輸出に関する研修	食品衛生監視員	1月22日 1日間
食肉衛生技術研修会	と畜検査員	1月22日～1月23日 2日間
食鳥肉衛生技術研修会	食鳥検査員	1月22日～1月23日 2日間
HACCP指導者養成研修会(健康食品)	食品衛生監視員	2月17日～19日 3日間
食中毒疫学研修会	食品衛生監視員	3月4日～3月6日 3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23日 1日間
食品衛生監視員業務調査研究	食品衛生監視員	7月～3月の間の14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	9月25日～9月26日 2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	1月9日 1日間
食中毒疫学研修	食品衛生監視員	2月18日 1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	2月4日、2月6日、2月13日、2月27日、3月6日の4日間

表 23 2025 大阪・関西万博 監視件数(再掲)

許可施設に対する監視件数

業種		監視件数	
		常設施設	臨時施設
飲食店営業		4,876	427
内 訳	一般食堂・レストラン等	2,903	156
	店頭製造販売弁当屋	51	0
	給食施設	66	0
	その他（＊）	1,036	105
	自動車営業	820	60
	露店営業	0	106
菓子製造業		40	1
調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業		7	0
合計		4,923	428

届出施設に対する監視件数

業種		監視件数	
		常設施設	臨時施設
食品販売業		1,185	190
内 訳	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	11	0
	弁当販売業	105	11
	野菜果物販売業	52	15
	米穀類販売業	0	2
	コンビニエンスストア	123	0
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	6	1
	その他の食料・飲料販売業	888	161
食料品製造・加工業		0	2
内訳	その他の食料品製造・加工業	0	2
合計		1,185	192

許可・届出対象外施設に対する監視件数

業種		監視件数	
		常設施設	臨時施設
食品販売業		783	177

表24 2025大阪・関西万博 収去件数(再掲)

区 分	収去 検体数 (実数)	検査 件数	不良 検体数	食品衛生法																	食品表示法							
				収去 検体数 (実数)	検査 件数	不良 検体数	食品添加物				指定外添加物		規格基準				ヒスタミン		収去 検体数 (実数)	検査 件数	不良 検体数	アレルゲン		添加物				
							保存料		甘味料				着色料		規格試験 (細菌以外)											成分規格 (細菌)		
							検体数	検査 件数	検体数	検査 件数	検体数	検査 件数	検体数	検査 件数	検体数	検査 件数	検体数	検査 件数				検体数	検査 件数	検体数	検査 件数	検体数	検査 件数	検体数
魚介類加工品	5	15	0	5	10	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	0	0	0	5	5	
肉卵類及びその加工品	3	9	0	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	2	6	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0	0	
穀類及びその加工品																												
菓子類	37	498	0	37	287	0	23	69	0	0	10	120	14	98	0	0	0	0	0	0	37	211	0	22	22	33	189	
清涼飲料水	11	258	0	11	134	0	1	3	0	0	10	120	0	0	1	1	10	10	0	0	11	124	0	1	1	11	123	
その他の食品	5	19	0	5	11	0	1	3	0	0	0	0	4	8	0	0	0	0	0	0	5	8	0	5	5	1	3	
器具及び容器包装	10	20	0	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計	73	825	0	73	475	0	25	75	5	5	20	240	20	110	11	21	13	19	5	5	60	350	0	30	30	50	320	

問い合わせ先 健康局生活衛生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