

令和6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推進	8 ページ
	・食品衛生講習会等の実施	8 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
	・優良施設等の表彰	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
	・市民や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
8	その他～紅麹配合食品に係る食中毒事案について～	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	食品等の試買検査結果（検査項目別）（再掲）
表 14	と畜検査結果
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
表 16	令和 6 年食中毒発生状況
表 17	食品衛生講習会の実施状況
表 18	食品等の自主回収報告制度に基づく届出一覧
表 19	優良施設等の表彰状況
表 20	意見交換会実施結果
表 21	令和 6 年度食中毒予防啓発事業
表 22	令和 6 年度研修実績

1 実施期間

令和6年4月1日から令和7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

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

また、「全国食品衛生主管課長連絡協議会」、「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」等において、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、国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、大阪・関西万博の開催に向けた食品衛生対策に関することや、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共通基準の作成に伴う対応など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。

さらに、大阪府域自治体と連携して 2025 大阪・関西万博の開催に向けて万博会場外における食品関係施設の事業者を対象に全 10 回の HACCP セミナーを開催しました。

(4) 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。

(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、随時、連絡会構成部局に8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6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3,151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192回実施し、3,708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にかかるリスクについて周知しました。

なお、毎年7月に実施し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す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、全国的にかきの生食を原因とする食中毒が継続的に発生していることから、市内を流通する生食用かきについてノロウイルスの検査を6件実施した結果、2件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含む検査を210件行いましたが、違反は確認されませんでした。

※ 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、食中毒予防に関する情報を大阪市ホームページに掲載するとともに、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の監視指導時や食品衛生講習会等において、本市で作成したリーフレット等を用いて、アニサキス食中毒の予防策の普及啓発を行いました。

(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

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、2,873件の検査を行いました。

検査の結果、指定外添加物(TBHQ、サイクラミン酸)が検出された菓子類1検体、指定外添加物(TBHQ)が検出された菓子類4検体、指定外添加物(キノリンイエロー)が検出された菓子類1検体、使用基準を超過する添加物(安息香酸)が検出された菓子類2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。

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、2,379 件の検査を行いました。検査の結果、表示にない防かび剤（ピリメタニル）が検出された野菜類・果物及びその加工品 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。

さらに、食品添加物の表示方法に不備のあった野菜類・果物及びその加工品 1 検体については、輸入者及び販売元を所管自治体に通知し、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行うとともに、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 124 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 1,439 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、残留農薬及び食品添加物等の検査を 12,591 件行いました。

検査の結果、指定外添加物（TBHQ、サイクラミン酸）が検出された菓子類 1 検体、指定外添加物（TBHQ）が検出された菓子類 4 検体、指定外添加物（キノリンイエロー）が検出された菓子類 1 検体、使用基準を超過する添加物（安息香酸）が検出された菓子類 2 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。

また、食品表示法に基づき、検査を 856 件行いました。検査の結果、表示にない防かび剤（ピリメタニル）が検出された野菜類・果物及びその加工品 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。

さらに、期限表示や食品添加物等の表示方法に不備のあった菓子類 6 検体、野菜類・果物及びその加工品 2 検体、その他の食品 2 検体についても、輸入者や販売元を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。

※ 表7 輸入食品の検査結果

※ 表11 食品等の検査結果（検査項目別）

※ 表13 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ベトナム産冷凍赤とうがらしについては、輸入者に対し、当該違反食品の回収措置を命じました。

※ 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5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5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 13 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 26 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 22,013 施設の監視指導及び 578 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 11,487 施設の監視指導及び 136 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6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/0000639682.html>)

※ 大阪市ホームページ「令和6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、市内のふぐ取扱施設 1,220 施設に対し、10,631 回の監視指導を行い衛生確保に努め、監視指導時や衛生講習会等を通じた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、不適販売施設 27 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、75 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 3,870 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・関西万博の開催に向けた食品関係施設に対する監視指導

万博関係者や来場者等への食品の提供が見込まれる会場外の食品関係施設延べ 73 施設に対して監視指導を行い、衛生確保に努めました。

食品等の検査

令和 6 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 48,295 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 45,419 件の検査を行い、食品表示法に基づき 2,039 件の検査を行いました。

イ 不良検体発見時の対応

検査の結果、菓子類 1 検体から指定外添加物（キノリンイエロー）、菓子類 1 検体から使用基準を超過する添加物（安息香酸）、魚介類 1 検体から暫定的規制値を上回る環境汚染物質・重金属（水銀）を検出したことから、関係自治体に通知し、措置を依頼しました。

また、野菜類・果物及びその加工品 1 検体から表示に記載のない防かび剤（ピリメタニル）が検出されたため、関係自治体に通知し、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 371 件、食品表示法に基づき 466 件の検査を行いました。

※ 表 11 食品等の検査結果（検査項目別）

※ 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

検査の結果、指定外添加物（TBHQ、サイクラミン酸）が検出された菓子類 1 検体、

指定外添加物（TBHQ）が検出された菓子類4検体、使用基準を超過する添加物（安息香酸）が検出された菓子類1検体については、輸入者や販売元を所管する自治体に通知し、措置を依頼しました。

さらに、期限表示や食品添加物等の表示方法に不備のあった菓子類6検体、野菜類・果物及びその加工品2検体、その他の食品2検体については、輸入者や販売元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63,216施設、東部市場では延べ32,235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23,395件、食品表示法に基づき1,036件の検査を行いました。違反は確認されませんでした。

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、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、豚48,351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647件並びに放射性物質の検査30件を行いました。

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行うとともに、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509,763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184件を行いました。令和6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3回実施しましたが、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実施し、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 58 施設についても確認規程を遵守して食鳥処理を行うとともに、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 6 年の市内における食中毒の発生状況は、発生件数 18 件、患者数 282 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の行政処分等を行うとともに、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。

なお、紅麹配合食品にかかる食中毒事案については別途 12 ページに記載しています。

※ 表 16 令和 6 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する等し、その実施を支援しました。

また、施設の監視時には、事業者が作成した衛生管理計画やその運用状況を確認し、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、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・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 618 回、11,785 名に対し実施しました。

また、事業者向け万博会場外施設の HACCP セミナー講習を大阪府域自治体と連携して全 10 回、534 名に対して実施しました。

※ 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 6 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 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 6 年度については、15 業種 219 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 6 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/0000633901.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」を実施しました。

※ 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/3017-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html> ）

※ 大阪市ホームページ「令和6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231回、市民や食品等事業者等4,303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7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7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（旧 Twitter）など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示を依頼しました。

※ 表 21 令和6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×（旧 Twitter）アカウント『大阪市食品安全ニュース』では、48回の投稿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、学校等に配付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/3017-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html> ）

※ 大阪市食品安全情報発信×（旧 Twitter）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×（旧 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6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」等の内部研修を実施しました。

※ 表 22 令和6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5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6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。

8 その他～紅麴配合食品に係る食中毒事案について～

令和6年3月22日に明らかとなった紅麴配合食品にかかる食中毒事案については、健康被害の届出者や流通に関し広域にわたる調査が必要であったこと、また発生状況が通常の食中毒とは異なる事例であったこと等から、令和6年4月3日に市長を本部長とする食中毒対策本部を設置して対応にあたりました。

また、本事案の調査は、全国自治体、厚生労働省、国立感染症研究所、国立医薬品食品衛生研究所及び大阪健康安全基盤研究所等と連携して実施しました。

※大阪市ホームページ

「紅麴を含む健康食品で健康被害が疑われる事例が発生しています」参照

<https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000623660.html>

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

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	
				営業・ 業務の 禁止	営業・ 業務の 停止
重点的に監視指導を行う施設					
給 食 施 設	社会福祉施設	1回～2回/年	1,254	0	0
	学校・幼稚園	1回～2回/年	215	0	0
	事業所等(大量調理施設)	1回～2回/年	66	0	1
	病院・診療所	1回～2回/年	150	0	0
飲 食 店 営 業	仕出し折詰弁当調製施設	1回～2回/年	1,293	0	0
	宿泊施設(大規模)・結婚式場(大規模)	1回～2回/年	173	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	21,963	0	21
食肉販売業		1回/年	753	0	0
乳処理業		2回～3回/年	8	0	0
食肉処理業		1回/年	278	0	0
菓子製造業(大規模な製造施設)		1回～2回/年	279	0	0
アイスクリーム類製造業		1回～2回/年	63	0	0
乳製品製造業		1回～2回/年	33	0	0
清涼飲料水製造業		1回～2回/年	46	0	0
食肉製品製造業		1回～2回/年	58	0	0
水産製品製造業(大規模な製造施設)		1回～2回/年	4	0	0
冰雪製造業		1回～2回/年	32	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	26	0	0
みそ又はしょうゆ製造業		1回～2回/年	16	0	0
酒類製造業		1回～2回/年	40	0	0
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)		1回～2回/年	10	0	0
麺類製造業(大規模な製造施設)		1回～2回/年	31	0	0
そうざい製造業(大規模な製造施設)		1回～2回/年	179	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	90	0	0
複合型冷凍食品製造業		1回～2回/年	8	0	0
漬物製造業		1回/年	95	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	30	0	0
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)		1回～2回/年	61	0	0
食鳥処理業		1回～2回/年	9	0	0
合 計			28,074	0	22

※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6年4月から令和7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	3,870
-------------	-----	-------

令和5年度に食品衛生法違反により行政処分した13施設	複数回/年	26
----------------------------	-------	----

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（施設別）

		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	1,232
		0	0	0	0	0	0	0	
	学校・幼稚園	0	0	0	0	0	0	0	8
		0	0	0	0	0	0	0	
	事業所等	15	6	15	6	6	0	0	494
		6	0	1	0	0	0	0	
	病院・診療所	0	0	0	0	0	0	0	278
		0	0	0	0	0	0	0	
飲食店営業	仕出し折詰弁当調製施設	12	0	12	9	9	9	0	157
		4	0	0	0	0	0	0	
	宿泊施設・結婚式場	324	0	324	324	324	324	0	117
		7	0	0	0	8	0	0	
そうざい製造業	弁当製造施設	3	0	3	0	0	0	0	3
		2	0	0	0	0	0	0	
合計		354	6	354	339	339	333	0	2,289
		17	0	1	0	8	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)	
10	48	0	0	0	検査未実施
11	52	0	0	0	検査未実施
12	64	0	0	0	0
1	46	0	0	0	2
合計	210	0	0	0	2

※ 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

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									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	0	20	0	10	20	0
魚介類・魚介類加工品	279	409	197	28	24	30	20	7	0	715	0	232	687	0	
肉卵類及びその加工品	29	62	6	2	0	4	0	0	0	74	0	9	36	0	
穀類及びその加工品	11	0	12	0	0	0	17	0	0	29	0	2	17	0	
野菜類・果物及びその加工品	100	190	119	14	0	0	5	16	38	382	0	77	315	1	
菓子類	210	281	314	0	0	0	100	105	0	800	6	139	642	0	
清涼飲料水	15	42	15	0	0	0	2	9	0	68	0	7	40	0	
酒精飲料	9	12	4	0	0	0	6	0	0	22	0	3	13	0	
缶詰・瓶詰食品	77	81	134	0	0	0	47	65	0	327	0	18	234	0	
その他の食品	124	246	139	0	0	0	35	16	0	436	0	88	375	0	
合計	864	1,343	940	44	24	34	232	218	38	2,873	6	585	2,379	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	7	7	0	0	0
穀類及びその加工品	7	3	5	0	0
野菜類・果物及びその加工品	22	18	5	15	0
菓子類	84	66	80	96	6
清涼飲料水	3	1	2	9	0
酒精飲料	1	1	1	0	0
缶詰・瓶詰食品	60	41	38	65	0
その他の食品	32	15	21	14	0
合計	216	152	152	199	6

3 不良検体の内訳

収去・試買	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
試買	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	とうもろこし粉	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	菓子類(輸入)	ビスケット	食品衛生法	使用基準超過(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
収去	菓子類(輸入)	ビスケット	食品衛生法	使用基準超過(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
収去	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	レモン	食品表示法	表示にない防かび剤(ピリメタニル)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	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
収去	菓子類(輸入)	グミキャンディー	食品衛生法	指定外添加物(キノリンイエロー)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ、サイクラミン酸)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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

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	14	0	14	0
穀類及びその加工品	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0
野菜類・果物及びその加工品	3	0	3	0	0	0	1	0	0	0	7	0
菓子類	15	0	11	0	4	0	9	0	0	0	39	0
清涼飲料水	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0
缶詰・瓶詰食品	6	0	9	0	13	0	1	0	6	0	35	0
その他の食品	4	0	4	0	2	0	9	0	4	0	23	0
小計	30	0	30	0	20	0	20	0	24	0	124	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	8
食肉処理業	278
菓子製造業(大規模な製造施設)	279
アイスクリーム類製造業	63
乳製品製造業	33
清涼飲料水製造業	46
食肉製品製造業	58
水産製品製造業(大規模な製造施設)	23
氷雪製造業	32
液卵製造業	4
食用油脂製造業	26
みそ又はしょうゆ製造業	16
酒類製造業	40
豆腐製造業(製造品を卸売りする施設)	10
納豆製造業	2
麺類製造業(大規模な製造施設)	31
そうざい製造業(大規模な製造施設)	179
複合型そうざい製造業	27
冷凍食品製造業	90
複合型冷凍食品製造業	8
漬物製造業	95
密封包装食品製造業(製造品を卸売りする施設)	30
添加物製造業(小分け製造施設を除く。)	61
合計	1,439

※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	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
試買	その他の食品(輸入)	乾麺	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	菓子類(輸入)	ビスケット	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	その他の食品(輸入)	乾麺	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	スナック菓子	食品表示法	製造所表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	飴	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	スナック菓子	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	とうもろこし粉	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	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	とうもろこし粉	食品表示法	製造所表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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
収去	菓子類(輸入)	ビスケット	食品衛生法	使用基準超過(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	ビスケット	食品衛生法	使用基準超過(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
収去	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	レモン	食品表示法	表示にない防かび剤(ピリメタニル)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	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
収去	菓子類(輸入)	グミキャンディー	食品衛生法	指定外添加物(キノリンイエロー)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ、サイクラミン酸)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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

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 輸入食品等

No.	名 称	通 報 機 関	原 産 国	食 品 分 類	違 反 内 容	措 置
1	冷凍赤とうがらし	厚生労働省	ベトナム	生鮮食品	基準値を超えるエトキサゾール(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		833	366	16	5	1,220
監視指導回数		865	9,022	327	417	10,631
違反件数	有毒部位の専用の保管容器の不備	3	7	1	0	11
	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	37	13	0	0	50
	有毒部位の不適切な保管・処分	0	1	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	1	0	0	1
	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	2	0	0	2
	その他					
	廃業届の未提出	27	7	0	0	34
	廃業届を除く各種申請・届出等の未提出	4	11	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 ^{※1}
67	86	27	15

※1 改善が確認できていない12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)	13	12	6	7
改善確認施設数 ^{※2} (重複計上)	8	4	5	5

※2 改善が確認できていない16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
4 (13)	75	8	0	2	0	0	0	0

※3 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13検体に対して検査を行いました。

※4 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。

※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
乳・乳製品・乳類加工品	52	310	0	10	20	0	21	120	0	23	170	0	2	100	0	7	9	0	10	20	0						11	23	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	42	3,612	0	0	0	0	28	112	0	14	3,500	0	14	3,500	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	581	4,377	1	242	701	0	288	1,631	0	408	2,035	1	15	750	0	107	107	1	279	715	0	24	357	0	106	106	0	5	10	0	0	0	0	0	
肉卵類及びその加工品	249	1,853	0	30	36	0	61	480	0	172	1,337	0	6	300	0	6	12	0	29	74	0	114	921	0	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	
穀類及びその加工品	68	1,769	0	5	22	0	25	175	0	38	1,572	0	6	1,500	0	3	5	0	11	29	0	0	0	0	16	38	0	0	0	0	0	0	0	0	
野菜類・果物及びその加工品	342	31,589	1	79	322	1	137	1,391	0	320	29,876	0	216	29,480	0	4	4	0	100	382	0	0	0	0	11	15	0	0	0	0	0	0	0	0	
菓子類	283	1,877	8	154	681	0	61	366	0	219	830	8	0	0	0	0	0	0	210	800	8	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	
清涼飲料水	24	125	0	7	43	0	0	0	0	22	82	0	0	0	0	0	0	0	15	68	0	0	0	0	11	14	0	0	0	0	0	0	0	0	
酒精飲料	20	46	0	3	13	0	0	0	0	17	33	0	0	0	0	0	0	0	9	22	0	0	0	0	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0	
缶詰・瓶詰食品	149	665	0	53	269	0	4	28	0	94	368	0	0	0	0	0	0	0	77	327	0	0	0	0	39	41	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他の食品	286	1,845	0	108	398	0	124	921	0	145	526	0	0	0	0	5	10	0	124	436	0	0	0	0	36	44	0	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装・おもちゃ	45	157	0	0	0	0	0	0	0	45	157	0	0	0	0	38	68	0	7	2	0	0	0	0	22	87	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物及びその製剤	2	9	0	0	0	0	0	0	0	2	9	0	0	0	0	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	2	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	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計	2,162	48,295	10	691	2,505	1	767	5,278	0	1,520	40,502	9	259	35,630	0	173	224	1	871	2,875	8	138	1,278	0	263	416	0	5	10	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	食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
試買	その他の食品(輸入)	乾麺	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	菓子類(輸入)	ビスケット	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	その他の食品(輸入)	乾麺	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	スナック菓子	食品表示法	製造所表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	飴	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	スナック菓子	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	とうもろこし粉	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	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	とうもろこし粉	食品表示法	製造所表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	ビスケット	食品衛生法	使用基準超過(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
収去	菓子類(輸入)	ビスケット	食品衛生法	使用基準超過(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
収去	野菜類・果物及びその加工品(輸入)	レモン	食品表示法	表示にない防かび剤(ピリメタニル)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
収去	魚介類	アカガレイ	食品衛生法	暫定的規制値の超過	水揚げ地を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	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
収去	菓子類(輸入)	グミキャンディー	食品衛生法	指定外添加物(キノリンイエロー)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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	菓子類(輸入)	菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ、サイクラミン酸)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
試買	菓子類(輸入)	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

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	48	0	302	4	0	8	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	42	0	3,612	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類・魚介類加工品	99	0	1,423	35	0	457	447	1	2,497	0	0	0
肉卵類及びその加工品	90	0	812	21	0	180	0	0	0	138	0	861
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	33	0	1,580	32	0	168	3	0	21	0	0	0
野菜類及びその加工品	79	1	10,588	41	0	305	222	0	20,696	0	0	0
菓子類	187	8	939	8	0	50	88	0	888	0	0	0
清涼飲料水	12	0	47	12	0	78	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	6	0	11	14	0	35	0	0	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	132	0	584	17	0	81	0	0	0	0	0	0
その他の食品	94	0	398	142	0	1,118	50	0	329	0	0	0
容器包装・おもちゃ	45	0	157	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物及びその製剤	2	0	9	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	888	9	20,523	326	0	2,480	810	1	24,431	138	0	861

※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

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
	20	0	20	75	0	75	105	0	105	30	0	30
検査件数(合計)	230											

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	1,742	385	916	441
ATP検査	1,999	1,999	0	0

表13 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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	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	2	6	0	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及び その加工品	5	19	0	2	8	0	0	0	0	5	11	0	0	0	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	34	424	6	27	240	0	0	0	0	34	184	6	0	0	0	0	0	0	27	172	6	0	0	0	0	0	0	7	12	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	1	27	0	1	15	0	0	0	0	1	12	0	0	0	0	0	0	0	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
酒類飲料	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	0	0	0	0
缶詰・瓶詰食品	14	217	0	11	132	0	0	0	0	8	85	0	0	0	0	0	0	0	8	82	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	13	126	0	10	71	0	0	0	0	10	55	0	0	0	0	0	0	0	10	46	0	0	0	0	0	0	0	3	9	0	0	0	0	0	0	0
容器包装・おもちゃ	13	18	0	0	0	0	0	0	0	13	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	18	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	82	837	6	51	466	0	0	0	0	73	371	6	0	0	0	0	0	0	48	320	6	0	0	0	0	0	0	31	51	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

食品分類	名称	関係法令	不適内容	措置
その他の食品(輸入)	乾麺	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
菓子類(輸入)	ビスケット	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
その他の食品(輸入)	乾麺	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
菓子類(輸入)	スナック菓子	食品表示法	製造所表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
菓子類(輸入)	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
菓子類(輸入)	飴	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
菓子類(輸入)	スナック菓子	食品表示法	賞味期限表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
野菜類・果物及びその加工品(輸入)	とうもろこし粉	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
野菜類・果物及びその加工品(輸入)	とうもろこし粉	食品表示法	製造所表示不適	輸入者及び販売元を管轄する自治体に通知
菓子類(輸入)	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
菓子類(輸入)	ビスケット	食品衛生法	使用基準超過(安息香酸)	輸入者を管轄する自治体に通知
菓子類(輸入)	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
菓子類(輸入)	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
菓子類(輸入)	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
菓子類(輸入)	菓子	食品衛生法	指定外添加物(TBHQ、サイクラミン酸)検出	輸入者を管轄する自治体に通知
菓子類(輸入)	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

表 1 4 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	48,351	19,058	218	19,276	29,075
全部廃棄頭数	123	24	21	45	78
一部廃棄頭数	43,227	15,116	193	15,309	27,918

- 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6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
509,763	6,191	0	28,406

2 確認状況報告（認定小規模処理場：市内58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	52	1	5		58	
確認羽数	686,835	620	17,889	2,645	704,724	3,265
全部廃棄羽数	904	0	0	0	904	0
一部廃棄羽数	459	0	1	0	460	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6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31日	3	不明(令和6年1月29日に提供された鶏のたたき等を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
2	2月2日	18	不明(令和6年2月1日～2月2日に提供された食事)	ノロウイルス	飲食店 給食委託
3	2月3日	37	不明(原因施設にて調製し令和6年2月3日に提供された仕出弁当及び当該弁当の食品を使用した賄い料理)	ノロウイルス	飲食店 旅館ホテル
4	3月17日	20	不明(令和6年3月16日に提供されたコース料理及び一品料理)	ノロウイルス	飲食店 焼鳥屋
5	3月20日	11	不明(令和6年3月19日に提供された鶏のお造りを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
6	4月29日	8	不明(令和6年4月27日に提供されたコース料理及び鶏肉の照り焼き(一品料理))	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
7	5月25日	3	不明(令和6年5月24日に提供された鶏肉串焼きを含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
8	5月28日	3	不明(令和6年5月27日に提供された鶏卵(非加熱)を含む一品料理)	サルモネラ属菌	飲食店 大衆酒場
9	6月28日	8	不明(令和6年6月27日に提供された一品料理及び賄い料理)	サルモネラ属菌	飲食店 大衆酒場
10	8月18日	4	不明(令和6年8月17日に提供された加熱不十分な鶏肉料理を含む一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
11	8月21日	28	令和6年8月21日に調製されたちらし寿司	黄色ブドウ球菌	飲食店 寿司屋
12	8月26日	5	不明(令和6年8月24日に提供された朝引き鶏の3種盛(刺身)を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
13	9月13日	3	不明(令和6年9月11日に提供されたコース料理)	腸管毒素原性大腸菌	飲食店 大衆酒場
14	10月20日	3	不明(令和6年10月18日に提供された鶏の生レバー等を含む一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
15	11月14日	29	なまりぶしのしょうが煮	ヒスタミン	給食委託
16	11月14日	14	なまりぶしのしょうが煮	ヒスタミン	給食委託
17	12月6日	45	不明(令和6年12月5日、6日、11日に提供されたコース料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
18	12月27日	40	にぎり寿司	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
患者数合計		282			

表17 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
	ふぐ取扱施設	0	0
	その他	8	686
消費者		0	0
その他		0	0
合計		8	686

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	49	1,121
	ふぐ取扱施設	20	233
	その他	34	504
消費者		32	2,009
その他		15	283
小計		150	4,150
許可証交付時講習会		140	1,565
(再掲)オンライン受講			295
合計		290	5,715

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	16	217
消費者等	19	332
合計	35	549

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	42

5 保健福祉センター

対象者	実施回数	参加人数
消費者等	246	3,434
その他	37	1,359
合計	283	4,793

合計	実施回数	参加人数
	618	11,785
(再掲)万博向け講習会	10	534

表18 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	ほたて貝柱	保存方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
2	4	和干菓子	金平糖の表面の変色
3	5	弁当	調理方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
4	5	ぎょうざ	異物(ビニール片)の混入
5	6	菓子	食品添加物の使用基準違反
6	6	野菜サラダ	包装不良により密封性が保たれないおそれ
7	7	ビスケット	異臭の発生
8	8	その他のベーカリー製品及び菓子類	腐敗のおそれ
9	9	清涼飲料	異物(金属片)の混入疑い
10	10	紅茶	カビの発生のおそれ
11	12	水産物づくだに	カビの発生のおそれ
12	1	チョコレート類	異物(硬質片)の混入疑い
13	2	濃厚ソース	食品添加物の使用基準違反
14	3	調理パン	保存方法の逸脱による腐敗変敗のおそれ
15	3	冷凍赤とうがらし	残留農薬の基準値超過

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	乳成分	アレルギー(乳成分)の表示欠落
2	4	焼肉	アレルギー(乳成分、りんご)の表示欠落及び添加物の表示欠落
3	5	食肉	食品名の誤表記及び期限を本来より長く表示
4	5	クッキー	アレルギー(マカダミアナッツ)の表示欠落
5	5	うどん類	期限表示の誤記及び期限を本来より長く表示
6	5	うなぎ蒲焼	保存方法の誤表示
7	5	調味料関連製品	期限を本来より長く表示
8	6	ベーカリー製品及び菓子類	アレルギー(乳成分、卵)の表示欠落及び食品表示の欠落
9	6	えび類	期限を本来より長く表示
10	6	調理冷凍食品	アレルギー(ごま)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	7	シュー菓子類	アレルギー(落花生)の表示欠落
12	7	他に分類されない肉製品	アレルギー(ごま、りんご)の表示欠落
13	7	加工肉製品	アレルギー(卵、乳製品、牛肉)の表示欠落
14	8	寿司	アレルギー(卵)の表示欠落
15	8	食パン	アレルギー(大豆)の表示欠落
16	8	ピザ	アレルギー(卵)の表示欠落
17	8	弁当	アレルギー(乳成分、鶏肉、豚肉、ゼラチン)の表示欠落
18	9	サンドイッチ	期限を本来より長く表示
19	9	てんぷら	アレルギー(えび、豚肉)の表示欠落
20	9	乾燥スープ以外のスープ	期限を本来より長く表示
21	9	ギョウザ	アレルギー(えび、鶏肉)の欠落
22	9	はちみつ	アレルギー(小麦)の表示欠落
23	9	焼き菓子	期限を本来より長く表示
24	9	餃子	消費期限の欠落
25	10	フライ類及びあげもの類	アレルギー(卵、鶏肉)の表示欠落
26	10	パン類	期限を本来より長く表示
27	10	寿司	期限を本来より長く表示
28	11	その他のチルド食品	アレルギー(卵、さば、さけ)の表示欠落
29	11	かに類	調理方法の誤表示
30	11	菓子パン	アレルギー表示(小麦、乳成分)の表示欠落
31	12	寿司	アレルギー(乳成分、豚肉)の表示欠落及び L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示欠落
32	12	コロッケ類	アレルギー(えび、かに、鶏肉、豚肉、ゼラチン、魚醤パウダー(魚介類))の表示欠落
33	2	寿司	アレルギー(かに、乳成分、りんご)の表示欠落
34	2	寿司	アレルギー(かに、乳成分、りんご)の表示欠落
35	2	チョコレート類	アレルギー(小麦、卵)の表示欠落
36	2	コロッケ	アレルギー(えび)の表示欠落
37	2	水産加工食品	期限を本来より長く表示
38	3	野菜加工品	アレルギー表示(小麦)の表示欠落
39	3	グミ	賞味期限の欠落
40	3	おにぎり	アレルギー(小麦)の表示欠落

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	125
菓子製造業	14
魚介類販売業	1
アイスクリーム類製造業	1
食肉処理業	2
食肉販売業	5
みそ又はしょうゆ製造業	1
清涼飲料水製造業	3
そうざい製造業	10
添加物製造業	8
水産製品製造業	1
食肉製品製造業	1
密封包装食品製造業	2
麺類製造業	2
集団給食施設	43
合 計	219

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	56
菓子製造業	4
食肉処理業	1
食肉販売業	1
みそ又はしょうゆ製造業	1
清涼飲料水製造業	2
そうざい製造業	7
添加物製造業	4
水産製品製造業	1
密封包装食品製造業	2
麺類製造業	2
集団給食施設	15
合 計	96

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
複合型冷凍食品製造業	1
合 計	3

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	22	市民 食品等事業者	69 328
2	食の安全に関する取り組みに ついて	17	市民 食品等事業者	54 144
3	カンピロバクターについて	192	市民 (うち、学生	3,708 2,249)
	合計	231	市民 食品等事業者	3,831 472

・ 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6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。
食品等事業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。
食中毒予防街頭キャンペーン	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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(旧 Twitter)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(旧 Twitter)、掲示等で食中毒の予防啓発を実施しました。

表22 令和6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11日～6月12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10日～7月5日 20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13日 1日間
食品表示担当者研修	食品衛生監視員	7月12日 1日間
第65回近畿食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	8月29日～8月30日 2日間
HACCP導入に関する研修	食品衛生監視員	9月～eラーニングによる研修、 11月5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18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25日～9月27日 3日間(オンラインによる研修) 9月30日～10月18日 14日間
HACCP指導者養成研修	食品衛生監視員	10月～eラーニングによる研修、 1月10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4日 1日間
令和6年度全国食品衛生監視員研修会	食品衛生監視員	10月24日～10月25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29日 1日間
全国食肉衛生検査所協議会病理部会研修会	と畜検査員	10月31日 1日間
業務研修	食品衛生監視員	1月8日～1月10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17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21日 1日間
食肉衛生技術研修会	と畜検査員	1月23日～1月24日 2日間
食鳥肉衛生技術研修会	食鳥検査員	1月23日～1月24日 2日間
令和6年度食中毒疫学研修会	食品衛生監視員	3月5日～3月7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22日 1日間
食品衛生監視員業務調査研究	食品衛生監視員	6月～2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26日～9月27日 2日間 (研修未受講者のうちの希望者に対してはeラーニングシステムによる研修も実施)
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	12月24日 1日間 (研修未受講者のうち希望者に対してはeラーニングシステムによる研修も実施)
食中毒疫学研修	食品衛生監視員	1月10日、1月17日(1日間の研修を2回実施) (研修未受講者のうち希望者に対してはeラーニングシステムによる研修も実施)
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7日、2月19日、2月26日、3月12日の4日間

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