

2025年大阪・関西万博推進本部医療衛生部会

第5回衛生分科会

○日 時 : 令和7年2月25日(火) 10:00～11:00

○場 所 : 大阪府公館 大サロン

○出席者・配席 : 別紙のとおり

○議 題 :

1. 万博会場内外に係る食品衛生及び環境衛生対策の取組状況について

【資料1】

2. 2025年日本国際博覧会における食中毒等対応マニュアル(案)について

【資料2】

3. 会場衛生監視センターにおける万博開催期間中の監視指導計画(案)について

【資料3】

4. その他

分科会	大項目	項目	今後の具体的な取組み内容	2024年度												2025年度										2024年7月～現在までの取組状況	
				4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	会場衛生監視センター	大阪府市			
衛生	環境・食品共通	体制整備	衛生対策に係る監視体制の確保 (会場内監視拠点の整備を含む。)	監視センターの体制検討							会場衛生監視センター の立上げ	会場衛生監視センターの運営										・会場衛生監視センターにおける執務体制を整備(事務用什器、ネットワーク関係、監視・検査用機器等の調達) ・2月3日より運営開始(市保健所職員9名＋府職員2名【併任】)	・会場衛生監視センター職員の調整				
				人員要求・予算要求								食品・環境衛生に係る監視体制の確保															
	環境衛生	万博会場内における監視指導等	特定建築物・興行場等に対する監視指導	マニュアルの作成				監視指導計画の作成						講習会の開催	監視指導						・講習資料の調整(博覧会協会と連携) ・特定建築物に係る相談対応 ・興行場に係る相談対応 ・監視指導計画の作成						
				講習会の資料作成等																							
				事前相談・パビリオンの許認可等																							
		万博会場内における監視指導等	水道対策(立入検査の実施)	マニュアルの作成				監視指導計画の作成						監視指導						・専用水道に係る相談対応 ・監視指導計画の作成							
				事前相談、届出相談																							
万博会場内における監視指導等	会場内販売物品に対する監視指導 (家庭用品の規制に関する法律)	マニュアルの作成				試買検査・監視指導計画の作成						試買検査・監視指導						・試買対象製品の選定 ・監視指導計画の作成									
万博会場内における監視指導等	そ族昆虫類に係る対策 (来場者等からの相談対応を含む)	生息状況調査							事業者への啓発										・生息状況調査の取りまとめ ・博覧会協会への情報提供及び助言 ・万博開催期間中の調査について、博覧会協会及び大阪検疫所と調整								
									生息状況調査																		
万博会場外における監視指導等	宿泊施設への監視指導	講習会の資料作成等							講習会の開催															・府内宿泊施設の監視指導 ・宿泊施設衛生管理等講習会の実施 ・衛生管理自主点検表の配布 ・宿泊マナーに係る啓発			
		宿泊施設の監視指導																									
		宿泊マナーの啓発チラシ作成等							来阪者に対する宿泊マナーの啓発																		
食品衛生	万博会場内における監視指導等	食品衛生関係施設に対する監視指導	マニュアルの作成				監視指導計画の作成						講習会の開催	監視指導						・講習資料の調整(博覧会協会と連携) ・食品営業に係る国内外パビリオン、催事出店者等からの相談対応・申請受付 ・監視指導・検査計画の作成	万博会場内デジタルサイネージ用の食中毒予防啓発動画を作成						
			講習会の資料作成等												事業者等に対する自主衛生管理の推進												
			事前相談・許可等												来場者等に対する食中毒予防啓発												
		会場内で販売される食品の検査(食品表示等)	マニュアル等の作成				検査計画の作成						監視指導														
															収去検査												
	万博会場内における監視指導等	食中毒発生時の対応	対応マニュアルの作成												事業者等に対する食中毒調査						・対応マニュアル案の作成						
															調査												
万博会場外における監視指導等	万博に関連する食品関係施設への監視指導の強化	講習会の資料作成等							講習会の開催															・府内食品関係施設の監視指導 ・HACCPセミナーの実施 ・食物アレルギー多言語チェックシートの配布			
		食品関係施設の監視指導																									

会場衛生監視センターにおける取組状況詳細①（R7.2月14日現在）

食品衛生関係施設に係る相談対応状況

◆ 食品営業許可・届出に係る対応

・ 海外パビリオン（公式参加国）

相談対応：187件（72カ国） うち、許可申請・届出：現時点でなし
（食品営業を行う想定参加国数：約76カ国）

・ 国内出店者（企業パビリオン等）

相談対応：124件 うち、許可申請：5件 届出：3件

・ 催事出店者（EXPOホール等）

相談対応：45件 うち、許可申請・届出：現時点でなし

◆ その他（試飲・試食等）に係る相談対応：59件

環境衛生関係施設に係る相談対応状況

※保健所環境衛生監視課と連携して対応

◆ 特定建築物（大規模パビリオン）に係る相談対応

事前審査：14件 使用届：0件
（特定建築物に該当する想定施設数：約15施設）

◆ 興行場（催事施設）に係る相談対応

事前相談件数：13件 許可申請：0件
（興行場に該当する想定施設数：約9施設）

◆ 専用水道等、水道設備に係る相談対応

相談件数：7件

◆ その他（公衆浴場【サウナ施設】）に係る相談対応：9件

会場衛生監視センターにおける取組状況詳細②

そ族昆虫類生息状況調査

令和6年5月～10月に大阪検疫所(厚労省)と合同で3地点を調査(右図参照)

- 各地点にて蚊捕捉用トラップ2種(※)の設置や水域にて蚊幼虫を捕捉
※CDCライトトラップ及びBGセンチネルトラップ
- 捕捉した蚊の種の同定及びウイルス検査を実施(感染症対策課と連携)
- 調査結果については博覧会協会へ情報提供し、防除に係る助言を行った



◎調査結果

- 蚊の成虫調査(調査地点別の蚊の捕捉数)

調査地点	蚊種類	5月	6月	7月	8月	9月	10月
①南東工区	アカイエカ群	9	14	1	—	—	13
	コガタアカイエカ	—	1	3	—	—	—
	ヒトスジシマカ	1	—	—	—	—	—
②GW工区	アカイエカ群	41	4	33	3	2	53
③静けさの森	アカイエカ群				7		
	ヒトスジシマカ				2		

捕捉した♀蚊のウイルス検査(フラビウイルス属)を実施した結果、全ての蚊について**陰性**

- 蚊の幼虫調査
調査期間を通じて蚊の幼虫は確認できず(調査地点において蚊の発生源となる水域なし)
- その他
環境衛生上対策が必要なねずみの生息状況調査を実施、調査期間を通じて生息は確認できず

会場内関係者への講習

- 講習会を開催した場合、現地へ足を運ばなければならない、特に海外参加者の大きな負担につながること等の理由により、博覧会協会の判断で動画講習へ変更
- 食品営業事業者やパビリオン等の建物管理者を対象とした、講習資料を博覧会協会と連携し作成
- 資料案をセンター側で作成し、協会にて翻訳対応。出来上がった動画は3月より万博関係者ポータル内で公開予定
- 各対象者に動画を視聴してもらい、受講報告を行ってもらうことで受講状況を把握

会場外対策に係る府市の取組状況詳細①（監視指導）

宿泊施設の監視指導

「2025年日本国際博覧会に係る宿泊施設対策マニュアル」に基づき、府は全施設、市は観光地周辺地区を中心に

①旅館業 ②特区民泊 ③住宅宿泊事業 を行う施設を対象として実施

◎監視指導状況（R6.4月～R7.1月末現在）

	監視件数（施設単位）			共同浴場水質検査 件数（施設単位）	改善指導件数 （施設単位）
	①	②	③		
大阪府	333	15	86	60	150
大阪市	261	160	127	6	224
合計	594	175	213	66	374

○主な指導事項：宿泊者名簿の記載事項・保管不備、寝具・寝衣等の管理等

食品関係施設の監視指導

「2025年日本国際博覧会の会場外における食品衛生対策監視指導マニュアル」に基づき、

①宿泊施設 ②大規模弁当類調製施設 ③万博会場内で食品が提供される可能性がある施設
を対象として府内保健所設置市と連携して実施

◎監視指導状況（R6.4月～R7.1月末現在）

	監視件数（施設単位）			拭き取り検査（検体数）		改善指導件数 （施設単位）
	①	②	③	ATP	細菌	
大阪府	36	15	-	155	10	18
大阪市	39	18	-	82	331	48
府内保健所 設置市	35	33	21	31	-	41
合計	110	66	21	268	341	107

○主な指導事項：衛生管理計画の不備、拭き取り検査結果の不良等

会場外対策に係る府市の取組状況詳細②（講習会）

宿泊施設衛生管理等講習会

- 府内の宿泊施設事業者を対象として府市主催で開催
- 府内6会場にて全12回開催（詳細は右図参照）
- 講習会では宿泊施設における衛生管理対策だけでなく、運営に関わる様々な対応（感染症、消防法、障害者差別解消法等）について、関係部局と連携して実施することで、適切な宿泊運営を総合的に支援
- 講習会受講案内の際に、衛生管理に係る自主点検チェックシートを送付し、それを活用してもらうことで自主衛生管理を推進
- 受講者には施設等にて掲示できるよう万博仕様のオリジナル受講済証を交付
- 参加できなかった事業者へ向けて、講習会資料を動画化し、府市HPにてリンク先URL公開することで万博開催期間中も引き続き、受講できる機会を確保。

日	時	会 場	参加人数(申込者)
10/29(火)	第1回	国民會館 武藤記念ホール (大阪市)	103人(147)
	第2回		117人(147)
11/13(水)	第3回	茨木市立男女共生センター ローズWAM	24人(34)
	第4回		20人(22)
12/3(火)	第5回	大阪市立北区民センター	97人(130)
	第6回		70人(100)
1/23(木)	第7回	フェニーチェ 堺 大スタジオ	30人(41)
	第8回		29人(40)
2/4(火)	第9回	大阪市立西成区民センター	62人(87)
	第10回		59人(87)
3/12(水)	第11回	opsol 福祉総合センター (岸和田市)	(20)
	第12回		(27)

HACCPセミナー

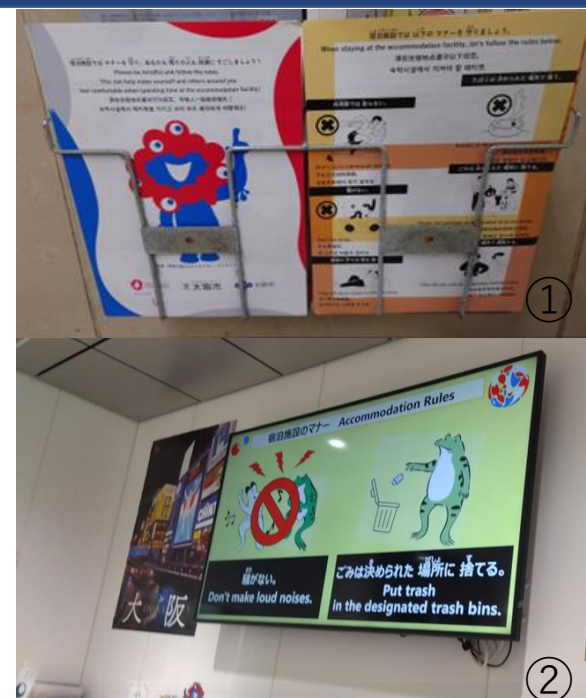
- 府内の食品関係事業者を対象として府市主催で開催（府内保健所設置市とも連携して実施）
- 府内6会場にて全10回開催（詳細は右図参照）
- 講習会では食中毒予防対策に係る内容を中心に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理等の管理手法を説明
- 宿泊施設衛生管理等講習会同様、万博仕様のオリジナル受講済証の交付及び動画公開による講習の受講機会を確保

日	時	会 場	参加人数(申込者)
10/31(木)	第1回	八尾商工会議所 大ホール	76人(85)
11/27(水)	第2回	岸和田グランドホール	106人(120)
12/12(木)	第3回	ハウスビルシステム 西区民センター	53人(64)
	第4回		82人(78)
1/21(火)	第5回	大阪市立淀川区民センター	44人(62)
	第6回		47人(66)
2/12(水)	第7回	錦秀会住吉区民センター	24人(31)
	第8回		28人(37)
3/4(火)	第9回	大阪市立北区民センター	(55)
	第10回		(74)

会場外対策に係る府市の取組状況詳細③（啓発）

宿泊マナーに係る啓発

- 宿泊施設の近隣住民に迷惑をかけないように作成した、外国人観光客向けの宿泊マナー啓発チラシを大阪メトロ22駅にて配架（①参照）
- また、大阪観光局と連携して大阪駅及び新大阪駅構内の観光案内所においても配架することに加え、案内所内のサイネージを活用して啓発動画を放映
- 上記啓発動画については2月28日まで先行して放映中（②参照）
- 万博開催期間中は上記対応に加えて、万博会場内のサイネージにおいても、放映される見通しであり、これらを通じて万博来場者をはじめとした府内宿泊客へ幅広く啓発を行う



食物アレルギー・食中毒予防に係る啓発

- 作成した食物アレルギーコミュニケーションシートについて、来阪外国人等が飲食店等で安全・安心に食事を楽しめるよう、講習会や施設監視指導時等に配布
- 飲食店等での活用を促進するために、コミュニケーションシートの具体的な活用方法紹介動画を作成（③参照）
- 食中毒予防対策として、弁当の衛生的な調理方法等に係る啓発動画や弁当やテイクアウトした食品の早期喫食に係る啓発動画（④参照）を作成
- 作成した啓発動画は、万博会場内のサイネージで放映される他、府市HP等における掲載等、活用方法について検討



(案)

2025 年日本国際博覧会食中毒等対応マニュアル

1 目的

このマニュアルは、2025 年日本国際博覧会食品衛生及び環境衛生対策要綱に基づき実施する食品衛生対策のうち、2025 年日本国際博覧会（以下「博覧会」という。）の会場内の施設に係る食中毒等健康被害発生時及び違反食品発見時の対応について必要な事項を定めるものとする。

2 基本方針

博覧会開催期間中に、博覧会の会場内施設で製造、加工、調理又は販売される食品、添加物、器具・容器包装及び食品衛生法（以下「衛生法」という。）第 68 条第 1 項に規定するおもちゃ（以下「食品等」という。）に係る次に掲げる事案を探知又は発見したときは、大阪市食中毒対策要綱、食中毒処理要領及び違反食品等報告事務取扱要領等によるほか、このマニュアルにより対応するものとする。

- (1) 食中毒等健康被害（その疑いがある場合を含む。）
- (2) (1) 以外の衛生法又は食品表示法（衛生事項に係るものに限る。以下「表示法」という。）に違反する事実（以下「違反事実」という。）

3 用語の定義

このマニュアルにおける用語の意義は、次のとおりとする。

- (1) このマニュアルにおいて「食品」、「添加物」、「器具」及び「容器包装」とは、衛生法第 4 条各項にそれぞれ規定された用語の定義による。
- (2) このマニュアルにおいて「衛生事項」とは、食品表示法第 6 条第 8 項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成 27 年内閣府令第 11 号）第 7 条第 1 項第 1 号から第 4 号まで、第 6 号から第 9 号まで及び第 12 号から第 19 号までに定める事項をいう。
- (3) このマニュアルにおいて「違反食品等」とは、次のいずれかに該当するものをいう。
 - ア 衛生法第 6 条、第 7 条第 1 項から第 3 項まで、第 9 条第 1 項、第 10 条から第 12 条まで、第 13 条第 2 項又は第 3 項、第 16 条、第 17 条第 1 項、第 18 条第 2 項又は第 3 項、第 19 条第 2 項又は第 20 条の規定に違反する食品等
 - イ 食品表示基準に定められた表示法第 4 条第 1 項第 1 号に掲げる事項が表示されていない若しくは同項第 2 号に掲げる事項が遵守されず表示された食品又は添加物（衛生事項に関するものに限る。）

4 調査

- (1) 食中毒等健康被害（疑いを含む。）発生時の調査

ア 調査体制

博覧会の会場内施設で製造、加工、調理又は販売された食品等による

食中毒等健康被害については、別紙「食中毒等発生時の対応フロー」に基づき対応する。

(ア) 会場衛生監視センター

会場衛生監視センターは、食中毒等健康被害情報を探知したときは、直ちに対象施設の調査を実施し、健康被害の拡大防止及び原因究明に努める。

(イ) 関係機関等との連携

A 保健所各生活衛生監視事務所（以下「監視事務所」という。）

監視事務所において食中毒等健康被害情報を探知したときは、患者調査等の必要な調査を実施するとともに、速やかに会場衛生監視センターに通報する。

B 生活衛生課

生活衛生課は、他自治体食品衛生主管課から食中毒等健康被害情報に係る調査依頼等があったときは、直ちに会場衛生監視センターに通報する。

また、会場衛生監視センターからの依頼に基づき他自治体食品衛生主管課に必要な調査を依頼する。

C 関係団体

会場衛生監視センターは、食中毒等健康被害情報を探知したときは、必要に応じて公益財団法人 2025 年日本国際博覧会協会等（以下「協会等」という。）の関係団体に情報提供を行い、必要な協力を求める。

イ 検査体制

食中毒等の健康被害発生時において必要となる検査は、原則として地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所で実施する。

(2) 違反事実発見時の調査

博覧会の会場内施設に対する監視指導若しくは収去検査又は来場者等からの通報などにより、博覧会会場で製造、加工、調理又は販売された食品等の違反事実を探知又は発見したときは、会場衛生監視センターは直ちに対象施設の調査を実施し、原因究明並びに再発防止及び危害拡大防止等に努める。

なお、対象施設の調査により、違反事実の原因が博覧会会場外の施設にあると疑われる場合は、違反食品等報告事務取扱要領に基づき関係機関に必要な調査を依頼する。

また、必要に応じて協会等に情報提供を行い、必要な協力を求めるものとする。

(3) 連絡体制の整備

会場衛生監視センターは、関係機関が迅速に対応できるよう既に整備している連絡体制に加え、次の関係機関との緊急連絡体制を整備する。

ア 生活衛生課

イ 保健所食品衛生監視課及び監視事務所

ウ 協会等

5 措置

(1) 行政処分等

ア 食中毒等に対する措置

食中毒等健康被害が生じた違反に対しては、原則として、食品衛生法に基づく行政処分等取扱要領に基づき必要な行政処分の措置を講ずるものとする。

イ 違反食品等に対する措置

調査等により違反事実が明らかとなった場合は、直ちに違反食品等を排除するとともに、原因究明並びに再発防止及び危害拡大防止等のための措置を講ずるものとする。

なお、次に掲げる行政処分等を要する場合は、それぞれ対応する要領に基づき必要な措置を講ずるものとする。

(ア) 衛生法第 59 条から第 61 条までの規定に基づく処分

食品衛生法に基づく行政処分等取扱要領

(イ) 表示法第 6 条第 1 項若しくは第 3 項の規定に基づく指示、又は、第 6 条第 5 項若しくは第 8 項の規定に基づく処分

食品表示法に基づく行政処分等事務取扱要領

ウ 比較的軽微な違反に対する措置

比較的軽微な違反に対する措置は、原則として (1) イに定めるところによるものとする。ただし、軽微な違反であつて、直ちに違反状態を改善できる場合は、口頭による指導にとどめることができるものとする。

(2) 公表

衛生法第 69 条の規定による公表又は表示法第 7 条の規定による公表にあたっては、必要に応じて関係者間において事前に情報共有を図るものとする。

附 則

このマニュアルは、令和 7 年 月 日から施行する。

食中毒等発生時の対応フロー

