

令和7年度

大阪中央卸売市場食の安全・安心連絡会 次第

令和7年7月18日(金)

午後4時30分～

本場業務管理棟15階第3会議室

1. 開 会

2. 企画課長あいさつ

3. 議題 令和6年度実施結果報告

令和7年度実施計画

- ・本 場
- ・東部市場
- ・南港市場
- ・企画課

4. その他

5. 閉 会

令和6年度実施内容

1 実施事業

実施月日	事業名	場所	内容
年間	食中毒予防関連等 啓発広報事業 衛生教育事業		<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防啓発放送、「食中毒注意報発令中」プレート掲示等 (6/24-9/30) ・衛生講習会・見学会 <ul style="list-style-type: none"> 市場新規採用者 52名(4/4) 水産卸業者 15名(4/5) ふぐ取扱業者 51名(11/6, 20) 市場関連業者等 27名(4/26, 7/26, 8/23, 2/6) 大安研 1名(2/20) 検疫所 1名(1/28) 札幌市 2名(11/7) 大学生 94名(6/8, 29, 8/29, 9/10, 11, 3/13) 市場見学ツアー 203名 (5/24, 6/7, 27, 28, 7/18, 10/17, 18, 24, 11/12, 14, 15, 12/5, 6) ・本場広報誌による情報発信 <ul style="list-style-type: none"> vol. 113: 夏の食中毒予防について 6/15 vol. 114: ふぐ有毒部位の廃棄は確実に! 9/17 vol. 115: 冬はノロウイルスに注意! 12/16 vol. 116: 『アニサキス』に注意! 3/15
6月27日	本場食品衛生協会第1回理事会	食品衛生検査所研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・令和5年度事業及び決算報告案の承認 ・令和6年度事業計画案等及び決算案の承認 ・役員の改選案の承認
7月12日	食品衛生講習会(本場食品衛生協会・食品衛生検査所共催)	大ホール	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防等について、市場内業者等を集めて講習会を開催 29名
7月19日	本場食品衛生協会定期総会	大ホール	<ul style="list-style-type: none"> ・令和5年度事業報告及び決算報告について ・令和6年度事業計画案及び予算案について ・役員の改選について
7月23日	食中毒予防キャンペーン	本場敷地内	<ul style="list-style-type: none"> ・市場内を2班体制で巡回し、本場食品衛生協会各会員団体に啓発用うちわを配布した。
2月17日	本場食品衛生協会第2回理事会	食品衛生検査所研修室	<ul style="list-style-type: none"> ・令和5年度見学会及び懇親会について ・令和5年度食品衛生講演会の開催について
3月10日	食品衛生講演会(本場食品衛生協会主催)	大ホール	<ul style="list-style-type: none"> ・「食中毒の基礎知識、ノロウイルスの予防と手洗い」 ・サラヤ株式会社近畿支店 感染予防・商品衛生サポート部 香田先生 34名

2 検査概要（食品衛生検査所）

	施設数	監視指導件数	総検査件数	
			微生物学的検査	理化学的検査
R 4	3 7 3	71, 480	13, 618	
			2, 631	10, 987
R 5	3 6 5	61, 657	11, 282	
			1, 802	9, 480
R 6	3 6 7	63, 373	13, 060	
			1, 413	11, 647

3 営業施設数及び早朝監視件数

食品関係施設数				早朝監視件数
旧法許可	新法許可	届出	合計	
122	104	141	367	63, 373

以上

(本 場)

令和7年度事業計画

実施月日	事業名
6月	・本場食品衛生協会 第1回理事会の開催
7月	・本場食品衛生協会 令和7年度定期総会の開催 ・食品衛生講習会 (本場食品衛生協会・食品衛生検査所共催) ・食品衛生講習会 (マグロ取扱仲卸業者) ・食品衛生講習会 (綜直・飲食店・関連棟) ・食中毒予防キャンペーン
8月～9月	・食品衛生講習会 (エビ取扱仲卸業者)
6月～9月	・食中毒注意報発令による食中毒予防啓発 (「食中毒注意報発令中」の看板設置、場内放送)
6月、9月、 12月、3月 (年4回)	・本場広報誌「かれんとオーシー」による情報発信 (6月15日発行: vol. 117: 暑い夏 細菌性食中毒に注意、市内の食中毒発生状況・注意報発令について、ふぐ処理試験のご案内)
10月	食品衛生講習会 (ふぐ処理仲卸業者)
10月～12月	・食品衛生講演会 (本場食品衛生協会主催) の開催
1月～3月	・本場食品衛生協会 第2回理事会の開催 ・本場食品衛生協会 見学会の開催

令和6年度実施内容

1 実施事業

実施月日	事業名	場所	内容
6月11日	食品安全推進委員会	市場内	<ul style="list-style-type: none"> 令和5年度事業報告及び決算について 令和6年度事業計画(案)及び予算(案)について その他
7月4日	食中毒予防キャンペーン	市場内	<ul style="list-style-type: none"> 市場内の巡回を行い、大阪市東部中央卸売市場協会各会員団体に啓発用ポケットティッシュを配布
7月～9月	食中毒注意報の発令等の食中毒予防啓発	市場内	<ul style="list-style-type: none"> 市場正面に「食中毒注意報発令中」の看板設置 場内放送(午前7時、8時) せり場の入荷数量等表示装置による啓発
7月、10月、12月、3月(年4回)	広報誌「東部市場ニュース」による情報発信		<ul style="list-style-type: none"> 第77号: クドア食中毒について 第78号: 食中毒予防キャンペーンの実施について 第79号: アニサキス食中毒について 第80号: 「食の安全・安心」講習会の開催について
6月21日 8月9日 11月15日	食品衛生講習会	東部水産物卸協同組合会議室	<ul style="list-style-type: none"> ゆでだこ処理仲卸業者: 参加者4名 マグロ処理仲卸業者: 参加者10名 ふぐ処理仲卸業者: 参加者21名
11月24日	市場まつり	市場内	
2月9日	食の安全・安心講習会	市場協会ホール	<ul style="list-style-type: none"> テーマ: ネズミが与える衛生被害の実態 講師: 大阪健康安全基盤研究所 梅田
通年	啓発用パネルの掲示	水産卸棟2階大会議室	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒予防啓発用パネルの掲示

2 東部市場食品衛生検査所の検査概要

	施設数	監視指導件数	総検査件数	
			微生物学的検査	理化学的検査
R 4	207	24,171	8,557	
			1,917	6,640
R 5	161	27,648	7,308	
			1,669	5,639
R 6	162	32,298	10,335	
			1,553	8,782

3 営業施設数及び早朝監視件数

食品関係施設数				早朝監視件数
旧法許可	新法許可	届出	合計	
30	84	48	162	32,298

(東部市場)

令和7年度実施計画

実施月日	事業名
5月13日	・大阪市東部中央卸売市場協会 第61期定時総会の開催
6月13日	・令和7年度食品安全推進委員会の開催
7月1日	・食中毒予防キャンペーンの開催 (食中毒予防の呼びかけ及び啓発物品の配布)
8月1日	・夏休み子ども市場体験ツアーの開催
6月下旬～9月	・食中毒注意報の発令等の食中毒予防啓発 (「食中毒注意報発令中」の看板設置、場内放送)
7月、10月、 12月、3月 (年4回)	・大阪市東部中央卸売市場広報誌「東部市場ニュース(食品安全推進委員会だより)」による情報発信(第81号～第84号)
2月下旬～3月	・「食の安全・安心」講習会
通年	・食中毒予防啓発用パネルの掲示(水産卸棟2階大会議室)
6月～	・食品衛生講習会(たこ取扱い仲卸業者、マグロ取扱い仲卸業者、 ふぐ取扱い仲卸業者等)

令和6年度事業報告

1 実施事業

実施月日	事業名	場 所	内 容
7月～9月	食中毒注意報の 発令等の食中毒予 防啓発	市場内	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒注意報発令時の場内関係事業者への電話連絡 食肉衛生検査所玄関前に「食中毒注意報発令中」の看板設置 場内放送（午前10時と午後1時頃）による啓発
7月 12月	食品等の一斉 取締り	食品関係施設	<ul style="list-style-type: none"> 食品等の衛生的な取り扱い等についての場内食品関係施設の監視指導
通年	見学者対応	市場内	<ul style="list-style-type: none"> 検査所業務及び食肉の衛生等に関する講習 と室内及び検査所内の見学 参加者1団体41名
通年	特定部位の除去・ 分別管理の監視	と室・ 内臓取扱室	<ul style="list-style-type: none"> 特定部位の除去及び月齢による分別管理の実施状況の確認
通年	外部検証	市場内	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理計画及び手順書の確認 衛生管理の実施記録の確認 現場での衛生管理実施状況の確認 衛生指標菌を対象とした微生物試験
通年	調査研究	市場内	<ul style="list-style-type: none"> 同一出荷者の豚における抗菌性物質残留事例について他

2 検査概要

(1) と畜検査

	牛	豚	計
と畜検査頭数	19,276	29,075	48,351
精密検査頭数	93	151	244
合格頭数	48	73	121
全部廃棄頭数	45	78	123

(2) 牛海綿状脳症スクリーニング検査

検査頭数	陽性数
0	0

(3) 残留有害物質モニタリング検査

		牛	豚	計
合成抗菌剤 (サルファ剤)	検査頭数	28	13	41
	検査件数	84	65	149
	陽性頭数	0	0	0

(4) 放射性物質スクリーニング検査

	検査頭数	検査件数	陽性検体数
牛肉	30	30	0

(食肉衛生検査所)

令和7年度事業計画

実施月日	事業名
7月～9月	・食中毒注意報の発令等の食中毒予防啓発 (場内関係事業者への電話連絡、「食中毒注意報発令中」の看板設置、1日2回の場内放送による啓発)
7月・12月	・食品等の一斉取締り (食品等の衛生的な取り扱い等についての場内食品関係施設の監視指導)
通年	・見学者対応 (食肉衛生検査所業務、食肉の衛生及び食中毒予防等に関する講習並びにこと室内及び検査所内の見学)
通年	・特定部位の除去・分別管理の監視
通年	・外部検証 (衛生管理計画及び手順書の確認、衛生管理の実施記録の確認、現場での衛生管理実施状況の確認及び衛生指標菌を対象とした微生物試験)
通年	・調査研究 (病理検査、微生物検査、理化学検査等に関する調査研究)

令和6年度事業報告

1 実施事業

実施月日	事業名	場 所	内 容
8/13 (火)	食の安全・安心 連絡会	本場業務管 理棟15階第 3会議室	・令和5年度実施内容報告について ・令和6年度実施計画について
1/28 (火)、 2/4 (火)	食の安全・安心 講習会	本場、東部 市場	・市場内事業者へ食の安全・安心に関する意識向上を図るために講習会を実施。 令和6年度テーマ：「知って防ぎましょう！ネズミが与える衛生被害の実態」
通年	ホームページ 等による情報 発信	—	・「食の安全・安心の取組」のページによる情報発信

(企画課)

令和7年度事業計画

実施月日	事業名
7月	・食の安全・安心連絡会の開催
年度後半	・食の安全・安心講習会の開催
通年	・ホームページ等による情報発信 (「食の安全・安心の取組」のページ、X (エックス))