

各所属における食の安全に関する活動状況等

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
<p>市民局 消費者センター</p>	<p>○啓発・研修の実施 「エルちゃんの“わん”デー講座」 定例的に実施している上記の講座について、食の安全・安心をテーマに開催。 開催日：令和4年12月9日 テーマ：食品表示の見方を学ぼう！！</p> <p>○食品表示法（品質事項）に係る調査、指導 食品表示のうち原材料名、原産地等の品質事項に係る被疑情報を受けた場合に、当該食品関連事業者に対して調査及び指導を実施。 また、店舗等が大阪市域内のみにある食品関連事業者に対して、平成29年度から巡回調査指導を行っており、令和4年度については約500店舗について実施。</p>	<p>○啓発・研修の実施 「エルちゃんの“わん”デー講座」 定例的に実施している上記の講座について、食の安全・安心をテーマに年1回開催予定。（新型コロナウイルス感染症の発生状況を勘案して開催予定）</p> <p>○食品表示法（品質事項）に係る調査、指導 食品表示のうち原材料名、原産地等の品質事項に係る被疑情報を受けた場合に、当該食品関連事業者に対して調査及び指導を実施。 また、店舗等が大阪市域内のみにある食品関連事業者に対して、平成29年度から巡回調査指導を行っており、令和4年度についても約500店舗について実施予定。（新型コロナウイルス感染症の発生状況を勘案して実施予定）</p>

令和4年度活動状況（要旨）

令和5年度対応（要旨）

【大阪エコ農産物認証制度】

「大阪エコ農産物」は、農薬の使用回数、化学肥料の使用量が大阪府内の標準的な使用回数・量の半分以下になるよう府が基準を設定し、その条件で栽培される農産物を「大阪エコ農産物」として府が認証するものです。

大阪市では、安心できる農作物を求める市民の声に応え、環境にやさしい農業に取り組む農業者を支援するため、大阪エコ農産物認証事業実施要綱（大阪府）に基づき「大阪市エコ農産物・6次産業化・地産地消推進協議会」を設置し、生産計画等の申請受付、現地確認の実施、大阪エコ農産物の広報啓発活動を行っています。

また、認証された農作物は下記認証マークを表示して販売されています。



令和5年度については、令和4年度の取組みを継続する。

経済戦略局

産業振興部産業振興課農業担当

	生産計画認証申請		実績報告	
	令和4年 7月申請	令和5年 1月申請	令和3年 1月申請	令和3年 7月申請
提出期限	令和4年 6月末日	令和4年 12月末日	令和4年 6月末日	令和4年 12月末日
大阪市エコ農産物推進協議会開催日	令和4年 7月13日 (書面)	令和5年 1月16日 (書面)	令和4年 7月13日 (書面)	令和5年 1月16日 (書面)
生産者数	6名	5名	6名	6名
件数	27件	22件	22件	27件
ほ場面積	147 a	105 a	104 a	150 a

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
中央卸売市場	<ul style="list-style-type: none"> ・本場・東部市場・南港市場の3市場に、それぞれ食品（肉）衛生検査所があり、衛生対策を進めている。 ・市場全体で食の安全・安心を進めるという観点から、8月に3市場合同の「食の安全・安心連絡会」を書面にて開催。 ・2月に市場内事業者に対し、食の安全・安心に関する意識向上を図るため講習会を実施。 （テーマ）食品表示法について 	<ul style="list-style-type: none"> ・本場・東部市場・南港市場の3市場の、それぞれ食品（肉）衛生検査所で、衛生対策を進める。 ・市場全体で食の安全・安心を進めるという観点から、3市場合同の「食の安全・安心連絡会」を開催。 ・市場内事業者に対する取り組みとして、事業者の意識向上を図るため、食の安全・安心に関する講習会を年度後半に開催予定。

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
教育委員会事務局 指導部保健体育担当給食グループ（給食）	<p>学校給食（小学校・中学校・義務教育学校）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生管理 「給食調理・衛生管理マニュアル」の浸透及び実施の徹底を図るため、関係職員を対象に衛生管理の研修を実施した。 ○ 学校給食用食品の食品検査（理化学検査、細菌検査）及び指定食品のアレルゲン検査 食中毒防止と学校給食用食品（パン、米飯、食肉、魚肉、その他加工品、学校調理食品等及び包装材）の品質向上及び栄養管理、衛生管理を強化するための食品検査や指定食品のアレルゲン検査を実施し、(公財)大阪市学校給食協会及び(公財)大阪府学校給食会を通じて納入業者への指導を実施した。 ○ 学校給食巡回指導 衛生管理・給食管理を強化するため、学校給食調理場には保健所と合同で、学校調理方式（親子方式）により給食が配送される学校の配膳室には、市教委単独で巡回指導を実施した。 ○ 給食調理員講習会 給食調理員全員を対象に、8月は、健康局健康推進部生活衛生課の資料監修のもと書面開催、3月は市教委作成資料をもとに衛生管理研修を実施した。 ○ 学校給食用食品の産地 農畜水産物の産地を教育委員会及び(公財)大阪市学校給食協会のホームページに掲載した。 	<p>学校給食（小学校・中学校・義務教育学校）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 衛生管理 「給食調理・衛生管理マニュアル」の浸透及び実施の徹底を図るため、関係職員を対象に衛生管理の研修を実施する。 ○ 学校給食用食品の食品検査（理化学検査、細菌検査）及び指定食品のアレルゲン検査 食中毒防止と学校給食用食品（パン、米飯、食肉、魚肉、その他加工品、学校調理食品等及び包装材）の品質向上及び栄養管理、衛生管理を強化するための食品検査や指定食品のアレルゲン検査を実施し、(公財)大阪市学校給食協会及び(公財)大阪府学校給食会を通じて納入業者への指導を実施する。 ○ 学校給食巡回指導 衛生管理・給食管理を強化するため、学校給食調理場には保健所と合同で、学校調理方式（親子方式）により給食が配送される学校の配膳室には、市教委単独で巡回指導を実施する。 ○ 給食調理員講習会 給食調理員全員を対象に、8月は、健康局健康推進部生活衛生課食品衛生監視員による衛生管理の研修を、3月は市教委による衛生管理及び給食管理に関する研修を実施する。

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;"> 教育委員会事務局 指導部保健体育担当給食グループ（給食） </p>	<p>○ 食物アレルギーのある児童生徒への対応等 学校内での対応の充実を図るとともに、学校と保護者・医療関係者との連携強化を進めた。</p> <p>○ 学校給食用使用食品の安全確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ・細菌検査の実施 <p>細菌検査（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）を学期に1回実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品検査の実施 <p>指定食品について食品検査を実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・放射性物質検査の確認 <p>検査対象食品について、給食喫食前にモニタリング検査を実施し、基準値以下であることを確認、結果を教育委員会ホームページ等に掲載した。</p>	<p>○ 学校給食用食品の産地 農畜水産物の産地を教育委員会及び（公財）大阪市学校給食協会のホームページに掲載する。</p> <p>○ 食物アレルギーのある児童生徒への対応等 学校内での対応の充実を図るとともに、学校と保護者・医療関係者との連携強化を進める。</p> <p>○ 学校給食用使用食品の安全確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ・細菌検査の実施 <p>細菌検査（細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）を学期に1回実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品検査の実施 <p>指定食品について食品検査を実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・放射性物質検査の確認 <p>検査対象食品について、給食喫食前にモニタリング検査を実施し、結果を教育委員会ホームページ等に掲載する。</p>
--	---	---

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
教育委員会事務局 指導部保健体育担当給食グループ（食育）	<p>○小・中学校に令和3年度と同様の対応をし、指導の徹底が図られるよう指示した。</p> <p>○小・中学校において「食に関する指導の全体計画」（年間指導計画を含む）を作成する際に、食育の視点の6項目を計画の中に反映させるように指示するとともに、それらの計画に基づき、「食品の安全」については、子どもの発達段階に応じて指導が行われるよう努めた。</p> <p>（食育の視点のうち食の安全に関わる項目） 「正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。」</p> <p>○食育月間（6月）については、昨年度と同様周知し、取組に努めるよう指示した。</p> <p>※文部科学省通知「令和4年度『食育月間』における食育の推進について」の中では、「新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、身体的距離の確保や3密（密接、密閉、密集）の回避が求められる中、デジタル技術の活用が喫緊の課題になるとともに、『新たな日常』は食を見直す契機ともなっている。「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」「持続可能な食を支える食育の推進」についても横断的に取り組むため、『新たな日常』においても食育を着実に実施する。また、ICT等のデジタル技術を有効活用して効果的な情報発信を行うなど、新しい広がりを出創するデジタル化に対応した食育を推進する。」と示されている。</p>	<p>○「給食指導参考資料」を送付し、各校で行う給食の時間における食に関する指導の項目として、児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、指導の徹底が図られるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コロナ対策給食指導の留意点（4月） ・給食時間における衛生管理（8月） ・学校給食におけるリスクマネジメント（9月） <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1 食物アレルギー対応 2 窒息事故防止 3 食中毒の防止 4 異物混入の防止 </div> <p>○「学校給食標準献立における食に関する指導資料」の内容に次のようなねらいを設定し、給食の時間や食に関する指導資料として活用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の予防 ・手洗いの大切さ ・配膳台と机の清潔 ・よくかんで食べることの効果 <p>○全中学校及び義務教育学校（後期課程）に配付している「食育つうしん」に「手洗いの大切さ」に関する内容を取りあげる。</p> <p>○文部科学省からの通知「令和5年度『食育月間』における食育の推進について」に基づいて、「食の安全」を含む内容を文書にて指示する。</p>

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">こども青少年局 子育て支援部こども家庭課</p>	<p>児童養護施設等を所管しており、食の安全に関しては、当局幼保企画課と連携し、「食中毒予防」「食品による窒息事故防止」及び「食物アレルギー児に対する誤食事故防止」等の徹底について施設に対し、食のマニュアルの配付や情報提供を行うとともに、施設監査時において施設の運営についても適宜確認している。</p>	<p>今年度においても、昨年度と同様の活動を継続し、引き続き児童養護施設等における食の安全の徹底を図る。</p>

令和4年度活動状況（要旨）

特定教育・保育施設等における食の安全の徹底が図られるよう、継続した取り組みを行っている。
 ○食の安全に関する普及啓発・状況確認
 ・公立保育所（55 か所）…資料等の配付により実施した。
 ・公設置民営保育所（32 か所）
 …保育所運営課と連携し、巡回指導を実施した。
 ・民間保育所、認定こども園、地域型保育事業所（65 か所）
 …保育企画課*指導・監査グループに同行し、指導監査を実施した。
 他、全国での食中毒発生事象等について、随時情報提供と注意喚起を行った。

*現 幼保企画課

○食物アレルギー誤食事故防止

- ・年度当初に行った「食物アレルギー対応の手引き」説明会において、民間教育・保育施設(新設園)に対し、対応の重要性を説いた。
- ・重大な食物アレルギー誤食事故が発生した場合は、適宜、施設への現地指導を行った。
- ・注意喚起及び啓発の一方法として、「いつでも、どこでも、何度でも」視聴や確認が可能であるシミュレーション動画を製作し、施設への周知を行った。

○誤嚥事故防止

一昨年度作成した説明会動画が好評であったため、YouTube 公開期間を延長し、施設指導・監査時に視聴についての更なる勧奨を行った。

実施月	内 容
5月	公立保育所施設へ資料を活用しての確認（55 か所）
5月	「特定教育・保育施設等における食物アレルギー対応の手引き」説明会（2回）
5～7月	公設置民営保育所巡回（32 か所）
7月	食中毒防止の徹底及び食中毒注意報についての周知文書配付
7～3月	民間保育施設指導監査（65 か所）
10～3月	食物アレルギー誤食事故防止シミュレーション動画製作・周知

※食中毒防止の衛生管理研修（6月2回）は、こども青少年局保育・幼児教育センターが実施。

令和5年度対応（要旨）

特定教育・保育施設等における食の安全の徹底が図られるよう、継続した取り組みを行う。

○食の安全に関する普及啓発・状況確認

- ・公立保育所（54 か所）…資料等の配付により実施した。
- ・公設置民営保育所（30 か所）
 …保育所運営課と連携し、巡回指導を実施した。
- ・民間保育所、認定こども園、地域型保育事業所
 …幼保企画課指導・監査グループに同行し、指導監査を実施している。

他、全国での食中毒発生事象等について、随時情報提供と注意喚起を行っている。

○食物アレルギー誤食事故防止

- ・年度当初に行った「食物アレルギー対応の手引き」説明会において、民間教育・保育施設(新設園)に対し、対応の重要性を説いた。
- ・重大な食物アレルギー誤食事故が発生した場合は、適宜、施設への実地指導を行っている。
- ・昨年に続き、注意喚起及び啓発の一方法として、「いつでも、どこでも、何度でも」視聴や確認が可能である研修動画を製作し、施設への周知を予定している。

○誤嚥事故防止

全国での誤嚥事故を受け、適切な食事提供と事故防止のための助言・指導を適宜行っている。

また、一昨年度に作成した説明会動画の YouTube 公開期間を延長し、施設指導・監査時に視聴についての更なる勧奨を行っている。

こども青少年局 幼保施策部 幼保企画課

令和5年度活動（経過及び予定）

実施月	内 容
5月	公立保育所施設へ資料を活用しての確認（54か所）
5月	「特定教育・保育施設等における食物アレルギー対応の手引き」説明会（2回）
5～6月	公設置民営保育所巡回（30か所）
7月	食中毒防止の徹底及び食中毒注意報についての周知文書配付
7～3月	民間保育施設指導監査（施設数未定）
8～2月	食物アレルギー誤食事故防止のための研修動画製作・周知

※食中毒防止の衛生管理研修（6月1回）は、こども青少年局保育・幼児教育センターが実施。

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">こども青少年局 幼保施策部 保育所運営課</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○厚生労働省作成の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」を踏まえた「大阪市立保育所における食物アレルギー対応マニュアル」を活用し、誤食事故等の防止に向け、職員の共通認識の徹底を図っている。 ○アレルギー食品表示推奨品目への「アーモンド」の追加など、食に関する情報提供が関係機関を通して国からあった場合には、保育所に周知し、注意喚起を図った。 ○全国の保育施設において食事に関する重大事故等があった場合には、保育所に情報提供を行い、注意喚起を図った。 ○こども青少年局発行の「特定教育・保育施設等における『食』のマニュアル」「離乳の進め方」に基づき、食の安全確保・衛生管理に取り組んだ。 ○令和3年10月から可能な限りアレルゲンを除去した新献立を実施していることを踏まえ、「誤食防止「個別」チェックシート」を見直すなど、さらなる誤食防止に向けたアレルギー対策の徹底を図った。 ○公立保育所で用いる「大阪市立保育所における誤嚥・誤飲・窒息事故防止マニュアル」を活用し、子どもの窒息事故の要因や事故防止のポイント等について各所で研修等を行い、職員一人一人の学びにより事故防止につながった。 	<ul style="list-style-type: none"> ○令和4年度の取り組みを継続し、引き続き公立保育所における食の安全の徹底を図る。 ○「大阪市立保育所における食物アレルギー対応マニュアル」については、今後も見直しも含めて引き続き検討し、更なるアレルギー対策の徹底を図っていく。 ○アレルギー対策のリスクマネジメント（食物アレルギー）を、各所において今年度も引き続き実施することとし、より効率的な誤食防止に向けた職員の意識向上等を図っていく。 ○幼保企画課が保育施設向けに作成した「施設における食物アレルギー対応及び緊急時対応」の研修動画は、保育施設での食事の場面の緊急対応を想定したもので、繰り返し視聴できることから、公立保育所でも所内研修等で活用し、給食に関する事故防止に努める。 ○食中毒防止対策の徹底や、食中毒注意報の確認について保育所に周知し、保育所での衛生管理の徹底を図っていく。

○「リスクマネジメント報告書（食物アレルギー）」を用いて、各所でアレルギー対策の点検を実施し、誤食防止に向けた職員の意識向上と業務効率化を行い、さらなる事故防止の強化を図った。

○各保育所において、毎月、職員の検便を実施した。

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
福祉局 総務部総務課 （法人監理）	<p>社会福祉法等に基づき社会福祉施設（第一種社会福祉事業）に対して、利用者（児）の適切な処遇を確保すること等を目的として、指導監査を実施し、その際に食の安全に関して、食器等の衛生管理、喫食前の検食、保存食の保管、調理従事者の検便実施等について監査時に確認を行った。（実施時期：令和4年7月～令和5年3月）</p> <p>食の安全に関する情報提供や周知依頼があった場合、ホームページに掲載するとともに市所管社会福祉法人に対してメール等による周知を行った。</p> <p>社会福祉施設等に従事する職員の知識周知等を目的とした食品衛生研修会については、新型コロナウイルス感染症の感染状況により実施できず。</p>	<p>社会福祉法等に基づき社会福祉施設（第一種社会福祉事業）に対して、利用者（児）の適切な処遇を確保すること等を目的として、指導監査を実施し、その際に食の安全に関して、食器等の衛生管理、喫食前の検食、保存食の保管、調理従事者の検便実施等について確認する。（実施時期（予定）：令和5年7月～令和6年3月）</p> <p>食の安全に関する情報提供や周知依頼があった場合、ホームページに掲載するとともに市所管社会福祉法人に対してメール等による周知を行う。</p> <p>年度当初に実施を見込んでいた、社会福祉施設等に従事する職員の知識習得等を目的とした食品衛生研修会については、新型コロナウイルス感染症の影響で実施を見送ったが、今後、感染状況等を見極めつつ研修会実施に向けた検討を行う。</p>

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
健康局 健康づくり課	<p>ライフステージに応じて実施している各種講座において、食品安全の観点から普及啓発活動を行うとともに、加工食品や飲食店等で提供されるメニューの栄養成分表示や虚偽・誇大広告等に関する普及啓発を図った。</p> <p>食品事業者に対しては、正しい表示方法について相談・指導を実施した。 令和4年度相談・指導件数 245件</p> <p>飲食店に対しては、市民が栄養成分表示を参考にして食品を選択できるよう、栄養価計算ツール「栄養算（えいようさん）」を作成し、ホームページ、チラシ配布等により周知した。</p> <p>さらに、特定給食施設においては、各施設の対象者に応じた適切な栄養管理及び食育が推進できるよう支援・指導を実施した。 令和4年度相談・指導件数 720件</p>	<p>ライフステージに応じて実施している各種講座等において、食品安全の観点からも普及啓発を行うとともに、加工食品や飲食店等で提供されるメニューの栄養成分表示や虚偽・誇大広告に関する相談、指導を行っている。</p> <p>食品事業者に対しては、正しい表示方法について相談・指導を実施している。</p> <p>飲食店に対しては、市民が栄養成分表示を参考にして食品を選択できるよう、栄養価計算ツールを作成し、ホームページ、チラシ配布等により周知を行っている。</p> <p>また、特定給食施設に対して、各施設の対象者に応じた適切な栄養管理や利用者への食育がなされるよう支援・指導を行っている。</p>

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）																								
健康局 感染症対策課	<p>腸管出血性大腸菌感染症等の三類感染症発生時においては、食中毒の可能性も考えられることから、患者所在地の保健福祉センター及び生活衛生監視事務所が連携し、当該患者に対し疫学調査を実施した。</p> <p>また、社会福祉施設等におけるノロウイルスやロタウイルス等による感染性胃腸炎の集団発生時においても、同様に保健福祉センター及び生活衛生監視事務所が連携し、当該施設管理者等に疫学調査を実施した。</p> <p>○令和4年度発生件数</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">腸管出血性大腸菌感染症</td> <td style="text-align: right;">86件</td> </tr> <tr> <td>細菌性赤痢</td> <td style="text-align: right;">0件</td> </tr> <tr> <td>腸チフス</td> <td style="text-align: right;">1件</td> </tr> <tr> <td>パラチフス</td> <td style="text-align: right;">0件</td> </tr> <tr> <td>コレラ</td> <td style="text-align: right;">0件</td> </tr> <tr> <td>感染性胃腸炎（※1）</td> <td style="text-align: right;">83件</td> </tr> </table> <p>（※1）食中毒を除き、10名以上の患者が確認された事例</p>	腸管出血性大腸菌感染症	86件	細菌性赤痢	0件	腸チフス	1件	パラチフス	0件	コレラ	0件	感染性胃腸炎（※1）	83件	<p>令和4年度と同様に、食品に起因して発生する可能性のある腸管出血性大腸菌感染症等の三類感染症発生時及び社会福祉施設等における感染性胃腸炎の集団発生時において、保健福祉センターと生活衛生監視事務所が連携し、原因究明のための疫学調査や感染拡大防止のための消毒指導等を実施している。</p> <p>また、本格的な感染性胃腸炎のシーズンに向けて、予防啓発のホームページやリーフレットにより、感染症のまん延防止に努める。</p> <p>○令和5年度発生件数（令和5年7月31日現在）</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">腸管出血性大腸菌感染症</td> <td style="text-align: right;">34件</td> </tr> <tr> <td>細菌性赤痢</td> <td style="text-align: right;">0件</td> </tr> <tr> <td>腸チフス</td> <td style="text-align: right;">1件</td> </tr> <tr> <td>パラチフス</td> <td style="text-align: right;">0件</td> </tr> <tr> <td>コレラ</td> <td style="text-align: right;">0件</td> </tr> <tr> <td>感染性胃腸炎（※1）</td> <td style="text-align: right;">25件</td> </tr> </table> <p>（※1）食中毒を除き、10名以上の患者が確認された事例</p>	腸管出血性大腸菌感染症	34件	細菌性赤痢	0件	腸チフス	1件	パラチフス	0件	コレラ	0件	感染性胃腸炎（※1）	25件
腸管出血性大腸菌感染症	86件																									
細菌性赤痢	0件																									
腸チフス	1件																									
パラチフス	0件																									
コレラ	0件																									
感染性胃腸炎（※1）	83件																									
腸管出血性大腸菌感染症	34件																									
細菌性赤痢	0件																									
腸チフス	1件																									
パラチフス	0件																									
コレラ	0件																									
感染性胃腸炎（※1）	25件																									

	令和4年度活動状況（要旨）	令和5年度対応（要旨）
健康局 生活衛生課	<p>【令和4年度食品衛生に関する監視指導等について】</p> <p>大阪市は食品等の大消費地であるという実情を踏まえ、食品衛生法の定めるところにより、「令和4年度大阪市食品衛生監視指導計画」を策定のうえ、この計画に基づいて食品等を製造、調理、販売する大規模な施設や食中毒の発生頻度の高い業種に対する監視指導と市内に流通する食品等の検査に重点を置いた食品衛生施策を講じ、概ね計画どおりの監視指導等を実施した。</p> <p>＜食品取扱施設に対する監視指導＞</p> <p>○大規模食中毒対策</p> <p>・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等に対し監視指導を実施した。</p> <p>○カンピロバクターによる食中毒防止対策</p> <p>・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った。</p> <p>また、効果的なカンピロバクター食中毒予防啓発を目的とし、10代、20代の若い世代を主な対象とした衛生講習会を実施し、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って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た。</p> <p>○ノロウイルスによる食中毒対策</p> <p>・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</p>	<p>【令和5年度大阪市食品衛生監視指導計画について】</p> <p>・計画の策定にあたって、令和5年1月16日から2月14日までパブリックコメント手続きを実施し、寄せられた意見を参考に策定し、令和5年4月1日からこの計画に基づいて監視指導等を実施している。</p> <p>・計画の基本的な方向は、令和4年度と大きく変わるものではないが、近年、全国的に魚介類を原因食品とする寄生虫による食中毒が増加しており、本市においても、寄生虫であるアニサキスを原因とする食中毒が発生していることから、アニサキスによる食中毒防止対策を重点監視項目として、食品等事業者への監視指導と消費者も含めた予防策の啓発を実施していくこととしている。</p> <p>・食品等事業者が講ずべき衛生管理として義務付けられているHACCPに沿った衛生管理のさらなる推進を図るため、その運用状況について確認し、必要な指導及び助言を継続して行うこととしている。</p>

び手洗いの徹底等について指導した。

○食品表示に関する監視指導

・食品表示について、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った。

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った。

さらに、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った。

○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や多種類の食品が短期間に大量流通する年末に、市内一斉に監視指導を実施し、食品の表示検査及び収去検査を実施した。

○ふぐ取扱い施設の一斉取締り

・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に対し、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た。

○路上販売弁当等の監視指導

・路上で販売されている弁当について、販売施設に対し監視指導を行い、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た。また、収去検査を行い、その結果を踏まえ、弁当を製造した施設に対して、指導及び助言等を行った。

・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に対し監視指導を行い、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った。

・種々のイベント等について、食中毒予防を目的に衛生管理に係る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に対して監視指導を行い、衛生確保に努めた。

《食品等の検査》

・市内で製造又は流通、販売されている食品等を収去し、食品添加物、アレルギー、残留農薬及びその表示等の検査を実施し、不良食品の排除に努めた。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の検査を実施し、違反がないことを確認した。

・インターネットで販売されている食品等を試買し、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行い、不良食品の排除に努めた。

《関係事業所による監視指導及び検査》

・中央卸売市場（本場及び東部市場）内のせり場や食品関係施設において、各食品衛生検査所の食品衛生監視員が監視指導を行うとともに、流通する食品の検査を実施した。

・中央卸売市場南港市場において、食肉衛生検査所のと畜検査員が「と畜場法」に基づくと畜検査や食肉の残留動物用医薬品等の検査を実施するとともに、市場内の食品衛生法に基づく許可施設等の監視指導を行った。

・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、食肉衛生検査所の食鳥検査員が「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく食鳥検査や食鳥肉の残留動物用医薬品の検査を実施した。また、高病原性鳥インフルエンザが疑われた食鳥については、スクリーニング検査を実施し、高病原性鳥インフルエンザではないことを確認した。

健康局

生活衛生課

【令和4年食中毒発生状況】

- ・令和4年は大阪市内で9件の食中毒が発生し、患者数は96名であった。このうち、病因物質として最も多かったのはカンピロバクターによるもので、発生件数4件、25名の患者が発生した。原因食品については、未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理によるものが大半であった。
- ・1件あたりの患者数が最も多かったのは、給食を原因食品とするノロウイルスによる食中毒で、患者数は35名であった。
- ・その他アニサキス寄生虫による食中毒が2件発生し、いずれも寿司等の生食用鮮魚介類が原因食品であった。

【食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進】

- ・令和3年6月から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った。
- ・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ける指導及び助言を行い、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、衛生管理の運用状況を確認し、必要な指導及び助言を行った。