

各所属における食の安全に関する活動状況等

|                | 令和 5 年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 令和 6 年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 市民局<br>消費者センター | <p>○啓発・研修の実施<br/>「エルちゃんの“わん”デー講座」<br/>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。<br/>開催日：令和 5 年 10 月 6 日<br/>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<br/>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。<br/>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 5 年度については 542 店舗について実施。</p> | <p>○啓発・研修の実施<br/>「エルちゃんの“わん”デー講座」<br/>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。<br/>開催日：令和 6 年 7 月 2 日<br/>テーマ：食品表示のきほん！！</p> <p>○食品表示法（品質事項）に係る調査、指導<br/>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。<br/>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 6 年度については約 600 店舗について実施予定。</p> |



|        | 令和 5 年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                 | 令和 6 年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                  |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 中央卸売市場 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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」を開催。</li> <li>・1、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。<br/>（テーマ）「食中毒の基礎知識～このようにして食中毒は起こります～」</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul> |

|                                 | 令和5年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 令和6年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 教育委員会事務局<br>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> <p>○ 衛生管理<br/>「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。</p> <p>○ 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<br/>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。</p> <p>○ 学校給食巡回指導<br/>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。また、調理場の拭き取り検査を実施した。</p> <p>○ 給食調理員講習会<br/>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した。</p> <p>○ 学校給食用食品の産地<br/>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> | <p>学校給食（小学校・中学校・義務教育学校）</p> <p>○ 衛生管理<br/>「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。</p> <p>○ 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<br/>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。</p> <p>○ 学校給食巡回指導<br/>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。また、調理場の拭き取り検査を実施する。</p> <p>○ 給食調理員講習会<br/>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> |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>教育委員会事務局<br/>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<br/>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<br/>・食品検査の実施<br/>指定食品および調理済み食品について、検査を実施した。<br/>・放射性物質検査の確認<br/>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<br/>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<br/>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<br/>・食品検査の実施<br/>指定食品および調理済み食品について、検査を実施する。<br/>・放射性物質検査の確認<br/>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5年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 令和6年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>教育委員会事務局</div> <div>指導部保健体育担当給食グループ（食育）</div> | <p>○小・中学校及び義務教育学校に前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）</p> <p>「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、前年度と同様に周知をし、取組に努めるよう指示した。</p> <p>※令和5年度「食育月間」における食育の推進について（文部科学省依頼）の中では、重点事項として、「基本計画を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進及び③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進に重点を置いて、SDGs の考え方を踏まえながら食育推進運動の関係者が相互に連携する視点を持って総合的に普及啓発を図る。」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"> <li>・給食指導の留意点</li> <li>・給食の時間における衛生管理</li> <li>・学校給食におけるリスクマネジメント</li> </ul> <div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 食物アレルギー対応</li> <li>2 窒息事故防止</li> <li>3 食中毒の防止</li> <li>4 異物混入の防止</li> </ol> </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"> <li>・食中毒予防のポイント</li> <li>・手洗いの大切さ</li> <li>・配膳台と机の清潔</li> <li>・食事環境の工夫</li> <li>・よくかむことの効果</li> </ul> <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6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5年度活動状況（要旨）                                                                                                                                           | 令和6年度対応（要旨）                                              |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| こども青少年局<br>子育て支援部こども家庭課 | <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5年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 令和6年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| こども青少年局<br>幼保施策部幼保企画課 | <p>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。</p> <p>○食の安全に関する普及啓発・状況確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・公設置公営保育所（54 か所）…資料等の配付により実施した。</li> <li>・公設置民営保育所（30 か所）<br/>…保育所運営課と連携し、巡回指導を実施した。</li> <li>・民間保育所、認定こども園、地域型保育事業所（74 か所）<br/>…幼保企画課指導・監査グループに同行し、指導監査を実施した。</li> </ul> <p>他、全国の食中毒発生事象等に関する情報提供と注意喚起を随時行った。</p> <p>○食物アレルギー誤食事故防止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新設の民間教育・保育施設を対象に、年度当初の「食物アレルギー対応の手引き」説明会において、対応の重要性を説いた。</li> <li>・重大な事故が発生した場合は、適宜の実地指導を行った。</li> <li>・昨年度に続き、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 YouTube の研修動画を製作し、施設への発出を行った。</li> </ul> <p>○誤嚥事故防止</p> <p>全国での誤嚥事故発生を受け、適切な食事提供と事故防止のために、適宜の助言・指導を行うとともに、研修資料の発出を行った。</p> <p>○その他事故防止</p> <p>頻回の異物混入事故が発生した場合は、適宜の実地指導を行った。</p> | <p>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。</p> <p>○食の安全に関する普及啓発・状況確認</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・公設置公営保育所（53 か所）…指導監査を実施した。</li> <li>・公設置民営保育所（31 か所）…指導監査を実施している。</li> <li>・民間保育所、認定こども園、地域型保育事業所<br/>…指導監査を実施している。</li> </ul> <p>※指導監査は、幼保企画課指導・監査グループに同行</p> <p>他、全国の食中毒発生事象等に関する情報提供と注意喚起を随時行っている。</p> <p>○食物アレルギー誤食事故防止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新設の民間教育・保育施設を対象に、年度当初の「食物アレルギー対応の手引き」説明会において、対応の重要性を説いた。</li> <li>・重大な事故が発生した場合は、適宜の実地指導を行う。</li> <li>・注意喚起及び啓発の一方法として、既製作の YouTube 研修動画の公開期間を延長し、施設で活用されるよう継続した勧奨を行っている。</li> </ul> <p>○誤嚥事故防止</p> <p>全国での誤嚥事故発生や国からの事務連絡等を受け、適切な食事提供と事故防止のために、適宜の助言・指導、発出を行っている。</p> <p>また、歯科医師による研修動画の製作を予定している。</p> <p>○その他事故防止</p> <p>頻回の異物混入事故等が発生した場合は、適宜の実地指導を行う。</p> |



|                        | 令和5年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 令和6年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| こども青少年局<br>幼保施策部保育所運営課 | <p>○「特定教育・保育施設等における『食』のマニュアル」に基づき、引き続き、食の安全確保・衛生管理に取り組んでいる。</p> <p>○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、食の安全の徹底を図っている。</p> <p>○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」の研修動画を、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つなげた。</p> <p>○関係機関を通して国から食に関する情報提供があった場合には、保育所に周知し、注意喚起をおこなった。<br/>（公立保育所給食の一部見直しや離乳期のリンゴや梨の提供方法について周知徹底）</p> <p>○令和3年10月から可能な限りアレルギーを除去した新献立を実施していることを踏まえ、マネジメントの視点等の検討をおこない、各所の状況に応じ実施し、より効果的な誤食防止に向けた職員の意識向上等につなげた。</p> | <p>○令和5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。</p> <p>○昨年度に引き続き、「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」に基づき、幼保企画課が保育施設向けに作成した「給食提供における対応」の研修動画を所内での研修等で活用し、食物アレルギー対応の誤食・誤接触事故の防止、安全な食事提供に努める。</p> <p>○3大アレルゲンの配慮した新しい給食献立の試作の実施、見直しをおこなう。</p> <p>○「特定教育・保育施設における『食』のマニュアル」「離乳の進め方」に基づき、食の安全確保、衛生管理に取り組む。<br/>（離乳期における摂食・嚥下機能、手指の発達段階にあわせた食具や座位を補助するクッション等安全な食事環境を整え、事故防止につなげる）</p> <p>○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おこなう。</p> |

|                             | 令和5年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 令和6年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 福祉局<br>総務部総務課<br>（法人監理グループ） | <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を行った。（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等に対してメールによる周知を行った。</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ってきた。</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を行う。（実施時期（予定）：令和6年7月～令和7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等に対してメール等による周知を行う。</p> <p>食品衛生研修会については、新たに SNS を活用した動画配信を中心に検討を行ってきたが、生活衛生監視事務所において、市内の社会福祉施設を含めた給食施設に対し、食品衛生講習会を実施するとともに、保健所においては SNS を活用した動画配信を行っており、これまで食品衛生研修会において生活衛生課職員を講師とする研修会を実施してきた経緯を踏まえると、講習会の実施や動画配信を重複して実施することになることから、市所管社会福祉法人等には、生活衛生監視事務所が実施する講習会への参加及び保健所が配信する動画の視聴をしていただくこととしたい。</p> |

|               | 令和5年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 令和6年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 健康局<br>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・指導を行った。</p> <p>令和5年度相談・指導件数 221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、栄養価計算ツール等による技術的支援やホームページ、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・指導を行った。</p> <p>令和5年度相談・指導件数 806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、栄養価計算ツール等による技術的支援やホームページ、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5年度活動状況（要旨）                                                                                   | 令和6年度対応（要旨）                                                                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 健康局<br>感染症対策課         | 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。    | 令和5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。 |
|                       | 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。 | 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。                                                                               |
|                       | 四類感染症のA型肝炎においては、患者所在地の保健福祉センターが当該患者に対し疫学調査を実施後、感染が飲食物を介すると疑われる場合等は生活衛生監視事務所に情報提供を行い、調査を実施した。    | ○令和6年度発生件数（令和6年6月30日現在）                                                                                                                   |
|                       | ○令和5年度発生件数                                                                                      | 腸管出血性大腸菌感染症      21件                                                                                                                      |
|                       | 腸管出血性大腸菌感染症      112 件                                                                          | 腸チフス      2件                                                                                                                              |
|                       | 腸チフス      2 件                                                                                   | パラチフス      1件                                                                                                                             |
|                       | パラチフス      0 件                                                                                  | コレラ      0件                                                                                                                               |
|                       | コレラ      0 件                                                                                    | 細菌性赤痢      0件                                                                                                                             |
|                       | 細菌性赤痢      0 件                                                                                  | A型肝炎      2件                                                                                                                              |
|                       | A型肝炎      2 件                                                                                   | 感染性胃腸炎（※1）      42件                                                                                                                       |
| 感染性胃腸炎（※1）      145 件 | （※1）食中毒を除き、10名以上の患者が確認された事例                                                                     |                                                                                                                                           |
|                       | （※1）食中毒を除き、10 名以上の患者が確認された事例                                                                    |                                                                                                                                           |

|              | 令和５年度活動状況（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 令和６年度対応（要旨）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 健康局<br>生活衛生課 | <p>【令和５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５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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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監視指導を実施した。</li> </ul> <p>○カンピロバクターによる食中毒防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <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、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による食中毒の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防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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た。</li> </ul> | <p>【令和６年度大阪市食品衛生監視指導計画について】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・計画の策定にあたって、令和６年１月１５日から２月１３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６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。</li> <li>・計画の基本的な方向性は、令和５年度と大きく変わるものではないが、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）の開催を見据え、関係機関と連携しながら、食品の安全の確保に向けての監視指導体制等を構築するとともに、開催地となる本市には、国内外から多くの来場者が訪れることが見込まれており、会場内を含め大阪市内の施設を中心に開催期間中における食品の提供は大規模なものになると想定されることから、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、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に対し、食品衛生講習会の開催や施設への監視指導を行うこととしている。</li> <li>・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、小規模な事業者についても計画の振り返りや検証が行えるよう実態に応じた指導及び助言を継続して行うこととしている。</li> </ul> |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>健康局<br/>生活衛生課</p> | <p>○アニサキスによる食中毒防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚介類の寄生虫であ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った。</li> </ul> <p>○不適正な食品等の発見及び排除</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・賞味期限及び消費期限について、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。</li> </ul> <p>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。</p> <p>○食品、添加物等の夏期及び年末一斉取締り</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <p>○ふぐ取扱施設の一斉取締り</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <p>○路上販売弁当等の監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・路上で販売されている弁当について、販売施設の監視指導を行い、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、指導及び助言を行った。</li> </ul> |  |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>健康局<br/>生活衛生課</p> | <p>○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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <p>《食品等の検査》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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、残留農薬及び食品表示等の検査を実施し、不良食品の排除に努めた。</li> <li>・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、組換え遺伝子及び食品表示等の検査を実施し、不良食品の排除に努めた。</li> </ul> <p>《関係事業所における監視指導及び検査》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。なお、令和 5 年度は高病原性鳥インフルエンザが疑われる食鳥は確認されなかった。</li> </ul> <p>【令和 5 年食中毒発生状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・令和 5 年は大阪市内で 12 件の食中毒が発生し、患者数は 70 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 7 件、37 名の患者が発生した。カンピロバクター食中毒の原</li> </ul> |  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 健康局<br>生活衛生課 | <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1件あたりの患者数が最も多かったのは、5月に発生した弁当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21名であった。</li> <li>・その他動物性自然毒による食中毒が2件発生した。ツブ貝によるテトラミン食中毒及びふぐによるテトロドトキシン食中毒で、いずれも家庭調理によるものであった。</li> </ul> <p>【食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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に沿った衛生管理等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などその実施を支援した。</li> </ul> <p>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指導及び助言を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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った。</li> <li>・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。</li> </ul> |  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|