

各所属における食の安全に関する活動状況等

	令和6年度活動状況（要旨）	令和7年度対応（要旨）
危機管理室 危機管理課	活動なし。	食の安全に関して、危機事態が発生又は発生するおそれのある事象があれば、各関係機関との連絡調整を図り、事態の収束に務める。

	令和6年度活動状況（要旨）	令和7年度対応（要旨）
市民局 消費者センター	<p>○啓発・研修の実施について 「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した。 開催日：令和6年7月2日 テーマ：食品表示のきほん!!</p> <p>○食品表示法（品質事項）に係る調査及び指導 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する。令和6年度については被疑情報32件調査し11件の指導を実施した。 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646店舗について実施した。</p> <p>○食品表示（品質事項）に係る食品関連事業者からの相談受付 令和6年度については314件の相談を受けた。</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7年度については約450店舗について実施予定。</p> <p>○食品表示（品質事項）に係る食品関連事業者からの相談受付</p>

令和6年度活動状況（要旨）

令和7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。



	生産計画認証申請		実績報告	
	令和6年 7月申請	令和7年 1月申請	令和5年 1月申請	令和5年 7月申請
提出期限	令和6年 6月末日	令和6年 12月末日	令和6年 12月末日	令和6年 6月末日
大阪市エコ農産物推進協議会開催日	令和6年 7月22日 (書面)	令和7年 1月27日	令和6年 7月22日 (書面)	令和7年 1月27日
生産者数	4名	3名	5名	5名
件数	13件	16件	22件	21件
ほ場面積	83.04 a	95.58 a	67.68 a	105.04 a

令和7年度については、令和6年度の取組みを継続する。

—	令和6年度活動状況（要旨）	令和7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。 (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」</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6年度活動状況（要旨）	令和7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（市立の小学校・中学校・義務教育学校）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。また、調理場の拭き取り検査を実施した。</li> <li>○ 講習会・研修会           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康局健康推進部生活衛生課に講師を依頼し講習会を実施：8月、3月</li> <li>・ 給食グループ職員による研修会を実施：4月、7月（2回）、3月（4回）</li> </ul> </li> <li>○ 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。</li> <li>○ 食物アレルギーのある児童生徒への対応等 安全性確保のため原因食物の「完全除去対応」を原則とし、大阪市立小中学校の統一ルール化を図った。また、学校と保護者・医療関係者との連携強化を進めた。</li> </ul>	<p>学校給食（市立の小学校・中学校・義務教育学校）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 衛生管理           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「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。</li> <li>・ 衛生管理計画の重要管理として、調理時に使用する「調理用献立表」に適切な食品の取扱いとなるよう留意点を記載し注意を促す。</li> </ul> </li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。また、調理場の拭き取り検査を実施する。</li> <li>○ 講習会・研修会           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康局生活衛生部生活衛生課に講師を依頼し講習会を実施する（年2回予定）</li> <li>・ 給食グループ職員による研修会を実施する：（年8回予定）</li> </ul> </li> <li>○ 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。</li> </ul>

- 学校給食用使用食品の安全確認
  - ・ 食品検査の実施  
指定食品および調理済み食品について、検査を実施した。
  - ・ 放射性物質検査の確認  
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。

- 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。
- 学校給食用使用食品の安全確認
  - ・ 食品検査の実施  
指定食品および調理済み食品について、検査を実施する。
  - ・ 放射性物質検査の確認  
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。

	令和6年度活動状況（要旨）	令和7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・中学校及び義務教育学校】対象</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、次の内容について指示し、指導の徹底を図った。</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 （食物アレルギー対応、窒息事故防止、食中毒防止、異物混入防止） ➡「学校給食標準献立における食に関する指導資料」の内容にねらいとして設定し、給食の時間や食に関する指導資料として活用した。</li> </ul> <p>○各校における「食に関する指導の全体計画」（年間指導計画を含む）作成及び食の安全に関わる項目の指導について、次のように指示した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育の視点6項目を反映し計画を作成すること</li> <li>・ 「正しい知識・情報に基づき、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」ことができるよう、児童生徒の発達段階に応じて指導を行うこと。</li> </ul> <p>○食育月間（6月）については、今年度の文部科学省通知に基づき、重点事項の取組に努めるよう指示した。</p> <p>【全中学校及び義務教育学校（後期課程）】対象</p> <p>○配付している「食育つうしん」に「手洗いの重要性」に関する内容を取りあげた。</p>	<p>【小・中学校及び義務教育学校】対象</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 （食物アレルギー対応、窒息事故防止、食中毒防止、異物混入防止）</li> </ul> <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>○各校における「食に関する指導の全体計画」（年間指導計画を含む）作成及び食の安全に関わる項目の指導について、次のように指示する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育の視点6項目を反映し計画を作成する。</li> <li>・ 「正しい知識・情報に基づき、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」ことができるよう、児童生徒の発達段階に応じて指導を行う。</li> </ul>

<p>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>		<p>○文部科学省からの通知「令和7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> <p>【全中学校及び義務教育学校（後期課程）】対象</p> <p>○配付している「食育つうしん」に「手洗いの重要性」に関する内容を取りあげる。</p>
---	--	---

	令和6年度活動状況（要旨）	令和7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6年度活動状況（要旨）	令和7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 幼保企画課</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、公設置民営保育所、民間保育所、認定こども園、地域型保育事業所（98 か所）…幼保企画課指導・監査グループに同行し、指導監査を実施した。</li> <li>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。</li> </ul> <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、適宜の現地指導を行った。</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。また、歯科医師による研修動画の製作を行った。</p> <p>○その他事故防止</p> <p>特定教育・保育施設等における「食」のマニュアル別冊「異物混入防止のポイント」を作成し、施設に発出した。</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（28 か所）…指導監査を実施した。</li> <li>公設置民営保育所、民間保育所、認定こども園、地域型保育事業所…指導監査を実施している。</li> <li>※ 指導監査は、幼保企画課指導・監査グループに同行</li> <li>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。</li> </ul> <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、適宜の現地指導を行う。</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> <li>園内研修支援事業として、食物アレルギー対応に関する出前ミニ講座を実施している。</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。また、歯科医師による研修動画を発出した。</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、適宜の現地指導を行う。</p>

	令和6年度活動状況（要旨）	令和7年度対応（要旨）
こども青少年局 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、食の安全確保・衛生管理に取り組んでいる。</p> <p>○「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活用し、食物アレルギーの誤食・誤接触事故の防止、安全な食事提供に努めた。</p> <p>○誤嚥事故防止を目的とした、離乳期における摂食・嚥下機能、手指の発達段階に合わせた食具や座位を補助するクッションを購入し、安全な食事環境を整え、誤嚥事故防止を図った。</p> <p>○関係機関を通じて、国から食に関する情報提供があった場合には、各保育所に周知し、注意喚起をおこなった。（食品等の誤嚥による窒息事故の防止について等）</p> <p>○現行の給食献立において集約した意見から見直しをおこない、エネルギー摂取量や児童にとって食べやすい献立となるよう、試作・変更をおこなった。</p> <p>○誤嚥・誤食・異物混入等の事故等が発生した場合は、事故内容を共有し、再発防止に向け、ルール徹底や手順の見直し、指導等をおこなった。</p>	<p>令和6年度の取組を継続し、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>○令和8年度の献立改訂に向け、今後示される予定の「児童福祉施設等における食事の提供ガイド」における新しい栄養目標量に近づけるよう、エネルギー量の調整や食材等の見直し、試作・献立の変更を予定している。</p> <p>○食育の取組として、各保育所で毎月発行している「食事だより」の内容の見直しをおこない、原案を作成する。</p> <p>○誤嚥・誤食・異物混入等の事故を受け、適切な食事提供と事故防止に向けた助言や指導をおこない、職員の意識向上を図る。</p> <p>○「食」の安全に関する取組として、誤嚥事故防止の観点から、食事の正しい姿勢保持のための足置きマットの購入し、食事環境を整える。 また、幼保企画課が保育施設向けに作成した研修動画（幼児の歯科口腔保健～誤嚥・窒息予防のためにできること～）を保育所においても所内での研修で活用し、誤嚥・窒息事故防止に向け、職員の共通認識、安全な食事提供に努める。</p>
	令和6年度活動状況（要旨）	令和7年度対応（要旨）

福祉局 総務部 総務課 (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：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った。</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。</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7年7月～令和8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、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いることから、市所管社会福祉法人等には、引き続き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6年度活動状況（要旨）	令和7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行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。 令和6年度相談・指導件数 191件</li> <li>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。</li> <li>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や利用者への食育がなされるよう支援・指導を行った。 令和6年度相談・指導件数 750件</li> </ul>	<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・指導を行っている。</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6年度活動状況（要旨）	令和7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>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。</p> <p>○令和6年度発生件数</p> <table border="0"> <tr><td>腸管出血性大腸菌感染症</td><td style="text-align: right;">93件</td></tr> <tr><td>腸チフス</td><td style="text-align: right;">3件</td></tr> <tr><td>パラチフス</td><td style="text-align: right;">1件</td></tr> <tr><td>コレラ</td><td style="text-align: right;">0件</td></tr> <tr><td>細菌性赤痢</td><td style="text-align: right;">1件</td></tr> <tr><td>A型肝炎</td><td style="text-align: right;">4件</td></tr> <tr><td>感染性胃腸炎（※1）</td><td style="text-align: right;">162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	93件	腸チフス	3件	パラチフス	1件	コレラ	0件	細菌性赤痢	1件	A型肝炎	4件	感染性胃腸炎（※1）	162件	<p>令和6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7年度発生件数（令和7年4月1日から6月30日まで）</p> <table border="0"> <tr><td>腸管出血性大腸菌感染症</td><td style="text-align: right;">9件</td></tr> <tr><td>腸チフス</td><td style="text-align: right;">0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>細菌性赤痢</td><td style="text-align: right;">1件</td></tr> <tr><td>A型肝炎</td><td style="text-align: right;">2件</td></tr> <tr><td>感染性胃腸炎（※1）</td><td style="text-align: right;">48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	9件	腸チフス	0件	パラチフス	0件	コレラ	0件	細菌性赤痢	1件	A型肝炎	2件	感染性胃腸炎（※1）	48件
腸管出血性大腸菌感染症	93件																													
腸チフス	3件																													
パラチフス	1件																													
コレラ	0件																													
細菌性赤痢	1件																													
A型肝炎	4件																													
感染性胃腸炎（※1）	162件																													
腸管出血性大腸菌感染症	9件																													
腸チフス	0件																													
パラチフス	0件																													
コレラ	0件																													
細菌性赤痢	1件																													
A型肝炎	2件																													
感染性胃腸炎（※1）	48件																													

	令和6年度活動状況（要旨）	令和7年度対応（要旨）
健康局 生活衛生課	<p><b>【令和6年度食品衛生に関する監視指導等について】</b></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6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><b>≪食品取扱施設に対する監視指導≫</b></p> <p><b>○大規模食中毒対策</b></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><b>○カンピロバクターによる食中毒防止対策</b></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> <li>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。</li> </ul>	<p><b>【令和7年度大阪市食品衛生監視指導計画について】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>計画の策定にあたって、令和7年1月14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7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6年度と大きく変わるものではないが、紅麹配合食品に係る食中毒事案を受けて、国においても、機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等について、制度上の見直しが行われたことから、いわゆる「健康食品」の製造等の実態把握及び健康被害情報を得た際の速やかな情報提供について指導を実施している。</li> <li>2025大阪・関西万博会場内外の食品関係施設に対して食品の衛生的な取扱いについての監視指導を実施している。特に万博会場内の監視指導については、会場内に「会場衛生監視センター」を設置し、会場内の食品関係施設に対して食品の衛生的な取扱いについての監視指導、施設のふき取り検査及び会場内で提供される食品等の検査を実施している。</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>

○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た。

○アニサキスによる食中毒防止対策

- ・ 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。

○不適正な食品等の発見及び排除

- ・ 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。
- ・ 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。

○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、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。

○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、残留農薬及び食品表示等の検査を実施し、不良食品の排除に努めた。
- ・ 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、組換え遺伝子及び食品表示等の検査を実施し、不良食品の排除に努めた。

《関係事業所におけ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等の検査を実施した。

【令和 6 年食中毒発生状況】

- ・ 令和 6 年は大阪市内で 18 件の食中毒が発生し、患者数は 282 名であった（下記に記載した紅麹配合食品に係る食中毒事案は含まず）。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。患者数としてもっとも多かったのはノロウイルスによるもので、発生件数 5 件、160 名の患者が発生した。ノロウイルス食中毒は、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が汚染された事例が大半であった。
- ・ 1 件あたりの患者数が最も多かったのは、12 月に発生したコース料理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 45 名であった。
- ・ その他化学物質（ヒスタミン）による食中毒事例が 2 件発生した。いずれも小学校 2 校の給食場で調理された食品を原因食品とする食中毒事例であった。

**【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った。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た。その結果、本事案は、食中毒であると判断された事例であった。

**【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は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。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。
- ・ 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った。
- ・ 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、衛生管理の運用状況を確認し、必要な指導及び助言を行った。

<p>健康局 生活衛生課</p>	<p><b>【令和7年度大阪市食品衛生監視指導計画について】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 計画の策定にあたって、令和7年1月14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7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6年度と大きく変わるものではない。</li> <li>・ 紅麹配合食品に係る食中毒事案を受けて、国においても、機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等について、制度上の見直しが行われたことから、いわゆる「健康食品」の製造等の実態把握及び健康被害情報を得た際の速やかな情報提供について指導を実施している。</li> <li>・ 2025 大阪・関西万博会場内外の食品関係施設に対して食品の衛生的な取扱いについての監視指導を実施している。特に万博会場内の監視指導については、会場内に「会場衛生監視センター」を設置し、会場内の食品関係施設に対して食品の衛生的な取扱いについての監視指導、施設のふき取り検査及び会場内で提供される食品等の検査を実施している。</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>	
----------------------	--	--