

令和7年度 大阪市食品衛生 監視指導計画（案）

概要版



大阪市食中毒予防啓発
キャラクター（やっぷちゃん）

大阪市健康局

はじめに

「令和7年度大阪市食品衛生監視指導計画（案）」は、飲食に起因する危害の発生を未然に防止し、市民の食生活の安全性確保を図るため、食品衛生法第24条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき策定したものです。

食品衛生法は、食品等の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

同法第22条において、厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、国及び都道府県等が行う食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針を定めるものとしています。

また、同法第24条において、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長は、指針に基づき毎年度の「食品衛生監視指導計画」を定めなければならないことが規定されています。

第1 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

第2 監視指導の実施に関する基本的な方向

- 1 重点的に監視指導及び検査を実施する事項を策定し、効果的かつ効率的な監視指導を実施します。
- 2 HACCPに沿った衛生管理等の運用状況の確認並びに必要な指導及び助言を行います。
- 3 市民及び食品等事業者への食中毒予防や食品衛生に関する情報提供及び意見交換等により食品衛生知識の普及啓発を行います。

【食品等事業者、大阪市の責務と市民の役割】

食品等事業者

- ・食品等の安全性を確保する第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を適切に講ずる
- ・正確かつ適切な情報の提供に努める
- ・大阪市等の行政機関が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する
- ・知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査等を実施する

大阪市

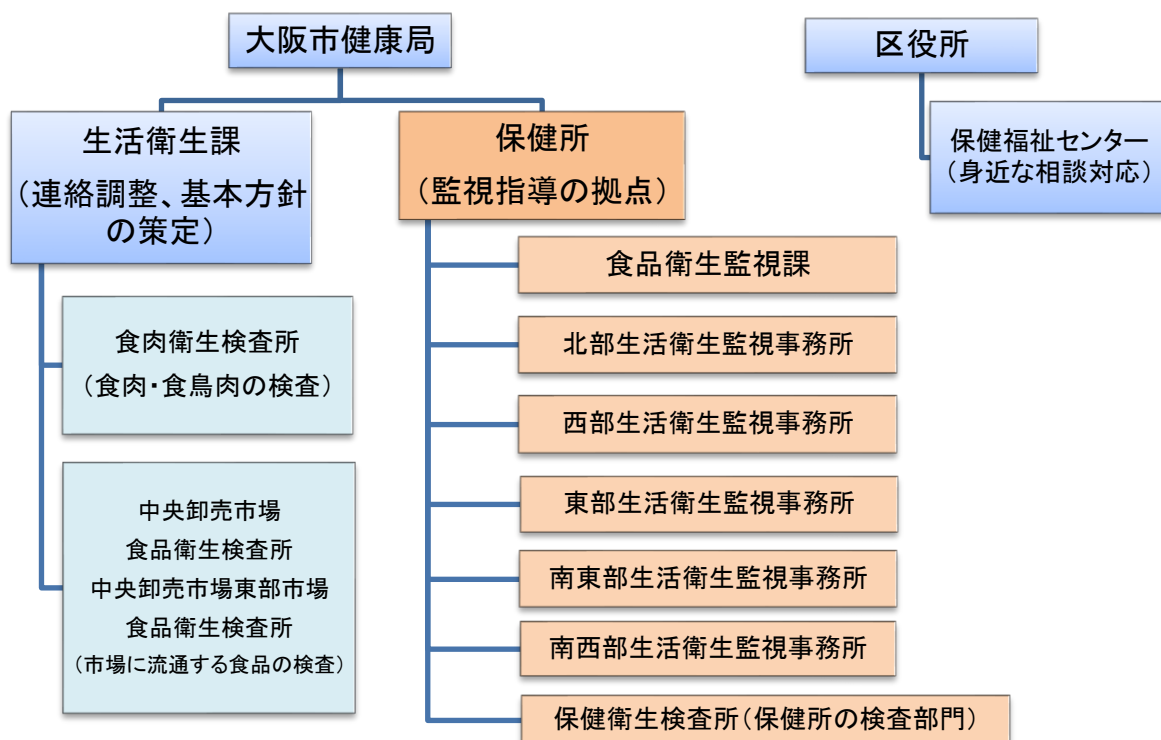
- ・厚生労働省及び消費者庁との適切な役割分担を踏まえて、本市の実情に応じた食品衛生監視指導計画を策定する
- ・監視指導、検査体制を整備する
- ・計画に基づく監視指導、検査等を実施する
- ・市民や食品等事業者への情報提供、意見交換を実施する

市民

- ・食品等の安全性の確保に関する正しい知識と理解を深める
- ・食品等の安全性の確保に関する施策への意見を表明するように努める

第3 監視指導及び検査の実施体制等に関する事項

次の体制で市内食品関係施設の監視指導及び市内に流通する食品等の検査を行い、飲食に起因する事故を未然に防止し、食品等の安全性の確保に努めます。



地方独立行政法人
大阪健康安全基盤研究所
(検査の拠点)

【厚生労働省、消費者庁及び都道府県等との連携体制の確保】

厚生労働省、消費者庁との連絡調整や近隣自治体、大都市間の情報の共有化及び連絡、連携体制を確保し、大規模食中毒の発生時や広域流通食品及び輸入食品による違反事例発見時には、迅速かつ適切な措置を講じます。

また、食品等事業者からの食品等の自主回収の届出時には、速やかに厚生労働省または消費者庁に報告し、消費者等への情報発信に努め、健康被害の発生の未然防止を図ります。

さらに、公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会、大阪府及び関係部局と連携し、2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）（以下「2025 大阪・関西万博」という。）における食品等の安全性確保に努めます。

第4 監視指導及び検査の実施に関する事項

本市における食品等の製造、流通、販売等の状況、食中毒の発生状況及び違反食品等の発見状況等を踏まえ、重点的に実施する監視指導事項を定めて、効果的かつ効率的な監視指導を行うとともに、科学的データに基づく監視の充実を図り、市内に流通する食品等の安全性の確保に努めます。

さらに、営業許可施設を中心に、HACCP に沿った衛生管理等の運用状況について確認し、必要な指導及び助言を行います。

重点的に実施する事項

※重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数は表1、食品等の主な検査項目、検体数については表2を参照してください

大規模食中毒の発生を防止します

- ・食中毒が発生すると大規模化又は重篤な患者が発生することが予想される施設について、重点的に施設の監視指導を行います。

カンピロバクター、ノロウイルスなどを原因とする食中毒の発生を防止します

- ・全国的にカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスによる食中毒が多発しており、本市においてもほぼ同様の状況にあることから、飲食店、食肉販売店等への監視指導や講習会等で啓発、指導を行うとともに、消費者に対しても、積極的に予防策の普及啓発を行います。

HACCPに沿った衛生管理等の運用状況の確認並びに指導及び助言を行います

食品等の検査並びに適正表示の確認及び指導を行います

令和6年度に食品衛生法違反による行政処分等を受けた施設の監視指導を行います

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の指導を行います

一斉監視及び特別監視

2025大阪・関西万博に係る食品関係施設の監視指導を行います

夏期、年末に食品等の一斉取締りを実施します

- ・食中毒が多発する夏期や多種類の食品が短期間に大量流通する年末に、全市一斉に食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、食品や食品添加物の適正表示等について監視指導を行います。

ふぐのシーズンにふぐ取扱施設の一斉取締りを実施します

路上販売弁当等の監視指導を行います

イベント、臨時営業施設の監視指導を行います

緊急時には、状況に応じた特別監視を実施します

食中毒等健康被害発生時の対応

保健所は、医師や患者等から食中毒（疑いを含む。）の発生に関する通報を受けた際には、「食中毒処理要領」に基づき、患者の症状や喫食状況の調査、推定原因施設の調査並びに食品、患者や調理人の糞便等の検査を実施するとともに、関係部局とも緊密な連携を図り、迅速に原因究明を行います。特に、複数の自治体が関連する広域的な食中毒の発生を探知した際には、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会において国や関係機関と連携、協力し、調査方針や情報を共有しながら原因究明を行います。

また原因施設に対しては、健康被害の拡大を防止するため、必要に応じて営業の禁止、停止等の措置を迅速かつ適切に講じるとともに、施設の消毒の指示や調理従事者等に対する衛生教育を行い、再発の防止を図ります。

なお、上記措置を講じた際には大阪市ホームページで施設の名称、所在地、業種、営業者の氏名、行政処分等の理由及び内容などの情報を速やかに公表するとともに、必要に応じて報道機関を通じ広く市民等に情報提供を行います。

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項

食品等事業者は、消費者に食品等を提供する者として、食品等の安全性を確保する第一義的な責任を有しており、食品等による危害の発生防止には、行政による監視指導はもとより食品等事業者自らが実施する衛生管理が重要となります。そこで、HACCP に沿った衛生管理等の基準に従い、食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進するための事業を行います。

- 1 HACCP に沿った衛生管理等を推進します。
- 2 食品等事業者に対する食品衛生講習会等の受講形式や内容をより充実させて実施します。
- 3 食品等の自主回収の届出制度を推進します。
- 4 衛生状態が優秀な施設を厚生労働大臣表彰や大阪府知事表彰等に推薦します。

第6 情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

- 1 食品等による危害発生時、監視指導結果並びに食品の安全に関する情報等について迅速かつ幅広く情報提供します。
- 2 市民を対象とした食品衛生講習会等を実施します。
- 3 食品等の安全性確保等に関する意見交換を幅広く実施します。特にカンピロバクターによる食中毒に関しては、市民へのリスク認識を高めるための啓発を行います。
- 4 食品衛生監視指導計画の策定に伴うパブリック・コメントを実施します。

第7 危害発生防止のための啓発に関する事項

- 1 食中毒予防啓発事業を実施します。
- 2 市民や食品等事業者に対し食品衛生知識の普及啓発を行います。
- 3 食中毒が発生しやすい時期に食中毒注意報の発令を行います。

第8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

- 1 本市食品衛生監視員の資質向上のため、各種研修会に積極的に参加します。
- 2 食品等の安全性に係る調査研究を行います。

表1 重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数

監視指導対象施設	監視指導回数
規格や製造の基準が定められており、危害の高い食品の製造施設 【乳処理業】	2回～3回／年
規格や製造の基準が定められている食品の製造施設 【乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、冷凍食品製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業（卸売りする施設）、添加物製造業（小分け製造する施設を除く。）等】	1回～2回／年
製造工程が複雑な食品及び広域に流通する食品を製造する施設 【みそ又はしょうゆ製造業、密封包装食品製造業（卸売りする施設）、食用油脂製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業、酒類製造業、大規模な食品製造業（そうざい製造業、水産製品製造業、菓子製造業、麺類製造業）】	
食中毒が発生した際に大規模化するおそれがあり、特に抵抗力の弱い人が利用する施設 【社会福祉関係施設、病院等の給食場等】	
食中毒が発生した際に大規模化するおそれがある施設 【仕出し折詰弁当調製施設、大規模な宿泊施設・結婚式場等・集団給食施設等】	
カンピロバクター、アニサキス等による食中毒の発生の危険性が高い施設 【飲食店（焼肉店、焼鳥店、寿司屋など）、食肉処理業、食肉販売業（主に鶏肉を取り扱う施設）、食鳥処理業、漬物製造業（浅漬けを製造する施設）、液卵製造業、食品製造業（加熱せずにそのまま喫食する食品を製造する施設）】	1回／年
令和6年度に食品衛生法違反による行政処分等を受けた施設	複数回／年

表2 食品等の検査

○は主に実施する検査項目

	主な検査項目									
	細菌	食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	遺伝子組換え食品	アレルギー	環境汚染物質	貝毒検査	放射性物質	※その他規格検査等
乳・乳製品	○	○	○	○			○		○	
魚介類・魚介加工品	○	○	○	○			○	○	○	○
肉類・卵類・食肉加工品	○	○	○	○					○	
野菜・果実及びその加工品	○	○	○		○	○	○		○	
穀類及びその加工品	○	○	○		○	○	○		○	○
菓子類	○	○			○	○			○	
その他の食品等	○		○		○	○			○	○
器具・容器包装・おもちゃ										○
予定検体数は4,000検体（うち輸入食品を700検体）										

※油脂の酸価及び過酸化物価、器具及び容器包装等の材質、カビ毒、寄生虫等の検査

「令和7年度大阪市食品衛生監視指導計画」策定の参考とさせていただきご意見を募集します。同計画案（全文）は、裏面に掲載している各所で令和7年1月14日（火）から令和7年2月13日（木）まで閲覧可能です。また、大阪市ホームページからも閲覧できます。

住 所	大阪市内 ・ 市外
-----	---------------------

[illegible]

【ご意見の応募方法】

●応募期間 令和7年1月14日（火）～令和7年2月13日（木）

生活衛生課窓口（大阪市役所 本庁舎2階）への持参または送付

〒530-8201 大阪市北区中之島1-3-20

大阪市健康局健康推進部生活衛生課「計画の意見募集」係

●ファクシミリ 06-6232-0364

●電子メール seikatueisei9991@city.osaka.lg.jp

●問合せ先 健康局健康推進部生活衛生課 TEL 06-6208-9991

【令和 7 年度大阪市食品衛生監視指導計画(案)の閲覧場所】

令和 7 年 1 月 14 日（火）から令和 7 年 2 月 13 日（木）まで、次の各所で閲覧可能です。

閲覧場所	所在地
健康局健康推進部生活衛生課	大阪市北区中之島 1-3-20（大阪市役所 2 階）
保健所食品衛生監視課	大阪市中央区船場中央 1-3-2-224 （船場センタービル 2 号館 2 階）
保健所北部生活衛生監視事務所	大阪市北区扇町 2-1-27 （北区役所 2 階）
保健所西部生活衛生監視事務所	大阪市港区市岡 1-15-25 （港区役所 4 階）
保健所東部生活衛生監視事務所	大阪市中央区久太郎町 1-2-27 （中央区役所 3 階）
保健所南東部生活衛生監視事務所	大阪市阿倍野区旭町 1-1-17 （サンビル阿倍野 3 階）
保健所南西部生活衛生監視事務所	大阪市住之江区浜口東 3-5-16 （住之江区保健福祉センター分館 1 階）
中央卸売市場食品衛生検査所	大阪市福島区野田 1-1-86 （業務管理棟 16 階）
中央卸売市場東部市場食品衛生検査所	大阪市東住吉区今林 1-2-68
食肉衛生検査所	大阪市住之江区南港南 5-2-48
消費者センター	大阪市住之江区南港北 2-1-10 （ATC ITM 棟 3 階）
市民情報プラザ	大阪市北区中之島 1-3-20（大阪市役所 1 階）
各区役所（各区保健福祉センター）生活環境業務担当（注）	

※注：都島区については、保健福祉センター分館（都島区中野町 5-15-21）で閲覧可能です。

【大阪市ホームページ掲載箇所】

〈二次元バーコード〉

https://www.city.osaka.lg.jp/templates/jorei_boshu/kenko/0000550741.html



発行 及び 問合せ先	大 阪 市 健 康 局 健 康 推 進 部 生 活 衛 生 課 〒530-8201 大阪市北区中之島 1-3-20 TEL 06-6208-9991 FAX 06-6232-0364
------------------	---



大阪市食品安全情報発信 X（エックス）「大阪市食品安全ニュース」では、食中毒予防や食品衛生に関する様々な情報を発信しています。是非、フォローをお願いします。https://x.com/ocfs_news