

**令和7年度
大阪府食品衛生監視指導計画
実施結果**

令和8年6月

大阪府

目次

	ページ
第1 監視指導計画の概要及び実施体制	1
1 計画の概要	1
2 実施期間及び体制	1
第2 監視指導	2
1 営業施設の監視指導結果	2
2 食中毒等健康被害発生状況	4
3 食中毒発生防止対策	4
4 食品表示対策	5
5 一斉監視事業	7
第3 食品等の試験検査	8
1 試験検査の結果	8
2 現場検査の結果	10
3 食品衛生法以外の検査結果	10
4 食品衛生検査施設における信頼性確保	11
第4 食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況	11
第5 自主的な衛生管理の促進	12
1 事業者による自主的な衛生管理の促進	12
2 自主回収報告の徹底	12

第6	消費者・事業者への普及啓発活動	13
1	衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施	13
2	食の安全に関する情報発信	13
第7	食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上	15
1	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員	15
2	食品関係者	15

「令和7年度大阪府食品衛生監視指導計画」に基づき、大阪府が実施した監視指導等の実施結果について、次のとおり概要を取りまとめました。

第1 監視指導計画の概要及び実施体制

1 計画の概要

大阪府は、食品の安全性の確保を図り、食の安全安心を推進するため、食品衛生法第24条の規定により、「令和7年度大阪府食品衛生監視指導計画」を令和7年3月に策定しました。

本計画の実施にあたっては、「大阪府の食品衛生に係る基本方針（5つの柱）」に基づき、食品等事業者（以下「事業者」という。）及びその施設に対し、監視指導や食品等の試験検査並びに消費者及び事業者に対し、食品衛生に関する普及啓発に取り組みました。

<大阪府の食品衛生に係る基本方針（5つの柱）>

- ・ 食品による危害（食中毒、異物混入等）発生の防止
- ・ 食品等の規格基準、食品表示基準の遵守徹底
- ・ 発生が懸念される健康被害への対策（汚染実態調査等）
- ・ 事業者自らが実施する衛生管理の促進（HACCP、大阪版食の安全安心認証制度）
- ・ 食の安全安心に関する情報発信と食品衛生知識の普及啓発の推進

2 実施期間及び体制

(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

(2) 実施区域

大阪府域（大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市を除く）

ただし、食品表示法に関する業務のうち、品質事項に関する大阪府域事業者に係る業務の実施は、大阪府域全域となります。

(3) 監視実施機関

- ・ 健康医療部生活衛生室食の安全推進課
- ・ 保健所（9か所）
- ・ 食品衛生広域監視センター（以下「広域監視センター」という。）
- ・ 中央卸売市場食品衛生検査所（以下「市場食品衛生検査所」という。）
- ・ 羽曳野食肉衛生検査所
- ・ 食鳥検査センター

(4) 食品衛生検査施設

- ・ 広域監視センター
- ・ 市場食品衛生検査所
- ・ 羽曳野食肉衛生検査所
- ・ 食鳥検査センター
- ・ 地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所（以下「大阪健康安全基盤研究所」という。）

第2 監視指導

1 営業施設の監視指導結果

食中毒等飲食に起因する危害の発生防止、不良食品の排除等を図るため、食品等関係施設に対し、延べ50,467施設の監視を行いました(表1)。また、施設の区分・立入実績を計上しました。(表1-2)

監視の際は、HACCPに沿った衛生管理の取組や衛生的な食品の取扱い、施設設備の衛生管理、関係法令の遵守について確認しました。

その結果、衛生管理計画の未作成、食品衛生責任者等資格者の未届、設備不備、食品の取扱い不備等2,495件の違反事例に対して、指導票交付や口頭指導等の措置を行いました。

表1 監視延施設数

業種	保健所・ 広域監視センター	市場食品 衛生検査所	羽曳野食肉 衛生検査所	食鳥検査 センター
	実施数	実施数	実施数	実施数
食品衛生法				
許可を要する業種	14,331	14,790	64	558
届出を要する業種	2,027	18,358	_※1	18
食鳥処理法				
食鳥処理業	41	_※1	_※1	274
届出食肉販売業	6	_※1	_※1	_※1
計	16,405	33,148	64	850
総実施数				50,467

※1 当該業種の施設なし

表 1-2 区分・立入実績数

施設	監視対象施設数(令和8年3月末時点)	延べ監視施設数	主な実施担当
2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）関連施設	62	71	広域監視センター
大規模食品製造施設	110	119	
規格基準設定食品製造施設	89	98	
大量調理施設	70	72	
学校給食関連施設	30	36	
高齢者配食サービス弁当調製施設	22	25	
浅漬製造施設	31	34	
カット野菜製造施設	8	8	
健康食品製造施設	41	46	
食肉処理施設	7	7	
ふぐ処理施設（水産製品製造施設、魚介類販売店）	275	394	
大規模小売店	371	546	
違反食品製造施設	2	2	
不良食品の原因施設、衛生管理不良施設	16	20	
食中毒原因施設	17	18	広域監視センター
HACCPに基づく衛生管理を実施する施設	48	103	
集団給食施設 （高齢者福祉施設、学校、保育園、幼稚園、認定こども園等（病院・診療所を除く））	596	1,012	広域監視センター 保健所
中小規模調理施設	71	133	広域監視センター
容器包装製造施設	36	39	
病院給食施設	158	173	保健所
焼肉店、焼き鳥店、鳥料理店	94	108	
食鳥肉卸売店	35	50	
寿司店	207	338	
魚介類販売店	214	392	
ふぐ処理施設（飲食店）	172	239	
重点監視施設以外の施設	※1	12,322	
中央卸売市場の場内施設	※1	33,148	市場食品 衛生検査所
と畜場の場内施設	※1	64	羽曳野食肉 衛生検査所
大規模食鳥処理場の場内施設	※1	850	食鳥検査センター

※1 適宜又は随時実施するため、計画数の策定なし

2 食中毒等健康被害発生状況

令和7年度は、府内で11件の食中毒が発生し、その患者数は563名でした。病因物質別では、発生件数及び患者数はノロウイルスが最も多く6件540名でした。

医師からの届出や府民等から寄せられた様々な情報をもとに、食中毒の疑いがある244件の事例について調査を行いました(表2、表3)。

表2 月別発生状況

発生月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
件数	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	4
患者数	19	7	0	4	10	1	0	69	0	23	0	430

表3 病因物質別発生件数

病因物質	件数	患者数	死者数
サルモネラ	1	10	0
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	2	11	0
ノロウイルス	6	540	0
寄生虫(アニサキス)	1	1	0
自然毒(動物性自然毒)	1	1	0
計	11	563	0

3 食中毒発生防止対策

(1) カンピロバクターによる食中毒対策

飲食店において、鶏肉を生食することによるカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、食肉処理業及び販売店に対し、飲食店へ販売する鶏肉について、加熱用である旨の情報伝達を確実にを行うように指導を行いました。また、飲食店に対し、食肉は十分に加熱して提供するように指導を行いました。

(2) 腸管出血性大腸菌による食中毒対策

集団給食施設、飲食店等に対し、その原因となり得る食肉、生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いと食品の十分な加熱や殺菌の実施について指導を行いました。

(3) ノロウイルスによる食中毒対策

調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染によるノロウイルス食中毒の発生を防止するため、集団給食施設、飲食店、食品製造施設等に対し、食品取扱者の健康管理の徹底、手洗いの励行や使い捨て手袋の着用等、不顕性感染者がいることを前提とした衛生管理の実施について指導を行いました。

(4) その他の食中毒対策

患者数の多い食中毒の発生を防止するため、大量調理施設(学校、病院、社会福祉施設、仕出し屋等)に対し、HACCPの概念に基づき策定されている大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書の趣旨を踏まえた監視指導を行いました。また、ふぐの毒に起因する危害の発生を

防止するため、ふぐを取扱う施設に対し有毒部位の適切な除去、保管、処分等の徹底について監視指導を行いました。

4 食品表示対策

食品製造・流通・販売等を行う事業者に対し、食品表示法等に基づき 40,766 品目の食品を確認した結果、延べ 272 件の食品表示基準違反及び 10 件の保存基準違反を発見しました（表 4）。違反事例については、より適正な表示となるよう、事業者への指導や関係機関への情報回付等を行いました。

事業者及び消費者からの食品表示法に関する相談が 485 件寄せられ、食品表示基準に基づく表示方法等について指導・啓発を行いました。

表4 食品の表示・保存基準等検査結果

食品分類	検査品目数	違反発見件数	違反理由											
			保存基準	表示基準										
				名称	期限表示	製造者等の名称・住所	保存方法	添加物表示	アレルギー表示	原産地・原料原産地	栄養成分表示	その他衛生事項	その他品質事項	その他保健事項
魚介類	14,274	54	1	20	1	1	0	0	0	24	0	29	0	0
魚介類加工品	4,641	21	0	4	5	2	2	4	5	3	2	6	4	0
食肉	4,547	10	2	2	0	0	1	0	0	2	0	5	0	0
食肉製品及び食肉加工品	954	9	2	1	0	2	0	1	0	6	4	2	6	2
卵及びその加工品	105	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	443	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	366	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	151	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	64	3	0	2	0	2	0	0	0	2	1	0	3	0
めん類	225	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
もち	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,646	18	0	3	6	4	2	4	6	10	2	2	4	1
上記以外の穀類加工品	143	5	1	1	1	1	1	1	1	3	3	0	2	0
生鮮野菜及び果物	5,976	47	0	9	0	0	0	27	0	20	0	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	869	10	0	3	2	3	2	3	2	9	8	0	8	0
豆腐及びその加工品	161	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
漬物	646	4	0	2	0	1	0	1	0	3	0	0	2	0
上記以外の野菜・果物の加工品	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	2,195	25	0	2	2	3	0	7	12	3	2	5	6	0
弁当	1,450	28	0	0	2	2	3	14	20	3	3	3	10	0
冷凍食品	259	4	1	2	0	0	0	0	1	1	0	2	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	181	4	0	1	4	1	2	2	1	4	2	0	3	0
清涼飲料水	285	3	0	1	1	1	1	3	1	2	2	1	0	0
酒精飲料	113	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	373	5	0	2	2	3	3	3	2	3	3	1	3	1
その他の食品	497	20	1	3	10	3	2	3	1	11	10	10	2	2
添加物及びその製剤	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	40,766	272	10	58	36	29	19	73	52	109	42	66	53	6

5 一斉監視事業

(1) 夏期、年末一斉監視事業

食品の温度管理に特に注意が必要な夏期及び食品の流通量が増加する年末に、一斉監視事業を行いました。

ア 夏期一斉監視（実施期間：7月1日～同月31日 ※閉庁日除く）

(ア) 監視延施設数	5,075施設
点検食品数	8,409品目
うち違反摘発数	食品衛生法関係：延べ167施設（258件） 食品表示法関係：延べ44施設（59件）
(イ) 試験検査検体数	食品衛生法関係227検体、食品表示法関係108検体
うち違反摘発数	0 検体

イ 年末一斉監視（実施期間：12月1日～同月30日 ※閉庁日除く）

(ア) 監視延施設数	5,088施設
点検食品数	8,286品目
うち違反摘発数	食品衛生法関係：延べ194施設（314件） 食品表示法関係：延べ81施設（89件）
(イ) 試験検査検体数	食品衛生法関係206検体、食品表示法関係103検体
うち違反摘発数	0 検体

(2) 健康食品関係施設の合同監視（実施期間：7月1日～12月26日 ※閉庁日除く）

いわゆる「健康食品」による健康被害の未然防止及び表示の適正化を図るため、食品衛生法、食品表示法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、健康増進法を担当する関係三課が連携し、健康食品の製造施設及び販売施設に対し監視指導を行いました。

製造施設及び販売施設合わせて30施設、1,412品目について調査したところ、5施設、12品目で表示不備（疑い含む）が確認されたため、製造施設に対する口頭指導、指導票の交付又は表示責任者を管轄する自治体への情報回付を行いました。

第3 食品等の試験検査

1 試験検査の結果

府内に流通する食品等の法令適合状況を監視し、違反・不良食品等の排除を図るため、試験検査を行いました（表5）。

表5-1 大阪健康安全基盤研究所が行った検査

食品分類	検査項目	実施数		実施 検体数	違反数
			うち輸 入食品		
肉類・卵類及び その加工品	微生物学検査	147	15	227	0
	理化学検査	80	14		0
魚介類及び その加工品	微生物学検査	69	18	115	0
	理化学検査	46	18		0
農産物及び その加工品	微生物学検査	131	34	327	0
	理化学検査	100	52		0
	残留農薬	109	45		1
乳・乳製品・アイ スクリーム類	微生物学検査	97	1	125	0
	理化学検査	42	1		0
清涼飲料水等	微生物学検査	26	0	53	0
	理化学検査	35	4		0
その他の食品	微生物学検査	135	2	226	0
	理化学検査	91	39		0
器具及び容器包 装・おもちゃ	理化学検査	50	14	50	0
計				1,123	1

表5-2 広域監視センターが行った検査

食品分類	検査項目	実施数		実施 検体数	違反数
			うち輸 入食品		
肉類・卵類及び その加工品	微生物学検査	11	-	11	0
農産物及び その加工品		32	2	32	0
その他の食品		25	-	25	0
計				68	0

表5-3 市場食品衛生検査所が行った検査

食品分類	検査項目	実施数		実施 検体数	違反数
			うち輸 入食品		
肉類・卵類及び その加工品	微生物学検査	17	-	19	0
	理化学検査	6	-		0
魚介類及び その加工品	微生物学検査	133	6	168	2
	理化学検査	50	14		0
農産物及び その加工品	微生物学検査	29	8	108	0
	理化学検査	52	8		0
	残留農薬	57	14		0
その他の食品	微生物学検査	14	-	15	0
	理化学検査	1	-		0
計				339	2

表5-4 羽曳野食肉衛生検査所が行った検査（と畜検査を除く）

食品分類	検査項目	実施数		実施 検体数	違反数
			うち輸 入食品		
肉類・卵類及び その加工品	理化学検査	10	-	10	0
計				10	0

表6 表5中の違反摘発事案の詳細

採取月	名称	違反の内容	措置状況
8月	ほたて貝柱	食品衛生法第13条第2項違反 ・腸炎ビブリオ最確数 150/g 検出 [生食用鮮魚介類の成分規格： 100以下/g]	加工者を管轄する自治体へ通報
2月	冷凍えだまめ	食品衛生法第13条第2項違反 ・ピラクロストロビン 0.6ppm 検出 [残留基準値： 0.5ppm以下]	輸入者を管轄する自治体へ通報
3月	生食用かき	食品衛生法第13条第2項違反 ・細菌数 500,000/g 検出 [生食用かきの成分規格： 50,000以下/g]	加工者を管轄する自治体へ通報

検査項目の内容

検査項目	目的・内容
微生物学検査	食品汚染の指標や食中毒の原因となる微生物の検査等(細菌数、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、ノロウイルス、クドア等)
理化学検査	食品に含まれる物質を分析するもので、使用基準が定められている物質の検査や、食品の適正表示を確認するための検査等(食品添加物、ヒスタミン、アレルギー物質、残留動物用医薬品等)
残留農薬	理化学検査の一つ。生産段階で野菜や果物に使用された農薬が基準を超えて残留していないこと等を確認するための検査

2 現場検査の結果

食品の温度測定、施設設備のふきとりやA T P検査等を実施し、食品の取扱いや施設の衛生状態を把握することで効果的な指導につなげました(表7)。

表7 現場で行った検査

検査項目	実施数				
	保健所	広域監視センター	市場食品衛生検査所	羽曳野食肉衛生検査所	食鳥検査センター
細菌検査	23	89	437	144	60
理化学検査	484	6,246	986	1,324	1,202
計	507	6,335	1,423	1,468	1,262

検査項目の内容

検査項目	内容
細菌検査	細菌数、黄色ブドウ球菌、大腸菌群、腸管出血性大腸菌、大腸菌等
理化学検査	温度、A T P検査、照度、湿度、残留塩素等

3 食品衛生法以外の検査結果

(1) と畜場法に基づくと畜検査

食肉の安全確保を図るため、府内のと畜場においてと畜場法に基づくと畜検査を行い、疾病に罹患した獣畜を排除しました(表8)。なお、B S E(牛海綿状脳症)スクリーニング検査の対象となる牛(行動異常又は神経症状を呈する牛)はありませんでした。

(2) 食鳥処理法に基づく食鳥検査

食鳥肉の安全確保を図るため、年間30万羽を超える食鳥を処理する大規模食鳥処理場において処理される食鳥について、食鳥処理法に基づく食鳥検査を実施しました(表8)。

表8 と畜場法及び食鳥処理法に基づく検査数と廃棄状況

	検査数	とさつ・解体の禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	4,120	0	0	3,482
成鶏	568,256	2,503	3,040	0

4 食品衛生検査施設における信頼性確保

広域監視センター、市場食品衛生検査所等の各食品衛生検査施設において、精度管理、検査結果の点検等の業務管理について内部点検を行うとともに、全国一斉に行われる外部精度管理調査に参加し、検査の信頼性確保を図りました。

第4 食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況

法令に違反する事実が認められた場合には、速やかに原因を調査するとともに、違反品の廃棄、回収、指導票交付や口頭指導等の措置を行いました（表9、表10）。なお、違反品が府管外で加工がなされたものであった場合は、速やかに関係機関に通報しました。

また、消費者からの食品衛生上の各種情報・相談については、必要に応じて調査や関係機関への通報等を行い、円滑な対応に努めました（表11）。

表9 違反食品等の摘発件数

違反食品等摘発件数		41
行政処分件数		3
調査実施件数※ ¹		136
探知の経路	監視によるもの	1
	検査によるもの	7
	届出によるもの	86
	他県等※ ² からの通知によるもの	42

※1 大阪府域（大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市を除く。）で措置を行った件数です。

※2 国、他自治体、庁内他課（食品衛生担当以外）等を含みます。

表10 行政処分を行った違反食品事例

措置月	名称	違反の内容	措置状況	備考
9月	豆類の粉	食品衛生法第6条第2号違反 総アフラトキシンを30 μ g/kg検出 [基準値：10 μ g/kg]	輸入者に対し 販売禁止命令	国のモニタリング 検査により発見
11月	生食用食肉	食品衛生法第13条第2項違反 生食用食肉の成分規格不適合 (腸内細菌科菌群陽性)	加工者に対し 回収命令	他自治体を実施し た収去検査により 発見
2月	野菜加工調味料	食品衛生法第12条違反 指定外添加物TBHQの検出 (検出値：0.005g/kg)	輸入者に対し 回収命令	他自治体を実施し た収去検査により 発見

表11 食品情報・相談処理状況

届出によるもの

情報相談処理件数		895
内訳	腐敗・変敗	18
	カビ	17
	異味・異臭	33
	変色・変質	9
	異物混入	166
	有症事例	406
	食品添加物	0
	安全性への疑義	30
	食品の取扱い	85
	施設の衛生	54
	その他	77

相談によるもの

情報相談処理件数		14,548
内訳	安全性への疑義	98
	食品の取扱い	208
	施設の衛生	210
	営業	11,549
	模擬店	1,714
	H A C C P	478
	その他	291

第5 自主的な衛生管理の促進

1 事業者による自主的な衛生管理の促進

食品製造施設、大量調理施設等の監視指導時や事業者対象の講習会やセミナー等を通じて、H A C C P の取組に対する支援を 89 回実施し、33,451 名が参加しました。

2 自主回収報告の徹底

食品衛生法及び食品表示法に基づく事業者からの自主回収報告が 39 件ありました。自主回収情報は食の安全安心メールマガジンで府民に発信し、迅速な回収の促進に努めました。

第6 消費者・事業者への普及啓発活動

1 衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施

消費者に対し、食の安全安心の確保に関する知識の普及及び啓発を実施するため、食品衛生及び食品表示に関する講習会を84回実施し、3,821名が参加しました。

また、消費者、事業者、行政等が相互理解を深めることを目的とし、情報及び意見交換（以下「リスクコミュニケーション」という。）を実施しました（表12）。

表12 リスクコミュニケーションの実施内容

開催日	事業名	参加者数	概要
7月22日	食の安全安心学習会	22	行政及び食品関連事業者による食の安全安心の確保の取組みの説明、クイズ及び意見交換等
7月24日	食の安全安心学習会	16	行政及び食品関連事業者による食の安全安心の確保の取組みの説明、クイズ及び意見交換等
8月8日	食の安全安心学習会	16	行政及び食品関連事業者による食の安全安心の確保の取組みの説明、クイズ及び意見交換等
8月19日	食の安全安心学習会	20	行政及び食品関連事業者による食の安全安心の確保の取組みの説明、クイズ及び意見交換等
11月4日	食の安全教室	44	食中毒予防のポイントの講義、手洗い教室、意見交換、質疑応答等
12月16日	食の安全教室	36	食中毒予防のポイントの講義、手洗い教室、意見交換、質疑応答等
2月18日	食の安全安心シンポジウム	60	パネリストによる講演、行政からの情報提供、意見交換等

2 食の安全に関する情報発信

食中毒予防啓発キャンペーンやイベント等での啓発を5回実施し、25,287名が参加しました。イベント等では食中毒予防啓発リーフレットの配布やタペストリーの展示等を行い、消費者及び事業者への啓発活動を行いました。また、普及啓発動画を作成し、動画共有サイトを通じて発信する等、広く情報発信に努めました（表13）。

食の安全安心メールマガジンを活用して、消費者及び事業者に対し、食品等の安全安心に関する最新情報の配信を行いました（表14）。また、広く情報発信を行うため、令和7年7月より食の

安全推進課公式 LINE の活用を開始しました。244 名の友だち登録があり、23 回情報の発信を行いました。

表 13 食品衛生普及啓発媒体の整備

啓発媒体	内容	作成数量等
ポスター	令和 7 年度食中毒予防啓発ポスター 食中毒予防啓発ポスター 「手洗いで 増える笑顔と 減る細菌」	7,920
	令和 8 年度食中毒予防啓発ポスター 『二刀流！ 調理するはし 食べるはし』	データ作成
	(英語版) 生で食べたらあカン！ピロバクター	300
リーフレット	食品衛生法改正のお知らせ	8,000
	食中毒を防ぐには (食品衛生講習会テキスト)	5,000
	食中毒を防ぐには (食品衛生講習会テキスト) 別冊	5,000
	カンピロバクター食中毒にご用心！	5,000
	HACCP 自主点検サイト	5,000
	食の安全安心メールマガジン	10,000
	食の安全推進課公式 LINE (表) / 食の安全安心お役立ちポータルサイト (裏)	5,000
	食中毒を防ぐには (食品衛生講習会テキスト) 英語、中国語 (簡体字)、中国語 (繁体字)、韓国・朝鮮語、ベトナム語、インドネシア語、タイ語、ポルトガル語、スペイン語、フランス語	データ作成
食中毒を防ぐには (食品衛生講習会テキスト) 別冊 英語、中国語 (簡体字)、中国語 (繁体字)、韓国・朝鮮語、ベトナム語	データ作成	
動画	カンピロバクター食中毒予防啓発動画 (クイズ編)	動画共有サイトで配信
	「HACCP 自主点検サイト」紹介動画 (短編)	動画共有サイトで配信
	「HACCP 自主点検サイト」紹介動画 (長編)	動画共有サイトで配信

表 14 メールマガジンの登録件数及び情報配信件数

登録件数	情報内容別配信件数（重複件数を含む）	
10,002	緊急情報（注意喚起情報）	13
	自主回収情報	184
	事業者向け情報	67
	イベント情報	44
	知っトク!食の情報	35
	食品衛生いろはの「い」	7

第7 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員

食品衛生監視員の資質の向上を図り、食品衛生関係業務に関する幅広い知識を習得するため、食品衛生、食品表示に係る法令及び食中毒処理に関する内容について研修を実施しました。

また、食品衛生監視員の検査技術の向上のため、大阪健康安全基盤研究所における微生物・理化学部門に関する検査技術研修を実施しました。

このほか、全国食品衛生監視員研修会、厚生労働省主催講習会等に出席し、知識の習得及び向上に努めました。

2 食品関係者

事業者、従事者に対し食中毒予防やHACCPに沿った衛生管理及び食品表示に関する講習会を84回実施し、9,280名が参加しました。このうち、食品衛生責任者実務講習会では、施設の衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者150名に対して、食品衛生に関する知識の普及啓発を図りました。

大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課

〒540-8570

大阪府中央区大手前2丁目

電 話 06-6944-6706

F A X 06-6942-3910
