

第4期

大阪府食の安全安心推進計画 進捗状況

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課

第4期大阪府食の安全安心推進計画【概要】（令和5年度～令和9年度）

資料2 令和8年7月28日
大阪府食の安全安心推進協議会

第1章 推進計画策定の基本的な考え方

■策定の趣旨

第3期推進計画で掲げた施策等に継続して取り組むことを基本としつつ、食を取り巻く環境や社会情勢の変化を踏まえ、食の安全安心の確保に関する施策をより一層推進するため、第4期推進計画を策定

■目指すべき姿・スローガン

条例の基本理念にのっとり、府、食品関連事業者、府民等が責務や役割を理解し、共に協力して食の安全安心の確保に取り組む

生産から消費までみんなでつなぐ食の安全 築く安心

■計画の基本的事項

<位置づけ>

食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に進めるために、「大阪府食の安全安心推進条例」の規定に基づき、「大阪府食の安全安心推進協議会」の意見を聴いて策定
<計画期間>令和5年度～令和9年度までの5年間

第2章 食の安全安心に関する現状と課題

■食を取り巻く環境や社会情勢の変化

- ①食品衛生法の改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化
- ②ライフスタイルの変化
- ③スマートフォン・SNSの普及やデジタル化の加速
- ④食品ロス削減への関心の高まり
- ⑤外国人労働者や訪日外国人の増加

■第3期推進計画の取組状況

4つの施策の柱を設け、関係部局が連携して52の事業を実施
総合的には概ね計画どおり取組が行えたと評価できるが、コロナ禍の影響で一部計画どおり取り組みなかった事業があった

■重点課題

法改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

HACCPは導入がゴールではなくスタートであり、PDCAサイクルにより適切に運用されるよう、継続的な取組を支援していく必要がある

社会情勢の変化を踏まえた情報の発信

食生活の変化や食品ロス削減の推進などの食に関する社会の動向を踏まえた食の安全情報の発信、オンラインツールや多言語に対応した情報の発信に積極的に取り組んでいく必要がある

第3章 食の安全安心の確保に関する施策

■施策展開の方向性

- ・4つの施策の柱に、11の基本施策を掲げ、49の個別の取組事業（14項目）に数値目標を設定
- ・重点課題に対応するための基本施策を重点施策として位置付け
- ・事業者の責務や府民の役割を、それぞれの取組ポイントとして記載

（府の取組事業…丸付き数字 府関連施設の取組…◎）

施策の柱	基本施策	個別の取組事業
柱1 生産から消費に至る各段階での 食の安全性の確保	(1) 監視指導	①農業の適正使用の推進 ②畜産農場における飼養衛生管理等の推進 ③養殖場等における魚類防疫の推進 ④大阪府食品衛生監視指導計画に基づく監視指導 ⑤と畜場・大規模食鳥処理場における食肉等の安全確保の推進
	(2) 食品等の試験検査	⑥大阪府内産農産物の農業使用状況等調査 ⑦家畜（家さんを含む）における動物由来感染症の病原体保有状況調査 ⑧鳥インフルエンザのサーベイランス ⑨養殖魚の水産用医薬品に係る調査 ⑩貝毒対策の実施 ⑪大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品等の試験検査 ⑫農畜水産物の生産過程における法令遵守のための措置 ⑬無承認無許可医薬品（いわゆる健康食品）に係る医薬品成分検査
	(3) 食品表示の適正化の推進	⑭食品表示関係法令に基づく適正表示の推進 ⑮健康食品関係施設への監視指導 ⑯米のDNA品種判別検査による表示内容の確認 ⑰食品表示制度の普及推進
柱2 健康被害の未然防止や拡大防止	(1) 情報の収集及び調査研究	⑱食品に関する相談への適切な対応 ⑲食品監視指導のための調査研究の推進 ⑳食の安全に関する研究の推進
	(2) 緊急時に迅速に対応できる体制の確保	㉑食中毒調査実施体制の確保 ㉒災害発生時における食品衛生監視指導の実施 ㉓健康食品等による健康被害相談への適切な対応 ㉔貝毒発生時の体制の確保 ㉕特定家畜伝染病発生時の体制の確保 ㉖大阪府食の安全安心推進委員会の開催
	(3) 健康被害の拡大防止のための情報の公表	㉗健康被害の拡大防止のための情報の公表
柱3 情報の提供の充実	重点 (1) 食の安全安心の情報発信の推進	㉘ホームページやメールマガジン等のオンラインツールによる情報発信【充実】 ㉙広報紙やリーフレット等の紙媒体による情報発信 ㉚外国人に対応した啓発媒体による情報発信【新規】 ㉛行政、企業等の主催するイベントやキャンペーンでの情報発信 ㉜自主回収（リコール）情報の提供 ㉝食に関する社会の動向を踏まえた情報の提供【新規】 ㉞食育の推進による食に関する理解の促進 ㉟学校関係者に対する食物アレルギーの研修の実施 ㊱消費者団体等の活動内容の発表 ㊲食の安全に関する情報発信
	(2) リスクコミュニケーションの促進	㊳食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進 ㊴大阪府食品衛生監視指導計画策定時の意見募集 ㊵府民ニーズの把握
柱4 事業者の自主的な取組の促進	(1) 生産段階における支援	㊶大阪府農業管理指導士の育成・研修の開催 ㊷畜産農場の飼養衛生管理等の普及推進 ㊸養殖場等に対する魚類防疫に関する講習会の実施 ㊹大阪エコ農産物認証制度の推進 ㊺環境農林水産技術支援のためのセミナーの開催 ㊻農林水産業、畜産業、食品産業等に係る技術相談等の対応 ㊼食品関連実験室の活用
	重点 (2) HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進	㊽HACCPに沿った衛生管理の取組支援 ㊾と畜場・大規模食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の取組支援 ㊿食品衛生に関する知識習得の支援 ㊽大阪版食の安全安心認証制度の推進 ㊿食品衛生指導員制度への支援
	(3) 顕彰の実施	㊽大阪府食の安全安心顕彰制度に基づく顕彰 ㊿食品衛生関係優良施設等の表彰

第4章 各施策の取組体制

■施策の推進体制 ■国や地方自治体との連携 ■人材の育成

第5章 資料等

■大阪府食の安全安心推進条例、用語説明など

第4期大阪府食の安全安心推進計画の主な進捗状況①

資料2 令和8年7月28日
大阪府食の安全安心推進協議会

府の取組	目標指標	基準値	R5年度	R6年度	R7年度	R9年度	R7年度 実績評価	担当課
		R3年度	実績	実績	実績	最終目標		
施策の柱１ 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保								
②畜産物の安全対策 伝染性疾病のまん延防止のための衛生対策 や飼料添加物等の適正使用等について、畜産 農家に巡回指導を実施	畜産農家に対する監視指導 （監視施設数）	全施設	全施設	全施設	全施設	全施設	達成	動物愛護畜産課
③養殖生産安全対策 養殖魚介類の感染性疾患のまん延防止のた め、養殖場等に対し、魚類防疫に関する講習 や指導監視を実施	養殖場に対する監視指導 （監視施設数）	全施設	全施設	全施設	全施設	全施設	達成	水産課
④大阪府食品衛生監視指導計画に基づく監視 指導 大阪府食品衛生監視指導計画を策定し、計 画に基づく営業施設の監視指導を実施	食品関係営業施設の監視指導 （監視施設目標数の達成率）	77%	100%	100%	100%	100%	達成	食の安全推進課 （監視指導G）
⑪大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品 等の試験検査 監視指導計画に基づき、府内で製造された 食品や流通している食品の検査を行い、違反 食品や不良食品を排除	流通食品の試験検査 （検査実施予定数の達成率）	55%	99.4%	100%	100%	100%	達成	食の安全推進課 （監視指導G）
⑬無承認無許可医薬品（いわゆる健康食品） に係る医薬品成分検査 医薬品成分の含有の有無を調べるため、健 康食品の買上検査を実施	無承認無許可医薬品の排除 （いわゆる健康食品の買上検査件 数）	14検体	15検体	15検体	15検体	15検体 以上	達成	薬務課
⑭食品表示の適正化の推進 食品表示法に基づく表示の適正化の推進に 向け、食品表示指導員が生鮮食品の原産地 表示等について店舗の監視指導を実施	巡回点検店舗における表示状況 （概ね正しく表示されている店舗）	83%	86%	86%	92%	90%	達成	食の安全推進課 （食品表示G）
⑰食品表示制度の普及推進 食品関係団体が主催する食品表示学習会へ の講師派遣や、事業者からの表示相談対応等、 事業者の適正表示に関する取組を支援	食品表示制度の普及推進 （食品表示学習会の開催数と理解 度）	6回 91%	10回 94%	16回 96%	18回 98.5%	15回 95%	達成	食の安全推進課 （食品表示G）

第4期大阪府食の安全安心推進計画の主な進捗状況②

資料2 令和8年7月28日
大阪府食の安全安心推進協議会

府の取組	目標指標	基準値	R5年度	R6年度	R7年度	R9年度	R7年度 実績評価	担当課
		R3年度	実績	実績	実績	最終目標		
施策の柱2 健康被害の未然防止や拡大防止								
施策の柱3 情報の提供の充実								
㊸ホームページやメールマガジン等のオンラインツールによる情報発信 ホームページやメールマガジン、SNS（Twitter等）等のオンラインツールを活用し、動画配信などの効果的なコンテンツを用いて食の安全安心に関する情報を発信。	大阪府食の安全安心メールマガジンによる情報発信（登録者数）	8,818名	9,548名	9,931名	10,002名	15,000名	未達成	食の安全推進課（食品安全G）
	オンラインツールによる情報発信（食の安全安心関連ページのアクセス数）	96万PV	120万PV	45万PV※	30万PV※	120万PV	未達成	食の安全推進課（食品安全G）
㊹広報誌やリーフレット等の紙媒体による情報発信 広報誌などの紙媒体を活用した食の安全安心に関する情報提供	紙媒体を活用した情報発信（広報誌・広告等への掲載回数と部数）	73回 154万部	106回 295万部	94回 174万部	105回 215万部	80回 160万部	達成	食の安全推進課（食品安全G）
㊺リスクコミュニケーションの実施 行政や食品事業者、消費者などの関係者が食品のリスクについて情報共有、意見交換を行い、相互理解を深めるためのリスクコミュニケーションを実施	リスクコミュニケーションの推進（意見交換会や講習会等への府民の参加者数）	531名	1,632名	3,061名	3,821名	4,000名	未達成	食の安全推進課（食品安全G）
施策の柱4 事業者の自主的な取組の促進								
㊻大阪府農薬管理指導士の育成・研修の開催 農薬使用の指導的立場にある大阪府農薬管理指導士の育成・研修を開催	農薬管理指導士の育成（農薬管理指導士認定者数）	1,240名	1,231名	1,276名	1,376名	1,000名以上	達成	農政室
㊼HACCPに沿った衛生管理の取組支援を実施 HACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう、施設立ち入り時や個別相談の際に事業者の規模や業務実態に応じた取組支援	食品等事業者向け食品衛生講習会の開催（事業者の参加者数）	4,821名	6,141名	8,387名	9,280名	8,000名	達成	食の安全推進課（監視指導G）
㊽大阪版食の安全安心認証制度の推進 食品関連事業者による自主的な衛生管理やコンプライアンス・危機管理の積極的な取組を府が指定する第三者機関が評価し、一定水準以上にあると認められる施設を認証	大阪版食の安全安心認証制度の推進（認証施設数）	537施設 累計 671施設	541施設 累計 772施設	541施設 累計 799施設	534施設 累計 810施設	800施設	未達成	食の安全推進課（食品安全G）

※PV（ページビュー）数は、令和6年6月に府Webサイト管理システム（CMS）の仕様変更（電子ファイルへのアクセス数が集計外等）のため大幅に減少（次期計画で再設定）

基本施策		(1) 監視指導	
施策のポイント		食品関連事業者による食品の安全性確保の取組みを確実なものとするため、生産から消費に至るまでの一貫した監視、指導等を関係法令に基づき行う。	
個別事業の取組状況（5事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
1	農薬の適正使用の推進 (農政室)	生産者等の農薬誤使用により食品衛生法違反疑いがある場合、残留農薬を検査するなど、安全性が確認されない限り、出荷しないよう指導し、立入検査等を実施。また、安全性に問題がある農産物を出荷・販売しないよう必要に応じて勧告。	府で行う残留農薬分析やJA等が自主的に実施している残留農薬分析において、基準値を超過するなど、食品衛生法違反の疑いがあるものについて、立入検査を実施した。 【立入検査実績】2025年度：14件
2	畜産物の安全対策 (動物愛護畜産課)	畜産農家に対し、伝染性疾病的の発生及びまん延防止のための衛生対策、飼料・飼料添加物・動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤の慎重使用について、巡回指導を実施。また、牛飼養農家に対して、牛トレーサビリティ法に基づき、個体識別耳標の装着と個体情報の届出について指導。 【監視施設数】 目標：全施設	畜産農家に対し、伝染性疾病的の発生及びまん延防止のための衛生対策、飼料・飼料添加物・動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤の慎重使用について、巡回指導を実施しました。また、牛飼養農家に対して、牛トレーサビリティ法に基づき、個体識別耳標の装着と個体情報の届出について指導した。 【監視施設実績】 2025年度：全施設
3	養殖生産安全対策 (水産課)	養殖魚介類の感染性疾病的のまん延防止のため、養殖場等に対し、魚類防疫に関する講習や指導・監視等を実施。 【監視施設数】 目標：全施設	養殖魚介類の感染性疾病的のまん延防止のため、養殖場等に対して魚類防疫に関する講習会や巡回指導・監視を実施した。 【監視施設実績】 2025年度：全施設（21施設）
4	大阪府食品衛生監視指導計画に基づく監視指導 (食の安全推進課・保健所・食品衛生広域監視センター・食品衛生検査所・食肉衛生検査所)	毎年度、大阪府食品衛生監視指導計画を策定し、食品関係施設における食品及び施設の衛生管理について、監視指導。同計画で、府内の食中毒発生状況などを踏まえ、重点的に監視指導を行う施設や項目を定めます。 また、食品衛生に関する重大な問題が発生した場合、国が示す方針も踏まえ、臨時に監視指導。 府民から食品衛生法等法令上の問題があると疑われる情報が寄せられた場合には、直ちに関係施設等の調査を行い、当該事案の発生原因の究明と必要な指導を実施。 【監視施設目標数の達成率】 目標：100%	大阪府食品衛生監視指導計画に基づき、保健所や食品衛生広域監視センター等の食品衛生監視員が、大規模食品製造施設等の事故が発生した場合、大規模食中毒につながる可能性のある施設等に対し、重点的に監視指導を実施した。 また、事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう、取組状況の確認を行うとともに、助言や指導を行った。 さらに、2025年日本国際博覧会の会期中、食品衛生関係施設の衛生を確保し、食品衛生上の危害の発生を防止するため、関係施設を対象に監視指導を実施した。 【監視施設実績】 2025年度：100%
5	と畜場・大規模食鳥処理場における食肉等の安全確保 (食肉衛生検査所・食鳥検査センター)	と畜場及び大規模食鳥処理場において、獣医師であると畜検査員及び食鳥検査員が1頭（羽）毎に牛や鶏等の検査を行い、疾病等食用に適さないものを全て排除。また、と畜場及び大規模食鳥処理場において実施されるHACCPに基づく衛生管理の実施記録や作業現場の確認等の外部検証を実施し、必要に応じて指導。	食肉衛生検査所及び食鳥検査センターにおいて1頭（羽）毎に検査を実施し、疾病等食用に適さない牛肉や鶏肉を排除した。 また、と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証を実施し、関係事業者に対し、と畜場及び食鳥処理場の衛生管理の向上にかかる指導を行った。

基本施策		(2) 食品等の試験検査	
施策のポイント		食の安全性が確保されているかを確かめるために、生産から消費に至る各段階で、必要に応じて試験検査を行う。	
個別事業の取組状況（8事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
6	大阪府内産農産物の農薬使用状況等調査 （農政室）	大阪エコ農産物、直売所で販売される農産物の安全・安心の確保に向け、流通前に農薬の使用状況と残留農薬を調査し、生産者に対して農薬の適正使用を指導。	・大阪エコ農産物、直売所に出荷されている農産物について、残留農薬分析を実施した。 ・農薬の使用履歴を確認し、農薬使用状況を調査した。 【残留農薬分析実績】2025年度：約50剤、58件
7	家畜（家きんを含む）における動物由来感染症の病原体保有状況調査（動物愛護畜産課）	畜産農場において、動物由来感染症の原因となりうる病原体の保有状況調査を実施し、畜産農家に対し、安全な畜産物を供給するための衛生対策を指導。	畜産農場において、動物由来感染症の原因となりうる病原体の保有状況調査を実施するとともに、畜産農家に対し、安全な畜産物を供給するための衛生対策を指導した。
8	鳥インフルエンザのサーベイランス （動物愛護畜産課）	家きん農場において、ウイルス検査、抗体検査を実施し、小規模飼養施設においても臨床検査を実施。（鶏肉や鶏卵を食べることで、鳥インフルエンザが人に感染したとの報告はない。）	家きん農場において、ウイルス検査、抗体検査を実施し、小規模飼養施設においても臨床検査を実施。（鶏肉や鶏卵を食べることで、鳥インフルエンザが人に感染したとの報告はない。）
9	養殖魚の水産用医薬品に係る調査 （水産課）	養殖魚に対する水産用医薬品の適正使用指導及び残留医薬品の検査を実施。	養殖魚に対する水産用医薬品の適正使用についての指導及び残留医薬品の検査を実施した。 【医薬品残留検査実勢kい】2025年度：8検体
10	貝毒対策の実施 （食の安全推進課・水産課・保健所・（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所）	大阪湾及び淀川における二枚貝を毒化させる恐れのあるプランクトンの発生状況を監視し、規定値を超えるプランクトンの発生を認めた場合には、二枚貝の貝毒検査を実施。 規制値を超える貝毒が検出された場合、関係機関と連携し、毒化された貝が流通しないよう、漁業関係者に対して出荷自主規制の指導、流通状況の調査及び自主回収を指導。 また、潮干狩りによるアサリ等の食中毒を防止するため、府民及び潮干狩り事業者に対し啓発指導。	・定期的に貝毒原因プランクトン調査を実施した。 【2025年度】 ・規定値を超えるプランクトンが発生し、規制値を超える貝毒が検出されたことから、漁業者に対し出荷自主規制を指導し、保健所が流通状況調査及び自主回収の指導を実施した。 ・メルマガ発信・報道発表によりアサリなどの二枚貝を潮干狩りなどで採取して食べないよう注意を呼びかけた。
11	大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食品等の試験検査 （食の安全推進課・保健所・食肉衛生検査所）	毎年度、監視指導計画を策定し、府内で製造された食品や、府内に流通する食品等を対象として、微生物の規格、農薬の残留基準、添加物の使用基準などへの適合試験検査を行い、法令違反食品は市場から排除するなどの措置を講じる。 また、食中毒の原因となりうる病原微生物や有害な化学物質について試験検査を行い、その付着・含有の状況をモニタリング。 【検査実施予定数の達成率】目標：100%	府食品衛生監視指導計画に基づき、試験検査を実施した。 【2025年度】 生食用ほたて及び生食用かきの成分規格違反、えだ豆の残留農薬基準違反を摘発した。 【検査実績】2025年度：100%

施策の柱1 生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保

基本施策		(2) 食品等の試験検査	
施策のポイント		食の安全性が確保されているかを確かめるために、生産から消費に至る各段階で、必要に応じて試験検査を行う。	
個別事業の取組状況（8事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
12	農畜水産物の生産過程における法令遵守のための措置 (食の安全推進課)	市場流通している農畜水産物が、生産段階で適用される法令（農薬取締法や動物用医薬品の使用基準）に違反又は違反疑いが判明した場合、同様の違反が継続又は再発を防ぐため、条例第20条により生産地を所管する地方公共団体に必要な措置を要請。	【2025年度】 ニンジンからBHCが検出され、農政室を通じて近畿農政局と農林水産省へ報告を行った。
13	無承認無許可医薬品 (いわゆる健康食品) に係る医薬品成分検査 (薬務課)	いわゆる健康食品の、医薬品成分含有の有無を調べるため、買上検査を実施。医薬品成分が含有されていた場合、府民への周知のため報道提供などを行い、健康被害の拡大防止に努める。 【いわゆる健康食品の買上検査件数】 目標：15検体以上	【通年】 いわゆる健康食品による健康被害の未然防止及び拡大防止のため、医薬品成分の含有が疑われる健康食品の買上検査を行った。 【買上検査実績】 2025年度：15検体 ※医薬品成分の検出なし
14	食品表示関係法令に基づく適正表示の推進 (食の安全推進課・保健所)	(ア) 食品表示法に基づく表示の適正化 アレルギー物質含有の有無や期限（消費期限又は賞味期限）、添加物など、食品表示法に基づく適正な表示を徹底するため、監視指導計画を策定し、製造者や販売者等への監視や流通食品の試験検査を行い、不適正な表示を行っている事業者に対して指導。 また、生鮮食品の原産地表示等の適正化のため、府内の食品販売店に食品表示指導員による巡回点検を実施し、指導等を行う。 なお、生産者等に対しては、農と緑の総合事務所等と連携し、食品の適正表示に関する啓発、指導に努める。 【概ね正しく表示されている店舗割合】 目標：90%	大阪府食品衛生監視指導計画に基づき、保健所等の食品衛生監視員が製造者、販売店等に対し監視指導を行いました。 食品表示指導員による巡回点検にて、府内の食品販売店における生鮮食品の原産地表示を確認し、指導を行いました。 試験検査で不適正な表示が判明した場合にも、指導を行いました。 また、消費者から不適正表示の情報が寄せられた販売店等に対し、改善指導を行いました。 【概ね正しく表示されている店舗割合】 2025年度：92%
14	食品表示の適正化の推進 (健康づくり課)	(イ) 健康増進法に基づく表示の指導 食品を製造・販売する事業者に対して、食品として販売する物に関して広告やその他の表示をするときは、健康の保持増進の効果等について著しく事実と相違する表示又は著しく人を誤認させる表示をしないよう指導等を実施。	食品を製造・販売する事業者に対して、食品として販売する物に関して、健康の保持増進の効果等について著しく事実と相違する表示又は著しく人を誤認させる表示をしないよう、府保健所及び健康づくり課において指導を行った。 【2025年度実績】 ・特別用途食品関係及び食品表示（栄養関係）等指導：個別指導14件、集団指導0件 ・健康食品関係施設に対する保健所関係課合同監視監視施設数：23施設、監視品目1,401品目

基本施策		(3) 食品表示の適正化の推進	
施策のポイント		不適正な食品等の表示が行われないよう、法令に基づき、関係部局と連携して監視や指導を行う。	
個別事業の取組状況（4事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
14	食品表示の適正化の推進 （消費生活センター）	（ウ）景品表示法に基づく不当表示（優良誤認表示）の啓発指導 飲食店における料理のメニューや食品に関する広告等の表示について、実際のものよりも著しく優良と示すなどの不適切な表示を行っている事業者に対して指導等を行う。	景品表示法に基づく指導件数（優良誤認表示に限る指導件数） ※外部からの情報提供等により発覚した不当表示に対し、適切に処理している。 【指導実績】2025年度：指導1件
14	食品表示の適正化の推進 （流通対策室）	（エ）米トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達等 米トレーサビリティ法により、取引等の記録の作成・保存及び伝達が義務づけられている米及び米加工品の製造、販売等を行う事業者（生産者含む）に対して指導等を行う。	米トレーサビリティ法により、取引等の記録の作成・保存及び伝達が義務づけられている米及び米加工品の製造、販売等を行う事業者（生産者含む）において、法令違反の疑いがあるものについて、調査並びに立入検査を実施した。 【2025年度実績】調査 2件／立入検査 1件（文書指導）
15	健康食品関係施設への監視指導（食の安全推進課・薬務課・健康づくり課・保健所・食品衛生広域監視センター）	機能性表示食品等の健康食品の製造施設、販売施設に対して、食品表示法、食品衛生法、健康増進法及び医薬品、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の主管課が連携して監視し、原材料の確認や表示・広告の点検指導を実施。	健康食品による健康被害を防止し、表示の適正化を図るため、関係課が連携して、健康食品の製造施設・販売施設への監視指導を実施した。 【監視指導実績 2025年度】 監視施設延数：31 監視品目延数：6,398 （うち違反（指導）品目数：16）
16	米のDNA品種判別検査による表示内容の確認 （食の安全推進課）	消費者向けに販売されている米穀について、DNA分析による品種判別検査を実施し、食品表示の真正性を調査。	・量販店等で販売されている米穀を対象としてDNA分析による品種判別を行った。 ・2025年度に実施した検体20検体のうち、異品種混入が確認された検体はなかった。 ・異品種混入が確認された場合は、その結果を基に事業者に対し調査を行い、混入原因を特定して再発防止に繋げる。

基本施策		(3) 食品表示の適正化の推進	
施策のポイント		不適正な食品等の表示が行われないよう、法令に基づき、関係部局と連携して監視や指導を行う。	
個別事業の取組状況（4事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
17	食品表示制度の普及推進 （食の安全推進課・保健所）	食品関連事業者が食品表示法に基づき適正に表示できるよう、食品関連団体が主催する食品表示学習会に対して講師を派遣するほか、事業者からの表示相談に対応するなど、事業者の適正表示に関する取組を支援。 また、消費者向けの食品表示学習会やホームページなどを活用し、消費者の食品選択に資するよう食品表示への理解促進に努める。 【食品表示学習会の開催数と理解度】 目標：15回・95%	食品関連事業者に対しては、大阪府主催の食品表示研修会に加え、食品関連団体主催の学習会への講師派遣、個別の表示相談対応などにより、食品表示法に基づく適正表示を実践するための支援を行いました。 また、消費者に対しても、楽しく食品表示を学べる啓発資料を大阪府ホームページにて照会し、食品表示への理解促進に努めました。 【開催実績と理解度】 2025年度：18回・98.5%

消費者向けの取組

- 食品表示まなびぷらす
- 啓発イベント
- 食品表示を学んでみよう ・ 啓発動画
・ ホームページコンテンツ

事業者向けの取組

- 事業者向け食品表示研修会

食品表示まなびぷらす

- 講義（学習会）と体験（販売店での表示チェック）を併用した消費者教育プログラム
- 消費者が自ら適正な表示の商品を選択できるよう、食品表示に関する知識の習得と関心の向上を図る



- 令和7年度は8月～9月に事業を実施
- 4会場で計5回の学習会を開催
- 主な内容
 - ・ 生鮮食品表示
 - ・ 加工食品表示
 - ・ 賞味期限と消費期限の違いについて



食品表示を学んでみよう（啓発動画）

- 賞味期限と消費期限の違いについて学べる小学生向けの啓発クイズ動画を作成
- You Tubeで配信（食品表示を学んでみようのホームページからも視聴可能）



初級編

中級編



上級編



動画再生予定

しょくひん ひょうじ

食品表示 まなび

3秒

クイズ

期限表示 編

©2014 大阪府もずやん



施策の柱2 健康被害の未然防止や拡大防止

基本施策		(1) 情報の収集及び調査研究	
施策のポイント		食品の安全に関する様々な情報の収集及び分析や先行調査、試験研究を推進する。	
個別事業の取組状況 (3 事業)			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標 (2027年度) 】	取組状況 【実績】
18	食品に関する相談への適切な対応 (食の安全推進課・保健所)	健康被害の未然防止や拡大防止、法令違反の摘発につながる情報を収集するため、保健所等の窓口で広く府民から食品に関する相談を受付。	受け付けた相談については、必要に応じて調査、指導等を行った。
19	食品監視指導のための調査研究の推進 (食の安全推進課・保健所・食肉衛生検査所)	食品衛生に関する監視指導の質の向上を図るため、調査研究に取り組む。	発生した事例の再現試験や衛生管理向上に資する検査など、食の安全確保のための調査研究を実施した。調査研究の成果については、監視指導の一助となるよう食品衛生監視員間で情報共有を行い、事業者に対する指導や啓発に活用した。 【食品衛生監視員研修会で発表した調査研究】2025年度：2題
◎	食の安全に関する研究の推進 ((地独) 大阪健康安全基盤研究所)	食品を対象とする理化学的な行政検査に使用する分析法について、精度および迅速性の向上を目指した開発および改良を行う。 また、食中毒病因物質の病原性の発生機序や、食中毒診断に有用な検査法の開発や改良に取り組む。	食品を対象とする理化学的な行政検査に使用する分析法について、精度および迅速性の向上を目指した開発および改良を行った。 また、食中毒病因物質の病原性の発生機序や、食中毒診断に有用な検査法の開発や改良に取り組んだ。

施策の柱2 健康被害の未然防止や拡大防止

基本施策		(2) 緊急時に迅速に対応できる体制の確保	
施策のポイント		食品による重大事故を未然に防ぐとともに、健康被害が発生した場合、迅速かつ適切に対処する。また、緊急時に迅速な対応ができるよう、平常時から部局間や関係機関等との連携・協力体制を確保する。	
個別事業の取組状況（6事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
20	食中毒調査実施体制の確保 (食の安全推進課・保健所・(地独)大阪健康安全基盤研究所)	平常時から食中毒の発生に備え、初動対応の確認やケーススタディ等を行う。事故発生時には、関係機関と連携して迅速に調査を行い、必要に応じて原因施設に対する改善指導や行政処分等を行う。	食品事故発生時の連絡先を共有するなど、体制を確保した。 また、食中毒調査に携わる職員を対象に研修を実施した。 事案発生時には迅速に調査を実施した。 【2025年度】管内で11件の食中毒が発生し、被害拡大防止や再発防止のための措置を講じた。
21	災害発生時における食品衛生監視指導の実施 (食の安全推進課・保健所)	災害時は「大阪府災害時食品衛生監視活動マニュアル」により、避難所における食中毒予防対策を実施し、主要な食品製造施設等の被災状況等の情報収集を行い、必要に応じて監視を行う。	対応を要する災害の発生はなかった。
22	健康食品等による健康被害相談への適切な対応 (食の安全推進課・薬務課・保健所)	府民、医療機関等からのいわゆる健康食品・無承認無許可医薬品による健康被害相談に迅速に対応し、健康被害の拡大を防止。	【2025年度】該当事例なし（食の安全推進課） 府民、医療機関等からの健康食品等による健康被害相談を受理した場合は、迅速に対応し、被害拡大防止に努めた。（薬務課）
23	貝毒発生時の体制の整備 (食の安全推進課・水産課・保健所・(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所)	貝毒を蓄積させる恐れのある有毒プランクトンの発生が確認された場合や、二枚貝に貝毒の蓄積が認められた場合における情報の収集及び伝達体制を定め、円滑に対応し、健康被害の発生を防ぎます。	【2025年度】 規定値を超える有毒プランクトンが発生し、規制値を超える貝毒が検出され、麻痺性貝毒対策実施手引に基づき対応した。 また、手引の一部改正を行った。（食の安全推進課） 有毒プランクトン対策マニュアルに基づき、適切な対応を取れるよう体制を整備した。（水産課）

施策の柱2 健康被害の未然防止や拡大防止

基本施策		(2) 緊急時に迅速に対応できる体制の確保	
施策のポイント		食品による重大事故を未然に防ぐとともに、健康被害が発生した場合、迅速かつ適切に対処する。また、緊急時に迅速な対応ができるよう、平常時から部局間や関係機関等との連携・協力体制を確保する。	
個別事業の取組状況（6事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
24	特定家畜伝染病発生時の体制の確保 （食の安全推進課・動物愛護畜産課・食肉衛生検査所）	と畜場内でBSEの発生が確認された場合、「BSE発生時の措置マニュアル」に基づき迅速に関係機関へ連絡し、と畜場内の消毒等衛生対策を講じる。 また、鳥インフルエンザの発生が確認された場合、発生農場にで畜産部局を中心にまん延防止対策を直ちに講じ、関係部局及び機関が連携し、風評被害の予防対策を含め迅速な対応を行う。 なお、大規模食鳥処理場で発生した場合、「大規模食鳥処理場における高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザ対応マニュアル」に基づき、畜産部局と連携して、感染拡大防止対策を講じる。	【2025年度】 と畜された4,120頭において、BSEを疑うような神経症状を呈する牛は確認されなかった。また、BSE検査手技の維持のため、毎月のスクリーニング検査を実施した。 【通年度】 2023年度に大規模食鳥処理施設における高病原性・低病原性鳥インフルエンザの発生はなかった。また、発生に備え、毎年、疑い事例を想定したスクリーニング検査の研修を実施している。
25	大阪府食の安全安心推進委員会の開催 （食の安全推進課・関係室課）	食の安全を脅かす重大な事件・事故が発生した場合、府は、知事を委員長とし、庁内関係各部長等からなる委員会を開催し、対応を検討します。	2025年度において、委員会の開催が必要な事例の発生はなかった。委員会幹事会担当者会議を開催し、各部局での食の安全安心に関する取組状況の情報共有を図った。（2025年8月書面開催）

基本施策		(3) 健康被害の拡大防止のための情報の公表	
施策のポイント		食品が原因と疑われる重大な健康被害に対して、当該食品と健康被害との間の因果関係を特定できない段階であっても、必要に応じて、情報を公表します。	
個別事業の取組状況（1事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
26	健康被害の拡大防止のための情報の公表 （食の安全推進課）	条例第19条に基づき、食品によるものと疑われる重大な健康被害が発生し、調査の結果、当該食品によるものである蓋然性が高く、かつ、健康被害が拡大するおそれのある場合、その情報を積極的に公表する。その際、情報提供のあり方が風評被害を生じさせないなど適切なものとなるよう、必要に応じて、大阪府食品健康被害防止審議会を開催し、専門家の助言を得る。	該当事例なし

基本施策		(1) 食の安全安心の情報発信の推進	
施策のポイント		食の安全に関する情報が氾濫する中で、府は、有益な情報の収集や整理、分析等を行い、幅広い情報を、様々な情報ツールを活用して、府民や食品関連事業者に分かりやすく提供する。	
個別事業の取組状況（10事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
27	ホームページやメールマガジン等のオンラインツールによる情報発信 (食の安全推進課・保健所)	ホームページやメールマガジン、SNS等のオンラインツールを活用し、動画配信などの効果的なコンテンツを用いて食の安全安心に関する情報を発信。 また、メールマガジンの普及を推進し、より多くの府民に直接必要な情報を提供できるよう努める。 さらに、テーマによっては、包括連携協定を締結した企業などにも協力を得るなどして広く情報発信に努める。	大阪府ホームページに食中毒発生状況速報や食中毒予防に関する知識を掲載した。 【2025年度】・メルマガ配信回数：350回 ・大阪府公式X配信回数：27回 ・食の安全推進課公式LINEを開設（2025年7月）配信回数：23回 ・YouTube配信回数：6回 ・大阪・関西万博会場内でデジタルサイネージによる食中毒予防啓発
		【食の安全安心メールマガジン登録者数】 目標：15,000名	【食の安全安心メールマガジン登録者数】 2025年度：10,002名
		【食の安全安心関連ページのアクセス数】 目標：120万PV	【食の安全安心関連ページのアクセス数】 2025年度：30万PV

メルマガジン登録者様

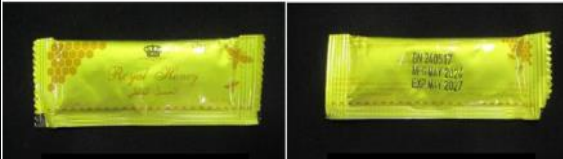
厚生労働省を通じて、東京都が実施した検査において、いわゆる健康食品に医薬品成分である「タダラフィル」を含有していたとの注意喚起情報が発表されています。

商品名: Royal Honey VIP
販売元等: 邦文表示なし

製品の流通経路等については、現在調査中です。

現時点で、この製品による健康被害の報告はありませんが、摂取により健康被害が発生する可能性がありますので、当該品をお持ちの方は、直ちに使用を中止してください。

また、この製品が原因と疑われる症状がある場合には、速やかに医療機関を受診してください。



食の安全安心メールマガジン

大阪府食の安全推進課

【BBQ食中毒にご注意ください！】
夏休みに入りまして♪
アウトドアライフを楽しむ方も多いのではないのでしょうか。

アウトドアの定番料理と言えば、バーベキュー🍖
ですが、食材の取扱いを間違えると食中毒になることがあるんです。

せっかくの楽しいイベントが食中毒の
よって悲しい思い出にならないよう、
安全ポイントをチェックしましょう！
(バーベキューなどでの食中毒予防の
ポイントについて)
<https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/shokutyuudoku/bbq.html>



食の安全推進課公式LINE

大阪府食の安全推進課

【毒キノコによる食中毒にご注意ください！】
毒キノコを食用のキノコと誤って食べて食中毒になる事例が確認されています。
⚠️
食用と確実に判断できないキノコは、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう。
これ何言（なに）だっけ？ は、やめとキノコ！やで。

(毒キノコによる食中毒)
<https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/shokutyuudoku/kinoko.html>



もずやん@大阪府広報担当副知事
@osakaprefPR

＼有毒植物の誤食に注意！／

植物には、毒のあるものがあるんです！有毒植物を誤って食べたことで#食中毒が発生してるから注意してな！植えた覚えのない植物は、食べたらかんで！家庭菜園を楽しむときは、ちゃんと区別して植えてな！
#食の安全安心 #食中毒予防

[pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin...](https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin...)

有毒植物の誤食に注意！



ニラ (食用)



スイセン (有毒)

午後0:00 - 2026年3月3日 3,939 件の表示

大阪府公式X

基本施策		(1) 食の安全安心の情報発信の推進	
施策のポイント		食の安全に関する情報が氾濫する中で、府は、有益な情報の収集や整理、分析等を行い、幅広い情報を、様々な情報ツールを活用して、府民や食品関連事業者に分かりやすく提供する。	
個別事業の取組状況（10事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
28	広報誌やリーフレット等の紙媒体による情報発信 (食の安全推進課・保健所)	パソコンやスマートフォンなどのIT機器を持たない方に対しては、広報誌や量販店のチラシ等への食品安全情報の掲載や、自治会・市町村などの地域のネットワーク等を活用し、情報発信に努る。 【広報誌・広告等への掲載回数と部数】 目標：80回・160万部	・食中毒予防啓発ポスターの作成及び量販店等での掲示 食中毒予防：食品量販店等 心ぐ中毒予防：釣具店等 毒キノコ予防：キャンプ場等 ・市町村広報誌、消費者関係広報誌、食品等事業者組合新聞、大阪食協NEWSへの記事掲載 ・大学等における食中毒予防啓発 【掲載回数と部数】 2025年度：105回・215万部



このキノコ、食べられるのかわかるかな？

「知らんけど、食べられや！」

「そうなんだよ、このキノコ、食べられや！」

「やめとキノコやで」

「ちよつと待って、それ毒キノコ！」

「名産：オシロイカラサダケ 佐賀：竜紋・辛酉・黒梅」

「食用のキノコと、確実に判断できないときは、…」

「食べない」「売らない」「あげない」「採らない」

「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」

大阪府 厚生労働局HP 大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 食品衛生広域監視センター

命を守る！ フグ処理はプロに任せて安全に



Super Market

安心安全

GOOD

お店で買おう！食べよう！



素人調理は危険やで！

詳しくはコチラ！▶

大阪府ホームページ 知ろう！防ごう！ふぐ中毒

大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課 食品衛生広域監視センター TEL 072-863-0910

大阪府

手洗いで増える笑顔と減る細菌

山崎組・大阪府健康医療部生活衛生室 食の安全推進課



ストップ ザ・食中毒

お問い合わせは、近くの保健所へ

下書き用紙など保護が薄くなったから、すぐ更新しましょう。

海外活動での注意

●飲み物は、必ず公認の水道水で飲んでください。

●お風呂は、必ず公認の水道水で洗ってください。

大阪府健康医療部生活衛生室 食の安全推進課

紙媒体

Is 'CHICKEN SASHIMI' Safe? **NO, it isn't!**

Eat Fully Cooked Chicken!



Campylobacter is the most common cause of food poisoning in Osaka. Avoid eating raw or undercooked chicken!

 大阪府 Osaka Prefectural Government

วิธีป้องกันอาหารเป็นพิษ

คู่มือการควบคุมคุณภาพอาหาร

《การนำข้อแนะนำทางการดูแลสุขภาพดี》

- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)
- 100% ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

คำแนะนำในการป้องกันอาหารเป็นพิษ

1. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

2. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

3. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

4. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

5. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

6. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

7. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

8. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

9. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

10. ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร (100%)

大阪府

Cách Phòng tránh Ngộ độc thực phẩm

Tài liệu hướng dẫn về vệ sinh an toàn thực phẩm

Phụ lục

Nhiệt độ an toàn

<Sự liên quan giữa thực phẩm và nhiệt độ>

- 100°C: Tỷ lệ vi khuẩn bị diệt đạt cực cao
- 120°C: 120°C trong 2-3 phút
- 125°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999% (10 phần)
- 130°C: Tỷ lệ vi khuẩn bị diệt đạt 99.9999%
- 140°C: Thời gian tiêu diệt vi khuẩn cần tăng gấp đôi so với 130°C
- 150°C: Thời gian tiêu diệt vi khuẩn cần tăng gấp đôi so với 140°C
- 160°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 170°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 180°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 190°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 200°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 210°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 220°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 230°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 240°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 250°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 260°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 270°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 280°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 290°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%
- 300°C: Tỷ lệ diệt đạt 99.9999%

Nhiệt độ nguy hiểm

(Chỉ tiêu vi khuẩn tăng gấp đôi)

Tỷ lệ vi khuẩn cần tiêu diệt gấp đôi (mỗi 1°C)

Nhiệt độ cần tiêu diệt gấp đôi (10°C) (tỷ lệ vi khuẩn bị diệt)

Nhiệt độ cần tiêu diệt gấp đôi (20°C) (tỷ lệ vi khuẩn bị diệt)

Nhiệt độ an toàn

22

施策の柱3 情報の提供の充実

基本施策		(1) 食の安全安心の情報発信の推進	
施策のポイント		食の安全に関する情報が氾濫する中で、府は、有益な情報の収集や整理、分析等を行い、幅広い情報を、様々な情報ツールを活用して、府民や食品関連事業者に分かりやすく提供する。	
個別事業の取組状況（10事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
30	行政、企業等の主催するイベントやキャンペーンでの情報発信 （食の安全推進課・保健所）	府民や食品関連事業者に直接情報を提供する機会として、食中毒予防啓発キャンペーンの実施や、行政や企業等が主催するイベントへ参画。各種イベントでは、参加者に応じて啓発の内容や手段などを工夫し、食の安全安心に関する情報をわかりやすく発信。	府民や食品関連事業者が参加するイベントへ参画し、イベント対象者に応じて内容を工夫し、食の安全安心に関する正しい情報をわかりやすく提供した。 保健所等では、公益社団法人大阪食品衛生協会とともに食中毒予防街頭キャンペーンを開催し、食中毒予防の周知を図った。 【2025年度の参加イベント】 ・事業者向け：FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西> ・府民向け：大阪府消費者フェア



大阪府消費者フェア



FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>

施策の柱3 情報の提供の充実

基本施策		(1) 食の安全安心の情報発信の推進	
施策のポイント		食の安全に関する情報が氾濫する中で、府は、有益な情報の収集や整理、分析等を行い、幅広い情報を、様々な情報ツールを活用して、府民や食品関連事業者に分かりやすく提供する。	
個別事業の取組状況（10事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
31	自主回収（リコール） 情報の提供 （食の安全推進課）	府内に流通する食品の自主回収情報を食の安全安心メールマガジンにより府民に提供。	自主回収情報等を随時、メールマガジンで配信した。
32	食に関する社会の動向 を踏まえた情報提供 （食の安全推進課・関係室課）	食品ロス削減やプラスチックごみ削減などのSDGsに関連する社会の動向、食生活の変化や流行、全国的に増加するアニサキス食中毒をはじめ食中毒の発生動向等にあわせて、食品衛生の観点からの必要な情報の提供に努める。	【2025年度】 カンピロバクター食中毒に関するクイズ動画を作成し、公開した。



動画再生予定



食中毒の原因として多い

カンピロバクター クイズ



©2014 大阪府もずちゃん

基本施策		(1) 食の安全安心の情報発信の推進	
施策のポイント		食の安全に関する情報が氾濫する中で、府は、有益な情報の収集や整理、分析等を行い、幅広い情報を、様々な情報ツールを活用して、府民や食品関連事業者に分かりやすく提供する。	
個別事業の取組状況（10事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
33	食育の推進による食に関する理解の促進 （食の安全推進課・健康づくり課・関係室課）	大阪府食育推進計画に基づき実施する食育の推進に関する様々な取組や活動を通じて、府民が生産から消費に至るまでの食の安全安心に関する知識が得られるように努めまる。	・ 関連機関とのネットワークを活用し、地域の優先的な課題の把握、地域の特性を踏まえた取組みを推進する仕組みづくりを行い、府民の食生活改善を図った。 【2025年度実績】連携機関 市町村：33市町村、高校：3校、大学：28校 ・ 野菜たっぷり適油・適塩のヘルシーメニューである「V.O.S.」の提供拡大を推進した。 【2025年度末実績】 V.O.S.メニューロゴマーク使用承認数 1,226件 ・ 食育の府民運動の重要な担い手である食生活改善推進員の質の高い活動を維持、発展されるため、食生活改善推進員の育成支援を行った。 【2025年度実績】研修会1回延べ45名参加
34	学校関係者に対する食物アレルギーの研修の実施 （保健体育課）	学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、市町村教育委員会や学校の管理職・教職員等に対し、研修を実施。	学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るために、事故報告書及びヒヤリハット報告書の提出を求め、事故防止対策について適宜指導を行うとともに学期毎に事故及びヒヤリハット事例の共有を行った。 また、毎年、食物アレルギーに関する研修を市町村教育委員会及び教職員に対して実施し、令和5年度からオンデマンド形式にて管理職等を対象に研修を行い、視聴後アンケートを実施。
35	消費者団体等の活動内容の発表 （消費生活センター）	消費者団体や事業者団体等が日常行っている消費者問題に関する取組を紹介する場を設け、府民意識の啓発に努める。	消費者フェアにおいて、消費者団体が日常行っている消費者問題についての調査研究や実践活動の成果を発表する場を提供した。 【実績】2025年度：1回
◎	食の安全に関する情報発信 （（地独）大阪健康安全基盤研究所）	研究所の発行する情報誌やメールマガジン、ホームページ及び府民を対象とした公開セミナーやイベントの開催などを通じて、府民に食に関する情報を積極的に分かりやすく提供。また、公衆衛生関係者等を対象に見学を受け入れ、食の安全に関わる専門的な情報の提供を行う。	研究所の発行する情報誌やメールマガジン、ホームページ及び動画配信などを通じて、府民に食に関する情報を積極的に分かりやすく提供した。また、公衆衛生関係者等を対象に見学を受け入れ、食の安全に関わる専門的な情報の提供を行った。

施策の柱3 情報の提供の充実

基本施策		(2) リスクコミュニケーションの促進	
施策のポイント		行政、事業者、府民がそれぞれ情報を共有し、意見交換を行う機会を提供する。また、府民や事業者等の意見を府の施策に積極的に反映する。	
個別事業の取組状況（3事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
36	食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進 (食の安全推進課・食肉衛生検査所・保健所)	食の安全に関する府民の様々な疑問や不安に応えられるよう、府民、食品関連事業者、行政等による「シンポジウム」「意見交換会」「体験学習会」の開催など、テーマや対象者の選び方、開催方法を工夫し、効果的なリスクコミュニケーションを実施。 また、府民を対象として、家庭における食中毒予防や食品表示などに関する正しい知識の普及啓発を目的に開催する食品衛生講習会等においても、行政からの情報提供にとどまらず、府民との情報共有・意見交換の機会となるよう努める。	【2025年度】 府内自治体、事業者と連携し、「カンピロバクター食中毒」をテーマに「食の安全安心シンポジウム」を実施した。 【通年度】 栄養教諭等の学校教育関係者等を対象とした食品のリスクや食中毒に関する理解を深めるための意見交換会や、企業と連携した学習会の開催などのリスクコミュニケーションを実施した。
		【意見交換会や講演会等への府民の参加者数】 目標：4,000名	【府民の参加人数】 2025年度：3,821名



食の安全安心シンポジウム



基調講演

スーパーの食品安全探検ツアー2025 共催：イオンリテール株式会社

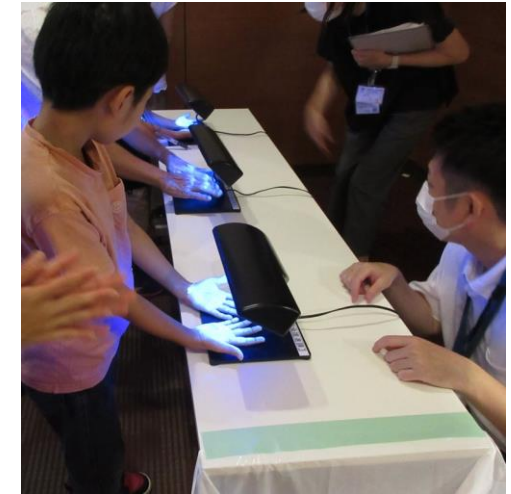
大阪府の講義の様子



イオンの講義の様子



手洗いの実習の様子



食品売場及びバックヤードの見学の様子



クイズ大会の様子



コープ・ラボ たべる＊たいせつミュージアム体験ツアー 共催：大阪いずみ市民生活協同組合 大阪府生活協同組合連合会

大阪府の講義の様子



手洗い体験の様子



ミュージアム館内での見学学習の様子



クイズ大会の様子





大阪府

食の安全安心学習会2026

☆イオンの秘密を探しに行こう☆



スーパーの 食品安全探検ツアー

みんなの食の安全安心を守るためにいろんな取組みがされているらしいよ！
バックヤードの探検やクイズをしながら楽しく学んでみよう！



一緒にクイズに挑戦！

参加は
こちらから
事前申込制・先着順



締切
7/17(金)

▲大阪府HP

開催日・場所

①7/23(木)
13:00～15:20
イオンスタイル箕面
(大阪府箕面市西宿1-15-30)

②7/29(水)
13:00～15:20
イオン高槻店
(大阪府高槻市萩之庄3-47-2)

対象

大阪府在住の
小学生及びその保護者
※必ず保護者同伴でお申込ください。

定員
各回15組30名

参加費
無料

【主催】大阪府 【共催】イオンリテール株式会社、高槻市(7/29のみ)
【問合せ先】大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 食品安全グループ
【電話】06-6944-6703 (時間：平日9時～17時30分)



大阪府

食の安全安心学習会2026

参加費無料



食の安全安心について、
楽しく学んでみよう！

食の安全安心学習会

対象者 大阪府在住の
小学生及びその保護者
※必ず保護者同伴でお申込ください。

©2014 大阪府もずやん

以下の2つのプランからどちらか選んで応募してね

8/7(金) コープ・ラボ
たべる*たいせつミュージアム体験ツアー

食の安全安心について、ユニークな展示の見学やクイズを
しながら楽しく学ぶことができます☆

場所

コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアム
(和泉市テクノステージ3-1-3)

時間

14時～15時30分

定員

10組 20名

8/19(水) スーパーの食品安全探検ツアー

食の安全安心を守るためにいろんな取組みがされています！
バックヤードの探検やクイズをしながら楽しく学ぶことが
できます☆

場所

おおさかパルコープつるみ店 (大阪市鶴見区横堤5-12-37)

時間

13時30分～15時30分

定員

15組 30名

事前
申込制
(先着順)

締切
開催日の1週間前まで



▲大阪府HP・申込はこちら

【主催】大阪府
【共催】大阪府生活協同組合、大阪府生活協同組合連合会
(8月7日)生活協同組合おおさかパルコープ、大阪府生活協同組合連合会、大阪市
(8月19日)生活協同組合おおさかパルコープ、大阪府生活協同組合連合会、大阪市
【問合せ先】大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 食品安全グループ
【電話】06-6944-6703 (時間：平日9時～17時30分)

30

基本施策		(2) リスクコミュニケーションの促進	
施策のポイント		行政、事業者、府民がそれぞれ情報を共有し、意見交換を行う機会を提供する。また、府民や事業者等の意見を府の施策に積極的に反映する。	
個別事業の取組状況（3事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
37	大阪府食品衛生監視指導計画策定時の意見募集 (食の安全推進課)	大阪府食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、府民や事業者から広く意見を募集し、食品衛生施策への参加を促進するとともに、その意見を施策に反映させます。	大阪府食品衛生監視指導計画（案）を要約し、広く府民や事業者に対して意見募集を行い、提示された意見等を勘案し、同計画の策定を行った。
38	府民ニーズの把握 (食の安全推進課)	消費者や事業者向けイベントにおいて、「食の安全安心」についてのアンケート（意識調査）を行い、府民ニーズの把握に努める。	消費者や事業者向けイベントでの調査などを活用することにより、府民ニーズの把握に努めた。 【2025年度実績】FOOD STYLE JAPAN 2026 <関西>、消費者フェア

大阪府消費者フェア



賞味期限と消費期限のちがい		
	しょうみきげん 賞味期限	しょうひきげん 消費期限
いみ 意味	た おいしく食べられる期限	あんぜん た 安全に食べられる期限
たとえば	カップラーメン・チョコレート かんづめ・スナックがし ペットボトルジュースなど 	生の肉や魚・おにぎり・牛にゅう サンドイッチなど 
とく ちょう	ながもちする ゆっくり悪くなる	ながもちしない はやく悪くなる



施策の柱4 事業者の自主的な取組の促進

基本施策		(1) 生産段階における支援	
施策のポイント		農畜水産物の安全を確保するため、生産段階での自主的な衛生管理や生産加工技術に関する指導や助言を行う。	
個別事業の取組状況（7事業）			
No	事業名 （所管）	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
39	大阪府農薬管理指導士の育成・研修の開催 （農政室）	農薬使用の指導的立場にある大阪府農薬管理指導士の育成・研修を開催します。また、農業者への農薬適正使用のための資料をHPに掲載し、農薬の適正使用を推進する。 【農薬管理指導士認定者数】 目標：1,000名以上	農薬管理指導士養成研修および更新研修を実施し、大阪府農薬管理指導士を育成した。 【2025年度実績（研修受講者）】 1,376名（2025年度時点） ※2025年度の新規・更新者：474名
40	畜産農場における飼養衛生管理等の普及推進 （動物愛護畜産課・家畜保健衛生所）	畜産農家等に、家畜疾病の発生状況等について「家畜保健衛生所情報」を配布するなど情報を提供するとともに、家畜の管理、疾病予防について講習会を実施し、生産農家の衛生管理を推進。	畜産農家等に、家畜疾病の発生状況等について「家畜保健衛生所情報」を配布するなど情報を提供するとともに、家畜の管理、疾病予防について講習会を実施し、生産農家の衛生管理を推進しました。
41	養殖場等に対する魚類防疫に関する講習会の実施 （水産課）	養殖魚介類の感染症疾病のまん延防止のため、養殖場等に対し、魚病講習会や水産用医薬品適正使用講習会を開催する。	養殖場等に対し、魚病講習会や水産用医薬品適正使用講習会を開催した。 【実績】2025年度：2回
42	大阪エコ農産物認証制度の推進 （農政室）	環境への負荷を軽減しながら、府民が求める安全安心な農産物を生産する「大阪エコ農産物認証制度」を推進。 農薬の使用回数を減らすため、天敵や防除資材、微生物農薬等を用いた病害虫の総合防除技術について普及推進。 （この制度は、農薬と化学肥料（チッソ）の使用量が、府内の標準的な使用量の半以下になるように府が設定した基準以下で栽培された農産物を、市町村・JA等と連携して府が認証するもの。認証された農産物は、認証マークを貼付して販売。）	・環境への負担を軽減しながら、府民が求める安全安心な農産物を生産する「大阪エコ農産物認証制度」を推進した。 農薬と化学肥料（チッソ）の使用量が、府内の標準的な使用量の半以下になるように府が設定した基準以下で栽培された農産物を、市町村・JA等と連携して府が認証した。栽培技術指導、大阪エコ農産物のPRにも取り組んだ。 【認証面積】2025年度：548ha

施策の柱4 事業者の自主的な取組の促進

基本施策		(1) 生産段階における支援	
施策のポイント		農畜水産物の安全を確保するため、生産段階での自主的な衛生管理や生産加工技術に関する指導や助言を行う。	
個別事業の取組状況（7事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
◎	環境農林水産技術支援のためのセミナーの開催 (（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所)	環境農林水産分野における技術開発等の研究成果を普及するためにセミナーを開催。	ウェブも活用しながら研究会やセミナー等を開催し、研究成果の公表や情報提供を行った。
◎	農林水産業、畜産業、食品産業等に係る技術相談等の対応 (（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所)	技術相談や指導、共同・受託研究、依頼検査の実施等、環境農林水産分野における技術開発や支援を行う。	農林水産業に関する技術的な相談に対し、来所のほか、電話、インターネット、電子メールなどによる相談にも応えとともに、現地指導も実施することにより、事業者への情報提供に取り組んだ。
◎	食品関連実験室の活用 (（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所)	環境農林水産総合研究所内の施設・機器を活用し、農や食に関わる府民、団体、事業者等に研究所で開発された技術を広く普及。	食品事業者などが試作・分析を行うための食品関連実験室共同利用制度や栄養成分の簡易測定、制度活用及び試験機器・施設の提供を行った。

施策の柱4 事業者の自主的な取組の促進

基本施策		(2) HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進	
施策のポイント		食品関連事業者による衛生管理がさらに向上されるよう、衛生管理の実施状況の記録や検証などの適切な実施により、HACCPの取組支援のための助言・指導を行う。	
個別事業の取組状況（5事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
43	HACCPに沿った衛生管理の取組支援 (食の安全推進課・保健所・食肉衛生検査所)	事業者が衛生管理の基本である一般衛生管理とともに、特に注意すべき工程を管理するHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう、施設立入り時や個別相談の際に事業者の規模や業務実態に応じた取組支援を行います。 また、セミナーの開催や事業者団体等が主催する講習会への講師派遣等により、HACCPに沿った衛生管理に対する事業者の理解を深めます。 【食品事業者向け食品衛生講習会等の事業者の参加者数】 目標：8,000名	事業者との包括連携協定による共催で、食品関連事業者を対象に食品衛生セミナーを実施した。 食品衛生責任者実務講習会では、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めると同時にHACCPに沿った衛生管理に対する事業者の知識の普及を図った。 事業者団体等が主催する講習会への講師派遣等によりHACCPに沿った衛生管理に対する事業者の理解を深めた。 【実績】 2025年度：9,280名
44	と畜場・大規模食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の取組支援 (食の安全推進課・食肉衛生検査所)	と畜場及び大規模食鳥処理場において実施されるHACCPに基づく衛生管理が円滑に進むよう、事業者との意見交換を実施し、外部検証の結果等を踏まえて適切な助言指導を行います。	と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証を実施し、関係事業者に対し、と畜場及び食鳥処理場の衛生管理の向上にかかる指導を行った。
45	食品衛生に関する知識習得の支援 (食の安全推進課・保健所・食肉衛生検査所)	施設設備等の衛生管理のポイントや食中毒を引き起こす病原体の特徴など食品を取り扱う事業者に必要な基礎的な食品衛生知識を講習会の機会や、メールマガジン、ホームページ、リーフレット等を用いて普及啓発します。	【2025年度】 HACCP自主点検サイトを紹介する動画をホームページに公開し、事業者に対する周知に取り組んだ。 【通年度】 事業者向けの食品衛生講習会等を実施した。



動画再生予定

＼HACCP自主点検サイト／



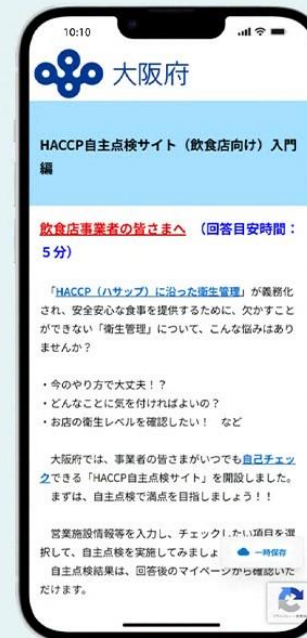
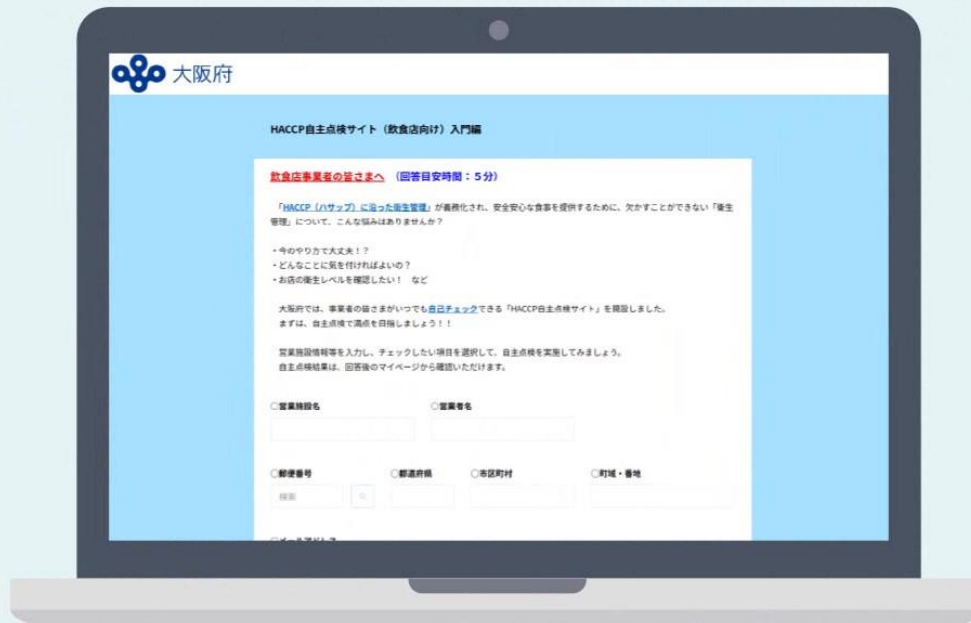
HACCP自主点検サイト



パソコンやスマートフォンから

簡単にセルフチェック

©2014 大阪府もずやん



基本施策		(2) HACCPの取組支援をはじめとする自主衛生管理の推進	
施策のポイント		食品関連事業者による衛生管理がさらに向上されるよう、衛生管理の実施状況の記録や検証などの適切な実施により、HACCPの取組支援のための助言・指導を行う。	
個別事業の取組状況（5事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
46	大阪版食の安全安心認証制度の推進 (食の安全推進課・保健所)	大阪版食の安全安心認証制度は、食品関連事業者による自主的な衛生管理（一般衛生管理を基本にHACCPの考え方を取り入れたもの）やコンプライアンス・危機管理の積極的な取組を府が指定する第三者機関が評価し、一定水準以上にあると認められる施設を認証するもの。 府民に信頼される施設を増やすとともに、食品関連事業者の衛生水準の向上とHACCPの取組を支援するため、本制度を推進。 【認証施設数】 目標：800施設	【2023年度～2025年度】 認証制度の普及推進に向け、既存認証取得施設へのアンケート調査を実施。 認証施設の公表ページのリニューアル作業を実施。 (R6年5月公開) 認証機関との意見交換の機会を設け、審査水準の平準化を図るとともに、認証基準の一部改正。(R6.4～基準改正) また、各認証施設の位置を示す認証施設マップを作成した。 【認証実績】 2025年度末：534施設 累計810施設
47	食品衛生指導員制度への支援 (食の安全推進課)	食品関連事業者団体が実施する食品衛生指導員制度を推進し、巡回指導をはじめとする地域の食品衛生向上の取り組みを支援するため、指導員に対する講習会の開催に協力。	公益社団法人大阪食品衛生協会が実施する食品衛生指導員講習会に府内保健所設置市と連携して講師を派遣した。

大阪版食の安全安心認証制度 認証施設一覧

大阪版食の安全安心認証制度とは、食の安全安心に継続的に取り組んでいる飲食店や食品製造施設、製菓店を認証する制度です。

- ・府が指定した第三者機関が審査を行い、認証基準に適合する施設を認証しています。
- ・認証事業者には衛生管理だけでなく、コンプライアンス・危機管理の項目が含まれています。
- ・食の安全安心に継続的に取り組んでいる認証事業者がある施設を事業者と公表させていただきます。

※認証制度の詳細は、大阪府食・農・水・山「大阪版食の安全安心推進制度」をご覧ください。

※掲載写真は、認証施設よりご提供いただいた画像のみ掲載しております。

※スマートフォンで検索した場合は、検索結果が下の方に表示されますので、画面を下にスクロールしてご確認ください。

○認証を無効されている事業者は、こちらで掲載されている写真や写真とは異なる場合があります。下記のリンク先よりご申請いただけます。

大阪版食の安全安心認証システム（認証事業者の登録・更新・キャンセル）

検索で絞り込む

施設名で検索

事業名で検索

所在地のキーワードで検索

検索からさがす

施設を登録させる事業者（新規登録）

食品を製造する事業者

食品を販売する事業者

双目ロイヤルインフロンティアライジング株式会社 調理学工場

株式会社松岡 大瀬橋センター

株式会社イズム 大瀬工場

株式会社イズム 四條川工場

ナフス南株式会社

ホテルウィーナ大阪

ミヤコフーズ株式会社

株式会社北碓製菓所

株式会社米栗錦タマヤ 本社工場

せつつ製菓

36

大阪府食品衛生認証取得費補助金

食品等事業者が自ら行う衛生管理の取組について、第三者認証を取得する事業者に対し、取得する際に要する費用の一部を補助します。

申請期間

令和8年4月1日（水）～ 令和9年3月1日（月）

申請要件

認証を新規取得する施設が
大阪府内にある事業者※1



次のいずれかの認証を令和9年3月31日までに取得

大阪版食の安全安心認証制度、FSSC22000、ISO22000、SQF、JFS規格

※1: 認証を新規取得する施設が大阪府内にあれば、事業者の所在地が大阪府外でも対象

対象経費

※2: 申請は1回限りとする

1施設当たり※2
1万円

認証の取得申請、審査、登録等に必要な費用
(大阪版食の安全安心認証制度の認証の場合、申請手数料が該当)

交付申請の流れ

大阪府行政オンラインシステムにより、交付申請及び実績報告を行います。

■ : 申請者

□ : 大阪府

申請

交付決定
通知

補助事業
実施

実績報告

額の確定
補助金交付

施策の柱4 事業者の自主的な取組の促進

基本施策		(3) 顕彰の実施	
施策のポイント		府は、食品関連事業者や府民が行う食の安全安心に関する自主的な取組を推進するため、顕彰等を行う。	
個別事業の取組状況（2事業）			
No	事業名 (所管)	計画内容 【数値目標（2027年度）】	取組状況 【実績】
48	大阪府食の安全安心顕彰制度に基づく顕彰 (食の安全推進課・関係室課)	食の安全安心の取組を活性化するため、食の安全安心の確保に関する幅広い取組を行っている事業者や消費者を顕彰の対象とし、特に優れた取組を行った者を広く顕彰。	食の安全安心の確保に関し特に優れた取組をした者を幅広く掘り起こすため、顕彰の推薦者に市町村や保健所、認証機関を含める改正を行った。 【表彰実績】2025年度：4団体（事業者4）
49	食品衛生関係優良施設等の表彰 (食の安全推進課・保健所)	食品関連事業者の衛生管理意識の高揚を図るため、衛生管理が一定水準以上の優良な施設及び地域の食品衛生活動に積極的な食品関連事業者に対して、知事表彰を実施。	食品衛生意識が高く衛生管理が優良な施設及び功労者への知事表彰を実施した。 【表彰実績】2025年度：161施設・6名

大阪府食の安全安心顕彰 表彰式の様子

