

**令和6年度
大阪府食品衛生監視指導計画
実施結果**

**令和7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	2
3 食中毒発生防止対策	3
4 食品表示対策	3
5 一斉監視事業	5
第3 食品等の試験検査	6
1 試験検査の結果	6
2 現場検査の結果	8
3 食品衛生法以外の検査結果	8
4 食品衛生検査施設における信頼性確保	8
第4 食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況	9
第5 自主的な衛生管理の促進	10
1 事業者による自主的な衛生管理の促進	10
2 自主回収報告の徹底	10

第6	消費者・事業者への普及啓発活動	10
1	衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施	10
2	食の安全に関する情報発信	11
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	12
1	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員	12
2	食品関係者	12

「令和6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6年度大阪府食品衛生監視指導計画」を令和6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6年4月1日から令和7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 53,196 施設の監視を行いました（表1）。

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 2,240 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	
	計画数	実施数	計画数	実施数	計画数	実施数	計画数	実施数
食品衛生法								
許可を要する業種	10,693	14,851	15,123	17,390	4	67	※1	548
届出を要する業種	1,749	2,221	18,056	17,798	※2		※2	
食鳥処理法								
食鳥処理業	35	41	※2		※2		※1	274
届出食肉販売業	6	6	※2		※2		※2	
計	12,483	17,119	33,179	35,188	4	67	-	822
総実施数							53,196	

※1 随時実施するため、計画数の策定なし

※2 当該業種の施設なし

2 食中毒等健康被害発生状況

令和6年度は、府内で11件の食中毒が発生し、その患者数は167名でした。病因物質別では、発生件数はカンピロバクター・ジェジュニ/コリが最も多く6件、患者数はノロウイルスが最も多く134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265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	2	0	1	0	2	1	0	0	0	1	3	1
患者数	15	0	2	0	14	3	0	0	0	5	123	5

表3 病因物質別発生件数

病因物質	件数	患者数	死者数
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	6	30	0
ノロウイルス	4	134	0
化学物質	1	3	0
計	11	167	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 43,425 品目の食品を確認した結果、延べ 223 件の食品表示基準違反及び 8 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 633 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	14,224	47	1	25	0	2	1	0	0	29	1	12	1	0
魚介類加工品	5,048	39	3	1	4	2	3	4	4	5	4	23	4	1
食肉	4,110	4	0	0	1	1	0	0	0	2	0	2	0	0
食肉製品及び食肉加工品	1,358	4	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	2	1
卵及びその加工品	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳	389	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	526	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	185	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀物	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	191	2	0	0	2	1	0	1	0	1	0	0	0	0
もち	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	1,891	16	0	4	5	5	3	4	6	6	4	4	13	1
上記以外の穀類加工品	151	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	6,849	54	0	2	0	0	0	38	0	15	0	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	946	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
豆腐及びその加工品	230	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
漬物	554	3	0	2	0	1	1	1	0	1	1	1	2	0
上記以外の野菜・果物の加工品	219	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
そうざい及びその半製品	2,619	23	0	3	2	7	2	3	9	5	0	5	5	0
弁当	1,542	12	0	1	1	2	1	4	9	1	0	4	2	0
冷凍食品	580	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	220	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0
清涼飲料水	306	2	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1
酒精飲料	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	393	5	1	2	2	3	2	4	2	1	1	0	0	0
その他の食品	402	14	0	1	2	7	1	2	2	7	4	6	5	2
添加物及びその製剤	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	43,425	231	8	42	19	34	16	63	33	75	16	58	36	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	5,483施設
点検食品数	9,718品目
うち違反摘発数	食品衛生法関係：延べ262施設（279件） 食品表示法関係：延べ29施設（36件）
(イ) 試験検査検体数	食品衛生法関係 451検体、食品表示法関係 141検体
うち違反摘発数	1検体

イ 年末一斉監視（実施期間：12月2日～同月30日 ※閉庁日除く）

(ア) 監視延施設数	5,003施設
点検食品数	6,928品目
うち違反摘発数	食品衛生法関係：延べ188施設（195件） 食品表示法関係：延べ30施設（47件）
(イ) 試験検査検体数	食品衛生法関係 344検体、食品表示法関係 133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27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33施設、511品目について調査したところ、11施設、42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	予定数		実施数		違反数
			うち輸入食品		うち輸入食品	
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査	1,066	-	667	66	0
	理化学検査	132	9	131	44	0
魚介類及びその加工品	微生物学検査	207	-	261	34	0
	理化学検査	128	40	155	64	0
農産物及びその加工品	微生物学検査	208	30	396	111	0
	理化学検査	63	45	135	78	0
	残留農薬	198	111	198	111	1
乳・乳製品・アイスクリーム類	微生物学検査	127	-	125	5	0
	理化学検査	93	-	93	0	0
清涼飲料水等	微生物学検査	35	-	38	2	0
	理化学検査	26	-	34	4	0
その他の食品	微生物学検査	323	25	474	5	0
	理化学検査	248	72	145	66	0
器具及び容器包装・おもちゃ	理化学検査	73	-	73	15	0
計		2,927	332	2,925	605	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	予定数		実施数		違反数
			うち輸入食品		うち輸入食品	
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査	-	-	14	-	0
魚介類及びその加工品		-	-	4	-	0
農産物及びその加工品		-	-	25	1	0
その他の食品		45	-	30	-	0
計		45	-	73	1	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	予定数		実施数		違反数
			うち輸入食品		うち輸入食品	
肉類・卵類及びその加工品	微生物学検査	32	-	22	-	0
	理化学検査	3	-	6	-	0
魚介類及びその加工品	微生物学検査	506	-	460	25	0
	理化学検査	62	-	73	13	1
農産物及びその加工品	微生物学検査	86	-	64	4	0
	理化学検査	109	15	101	25	0
	残留農薬	60	15	60	15	0
その他の食品	微生物学検査	61	-	98	-	0
	理化学検査	6	-	15	-	0
計		925	30	899	82	1

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	予定数		実施数		違反数
			うち輸入食品		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	-	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
7月	だいこん	食品衛生法第13条第2項違反 ・農薬（ホスチアゼート）が残留基準を超えて 0.06ppm 検出 [基準：0.05ppm（だいこん類の根）]	販売者を管轄する自治体へ通報
10月	えび	食品衛生法第13条第2項違反 ・ピロ亜硫酸ナトリウム（添加物）を使用し、 二酸化硫黄として、 0.24g/kg が残存 [使用基準：ピロ亜硫酸ナトリウムは、二酸化硫黄として、えびのむき身の 1kg につき 0.10g 以上残存しないように使用しなければならない]	加工者に対して販売しないことを指導

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	7	205	671	63	85
理化学検査	463	5,254	1,107	2,423	1,148
計	470	5,459	1,778	2,486	1,233

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	4,390	0	1	3,870
成鶏	550,440	2,186	2,576	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		31
行政処分件数		1
調査実施件数※1		125
探知の経路	監視によるもの	0
	検査によるもの	2
	届出によるもの	75
	他県等※2からの通知によるもの	48

※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
7月	ねぎ	食品衛生法第13条第2項違反 ・アトラジンを0.03ppm検出 [基準値：0.02ppm]	輸入者に 回収命令	国のモニタリング 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		908
内訳	腐敗・変敗	10
	カビ	21
	異味・異臭	27
	変色・変質	11
	異物混入	150
	有症事例	483
	食品添加物	3
	安全性への疑義	47
	食品の取扱い	48
	施設の衛生	59
	その他	49

相談によるもの

情報相談処理件数		15,636
内訳	安全性への疑義	75
	食品の取扱い	172
	施設の衛生	172
	営業	12,230
	模擬店	1,938
	HACCP	679
	その他	370

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、HACCPの取組に対する支援を83回実施し、7,426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22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78回実施し、3,061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24日	食の安全安心体験学習会 [対象：小学生とその保護者]	25	食品衛生監視員の仕事や食中毒予防等に関する講義、意見交換、クイズ、質疑応答、アンケート
7月26日	食の安全安心体験学習会 [対象：小学生とその保護者]	28	食品衛生監視員の仕事や食中毒予防等に関する講義、意見交換、クイズ、質疑応答、アンケート
7月31日	出前授業 [対象：児童及び教員]	42	生き物が食べ物になる過程を踏まえた食中毒予防等に関する授業
9月10日	食の安全教室 [対象：高校生]	42	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
11月25日	食の安全安心シンポジウム 「食品中の放射性物質（今と未来への歩み）」	100	学識経験者による基調講演、行政からの情報提供、意見交換等
12月17日	食の安全教室 [対象：高校生]	33	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
3月10日	食の安全安心シンポジウム 「災害と食品衛生」	53	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7回実施し、25,851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）。

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	食中毒予防啓発ポスター 「食中毒 見た目と匂いじゃ 分からない」	7,980
	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」	データ作成
リーフレット	大阪版食の安全安心認証制度	15,000
	カンピロバクター食中毒にご用心！	5,000
	ノロウイルス食中毒にご注意！！	8,000
	焼かぬならよく見て注意アニサキス	5,000
	生で食べたらあカン！ピロバクター	8,000
	HACCP 自主点検サイト	12,000
	食中毒予防の3原則/手洗いの手順 スペイン語、ポルトガル語、タイ語、 フランス語、インドネシア語	データ作成
家庭でできる食中毒予防6つのポイント スペイン語、ポルトガル語、タイ語、 フランス語、インドネシア語	データ作成	
動画	弁当・テイクアウトメニューの早期喫食の啓発、弁当の衛生的な調理法等の啓発、アレルギーコミュニケーションシートの周知	動画作成
	災害時の食中毒予防啓発	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）	
9,931	緊急情報（注意喚起情報）	8
	自主回収情報	188
	事業者向け情報	72
	イベント情報	51
	知ったク!食の情報	52
	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94回実施し、8,387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163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。また、2025年大阪関西万博の開催に向けて、食品衛生に関する知識の向上や自主衛生管理の推進を図るため、食品関連事業を対象にHACCPセミナーを10回実施し、572名が参加しました。さらにHACCPセミナーの講習会資料を動画化することにより、多くの事業者を受講できる機会を確保しました。

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
