

**平成 31 年度  
大阪府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**令和 2 年 6 月**

**大阪府**

## 目次

ページ

<b>第1</b>	<b>監視指導計画の概要及び実施体制</b> .....	1
1	計画の概要 .....	1
2	実施期間及び体制.....	1
<b>第2</b>	<b>監視指導結果</b> .....	2
1	営業施設の監視指導結果.....	2
2	食中毒対策.....	2
3	食品表示対策.....	4
4	一斉監視事業.....	5
<b>第3</b>	<b>食品等の試験検査</b> .....	6
1	試験検査の結果.....	6
2	食品衛生検査施設における信頼性確保.....	9
<b>第4</b>	<b>食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況</b> .....	9
<b>第5</b>	<b>と畜場法に基づくと畜検査</b> .....	10
<b>第6</b>	<b>自主衛生管理の促進</b> .....	10
<b>第7</b>	<b>消費者・事業者への啓発活動</b> .....	11
1	衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施.....	11
2	食の安全に関する情報発信.....	13

「平成 31 年度大阪府食品衛生監視指導計画」に基づき本府が実施した監視指導の結果について、次のとおり概要を取りまとめましたのでお知らせします。

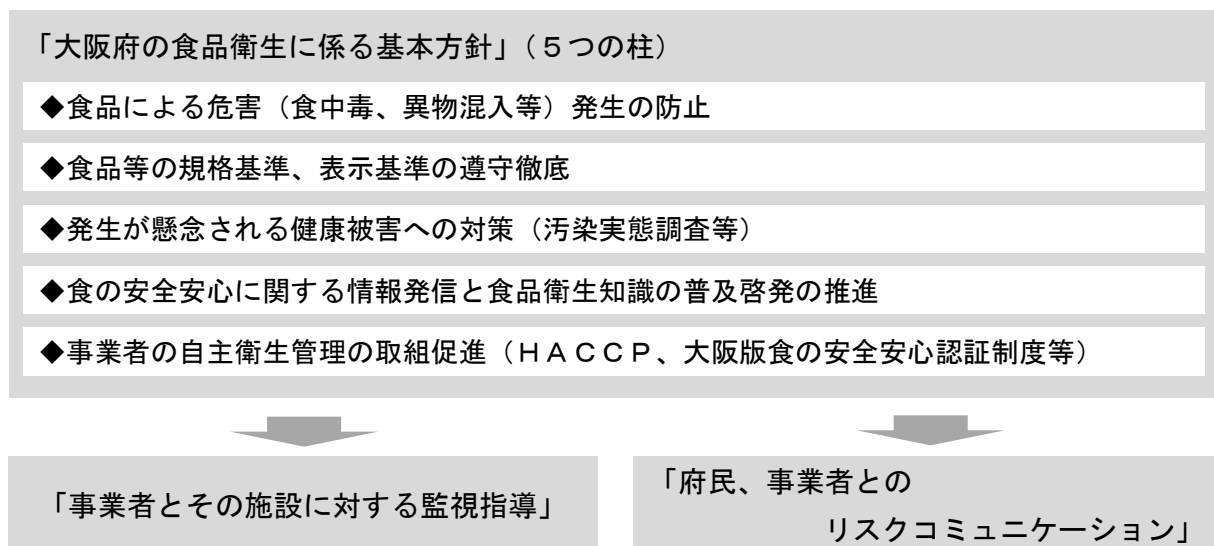
## 第 1 監視指導計画の概要及び実施体制

### 1 計画の概要

大阪府では、食品衛生の確保を図り、食の安全安心を推進するため、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、「平成 31 年度大阪府食品衛生監視指導計画」を策定し、実施しました。

#### (1) 計画の基本的な方向

「大阪府の食品衛生に係る基本方針」(5つの柱)に基づき、食品関連事業者(以下、事業者)及びその施設に対する監視指導と府民、事業者等とのリスクコミュニケーションに取り組みます。



#### (2) 重点的に監視指導を実施する事項

- ・事業者が遵守すべき事項の確認
- ・食中毒発生防止対策
- ・適正表示の推進
- ・HACCPの制度化に向けた取り組み支援
- ・健康食品の安全性の確保
- ・輸入食品の安全性の確保
- ・食物アレルギーによる健康被害の防止

## 2 実施期間及び体制

### (1) 実施期間

平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日まで

### (2) 実施区域

大阪府全域(大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市を除く)

### (3) 監視実施機関

- ・健康医療部食の安全推進課

- ・保健所（10 か所）
  - ・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
- ・生活衛生室設置保健所（3 か所）
  - ・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 監視指導結果

### 1 営業施設の監視指導結果

食品等関係施設に対し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、延べ77,887施設の監視を行い、920件の違反事例に対し、指導票交付や口頭指導等の衛生指導を行いました。（表1、表2）

表1 保健所が実施した監視件数

	目標数 (延べ施設数)	実績数 (延べ施設数)
食品衛生法で許可の必要な業種	21,266	21,485
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	66	104
ふぐ処理条例で許可の必要な業種	371	387
食品衛生法で許可を要しない業種	10,975	9,949
計	32,678	31,925

表2 市場食品衛生検査所が実施した監視件数

	目標数 (延べ施設数)	実績数 (延べ施設数)
食品衛生法で許可の必要な業種	21,910	23,464
食鳥処理法で許可又は届出の必要な業種	102	262
ふぐ処理条例で許可の必要な業種	3,465	3,480
食品衛生法で許可を要しない業種	20,008	18,756
計	45,485	45,962

### 2 食中毒対策

医師からの食中毒の届出や、府民等から寄せられた様々な情報をもとに、208件の事例について調査を行いました。その結果、10件を食中毒と断定し、患者数は103名に上りました。

昨年度、本府において発生した食中毒事件のうち、病因物質としてカンピロバクターによるものが上位を占めていました。(下図、表3)

カンピロバクター食中毒において、生又は加熱不十分な鶏肉メニューを提供している事例が多くあります。このことから、飲食店等事業者に対し、鶏肉は十分に加熱して提供するよう指導し、府民に対しても生又は加熱不十分な鶏肉を食べない等食中毒の予防について啓発を行いました。

また、大阪府食品健康被害防止審議会を令和元年12月9日に開催し、食中毒事例等に対する府の対応について検討を行いました。

図 月別食中毒発生状況

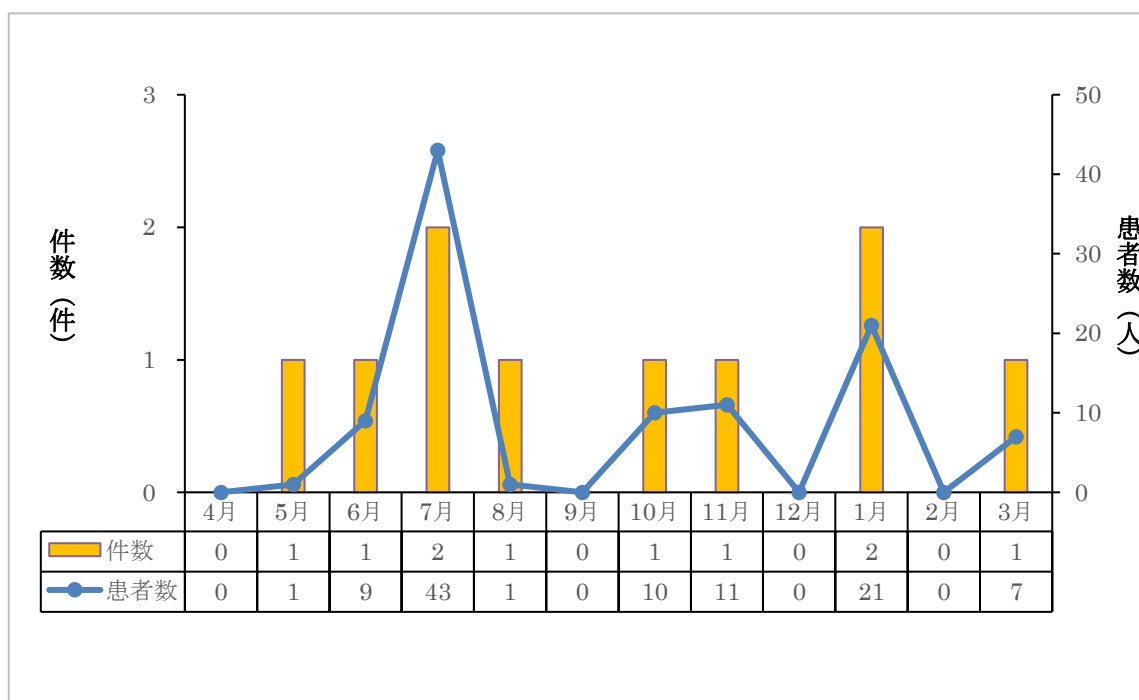


表3 病因物質別発生件数

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	3	31	0
アニサキス	2	2	0
セレウス菌	1	28	0
クドア	1	11	0
ノロウイルス	1	11	0
ぶどう球菌	1	10	0
ウェルシュ菌	1	10	0
計	10	103	0

### 3 食品表示対策

食品製造・流通・販売業者等の食品関連事業者に対し、食品表示法等に基づき 47,228 品目の表示確認を行った結果、延べ 354 件の食品表示基準違反等を発見しました。これらの食品について適正な表示に改善させるため、食品関連事業者への指導や関係機関に情報回付等を行いました。(表 4)

また、事業者及び消費者からの食品表示法に関する相談が 1,622 件あり、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	使用・保存方法	添加物表示	アレルギー表示	原産地または原料原産地表示	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	11,348	44	7	14	2	0	0	0	0	8	0	18	3	0
魚介類加工品	4,312	26	4	2	3	9	2	9	6	4	0	3	7	0
食肉	3,295	13	1	0	1	1	0	0	0	0	0	5	0	0
食肉製品及び食肉加工品	1,981	12	7	1	1	2	1	3	3	0	0	1	0	0
卵及びその加工品	355	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0
乳	997	14	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	1,137	8	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	498	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0
穀物	161	26	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0
めん類	460	3	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0
もち	98	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	2,734	26	0	5	5	16	6	9	3	3	1	3	2	0
上記以外の穀類加工品	122	2	0	1	1	2	1	1	1	0	0	1	1	0
生鮮野菜及び果物	5,930	27	0	0	0	0	0	12	0	2	0	3	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	1,389	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0
豆腐及びその加工品	471	11	3	1	1	5	1	3	2	0	0	1	1	0
漬物	1,176	2	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
上記以外の野菜・果物の加工品	247	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0
そうざい及びその半製品	3,612	60	0	16	16	33	20	29	32	0	0	0	2	0

弁当	2,434	19	1	0	0	3	0	5	11	3	0	0	1	0
冷凍食品	1,055	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	722	9	0	4	0	2	0	1	0	0	0	0	2	0
清涼飲料水	690	6	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	2	3
酒精飲料	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	141	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料	809	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	662	32	0	1	2	2	0	1	3	5	4	3	9	13
添加物及びその製剤	202	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	47,228	354	41	47	35	106	34	77	64	26	7	38	38	16

#### 4 一斉監視事業

##### (1) G20大阪サミットに係る特別監視

令和元年6月28,29日に開催されたG20大阪サミットにおいて、関係者に提供される食品の安全を確保し食中毒等の食品事故防止に向け、関係施設に対し、重点的な監視指導及び食品の検査等を行いました。

##### (2) 夏期、年末一斉監視事業

食中毒が多発する夏期及び食品等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 食品衛生関係 8,368 施設、食品表示関係 3,790 施設
- (イ) 違反の摘発件数 食品衛生関係 234 件、食品表示関係 33 件
- (ウ) 表示点検食品数 11,352 件
- (エ) 試験検査検体数 538 件

##### イ 年末一斉監視（実施期間：12月1日～同月31日（閉庁日除く））

- (ア) 監視延施設数 食品衛生関係 7,235 施設、食品表示関係 2,299 施設
- (イ) 違反の摘発件数 食品衛生関係 100 件、食品表示関係 24 件
- (ウ) 表示点検食品数 6,232 件
- (エ) 試験検査検体数 427 件

##### (3) 健康食品関係施設の合同監視（実施期間：7月2日から2月28日（閉庁日除く））

いわゆる健康食品による健康被害を防止し、府民の安全・安心確保を図るため、食品衛生法、食品表示法（衛生事項、保健事項）、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26施設、671品目について調査したところ、9施設、34品目について表示不備（疑い含む）が確認されたため、改善を指導しました。また、大阪府以外の行政機関が所管する事業者については、関係行政機関に通知しました。

### 第3 食品等の試験検査

#### 1 試験検査の結果

農産物の残留農薬、添加物の使用基準、食品中の放射性物質、アレルギー物質の含有の有無、食品及び容器包装等の成分規格等について、府内に流通する食品等を検査し、監視指導を行うことで、食品の規格基準及び表示基準の遵守徹底を図りました。(表5) この内4件(4検体)の食品衛生法違反食品を発見しました。(表6) 違反品については、市場に流通しないようにする等の措置を行いました。

表5-1 大阪健康安全基盤研究所が実施した試験検査

検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
法令遵守状況の監視を目的とする検査				
残留農薬	国産・輸入農産物(野菜、果物、米、茶)、牛乳類、食肉	248(116)	247(132)	1
残留動物用医薬品	食肉、魚介類、牛乳類、卵	185(21)	185(33)	0
添加物	輸入食品、夏期・年末に流通する食品、魚卵加工品・食肉製品等	253(81)	253(100)	0
添加物(防かび剤)	輸入かんきつ類	20(20)	20(20)	0
放射性物質	農産物、魚介類、乳・乳飲料、食肉、ミネラルウォーター、乳児用食品、卸売市場流通品、水、玄米	140	131	0
組換え遺伝子	とうもろこしとその加工品、大豆とその加工品	24	24(3)	0
アレルギー物質	特定原材料含有の可能性のある加工食品	50(9)	48(9)	0
カビ毒	輸入豆、りんごジュース	37(17)	37(15)	0
理化学規格	牛乳類、乳幼児調製粉乳、清涼飲料水	39	39	0
理化学規格(食品以外)	合成樹脂製容器、紙製容器、陶磁器、おもちゃ	74	74(12)	0
細菌規格	液卵、冷凍食品、生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、生食用かき、乳飲料、発酵乳、牛乳、アイスクリーム類、氷菓等	365(43)	362(54)	1
クドア	ヒラメ	26	25(9)	0
指導基準等の遵守状況の監視を目的とする検査				
衛生規範、衛生指標菌	洋生菓子、そうざい、漬物、ゆでめん、水等	159	159	0



検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
実態調査（食中毒対策）を目的とする検査				
腸管出血性大腸菌	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、漬物、チーズ、そうざい	500	500(38)	0
カンピロバクター	食品原材料（給食食材等）、食肉、そうざい	370	329(31)	0
サルモネラ属菌	食品原材料（給食食材等）、生食用野菜、食肉、洋生菓子、乳幼児用調製粉乳、そうざい	480	480(36)	0
腸炎ビブリオ	鮮魚介類（生食用、加熱用）、魚介類加工品	90	90(13)	0
リステリア	輸入冷凍野菜等	15(15)	15(15)	0
ビブリオ・バルニフィカス	生食用鮮魚介類	30	30(7)	0
クロストリジウム属菌	容器包装低酸性食品	25	23	0
クロノバクター属菌	乳幼児用調製粉乳	10	10	0
ウイルス（ノロウイルス、A型肝炎ウイルス）	二枚貝（かき等）	42	42	0
ヒスタミン	魚介類加工品	18	18	0
動物性自然毒（フグ毒）	ふぐ	10	5	0
クドア	マグロ	8	8(4)	0
溶血性連鎖球菌	そうざい	24	24	0
衛生指標菌（一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）	和洋菓子等	60	60	0
実態調査（環境汚染物質対策）を目的とする検査				
PCB、有機スズ化合物（TBTO）	魚介類、牛乳類、卵	59(10)	59(11)	0
水銀	魚介類	36(18)	36(16)	0
計		3,397(350)	3,333(558)	2

（ ）内は輸入品

表5-2 市場食品衛生検査所が実施した試験検査

検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
細菌検査（一般細菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌等）	魚介類、肉類、農産物等	1,000	982	2
残留農薬	農産物（野菜、果実等）	80	64	0
動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤）	魚介類、肉類等	20	31	0
食品添加物（保存料、甘味料、着色料、防かび剤等）	加工食品、輸入かんきつ類等	600	399	0
その他（ヒスタミン、環境汚染物質等）	魚介類等	150	133	0
施設の衛生指導に関する検査等	施設設備のふきとり等	1000	1,241	0
計		2,850	2,850	2

表5-3 羽曳野食肉衛生検査所で実施した試験検査（と畜検査以外の検査）

検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
と畜場内におけると畜検査以外の検査				
細菌検査	食肉、内臓	1,500	1,719	0
残留動物用医薬品（抗生・抗菌性物質）	食肉、内臓	30	30	0
放射性物質	食肉	12,000	9,930(※)	0
その他の理化学検査	食肉、内臓、その他	300	635	0
計		13,830	12,314	0

※ 食肉衛生検査所における牛肉の放射性物質検査（スクリーニング検査）は平成23年9月から実施して来ましたが、令和元年3月末をもって終了

表5-4 食鳥検査センターで実施した試験検査（食鳥検査以外の検査）

検査項目	検体	計画数	実施数	違反数
大規模食鳥処理場内における食鳥検査以外の検査				
細菌検査	食鳥肉、内臓、その他	330	480	0
理化学検査	食鳥肉、内臓、その他	330	332	0
病理組織検査	食鳥肉、内臓	60	65	0
計		720	877	0

表6 試験検査で発見した違反の詳細

採取月	食品名	違反の内容	措置状況
5月	冷凍食品（フライドポテト）	食品衛生法第11条第2項違反 （E. coli 陽性 [基準：陰性]）	輸入者を管轄する自治体へ通報
11月	生食用かき	食品衛生法第11条第2項違反 （細菌数 58,000/g [基準：50,000/g 以下]）	加工者を管轄する自治体へ通報
1月	冷凍食品（冷凍ほうれん草）	食品衛生法第11条第3項違反 （ピラクロストロビン 0.02ppm 検出 [基準：0.01ppm 以下]）	輸入者を管轄する自治体へ通報
1月	生食用かき	食品衛生法第11条第2項違反 （E. coli 最確数 330/100g [基準：230/100g 以下]）	加工者を管轄する自治体へ通報

## 2 食品衛生検査施設における信頼性確保

生活衛生室設置保健所、市場食品衛生検査所などの各食品衛生検査施設に対し、精度管理、検査結果の点検、妥当性の評価など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各検査施設が参加し、検査の信頼性の確保に努めました。

## 第4 食品への異物混入防止等違反食品の摘発状況

食品衛生法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、違反食品の廃棄、回収等の措置を講じました。また、違反食品が府外で生産、製造、加工等が行われていた場合には、速やかに関係各機関に通報しました。（表7、表8）

消費者からの食品衛生上の各種情報・相談について速やかに対応するとともに、必要に応じて関係機関への通報・調査を実施し、円滑な対応を行いました。（表9）

表7 違反食品等の摘発件数

違反食品摘発件数		39件
行政処分件数		1件
調査実施件数 <sup>※1</sup>		163件
探知の経路	監視によるもの	2件
	検査によるもの	26件
	届出によるもの	112件
	他県 <sup>※2</sup> 等からの通知によるもの	23件

※1 大阪府域（大阪市、堺市、豊中市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市を除く。）で発見されたもの

※2 国、他自治体、庁内他課（食品衛生担当以外）等を含む

表8 行政処分を行った違反食品事例

違反食品名	違反理由	違反の内容	措置状況等	備考
牛の肝臓 (7月)	食品衛生法第11条 第2項違反	規格基準を満たさない牛の 肝臓の提供	営業停止3日間	届出により発見

表9 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		969件
内訳	腐敗・変敗	12件
	カビ	21件
	異味・異臭	32件
	変色・変質	16件
	異物混入	251件
	有症事例	357件
	安全性への疑義	41件
	食品の取扱い	69件
	施設の衛生	108件
	その他	62件

相談によるもの

情報相談処理件数		15,016件
内訳	安全性への疑義	124件
	食品の取扱い	417件
	施設の衛生	554件
	営業	9,749件
	模擬店	2,964件
	HACCP	328件
	その他	880件

## 第5 と畜場法に基づくと畜検査

食肉の安全確保を図るため、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。BSE（牛海綿状脳症）スクリーニング検査の対象となる牛（生後24か月齢以上の牛のうち、何らかの神経症状又は全身症状を示し、と畜検査員が疾病鑑別の観点から検査が必要と判断したもの）はありませんでした。（表10）

また、と畜場の設置者、管理者及びと畜業者に対し、と畜及びと畜場の衛生管理について指導しました。

表10 と畜検査頭数及びと畜検査に基づく廃棄状況

	検査数	と畜・解体の禁止	全部廃棄	一部廃棄
牛	9,930頭	0頭	2頭	6,950頭
馬	2頭	0頭	0頭	1頭

## 第6 自主衛生管理の促進

給食施設や仕出し弁当調製施設等の大量調理施設に対しては「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく自主衛生管理の促進を、製造・加工施設に対しては「HACCPによる衛生管理手法」の導入の促進を指導しました。

また、食品衛生法等に違反する又はその疑いがある食品等を事業者が自主回収した場合は、大阪府食の安全安心推進条例の自主回収報告制度に基づき、大阪府に報告するよう制度の定着を促進するとともに、自主回収情報をホームページ及び食の安全安心メールマガジンで府民に提供し、迅速な回収の促進に努めました。(表 11)

表 11 自主回収報告件数

内容	件数
大阪府内の回収情報	36 件
他自治体からの回収情報	77 件

## 第 7 消費者・事業者への啓発活動

### 1 衛生講習会・リスクコミュニケーション等の実施

令和元年 6 月より原則すべての食品等事業者に対し HACCP に沿った衛生管理手法の実施が求められることになり、HACCP 導入推進のため、食品製造施設や大量調理施設等の監視指導時や事業者対象のセミナー等を通じて、HACCP の普及と事業者の自主衛生管理の向上に努めました。(表 12) また、食品関係事業者、府民等に対し、食品衛生講習会や参加者間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)を行い、府民に対する食の安全安心の確保に関する知識の普及及び啓発を行いました。(表 13、表 14)

表 12 HACCP セミナーの実施状況

実施回数	受講者数
35	824

表 13 食品衛生講習会の実施状況

	実施回数	参加者数
消費者対象	69 回	2,226 人
事業者対象	189 回	8,357 人
計	258 回	10,583 人

表 14 リスクコミュニケーションの実施状況

開催日	事業名	参加者数	概要
6 月 24 日	大阪府における食の安全安心の取組み(対象:大学生)	29 人	管理栄養士を目指す学生に対し大阪府の食の安全安心に関する取組みを講義し意見交換を実施
7 月 9 日	科学技術コミュニケーション入門 B(=つなぐ人たちの働き方)(対象:大学生及び府民)	18 人	大学生及び一般受講生に対し、キャリア教育の一環として公務員の職務について講義を行うとともに

			「大阪府食の安全安心推進条例」及びそれに基づいて策定した推進計画や様々な施策、特に情報提供の工夫やコミュニケーションの重要性などに関して意見交換を実施
7月25,26日	食の安全安心体験学習会 (対象：府民)	62人	食の安全安心について体験しながら学べる機会を設けるとともに、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について情報提供を行うことで、食品衛生知識の向上を図り、相互理解を深めることを目的に開催
8月22日	食品安全委員会との共催意見交換会 (対象：学校教育関係者)	38人	意見交換会「生産から消費まで、皆で考える食中毒予防（特に大阪で1番多いカンピロバクター食中毒を中心に）」と題し、グループワーク形式の意見交換を実施
10月28日	食の安全安心シンポジウム (対象：府民)	118人	健康食品の安全性及び有効性について理解を深めることを目的に、シンポジウムを開催
11月19日	手洗い教室 (対象：幼稚園児)	60名	食中毒予防等の正しい理解の促進を図ることを目的として、紙芝居を用いた手洗いの重要性の啓発や、歌による手洗い実習などの体験学習会を実施
11月22日、12月20日	出前授業「You meet life あなたが会う食と命、暮らしの話」 (対象：小学生)	91名	生き物が食べ物になる過程を通し「なぜ肉に食中毒菌がつくのか」という理解を深め、未加熱の食肉のリスクや加熱の重要性について啓発し、併せて、残食の減少と命について考えることに関しても盛り込んだ授業を実施
11月26日	食の安全教室 (対象：支援学校生徒)	44名	手洗い方法の実習を中心とした食中毒予防法の普及啓発を行い、食中毒予防についての理解と正しい手洗いの方法の習得を目的として実施
1月22日	手洗いマスターによる「放課後	11名	手洗い実習を用いた食中毒予防等

	子ども教室事業 (対象：児童)		の体験型学習会
--	--------------------	--	---------

## 2 食の安全に関する情報発信

街頭キャンペーンやイベント等で食中毒予防啓発リーフレットの配布などを行い、消費者・事業者への啓発活動に努めました。(表 15、表 16)

また、食の安全安心メールマガジンを活用して、府民及び食品事業者に対し、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 17)

表 15 キャンペーンの実施状況

実施回数	参加者数
14 回	9,259 人

表 16 食品衛生普及啓発媒体の整備

啓発媒体	内容	発行部数
ポスター	食中毒予防啓発ポスター 『食中毒 あなたの不意つく 不備をつく』	9,400 部
	「生で食べたらあカン!ピロバクター」	400 部
	「あたってー」	200 部
リーフレット	食品衛生講習会テキスト別冊	10,000 部
	ノロウイルス食中毒にご注意!!	8,000 部
	カンピロバクター食中毒にご用心!	8,000 部
	カンピロバクターってなんだ?	24,000 部
	生で食べたらあカン!ピロバクター	6,000 部
	手洗いの手順	10,000 部
啓発用ウエットティッシュ		1,000 部

表 17 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)	
8,628 件	緊急情報 (注意喚起情報)	14 件
	自主回収情報	111 件
	事業者向け情報	112 件
	食品の放射性物質関連情報	11 件

	イベント情報	32件
	知っトク!!食の情報	66件
	食品衛生いろはの「い」	7件



---

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

---