



第 4 期大阪府食の安全安心推進計画（案）の新旧対照表

※ 下線は修正箇所

No. (該当ページ)	旧（修正前）	新（修正後）
No.1 (p65)	第 5 章 資料（ 6 ） 食の安全安心に関する府民アンケート結果	「府民が不安に思うこと」及び「食の安全安心について行政に期待すること」に関するアンケート結果を追記（第 4 期計画（修正案） p65 参照）
No.2 (p34)	<p>③ 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）（新規）</p> <p>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ます。</p>	<p>③ 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）（新規）</p> <p>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ます。</p> <p><u>【全国及び大阪府内の食中毒発生状況に関する情報】</u></p> <p>● <u>全国の食中毒発生状況</u> https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html</p> <p>● <u>大阪府の食中毒発生状況</u> https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/index.html#hassei</p>  
	(各ページ該当箇所)	計画に関連する府ホームページ等のリンク先情報の追加
No.3	(各ページ該当箇所)	年号への西暦の併記（例：令和 5 年度（2023 年度））

No.4 (p28)	目標指標	基準値 (令和3年度実績)	目標 (令和5年度)	最終目標 (令和9年度)	目標指標	基準値 (令和3年度実績)	目標 (令和5年度)	最終目標 (令和9年度)
	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割合)	83%	83%	85%	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割合)	83%	90%	90%
	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・90%	15回・95%	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・90%	15回・95%

食品表示基準の改正（「くるみ」のアレルギー表示の義務化）に伴う計画の修正点

No.5 (p26- p27)	<p>事業者の取組ポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> アレルギー表示の徹底及び推進 <p>食品には、アレルギー物質を含む特定原材料（7品目：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）の含有表示が義務化されています。特定原材料の有無を必ず確認し、適正なアレルギー表示を行うこと。さらに、できる限り特定原材料に準ずる原材料（21品目：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご及びゼラチン）についても同様に表示を行いましう。</p>	<p>事業者の取組ポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> アレルギー表示の徹底及び推進 <p>食品には、アレルギー物質を含む特定原材料（<u>8品目</u>：えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳及び落花生）の含有表示が義務化されています。特定原材料の有無を必ず確認し、適正なアレルギー表示を行うこと。さらに、できる限り特定原材料に準ずる原材料（<u>20品目</u>：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご及びゼラチン）についても同様に表示を行いましう。</p>
-----------------------	---	--

(P67)	<p>(8) 用語説明</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">アレルギー物質</td> <td> <p>人の体には、有害な物質から体を守る「免疫」という働きがあります。食品を摂取することで、この免疫機能が過敏に反応し、皮膚のかゆみや湿しん、腹痛や喘息等の症状が現れる状態を食物アレルギーといいます。近年、この食物アレルギーの原因となる物質を含む食品による健康被害が増加しています。</p> <p>アレルギーの発症数が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として指定され、表示する義務があります。特定原材料【表示義務】：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（7品目）</p> <p>特定原材料に準ずる原材料【表示推奨】：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（21品目）</p> </td> </tr> </table>	アレルギー物質	<p>人の体には、有害な物質から体を守る「免疫」という働きがあります。食品を摂取することで、この免疫機能が過敏に反応し、皮膚のかゆみや湿しん、腹痛や喘息等の症状が現れる状態を食物アレルギーといいます。近年、この食物アレルギーの原因となる物質を含む食品による健康被害が増加しています。</p> <p>アレルギーの発症数が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として指定され、表示する義務があります。特定原材料【表示義務】：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（7品目）</p> <p>特定原材料に準ずる原材料【表示推奨】：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（21品目）</p>	<p>(8) 用語説明</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">アレルギー物質</td> <td> <p>人の体には、有害な物質から体を守る「免疫」という働きがあります。食品を摂取することで、この免疫機能が過敏に反応し、皮膚のかゆみや湿しん、腹痛や喘息等の症状が現れる状態を食物アレルギーといいます。近年、この食物アレルギーの原因となる物質を含む食品による健康被害が増加しています。</p> <p>アレルギーの発症数が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として指定され、表示する義務があります。特定原材料【表示義務】：えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生（<u>8品目</u>）</p> <p>特定原材料に準ずる原材料【表示推奨】：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（<u>20品目</u>）</p> </td> </tr> </table>	アレルギー物質	<p>人の体には、有害な物質から体を守る「免疫」という働きがあります。食品を摂取することで、この免疫機能が過敏に反応し、皮膚のかゆみや湿しん、腹痛や喘息等の症状が現れる状態を食物アレルギーといいます。近年、この食物アレルギーの原因となる物質を含む食品による健康被害が増加しています。</p> <p>アレルギーの発症数が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として指定され、表示する義務があります。特定原材料【表示義務】：えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生（<u>8品目</u>）</p> <p>特定原材料に準ずる原材料【表示推奨】：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（<u>20品目</u>）</p>
アレルギー物質	<p>人の体には、有害な物質から体を守る「免疫」という働きがあります。食品を摂取することで、この免疫機能が過敏に反応し、皮膚のかゆみや湿しん、腹痛や喘息等の症状が現れる状態を食物アレルギーといいます。近年、この食物アレルギーの原因となる物質を含む食品による健康被害が増加しています。</p> <p>アレルギーの発症数が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として指定され、表示する義務があります。特定原材料【表示義務】：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（7品目）</p> <p>特定原材料に準ずる原材料【表示推奨】：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（21品目）</p>					
アレルギー物質	<p>人の体には、有害な物質から体を守る「免疫」という働きがあります。食品を摂取することで、この免疫機能が過敏に反応し、皮膚のかゆみや湿しん、腹痛や喘息等の症状が現れる状態を食物アレルギーといいます。近年、この食物アレルギーの原因となる物質を含む食品による健康被害が増加しています。</p> <p>アレルギーの発症数が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として指定され、表示する義務があります。特定原材料【表示義務】：えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生（<u>8品目</u>）</p> <p>特定原材料に準ずる原材料【表示推奨】：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、ごま、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（<u>20品目</u>）</p>					

