

「平成 31 年度大阪市食品衛生監視指導計画（案）」に対する
パブリック・コメント手続の実施結果について

1 意見等受付期間

平成 31 年 1 月 15 日（火曜日）～平成 31 年 2 月 13 日（水曜日）

2 公表資料の配架場所

- (1) 健康局健康推進部生活衛生課
- (2) 大阪市保健所（食品衛生監視課、各生活衛生監視事務所）
- (3) 食肉衛生検査所
- (4) 中央卸売市場食品衛生検査所
- (5) 中央卸売市場東部市場食品衛生検査所
- (6) 各区役所保健業務主管課（各区保健福祉センター）
- (7) 各区役所広聴担当（出張所も含む）
- (8) 消費者センター
- (9) 大阪市サービスカウンター
- (10) 市民情報プラザ

3 意見募集方法

ファクシミリ、持参、送付、電子メール

4 集計結果

- ・総意見件数 86 件
- ・意見等提出方法別受付件数

総受付件数	ファクシミリ	持 参	送 付	電子メール	その他
55	40	1	11	3	0

- ・所在地

市内：54 名、市外：0 名、不明：1 名

5 提出意見及び本市の考え方

別添のとおり

6 問い合わせ先

大阪市健康局健康推進部生活衛生課

〒530－8201 大阪市北区中之島 1－3－20 大阪市役所 2 階

電話：06－6208－9991

パブリック・コメントに寄せられた意見の概要

第3 監視指導及び検査の実施体制等に関する事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
1	食品の検査について、大阪市での検査検体数が少ないような気がする。検査等のできるセンターなども増やしてはどうか。	本市では保健所、中央卸売市場食品衛生検査所、中央卸売市場東部市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所、各区役所（保健福祉センター）、生活衛生課に適切な数の食品衛生監視員を配置し、それぞれの部署が役割分担・連携を密にして、市内の食品関係施設の監視指導を行い、さらに国・他自治体との情報共有・連携を行っています。また、市内に流通する食品等の検査については、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所を中心に保健所、中央卸売市場食品衛生検査所、中央卸売市場東部市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所で実施しています。詳しい業務内容や食品衛生に従事する食品衛生監視員数については、本計画に記載しています。
	食品衛生にかかる人材の養成は大事な事であり、検査を外部へ委託するのではなく、大阪市の職員としての人材育成・人員増加を望む。	
	監視員および検査員の人数を増やせるように予算を組んでほしい。	
	検査員が少ないのであれば増員してほしい。	

第4 監視指導及び検査の実施に関する事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
2	路上で売られている弁当等は少し不安を感じる。夏場の温度管理や調理中の衛生管理もどこまで徹底されているのか不安である。	路上販売弁当等については、弁当製造施設に対する監視指導に加えて、気温の高い夏期を中心に「路上販売弁当等の監視指導要領」に基づき、販売場所において、温度管理の不備、不衛生な取扱いや不適正表示がないか等の監視を行っています。また、関係機関と情報を共有し、必要に応じて合同監視を行っています。さらに、路上で販売されている弁当の細菌検査を実施し、その結果に基づき製造所や販売施設の指導を実施しています。
	屋内店舗と異なり、街頭等の屋外で販売する食品は外気に触れやすく、とくに夏場は衛生的に不安である。	
3	神社や祭事での露店の監視指導はどのようになっているか。	露店営業は、一般の固定店舗による営業に比べて、施設の構造、給排水等の点で物理的制約を多く受けることから、「大阪市露店による食品営業取扱要綱」において露店営業で取り扱い可能な食品を制限することで、構造、給水方法等について要件を緩和し、営業を許可しています。営業許可の確認や食品の衛生的な取扱い等について監視指導を実施し、食品の取扱い不備等を確認した場合は、速やかに改善指導を実施します。
	天神祭りなどのお祭りにおける露店の衛生監視をお願いする。	
	露店（十日戎等）において、子供が食べる商品を手で触った後、お金の受渡しがあり、いくら火の通った商品でも不安を感じる。	
	路上販売（お祭り屋台）での、現金受け取りおよび商品手渡しはどのようにして衛生監視指導しているのか。	
	露店で手袋、マスクをしていない。不衛生である。	
	露店商の衛生検査指導はちゃんとしているのか。	
4	屋台で一度素手で食べ物に触っている人を見てびっくりしたことがあった。衛生的な取扱いを指導して欲しい。	重点監視事項の対象施設及び監視指導回数については、効果的かつ効率的に実施するため、製造される食品の危害度、製造又は販売される食品の品目や流通の広域性、過去の違反状況や事故発生時の被害の重篤性等を勘案し、設定しています。また、上記を含む平常時の監視や一斉監視、特別監視に加え、市民等から食品の安全性に係る内容の通報や届出があった場合には、迅速かつ的確に事実確認と原因究明のための監視指導を行っています。さらに、不適切な施設があった場合には、必要な指導を行い改善確認を行っています。なお、大阪市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施結果は、保健所、各区役所（保健福祉センター）窓口に設置及び本市ホームページ（ http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000371493.html ）に掲載していますので、御参照ください。
	食の安全・安心は国民にとって重要な事柄である。食品の製造工場などへの監視を強めてほしいと思う。食品工場の見学にも参加したことがあるが、どの工場でも衛生面ではすごくきびしい監視がされている事に気がつく。監視回数が多ければそれだけ工場も衛生面を良くすると思うので、今まで以上に監視をお願いする。	
	飲食店、製造業、施設に食品を提供している業者等の監視指導回数は年に〇回と表示されているが、どの程度の施設で実施されているのか。監視指導回数を増やさないのか。また、実際に指導したことが実施されているか追跡調査しているか。結果があれば知りたい。	
	監視指導回数をもっと増やすべきだと思う。食中毒の防止や指導などは、特に回数を増やしてほしい。	
	食中毒の発生の危険性の高い飲食店の指導回数が、年1回というのは少ないと思う。監視で1回、改善すべき点のある店については指導で1回と年に2回の訪問は無理なのか。	
4	各対象施設への指導回数は何年も前から同じままだが、不衛生な販売店（食肉、魚介類等）が増えてきている現状は健康局としてどうとらえ、対策を考えているのか。市民には見えないので不信に思う。	

NO.	意見要旨	本市の考え方
5	パイキング方式の取り方については、衛生的に管理されいるか分かりづらく、いろんな人が触れるトングが気になる。	食品等の安全性の確保は第一義的責任を有する食品等事業者に対する監視指導のみにより実現されるものではなく、消費者、食品等事業者及び行政が関係者相互間の理解を深め、それぞれの役割を果たすことが重要と考えます。 飲食店や食品販売店等の施設監視の際には、施設基準の適合状況、管理運営基準(施設の管理、食品取扱設備の管理、給水及び汚物処理、食品等の管理、従事者の衛生管理等)の遵守状況、製造及び加工、運搬、保管等における食品の取扱状況、食品等の適正な表示、製造、加工、販売に係る記録の作成及び保存等の自主衛生管理状況等の確認及び指導をしています。また、施設監視により食品の取扱い不備等を確認した場合は速やかに改善指導を実施しています。 保健所、中央卸売市場食品衛生検査所及び中央卸売市場東部市場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所において、食品衛生に関する最新情報や食中毒の発生状況を講習会等で提供し、食品等事業者の責務を周知するとともに、自主衛生管理の手法に関する助言等を行うことにより、食品衛生意識の向上を図っています。 市民等から食品等の安全性に係る内容の通報や届出が保健所生活衛生監視事務所又は各区役所(保健福祉センター)にあった場合には、迅速かつ的確に、事実確認と原因究明のための監視指導を行い、不備等を確認した場合は速やかに改善指導を実施することとしています。また、食品衛生上問題となった事象を踏まえ、監視時に未包装のそうざいやパン等の客自らが自由に取る形式で販売する食品等事業者に対して監視指導を行うこととしております。
	最近、パン屋のみならずスーパー等でも、客がトングとトレーを使用し、自由に商品をレジに運び清算する販売方法をよく見かけるが、衛生面(商品を指で触れる等)が心配である。	
	スーパー等の総菜売場で、各自気に入った商品を取れるのはありがたいが、フライ(天ぷら、揚げ物)が包装されていない状態なので衛生管理が気になる。子供がさわったり、商品の前で、咳、くしゃみをされるのは大変困る。	
	スーパー等の総菜売場の商品がむき出しになっており、客がトングを自由に使用しているのが気になるため衛生指導をお願いする。	
	スーパーの総菜売場でのトングの衛生管理(床にトングを落としてもそのまま返却する等)が気になるため、衛生管理指導をお願いする。	
	スーパー等で売られているそうざいで、自分で好きなだけ取るようになっている物が増えているが、ラップもされていない店がある。不衛生だと思う。	
	スーパーやベーカリー店で、パンを一度トレーに取った後戻したり、素手で取ったりしているの見た。知らないでそれを買ってしまったら不衛生だと思う。	
	直接口にする物を無防備に販売している形態は不衛生である。(トングを用いた天ぷら等の販売)	
	スーパーの揚げ物コーナーでは商品が包装されずに盛付けられているので、ホコリが付いて衛生的に良くない。ふた付きの容器等に入れる等指導して欲しい。	
	スーパーの総菜コーナー(パイキング形式)の衛生面が気になる。フタが取り付けられているわけではないので、通行人の唾液等が飛び散っているのではないかと。	
	・店のエプロン、床の汚れはどうなっているのか。 ・おそうざいのパイキングの衛生面(従業員の袖が触れている等)が気になる。 ・回転ずしで子供が商品を開けて食べた後戻す等のいたづらをしている。	
	スーパーの惣菜売り場などでお客が自由に食品を選んで取れる販売方法の衛生面が気になる。このような販売方法の監視指導はどうなっているのか。	
	スーパー等のそうざいコーナーの品物に不安を感じる。店員が不在なので不特定の人がさわるのは衛生的に不安に思う。	
	パン屋さんと、ショーケースに入っていない調理パン等は衛生面で問題ないのか。	
	パン屋で出来立ての商品にハエがたかっていることがあり大丈夫か気になる。	
	パン屋の陳列商品のホコリが気になる。	
	飲食店、店頭販売では手袋、マスクの着用、長い髪の毛は必ずくる等、衛生管理をきちんとしてほしい。	
	スーパーで揚げものを製造するのに使用する油は、どの位の日数で変えているのか気になるので指導して欲しい。	
	食堂などで、時々ウエイトレスがレジうちをしているのを見かける。配膳担当者がお金を直に触っているのが気になる。	
	店員が食品を触った後にお金を触っているのがとても気になる。特にウイルスや細菌等が気になる。	
	従業員の制服は毎日洗濯されていることを確認しているのか。	
	調理場従業員の服装の汚れが気になる。ホール従業員はきれいでも調理をしている人が汚いと衛生的にダメだと思うが、服装のチェック等はしているのか。	
	飲食店で直接商品に触れる方とお金の授受レジを分けてほしい。	
	トレーに入っている魚のラップを指で押しつぶしている人を見たことがあるが、店員が注意できないでいた。販売店や購入者にとって安心安全の商品を購入できないと思う。	
	店員が客の悪戯を注意していないので指導をお願いする。	
	バックヤードや消費者の見えないところで、テレビに取り上げられている不衛生な報道が気になる。消費者としては防ぎようがないので不安である。行政として対応をお願いする。	
	イベント、臨時営業施設における食品関係施設に対する監視指導について 露店や自動車等の屋上で喫煙しながら調理している者を多く見かけるが、衛生管理以前の話に思える。タバコは有害物質の塊であるしその灰が食品に落ちれば異物混入となる。非常に不衛生である。食品を扱う上で根本的な意識が欠如していると思えない。これで食中毒が防止できるのか。とても安心して利用出来たものではない。営業許可を出す際に、喫煙しないように指導して欲しい。	
	従業員が私物(飲み物・食べ物)を営業用の冷蔵庫・冷凍庫に入れる等意識が低い。	
	冷凍食品のドアが開けっぱなしでいたので長時間開いているときには音や曲などで開いているのが分かるようにした方が良かったと思った。	

NO.	意見要旨	本市の考え方
6	焼肉店などで、生レバーの提供はなくなったが、まだ、生〇〇というメニューがいくつもある。食中毒の恐れがないかきちんと調べてほしい。	食品衛生法で規定する規格基準に合わない生食用食肉や、中心部まで十分に加熱されていない牛肝臓及び豚の食肉の提供は食品衛生法違反行為であり、また牛肝臓及び豚の食肉に限らず、食肉の生食は腸管出血性大腸菌等による食中毒リスクが高い行為であるため、これらの食肉等が適正に取り扱われているか、食肉取扱施設等に対して監視指導を行い、食肉の安全性の確保に努めます。なお、食肉に限らず、腐敗した食品の提供は食品衛生法違反であるとともに食中毒を起すリスクが高い行為ですので、そのような疑いのある食品の提供が行われることがないよう、監視指導を行います。
	熟成肉の約6割がくさっているとTVで放送されていたが本当であれば指導して欲しい。	
	熟成肉を提供する店が増えているが、以前とても臭い肉に当たった。熟成か腐っているのかについて規定はあるのか。	
	馬肉については、刺身が提供可能だそうだが、今まで検査で違反等になったことはないか。不安である。	
7	客がトングとトレーを使用し、自由に商品をレジに運び清算する販売方法について、添加物（イーストフード、乳化剤、発色剤やリン酸塩等）の表示がないことが心配である。添加物の表示については値札に表記する等、義務化する方向にはできないか。	食品表示法の規定では、容器包装に入れられていない食品には表示義務がありませんが、消費者に対して必要な情報を適切に提供するように、食品等事業者に対し指導に努めます。
8	G20サミットでの監視指導は4月以降に始まるのか。事業者も多種多様にわたると思うが間に合うか。大阪で開催される大きな国際会議なのでしっかりやってほしい。	平成31年（2019年）6月に開催されるG20大阪サミットにおいては、各国首脳、随行員、多数の報道関係者等が来阪し、警備関係者も多く動員されることとなるため、これら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を防止するため、平成30年4月より、食品関係施設に対する特別監視指導を実施しています。
9	放射性物質の検査を厳しくして欲しい。	流通している食品中の放射性物質については、原子力災害対策本部が示したガイドラインに基づく検査や出荷制限・解除等により、基本的に安全性は確保されていると考えています。しかし、本市では市民の不安の払拭と食品の安全が確保されていることを確認するため、保健所、中央卸売市場食品衛生検査所、中央卸売市場東部市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所にて、青果物、水産物、肉類、乳、乳製品、加工食品等の様々な市内流通食品について、放射性物質検査を実施しています。検査結果については、速やかに本市ホームページに掲載するとともに、インターネットをご利用されていない市民の方には、保健所や各区役所（保健福祉センター）等の窓口において、食品中の放射性物質に関する相談の一環として、当該検査結果の情報提供を行うことができるようにしています。
10	輸入ブロッコリーやブドウなどは、どのような体制で管理しているのか。	我が国では、販売や営業上使用する食品等を輸入する際、食品衛生法に基づき厚生労働大臣に届出する必要があります。厚生労働省の各検疫所が当該届出を受け、これらの食品等の審査や検査を行っています。また、本市としましても市内に流通している食品について、食品添加物、残留農薬、残留動物用医薬品、アレルゲン等の検査を実施するとともに、厚生労働省検疫所等の関係機関と連携し、不良食品の排除に努めます。なお、検査数や検査項目については、効果的・効率的に検査を実施するため、過去の食品衛生法に違反した食品の情報等を勘案し、決定しています。
	野菜、牛肉、鶏肉、菓子などの輸入食品に関する安全性について、残留農薬、抗生物質、ホルモン剤、食品添加物（特に菓子）などの監視をしっかりやってほしい。また、食品表示等についても適正に行うよう指導してほしい。	
	輸入食品（生鮮品）が増えているなか、チェックが充分にされているか不安である。	
	海外での食品製造施設の様子が見えないので安心していいのか心配である。	
	出回っている無数の食品から出来るだけ多くの食品を検査対象にして欲しい。特に輸入食品、加工食品等、日本の基準と異なるものもあると思う。加工食品は多数の国の食材を原料として使用しており、調べられないのではないかと疑問に思う。	
	食肉等成長ホルモンや薬物投与されているものがどの程度調べられているか心配である。	
	食品等の検査について、検体数は4,000検体とあるが、食の安全・安心を考えると、もっと増やすべきだと思う。	
	様々な食品が流通しており、消費者として選択する際に安全性を基準にしている。表の検査について、検査項目は安心できる内容となっているが予定検体数が4000検体、輸入が700検体とあまりにも少ない様に思う。毎年同じ製品、食品を検査するのではないと思うが、流通している数量から比較しても不安になる。検査の充実と検査体制の強化を望む。	

第6 情報提供及び意見の交換の実施に関する事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
11	市民への情報提供として、講習会などを積極的に企画してほしい。検査室などの見学を希望する。	食品衛生に関する情報提供については、本市ホームページや広報紙等で最新の食品に関する情報を発信するとともに、必要に応じてソーシャルネットワーキングシステム（SNS）を活用し、市民や食品等事業者等に速やかに情報提供を行うこととしています。また、各区役所（保健福祉センター）において、市民からの相談に対応できるよう食品衛生監視員を配置しています。 食品等事業者から本市に報告のあった食品等の自主回収に関する情報については、引き続き大阪府と連携し、幅広い情報提供に努めます。 また、市民ニーズの把握に努めるとともに市民の食品衛生に関する理解を深めるため市民参加型事業である「大阪市食品安全モニター」を実施します。 さらに、保健所生活衛生監視事務所又は各区役所（保健福祉センター）では、食品等事業者や市民を対象に過去の食品衛生法違反事例等を踏まえた講習会や意見交換会も引き続き実施します。
	大阪市内における食中毒事例の大半がカンピロバクターによるもので驚いた。一般的に、鶏肉による食中毒という認識をあまり持っていないのではないかという気がするため、消費者への啓発・周知が重要だと考える。保健所でたまたま目に入った黄色の「カンピロバクターによる食中毒防止」のポスターとチラシがとても分かりやすかった。より多くの市民に啓発・周知させるために是非「市政だより」や「区報」に大きく取り上げてアピールしてほしい。	
	製造側の規制、監視、強化は必要だと思うが、消費者側のモラル向上も必要だと思った。清算前の商品の開封、飲食、生鮮食品へのいたずらなど、気持ち良く商品を購入できる環境を整える必要を感じる。製造者の努力が報われるよう、行政も関わって欲しいと思った。	
	食品の回収情報を知る場がないので、広く周知して欲しい。	
	一部のパン商品について、添加物等の安全性に問題があると聞いた。	

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
12	事件・事故が起こることのないよう、これからも厳しく検査・調査してほしい。	本市食品衛生行政への御理解、御協力をいただき、ありがとうございます。 平成31年度につきましても、大阪市食品衛生監視指導計画に基づき、飲食に起因する危害の発生を未然に防止し、市民の食生活の安全性確保を図ります。 また、適切に助言や指導を行うことにより、事業者の自主衛生管理の向上を促していきます。
	監視指導計画が絵に描いた餅で終わらないようにしてもらいたい。	
	このまま監視指導を進めていただければ幸いである。	
	食品衛生以上に食品の安全を求める計画を進めてほしい。	
	食品の衛生検査をきっちりしてほしい。	
	食品衛生の監視や検査はこれからはっきりと行なってもらいたい。	
	食品偽装についても、厳しく取り締まってほしい。	
	事業者にも徹底した監視指導を行ってほしい。	
13	そもそも「HACCP」の意味を知らなかったが、大阪市の取り組みがよく分かった。私達市民も大阪市の取り組みに何らかの形で協力出来る様努めたい。	「食品衛生監視指導計画(案)」について御意見をいただき、ありがとうございます。 「食品衛生監視指導計画(案)」については、健康局健康推進部生活衛生課、保健所、区役所（保健福祉センター）等に関覧資料として配架するとともに、内容をわかりやすくお伝えするために「食品衛生監視指導計画(案)概要版」を配布しており、いずれも本市ホームページで公開しています。 閲覧資料については、改めて、指定箇所への配架を徹底するとともに、本市食品衛生監視指導計画をより多くの方に周知できるよう努めてまいります。
	毎年、食品衛生監視指導計画(案)を見ている。概要版は区役所でですぐ手に入るが、区役所の保健福祉センターに行くにくい。ホームページでの閲覧ができないのか。	
	保健所食品衛生監視課に計画案(概要版)はあったが計画案(全文)はなかったため、同じ階にある生活衛生監視事務所に対応してもらった。概要版には「同計画案(全文)は、裏面に掲載している各所で閲覧可能です。」としているのはどういうことか。市民の「施策への意見を表明する努力」のためにも、出来れば各区役所に1冊ずつ置いて、ゆっくり閲覧できるようにしてほしい。	
	概要版をもう少し内容を濃くして欲しい。	
14	概要版にも行政処分を受けた施設の件数を掲載して欲しい。	営業許可における施設基準については都道府県が条例により規定しており、必要な営業許可の種類については営業の内容により各自治体が判断しておりますが、平成30年6月に食品衛生法の改正が公布され、今後、営業許可制度が全国で一律になるよう政省令により都道府県が参酌すべき施設基準が示される予定となっております。また、営業許可申請についても同様に全国で統一されるよう見直しが行われており、本市においても対応について検討を進めております。
	他府県と指導内容や営業許可業種が異なる等、自治体により見解が違うことがあるようだ。できれば統一して欲しい。	
15	営業許可申請費用については、現金だけしか受けられない現状であるが、高額の場合もあるため、カードや振込みなどでの対応を検討して欲しい。大金を持参する際心配になる。	御指摘の内容については、食品衛生監視指導計画の策定に直接関係する内容でないため、御意見は伺うのみとします。
	食品衛生指導が正しく行われることはとても大切だと思うが、あまりにも厳格すぎてまだ消費できる食品や素材が自主回収や廃棄されることが残念である。国や地方自治体が（個人も含め）課題として考えてほしい。	
	廃棄食品について、この頃生菓子やケーキ、デパートの当日余った物を捨てることにより、とても値段が上がっているように思う。賞味期限の設定をもっと考える必要があるのではと思う。	
	割引、日付の古い商品から買えば、期限後廃棄する食品を減らせるのではないかな。	
	外国人観光客の増加に伴い、店頭で販売した商品の食べ歩きが増えている。食べた後のゴミも販売店の責任として食品衛生の一環として、指導監督して欲しい。	