

「平成 30 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 30 年 1 月 15 日（月曜日）～平成 30 年 2 月 14 日（水曜日）

2 公表資料の配架場所

- (1) 健康局生活衛生課
- (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 85 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
62	43	1	17	1	0

- ・所在地

市内：59 名、市外：0 名、不明：3 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	指導計画に担当職員数を併記してほしい。	本市では保健所、中央卸売市場(中央・東部)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、市内に流通する食品等の検査、国・他自治体との情報共有・連携を行っています。 また、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。 なお、大規模食中毒等が発生し、緊急を要する場合は規模に応じた人数を投入して、食品の安全を迅速に確保することができるよう危機管理体制を構築しています。
	大阪市内の食品等事業者を5箇所の保健所生活衛生監視事務所で監視するのは難しいと思う。緊急時には多数の人員を投入して対応してほしい。	
	食品衛生監視員の人数を増やしてほしい。(5件)	
	取り締まりや指導を行う職員が足りないことで、監視指導が滞らないように十分な職員を配置してほしい。	
	食品衛生監視員の人数は足りているのか。	
	市民の健康を守るためにも必要な部署の指導員、監視員、職員を増員し、より安全で安心して生活ができる大阪市にほしい。	

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	オフィス街で夏場の炎天下の中、弁当を販売しているのを見かける。衛生的に心配である。	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うこととしています。 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。
	路上販売弁当の衛生管理が気になる。どのような監視指導を実施しているのか？	
	夏場の路上販売弁当などの監視を厳しく願います。	
	行楽施設の入口付近の路上で販売されているサンドイッチやホットドッグの衛生面の管理が心配である。	
	オフィス街で昼食の時間に販売に来る弁当について、弁当を製造する工程が見えず、不衛生な状態かも知れない。保健所は監視しているのだろうか、市民にもよくわかるよう説明してほしい。	
	路上販売弁当は温度管理があまりされていないので、特に夏場は売れ残った弁当の値段を下げてまで長時間路上で販売しないように指導してほしい。	
3	食中毒の発生しやすい夏場の祭りや年末等に一斉取締りを願います。	露店は、一般の固定店舗に比べて、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、本市では「大阪市露店による食品営業取扱要綱」で構造、給水方法等について定めるとともに、露店で取り扱い可能な食品を制限しています。また、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ています。
	夏祭りなどのイベント業者の衛生監視を願います。	
	屋台では何の規制もなく、調理できるのか？	
	屋台の衛生状態について、どの程度監視指導を実施しているのか。外気にさらされるため、埃などをどのように防いでいるのか不安である。	
	神社や祭事での露店の飲食店等は監視指導を行っているのか。	
	食品イベント時の水関係などを調べてほしい。	
4	監視回数を複数回と記載しているが、はっきり何回と明記してほしい。	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。 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、各区役所窓口に設置及び大阪市ホームページ(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。
	寿司をよく食べるので、ノロウイルスや寄生虫が気になる。年1回で良いのか？	
	スーパーの惣菜売場の監視指導と監視回数を増やしてほしい。	
	「表1 重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数」について、年1回だけではなく、食品衛生監視員の増やして年に複数回監視指導を実施してほしい。	
	年間を通じて、腸管出血性大腸菌やノロウイルスなどによる食中毒の発生や感染が報道されている。病院や養護老人ホームなどで多数感染している。体力が弱っている人や抵抗力が低い人へ被害が及ぶと大惨事になってしまうため、監視指導をもっと厳しく、衛生管理が徹底されるよう指導をお願いします。	
	高齢者を対象とした宅配弁当が増えてきている。食中毒等が発生した場合、被害が大きくなるため充分な監視指導をしてほしい。	
5	昨年抵抗力が弱い人が利用する施設で食中毒が大規模化した。そのような施設に対し、食品衛生監視員を増員し、監視指導回数を増やしてほしい。	食品関係施設の監視指導については、事前連絡することなく抜き打ちで実施することを原則としています。収去検査や大規模施設の監視指導等において、調査等に支障をきたす恐れのある場合は事前連絡することもあります。
	事前に知らせて実施したり、書類確認のみで現状を見ず可とするようなことのないようにしてほしい。	

NO.	意見要旨	本市の考え方
6	スーパー等で店頭販売されている惣菜やトングの衛生管理が気になる。	食品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。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。 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旨、本計画に記載しております。 さらに、市民等から食品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。 なお、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、腸管出血性大腸菌等による食中毒リスクが高くなるため、これらの食肉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。
	スーパーの惣菜売場で客が各自トングを使用して取る販売形態は、食中毒が拡大化するのではないかと心配である。	
	スーパー等の惣菜がむき出しになっている。トング等の衛生管理をお願いする。	
	客が使用するトング等の衛生状態が気になる。トングの検査や衛生指導を実施しているか知りたい。	
	スーパーの惣菜売場で、いつもトングの置き場所が一定でなかったり、色々な惣菜を1つのトングで取り分けている客がいる。店員が注意をしているが、行政からも指導してほしい。また、温度管理もしっかりやってほしい。	
	店頭販売されている惣菜について、カバーをすることの徹底など指導してほしい。	
	スーパー等で店頭販売されている惣菜など包装されていない食品について、カバーをすることの徹底など指導してほしい。	
	店頭販売されているパンが無包装で並んでいて、衛生状態が気になる。	
	スーパーで販売されている野菜や果物はむき出しで陳列され、客が好きな物を選んで購入できるようにしているが、生食する食品を触り放題での販売は衛生上不安である。このような販売の仕方を改善する方法(新たな陳列方法)を考え、提案することも大阪市のやるべきことだと思う。	
	そうざい売り場で子どものいたずらや落とした食品を売り場に戻したりする場面を良く目にする。その場に店員がいれば対処できることであり、営業者にそうざい売り場に店員を配置するよう指導したうえで、不衛生な行為を目撃した客からの申し出に対して、丁寧に対処するよう徹底させてほしい。	
	スーパーで無包装で販売されているパンに子どもがいたずらをしているのを見たことがある。管理の目が届かないのはどうか？	
	スーパー、デパート等のパン売場で、包装されていないパンを販売している場合の監視指導はどうしているのか。	
	スーパー等でバイキング形式で販売しているフライ・天ぷらは衛生上問題がないのか？子どもが触っているのを見てから購入を控えているが、便利である。	
	バイキング形式の飲食店で、食品を取る時に身を乗り出し、その人の服やカバンが食品に触れていることがある。食品の並べ方などを工夫して、食品に服やカバン等が触れないようにしてほしいが、どこに申し入れればよいのか？	
	飲食店などの調理現場では帽子、エプロン、マスク、手袋の着用を義務付けてほしい。	
	個人商店のような小規模な店舗への監視指導は定期的の実施しているのか？	
	店頭での弁当販売でお金の受け渡しをしている人が弁当やみそ汁を渡しているのが気になる。	
	たこ焼などの小規模店舗は保健所の監視対象となっているか。	
	客自らが食品を容器に入れる方法で販売している所があるが、関東で食中毒が発生したのに監視指導はどうなっているのか。	
	食品を取扱う人の白衣が汚れているのをよく見かける。本人は気にならないのか？	
	監視指導時には、服装のチェックも必要。	
	中央市場でマグロ解体の切り身を購入した折、調理員の手指に絆創膏がされていた。生で食べる魚であるため、衛生面が気になった。こんな時はどこに相談すればよいのか？	
	食肉の安全性に不信感がある。	
	乳製品が安全であることを願う。	
	消費期限の切れた肉や牛乳を見たことがある。期限内でも変色した魚や肉を販売している。また、販売している商品に日光が当たっているのを見たことがある。	
	ノロウイルスが怖くて生かきが食べれない。販売されている生食用かきは安全なのか？	
	店頭販売されているサンドイッチから異物がでてきたことがある。このような場合、どこに申し出ればいいか。	
	スーパーで鍋用の魚を購入し、鍋を調理していたところ、皿に生きたアニサキスがいた。このような場合購入店に申し入れるべきか？	
	冷凍食品が店舗で長期間保管されていることがあるので温度管理等を監視してほしい。	
	食品の検査を強化して欲しい。	
	牛の内臓肉を取扱う事業者として、内臓の衛生管理が非常に重要と考えている。なかでも、O157対策は、最重要課題として取り組んできた。肝臓の衛生管理については、加熱に頼らなくても安全に提供できる方法を研究し、一定の成果を上げてきている。肝臓を食するためには加熱することを前提としつつも、殺菌消毒した肝臓は通常の未処理の肝臓に比べて、衛生的であることを考慮した取扱いとなるよう食肉販売店や焼肉店への監視指導としていただきたい。	
7	スーパーでふぐの肝臓が販売されたとのニュースがあったが、ふぐを取扱う資格のある人でも知識がな(販売されたということであつたため、同様の事例が発生しないよう、取扱者への指導をしてほしい。	ふぐのシーズンである11月から2月にかけて、全市一斉にふぐ取扱施設の監視指導を行い、ふぐによる食中毒の防止を図っています。 また、営業者及びふぐの取扱者に対し、監視指導時、講習会等で食品衛生法及び大阪府ふぐ条例を遵守するよう普及啓発を図っています。
	ふぐの肝臓が販売されているとの報道があり、取扱い施設の監視指導だけでなく、取扱者への指導も十分をお願いしたい。	
8	学校の文化祭等で食品を取扱う場合、かなり厳しい衛生管理をされて、生徒達が不自由な思いをしているように感じる。	学校の文化祭等のイベントに関して、開催者から相談等があった場合、食中毒や異物混入等を防止するために、調理従事者の手洗いの励行や食品の取り扱い方法等衛生管理手法の助言をしています。 また、町内会のイベント等における食品衛生面のご相談があった際には、上記と同様の助言をしています。

NO.	意見要旨	本市の考え方
9	これからもう一層、放射性物質の厳しい検査をお願いします。	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、大阪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、保健所生活衛生監視事務所、中央卸売市場（中央・東部）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、速やかに大阪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	輸入される食品の安全性が心配である。 スーパーで販売されている輸入野菜はすべて安全なものか？また、輸入時に検査を通った食品のみがスーパーで販売されているのか？ 輸入される食品数量に対して十分な数の検査ができていない。また、検査に有する時間も短くなっていると感じている。輸入食品の検査数量及び検査にかかる時間を十分にしてほしい。	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。各厚生労働省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、本市としても市内に流通している輸入食品について、食品添加物、残留農薬、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。
11	食品等は見た目だけでは、良い物が悪い物が分からないため、原材料から安全な物を使用し、市民が安心して食生活を送れるよう商品の表示の指導を厳しくしてほしい。	食品等の安全性確保の第一義的責任を有する食品等事業者に対して、監視指導を実施しております。 食品の表示については、百貨店、スーパー等の食品販売店等において、食品表示法上適切であるかの監視や検査を実施しています。 また、原材料や産地表示等の表示事項の違反については、当該表示事項を所管する大阪市消費者センター等の部局と連携を図り、必要に応じて情報の共有、合同での監視指導及び調査を行うこととしています。

第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進に関する事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
12	スーパー等の弁当や惣菜の調理従事者は、検便を実施しているのか？ 対面販売や無人の試食コーナーの衛生管理が気になる。（2件） 魚の鮮度に不安がある。いたんでいる商品があっても気づかずに販売している店がある。 すべての商品が監視下において、安全であるというレベルにまでもって行ってほしい。	食品等事業者は食品等の安全性を確保する第一義的責任を有していることを認識し、必要な措置を適切に講じる必要があります。 食品等の安全性の確保には、食品等事業者による自主衛生管理の推進が必要不可欠であるため、保健所生活衛生監視事務所、中央卸売市場（中央・東部）食品衛生検査所において、食中毒の発生状況や食品衛生に関する最新情報を講習会等で提供するとともに食品等事業者の責務を周知し、食品衛生意識の向上を図っています。 さらに、監視指導時に自主衛生管理が適切に実施されているか確認するとともに自主衛生管理の手法に関する助言等を行っています。
13	食品等事業者にHACCP導入の推進を徹底してほしい。 本国会で食品衛生法が改正され、と畜場や食肉処理施設において、HACCPのA基準の導入が検討されていると厚生労働省のホームページで確認した。牛の内臓肉を扱う事業者としてO157やカンピロバクター等を危害としたHACCP導入を検討している。南港市場では施設の建て替えが検討されており、自社の処理設備も改善されると思うが、従業員の衛生教育やHACCPシステムを十分に機能させることのできる施設設備となるよう衛生部局の指導を頂きたいと考えているので、配慮をお願いします。	本市では、現在、国においてHACCPによる衛生管理の制度化が検討されていることを受け、講習会やリーフレット等で広く普及啓発に努めています。 食品製造施設、と畜場及び食鳥処理場等について、施設ごとにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が行えるよう、技術面、情報面において支援を行います。 なお、本市では、HACCPの制度化を見据え、HACCPの段階的な導入を図る観点から、大阪市食品衛生法施行条例において、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準（以下、管理運営基準）にHACCPによる衛生管理を行う場合の基準を定めています。

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
14	食品等事業者に対して、食品の検査情報などを知らせ、食中毒の発生や違反食品の流通が起らないことを願う。 広く市民や食品等事業者に対し、食品衛生知識の普及啓発を強化してほしい。 消費者側も弁当の食べる時間、保存の仕方などに気をつけることで食中毒の発生が予防できるのではないと思う。消費者にも問題がなかったか考える必要があると思うので、衛生監視指導をお願いします。	食品衛生に関する情報提供については、大阪市ホームページや広報紙等で最新の食品に関する情報発信するとともに、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に速やかに情報提供を行うこととしています。 また、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。 また、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。 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実施することとしています。

第7 危害発生防止のための啓発に関する事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
15	貝毒について、季節により発生していることを新聞などで見聞きます。監視体制の強化をお願いします。	大阪市では、大阪府などが実施した貝毒情報を共有し、淀川で採取されるシジミにおいて、貝毒が発生した際には大阪府、国土交通省及び大阪市の関係部局とも協力して、注意喚起を行っていますので、平成30年度大阪市食品衛生監視指導計画にその旨を明記します。

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
16	小学校給食は個人の給食衣があり、衛生状態は良くなっていると思うが、中学校給食の衛生管理はどうなっているか知りたい。	ご指摘の内容については、本計画とは直接関係しない内容であるため、御意見は伺うのみとし、大阪市立小学校や中学校を所管する大阪市教育委員会へ情報提供します。
	他地域の事例であるが、学校給食に魚が出され、釣針が混入していたというニュースを目にした。骨とは違い取り除くのが困難らしいという意見もあった。大阪市ではどのような方法でチェックしているのか教えてほしい。	
17	食品衛生監視指導計画に基づき監視指導を頑張してほしい。	本市食品衛生行政への御理解、御協力いただき、ありがとうございます。 平成30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、食品衛生監視指導計画につきましては、簡潔で明瞭な表現を心がけ、図表等を使用しながら、今後とも理解しやすい内容になるよう努めていきます。
	「表2 食品等の検査」について、予定検体数が4,000検体との標記であるが、主な検査項目ごとに予定検体数を記載してほしい。	
	変更箇所は「新たに追加」と記載されているが、分かりにくいので、アンダーラインを引くなどの工夫をお願いします。また、最後のページに昨年度の監視指導計画からの主な変更点の一覧を抜き出したページがあると見やすくなると思う。（平成29年度大阪府食品衛生監視指導計画のように）	