「令和5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 募集の実施方法

(1) 募集期間

令和5年1月16日（月曜日）～令和5年2月14日（火曜日）

(2) 公表資料の配架場所等

ア 健康局生活衛生課

イ 大阪市保健所（食品衛生監視課、各生活衛生監視事務所）

ウ 中央卸売市場食品衛生検査所

エ 中央卸売市場東部市場食品衛生検査所

オ 食肉衛生検査所

カ 各区保健福祉課

キ 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

2 集計結果

(1) 受付件数 34件

(2) 所在地 市内：33名、市外：0名、不明：1名

(3) 受付方法

ファクシミリ：26件、持参：1件、送付：0件、電子メール：7件

(4) 提出意見数

延べ：62件

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	<p>食品衛生監視員を増やし、監視指導の回数を増やしてほしい。また、食品の安全が担保されるか不安なので、予算を増やし、食品の検査件数を増やしてほしい。(10件)</p> <p>食品衛生監視員の人数もたいへん少ないと聞いている。人材育成と共に、知識・経験のある職員の雇用にも力を入れていただきたい。</p>	<p>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)、生活衛生課に食品衛生監視員を必要数配置し、それぞれの部署が役割分担・連携を密にし、市内の食品関係施設の監視指導を行うとともに、市民等からの食品等に関する相談対応を行い、さらに国・他自治体との情報共有・連携を行います。また、市内に流通する食品等については、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、地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所、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、保健衛生検査所で計画的に検査を実施しています。</p> <p>また、食品衛生監視員の採用については、薬剤師又は獣医師免許の取得見込みの方のみならず、知識・経験のある同有資格者についても積極的に採用を行います。なお、採用後の人材育成については、若手職員及び中堅職員を対象とし、経験年数に応じた内部研修、外部研修を実施します。</p>
2	<p>監視員は具体的に何人配置されているのか。</p>	<p>令和4年12月時点で、主に食品衛生業務に従事する食品衛生監視員の数は175名です。(本計画(4ページの中段注釈)に記載しています。)</p>

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
3	<p>私達が飲食する食品等を、安全に飲食出来る様に努めて下さり感謝している。監視指導を行うことで食中毒予防対策になると思うので、今後も安心して飲食出来る様に飲食店等の監視指導をお願いする。(4件)</p> <p>新型コロナウイルス感染症が5類感染症になるに伴って、感染対策、食中毒予防対策がおろそかになる可能性がある。感染対策＝衛生面での対策＝食の安全に繋がると考えるので、引き続き監視指導をしっかりとやっていただきたい。(3件)</p> <p>夏期、年末に食品等の一斉取締りを実施とあるが、日常的に食品の衛生的な取扱い、特に食品添加物の適正使用、適正表示は監視指導を行ってほしい。</p> <p>表1「重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数」の中の複合型そうざい製造業、大規模な食品製造業(そうざい製造業)等について、食中毒が増加する夏や春・秋の梅雨の時期を考えると年1～2回で適切なのか不安だ。</p> <p>表1「重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数」について対象施設は、何ヶ所ぐらいあるのか？前年度、または過去数年間の平均の数も記載してほしい。</p> <p>大阪府のメールマガジンでは、食品事故や輸入食品の残留農薬などの報告が流れてくるが、市民に広く知らされていない。かねてから監視指導の回数を増やして欲しいと要望しているが、人材確保の問題からか増える様子がない。せめて問題のある業者、店舗などを市民に広く告知し、市民が各々で監視できるようなシステム作りを更に強めてもらうよう要望する。物価高騰で、安全より、安価が優先して販売される傾向にあるので、より一層安全のために監視指導を期待している。</p> <p>肉・魚を扱うのは焼肉店や寿司屋だけではないと思うので、予告なしでもっと色々な施設を指導してどうか。</p> <p>食品ロス削減のためにスーパーなどで賞味期限切れ間近の冷蔵商品を無造作にワゴンに入れて販売している。保存方法が守られていないため、改善してほしい。</p>	<p>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監視指導を実施するため、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おり、対象となる施設数により影響されるものではないため、重点監視事項の対象施設と監視指導回数を記載することとしています。ここで定めた目標を達成するために必要な体制のもと監視指導を実施しており、監視指導件数を含む実施結果の概要を、本市ホームページ(https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000539359.html)において公表しています。</p> <p>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い、不適切な施設には、必要な指導を行い改善確認を行います。なお、食中毒・食品の事故情報については、本市ホームページ(https://www.city.osaka.lg.jp/kurashi/category/3017-2-2-0-0-0-0-0-0.html)において公表しています。</p>
4	<p>令和5年度大阪市食品衛生監視指導計画(案)6ページ「重点的に実施する事項」中、「(1)食中毒防止対策」中、ア 大規模食中毒対策に記述されている「ホテル・旅館」とは、何を指しているのか。旅館業法(昭和二十三年法律第百三十八号)第二条では『この法律で「旅館業」とは、旅館・ホテル営業、簡易宿所営業及び下宿営業をいう。』とされていることから、「ホテル・旅館」との表現は旅館業法で規定している「旅館・ホテル営業」ではない業種を指しているのか。そうであれば、対象施設としている「ホテル・旅館」とは何かを明確にするべきではないか。仮に「ホテル・旅館」との表現が一般に認知されているため使用していると大阪市が解釈しているとしたら、食品衛生法の規定に基づき策定する計画の中に同じ法規である旅館業法の定めである「旅館業」を無視することになるのではないか。見解を求めます。</p>	<p>本計画における「ホテル・旅館」とは旅館業法で定められている旅館・ホテル営業のうち、食事の提供方法や食数等から食中毒が発生した際に大規模化するおそれがある施設を対象としており、ご意見を踏まえ、表記方法を変更し「大規模な宿泊施設」とします。</p>
5	<p>路上でテントを立てて販売しているお弁当は食品表示はしていたが、食品添加物の表示がない物があった。製造所等の表記がない場合、万が一体調不良になった際に申し出る先が分からず不安で買えない。美味しいのは勿論だが健康を害しない為の安全安心が重要なので保健所から抜き打ち調査が必要だと思うし、お弁当の責任者の所在地、氏名も必ず弁当を買う時にわかる様に商品だけではなく大きく表示する事が大事だと思う。</p> <p>路上販売弁当等の監視指導がどのような方法で実施されているのか全くわからないので、ぜひ買う側が安心して購入できるよう実施内容を教えてほしい。</p> <p>車のまま販売していたり、車から出してお弁当を販売しているが、もし食中毒等になった場合どこに言っていけばいいのかわからないのでこわくて購入できない。</p> <p>私有地ではなく分譲貸しのマンションの駐車場で路上販売の弁当屋がオープンしていた。許可を取得していることや、監視指導を受けた施設であることが見てわかるようになれば良いと思う。</p>	<p>路上販売弁当については、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。</p> <p>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。路上販売弁当等の監視指導要領については、本市ホームページ(https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000589807.html)において公表しています。</p> <p>また、食品衛生上の問題等が発生した際には、販売施設だけではなく、製造施設に対しても必要な指導や措置を行うとともに、必要に応じて製造所を所管する自治体とも連携を図りますので、その際には最寄りの保健所まで届出ください。</p>

No.	意見要旨	本市の考え方
6	露店の衛生面が心配だ。	<p>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、取扱い可能な食品を制限することで営業を許可しています。また、露店営業の監視指導では、食品の衛生的な取扱い等について確認し、食品の取扱い不備等を発見した場合には、速やかに改善指導を行います。</p> <p>さらに、露店や自動車(いわゆるキッチンカー)が多く出店するイベント等においても、開催準備段階から指導や助言を行うとともに、イベント開催中も、これらの施設に対して、食中毒の発生を防止するために食品の衛生的な取り扱いについて監視指導を行います。</p>
7	<p>最近、路上販売弁当が減っている代わりに、第三者である配達者を介したオンラインフードデリバリーサービスが増えているが、その監視指導は行っているのか。配達員の方々の衛生面が心配だ。</p> <p>飲食店で働く友人からオンラインフードデリバリーサービスの配達員の靴の中を見て汚かったと聞いたので、オンラインフードデリバリーサービス利用時の配達員の靴の中が清潔かどうか心配で、注文できない。安心して注文できるように衛生管理方法等を検討してほしい。</p> <p>デリバリー時の衛生管理が不安なので、監視指導を行ってほしい。</p>	<p>第三者である配達者を介したオンラインフードデリバリーサービスについては、配達時における注意点等について、本市ホームページ(https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000502518.html)に掲載するとともに、飲食店等の事業者を通じて配達者に周知啓発を行っています。また、衛生上の問題等が発生した際には必要に応じて、配達者が所属する会社の本社を所管する自治体とも連携を図り、必要な指導や措置を行います。</p>
8	<p>表2「食品等の検査」で予定検体数は4000検体となっているが、適切なのか。</p> <p>食品等の検査のアレルゲン検査で、乳・乳製品、魚介類・魚介加工品、肉類・食肉加工品が検査対象になっていないが、これらのうち乳や卵だけで作られている食品のように明らかにアレルゲンが含まれる食品以外のアレルゲン検査はどうなっているのか。</p> <p>表2「食品等の検査」で、子供が口にする菓子類は、乳・乳製品等の食品全てが原材料として使われているので、菓子類の検査項目に、残留農薬、動物用医薬品、環境汚染物質、貝毒検査、その他規格検査等がありませんが、必要ないと判断する理由を知りたい。</p> <p>インターネット等で販売されている痩せる食品等で健康被害が出ているとのニュースが見るが、監視体制があるのか不安だ。</p>	<p>市内に流通している食品について、残留農薬、細菌、食品添加物、遺伝子組換え食品、アレルゲン等の検査を実施するとともに、インターネットで販売される食品についても、試買(買い上げ)検査を実施し、アレルゲン、食品添加物等の検査や表示検査を行っています。</p> <p>また、輸入食品については、厚生労働省の各検疫所がこれらの食品等の検査を実施していますが、本市においても、市内に流通若しくはインターネットで販売している輸入食品について上記検査を行い、厚生労働省、消費者庁等の関係機関と連携し、不良食品の排除に努めています。</p> <p>なお、表2「食品等の検査」は、過去の食品衛生法や食品表示法の違反事例等を勘案したうえで定めた令和5年度における食品等の検査予定であり、収去時には市内での食品の流通状況等も踏まえ、収去する食品の選定を行います。</p>
9	その他規格検査等とは何か。説明してほしい。	<p>その他規格検査等とは、「油脂の酸価・過酸化物価」、「器具・容器包装等の材質」、「カビ毒」、「寄生虫」、「食品添加物の規格等の検査」等の検査です。</p> <p>その他規格検査等の説明は、令和5年度大阪市食品衛生監視指導計画(案)(18ページの表2【具体的な検査内容】)に記載してありますが、ご意見を踏まえ、令和6年度大阪市食品衛生監視指導計画の策定に係るパブリック・コメント実施の際には概要版にも明記することを検討します。</p>
10	アニサキス食中毒が増えているようだが、見えない部分に隠れているので対策が難しいと思う。	<p>アニサキスは、主に魚の内臓に寄生しており、宿主の魚が死ぬと内臓から筋肉に移りやすくなることから、食中毒予防のため、①新鮮なうちに内臓を取り除き、冷蔵庫で保管すること、②目視確認をして調理を行うこと、③加熱調理あるいは-20℃で24時間以上冷凍すること等が重要であり、これらのアニサキスによる食中毒予防対策情報については、本市ホームページ(https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000251265.html)に掲載するとともに、食品衛生講習会等において周知啓発を行っています。</p>
11	ジビエ料理が注目されているが、衛生面や寄生虫などの監視指導はどのように行っているのか。検査体制の強化を求める。(2件)	<p>野生鳥獣肉(ジビエ肉)の提供については、と畜場法に基づいた検査は義務付けられていませんが、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において適切に処理し、販売することとなっています。処理施設等に対して、国が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に基づき、衛生的に処理等するよう指導しています。</p> <p>また、野生鳥獣肉(ジビエ肉)を取り扱う飲食店については、衛生的な取扱いに加え、中心部まで十分に加熱して提供するように指導を行っています。</p>
12	ゲノム編集食品の流通や販売等の状況について調査などは実施しているのか？食品表示の義務が無いので、消費者として不安だ。	<p>ゲノム編集技術応用食品に対しては、厚生労働省においてその食品衛生上の取り扱いが定められ、当該食品等が組換えDNA技術に該当するものかを確認するために厚生労働省に事前相談を行うこととされており、相談の結果、組換えDNA技術に該当しない場合であっても厚生労働省への届出を経て、安全性に関する情報の公表手続きが行われることとなっています。</p> <p>また、消費者庁において、現在流通しているゲノム編集技術応用食品は、従来の育種技術でも起こり得る範囲内の遺伝子の変異で、その変異の安全性の程度も、従来の育種技術を用いた場合と同程度と考えられており、食品表示基準においても遺伝子組換え表示制度の対象外とされています。</p> <p>こういった状況から、ゲノム編集技術応用食品に関する監視指導については、今後の厚生労働省における安全性審査等の状況や消費者庁の動向を踏まえて検討していきます。</p>
13	鳥インフルエンザが猛威を振るっており、検査検体数も多いと思うが検査や対策などはどの様になっているのか。	<p>鳥インフルエンザについては、年間処理羽数30万を超える大規模な食鳥処理場において、食肉衛生検査所の食鳥検査員が生体検査を実施しています。</p>
14	表1「重点監視事項の監視指導対象施設と監視指導回数」の中の『食中毒が発生した際に大規模化するおそれがあり、特に抵抗力の弱い人が利用する施設』の例として示されている『社会福祉関係施設、学校・幼稚園、病院等の給食場』に保育所、認定こども園を追加してほしい。	<p>「保育所、認定こども園」については、社会福祉関係施設、学校・幼稚園、病院等に含めていましたが、ご意見を踏まえ、令和5年度大阪市食品衛生監視指導計画に明記することとします。</p>

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
15	パン屋で店頭に並べられたパンの陳列方法について、個包装されていたり、むき出しであったり様々であるが、規定はあるのか？(2件)	<p>食品等事業者は、消費者に食品等を提供する者として、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。</p> <p>さらに、施設内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除、その他一般的な衛生管理については、事業者自らが衛生管理に係る計画を作成し、作成した計画に沿った衛生管理を実施するとともに、衛生管理の実施状況の記録の作成・保存及び検証し、必要に応じて見直しを行うHACCPに沿った衛生管理において実施するものとなります。</p> <p>食品等事業者自らが実施する衛生管理を向上させ、食品等による危害発生を防止するため、食品衛生講習会等を通じて、HACCPに沿った衛生管理等の適切な実施の推進や検証の重要性及び食中毒の発生状況や、過去の食中毒事例等を参考に、食中毒予防対策について周知します。</p> <p>また、監視指導等を通じて、食品等事業者に義務付けられているHACCPに沿った衛生管理等のさらなる推進を図るため、指導・助言を継続して行います。</p>
	市内の食堂街でネズミ・ゴキブリを見かけたので、食堂街で害虫の一斉駆除をしてほしい。	
	最近きれいになってきているが、スーパーなどのトイレをもっと清掃してほしい。	
	回転寿司店での客のモラルハザードが事件になっているが、寿司店への必要な指導・助言だけでなく、管理設備への補助も必要ではないか。(2件)	

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
16	飲食店等で生食肉や鮮魚を捌く道具で他の食材を切って食中毒(O-157など)おこす事案があったので、店の監視指導や食中毒予防の周知啓発をお願いする。	<p>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します。また、ソーシャルネットワーキングサービス(SNS)を積極的に活用し、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。</p> <p>さらに、保健所生活衛生監視事務所及び各区役所(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。</p> <p>加えて、近年では全国的にカンピロバクター食中毒が多発しており、本市においては20代前半の患者の割合が高いことから、特に若い世代に対する啓発が重要と考え、10代、20代を対象にカンピロバクター食中毒の防止を中心とした食品衛生講習会を実施するとともに、SNSや動画配信サイトを活用した周知等を実施しています。</p>
	新型コロナウイルス感染症や物価高騰の影響により家庭内での調理が増加していることが考えられ、子供達の好む鶏肉料理が調理されることが予想される。鶏肉によるカンピロバクター食中毒を予防するため、「中心部まで充分加熱する」等、消費者に対して啓発指導を行ってほしい。	
	アニサキスやカンピロバクター、ノロウイルスのような食中毒について、学校での学生への教育が大事だと考えるので、広報活動や啓発活動をもっと行ってほしい。	
17	ここ数年で「子ども食堂」という飲食店ではない飲食する場が増加している。開設にあたり、提供する人々は講習などを受けているのか？食中毒等が発生した時は、保健所に知らせれば良いのか。	<p>子ども食堂や学習支援等のこどもの居場所づくりをはじめようと考えている人、または現在活動中の人に対する食品衛生講習会を関係部局と連携し実施しています。</p> <p>また、食中毒の疑いがある場合には、最寄りの保健所に届出いただければ、保健所において調査等を行い、必要に応じて指導を行います。</p>
18	市民がもっと意見を言えるように、パブリック・コメントの受付をもっと広く、わかりやすくらせてほしい。	<p>本市が行うパブリック・コメント手続の実施については、市民の意見・要望を積極的に市政に反映させるとともに、市民に対する説明責任を果たすため、「パブリック・コメント手続に関する指針」が定められており、本計画(案)に係るパブリック・コメントについても同指針に基づきパブリック・コメントを実施しています。</p> <p>具体的には、報道機関への情報提供、本市ホームページ及び広報紙への掲載により事前に周知を行うとともに、パブリック・コメント期間中は健康局健康推進部生活衛生課、保健所食品衛生監視課、北部生活衛生監視事務所、西部生活衛生監視事務所、東部生活衛生監視事務所、南東部生活衛生監視事務所、南西部生活衛生監視事務所、中央卸売市場食品衛生検査所、東部市場食品衛生検査所、食肉衛生検査所、消費者センター、市民情報プラザ、各区役所(各区保健福祉センター)に資料を配架することで広く周知しています。</p> <p>なお、パブリック・コメント手続に関する指針については、本市ホームページ(https://www.city.osaka.lg.jp/seisakukikakushitsu/page/0000250542.html)において公表しています。</p>
	市民への情報提供や意見交換を実施するとあるが、今回のような意見募集がある事をどの程度周知されているのか。概要版の配布数に対して受付件数の割合はどれくらいなのか。もっと広く知ってもらえるように工夫が必要だと思う。(広報紙ホームページ等の活用もされていますが、わかりやすくすることや、検索が簡単にできるようにするなど)	

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
19	昨年はアサリの偽装が大きな話題になったが、食品偽装が相変わらず行われている。食の安全安心を求める消費者は食品の表示を見て商品を購入しているので、消費者センターや公正取引委員会との連携を強化してほしい。	<p>食品表示は、品質事項(原材料名、原産地、内容量等)、衛生事項(保存方法、消費・賞味期限、アレルギー等)、保健事項(栄養成分表示、保健機能食品等)の表示事項に分かれているため、所管する部署と連携を図り、必要な指導や措置を行っています。今後も引き続き、関係部署と連携を図っていきます。</p>
20	食品衛生管理ファイルを各区役所に常時20部置いてほしい。	<p>食品衛生管理ファイルは、本市ホームページ(https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000484224.html)において公表しており、今後区役所にも配置していきます。</p>
21	丁寧に説明されており、見る人への配慮を感じた。概要版であるため、大阪市食品衛生監視指導計画(案)をしっかりと読む必要性を感じた。概要版は「第3 監視指導及び検査の実施体制等に関する事項」や「第4 監視指導・検査の実施に関する事項」において、項目が異なっていたり、説明が省略されている点が気になった。	<p>前年度の大阪市食品衛生監視指導計画から、新たに追加した点については本計画中に明記しています。</p>
	令和4年度からの変更点がわかると良いと思う。	
22	大阪市内に養鶏場はあまりないと思うが、渡り鳥などの死骸があった場合などはどの様に対策しているのか。環境衛生局(公園事務所等)との連携を求める。	<p>本計画に直接関係するご意見ではありませんが、いただいたご意見については本市担当部署に情報提供させていただきます。</p>