「令和6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6年1月15日（月曜日）～令和6年2月13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 各区役所（生活環境業務担当・区民情報コーナー）

キ 消費者センター

ク 市民情報プラザ

ケ 大阪市サービスカウンター

(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 29件

(2) 所在地 市内：27名、市外：0名、不明：2名

(3) 受付方法

ファクシミリ：23件、持参：0件、送付：0件、電子メール：6件

(4) 提出意見数

延べ：61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	市民の食の安全確保のため、予算を増やし、食品衛生監視員の人員確保や食品の検査件数を増やしてほしい。(2件) 大阪・関西万博の開催に向けた監視指導が追加されているが、人員確保が心配である。通常かかる経費や体制に加えて予算や監視員を増やしてほしい。(2件)	本市では保健所、中央卸売市場及び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)及び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のもと、情報交換や連携を密にし、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を行うとともに国や他自治体との情報共有や連携を行っています。 また、食中毒や違反食品の回収時等の緊急時にも対応できるよう危機管理体制を構築しています。 2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)(以下、「2025大阪・関西万博」という。)に向けては、会場で提供される食品の安全を確保するため、大阪府や関係機関等と連携、協力した監視指導の実施に向けて体制を構築していきます。
2	食品衛生に係る人材の養成とあるが、どれくらいの食品衛生監視員がいるのか。	令和5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173名です。(本計画(4ページの中段注釈)に記載しています。)
3	輸入食品について、検査に関わる人員が少ないと聞いたことがある。人員を強化して欲しい。	検査にかかわる人員、監視体制については、国において策定されます。

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
4	食中毒の発生の危険性が高い施設の監視指導回数を増やしてほしい。一度に多くの消費者が被害にあう可能性があるのが不安です。 監視指導対象施設の中にスーパーが入っていないような気がするが、監視指導はどのようになっているのか。身近で手軽に刺身や総菜が購入できる所だけに、しっかりと調査してもらえると安心できるのでよろしくお願いします。	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います。
5	給食業者が学校給食から撤退する事態があると聞きました。ぎりぎりの人材で給食調理をしているところもあると思う。この様な状況下では衛生管理もおろそかになりやすいため、監視指導を徹底してほしい。	食中毒が発生した際に大規模化又は重篤な患者の発生につながる学校、幼稚園、社会福祉施設(保育所や高齢者施設等)、病院等の給食施設については、重点監視事項の指導対象施設としており、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認するとともに、教育委員会等関係機関とも連携しながら、適切な実施について指導及び助言を行います。さらに、衛生状態の確認のため、必要に応じてふきとり検査を行う等、より効果的な監視指導を実施します。
6	アニサキス食中毒が増えているようなので、よく見て販売してほしい。	最近の食中毒の発生状況として、全国的にアニサキスによる食中毒が多発していることから、重点監視事項としてアニサキスによる食中毒防止対策を定めており、生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店や魚介類販売施設への監視指導時や講習会等で広く予防策の普及啓発を図ることとしています。
7	路上販売弁当は改善されているようだ。 路上販売のお弁当の温度管理がとても気になります。特に夏場は気温も上がり傷みやすいので保管についての厳しいチェックが必要だと思います。 路上販売、デリバリー等の監視指導はこれまで以上に厳しくをお願いします。 飲食物の宅配が増えている。宅配BOXの衛生管理はどうか？配達時や保管中の温度管理、配達員の衛生管理も気になる(3件)	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、温度管理等を含め不衛生な取扱いや不適正表示がないよう監視指導を行います。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等を収め、細菌検査を行い、その結果に基づき製造所や販売施設の指導を実施します。「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。 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、配達時の注意点等を、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、当該サービスを利用する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。
8	祭りなどの露店では、許可証のようなものを掲示しているが、もし、露店で販売する食品を食べて食中毒を起こした場合、どこが責任をとるのか？泣き寝入りにならないのか？ 昨年、コロナが5類となって以降、さまざまなイベントが復活し、実施されています。食品を扱うイベントも多いので、事故がないように衛生上問題なく取り扱われているのか気になります。万博のような大きなイベントはもちろんですが、屋台やブースがいくつか並ぶだけの小規模なイベントの監視指導もできているのでしょうか。 イベント・臨時営業施設は特に注意深く指導してほしいです。何か問題があれば被害が拡大する可能性が高いと思います。 食フェスティバルなどのイベントで食中毒が発生したとの報道が後をたちません。大阪市内でもキッチンカーでの野外イベントが多く行われているので、しっかりと監視をお願いしたい。食フェスなどに参加する方への事前の教育や指導は行っているのか？	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、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。 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発見した場合は、速やかに改善指導を行います。 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ついては、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扱いについて監視指導を行います。
9	大阪・関西万博の開催を見据えた、関連する施設の監視指導とはどんな事があるのでしょうか。 関西万博の開催に向けて 衛生面での対策を強化してほしい。会場内へのお弁当の持ち込みが可能になったと聞く。お弁当を食べる場所の衛生管理、ごみの問題、通訳の配置など、管理指導強化をお願いします。	2025大阪・関西万博の開催に向けて、会場で提供される食品の安全を確保するため、大阪府や関係機関と連携、協力した監視指導の実施に向けて体制を構築します。また、会場外の宿泊施設や大規模弁当調製施設等に対しても大阪府域自治体と連携し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行っていきます。

10	パン屋でカバーがなく、顧客が咳やくしゃみをしたら飛沫が飛ぶ店舗の衛生が気になります。感染症が子ども間で流行しているので、指導を徹底してほしい。	<p>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、施設の衛生管理及びその他公衆衛生上必要な措置(施設の管理、食品取扱設備の管理、給水及び汚物処理、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を確認し、不備等については速やかに改善指導を実施します。</p> <p>また、食品衛生法の改正により、営業許可又は届出を要する施設については、原則、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことから、営業許可施設を中心にHACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認し、必要な指導や助言を行います。</p>
	スーパーでは冷蔵ケースがあり、葉物野菜などを冷蔵ケース内で陳列しているのをよく目にします。一方で全く冷蔵ケースを置かず野菜を全て常温で陳列しているお店を見かけます。空調のある室内であれば良いのですが、ずっと外に置かれている物はとても気になります。注意を呼びかけて頂きたいです。	
	スーパーの魚がトレーに乗ってラップがされているが、魚の汁が出て、買い物かごに入れる時に手が汚れてしまった。不衛生なので、汁が出ないように包装してもらいたい。指導をお願いします。	
	近所の公園で夜になると野菜を売っている人がいるが、それはどうなのか。	
	お金を触っても、同じ手袋をしたまま、商品を取り扱っている店を見ることがある。	
外国人だけで営業している飲食店の衛生管理が心配です。		
11	最近、テレビ番組等で、自分で狩猟した鹿や動物を食べるシーンがよく見られる。ジビエ料理でも、有名なお店とかも出ているが、それらのお肉は安全なのか。ジビエ料理店への検査やお肉の検査はどのようになっているのでしょうか。	<p>野生鳥獣肉(ジビエ)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)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>
	ジビエが流行っているが、監視がどうなっているのか不安です。	
12	スーパーについて、外国から輸入されている冷凍の野菜や果物がどのような安全基準(農薬のことや保存はどのようになされているのか。)で管理されているのか。冷凍処理は、収穫された原地で加工されているのか、加工されたものが日本国内に輸入されるときに安全性はどのようにして確認されているのか気になります。日本の菓子、加工食品については、同じ製造ラインで、アレルギーを引き起こしやすい食品については記載があると思うが、外国から輸入された加工食品の場合、そういった「アレルギー食品」についての記載があまり見られないと感じますが、表示のルールが明確になると良いと思います。	<p>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。厚生労働省の各検査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。</p> <p>また、本市においても、輸入食品を含め市内に流通している食品について、細菌、食品添加物、残留農薬、残留動物用医薬品、アレルギー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、アレルギー、食品添加物等の検査や表示検査を行い、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」(19ページ)に記載する検査数や検査項目については、効果的及び効率的に検査を実施するため、過去の食品衛生法や食品表示法の違反事例等を勘案し、決定しています。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>
	輸入食品の検体数を増やして欲しい。	
	動物用医薬品の検査・アレルギー検査は、きっちり検査をお願いします。	
13	物価が高騰しています。商品の偽装もおこりやすくなるので、監視の強化をお願いしたい。(産地偽装など)	<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おり、本計画では、衛生事項に関する適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導を実施することと定めています。</p> <p>産地偽装などの情報が寄せられた場合には、関係機関に通報等させていただきます。</p>
	昨今は輸送費や原材料費、飼料費などの値上げにより、食品も再三に渡り値上げされ、物価の高騰が続いています。そんな中、懸念せざるを得ないのが、やはり食品の不正表示や偽装などです。くれぐれも不正表示や偽装が行われないよう、しっかりと監視体制を執って、それらの未然防止に努めてください。	

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
14	最近、ノロウイルスなどの食中毒が多いが、事前にアルバイトなど食に関わる人の検査など徹底できればと思います。	<p>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。</p> <p>食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、施設の清潔保持、器具等の洗浄及び消毒、従事者の健康管理、その他一般的な衛生管理について、事業者自らが衛生管理計画を作成し、その計画に基づいて衛生管理を実施し、その実施状況を記録、保存、検証し、必要に応じて見直しを行うものとなりました。</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、施設の監視時には、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認し、必要な指導及び助言を行うとともに、講習会の開催、ホームページへの掲載等により、食品等事業者への支援に努めます。</p>
	コロナが流行ってからスーパーなどにパックされずにそのままの状態を出されていたパン、焼鳥やコロケ等が、今は袋に入れられていたり、パックされているのが増えたので良かったと思う。今後も続けてもらいたいです。	
	自分でチョイスするパン屋では、お店を信じてはいるが、トングやトレーを戻したりする人がいないか勘ぐってしまう時もあり、その当たりをしっかりと見てほしいです。	
	スーパーの店内で焼き上げたパンが個包装にはなっているが、袋の口がテープ止めされていないものがあり、取り方によってパンが飛び出すことがある。テープ止めてほしい。	
	レストランや回転寿司店等でナイフやフォーク、箸などをテーブルにたくさん置いてあり、客が必要以上に触れたりしていないか等とても気になります。(4件)	
	スーパーで、清掃の為だと思うが、塩素の臭いが強烈な時は「逆に残っているのではないか」と不安になる。適切に消毒されているのか指導してほしいです。	
	見切り商品だから仕方がないのか、野菜がカビで白い菌がついて汁も出ている。	
	冷凍食品に霜が多くついてしまっているものを見かける。	
独自で商品検査室を持ち、日常的に商品の検査を実施する事業者が増えると、安心安全な食品を得ることができ、廃棄するものも減り、少しはゴミの減量にもつながるのでと考えると、		

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
15	食品衛生法違反の施設を分かりやすく知らせてほしい。	<p>営業許可又は届出が必要となる施設については、食品衛生法の改正により、原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられています。本市では、市内全体の施設の衛生水準の向上を目的とし、保健所が監視指導を実施した施設のうち、積極的な設備の改善と衛生的取扱いの向上に努め、特に優秀な衛生状態を保持している施設を優良施設として表彰しています。表彰された施設のうち、公表に同意された施設を大阪市ホームページ (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000606349.html) に掲載しておりますので、御参照ください。</p> <p>また、食品衛生法第69条の規定に基づき、食品衛生上の危害防止の観点から、食品衛生法違反者に対して食中毒の発生や違反食品に対する行政処分等を行った場合は、大阪市ホームページで食中毒・食品の事故情報 (https://www.city.osaka.lg.jp/kurashi/category/3017-2-2-0-0-0-0-0.html) において公表するとともに、必要に応じて報道提供しています。</p>
16	優良店をお知らせしてほしいです。	
17	衛生状態が優秀な施設を表彰するだけでなく、衛生状態がダメで注意している施設の情報なども知らせてほしい。	
18	もし災害がおきたら、衛生対策は大変だと思う。	<p>大規模な災害が発生した場合は、ライフラインが寸断されることが予想され、清潔な水、電気やガスなどの確保が難しくなり、食中毒が発生しやすい状況となることから、災害時における食の安全確保のためにも、日頃から食中毒の予防対策など、正しい食品衛生に関する知識の普及啓発が重要と考えています。</p> <p>食品衛生に関する情報については、大阪市ホームページや区の広報誌への掲載を通じて発信するとともに、食中毒注意報発令時、食中毒等の事故発生時には「大阪市食品安全ニュース」をSNSで発信し、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。</p> <p>また、概ね10名以上の市内在住、在勤、在学の団体を対象に希望に応じて、食中毒予防等に関する「生活衛生学習会」を開催しております。 (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000475955.html)</p>
	ノロウイルスによる食中毒が多発している。特に子どもが感染した場合 重症化する事もある。食中毒防止の市民への啓発活動が重要だと思うので、しっかりと取り組んでほしい。母親教室での啓発活動、学校での出前講座、地域住民へのチラシ配布など。	
	食品安全ニュースは見やすく情報提供として読みやすいと感じました。豆知識や食中毒防止の方法などを定期的に配信してほしいです。広報などでも周知してほしいです。	

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
19	食中毒注意報発令の期間が7月～9月となっているが、近年 大阪の平均気温が上がっているため、期間を長くするほうが良いのではないのでしょうか。	御意見として承ります。

第8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
20	食品衛生に係る人材養成、資質向上に適正な研修をより十分に実施してほしい。	<p>本市では、食品衛生に係る人材育成、資質向上を目的として、近畿府県市自治体、厚生労働省等が主催する研修会に参加するとともに、本市主催の研修会を開催し、常に最新の知見・知識を持つ食品衛生監視員の育成に努めます。</p> <p>なお、令和4年度の研修実績は「令和4年度大阪市食品衛生監視指導計画の実施結果」(11ページの下段)に記載しており、保健所、各区役所(保健福祉センター)窓口に設置及び大阪市ホームページ (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000539359.html) に掲載しております。</p>

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
21	毎年、監視指導計画が発表されるが、昨年度からの改訂や新規の項目を明示してもらおうとわかりやすいため、次年度からの検討をお願いします。	<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の中に明記しています。</p> <p>また、令和4年度の検査実績は「令和4年度大阪市食品衛生監視指導計画の実施結果」(6ページの中段)に記載しており、保健所、各区役所(保健福祉センター)窓口に設置及び大阪市ホームページ (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000539359.html) に掲載しておりますので、御参照ください。</p> <p>食品衛生監視指導計画については、頂いた御意見を参考とし、簡潔で明瞭な表現を心がけ、今後とも理解しやすい内容になるよう努めていきます。</p>
	表2 食品等の検査について 実施する検査項目と全体の予定検体数はわかるが、参考のために予定と併せて 一昨年の食品等別に実施件数も具体的に載せてください。	
22	フードドライブ活動で食品ロスを削減しているが、フードパントリーで賞味期限が切れた食品も配布されていると聞く(自己責任との文面をいれて配布)。安全性が担保できるか心配です。	<p>子ども食堂は、その規模や事業形態等によっては営業届出等が必要となる場合があり、届出等が必要となる場合は、食品衛生責任者の設置とHACCPに沿った衛生管理を行う必要があります。</p> <p>また、届出等が不要な施設においても、衛生管理についての相談があった場合は、啓発、助言を行います。</p>
	子ども食堂が各地域で開催されているが、管理者等規定はあるのか？水が使えないような会議室などでも開催していると聞くが、衛生面での指導は行っているのか？	
23	鳥インフルエンザに感染した鳥が見つかったとの新聞報道を読んだ。パニックや風評被害にならないように注意しながら市民に知らせて欲しかった。	<p>いただいた御意見については本計画とは直接関係しない内容であるため、担当部署に情報提供します。</p>
	大阪近隣の産業で、大阪市民の食生活を支えられるよう、自給率向上に取り組んで欲しい。	