

「令和 7 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 7 年 1 月 14 日（火曜日）～令和 7 年 2 月 13 日（木曜日）

（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 26 件

（2）所在地 市内：25 名、市外：0 名、不明：1 名

（3）受付方法

ファクシミリ：21 件、持参：0 件、送付：0 件、電子メール：5 件

（4）提出意見数

延べ：58 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。(5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年大阪・関西万博に向けて、会場内で提供される食品の安全を確保するため、会場内の「会場衛生監視センター」において、公益社団法人日本国際博覧会協会、大阪府、関係機関等と連携し、会場内外の食品関係施設の監視指導を実施します。
	大阪・関西万博の開催期間中の人員及び予算の確保、監視体制の強化(4件)	
2	食品表示が不適切な食品がある。消費者庁等と連携し、しっかり監視計画を立てて対策してほしい。	不適切な食品表示に関する監視については、平常時の監視に加え、食品表示法における品質事項、不当景品及び不当表示防止法(景品表示法)等を所管する部局による「大阪食品表示協議会」に参画し、連携を強化して参ります。

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
3	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。	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。
4	4月からの万博において、夏場の期間の開催もあるため、監視指導を徹底してほしい。	2025年大阪・関西万博の開催に向けて、会場内で提供される食品の安全を確保するため、会場内に「会場衛生監視センター」を設置し、会場内の食品関係施設の監視指導や、食品等の検査を行います。 また、万博に関連する会場の外の宿泊施設、製造施設や飲食店等に対しても関係自治体と連携、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行います。
	万博開催中は、多くの人が食品を管理されると思うので、監視をしっかりしてほしい。	
5	路上で販売される野菜、果物等の衛生管理について不安です。(3件)	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去し、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。 また、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)に掲載し、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。
	デリバリーでの衛生面のチェックはどのようにされているのか。何か問題があった場合の責任はどうなっているのか。	
	気温が高くなる時期(食中毒発生時期)の屋外での弁当販売の監視の徹底をお願いしたい。(3件)	
6	食フェスなどの野外イベントでのキッチンカー、露店等の衛生監視と指導の強化(2件)	露店や自動車(いわゆるキッチンカー)による営業は、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、食品等の取扱いを制限することで営業を許可しています。加えて、自動車による営業においては、食品や器具等の十分な洗浄に必要な給水・廃水タンク容量等の基準を設けて、営業の種類に応じて許可しています。 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。また、食中毒等、食品衛生上の問題等が発生した場合は、営業者に対し、必要な指導や措置を行います。 さらに、露店や自動車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。
	キッチンカーがよくみられますがそれらの資格や監視はどうなっているのでしょうか。	
7	大阪市内も外国の方が経営している飲食店が増えています。言語や文化の違いもあるので、丁寧な監視指導をよろしくお願いします。(2件)	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、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。 また、食品衛生法の改正により、原則、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理が義務付けられることから、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。
	店舗への立入検査を事前連絡するのは意味がないと思う。検査のときのみ念入りに清掃している。	
	関西万博開催期間は、万博関係の監視指導が強化され、一般の施設などの検査、指導が弱くなるのではとの不安があります。しっかり検査、指導をお願いします。	
	惣菜等の裸売りや試食、屋台での販売等の衛生管理の指導を強化してほしい。(3件)	
	個人のお店での衛生管理についても厳しく監視していただきたい。	
	鉄板の上に長時間置きっぱなしになっているたこ焼きやたい焼きが気になります。乾燥もするし、ほこり等も気になります。	
8	「健康食品」について、健康被害が発生した場合の早い対応と不適正表示に対する対策の強化をお願いします。	令和7年度の監視指導計画においては、いわゆる「健康食品」(機能性表示食品、栄養機能食品、特定保健用食品を含む。)による危害の未然防止、拡大防止を図るため、これらの食品の製造施設に対する監視指導を重点監視に位置付けし、製造実態の把握に努めるとともに、健康被害情報を得た場合の速やかな情報提供について指導を行います。

9	実施する検査項目と全体の予定検体数を拡充してほしい。（3件）	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。 なお、表2「食品等の検査」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。
	輸入食品がたくさん入ってきています。安全性に不安を感じるので、検査の強化をお願いしたい。（2件）	
10	海外産であるにもかかわらず、国産とごまかすこともあるので、店頭での表示が正しくされているか、定期的なチェックをお願いしたい。	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。 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。
	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。	

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
11	きっちりとしたマニュアルがあると思いますが特に個人経営の場合においても衛生管理の指導をしてほしい。	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・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、作成した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。 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。
	飲食店等での従業員の身だしなみ、不衛生なエプロンや帽子の着用等について、しっかりと対策を取ってほしい。（4件）	
	学校給食、仕出し屋等の事業所での食品保管時の衛生環境をもっと徹底し、調理人の健康はもちろん消毒を日頃から強化し、安心と安全で事故のないよう望みます。	
	コロナ禍以降、トンぐで取る裸売りの食品は少なくなりましたが、再び裸売りされるようになりました。プラゴミの問題からするとビニール袋は少ない方がよいのですが、気になります。	

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
12	家庭での食中毒予防等、市民向けの講習会をもっと頻繁に行うよう計画を立てて欲しい。（2件）	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。 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)
	食中毒や表示の偽装などが無いよう私たち市民も目を光らせて今後も食品衛生について関心を持ち続けなければならないと思っています。	
	「健康食品」に頼りきるのは危険であることを市民にも啓発してほしい。	

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
13	食中毒注意法発令の期間が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ので、期間を長くするほうが良いのではないのでしょうか。	令和6年度は、試験的に6月末から食中毒注意報の発令を実施しました。今後も気象状況を鑑み、適切な実施期間を検討して参ります。

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
14	検査の結果は公表されていますか。	毎年6月末に、前年度の食品衛生監視指導計画に基づき実施した監視指導結果や検査結果等について公表しております。 なお、令和5年度の検査実績は「令和5年度大阪市食品衛生監視指導計画の実施結果」（6ページ中段）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。
15	フードロス無くすために市が廉価で食品を購入してNPO法人等に寄付するシステムがあれば良いと思う。	いただいたご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。
	生鮮食品は必ず産地を明記して欲しい。	
	万博会場外で食べ歩きなどがたくさんあり、ゴミが散乱しそうです。ゴミをあさるカラスもあり、衛生が気になります。	
	食べ歩きをした後のゴミが不潔です。販売飲食店は最後のゴミの衛生面まで考えて欲しいです。	
	鳥インフルエンザが今年も猛威をふるっている。検査体制の強化をお願いします。	