

「令和8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8年1月13日（火曜日）～令和8年2月12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 31件

(2) 所在地 市内：29名、市外：0名、不明：2名

(3) 受付方法

ファクシミリ：26件、持参：0件、送付：0件、電子メール：5件

(4) 提出意見数

延べ：60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。(7件) 保健所の増設、充実を切に望みます。 保健所を身近に感じ、日常に存在することは、情報を得る上で大切なことです。 情報の集約により、大きな発見につながり、食中毒や新しいウイルス対策となると思います。	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)及び生活衛生課等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。
2	輸入食品の安全性について、輸入の第一現場で抑えることが重要であり、国の権限を越えることは難しいとは思えるが、関係機関との連携を密にしてほしい。	輸入食品の違反発見時は、国や他の自治体と密に連携し、危害拡大防止を図ります。また、平時から輸入食品に対する安全性確保の取組み状況を把握するため、大阪検疫所が開催する輸入食品監視指導連絡会等を通じて定期的に情報交換を行っています。

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	屋外イベント、キッチンカー、露店等の衛生監視と指導を強化してほしい。(5件)	露店や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、給排水等の面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、キッチンカー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。
4	消費者・市民の安全・安心のために監視指導を強化してほしい。(5件) おにぎりの賞味期限の改ざんがありました。抜き打ちでの検査や指導の強化してほしい。 大阪市のとあるそうざい工場で、害虫が発生しているのを目撃しました。工場での衛生管理が気になります。 店舗への検査を抜き打ちで実施してほしい。通常の状態を見ないと本当の検査といえない。 スーパーなどの試食が衛生的でないことが多いので、監視・指導を強化し、回数も増やしてほしい。 鳥の刺身を食べてカンピロバクターによる食中毒にかかりました。焼鳥屋の監視を強めてほしい。 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、丁寧な対応と指導をしてほしい。	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がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられていることから、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。
5	デリバリーサービスの衛生面が心配。どのような衛生指導をしているのか知りたい。(3件)	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。
6	路上で販売されている弁当の安全性や衛生面が心配。監視や指導がされているのか不安です。(2件) 「路上販売弁当等の監視指導要領」に基づく監視指導の徹底、日照防止や、表示の徹底等、路上販売弁当対策は見事に進化している。市民意見の取り入れられていると感じる。	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/0000666597.html)において公表しています。
7	SNSやチラシでたくさんのサブリの案内があります。安全なものかどうかわかりません。基準があるのでしょうか？	サブリメント形状の食品の中には、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して撰られている、いわゆる「健康食品」が含まれています。いわゆる「健康食品」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、事業者が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。
8	食品等の検査においてアレルギー検査が乳・乳製品と肉類・卵類・食肉加工品で除外されていますが、明らかに分かる乳はともかく、それ以外での食品 例えば小麦等の食品が同じ場所で使用される場合の可能性を考えて検査はしないのでしょうか？ PFASなどの水の中に含まれるフッ化化合物の検査もお願いしたい。メーカーのペットボトル入りのお水は大丈夫ですか？	検査対象とする食品とその検査項目は、食品の製造工程や原材料を考慮して設定しています。さらに、過去の食品衛生法・食品表示法の違反事例、市内における食品の流通状況、社会的関心などを踏まえ、総合的に判断しています。 また、今後ミネラルウォーター類におけるPFASに関する検査についても検討していきます。
9	去年はお米問題で、品質のとても悪いお米が店頭にならんだことがありました。検査をしたり、食品表示が正しいのかチェックしてほしい。	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。 品質事項や保健事項について不適正な表示が確認された場合、関係機関と情報共有します。
10	全国的に昨年熊被害が多発。有効利用としてジビエ料理として提供されているようですが、処理方法の指導はしっかりされているか気になります。	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は、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、衛生的に処理するよう指導しています。 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。
11	食中毒が多発する夏期や多種類の食品が短期間に大量流通する年末の、一斉監視指導を重要視してほしい。 夏場は、食中毒に気を付けているが、秋口になり気温が下がると油断しがちになる。そういった時期に監視を強化してほしい。	細菌性食中毒が多発する夏期や多種類の食品が短期間に大量流通する年末に、全市一斉に食品の衛生的な取扱い、食品添加物の適正使用、食品や食品添加物の適正表示等について監視指導を行います。
12	食中毒は一度に多くの消費者が被害にあう可能性があるため不安です。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。(2件)	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。
13	不衛生な路上販売を市民が見かけたら、保健所に通報するシステムを周知するなど検討してほしい。	ご意見として承ります。

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	飲食店等での従業員の身だしなみや食品の取り扱いについて、施設の衛生管理が気になります。(8件) 飲食店等の従業員の検便の徹底してほしい。	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。 施設の監視時には、事業者が作成した衛生管理計画の状況を確認し、必要な指導及び助言を行います。 あわせて、衛生講習会の実施やホームページでの情報提供などを通じ、一般衛生管理の重要性に関する知識の普及を図り、食品等事業者への支援に努めます。
15	営業者への衛生講習会を徹底してほしい。	食中毒が発生した場合に被害が大規模化するおそれのある集団給食施設、仕出し・折詰弁当の調製施設や、ふぐ取扱施設など食中毒発生時に危害が重篤化する恐れがある施設などを対象に、毎年、施設の特性に応じた食中毒予防対策の講習を実施しています。 また、食品営業許可証の交付時には、食品衛生責任者等を対象として、食品衛生に関する最新の知識の習得を促すとともに、HACCPに沿った衛生管理の適切な実施について講習を行っています。

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
16	関西万博における同種の立ち入り検査結果公開を求める。 施設立ち入り検査結果の情報を公開してほしい。	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。 また、細菌性食中毒の発生しやすい夏期と多種類の食品が短期間に大量流通する年末に監視指導及び収去検査を実施しその結果を大阪市ホームページに掲載しています。 「令和6年度食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果について」 (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000639682.html) 「令和6年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施結果について」 (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000649479.html) さらに、大阪・関西万博における実施結果については、別途、大阪市ホームページに掲載予定です。
17	食中毒等緊急性のある課題への対応については、情報提供・情報共有が有効であり、消費者運動等、市民団体との協働が求められる。既成の団体にこだわらず、要請対象を広げるよう求める。 情報提供についてはホームページ、XなどのSNSや広報誌を活用して情報発信しますとありますが、LINEを活用する方法も入れてほしい。	食中毒の発生状況や予防に関する情報など食品衛生に関する情報は、大阪市ホームページやX(大阪市食品安全ニュース)、大阪市LINE公式アカウントで発信するとともに、各種団体へ通知するなどし、速やかな情報提供を行っています。 また、大規模な食中毒や違反食品等、広く注意喚起が必要な事例については、報道機関への情報提供を行っています。
18	各区保健福祉課のイベント等でも情報提供をしてほしい。	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おり、区民まつり等のイベントや区の広報誌を通じて情報を発信しています。 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」開催の受付を実施しております。詳細につきましては、各区役所の生活環境業務担当にご相談ください。 (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000475955.html)

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	ノロウイルス、カンピロバクターなどの食中毒も相変わらず発生しています。 啓発活動に力を入れてほしい。	食中毒予防啓発事業として、食中毒予防街頭キャンペーン等を実施し、食中毒予防ポスターや手洗い啓発チラシを配布しています。 また、夏場の食中毒が発生しやすい時期には、食中毒注意報の発令を行い、注意喚起しています。
20	親子対象のイベントを行って、食の安全安心についてわかりやすく伝えてほしい。	令和5年度から、親子で参加できる食の安全市民体験型学習会を開催しています。 昨年に開催した内容はこちらです。令和8年度も実施を計画しています。 (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000630425.html)

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
21	年末年始、夏まつりなどに来店されている屋台のごみの対応が気になる。 大阪市内の給食で昨年問題がありました。 外部委託しているので、直接雇用で責任もって行ってほしい。	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。