

「令和３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

令和３年１月１８日（月曜日）～令和３年２月２４日（水曜日）

2 公表資料の配架場所

- （１） 健康局健康推進部生活衛生課
- （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） 各区保健業務主管課（各区保健福祉センター）
- （７） 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 60 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
30	25	0	1	4

- ・所在地

市内：29、市外：0名、不明：1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

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	新型コロナウイルス感染症の影響で業務が増えていると思う。保健所の人手不足が心配。人員配置は大丈夫なのか。(4件)	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・連携を密にして、市内の食品関係施設の監視指導を行い、さらに国・他自治体との情報共有・連携を行っています。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、食肉衛生検査所で計画的に検査を実施しています。
	食品等の検査等を増やし、市民の健康を守ることをお願いする。あわせて人材を増やし、費用を増やすことをお願いする。	
	コロナ禍で応用のきく人材が必要。監視指導計画をその通り実行していただくには、やはり人材の確保が必要。人を増員して指導・検査・市民への啓発活動をして大阪市の安全な生活圏を維持してほしい。(食の街大阪として頑張してほしい)	
	検査の拠点と健康局、区役所の連携がスムーズにいくのが気がかり	

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	コロナ禍でテイクアウトやデリバリーが増加している。インターネットを通じ第三者が飲食店から配達を行う場合の衛生面が不安。指導をお願いする。(5件)	テイクアウトやデリバリーを行う場合は、調理から喫食までの時間が長くなりやすく、食中毒発生のリスクが高まります。このため、テイクアウトやデリバリーを新たに始める事業者に対しては窓口での相談時や施設監視等の機会を捉えて、食品の衛生的な取扱管理について指導を行うとともに、速やかに喫食すること等の注意点を消費者へ確実に伝達するよう指導します。 また、弁当等については、食品衛生法で保存基準は規定されていないものの、直射日光があたった状態等、不適切な状態での陳列販売は食中毒発生のリスクが高まるため、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、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おります。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。 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加しています。これら配達者は食品衛生法上の営業許可や営業届出を要さないため、実態把握が困難となっています。また、配達時には十分な衛生管理がなされていないことも懸念されます。このため、今回いただいたご意見を踏まえ、配達時における注意点等について、本市ホームページ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。これら内容を令和3年度大阪市食品衛生監視指導計画に明記します。
	急増した「デリバリー」の衛生についての指導強化を希望する。配達員が教育を受けず、カバン消毒もせず使用しているようである。もし事故が起きた時は、店か配達員が責任の所在も明確でない。ぜひ改善及び法整備をお願いする。	
	テイクアウトやデリバリーなど業態変更をした飲食店への指導はあるのか。(3件)	
	最近、飲食店でテイクアウトを行うところが増えたが、新たにテイクアウトサービスを始めたお店では、賞味期限や保存の仕方についての案内が不十分なのではないかと思う。近所の食堂では、昼前くらいに作られた弁当が、入口の軒下に14時すぎまで置かれており、直射日光にさらされている時もある。スーパーやコンビニでは冷蔵ショーケースで販売されているが、作りたての弁当等は常温販売できる時間に制限などは設けられていないのか。	
	お弁当、テイクアウトやデリバリー、作られてから喫食するまでの時間や保存状態等が気になる。(2件)	
	コロナ禍の中、店内飲食を基本としている店舗が経営維持のため、弁当販売、テイクアウトをしているという話をよく聞くが、監視指導は行われているのか。	
	キッチンカーでの食事提供(テイクアウト)も多いと聞くので、指導強化をお願いする。	

3	監視指導の回数も十分な回数なのか不安を感じる。	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います。 不適切な施設には、必要な指導を行い改善確認を行っています。 また、食中毒の疑いについて届出があった場合には、保健所が調査等を行い、必要に応じ、危害拡大防止、再発防止のため措置を講じます。 なお、令和2年度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、令和3年6月30日までに保健所、各区役所（保健福祉センター）窓口に設置及び本市ホームページ（http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000371493.html）に掲載する予定としています。
	農産物の農薬、畜産物の牧草や餌、加工食品の添加物等は、外国に比べ日本は基準が緩くなっていることを耳にする。監視指導を例年以上に実施されることを望む。	
	食中毒などの対策をしっかりとしてほしい。大規模な食中毒が発生すると社会的影響が大きい。	
	監視指導対象施設の指導回数が年3回とある「乳処理業」への指導はいつも通りできたのか。	
	感染対策として祭りやイベントなども中止されている。手洗いの励行やアルコール消毒、外食の自粛などで食中毒は減っているのか。	
	20数年前社員食堂で働いていた時、立入検査や学習会等の監視指導を実施していたと思うが、コロナ禍で、これらの仕事は滞りなく行っているのか。	
4	スーパーの包装されていない商品に触って選んでいる方がいる。気になる。	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。 さらに、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、事業者自らが衛生管理計画を作成し、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及び保存が義務付けられることとなり、衛生管理の第一義的責任の内容がより明確化されました。 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、食品衛生講習会（新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況を踏まえ実施を予定）等を通じて、食中毒の発生状況やHACCPに沿った衛生管理の実施方法並びに食品衛生に関する最新情報を提供するとともに、食品等事業者の責務及びHACCPに沿った衛生管理について周知します。 令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられることから、事業者に対してはHACCPに沿った衛生管理の導入・取組み状況の確認を行い、必要な指導、助言を行います。
	パン屋で焼きたてのパンが包装されずに棚に並べられているのが気になる。せめて蓋をしてほしい。（2件）	
	飲食店の従業員の方がタバコのおいがしていると気になる。	
	HACCPに沿った衛生管理の取組みについて、より充実するよう監視指導をお願いしたい。	
5	新型コロナウイルスによる感染を防止するため、スーパーで使用されるトング（総菜コーナー等）について、監視をお願いしたい。	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、令和3年6月から、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導入・取組み状況を確認し、必要な助言や指導を行います。 なお、新型コロナウイルス感染症に関してのご意見につきましては、保健所の担当部署に情報提供させていただきます。
	スーパーや飲食店での新型コロナウイルス対策（買い物かごの消毒やトングの使用、総菜の個包装、飲食店でのパーティションの設置等）は施設によって差があると感じるので、専門的な目で監視してほしい。	
	お金を触った手で食品を取り扱っているのが、気になる。	
	食品ロスをなくすため、賞味期限ぎりぎりのものが安く売られている。店舗で山積みになされていたりすると不衛生なので、指導してほしい。	
	昨年から今年にかけて飲食業界等の自粛要請が度々行われ、売り上げが大きく下回り、準備した食材が破棄されず使用されることが考えられる。	
	見切りの果物・野菜を買ったら腐っていて食べれないことがあった。また、肉類・魚類も変色していたり、ドリップが出ているものも売られていた。不安に思う。	
	事業者が食品の製造や調理基準を遵守しているのか不安である。今は、新型コロナウイルスの影響で、食品に対しても安全が求められている。	

NO.	意見要旨	本市の考え方
6	テレビやCMなどでインターネット販売の「健康食品」や「サプリメント」などが数多く紹介されているが、これらは本当に安全で効果があるのか大変不安である。健康被害が出ないよう取組みの強化をお願いする。	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。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、表示検査やアレルギー、食品添加物等の検査を行い、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。 また、いわゆる健康食品について、令和2年6月から特別の注意を必要とする成分等が指定され、これらを含む食品について、製造・品質管理についての基準や、製造、加工を行う事業者健康被害情報の届出義務が設けられました。このため、令和3年度から、検査を実施するだけでなく、指定成分等を含む食品を製造、加工する事業者の把握に努め、必要に応じて指定成分の使用状況や製造・品質管理の状況等について確認をします。
	輸入食品の食品検査等について、どのような検査が行われているのか。また、十分な予算が充てられているのか。（2件）	
	コロナ禍で保健所の仕事が増加していると思うが、食品衛生に関する取去検査等は例年通り実施してほしい。	
	国の政策による輸入自由化に伴い、年々様々な輸入食品が増えている。検疫所の検査等も一層強化し、すり抜けて市場に食品衛生法違反食品が出回らないようにしてほしい。	
7	インターネットなどで販売される食品についても、どのようなものが売られているのか不安なので、指導お願いしたい。 （包材に原材料の記載のないものがあつたとも聞いた）	食中毒の疑いについて届出があつた場合には、保健所が調査等を行い、必要に応じ、危害拡大防止、再発防止のため措置を講じます。健康被害の拡大防止につながる届出ですので、食中毒の疑いがある場合には、最寄りの保健所にご相談ください。
	知人が鶏肉を食べていないのにカンピロバクター食中毒になった。吐き気と下痢がひどく、入院した。 他の方は発症していなかったが、このような場合は保健所に連絡した方がいいのか。	
8	以前から駅前等でカゴや箱に商品を入れて（りんごやりんごジュースなど）売っているのを見かける。もし何かあつたらどこに言えば良いのだろう、と心配になる。	食品の衛生的な取扱い等の内容につきましては、最寄の保健所にご相談ください。
9	以前からテイクアウトやデリバリー、コンビニエンスストア等で販売されている弁当等の容器に不安（健康被害）を感じていたが、これらについても、安全性を求める内容が明記されており、安心した。今後、より充実するよう取り組んでほしい。	令和3年度以降、合成樹脂が使用された食品用器具・容器包装を製造する施設の把握に努めるとともに、必要な指導・助言を行います。

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
10	衛生状態が優秀な施設を表彰することは良い事だと思う。	本市食品衛生行政への御理解、御協力をいただき、ありがとうございます。 令和3年度においても、積極的に設備の改善と衛生的な取扱いの向上に努めるとともに、HACCPに沿った衛生管理の促進を図るため、社会規模や企業倫理を遵守している営業施設に対して、優秀標を贈呈します。また、大阪府保健衛生関係優良施設知事表彰、公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰、厚生労働大臣表彰制度も活用し、食品等事業者の自主衛生管理の推進に努めます。
	衛生状態が優秀な施設の表彰は良いと思う。多くの施設で優秀標が掲示されることを望む。	

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
11	食品衛生知識の普及啓発を行うと書かれているが、大阪市のホームページをみる機会が少ないので、もっといろいろな情報を発信できるようにしてほしい。地域のイベントなどで出前講座などを行うのも良いと思う。	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、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。 また、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。 HACCPに沿った衛生管理に関する講習会については、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から実施できない場合もあったため、その内容をまとめた資料を本市ホームページに掲載するとともに、事業者からの個別相談を受け付けています。 (https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000484224.html)
	「市民を対象とした講習会」や7月の「食中毒予防月間」の衛生講習会、「市民・食品等事業者との意見交換」は、どのような設定(お知らせ)で開催されるのか、詳しく教えてほしい。	
	今年6月から実施される食品衛生法の改正によるHACCPに沿った衛生管理等の中には、市民が関心を持つ事柄が多くあるが、新しく取組まれることなので、わかりやすく、広く市民に知らせてほしい。市民に周知することは、食の安全に対する意識の向上にもなり、健康被害の防止につながると思う。	
	6月からHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられるとあるが、コロナ禍で講習会が実施されるのか。また、事業者が講習を受けた場合6月の完全施行までに間に合うのか。	
	HACCPに沿った衛生管理の取組みを広く一般市民にも知らせてほしい。	
	衛生管理に関する動画教材を作成し、大阪市HPにアップ等してもらえれば、食品関係事業者に活用されると思う。	

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
12	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上を進めてほしい。	令和3年度においても、食品衛生監視員の資質向上を目的として、最新の科学的知識、食品衛生関係業務に関する幅広い知識及び技術を習得するため、国立保健医療科学院が開催する、「食品衛生危機管理研修」や「食肉衛生検査研修」等の研修に参加するとともに、「食中毒疫学研修」「食品の収去検査・業務管理に関する研修会」「HACCPによる食品の衛生管理に係る食品衛生監視員講習会」「食品衛生業務研修発表会」等の内部研修を実施します。 また、食品衛生上の観点から行政上必要と考えられる課題について、実態調査や新たな監視手法等について調査研究を行います。

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
13	食品ロス削減の一環としてドラッグストアで割引品を買っていたら、店の方に喜ばれた。それ以来はなるべく割引品や傷んでいるもの(フルーツ店)を買うようにしている。値段は安いし、その日に食べるので無駄にならなくてよい。	御指摘いただいた内容について、ご意見として承ります。
	ふぐの死亡事故は減少傾向なため、死亡率がふぐより高い、例えばお餅の誤飲等の啓発を同じ予算で行う等の取組みはいかがか。	
14	令和3年度食品衛生監視指導計画(案)概要編ではわからない「(3)不適正な食品等の発見、排除」については、一般市民も消費者として大いに興味を持つ項目なので、より詳しく記載していただきたいです。	令和3年度大阪市食品衛生監視指導計画(案)概要版は、市民の皆様が手に取って、ご覧いただきやすいように、できる限り簡素な内容にし、必要な事項をお伝えできるように作成しています。今回いただきましたご意見は今後の概要版作成の際の参考にさせていただきます。