

「令和4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4年1月17日（月曜日）～令和4年2月15日（火曜日）

2 公表資料の配架場所等

- (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 39 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
23	17	0	0	6

- ・所在地

市内：21名、市外：0名、不明：2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

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	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、予算を増やし、食品の検査件数を増やしてほしい。(2件)	<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、食肉衛生検査所で計画的に検査を実施します。</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。</p> <p>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>
	保健所はコロナ対応で人手が足りないとの報道がある。健康局の人員は足りているのか。監視指導するのに十分な職員はいるのか。私達の健康に直接関わる部署なので、十分な人手と設備の投入をお願いしたい。	
	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。	

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。(3件)	<p>弁当等のテイクアウトやデリバリーのような形態で提供される食品は、調理から喫食までの時間が長くなりやすく、食中毒のリスクが高まることから、食品のテイクアウトやデリバリーを行う施設の事業者に対しては、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。</p> <p>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>
	コロナ禍で、食品宅配の新しい事業が展開されている。大規模でなくても、食中毒などが発生する可能性があるかと懸念される。そのような施設等の監視指導は一斉監視・特別監視の対象になっているが、業態・業種も多々ある中、どの様な監視をしているのか。監視回数はどのくらいか。配達中の食品の品質や料理を入れている収納箱の温度管理や衛生管理は配達業者の責任になるのだと思うが気になる。法整備、監視指導、検査、食中毒予防の衛生教育をお願いする。(3件)	
	テイクアウトやデリバリーが増えているので、ノロウイルスやO157などによる食中毒の注意喚起をお願いしたい。	
3	食品衛生の監視指導は重要なのでしっかりと監視指導を行ってほしい。	<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ます。</p> <p>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。</p>
	コロナ禍で、様々な検査や指導を行うことは大変なことだと思うが、令和4年度も市民の健康を守るために、ぜひ今まで通りしっかりと食品衛生の検査や監視を実施していただきたい。	
4	コロナ禍で増えたキッチンカーは監視の対象ではないのか。抜き打ち検査などは難しいと思うが監視指導を徹底して欲しい。(2件)	<p>キッチンカーでの営業についても、一般の飲食店営業と同様に定められた施設基準に適合することにより許可を取得させています。本計画では、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の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>
5	コロナ禍において、パンが剥き出しで販売されていることに対して、衛生面に非常に不安を感じる。店側では客に対してマスクを強制することができないだろうことが推測されるので、店に対して個包装して販売するように指導してもらえないか。	<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、食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が義務化され、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・保存及び検証し、必要に応じて見直すこととなります。</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(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、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>
	パンの販売店での販売方法には、①個包装なしのバイキング方法、②個包装有りのバイキング方法、③ウインドウ陳列し取り分ける等があるが、そのうち①については衛生的に問題があるのではないかと。そのあたりの指導はどのようにしているのか。	
	ホテルのバイキングでは、各自が取るスタイルではなくシェフが取り分けて渡してくれるスタイルもあるとテレビで観たが、従来のバイキング形式のところはどうしているのか心配である。その他、トングで取る形式のパン屋さんも1つずつビニール袋に入れているようであるが、個人の小さいパン屋さんはまだ従来のままだと知人から聞いている。小さな個人のお店へも指導は徹底しているのか。	
	おにぎり等の食品に指を入れるお客やそれを見ても注意しない店員がいる。	
	HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、飲食店等の適切な監視指導を望む。	
6	インターネットで食品が販売されていますが、輸送中の温度管理や扱い方が気になる。	<p>食品販売店等の施設監視の際には、施設の衛生管理の遵守状況とともに、温度管理をはじめとする運搬、保管等における食品の取扱状況等を確認し、不備等については速やかに改善指導を実施します。</p>
	スーパーマーケットなどで賞味期限が近い商品を安くして常温、冷蔵商品をそれぞれのコーナーで積み上げているが、特に冷蔵商品の場合の温度管理が心配である。消費者が安心して買えるよう監視指導をお願いしたい。	

NO.	意見要旨	本市の考え方
7	<p>輸入食品の検査はどのような検査が行われているのか。日本の食料自給率は37%で、輸入に頼っている状況である。残留農薬等の検査をしっかりとってほしい。人手不足になっていないか心配で、食品衛生監視員の教育や増員を望む。(3件)</p> <p>食品の残留農薬について、健康を害する為、検査の重要性を感じる。</p>	<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、残留農薬、細菌、食品添加物、遺伝子組換え食品、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ます。</p> <p>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、決定します。</p>
8	<p>ゲノム編集食品が市場にでてきている。表示義務がないとの事だが、大阪市としては、どのように監視指導を行うのか。</p>	<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検討することとしています。</p>

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
9	<p>一般市民へも広報活動等で食品衛生知識の普及啓発を行ってほしい。</p> <p>大阪市の食品衛生についての取り組みを知っている市民は少ないと思う。各区広報誌でもっと頻繁に取り上げ、広く知らせるようにしてほしい。食に関わることは大事なことで、1人でも多くの市民が関心を持ち、大阪市健康局が市民の健康を守るために様々な取り組みを行っていることをもっと市民に知らせてほしい。</p> <p>食品ロス削減のため、容器持参が当たり前になってくると思う。消費者の自己責任にはなると思うが、衛生面での啓発活動もしっかり行ってほしい。</p> <p>最近、寄生虫(アニサキス)が生息している身近な食品を知って驚きました。他の人は気にせずに食べていると思うので、大阪市として食品衛生の監視指導もありがたいが、市民1人1人の食品衛生に関する知識向上と心がけも大切だと思う。</p> <p>若い世代(学生)への食中毒予防や食品添加物などについての正しい知識の啓発活動もよりわかりやすく広めてほしい。</p>	<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等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。</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することとし、令和4年度大阪市食品衛生監視指導計画に明記します。</p>
10	<p>令和2年度の大阪市食品衛生監視指導計画も見ましたが、その結果が知りたいです。</p>	<p>令和2年度大阪市食品衛生監視指導計画の実施結果の概要については、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(https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000539359.html)に掲載しています。</p>

その他の事項

NO.	意見要旨	本市の考え方
11	<p>産地偽装があったので監視指導を徹底して欲しい。</p>	<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。産地偽装については、品質事項であるため、所管する部署に情報提供させていただきます。</p>
12	<p>以前スーパー等で、パンやそうざい等を各自トングで取る形式の販売方法において、衛生面で不安であったが、現在は個包装されており直接手で触れることがなくなったので安心している。しかしながら、その包装トレーにプラスチックが使用されており、環境面の影響も気がかりです。</p> <p>新型コロナウイルス感染症対策のために、スーパー等でアルコール消毒が設置されているが、以前と比べて消毒を行っていない人が多くなっているように感じる。店舗でのアナウンス強化などの指導をお願いしたい。</p> <p>スーパーなどの入口に設置されている除菌スプレーの使用に関して、正しい指針があったら良いと思う。各店舗にそういうガイドラインを配布して欲しい。パン屋さんでのトングの使用時にも気になるのですが、パンはすべてビニール袋に入っているのに、外で出されているトングで取る方が良いのか。それよりも、入口で除菌して、手で取る方が良いのではないかと思います。</p> <p>パン屋さんでマスクが着用可能な年齢にも関わらずマスクをせず、もしくはずらして着用して入場する客が子供を含めて見かける。</p> <p>購入したホットチョコが熱くなくて常温であった。店頭だったのに、外国人でどうにもならなかった。</p>	<p>御指摘いただいた内容について、ご意見として承ります。</p> <p>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。</p>