

意見交換会実施結果(令和元年11月18日までの実施結果)

#NAME?	対象者	回数	人数	テーマ	形式	寄せられた主な意見
北区・都島区・淀川区・旭区・福島区・西区・生野区・城東区・阿倍野区・東住吉区・西成区	消費者	17回	309名	・大阪市食品衛生監視指導計画について ・大阪市の食の安全に関する取り組みについて	講義形式 ラウンドテーブル	・監視指導をされていても毎年のように食中毒等が発生しているように思います。もっと厳しく指導されてもいいのでは。 ・食品衛生監視員の増員が必要では。 ・露店で使用する水の衛生面が心配なので監視指導をしっかりとしてほしい。 ・食品を扱う店は特に衛生面に気をつけてほしいので、監視指導をしっかりとしてほしいと思います。 ・調理・食事前の手洗いをしていない人が多い。調理従事者を含め、消費者に対しても啓発を強化してほしい。 ・カンピロバクター食中毒が多く発生していることについて、飲食店を対象とした鶏肉の生食によるリスク啓発が足りないのではないかと。 ・焼き鳥店で鶏刺しや鶏しゃぶをコースに含むことを禁止にしてほしい。 ・輸入食品の検査を充実化してほしい。 ・外国産の商品は値段が安いのが、体に害がないか心配。 ・外国産が気になります。できれば輸入してほしい。 ・食品についての正しい情報をどこで得たらよいのか分からない。 ・食品衛生知識の普及啓発について、情報をもっと得やすくしてほしい。 ・回収事件について、大々的に広報してほしい。 ・添加物は悪いと聞かすが、何がダメなのか分からず心配。 ・監視指導をしっかりとしてほしいと思います。
北区・都島区・淀川区・旭区・福島区・此花区・港区・中央区・浪速区・阿倍野区・東住吉区・平野区・住之江区	事業者	19回	525名	・大阪市食品衛生監視指導計画について ・大阪市の食の安全に関する取り組みについて ・食中毒予防について		・HACCPに沿った衛生管理について、HACCPに基づく衛生管理とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の線引きを分かりやすく教えてほしい。 ・HACCPに沿った衛生管理の実施について不安がある。 ・飲食店等の食物アレルギーへの強化してはどうか(メニューなどに食品表示など)。

※回数、人数は合計数