

「令和4年度大阪府食品衛生監視指導計画（案）」に対する
府民意見等の募集結果及び大阪府の考え方について

- 募集期間：令和4年1月26日（水曜日）から令和4年2月24日（木曜日）まで
- 募集方法：電子申請、電子メール、郵送、ファクシミリ
- 募集結果：5名（団体を含む。）から14件のご意見等をいただきました。

寄せられたご意見等についての大阪府の考え方は以下のとおりです。

ご意見等は、個人や団体等の特定又は類推できる情報を除き、原則、原文のまま掲載していますが、趣旨を損なわない範囲で一部修正している部分があります。

No.	ご意見等の内容	大阪府の考え方
第1 監視指導計画の基本的事項		
1	HACCPに沿った衛生管理の経過措置期間が昨年5月末に終了した。事業者が適切に運用できるよう、引き続き、助言・指導と監視を進めていただきたい。	府では基本方針の一つとして、事業者の自主衛生管理の促進（HACCPに沿った衛生管理の取組支援）を掲げており、引き続き、日頃の監視指導や個別相談の機会等を通じて事業者の実態に応じた助言や指導を行い、事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう努めます。
2	「(3) 広域監視センター」について 文中に「特に広域的に流通する食品等の製造施設や大量調理施設等を重点的に専門性の高い監視指導を行います」とあるならば、(ア)以降に「食品等製造・販売施設、大量調理施設、集団給食施設等の監視指導」を記載すべきでは？ 後の11ページ「3 監視指導の実施方法」(1)対象施設及び立入回数「別表2」と関連すると思われる。	ご意見を踏まえ、「(3) 広域監視センター」に、以下の文言を追加しました。 ア 食品等製造・販売施設、大量調理施設、集団給食施設等の監視指導
第2 監視指導の実施に関する事項		
3	「(4) HACCPに沿った衛生管理の取組支援」について 「集団給食等大量調理施設には、HACCPの概念に基づき策定されている大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書の趣旨を踏まえた監視指導を行います。」とあるが、「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」によって大量調理施設衛生管理マニュアルの参照は終わり、今はすべて手引書準拠となったのではなかったのか。	「大量調理施設衛生管理マニュアル」はHACCPの概念に基づき策定されていることから、事業者団体が作成した手引書のほか、従来どおり当該マニュアルの活用によっても、衛生管理を実施することが可能とされています。 ※「HACCPに沿った衛生管理の取組支援」は、(4)から(2)に移動しました。

4	<p>「(2) 食中毒発生防止対策／ア カンピロバクターによる食中毒対策」について</p> <p>「飲食店に対し、食肉は十分に加熱して提供するように指導します。」とは書かれているが、肌感覚では鶏肉の生食提供の飲食店舗数は減るどころか増えていると感じている。ここ3年間のカンピロバクター事例が減っているのは、単にコロナ禍で外食の機会が減っているからだけではないだろうか。指導というものがどのようなものであるかの具体例、そして指導の結果として生食提供をやめた事例があるのかについて尋ねたい。</p>	<p>ご意見のとおり、カンピロバクターによる食中毒は、依然として一定数の発生が見られます。本府では、飲食店に対して、食肉等の生食の危険性や実際の食中毒事例等について説明した上で、食肉等は十分に加熱して提供するように書面や口頭による指導を行っており、一部の飲食店においてはメニューの見直しに至った事例もあります。十分に加熱されていない食肉等を提供している飲食店に対しては、これからも継続して指導を行っていきます。</p> <p>※「食中毒発生防止対策」は、(2) から (3) に移動しました。</p>
5	<p>「(3) 食品表示対策」について</p> <p>経過措置期間が終了(令和4年3月まで)するが、原料原産地表示義務化後の監視指導・検査が必要。</p>	<p>令和4年3月末の経過措置期間終了を見越し、府ではこれまで新たな原料原産地表示制度の周知・啓発活動を重点的に取り組んできたところです。</p>
6	<p>今年に入り、うなぎ、アサリの産地偽装事件が発覚している。また、加工食品の原料原産地表示の経過措置期間が3月末に終了するが、内容が複雑なこともあり、意図せざる違反が生じてしまうことも想定される。適正な原産地・原料原産地表示を計画の重点に追加して、悪質事例への厳正対処と適正表示のための助言・指導の強化を進めていただきたい。</p>	<p>今後は、期限やアレルギーなどの表示事項に加え、原料原産地についても不適切な表示がなされないよう、事業者からの相談対応や監視の際に根拠の確認や指導を行い、引き続き適正表示の推進に努めていきます。</p> <p>また、産地偽装などの悪質な事例への対応についても、必要な関係機関とも連携しながら、従前どおり厳正に対処してまいります。</p> <p>※「食品表示対策」は、(3) から (4) に移動しました。</p>
7	<p>近年の国内収去検査で輸入食品の違反事例が見つかっている。今後、経済連携協定の進展に伴う輸入食品の増加やグローバル化に伴うフードチェーン等の複雑化等が見込まれており、輸入食品について検査件数を増やすことを含めて監視指導を計画的に強めていただきたい。</p>	<p>輸入食品については、国が策定する「輸入食品監視指導計画」に基づき、検疫所(国)において輸入時の監視指導を行うとともに、大阪府においても「食品衛生監視指導計画」に基づき、府内に流通する食品の監視指導を行うことで、フードチェーン全体での安全性確保に努めます。</p> <p>検査にあたっては、輸入食品をはじめ、管内での製造状況、流通状況、過去の違反発生状況等を総合的に考慮して実効性のある計画を策定し、実施してまいります。</p>
8	<p>「3 監視指導の実施方法」について</p> <p>昨年度(3年度)と比較して「監視指導項目」「重点的に監視を行う施設の区分」が削除されているが、4年度8ページ「1 監視指導に関する基本的事項」「2 重点的に監視指導を実施する事項」に記載されているので、その部分と解釈してよいのか? 3年度は両方記載されているように思うが。</p>	<p>ご意見のとおり、「監視指導項目」については、「1 監視指導に関する基本的事項」と重複する部分があったため、内容を整理した上で「1 監視指導に関する基本的事項」に統合しました。また、「重点的に監視を行う施設の区分」については、「別表2」の見直しを行い、重点監視施設A・Bの区分を撤廃したため、当該項目を削除しました。</p>

第4 リスクコミュニケーション等の実施に関する事項		
9	<p>情報発信が、計画案すべての事項においてホームページ・メールマガジン中心となっている。若者世代はそれでも良いが、食中毒等で危険な状況に直面する可能性が高い高齢者に対しては、居ながらにしていち早く情報を得られるテレビ・ラジオ・紙ベースでの発信も位置付けていただきたい。</p>	<p>情報格差が生じないように、引き続き、広報媒体や方法を検討し、広く府民に発信することができるよう努めます。</p>
10	<p>【意見】 「2 消費者への情報提供等」に、以下の文言を追加してください。 「加熱調理した食品であっても、放置せずになるべく早く食べる。保存する時は小分けにして冷蔵するなど早く冷やす。」 【理由】 ウエルシュ菌など一部の細菌では加熱しても食品中に残ることがあることから、カレーやシチュー、煮物等、大量に調理したもので、冷却が不十分な場合等での、食中毒発生の事例がある為。</p>	<p>ご意見を踏まえ、「2 消費者への情報提供等」に、以下の文言を追加しました。</p> <p>ア 加熱調理した食品であっても、常温で長時間放置せず、なるべく早く食べる。保存する場合は、小分けにして速やかに冷蔵する等、食中毒菌が繁殖しやすい温度帯を避ける。</p> <p>なお、本項目に列挙した事項以外についても、必要に応じて適宜情報提供を行い、健康被害の未然防止に努めます。</p>
第5 食品衛生に係る人材育成・資質向上と衛生管理技術の向上に関する事項		
11	<p>「1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項」について 現在のような内部研修ばかりでは、食品衛生監視員の指導技術の向上がすすんでいるという実感はともなっていない。外部より講師を招いて、それも指導力強化に主眼を置いた研修を計画してはどうか。</p>	<p>ご意見として承ります。</p>
12	<p>コロナ禍でコミュニケーション不足が拡大しています。よって、より正確な情報交換が重要と考えます。</p>	<p>ご意見として承ります。</p>
その他		
13	<p>令和2年度大阪府食品衛生監視指導計画実施結果によると、市場食品衛生検査所等が行った監視件数、試験検査件数は目標数・計画数に沿っているが、保健所等が行った監視件数は目標数の7割、大阪健康安全基盤研究所が行った試験検査は計画数の3割に留まっている。新型コロナウイルス感染拡大に人員、機材等を充てる必要に迫られたためと思われ、やむを得ない状況ではあるが、その中で食の安全安心のための事業が十分に実施できていないことも事実である。令和4年度については、できる限りの事業実施に努めていただきたい。</p>	<p>ご意見として承ります。</p>

14	新たな感染症の発生は今後も十分に想定されることであり、食品衛生を含めた府民の保健衛生を守る保健所の人員・予算の充実強化を計画的に進めていただきたい。	ご意見として承ります。
----	--	-------------