

「令和5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5年1月26日（木曜日）から令和5年2月24日（金曜日）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：6名（団体を含む。）から16件のご意見等をいただきました。（1件は公表不可の意向を受け、非公表としています。）

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2 監視指導の実施に関する事項		
1	農村地域で深刻な被害をもたらす野生鳥獣の被害防止対策により、野生鳥獣の捕獲数が年々増加する中で、これを地域資源としてとらえ、野生鳥獣肉（ジビエ）として有効に活用する前向きな取組が広がっています。滋味深い味わいと栄養価が高いことから女性客の心を掴み、近年、国産ジビエを気軽に楽しめる飲食店がフレンチを筆頭に増えるなど、年々人気の高まりをみせています。しかし山野を駆け回るイノシシやシカなどの野生鳥獣は、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌、寄生虫などといった食中毒を引き起こす原因菌やウイルスを持っている可能性が大いにあると言われます。ジビエ料理を提供する飲食店に対してしっかりと監視指導を行っていただきたいです。	ご意見のとおり、野生鳥獣肉（以下「ジビエ」という。）はE型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、寄生虫等の食中毒を引き起こす原因菌やウイルス等を保有しているリスクがあります。府では、ジビエ料理を提供する飲食店に対して、生や加熱不十分なジビエを食べることのリスクについて啓発するとともに、適切な処理の実施と十分な加熱の徹底を指導しています。ジビエによる食中毒の防止のため、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、引き続き監視指導を行ってまいります。
2	重点監視施設のうち、7つの施設で前年度「1年から3年に1回以上」となっていた立入予定回数が、「3年に1回以上」に変更されている。また、重点監視施設の「その他」に記載されていた「地域特性を考慮して重点的に監視を必要とする施設」と「各保健所において監視を必要とする施設」が削除されている。このこととの関係は定かでないが、監視実施計画数は直近の計画数である令和3年度の29,544、市場食品衛生検査所43,385、計72,929から、令和5年度は保健所・広域監視センター12,724、市場食品衛生検査所34,595、計47,319へと35%減少している。監視指導の頻度、対象、件数の計画を令和3年度ベースに戻すべきで	監視実施計画数は営業許可・届出業種数として計上しておりますが、食品衛生法の改正により、原則、「1施設1許可」となるよう見直しがあったことから、1施設当たりの営業許可業種数が減少しているとともに、一部の施設が許可から届出に移行されたこと等から、計画数が減少しております。また、HACCPに沿った衛生管理の取組状況を重点的に確認することにより、1施設当たりの監視時間が増加したことから、令和3年度大阪府食品衛生監視指導計画の重点監視施設で「1年に1回以上」としていた一部の施設を、令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画では「3年に1回以上」とするとともに、「その他」の施設に

	ある。	<p>については一般監視施設に含めることとしました。</p> <p>なお、令和4年度大阪府食品衛生監視指導計画の「1年から3年に1回以上」と令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画の「3年に1回以上」は表現が異なりますが、同じ立入予定回数を表しています。</p>
3	産地偽装事件が相次いで発覚したことが記憶に新しい。「重点的に監視指導を実施する事項」の食品表示対策において、「産地偽装事件が繰り返し発生していることから、府内では産地偽装を許さないという立場」で原産地・原料原産地の適正な表示のための指導強化と、悪質事例には厳正対処することを追記すべきである。	<p>府では、原産地・原料原産地、期限、アレルギー等の表示事項について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、適正表示の推進に努めているところです。</p> <p>また、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、これからも厳正に対処してまいります。</p>
4	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いる。輸入食品の検査件数を増やし、輸入食品の監視指導を強化すべきである。	<p>輸入食品の水際対策については、国が策定する輸入食品監視指導計画に基づき、検疫所(国)において監視指導が行われていますが、府においても本府計画に基づき、流通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を行います。</p> <p>検査については、管内での流通状況、過去の違反発生状況等を総合的に考慮した計画としています。</p>
5	輸入食品に対する監視員が少ないと考えます。増員が必要です。	
6	<p>検査実施計画の変更点として、「大阪府の各検査所で実施している収去検査等を統一しました。各検査所が個々の状況に応じて随時行う現場検査等は、検査予定数の計上対象外としました。」とあるが、検査所ごとの検査予定数は公表可能と思われるので、従来通り公表すべきである。</p> <p>また、令和5年度の検査予定数が前年度合計7,009から3,985へと、43%減少している。現場検査等を計上対象外にした影響がどの程度あるかを確認するため、前年度と同様に計上した場合の検査予定数の公表を求める。仮に、現場検査等を計上対象外にした以上に、検査予定数を縮小する計画であれば従来水準に戻すべきである。</p>	<p>検査予定数については、府の検査予定数の総数が分かりやすいよう、各検査所で実施している収去検査等の件数を合算した形で記載していますが、令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画実施結果を公表する際は、各検査所の検査実施数を公表することを検討しています。</p> <p>また、現場検査は個々の状況に応じて随時行う検査であるため、令和5年度の現場検査予定数は算出しておりませんが、収去検査については令和4年度と同水準で検査を実施する予定です。</p>
7	令和3年度監視指導計画の実施結果によると、保健所の監視件数は計画数の50%、広域監視センターは計画数の33%だった。また大阪健康安全基盤研究所が行った試験検査は計画数の55%だった。新型コロナウイルス感染拡大への対応でやむを得ない部分があったとはいえ、令和5年度は計画数を達成していただきたい。	<p>食品の安全性の確保を図り、食の安全安心を推進するため、令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画に基づく効率的・効果的な監視指導及び試験検査を実施し、立入検査の実施計画及び収去検査の実施計画の達成に努めてまいります。</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		
8	HACCP に沿った衛生管理に取り組む優良な事業者を、支援していきたいと思っている消費者は多いと考えます。しかし、HACCP について理解している消費者は少ない様に感じるので、HACCP について府民への情報提供・消費者への啓蒙との文言を入れて頂きたい。 HACCP は事業者と消費者がともにすすめていくものと考えます。	府では、消費者向けに作成したリーフレットや Twitter 等を活用し、HACCP に関する知識の普及に努めているところです。引き続き消費者・事業者に対する啓発を実施し、HACCP に沿った衛生管理の推進に取り組んでまいります。
9	家庭での食中毒予防の原則をあらためて周知・徹底することで消費者の食中毒予防への意識を高める為に、消費者への情報提供等の特に消費者に対する情報提供及び啓発を実施する事項について、以下の文言を追加する。 “食中毒予防の3原則、食中毒菌を「付けない（手洗い・器具の洗浄・消毒）、増やさない（適切な温度での保管・調理後は速やかに食べる）、やっつける（加熱殺菌）」を実践する。	ご意見を踏まえ、「2 消費者への情報提供等」を、以下のように文言を変更しました。 ア 食中毒予防の3原則、つけない（手洗い、器具の洗浄消毒）、増やさない（適切な温度で保管し、調理後は常温で長時間放置せずなるべく早く食べる）、やっつける（中心部までよく加熱する）を実践する。
10	アニサキスによる食中毒事案が増えていることから、事業者への指導だけでなく、消費者への情報提供も強化する必要があると考えます。消費者への情報提供等の、特に消費者に対する情報提供及び啓発を実施する事項について、アニサキスによる食中毒対策を追加する。	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。 ウ アニサキスによる食中毒発生のリスクを低減するため、魚を生食する際は、新鮮なものを選ぶ、内臓は速やかに取り除き生では食べない等の対策を行う。
11	消費者への情報提供について、第4期大阪府食の安全推進計画案では令和5年度のメールマガジンの登録者数11,000人、食の安全安心関連ページアクセス数100万PVとしていることから、本計画にも記述すべきである。	大阪府食品衛生監視指導計画では、国が策定する指針に基づき、監視指導等の事業を効果的かつ効率的に実施するため、府で実施する事項及びその内容を記載しております。第4期大阪府食の安全安心推進計画案で掲げるメールマガジンの登録者数や食の安全安心関連ページアクセス数といった目標指標は、大阪府食品衛生監視指導計画の趣旨になじまないため記載しておりません。
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		
12	食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の研修および最新の技術の習得や知識の向上、食品関係者への講習会の開催、食品衛生指導員への研修や指導など、いずれも開催回数や参加人数等の計画を数値化して実施すべきである。	講習会や研修につきまして、開催予定回数や参加予定人数等を数値化できるような具体的な計画は決定されておきませんが、令和4年度は、食品衛生監視員等を対象に、食中毒事件発生時の調査に関する研修、表示研修、HACCP研修等を実施し、また、食品関係者を対象に、業種別のHACCPセミナー、遺伝子組換えの新しい任意表示制度の研修会等を開催しました。 引き続き、食品衛生に係る人材育成・資質向上等を図るため、対象者に応じた研修や講習会等

		を実施してまいります。
その他		
13	<p>新型コロナやロシアのウクライナ侵攻等で、国際物流が機能不全を起こしている。また、円安も加わり、農業生産資材が値上がっている現状である。そのような中、農業資材の海外依存を見直し、肥料等については、「下水汚泥の肥料化」など地域資源に目を向ける動きが勢いついている。令和4年12月27日に決まった「食料安全保障強化に向けた政策大綱」では、「下水汚泥肥料」などの利用の拡大で、新たな数値目標（KPI）が盛り込まれている。省庁が違う（農林水産省・国土交通省・厚生労働省）なか、食の安全・安心としては連携が必要であると考えてるので、「下水汚泥」の使用には、きっちりとした研究・調査を要望いたします。</p>	<p>食品の安全・安心の確保のため、「下水汚泥肥料」の使用による農産物等への影響について、今後の動向を注視してまいります。</p>
14	<p>重点監視施設に、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に関連する可能性がある施設が新設されています。対象施設が増加する為、保健所並びに広域監視センターの体制の充実強化を望みます。</p>	<p>令和5年度大阪府食品衛生監視指導計画に基づき、効率的・効果的な監視指導に努めてまいります。</p>
15	<p>新型コロナウイルス感染による累積死者数で、大阪府は都道府県内で最多である。このあと第9波や新たな感染症の発生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ために、保健所の人員・予算の充実強化を計画的に進めるべきである。</p>	<p>ご意見として承ります。</p>