

「令和2年度小樽市食品衛生監視指導計画（案）」に対して提出された意見等の概要及び市の考え方等

- 1 意見等の提出者数 1人
- 2 意見等の件数 8件
- 3 上記2のうち計画等の案を修正した件数 0件
- 4 意見等の概要及び市の考え方

No.	意見等の概要	市の考え方等
1	基本方針の地域性の考慮について、抽象的で何が小樽の地域性なのかよく分かりません。具体的にどのような人たちがどのような人数と頻度で、何を求めて施設を利用するのかを明らかにしなければ、地域性を考慮したとは言えないと思います。また、案の表現では、それ以外の施設は特に監視指導しないと受け取れます。	小樽の地域性とは、本案では、すし店が多いこと、観光客が集中する観光地周辺施設があること、うに漁が盛んでありうに加工施設が多いこと、市民・観光客が多く利用する市場があることを示しています。このような施設に対しては、例えば、すし店には手洗いや生食用生鮮魚介類の温度管理の徹底を重点的に指導するなど、施設に応じた食中毒予防啓発を実施します。また、それ以外の施設については、「Ⅲ. 監視指導対象施設及び監視予定数」の監視予定数のとおり、年1回以上の監視を予定しております。
2	「Ⅱ. 関係機関との連携」では、具体的にどのように連携するのでしょうか。ただ報告や連絡をするだけなのか、各機関の職員がチームを組んで現場に赴き監視等にあたるのか。前者のレベルでは、監視体制に不安を感じます。	関係機関との連携については、必要な情報共有を行い、場合によっては、関係機関と合同で立入検査等を行います。
3	「Ⅳ. 監視指導の実施内容」にある食品供給工程について、「製造加工施設」と「貯蔵・運搬・調理・販売施設」の違いがよく分かりません。「製造加工施設」も貯蔵・運搬・調理・販売を行っていると思うのですが、「貯蔵・運搬・調理・販売施設」とは貯蔵・運搬・調理・販売のどれかのみを行う施設という意味でしょうか。また、「製造加工施設」と「貯蔵・運搬・調理・販売施設」との間で重点指導事項が異なる戦略的理由は何なのでしょう。	「貯蔵・運搬・調理・販売施設」とは、御意見のとおり、貯蔵・運搬・調理・販売のみを行う施設を意味します。食品供給工程の各段階において重点指導事項が異なる理由は、流通を含む製造から販売までの各段階によって、特に実施すべき衛生管理が異なるため、効率的かつ効果的に監視指導を実施するためです。
4	「Ⅳ. 監視指導の実施内容 2. 重点的な監視指導項目」の有毒植物による食中毒について、「引き続き市民を中心に対象として有毒植物の正しい知識の普及に努める」とありますが、今までそのような取組みを見たことがありません。本当に実施していたのか、どこにそのような情報や案内があったのでしょうか。	有毒植物による食中毒予防について、平成31年度（令和元年度）には、市役所、市民会館、総合博物館等市関係施設11施設のほか、高齢者団体、量販店、ホームセンターにリーフレットの掲示を依頼しました。また、広報おたるに有毒植物による食中毒予防に関する記事を掲載し、市民を対象とした有毒植物の正しい知識の普及に努めました。本案のとおり、引き続き、より多くの市民の方の目に触れるよう、今後とも幅広い普及に努めます。

No.	意見等の概要	市の考え方等
5	<p>「Ⅴ. 食品の収去検査」の対象食品「生鮮野菜・果物」について、細菌検査がないが必要ないのでしょうか。0157の有名な事件はカイワレ大根の汚染だったような気がするし、また、最近洗わなくても食べられるもやしなどの商品を見かけたことがあり、細菌等はどうかと不安に思います。</p>	<p>生鮮野菜・果物については、食品衛生法に基づく規格基準等が定められていないことから、細菌検査は実施しておりません。しかし、これまで生鮮野菜が原因と疑われる腸管出血性大腸菌による食中毒事例が発生しているのが現状です。その予防のためには、洗浄、必要に応じて消毒を徹底することが重要と考えられていますので、その必要性について、食品等関連事業者への指導に努めます。</p>
6	<p>「Ⅷ. 事業者自らが実施する衛生管理の推進」のHACCPの普及について、手引書や講習会もよいですが、百聞は一見にしかずで、理想的なHACCP導入施設への見学会などを開催した方が効率的に理解できるように思います。</p>	<p>HACCPの普及については、御意見のとおり、HACCP導入施設への見学が効果的な方法の一つと考えます。しかし、受入施設の負担や企業秘密の漏洩等が懸念されるため、実現は困難であるのが現状です。効率的かつ効果的な普及方法について十分に検討し、HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けて、円滑な対応を目指します。</p>
7	<p>食品衛生優良店舗等の表彰について、表彰店舗等は公表しているのでしょうか。そのような情報を見たことがないため、一市民として興味があり、利用の際の参考にできれば嬉しいです。</p>	<p>食品衛生優良店舗等の表彰について、現在は公表しておりませんが、公表することは、事業者の食品衛生管理意識の向上に繋がるほか、市民のみなさまにとっても有益な情報であると考えますので、公表のあり方について検討してまいります。</p>
8	<p>アレルギーについての検討は行わなくてもいいのでしょうか。新天皇即位式の晩餐会の中継放送で、非常に多岐に渡るアレルギーが多くの人にあり、その対応が困難を極めることを知りました。イスラム圏の豚肉禁止等のような習慣的なものも含め、食品の表示や取扱い等について、トラブルの対応を検討した方がよいと思います。</p>	<p>アレルギーに関する対応については、食品表示基準に規定されるアレルゲンの表示について、適正に表示するよう指導しています。アレルゲンによる健康被害が発生した場合は、健康被害情報の把握に努め、必要に応じて食品の回収指示を行うなど、被害拡大を防止する体制としています。適正な食品表示については、アレルギー表示のみならず、すべての表示事項が適正に表示される必要がありますので、本案では表示事項に限定せず、包括的な指導を目指しています。</p> <p>なお、本案は、小樽市内の食品の安全性確保のために策定しているものであり、イスラム圏の豚肉禁止等のような習慣的なものについては、食品衛生上の危害とは直結しないものであることから、本案の主旨には馴染まないことを御理解ください。</p>