

「令和3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 6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	<p>計画書の内容が前年度と全く同じように見え、ただ表紙の年度表記だけが変わったかのように思いました。別に同じでも良いのですが、この計画にもPDCA サイクルがあると思います。前年度の出来事に対し、前年度の計画はどの程度の効果があって、それを踏まえて、本計画をどのように修正したか、または前年度を引き継いだか程度の文章は、「はじめに」の項にあっても良いのではないかと思います。</p>	<p>食品の安全性に関する課題については、依然として続く課題が多く、引き続き行う監視指導については、「はじめに」の項中「令和3年度の基本方針」においてお示ししています。</p> <p>なお、前年度の計画に対する結果については、毎年6月頃にホームページにおいて公表しています。</p>
2	<p>HACCP の用語説明ですが、表記が抽象的で分かり難いと思います。どのように安全性を確保し、従来法とどのように異なるのか等の要約程度は欲しいと思います。</p>	<p>御意見のとおり、HACCPについての用語説明が不十分であったことから、2ページ中のHACCPの用語説明を追記し、修正いたしました。</p> <p>【案修正文】注釈に下記を追加</p> <p><u>HACCPは、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程においてどのような危害が発生するか分析し、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録することで未然に危害の発生を防止し、食品の安全性を合理的・効果的に確保することができます。</u></p> 
3	<p>関係機関との連携に関する表記が抽象的で、有効性が分かり難いと思います。具体的に情報や人、金がどのようにつながっているかを可視化して頂きたいと思います。</p>	<p>関係機関との連携については、5ページ中「関係機関との連携のイメージ図」においてつながりをお示ししています。</p> <p>「Ⅱ．関係機関との連携」本文中の記載のとおり関係調査や情報共有を行うことで、関係機関との連携を図っています。</p> <p>なお、本計画の進行にあたって関係機関との金銭的な連携はありません。</p>

No.	意見等の概要	市の考え方等
4	<p>監視予定数ですが、年間の実施回数は分かりましたが、どのようなタイミングで行われるのかについては表記されていません。対象施設ごとに、事故の発生し易い時期、発生し難い時期などはあると思います、監視実施時期もそれを考慮して決められるのか、あるいはただランダムなのかが分からず、効果の有効性が見え難いように思います。</p>	<p>監視予定数に示す対象施設は、「Ⅳ. 監視指導の実施内容」、「Ⅴ. 食品の取去検査」においてお示ししている監視の総計を算出しています。</p> <p>食中毒が発生しやすくなる夏季には、うに加工施設や海水浴場施設、観光地周辺施設等を対象として食品の温度管理を重点的に、ノロウイルス食中毒が発生しやすくなる冬季には、大規模食中毒に繋がりがやすい給食施設を対象の中心とするなど、発生しやすい時期や施設を考慮して監視指導を行えるよう計画を策定しています。</p>
5	<p>食中毒等健康被害発生時の対応について、原因究明等の犯人探しも大切ですが、その前に、健康被害にあった方々への救済等が先で重要だと思います。食中毒から市民の命を守るのが計画の本来の目的なのですから。未発見の有症者や、発症の恐れのある人の発見と、その方々への対策もあった方が良くと思います、結果的に情報量が増え、原因究明にも役立つと思います。</p>	<p>食中毒が疑われる健康被害の発生時には、有症者に関する調査のほか、発症していない喫食者の調査を実施します。共通の喫食者を調査することで、有症者の発見に繋がると考えています。</p> <p>御意見のとおり、食中毒から市民のみなさまを守ることが計画の目的であるため、被害拡大を防止するため、早急な原因究明に努めます。</p>
6	<p>最近、あまり生で食べないような食材（例えばホッケや国産鮭など）が生食で販売されているのを見ます。おいしそうですし、興味もあるので買って食べてみたいのですが、怖くて手が出せません。市民向け食品安全情報には、市民が疑問に思う（思いそうな）食材に対する安全性や購入時の注意点等の情報があると嬉しく思います。</p>	<p>市民のみなさまが安全な食生活を過ごせるよう、食品安全情報の提供に努めます。</p> <p>また、参考としてですが、御意見の例にあるホッケや国産鮭などについては、アニサキスなどの寄生虫が付着することが知られています。アニサキス食中毒の予防方法は、新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除くこと、中心部までよく加熱すること、目視で確認し除去すること、冷凍（-20℃で24時間以上）することです。なお、市内魚介類販売業には、アニサキス食中毒予防について周知を行っています。</p>