

## 「令和4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	2人
2 意見等の件数	17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	市民に広く周知徹底させる必要から、本計画を策定している部署と連絡先(電話番号、メールアドレス)などを計画書へ記載すべきです。	計画策定部署と連絡先は、計画書(案)の最後14ページに記載しています。
2	計画案はじめの項(P.1)で食品の安全性に関する課題として、記載されている内容が「課題」とは言えない内容です。	食中毒発生状況(P.1)に関しては、食中毒の予防が食品衛生法の主要目的であり、発生件数が減少傾向とはいえ依然として下げ止まり状態が続いており、本市でも令和2年度3件の食中毒(令和3年度6月にホームページで公表)が発生しており課題となっています。 法の改正(P.2)に関しても改正後間もないことから、今後も引き続き周知する必要があるため課題としています。
3	令和3年度の本計画に関する評価や小樽市の食中毒発生状況等が未記載であり、本計画の適正度合いが読み取れません。	本計画は、食品衛生法に基づき毎年定めています。前年度計画の実施結果は、3ページに記載のとおりホームページにおいて毎年6月に公表しており、本市の食中毒発生状況等もお示ししています。 計画は、基本方針(P.2)に沿ってHACCPの継続指導や発生事例の多い食中毒の予防啓発、すし店や観光地区周辺施設等、本市の地域特性を踏まえ、監視指導を重点的、効果的かつ効率的に実施するために定めています。監視は、対象施設ごとに過去の違反状況、食品の流通状況等から3ランクに分類(P.6)し、効率的に実施します。 また、本市で製造販売されている食品の法基準適合を収去検査で確認しています。 このように、優先度を勘案して計画しているものです。
4	2ページ食品のリコール情報の報告制度について、保健所が報告を受けてから行動する制度とありますが、報告があった時点で健康被害が出ていることになり、未然防止を目指したアウトリーチ的行動も盛り込んだ方が良いと思います。	リコール報告制度については、本文で法改正による制度の概要をご説明したもので、食品による健康被害を未然に防止するため、HACCPに沿った衛生管理が制度化されています。
5	2ページHACCPの説明に違和感があります。各工程を監視・記録することは手段であり、HACCPの目的は、各工程で食品中に含まれる細菌類や異物が所定の濃度以下になる条件で運転することで、最終製品での細菌類や異物を所定の濃度以下に抑える事だと思えます。	HACCPについては、2ページ注釈のとおりです。
6	2ページHACCPの工程図では、加熱だけを重要管理点として取り上げていますが、全ての食品がそうだと解釈できますが、食品によって重要管理点が異なると思います。	注釈の工程図は、一例をお示したものです。

No.	意見等の概要	市の考え方等
7	2ページ令和4年度の基本方針で、持ち帰り販売や宅配等の増加が取り上げられており、従前通り注意喚起と指導とされていますが、持ち帰りや宅配の工程、家での管理や食べ方等の要素で食品提供側ではどうにもならない要素で健康被害が発生するリスクがあると思うが計画に盛り込まなくても良いのでしょうか。	食品関連事業者は、消費者に安心・安全な食品等を提供する「第一義的責任」があります。このことから、食品の提供において衛生的な管理で健康への危害を未然に防止するため調理能力に見合った食数の堅持と注文を受けてからの調理及び、食品の加熱や冷却等適切な温度管理の徹底、消費者に速やかに食すよう伝える旨を継続指導します。
8	実施体制が記載されていますが、ICTの活用などによる行政の効率化についても示すべきです。	実施体制は、あくまで本計画に基づき監視指導を行う機関の体制をお示したものです。ICTの活用による行政の効率化については、環境整備を含め本市全体での取り組みとなります。
9	次年度計画策定にパブリックコメントにて市民の意見交換を目指す(P.3)とあるが、専門的視野にたち科学的に計画策定することに重点を置いた方が良いと考えます。	本計画策定にあたり、パブリックコメントは本市の手続き要綱に基づく必要な手続きとなっています。また、家庭内食中毒の発生防止の観点から、パブリックコメントにより市民から食品の安全性の確保に関して積極的な意見を求めるものです。
10	4ページ関係機関との連携の1. 広域連携協力についての説明で食中毒が発生した場合に行動する趣旨が書かれていますが、未然防止が最善と思うので予防的な連携の在り方も検討することを要望します。	食品による衛生被害の未然防止を目的としてHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。広域連携協力は、近年の食品流通の広域化を踏まえ、都道府県をまたがるような大規模食中毒事件の発生や拡大防止等について連携体制の強化が必要とされ、迅速な対応を図ることを目的に定められています。
11	6ページの監視予定数の表で概ねの立入予定月が記載されていますが、ここ数年で気候変動があり、本来暑い季節が寒くて、寒い季節が暑いということを多く感じます。概ねであっても定めない方が良く、監視にも、気象条件に応じた効果的な対策ができる条件があると思います。	本計画は、気象条件のみならず、本市において食品事故の起きやすい夏季及び食品の物流が頻繁になる年末、観光客の増える時期等に事業者に対して、効果的かつ効果的に監視指導を行い食品の安全性確保を図るため策定しています。
12	8ページの重点的な監視指導項目 1) 食中毒予防のアニサキスと食肉による食中毒ですが、啓発や注意喚起では不十分で、最近テレビや雑誌で紹介される料理法ではジャガイモの芽の除去やホウレンソウをあく抜きせず、サバや豚肉が不十分な加熱でレアであったりと従前は誰もが危害を予防する既知の事実が行われておらず不安に思っています。食教育も計画に盛り込んだ方がよいと思います。	ご意見として参考にさせていただきます。
13	8ページの 1) 食中毒予防の有毒植物による食中毒ですが、専門家による指導や毒草ハンドブックのようなものでは毒草の判断が難しく、現物を実際に判定するサービスや仕組みがあった方がよいと思います。	ご意見として参考にさせていただきます。
14	毒草との誤食により、健康被害が多発しているギョウジャニンニクは大変人気のある山菜ですが、広報等で詳しく特集したほうが良いと思います。	ご意見として参考にさせていただきます。

No.	意見等の概要	市の考え方等
15	<p>「うに」については立入検査を行うと(P.9)なっているが、「ホタテ」については特別な検査が必要ないのでしょうか。</p>	<p>本市は、うに漁が盛んであり、小規模な生うに加工施設が多くあります。「うに」は、生で食すことや消費期限が短い食品であり漁期間内(5月～8月)に施設の衛生管理が徹底されているか監視が必要となります。「ホタテ」を含めた生鮮魚介類についても、営業許可業種である魚競り市場をはじめ、水産製品の製造加工所や魚介類販売店において衛生的な取り扱いがされているか、施設に立入り監視指導を通年で実施しています。</p>
16	<p>10ページの5. 市内神社祭典等の臨時営業施設の監視指導や6. 飲食店等の巡回指導について、手洗いを重視するのは危険だと思います。HACCPの考え方と同様に危険な工程を適宜指導したほうが良いと思います。</p>	<p>過去に、調理人の手指を介して発生したと考えられる食中毒事例が多くあることから、衛生的な取り扱いの基本である手洗いを重視して指導をしています。また、食品の保管や十分な加熱等の衛生管理についても適宜指導しています。</p>
17	<p>神社祭典等は、文化や伝統、習慣を含み独自の食文化や考え方があります。加熱処理は食中毒防止の手段の一つです。加熱にこだわらず、食中毒防止を目的とした指導をする必要があると思います。</p>	<p>臨時営業では、食中毒予防の観点から基本的に加熱調理品の提供を定めています。そのため、調理品は十分な加熱が必要となりますので、事前に指導しています。</p>