

「令和6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	7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	6 ページにある、III の2 の監視予定数で、「すし店、観光地周辺施設」が②に分類されていますが、客の大半が市外・道外・外国の人たちで、広域的な気がします。①に分類した方が適切のように思います。	①の広域的の意味として、食品等事業者が製造、販売する食品が広い地域に流通することによって発生する、大規模食中毒につながることを防ぐために、年2回の立入りを実施しています。 いただいた御意見につきましては、次年度以降の監視指導計画の策定の際の参考にさせていただきます。
2	7 ページにある、IV の1 の共通監視指導事項について、最近のトヨタ・ダイハツの不正を見ると、経営者による現場への無理な製造スケジュール押し付けによる不正発生が問題になっています。それを踏まえると、食品衛生監視でも、そのような現場への無理押し付けが発生するような経営体制になっていないかを監視指導事項に加えた方が良くように思います	食品等事業者に対しては、食品衛生法及び食品表示法に基づき監視指導を実施しております。 御意見のあった経営体制、製造スケジュール等が上記の違反である場合は立ち入り時に指導を行いたいと考えます。
3	11 ページにある、V の食品の収去検査ですが、計画の文言中に多数出現しているアニサキス(寄生虫)については、検査しなくて良いのかと疑問に思いました。	食品の収去検査は、食品衛生法による規格基準等に基づき検査を実施しており、アニサキス(寄生虫)は対象とされておりません。 なお、アニサキス食中毒は、アニサキス(寄生虫)が寄生した魚介類から適切に除去等の対策をすることで防ぐことができると考えられているため、販売、調理、提供する食品等事業者へのアニサキス(寄生虫)予防に有効な冷凍処理、速やかな内臓除去、目視による虫体の除去等による対策及び、消費者へのアニサキス食中毒の注意喚起及び上記対策方法の啓発を継続してまいります。
4	12 ページにあるVI 食中毒等健康被害発生時の対応についてとVII 保健所からの情報提供に関して、小樽には多くの外国人客が訪れていますので、有症者が外国人だった場合の対応や、外国人からの問い合わせ方法、外国人への情報提供等も検討した方が良くように思います。	御意見として、今後の参考にさせていただきます。
5	13 ページにあるVIII の1の2) 食品衛生優良店舗等の表彰について、表彰だけでなく、何か具体的な報酬的メリットもあった方が、事業者のモチベーション向上になると思うのです	食品優良店舗等の表彰につきましては、表彰の際に食品衛生優良店舗であることを示す楯の贈呈も行っており、食品等事業者のモチベーションの維持につながっていると考えております。
6	13 ページにあるVIII の2 の1)か2)ですが、HACCP 導入のためには、知識だけでなく施設の改修や機器の導入、追加の職員採用などと多額の資金が必要だと思います。指導だけでなく、導入に係る補助金制度を組み込んだ方が良くと思います。	農林水産省が「食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業」を実施しています。 小樽市独自の補助金制度は実施していませんが、今後の参考とさせていただきます。
7	14 ページにあるIX の2 の1) 研修会等の参加ですが、国や北海道などの公的機関だけでなく、実際の食品製造事業者のところでも実習した方が良くように思います。食品衛生監視員等も食品製造現場の人の視点や立場、考え方を身に着けて、現場の人たちの視点に立って指導できるようにした方が、事業者を受け入れられやすい指導ができると思うのですが。	御意見として、今後の参考にさせていただきます。 なお、食品衛生監視員としての資質の向上につきましては、国及び北海道等の行政機関の講習会のほか、国立保健医療科学院で実施している研修会に参加しております。