

「令和7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	5件
3 上記2のうち計画等の案を修正した件数	1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	食中毒発生状況について、小樽市内の状況が分り難いように感じました。地域の実情にあった計画を立てる上で、全国、北海道、小樽市の3 つについて、比較できるように、食中毒の分類ごとの発生件数、患者の属性(住民？観光客？外国人？等)、発生時期などをまとめた表を作り、小樽市の傾向に関する考察を文章化した方が、計画の方向が明確になって良いように思います。	御意見として、今後の参考にさせていただきます。
2	HACCP の制度化については、従来の衛生管理について述べた上で、HACCP がどのように異なるのかを説明し、営業届出制度も脚注が欲しいと思います。	いただいた御意見を踏まえ案の2ページHACCPの脚注に従来方式の衛生管理の説明を追加し「HACCPの例」を「HACCP方式と従来方式の違い」に修正し、併せて表も修正いたします。 また、営業届出制度の脚注を追加いたします。
3	III の2監視予定数の表について、②年1回の給食施設について、実施予定月が1月2月のみになっていることが気になりました。冬季のノロウイルス対策も必要ですが、食中毒が発生しやすい時期は夏場のような気がしており、その時期にも実施するのが有効的な気がするのですが。	御意見として、今後の参考にさせていただきます。 なお、夏場の食中毒が発生しやすい時期については、食中毒警報発令時に食品の取扱いに注意するよう給食施設等の食品取扱施設に対して周知を行っております。
4	IV について、最近、フードドライブを耳にする機会が増えたように思いますが、少し心配に思います。消費・賞味期限内の物であっても、適切な保存方法で扱われている保証のないものを再利用することに対し不安があります。フードドライブに関するイベントやその取扱いに関する何らかの監視をIV に含めた方が良いように思います。	御意見として、今後の参考にさせていただきます。 なお、環境省がフードドライブを実施する際に参考としてもらうことを目的に、「フードドライブ実施の手引き」を作成しております。
5	製造過程におけるアレルギー物質の混入による食品アレルギーの発生や、悪意のあるものによる毒物の混入などによる被害等の取り扱いはどうなるのか、気になりました。このような問題も広い意味で食品衛生管理になるような気がしますので、どこかに説明があると良いように思います。	アレルギー物質及び毒物の混入による健康被害発生時の対応については「VI. 食中毒等健康被害発生時の対応について」に記載しております。