

(案)

令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられた御意見と市の考え方

(1) 意見提出者数 5名、2団体 (2) 意見項目数 15件

NO.	御意見の内容	市の考え方
【Ⅰ さいたま市の食品衛生監視指導体制】（1ページ）		
1	<p>屠畜場における監視指導と検査について 屠畜場の老朽化が激しくより衛生的に処理できるよう早急に立て替え移転を進めてください。</p>	<p>現在のと畜場の建て替えにかかわる方向性はこの場でお答えすることはできませんが、ご意見があった旨、関係部署と共有いたします。衛生面につきましては、本市と畜場の現状を踏まえつつ、ハード、ソフト両面から必要に応じて助言、指導を行い、処理される食肉が食用に適するかどうかの確認及び検査を行ってまいります。</p>
【Ⅲ 監視指導の実施】【Ⅳ 食品等の検査】（4～12ページ）		
2	<p>Ⅲ監視指導の実施、Ⅳ食品等の検査において「検査する」とか「指導する」等の言葉が多用されていますが、どのように行うのか、具体的に見えません。</p> <p>不適合の場合、指導等の方法はどのようなのか、口頭か文書か、そして改善の確認はどのようにするのか。再立会か、文書か。ペナルティはあるのか、あるならば、どのように課すのか。</p>	<p>検査や指導はその対象となる施設や食品等に応じた方法で実施しますが、一般的には、食品衛生法第28条（報告徴収、検査及び収去）に基づき、次の①、②の方法により行います。食品衛生監視員が、①食品等事業者の施設に立ち入りし、施設設備や衛生管理状況の確認を行います。また、②食品、添加物、器具若しくは容器包装を収去し、規格基準等に適合しているかどうか、微生物検査や理化学検査を行い確認します。</p> <p>施設の立ち入り時に設備等に不適合事項が確認された場合は、現地で口頭及び書面（監視票等）による改善指導を行います。具体例としては、営業許可申請に伴う現地調査時に不適合事項が確認された場合は、改善後の再調査を実施し不適合事項が解消されていることを確認しています。また、食中毒が発生した場合には、被害拡大防止、再発防止の観点から、必要に応じ行政処分（営業の禁停止）を行い、当該処分期間中に施設の清掃消毒等の改善指導、事業者への衛生教育を実施し、事業再開前に再度立ち入りを行い、改善状況を確認します。</p>

(案)

令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画(案)に寄せられた御意見と市の考え方

【Ⅲ 監視指導の実施 2 重点監視指導事項】(6~7ページ)

<p>3</p>	<p>市内の飲食店では未だ鶏肉等の刺身等が提供されている店を多く見かけます。カンピロバクターによる食中毒も多発しており徹底した監視指導をお願いすると共に、市民への情報提供と情報共有に力を入れてください。</p> <p>アニサキス食中毒についてもスーパーの食品からの発生も有り事業者への監視指導の徹底と共に市民が正しい知識を持てるよう情報提供に力を入れてください。</p> <p>適切な食品表示(衛生事項)の確保について 発生させた事業者を中心となっているが、アレルギーの表示は生命に関わる事であり全ての事業者に徹底するよう指導をお願いいたします。</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒発生防止対策として、引き続き、市民及び事業者に対し、生又は加熱不十分な状態の鶏肉等の喫食は食中毒の危険性が高いということを、周知、情報提供してまいります。また、毎年、細菌性食中毒の発生が増加する夏期には一斉取締りを行っており、令和5年度も焼鳥屋、焼肉屋及び食肉を取り扱う飲食店等に立ち入りを行い、食肉の加熱状況を確認し、生又は加熱不十分な状態での提供実態が確認された場合は、中心部まで十分に加熱して提供するよう指導してまいります。また、上記期間に係わらず市民から生焼け等の申出が寄せられた場合には、その施設への立ち入り等を実施し、確認及び指導を行ってまいります。</p> <p>アニサキス食中毒につきましても、市民及び事業者に対し、アニサキスの特徴や食中毒発生防止対策等を周知、情報提供してまいります。</p> <p>適切な食品表示(衛生事項)の確保につきましては、事業者全般に対しアレルギー表示の重要性を含め、正しい食品表示の実施について指導を行ってまいります。加えて、アレルギー表示の欠落等を発生させた事業者に対しては個別に改善措置の構築等の指導を行ってまいります。</p> <p>上記、市民及び事業者への情報提供につきましては、講習会、市報、街中の電光掲示板、ツイッター等、ホームページ以外の様々な機会を活用して広報活動に努めてまいります。</p>
----------	---	--

(案)

令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられた御意見と市の考え方

【Ⅲ 監視指導の実施 4 監視指導対象施設及び監視指導予定回数】（8ページ）		
4	<p>委員会でもご意見が出た所かと存じますが、前年度に比べ回数が大きく減少しています。HACCPの義務化により衛生管理が向上した施設もあろうかと思いますが、さいたま市は小規模な飲食店等も多く進んでいない施設も多いと思われます。衛生管理についてなお一層の監視指導や助言をお願いします。</p>	<p>監視指導予定回数を減らした対象施設につきましては、大量調理施設など食品衛生法の改正によるHACCP義務化以前から大量調理施設衛生管理マニュアル等によりHACCPに沿った衛生管理の導入が先行している施設です。貴見のとおり、本市では営業施設全体の8割程を飲食店事業者が占めており、令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理を義務化しておりますが、少人数の事業者等、衛生管理計画の作成や記録の作成等についてのフォローアップが必要な施設も見受けられます。そのため、大量調理施設等の監視指導予定回数を減らす代わりに、飲食店等の事業者に対してのフォローアップに注力してまいります。</p>
5	<p>食品衛生監視指導計画は安全課が作成しますが実際の監視は保健所食品衛生課です。市民からの情報を適正に指導してほしいです。</p> <p>施設の監視指導回数について *問題のある施設については年2回以上又は随時に設定</p>	<p>いただいた情報につきましては、今後も関係部署で共有し、指導等の必要な対応をとってまいります。</p> <p>また、施設の監視指導回数につきましては、最低限の回数を示したものであり、個別の対象施設の衛生管理状況に応じ、頻度を引き上げる等、適切に監視指導を実施してまいります。</p>
【Ⅵ 食品等事業者の自主管理等の推進】（13ページ）		
6	<p>HACCPの事はもっと前面に出しても良いのでは。これは世界的にも共通している事であり、食品衛生監視に有力、有効な事です。もっと大きく取り上げてほしい。関係者にとって常識となるように。</p>	<p>貴見のとおりHACCPに沿った衛生管理の実施は重要ですので、本計画におきましても1ページの「はじめに」や6ページの「重点監視指導事項」の1番目にも記載しております。</p> <p>また、食品等事業者に対しましても、引き続き助言・指導を実施してまいります。</p>

(案)

令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画(案)に寄せられた御意見と市の考え方

7	事業者が自主管理をする事は当然のことですが、委託事業者に任せるだけでなく市として自主管理する上での正しい知識や方法等についてしっかりと助言や監視指導をお願いいたします。	本市におきましても、国のHACCPの手引書に基づいて指導を実施するとともに、手引書を分かりやすくした衛生管理マニュアルやHACCPに沿った衛生管理の記録もできる食品衛生管理カレンダーを独自に作成し配布しております。このような取り組みやすいツールも使い、自主管理の実施の推進を図ってまいります。
【Ⅶ 消費者や事業者との意見交換の推進及び市民への情報提供】(14 ページ)		
8	「食の安全・安心市民講習会」の開催について 1回あたりの募集人数を増やすなど多くの市民が参加しやすい工夫をお願いします。	会場の都合上、募集時には30名としておりますが、それより多くの応募があった場合でも皆様に受講いただいております。今後も応募者の増加に対応可能な会場や内容等を精査してまいります。
9	「サイエンスラボ」の開催 健康科学研究センターでは、小学校高学年の児童とその保護者(16組32名程度)や高校生(8名程度)を対象に、…のくだりですが、年齢制限を設けずに成人も参加できるラボが企画されると嬉しく思います。	健康科学研究センターで開催している「サイエンスラボ」は、小中学生や高校生に対し、食品に限らず様々な分野の実験を通して科学全般に興味を持ってもらうことを目的としています。成人の方が参加可能な食品衛生に関する他の講習会においては、座学だけでなく体験もできるような内容で開催できるよう、関係部署と検討してまいります。
10	Ⅳ市民への情報提供、理解度や関心がバラバラの市民などへの情報提供は、事務局の悩みの種と思うが毎年の企画立案で、過去に行った事でも、必要、大切なら繰り返しでも開催してほしい。座学でも見学でも時期に応じて、適切なテーマはあると思う。たとえ繰り返しになっても、大事なことはリフレッシュ講座開催を希望します。	過去のリスクコミュニケーション開催時のアンケートを元にテーマを選定しておりますが、評価の高かったテーマや講師につきましても、再度講演することもあります。また、毎年開催している「さいたま市食の安全・安心市民講習会」では、食の安全に関する基礎的かつ重要な内容を扱っております。過去に受講された方でも再受講可能ですので、お問い合わせください。

(案)

令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられた御意見と市の考え方

【計画全体について】		
11	<p>全体的に総花的な計画になっています。昨年度までの食品衛生監視でどういう問題があって、それを新年度計画をたてる上での重点課題にするとかなど、メリハリのある計画が必要であると思っています。</p>	<p>次年度の計画を策定する際には、前年度に見つかった課題を改善できるような内容を盛り込むこととしております。令和5年度は、少人数の事業者等、衛生管理計画の作成や記録の作成等についての助言が必要な施設を中心に、H A C C Pに沿った衛生管理の定着と振り返りの状況の確認に力を入れていくこととしました。</p> <p>今後も本市の実情に応じた計画を策定してまいります。</p>
12	<p>市として、どこまで施設に入って点検できるのかというのがあると思いますが、H A C C Pにしても工程管理がポイントになります。製造日報の点検がどこにも触れられていない点がとても気になりました。</p> <p>浦和他での「しじみ」偽装、これは売場では発見しにくい事象で、福岡での出荷元での点検がポイントですが産地偽装の点検において原料入荷伝票・産地標記、それを加工し出荷するまでの日報、それと照合した際の重量の齟齬があれば、偽装している疑いがあります。</p> <p>衛生面でのH A C C Pは管理基準が工程単位であります、それが実際に管理されているのか、工程毎の責任者が点検しているのか、こういう点も衛生監視指導において重要になります。</p> <p>徹底という文書が散見されますが、何をどうするのかという計画が必要だと思えます。問題のあるところに対しては抜き打ち点検を行うことも検討されてはどうかと思えます。</p>	<p>H A C C Pに沿った衛生管理は、営業者が施設の規模や取扱う食品の種類に応じた衛生管理計画を策定し、製造日報も含めた実施状況を記録することが基本となります。令和5年度の監視指導計画の重点監視事項に「H A C C Pに沿った衛生管理状況の確認」を規定しており、食品衛生監視員が施設に立ち立った際には、施設の衛生管理状況と併せて製造日報も含めた記録等の確認やヒアリングを実施しています。その際に改善点等が見つかった場合には、口頭及び書面（監視票等）による指導・助言を行います。</p> <p>また、監視の結果、問題のある施設に対しては抜き打ち検査も含め、引き続き改善指導を実施してまいります。</p>

(案)

令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画(案)に寄せられた御意見と市の考え方

13	さいたま市は130万を超える大都市で有り、保健所が1つでは人員数や施設規模が不足ではないかと懸念している。保健センターでは食の安全についての機能があるわけでは無いので、増やす方向で検討頂きたい。	今後も引き続き、状況に応じて必要な人員及び体制を要望するとともに食の安全・安心の確保のため、国及び地方自治体と連携をとりながら効果的・効率的に事業に取り組んでまいります。
14	世界総人口80億人、ロシアのウクライナ侵攻に依る各国が食料危機におちいり特にアフリカから食料を求めてヨーロッパへと移動しているというニュース。 その中でも日本では相変わらずフードロスが続き食料不足はどこ吹く風やらの雰囲気。昆虫食の話題も少しずつ出てますが？自給率37~38%の我国にとって今後食料確保が困難になるのでは？そうなれば一層安全性の強化、輸入品国産品に囚われず食品安全性のチェックをお願い致します。	市民の食の安全・安心の確保のため、国内外の食品衛生動向の情報を収集し、食品等事業者に対する監視指導を適切に実施し食品の安全性の確保に努めてまいります。
【意見募集の方法について】		
15	昨年に比べ意見募集の周知が良くなり改善された事は評価したいと思います。	今回の周知方法について評価し、次回の周知方法の更なる改善につなげてまいります。