

平成29年度埼玉県食品衛生監視指導計画(案)に対する御提言・御意見とその対応について

標記の計画(案)については、埼玉県食の安全県民会議(以下「県民会議」という。)及び県民の皆様からの意見募集(平成28年12月1日から平成28年12月28日に実施。)により、多くの貴重な御意見をいただきました。御協力ありがとうございました。

これらの御意見等については、「県としての考え」に記載しましたように、文言等を追加・修正等させていただきました。今後、食品衛生監視指導計画の実施結果につきましては、定期的に公表します。

保健医療部食品安全課

記述箇所			県民からの御意見	県としての考え
全体をとおして			<p>食品衛生監視指導計画(案)全体の構成について 今回の食品衛生監視指導計画は、昨年に比べて、消費者にとってわかりやすいように工夫されているように感じられます。計画への理解をすすめようとする努力に敬意を表します。中核市が作成する食品衛生監視指導計画についても、同様にわかりやすいものになるように、連携して取り組んでください。</p>	<p>埼玉県食品衛生監視指導計画の作成にあたっては、県民の皆様からの御意見をいただきながら、わかりやすいものとなるよう努力しているところであり、評価いただきましたことに感謝いたします。 また、食品衛生監視指導計画については、各自治体の特性を踏まえて作成していることから、県内の政令市及び中核市であっても異なるものとなりますが、策定にあたっては、相互の計画案について情報共有を行い、連携を図りながら、県全体として県民の食の安全・安心に取り組めます。</p>
Ⅱ 監視指導の実施体制	3 関係機関との連携確保	(3)他部局との連携	<p>他部局との連携 牛海綿状脳症(BSE)に関する連携 食肉処理場で実施されていた生後48か月超の国産牛BSE検査は廃止されますが、食品安全委員会プリオン専門調査会の評価書の中では、引き続き、全てのと畜される牛に対すると畜前の生体検査が適切に行われなくてはならない。24か月齢以上の牛のうち、生体検査において、運動障害、知覚障害、反射異常又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するものを対象とするBSE検査がおこなわれる必要があるとされています。 本計画の中でも、Ⅳ監視指導の実施に関する基本計画の中では、と畜場の監視内容として記述されております。しかし、「他部署との連携」の中からは、BSEに関する文章が削除されています。連携の重要性について記述されている本項においても、引き続き記述は必要であると考えます。</p>	<p>牛海綿状脳症(BSE)対策については、食品安全委員会のリスク評価等の科学的根拠を踏まえて、国は関係省令を改正し、平成29年4月1日から健康な牛に対するBSE検査を廃止する決定をしました。 県としても、国の方針に合わせ、健康な牛のBSE検査は平成29年3月31日で終了しますが、24か月齢以上の牛のうち、生体検査で神経症状等の異常を示すものを対象とするBSE検査は今後も継続して実施してまいります。 御意見のとおり「他部局との連携」は重要であり、と畜前の生体検査や疑似患畜発生時の対応等を適切に行っていく上でも、生産者を管轄する農林部局との情報共有、連携はこれまでどおり行ってまいります。</p>
Ⅲ 重点的に監視指導を実施する項目	1 食中毒予防対策	(2)方針	<p>食中毒予防対策 流行時期に合わせて健康管理や感染の防止等、彩の国だよりや彩の国のメールマガジンの配信等により県民への周知を図って欲しい。 食肉等の生又は加熱不十分な状況で提供することがないよう、食品等事業者に対して講習会や勉強会等で周知を図って欲しい。 また、難しい用語を控えながら県民にわかりやすいリーフレットやパンフレットを作成し、食の安全が十分にいきわたるよう発信して欲しい。</p>	<p>県民に対する正しい情報の提供については、引き続き、最新の食品衛生に関する情報をわかりやすく、タイムリーに提供するよう努めていきます。 リーフレットやパンフレット等の作成に加え、彩の国だよりや市町村広報誌及び「埼玉県食の安全・安心情報メール」等の広報媒体や県政出前講座等を活用するとともに、関係部局や民間事業者と連携して幅広く周知徹底を図ります。 また、食品等事業者に対しては、食中毒の発生状況等を踏まえて流行期を迎える前に営業者向けのリーフレット等を作成し、監視指導等で活用することで、機に応じた食中毒発生の予防啓発を図ります。</p>
Ⅳ 監視指導の実施に関する基本方針	1 食品安全課、保健所が実施する監視指導	(1)監視対象施設の分類及び監視頻度の設定の考え方	<p>ハイリスク集団施設について 昨年のポイント制での表現から、一覧にしたことで監視指導の計画がわかるようになりました。県民の理解をすすめようとする姿勢に敬意を表します。しかし、特定集団施設の中で年間1回の監視指導をおこなうハイリスク集団施設がどれに当たるのかを読み解くことができません。ハイリスク集団施設については、分割し表現することが必要ではないでしょうか。</p>	<p>高齢者や子ども等の集団給食施設は、ひとたび食中毒等が発生すると生命身体への影響が著しく、重症化や患者が大規模に発生する傾向があります。 平成28年度には、東京都や千葉県で社会福祉施設において腸管出血性大腸菌O157食中毒による死亡事例や和歌山県や東京都の給食センターの給食を原因とする大規模な食中毒が発生しました。 平成29年度においては、社会福祉施設等(老人福祉施設等)及び学校給食指定工場・給食センターを重点監視対象施設として、夏期食中毒対策月間や年末一斉取締り月間の対象施設として監視指導を強化し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の周知徹底、ノロウイルスの流行期を迎える前に「ノロウイルスを持ち込まない」、「健康管理の徹底とマニュアルの強化」を図ります。</p>

V 食品等の検査に関する基本方針	1 検査対象食品及び検査項目と検査予定数	(1)検査対象品目及び検査項目	<p>関係営業者に対しHACCPの考え方に基づく自主管理体制への移行を指導する意向が記載されている現状から、衛生規範の検査は、営業者が自らの製品等の衛生レベルの目標として厚労省が定めたもの、まさに危害分析の重要なものであり、本来自主的に民間の検査機関で実施すべきと考えます。</p> <p>HACCP手法を取り入れた自主管理体制の導入につなげるため、民間の検査機関で対応しきれない検査については、県の衛生研究所が有料で実施する方向に転換を図り、積極的な自主管理体制の推進につながるようにしていくことを考える必要があると考えます。</p>	<p>本県では、平成28年3月に食品衛生法施行条例を改正し、管理運営基準にHACCP導入型基準を新たに追加して、HACCPの普及促進とHACCPによる衛生管理に取り組む食品等事業者の支援を行っており、平成29年度においても重点的に実施する項目の1つとしています。</p> <p>その中で、食品等事業者自らが製造する製品等の危害分析に基づき実施する自主検査、特にこれまで収去検査で微生物検査により衛生規範の確認を行ってきた施設等の自主検査について、食品衛生監視員がその内容等を専門的な立場から評価し、助言を行うことで、自主管理体制の推進を促します。その結果に応じて、収去検査による確認を実施することとするため、微生物検査を削減する代わりに、各事業者が実施する自主検査の確認の評価を行うこととしています。</p> <p>また、製造工程のATPふき取り検査等も実施し、合わせて自主管理体制の評価を行ってまいります。</p> <p>なお、当初は自主検査の確認目標を検体数として2,000検体としていましたが、施設数に変更し、3,000施設を目標として実施し、積極的な自主管理体制の推進につながるよう指導助言を行ってまいります。</p>
VIII 食品衛生自主管理体制の推進と体制の確立	1 HACCP導入型基準の普及啓発と取組みの推進	(1) HACCP導入型基準を選択する施設の届出及び(3)食品等事業者向け講習会・相談会	<p>HACCP導入型基準の普及啓発と取組みの推進について</p> <p>HACCP導入型基準を導入する事業者が増えることは食の安全を確保するためには重要であると考えます。本計画の中では、HACCP推進の指標として、HACCP選択施設を年間で50施設把握するとなっておりますが、50施設の把握を推進の指標とした根拠をお聞かせください。</p> <p>また、本年もおこなっていましたが、講習会・個別相談についての具体的な計画をお聞かせください。</p>	<p>県では、いわゆる簡易型HACCPといえる「彩の国ハサップガイドライン」を示し、ガイドラインを遵守する施設を自主管理優良施設として確認、公表するなど支援し、その施設は300施設を超えています。</p> <p>また、27年度には条例改正し、新たにHACCP導入型基準を選択できるようにしたことから、将来的な義務化を見据え、これらの施設から取り組みを重点的に進めることといたしました。今後5～6年をかけて順次引き上げを図っていくことから、年に50施設程度を目標にしております。</p> <p>平成29年度は、HACCPの取り組み状況等に応じた段階的な講習会・個別相談等を実施します。</p> <p>まず、一般飲食店等の小規模事業者施設を中心に、HACCPの制度化について広く周知を行い、衛生管理自主点検表の記録など、実践的な演習を企画します。</p> <p>次に、平成28年度と同様に、HACCPの概要等の講義及び演習を行う初級講習会・個別相談会を実施し、初級講習会の受講者を主な対象として、中級講習会・相談会によるフォローアップを行います。</p>
IX 県民参画・リスクコミュニケーションの実施と情報提供	2 リスクコミュニケーションの実施	(2)タウンミーティングの開催	<p>リスクコミュニケーションの推進について</p> <p>県民とのリスクコミュニケーションの場を持つことは、とても重要なことであると考えます。具体的にどのようなタウンミーティングを実施しようとお考えなのか、お聞かせください。</p>	<p>「食の安全を確保するために何が一番大切か」という視点から、食中毒予防、特に手洗いの重要性についての講習会を、実習も合わせて実施しています。特にノロウイルス予防に関しては、手洗だけでなく、おう吐物の適切な処理方法についても、実習を行ってまいります。</p> <p>また、食品表示に関するルールや読み方、栄養機能性表示食品についての説明も行ってまいります。</p>
	5 注目される事項に係る情報提供	(1)食品ロスについて	<p>食品ロスに関する啓発について</p> <p>消費者自身が、賞味期限や消費期限の違いなど、正しい知識をもとに行動することが求められていると実感しており、埼玉県においても、多くの機会が県民への周知をすすめていただきたいと思います。</p>	<p>「食品ロス」の削減を原因とした健康被害や食品による事故の発生を防ぐため、食品関係事業者に対しては、法令順守の徹底と適切な温度管理の指導を行ってまいります。また、消費者が期限表示等の正しい知識を習得することも重要であることから、県政出前講座やリスクコミュニケーションにより知識の普及啓発を行ってまいります。</p>
		(2)子ども食堂	<p>子ども食堂の適切な指導の実施について</p> <p>子ども食堂は、子どものみならず、地域を支える居場所として大きな広がりを見せています。こうした場を守るためにも、引き続き柔軟な対応・状況の把握、衛生面での適切な指導を行なってください。</p>	<p>「子ども食堂」に関しては、実施の規模、形態、頻度など事例ごとに様々な相談が保健所に寄せられています。貧困家庭や孤食の子供に無料や安価で食事を提供し、安心して過ごせる場所を提供するという基本理念を大切にしつつ、食中毒等の健康被害を発生させないことが重要と考えています。そのため、「子ども食堂」に関する方々に対して衛生管理に必要な知識の普及啓発を行うとともに、事例に応じた適正な指導を行ってまいります。</p>