

提出意見とそれに対する栃木県の考え方

「令和6(2024)年度栃木県食品衛生監視指導計画(案)」に対する意見募集を行った結果、1名及び1団体から計4件の御意見をいただきました。

提出された御意見を十分検討の上、それに対する県の考え方を次のとおりまとめました。貴重な御意見ありがとうございました。

なお、令和6(2024)年度の組織改編に伴い、計画実施機関の「保健福祉部生活衛生課」が廃止され、「保健福祉部医薬・生活衛生課」が新設されることから、該当箇所の記載を改めました。

No.	項目	意見の内容(要約)	県の考え方
1	<p>第4 監視指導の実施に関する事項</p> <p>3 重点監視指導事項</p> <p>(1) HACCP に沿った衛生管理の定着促進に関する事項</p> <p>第10 HACCP に沿った衛生管理を推進するための民間活力の活用に関する事項</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理に関しては、もっぱら事業者、営業者に対する監視指導となっています。</p> <p>HACCPに沿った衛生管理は事業者の規模などによってどのレベルで指導し推進に取り組むのかという区分けはあっても、既に法的に義務化されていることであり、全力を挙げて普及させていくべき課題です。そうであれば、ただ事業者だけを相手にするのではなく、消費者もHACCPが食の安全の面で果たす役割や意義を理解し、その理解の水準を上げていくことが大事で、そのことは逆に事業者の取組を後押しすることにもつながると考えます。ですから、対事業者オンリーの監視指導ではなく、HACCPの普及・定着における消費者向けの対応をもっと練り上げて取り組むことを明記するべきだと思います。</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理の定着促進については、重点監視指導事項に設定しており、より一層効率的かつ効果的な監視指導に努めながら、業種及び施設の実態等に応じた丁寧な監視指導を実施することにより、食品の安全性の確保に取り組んで参ります。</p> <p>また、県民(消費者)の皆様に対しては、「第10 HACCPに沿った衛生管理を推進するための民間活力の活用に関する事項 2 栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎHACCP)の認証取得の推進(p.12)」に記載のとおり、パンフレット等の啓発資材や情報誌などの各種広報媒体を活用しながら、本制度の幅広い周知に努めていくほか、「第9 情報の共有及びリスクコミュニケーションに関する事項 2 情報の共有及びリスクコミュニケーションの実施(p.12)」に記載のとおり、食品安全教育、県政出前講座等を通じて、ライフステージに応じた、きめ細かな啓発活動等を実施して参ります。</p>
2	<p>第4 監視指導の実施に関する事項</p> <p>4 食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導の実施</p>	<p>別表2に具体的な対応が記載されています。この行程表で以下の箇所は手直しが必要ではないかと思います。</p> <p>食肉、食鳥肉及び食肉製品の「製造・加工」の行程にある「鶏肉の加熱の必要性について情報伝達の徹底」は次の「貯蔵・運搬・調理及び販売」の行程においても同じく記載して指導すべきだと思います。</p>	<p>御意見を踏まえ、別表2中「食肉、食鳥肉及び食肉製品」の「貯蔵、運搬、調理及び販売」の行程欄に、以下の文言を記載します。</p> <p>「鶏肉の加熱の必要性についての情報伝達の徹底(調理及び販売の行程に限る。)」</p>

3	<p>第5 食品等の検査に関する事項</p> <p>2 主な試験検査の内容</p>	<p>食中毒の未然防止に資する検査では、細菌性食中毒の発生が比較的多く見られる加工食品等を中心に検査を実施すると記されており、令和4（2022）年度の結果から、弁当、そうざい、洋生菓子、浅漬等について461検体の検査を実施したところ、県衛生指導基準の要注意（細菌数超過等）に該当する検体が19検体ありました。率にすると4.1%もの検体が県衛生指導基準の要注意に該当しております。</p> <p>食中毒を発生させないことにつなげるため、別表3の4（3）食中毒の未然防止に資する検査につきましては、収去検査実施計画数増加の見直しを望みます。</p>	<p>県では、食品の安全性の確保を図るため、食品等事業者に対し、施設の特性や規模等に応じてHACCPに沿った衛生管理の普及定着に向けた各種施策を推進しているところであり、その一環として、食品の自主検査状況の確認、助言等を含めた丁寧な監視指導に努めるとともに、不良食品の排除を目的とした流通食品の収去検査を計画的に実施しているところです。</p> <p>令和6年度の食品の収去検査の検討に当たりましては、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、本県の地域性や社会情勢等を考慮の上、検査項目、全体の検体数を設定しました。</p> <p>収去検査の対象食品につきましては、各事業者における自主検査実施状況や大規模食中毒等食品を原因とする健康被害の発生状況などを勘案しつつ、必要に応じて検査項目や検体数を検討することとしており、今後とも適切かつ効果的な収去検査の実施に努めて参ります。</p>
---	-------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

なお、上記のほか、次のような御意見がありました。今回の意見募集の趣旨には沿いませんので、御意見を伺うのみといたしました。

項目	意見の内容
衛生管理の具体的な方法等	<p>食品衛生に関する見識は有りません。そんな一県民でも気づいたことを一言申し上げたい。コロナ禍、県民から観た衛生管理は良い方へ変わったが、飲食店・食品取扱店においては「衛生観念麻痺」が起きていると感じます。それは、スーパーやレストラン・食堂での会計時の店員の模様であります。レジを打つ店員全員がプラスチック手袋をはめており、それ自体は素晴らしいが、手袋をはめていれば全ての動きが許されるとの勘違いが認められ、現金を手袋で扱い、商品を扱い、釣銭を扱う、挙句はそのまま配膳及び膳回収、テーブル消毒と、全て手袋をはめたまま全てを行う姿勢に適切な衛生観念はみられず、惰性的に行われており、手袋は一切替えないで行われ、従業員の安全は守られるが客の安全は守られていない。今後、複数の五類感染症がまたにあふれている状況下、職種ごとの感染防止対策が必要であり、少なくとも食品を扱う部署と現金を扱う部署、客に接する者と調理をする者がそれぞれの手袋による衛生管理が必要で、専業が出来ない場合は、係りがかわる事に「手袋を取り換える」ことが必要であろう。もし出来ないのなら手袋を廃止して、客も職員も相互にアルコール消毒が奨励されるべきと思います。</p> <p>豚コレラ、鳥インフルも課題満載と思われ、半導体工場位の身体清掃システム同等と完全飼育場の完全隔離飼育が行えなければ、残念ながら今後も感染は止められないでしょう。何としても無駄に家畜を殺さないように、税金を投入しても施設管理体制を取るべきと考えます。</p>