

平成25年度川越市食品衛生監視指導計画（案）に対するご意見と本市の考え方について

平成25年度川越市食品衛生監視指導計画（案）につきまして、平成25年1月25日から2月27日までの間ご意見を募集したところ、2名（1個人、1団体）の方からご意見をいただきました。貴重なご意見ありがとうございました。提出されたご意見及びそれに対する本市の考え方をとりまとめましたので、お知らせします。

No.	項目	意見の概要	意見に対する市の考え方
1	全体	食品衛生監視指導計画（案）の公表と意見募集の時期を早めてください。	平成24年7月の生食用牛レバーの販売・提供の禁止、10月の漬物の衛生規範の改正等、食品をめぐる状況は日々変化しております。このような状況の変化を、極力監視指導計画に反映させるため、この時期としております。
2		他区市のものとは比べ、川越市の食品衛生監視指導計画は分かりやすいのですが、内容が簡単であり、ちょっと足りないと思います。	ご意見をふまえ、検討してまいります。
3	はじめに	福島第一原子力発電所の事故に起因する放射性物質による食品汚染問題は、依然大きな不安です。川越市においても、対応について市民に正しい理解を得られるような記述を入れてください。	ご意見をふまえ、修正いたします。
4	第3 監視指導の実施体制等に関する事項	2 厚生労働省、関係自治体及び庁内との連携 放射能物質の検査において、今まで以上に関係機関や関連部署と連携し、より広範囲で、多様に、あらゆる可能性を考慮して検査し、その結果をわかりやすく、速やかに広報してください。	放射性物質の検査につきましては、平成24年度より、市内で流通している食品について実施しております。検査を実施した場合には、速やかにホームページ等で公表しております。また、他の部署等で検査を実施した場合についても、ホームページで公表しております。
5		4 埼玉県、さいたま市等の連携 食品衛生監視指導の実施結果や検査結果など、それぞれの自治体に留まらず、県内全体が見えるよう、情報共有を行い、より一層、連携を図っていただくことを市民に広く広報してください。	ご意見をふまえ、検討してまいります。
6	1 共通監視事項(3) 食品等の適正表示 昨年は、不適切な保存方法によるボツリヌス菌による食中毒事故が他県で起きました。そのようなことから、危害防止対策の一つとして、流通する食品の保存表示や期限表示の適正化を図るための項目を入れてください。	食品表示については、9ページの「2重点監視事項(4) 適正な食品表示への対策」に記載しておりますが、保存表示や期限表示を適正に行うよう、監視指導に努めてまいります。	
7	2 重点的監視事項(1) 施設別対策 規格基準が設けられていない牛以外の獣畜の生食についても施設の把握に努め、生食用食肉の規格基準や衛生基準について指導してください。さらに、その施設で働くすべての人への正しい知識の指導を、十分に行ってください。また、消費者である市民にも、生食によるリスクについて普及啓発を積極的に行ってください。腸管出血性大腸菌による食中毒は、食中毒発症者だけの問題ではなく、周りの人への二次感染が心配されます。そのことから、責任ある行動をとることも指導に加えていただくよう、要望します。	本市では、生食用馬肉について届出制度を導入しており、施設の把握、衛生指導を行っております。また、鶏及び豚の生食肉提供施設に対しては、引き続き施設の把握に努めるとともに、提供施設に対しては提供を控えるよう指導を行ってまいります。また、市民に対しては、幼稚園・保育園、小・中学校の保護者に対し、食品衛生パンフレットやリーフレットを配布するほか、夏期に実施する食中毒予防キャンペーン、川越市健康まつり等で、感染症の面も含め普及啓発を行ってまいります。	

8	第4 監視指導計画		漬物の衛生規範(厚生労働省通知 平成9年3月24日付日衛食第85号別添)が昨年10月に改正されたばかりですが、川越市におかれましても、市内の浅漬製造施設に対する監視指導強化、あわせて加熱せずに喫食するカット野菜加工施設への監視指導の強化を要望します。	平成24年に発生した浅漬を原因とした食中毒では、腸管出血性大腸菌O157により、複数の死者が発生しました。平成24年度も浅漬製造業者に対して緊急監視を実施しましたが、立入検査実施計画を修正し、平成25年度からは計画的に市内の浅漬製造業者等に対する監視指導を行ってまいります。
9		2 重点的監視事項(2)一	観光地としての土地柄、飲食店やみやげ物店を対象に、衛生指導実施についてもふれられていますが、指導とあわせ、食品事業者やボランティアに対する食品衛生講習会の開催も検討してください。	本市では、食品事業者、自治会や市民団体等を対象に、食品衛生の出前講座を随時受付、開催しております。
10		斉監視指導の実施	食鳥肉や食肉を取り扱う飲食店や食肉販売店、加工施設等への一斉監視と合わせ、取り扱い者への生食用食肉の規格基準、衛生基準の周知徹底を要望します。また、営業者が製造工程や原材料規格外などの情報を日頃から集積しておかれるよう、指導してください。	食鳥肉、食肉を取り扱う業者は、重点監視事項として定め、定期的な監視指導を行っております。今後も監視指導を継続してまいります。
11		2 重点的監視事項(3)食中毒病因物質別対策	今冬、ノロウイルスが猛威を振るっています。ノロウイルスに限らず、その他の食中毒への対応として、外食や屋外での喫食などで十分に手洗いができない場合の行動や、適切な対処法等の普及啓発を行い、食中毒の発生及び二次感染の防止を図るよう今まで以上に工夫をしてください。	ご指摘のとおり、今冬は食中毒、感染症に起因するノロウイルスが多発しております。ノロウイルスに限らず、その他の食中毒の予防のため、食品等事業者に対しては、あらゆる機会を利用し、手洗い及び健康管理、十分な加熱、施設の衛生管理等について指導を行います。また、市民に対しては、NO7にも記載したとおり、食品衛生パンフレットやリーフレットの配布、キャンペーン等で食中毒予防の普及啓発を行ってまいります。