

平成31年度横浜市食品衛生監視指導計画(案)に寄せられた御意見と本市の取組について

横浜市健康福祉局食品衛生課

| ご意見 | 回答 |
|---|---|
| 監視指導計画全体について | |
| <p>立入検査の記載について、作業内容が具体的に記述されていて検査中身が消費者にとってわかりやすくなった。</p> | <p>今後もわかりやすい監視指導計画の策定に努めていきます。</p> |
| HACCP(ハサップ)導入の推進(重点事業)について | |
| <p>「HACCP導入」との表現がありますが、どのような状態となったときに導入した、合格したとなるのでしょうか？横浜市の想定するHACCPの概要を示してください。 零細企業向け簡易版HACCPが想定されて、実現されるのであれば、行政文書などでは、これを定義する文言を示して、消費者や食品事業者の理解を求めてください。</p> | <p>HACCPに沿った衛生管理は、食品事業者が自ら衛生管理計画を作成し、実践し、定期的に振り返り、必要に応じて計画を見直すことを繰り返すことでより良い衛生管理を目指すものです。 本市では、各事業者が作成した衛生管理計画の確認をもって、HACCP導入に着手したものと考えます。 また、国から示される予定の小規模事業者が行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、消費者や食品事業者の皆様に対してわかりやすい丁寧な説明を行っていきます。</p> |
| <p>「HACCPに沿った衛生管理が行われています」という証書を発行していただきたいです。</p> | <p>法律の施行後は原則全ての食品等事業者が取り組むべき制度となりますので、現時点で認証制度を創設する予定はありません。</p> |
| <p>食品衛生管理の観点からは、HACCPの導入はとても良いことだと思いますが、小さな事業者が取り組むには難しいと考えます。横浜市では、その点も考えて「簡略化された方法により取り組む」ことで衛生管理の見える化を行うとしていますが、小事業者が負担になって衛生管理がかえっておろそかになってしまうことにならないように進めていただけたらと思います。</p> | <p>HACCPの導入が小規模事業者への過度な負担とならないよう、今後、国から示される予定の小規模事業者等が行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、丁寧な説明を行いながら衛生管理の向上に努めます。</p> |
| 肉を原因とする食中毒対策(重点事業)について | |
| <p>最近、流行して食べる機会も増えたジビエ料理についての安全性を見直してほしいです。</p> | <p>ジビエ料理を提供する飲食店に対して、十分な加熱を行い提供するとともに、営業許可を得た食肉処理施設において処理された野生鳥獣肉を仕入れるよう指導しています。平成31年度も肉を原因とする食中毒対策事業の中で、継続して監視指導を行っていきます。</p> |
| 社会福祉施設等の食品衛生対策(重点事業)について | |
| <p>ある程度事業として運営されている施設の括りと一緒に「ボランティア給食」「こども食堂」と明記されていますが、区別したほうが良いように思います。</p> | <p>御意見をふまえて、対象施設の枠組みを「高齢者施設」「保育所」「大量調理を行う施設」「その他の施設」にしました。本事業の対象施設には、食数や提供対象者等、施設の状況に合わせて指導や支援、情報提供を実施します。</p> |
| <p>ボランティア活動での食事提供の際、食品衛生対策、食物アレルギーにおいて、適正な取扱い方法についての情報提供と、問合せの窓口・連絡先などについて、わかりやすい広報をお願いします。</p> | <p>本事業の対象施設には、調理を行う上での食中毒防止対策や食物アレルギー事故防止対策等について指導や支援、情報提供を実施してまいります。これらについては、各区の福祉保健センター生活衛生課が窓口となっており、情報提供等を行う際は、問合せ先についてお知らせします。</p> |

| アニサキス等の魚介類による食中毒の予防と対策について | |
|--|--|
| <p>スーパーなどの販売店で刺身を購入した方が、アニサキスを発見しお店に連絡したところ、「その部分を取り除けばふつうに食べられます」とだけ回答され、不信感を持ったという事例を聞きました。このことから消費者に正しい情報を提供することは難しいと感じました。販売者の伝え方によっては、不安を助長することもあるので、消費者、販売者双方に正しい情報共有をしていただきたいと思います。</p> <p>実際に買い物をするスーパーの魚売り場に注意喚起のポスターなどがあると、広く伝わりやすいと思います。また、ブラックライトで見つけられるとのことで、魚を多く扱う業者には導入を勧めていただきたいと思います。</p> | <p>魚介類を取り扱う事業者には、寄生虫（アニサキス）による食中毒予防として、目視確認の徹底や売場における消費者への注意喚起の掲示等について指導を行うとともに、冷凍処理の推奨を引き続き行っていきます。併せて、消費者への啓発も引き続き行います。</p> |
| 自主衛生管理の推進について | |
| <p>新入社員、パートさん向けのような小さな講習会を定期的で開催していただきたいです。</p> | <p>各区の福祉保健センター生活衛生課では、消費者の皆様や食品等事業者の皆様に対する講習会を実施しています。今後も、皆様のニーズを踏まえた講習会を実施します。なお、事業所単位での講習会については、各区生活衛生課に御相談ください。</p> |
| 情報提供及びリスクコミュニケーションについて | |
| <p>昨年「食の安全を考えるシンポジウム」に参加させてもらい、今一度、自分の家庭の衛生管理を振り返る良い機会になりました。ぜひ今年も企画していただきたいです。</p> <p>また、土日開催だったので、子供と一緒に参加できる企画もあったら嬉しいです。</p> | <p>「食の安全を考えるシンポジウム」等のリスクコミュニケーション事業の企画等は、食の安全・安心推進横浜会議で御検討していただいています。平成31年度も、御意見をふまえて、多くの市民の皆様にご参加していただけるような事業にしていきます。</p> |
| 食品専門監視班の業務について | |
| <p>緊急時対応では、「違反食品の排除」のみにとどまらず、プロセスや製造システムに踏み込んだ処置をうたってほしい。</p> | <p>御意見をふまえて、内容を修正しました。引き続き、緊急時の対応では、各製造工程における管理方法を調査して原因究明を行い、事件の再発を防止します。</p> |
| 監視指導の実施体制について | |
| <p>GLPについての概要説明が必要です</p> | <p>試験検査に関する業務管理基準（GLP）の概要については、監視指導の実施体制の「検査の信頼性の確保」や「用語説明」の頁に記載しました。</p> |
| <p>検査の正確性や妥当性などをどのように点検・評価するのか？ 東京都では別組織の「信頼性確保部門」がこれに当たるとされているが、横浜市ではどのように理解すればよいのでしょうか？</p> | <p>本市では、横浜市衛生研究所に検査部門から独立した信頼性確保部門を設置して、内部監査を実施するとともに、外部機関による検査の精度管理調査を定期的に受けて、検査の信頼性を確保しています。</p> <p>検査の信頼性については、監視指導の実施体制の「検査の信頼性の確保」や「用語説明」の「試験検査に関する業務管理基準（GLP）」の頁に記載しました。</p> |
| <p>指導してくださる方の指導の内容が人によって変わってしまうことがないようにしていただきたいです。</p> | <p>食品衛生法の改正に伴うHACCPに沿った衛生管理の導入指導にあたっては、食品衛生監視員に対する研修等により、分かりやすい指導を行います。</p> |