

食品衛生監視指導計画（案）に対する意見に係る金沢市の考え方について

- 1 募集期間 令和5年2月14日から3月15日
- 2 募集方法 メール、郵便、ファクシミリ又は窓口へ持参
- 3 意見数 (1) 意見者数 1名
(2) 意見数 2件

市民からの意見・要望の要旨	市の考え方（対応）
<p>【1】重点監視業種及び監視回数(第2三3) 監視の重要度に応じてA～Dの4つに分類し監視指導を行う中で、小規模飲食店が「C、2～3年に1回」の監視頻度に分類されています。</p> <p>しかし令和3年度の食品関係営業施設立ち入り検査の結果では飲食店での「不適」が多く、HACCPに沿った衛生管理に関する事柄からとの報告が多くありました。また、令和5年度の重点監視項目の一つ「食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理実施の確認、指導」（5頁 第2三-1-①）では、「原則として全ての食品 事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務となった。このため、施設立ち入りの際に、食品等事業者が作成した衛生管理計画や手順書及び実施記録の内容を確認し、必要な指導を行う。特に小規模事業者については、手引書に沿った内容を実施できるよう、引き続き丁寧に指導する。」と記載があります。</p> <p>令和3年度の結果及び、令和5年度の計画（重点監視項目）から、小規模事業者を分類「B、年1回」の監視頻度とし、令和5年度の特別重点課題として計画されることを望</p>	<p>【1】 重点監視業種及び監視回数は、例年どおり、過去の食中毒頻度、食品の流通規模等を考慮し決定しました。</p> <p>HACCPに沿った衛生管理の指導については、個別丁寧な対応が必要となるため、事業者ごとに時間をかけて着実に実施していきたいと考えます。</p>

<p>みます。</p>	
<p>【2】アニサキスによる食中毒の予防（第2三1③）</p> <p>近年急増しているアニサキスを要因とする食中毒への対策について、令和5年度の重点監視項目に位置づけ、原因食品となる生食用魚介類を取り扱う施設に対し予防方法の徹底等の指導を計画されていますが、市内に多数ある発生率の高い施設（飲食店、魚介類販売店等）への全件立入検査・指導は可能なものでしょうか？</p> <p>例えば、秋は旬を迎える魚が多いこともあり、アニサキスによる食中毒の発生率も高まる時期かと思えます。厚生労働省によると、全国のアニサキス食中毒は直近3年間の累計で10月が最多となっています。また金沢市においても毎年秋期に食中毒が発生しています。通年で立入検査計画をすすめながらも、夏期（7月）と年末（12月）の一斉監視の実施に加え、秋に向けた短期集中による実施なども計画されてはいかがでしょうか？</p>	<p>【2】</p> <p>本市内におけるアニサキス食中毒の発生は秋季に限らないため、1年をとおして注意喚起を行っています。飲食店や魚介類販売店への立入時には、生食用魚介類の提供の有無を確認すると共に、アニサキス食中毒予防の注意喚起を必ず行っております。生食用魚介類を提供する施設については、引き続き監視指導を強化してまいります。</p>