

令和5年度計画 パブリックコメントに寄せられた意見及び対応

No.	意 見	対 応
1	<p>第1章 1 策定の目的</p> <p style="text-align: right;">1 ページ</p> <p>岐阜県食品安全行動基本計画のもとに策定されている様々な計画に沿い、県や市町村が県内の諸団体や企業と連携して食品安全行政が推進されています。特に食品関連事業者へのコンプライアンスを徹底することで、意識や品質管理の力量が向上し、食品等の安全性の確保が進んでいることが各種検査結果に表われています。それが食品に対する安心感の向上(安心層が不安層を上回るなど)にもつながっているものであると引き続き評価できると考えます。2003年の食品安全基本法の制定以降、日本の食品安全行政は大きく前進していると認識しており、岐阜県がその中でも高い水準の執行力を確保されることを期待します。</p> <p>全ての県民にとって食の安全は現在から将来にわたる重要な関心事項です。消費者は食の安全やリスクに関する科学的知見に基づく正しい情報を受け取り、理解し、自らの選択や判断に活かす必要があります。今後も、新型コロナとの共存社会において、食品安全行政が弛まず機能し、健康で安心な県民生活が送れるよう、本計画の推進を期待いたします。</p>	<p>御期待に添えるよう、本計画に基づき食品の安全に係る各種施策を実施していきます。</p>
2	<p>第2章 1 (2) 実施機関、人員について</p> <p style="text-align: right;">2 ページ</p> <p>食の安全・安心は県民のくらしの基礎です。近年は豚熱(CSF)や鶏インフルエンザ感染発生への対応に加え、新型コロナウイルス対応への県や自治体職員の負荷は恒常的に高まっています。2022年9月、岸田総理大臣は、今後のコロナ感染対策強化策の一つとして、厚生労働省の担当するいくつかの行政を親和性の高い省庁に移管することで、厚労省の負担を軽減・スリム化すると発表しました。岐阜県においては2022年度で健康福祉部の体制を補強することにより新型コロナへの対応力を高めていると認識していますが、今後、国の動向を見ながらどのような食品安全行政の体制を目指すのか、は現実的な課題だと考えます。県を始めとして食品安全行政を担当する職員の健康管理や体制確保がすすむよう、引き続き予算や県全体の体制整備等の措置を要望します。</p>	<p>国の食品安全行政に関する体制の見直しの動きに注視しながら、必要な予算の確保、体制の整備を進めて参ります。</p>

<p>3</p>	<p>第2章 5 (1) HACCPに沿った衛生管理制度の定着 7 ページ</p> <p>第3章 3 (3) HACCPの取り組み支援 について 14 ページ</p> <p>令和4年度計画までは、項目名は「促進・定着」であったものが、今回の計画案では「定着」となっています。令和4年度までの取り組みにより、「導入」から「定着」へステージが移ると解釈できますが、その通りでしょうか。昨年の意見では、特に中小・零細や個人の事業者においては、理解や運用方法にまだ差異が大きい状況であり、「岐阜県HACCP導入を希望する施設」への積極的な支援を要望しました。その進捗結果や県としての到達点評価を教えてください。(質問)</p>	<p>営業者(集団給食施設を含む。)は、食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に従い、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること、 ② 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること、 ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること、 ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと、が義務付けられています。 <p>これまで、上記①～③の実施を「導入」とし、重点的に指導等を行ってきましたが、上記④(検証及び見直し)の実施も重要であることから、これらを含めて積極的に指導等を行うこととしました。</p> <p>令和4年度に県が実施した、食品衛生責任者へのアンケート調査によると、「衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況を記録している」と回答した者は約半数でした。HACCPに沿った衛生管理の実施は法に定められた営業者の義務であり、すべての対象施設が実施するよう粘り強く普及啓発及び指導に取り組んでいきます。</p> <p>岐阜県HACCP認定施設については、令和4年度に、新規4施設、更新25施設を認証しました(令和5年2月末現在)。これらの施設の多くは「HACCPに基づく衛生管理」の導入を義務付けられていない規模の施設です。引き続き、意欲のある食品等事業者を支援していきます。</p>
<p>4</p>	<p>第2章 6 健康危機管理体制の整備 (2) (3) 8 ページ</p> <p>(2)の対象を「健康被害に関わる」と限定されました。一長一短あると推測し</p>	<p>自主回収については、岐阜県食品安全基本条例に基づき、事業者からの届出を受理してきましたが、今般の食品衛生法の改正により、</p>

	<p>ますが、対象を絞ることとした背景や、その目的や効果について説明してください。(質問)</p> <p>(3)にある「食品安全連絡会議」とは新設される会議でしょうか。それとも既存の「岐阜県食品安全・安心」のことでしょうか。前者であれば補足情報を、後者であれば近年の開催状況や内容について説明してください。(質問)</p>	<p>「食品等のリコール情報の報告制度」が創設され、令和3年6月1日から同法に基づく届出となりました。併せて、事業者からの届出、県及び厚生労働省の届出の受理、公表については、すべて厚生労働省「食品衛生申請等システム」によりオンライン上で管理するようになっていす。また、新たな自主回収の届出は健康被害又は死亡の可能性により、3つにクラス分類されました。</p> <p>全国から多数の届出がなされることから、県民への健康被害に結び付く情報を埋没させることのないよう、クラスI(重篤な健康被害となりえる可能性が高い場合)に分類され、県内流通の可能性のある事案に絞り、食品安全情報メールを送信しています。</p> <p>これら運用は令和3年6月1日から開始していましたが、実際の運用に合わせ今回、「健康被害に関わる」と明記しました。</p> <p>食品安全連絡会議は、食品等の安全性の確保に関し、食品関連事業者及び関係機関との連絡調整を行うことを目的として、平成20年3月から設置しています。会議では「食品に係る危機管理事案の未然防止」「食品関連事業者の情報共有体制の整備」「県内で流通する食品の安全確保」等について連絡調整しております。</p> <p>毎年2回の会議を開催してきましたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、令和2年度及び3年度については開催を見合わせました。</p> <p>令和4年度については、2月28日に会議を開催し、最近の食中毒の発生状況や輸入加工食品の残留農薬検査について、県から情報提供を行い、意見交換を実施しました。</p>
5	<p>第3章 1(2)①c カンピロバクターによる食中毒対策</p> <p>11ページ</p> <p>令和4年度計画の中で追加されたことを評価する旨の意見を出した項目です。岐阜県でも発生事例が見られたことから、令和4年度は、事業者へ年度監視、消費者への啓発を行うことを課題としました。その取り組み状況や成果について教えてください。(質問)</p>	<p>令和4年度は鶏肉を取り扱う事業者に対する立入時に、県で作成したリーフレットを用いて鶏肉を生食用として販売しないこと及び生又は加熱不十分な状態で提供しないことについて指導しました。また、食品衛生責任者実務講習会のテキストにカンピロバクター食中毒の予防について掲載し、啓発しました。</p>

		<p>消費者に対しては、各種講習会、広報（広報紙、ラジオ）、県ホームページ、メールマガジン等でカンピロバクター食中毒対策を周知しました。</p> <p>令和4年は岐阜県（岐阜市を除く）ではカンピロバクターを原因とした食中毒の発生はありませんでした（令和2年及び令和3年は各2件）が、これらが施策の効果とするには時期尚早であると考えています。引き続き、カンピロバクター食中毒対策を重点監視事項と位置づけ、取り組んでいきます。</p>
6	<p>第3章 3（4）衛生管理の指標の設定</p> <p style="text-align: right;">15ページ</p> <p>昨年も要望意見を出し、「HACCPに沿った衛生管理を検証するための微生物学的指標を県独自で順次設定していく」と回答された項目です。今回の計画案では、その通りの記述となっていますが、令和4年度計画の中で課題とした、「県内で調理又は製造した食品の微生物による汚染状況の実態調査」について、実施状況や結果等を情報提供ください。</p>	<p>令和4年度は、県内の中小規模施設で製造された、洋生菓子及び和生菓子83検体について検査を実施しました。その結果は、概ね良好でしたが、一部の菓子で、大腸菌群や黄色ブドウ球菌が検出されるなど、製造施設において、適切な衛生管理ができていないことを示唆する結果も得られています。</p> <p>各菓子製造施設自らが行う衛生管理計画の検証に資するため、これらの検査結果を掲載したチラシを作成し、菓子製造施設へ配布するとともに、令和5年度の食品衛生責任者実務講習会のテキストに掲載しました。</p> <p>引き続き、データを収集するとともに、検査結果を詳しく分析して、HACCPに沿った衛生管理の検証への指導に活用していきます。</p>
7	<p>第3章 4（1）双方向のリスクコミュニケーション （2）食品の安全・安心に関する教育の推進</p> <p style="text-align: right;">14ページ 15ページ</p> <p>新型コロナの行動規制が解除され、生活様式が戻りつつあることとあわせ、5月には感染法上の分類を「5類」へ移行することも予定されています。オンラインの活用も含め、コロナ社会におけるリスクコミュニケーションの実施手段を具体的に決めていくことがより重要です。一般の消費者に対しては、目にとまりやすく、専門的な知識がなくても理解できる情報提供手段の追求も重要です。消費</p>	<p>引き続き、消費者の意識の把握に努め、様々な媒体の活用を検討しながら、双方向のリスクコミュニケーションの推進に取り組んでいきます。</p>

者団体のアンケートによれば、期待される情報提供方法として、「TV番組での特集」「パンフレットやネットニュースなど簡易な読み物」「5分未満のネット動画」「漫画」が上位を占めるとの結果もあります。

消費者サイドから考えると、食品安全行政の仕組みの認知度に比べて信頼度が高いという傾向が年々高まっていると考えます。多くの人が普段は食の安全について深く考えることなく安全な食生活を送れていることは幸いである一方で、有用な情報を身近な手段で取得することができ、リスクコミュニケーションの機会を得られるようにしていくことが重要だと考えます。引き続き、消費者の声に耳を傾ける姿勢で、双方向の活発なリスクコミュニケーションが実現できるよう、県のDX対応力も駆使して食品安全行政の推進計画が実践されていくことを期待します。