

令和5年(2023年)3月22日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課 食品衛生係 乳肉・動物衛生係
(課長)久保田耕史 (担当)矢島康宏 高井剛介 小山富美香

TEL : 026-235-7155 (直通) 内線 2661 2656 2658

FAX : 026-232-7288

E-mail : shokusei@pref.nagano.lg.jp

「令和5年度長野県食品衛生監視指導計画(案)」に対する 県民の皆様からのご意見募集結果について

「令和5年度長野県食品衛生監視指導計画」の策定にあたりましては、県民の皆様からご意見を募集したところ、合計7件(2通)の貴重なご意見等をいただきました。

お寄せいただいたご意見とこれらに対する長野県の考え方につきましては、案件ごとに検討してまとめ、計画に反映させていただきました。

今回、ご意見をお寄せいただきました皆様には、厚くお礼申し上げます。

1 ご意見募集の概要

- (1) 募集期間 令和5年(2023年)1月17日から令和5年(2023年)2月15日まで
- (2) 募集方法
郵送、ファクシミリ、電子メール、ながの電子申請
- (3) 受付数
7件(2通)
- (4) ご意見の内容と県の考え方は別紙「令和5年度長野県食品衛生監視指導計画(案)へのご意見と県の考え方」のとおり

令和5年度長野県食品衛生監視指導計画（案）へのご意見

お寄せいただいたご意見等	県の考え方（対応等）
<p>長野県内の食中毒発生件数は、令和3年度上期0件に対し令和4年度上期は6件70人と増加しました。その中で、学校でのソラニン類が発生しており、過去にもじゃがいもによる農業体験等の授業で発生している事例となっています。本対策の“有毒きのこ、有毒植物の誤食等防止対策”の中で、じゃがいもの食中毒を防ぐための記述を加筆、あるいは、計画案の『第7 県民との意見交換及び県民への情報提供』で新たに計画された「食の安全こども教室」において、小学校への情報提供を強めていただくことを希望します。</p>	<p>ご意見のとおり、ジャガイモに含まれるソラニン類による食中毒は学校の調理実習等での発生が多く報告されています。これまでも、講習会等で周知してまいりましたが、引き続き、「食品の安全こども教室」等の様々な機会を通じて小学校等への情報提供を行います。また、情報発信事業を活用し、県民への周知にも努めてまいります。</p>
<p>令和3年度下期の食中毒ではアニサキス症が2件発生しており、全国的に増加している傾向がみられます。本対策の中でもぜひ、アニサキス症についての記述を加筆されることを希望します。</p>	<p>アニサキス症については、これまでも鮮魚介類の冷凍又は加熱による対策を周知してきたところです。引き続き、事業者及び消費者に対して、アニサキス症を予防する方法について、周知に努めてまいりますので、積極的に周知する旨を加筆しました。</p>
<p>HACCPに基づく衛生管理や食品等の自主回収報告制度が義務化され2年が経とうとしています。小規模事業者に対するHACCPに準じた衛生管理の推進に取り組み、監視・指導について鋭意努力されている事に敬意を表します。HACCPはあくまでも管理の手段であり、継続して順守・維持されていくべきもので、小規模事業者における負担は大きいと考えます。引き続き順守・維持されるために、より丁寧な指導・助言の強化に努めていただくことを希望します。</p>	<p>ご意見のとおり、HACCPに沿った衛生管理は導入することが目的ではなく、いわゆるPDCAサイクルによる継続的な改善活動が重要です。特に、小規模事業者に対しては、食品衛生監視員の立入検査や食品衛生推進員による巡回指導を通じて、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施状況の確認と手引書を活用した衛生管理の支援に引き続き努めてまいります。</p>
<p>新型コロナウイルス感染症の影響により、みんなの食品安全・安心会議や食品衛生シンポジウムの開催が見送られてきた結果、本計画ではこれらの取り組みの記述がありませんでした。“いわゆる健康食品”に関連する健康被害が表立ってはいませんが増えている中、これらに対する注意喚起や、輸入食品、残留農薬に対する不安について科学的な裏付けを基にした情報を共有することが「安心」の確保につながると考えます。「食品の安全」は消費者にとって重要な関心事です。リスクコミュニケーション機会の実開催が減少することは残念です。有効なリスクコミュニケーションの機会として、SNSやオンラインを活用するなど丁寧な啓発活動をすすめられることを希望します。</p>	<p>令和5年度のリスクコミュニケーション事業につきましては、「食品の安全こども教室」を新規事業として、より若い世代に対し食品衛生を学ぶ機会を設けることを計画していますが、事業者や消費者等との意見交換を行う懇話会は引き続き実施してまいります。また、ご意見のとおり「食品の安全」に関する情報を共有することはとても重要なことと考えており、今後も、SNSやオンライン等様々な媒体を活用し、より多くの皆様に食品の安全性等に関する正確な情報をお伝えし、相互理解が一層深まるよう努めてまいります。</p>
<p>情報提供の機会については、県のくらし安全・消費生活課と連携し、「消費生活サポーター」の皆さんに対し「食品の安全」情報をお知らせするなど、ぜひ「食品衛生情報発信事業」の再考を希望します。多くの県民が目にすることができる（あるいは参加できる）工夫を図り、積極的な情報提供が行われることを期待します。</p>	<p>県では「食品衛生情報発信事業」によりメーリングリスト登録者に対して食中毒の発生や食中毒注意報の発出等について情報発信をしております。「消費生活サポーター」の皆様に対しては、くらし安全・消費生活課より、「食品衛生情報発信事業」に関する情報をお伝えし、メーリングリストへの登録をご案内しております。今後も、くらし安全・消費生活課等、関係部局と連携し、食品の安全性等に関する情報を効果的に提供できるよう努めてまいります。</p>

<p>新型コロナウイルス感染拡大の影響により、テイクアウト・宅配サービスの利用が増えていますが、高齢者数の構成費が高率で推移する見通しの中で、デリバリー需要は引き続き大きいと考えます。長野県がHP等で発信する「弁当等のテイクアウトやデリバリーをする場合の注意事項」の内容で、今後も事業者・消費者への注意喚起の継続が重要と考えます。また、配達事業者が配達を行うケースにおいても、飲食店が配達事業者に配達時の注意事項を伝達するよう周知が必要と考えます。</p>	<p>ご意見のとおり、テイクアウトやデリバリー等の利用は、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い増加してきたもので、今後も拡大が予想される営業形態と考えます。 テイクアウト・宅配サービス利用時の注意すべき衛生上の管理点等については、県のホームページやリーフレットで事業者・消費者向けに周知しておりますが、引き続き立入監視や講習会などを通じた指導・啓発に努めてまいります。</p>
<p>諸外国では、HACCPによる衛生管理、工程管理が行われていることが、消費者にとって安心して食品を選ぶ指標となっています。しかし、日本ではHACCPという言葉自体の消費者による認知が定着していない状態であり、食品等事業者が、HACCPによる衛生管理について、消費者に選択肢として積極的に情報公開する（宣伝する）例は限られていると感じます。品質を裏付ける情報としては不確かなものが前面にだされる現在の風潮から、トレーサビリティや衛生管理、工程品質を管理するHACCPが食品の品質を示す指標となるように、定着を促していただくことを期待します。</p>	<p>監視指導や講習会等の機会を用いて、引き続き事業者へのHACCPに沿った衛生管理の導入を支援するとともに、リスクコミュニケーション事業を通じて、消費者の皆様に対しても、広くHACCPに沿った衛生管理についての知識の定着が進むよう、努めてまいります。</p>