

令和５年度名古屋市食品衛生監視指導計画（案）に対する 市民意見の内容及び市の考え方

１ 募集期間

令和５年２月１日（水）～令和５年３月１日（水）

２ 提出状況

（１）意見提出者数 １０人

（２）意見提出方法

提出方法	郵 送	電子メール	持 参	そ の 他	計
提出者数	６	４	０	０	１０

（３）意見総数 １５件

頂いたご意見の原文を一部要約して記載していますので、ご了承ください。

３ 意見の内訳

Ⅰ はじめに	０ 件
Ⅱ 監視指導計画の実施機関・関係機関との連携	０ 件
Ⅲ 令和５年度の重点事項	３ 件
Ⅳ 監視指導及び食品等の検査の実施	１ 件
Ⅴ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	２ 件
Ⅵ リスクコミュニケーション事業及び情報発信	６ 件
その他	３ 件

寄せられた意見・要望と市の考え方

Ⅲ 令和5年度の重点事項（ 3 件 ）

1 HACCP に沿った衛生管理の指導・助言等

意見・要望	考え方
HACCP に沿った衛生管理の制度化へ円滑に対応し、早期定着を期待する。	引き続き、HACCP に沿った衛生管理の定着に向けた指導又は助言を行ってまいります。
市場に携わる生産者、事業者は生鮮食品を扱う性質上、物価高騰の中でも価格転嫁をするのが難しく、経営的に厳しい状況になっている。食の安全・安心を確保する為、あらゆる面で支援・指導をお願いしたい。	
健康食品の製造を営んでおり、HACCP 義務化前に市の自主管理認定を取得した。その際に保健所の指導により、既設工場の改修を行った。HACCP 義務化後に市の自主管理認定制度は基準を変更し、かなり簡単なものとなった。自主的に先に取得したものが費用面でデメリットを感じる仕組みでは、今後、食品に関する衛生面の厳格化がある場合に後でやった方がいいととらえかねないため、是正してほしい。 また、いまだに取得していない企業が営業できるのは義務化と反している気がする。	今後も HACCP に沿った衛生管理の定着に向け、自主管理認定制度も活用しながら、必要な指導又は助言を行ってまいります。

Ⅳ 監視指導及び食品等の検査の実施（ 1 件 ）

意見・要望	考え方
飲食店によって仕入れ元に差があるものの、飲食店を利用する客は店を信用して食べてしまう。鶏肉を解体して出荷する段階から「加熱用」、「生食用」を明記し、川下まで守ることができれば食中毒は起こらないと思う。また、加熱用の肉を生食やそれに近い状態で提供した店に厳罰化すれば遵守されるはずである。 スーパー等の小売店においても「加熱用」や「生食危険」などと表示すれば自宅で中途半端な加熱調理をしなくなり、低温調理にも気を付けるのではないか。	本市では、令和 5 年度の重点事項の 2 つめとして、「カンピロバクター食中毒防止対策の強化」を挙げ、食鳥処理場、食肉処理施設及び食肉販売店等に対して「加熱用」の表示や掲示等により飲食店等に確実な情報伝達を行うこと、飲食店に対しては、鶏肉の生食等による食中毒発生リスク等を説明し、鶏肉は中心部まで十分に加熱して提供するよう重点的に指導してまいります。

V 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進 (2 件)

意見・要望	考え方
食品等事業者自ら実施する衛生管理の推進で HACCP の認定マークは良い取り組みであると思うが、消費者が自主管理認定マークを見ても何のマークなのか分かっていないことが多いと感じる。	消費者にも事業者が実施している HACCP の取り組みを知っていただけるよう周知を行ってまいります。
ここ数年、熟成肉や刺身をよく耳にする。飲食店は、安全に留意して提供していると思うが、新鮮な物が安心と思って育ったため、熟成期間はいつまでが安全なのか心配である。どのような指導をしているか。	それぞれの食品の特性を把握した上で、温度管理を含めた適切な取扱い等が必要となることから、事業者による HACCP の取り組みにおける衛生管理計画等を確認し、必要な指導や助言を行っています。

VI リスクコミュニケーション事業及び情報発信 (6 件)

意見・要望	考え方
「食の安全に関する情報発信」について、リスクコミュニケーション事業に参加しようとする者は限られること、また、一般の人は市や県のウェブサイトにもアクセスすることはないため、広く認知させる必要があるのならば、地下鉄の広告を利用する等、人目につく場所に情報を置くべきだと思う。	食の安全に関する情報発信については、各種情報媒体を活用するなど、様々な方法により工夫してまいります。 また、リスクコミュニケーション事業の充実を図るため、事業者の取り組みについても知っていただけるよう努めてまいります。
メールマガジン、ツイッター、ウェブ等を使った消費者への情報提供、啓発は、今どきの方法として良い物だと思いますが、そういう事に不慣れな人々もまだ多数いるのが現状である。 スーパーは市民が良く利用する施設であるため、そこで行われている衛生管理について、スーパー内の掲示物でどのような努力をしているかわかるとよいと思う。	
食の安全・安心活動モニターの活動は、職員から直接説明を受けて質問が出来る機会があり、なかなかない機会であるため、もっと広げて行って欲しい。 食品の安全は自身で守ることが一番なので特に高齢者や子どもたちに教える教	今後も食の安全・安心モニター制度や、出張講座を含めた食品安全・安心学習センター事業の充実に努めてまいります。

室等、出前講座を行ってほしい。今はまだ市民との間に距離があるように感じる。	
食の安全・安心モニターや、食品安全学習センター、講習会は地味な活動ではあるが大切である。引き続き、多くの市民に情報発信をしてほしい。	
HACCPについて、「広報なごや」やリーフレット等を活用して、消費者にもわかるようにする必要があると思う。	
市自主管理認定制度について、認定した事業者をウェブサイトで公開することとなっている。これについては、まず認定マーク自体を市民に認識してもらうように情報発信してはどうか。	消費者にも事業者が実施しているHACCPの取組みを知っていただけるよう周知を行ってまいります。

その他 （ 3 件 ）

意見・要望	考え方
年間監視指導計画のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理対象施設のなかで一般の飲食店とあるが、温度管理すら行っていない店舗が多く、義務化にもかかわらずそのチェックが行われていないのは義務化に反していると感じる。また高齢者施設などの給食についてもしっかりと指導してほしい。	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施するよう監視指導を行ってまいります。
鳥インフルエンザについて触れられていないが、人への影響はないのか。市も関係して取組んでほしい。	内閣府食品安全委員会では鶏肉や鶏卵等を食べることによりヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はないとしております。本市におきましても、正しい情報発信等を行ってまいります。
食の安全・安心モニターとして活動し、食品に関する知識がついたと感じている。	食の安全・安心モニターとして活動いただきありがとうございました。