

令和5年度京都府食品衛生監視指導計画（案）に対する意見と府の考え方

項目	意見	府の考え方
重点的取組	<p>腸管出血性大腸菌による食中毒事案を受け検査を拡充するとあるが、今回の事案はHACCPの手順が順守されていなかった重要事案として受け止めています。生食用食肉を販売する事業者に対しHACCPを順守することを追記してください。</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理については、食肉販売事業者だけでなく全ての事業者に対して監視指導・フォローアップを図ることを重点的に取組みます。</p>
実施体制	<p>保健所や保健環境研究所における監視指導や試験検査体制の充実を図り、府庁関係部局及び国や他の自治体などと連携し、広域化する流通食品の監視強化や緊急時対応の専門性の向上を図るとともに、食品衛生推進員「京の食『安全見はり番』」とも連携し、地域に根ざした監視指導を期待します。</p> <p>特に、家庭だけでなく保育園や学校などで大規模な食中毒が発生しているヒスタミン食中毒について、啓発を強化していただきたいと思います。</p>	<p>引き続き、関係機関との情報交換を密に行い、総合的な食の安心・安全施策の推進に連携して取り組むこととします。</p>
監視指導の実施方法	<p>食品営業施設に対する監視指導の実施方法について賛成です。ただし、施設規模により、監視指導回数については検討が必要であると考えます。</p> <p>また、近年急増しているテイクアウトやデリバリーにより食品を提供する事業者等への監視指導について、特に強化することを期待します。</p>	<p>引き続き、テイクアウトやデリバリーを行う際の食中毒を予防するための監視指導を強化します。</p>
食品等事業者自らが実施する衛生管理の監視指導	<p>HACCPによる衛生管理が原則すべての食品等事業者に対して義務づけられ、浸透はしてきていると見受けられますが、不十分な事業者が存在することも否定できません。</p> <p>特に「飲食店営業等の小規模事業者等におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が円滑に取り組むことができるよう、きめ細かい指導、フォローアップをします」に賛成します。</p> <p>また、リアル開催が難しい場合には、オンラインの活用も含めて、適切かつ具体的な取組み目標を立て進めていただきたいと考えます。</p>	<p>HACCP研修の動画をホームページに掲載し、効果的かつ効率的なオンライン研修の機会を設けるとともに、引き続き、事業者の規模やHACCPの取組状況に応じて、丁寧かつ具体的な指導・フォローアップを進めることとします。</p>

情報及び意見の交換 (リスクコミュニケーション)	<p>消費者の食の安心・安全の不安を解消する取組のひとつとして、リスクコミュニケーションの役割が重要です。一層の充実をお願いします。消費者が参加できやすいようにリアル・オンラインどちらでも選択できるハイブリッドでの意見交換会等を開催いただきたいと思います。リスクコミュニケーションのテーマとしては、食品添加物、食中毒、健康食品、遺伝子組換え食品、ゲノム編集食品、輸入食品、食品表示等について要望します。</p>	<p>様々なご意見を取り入れながら、ニーズにあったリスクコミュニケーションの開催方法について検討していくこととします。</p>
	<p>ホームページによる情報提供が基本になっていますが、パソコンを使用しない方のために、例えば「府民だより」に特集記事を掲載する等、配慮してください。</p>	<p>SNS、メールや府民だより等様々な媒体を活用し、消費者への情報提供に努めてまいります。</p>
年間標準監視指導回数	<p>生食用食肉を扱う食肉事業者や、過去に加熱用の鶏肉を生食できるなどと誤った販売実績のある事業者については、事業規模にかかわらずランクB（年1回）以上の監視指導を行うようにしてください。</p>	<p>過去の違反実態等も踏まえ、効果的な監視指導を実施することとします。</p>
食品等検査計画	<p>昨今、輸入食品が増加する傾向にあります。検査項目の追加を検討いただきたいことと、京都府内に流通している輸入食品の計画的かつ効率的な収去検査を引き続き強めてほしいと考えます。</p>	<p>ご意見を踏まえ、輸入食品の微生物学的検査を新たに実施します。</p>
	<p>近年魚介類の体内からマイクロプラスチックが発見されています。特に内臓ごと食用とする小型の魚については、検査項目に加えてください。</p>	<p>環境中のマイクロプラスチック汚染は世界的に議論されており、食品への汚染も懸念されています。引き続き関係部局と連携し、対応を検討したいと考えます。</p>