

**平成29年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）に対する
市民意見の概要及び市の考え方について**

意見の項目	意見の概要（意見提出者）	北九州市としての考え方	番号	
<p>第二 監視指導の実施体制等に関する事項</p>	<p>3 農林水産部局等他部局との連携体制 (1)食品表示に関する情報交換等 【P3】</p>	<p>食品表示法が施行され、今までよりも複雑で掲載情報量も増えてきています。消費者にとって商品選択の際、唯一たよりになるものだけに、食品表示法の管轄が市になったことで問い合わせ先などを広く周知させる取り組みも行なっていただきたい。同時に、自治体によっては独自に「食品表示110番」を設置しているところもあります。北九州市でもぜひ設置を検討していただきたい。（消費者）</p>	<p>食品表示に係る問い合わせ先については、市のHPや講習会等の機会を利用して周知しております。また、北九州市において「食品表示110番」という形での窓口の設置はしておりませんが、食品表示に関する相談だけでなく偽装表示、不審な食品表示に関する情報等についても、常時受け付けています。</p>	1
	<p>3 農林水産部局等他部局との連携体制 (4)学校給食の安全性確保に係る連携 【P4】</p>	<p>最近も学校給食が原因の食中毒事件が発生しています。また、学校給食は1か所で数校分の調理を行なっているため、被害が今まで以上に拡大する傾向にあります。 直近で発生した食中毒事件ではノロウイルスが原因だったことを考えると、食材の収去検査だけではなく、調理員への健康管理や手洗いなどの衛生教育の徹底も求められます。北九州市では学校給食の調理は多くが委託業者となっていることに対して、市民が調理員への衛生レベルに不安を感じるようなことがないよう、委託業者や教育委員会との日常的な連携と情報交換を徹底していただきたい。（消費者）</p>	<p>学校給食については、保健所が定期的な立入検査を行い、調理員等への衛生指導等を行っております。教育委員会学校保健課とは今後も引き続き連携を徹底してまいります。</p>	2

意見の項目	意見の概要（意見提出者）	北九州市としての考え方	番号
<p>第三 監視指導の実施に関する事項</p> <p>2 平成29年度の監視指導内容 (1)重点対策 ②ノロウイルス食中毒予防対策事業 【P8】</p>	<p>学校給食における食中毒対策として、給食調理にかかわること以外に、児童や生徒たちによる手洗いの徹底なども必要になります。特に教育現場での衛生教育（手洗い等）は子どもたちが学んだことを家庭に持ち帰ることで、家庭内でもその重要性が認識されることが期待でき、食中毒予防につながります。市オリジナル手洗い唄「きたきゅう手あらいうた」等を活用する事業はとても効果的だと思います。今まで以上に積極的に市民にアピールすることと同時に、教育委員会との連携の中で監視指導計画の一環としてぜひ教育現場での衛生教育の徹底をお願いしたい。</p> <p>冬季になれば市内各地でかき小屋が営業をおこなっています。かき小屋は客が自ら焼くスタイルが多く、来店客を含めた衛生管理の徹底が行き届きにくい場面があります。従業員による二次感染だけでなく、客同士による二次感染も防止することが大切です。店内での張り紙等によって来店客に対する手洗いや食中毒防止の啓発を行うよう指導を行っていただきたい。（消費者）</p>	<p>「きたきゅう手あらいうた」の活用については、CDを市内の小学校、幼稚園、保育所等に配布しています。また、養護教諭等からの依頼にもとづいて、児童等を対象とした手洗いの講習を行っており、今後も引き続き徹底してまいります。</p> <p>かき小屋の衛生管理については、ノロウイルス食中毒予防のため、手指・器具の消毒、健康管理、食品の衛生的な取扱い等を指導しています。また、二次感染対策として、嘔吐物等の適切な処理やノロウイルス対策に有効な次亜塩素酸ナトリウム液の使用等に関する指導に力を入れています。</p> <p>店内にも貼れるようなチラシの作成については検討します。</p>	3
<p>2 平成29年度の監視指導内容 (2)市内流通食品の衛生対策 ⑥魚介類等の衛生対策事業 【P10】</p>	<p>ヒスタミン食中毒については、青魚が原因でおこることが考えられる。消費者への注意喚起と適切な保存方法の情報提供をお願いしたい。</p> <p>また、ヒスタミン食中毒はその発生源（温度変化による細菌の増殖）から考えた場合、事業者に対してはHACCPの導入もしくはHACCP導入型基準によって防ぐことができるものだと考えます。事業者への積極的な導入の働きかけをお願いしたい。（消費者）</p>	<p>ヒスタミン食中毒など食中毒予防のための啓発については、日常から講習会等を通じて行っております。また、HACCP導入等についての事業者への働きかけについても、今後も積極的に行ってまいります。</p>	4

意見の項目		意見の概要（意見提出者）	北九州市としての考え方	番号
第四 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進 ④食品等事業者に対する危害分析重要管理点方式（HACCP）導入の推進 【P16】	昨年度に引き続き、平成29年度もHACCP導入型基準の啓発・指導を行なうことは良いことですが、「優先度が高い業種からの導入・推進」については、その業種を明確にすることと、HACCP導入型基準が規定されて2年以上が経過していることを考えると、業種に優先度をつけることなく幅広く導入の推進を図っていただきたい。 また、HACCPやHACCP導入型基準は、最終的に食品が家庭で調理・消費されることで完結するものだと考えます。事業者だけでなく、消費者に対しても積極的に講習会等を実施していただきたい。（消費者）	HACCP導入推進の「優先度が高い業種」については、大規模食品製造施設、広域流通食品製造施設、食品の輸出を行っている施設及び飲食店のうち大規模の弁当屋、仕出し屋を対象としています。また、優先度の高くない業種についても、導入のための助言や指導、情報提供を行っています。 消費者への講習会については、個別に受け付けておりますので、保健所にご相談ください。	5
その他	全体を通して	食中毒事件や法令の変更など、毎年その状況は変化しています。当該年度の監視指導計画においてはそれらを十分に反映したものであるべきと考えることから、前年度からどこが変更になり、本年度はどこが重点課題なのか、その変更点を分かりやすく明記していただきたい。（消費者）	昨年度計画からの主な変更点については、監視指導計画確定版の公表の際に、あわせて変更点の概要も公表しております。	6