

「令和3年度石川県食品衛生監視指導計画(案)」
 に対するパブリックコメントの結果について

- 1 募集期間 令和3年2月26日(金)～3月22日(月)
 2 寄せられたご意見 3件(1通)

No.	ご意見	左記に対する考え方
第4 具体的施策		
1	<p>「アニサキスによる食中毒」について</p> <p>1990年頃より、サバやサケなどに寄生する寄生虫、アニサキスによる食中毒の比率が非常に高く推移しており、令和2年度石川県内においてもアニサキスによる食中毒が約半数を占めています。生鮮魚介類の取り扱い施設において、製造・加工、調理において指導を強化していただくことを要望します。</p>	<p>アニサキスによる食中毒予防については、生鮮魚介類の取り扱い施設を含めた営業施設の食品衛生責任者に対し、研修会にてアニサキスの食中毒予防等を指導していることに加え、毎年度実施の一斉監視指導の際にも、注意喚起を実施し、鮮度確認や目視確認の徹底、冷凍処理による予防方法などについて、直接営業者へ指導を行っています。併せて、昨年3月には、食の安全・安心情報誌「フードコミュニティいしかわ」にて、アニサキスによる食中毒予防の特集号を作成し、県保健福祉センター等での配布や県ホームページに掲載して、食品等事業者や消費者等に食中毒予防の情報を広く提供しているところです。</p> <p>令和2年度においても、アニサキスによる食中毒が発生していることを踏まえ、引き続き、生鮮魚介類取扱施設への指導を強化するとともに、立入検査や研修会等の機会をとらえ、しっかり監視、指導を実施してまいります。</p>
2	<p>「テイクアウト食品の衛生指導」について</p> <p>コロナ禍により飲食店がテイクアウトや宅配で弁当や総菜の販売を開始するケースが多く見受けられるようになりました。店内での提供よりも喫食までの時間が長いことに加えて、気温や湿度の上昇</p>	<p>テイクアウト等による食中毒発生防止対策として、テイクアウト等の食中毒予防に特化したチラシを作成し、毎年度実施の一斉監視指導や通年の個別の立入検査の際にも、注意喚起を行っていることに加え、食品等関係機関やドライブスルー弁当販売等の実施主体に対し、衛生管</p>

	<p>により食中毒のリスクがさらに高まる ことが懸念されます。</p> <p>調理や温度管理に関する注意事項等 について飲食店へ注意喚起及び監視指導を 実施するとありますが、具体的な方法や 頻度について教えてください。</p>	<p>理の徹底について周知・指導するととも に、県のホームページや行政庁舎 1 階電 光掲示板でも事業者や一般県民向けに食 中毒発生防止について注意喚起を行って います。併せて、昨年 7 月には、食の安 全・安心情報誌「フードコミュニティい しかわ」にて、テイクアウト食品による 食中毒予防の特集号を作成し、県保健福 祉センター等での配布や県ホームペー ジに掲載して、食品等事業者や消費者等に 食中毒予防の情報を広く提供している ところ です。</p> <p>引き続き、テイクアウトやデリバリー 等のサービスを実施する営業者に対し て、様々な機会をとらえ、注意喚起及び 監視指導を実施してまいります。</p>
3	<p>「H A C C P の取り組み支援」につい て</p> <p>今年 6 月より食品等事業者には H A C C P に沿った衛生管理が義務化され、小 規模事業者にあっては衛生管理計画の作 成や実施についてより支援やアドバイス が必要と思われます。小規模事業者につ いて検査の頻度や件数を増やすよう検討 をお願いします。</p>	<p>県では、H A C C P の本格導入に対応 するため、食品衛生に関する事業者団体 や各種食品業界団体と連携し、制度の周 知に努めるとともに、飲食店などの小規 模な食品等事業者に対し、計画書作成の ための手引書を配付し、計画作成から実 践までの手順について、演習を通して身 に付ける実践的な研修を実施するなど、 県内の食品等事業者が円滑に H A C C P に沿った衛生管理に対応できるよう取り 組んできたところ です。</p> <p>引き続き、通年の立入検査や食品衛生 責任者を対象とした研修会など、あらゆる 機会を捉え、H A C C P に沿った衛生 管理を円滑に導入・実施できるよう、関 係団体と連携しながら、しっかりと支援、 指導してまいります。</p>