

パブリックコメントのご意見及び本市の考え方について

No.	意見の対象	ご意見の概要	市の考え方	意見分類
1	目指す将来の姿	食の安全・安心を構築するイメージ図：「静岡市－生産者－中卸－飲食店－消費者」と円をつながる図としてはどうか。	「食品関連事業者」に、生産者、中卸、製造業者や飲食店を含んでいることがわかるよう、冊子9ページの「静岡市－食品関連事業者－消費者」と3者でつながる図の下に、食品関連事業者の例示を記載します。	反映する
2	新たな取組み①「食のヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック」	「食のヒヤリハット事例を事業者にフィードバック」とあるが、消費者にも情報提供してもらいたい。	消費者にも市の食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」等を通じて、参考となる事例を情報提供していきます。 冊子15ページの記載に、市民等にも情報提供する旨を加筆修正します。	反映する
3		（事業者向けに）食中毒事例で、原因と改善対策など、掘り下げた情報が欲しい。	衛生講習会などの機会を通じて食品事業者に供する情報については、食中毒事例の原因と改善対策を追加するなど、内容の充実を図っていきます。	反映する
4		食中毒が出た店の原因、補償、店の再開についての話を聞きたい。（食中毒の勉強会の開催などで）	冊子21ページNo.11の事業の内容について、衛生講習会の講義の中で、食中毒事例の原因と改善対策などを情報提供していく旨を加筆修正します。	
5		食中毒の予防に資することが期待される取り組みである。冊子P15の例にあるように「〇〇していれば防げた」といったヒヤリハットの際の対応例についても、収集とフィードバックができるとよい。（ポジティブエビデンスアプローチにつながる）	食品衛生指導員を活用してヒヤリハット事例を収集し、事業者や消費者に参考となるヒヤリハットの具体的な対応例を精査し、分かりやすく情報提供していきます。	今後の参考とする

No.	意見の対象	ご意見の概要	市の考え方	意見分類
6	新たな取組み②（食の安全に関する情報の発信）、食の安心の提供	市民等への伝え方を強くして、進めてほしい。	これまで「たべしずねっと」やツイッターを利用して、季節に応じた食中毒予防に資する情報や、社会的な問題事例等があった際などに消費者に役立つ情報発信をしてきました。今後も、これまでに取り組んできた情報発信のほか、You Tubeチャンネルを用いた食中毒予防に関する啓発動画の配信などの新たな取組みを通じて、多様なリスク等のわかりやすい情報を、機を逃さず発信するよう努めていきます。	今後の参考とする
7		消費者には、しっかりとした食品の情報を流すことが大事。		
8		様々な方法によるタイムリーな情報発信があるとわかりやすい。		
9		たべしずねっと（ホームページ）の存在をもっと広める必要がある。	リスクコミュニケーション事業や広報紙など、あらゆる機会を通じて、たべしずねっとの存在を広めていくよう努めていきます。	今後の参考とする
10		食の安全・安心に対するエキスパートによる出前講座を行ってほしい。	これまで専門的な知識や技能を有する食品衛生監視員を講師として出前講座を実施してきており、今後も継続して実施していきます。	盛込み済み
11	「食の安全の確保」 「食の安心の提供」	「食の安全の確保」「食の安心の提供」両方ともとても大切であり、消費者にはありがたい。消費者も食品ロスの問題も考えて、賢くなければならない。事業者とともに消費者の教育もお願いしたい。	事業者だけでなく、消費者に対しても、市民向けの食の安全に関する講座等のリスクコミュニケーション事業や広報紙など、あらゆる手段により食の安全安心の情報発信に努めていきます。また、市の食の安全・安心ホームページ「たべしずねっと」等を通じて、参考となる事例を情報提供していきます。	今後の参考とする

No.	意見の対象	ご意見の概要	市の考え方	意見分類
12	・基本方針1-1 基本的な取り組み事項(3)、食品の検査	製造した弁当やそうざい等の期限設定に悩んでいる。食品の検査をやっていただけることはありがたい。	保健所が行う食品の検査（収去検査）は、食品事業者の要望に応じて行うものではなく、販売の用に供する食品が規格基準に適合しているか否かや、衛生管理の状況を確認するために行っております。食品事業者が営業活動のために食品を検査する場合は、自ら実施していただくこととなります。	その他感想等
13	個別施策（市内で調理、製造、加工した食品の製造業者等の監視指導の実施）	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（計画作成、記録の保存）について、監視指導を行ってほしい。	立入検査の際は、必ずHACCPに沿った衛生管理について、助言・指導に取り組んでいます。今後も立入検査の際のほか、衛生講習会の開催、HPの充実、たべしずねっとを通じた情報発信等により、HACCPによる自主衛生管理の推進に努めていきます。	盛込み済み
14	個別施策（卸売市場品質管理の高度化の推進）	「卸売市場品質管理の高度化の推進」とあるが担当課の名前がないのでは。	冊子17頁の「事業の体系」において、担当課名が「中央卸売市場」であるため、すでに掲載されています。	盛込み済み
15	個別施策（HACCP <sup>※</sup> についての事業者からの相談受付と助言）	HACCPの取組みは良いことで、わからないことについて相談や助言をしてくれることは良い。	HACCPに沿った衛生管理は、食品事故（食中毒や異物混入等）防止に資するものと期待されています。行政としても、食品等事業者の取り組みを後押ししていきます。	その他感想等

No.	意見の対象	ご意見の概要	市の考え方	意見分類
16	個別施策（食品衛生協会及び各食品衛生組合加盟業者との連携）	市内でも食品衛生協会の会員数が減少しているが、これからも食品衛生協会と行政は両輪でなければならない。窓口での新規開店の営業許可申請時に食品衛生協会の情報提供を行ってほしい。	これまで、営業者が自主衛生管理を進めていく上で、食品衛生協会を紹介するとともに、協会と連携して食中毒予防対策などを実施してきました。今後も可能な限り協会と連携し、情報提供を行っていきたいと考えています。	今後の参考とする
17	個別施策（食の安全教室の開催）	幼稚園等でも手洗い教室を開催したらどうか。手洗いチェッカーの使用により、手洗い効果が見える化できるので、特に年長組には有効である。（県内では、食品衛生協会の支部で行われている例がある。）	関係団体等との協議を行いながら、市内での幼稚園等での手洗い教室の開催について、検討していきます。	今後の参考とする
18	個別施策（しずまえ漁業見学事業）	自分たちの所に来るまでの過程を知ることができるいい機会であり、日頃見ることができないことを見て、興味がある子もない子も食に対して少しでも関心を持つことができると思う。	次世代を担う子どもたちを中心に、地元の魚を身近に感じてもらい、魚食の普及・地産地消の推進を図れるよう、引き続き努めてまいります。（水産漁港課）	その他感想等
19	その他	組合等のいずれの組織にも加入していない店に対する「食の安全・安心」の指導を徹底してほしい。	新規の営業許可申請時に、営業者が食の安全を確保できるよう必要な指導を行っており、組合等に参加していない既存の店舗については、静岡市食品衛生監視指導計画に基づき指導を行っています。今後も、これらの指導を通じて、食の安全の確保と食の安心の提供につなげていきます。	盛込み済み

No.	意見の対象	ご意見の概要	市の考え方	意見分類
20	その他	飲食等を営む者に、食中毒賠償保険に強制的に加入してもらおうような制度や仕組みにできないか。	事業者への負担を伴うため、法的に保険への加入を強制する制度を設けることは困難であります。一方で、有事の際の被害者救済に繋がるため、損害保険が普及されていくことは望ましいと考えることから、情報提供について検討していきます。	今後の参考とする

※ HACCP（ハサップ）とは：

（Hazard Analysis and Critical Control Point）（危害分析重要管理点）

食品を製造する際に、工程上の危害を起こす要因を分析し（Hazard Analysis）、この分析結果に基づいて特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点（Critical Control Point）と定め、これが遵守されているかどうかを連続的に管理して安全を確保する管理手法。

平成30年の食品衛生法改正で、食品を扱う全ての事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられた。