

食品の安全に関する基本方針及び推進プラン（素案）に係る  
県民意見募集（パブリックコメント）の内容とその対応について

1 要旨

「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」を改正するにあたり、県民意見募集（パブリックコメント）を実施した結果を公表する。

2 意見の募集期間及び提出方法

募集期間：令和3年1月27日（水）から2月19日（金）

提出方法：郵送，ファックス，電子メール

3 意見の件数等

17件（4人）

提出方法：ファックス1名，電子メール3名

4 意見の内容及び意見に対する県の考え方

番号	意見の内容	意見に対する県の考え方	該当ページ
1	HACCP に沿った衛生管理の制度化の記述について、食品衛生法の改正によるものであるため、広島県が独自に義務化するような記載は変更した方が良いのではないかと。	頂いた御意見を基に該当箇所を修正いたします。	6
2	広島県内の食中毒事件の発生状況の記述について、「発生件数」は「事件数」で統一した方が良いのではないかと。	頂いた御意見を基に該当箇所を修正いたします。	7
3	新型コロナウイルス感染症による影響の記述について、全国的に2回の緊急事態宣言が出され、12月から1月にかけて県内でも感染者数が急増していることを考慮した記載にした方が良いのではないかと。	頂いた御意見を基に該当箇所を修正いたします。	11
4	数値目標「講習会受講者に占めるHACCPを理解している者の割合」について、講習会受講者とは、どのような人を想定しているのか。	講習会受講者は、保健所、食品衛生協会等が実施するHACCP講習会、食品衛生責任者講習会等の受講者であり、基本的には食品衛生法に基づく許可、届出施設における従事者を想定していません。	13

番号	意見の内容	意見に対する県の考え方	該当ページ
5	<p>数値目標「講習会受講者に占める HACCP を理解している者の割合」について、食品衛生法に該当する事業者は、法改正に伴い HACCP が義務化されているので、100%理解しているのではないのか。</p>	<p>HACCP の義務化については、小規模事業者等は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が求められることになり、各業界団体が示す手引書の内容のとおり実施する、又は手引書を参考に実施することで導入と見なされるため、手引書導入後の管理記録の作成、手引書の定期的な見直し等の HACCP の定着が課題になると考えております。そのため、HACCP の定着を進めるために必要となる知識を有する者(HACCP を理解している者)が増えていくことを目標とし、講習会受講者に対するアンケート調査等を実施することで、その割合を確認していきます。</p>	13
6	<p>「HACCP を理解している者」とは、何を判断基準として「理解している」とするのか。</p>	<p>アンケート調査等の項目については、検討中ですが、HACCP の定着に必要な知識を確認する内容を想定しています。</p>	13
7	<p>活動指標「鳥インフルエンザ浸潤状況調査件数」について、国指針（高病原性鳥インフルエンザ及び低病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針）では、浸潤状況を確認するための調査として、定点モニタリングを毎月1回、強化モニタリングを一定の基準で選定した農場を計画的に実施することとされているため、これらを考慮した目標値にした方がいいのではないのか。</p>	<p>頂いた御意見を基に該当箇所を修正いたします。</p>	18
8	<p>「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、「手引書に基づいて実施する」とあるが、業界団体が示す手引書を使うかどうかは事業者の判断ではないのか。</p>	<p>頂いた御意見のとおり、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」については、事業者の判断により、手引書の内容のとおり実施する、又は手引書を参考に実施することとされております。そのため、該当箇所を修正いたします。</p>	21～22

番号	意見の内容	意見に対する県の考え方	該当ページ
9	<p>現状と課題の2つ目で、現状「中小規模の食品製造施設においては、企業内に衛生管理に関する専門知識が十分な人材が少ない状況にあります。」とあり、課題「食品等のリスクに関する正しい知識や最新の情報を共有化し、科学的根拠に基づく HACCP の工程管理により必要な措置が適切に行われる必要があります。」とあるが、現状に対する課題になっていないのではないかと感じる。</p>	<p>頂いた御意見を基に該当箇所を修正いたします。</p>	21
10	<p>専門知識が十分な人材を確保するために、専門家派遣事業などを有効に使うことが良いと考える。</p>	<p>頂いた御意見は、今後の取組の参考とさせていただきます。</p>	21
11	<p>今回の HACCP の制度化では、認証の取得は求められておらず、広島県食品自主衛生管理認証制度の普及については、認証を取得しなければ、HACCP に取り組んでいないと誤解されるのではないかと感じる。</p>	<p>頂いた御意見のとおり、HACCP の義務化については、何かしらの認証を取得しなければならぬというものではありません。そのため、広島県食品自主衛生管理認証制度については、HACCP を取り組んでいることを対外的に示す制度であることを推進プランの中でも記載しております。</p>	21～22
12	<p>小規模事業者には専門知識が十分な人材が少ないとあるため、「小規模事業者への認証制度の普及」を課題にするのは無理があるように感じる。</p>	<p>小規模事業者の中にも、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」よりレベルの高い ISO や FSSC などの「HACCP に基づく衛生管理」相当の認証取得を目指す事業者もおり、本県の認証制度の取得を足掛かりにして、円滑にレベルアップを図ることができ、また、従事者の人材育成にもつながるのではないかと考えております。</p>	21

番号	意見の内容	意見に対する県の考え方	該当ページ
13	<p>厚生労働省が示す HACCP と「広島県食品自主衛生管理認証制度」との違いが分かりづらい。</p> <p>また、認証制度のリーフレット等では、認証を取得すると「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の水準を満たしています。」とあるが、認証を取得してもしなくても、実質の管理や運用は変わらず、異なるのは第三者の視点で審査を受けているかどうかということか。</p>	<p>「広島県食品自主衛生管理認証制度」は、厚生労働省が示す「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の間程度のレベルになります。</p> <p>そのため、ホームページやリーフレット等では、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の水準を満たしています。」と記載しております。</p> <p>なお、認証制度は、県が設定した基準に適合することを認証機関が認証するものであり、認証取得後3年ごとに更新があるため、管理や運用においても定期的に確認できるというメリットがあります。</p>	21～22
14	<p>飲食店における感染防止対策の推進に加えて、厚生労働省が公表している新しい生活様式の実践例では、テイクアウトやデリバリーが推奨されており、これらの取組を記載する必要があるのではないか。</p>	<p>頂いた御意見のとおり、テイクアウトやデリバリーを行う事業者を想定し、23 ページの事業者の取組として「宅配を含む流通段階における衛生管理の推進」の項目を入れております。</p>	23
15	<p>飲食店営業1類への監視指導について、生レバー等の提供が禁止になった後も、隠れて提供をしている飲食店があり、監視指導の実施が必要と考えるが、保健所の飲食店への定期監視は人員的に難しいため、営業許可を取得する際と、食中毒が起きた際の監視しかできていないのではないか。予防の観点から、半年に1回程度の監視を民間企業に委託してみる等の施策が必要ではないか。</p>	<p>食品衛生監視指導は、一定程度の知識等を有する者でないと実施できないため、本県では、一般社団法人広島県食品衛生協会に委託し、協会の指導員である食品衛生推進員による許認可施設への更新前調査及び巡回指導を実施しているところです。</p> <p>また、各保健所においては、食中毒予防月間、ノロウイルス食中毒予防月間、夏期一斉監視、年末一斉監視など計画的に監視指導をしており、今後も継続して、県内の食品に対する衛生管理の確保を推進してまいります。</p>	24～25

番号	意見の内容	意見に対する県の考え方	該当ページ
16	<p>数年前からのジビエブームに対する対策が見受けられなかった。ガイドラインは出ているが、闇流通などに関する対策はあった方が良いのではないか。</p> <p>私の故郷では狩猟した獣肉を猟師がさばいて、近所の方や飲食店に分けるなどの危険な行為が行われていた。</p>	<p>本県においても、ジビエを扱う営業者に対して、ガイドラインに沿った衛生管理指導及び普及啓発を実施しております。</p> <p>現状、県内において、ジビエを要因とした食品事案は起こっていないため、今回の改正プランには項目として入れておりませんが、今後、社会情勢を注視して、プラン改定時に項目を入れることを検討してまいります。</p>	24～25
17	<p>行政、生産者、事業者等の取組が、現状と課題に対してどう取り組むのかが対比できるようにされると整合もとれて分かりやすいと考える。</p>	<p>頂いた御意見は、今後のプラン改正の参考にさせていただきます。</p>	14～50