

2013年2月27日

川越市保健医療部保健所
食品・環境衛生課食品衛生担当 御中

埼玉県消費者団体連絡会
代表幹事 柿沼トミ子
代表幹事 加藤 ユリ
代表幹事 伊藤 恭一

「平成25年度 川越市食品衛生監視指導計画」 作成にあたっての要望書

日頃より、川越市における食品の安全確保対策にご尽力をいただき、また、毎年、食品衛生監視指導計画を策定して、食品関連施設等への監視指導等を実施され、市民の食の安全確保にご努力いただいておりますことに敬意を表します。

さて、昨年に引き続き、東京電力福島第一原子力発電所の事故に起因する放射性物質による食品汚染や、肉の生食・加熱不足、ノロウイルス等による食中毒など、食の安全を願う消費者にとって、不安は尽きません。消費者の健康を守り、不安解消への更なるご努力をお願いするところです。

このような中で今般示されました、平成25年度埼玉県食品衛生監視指導計画(案)につきましては、食品衛生法第24条に従って作成されています。同法第64条2項では「計画作成時には必要事項を公表し広く住民の意見を求めなければならない」旨、定められており、今回の意見募集が同法に従った手続きと認識し、下記の要望書をまとめましたので意見提出します。

記

1. <全体>

食品衛生監視指導計画(案)の公表と意見募集の時期を早めてください。

食品の安全確保は、川越市にとって重要な施策の一つであり、計画の策定前に市民の意見を求めることは、食品安全行政に関するリスクコミュニケーションを図る一つで、大変重要なことと考えています。今般の平成25年度川越市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見募集については、平成25年1月25日から同年2月27日までとなっており、例年どおりの運びとなっています。これについては、食品衛生法第24条及び同法第64条2項の趣旨から、また予算的措置を含む施策のより効率的な運用、より透明性の高い指導計画案策定プロセスを確保する上から、案の公表を早め、広く市民に意見募集を行うよう、要望してきたとおりですが、重ねて要望するものです。

2. 2頁 はじめに

食の安全に関わる問題は、多岐にわたっていますが、発災から2年が経過しようとしている、東京電力福島第一原子力発電所事故に起因する放射性物質による食品汚染問題は依然、大きな不安です。川越市におかれましても、検査を増やすなどのご努力をいただいているところですが、対応について市民に正しい理解が得られるよう、記述を入れてください。

3. 4頁 第3 監視指導の実施体制等に関する事項 2 厚生労働省、関係自治体、庁内との連携

放射性物質の検査においては、その結果を広く・わかりやすく・速やかに消費者に知らせることも重要だと考えます。今まで以上に関係機関や関連部署と連携し、より広範囲で、多様に、あらゆる可能性を考慮して検査してください。そして、その結果をわかりやすく、速やかに広報してください。

4. 4頁 第3 監視指導の実施体制等に関する事項 4 埼玉県、さいたま市等との連携

川越市と隣接地域等を管轄する埼玉県、独自で監視指導区域を有するさいたま市との間において、緊急時のみならず平常時から情報交換を行い、特に緊密な連携体制を取ることが明記されています。食品衛生監視指導の実施結果や検査結果など、それぞれの自治体に留まらず、県内全体が見えるよう、情報の共有を行い、より一層、連携を図っていただくこと、あわせて市民に広く広報されるよう要望します。

5. 5頁 第4 監視指導計画 1 共通監視事項 (3) 食品等の適正表示

昨年は、不適切な保存方法によるボツリヌス菌による食中毒事故が他県で起きました。そのようなことから、危害防止対策の一つとして、流通する食品の保存表示や期限表示の適正化を図るための項目を入れてください。

6. 6頁 第4 監視指導計画 2 重点的監視事項 (1) 施設別対策 ウ

規格基準が設けられていない牛以外の獣畜の生食についても施設の把握に努められ、生食用食肉の規格基準や衛生基準について指導されていることを評価するものです。さらに、その施設で働くすべての人への正しい知識の指導を、十分に行ってください。また、このことに加え、消費者である市民にも、生食によるリスクについて普及啓発を積極的に行ってください。腸管性大腸菌による食中毒は、食中毒発症者だけの問題だけではなく、周りの人への二次感染が心配されます。そのことから、責任ある行動をとることも指導に加えていただくよう、要望します。

7. 6頁 第4 監視指導計画 2 重点的監視事項 (1) 施設別対策 エ

昨年11月、北海道での浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌O157の集団食中毒では、浅漬けを製造する全国の5476施設に自治体が立ち入り調査したところ、90%に当たる4926施設が衛生管理面で指導を受けたとの最終結果が厚生労働省から公表されました。それによりますと、「殺菌をしていないか、殺菌の記録がない」が4418施設(81%)、「施設の衛生管理を適正にしていないか、衛生管理した記録がない」が3859施設(70%)の調査結果だったことが報道されました。

漬物の衛生規範(厚生労働省通知 平成9年3月24日付日衛食第85号別添)が昨年10月に改正されたばかりですが、川越市におかれましても、市内の浅漬製造施設に対する監視指導強化、あわせて加熱せずに喫食するカット野菜加工施設への監視指導の強化を要望します。

8. 7頁 第4 監視指導計画 2 重点的監視事項 (2) 一斉監視指導の実施②

観光地としての土地柄、飲食店やみやげ物店を対象に、衛生指導実施についてふれられています。指導とあわせ、食品事業者やボランティアに対する食品衛生講習会の開催も検討してください。

9. 7頁 第4 監視指導計画 2 重点的監視事項 (2) 一斉監視指導の実施⑤

食鳥肉や食肉を取り扱う飲食店や食肉販売店、加工施設等への一斉監視とあわせ、取り扱い者への生食用食肉の規格基準、衛生基準の周知徹底を要望します。また、営業者が製造工程や原材料規格書などの情報を日頃から集積しておかれるよう、を指導してください。

10. 7頁 第4 監視指導計画 2 重点的監視事項 (3) 食中毒病因物質別対策 ア

今冬、ノロウイルスが猛威を振るっています。ノロウイルスに限らず、その他の食中毒への対応として、外食や屋外での喫食などで十分に手洗いができない場合の行動や、適切な対処法等の普及啓発を行い、食中毒の発生及び二次感染の防止を図るよう今まで以上に工夫をしてください。

以上