

## 区民等からの意見の概要および区の考え方

### 1 令和6年度練馬区食品衛生監視指導計画(素案)の意見の募集等

#### (1) 区民意見反映制度に基づく意見募集

ア 周知方法 ねりま区報(令和5年12月11日号)および区ホームページに掲載  
生活衛生課および生活衛生課石神井分室での配布  
区民事務所、図書館および区民情報ひろばでの閲覧

イ 募集期間 令和5年12月11日(月)から令和6年1月15日(月)まで

#### (2) 練馬区食品衛生推進員会議での意見交換

令和6年1月17日(水)に開催

### 2 意見数

(1) 区民意見反映制度による意見数 1件(1名)

(2) 食品衛生推進員会議での意見数 9件(6名)

### 3 意見に対する対応区分

対応区分		件数
◎	意見の趣旨を踏まえ、計画に反映するもの	2件
○	素案に趣旨を掲載しているもの	7件
△	事業等を実施する際に検討するもの	0件
ー	その他、上記以外のもの	1件
合計		10件

#### 4 意見の概要および区の考え

No.	意見の概要	区の考え方	対応 区分
食品衛生監視指導計画について			
食品衛生監視指導計画全体について			
1	内容が難しいため、概要版があると分かりやすい。	計画内容をコンパクトにまとめた概要版を作成します。	◎
4 主な監視指導事業			
(1) 年間実施予定（2ページ）			
2	【監視指導予定件数について】 監視指導予定件数に対する、実施した件数の実施率が分かるとよい。	毎年、6月に作成している食品衛生監視指導計画実施結果の中で、監視した実績を公表しています。	○
3	【監視指導予定件数について】 令和5年度の監視指導予定件数は3,500件だったが、6年度3,000件に減少した理由はあるか。	HACCPに沿った衛生管理を行っている区内事業者は、5割程度に留まっていると推測され、区では、HACCPに沿った指導を強めています。 そのため、監視の際には、衛生状態の確認をきめ細かく行うとともに、必要な指導や助言を行っています。これにより、1件の監視を行う時間が、HACCP制度化前より大幅に延びています。この状況の中で、監視指導予定件数を一旦減らしました。 今後は、各食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の浸透を図るとともに、監視指導予定件数を徐々に回復させる予定です。	○
4	【施設への監視指導について】 食品等施設では、従業員の定期的な検便実施や爪の検査等について義務的なルールはあるのか。	食品等事業者は、HACCPの制度化により、検便の実施、健康管理や服装等について、各施設がルールや基準を定め、記録をとって自主的に管理することとなっています。 必要に応じて適切な指導を行い、HACCPに沿った衛生管理の取組を推進していきます。	○

(2) イ 食中毒対策 (3 ページ)			
5	<p><b>【食中毒対策】</b></p> <p>近年、寄生虫のクドアによる食中毒があったが、クドアについてはあまり知られていないように感じる。</p>	<p>魚介類 (特にヒラメ) に寄生するクドア (クドア・セプトエンテロトキシン) は、食後数時間程度で一過性のおう吐や下痢を引き起こします。冷凍もしくは加熱により、この食中毒を防ぐことができます。</p> <p>食品等事業者や区民に対し、クドアを含む寄生虫による食中毒予防について、周知啓発に努めます。</p> <p>ご意見を踏まえ、4 (2)イ 食中毒対策へ、クドア等寄生虫による食中毒対策について追記します。</p>	◎
(4) エ 残留農薬等対策 (5 ページ)			
6	<p><b>【農薬等について】</b></p> <p>学校給食には、無農薬、有機栽培の作物を可能な限り提供するよう推進してほしい。</p>	<p>全国の耕地面積に占める有機農業取組面積は少なく、学校給食の全てで必要な量を満たすことは困難な状況です。</p> <p>国の有機農業の推進に関する基本的な方針では、2050年までに耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%に拡大することとしており、今後も国の動向を注視してまいります。</p> <p style="text-align: right;">(教育振興部保健給食課)</p>	-
(4) オ 行事等における臨時業者等の監視指導 (5 ページ)			
7	<p><b>【行事での監視指導について】</b></p> <p>酉の市等で屋台を営む事業者へはどのように指導しているのか。</p>	<p>酉の市や関のぼろ市の開催当日に、区保健所の食品衛生監視員が、業者の屋台を回り、衛生的な食品の取り扱いの確認や指導を行っています。</p>	○
8 区民・事業者との情報交換・意見交換等 (リスクコミュニケーション)			
(1) ア 媒体による情報提供等 (7 ページ)			
8	<p><b>【区民等への情報提供】</b></p> <p>食中毒予防について、もう少し区民等へ周知した方がよいのではないかと。</p>	<p>区報や「ねりま食品衛生だより」、SNS等を活用するとともに、講演会、食品衛生出前講習会、食の安全教室 (手洗い教室) 等を開催し、食中毒の予防対策などの食の安全・安心に係る情報を発信しています。</p>	○
9	<p><b>【区民等への普及啓発】</b></p> <p>一般消費者へ、食品の「表示」について、より周知してほしい。</p>	<p>引き続き、効果的に区民等へ周知できるよう努めます。</p>	

(1) ウ 食の安全・安心講演会等の実施 (7 ページ)			
10	<p><b>【食の安全・安心講演会について】</b> 令和5年度の食の安全・安心講演会は「害虫」がテーマであった。講師の選定も良く、わかりやすかった。今後も、専門家に講師を依頼してほしい。</p>	<p>区民の関心が高いテーマを選定し、多くの方が参加できるようにオンライン配信の活用に努めています。 今後も、テーマに精通した講師を選定していきます。</p>	○

5 計画素案からの変更点

4(2)イ食中毒対策(カ)その他の食中毒対策 (4 ページ)

旧	新
<p>毎年、全国で毒キノコなどの有毒植物やふぐなどの有毒魚介類等の誤食による食中毒が発生しています。<u>これらの食中毒対策について食品等事業者</u>に情報提供するとともに、<u>区民への普及啓発に努めます。</u></p>	<p><u>寄生虫による食中毒では、アニサキス以外にも、魚介類（特にヒラメ）に寄生するクドア（クドア・セプトエンピクタ）や馬肉に寄生するサルコシステイス（サルコシステイス・フェアリー）が食中毒の原因となることがあります。</u> また、毎年、全国で毒キノコなどの有毒植物やふぐなどの有毒魚介類等の誤食による食中毒が発生しています。 <u>これらの食中毒対策について食品等事業者</u>に情報提供するとともに、<u>区民への周知啓発に努めます。</u></p>