

健康福祉委員会資料

(健康福祉局関係)

2 所管事務の調査（報告）

(2) 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）に関する意見募集の実施結果
について

資料1 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）に関する意見募集の実施結果
について

参考資料 川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）への意見募集について

令和5年2月2日

健康福祉局

川崎市食品等の衛生指導基準改正（案）に関する 意見募集の実施結果について

1 概要

川崎市では、食品による健康被害の発生防止と食品衛生の向上を指導するための検査の基準として、食品等の衛生指導基準を定めています。

このたび、食品の多様化等を踏まえ、科学的な根拠として、検査が効果的な指導材料となるよう、検査対象食品の区分を整理するとともに、過去30年分の検査結果の分析に基づき、基準とする数値や汚染の指標となる検査項目の見直しを行うため、川崎市食品等の衛生指導基準の改正への意見募集を実施いたしました。

2 意見募集の概要

募集期間	令和4年12月7日（水）から令和5年1月11日（水）まで
意見の提出方法	電子メール、FAX、郵送、持参
募集の周知方法	市ホームページ、情報プラザ、各区役所（市政資料コーナー、衛生課）、中央卸売市場食品衛生検査所、健康福祉局保健医療政策部食品安全担当
結果の公表方法	市ホームページ、情報プラザ、各区役所（市政資料コーナー、衛生課）、中央卸売市場食品衛生検査所、健康福祉局保健医療政策部食品安全担当

3 結果の概要

意見提出数（意見件数）		9通（23件）
内訳	電子メール	7通（15件）
	FAX	2通（8件）
	郵送・持参	0通（0件）

4 御意見の内容と対応

いただいた御意見につきましては、御意見を踏まえ、案を加筆・修正するものが6件、御意見の趣旨が案に沿ったものであり、御意見を踏まえて取組を推進するものが6件、今後の取組を進めていく中で参考とするものが9件、案に対する質問・要望の御意見であり、案の内容を説明するものが2件ありました。

御意見の趣旨を踏まえ、改正の手続きを進めてまいります。

（1）御意見に対する対応区分

- A：御意見を踏まえ、案を加筆・修正するもの
- B：御意見の趣旨が案に沿ったものであり、御意見を踏まえて取組を推進するもの
- C：今後の取組を進めていく中で参考とするもの
- D：案に対する質問・要望の御意見であり、案の内容を説明するもの
- E：今回の意見募集の趣旨・範囲と異なる御意見

(2) 御意見の件数と対応区分

項目	件数	対応区分				
		A	B	C	D	E
ア 監視指導業務に関すること	6	0	4	2	0	0
イ 指導基準の位置付けに関すること	3	0	1	2	0	0
ウ 指導基準の対象検体・適用に関すること	11	4	1	5	1	0
エ 検査項目・試験方法等に関すること	3	2	0	0	1	0
合計	23	6	6	9	2	0

(3) 具体的な御意見の内容と市の考え方

ア 監視指導業務に関すること (6件)

番号	意見内容 (要旨)	意見に対する市の考え方	区分
1	この度の食品等の衛生指導基準改正計画は、個々の食品営業施設における <u>実効性の高い改善指導</u> にますます貢献するものと期待する。多忙の中、衛生行政の向上への尽力に敬意を申し上げる。	今後も、 <u>食品の製造や流通の多様化、個々の施設の業態や規模等に応じた効果的かつ効率的な監視指導を適切に行うことができるよう取り組んでまいります。</u>	B
2	日頃から市民の食の安全に向けた地道な食品衛生監視指導業務の取組に感謝する。食品の種類等が日々変化する中での食の安全への対応は大変だったのではないかと。 <u>平成15年</u> 以来の改正もありがたい。	また、 <u>食品衛生法の規格基準の改正動向等に注視し、衛生指導基準を適切に運用してまいります。</u>	
3	市内で製造や調理される食品について、基準を設けて検査していただけるのは安心につながるが、市外製造品や輸入食品についての品質に不安感がぬぐえない。特に <u>輸入食品については検査等を充実してほしい。</u>	今後も、食品の製造や流通の多様化、個々の施設の業態や規模等に応じた効果的かつ効率的な監視指導を適切に行うことができるよう取り組んでまいります。 また、 <u>輸入食品対策は、検疫所における違反事例等を参考とした検査や輸入者に対する適切な食品表示の指導等について、引き続き取り組んでまいります。</u>	C

4	食品衛生監視員の方々には、 <u>しっかりと監視及び検査を実施し、市民の食の安全を確保してほしい。</u>	今後も、適切な監視指導を行ってまいります。また、 <u>食品の安全性を確保するための事業者や行政の取組を市民の方にもわかりやすく伝え、意見交換等により相互理解を深めるリスクコミュニケーションの取組を推進</u> してまいります。	B
5	こういう <u>検査は続けてほしい。</u> 検査してくれていることに感謝する。 <u>結果は、いろんなところで公表してほしい。</u>		
6	改正理由に「 <u>継続的な指導により不適率は低下傾向にある</u> 」とグラフも示されているが、 <u>十分な監視体制が足りているのか。</u> 行政は、何かが起こり騒ぎにならない限り、人やお金を投入しないが、地道な監視業務に対してどう考えているのか。今後の <u>食の安全の確保に期待する。</u>	監視指導については、 <u>川崎市食品衛生監視指導計画に基づき、計画的な立入検査等を実施</u> しているところです。 今後も、 <u>デジタル化による事務の効率化や人材育成を推進し、食の安全の確保にさらに注力</u> できるよう、引き続き取り組んでまいります。	C

イ 指導基準の位置付けに関すること（3件）

番号	意見内容（要旨）	意見に対する市の考え方	区分
7	食品衛生法により食品等事業者の責務として販売食品等の自主検査の実施等の努力義務が規定されていることから、大規模な事業者等は自主基準等を設定して管理運営を行っているものと思われるが、 <u>小規模事業者は自主基準の設定等は難しい</u> と思われることから、事業者の <u>自主検査の指標となる指導基準の設定は有用</u> と思われる。	本指導基準は、 <u>食品衛生監視員による監視指導の一環として行う行政検査における指標</u> とすることを主たる目的としておりますが、併せて、 <u>営業者等の自主管理の参考とするものとして位置付けて</u> おります。	B
8	法的な趣旨からは、自主管理が前提となるため、自主基準等を定めて管理をしている事業者に対しては管理方法の妥当性について指導を行い、 <u>自主基準を定めることができない小規模な事業者に対しては、この指導基準で管理することを求める行政指導を行う</u> ようにすみ分けをしたらよいのではないかと。	本指導基準は、食品衛生監視員による監視指導の一環として行う行政検査における指標とすることを主たる目的とし、併せて、営業者等の自主管理の参考とするものとして位置付けております。 また、本指導基準による行政検査を <u>自主検査導入施設に対して実施する場合においても、当該施設の自主管理基準を尊重した上で、必要な助言等</u> を行ってまいります。	C
9	指導基準は、まずは自主管理における自主検査に際しての指標とすべき参考基準とし、併せて、 <u>行政指導上の根拠とするものとして位置付けたほうがよい</u> のではないかと。		

ウ 指導基準の対象検体・適用に関すること（11件）

番号	意見内容（要旨）	意見に対する市の考え方	区分
10	近年、衛生管理が問題として指摘されている低温調理を行った食品は、対象検体のどの区分に該当して指導することになるのか。	いわゆる低温調理を行った食品については、基本的には、加熱食品として区分します。	D
11	「別表1 対象検体」の拭取の項は、食品、器具に加え、施設・設備の拭取検査を加えてはどうか。例えば、食品取扱室の手洗い設備給水栓（ハンドル、コック等）、冷蔵庫・冷凍庫の扉取手、従事者トイレ扉取手等 （理由：検査結果（施設・設備の汚染実態等として）を加えることによって食品営業業者等の衛生意識の向上に役立つため）	行政検査では、食品に直接接触する手指及び器具の拭取検査を優先して実施しております。 また、施設・設備の衛生状態については、現場で汚れの程度や清浄度を数値化して確認することができる「ATP拭取検査」等を必要に応じて組み合わせることにより、指導を行っております。	C
12	「別表1 対象検体」の生菓子の項の「30%以上」を「、水分30%以上」と加筆し、「（あん、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類するものを用いたものは、水分30%以上含むもの。）をいう。」としたほうがよい。 （理由：より明確な記載とするため）	御指摘の趣旨を踏まえ、より明確な記載とするため、修正いたします。	A
13	「別表2-2 推奨検査項目」の「大量煮込み調理食品」を「煮込み調理食品」としてはどうか。 （理由：小規模な飲食店での煮込み調理食品によるウエルシュ菌食中毒事例もあり、検査対象枠を広げてはどうか）	御指摘の趣旨を踏まえ、修正いたします。	A
14	「別表2-1 汚染指標」の一般細菌数の判定が、適・要注意・不適とされているが、適・不適の判定でよいのではないかと。 （理由：あくまでも指導基準であり、判定・指導が明確になるため）	一般細菌数の判定区分における「要注意」は、「不適」とは判定しないものの、より適切な状態への改善（底上げ）を意識していただくための区分として設定いたしました。	C
15	一般細菌数の「適」に「要注意範囲」を設けたことは、衛生レベルに応じたより効果的な指導ができるものと思う。	今後も、データ分析等を通じた衛生管理状況の把握や衛生管理の向上のための助言指導に取り組んでまいります。	B

16	<p>加熱食品の一般細菌数の基準値が、<u>100,000/g 以下から 10,000/g 以下に変更</u>となっているが、一般細菌数の違いで商品クレームや事故等の発生に違いがあったのか。<u>変更するに至った背景等を明確</u>にしてくださいと、より遵守意識が高まると思われる。</p>	<p>一般細菌数の相違による事故等の発生状況の相違については、<u>データを持ち合わせておりませんが、本市における近年の加熱食品の検査結果の分析からは、10,000/g を超える検体の割合は3%程度であり、極めて低い状況</u>でした。</p> <p>このため、本指導基準の改正にあたっては、<u>さらなる衛生状態の向上を図っていただくため、10,000/g 以下と定めるもの</u>です。</p>	C
17	<p>「汚染指標（陰性）」を3つに仕分けられたことは、食品群の特性に応じた評価ができるため、より実用的な指導に役立つものと考えるが、「大腸菌群」は検出範囲が広いいため、不適となる割合がかなり高いのではと推測する。<u>一般細菌数の評価法に準拠して、大腸菌群も、細分化することも一法か</u>と考える。</p> <p>例：適（陰性）、要注意（1,000 個/g 以下）、不適（1,000 個/g 超）</p>	<p>大腸菌群については、<u>検査結果の通知の際に、検出された菌数についても補足説明や助言を加えてお知らせ</u>しております。</p> <p>今後も、<u>データ分析等を通じた衛生管理状況の把握や衛生管理の向上のための助言指導</u>に取り組むとともに、食品衛生法の<u>規格基準の改正動向等</u>に注視し、<u>衛生指導基準を適切に運用</u>してまいります。</p>	C
18	<p><u>食品衛生法に基づく成分規格が定められている食品についても、この指導基準が適用されるか否か、その関係性を明確にした方がよい</u>のではないかと。</p>	<p>本指導基準の食品検体は、めん類を除き、そのまま摂食できる状態のものを対象とします。このため、摂食の際に加熱又は解凍を要する冷凍食品には本指導基準を適用いたしません。御指摘の趣旨を踏まえ、<u>対象食品の説明を加筆</u>します。</p>	A
19	<p>食品衛生法で定める規格基準が適用される冷凍食品は、改正案では、「その他加工食品」に該当すると思われ、改正案は調理冷凍食品の規格基準よりも厳しい基準であるものと理解した。<u>食品衛生法を逸脱していないが、川崎市の指導基準を逸脱したことをもって、行政指導の対象としないような措置をお願いしたい。</u></p>	<p>また、<u>規格基準（成分規格）が適用される食品に関しては、成分規格に規定のない項目について、本指導基準の検査を行います</u>が、その結果が不適であっても、<u>直ちに食品衛生法違反にあたるものではありません。</u></p> <p>御指摘の趣旨を踏まえ、<u>成分規格との関係性に関する説明も加筆</u>いたします。</p>	

20	<p>例えば生食用鮮魚介類では、「たこ、いかを単に湯煮等の処理をし、そのまま摂食するよう形態を整えたものを含む。」としているが、ゆでたこやゆでがには、国の成分規格として生食用鮮魚介類とは別に定められており、食品表示法では加工食品として扱われる。</p> <p><u>指導基準の対象食品については、国基準や食品表示法による区分とも極力整合性を図るほうがよいのではないか。</u></p>	<p>本指導基準の対象食品を別表1でお示ししていますが、同表の「生食用鮮魚介類」には、成分規格の定められた「ゆでだこ」及び「ゆでがに」（いずれも冷凍したものを除く。）も含まれます。</p> <p><u>御意見のように、別表1の食品区分は、食品表示法等に基づく区分と異なる区分で運用することも想定されますが、食品の多様化や調理加工技術の進展等も踏まえ、対象検体の選定や区分の選択にあたっては、食品の特性等を十分に考慮して対応してまいります。</u></p>	C
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

エ 検査項目・試験方法等に関すること（3件）

番号	意見内容（要旨）	意見に対する市の考え方	区分
21	<p>旧基準では重点検査項目となっていた項目が、新たな基準では、<u>汚染指標と推奨検査項目となっているが、何がどう変わるのか。</u></p>	<p><u>推奨検査項目は、食品の原材料や調理工程の特性に応じた項目として個別に設定するものです。検査計画を策定するにあたり、汚染指標の検査に加えて、実施を考慮する項目として設定するものです。</u></p>	D
22	<p>「3 試験方法等（1）試験法 ア 収去検体」の項で試験方法の根拠について示されているのと同様に、<u>検体の取扱いに係る根拠明示が必要なのではないか。</u></p>	<p><u>御指摘の趣旨を踏まえ、「3 試験方法等」については、検体の取扱いに関する説明を加筆いたします。</u></p>	A
23	<p>専門家以外は、「大腸菌」と「E.coli」の違いが分かりにくいので、<u>「E.coli」の説明を脚注等を書いていただくと助かる。</u></p>	<p><u>御指摘の趣旨を踏まえ、「E.coli」に関する説明を加筆いたします。</u></p>	A

5 今後の予定

令和5年3月中

4月1日

意見募集の実施結果及び改正内容の公表、周知

改正指導基準の施行