

令和 5(2023)年 12 月定例会

令和 5(2023)年 12 月 20 日(本会議) 一般質問

1 食の安全、安心について

(1)飲食店等に対する HACCP の普及について

石川:ここ最近、全国で食中毒の報道等が増えています。

東京ビッグサイトでのイベントに出店した焼き菓子店の販売したマフィンが、厚生労働省によって「重篤な健康被害が発生する可能性がある」とされている「CLASS1」に分類され、自主回収を行う事態となり、健康への危険性が指摘されました。

また静岡県の特別養護老人ホームでは、給食を食べた入所者やデイサービス利用者から腸管出血性大腸菌(O157)が検出され、職員など計 33 人が腹痛や下痢などの症状を訴え、入所者 2 人が死亡しています。

さらには県内でも、学校給食におけるカビ毒の検出、警察学校の食堂での食中毒が発生しています。

藤沢市においても、駅前や観光地など多くの飲食店が営業していると思いますが、保健所として食品衛生の取り組みをどのようにして実施しているのか、まずは飲食店の衛生指導を年間どの程度で、どのように行っているのかお伺いします。

保健所長:保健所における食品衛生の取り組みとしましては、食品衛生法に定められた監視指導計画に基づき、令和4(2022)年度は約2,000件の飲食店営業施設に立入検査を行いました。この際、施設の衛生状況の確認及び指導・助言等を行っております。

また、食品衛生責任者が受講する実務講習会においても衛生管理についての周知・啓発等を実施しております。

石川:厚生労働省のホームページを確認すると「令和3(2021)年度から、原則として、すべての食品事業者の皆様に HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理に取り組んでいただくことになりました。」とあります。HACCP に取り組むことによって以前と何が変わるのか、確認したいと思います。

保健所長:HACCP とは衛生管理手法のひとつで、原材料、製造・調理の各工程に応じた衛生管理となるように、事業者自らが計画策定、記録を行い、衛生管理の取り組みを見える化し、定期的に見直すことで最適化していくものです。

このことにより、施設に合致した衛生管理がなされ、より安全な食品を提供する

こととなり、食中毒予防につながるものと考えております。

石川: HACCP への取り組み当初は新型コロナウイルス禍であり、休業等をしている施設も多かったかと思いますが、現在、飲食店等がどの程度の規模感で HACCP に取り組んでいるのかお聞かせください。

保健所長: HACCP の取り組みは事業者自らが実施するものであるため、飲食店等における取り組みの全数把握には至っておりません。大規模な調理施設や食品製造施設及び給食施設等リスクの高い施設の立入検査においては、およそ4割が HACCP に取り組んでいることを確認しております。

石川: これからコロナの影響もなくなり、様々なイベントやインバウンドも増加する中、食中毒を出さないためにも、さらなる衛生の確保が必要かと思えます。HACCP の取り組みがその一助となるなら、さらなる啓発が必要だと思えますが、市の考えをお聞かせください。

保健所長: 食の安全性の向上のためには、HACCP の取り組みは重要であると認識しております。

このため本市では、藤沢食品衛生協会と連携し、会員に対して HACCP の取り組みについて指導・助言を行っております。さらに、実務講習会や施設の立入検査時などの機会を捉えて、事業者に対して HACCP の取り組みについての説明を行うほか、ホームページや動画の視聴を案内するなど普及啓発に努めております。

今後につきましては、地域のお祭りなど市民自らが食品を取り扱う場合においても、食中毒予防の参考となるように、リーフレット等活用して HACCP の考え方を周知し、食品衛生の確保に努めていきたいと考えております。

石川: HACCP は食品の安全性を守るために効果的な衛生管理手法です。食品の安全性向上以外にも、企業イメージの向上や取引の増加などのメリットも期待できます。特に海外への販路拡大を狙っている企業は、HACCP 管理体制を国際水準まで高めることが求められていくと思えます。

また様々な IT を活用して、標準的かつ効率的な HACCP 運用を目指してみてもいいでしょうか。

藤沢市として目的をしっかりと定め、衛生管理が形骸化しないように、組織全体で衛生管理を進めていただければと思います。