

「令和8年度 三重県食品監視指導計画（案）」に対するご意見とそれに対する県の考え方

- 1 意見募集期間：令和8年2月5日（木）から令和8年3月9日（月）
- 2 ご意見等：6件
- 3 意見の概要及び意見に対する回答：下表のとおり

○対応状況別意見数

対応区分	件数
①反映する：最終案に意見や提案内容を反映させていただくもの。	0
②反映済：意見や提案内容が既に反映されているもの。	1
③参考にする：最終案や今後の取組に意見や提案内容を参考にさせていただくもの。	3
④反映は難しい：反映または参考にさせていただくことが難しいもの。 (県の考え方や、施策の取組方向等と異なるもの。)	2
⑤その他：①～④に該当しないもの。	0
合計	6

○意見の内容と県の考え方

令和8年度三重県食品監視指導計画（案）に対する意見及び県の考え方

番号	該当箇所	意見の内容	対応区分	意見に対する県の考え方
1	P7～8 II 施設の衛生監視と食品の検査に関する取り組み 1 監視指導に関する事項	リスクに基づく監視指導の定義および運用設計が不十分 本計画では「リスクに応じた重点的な監視指導」を基本方針として掲げているが、リスクの定義、評価要素、評価結果の活用方法が明確に示されていない。このため、重点化の考え方が方針表明にとどまり、実務上どのような差別化が行われるのかが計画文書から読み取れない。	③	食品が人に与える危害として挙げられる食中毒の原因物質には様々な種類がありますが、その症状も様々です。監視指導はいずれの食中毒も発生させないよう行っていますが、特に重症化や感染症としてその後拡大する可能性のある腸管出血性大腸菌、幅広い飲食店で食材として使用されている鶏肉を主な原因とし、全国的にも患者数の多いカンピロバクター、近年調理従事者による二次汚染が主たる原因となり、継続汚染により患者数が増える傾向のノロウイルスは、食中毒事件及び患者数を減少させる点で特に重要と考え、それらの対策として有効と考える事項を重点事項として監視指導を行います。 なお、ご意見を参考に文言や文章の一部を加筆修正し、より分かりやすいものとししました。 (P7～8)
2	P7～8 II 施設の衛生監視と食品の検査に関する取り組み 1 監視指導に関する事項	監視・指導対象の優先順位付けの根拠が示されていない 対象業種、食品区分、流通段階等が広範に列挙されている一方で、それらの優先順位や選定理由が明示されていない。結果として、限られた行政資源の中で「何を優先し、何を相対的に抑制するのか」という政策判断が不透明となっている。	②	食品が人に与える危害として挙げられる大きなものは食中毒であり、食品を広域に流通させたり製造量が多い施設では危害発生時に消費者に与える影響は大きくなります。 このことから、過去に食中毒を発生させた施設への継続的な指導を行い再発させないこと、また、流通量や広域流通する食品を取り扱う施設へ監視指導し、必要な助言を行うことも重要です。これらの考えを基に、ランクを決定し、優先順位付けを行い、監視指導を行います。 (P9及びP23、24)

3	<p>P7～8 Ⅱ施設の衛生監視と食品の検査に関する取り組み 1 監視指導に関する事項 2 食品等の試験検査等に関する事項</p>	<p>人的資源・検査能力といった制約条件が施策設計に十分反映されていない 食品監視指導は人的資源や検査能力に強く制約される行政分野であるにもかかわらず、本計画ではそれらを前提条件として明示した上での施策設計が行われていない。その結果、実行可能性や重点化の必然性が計画上で説明されていない。</p>	④	<p>県内には9カ所の保健所（駐在含む）と2カ所の検査機関（微生物検査機関、理化学検査機関）があり、保健所は管轄区域の規模（施設数等）に応じ食品衛生監視員が人数配置されています。また、検査機関は微生物と理化学に分かれていることで、相互に影響することなく、検査項目や検査に要する日数、機器整備体制を踏まえ実行可能な計画を設計しています。 また、人的資源の平準化として、食品衛生監視員としての経験に応じた研修を実施及び外部研修の受講などにより食品衛生監視員等の知識や技術の習得を図ります。（P6、10、25）</p>
4	<p>P7～8 Ⅱ施設の衛生監視と食品の検査に関する取り組み 1 監視指導に関する事項</p>	<p>実施量中心の指標設計となっている 立入検査数や監視指導件数など、実施量に関する指標は示されているものの、それらが食品事故の防止や違反抑止といった成果にどのようにつながるのかが整理されていない。施策の有効性を評価するためのアウトカム指標の位置付けが不十分である。</p>	④	<p>計画においては、食品検査数を除いては、実施量ではなく、食中毒を中心とした危害発生に対するリスクに応じた監視頻度や食中毒等の防止に有効と考える監視項目を設定しており、これらの継続指導により抑止できるよう努めています。</p>
5	<p>P7～8 Ⅱ施設の衛生監視と食品の検査に関する取り組み 1 監視指導に関する事項 Ⅳ 自主衛生管理の促進に関する取組</p>	<p>HACCP制度化を踏まえた監視指導の重点が明確でない HACCPに沿った衛生管理が制度化された状況下において、書類確認、現場での実装確認、規模別・業態別への対応の違いといった監視の質的転換について、計画上の整理が十分とは言えない。</p>	③	<p>HACCPに沿った衛生管理の実施においては、これを継続的に実施し、記録を振り返り見直すことで衛生管理を向上させていくことが重要です。しかしながら、本制度の開始時はコロナ禍であり行政による助言も十分行えなかったことも要因の一つと考えますが、その実施状況には差が生じている状況です。 監視指導においては、引き続き書類及び実際の確認を通し、それぞれの運用状況を把握し、施設に応じた助言を行い、事業者自らによる衛生管理の推進を支援します。（P14）</p>
6	<p>P7～8 Ⅱ施設の衛生監視と食品の検査に関する取り組み 1 監視指導に関する事項 Ⅳ 自主衛生管理の促進に関する取組</p>	<p>事業者規模・業態に応じた監視手法の差別化が不十分である 大規模事業者と小規模・零細事業者では、リスク特性や管理能力が異なるにもかかわらず、計画は同一の枠組みで扱われているように見受けられる。リスクベースの考え方に基づく対応の差別化が、計画文書上で明確に示されていない。</p>	③	<p>HACCPに沿った衛生管理は、その規模に応じ「HACCPに基づく衛生管理」、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むこととされています。大規模事業者は、流通の広域性や製造量から食品に関わる事故発生時の健康危害発生の影響は大きいと考えられますので、衛生管理部門の設置などHACCPに基づいた衛生管理の求めています。 監視計画においては、ランク基準を原則としますが、監視により実施状況を確認した結果、自主衛生管理が十分に行われている場合は、ランクの分類を変更できることとし、不十分な事業者への監視指導に重きを置く対応を実施しています。（P23備考）</p>