

高知県福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針（案）の意見公募手続きに寄せられた意見とそれに対する考え方

意見公募期間：平成 29 年 10 月 25 日(水)から 11 月 24 日(金)まで

閲覧場所：高知県ホームページ、県民室、各福祉保健所(須崎を除く)、須崎農業振興センター

提出意見数：4 件

番号	意見の概要	意見に対する考え方
1	サービスを利用する側が、調理や片づけを一緒にする事を想定しなくていいか。	参加者の方が共同で調理等を行う場合について規定するため、別紙 1 包括的事項(7)に、「参加者が従事者と共同で調理等を行う場合、衛生責任者は、参加者に対し、体調の確認、正しい手洗いの方法及び衛生的な食品等の取扱いについて説明したうえで実施すること。」を追記しました。
2	別紙 4 (1) イの「保存性のある食品を除き、当日に必要な量だけを仕入れること。」について、「当日に必要な量だけを仕入れる」とあるが、第三者から提供される食材も予想される。そのことはどう考えるか。	食中毒菌や腐敗細菌は時間と温度等により増殖します。そのため、仕入後速やかに利用していただきたいと考え、当日仕入れて当日利用するよう規定していました。 しかし、早朝では当日仕入が困難であること、ボランティア団体やフードバンク等から事前の食材提供があることも想定されるため、仕入時には責任者が表示等をよく確認したうえで、食材を適正に保管、使用するのであれば問題ないと考え、別紙 4 (1) イは削除しました。
3	別紙 4 (3) ア「調理器具及び食器類は殺菌及び消毒してから使用すること。」について、どのような方法があるか。設備が必要か。すべての調理器具や食器類の殺菌・消毒が必要か。洗剤でしっかり洗えば良いのでは。	具体的な方法としては、除菌効果のある食器用洗剤での洗浄、煮沸や薬剤(アルコール、次亜塩素酸ナトリウム等)による方法があります。 なお、食品に直接接触する調理器具及び食器類については、1 回限りの使用のものを除き、すべて殺菌・消毒(除菌)をしたものを使用していただきたいと考えております。そのため、別紙 4 (3) アについて、「調理器具及び食器類は殺菌・消毒(除菌)したものを使用すること。」に修正しました。
4	とても柔軟な内容になっており、小規模な「子ども食堂」の活動をするのに「しぼり」がきつくなく助かるものです。営利目的でない「地域内」での善意の食の提供に対する「思いやり」のある指針(案)であると感じられ、担当者の努力が感じられます。	ご意見ありがとうございます。

高知県福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針（案）からの変更点について

平成 29 年 10 月 25 日から 11 月 24 日までの期間において意見募集を実施し、いただいた意見をふまえ、案について再検討し、次の点を変更しました。

番号	(旧)	(新)	変更理由
1	<p>(別紙)</p> <p>福祉目的の食事提供行為の実施者が講ずべき衛生管理事項</p> <p>1 包括的事項</p> <p>(1)～(6) (略)</p>	<p>(別紙)</p> <p>福祉目的の食事提供行為の実施者が講ずべき衛生管理事項</p> <p>1 包括的事項</p> <p>(1)～(6) (略)</p> <p><u>(7) 参加者が従事者と共同で調理等を行う場合、衛生責任者は、参加者に対し、体調の確認、正しい手洗いの方法及び衛生的な食品等の取扱いについて説明したうえで実施すること。</u></p>	<p>参加者の方が共同で調理等を行う場合について追記しました。</p>
2	<p>4 食品等の取扱い</p> <p>(1) 食品材料の仕入れ</p> <p>ア 原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示、包装の状態等について点検し、異常がある場合は使用しないこと。</p> <p>イ 保存性のある食品を除き、当日に必要な量だけを仕入れること。</p> <p>(4) 調理</p> <p>エ (略)</p> <p>オ (略)</p>	<p>4 食品等の取扱い</p> <p>(1) 食品材料の仕入れ</p> <p>原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点から、<u>表示 (特にアレルギー表示、期限表示及び保存方法) をよく確認するとともに、品質、鮮度、包装の状態等について</u>点検し、異常がある場合は使用しないこと。</p> <p>(4) 調理</p> <p><u>エ 原材料の期限表示及びアレルギー表示についてよく確認したうえで調理すること。</u></p> <p><u>オ (略)</u></p> <p><u>カ (略)</u></p>	<p>・原材料中のアレルギーの取扱い等に留意する旨を追記しました。</p> <p>・早朝では当日仕入が困難であること、ボランティア団体やフードバンク等から事前の食材提供があることも想定されるため、仕入時に表示等をよく確認したうえで、食材を適正に</p>

	<p>カ 盛付けは、はし（トング）又は衛生手袋を使用して行い、素手で直接取り扱わないこと。</p>	<p>キ 盛付けは、<u>はしやトング等の器具</u>又は衛生手袋を使用して行い、素手で直接取り扱わないこと。</p>	<p>保管、使用することで管理できると考えられるため、削除しました。</p>
3	<p>4 食品等の取扱い (3) 調理器具 ア 調理器具及び食器類は殺菌及び消毒してから使用すること。</p>	<p>4 食品等の取扱い (3) 調理器具 ア 調理器具及び食器類は<u>殺菌・消毒（除菌）したもの</u>を使用すること。</p>	<p>殺菌及び消毒については、目的及び効果はほぼ同じと考えられるため、表現を変更しました。 また、医薬品、医薬部外品以外については、殺菌・消毒という言葉が使用できないため、除菌という言葉を追加しました。</p>
4	<p>4 食品等の取扱い (5) 検食（保存食） 専用の調理施設で行う場合は、検食（保存食）は可能な限り保存すること。この場合、献立ごとに50グラム以上を新しいポリ小袋に採取し、食事ごとにひとまとめにして、冷凍庫で48時間以上保管することが望ましい。 それ以外の場合は、保管する場所、期間等を工夫し、可能な範囲で保存すること</p>	<p>4 食品等の取扱い (5) 検食（保存食） 検食（保存食）は可能な限り<u>実施</u>すること。この場合、<u>料理ごとに50グラム程度を清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封して冷蔵又は冷凍</u>で48時間以上保管することが望ましい。</p>	<p>調理施設での区別をしないこととし、保管方法を高知県食品衛生法施行条例に基づく表現に合わせました。</p>

5	<p>5 使用水等の管理</p> <p>(5) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置及び浄水装置を設置するよう努めること。また、殺菌装置等が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。</p>	<p>5 使用水等の管理</p> <p>(5) 水道水以外の水を使用する場合は、<u>殺菌装置</u>を設置するよう努めること。また、<u>殺菌装置</u>が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。</p>	<p>浄水装置は殺菌を目的としたものではないこと及び管理不十分の場合、使用水を汚染する恐れがあるため削除しました。</p>
---	---	--	---