

意見公募の結果

- ・意見公募期間：令和8年2月16日から令和8年3月18日
- ・提出された意見数：1名から2件

No	項目	ご意見の概要	ご意見に対する考え方
1	第3 1(4) ウ	<p>・ウエルシュ菌の追加の必要性</p> <p>本菌による食中毒は、細菌性食中毒ではカンピロバクターに次ぐ発生件数であり、且つ患者数はカンピロバクターよりも多い。また、本菌は集団食中毒を引き起こす可能性が高いので、給食施設等や飲食店等への危険性を周知することも大切と思われる。</p>	<p>重点監視事項については、本県にて過去に発生した食中毒や発生時の重篤性及び全国の発生状況を考慮し設定しています。</p> <p>本県（高知市除く）におけるウエルシュ菌による食中毒の発生件数は、平成18年以降で1件（令和元年7月・給食施設）という状況です。県内での発生状況を踏まえて、令和8年度計画の重点監視事項への追加は行いませんが、従来から発生リスクの高い大量調理施設に対しては、施設監視時や講習会等で周知・啓発を行っているところであり、今後も施設の状況に応じてウエルシュ菌対策についての周知・啓発を行ってまいります。</p>
2	別表1	<p>・カンピロバクターの対策強化期間</p> <p>教科書等では「細菌性食中毒＝夏季」ということが書かれているが、厚生労働省が公表している食中毒統計ではカンピロバクターは通年で発生していることが示されている。これは昨今の室内環境が恒温化され、冬季でもカンピロバクターが生育可能な環境が存在しているためと思われる。そのため、本菌が通年での対策を周知するためには、夏季のみではなく通年での指導が必要と思われる。</p>	<p>ご意見いただいたとおり、カンピロバクター食中毒は通年で発生しており、予防対策の周知・啓発については年間を通じて、施設監視時や講習会等の機会に行っているところです。</p> <p>別表1においては、例年夏期にカンピロバクター等の細菌性食中毒が、冬期にノロウイルス食中毒が増える傾向にあることを踏まえ、より効率的な食中毒予防対策のため、4月から9月を細菌性、10月から3月をウイルス性の対策を特に強化する期間として掲載していますが、今後も年間を通じて周知・啓発を行ってまいります。</p>

その他（案）からの変更点

No	項目	変更点
1	別表4	食品等検査計画を微修正しました。（検体数及び表記）