

平成26年度鳥取県食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

1 反映した意見(一部反映も含む)

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
第3監視指導の内容 2重点監視事項(p5)	1	冷凍食品製造工場の従業員が、意図的に製品に農薬を混入するという事件が起きた。これを受け、これまでの「フードセーフティ」に加え、「フードディフェンス」の考え方の必要性を感じた。 各施設における監視事項に次の項目を追加してほしい。①雇用や労働状況などの情報把握、②工場への入退出管理が適切になされているか、③工場内の薬物管理状況管理が適切になされているか。	本計画は、食品衛生に関わるものであるため、①雇用や労働状況などの把握、②工場への入退出管理の確認の2点については、計画書への記載は馴染まないと考えますが、監視指導の際には、フードディフェンスの考え方を説明し、これらの事項についても指導していく予定です。 なお、③工場内の薬物管理が適切になされているかについては、異物混入防止の観点から監視事項に追加する予定としています。
	1	最近、ジビエが話題に挙がるが多くなっている。ジビエの衛生管理について、計画に盛り込んだ方がいいのではないか。	ジビエについては消費者の関心も高くなっており、今後、提供量も多くなることが予想されることから、重点監視対象施設に追加し、計画的に解体処理施設の立入検査等を行い、衛生管理の指導を行うこととします。

2 すでに盛り込み済み

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
第5情報提供及び意見交換に関する事項 1消費者との情報及び意見交換の実施(p9)	1	ノロウイルスの集団感染の報道を見て、食品関係者だけでなく、私たち一人一人が機会あるごとに学習し、知識を増やすべきだと思った。例えば、幼稚園・保育園や学校では、紙芝居や腹話術を使っての啓発、公民館などでの出前講座の回数を増やすなど知識と関心をもってもらうことを考えてはどうか。	平成25年度から、低年齢層(園児～小学校低学年)を対象とした紙芝居による食中毒予防啓発を行っています。また、出前講座についても、食中毒が多くなる夏期を中心に積極的に実施しています。これらの啓発事業については、今後も引き続き行っていく予定としています。
	1	一般消費者を交えての講演会やセミナーを開催してはどうか。	これまでも食品事業者又は一般消費者向けの講習会等を開催していますが、平成26年度は消費者向けのセミナー開催など、リスクコミュニケーションを充実させていく予定としています。

3 今後の検討課題である意見

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
計画案全体	1	これまでの計画と変わりばえない。毎年同じような文章を申し送りしているのではないかとと思われる。他の都道府県の計画を見たが、変更部分に下線がひいてあるなどわかりやすかった。都会とは規模が違うこともあるだろうが、小都市ならもっと詳しくわかりやすく計画を作成してはと思う。また、実施結果についても、鳥取県はおおざっぱな報告しかなされていない。	監視指導計画は、方針を示すものです。よって、昨年度と大きな変更はありませんが、食中毒の発生状況や食品に関するできごとを反映して計画のなかに盛り込むようにしています。記載方法については、よりわかりやすくなるよう今後検討していきたいと思います。また、実施結果についても、より充実した内容の報告にしたいと思います。
第3 監視指導の内容 2重点監視事項(p5)	1	ノロウイルス食中毒予防には、食品の衛生的な取扱いはもちろんだが、忘れがちなのがトイレでの汚染である。白衣をかえる、履き物をかえるなどトイレでの汚染を防ぐための注意喚起が必要である。	毎年、食中毒予防啓発のためのパンフレットを作成しています。この中に、トイレでの汚染に対する注意喚起も記載することになっています。また、現在作成しているパンフレットには次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方をわかりやすく記載していますが、これらの情報を広く提供していきたいと思っています。
	1	ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウムが有効なのはわかっていても、いざ使おうというときにどう使っているかわからないことがある。よって、消毒薬の使い方をわかりやすく周知することが必要だと考えられる。	
	1	ノロウイルスによる集団食中毒が多発している。事業者の自主衛生管理はしっかりされていると発表されているが、盲点があるのではないかと。それは、発症しない職員の発見である。検便の項目にノロウイルスなどのウイルス保菌者の検査がないためだと思う。実施項目に入れてはどうか。	大量調理施設に対しては、冬期にはノロウイルスの検便検査をするよう指導を行っています。検便によって健康保菌者を発見することも大切ですが、人の手などを介して食品を汚染することがないよう、衛生管理(手洗い・消毒等)を徹底するよう監視指導を行っています。
第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進 1食品等事業者による自主衛生管理の推進(p8)	1	食品衛生責任者を対象とした講習会において、食品添加物及び農薬等による健康への影響に関する正しい知識が習得されるよう講習会の充実・強化を望む。	食品衛生責任者を対象とした講習会では、食品添加物や農薬等の科学的な知識について説明していますが、今後一層、講習内容の充実・強化に努めていくこととしています。
第6人材の育成及び資質の向上2 食品安全モニターに対する講習会等の実施(p10)	1	「食の安全モニターは、食の安全・安心に関する幅広い知識を習得する」となっている。しかし、今年度、食の安全モニターとして活動しているが、研修会の内容が不満であった。不安な状態で報告書を提出しても内容が充実しない。	食の安全モニターの講習会は、年に3回程度、各総合事務所等が実施しています。その他にも、何名かは県外に研修に行っていたいただいています。 平成26年度は、研修会の開催方法や内容などについて、ご希望にそったものとなるよう改善していきたいと思っています。

4 その他の意見

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
計画案全体	1	国及び県の二重行政になっていないか。この計画(案)を実行するに当たって、十分な人員が確保されているのか。	国は主に輸入食品を対象とした監視指導を行い、都道府県等は国内流通食品の監視指導を行うよう役割分担しています。限られた人数で対応するため、優先順位をつけて危険度の高いものから重点的に監視指導を行うようにしています。
計画案全体	1	食の安全確保には、まず食品の関連事業者の食品に対する責任、行政の監視指導、そして消費者の食品を見極めることが大切だと感じています。食の安全を守るため、色々な項目を設けて違反を見逃すことなく確実にチェックしていくことが重要だと考えます。	計画に基づき、事業者の自主的な衛生管理の促進、監視指導、また消費者への適切な情報提供に努めていきたいと思えます。
第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進 3 関係団体等への支援・協力(p8)	1	食品衛生協会仮定であるが、運営経費が県により支出されているのであれば、別組織を維持することは無駄と感じる。	食品衛生協会の事業の中には、県が委託している事業があり、その委託事業については県から委託金を支払っています。運営経費のすべてが県から支払われているわけではありません。
第5情報提供及び意見交換に関する事項 1消費者との情報及び意見交換の実施(p9)	1	食品による被害発生防止の情報提供の方法を具体的に書いてほしい。報道への資料提供、ホームページのほか、パンフレットについて詳しく知りたい。 これからますます生産者、販売者、消費者のさまざまな食に関する人との情報交換は大切になっていくと思う。毎日忙しく働いている主婦や母親の目につきやすいように、スーパーマーケットなどの買い物をする場所にパンフレットなどを設置し、情報が消費者に届くようにしてほしい。 食中毒が発生した場合に、スーパーマーケットの店内などで店内放送があればいいと思う。	食中毒が発生した場合、また、夏期には食中毒注意報を発令し、注意喚起のために情報提供しています。その他にも、食品に関して、全国的に問題となっている事項(例:冷凍食品の農薬混入事件など)について、広く情報提供しています。 県では、食中毒予防のためのパンフレットを毎年作成しています。食中毒の発生状況から、情報提供の必要性の高い内容について、パンフレットに記載しています。パンフレットは、各総合事務所等に設置しており、講習会や食品衛生のイベントの際に配布しています。また、ホームページにも掲載していますので、ダウンロードして使用することも可能です。 食中毒が発生した場合は、報道提供により広く情報提供しています。現在のところ、スーパーマーケットに対して、店内放送の依頼をすることは考えていません。
第5情報提供及び意見交換に関する事項 1消費者との情報及び意見交換の実施(p9)	1	啓発方法について、年配者は、耳から入る情報の方が記憶に残る。他府県に比べて、鳥取県は衛生管理が行き届いているように思う。我々消費者も衛生面により一層注意して生活せねばならないと思う。食品の取扱いに目を光らせて、生活の向上に努力して暮らしたい。	従来の啓発の手段としては、新聞、広報誌、ホームページなどを活用しています。今後は、テレビやラジオ等の媒体も利用し、啓発を行うことを検討していきたいと思えます。なお、平成25年度は、新たにテレビCMによるノロウイルス食中毒予防の啓発を行いました。
第6 人材の育成及び資質の向上 3食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成(p10)	1	優良事業者表彰は必要か。(学童施設への表彰は意識向上に役立つと思う。)	自主衛生管理については、県では、とっとり食の安全認定制度を設け、自主衛生管理の取組と認定取得の働きかけを行っています。また、認定取得施設をはじめとする優良施設(営業者)に対しては、他の施設(営業者)の模範として表彰するとともに、資料提供等を通じて消費者への周知も行っています。
第6 人材の育成及び資質の向上 3食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成(p10) 第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進 2 HACCPの概念を取り入れた衛生管理の推進(p8)	1	自主衛生管理について、模範となる施設や功労者の存在が一般の人に広く知れ渡るといいと思う。表彰が、利用する一つの理由として挙げられるようになれば、一般の人から求められているという意識からもっと取り組むところが出てくるのではないと思う。提供する側と消費者をつなぐ役割としての表彰のあり方が望ましい。	表彰制度は、営業者のさらなる意識向上に繋がることから、今後も継続して行うとともに、消費者への情報提供にも努めていくこととしています。
別表2 重点監視対象施設における主な監視事項(p12)	1	大量調理施設及び給食施設の重点監視事項のなかの異物混入防止対策とはどんな対策か。	過去の事例では、調理器具の一部破損や容器包装の不適切な開封による異物混入事例があることから、調理の前後で調理器具の破損の有無を確認することや容器包装の適切な開封及び廃棄について重点的に指導していく予定としています。
合計	18		