

平成27年度鳥取県食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

該当箇所	意見	回答・方針
第3 監視指導の内容	抜き打ち検査の回数を増やすことにより、食品事業者の自覚、資質向上が図られると思う。専門知識を身につけた食品衛生監視員の監視活動が必要となる。	食品取扱施設への立入検査は原則事前連絡せず行っており、年間約8,000回の立入を行う予定である。また、食品衛生監視員は、必要な研修を受講し、知識や技術の向上に努めている。
第3 監視指導の内容	食品表示に関する監視指導では、現行制度から変更されるアレルギー表示の徹底を図る等、食品事業者等への監視指導を強めてほしい。これまでに発生した偽装表示によって、食品事業者に対する消費者の信頼が損なわれている。特に命にもかかわるアレルギー物質の表示については、今後施行される食品表示法に基づく表示の徹底が図られるよう監視指導を強めてほしい。	食品表示については、食品表示法が4月1日に施行されることから、重点監視項目に新たに追加し監視指導に取り組む予定である。
第3 監視指導の内容	食品衛生監視員を配置して監視指導を実施することになると思うが、生産者、企業、輸入業者、販売者等監視指導の対象は多く、密な監視指導ができる体制になっているのか心配である。人員配置と体制を整えていただきたい。	衛生上の危害の度合いを勘案して優先順位をつけて効率的な監視指導を行うとともに、一般社団法人鳥取県食品衛生協会の食品衛生推進員等と連携して食品営業者への指導助言を行うこととしている。
第3 監視指導の内容	現状では大きな問題点も発生していませんが、特にノロウイルス、キノコ、フグ等については発生した後の対策となりやすいので、県民に徹底したアピールで防止の徹底を今以上にやっていただきたい。また、製造企業、飲食店等の監視指導は私たちには見えない部分なので、厳しい監視指導をお願いしたい。監視報告書等を確認する第三者機関で査定をすることも必要と思う。	ノロウイルスの流行時期やキノコが生える時期などには、食品事業者や消費者に対して食中毒予防のための広報や注意喚起を行っている。今後もテレビや広報誌など多くの媒体を活用して普及啓発を実施する。
第3 監視指導の内容	トイレでの感染も一因とあるが、どの様な予防対策をとるのか。	トイレでノロウイルスに感染する可能性があること及び手洗いの徹底等を食品事業者や消費者に周知していく。
第3 監視指導の内容	クダアの食中毒は去年は3件もおきており、生のヒラメが原因らしいとのことである。天然のヒラメが原因なのか。ウェルシュ菌についても、大量に加工した時に発生しやすいとあったが、家庭でも加工して翌日まで置いて食べる事もあるので予防に気をつけたいと思った。	去年の3件のクダアを原因とする食中毒のうち、1件は養殖のヒラメが原因であったが、その他の2件については明らかになっていない。ウェルシュ菌等の細菌性食中毒の予防には、しっかり加熱することが重要となるので、引き続き広く注意喚起を行っていく。
第3 監視指導の内容	保健所はいろいろな店に毎日突然調査に行き、見えない所をチェックして欲しい。毎年の保健所の立ち入り検査は事前予告せずに、抜き打ちで徹底的に調べて欲しい。 パート、アルバイト、正社員等の役職に関係なく食品衛生法を徹底してもらえる様に講習会をどんどん行って頂きたい。 食品を扱う場合は、私語は慎しみ、マスクを着用する等の対策を行い、食品を扱う事にもっと責任感を持ち、意識を変えて貰える様にセミナー等への参加の義務化をして欲しい。食品衛生法を守らない場合の法的執行力があると良いと思う。	食品取扱施設への立入検査は原則事前連絡せず行っており、年間約8,000回の立入を行う予定である。食品営業者に、食品取扱者への衛生教育の実施を条例で義務付けることとした。(H27.10.1施行)
第3 監視指導の内容	インターネット販売も対象となるのか？	食品表示については、インターネット上の表示も規制対象となる場合がある。
第3 監視指導の内容	県の広報やホームページを通じてとあるが、もっと消費者に周知するために、スーパー等にポスターを貼ってはどうか。	平成26年度はふぐ食中毒予防のためポスターを製作し、釣具店や公共施設などに配布・掲示したところである。ポスター掲示による啓発が効果的な施設を幅広く選定し、食中毒予防の啓発を実施する。
第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進	HACCPの導入・推進は、食品事故の未然防止、発生時の迅速な対応等を進める上で効果的であり、評価できる。過去にHACCP導入工場でも食中毒が発生し、HACCPは食品の安全に関しては、万能ではないことも明らかになった。HACCP導入支援に加え、食品事業者のレベルアップにも力を注ぎよう願いたい。	HACCPの導入にあたっては、一般的な衛生管理をきちんと行うことが前提となるため、HACCPに取り組む事業者を増やすことにより、食品取扱施設の衛生水準の底上げを図っていく。
第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進	HACCPの内容は、アメリカ等で実施されている食品の安全に関する厳しい基準なので、日本でも推進を強化していくべき。消費者に安心安全な食品提供をお願いしたい。	他都道府県においてもHACCPを条例に規定する改正を行っており、全国的にHACCPを推進していく動きとなっている。

平成27年度鳥取県食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

該当箇所	意見	回答・方針
第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進	事業者に対しHACCPの導入について、普及・推進をするための具体策はどうなっているのか。HACCPそのものを知るための研修会も必要ではないか。	事業者への専門家派遣や初任者向け研修会の開催などにより、HACCPをよく知らない事業者に対しても普及を図る。HACCP実施後のフォローアップ研修会や認定取得のため施設整備費補助等も行う。
第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進	HACCPという国際的に推奨されている方法で食の安全を確保するのは良いと思う。HACCPについて調べみると、「これに加えて、経営者のコミットメント(全力で献身的に取り組むこと)とコーディネーターを選任することが重要である」とありましたので私的に付け加えさせていただく。	厚生労働省が示したガイドラインに準拠した内容としており、経営者のコミットメント等は含まれていない。
第5 情報提供及び意見交換に関する事項	アドバイザー養成について、具体的にはいつどのように養成を行うのか。	4月以降にアドバイザー候補者を選定し、県の職員が養成講習会を行う。その後、アドバイザーとして登録し、各講習会へ講師として派遣する。
第6 人材の育成及び資質の向上	食品衛生監視員が知識を高めて、鳥取県全体を把握できるように落ちの無い監視を目指してほしい。監視内容についても、確認できるような体制を作ること。食の安全モニターについても毎月の監視報告をしていただき、また研修等で知識の向上教育をすることも必要。年に4回程度の研修を細かく指導をするべき。そのためには、食の安全モニターについても表彰等を実施して奮起を起こさせ、監視の目を養う勉強が必要と思う。	監視指導については、鳥取県食品衛生監視指導計画に基づいて、計画的に実施している。食の安全モニターについては、四半期毎の報告に加えて、不適切な取扱いがあった場合にはすぐに報告を受けている。年に数回の研修を実施し、知識を深めていただくようにしている。
その他	食品の衛生・安全の意識向上のために、お客様用の消毒スプレー等設置数を増やすよう、進めていくのはどうか。多くの店には、店内入口に置いてありますが、トイレの出入口やトング等、客自身がパック詰めする所等も設置してあればよいと思う。	事業者向けの講習会等で適宜啓発を行う。
その他	事業者には、食品衛生法を遵守し、衛生管理を行ってほしい。 (例) ・体調管理表の記入 ・正しい手洗い及び消毒法の徹底 ・異物混入の防止 ・ペットを店舗に入れない等の管理	衛生管理の手順書である管理運営要領の作成を義務化(H27.10.1施行)し、衛生管理の徹底を指導していく。
その他	鶏卵について、最近ネットで「賞味期限は、たまごを産んだ日から何日後ではなく、パックしてから何日後で決まる」とあった。消費者として「産卵農場」「産卵日」の表示になるよう希望する。	鶏卵については、JAS法及び食品衛生法で賞味期限等を表示することが定められている。賞味期限の設定方法については、事業者が科学的根拠に基づき設定することになっている。