

令和2年度第1回鳥取県食の安全推進会議

令和2年7月3日（金）
午後2時から4時まで
特別会議室（議会棟3階）

1 開 会

2 あいさつ

3 議 題

（1）食の安全安心交付金（水産事業、農薬事業）の事業評価

（2）平成31年度鳥取県食品衛生監視指導結果

（3）令和2年度鳥取県食品衛生監視指導計画（事業概要）

（4）HACCP義務化に向けた導入支援

（5）コロナ渦における食品衛生行政の対応状況（4/1～）

4 閉 会

資料一覧

資料1 交付金の事業評価

資料2 平成31年度鳥取県食品衛生監視指導結果

平成31年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導結果

資料3 令和2年度鳥取県食品衛生監視指導計画

令和2年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画

資料4 HACCP義務化に向けた導入支援

資料5 コロナ渦における食品衛生行政の対応状況（4/1～）

(委員名簿)

職名	氏名	所属
食の安全推進委員	山口 剛士	学識経験者
食の安全推進委員	古都 丞美	学識経験者
食の安全推進委員	下根 鈴江	生産者(漁業)
食の安全推進委員	平野 浩	生産者(畜産業)
食の安全推進委員	前場 秀幸	生産者(農業)
食の安全推進委員	有本 一弘	流通販売業者
食の安全推進委員	山崎 達郎	食品製造者
食の安全推進委員	岡原 政江	食品製造者
食の安全推進委員	浜江 隆二	消費者(団体)
食の安全推進委員	竹内 亮二	消費者(団体)
食の安全推進委員	林 澄子	消費者
食の安全推進委員	佐藤 一美	消費者

(事務局)

生活環境部くらしの安心局長	中西 朱実
くらしの安心推進課 課長	朝倉 学
〃 食の安全担当 課長補佐	福田 武史
〃 係長	瀧田 詳也
〃 係長	向井 未央
〃 衛生技師	平 頌崇
水産課 課長補佐	山本 健也

(オブザーバー)

鳥取市保健所生活安全課 課長	山根 一城
----------------	-------

● 鳥取県食の安全推進会議とは

食品安全基本法及び食品衛生法の規定に基づき、食品に関わる様々な県民と対話（リスクコミュニケーション）を行い、得た情報を県の施策に反映させることを目的に設置された会議。

【食品安全基本法】

第 13 条 食品の安全性の確保に関する施策の策定に当っては、当該施策の策定に国民の意見を反映し、並びにその過程の公正性及び透明性を確保するため、当該施策に関する情報の提供、当該施策について意見を述べる機会の付与その他の関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な措置が講じられなければならない。

【食品衛生法】

第 64 条第 2 項 都道府県知事等は、第 24 条第 1 項に規定する都道府県等食品衛生監視指導計画を定め、又は変更しようとするときは、その趣旨、内容その他の必要な事項を公表し、広く住民の意見を求めなければならない。

HACCP義務化に向けた導入支援

1 概要

2020年6月1日にHACCP義務化が施行されたことに伴い、2021年6月1日までに原則全ての食品等事業者が「HACCPに基づく衛生管理」、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかを導入しなければなりません。

鳥取県では経過措置期間が終了する2021年5月31日までの間、以下のとおり県内事業者のHACCP導入を支援します。

2 県の支援

(1) 「HACCPに基づく衛生管理」導入研修会の開催

HACCP 7原則 1 2手順をテーマに「HACCPに基づく衛生管理」に取り組む事業者を対象とした導入研修会を開催して「HACCPに基づく衛生管理」の導入を支援します。

(2) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会の開催

厚生労働省が公表した手引書を用いて「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む事業者を対象とした業種別の導入研修会を開催して「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入を支援します。

(3) 食品衛生推進員によるフォローアップ巡回活動

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会を受講してHACCPを導入した事業所を(一社)鳥取県食品衛生協会の食品衛生指導員が巡回しHACCP運用をフォローアップします。

(4) 衛生管理計画作成システムの活用

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む飲食店等が簡易に衛生管理計画書を作成できるツールを用いて導入研修会等を通じて衛生管理計画書の作成を支援します。

(5) HACCP義務化の周知広報

HACCP義務化について経過措置期間終了まで間、適宜広報してHACCP導入の気運醸成を図ります。

(6) 鳥取県HACCP適合施設認定制度の活用

県独自のHACCP認定制度である「鳥取県HACCP適合施設認定制度」も活用して、「HACCPに基づく衛生管理」の自主導入に取り組む事業者の拡大を図ります。

(7) HACCP推進専門員による周知巡回活動

HACCPの知識を持つ4人の専門家が食品取扱施設を巡回訪問し、食品衛生法の改正について広報するとともに、適切な助言で県内事業者のHACCP導入を支援します。

(8) 鳥取県食の安全・安心HACCP推進事業補助金の活用

鳥取県HACCP適合施設認定制度の認定取得やHACCPに基づく衛生管理の導入を目指す県内の事業者を支援するため、HACCP導入に必要な施設改修、検査機器の購入等に要する経費に対して補助金を交付します。

	内容
補助率	1/2
限度額	150万円
対象経費	① 構造物の建造、改良、据付に要する経費 ② 機会及び装置の購入に要する経費 ③ 器具及び備品の購入に要する経費 ④ HACCP導入に係る助言等を外部専門家に委託するために要する経費

● HACCPとは

原料から最終製品までの製造工程を調べて、その中で特に重要な工程を連続的に管理して製品の安全を確保する衛生管理手法。HACCPによる工程管理を行うことで、作業効率が上がることに加え、食中毒や品質不良を未然に防ぐことが可能となる。

コロナ渦における食品衛生行政の対応状況（4/1～）

1 対応状況

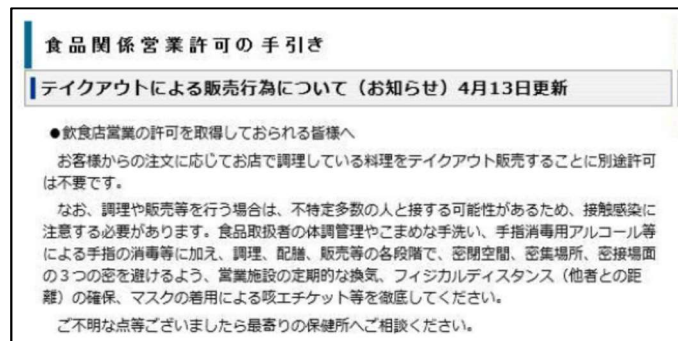
(1) 【4月6日】食品衛生責任者講習会の中止

全国的に感染が拡大していたこと、講習会は3密（密閉・密集・密接）が重なり感染拡大が懸念されたことから、（一社）鳥取県食品衛生協会と協議のうえ当面の間の開催中止を決定しました。

※ 本県の患者発生状況及び緊急事態宣言の解除を鑑み、感染予防対策の徹底したうえで6月25日より再開。

(2) 【4月13日】テイクアウトに関する手続きのHP公開

4月10日に県内1例目の患者が発生したことに伴い、テイクアウトサービスを開始する飲食店及び保健所への相談の増加が予想されたことから、飲食店営業の許可を取得していればテイクアウトサービスを実施するにあたって別途許可不要であることをとりネット（県公式HP）に公開しました。



テイクアウトに関する手続き公開状況

(3) 【4月13日】食品取扱い関連業界団体への注意喚起

県内1例目の患者が発生したことから、食品取扱い関連業界団体に対して感染予防対策の徹底、感染者が発生した際の対応及び業務継続に関するポイントについて通知しました。

(4) 【4月14日】保健所内における接触感染を避けた対応の開始

保健所内での対人業務による接触感染を避けるため、郵送、メール、ファクシミリ、電話等を活用して可能な限り接触感染のリスクを低減する対応を開始しました。

(5) 【4月15日】飲食店などを営む事業者を対象とした衛生面に関する相談窓口の設置

4月10日に緊急事態宣言が全国へ適応され、多くの飲食店などを営む事業者が客や従業員が感染した場合の対処方法に不安を感じていたことから、事業者を対象に衛生面に関する電話相談窓口を設置し、とりネットに公開しました。

相談窓口		
感染防止対策、感染者が発生した場合の対応や営業自粛・縮小の判断に迷っていらっしゃる方のご相談を受け付けます。		
区分	電話番号	担当
生活衛生 宿泊業、理美容業、公衆浴場業、クリーニング業、ビルメンテナンス業、動物関係	0857-26-7185	くらしの安心推進課くらしの安全担当
食品衛生	0857-26-7247	くらしの安心推進課食の安全担当

相談窓口の設置公開状況

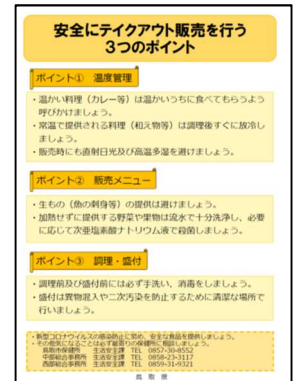
(6) 【4月20日】保健所外における接触感染を避けた対応の開始

4月17日に県民へ外出自粛を要請し、4月18日には県内2例目、3例目の患者が発生したことから、保健所外での対人業務（HACCP専門員事業やHACCP導入研修会も含む）も食中毒事件対応などの必要最小限に縮小することを決定しました。

※ 本県の患者発生状況及び緊急事態宣言の解除を鑑み、感染予防対策の徹底したうえで5月25日より再開。

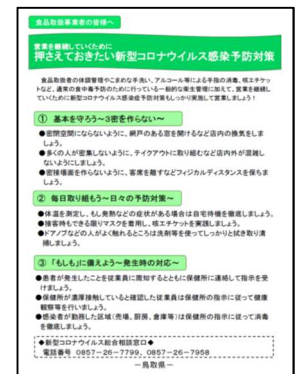
(7) 【4月23日】チラシ「安全にテイクアウト販売を行う3つのポイント」の作成

テイクアウトサービスを開始する事業者の増加に伴い、テイクアウトメニューの開発・調理・販売に不慣れな事業者による食中毒の発生増加が予想されたことから、テイクアウトを始める際に新たに気を付けなければならないポイントをまとめた事業者向けチラシを作成し、とりネットに公開しました。



(8) 【5月1日】チラシ「営業を継続していくために押さえておきたい新型コロナウイルス感染予防対策」の作成

外出自粛要請や社会情勢により自主的に営業自粛する飲食店等が増加してきたことから、本県の患者発生状況を鑑み、感染予防を行いながら営業を継続していただけるように感染予防の基本・日常対策・有事対応のポイントをまとめたチラシを作成し、とりネットに公開しました。



(9) 【5月9日】チラシ「テイクアウトしたメニューは早めに食べ切りましょう！」の作成

テイクアウトサービスの社会浸透及び気温の上昇により、テイクアウトを初めて利用した消費者による食品の不適切な取扱いによる食中毒の発生増加が予想されたことから、テイクアウトメニューを購入した際に気を付けなければならないポイントをまとめた消費者向けチラシを作成し、とりネットに公開しました。



(10) 【5月21日】飲食店向け県版ガイドラインの策定

感染予防を行いながら営業を継続していただけるように、本県の患者発生状況及び鳥取型「新しい生活様式」を鑑み、業界が示した新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインを参考に鳥取県独自の「飲食店向けの事業継続に係る新型コロナウイルス感染症拡大予防対策例（飲食店向け県版ガイドライン）」を策定し、県内全飲食店事業者及び関係業界団体へ通知しました。

(11) 【5月27日】新型コロナウイルス感染予防対策協賛店事業の開始

感染予防を行いながら営業を継続していただけるように、県版ガイドラインや業界ガイドラインによる感染予防対策に自主的に取り組む飲食店等を募集し、対策に取り組む飲食店等を「新型コロナウイルス感染予防対策協賛店」としてとりネットに公開するとともに、協賛店ステッカーを送付して利用者へ周知する事業を開始しました。



(12) 【5月28日】接待を伴う飲食店向け県版ガイドラインの策定

感染予防を行いながら営業を継続していただけるように、本県の患者発生状況及び鳥取型「新しい生活様式」を鑑み、鳥取県独自の接待を伴う飲食店向けの事業継続に係る新型コロナウイルス感染症拡大予防対策例（接待を伴う飲食店向け県版ガイドライン）を業界ガイドラインに先駆けて策定し、県内全飲食店事業者及び関係業界団体へ通知しました。

※ 業界ガイドラインの公表に伴い6月16日に更新。

(13) 【6月1日】新型コロナウイルス感染拡大予防対策推進事業補助金制度の創設

感染予防を行いながら営業を継続していただけるように、県版ガイドラインや業界ガイドラインを参考に感染予防対策に取り組む経費を助成する補助金制度を創設しました。



(14) 【6月19日】鳥取県新型コロナ対策認証制度の創設

感染予防対策を講じている施設の利用促進を図るとともに、感染に対する県民の不安を解消するため、県版ガイドラインまたは業界ガイドラインによる感染予防対策を徹底しているモデル的な事業所（食品取扱い施設を含む）を対象とした認証制度を創設しました。

- 認証1号店 ライブパブ&レストラン アフター・アワーズ
- 認証2号店 理容所 ケイズカット・ワン