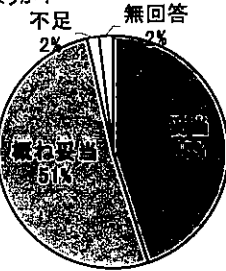
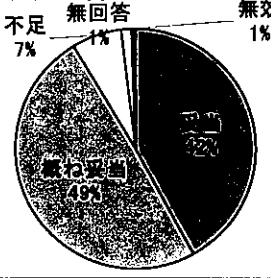


平成22年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）に対する御意見等について

項目	意見の内容	対応
第2 監視指導の実施体制等 【監視指導の実施機関と主な役割】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品の製造年月日表示は徹底して厳守するよう指導し、監視する、体制を強化された。</li> <li>○監視指導計画(案)は、最近の状況にあわせて良く作成されていると思う。一番大切なのは、実際の「運用」であり、監督官庁として毅然とした態度での監視指導を行い、違反や不正を撲滅することが県民の食の安心につながる事であり「運用」に関して、優秀な人材で心を入れて取り組んでいただきたい。</li> <li>○県職員も限りがあると思うが、外部に委託してでも監視指導体制を充実して貰いたいと思う。厳しい監視体制の確立が大切かと思う。</li> <li>○米トレーサビリティ法など呆れる。農水省と子飼いの業者の事故米の問題だ。農水省とこの業者の関係するところだけ監督監視すればよい。なぜ真面目に生産・営業している農家や業者の負担を増やすのか。対策のいい加減さを通り越して呆れる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○現在の体制で、食中毒防止、違反食品の流通防止を図り、食の安全を確保していきたいと考えています。そのため、できる限り監視員の知識向上を進めるとともに、施設により監視頻度にメリハリを付ける等効率化を行い、効果的な監視指導を行っていきます。</li> <li>○米トレーサビリティ法は、米穀等に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、及び適正かつ米穀等の産地情報の提供を促進し、もって国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図ることを目的として制定されたものです。食品の安全性の確保の観点からも、関連する事業者の方等への法の周知、啓発を進めていきますので、ご協力をお願いします。</li> </ul>
第3 監視指導の内容 【監視指導の内容】	【1 監視指導の内容】 (2)食中毒予防対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食中毒の発生状況を考慮し、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒を中心に予防啓発を進めていきますが、決して他の食中毒菌等を軽んじているものではなく、夏場など細菌が増殖しやすい時期に食中毒注意報を発令したり、きのこ狩りのシーズン等には注意喚起の広報を行うなど食中毒防止を図ってきたいと考えています。</li> </ul>
問1 「第3 監視指導の内容」の中で、昨年度全国の食中毒発生状況を考慮し、「(2)食中毒予防対策の強化」という事項をノロウイルス、カンピロバクターのみとした点について(ふぐ関係については、重点監視施設へ移行した点も含め。)、どのようにお考えでしょうか？	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○おそらく今後さらに強化項目は増えていくと思うが、現状は今回の事項から徐々に強化していくのが妥当と思う。</li> <li>○安全を強化するに越したことがない。</li> <li>○ふぐ関係は、即重症になる恐れもあり、重点的に監視することは必要と考える</li> <li>○重点的に対策を行うことについては、賛成である。ただし、変化については常に監視すべき。</li> <li>○最近、食中毒が増加した経緯は、患者が医者に行くようになったことにも起因する。検査すればするだけなのではと思う。安全で新鮮なものをいただきたいと思うが、発生件数の多い2点を強化し、サルモネラや自然毒、家庭衛生環境整備の知識の普及も努めるべきかと思う。</li> <li>○予算もかかる事なので、妥当</li> <li>○全て検査するのが正しいと思うが、問題が発生したときにまた追加すればいい。</li> <li>○ふぐに比べるとノロウイルスやその他の菌の対策が重要だと思うので妥当。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○これから春、夏、中毒の発生多くなる季節、食の安全は厳しくチェックし監視が必要と思う。</li> <li>○無くならない食中毒。抜き打ちで検査するしかないのか。いまだにふぐ、一般食中毒がありますが、資格者が本当に調理していますかと疑問に思う。特に集客数の大きな施設に感じられる。又、監視は難しいが個人調理ではふぐとキノコに対して無くならない点で、注意点を強くアピールすること、法外な罰則が(例飲酒運転罰金のように)必要と思う。</li> <li>○食品が安全である。ということは何にもまして重要なことと思う。これから、夏になると食中毒のことも心配。家族で外食をしますが、店の扉に食中毒を出して申し訳ありませんというような張り紙を見る。しばらくするとその店は普通どろりに営業をしている。一般消費者にどのように改善したのかがまったくわかりません。一般消費者にも分かる形でお知らせがあるといいと思う。</li> <li>○食中毒がなくなる社会になってほしいと思う。</li> <li>○時期的だけの監視でなく年間を通して監視していただければ効果が現れると思う。</li> <li>○毎年、必ずと言ってノロウイルスでの食中毒が発症します。指導計画も大切ですが、許可をもらった業者への定期的な抜き打ち検査、報告書の提出など、日々の管理に対する強化も徹底されたほうがいいと思う。「こんなお店で食品を取り扱って良いのか」と思いたくなるような業者も実際にあることを監視される立場の方が認識されることが一番だと思う。</li> </ul>

【2 監視指導数及び食品等検査予定数】  
(1)監視指導数

問2 毎年発生するふぐ食中毒事件を考慮し、重点監視施設に「ふぐ取扱い施設」を追加することで監視を強化し、その一方、食品の取扱い等が徹底されてきている給食施設では、給食の提供が少ない施設を重点監視対象施設から外し通常監視対象施設に移行させた点について、どのようにお考えでしょうか？



(給食施設の監視指導の見直し)  
 \*一部でも重点監視対象施設の範囲からははずすべきでないとする意見  
 ○給食などは一度に多くの人が罹患するもので、その給食を受けた人が働く場所は機能不全になる可能性は大いにある。よって監視態勢を緩める訳には行かない。  
 ○給食施設の食中毒発生状況や管理の徹底が図られていることより通常対象施設へ移行させる点ではほぼ妥当とは思われるが、やはり「給食」は家庭とは違い、多くの人に食事を提供する施設のため万一のことはあっては困る。それを踏まえて考えると「妥当」とはいえない。  
 ○子供が食す給食に関してはやはり重点監視対象のまま据え置くべきであると感じる。  
 ○給食施設は、提供数が少ない施設こそ設備に対する不安が発生しやすいと思う。給食の提供数が少ない施設は重点監視対象施設のままで行くべきだと思う。  
 ○給食の提供が少ない施設を重点監視対象施設から外し通常監視対象施設に移行した事により総合的に食中毒の事象が減るとは考えられない。現状での徹底が図られているとしても今後の徹底を担保できる保障が無い。意識を含めて良い方向に向くとは思えない。  
 ○予算との兼ね合いもあるでしょうが、給食の提供が少ないからといって、重点監視の対象から外していいものとは思いません。  
 ○全施設で実施すべきだと思う  
 ○給食の提供数が少ない施設こそ必要であると考え。この場合は性悪説に基づいた方が望ましい。保健所による検査の手抜きなどが考えられる。  
 ○出来る時間があれば、給食の提供が少ない施設も実施していただきたい。  
 ○給食は子供が食べるので、重点監視は続けるべきだと思う。  
 ○集団の学校での給食等は特に衛生面で気をつけて欲しい  
 ○一番よく発生しているところに重点を置くべき。おとし穴はたくさんある。そのことに十分注意して取り組むべき。配食数が少ないだけでは、省く要因とはならないと思う。何をやら一番効果があるのかよく考えて実行するべき。  
 ○社会福祉協議会等で実施している独居世帯への給食ボランティアでの調理等についての実態の調査、点検、指導はないのでしょうか？  
 \*一部を一般監視対象施設へ移すことを概ね妥当とした意見  
 ○給食の提供数が多い所を優先にするべきである。  
 ○妥当な措置だと思う。  
 ○監視施設数は 管理ロスの面からも減らしていくことが望ましい

(ふぐ認証施設を重点監視対象施設とした点)  
 ○ふぐの取扱い責任者の免許等が鳥取県では必要かわかりませんが、ふぐ以外でも毒性のある食品には、取扱い免許を交付して、個々の販売業者に責任をもたせることが、事故の予防になると思う。  
 ○仕事の関係で、効率性を配慮した監視が必要と考えます。役所的な監視指導とは違う、民間の監視方法も取り入れながら、計画→実施→確認→是正のルーチンの中で、コマメな立会いによる考え方を徹底する方法が重要と考える。  
 ○衛生監視検査に行く事が大切であると考えますが、諸般の事情もあると思うので、出来るだけ抜き打ちで行く様に監視計画を考えて欲しいと思う。その代わり2ないし3回は注意にして5回ぐらいを警告にし、直らなければ廃業勧告にすれば良いのではと思う。  
 ○給食施設で「ふぐ」が出ない限り問題は無いと思われるので妥当だと思う。  
 ○ふぐ食中毒防止のため周知徹底を図る必要があると思う。  
 ○ふぐ食中毒は、極めて危険です。!もつと、真剣に考えよう。!  
 (その他)  
 ○「監視」とは「立入検査」の事でしょうか? 「と畜場 12/年」「食鳥処理場 1/年」とあり、回数に大きな差があります。門外漢ですが、同じだと思えますが如何でしょうか。  
 ○中小規模の施設に対しては、監視項目を決めて年に一度検査を行い、A,B,Cランクに評価し通知する。年に一度の立ち入り検査がないと、なかなか向上が図られない。

○給食施設については、「給食提供数の少ない施設を重点監視施設から外し、一般監視施設に加えるということ」について、回答者のうち、約90%の方から、「妥当」、「概ね妥当」とする回答をいただきました。他の監視施設も重要であること、また学校給食施設等における近年の衛生確保の取組み等から自主的衛生管理が定着しつつあるものと判断されることから、次年度の重点監視対象施設については、案のとおりとさせていただきます。なお、一般監視施設にした給食施設についても、監視を行わないというのではなく、従来どおり1回/年の監視は行っていきます。

○給食施設で監視対象としているのは、学校のみでなく、保育園、社会福祉施設等を含んでいます。これらの施設についても、監視指導を実施しています。しかしながら、給食ボランティア等個別の調理等までの監視指導を行うことは難しいところであるため、食中毒等が発生しないよう関連部局と連携し衛生指導等の啓発を行なっているところです。

○鳥取県では「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」に基づき、ふぐ処理師免許を取得した者でなければ販売等を目的としてふぐを処理することはできないこと、店頭で販売する場合は処理師の記録等を保管すること等を定めています。監視では、ふぐを多く取り扱う季節を中心に、ふぐ処理免許取得者が適正に処理しているか、適正に処理されたふぐが販売されているか等の確認を行い、食中毒防止を図ります。また、家庭内でのふぐ毒による食中毒を防止するためにも、広く啓発を行っていくこととしています。

○と畜場の監視回数については、と畜場に県食肉検査所が隣接しており、食肉衛生検査所に配属されている食品衛生監視員の随時衛生指導が可能ということです。

【監視指導数及び食品等検査予定数】  
(2)食品等の取去検査に関する事項

【3 違反を発見した場合の対応】

<p>第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進</p>	<p>【1 食品等事業者の自主衛生管理の推進】</p>	<p>○よほどでなければ業者の自主性を重んじていいのではないかと          ○営業者の自主的管理に移行していくことは必要だが、「食に関する事故は起こってはならないもの」なので、自主管理が徹底されているかの監視・指導は重要。</p>	<p>○行政側の監視指導のみでは、すべての食の衛生確保は困難です。このため、食品取扱者に自主的衛生管理を進めていただき、総合的に食の安全確保を図ることが重要と考えます。</p>
<p>問3 鳥取県独自の食品の衛生管理認定制度である「とっとり食の安全認定制度(クリーン・パス)」においては、多くの事業者の方が認定制度を活用できるように、業種の追加見直しを行い、新たに菓子製造業(生菓子製造施設)、冷凍食品製造施設、及び清涼飲料水製造施設を加え、事業者の自主的衛生管理の向上を図ることとした点について、どのようにお考えでしょうか？(現在の認定業種:カニの加工品製造施設、弁当製造施設、そうざい製造施設、菓子製造施設)</p>	<p>【2 HACCPの概念を取り入れた衛生管理推進】          クリーンパス見直し</p> 	<p>○性善説に基づいた自主的管理は、無理ではないか。          ○認定制度の効果に期待する部分もあるが、果たしてそこまで自主的衛生管理を向上させようとする会社が現状あるのだろうか？と多少疑問に思う。          ○安全面を強化するに越したことがない。          ○食は 何よりも安全・安心が最優先であり妥当と考える。ただし、いつでも見直しができる体制をとることが必要だと思います。          ○妥当な考えであると思う。          ○拡大する事は良いと思うが、認定時のみの対応では本来の目的を達成できない。違反者へ罰則強化を含めて行政指導の強化を望む。          ○新しい対象業種の認証制度はいつぐらいから始まるのか。</p> <p>○食品として口に入るものは、すべて加えるべき。          ○コンプライアンスに乗っ取り肅々と行ってほしいと思います。          ○公共機関での管理体制にも限界があるし、鳥取は特に、個人の意識が足りないような感じがします。もっと全体の底上げを図るうえでも増やしていけばよいと思う。ただ、資料や勉強会等を開いたりするのは行政の方で、専門家が専門家だけがわかる資料ではなく、誰でも理解できるような資料を作っていただいて、段階的に開いてほしいと思います。          ○自主的衛生管理では甘いと思う。          ○ただし認定制度を取るまでは一生懸命頑張ると思いますが、認定を取った後に県としてどのようなサポートされるかに掛かっていると思います。          ○制度の活用のための見直しは大切だと思う</p>	<p>○食の安全認定制度では、安全確保を図るためのシステムに着目して審査を実施しています。また、製造業者の方に過度の負担を与えず継続できるものとして本制度を推進しており、施設の認定後も監視指導を行い、安全確保システムが十分に機能していることなど確認しています。今後も、自主的衛生管理を進めるための一助として、本制度を推進していきます。          ○「食の安全認定制度」で認定している施設数が少ないという点については、制度の周知不足、導入するメリットが不明瞭、導入対象業種の制限等によるものと考えており、今後も業種拡大を行うなど広く普及し、県民にとって身近な制度となるよう努力します。          ○新しく追加した業種については、4月以降に導入する予定としています。</p>
		<p>○以前から生菓子 特にショートケーキ等 賞味期限、消費期限の表示は店頭に表示されていない、管理に疑問を持っていました。業種の追加見直しがある事は良い事と思う。          ○県内には中小企業が多いので、監視指導によって、企業が重い負担を抱えることにならないように。役場が仕事を充実させたら、廃業者が出たということでは意味はない。かつて、HACCP対応を検討した漬物屋が廃業してしまったことがあった。廃業は、消費者にも、地域産業にもマイナス。指導によって大きな負担を中小企業に強いる場合は十分な支援も用意すべき。消費者保護と企業産業の育成を同時に考えていただきたい。          ○認定施設を増やす事だけでなく、管理責任者の講習会参加を義務付けることや更新制を取り入れるなど、制度の形骸化を防ぐ取り組みを行って欲しい。          ○食の安全認定制度の自主的衛生管理がどこまで徹底されるのか心配          ○クリーン・パスというものがあることをはじめて知った。企業だけではなく、県民にももっと周知しないと、「クリーン・パス」を持っているメリットがあまりないのではないかとと思う。          ○事業者の自主的な衛生管理の推進のために「とっとり食の安全認定制度(クリーン・パス)」が取り入れられていますが、認定事業所が少なく、効果的な制度になっているかどうか疑問があります。一定の期間を経て、制度についての検証を行い、(廃止を含めた)改善を図る必要があるのではないのでしょうか。</p>	
	<p>【3 関係団体等への支援・協力】</p>	<p>○鳥取県食品衛生協会が出てこない。従来の仕組みを全く理解していないこんない加減な計画案にあきれる。いい加減な都市部に比べ鳥取県食品衛生協会は格段組織率が高く、今まで保健所と共に県の食品衛生を守ってきた食品衛生協会なしの指導計画などありえない。</p>	<p>○食品衛生協会との連携については、「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」の部分で記載しています。本計画は、県の食品衛生等に関する監視指導全体を示すものであり、特定の団体との連携部分を特化して紹介するものではないことをご理解下さい。</p>

<p>第5 情報提供及び意見の交換に関する事項</p>	<p>【1 県民との情報及び意見の交換の実施】</p>	<p>○関連して、行政懇談会などの意見交換の場を設け、直接説明や意見交換を行う旨が記載されていますが、ぜひ、丁寧な説明と聞き取りをお願いします。 ○消費者に対する食の安全啓発はどのようにされますか。これからは、食の安全・安心は言うまでもないが、食品を扱う企業実際にどのような衛生管理・品質管理等を行い製品にしているのかPRする場所が必要と考えます。また、資源の無駄についても無関心であるようです。事業者が、そのような内容を伝えるためにも行政だけの「出前講座」ではなく、企業も参加しての講座もどうでしょうか。</p>	<p>○消費者の方に対する食の安全啓発については、食の安全モニター、キッズリポーター、食の安全ネットワーク構築等を通じて進めていきたいと考えています。 ○食品取扱者が自らの衛生管理を説明する場として県が行っている「出前講座」を活用するご提案については、リスクコミュニケーションの観点からも有効なものであり、取り入れていきたいと考えますので、そのような機会を設けた際には、ご協力いただきますようお願いいたします。</p>
	<p>【2 監視指導計画策定等に係る意見及び情報交換の実施】</p>	<p>○監視に立ち入りされ、指導された企業名を公表すればいいのではないかと、初めて聞く案なので皆が理解できるように取り上げてもらいたい。 ○アンケート回答に「分からない」が無いと、今回に限っては回答そのものを止めるかどうか、非常に迷いました。安全衛生に関する対策が妥当かどうかは、県内外の発生率と、危険の重篤性、対策コストに応じて、合理的に判断すべきだと思う。参考URLと参考pdfは目を通したが、合理的な判断材料となる数字はほとんど掲載が無いように思えた。 ○指導計画案の資料を見る限りでは確かに前年と比べれば減少している菌、毒類があるが、過去数年の推移はどうであろうか？、また、減少したことについての原因がきちんと考察されているかは、資料からは読み取れず不安な部分である。予算削減のための管理レベルの変更であればすべての点で反対であるが、提供されたデータだけから考えれば妥当という回答とさせていただきます。</p>	<p>○今回の監視指導計画(案)については、意見を述べるためのデータが掲載されていない、用語が分かりにくいとの意見を戴いています。今後、策定に関するデータ、用語説明等をつけるなどして分かりやすい監視指導計画の作成に努めます。</p>
<p>第6 人材の育成及び資質の向上</p>	<p>【1 食品衛生監視員等に対する講習会の実施】</p>	<p>○食鳥衛生管理者に対する研修会の開催を削除した理由は何か。</p>	<p>○食品に携わる方への研修会等は、各種団体で広く開催されているところです。例えば、(財)学校給食会主催による学校給食調理師研修会等の各種団体主催の研修会を全て本計画内に記載するのではなく、県が主催(委託含む)して行う研修会のみ記載しているものです。</p>
	<p>【2 食の安全モニターに対する講習会等の実施】 【3 食品等事業者の自主衛生管理を担う者】</p>	<p>○食品衛生管理を担う者の養成及び資質向上について具体的な取り組みをお聞かせ下さい。 ○食品を扱う人の意識が問われると思うので、企業・組織だけではなく個人に対する研修等も強化していく必要があるのではないかと。</p>	<p>○現在、各施設に配置されている食品衛生責任者の方に対して、定期的に衛生講習会を実施するとともに、事業者の要請に応じて従事者への衛生教育を行うなど、食品に携わる多くの方に衛生知識を取得していただくよう努めています。今後も、広く衛生講習等を行うことで衛生意識の向上を図ります。</p>

<p>その他</p>	<p>監視指導計画全般について</p>	<p>○食中毒発生状況や施設の状態を見極めながら監視体制の緩和や強化など柔軟に対応してゆくことはよいと思う。  ○多岐に渡り、熟考されていて、大変良いと思う。  ○現代の流れに応じて臨機応変に変えていくことは、必要であると思う。</p> <p>○毎年のように食中毒が起きているし、近年、業務停止命令の抑止効果が薄くなっているような気がします。食品に関してはもっと厳しい対処を考え、抑止効果をもって企業の衛生管理意識の向上をうながすべきではないか。  ○抜きうちの検査や、成分検査、その結果を踏まえ何らかのペナルティーなどが必要ではないか。</p> <p>○今回は衛生監視指導計画の3項目についてということで、上記の如く妥当だと思いますが、範囲を広げるといって「食のみや鳥取」の評価を高める方法として、県産の農・海産物にも品目別監視指導計画を策定し「食の安全」＝鳥取の産物・・というアピールができるようなことにも発展させればよいと思う。</p> <p>○「口の中に入れるもの」という意識をもって厳重に考えていただきたいと思う。  ○口に入るものなので、監視・指導は徹底して行なってほしいと思う。  ○鳥取県は農業・漁業先進県として食品衛生監視指導は他県以上の厳しき、強化は必要と思う。  ○食品偽造問題が多発していたので安心して購入できるので、こういった取り組みは賛成。</p> <p>○食品提供施設への立ち入りを強化すべきだと思う。それも、立ち入り検査日を予告するのは意味がないと思う。そうする事で、施設側の意識も変わるのではないか。  ○場合によっては、抜き打ち的な監視も必要ではないか。  ○口から体内に入れることなので、食品衛生は徹底していただき細かく正しいことを表示すべき。  ○食品衛生についてはなかなか大変だと思うが、とても重要だと思うので、徹底して、安心できる食品を提供して欲しいと思う。  ○食中毒だけでなく、絶えず食の安全を守ってくれているという実態に安心を覚える。  ○難しいかもしれませんが、「産地偽装や製造日偽装」に注意を払って違反者が出ないように要望する。  ○食に対しては、みんなが食中毒など起こす危険があるので、監視指導する事は、いい事だと思う。  ○やれる事はどんどんやって下さい。  ○指導計画案通りでよい。  ○運営により少しでも食中毒が減ることを願う。  ○消費期限が過ぎている商品を書き換えたものが見受けられる。  ○安全意識の定着が薄いのが、現状であり商品によっては、大胆に行っている店舗が見受けられる。  ○概要を作成したり、前年度との変更点をまとめたりして、わかりやすくする工夫が感じられる。さらに、わかりにくい用語の解説などを工夫すべき。たとえば、「はじめに」のところで、『「食品衛生法(昭和22年法律第233号)」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)」などと記されており、公式な文書の書き方としてこうしないといけないのだろうが、一般の人が見ると、( )内の情報は不要で、むしろそれぞれがどんな法律かを簡単に解説してある方が参考になる。担当部署以外の職員が読んでわかりにくい用語などもあるのではないかと思います。</p>	<p>○監視指導計画は、前年度の状況等を考慮して策定していますが、状況に応じ監視指導の対応を変更していくことになりま  す。重大な食品事故等発生した場合は、被害拡大防止の観点から、その事案に傾注することはありますが、原則、重点監視対象施設を中心として監視指導を行い食品衛生の確保に努めていきます。</p> <p>○食品衛生法上の行政処分は、懲罰的な意味合いのものではなく、被害拡大防止、発生防止を主目的としているものです。罰則を強化するという方法ではなく、監視指導と自主的な衛生管理を徹底していただくことで、食の安全推進を図っていきます。</p> <p>○監視対象施設に対しては、期日を予告して監視を実施していることはありません。原則、抜き打ち監視を行うようにしています。監視指導の目的は、違反を発見することのみでなく、食品衛生の一層の向上を目的としていることもご理解いただきたいと思います。</p> <p>○今回の監視指導計画(案)については、意見を述べるためのデータが掲載されていない、用語が分かりにくいとの意見をいただきました。策定に関するデータ、用語説明等を付けるなどして分かりやすい監視指導計画の作成に努めます。</p>
------------	---------------------	--	---