

# 令和元年度第3回鳥取県食の安全推進会議

令和2年3月13日（金）  
午後2時から午後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) 令和2年度鳥取県食品衛生監視指導計画（最終案）について

(2) その他

- ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会の開催状況

## 4 閉 会

### 資料一覧

資料1 パブリックコメント結果

資料2 令和2年度鳥取県食品衛生監視指導計画（最終案）

資料3 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会の開催状況

資料4 食品衛生に関する新型コロナウイルス感染症関連情報

その他 令和2年度鳥取県東部圏域食品衛生監視指導計画（最終案）

(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	木村 優子
〃 係長	瀧田 詳也
〃 係長	向井 未央
〃 衛生技師	平 頌崇

(オブザーバー)

鳥取市保健所生活安全課 課長	平木 尚一郎
----------------	--------

● 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。

## パブリックコメントの実施結果について

令和 2 年 3 月 1 3 日  
くらしの安心推進課

食品衛生法第 2 4 条に基づき、食品衛生監視指導計画を毎年度策定しています。このたび「令和 2 年度鳥取県食品衛生監視指導計画」の策定にあたり、地域の実情を勘案した計画となるようパブリックコメントを実施しましたので、結果を報告します。

## 1 実施方法

## (1) 実施期間

令和 2 年 2 月 1 4 日（金）から 3 月 6 日（金）まで

## (2) 募集方法

郵送、ファクシミリ、電子メール又は県庁県民参画協働課、総合事務所等設置、各市町村窓口等の意見箱

## 2 応募結果

意見総数：12 件（団体 2 組、個人 1 名）

## 3 主な意見と対応方針

別紙のとおり

## 4 今後のスケジュール

3 月 1 3 日 鳥取県食の安全推進会議において最終案を検討  
3 月末 策定・公表

応募期限 3月6日(金)まで

**令和 2 年度  
鳥取県食品衛生監視指導計画（案）について  
ご意見をお寄せください。**

鳥取県では、この度「令和 2 年度食品衛生監視指導計画」の策定を予定しています。この計画は、県内に流通する食品等の検査や食品取扱事業者の監視指導の実施、食品取扱事業者の自主衛生管理の推進及び消費者に対する食品衛生の啓発等の方法を定め、これを実施することにより、食品の安全性確保を図るためのものです。

**鳥取県食品衛生監視指導計画（案）**

**1 保健所（食品衛生監視員）による監視指導等の実施**

①食品等の取去検査（採取検査）の実施  
②食品等事業者への監視指導の実施  
③重点的に取り組む内容  
・食品衛生法等の改正に関する周知及び対応指導  
・HACCP（ハセップ）義務化等について事業者が対応できるよう制度周知や対応指導を計画的に行う。  
・食品表示に関する監視指導  
・食品表示法、食品表示法等に基づく表示指導を行う。  
・食中毒予防対策の強化  
・カンピロバクター、ノロウイルス、自然毒、寄生虫の予防対策を重点的に行う。  
・重点的に監視指導を行う施設  
・食品衛生法違反施設、大量調理施設、野生鳥獣肉処理施設等の監視指導を強化する。

**2 HACCP義務化対応に取り組む事業者への導入支援**

①専門員による HACCP 義務化周知巡回活動の実施  
②衛生労働者が公表した手引書を用いた事業者の導入研修会の開催  
③食品衛生監視員による HACCP 支援ワークショップ巡回活動の実施  
④補助金や鳥取県 HACCP 適合施設認定制度等の活用による支援

**3 消費者に対する食品衛生の普及啓発**

①食中毒予防の啓発  
②リスクコミュニケーション（食品衛生に関する情報提供・意見交換）の実施

**【計画（案）の概要方法】**  
鳥取県くらしの安心推進課のウェブページでダウンロードできるほか、県庁県民参画協働課、総合事務所や保健所、各保健センター等で開催し、参加費を徴収せず、参加人数が自由、相談受付及び予約不要でも開催できます。  
ウェブページ：https://www.pref.tottori.lg.jp/25526.htm

**【応募方法】**  
郵送は自由です。このウェブページもご利用ください。  
電子メール、県のウェブページに添付フォーム、郵送、ファクシミリでお寄せいただくか、上記の機関に直接ご来庁いただき、電話及び当面の対応が可能な場合は、お問い合わせください。  
**【掲載の公表】**  
この計画（案）の概要については、毎月、とりまめでウェブページ等で公表します。  
鳥取県食品衛生監視指導計画（案）の安心推進課  
〒680-8577（所在地記載不可）  
電話：0857-26-7244 ファクシミリ：0857-26-8171  
電子メール：kanshi@pref.tottori.lg.jp

## ● 鳥取県食品衛生監視指導計画とは

県内に流通する食品等の監視指導、食品取扱事業者への指導及び消費者に対する食品衛生の啓発等の実施方法及び実施内容を定め、これを実施することにより食品の安全性確保を図るもの。食品衛生法に基づき毎年度策定している。

## 【食品衛生法（抜粋）】

第 2 4 条 都道府県知事等は、指針に基づき、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画（以下「都道府県等食品衛生監視指導計画」という。）を定めなければならない。

2 都道府県等食品衛生監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- 二 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
- 三 当該都道府県等と隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項
- 四 その他監視指導の実施のために必要な事項

3 都道府県等食品衛生監視指導計画は、当該都道府県等の区域における食品等事業者の施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生の状況その他の地域の実情を勘案して定められなければならない。

## 令和 2 年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）の昨年度からの変更点

## 1 食品衛生法改正に伴う新たな規定に係る所要の改正を行う。

- (1) 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応を追記する。
- (2) 器具又は容器包装を製造する食品等事業者が実施する衛生管理の実施の普及啓発を追記する。

## 2 食品衛生法改正に伴う衛生管理の規定変更に係る所要の改正を行う。

- (1) 衛生管理基準として法に全て規定されることから、「自主衛生管理の推進」を「衛生管理の的確な実施」に変更する。
- (2) 衛生管理基準として新たに規定されるふぐ取扱いに係る規制を追記する。

## 3 食品衛生法、食鳥検査法及びと畜場法の改正に伴う対応施策の追記を行う。

- (1) 各機関における主な業務に法改正に伴う指導及び支援を追記する。
- (2) 重点監視事項に法改正に伴う指導内容を追記する。
- (3) HACCPの導入について計画的に指導するため監視件数と別に指導目標件数を設定する。
- (4) 食品等事業者の衛生管理の確保に関する事項に法改正に伴う支援内容を追記する。

## 4 収去計画（案）について

- (1) 隔年実施の氷雪、酢・ソース・調味料、即席めん、生餡豆類を実施する。
- (2) 隔年実施していたレトルト・缶詰品目を製造施設が増加したことから毎年実施する。
- (3) アイスクリーム類製造施設が増加したことから検体数を増やす。
- (4) 菓子のみで実施していたタール色素検査の対象品目を食品全般に拡大する。
- (5) 魚肉ねり製品及び洋生菓子製造施設が減少したことから検体数を減らす。
- (6) 残留農薬検査の品目として、こまつな、ほうれん草を実施する。

## 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入研修会の開催状況

## 1 研修の概要

新たに「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て、厚生労働省が公表した手引書を用いた業種別の導入研修会を開催し、事業者が円滑にHACCP導入出来るよう支援する。

## 2 開催結果

## (1) 内容

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に関する講義を行った上で、自社の衛生管理計画書の作成や事例を使った記録の取り方等の演習を行った。受講者に対して、後日食品衛生推進員が巡回し、HACCPの運用についてフォローアップを実施。

## (2) 開催内訳

ア 一般飲食店向け

【開催回数】 18回 【参加者数】 261名

開催日	時間	場所	参加者数
R2. 2.27 (木)	9:00～/14:00～	倉吉市 (倉吉未来中心)	26名
R2. 2.25 (火)	9:30～/13:00～ /15:30～	米子市 (米子コンベンションセンター)	36名
R2. 2.26 (水)	9:30～/13:00～	境港市 (夢みなとタワー)	32名
R2. 3. 2 (月)	9:30～/13:00～ /15:30～	米子市 (米子コンベンションセンター)	30名
R2. 3. 3 (火)	9:30～/13:00～	米子市 (米子コンベンションセンター)	23名
R2. 3. 4 (水)	9:00～/14:00～	倉吉市 (倉吉未来中心)	37名
R2. 3.10 (火)	14:00～	倉吉市 (倉吉未来中心)	17名
R2. 3.11 (水)	9:00～/14:00～	倉吉市 (倉吉未来中心)	41名
R2. 3.12 (木)	9:00～	倉吉市 (倉吉未来中心)	19名

イ 菓子製造業向け

【開催回数】 2回 【参加者数】 39名

開催日	時間	場所	参加者数
R2. 3. 4 (水)	13:00～	米子市(米子コンベンションセンター)	19名
R2. 3. 6 (金)	14:00～	倉吉市 (倉吉未来中心)	20名

## 3 来年度の実施について

より幅広い事業者へ導入支援していくため、回数や業種数を増やして開催する。

開催にあたっては、事業者が参加しやすいよう開催日程に配慮するとともに、周知方法を見直しより多くの事業者に研修会に参加いただくよう工夫する。

<参考>令和2年度予算 (要求中)

【開催回数】 63回分

【業種】 令和元年度に実施した一般飲食店、菓子製造業に加え、製造業、販売業のうち県内に事業者数が多い業種から開催を検討中。