

平成21年度鳥取県食品衛生監視指導計画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	<p>【監視指導の実施機関と主な役割】</p> <p>○市町村合併で一つの総合事務所が抱える施設が多くなっていると思います。人員等に関する記述がありませんが、※十分な人員を確保してほしいこと、研修なども十分機会を作ってあげてほしい。更に業者との裏取引など無いよう十分気をつけてほしい。※ノロウイルスなど比較的集中しやすい季節があり、それらにあわせて集中的な立ち入り検査は少ない人員では無理があるとおもいます。今期も老人病棟ではノロウイルスによる集団感染が発生しています。防止活動が十分できていたのか少し疑問を感じます。</p>	<p>限られた人員の中で、いかに効率的、かつ効果的に監視指導を進めていくかという点が重要であり、そのために重点監視対象施設等を設定し、食中毒等の発生防止を進めていくこととしています。</p>
第3 監視指導の内容	<p>【監視指導の内容】</p> <p>○詳細については良くわかりませんが、監視立ち入り検査などが、抜き打ちで行われることが重要と思われる。</p> <p>○定期的な検査については事前通告して行っているのですか？、であれば抜き打ちでやらないと意味がない。</p> <p>○自分が飲食関係で働いていたからこそ解りますが、どこの飲食業者も衛生管理がかなりずさんです。いついつに監視に行きますという予告してからの優しいレベルでは、どこの飲食業者もずさんな管理は直らないでしょう。抜き打ちで検査・監視をする事はかなり大事だと思います。鳥取の食を本当に見直す気ならそういう事をしないと駄目です。</p> <p>○監視強化による効果と費やされる職員人件費等経費についての検証も必要。監視回数を増やしても、抜き打ち調査でなければ効果は上がらないと思う。監視強化より、食中毒を起こした場合の営業停止期間の延長等罰則強化の方が、食中毒発生を抑制する効果が高いと思う。</p> <p>○年何回行おうが関係ない。事前に何日に何の項目を確認しますと伝達後実施するのは意味がない。抜き打ち的に実施しないと意味がない。</p>	<p>監視については、通常抜き打ちで実施しているところです。これは、事業者の日常的な衛生管理等で不十分なところを指導し、改善させるためのもので、違反を発見することを主目的としているものではないことをご理解ください。</p>
【1 監視指導の内容】 (2)食中毒予防対策	<p>○三種類だけ気をつければ良いと思われると困りますが、繁殖によるものと、毒そのものによるものと食中毒を防止する方法が他の原因によるモノでも同様に気をつける事で防止が出来るので良いとは思いますが、ボツリヌス菌のように耐熱性の芽胞を形成するモノでは少々の熱処理では不十分な事もある(発生頻度は少なかつたと思いますが?)のでなんとも言えません。</p> <p>○なぜ、これを重点的に行うのかが明確でない。</p> <p>○安心して食べるため当然と思いますが、特に直接生命にかかわるふぐ中毒については徹底して頂きたいと思えます。</p> <p>○問題が起こりそうな気配、起こった時に強化すれば、普段は一般的な基礎知識を示す程度で良いのではないのでしょうか。</p> <p>○ふぐ調理師の免許がない人が調理し、大手スーパーで販売していたことがあった。中毒が発生してからでは遅いし、消費者として不安に思う。資格者の調理の徹底と違反に対し、もっと厳しい対応をするべきだと思う。</p>	<p>食中毒全般の発生防止については、通常から啓発を実施するものですが、昨年の県及び全国での発生状況を踏まえ、ノロウイルス、カンピロバクター、ふぐ毒での食中毒発生防止を重点監視事項としたものです。食中毒の発生しやすい時期等も考慮し他の食中毒防止の啓発も合わせて行う予定としています。</p>

項目	意見の内容	対応
<p>【2 監視指導数及び食品等検査予定数】 (1)監視指導数</p>	<p>(回数見直し否定意見) ○監視の実施は多ければ多いほど良いと思う。ただし監視をするにあたって経費の問題もあると思うので、一概に言えませんが、ここ最近の社会での食品に関する問題がクローズアップされているので、できれば年4回は実施して住民の食の安全を守っていただきたいです。 ○監視の回数はすべて同じにした方が良いと思う。 ○回数を多くしないと、必ず違反者が出ると思われるから。 ○容易に改善されるけど、回数が減ると、表示不備等の違反が増えそうです。 ○3回では少ないような気がします。 ○チェック体制が甘いと、また同じ過ちを繰り返すものが出て来るのではないかと ○今後も違反がないように監視を徹底してほしい ○「表示不備等の他の違反」とは具体的に何でしょうか？という疑問はありますが、1つの違反があるならば、他にもあるのではないかとという危機管理意識は常に持つほうが良いと思います。よって、最低年4回という線は崩さないほうがいいのではないのでしょうか。 ○容易に改善が図られるものだからこそ、また容易に違反をします。監視回数を増やし、徹底するべきです。 ○年4回の監視で、本当に改善されるのでしょうか？、食中毒発生から数ヶ月間の嚴重な継続監視および指導も必要ではないかと考えます。 ○法や監査のすまきをいかくぐり、様々な偽装が行われてきたことがあきらかにあって、我々消費者は疑心暗鬼になっています。監査を厳しすぎるほど厳しくしている、とアピールしていくことが景気の回復にも重要なやくわりをになうと思います。 ○食品衛生監視指導計画(案)の内容は、良いと思いますが、問題が起こってから検査や、対策をするのではなく、安全を維持する意味でも年数回の抜き打ち検査をもっと強化されて食品を安心して食べられる様に取り組んでもらいたいと思います。</p> <p>(回数見直しの条件) ○関係者は日常的に十分注意していると思いますが、再発した場合には、指導徹底を厳しくする必要があります。 ○季節に応じて集中監視が必要かもしれない ○問題がなければ、良いと思う ○役所がコストをかけて監視するよりは違反内容、食中毒事故の内容を広く公表・報知する方が市場原理が働いて効果があると思います。たとえば、違反や事故を起こした業者名と違反、事故内容を県のホームページ上に公表し、無事故、無違反を10年間続けたら消去するとか。 ○3回とする理由がわからない。より容易に指導が図れるなら、2回でもよいのではないのでしょうか。 ○安心した食生活を送るためにとても大事な制度です。違反施設の監査も目的をはっきりさせて実施して欲しいと思います。回数も臨機応変に変更したり不定期に実施するなど効果的に実施してください。 ○食中毒を出せば、消費者が行かなくなる。結果、店はつぶれる。行政指導より、消費者が行かないということが一番の指導になる。監視も公費を使います。そこまでは必要はない。 ○回数だけで再発防止できるか疑問…監視内容が大事では。 ○少なくとも監視回数の問題ではなく、監視する仕方の問題ではないかと考える。 ○「表示」については監視が減ったということなら、年3、回の監視指導の内容の濃いものにしてほしいですね。 ○表示不備の違反については、指導により改善されれば、監視を継続する必要はないと思うので、改善後年1回監視で良いと思う。</p>	<p>監視回数については、想定されるリスクに応じ設定しているところでは。 従前、健康被害拡大防止を目的とする食品衛生法に違反した施設については、徹底した再発防止の観点で年4回の監視を設定していましたが、表示違反のように一度の修正で改善が図られる事項のものについては、監視数を減らすことにより、他の施設への監視に充てることができると考えます。 また、表示違反の施設に指導に入る場合も、合わせて施設の衛生管理についても監視指導を行いますので、衛生の確保は図れるものと考えます。 なお、立入検査計画(案)別表1で「食中毒原因施設」と「違反食品製造施設 他」としていた箇所については、区分の内容が不明瞭であったため「食品衛生法違反施設(表示違反除く)」と「表示違反施設」と区分することとしました。</p>
<p>【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</p>	<p>(収去範囲について) ○検査範囲が拡大するのは賛成です。 ○流通食品の検査はいいことだと思う。特に輸入品について検査が徹底できる体制が出来ると良いと思う。 ○国内産に限るとしても、行政上難しい問題が多々あると思いますが、昨年の例にもあるように、無秩序に輸入されてくる海外食品は検討される余地があると思います。 ○我々高齢者は、地産地消の意味を含め主食(米)、野菜、魚介類は国内産を食べるようにしている。輸入食品については、残留農薬等について厳正な検査をお願いします。 ○国内産の食品については一定のセーフティネットが機能していると思いますが、外国産品については消費者の不安や不信感が拭い去れない。国の機関をめぐり抜けたものをどのようにチェックするかが大きな課題で、消費者個々では対応ができないため、難しいことではあるが地方公共団体(県及び市町村)の連携によるセーフティネットが必要だと思います。</p> <p>(収去検体量について) ○収去検査に措いては、闇雲に検体数を増やさない様、効率的な業務をして頂きたい。 ○他県産のものはそれぞれ産地の県が検査を行っている。それをまた消費地県が行うというのは二重になる。各県ともこのようなことを行いだしたら大変なこととなる。 ○検査取扱量が増えることになると思うが、その結果として質的なレベル低下にならないように願いたい。</p> <p>(収去方法について) ○収去検査に行くとき、業者に絶対に事前連絡しないようにしてください。 ○収去検査についてですが、「食の安全確保を図るため、食品事業者から無償で製品の提供を受け」とありますが、抜き打ちではないのですね。汚染米問題のときも、農政事務所は事前に業者に日時を指定して検査をして、その体制のあり方が問われたわけですから、「製品の提供」を受けてという部分がなんとなく引っかかります。 ○サンプルはあくまで任意のものにすべき</p>	<p>現在、食品の流通状況を考えて場合、海外、他県産の食品も多く流通していると考えます。このような状況を踏まえ、県内産の収去検査中心から、過去の違反等も考慮し、幅広く収去するように方針を見直したものです。</p>

項目	意見の内容	対応
	<p>【3 違反を発見した場合の対応】</p> <p>○全国的に産地偽装や賞味偽装、混ざり物偽装等多く発生しており、厳しく対応して頂きたい。また偽装が疑われた場合は速やかに公表頂きたい。 ○監視が厳しくでき、それが公開されることを希望します。</p>	<p>違反等については、食の安全対応マニュアルに従い、回収命令等の処分を行った場合等公表することとしています。</p>
<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>○自主的衛生管理の向上を図るという点は評価できるが、抜き打ちで調査するなど、管理の徹底を図ってほしい。 ○食品の安全の確保については、事業者の果たす役割が最も大きいことから、自主衛生管理を推進することは非常に重要だと考えます。「自主管理チェックシート等を作成・配布」とありますが、どの程度活用されているものなのでしょうか。立入検査の回数には限界がありますので、日常的に活用できる使いやすしいものにする工夫と、事業者団体などを通じた啓発などが必要ではないかと思えます。</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>(見直しについて) ○加工品に関しては規定がゆるいため確かに独自のものが必要。効果が期待される ○クリーンパスについて、外食産業に参加していただいでより安全なものが口に入るよう配慮してほしい。 ○クリーンパスの対象を拡大した事は、とてもいいことだと思います。鳥取県産物の加工品を安全に食したい、今の人には十分な安心感を与えてくれるのでは。 (認定施設の扱い) ○認定制度の拡大は賛成ですが、認定業者が継続して水準を維持しているのかチェック機能は定期的にあるのですか。最初だけ基準を満たし、「その後はどうでもいい」なんていうケースもよくありますよね。 ○自主的な衛生管理であっても監査は必要である。 ○恣意的になる恐れある。 (クリーンパス制度の必要性) ○鳥取県独自の食品の衛生管理認定制度がなぜ必要かわからない。全国で通用する衛生管理認定制度があればそれでよいと思う。 ○内容の実態は知らないで、印象だけの意見です。県独自の安全認定制度を作る必要性がわからない。仮に認定をとっても、エンドユーザーからは知名度・信頼度はないと思う。安全のために全く効果がないとは思わないが、効果よりも、県と企業の書類作業が増える気がする。 ○上記のとおり、我々は弁当も総菜も手が伸びなくなっています。自主的管理が、本当に得策なのでしょう。 ○導入推進の努力と業種の追加見直しには賛同しますが、導入推進には動機が必要になると思います。HACCPやグリーン・パスを導入することのメリットがどれだけ打ち出せるか、特に県独自の制度となると、県外に対する認知度の向上なども必要になるように思います。導入が進むよう環境作りを努めていただくよう要望します。 (その他) ○クリーンパスの安全基準がどういったものか興味がある。 ○ナンセンス。鳥取を売り込むならもっと他の方法があるだろう。例えば、毎年県費で各都道府県知事、部長あてに県産の農産物・食品をお中元、お歳暮してはどうか。全国の鳥取県出身者にカタログ送付。</p>	<p>クリーン・パスは、食品の衛生管理が一定の水準にあると認められる施設を鳥取県が認定し公表することで、自主的衛生管理の向上を図り、安全性の高い食品が提供されることにより、消費者の食に対する安心感に繋げることを目的とした制度です。 現在、厚生労働省が認証を行っている業種は、食肉製品、牛乳等の6品目のみであり、施設の大幅な改善や、HACCPの知識を有する者の確保等が要求されるものです。そこで、鳥取県では、営業者の負担を少なくし、HACCPの考え方を要所に取り入れた、より導入しやすい形の衛生管理基準を作成し、多くの事業者の方に自主的衛生管理の推進の一助としていただくことを考えています。今回の業種拡大は、より一層この制度が活用していただけるように整備するものです。 なお、認定後については、要領にて衛生基準が適正に守られているか監査を受けなければならないとされており、県としては認定後も監視指導を実施しています。</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>○消費者もその目的と意義がいつも目にし易く、意識しやすい方法で表示していただき、安全委員会と同時に監視していきたいと思うし、業者が無理を重ねないように流行にながされぬ賢い消費者になる必要があると思う。 ○もっと消費者が考えて、自らが判断できるようにしてほしい。安くても怖いなら中国産は買わない。こういうこと。 ○鳥取県民全員が監視委員としてがんばりたいとおもいます。 ○ほかの箇所でもホームページの利用が重視されています。情報を速やかに公開するためには有効な手段だと思いますが、日常的に県のホームページから情報を得る人数はむしろ少数ではないかと思えます。事業者、消費者など、又は業種や地域などにより、必要な情報をできるだけ多くの人(団体)に届ける工夫が必要ではないかと思えます。</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>○監視指導計画の存在自体が県民に伝わっていない気がします。もっと広報に力を入れて周知に努めてもらいたいです。 ○今回のようなアンケートがなければ、食品衛生監視指導が改善されていることなど、知る由もなかったのも、とても参考になるアンケート調査でした。 ○今回の(案)を見て、様々な対策がとられていることなど知らなかったことが、よくわかった。 ○間1などの変更は、事件が起きたことによってその案件項目だけの対応に見える。事件が起きなかったら対応しないのか、予防的な対応はないのかなども検討されてはいると思うが、その検討状況が県民から見えるようにしていただけたらありがたい。 ○監視指導計画は、策定された後、1年間を通じて実施することにより食品の安全の確保を実現していくことが必要です。特に、監視指導の対象となる事業者にできるだけ丁寧に内容をお知らせし、衛生管理や安全を守る取り組みを積極的に進めていただけるよう徹底を要望します。</p>	<p>食の安全という点に関して、色々な立場で多様な意見があります。互いに相手の意見を聴き、情報や考え方を共有し相互理解を進めるものとしてリスココミュニケーションの推進を支援しているところです。 情報提供のあり方については、県広報等多くの方の目に触れる媒体の活用を検討していきたいと思えます。 会議資料等、監視結果等については、ホームページで公開しているところですが、今後も施策等についてはホームページや広報等で広く周知していきたいと思えます。</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>○今後公務員の仕事は、基準がまもられているかどうかのチェック、監視の仕事が大きくなると思います。民間で出来る事は、民間にまかせて、公務員は県民の安全のために高度の専門知識を持つ集団になってほしい。Gメンのように。</p>	<p>食品衛生監視員に対しては、厚生労働省、自治体主催する研修会に参加させることで、監視指導の最新の技術及び知識の習得に努めることとしています。</p>

項 目	意見の内容	対 応
その他	<p>監視指導計画全般について</p> <p>○監視、指導は常に厳正にやってほしい。 ○安全性を強化することはいいと思う。 ○監視指導する事によって食品の衛生が確実に保たれる事を、消費者側としては期待しています。 ○当計画(案)に沿って、スピーディな進捗を図ることを期待します。 ○良い方向に改善されていると思います。、食の安全は大変重要ですので、業者が手を抜く、気を抜くことなく努められるよう、書面上だけに終わらず実際に行動していただけることを強く願います。 ○最近の食品衛生の問題は、最も身近に感じる内容です。、全国に先立って、後追いの監視プログラムでは無く、”問題が起こらない効率的な、監視指導プログラム”をご検討して頂ければと存じます。 ○食の安心・安全を守る砦としての努力に感謝致します。 ○食の安全が確保されるよう出来ることはおねがいします。 ○安心しておいしく食べられるようお願いいたします。自分自身もよく見て買い物をしたいと思います。 ○孫が生まれました。特に意見は見当たりませんが、これからの子供たちのためにも食品については十分な監視をお願いします。 ○食に関する不安は以前と比べて高まっていると思うので、指導や検査などを徹底して、食べ物を安心して口に出来る様にしてほしいです。 ○こんな時代なので安心安全な物を消費者が食べられるようにして欲しいです。 ○口に入れるものですから安全にこしたことはないです。できるかぎり慎重丁寧に検査管理してもらいたいです。</p> <p>○産地偽装、毒物混入等消費者を馬鹿にしている業者が多すぎるように思います。とにかく安心、安全に食品を口に出来るようにして欲しいと思います。監視はとにかくやって欲しいと思います。、地元の食材が簡単に手に入ると良いのですが・・・。 ○食の安全に限らず、人件費、景気対策など考えるべきことは多々あるとは思いますが、家族を守る主婦としてまずは、ここなら安心。と言えるお店が一軒でも増えてほしいというのが一番の願いです。 ○食品の衛生指導については県民の食生活の安全に重要な事だと思えるのでできる限りの対策指導を十分過ぎるほどお願いしたい。 ○県民の立場に立った、より衛生的で安全安心な食を提供できるようお願いします。 ○衛生指導や監視体制の強化はいいことでは。 ○いいと思います。 ○食品は、安全でなければいけない！ ○食品は、安全でなければいけません！ ○人が口の中に入れるものには、細心の注意が必要だと思う。 ○社会が乱れている。原則に忠実に厳しくやるべし。県産は全国ブランドになるくらい厳格にやるべし。 ○皆がやっている、自分だけではないという風潮があるように思う。マスコミなどで騒いでいるうちは自分でも気をつけるが、喉もの過ぎればなところがある。ゆえいつでも安全なものにできる鳥取県、他見の見習いになってほしい。 ○監視指導を緩和する方向でお願いしたい。 ○食品製造販売に係わるものの直接相談窓口となる保健所等で、「担当者が今不在」「担当者が出張しているので後日にして欲しい」などと言わないで欲しい。席を外すなら代替者を置くべきである。、その様な現場を軽視した姿勢で計画案を作っても魂の入らない仏様の様だ。</p>	<p>今回頂いた多くのご意見を参考とし、監視指導計画に沿って食の安全確保に努めていきます。</p>
その他	<p>直接、推進計画(案)に関係しないご意見</p> <p>宿泊業をしている者ですが、毎年食品衛生協会より検査を受け、95点ほどの点数をいただいています。米子と鳥取の衛生協会の保険にはいると、表彰されるといので、何年か前に鳥取県の表彰状をいただきましたが、我々個人業には仕事にすごい励みになります。厳しい指導もつけないと、日本人は気が緩む性格で事故に繋がる事が多々ありますが、毎年検査の為清潔にしている形みたいなのを県内外のお客さんというのか、安心できる店が全国一、あるとか、厳しい検査合格の商業施設が多いとか、そういうPRをしてみたら毎年減少する観光客を増やす方法を練って頂ければと思います。</p> <p>指導に当たっては製造現場でどのような水が使用されているか？美味しい水ではなくて、少しでも健康に良い水が使用されるように・・・。水道水、浄水、ミネラルウォーター、還元水などグレードアップを。</p> <p>スーパーなどでは、バイキング方式のお惣菜が沢山並べてあります。 過剰包装・コストダウンの面からは賛成ですが、多くのお客さんが出入りしたり入り口に近いため、ホコリが飛んでいるのではないのでしょうか？</p> <p>徹底した「食の安全」を図るなら、かなり立ち入った検査が必要かと思えます。私は以前にスーパーに勤務してましたから実情を知ってますが、スーパーは翌日の日付けで商品を「仕越し」しておきます。つまり、翌日付けの商品が前日の夕方には、冷蔵庫・冷凍庫にあるわけです。ですので、検査をするなら予告なしに夕方冷蔵庫・冷凍庫を検査する必要があります。殆どのスーパーで行われているかと思えます。極秘裏の調査を行って下さい。</p>	<p>食品衛生監視員の監視指導は、衛生確保を目的に行うものであり、観光PRのために必要以上に厳しい監視指導を行うことはありません。</p> <p>食品営業施設で使用する水について、「美味しい水」を使用するように指導することはありません。使用する水については、飲用適の水(水道法に規定する水道事業の用に供する水道など)としています。</p> <p>今後の監視指導の参考とさせていただきます</p> <p>今後の監視指導の参考とさせていただきます</p>

項 目	意見の内容	対 応
	<p>カンピロバクターについては、大量に食べない限り問題ない。一人前程度は問題ない。むしろ規制することで食の楽しみが無くなる。ふぐ毒についても同様。過剰に反応することによって、消費者はますますバカになる。賞味期限がなるべく長いものを購入するなどナンセンス。自分の味覚(腐っているか、食べれるか等)が発達しない、自分の体が覚えないから。ここまで行政側がルールを示さないといけないなんて、食のみやこ鳥取なんて言えない。</p> <p>食品衛生監視についての知識を持ち合わせておりません。しかしながら焼肉店で生レバーを見るたび、カンピロバクターに関する問題を対策はどうなっているのか甚だ疑問です。生食で出荷されたレバーの何倍の重量の生レバーが消費されているのでしょうか。商業主義に行政が目を瞑っているのです。</p> <p>食の安全に関わる案件は、通報などにより明らかになったことも多いと感じています。事業者には、健康被害や法違反がわかったときの通報義務を整備することは考えられないでしょうか。</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒は、全国的に増加傾向にあり、本県においても発生防止の注意喚起を行うこととしています。食品事業者及び消費者に正しい知識を持っていただき、食中毒予防に努めていただくことが重要と考えます。</p> <p>現在、行政が事案を探知するものとして、①消費者からの苦情、②鳥取県食品衛生法施行条例別表1(第3条関係)の(8)不良な食品の回収及び廃棄の項に基づく事業者からの報告③食品衛生法第58条に基づく医師からの届け出、④食品衛生監視員の監視があります。本来、事業者自らが率先して食品による健康被害の拡大防止等の措置を講じることが重要と考えますが、その措置の一つとして行政への通報という方法も有効と思います。頂いたご意見については、整備等を含め検討させていただきますと思います。</p>