

平成29年度和歌山県食品衛生監視指導計画（素案）に対する意見と県の考え方

番号	(ア) 項目	(イ) 意見	(ウ) 県の考え方
1	<p>第2 監視指導体制及び重点的に監視指導を実施する事項等</p> <p>Ⅲ 食品衛生監視指導における重点的監視及び指導啓発事項(1) ノロウイルス食中毒対策</p>	<p>1月に御坊市で発生した学校給食によるノロウイルス食中毒は800名を超える大規模な食中毒となりました。原因食となった「磯あえ」に使用された「きざみのり」がノロウイルスに汚染されていたと判断されています。ノロウイルスは従来の食中毒の原因食としては想定できない乾物でも食中毒の原因となりえることを知らしめる事例となりました。この事例を参考として、ノロウイルス食中毒予防のためにより一層の監視指導を要望いたします。</p>	<p>今回の学校給食センターが調理した給食を原因とする大規模な食中毒については、県民の安全・安心を脅かす重大な事態であり、県としましては、発生原因を踏まえ、二度とこのようなことが起こらないよう、集団給食施設への緊急立入指導を行うとともに、集団給食施設関係者や食品関係事業者を対象にノロウイルス食中毒予防対策講習会を開催し、再発防止に向けた取組を進めているところです。</p> <p>今後もノロウイルスによる食中毒が多発する11月から2月の時期や、大規模化しやすい大量調理施設等を重点的に監視指導してまいります。</p>
2	<p>第2 監視指導体制及び重点的に監視指導を実施する事項等</p> <p>Ⅲ 食品衛生監視指導における重点的監視及び指導啓発事項(2) 食肉等による食中毒対策② カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒対策</p>	<p>鶏肉の刺身やタタキを原因とするカンピロバクター食中毒が多数発生していますが、鶏肉の刺身等を出す飲食店やこれらを注文する消費者は現在も多く存在します。鶏肉の生食の中止を事業者に強く指導するとともに消費者にも生食を避けるよう広く啓発することを要望いたします。</p>	<p>カンピロバクターを原因とする食中毒については、生または加熱不足の鶏肉を摂取したことが主な原因となっています。</p> <p>そのため、県では事業者に対し生食用として提供しないよう、また、十分に加熱して提供するよう指導しているところです。また、消費者に対しては、県政おはなし講座や県ホームページ、メールマガジン等を通じて鶏肉の生食のリスクについて啓発を行っているところです。</p> <p>今後も引き続き、事業者及び消費者に指導及び啓発を行い、カンピロバクターによる食中毒の予防に努めてまいります。</p>

3	<p>第2 監視指導体制及び重点的に監視指導を実施する事項等</p> <p>Ⅲ 食品衛生監視指導における重点的監視及び指導啓発事項(4) ジビエ(狩猟鳥獣肉)の衛生対策</p>	<p>ジビエの衛生対策につきまして、県では「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン」の策定やHACCPの考え方に基づく「わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度」を制定し、安全確保に取り組んでおられます。近年、ジビエ料理が紹介されるなかで、レア程度の加熱の料理が紹介されています。ジビエは十分に加熱して調理するよう、事業者への指導を要望いたします。</p>	<p>野生鳥獣は、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていません。</p> <p>このことから、安全に喫食するために十分な加熱を行うよう、引き続き関係事業者への指導及び消費者への啓発を徹底してまいります。</p>
4	<p>第2 監視指導体制及び重点的に監視指導を実施する事項等</p> <p>Ⅳ 食品等の検査に関する事項⑨ 放射性物質検査</p>	<p>放射性物質について県内産品の検査を年間300件計画しています。現時点での県内産品を対象とした放射性物質検査は、その必要性は必ずしも高くはありませんが、引き続き合理性を持った検証をすすめて下さい。</p>	<p>放射性物質検査は、他の都道府県で産出される食品については各自自治体で検査を行っており、本県においても引き続き、県内で産出される食品のモニタリング検査を実施してまいります。</p>
5	<p>第5 県民とのリスクコミュニケーションや、情報提供の実施に関する事項</p>	<p>機能性表示食品が増えてきており、特定保健用食品も含め、食品の健康情報に関して消費者は高い関心を持っています。その一方で健康情報が氾濫し、消費者は正しく商品を選択する方法が難しくなっています。正しい情報が広く消費者に伝わるよう、情報提供やリスクコミュニケーションの充実を要望いたします。</p>	<p>食品の健康情報に関しては、消費者の方々も食に関する情報を収集し、正しい知識の習得に努めることが重要であると考えます。</p> <p>県では、消費者を対象としたシンポジウムやおはなし講座、県のホームページやメールマガジンなどにより、様々な情報提供を行っているところです。</p> <p>今後も食品に関する正しい情報が広く消費者に伝わるよう、積極的な情報提供に努めてまいります。</p>

6	第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	<p>食品事業について HACCP を義務化する法制化が予定されており、HACCP 導入を援助できる人材の育成が急務となっています。食品事業者の自主管理を促進するための講習会や個別指導が必要になってくると考えます。HACCP を構築できる人材育成について、幅広く取り組みを進めていただけるよう要望いたします。</p>	<p>HACCP による衛生管理は、今や国際標準となっており、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において検討が行われ、平成 28 年 12 月に最終とりまとめを公表し、HACCP の制度化の枠組みについて示されたところです。</p> <p>本県としましても、県内の食品等事業者がスムーズに HACCP の導入を進めることができるよう、食品関係団体と連携の上、説明や指導等を行い、事業者の支援に努めてまいります。</p>
7	その他	<p>和歌山県では全国に先がけて「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のための基本方針」を平成 16 年に策定されています。平成 27 年 3 月には、基本方針を強化・改定され、より一層、食の安全確保に尽力されております。その方針をさらに充実させ「食の安全条例」として制定されることを要望いたします。</p>	<p>県では、「和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針」を条例に代わる本県食品安全行政を推進するための礎として位置づけ、基本方針に基づいた、より実効性のある具体的な取組を推進していくことが重要であると考えます。</p> <p>このため、基本方針の理念に基づく県の施策をまとめた行動計画として策定した「アクションプラン」を適正な管理のもと、着実に実施することで、消費者をはじめ、生産者や食品事業者との協働により、「食の安全・安心」の実現に取り組んでまいります。</p>