

平成31年度和歌山県食品衛生監視指導計画（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</p> <p>(2) 食肉等による食中毒対策</p>	<p>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は、消費者の生命および健康を護るために重要な取り組みであると考えます。事業者への指導とともに、食肉の十分な加熱、野菜や牛肉等の適切な殺菌、二次汚染防止等の予防対策について、引き続き消費者への啓発、情報発信の取り組みを進めていただくことを要望します。</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>また、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒については、生または加熱不足の食肉を摂取したことが主な原因ですが、生野菜が原因とされる感染例も報告されています。</p> <p>そのため、県では事業者に対し、鶏肉を生食用として提供しないよう、また、鶏肉をはじめとする食肉は十分に加熱して提供するよう指導するとともに、生食用として提供する野菜については十分に殺菌し提供するよう指導しているところです。</p> <p>また、消費者に対し、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食肉の生食及び加熱不足に係る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、事業者や消費者に指導及び啓発を行い、食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>

2	<p>第3 食品事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項</p> <p>Ⅲ 生産から製造及び流通・販売の各段階における HACCP に沿った衛生管理の普及推進</p> <p>(1) HACCP に沿った衛生管理の導入支援</p>	<p>平成30年6月の改正食品衛生法の公布により制度化された、HACCP に沿った衛生管理について、改正食品衛生法では、すべての食品事業者などが衛生管理計画を作成し遵守することを求められています。円滑に導入・運用をおこなうことができるよう、業態に応じた支援の取り組みを推進いただくことを要望します。</p>	<p>法改正により、事業者はその事業規模などにより HACCP の7原則を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」または、手引書を参考に簡略化されたアプローチによる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかに取り組み、衛生管理計画を作成し、その計画の実施状況を記録し、保存しなければなりません。</p> <p>県では、事業者が円滑に取り組むことができるよう、「HACCP に基づく衛生管理」が求められる事業者には、県版 HACCP 認定取得を促してまいります。また、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が求められる事業者を対象に HACCP を導入・運用できる人材を育成するための講習会を開催する食品関係団体を支援してまいります。このように、規模や業種等に応じた HACCP の導入支援を行ってまいります。</p>
3	<p>第5 県民等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>消費者が自主的かつ合理的に食品を選択するため、新たな加工食品の原料原産地表示制度や栄養成分表示等、食品表示についての情報提供を強めていただくことを要望します。また、健康危害発生を未然に防止するため、いわゆる「健康食品」等についての正しい知識、使用上の注意についての啓発の取り組みを、さらに進めていただくことを要望します。</p>	<p>食品の表示や健康食品に関して、消費者が正しい知識を習得し情報を収集するよう努めることも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タウンミーティング、ホームページやメールマガジンなどにより、様々な情報提供や意見交換を行っているところです。</p> <p>今後も消費者への食品表示及び健康食品に関する正しい知識の普及のため、様々な機会や媒体を活用してより一層リスクコミュニケーションの実施に努めてまいります。</p>