

令和2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>(3) 食肉等による食中毒対策</p>	<p>生食用食肉による食中毒対策、カンピロバクター食中毒対策、腸管出血性大腸菌による食中毒対策等は、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>食肉等による食中毒については、発生した場合に重症化する恐れがあることから、重点的監視及び指導啓発事項として位置づけ、(3) 食肉等による食中毒対策の①～④の項目に定めているとおり、関係事業者に対する監視指導を徹底してまいります。特に、生や半生状態の鶏肉を食べることにより食中毒発生のリスクが高まることから、このような食品を提供する施設を把握し、十分に加熱するよう指導を徹底してまいります。</p> <p>また、消費者に対しても、県政おはなし講座やホームページ、メールマガジン等を通じて食肉の生食及び加熱不足によるリスクについて啓発を行うとともに、鶏肉を生や半生状態で食べないように注意喚起を行ってまいります。</p>

<p>2</p>	<p>第3 食品事業者自らが実施する衛生管理に関する事項 II 食品事業者自らが実施する衛生管理の推進</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、令和3年6月までに、県内すべての食品事業者が衛生管理計画を作成・遵守し、自主的な衛生管理を推進できるよう、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>経過措置期間が終了する令和3年6月から県内すべての事業者が HACCP に沿った衛生管理を円滑に導入し、その運用ができるよう支援していく必要があります。「HACCP に基づく衛生管理」が求められる事業者には、「新食品流通基準対応支援セミナー」の受講を促し、県食品衛生管理認定制度における認定が取得できるよう支援し、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が求められる事業者には、HACCPを導入・運用できる人材を育成するための講習会を業種毎に開催する食品関係団体を講師派遣などにより支援してまいります。</p> <p>さらに、事業所への食品衛生監視指導時において、作成した衛生管理計画が適正であり、確実に実施されているかを確認し、必要に応じ改善を指導してまいります。</p>
<p>3</p>	<p>第5 行政・事業者及び消費者間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 II 県民及び食品事業者への情報提供</p>	<p>消費者が自主的かつ合理的に食品を選択するための原料原産地表示や、生活習慣病と深くかかわり、一般消費者の健康づくりに役立つ情報源である栄養成分表示等、食品表示に関する情報の提供について引き続き強めていただくことを要望します。また、食品による危害の発生を未然に防止するための、食品衛生、食中毒予防に関する情報発信の取り組みを、引き続きさらに強めていただくことを要望します。</p>	<p>消費者が自主的かつ合理的に食品を選択するためには、消費者一人ひとりが、原料原産地や栄養成分など食品表示全般にわたり理解を深めていただくとともに、食品による危害発生の未然防止のため、食中毒予防をはじめとする食品衛生に関する知識を習得し、それぞれの食生活に活かしていただく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意見交換会、ホームページやメールマガジンなどにより、食品表示及び食中毒予防など食の安全・安心に関する情報提供や意見交換を行っており、今後も様々な機会や媒体を通じて、一層のリスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。</p>