

令和5年度鳥取県食品衛生監視指導計画（案）に係るパブリックコメントの実施結果について

令和5年3月9日
くらしの安心推進課

食品衛生法第24条に基づき毎年度策定している「鳥取県食品衛生監視指導計画」について、パブリックコメントを実施したので、その結果を報告する。

1 実施結果

(1) 実施期間 令和5年2月6日（月）から2月28日（火）まで（23日間）

(2) 意見総数 13件（団体2組、個人1名、説明会等5名）

(3) 主な意見と対応方針

HACCP及び食品表示に関する指導、消費者への情報提供について意見があった。

<対応の区分> 盛込済(◎)、反映(○)、今後検討(△)

項目	意見の内容	対応方針	対応
監視指導	HACCP導入がスムーズとなるよう、事業者の体調管理及び施設設備等の清掃・消毒等の記録が容易な様式を配布いただきたい。	厚生労働省が示す手引書をもとに、県独自に記録様式を作成し、事業者へ配布している。県ホームページから入手も可能である。	◎
	HACCPに沿った衛生管理について、県から計画的な監視指導、及びきめ細やかな支援を行っていただきたい。	各保健所において、営業許可の更新時及び通常の監視指導時に、HACCP運用状況の点検、指導等を行っている。令和5年度の計画では、新たにHACCP運用状況の点検を重点監視項目に追加しており、重点的に指導する。	◎
	食品表示の記載漏れや違反発生に備え、立入検査数を増やし、適正な指導をお願いしたい。	食品衛生の監視指導と併せて、食品表示の適正指導を行う。	◎
	アニサキス食中毒、高病原性鳥インフルエンザが発生したことから、事業者、流通関係者、消費者との信頼関係が損なわれないよう監視を進めていただきたい。鶏肉、鶏卵を食べても問題なしとの正確な情報を速やかに伝えていただきたい。	アニサキス食中毒は令和4年に16件が発生、都度、報道資料提供等を行い、注意喚起した。引き続き、未然防止と発生時の情報提供に努める。高病原性鳥インフルエンザは、鶏肉・鶏卵の安全性を県ホームページ等で周知し、事業者をはじめ、消費者に正しい情報が届くよう取り組んでいく。	○
	低温調理法による食肉料理が増えており、飲食店等において安全性を確保できる加熱を行うよう指導を徹底してほしい。消費者が低温調理する際の安全条件を啓発していただきたい。	低温調理は60℃前後で加熱するため殺菌が不十分になることがあり、当該施設には、引き続き、細菌が死滅する適切な加熱条件を指導する。近年、家庭でも多様な低温調理ができるため、食中毒の危険性や食材中心部までの十分な加熱等を県ホームページやSNSで情報発信する。	○
	毒キノコによる食中毒は9月に多発する年もあるので、予防啓発を9月から実施した方がよい。	本県における毒キノコによる食中毒の発生件数は10月が最も多くなっており、早めの予防啓発を9月から行う。	○
リスクコミュニケーション	一般家庭や公共施設でも情報が得られるよう、引き続き、情報発信の機会が増加するよう取り組んでいただきたい。	県ホームページ、広報誌、テレビ、新聞、SNS等、様々な媒体を活用して、今後も情報発信を行う。	◎
	食中毒予防パンフレットの情報について、Web提供に移行することも視野に入れてほしい。	県ホームページに掲載(H27～)しており、今後も、随時、情報を更新して提供する。	◎
	コロナ禍で開催が困難であった食品事業者又は消費者との意見交換会を開催いただきたい。	令和5年度は新型コロナウイルスへの感染対策を講じつつ、例えば食中毒予防や食品表示の講習に併せて意見交換の場を設定し、御意見を伺うよう予定している。	◎
	子ども向けの食の安全の基本をおさえたWebページ作成を検討いただきたい。	子どもの頃から、食の安全について学ぶ機会は重要と考え、過去には子ども向けイベント等を開催している。子ども向けの食の安全に関するコンテンツについては、今後、検討する。	△
人材育成	HACCPに基づいた衛生管理を行っている企業に対して、職員教育の一環として食品衛生の講習会を個別開催いただきたい。	従来から依頼に応じて、出前講座を個別に開催しているため、周知を図ってまいりたい。	◎

2 今後の予定

令和5年3月下旬 計画の策定及び公表