

1 反映した意見(一部反映も含む)

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
P5 第3 監視指導の内容 2 重点監視指導 (2)食中毒予防対策の強化	1	重点監視項目で「食肉や生レバーの生食の危険性の周知を消費者に行う」とあるが、どのように行うのか策が分かりにくい。	「県の広報やホームページを通じて注意喚起するとともに、出前説明会等の機会をとらえて啓発を行う。」を追加します。
P8 第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進 2 HACCPの概念を取り入れた衛生管理の推進(重点施策)	1	鳥取県独自の食品衛生管理認定制度「とっとり食の安全認定制度」を積極的に導入する理由が分からない。	「食品製造業者の自主的衛生管理を推進するため、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県が認定、公表する」を追加します。
	2	クリーンバスの認知度が低い、広くしてもらう努力・積極的な導入を求める、ポスターや新聞に掲載せる、研修や講習時のPRを行ってはどうか。	「とっとり食の安全認定制度周知計画(認定目標施設数)を定め、積極的な働きかけを行い、認定施設を増やしていく予定です。
P14 別表5	1	別表4の中で監視指導対象施設数が「空欄」のものと「0」のものがある。違いがあるのか。	監視指導対象施設がない項目については全て「0」で統一しました。

2 すでに盛り込み済み

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
P5 3 監視指導の内容 2 重点監視事項	1	23年度重点監視項目の「ふぐ」が24年度は重点監視項目から削除されている。継続して行うべきではないか。	毎年、食中毒の発生状況を鑑みて特に重点的に監視すべき事項を決定しています。ふぐによる食中毒は発生状況より、重点監視事項にはしておりませんが、今後も県民に対し、ふぐによる食中毒の危険性周知を行い、ふぐの取扱いの多い冬季を中心にふぐ取扱い店に対し重点的な監視を行う予定です。(P10 年末一斉監視)
p9 第6 人材の育成及び資質の向上 2 食の安全モニターに対する講習会等の実施	2	研修を受けた食の安全モニターは食の安全モニター研修会で講師をするところがあるが、一般の消費者も対象とした方がよいと思う。	一般の消費者の方から食品衛生講習の要請があれば、要望の内容に沿って各総合事務所生活環境局による出前講座を行っています。(P8 消費者との情報及び意見の交換の実施)
p9 第6 人材の育成及び資質の向上 3 食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成	2	文書や講習会だけではなく、その施設にあった衛生管理講習会があってもよいと思う。	食品等事業者の自主衛生管理を担う者の養成として、衛生講習会等を実施しています。その際、要請に応じて現場に即した実地講習も行っています。
P14 別表5 平成24年度食品営業施設等への立入検査計画	1	事前連絡をせず、定期的に指導する必要があると思う。	別表5の立入検査計画に基づいて行われている衛生監視指導は、通常事前連絡を行わず立入を行い検査を行っています。
	1	農家等の生産者が自ら加工食品を製造・販売したのものについても、衛生検査、指導をおこなってほしい。	P14 別表5の中で、「その他の販売業」の「不要許可業種」等の施設として、許可の不要な食品についても把握を行い、衛生監視指導を行っています。

3 今後の検討課題である意見

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
全体	1	全体的に難解な用語が多い。計画書内に用語集をつけてはどうか。	パブリックコメントを募集する際には、分かりやすい説明を心がけ、県民の皆様から意見をいただきやすいように務めておりますが、今後、用語集の追加を行うことについて検討を行います。
P2 第2 監視指導の実施体制等	1	食品監視員の数が足りないと思う。増員を希望する。	毎年、食品衛生指導計画に沿って監視指導が出来るよう、各総合事務所の食品担当が計画的な監視を行っており増員は予定していませんが、今後さらに効率的な監視手法について検討を行います。
P5 第3 監視指導の内容 2 重点監視指導	1	食中毒広報は、ホームページ等だけでなく、スーパー等の目につくところに置いてはどうか。	食中毒広報は、広報車での広報活動、スーパー等での普及活動、出前説明会等の機会を通じて広報を行っておりますが、さらなる普及啓発の方法について検討します。
	1	食中毒予防の広報について、ホームページ掲載は大きな成果が考えにくい。又、出前説明会とあるが、どのように行われているのか。前年度の実績が書いてあると分かりやすいと思う。	食中毒予防対策の広報は、ホームページに掲載する他、新聞記事での広報、出前説明会を行う他、夏期の食中毒予防月間ではスーパー等での広報活動を行っています。本年度の出前説明会の開催日数は9回で延べ参加人数は延べ4388人となっております。来年度はさらに広報が行えるよう、その他の手段についても検討します。
	1	生食用食肉に関する注意喚起とは出前説明会なのか。全ての人は出席できないので、情報は誰でも入手できるようにしてほしい。	生食用食肉に関する注意喚起について、県のホームページに記載します。又、県の広報誌等による注意喚起も実施するよう検討します。
	1	病因物質別食中毒発生状況は、2年間のグラフだが、3年分であれば推移が分かりやすいと思う。	現在、過去2年間の食中毒発生状況を鑑みて、特に重点監視すべき事項を決定していますが、今後、過去3年間の食中毒発生状況を考慮すべきか検討を行います。
P8 第4 食品等事業者の自主衛生管理の推進 2 HACCPの概念を取り入れた衛生管理の推進	1	クリーンバスの認知度が低い。名称は分かりやすいものがよく、又、周知されるようお店の紹介があると良いと思う。	クリーンバスの名称は、分かりやすいものがあれば検討を行います。また、クリーンバス取得施設については、取得を行った際公表を行い、県のホームページでもPRを行っていますが、今後、さらに周知していける手段について検討を行う予定です。
p9 第6 人材の育成及び資質の向上 2 食の安全モニターに対する講習会等の実施	2	研修を受けた食の安全モニターがモニター講習会の講師になるとあるが、困難と考える。	食の安全モニターには、研修で得た知識を可能な範囲で伝達していただけるようお願いしています。
P14 別表5 平成24年度食品営業施設等への立入検査計画	1	立入計画の目標数は必要ないと思う。前年度の監視数があれば信憑性があると思う。	施設の立ち入りを効率的に行う上で、立ち入り計画は必要と考えます。本年度の監視数は取りまとめを行い、来年度早い時期に公表することとします。

	1	病院、給食施設の指導は年1回の立入監視では少ないと思う。書類だけでなく、現場での確認が必要。又、その結果を保護者に報告してほしい。	病院、給食施設への立入は、書類の確認だけではなく、製造施設の立ち入りも行っています。また、立ち入り回数は最低限1回を監視目標としていますが、収去検査等の機会をとらえて積極的に監視・指導を行います。保護者への報告については、教育委員会と連携を行う等について検討を行っていきます。
	1	監視指導計画で年1回の立入のものは年2回にしてほしい。	監視指導実施体制は、施設に応じて必要な回数を決めており、重点的に監視が必要な施設については、年2～4回の監視を行っております。今後、これ以外に年2回以上の監視が必要と考えられる施設があれば増やしていきます。また、監視を行った際問題がある施設等は必要に応じて再度監視を行っております。
P16 別表7 平成24年度食品汚染物質検査計画	1	残留農薬に係る収去検査に「東部地域のねぎ」が無い。県の特産品であり、検査すべきと考える。	毎年、各地域での生産状況を鑑みて収去計画を作成しております。白ネギについては、西部地域での生産が極めて多いといった状況から、西部地域で収去を行っておりますが、来年度以降、生産状況を見て検討を行います。

#### 4 その他の意見

該当箇所	意見数	意見	回答・方針
	1	商品の保存期間(賞味期限)、保存方法等の設定について相談にのってほしい。	商品の賞味期限や保存方法は事業者自らが決定するものですが、その考え方や決定方法については、各総合事務所の食品担当に御相談いただければ丁寧に対応を行います。
	1	新商品のモニターが簡単にできるような施設がほしい。	新商品のモニターは行っておりませんが、新商品を製造される場合は、衛生的な食品の製造や表示等について、各総合事務所の食品担当に御相談ください。
	1	牛乳や魚を売っている自動車が冷蔵でなかったように思う。温度基準はないのか。	牛乳や生の魚介類や食肉を販売するには食品の営業許可が必要であり、自動車であっても、必ず適正な温度管理が出来なければ営業許可の取得はできません。
	1	生食用食肉の調理人に対し、ふぐのような認定システムを作れば、消費者が分かりやすいのではないか。	鳥取県では、牛や馬の生食用食肉を製造・調理する場合は、必ず生食用食肉衛生管理責任者が責任をもって行うよう鳥取県食品衛生法施行条例で規定しています。又、牛の生食用食肉はその製造や調理に対して、国が基準を作っており、現在販売されているものは全て基準を満たすことが義務づけられています。