

令和5年度第1回「大分県食品安全推進県民会議」ご意見等

R5.8.23開催

(1) 第5次大分県食品安全行動計画取組状況について

| ご意見等の概要 | 県の考え方・取組状況 | 関係課 |
|--|--|---------------------------|
| <p>計画の取組状況で達成度が著しく高いものがありますが、その要因分析も必要なのではないのでしょうか。 また、計画は随時適切な見直しを行うとありますので、5年間の計画であることを考えると、中間評価をしてもよいのではないのでしょうか。</p> | <p>特定家畜伝染病が多くなっており、伝染病防止のために畜産農家に巡回指導することが増えたため、達成度が高くなりました。指標は特定家畜伝染病が多くなる前のものであったため、現状に即した目標となるよう見直していく予定です。 また、必要に応じ適切な時期で計画の見直しを行っていきます。</p> | <p>食品・生活衛生課 畜産振興課</p> |
| <p>大分県のイノシシの捕獲頭数が多いのは、大分県のイノシシの生息数がかつても多いのか、それとも有害鳥獣捕獲が必要な状況であるのか、わかりましたら教えてください。</p> | <p>令和4年度のイノシシの捕獲頭数については、猟友会等関係者のご協力により増加しました。捕獲頭数は、年によって波があり捕獲頭数の増加について明確な理由はわかっておりません。県の鳥獣被害対策としては、捕獲と合わせて防護柵での予防にも取り組んでおり、捕獲と予防を行うことで鳥獣被害対策をすすめています。</p> | <p>森との共生推進室</p> |

(2) 第6次大分県食品安全行動計画策定について

| ご意見等の概要 | 県の考え方・取組状況 | 関係課 |
|--|---|-----------------|
| <p>自主管理の推進について、PDCAサイクルを回すことが重要かと考えます。特に、自主管理を進めるにあたり内部で検証できる人の育成と、全体のPDCAがきちんと機能しているかを監視できる人の育成が大事かと思いますが、そういった取組についてどう考えるか教えてください。</p> | <p>レベル別や業種別に分け、企業のHACCPに関係する人を育てることが重要と考えます。 また、ご意見を参考に、HACCPに関する研修でPDCAサイクルをテーマとして取り入れることも考えていきます。</p> | <p>食品・生活衛生課</p> |
| <p>肉の生食の危険性を認識していない人が狩猟者や飲食店の営業者でも少なからずいますので、衛生管理に加えて、肉の生食の危険性について啓発をお願いします。</p> | <p>狩猟者への講習会や飲食店等の営業者の講習会を利用し、肉の生食の危険性について啓発をしていきます。</p> | <p>食品・生活衛生課</p> |
| <p>食品表示について、消費者に伝わるように事業者も一生懸命作っているのに、消費者にも表示の大切さを教えてほしい。</p> | <p>講習会等を通じて、消費者に対しても食品表示に付いて啓発を行っていきます。</p> | <p>食品・生活衛生課</p> |

(3)その他

| ご意見等の概要 | 県の考え方・取組状況 | 関係課 |
|---|--|-------------------|
| <p>寄生虫のクダアの食中毒原因施設として飲食店がありますが、飲食店では対策をとるのも難しく、食中毒の行政処分をかけることには疑問があります。</p> <p>また、クダアの食中毒が続けて起きていますが、大分県の養殖ヒラメの風評被害につながらないか危惧します。</p> <p>ここ2年、大分市でもクダア食中毒が発生しています。大分市保健所は大分市が保健所を設置している関係で、県の管轄ではありませんが、遡り調査は出来ているのでしょうか。</p> | <p>食中毒事件として事件数に計上していますが、飲食店に対して営業停止処分は行っておりません。大分県の養殖ヒラメの安全性を確かめるため、クダア食中毒発生時は可能な限りの遡り調査を実施しており、大分市内で発生した場合は、大分市保健所と連携し、遡り調査を実施しています。</p> <p>また、クダア対策はヒラメによる食中毒の防止対策ガイドラインに基づき、ヒラメの養殖施設において、</p> <p>①種苗導入時②養殖中③出荷時にクダアの検査を実施し、大分県の養殖ヒラメの安全性を担保しています。</p> | 食品・生活衛生課 水産振興課 |
| <p>自主回収の資料がありますが、HPで公開されるのでしょうか。</p> | <p>自主回収情報の公開は国のシステムで行われており、商品名、商品の写真、会社名、連絡先等が公表されています。自主回収が終了すると、公表も終了となります。</p> | 食品・生活衛生課 |
| <p>食品等の収去検査の違反状況及び措置で、改善を確認したとありますが、細菌類の違反のあったものについては再検査をしているのでしょうか。</p> | <p>今回報告のアイスクリーム類の成分規格基準違反3件は全て、道の駅等のいわゆるソフトクリームであり、機器の清掃不足が問題であることから機器の清掃を指導しています。</p> <p>なお、細菌類の違反があった際は施設に立ち入り問題点を改善し、再検査を指導しています。</p> | 食品・生活衛生課 |
| <p>大分県の食中毒発生状況を見ると、黄色ブドウ球菌等の一昔前に件数が多かった食中毒が発生しています。発生要因と対策を教えてください。</p> <p>また、カンピロバクター食中毒が発生していますが、鶏のたたきを食べても大丈夫と勘違いしている方がいると思われまます。カンピロバクター食中毒は、ギランバレー症候群になることもあります。その対策について教えてください。</p> | <p>今年発生した黄色ブドウ球菌食中毒ですが、保健所の調査の結果、原因食品は三色そばろ丼でした。三色そばろ丼の鳥そばろを冷ます際に、室温で放置していることが判明しましたので、衛生講習会を開催し、食品の適切な温度管理を指導しています。</p> <p>また、カンピロバクター食中毒対策についても、保健所の行う監視指導や講習会の中で、リーフレット等を用いて啓発を行っています。</p> | 食品・生活衛生課 |