

令和2年(2020年)3月26日

長野県健康福祉部食品・生活衛生課 食品衛生係 乳肉・動物衛生係  
(課長)吉田徹也 (担当)福井秀樹 橋井真実 柳澤宏太

TEL : 026-235-7155 (直通) 内線 2661 2656 2657

FAX : 026-232-7288

E-mail : shokusei@pref.nagano.lg.jp

## 「令和2年度長野県食品衛生監視指導計画(案)」に対する 県民の皆様からのご意見募集結果について

「令和2年度長野県食品衛生監視指導計画」の策定にあたりましては、県民の皆様からご意見を募集したところ、合計14件(3通)の貴重なご意見等をいただきました。

お寄せいただいたご意見とこれらに対する長野県の考え方につきましては、案件ごとに検討してまとめ、計画に反映させていただきました。

今回、ご意見をお寄せいただきました皆様には、厚くお礼申し上げます。

### 1 ご意見募集の概要

- (1) 募集期間 令和2年(2020年)1月16日から令和2年(2020年)2月14日まで
- (2) 募集方法  
郵送、ファクシミリ、電子メール、ながの電子申請
- (3) 受付数  
14件(3通)
- (4) ご意見の内容と県の考え方は別紙「令和2年度長野県食品衛生監視指導計画(案)へのご意見と県の考え方」のとおり  
(ご意見の内容が重複したものについては、まとめて回答させていただきました。)

令和2年度長野県食品衛生監視指導計画(案)へのご意見

お寄せいただいたご意見等	県の考え方(対応等)
<p>今回の計画では、厚労省告示の「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づくとともに、「しあわせ信州創造プラン2.0」および長野県「SDGS未来都市」についての関係性が明記されました。リスクコミュニケーションの結果も含めた補強がなされました。より多くの県民の信頼を得るための重要な対応に敬意を表します。</p>	<p>今後も、リスクコミュニケーションの結果を踏まえ、食品の安全性を確保するための施策を展開するとともに、食品の安全性に対する県民の皆さまの信頼が確保できるよう努めてまいります。</p>
<p>「しあわせ信州創造プラン2.0」及び「SDGS未来都市宣言」との関係性についての記載によって、この計画(案)の価値と位置づけが明確となり、より理解しやすくなったと感じます。また、毎年度、リスクコミュニケーションの結果も含めた補強がなされていることは県民の信頼を得る(「安心」できる状況をつくる)ために重要であり、その対応に敬意を表します。</p>	
<p>食品衛生監視員による立入計画件数について、たくさんの件数で驚きました。飲食店では夜になるとねずみが出てくると聞いたことがあります。</p>	<p>ねずみ及び昆虫対策につきましては、飲食店等の営業者が遵守すべき基準(公衆衛生上講ずべき措置の基準)として長野県食品衛生法施行条例で規定しており、ねずみ等の施設内への侵入防止や定期的な駆除作業を求めています。これら基準の遵守について、引き続き、食品衛生監視員による立入検査等を通じて指導してまいります。</p>
<p>野生鳥獣肉(ジビエ)食材については、マスコミ等で取り上げられることも多くなりました。消費者が正しい知識を身につけられるよう、丁寧な情報提供とリスク啓発等に取り組まれることを希望します。</p>	<p>ジビエを取り扱う食肉処理業者や飲食店等に対しては、処理過程の衛生管理対策の徹底及び十分な加熱調理と二次汚染の防止等について監視指導を実施しております。消費者の皆さまに対しても、生食の危険性や十分な加熱調理の必要性などについて情報提供を行い、引き続き、食中毒防止のための知識を普及してまいります。</p>
<p>HACCPはあくまでも管理の手段であり、HACCPの導入が目的ではないことを注視する必要があります。HACCPによる衛生管理が導入済みの施設であっても、それらが継続して順守・維持されているかの定期検査の強化を希望します。また、小規模事業者に対するHACCPに準じた衛生管理の普及・推進は、より丁寧な支援が必要と考えます。引き続き順守・維持されるための指導・助言の強化を希望します。</p>	<p>ご意見のとおり、HACCPに沿った衛生管理は導入することが目的ではなく、いわゆるPDCAサイクルによる継続的な改善活動が重要です。食品衛生監視員による立入検査は、衛生管理を客観的にCheck(評価)する機会でもあるため、HACCP導入の有無に関わらず、本計画に基づいた監視指導を実施します。また、小規模事業者に対しては、立入検査や講習会の機会を通じて、規模や業種等に応じた丁寧な導入支援に努めてまいります。</p>

令和2年度長野県食品衛生監視指導計画(案)へのご意見

お寄せいただいたご意見等	県の考え方(対応等)
<p>農畜水産物の残留農薬について、いつ、どこで、どのように検査されますか。 また、残留農薬の基準超過が見つかった場合はどのように対応されますか。</p>	<p>農畜水産物の残留農薬につきましては、食品衛生監視員が市場やスーパーなどで実際に販売されているものを収去(採取)し、県の検査機関で検査を実施しております。残留農薬の基準値超過などの法違反が発生した場合は、違反事業者に対して改善を指導するとともに、必要に応じ違反食品の回収等を命じ、違反の内容を公表することにより、違反食品の流通を防止するとともに、健康被害の発生防止を図ります。</p>
<p>HACCPに沿った衛生管理は重点管理項目を明確にできることから有効性の高いものであると考えます。ただし、担い手の高齢化がすすむ中小事業者が、この対応で大きな負荷を感じて廃業の契機とするなど、事業継続に影響のすることも心配されます。丁寧かつ親切な説明機会がもたれることを期待します。</p>	<p>食品等事業者の多くが中小事業者である実情を鑑み、HACCPに沿った衛生管理への取組により新たなコスト負担が生じることのないよう十分な支援を行ってまいります。具体的な取組方法については、事業者の規模や業種等に応じた研修会、食品衛生監視員による立入検査、食品衛生推進員の巡回などの様々な機会を利用し、丁寧な説明に努めてまいります。</p>
<p>食品等の自主回収報告制度は賛成です。</p>	<p>引き続き、自主回収情報については長野県食品安全・安心条例に基づき速やかに公表するとともに、自主回収に着手した事業者に対しては再発防止のために必要な指導を行ってまいります。 なお、食品衛生法及び食品表示法において、新たに自主回収制度が規定されることから、事業者や県民の皆さまに対して周知を行ってまいります。</p>
<p>「長野県食品安全・安心条例」に沿って、コミュニケーション機会の充実をはかるために力を注いでおられることに敬意を表します。 さらにコミュニケーション機会を有効なものとするために、各取り組みの迅速な募集情報の公開や、多くの県民が参加できるような開催地の工夫について、検討を希望します。</p>	<p>リスクコミュニケーション事業におきましては、正確な情報をわかりやすく提供するとともに、消費者、食品関連事業者及び行政が相互理解を深められるよう、毎年内容等の見直しを重ねております。また、参加者の募集等につきましては、概ね2か月前に公表するよう努めております。今後も、リスクコミュニケーション事業を通じて、より多くの皆さまに食品の安全性等に関する正確な情報をお伝えし、相互理解が一層深まるよう努めてまいります。</p>
<p>「食品の安全」は消費者にとって重要な関心事です。ぜひ、くらし安全・消費生活課と連携し、「消費生活サポーター」の皆さんに対しリーフレット配布のみならず、「食品の安全」情報についてメール配信で情報提供を行うなど、効果的な取り組みを希望します。</p>	<p>「消費生活サポーター」の皆さまには、くらし安全・消費生活課を通じ、当課の「食品衛生情報発信事業」(メーリングリスト)への登録に関するリーフレット等を配布してきております。今後も、食品の安全性等に関する情報を効果的に提供できるよう連携を図ってまいります。</p>

令和2年度長野県食品衛生監視指導計画(案)へのご意見

お寄せいただいたご意見等	県の考え方(対応等)
<p>いわゆる健康食品に対する注意喚起や、放射性物質への不安に対する認識（基礎的な理解）、輸入食品や残留農薬に対する不安についても、科学的な裏付けを基にした情報を共有することが「安心」の確保につながると考えます。消費者が様々な情報に惑わされることのないよう、積極的な情報提供を期待します。</p>	<p>長野県食品安全・安心条例の基本理念において、食品の安全性の確保は科学的根拠に基づき行われるべきとされています。自らの選択で豊かな食生活を送っていただくために、引き続き、正確かつ適切な食品の安全性に関する情報を提供し、県民の皆さまの安心につながるよう努めてまいります。そのためにも、「みんなの食品安全・安心会議」などのリスクコミュニケーションの場を今後も設けてまいります。</p>
<p>消費者が、科学的な裏付けのない「〇〇が危ない」、「〇〇が体によい」といった情報に惑わされ、その不安や期待感によって本来不要であるところの健康食品や薬品に過度に依存し、健康被害が生じる、経済的損失を被る等のケースがあります。情報リテラシーを多くの県民が身に着けるために、事業者対象の研修や県民への情報提供が常に「最新の知見」に基づくものであることが重要と考えます。「各種研修会」や「情報提供」の文言に「最新の知見にもとづく」旨を明記し、確実に実践されることを要望します。</p>	<p>ご意見のとおり、長野県食品安全・安心条例の基本理念において、食品の安全性の確保は県及び食品関連事業者の責務のみならず、県民の皆さまの役割を果たすことにより行わなければならないとされています。消費者の皆さまを対象とした食中毒予防につきましては、県のホームページやリスクコミュニケーション事業等を通じて周知しております。今後も食中毒の病因物質やその予防に関する正確かつ丁寧な情報提供に努めてまいります。また、具体的な衛生管理の方法として、「ノロウイルス等の食中毒防止のための適切な手洗い」や「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」※などの動画やリーフレットを活用し、わかりやすい情報提供に努めてまいります。</p>
<p>食中毒予防に関しては、消費者自身も家庭内や日常生活において注意することが重要と考えます。特にノロウイルスやカンピロバクター等、ウイルスや細菌で発生する食中毒をはじめ「自然毒」など、消費者自身が正しい情報を知ることによって予防できることも多くあります。消費者自身もフードチェーンの一員であることをふまえた上で、「食品の安全の確保が必要」と認識されるよう、これまで以上に丁寧な情報提供とさらなる啓発活動に取り組まれることを希望します。</p>	<p>※「ノロウイルス等の食中毒防止のための適切な手洗い」動画(厚生労働省作成)  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&amp;feature=youtu.be">https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&amp;feature=youtu.be</a>                  ※「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」リーフレット(厚生労働省ホームページ)  <a href="https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf">https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf</a></p>
<p>消費者側も衛生管理（手洗い、調理の方法、火の通し方、期限等）に注意して調理していきたいものです。</p>	<p>※「ノロウイルス等の食中毒防止のための適切な手洗い」動画(厚生労働省作成)  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&amp;feature=youtu.be">https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&amp;feature=youtu.be</a>                  ※「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」リーフレット(厚生労働省ホームページ)  <a href="https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf">https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf</a></p>