

## 埼玉県食品衛生監視指導計画2019(案)に係る意見について

No.	頁	該当箇所	御意見
1	P4	IV,1,(1),ウ	ノロウイルス対策の対象が、一般飲食店、社会福祉施設の給食施設、学校給食等になっているが、調理段階のみならず、加工段階も視野にいらしていただき、対象事業者等に普及啓発を実施していただきたい。具体的にはスーパーマーケット、コンビニエンスストア(店内調理部門含む)、宅配ピザ、野菜・食肉加工業者を追加してほしい。
2	P5	IV,1,(1),エ	野生鳥獣肉(ジビエ)対策について、この年間を通じて、どれくらいに指導や検査を行っているか。
3	P5	IV,1,(2)	食品表示対策の部分で、食品事業者としてどのような点に注意すれば良いのかを知りたい。もしも監視指導の方法がわかれば、私たちもその視点で採用予定商品を確認することができます。
4	P5	IV,1,(2)	過去の監視指導結果が件数で開示されていますが、具体的な違反内容の開示はありますか？ 例えば、「平成29年度埼玉県食品衛生監視指導計画実施結果について」の中の「2 食品表示対策」の中で、「法に基づかないもの助言等」の件数が公開されています。 その具体的な助言内容が開示されていると、注意すべき点がわかりやすくなると思います。
5	P5	IV,1,(2)	食品衛生や食品表示等の分野ごとに問い合わせ窓口がありますが、複合的な内容も含め、食品事業者が気軽に相談できる窓口はありますか？ 法律上のグレーゾーン(解釈)や地域や業界で異なる考え方について、埼玉県ではどのように解釈するのもも勉強させていただきたいと思っています。
6	P5	IV,1,(2)	食品衛生法と同時に食品表示法も改正され、食品リコール情報の報告制度が導入されるので、その目的や県の考え方や準備状況等、周知できる範囲で記載していただきたい。
7	P5	IV,1,(2),ア	2020年4月の新基準の完全施行について、特にアレルギー表示について記載がありますが、栄養成分表示の義務化も消費者にとって有用な情報なので、そちらの指導もお願いしたい。
8	P5	IV,1,(2),ア	『食品営業者』を『食品等事業者』に合わせ、『加工食品製造施設』は『食品製造・加工施設』又は『食品製造施設及び食品加工施設』が分かりやすいと思います。意図する内容が変わりますか？ ※消費者庁の食品表示法で、『製造』『加工』の定義が食品表示基準のQ&A「総則」の中になりました。 『製造』とは、その原料として使用したものは本質的に異なる新たな物を作り出すこと 『加工』とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること
9	P5	IV,1,(3)	輸入食品対策について、特に日本の商社の“監視”の下に作られた野菜等を使った製品以外の中国製品の検査をより一層徹底して頂きたい。

10	P5	IV,1,(3)	輸入食品対策。以前、横浜埠頭に輸入食品の実態を見学したことがあります。検査するのは一部で、ほとんどがペーパー記入の検査でした。 輸入者に対しては、「輸入の際に自主的検査の徹底を指導」は、検査を輸入業者に任せ、指導するのではなく、しっかり県の責任で検査することが必要です。
11	P6	IV,1,(4)	監視対象施設の分類及び監視頻度の設定について、特定集団施設の監視指導頻度は3年に1回としていますが、年1回にすべきです。社会福祉施設等、学校給食指定工場・給食センターで作られた食事は毎日高齢者と子どもが食べます。体力が弱い人たちやこれから体をつくっていく子どもたちに安心・安全なものを食べてもらうためには3年に1回では心配です。
12	P6	IV,1,(4)	特定集団施設のうち、特に高齢者福祉施設等と給食センターなどは監視指導頻度を上げることはできないか(人員確保と予算上の問題はあろうが)。
13	P6	IV,1,(4)	生の野菜・果物を加工・提供する施設や生又は加熱不十分な食肉等を提供・販売する施設の監視指導頻度を年1回から2回に引き上げ、特にノロウイルス対策を講じるようにしていただきたい。
14	P6	IV,2	行政検査目標数、昨年度の数値があると比較できる。(昨年の数値で今年は)
15	P6	IV,2	策定の趣旨に基づき、関係機関との連携など速やかに対策が出来る流れがあり、きめ細かいところまで行き届いていると思いました。近年外国の方の店舗も多くなり指導計画の枠内では、対応が難しくなっているのではないのでしょうか。
16	P7	IV,2,(1)	検査対象食品及び検査項目① ⇒(質問)平成30年度と比較し、2019年(案)の主な検査項目で『遺伝子組換え』と『自然毒』を減らした理由と、主な検査対象食品も『汚染物質』の『魚介類』や『野菜・果実』等も減らした理由もご説明ください。 ・『遺伝子組換え』について、消費者の関心はあり、EUではゲノム編集も同様に規制対象としており、将来の子孫に影響がないか不安を持ちます。 ・『汚染物質』の『野菜・果実』では輸入品に使われている防カビ剤等が気になります。輸入食品事業者に検査対応でしょうか。
17	P7	IV,2,(1)	検査対象食品及び検査項目② ・『調味料』の『汚染物質』の検査対象食品として、食塩(国産、輸入品)を検討してほしいです。 ※G7でもマイクロプラスチック問題が協議されるほど重要な問題に。最近の報道についても、日本やアジア諸国の近海及び世界各地でマイクロプラスチックの海洋汚染が見られ、プランクトン～魚の体内にも混入の可能性があるとのこと。そして、韓国の大学教授の学術論文では各国で販売の食塩にマイクロプラスチックが含まれていた(39種類の塩を調べたら36に)とのこと。 魚自体の食の安全と共に、魚に粗塩を振り焼く方が多いので、更にマイクロプラスチックを摂取する可能性もあります。また、食塩を多く使う食品(漬物、梅干し、アンチョビ、等)やお菓子にも含まれる可能性があり、子供を含め人体への影響が心配です。国又は自治体での実態調査の必要性を感じます。
18	P7	IV,2,(2)	行政検査目標数 ⇒(質問)平成30年度と比較し、2019年(案)が検査目標数を20%以上減らした内容でした。安全性と効果的な検査体制からでしょうか、減らした理由をご説明ください。

19	P8	IV,3,(1),(4)	(1)と畜場の監視指導及びと畜検査 (4)食肉処理施設等の監視指導 ⇒『(1)と畜場の監視指導及びと畜検査』と『(4)食肉処理施設等の監視指導』を分けずに内容を合わせた方が分かりやすいと考えます。
20	P10	V	2020年の改正法施行 2020年の改正法施行後、猶予期間を経て実施時期はいつからの予定でしょうか。
21	P10	V	HACCPの推進について、食品事業者の食品衛生の普及とともに、消費者にもHACCPの制度化によって食品衛生のレベルがあがることを理解してもらえらるような活動をお願いできればと思います。
22	P10	V,1,(3)	HACCP導入型基準の普及啓発と取組の促進として、(3)食品等事業者向け講習会・相談会の実施、講師派遣は、本会のような食材供給事業者として非常にありがたいことです。 併せて施行までの期間も限られており、関係団体、中小事業者にこのような機会があることの、周知を図っていただければと考えます。
23	P10	V,1,(3)	HACCPの導入が進まない中で、講習会や演習等を行う際に、事業者の種類(業種)別に講習会や交流を図り、同じ経営環境や特性の視点での課題共有を行うことで、導入の推進を図るようにしていただきたい。
24	P10	V,1,(3),ア	『大～中規模事業者』を『大～中規模事業者、と畜業者等、食鳥処理業者』と2業種を含めた方が明確と考えます。
25	P10	V,1,(3),イ	『一般飲食店、弁当店、小規模製造業者』を『一般飲食店、弁当店、小規模事業者』と、『大～中規模事業者』に対比し『小規模事業者』で分かると思います。
26	P10	V,1,(3),イ	「一般飲食店、弁当店、小規模製造業者を対象としたHACCPを取り入れるための机上講習などを行います」については、家族経営や夫婦で製造している業者にとって、HACCPを取り入れることは大変良い事ですが大きな負担にならないようにHACCPを取り入れるための財政支援が必要です。
27	P11	V,2,(2)	『営業又は従事する』という言葉は必要でしょうか。
28	P11	VI,1,(1)	エ 都道府県市食品衛生主管部(局) 出来れば、政令市、中核市を入れた方がいい。 県民の皆様には分かりやすく入れれば、いいと思う。
29	P12	VI,1,(4)	『2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向け、組織委員会や農林水産省等との連携の基、日本の良い食文化の飲食提供を通じて持続可能な食の安全を進めます。』のような、県民の関心が高い東京オリンピックで日本の良さが世界に発信できる飲食戦略が目指す内容を。 ※増加する外国人観光客に対し国際基準化のグローバルGAPやHACCP導入による食中毒予防や、日本の美味しい食文化及び食の高い安全性を知ってもらい、食品の輸出拡大や更に外国人観光客の増加につなげる。また、豚肉の『豚コレラ』『口蹄疫』など病原菌持込みの監視、民泊施設での食事提供の際の指導などもお願いしたいと考えます。
30	P12	VI,1,(4),ア	健康食品の被害や摂取方法の間違いが多い中で、健康食品による被害情報を集約し、拡大防止につなげていく視点を記載していただきたい。

31	P13	VII,1,2	HACCPの制度化への対応や食品衛生に関する知識の普及について、市報、町内会報(働きかければ実現できるかも)にもその内容の骨子をのせて一般家庭に配ってほしい。 メリット①一般家庭でも食品衛生に関する認識が向上する。 メリット②その町内で営業している小規模事業も「地域のお客さんである町内の人も”知っている”、”監視されているかも”と感じ、しっかり対応することになる(かもしれない)。
32	P13	VII,2	リスクコミュニケーションの推進の中に、2020年4月より完全義務化される食品表示法の周知も含めて、食品表示の活用が進むように活動を加えてもらえればと思います。
33	P13	VII,2,(1),ウ	ア「食の安全体験教室」の開催 『中学生、高校生等の・・・』⇒『小中学生、高校生等の・・・』 ※小学生の高学年から体験学習は大事と考えます。カリキュラム『家庭』等でもよいと思います。
34	P13	VII,2,(2)	リスクコミュニケーションの推進 色々な研修、教室の開催についてあまり周知されていない。若い世代の中学生高校生への「食の安全体験教室」はとても良い教室なのでとても残念です。
35	P14	VII,2,(3)	食の安全・安心に関する情報の提供について、町内会報の活用…「県政出前講座」の要点などを記載して配布する。 メリット①身近に情報をキャッチでき、関心を高められる。 メリット②p10,p11と同様に地域の事業者は「一般家庭の人も様々な情報をキャッチし、知識が豊富である。しっかり対応しないとイケない」となる。
36	P14	VII,4	改正食品衛生法の施行にあたって、新たにポジティブリスト化が取り入れられた容器包装の規格基準について、検査体制の確保を行います。 ⇒日本の規格基準は欧米と比較しどのような状況(同等又は厳しい)でしょうか。食品同様に具体的な検査対象や項目、目標数などはあるのでしょうか。 ※EUで規制強化した、食品に接触する材料および製品のニスや塗膜に含まれるビスフェノールAなども検査体制に?料理や飲み物の温めは電子レンジが多く、乳幼児用の容器に大丈夫か、また、買った惣菜・天ぷらなどプラスチック容器のまま温める方もいるようで、容器やラップが変形しても害のあるものが溶出しない安全な容器設計か、心配な方もいます。
37	P15	用語集	マイクロプラスチック の用語の追記を要望