

## 平成28年度第2回「大分県食品安全推進県民会議」ご意見等

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況等	関係課
---------	-------------	-----

### 【第四次大分県食品安全行動計画について】

<p>HACCPシステムの推進に係る事業を教えて欲しい。(瀨委員)</p>	<p>国はHACCP義務化の法案の提出準備を進めているところである。全ての食品関係事業者を対象とするとしている。今年度から大分県内で唯一食品衛生管理者養成コースがある別府大学の関係講座に専門家を派遣し、大学生向けに今年度5回、講義やワークショップなどの授業を行った。HACCPの基本的な内容を習得し、就職先で活用してもらうことで、HACCP義務化に向けて県内の製造所の衛生管理水準を高めていきたいと考えている。飲食店や旅館など、提供品目が多い業種に対しても、スムーズに導入を行える体制をとれるようにしていく。</p>	<p>食品安全・衛生課</p>
<p>豚とヒトで人畜共通の病気があるそうだが、イノシンと豚は似ているところもあると思う。野生獣畜を食肉にする際の病気の排除や、衛生対策について教えて欲しい。(田崎委員)</p>	<p>野生鳥獣肉を解体処理し、販売するためには、食品衛生法の食肉処理業の許可が必要であり、基準に適合する施設で解体を行わせている。 また、狩猟免許更新時の講習会やジビエ関係者向けの講習会、食品衛生法の営業許可更新時に受講させる衛生講習会において、解体する際に排除すべき病気、イノシンやシカが保有する食中毒原因物質や衛生対策についても説明している。 ジビエ肉による食中毒の防止にあつては、肉を生食しないことも大事であるので、引き続き、注意喚起を行っていく。</p>	<p>食品安全・衛生課</p>
<p>貝毒検査について教えて欲しい。毒力検査を行い、規制値を超えた場合、その後、安全であるとの確認はどのようにしているのか。規制、解除の情報はどのように広報しているのか。(武田委員)</p>	<p>定点調査では貝を毒化させる原因のプランクトンを調べる。プランクトンの数値が上がってくれば、毒化の恐れがあるということで、貝の毒力検査を行う。規制値を超えていれば、出荷自主規制を行う。貝毒量が規制値以下となったことを確認した後、規制解除する。 規制や解除の情報は、漁協関係者に伝えるとともに、県民に対してはホームページや看板設置により注意喚起を行う。</p>	<p>漁業管理課</p>
<p>HACCPの義務化は食品を取扱う全ての業種が対象になると聞いたが、規模が小さい、例えば道の駅に出荷するために第6次産業として農家のおばさん2名程度が作っているような施設も対象となるのか。もしも対応できない場合、出荷ができなくなるということにならないか。古い施設は建て替えが必要になるのか。(相馬委員)</p>	<p>規模の大小にかかわらず、全ての食品製造者、販売者が対象となる。その適用はA基準及びB基準の二段階に分かれる予定であり、大規模なところや一部の製造業種はHACCPの7原則を要件とするA基準が適用されるが、飲食店などは、基準が緩いB基準が適用される予定。 HACCPは自主管理をすることが基本であるので、危害が発生するのはどこであるか、どのような対策を取ればよいのかを自分たちで決めて、チェックリスト等を作成して記録する。そのように、誰でも取り組めるような仕組みにする、としている。 HACCPの義務化は認証ではなく、今までのHACCPの認証制度は廃止し、義務化は新たな制度としてソフト対策がメインとなる。</p>	<p>食品安全・衛生課</p>

### 【BSE対策の見直しについて】

<p>飼料規制を行っていても海外では定型BSEが発生していると聞いたが、可能性がある原因として何か考えられるのか。(田崎委員)</p>	<p>土が汚染されているのではとされている。</p>	<p>食品安全・衛生課</p>
<p>BSE検査に係る1頭当たりの費用はいくらか。(大呂委員)</p>	<p>検査キットは国庫補助金で購入しているが、それ以外の消耗品代として数千円かかる。</p>	<p>食品安全・衛生課</p>

### 【平成29年度食品衛生監視指導計画(案)について】

<p>別表3のグリーンツーリズム施設のランクについて。 近年、ホテルや旅館と同等以上の利用率の施設もあるにもかかわらず、旅館、ホテルに比べると、保健所の立入りや、監視が甘いと感じている。2～6年に1回の監視では少ないのではないかと、この意見が旅館・ホテルの組合からも上がっている。今後もグリーンツーリズム施設の利用率は上がると思われるため、監視回数について一考していただきたい。(三浦委員)</p>	<p>ご意見については検討したい。 民泊新法が近く閣議決定されるのではと言われており、グリーンツーリズムをはじめ、従来の旅館業法との兼ね合いが非常に難しくなってくると考えられる。 また、衛生面の確保という点で、よりいっそう注意しなければならぬと考えている。</p>	<p>食品安全・衛生課</p>
<p>と畜場が対米輸出食肉取扱施設となった場合、ランクAの対象施設となるのか。(田崎委員)</p>	<p>と畜場が対米認定を取得すれば、Aランク対象施設となる。実際は対米輸出食肉施設には必ず作業前及び作業中点検を行う必要があり、食肉衛生検査所が毎日施設の衛生状況を確認する。</p>	<p>食品安全・衛生課</p>