

## 「茨城県食品衛生法施行細則」の一部改正に対する 意見募集結果について

平成 24 年 3 月 23 日  
茨城県保健福祉部生活衛生課  
食 の 安 全 対 策 室

県では、「茨城県食品衛生法施行細則」の一部改正に対して、平成24年3月2日（金）から平成24年3月16日（金）まで、広く県民の皆様からご意見を募集いたしました。

この度、寄せられた意見の概要及びそれらに対する県の考え方を下記のとおり取りまとめましたので公表いたします。

なお、寄せられましたご意見につきましては、取りまとめの都合上、趣旨を要約のうえ、類似の内容を集約させていただいております。また、掲載は改正内容と直接関係する部分に限らせていただきましたが、その他の意見についても、今後の施策の参考として承りましたので、ご了承ください。

今回、ご意見をお寄せいただきました皆様方に厚くお礼申し上げますとともに、今後とも県の食品衛生行政の推進にご協力を賜りますようお願い申し上げます。

### 1. 実施状況

#### (1) 募集内容

「茨城県食品衛生法施行細則」の一部改正に対するご意見

#### (2) 募集期間

平成24年3月2日（金）から平成24年3月16日（金）まで

#### (3) 公表資料

「茨城県食品衛生法施行細則」の一部改正の概要

#### (4) 資料入手方法

県ホームページ「いばらき食の安全情報 Web Site」

(URL : <http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>)

#### (5) 提出方法

電子メール、ファクシミリ、郵送

#### (6) 結果の公表

県ホームページ「いばらき食の安全情報 Web Site」にて公表

#### (7) ご意見の提出状況

①意見提出数 4件（個人3件，団体1件）

②意見等の数 12件

2. ご意見の概要とそれらに対する県の考え方

区分	ご意見の概要	県の考え方
改正概要全体について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生対策上必要な項目を網羅し、準則に準じていますので、改正内容に異存はありません。</li> <li>・改正概要の内容に特に意見はありません。</li> </ul>	
管理運営基準について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今回の改正概要によると営業施設基準のみの改正となっておりますが、営業施設基準の改正に関連する形で管理運営基準の改正も必要と考えます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の「生食用食肉」の項で、必要な基準が明示されておりますので、管理運営基準の改正は不要と考えます。</li> </ul>
認定生食用食肉取扱者の資質向上について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すでに養成された認定生食用食肉取扱者の資質の向上確保対策をお願いします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店等に対する監視指導を通じて、認定生食用食肉取扱者の指導を徹底するとともに、取扱者の資質向上対策を検討してまいります。</li> </ul>
消費者等への普及啓発について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉が原因となる食中毒を県民に啓発するとともに、焼肉店等で加熱用食肉を扱う際に交差汚染や加熱不十分による事故防止のため、消費者に対して注意喚起をお願いします。</li> <li>・生食用食肉のリスクに関しては、営業者のみならず消費者への啓発も必要であるので、幅広い普及啓発に努めていただきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページ「いばらき食の安全情報 WebSite」や食の安全に関する講習会、食品衛生フェア等のイベントを通じて、消費者等へ注意喚起を行ってまいります。</li> </ul>
監視指導の強化について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用食肉の取扱いについては、徹底した監視指導により、基準に適合した施設で、安全な生食用食肉が取り扱われるよう、営業者の認識の向上を図るなど対策の強化をお願いしたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「平成24年度茨城県食品衛生監視指導計画」の中で、重点監視指導項目として、生食用食肉を取り扱う施設について、施設基準、加工基準、調理基準、表示基準の遵守の指導を徹底することとしております。</li> </ul>
牛肉以外の生食対策について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉以外の鶏肉等の生食についての対策が急務であるので、食中毒対策の強化に努めていただきたい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉以外の鶏肉等の生食については、保健所の監視指導を通じて飲食店等の指導を徹底するとともに、ホームページ「いばらき食の安全情報 WebSite」等を通じて、消費者等へ注意喚起を行ってまいります。</li> </ul>
鶏肉の生食に関する基準設定について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉の生食による食中毒が増えていると聞いております。鶏肉に関する基準も設定した方がよいと思います。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用牛レバーについては、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会において、その取扱いを検討しているところですが、生食用鶏肉等についても順次検討に着手することとされております。その結果を踏まえ、本県においても生食用鶏肉に関する基準の設定を検討いたします。</li> </ul>