

## 平成28年度第2回山口県食の安心・安全審議会 会議の概要

1 日 時 平成29年3月22日（水） 13:54～15:42

2 場 所 県庁4階 共用第3会議室

3 出席者 11名（欠席2名）

### 4 概 要

#### (1) 議題及び審議結果

ア 平成29年度山口県食品衛生監視指導計画（案）について

⇒ 計画に沿って、監視指導を着実に実施することとされた

イ 平成29年度食の安心・安全関連事業について

ウ 食の安心・安全に関する取組について

⇒ 各委員からの意見を踏まえ、今後の取組を進めることとされた。

#### (2) 主な意見等

ア 平成29年度山口県食品衛生監視指導計画（案）について

● 給食センター・観光関連施設への指導方法について（内容確認）

● ノロウイルス食中毒予防強化期間について（内容確認）

イ 平成29年度食の安心・安全関連事業について

ウ 食の安心・安全に関する取組について

● 食品衛生検査について（内容確認）

● サイエンスカフェの開催回数を増やしてほしい。

● 安全なジビエが市場に出回るよう、しっかりと衛生管理をしてもらいたい。

● HACCPに取り組むのも結構だが、清掃や整理、温度管理など、基本的なことが一番大事であり、その意識の向上を図っていかないと難しい。

● 手洗いや掃除など食に対する当たり前の扱い方や態度について定着させ、その上で高度化を図っていくよう、事業者に対する啓発を地道に続ける必要がある。

● 小規模事業者に対しHACCPを導入させるのは大変な苦勞があると思うが、ぜひ進めていただきたい。

エ その他

● 県外からの観光客の中には、フグの自家調理が禁止されていることを知らない方もいるので、観光客に向けた啓発を行ってはどうか。

● 水温が下がる冬場は作業者が手洗いを嫌がるので、給湯設備の設置を補助する制度があると良い。

● 不顕性感染に対応するため、例えば、希望者には保健所で検査ができるといった体制がとれば良いと思う。

● 薬剤耐性菌の爆発的な増加が問題となっている。水産用医薬品の使用にかかる県の負担が大きくなるが、しっかり取り組んでいただきたい。