

提出された意見等の概要とこれに対する考え方

案 件 名 : 食の安全安心推進計画(第4次)
 意見募集期間 : 令和3年12月24日～令和4年1月13日
 意見等の提出件数 : 6件(4人)
 計画への反映状況 : 反映した 2件、既に盛り込み済 3件、その他 1件

項目等	意見等の概要	件数	県の考え方
p. 18 第4章 1 安全 安心な農 産物の生 産の推進	<p>病虫害の発生予察情報の活用により化学合成農薬の使用低減を進めるとあるが、発生予察情報を出している病虫害防除所が以前は研究員が実施していた巡回調査を病虫害防除員に任せたり、発生予察において重要な拠点である淡路から病虫害研究員を引きあげたりしている。トビイロウンカが大発生した令和2年、岡山県が7月に注意報を発表したのに対し、兵庫県が発表したのは1ヶ月遅れの8月であり、こんなことでは化学合成農薬の低減など望むべくもありません。</p>	1	<p>【既に盛り込み済みです】</p> <p>ご意見のあった病虫害発生予察情報については、病虫害防除所が限られた人員の中で、防除員や関係機関の協力も得つつ、工夫して調査をして発出しています。</p> <p>また、防除員等を対象に、発生予察調査にかかる技術研修を行うなど、調査精度の向上と平準化も図っています。</p> <p>安全で良質な農産物の生産のため、化学合成農薬の使用低減に資することができるよう、今後も引き続き、病虫害発生予察情報のより一層の精度向上に努めてまいります。</p>
p. 22～23 第4章 4 食肉 の安全性 確保の推 進	<p>指標の数値目標は、11施設に対し毎月1回細菌検査を実施して「132回」となっているが、これらの施設は複雑な処理工程であることから、指導改善が適切に実施できるのか。細菌検査内容の説明や検査項目と検体数を乗じた「延べ検査件数」を目標に設定した方が、HACCPに基づく衛生管理の実行状況を理解しやすいと思います。</p>	1	<p>【ご意見を反映しました】</p> <p>食肉センター等のHACCPに基づく衛生管理については、施設が作成した衛生管理計画の実施状況、記録等を検査員が外部検証実施計画に基づき定期的に確認するとともに、細菌検査結果も活用して適切な指導を行い、衛生管理の向上を図っています。</p> <p>今後も安全な食肉の生産に努めてまいります。</p> <p>なお、本文中指標の※「細菌検査」の後に、「細菌検査(一般細菌数、腸内細菌科菌群数)」を追記しました。</p>

<p>p. 26 第4章 6 食品の適正表示に関する監視・指導の徹底</p>	<p>私の周りでもアレルギー体質を持つ子どもが非常に増えており、親が食べるものを十分に確認して、問題のない食材を選ばなければならず、万が一食べてはいけない物を食べると重篤な症状になることから、食品の製造や調理販売する営業者に対して、アレルギー物質の混入を防止するための指導を強化してください。また、分かりやすい情報発信もお願いします。</p>	<p>1</p>	<p>【既に盛り込み済みです】</p> <p>食物アレルギー対策については、食品の製造や調理・販売等を行う食品等事業者に対して、食品及び器具等の取扱いや食品中のアレルゲンの検査、適正な食品表示について監視指導、必要な助言を行っています。今後もアレルギーの未然防止を図るため、「兵庫県アレルギー疾患対策推進計画」に基づき総合的に取組む関係各課と連携して、県民への正しい知識の普及啓発及び食品等事業者への情報提供や監視指導に努めてまいります。</p>
<p>p. 29～31 第4章 8 HACCPに沿った衛生管理の推進</p>	<p>HACCP普及の一番の課題はHACCPに関する知識を有する人材の育成であり、食品衛生責任者養成講習会及びHACCPリーダー養成講習会について現状及び施策で説明されています。今回新たに指標に設定された食品衛生講習会については、どのような目的や内容で開催されているのでしょうか。現状や施策において説明された方が良いと考えます。</p>	<p>1</p>	<p>【ご意見を反映しました】</p> <p>食品衛生講習会については、健康福祉事務所(保健所)ごとに食品等事業者自らが、一般衛生管理を含むHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう、食中毒防止のための適切な衛生管理や最近の食品衛生情報等を提供し、衛生意識の向上を図っています。</p> <p>今後も食品等事業者の自主衛生管理の促進に努めてまいります。</p> <p>なお、本文中現状の「県では」の後に、「食品等事業者の自主衛生管理を推進するため、健康福祉事務所(保健所)ごとに食品衛生講習会を開催するとともに」を追記しました。また、施策(2)の「円滑に導入し、定着できるように」の後に、「食品衛生講習会を開催するほか」を追記しました。</p>
	<p>食品衛生法の改正により全ての営業者にHACCPが義務化されたことから、営業者はしっかりとHACCPを理解して取り組むことは当然だが、小さな飲み屋などは理解しているとは思えません。また、コロナ禍の中、売上げが落ち、経営も危ぶまれるところは特に厳しいことから、実際に定着するのか不安です。長期的な支援が必要だと思います。</p>	<p>1</p>	<p>【既に盛り込み済みです】</p> <p>食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に速やかに導入し、定着が図れるよう、食品衛生監視員による監視指導、講習会等において丁寧に説明するなど、技術的な助言・指導を行うとともに、HACCPに関する知識や技術を有する人材育成の支援にも取り組んでいます。</p> <p>また、小規模な事業者については、各業界団体が作成した手引書を参考に簡略化された衛生管理に取り組むことから、今後も各事業者の規模等に応じて適切に丁寧な支援に努めてまいります。</p>

<p>p. 34 第4章 10 食の安全に資する研究の推進</p>	<p>令和2年度現状として、開発技術数30件となっており、内容を知りたいが、どこを見れば内容がわかりますか。</p>	<p>【その他】 開発した技術は、以下のとおりです。各技術の内容は、県立農林水産技術総合センターのホームページや、各種業界紙などの媒体を通じて情報発信しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土づくりによる黒大豆・ヤマノイモのカドミウム吸収抑制技術 ・「コウノトリ育む農法」の良食味栽培指針の策定 ・ピーマン炭疽病の感染リスク予測システムの開発 ・ピーマン炭疽病の雨よけ栽培による防除技術の確立 ・安価で高精度なトラクタガイダンスの開発 ・レタス難防除病害の新しいほ場診断技術の開発 ・栗温湯処理後の専用乾燥機の開発 ・広葉樹林におけるホンシメジ栽培技術 ・ダイズモザイクウイルス病に強い黒大豆新品種の育成 ・ダイズ茎疫病に強い黒大豆新品種の育成 ・ヘアリーベッチを緑肥としたキャベツ施肥量低減技術 <p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イネいもち病の内部汚染種子に対する種子消毒技術の確立 ・UV-B照射と光反射シートによる施設イチゴのハダニ類・うどんこ病同時防除法 ・米のヒ素・カドミウムを同時低減する技術 ・マメ科緑肥と多収品種による米生産費低減効果 ・水稻、小麦二毛作地域における縞葉枯病防除マニュアル ・赤潮発生予察技術の開発 ・基礎生産簡易測定技術の開発 ・コマツナのカリウム欠乏症状を抑制する土壌条件 ・カーネーションのUV-B照射によるハダニ類防除技術 ・新規pH降下型肥料と既存技術の体系化によるレタスビッグベイン病対策 ・紫外光照射を基幹としたイチゴの病害虫防除技術 ・スクミリンゴガイの越冬可能地域の推定 ・ハタハタ分布回遊状況 ・収穫後ほ場の湛水によるタマネギべと病の発病抑制技術
---	--	--

		<ul style="list-style-type: none">・エッジ効果を利用した新型色彩補虫シート・フーリエ変換型赤外分光光度計 (FT-IR) を用いた残留農薬の簡易検査法の開発・稲こうじ病に対する耕種的被害軽減技術・大豆狭条栽培における難防除雑草の徹底防除が可能な除草剤施用体系・黄色LED防蛾灯を用いたシロイチモジヨトウの被害抑制
--	--	---