

平成21年度郡山市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見等とそれに対する市の考え方

保健所生活衛生課 2009/3/5

全体を通じての御意見

No.	頁	項 目	内 容	市としての考え方
1			<p>全体的に見て、食品衛生の見地からは、行き届いた計画だと思います。</p> <p>食中毒対策については、平成20年度に多かったカンピロバクターやノロウイルスに対しても十分な対策が取られています。微生物が原因となる以外では、食中毒例の多かった自然毒、とくに毒きのこへの注意喚起を十分に行っていたと思います。また、急性毒性ではありませんが、発ガンの原因となりうるカビ毒についても、機会を見つけて潜在的な危険性について注意を呼びかける必要があると思います。</p> <p>昨年度の全国レベルでの消費者の“食の安全・安心”への疑義という点では、残留農薬の検査などについては重点項目として検体数を増やすなどの措置がなされており、前進だと思います。</p> <p>もう一つの消費者の懸念は、“産地(原産地)”や“品種”あるいは“ブランド”などの「偽装」の問題だと思います。これらは本来、食品衛生法の管轄ではなく、農水省の問題だと思いますが、一般の消費者にとってはその区別はほとんどありませんので、農林水産分野の部局とよく連携を取って消費者ができるだけ安心できる体制を取っていただきたいと思います。</p>	<p>御意見ありがとうございます。</p> <p>「カビ毒」の危険性について、機会を捉え、注意を呼びかけて参ります。</p> <p>産地や品種、ブランド等の偽装問題につきましては、ご意見にありますように、消費者の食に対する安心を失わせるものでありますので、P11「5 関係機関との連携協力体制」で述べていますように、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下JAS法)等、表示関係法令を担当する部署と連携を密にし、必要な対策を講じて参ります。</p>
2			<p>毎日のように報道される食品の偽装問題を私には理解できません。なぜ消費者をだまさないといけないのか、何を信用すれば良いのか考えさせられます。</p> <p>郡山市民の為に食の安全を厳しくチェックし、健康に生きる為の食の安心を守って頂きたいをお願いします。</p>	

第2 平成21年度重点監視指導事項

No.	頁	項 目	内 容	市としての考え方
3	5ページ	表1 平成20年度食中毒発生状況No1,2,15	<p>一般家庭で普段作って食べている料理なだけにとても気になりました。</p> <p>家庭で事故を防ぐ為に注意しなければならない事など書かれていれば参考になるのではと思います。</p>	<p>御意見ありがとうございます。</p> <p>家庭での食中毒発生防止のため、P3「③家庭での食中毒防止対策」に述べています各種対策を実施し、食中毒予防を啓発して参ります。</p>

第6 リスクコミュニケーションの推進

No.	頁	項 目	内 容	市としての考え方
4	12ページ		<p>生産者流通販売の提案</p> <p>「つち」つき野菜販売の推進</p> <p>年末期には平常見られない程「土つき」野菜の販売が見受けられます。新鮮な感と同時に日持ち保存が有り、子供達の食育の一役も有りました。菜類の生育が地上、地下等で出来る勉強になる事になりました。地産地消に適しており推進願います。</p>	<p>御意見ありがとうございます。</p> <p>関係する部署に、市民の意見として情報提供し検討して参ります。</p>
5	12ページ		<p>「野菜工場」実施の提案</p> <p>政策として現在40数ヶ所との報道ですが、今後、麦生産で有ればコストも低く見込まれるのではとのこと増設との旨、郡山市での光の光媒栽培の実施に努められる事望みます。</p>	<p>御意見ありがとうございます。</p> <p>関係する部署に、市民の意見として情報提供し検討して参ります。</p>

第7 市民への食の安全に関する情報提供の推進

No.	頁	項 目	内 容	市としての考え方
6	13ページ		<p>まな板利用の一策案(一般家庭編として)</p> <p>P12第6リスクコミュニケーションの推進の項について高度な指導監視活動が察しられます。</p> <p>食中毒に関連した事項ですが、一般家庭に魚、菜類の区分利用するまな板とかボールの類は少ないと思います。兼用使用の際、意外と後始末(洗浄)が面倒故、牛乳パックを開けたり、厚紙(段ボール、菓子箱etc.)をまな板に載せあげておられる方が口コミ(雑誌等)で簡単で結構とのこと、耳に致しております。</p> <p>納豆の刻み、アクの有する菜とかに活用しています故、せめて魚類専用に使って捨てる「メクリ」式まな板(使用後はまな板を1枚はがす)の普及と思います。</p>	<p>御意見ありがとうございます。</p> <p>家庭での食中毒発生防止のため、生肉、生魚等と、調理済み食品で、まな板を使い分けること等も含め、P3「③家庭での食中毒防止対策」に述べています各種対策を実施し、食中毒予防を啓発して参ります。</p>

