

「かながわ食の安全・安心 意見・提案書」整理表(平成27年4月から平成28年2月分)

食の安全・安心の確保に関する県の施策にお寄せいただいた意見や提案を検討し、まとめました。  
(3名 3件)

整理番号	区分	意見等の概要	検討結果	反映状況
1-1	食品衛生	食品に関する苦情相談への対応について、神奈川県が取り組んでいる本来のあるべき「調査」のプロセスと比べ乖離している事例があるように思う。根本的な改善が必要である。	県民の方から食品に関する御相談を受けた場合には、詳しく内容を聞いたうえで、原因追求のための必要な調査を実施しています。具体的には、原因と考えられる施設の立ち入り調査や科学的な検査を実施することにより、原因施設や原因物質を特定することとなりますが、調査の方法は事例ごとに異なることがあります。食品の製造施設に原因があった場合には、原因の除去や衛生教育などの再発防止対策が図られるよう指導を行っています。今後も、こうした対応を徹底し、食の安全確保に努めてまいります。	A
2-1	食品衛生	弁当の包装容器を電子レンジで加熱すると、容器が溶けてしまうことがあるが、衛生上問題はないのか。 また、電子レンジで加熱ができる容器かどうか一目でわかる方法はないのか。	プラスチック製の容器は、容器の素材によって耐熱温度が異なります。 弁当の容器には、一般的にポリスチレン製又はポリプロピレン製の容器が使用されます。ポリスチレン製の容器を電子レンジにかけると容器が変形したり穴があくことがあります。これはプラスチックが熱により収縮しただけで、プラスチックが溶けたわけではないので、安全性に問題はありません。一方、ポリプロピレン製の容器は耐熱温度が高く一般的には電子レンジで使用しても変形することはないと、「電子レンジ対応」等の表示をしているものもあります。ただし、容器の内容物が油を多く含んでいると耐熱温度を超えることがあり、変形することがあります。いずれにしても加熱によってプラスチックが収縮するのみで、プラスチックが溶け出すことはないため安全性に問題はありません。 プラスチック製の容器に使用されている素材については、現在の法律では表示する義務はありませんが、使用している材質がわかるように「PS(ポリスチレン)」や「PP(ポリプロピレン)」等の表示をするよう推奨しています。プラスチック製の容器が電子レンジで加熱できるかどうかはわからない場合は、内容物を耐熱ガラス製やポリプロピレン製等の電子レンジで使用できる容器に移してから加熱することを推奨します。	D
3-1	食品衛生	パン類等の陳列販売方法に法的規制をかけてほしい。 子供が触れたり、咳き込む人が多い中で販売している店舗もあるので食品衛生上不安であるので、食品衛生法で対応できないか。	神奈川県では、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例の中で、営業に係る公衆衛生上構すべき措置の基準を定めています。この基準の中で、食品を取り扱う設備については常に点検整備し、衛生的に保つよう管理することとしています。食品についてはその食品に適した状態及び方法で衛生的に陳列し、販売することとしています。県では、これらの基準に沿って施設の衛生管理等を、営業者に対して指導を行っています。 また、施設の衛生状態の確認については、必要に応じて実施しており、食の安全性の確保に努めています。 なお、特定の施設の衛生状態についてのご相談は当該施設を所管する保健福祉事務所等にご相談ください。参考に、神奈川県内の保健所(保健所を設置する県と市により名称が異なります。)の連絡先等一覧を次にお示しします。  <神奈川県所管の保健福祉事務所の連絡先一覧> <a href="http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f211/p3678.html">http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f211/p3678.html</a>  <横浜市・川崎市・相模原市・横須賀市・藤沢市所管の保健所・福祉保健センターの連絡先一覧> <a href="http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f211/p3683.html">http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f211/p3683.html</a>	A

A	施策に反映する又はすでに実施している
B	今後の施策等の参考とする
C	施策に反映できない
D	その他