

別紙

令和6年度千葉県食品衛生監視指導計画(案)に対するご意見の記入票

- 1 送付先 千葉県健康福祉部衛生指導課食品衛生監視班  
 (1)住所 〒260-8667 千葉市中央区市場町1番1号  
 (2)電話 043-223-2626  
 (3)ファクシ 043-227-2713  
 (4)Eメール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp
- 2 受付期間 令和6年1月26日(金)から令和6年2月26日(月)まで  
 (令和6年2月26日(月)必着とさせていただきます。)

3 ご意見記入欄

ページ	項目名	ご意見の内容
	第3の2「重点監視指導事項」 (1)	カンピロバクターによる食中毒防止のため、特に鶏肉を扱う食肉事業者、飲食業者、総菜・弁当製造事業者への監視指導をお願いします。また、体調不良の原因に気が付かない消費者もいるようです。肉の生食または加熱不十分な状況で食するリスクについて、継続して注意喚起を図っていただくようお願いいたします。 最近、アニサキスによる食中毒も増えています。鮮魚を提供する事業者への講習や消費者への注意喚起も、監視指導事項の項目に加えてください。
	第3の2「重点監視指導事項」 (2)	新たに令和5年3月にくるみが特定原材料へと変更となりました。外食・中食における食物アレルギーの情報提供は消費者にとって喜ばしいことと思います。 アレルギー表示はもちろん、栄養成分表示も生命健康に関わる表示です。それらの表示の有無、表示内容とともに、含有の真正性についても監視指導を強化してください。
	第3の2「重点監視指導事項」 (3)エ、オ	毒性を持つ食品の誤食を防ぐため、直販所で販売されている農水産物についても監視指導の強化をお願いします。 直販所では「産直」として生産者が直接納品する場合もあり、安全性は、販売者や生産者に任されています。以前もフグや毒キノコ、最近では国産小麦の赤カビの販売事例も報道されています。販売者や消費者を含めた関係者に対し、有毒な農水産物に関する情報提供、広報啓発が必要と考えます。ぜひ、注意深く監視をお願いします。
	第3の2「重点監視指導事項」	最近はネットでの食品販売も増え、冷凍食品などの無人販売や自動販売機も見かけます。非対面で販売される食品

項 (3)	<p>に対しても、安全性とともに消費者の手元に届くまで衛生管理の確認を積極的に実施してください。あわせて消費者に対しても、家庭までの持ち帰りや喫食までの管理についての注意喚起をお願いします。</p>
第3の2「重点監視指導事項」 (6) (7)	<p>医薬品成分が含まれる「いわゆる健康食品」の販売事例が後を絶たず、医薬品成分含有食品のインターネット販売や個人輸入による健康被害も増えています。最近ではいわゆる「大麻グミ」を食べ、体調不良を訴える事例もありました。製造事業者への異物混入や指定成分等の有無の確認、販売事業者への指定成分に類する成分を含む食品の販売の有無など、監視指導を強化してください。合わせて、健康被害とならないよう、危害情報の積極的な公表と注意喚起をお願いします。</p>
第3の2「重点監視指導事項」 (8)ア.	<p>国による食品リコール（自主回収）の届出情報について、県民への注意喚起を徹底してください。リコールに気が付かず喫食し、身体に危害が及ぶ場合もあります。事業者はもちろん、県としてもホームページ、SNS、新聞発表など、様々な方法で積極的な周知をお願いします。</p>
第3の2「重点監視指導事項」 (8)イ.	<p>原料原産地の誤記、原材料の順番、栄養成分の表示ミスといった安全性に問題ない場合は回収、廃棄せず、店頭でのポップ表示や訂正シールなどの簡便な修正が認められています。食品ロス削減の観点から、適切な廃棄とともに、安全性に問題のない食品の利用についての指導や助言をお願いします。</p>
第3の2「重点監視指導事項」 (10)	<p>飲食店での持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）などの監視強化に賛同します。オについては、半調理品や再加熱が必要な食品については、十分な加熱を求めるなど調理上の注意喚起も含めてください。また、宅配時の衛生管理も問題になる場合があります。項目として「宅配を担当する従業員への衛生指導」を加えてください。</p> <p>また、ほぼ常設で販売するキッチンカーの衛生管理についても、店舗に準じ、改正食品衛生法に沿った衛生管理方法の徹底を図るよう監視指導をお願いします。食品表示法の範疇ではありませんが、購入後に問い合わせができるよう、屋号、連絡先などを消費者に分かりやすく表示することも事業者には促していただくようお願いします。</p>
第3の2「重点監視指導事項」	<p>令和5年度には全国販売の駅弁や大規模イベントでの手作りマフィン、加熱不十分なカキなどによる集団食中毒が発生し、無理な大量受注による加熱時や保存時の不適切な</p>

(11)	温度管理が原因との報道がありました。このように、コロナ後に新規参入や営業を再開した食品製造業者の中には、知見が不十分なものや作業手順の管理が甘くなっているところもあるかと思えます。「重点監視指導事項」に加えたことは、大いに意義があると思えます。
第9	行政、食品事業者と市民の三者による意見交換、リスクコミュニケーションの機会拡大をご検討ください。様々なステークホルダーがお互いの立場から、食の安全について共に考えていくことが重要だと考えます。また、食の安全に関する情報(法制度の解説、食中毒事例の解説など)はもちろん、最新の知見などについての学習や広報の機会を設けていただくよう、お願いいたします。くらし安全推進課及び消費者センターと連携した取り組みを期待します。
第12	法や制度の改正、食を取り巻く状況の変化などに対応できるように、関連部局の人員増と予算の強化を求めます。特に最近では、フードテックを用いた新たな育種技術(遺伝子組み換え、ゲノム編集技術、培養肉など)で作られた農水産物の販売も始まっています。食を取り巻く状況の変化に対応するためにも職員の資質向上はもちろん、食品衛生監視員や食品衛生推進員を含め、指導・支援・助言のための人材確保が、喫緊の課題と考えます。令和6年度以降の人員確保と専門性のある職員に対する研修や育成、それに対する予算措置もご検討ください。
資料1 2. 食品等検査実施計画 (1)国内産食品等放射性物質	現在、東京電力福島第一原子力発電所の廃炉作業によるアルプス(ALPS)処理水が海洋放出されており、消費者の間では再び海産物への汚染を心配する声も聞こえます。これまでの測定及び管理、正しい情報提供の継続が、消費者の安全と安心につながっています。今後も、情報提供とリスクコミュニケーションをお願いします。

#### 4 ご意見提出者

(1) 氏名 (法人の場合は法人名及び営業所名)

千葉県生活協同組合連合会 専務理事 尼崎 英之

(2) 住所 (法人の場合は本社又は営業所の住所)

千葉県千葉市中央区中央4-13-10 千葉県教育会館5階

(3) 電話番号 (法人の場合は本社又は営業所の電話番号)

043-224-7753