

千葉市保健福祉局医療衛生部生活衛生課御中

令和6年度千葉市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

意見提出者 千葉県生活協同組合連合会 専務理事 尼崎英之
住所 千葉市中央区中央4-13-10千葉県教育会館5F
電話 043-224-7753

千葉市におかれましては、日頃より食の安全確保にご尽力されていることへ、心から敬意を表します。また、私共生活協同組合の事業や活動へのご指導、ご協力に対してお礼申し上げます。

新型コロナウイルス感染症も収束し、飲食店の営業や来店者もコロナ禍以前の状況に戻っています。そのような中、国では食品安全行政の一部が厚生労働省から消費者庁へ移管されました。また食品ロス削減の取り組みとして賞味及び消費期限延長の検討が始まっています。食の安全を守る取り組みが時代とともに変化するにつれ、すべてのステークホルダーが正しい情報のもと、学び理解する事の大切さを感じます。

早速ですが、令和6年度千葉市食品衛生監視指導計画(案)に対して、以下の通り意見を述べさせていただきます。

- (1) 非対面販売の食品に対する安全性はもちろん、表示(賞味及び消費期限、アレルゲン、栄養成分、カロリー等)の適切性、安全性を保つ保管状況など、監視強化をお願いします。コロナ禍を経て、食品の提供方法もより多様化しています。料理などのデリバリーや持ち帰りから、最近では生鮮食品のネット販売だけでなく、無人販売や自動販売機なども見かけます。消費者へも喫食までの保管や管理(保冷・冷凍など)への注意喚起をお願いします。
- (2) 大規模イベントなどで大量製造、販売される食品及び事業者に対し、一層の監視指導の強化を求めます。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ました。原因は無理な大量受注による、加熱時や保存時の不適切な温度管理と報道されています。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。特にイベントなどで大量に食品を扱う事業者には、当日の監視とともに、食品の保存やHACCPに沿った衛生管理など、事前の作業工程についても指導強化を求めます。
- (3) 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の品目についても監視指導の強化をお願いします。今、新鮮さや安さを求めて農水産物直販所の利用が伸びています。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、その場合の農水産物の安全性は、販売者や生産者に任されています。以前も誤ってフグや毒キノコが販売された事例もありました。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、広報啓発も必要と考えます。最近でも国産小麦の赤カビの例もあり、ぜひ、注意深く監視をお願いします。
- (4) カンピロバクターによる食中毒を防ぐため、食肉事業者、飲食業者、総菜・弁当製造事業者へのHACCPに基づく衛生管理の徹底は食中毒防止の基本と考えます。また、事業者はもちろん消費者へも、鶏肉など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、継続した注意喚起を

求めます。

- (5) 鮮魚を提供する事業者、また消費者に対し、アニサキスに関する情報提供や注意喚起の強化をお願いします。全国の食中毒発生状況を見ると、アニサキスによるものが第1位となっています。輸送経路の発達やコールドチェーンの進歩により、鮮魚を冷凍せずに生食用として消費者に提供できるようになったことも一因と聞きました。新鮮な水産物を安全に喫食できるよう、鮮魚卸業、鮮魚販売店、飲食店、消費者に対する注意喚起の広報をお願いします。
- (6) 国による食品リコール（自主回収）情報の届出情報について、市民に向けた積極的な提供を求めます。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ると思います。速やかな広報の方法をご検討ください。また、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。事業者への助言はもちろん、消費者に対しても、表示ミスなど安全性に問題のない食品の利用について広報をお願いします。
- (7) 新たに令和5年3月にくすみが特定原材料へと変更となりました。生命にも関わるアレルギー表示、栄養成分表示に関して、表示の有無や表示内容とともに真正性についても監視指導を強化してください。また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全国で相次いでいます。市のホームページ上での注意喚起情報の発信とともに、消費者にしっかり危害情報が届くような積極的な公表と注意喚起をお願いします。
- (8) 食品における放射性物質の測定検査は、特に給食などの子どもの食に関わる部分については継続をお願いします。これまで実施されてきた測定及び管理、正しい情報提供の継続が消費者の安全と安心を確保していると考えます。また現在、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。今後も、継続した情報提供とリスクコミュニケーションをお願いします。
- (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の増加をお願いいたします。令和5年度には千葉市消費生活センターでも食品表示の学習会が開催され、貴課開催の「食の安全に関する講演会」とともに市民に対する学びの機会を増やしていただけたことは、大変好感が持てました。引き続き、継続をお願いします。
- (10) 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、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。以上