

別紙

令和5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5年1月27日(金)から令和5年2月27日(月)まで  
(令和5年2月27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」の(1)食中毒予防対策に係る事項	カンピロバクターによる食中毒を防ぐため、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HACCPに基づく衛生管理の徹底をお願いします。同時に消費者にも、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、継続して注意喚起を図っていただくようお願いいたします。 また最近、アニサキスによる食中毒も話題になっています。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が、増加の一因とも聞きました。鮮魚を提供する事業者や消費者に、生で喫食する際の注意喚起の強化をお願いいたします。
	第2の(3)	コロナ禍により家で食事をする機会が増えたことで、新鮮さや安さを求め農産物、水産物の直販所の利用が伸びています。直販所では産直をうたい、集荷業者や市場を通さず、生産者が直接納品する場合もあるようです。その場合の農水産物の安全性は、運営者や生産者に任されることとなります。農薬の不正使用や毒性をもつ農水産物の販売の有無など、直販所で扱われている農水産物に対しても、監視指導の強化をお願いします。
	第2の(3)	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。
	第2の(4)	集団給食施設を重点監視指導事項に加えられたことに、賛同します。学校給食などではカンピロバクター、ノロウイルス、ウエルシュ菌による食中毒が発生しやすいといわれています。給食を利用する機会が多い幼児、学童、また施設入所の高齢者、障がい者などリスクの高い方たちの健康を守るためにも、給食施設の重点的な監視をお願いします。
	第2の(7)	医薬品成分が含まれる「いわゆる健康食品」の販売事例も後を絶たず、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。千葉県でも6月に、インターネットで購入したダイエット用食品に含有していた医薬品成分シブトラミンによる健康被害が発生しました。医薬品成分含有食品、指定成分含有食品、アレルギー成分や栄養成分に関して、表示の有無とともにその内容について監視指導を強化してください。また残念ですが、今回の被害についての危害情報は十分に消費者に届いていないように感じます。今後の被害拡大を招かないためにも、消費者にしっかり危害情報が届くよう、積極的な周知、広報をお願いします
	第2の(8)	食品リコール(自主回収)食品の最終処理が確実になされているかの確認とともに、食品ロス削減のためにも、届出が必要な原料原産地、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ものが無駄に廃棄されないよう、事業者への助言をお願いします。消費者に対しては、安全性に問題のない食品の利用に関する広報をあわせてお願いします。
	第3の(10)	テイクアウトや宅配(出前)をおこなう一般的な飲食店だけでなく、最近増えているキッチンカーも、対象として計画に加えてください。キッチンカーは消費者にとって利便性のある販売方法だと思います。しかし、調理作業と販売とが限られた狭いスペースの中でおこなわれることもあり、その衛生管理は消費者にとって大変気になる部分です。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、事業者への監視指導をお願いします。購入後でも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指導項目としてください。
	第9の6	家庭内でもHACCPに基づく衛生管理の考え方が、食中毒の防止の一助になると考えます。引き続き、消費者にもHACCPに取り組む意義や目的、その成果など、広報をお願いします。また、食品事業者においてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理がどのように実施されているのか、県がどのように事業

		者を支援しているのか、具体的な事例を挙げて消費者に分かりやすく報告することも、消費者に対するHACCPの普及啓発につながると考えます。
	第9の7	千葉県は自然が豊かなため、個人が海産物や野草などを採取して喫食するケースが多くみられます。また、南房総市で生きたフグが鮮魚店で売られている事案も発生しました。すでに常識とされていることでも、繰り返して注意喚起することも必要です。有毒物質を含むと思われる食品等の注意喚起は、計画の通り、関係部署等と連携を図りながら強化、継続をお願いします。
	第9 その他	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必要です。意見交換の機会を増やすこと、合わせて行政、食品事業者と市民の三者によるリスクコミュニケーションについてもご検討ください。また、県民への周知については、生協をはじめとする消費者団体への情報提供や広報の協力要請も一案と考えます。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速やかな情報提供、消費者教育の一環として学習講演会などの企画を、庁内連携の下で関係部署と共に取り組んでいただくよう要望します。
	第12の1, 2	新型コロナウイルス感染症が落ち着き、人々の行動も変化し会食などの機会も増えると考えます。食品衛生関連業務の補完や強化のためにも、生活衛生課及び保健所、環境保健研究所の人員、予算の一層の強化をお願いします。

#### 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

(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