

別紙

令和7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7年1月27日(月)から令和7年2月25日(火)まで  
 (令和7年2月25日(火)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事故を防ぐため、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と一層の注意喚起、指導などをお願いします。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の喫食による食中毒、ギランバレー症候群など具体的な被害事例を伝えるなどの注意喚起が必要だと考えます。また、アニサキスによる食中毒については、事業者への監視指導項目の徹底だけでなく、消費者への注意喚起の強化も求めます。
	第3の2「重点監視指導事項」 (2)ア	県でも、飲食事業者がアレルギー原料の明示や十分な説明をおこなうための体制づくりへの支援強化をお願いします。2025年3月31日にくるみの表示義務が完全施行され、2025年内にカシューナッツを特定原材料に、ピスタチオを表示推奨品目に加えるという表示基準の変更が予定されていると聞きました。この機会に事業者・消費者へ、食物アレルギーに対する啓発強化をお願いします。
	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、直販所などで販売されている農水産物への監視指導の更なる強化をお願いします。昨年もイヌサフランの誤食事故(北海道)、毒キノコの死亡事故(長野県)が発生しています。以前千葉県でも、フグが直売所で販売されていた事例もありました。生産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、広報啓発も必要と考えます。
	第3の2「重点監視指導事項」 (3)	最近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、フードチェーンの最後のバトンを受け取る消費者に対しても、家庭までの持ち帰り時の温度管理や喫食までの衛生管理についての注意喚起をお願いします。
	第3の2「重点監視指導事項」	コメの流通に関して、異業種が多く参入していると報道されています。コメ流通に関わった経験のない事業者のコメの保管・管理状況

	(3) オ	の確認を要望します。また、アフラトキシンなどのカビ毒に汚染されたコメが市中に出回らないよう、監視の強化を求めます。
	第3の1 共通 監視指導事項 (1)  第3の2「重点 監視指導事項」 (6) (7)	紅麹サプリメントによる健康被害発生後、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品（サプリメント形状の加工食品）はGMP(医薬品及び医薬部外品の製造管理及び品質管理に関する基準)に基づいた製造が必須となりました。が、まずは機能性表示食品製造事業者にHACCP(危害要因分析必須管理点)に基づいた製造が実施されているかの再点検と十分な監視指導を求めます。また、分業化しているともいわれる「健康食品」製造ですが、原薬、製剤、包装、などアウトソーシング先についても把握し、衛生管理についての助言、指導をお願いします。
	第5の1 立ち 入り検査の方 向性	医薬品成分含有食品による健康被害を防ぐため、異物混入や指定成分等の有無の確認、指定成分に類する成分を含む食品の販売の有無など、いわゆる「健康食品」などを扱う製造事業者、販売事業者への監視指導を強化してください。合わせて、事業者から健康被害に関する情報提供があった場合は、消費者に向けた速やか且つ積極的な公表と注意喚起をお願いします。
	第3の2「重点 監視指導事項」 (8)イ.	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。
	第3の2「重点 監視指導事項」 (9)	「店で食べきることを前提に提供された食事」の持ち帰りについても、重点施策に加えてください。食品ロス対策として「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が公表され、事業者、消費者に対して、食中毒防止のための行動指針が示されました。食品ロス削減の施策ですが「店で食べきることを前提に提供された食事を、持ち帰って喫食すること」の安全性担保のためには、事業者と消費者の相互理解が重要と考えます。双方への広報、啓発、助言など、食品安全行政部局の積極的な取り組みを求めます。
	第3の2「重点 監視指導事項」 (9)オ	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。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。屋号、連絡先、アレルギー表示などを消費者に分かりやすく掲示することも事業者には推奨いただきたくお願いします。
	第9	国では、食品衛生基準行政の消費者庁移管を受け「食品のリスク管理に関するリスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁と

		<p>食品安全委員会の更なる連携強化について」が公表されました。「地方公共団体と連携し、各地の消費者団体や地域コミュニティ等による主体的なリスクコミュニケーションを促す取組(地域コミュニティ等における食品安全に関するリテラシーの向上支援等)をおこなう」と記されています。ぜひ、消費者庁、消費者行政部局とも連携し、消費者団体や自治会などと一緒に、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)、最新の知見などについての学習会を、食中毒予防強調月間などに合わせて開催してください。</p>
	第12	<p>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も販売されています。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7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の強化もご検討ください。</p>
	追加項目	<p>国では「食品寄附ガイドライン」が公表されました。中間支援のフードバンク、食品寄附を受け食事を提供することも食堂がおこなうべき事項が示されました。しかし、子ども食堂の中でも、食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理などに関する情報や知見が乏しいところもあるかと思えます。地域住民が安心して運営・利用できるように、ガイドラインが求める衛生管理に対応すべく、助言、相談など継続的な衛生管理への支援をお願いします。また、フードパントリー、フードバンクの食品管理、食中毒予防の取り組みについても同様に、積極的な助言、支援をお願いいたします。</p>
	追加項目	<p>2025年1月に、ボツリヌス菌による食中毒事故が発生しました。報道では、原因は容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルト食品)とよく似た、まぎらわしい形態の食品であったとされています。消費者も表示を良く見る、保管方法の確認、膨張や味といった形態の変化にも注意が必要です。とくにこのような事故発生時こそ、県の広報媒体を使って、即時的に消費者に注意喚起をおこなうことが、食中毒防止に有効と考えます。ぜひ、積極的な啓発活動をお願いします。</p>

#### 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