

令和7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へご尽力いただきまして、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。

令和6年度、国では食品衛生基準行政が厚生労働省から消費者庁へ移管されました。12月に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」「食品寄附ガイドライン」の公表、令和7年度に向け「食品表示基準」の改正、「食品期限表示ガイドライン」の見直し、紅麹サプリメントによる健康被害から「食品表示法」の改正がおこなわれるなど、食の安全に関する制度改正が進んでいます。改めて、消費者も食の安全に対する知見を深め、理解する事の大切さを感じているところです。

以下の通り、令和7年度千葉市食品衛生監視指導計画(案)に対して、意見を述べさせていただきます。

- (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は食中毒防止の基本と考えます。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食するリスクの高さ、食中毒だけでなくギランバレー症候群などの疾患を発症する場合もあるなど、具体的な被害事例を伝えるといった注意喚起が必要だと考えます。
- (2) 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、消費者に対し注意喚起の広報をお願いします。
- (3) 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、アレルギー、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。調理品のデリバリーや持ち帰り、生鮮食品のネット販売、無人販売や自動販売機など、食品の販売方法も多様化しています。製造事業者、販売事業者、消費者へ、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。
- (4) 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。コロナ後の新規参入や営業を再開した食品製造事業者の中には、食中毒防止への知見が不十分なところや、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。
- (5) 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。

- (6) 消費者の健康に大きく関わるアレルギー表示の監視指導をお願いします。飲食事業者に対しては食物アレルギーに関する情報提供が義務づけられていませんが、アレルギー原料の明示、十分な説明をおこなうための体制づくりを進めるよう、働きかけをお願いします。国では2025年4月からくるみの表示義務が完全施行、年内にも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方針を公表しています。表示基準の変更を機に、事業者・消費者へ啓発の強化をお願いします。
- (7) 紅麹サプリメント事件後、国では今後、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）については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。しかしまずは、食品事業者としてHACCP(危害要因分析(に基づく)必須管理点)に基づいた製造の再確認と十分な監視指導を求めます。医薬品成分が含まれる「いわゆる健康食品」のインターネット販売や個人輸入による健康被害についても、事業者への十分な監視指導と消費者への注意喚起をお願いいたします。
- (8) 国では、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」、「食品寄附ガイドライン」が公表されました。「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」では食中毒防止の観点から事業者、消費者に対してそれぞれ求められる行動指針が示されています。また「食品寄附ガイドライン」では、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。これらは食品ロス対策ではありますが、どちらも食品安全、食中毒予防の側面が重要なポイントとなっています。ステーキホルダーへの広報、啓発、注意喚起や助言など、食品安全行政関連部局の積極的な取り組みを求めます。
- (9) 既存の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を持たないところも多いのではないかと思います。「食品寄附ガイドライン」で求める衛生管理についての啓発、助言、相談など、地域住民が安心して運営・利用できるように、保健所も監視し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、丁寧な説明や助言をお願いいたします。
- (10) 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、消費者庁や千葉県消費生活センターとも連携し、市内の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。
- (11) 法や制度の改正、食を取り巻く状況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。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)を用い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7年度以降の人員確保及び増員、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