

別紙

令和8年度千葉県食品衛生監視指導計画(案)に対する御意見の記入票

- 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 043-223-2638
 (3)ファクシ 043-227-2713
 (4)Eメール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp

※原則、郵便・FAX・電子メールのいずれかで送付してください。
 上記方法による意見提出が困難な場合は、個別にお問合せ下さい。

- 2 受付期間 令和8年1月26日(月)から令和8年2月24日(火)まで
 (令和8年2月24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
2 18	第3監視指導を実施すべき事項 1(1)ア(イ) 第10食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項 4	紅麹サプリメントによる食品事故では、その被害拡大の要因として、消費者が健康被害の情報を事業者(営業者)に提供しても、事業者から保健所等の機関に情報提供が為されなかったことも一因としています。また、消費者も積極的に情報提供していれば異なる状況だったかもしれません。今回法律改正がおこなわれましたが、県では事業者はもとより、消費者に対しても、健康被害と疑われる症状がある場合は、その食品との関連が不明であっても保健所等に報告するよう、注意喚起を促すべきと考えます。医師や事業者からの報告とともに、消費者からも幅広く即時に情報を収集していただきたいと考えます。
2	第3監視指導を実施すべき事項 1(1)イ	HACCPに沿った衛生管理の完全施行から5年を経て、営業許可施設を更新する営業者に対し、許可更新時にHACCP順守状況の確認を徹底されることは、消費者の安心感が一層高まると考えます。特に、市中の個人経営の店舗など、小規模事業者への法令順守、HACCP実施の確認・助言など支援をお願いいたします。
2	第3監視指導を実施すべき事項 1(1)エ	現在、食品用器具や容器包材の素材、その食品事業者による管理状況については、消費者が知りうる事が難しい状況です。農薬と同様、事業者の管理基準の遵守だけでなく、収去検査による違反品の確認を積極的におこない、違反がある場合は速やかに消費者に注意喚起することを求めます。容器包材の製造業者はもちろん、特に包材を使用するお弁当や総菜の製造販売などの小規模事業者には、新たな制度について丁寧な周知、また指導をお願いします。
3	第3監視指導を実施すべき事項 2(1)	一昨年、県内飲食店において、半生(レア)状態のハンバーグでの腸管出血性大腸菌0157による食中毒が発生しましたが、未だに牛肉や鶏肉など「新鮮だから、レアで食べられる」とSNS等で同様の店舗が紹介されています。食品事業者、消費者に繰り返し、強く

16	第9 県民等への情報提供及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項 6	<p>注意喚起に取り組んでいただきたいと思います。</p> <p>2月に入り、全国で高齢死者施設でのノロウイルスによる集団食中が多発しています。ノロウイルスは不顕性感染の場合もあること、また症状が消えてもウイルスの排出が続いていることを自覚するよう、食品事業者に対し強く注意喚起をお願いします。合わせて、厚労省のマニュアルなどに基づいた手洗いや着用後の手袋表面の消毒等の衛生管理をより徹底するよう、啓発してください。</p>
4	第3 監視指導を実施すべき事項 2 (2)	<p>アレルギー表示では、ナッツ類の特定原材料の追加などの改正が続いています。食品の使用原材料等の適性の担保とあわせ、外食・中食でのアレルギーに関する情報提供の充実についても、事業者への助言・指導をお願いします。また表示方法に関しては、外食・中食、またキッチンカーなどでは、店舗によりばらつきがあるように感じます。他店での好事例などの情報を、随時事業者へ提供して、改善を図りやすくご支援ください。</p>
6 16	第3 監視指導を実施すべき事項 2 (3) エ、オ 第9 7	<p>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。県内の直販所では、生産者が直に商品を届けることもあり、新鮮な農産物や水産物が手軽に購入できます。しかし、これまでもフグが直売所で販売される事例などが発生しています。生産者、消費者に対し、有毒な農水産物に関する情報提供、注意喚起の継続を求めます。</p>
7	第3 監視指導を実施すべき事項 2 (5)	<p>令和7年3月に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が見直されました。事業者に対し今以上に「期限表示の科学的・合理的根拠の妥当性を確認すること」が推奨された場合、かえって消費者は消費期限、賞味期限が理解しづらくなるのではと不安を感じます。食品ロス削減のために良い方策と理解しますが、反面、食中毒事故など消費者の不利益とならないよう、十分な説明、啓発が必要だと考えます。食品製造と販売が一体化しているコンビニエンスストアや惣菜店などへの周知、注意喚起もお願いします。</p>
8 18	第3 監視指導を実施すべき事項 2 (7) 第10 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項 4	<p>医薬品成分含有食品による健康被害が後を絶ちません。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。特にグミ等の菓子形状の製品は、子どもが誤って口にする心配があります。清涼飲料水のような形状についても監視、指導を求めます。</p>
8	第3 監視指導を実施すべき事項 2 (9)	<p>「食べ残し」の持ち帰りについても、重点施策に加えてください。「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が公表され、事業者、消費者に対する食中毒防止のための行動指針が示されました。店で食事するためのメニューは、テイクアウト用とは前提が異なることを理解し、安全に美味しく持ち帰られるよう、事業者、消費者双方に対し広報啓発、持ち帰り時の注意喚起が必要だと考えます。</p>

13	第5施設の立入検査に関する事項2	最近増えているキッチンカーの中での手洗いなど、衛生管理が気になります。規模も小さく移動販売のため許可の内容も異なるかと思いますが、一定程度の頻度での立ち入り、確認をお願いします。また、屋号、連絡先、アレルギー表示など、消費者に分かりやすく掲示することなど、事業者に推奨いただきたくお願いします。
16	第9県民等への情報提供及び意見の交換(リスクリスクコミュニケーション)の実施に関する事項1	県が施策として食品安全にどのように取り組まれているのか、その目的や趣旨、内容をわかりやすく消費者にお知らせください。技術革新等により、制度や法律も改正が続いています。ぜひ、消費者庁、消費者行政部局とも連携し、市町村と消費者団体、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等の機会に複数回、開催してください。
19	第12食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	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8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。
	追加項目	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います。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。また消費期限、賞味期限の考え方も変わりつつあります。フードパントリー、フードバンクでの食品管理や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。
	追加項目	最近、SNS等で様々な情報が容易に発信、入手できるようになりました。中には食品事業者に関する誤情報もあり、事業継続が困難になる場合もあるようです。食品安全について消費者が正しく理解し選択や判断ができるよう、今後も食品安全行政として監視や指導の中で検知された正しい情報を、県民に広く発信していただきますようお願いいたします。

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