

令和8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。

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、食品安全行政も大きく変わっています。この間、食品表示や期限、外食の持ち帰りなど、食の安全をとりまく状況、制度変更などが進んでいます。消費者も、一層食品安全への知見を深め、科学的に理解する事の大切さを感じるところです。

以下の通り、令和8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) 業務の簡素化として、意見聴取の方法が「パブリックコメント(公的手続)」から「市民意見募集(一般的な手続き)」に変更になったことは、消費者との対話、「リスクコミュニケーション」の大きな後退と考えます。次年度計画である、令和9年度の計画案については「パブリックコメント(公的手続)」に戻していただきたく、強く要望します。

令和8年度千葉市食品衛生監視指導計画(案)では、意見聴取が「市民意見募集」となったことで、意見の提出期間が短くなり、1か月を満たさなくなりました。また、計画(案)の公表場所も、今回は「生活衛生課、保健所食品安全課、行政資料室」の3カ所のみと、大幅削減となっています。当然ですが「令和7年度パブリックコメント手続実施予定」に本計画についての記載はありません。簡素化との説明でしたが、この状況では「意見募集」の告知、計画案がますます人目に触れ無くなるのではと危惧しております。また、この状況では「意見聴取の手続きが『市民意見募集』になっても、提出された意見の反映は『パブリックコメント』と同様の扱い」との説明でしたが、今後年月を経ても市民の声が本当に反映され続けられるのか、大変不安です。「千葉市市民自治によるまちづくり条例」から鑑みても不相当と考えます。次年度以降の再考を求めます。

- (2) 食品安全を担保するため、行政機関として「リスクコミュニケーション」に注力いただきたく要望します。消費者庁、食品安全委員会などの国、千葉県、千葉市消費生活センター、庁内の関連部局、また市内の消費者団体や自治会などと連携し、食の安全に関する最新情報の提供、啓発活動、学習会企画開催などをお願いします。食を扱う消費者団体、生活協同組合やスーパーなどとの連携も強め、食に近い場所で食品安全について情報提供するなど、新しい取り組みもご検討ください。ぜひ、市民の食の安全に対するリテラシー向上に努めていただきたいと思います。
- (3) 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、消費者に対しても、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です。消費生活センターなどと共に、情報提供、啓発、消費者向け学習会などをお願いします。

- (4) 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では、令和5年、6年の病因物質はアニサキスが第1位となっており、7年も同様と推測されます。輸送経路の発達やコールドチェーンの進歩により、冷凍せずに生食される鮮魚が増えていることも考えられます。新鮮な水産物を安全、安心して喫食できるように、鮮魚卸業、鮮魚販売店、飲食店はもちろん、消費者に対しても啓発、注意喚起をお願いします。
- (5) 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。食品事業者には食品の安全性の担保はもちろん、表示（賞味及び消費期限、アレルギー、栄養成分、カロリー等）や適正な保管状況なども監視強化をお願いします。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も、あわせてお願いします。
- (6) 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、食中毒防止のための経験や認識が薄れているところもあるように感じます。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。
- (7) 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、特定原材料にくるみを加え、また消費者委員会から26年1月にカシューナッツの特定原材料とする旨の答申が出されるなど、改正が続いています。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。
- (8) 「食品ロスの削減の推進に関する法律」に伴う「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が公表され、昨年12月で1年になりましたが、ほとんど知られていません。SDGsの観点からも、市民に理解を広げるべきと考えます。しかし、食中毒予防としては「持ち帰らない」、「食べきる」からの大きな方向転換になるため、消費者団体としても戸惑いを感じます。今後は広く市民にガイドラインを周知し、あわせて事業者には「安易に持ち帰らせない」、消費者には「持ち帰り時の管理に配慮する」などの行動指針に関する啓発をお願いします。
- (9) 「食品寄附ガイドライン」では、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。今後も、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。また、現在活動している子ども食堂の中には、食中毒予防に関する情報や知見を持たないところもあるのではないかと思います。地域住民が安全安心して運営・利用できるように、保健所も注視し継続的な衛生管理への支援をお願いします。
- (10) 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に、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8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