

令和8年度千葉県食品衛生監視指導計画（案）に対する意見と県の考え方について

※取りまとめの上、趣旨を損なわない範囲で要約させていただいております。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
1	2	第3監視指導を実施すべき事項1(1)ア(イ)	紅麹サプリメントによる健康被害事件を踏まえ、法改正が行われましたが、県に要望することとして、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、注意喚起をしてください。	法改正等を踏まえ、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食品との関連が明確でなくても、保健所等に速やかに報告していただくよう、引き続き周知を行ってまいります。
2	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後に初めて許可更新する施設に対してHACCPの遵守状況を確認するだけでなく、既にHACCPに沿った衛生管理を実施している施設に対しては、衛生管理計画の定期的な振り返りを促すなど定着支援を充実させる取組についても記載していただきたい。	御意見を踏まえP.2 1 共通監視指導事項(1)イを「特に、令和3年6月1日のHACCPに沿った衛生管理の完全施行から、5年が経過し、完全施行後、初めて営業許可施設の更新を迎える施設があることから、当該施設の許可更新時に、衛生管理計画及び手順書の定期的な振り返りと見直しの実施について指導・助言し、更に衛生管理の定着を図るため、食品衛生責任者の実務講習会の受講促進を図ること等、フォローアップ支援を充実させる。」としました。
3	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。	
4	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装の素材、その食品事業者による管理状況については、消費者が知りうるのが難しい状況です。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。容器包装の製造業者はもちろん、特に包装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、また指導をお願いいたします。	器具・容器包装の製造業者への管理基準遵守の徹底だけでなく、収去検査による確認や、違反が認められた場合の速やかな消費者への注意喚起、弁当や総菜の製造販売等の小規模事業者に対しても、器具・容器包装についてのわかりやすい情報提供や個別相談等、支援ができるよう努めてまいります。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
5	3	第3監視指導を実施すべき事項2(1)ノロウイルス等のウイルス性食中毒の予防対策エ	重点監視指導事項の工で「食品取扱者の健康状態の確認」とあるが、令和8年1月15日付で厚生労働省が発出した事務連絡「ノロウイルスによる食中毒事例の報告について」を見ると、健康状態の把握が適切に行われていなかった事例が多く見受けられる。そのため、体調に関する正確な自己申告の必要性を、より強調する表現で記載していただきたい。	現在、原則としてすべての食品等事業者には HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられており、一般的な衛生管理事項として「食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理」の中で従事者の健康状態の把握が規定されております。この中で業務に従事できない健康状態について事業者は確認し、必要に応じて作業の中止を判断していると承知しております。監視時には体調に関する確認及び作業中止の判断についても確認を行ってまいります。
6	3	第3監視指導を実施すべき事項2(1)カンピロバクターによる食中毒の予防対策イ	ハンバーグの表面をわずかに加熱し、最終加熱を客任せにする店で食中毒が発生する事案や、裏メニューとして、レバー刺しを提供し、食品衛生法違反で逮捕される等、違法または不適切な提供を行う店が散見されます。食中毒発生防止の観点から早急に実態調査を行い、違法または不適切な提供を行う店には警察への告発を含め徹底した指導を行うよう要望します。	令和8年度食品衛生監視指導計画に基づき、「生食用食肉以外で非加熱又は加熱不十分な食肉等を提供しないこと」の監視指導を重点事項として引き続き徹底いたします。 また、悪質な違反の場合には告発を行うなどの的確に対応を行ってまいります。
7	3	第3監視指導を実施すべき事項2(1)腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒の予防対策	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 O157 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、強く注意喚起に取り組んでいただきたいと考えます。	食品等事業者及び消費者に対して、加熱不十分な食肉の提供・喫食が重大な健康被害につながることを、今後も継続して注意喚起してまいります。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
8	4	第3監視指導を実施すべき事項2(2)	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。	食品等事業者に対して、原材料の適正管理やアレルギーに関する情報提供の充実に加え、表示方法についても法令遵守と分かりやすさを重視するよう、指導を徹底してまいります。
9	6	第3監視指導を実施すべき事項2(3)	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。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。	今後も、直販所等での農水産物の監視指導を徹底するとともに、生産者や消費者に対して有毒な農水産物に関する情報提供や注意喚起を継続的に行ってまいります。
10	7	第3監視指導を実施すべき事項2(5)	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。	食品の期限表示の意義や違い、適正な取扱いについて、消費者へ分かりやすい説明や啓発活動に引き続き努めてまいります。 また、昨年、他県のコンビニエンスストアで店内加工品の消費期限の偽装事件があったことを踏まえ、より一層注意喚起を徹底し、適正表示と安全管理の確保に尽力いたします。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
11	8	第3監視指導を実施すべき事項2(7)	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。	いわゆる健康食品の製造・加工業も食品等関連営業施設として共通監視指導事項に含まれます。引き続き、事業者への監視、指導に努めてまいります。
12	8	第3監視指導を実施すべき事項2(9)	令和6年12月25日に策定された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」については、衛生指導課のホームページで令和7年5月12日に掲載しているのので、改めて食品等事業者に周知することを記載していただきたい。 特にHACCPの考え方を取入れた衛生管理においては、持ち帰りの食品についても衛生管理計画に盛り込むなど、保健所が立入り監視する際に確認する必要があると思われる。	消費者庁が策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン ～SDGs目標達成に向けて～」は「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施策の1つとして策定されたものであり、本計画は食品衛生法第22条に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(平成15年厚生労働省告示第301号)」の趣旨に沿って策定するものです。 なお、ガイドラインは県環境生活部と連携して市町村等関係機関及び県内保健所に周知を行っており、「店で食べきることを前提に提供された食事」の持ち帰りに関して事業者、消費者からの食品衛生に関する相談が保健所に寄せられた際は、本ガイドラインを踏まえ、引き続き必要な指導、助言を行ってまいります。
13	8	第3監視指導を実施すべき事項2(9)	「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。	

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
14	12	第5施設への立入検査に関する事項2	<p>監視計画によれば、例えば一般的な飲食店に対する監視は「継続時」となっており、最短でも5年に1回となりますが、結果的にその間HACCPに沿った衛生管理が的確に実施されているか、また衛生管理計画が適宜見直され実効性が確保できているかなどについて何のチェックも受けないことから、法令を遵守させる側である県としても、特にHACCPに不慣れな小規模な施設などに対して監視以外にも細かなフォローアップにつながる施策の実施を要望します。</p>	<p>食品衛生法の改正に伴い、HACCPに沿った自主衛生管理が制度化されたことから、県の監視指導計画においても監視件数の見直しを行い、重点的・計画的な監視指導を実施しているところです。</p> <p>今後も、衛生管理の定着を図るため、監視指導に加え、衛生講習会の開催や食品衛生責任者への情報提供等、多角的な支援体制の充実に努めてまいります。</p>
15	12	第5施設への立入検査に関する事項2	<p>令和6年度の千葉県の監視指導計画の実施状況によれば140件を超える違反があり、これに対する措置の多くが始末書や指導票といった書面による指導となっていますが、監視指導計画の中ではこのような違反施設に対する翌年度の監視等に関して特に規定はありません。</p> <p>一方、県が策定する監視指導計画の基となる国の「監視指導の実施に関する指針」では、違反を発見した場合の対応として書面で改善指導を行うのは「違反が軽微な場合であってただちに改善が図られるもの以外の法違反」とされていることから、書面で指導されたものは「軽微ではない違反」と言うことができますが、食中毒発生施設も含めて翌年度が許可の継続年に当たっていなければ監視も行われないうなど、現状では「軽微ではない違反」に見合った指導が行われているとは言い難い状況です。</p> <p>他の自治体の監視指導計画では前年度に違反のあった施設に対して翌年度は複数回監視を行うこととしているところもあることから、本県においても前年度に「軽微ではない違反」があった施設に対し業種や業態に関わらず重点的かつ継続的な指導を行うよう要望します。</p>	<p>監視頻度については、目安を示しており、各機関は、監視方法及び監視内容について、実情に応じて柔軟に対応すること、及び苦情や施設の状況等を踏まえて監視頻度を変更することとしております。</p> <p>今後も、違反の内容によって、必要な監視を実施することにより、実効的な監視指導の推進に努めてまいります。</p>

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
16	13	第5施設への立入検査に関する事項2	キッチンカーに対して、一定程度の頻度での立ち入り検査をお願いします。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。	キッチンカーの営業者については、「第5施設への立入検査に関する事項」2監視分類及び監視指導の頻度」に基づき定期的に監視を行っており、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認等、必要な指導を行っております。 また、令和6年度計画から新たに「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供」を第3監視指導を実施すべき事項の2重点監視事項(2)アに盛り込んでおり、今後も引き続きキッチンカー等の事業者に対し、消費者への分かりやすい情報提供について指導助言を行っていきます。
17	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。 また、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。	県では食の安全に関する知識の普及や認識の共有等、食の安全・安心の推進を目的として、消費者や学生を対象とした食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを開催しております。 また、保健所では、年間を通じて、営業者、消費者に対する講習会を実施しており、今後も引き続き、行ってまいります。
18	17	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5	食中毒警報発令要領に基づく夏期における注意報、警報のみではなく、ノロウイルス食中毒の発生予防を啓発するため、疾病対策課が出す感染性胃腸炎警報とは別に「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令についても検討願いたい。 今年度、ノロウイルス食中毒は全国的にも多発しており、学校や社会福祉施設などの集団給食施設や食品等事業者に注意喚起するタイミングが重要であることから、感染性胃腸炎の定点患者数が一定数を超える時期から3月末までとする警戒情報を提供することは有意義と思慮される。	ノロウイルス食中毒に関して、県ホームページへの掲載や広報誌への掲載等により情報発信しているところですが、今後も、広報媒体や方法を検討し、広く県民に周知することができるよう努めてまいります。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
19	17	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5	<p>近年は夏季の高温傾向が顕著で、10月に入っても30℃前後となる日も散見されます。県の食中毒警報発令要領では実施期間が9月末までとされていますが、気温傾向によっては10月以降も発令を継続できるようにするなど、要領を見直す時期に来ていると考えます。</p> <p>また、ノロウイルスによる食中毒は1月から3月にかけてピークを迎えるため、この時期に県民に対して「ノロウイルス食中毒警報」のような注意喚起を要望します。</p>	<p>現行の食中毒警報等発令要領は、これまでの気温推移や食中毒発生傾向等を踏まえた運用となっておりますが、いただいた御意見を参考に、発令期間のあり方や警報制度の運用について、今後の状況を見極めつつ、検討してまいります。</p> <p>※ノロウイルスの注意喚起に対する県の考え方は、番号18に記載しております。</p>
20	17	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>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。また、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>	<p>不顕性感染や症状消失後のウイルス排出のリスクについて、食品事業者に対し適切な認識と衛生管理の徹底を促してまいります。また、衛生管理の具体的な方法についても、講習会や情報提供を通じて啓発活動を行ってまいります。</p> <p>県民の健康保護と食中毒防止のため、引き続き効果的な情報提供と衛生管理の徹底に努めてまいります。</p>
21	18	第11食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項1(2)	<p>(2)に「法令等に規定される責務を的確に果たせるよう必要な指導を行う」とあるが、食品衛生法施行規則別表第17に規定されている食品衛生責任者の実務講習会の受講については、食品衛生監視票の監視項目にもなっているので、営業者に対しては責任者を受講させるよう努めることを助言する旨を記載していただきたい。</p>	<p>「法令等に規定される責務」の中に食品衛生責任者の講習会受講について含まれております。食品衛生責任者の実務講習会の受講については営業施設立入時に確認し、必要に応じて受講を促してまいります。</p>
22	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	<p>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。</p>	<p>人材確保につきましては、県でも喫緊の課題と考えており、関係各課と連携し、人材確保に努めてまいります。また、専門職の資質向上のため、研修制度を充実していきます。</p>

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
23	令和8年度における監視指導及び検査の実施計画	2食品等検査実施計画(1)国内産食品等	検査の品目として「その他」の容器包装の規格基準の検査については、改正食品衛生法によるポジティブリスト(PL)制度が令和7年6月1日から完全施行となったことから、施行後に製造された容器包装が PL 収載物質に適合しているかどうかを確認するため、検体数を更に増やすことが必要かと思われる。	令和7年6月1日から、食品用器具・容器包装のポジティブリスト(PL)制度の完全施行に伴い、器具又は容器包装の検体数は前年度より増加しております。 今後の違反事例の動向や制度運用状況に応じて、食品衛生法及び PL 制度の趣旨に沿った適切な監視・検査に努めてまいります。
24	千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集	○アレルギー	義務表示のカシューナッツについては、令和8年4月1日から施行される予定だが、経過措置期間が2年間となっているので、その旨を注釈として加筆していただきたい。	御意見を踏まえ「表示切替の経過措置期間 令和10年3月31日まで(予定)」を追記しました。
25	食品衛生監視指導計画に関する用語集	カンピロバクター	令和6年の全国食中毒病因別発生件数でカンピロバクターは第3位を占めていることから、用語集のカンピロバクターの項目にギラン・バレー症候群の内容を記載するよう要望します。	御意見を踏まえ、カンピロバクター<食中毒症状>の項目にギラン・バレー症候群の内容を追記しました。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
26			<p>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。</p>	
27			<p>最近では、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。その際には、高齢者や障害を持つ方、外国人などITリテラシーや言語などに関わらず、誰でも理解しやすく見やすい表示、情報発信をお願いします。</p>	<p>営業に該当しない食品等事業者や一般消費者に対しても、食品安全に関する正確な情報提供と啓発活動を引き続き行い、消費者が正しく理解し選択・判断できるよう努めてまいります。</p>