

## 令和6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

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
1	3	第3の2 「重点監視指導事項」 (1)	<p>カンピロバクターによる食中毒防止のため、特に鶏肉を扱う食肉事業者、飲食業者、総菜・弁当製造事業者への監視指導をお願いします。また、体調不良の原因に気が付かない消費者もいるようです。肉の生食または加熱不十分な状況で食するリスクについて、継続して注意喚起を図っていただくようお願いいたします。</p> <p>最近、アニサキスによる食中毒も増えています。鮮魚を提供する事業者への講習や消費者への注意喚起も、監視指導事項の項目に加えてください。</p>	<p>食中毒予防対策については、食中毒発生状況を踏まえカンピロバクター、アニサキスを含めた食中毒の発生防止対策について、事業者に対して重点的に監視指導を実施していきます。</p> <p>また、家庭における食中毒発生を未然に防止するため、県ホームページや SNS 等を活用し、食品の購入から喫食までの取扱いに関する啓発を行っていきます。</p> <p>アニサキスを含め、食中毒予防に係る事業者への講習や消費者への注意喚起につきましては、本計画の第9及び第12に基づき、実施していきます。</p>
2	4	第3の2 「重点監視指導事項」 (2)	<p>新たに令和5年3月にくるみが特定原材料へと変更となりました。外食・中食における食物アレルギーの情報提供は消費者にとって喜ばしいことと思います。</p> <p>アレルギー表示はもちろん、栄養成分表示も生命健康に関わる表示です。それらの表示の有無、表示内容とともに、含有の真正性についても監視指導を強化してください。</p>	<p>保健事項に係る不適正表示の疑義事案を発見した際は、関係部署等へ情報提供を行い、対応していきます。</p>
3	5～6	第3の2 「重点監視指導事項」 (3) エ、オ	<p>毒性を持つ食品の誤食を防ぐため、直販所で販売されている農水産物についても監視指導の強化をお願いします。</p> <p>直販所では「産直」として生産者が直接納品する場合もあり、安全性は、販売者や生産者に任されています。以前もフグや毒キノコ、最近では国産小麦の赤カビの販売事例も報道されています。販売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、広報啓発が必要と考えます。ぜひ、注意深く監視をお願いします。</p>	<p>本計画の作成に当たっては、県内の食品流通実態や食品衛生法違反事例の発生状況等を踏まえ、効果的な監視指導方法を検討しています。</p> <p>食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）については、本計画の重点監視指導事項と定め、対策の強化を図っており、必要に応じて農林水産担当部局と連携して対応していきます。</p> <p>また、家庭における食中毒発生を未然に防止するため、</p>

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
4	4～5	第3の2 「重点監視指導事項」 (3)	最近では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。あわせて消費者に対しても、家庭までの持ち帰りや喫食までの管理についての注意喚起をお願いします。	県ホームページや SNS 等を活用し、食品の購入から喫食までの取扱いに関する啓発を行っていきます。
5	7	第3の2 「重点監視指導事項」 (6) (7)	医薬品成分が含まれる「いわゆる健康食品」の販売事例が後を絶たず、医薬品成分含有食品のインターネット販売や個人輸入による健康被害も増えています。最近ではいわゆる「大麻グミ」を食べ、体調不良を訴える事例もありました。製造事業者への異物混入や指定成分等の有無の確認、販売事業者への指定成分に類する成分を含む食品の販売の有無など、監視指導を強化してください。合わせて、健康被害とならないよう、危害情報の積極的な公表と注意喚起をお願いします。	指定成分等含有食品を取り扱う事業者が、その取り扱う指定成分等含有食品の情報のうち、指定成分等含有食品による健康被害が疑われる事例、又は健康被害を生じさせるおそれがある旨の研究報告等を収集した場合に、その情報を都道府県等に届け出ることが食品衛生法で義務付けられています。 いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）についても、国の要領に基づき、被害情報の収集に努めるとともに、健康被害が発生した場合には被害が全国に及ぶおそれがあるため、関係部局及び国と連携して対策を講じていきます。 また、指定成分等を含む食品等やいわゆる健康食品を含め、食に関する正しい知識や新しい情報等については、各種講習会、広報誌、県ホームページ等を通じて、引き続き、消費者及び食品等事業者に広く啓発していきます。
6	7～8	第3の2 「重点監視指導事項」 (8) ア.	国による食品リコール（自主回収）の届出情報について、県民への注意喚起を徹底してください。リコールに気が付かず喫食し、身体に危害が及ぶ場合もあります。事業者はもちろん、県としてもホームページ、SNS、新聞発表など、様々な方法で積極的な周知をお願いします。	食品等リコール（自主回収）情報は、事業者が国の食品衛生申請等システムで届出をすることにより一般に公表されています。 また、県では、事業者が食品等を回収する際の実施として、積極的な県民への周知についても指導するとともに、回収に至った原因の分析及び再発防止策の検討について指導を行っていきます。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
7	8	第3の2 「重点監視指導事項」 (8)	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。	食品リコール情報の届出制度が創設されたことを踏まえ、事業者に対し、回収体制の構築、記録の作成及び保存並びに迅速な届出について指導しているところですが、食品ロス削減の観点から、食品衛生上の危害の発生のおそれがなく、まだ食べることができる食品がむやみに回収され無駄に廃棄されるなど、本制度が過剰な自主回収を誘発することのないよう、事業者に対する指導に留意します。
8	8	第3の2 「重点監視指導事項」 (10)	飲食店での持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)などの監視強化に賛同します。オについては、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。 また、ほぼ常設で販売する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。食品表示法の範疇ではありませんが、購入後に問い合わせができるよう、屋号、連絡先などを消費者に分かりやすく表示することも事業者に促していただくようお願いします。	本項目における持ち帰り・宅配食品は調理済食品を想定しており、半調理品等の家庭での調理に関する注意喚起については、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイントー 家庭で行うHACCP(宇宙食から生まれた衛生管理)ー」等を周知し、食品の購入から喫食までの取扱いに関する啓発を行っていきます。 また、食品営業許可施設は固定店舗、移動営業に関わらず HACCP に沿った衛生管理が義務づけられており、監視指導の際は一般衛生管理(従業員教育を含む)及び重要管理に係る共通の基準の遵守状況を確認していきます。 なお、食品の表示については、関係法令に基づき適切に指導していきます。
9	8	第3の2 「重点監視指導事項」 (11)	令和5年度には全国販売の駅弁や大規模イベントでの手作りマフィン、加熱不十分なカキなどによる集団食中毒が発生し、無理な大量受注による加熱時や保存時の不適切な温度管理が原因との報道がありました。このように、コロナ後に新規参入や営業を再開した食品製造業者の中には、知見が不十分なもの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。「重点監視指導事項」に加えたことは、大いに意義があると思えます。	近年、多種多様なイベントが全国各地で開催されており、県内でも催事・行事が多数開催され、会場に出店したテントや移動営業車等の施設でさまざまな食品の販売や調理等が行われていることを踏まえ、食中毒等の健康被害の発生を防止する観点から、催事・行事の主催者及び出店者に対する食品の衛生管理の徹底のため、「イベント等における食品の取扱いに係る事項」を追加しました。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
10	16	第9	行政、食品事業者と市民の三者による意見交換、リスクコミュニケーションの機会拡大をご検討ください。様々なステークホルダーがお互いの立場から、食の安全について共に考えていくことが重要だと考えます。また、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)はもちろん、最新の知見などについての学習や広報の機会を設けていただくよう、お願いいたします。くらし安全推進課及び消費者センターと連携した取り組みを期待します。	関係者が共通した認識のもと、連携して食の安全・安心に係る施策を推進していくために、適切かつ効果的なリスクコミュニケーションを行うことは非常に重要です。そのため、県では庁内関係各課と連携するとともに、千葉県食品等安全・安心協議会からの意見を踏まえ、引き続き、効果的なリスクコミュニケーションを行ってまいります。 また、食品等の安全性の確保に関する情報については、県ホームページへの掲載や報道機関への資料提供、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、広く県民に周知することができるよう努めてまいります。
11	18 ～ 19	第12	法や制度の改正、食を取り巻く状況の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。特に最近では、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6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もご検討ください。	食品の多様化、流通の変化、科学的知見の進展等により、食品衛生に関する状況は近年めまぐるしく変化しており、食品衛生監視員等の行政担当者や食品衛生管理者等の食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の人材育成、資質向上は重要な課題と考えています。 今後とも、行政担当者には技術研修等を実施するとともに厚生労働省等が開催する研修会・講習会への参加を推進し、食品衛生管理者等に対しては最新の知識、技術を情報提供する機会を設けるなど、人材育成に努めてまいります。
12		資料1 2. 食品等検査実施計画(1) 国内産食品等放射線物質	現在、東京電力福島第一原子力発電所の廃炉作業によるアルプス(ALPS)処理水が海洋放出されており、消費者の間では再び海産物への汚染を心配する声も聞こえます。これまでの測定及び管理、正しい情報提供の継続が、消費者の安全と安心につながっています。今後も、情報提供とリスクコミュニケーションをお願いします。	食品等の安全性の確保に関する情報については、県ホームページへの掲載や報道機関への資料提供、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、広く県民に周知することができるよう努めてまいります。