

## 令和5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、原案との差異について

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
1	2	第3の1 (1) 食品関連営業施設、生食用食肉取扱施設及びふぐ営業認証施設に対する監視指導	昆虫食は、環境意識の高まりにより、栄養価も高い持続可能な食材として注目され、開発が進んでいます。既に機内食への採用やコオロギ粉末を使ったお菓子が販売されるなど、目にするようになりました。その一方で、甲殻類のアレルギーを引き起こす恐れがあるとの指摘もあります。情報収集と共に、製造業者への情報提供、表示での注意喚起を進めてください。	昆虫食については、情報収集に努めるとともに、必要に応じて製造業者等への情報提供を行っていきます。 なお、現時点において、昆虫は、食物アレルギー表示の対象として食品表示基準に定められている特定原材料等に該当していません。
2	3	第3の2 (1) 食中毒予防対策に係る事項	カンピロバクターによる食中毒を防ぐため、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HACCPに基づく衛生管理の徹底をお願いします。同時に消費者にも、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。 また最近、アニサキスによる食中毒も話題になっています。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が、増加の一因とも聞きました。鮮魚を提供する事業者や消費者に、生で喫食する際の注意喚起の強化をお願いいたします。	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、重点的に監視指導を実施していきます。 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。
3	4	第3の2 (2) 表示に係る事項	令和4年3月30日に消費者庁より「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が公表されました。「消費者が誤認するような無添加・不使用表示をしない」、「正確な添加物表示で消費者の選択肢を広げる」ことが趣旨ですが、類型10「過度に強調された表示」のように不明	食品表示については、消費者が食品を選択する際の重要な情報源であることから、本計画の重点監視指導事項と定めております。 今後も関係部署と連携して、表示の適正化に向けた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
			確な基準もあり、企業努力によって食品添加物不使用を実現した表示がしにくくなる可能性があります。消費者が商品を選ぶための情報が著しく限定されることがないように、適切な監視指導をお願いします。	
4	5	第3の2 (3) 食品群ごとの食品供給行程 (フードチェーン)に係る事項	<p>コロナ禍により家で食事をする機会が増えたことで、新鮮さや安さを求め農産物、水産物の直販所の利用が伸びています。直販所では産直をうたい、集荷業者や市場を通さず、生産者が直接納品する場合もあるようです。その場合の農水産物の安全性は、運営者や生産者に任されることとなります。農薬の不正使用や毒性をもつ農水産物の販売の有無など、直販所で扱われている農水産物に対しても、監視指導の強化をお願いします。</p> <p>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。</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>
5				
6	6	第3の2 (4) 集団給食施設に係る監視指導事項	<p>集団給食施設を重点監視指導事項に加えられたことに、賛同します。学校給食などではカンピロバクター、ノロウイルス、ウエルシュ菌による食中毒が発生しやすいといわれています。給食を利用する機会が多い幼児、学童、また施設入所の高齢者、障がい者などリスクの高い方たちの健康を守るためにも、給食施設の重点的な監視をお願いします。</p>	御意見ありがとうございます。
7	7	第3の2 (7) 指定成分等含有食品	<p>医薬品成分が含まれる「いわゆる健康食品」の販売事例も後を絶たず、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。千葉県でも6月に、インターネットで購入したダイエット用食</p>	<p>指定成分等含有食品を取り扱う業者が、その取り扱い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、</p>

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
		の製造・加工施設に係る監視指導事項	品に含有していた医薬品成分シブトラミンによる健康被害が発生しました。医薬品成分含有食品、指定成分含有食品、アレルギー成分や栄養成分に関して、表示の有無とともにその内容について監視指導を強化してください。また残念ですが、今回の被害についての危害情報は十分に消費者に届いていないように感じます。今後の被害拡大を招かないためにも、消費者にしっかり危害情報が届くよう、積極的な周知、広報をお願いします	その情報を都道府県等に届け出る制度が令和2年6月1日から施行されました。 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、関係部局と連携して対策を講じ、調査の状況等の国への速やかな報告を実施します。 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。
8	7	第3の2（8）回収食品等及び廃棄食品等の処理に係る事項	リコール（自主回収）された食品の最終処理が確実になされているかの確認とともに、食品ロス削減のためにも、届出が必要ない原料原産地、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ものが無駄に廃棄されないよう、事業者への助言をお願いします。消費者に対しては、安全性に問題のない食品の利用に関する広報をあわせてお願いします。	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、食品等事業者に対し、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きます。 なお、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ることがないように、食品等事業者に対する指導に留意します。
9	8	第3の2（9）改正食品衛生法の経過措置に係る事項	「道の駅」や「農産物直売所」において「漬物」と称して販売している製造者には、野菜生産者が自家野菜を用いて以前から製造している例が多く、なかには庭先や区画不十分な施設、未検査な井戸水を使用していることが考えられる。 また「アジの干物（塩水漬け）」や「イワシみりん干し」など海産物の加工品についても以前から観光地の土産物店において塩蔵や味付けした水産物を店頭で干して製品にしているケースも見られる。いずれも令和3年5月31日以前から営業していて許可の取得が猶予されている施設があると思われる。 以上のことから、経過措置期間が設けられている業種	御意見の前段については、経過措置期間が設けられている業種は改正食品衛生法により新設された許可業種以外にも、従来は許可不要であった食品が既存許可業種の対象食品に加えられたことによるものがあり、これらをすべて記載することにより内容が複雑となり、適切に伝わらないおそれがあるため、計画（案）のとおりとします。 また、後段については、御指摘の2業種は農林水産業との関係性が密であることを鑑み、本項目に「農林水産担当部局等と連携して」との文言を付して修正します。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
			<p>について、経過措置終了後も滞ることなく営業できるよう早期の許可取得を促進するため、(9) 改正食品衛生法の経過措置に係る事項の2行目に必要になった業種名を明記願いたい。さらに4行目の「該当する事業者」の前に「特に漬物製造業や水産製品製造業に」を付け加え、また、許可を取得するよう周知については農業者や水産業者との関係性を考慮して「農林水産部などの関係部局とも連携して」という文言も付加していただきたい。</p>	
1 0	8	<p>第3の2 (10) 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項</p>	<p>テイクアウトや宅配(出前)をおこなう一般的な飲食店だけでなく、最近増えているキッチンカーも、対象として計画に加えてください。キッチンカーは消費者にとって利便性のある販売方法だと思います。しかし、調理作業と販売とが限られた狭いスペースの中でおこなわれることもあり、その衛生管理は消費者にとって大変気になる部分です。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、事業者への監視指導をお願いします。購入後でも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指導項目としてください。</p>	<p>本項目は、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを開始する一般的な飲食店を対象としています。キッチンカーは、主にテイクアウトでの販売が想定される業態であるため、従来からその業態に合わせた衛生管理の徹底について、指導を実施しています。</p>
1 1	1 5	<p>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</p>	<p>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必要です。意見交換の機会を増やすこと、合わせて行政、食品事業者と市民の三者によるリスクコミュニケーションについてもご検討ください。また、県民への周知については、消費者団体への情報提供や広報の協力要請も一案と考えます。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速やかな情報提供、消費者教育の一環として学習講演会などの企画を、庁内連携の下で関係部署と共に取り組んでいただくよう</p>	<p>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いきます。</p> <p>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、広報媒体や方法を検討し、広く県民に周知する</p>

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
		項	要望します。	ことができるよう努めていきます。
1 2			新聞を購読せず、県民だよりが手元に届かない世帯も増えていますので、様々な手法で食品安全情報に触れる機会を増やしてください。また外国人や子どもに向けて、わかりやすい簡単な表現、イラストでの注意喚起も必要です。多言語での作成もお願いします。加えて、今年度より、指定成分等含有食品に係わる監視指導事項が加わり、健康被害等の情報収集や対応が強化されました。2022年より成年年齢が18歳に引き下げられ、ネット通販などによる、若者の消費者トラブルの増加が懸念されています。指定成分等含有食品による被害情報は勿論、いわゆる健康食品等への正しい理解が持てるよう若者への適切な情報発信をお願いします。	
1 3	1 5		監視指導計画の実施結果について、食品関連営業施設等に対する監視指導内容で、HACCPに沿った衛生管理の状況を確認するとあるので、ぜひともその詳細（特に手引書での衛生管理計画や記録表での不備内容等）を公表していただきたい。	監視指導計画の実施結果の公表については、翌年度の6月末までに公表することとしています。
1 4	1 6		家庭内でもHACCPに基づく衛生管理の考え方が、食中毒の防止の一助になると考えます。引き続き、消費者にもHACCPに取り組む意義や目的、その成果など、広報をお願いします。また、食品事業者においてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理がどのように実施されているのか、県がどのように事業者を支援しているのか、具体的な事例を挙げて消費者に分かりやすく報告することも、消費者に対するHACCPの普及啓発につながると考えます。	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 等により「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」を周知する等、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。
1 5			千葉県は自然が豊かなため、個人が海産物や野草などを採取して喫食するケースが多くみられます。また、南房	御意見ありがとうございます。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
			総市で生きたフグが鮮魚店で売られている事案も発生しました。すでに常識とされていることでも、繰り返して注意喚起することも必要です。有毒物質を含むと思われる食品等の注意喚起は、計画の通り、関係部署等と連携を図りながら強化、継続をお願いします。	
16	17	第10 2食中毒 等発生時 の公表	食中毒等発生時の公表において、食品事故等を起こした施設について、HACCPに沿った衛生管理の状況を公表していただきたい。 このことにより、食品事業者においては「気づき」や「モチベーションアップ」につながることを期待される。	食品衛生法第63条では、食品衛生上の危害の発生を防止するため、この法律又はこの法律に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めることが規定されています。 県では、危害の状況及び健康への影響に関連する情報について、必要に応じて公表しております。
17	18	第12 1、2	新型コロナウイルス感染症が落ち着き、人々の行動も変化し会食などの機会も増えると考えます。食品衛生関連業務の補完や強化のためにも、県本課及び保健所、衛生研究所などの人員、予算の一層の強化をお願いします。	県内関係部局、国及び他の都道府県等と連携し、監視指導業務の体制の強化に努めていきます。
18	資料1	2食品等 検査実施 計画 (1)国内産食品 等	食品衛生申請等システムのリコール情報で「小規模事業者製造の漬物から指定外添加物が検出されたため回収を指示」との情報が掲載されている。表示内容を確認する目的で「食品添加物」について重点的に収去検査を実施すべきと考える。 よって、加工食品等の食品添加物を目的とした対象検体に「漬物」と明記していただきたい。	御指摘の項目には製品の成分規格が規定されている食品を例示として表記しております。 なお、県では漬物についても食品添加物等の検査を行っております。
19	資料3 1	アレルギー	表示を義務づけているものが7品目とあるが、食品表示基準の改正により「くるみ」が推奨品目から特定原材料に変更され、8品目になる見込みであることから、注釈を加えるなどしてその旨を明記していただきたい。	令和5年3月9日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令（令和5年内閣府令第15号）が公布され、食品表示基準別表第14が改正されたため、「くるみ」を推奨表示から義務表示に修正します。併せて同基準別表第18も改正されたため、「遺伝子組換え食品」の項目についても修正します。
20	資料3	ふぐ営業	千葉県ふぐの取扱い等に関する条例の項目を設け改正概	ふぐの取扱い等に関する条例の改正は、本計画（案）

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
	13	認証施設	要の記述をお願いしたい。	とは関係がないため、計画（案）のとおりとします。
21	資料3 14	ふぐ処理 師	千葉県ふぐの取扱い等に関する条例の項目を設け改正概要の記述をお願いしたい。	

※掲載に当たり、頂いた御意見の一部表現を変更しています。