資料２

「令和６年度千葉市食品衛生監視指導計画（案）」に対する意見の概要と市の考え方

１　計画の趣旨に関すること（１件）

	意見の概要	市の考え方	修正
1	写真のタイトルが“イベント監視”となっていますが、“イベント会場での監視”あるいは“イベント会場での食品関連の監視”の方がよいと思います。	ご指摘のとおり、写真のタイトルを「イベント会場での監視」に修正します。	○

５　食品等取扱施設の監視指導に関すること（６件）

<table>
<tr><th></th><th>意見の概要</th><th>市の考え方</th><th>修正</th></tr>
<tr><td>2</td><td>食品等取扱施設の監視指導として、“地方卸売市場の監視”の写真が掲載されていますが、写真の掲載場所から、どの項目の写真であるかわかりづらく感じます。
また、地方卸売市場は、「食品営業許可を取得している施設」でもあると思われますが、P.５のキ　大規模イベントにおける食品取扱施設のように「食品営業許可の遵守状況」を確認する旨を記載していただきたい。</td><td>ご指摘を踏まえ、掲載写真タイトルを関連項目と同様「地方卸売市場内施設」に修正します。
また、大規模イベントでの食品営業施設は、一時的かつ臨時に設置されることから、ご指摘のような見出しとしています。一方で、本市地方卸売市場内の食品関係営業施設は、一年を通して常設されている固定施設であり、日ごろから継続して本市の立入検査等を受けています。このことから、ご指摘の営業許可の遵守状況はもとより、本市地方卸売市場内施設では、魚介類や野菜類という生鮮食料品を卸売するという特性から、今後とも継続して有害有毒な魚介類の発見排除や、添加物、アレルゲンなどの適正食品表示に重点を置きながら、食の安全確保に努めてまいります。</td><td>○</td></tr>
<tr><td>3</td><td>非対面販売の食品に対する安全性はもちろん、表示（賞味及び消費期限、アレルゲン、栄養成分、カロリー等）の適切性、安全性を保つ保管状況など、監視強化をお願いします。</td><td rowspan="2">立入検査時や食品等の試験検査において、食品表示法に基づくアレルゲンや栄養成分などの表示の内容も確認し、必要な指導等を行います。</td><td rowspan="2">―</td></tr>
<tr><td>4</td><td>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。生命にも関わるアレルギー表示、栄養成分表示に関して、表示の有無や表示内容とともに真正性についても監視指導を強化してください。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>5</td><td>各スーパーや個人の飲食店などで調理をしている方が、例えば、トイレなどへ行かれる際、調理中のエプロンをしたままトイレなどへ行かれます。トイレ内でエプロンをした方を見かけたこともあります。この点が気にかかり不衛生と感じます。
ご存じのとおり、トイレ内は他よりも細菌、ウイルスなどで汚染されており、指導する立場の方は、このあたりをチェックされていますでしょうか？
ノロウイルスは感染力が強いし、不特定多数の人が利用するトイレで感染した清掃員がいるのも過去にありました。</td><td rowspan="3">食品衛生監視員による施設の立入検査時には、食品衛生法に基づき、食品の衛生的な取扱いのみならず、食品等取扱者が専用の作業着を着用しているかなどを含め、HACCP に沿った衛生管理の状況を確認しております。
なお、立入検査を行う施設には、重要性に応じた頻度で立入ることとしており、確認の状況によって頻度を見直すなどし、危害の発生防止に努めます。
また、イベントで短期間に食品を取り扱う施設については、「千葉市イベントにおける食品提供行為の取扱い要綱」により、保健所は提供する食品や事業者などの情報を主催者に求め、事前に内容をチェックし、指導するとともに、特に大規模なイベントに際しては立入検査の実施などを通じた危害の防止を図ることとしています。</td><td rowspan="3">—</td></tr>
<tr><td>6</td><td>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の品目についても監視指導の強化をお願いします。
最近でも国産小麦の赤カビの例もあり、ぜひ、注意深く監視をお願いします。</td></tr>
<tr><td>7</td><td>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。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ました。原因は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と報道されています。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います。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。</td></tr>
</table>

６　食品等の試験検査（１件）

╱	意見の概要	市の考え方	修正
8	食品における放射性物質の測定検査は、特に給食などの子どもの食に関わる部分については継続をお願いします。これまで実施されてきた測定及び管理、正しい情報提供の継続が消費者の安全と安心を確保していると考えます。また現在、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。今後も、継続した情報提供とリスクコミュニケーションをお願いします。	本市食品監視指導計画では、原子力災害対策本部が定めた「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づき、市内に流通する県内産を中心とした旬の食品について放射性物質の検査を実施しております。	―

７　食中毒防止対策に関すること（３件）

╱	意見の概要	市の考え方	修正
9	“国が示す方針を踏まえ、必要に応じて他の自治体等と連携しながら監視指導を行います”と記載されています。ここの、“他の自治体”とはどこを指すのでしょうか？千葉市以外の自治体？それとも千葉市の他の部局？	「他の自治体」とは「保健所を設置する千葉市以外の自治体」を指します。	―
10	カンピロバクターによる食中毒を防ぐため、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。また、事業者はもちろん消費者へも、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、継続した注意喚起を求めます。	食中毒予防は、HACCP に沿った衛生管理の実施や国が示した食中毒予防の原則に基づいた対応が重要です。 食品等取扱施設に対しては、食品製造施設、大規模食品取扱施設、地方卸売市場内施設、大規模食鳥処理場及び食肉取扱施設を重点的に監視する施設として監視指導を行うほか、HACCP に沿った衛生管理の有効性については事業者に対して、導入にむけて徹底を図ります。 また、広く市民に向けては、市ホームページへの掲載、市政だよりや SNS を活用した広報などを通じて、最新の知見も踏まえてアニサキス等の食中毒や食肉の加熱処理に関する注意喚起、食品衛生に関する正しい知識の普及等を継続して行います。	―
11	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を見ると、アニサキスによるものが第 1 位となっています。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も一因と聞きました。新鮮な水産物を安全に喫食できるよう、鮮魚卸業、鮮魚販売店、飲食店、消費者に対しする注意喚起の広報をお願いします。		

資料２

９　市民、食品等事業者への情報提供及び意見の交換に関すること（６件）

／	意見の概要	市の考え方	修正
12	コロナ禍を経て、食品の提供方法もより多様化しています。料理などのデリバリーや持ち帰りから、最近は生鮮食品のネット販売だけでなく、無人販売や自動販売機なども見かけます。消費者へも喫食までの保管や管理(保冷・冷凍など)への注意喚起をお願いします。	市民に対して、家庭でできる食中毒予防に関する情報、毒キノコなどの自然毒を原因とする食中毒への注意喚起、いわゆる健康食品に関する健康被害等の情報などを、市ホームページ等を活用して広く周知する他、事業者に対しても講習会などの機会を通じて情報提供し、危害の防止を図ります。	―
13	今、新鮮さや安さを求めて農水産物直販所の利用が伸びています。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、その場合の農水産物の安全性は、販売者や生産者に任されています。以前も誤ってフグや毒キノコが販売された事例もありました。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、広報啓発も必要と考えます。		―
14	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全国で相次いでいます。市のホームページ上での注意喚起情報の発信とともに、消費者にしっかり危害情報が届くような積極的な公表と注意喚起をお願いします。		―
15	国による食品リコール（自主回収）情報の届出情報について、市民に向けた積極的な提供を求めます。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ると思います。速やかな広報の方法をご検討ください。また、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。事業者への助言はもちろん、消費者に対しても、表示ミスなど安全性に問題のない食品の利用について広報をお願いします。	自主回収については、食品等関連事業者に対し、着手後の速やかな届出を促し、再発防止等の必要な指導を行っております。届出義務のない原料原産地などの事項に関する情報を得た場合も含め、引き続き食品表示の適正化に向けた指導、助言等を行っていきます。 　食品衛生上の危害の発生のおそれがない食品がむやみに回収され廃棄されるなど過剰な自主回収を誘発しないように留意します。 　なお、食品等関連事業者等から届出のあった自主回収情報につきましては、食品リコール公開回収事案検索（厚生労働省ホームページ）から閲覧でき、市ホームページに本件に関する情報を掲載しており、引き続き速やかな情報発信に努めます。	―

16	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の増加をお願いいたします。令和 5 年度には千葉市消費生活センターでも食品表示の学習会が開催され、貴課開催の「食の安全に関する講演会」とともに市民に対する学びの機会を増やしていただけたことは、大変好感が持てました。引き続き、継続をお願いします。	様々な立場の方との情報共有、意見交換は重要であると考えています。本計画案を説明する場である講演会・意見交換会に市民、食品等関連事業者等の多くの方々に参加していただけるよう、講演会後のアンケートの実施などにより、開催方法を工夫し、意見交換の機会を増やすことに取り組みます。 また、市ホームページ等を用い、消費者の食の安全に関する情報の提供を実施します。	―
17	写真“食品衛生責任者実務講習会”の右側にあるイラストは何を意味するのでしょうか？タイトルを付けるか、削除した方がよいと思います。	写真は講習会の全景を映しているため、講習会であることが分かるように隣接して講習会のイラストを掲載していたところですが、ご指摘のとおり、イラストは削除します。	○

１１　食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関すること（１件）

	意見の概要	市の考え方	修正
18	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。	令和６年度においても研修会・講習会に積極的に参加し、食品等取扱事業者に対する指導、助言等や食品の検査技術などの資質向上に努めるとともに国や他の自治体と連携し監視指導体制の強化を図ります。	―