「令和７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	“本市では、この監視指導計画に基づく監視指導を着実に実行するとともに食品等事業者による自主的な衛生管理や市民への情報提供などの各種事業を推進し、市民の皆様の食の安全・ 安心の確保を図ります。”との記載があります。 これは、“本市では、この監視指導計画に基づく監視指導の着実な実行と食品等事業者による自主的な衛生管理や市民への情報提供などの各種事業を推進し、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります。”の方が分かりやすくなると思います。 つまり、監視指導の実行と各種事業の両者とも監視指導計画に基づくものであることを表現するものです。	ご意見を踏まえ、「本市では、この監視指導計画に基づく監視指導の着実な実行と食品等事業者による自主的な衛生管理や市民への情報提供などの各種事業を推進し、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります」に修正します。	○

４　実施体制に関すること（４件）

	意見の概要	市の考え方	修正
2	“食品等取扱施設の立入検査や食品等の試験検査を効率的かつ効果的に実施するため、生活衛生課、保健所食品安全課及び市場・食鳥監視室で事務を分担し、地方衛生研究所 である千葉市環境保健研究所で試験検査を実施します。”と記載されています。この中で、“事務”は“業務”あるいは“事業”の方が適切と思います。	ご意見を踏まえ、「業務」に修正します。	○
3	文章の中に、“連携・協力”と“連携”を使い分けている箇所があります。すべて“連携”で十分かと思います。	市役所庁内関係機関、他都道府県および国における調査時などにおいては、連携の他に協力も行うことから、原案のままとします。	―

<table>
<tr><td>4</td><td>食品衛生法及び食品表示法（平成２５年法律第７０号）に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務付けされたことに対応して、届出窓口及び指導者の増員予算措置を講じてほしい。
食品表示法に基づく適正な食品表示を指導していくための予算措置を講じてほしい。
「実施体制」について、国との連携・協力等により、食品衛生法違反等を発見した場合は、必要な対策や情報共有を作る窓口をつくってほしい。</td><td rowspan="2">これまでも食品衛生法改正などに伴い、獣医師、薬剤師などの専門職の増員を図ってきており、市役所庁内関係機関と連携して業務量、業務内容に応じた人材確保、予算措置、体制整備などに努めます。</td><td rowspan="2">―</td></tr>
<tr><td>5</td><td>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、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７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。</td></tr>
</table>

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>6</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">食品表示について、立入検査時や食品等の試験検査における食品表示内容の確認、食品等事業者が正しく食品表示できるよう、市ホームページへの説明動画の掲載等をしており、食品等事業者が正しく食品表示できるよう、必要な指導、助言等を継続して行っていきます。</td><td rowspan="2">―</td></tr>
<tr><td>7</td><td>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。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>8</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。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、食中毒防止への知見が不十分なところや、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><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、HACCPに沿った衛生管理の状況を確認しております。
立入検査を行う施設には、監視指導の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対象施設の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関しては、「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、主催者から提出された情報を保健所が事前に確認し、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。
なお、紅麹関連製品に係る事案を踏まえ、機能性表示食品及び特定保健用食品に係る健康被害情報の提供が義務化され、関係する食品等事業者に周知し、必要な指導、助言等を継続して行っていきます。</td><td rowspan="3">―</td></tr>
<tr><td>9</td><td>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をお願いします。昨年もイヌサフランの誤食事故(北海道)、毒キノコの死亡事故(長野県)が発生しています。</td></tr>
<tr><td>10</td><td>紅麹サプリメント事件後、国では今後、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品（サプリメント形状の加工食品）についてはGMP(医薬品及び医薬部外品の製造管理及び品質管理に関する基準)に基づいた製造が必須となりました。しかしまずは、食品事業者としてHACCP(危害要因分析（に基づく）必須管理点)に基づいた製造の再確認と十分な監視指導を求めます。</td></tr>
<tr><td>11</td><td>既存の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を持たないところも多いのではないかと思います。「食品寄附ガイドライン」で求める衛生管理についての啓発、助言、相談など、地域住民が安心して運営・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。また、フードパントリー、フードバンクの食品管理、食中毒予防の取り組みについても同様に、丁寧な説明や助言をお願いいたします。</td><td>食品等事業者、子ども食堂など食品に係る団体などに対して食品衛生に関する講習会を実施しているところです。
令和７年度以降も継続して講習会を実施し、また、市役所庁内関係機関と連携・協力して食品衛生に関する正しい知識の普及、食中毒予防などに努めます。</td><td>―</td></tr>
</table>

7　食中毒防止対策に関すること（２件）

	意見の概要	市の考え方	修正
12	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、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だと考えます。	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あります。 原則としてすべての食品等事業者は、HACCP に沿った衛生管理の実施が求められます。 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、食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理の着実な導入・実施に向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 を活用した広報等を通じて、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を継続して行います。	－
13	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、消費者に対し注意喚起の広報をお願いします。		

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）

<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>14</td><td>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。製造事業者、販売者事業者、消費者へ、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。</td><td rowspan="4">市民に対して、家庭でできる食中毒予防に関する情報、フグや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、アレルギー表示を含む食品の表示、いわゆる健康食品に関する健康被害等の情報などを、市ホームページなどを活用して広く周知する他、食品等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。
なお、いわゆる健康食品中に医薬品成分の含有が疑われる場合には、関係機関と連携して対応します。</td><td rowspan="4">―</td></tr>
<tr><td>15</td><td>以前千葉県でも、フグが直売所で販売されていた事例もありました。生産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、広報啓発も必要と考えます。</td></tr>
<tr><td>16</td><td>国では２０２５年４月からくるみの表示義務が完全施行、年内にもカシューナッツを特定原材料に、ピスタチオを表示推奨品目に加える方針を公表しています。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。</td></tr>
<tr><td>17</td><td>医薬品成分が含まれる「いわゆる健康食品」のインターネット販売や個人輸入による健康被害についても、事業者への十分な監視指導と消費者への注意喚起をお願いいたします。</td></tr>
<tr><td>18</td><td>国では、食品ロス対策として「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」、「食品寄附ガイドライン」が公表されました。「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」では食中毒防止の観点から事業者、消費者に対してそれぞれ求められる行動指針が示されています。また「食品寄附ガイドライン」では、中間支援のフードバンク、食品寄附を受け食事を提供するこども食堂がおこなうべき事項が示されました。これらは食品ロス対策ではありますが、どちらも食品安全、食中毒予防の側面が重要なポイントとなっています。ステークホルダーへの広報、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。</td><td>「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」公表後、市ホームページへの掲載および関係団体への周知をしているところです。
いただいたご意見を参考に市役所庁内関係機関と連絡して連携を取り、対応します。</td><td>―</td></tr>
</table>

19	国では、食品衛生基準行政の消費者庁移管を受け「食品のリスク管理に関するリスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁と食品安全委員会の更なる連携強化について」が公表されました。「地方公共団体と連携し、各地の消費者団体や地域コミュニティ等による主体的なリスクコミュニケーションを促す取組（地域コミュニティ等における食品安全に関するリテラシーの向上支援等）をおこなう」と記されています。ぜひ、消費者庁や千葉市消費生活センターとも連携し、市内の消費者団体や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などに合わせて開催してください。	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、食品等関係者など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などを踏まえ、開催方法を工夫し、効果的なリスクコミュニケーションを行います。 また、市ホームページなどを用い、消費者の食の安全に関する情報の提供を実施します。	―

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
20	タイトルは、“食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上”となっていますが、（1）から（3）までの内容には、“人材の養成”が見当たりません。特に、新人職員の人材養成プログラムを示していただきたい。	毎年、新規採用職員を含む食品衛生に携わる職員に対して内部研修を行なうとともに、各種学会、厚生労働省や千葉県主催の各種研修会や各種機器分析セミナーに積極的に参加し、食品衛生等に関する専門的知識や新たな知見・検査技術の習得などの資質向上に努めています。 ご意見を踏まえ、新規採用職員及び新たに食品衛生に携わる職員が参加している研修会を追記します。	○