

「平成31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

4 実施体制に関すること（3件）

意見の概要	市の考え方	修正
1 食品の流通・加工の技術進展により、広域的な食中毒事案の発生が予想されます。2019年度4月に国が設置する「広域連携協議会」での国・都道府県等との連携・協力はもとより、これまで同様に広域の情報共有を迅速にはかれるよう食中毒調査支援システム（NESFD）の積極的な活用と市民への迅速な注意喚起、情報提供を求めます。	従来から厚生労働省と地方自治体の間で食中毒関連情報の即時共有を可能とする食中毒調査支援システム（NESFD）を活用して情報共有等を行っているところですが、「広域連携協議会」と並行して活用し、さらなる連携に努めるとともに、市ホームページ等を通じ、市民や食品等事業者に対する注意喚起等を速やかに行います。	—
2 食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度が適切に運用されるよう、事業者への指導を行うことを要望致します。	食品用器具・容器包装についてポジティブリスト制度の詳細については、今後、国から示されていく予定であり、その動向に注視し、適切な対応を行います。	—
3 保健所や市の消費者センターに寄せられる食品関係の情報を重視して共有化するなど、消費者や消費者行政部門との連携を一層強めていただくよう引き続き要望いたします。	消費者行政部門との連携については、本計画のとおり、食に関する庁内関係機関で構成する「食の安全連絡協議会」において、連携の強化を図っています。 なお、消費生活センターに寄せられる食の安全に関する情報については、その都度、保健所が情報提供を受け対応しています。	—

5 重点的に監視指導を実施する施設及び

6 施設への立入検査に関すること（2件）

意見の概要	市の考え方	修正
4 セルフ販売方式に対する衛生指導の内容を消費者にわかりやすく周知し、二次汚染防止を確認するため、自家製造惣菜や調理器具の検査、監視、事業者への指導強化を要望いたします。	5（2）大規模食品取扱施設（日常的に広く市民が利用するデパート、スーパーマーケット内で食肉、魚介類、そうざいなどを調理、販売する施設）を重点的に監視する施設とし、施設内外の衛生管理状況、食品の取扱状況などを監視項目として実施し、リスクコミュニケーション等を通じて情報提供していきます。	—

5	<p>国が推進しようとしているジビエの供給促進に向け、厚生労働省の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づいた指導を強化し、処理加工の過程や流通段階における衛生管理を監視する体制の整備を要望いたします。また食品衛生法の改正を見据え、狩猟者・取扱い事業者等に向けた「HACCPに基づく衛生管理」の普及促進を図るために、説明会、講習会の実施等の支援をお願いします。また、スーパーマーケット等で販売されるケースも視野に入れ、ジビエも重点監視指導項目としてください</p>	<p>現在千葉市においては、野生鳥獣の処理を行う食肉処理施設はありませんが、立入検査等で実態を把握した場合には、加工・調理・販売等流通段階における衛生管理について必要な衛生指導を行うなど適切に対応します。</p> <p>ジビエ（野生鳥獣肉）については、「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）が平成31年2月8日付けで改正され、重点監視指導項目に追加されたことから、5（6）に追加します。</p>	○
---	---	--	---

7 食品等の試験検査に関すること（1件）

	意見の概要	市の考え方	修正
6	<p>食品等試験検査計画において、放射性物質検査を継続されることは、大いに評価しております。特に、子どもの食生活に関する品目を重視して実施することは、子どもを持つ消費者の安心につながります。</p> <p>引き続き検査の継続と結果の迅速な公表を要望すると共に、検体数や検査方法などの計画が変更される場合には、必要に応じて説明をしていただくようお願いいたします。</p>	<p>放射性物質検査に供する食品については、乳幼児が多く摂取する食品などを選定することとしています。平成31年度は30年度と同様に、150検体の検査を実施し、検査結果を市ホームページで速やかに公表します。</p> <p>なお、本計画を変更する場合は、再度パブリックコメント手続を実施し、市民等からの意見募集を行うこととしています。</p>	—

8 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進に関すること（1件）

	意見の概要	市の考え方	修正
7	<p>今回の改正食品衛生法におけるHACCPによる衛生管理手法の義務化に向けて、今後は全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に対し、その事業者の規模に応じた2種の衛生管理（「HACCPに基づく衛生管理」「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」）について、事業者が困惑せず実施できるよう丁寧な説明と支援をお願いいたします。そのためにも、促進にむけ十分な体制の確保をしていただくことを要望します。</p> <p>特に、小規模事業者に向けて「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に関する広報活動や講習会の開催等、スムーズに導入できるような重点的な支援を要望いたします。子どもや高齢者が利用するような小規模な給食施設等は、営利目的でなく人的規模も小さいため、導入に戸惑う施設も多いと思います。子どもや高齢者の安全を守るためにも、手厚い支援を求めます。</p>	<p>千葉県主催のHACCPチャレンジセミナー※へ参画し、HACCPに基づく衛生管理の導入支援を進めています。</p> <p>千葉市においても、平成30年度から同様のセミナーを開催して導入を促進しています。</p> <p>また、小規模事業者に対し、無理のない、実情を踏まえたHACCPによる衛生管理の導入を推進するため、食品衛生講習会等を通じ情報提供を行い、引き続き立入検査時には衛生管理状況の確認と必要な助言・指導を行い、個別の相談にも積極的に対応します。</p> <p>※HACCPに基づく衛生管理の知識、実践方法の習得及び導入を目的とする県内事業者(本市も含む)を対象としたセミナー</p>	—

10 食中毒等健康危害発生時の対応に関すること（1件）

	意見の概要	市の考え方	修正
8	<p>いわゆる「健康食品」による健康被害が発生しています。利用にあたっての正しい知識や利用上の注意点など、消費者への啓発・情報提供の一層の充実強化をお願いします。</p> <p>また国では、改正食品衛生法の公布後2年間までに、事業者からの健康被害情報の届出制度を施行する予定としていますが、それまでの期間が空白とならないよう医療機関と連携した迅速な健康被害情報の収集、事業者への指導、消費者への迅速な情報公開と注意喚起を要望いたします。</p>	<p>健康食品による健康被害に関する通知等の情報については、引き続き市ホームページや食品衛生講習会等を通じて、市民及び食品等事業者に向け情報提供し、衛生知識の普及・啓発を図ります。</p> <p>また、食品等事業者に義務付けられている健康危害に関する報告等の周知に努めるとともに、市ホームページ等を通じ、市民や食品等事業者に対する注意喚起等を速やかに行うよう努めます。</p>	—

1.1 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（3件）

	意見の概要	市の考え方	修正
9	<p>食中毒の発生件数が特に多いカンピロバクターについて、鶏肉の取り扱い及び提供状況を重点項目として掲げられたことは、意義が大きいと賛同いたします。重ねて、食品事業者、消費者へ、生食または加熱不十分な状況で食するリスクについて、継続的に普及啓発を図るよう要望致します。</p>	<p>（4）大規模食鳥処理場及び（6）食肉取扱施設を重点的に監視する施設とし、食鳥肉等の取扱状況の確認、十分な加熱等の指導を監視項目として実施します。</p>	—
10	<p>食品衛生・食の安全施策をすすめていくためには、事業者はもとより市民・消費者との連携が欠かせないと考えます。</p> <p>そのためにリスクコミュニケーションの機会を増やしていくことや、そのあり方を検討していただくよう要望いたします。</p>	<p>パブリックコメントを多く寄せていただくには一人でも多くの方に計画案を知ってもらうことが重要です。そのためには計画案を説明する場である講演会・意見交換会に多くの方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や、広く関係団体への協力を求めるなど、開催方法を工夫し実施します。</p>	—
11	<p>2015年施行の食品表示法が旧表示から移行期間を終えて2020年に完全施行(原料原産地表示は、2022年)するにあたり、事業者が正しく表示に対応することとあわせ、消費者が原料原産地表示、栄養表示等を活用し食品の情報を取得したうえで選択できるようになるための学習会、説明会の開催等といった消費者教育的施策の実施をお願いいたします。食生活改善推進委員の皆さんへの情報提供なども、重要と考えます。</p>	<p>食品表示法の完全施行に向けて、庁内関係機関及び民間団体と連携し、市ホームページや食品衛生講習会等を通じた適正表示の徹底を図ります。</p> <p>また、消費者に対しても市ホームページや講演会・意見交換会など様々な機会を捉えて情報提供等を実施します。</p>	—