

「令和４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（５件）

	意見の概要	市の考え方	修正
１	“大規模イベントにおいて、食品等を取り扱う事業者や主催者に対し、監視指導を通じて食品の安全確保を図ります”との記載があります。神社・寺院や町内会などの催しである夏祭りには、多くの屋台などが出店し、かつ季節で集中します。監視指導員の数は対応可能でしょうか。	イベント開催前にイベント関係者から届出される「イベントにおける食品取扱状況報告書」に記載された出店数を基に食品衛生監視員の対応人数を決定しています。	—
２	食品リコール（自主回収）情報の届出制度が始まりました。速やかな回収と公表は、消費者の安心安全につながります。回収後の食品の再利用などの無いよう、廃棄までの監視をお願いします。 また、食品衛生法及び食品表示法に違反しないリコールについては、食品ロスが増えないよう、事業者への助言はもちろん消費者に対する正しい情報提供をお願いいたします。 届出が必要ない原料原産地、原材料の順番、栄養成分表示の間違いといった安全性に問題ない場合は、ポップやシールなど簡便な修正が認められていることなど、消費者にも周知することが必要と考えます。	自主回収については、事業者に対し、着手後速やかな届出を促し、回収終了の届出がされるまで、必要な確認をし、再発防止等の指導を行っております。届出義務のない事項に関する情報を得た場合も含め、引き続き指導、助言等を行います。 食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品衛生監視員による立入検査時の確認や食品等試験検査等を通じて、食品の取扱い、適正表示の徹底等を指導しています。また、食品等関連事業者が食品表示を正しく理解できるよう市ホームページに You Tube 動画を掲載しています。	—
３	食品表示について、特に小規模事業者が適正に表示できるように重点的な支援、監視指導をお願いいたします。アレルギー表示や栄養表示など、消費者にとって有用で重要な表示に関しては、表示の有無だけでなくその真正性が担保されているか、重点的な監視指導を進めていただきたいと思います。	今後も、引き続き、監視指導等を徹底するとともに、食品表示について小規模事業者が正しく理解できるよう食品表示の各項目を所管している庁内関係機関と連携して対応していきます。 また、消費者に対しても、講演会・意見交換会、市ホームページ等を通じて情報提供等を実施します。	—
４	「ウィズコロナ」の生活の中、食事のテイクアウトやデリバリーが進んでいます。また、キッチンカーによる移動調理販売の業者も増えています。店舗と異なり、事業者が移動する事業形態であるため、購入後でも問い合わせが出来るよう、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事項としてください。		—

5	新型コロナウイルス感染症への対応に保健所業務が逼迫していると伺いました。今後も、新型コロナウイルス感染症はもちろん、感染症全般への対応が求められることも予想されます。新たな事務が増加している食品衛生関連業務の強化のためにも、食品安全課及び保健所の人員、予算の強化をお願いします。	庁内関係機関、国等と連携し、業務体制の強化に努めます。	—
---	---	-----------------------------	---

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
6	指導を行った際には、イベントの出店者には、エビデンスとして“指導済”等のステッカーなどを配布し、掲示させるようにしていただきたい。さらに、大規模イベントに限らず、最近、街中に多いキッチンカーに対する営業許可証の掲示についても言及していただきたい。	イベントの出店者と他の食品取扱事業者に対して等しく指導を行うものと考えており、指導済であることの明示については、今後の検討する事項の1つとします。 また、食品営業許可証を交付したキッチンカーを含む全事業者に対し、食品営業許可証を営業所の見やすい場所に掲示する旨指導しており、今後も引き続き確認していきます。	—
7	対象となる施設に共通する監視指導項目の中で“施設基準の順守状況”は表現が漠然としており、カッコ書き又は注釈で施設基準の内、主要な数項目を示していただけると理解しやすいと思います。	各営業施設の施設が千葉県食品衛生法施行条例に規定された基準に適合しているかを確認しており、基準の主な項目についてカッコ書きで示します。	○

8 食中毒防止対策に関すること（1件）

	意見の概要	市の考え方	修正
8	件数の多いカンピロバクターによる食中毒を防ぐため、鶏肉を扱う食肉事業者、飲食業者、特に、コロナ禍で利用が増えているテイクアウトの弁当や惣菜などを製造する事業者への HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の着実な実施は、消費者としても強く求めるところです。 同時に、消費者には、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。	食品製造施設、大規模食鳥処理場及び食肉取扱施設を食肉に関連する重点的に監視する施設とするほか、HACCP に沿った衛生管理の有効性については広く周知し、徹底を図ります。 また、国や他自治体と連携し、広域的な食中毒事件に対する情報の提供や収集に努めるとともに、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。	—

9 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
9	医薬品成分が含まれる「いわゆる健康食品」の販売事例が多数報告されており、接種による健康被害事例も報告されています。 これらの表示についても、指定成分等含有食品だけでなく、特に新たな成分含有食品にも注視していただくようお願いします。	「いわゆる健康食品」については、食品衛生法の改正により製造・加工施設の届出が義務化され、また、指定成分等含有食品については、製造・加工基準が新設されたため、指定成分等含有食品を取扱う施設を確認した場合は、製造・加工基準等に基づいた監視指導を行います。 また、指定成分等含有食品を取扱う事業者には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実施するほか、指定成分等含有食品だけでなく、いわゆる健康食品を含む食品に関する体調不良の情報については、必要に応じて国や他自治体と連携して調査等を行います。	—

10 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（2件）

	意見の概要	市の考え方	修正
10	令和3年6月1日に施行された新たな営業許可と届出制度の主旨について、一層の周知、理解を得られるよう継続した丁寧な説明をお願いします。施行時に営業中であった事業者が6か月を経た現在でも手続きが完了されていない事が無いよう HACCP 制度に関する説明会や相談会など、あらゆる機会での周知と確認をお願いします。また新たな事業者に対しても、様々な相談や説明の場面での細やかな対応をお願いします。	食品衛生法改正に係る周知については、市内食品等事業者向けにリーフレットの郵送、監視指導実施時における周知、各種講習会の実施、市政だよりによる広報等で制度の周知を行っているほか、申請、届出、相談の際にも HACCP に沿った衛生管理の徹底等の指導、助言を行っています。 また、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入及び理解を深めていただくために市ホームページに You Tube 動画や小規模事業者向けの計画書・記録表の様式を掲載しています。	—
11	HACCP に沿った衛生管理に関する説明動画や小規模事業者用の計画書と記録表の様式をホームページで紹介していますが、ウェブが利用できないような事業者に重点を置き、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理方法の基本的な部分から相談や助言を行うなど、丁寧な対応をお願いします。 「ウィズコロナ」の生活の中、食事のテイクアウトやデリバリーが進んでいます。また、キッチンカーによる移動調理販売の業者も増えています。食品衛生責任者による HACCP の考え方を取り入れた衛生管理方法の徹底を図るよう、事業者への助言、指導をお願いします。	今後も継続して市内食品等事業者に対する指導、助言を行い、また、庁内関係機関及び民間団体と連携して、各種講習会の開催や広報活動等を実施し、制度の周知徹底を図ります。	—

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（2件）

	意見の概要	市の考え方	修正
12	食品衛生・食の安全施策を進めていくためには、市、食品等事業者、消費者、消費者団体などがお互いの立場から共に考えていくことが必要です。双方向のリスクコミュニケーション、意見交換の機会を増やすことを計画してください。 新たな課題についても速やかに消費者に情報提供いただけると、市民の安心感につながります。	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、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、速やかに消費者へ情報提供を実施します。	—
13	消費者教育の一環として、市民への食の安全に関する衛生知識の普及啓発の取り組みを進めてください。 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の考え方は、家庭での食中毒予防にも役立つものと思います。家庭内での食の安全安心を図るため、また本制度を周知する意味においても、食中毒防止活動の一環として千葉市消費生活センターや食生活改善推進員などとも連携し、周知を図っていただくようお願いします。	現在、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入及び理解を広く深めていただくために市ホームページに You Tube 動画を掲載しています。 引き続き、庁内関係機関及び民間団体と連携し、市ホームページや講演会・意見交換会等を通じて、消費者向けの情報発信に努めます。	—

1 2 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
14	今後はHACCPに沿った衛生管理の状況や食品表示の真正性など、多岐にわたり定期的な監視指導が必要になると考えます。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・助言ができる人材の育成がより一層必要になると考えます。 公益社団法人千葉市食品衛生協会などとも協力し、専門家の育成、増員を計画してください。	庁内で研修を実施するほか、外部の研修会・講習会に参加し、職員の資質向上に努めております。 引き続き、研修会・講習会に積極的に参加し、さらなる資質向上に努めるとともに、公益社団法人千葉市食品衛生協会などともより一層協力、連携していきます。	—