

## 「令和5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

### 3 対象施設に関すること（1件）

意見の概要	市の考え方	修正
1 対象施設数として、許可施設及び届出等施設の数が見られていますが、市全体数の何パーセントに相当するのでしょうか。	本計画における対象施設は、本市が把握しているすべての食品等取扱施設となります。 なお、表記しました施設数は、食品衛生法に基づく許可施設又は届出施設の概数を示しています。	—

### 4 実施体制に関すること（2件）

意見の概要	市の考え方	修正
2 “広域流通食品や輸入食品の食品衛生法違反等を発見した場合や、大規模な食中毒が発生した場合においては、厚生労働省と連携して必要な対策を講じます”と記載されています。千葉市はダイレクトに厚生労働省と連携できるシステムになっていると理解してよろしいでしょうか。	本市は厚生労働省が設置する「広域連携協議会」の構成員として、平常時から厚生労働省との情報共有等を行っているほか、大規模な食中毒の発生時には、厚生労働省や関係自治体と直接連携して迅速な対応を図るシステムになっています。	—
3 今、法改正により、食品安全行政の業務が増加しています。また、食に関する新たな技術開発や生産・流通・販売に関する状況も急変しています。専門職員の育成、また増員を計画してください。 新型コロナウイルス感染症も引き続き対応が求められることも予想されます。食品衛生関連業務の補完や強化のためにも、生活衛生課及び保健所、環境保健研究所の人員、予算の一層の強化をお願いします。	これまでも食品衛生法改正や新型コロナウイルス感染症対応などに伴い、獣医師、薬剤師等の専門職の増員を図ってきており、今後も業務量、業務内容に応じた人材確保、人材育成等に努めます。 また、食品等関連事業者の自主管理の推進を目的に市が委嘱する食品衛生推進員等の育成も行い、庁内関係機関、国等と連携し、業務体制の強化に努めます。	—

## 5 食品等取扱施設の監視指導に関すること（8件）

	意見の概要	市の考え方	修正
4	「ウィズコロナ」の生活の中で、デリバリーや持ち帰り販売をおこなう事業者への監視の強化が必要だと考えます。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。	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の試験検査等を通じて、自動販売機や自動車を含めた食品取扱施設に対し、適正な食品の取扱いや食品表示に対する指導、食品が残留農薬基準等を満たしているか確認等を行っています。また、食品衛生法が改正され、許可施設に加えて新設された届出を要する施設に対しても、食品衛生責任者の設置、HACCPに沿った衛生管理が義務化され、指導等を図っています。	—
5	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。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を指導事項としてください。	食品表示について、食品等関係事業者が正しく食品表示できるよう、市ホームページにYou Tube動画を掲載しており、消費者に対して分かりやすい表示となるよう引き続き助言等を行っています。	—
6	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、水産物の直売所の利用が伸びています。農薬の不正使用や毒性のもつ農水産物の販売の有無など、直売所で扱われている農水産物に対する監視指導の強化をお願いします。	また、客が購入後短時間で消費することを想定して、自動車や飲食店等が対面で弁当等を販売する場合、食品表示法上の表示義務はありませんが、食品営業許可証を営業所の見やすい場所に掲示し、消費者が販売者の情報を把握できるよう、食品等関係事業者に対して指導、助言して参ります。	—
7	アレルギー表示や栄養成分表示に関して、表示の有無とともにその真正性の担保についても監視指導を強化してください。	アレルギー等のある事項に関する自主回収については、食品等関連事業者に対し、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、再発防止等の必要な指導を行っております。届出義務のない事項に関する情報を得た場合も含め、引き続きミスのない適正な食品表示について（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。	—
8	国による食品リコール（自主回収）情報の届出制度が始まりました。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。	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います。	—
9	食品リコール（自主回収）食品の最終処理が確実になされているか、確認されるようお願いします。 また、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場合は、ポップやシールなど簡便な修正が認められています。食品ロス削減のため、事業者への助言はもちろん、消費者に対しても安全性に問題のない食品の利用に関する広報をお願いします。		—

10	<p>“生食用の食肉を調理、加工し提供する飲食店”と記載されていますが、この調理、加工の定義を教えてください。</p> <p>また、生食用食肉と R.4 のア、P.5 のイの食肉と異なる理由を教えてください。</p>	<p>牛ユッケ等の生食用食肉（牛肉）には、加工の際に加熱殺菌する等の国が定めた調理・加工の基準や、生食用であることを表示する表示の基準が定められており、基準を満たさない牛肉や牛・豚レバー、豚肉は、重症化する食中毒の危険性があるため、生食用として販売・提供することが法律で禁止されています。</p> <p>市内食品等関連事業者のうち、特に生食用食肉を取扱う事業者に対して適切に取扱われているか確認等を実施します。</p>	—
11	<p>P.6（3）表の上段で“監視指導の重要性に応じて食品取扱施設を以下のように分類し、立入検査を実施します”と記載されていますが、表下右側の写真タイトルが“立入調査の様子”と記されています。本計画書の他の部分や監視内容から推察すると調査ではなく検査が適切と思います。</p>	<p>掲載写真のタイトルを「立入検査の様子」とします。</p>	○

## 6 食品等の試験検査に関すること（2件）

	意見の概要	市の考え方	修正
12	<p>“令和5年度（2023年度）は、675検体の検査を予定しています”と記載されています。675検体の検査が多いのか少ないのかの判断が出来ません。過去3カ年の実績を明示していただくと分かりやすくなります。</p>	<p>市内に所在する食品等取扱施設の施設数や各施設が取扱う商品、市内の食品流通実態等を踏まえ、年間の検査計画を作成しています。過去の計画及び実績は市ホームページに掲載していますが、ご意見を踏まえ今後検討していきます。</p>	—
13	<p>検体内訳において、検体数と検査項目の数が一致しない検査品目があります。検体数≦検査項目の数となっているので、1検体で1以上の検査項目を実施するとの理解でよろしいでしょうか。</p>	<p>食品衛生法に基づき厚生労働大臣が定めた「食品、添加物等の規格基準」に適合しているか検査しており、食品によって検査の項目数が異なります。</p>	—

## 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
14	消費者に対して、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。	カンピロバクターやアニサキス、ノロウイルス等、依然として発生の多い食中毒は、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。	—
15	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、惣菜・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。 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態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。	食品等取扱施設の監視指導において、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、市ホームページへの掲載、市政だよりによる広報等を通じ、市民や食品等事業者に対する注意喚起、食品衛生に関する正しい知識の普及等を行います。	—
16	最近、アニサキスによる食中毒が話題に上がります。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。		—

## 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（3件）

	意見の概要	市の考え方	修正
17	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。千葉市でもインターネットで購入したダイエット用食品に含有していた医薬品成分による健康被害が生じました。今後の被害拡大を招かないためにも、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をお願いします。	本市で発生しました「いわゆる健康食品」による健康被害について、国が定めた要領に基づき、庁内関係機関と連携して対策を講じ、また調査の状況や当該品の検査等について国と共有しながら対応しました。 今後も「いわゆる健康食品」を含め、食に関する情報を講演会・意見交換会、市ホームページ等を通じて広く啓発するとともに、広報媒体や方法を検討し、より広く周知することができるよう努めていきます。	—

18	<p>様々なステークホルダーがお互いの立場から、食の安全についてとも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、併せて行政、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。</p> <p>また、食の安全に関する情報はもちろん、最新の知見などについて速やかに情報提供いただけると市民の安心感や学びにつながります。</p> <p>消費者教育の一環として学習講演会などの企画を、庁内連携のもとで消費生活センター、環境保健研究所と一緒に取り組んでいただくよう要望します。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	—
19	<p>“食品等取扱施設に対する立入検査や、食品等の試験検査などの監視指導を効果的に実施するために策定するものです”と記載されています。本計画書の最終目的は、市民の食の安全・安心の確保と思いますが、その手段となる本計画書の成果はどのように測定しているのかをお聞かせください。</p>	<p>食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条の規定に基づき策定及び実施結果の公表が義務付けられています。</p> <p>年度ごとに作成しました食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果につきましては、翌年度に市ホームページに掲載しています。</p>	—

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（1件）

	意見の概要	市の考え方	修正
20	<p>改正食品衛生法の完全施行から1年以上経過しました。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、その実施状況について消費者に分かりやすく報告してください。実施率だけでなく、実際に事業者がどのように取り組んでいるのか事例を挙げるなどして、消費者にも HACCP に取り組む意義や目的、成果などを伝えてください。</p>	<p>市内食品等事業者向け監視指導実施時、各種講習会の実施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。</p> <p>また、HACCP に沿っ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。</p> <p>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。</p> <p>なお、食品等事業者の HACCP への取り組み状況を、事例を挙げて消費者に伝えることについては、今後検討していきます。</p>	—

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
21	<p>食品衛生に関する人材の養成、資質の向上及び試験精度の向上は重要です。研修会、講習会等への参加人数、研修会や学習会等での発表数、試験法の妥当性評価や外部精度の受験などを“見える化”していただきたいと思います。</p>	<p>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。</p> <p>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てまいります。また、「見える化」については、ご意見を踏まえ今後検討していきます。</p>	—