

令和4年度千葉県食品衛生監視指導計画（案）に対する意見と県の考え方について

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
1	1	第1「基本方針」	<p>食の安全確保は、県民の日々の暮らしを守る重要課題です。「観光立県」として、また人流、物流の拠点となる成田空港や千葉港を擁する県としては、県民だけでなく、国内の食品の安全確保にも適うものと考えます。食品衛生法の改正のもと、基準などが国に一元化されたことにより一層の安全強化が図られるものと期待しております。</p>	<p>本計画の作成に当たっては、県内の食品流通実態や食品衛生法違反事例の発生状況等を踏まえ、効果的な監視指導方法を検討しています。</p> <p>また、輸入食品の検査等について、本計画の重点監視指導事項と定め、対策の強化を図っており、今後も重点的に監視指導を実施していきます。</p> <p>食品衛生法の改正により全国平準化が図られた基準の下、食品等事業者に対し適切な監視指導を実施し、県内の食品の安全・安心の確保に努めます。</p>
2	3	第3の2「重点監視指導事項」の(1)	<p>重症化、広域化しやすいノロウイルス、カンピロバクター、0157については、特に丁寧な監視指導を行っていただきたいをお願いします。</p> <p>また加熱不十分な鶏肉の摂食、牛レバー及び豚肉の生食については事業者への監視指導の強化だけではなく、消費者へも継続的な注意喚起をお願いいたします。</p> <p>また発生件数が増えているアニサキス、ウエルシュ菌、黄色ブドウ球菌についても、その発症の特徴や家庭内の食品管理上の注意点について、広く県民に広報周知を図ってください。HACCPの考え方が食中毒予防対策に役立つものと、広く知られることが重要と考えます。</p>	<p>食中毒予防対策については、今般の食中毒発生状況を踏まえ、ノロウイルス、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌0157等による食中毒の発生防止対策について、今後も重点的に監視指導を実施していきます。</p> <p>また、各種講習会、食中毒予防啓発活動等を通じ、関係団体等と連携しながら食品等事業者及び消費者に対して食品衛生に関する正しい知識の普及に努めていきます。</p> <p>なお、家庭における食中毒発生を未然に防止するため、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイントー家庭で行うHACCPー」等を周知し、食品の購入から喫食までの取扱いに関する啓発を行っていきます。</p>
3		第3の2「重点監視指導事項」の(1)	<p>アニサキスとあわせてクドアによる食中毒予防に関する指導並びに情報提供をお願いします。</p>	<p>アニサキス、クドア・セプテンpunkタータ等に寄生された食品の生食を原因とする食中毒については、適切な冷凍又は加熱処理等による予防対策について、立入検査や各種講習会を通じて、食品等事業者に対し指導を行っていきます。</p>

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
4	4	第3の2 「重点監視指導事項」の (1)	<p>保健所の立入監視の時に、健康チェック表に皮膚の化膿性疾患の記録の有無まで求められるのでしょうか。</p> <p>一般衛生管理基準では求められていますが、実際に店舗で実施しているかどうかは、店舗により差があるのが実態です。</p> <p>記録までは求めないが、通常は化膿性疾患の有無を確認しており、疾患があった場合はどのように対応しているかを回答できるような体制であれば問題ないですか。</p>	<p>黄色ブドウ球菌等の食中毒対策として、一般衛生管理の基準では、食品等取扱者に皮膚の化膿性疾患等がある場合、症状の詳細の把握に努めるとともに、医師による診察及び作業の中止を要するか判断することとされています。</p> <p>なお、食品衛生法施行規則第66条の2第3項第3号の規定による衛生管理の実施状況の記録においては、一般衛生管理の基準に係る全項目について記録が求められてはいませんので、記録の方法及び様式について、国が内容を確認した手引書を参照してください。</p>
5	4	第3の2 「重点監視指導事項」の (2)	<p>アレルギー表示や栄養表示の適正について、監視指導の強化をお願いします。アレルギーを持つ消費者にとって「特定原材料」7品目だけでなく、推奨表示である「特定原材料に準ずるもの」21品目及びコンタミネーションに関する情報も重要だと考えます。また健康志向から、カロリーや塩分量などの栄養表示の利活用も進んでいます。不十分な表示のため利用する消費者に影響が無いよう、特に自家製造の小規模事業者などへの丁寧な助言や指導をお願いします。</p>	<p>食品表示については、消費者が食品を選択する際の重要な情報源であることから、本計画の重点監視指導事項と定め、食品衛生法及び食品表示法に基づき、関係部署と連携して、今後も表示の適正化に向けた指導を行っていきます。</p> <p>また、推奨表示についても、可能な限り表示に努めるよう、引き続き、各種講習会や広報紙を通じて、食品等事業者に対して指導を行っていきます。</p> <p>なお、輸入食品の組換え遺伝子検査及び国内産食品の食品添加物検査についても、本計画の食品等検査実施計画の一部として定め、計画的に検査を実施し、違反食品の排除に努めます。</p>
6			<p>遺伝子組換え食品等の安全性は、遺伝子組換え技術によって組み込まれた遺伝子がどのように働くか、有害な成分ができていないかなど、長期的かつ総合的に審査していく必要があります。遺伝子組換え原料の有無を示す表示が、食品を選択する上での重要な情報源であることを食品製造・加工施設には改めて認識いただき、分別管理の徹底および適正な表示について、正しい運用の徹底をお願いします。</p>	

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
7			<p>今日の豊かな食生活は、食品添加物によるところが大きいと言えますが、食品添加物は長い食経験の中で選択されてきた食材とは異なるものであり、安全性の確保には細心の注意を払う必要があります。使用が認められた食品添加物についても、消費者が正しい情報をもとに商品の選択が行えるよう、適正表示に関する点検及び確認の徹底をお願いします。</p>	
8	7	<p>第3の2 「重点監視指導事項」の (7)</p>	<p>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、消費者の安全安心につながります。回収後の食品の再利用などの無いよう、廃棄に至る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、事業者のみならず消費者にも周知することが必要と考えます。</p>	<p>食品リコール情報の届出制度が創設されたことを踏まえ、食品等事業者に対し、回収体制の構築、記録の作成及び保存並びに迅速な届出について指導していきます。</p> <p>また、回収に至った原因を分析することは再発防止に重要であることから、本項目に「必要に応じて、食品等事業者に対し、回収に至った原因の分析及び再発防止策の検討について指導を行う。」との文言を付しました。</p> <p>なお、食品衛生上の危害の発生のおそれがなく、まだ食べることができる食品がむやみに回収されることのないよう、食品等事業者に対する指導に留意します。</p>
9			<p>令和3年6月から食品衛生法及び食品表示法に基づく食品の自主回収報告が申請システムで実施され、毎日多くの報告が掲載されています。公開回収事案を確認すると、誤表示、異物混入、期限切れ原材料の使用、農薬等の残留、販売時の温度管理の不備などにより回収している事案が見られますが、このような回収事案は食品事故の発生や食品ロスにつながるため、回収事案を分析して、その対応を検討して頂き、本計画の中で、監視指導事項として記載して頂くようお願いします。</p>	

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
10	8	第3の2 「重点監視指導事項」の (8)	<p>食品衛生法の改正についての事業者への周知については、オンライン講習会や動画配信など、多くの事業者が常に学べる施策の継続をお願いします。また新型コロナウイルスの感染が落ち着いた時点で、講習会やリーフレット配布など、オンラインに対応できない事業者向けに対面でおこなう取り組みも並行して開催してください。</p> <p>新たに創設された届出制度により、県内の食品事業者がほぼ把握できるようになりました。「千葉県が把握する事業者」が見える化されることで、消費者の安心感につながります。食品衛生法の改正点については、県民・消費者への説明や周知も併せてお願いいたします。</p>	<p>食品衛生法等の改正に係る周知については、監視指導実施時におけるリーフレット等の配布や各種講習会等を通じて、食品等事業者に対して周知と指導を行うこととしています。</p> <p>オンライン講習会や動画配信等については、国や関係団体等の動向を見ながら、食品等事業者及び消費者に対して、より効果的に周知を行えるよう取り組んでいきます。</p>
11	8	第3の2 「重点監視指導事項」の (9)	<p>「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。キッチンカーではお金の受け渡しをする販売と調理作業が限られた狭いスペースの中でおこなわれることもあり、その衛生管理は消費者にとって大変気になる部分です。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。また店舗と異なり販売者が移動する事業形態であるため、購入後の問い合わせが難しい場合も生じます。屋号、連絡先などが一目でわかるよう、消費者に分かりやすく表示することも指導項目としてください。</p>	<p>コロナ禍により増加した飲食店や小売業等の調理施設における持ち帰り・宅配について、衛生管理の徹底を指導していきます。</p> <p>キッチンカー等の広さの限られた施設においては、規模に応じた食数を提供するよう指導します。</p> <p>メニューの選定については、一般的に生ものや水分の多い食品を避けることが適切ですが、取り扱うメニューに応じた適切な温度管理や運搬時間の設定等について、衛生管理計画に規定して管理することも重要です。</p> <p>食品の運搬のみを行う営業者に対しては、必要に応じた衛生管理計画の策定等について、効果的な指導方法を検討していきます。</p>
12			<p>「持ち帰りや宅配等に適したメニュー」とあるが、実際に適したというのは何がよりどころになりますか。</p> <p>コロナ禍になった当時のテイクアウトのガイドラインを適用されてしまうと生ものがすべてNGとなってしまうと考えます。</p>	

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
13			フードデリバリーサービスの利用と供給が増えています。宅配のみを請け負う配達代行業者に対して、温度管理の徹底等、食品を扱う者として食品衛生に関する最低限の教育を受ける機会を設けて下さい。	
14			新型コロナウイルス感染症の流行から一般的な飲食店の宅配（出前）の需要が増えている中で、スーパー等の小売業においてもそうざい、弁当等の宅配需要も増えているので、本計画の中で、監視指導事項として記載して頂くようお願いします。	
15	9	第4の2 「食品収去検査等の実施機関と役割」	昨年度、本年度ともに、新型コロナウイルス感染症の拡大時に本事業を縮小したと認識しています。その経験があるのだから、来年度計画こそ、どのように事業縮小を可能とするのか、記載して欲しいです。	令和2年度及び令和3年度において、保健所等における新型コロナウイルス感染症対応業務を強化する必要があることから、業務のひっ迫状況により、一部食品収去検査等を中止しました。 令和4年度においても状況の予測は困難であるものの、食の安全・安心を確保する観点から必要な食品収去検査等を計画しています。検査を中止する場合には、各関係機関と速やかに情報共有し、機動的に対応していきます。
16	10	第4の3 「連携体制の確保」	食品の流通・加工の技術進展により、広域的、散発的な事案が増えています。特にコロナ下の今、食品の流通が国内外から通信販売やインターネット販売でと一層広がりを見せていることもあり、今後も食中毒の広範囲での散発化も想定されるところです。都道府県等の関係者による横断的な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）の積極的な活用と県民への迅速な注意喚起、情報提供を求めます。	食品の広域的な流通の増加を踏まえ、広域的な違反食品や食中毒の発生時には、他の都道府県等や国等と連携し、迅速かつ的確な対策の強化を図っており、今後も、NESFDや広域連携協議会の活用等により、より迅速な情報共有等に努めていきます。 また、食中毒発生状況等の情報を速やかに公表するとともに、関係部局と連携することで、消費者及び食品等事業者へのより一層の注意喚起に努めます。
17	10	第4の4 「試験検査実施機	保健所、衛生研究所では、コロナ禍において業務が逼迫しており、他部署からも応援の職員が配置されるなど、日々の業務負担が増大していると伺っております。新型コロナ	関係部局、国及び他の都道府県等と連携し、監視指導業務の体制の強化に努めていきます。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
		関の体制の整備」	ウイルス感染症への対応は大変重要なことですが、日々の食の安全への防御も同様と認識しております。職員の皆様の技術向上、技術研修等の実施と共に、監視指導業務の維持・推進のための体制の強化、職員の増員をお願いいたします。	
18	15	第9「県民等への情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項」	<p>改正食品衛生法に伴う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の考え方は、家庭内での食品管理や食中毒予防にも通じます。ぜひ、消費者への紹介・学習等の機会を増やしてください。</p> <p>食の安全に関する情報「チーバくん食の安全・安心メール」など様々な形で情報発信をされていることは、大変意義ある取り組みだと評価します。これからも消費者に情報を届けるため、SNSなど新しい情報発信ツールの活用を推進してください。あわせて受信者を増やすために、県民向けに様々な場面での発信ツールの紹介をお願いします。</p> <p>食品衛生・食の安全施策を進めていくためには、事業者はもとより県民・消費者との連携が欠かせないと考えます。対面の活動が難しい今、オンラインでの学習会などコロナ下での新たなリスクコミュニケーションのあり方を検討していただくよう、強く要望いたします。</p>	<p>関係者が共通した認識のもと、連携して食の安全・安心に係る施策を推進していくために、適切かつ効果的なリスクコミュニケーションを行うことは非常に重要です。そのため、県では千葉県食品等安全・安心協議会からの意見を踏まえ、引き続き、効果的なリスクコミュニケーションを行っていきます。</p> <p>また、食品等の安全性の確保に関する情報については、県ホームページへの掲載や報道機関への資料提供、広報誌への掲載等により情報発信しているところですが、今後も、広報媒体や方法を検討し、広く県民に周知することができるよう努めていきます。</p> <p>なお、テイクアウトの際の器具又は容器包装の衛生管理や、低温調理等の加熱不十分な食肉のリスク等についても、消費者等に対し周知していきます。</p>
19			SDGsの普及や食品ロス削減の観点から、食べ切れない料理を持ち帰れる店舗や、プラスチックごみ削減のため消費者が持参する容器に惣菜を入れて販売する事業者もみられます。しかし、持ち帰る状況や容器の衛生状態によって、食中毒のリスクが懸念されます。環境配慮の取り組みを広げるためにも、テイクアウト利用時の食品衛生に関する注意喚起をお願いします。	
20			「低温調理」のレシピを自己流で楽しむ人もみられ、加熱不足による食中毒リスクも懸念されます。家庭で	

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
21			<p>食肉などを調理する場合のリスクについて、新しい調理法などにも触れて注意喚起をお願いします。</p> <p>今「低温調理」が増えているようです。新型コロナウイルス下自宅での調理が増えている中で「お肉がやわらかく仕上げられる」「自宅でも低温調理が出来る」などインターネット上での情報があり食中毒が増えています。</p> <p>肉の調理は肉の中まで加熱してから食する、低温調理を安易に取り入れないなどをお願いします。</p>	
22	17	第10の4「指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応」	<p>「いわゆる健康食品（無承認無許可医薬品）」やサプリメントはインターネット販売などで手軽に購入、利用できることもあり、医薬品成分を含む「いわゆる健康食品」摂取による健康被害事例が後を絶ちません。指定成分等含有食品だけでなく、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。速やかな被害情報の収集と対応、特に医薬品成分の確定及び含有の有無、GMP（Good Manufacturing Practice・適正製造規範）の遵守の有無、表示の真正性など、監視の強化をお願いします。</p> <p>現在、消費者への「いわゆる健康食品」に関する情報は不十分と考えます。特に被害情報は厚生労働省のホームページだけでなく、県民に対する注意喚起情報として県からも逐次情報発信をお願いします。</p>	<p>指定成分等を含む食品等について、健康被害があった場合には、食品事業者等がその情報を都道府県等に届け出る制度が令和2年6月1日から施行されました。</p> <p>いわゆる健康食品（指定成分等を含む食品等を除く。）についても、国の要領に基づき、被害情報の収集に努めるとともに、健康被害が発生した場合には被害が全国に及ぶおそれがあるため、関係部局と連携して対策を講じ、調査の状況等の国への速やかな報告を実施します。</p> <p>また、指定成分等を含む食品等やいわゆる健康食品を含め、食に関する正しい知識や新しい情報等については、各種講習会、広報誌、県ホームページ等を通じて、引き続き、消費者及び食品等事業者に広く啓発していきます。</p>
23	18	第11の3「HACCPに沿った衛生管理の推進」	<p>HACCPに沿った衛生管理の実施については、引き続き事業者の実情や扱う食品の特性等を踏まえ、丁寧な技術支援と実現可能な方法で円滑に導入されるよう進めていただくことを要望いたします。特に小規模事業者にはそれぞれの事情に合わせ、事業者が困惑しないよう「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」についての丁寧な説明</p>	<p>県では、これまで、HACCPに沿った衛生管理の制度化を踏まえ、導入の意義及び具体的な導入方法について、食品等事業者を対象とした研修会等を開催し、食品等事業者の規模や業種等に応じたHACCPの導入、普及を進めてきたところです。</p> <p>また、小規模営業者等については、HACCPに沿った</p>

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
			<p>と細やかな支援をお願いします。</p> <p>また、HACCP 導入が食品衛生のレベルアップに貢献し、消費者にとって有益であることが広く周知されるよう、消費者に対する広報での情報提供や説明会・学習会等の開催等、積極的なリスクコミュニケーションを要望いたします。</p>	<p>衛生管理を実施することができるよう、国が内容を確認した手引書を用いて導入支援を行うこととしています。</p> <p>さらに、HACCP の普及に当たっては、県民の理解を深めることも重要であることから、県ホームページ、広報誌等によるリスクコミュニケーションを通じて消費者等に広く周知していきます。</p>
24	19	第12 「食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項」	<p>食品衛生法の改正により自主管理が基本となる食品衛生管理において、食品衛生管理者、食品衛生責任者がその職務を果たせるよう、定期的な講習や指導、相談や助言の機会を増やして下さい。</p> <p>今後は食品衛生に関する項目だけでなく、HACCP に沿った衛生管理の状況や食品表示の真正性など、多岐にわたる定期的な監視指導や助言等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。専門家の育成、増員を要望いたします。</p>	<p>食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上については、行政機関、食品等事業者の双方が積極的に対策を講じていく必要があります。</p> <p>食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び食品衛生検査担当者等関係職員については、監視指導等が迅速かつ的確に実施できるように、技術研修や法令内容等に係る研修を実施するとともに、国等が開催する研修会・講習会への参加を推進します。</p> <p>また、食品衛生管理者、食品衛生責任者、食品衛生推進員、と畜場の衛生管理責任者及び作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者に対し、その責務が果たされるよう、講習会や情報提供を実施し、人材の育成を図っていきます。</p>

※掲載に当たり、頂いた御意見の一部表現を変更しています。