

提出意見とそれに対する栃木県の考え方

「令和7(2025)年度栃木県食品衛生監視指導計画(案)」に対する意見募集を行った結果、1個人及び1団体から合計9件の御意見をいただきました。貴重な御意見ありがとうございました。提出された御意見を十分検討の上、それに対する県の考え方を次のとおりまとめました。

No.	項目	意見の内容(要約)	県の考え方
1	第4 監視指導の実施に関する事項	食品の器具・容器包装のポジティブリスト制度の経過措置期間が令和7年5月31日で終了するが、監視指導計画にも対応を記載すべきである。	第4 2 (1)に「エ 器具又は容器包装の規格が遵守されていること」を追記し、監視対象施設における適正な情報確認等について、指導及び周知を実施して参ります。
2	第4 監視指導の実施に関する事項 1 営業施設への立入検査に関する事項 (1) 立入検査実施計画の策定	別表1について、「魚肉ねり製品」と「水産製品」を使い分ける意味が分かりかねます。また、「醤油」と「しょうゆ」、「めん類」と「麺類」、「つけもの」と「漬物」は漢字表記かひらがな表記か、どちらかに統一しては如何でしょうか。	今般の食品衛生法一部改正(令和3(2021)年6月施行)において、営業許可制度の見直しが行われたところであり、別表1については、改正前と改正後の営業許可業種の名称等を、法令上での表現のとおりそれぞれ記載しております。
3	第4 監視指導の実施に関する事項 3 重点監視指導事項 (6) 飲食店でのテイクアウト及びデリバリーサービスの増加を踏まえた衛生管理に関する事項	テイクアウト(持ち帰り)やデリバリー(宅配)等のサービスについて、営業者などに対して一般衛生管理の徹底や調理済み食品の適切な温度管理について指導を行うとありますが、調理後から食べるまでの時間については、購入者にも理解いただく必要があり、購入者に向けての注意喚起指導等も含むべきと考えます。消費期限の明記はもちろんですが、購入者に対して注意喚起を行うことの記載を要望します。	第4 3 (6)の記述に「及び消費者への情報提供の実施」を追記し、第9 2 (1)に記載のとおり、食品等による危害発生防止のための情報提供を県ホームページ、SNS、その他の広報媒体等を積極的に活用し、食品等の安全性に関する情報等の提供に努めるとともに、各種イベントにおける普及活動や県政出前講座を通じた啓発活動を実施して参ります。
		令和6年12月に「食べ残し持ち帰り推進ガイドライン」が策定されました。ガイドラインでは、消費者に求められる行動として持ち帰り後、食品の管理責任は消費者にあること、清潔な容器・器具を使って移し替えを行うこと、持ち帰り後、速やかに食することなど事業者は消費者に衛生的な取り扱いについて伝えることが定められました。しかし、今回の栃木県食品衛生監視指導計画(案)には、食べ残し持ち帰りについて一切触れておりません。食べきれな	新たに第4 3 (7)として、以下を追記するとともに、第9 2 (1)に記載のとおり、各種媒体等を通じた幅広い啓発活動を実施して参ります。 (追記する文言) (7) 飲食店での食べ残しの持ち帰りに関する事項 飲食店では、基本的に提供場所での食べきりを前提としつつ、厚生労働省が定めた「食べ残し持ち帰り推進ガイドライン」に基づき、飲食店営業者と消費者双方の協力と理解のもと、食べ残し食品の取扱いが適切に行われるよう、周知、啓発を図る。

		<p>かった飲食物の持ち帰りに当たっては、食中毒の可能性あるため、消費者と事業者に対して、食べ残し持ち帰り推進ガイドラインの遵守を図ることを新たに記載することを望みます。</p>	
4	<p>第4 監視指導の実施に関する事項 4 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施</p>	<p>監視指導の対象となるのは、「HACCPに基づく衛生管理を実施している事業者（区分E）」と「HACCPを取り入れた衛生管理を推進すべき事業者等（区分A～D）」だと思いますので、そこには、「区分Eを除くA～Dの事業者等に対する監視指導ではHACCPを取り入れた衛生管理を進めるよう指導を強める」という趣旨の文言を加える方がよいのではないかと思います。</p>	<p>食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理につきましては、同法に基づく営業許可及び届出の対象となる全ての施設で導入する必要がありますので、別表2の「共通事項」に以下のとおり追記します。 (追記する文言) 「（食品衛生法に基づく営業許可・届出施設におけるHACCPに沿った衛生管理の徹底）」</p>
5	<p>第4 監視指導の実施に関する事項 4 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施 別表2</p>	<p>別表2の「製造・加工（と殺及び解体並びに食鳥処理を除く）の区分では、①食肉・食鳥肉及び食肉製品、②乳及び乳製品、③食鳥類卵のところには「製造または加工に係る記録の作成及び保存の推進」が重点指導事項としていれてあるので適切だと思いますが、この文言は、水産食品及び水産加工品のところと野菜果実穀類、豆類、種実類、茶、きのこ等とそれらの加工品のところにも記載すべきだと思います。</p>	<p>いただきました御意見を踏まえ、別表2の「水産食品（魚介類及び水産加工品）」及び「野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶、きのこ等の特用林産物等及びこれらの加工品」について、食品供給行程（フードチェーン）の区分「製造、加工（と殺及び解体並びに食鳥処理を除く）」欄に、それぞれ以下の文言を追記します。 (追記する文言) 「製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進」</p>
		<p>別表2において、採取時などの段階や製造加工段階で「残留農薬」、「残留動物医薬品等」の検査実施あるいはその推進が重点指導事項となっていて、消費者にとっては安心につながる取り組みだと思います。それらは関係事業者等が実施するということかと思いますが、実施結果の記録と保管も指導対象にしていただきたいと思います。ただ、野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶、きのこ等の「貯蔵、運搬、販売」時においても「残留農薬等に実施」が記載されていますが、これは「いつ、誰が」実施することを想定して誰を指</p>	<p>食品等事業者に対しては、HACCPに沿った衛生管理の一環として実施結果の記録及び保管の実施について指導しているところであり、引き続き、必要に応じて関係部局と連携し、適切に対応して参ります。 また、流通段階での野菜、果実等農産物については、県の収去検査において計画的に残留農薬等のモニタリングを実施しております。今後とも適切かつ効果的な収去検査の実施に努めて参ります。</p>

		導するのでしょうかその点がわかりかねます。	
6	第4 監視指導の実施に関する事項 5 監視指導の強化に関する事項 (1) 食品等の一斉取締り	細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通業が増加する年末において重点的な監視指導を実施することにより、食品の安全性及び食品表示の信頼性の確保を図る計画となっておりますが、令和5（2023）年度栃木県食品衛生監視指導計画の実績は、監視指導件数5915件に対し、夏季一斉取締り（7月～8月）の監視指導件数960件、年末一斉取締り（12月）の監視指導件数731件です。同収去検査の実績は、2230件に対し、夏季一斉取締り（7月～8月）の収去検査件数253件、年末一斉取締り（12月）の収去検査件数51件です。一斉取締り期間の監視指導件数及び収去検査件数を年度の実績数と照らし合わせると、必ずしも重点的に実施した実績数とはなっておりません。監視指導の強化を掲げ夏季及び年末の一斉取締り期間を設けてますので、その期間の目標を達成出来るようにしていただきたい。	細菌性食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末におきましては、危害の発生リスクが特に高まる食品の取扱いについて、厚生労働省及び消費者庁から示された重点的な監視指導事項等を踏まえ、HACCPに沿った衛生管理や一般衛生管理等について、丁寧できめ細かな指導、助言を行うこととしております。 また、食品の収去検査につきましては、食品関係営業施設の生産・製造・販売状況や試験検査機関の状況を踏まえ、より効果的な調整を図りながら、計画的に実施して参ります。
7	第4 監視指導の実施に関する事項 5 監視指導の強化に関する事項 及び 第10 HACCPに沿った衛生管理を推進するための民間活力の活用に関する事項	県民に対してHACCPの理解を高める必要があると思えます。質の高い衛生管理に取り組んでいることを県民が理解することで、事業者への取得推進が図られ、とちぎHACCPを通じて県全体の衛生管理のレベルアップが図られると考えます。県民に対しHACCPの理解促進のための広報をされておりますが、県民に対して更なる広報活動の強化を望みます。	HACCPに沿った衛生管理につきましては、食品等事業者のみならず、消費者への普及啓発は一般家庭における食品衛生への意識の向上の観点からも重要であると考えております。県民の皆様に対しましては、HACCPについて幅広い理解促進を図るため、第10 1 に記載のとおり、関係団体と連携し、リーフレット等の啓発資材や各種広報媒体を活用しながら、より積極的な広報活動の実施に努めて参ります。