

令和7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	3	2 重点監視指導事項 (1)食中毒予防対策に係る事項 ノロウイルス (後略) イ調理従事者の徹底した手洗いの励行	刻みのりの食中毒事案を鑑みると、調理従事者だけではなく加工・製造従事者を含める文言が適切と思われる。「等」を追記するか、「食品取扱者」に変えるほうがよいと思います。	ご意見を踏まえ、「等」を追記して修文しました。
2	3	第3の2「重点監視指導事項」 (1)	カンピロバクターによる食中毒事故を防ぐため、食肉事業者、飲食業者、総菜・弁当製造事業者へのHACCPに基づく衛生管理の徹底と一層の注意喚起、指導などをお願いします。 また、事業者はもちろん消費者へも、鶏肉などの生食または加熱不十分な状況での喫食による食中毒、ギランバレー症候群など具体的な被害事例を伝えるなどの注意喚起が必要だと考えます。 また、アニサキスによる食中毒については、事業者への監視指導項目の徹底だけでなく、消費者への注意喚起の強化も求めます。	カンピロバクターやアニサキスによる食中毒の予防については、全国的に発生件数も多いことから、本計画において重点監視事項として定め、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。 また、カンピロバクター及びアニサキス食中毒の予防啓発については、本計画「第7 夏期及び年末等の監視指導の強化に関する事項」及び「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」において取り組んでいるところですが、引き続き、県ホームページやSNS等を活用し、注意喚起を行っていきます。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
3	4	黄色ブドウ球菌による食中毒の予防対策 ア（前略）化膿性疾患の確認及び当該部位への耐水性の被覆材の使用の徹底	別表17 7食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 ハ皮膚の化膿性疾患等は作業の中止を必要か判断することとあります。したがって現行案であるとあたかも化膿性疾患への耐水性の被膜材の使用を徹底し調理行為をしてもよいととられる可能性があります。二の皮膚に外傷があるもの（後略）にもとづき当該部位への手指等に傷がある場合に変更をご検討ください。	現在、原則としてすべての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられており、一般的な衛生管理事項として「食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理」の中で従事者の健康状態の把握（手指の傷の確認を含む）が規定されております。この中で業務に従事できない皮膚の化膿性疾患について事業者は確認し、必要に応じて作業の中止を判断していると承知しております。 監視時には化膿性疾患等の確認及び作業中止の判断についても確認を行っていきます。
4	4	第3の2「重点監視指導事項」（2）ア	県でも、飲食事業者がアレルギー原料の明示や十分な説明をおこなうための体制づくりへの支援強化をお願いします。2025年3月31日にくるみの表示義務が完全施行され、2025年内にカシューナッツを特定原材料に、ピスタチオを表示推奨品目に加えるという表示基準の変更が予定されていると聞きました。この機会に事業者・消費者へ、食物アレルギーに対する啓発強化をお願いします。	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。 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。 その他、県ホームページや SNS 等を活用し、消費者に対する情報提供を行っていきます。
5	4	第3の2「重点監視指導事項」（3）	最近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。あわせて、フードチェーンの最後のバトンを受け取る消費者に対しても、家庭までの持ち帰り時の温度管理や喫食までの衛生管理についての注意喚起をお願いします。	許可、届出業種に該当する自動販売機及び各種の食品販売業については「第5施設への立入検査に関する事項」「2監視分類及び監視指導の頻度」に基づき、引き続き監視を行っていきます。 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るところですが、今後も、広く県民に周知することができるよう努めていきます。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
6	5 及び 6	第3の2「重点 監視指導事項」 (3) エ、オ	毒性を持つ食品の誤食を防ぐため、直販所などで販売されている農水産物への監視指導の更なる強化をお願いします。昨年もイヌサフランの誤食事故(北海道)、毒キノコの死亡事故(長野県)が発生しています。以前千葉県でも、フグが直売所で販売されていた事例もありました。生産者や消費者を含めた関係者に対し、有毒な農水産物に関する情報提供、広報啓発も必要と考えます。	有毒植物及び有毒魚介類の排除の徹底については本計画の重点監視指導事項として監視指導を行っていきます。また、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。
7	6	第3の2「重点 監視指導事項」 (3) オ	コメの流通に関して、異業種が多く参入していると報道されています。コメ流通に関わった経験のない事業者のコメの保管・管理状況の確認を要望します。また、アフラトキシンなどのカビ毒に汚染されたコメが市中に出回らないよう、監視の強化を求めます。	米の流通に関し、届出業種に該当する事業者については、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられていることから、事業者自身においても、仕入れ時の検品等により不適切な管理状況の米が市場に出回らないように適切な管理を行う必要があります。 また、本計画「第5施設への立入検査に関する事項」「2監視分類及び監視指導の頻度」に基づき、引き続き監視を行っていきます。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
8	7	7) 指定成分等含有食品の製造・加工施設に係る監視指導事項 → 「いわゆる健康食品の製造・加工施設（原料を含む。）」を追記	共通監視指導事項に機能性表示食品の届出業者と特定保健用食品の許可業者の健康被害情報の報告義務は記載されているが、重点監視事項に項目を設けて監視すべき施設として記載していただきたい。 健康被害に係る通報があった場合に施設に立ち入り調査するのは当然であるが、令和6年度食品、添加物等の夏期および年末の一斉取締り実施要領にも記載があるように、食品衛生法第57条の規定により「いわゆる健康食品の製造・加工業」として届出された施設に立ち入り、HACCPに沿った衛生管理の状況を確認するとともに、衛生管理計画に健康被害情報の情報収集と保健所への情報提供が盛り込まれているかを確認するなど指導することが必要と思われる。 【参考1】他自治体の食品衛生監視指導計画(案)のパブコメ 【参考2】令和6年度食品、添加物等の夏期一斉・年末一斉取締り実施要領（抜粋）	紅麹関連製品に係る一連の健康被害の件を受け、当県では令和6年度千葉県食品衛生夏期対策において、県内の「いわゆる健康食品の製造・加工業」に対して重点的な立入検査を実施したところであり、令和7年度も引き続き監視を強化して営業実態の把握を進めていきます。 なお、当該の製造・加工業は食品衛生法において「公衆衛生に与える影響が著しい営業（施設基準のある許可業種）」には当たらない届出業種に位置付けられていることから、当該の製造・加工業を一律に重点監視対象とすることは現時点で考えてはおりませんが、食品衛生法改正から5年を経て、国は一連の健康被害の件も踏まえて許可制度の在り方について検討をするとしており、県としても国の動向を注視していくとともに、当該の製造・加工業に対する監視の在り方については、引き続き検討していきます。 また、事業者から健康被害に関する情報提供があった際は、速やかに調査を行い、本計画「第10食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項」の「4いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応」の通り国への報告を行うとともに、被害拡大防止のため緊急を要すると判断される場合には、「2 食中毒等発生時の公表」の通り情報を公表し、消費者及び食品等事業者への注意喚起を行います。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
9	7	(7)に「機能性表示食品等のいわゆる健康食品の製造・加工に係る監視指導事項」を追加する	消費者の不安を解消するため、機能性表示食品等の製造・加工施設を製造業等監視に組み入れ、製造品目、衛生管理状況、表示等の監視をお願いしたい。	番号8に対する県の考え方に同じ
10	7	第3の1 共通監視指導事項(1) 第3の2「重点監視指導事項」(6)(7) 第5の1 立ち入り検査の方向性	紅麹サプリメントによる健康被害発生後、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品(サプリメント形状の加工食品)はGMP(医薬品及び医薬部外品の製造管理及び品質管理に関する基準)に基づいた製造が必須となりました。が、まずは機能性表示食品製造事業者 HACCP(危害要因分析必須管理点)に基づいた製造が実施されているかの再点検と十分な監視指導を求めます。また、分業化しているともいわれる「健康食品」製造ですが、原薬、製剤、包装、などアウトソーシング先についても把握し、衛生管理についての助言、指導をお願いします。	同上
11	7	第3の1 共通監視指導事項(1) 第3の2「重点監視指導事項」(6)(7) 第5の1 立ち入り検査の方向性	医薬品成分含有食品による健康被害を防ぐため、異物混入や指定成分等の有無の確認、指定成分に類する成分を含む食品の販売の有無など、いわゆる「健康食品」などを扱う製造事業者、販売事業者への監視指導を強化してください。合わせて、事業者から健康被害に関する情報提供があった場合は、消費者に向けた速やか且つ積極的な公表と注意喚起をお願いします。	同上

番号	ページ	項 目 名	意 見 内 容	県 の 考 え 方						
1 2	1 2	2 監視分類及び監視指導の頻度	重点監視事項に「いわゆる健康食品の製造・加工業」を追記することに伴い、製造業等監視として対象業種にも記載していただきたい。 <table><tr><th>監視分類</th><th>監視頻度</th><th>対象業種(施設)</th></tr><tr><td>製造業等監視</td><td>原則年に1回以上</td><td>ア～ウ（略） オ 指定成分等含有食品の製造加工施設 カ <u>いわゆる健康食品の製造・加工施設</u> キ 上記以外の施設で HACCP に基づく衛生管理の実施施設</td></tr></table> 【参考３－１】「いわゆる健康食品製造・加工業」の届出の状況（厚労省：オープンデータ抜粋） 【参考３－２】機能性表示食品の届出状況（届出者住所が千葉県管轄の抜粋）	監視分類	監視頻度	対象業種(施設)	製造業等監視	原則年に1回以上	ア～ウ（略） オ 指定成分等含有食品の製造加工施設 カ <u>いわゆる健康食品の製造・加工施設</u> キ 上記以外の施設で HACCP に基づく衛生管理の実施施設	同上
監視分類	監視頻度	対象業種(施設)								
製造業等監視	原則年に1回以上	ア～ウ（略） オ 指定成分等含有食品の製造加工施設 カ <u>いわゆる健康食品の製造・加工施設</u> キ 上記以外の施設で HACCP に基づく衛生管理の実施施設								
1 3	3 及び 1 2	2 重点監視指導事項 （４）その他の監視：必要に応じて監視	令和6年に起きた機能性表示食品による健康被害は記憶に新しいところです。 その後、制度の見直しが図られ令和6年9月1日以降、順次実施されることとなっています。 令和7年度はまだ経過措置期間中である項目もありますが、これらの食品を製造する施設には定期的に立ち入りを行い、その進捗状況を確認する必要があると考えます。 機能性表示食品等を製造する施設は、令和2年3月31日付薬生食監発0331第2号 厚生労働省医	同上						

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
			薬・生活衛生局食品監視安全課長発通知 営業届出業種の設定について 別紙1中15「いわゆる健康食品の製造・加工業」に該当し、監視指導計画の監視区分「製造業等監視」の中の「届出が必要な食品製造施設」がそれにあたると考えられますが、大規模かつ広域に流通する食品を製造する施設に限られていることに加え、「健康食品の製造・加工業」と明記されていないため監視対象から漏れてしまう恐れがあります。 そのためにも3ページからの重点監視指導事項の中に新たな項目として設けるか、12ページの監視指導対象業種に規模に関わらず監視対象となるよう明記し、確実な監視指導が行われるようお願いします。	
14	8	(9) 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項	令和6年12月25日に策定された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、食品等事業者への周知と指導を実施することを記載していただきたい。 特に食品衛生ガイドラインの部分については、持ち帰る食品についてもHACCPに沿った衛生管理が必要であることから、持ち帰りの食品についても衛生管理計画に盛り込むなど食中毒事故の発生防止を図るとともに、保健所が飲食店等に立入り監視する際や食品衛生協会の会員などに本ガイドラインを周知する必要があると思われる。	消費者庁が策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン ～SDGs 目標達成に向けて～」は「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施策の1つとして策定されたものであり、本計画は食品衛生法第22条に基づく「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）」の趣旨に沿って策定するものです。 なお、ガイドラインが公表・通知された際には県環境生活部と連携して市町村等関係機関及び県内保健所に周知を行い、「店で食べきることを前提に提供された食事」の持ち帰りに関して事業者、消費者からの食品衛生に関する相談が保健所に寄せられた際は、本ガイドラインを踏まえて必要な指導、助言を行っております。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
15	8	(9)飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項	フードロス削減の観点から厚生労働省と消費者庁は「食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」を策定し、令和7年度からの運用を目指しているところです。 本計画の中で謳われている「持ち帰り」は、コロナ禍の「テイクアウト」を想定したものであり、国が4月からの運用開始を目指す食べ残しの「持ち帰り」とは異なるものです。 食べ残しの持ち帰りに対応する場合、事業者側には対象食品の選定や必要な留意事項を伝えるなどの義務があることから、本項目においても監視の際に事業者に対して対応内容を確認する、事業者と消費者双方の参考になる資料を作成しHP上での閲覧やDLを可能にするなど、行政としても円滑な制度活用に向け積極的な指導助言をお願いします。	番号14に対する県の考え方に同じ
16	8	9)飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理に係る事項 (以下続く) (9)本文中の「踏まえ」と「次の事項を重点とし」の中に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づいてを追記する	ガイドラインはページ数があるため、周知が難しく、関係部局と協議し簡易チラシを作成し監視時に配布し指導する。飲食店の定期監視では、飲食店大多数に周知するのに時間がかかるため、食品衛生推進員等に指導・配布依頼をするのも周知徹底につながると思います。	同上

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
17	8	第3の2「重点監視指導事項」 (9)	「店で食べきることを前提に提供された食事」の持ち帰りについても、重点施策に加えてください。食品ロス対策として「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が公表され、事業者、消費者に対して、食中毒防止のための行動指針が示されました。食品ロス削減の施策ですが「店で食べきることを前提に提供された食事を、持ち帰って喫食すること」の安全性担保のためには、事業者と消費者の相互理解が重要と考えます。双方への広報、啓発、助言など、食品安全行政部局の積極的な取り組みを求めます	同上
18	16	県民等への情報提供及び意見交換の実施に関する事項	令和7年1月17日付けで消費者庁と厚生労働省の連名で発出された「食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの周知について」の通知文では、消費者及び食品関係事業者に市町村を通じて広く案内するように記載されているので「食べ残し持ち帰りガイドラインについて市町村等を通じて機会を捉えて消費者に周知する」との内容を加えていただきたい。 特に市町村が実施する食育イベントや健康まつりなどに保健所を通じてパンフレットを配布する等により周知を図ることは有意義であると思慮される。 【参考4】「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」の周知について	同上

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
19	16	6 家庭における食中毒～	食べ残し持ち帰りの際の注意事項を啓発することを追記でお願いしたい。	同上
20	8	第3の2「重点監視指導事項」(9)オ	半調理品や再加熱が必要な食品については、十分な加熱を求めるなど調理上の注意喚起も含めてください。また、宅配時の衛生管理も問題になる場合があります。項目として「宅配を担当する従業員への衛生指導」を加えてください。キッチンカーの衛生管理についても、店舗に準じ、改正食品衛生法に沿った衛生管理方法の徹底を図るよう監視指導をお願いします。屋号、連絡先、アレルギー表示などを消費者に分かりやすく掲示することも事業者推奨いただきたくお願いします。	事業者には商品の特性に合わせた注意喚起を行う必要があり、本計画中、第3の1(1) ア(ア)で「営業者は、食品又は添加物について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。」について監視指導を行う旨の規定をしており、半調理品や再加熱が必要な食品についての調理上の注意喚起についてもこの内容に含まれております。 また、現在、原則としてすべての事業者には HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられており、一般衛生管理として「従事者の教育訓練」が定められております。ご意見のあった「宅配を担当する従業員への衛生指導」についてはこの内容に含まれることから原案のとおりとさせていただきます。 キッチンカーの営業者については、「第5施設への立入検査に関する事項」「2 監視分類及び監視指導の頻度」に基づき定期的に監視を行っており、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、必要な指導を行っているところです。令和6年度計画から新たに「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供」を重点監視事項(2)アに盛り込んだところであり、今後とも引き続きキッチンカー等の事業者に対して、消費者への積極的な情報提供について、監視時や各種講習会などを通じ指導助言を行ってまいります。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
2 1	8	第3の2「重点監視指導事項」 (8) イ.	原料原産地の誤記、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回収、廃棄せず、店頭でのポップ表示や訂正シールなどの簡便な修正が認められています。食品ロス削減の観点から、適切な廃棄とともに、安全性に問題のない食品の利用についての指導や助言をお願いします。	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ます。 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がないように、食品等事業者に対する指導に留意します。
2 2	1 2	力としていわゆる機能性食品製造の監視を追加する	消費者の不安を解消するため、機能性表示食品等の製造・加工施設を製造業等監視に組み入れ、製造品目、衛生管理状況、表示等の監視をお願いしたい。	一連の健康被害の件を受けた、食品表示基準改正により、機能性表示を行う錠剤、カプセル剤等食品については、GMP（適正製造規範）に基づく製造管理が義務化されたところであり、2年の経過措置期間を経た令和8年9月1日以降から消費者庁が当該食品の製造所等に食品表示法に基づく立入検査を実施し、GMPの遵守状況を確認するとしています。
2 3	1 6	第9	国では、食品衛生基準行政の消費者庁移管を受け「食品のリスク管理に関するリスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁と食品安全委員会の更なる連携強化について」が公表されました。「地方公共団体と連携し、各地の消費者団体や地域コミュニティ等による主体的なリスクコミュニケーションを促す取組(地域コミュニティ等における食品安全に関するリテラシーの向上支援等)をおこなう」と記されています。ぜひ、消費者庁、消費者行政部局とも連携し、消費者団体や自治会などと一緒に、食の安全に関する情報(法制度の解説、食中毒事例の解説など)、最新の知見などについての学習会を、食中毒予防強調月間などに合わせて開催してください。	ご意見ありがとうございます。リスクコミュニケーションの方法について「食品のリスク管理に関するリスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁と食品安全委員会の更なる連携強化について」を踏まえ、当県としても対応を検討していきたいと思います。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
24	17	4 いわゆる健康食品による健康被害発生時の対応 →指定成分等含有食品及びいわゆる健康食品による健康被害発生時の対応に改正	指定成分等含有食品、機能性表示食品および特定保健用食品を取り扱う業者からの健康被害情報の届出等に係る記述であるが、「必要に応じて」が「国への報告を行う」にかかっているように読み取れ、届出があっても国に報告しないような誤解を招くおそれがある。 少なくとも健康被害の情報が有れば調査するのは必須なので、(1)は「指定成分等含有食品」に係る健康被害の届出については、食品衛生法施行規則第2条の2による届出義務があるので、「医療機関等と連携して調査を実施して国へ報告する」という記載に、一方、(2)と(3)は一つの文章として扱い、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき「医薬品部局や医療機関等の関係者と連携して調査を行い国への報告を行う」と改めていただきたい。	「必要に応じて」は、関係者との連携に係っており、営業者から健康被害に係る情報の届出または情報提供があった際は、国の定める対応要領に基づき、都度、国への報告を行いますので、原案のとおりとさせていただきます。
25	18	1 食品衛生管理者等の設置	(2)に「法令等に規定される責務を的確に果たせるよう必要な指導を行う」とあるが、食品衛生法施行規則別表第17に規定されている食品衛生責任者の実務講習会の受講については、食品衛生監視票の監視項目に規定されているので、営業者に対しては責任者を受講させることを積極的に指導するよう加筆していただきたい。特に、各保健所においては、営業施設への立入り監視の際に実務講習会の受講の必要性について改めて説明するとともに、食品衛生監視票の採点時には受講の有無を必ず確認するよう周知していただきたい。	「法令等に規定される責務」の中に食品衛生責任者の講習会受講について含まれていることから、原案のとおりとさせていただきます。 食品衛生責任者の実務講習会の受講については営業施設立入時に確認し、必要に応じて受講を促していきます。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
26	19	第12	最近では、フードテックを用いた新たな育種技術(遺伝子組み換え、ゲノム編集技術、培養肉など)で作られた農水産物も販売されています。食を取り巻く状況の変化に対応するためにも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・助言のための人材確保が、喫緊の課題と考えます。令和7年度以降の人員確保と専門性のある職員に対する研修や育成、それに対する予算措置の強化もご検討ください。	ご意見ありがとうございます。 本計画中「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」に基づき研修や育成を進めていきます。
27	資料1	食品等検査実施計画 (1) 国内産食品等	検査の品目として「放射性物質」の検査検体数を令和6年度の260検体から令和7年度は70検体と大幅に減らしたことは、福島第一原発の事故発生から14年が経過し、最近では全国的にも放射性S eが検出されてないことから適切な対応であると思われる。 しかし一方で、「その他」の容器包装の規格基準については、改正食品衛生法によるポジティブリスト(PL)制度が令和7年6月から完全施行となることから、施行後に製造された容器包装がPL収載物質であるかを確認するために検体数を増やすことが必要かと思われる。	ご意見ありがとうございます。 検査実施計画は検査機関と調整済みのため、いただいたご意見については、令和8年度以降の計画案策定時の参考とさせていただきます。
	その他	追加項目	国では「食品寄附ガイドライン」が公表されました。中間支援のフードバンク、食品寄附を受け食事を提供することも食堂がおこなうべき事項が示されました。しかし、子ども食堂の中でも、食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理などに関する情報や知見が乏しいところもあるかと思えます。地域住民が安心して運営・利用できるように、	子ども食堂、フードパントリー、フードバンクについて食品管理、食中毒予防の取り組み等、食品衛生に係る相談が寄せられた場合については、食品衛生法及び国の平成30年6月28日付け事務連絡「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について(情報提供)」等に基づき指導、助言を行います。

番号	ページ	項目名	意見内容	県の考え方
			ガイドラインが求める衛生管理に対応すべく、助言、相談など継続的な衛生管理への支援をお願いします。また、フードパントリー、フードバンクの食品管理、食中毒予防の取り組みについても同様に、積極的な助言、支援をお願いいたします。	
29	その他	追加項目	2025年1月に、ボツリヌス菌による食中毒事故が発生しました。報道では、原因は容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルト食品)とよく似た、まぎらわしい形態の食品であったとされています。消費者も表示を良く見る、保管方法の確認、膨張や味といった形態の変化にも注意が必要です。とくにこのような事故発生時こそ、県の広報媒体を使って、即時的に消費者に注意喚起をおこなうことが、食中毒防止に有効と考えます。ぜひ、積極的な啓発活動をお願いします。	ご意見ありがとうございます。 県としても食中毒予防啓発として、県ホームページやSNS等を活用し、引き続き消費者へ注意喚起を行っていきます。
30	用語集	いわゆる「健康食品」	いわゆる健康食品の説明として「特定保健用食品」「機能性表示食品」「栄養機能食品」のそれぞれについて、厚労省や消費者庁のHPを参考に説明を加えていただきたい。 【参考】：厚生労働省いわゆる健康食品のHP： https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/hokenkinou/index.html 【参考】：消費者庁：機能性表示食品の今後について https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms201_240823_01.pdf	ご意見を踏まえ、用語集に追加しました。

※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。