

令和8年度群馬県食品衛生監視指導計画(案)に関する意見の概要及び意見に対する考え方

番号	提出された意見の概要(要旨)	意見に対する考え方	意見の採択により改正した箇所の有無	修正前	修正後
1	監視指導の適用区域及び実施期間 適用区域に「群馬県内全域(中核市を除く)」とあるが、食中毒等、中核市からかなり問題点がでてきている様に思われます。中核市は保健所関係はその市で管轄という事になっている様だが、中核市も県で監視指導するよう改めた方が中核市も緊張感が出てきてよい方向にいくのではないかと検討する問題だと思えます。	県内中核市は、地域保健法に基づき保健所を設置し、県同様に食品衛生監視指導計画を定めて食品衛生行政を執行しています。今後も前橋市及び高崎市と積極的な情報共有を行い、引き続き連携に努めて参ります。	無		
2	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 食中毒の未然防止について、HACCPに基づく衛生管理の徹底をお願いします。HACCPに沿った衛生管理を行うことは食品安全にとって重要なことですが、事業者の負荷がかかることも事実です。PDCAが継続するように監視・指導するとともに、継続した支援をお願いします。特に発生件数が多いカンピロバクター、アニサキスについて、鶏肉、鮮魚を扱う事業者、飲食業者、総菜・弁当製造事業者への監視指導の強化をお願いします。	本計画に基づき、引き続きHACCPに沿った衛生管理に関する確認及び助言・指導を行って参ります。ご指摘のカンピロバクター、アニサキスについては、重点監視事項として定めておりますので、施設の業態に応じた指導を実施して参ります。	無		
3	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 食肉の安全性確保に関する監視指導において、近年、熊や鹿、猪などの捕獲頭数が増加していることや、国もジビエの利用拡大を推奨していることなどから、ジビエを食べる方や提供する店舗も増えてくると考えられます。今後はジビエの取扱業者などについても二次汚染防止の啓発を実施するよう要望します。	県内のジビエ取扱施設の把握に努めるとともに、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)を踏まえ、二次汚染防止の啓発を含め事業者等に適切な助言を行って参ります。	無		
4	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 アレルギー表示について、「くるみ」についての指導に加え、特定原材料として追加となるカシューナッツ、「特定原材料に準ずるもの」としてアレルギー表示を推奨する品目となるピスタチオについて広報、指導を行ってください。	アレルギー表示に関する食品表示基準の一部改正が予定されており、国の動向を注視しているところです。改正後には事業者への周知や消費者も含めた情報提供に努めて参ります。	無		
5	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 令和7年4月1日からアレルギー表示義務化が完全実施された「くるみ」の原材料の点検に加え、令和8年4月より「カシューナッツ」が「特定原材料に準ずる」から「特定原材料」に格上げされることが決定しています。2年間の猶予期間はありますが、早い段階から個人事業者までも情報提供から相談・点検などの対策を取られることを要望します。	アレルギー表示に関する監視指導として、アレルギー検査やアレルギー表示根拠確認調査等を実施しております。今後、食品表示基準の一部改正が予定されていることから、国の動向を注視し、改正後には事業者への周知や情報提供に努めて参ります。	無		
6	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 「持ち帰り品(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを実施する飲食店の営業者に対し、必要な衛生管理の徹底について注意喚起及び指導を行う。」と記載されています。近年、温暖化の影響で気温が35度を超える猛暑日が続いていますので、特に夏場の出前についての品温管理の徹底・指導も実施するよう要望します。	調理済み食品における品温管理等の衛生管理は重要であることから、配達時の衛生確保について、持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)を行う飲食店営業者への注意喚起や指導を実施して参ります。	無		
7	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 店舗のHACCP立入検査において、事前申請・結果共有が可能なデジタルプラットフォームの試行導入を県としてご検討いただけますか？	御提案の内容も参考にしながら、デジタル化の可能性について検討して参ります。	無		

番号	提出された意見の概要(要旨)	意見に対する考え方	意見の採択により改正した箇所の有無	修正前	修正後
8	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 食物アレルギー表示の周知・指導強化について、店舗スタッフ向けに「ラベル見本」「チェックリスト」を含む実務研修教材を共同開発したいので、県のモデル教材提供と講師派遣による連携支援を要望します。	食物アレルギー表示については、県内事業者向けの食品表示講習会で記載例等の説明を行っており、ホームページに事業者向け食品表示の手引きを掲載しておりますのでご活用ください。研修教材の共同開発は想定しておりませんが、講師派遣については個別にご相談ください。	無		
9	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 残留農薬等に係る食品衛生確保は特に大切で、できれば農薬は使わない方向で有機栽培をPRしてよい方向にいく事を切に願います。	御意見として承りました。	無		
10	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 食中毒未然防止対策の強化でノロウイルス、アニサキス等を原因とする食中毒が発生する記事がでて3日間営業停止などニュースになり、又同じ店が出る事もある様でなかなか食中毒発生防止はむずかしい点もあると思いますが、具体的な案が必要と思われれます。感染症を含めた中核市との情報共有が大切だと思います。中核市も管轄するぐらいの気持ちに県には必要と思われれます。	今後も食中毒対策について前橋市及び高崎市と積極的な情報共有を行い、引き続き連携に努めて参ります。	無		
11	食品関係営業施設等への監視指導に関する事項 災害発生時の食品衛生の確保について、当協会の物流網を活用した「平時備蓄・輸送ルート共有協定」を県と締結し、年1回の合同訓練を実施する体制構築を提案します。	御意見として承りました。	無		
12	情報提供及びリスクコミュニケーション(意見の交換等)に関する事項 電子化が進み、新聞を購読せず、ぐんま広報が手元に届かない世帯も増えている中、ホームページ、SNS、行政機関や県内企業などへの配置など、様々な手法で食品安全情報に触れる機会を増やしていただいていることに感謝いたします。 外国人や子どもも含め、消費者向けに、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、魚を生で喫食する際の注意喚起の強化をお願いいたします。	食の安全に関する情報は、情報紙の発行のほかにホームページやSNSなど多様な媒体を活用して発信しています。今後も、注意喚起を含めた、より分かりやすい情報の提供に努めて参ります。	無		
13	情報提供及びリスクコミュニケーション(意見の交換等)に関する事項 引き続き当ネットワークとの協働事業の実施計画案が具体的に示されていることに感謝いたします。県民が関心の高いリスクコミュニケーション事業を協力して進めていきたいと思います。	今後とも群馬県のリスクコミュニケーション事業の実施にご協力をお願いします。	無		
14	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上対策に関する事項 今年度も様々な食の安全確保の取り組みが計画されていますが、自治体職員の負荷が危惧されます。食品の安全確保の役割を果たすためにも、担当する部署の体制や人材の確保、予算の確保を要望します。	食の安全確保に係る取組を計画に沿って実行できるように体制確保に努めて参ります。	無		
15	その他 令和8年度から、水道事業者等に対して、PFOS及びPFOAに関する水質検査の実施及び基準を遵守する義務が新たに課され、食品関連事業者においては水質検査の実施などが推奨されます。 上記の対応について、食品関連事業者への確認を行ってください。また、PFOS及びPFOAについて農産物への影響や健康への影響など、県民へのわかりやすい情報開示が必要と考えます。	ミネラルウォーター類におけるPFOS及びPFOAの成分規格が設定されたことから、該当事業者に対して水質検査の実施状況を確認していきます。 また、国の動向を注視し、情報紙やホームページなどの様々な媒体により、引き続き分かりやすい情報提供に努めて参ります。	無		