

令和7年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられた御意見と本市の取組について

1団体及び1名から15件の御意見をいただきました。御意見、ありがとうございました。

横浜市医療局食品衛生課

主な御意見	回答
肉を原因とする食中毒対策（重点事業）について	
<p>横浜駅の食中毒予防啓発ポスターは、とてもインパクトがあり良いと思います。これからも多くの方の目に留まる啓発をお願いします。また、食べ放題の焼肉店では子供たちだけで肉を焼いて食べるケースも多いため、注文用のタッチパネルを利用した啓発も効果的ではないかと考えます。</p>	<p>今後も食中毒発生動向を踏まえ、様々な機会を捉えて食中毒予防の普及啓発に努めていきます。</p>
<p>身近に大学生のカンピロバクター感染がありました。肉を原因とする食中毒対策では、更なる若者への普及啓発をお願いしたいです。</p>	<p>今後も食中毒発生動向を踏まえ、様々な機会を捉えて食中毒予防の普及啓発に努めていきます。</p>
<p>ジビエ料理を提供する施設が増えていますが、衛生指導はどのように行っているのですか。</p>	<p>肉を原因とする食中毒対策として、ジビエ料理を提供する施設等に対しても立入点検を実施し、肉の衛生的な取扱いなどについて指導していきます。</p>
社会福祉施設等の食品衛生対策について	
<p>福祉施設、保育所や小中学校の給食施設への立入検査を実施し、検査結果や指導内容は市民や施設利用者、保護者に周知する仕組みをいれてください。</p>	<p>社会福祉施設への立入点検を実施し、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適切な取扱い方法などの助言指導を行います。改善指導を実施した場合には、再度の立入点検を行うなど、確実に改善が行われていることを確認していきます。</p>
アニサキスをはじめとする魚介類による危害発生予防対策について	
<p>スーパーの魚介類売り場で、商品の包装にアニサキスの注意喚起を促すシールが貼られていたことがあり、良い取り組みだと思いました。消費者が講習会に参加したり、市役所ウェブページを見たりする機会は少ないです。売り場のPOP、シールなど目につきやすい方法も取り入れて普及啓発を行うのはいかがでしょうか。</p>	<p>引き続き消費者への啓発を行うとともに、魚介類を取り扱う事業者に対し、消費者への注意喚起について助言等を行います。</p>

主な御意見	回答
大規模イベントにおける食品衛生対策、季節商品調理製造施設の点検について	
<p>イベントの規模や季節商品の販売規模の大小に関わらず、施設の能力を超えた調理や製造が行われることで、衛生管理が不十分となるリスクがあると思われます。イベント等の規模の大小に関わらず立入点検を実施してください。</p>	<p>イベントの衛生対策については、主催者や事業者に対して提供品目の事前確認や、食品の衛生的な取扱い、食中毒予防に関する啓発、監視・指導を行っています。今後も国際園芸博覧会など様々なイベントが予定されているため、食の安全を確保するための対策を継続して実施します。</p>
<p>大規模イベントの事前の立入検査は当然のことながら、短期間に大量に販売される季節商品についても施設への立入検査を実施してほしいです。令和6年度に、横浜市内で、土用の丑の日にあわせて調理されたウナギ弁当などを原因とした大規模な食中毒が発生しました。立入点検を実施したにも関わらず食中毒が起きたのであれば、点検内容が緩かったのではないのでしょうか。その後の対策はどうなっていますか。</p>	<p>令和6年度に発生した食中毒を受け、令和6年8月から、百貨店、大型量販店等、季節商品の販売や催し等で短期間に大量に調理、製造又は販売が集中する施設に対し、緊急での立入点検を実施しています。令和7年度も引き続き立入点検及び指導を行い、食中毒の発生防止に努めます。</p>
食中毒等健康危害発生時の対応	
<p>いわゆる「健康食品」について、令和6年9月1日から健康被害情報の提供が義務化されたとのことですが、機能性表示食品のサプリメントなどが増えている状況で、科学的根拠や安全性といった確認は企業からの報告以外で行われているのでしょうか。</p>	<p>製造時の品質確保を徹底する観点から、令和8年9月1日より、錠剤やカプセル剤等の機能性表示食品及び特定保健用食品の製造管理などは、製造者自らGMP（適正製造規範、Good Manufacturing Practice）に基づいて実施することとなるため、その実施状況については国と連携して確認を行います。</p>
食品衛生責任者の選任及び講習会の受講促進	
<p>「食品衛生責任者には、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会（実務講習会）を受講する努力義務が規定されています。」とありますが、努力義務ではなく「義務」としてください。また、食中毒事故が毎年報告されていることから、講習会の回数を増やしてほしいです。講習会については、食品衛生責任者だけでなく、調理担当者全員が受講するように要望します。</p>	<p>食品衛生責任者の講習会受講については省令で定められています。今後も、より多くの食品衛生責任者や食品関係従事者の方々に食品衛生に関する新たな知見を習得いただけるよう、講習会の開催数増や受講勧奨に努めていきます。</p>

主な御意見	回答
その他	
<p>食品添加物について、食品への使用が認められたものであっても他の添加物との複合による人体への影響を心配しています。横浜市から国に対し、徹底した検査を行うよう働きかけてほしいです。</p>	<p>市民の皆様が食品を安心して食べられるよう、食品添加物の安全性について、消費者庁や食品安全委員会から積極的に情報を収集します。</p>
<p>電子レンジ使用商品などの容器包装について、基準や検査体制、健康被害の状況などの情報収集体制はどのようになっていますか。</p>	<p>容器包装は、材質等について国の規格基準が定められており、本市の取組として合成樹脂製の食品用器具・容器包装の収去検査を実施し、違反品の排除に努めています。健康被害の状況等については、消費者庁や食品安全委員会から情報収集を行います。</p>
<p>横浜市教育委員会の主催で、夏休みに「子どもアドベンチャーカレッジ」という、色々な企業で学べるイベントがあります。微生物検査や理化学検査、市場の見学などは、子供たちが食の安全性を知る機会に繋がるのではないかと思います。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。いただいたご意見を参考に、今後の食品衛生行政に活用させていただきます。</p>
<p>昨今増えてきている様々な冷凍食品の自宅での管理方法や、自宅で処理して冷凍保存する上での注意事項が気になります。安易に「とりあえず冷凍」としがちです。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。いただいたご意見を参考に、今後の食品衛生行政に活用させていただきます。</p>
<p>冷凍冷蔵や加熱以外に、「こういった方法が安全」という情報発信もあると良いと思います。伝統食品で用いられる保存方法など。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。いただいたご意見を参考に、今後の食品衛生行政に活用させていただきます。</p>
<p>衛生面（鮮度）を気にするあまり、フードロスにつながらないか不安があります。フードロスにも配慮した指導ができると良いと考えます。</p>	<p>国が示す「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～」など、フードロス対策に関する取り組みを踏まえた上で、食の安全を確保するための対策を進めます。</p>

※監視指導計画に関する御意見について取りまとめております。