令和7年(2025年)3月27日
長野県健康福祉部食品・生活衛生課
食品衛生係 乳肉・動物衛生係
(課長)福井 (担当)松本、及川、青山
TEL : 026-235-7155 (直通) 内線 2661 2656 2658
FAX : 026-232-7288
E-mail : shokusei@pref.nagano.lg.jp

「令和7年度長野県食品衛生監視指導計画(案)」に対する 県民の皆様からのご意見募集結果について

「令和7年度長野県食品衛生監視指導計画」の策定にあたりましては、県民の皆様からご意見を募集したところ、合計16件(5通)の貴重なご意見等をいただきました。

お寄せいただいたご意見とこれらに対する長野県の考え方につきましては、案件ごとに検討してまとめ、計画に反映させていただきました。

今回、ご意見をお寄せいただきました皆様には、厚くお礼申し上げます。

1 ご意見募集の概要

- (1) 募集期間 令和7年(2025年)1月16日から令和7年(2025年)2月14日まで
- (2) 募集方法
郵送、ファクシミリ、電子メール、ながの電子申請
- (3) 受付数
16件(5通)
- (4) ご意見の内容と県の考え方は別紙「令和7年度長野県食品衛生監視指導計画(案)へのご意見と県の考え方」のとおり

令和7年度長野県食品衛生監視指導計画（案）へのご意見と県の考え方

内容	お寄せいただいたご意見等	県の考え方（対応等）
食中毒防止対策について	食中毒予防に関しては、消費者自身も家庭内や日常生活において注意することが重要です。ウイルスや細菌で発生する食中毒をはじめ、自然毒など、消費者自身が正しい情報を知ることによって予防できることも多くあります。本対策中の“有毒きのこ、有毒植物の誤食等防止対策”については、きのこを中心とした記述となっていますが、令和6年度中にはスイセンの誤食や苦みの強いユウガオの食中毒が発生しています。有毒植物等の食中毒を防ぐための記述を加筆、あるいは、計画案の『第7 県民との意見交換及び県民への情報提供』において、情報提供を強めていただくことを希望します。	令和6年度に県内でスイセンの誤食や苦みの強いユウガオを喫食したことによる食中毒が発生しており、消費者への情報提供は重要であると考えています。ご意見を踏まえて、有毒植物の誤食を防止するための注意喚起について「2 重点監視指導項目」中の「オ 有毒植物、有毒きのこの誤食等防止策」に追記しました。引き続き、スイセンなどの身近な有毒植物の誤食に関する注意喚起の情報発信を行うとともに、講習会等を通じて周知を図ってまいります。
食中毒防止対策について	じゃがいも（ソラニン）の食中毒については、小学校等での農業体験や調理実習での注意喚起が必要と考えます。食品の安全ことも教室等で取り上げていただくことを希望します。	ジャガイモ（ソラニン）による食中毒は過去に県内の小学校でも発生していることから、小学校等への注意喚起は重要であると考えています。引き続き、食品の安全ことも教室や学校給食担当者研修会等の機会を通じて注意喚起に努めてまいります。
HACCPに沿った衛生管理について	HACCPに基づく衛生管理や食品等の自主回収報告制度が義務化され4年が経とうとしています。HACCPはあくまでも管理の手段であり、継続して順守・維持されていくべきもので、小規模事業者における負担は大きいと考えます。引き続き順守・維持されるために、より丁寧な指導・助言の強化に努めていただくことを希望します。	ご意見のとおり、HACCPに沿った衛生管理を「継続」して取り組むことは重要です。小規模事業者に対しては、食品衛生監視員の監視や食品衛生推進員による巡回を通じて、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施状況の確認と手引書を活用した衛生管理の支援に引き続き努めてまいります。
HACCPに沿った衛生管理について	圧倒的に事業者数の多い中小事業者に対しても、HACCPに基づく製造・加工が実施されるように業界団体とも連携しながら、指導並びに学習機会の提供を希望します。	
リスクコミュニケーションについて	「食品の安全」は消費者にとって重要な関心事です。紅麹による健康被害問題の発生以降、消費者は錯綜する情報の中で、機能性表示食品に不信を感じ、何を信頼してよいか分からない状況に置かれています。国をはじめ関係行政と連携し、保健機能食品制度及び特別用途食品制度について、消費者の理解促進を図るとともにリスク等を追記するなど、注意喚起を図っていただくことを求めます。	食品の安全性の確保は科学的根拠に基づき行われるべきであると考えています。消費者の皆様が食品の安全性に関し知識と理解を深められるよう、国を含めた関係機関と連携し、正確な情報の提供に努めてまいります。
リスクコミュニケーションについて	リスクコミュニケーション機会の実開催が減少していることは残念です。有効なリスクコミュニケーションの機会として、SNSやオンラインを活用するなど、多くの県民が目にする事ができる（あるいは参加できる）工夫を図り、積極的な情報提供が行われることを期待します。また、県のくらし安全・消費生活課と連携し、「消費生活サポーター」の皆様に対し「食品の安全」情報をお知らせするなど、ぜひ「食品衛生情報発信事業」の再考を希望します。	食品の安全性の確保に関する情報は県ホームページや県SNSへの掲載、報道機関への情報提供等により周知を図っていますが、限られた人員、予算の中で効果的に伝える方法としてSNSは有用なツールであると考えています。積極的に活用し、相互理解が深まるよう努めてまいります。また、「消費生活サポーター」の皆様に対しては、くらし安全・消費生活課と連携し、情報発信できるよう検討してまいります。
リスクコミュニケーションについて	県民とのリスクコミュニケーションの機会を強化してください。監視指導計画の目的と到達点並びに課題について積極的な発信と県民の意見収集を期待します。	

リスクコミュニケーションについて	食品ではありませんが、有機フッ素化合物（PFOS・PFOA）についての情報提供も正しく消費者に伝わるよう、積極的に発信いただくことを希望します。	有機フッ素化合物（PFAS）について、令和6年に内閣府食品安全委員会で食品健康影響評価が取りまとめられました。これを受け、国において様々な基準値の設定が行われているところです。こうした国の動向等を注視し、必要に応じて正確な情報発信に努めてまいります。
食中毒防止対策について	2024年度県内では、有毒きのこによる食中毒死亡事故も発生しました。春と秋のシーズン前には有毒植物やきのこの食中毒予防について、消費者に様々な場面で広報活動をすすめるとともに、地域自治体や関係団体等を通じて重層的に注意喚起を希望します。	春先の有毒植物と秋口の有毒きのこの誤食防止のための注意喚起について県ホームページへの掲載、市町村や報道機関への情報提供等により周知を図っていますが、令和6年度は県内で有毒植物や有毒きのこの誤食による食中毒が複数発生しました。引き続き関係機関と協力しながら広く注意喚起を行ってまいります。
食中毒防止対策について	食中毒の3大原因である、「アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルス」について、重点的に予防対策を講じるよう、事業者への指導及び学習機会を提供すること。併せて、家庭での食中毒予防について、消費者へ適宜対応することを期待します。	ご意見のとおり「アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルス」の食中毒は県内でも発生件数の上位を占めており、重点監視指導項目として定め、講習会や施設への立入監視等の機会を通じて事業者への指導等を行っています。引き続き計画に沿って実施してまいります。また、家庭での食中毒予防については、食中毒注意報を发出するなどにより消費者への注意喚起を行ってまいります。
リスクコミュニケーションについて	計画に記載のような集合型の学習機会提供だけでなく、ネット環境を活用したオンライン見学会や実験会等「体験教育」を企画し、一層の充実を希望します。	講義型の教育と比較し、体験型の教育は学習内容が定着しやすく、学んだ内容を実践に活かし易いと考えています。県でも食の安全こども教室や食品衛生親子体験事業、イベント等に出展し、手洗いチェッカーを使った手洗い方法の確認など、体験型の教育に重点をおき実施しています。引き続き、本事業の推進に努めてまいります。
リスクコミュニケーションについて	小中学校への食品衛生に関する出前講座等を計画し、幼少期からの食品安全教育の充実を希望します。	
リスクコミュニケーションについて	県民への情報提供について。県のホームページ、メールやSNSでの情報提供とありますが、パソコンやスマホを持っていない人に対してはどのように発信するのですか？食中毒や健康被害の情報はたくさんの人に知ってもらいたいと思います。	県民への皆様への情報発信については、ホームページ等の電子媒体に加え、いただいたご意見を踏まえて広報誌への掲載等を関係部局と協力して検討してまいります。
監視指導全般について	キッチンカー等の事業者への監視もぜひお願いしたい。	キッチンカー等の事業者への監視については、定期的な監視に加え、必要に応じてイベント出店前の指導や当日の監視等を通じ指導しています。
事業者に対する講習会について	事業所単位での衛生講習に保健所職員派遣等を行っていただきたい。	保健所では事業者に対する講習会を定期的で開催していますので、最寄りの保健所にご相談ください。
監視指導全般について	HACCPに沿った衛生管理による自主管理を推進する中で、検便の実施や講習会を受講していない飲食店も多くある。昔のように検便を実施していないことや講習会を受講していないことに対して減点とし、一定数減点された場合は許可を取り消すといった制度を取り入れていただきたい。 また、衛生管理推進のため、保健所の許可申請時に食品衛生協会に加入するよう指導していただきたい。	食品衛生法が改正され、事業者自らがHACCPの考え方を含めた衛生管理計画を定めて遵守することとなり、全国で統一した基準となりました。定めるべき衛生管理計画の項目の中に従業員の健康管理があり、基本は毎日の健康確認ですが、検便はこれを補完するものとして位置づけられています。引き続き、健康状態の確認方法の1つとしての検便検査を立入監視時等に必要に応じて助言・指導してまいります。 また、食品衛生協会のリーフレットを窓口に設置するなど積極的に紹介等を行っております。引き続き、食品等事業者の自主的衛生管理の推進が図られるよう、努めてまいります。