

「令和8年度川崎市食品衛生監視指導計画」(案)に係る市民意見募集の結果について

1 意見募集の実施概要

項目	内容
題名(ホームページ等での表題)	令和8年度川崎市食品衛生監視指導計画(案)への御意見募集について
意見募集期間	令和8年1月13日(火)から2月13日(金)まで
意見提出方法	郵送、持参、ファクシミリ、電子メール
募集の周知方法	ホームページへの掲載、市政だより1月号への掲載、関係課窓口でのポスター掲示及び資料配布・閲覧(各区役所衛生課、中央卸売市場食品衛生検査所、健康福祉局保健医療政策部生活衛生課)
結果の公表	ホームページ内で関係資料を掲載

2 意見受付状況

(意見提出数:1通、意見件数:7件)

	提出日	方法
1	2月13日	電子メール

3 意見募集において寄せられた意見及び意見に対する市の考え方

別添のとおり

4 案からの変更点

なし

(別添)

意見募集において寄せられた意見及び意見に対する市の考え方

○「第2 監視指導の実施内容」について【意見数1】

NO.	意見要旨	意見に対する市の考え方
1	<p>アレルギーについてですが、表示義務の免除により表示されていないことも多いため、飲食店などで確認をすることがあります(子どもにアレルギーがあるため)。ですが、店員が把握していない場合があり、とても不安に感じることも多くあります。命に関わるケースもでてしまうのがアレルギーの怖いところです。違反をしていなければ良いというだけではなく、市民を守る対策の一つとして、義務がなくてもできる限りの表示や案内、働く人の理解につながるような提案をしていただきたいです。</p>	<p>外食・中食における食物アレルギーについては、リーフレット、動画等を活用し、事業者が、食物アレルギーのことを正しく理解し、消費者に誤った情報提供をしないよう普及啓発に努めているところです。</p> <p>今後も、外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供がより一層推進されることを目指してまいります。</p>

○「第5 情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)」について 【意見数3】

NO.	意見要旨	意見に対する市の考え方
1	<p>ボツリヌス菌による重症の食中毒事例が報道される中、外見がレトルト食品に類似しているものの、常温保存ができない食品が流通していることが指摘されています。「レトルトパウチ食品」は常温保存が可能ですが、「要冷蔵」「10℃以下で保存」などの表示がある食品については、適切な冷蔵保存が必要です。これらの違いが消費者に十分に伝わっていないおそれがあります。つきましては、保存方法に関する表示をよりわかりやすくするよう事業者への指導を行うとともに、消費者に対する周知・広報の強化をお願いします。</p>	<p>ボツリヌス食中毒は発生件数としては少ないですが、家庭内でも発生しているため、川崎市ホームページ掲載、防災関連イベント等でのブース出展等により普及啓発を行っております。</p> <p>引き続き、広く市民や事業者への広報に努めてまいります。</p>

2	<p>災害時は、水や衛生用品の不足などもあり、十分な衛生状態を確保するのが難しい状況となり、避難所での食事等が原因の食中毒も発生しているようです。災害発生時の避難所での食中毒予防対策に関する周知啓発についても、市民にわかりやすく伝えてほしいです。</p>	<p>災害時における食品衛生等に関する資料については、川崎市ホームページ「避難所運営マニュアル」に掲載しているほか、防災関連イベント等でのブース出展を行っております。</p> <p>引き続き、広く市民や事業者への広報に努めてまいります。</p>
3	<p>安全・安心な食品づくりと食品ロス削減について食品ロスは、環境負荷の増大やごみ収集にかかる行政コストの増加など、多くの社会的課題を生んでいます。こうした状況の中で、川崎市がどのようなまちを目指すのかという姿勢を示すうえでも、食品ロス削減に向けた明確な目標を持つことは重要な取り組みであると考えます。</p> <p>今回、国の制度に合わせ、食べ残さないことや衛生面への配慮を第一としたうえで、飲食店での食べ残しの持ち帰りが可能であることを普及していく方針は、食品ロス削減に向けた有効な手段の一つとして評価できるものだと感じました。</p> <p>一方で、取り組みに協力する飲食店へのサポート体制の整備も不可欠です。</p> <p>衛生面との適切なバランスを図りながら、食品ロス削減が重要な社会課題であることを含め、市民への丁寧な普及啓発を進めていただきたいと思います。</p>	<p>事業者と連携した食品ロス削減については、現在、環境局が実施しているところです。</p> <p>食品衛生部局としても、国が策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を踏まえ、食べ残し持ち帰りに当たっての法的及び衛生的なリスクの低減を図り、消費者及び事業者双方の食べ残し持ち帰りに対する意識の変化や行動変容につなげるため、食品の衛生的な取扱いや持ち帰る際の留意事項等について普及啓発等に努めてまいります。</p>

○「全体への意見」について

【意見数1】

NO.	意見要旨	意見に対する市の考え方
1	<p>令和8年度川崎市食品衛生監視指導計画(案)は、項目が整理されていて、全体的に読みやすくなった印象を受けました。特に、重点的に監視指導を実施する項目については、以前のように冒頭に記載されていたことで概要をつかみやすかった点がありますが、ここ数年内容に大きな変化が見られなかったように思います。今回の計画(案)では、監視指導の実施内容の中に項目が組み込まれ、表記もわかりやすくなったと感じました。</p> <p>食品衛生に係る連携体制の図については以前より簡略化されたものの、全体が把握しやすくなったと思います。また、各項目に関連するホームページへの二次元コードが追加され、情報にアクセスしやすい工夫がされていると思いました。</p> <p>第5情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)の項目においては、YouTube 配信に加え、街中ビジョンを活用した広報が効果的であると感じます。食品ロス削減の項目が追加されたことで、これまでの食中毒対策に加えて食品ロス削減の啓発にも「ハムアップ店長」の活躍と、動画や街中ビジョン広報の活用により、より多くの市民に向けて情報発信と啓発活動がされることを期待します。</p>	<p>監視指導計画は、市民意見募集で寄せられた御意見のほか、川崎市食の安全確保対策懇談会や平時の監視指導活動等で把握したニーズ等も踏まえ策定しております。</p> <p>今後も同懇談会等において本市監視指導計画のわかりやすい説明による活発な意見交換等を行うとともに、様々な機会をとらえ、市民・事業者・行政の相互理解を深めてまいります。</p> <p>また、食品安全推進キャラクター「ハムアップ店長」を活用し、幅広い年齢層に食品衛生に関する正しい知識の普及啓発や食品の安全性を確保する取組の紹介等にも努めてまいります。</p>

○「その他(「令和8年度川崎市食品衛生監視指導計画」(案)以外)」について 【意見数2】

NO.	意見要旨	意見に対する市の考え方
1	<p>給食で提供しているパン(輸入小麦)の残留農薬を検査してほしいが、どこの部署や省庁がその案件を取り扱ってくれるのか。小中学生の保護者で、食への関心が高い人たちの間では、残留農薬の影響の心配から、給食の食の安全を危惧する声がずっとある。検査することによって、それが疑わなくてよくなるのか、もし影響があることがわかれば、国産小麦に変えるなどの対処法を一緒に考えていけるので、まずはどこの省庁でも自治体でも事業主、団体でもいいので、検査してほしい。</p>	<p>販売又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、その安全性確保の観点から食品衛生法第27条に基づき、輸入者に対して輸入届出の義務が課せられています。輸入届出を行わない食品等については、販売又は営業上使用することはできません。</p> <p>輸入届出は、検疫所で受け付けており、食品衛生監視員が適法な食品等であるかの審査や、検査の要否の判断を行っています。</p> <p>川崎市では、食肉等、乳及び乳製品、食鳥卵、水産食品、野菜等の食品群ごとに、違反状況等を分析し、リスクの高い食品について、収去検査を実施して、食品衛生法で定められた成分規格のほか、食品表示法で定められた食品表示基準への適合状況等を確認してまいります。</p>
2	<p>食中毒の発生状況の具体的に何が原因でどのように発生してしまったのかを、具体事例を出すことによって、同じようなことが起きないように注意しようという、衛生管理側の意識を高める対策をしてはどうか。具体事例が一番、分かりやすい。</p>	<p>食中毒対策については、ノロウイルス、カンピロバクター及び寄生虫を原因とした食中毒の発生状況を踏まえ、重点的に監視指導を実施してまいります。</p> <p>また、川崎市ホームページ、SNS、リーフレット等を様々な広報媒体を活用し、食品衛生に関する正しい知識等の普及啓発に努めてまいります。</p>