

「令和8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

健康福祉部 食品・生活衛生課

「令和8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14件（2者）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8年(2026年)1月19日から令和8年(2026年)2月17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
14件（2者）
- (4) ご意見の内容と県の考え方は別紙「令和8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8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

	区分	内容	お寄せいただいたご意見等	県の考え方（対応等）
1	1 監視指導を実施します	食品表示について	食品表示は消費者の選択の基礎となる重要な情報です。原材料表示、アレルギー表示、原産地表示等について、引き続き重点的な監視・指導を行うとともに、違反事例の傾向分析と再発防止策の明確化を要望します。	食品表示に関しましては、他部局と連携した監視指導を行うとともに、自主回収ではアレルギーや期限表示の誤表示が回収理由の多くを占めている状況を踏まえ、講習会等の機会を通じた情報提供により発生防止を図ってまいります。
2	1 監視指導を実施します	食中毒防止策について	高齢者施設、学校、保育施設等における食品の安全確保は特に重要です。これらの施設に対する監視指導の継続とともに、事故防止のための情報提供や研修機会の充実を求めます。	高齢者施設、学校及び保育施設等については、引き続き、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づく助言、指導をします。また、講習会等の機会をとらえ食品事故防止のため情報提供します。
3	1 監視指導を実施します	食中毒防止策について	常態化したテイクアウト・デリバリーサービスに対し、夏季の温度管理や消費期限の設定根拠について、より具体的な実地指導を強化すべきです。	テイクアウト・宅配サービスに係る食品の衛生管理については、メニューや提供方法等に応じた適切な衛生管理が図られるようにHACCPに沿った衛生管理を指導・啓発します。
4	1 監視指導を実施します	消費者への啓発について	テイクアウトやデリバリー等の営業形態については、事業者向けの品温管理指導を掲げています。しかし、家庭での品温管理や衛生管理について周知することも重要です。消費者に向けて、「料理を受け取った後の温度管理ポイント」や「アレルギー表示の見方」を動画・イラストでわかりやすく説明し、県公式SNSやWebサイトで随時公開・発信されることを希望します。	テイクアウト・宅配サービスに係る食品の衛生管理については県ホームページで消費者へ向けた情報提供をしているところですが、今般、アレルギー表示に関する動画やパンフレットに関する消費者庁ホームページのリンクを追加しました。今後も、必要な情報提供に努めてまいります。
5	1 監視指導を実施します	消費者への啓発について	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。令和7年度においても有毒植物による食中毒事例が発生していることから、野生鳥獣肉（ジビエ）や有毒きのこの等自然毒リスクについては、消費者が正しい知識を得ることで多くを予防できます。野生鳥獣肉（ジビエ）や有毒植物・きのこの等の情報は、消費者向け説明会やポスター・サンプル展示などを定期的実施し、誤食リスク啓発の機会を強化していただくことを希望します。	有毒植物や有毒きのこによる食中毒防止について、市町村および報道機関へ関連情報を提供することにより周知しています。また、保健福祉事務所で「きのこ勉強会」を開催するなど正しい知識の普及を行っています。野生鳥獣肉（ジビエ）については、県ホームページで適切な加熱等について情報提供しています。今後も、食中毒防止策の情報提供に取り組んでまいります。
6	1 監視指導を実施します	食中毒防止策について	健康食品（機能性表示食品等）の監視、全国的な健康被害事例を踏まえ、機能性表示食品等の科学的な根拠の確認や、被害情報の収集体制について県独自の厳格な運用を期待します。	機能性表示食品については、消費者庁において紅麹関連製品による健康被害を踏まえた制度改正が行われているところであり、本制度の適切な運用を図ってまいります。引き続き、消費者庁等からの通知・リスク情報を踏まえ、必要な指導を行います。
7	1 監視指導を実施します	監視員の資質向上について	指導には、高度な専門知識が必要です。監視員の数と質の確保に向けた予算・人員配置の強化を求めます。	県が主催する技術研修会や国が主催する技術研修会等へ派遣し、職員の専門知識の習得を図ります。
8	2 衛生管理を支援します	HACCPに沿った衛生管理の支援について	HACCPに沿った衛生管理については、制度の形骸化を防ぐことが重要です。特に小規模事業者に対しては、実態に即した助言や継続的なフォローアップを行い、現場で確実に機能する取組みとなるよう支援の充実を求めます。	HACCPに沿った衛生管理では、事業者自らが必要に応じた衛生管理計画の見直しを行うことが重要と考えます。ご意見を踏まえ、作成した衛生管理計画の見直しに関して、「第5 事業者自らが実施する衛生管理の推進」の「1 HACCPに沿った衛生管理を中心とした衛生管理体制強化のための支援」の欄に追記しました。引き続き、HACCPに沿った衛生管理の効果的運用が図られるように助言・指導を行います。
9	3 県民と共に進めます	リスクコミュニケーションについて	食品の安全に関する不安や疑問は、専門知識の有無によって受け止め方が大きく異なります。そのため、専門用語を避けた分かりやすい情報発信や、監視結果・行政指導内容の積極的な公表など、消費者に寄り添ったリスクコミュニケーションの一層の充実を求めます。	事業者だけでなく、消費者にとっても正確で分かりやすく情報提供することが重要と認識しており、引き続き、出来るだけ理解しやすい表現を用いることを心掛けます。

令和8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

	区分	内容	お寄せいただいたご意見等	県の考え方（対応等）
10	3 県民と共に進めます	リスクコミュニケーションについて	ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキス等による食中毒は、以前として発生件数が多く、飲食店やスーパーマーケットといった事業者だけでなく、一般消費者へのさらなる啓発を望みます。発生状況を踏まえた重点監視や、家庭・事業者双方に向けた具体的で実践的な予防啓発の強化を望みます。	ご意見のとおり「ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキス」による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事業者への指導等を行っています。 家庭での食中毒予防については、情報発信事業、食中毒注意報を発出する等により消費者への注意喚起をしており、今後もこれらの取り組みを進めます。
11	3 県民と共に進めます	リスクコミュニケーションについて	食品衛生行政に対する信頼確保のためには、消費者の声を計画や施策に反映させる仕組みが不可欠です。消費者団体との意見交換の機会を継続的に設け、計画の見直しや改善に活かしていただくことを要望します。	事業者や消費者団体からいただいたご意見を施策に反映させるため「食品安全・安心懇話会」を実施しています。また、若い世代を対象として「食品の安全こども教室」「食品衛生親子体験事業」により、適切な手洗い手順の普及等に取り組んでいます。 情報提供にあたっては県ホームページに加え、メールやSNSを活用します。
12	3 県民と共に進めます	リスクコミュニケーションについて	本計画案のリスクコミュニケーションでは、ホームページ、メール配信を想定されています。コミュニケーション機会の実開催の減少を補うため、県公式SNSを活用し、多くの県民が目にすることができる（あるいは参加できる）工夫を図り、速やかな情報提供が行われることを期待します。	
13	3 県民と共に進めます	リスクコミュニケーションについて	食品以外の化学的リスクとして有機フッ素化合物（PFOS・PFOA）の情報提供を併記し、最新の化学物質リスクを含めて平易に解説することで、食品安全と生活環境の両面から県民の安心を支える計画となることを期待します。	有機フッ素化合物（PFOS・PFOA）を含む化学物質のリスクについては、内閣府食品安全委員会の評価や国の規制の動向を踏まえ、関係部局と連携して情報収集しています。本計画では県民に対して食品衛生に関する情報提供をすることとしており、今後も国の動向等を注視しながら、化学物質のリスクについても情報提供に努めてまいります。
14	3 県民と共に進めます	相談・通報体制について	相談・通報の利便性向上を目指し、県公式SNSと連携して通報や経過確認ができるような機能の導入を検討し、県民の報告ハードルを下げる工夫を盛り込むことを希望します。	食品衛生に関する相談・通報については、県ホームページに公表している保健福祉事務所「食品衛生相談窓口」で受付けている他、電話、メールに加え、ホームページの問合せフォームからも随時受付けております。 引き続き、いただいた相談および通報につきましては、一件一件丁寧な対応に努めてまいります。