

令和8年度練馬区食品衛生監視指導計画（素案）に寄せられた
区民等からの意見の概要および区の考え方について

1 意見の受付状況

(1) 区民意見反映制度に基づく意見の募集

ア 意見募集期間

令和7年12月11日から令和8年1月15日まで

イ 周知方法

(ア) ねりま区報（令和7年12月11日号）への掲載

(イ) 区ホームページへの掲載

(ウ) 区民情報ひろば、区民事務所（練馬を除く）、図書館（南大泉図書館分室を除く）、生活衛生課（練馬区役所東庁舎6階および石神井分室）での閲覧

(エ) 区立小中学校の児童・生徒用タブレットパソコンから閲覧、児童館での閲覧

(2) 練馬区食品衛生推進員会議での意見交換

令和8年1月14日に開催

2 意見件数

(1) 区民意見反映制度に基づく意見件数

80件（78名）うち子どもからの意見は80件（78名）

(2) 食品衛生推進員会議での意見件数

6件（5名）

3 意見に対する対応状況 () 内の数値は子どもからの意見数

項目	件数
◎ 意見の趣旨を踏まえ計画に反映するもの	1(1)
○ 素案に趣旨を掲載しているもの	81(77)
□ 素案に記載はないが他の施策・事業等で既に実施しているもの	0(0)
△ 事業実施等の際に検討するもの	2(0)
※ 趣旨を反映できないもの	0(0)
－ その他、上記以外のもの	2(2)
合計	86(80)

4 区民からの意見（要旨）と区の考え方

No.	意見の要旨	区の考え方	対応区分
4 主な監視指導事業			
(1) 年間実施予定（2ページ）			
①	保健所の年間の監視件数が3500件とのことだが、具体的にどのような業種を選定しているのか？食中毒が多発する業種を選定していると思うが、どうなっているのか？	大規模な食中毒患者発生につながる大量調理施設や、食中毒を発症した際に重症化する恐れのある高齢者や子ども等に給食を提供する施設を対象に重点的に監視を行っています。	○
(2) イ (イ) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策（3ページ）			
②	牛や豚はと畜場で管理されているが、ジビエはそうではないため、衛生管理が気になる。	ジビエなど野生鳥獣肉については家畜と異なり、衛生上のリスクが高くなります。ジビエを取り扱う施設に対しては、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき監視指導を実施します。	○
(2) ウ 適正な食品表示への対策（4ページ）			
③	食品表示が見づらい。原産国表示を探してもなかなか見つからない。	容器包装に入れられた食品は、食品表示法に基づく表示が必要です。区内に流通する食品について、表示が適正であるかの監視を行い、不適正なものについては改善の指導を行います。	○
8 区民・事業者との情報交換・意見交換等（リスクコミュニケーション）			
(1) ア 媒体による情報提供（7ページ）			
④	保健所のチラシ「食品衛生だより」をもらったがすごくわかりやすかった。多くの人にこのようなチラシを見てもらうことが大事ではないか。	広報チラシ「ねりま食品衛生だより」は年3回発行しています。引き続き食中毒予防について、適切なテーマを選定し効果的な周知をしていきます。	○

その他			
⑤	<p>外食時に店の調理場が気になる。店の数も多く大変だと思うが注意して監視してほしい。</p>	<p>飲食店等への立ち入りの際には、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、食品を取り扱う者の一般的な衛生管理の状況についての確認を行います。</p>	△
⑥	<p>外食の際にその店の手袋の使い方が気になる。手袋でいろいろな所や、お金を触ったりしている。</p>		

5 区民からの意見（まとめ）と区の考え方（子どもからの意見）

No.	意見のまとめ	区の考え方	対応 区分
1	目的（1ページ）		
①	<p>練馬区が食品衛生に対してたくさんの方の工夫をしていることがわかった。これらの対策をこれからも続けていってほしい。（ほか同じ意見25件）</p>	<p>区では、お店の衛生状態の確認や、食品衛生の情報提供などを行っています。これからも、食中毒予防の取り組みを続けます。</p>	○
4	主な監視指導事業		
(2)	食中毒対策（3ページ）		
②	<p>食中毒にならないための対策を知ることができてよかった。（ほか同じ意見12件）</p>	<p>区では、食中毒が起きないように、みなさんが利用するお店の衛生状態を確認し、大切なポイントを伝えていきます。これからも、食中毒予防の取り組みを続けます。</p>	○
③	<p>食中毒が発生しないようにもっと対策をしてほしい。（ほか同じ意見7件）</p>		

(2) ウ 適正な食品表示への対策 (4 ページ)		
④	<p>期限を過ぎたものを販売しないように、値引きや無料で配布すると良いと思う。</p>	<p>区では、食品に期限が正しく表示されているか、また食品の管理が正しく行われているかを確認しています。</p>
⑤	<p>期限が切れそうな食品はどのように管理しているのか。</p>	<p>値引きなどの販売方法は店の判断になりますが、食品の管理について引き続き確認していきます。</p>
(4) ウ 輸入食品対策 (5 ページ)		
⑥	<p>輸入食品の取り締まりを強化してほしい。</p>	<p>区では、お店で販売している輸入食品の検査や表示の確認を行っています。違反が確認された場合は、その食品が販売されないよう対応します。</p>
5 収去検査等 (5 ページ)		
⑦	<p>細菌など食品に入れてはいけないものが入っていないか、しっかり検査をしてほしい。(ほか同じ意見 5 件)</p>	<p>区では、お店の食品について、衛生的であるかどうかなどの検査を行っています。検査の結果、違反が疑われた場合は、その食品が販売されないよう対応します。また、その食品の作り方などを確認し、必要な指導を行います。</p>

⑧	<p>食品の検査がどのように行われているのかが見てみたい。</p>	<p>食品の検査は検査機関においてお願いしているのですが、様子を見接見することはできませんが、区ではお店の衛生状況を簡単にチェックできる簡易検査も行っています。簡易検査は、イベントなどで実際に体験してもらっています。</p>	○
<p>6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進（6ページ）</p>			
⑨	<p>食中毒を起こさないように、衛生管理を強化して、食品を安心して食べられるようにしてほしい。（ほか同じ意見6件）</p>	<p>区では、お店に立ち入り、衛生管理がしっかり行われているかを確認し、必要な指導を行っています。また、お店を営む人の集まりである練馬区</p>	○
⑩	<p>食品の製造過程をたくさんの人に確認してほしい。（ほか同じ意見1件）</p>	<p>食品衛生協会は、自主的に衛生管理の状況を確認し合い、助言し合う活動をしています。こうした取り組みを通して、みなさんの口に入る食品の安全を守っています。</p>	○
<p>8 区民・事業者との情報交換・意見交換等（リスクコミュニケーション）</p>			
<p>(1) 区民への情報提供等（7ページ）</p>			
⑪	<p>食中毒の危険性や食品の衛生管理の重要性について、区民に伝える活動をしてほしい。（ほか同じ意見3件）</p>	<p>食中毒予防など食の安全に関する情報を伝えるため、「ねりま食品衛生だより」などのリーフレットの発行のほか、ポスターの掲示や区のホ</p>	○

⑫	<p>てあら しょうちゅうどくたいさく 手洗いや食中毒対策について のポスターを作成すると良い おも と思う。(ほか同じ意見2件)</p>	<p>ホームページ、SNSなどを活用し ています。また、毎年「食の あんぜん あんしんこうえんかい 安全・安心講演会」や、要望に おう 応じて出前講演会も実施して います。今後も、より多くの人 につた に伝わるよう、発信に力を入 れていきます。</p>	
⑬	<p>しょうひんひょうじ 食品表示をきちんと見るよう よ 呼びかけた方が良いと思う。</p>		
⑭	<p>しょうひんえいせいかんしん 食品衛生監視員についてわか りやすく教えてほしい。</p>	<p>けいかく 計画の14ページ(用語解説) にしょうひん えいせい かんしん せつめい 食品衛生監視員の説明を きさい 記載しています。ご意見(いけん) をいただいたので、より具体的に きさい 記載します。来年度のこども む 向け概要版にも説明を記載し ます。</p>	◎
⑮	<p>しょうちゅうどく 食中毒のことをよく知りた いから学校で教えてほしい。</p>	<p>がっこう ほういくえん たい て 学校や保育園などに対し、手 あらい 洗いの大切さを学べる食の あんぜんきょうしつ おこな しょうちゅうどく 安全教室を行い、食中毒を ふせ 防ぐポイントをわかりやすく つた 伝えていきます。また、食の安全 に関する情報(かん じょうほう)を伝えるため、 「ねりま食品衛生だより」な どのリーフレット(かくがっこう)を各学校に おく 送っています。食の安全につ いて、みなさんが理解(りかい)を深めら れるよう、引き続き関係(ひ つづ かんけい)部署(ぶしょ) と連携(れんけい)して取り組んでいきます。</p>	○

その他			
⑩	<p>お祭りで調理を行う屋台の人がお金を受け取っていたが、不衛生ではないか。</p>	<p>食品を扱うお祭りについては、許可や届出があるか、衛生的に食品を取り扱っているかなどを確認しています。不衛生な行動を見つけた場合には、その場で改善するよう伝えていきます。</p>	○
⑪	<p>給食の表示にお肉の産地を書いてほしい。</p>	<p>学校給食で使っている食材の産地は、みなさんの学校の献立表や食育だよりに書かれています。ただし、書かれている内容は学校ごとに少し違うため、最新の情報はお便りを確認するか、学校に直接聞いてみてください。 (教育振興部 保健給食課)</p>	—
⑫	<p>給食で、市販の食品やファーストフードのメニューも食べたい。もっとレパートリーを増やしてほしい。(ほか同じ意見1件)</p>	<p>学校給食は、みなさんに栄養バランスのとれた食事を提供し、よい食習慣を身につけてもらうことを目的としています。そのため、栄養・衛生管理やアレルギー対応の面からも、市販品や外食メニューをそのまま出すことは難しい場合があります。一方で、家や外食でよく食べられている料理は、特徴を生かしつつ、安全に食べられるように工夫</p>	—

		<p>して献立<small>こんだて</small>に取り入<small>と</small>れていま す。これからも、子<small>こ</small>どもたち が楽<small>たの</small>しめる給食<small>きゅうしょく</small>づくりに取 り組<small>く</small>んでいきます。 (教育振興部<small>きょういくしんこうぶ</small> 保健給食課<small>ほけんきゅうしょくか</small>)</p>	
--	--	---	--

6 素案から案への変更点
用語解説 (14 ページ)

旧	新
<p>※1 食品衛生監視員とは…食品衛生法で定められている、厚生労働大臣、都道府県知事、特別区長が任命する一定の資格を持った職員のこと、食品関係施設への立入権限、収去権限などが与えられる。</p>	<p>※1 食品衛生監視員とは…一定の資格を持つ公務員の中から、厚生労働大臣、都道府県知事、特別区長が任命する職員のこと、食品関係施設への立入権限、収去権限などが与えられる。資格の要件は、大学などで水産学、畜産学などを修了した者や、医師、薬剤師など衛生知識を持つ者が該当する。区の食品衛生監視員は、飲食店やスーパー、食品工場などでの調査や指導・助言を通じて食の安全・安心を確保する役割を担っている。</p>