

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（まとめ）と区の考え方について

1 意見の受付状況

(1) 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

(2) 子どもからの意見件数

80件（78名）

2 意見に対する対応状況

項目	件数
◎ 意見の趣旨を踏まえ計画に反映するもの	1
○ 素案に趣旨を掲載しているもの	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
△ 事業実施等の際に検討するもの	0
※ 趣旨を反映できないもの	0
－ その他、上記以外のもの	2
合計	80

3 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	練馬区が食品衛生に対してたくさん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）	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。	○
4 主な監視指導事業			
(2) イ 食中毒対策（3ページ）			
②	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）	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	○
③	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）	ます。これからも、食中毒予防の取り組みを続けます。	
(2) ウ 適正な食品表示への対策（4ページ）			
④	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。	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。	○

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、様子を見たい。直に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 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(らいねんど)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	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。	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。	○
⑪	給食の表示にお肉の産地を書いてほしい。	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)	—
⑫	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)	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>して<sup>こんだて</sup>献立<sup>と</sup>に取り<sup>い</sup>入れていま す。これからも、<sup>こ</sup>子どもたち が<sup>たの</sup>楽しめる<sup>きゅうしょく</sup>給食<sup>と</sup>づくりに取 り<sup>く</sup>組んでいきます。</p> <p>(<sup>きょういくしんこうぶ</sup>教育振興部 <sup>ほけんきゅうしょくか</sup>保健給食課)</p>	
--	--	--	--