

令和4年度新宿区食品衛生監視指導計画案に対する意見募集結果について

1 意見募集期間

令和4年1月25日(火)から2月8日(火)まで

2 実施方法

- (1) 令和4年1月25日広報新宿及びホームページへ意見募集案内を掲載
- (2) 衛生課、区政情報課、区政情報センター、特別出張所及び区立図書館で計画案の閲覧及び配付

3 提出方法

- (1) 郵送
- (2) ファクシミリ
- (3) 衛生課窓口持参
- (4) ホームページからの入力

4 提出意見

意見総数 6件 [提出者: 3名 (男性2名、女性1名)]

5 意見の反映等

分類	件数
A 計画に反映する	2
B 趣旨は計画に取り込んでいる	0
C 趣旨に沿って取り組む	2
D 取り組みの参考とする	1
E 意見として伺う	0
F 質問に回答する	1

6 意見と区のお考え方

意見とそれに対する区のお考え方は以下のとおりです。

No.	意見	区の方
1	<p>【食品衛生法違反等への対応 自主回収（リコール）に関する対応】</p> <p>コロナ禍で周知徹底の機会が少なく止むを得ない事情もあるかと思いますが、届出が義務化していることとその方法について、実際の届出を行ってみると、一部わかりにくい点があります。厚生労働省から事業者向けにもう少し説明があると良いと感じます。</p>	<p>C 趣旨に沿って取り組みます。</p> <p>昨年6月から開始したリコール情報届出制度について、厚生労働省のオンラインシステムを使用して、報告することになりました。</p> <p>区では届出制度について区ホームページへの掲載により周知し、食品等事業者からの相談や問い合わせに対して、個別に説明しています。また、オンラインシステムの操作方法については、厚生労働省のホームページ掲載の操作マニュアルやヘルプデスクをご案内しています。</p> <p>リコール情報届出制度について、厚生労働省に対して事業者適切に説明するよう機会を捉えて働きかけていきます。</p> <p style="text-align: right;">(計画案4ページ)</p>
2	<p>【カンピロバクター食中毒対策】</p> <p>鶏刺しや鶏レバー等の生又は生に近い加熱不十分な料理提供を控えるよう指導を・・・とありますが、メニューブック等のチェックを行うなど、具体的な指導の強化策を取入れられないでしょうか？ 飲食店ではまだまだ心配そうなメニューが記載され、全体件数は減少しているものの、カンピロバクター食中毒は発生件数の上位になっているので、具体案を示してほしいです。</p>	<p>A 計画に反映します。</p> <p>計画案13ページの別紙④監視及び衛生教育年間予定表のとおり、9～11月に食鳥肉取扱施設の監視指導（カンピロバクター対策）で生又は生に近い状態の鶏肉メニューを提供している施設の立入検査を実施します。</p> <p>監視指導に当たっては、メニュー表の確認や従業員への聞き取り等を行い、鶏肉の生食や加熱不十分なメニューがあった場合、営業者に対して提供を控えるよう指導します。</p> <p style="text-align: right;">(計画案4、13ページ)</p>
3	<p>【食肉の生食、加熱不足による食中毒対策について】</p> <p>シビエの生刺身、焼肉の生の食肉への提供について</p> <p>最近、シビエの生刺身や焼肉の生の食肉への提供が増えてきたように見えます。コロナ禍で有名な YouTuber さんの配信を観るようになってきたが、動画を観てみたらシビエの生刺身や焼肉の生の食肉への提供をされていて食べていた。しかも、一つ切れではなく5つ切れの提供した。これは食品衛生の問題があり、観ていた時はちょっと心配である。</p> <p>新宿区全域が、ほとんどが提供しているのではないかと。なぜ、新宿区はシビエの生刺身、焼肉のナマの食肉への提供をしている店舗に監視を行わないのか。</p>	<p>A 計画に反映します。</p> <p>シカやイノシシ等の野生鳥獣肉（ジビエ）は、腸管出血性大腸菌、E型肝炎、寄生虫等の病原体を保有しているおそれがあるため、生食や加熱不十分で食べることは食中毒のリスクがあります。</p> <p>野生鳥獣肉を生食用として提供している飲食店等を利用客からの情報提供等により把握した場合、国の「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、店舗の調査を行い、十分な加熱調理を行い、生食用として提供しないよう指導しています。</p> <p>野生鳥獣肉（ジビエ）の食中毒対策について、計画案P4の（1）食肉の生食、加熱不足による食中毒対策に反映します。</p> <p style="text-align: right;">(計画案4ページ)</p>

4	<p>【HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応】</p> <p>具体的な監視指導計画の取り組み内容が決まっていたら教えていただけないでしょうか。</p>	<p>F 質問に回答します。</p> <p>HACCPに沿った衛生管理制度への対応として、一斉監視や許可更新の立入検査時に、衛生管理計画、手順書及び衛生管理の記録等の実施状況を確認し、助言指導を行います。</p> <p>また、必要に応じて、都が作成した食品衛生管理ファイルや厚生労働省の業種別手引書を食品等事業者へ配付して、HACCPに沿った衛生管理に取り組むことができるよう支援しています。</p> <p>(計画案5ページ)</p>
5	<p>【一斉監視等 テイクアウトについて】</p> <p>コロナ禍でデリバリーによるテイクアウトが増えてきています。デリバリーによるテイクアウトは食中毒予防はもちろん、重要であるが、デリバリー店舗だけではなくデリバリーの配達員にも責任があるため、食中毒予防やテイクアウトの提供状況に応じて新宿区が区民の皆さまをはじめ、来街者などの皆さまの情報提供をしてもいいのではないかと。新宿区はデリバリーによる店舗ほどのように指導を行っているのか。ものすごく気になる。</p>	<p>C 趣旨に沿って取り組みます。</p> <p>区ではデリバリーを新たに始める飲食店に対して、厚生労働省通知「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」に基づき、助言しています。</p> <p>また、区民等からデリバリー食品による衛生上の苦情相談があった場合、デリバリー業者に配達を委託している飲食店に対して、運搬容器の衛生管理や温度管理とともに配達員への衛生管理の周知徹底についても指導していきます。</p> <p>近年増加しているデリバリー業者への監視指導等については、国や都の動向を踏まえて、検討していきます。</p> <p>(計画案5ページ)</p>
6	<p>【営業許可制度の見直し、営業届出制度創設への対応】</p> <p>新たに届出を行った場合、許可と違い何も発行される書類が無いと、区独自で『届出済み』などのお店等で掲示出来る書面を発行出来る仕組みが出来ないでしょうか？ 新設のため、本来届出を行うべき職種であっても知らずに届出していない店も多いと思いますので、店頭にて一目で確認出来る仕組みをご検討頂きたいです。</p> <p>他の自治体では、届出要件にある食品衛生責任者の設置を利用し、届出済みを確認出来る書面を交付していました。参考資料として提出します。</p>	<p>D 取り組みの参考とします。</p> <p>新宿区では窓口で営業届を收受する場合、営業者が届出の控えを希望する時は、2部提出を求め、收受印を押印して1部を返却しています。</p> <p>届出済みの書面について、食品衛生法では発行や施設での掲示に関する規定はありませんが、国の動向や他自治体の取り組みを参考に検討します。</p> <p>(計画案6ページ)</p>