

## 令和5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5年1月25日(水)から2月8日(水)まで

### 2 実施方法

- (1) 令和5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 9件 [提出者：4名]

### 5 意見の反映等

分類	件数
A 計画に反映する	0
B 趣旨は計画に取り込んでいる	3
C 趣旨に沿って取り組む	1
D 取り組みの参考とする	1
E 意見として伺う	2
F 質問に回答する	4

## 6 意見と区の方針

意見とそれに対する区の方針は以下のとおりです。

No.	意見	区の方針
1	<p><b>【実施体制】</b> 深夜営業の多い飲食店には食中毒に対する 24 時間の監視体制が必要であり立ち入り検査も重要であります。</p>	<p>E 意見として伺います。 深夜の時間帯に立ち入り検査を実施することは難しいですが、深夜営業の飲食店で食中毒が発生した場合、東京都保健医療情報センターと連携し、24 時間体制で情報を探知できるよう整備しています。 今後も的確に立入検査等の対応がとれるよう危機管理体制を整えます。  (計画案 1 ページ)</p>
2	<p><b>【立入検査】</b> 立入予定件数 12,000 件は令和 4 年度の実績（推定値）に見合った数値でしょうか。 依然としてコロナ禍でもあり、予定件数が前年を下回することは特に問題ないと思います。</p>	<p>F 質問に回答します。 D 取り組みの参考とします。 新型コロナウイルス感染症の発生以後、蔓延防止の対策のため立入件数は減少しており、令和 4 年度の実績件数も減少する見込みです。 今後の新型コロナウイルス感染症の動向及び対処方針を踏まえ、立入検査を実施します。  (計画案 3 ページ)</p>
3	<p><b>【食肉の生食、加熱不足による食中毒対策について】</b> 焼肉屋専門店、肉専門店等のトングについて 焼肉屋専門店、肉専門店等のトングの必要は当然ながら食中毒、食品衛生の管理の観点からトングを置く必要があります。 しかしながら最近ではトングを洗わないことやトングの衛生管理不十分なことが多くなってきているのではないかと伺います。 新宿区はどのように、焼肉屋専門店、肉専門店等のトングの取り扱いについて、指導を行っているのか、内容を伺いたい。</p>	<p>F 質問に回答します。 食肉には腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等の食中毒菌が付着している可能性があり、生の食肉を扱ったトングで焼いた後の食肉に触れると、トングを介して食中毒菌が付着する可能性があります。 区では、焼き肉屋等の飲食店に対して、食肉を焼くときには、専用のトングを使うよう指導しています。また、トングや包丁等の調理器具の衛生管理について、用途に応じた使い分けや洗浄消毒を徹底するよう指導しています。  (計画案 4 ページ)</p>

4	<p><b>【食肉の生食、加熱不足による食中毒対策】</b></p> <p>(1) ア カンピロバクター等食中毒対策の項で、必要に応じ収去検査とありますが、加熱前の鶏肉（仕込み品や仕入れ品）は検査しますか？</p> <p>カンピロバクター食中毒が相変わらず発生の上位を占めており、原因が生肉の加熱不十分であることが推定されるので、教育・注意喚起に加え実際に自身を取り扱っている材料（鶏肉）に当該菌が存在している事を調理従事者に実感させられるような検査にした方が、より効果的だと思いましたが、意見とさせて頂きました。</p> <p>収去検査が不良（違反品）の有無を確認する目的としての位置づけで難しければ、強化対策の現状調査など名目を変えて実施するなどでご検討頂きたいです。</p>	<p>F 質問に回答します。</p> <p>B 趣旨は計画に取り込んでいます。</p> <p>生又は加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が疑われる飲食店の調査では、主に鶏の生肉を収去し検査しています。検査結果からカンピロバクターが検出された場合には、調理従事者等への指導等に活用しています。</p> <p>また、カンピロバクター一斉対策期間を設けて、重点的に生又は加熱不十分な鶏肉料理を提供している飲食店の実態把握とリーフレットの配付を行い、指導しています。</p> <p>今後も普及啓発や収去検査等を組み合わせて適切な方法で監視指導を実施していきます。</p> <p style="text-align: right;">(計画案 4 ページ)</p>
5	<p><b>【食肉の生食、加熱不足による食中毒対策について、食品衛生講習会】</b></p> <p>食中毒防止にとって何よりも大事なことは業務に従事する人の食の安全と安心に対する意識と知識の向上だと思います。食中毒の多くは飲食店が発生源だと言われています。従事する人に向上心を植え付ける意味からも講習会等催しを定期的にやる必要があると思います。</p> <p>食肉の生食、加熱不足による食中毒は従事者の意識と日頃の心がけの問題であります。</p>	<p>B 趣旨は計画に取り込んでいます。</p> <p>飲食店等の従事者の食品衛生講習会について、HACCPに沿った衛生管理や食品衛生に関する最新の知見及び食中毒予防の普及啓発を継続的、定期的で開催し、調理従事者の衛生意識の向上に努めています。</p> <p style="text-align: right;">(計画案 4、8 ページ)</p>
6	<p><b>【テイクアウト等の衛生管理、適正な食品表示への対策】</b></p> <p>仕出し弁当、テイクアウト専門店の弁当は消費期限表示や食物表示が貼っていないところはあるが、問題ないだろうか。</p> <p>アレルギー、食品添加物等の表示が必要あるにもかかわらず、消費期限表示、食物表示がないのはなぜなのか不思議である。</p>	<p>F 質問に回答します。</p> <p>アレルギー物質や期限表示等の食品表示は食品表示法で定められています。あらかじめ容器包装された加工食品には表示が義務付けされていますが、飲食店やテイクアウト等お客様の注文に応じて、提供される食品は、表示が義務付けされていません。</p> <p>食品等事業者に対しては、表示が義務付けされていないお弁当等についても健康被害等が発生しないよう、原材料を把握し、お客様へ適切に説明</p>

		<p>できるよう周知しています。</p> <p>(計画案 6 ページ)</p>
7	<p><b>【食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の支援】</b></p> <p>令和3年6月から義務化されたHACCPに沿った衛生管理の知識拡大も充分でないように思われます。</p>	<p>C 趣旨に沿って取り組みます。</p> <p>HACCPに沿った衛生管理の周知については、食品衛生講習会、区ホームページへの掲載及び許可更新の立入検査時等で、食品等事業者に対して普及啓発と助言指導を行います。</p> <p>また、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関連等事業者へ適宜配付して、HACCPに沿った衛生管理に取り組むことができるよう、より一層支援します。</p> <p>(計画案 7 ページ)</p>
8	<p><b>【食品等事業者への食物アレルギー対策】</b></p> <p>昨今言われている食物アレルギーに対する飲食店のお客様に対する配慮、知識不足も大きな問題でもあります。</p> <p>食物アレルギーは時としてお客様の命にかかわる場合があります。事故を防ぐには食にたずさわる人の日頃の心がけが何よりも第一だと思います。</p>	<p>B 趣旨は計画に取り込んでいます。</p> <p>食物アレルギーは重篤な健康被害を生じるか恐れがあり、食品等事業者が原材料を把握し、お客様へ適切に説明できるよう助言指導しています。</p> <p>(計画案 7 ページ)</p>
9	<p><b>【食品衛生情報の発信】</b></p> <p>保健所や食協が発行している食品衛生カレンダーも大きな知識源になるのではないのでしょうか。</p>	<p>E 意見として伺います。</p> <p>毎年、当区と新宿区食品衛生協会が共同で発行している食品衛生カレンダーは、区役所、各特別出張所、保健所等で区民の皆様や食品等事業者に配布し、活用していただいています。今後も食品衛生カレンダーの内容を充実し、活用していきます。</p> <p>(計画案 8 ページ)</p>