

令和3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3年1月25日(月)から2月8日(月)まで

2 実施方法

- (1) 令和3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 13件 [提出者：6名 (男性4名、女性2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	5
C 趣旨に沿って取り組む	0
D 取り組みの参考とする	4
E 意見として伺う	4
F 質問に回答する	0

6 意見と区の考え方

意見とそれに対する区の考え方は以下のとおりです。

No.	意見	区の方
1	<p>【実施体制について】</p> <p>保健所が夜間休日を含む 24 時間体制で食中毒や食品事故等の発生を感知する体制を整備しているということは必要だと思います。</p>	<p>B ご意見の趣旨は計画案に取り込んでいます。</p> <p>計画案の第 4 監視指導の実施体制及び他機関との連携協力のとおり、区では飲食物による健康被害の早期発見と拡大防止のため、厚生労働省食中毒被害情報管理室及び東京都保健医療情報センター（通称：ひまわり）と連携し、夜間休日を含む 24 時間体制で食中毒や食品事故等の発生を感知する体制を整備し、通報を受けた際には直ちに的確な対応がとれるよう、被害の拡大防止措置を講じていきます。</p> <p style="text-align: right;">(計画案 1 ページ)</p>
2	<p>【カンピロバクター食中毒対策】</p> <p>食肉の生食、加熱不足による食中毒が多数発生していますが、鶏肉は生食等での提供について法的な規制がないということですが、食中毒防止の観点からも法的規制を作るべきだと思います。</p>	<p>E ご意見として伺います。</p> <p>牛肝臓及び豚肉は生食用としての販売及び提供が禁止されていますが、鶏肉について提供等は禁止されていません。国はカンピロバクター食中毒対策として、平成 29 年 3 月「カンピロバクター食中毒対策の推進について」に基づき「加熱用」の表示等の徹底について指導を行うこと及び平成 30 年 3 月「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」で、加熱用鶏肉であることを認識しつつも生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合は厳正な措置を講じることと通知しています。区では、不適切な取扱いを反復する事業者には改善を勧告するなど、より厳正な対応、措置を行います。</p> <p style="text-align: right;">(計画案 4 ページ)</p>
3	<p>【HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応】</p> <p>食品衛生法の改正により、令和 3 年 6 月から食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の周知と浸透が進み円滑に取り組みことが出来るよう、きめ細かな監視指導をお願い致します。</p>	<p>B ご意見の趣旨は計画案に取り込んでいます。</p> <p>計画案第 6 監視指導事業の実施内容 2 重点的監視指導事業 (5) HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応及び第 7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進 3 食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の支援のとおり、食品等事業者が、HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、適切に監視指導を実施し、制度への理解促進と食品関係団体が策定した手引書に基づき、食品等事業者への支援を行っていきます。</p> <p style="text-align: right;">(計画案 5, 7 ページ)</p>

4	<p>【ノロウイルスによる食中毒対策】</p> <p>ノロウイルス等の飛沫防止の対策の実践による動画や、オンライン講座の実施をするべきだと考えます。</p> <p>理由：新型コロナウイルス感染症影響でリスクコミュニケーションや、講座による感染拡大による恐れがあるため、ノロウイルス等の対策の実践の動画や、オンライン講座をした方がよろしいかと思えます。</p>	<p>D 取り組みの参考とします。</p> <p>ノロウイルス対策として、正しい手洗いや消毒方法の普及啓発について、区ホームページの「食品衛生 Web 講座」やDVDの貸し出し、区広報誌、またリーフレット等の配付をとおして行っています。今後、WEB講習会は、新型コロナウイルス感染症の動向を踏まえたうえで検討するほか、都が開催するWEB講習会等を活用し、実施してまいります。</p> <p>(計画案4、7ページ)</p>
5	<p>【一斉監視等 テイクアウトについて】</p> <p>新たにテイクアウトを行う事業者へ食中毒の指導は行うこととなっているが、もともと一括表示も無く、アレルギー表示も義務化されていない飲食店でのテイクアウトについては、消費者への情報伝達の重要性についてパンフレットの作成など注意喚起が必要だと思えます。</p>	<p>B ご意見の趣旨は計画案に取り込んでいます。</p> <p>飲食店でのテイクアウトについては、食品表示の義務はありませんが、事業者が消費者に対してアレルギー原材料の使用の有無や速やかに食べるよう口頭又は容器にシールを貼るなどして情報提供するよう助言しています。</p> <p>パンフレットについては、国が作成したリーフレット「新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ」を活用し配付するなど事業者へ注意喚起を継続して実施します。また区ホームページでも「テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ」を掲載し周知しています。</p> <p>(計画案5ページ)</p>
6	<p>【一斉監視等 テイクアウトについて】</p> <p>テイクアウトやデリバリービジネスなどのニッチビジネスに新規参入する企業のケースが目立っており、いわゆるゴーストキッチン（休業中や共有厨房）での調理の機会が増えています。厨房を又貸しするなどのケースでの食品安全上の指針が必要ではないかと強く感じています。</p>	<p>E ご意見として伺います。</p> <p>テイクアウト等については、厚生労働省が令和2年5月8日付けで「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」を通知しています。区は当該通知に基づき監視を実施し、衛生上、不適切な施設管理及び不衛生な食品の取扱いをすることがないよう事業者への指導を徹底してまいります。</p> <p>(計画案5ページ)</p>

7	<p>【一斉監視等 テイクアウトについて】</p> <p>デリバリーのみを行っている企業（実際のデリバリースタッフは個人事業主）の配送業務は、いわゆる飲食店の出前とは異なり、配送の数をこなすことが求められますが、スタッフへの説明会等で温度管理、手指の洗浄やアルコール除菌などの最低限の衛生管理に対するガイドラインが説明されているのかどうかも不明であり、多くの利用者が不安に思っていると感じます。</p>	<p>D 取り組みの参考とします。</p> <p>食品衛生法では、飲食店等の食品等事業者は、調理、運搬、販売する食品について、自らの責任において安全性を確保するため、必要な措置を講ずるよう努めなければなりません。</p> <p>区では、飲食店が宅配を代行業者へ委託する場合についても、食品の運搬に当たって運搬用具の衛生や温度管理等を適切に行うよう飲食店に対し普及啓発していきます。</p> <p style="text-align: right;">（計画案5ページ）</p>
8	<p>【一斉監視等 テイクアウトについて】</p> <p>新型コロナウイルス対応として、不慣れな業者がテイクアウトを開始し、また運送者も不慣れな新規参加者が増加しているため、今までにない水面下での食のリスク発生が考えられる。新型コロナウイルス対応で保健所の方も大変だと思うが、そちらの注意喚起や衛生指導などもよろしく願いたい。</p>	<p>B ご意見の趣旨は計画案に取り込んでいます。</p> <p>計画案第6 監視指導事業の実施内容 3 監視指導事業の(2)一斉監視等のア通年行う監視のとおり、テイクアウトや宅配等の食品は店内で提供する場合に比べて調理から喫食するまでの時間が長く、食中毒のリスクが高くなるため、新たにテイクアウト等を開始する飲食店等に対して、一斉監視や窓口・電話での相談等の機会を捉え、温度管理や運搬方法等について指導を行っていきます。</p> <p style="text-align: right;">（計画案5ページ）</p>
9	<p>【社会福祉施設を含む集団給食施設の衛生管理】</p> <p>A T P ふき取り検査による指導とあるが、同時にアレルギーのふき取り検査も加えてはどうか？ 微生物のふき取りキットを併用できる簡便な検査であるが、小学校でのアレルギー事故は、毎年のように発生しているので、従事者の意識向上にもつながる検査項目だと思います。</p>	<p>E ご意見として伺います。</p> <p>集団給食施設の事業者は、施設の入所者や児童等の食物アレルギーの有無を把握し、食物アレルギーを持つ入所者等へアレルギーを含む食品が誤って配膳されることがないように徹底することが重要です。</p> <p>現時点では、アレルギーのふき取り検査を実施する予定はありませんが、事業者に対しては、一斉監視や講習会等をおして、自主的なアレルギー対策を推進するよう普及啓発に取り組んでまいります。</p> <p>また区立小中学校では、「学校給食等アレルギー対策指針」を策定し、指針に基づいてアレルギー事故の防止に努めています。</p> <p style="text-align: right;">（計画案6ページ）</p>
10	<p>【食品等事業者への食物アレルギー対策】</p> <p>飲食店等における食物アレルギー対策に対する指導もお願いします。</p>	<p>B ご意見の趣旨は計画案に取り込んでいます。</p> <p>計画案第6 監視指導事業の実施内容 3 監視指導事業 (11) 食品等事業者への食物アレルギー対策のとおり、都が作成した飲食店向けリーフレット「ア</p>

		<p>レルギーコミュニケーションシート」等を活用し、飲食店において、消費者へ正確な情報提供ができるようアレルギー対策を推進します。</p> <p>(計画案7ページ)</p>
11	<p>【食品衛生情報の発信】</p> <p>新型コロナウイルス感染症影響で普及啓発やリスクコミュニケーションを実施するのは困難であるのは間違いない。</p> <p>代わりに、動画制作さらにはパンフレットをどのように、区民の皆さまや、事業者の皆さまに分かりやすく解説していただけるかが課題である。また、新宿(東京)は外国人のお客さまが多く新宿に来てくれます。</p> <p>日本語は分からないので多言語を増やしてパンフレット制作・動画制作等に実践した方が、見やすいかと思いますが、いかがですか。</p>	<p>D 取り組みの参考とします。</p> <p>食品衛生情報の発信については、区ホームページ、区広報誌及び食品衛生カレンダーを活用していますが、今後も、より効果的で、分かりやすい内容となるよう努めていきます。</p> <p>また海外からの観光客等への外国語による情報発信については、都が作成した英語版の「手洗いは食中毒・感染予防の基本です。」や英語、韓国、中国語版の「トイレの使い方」等を活用していきます。</p> <p>(計画案7ページ)</p>
12	<p>【食品等事業者を対象とした講習会】</p> <p>新型コロナの影響で、今年度もほとんどの講習会が中止になっており、令和3年もWEB開催など集合型でない研修も想定する必要があると思います。</p>	<p>D 取り組みの参考とします。</p> <p>令和2年度の食品等事業者への講習会は新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため中止し、書面開催や資料配布により行いました。今後、WEB講習会は、新型コロナウイルス感染症の動向を踏まえたうえで検討するほか、都が開催するWEB講習会等を活用し、実施してまいります。</p> <p>(計画案8ページ)</p>
13	<p>【食品に関する諸問題】</p> <p>SDGsや今後予想される食糧難の世界の課題を忘れずに、国内自給率を高め、消費者の啓発を含めて取り組んでください。</p> <p>過剰な添加物やプラスチック容器等の問題、単身者が多い老人の宅食を今後どうチェックしたり、安心安全や食育の課題を共有し解決策を見出していくか、医師、歯科医師、ケアの現場は無論、コンビニ業界とも連携していくことを検討してください。沼田市や伊那市とも連携してください。</p>	<p>E ご意見として伺います。</p> <p>食品の安全安心を確保するために、計画案に基づき、食品の添加物等の検査を実施し、容器包装についても規格基準を遵守するよう指導してまいります。また、高齢者の宅食や食育については関係部署等と情報共有してまいります。</p>