

令和 7 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 7 年 1 月 15 日(水)から 1 月 31 日(金)まで

2 実施方法

- (1) 令和 7 年 1 月 15 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 提出意見等

意見総数 4 件 [提出者 : 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	0
C 趣旨に沿って取り組む	0
D 取り組みの参考とする	0
E 意見として伺う	1
F 質問に回答する	3

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	区の考え方
1	【監視指導事業の実施内容について】 「第 6 監視指導事業の実施内容」の立入予定件数 9,000 件と、微生物検査 460 検体、理化学検査 120 検体となっている。 前者は、令和 6 年度と比較すると同件数ですが、令和 5 年度は 12000 件実施しており、25%減少している。9000 件で必要十分なので減少したのか、予算不足なのか、判断の基準となった根拠を公開して欲しい。 後者については、令和 6 年度がそれぞれ 600 検体、200 検体、令和 5 年度が 850 検体、250 検体と急減しているように見えるが、こちらについても判断の基準となった根拠を公開して欲しい。	F 質問に回答します。 立入予定件数は、別紙③「監視対象施設の重要度別監視回数」に基づき、対象施設ごとの監視回数を積み上げて算出しているものです。 9,000 件のうち、営業許可等に伴う検査が約 6,000 件となっていますが、令和 3 年の食品衛生法改正における営業許可体系の見直しに伴い、一部の業種の営業許可手続きが不要となったため、以前と比較して営業許可等に伴う検査の件数は減少しています。当該法改正は令和 3 年でしたが、法改正の影響を把握したのちに本計画への反映を行ったため、令和 6 年度の計画から件数を見直しています。 なお、別紙③「監視対象施設の重要度別監視回数」でグループ A 及び B に属する施設への立入予定件数については例年通りであり、引き続き、重要度の高い施設については重点的な監視指導を行ってまいります。 次に収去検査についてですが、収去検査は実際に提供・販売されている食品を収去し、当該食品に含まれる細菌の有無や添加物の量などの定量的な検査を行うものであり、その検査結果に応じて事業者への指導・助言を行っています。区では、食品の安全を確保する手法の一つとして収去検査を実施していますが、「HACCP に沿った衛生管理」を徹底させることでより恒常的な効果が期待できる業種等については、「HACCP に沿った衛生管理」の徹底に向けた指導に順次移行しています。 このため、収去検体数自体は減少していますが、今後も、さまざまな手法を組み合わせることにより、事業者への効果的な指導・啓発を進めてまいります。 (計画案 2、3、6 ページ)

2	【監視指導事業の実施内容について】 昨今、急増しているキッチンカーに対しての監視指導について、今回の立入検査に含まれているのか、監視及び収去検査年間予定表では、4月から8月までの実施（キッチンカーが弁当店に含まれるとした場合）となっている。インターネットで、「キッチンカー出店情報 新宿」等で検索すると、区内で多数の事業者が出店しているようです。 5か月間の調査だと、全容を把握しきれない可能性があるのでは、年間を通して実施した方が良いのではと思います。	F 質問に回答します。 キッチンカーの検査については、一斉監視時ではなく営業許可手続時に実施しています。また、イベントの監視を行う際にも適宜キッチンカーの検査を行っています。今後も状況に応じて、適切に監視指導を行ってまいります。 （計画案 12 ページ）
3	【食中毒対策について】 シビエの料理について 最近、区内のシビエ料理が増加し、人気な料理になっているが私は心配なのは、食品衛生責任者所持者の指導に行き渡っていることが心配である。 食品衛生責任者の教育はどのように行っているかが教えていただきたい。	F 質問に回答します。 シビエを提供している施設に対しては、夏期一斉監視や歳末一斉監視の機会にあわせて、食品衛生責任者への必要な指導・教育を行っています。今後も、該当施設の把握に努めるとともに、該当施設への指導・教育を継続してまいります。 （計画案 4、5 ページ）
4	【食品衛生情報の発信について】 シビエや焼肉屋を取り扱う店舗についてシビエ料理、焼肉料理等を取り扱うに関し、ドンクの使い分けが鈍くなってきたのではないかと。 食品衛生の問題点からリーフレット・パンフレットの記載だけではなく、区内の駅、百貨店、商店街等のデジタル化の電子広告が増えていることから区は電子広告の活用し、食品衛生の注意点をシビエ料理、焼肉料理等を取り扱う店舗がトングを使い分けるよう、食中毒防止に呼びかける必要がある。区はどのように呼びかけますか。	E 意見として伺います。 食品を取り扱う上で注意すべき事項については、食品を取り扱う営業者に対して、立入検査の機会や食品衛生講習会の場を通じて指導・周知しています。特に焼肉店については、別紙④「監視及び収去検査年間予定表」に基づく一斉監視の中で、生肉を取り扱う上で遵守すべき事項を含め、重点的な指導を実施しています。また、区民の方々に対しては、区ホームページや食品衛生カレンダーなどの印刷物を通じて周知啓発を行っています。 なお、区内のサイネージや大型ビジョンを活用した広報活動については、さまざまな方がご覧になる媒体であることから、現在は、正しい手の洗い方など食品衛生の基本的かつ普遍的な内容をテーマとした啓発動画を放映しているところです。 今後も、さまざまな機会をとらえ、効果的な情報発信に努めてまいります。 （計画案 8 ページ）