

令和5年度埼玉県食品衛生監視指導計画(案)に対する意見について

反映状況区分A:意見を反映し、案を修正したB:既に案で対応済み

C:案の修正はしないが、実施段階で配慮していくD:意見を反映できなかった

E:その他

No.	頁	分類	項目	提出元	御意見	県の対応	反映状況
1	P.7	意見	VI.1(4)	一般	食品表示制度は、ここ数年の法改正で内容が変化しています。適正な表示を徹底するうえでは、事業者、消費者双方の理解が前提となります。集中した一斉点検など監視指導を強めることとあわせて、食品表示制度に関する周知と理解促進の取り組みを進めてください。	県では、夏期や年末の時期に、表示に関する監視指導を積極的に実施しています。今後も事業者及び消費者に対し、食品表示制度に関する普及・啓発を進めてまいります。	C
2	P.5	意見	VI	一般	コロナ禍は収束していませんが、行動制限が緩和されたことにより、飲食店の営業や客足も通常に戻りつつあり、外国人訪日客も増加しています。食中毒およびアレルギーによる事故防止を重点に、訪日客を含む消費者への啓発や注意喚起を強めてください。	消費者に対し、リーフレットや県公式YouTube等の様々な媒体を通し、食中毒予防について注意喚起を行ってまいります。	C
3	P.7	意見	VI.1(4)	一般	道の駅では、花や野菜だけでなく総菜・おにぎり・サンドイッチ・味噌・餅・和菓子など品ぞろえが豊富で重宝される中、食品表示基準の適合確認や監視指導の頻度が読み取れません。現状を踏まえた計画の策定と推進を求めます。	道の駅は農産物直売所として3年に1回、飲食店や製造所に対しては6年に1回の頻度で監視指導を実施すると定めておりますが、状況に応じて定めた頻度以上の監視指導を実施します。	C
4	P.7	意見	VI.1(5)	一般	埼玉県には外国人が営む食品事業者が多く存在しますが、温暖化による輸入食品のカビ発生などが心配される場所ですので、輸入食品の監視指導については、十分な対策を取ってください。	輸入食品に対する収去検査を実施するとともに、輸入者に対し、輸入の際に自主検査の取組状況を確認し、定期的な実施を推奨します。	C
5	P.15	意見	VII.1	一般	自主的な衛生管理の重点としてHACCPの取得と定着が掲げられていますが、制度の導入状況、証明書の発行状況など定着の実態が読み取れません。現状の問題と課題を明確にした計画の策定と推進を求めます。また、とくに小規模事業者については、巡回指導にとどまらず、相談活動など丁寧な取り組みを行ってください。	HACCP導入状況等、定着の実態は県ホームページ「令和3年度埼玉県食品衛生監視指導計画について」でお示しています。特に小規模事業者に対しては、個別相談に丁寧に対応するなど、すべての事業者のHACCPの定着に向けて取り組んでまいります。	C
6		意見		一般	近年、市場数の減少や関連する事業者が減少する反面、通販や宅配で販売チャネルが多様化していますので、こうした事業者においても、HACCPのみならず、トレーサビリティの徹底に向けて、周知と指導を行ってください。	御意見の趣旨を拝聴しました。	D
7	P.18	意見	VIII.3	一般	的確に判断・行動することができる消費者の育成に向けては、県内にある民間事業者の食品検査施設と連携し、積極的に活用することによって、消費者の学習やコミュニケーションの場が一層増えるよう努めてください。	御意見の趣旨を拝聴しました。	C
8		意見		一般	今年も鳥インフルエンザが拡大しつつあります。行政からの注意喚起が遅滞なく行われ、事業者による適切な予防措置がはかられるよう、指導を強めてください。	各種防疫指針等に沿った対応が適切に行われるよう、日頃から家畜防疫を担当する農林部との連携体制の確保に努めます。	C
9	P.2	意見	IV	一般	食品監視指導計画の実施および、業務を推進する職員の資質向上のうえでは、人員の確保と十分な実施体制が前提となりますが、埼玉県全体の中・長期的な体制強化のひとつとして、人口30万人を超える中核的な都市における保健所設置と、そのための埼玉県からの支援の検討を引き続き要望します。	御意見の趣旨を拝聴しました。	D
10		意見		一般	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。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。	客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売する場合、生食用牛肉の注意喚起表示を除き、表示は必要ありませんが、食中毒のリスクを減らすために、事業者に対し、消費者へ速やかに喫食することを伝えるよう指導しております。	C
11		意見		一般	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。しかしながら最近トングを洗わないことやトングの衛生管理不十分が多くなってきたのではないかと。県はどのように、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。	県では監視時に、トング等器具の取扱いについても、衛生的な取扱いの徹底を指導しています。また、今後も講習会を含めあらゆる機会を通じて、事業者への指導を実施してまいります。	C