

意見内容	区の考え方	計画本文の修正箇所
<p>令4年度食品衛生監視指導計画案を読みました。日ごろ飲食店、食品店、レストランなどを利用する区民の目線としては、食品衛生監視員は裏方で不可欠の監視指導員として信頼しています。なお、コロナ禍の世相から、フードトラックの上手な活用法を、区などの行政、食品提供者、区民利用者がWINWINになるように、TAKE OUT、宅配、出前を含む事故、食中毒防止のはやわかりマニュアルや温度管理、食中毒防止基準、実行などの事前周知、理解と実行のコンセンサスを取る体制構築をお願いします。立ち入り指導、検査などの実施済み証やスマホなどで、行政、店舗の衛生基準遵守状況が確認できると安心です。フードトラックは基準遵守の業者であれば、屋外、野外の密をさけた場所で購入、消費できるので安心とも思います。これから季節も良くなり、徐々に入出も増えるので、行政施策PRの好機です。住みやすい、住み続けたい目黒の特色、利点を先進的食品衛生監視指導の実践で繁栄する目黒を目指したいと考え、提言します。</p>	<p>ご意見をお寄せいただきありがとうございます。ご指摘の内容について、区の考え方を報告いたします。</p> <p>新型コロナウイルス感染拡大の影響で、自動車による営業や、一般飲食店がテイクアウト、宅配等を行う件数が増えました。一方、令和3年6月から食品衛生法の改正により原則としてすべての食品事業者に「H A C C P（監視指導計画14ページ参照）に沿った衛生管理」が制度化されました。自動車営業を含め各営業施設では、食中毒などの危害を防止する観点から衛生管理計画書を作成、実施し、温度等の管理状況を記録して定期的に検証することとなっています。食品衛生監視員は各営業施設がH A C C Pを定着できるよう支援を行うとともに、区民に向けてH A C C Pの周知を進めております。</p> <p>また、H A C C Pの取組状況が一定水準にある営業施設の公表につきましては、現在、実施に向け具体的に検討しております。今後も、区民の食の安全を確保することで、「健康で自分らしく暮らし続けられるまち」の実現に向けて取り組んでまいります。</p>	<p>なし</p>