

分類	意見内容	意見に対する回答	計画本文の修正箇所
表現について	表現について、他に良い表現があると思います。	ご指摘ありがとうございます。いただいたご助言を基に修正いたしました。	全体
計画についてのご意見	弁当の販売が多くなりました。他自治体から区内に出店する事業者は、手洗いもなく消毒液だけで調理しているのが実態です。スパイスソースがワゴンテーブルに出したままなど、食品の取扱いが不適切な施設もあります。抜き打ち検査など、衛生面でもっと監視体制を整えるべきだと思います。	第4 1 (1) イに記載の通り、現在は路上営業の状況を路上弁当監視員が実態把握を行い、不適正な事業者には食品衛生監視員が指導しています。今後も現場確認を行い、必要に応じて事業者を指導していきます。	修正なし
	同じ食品を販売する場合でも店舗でのテイクアウトに比べ、自動車では衛生面で劣ると思います。店舗で弁当を販売する場合、食品表示の手間など自動車販売との格差がうまれています。 第4 (1) 施設監視 イ 路上営業等の監視指導 について千代田区独自の条例が必要かもしれません。	自動車車内の調理が衛生面が劣るという科学的根拠はありません。店舗でも自動車でも適切な衛生管理がなされなければ、不衛生になります。店舗と同様に自動車においても衛生面やHACCPに沿った衛生管理の確認を実施していきます。 表示の方法は、販売場所で差はありません。その場で作ったものを販売するのではない場合は、店舗でも自動車でも表示は必要になります。 路上営業について食品衛生の観点で独自の条例を制定するのは、困難です。	修正なし
	地元各店からネズミの増加の声が聞かれますので、予防対策等、指導してほしい。	第3 3 区役所内の他部署との連携に記載の通り、他部署と連携して、飲食店へのねずみ対策の指導と助言を実施していきます。	修正なし
	食品の種類ごとのフードチェーンを通じた衛生管理 (4) 水産食品(魚介類及び水産加工品) については非常に難しいものがあります。魚介類の生食は人気のメニューであり生牡蠣やアニサキス食中毒の対処は困難なことが多いと思います。	近年、食中毒発生件数の第一位はアニサキスによるものです。アニサキスによる食中毒を予防するために、魚介類の冷凍処理や目視確認を食品等事業者に指導してまいります。	修正なし
	令和3年6月に改正食品衛生法が全面施行されました。計画素案では「HACCPに沿った衛生管理が徹底されるよう指導します。」あるいは「HACCP導入の支援」の記述があります。しかし、この記載だけでは何が変わるのか、あるいは変わったのが分かる内容を記載すべきと考えます。	ご指摘ありがとうございます。令和3年6月以降、監視したすべての施設に対し、HACCPの導入について確認、指導を行っている旨を記載しました。 また、監視指導ではありませんが、第4 2 (3) アに記載の通り、希望者には個別相談会を実施しています。第5 2 (1) に記載にある通り、HACCPの支援ツールを作成しています。	第4 1
	食品抜き取り検査で理化学検査は実施しますか。添加物表示が適正であるかの確認に必要だと考えます。	食品等の抜き取り検査は理化学検査を含みます。	修正なし
	寺社仏閣付近で様々な屋台が出て居るが、じゃがバターと謳いながら実はマーガリンという明らかな景品表示法違反があります。警察はじめ行政はみな見て見ぬふりなので、早急に適切な対処を望みます。	景品表示法は消費者庁の所管になるため、当区では対処できません。	修正なし