

令和5年度川越市食品衛生監視指導計画（案）に対するご意見と本市の考え方について

令和5年度川越市食品衛生監視指導計画（案）につきまして、令和5年1月23日から令和5年2月21日までの間ご意見を募集したところ、1名の方からご意見をいただきました。貴重なご意見ありがとうございました。提出されたご意見及びそれに対する本市の考え方をとりまとめましたので、お知らせします。

| 項目 | 意見の概要 | 意見に対する市の考え方 |
|--------|--|---|
| 全体への意見 | 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が不思議である。 | 持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）の食品につきましては、表示が不要とされる場合があります。しかしながら、テイクアウト等の衛生管理につきましては、10ページ「第4 監視指導計画 2 重点的監視事項」に記載しておりますとおり、一般衛生管理の徹底や宅配等に適したメニューの選択を行うことに加え、消費者に対して速やかに喫食する旨の注意喚起を行うよう指導を行ってまいります。 |
| | 焼肉屋専門店、肉専門店等のトングについて。 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。 しかしながら最近ではトングを洗わないことやトングの衛生管理不十分なことが多くなってきているのではないかと。 川越市はどのように、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。 | 食肉を取り扱う施設に対する監視指導につきましては、7ページ「第4 監視指導計画 2 重点的監視事項」に記載しておりますとおり、中心部まで十分加熱すること及び器具の使い分け、洗浄等を含めた食肉の取扱いに重点を置いた指導を行ってまいります。 また、焼肉店のような施設においては、営業者が客に対して中心部まで十分加熱する必要性について注意喚起を行うよう指導してまいります。 |