

令和 5 年度新潟市食品衛生監視指導計画（案）の策定について

当課では、「新潟市食の安全基本方針」を策定し、生産から消費までの全ての段階で食の安心・安全を確保するための総合的な取り組みを進めています。

この基本方針及び食品衛生法に基づき、4月からの1年間に実施する食品営業施設への監視指導などについてまとめた「令和5年度新潟市食品衛生監視指導計画（案）」を策定しました。

○前年度計画からの主な変更点について

1. はじめに

はじめにの本文に、前年度との変更点を加え、わかりやすい内容にしました。

2. 重点的な監視指導事項について

(1) HACCPに沿った衛生管理

令和3年6月1日をもって、食品衛生法改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化に関する経過措置期間が終了したため、施設の導入状況確認・不備の指摘等の見地から監視指導を行います。

(2) テイクアウトやデリバリー等

コロナ禍において、平時は客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、生活様式が変化するに伴い、新たにテイクアウトやデリバリー等のサービスを開始する例が見受けられることから、当該食品に関する衛生管理の実態把握のため、収去検査を実施します。また、提供方法の変更に伴う問題点について情報収集を行い、必要に応じて指導を行います。

3. 監視指導事項について

(1) アニサキス・クドアなどの寄生虫による食中毒を防止するため、適切な取り扱いについて啓発を行います。

(2) 子ども食堂について、実態把握に努め、衛生管理に関する助言を行います。

4. その他

(1) 収去検査の考えを明記しました。HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、自主検査の実施など必要な措置を衛生管理に盛り込むことが必要になったため、行政が行う収去検査はHACCPプランの中での外部検証として位置づけます。

(2) 食品事業者への講習会について、集合形式のみではなく、新潟シティチャンネル（YouTube上）で配信するなど、オンラインを活用し、実施します。