



2021年度第6回食・消費者委員会を開催しました！

2022年2月4日に、2021年度第6回食消費者委員会をオンラインで開催しました。当日は、委員と講師、事務局などを合わせ、12人が参加しました。

今回は、千葉県より令和4年度千葉県食品衛生監視指導計画（案）について説明をお聞きしました。講師・事務局を合わせ、計12人が参加しました。



講師：（左より）菅澤さん、岡野さん

1. 学習 令和4年度千葉県食品衛生監視指導計画(案)について

講師 千葉県健康福祉部衛生指導課 食品衛生監視班 副主査 岡野 肇さん

千葉県生協連では、毎年千葉県が実施する食品衛生監視指導計画への意見募集に対し、意見を提出しています。今年度も事前学習として、千葉県健康福祉部衛生指導課食品衛生監視班より班長の菅澤能威(すがさわよしたけ)さん、副主査の岡野肇さんにお越しいただき「令和4年度千葉県食品衛生監視指導計画(案)」について説明いただきました。

岡野さんは「今年度の特徴は、食品衛生法が令和3年6月1日に完全施行され、『HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理』や食品リコールの義務化、営業許可の見直しと届出制度の創設などがスタートしたことにより、食品衛生の監視計画は地方自治体が作成しますが、監視指導の基準などが全国一律に平準化された事にあります。」と説明されました。また重点監視指導事項の食中毒では「例年と同じくノロウイルス、カンピロバクター、O157、被害件数が一番多いアニキサス、牛や豚レバーの生食から発生するサルモネラ菌に、過去3年間で件数が増えたウエルシュ菌と黄色ブドウ球菌、ヒスタミンによる食中毒も追加しました。ヒスタミンは温度管理が不十分な鮮魚に発生する化学物質です。店舗だけでなく、購入後の温度管理にも注意が必要です。」と話されました。

また新型コロナウイルス感染症の流行が継続し、テイクアウトや出前、宅配などのサービスをおこなう一般的な飲食店が増えていることから、飲食店における持ち帰りや宅配食品の衛生管理が新たに監視指導の重点としたことについて、持ち帰りに適したメニューや届くまでの温度管理など、レストランや食堂などに対し新たなリスクについて指導をおこなうとの事でした。

説明の後の質疑では、委員の皆さんからもHACCP導入の意図、指定成分等を含む食品の監視、シェアキッチンの衛生管理など、様々な視点から活発な質問が出されました。

