

平成30年度 東京都食品衛生監視指導計画の概要

平成29年度計画の重点事業

平成29年度の食品衛生の動向

平成30年度計画（重点事業）

I 食中毒対策

- ・腸管出血性大腸菌食中毒対策
- ・ノロウイルス食中毒対策
- ・食肉の生食・加熱不足に伴う食中毒対策
- ・その他の対策（寄生虫や自然毒等）

II 食品表示対策

- ・食品関係事業者に対する監視指導
- ・食品の適正表示推進事業者等の育成

III 輸入食品対策

- ・輸入食品等の検査
- ・輸入事業者の自主管理の推進

IV 食品中の放射性物質対策

- ・都内流通食品の放射性物質検査
- ・都内と畜牛肉の放射性物質検査

食中毒原因の第1位はカンピロバクター
 ・都内で発生したカンピロバクター食中毒の大半が生又は加熱不十分な鶏肉に関連
0157食中毒で女児1名死亡
 ・埼玉県・群馬県のそう菜チェーン店による0157食中毒で女児1人が死亡
冬場を中心としたノロウイルスの流行
 ・昨年と比べ件数は減少したが、原因の約8割は調理従事者を介した食品の汚染
はちみつによる乳児死亡事例の発生
 ・はちみつが原因とされる乳児ボツリヌス症により乳児が死亡

食品表示制度の適切な運用
 ・アレルギーや期限表示の誤記載による自主回収や原産地表示等の偽装が散発
食品表示に係る新制度の施行
 ・輸入品以外の加工食品について原料原産地表示の表示が義務化

国際化の中で多様化する輸入食品
 ・平成28年度の輸入食品等届出件数は234万件であり、ここ20年で2倍に増加（平成28年度輸入食品監視統計（厚生労働省））

食品中の放射性物質検査
 ・出荷前検査で基準値超えの報告はあるが、都内流通食品のモニタリング検査で基準値を超える食品はない

【新】HACCP制度化への動き
 ・国が平成30年度の食品衛生法改正によりHACCPの制度化を予定

【新】東京2020大会への取組
 ・東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が飲食提供に係る基本戦略（素案）を策定

I 食中毒対策

- 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策
 - ・食肉を不適切な方法で提供する飲食店等の監視指導
 - ・事業者及び消費者に対し、食肉の生食のリスクについて普及啓発
- 腸管出血性大腸菌による食中毒対策
 - ・食品の取扱いや衛生管理状況について監視指導を実施
- ノロウイルスによる食中毒対策
 - ・過去の発生状況を踏まえ、調理従事者の衛生管理の徹底を指導
 - ・調理従事者等の保有状況調査を実施
- その他の対策
 - ・乳児ボツリヌス症の予防について注意喚起
 - ・寄生虫や自然毒等による食中毒予防について普及啓発

II 食品表示対策

- 食品関係事業者に対する監視指導
 - ・原産地表示、アレルギー表示等に関する監視指導
- 食品の適正表示推進者等の育成
 - ・関係法令の所管部署が連携し、最新の法令情報等について講習会で周知することで、適正な食品表示を推進する核となる人材を育成

III 輸入食品対策

- 輸入食品等の検査
 - ・多様化する輸入食品等について、輸入実績や違反実績を踏まえた監視計画を策定し、効果的・効率的な検査を実施
 - ・新たな検査法の研究開発
- 輸入事業者の自主管理の推進
 - ・輸入事業者の実情に応じた自主管理の支援
 - ・輸入食品関係事業者衛生講習会の実施

IV HACCPの取組支援

- HACCP制度化の周知
 - ・HACCPの制度化について食品等事業者へ周知
- HACCP導入の支援
 - ・食品等事業者に対し、東京都食品衛生自主管理認証制度の活用等HACCP導入に向けた支援を実施

その他の主な事業

- ・都内流通食品の放射性物質モニタリング検査の実施及び公表
- ・東京2020大会を見据えた計画的な監視指導の実施及び競技会場に対する監視指導体制の検討、構築