

平成31年度（2019年度） 東京都食品衛生監視指導計画の概要

平成30年度計画の重点事業

平成30年度の食品衛生の動向

平成31年度（2019年度）計画（重点事業）

I 食中毒対策

- ・食肉の生食、加熱不足による食中毒対策
- ・腸管出血性大腸菌による食中毒対策
- ・ノロウイルスによる食中毒対策
- ・その他の対策（乳児ポツリヌス症、寄生虫、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 HACCP の取組支援

- ・HACCP 制度化の周知
- ・HACCP 導入の支援

HACCP 制度化への対応

- ・食品衛生法改正による HACCP の制度化
- ・取り扱う食品や衛生管理レベルなど様々な施設が存在

食中毒患者数の第1位はノロウイルス

- ・患者数 200 人を超える食中毒が発生するなど、患者数が最多（件数は第3位）

食肉の生食等による食中毒の発生

- ・鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒の多発や食肉に関連した腸管出血性大腸菌食中毒の散発

アニサキスによる食中毒の増加

- ・病因別発生件数はアニサキスが最多

広域におよぶ食中毒への対応

- ・食品衛生法改正による広域連携協議会の新設

食品表示新基準への対応

- ・栄養成分表示の義務化など食品表示法の経過措置期間が 2019 年度末に終了

食品表示制度の適切な運用

- ・アレルギー表示の欠落や期限表示の誤記載による自主回収が散発

国際化の中で多様化する輸入食品

- ・平成29年度の輸入食品等届出件数は243万件であり、ここ20年で2倍に増加（平成29年度輸入食品監視統計（厚生労働省））

国際スポーツ大会における飲食提供

- ・都内で2019年にラグビーワールドカップ、2020年に東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会が開催

I HACCP の取組支援

■HACCP 制度化の周知

- ・HACCP の衛生管理について講習会等を通じた普及啓発の実施

■HACCP 導入の支援

- ・食品等事業者の規模等に応じた HACCP の取組を推進
- ・食品関係団体と協力して作成した資料等を活用した HACCP の円滑な導入

II 食中毒対策

■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
- ・調理従事者の保有状況調査等を実施

■食肉の生食、加熱不足による食中毒対策

- ・飲食店等の監視指導及び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

■その他の対策

- ・アニサキス等の寄生虫による食中毒予防について普及啓発
- ・広域的な食中毒事案発生時における関係機関等との連携強化

III 食品表示対策

■食品表示法の経過措置期間終了に向けた取組

- ・経過措置期間終了までに滞りなく新表示へ移行が行われるよう啓発・指導を実施

■食品関係事業者に対する監視指導

- ・アレルギー表示、原産地表示等に関する監視指導

IV 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

V 国際スポーツ大会に向けた取組

■ラグビーワールドカップ2019への対応

- ・競技会場等を所管する関係機関と連携した監視指導の実施

■東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会への対応

- ・東京2020大会を見据えた計画的な監視指導の実施
- ・区市と連携・協力した監視指導体制の検討