

令和3年度 東京都食品衛生監視指導計画の概要

令和2年度計画の重点事業等

東京2020大会に向けた監視指導

- ・東京2020大会に係る監視指導
- ・飲食提供施設の監視指導
- ・食品等事業者に対する普及啓発

重点事業

I HACCPの取組支援

- ・HACCP制度化する周知
- ・HACCP導入の支援

II 食中毒対策

- ・食肉の生食、加熱不足による食中毒対策
- ・ノロウイルスによる食中毒対策
- ・腸管出血性大腸菌による食中毒対策
- ・その他の対策（アニサキス等寄生虫、自然毒）

III 食品表示対策

- ・食品関係事業者に対する監視指導

IV 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

令和2年度の食品衛生の動向

HACCP 制度化

- ・食品衛生法改正により HACCP に沿った衛生管理が義務化
- ・取り扱う食品や衛生管理レベルなど様々な施設が存在
- ・全ての事業者が HACCP を導入できるようきめ細やかな支援が必要

食肉の生食等による食中毒の発生

- ・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

ノロウイルスの流行

- ・例年、患者数が数百人規模の食中毒発生

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
- ・持ち帰り、宅配を始める飲食店の増加
- ・持ち帰り、宅配される食品の不適切な取扱いによる食中毒の発生

食品表示制度の適切な運用

- ・栄養成分表示の義務化など食品表示法の新基準が完全施行
- ・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

- ・令和元年度の輸入食品等届出件数は254万件であり、ここ20年で1.8倍に増加（令和元年度輸入食品監視統計（厚生労働省））

東京2020大会における飲食提供

- ・東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会が令和3年に延期

令和3年度計画（重点事業）

I HACCPの取組支援

■HACCP 制度化の周知

- ・HACCP に沿った衛生管理について講習会等による普及啓発を実施

■HACCP 導入の支援

- ・食品関係団体と協力して作成した資料等を活用した円滑な HACCP 導入支援を実施
- ・衛生管理計画の作成方法等について相談会や訪問アドバイスを実施

■HACCP 推進者の育成

- ・HACCP に関する知識等の習得を目的とした HACCP 推進者育成講習会を実施

II 食中毒対策

■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、食肉の生食のリスクについて普及啓発を実施

■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
- ・調理従事者の保有状況調査等を実施

■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を実施
- ・持ち帰りや宅配される食品による食中毒を予防するため適切な衛生管理について普及啓発を実施

III 食品表示対策

■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を実施

■食品の適正表示推進者の育成

- ・適正な食品表示を推進する核となる人材を育成するため、適正表示推進者育成講習会等を実施

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、違反事例等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

■輸入事業者自らが実施する衛生管理の推進

- ・輸入食品関係事業者衛生講習会を実施

V 東京2020大会に向けた取組

■東京2020大会に係る監視指導

- ・競技会場等を所管する関係機関と連携した一斉監視指導を実施

■食品等事業者に対する普及啓発

- ・食品の取扱い等について食品等事業者へ普及啓発を実施