

令和4年度 東京都食品衛生監視指導計画の概要

令和3年度計画の重点事業等

令和3年度の食品衛生の動向

令和4年度計画（重点事業）

I HACCP の取組支援

- HACCP 制度化の周知
- HACCP 導入の支援
- HACCP 推進者の育成

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
- その他の対策
(アニサキス等寄生虫、持ち帰りや宅配される食品による食中毒対策)

III 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の育成

IV 輸入食品対策

- 輸入食品等の検査
- 輸入事業者自らが実施する衛生管理の推進

V 東京 2020 大会に向けた取組

- 東京 2020 大会に係る監視指導

HACCP 制度化

- HACCP に沿った衛生管理が完全施行
- ネット販売など営業形態の多様化により、取扱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 を着実に導入・定着できるようきめ細やかな支援が必要

集団給食施設で食中毒が発生

- 食中毒患者数でウエルシュ菌食中毒が第1位

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

食品の提供形態の変化

- 新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、飲食店が持ち帰りや宅配等の新たな提供形態にシフト

食品表示制度の適切な運用

- アレルゲン表示の欠落や期限表示の誤記載による自主回収や原産地の不適正表示事例が発生

多種多様な輸入食品が流通

- 令和2年度の輸入食品等届出件数は235万件であり、ここ20年で1.5倍に増加（令和2年度輸入食品監視統計（厚生労働省））

I HACCP の取組支援

■HACCP 導入・定着の支援

- 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・定着支援を実施
- 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

■集団給食施設等に対する監視指導

- 食品の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理の徹底を指導
- 講習会等で、食中毒の防止対策について普及啓発を実施

■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、食肉の生食のリスクについて普及啓発を実施

■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

- アレルゲン表示、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

- 輸入食品等について、違反事例等を踏まえ効果的・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