

令和5年度 東京都食品衛生監視指導計画の概要

令和5年度 東京都食品衛生監視指導計画 本文

(参考)
令和4年度計画
(重点事業等)

令和4年度の食品衛生の動向

令和5年度計画 (重点事業)

I HACCP の取組支援

- ・HACCP 導入・定着の支援
- ・HACCP 推進者の育成

II 食中毒対策

- ・集団給食施設等に対する監視指導
- ・食肉の生食、加熱不足による食中毒対策
- ・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

HACCP 制度化

- ・規模や衛生管理レベルについて様々な施設が存在
- ・導入を進める中で、複数の業態等を営む事業者の中には、業界団体が作成した手引書だけでは対応が難しい事業者がいることが判明
- ・全ての事業者が着実に導入・定着できるようにきめ細かな支援が必要

食肉の生食等による食中毒の発生

- ・京都府において、生の牛肉による O157 食中毒で死者が発生
- ・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

集団給食施設で食中毒が発生

- ・昨年度に続き、食中毒患者数でウエルシュ菌食中毒が第1位

飲食店の持ち帰りや宅配サービスの定着化

- ・宅配される食品等による食中毒の防止対策が必要

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事例が散発
- ・遺伝子組換えに関する新たな任意表示制度が令和5年4月から開始

多種多様な輸入食品が流通

- ・令和3年度の輸入食品等届出件数は245万件であり、ここ20年で1.5倍に増加(令和3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
- ・手引書だけでは対応が難しい事業者を支援する補助資料の作成・活用
- ・衛生管理計画の作成方法等について相談会や HACCP 有識者による訪問アドバイスを実施

■HACCP 推進者の育成

- ・HACCP の管理手法に精通した人材を育成するため、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

- ・食肉等の取扱いについて、法の基準が守られるよう監視指導を実施
- ・食肉の生食のリスクについて普及啓発を実施

■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

■その他の対策

- ・アニサキス等の寄生虫や有毒植物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監視指導や普及啓発を実施

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、遺伝子組換えに関する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