

# 令和6年度 東京都食品衛生監視指導計画の概要

令和6年度 東京都食品衛生監視指導計画 本文

(参考)  
令和5年度計画  
(重点事業等)

令和5年度の食品衛生の動向

令和6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

## HACCP制度化

- ・全ての事業者が導入・定着できるように、施設の状況等に応じたきめ細かな支援が必要
- ・HACCPをより効果的に食中毒対策につなげるため、ハイリスクメニュー（鶏肉料理、刺身等）の取扱いについて啓発が必要

## I HACCPの取組支援

### ■HACCP導入・定着の支援

- ・食品衛生管理ファイル等を活用して導入を支援するとともに、定期的な見直しができるよう様式を改訂し、定着を支援
- ・食品衛生管理ファイルや補助資料を活用し、ハイリスクメニューに対応した食中毒対策の取組を支援
- ・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
- ・集団給食施設等への監視指導
- ・その他の対策  
(持ち帰りや宅配される食品、アニサキス等寄生虫による食中毒対策)

## 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

## 大量調理施設で食中毒が発生

- ・弁当を原因とする大規模な食中毒が発生
- ・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

## 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

### ■大量調理施設等に対する監視指導

- ・弁当等の食品の取扱いや調理従事者の健康管理を指導
- ・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

- ・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
- ・アニサキス等の寄生虫食中毒予防について啓発を実施

## III 食品表示対策

- ・事業者に対する監視指導
- ・食品の適正表示推進者の育成

## 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

## 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、期限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人材を育成する講習会等を実施

## 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

## 多種多様な輸入食品が流通

- ・令和4年度の輸入食品等届出件数は240万件であり、ここ20年で1.5倍に増加(令和4年度輸入食品監視統計(厚生労働省))

## IV 輸入食品対策

### ■輸入食品等の検査

- ・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

## デジタル化の推進

- ・食品衛生に関する業務でもデジタル化を進めていくことが必要

- ・タブレット端末を活用し、現場にいながら職員間の情報共有ができる環境を整えること等により、効果的・効率的な監視指導体制を構築
- ・RPAやキャッシュレス決済等の導入により営業許可等手続きのオンライン化を推進