

令和2年度 東京都食品衛生監視指導計画の概要

令和元年度計画 重点事業

I HACCP の取組支援

- ・ HACCP 制度化の周知
- ・ HACCP 導入の支援

II 食中毒対策

- ・ ノロウイルスによる食中毒対策
- ・ 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
- ・ その他の対策
(寄生虫、広域的食中毒における関係機関等との連携強化等)

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
- ・ 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

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
- ・ 東京 2020 大会への対応

令和二年度に向けた課題等

● 東京 2020 大会における飲食提供

- ・ 国内でも例を見ない大規模の飲食物提供(過去大会 1,500 万食以上)
- ・ 国内外から多数の観戦者等が訪都
- ・ 食中毒等が発生しやすい夏期の開催
- ・ 短期間に多数の従事者への衛生教育が必要

● 令和元年度の食品衛生の動向

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

冬場を中心とした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

食品表示新基準への対応

- ・ 栄養成分表示の義務化等、食品表示法新基準が本格施行

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が散発

国際化の中で多様化する輸入食品

- ・ 平成 30 年度輸入食品等届出件数は 248 万件であり、ここ 20 年で 2 倍に増加(平成 30 年度輸入食品監視統計(厚生労働省))

令和2年度計画(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

- ・ 会場等を所管する関係機関及び都区市連携した一斉監視指導の実施

■ 飲食提供施設の監視指導

- ・ 訪都旅行者が利用する飲食提供施設に対する監視指導の実施

■ 食品等事業者に対する普及啓発

- ・ インターネット利用できる動画や e ラーニング教材等を活用した効率的・効果的な普及啓発の実施

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

■ 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

■ 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

■ 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

- ・ アニサキス等寄生虫や自然毒による食中毒予防について普及啓発

III 食品表示対策

■ 食品関係事業者に対する監視指導

- ・ アレルゲン表示、原産地表示等に関する監視指導
- ・ 新基準に基づく表示への移行状況の確認・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