

令和7年度 東京都食品衛生監視指導計画の概要

(参考)
令和6年度計画
(重点事業等)

令和7年度 東京都食品衛生監視指導計画 本文

令和6年度の食品衛生の動向

令和7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 の取組支援

- ・全ての事業者が導入・定着できるように、施設の状態等に応じたきめ細かな支援が必要
- ・定着するためのノウハウの蓄積に向け、優良事例の共有や事業者間の意見交換が必要

I HACCP の取組支援

■HACCP 導入・定着の支援

- ・一般衛生管理の確実な実施の指導に加え、食品衛生管理ファイル等の活用や相談会・訪問アドバイスにより支援
- ・シンポジウムを開催し、取組事例を事業者間で共有することで、都内施設の衛生管理の向上を図る

■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
- ・大量調理施設等に対する監視指導
- ・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)

大量調理施設で食中毒が発生

- ・弁当や社会福祉施設等の集団給食施設を原因とする大規模な食中毒が発生

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

紅麴を含む健康食品による食中毒が発生

- ・健康食品対策の強化が必要
- ・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防止対策が必要

II 食中毒対策

■大量調理施設等に対する監視指導

- ・弁当等の取扱いや社会福祉施設等での従事者の健康管理を指導

■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

■健康食品対策

- ・いわゆる「健康食品」を扱う事業者へ監視及び普及啓発を実施
- ・濃縮工程等のある健康食品の試買調査を実施

■その他の対策

- ・給食施設や大規模製造業に対する異物混入等の監視指導を実施
- ・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
- ・食べ残しの持ち帰りに関する普及啓発等を実施
- ・講習会等で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5年度の輸入食品等届出件数は235万件であり、ここ20年で1.4倍に増加
(令和5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

- ・タブレット端末による監視指導体制と営業許可等手続きの効率化

デジタル化の推進

- ・食品衛生関連業務のデジタル化を推進

- ・タブレット端末を活用した効果的・効率的な監視指導を実施
- ・RPA の導入やキャッシュレス決済に対応した営業許可等手続きのDX化を本格運用