

(参考)  
令和7年度計画

令和7年度の食品衛生の動向

令和8年度計画

重点事業

その他

## 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

- ・大量調理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
- ・健康食品対策
- ・その他の対策  
(異物混入防止対策、食べ残しを含む持ち帰りや宅配される食品への食中毒対策、講習会)

## 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

## 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

## デジタル化の推進

- ・タブレット端末を活用した監視指導
- ・営業許可等手続きのDX化

## HACCPの取組支援

- ・食中毒、苦情件数が増加傾向であることから、改めてHACCPに沿った衛生管理の導入と定着の支援が必要。
- ・取り組み事例を広く事業者間で共有する機会を設ける等の支援が必要。

## 大量調理施設で食中毒が発生

- ・給食や弁当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食肉に関連。
- ・都外では加熱不十分なハンバーグによる大規模なO157食中毒事例が発生。

## 食の提供方法の多様化

- ・子ども食堂等の増加、持ち帰りや宅配食品、食べ残し持ち帰りの促進等、食の提供方法が多様化。

## 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。
- ・食品表示基準および消費生活条例に基づく告示改正の動き。

## 輸入食品対策

- ・令和6年度は輸入食品等届出件数、輸入重量ともに前年度から増加(令和6年度輸入食品監視統計(厚生労働省))。

## デジタル化の推進

- ・各所へタブレット端末を配備し、監視指導での活用開始。
- ・オンライン決済、受付時RPAの運用開始。

## 災害発生時の食品衛生対策

- ・災害発生時における、避難所等での食品衛生管理に関する検討が必要。

## 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の活用や相談会・訪問アドバイスにより支援。オンライン教材の提供により導入・定着を推進。
- ・事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理の定着を効果的に推進。
- ・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衛生管理の向上を推進。オンライン配信を活用し、より多くの事業者の参加を促す。

### ■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推進者育成講習会の実施。

## II 食中毒対策

### ■大量調理施設等に対する監視指導

- ・食品の取扱いや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、生又は加熱不十分な食肉のリスクについて普及啓発を実施。

### ■その他の対策

- ・子ども食堂等のボランティア給食に対して、衛生水準を確保のための普及啓発・助言の実施。
- ・持ち帰り・宅配食品や食べ残しの持ち帰りを行う飲食店等に対し衛生的な取扱いについて監視指導及び普及啓発の実施。
- ・健康食品を取扱う事業者の監視指導。
- ・一般衛生管理の確実な実施を指導し、異物混入防止を徹底。
- ・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

### ■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。
- ・食品表示制度の改正について、資料配布や講習会の開催等による事業者への普及啓発の実施。

### ■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

- ・違反事例等を踏まえた効果的・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

- ・タブレット端末を活用した効果的・効率的な監視指導のより一層の推進。

### ■災害発生時の食品衛生対策

- ・大規模災害発生時の限られたインフラ環境における食品衛生対策マニュアルを作成。