

No.	都民意見の概要	都の考え方
1	<p>東京都の食品衛生に関する広報で、マスク着用の図が用いられていることがあるが、どのような場面にマスクを着用すべきかを明記するとよいのではないか。</p>	<p>食品等を取り扱う作業に従事するときは、必要に応じてマスクを着用することが、公衆衛生上必要な措置の基準で定められています。この情報は東京都保健医療局のホームページに掲載されています。</p> <p>(保健医療局ホームページ「食品衛生の窓」 https://www.hokeniryol.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/law/s_kijun.html)</p>
2	<p>22 ページの別紙 3 の立入検査実施予定数について、魚介類販売業の監視件数が飲食店営業の約 4 倍になっているのはなぜか。</p> <p>魚介類販売業への監視件数を減らし、食中毒が多く発生している施設の監視を増やしてはいかかか。</p>	<p>東京都は、国内外からの食品の流通拠点である豊洲市場など卸売市場を日常的に監視しているため、魚介類販売業の監視予定件数が多くなっています。</p> <p>都内の食中毒発生状況を鑑み、弁当調理施設等の大量調理施設や、高齢者・子供等が利用する社会福祉施設、食肉を取扱う飲食店等に対し、食品等の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理の徹底等について監視指導を実施します。</p>
3	<p>飲食店から HACCP に取り組むことが負担であるという意見が出ており、このような状況を打開しないと、せっかく義務化した HACCP が形骸化し真面目に HACCP に取り組む施設が増えていかないと思う。そのことについて対策を計画に盛り込んでほしい。</p>	<p>HACCP に沿った衛生管理は、食品衛生法に基づき、原則全ての食品等事業者には義務付けられています。</p> <p>このため、東京都は、食品等事業者が無理なく導入できるよう「食品衛生管理ファイル」などを活用して支援するとともに、シンポジウム等で HACCP の取組に関する工夫点や導入効果等を事業者間で共有することで、その定着を図っていきます。</p>
4	<p>都内のジビエ料理が増加しているが、食品衛生責任者への教育がどのようになされているか心配である。</p> <p>ジビエ料理や焼肉料理等の取り扱いの際にトングの使い分けが曖昧になってきたのではないか。リーフレット・パンフレットの記載だけではなく、電子広告を活用し、食品衛生（食中毒）に関する注意点を呼びかける必要がある。</p> <p>食品衛生監視指導計画の案に、難しい専門用語があるため都民の皆様には分かりづらい。用語集や注釈を載せたほうがいいのではないか。</p>	<p>ジビエを取り扱う飲食店を含む食品営業施設では、食品衛生責任者は必置であり、保健所は毎年実務講習会を開催し、最新の食品衛生情報を提供しています。</p> <p>食肉の生食、加熱不足による食中毒対策の一環として、保健所はジビエを含む焼き肉店等に対して、客にトングの正しい使用方法を説明するよう引き続き指導してまいります。</p> <p>また、専門用語の注釈については、計画本文のページ下部に記載しております。</p> <p>東京都は引き続き、様々な広告媒体を通じて食中毒防止の普及啓発に取り組んでまいります。</p>
5	<p>輸入食品対策が重点施策として挙げられているが、5 年前の計画と何も変わっていない。輸入食品等届出件数が 1.4 倍に増えているならば、重点施策として具体的な対策が必要ではないか。輸入食品対策について、新たな対策がないのであれば、重点施策から外し、他の重点施策に注力すべきである。</p>	<p>厚生労働省の輸入食品監視統計によれば、輸入届出件数は増加傾向にある一方、輸入重量ではほぼ横ばいとなっています。このことから、輸入食品の多様化が進んでいると考えられ、一大消費地である東京において、輸入食品の監視指導と輸入事業者に対する普及啓発を継続することが重要です。</p> <p>東京都は、過去の違反状況等を踏まえ、検査対象食品や検査項目を毎年選定して検査に取り組むとともに、輸入業者向け講習会を開催し、違反食品の詳細など最新情報の提供を行ってまいります。</p>