

No.	都民意見の概要	都の考え方
1	<p>都内の飲食店で、加熱不十分な肉料理が提供されていることがある。</p> <p>食中毒等で処分を受けた施設のみではなく、新規施設や外国人・経験の浅い従業員が調理を行う施設に対しても重点的に監視指導を実施したほうが良い。</p>	<p>食品の安全性を確保するため、すべての食品等事業者には「HACCP に沿った衛生管理」の実施が求められています。</p> <p>東京都では、営業許可の新規申請時に、各施設に対して HACCP の取組について指導を行うとともに、営業開始後においても、監視指導を適宜実施しています。</p> <p>また、令和 8 年度東京都食品衛生監視指導計画では、HACCP の取組支援や加熱不十分な肉料理等による食中毒対策を重点事業としています。</p>
2	<p>ノロウイルス食中毒が増加傾向にある。</p> <p>処理方法や病院への受診などのノロウイルス対策に関する正しい知識を普及啓発してほしい。</p>	<p>東京都はこれまで、パンフレット、ホームページ、動画配信等を通じ、おう吐物の処理方法や症状が続く場合の受診等、ノロウイルスに関する情報発信を行ってきました。</p> <p>令和 8 年度東京都食品衛生監視指導計画では食の安全に関する普及啓発を、対象者に応じた手法を用いて実施することとしています。</p>