

No.	都民意見の概要	都の考え方
1	<p>最近、ジビエや加熱用食肉の生食用としての提供が増えてきており、有名なYouTuberが配信した動画では、ジビエの刺身や加熱用の食肉を生で食べていた。都内においても、ジビエや加熱用食肉を生食用として提供している店舗が多いと思われるが、都はこうした店舗に監視を行わないのか。</p>	<p>都では、食肉の生食や加熱不足による食中毒を防止するため、飲食店や食肉販売店等の食肉を取り扱う施設に対し重点的に監視指導を実施しています。</p> <p>監視指導において、特に野生鳥獣肉（ジビエ）を提供する飲食店に対しては、国が示した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、十分に加熱してから提供するよう指導しています。また、加熱調理が必要な食肉については、生又は加熱不十分な状態で提供しないように指導しています。</p> <p>令和4年度の計画（案）では、食肉の生食、加熱不足による食中毒対策について、重点的に監視指導を実施する事項と位置づけ、食肉を不適切な方法で取り扱うことがないように、事業者への指導を実施することとしています。</p>
2	<p>コロナ禍で、デリバリーによるテイクアウトが増えてきており、こうした食品についても食中毒予防が重要であるが、デリバリー店舗だけではなく配達員にも責任があるため、食中毒予防やテイクアウトの提供状況に応じて、東京都が都民や来街者などへ情報提供をしてもよいのではないか。東京都は、デリバリーを行う店舗にどのように指導を行っているのか。</p>	<p>都では、新たにテイクアウトやデリバリーを始める事業者に対し、食品を提供する際に必要な衛生管理について、ホームページや講習会等で啓発するとともに、テイクアウトやデリバリーを行っている飲食店に対して監視指導を行っています。その際、テイクアウトやデリバリーでは、店内で提供する場合に比べ、調理から喫食までの時間が長くなり食中毒のリスクが高まることから、食中毒リスクの少ないメニューの選定や、調理済食品の速やかな放冷・冷却、配達時の適切な温度管理、速やかに喫食するよう利用者への注意喚起等について指導しています。</p> <p>また、都民に対しても、テイクアウトやデリバリーを利用する際の注意点をホームページに掲載するなど情報提供を行っています。</p> <p>テイクアウトやデリバリーによる食中毒を予防するため、令和4年度においても、引き続き、適切な衛生管理についての啓発や監視指導を実施します。</p> <p>また、ネット注文を受けて提携飲食店のメニューを注文者に配達するサービスが多く利用されるようになっていますが、このように第三者が配達を行うケースにおいても、飲食店から配達員に対し、配達時における注意点等を伝達するよう、飲食店に働きかけていきます。</p>
3	<p>専門家から都民まで幅広く意見を募る場として、食品安全情報評価委員会が運営されているが、都民から公募された委員の活躍が不透明であり、都民の広い意見の反映に課題があるように思われる。その要因として、公募委員の数が少なく負担が大きいことが推察される。</p> <p>東京都の人口から考え、より多くの公募委員が配置され、広く意見を提案できる環境を整えることが必要と思われる。</p>	<p>東京都食品安全情報評価委員会は、都民と学識経験者により構成されており、都民・消費者の立場からご意見をいただけるよう、都民からの公募委員に加え、消費生活アドバイザーや新聞記者の方にも委員として就任していただいています。過去の議事において、これらの委員の方から積極的なご意見や提言をいただいております。都では、こうしたご意見等を参考にしながら、食品安全施策を推進しています。</p> <p>今後も本委員会において、都民・消費者の意見が反映できるよう努めていきます。</p>

No.	都民意見の概要	都の考え方
4	<p>HACCP の仕組みが、日本においても、法律として導入されたことをうれしく思う反面、諸外国と比べ遅いと感じる。一方で、中でも東京都では積極的な HACCP 導入支援を実施しており、食品安全が高まっているという安心感がある。例えば、事業者向けの HACCP 推進者育成講習会は最たる例で、ほか自治体と比べ先進的と思う。しかし、事業者目線ではその実施の絶対数が不足しているように感じる。食品安全マネジメントシステムは正しく運用されなければ、食品安全上の危害につながるため、事業者が HACCP に沿った衛生管理におけるハザード分析やモニタリングシステム、逸脱時の是正方法を従業員等に正しく周知し、それが正しく運用されていることを東京都として監視してほしい。特に惣菜や豆腐、食肉加工といった日配品はリスクが高いため、最も重点をおいてほしい。</p>	<p>都では、平成 30 年度の計画から HACCP の制度化について、重点的に監視指導を実施する事項と位置づけ、事業者に対する HACCP 制度化の周知や HACCP 導入の支援を実施してきました。</p> <p>令和 3 年 6 月より、原則として全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことから、令和 4 年度の計画（案）においては、「HACCP の導入・定着」に重点を置き、事業者を支援することとしています。</p> <p>引き続き、HACCP 推進者育成講習会や HACCP 導入のための相談会、訪問アドバイス等を実施し、事業者をきめ細かく支援していくとともに、HACCP に沿った衛生管理が適切に運用されるよう監視指導を実施します。</p>
5	<p>直近でも都内の飲食店にて従業員由来のノロウイルス集団感染が発生しているが、飲食店、給食センターを含む食品製造の場においてノロウイルス対策の要となるのが、調理従事者の体調管理と嘔吐・下痢便時の消毒対応であると思う。</p> <p>食中毒対策のため、監視指導において、嘔吐・下痢便処理手順が適切に行われるよう事業者を指導していただきたい。</p>	<p>都では、ノロウイルス等による食中毒対策について、重点的に監視指導を実施する事項として位置づけ、食中毒が発生した場合に大規模化しやすい学校給食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等を中心に監視指導を実施しています。監視指導では、ノロウイルスによる食中毒の原因として、ノロウイルスに感染した調理従事者が関与している事例が多いことから、調理従事者の健康状態の確認等による衛生管理の徹底を指導しています。また、食品等事業者に対し、講習会等において、排泄物・吐物の処理方法等について普及啓発を行っています。</p> <p>令和 4 年度の計画（案）では、集団給食施設等に対する監視指導等により、引き続きノロウイルス等による食中毒対策の監視指導を実施することとしています。</p>
6	<p>諸外国では、HACCP による衛生管理、工程管理が行われていることが、消費者にとって安心して食品を選ぶ指標となっている。しかし、日本では HACCP という言葉すら定着していない状態であり、食品等事業者が、HACCP による衛生管理について、消費者に選択肢として情報公開する例は限られている。</p> <p>HACCP の定着を進める機運を機に、不確かなもので品質を表す今の風潮から、トレーサビリティや衛生管理、工程品質を管理する HACCP が食品の品質を示す指標となるように、消費者へ定着を促してほしいと思う。</p>	<p>都では、消費者に対して、ホームページや都民向けの講習会等において、HACCP に沿った衛生管理に関する情報提供を行っています。</p> <p>食品等事業者が取り組んでいる HACCP に沿った衛生管理について、都民、消費者にご理解いただけるように、ホームページの充実や Twitter での発信等により、分かりやすい情報提供に努めていきます。</p>