

No.	都民意見の概要	都の考え方
1	<p>最近、他自治体や23区保健所でも食中毒発生の報道発表が相次ぎ、食中毒に対する危機感が薄れている。</p> <p>食の安全確保のために、都は、23区保健所、他自治体との連携を一層強化し、食品衛生責任者に対して、食中毒防止、手洗いの徹底について啓発を行っていただきたい。</p> <p>また、食中毒の怖さを知っていただくよう、都もインターネットによる啓発だけではなくSNSや駅・ショッピングモール、百貨店等のデジタル画面での啓発をしていただきたい。</p>	<p>令和6年度は、食中毒対策を重点事業に位置付け、他自治体と連携しながら、食品の取扱いや、手洗い等調理従事者の衛生管理の徹底について監視指導を実施していきます。</p> <p>また、食中毒に関する普及啓発については、インターネットに加え、SNSや関係団体と連携した街頭相談・大型ビジョンでの啓発などを実施していきます。</p>
2	<p>21ページの別紙3に立入検査の件数が記載されているが、これは全体の何%くらいに相当するものか。毎年全数検査をすることは困難と認識している。例年何%くらいが立入検査の対象になっているのか、詳細ではなくて、全体でもかまわないので、一部記載があるとよい。</p>	<p>飲食店や販売店、卸売業などの事業者においては、取り扱う食品の種類や提供方法、取扱量が多様であり、監視頻度もその状況に応じて異なることから、全体に対する監視割合は示しておりません。</p>
3	<p>東京都保健医療局や保健所に相談した際、管轄外の案件については、別の保健所に相談するよう指示される。相談者が直接該当する保健所に連絡を取るのではなく、相談した東京都保健医療局や保健所が、該当する保健所に相談内容を伝えるべきだと考える。また、現時点での対応が不可能な場合でも、該当する所管、部署、連絡先などを相談者に伝えることを提案する。</p>	<p>保健所等では、相談者に対し、管轄する保健所等を案内するとともに、適宜相談内容等を関係機関に情報提供するなど、関係部署と連携して対応しております。</p>
4	<p>キャリアを終えたシニアが、HACCPに関する講習会を受講し、これまでの経験や知識を活用してHACCPに沿った衛生管理の導入と定着を推進することは、地域の食品衛生の向上につながる。</p>	<p>御意見として承ります。</p>
5	<p>HACCPシンポジウムや食品安全に係る関係者相互間の意見交換(リスクコミュニケーション)の実施において、外部の専門家による講演を行うことを提案する。</p>	<p>都の開催する講習会やリスクコミュニケーションのイベントにおいては、必要に応じ、外部講師に依頼しております。御意見については、今後の参考にさせていただきます。</p>
6	<p>グループホーム・デイサービス等は、食中毒のリスクが高いと考えられ、HACCPの対象外の1回の提供食数が20食程度未満の施設においても、HACCPに沿った衛生管理の取組が必要と考える。グループホーム・デイサービス等に対して、事業者の負担軽減に配慮した、HACCPの支援や指導等の対応を望む。</p>	<p>1回の提供食数が20食程度未満の小規模給食施設や福祉を目的とした食事の提供においては、HACCPに沿った衛生管理の規定が適用されないため、都ではこうした施設等に対し、ガイドラインにより食中毒の未然防止のための支援を行っております。</p>

No.	都民意見の概要	都の考え方
7	<p>アニサキス対策について、以下の点について確認させていただきたい。</p> <p>1. アニサキスを死滅させる方法として、60℃以上で約1分間加熱するか、-20℃以下で24時間以上冷凍することとされているが、例えば、釣りたて、活け造り等の生食での刺身を喫食することは不可能なのか？</p> <p>2. 業務用冷凍庫では一般的に-20℃、家庭用の冷蔵庫の冷凍室はJIS規格で-18℃となっているが家庭用冷蔵庫ではアニサキスの死滅は不可能と考えて良いか？</p> <p>3. 試験検査体制の整備 東京都健康安全研究センターでは、アニサキス対策の研究を現在行っているのか。</p>	<p>アニサキス食中毒の予防対策の家庭における注意点については、保健医療局ホームページ「食品衛生の窓」(https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/s/hokuhin//index.html)、アニサキスの調査研究については、健康安全研究センターホームページ(https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/)をご覧ください。</p>
8	<p>東京都がオープンデータとして公開している食品関係営業台帳のデータは、どのような順序で並んでいるか。自治体を検索しやすい方法を知りたい。</p> <p>また、厚生労働省のオープンデータには、自治体コードが記載されている。東京都の食品関係営業台帳に自治体コードを追加記載することはデータ検索の観点から有用だと考える。</p>	<p>食品関係営業台帳のデータは、施設所在地の市町村毎に整理しており、東京都が管轄する地域（特別区、八王子市、町田市を除く）のデータになります。</p> <p>なお、東京都が管轄する施設の自治体コードは、すべて「13000」となるため、都のオープンデータでは省略しています。</p>
9	<p>東京都の食品衛生担当部局や保健所は、都民等に対し迅速かつ丁寧な対応を行っていると感じる。また、監視指導計画案に対する意見募集は都民の参加や協力を促しとても良い取組だと思う。</p> <p>HACCP、食中毒対策、食品表示対策、輸入食品対策などの重点事項については、都民の健康と安全に直結し、重要性が高いため、実施に期待している。</p>	<p>都民の健康と安全確保に向けて、着実に実施いたします。</p>