

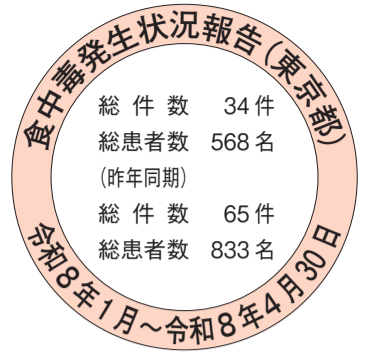
# お知らせ版 第208号

印刷物規格表 第1類

# 食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会  
東京都・食品監視課のホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速または冷却」「加熱」  
細菌性食中毒予防三原則



# 東京都食品安全推進計画を改定しました！

東京都(以下「都」という。)は、東京都食品安全条例(以下「条例」という。)に基づき、食品安全推進計画(以下「推進計画」という。)を策定し、生産から消費に至る各段階で、関係各局の連携のもと、全庁横断的に食品の安全確保に関する施策を推進しています。このたび、推進計画を改定しましたので、その概要を説明いたします。

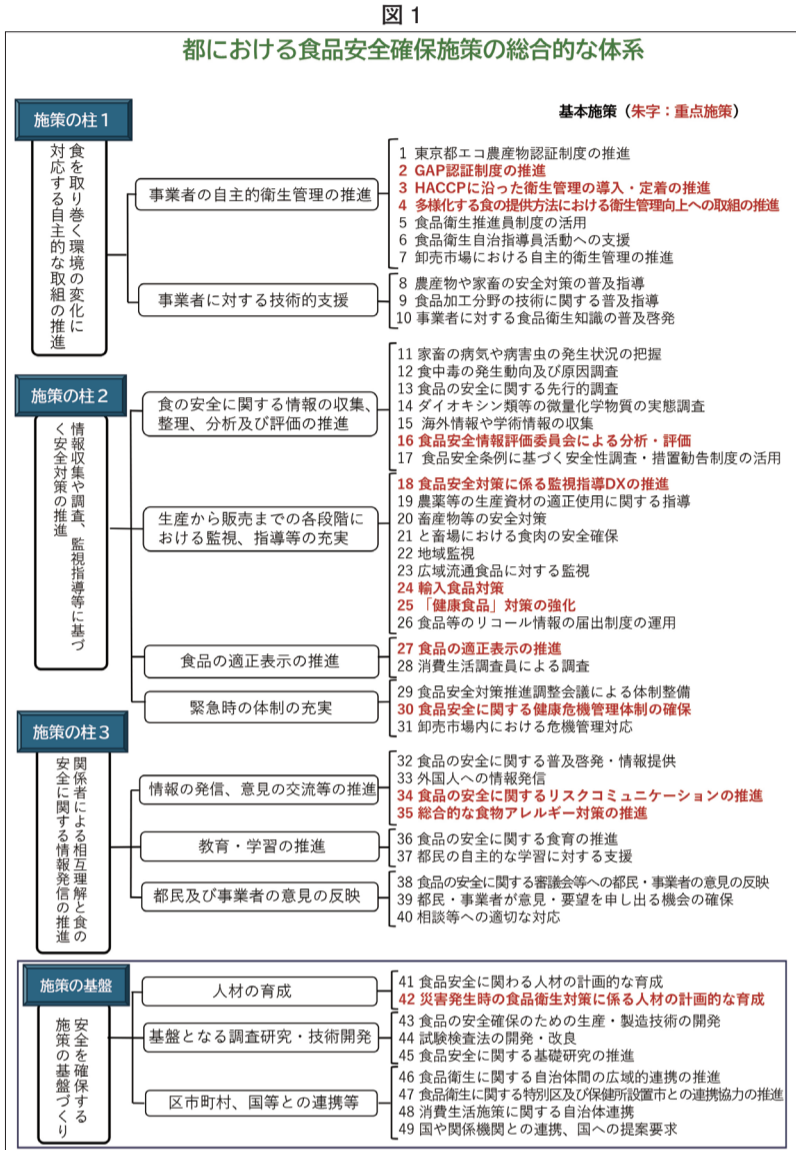
## ○計画改定の背景・目的

都では、平成17年3月に推進計画を策定して以降、原則5年ごとに改定し、食品安全をめぐる状況の変化に対応してきました。

## ○計画改定のポイント

新型コロナウイルス感染症の流行下で抑制傾向にあった食中毒発生件数は、収束後の社会経済活動の回復とともに元の状況に戻りつつあります。また、令和6年には、健康食品による深刻な健康被害が大きな社会問題になりました。さらに、大規模な首都直下地震の発生が懸念される中、被災後の生活を支える食品の安全対策について、万全の備えを講じる必要があります。

こうした認識の下、食の安全に



**施策の柱1**：食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進

**施策の柱2**：情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進

**施策の柱3**：関係者による相互理解と食の安全に関する情報発信の推進

**重点施策1** GAP認証制度の推進

**重点施策2** HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進

**重点施策3** 多様化する食の提供方法における衛生管理向上への取組の推進

**重点施策4** 食品安全に関する情報・評価

**重点施策5** 食品安全対策に係る監視指導DXの推進

**重点施策6** 輸入食品対策

**重点施策7** 「健康食品」対策

**重点施策8** 食品の適正表示

**重点施策9** 食品安全に関する健康危機管理体制の確保

**重点施策10** 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

**重点施策11** 総合的な食物アレルギー対策の推進

**重点施策12** 災害発生時の食品衛生対策に係る人材の計画的な育成(新規)

## 重点施策7 「健康食品」対策の強化(拡充)

健康食品による健康被害事例を踏まえ、監視指導や検査、関係機関と連携した情報収集・分析を行うなど、健康食品の安全確保を図ります。

## 重点施策8 食品の適正表示の推進

食品表示制度の改正動向を踏まえ、関係機関と連携した相談・監視指導を行うとともに、事業者への支援を通じて適正な食品表示を推進します。

## 重点施策9 食品安全に関する健康危機管理体制の確保

広域的な食品による健康被害に備え、関係機関と連携した体制整備と危機管理対応力の向上を図ります。

## 重点施策10 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

都民・事業者・行政の相互理解と協力を促進するため、リスクコミュニケーションの充実と対象者に応じた分かりやすい情報提供を推進します。

## 重点施策11 総合的な食物アレルギー対策の推進(再編)

アレルギー表示の適正化や飲食店における情報提供の支援、学校等と連携した対応の普及などを通じて、食物アレルギーを持つ都民が安心して生活できる環境づくりを進めます。

## 重点施策12 災害発生時の食品衛生対策に係る人材の計画的な育成(新規)

災害発生時に迅速・適切に食品衛生監視員が食品衛生対策を実行できるように、対応マニュアルの整備と人材育成を進めていきます。

## 重点施策6 輸入食品対策

輸入食品に対する監視指導や検査を行うとともに、輸入事業者の自主的な衛生管理の取組を支援し、輸入食品の安全確保を図ります。

## 重点施策5 食品安全対策に係る監視指導DXの推進(新規)

デジタル技術を活用し、生産から消費に至る各段階における効率的な監視指導や効果的な普及啓発を実施します。

## 重点施策4 食品安全情報評価委員会による分析・評価

食品安全に関する情報を継続的に収集・分析・評価し、その結果を施策に反映するとともに、分かりやすく情報を発信していきます。

## 重点施策3 多様化する食の提供方法における衛生管理向上への取組の推進(拡充)

食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の導入・定着を支援するとともに、その推進に向けた人材育成を進めていきます。

## 重点施策2 HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進(拡充)

食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の導入・定着を支援するとともに、その推進に向けた人材育成を進めていきます。

## 重点施策1 GAP認証制度の推進

この方向性を基に、食品の生産から消費に至る各段階における食品の安全確保のための49施策を「基本施策」と位置づけ、「3つの施策の柱と施策の基盤」の下で総合的に体系化(図1)し、特に重点的に取り組むべき12施策を「重点施策」と位置づけました。



このため、こうした変化や想定を超える課題が生じた場合には、計画期間中であっても、条例に基づき、必要に応じて推進計画の見直しを検討します。

食品の安全確保は、都民が健康で豊かな生活を営む上で極めて重要です。都は、本計画に基づき、全庁的な推進体制の充実を図るとともに、食の安全を取り巻く状況を踏まえながら施策を着実に実施し、現在及び将来の都民の健康保護に取り組んでいきます。

また、施策を着実に実施するため、重点施策を中心に進捗状況を毎年、東京都食品安全審議会に報告し、同審議会から意見を聴くとともに、都民にも広く公表していきます。

このように、計画の推進に関与する全ての関係者が進捗状況を把握できるようにするとともに、適切な点検及び進行管理を行っていきます。

健康食品による健康被害事例を踏まえ、監視指導や検査、関係機関と連携した情報収集・分析を行うなど、健康食品の安全確保を図ります。

# 活用してください「2026 食品衛生管理ファイル」

## 毎月の振り返りで衛生管理の改善・向上を

令和3年6月から、原則全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理（以下「HACCP」）が義務付けられています。当協会では本年度も多くの会員の皆様を対象とする小規模な一般飲食店事業者向け「2026食品衛生管理ファイル」（以下、「ファイル」）（図1）を作成し、配付します。

令和6年1月の「手引き」の改訂にあわせ、定期的な振り返りの実施を記録するための様式を東京都の確認のもと追加しています。ここでファイルの概要について紹介いたします。

図5 記録表

図6 毎月の振り返り

図7 毎月の振り返り（詳細）

図8 衛生管理マニュアル

図1 表紙

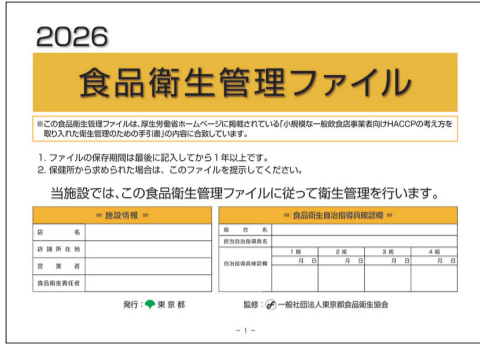


図2 使い方

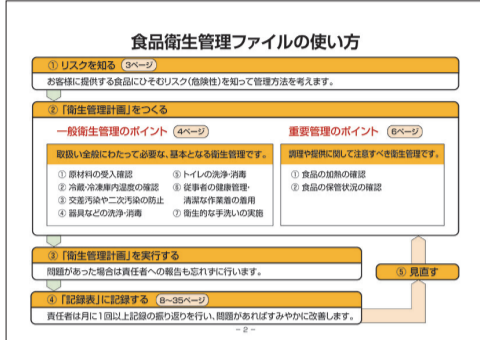


図3 食品提供のリスク例

図4 衛生管理計画

1 ファイルの使い方(図2) HACCPは、食中毒細菌などの危害要因(ハザード、リスク)を知るところから始まります。このページ①リスクを知る(見直す、という「HACCP」を図式化し、目次にもなっています。

2 食品提供のリスク例(図3) このページで食品群等ごとに危害要因とその管理方法を確認します。例えば、鶏卵の危害要因はサルモネラで、管理方法は「中心部を70℃以上1分間以上加熱」と確認できます。

3 衛生管理計画(図4) 日付や曜日の記載不要のカレンダー方式となっており、実施状況の点検結果を○×で記入します。特記事項欄には×となった理由やクレームの内容を記録して、毎月の振り返りの材料にします。(数

HACCPでは施設保持などの一般衛生管理と取り扱う食品の危害要因を除去する重要な工程の管理(重要管理)が求められます。ファイルは一般衛生管理と重要管理に分かれており、例示した標準的管理方法をすることで、簡単に計画作成ができるようになっていきます。

4 記録表(図5) 日々の記載不要のカレンダー方式となっており、実施状況の点検結果を○×で記入します。特記事項欄には×となった理由やクレームの内容を記録して、毎月の振り返りの材料にします。(数

日分をまとめて○とするような記録はしないこと。×やクレームなどの記録は改善の重要な手掛かりとなります) 5 毎月の振り返り(図6) HACCPでは、定期的な記録を振り返り、衛生管理に問題がないか検証し、問題があれば衛生管理計画を見直し改善することが求められます。毎月の記録表の下には「毎月の振り返り」欄がありますので、月ごとの点検項目Q1~Q5にある「はい、いいえ」に○し、詳細が必要な項目については「毎月の振り返り

（詳細）」様式に内容を記入します。また、同じクレームが繰り返し発生している場合や、メニューや原材料、調理手順等を変えた場合は、必ず検証して衛生管理計画を見直してください。変化があった時の記録は事故やクレームがあった場合に、原因究明の手掛かりや改善の材料となります。

6 「衛生管理マニュアル」(図8) 従事者の健康管理や手洗い、施設設備の消毒の標準的な方法をマニュアルにまとめ、一般衛生管理計画作成に利用できるようにします。お店独自のマニュアルがあれば、そちらを活用してください。

# 夏の食品衛生一斉監視を 実施します

6月1日～8月31日

夏を迎えるに当たり、食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施します。

実施時期 令和8年6月1日(月曜日) から8月31日(月曜日)まで  
実施機関 ア 東京都(保健所、健康安全研究センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所) イ 特別区・八王子市・町田市(保健所、各検査機関)

重点的に監視指導を行う項目 (1) 大量調理施設等の監視指導 食中毒が発生した際に大規模化しやすい弁当等の大量調理施設や、重症化リスクのある子どもや高齢者が利用する集団給食施設等に対し、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の健康管理など、食中毒予防対策の徹底を

得ダネ情報 令和8年度 HACCPに沿った衛生管理導入のための訪問 アドバイス事業 (東京都委託事業) ~費用は無料です!~

飲食店などの皆様が、HACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるように東京都の委託を受けて、

「HACCPに沿った衛生管理の訪問アドバイス事業」のホームページはこちら

Q 食品衛生の窓 HACCP取組支援 検索

「HACCPに沿った衛生管理の訪問アドバイス事業」のホームページはこちら

(2) 食肉等の取扱い(生食での提供中止等)に関する監視指導 食肉の生食等による食中毒を防止するため、飲食店等に対し、十分な加熱調理など食肉の適切な取扱いについて監視指導を行います。

(3) HACCP\*の取組支援 食品衛生法改正により制度化された、HACCPに沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、事業者の規模や衛生管理の取組状況等に応じた指導・助言など支援

(4) その他 ●子ども食堂等の小規模・ボランティア給食施設における食中毒リスクを踏まえ、食品衛生水準確保のための技術的助言・普及啓発を行い、食中毒の未然防止を図ります。

結果の公表 夏の食品衛生一斉監視の実施結果については、9月下旬に速報として公表する予定です。