

No.	都民意見の概要	都の考え方
1	<p>食品衛生による不適切問題や、食中毒への対応では、道府県及び都域外の保健所設置市との連携が必要となる。また、悪質な事例では警察への協力等を行う必要がある。そのため、別紙1「東京都の食品衛生に係る監視指導組織」に、「警視庁」、「道府県食品衛生各担当課」、「政令指定都市保健所」、「中核市保健所」、「保健所を設置できる政令市（政令指定都市以外）」を記載すべき。</p>	<p>複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒への対応や、広域に流通する食品の監視指導等においては、本文の「2 連携体制の確保」に記載したとおり、都では、関係省庁、特別区、八王子市及び町田市のほか、他道府県等と連携して実施しております。また、警視庁とも、悪質な事案等において、連携して対応しております。</p> <p>別紙1は、都内で広域監視や一斉監視を協力して実施する特別区・八王子市・町田市及び関係法令を所管する関係省庁を記載しております。</p>
2	<p>仕出し弁当、テイクアウト専門店の弁当は消費期限表示や食物表示が貼っていないところがあるが、問題ないのか。</p> <p>アレルギー、食品添加物等の表示が必要あるにもかかわらず、消費期限表示、食物表示がないのはなぜなのか不思議である。</p>	<p>客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売する場合、店頭での生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。しかし、事業者に対し、必要な情報については、口頭やシール貼付等により伝達するよう指導しております。</p>
3	<p>焼肉屋専門店、肉専門店等において、食中毒、食品衛生の管理の観点からトングを置く必要がある。</p> <p>しかしながら、最近は、トングを洗わないことやトングの衛生管理が不十分なことが多くなってきたのではないかと。</p> <p>都は、焼肉屋専門店、肉専門店等のトングの取り扱いについて、どのように指導を行っているのか、内容を伺いたい。</p>	<p>都では監視時に、トング等器具の取扱いについても、生肉用と焼いた肉用のトングの使い分けや洗浄、消毒の徹底などを指導しています。</p> <p>また、今後も監視指導や講習会等の機会を通じて、事業者への指導を実施してまいります。</p>
4	<p>HACCP に沿った衛生管理は、2021年6月から本格施行されたが、導入していない事業者を営業禁止とする予定はないか。</p> <p>食中毒の対策を含めた、都内の食品安全の維持のため、HACCP 導入完了については具体的な期日を定めるべきではないか。</p>	<p>HACCP に沿った衛生管理は、2021年6月から本格施行されており、現時点で、全ての食品等事業者が実施する必要があります。HACCP に沿った衛生管理は、自主的な衛生管理を主体とする制度のため、都は、食品関係団体と協力して作成した「食品衛生管理ファイル」の配布等を行うことにより、新規又は既存の事業者が着実に導入・定着できるよう取り組んでまいります。</p>
5	<p>食品の安全確保のためには、食品等事業者に対する定期的な監視指導が重要と思われる。</p> <p>食品等事業者に対する定期的な監視指導において、JFS 規格などの民間の適合証明を活用することで、東京都だけで対応するよりも、監視・指導のレベルを落とすことなく食品の安全を継続的に保つことができるのではないかと。</p>	<p>ご意見として承ります。</p>