

【令和2年8月25日実施】

行政による食中毒対策については、これまでも食品の成分規格や製造、加工及び調理基準、保存基準といった規格基準の設定や、衛生規範と言われる食品の衛生的な取扱いに関する目安の設定などにより対策を講じてきたところです。

しかしながら、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒は依然として数多く発生しているほか、食中毒発生件数全体では近年下げ止まりの傾向が見られており、これまでの対策の周知・徹底に加え、食品の安全性向上のための更なる対策が必要です。

そこで、今後、行政としてどのような更なる対策を講じていく必要があるのか、「消費者や事業者への適切な注意喚起や監視指導」及び「フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上」の観点から議論した上で、グループとしての意見をまとめてください。

※フードチェーン：食品の一次生産から最終消費までの流れであり、食品やその材料の生産・加工・流通・保管・販売の一連の段階および活動のことをいう。