

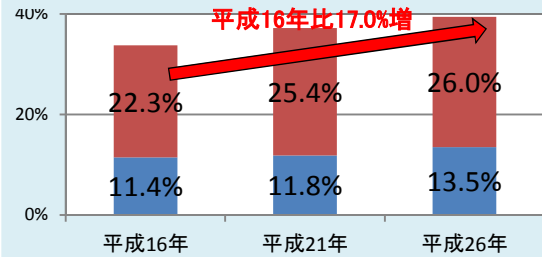
改正の背景・趣旨

- 前回の食品衛生法等の改正から約15年が経過し、世帯構造の変化を背景に、調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展といった我が国の食や食品を取り巻く環境が変化。
- 都道府県等を越える広域的な食中毒の発生や食中毒発生数の下げ止まり等、食品による健康被害への対応が喫緊の課題。
- 2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められる。

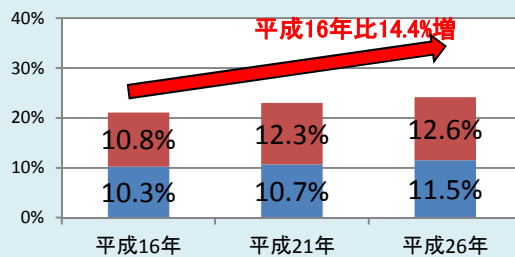
外食や調理食品へのニーズの高まり

○食料支出に占める割合

共働き世帯(妻が正規職員)



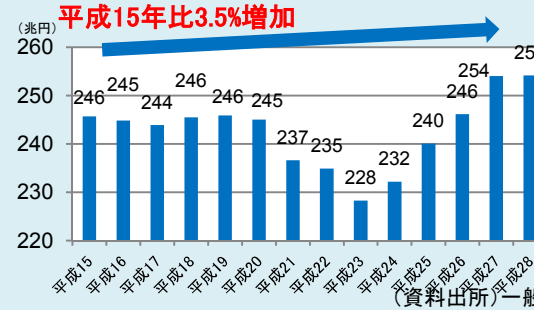
65歳以上の夫婦のみ世帯



(資料出所)総務省「全国消費実態調査」

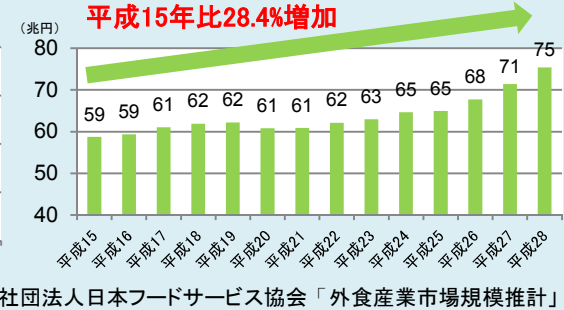
○中食・外食産業の市場規模

外食産業



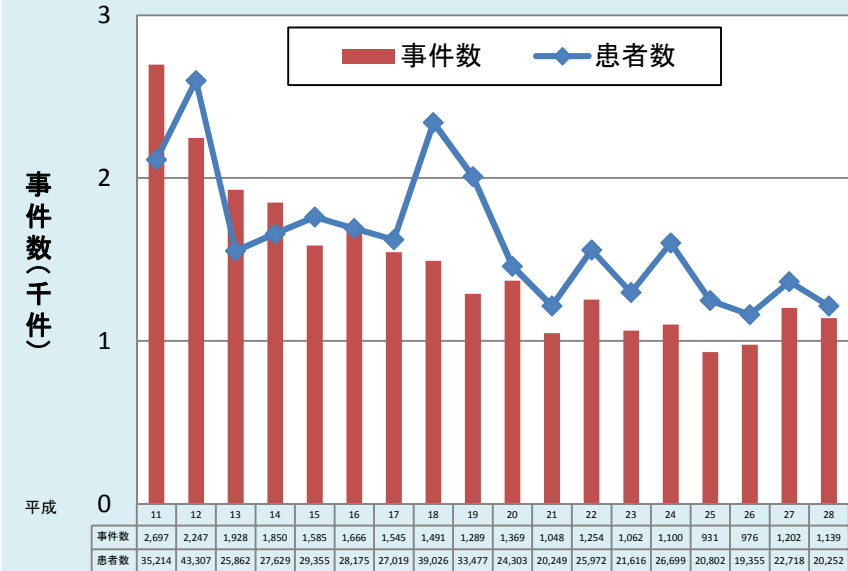
(資料出所)一般社団法人日本フードサービス協会「外食産業市場規模推計」

料理品小売業(中食産業)

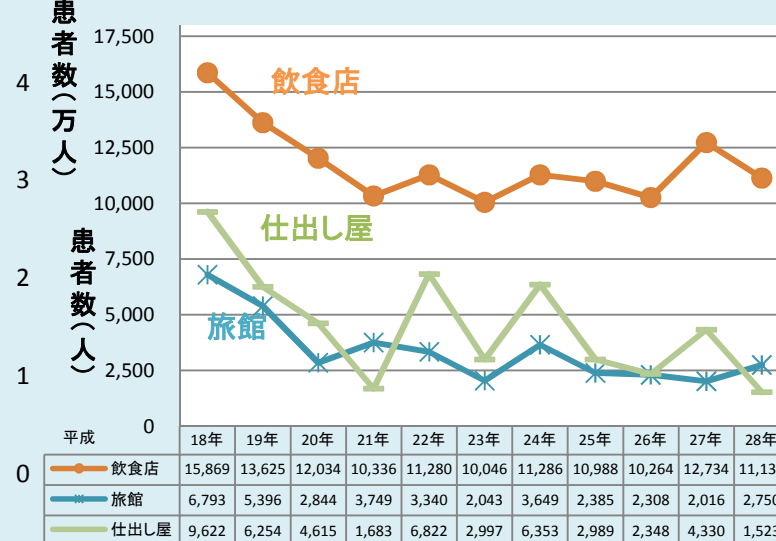


食中毒患者数の推移(約2万人で下げ止まり)

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」



○主な原因施設別の食中毒患者数の年次別推移



□飲食店で発生した食中毒の 主な病因物質別発生状況(平成28年)

*事件数及び患者数のかつこ内は
各病因物質毎の発生事件数又は患者数に占める割合

総数	飲食店	
	事件数(件)	患者数(人)
ノロウイルス (354件、11397名)	262 (74.0%)	6024 (52.9%)
カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ (339件、3272名)	280 (82.6%)	2726 (83.3%)
ウェルシュ菌 (31件、1411名)	14 (45.2%)	589 (41.7%)
黄色ブドウ球菌 (36件、698名)	17 (47.2%)	426 (61.0%)
サルモネラ属菌 (31件、704名)	16 (51.6%)	233 (33.1%)