

東京都食品安全推進計画 戦略的プランの進捗状況

(平成 17 年度)

はじめに

都では、食品の安全を確保することにより、「現在及び将来の都民の健康保護を図る」ことを目的として、平成 16 年 3 月「東京都食品安全条例」を制定しました。

食品安全条例に基づき、食品の生産から消費に至る東京都の食品安全確保施策を体系化し、総合的かつ計画的に推進するため平成 17 年 3 月に策定したのが「東京都食品安全推進計画」です。

この計画では、50 の基本的な施策を示し、この中で特に重点的かつ優先的に取り組む施策を 11 の戦略的プランとして位置づけ、これらの具体的な計画を明らかにしました。

戦略的プランは平成 17 年度から 5 カ年計画で取組を開始しています。

このほど、平成 17 年度における戦略的プランの進捗状況をとりまとめましたので、食品安全審議会にその概要を報告します。

## 戦略的プラン 1 食品衛生自主管理認証制度を充実する（福祉保健局）

食品衛生自主管理認証制度とは

食品関係施設における自主的な衛生管理の取組を、都が指定する民間の審査機関が認証する制度。各施設で行われている衛生管理が、都の定める基準を満たしていると認められる施設を営業者からの申請により認証し、そのことを広く都民に公表することによって、営業施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的としている。

情報提供ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>



事業内容 【戦略的プラン1】	計画目標	平成17年度	18年度	
		<p>○食品衛生自主管理認証制度を充実する</p> <p>(1) 対象業種の拡大 ▶新たな認証基準の設定 ▶認証申請の促進</p> <p>(2) 制度の普及 ▶事業者への制度普及 ▶都民への制度普及 ▶他自治体との連携</p> <p>(3) 制度の信頼性確保 ▶審査事業者への監査</p>	<p>すべての業種に設置 製品へのマーク表示の開始</p> <p>すべての事業者へ制度周知 都民の商品選択への制度活用 広域連携による相乗効果</p> <p>确实・適切な外部監査</p>	<p>旅館・ホテル、食肉・魚介類販売などに基準設定</p> <p>飲食店営業、アイスクリーム類製造業などに基準設定</p> <p>マーク表示のルール化の検討</p> <p>事業者向け説明会、HP、パンフレット等による制度の普及</p> <p>都民向けパンフレット、認証施設検索サイトの開設による制度の活用</p> <p>監査要領の整備</p>

### 平成17年度実績

#### (1) 制度の対象業種拡大

8業種を追加（合計23業種で認証基準設定済）

- ・乳類販売業 ・食肉販売業 ・食肉処理業 ・魚介類販売業 ・魚介類加工業
- ・食料品等販売業 ・飲食店営業（旅館・ホテル） ・飲食店営業（結婚式場等）

#### (2) 制度の普及

- ・事業者向け講習会 29回
- ・業界誌への掲載 20誌

- ・都民向けリーフレットの配布
  - ・栃木県でも同様の制度を導入
- (3) 制度の信頼性確保
- ・全指定審査事業者(18業者)に対し年に1回の監査を実施

平成18年度予定

配送車、名刺、リーフレットなどで使用可能な認証取得シールの作成  
 福祉保健局食品監視課ホームページ「食品衛生の窓」に、施設検索が可能な形で取得施設を公表  
 マニュアル作成のためのセミナーを開催(10回)  
 監査要領の策定

【参考】 認証取得施設数(平成18年8月10日現在)

区分	営業許可等の業種	取得施設数
集団給食施設	飲食店営業(集団給食) 条例に基づく届出給食施設	41
豆腐製造施設	豆腐製造業	21
弁当製造施設(配送、卸売り)	飲食店営業(仕出し) 飲食店営業(弁当)	4
そうざい製造施設 (工場形態)	そうざい製造業 そう菜半製品製造業	8
弁当・そうざい製造施設 (店売り)	飲食店営業(弁当) 飲食店営業(そうざい)	0
飲食店営業(すし)	飲食店営業(すし)	2
洋生菓子製造施設	菓子製造業(生菓子)	4
和生菓子製造施設	菓子製造業(生菓子)	7
パン製造施設	菓子製造業(パン)	1
その他の菓子製造施設	菓子製造業(その他)	1
食品販売施設	乳類販売業 食肉販売業 食肉処理業 魚介類販売業 魚介類加工業 食料品等販売業 飲食店(そうざい)	32
大量調理施設	飲食店営業(旅館・ホテル) 飲食店営業(結婚式場等)	1

合計 122施設

戦略的プラン2 生産情報提供食品事業者登録制度を推進する  
(産業労働局)

生産情報提供食品事業者登録制度とは

食品の生産等の履歴情報を積極的に提供する事業者を東京都が登録するとともに、事業者は食品に登録マークを表示するなど、都民に商品選択の目安を提供するための制度として、平成16年4月から登録を開始している。

情報提供ホームページ：都民のための生産情報提供事業

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/seisanjoho/index/index.htm>



事業内容 【戦略的プラン2】	計画目標	平成17年度	18年度	19年度 ~ 21年度
		○生産情報提供食品事業者登録制度を促進する		
(1) 登録事業者の拡大 ▶登録申請の促進	全国事業者への展開	2,300の生産・製造者へ展開	事業者への説明会	消費者へのPR(イベントへの出展)
▶他団体等との連携	連携による申請の簡素化	※生産者団体・他県との制度連携	他団体・他自治体との連携により制度の促進	
(2) 制度の普及 ▶事業者・都民への普及	登録食品マークの普及	産業祭等でのPR、HPへの掲載、パンフレット等による制度の普及		
(3) 制度の信頼性確保 ▶登録事業者への調査	情報提供状況の確認・現地調査	生産情報の記録と保管について調査・不適切な場合は指導		
▶登録審査会の開催	年4回	新規申請に対する審査・法令違反者に対する登録取消		
▶食の安心推進協議会の開催	年3回	制度運用に関する都民・事業者の意見反映		

平成17年度実績

(1) 登録事業者の拡大

- ・登録事業者数：1,541事業者
- ・JA全農、茨城県農協中央会と協定締結  
(登録事業者の拡大のため、トレーサビリティに取り組んでいる他の制度と連携し、審査の効率化や申請者の利便性を図った。)

(2) 制度の普及

- ・イベント出展などで消費者にPR(24回)

- ・ポスターやパンフレットを配布するとともに、主婦向けの料理雑誌に広告を掲載（1回）
- (3) 制度の信頼性確保
- ・生産者や製造者に立入り、帳簿類の調査等を実施（現地調査 98 件中、登録事項の変更届未提出など簡易指摘事項 29 件について口頭注意）
  - ・登録審査会を 4 回開催
  - ・都民のための食の安心推進協議会 を 3 回開催

平成 18 年度予定

静岡県の「しずおか農水産物認証制度」との提携を予定

---

#### 都民のための食の安心推進協議会

都が実施しようとする「食品事業者による生産情報の記録と情報提供の促進」及び「農産物の広域的な安全・安心の確保」の事業について協議を行うために設置された。

学識経験者、消費者代表、農業生産者代表、食品産業代表、流通販売業界代表で構成される。  
(現在の委員は 13 名)

## 戦略的プラン 3 科学的知見に基づく未然防止を推進する（福祉保健局）

事業内容 【戦略的プラン3】	計画目標	平成17年度	18年度	19年度 ~ 21年度
		○ 科学的知見に基づく未然防止を推進する  (1) 食品の安全に関する情報の収集・分析 ▶ 水銀、PCB等の有害化学物質の重点調査の実施  (2) 安全に関する情報の評価と提供 ▶ リスク情報の提供  (3) リスク情報に対応する施策の展開 ▶ 食品安全情報評価委員会による評価の活用	魚介類を中心に化学物質の汚染状況を分析  学術情報、海外情報を分かりやすく都民に提供	水銀、PCB、TBTO、農薬等の化学物質を対象に実施
		各種情報の中から評価対象を選定し、評価の実施		
		↓ ↓ ↓		
		評価を踏まえた施策の展開		

### 平成 17 年度実績

#### (1) 食品の安全に関する情報の収集・分析

中央卸売市場に入荷する魚介類及び市販の各種食品の水銀や PCB 等の汚染実態を把握するため、各種有害化学物質汚染実態調査を実施し、特に問題となる値を検出した検体はなかった（表 1）。

表 1 平成 17 年度有害化学物質汚染実態調査結果

調査内容	調査対象
魚介類等の有機水銀 <sup>1</sup> 汚染調査	中央卸売市場に入荷する魚介類及び市販されている各種食品 459 検体
食品等の PCB <sup>2</sup> 汚染調査	中央卸売市場に入荷する魚介類、市販されている各種食品及び容器包装等 471 検体
魚介類の TBTO <sup>3</sup> 等汚染調査	中央卸売市場に入荷する魚介類 585 検体
東京湾産魚介類、市場流通魚介類の化学物質汚染実態調査	東京湾産魚介類や市場流通魚介類について、ダイオキシン類 <sup>4</sup> 、PCB、TBTO 等の検査 220 検体

#### (2) 安全情報に関する情報の評価と提供

- ア 「健康食品」の安全性に関する情報の評価を検討（健康食品対策については戦略的プラン 8 に詳細を記載）
- イ 食品安全情報評価委員会<sup>5</sup>で検討を要する課題選定のため「情報選定専門委員会」

を新たに設置

### (3) リスク情報に対応する施策の展開

食品安全情報評価委員会による「カンピロバクター食中毒<sup>6</sup>の発生を低減させるために」の報告を受け、食品衛生教育用ビデオを作製し、講習会等で予防策を啓発した。

#### 平成 18 年度予定

「手洗いによるノロウイルス<sup>7</sup>除去効果」に関する実験結果を報告

都民にわかりやすい情報発信のために、福祉保健局食品監視課ホームページ「食品衛生の窓」に新たに「たべもの安全情報館」を作成

#### 1 有機水銀

水銀原子に炭素が結合した化合物の総称。日本では、酢酸フェニル水銀が農業用殺菌剤、リン酸エチル水銀と塩化メトキシエチル水銀が種子消毒としてかつて使用されたが、現在、使用禁止となっている。

有機水銀は無機水銀に比べて毒性が強く、特にアルキル水銀の中枢神経への作用は特異的である。アルキル水銀の中でもメチル水銀の毒性は最も強く、中枢神経系に作用して視野の狭窄、難聴、言語障害、知的障害などを起こす。

#### 2 PCB

ポリ塩化ビフェニル化合物の総称。水に極めて溶けにくい、熱で分解しにくい、不燃性、電気絶縁性が高いなど、物理的・化学的に安定な性質を有することから、電気機器の絶縁油、熱交換器の熱媒体など様々な用途で利用されてきたが、現在は製造・輸入ともに禁止されている。

脂肪に溶けやすいという性質から、慢性的な摂取により体内に徐々に蓄積し、目やに、爪や口腔粘膜の色素沈着、爪の変形、まぶたや関節のはれなど様々な症状を引き起こすことが報告されている。

#### 3 TBT0

トリブチルスズ化合物のこと。

船底防汚剤や魚網防汚剤としてトリフェニルスズ(TPT)化合物とともに大量に使用されてきたが、日本では現在、全面的に使用が中止されている。

防汚剤からこれらの有機スズ化合物が海中に溶け出し、水質や底質が広く汚染され、また、生物濃縮によって魚介類中の濃度が高まり、重大な環境問題となった。これまでに、魚介類に対する急性毒性、生殖毒性、変異原性、発生障害などの生態影響などが報告されている。

#### 4 ダイオキシン類

ポリ塩化ジベンゾ - パラ - ジオキシン(PCDD)とポリ塩化ジベンゾフラン(PCDF)、コプラナーポリ塩化ビフェニル(コプラナーPCB)の総称。ごみ焼却のほか、製鋼用電気炉、



たばこの煙、自動車排出ガスなど様々な発生源から副生成物として発生する。プランクトンや魚介類に食物連鎖を通して取り込まれていくことで、生物にも蓄積されていくと考えられている。多量の暴露では、甲状腺機能の低下、生殖器官の重量や精子形成の減少、免疫機能の低下を引き起こすことが動物実験で報告されている。

## 5 食品安全情報評価委員会

食品等の安全を確保するため、各種情報の収集、分析及び評価等を行い、食品の安全対策を総合的に推進していくことを目的として、平成 15 年度に設置された機関。

平成 16 年 3 月 31 日の食品安全条例の制定により、同条例に基づく知事の附属機関となった。微生物や理化学など食品安全に関する学術経験者を中心に、公募の都民代表を含む 20 名以内の委員で構成される。

## 6 カンピロバクター食中毒

ニワトリやウシなどあらゆる動物が保菌しているカンピロバクターという細菌が原因でおこる食中毒のこと。

近年、加熱不足の鶏肉を食べたことによるカンピロバクター食中毒が増加している。原因となる食品を食べてから 2 日から 5 日で発症する。症状は、下痢、腹痛、発熱、倦怠感など。多くは 1 週間で治癒するが、若齢者・高齢者、その他抵抗力の弱い者は重症化する場合がある。

## 7 ノロウイルス

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルス。ウイルスが体内に取り込まれてから、24～48 時間で発症し、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38 以下)など、風邪に似た症状を示す。冬場に多く発生する傾向がある。

ウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝を不十分な加熱で食べたり、感染者の用便後の手洗い不十分等により、ウイルスに汚染された食品を食べた場合などに感染するおそれがある。また、感染者の便や吐しゃ物に接触したり飛散したりすることにより、二次感染を起こすこともある。

## 戦略的プラン4 事故等発生時における的確に被害の拡大防止を図る（各局）

事業内容 【戦略的プラン4】	計画目標	年度			
		平成17年度	18年度	19年度	～ 21年度
○ 事故等発生時における的確に被害の拡大防止を図る  (1) 関係各局の連携体制の構築	各局連携による緊急体制の整備	緊急連絡会議の運営要綱の検討	→		
(2) マニュアル等の検証	各局連携マニュアルの整備・訓練を通じた検証	大規模な事件・事故を想定した各局連携マニュアルの整備	→	○訓練の実施	マニュアル等の検証、見直し

### 平成17年度実績

- 中央卸売市場条例を改正（平成17年3月）し、安全・品質管理者（SQM）による食品の安全確保体制を条例で位置付け（中央卸売市場）
- 卸売市場における「食品等危機発生時の対応指針」の策定（中央卸売市場）
- 平成17年11月 SQMを活用した危機発生時の対応訓練を実施（中央卸売市場）
- 平成18年2月 都区合同の広域・大規模食中毒発生時の対応訓練を実施（福祉保健局）

### 平成18年度予定

- 食品危害対策マニュアルを作成（中央卸売市場）
- SQMを活用した危機発生時の対応訓練を実施（中央卸売市場）
- 緊急連絡会議の運営要綱の制定（事務局：福祉保健局）
- 大規模食中毒発生時の対応訓練の実施（福祉保健局）

### 安全・品質管理者（SQM：Safety & Quality Manager）

東京都中央卸売市場における食品の安全性を確保するための事業、市場構成員・団体が行う自主的な衛生管理、環境の確保・改善に関する取組などの推進役として、中央卸売市場、卸売業者及び仲卸業者の組合それぞれが選任する者をいう。

SQMは、市場内の衛生・環境水準の向上に向けた普及啓発に関することや、人の健康を損なうおそれのある物品等の排除・回収に関することなどを職務とする。

## 戦略的プラン5 輸入食品の安全を確保する（福祉保健局）

事業内容 【戦略的プラン5】	計画目標	平成17年度	18年度	19年度	～	21年度
		○ 輸入食品の安全を確保する				
(1) 専門監視班による監視の実施	都内に流通する輸入食品の安全確保	都内の輸入業、輸入食品倉庫を対象に実施 ・ 輸入農産物の残留農薬、遺伝子組換え食品、カビ毒 ・ 輸入畜水産食品の残留抗菌性物質等 ・ 輸入加工食品の指定外添加物 などの監視・検査の実施				
(2) 輸出国の生産情報に基づく効果的な検査や監視の実施	輸出国の実態を踏まえた検査・監視の実施	輸出国での添加物、農薬等の使用状況、遺伝子組換え作物の栽培状況、食品の法規制に関する情報収集 国内で使用が認められていない添加物の検査法の開発等				
(3) 輸入事業者講習会の開催	輸入関係事業者の自主的な衛生管理を推進	最新の違反情報や法令関係の情報を提供				

### 平成 17 年度実績

#### (1) 専門監視班による監視の実施

- ・ 輸入業者、輸入倉庫への立入り：704 軒
- ・ 収去検査：8,300 項目、表示検査：57,176 件

#### (2) 輸出国の生産情報に基づく効果的な検査や監視の実施

##### ア 輸入農産物の残留農薬検査

5,122 項目の残留農薬検査を実施し、基準を超える農薬を検出した検体はなかった。

##### イ 遺伝子組み換え食品<sup>1</sup>の監視指導

とうもろこしやパパイア等 69 検体について、安全性未審査の遺伝子組み換え体の検査を実施し、いずれも検出しなかった。

また、大豆やとうもろこし及びこれらの加工品に対し、安全性審査済みの遺伝子組み換え体の検査を 184 検体実施した結果、16 検体の大豆等から安全性審査済みの組換え体遺伝子を検出した。しかし混入率が 5% を超えて検出したものはなく、いずれも分別流通管理が適切に実施されており、違反となるものはなかった。

##### ウ その他の検査

- ・ 放射能検査<sup>2</sup>を 666 検体について実施した結果、欧州産キノコ 1 検体から暫定基準を超える放射能を検出
- ・ 検疫所の検査において、中国産うなぎから、わが国では使用が認められていない動物用医薬品のマラカイトグリーンの検出が相次いだため、都内を流通するうなぎの検査を実施したが、検出しなかった。

・中国産及び韓国産キムチから寄生虫卵が検出したとの生産国情報に基づき、都内流通品の検査をしたが、寄生虫卵は検出しなかった。

## エ 検査法の開発

健康安全研究センターにおいて、指定外着色料 2 物質（ポンソール R、スダック）、農薬 3 物質（スルホキサトロン、フェチカルブ、加フェントゾール）動物用医薬品 1 物質（ラロシド）の検査法を開発した

## （3）輸入事業者講習会の開催

開催日及び開催場所：平成 17 年 10 月 12 日 都庁第一本庁舎大会議場

参加人数：143 名

内容：輸入食品の違反事例、食品表示について、他

## 平成 18 年度予定

### 残留農薬、動物用医薬品の検査拡充

ポジティブリスト制度<sup>3</sup>の導入にあわせ、これまで検査していなかった農薬や動物用医薬品についても検査法の検討を行い、検査対象項目の充実を図る。

### 遺伝子組換え食品に対する監視指導

各国の情報を収集し、安全性未審査の遺伝子組換え食品が含まれているかどうかについて、流通状況調査や検査を実施する。

### 添加物等の検査法開発

指定外甘味料（ネーーム）、指定外着色料（アジトブルー 3）、農薬（メタキシル、トルフェンラド、ピペロニクス）、動物用医薬品（シロロキシン）の検査法を開発する。

## 1 遺伝子組換え食品

ある生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を利用して、品種改良が行われた農作物とその加工食品をいう。遺伝子組換え食品を国内で流通・販売するためには、国が行う安全性審査により食品としての安全性が確認されなければならない。

現在、安全性が確認されている食品は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、てんさい、アルファルファの 7 作物である。また、てんさいを除く 6 作物とこれを使用した 3 1 種の加工食品については、「遺伝子組換え食品」である場合には、その旨を表示することが義務付けられている。

## 2 放射能検査

昭和 61 年 4 月に発生したチェルノブイリ原子力発電所事故により、ヨーロッパ地域を中心とした環境や食品の放射能汚染が社会問題化した。このため、食品衛生法では、輸入食品中の放射能を規制する暫定基準を設定し、「食品中のセシウム 134 及びセシウム 137 の放射能濃度が食品 1 kg あたり 370 ベクレルを超えてはならない」としている。

## 3 ポジティブリスト制度

一定量以上の農薬等（農薬、動物用医薬品、飼料添加物）が残留する食品の販売等を禁止する制度。平成 18 年 5 月から施行された。これまで食品衛生法には、残留基準が定められていない農薬等について、これらが残留している食品の流通を禁止する規定がなかった。

戦略的プラン 6 農産物の生産段階における指導を充実する（産業労働局）

事業内容 【戦略的プラン6】	計画目標	平成17年度	18年度	19年度	～	21年度
		○ 農産物の生産における安全管理を徹底する  適正な農薬の使用方法に関する指導を徹底	都内産農産物の残留農薬調査  土壌残留性農薬（ドリリン系）の残留調査	トマト、キュウリ、ナシなど主要作物の残留農薬調査の実施 →		ドリリン系農薬を吸収するウリ科作物のほ場の残留農薬調査 →

平成 17 年度実績

(1) 都内産農産物の残留農薬調査結果

一般農薬について 490 検体、長期にわたり土壌に残留することが懸念されるディルドリン等のドリリン系農薬について、75 検体の残留農薬調査分析を実施。その結果、残留基準を超えるものはなかった。

(2) ドリリン系農薬の残留調査結果

キュウリ作付予定ほ場（畑）400 箇所のドリリン系農薬の土壌残留農薬調査分析を実施した。その結果、73 ほ場でドリリン系農薬が検出され、これらのほ場では、ドリリン系農薬を吸収しやすいキュウリなどのウリ科作物の栽培を自粛するよう指導した。

平成 18 年度予定

都内産農産物の残留農薬調査

都内産農産物について、一般農薬 80 検体、ドリリン系農薬については 340 検体の残留農薬調査を行う。また、キュウリの作付予定ほ場 400 箇所のドリリン系農薬残留調査を実施する。

【追加の事業計画】

事業内容	計画目標	18	19	20	21
ドリリン系農薬の吸収回避技術の確立	1 専用容器による隔離栽培		→ 委託試験	----- 補助事業	→
	2 熱処理によるドリリン剤の分解		→ 委託試験	→	

戦略的プラン7 農薬のポジティブリスト制に対応した効果的な検査、監視指導を実施する（福祉保健局）

事業内容 【戦略的プラン7】	計画目標	年度			
		平成17年度	18年度	19年度	～ 21年度
○ 農薬のポジティブリスト制に対応した効果的な検査や監視指導を実施する  (1) 農薬使用の実態把握  (2) 実態に基づく効果的な検査や監視指導の実施	産地情報の収集	他自治体、卸売市場、事業者団体等を通じて産地での農薬使用実態を把握			
	重点監視等の実施	ポジティブリスト制に対応した検査体制の整備	ポジティブリスト制の施行	産地情報に対応した効果的な検査の実施	

平成17年度実績

ポジティブリスト制導入にあたって検査項目等の検討

これまで実施してきた検査結果における検出状況、違反事例、生産地での農薬使用状況等を勘案し検査項目を決定。

また、ポジティブリスト制度に対応する高精度分析検査機器の配備について準備作業を行った。

平成18年度予定

残留農薬検査

- ・ 輸入農産物 500検体
- ・ 国内産農産物 200検体
- ・ 水産物・畜産物 200検体

動物用医薬品等検査

- ・ 畜産物 450検体
- ・ 水産物 200検体

高精度分析機器の導入

- 液体クロマトグラフ（質量分析計付） 2台
- 超臨界流体抽出装置 3台

戦略的プラン 8 「健康食品」による健康被害を防止

(福祉保健局、生活文化局)

事業内容 【戦略的プラン8】	計画目標	平成17年度	18年度	19年度	～	21年度
		<p>○「健康食品」による健康被害を防止する</p> <p>(1) 事業者に対する監視指導</p> <p>(2) 食品安全情報評価委員会による検討と施策への反映</p> <p>(3) 危害拡大防止のための仕組みづくり</p> <p>(4) 医療機関に対する情報提供の仕組みづくり</p> <p>(5) 都民への普及啓発</p>	<p>違反・不適な商品の排除</p> <p>新たな施策の展開</p> <p>健康被害の早期発見システムの基盤整備</p>	<p>・試買調査 ・事業者講習会</p> <p>評価委員会による検討</p> <p>新たな施策の検討</p> <p>医療機関など関係機関との協議</p> <p>専門家向け情報提供</p> <p>・パンフレットの作成、配布 ・講習会の開催 ・ホームページでの情報提供</p>		<p>新たな施策の試行・本格的な実施</p> <p>システムの構築と試行</p>

平成 17 年度実績

(1) 事業者に対する監視指導

ア 試買調査の実施結果

医薬品成分の検査結果

157品目を検査し、4品目から医薬品成分を検出した(違反率2.5%)。

表示・広告検査の結果

157品目を検査し、139品目で表示違反を発見した(違反率88.5%)(表1)。

表1 製品群別試買品目数内訳

製品群	試買品目数		インターネットで購入した品目数	
		違反品目数		違反品目数
美容・ダイエットを標ぼうする製品	88	81	77	73
抗酸化を標ぼうする製品	6	6	6	6
男性機能向上を標ぼうする製品	22	16	19	14
頭髪に関することを標ぼうする製品	3	3	3	3
その他の機能を標ぼうする製品	38	33	33	28
合計	157	139	138	124

薬事法、食品衛生法、健康増進法、JAS法、景品表示法、いずれかの法令に違反した製品

JAS法：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

景品表示法：不当景品類及び不当表示防止法

#### イ 事業者講習会の開催

開催日時及び場所：平成17年12月14日 文京区シビックホール

参加人数：1,225人

内容：法令改正の最近の動向や関係法令の解説等

#### (2) 食品安全情報評価委員会による検討と施策への反映

「健康食品」の安全性に係る情報の検討報告（平成18年3月）

#### (3) 危害拡大防止のための仕組みづくり

医療機関と連携した健康被害情報の収集を試行

#### (4) 医療機関に対する情報提供の仕組みづくり

医療機関と連携して収集した健康被害情報について、関連の情報提供を試行

#### (5) 都民への普及啓発

##### ・食品安全都民フォーラムの開催

開催日時及び場所：平成17年8月3日 都民ホール

参加人数：241人

内容：健康に良いとされる情報の見方や考え方について意見交流を実施

### 平成18年度予定

東京都食品安全情報評価委員会報告（平成18年3月）に基づき、新たに以下の対策を実施

#### (1) 事業者の指導・支援

健康食品製造業への監視の実施、試買調査の充実（都民の利用実態を考慮した検査品目の選定及び適正表示の確認のための検査項目の設定などの調査の追加）のほか、監視指導のあり方を検討

#### (2) 都民への普及啓発

新たに『「健康食品」を安全に利用するためのポイント』のチラシを66万部作成し、講習会やイベント等を活用して都民に配布、インターネットを活用した情報提供

#### (3) 医療関係者との連携

(社)東京都医師会と(社)東京都薬剤師会等と連携し、健康食品と関連する健康被害情報の収集及び関連情報の提供

#### 【参考】

「健康食品」とは

健康食品は、法的な定義はなく、「健康補助食品」、「いわゆる健康食品」などの呼称が使われている。都においても、保健機能食品も含めて、広く、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般について、「健康食品」の呼称を使用している。



戦略的プラン 9 食品表示を通じて正確な情報を都民へ提供する  
(福祉保健局、生活文化局)

事業内容 【戦略的プラン9】	計画目標	平成17年度	18年度	19年度	～	21年度
		○ 食品表示を通じて正確な情報を提供する (1) 事業施設における適正表示推進者の育成	育成講習会実施			・食衛法、JAS法、健康増進法、景表法などを網羅した講習会を開催 ・製造者、輸入者、販売者を対象として、毎年度実施 ・メールマガジンによる最新情報の発信
(2) 表示に対する正しい知識の普及	消費生活調査員への研修実施			・既受講者に対するフォローアップ講習	→	
	都民への表示学習会の開催			年度ごとに調査員へ講習会を実施 食育の推進の中で都民対象の学習会や学校教育の場を活用して実施	→	

平成 17 年度実績

(1) 事業施設における適正表示推進者の育成

- ・食品の適正表示推進者育成講習会  
3回実施 適正表示推進者登録数：555名

【内容】JAS法、食品衛生法、健康増進法、景品表示法等の解説、表示事例検討

(2) 表示に対する正しい知識の普及

ア 消費生活調査員による品質表示調査の実施(5回)

【品質表示調査のテーマ】

- 農産物の原産地表示
- うなぎ加工品の原料原産地表示
- 遺伝子組換え食品の表示
- 米の表示
- 牛肉の原産地表示

イ 消費生活調査員研修

- 5回実施 参加人数：延307名

【内容】JAS法、品質表示調査の説明、調査結果の報告

ウ 表示学習会の開催(事業者、都民対象)

- 15回開催 参加人数：1,322名

【内容】生鮮食品、加工食品 各品質表示基準に関する説明

平成 18 年度予定

適正表示推進者育成講習会

3 回実施（7 月、11 月、2 月）募集人員：600 名

消費生活調査員による品質表示調査の実施（5 回）

【品質表示調査のテーマ】

農産物の原産地表示

牛肉の原産地表示及び外食ガイドライン表示

加工食品の原料原産地表示

米の表示

遺伝子組換え食品の表示

消費生活調査員研修

2 回実施（4 月に 2 回）募集人員：200 名

【内容】JAS 法、品質表示調査の説明等

---

消費生活調査員制度とは

消費生活調査員として委嘱した都民に、商品・サービスに係る表示や量目調査、また日常の消費生活行動で不審に感ずる事業行為等の報告を依頼し、その報告結果をもとに事業者指導などに活用する制度。

調査員は 20 歳以上の都民 500 名に委嘱しており、生鮮食品や加工食品の表示状況などの調査をする品質表示調査に 200 名、不当表示などの調査をする表示・広告調査に 200 名、惣菜など計り売りしている食品等の量目を調査する計量調査に 100 名の調査員が活動している。

戦略的プラン10 一人ひとりが食品の安全を考え、理解し、  
行動できるようにする（各局）

事業内容 【戦略的プラン10】	計画目標				
		平成17年度	18年度	19年度	～ 21年度
○ 一人ひとりが食品の安全を考え理解し、行動できるようにする ▶ 食品安全に関する食育の展開	地域・学校・家庭での実践	食育推進の計画を策定			
			食育に関する総合的な情報提供の推進		
			食育推進の核となる人材育成の支援		
			交流の機会と体験型学習などの場の創出		

平成17年度実績

東京都食育推進計画の検討

食育関連部局 で構成される食育推進検討会議を設置し、検討

（ ；青少年・治安対策本部、生活文化局、福祉保健局、産業労働局、中央卸売市場、教育庁）

福祉保健局食品監視課ホームページに「食教育コーナー」の新設

【内容】

キッズルーム（手洗いクイズ、パズルなど）、教材箱（授業で使える残留農薬、食品添加物等の資料）、工場探訪（食品工場を訪ね、食品ができるまでの、衛生管理のポイントを学ぶ）、知って安心食品表示、食品の苦情Q&A等

消費生活教育講座による情報提供（生活文化局）

ア 消費者問題教員講座（教職員を対象に実施）

【テーマ】・食品表示から食の安全・安心を考える

・缶・びん入り飲料の甘味料を調べる

イ 啓発講座：実験実習講座（消費者を対象に実施）

【テーマ】・ミネラルウォーターを考える

・保存料のテストから食品添加物を考える

・塩分の摂取を考える

東京都食育推進計画の策定（産業労働局）

中間まとめ（7月）

本計画の公表（9月）

ホームページコンテンツの充実（福祉保健局・産業労働局）

ア 福祉保健局食品監視課ホームページ 「食品衛生の窓」

「たべもの安全情報館」の開設

「食教育コーナー」の充実

イ 産業労働局農林水産部ホームページ 「東京農業WEBサイト」

「食育入門」における食の安全安心コーナーの充実

消費生活教育講座による情報提供（生活文化局）

ア ステップ・アップ講座（消費生活リーダーの育成を目的として実施）

【テーマ】

・食品をめぐる消費者問題 ～食の安全確保を考える～

・食品をめぐる消費者問題 ～食の表示を考える～

イ 消費者問題教員講座（教職員を対象に実施）

【テーマ】

・食の安全・安心を考える

・ミネラルウォーターを考える

・ダイエット甘味料などに使われる新甘味料について考える

ウ 啓発講座：実験実習講座（消費者を対象に実施）

【テーマ】

・ミネラルウォーターを考える

・ダイエット甘味料などに使われる新甘味料について考える

中央卸売市場における取組

ア 築地市場等における講習会やいちば教室等で、食品の流通事情、商品知識を情報提供し食育を推進

イ 市場まつりで食育をPR

戦略的プラン 1 1 関係者の相互理解と協力に基づく安全確保を推進する  
(各局)

事業内容 【戦略的プラン11】	計画目標	平成17年度	18年度	19年度 ~ 21年度
		○ 関係者の相互理解と協力に基づく安全確保を推進する ▶ リスクコミュニケーションの推進	食品の安全に関する共通認識の醸成	在り方の検討

平成 17 年度実績

リスクコミュニケーション<sup>1</sup>の在り方の検討

食品安全審議会答申「東京都におけるリスクコミュニケーションの充実に向けた考え方について」(平成18年3月)

各局の取組

《福祉保健局》

- ・メールマガジンの発行 登録者数(平成18年3月末)4,100名
- ・食品安全ネットフォーラムアクセス数 約24万件  
【内容】「食品の安全」「信頼される食品表示」「手洗いの工夫」等
- ・都民フォーラムの実施(8月、2月) 452名参加

【内容】「食べ物情報の上手な見分け方、受け取り方」「食品添加物について」

《生活文化局》

- ・くらしの安全情報サイトによる情報提供
- ・消費生活情報誌「東京くらしねっと」による情報提供(発行部数:毎月10万部)

《産業労働局》

- ・都民の食の安心推進協議会の開催(3回)

《中央卸売市場》

- ・東京都中央卸売市場消費者事業委員会<sup>2</sup>の開催(年1回)

平成 18 年度予定

答申を踏まえた各局の取組

《福祉保健局》

- ・インターネットによる情報提供の充実  
食品監視課ホームページに「たべもの安全情報館」を開設し、食の安全に関するわかりやすい情報提供を実施
- ・事業者の先進的な取組に関するシンポジウムの開催

- ・リスクコミュニケーションの手引き作成

《生活文化局》

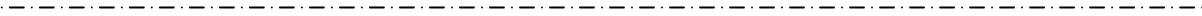
- ・くらしの安全情報サイトによる情報提供
- ・消費生活情報誌「東京くらしねっと」による情報提供

《産業労働局》

- ・都民の食の安心推進協議会の開催

《中央卸売市場》

- ・東京都中央卸売市場消費者事業委員会の開催



## 1 リスクコミュニケーション

リスクに関する情報を関係者が共有し、相互に意思疎通を図るプロセス。

リスクコミュニケーションでは、対象になっているリスクについて関係者が一緒に考え、リスクに関する正しい情報を信頼関係の中で共有し、情報・意見を相互に交換して了解事項を積み重ねることで、リスクを低減していくための共通の姿勢をもつことができる。

## 2 東京都中央卸売市場消費者事業委員会

都民の食生活の向上、地域と共存する市場づくりに資することを目的に、平成16年2月に発足した。

都民の市場に対する理解と信頼性の向上を図るため、中央卸売市場の機能と役割、生鮮食料品の流通事情などについて情報提供し、意見交換を実施している。

消費者代表10名、業界代表9名、都職員2名計21名で構成されている。