

平成22年度の実施状況及び平成23年度予定

戦略的プラン1 GAP と生産情報提供食品事業者登録制度の促進	
平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) GAPについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・22年度より畜産関係においてもGAPの導入を進めている。 (検討委員会2回開催) <p>(2) 生産情報提供食品事業者登録制度について</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 事業者登録の促進 <ul style="list-style-type: none"> ・登録事業者数：5,214事業者（平成23年3月末現在） ➤ 他県等の制度との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・全農東京での制度説明会実施（1回） ・島根県と協定締結に向けて調整中 ➤ 制度のPR <ul style="list-style-type: none"> ・イベント会場でパンフレットを配布（1回） ➤ 制度の信頼性確保 <ul style="list-style-type: none"> ・登録審査会を開催（3回） 	<p>(1) GAPについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・引き続き、畜産関係においてGAPの導入を進めていく。 導入に向けたチェックシートの作成を予定。 <p>(2) 生産情報提供食品事業者登録制度について</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 事業者登録の促進 <ul style="list-style-type: none"> ・以下の取り組みにより登録の促進を図る ➤ 他県等の制度との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・島根県との協定締結 ・鹿児島県との協定締結に向け調整 ➤ 制度のPR <ul style="list-style-type: none"> ・地下鉄車内広告の掲出 ・登録食品直売会の開催（2回） ・イベント会場でパンフレット配布（1回） ➤ 制度の信頼性確保 <ul style="list-style-type: none"> ・登録審査会を開催（3回）

戦略的プラン2 事業者が取り組む自主的衛生・品質管理の推進

平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 事業者のコンプライアンス意識向上支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ セミナーの開催 <ul style="list-style-type: none"> ・事業者の食の安全・安心体制づくりのためのセミナーを開催した。 (業種別6回、テーマ別18回) ➤ 事業者の取組を紹介するサイトの充実 <ul style="list-style-type: none"> ・自主管理認証制度を取得している事業者の一覧を東京都のホームページ上で紹介 <p>(2) 自主管理認証制度の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 事業者への制度の普及 <ul style="list-style-type: none"> ・制度説明会及びセミナー開催(制度説明会4回、セミナー5回)並びにリーフレット配布での普及 ➤ 都民への制度の周知 <ul style="list-style-type: none"> ・東京都のホームページ及び都民が参加する市場祭等でのリーフレット配布による周知 ➤ 制度の信頼性確保 <ul style="list-style-type: none"> ・審査事業者への東京都の監査内容を強化(1事業者あたり年間1回以上の立ち入り監査を実施) ・審査技術支援のためのスキルアップ講習会等を実施(審査員講習会5回、スキルアップ講習会3回) 	<p>(1) 事業者のコンプライアンス意識向上支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ セミナーの開催 <ul style="list-style-type: none"> ・事業者の食の安全・安心体制づくりのためのセミナーを開催する。 (業種別8回、テーマ別16回) ➤ 事業者の取組を紹介するサイトの充実 <ul style="list-style-type: none"> ・自主管理認証制度を取得している事業者の一覧を東京都のホームページ上で紹介(施設写真、コメント掲載の充実を図る。) <p>(2) 自主管理認証制度の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 事業者への制度の普及 <ul style="list-style-type: none"> ・制度説明会及びセミナー開催(制度説明会4回、セミナー4回)並びにリーフレット配布での普及 ・食品関連催事への出展(2回) ➤ 都民への制度の周知 <ul style="list-style-type: none"> ・東京都のホームページ及び都民が参加する市場祭等でのリーフレット配布による周知 ➤ 制度の信頼性確保 <ul style="list-style-type: none"> ・審査事業者への東京都の監査内容を強化(1事業者あたり年間1回以上の立ち入り監査を実施) ・審査技術支援のためのスキルアップ講習会等を実施(審査員講習会3回、スキルアップ講習会3回)

戦略的プラン3 緊急時における危機管理体制の整備

平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 関係機関との連携強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 食品安全対策推進調整会議の運営 <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全推進調整会議幹事会の開催(2回)(情報交換) ・食品安全推進調整会議幹事会緊急連絡会議(1回)(原発事故関係) ➤ 国、関係自治体との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・首都圏食中毒防止連絡会の開催(1回) ➤ 警察等関係機関との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・事案なし <p>(2) 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 関係職員の訓練 <ul style="list-style-type: none"> ・都区市の食品衛生監視員を対象とした研修においてシミュレーションによる危機管理訓練を実施(初級研修、中級研修の計2回) ➤ 中央卸売市場における訓練 <ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場食品危害対策マニュアルに基づき机上訓練を実施(平成23年1月から2月に部類ごとに各1回:合計3回) <p>(3) 緊急時の情報の収集・発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全に関する海外情報を収集するためのシステム開発を準備中 ・食中毒に関するプレスリリースを15回実施 <p>(4) 健康危機管理センター(仮称)の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新館B棟工事(平成24年度開設予定) ・健康被害情報の収集・分析・発信機能等の強化を検討 	<p>(1) 関係機関との連携強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 食品安全対策推進調整会議の運営 <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全推進調整会議幹事会の開催 ➤ 国、関係自治体との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・首都圏食中毒防止連絡会の開催(1回) ➤ 警察等関係機関との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・事案発生時に実施 <p>(2) 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 関係職員の訓練 <ul style="list-style-type: none"> ・都区市の食品衛生監視員を対象とした研修においてシミュレーションによる危機管理訓練を実施(初級研修、中級研修で実施予定) ➤ 中央卸売市場における訓練 <ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場食品危害対策マニュアルに基づき机上訓練を実施(部類ごとに各1回:合計3回予定) <p>(3) 緊急時の情報の収集・発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全に関する海外情報を収集するためのシステムを開発予定 <p>(4) 健康危機管理センター(仮称)の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新館B棟工事(平成24年度開設予定) ・健康被害情報の収集・分析・発信機能等の強化を検討

戦略的プラン4 食品安全に関する情報収集と評価

平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 海外情報など食品安全に関する情報の収集</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全に関する海外情報を収集するためのシステム開発を準備中 <p>(2) 食品の有害科学物質汚染調査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市場流通食品、東京湾産魚介類について、各種有害化学物質等による汚染実態調査を実施したが、特に問題となる値を検出した検体はなかった (水銀：440 検体、PCB：464 検体、TBTO その他：496 検体、ダイオキシン等：38 検体の検査を実施) <p>(3) 食品安全情報評価委員会による評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全情報評価委員会における安全情報の評価（通常年2回：①6月実施 ②23年3月予定→地震の影響により中止） <p>(4) 消費生活条例に基づく調査等の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品に関連する情報収集を行った 	<p>(1) 海外情報など食品安全に関する情報の収集</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全に関する海外情報を収集するためのシステムを開発予定 <p>(2) 食品の有害科学物質汚染調査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市場流通食品、東京湾産魚介類について、各種有害化学物質等による汚染実態調査を前年度と同様に実施 <p>(3) 食品安全情報評価委員会による評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全情報評価委員会における安全情報の評価（年2回：①7月 ②24年2月頃） <p>(4) 消費生活条例に基づく調査等の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品に関連する情報収集を行う

戦略的プラン5 「健康食品」による健康被害の防止	
平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 市販品に対する監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試買調査 151 品目購入 うち 129 品目に不適正表示・広告あり、2 品目から医薬品成分を検出 <p>(2) 健康被害事例専門委員会による情報の分析</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康被害事例専門委員会による情報の分析 (年 2 回 : ①7 月 ②1 月) <p>(3) 健康食品取扱事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康食品取扱事業者講習会の開催 (1 回) <p>(4) 都民への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スポットCM、DVD作成 ・イベント実施 (区部・多摩地区各 1 回) 	<p>(1) 市販品に対する監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試買調査 125 品目購入予定 <p>(2) 健康被害事例専門委員会による情報の分析</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康被害事例専門委員会による情報の分析 (年 2 回 : ①7 月 ②平成 24 年 2 月頃) <p>(3) 健康食品取扱事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康食品取扱事業者講習会の開催 (1 回) <p>(4) 都民への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スポットCMやDVDを活用した事業の検討

戦略的プラン6 輸入食品の安全確保対策の充実

平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 専門監視班による監視</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入食品を取扱う輸入業や倉庫業を対象とした監視指導、輸入食品等の収去及び検査を実施（輸入業者・輸入倉庫への立入 8,200 軒、収去検査 28,473 項目、表示検査 59,797 項目） <p>(2) 輸入食品の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> 東京都食品衛生監視指導計画に基づき、10,939 項目の残留農薬、4,708 項目の動物用医薬品を検査（基準値を超えるシペルメトリンを検出したキヌサヤ等、4 品目の法違反を発見し、必要な措置を実施） 遺伝子組み換え食品の表示確認や、国内で流通が認められていない安全性未審査の遺伝子組み換え食品の混入の有無について検査を実施。 （とうもろこし、パパイヤ、米加工品 94 検体について、安全性未審査の遺伝子組換え体の検査を実施したが、いずれも検出せず） <p>(3) 検査法の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康安全研究センターにおいて、指定外添加物 2 物質、農薬 3 物質、動物用医薬品 1 物質の検査法を開発 <p>(4) 輸入事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> 10 月、都庁第一本庁舎 5 階大会議場にて開催（参加者数：360 名） テーマ：食品表示、米のトレーサビリティ、中国で製造する加工食品の品質管理手法について <p>(5) 輸入事業者の自主管理推進支援</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入事業者を対象に、自主管理を支援するためのチェック表を作成し 237 施設の衛生管理状況を点検、輸入事業者が今後重点的に取り組むべき衛生管理事項を指導 	<p>(1) 専門監視班による監視</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入食品を取扱う輸入業や倉庫業を対象とした監視指導、輸入食品等の収去及び検査を実施 <p>(2) 輸入食品の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> 東京都食品衛生監視指導計画に基づき、輸入農産物の残留農薬検査等を実施 遺伝子組み換え食品の表示確認や、国内で流通が認められていない安全性未審査の遺伝子組み換え食品の混入の有無について検査を実施 <p>(3) 検査法の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> 指定外添加物の基本分析法、農産物に残留する農薬や動物用医薬品についての一斉分析法の開発など、新たな検査法を開発 <p>(4) 輸入事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> 年 1 回、都庁第一本庁舎 5 階大会議場にて開催 テーマ：食品輸出時の放射能検査について <p>(5) 輸入事業者の自主管理推進支援</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入事業者を対象に、チェック表による衛生管理状況の点検を継続

戦略的プラン7 食物アレルギーに関する理解の促進

平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 保育所等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーを持つ子供への配慮や、保護者からの相談に対応できるよう保育所や幼稚園等の職員を対象とした相談実務研修の実施（疾患別3日コース・10月、1月、2月実施 延720名参加） ・保育所等においてアナフィラキシー症状を起こした際の、迅速かつ適切な対応を実践的に習得するための緊急時対応研修の実施（2月に2回546名参加） <p>(2) アレルギー表示に係る検査体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 検査法の改良 <ul style="list-style-type: none"> ・高温加熱や油分が多い食品は、国通知法では検査不能となるため、検査方法の改良を検討中 ・チョコレート中の乳について、確認検査法の迅速化を検討中 ➤ えび・かにの検査法の検討 <ul style="list-style-type: none"> ・発酵食品中のえび、かにのスクリーニング検査の検証を開始 <p>(3) 食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東京都学校給食会に加盟している、菓子製造業（パン）、麺類製造業のほか、食肉製品製造業、そう菜製造業を対象とした食物アレルギーに関する衛生講習会を実施 ・特別区内の学校給食製造施設（パン、麺類）で試行を開始 	<p>(1) 保育所等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子供のアレルギー疾患に関する相談実務研修の開催 ・ぜん息・食物アレルギー緊急時対応研修の開催 <p>(2) アレルギー表示に係る検査体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 検査法の改良 <ul style="list-style-type: none"> ・確認検査対象食品の拡大 ・ビスケット（乳、卵）、揚げ菓子（小麦）、レトルト食品の検査法検討 ➤ えび・かにの検査法の検討 <ul style="list-style-type: none"> ・甲殻類混入の可能性のある加工食品の検査に取り組む ・魚介類を原料とする発酵食品（X0ジャン等）や海苔加工品等 <p>(3) 食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対応マニュアルに基づく監視を実施し、事業化を検討する。 <p>対象施設： ア 製造業監視において、混入が疑われる施設 イ 意図しない混入防止対策について相談を受けた施設</p> <p>対象施設数：ア 製造業監視の中で問題を把握し対策を実施する施設25軒 イ アレルゲン管理について相談を受けた施設</p>

戦略的プラン8 食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進	
平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 適正表示推進者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 適正表示推進者育成講習会の開催 <ul style="list-style-type: none"> ・適正表示推進者育成講習会の開催（2回 受講者数 653名） ➤ フォローアップ講習会の開催 <ul style="list-style-type: none"> ・フォローアップ講習会の開催（1回 受講者数 409名） <p>(2) 食品表示に関する正しい知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費生活調査員向け研修会を開催（3回） ・表示に関する講習会（都民及び事業者向け）1回 ・都条例に基づく調理冷凍食品の表示講習会（事業者向け）1回 ・食品の表示に関するパンフレット（米トレ制度）を作成・配布（1回） <p>(3) 食品表示の科学的検証</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋詰米穀表示調査（200件） ・生鮮牛肉の表示調査（50件） ・畜種（黒毛和牛）の表示調査（20件） ・遺伝子組換え食品調査（80件） <p>(4) 関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東京都食品表示監視協議会（6回） 	<p>(1) 適正表示推進者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 適正表示推進者育成講習会の開催 <ul style="list-style-type: none"> ・年2回開催（7月、平成24年2月） ➤ フォローアップ講習会の開催 <ul style="list-style-type: none"> ・年1回開催（10月） <p>(2) 食品表示に関する正しい知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費生活調査員向け研修会を開催（3回） ・表示に関する講習会、米トレーサビリティ制度説明会等開催 <p>(3) 食品表示の科学的検証</p> <ul style="list-style-type: none"> ・袋詰米穀表示調査 ・生鮮牛肉の表示調査 ・畜種（黒毛和牛）の表示調査 ・遺伝子組換え食品調査 <p>(4) 関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東京都食品表示監視協議会の定期的な開催

戦略的プラン9 食に関するリスクコミュニケーションの充実

平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>(1) 分かりやすい情報の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ホームページによる情報提供 <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関心の低い都民に対して効果的に食品衛生情報を啓発するため、レシピ集を作成し、作業中に気をつけるべき点を記載したホームページコンテンツを作成（あんしん・カンタン みんなのうまればい！） ・飲食店に従事しているパート・アルバイト向けに食品衛生情報を啓発するため、パンフレット及びクイズ形式のホームページコンテンツを作成（食の安心パトロール 働く仲間編）（参考資料3） ➤ 啓発資材による情報提供 <ul style="list-style-type: none"> ・店舗に苦情品が持ち込まれた際に原因究明に向けて望ましい初動対応を啓発するためのDVDを作成 <p>(2) 関係者による活発な意見交換</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 都民フォーラムの開催 <ul style="list-style-type: none"> ・都民フォーラムの開催（年2回：①9月 ②3月） <ul style="list-style-type: none"> ① 食べものについて、いろいろな情報が入ってくるけれど……。気になる情報の読み方、活かし方を考えます。 ② 健康食品ウソ？ホント？ ～誤解していませんか？ 健康食品～ ➤ 発信する情報の検証 <ul style="list-style-type: none"> ・食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発事業の効果測定調査を実施 	<p>(1) 分かりやすい情報の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ホームページによる情報提供 <ul style="list-style-type: none"> ・都民の「知りたい」に答えるコンテンツとして、食品の苦情事例を分かりやすく紹介するコンテンツを作成する。 ・実験、調査、見学などの題材や手法を紹介し、食の安全について学べる調べ学習等の事例を紹介するコンテンツを作成する。 ➤ 啓発資材による情報提供 <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する普及啓発用DVDを作成する。 <p>(2) 関係者による活発な意見交換</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 都民フォーラムの開催 <ul style="list-style-type: none"> ・都民フォーラムの開催（年2回：①6月 ②平成24年3月） <ul style="list-style-type: none"> ①放射性物質と食品の安全性について ➤ 発信する情報の検証 <ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じて実施

戦略的プラン9 食に関するリスクコミュニケーションの充実	
平成22年度実施状況	平成23年度予定
<p>➤ 卸売市場における消費者事業委員会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> 市場における行政や市場業者の取組について、都民、事業者、都の三者で意見交換を行う消費者事業委員会を1回実施（9月） <p>➤ パブリックコメントの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生監視指導計画の策定にあたり、パブリックコメントを実施（12項目の意見あり） <p>（3）情報伝達の役割を担う関係者の相互理解の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> 効果的な情報発信をテーマに、都民、事業者、報道関係者、学識経験者等による小規模なリスクコミュニケーション事業を実施予定であったが、震災の影響で中止 <p>（4）体験型セミナーの開催</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康安全研究センターで『夏休み子供セミナー』を開催（多摩支所において「食品を科学しよう！」色・味・におい」と題して2日間開催） 	<p>➤ 卸売市場における消費者事業委員会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> 市場における行政や市場業者の取組について、都民、事業者、都の三者で意見交換を行う消費者事業委員会を2回実施予定 <p>➤ パブリックコメントの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生監視指導計画の策定等にあたり、パブリックコメントを実施 <p>（3）情報伝達の役割を担う関係者の相互理解の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> 専門性の高い最新知見等の情報を共有し、多様な立場の参加者の相互理解を促進することを目的として、都民、事業者、報道関係者、学識経験者等による小規模なリスクコミュニケーション事業を実施 <p>（4）体験型セミナーの開催</p> <ul style="list-style-type: none"> （1）で作成したホームページのコンテンツ（調べ学習の事例等）を題材にして、小中学生及びその保護者を対象とした、体験しながら食の安全を学ぶイベントを開催し、イベント配布用冊子等の情報媒体を作成する