

# 東京都食品安全推進計画

## 重点施策進捗状況

令和元年 12 月末までの進捗状況

### 重点施策

- <重点施策 1> 東京都エコ農産物認証制度の推進
- <重点施策 2> 国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度の推進
- <重点施策 3> 国際基準である HACCP 導入支援
- <重点施策 4> 食品安全情報評価委員会による分析・評価
- <重点施策 5> 輸入食品対策
- <重点施策 6> 「健康食品」対策
- <重点施策 7> 法令・条例に基づく適正表示の指導
- <重点施策 8> 食品安全に関する健康危機管理体制の整備
- <重点施策 9> 食品中の放射性物質モニタリング検査結果等、食品安全情報の世界への発信
- <重点施策 10> 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進
- <重点施策 11> 総合的な食物アレルギー対策の推進

## 重点施策 1

# 東京都エコ農産物認証制度の推進

## 施策の目標

安全・安心で環境にやさしい農産物の生産を進行するため、東京都エコ農産物の流通を促進し、消費者等に制度の普及と情報提供をしていきます。

## 施策の内容

- 1 環境に配慮した栽培技術の普及  
東京都エコ農産物認証制度は、土づくりの技術や化学合成農薬と化学肥料削減の技術を導入して作られる農産物を都が認証する制度です。環境にやさしい栽培技術を普及し、認証農産物の生産に取り組む農業者を増やします。
- 2 認証対象農産物の増加に向けた検討  
認証対象農産物は、アシタバ、ウド、ダイコン、茶、ブルーベリーなどがあります。引き続き認証対象農産物の増加に向けた検討を行い、順次追加していきます。
- 3 生産者や食品事業者、消費者への制度や認証マークの周知  
認証農産物は、認証マークをつけて販売することができます。生産者や販売店、認証農産物の残留農薬分析結果などの情報をホームページで公開したり、イベントやパンフレットなどを活用してPRに努め、制度の普及や認証マークの周知を図ります。

## 平成27年度から平成30年度までの実績

### 1 環境に配慮した栽培技術の普及

- 都の指導機関である農業改良普及センターによる制度説明会の開催、認証委員会の開催
- 環境保全型農業に取り組む農業者の技術支援

平成27年度	認証生産者 38件	生産者総数 442件
平成28年度	認証生産者 46件	生産者総数 480件
平成29年度	認証生産者 42件	生産者総数 514件
平成30年度	認証生産者 新規32件、更新218件	生産者総数 481件

### 2 認証対象農産物の増加に向けた検討

- 農業者の認証対象農産物に関する意向調査に基づき、認証対象農産物の検討、追加品目の慣行栽培調査の実施

平成27年度	追加品目：イチジク・リンゴ2品目	}
	認証対象農産物 計61品目	
平成28年度	追加品目：小麦、スィカ、ルッコラ等6品目	}
	認証対象農産物 計67品目	
平成29年度	追加品目：ニンニク1品目	}
	認証対象農産物 計68品目	
平成30年度	慣行基準の見直し：ウド1品目	}
	認証対象農産物 計68品目	

### 3 生産者や食品事業者、消費者への制度や認証マークの周知

<都民への制度の周知>

- 農林水産部のホームページの生産者情報等の更新、JA共同直売所等でパンフレットやエコ農産物販売PR集による周知（平成27～30年度）
- とうきょう特産食材使用店へのPRとエコ農産物生産者とのマッチング推進（平成27～30年度）
- 都内飲食店へのPR、消費者にはエコ農産物生産者のほ場見学会や意見交換会を開催（平成28～30年度）

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年 12 月末現在)
<p><b>1 環境に配慮した栽培技術の普及</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>農業改良普及センターによる制度説明会の開催</li> <li>認証審査のため認証委員会を開催</li> <li>環境保全型農業に取り組むための技術支援</li> </ul> <p><b>2 認証対象農産物の増加に向けた検討</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>農業者の認証対象農産物に対する意向調査に基づく認証対象農産物の検討</li> <li>増加品目の慣行栽培調査の実施</li> </ul> <p><b>3 生産者や食品事業者、消費者への制度や認証マークの周知</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>都ホームページでの生産者紹介、パンフレットやエコ農産物販売 PR 集配布による都民への制度周知</li> <li>とうきょう特産食材使用店への PR</li> <li>消費者交流会の開催</li> </ul>	<p><b>1 環境に配慮した栽培技術の普及</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>農業改良普及センターによる制度説明会の開催</li> <li>認証審査のため認証委員会を開催</li> <li>環境保全型農業に取り組むための技術支援</li> </ul> <p style="text-align: center;"> <span style="font-size: 2em;">[</span>           認証生産者 新規 42 件、更新 88 件            生産者総数 502 件            (令和 2 年 1 月現在)         </p> <p><b>2 認証対象農産物の増加に向けた検討</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>農業者の認証対象農産物に対する意向調査に基づく認証対象農産物の検討</li> <li>増加品目の慣行栽培調査の実施</li> </ul> <p style="text-align: center;"> <span style="font-size: 2em;">[</span>           認証区分の追加:養液栽培(トマト、ミニトマト)            認証対象農産物 計 68 品目         </p> <p><b>3 生産者や食品事業者、消費者への制度や認証マークの周知</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>都ホームページの生産者情報等の更新、JA 共同直売所等でパンフレットやエコ農産物販売 PR 集による周知</li> <li>とうきょう特産食材使用店への PR とエコ農産物生産者とのマッチング推進</li> <li>都内飲食店への PR</li> </ul>

## 重点施策 2

# 国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度の推進

### 施策の目標

食品衛生自主管理認証制度は、事業者が自主的に行っている衛生管理の取組を、国際規格と整合させた基準に基づいて、民間の指定審査事業者が認証する制度です。この制度を普及することにより、事業者の取組を促進し、営業施設全体の衛生水準の向上を図ります。

### 施策の内容

- 1 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進  
チェーン店の本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として認証する「本部認証」や、国際規格等の認証書を提出するだけでマニュアル審査や実地審査が不要となる「特別認証」といった仕組みを活用し、認証取得を促進します。
- 2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及  
食品衛生自主管理認証制度の認証を目指す前段階の取組についても、「見える化」することで都民にアピールできる自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及を推進します。また、重点的に認証取得を進める分野を設定し、自主的衛生管理段階的推進プログラムの対象業種（平成26年度は給食・調理）を順次拡大していきます。
- 3 制度の信頼性の確保  
認証の審査業務を行う指定審査事業者に対して、審査員のスキルアップのための講習会を開催するなど、適正な審査が行われるよう技術的支援を行います。また、外部監査を定期的を実施し、制度の信頼性を確保します。

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進

➤ 本部認証及び特別認証を含め制度を普及・周知

＜事業者への制度の普及＞

- ・制度説明会及びマニュアル作成セミナー開催並びにリーフレット配布
- ・食品関連展示会への出展

＜都民等への制度の周知＞

- ・都のホームページ及び都民が参加する食育フェア等でのパンフレット配布
- ・東京観光客向け（日本人及び外国人）雑誌に広告掲載

### 2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及

- ・認証取得に取り組む初期の段階から評価支援する自主的衛生管理段階的推進プログラムの全業種開始（平成 27 年 6 月）
- ・自主管理体制の構築を支援する自主的衛生管理段階的推進プログラムを活用した実地講習を実施

### 3 制度の信頼性の確保

- ・審査事業者への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

	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
制度説明会の開催	16 回	10 回	18 回	11 回
マニュアル作成セミナーの開催	6 回	6 回	6 回	6 回
食品関連展示会への参加	1 回	1 回	1 回	1 回
実地講習会の実施	86 施設	264 施設	113 施設	157 施設
審査員講習会の実施	2 回	2 回	2 回	1 回
<b>認証施設数</b>	<b>618</b>	<b>805</b>	<b>909</b>	<b>1003</b>

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年12月末現在)
<p><b>1 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進</b></p> <p>&lt;事業者への制度普及&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認証基準に沿ったマニュアルを作成するためのセミナー開催</li> <li>・ 制度に関するリーフレット配布</li> <li>・ 食品関連展示会での周知</li> </ul> <p>&lt;都民等への制度周知&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 都のホームページでの制度紹介</li> <li>・ 都民が参加するイベント等でのパンフレット配布</li> <li>・ 東京観光客向け雑誌への広告掲載</li> </ul> <p><b>2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小規模飲食店事業者を対象に、食品衛生法改正に適合できるよう衛生管理計画の作成を支援</li> </ul> <p><b>3 制度の信頼性の確保</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 審査事業者への都の監査内容を強化</li> <li>・ スキルアップ講習会等による審査技術の向上</li> </ul>	<p><b>1 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本部認証及び特別認証を含め制度を普及・周知</li> </ul> <p>&lt;事業者への制度の普及&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ マニュアル作成セミナー開催(3回)及びリーフレット配布</li> <li>・ 食品関連展示会への出展(1回)</li> </ul> <p>&lt;都民等への制度の周知&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 都のホームページ及び都民が参加する食育フェア等でのパンフレット配布</li> <li>・ 東京観光客向け雑誌に広告掲載</li> </ul> <p><b>2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小規模飲食店事業者を対象に、食品衛生法改正に適合できるよう衛生管理計画の作成を支援するための実地講習会を実施</li> </ul> <p><b>3 制度の信頼性の確保</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 審査事業者への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)</li> <li>・ 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1回)</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; margin-top: 20px;"> <p>食品衛生法改正により、原則、すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が求められる※ことを踏まえ、認証基準設定専門委員会を開催し、本制度のあり方を検討している。</p> <p>※ 令和3年6月1日完全施行</p> </div>

## 重点施策 3

# 国際基準である HACCP 導入支援

## 施策の目標

HACCP（ハサップ）は、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会によりガイドラインが示され、各国においてその採用が推奨されている国際的に認められた衛生管理のシステムです。関係事業者への技術的支援などを通じ、HACCP 導入のための支援を行います。

## 施策の内容

### 1 総合衛生管理製造過程承認施設等への技術的支援

健康安全研究センターに設置された HACCP 指導班が、総合衛生管理製造過程承認施設や対米輸出水産食品加工施設等に対して、HACCP プランに基づいた製造、衛生管理が行われているか、製造工程や記録の確認、収去検査等を実施します。

また、承認を目指す施設に対しては、承認申請の際に技術的な助言を行うなど、承認取得に向けた支援を行います。

### 2 HACCP 導入型基準の周知及び技術的支援

国は、将来的な HACCP の義務化を見据えつつ、段階的な導入を図る観点から、食品衛生法に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言である「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」を改正し、HACCP の普及を進めています。

都は、当該指針に基づく HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP 導入型基準）について、関係事業者への制度の周知や技術的支援を行い、国際基準である HACCP の導入を支援していきます。



## 平成27年度から平成30年度までの実績

### 1 総合衛生管理製造過程承認施設等への技術的支援

- ・ HACCP 指導班による総合衛生管理製造過程承認施設等への専門監視を実施  
総合衛生管理製造過程承認施設数 10 施設 承認品目数 19 品目
- ・ 総合衛生管理製造過程に係る適正な監視、営業者への助言を行うための食品衛生監視員向け講習会を実施  
対米及び対EU輸出水産食品に係る指名監視員の養成を含む講習会  
(隔年開催：平成27年度：受講者数38名、平成29年度：受講者数35名)

### 2 HACCP導入型基準の周知及び技術的支援

- ・ HACCP導入型基準を位置づけた食品衛生法施行条例及び食品製造業等取締条例の施行（平成27年4月）
- ・ ホームページや講習会などを通じて、HACCP導入型基準を周知（平成27年4月～）
- ・ 監視指導等を通じて、事業者のHACCPの取組状況を把握
- ・ 厚生労働省が示す自主点検票及び確認票、各種手引書等を参考に、事業者への助言、指導を実施
- ・ 厚生労働省、食品関係団体等と連携しながら、特に中小規模の事業者等を対象としたHACCPの普及推進方策について検討
- ・ 特別区、保健所設置市、食品関係団体と連携し、小規模飲食店営業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の助言・指導に活用する衛生管理作成支援資材を検討（平成30年7月～）

#### [国の動き]

- 平成28年3月 「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を設置し、HACCP制度化による我が国の食品衛生管理の国際標準化を進めるための制度の枠組みの検討を開始した。
- 平成28年12月 同検討会報告書としてHACCPによる衛生管理の制度化について公表した。
- 平成29年3月 「食品衛生管理に関する技術検討会」を設置し、各食品等事業者団体が作成する手引書の助言、確認を実施し、段階的に公表している。
- 平成29年9月 「食品衛生法改正懇談会」を開催し、同年11月、懇談会まとめとして、食品衛生法改正の方向性等示した。
- 平成30年6月 HACCPによる衛生管理の法制化を含む食品衛生法の一部が改正された。

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年 12 月末現在)
<p>1 総合衛生管理製造過程承認施設等への技術的支援</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>総合衛生管理製造過程承認施設等への専門監視の実施</li> <li>HACCP に基づく衛生管理対象事業者の対応状況に応じ助言・指導</li> <li>HACCP に基づく衛生管理対象事業者に対する適正な監視、営業者への助言を行うための食品衛生監視員向け講習会の実施</li> </ul> <p>2 HACCP 導入型基準の周知及び技術的支援 (HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応として実施)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法改正に伴う HACCP に沿った衛生管理の制度化の周知(ホームページ、リーフレット、説明会)</li> <li>HACCP の考え方を取り入れた衛生管理対象事業者への助言、指導及び支援資材の作成</li> </ul>	<p>1 総合衛生管理製造過程承認施設等への技術的支援</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>HACCP 指導班による総合衛生管理製造過程承認施設等への専門監視を実施</li> <li>HACCP に基づく衛生管理対象事業者の対応状況に応じ助言・指導</li> </ul> <p>2 HACCP 導入型基準の周知及び技術的支援 (HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応として実施)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法改正に伴う HACCP に沿った衛生管理の制度化の周知</li> <li>小規模飲食店事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成支援資材を作成(講習会、ホームページ等で周知)</li> <li>小規模飲食店向け説明会を開催(5 回)</li> <li>監視指導等を通じて、事業者の HACCP の取組状況を把握</li> <li>厚生労働省が示す各種手引書等を参考に、事業者への助言、指導を実施</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>[国の動き]</p> <p>令和元年 10 月 9 日 HACCP に沿った衛生管理対象事業者等を規定する政令を公布</p> <p>同年 12 月 27 日 公衆衛生上必要な措置の基準を規定する省令を公布</p> <p>平成 29 年 6 月～ 「食品衛生管理に関する技術検討会」において、各食品等事業者団体が作成する手引書の助言、確認を実施し、段階的に公表している。(令和元年 12 月末現在 51 種類)</p> </div>

## 重点施策 4

# 食品安全情報評価委員会による分析・評価

## 施策の目標

食品の安全に関する様々な情報を収集・分析して科学的知見に基づいて評価し、その結果を施策に反映することにより健康への悪影響を未然に防止します。

## 施策の内容

- 1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集  
輸入食品対策や都内に流通する食品を対象とした先行的調査を行うため、幅広く海外情報や学術情報を収集・分析・整理し、重要度の高い情報を的確に把握します。
- 2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価  
学識経験者と都民で構成される食品安全情報評価委員会において、各種の調査で得られた情報や収集した海外情報、学術情報について、その信頼性や都民に対する情報提供の必要性などを評価します。
- 3 都民等への情報発信  
食品安全情報評価委員会の評価に基づき、食品の安全に関する情報をリーフレットやパンフレット、ホームページ等を活用して、より分かりやすい内容で都民に発信していきます。

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集

#### < 食品安全情報の収集 >

- ・ 「食の安全に係る海外情報検索システム」を活用し、海外情報、学術情報を随時収集
- ・ 国や自治体等の情報配信機関からの関係情報を随時収集
- ・ 消費生活条例に基づく調査等の活用
- ・ その他関係機関が実施した調査等の活用

#### (参考)

##### 基本施策 13<ダイオキシン類等の微量化学物質の実態調査>

- ・ 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
- ・ 食事由来の化学物質摂取量推計調査を実施（平成 27 年度、28 年度、29 年度、平成 30 年度実施）

### 2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価

- ・ 食品安全情報評価委員会を開催し安全情報を分析、評価（各 2 回）

#### 平成 27 年度検討事項

（食中毒事例から見たシンの衛生管理手法について、UV 印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態調査について、給食施設で使用される魚介類のヒスタミンに関する調査、「健康食品」の利用に関する普及啓発）

#### 平成 28 年度検討事項

（有毒魚介類の監視指導について、避難所生活における食中毒の予防について、有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について、生又は加熱不十分の食肉による食中毒予防について）

#### 平成 29 年度検討事項

（二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について、自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について、はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について、いわゆるドライエイジングビーフの衛生学的実態調査）

#### 平成 30 年度検討事項

（大学生に対する鶏肉の生食等調査結果、家庭での食中毒予防に関する調査結果（属性別追加解析）、小規模給食施設での食物アレルギーの混入防止対策）

### 3 都民等への情報発信

- ・ 食品安全情報評価委員会の評価結果に基づく情報をホームページ及びリーフレット等で提供

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年12月末現在)
<p><b>1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集</b>          &lt;食品安全情報の収集&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食の安全に係る海外情報検索システム」を活用し、海外情報、学術情報を随時収集</li> <li>・国や自治体等の情報配信機関からの関係情報を随時収集</li> <li>・消費生活条例に基づく調査等の活用</li> <li>・関係機関が実施した調査等の活用</li> </ul> <p><b>2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全情報評価委員会を開催し安全情報を分析、評価</li> </ul> <p><b>3 都民等への情報発信</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全情報評価委員会の評価結果に基づく情報をホームページ及びリーフレット等で提供</li> </ul>	<p><b>1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集</b>          &lt;食品安全情報の収集&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食の安全に係る海外情報検索システム」を活用し、海外情報、学術情報を随時収集</li> <li>・国や自治体等の情報配信機関からの関係情報を随時収集</li> <li>・消費生活条例に基づく調査等の活用</li> <li>・関係機関が実施した調査等の活用</li> </ul> <p><b>2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全情報評価委員会を開催し安全情報を分析、評価(1回)            検討課題…いわゆる「低温調理」による食中毒の予防について、調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の更なる推進について</li> </ul> <p><b>3 都民等への情報発信</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全情報評価委員会の評価結果に基づく情報をホームページ及びリーフレット</li> </ul>

## 重点施策5

# 輸入食品対策

## 施策の目標

輸入食品に対する監視指導や検査を充実するとともに、輸入事業者による自主管理の取組を支援し、輸入食品の安全確保を図ります。

## 施策の内容

- 1 専門監視班による監視  
輸入食品監視班が、輸入事業者に対し、帳票類の管理や食品の保管状況等について、重点的に監視指導を行います。
- 2 輸入食品の検査  
残留農薬、食品添加物、カビ毒、遺伝子組換え食品、動物用医薬品などの検査を効果的に実施します。
- 3 検査法の開発  
日本では検査法が確立されていない農薬、食品添加物等の検査法を開発し、輸入食品の検査体制を充実します。
- 4 輸入事業者講習会の開催  
輸入事業者を対象に違反事例や関係法令に関する最新情報を提供します。
- 5 輸入事業者の自主管理推進支援  
自主管理に関する点検票を用いて、輸入事業者の事故発生時の対応を含めた管理体制を把握し、取組状況に応じた指導を行い、自主管理の取組を支援します。

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 専門監視班による監視

- ・ 輸入業者や輸入食品を取り扱う倉庫業へ立ち入り、監視指導を実施

	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
立入軒数	183	189	256	285
収去検査(項目数)	6,704	6,675	7,427	7,939
表示検査(品目)	44,390	59,583	58,058	59,984

### 2 輸入食品の検査

- ・ 輸入食品の各種検査を実施、法違反の発見の際には必要な措置を実施

	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
残留農薬(検査項目数)	13,296	12,539	12,572	12,824
食品添加物(検査項目数)	7,468	5,846	4,997	7,152
カビ毒(検査項目数)	516	410	337	387
動物用医薬品(検査項目数)	4,120	3,178	3,759	3,773
違反事例数(件数)	3	3	6	7

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

・違反内容

	名称 (原産国)	違反内容	検査結果
平成 27 年度	しょうが (中国)	農薬の一律基準違反	チアメトキサム 0.02ppm 検出
	アンディーブ (ベルギー)	農薬の一律基準違反	メタラキシル及びメフェノキサム 0.04ppm 検出
	さといも (中国)	成分規格違反	クロルピリホス 0.04ppm 検出
平成 28 年度	ムール貝 (アイルランド)	有害、有毒物質の混入	下痢性貝毒 0.26 mgオカダ酸当量/kg 検出
	チョコリ (ベルギー)	農薬の一律基準違反	メタラキシル及び メフェノキサム 0.02ppm 検出
	加熱食肉製品 (中国)	添加物表示なし	エリソルビン酸 0.21g/kg 検出
平成 29 年度	冷凍グリーンピース (ポーランド)	農薬の一律基準違反	チアクロプリド 0.03ppm 検出
	スナックエンドウ (タイ)	成分規格違反	プロピコナゾール 0.07ppm 検出
	乾燥果実 (アメリカ)	成分規格違反	二酸化硫黄 2.6g/kg 検出
	乾燥果実 (アメリカ)	成分規格違反	二酸化硫黄 3.9g/kg 検出
	調味料 (タイ)	添加物表示なし	アセスルファミウム 0.28g/kg 検出
	加熱食肉製品 (中国)	添加物表示なし	アスコルビン酸 0.43g/kg 検出
平成 30 年度	しょうが (中国)	農薬の一律基準違反	チアメトキサム 0.02ppm 検出
	ワイン (スペイン)	添加物表示なし	食用赤色 40 号及び食用青色 1 号 検出
	マンゴー (メキシコ)	成分規格違反	ピラクロストロビン 0.19ppm 検出
	マンゴー (メキシコ)	成分規格違反	シハロトリン 1.1ppm 検出
	冷凍むき海老 (ベトナム)	添加物表示なし	エリソルビン酸 0.18g/kg 検出
	冷凍むき海老 (ベトナム)	添加物表示なし	エリソルビン酸 0.31g/kg 検出
	スナック菓子 (パキスタン)	指定外添加物	TBHQ 0.010g/kg 検出



## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

- 遺伝子組換え食品の表示確認、安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入等の検査を実施

	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
混入等検査（検体数）	196	188	185	171
違反事例の有無（件数）	無	無	無	無

### 3 検査法 の開発

- 指定外添加物、農薬、動物用医薬品の新たな検査法を開発  
（平成 27 年度から平成 30 年度まで 各年度：指定外添加物 2 物質、農薬 3 物質、動物用医薬品 1 物質）

### 4 輸入事業者講習会の開催

- 都内の食品等を輸入する事業者に対して、年に一度講習会を開催

	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
参加者数及び開催月	469 名（11 月）	434 名（11 月）	425 名（10 月）	412 名（11 月）
講習会のテーマ等	①食品表示法 ②食の安全への取組	①食品表示法（栄養表示） ②輸入食品の違反事例	①食品表示法の最近の動 向と新表示への対応 ②自主管理取組事例	①改正食品衛生法の概要 ②自主管理の推進

### 5 輸入事業者の自主管理推進支援

- 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により、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  
（平成 27 年度：79 施設、平成 28 年度：146 施設、平成 29 年度：180 施設、平成 30 年度：197 施設）

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年12月末現在)
<p><b>1 専門監視班による監視</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入業や輸入食品を取り扱う倉庫業へ立ち入り、監視指導を実施</li> </ul> <p><b>2 輸入食品の検査</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>東京都食品衛生監視指導計画に基づき、検疫所において発見された違反事例等を勘案し、輸入食品の検査を実施</li> </ul> <p><b>3 検査法の開発</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> <p><b>4 輸入事業者講習会の開催</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入事業者講習会を開催 (3月、1回)</li> </ul> <p><b>5 輸入事業者の自主管理推進支援</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入事業者を対象に、輸出国における食品等の衛生的な取扱いや従業員の教育、衛生管理の体制等を点検</li> </ul>	<p><b>1 専門監視班による監視</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入業や輸入食品を取り扱う倉庫業へ立ち入り、監視指導を実施 (立入 209 軒、収去検査6,186 項目、表示検査 49,870 項目)</li> </ul> <p><b>2 輸入食品の検査</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品の検査を実施(残留農薬 13,435 項目、食品添加物 5,935 項目、カビ毒 390 項目、動物用医薬品 3,776項目を検査)</li> <li>どうもろこし加工食品など 158 検体について、遺伝子組換え食品の表示確認、安全性未審査の遺伝子組換え食品の混入等の検査を実施</li> </ul> <p><b>3 検査法の開発</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>指定外添加物 2 物質、農薬 3 物質、動物用医薬品 1 物質の新たな検査法を開発</li> </ul> <p><b>4 輸入事業者講習会の開催</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>令和2年3月開催予定 テーマ「①食品表示法の最近の動向、②検疫所による検査及び違反事例」</li> </ul> <p><b>5 輸入事業者の自主管理推進支援</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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により、衛生管理状況を点検(164 施設)。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</li> </ul>

## 重点施策 6

# 「健康食品」対策

## 施策の目標

都民に広く利用されている「健康食品」の安全を確保するとともに、正しい利用方法の普及啓発を進め、「健康食品」による健康被害の防止を図ります。

## 施策の内容

- 1 市販品に対する監視指導  
店頭やインターネット等を通じて販売されている市販品の試買調査を実施し、内容成分や表示事項を確認します。
- 2 健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価  
「健康食品」との関連が疑われる健康被害情報を効率的に収集し、健康被害事例専門委員会において分析、評価し、必要に応じて医療機関等に情報提供します。
- 3 健康食品取扱事業者講習会の開催  
事業者を対象に、「健康食品」に関係する法令の内容や違反事例などを周知し、事業者の意識の向上を図ります。
- 4 都民への普及啓発  
「健康食品」の正しい利用方法などについて、ホームページ、講習会、DVD、広報誌などを活用して広く普及啓発します。
- 5 新たな機能性表示制度への対応  
食品の機能性表示が可能となる新たな制度について、事業者への制度の周知を行うとともに、都民へ正しい利用方法などの普及啓発を行うなど、適切に対応していきます。

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 市販品に対する監視指導

- ・ 試買調査の実施  
(平成 27 年度:126 品目、平成 28 年度:125 品目、平成 29 年度:125 品目、平成 30 年度:130 品目)
- ・ 医薬品成分を検出した製品に対し違反措置を実施  
(平成 27 年度:3 品目、平成 28 年度:2 品目、平成 29 年度:11 品目、平成 30 年度:11 品目)
- ・ 不適正な表示・広告があった場合、改善を指導又は管轄する自治体に指導依頼  
(平成 27 年度:103 品目、平成 28 年度:84 品目、平成 29 年度:101 品目、平成 30 年度:108 品目)

### 2 健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価

- ・ 健康被害事例専門委員会の開催 (各 2 回) (平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度)

### 3 健康食品取扱事業者講習会の開催

- ・ 健康食品取扱事業者講習会の開催 (各 1 回) (平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度)

### 4 都民への普及啓発

- ・ 試買調査結果等についてホームページによる情報提供
- ・ リーフレット等を作成し都民へ普及啓発

### 5 新たな機能性表示制度への対応

- ・ 健康食品取扱事業者講習会等を通じて事業者へ制度を周知
- ・ リーフレット等を作成し都民へ普及啓発 (再掲 6-4)

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年12月末現在)
<p><b>1 市販品に対する監視指導</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試買調査の実施</li> <li>・ 医薬品成分を検出した製品に対する違反措置の実施</li> <li>・ 不適正な表示・広告があった製品に対する改善等の指導</li> </ul> <p><b>2 健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康被害事例専門委員会の開催</li> </ul> <p><b>3 健康食品取扱事業者講習会の開催</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康食品取扱事業者講習会の開催</li> <li>・ 食品衛生法改正内容等の周知</li> </ul> <p><b>4 都民への普及啓発</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試買調査結果等についてホームページによる情報提供</li> <li>・ リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施</li> </ul> <p><b>5 新たな機能性表示制度への対応</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 制度周知のため、健康食品取扱事業者講習会などを実施</li> <li>・ リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施(再掲 6-4)</li> </ul>	<p><b>1 市販品に対する監視指導</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試買調査の実施(125品目購入)</li> <li>・ 医薬品成分を検出した製品に対し違反措置を実施(2品目)</li> <li>・ 不適正な表示・広告があった場合は、改善等を指導又は管轄する自治体に指導を依頼</li> </ul> <p><b>2 健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康被害事例専門委員会の開催(1回)</li> </ul> <p><b>3 健康食品取扱事業者講習会の開催</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康食品取扱事業者講習会の開催(1回)</li> <li>・ 食品衛生法及び食品表示法改正内容等の周知</li> </ul> <p><b>4 都民への普及啓発</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試買調査結果等についてホームページによる情報提供</li> <li>・ リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発</li> </ul> <p><b>5 新たな機能性表示制度への対応</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康食品取扱事業者講習会等を通じて事業者へ制度を周知</li> <li>・ リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発(再掲 6-4)</li> </ul>

## 重点施策7

# 法令・条例に基づく適正表示の指導

## 施策の目標

食品表示に関する制度改正を踏まえ、関係機関や他自治体、関係各局と連携を図りながら、相談・監視体制を整備し、適正表示を推進していきます。

## 施策の内容

- 1 新しい制度に応じた相談・監視体制の整備  
新たな食品表示制度に応じた相談や監視体制を整備します。  
また、食品表示監視班による不適正表示に関する専門的な調査や消費生活調査員（公募）による調査を実施します。
- 2 食品表示の科学的検証  
DNA分析等の科学的な手法により表示を検証し、効果的な調査や監視指導を行います。
- 3 適正表示推進者の育成  
食品表示に関する法令を網羅した講習会を開催し、適切な表示を推進する核となる人材の育成を行います。
- 4 食品表示に関する情報の発信  
ホームページ等を通じて情報発信し、事業者による適正表示を推進するとともに、都民の食品表示に関する理解を深めます。
- 5 関係機関との連携  
東京都食品表示監視協議会を通じて、国等と定期的に情報共有や意見交換を行います。

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 新しい制度に応じた相談・監視体制の整備

- ・ 食品表示法の施行に伴い、福祉保健局健康安全部食品監視課に食品表示係（品質表示係を改編）を設置（平成 27 年 4 月）
- ・ 「東京都食品表示相談ダイヤル」を開設し、食品表示法に関する一元的な相談体制を整備（平成 27 年 6 月）
- ・ 食品表示法の原料原産地表示制度の改正に伴い、条例告示等の規定を整備（平成 29 年 12 月）
- ・ 食品表示監視班、消費生活調査員による調査を実施

### 2 食品表示の科学的検証

- ・ DNA 分析や同位体分析等により、袋詰米穀、生鮮食品、遺伝子組み換え食品の表示調査を実施

### 3 適正表示推進者の育成

- ・ 適正表示推進者育成講習会の開催  
食品表示に係る各種法令について解説し、適正表示推進者を育成  
（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度 各 2 回）
- ・ フォローアップ講習会の開催  
適正表示推進者に対して、最新の法令改正情報等を提供  
（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度 各 1 回）

### 4 食品表示に関する情報の発信

- ・ 食品表示に関する動画を作成し DVD での配布、ネットでの公開（平成 27 年度）
- ・ 研修会（消費生活調査員向け）の開催  
消費生活調査員が調査を行うにあたり、食品表示に関する知識を付与  
（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度 各 3 回）
- ・ 食品表示法講習会の開催  
食品表示法施行に伴う変更点などを事業者へ周知  
（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度 各 3 回）
- ・ パンフレットを作成、配布し普及啓発

### 5 関係機関との連携

- ・ 東京都食品表示監視協議会の開催  
（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度 各 2 回）

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年12月末現在)
<p><b>1 新しい制度に応じた相談・監視体制の整備</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示法の経過措置期間終了に向けた周知・普及啓発を実施</li> <li>食品表示監視班、消費生活調査員による調査を実施</li> </ul> <p><b>2 食品表示の科学的検証</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>DNA 分析や同位体分析等により、袋詰米穀、生鮮食品、遺伝子組み換え食品の表示調査を実施</li> </ul> <p><b>3 適正表示推進者の育成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>適正表示推進者育成講習会の開催</li> <li>フォローアップ講習会の開催</li> </ul> <p><b>4 食品表示に関する情報の発信</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>研修会(消費生活調査員向け)や講習会の開催</li> <li>食品表示に関するパンフレット等を活用した普及啓発</li> </ul> <p><b>5 関係機関との連携</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>東京都食品表示監視協議会の開催</li> </ul>	<p><b>1 新しい制度に応じた相談・監視体制の整備</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示法の経過措置期間終了に向けた周知・普及啓発を実施</li> <li>食品表示監視班、消費生活調査員による調査を実施</li> <li>食品表示法改正(食品リコールを行った場合の届出義務化)への対応を検討</li> </ul> <p><b>2 食品表示の科学的検証</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>DNA 分析や同位体分析等により、袋詰米穀、生鮮食品、遺伝子組み換え食品の表示調査を実施</li> </ul> <p><b>3 適正表示推進者の育成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>適正表示推進者育成講習会を開催(2回)</li> <li>フォローアップ講習会を開催(令和2年1月開催予定)</li> </ul> <p><b>4 食品表示に関する情報の発信</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>研修会(消費生活調査員向け)や講習会を開催(6回)</li> <li>食品表示に関するパンフレット等を活用した普及啓発</li> </ul> <p><b>5 関係機関との連携</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>東京都食品表示監視協議会の開催(1回(第2回を令和2年1月開催予定))</li> </ul>



## 重点施策 8

# 食品安全に関する健康危機管理体制の整備

## 施策の目標

食品による大規模あるいは重大な健康被害の発生やその発生が疑われる場合、迅速に被害の拡大防止及びあらゆる可能性を考慮した再発防止策を講じることができるよう危機管理体制を充実します。

## 施策の内容

- 1 関係機関との連携強化  
国や関係自治体、警察、庁内各局等の関係機関との連携を強化し、被害の拡大防止を図ります。
- 2 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施  
緊急時を想定した訓練や対応マニュアルの検証などにより、緊急時における対応能力の向上を図ります。
- 3 緊急時の情報の収集・発信  
想定されるリスクの種類や特性に応じてリスト化された情報収集先から、緊急時に、迅速に情報を収集します。  
また、情報を発信する際には、健康への影響に関する情報など、緊急時に都民や事業者伝えるべき内容を的確に分かりやすく発信します。

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 関係機関との連携強化

#### < 食品安全対策推進調整会議の運営 >

- ・ 食品安全対策推進調整会議幹事会の開催  
各局における食品安全対策取組状況等について報告・検討を実施  
(平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度 各 2 回(6 月、7 月) )
- ・ 牛海綿状脳症対策連絡部会の開催  
(全頭検査から、一定の月齢を超える牛及びと畜検査員が必要と認める牛に対する検査に変更) (平成 27 年度 1 回)

#### < 国、関係自治体との連携 >

- ・ 首都圏食中毒防止連絡会の開催  
カンパチやメジマグロ等の寄生虫が疑われる事例等について議論  
(平成 27 年度:1 回 (1 月))  
老人ホームで発生した腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒等について議論  
(平成 28 年度 : 1 回 (1 月))  
腸管出血性大腸菌による散発事例、広域発生事例における食中毒調査等について議論  
(平成 29 年度 1 回 (2 月))  
食中毒情報の共有及び食中毒検体検査の連携、アニサキス食中毒の原因施設判断等について議論  
(平成 30 年度 1 回 (1 月))
- ・ 東京オリンピック・パラリンピック大会に向け農林水産省、厚生労働省、組織委員会と連携し衛生講習会を実施  
(平成 30 年度 4 回)
- ・ 農林水産省及び関東農政局と食品防御に関する連携訓練を実施 (平成 29 年度、平成 30 年度)

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 2 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施

#### <関係職員の訓練>

- ・ 都区市の食品衛生監視員を対象として、大規模食中毒発生のシナリオをもとにシミュレーションによる机上での危機管理訓練を実施。  
平成 27、28 年度は Web 会議システムを使用し参加機関の意見交換実施、平成 29 年度は自治体間の応援を想定し、意見交換実施、平成 30 年度は東京 2020 大会を想定したシミュレーションによる危機管理訓練を実施

#### <中央卸売市場における訓練>

- ・ 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  
(水産・青果・花きの部類ごとに、法違反の物品や健康を損なうおそれのある食品が流通した場合、流通状況調査及び報告が迅速に実施できることを確認。)  
(平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度に部類毎に各 1 回：合計 3 回実施)

### 3 緊急時の情報の収集・発信

「食の安全に係る海外情報検索システム」や国、自治体等の情報配信機関からの関係情報を随時収集し、必要に応じて健康危機管理情報を発信

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年12月末現在)
<p><b>1 関係機関との連携強化</b>          &lt; 食品安全対策推進調整会議の運営 &gt;          ・ 食品安全対策推進調整会議幹事会の開催</p> <p>&lt; 国、関係自治体との連携 &gt;          ・ 首都圏食中毒防止連絡会の開催          ・ 関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加          ・ 東京オリンピック・パラリンピック大会に向け、農林水産省及び関東農政局と食品防御に関する連携訓練の実施          ・ ラグビーワールドカップ2019大会において、都区市連携し監視指導を実施</p> <p><b>2 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施</b>          &lt; 関係職員の訓練 &gt;          ・ 都区市の食品衛生監視員を対象とした危機管理訓練の実施          &lt; 中央卸売市場における訓練 &gt;          ・ 中央卸売市場食品危害対策マニュアルに基づく机上訓練の実施</p> <p><b>3 緊急時の情報の収集・発信</b>          ・ 「食の安全に係る海外情報検索システム」や国、自治体等の情報配信機関からの関係情報を随時収集し、必要に応じて健康危機管理情報を発信</p>	<p><b>1 関係機関との連携強化</b>          &lt; 食品安全対策推進調整会議の運営 &gt;          ・ 食品安全対策推進調整会議幹事会の開催(7月・10月)          &lt; 国、関係自治体との連携 &gt;          ・ 厚生局主催広域連携協議会に参加(3回)          ・ 農林水産省及び関東農政局と食品防御に関する連携訓練の実施(11月)          ・ ラグビーワールドカップ2019大会において、都区市連携し監視指導を実施</p> <p><b>2 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施</b>          &lt; 関係職員の訓練 &gt;          ・ 都区市の食品衛生監視員を対象として、東京2020大会を想定したシミュレーションによる危機管理訓練の実施(1月予定)          &lt; 中央卸売市場における訓練 &gt;          ・ 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の実施(2月予定)</p> <p><b>3 緊急時の情報の収集・発信</b>          ・ 「食の安全に係る海外情報検索システム」や国、自治体等の情報配信機関からの関係情報を随時収集し、必要に応じて健康危機管理情報を発信</p>

## 重点施策 9

# 食品中の放射性物質モニタリング検査結果等、食品安全情報の世界への発信

## 施策の目標

平成 23 年に発生した福島第一原子力発電所の事故以来、都では、生産現場における農産物や畜産物、水産物の放射性物検査を実施し、基準値を超えた食品が出荷されないよう取り組むとともに、都内に流通する生鮮食品や加工食品のモニタリング検査を実施しています。都民の食品の安全に関する正確な認識と理解に向け、検査結果や放射性物質に関する知識などの情報提供を行っていきます。また、オリンピック・パラリンピックの開催を見据え、食品中の放射性物質モニタリング検査結果をはじめとした都の取組など、食品の安全に関する情報を世界へ向けて発信していきます。

## 施策の内容

- 1 放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供  
都内産の農畜水産物や都内流通食品の放射性物質モニタリング検査結果、放射性物質に関する知識について、ホームページなどを通じて、広く情報提供します。
- 2 食品安全情報の世界への発信  
食品中の放射性物質モニタリング検査結果をはじめとした都の食品安全に関する取組など、食品安全情報の世界への発信を行っていきます。

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供

- 検査結果を定期的にホームページに掲載し、情報提供を実施

	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
都内産農畜水産物(検体数)	276	212	149	142
都内流通食品(検体数)	1,220	1,200	1,200	1,200
芝浦と場でと畜した牛肉(検体数)	93,278	88,307	88,461	86,909

- 食事由来の放射性物質摂取量推計調査を実施
- 化学物質等の調査結果と共に、平成 26 年度までの調査結果報告書を作成（平成 27 年度）。

### 2 食品安全情報の世界への発信

- 都内産農畜水産物や都内流通食品の放射性物質モニタリング検査結果を定期的にホームページ（英語併記）に掲載し、情報提供を実施（再掲）（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）
- ホームページ「食品衛生の窓」の消費者向け情報等を英語化し、外国人向けに情報発信（主な英語化ページ：東京都の取組、放射性物質モニタリング検査結果、自主管理認証制度、食中毒に関する消費者向け情報）（平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）
- 自主管理認証制度について、ホームページを英語化するとともに、英語版リーフレットを配布し外国人向けに情報発信。  
（平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）
- 日本政府観光局 Web マガジンに食品安全の取組みを掲載（平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）
- 食品安全の取組みに関するリーフレット（英・中・韓）を作成し、海外で配布（平成 28 年度）
- 食品安全の取組みに関するリーフレット（仏・タイ）を作成し、海外で配布（平成 29 年度）
- 外国人向け情報提供シート例を含む食物アレルギーに関するリーフレットを作成・配布（平成 28 年度）
- 外国人も含めた飲食店利用者へのアレルギー対策についての講習会を開催し、飲食店での取組を支援  
（平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年 12 月末現在)
<p><b>1 放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 都内産農畜水産物や都内流通食品の放射性物質モニタリング検査結果を定期的にホームページに掲載し、情報提供</li> <li>・ 食事由来の放射性物質摂取量推計調査の実施</li> </ul> <p><b>2 食品安全情報の世界への発信</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ホームページ「食品衛生の窓」の英語ページについて、随時、追加・更新</li> <li>・ 日本政府観光局 Web マガジンに食品安全の取組みを掲載</li> <li>・ 外国人も含めた飲食店利用者へのアレルギー対策についての講習会の開催</li> </ul>	<p><b>1 放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検査結果を定期的にホームページに掲載し、情報提供を実施(都内産農畜水産物 94 検体、都内流通食品 957 検体、芝浦と場々と畜した肉 66,049 検体)</li> <li>・ 食事由来の放射性物質摂取量推計調査を実施</li> </ul> <p><b>2 食品安全情報の世界への発信</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ホームページ「食品衛生の窓」の消費者向け情報等を英語化し、外国人向けに情報発信(主な英語化ページ:東京都の取組、放射性物質モニタリング検査結果、食中毒に関する消費者向け情報)</li> </ul>

## 重点施策 10

# 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

## 施策の目標

都、都民、事業者がそれぞれの取組について相互に理解を深められるよう、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを推進します。

## 施策の内容

- 1 関係者による活発な意見交換  
関係者が様々な機会を通じ、それぞれの考え方や取組について、情報や意見交換を行います。
- 2 体験型セミナーの開催  
子供をはじめ広く都民を対象に、食品添加物や細菌の検査など、様々なテーマの体験型セミナー等を開催し、食の安全に関する科学的知識の普及を図ります。
- 3 分かりやすい情報の提供  
パンフレットやDVD、ホームページ、定期発行する情報誌、メールマガジンなどを活用し、食品の安全に関する情報を分かりやすく提供することにより、食品の安全について、都民一人ひとりが正確な理解のもとに考えることができるような環境づくりを進めます。



## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 1 関係者による活発な意見交換

＜食の安全都民フォーラム等の開催＞

- ・食の安全都民フォーラム（シンポジウム形式）の開催

平成 27 年度テーマ「食品添加物を考える」

平成 28 年度テーマ「健康食品との上手な付き合い方」

平成 29 年度テーマ「もっと知りたい。災害時の食と衛生」

平成 30 年度テーマ「生で食べる」を考える」

- ・「食の安全調査隊」活動の実施

平成 27 年度テーマ「食の安全を考える～食の生産から食卓まで～」

平成 28 年度テーマ「輸入食品の安全性を考える」

平成 29 年度テーマ「家庭での食中毒予防について考える」

平成 30 年度 「夏休み食の安全こども調査隊」

- ・「食の安全都民講座」の開催

平成 27 年度テーマ「食品苦情」、「食中毒」、「今、気を付けたい食中毒」、「医食同源、食品・くすり・健康食品を考える」、「健康食品と上手に付き合う」

平成 28 年度テーマ「どうして起こる？食中毒」、「今日から実践！ノロウイルス対策」、「どう見る？食品表示」、「みんなで学ぼう医食同源」、「これ食べられる？身近にある有毒植物」

平成 29 年度テーマ「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」、「打倒！ノロウイルス対策！！」、「見て、知って、防ぐ！～寄生虫と食中毒の気になる話～」、「これ食べられる？身近にある有毒植物」

平成 30 年度テーマ「ノロウイルス対策」「食品害虫」「有毒植物」「学校教育関係者向け」「レシピサイト担当者向け」

＜中央卸売市場における消費者事業委員会の開催＞

- ・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開催（平成 27 年度）

＜パブリックコメントの実施＞

- ・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（平成 27 年度、平成 28 年度、29 年度、平成 30 年度）

### 2 体験型セミナーの開催

- ・「夏休み子供セミナー」の開催（年 1 回）（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）

## 平成 27 年度から平成 30 年度までの実績

### 3 分かりやすい情報の提供

<ホームページ等による情報提供>

- ・ ホームページ「食品衛生の窓」等の運営（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）
- ・ メールマガジンの定期発行（月 2 回）（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）

<啓発資材による情報提供>

- ・ 食中毒予防に関するポスターの作成（各 1 回）（平成 27 年度、平成 28 年度、平成 29 年度、平成 30 年度）
- ・ 食中毒予防に関するリーフレット等の作成  
平成 27 年度「防ごう！ノロウイルス感染リーフレット（都民向け）」、「防ごう！ノロウイルス食中毒パンフレット（事業者向け）」、「ご存知ですか？寄生虫による食中毒リーフレット」等  
平成 28 年度「有毒魚リーフレット」、「家庭園芸による食中毒予防リーフレット」、「食肉による食中毒予防リーフレット（事業者向け）」、「食肉による食中毒予防リーフレット（消費者向け）」等  
平成 29 年度「災害時の食中毒予防リーフレット」、「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」、「はちみつによる乳児ボツリヌス症予防リーフレット・店頭掲示用カード」等  
平成 30 年度「親子で学ぶ食中毒ずかん」「食中毒予防のために知っておきたい微生物ハンドブック」等
- ・ 健康食品の適正利用に関するポスター作成（平成 27 年度）
- ・ 健康食品の適正利用に関するパンフレット改訂（平成 27 年度）

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年 12 月末現在)
<p><b>1 関係者による活発な意見交換</b>          &lt;食の安全都民フォーラム等の開催&gt;          ・ 食の安全都民フォーラム(シンポジウム形式)の開催          ・ 「食の安全調査隊」活動の実施          ・ 「食の安全都民講座」の開催</p> <p>&lt;パブリックコメントの実施&gt;          ・ 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> <p><b>2 体験型セミナーの開催</b>          ・ 「夏休み子供セミナー」の開催</p> <p><b>3 分かりやすい情報の提供</b>          &lt;ホームページ等による情報提供&gt;          ・ ホームページ等の運営          ・ メールマガジンの定期発行          &lt;啓発資材による情報提供&gt;          ・ 食中毒予防に関するポスター、リーフレットの作成</p>	<p><b>1 関係者による活発な意見交換</b>          &lt;食の安全都民フォーラム等の開催&gt;          ・ 食の安全都民フォーラム(シンポジウム形式)の開催(1回)          テーマ「誰がために手を洗う?～広げよう!「手洗い」の輪」          ・ 「食の安全調査隊」活動の実施(1回)          夏休み時期に小学生向け体験型イベントを開催          ・ 「食の安全都民講座」の開催(3回)          テーマ等「ノロウイルス対策」「食品を汚染するカビ」「学校教育関係者向け」</p> <p><b>2 体験型セミナーの開催</b>          ・ 「夏休み子供セミナー」を開催(1回)</p> <p><b>3 分かりやすい情報の提供</b>          &lt;ホームページ等による情報提供&gt;          ・ ホームページ「食品衛生の窓」等の運営          ・ メールマガジンの定期発行          &lt;啓発資材による情報提供&gt;          ・ 「中学生向け鶏肉の生食防止リーフレット」等、食中毒予防に関する普及啓発資料の作成</p>

## 総合的な食物アレルギー対策の推進

### 施策の目標

食品へのアレルギー物質混入防止の技術指導やアレルギー表示の適正化を推進するとともに、食物アレルギーの相談や緊急時対応等に係る人材の育成を支援し、食物アレルギーを持つ人が安心して生活できる環境づくりを進めます。

### 施策の内容

- 1 食品の製造・調理段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導  
食品の製造や調理段階において、意図しないアレルギー物質の混入防止を図るため、施設への技術指導を行います。
- 2 アレルギー表示の適正化  
食品への表示が義務付けられているアレルギー物質について、検査も取り入れながら食品の製造施設などへの監視指導を実施し、アレルギー表示の適正化を図ります。  
また、外食等におけるアレルギー物質の情報提供について、国の規制の動向を見据え、適切に対応していきます。
- 3 学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応等に係る人材の育成  
食物アレルギーを持つ子供の日常生活の管理や、食物アレルギーの症状が起きた時の緊急時対応等について、学校、保育所、幼稚園等への関係者向けの研修の実施や、関係各局が連携して、基礎的な知識の普及などを行い、誰もが安心して生活できる環境づくりを進めます。

## 平成27年度から平成30年度までの実績

### 1 食品の製造・調理段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導

- ・ 食品製造業や給食施設等を対象として、食物アレルギー物質の意図しない混入を防止するための監視指導を実施  
(平成27年度、平成28年度、平成29年度、平成30年度)
- ・ 「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」の活用(平成27年度、平成28年度、平成29年度、平成30年度)

### 2 アレルギー表示の適正化

- ・ 食品の製造・流通・販売業者等に対し、アレルギー物質の検査も取り入れながら、表示の監視指導を実施  
(平成27年度、平成28年度、平成29年度、平成30年度)
- ・ 「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」の活用(平成27年度、平成28年度、平成29年度、平成30年度)
- ・ 食物アレルギーに関するリーフレットにより飲食店の取組支援(再掲9-2)(平成28年度)

### 3 学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応等に係る人材の育成

- ・ 公立学校等に勤務する教職員を対象にアレルギー専門医等による研修の実施及び学校における校内研修の推進  
(平成27年度、平成28年度、平成29年度、平成30年度)
- ・ 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開催  
(平成27年度:3回、平成28年度:3回、平成29年度:3回、平成30年度:3回)
- ・ 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開催  
(平成27年度:4回、平成28年度:4回、平成29年度:2回、平成30年度:2回)
- ・ 組織としてのアレルギー対応体制の強化等を目的としたリーダー養成研修等の開催  
(平成28年度:2回、平成29年度:4回)、平成30年度:2回)
- ・ ポータルサイト『東京都アレルギー情報navi.』により、研修情報・教材等を提供(平成29年度、平成30年度)
- ・ 「東京都アレルギー疾患対策推進計画」を策定(平成29年度)

令和元年度予定	令和元年度進捗状況 (令和元年 12 月末現在)
<p>1 食品の製造・調理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"> <li>食品製造業や給食施設等を対象とした監視指導の実施</li> <li>「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」の活用</li> </ul> <p>2 アレルギー表示の適正化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の製造・流通・販売業者等に対し、表示の監視指導の実施</li> <li>飲食店での取組を支援するための講習会の実施(再掲 9-2)</li> </ul> <p>3 学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応等に係る人材の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>公立学校等に勤務する教職員を対象とした研修の実施及び学校における校内研修の推進</li> <li>保育所職員等を対象に相談実務研修の開催</li> <li>保育所等でアナフィラキシー症状を起こした際の対応を習得するための緊急時対応研修の開催</li> <li>組織としてのアレルギー対応体制の強化等を目的としたリーダー養成研修の開催</li> <li>ポータルサイト『東京都アレルギー情報 navi.』により、研修情報・教材等を提供</li> </ul>	<p>1 食品の製造・調理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"> <li>食品製造業や給食施設等を対象として、食物アレルギー物質の意図しない混入を防止するための監視指導を実施</li> <li>「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」の活用</li> </ul> <p>2 アレルギー表示の適正化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の製造・流通・販売業者等に対し、アレルギー物質の検査も取り入れながら、表示の監視指導を実施</li> </ul> <p>3 学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、緊急時対応等に係る人材の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>公立学校等に勤務する教職員を対象にアレルギー専門医等による研修の実施及び学校における校内研修の推進</li> <li>保育所等におけるアレルギーを持つ子供への配慮や保護者からの相談対応に関する相談実務研修を開催(3回)</li> <li>保育所等でアナフィラキシー症状を起こした際の対応を実践的に習得するための緊急時対応研修を開催(2回)</li> <li>組織としてのアレルギー対応体制の強化等を目的とし、施設設置者等を対象としたリーダー養成研修等を開催(3回)</li> <li>ポータルサイト『東京都アレルギー情報 navi.』により、研修情報・教材等を提供</li> </ul>