

東京都食品安全推進計画

重点施策

令和元年度実績及び令和2年度予定

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

東京都エコ農産物認証制度の推進

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1 環境に配慮した栽培技術の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> 農業改良普及センターによる制度説明会の開催 認証審査のため認証委員会を開催 環境保全型農業に取り組むための技術支援 <p>〔 認証生産者 新規 42 件、更新 88 件 生産者総数 500 件 〕</p> <p>2 認証対象農産物の増加に向けた検討</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 増加品目の慣行栽培調査の実施 <p>〔 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>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</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 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 都内飲食店への PR 	<p>1 環境に配慮した栽培技術の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> 農業改良普及センターによる制度説明会の開催 認証審査のため認証委員会を開催 環境保全型農業に取り組むための技術支援 <p>2 認証対象農産物の増加に向けた検討</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 増加品目の慣行栽培調査の実施 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 とうきょう特産食材使用店への PR 消費者交流会の開催

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

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、外部監査を定期的実施し、制度の信頼性を確保します。</p>	<p>1 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進※ ＜事業者への制度活用＞ ・ マニュアル作成セミナー開催（6回）及びリーフレット配布 ・ 食品関連展示会への出展（1回） ＜都民等への制度周知＞ ・ 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 ・ 東京観光客向け雑誌に広告掲載</p> <p>2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及※ ・ 小規模飲食店事業者を対象に、食品衛生法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</p> <p>※ HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応支援として実施</p> <p>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（審査員講習会1回）</p>	<p>1 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進※ ＜事業者への制度活用＞ ・ 取得支援講習会の開催 ・ マニュアル作成セミナー開催 ・ 制度に関するリーフレット配布 ＜都民等への制度周知＞ ・ 都のホームページでの制度紹介</p> <p>2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及※ ・ 小規模飲食店事業者を対象に、食品衛生法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</p> <p>※ HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応支援として実施</p> <p>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 ・ 審査技術支援のためのスキルアップ講習会等を実施</p>

国際基準である HACCP 導入支援

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<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> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>2 HACCP 導入型基準の周知及び技術的支援</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<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"> ・ 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の実施 ・ 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 ・ 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 <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"> ・ 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 ・ 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 ・ 小規模飲食店向け説明会を開催(6回) ・ 監視指導等を通じて、事業者の HACCP の取組状況を把握 ・ 厚生労働省が示す各種手引書等を参考に、事業者への助言、指導を実施 	<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"> ・ 総合衛生管理製造過程承認施設等への専門監視の実施 ・ HACCP に基づく衛生管理対象事業者への助言・指導 ・ 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 <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"> ・ 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 ・ 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 ・ 事業者向け説明会を開催 ・ 監視指導等を通じて、事業者の HACCP の取組状況を把握 ・ 厚生労働省が示す手引書に基づき 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・周知

食品安全情報評価委員会による分析・評価

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「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 <p>(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＞</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 ・ 食事由来の化学物質摂取量推計調査を実施 <p>2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品安全情報評価委員会を開催し安全情報を分析、評価（2回） <p>検討事項…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、「ダイエット健康食品」の摂取に関する注意喚起について</p> <p>3 都民等への情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品安全情報評価委員会の評価結果に基づく情報をリーフレット及びホームページ等で提供 	<p>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＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「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 ・ 関係機関が実施した調査等の活用 <p>2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品安全情報評価委員会を開催し安全情報を分析、評価 <p>3 都民等への情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品安全情報評価委員会の評価結果に基づく情報をリーフレット及びホームページ等で提供

輸入食品対策

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1 専門監視班による監視 ・ 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 250 軒、収去検査 7,349 項目、表示検査 60,633 項目）</p> <p>2 輸入食品の検査 ・ 輸入食品の検査を実施（残留農薬 16,208 項目、食品添加物 6,824 項目、カビ毒 385 項目、動物用医薬品 3,944 項目を検査。延べ 2 項目の法違反を発見し、必要な措置を実施） ・ とうもろこし加工食品など 160 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</p> <p>3 検査法 の開発 ・ 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</p> <p>4 輸入事業者講習会の開催 ・ 新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため中止</p> <p>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（200 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。</p>	<p>1 専門監視班による監視 ・ 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</p> <p>2 輸入食品の検査 ・ 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</p> <p>3 検査法の開発 ・ 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> <p>4 輸入事業者講習会の開催 ・ 輸入事業者講習会を開催（1月、1回）</p> <p>5 輸入事業者の自主管理推進支援 ・ 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状況、衛生管理の体制等を点検・確認</p>

「健康食品」対策

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1 市販品に対する監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 試買調査の実施（125品目購入） ・ 医薬品成分を検出した製品に対し違反措置を実施（11品目） ・ 不適正な表示・広告を行った事業者の指導又は事業者を管轄する自治体への指導依頼を実施（108品目） <p>2 健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 健康被害事例専門委員会の開催（2回） <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） ・ 食品衛生法及び食品表示法改正内容等の周知 <p>4 都民への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 試買調査結果等についてホームページによる情報提供 ・ リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施 <p>5 新たな機能性表示制度への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施（再掲 6-4） 	<p>1 市販品に対する監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 試買調査の実施 ・ 医薬品成分を検出した製品に対する違反措置の実施 ・ 不適正な表示・広告に対する改善指導等の実施 <p>2 健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 健康被害事例専門委員会の開催 <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 ・ 食品衛生法及び食品表示法改正内容等の周知 <p>4 都民への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 試買調査結果等についてホームページによる情報提供 ・ リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施 <p>5 新たな機能性表示制度への対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 制度周知のため、健康食品取扱事業者講習会などを実施 ・ 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）

法令・条例に基づく適正表示の指導

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1 新しい制度に応じた相談・監視体制の整備 ・食品表示法の経過措置期間終了に向けた周知・普及啓発を実施 ・食品表示監視班、消費生活調査員による調査を実施 ・食品表示法改正（食品リコール情報の届出）への対応を検討</p> <p>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</p> <p>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（2回） ・フォローアップ講習会の開催（1回）</p> <p>4 食品表示に関する情報の発信 ・研修会（消費生活調査員向け）や講習会の開催（6回） ・食品表示に関するパンフレット等を活用した普及啓発</p> <p>5 関係機関との連携 ・東京都食品表示監視協議会の開催（2回）</p>	<p>1 新しい制度に応じた相談・監視体制の整備 ・新制度への対応とあわせ、令和3年度以降、導入予定の新制度や新基準への対応に向けた周知・普及啓発を実施 ・食品表示監視班、消費生活調査員による調査を実施</p> <p>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実施</p> <p>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（1回） ・フォローアップ講習会の開催（1回）</p> <p>4 食品表示に関する情報の発信 ・研修会（消費生活調査員向け）や講習会の開催 ・食品表示に関するパンフレット等を活用した普及啓発</p> <p>5 関係機関との連携 ・東京都食品表示監視協議会の開催（2回）</p>

食品安全に関する健康危機管理体制の整備

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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を開催（3回） ＜国、関係自治体との連携＞ ・ 首都圏食中毒防止連絡会を開催（1回） ・ 地方厚生局主催広域連携協議会に参加（3回） ・ 東京 2020 大会に向け関係省、組織委員会と連携し講習会を実施（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を実施（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>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、東京 2020 大会を見据え、会場等での大規模食中毒発生を想定した危機管理訓練を実施（1月） ＜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（部類ごとに各1回：合計3回）</p> <p>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</p>	<p>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を開催 ＜国、関係自治体との連携＞ ・ 全国食品衛生主管課長連絡協議会等により、緊密な連携体制を確保 ・ 関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加 ・ 東京 2020 大会に向け関係省、組織委員会と連携し講習会を実施 ・ 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</p> <p>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た危機管理訓練の実施 ＜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く机上訓練の実施</p> <p>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</p>

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

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1 放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 111 検体、都内流通食品 1,200 検体、芝浦と場と畜した肉 86,157 検体） 食事由来の放射性物質摂取量推計調査を実施 <p>2 食品安全情報の世界への発信</p> <ul style="list-style-type: none"> 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） 日本政府観光局 Web マガジンに食品安全の取組みを掲載 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改定・配布し、飲食店での取組を支援（食物アレルギー講習会は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため中止） 飲食店での一般衛生管理の取組を支援するため、正しいトイレの使用方法について、注意を促す多言語ステッカーを作成（日本語、英語、中国語及び韓国語） 	<p>1 放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 食事由来の放射性物質摂取量推計調査を実施 <p>2 食品安全情報の世界への発信</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 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

食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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（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>＜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</p> <p>2 体験型セミナーの開催 ・ 「夏休み子供セミナー」の開催（1回）</p> <p>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 ・ メールマガジンの定期発行 ＜啓発資材による情報提供＞ ・ 「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>	<p>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 ・ 「食の安全調査隊」活動の実施（1回） 夏休み時期に自宅学習資材の送付により実施 ・ 「食の安全都民講座」の開催</p> <p>＜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</p> <p>2 体験型セミナーの開催 ・ 「夏休み子供セミナー」の開催 （新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため中止）</p> <p>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＞ ・ ホームページ等の運営 ・ メールマガジンの定期発行 ＜啓発資材による情報提供＞ ・ 食中毒予防に関するポスター、リーフレットの作成</p>

総合的な食物アレルギー対策の推進

施策内容	令和元年度実績	令和2年度予定
<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 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。</p> <p>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。</p> <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 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。</p>	<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 ・ 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 ・ 「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</p> <p>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、表示の監視指導を実施 ・ 食物アレルギーに関するリーフレットにより飲食店での取組を支援（再掲 9-2）</p> <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 ・ 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 ・ 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の開催（3回） ・ 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の開催（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、施設設置者等を対象としたリーダー養成研修等の開催（4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</p>	<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 ・ 食品製造業や給食施設等を対象とした監視指導の実施 ・ 「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</p> <p>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、表示の監視指導を実施 ・ 飲食店での取組を支援するための講習会を実施（再掲 9-2）</p> <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 ・ 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 ・ 保育所職員等を対象に相談実務研修を開催 ・ 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を開催 ・ 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 ・ 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</p>