

東京都食品安全推進計画の改定について

〈答申（案）〉

令和2年 11 月

東京都食品安全審議会

## 目 次

はじめに	1
第1章 東京都食品安全推進計画改定に当たっての考え方	
第1節 計画の基本的事項	3
第2節 食品の安全に係る課題と施策推進の方向性	5
第2章 食品の安全確保のための施策	
第1節 施策の体系化	9
第2節 基本施策	11
第3節 重点施策	24
第3章 推進計画に掲げる施策の実施に向けた考え方	
第1節 施策の推進体制	32
第2節 施策の実施と計画の見直し	32
<b>【附属資料】</b>	
用語説明（50音順）	35

## はじめに

食品の安全確保は、都民が健康で豊かな食生活を送るための基礎をなすものであり、食品の大消費地である東京において重要な課題の一つである。

東京都（以下「都」という。）は、東京都食品安全条例に基づき東京都食品安全推進計画（以下「推進計画」という。）を策定し、総合的・計画的に食品安全行政を進めている。

現行計画は令和2年度をもって計画期間が終了となるため、東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）は、令和2年2月17日付けで知事から諮問を受け、推進計画の改定について審議を行うこととなった。

食品の安全確保に関する課題は、新たなリスクの顕在化や、より高度な製造技術の進展など、食品安全を取り巻く国内外の諸状況によって変化すること、また、平成30年6月、食品衛生法が15年ぶりに改正され、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設等、内容の大幅な見直しが行われたことから、こうした状況変化を踏まえながら、諸課題に的確に対応していくための施策の方向性について、審議会及びその下に設置された検討部会において専門的な検討を行った。

また、令和2年9月14日に東京都食品安全審議会で取りまとめた「答申(案)の中間まとめ」を公表し、寄せられた意見を参考にしながら、更に検討を重ねてきた。

このたび、これらの検討を踏まえ、東京都食品安全推進計画の改定について取りまとめたので答申する。

## 第1章 東京都食品安全推進計画改定に当たっての考え方

都は、平成17年3月に推進計画を策定し、その後平成22年2月及び平成27年2月に、その時々<sup>1</sup>の食品安全をめぐる重要課題に対処するため、推進計画を改定し（現行計画の計画期間は、平成27年度から令和2年度まで）、生産から消費に至る各段階で、関係各局の連携の下、全庁横断的に食品の安全確保に関する施策を推進してきた。

また、都は、推進計画に基づき、食品安全に関する施策に総合的に取り組むとともに、重点的に取り組むべき施策については、その進捗状況を東京都食品安全審議会<sup>1</sup>に報告するとともに、広く都民に公表し、施策を着実に推進してきた。

一方、食品流通や事業形態の広域化を背景としたノロウイルス<sup>2</sup>や腸管出血性大腸菌<sup>3</sup>による分散型広域食中毒事件<sup>4</sup>（ディフューズアウトブレイク）の発生時における関係機関と連携した広域的な対応体制の強化など、更なる施策の充実が求められている。

また、平成30年の食品衛生法<sup>5</sup>（昭和22年法律第233号）及び食品表示法<sup>6</sup>（平成25年法律第70号）の改正による、許可業種の再編やHACCP<sup>7</sup>に沿った衛生管理<sup>8</sup>の導入、食品等のリコール情報の報告制度<sup>9</sup>の新設など多くの制度改正が行われたことにより、事業者や消費者を取り巻く環境も大きく変化することとなったため、制度の周知や対策への支援など新たな課題も生まれている。

今回、推進計画を改定するに当たっては、東京都食品安全条例<sup>10</sup>（平成16年東京都条例第67号。以下「食品安全条例」という。）の基本理念の下、推進計画に基づき取り組んできた全庁的な施策の継続を基本としつつ、平成27年度以降に生じた広域的な食中毒対策や、改正食品衛生法等の新制度への対応、さらに、子供食堂<sup>11</sup>や認知症カフェ<sup>12</sup>など多様化が進む食の提供主体における食品安全対策のほか、食品ロスへの関心の高まりや、新型コロナウイルス感染症<sup>13</sup>による飲食店の営業形態の変化などの今日的な状況に配慮しつつ食品安全に関する諸課題を整理し、都における食品安全施策を一層推進していく必要がある。

<sup>1</sup> 食品安全審議会：42 ページ参照

<sup>2</sup> ノロウイルス：51 ページ参照

<sup>3</sup> 腸管出血性大腸菌：47 ページ参照

<sup>4</sup> 分散型広域食中毒事件：53 ページ参照

<sup>5</sup> 食品衛生法：45 ページ参照

<sup>6</sup> 食品表示法：45 ページ参照

<sup>7</sup> HACCP：51 ページ参照

<sup>8</sup> HACCP に沿った衛生管理：52 ページ参照

<sup>9</sup> 食品等のリコール情報の報告制度：45 ページ参照

<sup>10</sup> 東京都食品安全条例：43 ページ参照

<sup>11</sup> 子供食堂：40 ページ参照

<sup>12</sup> 認知症カフェ：50 ページ参照

<sup>13</sup> 新型コロナウイルス感染症：46 ページ参照

## 第1節 推進計画の基本的事項

### 1 食品安全条例と推進計画との関係

食品安全条例第7条に基づき、推進計画を策定する。

東京都食品安全条例

第7条 知事は、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、東京都食品安全推進計画（以下「推進計画」という。）を定めるものとする。

2 推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食品の安全の確保に関する施策の方向
- 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する重要事項

### 2 推進計画の基本的視点

食品安全条例は、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、「事業者責任を基礎とする安全確保」、「最新の科学的知見に基づく安全確保」及び「都、事業者、都民の相互理解と協力に基づく安全確保」という三つの基本理念を掲げている。

推進計画は、条例の目的と基本理念を踏まえ、食品を取り巻く課題の解決を図っていくべきと考える。

### 3 推進計画の構成

推進計画は、食品安全条例の基本理念と計画に関する規定を踏まえ、次の三つの事項で構成する。

#### (1) 生産から消費に至る食品安全確保施策の総合的な体系（基本施策）

食品の生産から消費に至る各段階における食品安全確保のための諸施策を「基本施策」と位置付け、2に示した推進計画の基本的視点により総合的に体系化し、都民に明らかにする。法に基づく施策、食品安全条例や[東京都消費生活条例](#)<sup>14</sup>（平成6年東京都条例第110号。以下「消費生活条例」という。）等の関係条例に基づく都独自の施策などを含め、都の施策の全体像を示す。

<sup>14</sup> 東京都消費生活条例：41 ページ参照

## (2) 重点的に取り組むべき施策（重点施策）

食品の安全確保を図る施策は、継続的かつ着実に実施すべきものである。同時に、現下の食品安全確保上の重要課題に迅速・的確に対応するため、特に重点的に取り組む必要がある施策もある。こうした施策を「重点施策」と位置付け、具体的な取組内容を都民や事業者に明らかにすることで、関係者の協力を得ながら、施策のより効果的な推進を図る。

## (3) 推進計画に掲げる施策の実施に向けた考え方

都民や事業者の意見を反映し、関係者の相互理解のもとに施策を効果的に実施するため、施策の推進体制と進行管理の方法を示す。

## 4 計画期間

令和3年度から令和7年度までの5年間

### 【食品の「安全」と「安心」の考え方】

食品の安全性については、科学的な根拠に基づく評価が必ずしも都民に受け入れられないこともある。食品に対する都民の安心感は、個人の主観であり、行政や事業者への信頼度などにより、それぞれに異なった判断基準がある。

本答申では、食品にはリスクが潜在することを前提に、最新の科学的知見に基づいた対策が講じられ、健康への悪影響の可能性が許容可能な水準までに抑えられている状態を「安全」という概念で整理する。

また、食品にリスクが潜在することや、安全確保に向けた様々な取組がなされ、健康への悪影響の可能性が許容可能な水準に抑えられていることに関して、都民が十分に情報を得ることができ、不安や疑問が解消され、事業者や行政の取組に対して多くの都民の信頼が醸成されている状況を「安心」という概念として整理した。

## 第2節 食品の安全に係る課題と施策推進の方向性

推進計画の改定に当たっては、全庁的な施策の継続を基本としつつ、食品安全を取り巻く現状や食品衛生法等の改正に伴う制度改正などの動向を踏まえ、課題に対応できるよう改定する必要がある。

このため、推進計画の基本的視点に対応した以下の3点を「施策の柱」として位置付け、課題を整理し、施策推進の方向性を定める。

### 施策の柱1 食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進

#### 1 課題

- 食品の安全確保は、事業者の責務であり、食中毒等による健康被害の発生を未然に防止するためには、食品の生産から消費に至る各段階で確実な安全対策が採られることが重要である。
- 平成30年6月に国は、我が国の食品を取り巻く環境変化や国際標準化に対応し、食品の安全を確保することを目的として食品衛生法を改正し、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の取組を求められることとした。  
HACCPの制度化に伴い、今後は、法改正に伴い新たに許可・届出の対象<sup>15</sup>となった事業者を含め、高度な衛生管理を速やかに定着させ、衛生管理の好循環を生み出していく必要がある。
- また、近年は、子供食堂や認知症カフェなど営業許可の対象とならないボランティアなどが中心となる新たな食の提供形態や、新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、テイクアウトや宅配等を開始する事業者の増加が見られるなど、食品の提供主体・形態が多様化しており、こうした状況に対応した衛生管理水準の確保も課題となっている。

#### 2 対応

- 農産物の生産工程管理を都が独自に認証する東京都 GAP<sup>16</sup> 認証の普及を図る。
- 食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入及び定着を図る。
- 多様化が進む食品の提供主体（子供食堂や認知症カフェなど）の適切な衛生管理を促すための技術的な支援を行う。
- 新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、テイクアウトや宅配等を新たに始める事業者への必要な対策の周知徹底を図る。

<sup>15</sup> 営業許可制度の見直し・営業届出制度：37ページ参照 <sup>16</sup> GAP：38ページ参照

## 施策の柱2 情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進

### 1 課題

- [TPP 協定 \(環太平洋パートナーシップ協定\)](#)<sup>17</sup>や[日 EU 経済連携協定 \(EPA\)](#)<sup>18</sup>、[日米貿易協定](#)<sup>19</sup>の発効等による経済の自由化に伴い、食品流通のグローバル化が更に進展することが見込まれる。我が国の食料自給率はカロリーベースで37% (平成30年度)であり、国内で消費される食料の多くを様々な国からの輸入に依存している。東京は、輸入食品の流通の中枢であることから、都における輸入食品の安全確保は、都内だけでなく国内全体の安全確保に繋がる側面があり、輸入食品に係る情報収集・分析などの対策を充実させていく必要がある。
- 近年の都内における食中毒発生状況を見ると、ノロウイルス及び[カンピロバクター](#)<sup>20</sup>による食中毒の発生件数が依然として上位を占めている。  
また、刻み海苔を原因とするノロウイルス食中毒事案など、広域的・大規模な食中毒事案が発生しており、こうした事例の発生防止及び発生時における被害の拡大防止を図るため、監視指導の充実とともに国や特別区、保健所設置市等の関係自治体間の連携体制の強化が必要である。
- 食品衛生法等の改正により、[特別の注意を必要とする成分等を含む食品](#)<sup>21</sup> (以下「指定成分等含有食品」という。)に係る表示制度や健康被害事例報告制度が新たに創設された。  
都は以前から、「[健康食品](#)」<sup>22</sup>との関連が疑われる健康被害事例を幅広く収集しているが、新たな報告制度に適切に対応し、「健康食品」による健康被害の防止を図る必要がある。
- 食品表示法が令和2年4月に全面施行されるとともに、[新たな加工食品の原料原産地表示](#)<sup>23</sup>に係る経過措置期間が令和4年3月に終了するなど、新たな食品表示制度に適切に対応する必要がある。

<sup>17</sup> TPP 協定 (環太平洋パートナーシップ協定) : 48 ページ参照

<sup>18</sup> 日 EU 経済連携協定 (EPA) : 50 ページ参照

<sup>19</sup> 日米貿易協定 : 50 ページ参照

<sup>20</sup> カンピロバクター : 38 ページ参照

<sup>21</sup> 特別の注意を必要とする成分等を含む食品 : 49 ページ参照

<sup>22</sup> 「健康食品」 : 39 ページ参照

<sup>23</sup> 新たな加工食品の原料原産地表示 : 35 ページ参照



## 2 対応

- 科学的根拠に基づき輸入食品を含めた食品の安全を確保するため、海外の情報を含め幅広く情報収集し、分析・評価を行い、対策を実施する。
- 食中毒の発生防止のための監視指導を効果的に実施するとともに、広域的・大規模な事案の発生時に備え、関係自治体間の緊急連絡網の整備や、[広域連携協議会](#)<sup>24</sup>等により関係機関の連絡・連携体制を強化する。
- 「健康食品」に関する健康被害事例について、引き続き幅広く収集するとともに、指定成分等含有食品に関する表示制度の周知を図り、健康被害情報報告を漏れなく収集するなど、新たな制度に適切に対応していく。
- 相談・監視指導、講習会等を通じて、新たな食品表示制度の周知及び適正な食品表示を促進する。

## 施策の柱3 関係者の相互理解と食の情報[バリアフリー](#)<sup>25</sup>に向けた取組の推進

### 1 課題

- 食品の安全確保のためには、事業者による自主的な取組や行政による監視指導はもとより、都民自らが判断して、食品を選択できる環境づくりが必要である。このため、都民、事業者及び行政による[リスクコミュニケーション](#)<sup>26</sup>を一層活発に行い、協力して施策を推進していくことが重要である。
- また近年、都内においては外国人の飲食店従事者が増加しており、生活習慣の違いや言葉の壁などから我が国の衛生管理に係る制度や手法等について理解が不十分な場合があり、意図せぬ事故を発生させてしまうことも危惧され、十分な意思疎通と相互理解が必要である。
- [食物アレルギー](#)<sup>27</sup>は、生命に危険を及ぼす[アナフィラキシーショック](#)<sup>28</sup>を引き起こすこともあり、健康への[リスク](#)<sup>29</sup>は高いものと言える。食物アレルギー対策には、製造施設でのアレルギー物質の混入防止や、[アレルゲン](#)<sup>30</sup>の適切な表示、発症時の対応など様々な取組が必要であり、横断的に対策を進めるべきである。

<sup>24</sup> 広域連携協議会：40 ページ参照

<sup>28</sup> アナフィラキシーショック：35 ページ参照

<sup>25</sup> バリアフリー：52 ページ参照

<sup>29</sup> リスク：55 ページ参照

<sup>26</sup> リスクコミュニケーション：55 ページ参照

<sup>30</sup> アレルゲン：35 ページ参照

<sup>27</sup> 食物アレルギー：45 ページ参照

## 2 対応

- 都民、事業者及び行政間の情報や意見交換を一層推進していく。
- 我が国の法制度の理解を促し、衛生管理の向上が図れるよう外国人の食品関係従事者等に向けた食品安全に関する情報発信の充実を進める。
- 食物アレルギー対策について、関係各局が連携し、関係者間の相互理解と協力を得ながら対策を進めていく。

## 第2章 食品の安全確保のための施策

### 第1節 施策の体系化

第1章において、推進計画の基本的視点に基づき、「施策の柱」を位置付け、食品の安全に係る諸課題とそれらに対する施策推進の方向性を示した。

施策を効果的に進めていくためには、そうした方向性を踏まえ、多くの事業者や都民との協力の下、様々な取組を総合的に実施するため、施策を体系化し、今後進めるべき都の取組の全体像を分かりやすく示すことが重要である。

施策の体系化に当たっては、三つの「施策の柱」に加えて、科学的な施策を進める上での基礎研究や、人材の育成、国や他自治体との連携など、「施策の柱」の土台となる取組を「施策の基盤」として位置付ける。

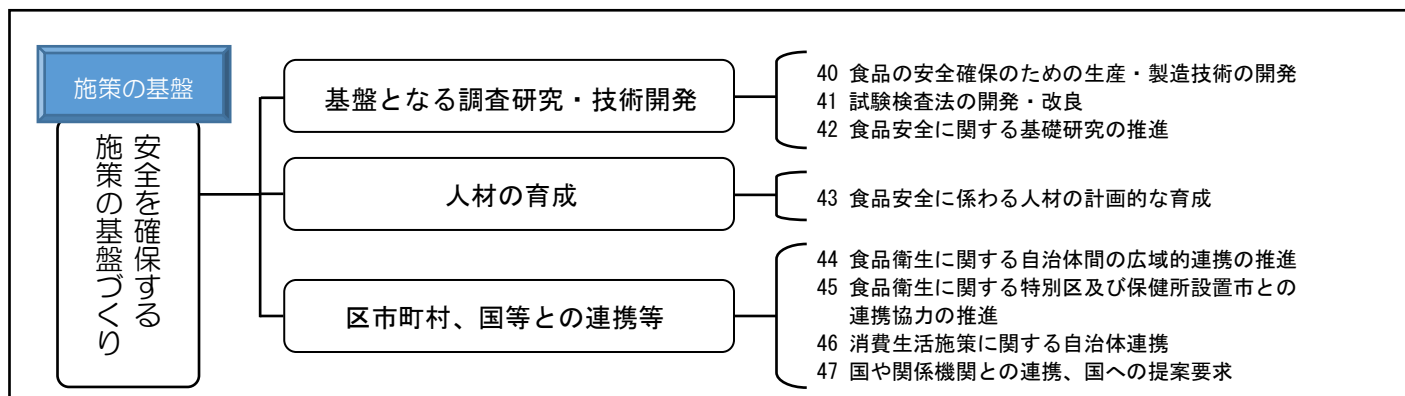
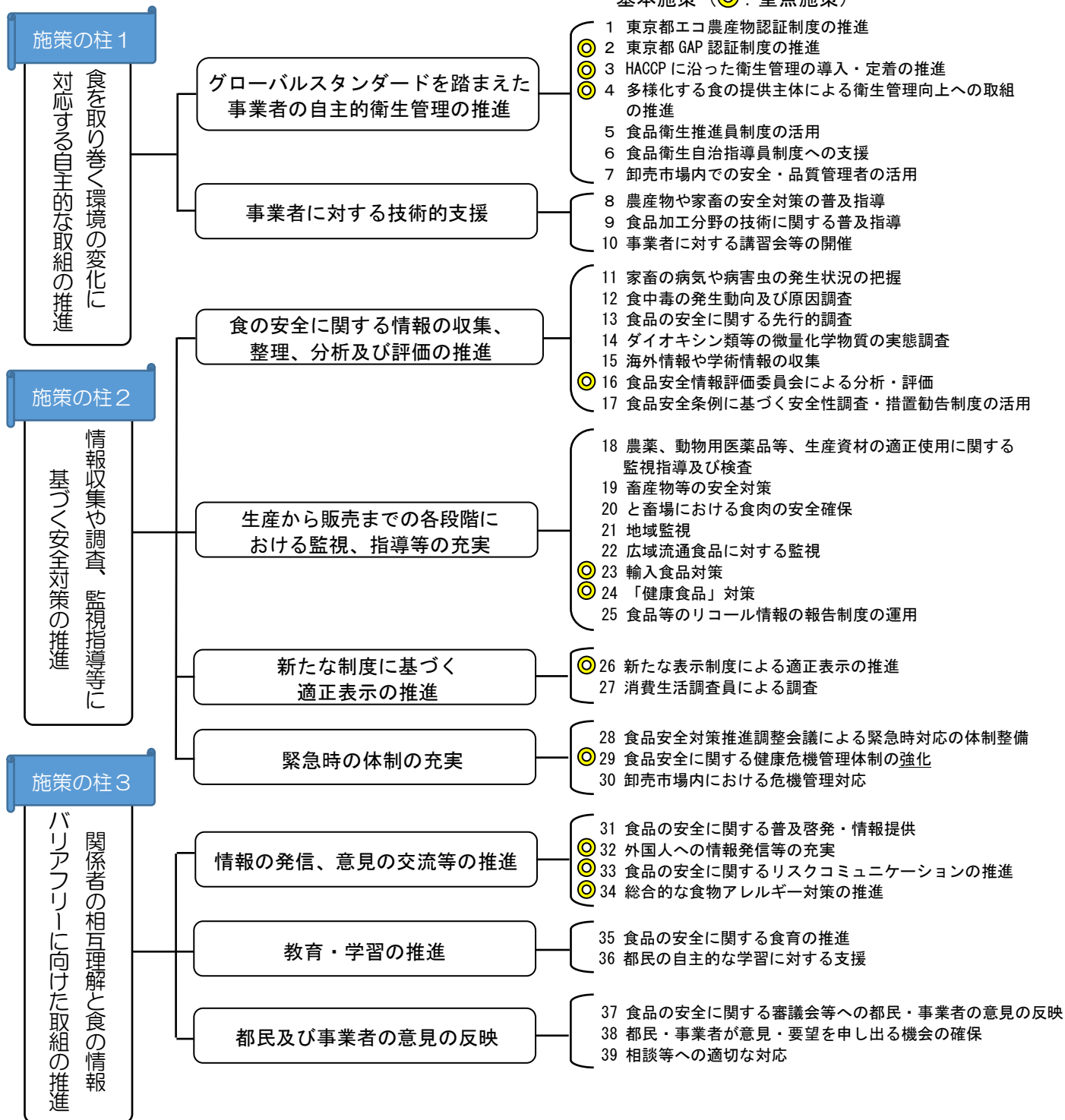
「施策の柱」及び「施策の基盤」に基づいて、生産から消費に至る各段階で、都の関係各局が推進している食品安全確保施策を「基本施策」とし、「基本施策」を関係各局が連携して着実に実施することにより、食品の安全確保を図っていくべきである。

あわせて、「基本施策」のうち、食品安全を取り巻く諸状況を踏まえ、特に重点的に取り組む施策を「重点施策」として選定し、施策を推進していくべきである。


「都における食品安全確保の総合的な体系」を次ページに示すとともに、「基本施策」及び「重点施策」の詳細をそれぞれ第2節及び第3節に示す。

# 都における食品安全確保施策の総合的な体系

基本施策 (◎: 重点施策)






## 第2節 基本施策

都において、生産から消費に至る各段階における食品の安全確保のため、着実かつ継続的な取組が必要となる基本的な施策（47 施策）を、以下のとおり施策の柱ごとにとりまとめた。（：重点施策）

### 【施策の柱1 食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進】

〈1-1 [グローバルスタンダード](#)<sup>31</sup>を踏まえた事業者の自主的衛生管理の推進〉

食品の生産から販売に至る各段階で、食品の安全確保に向けた事業者の自主的な取組を一層促進するための施策

NO	施策	概要
1	<a href="#">東京都エコ農産物認証制度</a> <sup>32</sup> の推進 (産業労働局)	環境保全型農業を推進し、安全・安心な農産物を生産し、消費者に提供するため、化学合成農薬と化学肥料を削減して生産された農産物を認証する。
 2	東京都 GAP 認証制度の推進 (産業労働局)	農産物の生産、出荷における食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、都が定めた管理基準に基づく適正な取組を認証する東京都 GAP 認証制度の普及を推進する。
 3	HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進 (福祉保健局)	食品衛生法の改正により、制度化された「HACCP に沿った衛生管理」を食品等事業者が円滑かつ速やかに導入し、定着させられるよう、新たに許可又は届出対象となる事業者を含め、相談の受付など丁寧な周知及び技術的支援を行うとともに、人材育成を行う。
 4	多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進 (福祉保健局)	福祉等を目的とした食事提供など、食品衛生法の営業許可対象外となる事業主体等に対し、衛生管理に関するガイドラインを作成し、安全に食品を提供できるよう取組を支援する。テイクアウトや宅配等を開始する事業者に対する衛生管理の方法等に関する情報提供や指導を行う。
5	<a href="#">食品衛生推進員</a> <sup>33</sup> 制度の活用 (福祉保健局)	食品衛生推進員に対して、食品安全に関する最新の情報を提供するなどの支援を行い、食品衛生推進員による事業者への指導・助言等を通して、食品事業者全体の衛生管理を向上させる。

<sup>31</sup> グローバルスタンダード：38 ページ参照

<sup>32</sup> 東京都エコ農産物認証制度：48 ページ参照

<sup>33</sup> 食品衛生推進員：44 ページ参照

NO	施 策	概 要
6	<a href="#">食品衛生自治指導員制度</a> <sup>34</sup> への支援 (福祉保健局)	事業者団体が実施している、自治指導員の巡回指導活動による事業者への指導・助言が、より適切に行われるよう、自治指導員に対する衛生教育などの支援を行う。
7	卸売市場内での <a href="#">安全・品質管理者</a> <sup>35</sup> の活用 (中央卸売市場)	中央卸売市場における食の安全確保に関する取組の推進者として設置した「安全・品質管理者」を活用し、危機管理対応の強化及び衛生水準の向上を図る。 また、品質・衛生管理マニュアル <sup>36</sup> を活用し HACCP に沿った衛生管理を推進する。

### 〈1-2 事業者に対する技術的支援〉

事業者に対して、食品の生産・加工技術や法令等に関する情報提供等を行い、食品の安全確保の技術水準の向上を図るための施策

NO	施 策	概 要
8	農産物や家畜の安全対策の普及指導 (産業労働局)	生産者に対し、農薬をはじめとする生産資材の適正使用に関する情報提供や、 <a href="#">と畜検査</a> <sup>37</sup> による疾病情報の還元などの技術的な支援を行う。
9	食品加工分野の技術に関する普及指導 (産業労働局)	事業者には <a href="#">食品技術センター</a> <sup>38</sup> の開放試験室の利用や、ニーズに対応した技術開発、最新の加工技術の普及などを行い、食品安全確保のための技術水準の向上を図る。
10	事業者に対する講習会等の開催 (福祉保健局、生活文化局)	各施設で衛生管理の核となる <a href="#">食品衛生責任者</a> <sup>39</sup> 等に対して衛生講習会を開催し、HACCP に沿った衛生管理の取組や食中毒防止など適切な衛生管理を促進する。輸入食品関係事業者講習会や健康食品取扱事業者講習会など、事業の内容に応じた講習会を開催し、適正表示の推進や関係法令等の改正、違反事例など、事業者にとって有益な最新の情報を提供する。 なお、食品衛生法改正により、食品用器具・容器包装に使用する原材料については <a href="#">ポジティブリスト制度</a> <sup>40</sup> に改められたことから、こうした制度改正についても周知を図る。

<sup>34</sup> 食品衛生自治指導員制度：44 ページ参照

<sup>38</sup> 食品技術センター：45 ページ参照

<sup>35</sup> 安全・品質管理者：35 ページ参照

<sup>39</sup> 食品衛生責任者：44 ページ参照

<sup>36</sup> 品質・衛生管理マニュアル：53 ページ参照

<sup>40</sup> ポジティブリスト制度：54 ページ参照

<sup>37</sup> と畜検査：49 ページ参照

【施策の柱2 情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進】

〈2-1 食の安全に関する情報の収集、整理、分析及び評価の推進〉

食品の安全に関する様々な情報を幅広く収集して分析し、その結果を監視指導に生かすなど、具体的な施策へ反映して健康への悪影響を未然に防止する施策

NO	施策	概要
11	家畜の病気や病害虫の発生状況の把握 (産業労働局)	<p><a href="#">家畜保健衛生所</a><sup>41</sup>において、安全な畜産物を供給するために、<a href="#">動物用医薬品</a><sup>42</sup>の適正使用の指導や家畜の病気の検査や調査を行う。</p> <p><a href="#">病害虫防除所</a><sup>43</sup>において、病害虫の種類に合った農薬等の安全かつ適正な使用を指導するため、病害虫の発生状況を把握する。</p>
12	食中毒の発生動向及び原因調査 (福祉保健局)	<p>腸管出血性大腸菌 0157、<a href="#">サルモネラ</a><sup>44</sup>等の散発患者や<a href="#">無症状病原体保有者</a><sup>45</sup>の喫食内容や行動、菌株の疫学的性状を調査・分析し、感染源の解明に活用する。</p> <p>特別区、八王子市及び町田市との連携を推進し、速やかな食中毒関連情報の収集、解析に努め、食中毒による健康被害の未然防止・拡大防止を図る。</p>
13	食品の安全に関する先行的調査 (福祉保健局、各局)	<p>国内外の最新情報を広く収集、整理することにより、課題を発掘し、先行的な実態調査を実施する。さらに、調査結果を必要に応じて都民への情報提供、効果的な監視手法の検討などに活用する。</p>

<sup>41</sup> 家畜保健衛生所：37 ページ参照

<sup>42</sup> 動物用医薬品：48 ページ参照

<sup>43</sup> 病害虫防除所：52 ページ参照

<sup>44</sup> サルモネラ：41 ページ参照

<sup>45</sup> 無症状病原体保有者：54 ページ参照

NO	施 策	概 要
14	<u>ダイオキシン類</u> <sup>46</sup> 等の微量化学物質の実態調査 (福祉保健局、環境局)	<p>実態調査を継続的に実施し、調査結果は必要に応じて専門家へ評価を依頼し、都民や事業者へ情報提供を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 東京湾産魚介類を対象とした、ダイオキシン類等の含有量調査</li> <li>○ 都内に流通する農畜産物、魚介類を対象とした <u>PCB</u><sup>47</sup>、<u>有機水銀</u><sup>48</sup>、<u>有機スズ化合物</u><sup>49</sup>、<u>カドミウム</u><sup>50</sup>などの有害化学物質の食品汚染実態調査</li> <li>○ <u>トータルダイエツトスタディ</u><sup>51</sup>による食事由来の化学物質等摂取量推計調査</li> </ul>
15	海外情報や学術情報の収集 (福祉保健局)	インターネット、海外の専門誌、各種学会誌等を定期的に調査し、海外での食品等の事件・事故や学会における研究発表など食品の安全に関する最新の情報を収集する。
16	<u>食品安全情報評価委員会</u> <sup>52</sup> による分析・評価 (福祉保健局)	食品の安全に関する情報を幅広く収集し、その情報について、理化学・微生物学等の専門家及び都民により構成される食品安全情報評価委員会で都民生活への影響を分析・評価し、その評価結果を踏まえ、重点監視や都民・事業者への情報提供、必要に応じた国への提案要求等を行う。
17	食品安全条例に基づく <u>安全性調査・措置勧告制度</u> <sup>53</sup> の活用 (福祉保健局)	<p><u>規格基準</u><sup>54</sup>が定められていないなど、法で対応することが困難な食品等について、健康への悪影響を未然に防止する観点から必要と判断される場合には、食品安全条例に基づき、安全性調査を実施する。調査の結果、改善等が必要と判断される場合には、事業者へ措置の実施について勧告し、公表を行う。</p> <p>調査・勧告に当たっては、あらかじめ食品安全情報評価委員会に意見を求める。</p>

<sup>46</sup> ダイオキシン類：47 ページ参照

<sup>47</sup> PCB：52 ページ参照

<sup>48</sup> 有機水銀：54 ページ参照

<sup>49</sup> 有機スズ化合物：55 ページ参照

<sup>50</sup> カドミウム：37 ページ参照

<sup>51</sup> トータルダイエツトスタディ：48 ページ参照

<sup>52</sup> 食品安全情報評価委員会：42 ページ参照

<sup>53</sup> 安全性調査・措置勧告制度：47 ページ参照

<sup>54</sup> 規格基準：38 ページ参照



〈2-2 生産から販売までの各段階における監視、指導等の充実〉

関係各局が連携し、食品の生産から販売に至る全ての段階を網羅した監視指導や検査を推進していく施策

NO	施策	概要
18	農薬、動物用医薬品等、生産資材の適正使用に関する監視指導及び検査 (産業労働局)	食品原材料としての農産物や畜産物の安全確保を図るため、 <a href="#">農薬取締法</a> <sup>55</sup> 、 <a href="#">肥料取締法</a> <sup>56</sup> 、 <a href="#">飼料安全法</a> <sup>57</sup> 、 <a href="#">医薬品医療機器等法</a> <sup>58</sup> などの関連法令を周知し、生産資材の適正使用及びその記録と保管について指導する。
19	畜産物等の安全対策 (産業労働局)	食品の原材料となる家畜等の生産段階において、健康管理や飼育場の衛生管理指導を実施するとともに、死亡牛・起立不能牛等の <a href="#">牛海綿状脳症 (BSE)</a> <sup>59</sup> 検査、家畜個体識別、牛用飼料の抽出検査などを実施する。 飼育豚への <a href="#">豚熱</a> <sup>60</sup> ワクチン接種及び野生イノシシへの豚熱ワクチン散布を実施する。 また、養殖魚の衛生管理指導や養殖場の調査監視等を実施する。
20	と畜場における食肉の安全確保 (福祉保健局、中央卸売市場)	と畜場において、食用となる牛豚等について、生きている段階から枝肉になるまでのそれぞれの段階で、と畜検査員が1頭毎に検査し、疾病を排除する。 豚熱の拡大防止のため、車両消毒等を徹底するとともに、BSE対策として起立不能牛等の検査、と畜解体工程における <a href="#">特定危険部位</a> <sup>61</sup> の確実な除去を行う等、適正な家畜防疫対策を実施する。 HACCPに基づく衛生的なと畜解体作業により、食肉の安全確保を図る。
21	地域監視 (福祉保健局)	地域の営業施設・設備に対する衛生管理や表示事項等に関する監視指導を実施する。 食品に関する苦情や食中毒が疑われる事件の発生時に、原因調査を行い、必要に応じて原因施設に対する行政措置や再発予防策の指導を行う。

<sup>55</sup> 農薬取締法：51 ページ参照

<sup>59</sup> 牛海綿状脳症 (BSE)：37 ページ参照

<sup>56</sup> 肥料取締法：53 ページ参照

<sup>60</sup> 豚熱：53 ページ参照

<sup>57</sup> 飼料安全法：46 ページ参照

<sup>61</sup> 特定危険部位：49 ページ参照

<sup>58</sup> 医薬品医療機器等法：36 ページ参照

NO	施 策	概 要
22	広域流通食品に対する監視 (福祉保健局)	<p>都内に広く流通する食品の安全を確保するため、大規模製造業、輸入業、卸売市場、倉庫業など製造・流通の拠点となる事業施設等の監視指導を専門的に実施する。</p> <p>重大な健康被害の発生やそのおそれがある場合などには、都区市が連携して都内全域を対象に緊急監視を実施する。</p> <p>危機管理マニュアルの作成など事業者の危機管理体制の状況を確認し、必要に応じて指導を行う。</p>
◎ 23	輸入食品対策 (福祉保健局)	<p>健康安全研究センター内に設置されている輸入食品の専門監視班を中心に、都内の輸入業、輸入食品の倉庫などを対象に、輸入食品の残留農薬、残留抗菌性物質、カビ毒、<a href="#">遺伝子組換え食品</a><sup>62</sup>などについて監視指導を行う。</p> <p>都内輸入事業者の自主管理を推進するため、厚生労働省が示した「<a href="#">輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）</a>」<sup>63</sup>を活用し、輸入食品の製造・加工・保管・輸送などの各段階における衛生管理についての指導を行う。</p>
◎ 24	「健康食品」対策 (福祉保健局、生活文化局)	<p>健康への悪影響の未然防止の観点から、市販されている「健康食品」を購入し、表示、医薬品成分等の検査を実施する。インターネット広告等も定期的に調査し、法令等に基づき広告の適正化を図る。</p> <p>医薬品成分等の含有が疑われるなど、健康被害が懸念される場合には、必要な調査を行い、法に違反している場合は、販売禁止等の措置を行う。</p> <p>都民向けパンフレット等を作成し、正しい知識の普及、健康被害の未然防止に努める。</p> <p>指定成分等含有食品による健康被害情報報告制度を適切に運用する。</p> <p>医療機関等と連携し、「健康食品」の利用が疑われる健康被害情報の収集・分析を行い、その結果を東京都医師会及び東京都薬剤師会へ情報提供する。</p> <p>事業者の責任で科学的根拠に基づいた機能性を表示する、<a href="#">機能性表示食品</a><sup>64</sup>制度を適切に対応する。</p>

<sup>62</sup> 遺伝子組換え食品：36 ページ参照

<sup>63</sup> 輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）：55 ページ参照

<sup>64</sup> 機能性表示食品：39 ページ参照

NO	施 策	概 要
25	食品等のリコール情報の報告制度の運用 (福祉保健局)	食品衛生法及び食品表示法に基づく「食品等のリコール情報の報告制度」を都民及び事業者に周知するとともに、国と連携を図りながら、適切に運用する。

### 〈2-3 新たな制度に基づく適正表示の推進〉

法令等に基づく表示の指導を徹底するとともに、都民との協働による適正な食品表示の推進を図る施策

NO	施 策	概 要
◎ 26	新たな表示制度による適正表示の推進 (福祉保健局、生活文化局)	加工食品の原料原産地表示制度等の新しい表示基準について、周知を図っていく。 あわせて、国を含む関係機関、関係各局が連携し、以下の各法令・条例に基づく適正な食品表示を指導する。 【食品表示に関連する主な法令】 食品表示法、 <a href="#">健康増進法</a> <sup>65</sup> 、 <a href="#">計量法</a> <sup>66</sup> 、 <a href="#">景品表示法</a> <sup>67</sup> 、 <a href="#">米トレーサビリティ法</a> <sup>68</sup> 、消費生活条例 等
27	<a href="#">消費生活調査員</a> <sup>69</sup> による調査 (生活文化局、福祉保健局)	法改正による新たな表示事項や、違反状況等に基づき選定した調査項目について、消費生活調査員が、消費者の視点から、都内の小売店やスーパー等で販売されている食品の表示調査を実施する。調査の結果、問題があるものについては、都が事業者を指導又は啓発することにより、都民との協働による適正表示の推進を図る。

<sup>65</sup> 健康増進法：40 ページ参照

<sup>66</sup> 計量法：39 ページ参照


<sup>67</sup> 景品表示法：39 ページ参照

<sup>68</sup> 米トレーサビリティ法：41 ページ参照

<sup>69</sup> 消費生活調査員：42 ページ参照

〈2-4 緊急時の体制の充実〉

予測困難な事態に迅速・的確に対応するために、緊急時における関係各局の連携を図り、危機管理対応を充実する施策

NO	施 策	概 要
28	<a href="#">食品安全対策推進調整会議</a> <sup>70</sup> による緊急時対応の体制整備 (各局、事務局：福祉保健局)	庁内の各局連携組織である「食品安全対策推進調整会議」において、緊急時に議長（福祉保健局健康安全部長）が「緊急連絡会議」を招集し、対策を検討する。
 29	食品安全に関する健康危機管理体制の強化 (各局)	健康危機管理に関する事件発生時に備え、緊急連絡網を整備するとともに、広域連携協議会等により事件発生時の対応方法や関係機関の連絡・連携体制を強化する。 保健所の <a href="#">食品衛生監視員</a> <sup>71</sup> を中心に大規模食中毒発生時を想定した訓練を実施し、対応マニュアルの検証などにより、緊急時の対応能力を向上させる。
30	卸売市場内における危機管理対応 (中央卸売市場)	卸売市場における食品に関する事件・事故に際して「食品危害対策マニュアル」に基づき迅速かつ的確に対応する。

<sup>70</sup> 食品安全対策推進調整会議：43 ページ参照

<sup>71</sup> 食品衛生監視員：44 ページ参照

【施策の柱3 関係者の相互理解と食情報バリアフリーに向けた取組の推進】

〈3-1 情報の発信、意見交流等の推進〉

法令等に基づく表示の指導を徹底するとともに、都民との協働による適正な食品表示の推進を図る施策

NO	施策	概要
31	食品の安全に関する普及啓発・情報提供 (各局)	食品の安全に関する普及啓発資材、各局のホームページ、 <a href="#">SNS</a> <sup>72</sup> 、報道機関への公表など様々な媒体を通じて、食品の安全や安全対策に関する情報を適切に分かりやすく都民・事業者提供に提供する。 都内産農畜水産物や都内流通食品の <a href="#">放射性物質</a> <sup>73</sup> モニタリング検査結果を、ホームページなどを通じて発信する。
◎ 32	外国人への情報発信等の充実 (福祉保健局、各局)	ホームページ等を活用し、訪都外国人及び外国人の食品関係従事者に対し、我が国の制度の理解を促し、調査や指導が円滑に実施できるよう、食品安全に関する情報発信等の充実を進める。
◎ 33	食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進 (各局)	関係者による意見交換の場の充実を図り、消費者、食品関係事業者、行政担当者など多くの関係者の間で、食中毒等食品の安全に関する様々なテーマについて情報や意見の交流を推進し、相互理解を図る。
◎ 34	総合的な食物アレルギー対策の推進 (福祉保健局、各局)	食品を取り扱う事業者に対して、 <a href="#">意図しない混入（コンタミネーション）</a> <sup>74</sup> 防止等のアレルゲン管理についての技術指導を行う。 アレルギー物質に係る検査を実施し、アレルギー表示等の適正化を図る。 学校・保育所等において食物アレルギーを持つ子供の日常生活管理や症状が出現した際の対応等について、関係各局が連携して関係者向けの研修を行うことで、基礎的な知識を普及し、誰もが安心して生活できる環境づくりを進める。

<sup>72</sup> SNS：37 ページ参照

<sup>73</sup> 放射性物質：54 ページ参照

<sup>74</sup> 意図しない混入（コンタミネーション）：36 ページ参照

### 〈3-2 教育・学習の推進〉

都民や事業者が求める正しい情報を必要とするときに入手できる環境の整備や、地域、学校、家庭における食育<sup>75</sup>の推進を図るための施策

NO	施策	概要
35	食品の安全に関する食育の推進 (産業労働局、各局)	都民向けの講座や講習会、学校教育の場、事業者との交流等を通じて、都民に食中毒等食品の安全に関する教育・学習の機会を提供する。
36	都民の自主的な学習に対する支援 (各局)	食品の安全に対する都民の意識の向上を図るため、都民が自主的に学習する際の各種教材や学習する場を提供するなどの支援を行う。

### 〈3-4 都民及び事業者の意見の反映〉

関係者の理解と協力に基づく安全確保を進めるために、科学的な評価を踏まえ、都民・事業者の意見を反映させた施策を実施するための施策

NO	施策	概要
37	食品の安全に関する審議会等への都民・事業者の意見の反映 (福祉保健局、生活文化局)	食品安全審議会、消費生活対策審議会 <sup>76</sup> 、都の各保健所における地域保健医療協議会 <sup>77</sup> や食品衛生推進会議等で、食品の安全確保に関する施策について、調査・審議を行う。審議の過程において、パブリックコメントなどを行い、より多くの都民・事業者の意見反映を図る。
38	都民・事業者が意見・要望を申し出る機会の確保 (生活文化局、各局)	消費生活条例に基づく「申出」 <sup>78</sup> の中で、食品の安全に関する内容について適切な調査を行い、必要に応じて施策に適切に反映する。 全庁的な広聴事業を通して、都民から寄せられた都政に関する提言、意見・要望等について、各局において検討するとともに、その回答などを通じて、都民の理解と協力の推進を図る。

<sup>75</sup> 食育：42 ページ参照

<sup>76</sup> 消費生活対策審議会：42 ページ参照

<sup>77</sup> 地域保健医療協議会：47 ページ参照

<sup>78</sup> 消費生活条例に基づく申出制度：41 ページ参照

NO	施 策	概 要
39	相談等への適切な 対応 (各局)	保健所や消費生活総合センター <sup>79</sup> 等に都民から寄せられる苦情や相談等は、食品による重大な健康危害事例等を探知するための重要な情報ともなり得る、これら苦情や相談等を受け付けた際には、保健所等において関係機関と連携し適切に調査を実施する。 また、保健所等は調査結果を都民に分かりやすく説明するなど、適切に対応する。

### 【施策の基盤 安全を確保する施策の基盤づくり】

#### 〈4-1 基盤となる調査研究・技術開発〉

検査・分析法の開発やより高度な衛生管理の手法など、安全確保対策の基礎となる研究・技術開発を推進するための施策

NO	施 策	概 要
40	食品の安全確保のための生産・製造技術の開発 (産業労働局)	食品の殺菌や保存などの技術に関する試験研究や残留農薬低減技術の検討など、食品安全に係る生産技術の開発に関する研究を推進するとともに、事業者への普及を図る。
41	試験検査法の開発・改良 (福祉保健局)	検査法が確立されていない物質の検査技術の開発、検査の迅速性や精度向上を図るための試験検査法の改良などを進める。 試験検査の適切な精度管理を行い、検査結果の信頼性を確保する。
42	食品安全に関する基礎研究の推進 (福祉保健局)	食中毒を起こす微生物等の性状や病原性の発生機序等の研究を推進し、その成果を学会発表等を通じて広く公表するとともに、必要に応じて安全確保施策へ反映させる。

<sup>79</sup> 消費生活総合センター：41 ページ参照

#### 〈4-2 人材の育成〉

食品安全に関する新たな課題に適切に対応するために、食品の安全や安全対策についての知識を持った人材を育成するための施策

NO	施 策	概 要
43	食品安全に係わる人材の計画的な育成 (福祉保健局、各局)	食品衛生監視員をはじめとする食品安全に関わる人材に対し、最新の知識や技術などに関する情報を付与する技術講習会、専門研修等を実施するとともに、各種研修会等へ派遣するなど、HACCP に沿った衛生管理の制度化に対応できるよう、資質の向上を図る。



〈4-3 区市町村、国等との連携等〉

首都圏をはじめとする他自治体、国や関係機関等と定期的な情報交換を行うことにより、広域的な連携を強化し、適切な対応を行うための施策

NO	施策	概要
44	食品衛生に関する自治体間の広域的連携の推進 (福祉保健局)	広域連携協議会、 <a href="#">全国食品衛生主管課長連絡協議会</a> <sup>80</sup> 、 <a href="#">全国食肉衛生検査所協議会</a> <sup>81</sup> 、 <a href="#">全国市場衛生検査所協議会</a> <sup>82</sup> などの組織を活用し、食品衛生に関する定期的な情報交換等を行う。 違反処理、食中毒調査などに際し、関係自治体との速やかな連絡調整と適切な連携協力により、迅速・的確に対応する。
45	食品衛生に関する特別区及び保健所設置市との連携協力の推進 (福祉保健局)	保健所を設置する自治体である特別区、八王子市及び町田市と <a href="#">都区協議及び都市協議に基づく連携協力体制</a> <sup>83</sup> を維持し、製造、販売段階における食品の安全確保対策について、都区市一体となった取組を進める。
46	消費生活施策に関する自治体連携 (生活文化局)	消費生活に関する施策の相互の緊密な連携を確保するため、全国や区市町村の消費者行政担当課長会などの組織を活用し、定期的な情報交換等を行う。
47	国や関係機関との連携、国への提案要求 (福祉保健局)	食品に係る違反処理等において、国や関係機関との情報交換を密に行い、適切な対応を図る。 食品の規格基準の設定や輸入食品対策の充実強化、表示制度等について、必要に応じて国への提案要求を行う。

<sup>80</sup> 全国食品衛生主管課長連絡協議会：46 ページ参照

<sup>81</sup> 全国食肉衛生検査所協議会：46 ページ参照

<sup>82</sup> 全国市場衛生検査所協議会：46 ページ参照

<sup>83</sup> 都区協議及び都市協議に基づく連携協力体制：49 ページ参照

## 第3節 重点施策

### 1 重点施策の選定の考え方

食品の安全確保のためには、「基本施策」を着実かつ継続的に実施していくことが求められる。

同時に、第1章第2節で示した食品安全を取り巻く現下の重要課題に照らし、特に重点的に取り組むべき施策については、現行計画で重点施策として取り組んできた内容を改めて見直し、今後5年間を見据え、重要課題に迅速・的確に対応するため、特に重点的な取組が必要な施策を選定すべきである。

### 2 重点施策の内容

重点施策の選定の考え方に基づき、食品安全をめぐる具体的な課題に照らして、以下の11の施策を重点施策として取り上げる。

#### <重点施策1> 東京都 GAP 認証の推進

食品の安全・安心の確保のためには、食品流通の出発点である生産段階において、生産工程管理を促進する取組が重要である。

令和元年度に実施された都民アンケート（以下「都政モニターアンケート」という。）においても、食品の生産から消費までの段階のうち、食品の安全を確保するために最も重要と考える段階は、生産段階であると答えた人の割合が42.7%と最も高くなっている。さらに、食品の安全性をより一層高めるために有効と考える対策は、食品関係事業者（生産者、製造者、流通業者及び販売業者）による衛生管理を確実に実施することと答えた人の割合が61.0%と高い。このことから、多くの都民が生産段階における衛生管理に関心を持っていると考えられる。

このため、農産物の生産・出荷における食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、都が定めた管理基準に基づく適正な取組を都が認証する東京都 GAP 認証制度を推進することが必要である。このような取組により生産された農産物を認証するとともに、認証制度のPRと認証を受けた農産物の流通を拡大することにより、消費者が安心して、安全な農産物を購入できるようになると考えられる。

#### 【具体的な事項】

- 研修会等による生産者の認証取得の促進
- 食品安全や環境保全など認証制度の特徴を消費者へPR
- GAP 農産物の流通拡大

## ＜重点施策 2＞ HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進

HACCP は、国連の国連食糧農業機関（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](#)<sup>84</sup>によりガイドラインが示され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたシステムであり、我が国においても、平成 30 年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の取組が求められている。

特に、従来、法又は条例に基づく許可又は届出の対象外であった食品等事業者のうち、改正後の食品衛生法に基づき新たに許可又は届出対象となる事業者に対しては、保健所等からの情報提供や相談の受付など丁寧な周知及び導入・定着支援が必要である。

今後、都は法令に基づき食品等事業者に対し、「HACCP に沿った衛生管理」の導入や定着を速やかに行えるよう技術的支援を行うとともに、衛生管理の好循環を生み出していく必要がある。

あわせて、HACCP の導入・定着を円滑に進めるため、人材の育成を行っていく必要がある。

### 【具体的な事項】

- HACCP に沿った衛生管理の周知及び技術的支援
- 食品安全を担う人材の育成

## ＜重点施策 3＞ 多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進

近年、子供食堂や認知症カフェなど、ボランティア等が福祉を目的として食品を提供する主体が多様化しており、中には取り扱う食材を[フードバンク](#)<sup>85</sup>などから提供を受けるなど流通形態も多岐にわたっている。これらのうち、食品衛生の営業許可等の規制の対象外となる提供形態もあり、衛生管理水準の確保が課題となっている。

また、都が策定した「[新型コロナウイルス感染症を乗り越えるためのロードマップ](#)<sup>86</sup>」においては、「食事の[新しい日常](#)<sup>87</sup>」として、新しい食事マナーの実践と併せて、テイクアウト等の利用が示されているが、これまで客席で食品を提供していた飲食店が、テイクアウトや宅配等の新たな形態での提供を開始し、食中毒事故を起こす事例も発生している。

<sup>84</sup> 食品規格（コーデックス）委員会：40 ページ参照

<sup>85</sup> フードバンク：53 ページ参照

<sup>86</sup> 新型コロナウイルス感染症を乗り越えるためのロードマップ：46 ページ参照

<sup>87</sup> 新しい日常：46 ページ参照

そのため、多様化する食の提供主体や新たな提供形態をとる事業者に対し、食品を提供する際の適切な衛生管理を行うための指導や支援を行う必要がある。

**【具体的な事項】**

- ボランティア等の食の提供主体への衛生管理に係る技術的支援
- テイクアウトや宅配等の新たな提供形態を開始する事業者への衛生管理の方法等に関する情報提供や指導

**<重点施策4> 食品安全情報評価委員会による分析・評価**

食品による健康への悪影響を未然に防止するためには、まず、都自らが食品の安全に関する情報を継続的に収集し、分析し、科学的知見に基づき評価した上で、その結果を速やかに施策へ反映させることやこれらの経過を分かりやすく都民に提供することが求められる。

このため、都は、学術情報や海外情報など、食品の安全に関する情報を広く積極的に収集し、得られた情報の信頼性や都民に対する情報提供の必要性等について、知事の附属機関である食品安全情報評価委員会の分析・評価を経て、より分かりやすく的確かつ効率的に都民等に情報を発信していくべきである。

**【具体的な事項】**

- 海外情報などの食品安全に関する情報の収集
- 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価
- 都民等への情報発信

**<重点施策5> 輸入食品対策**

近年の食品流通のグローバル化により、食品の輸入が増加している。輸入食品に対する都民の不安は強く、都政モニターアンケートにおいても、食品の安全性をより確保するために都が取り組むべきこととして、輸入食品に対する監視指導を選択した割合が47.4%を占めていたことから、輸入食品対策の更なる充実が求められていると言える。

輸入食品の安全確保については、国の水際での対策が一義的であることは言うまでもないが、通関・都内流通後は、都で設置している専門監視班を中心として、都内の輸入業、輸入食品の倉庫業などに対して重点的な監視指導を実施することが、最も効率的かつ効果的である。

また、監視指導の際には、国からの情報も含めた最新の海外情報等を踏まえ、適切な対応を取ることが肝要である。

さらに、輸入事業者自らが行う自主的な衛生管理の推進を図ることも重要な点である。違反事例や関係法令に関する最新情報の提供を目的とした、輸入事業者を対象とする講習会を開催するなど、都内輸入事業者の自主管理を支援する施策を継続的に実施していくべきである。

#### 【具体的な事項】

- 専門監視班による監視の実施
- 輸入食品の検査の実施
- 輸入事業者講習会の開催
- 輸入事業者の自主管理の支援

### <重点施策6> 「健康食品」対策

都が実施した「都民を対象とした『健康食品』の摂取に係る調査(平成28年)」によると最近1年間で「健康食品」を利用した人は66.4%に上り、都民の生活にも広く浸透していることが考えられる。

食品衛生法等の改正により、健康被害の発生を未然に防止する見地から、指定成分等含有食品について、新たに表示が義務化されるとともに、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める「指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度」が創設されたことから、これらの制度を適切に運用することが求められる。

また、「健康食品」については、一部に、医薬品成分を混入させた無承認無許可医薬品や食品に係る健康保持増進効果に関する不適正表示も見受けられているため、このような製品が流通することのないよう、今後も行政による監視指導の一層の徹底が求められる。

こうした状況を踏まえ、関連事業者を対象として、食品表示法や医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)など、「健康食品」に係る法令の周知を図るため、定期的に講習会を開催し、事業者の意識を向上させることが重要である。

あわせて、「健康食品」を安全に利用するための注意事項などについて、都民への普及啓発を引き続き実施すべきである。

#### 【具体的な事項】

- 流通市販品に対する監視指導
- 指定成分等含有食品の表示制度や健康被害事例報告制度の適切な運用

- 「健康食品」による[健康被害事例専門委員会](#)<sup>88</sup>の運営
- 事業者講習会の開催
- 健康食品の正しい使い方などホームページや啓発資材等を通じた都民への普及啓発
- 機能性表示食品制度への適切な対応

## <重点施策7> 新たな表示制度による適正表示の推進

食品表示は、その食品の品質や健康危害の防止に関する情報を都民に正しく提供するという重要な役割を果たしている。適切な食品表示によって事業者から都民へ正確な情報を提供することで、都民が食品に対する理解を深め、合理的な商品選択ができる環境づくりを進めることが可能となる。

令和2年4月に食品表示法が全面施行されたが、同年6月に施行された指定成分等含有食品の表示制度、令和4年度に全面施行される新たな加工食品の原料原産地表示制度、令和5年度に施行される遺伝子組換え表示制度等、食品表示制度について順次見直しが行われている。さらには、「[消費者基本計画](#)<sup>89</sup>」（令和2年3月閣議決定）において、消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするよう検討するとされており、今後も様々な制度の見直しが見込まれる。

こうした制度改正を踏まえ、都は、国を含む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く必要がある。あわせて、食品を取り扱う事業者が、表示の重要性を認識し、関係法令の理解を深め、これまでの表示制度から新しい制度に円滑に移行できるよう支援していくことが重要である。

### 【具体的な事項】

- 国など関係機関との連携
- 新しい制度に応じた相談・監視の実施
- [適正表示推進者](#)<sup>90</sup>の育成
- DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施

<sup>88</sup> 健康被害事例専門委員会：40 ページ参照

<sup>89</sup> 消費者基本計画：41 ページ参照

<sup>90</sup> 適正表示推進者：48 ページ参照

## ＜重点施策 8＞ 食品安全に関する健康危機管理体制の強化

食品による広域的、大規模又は重大な健康被害の発生や、その発生が疑われる場合、原因が特定できない段階であっても、都の関係各局が連携し、国などの関係機関の協力の下、あらゆる可能性を考慮した被害の拡大防止及び再発防止を図る必要がある。

このため、平成 30 年の食品衛生法の改正において、国と関係自治体の連携や協力の場として設置された「広域連携協議会」を活用し連携体制の強化を図ることが重要である。

また、平常時から関係者間の訓練を実施することや、緊急時対応マニュアルなどの実効性を確保するために、関係各局及び関係機関が参加する訓練を通じて常にマニュアルの検証を行うなど、迅速かつ適切な対応方法を確立しておくことが重要である。

### 【具体的な事項】

- 広域連携協議会等を活用した関係機関との連携体制の構築
- 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施

## ＜重点施策 9＞ 外国人への情報発信等の充実

厚生労働省が毎年公表している『外国人雇用状況』の届出状況まとめによると、近年、都内の宿泊・飲食サービス業で従事する外国人労働者は、増加傾向にあるが、保健所職員が監視指導や食中毒調査で施設に立入りする際に、従事者が外国人の場合は言葉の壁などから、細かい作業内容等の聞き取り調査を行うことが困難な場合がある。

また近年、食品衛生法の改正など多くの制度変更が行われており、外国人従事者に我が国の制度の理解を促し、衛生管理に関する情報を的確に提供する必要がある。

一方、東京を訪れる外国人は、年々増加傾向にあり、新型コロナウイルス感染症の影響による減少が見られるものの、今後は再び増加することが見込まれることから、訪都外国人が安心して東京の食を楽しめるよう、都の食品安全に係る取組を丁寧に発信するとともに、飲食店等の事業者の食物アレルギー対応等の取組を積極的に支援する必要がある。

### 【具体的な事項】

- 外国人の食品関係従事者への情報発信
- ホームページ等を通じた食品安全情報の発信
- 飲食店等における利用者への食物アレルギー等の情報提供の支援

## ＜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

食品流通のグローバル化や食品の生産・加工技術の開発に伴い、食品に新たなリスクが顕在化することがある。このようなリスクも含めた食品の安全確保について、行政、都民、事業者が相互の取組を正しく理解し、協力し合うことは重要である。こうした関係を築いていくため、関係者が、それぞれの考え方や取組を情報交換し意見交流を行う、リスクコミュニケーションをより活発に行っていくべきである。

また、食品安全に関する新規性のあるテーマに限らず、食中毒等の身近なリスクや予防について正しく理解できるよう、ホームページや啓発資材、体験型セミナーなどを用いて、情報を受け止める対象者を考慮した、分かりやすい情報提供の充実を図っていく必要がある。

リスクコミュニケーションの手法については、新型コロナウイルス感染症の流行状況等を踏まえながら「新しい日常」に対応した手法を検討する必要がある。

### 【具体的な事項】

- 参加型のイベントやシンポジウムの開催などによる関係者の活発な意見交換
- 児童等対象に応じた体験型啓発の実施
- ホームページ、SNS、啓発資材等による情報提供の充実

## ＜重点施策 11＞ 総合的な食物アレルギー対策の推進

食物アレルギーは、生命に危険を及ぼすことのあるアナフィラキシーショックを起こすこともあり、このような症状を起こさないように予防することや、症状が起きたときに適切に対応することが重要である。

そのため、食物アレルギーを持つ人が選択できる食品を提供するために、食品の表示が義務付けられているアレルギー物質（乳、卵、そば、小麦、落花生、えび及びかに）について、流通する食品に適正な表示がなされていることを確認することが求められる。

また、意図しない混入（コンタミネーション）に関する注意喚起表示を行っていた食品を食べ、複数の人が食物アレルギーを発症し、製造者が自主回収した事例が発生していることなどから、食品の製造や調理を行う施設に対して、アレルギー物質の混入防止のための技術指導や、注意喚起表示を含む適正表示を確実にを行うための指導を行うことが重要である。

さらに、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るために、食物アレルギーを持つ児童の日常生活の管理や、食物アレルギー症状発生時の緊急時対応などについて、学校や保育所、幼稚園等への普及を、関係各局



が連携して進めることが必要である。

**【具体的な事項】**

- 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
- 学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成

## 第3章 推進計画に掲げる施策の実施に向けた考え方

推進計画の施策を計画的かつ総合的に進めるためには、都における推進体制を確立するとともに、実施状況を定期的に確認し、適切に進行管理を図っていく必要がある。

このため、次期推進計画を実施するに当たり、以下のとおり具体的に留意すべき事項を示す。

### 第1節 施策の推進体制

都として食品の安全確保に係る施策を総合的かつ計画的に推進するためには、関係各局の適切な連携を図っていくことが最も重要である。このため、平成15年に設置された食品安全対策推進調整会議の一層の活用を図り、全庁的な食品の安全・安心の向上を図るための取組を積極的に推進していくことが重要である。

また、都内に流通する食品の多くは海外や道府県で生産・製造されたものである。関係各局が国や他自治体との連携を強化し、都外の生産・製造の現場に関する情報等を積極的に収集して、都における生産から消費に至るまでの一貫した食品の安全確保対策に活用することが求められている。

さらに、都民、事業者など関係者の意見を反映した施策を進めて行くため、食品安全条例に定める知事の附属機関である食品安全審議会からの意見や提言を活用することや、食品安全情報評価委員会における情報の分析・評価を踏まえ、適切な未然防止策を推進していくことなどが必要であり、各局の審議会等の意見なども同様に活用すべきである。

### 第2節 施策の実施と計画の見直し

次期推進計画を着実に推進していくために、第2章に掲げた重点施策を中心に、その進捗状況等を、計画の推進に関与する全ての人たちが把握し、適切な点検と進行管理を行っていくことが必要である。これらの進捗状況は、年度毎に食品安全審議会へ報告し、審議会からの意見を聴くとともに、推進計画の中間時期において、進捗状況を広く都民にも公表するべきである。

食品の安全に関する問題は、推進計画の改定時点では十分に認識されていない新たなリスクの顕在化、より高度な製造技術の進展、より迅速かつ微量な分析を可能とする検査法の開発など、国内外の諸状況や科学技術の進歩によって大きく変化する。

また、今回改定を行う推進計画は、改正後の食品衛生法が全面施行される前に策定されるものであることから、改正法への対応等において重大な課題が明らかとなる可能性がある。このため、このような変化や課題が想定を超えて大きい

場合などには、計画の途中段階にあっても、食品安全条例の規定に基づき、必要に応じて推進計画の見直しを検討すべきである。

食品の安全確保は、都民が健康で豊かな生活を営む上で、最も重要な事項である。都は本報告に示された考え方に基づき、全庁的な推進体制の充実を図り、食の安全を取り巻く状況を十分に考慮して、次期推進計画を策定し、着実に実施する必要がある。

このことにより、食品安全条例の目的である「現在及び将来の都民の健康保護を図る」ことにつながると考える。



## 用語説明（50音順）

### 【あ行】

#### アナフィラキシーショック

食物、薬物、ハチ毒などの原因物質により、アレルギー症状が複数の臓器（皮膚、呼吸器、消化器など）に急激に現れる病態を「アナフィラキシー」という。更に血圧低下や意識障害などのショック症状を伴う場合は、「アナフィラキシーショック」といい、生命を脅かす危険な状態である。

#### 新たな加工食品の原料原産地表示

これまでの加工食品の原料原産地表示制度では、対象が食品表示基準別表第 15 に定める 22 食品群と 4 つの個別品目に限られていたが、平成 29 年 9 月 1 日に食品表示基準が、改正・施行され、別表第 15 に「おにぎり」を追加するとともに、輸入品を除く全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けることとなった。

なお、本改正への対応のために一定の経過措置期間が定められており、事業者においては令和 4 年 3 月 31 日までに本改正を受けた対応が求められる。

#### アレルゲン

アレルギー反応を引き起こす原因となる物質。その多くがタンパク質で、食物（卵、牛乳、小麦など）、ダニの死骸やフン、カビ、昆虫、ハチ毒、動物の体毛やフケ、花粉、薬品、天然ゴムなどが挙げられる。

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

都が所管する 11 の中央卸売市場で取り扱われる物品の安全性の確保を図るとともに、衛生・環境水準や取扱い物品の信頼性を高めるため、都職員、卸売業者及び仲卸業者の組合から安全・品質管理者を選任している。

安全・品質管理者は、中央卸売市場において、人の健康を損なうおそれのある物品等の排除・回収に関する情報共有及び訓練の実施、また、市場内の衛生・環境水準の向上に向けた研修会の実施等を職務としている。

## 遺伝子組換え食品

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安全性が確認されなければならない。遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品は、「遺伝子組換えである旨」又は「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられている。

- 分別生産流通管理（※）が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合  
（表示例） 「大豆（遺伝子組換え）」
- 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合  
（表示例） 「大豆（遺伝子組換え不分別）」

また、任意表示については、平成31年4月25日に改正され、使用した原材料に応じて「適切に分別生産流通管理」をしている旨、「遺伝子組換えでない」旨の2つに分かれることとされた。

なお、本改正は令和5年4月1日に施行される。

※ 分別生産流通管理（IPハンドリング：Identity Preserved Handling）

遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことが書類等により証明されていること。

## 意図しない混入（コンタミネーション）

科学実験や製造工程において、本来意図していない微生物や異物が混入すること。食物アレルギーにおいては、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギーが混入してしまう場合をいう。

## 医薬品医療機器等法（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律）

医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性、安全性の確保のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律

医薬品には、その品質、有効性、安全性の確保のために承認・許可制度をはじめとした様々な規制があり、許可等がないままに「医薬品」に該当するものを製造、輸入及び販売することが禁止されている。

「健康食品」に、医薬品に該当する成分を配合することや、医薬品と紛らわしい効能などの表示・広告を行ったりすることは、この法律の違反となる。

### **牛海綿状脳症 (BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy)**

異常プリオンが牛の脳に蓄積し、脳の組織がスポンジ状の変化を起こすことによって、異常行動や神経症状を示す牛の疾患

平成 13 年に我が国で初めて BSE の発生が確認された後、と畜場でと畜された全ての牛を対象に BSE スクリーニング検査を実施することとなった。平成 29 年 2 月にこれまでの国内対策を踏まえ、厚生労働省関係牛海綿状脳症特別措置法施行規則が改正され、同年 4 月 1 日より、健康牛の B S E 検査は廃止された。24 か月齢以上の牛のうち、と畜検査員が必要と判断した牛については、引き続き B S E 検査を実施している。

### **営業許可制度の見直し・営業届出制度**

平成 30 年の食品衛生法改正において、許可業種を実態に合ったものとするため、食中毒のリスクを考慮し見直しが行われた。

また、HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握するため、営業届出制度が創設された。

### **SNS (Social Networking Service)**

インターネット上で人と人とのつながりを促進・支援する会員制サービス。代表的なものとして Twitter や Facebook などがある。

## **【か行】**

### **家畜保健衛生所**

家畜保健衛生所法に基づき都道府県の機関として全国に設置されており、家畜の伝染病の予防や家畜疾病の診断、飼養衛生管理の指導などを行っている。

### **カドミウム**

鉱物中や土壌中など天然に広く存在する重金属で、米や魚介類などの多くの食品に天然由来のカドミウムが微量に存在することが確認されている。

食品中のカドミウムの一部が、体内に吸収・蓄積されることから、カドミウム濃度の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性がある。

我が国では、食品衛生法に基づき、米（玄米及び精米）、清涼飲料水（ミネラルウォーター類を含む。）、粉末清涼飲料、器具、容器包装等について規格基準が定められている。

## カンピロバクター

主に、牛、豚、鶏などの動物の腸管内に生息する細菌。近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めている。100 前後の少量の菌数で発症する。原因食品を食べてから 2～5 日で発症し、下痢、腹痛、おう吐、発熱(平均 38.3℃)などの症状を示す。食中毒発症 1～3 週間後に、合併症としてギラン・バレー症候群を発症することがある。症状は、四肢の運動麻痺、顔面神経麻痺、呼吸筋麻痺などで、死亡する場合もある。生肉や加熱不十分な食肉、生肉から二次汚染されたサラダなどが食中毒の主な原因である。新鮮な食肉でも、カンピロバクターが付着している可能性があるため、生食は避け、食肉は十分に加熱し、生肉を取り扱う際には、調理器具の使い分け、手指の十分な洗浄などを行うことが食中毒を予防するために重要である。

## GAP (ギャップ)

「Good (良い) Agricultural (農業) を Practice (実践) する」の略で、一般的には、「農業生産工程管理」と呼ばれ、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための取組をいう。

### ※ 東京都 GAP 認証

「持続可能な東京農業の実現」と「東京 2020 大会における都内産農産物の活用」に向けて、農林水産省の「農業生産工程管理 (GAP) の共通基盤に関するガイドライン」に準拠し、都市農業の特徴を反映した都独自の GAP の認証制度である。

## 規格基準

食品や添加物には、食品衛生法第 13 条に基づき、その成分、純度などについて定めた「規格」と、製造、加工、使用、保存等の方法について定めた「基準」が規定されている。

例) 「規格」：農産物中の残留農薬、牛乳中の細菌数 など

「基準」：添加物の使用基準、食肉の保存基準 など

規格基準に合わない食品等の製造・販売等は禁止されており、違反した場合は販売禁止などの行政処分の対象となる。

## グローバルスタンダード

国際標準の和製英語。特定の国や地域、企業などだけで適用される基準ではなく、世界中の誰もが共通に利用することができる基準や規格、ルールのこと。



## 景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止し、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められる表示は不当表示として禁止されている。

食品関係の違反としては、「車海老のチリソース煮」と称する料理にクルマエビよりも安価なブラックタイガーを使用したものや、根拠なく容易に痩身効果が得られる表示をした「健康食品」に措置命令が行われている。

## 計量法

計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的としている。

計量の単位や計量器、商品を販売する場合の計量などについて、計量法では、①正しい計量器の供給、②正しい計量器の使用、③正しい計量の実施、④計量思想の普及など、四つの柱を基本に定めている。

## 「健康食品」

「健康食品」には法的な定義がなく、サプリメント、「健康補助食品」などの呼称が使われている。

平成 16 年 6 月 9 日、厚生労働大臣の私的諮問機関である『「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会』から『「健康食品」に係る今後の制度のあり方について』が提言され、その中で、括弧付きの健康食品として、次のような説明がされており、都においても、特段の断りがない限り同様の意味で使用している。

「健康食品」：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を指し、保健機能食品を含む。

### ※ 保健機能食品

#### ① 特定保健用食品

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可をしている。

#### ② 栄養機能食品

1 日に必要な栄養成分が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品。国による個別の審査を受ける必要はなく、既に科学的根拠が確認された栄養成分が、定められた上・下限値の範囲内であれば、届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。

#### ③ 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたもの。特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではない。

## 健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進のための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とする法律

食品に関連する主な規定は、以下のとおり

### ① 特別用途食品制度

病者用、妊産婦用、乳児用、幼児用など特別の用途に適する旨を表示する場合は、消費者庁長官の許可を受ける必要がある。特別用途食品のうち、特定の保健の目的が期待できる旨（「おなかの調子を整える」など）を表示できる食品を「特定保健用食品」という。

### ② 誇大表示の禁止

食品として販売に供する物に関して、広告その他の表示をする際は、健康の保持増進の効果等について虚偽誇大表示をすることを禁止している。

## 健康被害事例専門委員会

東京都食品安全情報評価委員会の下に設置された専門委員会。公益社団法人東京都医師会及び公益社団法人東京都薬剤師会等を通じて収集した「健康食品」との関連が疑われる健康被害情報等の疫学的な分析及び評価を行う。

## 広域連携協議会

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、平成 30 年の食品衛生法改正に基づき、各地方厚生局ブロックに「広域連携協議会」が設置された。国・関係自治体と情報共有を行うことで、効果的な原因調査、適切な情報発信等を行う。

## コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission)

国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO))と世界保健機関 (World Health Organization (WHO))が設立した政府間組織。食品の国際基準 (コーデックス基準) を策定している。

## 子供食堂

いわゆる「子供食堂」と称して、地域のボランティアが子供たちに対し無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する、各地で開設されている取組。子供に限らず、その他の地域住民を含めて対象とする取組を含むもので、子供の食育や居場所づくりにとどまらず、それを契機として、高齢者や障害者を含む地域住民の交流拠点に発展する可能性があり、地域共生社会の実現に向けて大きな役割を果たすことが期待されている。

## **米トレーサビリティ法（米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律）**

米や米加工品に問題が発生した際に流通ルートをややくに特定するため、生産から販売・提供までの各段階において、取引等の記録を作成・保存することや、米の産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けた法律

## **【さ行】**

### **サルモネラ**

鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布している細菌。サルモネラに汚染されている肉や卵を原材料として使用した牛肉のたたき、レバ刺、食肉調理品（特に鶏肉）、スッポン、オムレツ、自家製マヨネーズ等の食品が原因となり食中毒を起こす。潜伏時間は約8時間から72時間で、腹痛、水様性下痢、発熱（38℃～40℃）が主症状となる。予防のためには、食肉や卵からの二次汚染の防止や食品の中心部までの十分な加熱などが重要である。

### **消費者基本計画**

消費者基本法（昭和43年法律第78号）第9条の規定に基づき、政府が消費者政策の計画的な推進を図るため、長期的に講ずべき消費者政策の大綱、消費者政策の計画的な推進を図るために必要な事項について定めた消費者政策の推進に関する基本的な計画

### **消費生活条例**

都民の消費生活に関し、都が実施する施策について必要な事項を定め、都民の自主的な努力と相まって、消費者の権利を確立し、都民の消費生活の安定と向上を図ることを目的とした条例

### **消費生活条例に基づく申出制度**

消費生活条例第8条に基づく制度。都民は、同条例に違反する事業活動等により、消費者の権利が侵害されている疑いがあるとき、知事にその旨を申し出て、適当な措置をとるべきことを求めることができる。

### **消費生活総合センター**

消費者行政の第一線の事業所として、都民の主体的かつ合理的な消費生活を支援するため、消費生活相談、消費生活情報の提供、消費者学習の推進、消費者活動の支援・協働、相談に伴う商品テストなどの事業を実施している。

### **消費生活対策審議会**

都民の消費生活の安定と向上に関する施策の基本的事項について調査審議するため、消費生活条例第 45 条に基づき設置される知事の附属機関

審議会は、消費者問題に理解の深い学識経験者や消費者代表、事業者代表などで構成され、諮問を受け、消費者行政に関する方針や条例施行上の諸基準等を審議し答申する。

### **消費生活調査員制度**

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じる事業行為等の報告を依頼し、その報告結果を基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、①生鮮食品や加工食品の表示状況などの調査をする食品表示調査に 200 名、②不当表示などの調査をする表示・広告調査に 200 名、③都が提供する計量器を用い、計量販売されている食料品の量目を調査する計量調査に 100 名おり、それぞれの調査員が活動している。

### **食育**

様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。都では、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進計画を策定しており、食品安全推進計画等の関連する計画との連携を図りつつ、施策を推進している。

### **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識経験者を中心に、公募された都民代表を含む 20 名以内の委員で構成される。

### **食品安全審議会**

食品安全条例に基づき、都における食品の安全確保に関する施策について調査審議するために設置される知事の附属機関

審議会は、都民代表（公募を含む。）、生産・流通・輸入・販売に係る事業者代表、食品の安全に関する学識経験者から 25 名以内の委員で構成される。

## 食品安全条例

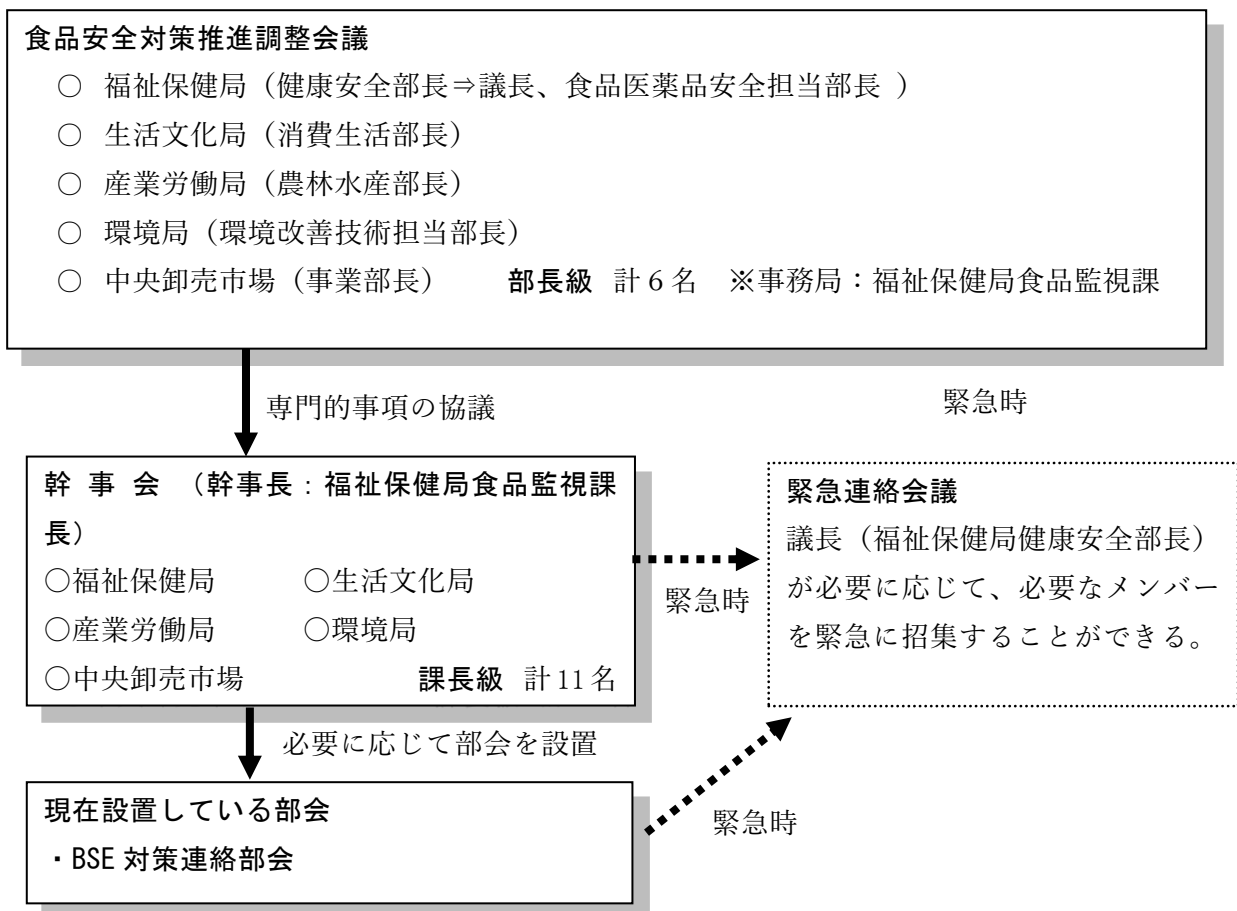
食品の安全を確保することにより、「現在及び将来の都民の健康保護を図る」ことを目的とした条例

東京という大都市の地域特性を踏まえ、食品の安全確保に向けた方向性をはじめ、関係者が果たすべき責務や役割を明らかにするとともに、国の制度を補完する仕組みを定めている。

## 食品安全対策推進調整会議

食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、関係各局間の協議機関として平成 15 年 6 月に設置。福祉保健局、生活文化局、産業労働局、環境局、中央卸売市場の 5 局の部長級職員で構成され、施策の推進に関する事項や各局の相互連携に関する事項、あるいは、食品の安全確保に関する情報交換、連絡調整に関する事項などの協議を所掌している。

また、会議には、関係各局の課長級で構成する「幹事会」が置かれ、食品の安全確保に関する専門的事項の協議を行うとともに、必要に応じて部会を設置し、幅広く食品の安全に関する事項を協議している。



### **食品衛生監視員**

食品衛生法に基づき、国、都道府県、保健所設置市及び特別区に配置するよう定められている職種。政令により、一定の資格が規定されている。

食品の製造業、販売業、飲食店営業などの施設に随時立ち入り、施設や食品の取扱い状況を監視し、設備の改善や食品の取扱いの指導を行う。また、食品等の検査や食中毒発生時の調査を行っている。

### **食品衛生自治指導員制度**

一般社団法人東京都食品衛生協会が、会員施設における食品衛生の向上と自主的な衛生管理の確立のために創設した制度。現在約 3,500 名の食品衛生自治指導員が会員の中から選ばれている。

自治指導員は、会員施設を巡回し、衛生管理（整理・整頓・清掃の確認など）の指導、許可・届出などの指導、現場簡易検査の実施、食品衛生自主管理点検表の活用、食品衛生に関する普及啓発を行うとともに、食品衛生街頭相談や消費者懇談会への参加などを通じて食品衛生の向上のために活動している。

一般社団法人東京都食品衛生協会ホームページ「自治指導員活動」:

<https://www.toshoku.or.jp/eiseijigyo/shido-shidoin.html>

### **食品衛生推進員**

事業者の自主的な活動を促進するため、平成 7 年 5 月、食品衛生法の改正の際に導入された制度。食品衛生法に基づき、都道府県、保健所設置市及び特別区は、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有するものうちから、食品衛生推進員を委嘱し、行政の施策に協力して、営業者等の相談、助言等の活動を行わせることができるとされている。

都では、現在 120 名の食品衛生推進員を委嘱している。食品衛生推進員は、都が主催する講習会を受講し、必要な知識や技術等の習得に努めるとともに、各保健所等における普及啓発活動への協力や事業者からの相談対応、地域の情報提供などの場において活動している。

また、保健所等毎に開催される食品衛生推進会議に参加し、食品衛生の向上等に関する提言を行うなど、地域における食品衛生の向上に関する活動を推進している。

### **食品衛生責任者**

食品関係営業施設において、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たる者として、食品衛生法施行規則により、各施設に選任が義務付けられている。食品衛生責任者は、栄養士や調理師、知事等が認めた講習会の受講者などの有資格者から事業者が選任する。

## **食品衛生法**

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律

食品だけでなく、添加物、食器などの器具や容器包装、一部のおもちゃや洗剤についても、成分規格や製造・使用等の基準を定めている。

また、事業者の責務や、規格基準に適合しない食品等の製造、加工等の禁止、食品表示、食品等の輸入・製造等の届出・営業許可、行政による監視指導など、飲食に起因する事故発生の未然防止や、万一事故が起こった場合の被害拡大防止のための規定を定めている。

平成 30 年に大幅な改正があり、HACCP に沿った衛生管理の制度化、営業届出制度の創設等の見直しが行われた。

## **食品技術センター**

都内食品関連企業の振興に寄与することを目的とした組織。食品工業技術に関する試験研究、相談・普及指導、試験室貸出、共同研究、受託事業等を行っている。

## **食品等のリコール情報の報告制度**

平成 30 年の食品衛生法及び食品表示法の改正により新たに創設された制度。事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。

食品等のリコール情報の報告制度の施行前は、東京都においては東京都食品安全条例に基づく都独自の制度として、平成 16 年より都民へ情報提供を行ってきた。

## **食品表示法**

食品衛生法及び JAS 法の食品表示に関する規定と健康増進法の栄養表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するため、平成 27 年 4 月 1 日から施行された法律

食品表示基準（名称、アレルゲン、消費期限、原材料、原産地、栄養成分等の量などの具体的な表示ルール）の策定や食品表示基準に違反した場合の指示・命令・公表、適格消費者団体の差止請求権などが規定されている。

## **食物アレルギー**

原因となる食物を食べた後に、免疫学的に体に何らかの異常な症状が現れる病態で、多くは、食物に含まれるたんぱく質がアレルギー反応を引き起こす。症状は、皮膚のかゆみや湿しん、口や目の腫れなどが多くみられ、腹痛や喘息のような症状がみられることもある。まれに、意識障害や血圧低下などのショック症状（アナフィラキシーショック）を起こすなど、命に関わることもある。

### **飼料安全法（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律）**

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定を目的とした法律

有害物質を含む飼料等の製造、輸入、販売、使用（家畜等への供与）の禁止、家畜等に飼料を供与した場合の飼料の種類、使用年月日、場所、家畜の種類、使用量等の記録とその保管などについて規定している。

### **新型コロナウイルス感染症（COVID-19）**

新たに見つかった「新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）」による感染症。中華人民共和国湖北省武漢市で令和元年 12 月に発生が報告されて以来、世界各地で感染が拡大し、令和 2 年 3 月 11 日に WHO がパンデミックを宣言した。東京都でも感染が拡大し、経済、人々の生活に大きな影響が出ている。

### **新型コロナウイルス感染症を乗り越えるためのロードマップ**

新型コロナウイルス感染症による影響を受け、令和 2 年 5 月 22 日に都が策定した。「感染症防止と経済社会活動の両立」を図りながら、「新しい日常」が定着した社会を実現するための取組や手順を示したもの。

#### ※ 新しい日常

新型コロナウイルスとの長い戦いを見据え、暮らしや働く場での感染拡大を防止する習慣のこと。

### **全国市場食品衛生検査所協議会**

全国の市場衛生検査所から構成され、卸売市場内の食品衛生の向上に資することを目的とした協議会

### **全国食肉衛生検査所協議会**

全国のと畜検査等行う食肉衛生検査所から構成され、各検査所が連携し食肉衛生の向上に資することを目的とした協議会

### **全国食品衛生主管課長連絡協議会**

全国の自治体が連携し、食品衛生行政を円滑に執行することを目的とした協議会。都道府県、保健所設置市及び特別区の食品衛生主管課長から構成される。



## 【た行】

### ダイオキシン類

ポリ塩化ジベンゾーパラジオキシン（PCDD）、ポリ塩化ジベンゾフラン（PCDF）、コプラナーPCBをまとめてダイオキシン類と呼んでいる。

ダイオキシン類は、通常は無色無臭の固体で、水に溶けにくく、脂肪などに溶けやすい性質を持っている。

多量にばく露されると、発がんを促進する作用、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。

また、ダイオキシン類の人体への取り込みについては、そのほとんどが食品由来とされている。

### 地域保健医療協議会

地域特性等を踏まえた総合的な保健医療を計画的に推進し、多摩・島しょ地域における保健衛生の向上と健康で安全な地域づくりを図るため、東京都保健所が所管する二次保健医療圏ごとに設置されている協議会。各圏域の都保健所、市町村、関係機関・団体及び住民により構成され、圏域の保健、医療、福祉施策の推進に係る包括的な計画である「地域保健医療推進プラン」の策定や進行管理などを行っている。

### 知事の安全性調査・措置勧告制度

食品衛生法など現行の法制度で規格基準の定めがないなど、法的な対応ができない課題について、健康への悪影響を未然に防止する観点から、必要な場合には条例に基づき立入り等の調査を実施する制度

安全性調査の結果、健康への悪影響が懸念され、法的な対応が困難な場合には、事業者や事業者団体に対し、健康への悪影響の未然防止に必要な措置（製造方法の改善、表示等による都民への注意喚起等）をとるよう勧告するとともに、その内容を公表する。

### 腸管出血性大腸菌

動物や人の消化管に生息する大腸菌のうち、毒素を産生し、腹痛や血便などの出血性腸炎などを起こす病原性大腸菌。乳幼児や小児、基礎疾患を有する高齢者では腹痛や血便などの出血性腸炎のほか、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、意識障害に至るなど重症になることがある。血清型による分類では、0157がほとんどであるが、この他に026、0111、0128及び0145などがある。食中毒の原因となる食品は、加熱不十分な牛肉や内臓肉、生野菜、浅漬けなどで、予防のためには食肉は中心部まで十分に加熱、生野菜はよく洗浄し、調理器具の洗浄消毒などで食肉からの二次汚染を防止するなどが重要である。

## TPP 協定（環太平洋パートナーシップ協定）

アジア太平洋地域において、モノの関税だけでなく、サービス、投資の自由化を進め、さらには知的財産、金融サービス、電子商取引、国有企業の規律など、幅広い分野で 21 世紀型のルールを構築する経済連携協定

## 適正表示推進者

都内で食品を取扱う事業施設において、適正な食品表示を推進する人材を育成することを目的とした講習会（適正表示推進者育成講習会）を受講した者をいう。適正表示推進者は、適正表示推進者以外の者に対して、食品表示に関する指導及び啓発を行う等の役割を担うものとしている。都は、適正表示推進者に食品表示に関する知識を継続的に身に付けてもらうため、フォローアップ講習会も開催している。

## 東京都エコ農産物認証制度

東京都エコ農産物とは、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、生産管理された農産物である。都の慣行使用基準（※）から化学合成農薬と化学肥料を削減して作られる農産物であり、化学合成農薬と化学肥料の削減割合は、25%以上、50%以上、不使用の3区分で認証している。

※ 慣行使用基準は、都内の通常の栽培における化学合成農薬と化学肥料の使用実態を調査して決めている。

## 動物用医薬品

牛、豚、鶏等の家畜や養殖魚などに対して、病気の治療や予防のために飼育段階で使用される抗菌性物質、ホルモン剤、駆虫剤等の医薬品の総称

動物用医薬品が残留した畜産物などによる人の健康への悪影響を未然に防止するため、その使用方法や投与してから出荷までの期間、食品中の残留基準値などが、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、飼料安全法、食品衛生法などの法令により規定されている。

## トータルダイエツスタディ

人が通常の食生活において、特定の化学物質をどの程度摂取しているかを推定する方法。都では、「マーケットバスケット方式（※）」によるトータルダイエツスタディを用い、食事由来の化学物質等摂取量推計調査（対象物質：ダイオキシン類、残留農薬、PCB、水銀、カドミウム、鉛、放射性物質等）を実施している。

※ マーケットバスケット方式

広範囲の食品を小売店等で購入し、必要に応じて摂食する状態に加工・調理した後、分析し、食品群（米・米加工品、緑黄色野菜、魚介類、肉・卵類等）ごとの化学物質の平均含有濃度を算出する。これに、特定の集団（例えば全ての日本人）におけるこの食品群の平均的な消費量を乗じることにより、食品群ごとにこの化学物質の平均的な摂取量を推定する。この結果を全食品群について足し合わせるにより、この集団の化学物質の平均的な摂取量を推定する。

### **都区協議及び都市協議に基づく連携協力体制**

食品衛生法に基づく食品や事業施設の監視指導については、都は多摩地区(八王子市及び町田市を除く。)及び島しょ地域を担当し、区部は各特別区が、八王子市及び町田市は各市が、それぞれの区域を担当することとなっている。

一方、食品流通の広域化が進む中で、都、特別区、八王子市及び町田市が個々に担当地域を監視するだけでは、事故等の未然防止・拡大防止が適切に図れないおそれがある。

このため、都と特別区、八王子市及び町田市が協力し、広域に流通する食品等の効率的な監視指導を実施するため、都区協議及び都市協議に基づき「広域監視実施要綱」を定め、都内全域における広域的な監視指導に係る役割分担を定めている。

具体的には、大規模製造業、輸入業、倉庫業などの広域流通食品を取り扱う施設については、特別区、八王子市及び町田市内であっても都が監視指導を実施するなど、都区市一体となった取組を進めており、その役割分担の詳細を「事務処理基準」で定めている。

### **特定危険部位 (SRM : Specific Risk Material)**

牛海綿状脳症 (BSE) の原因である異常プリオンが特異的に蓄積しやすいため、食品として利用することが法律で禁止されている牛の部位

我が国では、牛海綿状脳症対策特別措置法により、と畜場において除去・焼却が義務付けられている特定部位 (牛の扁桃及び回腸 (盲腸との接続部分から2メートルまでの部位) 並びに30か月齢超の牛の頭部 (舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。) 及び脊髄、また、食品衛生法により食品の製造などに使用してはならないとされている30か月齢超の脊柱をいう (令和2年10月末現在)。

### **特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害事例報告制度**

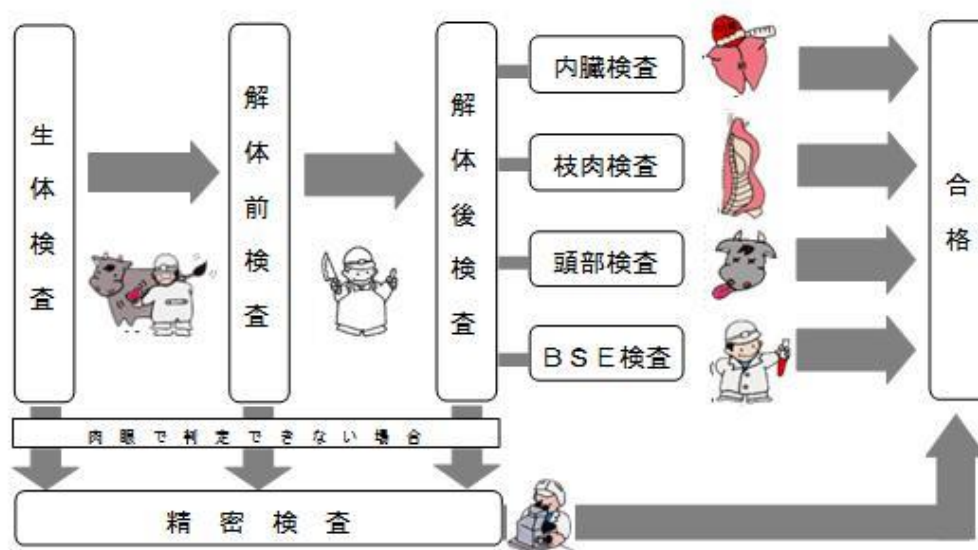
特定の成分等を含む食品による健康被害事案における課題を踏まえ、平成30年の食品衛生法改正で新設された制度 (令和2年6月1日施行)。使用・摂取方法によっては健康影響を生じさせる可能性が否定できないものなどで厚生労働大臣が指定した成分等を含む食品について、健康被害情報の届出を事業者に義務付けている。

対象成分は、健康被害情報や文献等による生理活性情報を科学的な観点で整理し、薬事・食品衛生審議会や食品安全委員会における専門家の意見を聴き、パブリックコメント等を行った上で、厚生労働大臣が指定を行う。

### **と畜検査**

獣畜 (牛、豚、馬、めん羊及び山羊) を食用に供する際に、食肉としての安全性を確認するため、と畜場法に基づき都道府県等が実施する検査。獣医師であると畜検査員が、処理される全ての獣畜について、一頭ごとに検査することが義務付けられており、疾病、異常等があった場合に、廃棄等の措置がとられる。

## と畜検査の流れ



※ BSE 検査の対象は、24 か月齢以上の牛のうち、と畜検査員が検査を必要と判断した牛

## 【な行】

### 日 EU 経済連携協定 (EPA)

2018 年 7 月に署名され、同年 12 月に日 EU 双方の国会及び欧州議会での承認を経て、2019 年 2 月 1 日に発効された。

品目数ベースで EU 側の関税の約 99%を撤廃、日本側の関税の約 94%を撤廃し、双方の市場アクセスを格段に改善する先進的な協定である。

本協定の発効により、世界 GDP の約 3 割、世界貿易の約 4 割を占める世界最大級の自由で先進的な経済圏が誕生した。

また、本協定により高いレベルの関税撤廃・削減のみならず、知財等の高いレベルのルール構築が行われ、日欧双方の貿易・投資が促進されることが期待されている。

### 日米貿易協定

世界の GDP の約 3 割を占める日米両国の二国間貿易を強力かつ安定的で互恵的な形で拡大するために、農産品と工業品の関税を撤廃又は削減するもの

令和元年 10 月 8 日（日本時間）署名、令和 2 年 1 月 1 日発効

### 認知症カフェ

認知症の人と家族、地域住民、専門職等の誰もが参加でき、集う場を提供する取組

## 農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の適正使用の確保等を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全を目的とした法律

農薬の登録制度では、国に登録された農薬のみが製造、輸入、販売及び使用できる仕組みとなっている。

また、薬効、薬害、毒性、残留性等試験の結果を基に、その農薬を使用できる作物、使用量、濃度、使用時期、使用回数などの使用に関する基準が定められている。

## ノロウイルス

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルス。感染してから24～48時間で発症し、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃台までが多い。)などの症状を示す。冬場に多く発生する傾向がある。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、汚染した食品を介して起こる食中毒と人から人への感染の二つのパターンに分けられ、具体的には次のような感染経路が挙げられる。

- ・ 感染した人が十分に手を洗わず調理した食品を食べた場合
- ・ ノロウイルスを内臓に取り込んだカキやシジミなどの二枚貝を、生又は不十分な加熱処理で食べた場合
- ・ 感染した人の便や吐物に触れた手指を介してノロウイルスが口に入った場合
- ・ 便や吐物が乾燥して、細かな塵と舞い上がり、その塵と一緒にウイルスを体内に取り込んだ場合

## 【は行】

### HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, 危害分析・重要管理点)

食品の衛生管理システムの一つ。「危害要因分析重要管理点」ともいう。

1960年代にアメリカで宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理システムで、頭文字が略語としてHACCPと呼ばれている。

HACCPは、原材料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害要因をあらかじめ分析(HA: Hazard Analysis: 危害要因分析)してリストアップし、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP: Critical Control Point: 重要管理点)を継続的に監視・記録するシステム。問題のある製品の生産や出荷を未然に防止し、最終製品の安全性の向上を図ることが可能となる。

HACCPシステムによる衛生管理を実施するためには、前提として「衛生標準作業手順」(SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures)の策定と実施等、一般的衛生管理が適切に実施される必要がある。

## **HACCP に沿った衛生管理**

平成 30 年の食品衛生法の改正により、原則全ての事業者には「HACCP に沿った衛生管理」が求められることとなった。

「HACCP に沿った衛生管理」は「HACCP に基づく衛生管理」及び「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の 2 つの基準があり、事業者は規模や業種等に応じてどちらかを実施する必要がある。

※ HACCP に沿った衛生管理が義務付けられるのは、食品衛生法で許可又は届出の対象となる事業者である。

なお、公衆衛生に与える影響が少ない営業として食品衛生法施行令第 34 条の 2 で定める以下の者は、許可又は届出の対象外である。

- 1 食品又は添加物の輸入業
- 2 食品又は添加物の貯蔵運搬のみをする営業（ただし、食品の冷凍又は冷蔵倉庫業を除く。）
- 3 常温で長期間保存しても腐敗、変敗、その他品質劣化による食品衛生上危害発生のおそれがない包装食品の販売業
- 4 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- 5 器具・容器包装の輸入又は販売業

## **バリアフリー**

「障害・障壁のない」という意味

## **PCB (Polychlorinated Biphenyl)**

ポリ塩化ビフェニル化合物の総称。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。

慢性的に摂取した場合、体内に徐々に蓄積し、爪や口腔粘膜の色素沈着、ざ瘡様皮疹（塩素ニキビ）、爪の変形、まぶたや関節の腫れなど様々な症状を引き起こすことが報告されている。

そのなかでも、コプラナーPCB の毒性は極めて強く、ダイオキシン類と総称されるものの一つとされている。

## **病害虫防除所**

植物防疫法に基づき設置され、農業者が農作物の病害虫防除を安全・的確に行い、良質で安全な農産物の安定生産を行うための支援といった業務を行っている。

## 肥料取締法

肥料の品質を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格の公定、登録、検査等を行い、もって農業生産力の維持増進と国民の健康の保護に資することを目的とした法律

肥料について、その種類毎に含有すべき肥料成分の最小量、含有を許される有害成分の最大量、その他の制限事項（粒度や原料）が必要に応じて規定されている。

なお、令和2年12月1日に「肥料取締法の一部を改正する法律」が施行され、名称が「肥料の品質の確保等に関する法律」に変更となる。

## 品質・衛生管理マニュアル

中央卸売市場では、都内の中央卸売市場で取り扱われる食品の品質及び衛生を確保する目的で、適正な施設管理や食品の衛生的な取扱いなどの手順等を定めた「品質・衛生管理マニュアル（ガイドライン）」を作成している。

また、講習会の開催等により、卸売業者・仲卸業者の品質・衛生管理マニュアルの作成及び作成したマニュアルを活用した自主的な品質・衛生管理の実施を支援している。

## フードバンク（活動）

包装の印字のズレや外箱の変形など、食品衛生上の問題はないが通常の販売が困難な食品を食品メーカー等から引き取り、福祉団体や地方自治体の福祉担当部署、生活支援を必要とする個人などに譲渡する活動

## 豚熱（CSF）

CSF ウイルスにより起こる豚、いのししの熱性伝染病で、強い伝染力と高い致死率が特徴。感染豚は唾液、涙、糞尿中にウイルスを排泄し、感染豚や汚染物品等との接触等により感染が拡大する。治療法はなく、発生した場合の家畜業界への影響が甚大であることから、家畜伝染病予防法の中で家畜伝染病に指定されている。なお、アフリカ豚熱（ASF）とは、別の病気である。

豚熱は、人が感染することはなく、仮に感染した豚の肉を食べても人体に影響はない。

また、感染豚の肉が市場に出回ることはない。

## 分散型広域食中毒事件（ディフェーズアウトブレイク）

食中毒の病因物質に汚染された食品が広範囲に流通した結果、食中毒患者が広域に散らばって所在することになる、一見散発事例と思われる同時多発的な集団食中毒事例のこと。

## 放射性物質

放射線（アルファ線、ガンマ線、ベータ線など）を出す物質のこと。放射性物質が放射線を出す能力を「放射能」という。

また、放射性物質がもつ放射能の強さを表す単位を「ベクレル (Bq)」、人が受けた放射線の健康への影響を「シーベルト (Sv)」という単位でそれぞれ表す。

福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値が設定されたが、平成 24 年 4 月、より一層食品の安全と安心を確保するために、食品衛生法に基づく基準値が新たに設定された。

### 放射性セシウムの基準値（平成 24 年 4 月以降）

（単位：Bq/kg）

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

## ポジティブリスト制度

原則は禁止であるが、例外として許されるものを定める制度

### ※ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

平成 30 年の食品衛生法改正によって、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度が創設され、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとなった。

## 【ま行】

### 無症状病原体保有者

検便により食中毒の病因物質、例えば腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルスなどを保有していることが確認されているが、病因物質による症状を呈していない者。細菌の場合は、健康保菌者ともいう。

## 【や行】

### 有機水銀

有機金属化合物の一種。代表的なものにメチル水銀がある。

メチル水銀は、自然界の食物連鎖により、魚介類の体内に蓄積される。食品中に含有したメチル水銀を摂取した場合、一部は体外へ排泄されるが、一部が脳に移行し、摂取が多量の場合には、中枢神経に作用して視野の狭窄、難聴、言語障害、知的障害などの影響を及ぼすことが報告されている。特に、母親の血中のメチル水銀は胎盤を通過して胎児に移行し、胎児に影響を与える可能性があるため、妊婦が魚介類を食べる場合にはその種類と量に気を付ける必要がある旨、厚生労働省から注意喚起がなされている。



## 有機スズ化合物

アルキル基 やアリアル基とスズが結合した化合物の総称

有機スズ化合物のうち、モノブチルスズ(MBT)やジブチルスズ(DBT)はプラスチックの安定剤や樹脂合成の触媒などに利用されていた。

また、トリブチルスズ(TBT)やトリフェニルスズ(TPT)は殺菌剤として使われたり、魚網防汚剤や船底塗料などに使用されていたが、有害性が懸念されて、現在は魚網防汚剤や船底塗料には使われていない。

## 輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）

平成 20 年に発生した輸入冷凍餃子による薬物中毒事件を受け、輸入加工食品の安全確保策の一つとして、厚生労働省が取りまとめた指針（平成 20 年 6 月 5 日付食安発第 0605001 号）。輸入事業者自らが行うべき輸出国段階での管理強化を目的としている。

加工食品の輸入事業者を対象に、輸入食品の原材料、製造・加工、保管及び輸送の各段階での確認事項を示し、文書による確認、現地調査、試験検査の実施等による確認を行うことを求めている。

## 【ら行】

### リスク

食品中にハザード（健康に悪影響をもたらす可能性のある物質等）が存在する結果として生じる悪影響の確率とその程度

### リスクコミュニケーション

リスクやリスクに関連する要因などについて、都民、行政、メディア、事業者、専門家といった関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。

リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、その過程で関係者間の相互理解を深め、信頼を構築し、リスク管理（リスクに対する安全確保の対策等）を有効に機能させることができる。

都では、食の安全に関する様々な課題について情報共有や意見交換を行う「食の安全都民フォーラム」を開催するなど、様々な手法によりリスクコミュニケーションを実施している。