

# 東京都食品安全推進計画

(平成27年度～令和2年度)

## 重点施策

平成27年度から令和2年度までの実績

### 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 年度から令和 2 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	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
認証数 (点)	211	186	279	145	145	174
<b>認証総数 (点)</b>	<b>2,424</b>	<b>2,595</b>	<b>2,865</b>	<b>2,799</b>	<b>2,995</b>	<b>3,109</b>
認証生産者 (件)	38	46	42	32	42	33
<b>生産者総数 (件)</b>	<b>442</b>	<b>480</b>	<b>514</b>	<b>481</b>	<b>500</b>	<b>518</b>

### 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	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
追加品目	イチジク・リンゴ 2 品目	小麦、スィカ、ルッコラ 等 6 品目	ニンニク 1 品目		養液栽培トマト 及びミニトマト	
<b>認証対象農産物 計 (品目)</b>	<b>61</b>	<b>67</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b> *	<b>68</b>

※令和元年度は栽培方式の追加であり、認証対象農産物の品目は既に計上されている「トマト」、「ミニトマト」と同じため、品目数は変更なし

### 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＞

- ・ 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（平成 27 年度～令和 2 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 年度～令和元年度）
- ・ 都内飲食店への PR（平成 28 年度～令和 2 年度）、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 年度～平成 30 年度）

## 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、外部監査を定期的実施し、制度の信頼性を確保します。

## 平成 27 年度から令和 2 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（平成 27 年度～令和元年度）

＜都民等への制度の周知＞

- ・ 都ホームページによる周知及び都民が参加する食育フェスタ等でのパンフレット配布（平成 27 年度～令和 2 年度）
- ・ 東京観光客向け（日本人及び外国人）雑誌に広告掲載（平成 27 年度～令和元年度）

### 2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及

- ・ 自主的衛生管理段階的推進プログラムの対象業種を「給食」「調理」に「製造」「加工」「販売」を加え全業種に拡大（平成 27 年 6 月）
- ・ 自主的衛生管理段階的推進プログラムを活用した中小事業者向けの実地講習会を実施（平成 27 年度～令和 2 年度）

### 3 制度の信頼性の確保

- ・ 審査事業者に対して適正に監査を実施（1 事業者あたり年間 1 回以上の立ち入り監査を実施）（平成 27 年度～令和 2 年度）
- ・ 審査技術支援のための審査員講習会を実施（平成 27 年度～令和 2 年度）

	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 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	6 回	6 回
実地講習会の実施	86 施設	264 施設	113 施設	157 施設	167 施設	260 施設
審査員講習会の実施	2 回	2 回	2 回	1 回	1 回	1 回
<b>認証施設数</b>	<b>618</b>	<b>805</b>	<b>909</b>	<b>1,003</b>	<b>1,151</b>	<b>1,135</b>

HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い、令和 3 年 5 月末で新規認証及び更新手続きを終了した。

## 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年度から令和2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（認証品目数） 平成27年度～平成29年度：10施設（19品目）、平成30年度：9施設（18品目）、令和元年度：5施設（13品目）、令和2年度：2施設（4品目）  
※食品衛生法等の一部を改正する法律附則第1条で定める施行日（令和2年6月1日）をもって、総合衛生管理製造過程承認制度は廃止となった。ただし、施行日前までに承認・更新の手続きが全て完了している場合は、経過措置規定により、その承認・更新の日から3年間は効力を有する。
- 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36名、令和元年度：受講者数36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、監視指導などを通じて、HACCP 導入型基準を周知
- 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  
（令和元年度からは「HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応」として実施）
  - 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
  - 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
  - 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料を作成
  - 事業者向け説明会を開催（令和元年度：小規模な飲食店対象 6回、令和2年度：菓子製造業対象 動画配信1回）
  - 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

#### 〔国の動き〕

平成28年3月、厚生労働省は「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を設置し、HACCP による衛生管理の制度化について検討を進め、同年12月、検討会報告書において、制度のあり方の方向性が示された。

HACCP による衛生管理の制度化に当たり、平成29年3月、厚生労働省は「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。あわせて、同年9月、「食品衛生法改正懇談会」を設置し、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を示した。

平成30年6月、規制見直しの骨子案の意見募集を経て 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。この改正により、令和3年6月から、原則すべての食品等事業者は「HACCP に沿った衛生管理」を行うことが義務付けられた。

## 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年度から令和2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
- ・ 庁内関係局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>  
(平成27年度～令和2年度実施)

- ・ 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

### 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（各年度2回程度）

#### 平成27年度検討事項

食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法、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、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、避難所生活における食中毒の予防、有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発、生又は加熱不十分の食肉による食中毒予防

#### 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、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、はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生、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

大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査、家庭における食中毒予防に関する調査結果（調理者の属性に着目した追加解析）、小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策

#### 令和元年度検討事項

いわゆる「低温調理」による食中毒の予防、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、「ダイエット健康食品」の摂取に関する注意喚起

#### 令和2年度検討事項

消費者自ら油で調理する凍結流通品の衛生学的実態調査、「新しい日常」における食中毒予防等に関する普及啓発

### 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

## 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 年度から令和 2 年度までの実績

### 1 専門監視班による監視

- ・ 輸入事業者や輸入食品を取り扱う倉庫事業者へ立ち入り、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	令和元年度	令和 2 年度
立入軒数	183	189	256	285	250	109
収去検査(項目数)	6,704	6,675	7,427	7,939	7,349	5,278
表示検査(品目目)	44,390	59,583	58,058	59,984	60,633	45,064

### 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	令和元年度	令和 2 年度
残留農薬(検査項目数)	13,296	12,539	12,572	12,824	16,208	17,183
食品添加物(検査項目数)	7,468	5,846	4,997	7,152	6,824	2,707
カビ毒(検査項目数)	516	410	337	387	385	179
動物用医薬品(検査項目数)	4,120	3,178	3,759	3,773	3,944	3,873
違反事例数(件数)	3	3	6	6	2	5

## 平成27年度から令和2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
	アンディープ(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	アセスルファムカリウム 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号を検出
	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、シハロトリン 1.1ppm 検出
	冷凍むきエビ(ベトナム)	添加物表示なし	エリソルビン酸 0.18g/kg 検出
	冷凍むきエビ(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)	指定外添加物使用	TBHQ(指定外添加物) 0.010g/kg 検出
令和元年度	野菜加工品(中国)	添加物表示なし	二酸化硫黄 0.019g/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 0.46g/kg 検出
令和2年度	冷凍カット・ライム(ベトナム)	農薬の一律基準違反	ヘキサコナゾール 0.07ppm 検出 プロフェノホス 0.13ppm 検出
	キヌア(ペルー)	農薬の一律基準違反	オルトフェニルフェノール 0.02ppm 検出
	しょうが(中国)	成分規格違反	クロチアニジン 0.10ppm 検出
	緑豆(ミャンマー)	成分規格違反	チアメトキサム 0.06ppm 検出
	バナナ(エクアドル)	農薬の一律基準違反	ピリプロキシフェン 0.02ppm 検出

## 平成 27 年度から令和 2 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	令和元年度	令和 2 年度
混入等検査（検体数）	196	188	185	171	160	139
違反事例の有無（件数）	無	無	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～令和 2 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	令和元年度	令和 2 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）	新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため中止	558 名（1～2 月） ※動画配信
講習会のテーマ等	①食品表示法について ②食の安全への取組について	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自主管理の推進について		①食品表示法をめぐる最近の動向 ②検疫所における輸入食品等監視指導業務

### 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：200 施設、令和 2 年度：101 施設）

## 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年度から令和2年度までの実績

### 1 市販品に対する監視指導

	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度
試買調査の実施（品目）	126	125	125	130	125	56
医薬品成分を検出した製品 に対し違反措置を実施（品 目）	3	2	11	11	11	5
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 （品目）	103	84	101	108	108	41

### 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（平成27年度～令和2年度 各2回）

### 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（平成27年度～令和2年度※ 各1回）  
健康食品を取り扱う際に関係する法律（食品衛生法、食品表示法、健康増進法、景品表示法、特定商取引法、医薬品医療機器等法）に関する最新の情報を提供  
※令和2年度は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、動画配信により実施した。

### 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
- 健康食品を適正に利用するためのヒントを紹介した若年層向けサイト「磨け！選択眼～サプリは「魔法のクスリ」じゃない～」を新設（令和2年度）

### 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
- リーフレット等を活用し都民へ普及啓発

## 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年度から令和2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、現：食品表示担当）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）
- ・ 健康安全研究センター食品表示監視班及び消費生活調査員による調査を実施
- ・ 食品表示法改正（自主回収届出制度）への対応を検討（令和元年度～令和2年度）

### 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（各年度約200検体）、生鮮食品（各年度約50検体）、遺伝子組換え食品（各年度約80検体）、加工食品等（各年度約45検体）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～令和元年度 各2回、令和2年度 1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～令和2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～令和元年度 各3回、令和2年度 1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に周知  
（平成27年度～令和元年度 各3回、令和2年度 1回 動画配信）
- ・ 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～令和2年度 各2回）

## 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年度から令和2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30年度 各2回、令和元年度3回、令和2年度5回)
- ・ 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(平成27年度～令和元年度 各1回)
- ・ 広域連携協議会への参加(令和元年度)
- ・ 東京オリンピック・パラリンピック大会に向け関係省、組織委員会と連携し講習会を実施(平成30年度4回、令和元年度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(平成30年度～令和2年度 各1回)
- ・ ラグビーワールドカップ2019大会において、都区市で連携し監視指導を実施(令和元年度)

### 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年度：広域流通食品を原因とする大規模食中毒を想定した訓練(Web会議システム)、平成28年度：学校給食で発生した大規模食中毒を想定した訓練(Web会議システム)、平成29年度：自治体間の応援を想定した訓練、平成30年度：東京2020大会を想定した訓練、令和元年度：東京2020大会を見据え、会場等で大規模食中毒発生を想定した訓練、令和2年度：広域で発生した大規模食中毒を想定した訓練

#### < 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・青果の取扱品目ごとに、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～令和2年度に取扱品目毎に各1回：合計3回/年実施)

### 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

## 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 年度から令和 2 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	令和元年度	令和 2 年度
都内産農畜水産物(検体数)	276	212	149	142	111	114
都内流通食品(検体数)	1,220	1,200	1,200	1,200	1,200	870
芝浦と場でと畜した牛肉(検体数)	93,278	88,307	88,461	86,909	86,157	0*

※ 芝浦と場でと畜した牛肉の放射性物質検査については、令和 2 年 3 月 31 日をもって終了。牛肉については、都内流通食品の検査の中で実施

- 食事由来の放射性物質摂取量推計調査を実施（平成 27 年度～令和 2 年度）

### 2 食品安全情報の世界への発信

- ホームページ「食品衛生の窓」の消費者向け情報及び事業者向け情報を英語化し、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、HACCP に沿った衛生管理の制度化）（平成 28 年度～令和 2 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 30 年度）
- 日本政府観光局 Web マガジンに食品安全の取組を掲載（平成 28 年度～令和元年度）
- 食品安全の取組に関するリーフレットを作成し、海外で配布（平成 28 年度 英・中・韓、平成 29 年度 仏・タイ）
- 外国人向け情報提供シート例を含む食物アレルギー対策に関する飲食店向けリーフレットを作成・配布（平成 28 年度～令和 2 年度）
- 外国人も含めた利用者へのアレルギー対策に関する飲食店向け講習会を開催（平成 28 年度～令和 2 年度）※令和 2 年度は動画配信

## 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

## 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、食品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年度から令和2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」

令和元年度テーマ「誰がために手を洗う？～広げよう！「手洗い」の輪」

令和2年度テーマ「活かそう！食品表示」（新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から動画配信により実施）

- ・「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年度テーマ「食の安全こども調査隊」の開催

令和元年度テーマ「食の安全こども調査隊」の開催

令和2年度テーマ「食の安全こども調査隊」の開催（新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から自宅学習形式で実施）

- ・「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」、「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」、「**レシピサイト担当者向け「家庭での食中毒予防」**」

令和元年度テーマ「ノロウイルス対策」、「食品を汚染するカビ」、「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」

令和2年度テーマ「低温調理の安全性」、「学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会」、「アニサキス食中毒」

（令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から一部動画配信により実施）

## 平成27年度から令和2年度までの実績

<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～令和2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～令和元年度）  
（令和2年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止）

### 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～令和2年度）
- ・ メールマガジンの定期発行（月2回）（平成27年度～令和2年度）
- ・ Twitter 東京都「食の安全情報」の配信（令和2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（平成27年度～令和元年度）
- ・ 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「親子向け食中毒予防リーフレット」、「食中毒対策のために知っておきたい微生物ハンドブック」等

令和元年度「中学生向け鶏肉の生食防止リーフレット」、「手洗い推進ステッカー」、「ノロウイルス食中毒予防リーフレット」等

令和2年度「手洗い推進ステッカー（英語併記）」、「凍結流通する食肉調理品を扱う食品等事業者向けリーフレット」等

- ・ 健康食品の適正利用に関するポスターの作成（平成27年度）
- ・ 健康食品の適正利用に関するパンフレットの改訂（平成27年度）



## 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年度から令和2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～令和2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～令和2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～令和2年度）
- ・ 食物アレルギー対策に関する飲食店向けリーフレットを作成・配布（再掲9-2）（平成28年度～令和2年度）
- ・ 利用者へのアレルギー対策に関する飲食店向け講習会を開催（再掲9-2）（平成28年度～令和2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～令和2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～令和元年度：各3回、令和2年度：3回（動画配信））
- ・ 保育所等においてアナフィラキシー症状が発生した際の、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、平成28年度：各4回、平成29年度～令和元年度：各2回、令和2年度：1回（動画配信））
- ・ 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～令和元年度：各4回、令和2年度：1回）
- ・ ポータルサイト『東京都アレルギー情報 navi.』を開設し、研修情報・教材等を提供（平成29年度～令和2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）