

東京都食品安全推進計画

(令和3年度～令和7年度)

重点施策

令和3年度実績及び令和4年度予定

重点施策

- <重点施策 1> 東京都 GAP 認証制度の推進（新規）
- <重点施策 2> HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進（法改正）
- <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（新規）
- <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（法改正）
- <重点施策 7> 新たな表示制度による適正表示の推進
- <重点施策 8> 食品安全に関する健康危機管理体制の強化（法改正）
- <重点施策 9> 外国人への情報発信等の充実（新規）
- <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 GAP 認証制度の推進

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 研修会等による生産者の認証取得の促進 農業生産者向けに東京都GAPを取得したことによるメリットについて動画を配信する取組や普及指導員によるコンサルティングなど、生産者の東京都GAP取得を促進していきます。また、認証された農産物の流通拡大を図る取組を推進していきます。</p> <p>2 食品安全や環境保全など認証制度の特徴を消費者へPR 認証制度を紹介するパンフレットの配布や認証施設を公表するホームページを通じて、より多くの都民へ制度を周知することにより制度の認知度の向上を図り、事業者の認証取得への意識を高めていきます。</p> <p>3 GAP農産物の流通拡大 GAP認証を受けた農産物については、PR冊子を作成・配布して、消費者や食品事業者の認知度を高めるとともに、スーパーマーケットや百貨店等での即売イベントや認証生産者と食品事業者との商談支援などを実施し、農産物の流通拡大を支援していきます。</p>	<p>1 研修会等による生産者の認証取得の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 認証取得者を対象とした研修会(1回)、セミナー(1回)を開催 ・ 認証を取得することのメリットを記載したリーフレットを作成・配布 認証取得者:12件 (総認証取得者:130件) 認証品目:延36(27)品目 (総認証品目:延352(77)品目) <p>2 食品安全や環境保全など認証制度の特徴を消費者へPR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 認証制度、認証ほ場・生産者をホームページや冊子により紹介 ・ 小売店舗でPRイベントを開催(17回) <p>3 GAP農産物の流通拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 本制度や認証ほ場・生産者を紹介した冊子を食品流通事業者等へ配布 ・ 小売店舗でのPRイベント(17回)や認証生産者と食品事業者とのオンライン商談会を開催(延46回) 	<p>1 研修会等による生産者の認証取得の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 認証取得者を対象とした研修会、セミナーを開催するなど、認証取得者に対するインセンティブを与えることで、認証取得のメリットを農業者に周知 ・ 認証を取得することのメリットを記載したリーフレットを作成・配布することで、認証取得を啓発 <p>2 食品安全や環境保全など認証制度の特徴を消費者へPR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 認証制度、認証ほ場・生産者をホームページや冊子により紹介することで、多くの都民に認証制度や認証者、認証農産物についての認知と理解を促進 ・ 小売店舗でPRイベントを開催することで、消費者に本制度と認証農産物の認知を促進 <p>3 GAP農産物の流通拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 本制度や認証ほ場・生産者を紹介した冊子を食品流通事業者等へ配布し、食品流通事業者の認知度を向上 ・ 小売店舗でのPRイベントや認証生産者と食品事業者とのオンライン商談会を開催し、農産物の流通拡大を支援

HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 HACCP に沿った衛生管理の周知及び技術的支援 衛生管理計画の作成・記録を補助する「食品衛生管理ファイル」の提供や、営業施設を訪問し、それぞれの現場に応じた相談対応や助言を行うなど、食品等事業者が、HACCP に沿った衛生管理を速やかに導入・定着できるよう技術的な支援を行います。</p> <p>改正後の食品衛生法に基づき新たに営業許可又は届出対象となる事業者を含め、HACCP に沿った衛生管理に取り組む食品等事業者からの相談を受け付ける体制を強化し、技術的助言を行います。</p> <p>2 食品安全を担う人材の育成 HACCP に関する知識やノウハウの習得を目的とした事業者向けの講習会を開催し、営業施設において HACCP による衛生管理を好循環させるための HACCP 推進者を育成します。</p> <p>営業施設への立入検査や食品等事業者からの相談に適切に対応できるよう、食品衛生監視員向けの専門研修の実施や外部研修に派遣することにより、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。</p>	<p>1 HACCP に沿った衛生管理の周知及び技術的支援 <食品衛生管理ファイルの提供> ・ 衛生管理計画の作成・記録を補助する「食品衛生管理ファイル」を配布(22,000部発行)</p> <p><有識者による訪問アドバイス> ・ HACCP 導入に課題を感じている小規模飲食店等に対し、有識者が現場を訪問し、きめ細やかなアドバイスをすることで導入のための重点的な支援を実施(316施設)</p> <p><HACCP に係る相談体制の強化> ・ HACCP に係る相談会を開催し(64回)、衛生管理計画の作成方法、記録のつけ方等について、有識者から事業者へ技術的助言を実施</p> <p>2 食品安全を担う人材の育成 <HACCP 推進者育成講習会> ・ 組織的な HACCP 管理手法に精通した人材を育成するための講習会を実施(令和3年10月～令和4年2月、演習を交えた動画配信形式で実施、対象247名)</p>	<p>1 HACCP に沿った衛生管理の周知及び技術的支援 <食品衛生管理ファイルの提供> ・ 衛生管理計画の作成・記録を補助する「食品衛生管理ファイル」を配布</p> <p><有識者による訪問アドバイス> ・ HACCP 導入に課題を感じている小規模飲食店等に対し、有識者が現場を訪問し、きめ細やかなアドバイスをすることで導入のための重点的な支援を実施</p> <p><HACCP に係る相談体制の強化> ・ HACCP に係る相談会を開催し、衛生管理計画の作成方法、記録のつけ方等について、有識者から事業者へ技術的助言を実施</p> <p>2 食品安全を担う人材の育成 <HACCP 推進者育成講習会> ・ 組織的な HACCP 管理手法に精通した人材を育成するための講習会を実施(令和4年9月～令和5年2月、計6回ライブ配信形式で実施)</p>

	<p>< 食品衛生監視員の資質向上のための研修の実施 ></p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO22000 等の民間認証に関する研修に食品衛生監視員を派遣（12名） 	<p>< 食品衛生監視員の資質向上のための研修の実施 ></p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品衛生監視員向けの専門研修を実施 • ISO22000 等の民間認証に関する研修に食品衛生監視員を派遣
--	--	--

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

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 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 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ます。 これら多様化する食の提供主体が安全に食品を提供できるよう衛生管理に関するガイドラインを作成し、普及していくとともに、こうした食品衛生の営業許可等の規制の対象外となる提供主体に対しても、作成したガイドラインを活用し技術的支援を行います。</p> <p>2 「新しい日常」に対応する事業者への対策の周知徹底 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の新たな提供形態を開始する事業者が増加しています。これらの事業者に対し、食品を提供する際の適切な衛生管理を行うための情報提供や指導を行います。</p>	<p>1 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 食中毒発生の未然防止の観点から、衛生管理に関する留意すべき事項について活用しやすいガイドラインを作成 ガイドラインの内容を基に、運営者向けのリーフレットを作成し、普及啓発を実施（5,600部） <p>2 「新しい日常」に対応する事業者への対策の周知徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理済食品の温度管理や手洗いの徹底等についてホームページ等で情報提供 東京都食品衛生監視指導計画に基づき、テイクアウトや宅配等による食品の提供を行う施設の監視指導を実施（都保健所 延べ3,081件） 	<p>1 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</p> <ul style="list-style-type: none"> いわゆる子供食堂等の運営者に対して、必要に応じて衛生面での助言を実施 運営者向けに作成したリーフレットを関係部署に配布するほか、ホームページを活用し衛生管理の啓発を実施 <p>2 「新しい日常」に対応する事業者への対策の周知徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理済食品の温度管理や手洗いの徹底等についてホームページ等で情報提供 東京都食品衛生監視指導計画に基づき、テイクアウトや宅配等による食品の提供を行う施設の監視指導を実施

食品安全情報評価委員会による分析・評価

施策内容	令和3年度実績	令和4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 海外の食品安全に関わる違反事例や健康被害事例など、海外の政府機関等が発信する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、学術情報を分析し、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ホームページ、SNS、リーフレットや啓発動画の配信等によって、より分かりやすい内容で的確かつ効率的に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</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 庁内関係局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（2回） <p>検討事項：</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等（7月） ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について（2月） <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ホームページ、東京都公式動画チャンネル「東京動画」、Twitter及びリーフレット等で提供 	<p>1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集</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 庁内関係局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（2回） <p>検討事項：</p> <ul style="list-style-type: none"> 園芸植物等の誤食による食中毒（7月） ほか <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ホームページ、東京都公式動画チャンネル「東京動画」、Twitter及びリーフレット等で提供

輸入食品対策

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 専門監視班による監視の実施 健康安全研究センターに設置している輸入食品監視班が、輸入事業者に対し、輸入届出書などの帳票類の管理や取扱う食品表示、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 輸入食品の検査の実施 輸出国における生産、製造、加工状況や検疫所における違反事例の情報などに基づき適切な検査項目を設定し、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て、輸入食品の安全確保を図ります。</p> <p>3 輸入事業者の自主管理の支援 自主管理に関する点検票を用いて、現地施設に対する衛生管理の確認や事故発生時の対応など、輸入事業者の管理体制を把握します。その結果に基づき、事業者の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>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、事業者の自主的な衛生管理に対する意識の向上を図ります。</p>	<p>1 専門監視班による監視の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 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（立入 278 軒、収去検査 5,532 項目、表示検査 45,837 項目） <p>2 輸入食品の検査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 東京都食品衛生監視指導計画に基づき、輸入食品の検査を実施（残留農薬 17,431 項目、食品添加物 2,608 項目、カビ毒 14 項目、動物用医薬品 3,795 項目を検査。延べ 4 項目の法違反を発見し、必要な措置を実施） どうもろこし加工食品など 139 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>3 輸入事業者の自主管理の支援</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入事業者を対象に、自主管理を支援するためのチェック表により、衛生管理状況を点検（221 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>4 輸入事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入事業者講習会を開催（令和 4 年 2 月、動画配信形式で実施、受講者 381 名） 	<p>1 専門監視班による監視の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>2 輸入食品の検査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>3 輸入事業者の自主管理の支援</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>4 輸入事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> 輸入事業者講習会を開催（動画配信形式で実施）

「健康食品」対策

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 流通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の確認を行うとともに、インターネット広告等も定期的に調査します。 調査の結果、法令に違反している場合は、事業者の指導を行うとともに、製品を市場から排除します。</p> <p>2 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 食品衛生法等の改正により、創設された「指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度」について、国や関係機関と連携し、適切に運用していきます。 また、指定成分等含有食品を取扱う事業者に対し、適正表示等に係る監視指導を行います。</p> <p>3 「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営 公益社団法人東京都医師会、公益社団法人東京都薬剤師会等と連携して「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ます。</p>	<p>1 流通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（126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（3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（102品目） <p>2 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康被害事例について他自治体からの調査依頼に対応（5件） 指定成分等含有食品を取扱う事業者に対し、適正表示等に係る監視指導を実施（2件） <p>3 「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営</p> <ul style="list-style-type: none"> 公益社団法人東京都医師会、公益社団法人東京都薬剤師会等から健康被害情報を収集（57件） 「健康食品」による健康被害事例専門委員会の開催（6月、1月） 	<p>1 流通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 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康被害情報の届出受理時の国への報告等、適切に対応 指定成分等含有食品を取扱う事業者に対し、適正表示等に係る監視指導を実施 <p>3 「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営</p> <ul style="list-style-type: none"> 公益社団法人東京都医師会、公益社団法人東京都薬剤師会等から健康被害情報を収集 「健康食品」による健康被害事例専門委員会の開催（2回）

<p>収集した情報は、学識経験者で構成される健康被害事例専門委員会において分析、評価し、必要に応じて医療関係者等に情報提供することで「健康食品」による健康被害の拡大防止を図ります。</p> <p>4 事業者講習会の開催 「健康食品」の製造・輸入・販売等を行う事業者を対象に講習会を定期的に開催し、食品衛生法や食品表示法、医薬品医療機器等法、健康増進法、景品表示法など「健康食品」に係る法令の内容や違反事例等を周知することにより、意識の向上を図り、「健康食品」による危害の未然防止、表示・広告等の適正化を推進します。</p> <p>5 「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 「健康食品」の正しい利用方法などについて、講習会、広報誌などを活用して広く普及啓発するとともに、「健康食品」に関する情報を掲載したサイト「健康食品ナビ」等を通じて最新の注意情報や分かりやすい啓発動画などを随時発信し、「健康食品」による健康被害の未然防止を図ります。</p> <p>6 機能性表示食品制度への適切な対応 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機能性表示食品制度について、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>4 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を開催し、食品衛生法及び食品表示法改正内容等を周知（12月～1月、動画配信、受講者529名） <p>5 「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</p> <ul style="list-style-type: none"> リーフレット、ホームページ、Twitter等を活用し、都民へ普及啓発を実施 若年層を対象とした専用ホームページによる情報提供や東京都公式動画チャンネル「東京動画」を活用した動画による普及啓発を実施 試買調査結果等についてホームページによる情報提供を実施 <p>6 機能性表示食品制度への適切な対応</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（12月～1月、動画配信）（再掲 6-4） リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施（再掲 6-5） 	<p>4 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を開催し、食品衛生法及び食品表示法改正内容等を周知 <p>5 「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</p> <ul style="list-style-type: none"> リーフレット、ホームページ、Twitter等を活用し、都民へ普及啓発を実施 若年層を対象とした専用ホームページによる情報提供や東京都公式動画チャンネル「東京動画」を活用した動画による普及啓発を実施 試買調査結果等についてホームページによる情報提供を実施 <p>6 機能性表示食品制度への適切な対応</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（再掲 6-4） リーフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施（再掲 6-5）
---	---	---

新たな表示制度による適正表示の推進

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 国など関係機関との連携 不適正な食品表示に対する監視の強化を図るため、東京都食品表示監視協議会を通じて警視庁や農林水産省などと定期的に情報共有や意見交換を行い、連携体制を強化します。 また、食品表示を所管する消費者庁をはじめとした国の関係省庁や他自治体などとも連携し、適正表示の推進を図ります。</p> <p>2 新しい制度に応じた相談・監視の実施 食品表示法の全面施行や順次改正される食品表示基準など新しい表示制度に対する相談対応や監視指導を実施します。 健康安全研究センターに設置された食品表示監視班により、国などからの不適正表示に関する通報に対して専門的な調査を実施し、適正表示の徹底を指導します。 さらに、消費生活調査員を広く都民から公募し、食品表示に関する調査を協働で行うなど、地域における適正表示を推進します。</p>	<p>1 国など関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 東京都食品表示監視協議会の開催（7月、2月） <p>2 新しい制度に応じた相談・監視の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 新制度への対応とあわせ、令和4年4月1日に全面施行された原料原産地表示制度等の新しい表示制度の対応に向けた相談・普及啓発を実施 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 令和3年6月1日に開始した自主回収届出制度への適切な対応 （食品表示法に基づく自主回収の届出31件※） ※八王子市、町田市を除く多摩地区及び島しょ地区で届出のあったもの（令和3年6月1日から令和4年3月31日まで） 	<p>1 国など関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 東京都食品表示監視協議会の開催（2回） <p>2 新しい制度に応じた相談・監視の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 新制度への対応とあわせ、令和5年4月1日に施行される遺伝子組換え食品に関する新たな任意表示制度や、令和4年3月に策定された食品添加物の不使用表示に関するガイドライン等の新しい表示制度の対応に向けた相談・普及啓発を実施 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 自主回収届出制度への適切な対応

<p>3 適正表示推進者の育成 食品関連事業者を対象に「食品の適正表示推進者育成講習会」を開催し、食品表示に関する正しい知識を付与することにより、事業施設における適正な食品等の表示を推進する核となる人材を育成します。 また、受講者を「食品の適正表示推進者」として登録し、最新の法改正の内容など食品表示に関する知識を継続的に付与する講習会を実施することにより、事業者による適正表示を推進していきます。</p> <p>4 DNA 分析等による食品表示の科学的検証の実施 農畜水産物等の品種や産地など、外見では見分けることが困難な食品表示の適否について、DNA 分析等の科学的な手法により検証し、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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 適正表示推進者育成講習会の開催（11月、動画配信形式で実施、受講者 191名） ・ フォローアップ講習会の開催（令和4年2月、動画配信形式で実施、受講者 415名） <p>4 DNA 分析等による食品表示の科学的検証の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ DNA 分析や同位体分析等により、袋詰米穀（200 検体）、遺伝子組換え食品（80 検体）、生鮮食品及び加工食品（95 検体）の表示調査を実施 	<p>3 適正表示推進者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 適正表示推進者育成講習会の開催（11月、動画配信形式で実施） ・ フォローアップ講習会の開催（令和5年2月頃、動画配信形式で実施） <p>4 DNA 分析等による食品表示の科学的検証の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ DNA 分析や同位体分析等により、袋詰米穀、遺伝子組換え食品、生鮮食品及び加工食品の表示調査を実施
---	--	---

食品安全に関する健康危機管理体制の強化

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 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 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」を活用するとともに、警察、庁内各局等の関係機関が連携を強化し、健康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 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たマニュアルの検証を行うことなどにより、緊急時における対応能力の向上を図ります。</p>	<p>1 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 <国、関係自治体との連携> ・ 関東信越厚生局主催の広域連携協議会の開催はなかったが、広域的な食中毒事案対応のため、国及び近隣自治体との情報共有を随時実施 ・ 全国食品衛生主管課長連絡協議会等による情報共有の実施</p> <p><庁内関係各局との連携> ・ 食品安全対策推進調整会議幹事会を開催（7月、9月）</p> <p>2 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施 ・ 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（2月） ・ 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（2月、3回）</p>	<p>1 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 <国、関係自治体との連携> ・ 関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加等による近隣自治体との情報共有実施 ・ 全国食品衛生主管課長連絡協議会等による情報共有の実施</p> <p><庁内関係各局との連携> ・ 食品安全対策推進調整会議幹事会を開催（2回）</p> <p>2 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施 ・ 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 ・ 中央卸売市場食品危害対策マニュアルに基づく机上訓練の実施</p>

外国人への情報発信等の充実

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 外国人の食品関係従事者への情報発信 衛生管理の基礎知識を啓発するマニュアルやポスターを集約したガイドブックを作成し、飲食店等の外国人従事者に対し、衛生管理手法を啓発しています。</p> <p>2 ホームページ等を通じた食品安全情報の発信 都のホームページ「食品衛生の窓」に掲載する一部コンテンツの多言語化を進め、食品安全に関する情報や都の取組などを発信していきます。</p> <p>3 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 飲食店等において、従業員と外国人利用者との円滑なコミュニケーションを支援する「アレルギーコミュニケーションシート」の活用を促進します。 また、飲食店事業者を対象とした講習会において、アレルギーコミュニケーションシートが広く活用されるよう周知を行います。</p>	<p>1 外国人の食品関係従事者への情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生管理の基本事項や手法について多言語で説明する飲食店向けガイドブック（日本語※に英語、中国語（繁体字・簡体字）、韓国語を併記して1冊にまとめたもの）を作成、配布 <p>※日本語は、文化庁の「在留支援のためのやさしい日本語ガイドライン」の考え方を取り入れて表記</p> <p>2 ホームページ等を通じた食品安全情報の発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ホームページ「食品衛生の窓」の事業者向け情報等を英語、中国語（簡体字・繁体字）、韓国語化し、外国人向けに情報発信 <p>3 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 外国人も含めた利用者へのアレルギー対策に対する飲食店向け講習会を開催（7月、動画配信、受講者283名） 講習会等でのアレルギーコミュニケーションシートの周知 	<p>1 外国人の食品関係従事者への情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生管理の基本事項や手法について多言語で説明する飲食店向けガイドブック（日本語※に英語、ベトナム語、ネパール語、タガログ語を併記して1冊にまとめたもの）を作成、配布 <p>※日本語は、文化庁の「在留支援のためのやさしい日本語ガイドライン」の考え方を取り入れて表記</p> <p>2 ホームページ等を通じた食品安全情報の発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ホームページ「食品衛生の窓」の英語、中国語（簡体字・繁体字）、韓国語ページのコンテンツについて、随時、追加・更新 <p>3 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 外国人も含めた利用者へのアレルギー対策に対する飲食店向け講習会を開催（11月、動画配信） 講習会等でのアレルギーコミュニケーションシートの周知

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3年度実績	令和4年度予定
<p>1 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 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>1 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 ＜食の安全都民フォーラム等の開催＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 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：ゲノム編集技術応用食品について考える（1月～2月、動画配信）（視聴回数 1,270 回） 「食の安全都民講座」の開催（4回） テーマ： 変わりましたよ！食品衛生法（7月～9月、動画配信）（視聴回数 2,886 回） 家庭で実践！食品衛生 1・2・3（11月～12月、動画配信）（視聴回数 1,500 回） 学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会（12月、ライブ配信及び集会形式併用）（参加人数 528 名） これ食べられる？有毒植物の見分け方講座（3月～5月、動画配信）（視聴回数 2,283 回） <p>＜パブリックコメントの実施＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ふぐの取扱い等に関する制度の在り方の検討及び東京都食品衛生監視指導計画の策定にあたり、パブリックコメントを実施 	<p>1 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 ＜食の安全都民フォーラム等の開催＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 食の安全都民フォーラム（シンポジウム形式）の開催 「食の安全都民講座」の開催（4回） テーマ： 知って備える。食にまつわる「防災」 ほか <p>＜パブリックコメントの実施＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 東京都食品衛生監視指導計画の策定にあたり、パブリックコメントを実施

<p>2 児童等対象に応じた体験型啓発の実施 児童や保護者を対象に、手洗い実習など、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 ホームページ、SNS、啓発資材等による情報提供の充実 ホームページ、SNS、メールマガジン、パンフレットや啓発動画の配信等によって、食品の安全に関する様々な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>2 児童等対象に応じた体験型啓発の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「食の安全こども調査隊」として、小学4年生から6年生50名を対象に、夏休み時期に自宅学習資材の送付により実施（7月～8月） ・ 「夏休み子供セミナー」の開催 夏休み時期に自宅学習資材の送付により実施（7月～8月） <p>3 ホームページ、SNS、啓発資材等による情報提供の充実</p> <p><ホームページ等による情報提供></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ホームページ等の運営 ・ メールマガジンの定期発行 ・ Twitter 東京都「食の安全情報」による配信 ・ 東京都公式動画チャンネル「東京動画」による配信 <p><啓発資材による情報提供></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「乳児ボツリヌス症予防リーフレット」等、食中毒予防に関する普及啓発資料の作成 	<p>2 児童等対象に応じた体験型啓発の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「食の安全こども調査隊」として、小学4年生から6年生150名を対象に、夏休み時期に自宅学習資材の送付により実施（7月～8月） ・ 「夏休み子供セミナー」の開催 夏休み時期に自宅学習資材の送付により実施（7月～8月） <p>3 ホームページ、SNS、啓発資材等による情報提供の充実</p> <p><ホームページ等による情報提供></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ホームページ等の運営 ・ メールマガジンの定期発行 ・ Twitter 東京都「食の安全情報」による配信 ・ 東京都公式動画チャンネル「東京動画」による配信 <p><啓発資材による情報提供></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 「食肉の生食等による食中毒予防リーフレット」等、食中毒予防に関するポスター、リーフレットの作成
---	--	--

総合的な食物アレルギー対策の推進

施策内容	令和3年度実績	令和4年度予定
<p>1 食品の製造・調理段階でのアレルゲン混入防止に向けた技術指導 食品の製造や調理を行う施設に対して、意図しないアレルゲン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行うための指導を行います。</p> <p>2 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 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や、関係各局が連携した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ゲン混入防止に向けた技術指導</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品製造業や給食施設を対象とした監視指導の実施（延べ2,945件） 「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>2 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 公立学校等に勤務する教職員を対象とした研修の実施（6～12月・動画配信2回 受講者3,821名、集会形式2回 受講者81名）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（3回、ライブ配信及び集会形式併用、受講者2,384名） 保育所等でアナフィラキシー症状が発生した際の対応を習得するための緊急時対応研修を開催（1回、動画配信、動画再生回数2,549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（3回、ライブ配信及び集会形式併用、受講者1,093名） 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>1 食品の製造・調理段階でのアレルゲン混入防止に向けた技術指導</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品製造業や給食施設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>2 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 公立学校等に勤務する教職員を対象とした研修の実施（6～9月・動画配信2回、集会形式2回）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（3回、動画配信） 保育所等でアナフィラキシー症状が発生した際の対応を習得するための緊急時対応研修を開催（2回、集会形式） 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施設管理者向け研修等の開催（3回、動画配信及び集会形式） 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