

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・4・5年度実績及び令和6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

重点施策 1

東京都 GAP 認証制度の推進

施策の目標

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します。

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取組を推進します。

施策の内容

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。

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。

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。

令和3・4・5年度実績

令和6年度予定

1 研修会等による生産者の認証取得の促進

- ・ 認証取得者を対象とした研修会、セミナーを開催

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
研修会	3月(1回)	3月(1回)	3月(1回)
セミナー	10月(1回)	2月(1回)	6月(1回)

- ・ 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

＜東京都GAP 認証取得者数、認証品目数＞

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
認証取得者	12件	9件	0件
総認証取得者	130件	132件	100件
認証品目	延べ36品目	延べ17品目	0品目
総認証品目	延べ352品目	延べ383品目	延べ246品目

＜新東京都GAP※ 認証取得者数、認証品目数＞

	令和5年度
認証取得者	23件
総認証取得者	23件
認証品目	延べ49品目
総認証品目	延べ49品目

新東京都GAP※：農林水産省の国際水準GAPガイドラインに準拠した認証制度

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、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

3 GAP農産物の流通拡大

- ・ 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
- ・ 販路開拓のための小売店舗での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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
PRイベント(※)	17回	17回	158回
オンライン商談会	延べ46回	延べ46回	延べ27回

※大規模展示会、バイヤーツアー、PR販売イベントを含む

1 新東京都GAP認証取得の推進

- ・ 東京都GAP認証取得者は、部分的な調査で新東京都GAP認証の取得が可能(令和6年度末まで)
- ・ 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の作成・配付やセミナーの開催等により、認証取得を推進

2 消費者への認証制度や認証農産物をPR

- ・ 認証制度や認証取得者をホームページや冊子により紹介することで、多くの都民に認証農産物をPRし、認知度を向上

3 GAP認証農産物の流通拡大

- ・ 食品展示会への出展や小売店舗でのPR販売イベント、認証取得者に対するバイヤーツアーなどの開催により認証農産物の流通拡大を後押し

重点施策 2

HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進

施策の目標

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が HACCP に沿った衛生管理の取組が求められています。

食品等事業者が、HACCP に沿った衛生管理を速やかに導入し定着できるよう技術的支援を行うとともに、食品安全を担う人材の育成を進めていきます。

施策の内容

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。

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。

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。

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。

令和3・4・5年度実績

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



<食品衛生管理ファイル>

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
発行部数	22,000部	8,800部	13,000部

※著作権申請があった自治体：茨城県、千葉県、大阪府、大阪市、堺市、豊橋市、福井県、那覇市 等延べ45自治体

<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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
訪問施設数	316施設	165施設	71施設

<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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
相談会開催回数	64回	55回	60回

令和6年度予定

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

<有識者による訪問アドバイス>

- HACCP導入・定着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・定着のための重点的な支援を実施

<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

<HACCPシンポジウムの開催>

- HACCP訪問アドバイス、HACCP推進者育成講習会等を活用した施設の取組事例を紹介するシンポジウムを開催

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年度	令和4年度	令和5年度
開催月	10月～2月	9月～2月(計6回)	9月～2月(計6回)
開催形式	演習を交えた動画配信形式	ライブ配信形式	ライブ配信形式
対象	247名	293名	252名

< 食品衛生監視員の資質向上のための研修の実施 >

- 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

	令和3年度		令和4年度		令和5年度	
	開催月	受講者数	開催月	受講者数	開催月	受講者数
HACCPに係る食品衛生監視員講習会(専門研修) : 3日間	新型コロナの影響で中止		1月	19名	1月	20名
ISO22000等の民間認証に関する研修への派遣 : 4日間	10月	12名	9月	12名	10月～11月	12名
食品衛生監視員向け講習会 : 半日間	—	—	2月	135名	10月	103名

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6年9月～令和7年2月、計6回ライブ配信形式で実施)

< 食品衛生監視員の資質向上のための研修の実施 >

- 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

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

施策の目標

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が安全に食品を提供できるよう、適切な衛生管理を行うための指導や技術的支援を行います。

施策の内容

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。

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。

令和3・4・5年度実績

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 (令和3年度)

- ・ 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)

(令和4・5年度)

- ・ いわゆる子供食堂、シニア食堂等の運営者*に対して、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

※ガイドラインに基づく小規模給食施設等の届出数(法による許可や届出を要しないもの): 326件(都保健所、令和6年3月末現在)



<運営者向けリーフレット>

2 「新しい日常」に対応する事業者への対策の周知徹底

- ・ 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
- ・ 業界団体と連携し、テイクアウト・デリバリーを実施する飲食店向けのリーフレットを作成
- ・ 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



<テイクアウト・デリバリー事業者向けリーフレット>

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
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件数(都保健所)	延べ3,081件	延べ2,660件	延べ2,067件

令和6年度予定

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

- ・ 子供食堂に加え、シニア食堂等の運営者に対して、引き続き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

2 「新しい日常」に対応する事業者への対策の周知徹底

- ・ 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

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
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。
- 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。
- 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。

令和3・4・5年度実績

1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集

- ・ 「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

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）

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
検討事項	<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) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 園芸植物等の誤食による食中毒(7月) ・ 加熱不十分な食肉を原因とする食中毒防止の更なる普及啓発(2月) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発(7月) ・ キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査(7月) ・ 若齢層向け食品衛生に関する普及啓発の在り方検討(2月)(食中毒ずかんの活用等)

令和6年度予定

1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集

- ・ 「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

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(2回)

検討事項:

- ・ 若齢層の食品安全に関する意識調査(7月)ほか



<食中毒ずかん>

家庭での食中毒予防を普及啓発するため、親子で楽しみながら読んでもらうことを目的とした食中毒予防リーフレット

<食中毒ずかん>

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、東京都公式動画チャンネル「東京動画」、X(旧 Twitter)及びリーフレット等で提供



< 東京都公式動画チャンネル「東京動画」 >

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、東京都公式動画チャンネル「東京動画」、X(旧 Twitter)及びリーフレット等で提供

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。
- 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。
- 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。
- 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。

令和3・4・5年度実績

令和6年度予定

1 専門監視班による監視の実施

- 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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
立入軒数	278 軒	247 軒	248 軒
収去検査※	9,404 項目	10,497 項目	12,196 項目
表示検査	45,837 項目	53,495 項目	58,321 項目
指導内容例	期限切れ食品の販売をすることがないように、ロットごとに入出荷台帳を整備すること等、ロット管理について指導		

※実施結果については検査物質ごとに集計を行った。

2 輸入食品の検査の実施

- 東京都食品衛生監視指導計画に基づき、輸入食品の各種検査を実施し、法違反発見の際には必要な措置を実施

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
収去検査計画数	45,000 項目	45,000 項目	45,000 項目	
実施結果※	45,514 項目	48,894 項目	53,093 項目	
検査項目	残留農薬	33,406 項目	34,623 項目	36,221 項目
	食品添加物	3,457 項目	4,530 項目	6,242 項目
	カビ毒	14 項目	16 項目	49 項目
	動物用医薬品	3,795 項目	4,374 項目	3,757 項目
	微生物	3,764 項目	4,473 項目	5,317 項目
	その他	1,078 項目	878 項目	1,507 項目
違反品目数	4 品目	6 品目	10 品目	

※実施結果については検査物質ごとに集計を行った。

1 専門監視班による監視の実施

- 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

2 輸入食品の検査の実施

- 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（収去検査計画数：45,000 項目）

(違反内容)

	名称 (原産国)	違反内容	検査結果
令和3年度	ささげ豆 (ペルー)	農薬等の残留基準違反	クロルピリホス 0.17ppm 検出 (基準値 0.1ppm)
	きぬさや (中国)	農薬等の一律基準違反	ヘキサコナゾール 0.02ppm 検出 (基準値 0.01ppm)
	冷凍菜の花 (中国)	農薬等の一律基準違反	ピリダベン 0.02ppm 検出 (基準値 0.01ppm)
	赤魚一夜干し (中国)	添加物表示なし	表示にないエリソルビン 酸 0.05g/kg 検出
令和4年度	バター豆 (ミャンマー)	成分規格違反	シアン化合物を 540ppm 検 出 (基準値 500ppm)
	ぶどう (オーストラリア)	農薬等の残留基準 違反	ビフェントリン 1.1ppm 検 出 (基準値 0.7ppm)
	スナップエンドウ (中国)	農薬等の残留基準 違反及び農薬等の 一律基準違反	プロピコナゾール 0.18ppm 検出 (基準値 0.05ppm) ジニコナゾール 0.10ppm 検出 (基準値 0.01ppm)
	スナップエンドウ (タイ)	農薬等の残留基準 違反及び農薬等の 一律基準違反	プロピコナゾール 0.30ppm (基準値 0.05ppm) ジニコナゾール 0.27ppm 検出 (基準値 0.01ppm)
	レンズ豆 (カナダ)	農薬等の一律基準 違反	トリフロキシストロビン 0.02ppm (基準値 0.01ppm)
オレンジ (オーストラリア)	添加物表示なし	表示にないイマザリル 0.001g/kg 検出	

令和5年度	骨付鶏もも肉（冷凍）（アメリカ）	農薬等の残留基準違反	ラサロシド 0.2ppm 検出 （基準値 0.1ppm）
	たまねぎ（中国）	農薬等の残留基準違反	チアメトキサム 0.04ppm 検出 （基準値 0.02ppm）
	緑豆（インド）	農薬等の残留基準違反	ピリミホスメチル 0.19ppm 検出 （基準値 0.1ppm）
	冷凍いちご（中国）	農薬等の一律基準違反	テブコナゾール 0.07ppm 検出 （基準値 0.01ppm）
	ひよこ豆（インド）	農薬等の一律基準違反	クロルプロファミン 0.02ppm 検出 （基準値 0.01ppm）
	冷凍カットメロン（ベトナム）	農薬等の一律基準違反	クロルフェナピル 0.03ppm 検出 （基準値 0.01ppm）
	生鮮ブルーベリー（メキシコ）	農薬等の一律基準違反	ヘキシチアゾクス 0.03ppm 検出 （基準値 0.01ppm）
	オクラ（フィリピン）	農薬等の一律基準違反	ブプロフェジン 0.03ppm 検出 （基準値 0.01ppm）
	アメリカンチェリー（アメリカ）	添加物表示なし	表示にないフルジオキソニルを 0.002g/kg 検出
	健康補助食品（アメリカ）	添加物表示なし	表示にないグリチルリチン酸を 0.14g/kg 検出

- ・ とうもろこし加工食品などについて、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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
混入等検査	139 検体	144 検体	150 検体
違反事例の有無（件数）	無	無	無

3 輸入事業者の自主管理の支援

- 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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
点検施設数	221 施設	270 施設	289 施設
指導内容例	<ul style="list-style-type: none"> 食品等の回収の際速やかに対応できるよう、緊急連絡網や取引先及び行政への連絡方法をあらかじめ定めること等、衛生管理体制について指導 食品用器具及び容器包装のポジティブリスト制度対応について指導 		

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、講習会を開催

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月、開催形式	2月、動画配信形式	1月～2月、動画配信形式	1月～2月、動画配信形式
受講者数	381名	511名	597名
講習会のテーマ等	<ul style="list-style-type: none"> (1) HACCPの制度化について (2) 検疫所における輸入食品等監視指導業務について 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 遺伝子組換え食品の新たな任意表示制度と東京都消費生活条例に基づく食品の品質表示（概要）について (2) 輸入食品の栄養成分表示について (3) 検疫所における輸入食品等監視指導業務について 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 輸入食品等の違反事例及びその対応について (2) アレルギー表示制度の今後の動向

3 輸入事業者の自主管理の支援

- 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

4 輸入事業者講習会の開催

- 輸入事業者講習会を開催
令和6年11月に動画配信形式で実施
講習会テーマ
 - (1) 新たなアレルギー表示義務対象品目について（仮題）
 - (2) 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について（仮題）

「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 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。

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。

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。

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。

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行い、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」に関す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。

5 「健康食品」の正しい使い方などホームページや啓発資料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。

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。

令和3・4・5年度実績

令和6年度予定

1 流通市販品に対する監視指導

- ・ 試買調査の実施
- ・ 医薬品成分を検出した製品に対し、違反措置を実施
- ・ 不適正な表示・広告を行った事業者に対し、
(ア) 都が直接指導できる事業者に対して指導を実施
(イ) 都の指導権限が及ばない事業者に対して、事業者を管轄する自治体への指導依頼を実施

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
試買調査	126 品目購入	125 品目購入	125 品目購入
不適正な表示、 広告の品目数	102 品目	103 品目	105 品目
不適正な表示、 広告の事例	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料と添加物が明確に区分されていない ・ 「髪が生まれ変わったように自己再生」等、実際のものより著しく優良であるかのように消費者の誤認を招くおそれのある表示 ・ 「胃炎の改善」等、医薬品として承認を得ずに医薬品的効能効果を標ぼう 等 		
医薬品成分を検出した品目数	3 品目	1 品目	3 品目
検出した医薬品成分	<ul style="list-style-type: none"> ・ シルデナフィル(1品目) ・ クロトリマゾール(1品目) ・ センナ葉(1品目) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ N-アセチル-L-システイン(1品目) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ タダラフィル(1品目) ・ シルデナフィル(2品目)

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

- ・ 健康被害事例について他自治体からの調査依頼に対応
- ・ 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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
他自治体からの調査依頼等への対応	5 件	2 件	4 件
指定成分等含有食品取扱い事業者への監視指導	2 件	1 件	0 件

1 流通市販品に対する監視指導

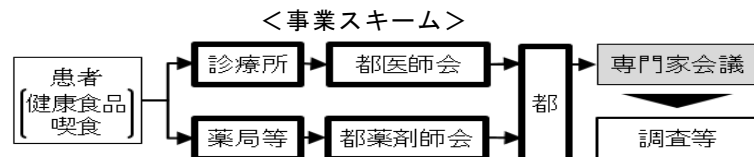
- ・ 試買調査の実施
- ・ 医薬品成分を検出した製品に対する違反措置の実施
- ・ 不適正な表示・広告に対する改善指導等の実施

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

- ・ 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

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において、収集情報した情報を検討
(各年度2回開催、令和3年度：6月、1月、令和4年度：6月、1月、令和5年度：6月、1月)
- ・ 検討結果を都医師会、都薬剤師会へ情報提供



	令和3年度	令和4年度	令和5年度
健康被害情報収集件数	57件	30件	27件

※健康被害例：皮膚症状（発疹・発赤・掻痒）、胃痛・胃部不快感・吐気、下痢・軟便、血液検査値異常等

4 事業者講習会の開催

- ・ 健康食品取扱事業者講習会の開催

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月、開催形式	12月～1月動画配信	12月～1月動画配信	12月～1月動画配信
受講者数	529名	496名	430名

【講習内容】

食品衛生法や食品表示法、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といった健康食品に係る法律の解説

＜令和5年度 講習内容＞

内 容	時間
食品衛生法	約40分
食品表示法（法律の概要、品質及び衛生に係る表示）	約70分
食品表示法（栄養成分表示等） 健康増進法（誇大広告に関すること）	約70分
景品表示法	約30分
特定商取引法	約30分
医薬品医療機器等法	約30分
一般消費者が事業者の表示であることを判別することが困難である表示（いわゆるステルスマーケティング告示）及び運用基準について	約60分

3 「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営

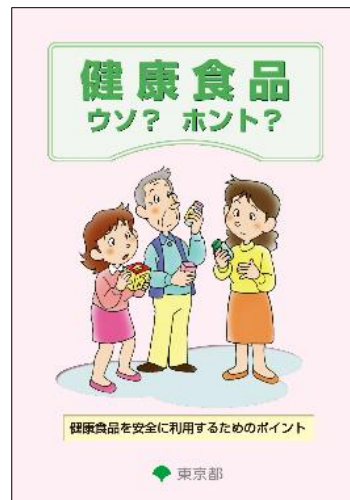
- ・ 公益社団法人東京都医師会、公益社団法人東京都薬剤師会等から健康被害情報を収集
- ・ 「健康食品」による健康被害事例専門委員会の開催（2回）

4 事業者講習会の開催

- ・ 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）

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

- ・パンフレット、ホームページ、X(旧 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



<「健康食品ウソ?ホント?」パンフレット>

6 機能性表示食品制度への適切な対応

- ・制度周知のため、健康食品取扱事業者講習会などを実施
- ・パンフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施
- ・(令和4年度)「食の安全都民講座」を通じて、都民へ普及啓発を実施

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

- ・パンフレット、ホームページ、X(旧 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

6 機能性表示食品制度への適切な対応

- ・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)
- ・パンフレット等を活用し、都民へ普及啓発を実施

新たな表示制度による適正表示の推進

施策の目標

食品表示法は、令和2年4月に全面施行されましたが、その後も順次食品表示基準の見直しが行われています。これらの制度改正を踏まえ、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きます。

また、食品関連事業者が、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きます。

施策の内容

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。

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。

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。

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。

令和3・4・5年度実績

1 国など関係機関との連携

- 東京都食品表示監視協議会の開催（各年度2回、令和3年度：7月、2月、令和4年度：7月、2月、令和5年度：7月、2月）

2 新しい制度に応じた相談・監視の実施

- 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、令和5年4月1日に施行された遺伝子組換え食品に関する新たな任意表示制度、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
- 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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
食品表示法に基づく自主回収届出※	31件 (令和3年6月1日から令和4年3月31日まで)	65件	38件
届出事例	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー表示の欠落 消費期限の誤記載 		

※八王子市、町田市を除く多摩地域及び島しょ地域で届出のあったもの

令和6年度予定

1 国など関係機関との連携

- 東京都食品表示監視協議会の開催（2回）

2 新しい制度に応じた相談・監視の実施

- 新制度への対応とあわせ、令和5年3月に特定原材料に追加された「くるみ」のアレルゲン表示義務化（経過措置期間：令和7年3月末まで）や令和6年3月に特定原材料に準ずるものに追加された「マカダミアナッツ」のアレルゲン表示推奨へ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

3 適正表示推進者の育成

食品表示関係法令を所管する部局との緊密な連携を図るため、食品の適正表示推進連絡会を開催し、講習会の実施方法等を協議

- ・ 適正表示推進者育成講習会の開催
- ・ フォローアップ講習会の開催

		令和3年度	令和4年度	令和5年度
適正表示推進者育成講習会	開催月、開催形式	11月、動画配信	11月、動画配信	1月、2月 集合形式
	登録者※	191名	220名	517名
フォローアップ講習会	開催月、開催形式	2月、動画配信	2月、動画配信	12月 集合形式
	受講者	415名	384名	448名

※講習会を受講し、食品の適正表示推進者として新たに登録された者

4 DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施

- ・ 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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
袋詰米穀	200検体	200検体	200検体
遺伝子組換え食品	80検体	80検体	80検体
生鮮食品及び加工食品	95検体	95検体	102検体

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（令和6年11月及び令和7年1月、集会形式で実施）
- ・ フォローアップ講習会の開催（令和7年2月、集会形式で実施）

4 DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施

- ・ 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

重点施策 8

食品安全に関する健康危機管理体制の強化

施策の目標

広域的な健康被害の発生等を見据え、国や他自治体との連携を強化するとともに、平常時から関係者間で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検証を行うことなどにより、緊急時における迅速かつ適切な対応方法を確立します。

施策の内容

- 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。
- 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。

令和3・4・5年度実績

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（令和3年度）
- ・ 関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加等により近隣自治体との情報共有を実施（令和4年度、令和5年度）
- ・ 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

<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（各年度2回、令和3年度7月、9月、令和4年度：6月、7月、令和5年度：6月、7月）

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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月	2月	2月	11月
訓練内容	仕出し弁当による大規模食中毒を想定	ホテルで提供された食事による大規模食中毒を想定	広域に流通する弁当による大規模食中毒を想定

<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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
実施月、実施回数	2月、3回	2月、3回	2月、3回
訓練内容	法違反や健康被害を生じさせるおそれがある物品が流通していることを想定した情報伝達訓練を実施		

令和6年度予定

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

<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）

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

外国人への情報発信等の充実

施策の目標

都内の飲食店等で働く外国人や東京都を訪れる外国人に対し、食品安全に関する情報を発信していきます。

また、食物アレルギーを有する外国人が、都内で安心して食事を楽しめるよう、飲食店への支援を行います。

施策の内容

- 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。
- 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。
- 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。

令和3・4・5年度実績

1 外国人の食品関係従事者への情報発信

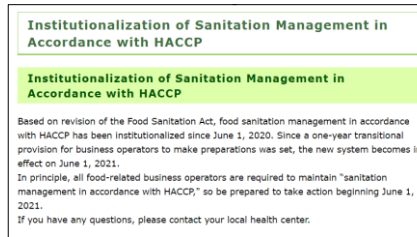
- 衛生管理の基本事項や手法について多言語で説明する「飲食店向け食品衛生管理ガイドブック」（日本語※に多言語を併記して1冊にまとめたもの）を作成、配布

	令和3年度	令和4年度
作成言語	日本語※、英語、中国語（簡体字・繁体字）、韓国語	日本語※、英語、タガログ語、ベトナム語、ネパール語

※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

2 ホームページ等を通じた食品安全情報の発信

- 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



< 英語ページ（抜粋） >

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

- 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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月、開催形式	7月、動画配信	11月、動画配信	11月、動画配信
受講者数	283名	387名	302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、配布



< アレルギーコミュニケーションシート（抜粋） >

令和6年度予定

1 外国人の食品関係従事者への情報発信

- 令和3年度、4年度に作成した飲食店向け多言語ガイドブックと組み合わせて使用するため、食品衛生管理ファイルの多言語版（タガログ語、ベトナム語、ネパール語）を作成

2 ホームページ等を通じた食品安全情報の発信

- 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

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

- 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）
- アレルギーコミュニケーションシートの改訂、講習会等での周知、配布

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

都民、事業者及び行政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。

また、感染症の流行等の社会的状況を踏まえ、「新しい日常」に対応したリスクコミュニケーションを行います。

施策の内容

- 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。
- 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。
- 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。

令和3・4・5年度実績

令和6年度予定

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＞

- ・ 食の安全都民フォーラム（シンポジウム形式）の開催（各年度1回）

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
テーマ	ゲノム編集技術応用食品について考える（4講座）	今こそ！HACCP（4講座）	おいしく安全に肉料理を楽しむには（4講座）
開催月、開催形式	1月～2月、動画配信	1月～2月、動画配信	11月～3月、動画配信
視聴回数	1,270回	1,815回	1,721回

- ・ 「食の安全都民講座」の開催（各年度4回）

（令和3年度） 動画視聴回数 計6,669回

	第1回	第2回	第3回	第4回
テーマ	変わりましたよ！食品衛生法	家庭で実践！食品衛生1・2・3	学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会	これ食べられる？有毒植物の見分け方講座
開催月、開催形式	7月～9月、動画配信	11月～12月、動画配信	12月、ライブ配信及び集会形式併用	3月～5月、動画配信
視聴回数、参加人数	視聴回数 2,886回	視聴回数 1,500回	参加人数 528名	視聴回数 2,283回

（次項に続く）

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＞

- ・ 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）

(令和4年度) 動画視聴回数 計 5,657 回

	第1回	第2回	第3回	第4回
テーマ	知って備える。 食にまつわる 「防災」	学校教育関係者を 対象とした食品安 全に関する研修会	表示で読み解く 健康食品	これ食べられ る？有毒植物の 見分け方講座
開催月、開 催形式	7月～9月、 動画配信	12月～2月 動画配信	10月～1月 動画配信	3月 集会形式 (薬用植物園)
視聴回数、 参加人数	視聴回数 2,216回	視聴回数 1,355回	視聴回数 2,086回	参加人数 23人

(令和5年度) 動画視聴回数 計 9,362 回

	第1回	第2回	第3回	第4回
テーマ	煮ても焼いて も食中毒	どうするノロウ イルス	学校教育関係者を 対象とした食品安 全に関する研修会	有毒植物の見分 け方講座
開催月、開 催形式	7～10月、 動画配信	10月～3月、 動画配信	11月～12月、 動画配信	3月 集会形式
視聴回数、 参加人数	視聴回数 3,571回	視聴回数 4,187回	視聴回数 1,604回	参加人数 28名

<パブリックコメントの実施>

- ・ ぶぐの取扱い等に関する制度の在り方の検討(令和3年度)及び東京都食品衛生監視指導計画の策定(令和3年度、令和4年度、令和5年度)にあたり、パブリックコメントを実施

2 児童等対象に応じた体験型啓発の実施

- ・ 「食の安全こども調査隊」として、小学4年生から6年生(令和3年度:50名、令和4年度:150名、令和5年度: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(令和3年度:60名、令和4年度:100名)
夏休み時期に自宅学習資材の送付により実施(7月～8月)



<食の安全こども調査隊学習資材>

<パブリックコメントの実施>

- ・ 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

2 児童等対象に応じた体験型啓発の実施

- ・ 「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、菌の培養や手洗い実験を通じて食中毒予防を学ぶイベントを実施(8月)

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
- ・ 東京都公式 Twitter 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

<啓発資材による情報提供>

- ・ 「乳児ボツリヌス症予防リーフレット」（令和3年度）、「食肉の生食等による食中毒予防リーフレット」（令和4年度）「防ごう！アニサキス食中毒」（令和5年度）等、食中毒予防に関する普及啓発資料の作成



<乳児ボツリヌス症予防リーフレット>



<食肉の生食等による食中毒予防リーフレット>



<防ごう！アニサキス食中毒>

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
- ・ 東京都公式 Twitter 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

<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

総合的な食物アレルギー対策の推進

施策の目標

食品へのアレルゲン混入防止の技術指導やアレルゲン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。
- 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。

令和3・4・5年度実績

令和6年度予定

1 食品の製造・調理段階でのアレルギー混入防止に向けた技術指導

- 食品製造業や給食施設を対象とした監視指導の実施

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
監視指導件数	延べ 2,945 件	延べ 3,184 件	延べ 3,724 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（令和3年度）
- 上記ガイドブックを改訂し、「食品の製造・加工業における食品アレルギー管理ガイドブック」を作成（令和4年度）、活用（令和5年度）



< 機械器具類の洗浄手順（例） >



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

- 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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月、開催形式	6月～12月 ① 動画配信 (2回) ② 集会形式 (2回)	6月～12月 ① 動画配信 (2回) ② 集会形式 (2回)	6月～12月 ① 動画配信 (2回) ② 集会形式 (2回)
受講者	① 3,821名 ② 81名	① 4,702名 ② 101名	① 3,311名 ② 86名

1 食品の製造・調理段階でのアレルギー混入防止に向けた技術指導

- 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・加工業における食品アレルギー管理ガイドブック」の活用

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

- 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、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）
- 保育所等職員を対象に、保育所等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）
- 保育所等の施設管理者を対象に、アレルギー

- ・ 保育所等職員を対象に相談実務研修を開催

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月、開催形式	10月、11月、ライブ配信及び集会形式併用(3回)	12～3月、動画配信(3回)	12～3月、動画配信(3回)
受講者、動画再生回数	受講者2,384名	受講者1,605名	動画再生2,717回

- ・ 保育所等職員を対象に、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

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月、開催形式	12月～3月 動画配信(1回)	11月、1月 集会形式(2回)	10月、1月 集会形式(2回)
受講者、動画再生回数	動画再生回数2,549回	受講者1,150名	受講者651名



<緊急時対応研修>

- ・ 保育所等の施設管理者を対象に、アレルギー対応体制の強化等に関する研修を開催

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催月、開催形式	9月、12月、1月 ライブ配信及び集会形式併用(3回)	①12月～3月動画配信 ②10月、1月ライブ配信及び集会形式(2回)	10、11、1月 ライブ配信
受講者	1,093名	①動画再生回数1,943回 ②受講者37名	666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

ギー対応体制の強化等に関する研修を開催(3回、ライブ配信)

- ・ 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