

# 東京都食品安全推進計画 戦略的プラン

～平成22・23年度の実施状況及び平成24年度予定～

【戦略的プラン1】

GAPと生産情報提供食品事業者登録制度の推進

農産物の生産工程の管理や、生産情報を積極的に提供する事業者の取組を支援し、農産物の安全確保と都民が安心して商品を選択できる環境づくりに取り組めます。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(1) GAPの推進	GAPの考え方の普及		GAP導入の推進			GAPの普及
(2) 生産情報提供食品事業者登録制度の推進						制度の普及
▶ 事業者登録の推進	説明会や業界誌等により都内に出荷する全国の事業者に普及					
▶ 他県等の制度との連携	同様の制度との連携					
▶ 制度のPR	イベント、HP、パンフレット等による制度の普及					
▶ 制度の信頼性確保	外部委員を含めた登録審査会の開催					

戦略的プラン1 GAP と生産情報提供食品事業者登録制度の推進

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) GAP の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・畜産関係への GAP の導入を推進 (検討委員会 2 回開催)</li> </ul> <p>(2) 生産情報提供食品事業者登録制度の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 事業者登録の推進           <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録事業者数：5,214 事業者 (平成 23 年 3 月末現在)</li> </ul> </li> <li>➤ 他県等の制度との連携           <ul style="list-style-type: none"> <li>・全農東京での制度説明会実施 (1 回)</li> <li>・島根県と協定締結に向けて調整</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の PR           <ul style="list-style-type: none"> <li>・イベント会場でパンフレット配布 (1 回)</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の信頼性確保           <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録審査会を開催 (3 回)</li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) GAP の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・畜産関係への導入に向けたチェックシートの検討</li> </ul> <p>(2) 生産情報提供食品事業者登録制度の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 事業者登録の推進           <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録事業者数：4,968 事業者 (平成 24 年 3 月末現在)</li> </ul> </li> <li>➤ 他県等の制度との連携           <ul style="list-style-type: none"> <li>・島根県との協定締結</li> <li>・鹿児島県との協定締結に向け調整</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の PR           <ul style="list-style-type: none"> <li>・地下鉄車内広告の掲出</li> <li>・登録食品直売会の開催 (2 回)</li> <li>・イベント会場でのパンフレット配布 (4 回)</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の信頼性確保           <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録審査会を開催 (2 回)</li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) GAP の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・畜産関係において GAP の導入に向けたチェックシートの作成</li> </ul> <p>(2) 生産情報提供食品事業者登録制度の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 事業者登録の推進           <ul style="list-style-type: none"> <li>・以下の取り組みにより登録の促進を図る</li> </ul> </li> <li>➤ 他県等の制度との連携           <ul style="list-style-type: none"> <li>・鹿児島県との協定締結に向け調整</li> <li>・東京エコ農産物認証制度 (仮称) との連携に向け検討</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の PR           <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録食品直売会の開催 (1 回)</li> <li>・イベントへのブース出展 (1 回)</li> <li>・イベント会場でのパンフレット配布 (4 回)</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の信頼性確保           <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録審査会を開催 (3 回)</li> </ul> </li> </ul>

【戦略的プラン2】

事業者が取り組む自主的な衛生・品質管理の推進

事業者のコンプライアンス意識の向上と自主的な衛生・品質管理の取組を支援し、都民の食に対する信頼の確保に取り組めます。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(1) 事業者のコンプライアンス意識向上支援						事業者のコンプライアンス意識の向上
	▶ セミナーの開催	セミナーの開催、普及啓発資材の作成		啓発資材を用いた普及啓発		
	▶ 事業者の取組を紹介するサイトの充実	事業者の取組を紹介するサイトの検討・導入	サイトの運用			
(2) 食品衛生自主管理認証制度の普及						食品衛生自主管理認証制度の普及
	▶ 事業者への制度の普及	事業者向け説明会、HP、パンフレット等による普及				
	▶ 都民への制度の周知	パンフレット配布やHPによる周知				
	▶ 制度の信頼性確保	指定審査事業者に対する講習会及び定期的な監査の実施				

戦略的プラン2 事業者が取り組む自主的衛生・品質管理の推進		
平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 事業者のコンプライアンス意識向上支援</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ セミナーの開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全・安心体制づくりのためのセミナー開催（業種別6回、テーマ別18回）</li> </ul> </li> <li>➤ 事業者の取組を紹介するサイトの充実 <ul style="list-style-type: none"> <li>・自主管理認証制度を取得している事業者の一覧を都のホームページ上で紹介</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 自主管理認証制度の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 事業者への制度の普及 <ul style="list-style-type: none"> <li>・制度説明会及びマニュアル作成セミナー開催（制度説明会4回、セミナー5回）並びにリーフレット配布での普及</li> </ul> </li> <li>➤ 都民への制度の周知 <ul style="list-style-type: none"> <li>・都のホームページ及び都民が参加する市場祭等でのリーフレット配布による周知</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の信頼性確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・審査事業者への都の監査内容を強化（1事業者あたり年間1回以上の立ち入り監査を実施）</li> <li>・審査技術支援のためのスキルアップ講習会等を実施（審査員講習会5回、スキルアップ講習会3回）</li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) 事業者のコンプライアンス意識向上支援</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ セミナーの開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全・安心体制づくりのためのセミナー開催（業種別8回、テーマ別16回）</li> </ul> </li> <li>➤ 事業者の取組を紹介するサイトの充実 <ul style="list-style-type: none"> <li>・自主管理認証制度を取得している事業者の一覧を都のホームページ上で紹介（施設写真、コメント掲載の充実を図った）</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 自主管理認証制度の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 事業者への制度の普及 <ul style="list-style-type: none"> <li>・制度説明会及びマニュアル作成セミナー開催（制度説明会9回、セミナー4回）並びにリーフレット配布での普及</li> <li>・食品関連展示会への出展（3回）</li> </ul> </li> <li>➤ 都民への制度の周知 <ul style="list-style-type: none"> <li>・都のホームページ及び都民が参加する市場祭等でのリーフレット配布による周知</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の信頼性確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・審査事業者への都の監査内容を強化（1事業者あたり年間1回以上の立ち入り監査を実施）</li> <li>・審査技術支援のためのスキルアップ講習会等を実施（審査員講習会2回、スキルアップ講習会2回）</li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) 事業者のコンプライアンス意識向上支援</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ セミナーの開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施予定なし。</li> </ul> </li> <li>※作成した啓発資材を活用し、保健所等における講習会等で啓発</li> </ul> <p>(2) 自主管理認証制度の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 事業者への制度の普及 <ul style="list-style-type: none"> <li>・制度説明会及びマニュアル作成セミナー開催（制度説明会4回、セミナー4回）並びにリーフレット配布での普及</li> <li>・食品関連展示会への出展（2回）</li> </ul> </li> <li>➤ 都民への制度の周知 <ul style="list-style-type: none"> <li>・都のホームページ及び都民が参加する市場祭等でのリーフレット配布による周知</li> </ul> </li> <li>➤ 制度の信頼性確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・審査事業者への都の監査内容を強化（1事業者あたり年間1回以上の立ち入り監査を実施）</li> <li>・審査技術支援のためのスキルアップ講習会等を実施（審査員講習会2回、スキルアップ講習会2回）</li> </ul> </li> </ul>

【戦略的プラン3】

緊急時における危機管理体制の整備

食品による大規模あるいは重大な健康被害の発生時に、迅速に被害拡大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。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(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 ▶ 国、関係自治体との連携 ▶ 警察等関係機関との連携		定期的な情報共有、緊急時における連携				緊急時における関係機関との連携
		定期的な情報共有、緊急時における連携				
		緊急時における連携				
(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 ▶ 中央卸売市場における訓練		定期的な机上訓練の実施				緊急時における迅速かつ適切な対応
		定期的な机上訓練の実施				
(3) 緊急時の情報の収集・発信						緊急時における迅速かつ正確な情報発信
(4) 健康危機管理センター(仮称)の整備		食に関する健康危機管理機能の強化				健康危機管理体制の整備
		平成24年4月 センター開設				

戦略的プラン3 緊急時における危機管理体制の整備

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 関係機関との連携強化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 食品安全対策推進調整会議の運営           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全推進調整会議幹事会の開催(2回)</li> <li>・食品安全推進調整会議幹事会緊急連絡会議(1回)(原発事故関係)</li> </ul> </li> <li>➤ 国、関係自治体との連携           <ul style="list-style-type: none"> <li>・首都圏食中毒防止連絡会の開催(1回)</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 関係職員の訓練           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都区市の食品衛生監視員を対象とした研修においてシミュレーションによる危機管理訓練を実施(初級、中級研修の計2回)</li> </ul> </li> <li>➤ 中央卸売市場における訓練           <ul style="list-style-type: none"> <li>・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(平成23年1月から2月に部類ごとに各1回:合計3回)</li> </ul> </li> </ul> <p>(3) 緊急時の情報の収集・発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全に関する海外情報を収集するためのシステム開発の準備</li> <li>・食中毒に関するプレスリリース(15回)</li> </ul> <p>(4) 健康危機管理センター(仮称)の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新館B棟工事(平成24年度開設予定)</li> <li>・健康被害情報の収集・分析・発信機能等の強化を検討</li> </ul>	<p>(1) 関係機関との連携強化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 食品安全対策推進調整会議の運営           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全推進調整会議幹事会の開催(2回)</li> </ul> </li> <li>➤ 国、関係自治体との連携           <ul style="list-style-type: none"> <li>・首都圏食中毒防止連絡会の開催(1回)</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 関係職員の訓練           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都区市の食品衛生監視員を対象とした研修においてシミュレーションによる危機管理訓練を実施(初級研修)</li> </ul> </li> <li>➤ 中央卸売市場における訓練           <ul style="list-style-type: none"> <li>・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(平成24年2月から3月に部類ごとに各1回:合計3回)</li> </ul> </li> </ul> <p>(3) 緊急時の情報の収集・発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食の安全に係る海外情報検索システム」を開発</li> <li>・食中毒に関するプレスリリース(15回)</li> </ul> <p>(4) 健康危機管理センター(仮称)の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新館B棟工事(平成24年度開設予定)</li> <li>・健康被害情報の収集・分析・発信機能等の強化を検討</li> </ul>	<p>(1) 関係機関との連携強化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 食品安全対策推進調整会議の運営           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全推進調整会議幹事会の開催</li> </ul> </li> <li>➤ 国、関係自治体との連携           <ul style="list-style-type: none"> <li>・首都圏食中毒防止連絡会の開催</li> </ul> </li> <li>➤ 警察等関係機関との連携           <ul style="list-style-type: none"> <li>・事案発生時に実施</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 関係職員の訓練           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都区市の食品衛生監視員を対象とした研修においてシミュレーションによる危機管理訓練を実施(初級研修で実施予定)</li> </ul> </li> <li>➤ 中央市場における訓練           <ul style="list-style-type: none"> <li>・中央卸売市場食品危害対策マニュアルに基づき机上訓練を実施(部類ごとに各1回:合計3回予定)</li> </ul> </li> </ul> <p>(3) 緊急時の情報の収集・発信</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報を常時収集し、必要に応じて健康危機管理情報を発信</li> </ul> <p>(4) 健康危機管理センター(仮称)の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新棟B棟(名称「本館」)竣工(平成24年5月)</li> <li>・健康危機全般にわたる情報を一元的に収集、解析、発信する健康危機管理情報課を新設するなどの組織改正を実施</li> </ul> <p>※名称は従前どおり健康安全研究センター</p>

【戦略的プラン4】

食品安全に関する情報収集と評価

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。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(1) 海外情報など食品安全に関する情報の収集		海外情報の幅広い収集・整理				収集した情報を監視・検査等へ活用
(2) 食品の有害化学物質汚染調査の実施		メチル水銀、PCB、有機スズ化合物などの化学物質を対象に調査				有害化学物質の汚染調査結果の集積・解析、都民への公表
(3) 食品安全情報評価委員会による評価						食品安全に関する情報を分かりやすく都民に提供
(4) 消費生活条例に基づく調査等の活用						食品等に係る安全性に関する調査を適宜実施



戦略的プラン4 食品安全に関する情報収集と評価

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 海外情報など食品安全に関する情報の収集</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全に関する海外情報を収集するためのシステム開発の準備</li> </ul> <p>(2) 食品の有害化学物質汚染調査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。特に問題となる値を検出した検体はなかった。</li> <li>(水銀：440 検体、PCB：464 検体、TBTO その他：496 検体、ダイオキシン等：38 検体の検査を実施)</li> </ul> <p>(3) 食品安全情報評価委員会による評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全情報評価委員会における安全情報の評価（通常年2回：①6月実施 ②23年3月→震災の影響により中止）</li> </ul> <p>(4) 消費生活条例に基づく調査等の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に関連する情報収集を行った</li> </ul>	<p>(1) 海外情報など食品安全に関する情報の収集</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食の安全に係る海外情報検索システム」を開発</li> </ul> <p>(2) 食品の有害化学物質汚染調査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。特に問題となる値を検出した検体はなかった。</li> <li>(水銀：424 検体、PCB：449 検体、TBTO その他：504 検体、ダイオキシン等：38 検体の検査を実施)</li> </ul> <p>(3) 食品安全情報評価委員会による評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全情報評価委員会における安全情報の評価（7月、2月の2回開催）</li> <li>・検討した結果は、ホームページ、パンフレット等の食の安全に係る普及啓発に活用</li> </ul> <p>(4) 消費生活条例に基づく調査等の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に関連する情報収集を行った</li> </ul>	<p>(1) 海外情報など食品安全に関する情報の収集</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食の安全に係る海外情報検索システム」等により、情報を収集、蓄積</li> </ul> <p>(2) 食品の有害科学物質汚染調査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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前年度と同様に実施</li> </ul> <p>(3) 食品安全情報評価委員会による評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全情報評価委員会における安全情報の評価（3回開催予定：①6月 ②7月 ③25年2月頃）</li> </ul> <p>(4) 消費生活条例に基づく調査等の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に関連する情報収集を行う</li> </ul>

【戦略的プラン5】

「健康食品」による健康被害の防止

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。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標	
(1) 市販品に対する監視指導	市販品の試買調査による内容成分・表示事項の検査					→	法令に違反する製品の排除
(2) 健康被害事例専門委員会による情報の分析・評価	健康被害情報の分析、評価及び医療機関等への情報提供						医療機関等への迅速な情報提供
(3) 健康食品取扱事業者講習会の開催	定期的な講習会の開催による法令の周知						「健康食品」を取り扱う事業者への法令の周知徹底
(4) 都民への普及啓発	HP「健康食品ナビ」や講習会、DVD、広報誌等を活用した情報提供						「健康食品」に関する情報提供の充実

戦略的プラン5 「健康食品」による健康被害の防止

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 市販品に対する監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試買調査 151 品目購入</li> <li>・ 不適正な表示・広告については、改善等を指導又は管轄する自治体に指導を依頼 (129 品目。2 品目から医薬品成分を検出。</li> </ul> <p>(2) 健康被害事例専門委員会による情報の分析</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康被害事例専門委員会による情報の分析 (2 回開催：7 月、1 月)</li> </ul> <p>(3) 健康食品取扱事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康食品取扱事業者講習会の開催 (1 回)</li> </ul> <p>(4) 都民への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スポットCM、DVD作成</li> <li>・ イベント実施 (区部・多摩地区各 1 回)</li> </ul>	<p>(1) 市販品に対する監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試買調査 125 品目購入</li> <li>・ 不適正な表示・広告については、改善等を指導又は管轄する自治体に指導を依頼 (113 品目)。1 品目から医薬品成分を検出。</li> </ul> <p>(2) 健康被害事例専門委員会による情報の分析</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康被害事例専門委員会による情報の分析 (2 回開催：7 月、1 月)</li> <li>・ 検討結果を受け、ホームページ「健康食品ナビ」を改訂し、都民への注意喚起実施</li> </ul> <p>(3) 健康食品取扱事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康食品取扱事業者講習会の開催 (1 回)</li> </ul> <p>(4) 都民への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作成したスポットCMを活用し、バナー広告及び動画配信を実施</li> </ul>	<p>(1) 市販品に対する監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 試買調査 125 品目購入予定</li> </ul> <p>(2) 健康被害事例専門委員会による情報の分析</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康被害事例専門委員会による情報の分析 (2 回開催予定：①7 月 ②25 年 1 月頃)</li> </ul> <p>(3) 健康食品取扱事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康食品取扱事業者講習会の開催 (1 回)</li> </ul> <p>(4) 都民への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ホームページ、パンフレットを活用し、普及啓発を実施</li> <li>・ スポットCMのトレインチャンネル放映実施予定 (8 月)</li> </ul>

【戦略的プラン6】

輸入食品の安全確保対策の充実

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。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(1) 専門監視班による監視	輸入事業者に対する重点的な監視指導の実施					都内に流通する輸入食品の安全確保
(2) 輸入食品の検査	食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品、動物用医薬品等の検査実施					
(3) 検査法の開発	海外で使用する残留農薬、食品添加物等の検査法の開発					検査法の開発
(4) 輸入事業者講習会の開催	定期的な講習会の開催による最新情報の提供					輸入事業者の自主的な衛生管理の推進
(5) 輸入事業者の自主管理推進支援	事業者の取組状況把握	事業者の取組状況に応じた指導				

## 戦略的プラン6 輸入食品の安全確保対策の充実

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 専門監視班による監視</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品を取扱う輸入業や倉庫業を対象とした監視指導、輸入食品等の収去及び検査を実施（輸入業者・輸入倉庫への立入 401 軒、収去検査 8,200 項目、表示検査 59,797 項目）</li> </ul> <p>(2) 輸入食品の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>東京都食品衛生監視指導計画に基づき、10,939 項目の残留農薬、4,708 項目の動物用医薬品を検査（基準値を超えるシペルメトリンを検出したキヌサヤ等、4 品目の法違反を発見し、必要な措置を実施）</li> <li>遺伝子組み換え食品の表示確認や、国内で流通が認められていない安全性未審査の遺伝子組み換え食品の混入の有無について検査を実施（とうもろこし、パパイヤ、米加工品 94 検体について、安全性未審査の遺伝子組換え体の検査を実施したが、いずれも検出せず）</li> </ul> <p>(3) 検査法の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>健康安全研究センターにおいて、指定外添加物 2 物質、農薬 3 物質、動物用医薬品 1 物質の検査法を開発</li> </ul> <p>(4) 輸入事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10 月、都庁第一本庁舎 5 階大会議場にて開催（参加者数：360 名）</li> </ul>	<p>(1) 専門監視班による監視</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品を取扱う輸入業や倉庫業を対象とした監視指導、輸入食品等の収去及び検査を実施（輸入業者・輸入倉庫への立入 314 軒、収去検査 7,796 項目、表示検査 54,572 項目）</li> </ul> <p>(2) 輸入食品の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>東京都食品衛生監視指導計画に基づき、9,727 項目の残留農薬、4,306 項目の動物用医薬品を検査（基準値を超えるシペルメトリンを検出したキヌサヤ等、4 品目の法違反を発見し、必要な措置を実施）</li> <li>遺伝子組み換え食品の表示確認や、国内で流通が認められていない安全性未審査の遺伝子組み換え食品の混入の有無について検査を実施（とうもろこし、パパイヤ、米加工品 62 検体について、安全性未審査の遺伝子組換え体の検査を実施したが、いずれも検出せず）</li> </ul> <p>(3) 検査法の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>健康安全研究センターにおいて、指定外添加物 2 物質、農薬 3 物質、動物用医薬品 1 物質の検査法を開発</li> </ul> <p>(4) 輸入事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10 月、都庁第一本庁舎 5 階大会議場にて開催（参加者数：317 名）</li> </ul>	<p>(1) 専門監視班による監視</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品を取扱う輸入業や倉庫業を対象とした監視指導、輸入食品等の収去及び検査を実施</li> </ul> <p>(2) 輸入食品の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>東京都食品衛生監視指導計画に基づき、輸入農産物の残留農薬検査等を実施</li> <li>遺伝子組み換え食品の表示確認や、国内で流通が認められていない安全性未審査の遺伝子組み換え食品の混入の有無について検査を実施</li> </ul> <p>(3) 検査法の開発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>指定外添加物の基本分析法、農産物に残留する農薬や動物用医薬品についての一斉分析法の開発など、新たな検査法を開発</li> </ul> <p>(4) 輸入事業者講習会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>年 1 回、都庁第一本庁舎 5 階大会議場にて開催</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ：食品表示、米のトレーサビリティ、中国で製造する加工食品の品質管理手法について</li> </ul> <p><b>(5) 輸入事業者の自主管理推進支援</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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を作成し、237 施設の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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ：①中国における最近の食品安全と検査体制について ②東京都における輸入農産物の残留農薬検査について</li> </ul> <p><b>(5) 輸入事業者の自主管理推進支援</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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を作成し、171 施設の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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマ：「輸入食品関係事業者における健康被害発生時、製品回収時の危機管理対応について」</li> </ul> <p><b>(5) 輸入事業者の自主管理推進支援</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入事業者を対象に、チェック表による衛生管理状況の点検を継続</li> </ul>
---	---	---

【戦略的プラン7】

食物アレルギーに関する理解の促進

保育所等における食物アレルギーに関する正しい知識の普及と理解を促進し、食物アレルギーを持つ子供も安心して生活できる環境づくりを進めるとともに、アレルギー表示の適正化を推進します。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(1) 保育所等におけるアレルギー性疾患の相談等に係る人材の育成	子供のアレルギー相談実務研修等の実施					アレルギー相談等に係る人材の資質向上
(2) アレルギー表示に係る検査体制の整備	→					適正なアレルギー表示の推進
▶ 検査法の改良	→					
▶ えび・かにの検査法の検討	検査法の検討		えび・かにの検査			
(3) 食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導	モデル事業の実施		モデル事業の結果を踏まえた監視指導の実施			食品製造施設におけるアレルギー物質混入のリスクの低減

戦略的プラン7 食物アレルギーに関する理解の促進

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 保育所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"> <li>・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実施（疾患別3日コース：1回 延720名参加）</li> <li>・保育所等においてアナフィラキシー症状を起こした際の、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実施（2回 546名参加）</li> </ul> <p>(2) アレルギー表示に係る検査体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 検査法の改良           <ul style="list-style-type: none"> <li>・高温加熱や油分が多い食品は、国通知法では検査不能となるため、検査方法の改良を検討</li> <li>・チョコレート中の乳について、確認検査法の迅速化を検討</li> </ul> </li> <li>➤ えび・かきの検査法の検討           <ul style="list-style-type: none"> <li>・発酵食品中のえび、かきのスクリーニング検査の検証を開始</li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) 保育所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"> <li>・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実施（疾患別2日コース：1回 延507名参加）</li> <li>・保育所等においてアナフィラキシー症状を起こした際の、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実施（2回 527名参加）</li> </ul> <p>(2) アレルギー表示に係る検査体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 検査法の改良           <ul style="list-style-type: none"> <li>・確認検査対象食品の拡大</li> <li>・ビスケット（乳、卵）、揚げ菓子（小麦）、レトルト食品の検査法検討</li> </ul> </li> <li>➤ えび・かきの検査法の検討           <ul style="list-style-type: none"> <li>・甲殻類混入の可能性がある加工食品の検査</li> <li>・魚介類を原料とする発酵食品(X0ジャン等)や海苔加工品等</li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) 保育所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"> <li>・子供のアレルギー疾患に関する相談実務研修の開催</li> <li>・ぜん息、食物アレルギー緊急時対応研修の開催</li> </ul> <p>(2) アレルギー表示に係る検査体制の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・これまでに改良した検査法を用い、広範な食品を対象としてアレルギー物質の確認検査を実施する。</li> <li>・アレルギー検査が困難な加工度の高い食品検査を実施する。</li> </ul> <p>➤ えび・かきの検査法の検討</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・甲殻類（えび・かき）の混入の可能性がある魚肉練り製品や海苔加工品等に対する検査の実施</li> </ul>



<p>(3) 食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・東京都学校給食会に加盟している、菓子製造業（パン）、麺類製造業のほか、食肉製品製造業、そう菜製造業を対象とした食物アレルギーに関する衛生講習会を実施</li> <li>・特別区内の学校給食製造施設（パン、麺類）で試行を開始</li> </ul>	<p>(3) 食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー物質（特定原材料）の意図しない混入防止を図るため、既存マニュアルの有効性を検証し、「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」を作成</li> <li>・事業者の自主的衛生管理に向けた衛生講習会や技術指導、都区市監視員への監視手法の普及啓発を図る。</li> <li>・製造業監視の中でコンタミネーション防止を図る。</li> <li>・アレルギー管理に関する相談を受けた場合に事業者支援を行う。</li> </ul>	<p>(3) 食品製造段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー物質（特定原材料）の意図しない混入防止を図るため、食品製造業を対象として「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」に基づく監視指導を実施する。</li> <li>・特別区、八王子市、町田市への技術支援 ア 食品製造施設への監視員の現場同行 イ ガイドブックに基づく取り組みへの支援</li> </ul>
---	---	--

【戦略的プラン8】

食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進

食品表示の科学的な検証や事業者の意識の向上を図ることにより適正な表示を推進するとともに、都民に正しい知識を普及し、食品を合理的に選択できる環境づくりを進めます。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(1) 適正表示推進者の育成 ▶ 適正表示推進者育成講習会 ▶ フォローアップ講習会	食品の製造者、輸入者、販売者を対象とした適切な表示を推進する核となる人材を育成する講習会の開催					適正な表示の推進
	食品衛生法、JAS法等の食品表示の関係法令規定を網羅した講習会の開催					
	育成講習会受講者を対象としたフォローアップ講習会の開催					
(2) 食品表示に関する正しい知識の普及	消費生活調査員による食品表示の調査活動 都民を対象とした表示学習会の開催					都民への表示の知識の普及
(3) 食品表示の科学的検証	DNA分析等の科学的手法による食品表示の検証の実施					適正表示の確認
(4) 関係機関との連携	東京都食品表示監視協議会の開催					関係機関との連携体制の強化

戦略的プラン8 食品表示に関する知識の普及と適正表示の推進

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 適正表示推進者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 適正表示推進者育成講習会の開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・適正表示推進者育成講習会の開催 (2回 受講者数 653名)</li> </ul> </li> <li>➤ フォローアップ講習会の開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・フォローアップ講習会の開催 (1回 受講者数 409名)</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 食品表示に関する正しい知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費生活調査員向け研修会を開催 (3回)</li> <li>・表示に関する講習会 (都民及び事業者向け) (1回)</li> <li>・都条例に基づく調理冷凍食品の表示講習会 (事業者向け) (1回)</li> <li>・食品の表示に関するパンフレット (米トレ制度) を作成・配布</li> </ul> <p>(3) 食品表示の科学的検証</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・袋詰米穀表示調査 (200件)</li> <li>・生鮮牛肉の表示調査 (50件)</li> <li>・畜種 (黒毛和牛) の表示調査 (20件)</li> <li>・遺伝子組換え食品調査 (80件)</li> </ul> <p>(4) 関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・東京都食品表示監視協議会 (6回)</li> </ul>	<p>(1) 適正表示推進者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 適正表示推進者育成講習会の開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・適正表示推進者育成講習会の開催 (2回 受講者数 613名)</li> </ul> </li> <li>➤ フォローアップ講習会の開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・フォローアップ講習会の開催 (1回 受講者数 381名)</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 食品表示に関する正しい知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費生活調査員向け研修会を開催 (3回)</li> <li>・米トレサビリティ制度説明会の開催 (3回)</li> <li>・食品の表示に関するパンフレット (加工食品) を作成・配布</li> </ul> <p>(3) 食品表示の科学的検証</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・袋詰米穀表示調査 (200件)</li> <li>・肉種鑑別の表示調査 (20件)</li> <li>・畜種 (黒毛和牛) の表示調査 (50件)</li> <li>・遺伝子組換え食品調査 (40件)</li> </ul> <p>(4) 関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・東京都食品表示監視協議会の開催 (6回)</li> </ul>	<p>(1) 適正表示推進者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 適正表示推進者育成講習会の開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・年2回開催 (7月、平成25年2月)</li> </ul> </li> <li>➤ フォローアップ講習会の開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・年1回開催 (11月)</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 食品表示に関する正しい知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費生活調査員向け研修会を開催 (3回)</li> <li>・食品の表示に関するパンフレット (調理冷凍食品) を作成・配布</li> </ul> <p>(3) 食品表示の科学的検証</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・袋詰米穀表示調査</li> <li>・肉種鑑別の表示調査</li> <li>・畜種 (黒毛和牛) の表示調査</li> <li>・遺伝子組換え食品調査</li> </ul> <p>(4) 関係機関との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・東京都食品表示監視協議会の定期的な開催</li> <li>・健康安全研究センター広域監視部との合同調査等</li> </ul>

【戦略的プラン9】

食に関するリスクコミュニケーションの充実

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、食に関するリスクコミュニケーションを充実します。

事業内容	平成22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	目標
(1) 分かりやすい情報の提供 ▶ ホームページによる情報提供 ▶ 啓発資材による情報提供			食品の安全に関するサイトの改善、 対象者別の情報の発信			食品安全に関する 知識の普及
			リーフレットなどの普及啓発資材の作成、情報誌による情報提供の充実			
(2) 関係者による活発な意見交換 ▶ 都民フォーラムの開催 ▶ 発信する情報の検証 ▶ 卸売市場における消費者 事業委員会の開催 ▶ パブリックコメントの実施						関係者の相互理解の 促進
			「食の安全調査隊」などによる、情報のわかりやすさの検証			
(3) 情報伝達の役割を担う 関係者の相互理解の促進						関係者の相互理解の 促進
(4) 体験型セミナーの開催						食の安全に関する 科学的知識の普及

戦略的プラン9 食に関するリスクコミュニケーションの充実

平成22年度実績	平成23年度実績	平成24年度予定
<p>(1) 分かりやすい情報の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ホームページによる情報提供           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生に関心の低い都民に対して効果的に食品衛生情報を啓発するため、レシピ集を作成し、作業中に気をつけるべき点を記載したホームページコンテンツを作成（あんしん・カンタン みんなのうまればい！）</li> <li>・飲食店に従事しているパート・アルバイト向けに食品衛生情報を啓発するため、パンフレット及びクイズ形式のホームページコンテンツを作成（食の安心パトロール 働く仲間編）</li> </ul> </li> <li>➤ 啓発資材による情報提供           <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗に苦情品が持ち込まれた際に原因究明に向けて望ましい初動対応を啓発するためのDVDを作成</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 関係者による活発な意見交換</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 都民フォーラムの開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都民フォーラムの開催（2回）               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 食べものについて、いろいろな情報が入ってくるけれど……。気になる情報の読み方、活かし方を考えます。</li> <li>② 健康食品ウソ？ホント？ ～誤解していませんか？ 健康食品～</li> </ol> </li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) 分かりやすい情報の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ホームページによる情報提供           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都民の「知りたい」に答えるコンテンツとして、食品の苦情事例を分かりやすく紹介するコンテンツを作成（あれ！おや！いつもとちがう！？食品ナビ）</li> <li>・食の安全についての調べ学習に活用できる小中学生向けコンテンツを作成（食の安全・安心探偵シャロクの事件簿）</li> </ul> </li> <li>➤ 啓発資材による情報提供           <ul style="list-style-type: none"> <li>・中学生向け食中毒予防DVD及び外国人従業員の衛生教育支援DVDを作成</li> <li>・食肉の生食のリスクを周知する動画を、トレンチャンネルで放映</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 関係者による活発な意見交換</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 都民フォーラムの開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都民フォーラムの開催（2回）               <ol style="list-style-type: none"> <li>①放射性物質と食品の安全性について</li> <li>②ちょっと待って！お肉の生食～お肉を安全に食べるには～</li> </ol> </li> <li>・「肉の生食を考える」をテーマに、「食の安全調査隊」グループ活動を開催（3回）</li> </ul> </li> </ul>	<p>(1) 分かりやすい情報の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ホームページによる情報提供           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都がこれまで蓄積してきた統計データ等を都民、事業者、行政が有効に活用できるよう、一元的に参照できるコンテンツを作成</li> </ul> </li> <li>➤ 啓発資材による情報提供           <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉の生食に関するポスター作成</li> <li>・牛レバーの生食に関するリーフレット作成</li> <li>・ふぐの取扱い規制条例の改正に関するリーフレット作成</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 関係者による活発な意見交換</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 都民フォーラムの開催           <ul style="list-style-type: none"> <li>・都民フォーラムの開催（2回開催予定：①9月 ②25年2月）</li> <li>・「食の安全調査隊」グループ活動を開催（4回開催予定：①8月 ②10月 ③12月 ④25年1月）</li> </ul> </li> </ul>

<p>➤ 発信する情報の検証</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発事業の効果測定調査を実施</li> </ul> <p>➤ 卸売市場における消費者事業委員会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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実施（1回）</li> </ul> <p>➤ パブリックコメントの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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（12項目の意見あり）</li> </ul> <p>（3）情報伝達の役割を担う関係者の相互理解の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・効果的な情報発信をテーマに、都民、事業者、報道関係者、学識経験者等による小規模なリスクコミュニケーション事業を実施予定であったが、震災の影響で中止</li> </ul> <p>（4）体験型セミナーの開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康安全研究センターで『夏休み子供セミナー』を開催（多摩支所において“「食品を科学しよう！」色・味・におい”と題して2日間開催）</li> </ul>	<p>➤ 卸売市場における消費者事業委員会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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実施（1回）</li> </ul> <p>➤ パブリックコメントの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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（16項目の意見あり）</li> </ul> <p>（3）情報伝達の役割を担う関係者の相互理解の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全・安心に関する効果的な情報発信をテーマに、都民、事業者、報道関係者、学識経験者等による小規模なリスクコミュニケーション事業を実施</li> </ul> <p>（4）体験型セミナーの開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学生及びその保護者等を対象として、体験しながら食の安全を学ぶイベントを開催する予定であったが、震災の影響を考慮し、（2）の都民フォーラム等の充実を図ることとした。</li> </ul>	<p>➤ 発信する情報の検証</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・必要に応じて実施</li> </ul> <p>➤ 卸売市場における消費者事業委員会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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2回実施予定</li> </ul> <p>➤ パブリックコメントの実施</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul> <p>（3）情報伝達の役割を担う関係者の相互理解の促進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施未定</li> </ul> <p>（4）体験型セミナーの開催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康安全研究センターで『夏休み子供セミナー』を開催予定（正しい手の洗い方や着色料を使った染色の実験など）</li> </ul>
--	--	--