

# 東京都食品安全推進計画改定の基本的な考え方

## 1 計画改定の趣旨

東京都（以下「都」という。）は、平成 17 年 3 月、「東京都食品安全推進計画」（以下「推進計画」という。）を策定（計画期間：平成 17 年度から平成 21 年度まで）するとともに、平成 22 年 2 月、推進計画を改定（計画期間：平成 22 年度から平成 26 年度まで）し、生産から消費に至る各段階で、関係各局の連携のもと、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ました。

また、都は、推進計画に基づき、食品安全に関する施策を総合的に推進するとともに、優先的・重点的に取り組むべき施策については、その進捗状況や状況を東京都食品安全審議会<sup>1</sup>に報告し、広く都民に公表するなど、着実に実施してきました。

しかし、現行の計画期間中においても、我が国では、ノロウイルス<sup>2</sup>による大規模な食中毒や腸管出血性大腸菌<sup>3</sup>により重篤な患者が発生した食中毒、事業者による偽装表示などの事件が発生しています。

さらに、平成 23 年 3 月に発生した福島第一原子力発電所事故による食品中の放射性物質<sup>4</sup>の問題など、これまでにない新たな課題も生じています。

このため、東京都食品安全条例（平成 16 年東京都条例第 67 号。以下「食品安全条例<sup>5</sup>」という。）の基本理念のもと、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 22 年度以降に生じた食品の安全に関する諸課題や、2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会（以下「オリンピック・パラリンピック」という。）の開催も見据えた今後の課題を整理し、都における食品の安全を確保する施策を一層推進するため、推進計画を改定します。

<sup>1</sup> 東京都食品安全審議会：63 ページ「食品安全審議会」参照

<sup>2</sup> ノロウイルス：72 ページ参照

<sup>3</sup> 腸管出血性大腸菌：68 ページ参照

<sup>4</sup> 放射性物質：74 ページ参照

<sup>5</sup> 食品安全条例：63 ページ参照

## 2 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、推進計画を策定します。

#### 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ます。

推進計画は、食品安全条例の目的と基本理念を踏まえ、食品を取り巻く様々な課題の解決を図ります。

#### 食品安全条例 三つの基本理念

##### 基本理念と関係者の責務・役割

##### 三つの基本理念



##### 関係者の責務・役割

##### 事業者の責務

- 自主的衛生管理の推進
- 危害の発生又は拡大防止への的確かつ迅速な対応
- 食品の安全確保に関する情報の積極的な公開・説明及び記録・保管
- 適切かつ分かりやすい表示の実施
- 食品の安全確保に関する都の施策への協力 など



##### 都の責務

- 食品の安全確保に関する施策の総合的・計画的推進

##### 都民の役割

- 食品の安全確保に関する積極的な意見の表明
- 食品の安全に関する知識の習得及び合理的な行動の選択
- 食品の安全確保に関する都の施策への協力

### (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しています。

#### 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都の全ての施策について、「基本施策」と位置づけ、2（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ました。

ここでは、法に基づく施策、都独自の施策、食品安全条例や東京都消費生活条例（平成6年東京都条例第110号。以下「消費生活条例<sup>6</sup>」という。）等の関係条例に基づく施策などを含め、都の施策の全体像を示しています。

#### 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の多くは、継続的かつ着実に実施していく必要があります。

同時に、課題に迅速・的確に対応するため、特に重点的に取り組む施策もあります。こうした施策を「重点施策」と位置づけ、可能な限り具体的な計画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、より効果的な推進を図ります。

#### ③ 推進計画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します。

### (4) 計画期間

オリンピック・パラリンピックの開催を見据えて、施策の一層の推進を図るため、計画期間は平成27年度から平成32年度までの6年間とします。

---

<sup>6</sup> 消費生活条例：62 ページ参照

## 推進計画における食品の「安全」と「安心」の考え方について

食品の安全性についての評価は、科学的な根拠に基づくものであっても、都民に必ずしも受け入れられるとは限りません。特に、食品に対する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っても影響を受けることがあります。

推進計画では、食品にはリスク<sup>7</sup>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」という概念として整理します。

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ます。

---

<sup>7</sup> リスク：77 ページ参照

### 3 食品の安全に係る課題と対応の方向性

推進計画の改定に当たっては、これまでの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国の制度改正などの今後の動向を踏まえた課題に対応できるようにする必要があります。

具体的には、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、「施策の柱」ごとに課題を整理し、対応の方向性を決めました。

#### 施策の柱

- 1 国際基準等を見据えた事業者による安全確保の推進
- 2 情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進
- 3 世界への情報発信、関係者による相互理解と協力の推進

## 施策の柱 1

# 国際基準等を見据えた事業者による安全確保の推進

### 課題

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>8</sup>による食中毒が発生件数の半数以上を占めており、腸管出血性大腸菌による食中毒も毎年発生しています。特に、ノロウイルスは、1件当たりの患者数が多く大規模となる傾向があり、腸管出血性大腸菌は、全国でみると、食肉の生食や白菜の浅漬けを原因とした死亡事例も発生しています。

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、事業者による自主的衛生管理を一層推進させることが必要です。

また、平成 25 年には、国内で製造された冷凍食品に、従業員が意図的に農薬を混入した事件が発生しました。こうした食品への意図的な異物混入対策は、衛生管理対策のみでは、十分に防止することが困難な側面があります。しかし、事業者が自主的衛生管理に取り組むことは、安全な食品を提供するという従業員の意識向上にも繋がることから、意図的な異物混入対策の基礎になると考えられます。

さらに、平成 25 年 6 月に政府が閣議決定した「日本再興戦略 -JAPAN is BACK-」では、「日本の食品の安全・安心を世界に発信するため、海外の安全基準に対応する HACCP<sup>9</sup>（危害分析・重要管理点）システムの普及を図る」としており、自主的衛生管理の推進に当たっては、国際的な規格や基準と整合させるなど、国際動向を見据えた取組が求められています。

### 対応

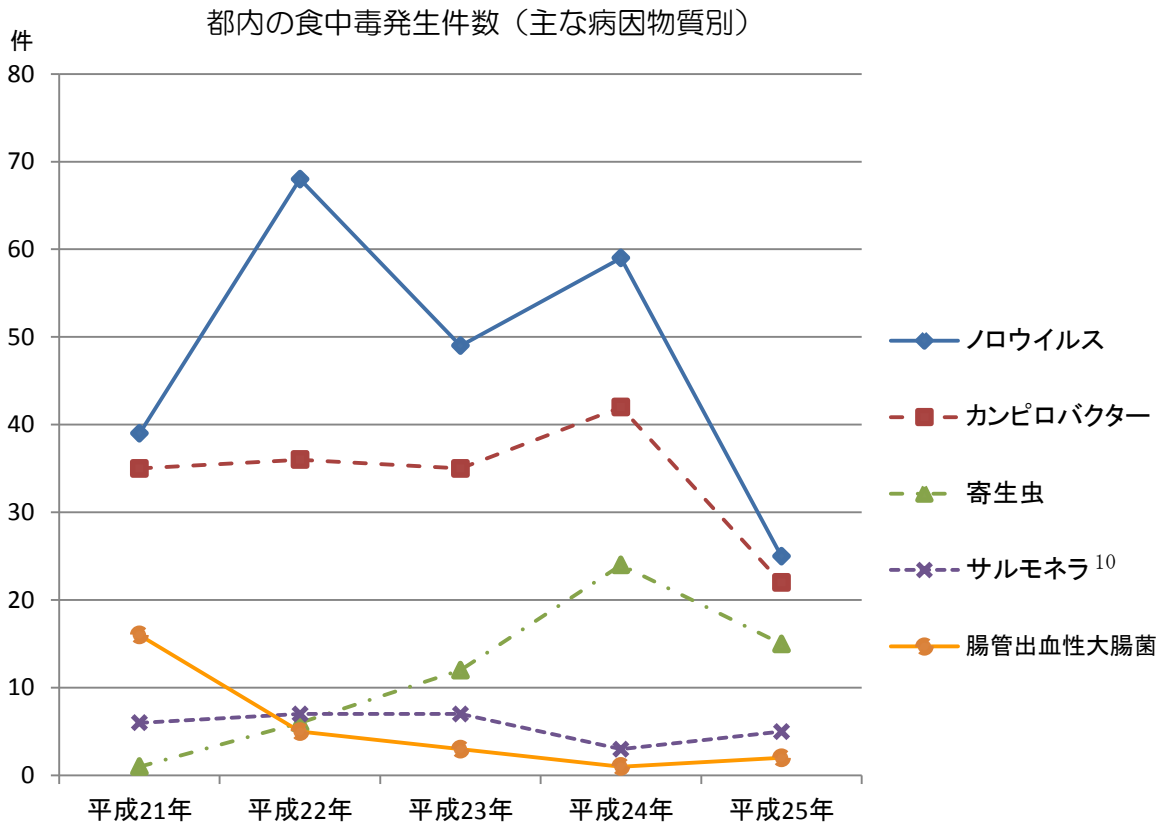
- 農産物の生産現場や食品の製造・調理・販売施設における自主的な取組に対し、都が独自に認証する制度の普及を図ります。認証制度の普及に当たり、事業者の取組の段階に応じた認証区分の設定や認証基準の国際規格との整合などを通じて、事業者の認証取得を促進します。
- 国際基準である HACCP（ハサップ）システムの普及を図ります。

<sup>8</sup> カンピロバクター：58 ページ参照

<sup>9</sup> HACCP：72 ページ参照

## 食中毒発生状況

- 近年の都内における食中毒発生件数は、1位がノロウイルス、2位がカンピロバクターとなっています。



- 全国の腸管出血性大腸菌による食中毒では、平成 23 年には食肉の生食（ユッケ）（※）などにより、平成 24 年には白菜の浅漬けにより、死者が発生しました。
- ※ 現在、生食用の牛肉の販売・提供は、定められた基準を満たしたものに限定されています。また、生食用牛レバーの販売・提供は認められていません。

全国の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

|      | 平成21年 | 平成22年 | 平成23年 | 平成24年 | 平成25年 |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 発生件数 | 26    | 27    | 25    | 16    | 13    |
| 患者数  | 181   | 358   | 714   | 392   | 105   |
| 死者数  | 0     | 0     | 7     | 8     | 0     |

<sup>10</sup> サルモネラ：61 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

#### 課題

近年、食品流通のグローバル化が進展しています。我が国の食料自給率はカロリーベースで39%（平成25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ます。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、輸入食品対策を充実させて実施していくことが重要です。

また、食品衛生法<sup>11</sup>（昭和22年法律第233号）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法<sup>12</sup>」という。）及び健康増進法<sup>13</sup>（平成14年法律第103号）の食品表示を一元化した食品表示法<sup>14</sup>（平成25年法律第70号）の施行や、「日本再興戦略」で掲げられた「健康食品」<sup>15</sup>をはじめとした新たな機能性表示制度<sup>16</sup>の導入、飲食店メニュー等の偽装・誤表示を端緒とした不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号。以下「景品表示法<sup>17</sup>」という。）に基づく都道府県知事の権限強化といった新たな食品表示制度に適切に対応していく必要があります。

#### 対応

- 輸入食品を含めた食品の安全を科学的根拠に基づき確保するため、海外を含め幅広い分野の情報を収集し、分析・評価を行い対策を実施します。
- 新たな食品表示制度について、制度の普及や相談・監視体制の整備を行います。

<sup>11</sup> 食品衛生法：66ページ参照

<sup>12</sup> JAS法：61ページ参照

<sup>13</sup> 健康増進法：60ページ参照

<sup>14</sup> 食品表示法：66ページ参照

<sup>15</sup> 「健康食品」：59ページ参照

<sup>16</sup> 新たな機能性表示制度：58ページ「機能性表示」参照

<sup>17</sup> 景品表示法：58ページ参照

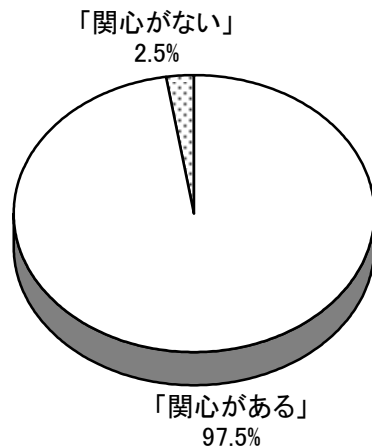


## 都政モニターアンケート（テーマ：食品の安全性について）

平成 25 年 7 月、都民の食品の安全性に関する意識を把握するため、インターネットを通じて都政モニターアンケート（モニター数：500 人、回答者数：486 人、回答率：97.2%）を実施しました。主なアンケート結果は以下のとおりです。

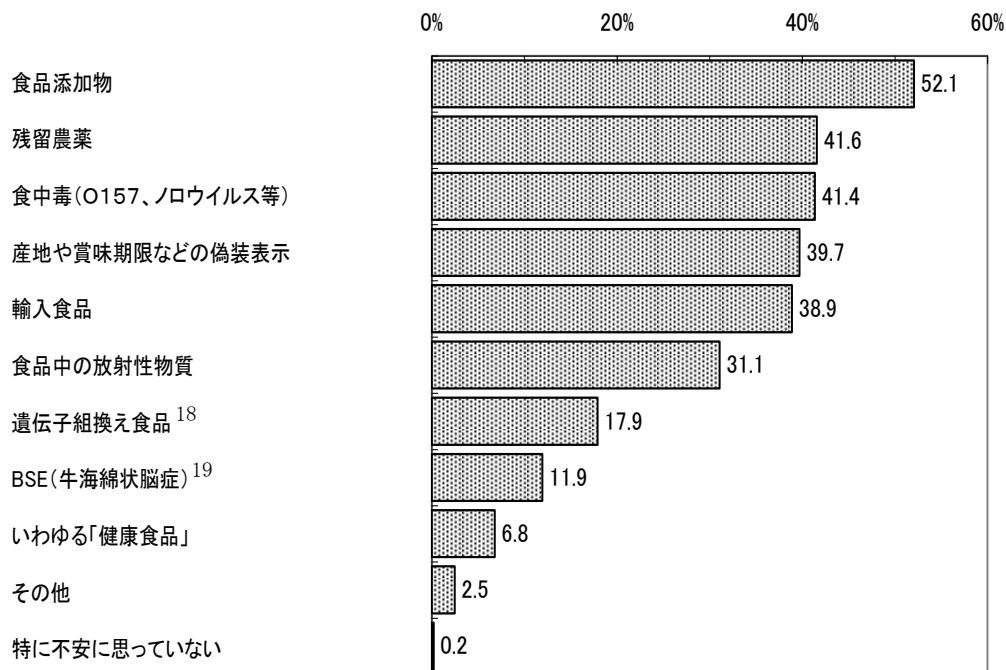
### 【食品の安全性に対する関心の有無】

Q あなたは食品の安全性について関心はありますか。次の中から 1 つ選んでください。



### 【食品の安全性について不安に思うこと】

Q 食品の安全性について、あなたが特に不安に思っていることは何ですか。次の中から 3 つまで選んでください。



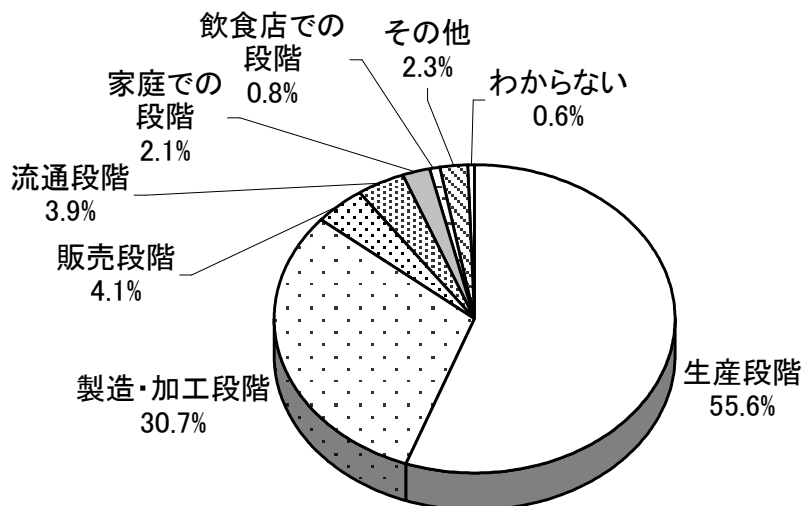
<sup>18</sup> 遺伝子組換え食品：56 ページ参照

<sup>19</sup> 牛海綿状脳症：57 ページ参照

都政モニターアンケート（テーマ：食品の安全性について）

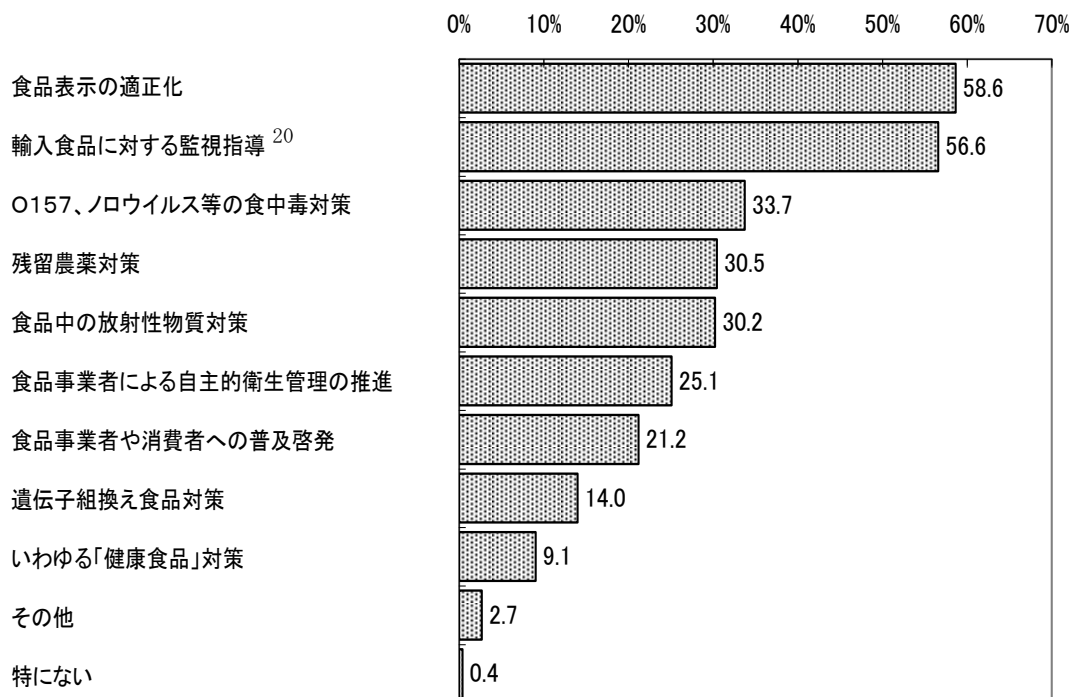
【食品の安全性確保のために重要と考える段階】

Q 食品の安全性を確保するためには、食品の生産から消費までのうち、どの段階が最も重要と考えますか。次の中から1つ選んでください。



【食品の安全性をより確保するために東京都が取り組むべきこと】

Q 食品の安全性をより確保するために、東京都がさらに強化すべき取組は何だと思いますか。次の中から3つまで選んでください。



<sup>20</sup> 輸入食品に対する監視指導：76 ページ「輸入食品の監視体制」参照

### 施策の柱 3

## 世界への情報発信、関係者による相互理解と協力の推進

### 課 題

平成 23 年 3 月に発生した福島第一原子力発電所の事故に伴い、国産食品の放射性物質に関する対策が開始されました。放射性物質の基準値を超える食品は減少傾向にありますが、放射性物質に関する不安を払拭するためには、生産段階や流通段階における放射性物質のモニタリング検査結果の公表や放射性物質に関連する情報の周知といった対応が必要となります。

また、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す。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>21</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す。

食物アレルギー<sup>22</sup>については、食物アレルギーを有する人にとって、生命に危険を及ぼすアナフィラキシーショック<sup>23</sup>を引き起こすこともあり、健康へのリスクは高いものと言えます。食物アレルギー対策は、食品の製造施設におけるアレルギー物質の混入防止や適切な表示、発症時の対応など多岐にわたっており、全庁横断的に対策を進める必要があります。

### 対 応

- 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、食品安全に関する情報を世界に向けて発信します。
- 都民、事業者及び行政が、様々な機会を通じて行う情報や意見交換の場を一層充実させ実施していきます。
- 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総合的に対策を進めていきます。

<sup>21</sup> リスクコミュニケーション：77 ページ参照

<sup>22</sup> 食物アレルギー：67 ページ参照

<sup>23</sup> アナフィラキシーショック：56 ページ参照

## 都における食品中の放射性物質対策について

### 基本的な考え方

- ◇ 平成 23 年 3 月 11 日の福島第一原発事故以来、都は食品の安全性を確保するため、国に対しての要望や食品の検査体制を整備しています。
- ◇ 食品中の放射性物質検査については、生産、流通の各段階で安全確保に向けた検査体制を構築しています。
- ◇ 都民の不安に対しては、都民向けフォーラム等の開催や電話相談対応、ホームページによる情報発信等の情報提供を実施しています。

### 食品中の放射性物質検査について

生産、流通の各段階で、安全確保に向けた検査体制を構築しています。

#### ○ 都内産農産物等の検査（平成 23 年 3 月開始）

産業労働局が策定した検査計画に基づき実施しています。

| 年度(平成) | 23      | 24      | 25      |
|--------|---------|---------|---------|
| 検体数    | 430 (3) | 521 (3) | 729 (0) |

※（ ）の数は暫定規制値・基準値を超えた検体数

#### ○ 都内流通食品の検査（平成 23 年 11 月開始）

| 年度(平成) | 23      | 24        | 25        |
|--------|---------|-----------|-----------|
| 検体数    | 503 (0) | 1,201 (0) | 1,208 (1) |

※（ ）の数は暫定規制値・基準値を超えた検体数

※検体数は、輸入食品を含む（平成 24 年度 101 検体、平成 25 年度 108 検体）

※平成 25 年度の基準値を超えた 1 検体は、輸入品の冷凍ブルーベリー

#### ○ 芝浦と場における牛肉の全頭検査（平成 23 年 12 月開始）

| 年度(平成) | 23         | 24         | 25         |
|--------|------------|------------|------------|
| 検体数    | 24,280 (0) | 94,323 (1) | 97,024 (0) |

※（ ）の数は暫定規制値・基準値を超えた検体数

#### ○ 国及び地方自治体を実施している検査

生産地での検査結果に基づき、出荷制限する仕組みを国が構築しています。

| 年度(平成) | 23                 | 24                 | 25                 |
|--------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 検体数    | 137,037<br>(1,204) | 278,275<br>(2,372) | 335,641<br>(1,025) |

※（ ）の数は暫定規制値・基準値を超えた検体数

#### (参考) その他の放射性物質モニタリング検査等の実施状況

- 環境中の放射線量等を測定し結果を公表しています。
  - ・空間放射線量をモニタリングポスト(8箇所)により測定
  - ・降下物、蛇口水、大気浮遊塵、浄水場の浄水を測定
- トータルダイエットスタディ<sup>24</sup>により摂取量を推計し公表しています。

<sup>24</sup> トータルダイエットスタディ：70 ページ参照

## 都における食品中の放射性物質対策について

### 都民への情報発信

#### ○ 食の安全都民フォーラム<sup>25</sup>等

- H23年6月 「放射性物質と食品の安全性について」
- H24年3月 「放射能対策の過去・現在・未来を考える」
- H24年12月 「放射線と私たちの暮らし」
- H25年2月 「放射線の基礎」
- H25年8月 「放射線の測定値の見方、考え方」
- H25年11月 「知っておきたい放射線の知識」
- H26年2月 「放射線の測定値の見方、考え方」(2回開催)

#### ○ 緊急消費者講座(計4回実施)

- H23年7,8月 「予期せぬ震災等への知識の備え」  
テーマ2) 惑わされない放射性物質の基礎知識  
～数値基準と健康被害、食の安全を考える～

#### ○ 暮らしフェスタ東京2011

- H23年9月 「震災から見えてきた食の安全  
～「放射能」と「食の安全」にどう向き合うか?～」

#### ○ 放射性物質対策に関するリスクコミュニケーション(全4回主に事業者向け)

- H23年4月 「放射性物質と食品の安全性について」(2回開催)
- H23年7月 「環境中に放出された放射性物質の飲食物への影響」
- H24年2月 「食品の放射性物質汚染への対応について」

#### ○ 教員向け研修会

- H23年10月 「放射能と健康影響に関する教員向け研修会」
- H24年7,8月 「放射性物質の基礎知識」

#### ○ 電話相談窓口における相談件数(環境中の放射線量等に関する相談を含む)

| 年度(平成) | 22<br>(3月21日~31日) | 23    | 24  | 25  |
|--------|-------------------|-------|-----|-----|
| 相談件数   | 1,688             | 5,024 | 415 | 155 |

#### ○ 健康安全研究センターホームページアクセス数(H23年3月からH26年3月末まで)

- 約1億3,306万件 (URL: <http://monitoring.tokyo-eiken.go.jp/>)

<sup>25</sup> 食の安全都民フォーラム: 63 ページ参照