

東京都 食品安全 推進計画

平成27年度 ▶ 平成32年度



東京都

食品安全推進計画の改定にあたって



都政の役割の第一は、都民の生命と財産を守ることです。

私たちの生命と健康を支える食品の安全確保は、都政の重要な課題の一つであり、東京都は「東京都食品安全条例」を制定するとともに、条例に基づく「東京都食品安全推進計画」を策定し、全国に先駆けて対策に取り組んできました。

しかし、近年、全国では、ノロウイルスによる大規模な食中毒や産地の偽装表示など、食に関する事件が発生しており、更なる対策が求められています。また、食品中の放射性物質の問題についても、引き続き対応していく必要があります。

2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催に向けて、東京を訪れる多くの方々が、安心して東京の食を楽しむためにも、食品の安全を確保することは欠かせません。

こうしたことから、今回改定した食品安全推進計画では、「国際基準等を見据えた事業者による安全確保の推進」、「情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進」及び「世界への情報発信、関係者による相互理解と協力の推進」を施策の柱として、この施策の柱を中心に基本施策及び重点施策をとりまとめました。

この計画に基づく施策を、全庁横断的に着実に実施していくことで、東京の食品の安全を確保し、都民の健康保護を図っていきます。

さらに、この計画は、東京都や区市町村、食品関係事業者、都民などの関係者が協働・連携して行動するための指針でもあります。

関係者各々がそれぞれの役割を果たすとともにお互いの取組を理解し、協力し合うことにより、東京における食品の安全確保が一層推進され、「世界一安心・安全な都市・東京」の礎となることを確信します。

平成27年2月

東京都知事

川添 要一

目 次

第1章 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	1
2	推進計画の基本的事項	2
3	食品の安全に係る課題と対応の方向性	5
	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	6
	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	8
	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	11

第2章 食品の安全確保のための施策

1	施策の体系化	14
	都における食品安全確保施策の総合的な体系	15
2	基本施策	16
3	重点施策	31
	重点施策1 東京都エコ農産物認証制度の推進	32
	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	34
	重点施策3 国際基準である HACCP 導入支援	36
	重点施策4 食品安全情報評価委員会による分析・評価	37
	重点施策5 輸入食品対策	38
	重点施策6 「健康食品」対策	40
	重点施策7 法令・条例に基づく適正表示の指導	42
	重点施策8 食品安全に関する健康危機管理体制の整備	44
	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	46
	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	47
	重点施策11 総合的な食物アレルギー対策の推進	49

第3章 推進計画に基づく施策の着実な推進

1	施策の推進体制	50
2	推進計画の実施と見直し	51

資 料 編

1	都の食品安全確保対策の体系・・・・・・・・・・・・・・・・	55
2	都における食品衛生監視の体制・・・・・・・・・・・・・・・・	55
3	用語説明（50音順）・・・・・・・・・・・・・・・・	56
4	東京都食品安全条例・・・・・・・・・・・・・・・・	78

第1章

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、その進ちょく状況を東京都食品安全審議会¹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²による大規模な食中毒や腸管出血性大腸菌³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⁴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⁵」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。

¹ 東京都食品安全審議会：63 ページ「食品安全審議会」参照

² ノロウイルス：72 ページ参照

³ 腸管出血性大腸菌：68 ページ参照

⁴ 放射性物質：74 ページ参照

⁵ 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。

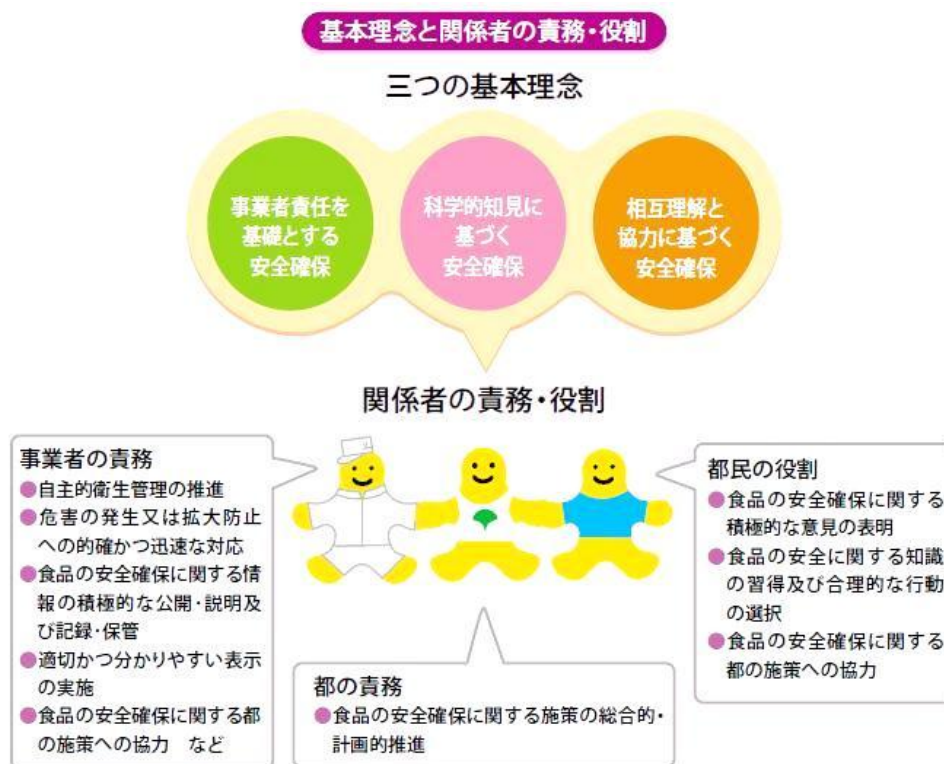
- 一 食品の安全の確保に関する施策の方向
- 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する重要事項

(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



(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⁶」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。

⁶ 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⁷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。

⁷ 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⁸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必要があります。

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 HACCP⁹（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

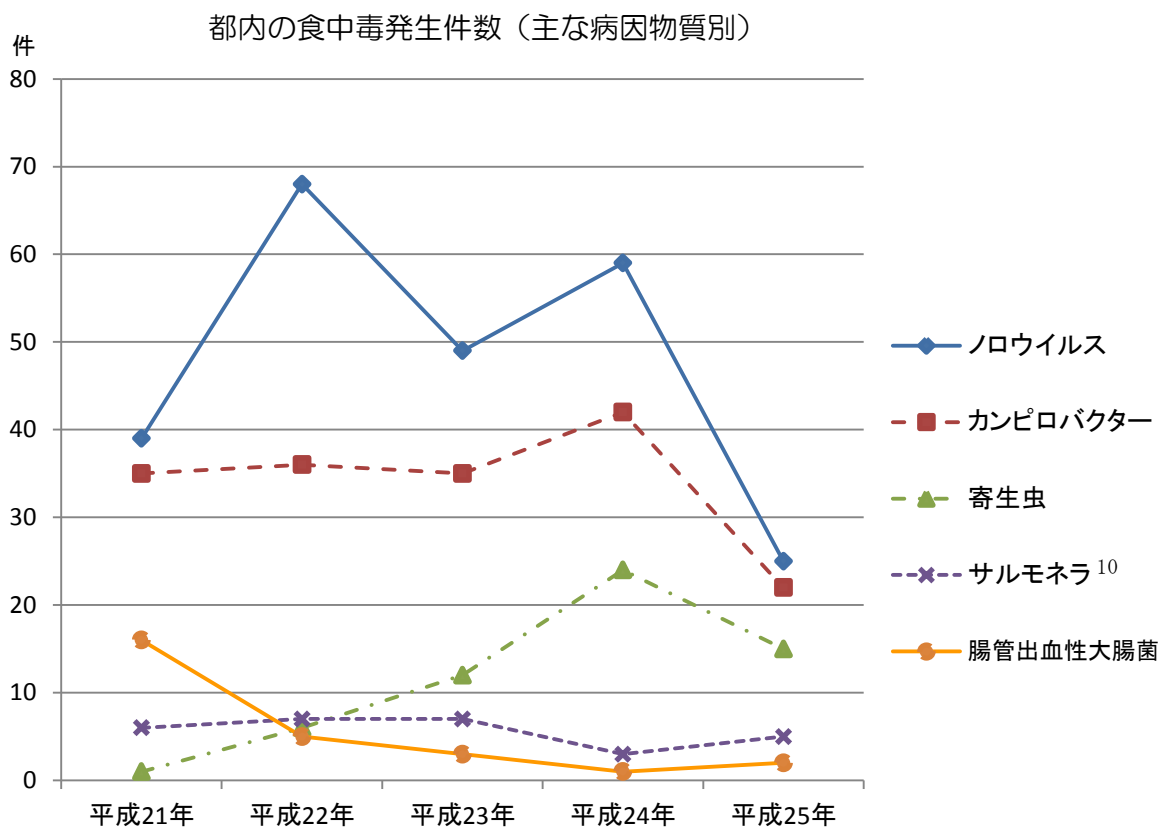
- 農産物の生産現場や食品の製造・調理・販売施設における自主的な取組に対し、都が独自に認証する制度の普及を図ります。認証制度の普及に当たり、事業者の取組の段階に応じた認証区分の設定や認証基準の国際規格との整合などを通じて、事業者の認証取得を促進します。
- 国際基準である HACCP（ハサップ）システムの普及を図ります。

⁸ カンピロバクター：58 ページ参照

⁹ 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

¹⁰ 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¹¹（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¹²」という。）及び健康増進法¹³（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¹⁴（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」¹⁵をはじめとした新たな機能性表示制度¹⁶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¹⁷」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。

¹¹ 食品衛生法：66 ページ参照

¹² JAS 法：61 ページ参照

¹³ 健康増進法：60 ページ参照

¹⁴ 食品表示法：66 ページ参照

¹⁵ 「健康食品」：59 ページ参照

¹⁶ 新たな機能性表示制度：58 ページ「機能性表示」参照

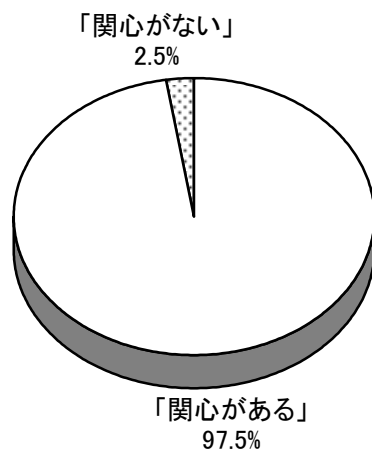
¹⁷ 景品表示法：58 ページ参照

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。

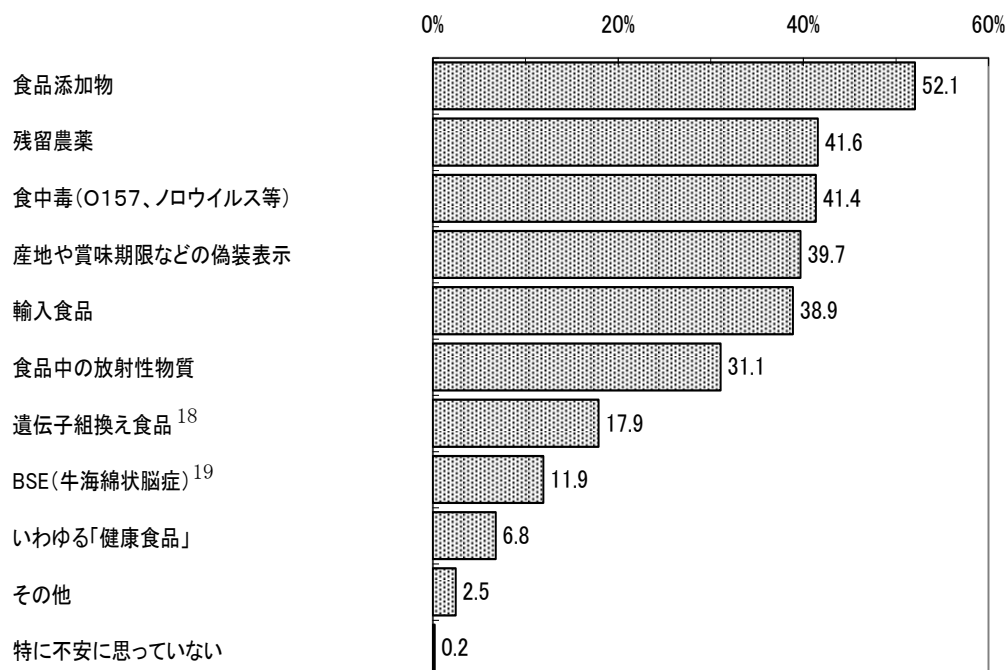
【食品の安全性に対する関心の有無】

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。



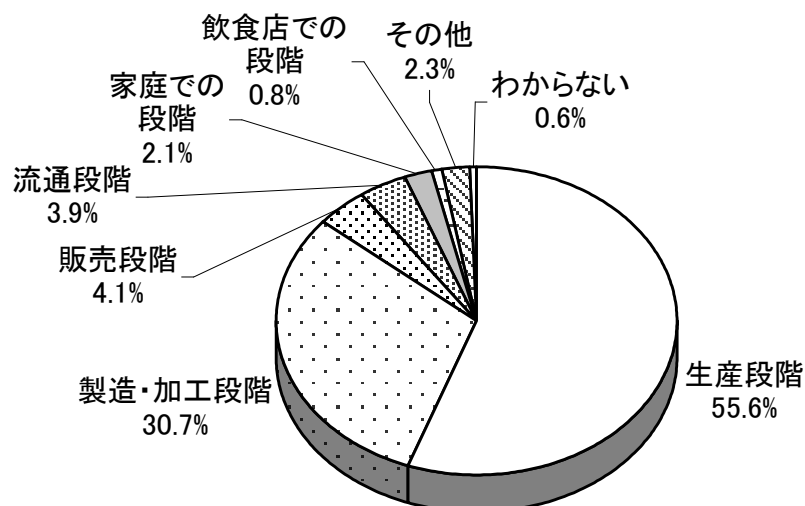
¹⁸ 遺伝子組換え食品：56 ページ参照

¹⁹ 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）

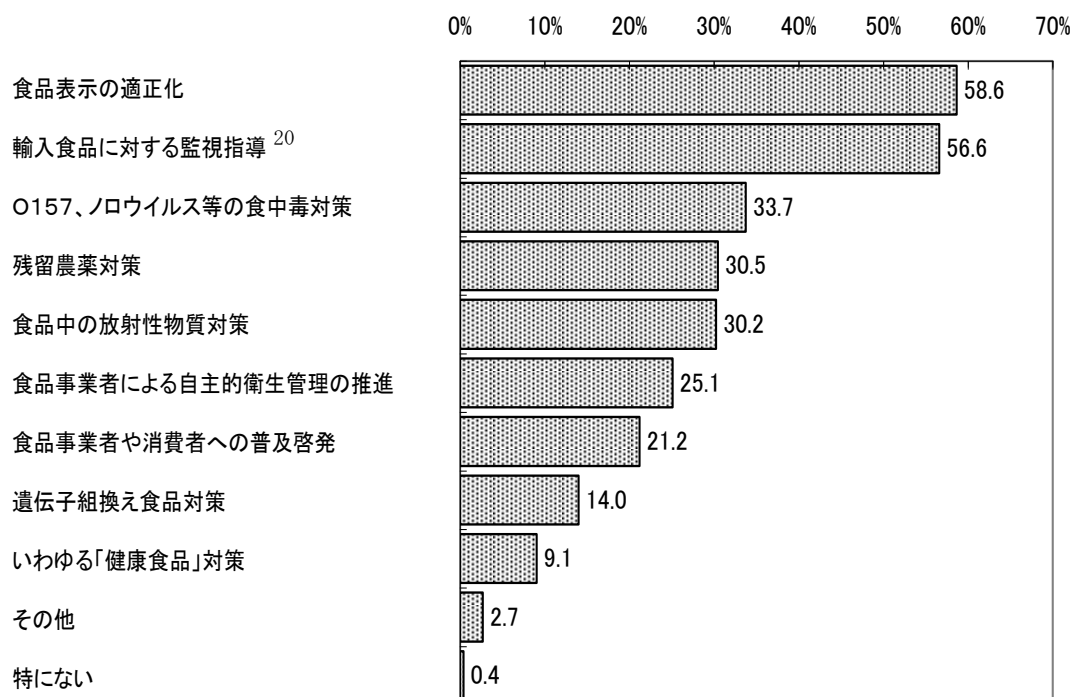
【食品の安全性確保のために重要と考える段階】

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。



²⁰ 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²¹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²²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²³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。

²¹ リスクコミュニケーション：77 ページ参照

²² 食物アレルギー：67 ページ参照

²³ 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 (1,204)	278,275 (2,372)	335,641 (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²⁴により摂取量を推計し公表しています。

²⁴ 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²⁵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～

○ く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 (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/>)

²⁵ 食の安全都民フォーラム : 63 ページ参照

食品の安全確保のための施策

1 施策の体系化

第1章において、推進計画の基本的視点に対応した3つの「施策の柱」を位置付け、食品の安全に係る諸課題を整理するとともに、対応の方向性を示しました。

そうした方向性も踏まえ、推進計画を総合的に実施するためには、施策を体系化し、今後進めるべき都の取組の全体像を分かりやすく示すことが重要です。

施策の体系化に当たっては、3つの「施策の柱」に加えて、科学的な施策を進める上での基礎研究や、人材の育成、国や他自治体との連携など、「施策の柱」の土台となる取組を「施策の基盤」として位置付けました。

「施策の柱」及び「施策の基盤」に基づいて、生産から消費に至る各段階で、都の関係各局が推進している全ての食品安全確保施策を「基本施策」とし、この「基本施策」を関係各局が連携して着実に実施することにより、食品の安全確保を図っていきます。

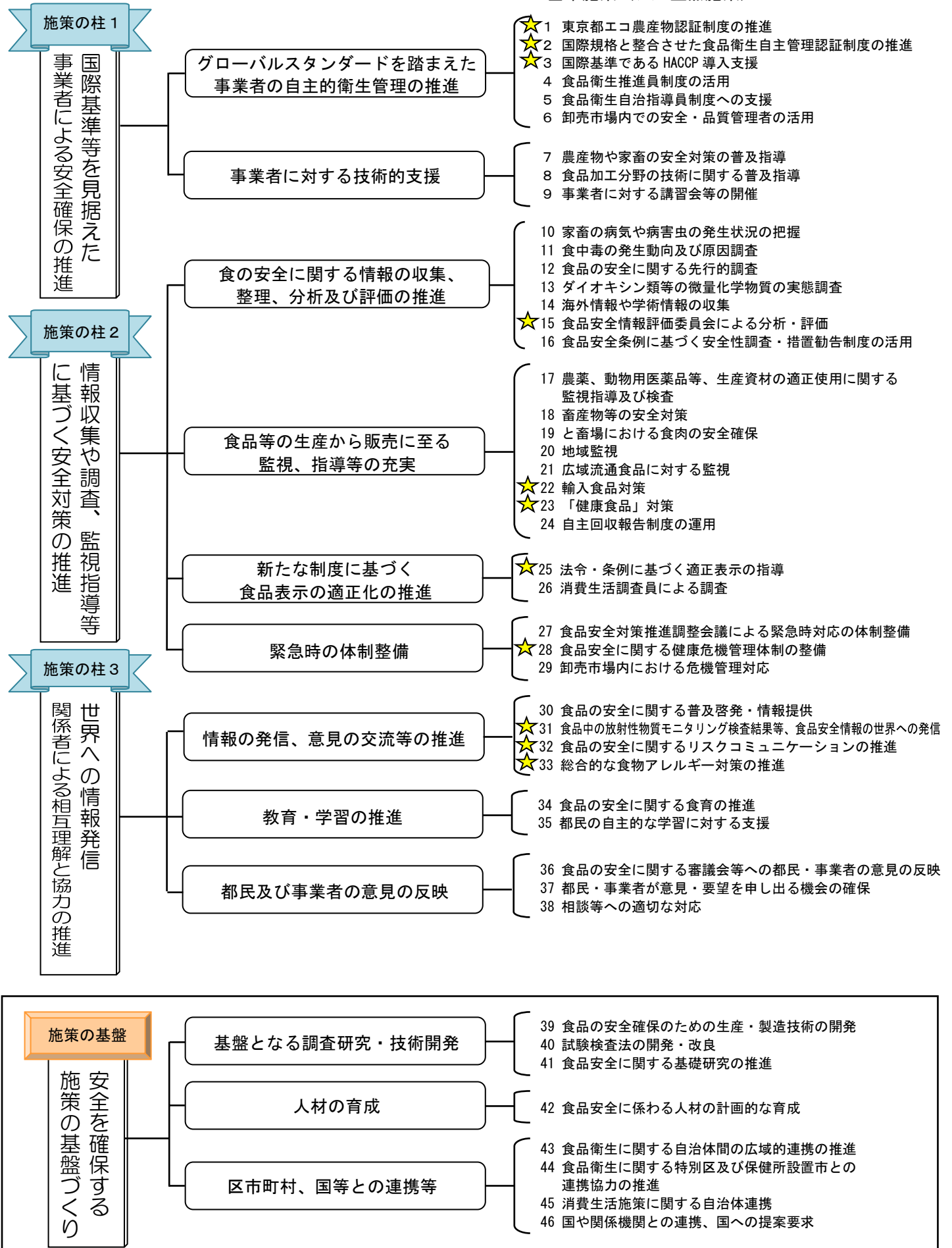
あわせて、「基本施策」のうち、特に重点的に取り組む施策を「重点施策」として選定し、施策を推進していきます。

次ページには、「都における食品安全確保施策の総合的な体系」を表しました。

さらに、「基本施策」及び「重点施策」の詳細をそれぞれ2（16 ページ以降）及び3（31 ページ以降）に示しました。

都における食品安全確保施策の総合的な体系

基本施策（★：重点施策）



2 基本施策

都における生産から消費に至る食品安全確保施策（46 施策）について、以下のとおり「施策の柱」及び「施策の基盤」ごとにとりまとめました。

なお、重点施策には「★」を示し、括弧内には施策の所管局等（複数の場合は主体となる順）を記載してあります。

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

〈1-1 グローバルスタンダードを踏まえた事業者の自主的衛生管理の推進〉

食品の生産から販売に至る各段階で、食品の安全確保に向けた事業者の自主的な取組を一層促進するための施策



基本施策 1

東京都エコ農産物認証制度²⁶の推進

（産業労働局）

- 安全・安心で環境に配慮した農産物の生産を振興するため、化学合成農薬と化学肥料を削減して生産された農産物を認証するとともに農薬の残留検査も行い、都民に広く情報提供します。



【認証マーク】



基本施策 2

国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度²⁷の推進

（福祉保健局）

- 飲食店や食品製造施設などの食品関係施設で行われている衛生管理について、都が定める基準を満たした施設を申請に基づき認証し、これを広く都民に公表します。
- 本制度のより一層の普及に向け、衛生管理向上の取組の初期段階から段階的に評価し継続的な取組を推進する新たな仕組みの活用を図ります。
- 食中毒発生時におけるリスクの大きさを考慮し、重点的に認証取得を進める分野を設定することにより、計画的に認証の取得を推進していきます。



【認証マーク】

²⁶ 東京都エコ農産物認証制度：69 ページ参照

²⁷ 食品衛生自主管理認証制度：65 ページ参照



基本施策3

国際基準である HACCP 導入支援

(福祉保健局)

- ・ HACCP（ハサップ）システムを法的に位置付けた制度である「総合衛生管理製造過程²⁸」の承認を目指す施設への技術的支援を行います。
- ・ 承認施設に対し、HACCP システムが適切・確実に行われるよう外部検証を実施します。
- ・ 「HACCP 導入型基準²⁹」について、事業者への周知や技術的支援を行います。

基本施策4

食品衛生推進員³⁰制度の活用

(福祉保健局)

- ・ 食品衛生推進員に対して、食品安全に関する最新の情報を提供するなどの支援を行い、食品衛生推進員による事業者への指導・助言等を通して、食品事業者全体の衛生管理を向上させます。



【食品衛生推進員委嘱式】

基本施策5

食品衛生自治指導員制度³¹への支援

(福祉保健局)

- ・ 事業者団体が実施している自治指導員の巡回指導活動による事業者への指導・助言が、より適切に行われるよう、自治指導員に対する衛生教育などの支援を行います。



【自治指導員による街頭相談】

基本施策6

卸売市場内での安全・品質管理者³²の活用

(中央卸売市場)

- ・ 中央卸売市場における食の安全確保に関する取組の推進者として設置した「安全・品質管理者」を活用し、危機管理対応の強化及び衛生水準の向上を図ります。また、マニュアルに基づく自主的品質・衛生管理を推進します。

²⁸ 総合衛生管理製造過程：67 ページ参照

²⁹ HACCP 導入型基準：72 ページ「HACCP」参照

³⁰ 食品衛生推進員：65 ページ参照

³¹ 食品衛生自治指導員制度：65 ページ参照

³² 安全・品質管理者：56 ページ参照

〈1-2 事業者に対する技術的支援〉

事業者に対して、食品の生産・加工技術や法令等に関する情報提供等を行い、食品の安全確保の技術水準の向上を図るための施策

基本施策7

農産物や家畜の安全対策の普及指導

(産業労働局)

- 生産者に対し、農薬をはじめとする生産資材の適正使用に関する情報提供や、と畜検査³³による疾病情報の還元などの技術的な支援を行います。



【家保通信】
(家畜保健衛生所³⁴)

基本施策8

食品加工分野の技術に関する普及指導

(産業労働局)

- 事業者には食品技術センター³⁵の開放試験室の利用や、ニーズに対応した技術開発、最新の加工技術の普及などを行い、食品安全確保のための技術水準の向上を図ります。



【食品技術センターの講習会】

基本施策9

事業者に対する講習会等の開催

(福祉保健局、生活文化局)

- 輸入事業者講習会や健康食品取扱事業者講習会など、事業の内容に応じた講習会を開催し、コンプライアンス³⁶の向上や適正表示の推進、関係法令等の改正、違反事例など、事業者にとって有益な最新の情報を提供します。
- 各施設で衛生管理の核となる「食品衛生責任者³⁷」に対して衛生講習会を開催し、食中毒防止など適切な衛生管理を促進します。

³³ と畜検査：71 ページ参照

³⁴ 家畜保健衛生所：57 ページ参照

³⁵ 食品技術センター：66 ページ参照

³⁶ コンプライアンス：61 ページ参照

³⁷ 食品衛生責任者：66 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

〈2-1 食の安全に関する情報の収集、整理、分析及び評価の推進〉

食品の安全に関する様々な情報を幅広く収集して分析し、その結果を監視指導に活用するなど具体的な施策へ反映して、健康への悪影響を未然に防止するための施策

基本施策 1 〇 家畜の病気や病害虫の発生状況の把握

(産業労働局)

- ・ 家畜保健衛生所において、動物用医薬品³⁸の適正な使用を通じて安全な畜産物を供給するため、家畜の病気の検査及び調査を実施します。
- ・ 病害虫防除所³⁹において、病害虫の種類に合った農薬等の安全かつ適正な使用を指導するため、病害虫の発生状況を把握します。



【鳥インフルエンザ⁴⁰の検査】
(家畜保健衛生所)

基本施策 1 1 食中毒の発生動向及び原因調査

(福祉保健局)

- ・ 腸管出血性大腸菌 0157、サルモネラ等の散発患者や無症状病原体保有者⁴¹の喫食内容や行動、菌株の疫学的性状を調査・分析し、感染源の解明に活用します。
- ・ 特別区、八王子市及び町田市との連携を推進し、速やかな食中毒関連情報の収集、解析に努め、食中毒による健康被害の未然防止・拡大防止を図ります。

基本施策 1 2 食品の安全に関する先行的調査

(福祉保健局、他)

- ・ 国内外の最新情報を広く収集、整理することにより、課題を発掘し、先行的に実態調査を実施します。さらに、調査結果を必要に応じて都民へ情報提供するとともに、効果的な監視手法の検討などの施策への反映や、国への提案要求などに活用します。

³⁸ 動物用医薬品：69 ページ参照

³⁹ 病害虫防除所：74 ページ参照

⁴⁰ 鳥インフルエンザ：71 ページ参照

⁴¹ 無症状病原体保有者：75 ページ参照

基本施策13

ダイオキシン類⁴²等の微量化学物質の実態調査

(福祉保健局、環境局)

- ・ 実態調査を継続的に実施し、調査結果は必要に応じて専門家へ評価を依頼し、都民や事業者へ情報提供を行います。
 - 東京湾産魚介類を対象とした、ダイオキシン類等の含有量調査
 - 都内に流通する農畜産物、魚介類を対象としたPCB⁴³、有機水銀⁴⁴、有機スズ化合物⁴⁵、カドミウム⁴⁶などの有害化学物質の食品汚染実態調査
 - トータルダイエットスタディによる食事由来の化学物質等摂取量推計調査



【ダイオキシン類土壌環境調査】
(試料採取状況)

基本施策14

海外情報や学術情報の収集

(福祉保健局)

- ・ インターネット、海外の専門誌、各種学会誌等を定期的に調査し、海外での食品等の事件・事故や学会における研究発表など食品の安全に関する最新の情報を収集します。



基本施策15

食品安全情報評価委員会⁴⁷による分析・評価

(福祉保健局)

- ・ 食品の安全に関する情報を幅広く収集し、その情報について、理化学・微生物学等の専門家及び都民により構成される食品安全情報評価委員会が都民生活への影響を分析・評価し、その評価結果を踏まえ、重点監視や都民・事業者への情報提供、国への提案要求等を行います。

基本施策16

食品安全条例に基づく安全性調査・措置勧告制度⁴⁸の活用

(福祉保健局)

- ・ 規格基準⁴⁹が定められていないなど、法で対応することが困難な食品等について、健康への悪影響を未然に防止する観点から必要と判断される場合には、食品安全条例に基づき、安全性調査を実施します。調査の結果、改善等が必要と判断される場合には、事業者へ措置の実施について勧告し、公表を行います。
- ・ 調査・勧告に当たっては、あらかじめ食品安全情報評価委員会に意見を求めます。

⁴² ダイオキシン類：68 ページ参照

⁴³ PCB：74 ページ参照

⁴⁴ 有機水銀：75 ページ参照

⁴⁵ 有機スズ化合物：75 ページ参照

⁴⁶ カドミウム：58 ページ参照

⁴⁷ 食品安全情報評価委員会：63 ページ参照

⁴⁸ 知事の安全性調査・措置勧告制度：68 ページ参照

⁴⁹ 規格基準：58 ページ参照

〈2-2 食品等の生産から販売に至る監視、指導等の充実〉

関係各局が連携し、食品の生産から販売に至る全ての段階を網羅した監視指導や検査を効果的に推進していくための施策

基本施策17

農薬、動物用医薬品等、生産資材の適正使用に関する監視指導及び検査

(産業労働局)

- 食品原材料としての農産物や畜産物の安全確保を図るため、農薬取締法⁵⁰、肥料取締法⁵¹、飼料安全法⁵²及び医薬品医療機器等法⁵³などの関連法令を周知し、生産資材の適正使用及びその記録と保管について指導します。



【普及指導員⁵⁴による指導】

基本施策18

畜産物等の安全対策

(産業労働局)

- 食品の原材料となる家畜等の生産段階において、健康管理や飼育場の衛生管理指導を実施するとともに、死亡牛・起立不能牛等の BSE（牛海綿状脳症）検査、家畜個体識別、牛用飼料の抽出検査などを実施します。
- 養殖魚の衛生管理指導や養殖場の調査監視等を実施します。



【牛のダニ駆除】
(家畜保健衛生所)

基本施策19

と畜場における食肉の安全確保

(福祉保健局、中央卸売市場)

- と畜場において、食用となる牛豚等について、生きている段階から枝肉になるまでのそれぞれの段階で、と畜検査員が1頭毎に検査し、疾病を排除します。
- 法令で定められた月齢を超える牛や起立不能牛等を対象とした BSE 検査を実施するとともに、牛肉の加工段階を含め特定危険部位⁵⁵の確実な除去等、適正な処理について監視指導を実施します。
- 衛生的なと畜解体作業により、食肉の安全確保を図ります。

⁵⁰ 農薬取締法：72 ページ参照

⁵¹ 肥料取締法：74 ページ参照

⁵² 飼料安全法：67 ページ参照

⁵³ 医薬品医療機器等法：57 ページ参照

⁵⁴ 普及指導員：74 ページ参照

⁵⁵ 特定危険部位：70 ページ参照

基本施策２０ 地域監視

(福祉保健局)

- ・ 地域の営業施設・設備に対する監視指導のほか、衛生管理や表示事項等に関する監視指導を実施します。
- ・ 食品に関する苦情や食中毒が疑われる事件の発生時に、原因調査を行い、必要に応じて原因施設に対する行政措置や再発予防策の指導を行います。



【食品販売施設における監視指導】

基本施策２１ 広域流通食品に対する監視

(福祉保健局)

- ・ 都内に広く流通する食品の安全を確保するため、大規模製造業、輸入業、卸売市場、倉庫業など製造・流通の拠点となる事業施設等の監視指導を専門的に実施します。
- ・ 重大な健康被害の発生やそのおそれがある場合などには、都区市が連携して都内全域を対象に緊急監視を実施します。
- ・ 危機管理マニュアルの作成など事業者の危機管理体制の状況を確認し、必要に応じて指導を行います。



【食品製造施設における監視指導】



基本施策２２ 輸入食品対策

(福祉保健局)

- ・ 健康安全研究センター内に設置されている輸入食品監視班を中心に、都内の輸入業、輸入食品の倉庫などを対象に、輸入食品の残留農薬、食品添加物、カビ毒、遺伝子組換え食品、動物用医薬品などについて監視指導を行います。
- ・ 都内輸入事業者の自主管理を推進するため、厚生労働省が示した「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）⁵⁶」等を活用し、輸入食品の製造・加工・保管・輸送などの各段階における衛生管理についての指導を行います。

⁵⁶ 輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）：75 ページ参照



基本施策２３

「健康食品」対策

(福祉保健局、生活文化局)

- 健康への悪影響を未然に防止する観点から、市販されている「健康食品」を購入し、表示、医薬品成分等の検査を実施します。また、インターネット広告等も定期的に調査し、法令等に基づき広告の適正化を図ります。
- 医薬品成分等の含有が疑われるなど、健康被害が懸念される場合には、必要に応じて調査し、法に違反している場合は、販売禁止等の措置を行います。
- 都民向けパンフレット等を作成し、正しい知識の普及、危害の未然防止に努めます。
- 医療機関等と連携し、「健康食品」の利用が疑われる健康被害情報の収集・分析及び医療機関への情報提供を行います。
- 新たに導入される機能性表示制度に適切に対応していきます。

基本施策２４

自主回収報告制度⁵⁷の運用

(福祉保健局)

- 事業者の自主回収情報を広く都民に公表することで、都民の協力のもと、違反食品等の迅速な回収を促進します。
- 都民及び事業者に制度の周知を図ります。



⁵⁷ 自主回収報告制度：61 ページ参照

〈2-3 新たな制度に基づく食品表示の適正化の推進〉

法令等に基づく表示の指導を徹底するとともに、都民との協働による適正な食品表示の推進を図るための施策



基本施策25

法令・条例に基づく適正表示の指導

(福祉保健局、生活文化局)

- ・ 関係部署が連携し、以下の各法令に基づく適正な食品表示を指導します。
- ・ 食品表示法の施行に伴う栄養成分表示⁵⁸の義務化等の新しい表示基準について、周知を図っていきます。

【食品表示に関連する主な法令】

食品表示法、健康増進法、景品表示法、計量法⁵⁹、米トレーサビリティ法⁶⁰、消費生活条例 等



【卸売市場における監視指導】

基本施策26

消費生活調査員⁶¹による調査

(生活文化局、福祉保健局)

- ・ 法改正による新たな表示事項や、違反状況等に基づき選定した調査項目について、消費生活調査員が、消費者の視点から、都内のスーパー等で販売されている食品の表示調査を実施します。
- ・ 調査の結果、問題があるものについては、都が事業者を指導することにより、都民との協働による適正表示の推進を図ります。

⁵⁸ 栄養成分表示：57 ページ参照

⁵⁹ 計量法：59 ページ参照

⁶⁰ 米トレーサビリティ法：60 ページ参照

⁶¹ 消費生活調査員：62 ページ「消費生活調査員制度」参照

〈 2 - 4 緊急時の体制整備〉

予測困難な事態に迅速・的確に対応するために、緊急時における関係各局の連携を図り、危機管理対応を充実するための施策

基本施策 27 食品安全対策推進調整会議⁶²による緊急時対応の体制整備 (各局)

- ・ 庁内の各局連携組織である「食品安全対策推進調整会議」において、緊急時に議長（福祉保健局健康安全部長）が「緊急連絡会議」を招集し、対策を検討します。



基本施策 28 食品安全に関する健康危機管理体制の整備 (各局)

- ・ 健康危機管理に関する事件発生時に備え、緊急連絡網を整備するとともに、事件発生時の対応方法や関係機関の連絡・連携体制を強化します。
- ・ 保健所の食品衛生監視員を中心に大規模食中毒発生時を想定した訓練を実施し、対応マニュアルの検証などにより、緊急時の対応能力を強化します。



【食中毒対応の図上訓練】

基本施策 29 卸売市場内における危機管理対応

(中央卸売市場)

- ・ 卸売市場における食品に関する事件・事故に際して「食品危害対策マニュアル」に基づき迅速かつ的確に対応します。

⁶² 食品安全対策推進調整会議：63 ページ参照

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

〈3-1 情報の発信、意見の交流等の推進〉

食品の安全に関するリスクコミュニケーションや食品安全情報の発信、食物アレルギー対策を推進するための施策

基本施策30 食品の安全に関する普及啓発・情報提供

(各局)

- 食品の安全に関する普及啓発資材、各局のホームページ、SNS⁶³、報道機関への公表など様々な媒体を通じて、食品の安全や安全対策に関する情報を適切に分かりやすく都民・事業者に提供します。



【食品衛生ペープサート】
(子供向け教材)



基本施策31

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

(各局)

- 都内産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を、ホームページなどを通じて広く提供し、食品中の放射性物質等に関する正確な認識と理解に向け、食品安全情報を世界に向けて発信します。



基本施策32

食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

(各局)

- 食の安全都民フォーラムなどの意見交流の場を充実し、消費者、食品関係事業者、行政担当者など多くの関係者の間で、食品の安全に関する様々なテーマについて情報や意見の交流を推進し、相互理解を図ります。



基本施策33

総合的な食物アレルギー対策の推進

(福祉保健局 他)

- 食品を取り扱う事業者に対してアレルゲン管理についての技術指導を行います。
- アレルギー物質に係る検査体制を整備し、アレルギー表示等の適正化を図ります。
- 学校・保育所等において食物アレルギーを持つ子供の日常生活管理や症状が出現した際の対応等について、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。

⁶³ SNS : 57 ページ参照

〈3-2 教育・学習の推進〉

都民や事業者が求める正しい情報を必要とするときに入手できる環境の整備や、地域、学校、家庭における食育の推進を図るための施策

基本施策34

食品の安全に関する食育⁶⁴の推進

(産業労働局 他)

- ・ 都民向けの講座や講習会、学校教育の場、事業者との交流等を通じて、都民に食品の安全に関する教育・学習の機会を提供します。



【東京都食育フェア】

基本施策35

都民の自主的な学習に対する支援

(各局)

- ・ 食品の安全に関する都民の意識の向上を図るため、都民が自主的に学習する際の各種教材や学習する場を提供するなどの支援を行う。



【東京のがんばる農業応援バスツアー】
(東京都消費者月間事業)

⁶⁴ 食育：62 ページ参照

〈 3 - 3 都民及び事業者の意見の反映〉

関係者の理解と協力に基づく食品の安全確保を進めるために、科学的な評価を踏まえ、都民・事業者の意見を反映させた施策を実施するための施策

基本施策 36

食品の安全に関する審議会等への都民・事業者の意見の反映

(福祉保健局、生活文化局)

- ・ 食品安全審議会や消費生活対策審議会⁶⁵、都の各保健所における地域保健医療協議会⁶⁶、食品衛生推進会議⁶⁷等で、食品の安全確保に関する施策について、調査・審議を行います。
- ・ 審議の過程において、意見を聴く会やパブリックコメントなどを行い、より多くの都民・事業者の意見反映を図ります。



【食品安全審議会】

基本施策 37

都民・事業者が意見・要望を申し出る機会の確保

(生活文化局 他)

- ・ 消費生活条例に基づく「申出」⁶⁸の中で、食品の安全に関する内容について適切な調査を行い、必要に応じて施策に適切に反映します。
- ・ 全庁的な広聴事業を通して、都民から寄せられた都政に関する提言、意見・要望等について、各局において検討するとともに、その回答などを通じて、都民の理解と協力の推進を図ります。

基本施策 38

相談等への適切な対応

(各局)

- ・ 保健所や消費生活総合センター⁶⁹等に都民から寄せられる苦情や相談等は、食品による重大な健康危害事例等を探知するための重要な情報ともなり得ることから、これら苦情や相談等を受け付けた際には、保健所等において関係機関と連携し調査を実施します。
- ・ 調査結果を都民に分かりやすく説明するなど、適切に対応します。

⁶⁵ 消費生活対策審議会：62 ページ参照

⁶⁸ 消費生活条例に基づく申出制度：62 ページ参照

⁶⁶ 地域保健医療協議会：68 ページ参照

⁶⁹ 消費生活総合センター：62 ページ参照

⁶⁷ 食品衛生推進会議：65 ページ「食品衛生推進員」参照

施策の基盤 安全を確保する施策の基盤づくり

〈4－1 基盤となる調査研究・技術開発〉

検査・分析法の開発や、より高度な衛生管理の手法など、食品の安全確保対策の基礎となる研究・技術開発を推進するための施策

基本施策39

食品の安全確保のための生産・製造技術の開発

(産業労働局)

- ・ 食品の殺菌や保存などの技術に関する試験研究や残留農薬低減技術の検討など、食品安全に係る生産技術の開発に関する研究を推進するとともに、事業者への普及を図ります。

基本施策40

試験検査法の開発・改良

(福祉保健局)

- ・ 検査法が確立されていない物質の検査技術の開発、検査の迅速性や精度向上を図るための試験検査法の改良などを進めます。
- ・ 試験検査の適切な精度管理を行い、検査結果の信頼性を確保します。



【食品の検査】

基本施策41

食品安全に関する基礎研究の推進

(福祉保健局)

- ・ 食中毒の原因となる微生物等の性状や病原性の発生機序等の研究を推進し、その成果を学会発表等を通じて広く公表するとともに、必要に応じて食品の安全確保施策へ反映させます。

〈4－2 人材の育成〉

食品安全に関する新たな課題に適切に対応するために、食品の安全や安全対策についての知識を持った人材を育成するための施策

基本施策42

食品安全に係わる人材の計画的な育成

(福祉保健局 他)

- ・ 食品衛生監視員⁷⁰をはじめとする食品安全に係わる人材に対し、最新の知識や技術などに関する情報を付与する技術講習会、専門研修等を実施するとともに、各種研修会等への派遣を行うなど、資質の向上を図ります。



【食品技術講習会】

⁷⁰ 食品衛生監視員：64 ページ参照

〈4－3 区市町村、国等との連携等〉

首都圏をはじめとする他自治体、国や関係機関等と定期的な情報交換を行うことにより、広域的な連携を強化し、適切な対応を行うための施策

基本施策43

食品衛生に関する自治体間の広域的連携の推進

(福祉保健局)

- ・ 全国食品衛生主管課長連絡協議会⁷¹、全国食肉衛生検査所協議会⁷²、全国市場食品衛生検査所協議会⁷³、首都圏食中毒防止連絡会⁷⁴などの組織を活用し、食品衛生に関する定期的な情報交換等を行います。
- ・ 違反処理、食中毒調査などに際し、関係自治体との速やかな連絡調整と適切な連携協力により、迅速・的確に対応します。



【首都圏食中毒防止連絡会】

基本施策44

食品衛生に関する特別区及び保健所設置市との連携協力の推進

(福祉保健局)

- ・ 保健所を設置する自治体である特別区、八王子市及び町田市と都区協議及び都市協議に基づく連携協力体制⁷⁵を構築し、製造、販売段階における食品の安全確保対策について、都区市一体となった取組を進めます。

基本施策45

消費生活施策に関する自治体連携

(生活文化局)

- ・ 消費生活に関する施策の相互の緊密な連携を確保するため、全国や区市町村の消費者行政担当課長会などの組織を活用し、定期的な情報交換等を行います。

基本施策46

国や関係機関との連携、国への提案要求

(福祉保健局)

- ・ 食品に係る違反処理等において、国や関係機関との情報交換を密に行い、適切な対応を図ります。
- ・ 食品の規格基準の設定や輸入食品対策の充実強化、表示制度等について、必要に応じて国への提案要求を行います。

⁷¹ 全国食品衛生主管課長連絡協議会：67 ページ参照

⁷² 全国食肉衛生検査所協議会：67 ページ参照

⁷³ 全国市場食品衛生検査所協議会：67 ページ参照

⁷⁴ 首都圏食中毒防止連絡会：61 ページ参照

⁷⁵ 都区協議及び都市協議に基づく

連携協力体制：70 ページ参照

3 重点施策

(1) 重点施策の選定の考え方

食品の安全確保のためには、「基本施策」を継続的かつ着実に実施していくことが求められます。

同時に、食品安全を取り巻く課題に迅速・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。こうした施策については、第1章3「食品の安全に係る課題と対応の方向性」を踏まえつつ、以下の3つの視点に基づき「基本施策」の中から選定し、これを「重点施策」として位置付けました。

「重点施策」は推進計画の計画期間である6か年の間に具体的な成果が得られるよう、施策の推進を図っていきます。

重点施策の選定の視点

- I 食品安全に関する事件・事故の未然防止・拡大防止対策の充実
- II 国際動向を踏まえた自主的衛生管理の普及拡大や食品表示などの新たな制度への対応
- III 食品の安全に関する情報の世界への発信や関係者間の協力・相互理解の推進

重点施策

※（ ）内は「選定の視点」の該当番号

- <重点施策1> 東京都エコ農産物認証制度の推進（III）
- <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（I）
- <重点施策3> 国際基準である HACCP 導入支援（I、II）
- <重点施策4> 食品安全情報評価委員会による分析・評価（I）
- <重点施策5> 輸入食品対策（I）
- <重点施策6> 「健康食品」対策（I、II、III）
- <重点施策7> 法令・条例に基づく適正表示の指導（II）
- <重点施策8> 食品安全に関する健康危機管理体制の整備（I）
- <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（III）
- <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（III）
- <重点施策11> 総合的な食物アレルギー対策の推進（I）

(2) 重点施策の具体的な取組

各重点施策の具体的な取組を次ページから示します。

東京都エコ農産物認証制度の推進

安全・安心で環境にやさしい農産物の生産を振興するため、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。

1 環境に配慮した栽培技術の普及

新規

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。

化学合成農薬・化学肥料の削減割合による認証区分

認証区分		化学合成農薬の削減割合		
		25%以上	50%以上	100% (不使用)
化学肥料の削減割合	25%以上	東京エコ 25		
	50%以上		東京エコ 50	東京エコ 50
	100% (不使用)		東京エコ 50	東京エコ 100

認証に必要な栽培技術

認証農産物の栽培には、以下の①から③の技術から各々1つ以上、使用することが条件です。

① 土づくりの技術

たい肥等有機質資材施用技術、緑肥作物利用技術 など

② 化学合成農薬削減の技術

温湯種子消毒技術、機械除草技術、除草用動物利用技術 など

③ 化学肥料削減の技術

局所施肥技術、肥効調節型肥料施用技術、有機質肥料施用技術 など



【バンカープランツによる農薬低減】



【黄色蛍光灯による害虫防除】

2 認証対象農産物の増加に向けた検討

新規

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

新規

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。



【認証マーク】



【東京都エコ農産物認証制度】
(リーフレット)



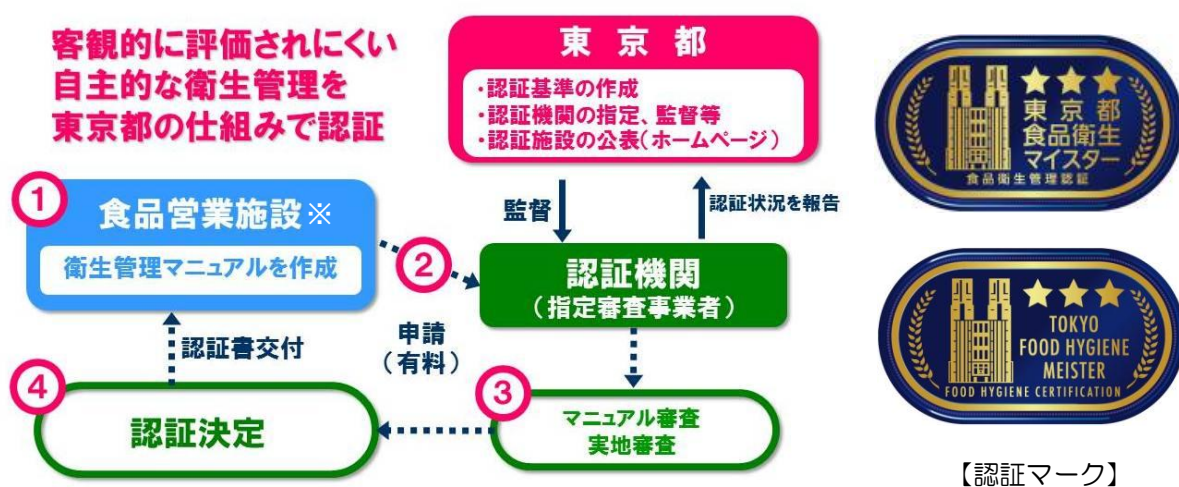
【東京都エコ農産物認証制度】（ホームページ）

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/syoku/econosanbutu/econosanbutu.htm>

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

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。

食品衛生自主管理認証制度の仕組み



※対象は食品衛生法及び食品製造業等取締条例⁷⁶に規定された業種

1 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進 新規

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。

「本部認証」の仕組み
チェーン店全体の衛生管理システムを認証

「特別認証」の仕組み



【都の認証を取得する場合】

- ・東京都への申請(無料)のみ
- ・特別な審査不要

⁷⁶ 食品製造業等取締条例：66 ページ参照

2 自主的衛生管理段階的推進プログラムの普及

新規

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。自主的衛生管理段階的推進プログラムでは、認証取得までを3つのステップに分けて取り組みやすいレベルを設定し、段階的なステップアップを図っていきます。このことにより、食品衛生自主管理認証制度の取得をはじめ、将来的なHACCPの導入や国際規格の認証取得へのステップとなります。

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（現在の対象業者は調理・給食施設）を順次拡大していきます。

自主的衛生管理段階的推進プログラムのステップ



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、外部監査を定期的の実施し、制度の信頼性を確保します。

国際基準である HACCP 導入支援

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⁷⁷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。

1 総合衛生管理製造過程承認施設等への技術的支援

HACCP は、我が国においては、食品衛生法に基づく「総合衛生管理製造過程」承認制度が法的に位置付けられています。

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。

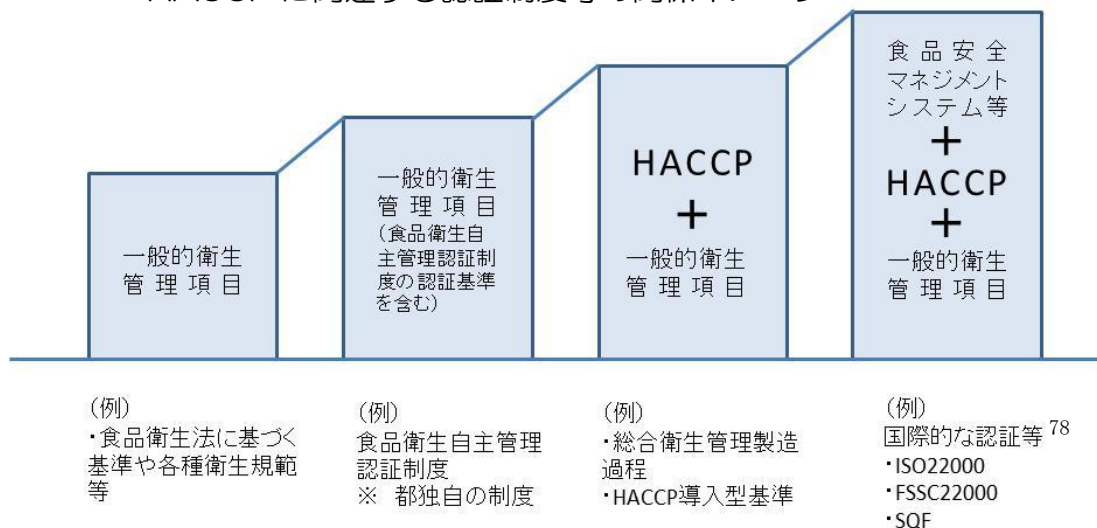
2 HACCP 導入型基準の周知及び技術的支援

新規

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。

HACCP に関連する認証制度等の関係イメージ



⁷⁷ コーデックス委員会：60 ページ参照

⁷⁸ 国際的な食品安全マネジメントシステム認証制度：72 ページ「HACCP」参照

食品安全情報評価委員会による分析・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。

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。



【食品安全情報評価委員会】

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。

情 報 発 信

食中毒予防や食品の安全に関する様々な情報を発信しています。

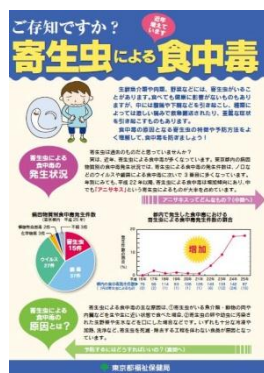
リーフレットやパンフレットは、お近くの保健所やホームページから入手できます。

●「食品衛生の窓（広報物・パンフレット）」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/pamphlet/pamphet.html>

●「食品安全 FAQ」

<http://food-faq.jp.net/modules/faq/?action=index>



【ご存知ですか？寄生虫による食中毒】
(リーフレット)



【食品安全 FAQ】
(ホームページ)

輸入食品対策

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。

1 専門監視班による監視

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

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。



【輸入食品の収去】

3 検査法の開発

海外で使用されている農薬、食品添加物等の中には日本では検査法が確立されていないものもあるため、それらの検査法を開発し、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、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。



【輸入事業者講習会】

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。

輸入事業者の自主管理推進事業

① 事前説明

事前に電話、ファックス等で自主管理推進事業の主旨や必要な帳票類について説明します。



② 立ち入り調査

施設に立ち入り、管理状況を確認します。

《立ち入り調査の内容》

食品衛生自主管理体制の帳票類の管理について、チェックリストに基づき調査します。

【自主管理推進事業 点検・確認票（抜粋）】

点検・確認票（輸入業）					
調 査 年 月 日		年 月 日 (午前・午後 時 分)			
調 査 者					
No	項 目	判 断 基 準	結果	点数	
食品等の衛生的な取扱	1 取扱食品に関する情報の把握	①取扱食品の分類(別表)に応じた情報の収集 ②輸入時の自主検査の結果の保管 <状況確認> ・品目毎にファイリングされていること ③情報収集や自主検査についての手順書			
	2 輸入時における関係書類の管理	①輸入届出書、通関許可書の保管 <状況確認>			
	3 ロット管理等	①ロット(輸入日又は期限表示等)ごとの入出荷台帳の整備 <状況確認> ・台帳は、電算台帳でも可			
	4 適切な表示	①取扱い食品の表示に関する記録 <状況確認> ・表示見本があれば可 ②製品の内容成分(イングredient)との整合性がとれているか ・数製品を抽出し、確認する			

③ 結果説明

調査の結果や、より良い衛生管理の方法について説明します。必要に応じて、後日改善状況を再確認します。



「健康食品」対策

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。

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、法令に違反する場合は、製品を市場から排除します。

2 健康被害事例専門委員会⁷⁹による情報の分析・評価

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、必要に応じて医療機関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。

3 健康食品取扱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、定期的に講習会を開催し、食品衛生法や食品表示法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和 35 年法律第 145 号。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などを周知することにより、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、講習会、DVD、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⁸⁰」を通じて最新の注意情報などを随時発信し、「健康食品」による健康被害の未然防止を図ります。

5 新たな機能性表示制度への対応

新規

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。

⁷⁹ 健康被害事例専門委員会：60 ページ参照

⁸⁰ 健康食品ナビ：60 ページ参照

普及啓発

都では、「健康食品」による健康被害等の防止に役立てるため、都民向けにDVD やスポット映像、パンフレット、リーフレット等を作成し、健康食品の適正利用のための正しい知識や注意すべき情報を、分かりやすく提供しています。

また、ホームページ「健康食品ナビ」では、「健康食品」について、安全に利用するためのポイントや最新の注意情報、「健康食品」に係わる法律のことなど、多くの情報を掲載しています。



【知らなきゃ! 健康食品のコト】
(高校生向けDVD)



【あなたは大丈夫? 健康食品利用中の体の不調】
(リーフレット)



健康食品データベース
東京都・東京都薬剤師会

新着情報
(2014年11月19日)

- 健康食品取扱事業者講習会の追加申込みについて(平成26年11月19日)
- 平成25年度健康食品試買調査結果(平成26年3月28日)
- OxyElite Pro(米国製サプリメント)に関する注意喚起について(再周知)(平成25年12月27日)
- 健康食品取扱事業者講習会の講習会資料を掲載しました。(平成25年12月19日)
- 医薬品成分を含有する無承認無許

【健康食品ナビ】(ホームページ)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/supply/>

健康食品を使っている
これから使おうとしている

消費者の方へ

健康食品データベース
医療関係者や都民の方が、いわゆる「健康食品」の製品情報を入手する際に活用ください。

健康食品による健康被害に注意!
都民向けに普及啓発用DVD及びスポット映像を作成しました。

東京都の健康食品対策
東京都では、健康食品による健康被害等を防止するとともに、違反製品等が流通することのないよう、関係各部門が連携してさまざまな取り組みを行っています。

注意が必要な健康食品
健康被害関連情報、違反製品情報など

安全に利用するためのポイント(12ヶ条)

- 今後、健康食品の利用を考えている...
- 健康食品を買おうとしている...
- 医療機関にかかっている...
- 健康食品を利用して体調不良になった...

リーフレット「あなたは大丈夫? 健康食品利用中の体の不調」(PDF 2021KB)

法令・条例に基づく適正表示の指導

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。

1 新しい制度に応じた相談・監視体制の整備

新規

食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の食品表示に関する基準を一元化した食品表示法の施行や広告・表示全般に関する規制法である景品表示法の都道府県知事の権限強化といった新たな制度に応じた相談や監視体制を整備します。

また、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。



【食品表示監視班による伝票等の確認】

2 食品表示の科学的検証

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。

3 適正表示推進者の育成

食品の製造者、輸入者、販売者を対象として、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。

適正表示推進者育成講習会⁸¹

食品表示法や健康増進法、景品表示法、計量法、米トレーサビリティ法、消費生活条例など、多岐にわたる食品表示の法令規定を周知するとともに、具体的な事例を用いて食品表示に関する実践的な講習を行うことにより、事業者による適正表示を推進します。

フォローアップ講習会

適正表示推進者育成講習会の受講者を対象に、制度改正などの最新情報を提供し、事業者による適正表示に関する取組を継続的に支援します。



【食品表示の事例検討】
(適正表示推進者育成講習会)

4 食品表示に関する情報の発信

パンフレットやリーフレット、ホームページ等を通じて食品表示に関する情報を発信し、事業者による適正表示を推進するとともに、都民が食品表示に関する理解を深め、合理的に商品を選択できる環境づくりを進めます。



東京都

【大切です！食品表示】
(パンフレット)



東京都

【米トレーサビリティ法について】
(パンフレット)

5 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⁸²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、食品表示を一元的に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。

⁸¹ 適正表示推進者育成講習会：69 ページ参照

⁸² 東京都食品表示監視協議会：69 ページ参照

食品安全に関する健康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。

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。

食品安全対策推進調整会議の運営

生産から消費に至る食品流通の各段階において迅速に被害の拡大防止や再発防止を図るため、庁内の関係各局で組織する食品安全対策推進調整会議を通じて緊密に情報を共有し、連携体制を強化します。

また、緊急時には、緊急連絡会議を招集して迅速かつ的確な対策を検討します。

国、関係自治体との連携

食品の流通が広域化している現状を踏まえ、全国食品衛生主管課長連絡協議会や首都圏食中毒防止連絡会などの組織を活用して、国や他自治体と定期的に情報を共有し、連携体制を強化します。

また、緊急時には速やかに連絡調整、連携協力し、健康被害の拡大防止を図ります。

警察等関係機関との連携

食品への意図的な異物混入のように事件性が強く疑われる場合など、食品衛生担当部局だけでは対応することが困難な事案について、警察などの関係機関と連携して的確に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

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。

関係職員の訓練

食中毒発生時の情報収集、調査等の処理手順・技術的手法についてまとめた「食中毒調査マニュアル」などに基づき、保健所の食品衛生監視員を中心とした関係職員の訓練を実施します。訓練にはインターネットを使用したWeb会議システムを活用するなど、緊急時における対応能力の向上を図ります。



【WEB会議を活用した訓練】

中央卸売市場における訓練

中央卸売市場における食品事故等の未然防止や発生時の応急対策をまとめた「食品危害対策マニュアル」に基づき、安全・品質管理者による机上訓練を実施し、食品の流通拠点である市場での緊急時における迅速かつ適切な対応を図ります。

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。

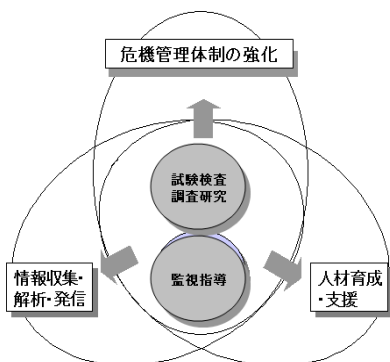
健康危機管理における健康安全研究センターの役割

健康安全研究センターは、都民の生命と健康を守る科学的・技術的拠点として、食品、医薬品、飲料水や生活環境などの日々の安全・安心確保と感染症などの健康危機への備えの両面から、試験検査、調査研究、研修指導、公衆衛生情報の解析・提供及び監視指導を行っています。



【健康安全研究センター】

強化した5つの機能



1 危機管理体制

- ・機動的・重層的ネットワークの構築
- ・実地疫学調査チームの編成

2 情報収集・解析・発信

- ・健康危機管理情報課の設置
- ・健康危機管理情報収集・保管体制の整備

3 人材育成・支援

- ・公衆衛生に従事する専門職種の健康危機管理能力向上

4 試験検査・調査研究

- ・危機に即応できる設備、機器等の整備

5 監視指導

- ・許認可審査・監視指導業務の効率化

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

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発信していきます。

1 放射性物質モニタリング検査結果等の情報提供

新規

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

新規

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。

食 品 安 全 情 報 の 世 界 へ の 発 信

放射性物質モニタリング検査結果は、英語を併記してホームページに掲載しています。

引き続き、このような都の食品安全に関する取組の世界への情報発信を拡大していきます。

流通食品の放射性物質検査結果

平成26年11月11日 15:00現在

<検査結果の見方>
 (色つきのセル)のNoは、新たに判明した検査結果です。
 (色つきのセル)の検査結果は、基準値を超えたものです。
 <検査方法表>

Levels of radioactive contaminants in marketed food in Tokyo

About data
 (色つきのセル)のNoは、新たに判明した検査結果です。
 (色つきのセル)の検査結果は、基準値を超えたものです。
 <検査方法表>

No	採取日(購入日) Sampling date	結果判明日 Results obtained date	生産者・製造者・販売者・ 輸入者等の別 Farmer/Manufacturer/ Seller/Importer	左記の 所在地 Location	品目	食品分類 Classification	食品カテゴリ※1 Category	検査機器 Inspection instrument	検査結果(単位: Bq/Kg) Radioactive cesium			備考 Notes
									セシウム-134 Cesium-134	セシウム-137 Cesium-137	セシウム合計※2 Cesium total	
752	2014/10/29	2014/11/5	製造者 Manufacturer	栃木県 Tochigi	牛乳	牛乳 Cow's milk	牛乳 Milk	Ge	検出せず(<0.4)	ND	ND	
753	2014/10/29	2014/11/5	製造者 Manufacturer	東京都 Tokyo	成分調整牛乳	成分調整牛乳 Composition modified milk	牛乳 Milk	Ge	検出せず(<0.5)	検出せず(<0.6)	検出せず(<0.9)	
754	2014/10/29	2014/11/5	製造者 Manufacturer	岩手県 Iwate	無脂肪牛乳	無脂肪牛乳 Skimmed milk	牛乳 Milk	Ge	検出せず(<0.7)	検出せず(<0.6)	検出せず(<1.3)	
755	2014/10/29	2014/11/5	製造者 Manufacturer	群馬県 Gunma	成分調整牛乳	成分調整牛乳 Composition modified milk	牛乳 Milk	Ge	検出せず(<0.6)	検出せず(<0.8)	検出せず(<1.4)	
756	2014/10/29	2014/11/5	製造者 Manufacturer	東京都 Tokyo	乳飲料	乳飲料 Milk drink	牛乳 Milk	Ge	検出せず(<0.7)	検出せず(<0.3)	検出せず(<1.0)	
757	2014/10/29	2014/11/5	製造者 Manufacturer	東京都 Tokyo	発酵乳	発酵乳 Fermented milk	一般食品 General foods	Nal	検出せず(<12)	検出せず(<11)	ND	
758	2014/10/29	2014/11/5	製造者 Manufacturer	岩手県 Iwate	乳製品乳飲料	乳製品乳飲料(無脂肪乳成分3.0%以上) Fermented milk drink	一般食品 General foods	Nal	検出せず(<11)	検出せず(<10)	検出せず(<25)	

【都内流通食品の放射性物質検査結果について】(ホームページ)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ryuutuu/index.html>

食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

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。

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。

食の安全都民フォーラム等の開催

食の安全をテーマに、都、都民、事業者が様々な視点から意見交換を行う「食の安全都民フォーラム」の開催や「食の安全調査隊⁸³」によるメンバー間のグループワークなどを通じ、相互理解を図ります。

また、実施の規模や内容について検討を行い、より効果的なリスクコミュニケーションを推進していきます。



【食の安全都民フォーラム】
(パネルディスカッション)



【食の安全調査隊】
(グループワーク)

中央卸売市場における消費者事業委員会の開催

東京都中央卸売市場消費者事業委員会⁸⁴を定期的に開催し、中央卸売市場の機能や役割、食の安全・安心に関する取組などについて都民、事業者と活発に意見交換を行い、市場に対する理解と信頼性の向上を図ります。

パブリックコメントの実施

食品衛生監視指導計画⁸⁵の策定など、施策の形成過程においてパブリックコメントを実施し、より多くの都民、事業者の意見を施策に反映します。

⁸³ 食の安全調査隊：63 ページ「食の安全都民フォーラム」参照

⁸⁴ 東京都中央卸売市場消費者事業委員会：69 ページ参照

⁸⁵ 食品衛生監視指導計画：64 ページ参照

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、食の安全に関する科学的知識の普及を図ります。



【夏休み子どもセミナー】

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。

食 品 衛 生 の 窓

都では、ホームページ「食品衛生の窓」に、様々な食品の安全に関する情報を掲載し、提供しています。

「食品衛生の窓」では、多くの都民や事業者向けに分かりやすく利用できるコンテンツを充実させています。

●「食品衛生の窓」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>



【シャロクの事件簿】
(小・中学生向けコンテンツ)



【食の安心パトロール】
(子育て世代向けコンテンツ)



【みんなのうまればい!】
(レシピと食の安全ワンポイント集)



【食品安全アーカイブズ】
(統計データ集)

総合的な食物アレルギー対策の推進

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。

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（小麦、そば、落花生、乳、卵、えび、かに）について、検査も取り入れながら食品の製造施設や販売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。

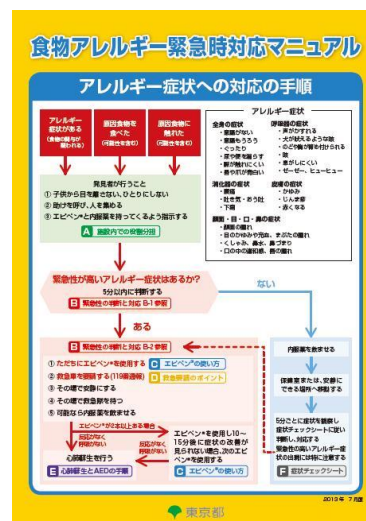
食物アレルギー緊急時対応マニュアル

学校・保育所・幼稚園等においては、アレルギー疾患を持つ子供たちへの対応が求められています。これまで都では「食物アレルギー対応ガイドブック」を発行するなどアレルギー対策を進めてきましたが、昨今、アレルギー症状を起し緊急に対応した報告が相次いでいます。

そこで、各施設が緊急時対応への備えを強化するため、平成 25 年 7 月に緊急時対応マニュアルを作成し、都内の公立・私立学校、保育所、幼稚園等の全教職員に配布しました。

●「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」

http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_kankyo/allergy/to_public/kinkyu-manual/



第3章

推進計画に基づく施策の着実な推進

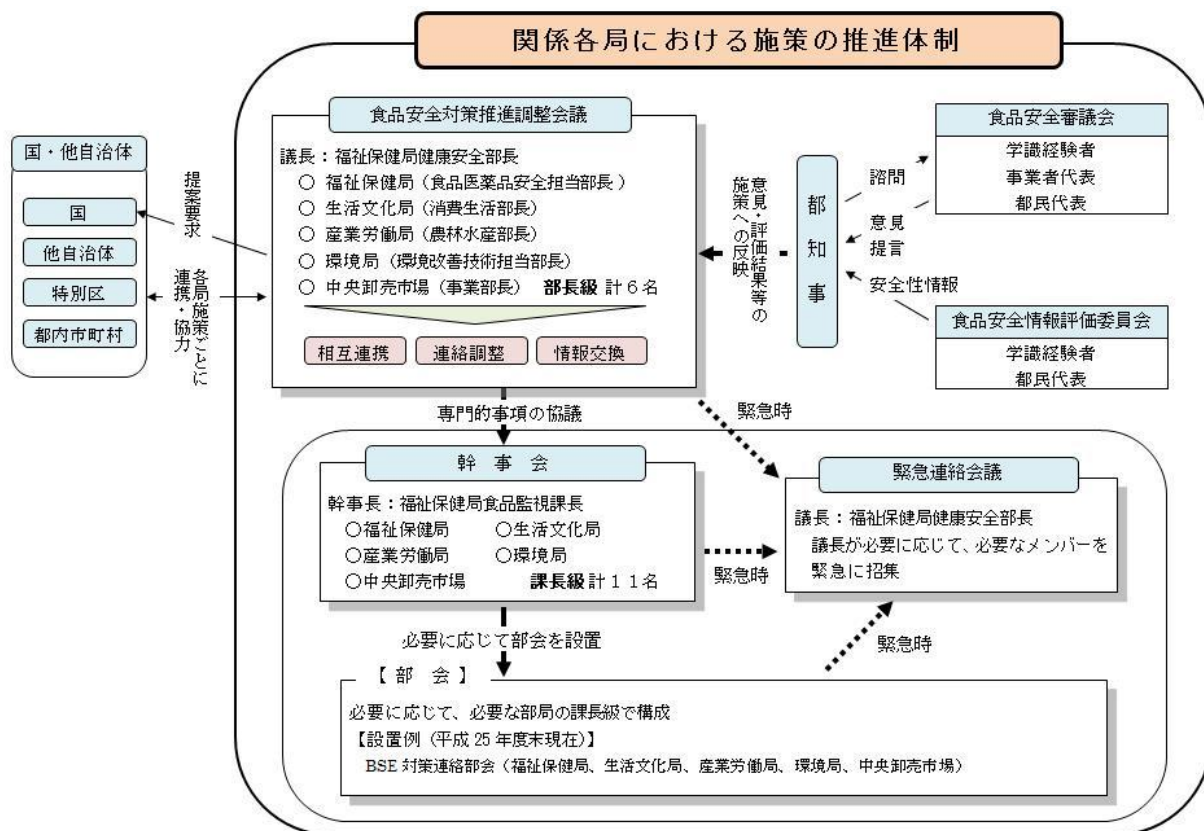
1 施策の推進体制

食品の安全確保に係る施策を総合的かつ計画的に推進するためには、関係各局による適切な連携が最も重要です。

このため、平成 15 年に設置された「食品安全対策推進調整会議」を活用し、食の安全・安心の向上を図るための全庁的な取組を推進していきます。

また、都内に流通する食品の多くは海外や都外の自治体で生産・製造されていることから、国や他自治体と連携し、食品の安全確保を図っていきます。

さらに、都民、事業者など関係者の意見を反映した施策を進めていくため、食品安全条例に定める知事の附属機関である、「食品安全審議会」からの意見や提言、「食品安全情報評価委員会」からの報告のほか、各局の審議会等の意見を踏まえ、施策を推進していきます。



2 推進計画の実施と見直し

都は、食品安全条例の目的である「現在及び将来の都民の健康保護」を図るため、関係各局の連携のもと全庁的な推進体制の充実を図り、食品の安全を取り巻く状況を十分に考慮して、推進計画を着実に実施していきます。

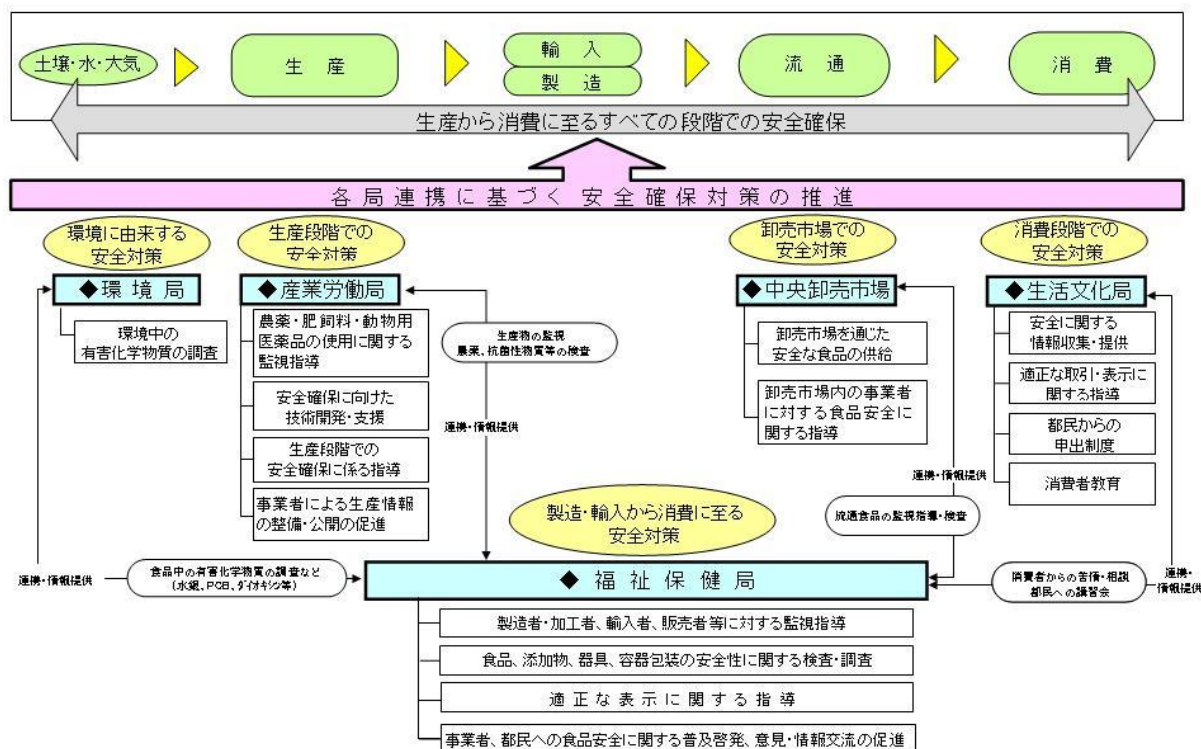
このために、食品安全対策推進調整会議を活用し、第2章に掲げた重点施策を中心にその進ちょく状況等を把握して、適切な点検と進行管理を行っていきます。これらの進ちょく状況は、年度ごとに食品安全審議会へ報告するとともに、推進計画の中間年度に広く都民に公表します。

食品の安全に関する課題は、推進計画改定時点では認識されていない新たなリスクの顕在化や科学技術の進歩、国内外の諸状況によって大きく変化することが考えられます。

このため、推進計画の見直しや改定が必要となった場合には、食品安全条例の規定に基づき食品安全審議会に諮問するなど、社会情勢に柔軟に対応していきます。

資 料 編

1 都の食品安全確保対策の体系



2 都における食品衛生監視の体制



: 23区には、それぞれの区に保健所があります。
 また、島しょ地域にも、4出張所、2支所があり、
 食品衛生業務を行っています。

3 用語説明（50 音順）

【あ行】

アナフィラキシーショック

食物、薬物、ハチ毒などの原因物質により、アレルギー症状が複数の臓器（皮膚、呼吸器、消化器など）に急激に現れる病態を「アナフィラキシー」という。更に血圧低下や意識障害などのショック症状を伴う場合は、「アナフィラキシーショック」といい、生命を脅かす危険な状態である。

安全・品質管理者（SQM：Safety & Quality Manager）

都が所管する 11 の中央卸売市場で取り扱われる物品の安全性の確保を図るとともに、衛生・環境水準や取扱い物品の信頼性を高めるため、都職員、卸売業者及び仲卸業者の組合から安全・品質管理者を選任している。

安全・品質管理者は、中央卸売市場において、人の健康を損なう恐れのある物品等の排除・回収に関する情報共有及び訓練の実施、また市場内の衛生・環境水準の向上に向けた研修会の実施等を職務としている。

遺伝子組換え食品

生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を利用して、品種改良が行われた農作物とその加工食品をいう。遺伝子組換え食品を国内で流通・販売するためには、国が行う安全性審査により安全性が確認されなければならない。

遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品は、「遺伝子組換えである旨」又は「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられている。

- 分別生産流通管理（※）が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合
（表示例） 「大豆（遺伝子組換え）」
- 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合
（表示例） 「大豆（遺伝子組換え不分別）」

※ 分別生産流通管理（IP ハンドリング：Identity Preserved Handling）

遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていること。

医薬品医療機器等法（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律）

医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性、安全性の確保のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律。

また、動物用医薬品の販売・使用に関する規制についても規定されている。

医薬品には、その品質、有効性、安全性の確保のために承認・許可制度をはじめとした様々な規制があり、許可等がないままに「医薬品」に該当するものを製造、輸入及び販売することが禁止されている。

「健康食品」に、医薬品に該当する成分を配合したり、医薬品と紛らわしい効能などの表示・広告を行うことは、この法律の違反となる。

※ 平成 25 年 11 月に薬事法が改正され、法律名が「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に改められるほか、「再生医療等製品」の新たな義務付けなど所要の改正が行われた（平成 26 年 11 月 25 日施行）。

牛海綿状脳症（BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy）

異常プリオンが牛の脳に蓄積し、脳の組織がスポンジ状の変化を起こすことによって、異常行動や神経症状を示す牛の疾患。

平成 13 年に我が国で初めて BSE の発生が確認された後、と畜場だと畜された全ての牛を対象に BSE スクリーニング検査を実施することとなったが、平成 25 年 6 月にこれまでの国内対策を踏まえ、厚生労働省令が改正され、同年 7 月 1 日から 48 か月齢を超える牛が検査対象牛となった。この改正に伴い、都においても、同年 7 月 1 日より、48 か月齢を超える牛及び生体検査においてと畜検査員が検査を必要と判断した牛について、BSE スクリーニング検査を行っている。

栄養成分表示

食品表示のひとつであり、これを見ると食品に含まれている栄養成分や、その量を知ることができる。栄養成分表示は、すべての食品に表示することは義務付けられていないが、健康増進法により、一般の消費者に販売する加工食品に日本語で栄養成分・熱量に関する表示をする場合や「カルシウム入り」「カロリーオフ」などの強調表示をする場合、栄養機能食品には必ず栄養成分表示を行うこととされている。

なお、栄養成分表示に関する規定は食品表示法に移行され、同法による義務化が見込まれている。

SNS (Social Networking Service)

インターネット上で人と人とのつながりを促進・支援する会員制サービス。代表的なものとして Twitter や Facebook などがある。

【か行】

家畜保健衛生所

家畜保健衛生所法に基づき都道府県の機関として全国に設置されており、家畜の伝染病の予防や家畜疾病の診断、飼養衛生管理の指導などを行っている。

カドミウム

鉱物中や土壌中など天然に広く存在する重金属で、米や魚介類などの多くの食品に天然由来のカドミウムが微量に存在することが確認されている。

食品中のカドミウムの一部が、体内に吸収・蓄積されることから、カドミウム濃度の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性がある。

我が国では、食品衛生法に基づき、米（玄米及び精米）、清涼飲料水（ミネラルウォーター類を含む）、粉末清涼飲料、器具、容器包装等について規格基準が定められている。

カンピロバクター

主に、牛、豚、鶏などの動物の腸管内に生息する細菌。近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めている。100 前後の少量の菌数で発症する。原因食品を食べてから 2～7 日で発症し、発熱(38℃以下)、倦怠感等の後、数時間から 2 日で下痢が始まり、吐き気、腹痛などの症状を伴う。生肉や加熱不十分な食肉、生肉から汚染された調理器具などが食中毒の主な原因である。新鮮な食肉でも、カンピロバクターが付着している可能性があるため、生食は避け、食肉は十分に加熱し、生肉を取り扱う際には、調理器具の使い分け、手指の十分な洗浄などを行うことが食中毒を予防するために重要である。

規格基準

食品や添加物には、食品衛生法第 11 条に基づき、その成分、純度などについて定めた「規格」と、製造、加工、使用、保存等の方法について定めた「基準」が規定されている。

例)「規格」：農産物中の残留農薬、牛乳中の細菌数 など

「基準」：添加物の使用基準、食肉の保存基準 など

規格基準に合わない食品等の製造・販売等は禁止されており、違反した場合は販売禁止などの処置が行われる。

機能性表示

食品の体調調節機能に関する表示。我が国において食品の機能性表示を行うことができるのは、栄養機能食品及び特定保健用食品であるが、これら以外の食品について、企業等の責任において科学的根拠を基に機能性を表示できる新たな機能性表示制度が食品表示法の制度として予定されている。

景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止し、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められる表示は不当表示として禁止されている。

食品関係の違反としては、「車海老のチリソース煮」と称する料理にクルマエビよりも安価なブラックタイガーを使用したものや、根拠なく容易に痩身効果が得られる表示をした「健康食品」に措置命令が行われている。

計量法

計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的としている。

計量の単位や計量器、商品を販売する場合の計量などについて、計量法では、①正しい計量器の供給、②正しい計量器の使用、③正しい計量の実施、④計量思想の普及など、四つの柱を基本に定めている。

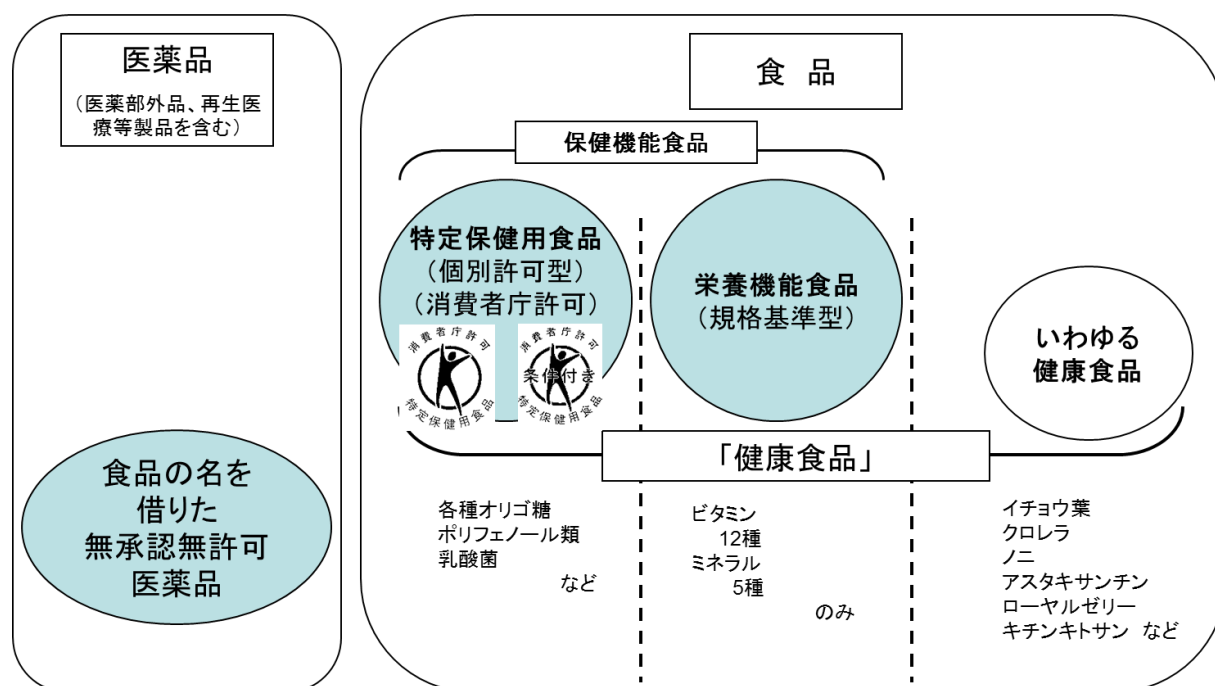
「健康食品」

「健康食品」には法的な定義がなく、これまでも、サプリメント、「健康補助食品」などの呼称が使われている。

平成 15 年 6 月 9 日、厚生労働大臣の私的諮問機関である『「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会』から『「健康食品」に係る今後の制度のあり方について』が提言され、その中で、括弧付きの健康食品として、次のような説明がされており、都においても、特段の断りがない限り同様の意味で使用している。

「健康食品」：健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指し、保健機能食品も含む。

「健康食品」の範囲



※ 保健機能食品制度：平成 13 年 4 月に、消費者が適切に健康食品等を選択できるよう創設された制度。国が定めた基準等を満たしたものは、ビタミンやミネラルなどの栄養成分の機能に関する表示（栄養機能食品）や、「おなかの調子を整える」といった特定の保健の用途などを表示（特定保健用食品）して販売できるようになっている。

健康食品ナビ

都が運営する「健康食品」に対する総合的な情報サイト。健康食品を安全に利用するためのポイントや違反製品・健康被害関連情報等の都民向けの情報と製造・販売に関する法令等の事業者向けの情報を提供している。

情報提供ホームページ「健康食品ナビ」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/supply/>

健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進のための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とする法律。

食品に関連する主な規定は以下のとおり。

① 栄養表示基準

たんぱく質等の栄養成分や熱量に関する表示の基準。

② 特別用途食品制度

病者用、妊産婦用、乳児用、幼児用など特別の用途に適する旨を表示する場合は消費者庁長官の許可を受ける必要がある。特別用途食品のうち、特定の保健の目的が期待できる旨（おなかの調子を整えるなど）を表示できる食品を「特定保健用食品」という。

③ 保健機能食品制度

国が定めた安全性や有効性に関する基準等、一定の条件を満たした食品については、「保健機能食品」と称することができる。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「栄養機能食品」（ミネラル、ビタミンの栄養素の機能を表示している食品）と「特定保健用食品」に分類される。

④ 健康の保持増進の効果等についての虚偽又は誇大な広告等の表示禁止

※ ①の栄養表示基準は食品表示法に移行される。

健康被害事例専門委員会

東京都食品安全情報評価委員会のもとに設置された専門委員会。公益社団法人東京都医師会及び公益社団法人東京都薬剤師会を通じて収集した「健康食品」との関連が疑われる健康被害情報等の疫学的な分析及び評価を行う。

コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission)

国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)) と世界保健機関 (World Health Organization (WHO)) が設立した政府間組織。食品の国際基準 (コーデックス基準) を策定している。

米トレーサビリティ法 (米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)

米や米加工品に問題が発生した際に流通ルートを速やかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階において、取引等の記録を作成・保存することや、米の産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けた法律。

コンプライアンス

法令を遵守すること。食品安全推進計画では、「事業者の法令遵守」のみではなく、「事業者が法令や社会規範・事業者倫理を守ること」と広く捉えている。

【さ行】

サルモネラ

鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布している細菌。サルモネラに汚染されている肉や卵を原材料として使用した牛肉のたたき、レバ刺、食肉調理品（特に鶏肉）、スッポン、オムレツ、自家製マヨネーズ等の食品が原因となり食中毒を起こす。潜伏時間は約5時間から72時間で、腹痛、水様性下痢、発熱（38℃～40℃）が主症状となる。予防のためには、食肉や卵からの二次汚染の防止や食品の中心部までの十分な加熱などが重要である。

自主回収報告制度

食品安全条例に基づく都独自の制度で、平成16年11月から施行されている。食品等の生産者、製造者、輸入者などが健康への悪影響を未然に防止する観点から、食品等を自主回収する場合に都への報告を義務づける制度。

都では、報告された内容をホームページに掲載し、都民へ情報提供を行っている。

情報提供ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」と、消費者の商品選択に役立てるため、製造者、輸入者、販売者が原材料、原産地など品質に関する一定の表示を守るべき「品質表示基準制度（義務の制度）」からなる。

主な規定は以下のとおり。

- ① 生鮮食品の原産地、加工食品の原材料等の「品質表示基準」
 - ② 厚生労働省において安全性が確認された遺伝子組換え食品を使用しているものなどの「遺伝子組換え食品の品質表示基準」
 - ③ 有機農産物、有機農産物加工食品に係る「有機」、「オーガニック」等のJASマーク表示
- ※ ①及び②の品質表示基準が食品表示法に移行されるため、食品表示法の施行に合わせ、法律名が「農林物資の規格化等に関する法律」となる。

首都圏食中毒防止連絡会

食中毒の発生を未然に防止するとともに、発生時の被害を最小限に止めるため、経済活動、人的交流等の点で密接な関係にある首都圏自治体（5都県、これら都県内の保健所を設置する市及び特別区）間の情報交換及び連携を促進するために設置されている。

消費生活条例

都民の消費生活に関し、都が実施する施策について必要な事項を定め、都民の自主的な努力と相まって、消費者の権利を確立し、都民の消費生活の安定と向上を図ることを目的とした条例。

消費生活条例に基づく申出制度

消費生活条例第8条に基づく制度。都民は、同条例に違反する事業活動等により、消費者の権利が侵害されている疑いがあるとき、知事にその旨を申し出て、適切な措置をとるべきことを求めることができる。

消費生活総合センター

消費者行政の第一線の事業所として、都民の主体的かつ合理的な消費生活を支援するため、消費生活相談、消費生活情報の提供、消費者学習の推進、消費者活動の支援・協働、相談に伴う商品テストなどの事業を実施している。

消費生活対策審議会

都民の消費生活の安定と向上に関する施策の基本的事項について調査審議させるため、消費生活条例第45条に基づき設置される知事の附属機関。

消費者問題に理解の深い学識経験者や消費者代表、事業者代表などで構成され、品質等の表示事項やその方法の指定、不適正な取引行為の指定、基本計画の策定などに当たって、消費生活対策審議会の意見を聴くこととなっている。

消費生活調査員制度

消費生活調査員として委嘱した都民に、商品・サービスに係る表示や量目調査、また日常の消費生活行動で不審に感じる事業行為等の報告を依頼し、その報告結果をもとに事業者指導などに活用する制度。

調査員は20歳以上の都民500名に委嘱しており、①生鮮食品や加工食品の表示状況などの調査をする食品表示調査に200名、②不当表示などの調査をする表示・広告調査に200名、③都が提供する計量器を用い、計量販売されている食料品の量目を調査する計量調査に100名の調査員が活動している。

食育

様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。都では、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進計画を策定しており、食品安全推進計画等の関連する計画との連携を図りつつ、施策を推進している。

食の安全都民フォーラム

都民や事業者、行政等が食に関する正しい情報を共有し、理解を深め、食の安全確保及び安心につなげていくことを目的として、これらの関係者が一堂に会して意見交換等を行うリスクコミュニケーション事業。

また、公募した都民による「食の安全調査隊」を結成し、施設見学やメンバー間のディスカッション等のグループ活動を行っている。

食品安全情報評価委員会

食品等の安全を確保するため、各種情報の収集、分析及び評価等を行い、食品の安全対策を総合的に推進していくことを目的として、平成 15 年度に設置された機関。

平成 16 年 3 月 31 日の食品安全条例の制定により、同条例に基づく知事の附属機関となった。微生物や理化学など食品安全に関する学識経験者を中心に、公募された都民代表を含む 20 名以内の委員で構成される。

食品安全審議会

食品安全条例に基づき、都における食品の安全確保に関する施策について調査審議するために設置される知事の附属機関。

審議会は、都民代表（公募を含む）、生産・流通・輸入・販売に係る事業者代表、食品の安全に関する学識経験者から 25 名以内の委員で構成される。

食品安全条例

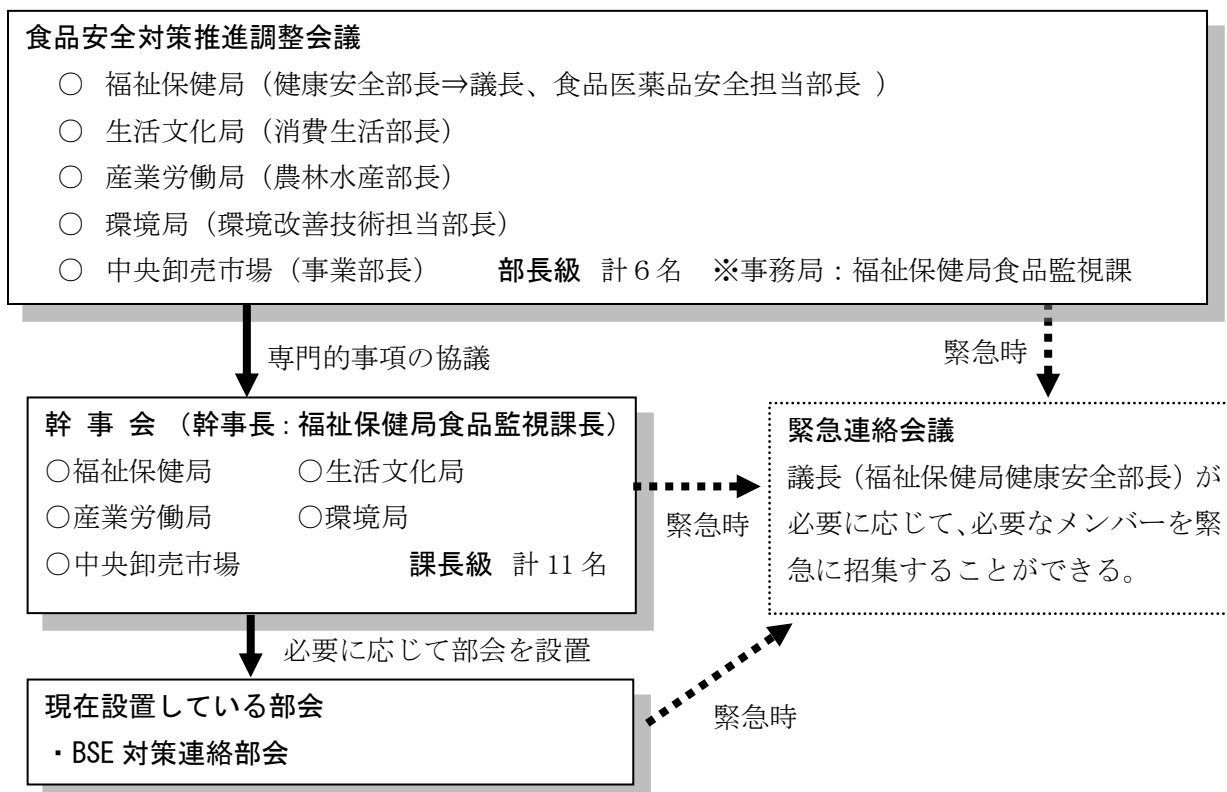
食品の安全を確保することにより、「現在及び将来の都民の健康保護を図る」ことを目的とした条例。

東京という大都市の地域特性を踏まえ、食品の安全確保に向けた方向性をはじめ、関係者が果たすべき責務や役割を明らかにするとともに、国の制度を補完するしくみを定めている。

食品安全対策推進調整会議

食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、関係各局間の協議機関として平成 15 年 6 月に設置。福祉保健局、生活文化局、産業労働局、環境局、中央卸売市場の 5 局の部長級職員で構成され、施策の推進に関する事項や各局の相互連携に関する事項、あるいは、食品の安全確保に関する情報交換、連絡調整に関する事項などの協議を所掌している。

また、会議には、関係各局の課長級で構成する「幹事会」がおかれ、食品の安全確保に関する専門的事項の協議を行うとともに、必要に応じて部会を設置し、幅広く食品の安全に関する事項を協議している。



食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国、都道府県、保健所設置市及び特別区に配置するよう定められている職種。政令により、一定の資格が規定されている。

食品の製造業、販売業、飲食店営業などの施設に随時立ち入り、施設や食品の取扱い状況を監視し、設備の改善や食品の取扱いを指導したり、食品等の検査や食中毒発生時の調査を行っている。

食品衛生監視指導計画

食品衛生法第 24 条に基づき、年度ごとに自治体が策定する食品衛生に関する監視指導の実施に関する計画。

都道府県、保健所設置市及び特別区は、その区域の実状を勘案して、以下の事項について定めることが義務付けられている。

- ① 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
- ② 事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
- ③ 関係行政機関との連携の確保に関する事項
- ④ その他監視指導の実施のために必要な事項

他に、定めた計画の公表や厚生労働大臣及び内閣総理大臣への報告、計画の実施状況の公表なども規定されている。

食品衛生自主管理認証制度

食品関係施設における自主的な衛生管理の取組を積極的に評価する制度。事業者からの申請に基づき、施設で行われている衛生管理について、都知事が指定する民間の審査機関が審査し、都の定める認証基準を満たしている施設を認証する。都がそのことを広く都民に公表することによって、食品関係施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的としている。認証取得を支援するための主な仕組みとして、以下のものがある。

① 本部認証

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仕組み

② 特別認証

国際規格（ISO22000 等）の認証を取得している事業者については、マニュアル審査や実地審査を不要とする仕組み

③ 自主的衛生管理段階的推進プログラム

認証取得を目指す前段階の取組について、3つのステップ（エントリー、1st、2nd）に分けてレベルを設定し、その達成段階を評価する制度

情報提供ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

食品衛生自治指導員制度

一般社団法人東京都食品衛生協会が、会員施設における食品衛生の向上と自主的な衛生管理の確立のために設けている制度。現在約 5,900 名の食品衛生自治指導員が会員の中から選ばれている。

自治指導員は、会員施設を巡回し、衛生管理（整理・整頓・清掃の確認など）の指導、許可・届出などの指導、現場簡易検査の実施、食品衛生自主管理点検表の活用、食品衛生に関する普及啓発を行うとともに、食品衛生街頭相談や消費者懇談会への参加などを通じて食品衛生の向上のために活動している。

一般社団法人東京都食品衛生協会ホームページ「自治指導員活動」:

<http://www.toshoku.or.jp/eiseijigyo/shido-shidoin.html>

食品衛生推進員

事業者の自主的な活動を促進するため、平成 7 年 5 月、食品衛生法の改正の際に導入された制度。食品衛生法第 61 条に基づき、都道府県、保健所設置市及び特別区は、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有するもののうちから、食品衛生推進員を委嘱し、行政の施策に協力して、営業者等の相談、助言等の活動を行わせることができるとされている。

都では、現在 120 名の食品衛生推進員を委嘱している。食品衛生推進員は、都が主催する講習会を受講し、必要な知識や技術等の習得に努めるとともに、各保健所等における普及啓発活動への協力や事業者からの相談対応、地域の情報提供などの場において活動している。また、各保健所等毎に開催される食品衛生推進会議に参加し、食品衛生の向上等に関する提言を行うなど、地域における食品衛生の向上に関する活動を推進している。

食品衛生責任者

食品関係営業施設において、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たる者として、食品衛生法施行条例及び食品製造業等取締条例により、各施設に設置が義務づけられている。

食品衛生責任者は、栄養士や調理師、知事が指定した講習会の受講終了者などの有資格者から事業者が選任し、施設に氏名を掲示する。

食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

食品だけでなく、添加物、食器などの器具や容器包装、一部のおもちゃや洗浄剤についても、成分規格や製造・使用等の基準を定めている。

また、事業者の責務や、規格基準に適合しない食品等の製造、加工等の禁止、食品表示、食品等の輸入・製造等の届出・営業許可、行政による監視指導など、飲食に起因する事故の発生の未然防止や、万一事故が起こった場合の被害拡大防止のための規定を定めている。

※ 食品表示に関する規定については、食品表示法に移行される。

食品技術センター

都内食品関連企業の振興に寄与することを目的に、平成2年7月に開設された組織。食品工業技術に関する試験研究、相談・普及指導、試験室貸出、共同研究、受託事業等を行っている。

食品製造業等取締条例

食品衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とした条例。食品衛生法では許可対象業種とはなっていない食品の製造業や販売業等に対し、許可や届出を義務付けるとともに、これらの業種の衛生管理に関する基準を規定している。

食品表示法

食品衛生法及びJAS法の食品表示に関する規定と健康増進法の栄養表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するため、平成25年6月28日に公布された法律（公布から2年を超えない範囲内に施行）。

食品表示基準（名称、アレルゲン、消費期限、原材料、原産地、栄養成分の量、熱量など）の策定や食品表示基準に違反した場合の指示・命令・公表、適格消費者団体の差止請求権などが規定されている。

食物アレルギー

原因となる食物を食べた後に、免疫学的に体に何らかの異常な症状が現れる病態で、多くは、食物に含まれるたんぱく質がアレルギー反応を引き起こす。症状は、皮膚のかゆみや湿しん、口や目の腫れなどが多くみられ、腹痛や喘息のような症状がみられることもある。まれに、意識障害や血圧低下などのショック症状（アナフィラキシーショック）を起こすなど、命にかかわることもある。原因となる食物は、乳児期は、卵・乳製品・小麦が多く、幼児期になると、魚卵・魚類・そば・甲殻類（えび・かになど）・ピーナッツ・果物類で新たに発症する例がみられ、学童期からは甲殻類やそばが多くなる。

飼料安全法（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律）

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定を目的とした法律。

有害物質を含む飼料等の製造、輸入、販売、使用（家畜等への供与）の禁止、家畜等に飼料を供与した場合の飼料の種類、使用年月日、場所、家畜の種類、使用量等の記録とその保管などについて規定している。

全国市場食品衛生検査所協議会

全国の市場衛生検査所から構成され、卸売市場内の食品衛生の向上に資することを目的とした協議会。

全国食肉衛生検査所協議会

全国のと畜検査等行う食肉衛生検査所から構成され、各検査所が連携し食肉衛生の向上に資することを目的とした協議会。

全国食品衛生主管課長連絡協議会

全国の自治体が連携し、食品衛生行政を円滑に執行することを目的とした協議会。都道府県、保健所設置市及び特別区の食品衛生主管課長から構成される。

総合衛生管理製造過程

食品の製造・加工の方法について、HACCP システムを法的に位置付けた制度。営業者が HACCP システムの考え方に基づいて自ら設定した食品の製造・加工の方法及びその衛生管理の方法について国に申請し、国は、実地調査等を行い、承認基準に適合することが確認されれば、厚生労働大臣により承認される。

なお、承認の対象となる食品が決められており、平成 26 年 9 月末現在で①乳・乳製品 ②清涼飲料水 ③食肉製品（ハム・ソーセージなど） ④魚肉ねり製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージなど） ⑤容器包装詰加圧加熱殺菌食品（缶詰、レトルト食品など）が規定されている。

【た行】

ダイオキシン類

ポリ塩化ジベンゾーパラジオキシン (PCDD)、ポリ塩化ジベンゾフラン (PCDF)、コプラナーPCB をまとめてダイオキシン類と呼んでいる。

ダイオキシン類は、無色無臭の固体でほとんど水に溶けず、脂肪などに溶けやすい性質を持っている。

多量にばく露されると、甲状腺機能の低下、生殖器官の重量や精子形成の減少、免疫機能の低下を引き起こすことが動物実験で報告されている。

ダイオキシン類の人体への取り込みについては、そのほとんどが食品由来とされている。

地域保健医療協議会

地域特性等を踏まえた総合的な保健医療を計画的に推進し、多摩・島しょ地域における保健衛生の向上と健康で安全な地域づくりを図るため、東京都保健所が所管する二次保健医療圏ごとに設置されている協議会。各圏域の都保健所、市町村、関係機関・団体及び住民により構成され、圏域の保健、医療、福祉施策の推進に係る包括的な計画である「地域保健医療推進プラン」の策定や進行管理などを行っている。

知事の安全性調査・措置勧告制度

食品衛生法など現行の法制度で規格基準の定めがないなど、法的な対応ができない課題について、健康への悪影響を未然に防止する観点から必要な場合には、条例に基づき立入り等の調査を実施する制度。

安全性調査の結果、健康への悪影響が懸念され、法的な対応が困難な場合には、事業者や事業者団体に対し、健康への悪影響の未然防止に必要な措置（製造方法の改善、表示等による都民への注意喚起等）をとるよう勧告するとともに、その内容を公表する。

腸管出血性大腸菌

動物や人の消化管に生息する大腸菌のうち、毒素を産生し、腹痛や血便などの出血性腸炎などを起こす病原性大腸菌。乳幼児や小児、基礎疾患を有する高齢者では腹痛や血便などの出血性腸炎のほか、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、意識障害に至るなど重症になることがある。血清型による分類では、0157 がほとんどであるが、この他に 026、0111、0128 及び 0145 などがある。

適正表示推進者育成講習会

都内で流通する食品を取扱う食品関係施設の従業員を対象として、適正な食品表示を推進する人材を育成することを目的とした講習会。食品表示に関する知識を継続的に身に付けてもらうため、講習会受講者に対するフォローアップ講習会も実施している。

東京都エコ農産物認証制度

東京都エコ農産物とは、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、都の慣行使用基準（※）から化学合成農薬と化学肥料を削減して作られる農産物であり、化学合成農薬と化学肥料の削減割合は、25%以上、50%以上、不使用の3区分で認証している。

※ 慣行使用基準は、都内の通常の栽培における化学合成農薬と化学肥料の使用実態を調査して決めている。

東京都食品表示監視協議会

不適正な食品表示に関する監視を強化するため、福祉保健局の食品表示担当課、生活文化局の景品表示担当課及び消費生活総合センター、警視庁、独立行政法人農林水産消費安全技術センター、農林水産省関東農政局東京地域センター等との間で設置する協議会。

定期的に会議を開催し、不適正な食品表示に関する情報共有や意見交換を行い、各機関と連携強化を図り、不適正な食品表示を行っている事業者に対する処分等の迅速かつ円滑な実施が可能な連携体制を構築している。

東京都中央卸売市場消費者事業委員会

都民の食生活の向上、地域と共存する市場づくりに資することを目的に、平成16年2月に発足した。

都民の市場に対する理解と信頼性の向上を図るため、中央卸売市場の機能と役割、生鮮食料品等の流通事情などについて情報提供し、意見交換を実施している。

消費者代表10名、業界代表9名、都職員2名計21名で構成されている。

動物用医薬品

牛、豚、鶏等の家畜や養殖魚などに対して、病気の治療や予防のために飼育段階で使用される抗菌性物質、ホルモン剤、駆虫剤等の医薬品の総称。

動物用医薬品が残留した畜産物などによる人の健康への悪影響を未然に防止するため、その使用方法や投与してから出荷までの期間、食品中の残留基準値などが、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、飼料安全法、食品衛生法などの法令により規定されている。

トータルダイエツスタディ

人が通常の食生活において、特定の化学物質をどの程度摂取しているかを推定する方法。都では、「マーケットバスケット方式（※）」によるトータルダイエツスタディを用い、食事由来の化学物質等摂取量推計調査（対象物質：ダイオキシン類、残留農薬、PCB、水銀、カドミウム、鉛、放射性物質等）を実施している。

※ マーケットバスケット方式

広範囲の食品を小売店等で購入し、必要に応じて摂食する状態に加工・調理した後、分析し、食品群（米・米加工品、緑黄色野菜、魚介類、肉・卵類等）ごとの化学物質の平均含有濃度を算出する。これに、特定の集団（例えば全ての日本人）におけるこの食品群の平均的な消費量を乗じることにより、食品群ごとにこの化学物質の平均的な摂取量を推定する。この結果を全食品群について足し合わせることで、この集団の化学物質の平均的な摂取量を推定する。

特定危険部位（SRM：Specific Risk Material）

牛海綿状脳症（BSE）の原因である異常プリオンが特異的に蓄積しやすいため、食品として利用することが法律で禁止されている牛の部位。

我が国では、牛海綿状脳症対策特別措置法により、と畜場において除去・焼却が義務付けられている特定部位（30 か月齢超の牛の頭部（扁桃を除く）及び脊髄、全月齢の回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部位）及び扁桃）と、食品衛生法により食品の製造などに使用してはならないとされている30 か月齢超の脊柱をいう（平成26年9月末現在）。

都区協議及び都市協議に基づく連携協力体制

食品衛生法に基づく食品や事業施設の監視指導については、都は多摩地区（八王子市及び町田市を除く）及び島しょ地域を担当し、区部は各特別区が、八王子市及び町田市は各市が、それぞれの区域を担当することとなっている。

一方、食品流通の広域化が進む中で、都、特別区、八王子市及び町田市が個々に担当地域を監視するだけでは、事故等の未然防止・拡大防止が適切に図れないおそれがある。

このため、都と特別区、八王子市及び町田市が協力し、広域に流通する食品等の効率的な監視指導を実施するため、都区協議及び都市協議に基づき「広域監視実施要綱」を定め、都内全域における広域的な監視指導に係る役割分担を定めている。

具体的には、大規模製造業、輸入業、倉庫業などの広域流通食品を取り扱う施設については、特別区、八王子市及び町田市内であっても都が監視指導を実施するなど、都区市一体となった取組を進めており、その役割分担の詳細を「事務処理基準」で定めている。

と畜検査

獣畜（牛、豚、馬、めん羊及び山羊）を食用に供する際に、食肉としての安全性を確認するため、と畜場法に基づき都道府県等が実施する検査。獣医師であると畜検査員が、処理される全ての獣畜について、一頭ごとに検査することが義務付けられており、疾病、異常等があった場合に、廃棄等の措置がとられる。

と畜検査の流れ



- ※ BSE 検査の対象は次のいずれかに該当する牛
- ・ 48 か月齢を超える牛
 - ・ 生体検査においてと畜検査員が検査を必要と判断した牛

鳥インフルエンザ

鳥類が A 型インフルエンザウイルスに感染して起こる病気。鳥類に感染する A 型インフルエンザウイルスは、まとめて鳥インフルエンザウイルスと呼ばれている。

鳥インフルエンザウイルスのうち、家禽（鶏、うずら、あひるなど）を高い確率で死亡させたり、全身症状などの特に強い病原性を示すもの、また、強毒タイプのウイルスと構造が似ているものを「高病原性鳥インフルエンザウイルス」と呼ぶ。

鶏、七面鳥、うずら等が強毒タイプのウイルスに感染すると、全身症状を起こし、大量に死亡することもまれではない。一方、弱毒タイプのウイルスに感染すると、症状が出ない場合もあれば、軽い呼吸器症状が出たり産卵率が下がったりする場合もある。

なお、感染した鳥との接触による人への感染が海外で報告されているが、鶏肉など食品を介した感染は報告されていない。

【な行】

農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の適正使用の確保等を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全を目的とした法律。

農薬の登録制度では、国に登録された農薬のみが製造、輸入、販売及び使用できる仕組みとなっている。また、薬効、薬害、毒性、残留性等試験の結果をもとに、その農薬を使用できる作物、使用量、濃度、使用時期、使用回数などの使用に関する基準が定められている。

ノロウイルス

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルス。感染してから 24～48 時間で発症し、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下) など、風邪に似た症状を示す。冬場に多く発生する傾向がある。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、汚染した食品を介しておこる食中毒と人から人への感染に分けられ、次のような感染経路がある。

- ・ 感染した人が十分に手を洗わず調理した食品を食べた場合
- ・ ノロウイルスを内臓に取り込んだカキやシジミなどの二枚貝を、生または不十分な加熱処理で食べた場合
- ・ 感染した人の便や吐物に触れた手指を介してノロウイルスが口に入った場合
- ・ 便や吐物が乾燥して、細かな塵と舞い上がり、その塵と一緒にウイルスを体内に取り込んだ場合

【は行】

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, 危害分析・重要管理点)

1960 年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法。勘や経験に頼る部分が多かった従来の衛生管理の方法とは異なり、食品の製造工程ごとに危害を分析し、その危害の発生を防止・排除したり、許容できるレベルまで低減することができる工程を重要管理点として特定し、それを重点的に管理することによって工程全般を通じて製品の安全確保を図る科学的な管理方法である。

HACCP を我が国で法的に位置付けたものとして、食品衛生法第 13 条に規定される「総合衛生管理製造過程」の承認制度がある。

また、平成 26 年 5 月、厚生労働省は HACCP の段階的な導入を図る観点から、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、従来の基準（従来型基準）に加え、新たに HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP 導入型基準）を規定するとともに、都道府県等に対し同ガイドラインの改正を踏まえた関係条例の改正を求めている。

なお、国際的には国際標準化機構（ISO）等により、HACCP にマネジメントシステムを加えた規格の認証がある。

従来の衛生管理とHACCPとの違い

○従来の衛生管理

製造工程（加熱、冷却などの工程）

製品の抜き取り検査

全ての製品の規格適合を保証できない

○HACCPによる衛生管理

加熱、冷却などの
重点管理工程

温度や時間が不適切であれば、廃棄や再処理等の措置

工程の温度・時間や再処理などの管理状況を記録し、保管

検査によらず全ての製品の規格適合を保証

温度や時間を常時又は相当の頻度でチェック

国際的な食品安全マネジメントシステム認証制度の例

	ISO22000 (International Organization for Standardization)	FSSC22000 (Food Safety System Certification)	SQF (Safe Quality Food)
運営主体	国際標準化機構（ISO）	食品安全認証財団（FFSC 財団）	米國小売協会（FMI）
主なターゲット	世界	欧州	米国・豪州市場
適用品目	一次産品から小売、製造・加工に利用する機材、途中の運送など、フードチェーンに直接・間接的に関わる全ての組織が認証の対象	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮の肉、卵、乳製品、魚製品等 ・生鮮の果実・ジュース、野菜等 ・常温での長期保存品（缶詰、ビスケット、スナック類、油、飲料水等） ・ビタミン、添加物等 	<ul style="list-style-type: none"> ・一次産品 ・加工品 ・保管 ・物流
特徴	食品に限らず一般的な品質の管理システムである ISO9001 に、食品安全の基本である食品の一般的衛生管理と HACCP を統合した管理システム	ISO22000 の一般的衛生管理部分をより具体化した管理システム	<ul style="list-style-type: none"> ・システムの他に製品も認証（製品に認証マーク付与可） ・食品に対する認証レベルを3段階設置 ・レベル3では衛生の他に品質における危害分析も実施

出典：「第1回 食料産業における国際標準戦略検討会」（平成26年5月16日）資料
農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/kokusai/pdf/meguru2.pdf>

PCB (Polychlorinated Biphenyl)

ポリ塩化ビフェニル化合物の総称。物理的・化学的に安定な性質を有することから、電気機器の絶縁油、熱交換器の熱媒体など様々な用途で利用されてきたが、現在は製造・輸入ともに禁止されている。

慢性的に摂取した場合、体内に徐々に蓄積し、爪や口腔粘膜の色素沈着、爪の変形、まぶたや関節の腫れなど様々な症状を引き起こすことが報告されている。

そのなかでも、コプラナーPCBの毒性は極めて強く、ダイオキシン類と総称されるものの一つとされている。

病害虫防除所

植物防疫法に基づき設置され、農業者が農作物の病害虫防除を安全・的確に行い、良質で安全な農産物の安定生産を行うための支援といった業務を行っている。

肥料取締法

肥料の品質を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格の公定、登録、検査等を行い、もって農業生産力の維持増進と国民の健康の保護に資することを目的とした法律。

肥料について、その種類毎に含有すべき肥料成分の最小量、含有を許される有害成分の最大量、その他の制限事項（粒度や原料）が必要に応じて規定されている。

普及指導員

農業改良助長法に基づき各都道府県に配置される技術者。国が行う普及指導員資格試験に合格した者が任用され、次のような事務を行う。

- ① 試験研究機関、市町村、農業関係団体等と連携し、専門事項又は普及指導活動の技術及び方法について調査研究を実施する。
- ② 巡回指導、相談、農場展示、講習会の開催等を通して、直接農業者に接して、農業生産方式の合理化その他農業経営の改善又は農村生活の改善に関する科学的技術及び知識の普及指導を行う。

放射性物質

放射線（アルファ線、ガンマ線、ベータ線など）を出す物質のこと。放射性物質が放射線を出す能力を「放射能」という。

また、放射性物質がもつ放射能の強さを表す単位を「ベクレル (Bq)」、人が受けた放射線の健康への影響を「シーベルト (Sv)」という単位でそれぞれ表す。

福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値が設定されたが、平成 24 年 4 月、より一層食品の安全と安心を確保するために、食品衛生法に基づく基準値が新たに設定された。

放射性セシウムの基準値（平成 24 年 4 月以降）

（単位：Bq/kg）

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

【ま行】

無症状病原体保有者

検便により菌を保有していることが確認されているが、菌による症状を呈していない者。健康保菌者ともいう。

【や行】

有機水銀

有機金属化合物の一種。代表的なものにメチル水銀がある。

メチル水銀は、自然界の食物連鎖により、魚介類の体内に蓄積される。食品中に含有したメチル水銀を摂取した場合、一部は体外へ排泄されるが、一部が脳に移行し、摂取が多量の場合には、中枢神経に作用して視野の狭窄、難聴、言語障害、知的障害などの影響を及ぼすことが報告されている。特に、母親の血中のメチル水銀は胎盤を通過して胎児に移行し、胎児に影響を与える可能性があるため、妊婦が魚介類を食べる場合にはその種類と量に気を付ける必要がある旨、厚生労働省から注意喚起がなされている。

有機スズ化合物

スズ原子と炭素原子が結合した化合物の総称。農薬やプラスチック安定剤、有機合成触媒等に使用されている。

特に、トリブチルスズ（TBT）やトリフェニルスズ（TPT）化合物は、船底や魚網などに貝や海藻などが付着するのを防止するための防汚剤として広く使用されていたが、巻貝などに対し、内分泌系の働きに影響を及ぼすことが報告されるなどしたため、現在、国際的に防汚塗料としての船舶への塗装が禁止されている。

輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）

平成 20 年に発生した輸入冷凍餃子による薬物中毒事件を受け、輸入加工食品の安全確保策の一つとして、厚生労働省が取りまとめた指針（平成 20 年 6 月 5 日付食安発第 0605001 号）。輸入事業者自らが行うべき輸出国段階での管理強化を目的としている。

加工食品の輸入事業者を対象に、輸入食品の原材料、製造・加工、保管及び輸送の各段階での確認事項を示し、文書による確認、現地調査、試験検査の実施等による確認を行うことを求めている。

輸入食品の監視体制

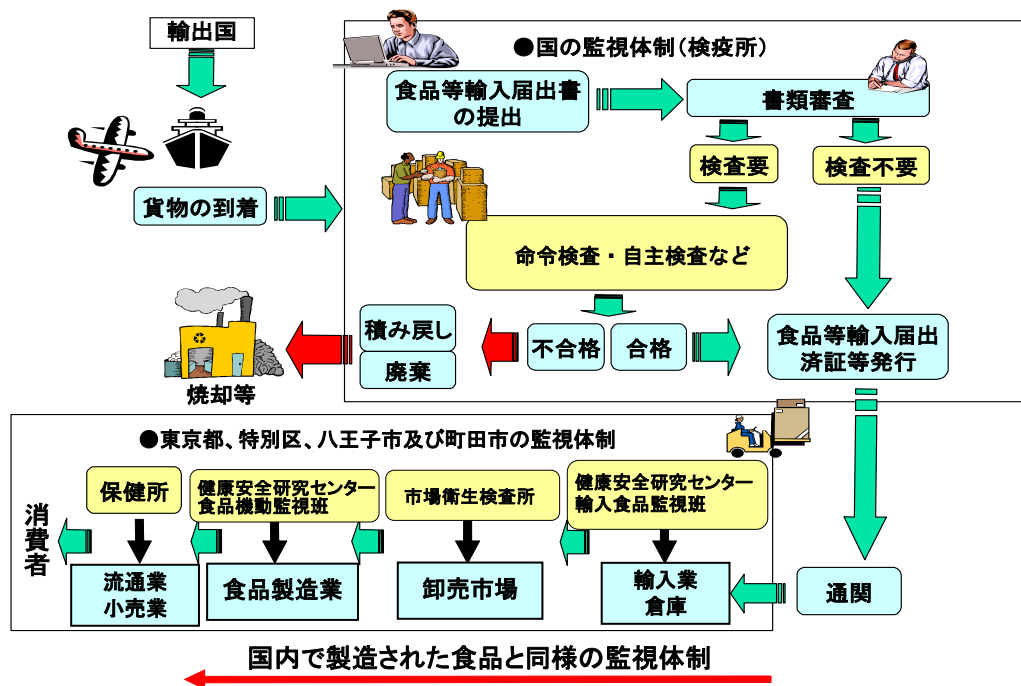
食品を販売等の目的で輸入する場合には、国の検疫所に届出をすることが食品衛生法により義務付けられている。国では、この輸入届を受理し、書類審査や必要に応じて試験検査を実施して輸入の適否を判断している。

検疫所で輸入が認められた食品は、国内に流通することになり、以降は各自治体が国内で製造された食品と同様に監視・検査等を実施している。

都においては、輸入食品を専門に監視指導する輸入食品監視班を設置し、監視体制の充実を図っている。

輸入食品監視班は、輸入事業者の事務所や輸入食品等を保管している倉庫などに立ち入り、自主的衛生管理の実施状況や帳票類の管理、食品の保管状況等について監視指導を行っている。

輸入食品の監視体制



【ら行】

リスク

食品中にハザード（健康に悪影響をもたらす可能性のある物質等）が存在する結果として生じる悪影響の確率とその程度の関数。

リスクコミュニケーション

リスクに関する情報を関係者が共有し、相互に意思疎通を図るプロセス。
関係者が正しい情報を共有し、意見を相互に交換することで、リスクに関する知識を深めるとともに、関係者間の信頼が醸成される。

リスクコミュニケーションを充実することで、関係者の相互理解と協力により、リスク管理（リスクに対する安全確保の対策等）を有効に機能させることが可能となる。

4 東京都食品安全条例

〔平成 16 年 3 月 31 日〕
東京都条例第 67 号

目次

- 第 1 章 総則（第 1 条—第 6 条）
- 第 2 章 食品の安全の確保に関する基本的な施策（第 7 条—第 20 条）
- 第 3 章 健康への悪影響の未然の防止（第 21 条—第 25 条）
- 第 4 章 東京都食品安全審議会及び東京都食品安全情報評価委員会（第 26 条・第 27 条）
- 第 5 章 雑則（第 28 条・第 29 条）
- 第 6 章 罰則（第 30 条・第 31 条）
- 附 則

第 1 章 総則

（目的）

第 1 条 この条例は、食品の安全の確保に関し、基本理念を定め、並びに東京都（以下「都」という。）及び事業者の責務並びに都民の役割を明らかにするとともに、食品の安全の確保に関する基本的な施策及び健康への悪影響の未然の防止のための具体的な方策を推進することにより、食品の安全を確保し、もって現在及び将来の都民の健康の保護を図ることを目的とする。

（定義）

第 2 条 この条例において「食品」とは、全ての飲食物（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和 35 年法律第 145 号）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除く。）をいう。

2 この条例において「食品等」とは、食品並びに添加物（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第 4 項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第 5 項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物（以下単に「農林水産物」という。）をいう。

3 この条例において「生産」とは、農林水産物を生産し、又は採取することをいう。

4 この条例（前項を除く。）において「採取」とは、農林水産物以外の食品等を採取することをいう。

5 この条例において「生産資材」とは、農林漁業において使用される肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他の食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。

6 この条例において「事業者」とは、食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、又は販売することを営む者、学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する者及び生産資材を製造し、輸入し、又は販売することを営む者をいう。

7 この条例において「特定事業者」とは、次に掲げる事業者及び第 1 号に掲げる事業者により構成される団体であって、都の区域内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。

- 一 農林水産物を生産することを営む者
- 二 食品等を製造し、輸入し、又は加工することを営む者
- 三 食品等を販売することを営む者であつて、東京都規則（以下「規則」という。）で定めるもの

（基本理念）

第3条 食品の安全の確保は、事業者が、自ら取り扱う食品等の安全の確保又は自ら取り扱う生産資材が食品の安全性に及ぼす影響への配慮について第一義的責任を有していることを認識し、その責務を確実に遂行することを基礎として推進されなければならない。

2 食品の安全の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、最新の科学的知見に基づき、適切に行われなければならない。

3 食品の安全の確保は、都、都民及び事業者が食品の安全の確保に関する情報及び意見の交流を通じて、それぞれの取組について相互に理解し、協力することにより行われなければならない。

（都の責務）

第4条 都は、前条に定める食品の安全の確保についての基本理念にのっとり、第2章に定めるところにより食品の安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進する責務を有する。

（事業者の責務）

第5条 事業者は、その事業活動に関し、自主的な衛生管理を推進する責務を有する。

2 事業者は、自らが取り扱う食品等又は生産資材の特性に応じた食品の安全の確保に係る知識の習得に努めなければならない。

3 事業者は、自らが取り扱う食品等による健康への悪影響又は生産資材が食品等に用いられることによる健康への悪影響が発生し、又はそのおそれがある場合には、当該悪影響の発生又は拡大の防止に必要な措置を的確かつ迅速に講ずる責務を有する。

4 事業者は、自らが取り扱う食品等又は生産資材に関連し、食品の安全の確保に関する情報の正確かつ適切な提供及び公開並びに積極的な説明に努めなければならない。

5 事業者は、第3項に規定する措置及び前項に規定する情報の提供等に資するため、食品等の生産、製造、仕入れ、販売等に係る必要な情報又は生産資材の製造、輸入、販売等に係る必要な情報の記録及びその保管に努めなければならない。

6 事業者は、食品等への表示を行うに当たっては、正確かつ分かりやすい表示に努めなければならない。

7 事業者は、前各項に定めるもののほか、都が実施する食品の安全の確保に関する施策に協力する責務を有する。

（都民の役割）

第6条 都民は、食品の安全の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全の確保に積極的な役割を果たすものとする。

2 都民は、食品の安全の確保に関する知識と理解を深め、食品の選択に際し自ら合理的に行動できるよう努めるものとする。

3 都民は、食品の安全の確保に関する都の施策に協力するよう努めるものとする。

第2章 食品の安全の確保に関する基本的な施策

(食品安全推進計画)

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

3 知事は、推進計画を定めるに当たっては、都民及び事業者の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、推進計画を定めるに当たっては、あらかじめ第26条第1項に規定する東京都食品安全審議会の意見を聴かなければならない。

5 知事は、推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

6 前3項の規定は、推進計画の変更について準用する。

7 知事は、推進計画に基づく施策の実施状況について公表するものとする。

(調査研究の推進)

第8条 都は、食品の安全の確保に関する施策を最新の科学的知見に基づき適切に実施するため、食品等の安全性に関する調査研究を行うとともに、食品等の生産、製造、試験及び検査に関する研究及び技術開発を推進し、並びにそれらの成果の普及を図るものとする。

(情報の収集、整理、分析及び評価の推進)

第9条 都は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、食品等の安全性に関する情報について収集及び整理を行うとともに、最新の科学的知見に基づく分析及び評価を行うものとする。

2 都は、前項の分析及び評価の結果を、食品の安全を確保するための施策に的確に反映させるものとする。

(食品等の生産から販売に至る監視、指導等)

第10条 都は、農林水産物の生産の行程での生産資材の適正な使用を図るため、農林水産物の生産に係る事業者その他の関係者への指導及び当該事業者の事業に係る施設又は場所に対する監視、生産資材の安全を確保するための検査その他の法令に基づく必要な措置を講ずるものとする。

2 都は、食品等の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬及び販売の各行程において、食品の安全の確保を効果的に推進するため、流通の実態を踏まえ、食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売に係る事業者その他の関係者への指導及び当該事業者の事業に係る施設に対する監視、食品等の試験又は検査その他の法令又は他の条例に基づく必要な措置を講ずるものとする。

(指導、監視等の体制の整備)

第11条 都は、食品の流通形態の大規模化及び広域化に対応して食品の安全の確保を図るため、特別区と連携して、前条第2項に規定する指導、監視等を都の区域内全域で広域的かつ機動的に実施するための体制を整備するものとする。

(食品表示の適正化の推進)

第12条 都は、食品等の表示について法令の適正な運用を図るとともに、都民に食品等に関する情報を正確に伝達するために必要な措置を講ずるものとする。

(事業者による自主的な衛生管理の推進)

第13条 都は、事業者による自主的な衛生管理の推進が食品の安全の確保において基本的な事項であるとの認識に基づき、事業者がその継続的かつ確実な実施に向けて行う自発的な取組を促進するよう、必要な措置を講ずるものとする。

(生産から販売に至る各行程における情報の記録等)

第14条 都は、都民への食品の安全の確保に関する情報の的確な提供及び食品による健康への悪影響が発生した場合の原因究明に資するため、食品等の生産から販売に至る各工程における適切な情報の記録及びその保管並びに伝達について事業者による積極的な取組が促進されるよう、技術的な情報の提供その他の必要な措置を講ずるものとする。

(事業者への技術的支援)

第15条 都は、前2条に定めるもののほか、食品の安全の確保に関する事業者の取組が適切に行われるよう、関係法令に関する情報その他の食品の安全を確保するための情報の提供その他の必要な技術的支援を講ずるものとする。

(情報の共有化、意見の交流等の推進)

第16条 都は、都民及び事業者の食品の安全の確保に関する理解並びに都、都民及び事業者の食品の安全の確保に向けた取組の連携及び協力に資するため、食品の安全の確保に関する情報の共有化並びに情報及び意見の相互交流の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(教育及び学習の推進)

第17条 都は、都民及び事業者が、食品及び食生活の安全の確保に関する正確な知識に基づき、食品の安全の確保に関する取組を的確かつ合理的に行えるよう、教育及び学習の推進に必要な措置を講ずるものとする。

(事業者による情報公開の促進)

第18条 都は、事業者が保有している食品の安全の確保に関する情報に関して、事業者による積極的な公開又は提供が促進されるよう、必要な措置を講ずるものとする。

(都民及び事業者の意見の反映)

第19条 都は、第7条第3項に定めるもののほか、食品の安全の確保に関する施策に都民及び事業者の意見を反映することができるよう、必要な措置を講ずるものとする。

(特別区、市町村、国等との連携等)

第20条 都は、食品の安全の確保に関する施策の推進に当たって、特別区及び市町村との連携を図るとともに、必要に応じて、国又は他の地方公共団体と協力を図るものとする。

2 都は、食品の安全の確保を図るため必要があると認めるときは、国に対し意見を述べ、必要な措置を執るよう求めるものとする。

第3章 健康への悪影響の未然の防止

(知事の安全性調査)

- 第21条 知事は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため、当該悪影響の起こり得る蓋(がい)然性及びその重大性の観点から必要と認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を執る場合を除き、食品等に含まれることにより健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因について、必要な調査を行うことができる。
- 2 知事は、前項に規定する調査の実施に必要な限度において、事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者から報告を求め、その職員をしてそれらのものの事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所に立ち入って、食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件を調査させ、又は試験若しくは検査を行うため必要な限度において、食品等、生産資材その他の物件の提出を求めることができる。
- 3 前項の規定により調査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 4 知事は、食品の安全の確保を図るために必要があると認めるときは、第1項に規定する調査の経過及び結果を明らかにするものとする。
- 5 知事は、第1項に規定する調査の実施に当たっては、あらかじめ第27条第1項に規定する東京都食品安全情報評価委員会（以下この条及び次条において「情報評価委員会」という。）の意見を聴くものとする。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要する場合で、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くいとまがないときは、この限りでない。
- 6 前項ただし書きの場合においては、知事は、第1項に規定する調査を行った後相当の期間内に、その旨を情報評価委員会に報告し、その意見を聴くものとする。
- 7 前2項に定めるもののほか、知事は、第1項に規定する調査に関し必要があると認めるときは、情報評価委員会の意見を聴くことができる。
- 8 都は、第2項の規定により事業者から物件を提出させたときは、正当な補償を行うものとする。
- 9 第2項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(措置勧告)

- 第22条 知事は、前条第1項に規定する調査の結果、食品による健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令又は他の条例に定める措置を執る場合を除き、事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者に対し、健康への悪影響の防止に必要な措置を執るべきことを勧告するとともに、その旨を公表することができる。
- 2 知事は、前項の規定による勧告をしようとするときは、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くものとする。ただし、健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要する場合で、あらかじめ情報評価委員会の意見を聴くいとまがないときは、この限りでない。
- 3 前項ただし書の場合においては、知事は、第1項の規定による勧告を行った後相当の期間内に、その旨を情報評価委員会に報告し、その意見を聴くものとする。
- 4 知事は、第1項の規定による勧告をしようとするときは、当該勧告に係る事業者又は事業者により構成される団体その他の関係者に対し、あらかじめ当該勧告に係る事案について意見を述べ、証拠を提示する機会を与えなければならない。

(自主回収報告制度)

- 第23条 特定事業者は、その生産し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合（法令に基づく命令又は書面による回収の指導を受けて回収に着

手したときを除く。)であって、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。

- 一 食品衛生法の規定に違反する食品等（同法第 19 条第 2 項の規定に違反するもの（規則で定めるものを除く。）を除く。）
 - 二 前号に掲げるもののほか、健康への悪影響を未然に防止する観点から、この項の規定による報告が必要と認められる食品等として、規則で定めるもの。
- 2 特定事業者（第 2 条第 7 項第 3 号に掲げる者を除く。）のうち、自ら生産し、製造し、輸入し、又は加工した食品等を、当該食品等を生産し、製造し、輸入し、若しくは加工した施設又は場所において、他の者を経ることなく直接都民に販売することを主として営む者については、前項の規定は、適用しない。
- 3 特定事業者が自主的な回収に着手した食品等が、次の各号のいずれかに該当する場合については、第 1 項の規定は、適用しない。
- 一 都の区域内に流通していないことが明らかな場合
 - 二 都民に販売されていないことが明らかな場合

（回収の報告に係る指導、報告、公表等）

第 24 条 知事は、前条第 1 項の規定による報告に係る回収の措置が、健康への悪影響の発生又はその拡大を防止する上で適切でないとき、報告を行った特定事業者に対し、回収の措置の変更に係る指導その他の必要な指導を行うことができる。

- 2 前条第 1 項の規定による報告を行った特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、速やかにその旨を規則で定めるところにより知事に報告しなければならない。
- 3 知事は、前条第 1 項又は前項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告の内容を公表するものとする。
- 4 知事は、前条第 1 項の規定による報告に係る回収が行われた食品等が都の区域内に存在する場合にあつては、当該食品等に係る措置について指導を行うことができる。

（緊急時の対応）

第 25 条 都は、食品による重大な健康に係る被害が生じ、又は生じるおそれがある場合に、迅速かつ適切に対処するための緊急体制の確立その他の必要な措置を講ずるものとする。

第 4 章 東京都食品安全審議会及び東京都食品安全情報評価委員会

（東京都食品安全審議会）

第 26 条 都における食品の安全の確保に関する施策について、知事の諮問に応じて調査審議するため、知事の附属機関として、東京都食品安全審議会（以下「審議会」という。）を置く。

- 2 審議会は、次に掲げる事項を調査審議する。
 - 一 食品安全推進計画に関すること。
 - 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する基本的事項
- 3 審議会は、前項に規定する事項に関し、知事に意見を述べることができる。
- 4 審議会は、都民、事業者及び学識経験を有する者のうちから、知事が任命する 25 名以内の委員で組織する。
- 5 委員の任期は、2 年とし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。
- 6 特別の事項又は専門の事項を調査審議するため必要があるときは、審議会に臨時委員を置くことができる。

- 7 委員及び臨時委員は、非常勤とする。
- 8 審議会は、所掌事項の審議に際し、必要があると認めるときは、都民、事業者その他の関係者から意見又は説明を聴くことができる。
- 9 第4項から前項までに定めるもののほか、審議会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

(東京都食品安全情報評価委員会)

- 第27条 食品等の安全性に関する情報について調査を行い、その結果を知事に報告するため、知事の附属機関として、東京都食品安全情報評価委員会（以下「情報評価委員会」という。）を置く。
- 2 情報評価委員会は、次に掲げる事項を調査し、知事に報告する。
 - 一 食品等の安全性に関する情報の分析及び評価に関すること。
 - 二 第21条第1項に規定する調査及び第22条第1項の規定による勧告に係る食品等の安全性に関すること。
 - 三 前2号に掲げる事項について調査を行った結果に係る都、都民及び事業者の相互間の情報の共有化及び意見の交流の方法に関すること。
 - 3 情報評価委員会は、都民及び学識経験を有する者のうちから、知事が任命する20名以内の委員で組織する。
 - 4 委員の任期は、2年とし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。
 - 5 専門の事項を調査するため必要があるときは、情報評価委員会に専門委員を置くことができる。
 - 6 委員及び専門委員は、非常勤とする。
 - 7 情報評価委員会は、所掌事項に係る調査を行うため必要があると認めるときは、学識経験を有する者から意見又は説明を聴くことができる。
 - 8 第3項から前項までに定めるもののほか、情報評価委員会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

第5章 雑則

(環境への配慮)

- 第28条 都、都民及び事業者は、食品の安全の確保に関する取組を推進するに当たっては、当該取組が環境に及ぼす影響について配慮しなければならない。

(委任)

- 第29条 この条例に規定するもののほか、この条例の施行について必要な事項は、規則で定める。

第6章 罰則

(罰則)

- 第30条 第21条第2項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による調査若しくは物件の提出を拒み、妨げ、若しくは忌避した者は、20万円以下の罰金に処する。

(両罰規定)

- 第31条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又

は人の業務に関し、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、同条の罰金刑を科する。

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。ただし、第 21 条、第 22 条、第 30 条及び第 31 条の規定は、同年 5 月 1 日から、第 23 条及び第 24 条の規定は公布の日から起算して 9 月を超えない範囲内において規則で定める日から施行する。

(東京都食品衛生調査会条例の廃止)

- 2 東京都食品衛生調査会条例（昭和 28 年東京都条例第 44 号）は、廃止する。

附 則（平成 26 年条例第 124 号）

この条例は、平成 26 年 11 月 25 日から施行する。