

第1章 改定に当たっての考え方

第1節 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条に基づき策定
- 2 計画の基本的視点
食品安全条例の目的と基本理念を踏まえ、諸課題を解決
- 3 計画の構成
(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)
(2) 重点的に取り組むべき施策(重点施策)
(3) 推進計画に掲げる施策の実施に向けた考え方
- 4 計画期間
令和3年度から令和7年度までの5年間

第2節 課題と対応の方向性

計画の基本的視点に対応した3点を「施策の柱」に位置づけ課題を整理

施策の柱1

食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進

【課題】

- ・生産から消費までの安全確保
- ・HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ・食品の提供主体・形態が多様化

【対応】

- ・都独自のGAP認証の普及
- ・HACCP管理の導入・定着
- ・食提供主体への技術的支援
- ・テイクアウト・宅配等を始める事業者への対策の周知徹底

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】

- ・輸入食品の安全確保
- ・広域的・大規模な食中毒事案の発生
- ・健康被害情報の収集
- ・表示等新たな法制度の対応

【対応】

- ・海外を含めた情報の収集・分析・評価
- ・広域事案発生時の関係機関の連絡・連携体制の強化
- ・「健康食品」の健康被害情報の収集、指定成分等含有食品報告制度への対応
- ・新たな表示制度に基づく適正表示の推進

施策の柱3

関係者の相互理解と食の情報バリアフリーに向けた取組の推進

【課題】

- ・都民自らが判断して食品を選択できる環境づくり
- ・外国人従事者とのコミュニケーション
- ・食物アレルギー

【対応】

- ・都民・事業者・行政の意見交換の場の充実
- ・外国人従事者への情報発信
- ・総合的な食物アレルギー対策

第2章 食品の安全確保のための施策

第1節 施策の体系化

- 推進計画を総合的に実施するため、施策を体系化
- 3つの「施策の柱」に基礎研究や人材育成など施策の土台となる取組を「施策の基盤」として、位置づけ

第2節 基本施策

- 都における生産から消費に至る各段階における食品安全の確保のため、着実かつ継続的な取組が必要となる基本的な施策(47施策)について、「施策の柱」、「施策の基盤」ごとに一覧としてとりまとめ

第3節 重点施策

- 基本施策の中から、食品安全を取り巻く現下の重要課題に対応するための施策を重点施策として選定(11施策)

◎重点施策選定の考え方

第1章第2節で示した食品安全を取り巻く現下の重要課題に照らし、今後5年間を見据え、重要課題に迅速・的確に対応するため、特に重点的な取組が必要な施策を選定

第3章 推進計画の実施に向けた考え方

第1節 施策の推進体制

- 関係各局が適切に連携し、全庁的に施策を推進
- 各種審議会等の意見や提言を活用し、施策を推進

第2節 推進計画の実施と見直し

- 重点施策を中心に進捗状況等を把握し、適切な点検と進行管理を実施
⇒ 進捗状況を年度毎に食品安全審議会へ報告、中間時期に広く都民に公表
- 新たなリスクの顕在化や法改正の対応状況等により、新たに推進すべき事項が発生した場合は必要に応じて計画の見直しを検討

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)

- 1 東京都エコ農産物認証制度の推進
- ◎ 2 東京都 GAP 認証制度の推進
- ◎ 3 HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進
- ◎ 4 多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進
- 5 食品衛生推進員制度の活用
- 6 食品衛生自治指導員制度への支援
- 7 卸売市場内での安全・品質管理者の活用
- 8 農産物や家畜の安全対策の普及指導
- 9 食品加工分野の技術に関する普及指導
- 10 事業者に対する講習会等の開催
- 11 家畜の病気や病害虫の発生状況の把握
- 12 食中毒の発生動向及び原因調査
- 13 食品の安全に関する先行的調査
- 14 ダイオキシン類等の微量化学物質の実態調査
- 15 海外情報や学術情報の収集
- ◎ 16 食品安全情報評価委員会による分析・評価
- 17 食品安全条例に基づく安全性調査・措置勧告制度の活用
- 18 農業、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
- 19 畜産物等の安全対策
- 20 と畜場における食肉の安全確保
- 21 地域監視
- 22 広域流通食品に対する監視
- ◎ 23 輸入食品対策
- ◎ 24 「健康食品」対策
- 25 食品等のリコール情報の報告制度の運用
- 26 新たな表示制度による適正表示の推進
- 27 消費生活調査員による調査
- 28 食品安全対策推進調整会議による緊急時対応の体制整備
- ◎ 29 食品安全に関する健康危機管理体制の強化
- 30 卸売市場内における危機管理対応
- 31 食品の安全に関する普及啓発・情報提供
- ◎ 32 外国人への情報発信等の充実
- ◎ 33 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進
- ◎ 34 総合的な食物アレルギー対策の推進
- 35 食品の安全に関する食育の推進
- 36 都民の自主的な学習に対する支援
- 37 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
- 38 都民・事業者が意見・要望を申し出る機会の確保
- 39 相談等への適切な対応

施策の柱 1

食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進

事業者の自主的衛生管理の推進

事業者に対する技術的支援

食の安全に関する情報の収集、整理、分析及び評価の推進

施策の柱 2

情報収集や調査、監視指導等に基づき安全対策の推進

生産から販売までの各段階における監視、指導等の充実

新たな制度に基づく適正表示の推進

緊急時の体制の充実

施策の柱 3

関係者の相互理解と食の情報バリアフリーに向けた取組の推進

情報の発信、意見の交流等の推進

教育・学習の推進

都民及び事業者の意見の反映

施策の基盤

安全を確保する施策の基盤づくり

基盤となる調査研究・技術開発

人材の育成

区市町村、国等との連携等

- 40 食品の安全確保のための生産・製造技術の開発
- 41 試験検査法の開発・改良
- 42 食品安全に関する基礎研究の推進
- 43 食品安全に係わる人材の計画的な育成
- 44 食品衛生に関する自治体間の広域的連携の推進
- 45 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
- 46 消費生活施策に関する自治体連携
- 47 国や関係機関との連携、国への提案要求

重点施策（11施策）

施策の柱1 食を取り巻く環境の変化に対応する自主的な取組の推進

施策1 東京都GAP認証制度の推進（基本施策2）

新規

- ・東京都GAP認証の普及
- ・認証制度や認証を受けた農産物のPR

施策2 HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進（基本施策3）

法改正

- ・HACCPに沿った衛生管理の周知及び技術的支援
- ・食品安全を担う人材の育成

施策3 多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進（基本施策4）

新規

- ・ボランティア等の食の提供主体への衛生管理に係る技術的支援
- ・テイクアウトや宅配等の新たな提供形態を開始する事業者への衛生管理の方法等に関する情報提供や指導

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

施策4 食品安全情報評価委員会による分析・評価（基本施策16）

- ・海外情報などの食品安全に関する情報の収集
- ・都民等への情報発信
- ・食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価

施策5 輸入食品対策（基本施策23）

- ・専門監視班による監視の実施
- ・輸入食品の検査の実施
- ・輸入事業者講習会の開催
- ・輸入事業者の自主管理の支援

施策6 「健康食品」対策（基本施策24）

法改正

- ・流通市販品に対する監視指導
- ・ホームページや啓発資材等を通じた都民への普及啓発
- ・指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度の適切な運用
- ・事業者講習会の開催
- ・「健康食品」による健康被害事例専門委員会の運営
- ・機能性表示食品制度への適切な対応

施策7 新たな表示制度による適正表示の推進（基本施策26）

- ・国など関係機関との連携
- ・新しい制度に応じた相談・監視の実施
- ・適正表示推進者の育成
- ・DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施

施策8 食品安全に関する健康危機管理体制の強化（基本施策29）

法改正

- ・広域連携協議会等を活用した関係機関との連携体制の構築
- ・緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施

施策の柱3 関係者の相互理解と食の情報バリアフリーに向けた取組の推進

施策9 外国人への情報発信等の充実（基本施策32）

新規

- ・外国人の食品関係従事者への情報発信
- ・ホームページ等を通じた食品安全情報の発信
- ・飲食店等における利用者への食物アレルギー等の情報提供の支援

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（基本施策33）

- ・参加型のイベントやシンポジウムの開催などによる関係者の活発な意見交換
- ・普及啓発資材等による情報提供の充実
- ・児童等対象に応じた体験型啓発の実施

施策11 総合的な食物アレルギー対策の推進（基本施策34）

- ・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
- ・学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成