

東京都食品安全推進計画 (案)

令和3年度～令和7年度

令和3年2月

東京都

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 計画改定の基本事項	2
3 食品の安全に係る課題と対応の方向性	4

第2章 食品の安全確保のための施策

1 施策の体系化	9
2 基本施策	11
3 重点施策	29
重点施策1 東京都 GAP 認証の推進	30
重点施策2 HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進	31
重点施策3 多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進	32
重点施策4 食品安全情報評価委員会による分析・評価	33
重点施策5 輸入食品対策	34
重点施策6 「健康食品」対策	35
重点施策7 新たな表示制度による適正表示の推進	37
重点施策8 食品安全に関する健康危機管理体制の強化	39
重点施策9 外国人への情報発信等の充実	40
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	41
重点施策11 総合的な食物アレルギー対策の推進	42

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	43
2 施策の実施と計画の見直し	44

【資料編】

1 都の食品安全確保対策の体系	47
2 都における食品衛生監視の体制	47
3 用語説明（50音順）	48
4 東京都食品安全条例	70

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、食品の安全確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成17年3月に東京都食品安全推進計画（以下「推進計画」という。）を策定し、生産から消費に至る各段階で、関係各局の連携の下、全庁横断的に取組を推進してきました。その後、平成22年2月及び平成27年2月に推進計画を改定し、食品安全をめぐる様々な課題に対処してきました。

推進計画に基づき重点的に取り組むべき施策の進捗状況について、都は東京都食品安全審議会¹に年度毎に報告するとともに、広く都民に公表し、施策を着実に推進してきました。

平成30年の食品衛生法²（昭和22年法律第233号）及び食品表示法³（平成25年法律第70号）の改正により、営業許可業種の再編やHACCP⁴に沿った衛生管理⁵の導入、食品等のリコール情報の報告制度⁶の新設など多くの制度改正が行われ、事業者や消費者を取り巻く環境は大きく変化しています。

また、食品流通や事業形態の広域化を背景としたノロウイルス⁷や腸管出血性大腸菌⁸による分散型広域食中毒事件⁹（ディフューズアウトブレイク）の発生時における関係機関と連携した広域的な対応体制の強化など、更なる施策の充実が求められています。

さらに、子供食堂¹⁰や認知症カフェ¹¹など食の提供主体の多様化、食品ロスへの関心の高まり、新型コロナウイルス感染症¹²の流行の影響による飲食店の営業形態の変化など、近年の食を取り巻く状況の変化にも対応していく必要があります。

このため、東京都食品安全条例¹³（平成16年東京都条例第67号。以下「食品安全条例」という。）の基本理念の下、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、食品衛生法等の改正に伴う新制度への対応や広域的な食中毒への対策をはじめとする近年の食品安全に関する諸課題を整理し、都における食品安全施策を一層推進していくため、推進計画を改定します。

1 東京都食品安全審議会：55 ページ参照

2 食品衛生法：57 ページ参照

3 食品表示法：58 ページ参照

4 HACCP：64 ページ参照

5 HACCP に沿った衛生管理：65 ページ参照

6 食品等のリコール情報の報告制度：58 ページ参照

7 ノロウイルス：64 ページ参照

8 腸管出血性大腸菌：60 ページ参照

9 分散型広域食中毒事件：67 ページ参照

10 子供食堂：53 ページ参照

11 認知症カフェ：63 ページ参照

12 新型コロナウイルス感染症：59 ページ参照

13 東京都食品安全条例：55 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。

東京都食品安全条例

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。

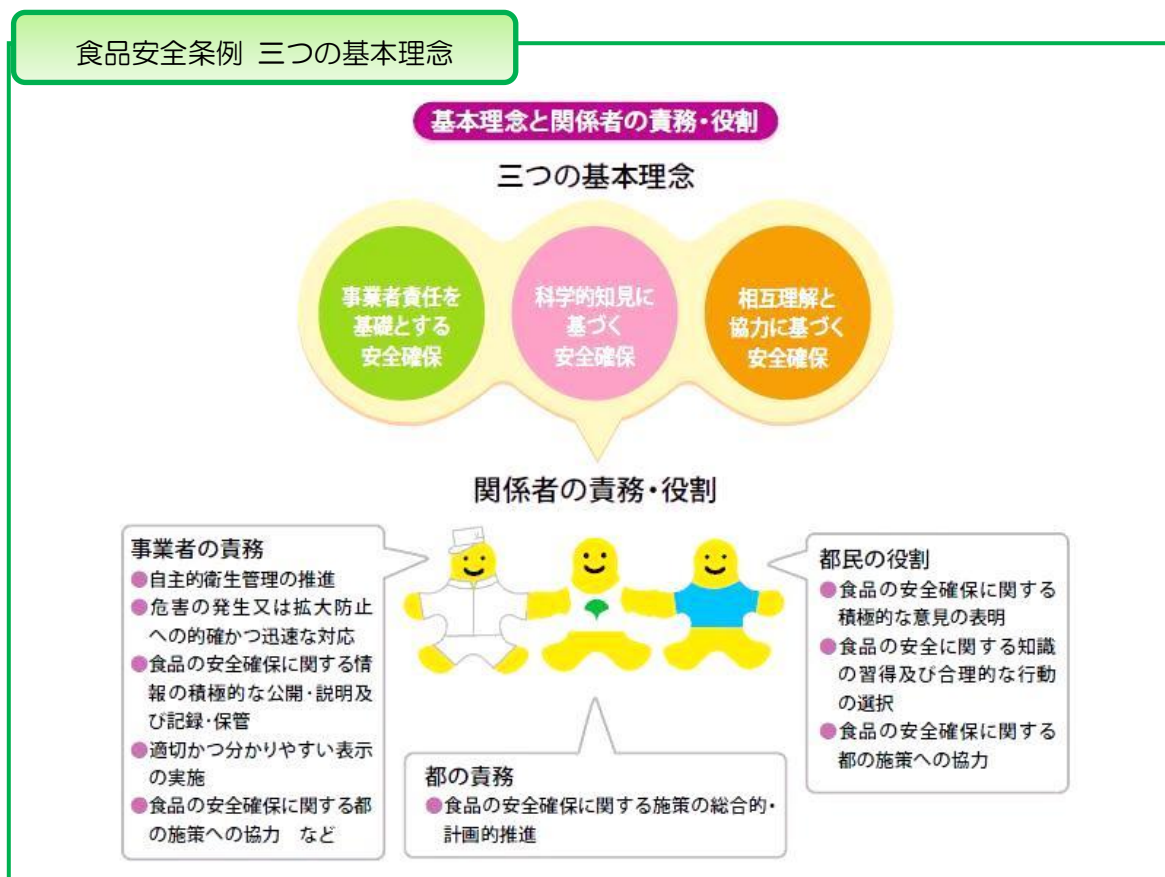
- 一 食品の安全の確保に関する施策の方向
- 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全の確保に関する重要事項

(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。

都は、条例の目的と基本理念を踏まえ、関係者がそれぞれの責務等を果たし、協力して食品を取り巻く課題の解決を図るため、推進計画を策定しています。

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食品安全確保のための諸施策を「基本施策」と位置付け、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、食品安全条例や東京都消費生活条例¹⁴（平成6年東京都条例第110号。以下「消費生活条例」という。）等の関係条例に基づく都独自の施策などを含め、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、現下の食品安全確保上の重要課題に迅速・的確に対応するため、特に重点的に取り組む必要がある施策もあります。こうした施策を「重点施策」と位置付け、具体的な取組内容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、施策のより効果的な推進を図ります。

③ 推進計画に掲げる施策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

令和3年度から令和7年度までの5年間とします。

¹⁴ 東京都消費生活条例：54 ページ参照

食品の「安全」と「安心」の考え方

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¹⁵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」という概念で整理します。

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。

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、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食品衛生法等の改正に伴う制度改正などの動向を踏まえ、課題に対応できるよう改定する必要があります。

このため、推進計画の基本的視点に基づき、以下の3点を「施策の柱」として位置付け、課題を整理し、対応の方向性を決めました。

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
- 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 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

¹⁵ リスク：68ページ参照

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

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確実な安全対策がとられることが重要です。

国は平成 30 年 6 月に我が国の食品を取り巻く環境変化や国際標準化に対応し、食品の安全を確保することを目的として食品衛生法を改正し、原則として全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の取組を求めることとしました。

HACCP の制度化に伴い、今後は、法改正に伴い新たに営業許可・届出の対象¹⁶となった事業者を含め、高度な衛生管理を速やかに定着させ、衛生管理の好循環を生み出していくことが必要です。

また、近年は、子供食堂や認知症カフェなど営業許可の対象とならないボランティアなどが中心となる新たな食の提供主体が現れるとともに、新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、テイクアウトや宅配等を開始する事業者の増加が見られるなど、食品の提供主体・形態が多様化しており、こうした状況に対応した衛生管理水準の確保も課題となっています。

対 応

- 農産物の生産工程管理を都が独自に認証する東京都 GAP¹⁷ 認証制度の普及を図ります。
- 食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の導入及び定着を図ります。
- 多様化が進む食品の提供主体（子供食堂や認知症カフェなど）の適切な衛生管理を促すための技術的な支援を行います。
- 新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、テイクアウトや宅配等を新たに始める事業者への必要な対策の周知徹底を図ります。

¹⁶ 営業許可制度の見直し・営業届出制度：50 ページ参照

¹⁷ GAP：51 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

TPP 協定（環太平洋パートナーシップ協定）¹⁸や日 EU 経済連携協定（EPA）¹⁹、日米貿易協定²⁰の発効等による経済の自由化に伴い、食品流通のグローバル化が更に進展することが見込まれます。我が国の食料自給率はカロリーベースで38%（令和元年度）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、国内における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、都内のみならず国内全体の安全確保に繋がるため、輸入食品に係る情報収集・分析などの対策を充実させていく必要があります。

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²¹による食中毒の発生件数が依然として上位を占めています。

また、刻み海苔を原因とするノロウイルス食中毒事案など、広域的・大規模な食中毒事案が発生しており、こうした事例の発生防止及び発生時における被害の拡大防止を図るため、監視指導の充実とともに国や特別区、保健所設置市等の関係自治体間の連携体制の強化が必要です。

食品衛生法等の改正により、特別の注意を必要とする成分等を含む食品²²（以下「指定成分等含有食品」という。）に係る表示制度や健康被害事例報告制度が新たに創設されました。

都は以前から、「健康食品」²³との関連が疑われる健康被害事例を幅広く収集していますが、新たな報告制度に適切に対応し、「健康食品」による健康被害の防止を図る必要があります。

食品表示法が令和2年4月に全面施行されるとともに、新たな加工食品の原料原産地表示²⁴に係る経過措置期間が令和4年3月に終了するなど、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。

¹⁸ TPP 協定：60 ページ参照

¹⁹ 日 EU 経済連携協定（EPA）：63 ページ参照

²⁰ 日米貿易協定：63 ページ参照

²¹ カンピロバクター：51 ページ参照

²² 特別の注意を必要とする成分等を含む食品：62 ページ参照

²³ 「健康食品」：52 ページ参照

²⁴ 新たな加工食品の原料原産地表示：48 ページ参照

対 応

- 科学的根拠に基づき輸入食品を含めた食品の安全を確保するため、海外の情報を含め幅広く情報収集し、分析・評価を行い、対策を実施します。
- 食中毒の発生防止のための監視指導を効果的に実施するとともに、広域的・大規模な事案の発生時に備え、関係自治体間の緊急連絡網の整備や、広域連携協議会²⁵等により関係機関の連絡・連携体制を強化します。
- 「健康食品」に関する健康被害事例について、引き続き幅広く収集するとともに、指定成分等含有食品に関する表示制度の周知を図り、健康被害情報報告を漏れなく収集するなど、新たな制度に適切に対応していきます。
- 相談・監視指導、講習会等を通じて、新たな食品表示制度の周知及び適正な食品表示を促進していきます。

²⁵ 広域連携協議会：53 ページ参照

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

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²⁶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。

また、近年、都内においては外国人の飲食店従事者等が増加しており、生活習慣の違いや言葉の壁などから我が国の衛生管理に係る制度や手法等について理解が不十分な場合があり、意図せぬ事故を発生させてしまうことも危惧され、十分な意思疎通と相互理解が必要です。

食物アレルギー²⁷は、生命に危険を及ぼすアナフィラキシーショック²⁸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には、製造施設におけるアレルゲン²⁹の混入防止や、アレルゲンの適切な表示、発症時の対応など様々な取組が必要であり、横断的に対策を進める必要があります。

対 応

- 都民、事業者及び行政間における食品安全に関する情報や意見の交換を一層推進していきます。
- 外国人の飲食店従事者等に我が国の法制度への理解を促し、衛生管理の向上が図れるよう、食品安全に関する情報発信の充実を進めます。
- 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対策を進めていきます。

²⁶ リスクコミュニケーション：69 ページ参照

²⁷ 食物アレルギー：58 ページ参照

²⁸ アナフィラキシーショック：48 ページ参照

²⁹ アレルゲン：48 ページ参照

第2章 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基づき、「施策の柱」を位置付け、食品の安全に係る諸課題とそれらに対する施策推進の方向性を示しました。

施策を効果的に進めていくためには、そうした方向性を踏まえ、多くの事業者や都民との協力の下、様々な取組を総合的に実施するため、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、三つの「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。

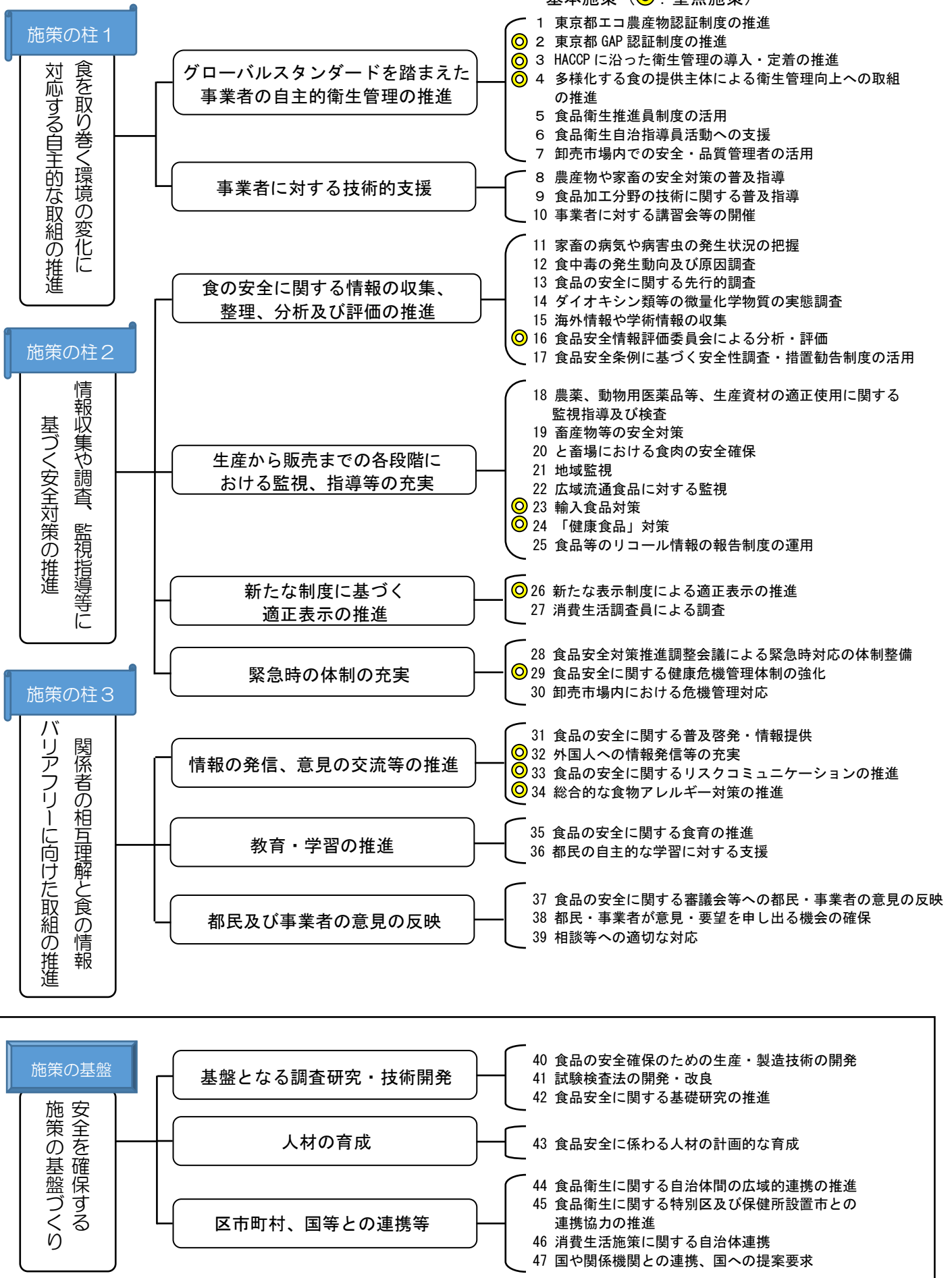
「施策の柱」及び「施策の基盤」に基づいて、生産から消費に至る各段階で、都の関係各局が推進している食品安全確保施策を「基本施策」とし、「基本施策」を関係各局が連携して着実に実施することにより、食品の安全確保を図っていきます。

あわせて、「基本施策」のうち、食品安全を取り巻く諸状況を踏まえ、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。

「都における食品安全確保施策の総合的な体系」を次ページに示すとともに、「基本施策」及び「重点施策」の詳細をそれぞれ本章の2及び3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

都において、生産から消費に至る各段階における食品の安全確保のため、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）を、以下のとおり施策の柱ごとにとりまとめました。（◎：重点施策）

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

〈1-1 グローバルスタンダード³⁰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³¹の推進

（産業労働局）

- 環境保全型農業を推進し、安全・安心な農産物を生産し、消費者に提供するため、化学合成農薬と化学肥料を削減して生産管理された農産物を認証します。



【認証マーク】

◎ 基本施策 2

東京都 GAP 認証制度の推進

（産業労働局）

- 農産物の生産、出荷における食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、都が定めた管理基準に基づく適正な取組を認証する東京都 GAP 認証制度の普及を推進します。

³⁰ グローバルスタンダード：51 ページ参照

³¹ 東京都エコ農産物認証制度：60 ページ参照

◎ 基本施策 3

HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進

(福祉保健局)

- 食品衛生法の改正により、制度化された「HACCP に沿った衛生管理」を、新たに営業許可又は届出の対象となる事業者を含めた食品等事業者が円滑かつ速やかに導入し、定着させられるよう、丁寧な周知や相談の受付などの技術的支援を行うとともに、人材育成を進めていきます。

◎ 基本施策 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

(福祉保健局)

- 食品衛生法の営業許可の対象外となる、福祉等を目的とした食事提供などを行うボランティア等の事業主体等に対し、衛生管理に関するガイドラインを作成し、安全に食品を提供できるよう取組を支援します。
- テイクアウトや宅配等を開始する事業者に対する衛生管理の方法等に関する情報提供や指導を行います。

基本施策 5

食品衛生推進員³²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】

³² 食品衛生推進員：57 ページ参照

基本施策 6

食品衛生自治指導員³³活動への支援

(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 7

卸売市場内での安全・品質管理者³⁴の活用

(中央卸売市場)

- 都の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ている「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。
- 品質・衛生管理マニュアル³⁵を活用し、HACCPに沿った衛生管理を推進します。

〈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 8

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³⁶による疾病情報の還元などの技術的な支援を行います。

³³ 食品衛生自治指導員制度：56 ページ参照

³⁴ 安全・品質管理者：48 ページ参照

³⁵ 品質・衛生管理マニュアル：66 ページ参照

³⁶ と畜検査：62 ページ参照

基本施策 9

食品加工分野の技術に関する普及指導

(産業労働局)

- 事業者に対する食品技術センター³⁷の開放試験室の貸出や、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。

基本施策 10

事業者に対する講習会等の開催

(福祉保健局、生活文化局)

- 各施設で衛生管理の核となる食品衛生責任者³⁸等に対して衛生講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理の取組や食中毒防止など適切な衛生管理を促進します。輸入食品関係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、適正表示の推進や関係法令等の改正、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。
- 食品衛生法改正により、食品用器具・容器包装に使用する原材料についてポジティブリスト制度³⁹が導入されたことから、こうした制度改正についても周知を図ります。

³⁷ 食品技術センター：57ページ参照

³⁸ 食品衛生責任者：57ページ参照

³⁹ ポジティブリスト制度：67ページ参照

〈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生かすなど、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施策

基本施策 11

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⁴⁰において、安全な畜産物を供給するために、動物用医薬品⁴¹の適正使用の指導や家畜の病気の検査や調査を実施します。
- 病害虫防除所⁴²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。

基本施策 12

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O157、サルモネラ⁴³等の散発患者や無症状病原体保有者⁴⁴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。
- 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 13

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、先行的な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に活用します。

⁴⁰ 家畜保健衛生所：50 ページ参照

⁴¹ 動物用医薬品：61 ページ参照

⁴² 病害虫防除所：65 ページ参照

⁴³ サルモネラ：54 ページ参照

⁴⁴ 無症状病原体保有者：68 ページ参照

基本施策 14

ダイオキシン類⁴⁵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、調査結果について、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PCB⁴⁶、有機水銀⁴⁷、有機スズ化合物⁴⁸、カドミウム⁴⁹などの有害化学物質の食品汚染実態調査
- トータルダイエツトスタディ⁵⁰による食事由来の化学物質等摂取量推計調査



【魚介類の食品汚染実態調査】

基本施策 15

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 16

食品安全情報評価委員会⁵¹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で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、必要に応じた国への提案要求等を行います。

⁴⁵ ダイオキシン類：59 ページ参照

⁴⁹ カドミウム：50 ページ参照

⁴⁶ PCB：65 ページ参照

⁵⁰ トータルダイエツトスタディ：61 ページ参照

⁴⁷ 有機水銀：68 ページ参照

⁵¹ 食品安全情報評価委員会：55 ページ参照

⁴⁸ 有機スズ化合物：68 ページ参照

基本施策 17

食品安全条例に基づく安全性調査・措置勧告制度⁵² の活用

(福祉保健局)

- 規格基準⁵³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。

〈2-2 生産から販売までの各段階における監視、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推進していく施策

基本施策 18

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⁵⁴、肥料の品質の確保等に関する法律⁵⁵、飼料安全法⁵⁶、医薬品医療機器等法⁵⁷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。



【野菜生産者に害虫防除指導をする普及指導員⁵⁸】

⁵² 安全性調査・措置勧告制度：60 ページ参照

⁵³ 規格基準：51 ページ参照

⁵⁴ 農薬取締法：63 ページ参照

⁵⁵ 肥料の品質の確保等に関する法律：66 ページ参照

⁵⁶ 飼料安全法：58 ページ参照

⁵⁷ 医薬品医療機器等法：49 ページ参照

⁵⁸ 普及指導員：66 ページ参照

基本施策 19

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・起立不能牛等の牛海綿状脳症（BSE）⁵⁹ 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。
- 飼育豚への豚熱⁶⁰ ワクチン接種及び野生イノシシへの豚熱ワクチン散布を推進します。
- 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。

基本施策 20

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頭ごとに検査し、疾病を排除します。
- 豚熱の拡大防止のため、車両消毒等を徹底するとともに、BSE 対策として起立不能牛等の検査、と畜解体工程における特定危険部位⁶¹ の確実な除去を行う等、適正な家畜防疫対策を実施します。
- HACCP に基づく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。

基本施策 21

地域監視

(福祉保健局)

- 地域の営業施設・設備に対する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。

⁵⁹ 牛海綿状脳症（BSE）：50 ページ参照

⁶⁰ 豚熱：67 ページ参照

⁶¹ 特定危険部位：62 ページ参照

基本施策 22

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。



【広域流通食品の監視指導】

基本施策 23

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の専門監視班を中心に、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、残留抗菌性物質、カビ毒、遺伝子組換え食品⁶²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）」⁶³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。

⁶² 遺伝子組換え食品：49 ページ参照

⁶³ 輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）：68 ページ参照

◎ 基本施策 24

「健康食品」対策

(福祉保健局、生活文化局)

- 健康への悪影響の未然防止の観点から、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、必要な調査を行い、法令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、健康被害の未然防止に努めます。
- 指定成分等含有食品による健康被害情報報告制度を適切に運用します。
- 東京都医師会及び東京都薬剤師会等と連携し、「健康食品」の利用が疑われる健康被害情報の収集・分析を行い、その結果を医療関係者等に情報提供をします。
- 事業者の責任で科学的根拠に基づいた機能性を表示する、機能性表示食品⁶⁴制度に適切に対応していきます。

基本施策 25

食品等のリコール情報の報告制度の運用

(福祉保健局)

- 食品衛生法及び食品表示法に基づく「食品等のリコール情報の報告制度」を都民及び事業者に周知するとともに、国と連携を図りながら、適切に運用していきます。

⁶⁴ 機能性表示食品：52 ページ参照

〈2-3 新たな制度に基づく適正表示の推進〉

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施策

◎ 基本施策 26

新たな表示制度による適正表示の推進

(福祉保健局、生活文化局)

- 加工食品の原料原産地表示制度等の新しい表示基準について、周知を図っていきます。
- 関係各局や国を含む関係機関等が連携し、以下の各法令・条例に基づく適正な食品表示を指導します。

【食品表示に関連する主な法令】

食品表示法、健康増進法⁶⁵、計量法⁶⁶、景品表示法⁶⁷、米トレーサビリティ法⁶⁸、消費生活条例等



【卸売市場における監視指導】

基本施策 27

消費生活調査員⁶⁹による調査

(生活文化局、福祉保健局)

- 法令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、都内の小売店や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、都が事業者を指導又は啓発することにより、都民との協働による適正表示の推進を図ります。

⁶⁵ 健康増進法：53 ページ参照

⁶⁶ 計量法：52 ページ参照

⁶⁷ 景品表示法：52 ページ参照

⁶⁸ 米トレーサビリティ法：53 ページ参照

⁶⁹ 消費生活調査員：54 ページ参照

〈2-4 緊急時の体制の充実〉

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施策

基本施策 28

食品安全対策推進調整会議⁷⁰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 29

食品安全に関する健康危機管理体制の強化

(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、広域連携協議会等により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⁷¹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向上させます。



【食中毒対応の図上訓練】

基本施策 30

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。

⁷⁰ 食品安全対策推進調整会議：55 ページ参照

⁷¹ 食品衛生監視員：56 ページ参照

〈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外国人への情報発信、食物アレルギー対策を推進するための施策

基本施策 31

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、SNS⁷²、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。
- 都内産農畜水産物や都内流通食品の放射性物質⁷³モニタリング検査結果を、ホームページなどを通じて発信します。

◎ 基本施策 32

外国人への情報発信等の充実

(福祉保健局)

- ホームページ等を活用し、訪都外国人及び外国人の飲食店等従事者に対し、我が国の衛生管理に係る制度等の理解を促すことにより、保健所等の調査や指導が円滑に実施できるよう、食品安全に関する情報発信等の充実を進めます。

◎ 基本施策 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

(各局)

- 関係者による意見交換の場の充実を図り、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、食中毒等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。

⁷² SNS：50 ページ参照

⁷³ 放射性物質：67 ページ参照

◎ 基本施策 34

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、意図しない混入（コンタミネーション）⁷⁴ 防止等のアレルギー管理についての技術指導を行います。
- 食品表示法で表示が義務付けられているアレルギーについて検査を実施し、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、関係各局が連携して関係者向けの研修を行うことで、基礎的な知識を普及し、誰もが安心して生活できる環境づくりを進めます。

〈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⁷⁵の推進を図るための施策

基本施策 35

食品の安全に関する食育の推進

(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、都民に食中毒等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 36

都民の自主的な学習に対する支援

(各局)

- 食品の安全に対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います。



【東京都消費者月間事業】

⁷⁴ 意図しない混入：49 ページ参照

⁷⁵ 食育：55 ページ参照

〈3-3 都民及び事業者の意見の反映〉

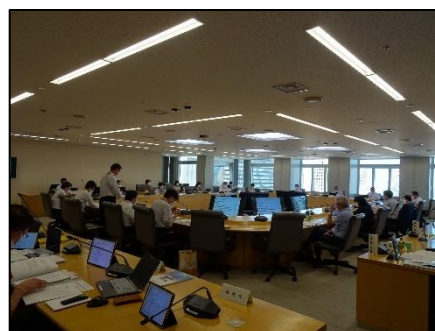
関係者の理解と協力に基づく安全確保を進めるために、科学的な評価を踏まえ、都民・事業者の意見を反映させた施策を実施するための施策

基本施策 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

(福祉保健局、生活文化局)

- 食品安全審議会、消費生活対策審議会⁷⁶、都の各保健所における地域保健医療協議会⁷⁷や食品衛生推進会議等で、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、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 38

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」⁷⁸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 39

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⁷⁹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適切に調査を実施します。また、保健所等は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。

⁷⁶ 消費生活対策審議会：54 ページ参照

⁷⁸ 消費生活条例に基づく「申出」：54 ページ参照

⁷⁷ 地域保健医療協議会：59 ページ参照

⁷⁹ 消費生活総合センター：54 ページ参照

〈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、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 40

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 41

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 42

食品安全に関する基礎研究の推進

(福祉保健局)

- 食中毒を起こす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 43

食品安全に係わる人材の計画的な育成

(福祉保健局、他)

- 食品衛生監視員をはじめとする食品安全に関わる人材に対し、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、各種研修会等へ派遣するなど、HACCP に沿った衛生管理の制度化に対応できるよう、資質の向上を図ります。



【食品衛生法等改正に伴う説明会】

〈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 44

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)

- 広域連携協議会、全国食品衛生主管課長連絡協議会⁸⁰、全国食肉衛生検査所協議会⁸¹、全国市場衛生検査所協議会⁸²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。

⁸⁰ 全国食品衛生主管課長連絡協議会：59 ページ参照

⁸¹ 全国食肉衛生検査所協議会：59 ページ参照

⁸² 全国市場衛生検査所協議会：59 ページ参照

基本施策 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

(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⁸³を維持し、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 46

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 47

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。

⁸³ 都区協議及び都市協議に基づく連携協力体制：61 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」を着実かつ継続的に実施していくことが求められます。

同時に、現行計画において取り組んできた「重点施策」について、食品安全を取り巻く現下の重要課題に照らして見直し、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、基本施策の中から特に重点的な取組が必要な施策を新たな重点施策として選定しました。

重点施策

- ＜重点施策1＞ 東京都 GAP 認証制度の推進
- ＜重点施策2＞ HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進
- ＜重点施策3＞ 多様化する食の提供主体による衛生管理向上への取組の推進
- ＜重点施策4＞ 食品安全情報評価委員会による分析・評価
- ＜重点施策5＞ 輸入食品対策
- ＜重点施策6＞ 「健康食品」対策
- ＜重点施策7＞ 新たな表示制度による適正表示の推進
- ＜重点施策8＞ 食品安全に関する健康危機管理体制の強化
- ＜重点施策9＞ 外国人への情報発信等の充実
- ＜重点施策10＞ 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進
- ＜重点施策11＞ 総合的な食物アレルギー対策の推進

(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。

農産物の生産・出荷における食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、都が定めた管理基準に基づく適正な取組を認証する東京都 GAP 認証制度の普及を推進します。

認証制度のPRと認証を受けた農産物の流通を拡大することにより、消費者が安心して、安全な農産物を購入できるよう取組を推進します。

1 研修会等による生産者の認証取得の促進

農業生産者向けに東京都 GAP を取得したことによるメリットについて動画を配信する取組や普及指導員によるコンサルティングなど、生産者の東京都 GAP 取得を促進していきます。また、認証された農産物の流通拡大を図る取組を推進していきます。

2 食品安全や環境保全など認証制度の特徴を消費者へPR

認証制度を紹介するパンフレットの配布や認証施設を公表するホームページを通じて、より多くの都民へ制度を周知することにより制度の認知度の向上を図り、事業者の認証取得への意識を高めていきます。

3 GAP 農産物の流通拡大

GAP 認証を受けた農産物については、PR冊子を作成・配布して、消費者や食品事業者の認知度を高めるとともに、スーパーマーケットや百貨店等での即売イベントや認証生産者と食品事業者との商談支援などを実施し、農産物の流通拡大を支援していきます。



【生産計画の作成・記録】



【防護具の適切な保管】

重点施策2

HACCP に沿った衛生管理の 導入・定着の推進

法改正

平成 30 年の食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の取組が求められています。

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

1 HACCP に沿った衛生管理の周知及び技術的支援

衛生管理計画の作成・記録を補助する「食品衛生管理ファイル」の提供や、営業施設を訪問し、それぞれの現場に応じた相談対応や助言を行うなど、食品等事業者が、HACCP に沿った衛生管理を速やかに導入・定着できるよう技術的な支援を行います。

改正後の食品衛生法に基づき新たに営業許可又は届出対象となる事業者を含め、HACCP に沿った衛生管理に取り組む食品等事業者からの相談を受け付ける体制を強化し、技術的助言を行います。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

全ての食品等事業者 (食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)

取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

対EU・対米国等輸出対応 (HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理 (ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件 (微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】
◆大規模事業者
◆と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】
◆食鳥処理場【食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

【対象事業者】
◆小規模事業者等

食品衛生管理ファイル

記録表

導入上の注意

【HACCP に沿った衛生管理の制度化の全体像】

【食品衛生管理ファイル】

(厚生労働省資料より)

2 食品安全を担う人材の育成

HACCP に関する知識やノウハウの習得を目的とした事業者向けの講習会を開催し、営業施設において HACCP による衛生管理を好循環させるための HACCP 推進者を育成します。

営業施設への立入検査や食品等事業者からの相談に適切に対応できるよう、食品衛生監視員向けの専門研修の実施や外部研修に派遣することにより、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。

重点施策3

多様化する食の提供主体による 衛生管理向上への取組の推進

新規

多様化する食の提供主体や新たな提供形態をとる事業者が安全に食品を提供できるよう、適切な衛生管理を行うための指導や技術的支援を行います。

1 ボランティア等の食の提供主体への衛生管理に係る技術的支援

近年、子供食堂や認知症カフェなど、ボランティア等が福祉を目的として食品を提供する主体が多様化しており、中には取り扱う食材をフードバンク⁸⁴などから提供を受けるなど流通形態も多岐にわたっています。

これら多様化する食の提供主体が安全に食品を提供できるよう衛生管理に関するガイドラインを作成し、普及していくとともに、こうした食品衛生の営業許可等の規制の対象外となる提供主体に対しても、作成したガイドラインを活用し技術的支援を行います。

2 「新しい日常」⁸⁵に対応する事業者への対策の周知徹底

新型コロナウイルス感染症の流行の影響などにより、テイクアウトや宅配等の新たな提供形態を開始する事業者が増加しています。これらの事業者に対し、食品を提供する際の適切な衛生管理を行うための情報提供や指導を行います。



テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ
～すでに飲食店営業を取得しているお店が
テイクアウトや宅配（出前）を始める場合に必要衛生管理について～
新たに事業を始める場合は以下の点に注意しましょう！

衛生管理について
テイクアウトや宅配（出前）される食品は、店内で提供する食品と比べて、調理してからお客様が召上がるまでの時間が長くなります。また、これからの季節は気温が上昇し、食中毒リスクがさらに高まります。出前以上に衛生管理に注意しましょう。
食中毒予防の3原則 **つけない・ふやさない・やっつける** の徹底が重要です。

つけない 菌類から実施している一般的な衛生管理を徹底！
・調理に使用する器具等は、使用用途に応じた分けを行い、洗浄消毒したものを活用しましょう。
・食器消毒用の熱湯消毒を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は、直ちに消毒するなどの対応をしましょう。
・手洗いを徹底しましょう。

ふやさない 放冷・冷却・できるだけ早く提供！
・食中毒菌が繁殖しやすい室温は20℃～30℃です。
・食品は常温で放置せず、10分以下低温（5℃以下）で冷蔵保存しましょう。
・10分以下低温での保存は、1日1回毎の冷蔵の回数（1夜冷、1日2回冷）による対応、等により、食中毒菌の増殖を抑制しましょう。
・調理後、すぐに食べていただくようお願いをしましょう。（1日経、シール等）

やっつける よく加熱！
・食肉等の肉類が食中毒菌が最も多く含まれる部位までよく加熱しましょう。
・生卵、生身の生肉の食料は避け、テイクアウト等に加工したメニューにしましょう。

調理場の広さや調理能力に応じた取扱量としましょう！ 無理なく調理できる量で注文を受けましょう！

手続について
現在お持ちの飲食店営業の許可範囲において「できること」と「できないこと」があります。基本的に店内メニューとして提供している食品のテイクアウトや宅配（出前）はできます。メニューにはない食品や惣菜メニューでも販売の方法・規模によっては新たな許可が必要になる場合がありますので、ご利用の際は必ずしも、届出りの確認にお気をください。

※自動車や移動販売を行う場合
※米類等の加熱を必要とする食品を扱う場合は、即ち定めた施設基準に適合した別途等により、取扱食品に応じた許可を取捨する必要がある場合があります。
＜施設基準は下記へ＞ <https://www.fukushikoken.metro.tokyo.lg.jp/fukushiken/kyokushin/kyokushin.html>

東京都福祉保健局

【リーフレット】

⁸⁴ フードバンク：66 ページ参照

⁸⁵ 新しい日常：48 ページ参照

重点施策4

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

海外の食品安全に関わる違反事例や健康被害事例など、海外の政府機関等が発信する情報や学術情報を収集・分析・整理し、重要度の高い情報を的確に把握します。

2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価

学識経験者と都民で構成される食品安全情報評価委員会において、各種の調査で得られた情報や収集した海外情報、学術情報を分析し、その信頼性や都民に対する情報提供の必要性などを評価します。



【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ホームページ、SNS、リーフレットや啓発動画の配信等によって、より分かりやすい内容で的確かつ効率的に都民に発信していきます。

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）】
（ホームページ）



【リーフレット】

URL:https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet_index.html

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の実施

健康安全研究センターに設置している輸入食品監視班が、輸入事業者に対し、輸入届出書などの帳票類の管理や取扱う食品表示、保管状況等について、重点的に監視指導を行います。



【輸入食品の収去】

2 輸入食品の検査の実施

輸出国における生産、製造、加工状況や検疫所における違反事例の情報などに基づき適切な検査項目を設定し、残留農薬、食品添加物、カビ毒、遺伝子組換え食品、動物用医薬品などの検査を効果的に実施して、輸入食品の安全確保を図ります。

3 輸入事業者の自主管理の支援

自主管理に関する点検票を用いて、現地施設に対する衛生管理の確認や事故発生時の対応など、輸入事業者の管理体制を把握します。その結果に基づき、事業者の取組状況に応じた指導を行い、自主管理の取組を支援します。

4 輸入事業者講習会の開催

輸入事業者を対象に違反事例や関係法令に関する最新情報を提供し、事業者の自主的な衛生管理に対する意識の向上を図ります。



【輸入事業者講習会】

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 流通市販品に対する監視指導

店頭やインターネット等を通じて販売されている市販品の試買調査を実施し、内容成分や表示事項の確認を行うとともに、インターネット広告等も定期的に調査します。

調査の結果、法令に違反している場合は、事業者の指導を行うとともに、製品を市場から排除します。

2 指定成分等含有食品の表示制度や健康被害事例報告制度の適切な運用

食品衛生法等の改正により、創設された「指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度」について、国や関係機関と連携し、適切に運用していきます。

また、指定成分等含有食品を取扱う事業者に対し、適正表示等に係る監視指導を行います。

3 「健康食品」による健康被害事例専門委員会⁸⁶の運営

公益社団法人東京都医師会、公益社団法人東京都薬剤師会等と連携して「健康食品」との関連が疑われる健康被害情報を効率的に収集します。

収集した情報は、学識経験者で構成される健康被害事例専門委員会において分析、評価し、必要に応じて医療関係者等に情報提供することで「健康食品」による健康被害の拡大防止を図ります。

4 事業者講習会の開催

「健康食品」の製造・輸入・販売等を行う事業者を対象に講習会を定期的に行い、食品衛生法や食品表示法、医薬品医療機器等法、健康増進法、景品表示法など「健康食品」に関係する法令の内容や違反事例等を周知することにより、意識の向上を図り、「健康食品」による危害の未然防止、表示・広告等の適正化を推進します。

⁸⁶ 「健康食品」による健康被害事例専門委員会：53 ページ参照

5 「健康食品」の正しい使い方などホームページや啓発資材等を通じた都民への普及啓発

「健康食品」の正しい利用方法などについて、講習会、広報誌などを活用して広く普及啓発するとともに、「健康食品」に関する情報を掲載したサイト「健康食品ナビ」等を通じて最新の注意情報や分かりやすい啓発動画などを随時発信し、「健康食品」による健康被害の未然防止を図ります。

6 機能性表示食品制度への適切な対応

事業者の責任で科学的根拠に基づいた機能性を表示する機能性表示食品制度について、事業者への制度の周知を行うとともに、都民へ正しい利用方法などの普及啓発を行うなど、適切に対応していきます。

情報発信

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、都民向けにパンフレット、リーフレット、啓発動画等を作成し、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」に関わる法律のことなど、多くの情報を掲載しています。



【啓発資材（クリアファイル）】

【健康食品ナビ】
（ホームページ）

URL : http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_shoku/kenkounavi/

食品表示法は、令和2年4月に全面施行されましたが、その後も順次食品表示基準の見直しが行われています。これらの制度改正を踏まえ、国を含む関係機関や他自治体、関係各局と連携を図りながら、相談・監視体制を整備し、適正表示を推進していきます。

また、食品関連事業者が、表示の重要性を認識し、関係法令の理解を深め、これまでの表示制度から新しい制度に円滑に移行できるよう支援していきます。

1 国など関係機関との連携

不適正な食品表示に対する監視の強化を図るため、東京都食品表示監視協議会⁸⁷を通じて警視庁や農林水産省などと定期的に情報共有や意見交換を行い、連携体制を強化します。

また、食品表示を所管する消費者庁をはじめとした国の関係省庁や他自治体などとも連携し、適正表示の推進を図ります。

2 新しい制度に応じた相談・監視の実施

食品表示法の全面施行や順次改正される食品表示基準など新しい表示制度に対する相談対応や監視指導を実施します。

健康安全研究センターに設置された食品表示監視班により、国などからの不適正表示に関する通報に対して専門的な調査を実施し、適正表示の徹底を指導します。

さらに、消費生活調査員を広く都民から公募し、食品表示に関する調査を協働で行うなど、地域における適正表示を推進します。



【食品表示の相談対応】

⁸⁷ 食品表示監視協議会：58 ページ参照

3 適正表示推進者⁸⁸の育成

食品関連事業者を対象に「食品の適正表示推進者育成講習会」を開催し、食品表示に関する正しい知識を付与することにより、事業施設における適正な食品等の表示を推進する核となる人材を育成します。

また、受講者を「食品の適正表示推進者」として登録し、最新の法改正の内容など食品表示に関する知識を継続的に付与する講習会を実施することにより、事業者による適正表示を推進していきます。



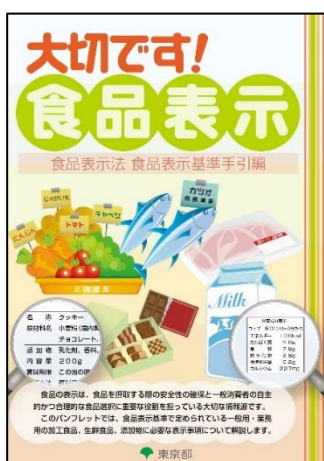
【適正表示推進者育成講習会】

4 DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施

農畜水産物等の品種や産地など、外見では見分けることが困難な食品表示の適否について、DNA分析等の科学的な手法により検証し、効果的な調査や監視指導を行います。

情報発信

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、適正表示を推進していきます。



【パンフレット】



【パンフレット】

⁸⁸ 適正表示推進者：60 ページ参照

広域的な健康被害の発生等を見据え、国や他自治体との連携を強化するとともに、平常時から関係者間で訓練を実施することや、緊急時対応マニュアルなどの実効性を確保するために検証を行うことなどにより、緊急時における迅速かつ適切な対応方法を確立します。

1 広域連携協議会等を活用した関係機関との連携体制の構築

食品衛生法の改正において、国と関係自治体の連携や協力の場として設置された「広域連携協議会」を活用するとともに、警察、庁内各局等の関係機関が連携を強化し、健康被害の拡大防止を図ります。

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、広域連携協議会や全国食品衛生主管課長連絡協議会、東京都食品表示監視協議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や連携・協力を行い、健康被害の拡大防止を図ります。

2 緊急時対応マニュアル等に基づく訓練の実施

平常時から関係者間の訓練を実施することや、緊急時対応マニュアルなどの実効性を確保するために、関係各局及び関係機関が参加する訓練を通じたマニュアルの検証を行うことなどにより、緊急時における対応能力の向上を図ります。

都内の飲食店等で働く外国人や東京都を訪れる外国人に対し、食品安全に関する情報を発信していきます。また、食物アレルギーを有する外国人が、都内で安心して食事を楽しめるよう、飲食店への支援を行います。

1 外国人の食品関係従事者への情報発信

衛生管理の基礎知識を啓発するマニュアルやポスターを集約したガイドブックを作成し、飲食店等の外国人従事者に対し、衛生管理手法を啓発しています。

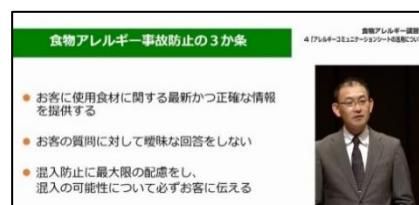
2 ホームページ等を通じた食品安全情報の発信

都のホームページ「食品衛生の窓」に掲載する一部コンテンツの多言語化を進め、食品安全に関する情報や都の取組などを発信していきます。

3 飲食店等における利用者への食物アレルギー等の情報提供の支援

飲食店等において、従業員と外国人利用者との円滑なコミュニケーションを支援する「アレルギーコミュニケーションシート」の活用を促進します。

また、飲食店事業者を対象とした講習会において、アレルギーコミュニケーションシートが広く活用されるよう周知を行います。



【食物アレルギー 配信セミナー】

アレルギーコミュニケーションシート

複数言語とピクトグラム⁸⁹でアレルゲンを示しており、指差しやチェックをすることにより、食べられないものやお店の対応を相互に伝えることができます。

対応言語（9言語）

英語	中国語（簡体字）	中国語（繁体字）
韓国語	タイ語	フランス語
スペイン語	ドイツ語	ロシア語



URL : <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/allergy/leaflet.html>

⁸⁹ ピクトグラム：65 ページ参照

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

都民、事業者及び行政がそれぞれの取組について相互に理解を深められるよう、食品の安全に関するリスクコミュニケーションを推進します。

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

1 参加型のイベントやシンポジウムの開催などによる関係者の活発な意見交換

関係者が様々な機会を通じ、それぞれの考え方や取組について、情報や意見交換を行います。

食の安全都民フォーラム等の開催

食の安全をテーマに、都民、事業者及び行政が様々な視点から情報共有や意見交換を行う「食の安全都民フォーラム」や講座やグループ活動等で理解を深める「食の安全都民講座」などを通じ、相互理解を図ります。



【食の安全都民フォーラム】

パブリックコメントの実施

食品衛生監視指導計画⁹⁰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。

2 児童等対象に応じた体験型啓発の実施

児童や保護者を対象に、手洗い実習など、様々なテーマの体験型セミナー等を開催し、食の安全に関する科学的知識の普及を図ります。



【食の安全こども調査隊】

3 ホームページ、SNS、啓発資材等による情報提供の充実

ホームページ、SNS、メールマガジン、パンフレットや啓発動画の配信等によって、食品の安全に関する様々な情報を分かりやすく提供することにより、食品の安全について、都民一人ひとりが正確な理解のもとに考えることができるような環境づくりを進めます。

⁹⁰ 食品衛生監視指導計画：56 ページ参照

食品へのアレルゲン混入防止の技術指導やアレルゲン表示の適正化を推進するとともに、食物アレルギーの相談や緊急時対応等に係る人材の育成を支援し、食物アレルギーを持つ人が安心して生活できる環境づくりを進めます。

1 食品の製造・調理段階でのアレルゲン混入防止に向けた技術指導

食品の製造や調理を行う施設に対して、意図しないアレルゲンの混入防止のための技術指導や、注意喚起表示を含む適正表示を行うための指導を行います。

2 学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談等に係る人材の育成

食物アレルギーを持つ子供の日常生活の管理や、食物アレルギーの症状が起きた時の緊急時対応等について、学校、保育所、幼稚園等への関係者向けの研修や、関係各局が連携した基礎的な知識の普及などを行い、誰もが安心して生活できる環境づくりを進めます。

東京都アレルギー情報 navi.

食物アレルギー等のアレルギー疾患には、様々な症状があり、重症化の予防や症状の軽減のためには正しい知識を持つことが重要であることから、疾患の基礎知識等の普及のためにアレルギー情報のポータルサイトを開設しています。

基本的な情報の他に、研修教材や食物アレルギー緊急時対応マニュアルなど、アレルギーに関する情報を総合的に掲載しています。



【アレルギー情報 navi.】

(ホームページ)



【食物アレルギー緊急時対応マニュアル】

URL: <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/allergy/index.html>

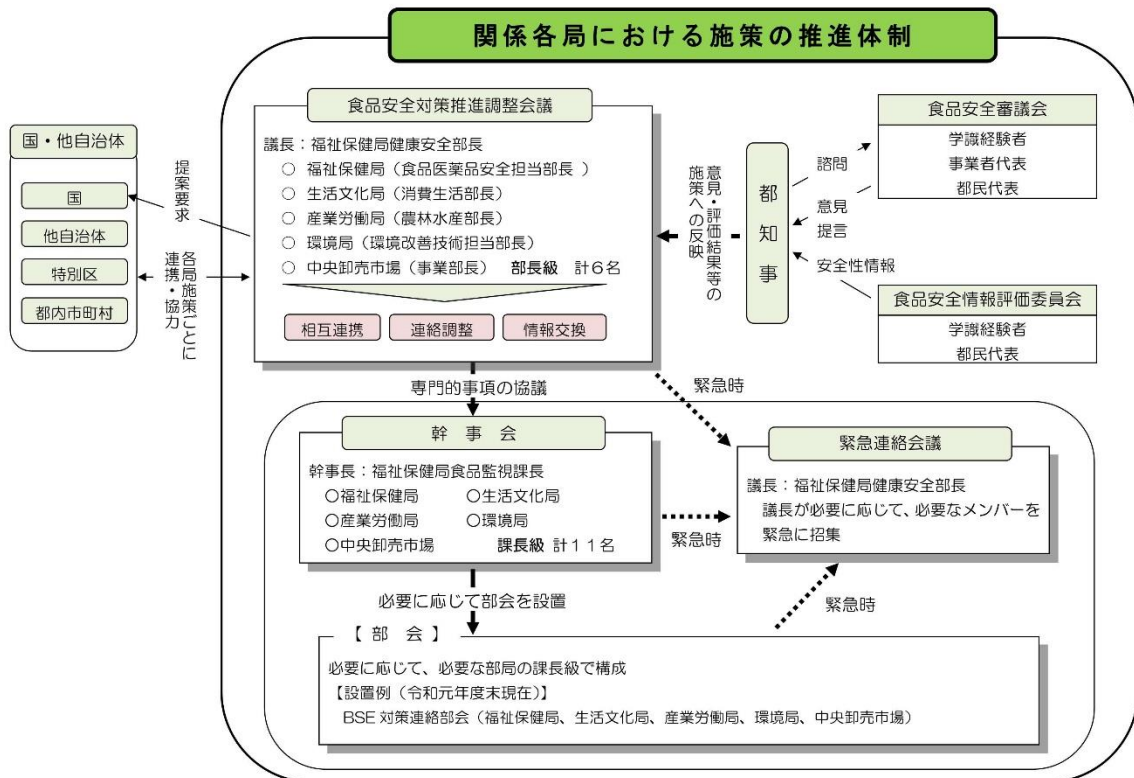
第3章 推進計画に基づく施策の着実な推進

1 施策の推進体制

都として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、関係各局の適切な連携を図っていくことが最も重要です。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の一層の活用を図り、全庁的な食品の安全・安心の向上を図るための取組を積極的に推進していきます。

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、国や他自治体との連携を強化し、都外の生産・製造の現場に関する情報等を積極的に収集して、都における生産から消費に至るまでの一貫した食品の安全確保対策に活用していきます。

さらに、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における情報の分析・評価のほか、各局の審議会等の意見を踏まえ、都民、事業者など関係者の意見等を反映しながら、施策を推進していきます。



2 施策の実施と計画の見直し

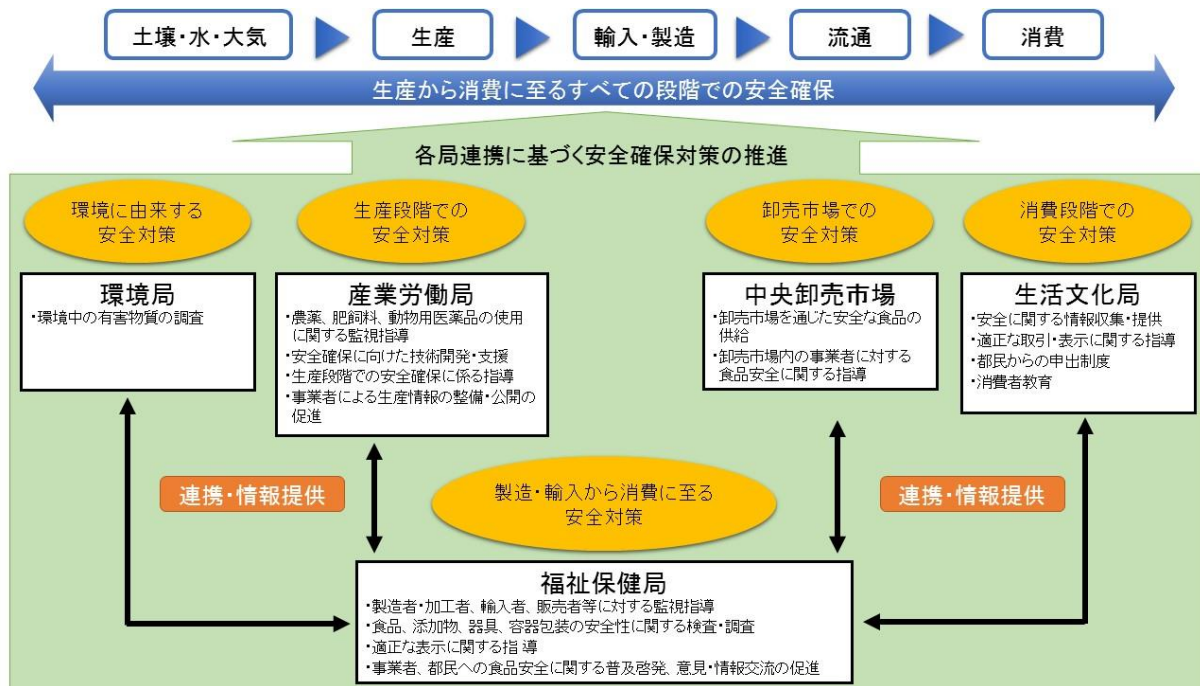
都は、食品安全条例の目的である「現在及び将来の都民の健康保護」を図るため、関係各局の連携のもと全庁的な推進体制の充実を図り、食品の安全を取り巻く状況を十分に考慮して、推進計画を着実に実施していきます。このために、食品安全対策推進調整会議を活用し、第2章3に掲げた重点施策を中心に、その進捗状況等を把握して、適切な点検と進行管理を行っていきます。これらの進捗状況は、年度毎に食品安全審議会へ報告するとともに、推進計画の中間時期において、進捗状況を広く都民にも公表します。

食品の安全に関する問題は、推進計画の改定時点では十分に認識されていない新たなリスクの顕在化、より高度な製造技術の進展、より迅速かつ微量な分析を可能とする検査法の開発など、国内外の諸状況や科学技術の進歩によって大きく変化することが考えられます。

また、本推進計画は、改正後の食品衛生法が全面施行される前に策定されるものであることから、改正法への対応等において重大な課題が明らかとなる可能性があります。このため、このような変化や課題が想定を超えて大きい場合などには、計画の途中段階にあっても、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、必要に応じて推進計画の見直しを検討します。

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



3 用語説明（50音順）

【あ行】

新しい日常

新型コロナウイルスとの長い戦いを見据え、暮らしや働く場での感染拡大を防止する習慣のこと。

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。

新たな加工食品の原料原産地表示

これまでの加工食品の原料原産地表示制度では、対象が食品表示基準別表第15に定める22食品群と4つの個別品目に限られていたが、平成29年9月1日に食品表示基準が改正・施行され、別表第15に「おにぎり」が追加されるとともに、輸入品を除く全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けられることとなった。

なお、本改正への対応のために一定の経過措置期間が定められており、事業者においては令和4年3月31日までに本改正を受けた対応が求められる。

アレルゲン

アレルギー反応を引き起こす原因となる物質。その多くがタンパク質で、食物（卵、牛乳、小麦など）、ダニの死骸やフン、カビ、昆虫、ハチ毒、動物の体毛やフケ、花粉、薬品、天然ゴムなどが挙げられる。

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、人の健康を損なうおそ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及び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）」

また、任意表示については、食品表示基準が平成31年4月25日に改正され、使用した原材料に応じて「適切に分別生産流通管理」をしている旨、「遺伝子組換えでない」旨の2つに分かれることとされた。

なお、本改正は令和5年4月1日に施行される。

※ 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の生産、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。

意図しない混入（コンタミネーション）

科学実験や製造工程において、本来意図していない微生物や異物が混入すること。食物アレルギーにおいては、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギーが混入してしまう場合をいう。

なお、クロスコンタクト（交差接触）と表現することもある。

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、安全性の確保等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

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することや、医薬品と紛らわしい効能などの表示・広告を行ったりすることは、この法律の違反となる。

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に変化することによって、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、と畜場で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。平成 29 年 2 月にこれまでの国内対策を踏まえ、厚生労働省関係牛海綿状脳症特別措置法施行規則が改正され、同年 4 月 1 日より、健康牛の BSE 検査は廃止された。24 か月齢以上の牛のうち、と畜検査員が必要と判断した牛については、引き続き BSE 検査が実施されている。

営業許可制度の見直し・営業届出制度

平成 30 年の食品衛生法改正において、営業許可業種を実態に合ったものとするため、食中毒のリスクを考慮した業種の見直しが行われた。

また、営業許可の対象業種以外で HACCP に沿った衛生管理が義務付けられる事業者の所在等を把握するため、営業届出制度が創設された。

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

【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2～5日で発症し、下痢、腹痛、おう吐、発熱(平均 38.3℃)などの症状を示す。食中毒発症1～3週間後に、合併症としてギラン・バレー症候群を発症することがある。症状は、四肢の運動麻痺、顔面神経麻痺、呼吸筋麻痺などで、死亡する場合もある。生肉や加熱不十分な食肉、生肉から二次汚染されたサラダ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、食肉を十分に加熱すること、また、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行政処分の対象となる。

GAP (ギャップ)

「Good (良い) Agricultural (農業) を Practice (実践) する」の略で、一般的には、「農業生産工程管理」と呼ばれ、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための取組をいう。

※ 東京都 GAP 認証制度

「持続可能な東京農業の実現」と「東京2020大会における都内産農産物の活用」に向けて、農林水産省の「農業生産工程管理 (GAP) の共通基盤に関するガイドライン」に準拠し、都市農業の特徴を反映した都独自の GAP の認証制度。

グローバルスタンダード

特定の国や地域、企業などだけで適用される基準ではなく、世界中の誰もが共通に利用することができる基準や規格、ルールのこと。

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た法律

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計量思想の普及の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、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 16 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（※）を含む。

※ 保健機能食品

① 特定保健用食品

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可をしている。

② 栄養機能食品

1 日に必要な栄養成分が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品。国による個別の審査を受ける必要はなく、既に科学的根拠が確認された栄養成分が、定められた上・下限値の範囲内であれば、届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。

③ 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたもの。特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではない。

「健康食品」によ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下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等を通じて収集した「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。

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 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。

② 誇大表示の禁止

食品として販売に供する物に関して、広告その他の表示をする際は、健康の保持増進の効果等について虚偽誇大表示をすることを禁止している。

広域連携協議会

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、平成 30 年に改正された食品衛生法の規定に基づき、各地方厚生局ブロックに設置された協議会。国・関係自治体と情報共有し、効果的な原因調査、適切な情報発信等を行う。

子供食堂

いわゆる「子供食堂」と称して、地域のボランティアが子供たちに対し、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する取組。子供に限らず、その他の地域住民も対象とする取組を含むもので、子供の食育や居場所づくりにとどまらず、それを契機として、高齢者や障害者を含む地域住民の交流拠点に発展する可能性があり、地域共生社会の実現に向けて大きな役割を果たすことが期待されている。

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ややくに特定するため、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

【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8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。

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

都民は、消費生活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するため、消費生活条例に基づき設置された知事の附属機関

審議会は、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、諮問を受け、消費者行政に関する方針や条例施行上の諸基準等を審議し答申する。

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、その報告結果を基に事業者指導などに活用する制度

20歳以上の都民から500名の調査員が委嘱されており、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(200名)、②不当表示などの調査をする表示・広告調査(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(100名)が行われている。

食育

子供をはじめあらゆる世代の人々が、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。

食品安全情報評価委員会

都において、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仕組みを定めている。

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た知事の附属機関

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知事が任命する 25 名以内の委員で構成される。

食品安全対策推進調整会議

都における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、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」が置かれ、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について協議している。

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の指導を行う。また、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協力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創設した制度。現在約 3,500 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」:

<https://www.toshoku.or.jp/eiseijigyo/shido-shidojin.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こととされている。

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、保健所等ごと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、食品衛生法施行規則により、各施設に選任が義務付けられている。

食品衛生責任者は、栄養士や調理師、知事等が適正と認めた講習会の受講者などの有資格者から事業者が選任する。

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。

平成30年に大幅な改正があり、HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業届出制度の創設等の見直しが行われた。

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として設置された組織。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。

食品等のリコール情報の報告制度

平成 30 年の食品衛生法及び食品表示法の改正により新たに創設された制度。事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付けている。

都においては、食品等のリコール情報の報告制度の施行前は、東京都食品安全条例に基づく都独自の制度として、平成 16 年より都民へ情報提供を行ってきた。

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都拠点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ることにより、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。

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 27 年 4 月 1 日から施行された法律

食品表示基準（名称、アレルギー、消費期限、原材料、原産地、栄養成分等の量などの具体的な表示ルール）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、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、命に関わることもある。

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。

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）

新たに見つかった「新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）」による感染症。中華人民共和国湖北省武漢市で令和元年12月に発生が報告されて以来、世界各地で感染が拡大し、令和2年3月11日にWHOがパンデミックを宣言した。東京都でも感染が拡大し、経済、人々の生活に大きな影響が出ている。

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。

【た行】

ダイオキシン類

ポリ塩化ジベンゾーパラージオキシン(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、通常は無色無臭の固体で、水に溶けにくく、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、発がんを促進する作用、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。

また、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、東京都の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、O157 がほとんどであるが、この他に O26、O111、O128 及び O145 などがある。食中毒の原因となる食品は、加熱不十分な牛肉や内臓肉、生野菜、浅漬けなどで、予防のためには、食肉は中心部まで十分に加熱、生野菜はよく洗浄し、調理器具の洗浄消毒などで食肉からの二次汚染を防止するなどが重要である。

TPP 協定（環太平洋パートナーシップ協定）

アジア太平洋地域において、モノの関税だけでなく、サービス、投資の自由化を進め、さらには知的財産、金融サービス、電子商取引、国有企業の規律など、幅広い分野で 21 世紀型のルールを構築する経済連携協定

適正表示推進者

都内で食品を取扱う事業施設において、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（適正表示推進者育成講習会）を受講した者をいう。適正表示推進者は、適正表示推進者以外の者に対して、食品表示に関する指導及び啓発を行う等の役割を担うものとされている。都は、適正表示推進者に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、フォローアップ講習会も開催している。

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、生産管理された農産物である。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。

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。

トータルダイエツトスタディ

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トスタディを用い、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に乗じることにより、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。

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。

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（牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部位）並びに30か月齢超の牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髓、また、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（令和2年10月末現在）。

特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害事例報告制度

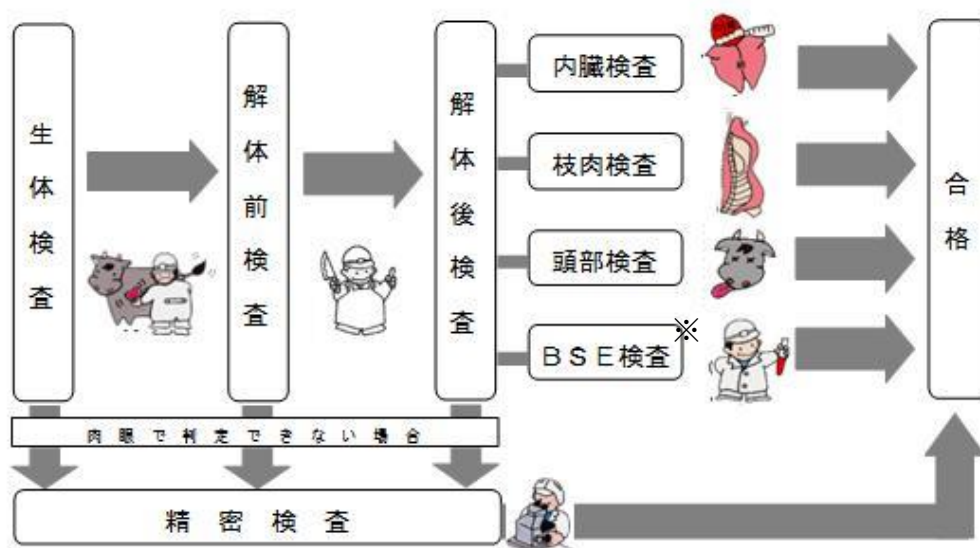
特定の成分等を含む食品による健康被害事案における課題を踏まえ、平成30年の食品衛生法改正で新設された制度（令和2年6月1日施行）。使用・摂取方法によっては健康影響を生じさせる可能性が否定できないものなどで厚生労働大臣が指定した成分等を含む食品について、健康被害情報の届出を事業者が義務付けている。

対象成分は、健康被害情報や文献等による生理活性情報を科学的な観点で整理し、薬事・食品衛生審議会や食品安全委員会における専門家の意見を聴き、パブリックコメント等を行った上で、厚生労働大臣が指定を行う。

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、24 か月齢以上の牛のうち、と畜検査員が検査を必要と判断した牛

【な行】

日 EU 経済連携協定 (EPA)

平成 30 年 7 月に署名され、同年 12 月に日 EU 双方の国会及び欧州議会での承認を経て、平成 31 年 2 月 1 日に発効された。

品目数ベースで EU 側の関税の約 99% を撤廃、日本側の関税の約 94% を撤廃し、双方の市場アクセスを格段に改善する先進的な協定である。

本協定の発効により、世界の GDP の約 3 割、世界貿易の約 4 割を占める世界最大級の自由で先進的な経済圏が誕生した。

また、本協定により高いレベルの関税撤廃・削減のみならず、知財等の高いレベルのルール構築が行われ、日欧双方の貿易・投資が促進されることが期待されている。

日米貿易協定

世界の GDP の約 3 割を占める日米両国の二国間貿易を強力かつ安定的で互恵的な形で拡大するために、農産品と工業品の関税を撤廃又は削減するもの

令和元年 10 月 8 日（日本時間）署名、令和 2 年 1 月 1 日発効

認知症カフェ

認知症の人やその家族が、地域の人や専門家と相互に情報を共有し、お互いを理解し合う場

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、農薬の安全性その他の品質及びその安全かつ適正な使用の確保を図り、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に寄与することを目的とした法律

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基に、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℃台までが多い。)などの症状を示す。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起こる食中毒と人から人への感染の二つのパターンに分けられ、具体的には次のような感染経路が挙げられる。

- ・ 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、生又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, ハサップ)

食品の衛生管理システムの一つ。「危害要因分析重要管理点」ともいう。

1960 年代にアメリカで宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理システムで、頭文字が略語として HACCP と呼ばれている。

HACCP は、原材料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害要因をあらかじめ分析 (HA : Hazard Analysis : 危害要因分析) してリストアップし、危害の防止につながる特に重要な工程 (CCP : Critical Control Point : 重要管理点) を継続的に監視・記録するシステム。問題のある製品の生産や出荷を未然に防止し、最終製品の安全性の向上を図ることが可能となる。

HACCP システムによる衛生管理を実施するためには、前提として「衛生標準作業手順」(SSOP : Sanitation Standard Operating Procedures) の策定と実施等、一般的衛生管理が適切に実施される必要がある。

HACCP に沿った衛生管理

平成 30 年の食品衛生法の改正により、原則全ての事業者には「HACCP に沿った衛生管理」が求められることとなった。

「HACCP に沿った衛生管理」は「HACCP に基づく衛生管理」及び「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の 2 つの基準があり、事業者は規模や業種等に応じてどちらかを実施する必要がある。

※ HACCP に沿った衛生管理が義務付けられるのは、食品衛生法で許可又は届出の対象となる事業者である。

なお、公衆衛生に与える影響が少ない営業として食品衛生法施行令で定める以下の者は、許可又は届出の対象外である。

- 1 食品又は添加物の輸入業
- 2 食品又は添加物の貯蔵運搬のみをする営業（ただし、食品の冷凍又は冷蔵倉庫業を除く。）
- 3 常温で長期間保存しても腐敗、変敗、その他品質劣化による食品衛生上危害発生のおそれがない包装食品の販売業
- 4 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- 5 器具・容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1 回の提供食数が 20 食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部と見なせる行為（出荷前の調製等）についても、営業届出は不要である。

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、ざ瘡様皮疹（塩素ニキビ）、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。

ピクトグラム

抽象化、単純化された絵文字等で表現された視覚記号の一つであり、国際的に通用する情報伝達手段である。

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。

肥料の品質の確保等に関する法律

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。

なお、令和2年12月1日に「肥料取締法の一部を改正する法律」が施行され、名称が「肥料取締法」から「肥料の品質の確保等に関する法律」に変更となった。

品質・衛生管理マニュアル

東京都の中央卸売市場では、都内の中央卸売市場で取り扱われる食品の品質及び衛生を確保する目的で、適正な施設管理や食品の衛生的な取扱いなどの手順等を定めた「品質・衛生管理マニュアル（ガイドライン）」を作成している。

また、講習会の開催等により、卸売業者・仲卸業者の品質・衛生管理マニュアルの作成及び作成したマニュアルを活用した自主的な品質・衛生管理の実施を支援している。

フードバンク（活動）

食品関係企業等から提供を受けた、食品衛生上の問題はないが通常の販売が困難な食品（包装の印字のズレや外箱の変形など）や、個人・団体から寄付された食品を福祉団体や地方自治体の福祉担当部署、生活支援を必要とする個人などに無償提供する活動

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、区市町村、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。

豚熱 (CSF)

CSF ウイルスにより起こる豚、いのししの熱性伝染病で、強い伝染力と高い致死率が特徴。感染豚は唾液、涙、糞尿中にウイルスを排泄し、感染豚や汚染物品等との接触等により感染が拡大する。治療法は無く、発生した場合の家畜業界への影響が甚大であることから、家畜伝染病予防法の中で家畜伝染病に指定されている。

なお、アフリカ豚熱 (ASF) とは、別の病気である。

豚熱は、人が感染することはなく、仮に感染した豚の肉を食べても人体に影響はない。

また、生産段階の飼養衛生管理及びワクチン接種並びに、と畜場でのと畜検査の実施により、感染し発症している豚の肉は、市場に出回ることはない。

分散型広域食中毒事件 (ディフューズアウトブレイク)

食中毒の病因物質に汚染された食品が広範囲に流通した結果、食中毒患者が広域に散らばって所在することになる、一見散発事例と思われる同時多発的な集団食中毒事例のこと。

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、食品の安全と安心をより一層確保するために、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

ポジティブリスト制度

原則は禁止であるが、例外として許されるものを定める制度

※ 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

平成 30 年の食品衛生法改正によって、食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度が創設され、規格が定まっていない原材料を使用した器具・容器包装の販売等の禁止等を行い、安全が担保されたもののみ使用できることとなった。

【ま行】

無症状病原体保有者

検便により食中毒の病因物質、例えば腸管出血性大腸菌、サルモネラ、ノロウイルスなどを保有していることが確認されているが、病因物質による症状を呈していない者。細菌の場合は、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

アルキル基やアリール基とスズが結合した化合物の総称

有機スズ化合物のうち、モノブチルスズ(MBT)やジブチルスズ(DBT)はプラスチックの安定剤や樹脂合成の触媒などに利用されていた。

また、トリブチルスズ(TBT)やトリフェニルスズ(TPT)は殺菌剤として使われたり、魚網防汚剤や船底塗料などに使用されていたが、有害性が懸念されて、現在は魚網防汚剤や船底塗料には使われていない。

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。

【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

リスクコミュニケーション

リスクやリスクに関連する要因などについて、都民、行政、メディア、事業者、専門家といった関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。

リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、その過程で関係者間の相互理解を深め、信頼を構築し、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できる。

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って、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、特別区及び保健所を設置する市と連携して、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行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を除く。）
 - 二 食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定による表示の基準に違反する食品等のうち規則で定めるもの
 - 三 前2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認めるときは、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っては、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。

附 則（平成 27 年条例第 88 号）

この条例は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。