

# 食品安全推進計画の改定について

東京都食品安全条例（以下「安全条例」という。）に基づき策定した現行の東京都食品安全推進計画（第4期：令和3年度～令和7年度、以下「現行計画」という。）が計画期間の来年度で最終年度を迎えるため、都内の食品安全を取り巻く状況等を踏まえ、現行計画を改定する。

## 1 食品安全推進計画

- 安全条例第7条に基づき、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、推進計画を策定

第1期：平成17年度～平成21年度

第2期：平成22年度～平成26年度

第3期：平成27年度～令和2年度

第4期：令和3年度～令和7年度【現行】

- 3つの柱及びそれらを実現するために全庁横断的に取り組む食品の安全確保に関する具体的な施策を策定

重点施策（11施策）：重点的・優先的に取り組む施策

基本施策（47施策）：食品の安全確保に取り組む全ての施策

### 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

- ・グローバルスタンダードを踏まえた事業者の自主的な衛生管理の推進（7施策）
- ・事業者に対する技術的支援（3施策）

### 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

- ・食の安全に関する情報の収集、整理、分析及び評価の推進（7施策）
- ・生産から販売までの各段階における監視、指導等の充実（8施策）
- ・新たな制度に基づく適正表示の推進（2施策）
- ・緊急時の体制の充実（3施策）

### 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（4施策）
- ・教育・学習の推進（2施策）
- ・都民及び事業者の意見の反映（3施策）

### 施策の基盤：安全を確保する施策の基盤づくり

- ・基盤とする調査研究・技術開発（3施策）
- ・人材の育成（1施策）
- ・区市町村、国等との連携等（4施策）

## 2 重点施策の主な取組

### 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

- 東京都GAP認証制度の推進  
→ 認証取得者向け研修会の開催。HP等で消費者PRを実施
- HACCPに沿った衛生管理の導入・定着の推進  
→ 食品衛生管理ファイルの配布。事業者相談会の実施
- 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  
→ 子ども食堂やテイクアウト事業者向け普及啓発資料の作成・配布

### 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

- 食品安全情報評価委員会による分析・評価  
→ 若年層向け普及啓発の在り方検討等
- 輸入食品対策  
→ 輸入食品の検査、輸入事業者の自主管理推進支援
- 「健康食品」対策  
→ 健康食品試買調査、取扱事業者向け講習会の開催
- 新たな表示制度による適正表示の推進  
→ 適正表示推進者育成講習会の開催、DNA分析等検査
- 食品安全に関する健康危機管理体制の強化  
→ 大規模食中毒訓練や市場食品危害対策マニュアル机上訓練の実施

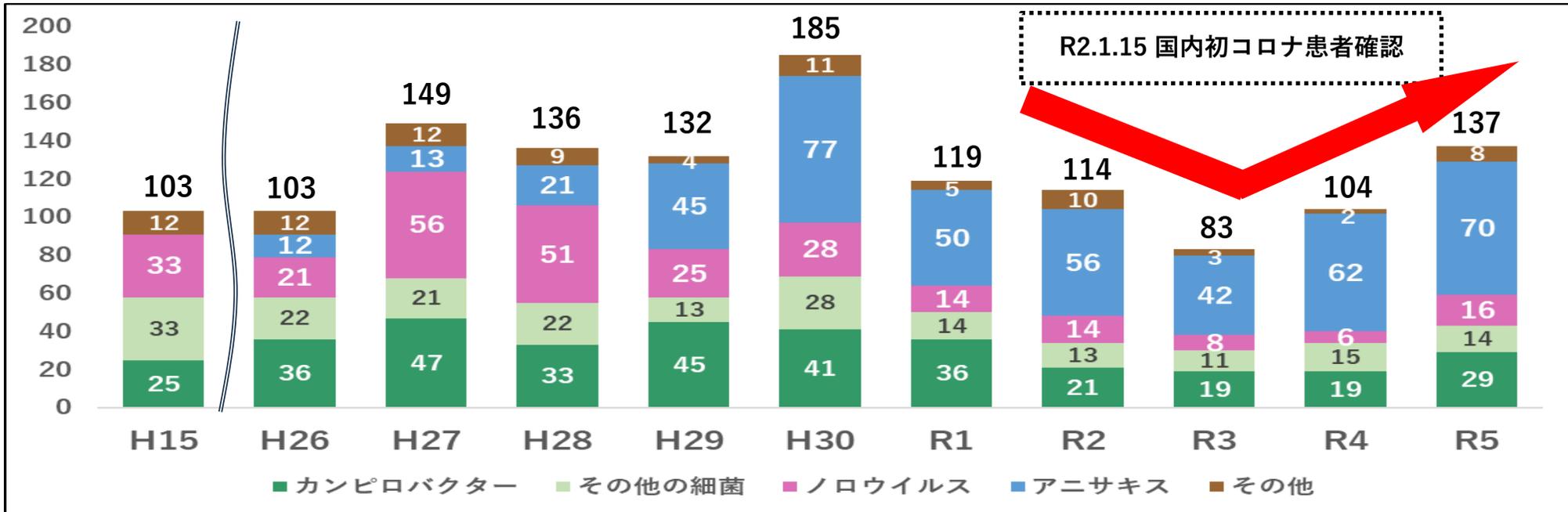
### 施策の柱3：関係者の相互理解と食の情報バリアフリーに向けた取組の推進

- 外国人への情報発信等の充実  
→ アレルギー講習会の開催、コミュニケーションサイトの作成・配布
- 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進  
→ 食の安全都民フォーラム、食の安全都民講座等を開催
- 総合的な食物アレルギー対策の推進  
→ 給食施設等の監視指導、保育所等で緊急時対応研修の開催

### 3 食品安全に関する状況

#### (1) 食中毒関係

都内の食中毒発生件数（H15、H26～R5）



#### 事例① 飲食店が提供した食事による食中毒

飲食店がランチ及びディナーをコース料理で調理提供

- ・患者数：101名
- ・原因物質：ノロウイルス
- ・発生原因：ノロウイルスに感染し体調を崩した調理従事者が食品を汚染

#### 事例② イベントで発生した食中毒

公園で開催されたイベントで約20ヶ所のテントブースで牡蠣料理を中心に調理提供

- ・患者数：80名
- ・原因物質：ノロウイルス
- ・発生原因：加熱用牡蠣の加熱不足

#### 事例③ 弁当による食中毒(都外)

新幹線の駅やスーパー等の駅弁フェアで販売された弁当。繁忙期に米飯の製造を他業者に委託

- ・患者数：554名
- ・原因物質：黄色ブドウ球菌、セレウス菌
- ・発生原因：米飯納品時の温度が高かったことや冷却工程における冷却の不備による増菌の可能性等

【課題①】 20年前と比較すると、細菌性食中毒の発生割合は減少。（H15：56.3%→R5：31.4%）

都内の食中毒発生件数は、コロナ後の社会経済活動の回復に伴い、増加傾向。その原因も基本的な衛生管理の不備が散見。

⇒ 引き続き、従事者の衛生意識の向上と衛生管理の徹底が必要

【課題②】 広域的な食中毒事例が発生

⇒ 引き続き、広域的な健康被害事例に対応するための健康危機管理体制の確保が必要

## (2) 異物混入関係

保健所等で対応した異物混入に係る苦情件数（R1～R5）

	合計	虫					寄生虫		鉱物性異物				動物性異物			合成樹脂類			植物性異物	紙	繊維	たばこ	絆創膏	食品の一部	その他	不明	
		ハエ	ゴキブリ	虫卵・幼虫・蛹	その他の虫	不明	アニサキス	その他	ガラス	石・砂	金属	その他	人毛（毛髪等）	獣毛	人の歯 （歯科治療材含む）	その他	ビニール類	ゴム									その他の合成樹脂類
令和元年度	660	36	91	15	44	27	13	8	11	11	60	6	46	4	6	25	44	10	28	27	10	13	8	6	45	26	40
令和2年度	535	25	54	15	38	28	8	6	15	4	36	4	57	7	7	15	32	9	29	18	18	11	1	3	43	20	32
令和3年度	561	18	78	20	28	29	12	4	4	3	55	7	48	5	3	24	38	3	54	23	5	7	3	5	27	21	37
令和4年度	565	35	73	15	42	20	10	2	8	9	42	6	67	3	2	20	32	4	34	16	13	6	2	3	26	34	41
令和5年度※	546	32	59	15	35	21	11	6	10	10	45	4	51	4	1	24	32	6	46	14	6	13	4	2	26	30	39

※令和5年度は速報値

### 事例① 食パンにネズミが混入

都内のパン製造工場生産された食パンを購入した消費者から申し出があり発覚。

1都14県で販売されており、**約10万4000個が回収の対象**。原因究明と対策強化のために、当該の製造ラインを当面休止。

鑑定の結果、異物はクマネズミの子ども（約60mm）であることが判明。

ネズミは、工場外部より資材搬入用設備の昇降路を介して製造場内に侵入し、生地を整形する工程で混入したと推定。

工場外周の対策強化や生産設備の改善等の再発防止策を実施し、製造を再開。

### 事例② 学校給食で異物混入

学校の給食室で調理した「いが栗揚げ」に、長さ1.5cm、幅5mm、厚さ1mm程の金属片が混入。

金属片は、給食の食事中に生徒が「いが栗揚げ」を食べた際に発見。該当の生徒は口に含んだものの、怪我はなく、体調に異常はない。

「いが栗揚げ」に使用する**サツマイモを切る際に、野菜切機の刃が欠け、混入したものと判明**。

教育委員会が市内の全給食調理業務受託事業者に対し、野菜切機やフードプロセッサー等の点検を実施し、安全点検が終了するまでの間は、調理員の手切りにより野菜の切裁作業を行うよう指示。



**【課題】** 食品中の異物混入事例は、依然として発生しており、混入した異物は多種多様。大規模な製造施設で異物混入事例が発生すると社会的影響が大きい

⇒引き続き、従事者の**意識の向上**と**管理の徹底**に向けた取組が必要

# (3) HACCP 関係

## HACCPとは

- ▶ 食品等事業者自らが食中毒菌等の**危害要因を把握**し、危害要因を**除去又は低減**させるために**特に重要な工程を管理**し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
- ▶ 食品衛生法により、原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられており、使用する原材料や製造方法等に応じ、**計画を作成**し、実施状況の**記録・保管**が求められている。

## これまでの主な取組

- ▶ 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**」を配布

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
発行部数	22,000部	8,800部	13,000部

- ▶ 有識者が小規模飲食店等の現場を訪問し、HACCP導入の支援を実施

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
訪問施設数	316施設	165施設	71施設

- ▶ HACCPに係る相談会を開催し、事業者に技術的助言を実施

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
開催回数	64回	55回	60回

- ▶ 製造・加工業者を対象としたHACCP推進者育成講習会を開催

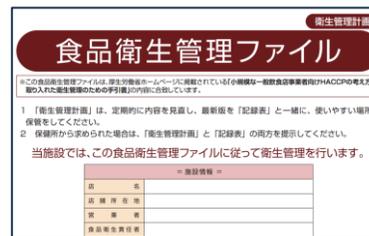
	令和3年度	令和4年度	令和5年度
受講者数	247名	293名	252名

### 【参考】

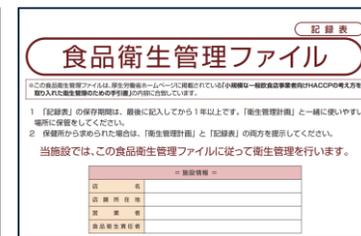
保健所等の監視指導によるHACCP導入の確認状況  
⇒令和6年12月末 **約80%**

## 食品衛生管理ファイル

- ▶ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う小規模な一般飲食店を支援するため「食品衛生管理ファイル」を作成
- ▶ 茨城県、千葉県、大阪府、大阪市、堺市、豊橋市、那覇市等延べ**56自治体**、延べ**548,160部**の利用許諾申請があり、多くの自治体が飲食店等事業者のHACCP導入支援に活用



衛生管理計画



記録表

【課題①】 HACCP導入が遅れている施設や新規営業施設に対するHACCP導入支援が必要

【課題②】 HACCP導入済施設がHACCPに沿った衛生管理を継続するための定着支援が必要

⇒ 引き続き、食品等関係事業者の**HACCP導入支援**とともに、HACCP導入済の事業者が取組を継続するための**定着支援**に向けた取組が必要

## (4) 食提供の多様化関係

### これまでの主な取組

#### 【小規模給食やボランティア給食への衛生管理に係る技術的支援】

- ▶ 法の規制がかからない小規模給食やボランティア給食の衛生管理に関する留意事項のガイドラインを作成
- ▶ ガイドラインの内容を基に、運営者向けのリーフレットを作成し、普及啓発を実施

#### 【テイクアウト・デリバリーを実施する飲食店への食中毒予防対策の周知徹底】

- ▶ 新型コロナウイルス感染症の影響による中食需要の拡大とともに、業界の諸課題に対応するために設立された日本フードデリバリーサービス協会と連携し、テイクアウト・デリバリーを実施する飲食店向けのリーフレットを作成
- ▶ テイクアウト・デリバリーを実施する施設の監視指導の実施



<小規模・ボランティア 給食向けリーフレット> <テイクアウト・デリバリー 事業者向けリーフレット>

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
監視指導件数（都保健所）	延べ3,081件	延べ2,660件	延べ2,067件

### 小規模給食施設等の状況

都内保健所の小規模給食施設等（法による許可や届出を要しないもの）の相談件数及び届出数は増加

小規模給食施設届出件数

小規模給食施設相談件数



#### 【食中毒事例】子ども食堂で提供した弁当による食中毒事例

ボランティア団体が調理提供したカレー弁当を食べた参加者が下痢、腹痛などの症状を呈した

- ・患者数：16名
- ・原因物質：ウエルシュ菌
- ・検査結果：患者検便11検体、調理従事者検便2検体、利用者が保存していたカレー弁当からウエルシュ菌検出
- ・発生原因：当日朝に調理完成後、提供までの約3時間の間にウエルシュ菌が増殖した可能性。また、提供前の再加熱及び再加熱の際の攪拌が不十分であったことが原因と推定

### 食べ残し持ち帰り

#### 【消費者庁】

- ▶ SDGsにおいて食品ロス削減に関する国際目標が設定。食品の持ち帰りに伴う民事責任の在り方を検討するための検討会を設置

#### 【厚生労働省】

- ▶ 持ち帰りによる食中毒発生予防の観点から食品衛生に関するガイドライン作成のための検討会を設置

2つの検討会の議論を踏まえ、消費者庁・厚生労働省が「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」を策定

【課題①】小規模給食施設の届出件数が増加している中、子ども食堂で食中毒が発生

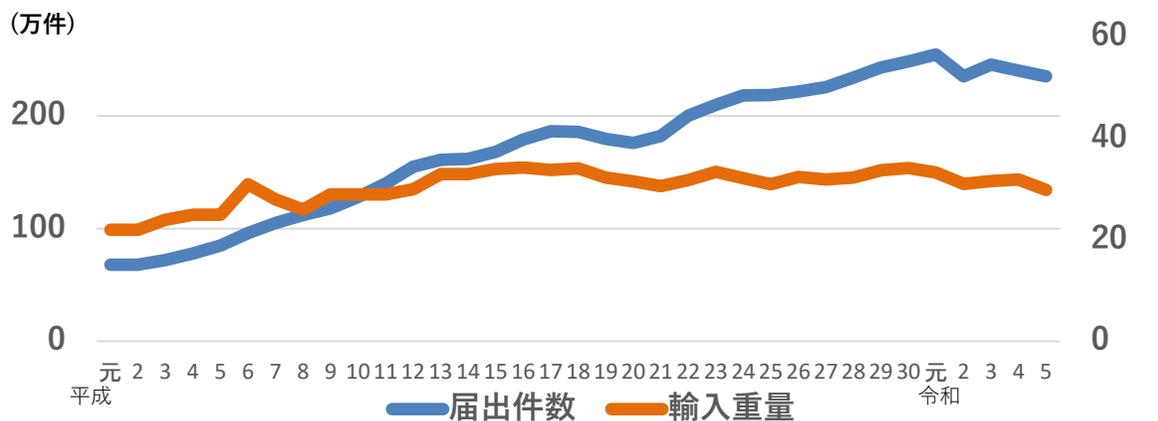
【課題②】飲食店のテイクアウト・デリバリーの定着化に加え、**食べ残しの持ち帰りの増加**による食中毒発生リスク増大の可能性といった新たな課題の発生

⇒ これまでの取組に加え、食べ残しの持ち帰りを実施する飲食店の衛生管理向上への取組等、**多様化する食の提供主体**に対する対策が必要

## (5) 輸入食品関係

### 我が国における状況

#### 輸入食品の届出件数、輸入重量推移



厚生労働省輸入食品監視統計より

#### 我が国のカロリーベースの食料自給率推移



#### 諸外国のカロリーベースの食料自給率 (2021)



農林水産省HPより

### 東京都の輸入食品検査実績

	令和3年度	令和4年度	令和5年度	
検査項目数	45,514項目	48,894項目	53,093項目	
検査項目	残留農薬	33,406項目	34,623項目	36,221項目
	食品添加物	3,457項目	4,530項目	6,242項目
	カビ毒	14項目	16項目	49項目
	動物用医薬品	3,795項目	4,374項目	3,757項目
	微生物	3,764項目	4,473項目	5,317項目
	その他	1,078項目	878項目	1,507項目
	違反品目数	4品目	6品目	10品目

#### 令和5年度違反内容

名称 (原産国)	違反内容	検査結果
骨付鶏もも肉 (冷凍) (アメリカ)	農薬等の 一律基準 違反	ラサロシド 0.2ppm検出
たまねぎ (中国)		チアメトキサム 0.04ppm検出
緑豆 (インド)		ピリミホスメチル 0.19ppm検出
冷凍いちご (中国)		テブコナゾール 0.07ppm検出
ひよこ豆 (インド)		クロルプロファミン 0.02ppm検出
冷凍カットメロン (ベトナム)		クロルフェナピル 0.03ppm検出
生鮮ブルーベリー (メキシコ)		ヘキシチアゾクス 0.03ppm検出
オクラ (フィリピン)		ブプロフェジン 0.03ppm検出
アメリカンチェリー (アメリカ)	添加物表示なし	表示にないフルジオキシニル0.002g/kg検出
健康補助食品 (アメリカ)		表示にないグリチルリチン酸0.14g/kg検出

【課題①】 輸入届出件数は増加、輸入重量は横ばい。輸入食品の小口化・多様化。

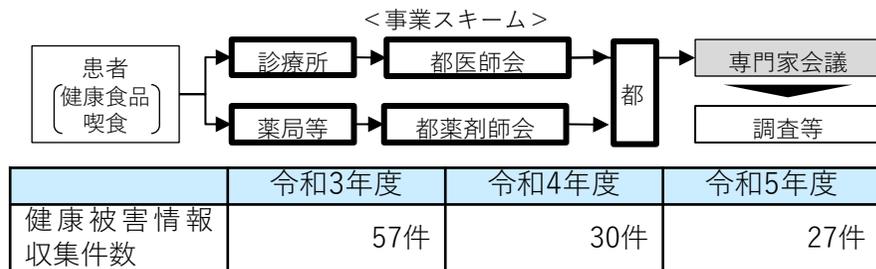
【課題②】 我が国の食料自給率（カロリーベースの食料自給率）は依然として低く、輸入食品への依存度が高い

⇒ 引き続き、**輸入食品における安全確保対策**が必要

## (6) 健康食品関係

### これまでの主な取組

- ▶ 東京都医師会・東京都薬剤師会と連携し、「健康食品」との関連が疑われる健康被害情報を収集・分析



- ▶ 医薬品成分を含有する疑いのある健康食品を買上げ、検査及び製品表示の関係法令の適合を確認

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
試買調査購入数	126品目購入	125品目購入	125品目購入
不適正な表示、 広告の品目数	102品目	103品目	105品目
医薬品成分を検出 した品目数	3品目	1品目	3品目
検出した医薬品成分	・シルデナフィル ・クロトリマゾール ・センナ葉	・N-アセチル-L- システイン	・タダラフィル ・シルデナフィル

### 紅麹を含む健康食品による健康被害事例

令和6年3月末に紅麹を含む健康食品を喫食した方が腎疾患を発症するなど、全国的な健康被害が発生

#### 【厚生労働省の原因究明で確認された事項】

- ・ 製造工場内の青カビが培養段階で混入。コメ培地を栄養源としてカビ毒「**ペベルル酸**」を産生
- ・ ペベルル酸について、腎障害が確認された

#### 【大阪市による製造工程の調査】

記録・社内報告の不備（確認チェック欄の不記載、社内ルールで品質事故等として報告すべき事項の報告漏れ等）が確認されたが、具体的な汚染経路の推定までには至らず。

- ⇒ 一部の製品ロットからペベルル酸が検出されたこと、製品を摂取し尿細管障害の患者を診察した医師から食中毒患者の届出があったことから、**大阪市が食中毒と断定**

#### 【本件を受けた国の対応】

特定保健用食品や機能性表示食品の健康被害の情報提供の義務化、錠剤・カプセル剤等食品のGMP要件化等

【課題①】 紅麹事例では医薬品成分以外を原因とする大規模な健康被害が発生

【課題②】 特定保健用食品や機能性表示食品と同じような濃縮工程がある健康食品は規制対象外

【課題③】 紅麹事例における都の患者調査において、既往症の薬を服用しながら健康食品を喫食している事例を多数確認

- ⇒ **健康被害情報をより幅広く収集**するとともに、健康被害の発生に備えた**検査・分析体制を確保**する必要  
薬を服薬する患者に対し、健康食品の使用について、医師や薬剤師に事前に相談すること等を**都民等に普及啓発**する必要



## (7) 食品表示関係

### これまでの主な取組

- ▶ 平成17年度から都内の食品製造業、輸入業、問屋業、小売等を対象に、適正な食品表示を推進する核となる人材を育成するための「適正表示推進者」講習会を開催
- ▶ 平成19年度から「適正表示推進者」に継続的に知識を付与するためのフォローアップ講習会を開催



	令和4年度	令和5年度	令和6年度	累計
適正表示推進者育成講習会	220名	517名	410名	11,443名
フォローアップ講習会	384名	448名	2/3開催予定	7,329名

### ▶ 表示適正化のための監視指導

		令和5年度
監視指導件数		189,711件
表示検査品目数		794,725品目
不適正表示件数		2,730件
内訳	無表示	487件
	衛生事項	800件
	品質事項	1,356件
	保健事項	87件

### これまでの食品表示基準の改正概要

公布日	主な改正事項	概要	施行日等
R6.8.23	・ 機能性表示食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 健康被害情報を得た場合の行政への情報提供を規定</li> <li>② 届出した食品が機能性を表示することが適当でないと消費者庁長官が認めた場合、機能性表示食品の要件を満たさないことを規定</li> <li>③ 錠剤等食品のGMPに基づく製造管理を規定</li> <li>④ 表示の方法、位置等の見直し</li> <li>⑤ 自己評価の実施・報告の規定</li> <li>⑥ 表示内容等、届出事項の規定</li> <li>⑦ 新規機能性成分の資料提出期限の特例（通常60営業日を特例で120営業日）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①・②、⑥の一部 R6.9.1施行</li> <li>③・④ R6.9.1施行 経過措置R8.8.31まで</li> <li>⑤～⑦R7.4.1 (⑥の一部除く)</li> </ul>
R5.3.9	・ アレルギー ・ 遺伝子組換え 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ くるみを特定原材料に移行</li> <li>・ 特定遺伝子組換え農産物に「EPA及びDHA産生なたね」を追加</li> </ul>	R5.3.9施行 経過措置R7.3.31まで(くるみ)
R4.3.30	・ 栄養成分表示の分析法 ・ 遺伝子組換え 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 改訂食品標準成分表に新たな分析法が採用されたことに伴う分析法の整理</li> <li>・ 遺伝子組換え農産物に「からしな」を追加</li> <li>・ 特定遺伝子組換え農産物から「高オレイン酸遺伝子組換え大豆」を削除等</li> </ul>	R4.3.30施行
R3.3.17	・ 玄米及び精米	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 産地等の根拠資料保管により産地表示を可能にする等の改正</li> </ul>	R3.7.1施行

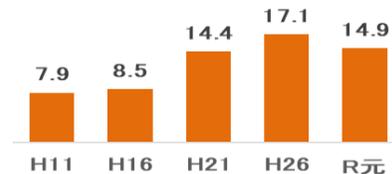
**【課題】** 食品表示制度の頻繁な改正により、事業者の新たな制度への理解不足や表示の切替等の対応が追い付いていない可能性

⇒ 引き続き、**食品表示制度の周知・徹底**や**適正な食品表示を推進するための人材育成**の取組が必要

## (8) アレルギー関係

### 食物アレルギーの現状

- 東京都健康安全研究センターが実施した「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査（令和元年度）」では、食物アレルギーを有する3歳児の割合は14.9%



### これまでの主な取組

- 食品製造業や給食施設を対象とした監視指導の実施

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
監視指導件数	延べ2,945件	延べ3,184件	延べ3,724件

- 飲食店向け食物アレルギー対策講習会を開催

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
受講者数	387名	302名	534名

- アレルギーコミュニケーションシート改訂・周知（10,000部）  
保健所等を通じた飲食店等への配布に加え、多言語コールセンターに登録している事業者やムスリム対応を希望する飲食店向けセミナーで配布

- 学校、保育所、幼稚園等職員向け研修の実施（令和5年度）

	対象者	参加者数等
アレルギー疾患に関する相談実務研修	保育所等職員、自治体職員等	2,717回 (動画再生数)
ぜん息・食物アレルギー緊急時対応研修	保育所職員、学童施設職員	651名
アレルギー対応体制強化研修	児童福祉施設等の設置者等	666名
学校職員向けアレルギー対応研修	学校管理職、養護教諭、栄養教諭等	3,397名



アレルギーコミュニケーションシート



<緊急時対応研修>

### 事例

#### ◆ 表示にない「乳成分」を検出した事例（R4）

保健所が菓子製造施設に立ち入り、「どら焼き」のアレルゲン検査を実施。検査から製品に表示されていない「乳成分」を検出し、表示違反

#### 【発生要因】

生地製造に使用した「粉末油脂」にカゼインが含まれていたが、原材料の成分を確認していなかった。

#### ◆ 誤食事故事例（R5）

乳アレルギーを有する児童が給食後に体調不良になり緊急搬送。

【提供方法】当該校では、全ての児童の給食に乳・乳製品を使用しない主菜・副菜を提供

#### 【発生要因】

- 栄養教職員が中華風コーン卵スープに使用した「冷凍クリームコーン」に乳・乳製品が使用されていないと思い込み、事前に配合成分表を取り寄せず、クリームコーンを発注
- 調理員が納品時以降に行う原材料確認で、脱脂濃縮乳の記載を見落とし

【課題】食物アレルギー患者は増加傾向。誤食事故や食品のアレルギー表示欠落といった事例が多く報告されている。

⇒ 引き続き、飲食店等の食品関係事業者への講習会や監視指導の実施、学校や児童福祉施設職員等への研修会等、**総合的な食物アレルギー対策**が必要

## (9) リスクコミュニケーション

### 主な取組 (R6年度)

➤ 食の安全都民フォーラム (シンポジウム形式)  
「こんなときどうする? 食と防災」をテーマに、避難所での注意点等の講演や参加者ウェブアンケートを用いたパネルディスカッションを実施

➤ 「食の安全子ども調査隊Withおくすり講座」  
都内在住の小学生 (4~6年) 対象 (35名参加)  
【実施内容】  
手についた雑菌を可視化して、食中毒対策を身近に感じてもらう



➤ 「食の安全都民講座」の開催  
「カビにまつわるエトセトラ」「学校給食安全・衛生管理研修」をテーマにオンライン開催

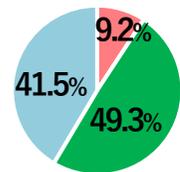
### 食品安全評価委員会の検討を踏まえた事例

「加熱不十分な食肉を原因とする食中毒防止の更なる普及啓発」

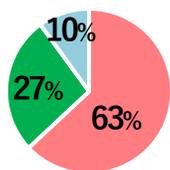
#### 【食肉の生食等に関する実態調査結果 一部抜粋 (R4.2)】

消費者の生食・半生食 飲食店の生食・半生食提供

生食の喫食開始時期 (%)



よく食べる  
たまに食べる  
以前は食べていたがやめた



提供している  
提供していたがやめた  
提供していない

年 代 別	就 職	生食の喫食開始時期 (%)						
		大 学 生	中 高 生	小 学 生	幼 児	そ の 他	不 明	
20代	15.9	28.0	22.9	11.5	4.5	-	17.2	
30代	21.4	27.3	17.1	13.9	0.5	0.5	19.3	
40代	38.5	16.4	10.8	9.4	5.6	-	19.2	
50代	40.8	13.3	12.3	9.5	1.4	-	22.7	
60代	45.8	17.0	6.5	6.5	2.0	0.7	21.6	

#### 【食品安全評価委員会における検討結果】

- ① 今後も **繰返し粘り強く注意喚起** を行うこと
- ② **飲食店向け** の啓蒙活動の強化
- ③ **消費者のニーズ** の高い質問についての情報提供の検討をすること

【課題】 食肉の生食・半生食をする人や飲食店の食肉の生・半生の提供割合が半数を超える等、都民や事業者が**食のリスクを十分に理解**していない可能性

⇒ 引き続き、取組の趣旨にあった戦略的企画立案のために**食品安全情報評価委員会**による検討を踏まえた効果的な**啓発やリスクコミュニケーション**の実施が必要

#### 【検討結果を踏まえた対応】

「おいしく安全に肉料理を楽しむには」をテーマに、食肉を原因とする食中毒の基礎知識や、ジビエや低温調理について専門家がわかりやすく解説した「食の安全都民フォーラム」をオンライン開催。

講演① 「お肉に潜む食中毒のリスク」

講演② 「ジビエをとりまく現状  
～衛生的でおいしいジビエを楽しむために～」

講演③ 「ここがポイント！低温調理」

意見交換(パネルディスカッション)  
テーマ 「肉を食べる」を考える



講演



パネルディスカッション

※生食の喫食開始年齢が下がっていることを踏まえ、**若年層向けの普及啓発**を今後実施予定

# (10) 食品衛生監視指導のDX関係

## 都における状況等

- 東京デジタルファースト条例施行（令和3年4月1日施行）
- 東京都デジタルファースト推進計画第二期計画策定（計画期間：令和6年度から令和8年度まで）
- 東京デジタル2030ビジョン
- 福祉・保健医療分野DX推進計画における「食品衛生監視指導におけるDX」

## 市場衛生検査所におけるDXの取組

全国知事会  
デジタルイノベーション  
大賞受賞

監視指導時に事務所との通信手段がなく、緊急時の迅速な連絡が困難であったことや施設情報の入った書類を持ち歩く必要があったこと等を背景にデジタル化を実施

### 【取組1】

導入前：現地で紙に記入し、事務所に帰って専用システムに入力  
導入後：タブレットにペンで直接記入、その場でデータを蓄積・整理・共有化



### 【取組2】

導入前：有毒魚は図鑑を見ながら現場で判断、分からないときは事務所に戻り確認  
導入後：現場で判断できないときは、タブレットでリアルタイムに事務所と情報交換

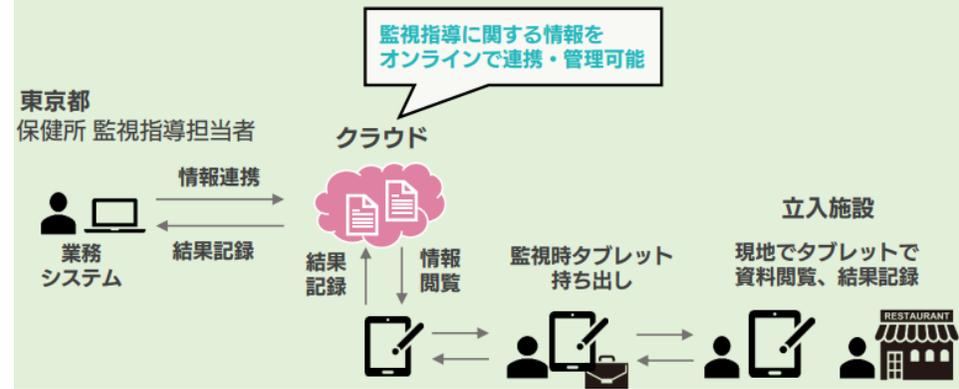


監視指導記録の効率的な管理、履歴を踏まえた**継続的な指導が実現**。緊急時の連絡体制がより**強固・迅速化**

## 保健所等への展開

- 市場衛生検査所における取組を保健所等に展開することで、都における食品衛生監視指導のDX化を促進

### 目指す姿



- 食品衛生監視指導の立入指導や聞き取り調査時に、**必要なデータをタブレットにより現場で入力**できるようにシステムを構築
- タブレットからデータ参照、食品営業施設への立入指導時における現場での指導情報の入力により、職員の事務負担を軽減し、**効果的な監視指導**に注力

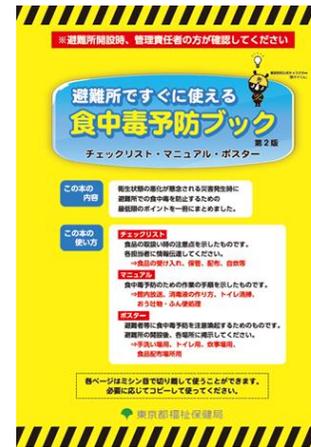
【課題】 令和元年度以降、都はDXを推進。DX推進に向けた計画策定等、全庁的に**DX化が加速**。

⇒ 市場衛生検査所における取組事例を参考に保健所等に展開することで食品衛生監視指導DXを加速化し、**効率的な監視指導体制の構築**が必要

# (11) 災害関係 (食品衛生対策関係)

## 計画等

- 「東京都地域防災計画 震災編」  
被災地や避難所の防疫体制を確立するため、「食品衛生指導班」を編成し、食品の安全確保に取り組むことを規定
- 「避難所管理運営の指針」  
国の「避難所運営ガイドライン」沿って作成。  
食品関係資料として「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」と「アレルギーコミュニケーションシート」を収録
- 「保健医療局 災害対策活動マニュアル」  
業務分担を明確にし、組織的に確実かつ連携を持った対応が図れるようにするとともに、保健医療局本庁職員の一人ひとりが、災害対策活動を迅速かつ適切に実施するための指針



避難所ですぐに使える食中毒予防ブック アレルギーコミュニケーションシート

## これまでの災害派遣対応

### 【被災地への都職員派遣】

- 東日本大震災 (平成23年)
- 熊本地震 (平成28年)
- 広島豪雨災害 (平成30年)
- 能登半島地震 (令和6年) 等

### 【派遣時の食品衛生に関する活動内容】

- 避難所における食中毒防止対策を実施
- 食品の管理 (温度管理) や調理者の体調管理等ボランティア炊き出しにおける食品の取扱い指導
- 被災者に対して、食品は早く食べる、残り物は廃棄する等、被災者自身で長時間食品を保管しないことを啓発 等



【課題】 首都直下型地震が30年以内に発生確率が70%と想定される中、避難所において食中毒予防対策を指導できる職員を増やす必要

⇒ 引き続き、避難所における食中毒予防のための普及啓発を実施するとともに、災害発生時に職員が適切な対応を行うための体制整備が必要

# (12) 農産物関係

## 新東京都GAP

- ▶ GAPは、農業生産の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動
- ▶ 令和5年度に都は農林水産省の「国際水準GAPガイドライン」に準拠した「新東京都GAP認証制度」を開始
- ▶ 新東京都GAP認証制度は「食品安全」「環境保全」「労働安全」「経営管理」「人権保護」の5分野から構成

【対象者】 都内で野菜・果実・茶を生産する農業者  
 【都内農家数】 9,567戸（令和2年 農林水産省「農林業センサス」）

< 認証取得者数、認証品目数 >

	令和5年度
認証取得者	23件
認証品目	延べ49品目

## 国の動き

農林水産省が「我が国における国際水準GAPの推進方策」を策定

### 【基本方針】

国際水準GAPガイドラインの策定により我が国共通の取組基準を明確にするとともに、都道府県GAPの国際水準への引上げを進め、**国と都道府県が一体となって国際水準GAPの取組を推進**

### 【到達目標】

食料・農業・農村基本計画（令和2年3月）掲げる「**令和12年までにほぼ全ての産地で国際水準GAPを実施**」の実現

## 国際的な状況

- ▶ 諸外国において、農産物の輸入や取引に際してGAP認証が求められる傾向

青果物の輸入時にGAP認証を求めている例



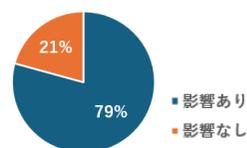
## GAPとSDGs

分野	2 食品の安全	3 健康と福祉	12 持続可能な消費と生産
食品安全	2 食品の安全	3 健康と福祉	12 持続可能な消費と生産
環境保全	2 食品の安全	3 健康と福祉	6 清潔な水と衛生
労働安全	2 食品の安全	3 健康と福祉	8 豊かになりつつある働き
経営管理	2 食品の安全	5 働きと生活のバランス	8 豊かになりつつある働き
農場経営管理	2 食品の安全	4 質の高い教育をみんなに	8 豊かになりつつある働き

### SDG認知度



### 企業がSDGsに取組むことの影響



【課題①】 日本産農産物のブランド力の維持・向上による**競争力強化**が必要

【課題②】 社会的に関心の高まっている**SDGs**の課題解決を踏まえた取組が必要

⇒ 引き続き、「国際水準GAPガイドライン」に準拠した**新東京都GAP認証取得の推進**に向けた取組が必要

## 4 改定の方向性（案）

- 食中毒予防対策やHACCP導入・定着支援、輸入食品対策等、これまでの取組を引き続き実施する必要がある対策が多いため、現行計画の体系を基礎として検討
- これまでの実績や新たな課題（DXの活用や災害対策、健康食品対策等）を勘案し、重点施策を検討
- 令和8年度から令和12年度までの5か年計画

## 5 改定スケジュール（予定）

	令和7年1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	令和8年1月	2月	3月
<b>事項</b>	食安審				食安審 部会		食安審 部会	食安審	パブコメ		食安審 部会	食安審	推進計画 案作成		計画 改定
<b>内容等</b>	諮問 部会設置	部会委員 検討		部会委員 事前説明 まわり			中間まと め案	中間まと め案	中間ま とめ案		答申案	答申			