

東京都食品安全推進計画

(令和8年度～令和12年度)

重点施策

令和8年度予定

重点施策

- <重点施策1> 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方法におけ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> 食品安全対策に係る監視指導DXの推進 **NEW**
- <重点施策6> 輸入食品対策
- <重点施策7> 「健康食品」対策の強化
- <重点施策8> 食品の適正表示の推進
- <重点施策9> 食品安全に関する健康危機管理体制の確保
- <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
- <重点施策12> 災害発生時の食品衛生対策に係る人材の計画的な育成 **NEW**

G A P 認証制度の推進

施策内容	令和8年度予定
1 新東京都GAP認証取得及び維持の支援 農業者が新東京都GAP管理点及び管理基準解説書をわかりやすく理解するためのハンドブックの作成・配布やセミナーの開催、認証取得に向けた環境整備の支援等により、生産者におけるGAPの取組を推進します。 2 消費者へのPR 新東京都GAP認証制度及び認証農産物について、ホームページやPR冊子、販売イベントなどを活用し、消費者の認知度向上を図ります。 3 認証農産物の流通拡大の支援 GAP認証農産物の小売店での販売促進や、消費者等が生産現場を体験できる農園ツアーの開催などを通じて、認証農産物の魅力を広く発信し、流通の拡大を積極的に支援します。	1 新東京都GAP認証取得及び維持の支援 ・ 研修会・セミナーの開催や認証取得に向けた環境整備の支援等により、生産者におけるGAPの取組を推進 2 消費者へのPR ・ 新東京都GAP認証制度を消費者向けに紹介したリーフレットや動画を活用し、認証農園や販売イベントなどにおいて、より分かりやすい形での消費者への認知度向上を図る。 3 認証農産物の流通拡大の支援 ・ 消費者が新東京都GAP認証農園の現場を見学し、認証制度をより深く理解することができる農園ツアーの開催や、小売店舗でのPR販売イベントなどの開催により、認証農産物の流通拡大を後押し

HACCP に沿った衛生管理の導入・定着の推進

施策内容	令和8年度予定
1 新規事業者のHACCP導入支援 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」の提供や窓口相談の設置などにより、新規事業者が速やかにHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう支援します。 2 事業者のHACCP定着に向けた支援 各種支援資材をホームページに掲載するなど、事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の定着に向けて支援します。 3 事業者のHACCPのレベルアップに向けた支援 施設の取組事例等を紹介するシンポジウムを開催し、事業者のHACCPのレベルアップに向けた支援を実施します。 4 事業者による人材育成の支援 HACCPに関する知識やノウハウの取得を目的とした講習会を開催し、事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に運用するための核となる社内人材を育成します。 5 監視員の計画的な育成 事業者のHACCP支援を効果的に行うために、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など、食品衛生監視員を計画的に育成します。	1 新規事業者のHACCP導入支援 ・ 小規模な事業者においても、HACCPに沿った衛生管理を実施できるよう「食品衛生管理ファイル」を配布するとともに、事業者の利便性の向上を図るため、WEB アプリの開発を実施 ・ 衛生管理計画の作成方法、記録のつけ方等について、有識者から事業者に技術的助言を行うHACCPに係る相談会を開催 2 事業者のHACCP定着に向けた支援 ・ 「食品衛生管理ファイル」等の活用方法や衛生管理のポイントについて、わかりやすく解説したオンライン教材を提供 ・ 小規模な飲食店等に対し、HACCP有識者が現場を訪問し、きめ細かなアドバイスを行う訪問アドバイスを実施 3 事業者のHACCPのレベルアップに向けた支援 ・ 事業者間の意見交換の場として、HACCPシンポジウムを開催（オンライン配信併用） 4 事業者による人材育成の支援 ・ 組織的な HACCP 管理手法に精通した人材を育成するため、主に製造業・加工業を対象とした HACCP 推進者育成講習会を開催 5 監視員の計画的な育成 ・ 事業者のHACCP支援を効果的に行うために、食品衛生監視員向けの専門研修の実施や民間認証に関する外部研修に派遣

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

施策内容	令和8年度予定
1 小規模給食等やテイクアウト・デリバリーに対する監視指導等 子ども食堂等のボランティア給食の運営者やテイクアウト・デリバリーを実施する飲食店に対して、普及啓発資材を活用した衛生管理に関する情報提供や監視指導を実施します。 2 食べ残し持ち帰りを実施する飲食店に対する監視指導等 食べ残し持ち帰りを実施する飲食店に対して、衛生的な取扱い等に関する情報提供や監視指導を実施するとともに、都民に対して、料理を持ち帰る際の注意点などの普及啓発を実施します。	1 小規模給食等やテイクアウト・デリバリーに対する監視指導等 - 子ども食堂や、ボランティア給食など、食衛法に基づく許可や届出を要しない施設における衛生管理を確保するため、普及啓発や助言を行う。 - 飲食店等における持ち帰りや宅配等の提供形態に対して、調理済食品の温度管理や適切な消費者への情報提供等について普及啓発を図るとともに、監視指導を実施する。 2 食べ残し持ち帰りを実施する飲食店に対する監視指導等 - 国が策定したガイドラインを参考に、消費者及び対象となる事業者双方に対して、食品の衛生的な取扱いや持ち帰る際の留意事項等について普及啓発や監視指導を実施する。

食品安全情報評価委員会による分析・評価

施策内容	令和8年度予定
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。 3 分析を踏まえた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発信していきます。	1 海外情報などの食品安全に関する情報の収集 ・「食の安全に係る海外情報検索システム」を活用し、海外情報、学術情報を随時収集 ・国や自治体等の情報配信機関からの関係情報を随時収集 ・庁内関係局が実施した調査等の活用 2 食品安全情報評価委員会による情報の分析・評価 ・食品安全情報評価委員会を開催し、安全情報を分析、評価 3 都民等への情報発信 ・食品安全情報評価委員会の評価結果に基づく情報をホームページ等で提供

食品安全対策に係る監視指導DXの推進

施策内容	令和8年度予定
1 タブレット端末を活用した監視指導 指導記録などの厳重管理情報をクラウド上で管理し、現場からタブレット端末を通じた閲覧・記録を可能にするなど効率的な監視指導を実施します。 2 迅速な情報共有 緊急時において、異なる場所にいる関係者全員が同じ情報へ同時にアクセスし、それを基に健康被害発生の未然防止・拡大防止のための検討・判断を行うことができるよう、タブレット端末等を活用し、現場と職場の間で必要な情報を迅速かつ正確に共有できる環境を構築します。 3 蓄積したデータや経験を活用した普及啓発・業務改善 ・ 監視指導等で蓄積したデータを詳細に分析し、その結果を踏まえて、リスク低減や安全確保に向けた効果的な普及啓発活動を実施します。 ・ 農業改良普及指導において、タブレット端末や指導記録システムを活用し、これまでの指導等で蓄積したデータに基づいた効果的な普及指導を実施します。 ・ 運用状況や課題等を踏まえながら、継続的に改良を重ね、更なる業務改善を実施します。	1 タブレット端末を活用した監視指導 ・ 保健所、芝浦食肉衛生検査所及び市場衛生検査所において、タブレット端末を活用し監視指導を実施 ・ 指導記録の入力方法や閲覧手順等について、必要に応じて見直しを行い、現場における活用の定着及び効率化を図る。 ・ 事例共有することで、組織全体での活用水準の均てん化を図る。 ・ 健康安全研究センターにおいて、製造業等に対する監視指導への活用に向け、タブレット端末を導入 2 迅速な情報共有 ・ 保健所、芝浦食肉衛生検査所及び市場衛生検査所において、タブレット端末を活用し職場との情報共有を実施 ・ 事例共有することで、組織全体での活用水準の均てん化を図る。 ・ 運用上の課題を踏まえ、共有ルールの特明確化や運用方法の改善を行い、情報共有体制の一層の強化を図る。 3 蓄積したデータや経験を活用した普及啓発・業務改善 ・ タブレット端末や指導記録システム等を活用し、普及指導を実施 ・ 運用状況や課題等を踏まえながら、必要に応じて業務改善を図る。

輸入食品対策

施策内容	令和8年度予定
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。 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、輸入食品の安全確保を図ります。 3 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。 4 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。その結果を踏まえ、厚生労働省の「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)」を活用して指導を行うなど、自主管理の取組を支援します。	1 専門監視班による監視の実施 ・ 輸入事業者や輸入食品を取り扱う倉庫事業者への立ち入りを実施 2 輸入食品の検査の実施 ・ 東京都食品衛生監視指導計画に基づき、検疫所において発見された違反事例等を勘案し、輸入食品の検査を実施 (収去検査計画数:45,000 項目) 3 輸入事業者講習会の開催 ・ 輸入事業者講習会の開催 (令和8年11月、動画配信形式で実施) 【講習会テーマ】 ・ 検疫所における輸入食品監視指導業務等について ・ 食品表示法をめぐる最近の動向 4 輸入事業者の自主管理の支援 ・ 輸入事業者を対象に、輸出国における食品等の衛生的な取扱いや従業員の教育状況、衛生管理の体制等の点検及び確認

「健康食品」対策の強化

施策内容	令和8年度予定
1 医療機関と連携した健康被害情報の収集 東京都医師会や東京都薬剤師会と連携した健康被害情報の収集について、新たに大規模病院とも連携し、情報収集体制を拡充します。 2 検査・分析体制の確保 高精度測定機器を導入し、有害物質を効率的に探索できる検査手法を開発するなど健康食品中の有害物質を原因とする健康被害の発生に備えた検査・分析体制を確保します。 3 健康食品の使用に関する普及啓発の実施 健康食品の使用を医師や薬剤師に伝えることを促す動画など、「健康食品」の正しい使い方などに関する普及啓発を実施します。 4 市場流通品に対する監視指導 市場に流通する健康食品の医薬品成分検査や、培養または濃縮工程がある製品の検査、表示・広告の調査を実施します。 5 健康食品取扱事業者講習会の開催 健康食品を取扱う事業者を対象に、表示・広告及び販売方法等の適正化を図ることを目的とした講習会を開催します。	1 医療機関と連携した健康被害情報の収集 ・ 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、協定締結病院等から健康被害情報を収集 2 検査・分析体制の確保 ・ 導入した高精度測定機器を用いて、有害物質を効率的に探索できる検査手法を検討、開発 3 健康食品の使用に関する普及啓発の実施 ・ 動画やポスター、パンフレット、ホームページ、X(旧 Twitter)等を活用し、都民へ普及啓発を実施 ・ 試買調査結果等についてホームページによる情報提供の実施 4 市場流通品に対する監視指導 市場に流通する健康食品の医薬品成分検査や、培養または濃縮工程がある製品の検査、表示・広告の調査を実施する。 ・ 試買調査の実施 ・ 医薬品成分を検出した製品に対する違反措置の実施 ・ 不適正な表示・広告に対する改善指導等の実施 5 健康食品取扱事業者講習会の開催 健康食品を取扱う事業者を対象に、表示・広告及び販売方法等の適正化を図ることを目的とした講習会を開催する。 (12月～1月、動画配信)

食品の適正表示の推進

施策内容	令和8年度予定
1 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を通じて警視庁や農林水産省などと定期的な情報共有や意見交換を行い、連携体制を強化します。 2 相談対応や監視指導の実施 ・ 食品表示制度が頻繁に改正されることを踏まえた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している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。 3 DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施 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。 4 適正表示推進者の育成 ・ 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。 ・ 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。	1 関係機関との連携 東京都食品表示監視協議会の開催(2回) 2 相談対応や監視指導の実施 ・ 適正な食品表示に向けた相談・普及啓発を実施 ・ 健康安全研究センター食品表示監視班及び消費生活調査員による調査を実施 3 DNA分析等による食品表示の科学的検証の実施 DNA分析により、袋詰米穀や生鮮食品、遺伝子組換え食品の表示調査を実施 4 適正表示推進者の育成 ・ 適正表示推進者育成講習会の開催(2回) ・ フォローアップ講習会の開催(1回)

食品安全に関する健康危機管理体制の強化

施策内容	令和8年度予定
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 - 食品による広域的・大規模な健康被害が発生した際に、迅速かつ的確に対応するため、国および関係自治体との緊急連絡網を整備し、速やかな情報伝達と、適切な初動対応のための体制を構築します。 - 広域連携協議会等において、関係自治体間での情報共有や意見交換を行い、広域散発食中毒疑い事案の早期探知および拡大防止を図るなど、国や他自治体との連絡・連携体制を強化するとともに、庁内関係各局で構成する食品安全対策推進調整会議等を通じて緊密に情報共有し、広域的な健康危機に対する総合的な対応力を確保します。 2 大規模食中毒等を想定した訓練の実施 東京都、特別区、保健所設置市の食品衛生監視員を対象に、大規模食中毒の発生を想定した実践的な訓練を実施します。初動対応から情報収集・分析、関係機関との連絡・調整など、一連の対応プロセスを組んだ訓練により、緊急時における迅速かつ的確な判断力と対応能力を強化し、広域的な食中毒事案に対する実効性の高い危機管理体制を構築します。	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 < 国、関係自治体との連携 > - 関東信越厚生局主催の広域連携協議会への参加等による近隣自治体との情報共有を実施 - 全国食品衛生主管課長連絡協議会等により、緊密な連携体制を確保 < 庁内関係各局との連携 > - 食品安全対策推進調整会議幹事会を開催 2 大規模食中毒等を想定した訓練の実施 - 都区市の食品衛生監視員を対象とした危機管理訓練の実施

食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

施策内容	令和8年度予定
1 関係者の活発な意見交換 参加型のイベントやシンポジウムの開催など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、情報や意見の交換を行います。 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。 3 ライフステージを考慮した情報提供の充実 若年層向けWebコンテンツなどライフステージを考慮したホームページやSNS、各種啓発資材等による情報提供を充実することで、都民一人ひとりが、食品の安全について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。	1 関係者の活発な意見交換 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 <食の安全都民フォーラム等の開催> ・ 食の安全都民フォーラム(シンポジウム形式)の開催 ・ 「食の安全都民講座」の開催 <パブリックコメントの実施> ・ 東京都食品衛生監視指導計画の策定等にあたり、パブリックコメントを実施 2 児童等対象に応じた体験型啓発の実施 夏休み期間中に小学生を対象とし、実体験を通じて考える「こども調査隊」を開催 3 ライフステージを考慮した情報提供の充実 <ホームページ等による情報提供> ・ ホームページ等の運営 ・ メールマガジンの定期発行 ・ X(旧 Twitter)東京都「食の安全情報」による配信 <啓発資材による情報提供> ・ 食中毒予防に関するポスター、リーフレット等の作成

総合的なアレルギー対策の推進

施策内容	令和8年度予定
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 食品の製造や調理を行なう施設に対して、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 飲食店等に対する利用者への食物アレルギーの情報提供の支援 ・飲食店等において、店舗と利用者との間で円滑に情報共有が図れるよう、アレルギー食材をピクトグラムで示した「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。 ・飲食店を対象とした講習会を開催し、専門家による講義や先進的な事例紹介を行うほか、シートの活用方法を紹介するなど、食物アレルギーに関する様々な情報を提供します。 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。	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 ・食品製造業や給食施設を対象とした監視指導の実施 ・「食品の製造・加工業における食品アレルゲン管理ガイドブック」の活用 2 飲食店等に対する利用者への食物アレルギーの情報提供の支援 ・飲食店向けに外国人も含めた利用者へのアレルギー対応の取組支援のための講習会を開催（11月、動画配信） 3 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 ・公立学校等に勤務する教職員を対象とした研修の実施（6～12月・動画配信2回、集会形式2回）及び学校内研修の推進 ・保育所職員等を対象に相談実務研修を開催（3回、動画配信） ・保育所等職員を対象に、保育所等でアナフィラキシー症状が発生した際の対応を習得するための緊急時対応研修を開催（2回、集会形式） ・保育所等の施設管理者を対象に、アレルギー対応体制の強化等に関する研修を開催（3回、ライブ配信）

災害発生時の食品衛生対策に係る人材の計画的な育成

施策内容	令和8年度予定
1 過去の事例を踏まえた災害発生時の食品衛生マニュアルの作成 過去に発生した災害時の停電や断水などのライフラインの状況や食品衛生対策の対応状況などの調査を実施します。その調査結果を分析・検討し、具体的な対策を整理することで、災害発生時の食品衛生対策が確実に実施できるよう、実践的なマニュアルを作成します。 2 作成した食品衛生マニュアルを活用した人材育成 発災時において、作成した食品衛生マニュアルを活用した食品衛生対策が実行されるよう、人材育成を実施します。具体的には、食品衛生監視員を対象として、停電や断水等の緊急事態において、マニュアルを踏まえて適切な助言等を行えるよう、必要な知識及び技能の習得を図るための研修を実施します。	1 過去の事例を踏まえた災害発生時の食品衛生マニュアルの作成 - 被災経験のある自治体等を対象に、飲食店及び避難所におけるライフライン（電気・水道・ガス等）の供給状況や食品及び衛生物資の供給・備蓄状況、食品の取扱い及び衛生管理上の対応状況等の調査を実施 - 都区市の食品衛生監視員と外部有識者で構成する検討会を設置し、調査結果を分析・検討し、マニュアルを作成 2 作成した食品衛生マニュアルを活用した人材育成 マニュアルを踏まえて適切な助言等を行えるよう、必要な知識及び技能の習得を図るための研修実施に向けた検討を行う。