

9.1.15 衛生

(1) 現況調査

1) 調査事項及びその選択理由

調査事項及びその選択理由は、表9.1.15-1に示すとおりである。

表 9.1.15-1 調査事項及びその選択理由

調査事項	選択理由
①飲料水水質の状況 ②食品安全の取組状況 ③東京2020大会での飲食提供 ④法令等の基準等 ⑤東京都等の計画等の状況	東京2020大会の開催に伴い、飲食物の衛生の確保が重要であることから、左記の事項に係る調査が必要である。

2) 調査地域

調査地域は、全競技会場等の範囲とし、自治体の施策については、特に競技会場等が集中している東京都とした。

3) 調査方法

調査は、既存資料調査によった。

東京2020大会が盛夏の時期に開催されることから、大会時の競技会場や選手村等で観客、アスリート、ボランティア、大会関係者等に提供される飲食物の安全性に十分配慮する必要がある。

そのため、本評価書案では、まず我が国や東京都の「ア．飲料水水質の状況」及び「イ．食品安全の取組状況」を調査した上で、大会時に提供される飲食物の安全性に対する取組として「ウ．東京2020大会での飲食提供」等を調査した。

ア．飲料水水質の状況

調査は、以下の資料から飲料水水質の法令等の基準等、供給の状況、水質の状況、監視体制等の状況を整理した。

- ・水質基準に関する省令（平成15年厚生労働省令第101号）
- ・「WHO飲料水水質ガイドライン Guidelines for drinking-water quality 第4版（日本語版）」（国立保健医療科学院）
- ・「WATER, ENGLAND AND WALES The Water Supply (Water Quality) Regulations 2018」(Statutory Instruments 2018 No.647)
- ・「ブラジル保健省条例 GM2914/2011」（ブラジル保健省）
- ・「水道水質基準について」（厚生労働省ホームページ）
- ・「水道事業紹介」（東京都水道局ホームページ）
- ・「Tokyowater Drinking Station MAP」（2021年2月1日参照 東京都水道局ホームページ）
- ・「おいしさに関する水質目標」（東京都水道局ホームページ）

イ. 食品安全の取組状況

調査は、以下の資料から食品品質の法令等の基準等、品質の状況、監視体制等の状況を整理した。

- ・「食品別の規格基準について」（厚生労働省ホームページ）
- ・「食品の違反統計 平成30年度違反調査結果」（東京都福祉保健局ホームページ）
- ・「東京都食品安全推進計画 平成27年度～平成32年度」（平成27年2月 東京都福祉保健局）
- ・「食品衛生の窓 東京都の主な取組」（東京都福祉保健局ホームページ）

ウ. 東京 2020 大会での飲食提供

調査は、以下の資料から東京 2020 大会での飲食提供の状況を整理した。

- ・「東京2020大会における飲食提供に係る基本戦略」（平成30年3月 組織委員会）
- ・「東京2020大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン」（組織委員会）

エ. 法令等の基準等

調査は、水道法（昭和 32 年法律第 177 号）、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の法令等の整理によった。

オ. 東京都等の計画等の状況

調査は、「東京都食品安全推進計画 平成 27 年度～平成 32 年度」（平成 27 年 2 月 東京都福祉保健局）等の整理によった。

4) 調査結果

ア. 飲料水水質の状況

(ア) 法令等の基準等

我が国の水道水質基準は、水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 4 条の規定に基づき、水質基準に関する省令（平成 15 年厚生労働省令第 101 号）により定められており、全国の水道水に一律に適用される基準である。水道水質基準は、WHO（世界保健機関）の飲料水水質ガイドライン¹等を参考にしつつ、健康影響等に関する研究・調査、諸外国の基準値等の設定状況、検査技術等を総合的に検討し、決定されている。

水道水質基準は、表 9.1.15-2 に示す 51 項目が設定されており、水道水は、水質基準に適合するものでなければならず、水道法により、水道事業者等に検査の義務が課されている。水道水質基準と WHO 飲料水水質ガイドラインや諸外国との比較は、表 9.1.15-2 に示すとおりであり、我が国の水道水質基準は WHO 飲料水水質ガイドラインと比較して、同程度又は更に厳しい基準となっている。その他、水道水質基準以外に、表 9.1.15-3 に示す 27 項目が水質管理目標設定項目²に、表 9.1.15-4 に示す 45 項目が要検討項目³に設定されている。

また、2011 年(平成 23 年)の福島第一原子力発電所事故に関連した水道水中の放射性物質への対応として、飲食物摂取制限に関する指標が食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく暫定規制値とされ、水道水中の放射性物質に係る指標等（放射性ヨウ素 300Bq/kg（乳児の摂取は 100Bq/kg）及び放射性セシウム 200Bq/kg）が定められ、都道府県及び水道事業者等に対して通知された。その後、2012 年(平成 24 年)4 月 1 日から、飲料水を含む食品中の放射性物質について食品衛生法上の新たな基準が設定され、飲料水中の放射性セシウムについてこれまでの 200Bq/kg から 10Bq/kg に変更された。この変更を受け、水道水中の放射性物質の管理目標値として 10Bq/kg（セシウム 134 と 137 の合計値）が設定された。

1 WHO飲料水水質ガイドライン：主として、水と健康に関わる規制担当者、政策担当者及びその助言者らによる国の基準策定の支援を目的として作成されたもの。

2 水質管理目標設定項目：現在まで水道水中では水質基準とする必要があるような濃度で検出されていないが、今後、水道水中で検出される可能性があるものなど、水質管理において留意する必要がある項目。

3 要検討項目：毒性評価が定まらない、又は水道水中での検出実態が明らかでないなど、水質基準や水質管理目標設定項目に分類できなかったもので、今後、必要な情報・知見の収集に努めていくべき項目。

表 9.1.15-2 日本の水質基準と WHO 飲料水水質ガイドライン等

No.	項目	水道水質基準（日本）	ブラジル	イングランド・ウェールズ ¹	WHO 飲料水水質ガイドライン
1	一般細菌	集落数が 100 以下/mL	—	—	—
2	大腸菌	検出されないこと	100ml 中不検出	100ml 中不検出	100ml 中不検出
3	カドミウム及びその化合物	0.003mg/L 以下	0.005mg/L 以下	0.005mg/L 以下	0.003mg/L 以下
4	水銀及びその化合物	0.0005mg/L 以下	0.001mg/L 以下	0.001mg/L 以下	0.006mg/L 以下（無機水銀）
5	セレン及びその化合物	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.04mg/L 以下
6	鉛及びその化合物	0.01mg/L 以下	0.01mg/L	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下
7	ヒ素及びその化合物	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下
8	六価クロム化合物	0.02mg/L 以下	0.05mg/L 以下	0.05mg/L 以下（クロム）	0.05mg/L 以下（クロム合計）
9	亜硝酸態窒素	0.04mg/L 以下	1mg/L 以下（亜硝酸塩）	0.5mg/L 以下（亜硝酸塩）	3mg/L 以下（亜硝酸塩）
10	シアニ化物イオン及び塩化シアニ	0.01mg/L 以下	0.07mg/L 以下	0.05 以下（シアニ化物イオン）	—
11	硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10mg/L 以下	—	50mg/L 以下（硝酸塩） 0.5mg/L 以下（亜硝酸塩）	50mg/L 以下（硝酸塩） 3mg/L 以下（亜硝酸塩）
12	フッ素及びその化合物	0.8mg/L 以下	—	1.5mg/L 以下	1.5mg/L 以下
13	ホルム素及びその化合物	1.0mg/L 以下	—	1mg/L 以下	2.4mg/L 以下
14	四塩化炭素	0.002mg/L 以下	0.004mg/L 以下	0.003mg/L 以下	0.004mg/L 以下
15	1,4-ジシクロヘキサン	0.05mg/L 以下	—	—	0.05mg/L 以下
16	シス-1,2-ジクロロエチレン及び トランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04mg/L 以下	0.05mg/L 以下 （シス体・トランス体合計）	—	0.05mg/L 以下 （シス体・トランス体合計）
17	ジクロロメタン	0.02mg/L 以下	0.02mg/L 以下	—	0.02mg/L 以下
18	テトラクロロエチレン	0.01mg/L 以下	0.04mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.04mg/L 以下
19	トリクロロエチレン	0.01mg/L 以下	0.02mg/L 以下	（テトラ・トリ合計）	0.02mg/L 以下
20	ベンゼン	0.01mg/L 以下	0.005mg/L 以下	0.001mg/L 以下	0.01mg/L 以下
21	塩素酸	0.6mg/L 以下	—	—	0.7mg/L 以下
22	クロロ酢酸	0.02mg/L 以下	—	—	0.02mg/L 以下
23	クロロホルム	0.06mg/L 以下	総トリハロメタンに含む	総トリハロメタンに含む	0.3mg/L 以下
24	ジクロロ酢酸	0.03mg/L 以下	—	—	0.05mg/L 以下
25	ジブロモクロロメタン	0.1mg/L 以下	総トリハロメタンに含む	総トリハロメタンに含む	0.1mg/L 以下
26	臭素酸	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下	0.01mg/L 以下
27	総トリハロメタン	0.1mg/L 以下	0.1mg/L 以下	0.1mg/L 以下	—
28	トリクロロ酢酸	0.03mg/L 以下	—	—	0.2mg/L 以下
29	ブロモジクロロメタン	0.03mg/L 以下	総トリハロメタンに含む	総トリハロメタンに含む	0.06mg/L 以下
30	ブロモホルム	0.09mg/L 以下	総トリハロメタンに含む	総トリハロメタンに含む	0.1mg/L 以下
31	ホルムアルデヒド	0.08mg/L 以下	—	—	—
32	亜鉛及びその化合物	1.0mg/L 以下	—	—	—
33	アルミニウム及びその化合物	0.2mg/L 以下	—	0.2mg/L 以下	—
34	鉄及びその化合物	0.3mg/L 以下	—	0.2mg/L 以下	—
35	銅及びその化合物	1.0mg/L 以下	2mg/L 以下	2mg/L 以下	2.0mg/L 以下
36	ナトリウム及びその化合物	200mg/L 以下	—	200mg/L 以下	—
37	マンガン及びその化合物	0.05mg/L 以下	—	0.05mg/L 以下	—
38	塩化物イオン	200mg/L 以下	—	250mg/L 以下（塩化物）	—
39	カルシウム、マグネシウム等 （硬度）	300mg/L 以下	—	—	—
40	蒸発残留物	500mg/L 以下	—	—	—
41	陰イオン界面活性剤	0.2mg/L 以下	—	—	—
42	ジエタノール	0.00001mg/L 以下	—	—	—
43	2-メチルイソブチルアルコール	0.00001mg/L 以下	—	—	—
44	非イオン界面活性剤	0.02mg/L 以下	—	—	—
45	フェノール類	0.005mg/L 以下	—	—	—
46	有機物（全有機炭素（TOC）の量）	3mg/L 以下	—	異常がないこと	—
47	pH 値	5.8 以上 8.6 以下	—	6.5 以上 9.5 以下	—
48	味	異常でないこと	—	異常がないこと	—
49	臭気	異常でないこと	—	異常がないこと	—
50	色度	5 度以下	—	20mg/1Pt/Co	—
51	濁度	2 度以下	—	4NTU 以下	—

注) 一は、記載なしであることを示す。

出典：水質基準に関する省令（平成 15 年厚生労働省令第 101 号）

「WHO 飲料水水質ガイドライン Guidelines for drinking-water quality 第 4 版（日本語版）」（国立保健医療科学院）

「WATER, ENGLAND AND WALES The Water Supply (Water Quality) Regulations 2018」(Statutory Instruments 2018 No. 647)

「ブラジル保健省条例 GM2914/2011」(ブラジル保健省)

表 9.1.15-3 水質管理目標設定項目と目標値

No.	項目	目標値	No.	項目	目標値
1	アンチモン及びその化合物	アンチモンの量に関して、 0.02mg/L以下	15	遊離炭酸	20mg/L以下
2	ウラン及びその化合物	ウランの量に関して、 0.002mg/L以下(暫定)	16	1,1,1-トリクロロエタン	0.3mg/L以下
3	ニッケル及びその化合物	ニッケルの量に関して 0.02mg/L以下	17	メチル-t-ブチルエーテル	0.02mg/L以下
4	1,2-ジクロロエタン	0.004mg/L以下	18	有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	3mg/L以下
5	トルエン	0.4mg/L以下	19	臭気強度(TON)	3以下
6	フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)	0.08mg/L以下	20	蒸発残留物	30mg/L以上200mg/L以下
7	亜塩素酸	0.6mg/L以下	21	濁度	1度以下
8	二酸化塩素	0.6mg/L以下	22	pH値	7.5程度
9	ジクロロアセトニトリル	0.01mg/L以下(暫定)	23	腐食性(ランゲリア指数)	-1程度以上とし、極力0に近づける
10	抱水クロラール	0.02mg/L以下(暫定)	24	従属栄養細菌	1mlの検水で形成される集落数が2,000以下(暫定)
11	農薬類(注)	検出値と目標値の比の和として、1以下	25	1,1-ジクロロエチレン	0.1mg/L以下
12	残留塩素	1mg/L以下	26	アルミニウム及びその化合物	アルミニウムの量に関して、 0.1mg/L以下
13	カルシウム、マグネシウム等(硬度)	10mg/L以上100mg/L以下	27	ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びペルフルオロオクタン酸(PFOA)の量の和として0.00005mg/L以下(暫定)	ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びペルフルオロオクタン酸(PFOA)の量の和として0.00005mg/L以下(暫定)
14	マンガン及びその化合物	マンガンの量に関して、 0.01mg/L以下			

出典：「水道水質基準について」(2021年2月1日参照 厚生労働省ホームページ)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/topics/bukyoku/kenkou/suido/ki jun/ki junchi. html>

表 9.1.15-4 要検討項目と目標値

No.	項目	目標値	No.	項目	目標値
1	銀及びその化合物	—	24	フタル酸ジ(n-ブチル)	0.01mg/L
2	バリウム及びその化合物	0.7mg/L	25	フタル酸ブチルベンジル	0.5mg/L
3	ビスマス及びその化合物	—	26	マイクロキシチン-LR	0.0008mg/L(暫定)
4	モリブデン及びその化合物	0.07mg/L	27	有機すず化合物	0.0006mg/L(暫定)(TBTO)
5	アクリルアミド	0.0005mg/L	28	ブロモクロロ酢酸	—
6	アクリル酸	—	29	ブロモジクロロ酢酸	—
7	17-B-エストラジオール	0.00008mg/L(暫定)	30	ジブロモクロロ酢酸	—
8	エチニル-エストラジオール	0.00002mg/L(暫定)	31	ブロモ酢酸	—
9	エチレンジアミン四酢酸(EDTA)	0.5mg/L	32	ジブロモ酢酸	—
10	エピクロロヒドリン	0.0004mg/L(暫定)	33	トリブロモ酢酸	—
11	塩化ビニル	0.002mg/L	34	トリクロロアセトニトリル	—
12	酢酸ビニル	—	35	ブロモクロロアセトニトリル	—
13	2,4-トルエンジアミン	—	36	ジブロモアセトニトリル	0.06mg/L
14	2,6-トルエンジアミン	—	37	アセトアルデヒド	—
15	N,N-ジメチルアニリン	—	38	MX	0.001mg/L
16	スチレン	0.02mg/L	39	キシレン	0.4mg/L
17	ダイオキシシン類	1pgTEQ/L(暫定)	40	過塩素酸	0.025mg/L
18	トリエチレントトラミン	—	41	N-ニトロソジメチルアミン(NDMA)	0.0001mg/L
19	ノニルフェノール	0.3mg/L(暫定)	42	アニリン	0.02mg/L
20	ビスフェノールA	0.1mg/L(暫定)	43	キノリン	0.0001mg/L
21	ヒドラジン	—	44	1,2,3-トリクロロベンゼン	0.02mg/L
22	1,2-ブタジエン	—	45	二トリロ三酢酸(NTA)	0.2mg/L
23	1,3-ブタジエン	—			

出典：「水道水質基準について」(2021年2月1日参照 厚生労働省ホームページ)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/topics/bukyoku/kenkou/suido/ki jun/ki junchi. html>

注) 一は、毒性評価や、水道水中の存在量が明らかでない等の理由から、目標値が設定されていないことを示す。

(イ) 東京都の水道の供給の状況

東京都の水道水の水源はほとんどが河川水であり、78%が利根川及び荒川水系、19%が多摩川水系、その他が3%となっている。昭和30年代までは、水源の多くを多摩川水系に依存してきたが、その後、急激な需要の増加に対応するため、利根川水系の水資源開発に併せて、利根川水系への依存度を高めてきた。現在、東京都の保有する水源量は日量630万 m^3 となっている。

河川等から取水した原水は、浄水場へ送水し、浄水処理を行っている。東京都の浄水施設の概要は、表9.1.15-5に示すとおりであり、一日当たり約686万 m^3 の浄水処理能力を有している。東京都は、1989年（平成元年）に金町浄水場において高度浄水施設整備に着手し、利根川水系の浄水場への導入を進めた結果、2013年（平成25年）10月までに高度浄水処理100%を達成している。

表 9.1.15-5 東京都の浄水場の概要

水系	浄水場	処理能力($\text{m}^3/\text{日}$)	処理方法
利根川・荒川	金町	1,500,000	急速ろ過方式・高度浄水処理
	三郷	1,100,000	
	朝霞	1,700,000	
	三園	300,000	
	東村山	880,000	
多摩川		385,000	急速ろ過方式
	小作	280,000	緩速ろ過方式
	境	315,000	
	砧	114,500	緩速ろ過方式・膜ろ過方式
	砧下	70,000	
	玉川	(152,500)	緩速ろ過方式・急速ろ過方式
相模川	長沢	200,000	急速ろ過方式
地下水	杉並	15,000	消毒のみ
計		6,859,500	

注1) これらの施設の中には、老朽化等により施設能力が低下しているものがある。

注2) 玉川浄水場は、原水の悪化から水道事業としては休止中であり、施設能力から除外されている。

出典：「水道事業紹介」（2021年2月1日参照 東京都水道局ホームページ）

<https://www.waterworks.metro.tokyo.jp/suido/jigyo/gaiyou/shisetsu.html>

(ウ) 東京都の水道水質の状況

東京都の浄水場では、適切な浄水処理や水道水の安全確保に加え、更なる水質管理の向上を図るために、2007年度（平成19年度）に「TOKYO 高度品質プログラム（東京都版水安全計画）」を策定し、2008年度（平成20年度）から運用を開始している。当プログラムでは、WHO が提唱する水安全計画による危機管理に加え、ISO9001 に準じた浄水場での高度な品質管理及び ISO/IEC17025 に保証された精度の高い水質検査を運用することで、最高水準の水質管理を目指している。

東京都の水質センターでは、水質基準項目（51項目）のほか、水質管理目標設定項目（26項目）、要検討項目（47項目）や浄水処理対応困難物質など、水質管理上必要と判断した項目について水質検査を行っている。東京都では、水道法施行規則（昭和32年厚生省令第45号）第15条第6項で規定されている水質検査計画を毎事業年度に策定しており、131か所の自動水質計器設置地点や浄水場（所）の入口・出口において、水源水質の特性に応じて検査頻度を設定し、四半期ごとに検査結果を水道局ホームページで公表するとともに、

水質年報を作成して公表している。

2020年度（令和2年度）第1四半期から第3四半期の水質検査結果では、浄水場出口の水及び蛇口の水の全地点において安全性が確認されている。また、水源及び浄水場についても定期的に水質検査を行っており、安全な水を供給できるよう監視に努めている。

さらに、東京都では、2004年度（平成16年度）にカルキ臭の原因となる残留塩素等の8項目について、国が定めた水質基準より高いレベルで、おいしさに関する水質目標を東京都独自に設定している。2019年度（令和元年度）の目標達成率は、表9.1.15-6に示すとおりであり、残留塩素以外の項目は100%となっている。東京都では、高度浄水処理された水道水の安全性やおいしさを、国内外を問わずより多くの方に実感してもらうため、全国初となる屋外型のボトルディスペンサー式水飲栓を、写真9.1.15-1に示すとおり東京国際フォーラムに設置している。また、公共性の高い場所に設置されている水飲栓に「東京水」のロゴの入ったステッカーを貼付し、Tokyowater Drinking Station（以下、DSという。）としてPRを行っている。さらに、都内約900か所（2021年（令和3年2月時点））のDSの位置をマップ化してホームページに掲載し、利用の促進を図っている。

また、東京都水道局では全ての浄水場（所）の浄水（水道水）について、定期的に水道水中の放射性セシウム及び放射性ヨウ素を測定しており、放射性セシウムは2011年（平成23年）3月22日の測定開始以降、放射性ヨウ素は2011年（平成23年）4月5日以降、全く検出されていない。

表9.1.15-6 おいしさに関する水質目標と達成率

区分	項目		単位	国が定めた水質基準等	設定する目標		令和元年度の達成率
					水質目標値 ^注	目標値の目安	
におい	カルキ臭	残留塩素	mg/L	1.0以下 0.1以上	0.4以下 0.1以上	ほとんどの人が消毒用の塩素のにおい（カルキ臭の一種）を感じない	86.5%
		トリクロロミン	mg/L	—	0	ほとんどの人がカルキ臭を感じない	100%
	臭気強度(TON)		—	3以下	1 (臭気なし)	異臭味（カルキ臭を除く）を感じない	100%
	かび臭 原因物質	2-メチルイソボルネオール	ng/L	10以下	0	かび臭を感じない	100%
ジェオスミン		ng/L	10以下	0	100%		
味	有機物(TOC)		mg/L	3以下	1以下	不快な味を感じない	100%
外観	色度		度	5以下	1以下	色や濁りが分らない	100%
	濁度		度	2以下	0.1以下		

注)上記の目標値は給水栓の値

出典：「おいしさに関する水質目標」（2021年2月1日参照 東京都水道局ホームページ）

https://www.waterworks.metro.tokyo.jp/suigen/s_mokuhyo.html をもとに作成



（東京都撮影）

写真9.1.15-1 屋外型のボトルディスペンサー式水飲栓の設置状況

イ. 食品安全の取組状況

(ア) 法令等の基準等

我が国の食品衛生に係る基準は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）を定めている。その概要は、表 9.1.15-7 に示すとおりであり、食品、添加物等の規格基準には、「食品一般の成分規格」、「食品一般の製造、加工及び調理基準」、「食品一般の保存基準」、食品別の「各条」が定められている。

また、2018 年(平成 30 年) 6 月には、我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCP⁴に沿った衛生管理の実施を求める食品衛生法の改正が公布された。

表 9.1.15-7 食品、添加物等の規格基準の概要

区分	概要
食品一般の成分規格	食品の抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質及び放射性物質や基準値を超える農薬の含有の禁止、組換え DNA 技術によって得られたものを含む場合の規定、セシウムの含有量の規定を定めたものである。
食品一般の製造、加工及び調理基準	食品への放射線照射禁止、生乳や血液等、鶏の卵、魚介類、組換え DNA 技術によって得られた微生物、牛の肝臓、豚の食肉等の製造・加工についての規定を定めたものである。
食品一般の保存基準	食品を保存する場合の氷雪の使用の規定、抗生物質の使用の禁止、放射線照射の禁止について定めたものである。
各条	清涼飲料水、粉末清涼飲料、氷雪、氷菓、食肉及び鯨肉、生食用食肉、食鳥卵、血液、血球及び血漿、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、いくら、すじこ及びたらこ、ゆでだこ、ゆでがに、生食用鮮魚介類、生食用かき、寒天、穀類、豆類及び野菜、生あん、豆腐、即席めん類、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品のそれぞれについて、成分規格、製造基準、保存基準を定めたものである。

出典：「食品別の規格基準について」（2021 年 2 月 1 日参照 厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

⁴ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) :

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの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。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）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたもの。

また、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づき、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）が定められている。食品表示法は、食品衛生法、日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）（以下「JAS 法」という。）及び健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）の 3 つの法律の食品の表示に係る規定を一元化したものであり、以下の表示事項を定めている。

- ・ 衛生：食品衛生法で定められていた、国民の健康の保護を図るために必要な表示事項
- ・ 保健：健康増進法で定められていた、国民の健康の増進を図るために必要な表示事項
- ・ 品質：JAS 法で定められていた、食品の原材料、原産地その他食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な表示事項

2011 年（平成 23 年）の福島第一原子力発電所事故を受けて、厚生労働省は、食品の安全性を確保する観点から食品中の放射性物質に関する暫定規制値を設定し、これを上回る放射性物質が検出された食品については、食品衛生法第 6 条第 2 号に該当するものとして食用に供されることがないように取り扱ってきた。その後、より一層の食品の安全と安心を確保するため、食品から許容することのできる放射性セシウムの線量を 5mSv/年から 1mSv/年に引き下げ、2012 年（平成 24 年）4 月 1 日から食品中の放射性セシウムの基準値を一般食品で 100Bq/kg、乳児用食品で 50Bq/kg、牛乳で 50Bq/kg、飲料水で 10Bq/kg と設定された。

(イ) 東京都の食品安全の取組状況

東京都では、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、食品衛生法に基づき「食品衛生監視指導計画」を定め、計画に基づく実施結果を公表している。2017 年度（平成 29 年度）における食品分類別検査品目数及び違反品目数は、表 9.1.15-8 に示すとおりであり、検査品目数 64,573 件に対して違反品目数は 39 件（検査品目数に対して 0.06%）であった。

東京都では、2011 年度（平成 23 年度）から都内の小売店等に流通している国産食品について、放射性物質検査を行っている。2020 年度（令和 2 年 1 月 13 日結果確定分まで）までの検査結果では、2019 年度に 1 件の食品から放射性セシウムが検出された。

表 9.1.15-8 食品分類別検査品目数及び違反品目数

食品分類	検査品目数 (総数)	検査品目数 (国産品)	検査品目数 (輸入品)	違反品目数 (総数)	違反品目数 (国産品)	違反品目数 (輸入品)
魚介類及びその加工品	5,335	4,294	1,041	7	7	—
魚介類	3,055	2,326	729	—	—	—
魚介類加工品	2,280	1,968	312	7	7	—
冷凍食品	1,826	779	1,047	2	—	2
無加熱摂取	359	185	174	—	—	—
凍結前加熱済・加熱後摂取	299	242	57	—	—	—
凍結前未加熱・加熱後摂取	1,163	349	814	2	—	2
生食用冷凍鮮魚介類	5	3	2	—	—	—
肉・卵類及びその加工品	13,067	7,938	5,129	5	5	—
乳・乳製品	3,013	2,525	488	6	6	—
牛乳・加工乳・その他の乳	1,115	1,115	—	—	—	—
乳製品	1,489	1,002	487	—	—	—
乳類加工品	80	79	1	—	—	—
アイスクリーム類・氷菓	329	329	—	6	6	—
農産物等及びその加工品	15,464	6,938	8,526	4	2	2
穀類及びその加工品	2,048	1,417	631	1	1	—
野菜類・果物及びその加工品	13,416	5,521	7,895	3	1	2
菓子類	6,843	5,590	1,253	6	5	1
飲料・氷雪・水	2,617	2,267	350	1	—	1
その他の食品	16,239	13,193	3,046	8	2	6
缶詰・びん詰	3,199	1,009	2,190	2	—	2
調味料	2,028	1,650	378	5	1	4
そうざい類及びその半製品	7,517	7,368	149	—	—	—
上記以外の食品	3,495	3,166	329	1	1	—
添加物	74	73	1	—	—	—
器具及び容器包装、おもちゃ	95	78	17	—	—	—
合 計	64,573	43,675	20,898	39	27	12

出典：「食品の違反統計 平成 30 年度違反調査結果」（2021 年 2 月 1 日参照 東京都福祉保健局ホームページ）
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ihan/H30.html>

また、東京都では、農業における食品安全、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として、「東京都 GAP 推進方針」を定め、GAP⁵を推進しており、農産物の品質向上等を図るため、2018 年(平成 30 年) 4 月より、以下のような特徴を持つ「東京都 GAP 認証制度」を開始している。

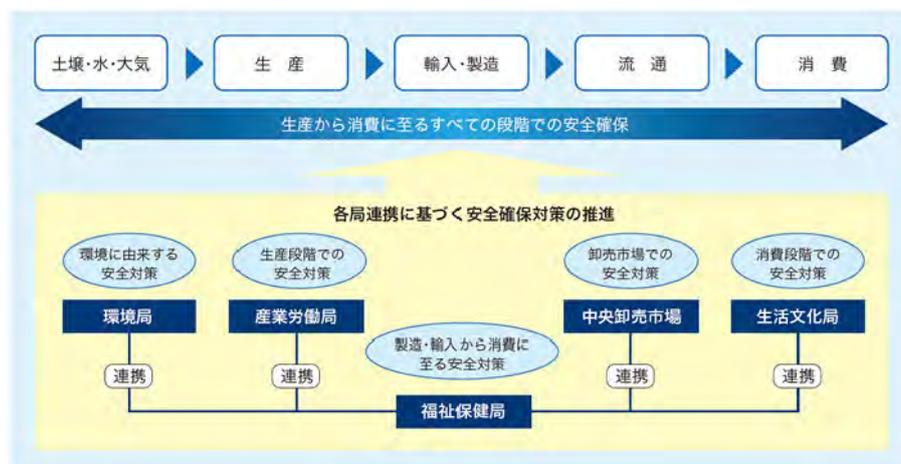
- ・農作業の効率化や販売先からの信頼性の向上など、経営の改善に役立つ。
- ・東京 2020 大会への農産物の提供が可能となる。
- ・GAP 指導員の資格を持つ職員が、農業者の申請から認証取得までの取組をきめ細かく支援する。
- ・認証審査等を東京都が実施し、審査期間の短縮、費用を無償にするなど、認証取得にかかる負担を軽減する。

5 GAP：「Good (良い) Agricultural (農業) を Practice (実践) する」の略であり、一般的には、「農業生産工程管理」と呼ばれている。

(ウ) 東京都の食品の安全確保対策

東京都では、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の保護を図る」ことを目的として、東京都食品安全条例（平成 16 年東京都条例第 67 号）を定め、条例に基づき「東京都食品安全推進計画 平成 27 年度～平成 32 年度」（平成 27 年 2 月 東京都福祉保健局）を策定し、図 9.1.15-1 に示すとおり、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いる。

また、東京都では、東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」において、食中毒予防を始めとした都民向けのリーフレットを掲載しているほか、海外向けの東京の食の安全に関する取組を紹介するリーフレットを作成し、海外に配布している。



出典：「食品衛生の窓 東京都の主な取組」（2021年2月1日参照 東京都福祉保健局ホームページ）
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/torikumi/index.html>

図 9.1.15-1 東京都の食品の安全確保対策の体系

ウ. 東京 2020 大会での飲食提供

組織委員会では、飲食戦略検討会議を設置し、2018 年（平成 30 年）3 月に東京 2020 大会における飲食提供に関する基本的な考え方を示した「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略」を公表した。本戦略は、東京 2020 大会の飲食提供に関する具体的な計画を策定する上での方向性を検討するとともに、飲食提供に関わるデリバリーパートナーへ情報を発信するためのツールと位置付けられている。

大会開催中に組織委員会の責任において競技会場や選手村等で観客、アスリート、ボランティア、大会関係者等に提供される飲食提供については、表 9.1.15-9 に示す食品安全管理を行う。

表 9.1.15-9 東京 2020 大会時の食品安全管理の概要

区 分	概 要
法令遵守	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するために制定された食品衛生法をはじめ、各種関係法令を厳格に遵守する。 ・ 食材の生産から料理の提供に至るまでのトレーサビリティの確保を構築していく。
自主的衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 組織委員会が行う飲食提供における衛生管理には世界標準である HACCP の手法を採用するとともに、サプライヤーに対しても可能な限り HACCP による衛生管理を求め、食中毒の未然防止を図っていく。 ・ 生産地から飲食提供の場までの温度管理が継続できるよう食材等の取扱者の連携を推進していく。これらの取組により、食品事業者の HACCP や関連する認証への対応を促進するとともに、加えて食品事業者が先進的な管理を検討、推進することを通じ、衛生管理の底上げと国際化への対応を図っていく。
行政機関との協働	<ul style="list-style-type: none"> ・ 組織委員会は、会場等を所管する地方自治体の保健所をはじめとした各行政機関との良好な関係を構築し、指導、助言及び支援を受けていく。
食品防御	<ul style="list-style-type: none"> ・ 行政機関の協力を得ながら、食材等の取扱者の食品安全への取組を強化するとともに、悪意を持った者によるリスクの予防と対応策を整備していく。
飲食提供対象者との協力	<ul style="list-style-type: none"> ・ 組織委員会は飲食提供対象者に対し、手洗いの励行や食品の長時間の携行に対する注意喚起等、食品衛生を確保する上で重要な行動に関して必要に応じた情報提供を行う。 ・ 提供された飲食に対して飲食提供対象者が気付いた意見や安全に関わる情報の提供を受けるなど、相互コミュニケーションを通じた協力関係を構築する。その際、不測の事態に備えた体制についても整備する必要がある。

出典：「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略」（平成 30 年 3 月 組織委員会）

食品の安全については、東京 2020 大会が盛夏の時期に開催されることに十分配慮した食中毒予防対策を講じることとし、大会開催中の飲食物の提供業務を受託する事業者は、「東京 2020 大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン」（組織委員会）に基づき、東京 2020 大会の施設内で喫食される飲食物を取り扱う場合は、以下の事項を遵守する。

このうち、食品衛生責任者については、知事等が行う講習会又は知事等が認めた講習会を過去 1 年以内に受講した者のうちから選任すること、施設の稼働時間、従業員の勤務時間等を考慮し、施設の稼働中は常に 1 名以上の食品衛生責任者による衛生管理が行われるよう、必要に応じて一つの施設について複数名の食品衛生責任者を選任することを規定している。

- ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付衛食第 85 号（最終改正版））及び「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）」（平成 16 年 2 月 27 日付食安発第 0227012 号（最終改正版））
- ・ ノロウイルスの流行期として衛生管理
- ・ 使用水等の管理（水質検査の実施、貯水槽の清掃等）：
- ・ 鼠族及び昆虫対策（鼠族及び昆虫の駆除等）
- ・ 食品衛生責任者の設置
- ・ 食品等の取扱い（HACCP による衛生管理食材の優先使用等）
- ・ 記録の作成及び保存
- ・ 回収・廃棄
- ・ 検食の実施
- ・ 情報の提供
- ・ 食品取扱者等の衛生管理
- ・ 食品取扱者等に対する教育訓練
- ・ 危機管理（健康危害発生時の体制の構築、危機管理訓練等）

また、組織委員会では、経済合理性のみならず持続可能性にも配慮した調達を行うため、農産物、畜産物、水産物についての持続可能性に配慮した調達基準を定めている。前述した東京都 GAP 認証は、「持続可能性に配慮した農産物の調達基準」（組織委員会）の要件の一つとなっている。2019 年(平成 31 年) 4 月から、選手村で提供する料理のメニューの検討を開始し、IOC の承認を経て、メニューを決定している。これらのメニューは、GAP 認証品や水産エコラベル⁶認証品を始めとする、農・畜・水産物の調達基準に合致した食材を使用することを前提に検討されている。

エ. 法令等の基準等

水道水や食品の衛生に関する法令等については、表 9.1.15-10(1)～(3)に示すとおりである。

表 9.1.15-10(1) 水道水や食品の衛生に係る関係法令等

法令・条例等	責務等
水道法 (昭和 32 年法律 第 177 号)	<p>(この法律の目的)</p> <p>第一条 この法律は、水道の布設及び管理を適正かつ合理的ならしめるとともに、水道を計画的に整備し、及び水道事業を保護育成することによって、清浄にして豊富低廉な水の供給を図り、もって公衆衛生の向上と生活環境の改善とに寄与することを目的とする。</p> <p>(責務)</p> <p>第二条 国及び地方公共団体は、水道が国民の日常生活に直結し、その健康を守るために欠くことのできないものであり、かつ、水が貴重な資源であることにかんがみ、水源及び水道施設並びにこれらの周辺の清潔保持並びに水の適正かつ合理的な使用に関し必要な施策を講じなければならない。</p> <p>2 国民は、前項の国及び地方公共団体の施策に協力するとともに、自らも、水源及び水道施設並びにこれらの周辺の清潔保持並びに水の適正かつ合理的な使用に努めなければならない。</p> <p>第二条の二 地方公共団体は、当該地域の自然的社会的諸条件に応じて、水道の計画的整備に関する施策を策定し、及びこれを実施するとともに、水道事業及び水道用水供給事業を営営するに当たっては、その適正かつ能率的な運営に努めなければならない。</p> <p>2 国は、水源の開発その他の水道の整備に関する基本的かつ総合的な施策を策定し、及びこれを推進するとともに、地方公共団体並びに水道事業者及び水道用水供給事業者に対し、必要な技術的及び財政的援助を行うよう努めなければならない。</p> <p>(水質検査)</p> <p>第二十条 水道事業者は、厚生労働省令の定めるところにより、定期及び臨時の水質検査を行わなければならない。</p> <p>2 水道事業者は、前項の規定による水質検査を行ったときは、これに関する記録を作成し、水質検査を行った日から起算して五年間、これを保存しなければならない。</p> <p>3 水道事業者は、第一項の規定による水質検査を行うため、必要な検査施設を設けなければならない。ただし、当該水質検査を、厚生労働省令の定めるところにより、地方公共団体の機関又は厚生労働大臣の登録を受けた者に委託して行うときは、この限りでない。</p>

6 水産エコラベル：生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを表示するスキーム。

表 9.1.15-10(2) 水道水や食品の衛生に係る関係法令等

法令・条例等	責務等
食品衛生法 (昭和 22 年法律 第 233 号)	<p>(目的)</p> <p>第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。</p> <p>(責務)</p> <p>第二条 国、都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。</p> <p>2 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。</p> <p>3 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）に対し前二項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。</p> <p>(監視指導指針及び計画)</p> <p>第二十二條 厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、国及び都道府県等が行う食品衛生に関する監視又は指導（以下「監視指導」という。）の実施に関する指針（以下「指針」という。）を定めるものとする。</p> <p>2 指針は、次に掲げる事項について定めるものとする。</p> <p>一 監視指導の実施に関する基本的な方向</p> <p>二 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項</p> <p>三 監視指導の実施体制に関する事項</p> <p>四 その他監視指導の実施に関する重要事項</p> <p>3 厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、指針を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するとともに、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長（以下「都道府県知事等」という。）に通知しなければならない。</p> <p>第二十四條 都道府県知事等は、指針に基づき、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画（以下「都道府県等食品衛生監視指導計画」という。）を定めなければならない。</p> <p>2 都道府県等食品衛生監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。</p> <p>一 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項</p> <p>二 食品等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</p> <p>三 当該都道府県等と隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項</p> <p>四 その他監視指導の実施のために必要な事項</p> <p>3 都道府県等食品衛生監視指導計画は、当該都道府県等の区域における食品等事業者の施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生の状況その他の地域の実情を勘案して定められなければならない。</p> <p>4 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するとともに、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、厚生労働大臣及び内閣総理大臣に報告しなければならない。</p> <p>5 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の実施の状況について、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、公表しなければならない。</p>

表 9.1.15-10(3) 水道水や食品の衛生に係る関係法令等

法令・条例等	責務等
(つづき) 食品衛生法 (昭和 22 年法律 第 233 号)	第五十条の二 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業（新設）及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業（第五十一条において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。 二 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（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱い食品の特性に応じた取組）に関すること。
食品表示法 (平成 25 年法律 第 70 号)	(目的) 第一条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）、健康増進法（平成十四年法律第百三十三号）及び日本農林規格等に関する法律（昭和二十五年法律第七十五号）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。 (食品表示基準の策定等) 第四条 内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。 一 名称、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項 二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項 2 内閣総理大臣は、前項の規定により販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めようとするときは、あらかじめ、厚生労働大臣、農林水産大臣及び財務大臣に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かなければならない。
東京都食品安全 条例 (平成 16 年東京 都条例第 67 号)	(目的) 第一条 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。 (基本理念) 第三条 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) 第四条 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、第二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。

オ. 東京都等の計画等の状況

水道水や食品の衛生に関する東京都等の計画等については、表 9.1.15-11 に示すとおりである。

表 9.1.15-11 水道水や食品の衛生に係る計画等

関係計画等	目標・施策等
「TOKYO 高度品質プログラム（東京都版水安全計画）」（平成 31 年 3 月版 東京都水道局）	<p>■TOKYO 高度品質プログラム（東京都版水安全計画）とは</p> <p>①水道水質に悪影響を及ぼす可能性のある危害の発生時には、水安全計画により、マニュアルに基づいた対応を行い、影響を最小化する。</p> <p>②平常時には、浄水場（所）において、ISO 9001 に準じた品質マニュアルに基づき、徹底した水質管理を行う。</p> <p>③これらによって確保された水道水の高いレベルの安全性とおいしさを、ISO/IEC 17025 に基づく精度の高い水質検査で確認する。</p> <p>以上の取組によって、より安全でおいしい水を安定的に供給する。</p> <p>■水道水の信頼性の更なる向上を目指して</p> <p>「TOKYO 高度品質プログラム（東京都版水安全計画）」を PDCA サイクルにより継続的に見直ししていくことによって、将来にわたって水質管理に関する技術力の維持・向上を図る。</p>
「東京都食品安全推進計画（平成 27 年度～平成 32 年度）」（東京都福祉保健局）	<p>■推進計画の基本的事項</p> <p>（1）食品安全条例と推進計画との関係</p> <p>食品安全条例第 7 条に基づき、推進計画を策定する。</p> <p>【食品安全条例第 7 条】</p> <p>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を定めるものとする。</p> <p>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。</p> <p>一 食品の安全の確保に関する施策の方向</p> <p>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</p> <p>（2）推進計画の基本的視点</p> <p>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る。</p>
「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略」（2018 年 3 月 組織委員会）	<p>■飲食戦略が目指すもの</p> <p>○東京 2020 大会が飲食提供を通して目指すもの</p> <p>参加選手が良好なコンディションを維持でき、競技において自己ベストを発揮できる飲食提供を実現することを目標とし、その達成に向けては、大会に向けて以下に取り組むとともに、大会後も含めて日本の食の分野におけるこれらの一層の進展を後押しする。</p> <p>①東京 2020 大会における食品衛生、栄養、持続可能性等への各種配慮事項を網羅した飲食提供に努めることで、生産・流通段階を含めた大規模飲食サービスの対応力の向上を図る。</p> <p>②食品の安全については、東京 2020 大会が盛夏の時期に開催されることに十分配慮した食中毒予防対策を講じるとともに、国際標準への整合も含め、先進的な取組を推進する。</p> <p>③持続可能性については、従来から培われてきた生産から消費までの信頼に加え、認証やこれに準ずる取組による国際化への対応を促進する。また、食品廃棄物の抑制に向けた取組を推進する。</p> <p>④日本の自らの食文化の良さを改めて理解し、発信するきっかけとする。また、食文化の多様性に配慮しつつ、外国人が受け入れやすい日本の食による「もてなし」を追求する。</p>
「東京 2020 大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン」（組織委員会）	<p>本ガイドラインは、「東京 2020 大会 飲食提供に係る基本戦略」において掲げたテーマのひとつである「食品の安全衛生」を達成するために必要な取組を詳細に示すものである。適用範囲は、東京 2020 大会の施設内で喫食される飲食物を加工、調理、保管、販売又は運搬する者（組織委員会から業務委託を受けた者を含む。）であり、これらの事業者が東京 2020 大会の施設内で喫食される飲食物を取り扱う場合の遵守事項を定めている。</p>

(2) 予測

1) 予測事項

予測事項は、東京 2020 大会における飲食提供についての安全性とした。

2) 予測の対象時点

予測の対象時点は、東京 2020 大会の開催中とした。

3) 予測地域

予測地域は、全競技会場等の範囲とした。

4) 予測手法

予測手法は、東京 2020 大会の運営計画等から推定する方法によった。

5) 予測結果

我が国の水道水の水質基準は、全国に一律に適用される基準であり、WHO 飲料水水質ガイドラインと比較して、同程度又はさらに厳しい基準となっている。また、東京都では、「TOKYO 高度品質プログラム（東京都版水安全計画）」を策定し、最高水準の水質管理を目指しており、一部の浄水場では高度浄水処理を実施している。東京都の水質検査では、全ての地点で水道水質基準を満足するほか、東京都独自に設定しているおいしさに関する水質目標をほぼ 100%達成している。

我が国の食品品質に係る基準は、食品衛生法や食品表示法に基づき、食品、添加物等の規格基準や食品の表示に係る規定が定められている。また、東京都では、「東京都食品安全推進計画」や「食品衛生監視指導計画」に基づき生産から消費に至る各段階での安全確保の対策を行っており、食品分類別検査の結果では、違反品目数は検査品目数に対してごく僅かとなっている。

東京 2020 大会では、組織委員会の責任において観客、アスリート、ボランティア、大会関係者等への飲食提供については、「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略」に基づき、法令遵守、自主的衛生管理、行政機関との協働、食品防衛、飲食提供対象者との協力により、食品安全管理を行う。また、大会開催中の飲食物の提供業務を受託する事業者は、「東京 2020 大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン」に基づき、食品衛生管理、使用水等の管理、HACCP による衛生管理食材の優先使用等による飲食物を提供する。

これらのことから、東京 2020 大会で提供する水道水や食品に対する安全性の取組は図られているものと予測する。

(3) ミティゲーション

国や東京都が法令を遵守して実施している水道水質や食品品質の確保のための取組に加え、東京 2020 大会では、以下の取組を実施する。

- ・大会開催中に組織委員会の責任において行う競技会場や選手村等で観客、アスリート、ボランティア、大会関係者等に対する飲食提供については、「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略」に基づき、法令遵守、自主的衛生管理、行政機関との協働、食品防御、飲食提供対象者との協力により、食品安全管理を行う。
- ・組織委員会が策定した「東京 2020 大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン」に基づき、大会開催中の飲食物の提供業務を受託する事業者は、食品衛生管理、使用水等の管理、HACCP による衛生管理食材の優先使用等による飲食物を提供する。
- ・選手村で提供する料理のメニューは、GAP 認証品等の農・畜・水産物の調達基準に合致した食材を使用することを前提に検討されている。
- ・東京都は、外国人向け各種リーフレット・ポスター等（食中毒予防リーフレット、手洗いポスター、食肉による食中毒予防）により普及啓発を推進する。また、東京都ホームページ「食品衛生の窓」内で英語版食中毒予防コンテンツを提供する。

(4) 評価

1) 評価の指標

評価の指標は、大会開催中の観客、アスリート、ボランティア、大会関係者等に対する飲食提供の安全性への配慮が事業者の実施可能な範囲で最大限行われることとした。

2) 評価の結果

我が国の水道水質や食品品質に係る基準は、水道法や食品衛生法等の法令に基づき定められている。さらに、東京都では、最高水準の水質管理や生産から消費に至る各段階で、関係各局連携のもと、全庁横断的に食品の安全確保の対策を行っている。

このような中、大会開催中に組織委員会の責任において行う観客、アスリート、ボランティア、大会関係者等に対する飲食提供については、「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略」に基づき、法令遵守、自主的衛生管理、行政機関との協働、食品防御、飲食提供対象者との協力により、食品安全管理を行う。また、大会開催中の飲食物の提供業務を受託する事業者は、組織委員会が策定した「東京 2020 大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン」に基づき、食品衛生管理、使用水等の管理、HACCP による衛生管理食材の優先使用等による飲食物を提供する。

以上のように、東京都及び組織委員会が連携して取り組む計画となっていることから、大会開催中の観客、アスリート、ボランティア、大会関係者等に対する飲食提供の安全性への配慮が事業者の実施可能な範囲で最大限行われるものと考えている。