

8.1.15 衛生

(1) 調査事項

調査事項は、表 8.1.15-1 に示すとおりである。

表 8.1.15-1 調査事項

区 分	調査事項
予測した事項	・東京2020大会における飲食提供についての安全性
予測条件の状況	・東京 2020 大会の運営計画等
ミティゲーションの実施状況	<ul style="list-style-type: none"> ・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。

(2) 調査地域

調査地域は、全競技会場等の範囲とした。

(3) 調査手法

調査手法は、表 8.1.15-2 に示すとおりである。

表8.1.15-2 調査手法

調査事項	東京2020大会における飲食提供についての安全性	
調査時点	開催中のほか、開催準備期間中の適宜とした。	
調査期間	予測した事項	開催中とした。
	予測条件の状況	開催中のほか、開催準備期間中の適宜とした。
	ミティゲーションの実施状況	開催中のほか、開催準備期間中の適宜とした。
調査地点	予測した事項	全競技会場等の範囲とした。
	予測条件の状況	全競技会場等の範囲とした。
	ミティゲーションの実施状況	全競技会場等の範囲とした。
調査手法	予測した事項	「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)や「持続可能性大会後報告書」(令和3年12月 組織委員会)等の関連資料の整理による方法とした。
	予測条件の状況	現地調査(写真撮影等)及び「持続可能性大会後報告書」(令和3年12月 組織委員会)や「東京2020大会振り返り」(令和3年12月 組織委員会)等の関連資料の整理による方法とした。
	ミティゲーションの実施状況	現地調査(写真撮影等)及び「持続可能性大会後報告書」(令和3年12月 組織委員会)や「東京2020大会振り返り」(令和3年12月 組織委員会)等の関連資料の整理による方法とした。

(4) 調査結果

1) 調査結果の内容

ア. 予測した事項

(ア) 東京 2020 大会における飲食提供についての安全性

東京 2020 大会では、組織委員会の責任においてアスリート、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 大会は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た。

組織委員会では、2018 年（平成 30 年）3 月には、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」を策定し、さらに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」を策定した。

東京 2020 大会では、「東京 2020 大会における飲食提供に係る基本戦略」に基づき、以下のような法令遵守、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、食品安全管理を行った。

- ・ 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とともに、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た。
- ・ 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 HACCP¹（Hazard Analysis and Critical Control Point）の手法を採用したとともに、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た。
- ・ 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、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た。
- ・ 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た。
- ・ 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た。
- ・ 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った。

また、組織委員会は、大会開催中の飲食物の提供業務を受託する事業者に対して「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、以下の事項を遵守させた。

- ・ 「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））

1 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。

- ・ 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）

大会期間中は、「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））に基づき、衛生責任者に同マニュアル点検表を用いて、調理施設、従事者等の衛生管理、原材料の取扱い、調理器具及び使用水等の点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認した。

また、組織委員会では、東京都 GAP²認証³を調達基準の要件の一つとしている「持続可能性に配慮した農産物の調達基準」を定めている。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、メニューを決定した。これらのメニューは、GAP 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した。

大会期間中で飲食サービスの提供で最も規模の大きい選手村における飲食提供は、表 8.1.15-3 に示すとおりである。選手村においては、生鮮品だけでも、約 387 トンの米・野菜・果物、約 117 トンの肉類、約 43 トンの水産物が使われ、多くは GAP 認証等の食材を調達することができた。また、カジュアルダイニングでは、東日本大震災の被災地及び東京都産の食材を毎日活用した。このほか、各競技会場でもアスリートやスタッフ向けに多様な飲食を提供しており、一部については受託事業者により GAP 認証の表示もされた。

これらの飲食提供についての安全性の取組により、大会期間中にアスリートやスタッフ等に食中毒の報告はなかった。

2 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。

3 東京都GAP認証：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、GAP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。

表 8.1.15-3 選手村における飲食提供

	メインダイニング ホール	カジュアルダイニング	クラブ&ゴー	フィールドキャスト ブレイク&ダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> ・試合に向け選手がコンディショニングを行うための飲食提供施設 ・約 700 種類のメニューを 8 日間サイクルで提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・選手がリラックスして日本食を楽しめる飲食提供施設 ・被災地や東京都産をはじめとする全国の食材を使用した日本食を提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・居住棟 4 か所に設置 ・時間の無い選手がテイクアウトできる軽食等を提供 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボランティア、コントラクター向けの飲食提供施設 ・定食スタイルの食事を提供
主要な利用者	各国・地域選手団 (選手及び役員等)	各国・地域選手団 (選手及び役員等)	各国・地域選手団 (選手及び役員等)	大会スタッフ
大会期間中の提供実績	約 87 万食	約 6 万食	約 5 万食	約 30 万食

出典：「持続可能性大会後報告書」（令和 3 年 12 月 組織委員会）

このほかにも、東京都では、選手村内に東京の水道水が飲める Tokyo Tap Water⁴ Station を設置した。選手やボランティアがマイボトルに給水していく姿が多く見られ「東京の水道水はきれい、水道水独特のにおいもしい。」等の声があり、好評を博した。

また、東京 2020 大会の万全のセキュリティ対策によりテロ等の大会運営に影響を与える特段の事案はなく、大会期間中についても水道水を安定的に供給できた。



出典：「持続可能性大会後報告書」（令和 3 年 12 月 組織委員会）

写真 8.1.15-1 選手村内のメインダイニングホール前に設置した Tokyo Tap Water Station

イ. 予測条件の状況

(ア) 東京 2020 大会の運営計画等

東京 2020 大会では、盛夏の時期に開催されることに十分配慮し、組織委員会の責任においてアスリート、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」、「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、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る食品安全管理を徹底した食中毒予防対策を講じた。

⁴ Tap Waterとは、水道水のこと。東京の約8割の水源を担う利根川水系の全浄水場に高度浄水処理を導入し、さらに高品質な水道水を提供している。都内各所に展開したTokyowater Drinking Stationにより、水道水の飲用促進、またそれを通じた環境配慮行動の促進を図っている。

ウ. ミティゲーションの実施状況

ミティゲーションの実施状況は、表 8.1.15-4(1)～(3)に示すとおりである。

表 8.1.15-4(1) ミティゲーションの実施状況

<p>ミティゲーション</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。
-----------------	--

実施状況

東京 2020 大会では、組織委員会の責任においてアスリート、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、食品防御、飲食提供対象者との協力により、食品安全管理を行った。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した。

また、選手村カジュアルダイニングの日本食の生鮮食材は、全て国産食材を使用し安全性をPRするとともに、大会史上初めて食材の産地をリアルタイムで表示したほか、選手村メインダイニングに東京の水道水が飲める Tokyo Tap Water Station を設置し、東京の水道水の安全性をPRした。



出典：「東京 2020 大会振り返り」（令和 3 年 12 月 組織委員会）

衛生管理が徹底された選手村メインダイニングの様子



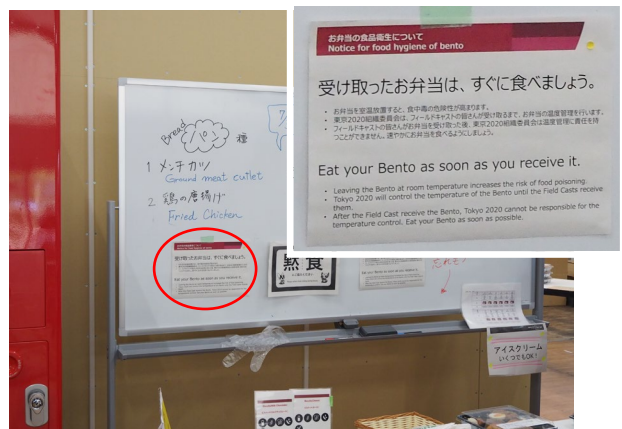
（東京都撮影）

温度別に管理された食料コンテナ



（東京都撮影）

保冷ケースによるスタッフ用弁当の保存



（東京都撮影）

スタッフダイニングでの食中毒予防の注意喚起の掲示

表 8.1.15-4(2) ミティゲーションの実施状況

実施状況 (つづき)		
		<p>出典：「東京 2020 大会振り返り」(令和 3 年 12 月 組織委員 会)</p> <p>出典：「持続可能性大会後報告書」(令和 3 年 12 月 組織委 員会)</p>
	<p>選手村カジュアルダイニングでの タブレットによる提供食材と産地の表示</p>	<p>選手村のメインダイニングホール内の Tokyo Tap Water Station</p>
ミティゲーション	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	
実施状況	<p>選手村においては、生鮮品だけでも、約 387 トンの米・野菜・果物、約 117 トンの肉類、約 43 トンの水産物が使われ、多くはGAP 認証等の食材を調達することができた。</p>	
	 <p>出典：「東京 2020 大会振り返り」(令和 3 年 12 月 組織委員会)</p> <p>選手村での飲食提供の様子 (メインダイニング(左)とカジュアルダイニング(右))</p>	

表 8.1.15-4(3) ミティゲーションの実施状況

ミティゲーション
 ・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。

実施状況
 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、手洗いポスター等）により普及啓発を推進している。
 東京都では、東京都の食品安全情報サイトである「食品衛生の窓」を運営し、外国人向けの食中毒予防等に関する様々なコンテンツを提供している。また、食品衛生に関する英語版のホームページも運営し、外国人向けに広く情報発信を行っている。



英語版 (PDF : 1.3MB)
 中国語版 (PDF : 1.4MB)
 韓国語版 (PDF : 1.4MB)



出典：「食品衛生の窓」（2021年12月1日参照 東京都福祉保健局ホームページ）
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/>

手洗いポスター（英語対応版）
 出典：「食品衛生の窓」（2021年12月1日参照 東京都福祉保健局ホームページ）
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/pamphlet2/pamphlet.html>

東京都の食品安全情報サイトである「食品衛生の窓」でパンフレット等を提供



「食品衛生の窓」に掲載されている外国語版の「外国人従業員のための食品衛生リーフレット」と「手洗いポスター」



出典：「Bureau of Social Welfare and Public Health」（2021年11月26日参照 東京都福祉保健局ホームページ）
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/english/health-crisis/food.html>

出典：「Preventing Food Poisoning」（2021年11月26日参照 東京都福祉保健局ホームページ）
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/eng/anzenjohokan/shokutyudokuyobou.html>

食品衛生に関する英語版のホームページ

食中毒予防についての英語版のホームページ

2) 予測結果とフォローアップ調査結果との比較検討

ア. 予測した事項

(ア) 東京 2020 大会における飲食提供についての安全性

東京 2020 大会では、盛夏の時期に開催されることに十分配慮し、組織委員会の責任においてアスリート、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」、「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、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る食品安全管理を徹底した食中毒予防対策を講じた。これらの飲食提供についての安全性の取組により、大会期間中にアスリートやスタッフ等に食中毒の報告はなかった。

東京都では、選手村内に東京の水道水が飲める Tokyo Tap Water Station を設置した。選手やボランティアがマイボトルに給水していく姿が多く見られ「東京の水道水はきれい、水道水独特のおいもしない。」等の声があり、好評を博した。また、東京 2020 大会の万全のセキュリティ対策によりテロ等の大会運営に影響を与える特段の事案はなく、大会期間中についても水道水を安定的に供給できた。

以上のことから、予測結果と同様に、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たものとする。