

財政福祉委員会 説明資料

名古屋市食の安全・安心の確保のための
行動計画 2023（案）について

平成30年11月13日

健康福祉局

目 次

1	計画策定の背景と検討経過	1
2	計画（案）の概要	2
3	施策の展開	7
4	今後の予定	12

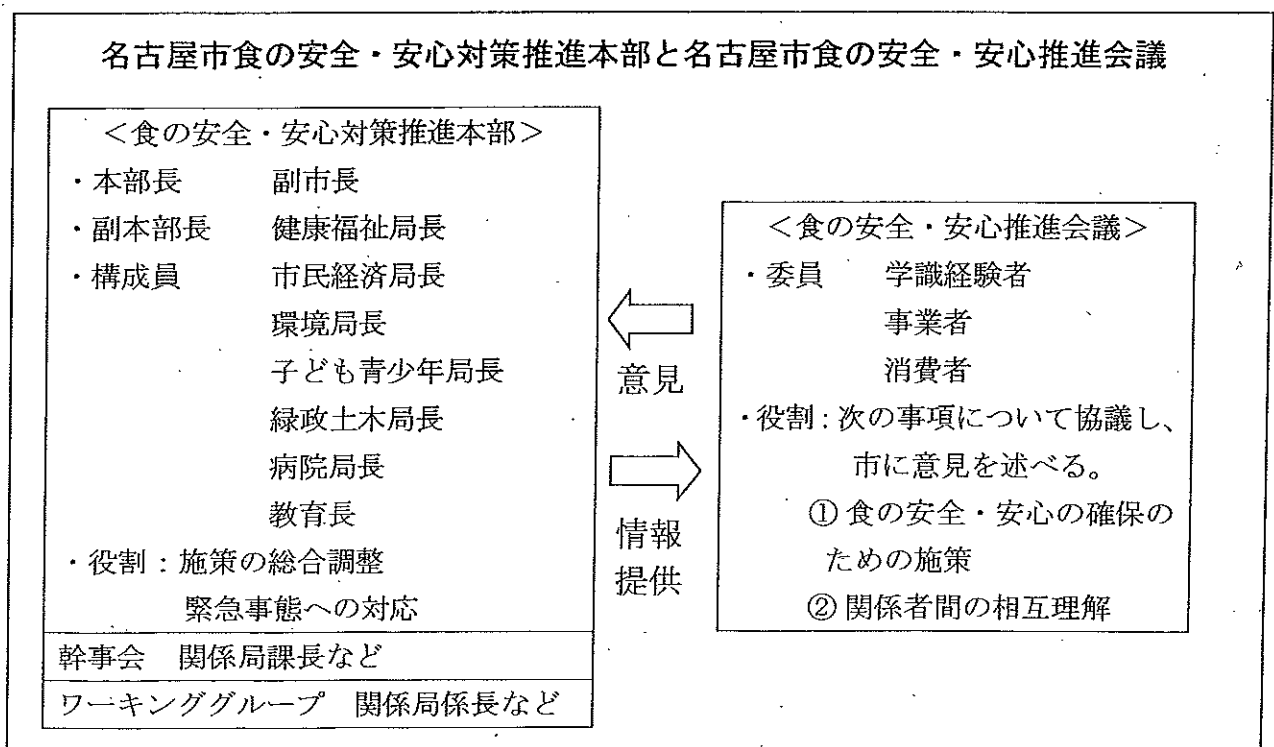
1 計画の背景と検討経過

(1) 背景と趣旨

- 本市では、平成20年4月に施行した名古屋市食の安全・安心条例第7条に基づき、「食の安全・安心確保のための行動計画」を策定してきた。平成24年度からは中期的視野に立った計画（平成24年度～30年度）として策定し、食の安全・安心対策に取り組んできた。
- 依然として広域的または大規模食中毒事例、偽装表示や冷凍食品への農薬混入事案など、食の安全・安心に関わる事件が起きている。
100人以上
- 本年6月に改正された食品衛生法等が今後順次施行されていく中、食の安全・安心の確保を総合的かつ計画的に推進することが必要である。

(2) 計画の検討経過

平成29年 10月～11月	18歳以上の市民2000人を対象とした「食の安全・安心に関するアンケート」を実施
平成30年4月～9月	名古屋市食の安全・安心対策推進本部 本部会議、幹事会及びワーキンググループ会議
平成30年8月	名古屋市食の安全・安心推進会議



2 計画（案）の概要

(1) 計画策定の考え方

ア 本市条例の目指すべき姿

- 市民の健康の保護を図るため、市、事業者、消費者がその責務と役割を果たすとともに、関係者間で情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を十分に行い、相互に理解・協力することによって、食の安全・安心を確保することを目指す。

イ 食の安全・安心についての基本的な考え方

- あらゆる食品にリスクが存在することを認識したうえで、生産から消費の各段階において、健康への影響を及ぼさない範囲までリスクを低減し「安全」を確保する。
- 事業者や行政の安全確保の取り組みについて、市民が十分に情報を得ることができ、理解し、納得することで、信頼が醸成され「安心」を得る。

ウ 位置付け *総合計画 2023 と整合*

名古屋市次期総合計画及び関係する他の個別計画と整合性や連携を図りながら定めるもの。

エ 計画期間

平成31（2019）年度から平成35（2023）年度までの5年間とする。

オ 推進体制と進行管理

- 名古屋市食の安全・安心対策推進本部において、関係各局の連携のもと計画の推進と進捗状況の管理を実施し、実施状況については市公式ウェブサイトなどで公表する。
- 実施状況などについて名古屋市食の安全・安心推進会議に報告し、意見を求める。

(2) 現状と課題

ア 食の安全・安心をとりまく状況

- 国では近年の食品安全に関わる事件・事故を背景に、牛の肝臓や豚肉の生食用としての販売・提供の禁止や、食品中の放射性物質の基準値設定などが行われてきた。また、食品表示を一元化した「食品表示法」が平成27年に施行された。
- 本市では、生や加熱不十分な鶏肉料理を原因とするカンピロバクター食中毒が多発するほか、寄生虫や自然毒による食中毒など病因物質も多様化している。また、近隣自治体では、幼稚園給食の大規模食中毒や廃棄食品の不正転売事件も発生した。
- 平成30年6月、食品衛生法等が改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化(注)、食品営業許可制度の見直し、食品リコール情報報告制度などが定められた。

食品表示法1年経過あり

注 HACCPに沿った衛生管理の制度化

- HACCP(ハザップ)とは、事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因を把握し、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で危害要因を除去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する衛生管理手法。
- 食品関連事業者は、規模や業態などに応じて、「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかを導入する必要がある(2年以内に施行、1年程度の経過措置期間あり)。
- 主に小規模事業者などが取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、事業者団体が作成した手引書を利用し、温度管理や手洗い等の手順を定め、簡便な記録を行うことが想定されている。

イ 食の安全・安心に関する市民の意識調査

- 平成29年度に実施した「食の安全・安心に関するアンケート」において、「食品が安全・安心だと思う市民の割合」は、71.6%
- 食の安全で関心がある項目は、「細菌やウイルスによる食中毒」が59.4%と最も多く、市から発信してほしい安全情報についても、「食中毒の種類や予防方法」、「食中毒事件等の発生情報」が50%を超えて上位に挙げられた。

ウ これまでの計画の数値目標と達成状況

項目	22年度値	30年度目標値	29年度値
食の安全に対して不安を感じている市民の割合	90.2% 注1	50%以下	48.3%
食肉の生食のリスクに関して認知している市民の割合	82.2% 注2	100%	97.7%
食肉の生食等を原因とする食中毒事件数	6件	0件	8件 ㊦)
自主管理認定施設数(累計)	2施設	90施設	59施設
地産地消給食講師の小学校等への派遣	27校	40校	39校
市民農園の利用区画数	3,258区画	4,000区画	3,429区画
中央卸売市場卸売場(本場、北部市場)における低温化率	20.5%	30%	36.9%
中学校スクールランチ指導員立ち入り調査回数	116回	140回	148回

注1：内閣府食品安全委員会が一般の方を対象に実施したアンケート(平成20年)より

注2：保健所が講習会に参加した市民を対象に実施したアンケート(平成23年)より

注3：市政アンケート(平成30年)より

(3) 計画の基本方針と重点施策

ア 施策の2つの柱

○食の安全の確保 生産から販売に至る各段階において、主に行政と事業者により食の安全を確保する。
○食の安全への信頼の醸成 食の安全に関する正確な情報提供や、関係者の相互理解を促すことにより、食の安全への信頼の醸成を推進する。

イ 施策の構成

施策の柱	基本施策	個別施策
食の安全の確保	1 食品衛生対策の推進	(1)生産段階における食の安全の確保
		(2)流通段階における食の安全の確保
		(3)製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保
		(4)適正な食品表示の推進
	2 自主的な衛生管理の推進	(5)事業者への情報提供
		(6)HACCPに沿った衛生管理の推進
		(7)自主回収報告制度の活用
	3 緊急時を想定した対策	(8)危機管理体制の整備
		(9)人材育成と資質の向上
食の安全への信頼の醸成	4 情報提供の充実	(10)正確かつ適切な情報発信
	5 リスクコミュニケーションの充実	(11)食育の推進
		(12)消費者・事業者の相互理解の促進
		(13)消費者教育の機会の確保
		(14)市民の意見を反映した施策の実施

ウ 重点的に取り組む施策

施策の柱1 食の安全の確保

○ HACCPに沿った衛生管理の推進

計画期間中に制度化されることを踏まえ、関係各局が所管する施設に対し必要な支援により導入を進め、経過措置終了後には確実に履行していることを確認する。

施策の柱2 食の安全への信頼の醸成

○ リスクコミュニケーションの充実

消費者・事業者・市の関係者間で情報や意見交換を行うことにより、信頼の醸成を図る。

(4) 指標となる数値目標

指 標		現 況 (平成29年度)	目標値
食品が安全・安心だと感じる市民の割合		71.6%	80%
施策の柱1	カンピロバクター食中毒の発生件数	9件	0件
食の安全の確保	HACCPに沿った衛生管理を実施している施設	12.7% (重点施設 注)	100%
施策の柱2	リスクコミュニケーション事業へ参加した市民の延べ人数	過去5年平均 2,498人	年間 3,000人以上
食の安全への信頼の醸成	講習会等消費者教育事業における理解度	90.7%	90%以上

注 重点施設：市内の大規模食品製造業及び給食施設等
他等がある

3 施策の展開

(1) 食品衛生対策の推進

施策	内容	主な事業	所管局
施策1	生産段階における食の安全の確保	農薬の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進 ○ 生産者に対して農薬等薬剤の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進を行う。	緑政土木局
		家畜伝染病の発生予防、まん延防止 ○ 希望する市内畜産農家への消毒・殺虫剤の購入補助等を行う。 ○ 鳥インフルエンザ等の家畜伝染病のまん延防止のため、防疫対策マニュアルを整備するとともに発生を想定した訓練を実施する。	
施策2	流通段階における食の安全の確保	中央卸売市場における食の安全の確保 ○ 市場を流通する食品の品質管理向上に努めるとともに連絡会議等の開催による情報交換などを行う。	市民経済局
		○ 各市場に設置された衛生検査所が監視指導及び検査を実施する。	健康福祉局
施策3	製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保	食品衛生監視指導計画に基づく監視指導 ○ カンピロバクター食中毒防止対策を重点事項とし監視指導を徹底する。 ○ 食中毒や違反などの発生状況を踏まえ、食品関係施設に対し、効率的かつ効果的な監視指導を実施する。 ○ 市内で製造される食品や市内を流通する食品（輸入食品を含む）の検査を行い、安全性を確認する。	健康福祉局

		<p>学校給食における安全・安心の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」などにに基づき、調理従事者への研修、給食食材の衛生検査等を行う。 ○ 食材の産地や放射性物質検査結果、食物アレルギーなどに関する情報の公表を行う。 ○ 中学校スクールランチ指導員を設置して、衛生検査や食材のチェックを行う。 	教育委員会
		<p>社会福祉施設などの給食の安全の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 国が定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた施設の衛生管理、調理従事者の健康管理や研修を実施する。 	健康福祉局 子ども青少年局 病院局
		<p>健康食品の医薬品成分検査及び指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 医薬品成分を含有する疑いがある健康食品の成分検査を実施する。 ○ 医薬品的な効能効果を標榜する健康食品の広告に対して指導を行う。 	健康福祉局
		<p>廃棄食品の適正な処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品残渣を扱う廃棄物処理業者に対して産業廃棄物管理票（マニフェスト）の管理状況など適正処理を確認するため、立入検査を行う。 	環 境 局
施策 4	適正な食品表示の推進	<p>食品表示法に基づく適切な表示の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 事業者に対し食品表示法に基づく表示が適正に実施されるよう監視指導を行う。 	健康福祉局

(2) 自主的な衛生管理の推進

施策	内容	主な事業	所管局
施策5	事業者への情報提供	○ 講習会を開催して食品衛生責任者の育成や食品衛生に関する最新の情報を提供する。	健康福祉局
施策6	HACCPに沿った衛生管理の推進	○ 事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理の取組に対し、経過措置終了までは必要な支援により導入を進め、終了後は確実な履行を確認する。	市民経済局 健康福祉局 子ども青少年局 病院局 教育委員会
施策7	自主回収報告制度の活用	○ 事業者が自主回収に着手する際、市に報告することを義務付け、自主回収が適切に実施されるようにする。	健康福祉局

(3) 緊急時を想定した対策

施策	内容	主な事業	所管局
施策8	危機管理体制の整備	^{500人超} 食中毒事件などに対する体制整備 ○ 食中毒などの健康被害が発生した場合や違反食品の発見時などに、保健所長を中心とした体制により被害拡大防止を図る。	健康福祉局
		注意喚起情報の発信 ^{1口注意報等} ○ 食中毒警報の発令など注意喚起情報を発信する。	
		災害に対する備え ○ 平常時から避難所における食中毒防止対策について周知啓発を行う。	健康福祉局
施策9	人材育成と資質の向上	○ 健康危機発生時に迅速かつ的確な対応や監視指導を行うための各種研修を実施し、食品衛生監視員の資質の向上を図る。	健康福祉局

(4) 情報提供の充実

施策	内 容	主 な 事 業	所 管 局
施策 10	正確かつ適切な 情報発信	様々な媒体を利用した情報提供 ^{0.149} ○ 食品安全・安心学習センターを拠点とし、 食の安全確保に関する取組みなどの情報 発信を行う。	健康福祉局
		○ 情報誌やウェブサイトを活用し、情報提 供を行う。	市民経済局
		食品表示に関する理解の促進 ○ 消費者を対象に食品安全・安心学習 センターや保健センターなどにおいて、 食品表示について理解を深めるための 講習会を実施する。	健康福祉局
		食品ロス削減に対する適切な情報発信 ○ 賞味期限・消費期限及び保存方法の 正しい理解の促進や、外食時の持ち帰り について食品衛生上の注意事項に関する 情報提供を行う。	環 境 局 健康福祉局

(5) リスクコミュニケーションの充実

施策	内 容	主 な 事 業	所 管 局
施策 11	食育の推進	○ 名古屋市食育推進計画に基づき、食の <u>安全に関する知識と選択する力を習得</u> できるよう総合的に推進する。	健康福祉局
施策 12	消費者・事業者の 相互理解の促進	市場まつり・親子市場見学会の実施 ○ 卸売市場の役割を周知するため、市場 関係事業者等が行う市場まつりや親子 市場見学会などの活動を支援する。	市民経済局
		食農教育の推進 ^{11/1} ○ 小学校への出前講座の実施や、農業 公園での食や農業に関する各種講座・ 体験教室などの開催、朝市や青空市の 開催支援を行う。	緑政土木局

施策	内 容	主 な 事 業	所 管 局
施策 13	消費者教育の機会 の確保	食品安全・安心学習センター事業の実施 ○ 小中学生期から高齢者までの幅広い世代に対し、食品衛生検査所において食の安全に関する講習や体験学習等を実施する。 <i>2500円/222</i>	健康福祉局
		意見交換会の実施 ○ 食の安全・安心フォーラム、消費者懇談会等で、食の安全・安心に関する問題について、消費者、事業者、市の三者で意見交換を行う。	健康福祉局
		消費生活センターにおける講座の開催 ○ 消費生活センターにおいて、食に関する体験型の実習講座などを定期的に開催する。 <i>3177円/17</i>	市民経済局
施策 14	市民の意見を反映 した施策の実施	食の安全・安心モニター制度の活用 ○ 消費者に食の安全・安心モニターを委嘱し、食の安全についての情報や意見をいただき、市の施策に反映する。	健康福祉局
		計画への意見募集 ○ 行動計画の実施状況について、食の安全・安心推進会議などに報告し、意見をいただく。 ○ 監視指導計画について、市民の意見を募集し、計画策定に役立てる。	健康福祉局

4 今後の予定

平成30年 11月下旬～12月下旬	市民意見の募集（パブリックコメント）
平成31年2月中旬	食の安全・安心推進会議 食の安全・安心対策推進本部 本部会議
平成31年3月下旬	計画の策定及び公表