

令和元年度 名古屋市食の安全・安心対策推進本部 本部会議
議事次第

日時：令和元年 8 月 5 日(月) 幹部会終了後～
場所：市役所本庁舎 2 階 特別会議室

【議題】

- 1 平成 24 年度～30 年度名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画に基づく事業等の実施状況の公表について

- 2 食の安全・安心対策について
 - ・食品衛生法改正及び HACCP 制度化について

- 3 その他
 - ・名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 について

【配布資料】

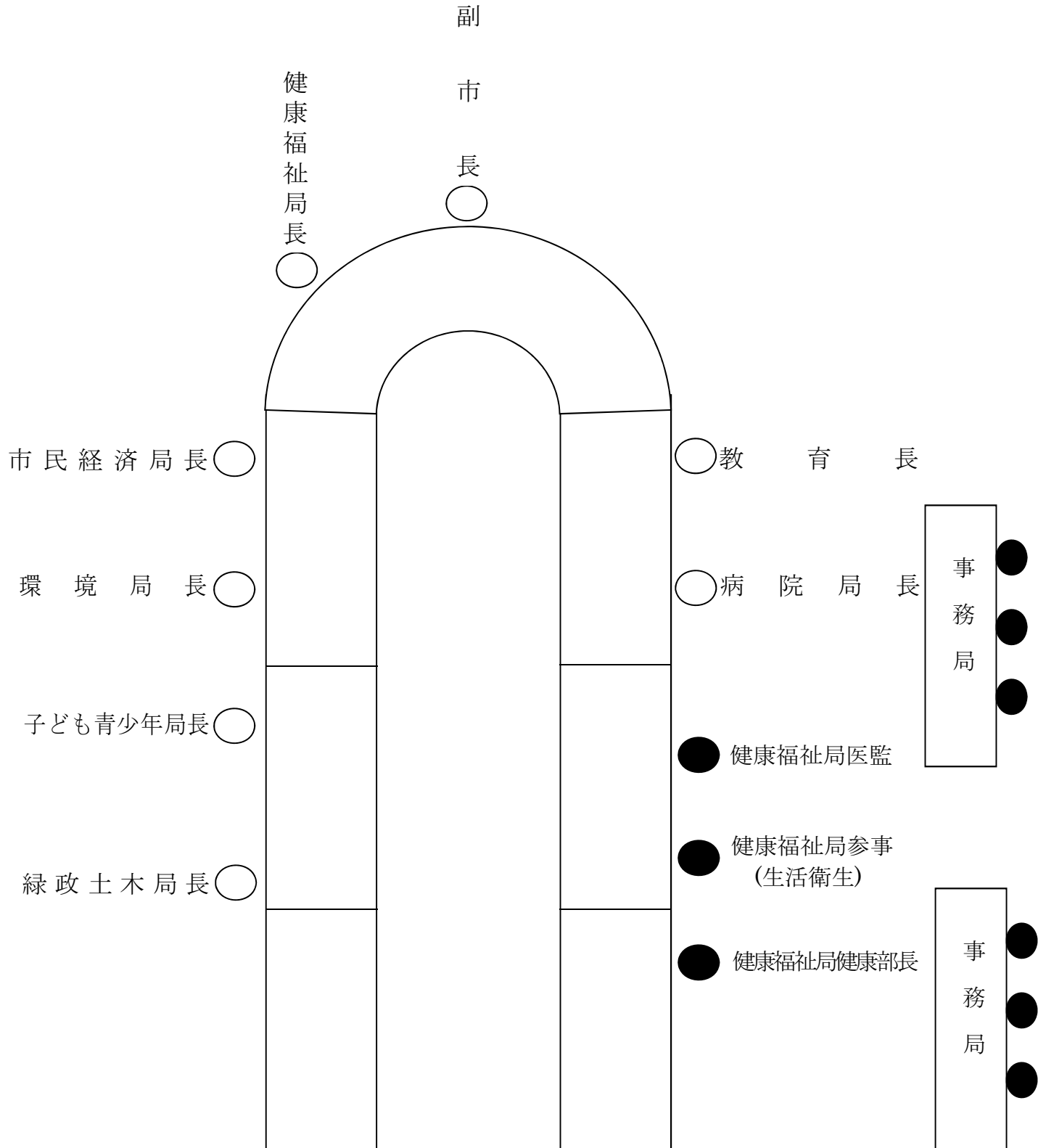
- ・配席図
- ・資料 1 平成 24 年度～30 年度名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画に基づく事業等の実施状況（案）
- ・資料 2 食品衛生法が改正されました
- ・資料 3 GO!GO!HACCP!!～食品衛生法改正で HACCP が制度化されます～
- ・資料 4 名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023
- ・資料 5 名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 に基づく事業等の実施状況一覧
- ・参考 名古屋市食の安全・安心対策推進本部規程

名古屋市食の安全・安心対策推進本部 本部会議 配席図

日時：令和元年8月5日(月)

※幹部会終了後から

場所：特別会議室（本庁舎2階）



平成 24 年度～30 年度 名古屋市食の安全・安心の確保のための 行動計画に基づく事業等の実施状況（案）

本市では、市民の食の安全・安心を確保するため、名古屋市食の安全・安心条例に基づいて「平成 24 年度～30 年度名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画」を策定し、数値目標を掲げ各種事業を実施してきました。この度、本計画期間の終了に伴い、平成 24 年度から 30 年度までの 7 年間の実施状況を取りまとめましたのでお知らせします。

1 施策の成果や達成度を把握するための目安となる数値目標（別添 1）

（1）食の安全に対して不安に感じている市民の割合

平成 30 年度の市政アンケートの結果、不安に感じている市民の割合は 48.3%で 50%より少なくなり、目標値を達成しました。今後も食の安全への信頼の醸成を図るため、情報提供やリスクコミュニケーションの充実等を推進してまいります。

（2）食肉の生食のリスクに関して認知している市民の割合

平成 30 年度の市政アンケートの結果、97.7%となり、目標値の 100%を概ね達成することができました。今後も食肉の生食のリスクに関する情報の提供に努めてまいります。

（3）食肉の生食等を原因とする食中毒事件数

目標値の 0 件に対し、平成 30 年度は 2 件発生し、どちらも鶏肉を原因食品とするカンピロバクター食中毒でした。そのため、今後もカンピロバクター食中毒防止対策を重点とし監視指導や周知啓発を実施してまいります。

（4）自主管理認定施設数（累計）

目標値の 90 施設に対し、平成 30 年度末で 72 施設となりました。

平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、HACCP に沿った衛生管理をすべての食品等事業者が取り入れることとなったため、今後は法に基づき、引き続き衛生管理の推進を図ってまいります。

(5) 地産地消給食講師の小学校等への派遣

担当職員が小学校へ出向き、小学校で実施している地産地消給食に使われる食材を題材に出前授業を行っています。教室や体育館などでスライドなどを見せながら授業を行うタイプと、小学生が畑に出向き、畑で農家さんの話を聞き学習するタイプの2種類があります。平成30年度の実施校は39校で、平成24年度以降毎年、目標値の40校を概ね達成することができました。今後も引き続き食農教育の推進に取り組んでまいります。

(6) 市民農園の利用区画数

目標値の4,000区画に対し、平成30年度末時点で3,461区画となり、平成22年度の3,258区画より203区画増加しました。これは、市営の農園については、相続などの理由により、想定以上に廃園が進んだものの、計画期間を通じて民営の市民農園の開設が進んだことによるものです。今後は、民間開設型の農園が中心となるため、農家や企業等による市民農園の開設を支援してまいります。

(7) 中央卸売市場卸売場（本場、北部市場）における低温化率

平成30年度末現在の中央卸売市場卸売場における低温化率は37.3%となり、目標の30%を達成しました。引き続き、品質管理向上のための取り組みを通じ、安全な生鮮食品の供給を確保してまいります。

(8) 中学校スクールランチ指導員立ち入り調査回数

計画期間である7年間全てにおいて目標値である140回を達成しました。今後も学校給食における食の安全を確保するため、継続的な衛生確認等の実施に取り組んでまいります。

2 各事業の実施状況一覧

別添2

施策の成果や達成度を把握するための目安となる数値目標及び推移

別添 1

指 標	計画策定時 の 状 況 (平成 22 年度)	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	目標値 (平成 30 年度)	所 管 部 局
食の安全に対して不安に感じている市民の割合 ※1		41.8%	40.3%	22.6%	45.2%	41.3%	40.4%	38.5%	50%	健康福祉局
	(90.2% ※2)	59.7%			54.6%			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 ※1	82.2%	94.9%	94.9%	94.7%	93.4%	96.0%	95.9%	96.7%	100%	健康福祉局
		93.7%			97.3%			97.7%		
食肉の生食等を原因とする食中毒事件数	6 件	3 件	3 件	1 件	3 件	5 件	8 件	2 件	0 件	健康福祉局
自主管理認定施設数 (累計)	2 施設	12 施設	23 施設	32 施設	40 施設	49 施設	59 施設	72 施設	90 施設	健康福祉局
地産地消給食講師の小学校等への派遣	27 校	46 校	42 校	38 校	39 校	37 校	39 校	39 校	40 校	緑政土木局
市民農園の利用区画数	3,258 区画	3,614 区画	3,716 区画	3,760 区画	3,792 区画	3,683 区画	3,429 区画	3,461 区画	4,000 区画	緑政土木局
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%	23.4%	28.4%	34.2%	34.7%	35.2%	36.9%	37.3%	30%	市民経済局
中学校スクールランチ指導員立ち入り調査回数	116 回	155 回	148 回	163 回	142 回	153 回	148 回	153 回	140 回	教育委員会

※1 上段は保健センターの講習会等に参加した市民を対象に実施したアンケート、下段は市政アンケートによる。

※2 平成 20 年に、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による。

平成24年度～30年度 名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画に基づく事業等の実施状況一覧

事業	事業内容	計画策定時の状況(平成22年度)	平成30年度実績	目標値(平成30年度)	所管部局
【取り組み1】事業者の自主的な衛生管理の推進					
施策1 事業者の自主的な衛生管理の推進					
食品関連事業者の自主管理の推進	食品等事業者を対象とした、食の安全・安心に関する講習会を開催する。	・自主管理講習会 全体講習会:1回(300人) ブロック別講習会:4回(357人) ・食品衛生責任者講習会 養成講習会:33回(2,667人)、実務講習会:52回(4,263人)	・自主管理講習会 食の安全・安心講習会:5回(420名) 食品衛生リーダー講習会:2回(64名) ・食品衛生責任者講習会 養成講習会:41回(2,551名)、実務講習会:50回(4,194名)		健康福祉局
自主管理認定制度	優れた取り組みを行っている事業者を認定し、公表する。	認定施設数(累計):2施設	認定施設数(累計):72施設	認定施設数(累計):90施設	健康福祉局
自主回収報告制度	自主回収に着手する時、市に報告することを義務付け、その内容を公表する。	自主回収報告件数:11件	自主回収報告件数:11件		健康福祉局
施策2 事業者への情報提供					
食の安全・安心情報ホームページ等による情報提供	食の安全に関する緊急情報をホームページで公表する。(事業者向け)	アクセス件数:44,513件	アクセス件数:252,946件	アクセス件数:60,000件	健康福祉局
マスメディア・食品関係団体を通じた情報提供	事件・事故発生時にマスメディアへ公表する。食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報・警報の発令により注意喚起を行う。	・食中毒警報発令回数:4回 (7月8日、7月20日、7月22日、8月16日) ・ノロウイルス食中毒注意報発令:12月16日	・食中毒警報発令回数:4回(7月11日、7月25日、8月6日、8月27日) ・ノロウイルス食中毒注意報発令:11月26日 ・ノロウイルス食中毒警報発令(発令なし)		健康福祉局
【取り組み2】消費者が役割を果たすための支援					
施策3 消費者への普及啓発・情報提供					
食の安全・安心情報ホームページ等による情報提供	食の安全に関する緊急情報をホームページで公表する。(消費者向け)	・毒キノコによる食中毒の注意喚起 ・O157食中毒の注意喚起 ・高病原性鳥インフルエンザについて ・有毒部位が付いたフグに関する注意喚起 等	・カンピロバクターによる食中毒防止キャンペーンについて ・ノロウイルスによる食中毒防止キャンペーンについて ・生のホタルイカによる食中毒の注意喚起 等		健康福祉局
食品安全・安心学習センター	市民を対象に中央市場内の見学や検査体験などの、学習の機会を提供し、食の安全に対する知識・関心を高める。	開催回数:106回(1,378人) 夏休み親子体験ツアー:3回(55人)	開催回数:113回(2,510人) 市場の食べ物探検隊!:5回(95人)	開催回数:110回	健康福祉局
消費生活センターにおける講座の開催、「くらしのほっと通信」などによる情報提供	「食に関する座学講座」、「食に関する実習講座」、情報誌「くらしのほっと通信」により市民への情報提供を行う。	食に関する座学講座:8回、食に関する実習講座:12回 情報誌「くらしのほっと通信」への掲載:2回(6月号、10月号)	食に関する座学講座:7回、食に関する実習講座:6回		市民経済局
市場まつり・親子市場見学会	卸売市場の役割を広く周知するため、市場関係事業者等が行う様々な活動を支援する。	市場まつり:3回 親子市場見学会:8回	市場まつり:3回 親子市場見学会:8回		市民経済局
食育の普及啓発	食育ウェブサイト「なごや食育ひろば」による市民への広報や、食育の活動をしている市民や団体、企業などを隊員とする「なごや食育応援隊」の活動を支援し、食育を推進する。	「なごや食育ひろば」アクセス件数:103,515件 「なごや食育応援隊」登録者数:816人	「なごや食育ひろば」アクセス件数:217,365件(推定値) 「なごや食育応援隊」登録者数:1,977人	「なごや食育ひろば」アクセス件数: 200,000件(32年度目標) 「なごや食育応援隊」登録者数:1,300人(32年度目標)	健康福祉局
食農教育と地産地消の推進	地産地消給食講師の派遣、市民農園の設置の推進、農業公園での食農教育、朝市や青空市の開催支援を実施する。	地産地消給食講師の小学校等への派遣:27校 市民農園の利用区画数:3,258区画	地産地消給食講師の小学校等への派遣:39校 市民農園の利用区画数:3,461区画	地産地消給食講師の小学校等への派遣:40校 市民農園の利用区画数:4,000区画	緑政土木局
施策4 消費者の意見募集					
食の安全・安心モニター制度	市民をモニターに委嘱し、施設の衛生管理や食品表示の調査を行う。また、いただいた意見等を市の施策に反映する。	モニター委嘱者数:94人 施設調査件数:968件、表示調査件数:11,862件 意見等:172件	モニター委嘱者数:92人 施設調査件数:560件、表示調査件数:3,237件 意見等:80件		健康福祉局
「よい食」ダイヤルの設置	食の安全・安心情報受付「よい食」ダイヤルを設置し、食の安全についての情報を、広く市民から受け付ける。	「よい食」ダイヤル相談件数:59件	「よい食」ダイヤル相談件数:23件		健康福祉局
食の安全・安心についての意見募集	「食の安全・安心の確保のための行動計画」は、食の安全・安心推進会議での意見等を踏まえ、評価しながら取り組みを進める。また、「食品衛生監視指導計画」は、策定の際に市民意見を募集し、計画策定に役立てる。	23年度行動計画に対する市民意見の募集 意見提出者数:104人 意見数:188件	次期行動計画に対する市民意見の募集 意見提出者数:3人 意見数:12件		健康福祉局
【取り組み3】リスクコミュニケーションの推進					
施策5 消費者、事業者、市の意見交換					
名古屋市食の安全・安心推進会議	学識経験者、消費者、事業者、市が、食の安全・安心について協議する。	第1回:平成22年8月26日、第2回:平成22年11月15日	第1回:平成30年8月8日、第2回:平成31年2月25日		健康福祉局
意見交換会	食の安全・安心について社会的な問題となったテーマ等を取り上げ、消費者、事業者、市の三者が意見交換する場を設ける。	食の安全・安心フォーラム 平成23年2月19日(参加者:118人) テーマ「輸入食品の安全確保について」	・食の安全・安心懇談会 平成30年9月11日 ・食の安全・安心フォーラム 平成30年10月20日(参加者:294人) テーマ「知る 見る わかる!食品表示～表示を知ってかしく選ぶ～」		健康福祉局
走る食品衛生教室	市民から参加者を募り、食品衛生指導用マイクロバス「クリーンフード号」を利用して、食品安全・安心学習センター事業への参加や、食品製造現場等の見学及び事業者等との意見交換を行う。	参加人数 1,748名(111回開催)	平成29年度で事業終了	参加人数 1,800名	健康福祉局
一日食品衛生監視員	消費者から公募した一日食品衛生監視員が、名古屋市中央卸売市場内施設等の監視指導等を行う。また、監視後に市場内の関係事業者、行政との意見交換を行う。	平成22年8月4日開催 一日食品衛生監視員:10名	平成30年8月2日開催 一日食品衛生監視員:10名		健康福祉局
施策6 リスク情報の発信					
注意喚起情報の発信	食中毒防止等のため、緊急に注意喚起が必要な情報をマスメディア、ホームページ、リーフレット等を通じて発信する。	・食中毒警報発令回数:4回 (7月8日、7月20日、7月22日、8月16日) ・ノロウイルス食中毒注意報発令:12月16日 ・有毒部位の付いたフグに関する注意喚起 等	・食中毒警報発令回数:4回(7月11日、7月25日、8月6日、8月27日) ・ノロウイルス食中毒注意報発令:11月26日 ・ノロウイルス食中毒警報発令(発令なし) ・カンピロバクターによる食中毒防止キャンペーンの実施 ・ノロウイルスによる食中毒防止キャンペーンの実施 ・県内の大学へ食肉の生食等による食中毒防止に関するリーフレットを活用した啓発を依頼		健康福祉局
違反食品及び食中毒などの公表	違反食品や食中毒発生状況等の情報を公表し、被害拡大の防止を図る。	公表件数:10件(食中毒事件:9件、違反食品:1件(フグ))	公表件数:5件(食中毒事件:5件)		健康福祉局

事業	事業内容	計画策定時の状況(平成22年度)	平成30年度実績	目標値(平成30年度)	関係局
【取り組み4】生産から消費に至る各段階における食の安全・安心の確保					
施策7 生産段階における食の安全・安心の確保					
環境保全型農業の推進	講習会の開催や環境保全型農業に関する新技術の普及を図るための展示ほの設置を行う。	講習会:2回 展示ほ:38か所	講習会:2回		緑政土木局
農業の適正使用の啓発や生産履歴記帳の推進	生産者に対して、農薬等薬剤の適正使用の啓発や生産履歴記帳の推進を行う。	講習会での農薬適正使用の啓発:3回	講習会での農薬適正使用の啓発:3回	講習会での農薬適正使用の啓発:3回	緑政土木局
家畜伝染病の発生予防・まん延防止	家畜の伝染性疾病を予防するため、畜産農家への消毒・殺虫剤の配布や伝染病予防ワクチン購入補助等を行う。	市内畜産農家全て(8農家)に対して実施	市内畜産農家全て(4農家)に対して実施	市内畜産農家全てに対して実施	緑政土木局
施策8 流通段階における食の安全・安心の確保					
中央卸売市場における食の安全の確保	市場内施設の監視指導、本場・北部市場内施設のクールチェーン化により流通食品の衛生管理・品質管理の向上を図る。また、南部市場では、牛・豚全頭についてと畜検査及びBSEスクリーニング検査(牛のみ)を実施し、安全確保に努める。 (注)平成29年4月1日よりBSEスクリーニング検査は24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するもののみ実施。	・本場 監視指導件数:16,359件 収去検査実施件数:2,053検体 ・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% ・南部市場 と畜検査頭数:232,459頭 (牛:10,378頭、豚:222,081頭) BSEスクリーニング検査:10,378頭(全頭:全て陰性)	・本場 監視指導件数:17,847件 収去検査実施件数:1,728検体 中央卸売市場卸売場(本場、北部市場)における低温化率:37.3% ・南部市場 と畜検査頭数:225,898頭 (牛 8,407頭、豚 217,491頭) BSEスクリーニング検査:検査対象なし	中央卸売市場卸売場(本場、北部市場)における低温化率:30%	健康福祉局 市民経済局
市内流通拠点における食の安全の確保	公設・民間小売市場、大型スーパー、百貨店などの流通拠点における監視指導、収去検査等により、安全の確保を図る。	食品衛生機動班 監視件数:2,382件、収去件数:1,370件	食品衛生機動班 監視件数:2,430件、収去件数:1,364件		健康福祉局
食品中の放射性物質対策	食品中の放射性物質対策として、主に市内に流通する17都県産の農畜水産物及びその加工品の収去検査を実施し、結果をホームページ等で公表する。また、学校給食食材の検査を実施して結果を公表することで、市民の不安解消に努める。南部市場では、卸売業者が牛全頭を対象とした自主検査を実施する。	・検査検体数:3検体(平成23年3月から実施) ・卸売業者による牛の自主検査(平成23年11月から実施) ・学校給食食材の検査(平成23年9月から実施)	・検査検体数:381検体 ・卸売業者による牛の自主検査頭数:8,399頭 ・学校給食食材の検査検体数:108検体		健康福祉局 市民経済局 教育委員会
施策9 製造・加工・調理・販売段階における食の安全・安心の確保					
食品関連施設に対する監視指導	食品衛生監視員が食品関係施設の監視指導を実施し、食品等の安全を確保する。また、効果的な監視指導を行うため、対策月間等を設定し、各月間において重点的な監視指導等を実施する。	監視件数:105,426件 (要許可:65,442件、不要許可:39,984件)	監視件数:94,676件 (要許可:56,227件、不要許可:38,449件)		健康福祉局
食中毒防止対策	食中毒防止のため、対策マニュアルやリーフレットなどを活用し、対象施設や取扱食品など食中毒発生リスクに応じた重点的、効果的な監視指導を行う。	食中毒事件数:17件 <病因物質別事件数> サルモネラ属菌:4件、腸管出血性大腸菌(O157):4件、ノロウイルス:3件、その他:6件	食中毒事件数:18件 <病因物質別事件数> ノロウイルス:7件、アニサキス:4件、カンピロバクター:2件、その他:5件		健康福祉局
食肉の生食等による食中毒防止対策	食肉の生食等による食中毒の危険性について、幅広く営業者等への指導を実施する。また、生食用食肉を取扱う施設に対して、条例に基づく届出制度を導入し、規格基準の周知徹底と違反食品の排除を図る。	食肉の生食等を原因とする食中毒事件数:6件 <原因食肉別事件数> 牛レバー:4件、鶏肉:2件	食肉の生食等を原因とする食中毒事件数:2件 <原因食肉別事件数> 鶏肉:2件	食肉の生食等を原因とする食中毒事件数:0件	健康福祉局
食品等の収去検査	市内で製造される食品や市内を流通する食品等について収去検査を実施し、違反食品の排除及び衛生管理の向上を図る。	食品等の収去検査項目数:94,023項目	食品等の収去検査項目数:86,420項目	食品等の収去検査項目数:100,000項目	健康福祉局
適正表示の推進	事業者に対し、食品の表示が関係法規に基づき適正に実施されるよう監視・指導を行い、必要に応じて、国や関係自治体と連携して調査・指導を行う。	食品衛生法に基づく食品等の表示違反・不適件数:69件 健康増進法に基づく表示の調査・指導件数:249件 計量法に基づく食品表示に関する講座:2回(103人)	食品表示法に基づく衛生事項の表示違反・不適件数:79件 食品表示法に基づく品質事項の表示違反・不適件数:264件 食品表示法に基づく保健事項の調査・指導件数:530件		健康福祉局 市民経済局 子ども青少年局
事業者に対する講習会	保健所等が事業者に対して、最近の食中毒発生状況や取り扱う食品の特性をふまえた内容で、食中毒予防に関する情報を提供し、食中毒の防止に努める。	開催回数:243回(保健所:168回、食品衛生検査所:72回、食肉衛生検査所:3回)	開催回数:200回(保健センター:150回、食品衛生検査所:19回、食肉衛生検査所:6回、食品衛生課:25回)	開催回数:300回	健康福祉局
健康食品の医薬品成分検査及び指導	原材料やパッケージ等から判断して、医薬品成分が混入されるおそれのある健康食品を対象として検査及び指導を行う。	健康食品の買い上げ検査:15件	健康食品の買い上げ検査:27件	健康食品の買い上げ検査:15件	健康福祉局
計量法に基づく検査及び指導	中元期及び年末期に市内スーパー等で生鮮食料品の表記内容量の適否を検査し、その結果に基づき指導する。	商品量目の立ち入り検査:2,052件	商品量目の立ち入り検査:2,137件	商品量目の立ち入り検査:2,000件以上	市民経済局
学校給食の安全・安心の確保	給食の安全確保に向け、「学校給食衛生管理基準」等により、調理従事者への研修、給食食材の衛生検査等を実施する。	学校給食調理従事者への研修:28回 中学校スクールランチ指導員立ち入り調査回数:116回	学校給食調理従事者への研修:33回 中学校スクールランチ指導員立ち入り調査回数:153回	学校給食調理従事者への研修:28回 中学校スクールランチ指導員立ち入り調査回数:140回	教育委員会
社会福祉施設等の給食の安全・安心の確保	社会福祉施設、保育所、病院における給食事業について、食の安全を確保するための従事者の研修等を実施する。	・社会福祉施設:27回 ・保育所 食品衛生と食中毒予防についての研修:7回 「給食業務の手引き」の配布 ・病院:12回	・社会福祉施設:13回 ・保育所 食品衛生と食中毒予防についての研修:11回 ・病院:17回		健康福祉局 子ども青少年局 病院局
施策10 消費段階における食の安全・安心の確保					
食の安全に関する苦情・相談対応	保健所等で、消費者や食品事業者からの食品に関する苦情・相談を受け付け、再発防止の徹底を指導する。	苦情受付件数:1,302件	苦情受付件数:1,478件		健康福祉局
食中毒の予防に関する情報提供等	消費者を対象に、保健所等で講習会を開催し、食中毒予防に関する情報を提供する。また、両親学級(パパママ教室)や乳幼児健診等では、妊産婦や乳幼児が注意すべき食品等の情報提供を行う。	消費者に対する講習会の開催:503回	消費者に対する講習会の開催:372回	消費者に対する講習会の開催:600回	健康福祉局

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

1 広域におよぶ“食中毒”への対策を強化

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国や都道府県が相互に連携・協力を行います。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。

2 原則全ての事業者“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、手引き書の作成を進めます。

3 特定の食品による“健康被害情報の届出”を義務化

厚生労働大臣が定める特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害が発生した場合、事業者から行政へ、その情報を届け出ることを義務化します。

4 “食品用器具・容器包装”にポジティブリスト制度導入

食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度を導入します。

5 “営業届出制度”の創設と“営業許可制度”の見直し

食品を扱う事業に関し、事業者の届出制度を作ります。併せて、現在の営業許可の業種区分を実態に応じて見直します。

6 食品の“リコール情報”は行政への報告を義務化

事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一覧化してHP等で発信します。

7 “輸出入”食品の安全証明の充実

- ▶ 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書書の添付を輸入要件にします。
- ▶ 食品の輸出のための衛生証明書発行に関する事務を定めます。



GO ! GO ! HACCP ! !

ゴー ゴー ハサツ

～食品衛生法改正で HACCP が制度化されます～

○HACCP とは国際的に認められている衛生管理の方法です。

Hazard (危害要因)
Analysis (分析)
and
Critical (重要)
Control (管理)
Point (点)

① 食品を取扱う工程中で
どこが・何が危ないか考え、
そして
② 重要な工程を決め、
③ その工程を集中管理する。



○HACCP 制度化について

食品衛生法が改正され（平成 30 年 6 月 13 日公布）、原則として全ての食品等事業者が、その規模や形態等に応じて、次のいずれかの取組みが求められることとなりました。

HACCP に基づく衛生管理

HACCP 7 原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた計画を作成し、適切な管理・記録を行う。

- ・大規模事業者等
- ・と畜業者 など



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、一般衛生管理を基本とした計画を作成し、チェックリストに記録する。

- ・小規模事業者等
- ・飲食店、給食施設
- ・そうざい・弁当の製造施設 など

※どちらに該当するかの具体的な線引き（施設の規模、従業員数、工程等）は、厚生労働省から今後示される予定です。

Q1 いつから制度化されますか？

公布日から 2 年以内 に制度化されます。
 なお、制度化後 1 年間の経過措置期間 が設けられています。

Q3 新たに施設整備等が必要となりますか？

必要ありません。
 HACCP は、施設設備（ハード）でなく衛生管理（ソフト）に関する取組みです。

Q2 各業界団体が作成する手引書とは？

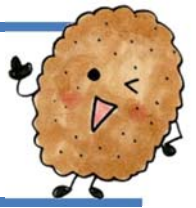
小規模な一般飲食店、生めん類製造など業種別に作成された手引書です。作成されたものから、順次、厚生労働省の HP に掲載されています。

既存の衛生管理を基本に、HACCP の考え方で整理し、制度化に対応しましょう！

詳しくは裏面へ！



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理って どうしたらいいの？



○HACCP の考え方を取り入れた衛生管理は、これまで求められてきた衛生管理の「見える化」です。

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

まずは、厚生労働省のホームページから、自分の施設の参考になる「業種別手引書」をダウンロードしてみよう！

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



衛生管理計画の例（小規模な一般飲食店）

① 一般的な衛生管理のポイント			⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法	分類	メニュー	チェック方法
① 原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他（ ） どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する 問題があったとき 返品し、交換する		非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前 作業中・業務終了後・その他（ ） どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） 問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供		加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中 業務終了後・その他（ ） どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する 問題が 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再				

一般衛生管理の記録の例（小規模な一般飲食店）

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）									
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者	
1日	良 ○ 否	4. -16	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。手洗、再納品		
2日	良 ○ 否	4. -23	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	4/2午前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意(手洗いはした)		

また既に使っているマニュアルや衛生管理計画、記録表があれば、そのまま使用できます！



名古屋市 食の安全・安心の 確保のための行動計画 2023



目 次

第1章 行動計画の策定にあたって

1	行動計画策定の趣旨と背景	1
2	行動計画2023の期間	2
3	食の安全・安心条例の目指すべき姿	2
4	食の安全・安心についての基本的な考え方	2
5	行動計画の位置づけ	3
6	行動計画の推進体制	4
7	行動計画の管理	6

第2章 現状と課題

1	食の安全・安心をとりまく状況	7
2	食の安全・安心に関する市民の意識調査	7

第3章 行動計画2023の基本方針と重点施策

1	行動計画2023の基本方針	11
2	指標となる目標値の設定	13

第4章 施策の展開

施策の柱1 食の安全の確保

基本施策1 食品衛生対策の推進

個別施策1	生産段階における食の安全の確保	14
-------	-----------------	----

個別施策2	流通段階における食の安全の確保	15
-------	-----------------	----

個別施策3	製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保	16
-------	--------------------------	----

個別施策4	適正な食品表示の推進	18
-------	------------	----

基本施策2 自主的な衛生管理の推進

個別施策5	事業者への情報提供	19
-------	-----------	----

個別施策6	HACCPに沿った衛生管理の推進	20
-------	------------------	----

個別施策7	自主回収報告制度の活用	20
基本施策3	緊急時を想定した対策	
個別施策8	危機管理体制の整備	20
個別施策9	人材育成と資質の向上	21
施策の柱2	食の安全への信頼の醸成	
基本施策4	情報提供の充実	
個別施策10	正確かつ適切な情報発信	22
基本施策5	リスクコミュニケーションの充実	
個別施策11	食育の推進	22
個別施策12	消費者・事業者の相互理解の促進	23
個別施策13	消費者教育の機会の確保	24
個別施策14	市民の意見を反映した施策の実施	25

<資料編>

1.	食の安全・安心に関する用語集	26
2.	名古屋市食の安全・安心条例	29
3.	食の安全・安心に関するアンケート調査の結果	33
4.	名古屋市保健所体制	40
5.	食の安全・安心に関する窓口	41

食の安全・安心に関する用語について

本文中のわかりにくい用語については、「※」をつけ、26ページ以降に説明を記載しています。

1 行動計画策定の趣旨と背景

名古屋市（以下「市」という。）では、平成20（2008）年4月に施行した名古屋市食の安全・安心条例（以下「食の安全・安心条例」という。）に基づき、食の安全・安心の確保のための行動計画（以下「行動計画」という。）を策定し、関係各局の連携のもと、全市的に食品の安全確保に努めてきました。

しかし、依然として国内では複数の自治体で発生する広域食中毒事例や1度に100名以上の患者が発生する大規模食中毒事例、食品の偽装表示や冷凍食品への農薬の意図的な混入など、食の安全・安心に関わる事件が起きています。

さらに、平成30（2018）年度には食品衛生法^{*}等の改正が行われ、HACCP（ハサップ：13ページ参照）に沿った衛生管理手法をすべての食品等事業者が取り入れること、食品営業許可制度の見直し及び食品リコール情報の報告制度などが定められました。これら改正内容は順次施行されていきます。（図1）

以上のことを踏まえ、引き続き食の安全・安心の対策を総合的かつ計画的に推進するため、新たに食の安全・安心の確保のための行動計画2023（以下、「行動計画2023」という。）を策定します。

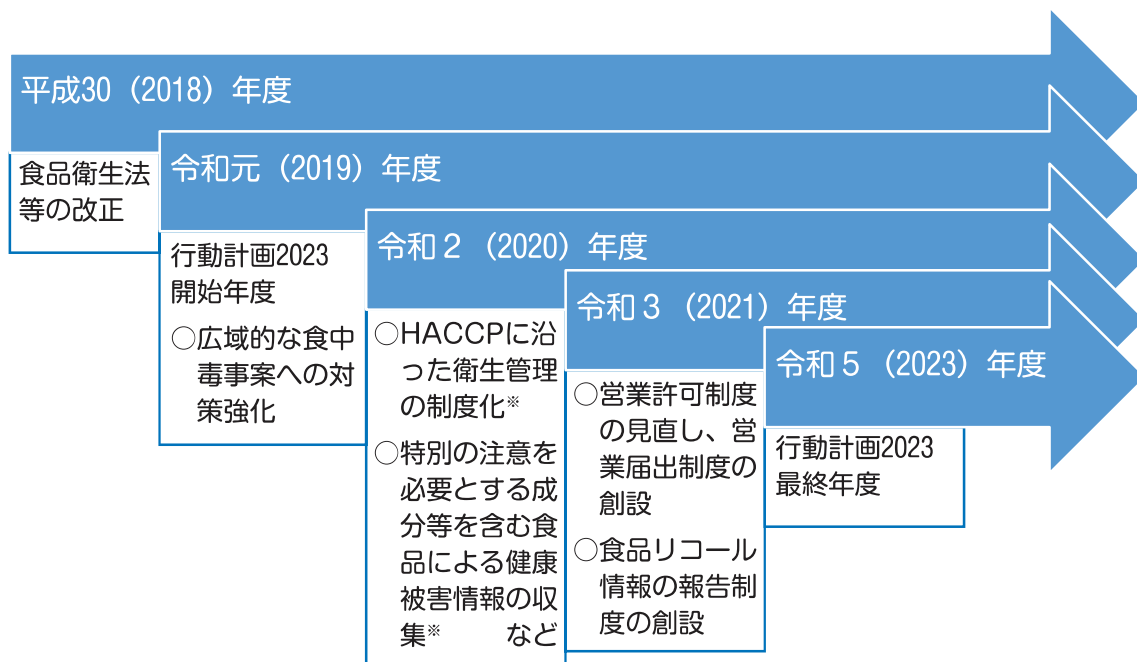


図1 食品衛生法等の改正と行動計画2023のスケジュール

第1章 行動計画の策定にあたって

2 行動計画2023の期間

食品衛生法等の施行をみすえて、施策の一層の推進を図るため、計画期間は令和元（2019）年度から令和5（2023）年度までの5年間とします。

3 食の安全・安心条例の目指すべき姿

食の安全が市民の基本的な権利であることを尊重し、現在および将来にわたって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・安心が確保されることを目指します。（図2）

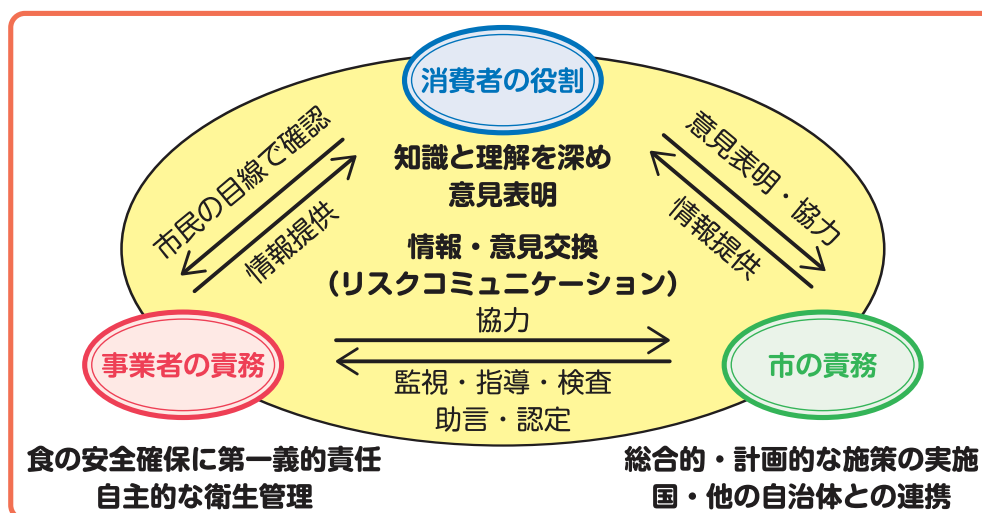


図2 食の安全・安心条例が目指す市、事業者、消費者の関係図

4 食の安全・安心についての基本的な考え方

(1) あらゆる食品にはリスク*が存在する

食品は、古くから人間が生きていくため調理法などにより危害をもたらす要因（病原微生物、有害化学物質、硬質異物など）を取り除く工夫をして栄養やエネルギー源として食べてきたものです。しかし、長い食経験があるからといって、誤った調理や過剰摂取などの食べ方によっては、健康への悪影響を及ぼします。また、かつて平均寿命が80歳を超えるような時代はなかったため、80年を超える長期的な摂取による影響は十分に分かっていないと言えます。

そこで、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、健康への悪影響が生じないようにするために、生産から消費の各段階において、リスクを低減する管理が必要となります。

(2) 安全が信頼されて安心が得られる

ア 食の「安全」とは

あらゆる食品にはリスクがありますが、科学的な手法を用いることで客観的にその程度を測ることが可能です。それらのリスクが、事業者及び行政の様々な取り組みにより、健康への影響を及ぼさない範囲まで低減されている状態を「安全」と整理します。

イ 食の「安心」とは

安心は個人の感じ方といった主観的な要素に左右されます。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、それを理解し、納得することで、市民の信頼が醸成されている状態を「安心」と整理します。(図3)



図3 安心と安全の関係性

5 行動計画の位置づけ

行動計画は、食の安全・安心条例第7条に基づき、市民のみなさまの意見を反映し、食の安全・安心に関する施策を中期的な視野で実施するために、その施策の大綱及びその他必要な事項を定めるものです。

また、名古屋市基本構想のもと、長期的展望に立ったまちづくりを明確化する名古屋市総合計画や「食育基本法」に基づき策定する「名古屋市食育推進計画」、「名古屋市消費生活条例」及び「消費者教育の推進に関する法律」に基づき策定される「名古屋市消費者行政推進プラン」など、関係する計画やプランなどとも融合、連携を図りながら、各種施策を実施します。(図4)

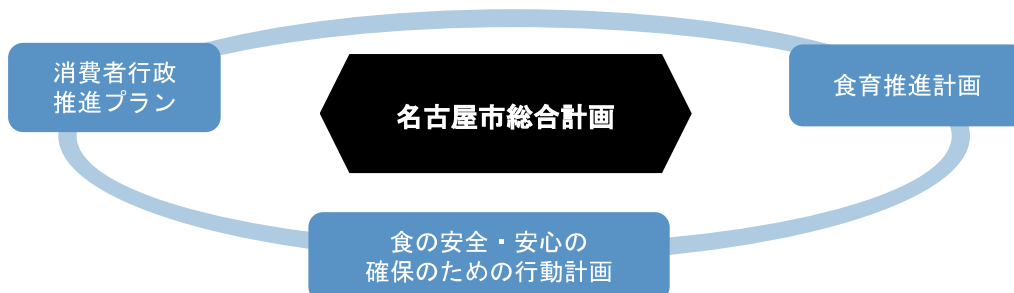


図4 名古屋市総合計画及び他の計画の関係図

第1章 行動計画の策定にあたって

6 行動計画の推進体制

食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するためには、関係各局による連携が最も重要です。そのため、関係各局からなる「名古屋市食の安全・安心対策推進本部」を設置し、「名古屋市食の安全・安心推進会議」などでいただいた市民の意見をふまえて、食の安全・安心の確保に関する総合的な取り組みを進めます。

(1) 名古屋市食の安全・安心対策推進本部（以下「推進本部」という。）

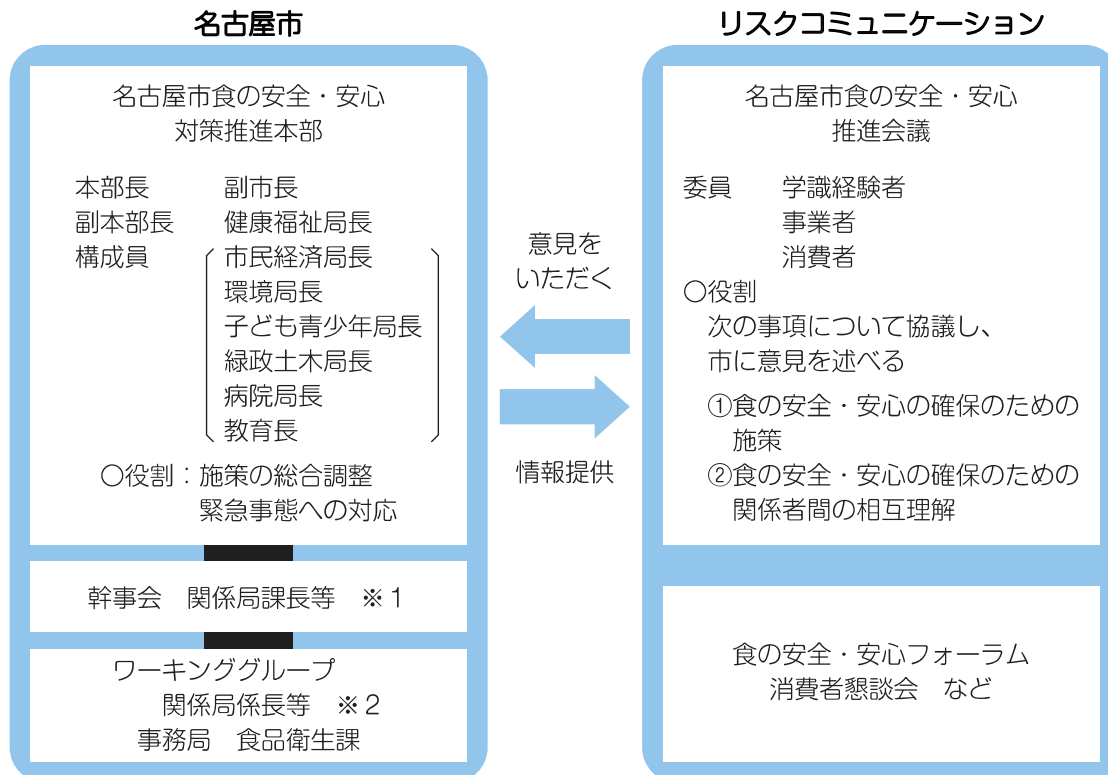
市の6局1委員会で構成し、食の安全・安心に関する情報の収集及び共有を行うとともに、施策の調整及び推進を図ります。

推進本部の構成は図5のとおりです。

(2) 名古屋市食の安全・安心推進会議（以下「推進会議」という。）

食の安全・安心条例に基づいて設置します。この会議では、学識経験者、事業者、消費者、市が、食の安全・安心の確保のための施策や関係者間の相互理解に関することなどについて協議します。

推進会議と推進本部との関係は図5のとおりです。



※1：関係6局1委員会13人 ※2：関係6局1委員会13人

図5 推進本部の構成及び推進会議との関係図

(3) 食の安全・安心の確保の実施体制

次の体制により、関係局・委員会の連携を図りながら、食の安全・安心に関する施策を実施します。(図6)

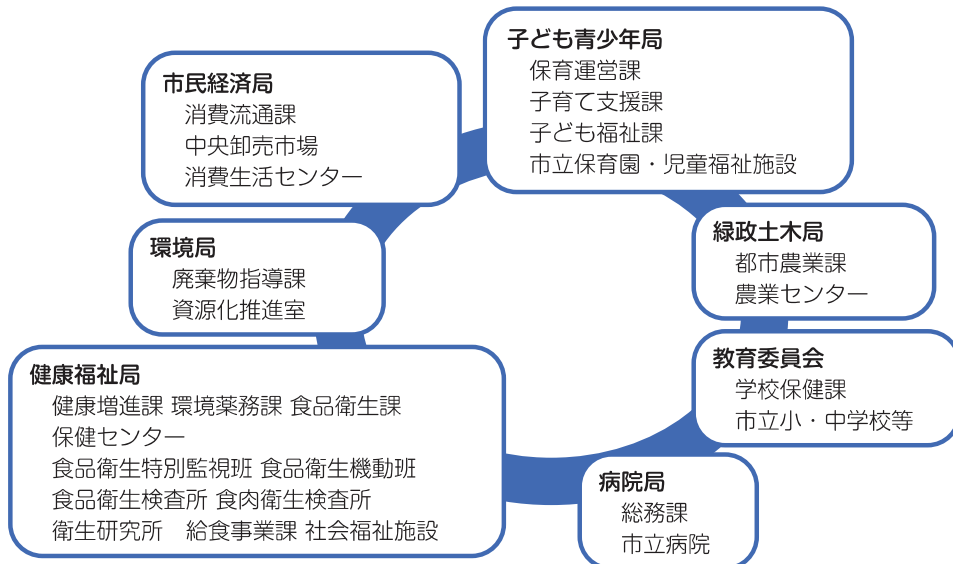


図6 食の安全・安心対策推進体制

(4) 関係機関との連携協力体制

多くの食品は、複数の自治体にわたり広域に流通しており、また、食中毒が発生した場合、患者が複数の自治体に関わる場合があります。

そこで、日頃から連絡会議等を通じて関係機関と情報交換を行うほか、大規模食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品の違反発見時等においては、国や他自治体など関係機関と連携協力して、食の安全を確保します。(図7)

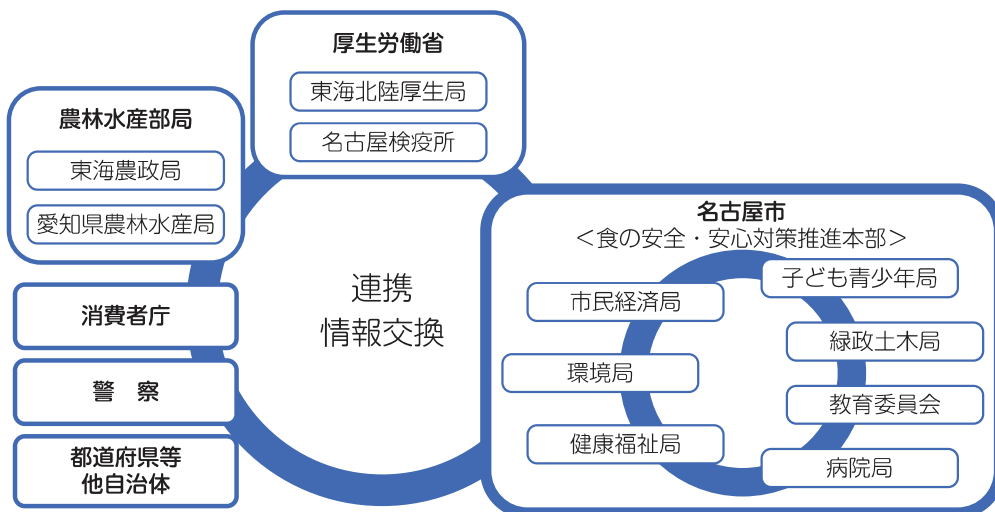


図7 市と関係機関との連携協力体制

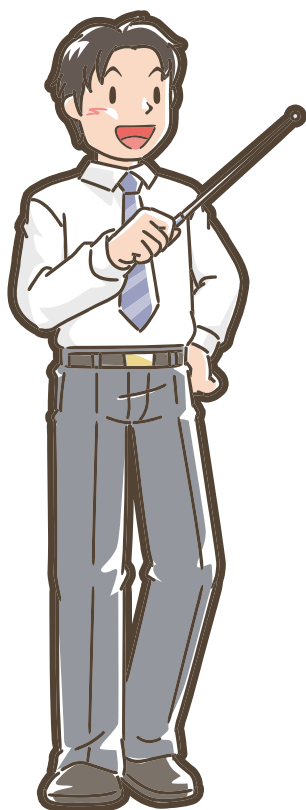
7 行動計画の管理

(1) 行動計画の公表

行動計画を定めたとき、または変更したときは、食の安全・安心条例第7条第4項及び第5項の規定に基づき、市公式ウェブサイトなどで速やかに公表します。

(2) 進行管理

行動計画に基づく施策の実施状況は、推進本部において進捗状況を管理するとともに、推進会議に報告し、施策の推進方法について意見を求めます。また、実施状況については市公式ウェブサイトなどで公表します。



1 食の安全・安心をとりまく状況

前行動計画（平成24（2012）年度から平成30（2018）年度）策定以降、食品安全に関する事件・事故として、腸管出血性大腸菌^{*}による食中毒死亡事例やノロウイルス^{*}による大規模食中毒、食品中の異物混入などの事件が起きています。また、東京電力福島第一原子力発電所の事故により放出された放射性物質についても管理が必要でした。国ではリスク評価に基づき牛肝臓及び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への基準値の設定など、様々な食の安全確保の取り組みが実施されてきました。また、これまでいくつもの法律に規定されて、複雑でわかりにくかった食品表示を一元化した「食品表示法^{*}」が平成27（2015）年に施行されました。この法律により新たに表示が必要な事項は事項ごとに経過措置期間が設けられており、順次反映されます。

本市においては、生又は加熱不十分な鶏肉料理を食べたことによるカンピロバクター^{*}食中毒が多発するほか、寄生虫やキノコなどの自然毒による食中毒が発生するなどその病因物質も多様化しています。また、近隣自治体では幼稚園給食でのサルモネラ属菌^{*}を原因とする大規模食中毒事例や廃棄食品の不正転売事件といった問題も発生しました。

さらに平成30（2018）年に食品衛生法等が改正され、HACCPに沿った衛生管理手法をすべての食品等事業者が取り入れること、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ました。

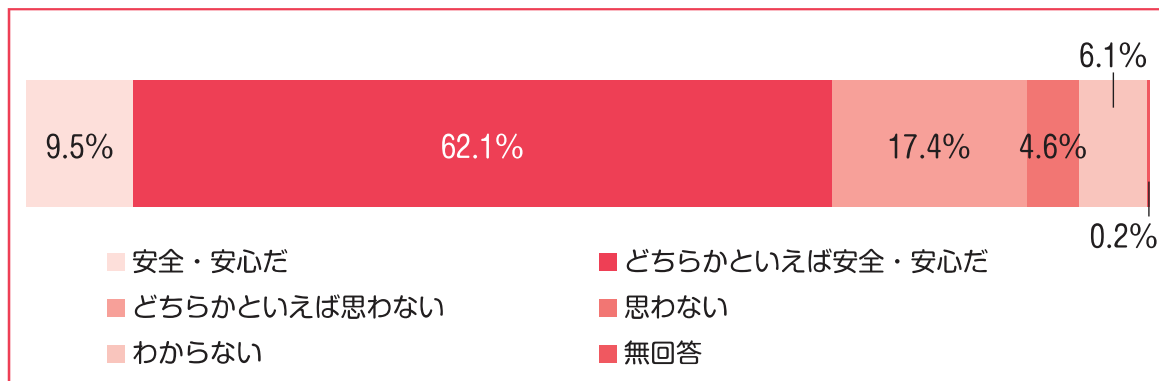
2 食の安全・安心に関する市民の意識調査

行動計画2023の策定に先立ち、市民の食の安全・安心に関する意識を調査するために平成29（2017）年度に「食の安全・安心に関するアンケート」（以下「アンケート」という。）を実施しました。アンケートは、無作為抽出した市内居住満18歳以上の市民2,000人を対象に郵送により、平成29（2017）年10月16日～11月13日の間に実施し、有効回答者929人、有効回答率46.5%でした。アンケートの詳細については巻末の資料編または以下の二次元コードから確認できます。次ページから、アンケート結果の抜粋を示します。



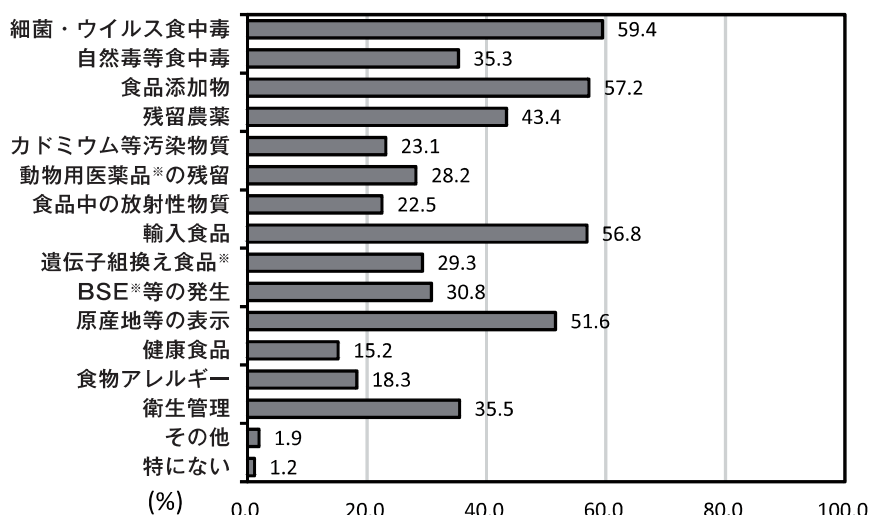
第2章 現状と課題

(1) 食品は安全・安心か



アンケートにおいて「食品は安全・安心か」を尋ねたところ、「安全・安心だ」「どちらかといえば安全・安心だ」と答えた人が合わせて71.6%でした。

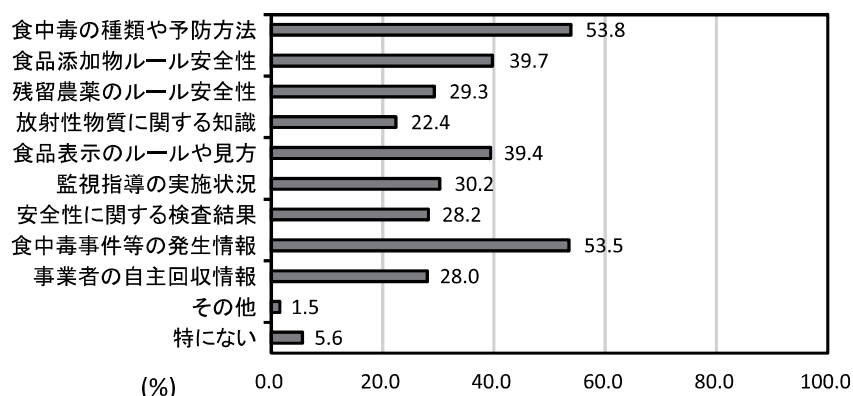
(2) 食の安全について関心がある項目（複数回答）



食の安全で関心がある項目を尋ねたところ「細菌やウイルスによる食中毒」が最も多いとの結果が出ています。

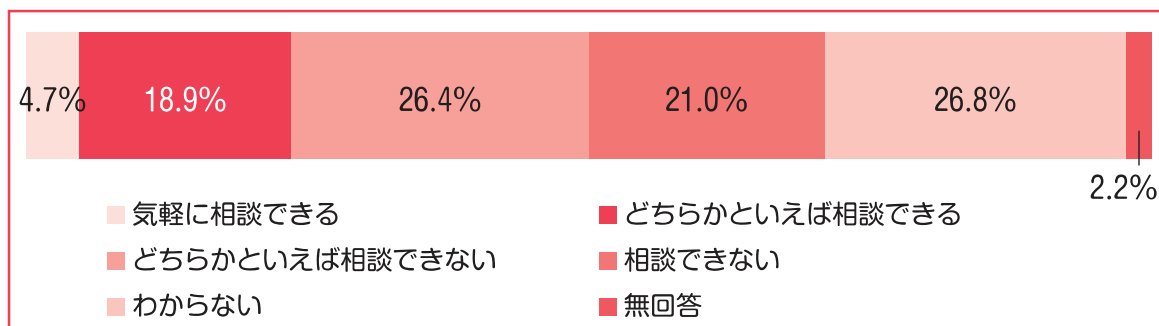
近年、市内食中毒はカンピロバクターやノロウイルスのような少量で発症する微生物が患者数の大半を占めています。これらの微生物を起因とする食中毒を減少させるためには、生産から消費者の手元に届くまでの間の各工程の危害要因を特定し管理するHACCPに沿った衛生管理手法が有効です。食品衛生法等の改正によりすべての食品等事業者に導入が求められています。

(3) 市から発信してほしい食の安全情報（複数回答）



市から発信してほしい食の安全に関する内容は「食中毒の種類や予防方法」、「食中毒事件等の発生情報」が5割を超えており、食中毒に関する情報提供が求められていることがわかりました。

(4) 行政に対して気軽に相談できるか



「行政機関に対し食の安全に関する苦情や疑問を気軽に相談できますか」と尋ねたところ、「どちらかといえば相談できない」「相談できない」と答えた方が合わせて47.4%であり、その方々に理由を尋ねたところ「相談窓口を知らない」というものが7割を超える結果でした。市民の皆様に対し、苦情等相談窓口を周知するとともに正しい食品衛生の知識を継続的に発信すること及びリスクコミュニケーション事業を実施することにより、関係者間の相互理解を深め信頼を醸成していくことが必要であると考えます。



1 行動計画2023の基本方針

行動計画2023においては、食の安全を確保し、かつ食の安全に関する情報を正しく伝え信頼を醸成することにより、食に対する安心を得るという方針のもと、次の2つを施策の柱としました。この2つの柱の下に5つの基本施策と14の個別施策を設定し、重点的に取り組む施策をはじめ様々な事業を展開して施策を推進します。(表1：次ページ)

●施策の柱1 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る食の安全確保を推進します。

重点施策：H A C C Pに沿った衛生管理の推進

令和2（2020）年度に国際的に合意を得た考え方であるH A C C Pに沿った衛生管理が食品衛生法等で制度化され1年間の経過措置終了後までに対応が必要となります。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します。

●施策の柱2 食の安全への信頼の醸成

幅広い年代に対し食の安全に関する正確な情報提供を行い、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します。

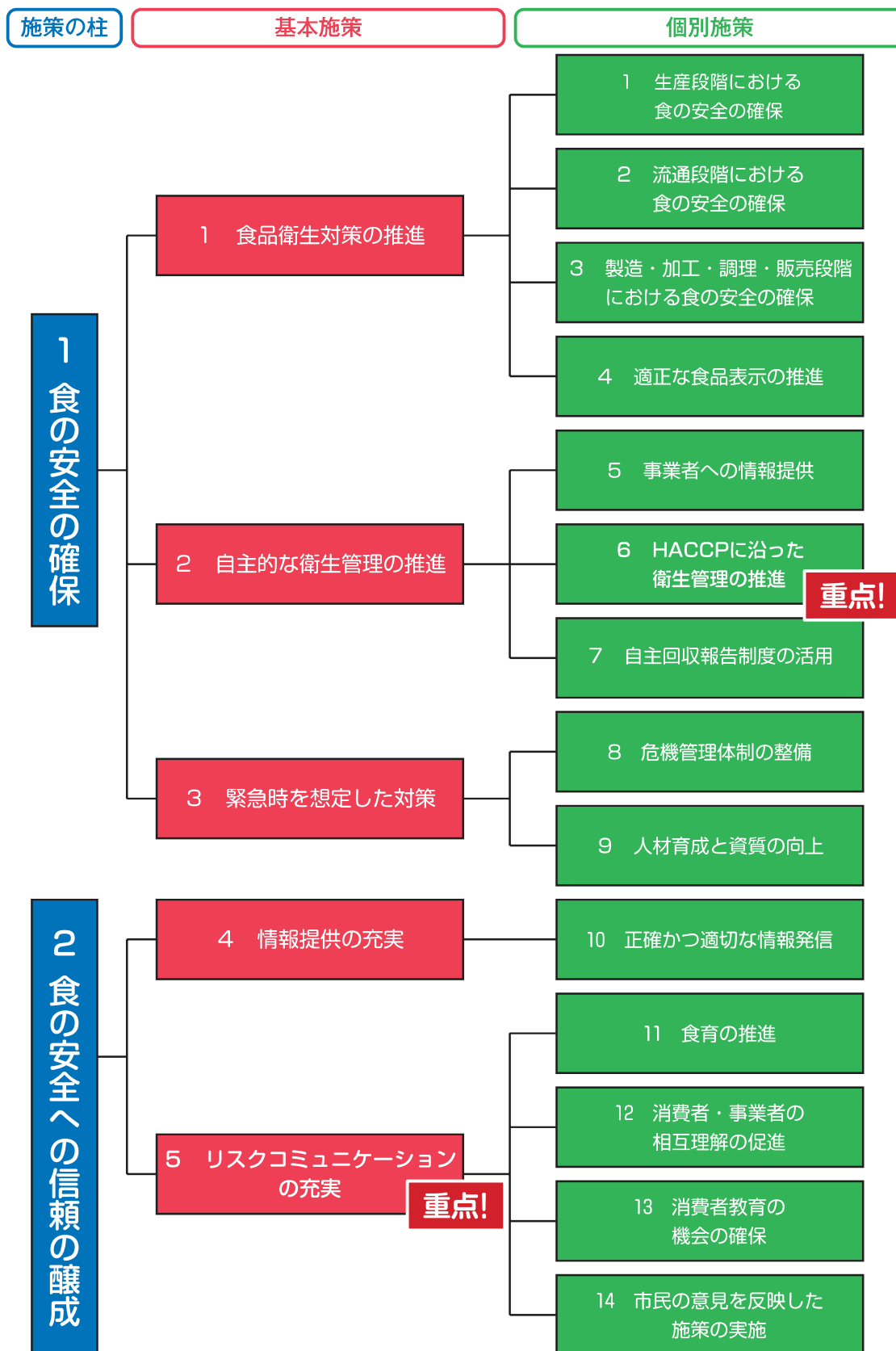
重点施策：リスクコミュニケーションの充実

信頼の醸成を推進するためには関係者間での相互理解が重要です。そのために必要な関係者間で情報や意見を交換することがリスクコミュニケーションです。各局がリスクコミュニケーション事業を充実し、幅広く展開することで立場の違う消費者・事業者・市の三者の間での信頼の醸成を図っていきます。

施策の柱1「食の安全の確保」及び施策の柱2「食の安全への信頼の醸成」を相互に推進することにより、市民の皆様に「安心」と思っていただける状況を目指します。

第3章 行動計画2023の基本方針と重点施策

〈表1〉 施策の構成



2 指標となる目標値の設定

行動計画2023の進捗状況を把握するために、次表のとおり数値目標を設定します。

〈表2〉 成果目標

	指 標	基準値 平成29(2017)年度	目標値
計画全体	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)	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 2,489人	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

※重点施設とは市内大規模食品製造業及び給食施設等のことです。

カンピロバクターとは

食中毒の原因となる細菌であり名古屋市内の飲食店でも食中毒が多発しています。原因施設の多くで、生又は加熱不十分な鶏肉料理が提供されていました。

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : ハサップ) とは

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握 (Hazard Analysis) した上で、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 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化されていますが、国内中小規模事業者における普及率は高くありません。

第4章 施策の展開

施策の柱 1 食の安全の確保

基本施策 1 食品衛生対策の推進

個別施策 1 生産段階における食の安全の確保

(1) 農薬の適正使用の啓発や環境保全型農業*の推進【緑政土木局】

安全な農産物の生産を推進するため、生産者に対して、農薬など薬剤の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進を行います。



農薬の適正使用講習会の様子

(2) 家畜伝染病*の発生予防、まん延防止【緑政土木局】

家畜伝染病の発生を予防するため、希望する市内畜産農家に消毒・殺虫剤の購入補助等を行います。また、鳥インフルエンザ等の家畜伝染病のまん延を防止するため、防疫対策マニュアルを更新するとともに庁内の関係課と発生を想定した訓練を実施します。



家畜飼育の様子

個別施策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【市民経済局・健康福祉局】

食の流通拠点である中央卸売市場において、安全な生鮮食品の供給を確保します。品質管理の向上のために、低温管理ができる施設を順次充実していくとともに、市場内関係者による食の安全・安心に関する連絡会議などを開催して、情報交換や勉強会などを行います。また、各市場に設置された衛生検査所が食品衛生の監視指導及び検査を行い、食の安全・安心の確保を担保します。

名古屋市中央卸売市場		
本場	熱田区	青果部 水産物部 つけ物部
北部市場	西春日井郡 豊山町	青果部 水産物部
南部市場	港区	食肉部



まぐろ低温卸売場（本場）



細菌検査の様子

名古屋市南部と畜場*について

食肉を扱う名古屋市南部市場には食用にする目的で牛、豚をと畜、解体するため名古屋市南部と畜場が併設されています。衛生的なと畜を行うとともに、と畜検査員が1頭ごとに検査を行い、食用に不適な病気の家畜や病変部位を排除して食肉の安全を確保しています。



と畜検査の様子

個別施策3 製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保

(1) 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導【健康福祉局】

食品衛生法に基づき、「名古屋市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を毎年策定し、流通量、危害度など、施設や特性を踏まえた目標値を立て重点的に事業を実施していきます。

ア カンピロバクター食中毒防止対策の推進

監視指導計画の中で特に行動計画2023の成果指標として挙げているカンピロバクター食中毒を重点事項とし、食鳥処理場から食肉販売、調理・提供の各段階において監視指導等衛生指導を徹底します。

イ 食品関連施設などに対する監視指導の実施

製造、流通、販売などの状況やカンピロバクターやノロウイルスなどの食中毒や違反などの食品衛生上の問題の発生状況を踏まえ、食品関係施設に対し、効率かつ効果的な監視指導を実施します。



食品衛生監視員^{*}による監視指導

ウ 食品などの収去^{*}（抜き取り）検査の実施

収去（抜き取り）検査の計画に従い、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）などの安全性を確認し、違反を発見した時には速やかに市場から排除します。なお、検査は食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び令和元（2019）年度に移転し検査機能を強化する衛生研究所において実施します。

○名古屋市が実施している主な検査

[微生物の検査]

健康被害を起こし食中毒の原因となる病原微生物や施設の衛生状態を示す一般細菌数等の検査を実施します。

[放射性物質の検査^{*}]

放射性物質による食品の汚染問題を受け、市内に流通する食品を対象に収去

し、放射性物質の検査を実施します。

[残留農薬及び残留動物用医薬品に関する検査]

野菜果物等の農産物に加えて冷凍食品等の加工食品について残留農薬の検査を、牛や豚などの畜産物に加えて養殖水産食品について残留動物用医薬品の検査を実施します。

[食品添加物の検査]

食品添加物の使用基準が遵守されているか確認するために、市内製造品又は流通食品を対象に検査を実施します。また、食品添加物表示が適正にされているか検査により確認します。

[アレルギー^{*}を含む食品の検査]

アレルギーを含む表示の欠落は、食物アレルギーといった健康被害の発生に結びつくため、市内で製造又は流通する食品を対象に収去検査することで、適正表示を確認します。

[遺伝子組換え食品の検査]

遺伝子組換え技術による農産物やそれを原料とした加工食品について検査を実施します。

[輸入食品に対する検査]

輸入食品取扱施設に立入り、違反や流通状況などを考慮し監視指導と収去を実施することで違反食品の発見排除に努めます。

(2) 学校給食における安全・安心の確保【教育委員会】

給食の安全確保に向け、文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」を始めとした各種衛生基準に基づき、施設・設備、食品等は衛生的に取扱うとともに、食材の検収、検食、調理従事者への研修、食材や器具の衛生検査等を実施します。また、食材の産地、放射性物質の検査結果、食物アレルギー等に関する情報を公表します。小学校給食の調理委託をするにあたっては、受託する事業者の学校給食に係る知識・技能を総合的に評価し、委託後も、調理従事者への研修や衛生検査を行います。中学校スクールランチ^{*}においては、衛生に関する専門的な知識を有した指導員を設置し、衛生検査や食材のチェックを行います。

第4章 施策の展開

(3) 社会福祉施設などの給食の安全の確保

【健康福祉局・子ども青少年局・病院局】

抵抗力の弱い幼児や高齢者などが集団生活を行っている社会福祉施設などにおいて、食中毒防止を図るため、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します。

(4) 健康食品の医薬品成分検査及び指導【健康福祉局】

いわゆる健康食品による健康被害を防止するため、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します。また、医薬品的な効能効果を標ぼうする健康食品の広告に対して指導を行います。

(5) 廃棄食品の適正な処理【環境局】

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、廃棄食品の適正な処理を確認するために、立入検査を行います。

個別施策 4 適正な食品表示の推進

食品表示法に基づく適正な表示の推進【健康福祉局】

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、指導を行います。表示事項ごとに定められた経過措置期間終了までの間は、新基準による表示への移行促進と監視指導を並行して実施し、経過措置期間終了後は、不適正な表示に対し指導等を行います。また、必要に応じて、国や他自治体などの関係機関と連携して調査、指導を行います。

食品表示とは？

食品の表示は、消費者が食品を選択するためや、食品の内容について正しく理解し、食べる際の安全性を確保するために重要な情報源です。また、食品による健康被害が起こった際には、行政機関が原因調査を行う時の大切な情報源ともなります。そのため、事業者は食品に関する情報を正確に表示しなければなりません。食品の表示ルールは、食品表示法をはじめとするさまざまな法律で定められています。

食 品 表 示 法		
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		
景品表示法 不当な表示を規制	計量法 内容量等の表示	医薬品医療機器等法 医薬品の効能効果の表示禁止

食品表示法は、表示の目的により以下のように表示項目を定めています。

関係法令	表示の目的	表示項目の例	担当部局
食品表示法	衛生上の危害 発生防止	消費（賞味）期限、保存 温度、アレルギーを含む かどうか、食品添加物、 遺伝子組換え食品を含む かどうか など	保健センター保健管理課 又は健康安全課 食品衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所
	国民の健康の 増進	栄養成分の量及び熱量 など	保健センター保健予防課 子育て支援課
	品質に関する 適正な表示 （自主的かつ 合理的な選択 の機会確保）	原材料、原産地 など	食品衛生課 （関係機関） 愛知県農林水産局食育消 費流通課 東海農政局表示・規格課

基本施策 2 自主的な衛生管理の推進

個別施策 5 事業者への情報提供【健康福祉局】

講習会を開催し、自主管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者^{*}の育成や食品衛生に関する最新の情報を提供します。

第4章 施策の展開

個別施策 6

HACCPに沿った衛生管理の推進【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】

関係各局が連携して流通から製造・調理、販売の各段階での、事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理の取り組みに対し、経過措置終了までは必要な支援により導入を進め、経過措置終了後は確実な履行を確認します。また、毎年策定している監視指導計画に基づき対象施設に対する導入状況の確認をしていきます。

個別施策 7

自主回収報告制度の活用【健康福祉局】

事業者が不良食品について、自主回収に着手する時、市に報告することを義務付け、市が関与することにより自主回収がより適切に実施されるようにします（令和2（2020）年度まで）。令和3（2021）年度以降は国が構築した食品リコール報告制度に基づき、事業者に報告を求めます。

基本施策 3

緊急時を想定した対策

個別施策 8

危機管理体制の整備

(1) 食中毒事件などに対する体制整備【健康福祉局】

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で被害拡大防止を図ります。

市内で大規模な食中毒等が発生した場合には、食中毒対策本部を設置し対応にあたり、複数自治体にまたがる食中毒が発生した場合には、広域連携協議会*の構成員として関係機関と連携して対応にあたります。

〈食中毒対策本部について〉

500人を超える患者や重傷者、死亡者の多発等大規模な食中毒の発生（その疑いがある場合を含む。）時に設置するものです。体制は以下のとおりです。

本部長	保健所長			
副本部長	健康部長	参事（生活衛生）		
	衛生研究所長	病院局管理部長		
健康福祉局	総務課長	監査課長	保健医療課長	感染症対策室長
	環境業務課長	食品衛生課長	衛生研究所副所長	
病院局	総務課長			

また、市民からの苦情等相談を保健センターなどで受け付け、緊急を要する際は原因究明のため該当食品などの調査や検査を随時行うなど迅速かつ的確に対応します。

(2) 注意喚起情報の発信【健康福祉局】

健康被害の発生のおそれがある食品の流通が認められた時などは、市公式ウェブサイトなどで注意喚起情報を発信します。

また、夏季の食中毒が起こりやすい温度や湿度になったときなど、食中毒の発生が予想される場合には「食中毒警報^{*}」を、また、冬季のノロウイルス食中毒が発生しやすい時期には「ノロウイルス食中毒注意報・警報^{*}」を発令して、市民や食品事業者へ食中毒防止を呼びかけます。



【カンピロバクター食中毒防止
キャンペーン啓発資材の一例】

さらにカンピロバクターやノロウイルスなど特に発生件数が多い食中毒の防止対策として、食中毒防止キャンペーンを実施し、重点的に注意喚起を行います。

(3) 災害に対する備え【健康福祉局】

災害時を想定し、「名古屋市地域防災計画^{*}」に本市が行う食品衛生業務について規定するとともに、「指定避難所運営マニュアル^{*}」に避難所における食中毒防止対策についての資料を盛り込み、災害発生時の食品の安全確保に備えます。

また、平常時から市民に対し、リーフレット等を活用し避難所における食中毒防止対策について事前の周知啓発を図ります。

個別施策9 人材育成と資質の向上【健康福祉局】

食中毒など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ります。また、国などが主催する各種専門の研修会へ職員を派遣することにより、最新の衛生管理知識や検査技術などを習得します。

施策の柱2 食の安全への信頼の醸成

基本施策4 情報提供の充実

個別施策10 正確かつ適切な情報発信

食品安全・安心学習センターを食の安全情報発信の拠点と位置付け、正確かつ適切な情報を発信します。

(1) 様々な媒体を利用した情報提供【市民経済局・健康福祉局】

市民に対して、市公式ウェブサイトやくらしのほっと通信など様々な媒体を活用して食中毒防止をはじめとした食の安全確保に関する情報提供を行います。また、苦情等相談窓口の周知や食品等事業者の食の安全確保の取組みの情報を継続的に発信していきます。

(2) 食品表示に関する理解の促進【健康福祉局】

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が実施する講習会などで食品表示について正しく理解し、適切に食品を選択できるよう説明します。

(3) 食品ロス*削減に関する適切な情報発信【環境局・健康福祉局】

家庭での食品ロスを削減するため賞味期限・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います。

基本施策5 リスクコミュニケーションの充実

個別施策11 食育の推進【健康福祉局】

食の安全への信頼を醸成するためには、市民一人ひとりが食に関心を持ち、自ら食育を実践することが重要です。名古屋市食育推進計画に基づき食育を総合的に推進し、市民の食育に対する関心を高め、食の安全に関しても、知識と選択する力を習得し、健全な食生活の実現をめざします。

〈参考 食育とは〉

食育とは、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとされています。（食育基本法前文より）

個別施策12 消費者・事業者の相互理解の促進

消費者と事業者がより身近な関係になって、相互に信頼関係が築かれることを目指します。

(1) 市場まつり・親子市場見学会の実施【市民経済局】

卸売市場の役割を広く周知するため、市場関係事業者などが行う市場まつりや親子市場見学会など様々な活動を支援します。

(2) 食農教育^{*}の推進【緑政土木局】

食農教育とは、食料を生産する農業の役割や重要性を理解してもらうために行う様々な教育のことをいいます。小学校へへの出前講座の実施や、農業センターを始めとする農業公園3公園での食や農業に関する各種講座・体験教室・収穫体験イベント等の開催、朝市や青空市の開催支援を行います。



市場まつり「食の物語フェア」
(中央卸売市場北部市場)



小学校へへの出前講座

個別施策13 消費者教育の機会の確保

各ライフステージで食の安全について学ぶことができるように、様々な機会を提供します。

(1) 食品安全・安心学習センター事業の実施【健康福祉局】

小中学生期から高齢者までの幅広い世代に対し、中央卸売市場本場内の食品衛生検査所において講習・体験学習等を行うことにより食の安全に関する理解を深めます。

また、食品衛生検査所へ来ていただくことが難しい方々にも、食の安全について学んでいただけるように、所外での出張講座を実施します。

(2) 消費者講習会の開催【健康福祉局】

消費者を対象に、保健センターなどで講習会を開催し、認知度の低いカンピロバクターなどの食中毒防止に関する情報を提供します。

保健センターの両親学級（パパママ教室）や乳幼児健診などでは、妊産婦や乳幼児が注意すべき食品のとり方や取り扱い方など、食の安全・安心に関する啓発事業を行います。

(3) 意見交換会の実施【健康福祉局】

食の安全・安心フォーラム、消費者懇談会などにおいて、食の安全について、社会的な問題となったテーマなどを取り上げて、消費者、事業者、市の三者が情報と意見を交換する場を設けます。



食の安全・安心フォーラム



意見交換事業の様子

(4) 消費生活センターにおける講座の開催【市民経済局】

消費生活センターでは、食に関する身近な題材を取り上げた簡易テストや手作り実習を通じて学ぶ体験型の実習講座などを定期的に開催します。

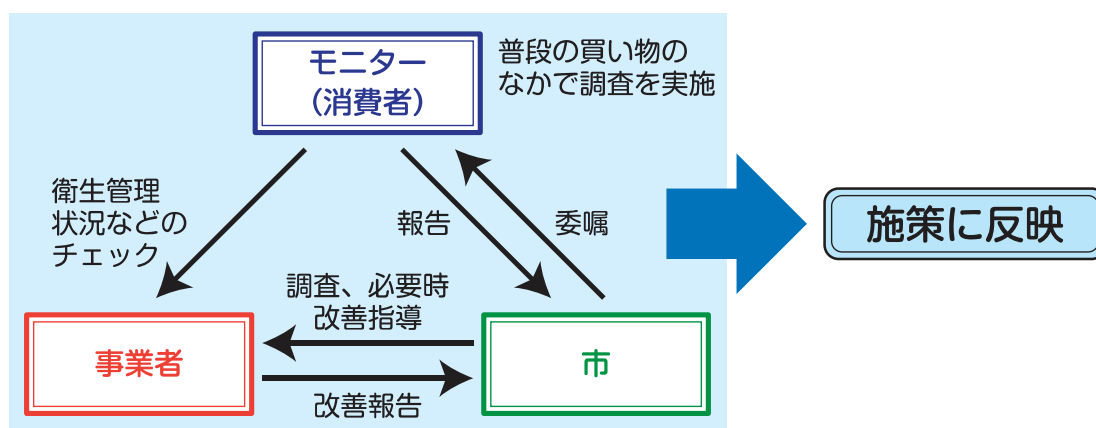
個別施策14 市民の意見を反映した施策の実施

(1) 一日食品衛生監視員の実施【健康福祉局】

消費者から公募した一日食品衛生監視員が、食品衛生検査所の監視員と同行して、名古屋市中心卸売市場本場内の食品販売施設などに対して衛生状態の確認等を行います。その後、市場内の関係事業者、消費者、市の三者が意見交換を行い衛生の向上を図ります。

(2) 食の安全・安心モニター制度の活用【健康福祉局】

消費者に「食の安全・安心モニター」を委嘱し、食の安全について幅広く情報や意見をいただき、食の安全・安心の確保に関する市の施策に市民の皆様のご意見を反映します。



(3) 計画への意見募集【健康福祉局】

行動計画2023について、推進会議などで実施状況を報告し、意見をいただきます。

また、監視指導計画についても、市民からの意見を募集し、計画の策定に役立てていきます。

1 食の安全・安心に関する用語集

【あ】

アレルギー（アレルギー物質を含む食品）

食物の摂取により体の免疫機能から発疹などの症状が出現するものを「食物アレルギー」といい、「卵」「乳」「小麦」「そば」「落花生」「えび」「かに」の7品目を特定原材料として表示を義務付けています。

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術によって生産した農産物や、それを原料とした加工食品をいいます。大豆、トウモロコシ、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パイナップル及びこれらを原料とする加工食品に表示が必要です。

【か】

カンピロバクター

食中毒菌のひとつで、主に生又は加熱不十分な食肉（特に鶏肉）が原因食品となります。主な症状は下痢、腹痛、発熱で、合併症として神経症状を呈するギラン・バレー症候群を引き起こすことがあります。食品の中心部まで75℃1分以上の加熱で殺菌できます。

家畜伝染病

牛や豚、鶏など家畜の伝染病のことです。家畜伝染病予防法に規定されており、高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫、豚コレラなどがあります。

環境保全型農業

土づくりを行い、化学肥料や農薬の使用量を削減し、環境負荷の軽減に配慮した農業のことです。

危害要因（Hazard:ハザード）

ヒトの健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態。食中毒菌やプリオン等の生物学的要因、重金属や残留農薬等の化学的的要因、硬質異物等の物理的要因があります。

広域連携協議会

国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力の場として、地域ブロックごとに設置するもの。早期の調査方針の共有や情報の交換を行い、効果的な原因調査、適切な情報発信等を実施するものです。

【さ】

サルモネラ属菌

食中毒菌のひとつで、主に鶏卵や食肉やそれらの加工品が原因食品となります。特に鶏卵によるサルモネラ・エンテリティディス食中毒が多く発生しており、割り置きせず十分に加熱調理することにより防止できます。主な症状は、腹痛、下痢、発熱です。

指定避難所運営マニュアル

災害発生時に迅速に指定避難所（災害のおそれがなくなった後、自宅が被災して帰宅できない場合に一定期間、避難生活を送るための施設）を開設し、円滑に指定避難所を運営することを目的に作成された手引き書です。

食中毒警報

食中毒の起りやすい気象条件となった場合等、食中毒の発生が予想される場合に、市民、食品関係事業者に対して、食品の取り扱い及び衛生に関する注意を呼びかけるために発令します。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき市長が任命する職員で、食品関係施設の監視、食品などの検査、食中毒の調査、営業者や市民への情報提供などの業務を行います。

食品衛生責任者

食品衛生法や市条例で食品営業施設への設置を義務付けています。食品衛生責任者講習会を修了した人などがなります。施設の自主的な食品衛生管理を推進します。

食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生防止、国民の健康の保護を図ることを目的としていま

す。食品や添加物などの規格や基準を設け、安全確保のための規制をしています。違反食品や食中毒の発生時には違反品の回収、廃棄や営業の禁・停止などの行政処分や、罰則の規定があります。

食品表示法

一般消費者の利益の増進を図るとともに、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しています。食品や添加物の表示基準を設け、消費者への適切な情報伝達を確保しています。違反食品の回収や指示・命令といった是正措置や、是正措置を行った旨の公表及び罰則の規定があります。

食品ロス

まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。資源の有効活用や環境負荷への配慮から食品ロスを減らすことが必要です。

収去

食品衛生法に基づき、食品営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のため必要な限度において検体（食品、器具、おもちゃ、食品添加物など）を無償で採取する行為をいいます。

【た】

腸管出血性大腸菌

食中毒菌のひとつで、O157という血清型で食中毒事例が多く見られます。主に生の食肉類に見られ、感染力が強く、少ない菌数でも食中毒を起こすことがあります。主な症状は腹痛、下痢（時には血便）です。食品の中心部まで75℃1分以上の加熱で殺菌できます。

中学校スクールランチ

名古屋市の中学校では、自分の健康を考え複数メニューの中からの選択、食事にかわいしい場としてランチルームの設置、弁当とスクールランチの併用という3つの要件のもとにスクールランチを実施しています。

動物用医薬品

家畜や魚用の薬剤です。微生物の発育を

抑え感染症の治療や予防用の抗菌性物質、牛などの体内の寄生虫を駆除する内寄生虫用剤、米国などで家畜の肥育促進に使用されるホルモン剤などがあります。

特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

ホルモン様作用をもつ成分等が含まれている食品のことです。これらの食品について、製造管理が適切でなく含有量が均一でないこと、科学的根拠に基づかない摂取目安量が設定されていること等により健康影響が生じたケースがあるため、食品の安全性の確保を図るために事業者からの健康被害情報の届出が制度化されます。

と畜場

食用にする目的で獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）をと畜、解体するために設置された施設です。これら獣畜は、と畜場法によりと畜検査員が行う検査に合格しなければ、食用にできません。名古屋市では、平成19（2007）年2月に名古屋市と畜場（中川区）にかわり、名古屋市南部と畜場（港区）が開設され、牛と豚を対象にと畜を行っております。最新の設備を備え、衛生的にと畜を行うことにより、食肉の安全確保を図っています。

【な】

名古屋市地域防災計画

災害対策基本法等に基づき、各種災害等に対し、予防、応急対策、復旧について総合的な計画を定めたものです。

ノロウイルス

冬の食中毒の代表的な病因物質で、以前はカキなどの二枚貝による食中毒が多くみられました。最近では、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指などを介して汚染された食品を食べて発症する事例が増加しています。主な症状は嘔吐、腹痛、下痢、発熱で、潜伏期間は24～48時間です。十分な加熱で予防できますが、感染力が強いため調理従事者や調理器具からの二次汚染を防止するため、手洗いの励行など注意が必要です。

ノロウイルス食中毒注意報・警報

平成22（2010）年度から、冬季のノロウイルス食中毒の発生が予想される場合に発令し、市民や食品関係事業者に対し、食中毒防止の注意喚起を行います。

【は】

HACCPに沿った衛生管理の制度化

平成30（2018）年6月の食品衛生法等の改正により令和2（2020）年度から1年程度の経過措置期間を経て食品等事業者は規模に応じ、コーデックスHACCPの7原則に基づく「HACCPに基づく衛生管理」または弾力的な「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかによる衛生管理を実施することが定められました。

放射性物質の検査

昭和61（1986）年旧ソ連のチェルノブイリ原子力発電所の事故により、ヨーロッパを中心に広い地域で食品などが放射性物質に汚染されました。また、平成23（2011）年に東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故により、東北・関東地方を中心に農畜水産物などが汚染されました。現在、輸入食品及び国産品を対象に、食品中に含まれる放射性物質の検査を実施しています。

【ら】

リスク

食品中にハザード（危害要因）が存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）。

リスクコミュニケーション

リスク対象及びそれへの対応について、消費者、事業者、市などの関係者の間で、情報や意見をお互いに交換し、その過程で関係者間の相互理解を深め、信頼を構築する活動のことです。プラス面だけでなくマイナス面のリスクについても共通認識を持ち、社会的な合意形成の道筋を探ります。

【B】

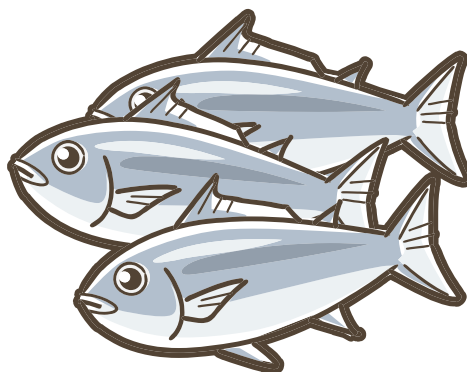
BSE（牛海綿状脳症）

牛の病気のひとつでBSEプリオンと呼ばれる病原体に牛が感染した場合、異常行動、運動失調などを示し死亡するとされています。かつて、BSEに感染した牛の脳などを含む餌がほかの牛に与えられたことが原因で感染が広がりましたが、牛の脳などの組織をえさに混ぜない、異常プリオンたんぱく質が貯まる特定部位をと畜場で除去するなどの規制が行われた結果、日本では平成15（2003）年以降BSEは確認されていません。

〈参考〉

内閣府食品安全委員会
「食品の安全性に関する用語集」

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>



2 名古屋市食の安全・安心条例

(平成19年12月26日 条例第54号)

名古屋市は、長年にわたり受け継がれた独自の食文化を有し、市民は、食に高い関心を持っています。

とりわけ、飲食店等の食品関連施設が多数存在し、大量の食品が流通、消費されている本市では、食の安全が確保され、安心して食生活を営めることがすべての市民の願いとなっています。

しかし、食中毒をはじめ、食品中の残留農薬や食品表示の偽装など様々な問題が発生し、市民の食の安全に対する信頼は大きく揺らいでいます。

こうした状況の中では、生産から消費までの食に携わるすべての人が、食の安全は市民の基本的な権利であることを尊重し、食品の安全性等に関する情報の共有化を図り、食品による健康への被害を最小限にするために協力して取り組まなければなりません。

ここに、現在及び将来にわたり市民の健康の保護を図るため、私たちは、市、事業者及び消費者のそれぞれの立場から、食の安全・安心の確保に向けて共に力を合わせて取り組むことを決意し、この条例を制定します。

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、市及び事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、市の施策の基本となる事項を定め、これに基づく施策を総合的かつ計画的に実施し、もって市民に信頼される安全で安心な食品の供給の促進及び市民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 全ての飲食物（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品及び医薬部外品を除く。）をいう。
- (2) 食品等 食品、添加物（食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）及び容器包装（同条第5項

に規定する容器包装をいう。）をいう。

- (3) 生産資材 農林漁業において使用される肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。
- (4) 事業者 食品等又は生産資材の生産、製造、輸入、加工、販売その他の事業活動を行う者をいう。
- (5) 特定事業者 次に掲げる事業者及びアに掲げる事業者により構成される団体であつて、市の区域内に事業所、事務所その他の事業に係る施設又は場所を有するものをいう。
 - ア 農林水産物（食品の原料又は材料として使用されるものを含む。）を生産等し、かつ、それを販売することを営む者（規則で定める者を除く。）
 - イ 食品等を製造し、輸入し、又は加工し、かつ、それを販売することを営む者（規則で定める者を除く。）
 - ウ 前2号に掲げるもののほか、食品等を販売することを営む者であつて規則で定めるもの

(基本理念)

第3条 食品等及び生産資材の安全性（以下「食の安全」という。）並びに食品等及び生産資材に対する市民の信頼（以下「食の安心」という。）（以下「食の安全・安心」と総称する。）の確保は、市、事業者及び消費者（以下「関係者」という。）のすべての者が、市民の健康の保護が最も重要であるという認識の下、その責務及び役割を果たすことにより、行われなければならない。

2 食の安全・安心の確保は、市民の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき、必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

3 食の安全・安心の確保は、関係者間で食の安全・安心の確保に関する情報及び意見の交換が十分に行われ、すべての関係者が相互に理解し、協力することにより、行われなければならない。

(市の責務)

第4条 市は、前条の基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食の安全及び食の安心の確保に関する施策を、総合的かつ計画的に実施する責務を有する。

2 市は、食の安全・安心を確保するため、

国及び他の地方公共団体との情報の交換及び連携協力を図り、広域的かつ効果的な施策を実施する責務を有する。

(事業者の責務)

第5条 事業者は、基本理念にのっとり、食の安全の確保について第一義的責任を有していることを認識し、事業活動を行う責務を有する。

- 2 事業者は、その事業活動に関し、自主的な衛生管理を実施する責務を有する。
- 3 事業者は、市が実施する食の安全・安心の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(消費者の役割)

第6条 消費者は、基本理念にのっとり、その自主的な活動により、食の安全・安心の確保に関する知識及び理解を深めるとともに、市の施策について意見を表明するよう努めることによって、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。

- 2 消費者は、市が実施する食の安全・安心の確保に関する施策に協力するよう努めるものとする。

第2章 食の安全・

安心の確保のための行動計画

(行動計画)

第7条 市長は、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に実施するための行動計画（以下「行動計画」という。）を策定するものとする。

- 2 行動計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
 - (1) 食の安全・安心の確保に関する施策の大綱
 - (2) 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項
- 3 市長は、行動計画を定めるに当たっては、市民の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。
- 4 市長は、行動計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。
- 5 前2項の規定は、行動計画の変更について準用する。

第3章 食の安全・安心対策

(食の危機管理体制の整備等)

第8条 市は、食の安全の確保に重大な悪影響が生ずることを防止するため、当該悪影

響が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態に迅速かつ適切に対処することができるよう体制の整備その他の必要な措置を講じなければならない。

(監視、指導、検査等)

第9条 市は、食品等の生産から販売に至る一連の行程の各段階において、食の安全を確保するため、監視、指導、検査その他の法令及び条例に基づく必要な措置を講ずるとともに、食の安全の確保に関する啓発を行うものとする。

(適正表示の推進)

第10条 市は、食品等の表示が適正に実施されるよう、監視及び指導を行うとともに、食品等の表示に係る制度の普及啓発を行うものとする。

(事業者の情報の提供)

第11条 事業者は、その事業活動に係る食品等又は生産資材に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

(事業者の情報の記録及び保存)

第12条 事業者は、その販売する食品等及び当該食品等の原料又は材料となった食品等について、食品等の安全性の確保のために必要な限度において、その情報の記録及び保存に努めなければならない。

(自主回収報告制度)

第13条 特定事業者は、その販売した食品等の自主的な回収に着手した場合（法令に基づく命令又は指導を受けて回収に着手した場合を除く。）であって、当該食品等が次の各号のいずれかに該当するときは、規則で定めるところにより、速やかに、その旨を市長に報告しなければならない。

- (1) 法の規定に違反する食品等（同法第19条第2項の規定に違反するもの（規則で定めるものを除く。）を除く。）
 - (2) 食品表示法（平成25年法律第70号）第5条の規定に違反する食品等のうち規則で定めるもの
 - (3) 前2号に掲げるもののほか、健康への悪影響の発生を防止するために報告が必要と認められる食品等として規則で定めるもの
- 2 前項の規定は、食品等が消費者に販売されていないことが明らかな場合には、適用しない。

(指導、報告及び公表)

第14条 市長は、前条第1項の規定による報告（以下「自主回収報告」という。）に係

る回収の方法が、健康への悪影響の発生又はその拡大を防止する上で適切でないとき認めるときは、報告を行った特定事業者に対し、必要な指導を行うことができる。

- 2 自主回収報告を行った特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、規則で定めるところにより、速やかに、その旨を市長に報告しなければならない。
- 3 市長は、自主回収報告又は前項の規定による報告を受けたときは、速やかに、その内容を公表するものとする。

(緊急事態への対処)

第15条 市長は、食の安全の確保に重大な悪影響が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態に対処するため必要があると認めるときは、法令に定める措置をとる場合を除き、当該事態を生じさせ、又は生じさせるおそれがある事業者に対し、その旨の発表、食品等の回収その他必要な措置をとるよう指導し、又は勧告することができる。

(公表)

第16条 市長は、前条の規定により勧告した場合において、当該事業者がその勧告に従わなかったときは、その旨を公表することができる。

- 2 市長は、前項の規定により公表する場合は、当該事業者に対して、あらかじめその旨を通知し、意見の聴取を行うものとする。ただし、当該事業者が正当な理由がなく意見の聴取に応じないときは、この限りでない。

(調査研究)

第17条 市は、食の安全の確保に関する施策を、最新の科学的知見に基づき適切に実施するため、食の安全の確保に関する調査研究を推進するものとする。

(人材の育成)

第18条 市は、食の安全・安心の確保に関する専門的な知識を有する人材の育成に努めるものとする。

(助言、認定等)

第19条 市は、食の安全の確保に関する取組みを促進するため、事業者への助言、食の安全の確保に関する優れた取組みを行っている事業者の認定その他の必要な支援を行うものとする。

(食の安全・安心情報の提供等)

第20条 市は、食の安全の確保に関する情報の収集、整理、分析等を行い、その情報を市民に提供し、食の安全の確保に関する取

組みを的確かつ合理的に行えるよう努めるものとする。

- 2 市は、食の安全の確保に関する対策の取組み状況その他の食の安全の確保に関する情報を市民に提供し、食の安心の向上に努めるものとする。

(市民の意見の反映)

第21条 市は、食の安全・安心の確保に関する施策に市民の意見を反映するため、必要な措置を講ずるものとする。

第4章 食の安全・安心推進会議

(食の安全・安心推進会議)

第22条 食の安全・安心の確保に関する事項について協議するため、名古屋市食の安全・安心推進会議（以下「推進会議」という。）を置く。

- 2 推進会議は、次の各号に掲げる事項について協議し、必要があると認めるときは、市長に意見を述べるることができる。

- (1) 食の安全・安心の確保のための施策に関すること。
- (2) 食の安全・安心の確保のための関係者間の相互理解に関すること。
- (3) 前各号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関すること。

(組織)

第23条 推進会議は、委員20名以内をもって組織し、次に掲げる者のうちから市長が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 消費者
- (3) 事業者
- (4) 前各号に掲げるもののほか、市長が必要と認めるもの

- 2 前項第2号の規定により委嘱する委員の一部は、公募するものとする。

- 3 特別の事項を協議するため必要があるときは、推進会議に特別委員を置くことができる。

(任期)

第24条 委員の任期は2年とし、補欠の委員の任期は前任者の残任期間とする。ただし、再任されることができる。

- 2 特別委員は、その特別の事項の協議が終了したときに解任されるものとする。

(委任)

第25条 前3条に定めるもののほか、推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

第5章 雑則

(委任)

第26条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

(施行期日)

1 この条例は、平成20年4月1日から施行する。ただし、第13条及び第14条の規定は、平成20年10月1日から施行する。

(経過措置)

2 この条例の施行の際現に策定されている食の安全・安心の確保に関する市の基本計画であって、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に実施するためのものは、第7条第1項の規定により策定された行動計画とみなす。



3 食の安全・安心に関するアンケート調査の結果

【調査方法】

対 象 : 市内に居住する満18歳以上の市民2,000人
 抽出方法 : 住民基本台帳より無作為抽出
 調査方法 : 郵送法
 調査期間 : 平成29(2017)年10月16日～11月13日
 回答者数 : 939人(有効回答数:929人)
 回 答 率 : 47.0%(有効回答率:46.5%)

有効回答者 : アンケートが回収された939人のうち、性別・年齢ともに記載されていた929人について有効回答者(以下、回答者)として集計を行った。性別・年齢構成は以下の通りである。

単位(人)

性別 \ 年代	20代以下	30代	40代	50代	60代	70代	80代以上	合計
男性	29	45	59	63	88	61	35	380
女性	48	69	97	96	97	92	50	549
合計	77	114	156	159	185	153	85	929

【問1】食材の購入や調理に関して、あなたの状況に最も近い項目は何ですか。

(一つ選択)

- ア 購入及び調理を行う 640人(68.9%)
- イ 購入はするが、調理は行わない 158人(17.0%)
- ウ 調理はするが、購入はしない 12人(1.3%)
- エ 購入・調理ともにしない 115人(12.4%)
- 無回答 4人(0.4%)

【問2】あなたは、現在流通している食品や飲食店で提供される食品は、安全・安心だと思いますか。(一つ選択)

- ア 安全・安心だと思う 88人(9.5%)
- イ どちらかという安全・安心だと思う 577人(62.1%)
- ウ どちらかという安全・安心だと思わない 162人(17.4%)
- エ 安全・安心だと思わない 43人(4.6%)

問3へ

資料編 3 食の安全・安心に関するアンケート調査の結果

オ わからない	57人 (6.1%)
無回答	2人 (0.2%)

【問3】 問2で、「ウ」または「エ」と回答した方にお聞きします。

あなたが、食品が安全・安心だと思わない理由は何ですか。(複数選択可)

ア 法令に不備がある (安全に配慮した基準が設定されていないなど)	47人 (22.9%)
イ 行政の取り組みが不十分である	34人 (16.6%)
ウ 生産者や事業者のモラルが低下している	105人 (51.2%)
エ 輸入食品に頼りすぎている	124人 (60.5%)
オ 食の安全・安心に関する情報が不足している	83人 (40.5%)
カ 消費者の意見が行政の施策に反映されていない	18人 (8.8%)
キ 消費者の意見が生産者や事業者の取り組みに反映されていない	16人 (7.8%)
ク その他 ()	21人 (10.2%)
ケ 特に無い	3人 (1.5%)

【問4】 あなたが、食の安全について関心がある項目は何ですか。(複数選択可)

ア 細菌やウイルスによる食中毒	552人 (59.4%)
イ フグやキノコなどの毒、生の肉や魚にいる寄生虫による食中毒	328人 (35.3%)
ウ 食品添加物	531人 (57.2%)
エ 農産物に使われた農薬の残留	403人 (43.4%)
オ カドミウムやメチル水銀などの汚染物質	215人 (23.1%)
カ 家畜や養殖魚に使われた医薬品の残留	262人 (28.2%)
キ 食品中の放射性物質	209人 (22.5%)
ク 輸入食品	528人 (56.8%)
ケ 遺伝子組換え食品	272人 (29.3%)
コ BSE (牛海綿状脳症) や鳥インフルエンザの発生	286人 (30.8%)
サ 原産地や消費期限・賞味期限などの表示	479人 (51.6%)
シ 健康食品	141人 (15.2%)
ス 食物アレルギー	170人 (18.3%)

資料編 3 食の安全・安心に関するアンケート調査の結果

セ 製造者の異物混入対策などの衛生管理	330人 (35.5%)
ソ その他 ()	18人 (1.9%)
タ 特にない	11人 (1.2%)

【問5】食の安全について、あなたが知っていることは何ですか。(複数選択可)

ア 食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「つけない・増やさない・やっつける」である	319人 (34.3%)
イ 消費期限は安全に食べられる期限を示すもので、表示があれば確認し、購入する	764人 (82.2%)
ウ 食品を冷蔵庫に入れると、細菌は増えにくくなるが生き残っているので、早めに使い切る	644人 (69.3%)
エ 生の肉や魚を切った包丁やまな板を洗わないままで、加熱せずに食べる果物や野菜などの調理に使わない	733人 (78.9%)
オ 調理を行う前や食事の前などに手を洗う	827人 (89.0%)
カ 多くの食中毒菌は熱に弱いので、加熱調理の際は中心部まで十分に加熱する	642人 (69.1%)
キ 残った食品は、保存時間が経ち過ぎたり、ちょっとでも怪しいと思ったら思い切って捨てる	644人 (69.3%)
ク 食品添加物などの安全性に関する評価は、科学的根拠に基づいて公平・公正・中立の立場から学識経験者（内閣府食品安全委員会）が行っている	112人 (12.1%)
ケ 食品添加物などを使うことができる量（基準）は、食品安全委員会が行った評価結果をもとに、さらに安全に配慮して厚生労働省が設定している	149人 (16.0%)
コ 食の安全の確保のためには、行政、生産者、製造者や販売者だけでなく消費者も、それぞれの役割を果たすことが重要である	422人 (45.4%)
サ その他 ()	10人 (1.1%)
シ 特にない	10人 (1.1%)

資料編 3 食の安全・安心に関するアンケート調査の結果

【問6】名古屋市が食の安全・安心の確保のために行っていることについて、あなたが知っていることは何ですか。(複数選択可)

- | | | |
|---|---|--------------|
| ア | 農産物の生産者に対して、農薬の適正使用について啓発を行っている | 136人 (14.6%) |
| イ | 中央卸売市場で温度管理ができる設備の充実や衛生管理の徹底を図っている | 186人 (20.0%) |
| ウ | 飲食店や食品製造施設などの衛生状態について監視している | 399人 (42.9%) |
| エ | 市内を流通する食品の安全性について検査を行っている | 235人 (25.3%) |
| オ | 市内を流通する食品の表示に問題が無いかな監視している | 205人 (22.1%) |
| カ | 市立学校や福祉施設などの給食が安全に提供されるように調理従事者への研修を行っている | 196人 (21.1%) |
| キ | ホームページやメールマガジンで食の安全に関する情報を発信している | 97人 (10.4%) |
| ク | その他 () | 12人 (1.3%) |
| ケ | 特にない | 295人 (31.8%) |

【問7】あなたは、食の安全を高めるために、名古屋市がさらに強化すべき取り組みは何だと思いますか。(複数選択可)

- | | | |
|---|--|--------------|
| ア | 飲食店や食品製造施設での衛生状態を監視し、指導する | 589人 (63.4%) |
| イ | 市内で製造される食品や流通する食品について、食中毒菌や添加物などの検査をする | 476人 (51.2%) |
| ウ | 市内で製造される食品や流通する食品について、表示を監視し、指導する | 390人 (42.0%) |
| エ | 事業者による衛生管理の推進を支援する | 442人 (47.6%) |
| オ | 消費者に対して、食の安全に関する情報を発信する | 425人 (45.7%) |
| カ | 消費者・事業者・行政による意見交換会を実施する | 137人 (14.7%) |
| キ | その他 () | 29人 (3.1%) |
| ク | 特にない | 54人 (5.8%) |

【問8】あなたは、食の安全を高めるために、事業者が、特にどのような点に力をいれていくべきだと思いますか。(法令を守ることを以外についてお答えください)(複数選択可)

ア	消費者に対する積極的な情報公開	511人 (55.0%)
イ	相談窓口の充実	149人 (16.0%)
ウ	消費者の意見を経営に活かすモニター制度の充実	135人 (14.5%)
エ	内部チェック機能の強化	492人 (53.0%)
オ	外部機関によるチェックの導入	526人 (56.6%)
カ	消費者に対する製造工程の情報提供	230人 (24.8%)
キ	自主的に検査するなど自主管理の強化	366人 (39.4%)
ク	消費者との意見交換会の実施	67人 (7.2%)
ケ	トレーサビリティ(注1)のシステムづくり	371人 (39.9%)
コ	わかりやすい表示	474人 (51.0%)
サ	企業倫理の確立	200人 (21.5%)
シ	内部通報制度の確立	243人 (26.2%)
ス	その他()	9人 (1.0%)
セ	特にない	12人 (1.3%)

注1：食中毒など健康被害のおそれが生じた際に、問題のある食品がどこに行ったかを調べたり、どこから来たかを調べたりすることができるように、記録し、残しておくこと

【問9】あなたは、食の安全に関する情報を、どの程度得ていますか。(一つ選択)

ア	積極的に情報を得ている	34人 (3.7%)
イ	どちらかという積極的に情報を得ている	257人 (27.7%)
ウ	どちらかというあまり情報を得ていない	387人 (41.7%)
エ	あまり情報を得ていない	193人 (20.8%)
オ	わからない	53人 (5.7%)
	無回答	5人 (0.5%)

資料編 3 食の安全・安心に関するアンケート調査の結果

【問10】あなたは、食の安全に関する情報を、普段どこから得ていますか。（複数選択可）

ア テレビ	780人 (84.0%)
イ ラジオ	105人 (11.3%)
ウ 新聞	544人 (58.6%)
エ 雑誌・書籍	195人 (21.0%)
オ 行政の刊行物（広報なごや、リーフレットなど）	190人 (20.5%)
カ スーパーなどの店頭掲示板やポップ広告	225人 (24.2%)
キ ホームページ	130人 (14.0%)
ク SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）	125人 (13.5%)
ケ メールマガジン	8人 (0.9%)
コ 電話での問い合わせ	5人 (0.5%)
サ 家族・親族	211人 (22.7%)
シ その他（ ）	32人 (3.4%)
ス 特にない	28人 (3.0%)

【問11】名古屋市では、食の安全に関する情報の発信に取り組んでいますが、あなたが市から特に発信してほしい内容はどれですか。（複数選択可）

ア 食中毒の種類や予防方法	500人 (53.8%)
イ 食品添加物のルールや安全性	369人 (39.7%)
ウ 残留農薬のルールや安全性	272人 (29.3%)
エ 食品中の放射性物質に関する知識	208人 (22.4%)
オ 食品表示のルールや見方	366人 (39.4%)
カ 事業者に対する監視指導の実施状況	281人 (30.2%)
キ 流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果	262人 (28.2%)
ク 食中毒事件や違反食品の発生情報	497人 (53.5%)
ケ 事業者が行っている自主回収情報	260人 (28.0%)
コ その他（ ）	14人 (1.5%)
サ 特にない	52人 (5.6%)

資料編 3 食の安全・安心に関するアンケート調査の結果

【問12】あなたは、行政機関（保健所、消費生活センター、名古屋市よい食ダイヤルなど）に対し、食の安全に関する苦情や疑問を相談したことがありますか。（一つ選択）

ア ある	9人 (1.0%)
イ ない	913人 (98.3%)
無回答	7人 (0.8%)

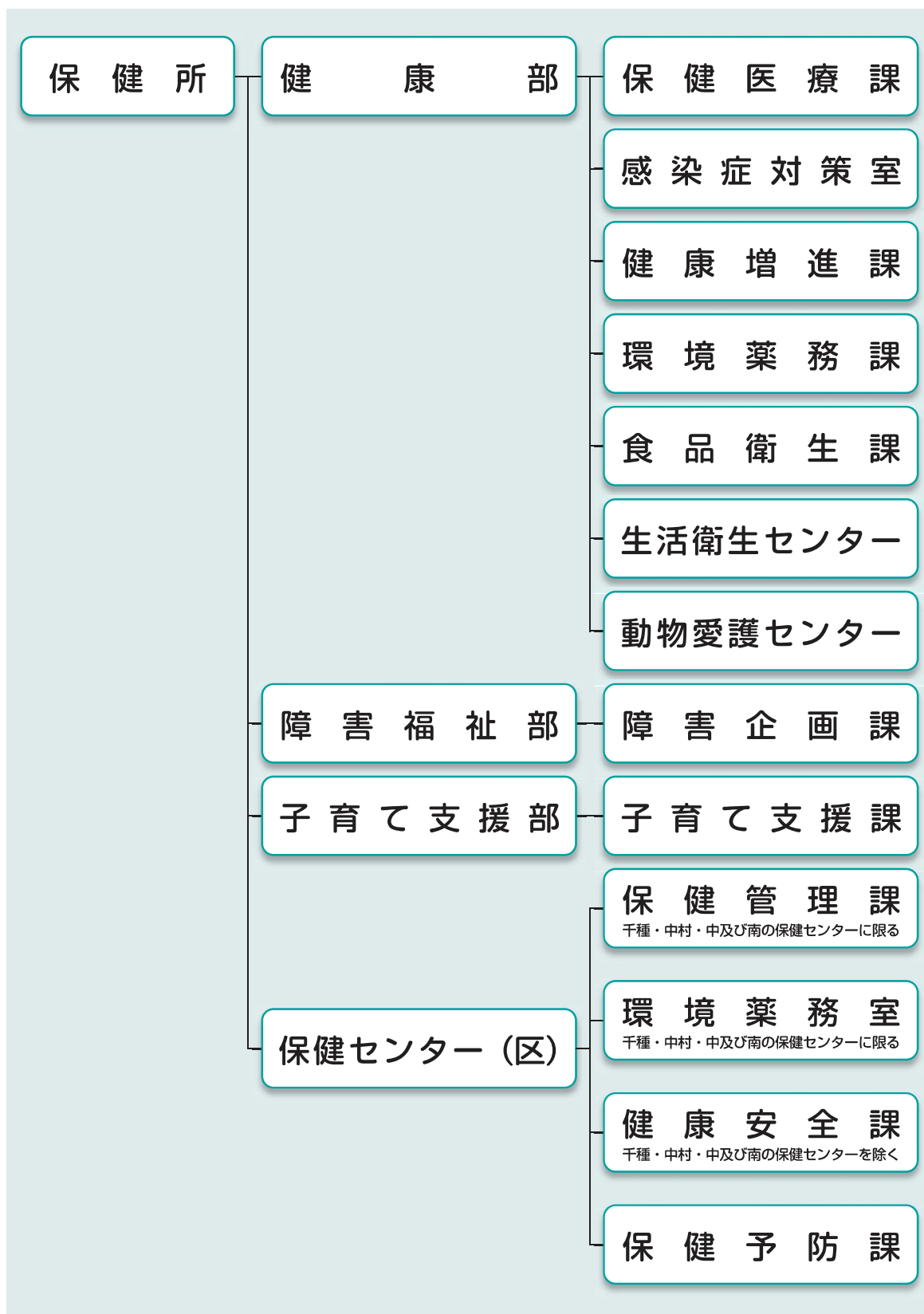
【問13】あなたは、行政機関に対し、食の安全に関する苦情や疑問を気軽に相談できると感じますか。（一つ選択）

ア 気軽に相談できると感じている	44人 (4.7%)
イ どちらかというと気軽に相談できると感じている	176人 (18.9%)
ウ どちらかというと気軽に相談できないと感じている	245人 (26.4%)
エ 気軽に相談できないと感じている	195人 (21.0%)
オ わからない	249人 (26.8%)
無回答	20人 (2.2%)

【問14】問13で、「ウ」または「エ」と回答した方にお聞きします。あなたが、相談できないと感じる理由はなんですか。（複数選択可）

ア 相談窓口を知らない	332人 (75.5%)
イ 相談するといろいろ聞かれそうでいやだ	105人 (23.9%)
ウ 相談してもきちんと対応してくれそうにない	147人 (33.4%)
エ 細かいことを気にする人だと思われそうでいやだ	68人 (15.5%)
オ 相談に時間と労力をかけるのがもったいない	72人 (16.4%)
カ 以前に相談した時に不満が残った	2人 (0.5%)
キ その他（ ）	17人 (3.9%)
ク 特にない	5人 (1.1%)

4 名古屋市保健所体制



5 食の安全・安心に関する窓口

名称	電話番号	FAX番号	所在地
「よい食」ダイヤル	961-4149 ^{よいしょく}	955-6225	中区三の丸三丁目1-1 (食品衛生課内)
千種保健センター	753-1971	751-3545	千種区覚王山通8-37
東保健センター	934-1212	937-5145	東区筒井一丁目7-74
北保健センター	917-6547	911-2343	北区清水四丁目17-1
西保健センター	523-4612	531-2000	西区花の木二丁目18-1
中村保健センター	481-2278	481-2210	中村区名楽町4-7-18
中保健センター	265-2257	265-2259	中区栄四丁目1-8
昭和保健センター	735-3959	731-0957	昭和区阿由知通3-19
瑞穂保健センター	837-3253	837-3291	瑞穂区田辺通3-45-2
熱田保健センター	683-9678	681-5169	熱田区神宮三丁目1-15
中川保健センター	363-4457	361-2175	中川区高畑一丁目223
港保健センター	651-6486	651-5144	港区港栄二丁目2-1
南保健センター	614-2865	614-2818	南区東又兵卫町5-1-1
守山保健センター	796-4617	796-0040	守山区小幡一丁目3-1
緑保健センター	891-3632	891-5110	緑区相原郷一丁目715
名東保健センター	778-3107	773-6212	名東区上社二丁目50
天白保健センター	807-3907	803-1251	天白区島田二丁目201
食品衛生検査所	671-3371	671-3383	熱田区川並町2-22
食品安全・安心 学習センター	671-3385	671-3383	熱田区川並町2-22 (食品衛生検査所内)
食肉衛生検査所	611-4929	611-7566	港区船見町1-39
食品衛生課	972-2648	955-6225	中区三の丸三丁目1-1

受付：月曜日から金曜日（祝日および休日を除く）の午前8時45分から午後5時15分まで

保健センター時間外の食品による健康被害等の緊急の相談・問い合わせは、下記連絡先にご連絡ください。

時間外緊急時連絡先	電話番号
中保健センター（守衛室）	241-3612

食の安全・安心をめざして (なごや食の安全・安心情報ホームページ)

食の安全・安心に関する情報を総合的に情報提供します。



なごや 食の安全

検索



<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.html>

なごや「よい食」メール

食の安全に関する読み物、緊急情報や、名古屋市からのお知らせなど、食の安全に関する最新の情報をお知らせします。ご自宅のパソコンだけでなく携帯電話やスマートフォンでもご登録いただけます。

★登録方法はこちら↓

<http://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000094337.html>



「よい食」ダイヤル

食品の取扱いや施設の衛生管理に関する情報など、食の安全についての情報をお寄せください。

<電話> 受付時間：月曜～金曜（祝・休日は休み）

午前8時45分～午後5時15分

よいしょく
052-961-4149

a2648@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2023

編集・発行：名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課

発行月：令和元年5月

〒460-8508 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号

電話：052-972-2648 F A X：052-955-6225

メール：a2648@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp

この冊子は、古紙パルプを含む再生紙を使用しています。

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2023に基づく事業等の実施状況一覧

資料5

事業	事業内容	令和元年度目標	所管部局
施策の柱1 食の安全の確保			
行動計画2023目標値:カンピロバクター食中毒の発生件数0件 HACCPに沿った衛生管理を実施している施設100%			
基本施策1 食品衛生対策の推進			
個別施策1 生産段階における食の安全の確保			
農業の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進	安全な農産物の生産を推進するため、生産者に対して、農薬など薬剤の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進を行う。	・生産者向け講習会の実施	緑政土木局
家畜伝染病の発生予防、まん延防止	家畜伝染病の発生を予防するため、希望する市内畜産農家に消毒・殺虫剤の購入補助等を行う。また、鳥インフルエンザ等の家畜伝染病のまん延を防止するため、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。	・市内畜産農家への消毒・殺虫剤の購入補助等の実施 ・鳥インフルエンザ等の家畜伝染病の発生を想定した訓練の実施	緑政土木局
個別施策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	食の流通拠点である中央卸売市場において、安全な生鮮食品の供給を確保する。品質管理の向上のために、低温管理ができる施設を順次充実していくとともに、市場内関係者による食の安全・安心に関する連絡会議などを開催して、情報交換や勉強会などを行う。また、各市場に設置された衛生検査所が食品衛生の監視指導及び検査を行う。	・食の安全・安心に関する会議の実施 ○本場 ・監視指導:17,000件 ・取去等検査:1,800検体 ○南部市場 ・と畜場法に基づく牛豚全頭のと畜検査の実施	健康福祉局 市民経済局
個別施策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	名古屋市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び取去検査を実施することにより食の安全を確保する。特に市内で発生が多いカンピロバクター食中毒については重点的に衛生指導を実施する。	・監視指導:90,000件 ・取去等検査:8,700検体 ・カンピロバクター食中毒防止に重点を置いた監視指導の実施	健康福祉局
学校給食における安全・安心の確保	給食の安全確保に向け、文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」を始めとした各種衛生基準に基づき、施設・設備、食品等は衛生的に取扱うとともに、食材の検収、検食、調理従事者への研修、食材や器具の衛生検査等を実施する。また、食材の産地、放射性物質の検査結果、食物アレルギー等に関する情報を公表する。小学校給食の調理委託をするにあたっては、受託する事業者の学校給食に係る知識・技能を総合的に評価し、委託後も、調理従事者への研修や衛生検査を行う。中学校スクールランチにおいては、衛生に関する専門的な知識を有した指導員を設置し、衛生検査や食材のチェックを行う。	・学校給食調理従事者への研修:28回 ・中学校スクールランチ指導員立ち入り調査:140回 ・学校給食食材の放射性物質検査:100検体	教育委員会
社会福祉施設などの給食の安全の確保	社会福祉施設、保育所、病院における給食事業について、食の安全を確保するため「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、従事者の研修等を実施する。	○社会福祉施設 ・従事者研修:12回 ○保育所 ・従事者研修:12回 ○病院 ・衛生管理に関する研修、研究会:18回	健康福祉局 子ども青少年局 病院局
健康食品の医薬品成分検査及び指導	いわゆる健康食品による健康被害を防止するため、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。また、医薬品的な効能効果を標ぼうする健康食品の広告に対して指導を行う。	・医薬品成分を含有する疑いがある健康食品の買上げ検査:27件 ・医薬品的な効能効果を標ぼうする健康食品の広告に対する指導の実施	健康福祉局
廃棄食品の適正な処理	食品残渣を扱う廃棄物処理業者に対して、立入検査を行い廃棄食品の適切な処理の確認を実施する。	・食品残渣を扱う廃棄物処理業者の立入検査の実施	環境局
個別施策4 適正な食品表示の推進			
食品表示法に基づく適正な表示の推進	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、指導をするとともに、必要に応じて、関係機関と連携して調査、指導を行う。	・品質事項に係る監視:1,000件 ・衛生事項に係る監視:20,000件 ・保健事項に係る調査:350件	健康福祉局 子ども青少年局
基本施策2 自主的な衛生管理の推進			
個別施策5 事業者への情報提供			
事業者に対する講習会	食品衛生に関する最新の情報を提供するため講習会を開催し、自主的な衛生管理の中心的な役割を担う人物を育成する。	・事業者向け講習会の実施	健康福祉局
個別施策6 HACCPに沿った衛生管理の推進			
HACCP制度化への対応	関係各局が連携して流通から製造・調理、販売の各段階での、事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理の取り組みに対し、経過措置終了までは必要な支援により導入を進め、経過措置終了後は確実な履行を確認する。また、毎年策定している監視指導計画に基づき対象施設に対する導入状況を確認する。	・食品等事業者に対する周知・助言指導の実施 ・導入に関する検討会の実施 ・学校、保育所、病院の給食従事者等に対する講習会等の実施	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
個別施策7 自主回収報告制度の活用			
自主回収報告制度	事業者が自ら製品の回収に着手する時、行政に報告することを義務付け、その内容を公表する。	・自主回収の報告があった場合に、その内容を公表し、健康への悪影響を未然に防止	健康福祉局

事業	事業内容	令和元年度目標	関係局
基本施策3 緊急時を想定した対策			
個別施策8 危機管理体制の整備			
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、危機管理体制を整備し被害拡大防止を図る。食の安全に関する市民からの苦情・相談を受け、緊急を要する際には原因究明のため必要な対応を行う。	・緊急時に市の関係部局、国や他自治体と連携を図り、適切に対応 ・保健センター等で、市民からの苦情・相談を受け、必要に応じて関係機関と連携して対応	健康福祉局
注意喚起情報の発信	違反食品や食中毒発生状況等の情報を公表し、被害拡大の防止を図る。 食中毒防止等のため、緊急に注意喚起が必要な情報をマスメディア、ホームページ、リーフレット等を通じて発信する。	・カンピロバクターやノロウイルス食中毒防止キャンペーンの実施 ・食中毒警報やノロウイルス食中毒注意報・警報の発令 ・公式ウェブサイト等における食の安全に関する緊急情報の発信	健康福祉局
個別施策9 人材育成と資質の向上			
職員研修の実施	食中毒など健康危機発生時に適切な対応を行うため研修を実施し、資質の向上を図る。	・食品衛生監視員向け研修の実施	健康福祉局
施策の柱2 食の安全への信頼の醸成			
行動計画2023目標値: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3000人以上 講習会等消費者教育事業における理解度90%以上			
基本施策4 情報提供の充実			
個別施策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	市公式ウェブサイトやくらしのほっと通信など様々な媒体を活用し食の安全確保に関する情報提供を行う。	・ホームページへのアクセス:250,000件 ・よい食メール配信:48回 ・SNS等を用いた、食の安全確保に関する情報の発信 ・くらしのほっと通信への掲載:2回	市民経済局 健康福祉局
食品表示に関する理解の促進	食品表示に関する理解を促進するため、講習会を開催する。	・食品表示に関する消費者向け講習会の実施	健康福祉局
食品ロス削減に関する適切な情報発信	家庭での食品ロスを軽減するため期限表示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。	・イベントでの期限表示等の啓発の実施:10回 ・持ち帰りの注意事項に関する情報提供:3,100件	環境局 健康福祉局
基本施策5 リスクコミュニケーションの充実			
個別施策11 食育の推進			
名古屋市食育推進計画に基づく食育の推進	名古屋市食育推進計画に基づき食育を総合的に推進し、市民の食育に対する関心を高め、食の安全に関しても、知識と選択する力を習得し、健全な食生活の実現をめざす。	・「なごや食育ひろば」へのアクセス:200,000件(令和2年度目標) ・「なごや食育応援隊」登録者:1,300人(令和2年度目標)	健康福祉局
個別施策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	卸売市場の役割を広く周知するため、市場関係事業者などが行う様々な活動を支援する。	・市場まつりの実施 ・親子市場見学会の実施	市民経済局
食農教育の推進	小学校への出前講座の実施や、農業センターを始めとする農業公園3公園での食や農業に関する各種講座・体験教室・収穫体験イベント等の開催、朝市や青空市の開催支援を行う。	・小学校への出前講座の実施 ・農業公園での食や農業に関する各種講座・体験教室・収穫体験イベント等の開催 ・朝市青空市の部会員へ出展案内や販売促進ツールの提供、研修の実施	緑政土木局
個別施策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、中央卸売市場本場内の食品衛生検査所において講習・体験学習等を行うことにより食の安全に関する理解を深める。 また、食品衛生検査所に来ていただくことが難しい方々にも食の安全について学んでいただけるように所外での出張講座を実施する。	・参加者:2,500人	健康福祉局
消費者講習会の開催	保健センター等で講習会等を開催し、認知度の低いカンピロバクターなどの食中毒防止に関する情報提供等を行う。	・消費者向け講習会:400回	健康福祉局
意見交換会の実施	食の安全について社会的な問題となったテーマなどを取り上げ、消費者、事業者、市の三者が意見交換する場を設ける。	・参加者の理解度:90%以上	健康福祉局
消費生活センターにおける講座の開催	食に関する身近な題材を取り上げた簡易テストや手作り実習を通じて学ぶ体験型の実習講座などを定期的に開催する。	・食に関する講座等:20回	市民経済局
個別施策14 市民の意見を反映した施策の実施			
一日食品衛生監視員の実施	消費者から公募した一日食品衛生監視員が、名古屋市中央卸売市場本場内の監視や意見交換を行う。	・参加者:10人	健康福祉局
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、食の安全について幅広く情報や意見を集め、本市の施策に反映する。	・活動モニターによる調査:360件 ・意見モニターからの意見聴取:4回	健康福祉局
計画への意見募集	市民からの意見を募集し、監視指導計画の策定に役立てる。	・計画策定時に意見募集を行い、施策に反映	健康福祉局

名古屋市食の安全・安心対策推進本部規程

平成20年 3月31日 名古屋市達第 9号

(設置)

第 1条 食の安全・安心対策を総合的に推進するため、名古屋市食の安全・安心対策推進本部（以下「推進本部」という。）を置く。

(所掌事務)

第 2条 推進本部は、次に掲げる事項を処理する。

- (1) 食の安全・安心対策に関する諸施策の調整及び推進に関すること。
- (2) 食の安全・安心対策に関する情報の収集及び連絡に関すること。
- (3) その他食の安全・安心対策の総合的な推進に関すること。

(構成)

第 3条 推進本部に本部長、副本部長及び本部員を置く。

- 2 本部長は健康福祉局主管副市長とし、副本部長は健康福祉局長とする。
- 3 本部員は、別表に掲げる職にある者をもって充てる。

(本部長等)

第 4条 本部長は、本部の事務を総理し、本部会議の議長となる。

- 2 副本部長は、本部長を補佐し、本部長に事故があるときは、その職務を代理する。

(本部会議)

第 5条 本部会議は、必要の都度本部長が招集する。

- 2 本部長は、必要があると認めるときは、本部会議に関係職員の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(幹事)

第 6条 推進本部に幹事を置き、本部長が指定する者をもって充てる。

- 2 幹事は、本部長の命を受け、推進本部の事務について本部員を補佐する。

(幹事会)

第 7条 幹事会は、幹事をもって構成し、食の安全・安心対策に関する情報交換及び連絡を行うとともに本部会議の協議事項を整理する。

- 2 本部長の指名する幹事は、幹事会の会議を招集し、会議の議長となる。

3 前項に規定する幹事は、必要があると認めるときは、会議に関係職員の出席を求め、説明又は意見を聴くことができる。

(専門ワーキンググループ)

第 8条 本部長は、特命事項を調査審議させるため必要があると認めるときは、推進本部に専門ワーキンググループを置くことができる。

2 専門ワーキンググループの構成員は、本部長が指定する者をもって充てる。

(庶務)

第 9条 推進本部の庶務は、健康福祉局健康部食品衛生課において処理する。

(委任)

第10条 この規程に定めるもののほか、推進本部の運営その他必要な事項は、本部長が定める。

附 則

この達は、平成20年 4月 1日から施行する。

附 則

この達は、平成30年 4月 1日から施行する。

別表

市民経済局長
環境局長
子ども青少年局長
緑政土木局長
病院局長
教育長