

## 1 前行動計画（行動計画2023）の取組状況と評価

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、関係部局が連携して様々な事業を実施しました。

期間中は、新型コロナウイルス感染症の影響がありましたが、総合的には概ね計画に沿って取組みました。行動計画2023における令和4年度末時点の数値目標の状況は次のとおりです。

### ○令和4年度末時点の数値目標の状況

|                      | 指 標                        | 基準値<br>(平成29年度)  | 目標値<br>(令和5年度) | 実績<br>(令和4年度) |
|----------------------|----------------------------|------------------|----------------|---------------|
| 計画全体                 | 食品が安全・安心だと感じる市民の割合         | 71.6%            | 80%            | 83.8%         |
| 施策の柱1<br>食の安全の確保     | カンピロバクター食中毒の発生件数           | 9件               | 0件             | 5件            |
|                      | HACCPに沿った衛生管理を実施している施設     | —                | 100%           | 54.5%         |
| 施策の柱2<br>食の安全への信頼の醸成 | 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<br>2,489人 | 3,000人以上       | 3,087人        |
|                      | 講習会等消費者教育事業における理解度         | 90.7%            | 90%以上          | 97.8%         |

計画全体では、食品が安全・安心だと感じる市民の割合が80%を超えていますが、引き続き、80%以上を維持できるよう取組む必要があります。

施策の柱1において、カンピロバクターを原因とする食中毒は、令和4年度に5件発生しています。また、事業者が行うHACCPに沿った衛生管理は実施状況を順次確認しています。引き続きカンピロバクターを含む食中毒等を防止するために、HACCPに沿った衛生管理の実施状況に応じた指導・助言を継続していく必要があります。

施策の柱2の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や、講習会等消費者教育事業における理解度については、目標値に達しています。

### カンピロバクターとは？

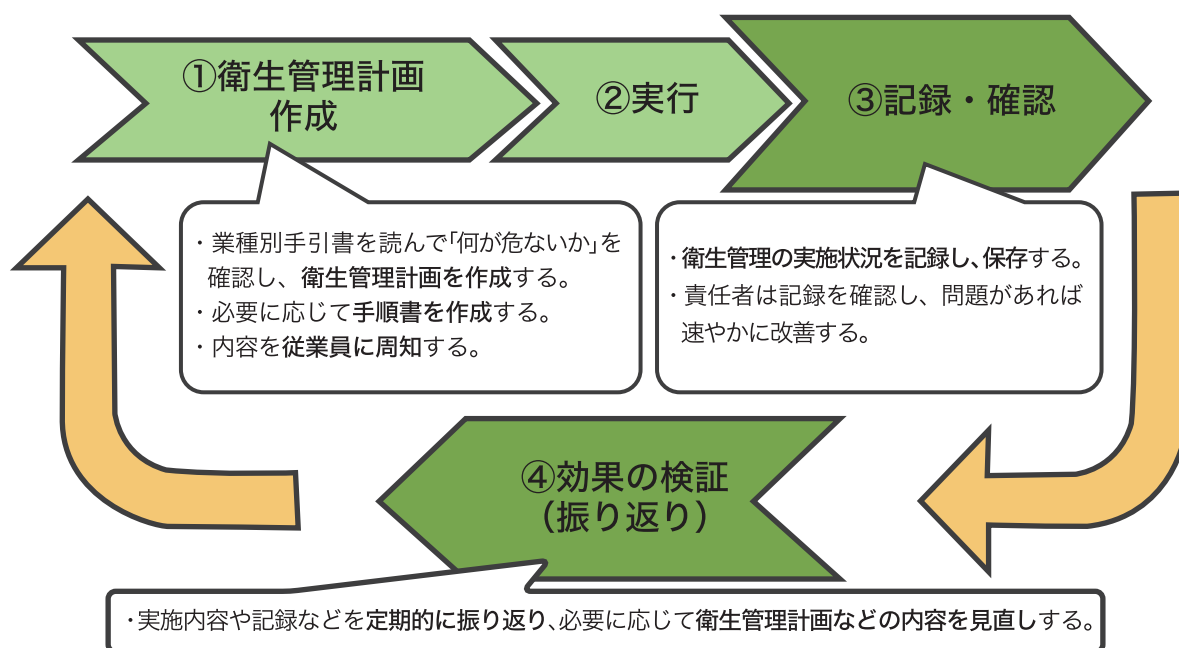
食中毒の原因となる細菌であり、主に鶏、牛、豚などの腸管内に存在し、特に鶏肉（内臓を含む）で高率に検出されます。感染した数週間後に、合併症として「ギラン・バレー症候群（手足の筋力低下を伴う神経症状）」を発症する場合がありますことも指摘されています。

カンピロバクターによる食中毒は、5年間（平成30年～令和4年）に市内で最も多く発生しており、原因施設となった飲食店の多くでは、加熱用の鶏肉を生または加熱不十分な鶏肉料理として提供されていました。

### HACCP（ハサップ）とは？

Hazard（危害）Analysis（分析）Critical（重要）Control（管理）Point（点）の略称で、事業者自らが、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を分析し、特に重要なポイントを集中管理し、安全性を確保する衛生管理の方法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（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です。



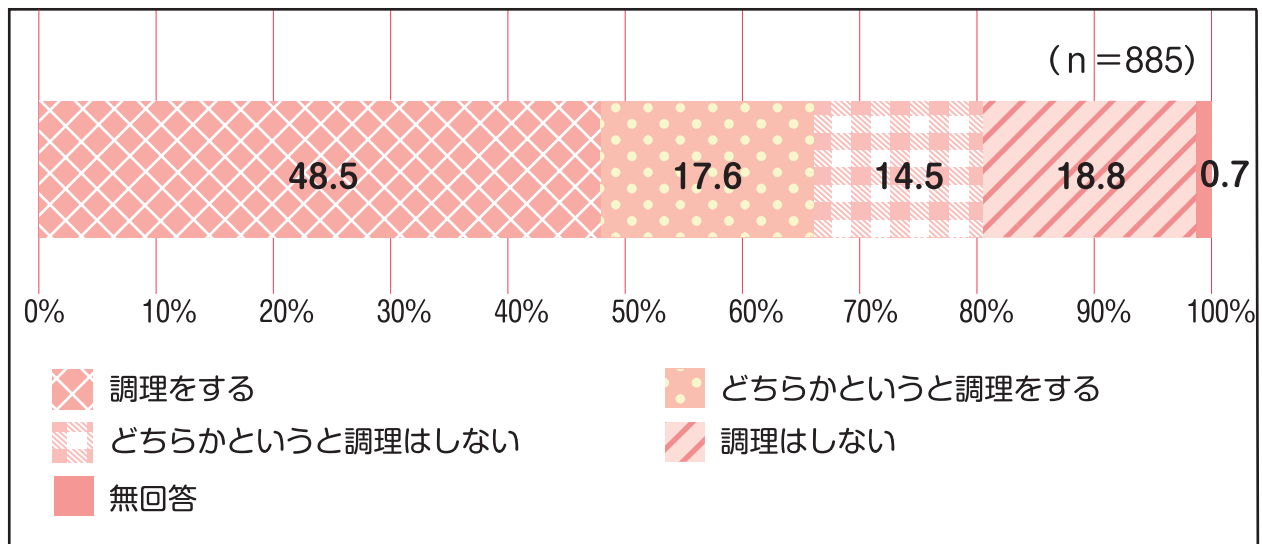
## 2 食の安全・安心に関する市民の意識調査と評価

行動計画2028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令和4（2022）年度に「食の安全・安心に関するアンケート」（以下「市民アンケート」という。）を実施しました。市民アンケートは、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、令和4年10月17日～11月16日の間に実施し、回答者885人、回答率44.3%でした。詳細については巻末資料編またはホームページから確認できます。

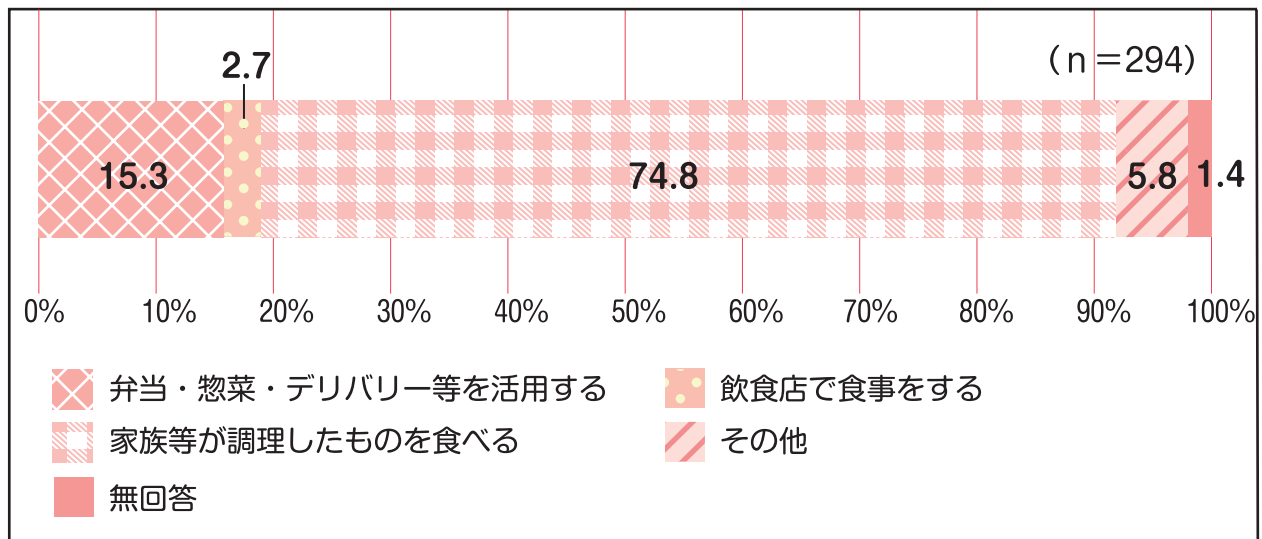


以下に、市民アンケート結果の抜粋を示します。

### （1）食生活（主に夕食）に関して、あなたは食材の調理をしますか。



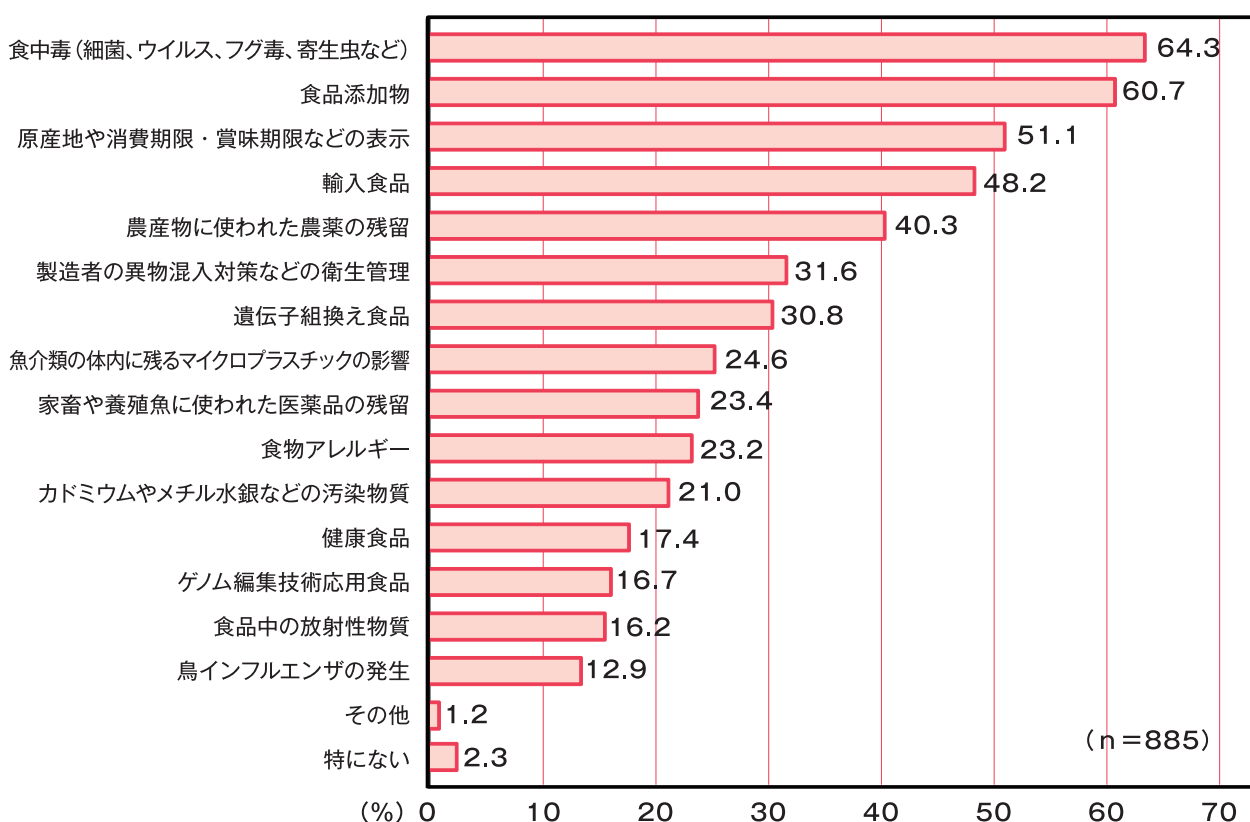
### （1－2）「調理をしない」「どちらかという調理をしない」と回答した方の中で、食生活（主に夕食）に関して、あなたの状況に最も近い項目は何ですか。



「調理をする」「どちらかという調理をする」と答えた人が合わせて66.1%でした。また、「調理はしない」「どちらかという調理はしない」と答えた人のうち「弁当や惣菜を購入、テイクアウト・デリバリーを活用する」人は15.3%、「飲食店で食事をする」人は2.7%、「家族等が調理したものを食べる」人は74.8%でした。

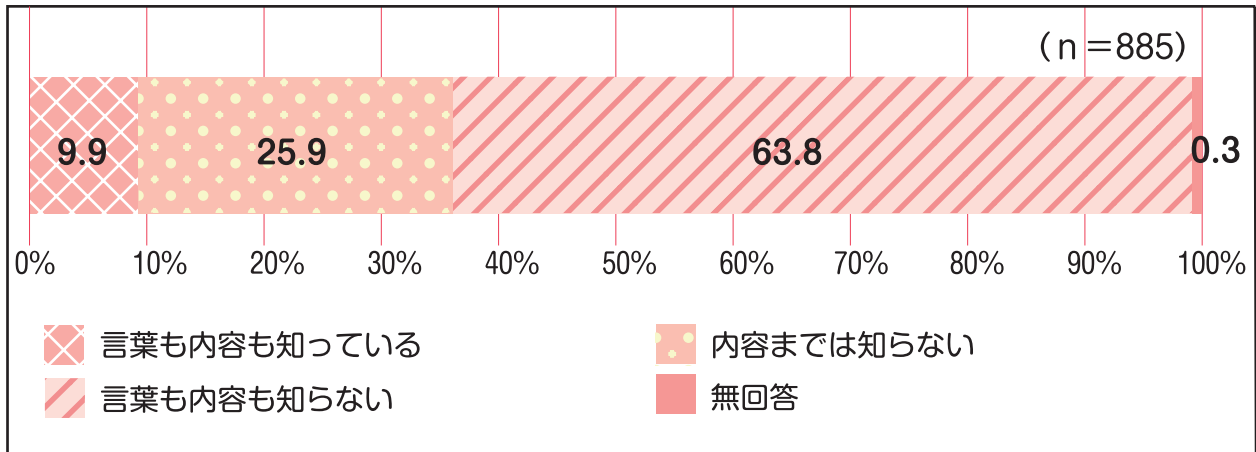
食品の購入方法が多様化する中で、家庭で調理や保管するときの衛生管理についての啓発は今後も重要であると考えます。

### (2) あなたが、食の安全について関心がある項目は何ですか。(複数回答)



食の安全についての関心は、「細菌やウイルスなどによる食中毒(64.3%)」が最も多く、次いで「食品添加物(60.7%)」、「原産地や消費期限・賞味期限などの表示(51.1%)」、「輸入食品(48.2%)」、「農産物に使われた農薬の残留(40.3%)」の順でした。

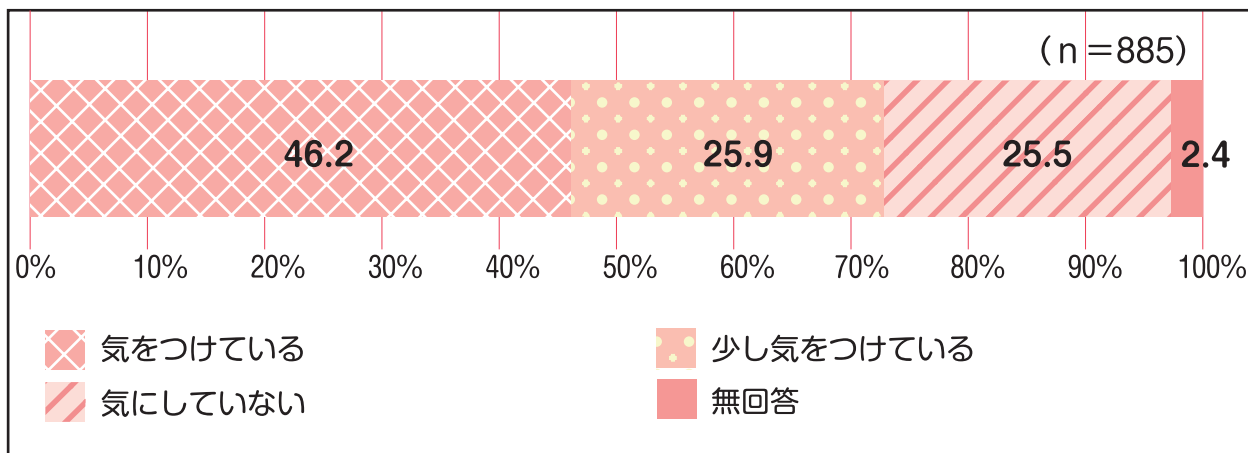
(3) あなたは「HACCP（ハサップ）」という言葉やその内容について知っていますか。



HACCP（ハサップ）について「言葉も内容も知っている」と答えた人が9.9%、「言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない」、「言葉も内容も知らない」と答えた人が合わせて89.7%でした。

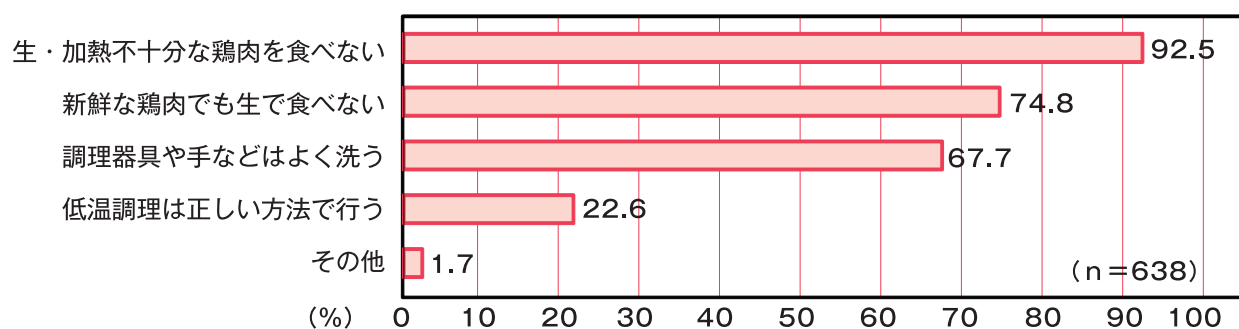
事業者が行う衛生管理の取組みが、消費者に十分に認知されていない状況にあります。

(4) あなたは、カンピロバクター食中毒について気をつけていますか。



(4-2) 「気をつけている」「少し気をつけている」と回答した方の中で、あなたが、カンピロバクター食中毒について気をつけていることは何ですか。

(複数回答)

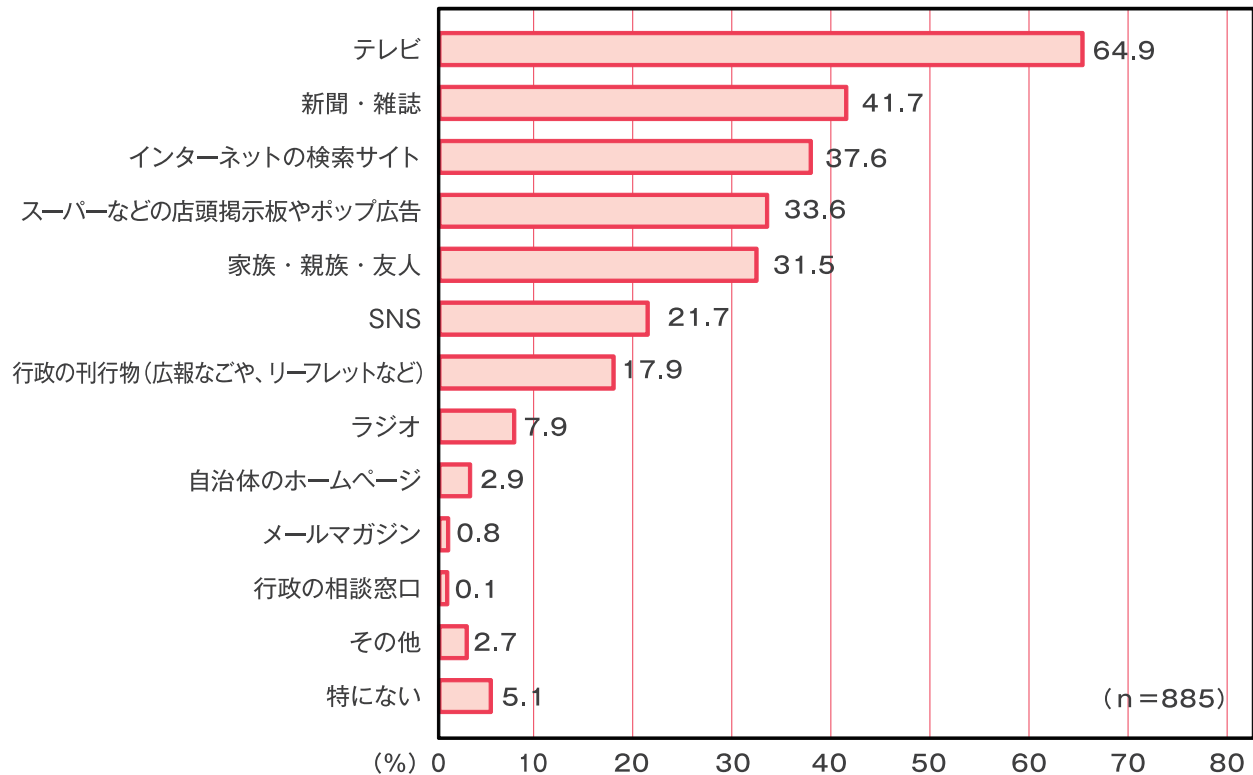


「気をつけている」、「少し気をつけている」と答えた人が合わせて72.1%でした。そのうち、気をつけている内容を尋ねたところ、「生または加熱不十分な鶏肉を食べないように気をつけている」人は92.5%、「新鮮な鶏肉だとしても、生で食べないようにしている」人は74.8%、「鶏肉を扱った調理器具や手などはよく洗う」人は67.7%でした。

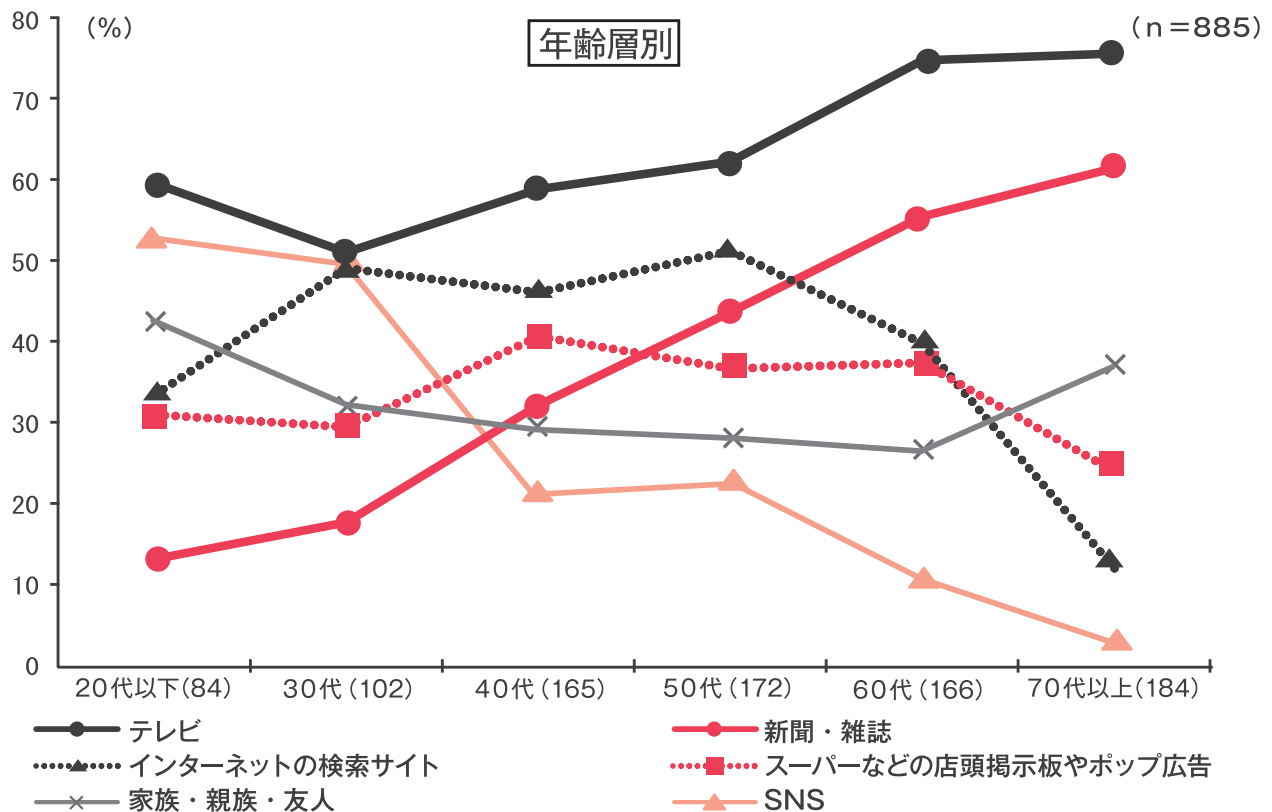
カンピロバクター食中毒の予防については、これまでも啓発を進めてきましたが、「気にしていない」と答えた25.5%の方には認知されていない状況にあります。

また、カンピロバクター食中毒に気をつけていると回答されている方でも、生の鶏肉や調理器具の取扱いに留意している割合は67.7%でした。このことから、生または加熱不十分な鶏肉を食べる危険性やカンピロバクター食中毒の予防法について、十分に浸透していない状況にあり、今後も重点的な啓発が必要です。

(5) 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。(複数回答)



「テレビ」が64.9%で最も多く、以下は「新聞・雑誌」が41.7%、「インターネットの検索サイト」が37.6%の順でした。

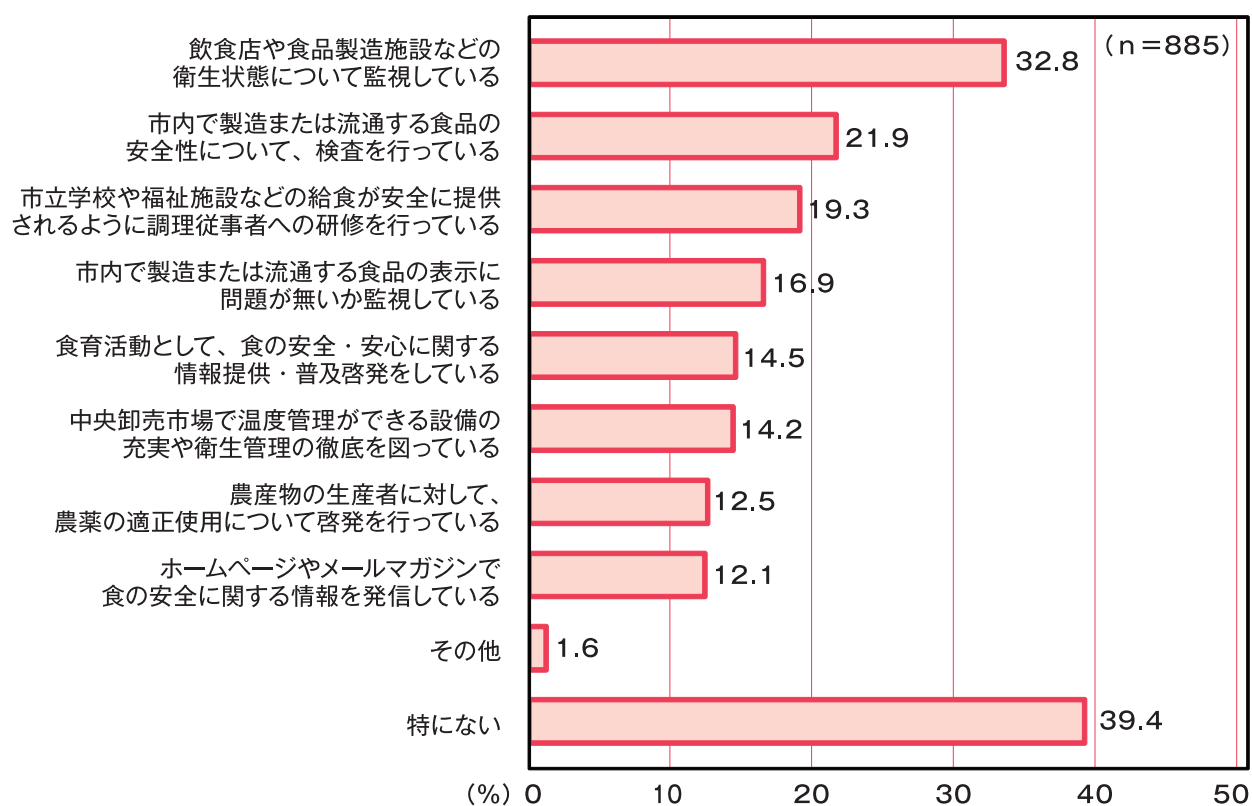




年齢層によっても、食の安全に関する情報を得る方法は異なっており、年齢層が高くなると「テレビ」や「新聞・雑誌」が多く、若年層では、「インターネット」や「SNS」が多くなっています。

食の安全に関する情報を得るための情報媒体が多様化しており、消費者の年齢層などによって差が見られることに留意する必要があります。

### (6) 名古屋市が食の安全・安心の確保のためにや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。(複数回答)



設問の項目は、いずれも食の安全を確保するために、本市で行っている取り組みです。

「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」が32.8%、以下は「市内で製造または流通する食品の安全性について、検査を行っている」が21.9%、「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」が19.3%でした。一方で、「特にない」が39.4%と最も多くなっていました。

このような取り組みを今後も多くの方に情報発信していく必要があります。



### 3 食の安全・安心をとりまく環境や社会情勢の変化と課題

#### (1) 食品衛生法等の改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化

令和3年6月に改正食品衛生法等が本格施行され、原則、すべての事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが制度化されました。

事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことで、衛生管理方法が「見える化」できるなどのメリットもあるため、定着を図っていく必要があります。

また、消費者はHACCPの考え方を知ることによって、家庭での食中毒予防に活用することができます。さらに、事業者が行うHACCPの取組みについても理解が進み、食の安全に対する信頼に繋がるため、その認知度を高めていく必要があります。

#### (2) 新しい生活様式への変化

新型コロナウイルス感染症の影響などにより、飲食店におけるテイクアウトやデリバリーによる提供、自動販売機による営業時間外の商品販売、その他ネットスーパーの利用など食品の流通・提供形態が多様化しています。

消費者・事業者の双方がこうした食品の特性をふまえ、衛生的な取扱いができるよう啓発していくことが必要です。

##### テイクアウト

消費者が飲食物を店内から持ち帰ること。

##### デリバリー

調理された食品を指定の場所に配達すること。



#### (3) 情報媒体の多様化と食の情報バリアフリー

スマートフォンが普及し、行政情報を届けるための広報についても、新聞やテレビ・ラジオなど、従来の媒体に加え、SNSや動画配信などの新たな媒体が活用されるようになり、情報媒体の多様化が急激に進んでいます。

市民においても、自分に最適な情報媒体を用い、欲しい情報を選択して得られるようになっており、本市においても行政情報を届けやすい環境になってきました。

食の情報については「媒体によって受け手や情報に差がある」、「関心・興味にちがいがある」、「情報の内容が難しい」などのバリアがあります。消費者が自らの判断で食品を選択するための情報を容易に入手できるよう、受け手に合った方法・手段で実施するなど情報発信を拡充し、「食の情報バリアフリー」を推進することが重要です。

特に食物アレルギーなど健康上の理由から食への配慮が必要な消費者には、食の安全の確保のため食物アレルギー情報が正しく提供されることが大切です。そのために食品事業者と消費者双方が食物アレルギーの重要性を理解し、社会全体で広く共有される必要があります。

#### （４）食品ロスに対する関心の高まり

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品のことです。食品ロス削減に向けて様々な取り組みが行われている中で、食品の安全が確保されるよう、食品の衛生管理に関する留意点を事業者や消費者に啓発していく必要があります。



「食べ残しゼロ協力店」  
ステッカー

