

1 食の安全・安心に関する用語集

【あ】

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、パイヤ、からしな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、豚熱などがあります。

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要因、放射線や異物等の物理的要因があります。

ゲノム編集技術応用食品

DNAを切断する人工酵素を用い、特定の遺伝子を狙って切断し、品種改良した食品です。基本的に厚生労働省へ届出を経て、安全性に関する情報の公表の手続きが行われます。

健康食品

法律的に明確な定義はありませんが、通常の食品よりも健康の維持、増進を目的とした食品です。健康食品はあくまで食品であり、医薬品のように病気の治療や身体の構造・機能に影響を与える効果をうたうことはできません。普通の食品のことを呼ぶ場合もありますが、サプリメントと称し、カプセル、錠剤など形態は様々あります。

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。

コンタミネーション

食品を生産する際に、アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品を原材料として使用していないにもかかわらず、最終加工食品にアレルギー物質（アレルゲン）が微量混入してしまう場合をいいます。

【さ】

残留農薬

農薬の使用により食品等に残った農薬成分やその代謝物質等を残留農薬といいます。農作物等に使用された農薬は、徐々に分解・消失しますが、収穫までに全てがなくなるとは限らないため、残留した農薬がヒトの健康に悪影響を及ぼすことがないように、農薬取締法に基づき、使用基準が定められ、食品では食品衛生法に基づいて設定された残留農薬基準値を超えないよう規制されています。

食中毒警報

食中毒の起こりやすい気象条件となり、食中毒の発生が予想される場合に、市民、食品等事業者に対して、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、発表します。

食農教育

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です。

食の安全・安心モニター

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。

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、食品関連施設の監視、食品などの検査、食中毒の調査、営業者や市民への食の安全に関する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。施設の衛生管理の中心的な役割を担うものとして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。

食品トレーサビリティ

食品の流通ルートを把握できる仕組み（牛トレーサビリティ、米トレーサビリティなど）をいいます。

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する法律です。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です。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取組みが進められています。

食物アレルギー

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」「くるみ」の8品目を特定原材料として表示を義務付けています。

収去

食品衛生法や食品表示法に基づき、食品等事業者の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】

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、食事にふさわ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。

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、名古屋市南部と畜場（港区）において、牛と豚を対象にと畜を行っています。

【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。食品の中心部まで85～90℃で90秒間以上の加熱で予防できますが、感染力が強いので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

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表し、市民や食品等事業者に対し、食中毒防止の注意喚起を行います。

【ら】

リスク

食品中にハザード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のことです。（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

リスクを評価した際の内容等について、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。

〈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。

(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。

第13条及び第14条 削除

(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。

附 則（平成26年条例第61号）

この条例は、平成26年11月25日から施行する。ただし、第1条中名古屋市保健衛生関係手数料条例第2条第1項第27号及び同条第2項並びに第3条中名古屋市食の安全・安心条例第13条第1項第1号の改正規定は公布の日から、第3条中名古屋市食の安全・安心条例第13条第1項（第1号を除く。）の改正規定は食品表示法（平成25年法律第70号）の施行の日から施行する。（平成27年政令第67号で平成27年4月1日から施行）

附 則（令和3年条例第31号）

(施行期日)

- 1 この条例は、令和3年6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この条例による改正前の名古屋市食の安全・安心条例第13条第1項に規定する食品等の自主的な回収に着手している場合については、なお従前の例による。

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 : 令和4年(2022)年10月17日～11月16日
 回答者数 : 885人
 回 答 率 : 44.3%

単位(人)

年代 性別	20代 以下	30代	40代	50代	60代	70代	80代 以上	合計
男性	37	42	56	76	68	90	1	370
女性	47	59	108	94	97	93	—	498
その他	—	1	1	1	—	—	—	3
無回答	—	—	—	1	1	1	11	14
合計	84	102	165	172	166	184	12	885

【問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。(一つ選択)

ア 調理をする 429人(48.5%)
 イ どちらかという調理をする 156人(17.6%)
 ウ どちらかという調理はしない 128人(14.5%)
 エ 調理はしない 166人(18.8%)
 無回答 6人(0.7%)

【問2】問1で「ウ」または「エ」と回答した方にお聞きします。

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。

(一つ選択)

ア 弁当や惣菜を購入したり、テイクアウト・
 デリバリーを活用して自宅等で食事をする 45人(15.3%)
 イ 飲食店(食堂やレストラン等)で食事をする 8人(2.7%)
 ウ 家族等が調理したものを食べる 220人(74.8%)
 エ その他 17人(5.8%)
 無回答 4人(1.4%)

【問3】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・安心だと思えますか。（一つ選択）

ア 安全・安心だと思う	106人（12.0%）
イ どちらかという安全・安心だと思う	533人（60.2%）
ウ どちらかという安全・安心だと思わない	153人（17.3%）
エ 安全・安心だと思わない	34人（3.8%）
オ わからない	47人（5.3%）
無回答	12人（1.4%）

【問4】問3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 法令の整備が不十分である （安全に配慮した基準が設定されていないなど）	64人（34.2%）
イ 行政の取り組みが不十分である	35人（18.7%）
ウ 生産者や事業者の意識が高くないと感じる	46人（24.6%）
エ 輸入食品の安全性が心配である	151人（80.7%）
オ 食の安全に関する情報が不足している	60人（32.1%）
カ 食の安全に関する情報が多すぎる	9人（4.8%）
キ 消費者の意見が行政の施策に反映されていない	28人（15.0%）
ク 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	28人（15.0%）
ケ その他	24人（12.8%）
コ 特になし	0人（0.0%）
無回答	0人（0.0%）

【問5】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 食中毒（細菌、ウイルス、フグ毒、寄生虫 など）	569人（64.3%）
イ 食品添加物	537人（60.7%）
ウ 農産物に使われた農薬の残留	357人（40.3%）
エ カドミウムやメチル水銀などの汚染物質	186人（21.0%）
オ 家畜や養殖魚に使われた医薬品の残留	207人（23.4%）
カ 輸入食品	427人（48.2%）
キ 遺伝子組換え食品（注1）	273人（30.8%）
ク ゲノム編集技術応用食品（ゲノム編集食品）（注2）	148人（16.7%）

ケ	鳥インフルエンザの発生	114人 (12.9%)
コ	原産地や消費期限・賞味期限などの表示	452人 (51.1%)
サ	健康食品	154人 (17.4%)
シ	食物アレルギー	205人 (23.2%)
ス	製造者の異物混入対策などの衛生管理（例：従業員の毛髪の混入防止）	280人 (31.6%)
セ	食品中の放射性物質	143人 (16.2%)
ソ	魚介類の体内に残るマイクロプラスチック（海洋プラスチック）の影響	218人 (24.6%)
タ	その他	11人 (1.2%)
チ	特になし	20人 (2.3%)
	無回答	7人 (0.8%)

注1：他の生物から取り出した遺伝子（生物の特徴を決める部分(設計図)）をDNA（デオキシリボ核酸という4種類の物質）の中に組み込むことで、新しい性質をもたせる技術を応用して作られた食品。

注2：DNAを切断する人工酵素を使ってDNAに突然変異を起こす技術を応用して作られた食品。

【問6】あなたは、「HACCP（ハサップ）（注3）」という言葉やその内容について知っていますか。（一つ選択）

ア	言葉も内容も知っている	88人 (9.9%)
イ	言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない	229人 (25.9%)
ウ	言葉も内容も知らない	565人 (63.8%)
	無回答	3人 (0.3%)

注3：Hazard (危害) Analysis (分析) Critical (重要) Control (管理) Point (点) の略称。

安全な食品を作るために、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問題点を分析し、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。

【問7】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	331人 (37.4%)
---	---------------------------------------	--------------

- イ 消費期限は安全に食べられる期限、賞味期限はおいしく食べられる期限を示すものである 812人 (91.8%)
- ウ 生の鶏肉を中心部まで加熱することが、カンピロバクター食中毒（注4）を予防する上で大切である 572人 (64.6%)
- エ 生の魚にはアニサキスが寄生していることがあり、適切に冷凍することで食中毒を予防することができる 572人 (64.6%)
- オ 調理を行う前や食事の前などには手を洗う 818人 (92.4%)
- 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 711人 (80.3%)
- キ 食品等事業者は、法令に基づきHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に取り組むことになっている 97人 (11.0%)
- 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 87人 (9.8%)
- 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 157人 (17.7%)
- 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 327人 (36.9%)
- サ その他 11人 (1.2%)
- シ 特にない 6人 (0.7%)
- 無回答 11人 (1.2%)

注4：カンピロバクターという細菌が原因の食中毒の一種。主に生または加熱不十分な食肉（特に鶏肉）が原因食品となることが多い。

【問8】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。（一つ選択）

- ア 気をつけている 409人 (46.2%)
- イ 少し気をつけている 229人 (25.9%)
- ウ 気にしていない 226人 (25.5%)
- 無回答 21人 (2.4%)

【問9】問8で、「ア」または「イ」と回答した方にお聞きします。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。(複数選択可)

- | | | |
|---|--|--------------|
| ア | 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 | 590人 (92.5%) |
| イ | 新鮮な鶏肉だとしても生で食べないようにしている | 477人 (74.8%) |
| ウ | 鶏肉を扱った調理器具や手などはよく洗う | 432人 (67.7%) |
| エ | 低温調理（注5）をする際は、加熱温度や時間が適切に管理できる正しいレシピに従い自己流アレンジはしない | 144人 (22.6%) |
| オ | その他 | 11人 (1.7%) |
| | 無回答 | 1人 (0.2%) |

注5：通常の加熱調理（煮る・焼く・茹でる）よりも低い温度で加熱する調理方法。（例えば、食材を袋に入れ、一定の温度を保持して湯せんする方法など）

【問10】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 | 111人 (12.5%) |
| 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 | 126人 (14.2%) |
| 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 | 290人 (32.8%) |
| エ | 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 | 194人 (21.9%) |
| オ | 市内で製造または流通する食品の表示に問題が無いか監視している | 150人 (16.9%) |
| 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 | 171人 (19.3%) |
| 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 | 107人 (12.1%) |
| ク | 食育活動として、食の安全・安心に関する情報提供・普及啓発をしている | 128人 (14.5%) |
| ケ | その他 | 14人 (1.6%) |
| コ | 特にない | 349人 (39.4%) |
| | 無回答 | 54人 (6.1%) |

【問11】 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	482人 (54.5%)
イ	市内で製造または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	403人 (45.5%)
ウ	市内で製造または流通する食品について、表示を監視し、指導する	313人 (35.4%)
エ	消費者・事業者・行政が、情報や意見を相互に交換できる場を設ける	174人 (19.7%)
オ	事業者によるHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を支援する	214人 (24.2%)
カ	消費者に対して、食の安全に関する情報を発信する	395人 (44.6%)
キ	優れた衛生管理に取り組んでいる事業者を認証する	315人 (35.6%)
ク	その他	24人 (2.7%)
ケ	特にない	84人 (9.5%)
	無回答	25人 (2.8%)

【問12】 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。(複数選択可)

ア	消費者に対する積極的な情報公開	528人 (59.7%)
イ	相談窓口の充実	135人 (15.3%)
ウ	消費者の意見を経営に活かすモニター制度の充実	127人 (14.4%)
エ	HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の取組みの定着	256人 (28.9%)
オ	内部チェック機能の強化	384人 (43.4%)
カ	消費者・事業者・行政が、情報や意見を相互に交換できる体制を整える	168人 (19.0%)
キ	外部機関によるチェックの導入	418人 (47.2%)
ク	わかりやすい表示	501人 (56.6%)
ケ	食品トレーサビリティ（注6）の活用	174人 (19.7%)
コ	企業倫理の確立	162人 (18.3%)
サ	内部通報制度の確立	232人 (26.2%)
シ	その他	6人 (0.7%)

ス 特にない	31人 (3.5%)
無回答	20人 (2.3%)

注6：食品の流通ルートを把握できる仕組み。(牛トレーサビリティ、米トレーサビリティなど)

【問13】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	45人 (5.1%)
イ どちらかというと積極的に情報を得ている	217人 (24.5%)
ウ どちらかというともうあまり情報を得ていない	357人 (40.3%)
エ あまり情報を得ていない	199人 (22.5%)
オ わからない	47人 (5.3%)
無回答	20人 (2.3%)

【問14】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	574人 (64.9%)
イ ラジオ	70人 (7.9%)
ウ 新聞・雑誌	369人 (41.7%)
エ 行政の刊行物（広報なごや、リーフレットなど）	158人 (17.9%)
オ 自治体のホームページ	26人 (2.9%)
カ インターネットの検索サイト	333人 (37.6%)
キ SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）	192人 (21.7%)
ク メールマガジン	7人 (0.8%)
ケ 行政の相談窓口	1人 (0.1%)
コ スーパーなどの店頭掲示板やポップ広告	297人 (33.6%)
サ 家族・親族・友人	279人 (31.5%)
シ その他	24人 (2.7%)
ス 特にない	45人 (5.1%)
無回答	16人 (1.8%)

【問15】 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。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	457人 (51.6%)
イ 食品添加物のルールや安全性	407人 (46.0%)
ウ 残留農薬のルールや安全性	316人 (35.7%)
エ 食品表示のルールや見方	347人 (39.2%)
オ 事業者に対する監視指導の実施状況	211人 (23.8%)
カ 流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果	234人 (26.4%)
キ 食中毒事件や違反食品の発生情報	410人 (46.3%)
ク 食品中の放射性物質に関する知識	148人 (16.7%)
ケ 賞味期限切れ・消費期限切れ等を出さないような食材の使用方法	244人 (27.6%)
コ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に関する情報	127人 (14.4%)
サ 食品の安全・安心に関するイベント	116人 (13.1%)
シ その他	10人 (1.1%)
ス 特になし	48人 (5.4%)
無回答	16人 (1.8%)

【問16】 あなたは、保健所等（保健センター、消費生活センター、名古屋市よい食ダイヤルなど）に対し、食の安全に関する不安や疑問などを相談したことがありますか。（一つ選択）

ア ある	8人 (0.9%)
イ ない	869人 (98.2%)
無回答	8人 (0.9%)

【問17】 あなたは、保健所等に対し、食の安全に関する不安や疑問などを相談しやすいと感じますか。（一つ選択）

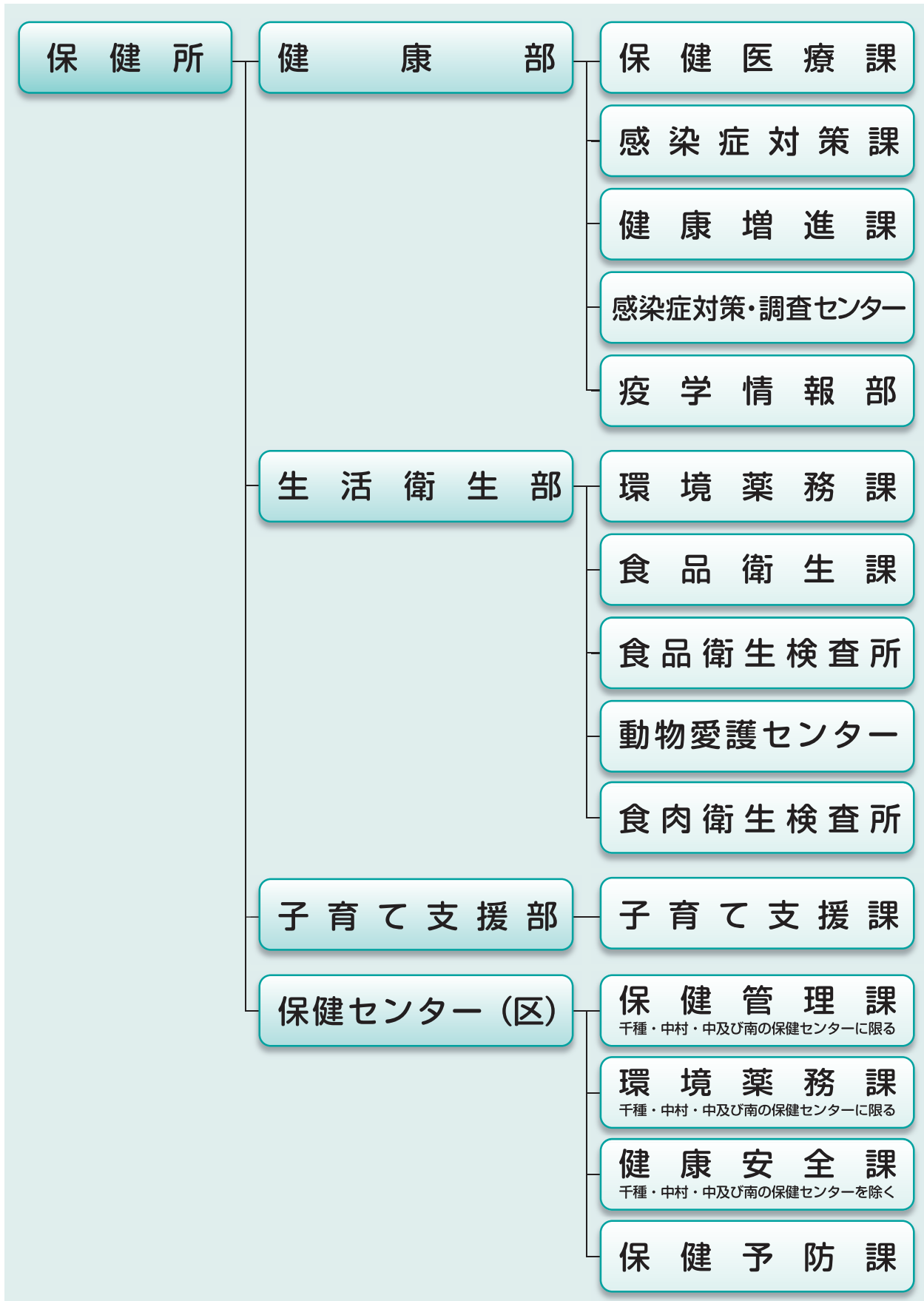
ア 相談しやすいと感じている	15人 (1.7%)
イ どちらかという相談しやすいと感じている	71人 (8.0%)
ウ どちらかという相談しにくいと感じている	197人 (22.3%)
エ 相談しにくいと感じている	114人 (12.9%)
オ わからない	470人 (53.1%)
無回答	18人 (2.0%)

【問18】 問17で、「ウ」または「エ」と回答した方にお聞きします。

あなたが、相談しにく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	220人 (70.7%)
イ	相談するといろいろ聞かれそうでいやだ	54人 (17.4%)
ウ	相談してもきちんと対応してくれそうにない	73人 (23.5%)
エ	細かいことを気にする人だと思われそうでいやだ	47人 (15.1%)
オ	食品を製造・販売している事業者へ問い合わせする方が早い	87人 (28.0%)
カ	相談時間と労力をかけるのがもったいない	45人 (14.5%)
キ	以前相談した時に不満が残った	7人 (2.3%)
ク	その他	36人 (11.6%)
ケ	特にない	3人 (1.0%)
	無回答	1人 (0.3%)

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	F A X 番号	所在地
「よい食」ダイヤル	961-4 1 4 9 ^{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	千種区星が丘山手103
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	433-3036	483-1131	中村区松原町1-23-1
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	南区東又兵衛町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

なお、受付時間外における食品による健康被害等の緊急のご相談等は、保健センター時間外窓口（241-3612）までご連絡ください。