

令和４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４年７月 25 日（月）幹部会終了後
場所：庁内ウェブ会議システム

議題等

- 1 名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 に基づく事業等の令和３年度実施状況（案）について
- 2 食の安全・安心に関する市民アンケート（案）について

【配布資料】

- ・資料 1 名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 の概要
- ・資料 2 名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 に基づく事業等の令和３年度実施状況（案）
- ・資料 3 「食の安全・安心に関する市民アンケート（案）」について
- ・参考 1 名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023
- ・参考 2 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・安心の確保のための行動計画 2023 の概要

(1) 目的

- 名古屋市食の安全・安心条例第 7 条に基づき、市が取り組む食の安全・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策定する。
- 名古屋市総合計画 2023 及び関係する他の個別計画と整合性や連携を図る。
- 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。
- 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。

(2) 施策の柱・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 重点
		(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 重点	(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

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 に 基づく事業等の令和 3 年度実施状況（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「食の安全・安心の確保のための行動計画 2023」を策定し、指標となる数値目標を設定し各種事業を実施しています。この度、令和 3 年度の実施状況を取りまとめましたのでお知らせします。

なお、新型コロナウイルス感染症の拡大により、各種事業の実施に影響を受けました。

1 行動計画に基づく事業の令和 3 年度実施状況

（1）施策の成果や達成度を把握するための指標となる数値目標（別添 1）

食品が安全・安心だと感じる市民の割合について、本市が実施した市民アンケート（無作為抽出）では 85.9%となり、目標値の 80%を上回っています。今後も目標値以上を達成維持し、市民の食の安全・安心を確保してまいります。

また、各施策の柱ごとの現状値は別添 1 及び以下のとおりでした。

施策の柱 1 食の安全の確保

○市内におけるカンピロバクター食中毒の発生件数は 9 件でした。

食中毒が多発する 5 月から 9 月にカンピロバクター食中毒防止を重点とした対策を実施しました。しかし、9 月末の新型コロナウイルス感染症による緊急事態宣言措置解除後に飲食店における食中毒が多発したことから、事業者に対する監視指導や消費者に対する注意喚起を年末にも行いました。今年度は重点対策期間を拡大し、監視指導や消費者啓発をさらに行ってまいります。

○HACCP に沿った衛生管理について、令和 3 年 6 月の本格施行以前は、保健センター等が食品関係施設に導入支援を行い、施行後は 38.5%の施設に実施状況の確認を行いました。今後も引き続き、計画的に確認を行ってまいります。

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事業へ参加した市民の延べ人数は 1,914 名、講習会等消費者教育事業における理解度は 96.4%でした。令和 3 年度に予定していた各種事業は、新型コロナウイルス感染症の影響により、中止や縮小等を余儀なくされましたが、一部はリモートによる開催及びオンライン動画の活用等、人数制限や内容の変更など感染防止対策を講じながら実施しました。今後も情報提供の充実を図るとともに、実施方法を工夫しながらリスクコミュニケーション事業を推進してまいります。

(2) 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（別添 2）

別添 2 のとおり。

2 令和 3 年度実施事業トピックス

○HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認を行いました。

（健康福祉局・経済局・子ども青少年局・教育委員会）

食品等事業者に対し、保健センターの窓口や施設への立入等により、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認を実施するとともに、学校、保育所等の給食従事者に対する HACCP 制度化をふまえた研修や講習会を実施しました。

○リスクコミュニケーションにおいて、コロナ禍をふまえた実施方法を取り入れました。（健康福祉局・経済局・緑政土木局）

食育セミナーでの啓発、農業公園での体験講座及び食の安全に関する意見交換会等、従来対面形式で行っていた事業について、オンラインを活用して実施しました。

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023 の実施状況

施策の成果や達成度を把握するための指標となる数値目標及び推移

指 標			計画策定時 (平成 29 年度)	令和 元年度	2 年度	3 年度	目標値 (令和 5 年度)
食品が安全・安心だと感じる市民の割合 (※1)			71.6%	86.9%	88.2%	85.9%	80%
施策の柱 1	カンピロバクター食中毒の 発生件数		9 件	9 件	5 件	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 (※2)	全施設 (※3)	—	—	—	38.5%	100%
		うち重点施設 (※4)	12.7%	50.8%	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	3,087 人	1,243 人	1,914 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%	94.6%	98%	96.4%	90%以上

※1：翌年度 4 月～5 月に実施した名古屋市総合計画 2023 成果指標に関するアンケートの調査結果

※2：制度化（令和 3 年 6 月から本格施行）前は本市独自に重点施設を対象とし、
制度化後は全施設を対象として、保健センター等が立入等により確認を実施

※3：対象施設 48,915 施設（令和 3 年度末）

※4：対象施設 219 施設（令和 3 年度末）

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(案)					
事業	事業内容	令和3年度目標	令和3年度実績	令和4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 家畜伝染病の発生予防、まん延防止	安全な農産物の生産を推進するため、生産者に対して、農業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:3回	・生産者向け講習会:1回	・生産者向け講習会の実施:3回	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。	・消毒・殺虫剤の購入補助等の実施畜産農家数:全農家 ・家畜伝染病の発生を想定した訓練:2回	・消毒・殺虫剤の購入補助等の実施畜産農家数:1軒 ・家畜伝染病の発生を想定した訓練:2回	・消毒・殺虫剤の購入補助等の実施畜産農家数:全農家 ・家畜伝染病の発生を想定した訓練:2回	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 ・監視指導等の実施	・食の安全・安心に関する会議:4回 ○本場 ・監視指導:11,042件 ・収去等検査:1,549検体 ○南部と畜場 ・と畜検査頭数:201,811頭(牛:7,056頭、豚:194,755頭)	・食の安全・安心に関する会議の実施 ・監視指導等の実施	経済局 健康福祉局
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収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。	・監視指導の実施 ・収去等検査:8,000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	・監視指導:35,993件(行政処分:14件) ・収去等検査:6,971検体(違反:4検体) ・対策期間中のカンピロバクター食中毒防止に関する指導件数:1,221件	・監視指導の実施 ・収去等検査:8,000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、検査、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	・学校給食調理従事者への研修:29回 ・中学校スクールランチ指導員立ち入り調査:178回 ・学校給食食材の放射性物質検査:102検体	・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:14回	○社会福祉施設 ・従事者研修:12回 ○保育所 ・従事者研修:16回(391名)	○社会福祉施設 ・従事者研修:12回 ○保育所 ・従事者研修:12回	健康福祉局 子ども青少年局
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	・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:7件	・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分業者への立入検査4件(2社)	・食品残渣を扱う廃棄物処分業者への立入検査:3件(2社)	・食品残渣を扱う廃棄物処分業者への立入検査4件(2社)	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:300件 ・衛生事項に係る監視:20,000件 ・保健事項に係る調査:1,000件	・品質事項に係る監視:334件 ・衛生事項に係る監視:9,155件 ・保健事項に係る調査:506件	・品質事項に係る監視:300件 ・衛生事項に係る監視:20,000件 ・保健事項に係る調査:1,000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	・自主管理講習会:2回(96名) ・保健センターによる事業者向け講習会等:91回(2,500名) ・食品衛生責任者講習会 養成講習会:79回(3,448名)、実務講習会:51回(2,835名)	・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。	・HACCPに沿った衛生管理の実施 ・HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認 ・保育所等給食従事者に対する講習会:5回	・HACCP導入に向けた支援のための講習会:1回(17名) ・食品等事業者に対する講習会等:38回(1,643名) ・HACCPチーム会議:12回 (HACCP制度化をふまえ、学校等の給食従事者研修において講習等を実施) ・保育所等給食従事者に対する講習会:14回(183名)	・HACCPに沿った衛生管理の実施 ・HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認 ・保育所等給食従事者に対する講習会:8回	経済局 健康福祉局 子ども青少年局 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。	・市条例による制度から国の食品リコール情報報告制度への移行に伴う事業者に対する助言指導の実施	・自主回収報告:2件(市条例に基づく制度:～R3.5) ・自主回収報告18件(法令に基づく制度:R3.6～)	・国の食品リコール情報届出制度の事業者による適切な運用の推進	健康福祉局

事業	事業内容	令和3年度目標値	令和3年度実績	令和4年度目標値	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	・食中毒:12件 ＜病因物質別事件数＞ カンピロバクター:9件、アニサキス:2件、ノロウイルス:0件、その他:1件 ・苦情受付件数:1,131件	・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対策期間における重点的な監視指導及び啓発の実施 ・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	・食中毒防止対策期間:2回(5月～9月、11月～2月) ・食中毒警報発令:2回(7月19日、8月4日) ・ノロウイルス食中毒注意報発令:1月6日 ・ノロウイルス食中毒警報発令:発令なし	・カンピロバクターやノロウイルス食中毒防止対策期間における重点的な監視指導及び啓発の実施 ・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	・食品衛生監視員向け研修:2回	・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3,000人以上 講習会等消費者教育事業における理解度80%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 ・メールマガジン・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	・ホームページへのアクセス:243,950件 ・よい食メール配信:52回 ・SNS等を用いた情報発信:100回 ・くらしのほっと通信への掲載:2回	・ホームページへのアクセス:250,000件 ・メールマガジン・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	スポーツ市民局 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	・食品表示に関する消費者向け講習会:15回	・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。	・期限表示等の啓発の実施 ・持ち帰りの注意事項に関する情報提供の実施	・期限表示及び保存方法の正しい理解等についての動画配信:6本 ・持ち帰りの注意事項に関する情報提供:1,382件	・期限表示等の啓発の実施 ・持ち帰りの注意事項に関する情報提供の実施	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。	・SNSを活用した普及啓発の実施 ・より実践につながるりやすい効果的な食育指導の実施 ・食環境づくりの優れた取り組みの普及	・Twitter・Instagramを活用した「超ラク！朝めしコンテスト2021」を開催(応募件数:211件) ・保健センターやイベント等での「ベジチェック®」の活用イベントへの出展:3回(227名) ・食環境づくりの優れた取り組みの普及:実施なし (新型コロナウイルス感染症の影響で事業を中止)	・SNSを活用した普及啓発の実施 ・より実践につながるりやすい効果的な食育指導の実施 ・食環境づくりの優れた取り組みの普及	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。	・親子市場見学会の実施	・親子市場見学会:2回	・親子市場見学会の実施	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	・小学校への出前講座:63回(2,338名) ・農業公園での各種講座等:33講座358回(24,840名) －東谷山フルーツパーク・農業文化園:21講座250回(20,721名) －農業センター:22講座108回(4,119名) ・朝市青空市の部会員への出展案内:5件 ・朝市青空市の部会員への研修:1回	・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。	・食品衛生検査所内における講習、体験学習及び所外における出張講座の実施	・参加者:1,738名	・食品衛生検査所内における講習、体験学習及び所外における出張講座の実施	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。	・食中毒防止に関する情報提供等の実施	・消費者向け講習会:57回(566名)	・食中毒防止に関する情報提供等の実施	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。	・消費者、事業者、市の三者による意見交換会の開催	・食の安全に関する意見交換会 令和4年3月24日(参加者:12名(大学生)) テーマ「農業について考える」	・消費者、事業者、市の三者による意見交換会の開催	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。	・食に関する講座等の実施:9回	・食に関する講座等:9回	・食に関する講座等の実施:13回	スポーツ市民局
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。	・一日食品衛生監視員事業の実施	・事業の一部を実施(講習会)	・一日食品衛生監視員事業の実施	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の実施 ・意見モニターからの意見聴取	・活動モニターによる調査:377件 ・意見モニターからの意見聴取:4回	・活動モニターによる調査の実施 ・意見モニターからの意見聴取	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	・意見:13件	・計画策定時に意見募集を行い、施策に反映	健康福祉局

※ 令和4年4月1日業務移管に伴い、子ども青少年局が実施していた食品表示法に基づく適正な表示の推進における保健事項の調査は令和3年度実績まで記載

「食の安全・安心に関する市民アンケート（案）」について

1 目的

令和 6 年度から 10 年度までの食の安全・安心の確保のための行動計画（以下「次期行動計画」という。）を策定するにあたり、現在の市民の状況をふまえた計画とするために調査を行うもの。

2 調査内容

（1）設問の趣旨

食の安全・安心を確保するために、現在の行動計画に基づき施策を実施しており、計画全体の指標である「食品が安全・安心だと感じる市民の割合」は、目標値の 80%以上を達成維持している。この指標は、食の安全・安心に対する社会状況を反映するものであり、引き続き、食の安全への不安を払しょくし、高く維持していくことが求められる。このためには、消費者・事業者・市といった食の安全に関わる全ての人が情報や意見を交換しながら、相互に理解し、協力すること（リスクコミュニケーション）が重要である。そして、その第一歩は、食の安全を守るしくみを消費者に知っていただくことにある。

そこで、食の安全に関する市民の認識・理解・行動について現在の状況を把握できる設問とし、次期行動計画における施策の展開や市民への情報提供のあり方等の参考となるものとした。

（2）設問例

- 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。
- 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。
- 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。

3 実施方法

- （1）実施時期 令和 4 年 10 月頃
- （2）調査対象 無作為抽出した 18 歳以上の市民 2,000 名
- （3）調査方法 郵送調査

< 参考 1 >

食の安全・安心を確保するための基本理念の概要

(名古屋市食の安全・安心条例より)

- 消費者・事業者・市のそれぞれの役割と責務を果たすこと
- 健康への悪影響を防止する観点から科学的知見に基づく措置が講じられること
- すべての関係者が相互に理解し、協力すること

< 参考 2 >

市・事業者及び消費者の責務や役割



名古屋市役所から市民のみなさまへ

食の安全・安心に関するアンケート調査へのご協力のお願い

市民の皆さまには、日頃より市政にご理解とご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。

本市では、食品等の安全性（食の安全）とそれらに対する市民の皆さまの信頼（食の安心）を確保するために「食の安全・安心の確保のための行動計画」を策定し、総合的かつ計画的に施策を実施しております。

つきましては、今後の食の安全・安心の確保を推進するにあたり参考とするため、アンケート調査を実施することといたしました。

市内にお住まいの18歳以上の方から2,000名を無作為に選んだところ、そのお一人として、あなたにご協力をお願いするものです。ご回答の内容は、すべて統計的に処理し、調査目的以外には使用いたしません。個人のお名前が出ることや調査対象者の名簿、個人を特定できる回答内容が外部に漏れることは決してございません。ご自身の率直なご意見や考えをご記入ください。

お忙しいところ恐縮ですが、アンケート調査の趣旨をご理解いただき、ご協力くださいますようお願い申し上げます。

令和4年 月

名古屋市

【ご記入に際してのお願い】

- 1 このアンケート及び封筒には、ご住所やお名前を書いていただく必要はありません。
- 2 このアンケートはあて名の方ご本人がお答えください。ご本人が記入できない場合は、身近な方がご本人の意見を聞きながらご記入ください。
- 3 あてはまる選択肢の行頭のカタカナを○で囲んで下さい。「その他」を選ばれた場合は、（ ）の中にその内容を具体的にご記入ください。
- 4 ご記入いただいたアンケートは、返信用の封筒に入れ、____月 ____日（ ）までに、ポストへお入れください。切手は不要です。
- 5 アンケートについてのお問い合わせは、下記までお願いします。



名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課（担当：森川、駒場）

電話：052-972-2648 FAX：052-955-6225

対応時間：月曜日から金曜日の午前8時45分から午後5時30分まで

※FAXは常時受け付けておりますが、対応につきましては上記時間内とさせていただきますので、ご了承ください。

【問1】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 スーパーなどで食材を購入し、自ら調理して食事をする（内食）
- イ 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（中食）
- ウ 飲食店（食堂やレストラン等）で食事をする（外食）
- エ 購入、調理ともにしない
- オ その他（ ）

【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
- イ どちらかという安全・安心だと思う
- ウ どちらかという安全・安心だと思わない
- エ 安全・安心だと思わない
- オ わからない

【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）
- イ 行政の取り組みが不十分である
- ウ 生産者や事業者の意識が高くないと感じる
- エ 輸入食品の安全性が心配である
- オ 食の安全に関する情報が不足している
- カ 食の安全に関する情報が多すぎる
- キ 消費者の意見が行政の施策に反映されていない
- 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
- ケ その他（ ）
- コ 特にない

【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 食中毒（細菌、ウイルス、フグ毒、寄生虫 など）
- イ 食品添加物
- ウ 農産物に使われた農薬の残留
- エ カドミウムやメチル水銀などの汚染物質
- オ 家畜や養殖魚に使われた医薬品の残留
- カ 輸入食品
- キ 遺伝子組換え食品（注1）
- ク ゲノム編集技術応用食品（ゲノム編集食品）（注2）
- ケ 鳥インフルエンザの発生
- コ 原産地や消費期限・賞味期限などの表示
- サ 健康食品
- シ 食物アレルギー
- ス 製造者の異物混入対策などの衛生管理
- セ 食品中の放射性物質
- 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
- タ その他（ ）
- チ 特にない

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用いて作られた食品。

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用いて作られた食品。

【問5】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
- イ 言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない
- ウ 言葉も内容も知らない

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

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。

【問6】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
- 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
- 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
- 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
- オ 調理を行う前や食事の前などには手を洗う
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- サ その他（ ）
- シ 特にない

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7】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
- 【イ 少し気をつけている
- ウ 気にしていない

【問8】問7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
- イ 新鮮な鶏肉だとしても、生で食べないようにしている
- ウ 鶏肉を扱った調理器具や手などはよく洗う
- エ 低温調理をする際は、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
- オ その他（ ）

【問9】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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- ケ その他（ ）
- コ 特にない

【問10】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
- 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
- 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
- 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
- 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
- カ 消費者に対して、食の安全に関する情報を発信する
- キ 優れた衛生管理に取り組んでいる事業者を認証する
- ク その他（ ）
- ケ 特にない

【問 1 1】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
- イ 相談窓口の充実
- ウ 消費者の意見を経営に活かすモニター制度の充実
- エ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の取組みの定着
- オ 内部チェック機能の強化
- 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
- キ 外部機関によるチェックの導入
- ク わかりやすい表示
- ケ 食品トレーサビリティ（注5）の活用
- コ 企業倫理の確立
- サ 内部通報制度の確立
- シ その他（ ）
- ス 特になし

注5：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１２】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
- イ どちらかというと積極的に情報を得ている
- ウ どちらかというとあまり情報を得ていない
- エ あまり情報を得ていない
- オ わからない

【問１３】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
- イ ラジオ
- ウ 新聞・雑誌
- エ 行政の刊行物（広報なごや、リーフレットなど）
- オ 自治体のホームページ
- カ インターネットの検索サイト
- キ SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）
- ク メールマガジン
- ケ 行政の相談窓口
- コ スーパーなどの店頭掲示板やポップ広告
- サ 家族・親族・友人
- シ その他（）
- ス 特にない

【問１４】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
- イ 食品添加物のルールや安全性
- ウ 残留農薬のルールや安全性
- エ 食品表示のルールや見方
- オ 事業者に対する監視指導の実施状況
- カ 流通食品の残留農薬などの安全性に関する検査結果
- キ 食中毒事件や違反食品の発生情報
- ク 食品中の放射性物質に関する知識
- 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
- コ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に関する情報
- サ 食品の安全・安心に関するイベント
- シ その他（ ）
- ス 特になし

【問１５】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
- イ ない

【問１６】あなたは、行政機関に対し、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
- イ どちらかという相談しやすいと感じている
- ウ どちらかという相談しにくいと感じている
- エ 相談しにくいと感じている
- オ わからない

↓
【問１７】問１６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何ですか。(複数選択可)

- ア 相談窓口を知らない
- イ 相談するといろいろ聞かれそうでいやだ
- ウ 相談してもきちんと対応してくれそうにない
- エ 細かいことを気にする人だと思われそうでいやだ
- オ 食品を製造・販売している事業者へ問い合わせの方が早い
- カ 相談に時間と労力をかけるのがもったいない
- キ 以前に相談した時に不満が残った
- ク その他（ ）
- ケ 特にない

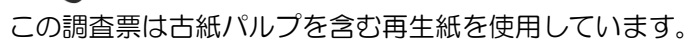
【1】あなたの性別は何ですか（一つ選択）

【2】年齢は何歳ですか。（令和4年4月1日現在）（一つ選択）

【3】あなたのご職業は何ですか。（一つ選択）

【4】お住まいの区はどちらですか。（一つ選択）

返信用封筒に入れ、 月 日（ ）までにポストに投函してください。



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

(最終改正 令和 3年 4月 1日)

(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。

附 則

この達は、令和 2年 4月 1日から施行する。

附 則

この達は、令和 3年 4月 1日から施行する。

別表

スポーツ市民局長
経済局長
環境局長
子ども青少年局長
緑政土木局長
教育長