

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。

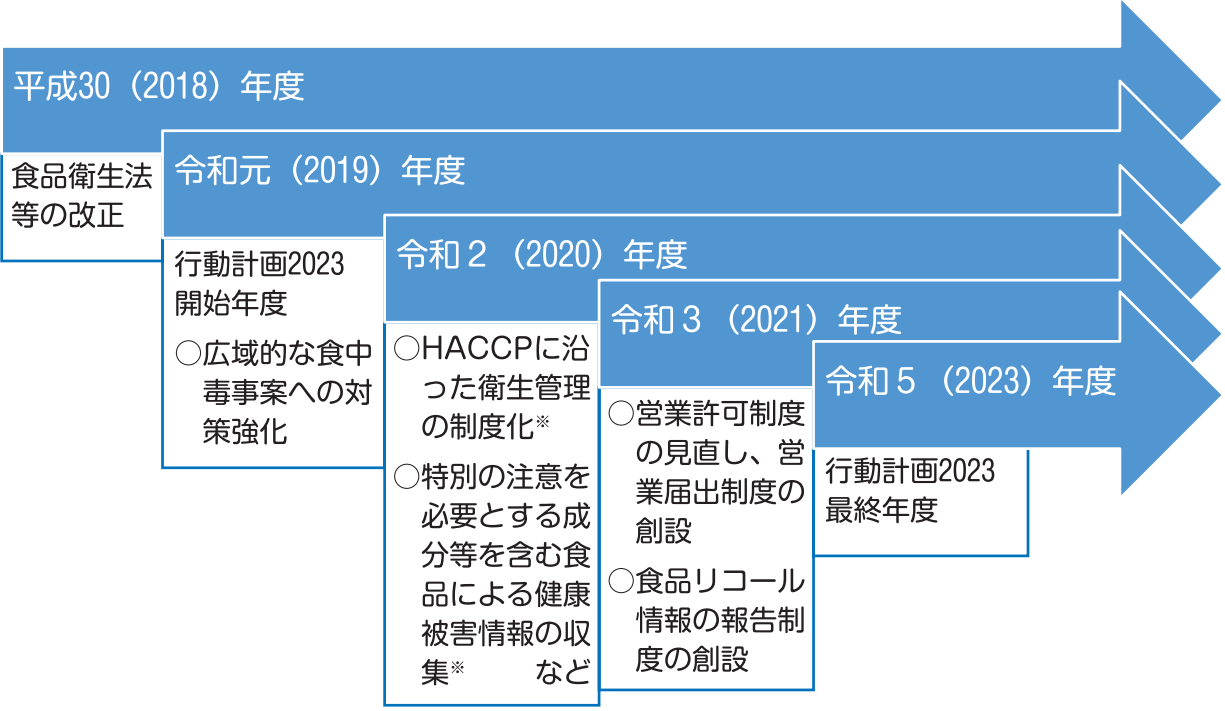


図1 食品衛生法等の改正と行動計画2023のスケジュール

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）

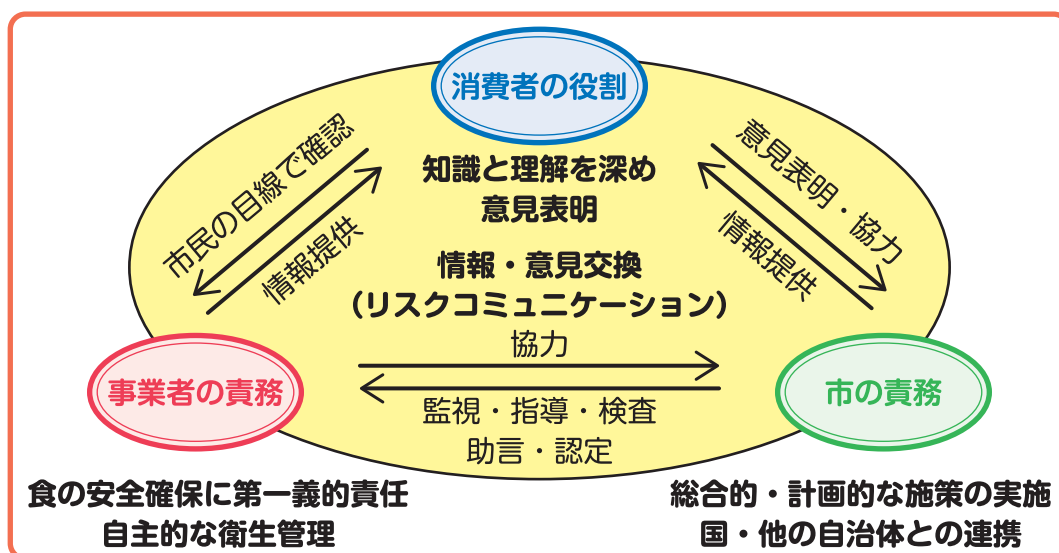


図2 食の安全・安心条例が目指す市、事業者、消費者の関係図

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)

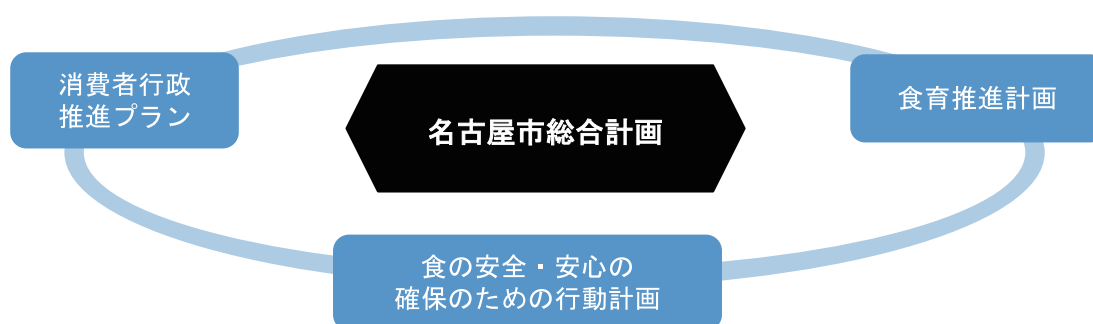


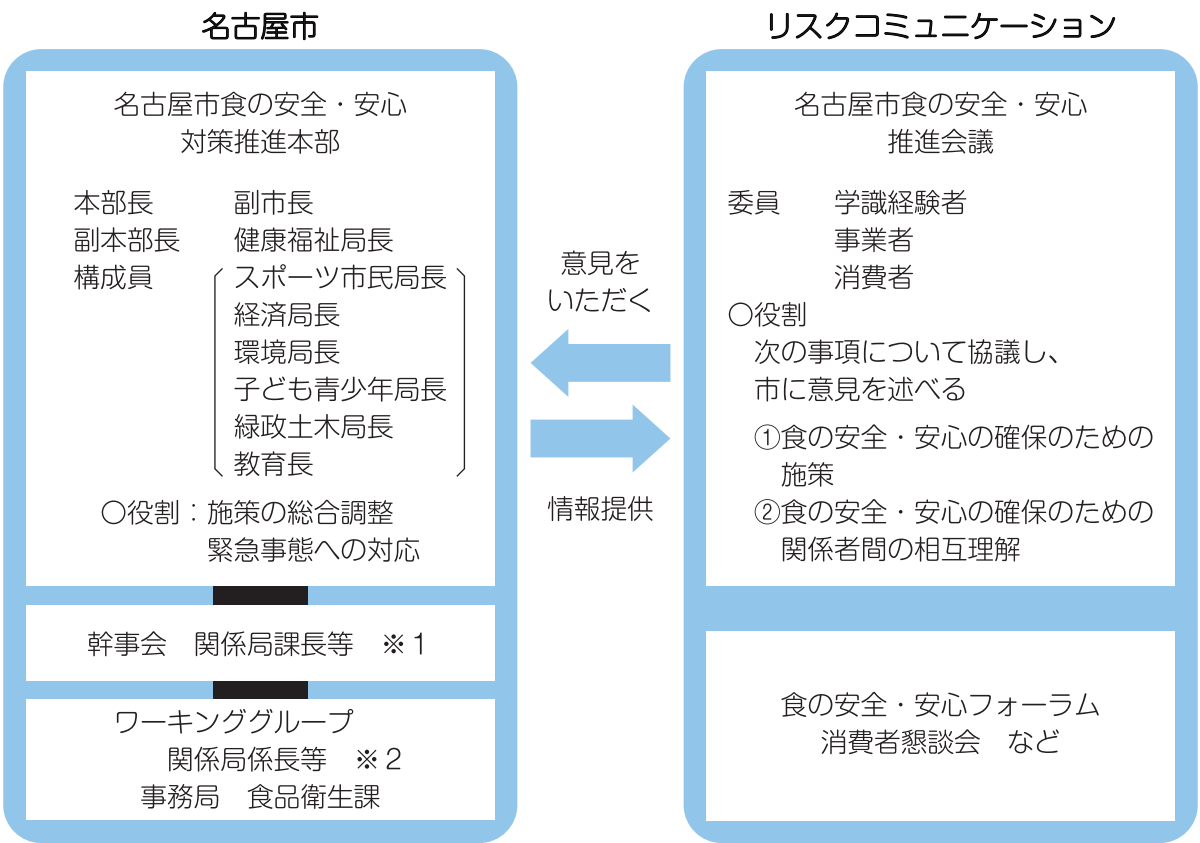
図4 名古屋市総合計画及び他の計画の関係図

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12人 ※2：関係6局1委員会12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)

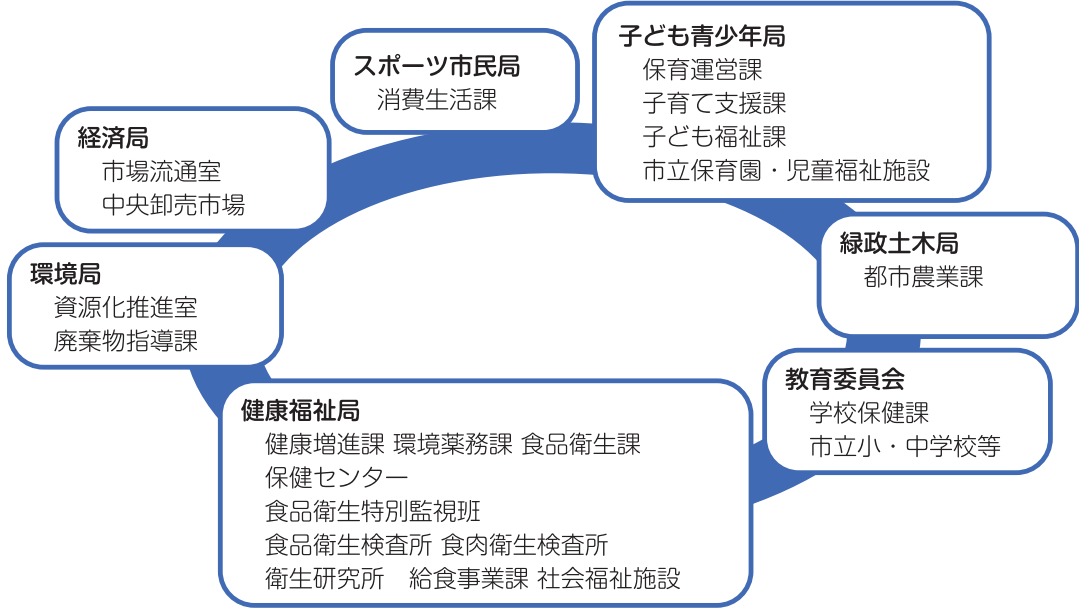


図6 食の安全・安心対策推進体制

(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)

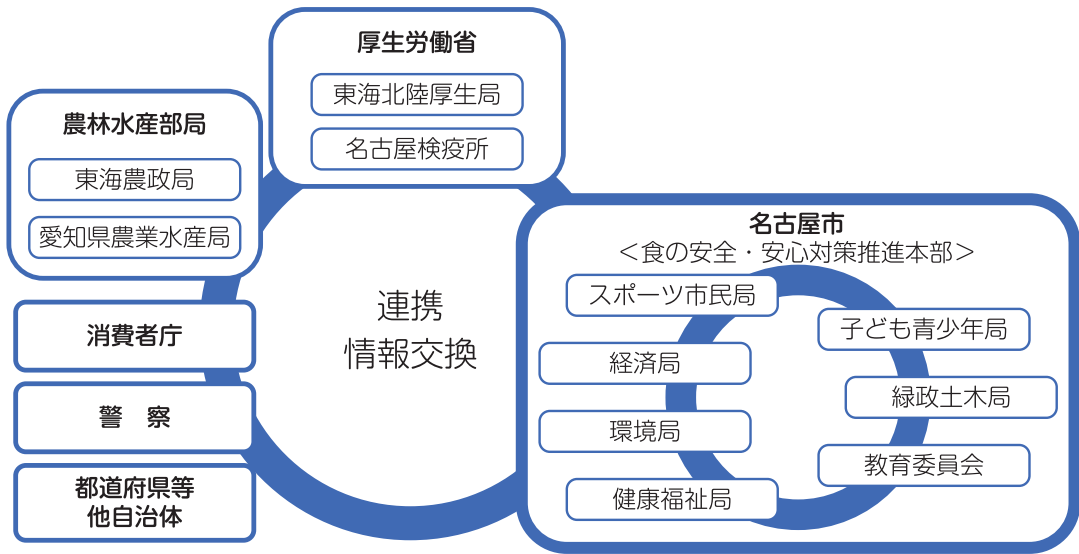


図7 市と関係機関との連携協力体制

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。

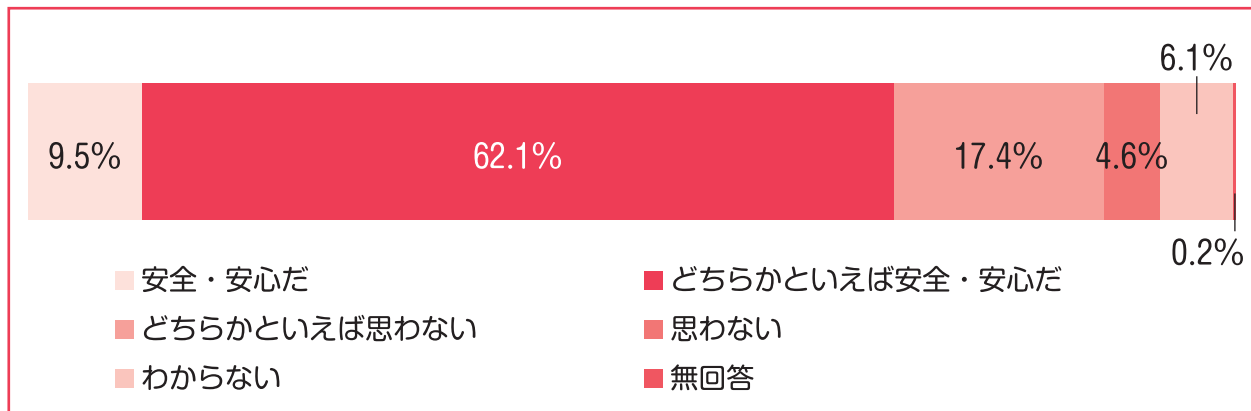
2 食の安全・安心に関する市民の意識調査

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。



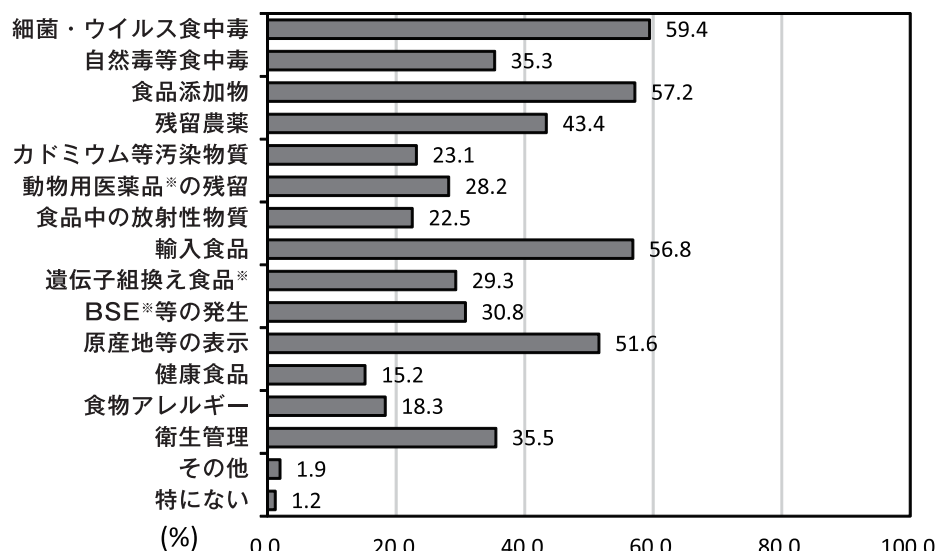
第2章 現状と課題

(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。

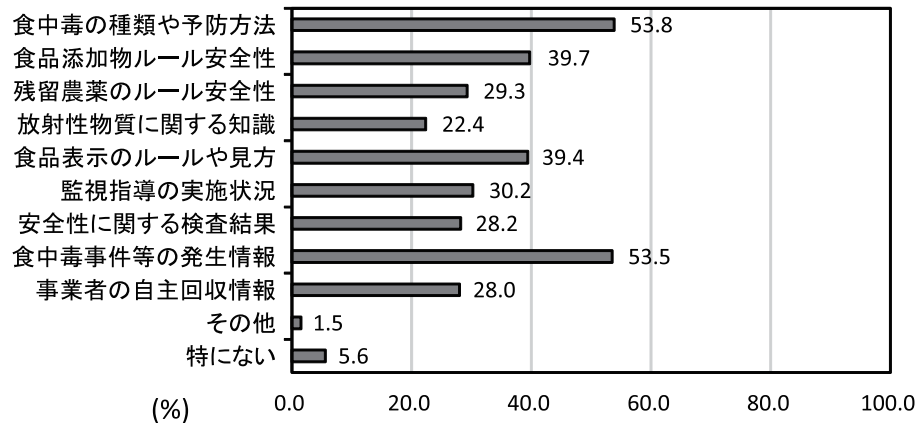
(2) 食の安全について関心がある項目（複数回答）



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。

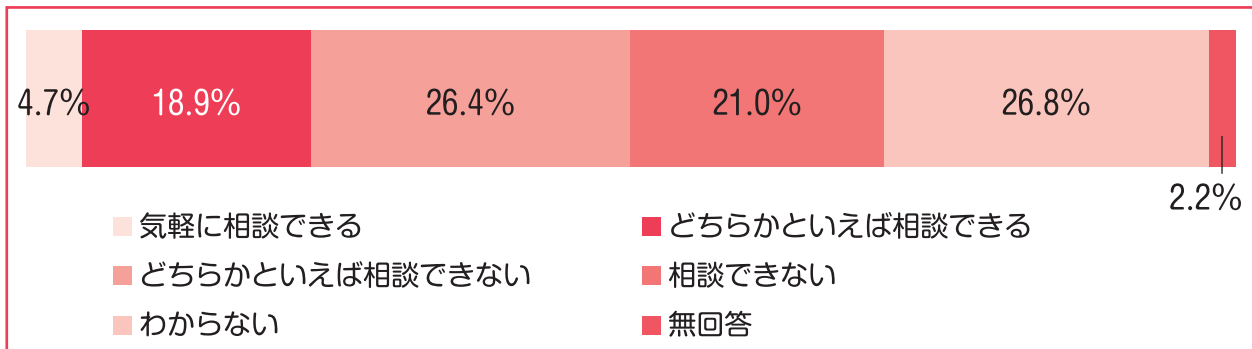
近年、市内食中毒はカンピロバクターやノロウイルスのような少量で発症する微生物が患者数の大半を占めています。これらの微生物を起因とする食中毒を減少させるためには、生産から消費者の手元に届くまでの間の各工程の危害要因を特定し管理するHACCPに沿った衛生管理手法が有効です。食品衛生法等の改正によりすべての食品等事業者に導入が求められています。

(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。

