

「名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028（案）」 に対する市民意見の内容及び市の考え方

「名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028（案）」に対し、貴重なご意見をいただきありがとうございました。いただいたご意見の概要とそれに対する本市の考え方を公表いたします。なお、ご意見のうち、内容について趣旨の類似するものはまとめさせていただいたほか、原文を一部要約、または分割して掲載しておりますので、ご了承ください。

1 意見募集の概要

(1) 意見募集期間

令和 5 年 11 月 27 日（月曜日）から令和 5 年 12 月 26 日（火曜日）

(2) 意見提出状況

意見提出者数：6 名 意見総数：12 件

電子メール	ファックス	持参	合計
4 名	1 名	1 名	6 名

2 意見の内訳

- (1) 基本施策 1 食品衛生対策の推進 (4 件)
- (2) 基本施策 2 事業者自らが実施する衛生管理の推進 (2 件)
- (3) 基本施策 4 食の情報バリアフリーに向けた取組みの推進 (5 件)
- (4) 基本施策 5 リスクコミュニケーションによる相互理解の促進 (1 件)

＜市民意見の概要及び市の考え方＞

(1) 基本施策 1 食品衛生対策の推進（4 件）

①	【市民意見の概要】 ○カンピロバクターの発生は家庭内より飲食店が多いのであれば、厳罰化でいいのではないかと。もし家庭内であれば鶏専門店などで生食専用として処理されたものはスーパーのものとは全く別物ということのアピールするためにも量販店の精肉部門に対して加熱用という言葉の追加をお願いするのが良いのではないかと。
	【市の考え方】 カンピロバクターによる食中毒は、飲食店で提供された生や加熱不十分な鶏肉料理を食べたことによる事例が多くを占めているため、これらの飲食店等事業者に対し、重点的に監視指導を実施してまいります。またあわせて、食肉の処理や鶏肉を飲食店等に販売する事業者に対しては、「加熱用」の表示や掲示等により確実な情報伝達を行うよう指導してまいります。
②	【市民意見の概要】 ○食の安全に関して、行政に守っていただいていることを実感した。東京で個人がイベントでマフィンを出して、食中毒が発生した事件があった。インターネットが広がり、イベントが多く開催され、個人が食品を気軽に提供できるようになってきた中で、時代に合わせて食品を大勢の方に提供する個人に対し、啓発を強めていった方が良いかもしれない。
	【市の考え方】 食品の流通や提供形態が多様化するなかで食の安全・安心の確保は重要です。食品の特性に応じて適切な衛生管理を実施していただけるよう、個人事業者も含め必要な指導や助言、講習会等を通じた情報提供などを行ってまいります。
③	【市民意見の概要】 ○秋田の「いぶりがっこ」などの「漬物クライシス」が話題となっている。安心と安全の締め付けが強すぎて大量に廃業、名産自体が消えるリスクがあるというケースは名古屋市の名物や名産でも起こりうる話です。安心と安全は重要だが、そのための支援も怠らないようにお願いする。
	【市の考え方】 ご意見をいただきましたような事例があった場合には、個別の事情を考慮して、食の安全が確保できるよう支援してまいります。

④

【市民意見の概要】

○食の安全・安心を考える上で、名古屋市においては食品衛生検査所を併設する中央卸売市場の役割を特に重視しておく必要がある。受託拒否禁止が定められている卸売市場においては、集荷された生鮮食料品をどう活かしていくか常に問われている。食を通じた健康増進をめざして、青果や水産物をより積極的に取り入れた食習慣の発信、食を活かした賑わいある街づくりを考えたいものである。また、緊急時を想定した対策がもつばら食中毒に向いているが、大規模災害も同様に捉えるべきであり、その際復旧の拠点となるべき位置にあるのは、やはり中央卸売市場である。被災した市民をいち早く食から支えるために、卸売市場の非常電源や水源の確保に、平時から十分備えを検討いただきたいところである。そのために、特別会計への一般会計からの繰り入れをより積極的に進める必要がある。

【市の考え方】

中央卸売市場は、安全・安心な生鮮食料品等の安定的な供給に大きな役割を果たしているとの認識のもと、本計画で「中央卸売市場における食の安全の確保」を掲げております。

市場における災害対策等については、令和4年度末に策定した「名古屋市中心卸売市場のあり方基本方針」に基づき、市場関係者の皆様とご相談しながら検討を進めてまいります。

(2) 基本施策 2 事業者自らが実施する衛生管理の推進 (2 件)

⑤	【市民意見の概要】 ○HACCP に沿った衛生管理について、その必要性を事業者が感じていないため、実施が進まないのではないかと。元々ちゃんとした管理を行っている、あるいは適当にやっけていても今までも大丈夫だった、やり方が分からない、やる手間暇が掛けられない等、理由はまちまちでしょうが、市として本当に必要だと思ふのであれば、実施していない事業者には罰金あるいは営業停止などの罰則を与えれば良いだけの話と思われる。 また、一度他府県で HACCP のステッカーを貼った飲食店に入ったことがあるが、レジ横の薄暗い場所に貼っているだけで、誰も気にしていないような状況であった。今やそのようなことでお店を選ぶ人はいないのではないかと。印刷代がもったいないだけである。 【市の考え方】 事業者の方には、HACCP の有用性をご理解いただいたうえで、HACCP を継続的に実施していただくことが、食中毒をはじめとする食の安全の確保において重要であると考えております。また消費者の方には、事業者が食の安全の確保のために HACCP に取り組んでいることを知っていただくことが大切であると考えております。 そのため、事業者の HACCP による衛生管理の定着を推進するとともに、消費者へ情報提供にも努めてまいります。
⑥	【市民意見の概要】 ○HACCP に関して、飲食店で働いている多くの方が学生アルバイトやパートの方で、かつ営業時間中は多忙を極める。その現状の中でうまく業務と衛生管理が両立できればと思っている。 【市の考え方】 HACCP を実施する有用性の一つに、飲食店などが現在取り組んでいる衛生管理を「見える化」することで、全ての従業員が一定の水準で衛生管理を行えるということがあります。事業者の方には、こうした有用性をお伝えするとともに負担軽減等に向けた助言も行うなど、HACCP に沿った衛生管理の定着を推進してまいります。

(3) 基本施策 4 食の情報バリアフリーに向けた取組みの推進 (5 件)

⑦	【市民意見の概要】 ○市としてやるべきことを粛々とやるのが一番だと思う。条例には「消費者、事業者、市が協力して…」となっているが、アンケート結果を見ると、ほとんどが専門知識に乏しく、情報収集もテレビやネットの受け身のものが多く、本来の書籍というのが一人もいない。保健所などに問い合わせたことがある人も 1%未満、当然 HACCP もよく知らない。 今ある一般大衆向けの情報は、基本マスコミがネガティブでセンセーショナルなものが人々の興味を引いて、結果的に売れるという狙いがある。ネガティブなものほど気になってしまうのは、人間の進化の過程で遺伝子に刻みこまれた性なので仕方がないが、アンバランスな考え方に迎合する必要はないと思う。 【市の考え方】 消費者の方が、食の安全に関する正確な情報を入手することは、食の安全・安心の確保の上で重要であると考えております。引き続き、情報の受け手に合った適切な媒体を用いて、分かりやすい情報発信ができるよう努めてまいります。
⑧	【市民意見の概要】 ○ダイエットによる拒食症や偏食が問題となっている。原因の一つはダイエットの成否を「体重」で判断する風潮がある。「筋肉量が増えて、体脂肪率が下がれば、体重は減らなくてもダイエットに成功している」という事を行政として柱にある「食育」などで広げることで、「しっかり食べて筋肉をつけるダイエット」が広がり、名古屋や愛知で生産される食品が正しく消費されることに繋がると思われる。 【市の考え方】 健康なからだをつくるためには、適切な量と質の食事により自分の適正体重を維持することが重要であると認識しています。市民が正しい知識を身につけ、健全な食生活を実践できるよう、啓発に取り組んでまいります。

⑨	【市民意見の概要】 ○名古屋めしに対する印象は過去の「まずい」から「美味しい」に変わりつつある。名古屋で生産される名古屋めしの材料となる野菜や肉、魚などの食品を県外に売り出す好機だと思われる。国外への発信力の強い愛知県のサッカーチームや近隣のテーマパークが Vtuber とコラボしていたように、名古屋市と Vtuber とのコラボなどは若い世代や海外へのアピールに繋がると考えられる。 【市の考え方】 本市の魅力発信に合わせて、関係各局が連携し、食の安全・安心を確保できるよう情報発信に努めてまいります。
⑩	【市民意見の概要】 ○日本の食品ロス発生量が「523 万トン」であることを知って非常に驚いている。我が国が豊かであるがゆえに、外食時に食べ残す生活が常識となっているという状況が気になるところである。 【市の考え方】 食品ロスを削減するためには、市民による行動が非常に重要であると考えております。各家庭でできる取組みや、食品ロス削減につながる購買行動などについて、イベントやキャンペーンを通じて呼びかけていくとともに、様々な世代に向けて食品ロス削減に関する環境教育を実施してまいります。
⑪	【市民意見の概要】 ○名古屋市内の飲食店に、「食べ残しゼロ協力店」のステッカーが貼ってあると聞いているが、大きさが分からず、目につきにくい。食べ残しゼロ協力店舗数を増やす、ステッカーをより目立つものにする等、食べ残しをゼロにする運動を更に進めていってほしい。 【市の考え方】 本市では、食品ロス削減に取り組む市内の飲食店（テイクアウト・デリバリー提供店を含む）や宿泊施設を「食べ残しゼロ協力店」として登録し情報発信しています。登録ステッカーの大きさは、縦・横ともに約 15 c m の正方形です。 今後とも、「食べ残しゼロ協力店」の拡大を図り、飲食店等の食品ロス削減への取組みを促進するとともに、市民が「食べ残しゼロ協力店」を利用することをきっかけに、食品ロス削減に向けた行動を実践していただけるよう呼びかけてまいります。

(4) 基本施策 5 リスクコミュニケーションによる相互理解の促進 (1 件)

⑫	【市民意見の概要】 ○食の安心・安全は普通の生活の中で何もしなければ、安心・安全ではないと思う。例えば、災害が起きた時、自分自身で食の安全を見極めることが出来る力が必要である。通常時は行政や事業者の努力で守られて当たり前と思っている食の安全も、非常時には「食品にはリスクが存在する」ことを意識して、自分で見極める力が必要となると考えられる。 教育の現場だけでなく、各種団体の講習会などでも、食品にはリスクが存在する事を意識して、自分たちの食の安心・安全を守るのは自分たちだという話をするのはどうか。 【市の考え方】 引き続き、消費者の食の安全への関心・興味の把握に努め、様々な媒体の活用を検討しながら、積極的な情報発信を行い、リスクコミュニケーションの推進に取り組んでまいります。なお、いただいたご意見の趣旨については、今後の取り組みを進める上での参考とさせていただきます。
---	--