令和６年度第１回名古屋市食の安全・安心推進会議　次第

日時：令和６年８月 23 日（金）14 時～16 時
場所：ウィルあいち３階　会議室４

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 の取組結果について

２　名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028 に基づく事業について

３　その他

【配布資料一覧】

・座席表

・名古屋市食の安全・安心推進会議委員名簿

・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 の取組結果

・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５年度実施状況

・資料３　名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028 の実施状況（令和６年度の事業内容）

・資料４　情報提供資料
　①　カンピロバクター食中毒って知ってる？？リーフレット
　②　小林製薬㈱が製造した紅麹を含む食品等への本市対応について
　③　食品の表示を知ろう！そして見て選ぼう！

・参考　名古屋市食の安全・安心推進会議に関する規程
　名古屋市食の安全・安心確保のための行動計画 2028

座席表

副会長席
名古屋女子大学
教授
中島　正博

会長席
名古屋市立大学
教授
上島　通浩

記者・傍聴者

公益社団法人愛知県栄養士会
副会長　上原　正子

中部百貨店協会
兵藤　美希子

なごや農業協同組合
常務理事　岩佐 政治

一般社団法人
名古屋市中央卸売市場協会
小杉　正志

愛知食品産業振興協会
会長　早川　勝博

公益社団法人
名古屋市食品衛生協会
会長　舟橋　左門

なごや消費者団体連絡会
副会長　三原　房子

名古屋市地域女性団体
連絡協議会
副会長　杉本　久美子

公募委員
佐々木　浩子

公募委員
戸田　史恵

生活協同組合コープあいち
春日　志保利

愛知消費者協会
理事　佐伯　智子

健康福祉局　生活衛生部長
村松　智恵子

健康福祉局担当局長
〔市保健所長〕
小嶋　雅代

千種センター所長
葛島　清隆

〈健康福祉局〉
食品衛生課
課長補佐（食品衛生）
森川　健正

課長補佐（食の安全対策）
石井　善久

〈環境局〉
資源循環推進課長
服部　修久

〈健康福祉局〉
食品衛生課長
白橋　秀明

〈健康福祉局〉
環境薬務課長
長尾　陽子

〈子ども青少年局〉
保育部担当課長
（保育指導・監査担当）
池田　元樹

〈健康福祉局〉
健康増進課長
加藤　純一

担当課長
（がん対策・食育推進等）
若井　貴志

〈スポーツ市民局〉
消費生活課長
三輪　繁裕

〈経済局〉
市場流通課長
黒田　徹生

〈教育委員会〉
学校保健課長
水谷　章一

〈緑政土木局〉
担当課長（農業振興）
河原　勝弘

名古屋市食の安全・安心推進会議委員名簿

令和6年8月現在

(1)　学識経験者

所　属　等	氏　名	備　考
公益社団法人愛知県栄養士会　副会長	上原　正子	
名古屋市立大学大学院医学研究科　教授	上島　通浩	
名古屋女子大学健康科学部　教授	中島　正博	

(2)　消費者団体等

所　属　等	氏　名	備　考
愛知消費者協会　名古屋支部　理事	佐伯　智子	
公募委員	佐々木　浩子	
名古屋市地域女性団体連絡協議会　副会長	杉本　久美子	
生活協同組合コープあいち　理事	春日　志保利	
公募委員	戸田　史恵	
なごや消費者団体連絡会　副会長	三原　房子	

(3)　食品事業者

所　属　等	氏　名	備　考
なごや農業協同組合　常務理事	岩佐　政治	
一般社団法人名古屋市中央卸売市場協会	小杉　正志	名古屋海産市場(株) 取締役部長
中部百貨店協会	兵藤　美希子	(株)大丸松坂屋百貨店 本社事業本部人材開発部長 松坂屋名古屋店担当
愛知食品産業振興協会　会長	早川　勝博	オカザキ製パン（株）
公益社団法人名古屋市食品衛生協会　会長	舟橋　左門	

（敬称略、50音順）

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 の取組結果

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2023（以下、「行動計画 2023」）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 5 年度末時点の数値目標の状況は次のとおりです。

○ 令和 5 年度末時点の数値目標の状況

	指標	基準値 （平成 29 年度）	目標値 （令和 5 年度）	実績 （令和 5 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%	84.5%
施策の柱１ 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	7 件
	HACCP に沿った衛生管理を実施している施設	―	100%	69.9%
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	過去 5 年平均 2,489 人	3,000 人以上	3,326 人
	講習会等消費者教育事業における理解度	90.7%	90%以上	97.7%

計画全体

○ 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　食の安全の確保

- カンピロバクターを原因とする食中毒は、令和５年度に７件発生しました。また、事業者が行うHACCPに沿った衛生管理について、市内対象施設の69.9％に対し、実施状況の確認を行いました。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を順次確認するとともに、実施状況に応じた指導・助言を行い、定着を推進していく必要があります。

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した。

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５年度実施状況

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きました。この度令和５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。

１　行動計画に基づく事業の実施状況

（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（別紙 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 84.5％となり、目標の 80％を上回っています。今後も目標値以上を達成し、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紙１及び以下のとおりでした。

施策の柱１　食の安全の確保

- 令和 5 年度の市内におけるカンピロバクター食中毒の発生件数は 7 件でした。

  昨今の市内における食中毒発生状況をふまえ、令和 5 年度にはカンピロバクター食中毒ゼロプロジェクトとして、年間を通し、カンピロバクター食中毒防止に重点を置いた事業者への監視指導や消費者への啓発を実施しました。飲食店等の事業者に対しては、鶏肉の生食等によるリスクを広く周知し、鶏肉は中心部まで十分加熱し提供するよう指導しました。引き続き、鶏肉を取扱う事業者への監視指導や消費者啓発の方法等を工夫しながら、重点的に行ってまいります。

- HACCP に沿った衛生管理について、制度化以降、市内対象施設の 69.9％に対し実施状況の確認を行い、新たに営業を開始した事業者に対しても導入の支援を行いました。今後も引き続き、計画的に確認を行い、定着に向けた必要な指導や助言を行います。

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 3,326 名、講習会等消費者教育事業における理解度は 97.7％でした。リモートによる開催及びオンライン動画の活用に加え、食の安全・安心フォーラムや一日食品衛生監視員等の集合型でも実施しました。今後も情報提供の充実を図り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） 各事業の実施状況一覧（別紙 2）

別紙２のとおり。

２　令和５年度実施事業トピックス

◎カンピロバクター食中毒 ZERO［ゼロ］プロジェクトを実施しました。

（健康福祉局食品衛生課）

カンピロバクター食中毒が多発する５月及び９月を「カンピロバクターによる食中毒防止のための監視強化月間」として、鶏肉を取扱う飲食店等に対し、中心部まで十分に加熱し提供するなど指導しました。

患者数が多い若年層を中心とした消費者に対して、カンピロバクター食中毒予防啓発用まな板を活用し、二次汚染防止や、十分な加熱等、家庭で行う対策の周知啓発に取り組みました。

また、普段行政と接触する機会が少ない 20 代から 40 代の鶏の生食等に関心がある消費者をターゲットとしてインターネット広告を配信し、飲食店を利用する際には十分に加熱された鶏肉料理を選択するよう啓発を行いました。

◎名古屋市食育推進計画における共通テーマを「食事バランス」として普及啓発しました。

（健康福祉局健康増進課ほか）

名古屋市食育推進計画（第４次計画）における令和５年度の共通テーマを「食事バランス」と定め、新たにＳＮＳを活用したコンテスト等を実施することで、若い世代や健康無関心層をターゲットとした普及啓発に取り組みました。

また、食育講演会において、「健やかな日常生活に欠かせない家庭料理の大切さ」をテーマに、調理の実演を交えながらお話しいただきました。また、講演に先立ち名古屋市からのお知らせとして、なごや食環境づくりコンテストの受賞者の取り組みを紹介しました。

別紙１

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	4 年度	5 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%	83.8%	84.5%	80%
施策の柱１ 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	9 件	5 件	9 件	5 件	7 件	0 件
	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%	54.5%	69.9%	100%
		うち重点施設（※ 4）	12.7%	50.8%	100%	100%	100%	100%	
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		過去 5 年平均 2,489 人	3,087 人	1,243 人	1,914 人	3,087 人	3,326 人	年間 3,000 人以上
	講習会等消費者教育事業における理解度		90.7%	94.6%	98.0%	96.4%	97.8%	97.7%	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　47,424 施設（令和 6 年 3 月末時点）

※ 4：対象施設　　186 施設（令和 6 年 3 月末時点）

別紙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

＜基本施策1＞　食品衛生対策の推進

[個別施策1] 生産・流通段階における食の安全の確保

事　　業	(1) 農薬の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進	担　当	緑 政 土 木 局
内　　容	安全な農産物の生産を推進するため、生産者に対して、農薬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。		
目標(R5)	・生産者向け講習会の実施		
実　　績	・生産者向け講習会:3 回		

事　　業	(2) 家畜伝染病の発生予防、まん延防止	担　当	緑 政 土 木 局
内　　容	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。		
目標(R5)	・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の実施(指定管理者:農業センター)		
実　　績	○都市農業課 ・消毒・殺虫剤の購入補助等の実施畜産農家数:1 軒 ○指定管理者(農業センター) ・家畜伝染病の発生を想定した訓練を実施:1回 ・従事者研修:4 回		

[個別施策2] 流通段階における食の安全の確保

事　　業	(3) 中央卸売市場における食の安全の確保	担　当	経　　済　　局 健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標(R5)	・食の安全・安心に関する会議の実施 ・監視指導等の実施		
実　　績	・食の安全・安心に関する会議:4 回 ・監視指導:11,490 件 ・収去等検査:1,979 検体(違反:3 件) ○南部と畜場 ・と畜検査頭数:207,636 頭(牛:7,786 頭、豚:199,850 頭)(違反:1 件)		

［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

事　　業	（1）食品衛生監視指導計画に基づく監視指導	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・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（監視強化月間：5 月、9 月）		
実　　績	・監視指導：34,643 件（行政処分：18 件） ・収去等検査：7,031 検体（違反：9 検体） ・対策期間中（5 月、9 月）のカンピロバクター食中毒防止に関する指導件数：666 件		

事　　業	（2）学校給食における安全・安心の確保	担　当	教 育 委 員 会
内　　容	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、検食、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。		
目標（R5）	・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		
実　　績	・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：155　回 ・学校給食食材の放射性物質検査：　106 検体		

事　　業	（3）社会福祉施設などの給食の安全の確保	担　当	健康福祉局 子ども青少年局
内　　容	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。		
目標（R5）	○社会福祉施設 ・従事者研修：12 回 ○保育所 ・従事者研修：8 回		
実　　績	○社会福祉施設 ・従事者研修：12 回 ○保育所 ・従事者研修：8 回		

事　　業	（4）健康食品の医薬品成分検査及び指導	担　当	健康福祉局
内　　容	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。		
目標（R5）	・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		
実　　績	・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：4 件		

事　　業	（5）廃棄食品の適正な処理	担　当	環　　境　　局
内　　容	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。		
目標（R5）	・食品残渣を扱う廃棄物処分業者への立入検査：6 件（4 社）		
実　　績	・食品残渣を扱う廃棄物処分業者への立入検査：8 件（3 社）		

［個別施策4］ 適正な食品表示の推進

事　　業	食品表示法に基づく適正な表示の推進	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・品質事項に係る監視：300 件 ・衛生事項に係る監視：10,000 件 ・保健事項に係る調査：1,000 件		
実　　績	・品質事項に係る監視：833 件 ・衛生事項に係る監視：9,214 件 ・保健事項に係る調査：808 件		

＜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	事業者に対する講習会	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・事業者向け講習会の実施		
実　　績	・自主管理講習会：1 回（7 名） ・保健センターによる事業者向け講習会等：125 回（2,220 名） ・食品衛生責任者講習会（e ラーニング含む） 　養成講習会：2,339 名、実務講習会：2,481 名		

［個別施策6］ HACCP に沿った衛生管理の推進

事　　業	HACCP 制度化への対応	担　当	関　係　各　局
内　　容	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。		
目標（R5）	・HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認 ・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：8 回		
実　　績	・HACCP 導入に向けた支援のための講習会：68 回（1,902 名） ・食品等事業者に対する講習会等：151 回（3,497 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：8 回		

［個別施策 7］ 自主回収報告制度の活用

事　　業	自主回収報告制度	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・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		
実　　績	・自主回収報告：33 件		

＜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

事　　業	（1）食中毒事件などに対する体制整備	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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・相談を受付け、緊急を要する際には原因究明のため必要な対応を行う。		
目標（R5）	・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・相談を受付け、必要に応じて関係機関と連携して対応		
実　　績	・食中毒：27 件 ＜病因物質別事件数＞ カンピロバクター：7 件、アニサキス：6 件、ノロウイルス：8 件、その他：6 件 ・苦情受付件数：1,404 件		

事　　業	（2）注意喚起情報の発信	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・ノロウイルス食中毒防止対策期間など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		
実　　績	・食中毒防止対策期間：2 回（4 月～3 月、11 月～2 月） ・食中毒警報発令：4 回（7 月 3 日、7 月 18 日、7 月 26 日、8 月 28 日） ・ノロウイルス食中毒注意報発令：1 回（12 月 21 日） ・ノロウイルス食中毒警報発令：1 回（2 月 6 日）		

［個別施策9］ 人材育成と資質の向上

事　　業	職員研修の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・食品衛生監視員向け研修の実施		
実　　績	・食品衛生監視員向け研修：2回		

＜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

事　　業	（1）様々な媒体を利用した情報提供	担　当	スポーツ市民局 健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・ホームページへのアクセス：300,000 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		
実績（R5）	・ホームページへのアクセス：527,978 件 ・よい食メール配信：52 回 ・SNS 等を用いた情報発信：107 回 ・「くらしのほっと通信」への掲載：2 回		

事　　業	（2）食品表示に関する理解の促進	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・食品表示に関する消費者向け講習会の実施		
実　　績	・食品表示に関する消費者向け講習会：49 回		

事　　業	（3）食品ロス削減に関する適切な情報発信	担　当	環　境　局 健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・期限表示及び保存方法の正しい理解等についてのハンドブックの作成 ・持ち帰りの注意事項に関する情報提供の実施		
実　　績	・名古屋市食品ロス削減ハンドブック「ごちブック」作成：7,000部作成		

＜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

事　　業	名古屋市食育推進計画に基づく食育の推進	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・SNS を活用した普及啓発の実施 ・より実践につなが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		
実　　績	・Twitter・Instagram を活用した「バランスめしコンテストなごや 2023」を開催（応募件数：131 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：277 回（4,853 名） ・食環境づくりの優れた取り組みを募集するコンテスト「なごや食環境づくりコンテスト」を開催（応募件数：12 件）		

[個別施策 12]　消費者・事業者の相互理解の促進

事　　業	（1）市場まつり・親子市場見学会の実施	担　当	経　　済　　局
内　　容	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。		
目標（R5）	・市場まつりの実施 ・親子市場見学会の実施		
実　　績	・市場まつり等：3 回 ・親子市場見学会：6 回		

事　　業	（2）食農教育の推進	担　当	緑 政 土 木 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・小学校への出前講座の実施 ・農業センターは再整備工事のため閉園中であり、工事の進捗状況に応じて実施に向けて調整を行う。 ・東谷山フルーツパーク・農業文化園は引き続き各種講座を開催予定。 ・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		
実　　績	・小学校への出前講座：41 回（1,908 名） ・農業公園での各種講座等：20 講座 148 回（10,223 名） -東谷山フルーツパーク：7 講座 89 回（8,767 名） -農業文化園：9 講座 47 回（986 名） -農業センター：4 講座 12 回（470 名） ・朝市青空市の部会員への出展案内：7 件 ・朝市青空市の部会員への研修：1 回		

［個別施策 13］ 消費者教育の機会の確保

事　　業	（1）食品安全・安心学習センター事業の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・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		
実　　績	・参加者：2,396 名		

事　　業	（2）消費者講習会の開催	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・食中毒防止に関する情報提供等の実施		
実　　績	・消費者向け講習会：255 回（3,456 名）		

事　　業	（3）意見交換会の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・消費者、事業者、市の三者による意見交換会の開催		
実　　績	・食の安全・安心フォーラム 令和 5 年 11 月 25 日（参加者：73 名） テーマ「知ろう、考えよう、輸入食品　輸入食品の安全性確保の取組み」		

事　　業	（4）消費生活センターにおける講座の開催	担　当	スポーツ市民局
内　　容	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。		
目標（R5）	・食に関する講座等：7 回。他に中学校・高等学校からの依頼により職場体験学習として講座を実施。		
実　　績	・食に関する講座等：11 回		

［個別施策 14］ 市民の意見を反映した施策の実施

事　　業	（1）一日食品衛生監視員の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・一日食品衛生監視員事業の実施		
実　　績	・参加者：9 名		

事　　業	（2）食の安全・安心モニター制度の活用	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・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		
実　　績	・活動モニターによる調査：240 件 ・意見モニターからの意見聴取：4 回		

事　　業	（3）計画への意見募集	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R5）	・計画策定時に意見募集を行い、施策に反映		
実　　績	・意見総数：12 件		

資料３

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028 の実施状況
（令和 6 年度の事業内容）

＜基本施策1＞　食品衛生対策の推進

［個別施策1］ 生産・流通段階における食の安全の確保

事　　業	（1）農薬の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進	担　当	緑 政 土 木 局
内　　容	生産者に対して農薬等薬剤の適正使用の啓発や環境保全型農業を推進する。		
目標（R6）	・生産者向け講習会を3回実施する ・環境負荷の低減する有機農業を推進する		
実　　績			

事　　業	（2）家畜伝染病の発生予防、まん延防止	担　当	緑 政 土 木 局
内　　容	家畜伝染病の発生予防及びまん延防止のため、防疫対策マニュアルを更新するとともに発生を想定した訓練を実施する。		
目標（R6）	・名古屋市特定家畜伝染病防疫対策会議の開催：1回 ・名古屋市特定家畜伝染病防疫対策マニュアルの更新 ・農業センターで鳥インフルエンザが発生した場合における、鶏の殺処分及び死体焼却を想定した訓練を実施：1 回 ・農業センターにおける家畜防疫に関する従事者研修：3回		
実　　績			

事　　業	（3-1）中央卸売市場における食の安全の確保	担　当	経　　済　　局
内　　容	市場を流通する食品の品質管理向上に努めるとともに連絡会議等の開催による情報交換などを行う。		
目標（R6）	・食の安全・安心に関する会議の実施		
実　　績			

事　　業	（3-2）中央卸売市場における食の安全の確保	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	各市場に設置された衛生検査所が監視指導及び検査を実施する。		
目標（R6）	・監視指導及び収去検査等の実施		
実　　績			

［個別施策2］ 製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保

事　　業	（1）食品等事業者への監視指導及び食品等の検査の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	食品衛生監視指導計画に基づき、製造・加工・調理・販売に至る各段階の食品関係施設への監視指導を実施する。 市内で製造される食品や市内を流通する食品（輸入食品を含む。）の検査を行い、違反食品等の発見時は、原因施設に対する措置や再発防止の指導を行う。		
目標（R6）	・監視指導の実施 ・収去等検査実施 8,000 件 ・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（監視強化月間：5 月、9 月）		
実　　績			

事　　業	（2）食中毒防止対策の推進	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	食中毒の発生状況や事例等をふまえ、対象施設や取扱う食品の特性など食中毒の発生リスクに応じた重点的、効果的な監視指導を実施する。		
目標（R6）	・監視指導の実施		
実　　績			

事　　業	（3）学校給食における安全・安心の確保	担　当	教育委員会
内　　容	文部科学省の定める「学校給食衛生管理基準」を始めとする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、調理従事者への研修、衛生検査等を行う。 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。 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、衛生検査等を行う。		
目標（R6）	・学校給食調理従事者への研修：28 回 ・学校給食食材の産地の公表：毎月 ・中学校スクールランチ指導員立入調査：140 回		
実　　績			

事　　業	（4-1）社会福祉施設などの給食の安全の確保	担　当	健康福祉局
内　　容	社会福祉施設などにおいて、食中毒防止を図るため、国が定めた「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を実施する		
目標（R6）	・社会福祉施設において年 12 回従事者研修を実施する ・社会福祉施設などにおいて従事者研修を行う		
実　　績			

事　　業	（4-2）社会福祉施設などの給食の安全の確保	担　当	子ども青少年局
内　　容	社会福祉施設、保育所などにおいて、食中毒防止を図るため、国が定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた施設の調理従事者の健康管理や研修を実施する		
目標（R6）	・保育所、認定こども園、地域型保育事業所の　調理従事者に対する研修：18 回		
実　　績			

事　　業	（5）健康食品の医薬品成分検査及び指導	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。 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する。		
目標（R6）	・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		
実　　績			

事　　業	（6）廃棄処理の適正な処理の確認	担　当	環　　境　　局
内　　容	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。		
目標（R6）	・食品残渣を扱う廃棄物処分業者への立入検査：6 件（4 社）		
実　　績			

［個別施策3］ 適正な食品表示の推進

事　　業	食品表示法に基づく適正な表示の推進	担　当	関　係　各　局
内　　容	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。		
目標（R6）	・品質事項に係る監視：800 件（健康福祉局） ・衛生事項に係る監視：10,000 件（健康福祉局） ・保健事項に係る調査：1,000 件（健康福祉局）		
実　　績			

＜基本施策2＞　事業者自らが実施する衛生管理の推進

[個別施策4] HACCP に沿った衛生管理の定着の推進

事　　業	(1) 衛生管理の適切な運用	担　当	関　係　各　局
内　　容	関係各局が連携して流通から製造・調理、販売の各段階における、HACCP に沿った衛生管理の確実な実施を推進する。		
目標(R6)	・HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認(健康福祉局) ・学校給食調理従事者研修において講習を実施:28 回(教育委員会) ・保育所、認定こども園、地域型保育事業所の調理従事者に対する講習会:18 回 (子ども青少年局) ・HACCP チーム会議の実施(経済局) ・給食従事者等に対する講習会:4 回(健康福祉局)		
実　　績			

事　　業	(2) 事業者に対する講習会	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標(R6)	・事業者向け講習会の実施		
実　　績			

＜基本施策3＞　緊急時を想定した対策

[個別施策6] 危機管理体制の整備

事　　業	(1) 食中毒等健康被害発生時の対応	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	食中毒などの健康被害が発生した場合は、保健所長を中心とした体制により調査や検査等を迅速に実施し、原因究明や被害拡大防止を図る。 保健センター等では、「食の安全・安心に関する窓口」として苦情・相談を受け付ける。		
目標(R6)	・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・相談を受付け、必要に応じて関係機関と連携して対応		
実　　績			

事　　業	（2）災害に対する構え	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	平常時から避難所における食中毒防止対策の周知を図るため、避難所運営の関係者をはじめとする市民に対し啓発を行う。災害発生時には、災害地域内の食品衛生関係施設への監視指導や、避難所における食品の取扱いに関する指導を行う。		
目標（R6）	・避難所における食中毒予防対策に関する情報提供の実施		
実　　績			

［個別施策7］ 健康危機管理に対応する人材育成

事　　業	健康危機管理に対する人材育成	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	食中毒など健康危機発生時に迅速かつ的確な対応や監視指導を行うための研修を実施し、食品衛生監視員の技術の向上を図る。		
目標（R6）	・食品衛生監視員向けの研修の実施		
実　　績			

＜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

［個別施策8］各種媒体を活用した情報発信

事　　業	（1-1）様々な媒体を利用した情報提供	担　当	スポーツ市民局
内　　容	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。		
目標（R6）	・「くらしのほっと通信」への記事掲載：2 件		
実績（R6）			

事　　業	（1-2）様々な媒体を利用した情報提供	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	市公式ウェブサイトや SNS 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。		
目標（R6）	・ホームページへのアクセス：500,000 件 ・よい食メール配信：52 回 ・ソーシャルメディアを活用した情報発信（SNS、動画配信、ターゲティング広告 等）		
実　　績			

事　　業	（2-1）食品ロス削減に関する適切な情報発信	担　当	環　　境　　局
内　　容	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。		
目標（R6）	・食品ロス削減に関する啓発物品等の配布		
実　　績			

事　　業	（2-2）食品ロス削減に関する適切な情報発信	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・持ち帰りの注意事項に関する情報提供の実施		
実　　績			

事　　業	（3）注意喚起情報の発信	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	健康被害の発生のおそれがある食品の流通が確認されたときなどに、市公式ウェブサイトなどで注意喚起情報を発信する。 夏季には「食中毒警報」を、冬季は「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発表する。 特に発生件数が多い食中毒について、食中毒防止対策期間を設け重点的に注意喚起を行う。		
目標（R6）	・ノロウイルス食中毒防止対策期間などにおける啓発の実施 ・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		
実　　績			

［個別施策9］ 市民の学習機会の提供

事　　業	（1）消費生活センターにおける講座の開催	担　当	スポーツ市民局
内　　容	食に関する身近な題材を作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。		
目標（R6）	・食に関する講座：8 回（消費生活講座 2 回、消費生活実習講座 6 回） ・他に中学校、高等学校からの依頼による職場体験学習としての講座を数回予定		
実　　績			

事　　業	（2）卸売市場への消費者理解の促進等	担　当	経　　済　　局
内　　容	市場関係事業者等と連携し、消費者との交流等を通じて、卸売市場についての消費者理解の促進を図るなどの取組みを進めていく。		
目標（R6）	・市場まつりの実施、親子市場見学会の実施		
実　　績			

事　　業	（3）食品安全・安心学習センター事業の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・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		
実　　績			

事　　業	（4）食育の推進	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・SNS を活用した普及啓発の実施 ・より実践につなが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		
実　　績			

事　　業	（5）食農教育の推進	担　当	緑 政 土 木 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・小学校への地産地消給食講師の派遣：40 回 ・農業公園での食や農業に関する各種講座・体験教室等の開催 ・朝市青空市開催の情報を市のホームページ等に掲載し、市民に広く広報する。 ・朝市青空市の出店者に対しては、のぼり等の販売促進ツールを提供する		
実　　績			

事　　業	（6）消費者講習会の開催	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・食中毒防止に関する情報提供等の実施		
実　　績			

［個別施策 10］ 食物アレルギーに関する情報提供

事　　業	（1-1）食物アレルギーに関する啓発	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	消費者に対し、食物アレルギーに関する食品表示制度や外食等を利用する際の留意点を啓発する。飲食店等の事業者には、食物アレルギー表示に関する正確な理解を促し、消費者への食物アレルギーの情報提供の取り組みの重要性や注意点を広く周知する。		
目標（R6）	・啓発動画の作成 ・ターゲティング広告の実施		
実　　績			

事　　業	（1-2）食物アレルギーに関する啓発	担　当	教 育 委 員 会
内　　容	学校、保育所等では、食物アレルギーによる健康被害が発生しないよう適切な措置を講じ、食品取扱者への研修等の機会を確保する。		
目標（R6）	・食品取扱者への研修：28 回		
実　　績			

事　　業	（1-3）食物アレルギーに関する啓発	担　当	子ども青少年局
内　　容	学校、保育所等では、食物アレルギーによる健康被害が発生しないよう適切な措置を講じ、食品取扱者への研修等の機会を確保する。		
目標（R6）	・保育所、認定こども園、地域型保育事業所の調理従事者に対する講習会：11 回 ・保育所、認定こども園、地域型保育事業所、認可外保育施設等の保育士・調理従事者等に対する講習会（オンライン）：1 回		
実　　績			

＜基本施策 5＞　食品衛生対策の推進

[個別施策11]　関係者間（市民・事業者・行政）による意見交換の推進

事　　業	（1）関係者間による意見交換	担　当	関　係　各　局
内　　容	基本施策「食の情報バリアフリーに向けた取組みの推進」で実施される各種事業において、関係者間で意見交換等が行われるように努め、相互に信頼関係が築かれることを目指す。		
目標（R6）	・各種事業（食の安全に関する情報発信や体験学習等）の中で、関係者間による意見交換の実施		
実　　績			

事　　業	（2）意見交換会の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・食の安全フォーラムの実施		
実　　績			

事　　業	（3）一日食品衛生監視員の実施	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・一日食品衛生監視員の実施		
実　　績			

［個別施策12］ 市民の意見を反映した施策の実施

事　　業	（1）食の安全・安心モニター制度の活用	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・活動モニターによる調査を実施 ・意見モニターからの意見聴取（アンケート年４回実施）		
実　　績			

事　　業	（2）計画への意見募集	担　当	健 康 福 祉 局
内　　容	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。		
目標（R6）	・計画策定時に意見募集を行い、施策に反映		
実　　績			

資料４－①

居酒屋など飲食店を利用する方へ

カンピロバクター食中毒って知ってる？？

カンピロバクターとは？

写真：名古屋市衛生研究所

・鶏や牛などの腸内に存在する細菌です。
・感染すると1～7日で腹痛・下痢・発熱などを発症します。
・また、数週間後に合併症として**ギラン・バレー症候群**を発症することがあります。
・市内で平成31年～令和5年に発生した食中毒のうち41%がカンピロバクター食中毒でした。

詳しい情報は、名古屋市公式ウェブサイトへ ⇒

多くのカンピロバクター食中毒の事例で
生又は加熱不十分な鶏肉料理が提供されていました！

食中毒予防のポイント

飲食店では、

生又は加熱不十分な鶏肉料理は食べないようにしましょう！

刺身、しもふり、たたき、
レア、炙り

中心部まで加熱された料理

ギラン・バレー症候群について

ギラン・バレー症候群とは？

カンピロバクターに感染した数週間後に合併症として発症することがあります。手足の麻痺から始まり、顔面神経麻痺、歩行困難、嚥下障害、重度なものでは呼吸困難を引き起こします。

ギラン・バレー症候群を発症した事例

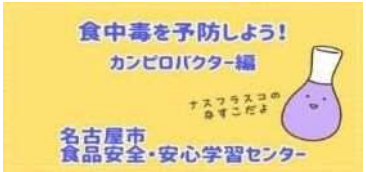
親子で飲食店を利用し、鶏のたたきを食べカンピロバクター食中毒になりました。
子どもは快復しましたが、父親はギラン・バレー症候群を発症し、四肢の麻痺により日常生活に介助を要する状態となり、後遺障害1級と認定されました。

自分の身を守るために…

飲食店では、中心部まで十分に加熱した鶏肉料理を選びましょう！

「新鮮だから生で食べられる」、
「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は **間違い！**

カンピロバクター食中毒の
特徴・予防ポイントを動画で紹介！



「まるはっちゅ～ぶ 3ch」にて公開中!!

視聴は
コチラから☞

アンケートにご協力お願いします！

このリーフレットの内容について
ご意見やご感想をお寄せください。
下記二次元コードから
回答ができます。

回答はコチラから☞

令和６年5月　名古屋市保健所・保健センター

資料 4-②

小林製薬㈱が製造した紅麹を含む食品等への本市対応について

1　概要

令和 6 年 3 月 22 日に小林製薬株式会社が、「紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ」に関する報道発表を行い、3 月 27 日に大阪市が小林製薬㈱の 3 製品について食品衛生法に基づく回収命令の処分を行った。

これらを受け、本市においても大阪市など関係自治体等と連携し、市民からの相談受付や摂取者の調査を行うほか、回収命令対象品の流通防止と自主回収を行う事業者の相談を受けるなどの対応を行っている。

2　市民からの相談等対応状況（8 月 6 日時点）

16 区保健センター等において、市民からの相談等に対応。

相談等対応件数	うち健康被害件数（疑い含む）	うち入院者数	うち死者数
１５１	３７	7	0

3　本市の対応

（１）市民

体調不良や不安を抱えた市民の相談先として、16 区保健センター窓口を周知するため積極的に情報発信している。

＜実施した情報発信＞

- 4 月 8 日、15 日、22 日及び 30 日の市長定例記者会見における市長からの報告
- 公式ウェブサイトトップページ等に情報掲載
- 名古屋市公式 LINE による情報発信
- 区役所・保健センターでのポスター掲示による周知等実施
- テレビのデータ放送への情報掲載
- 市医師会や市薬剤師会に対し、保健センター窓口への案内協力依頼

（２）事業者

小林製薬㈱を直接調査している大阪市や厚労省などから情報を収集し、得られた情報や調査依頼に基づいて、市内事業者における流通状況の調査や確認などを実施している。

回収命令対象品であれば、取引状況等の調査、数量の確認や小林製薬㈱への返品等の指導を行い、違反食品のこれ以上の流通を防ぎ、回収が確実に行われるよう事業者に対し指導している。

その他、市内事業者が自主回収を実施する場合などには、届出手続き等に係る助言を行うなど、円滑な自主回収をサポートしている。

＜市内調査対象施設数＞

約 450 施設（8 月 6 日時点）

別添

これらの製品を購入した方へ

以下の商品は、回収命令が出ています

- 直ちに喫食を中止してください
- 体に異常がある場合には、医療機関を受診してください

写真はいずれも消費者庁リコール情報サイトより

ご不安があれば、お住まいの区の保健センター（食品衛生担当）へ ご相談ください。

名　称	電話番号	FAX番号
千種保健センター	753-1971	751-3545
東保健センター	934-1212	937-5145
北保健センター	917-6547	911-2343
西保健センター	523-4612	531-2000
中村保健センター	433-3036	483-1131
中保健センター	265-2257	265-2259
昭和保健センター	735-3959	731-0957
瑞穂保健センター	837-3253	837-3291

名　称	電話番号	FAX番号
熱田保健センター	683-9678	681-5169
中川保健センター	363-4457	361-2175
港保健センター	651-6486	651-5144
南保健センター	614-2865	614-2818
守山保健センター	796-4617	796-0040
緑保健センター	891-3632	891-5110
名東保健センター	778-3107	773-6212
天白保健センター	807-3907	803-1251

名古屋市は食育推進計画に基づき、食品表示の見方の普及啓発に取り組んでいます。

食品の表示を知ろう!そして見て選ぼう!

みなさんは食べもののパッケージ等の表示を気にしたことはありますか？

商品のパッケージやお店のメニュー表にもあるよね

そもそも何で表示が必要なの？

表示は、誰もが健康で安全に食べものを選ぶために大事な情報が詰まっているんだよ

表示を見て、食べものを選ぶ習慣を身につけましょう!!

身の回りの表示からは様々なことがわかります。

どんな食材が使われているのかな？

原材料名に、使用した材料が重量順に表示されているよ。

どこで作られているんだろう？

全ての加工食品（輸入品を除く）に1番多く用いられている原材料の産地が表示されているよ。

（地元で生産されたものを地元で消費することを地産地消と言い、地元産のものを活用することをお勧めしています。）

食品表示

名　称	洋菓子
原材料名	卵白（卵を含む）、砂糖、バター、小麦粉、食塩
添加物	膨張剤、香料
原料原産地名	愛知県産（卵白）
内容量	50ｇ
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温多湿及び直射日光を避けて保存してください。
製造者	株式会社　〇〇〇〇 名古屋市〇区〇〇〇丁目〇-〇

高血圧って言われたの。

食塩相当量を見て、低いものを選ぼう。

減塩は、高血圧の予防や管理に効果があります。
食塩相当量を確認するようにしましょう。

栄養成分表示

栄養成分表示（1食（〇ｇ）当たり）	
熱量	kcal
たんぱく質	ｇ
脂質	ｇ
炭水化物	ｇ
食塩相当量	ｇ

最近、太ってきちゃったな……

体重の増加には様々な原因があるよ。熱量だけでなく、たんぱく質、脂質、炭水化物などの他の項目も確認して、食事の質に注意しよう。

表示は自分が気になる部分だけを見がちですが、他の部分も見て選ぶようにしましょう♪

アレルギーの表示に関しては裏面へ

食物アレルギーとは？

食べものの好き嫌いじゃなくて、食べられない人もいるよね？

食物アレルギー患者の割合

乳幼児の **5～10%**
学童期以降の **1～3%**

アレルギーポータルサイト（厚生労働省・一般社団法人 アレルギー学会）

3歳までに食物アレルギー疾患と診断された割合

1999年度から2019年度に
約2倍に増加

東京都「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査（令和元年）」（令和２年10月）

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が**食物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）**を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。
症状としては**皮膚のかゆみ、じんましん、呼吸困難、口内のかゆみや腫れ**などがあり、症状の種類や程度は個人差があります。

アレルギーがある人だけではなく、周りの人も知っておく必要があるんだよ

食物アレルギーをもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、特定原材料を定め、容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示が義務付けられています。

表示が義務づけられたもの（特定原材料）

えび、かに、くるみ※、小麦、そば、卵、乳、落花生（8品目）

※①「くるみ」が特定原材料に追加されましたが、表示切り替え期間とされている令和7年3月31日までに製造された商品の中には「くるみ」を含んでいても表示されていないものがありますのでご注意ください。
②くるみアレルギーの方はペカンナッツでアレルギー反応がおこることがあるので、お気をつけください。

表示が推奨されたもの（特定原材料に準ずるもの）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（20品目）

令和6年3月31日現在

最新の情報はこちらをご確認ください。
消費者庁のウェブサイト

アレルギーの表示はどこにあるの？

アレルギーの人にプレゼントを買う時、一緒に食事をする時、表示のどこを気にすると良いかな？

商品のパッケージ表示例

アレルギーを含む食材などが表示されます。

名　称	洋菓子
原材料名	卵白（卵を含む）、砂糖、バター、小麦粉、食塩／膨張剤、香料
原料原産地名	国産（卵白）
内容量	50ｇ
賞味期限	枠外下部に記載

外食・中食※のメニュー表

※そう菜や弁当などを家に買って帰り、家でとる食事

●●サラダ
100g ●●円
エネルギー●Kcal

特定原材料等　卵

●●シチュー

特定原材料等　小麦　牛乳

レストランなどのメニュー表示や店頭のポップに自主的に表示されている場合があります。ただし、メニューの表示が常に正しく、常に最新であるとは限りませんので、不明なことはお店の人に聞きましょう。

なごや食育ひろばでは、名古屋市の食物アレルギーに関する取り組みを紹介しています。

ウェブサイト「なごや食育ひろば」には、イベント情報や暮らしに役立つコラムなど、食育に関する内容が盛りだくさん！なごや食育ひろばに遊びに来てね。

www.kenko-shokuiku.city.nagoya.jp

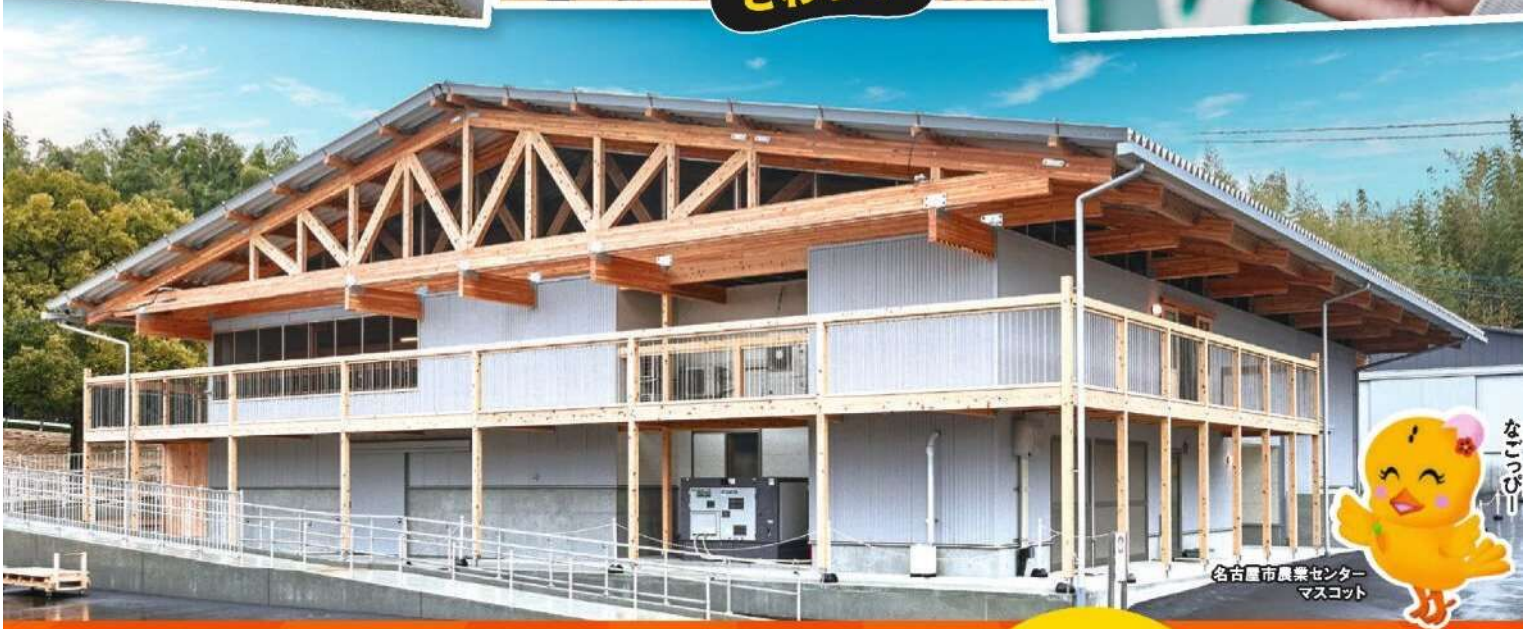
健康増進課のSNSでも食育の情報等を発信しています♪
Instagram▶

食育ピクトグラム

名古屋市

農業センター delaふぁーむが 生まれ変わりました!!

成牛舎　子牛舎　ふれあい動物園　レストハウス&カフェ



指定管理者：未来農業共同事業体

名古屋市農業センター delaふぁーむ

〒468-0021 名古屋市天白区天白町平針黒石2872番地の3

動物取扱業登録：ホーメックス株式会社/名古屋市農業センターdelaふぁーむ/名古屋市天白区天白町平針黒石2872番地の3/展示/第051418号/R6.1.31/R11.1.30/保木 佳幸子

TEL 052-801-5221　FAX 052-801-5222

●開園時間／9:00~16:30 ●休園日／毎週月曜日（月曜日が祝日の場合は開園、翌日火曜日が休園日となります。）

●駐車料金／平日無料 土日祝1回500円（入庫から1時間無料）

地下鉄鶴舞線「平針」駅より徒歩20分

畜産エリアがリニューアル!!

RENEWAL 01

成牛舎

広々2階建て!
最新鋭の
搾乳ロボ導入!

子牛舎

RENEWAL 02

ふれあい動物園

10:00~16:00
休憩時間12:00~13:00

かわいい動物が
たっくさん!

1回500円　エサやり1回200円

【株式会社 青空/ふれんず一/名古屋市天白区天白町平針黒石2872番地の3/展示/第051441号/R6.3.11/R11.3.10/農村"香煙】
※どうぶつの体調などにより、ふれあえる動物の種類やふれあいを一時的に中止する場合があります。

RENEWAL 03

展示鶏舎・ふ化展示室

いろんな種類のニワトリと、
ひよこが生まれる
瞬間が見れるかも!

RENEWAL 04

レストハウス&カフェ

Hirabari Farmers Cafe

室内でゆっくり、まったり!
無料の遊びスペースもあります。

名古屋市農業センター delaふぁーむ

〒468-0021 名古屋市天白区天白町平針黒石2872番地の3

TEL 052-801-5221
FAX 052-801-5222

参考

名古屋市食の安全・安心推進会議に関する規程

名古屋市食の安全・安心条例（平成19年12月26日制定）　抜粋

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。

名古屋市食の安全・安心条例施行細則（平成20年3月28日制定）　抜粋

(会長及び副会長)

第8条　条例第22条第1項に規定する名古屋市食の安全・安心推進会議(以下「推進会議」という。)に会長及び副会長各1人を置く。

2　会長及び副会長は、委員の互選によって定める。

3　会長は、推進会議を代表し、会務を総理する。

4　副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第9条　推進会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

2　推進会議は、委員及び議事に関係のある特別委員の半数以上の者の出席がなければ会議を開くことができない。

(庶務)

第10条　推進会議の庶務は、健康福祉局生活衛生部食品衛生課において処理する。

(委任)

第11条　この規則に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が推進会議に諮って定める。

参考

Nagoya City

名古屋市

食の安全・安心の確保のための行動計画

2028

名古屋市

目　次

第１章　行動計画の策定にあたって

1　行動計画策定の趣旨 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

2　食の安全・安心条例の目指すべき姿 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

3　食の安全・安心についての基本的な考え方 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

4　行動計画の基本的事項 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

5　行動計画の推進体制 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

6　行動計画の管理 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6

第２章　食の安全・安心に関する現状と課題

1　前行動計画（行動計画2023）の取組状況と評価 ・・・・・・・・・・・・・・ 7

2　食の安全・安心に関する市民の意識調査と評価 ・・・・・・・・・・・・・・ 9

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 ・・・・・・・・・・ 15

第３章　行動計画2028の基本方針と重点施策

1　行動計画2028の基本方針 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17

2　指標となる目標値の設定 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19

第４章　施策の展開

施策の柱１　食の安全の確保

基本施策１　食品衛生対策の推進

個別施策１　生産・流通段階における食の安全の確保 ・・・・・・・・・・・・ 20

個別施策２　製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保 ・・・・・・ 22

個別施策３　適正な食品表示の推進 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25

基本施策２ 事業者自らが実施する衛生管理の推進

個別施策４ HACCPに沿った衛生管理の定着の推進 ・・・・・・・・・・ 26

個別施策５ 多様化する食品の流通、提供形態に応じた支援 ・・・・・・・ 26

基本施策３ 緊急時を想定した対策

個別施策６ 危機管理体制の整備 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27

個別施策７ 健康危機管理に対応する人材育成 ・・・・・・・・・・・・・ 27

施策の柱２ 食の安全への信頼の醸成

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

個別施策８ 各種媒体を活用した情報発信 ・・・・・・・・・・・・・・・ 28

個別施策９ 市民の学習機会の提供 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29

個別施策10 食物アレルギーに関する情報提供 ・・・・・・・・・・・・・ 31

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

個別施策11 関係者間（市民・事業者・行政）による意見交換の推進 ・・・ 32

個別施策12 市民の意見を反映した施策の実施 ・・・・・・・・・・・・・ 33

＜資料編＞

１．食の安全・安心に関する用語集 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34

２．名古屋市食の安全・安心条例 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 37

３．食の安全・安心に関するアンケート調査の結果 ・・・・・・・・・・・ 40

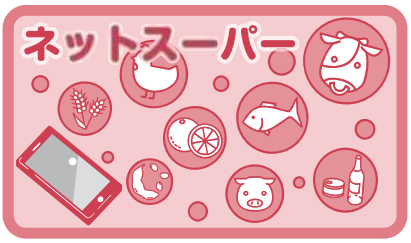
４．名古屋市保健所体制 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 49

５．食の安全・安心に関する窓口 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50

１　行動計画策定の趣旨

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。

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。）の期間中（令和元年度～５年度）には、食品衛生法等が改正されたことに加え、新型コロナウイルス感染症の拡大による外出自粛の影響で、自宅で過ごす時間が増えたことに伴い、新しい非接触・非対面のサービスが現れています。さらに、SDGs（持続可能な開発目標）への取組みの推進など、食をとりまく社会情勢や環境は変化しています。



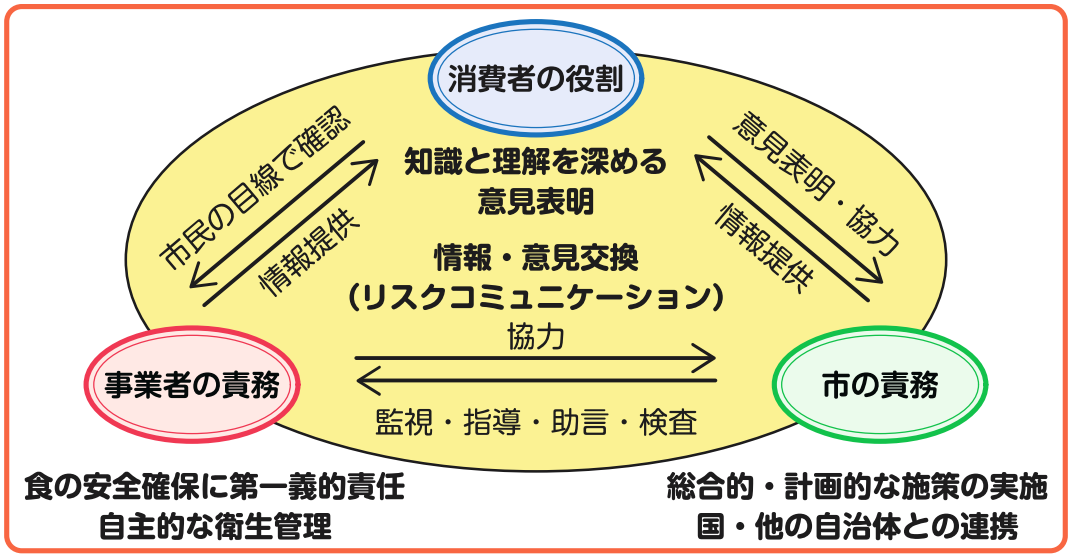
また本市では、令和８年（2026年）に国際的な交流の舞台であるアジア競技大会･アジアパラ競技大会の開催を控え、令和９年（2027年）以降には、リニア中央新幹線の開業が予定されており、国内外から多くの人々が訪れ、本市の「食」の魅力を発信する機会にもなります。

以上のことを踏まえ、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、行動計画2023を引き継ぐ次期計画として、食の安全・安心の確保のための行動計画2028（以下「行動計画2028」という。）を策定します。

●食の安全・安心の対策を総合的に推進

２　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、現在及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。



３　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に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できます。それらのリスクが、事業者及び行政の様々な取組みにより、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」とします。

4　行動計画の基本的事項

（１）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」、「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づき策定される「食品ロス削減推進計画」など、関係する計画やプランなどとも整合、連携を図りながら、各種施策を実施します。

（２）期間

社会情勢の変化に合わせて食を取り巻く環境も変化していくことが想定され、時代に沿った施策の推進が求められることから、計画期間を５年間とします。

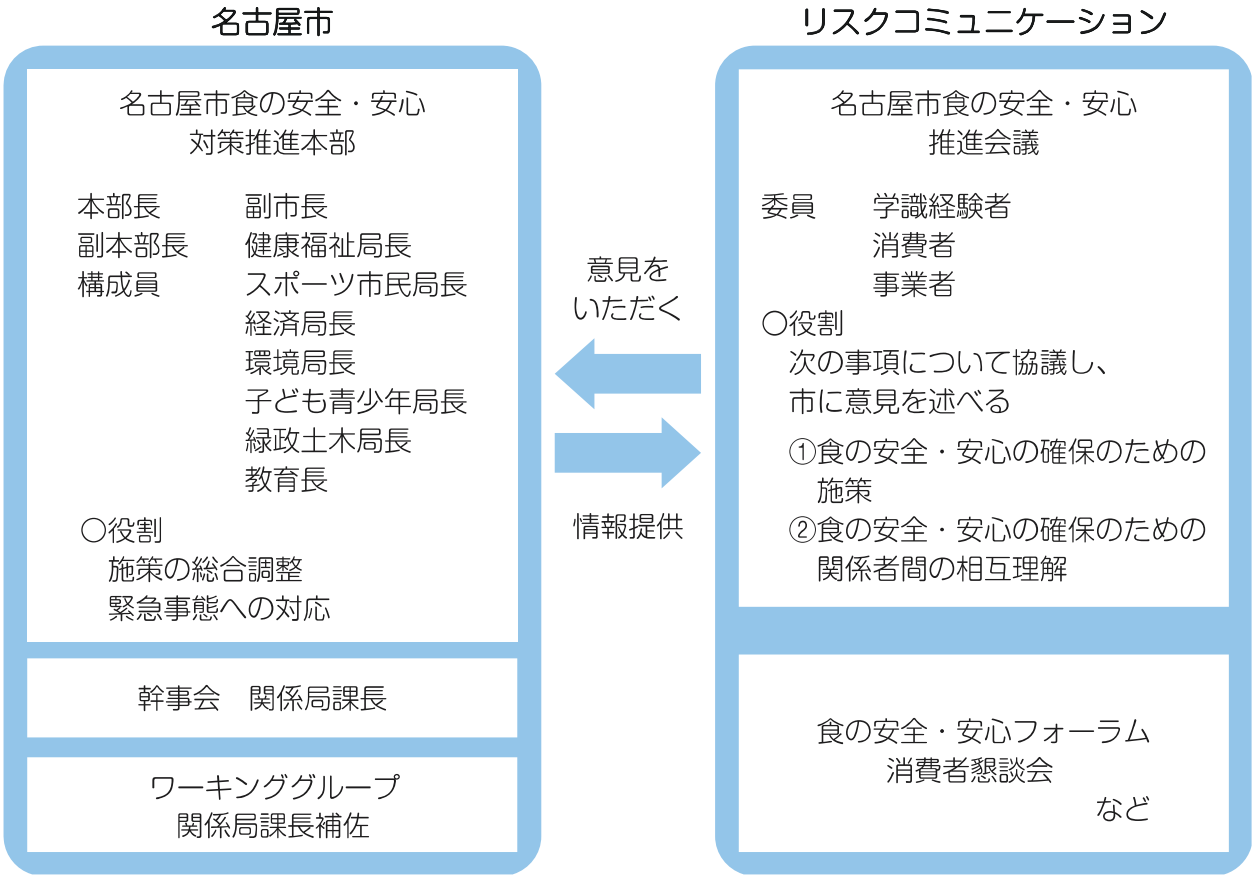
５　行動計画の推進体制

（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。

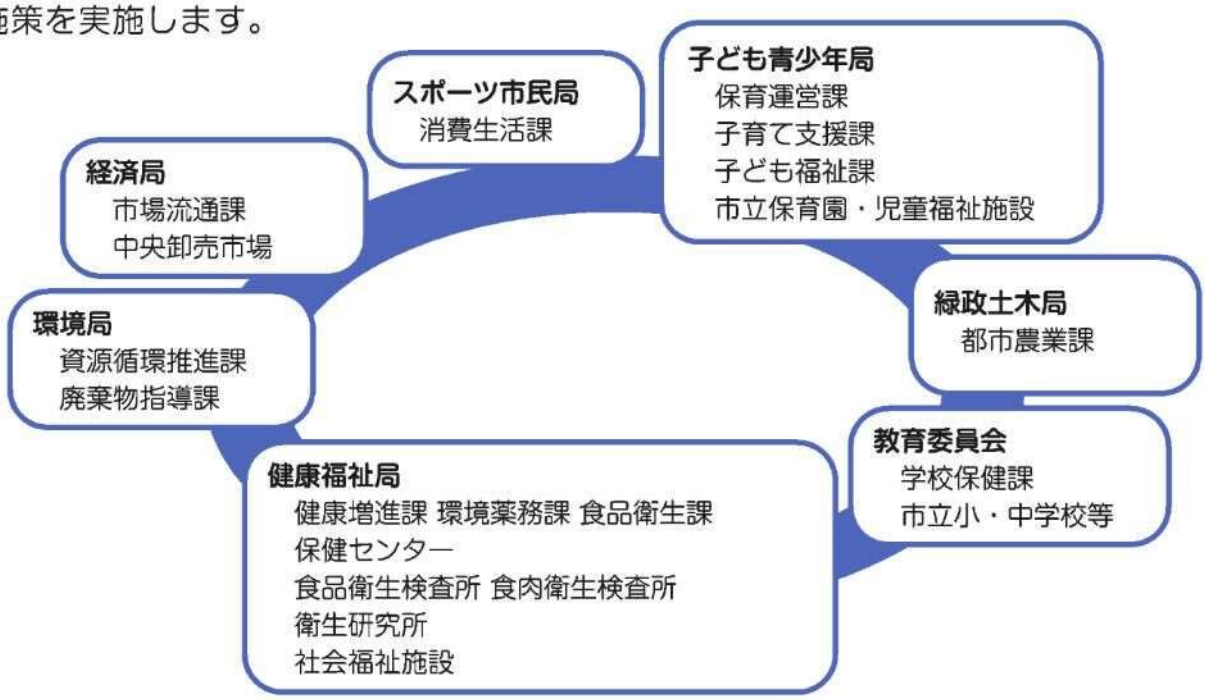
（２）名古屋市食の安全・安心推進会議（以下「推進会議」という。）

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。



（3）食の安全・安心の確保の実施体制

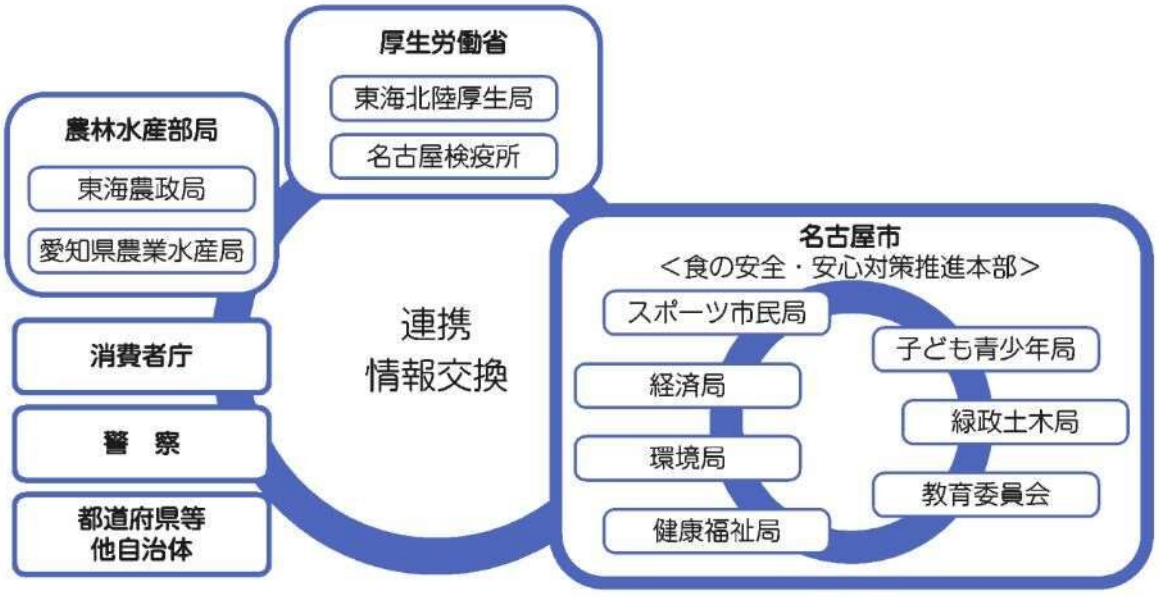
次の体制により、関係局・委員会の連携を図りながら、食の安全・安心に関する施策を実施します。



（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。



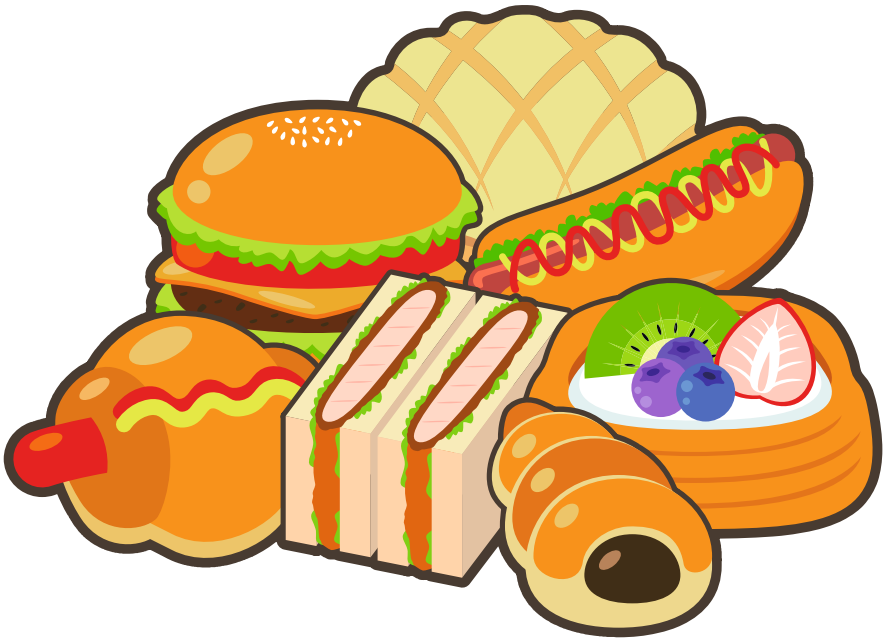
６　行動計画の管理

（１）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）進捗状況の検証

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　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（平成29年度）	目標値（令和５年度）	実績（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 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 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？

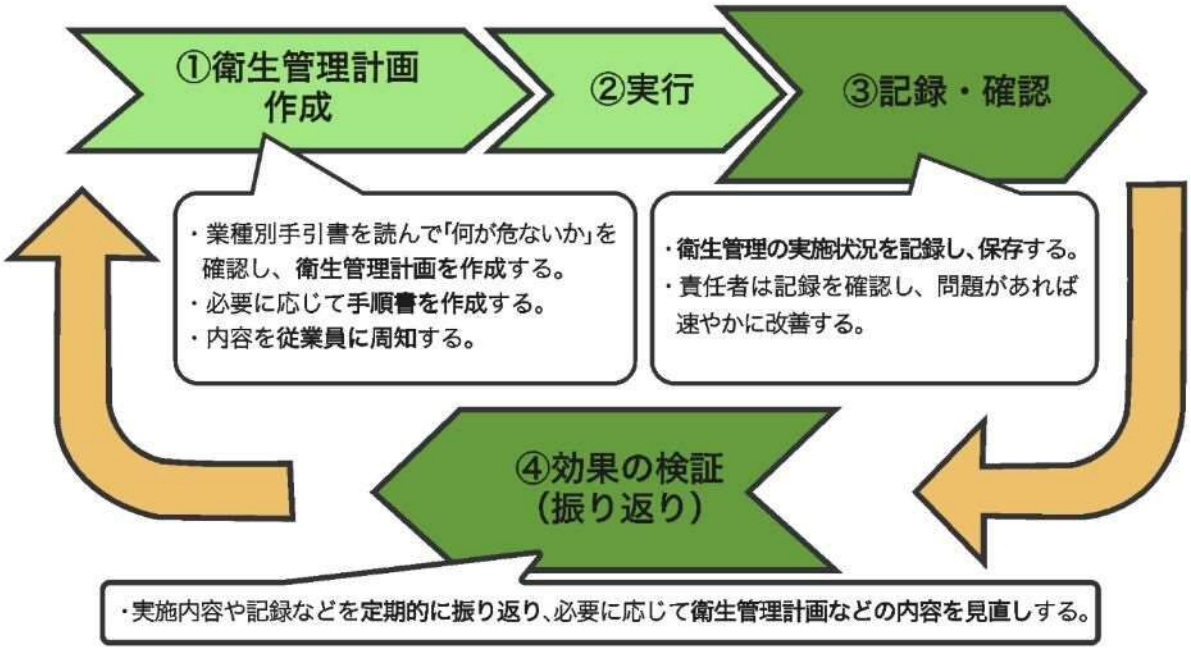
食中毒の原因となる細菌であり、主に鶏、牛、豚などの腸管内に存在し、特に鶏肉（内臓を含む）で高率に検出されます。感染した数週間後に、合併症として「ギラン・バレー症候群（手足の筋力低下を伴う神経症状）」を発症する場合があることも指摘されています。

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。

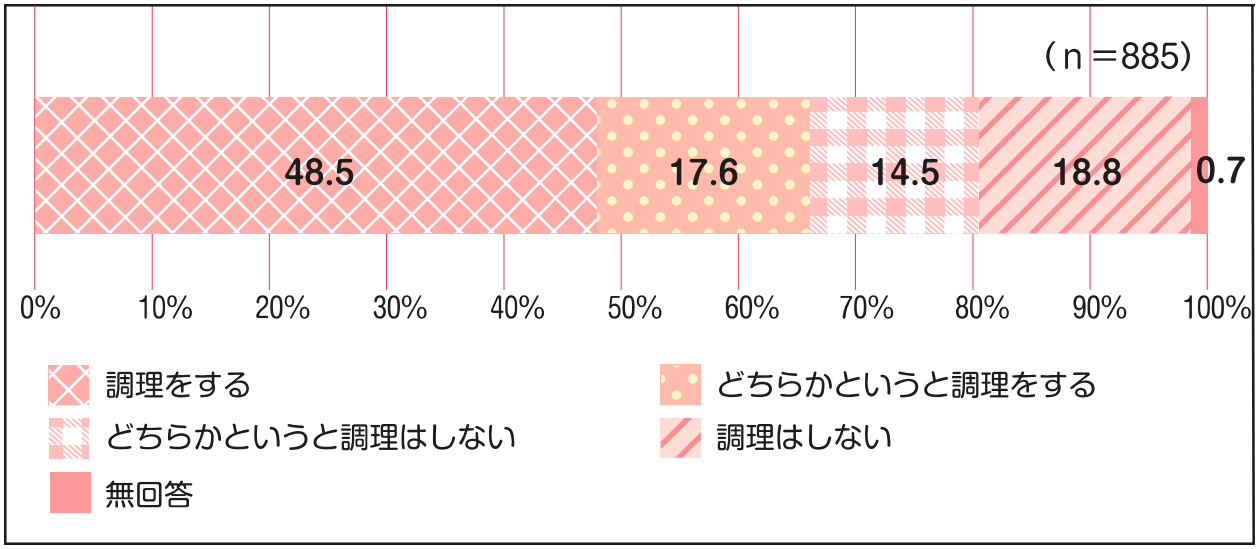


2　食の安全・安心に関する市民の意識調査と評価

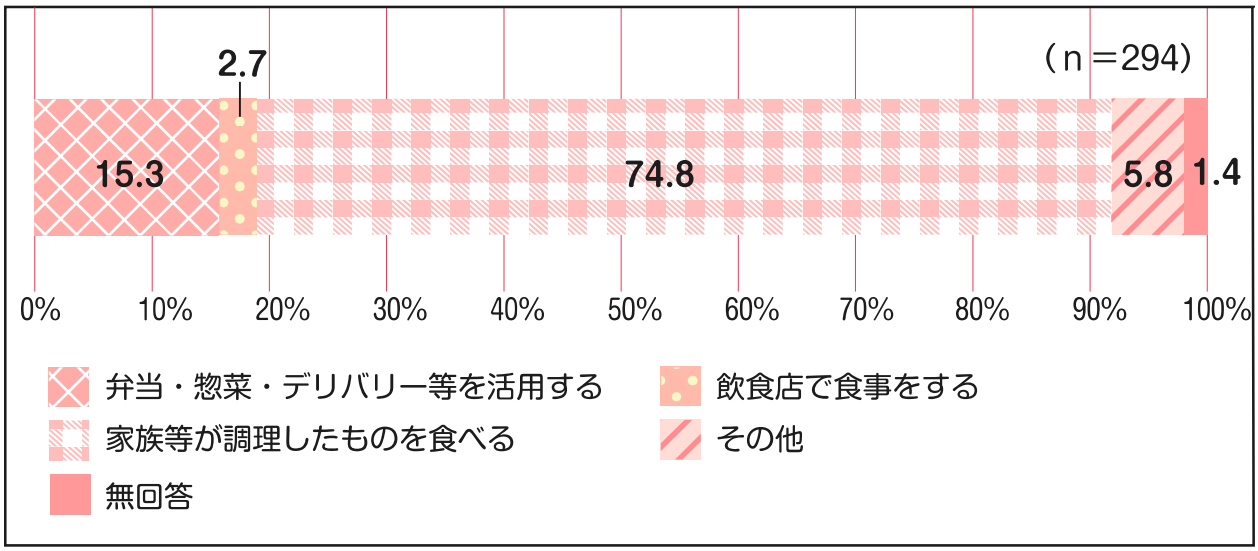
行動計画2028の策定に先立ち、市民の食の安全・安心に関する意識を調査するために令和４（2022）年度に「食の安全・安心に関するアンケート」（以下「市民アンケート」という。）を実施しました。市民アンケートは、無作為抽出した市内居住満18歳以上の市民2,000人を対象に郵送により、令和４年10月17日～11月16日の間に実施し、回答者885人、回答率44.3％でした。詳細については巻末資料編またはホームページから確認できます。

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。



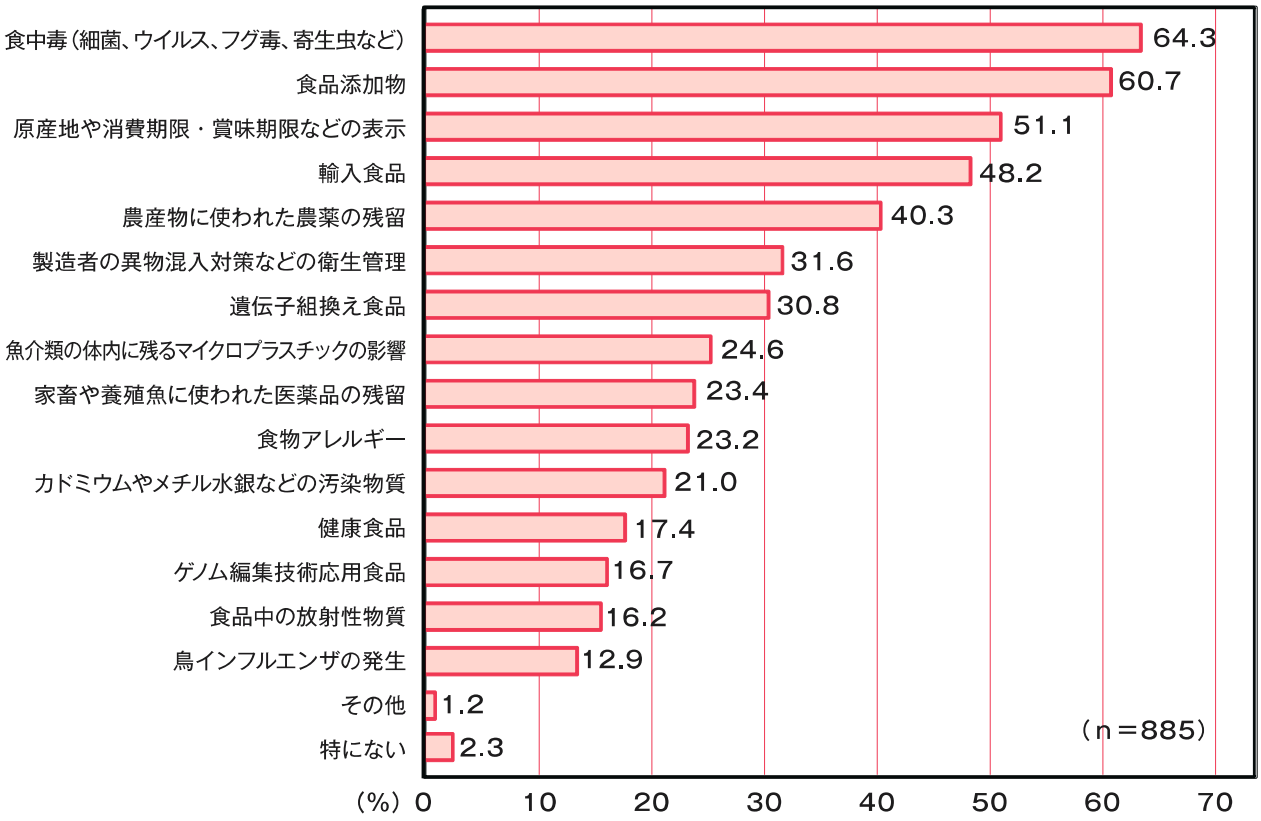
（１－２）「調理をしない」「どちらかというと調理をしない」と回答した方の中で、食生活（主に夕食）に関して、あなたの状況に最も近い項目は何ですか。



「調理をする」「どちらかというと調理をする」と答えた人が合わせて66.1%でした。また、「調理はしない」「どちらかというと調理はしない」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。

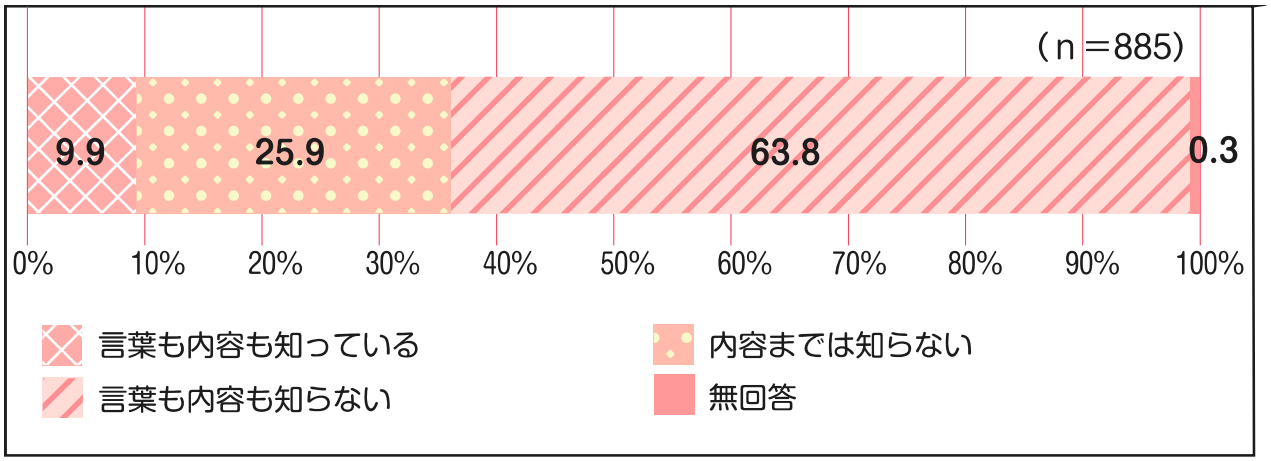
食品の購入方法が多様化する中で、家庭で調理や保管するときの衛生管理についての啓発は今後も重要であると考えます。

（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。

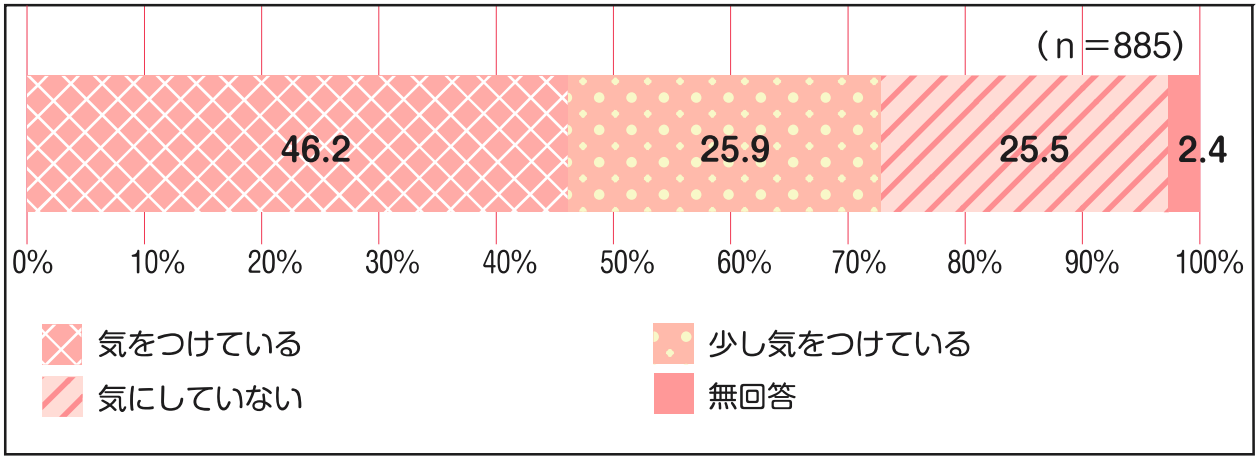
（3）あなたは「HACCP（ハサップ）」という言葉やその内容について知っていますか。



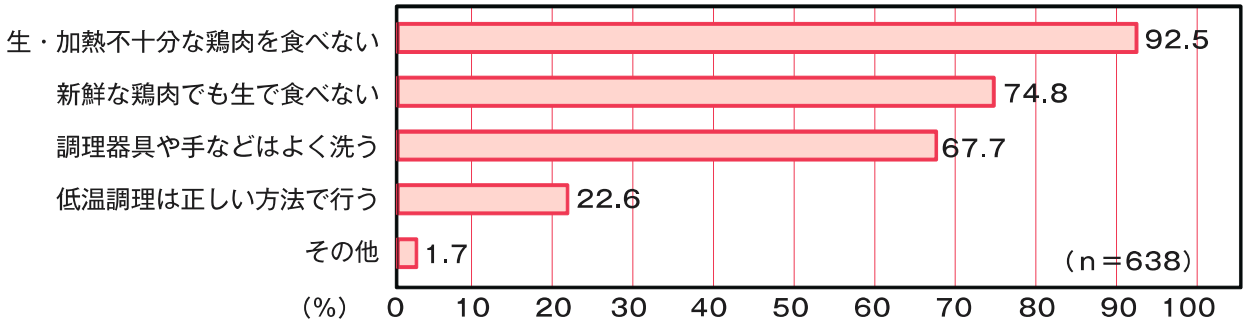
HACCP（ハサップ）について「言葉も内容も知っている」と答えた人が9.9%、「言葉は聞いたことがあるが、内容までは知らない」、「言葉も内容も知らない」と答えた人が合わせて89.7%でした。

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）

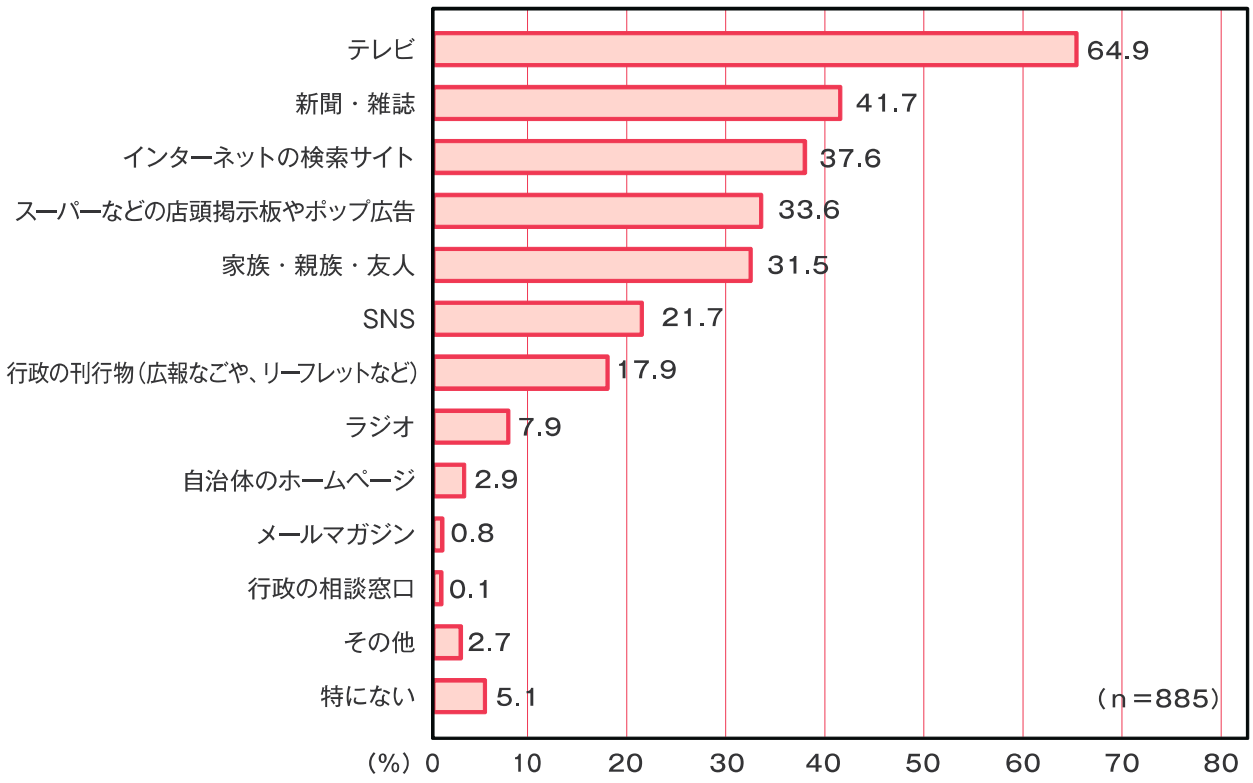


「気をつけている」、「少し気をつけている」と答えた人が合わせて72.1%でした。そのうち、気をつけている内容を尋ねたところ、「生または加熱不十分な鶏肉を食べないように気をつけている」人は92.5%、「新鮮な鶏肉だとしても、生で食べないようにしている」人は74.8%、「鶏肉を扱った調理器具や手などはよく洗う」人は67.7%でした。

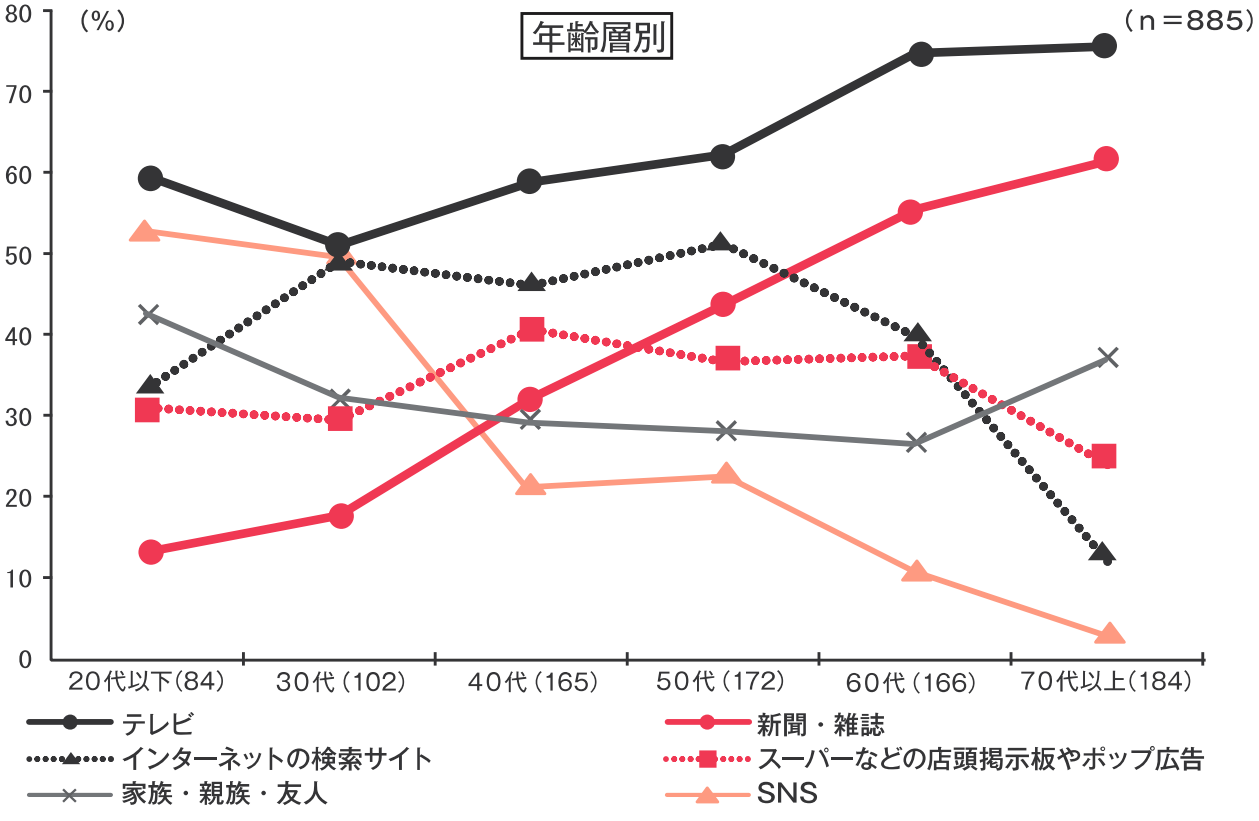
カンピロバクター食中毒の予防については、これまでも啓発を進めてきましたが、「気にしていない」と答えた25.5%の方には認知されていない状況にあります。

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）



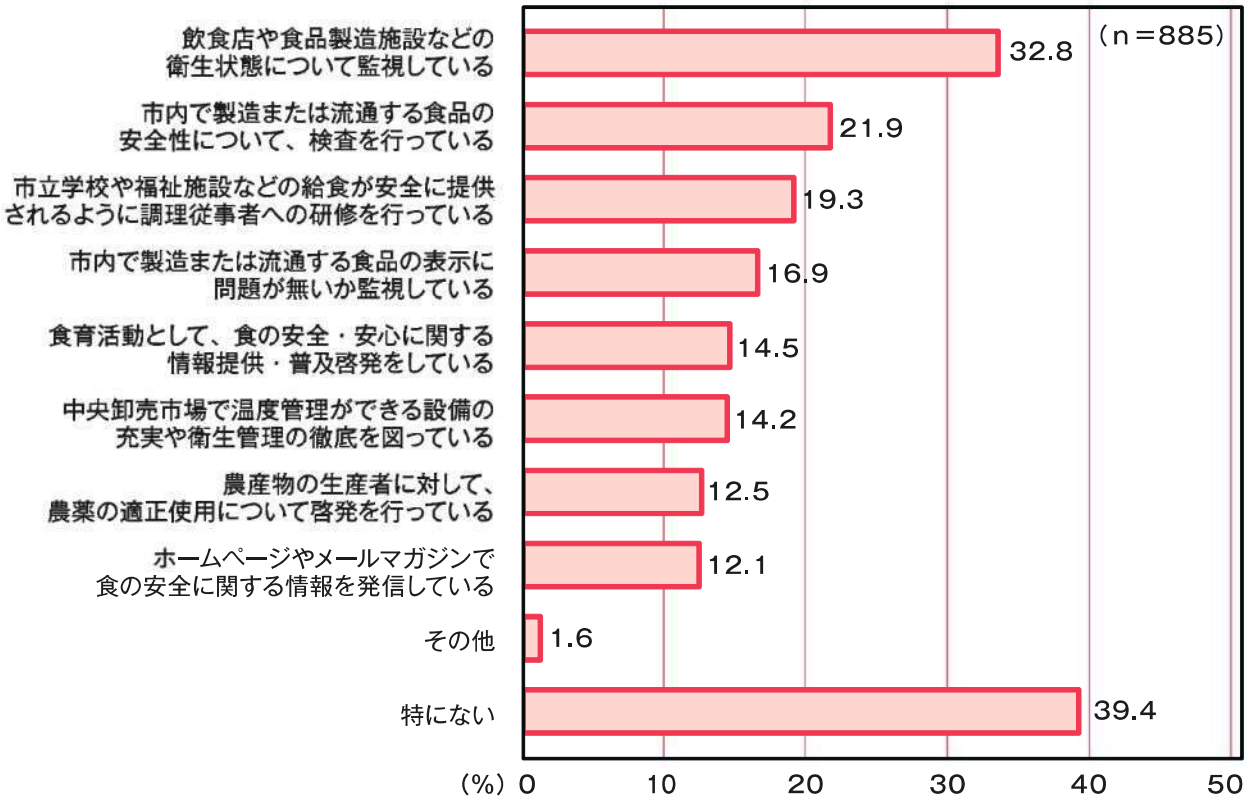
「テレビ」が64.9%で最も多く、以下は「新聞・雑誌」が41.7%、「インターネットの検索サイト」が37.6%の順でした。



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で、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

１　行動計画2028の基本方針

行動計画2028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、次の２つの柱の下に５つの基本施策と12の個別施策を設定し、重点的に取組む施策を総合的に推進します。

●施策の柱１　食の安全の確保

生産から販売に至る各段階において、主に事業者と行政による食の安全確保を推進します。

重点施策：ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着の推進

食品の流通、提供形態が多様化する中、事業者が行うHACCPに沿った衛生管理の定着を推進し、食中毒等の危害発生を防止します。

●施策の柱２　食の安全への信頼の醸成

食の安全に関する情報提供を行い、関係者の相互理解を促すことにより、食の安全への信頼の醸成を図ります。

重点施策：食の情報バリアフリーに向けた取組みの推進

消費者の年齢層などに適した情報媒体を活用し、食の情報を広く発信するとともに、市民の学習機会を提供します。また、食物アレルギーについても消費者や事業者へ適切に情報提供を行います。これらの情報発信を通じてリスクコミュニケーションによる相互理解の促進に繋げます。

施策の柱	基本施策	個別施策
１ 食の安全の確保	１ 食品衛生対策の推進	１ 生産・流通段階における食の安全の確保
		２ 製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保
		３ 適正な食品表示の推進
	２ 事業者自らが実施する衛生管理の推進	４ HACCPに沿った衛生管理の定着の推進 重点
		５ 多様化する食品の流通、提供形態に応じた支援
	３ 緊急時を想定した対策	６ 危機管理体制の整備
		７ 健康危機管理に対応する人材の育成
２ 食の安全への信頼の醸成	４ 食の情報バリアフリーに向けた取組みの推進 重点	８ 各種媒体を活用した情報発信
		９ 市民の学習機会の提供
		10 食物アレルギーに関する情報提供 新規
	５ リスクコミュニケーションによる相互理解の促進	11 関係者間（市民･事業者･行政）による意見交換の推進
		12 市民の意見を反映した施策の実施

２　指標となる目標値の設定

行動計画2028の進捗状況を把握するために、次表のとおり目標を設定します。

	指　標	基準値	目標値 （令和10年度）
計画全体	食品が安全・安心だと感じる市民の割合	72.2%	80%以上
施策の柱１ 食の安全の確保	細菌やウイルスによる食中毒の発生件数	11件 （過去10年間の平均値）	５件以下
	大規模食中毒（患者数50人以上）の発生件数	２件	０件
	HACCPの継続に支援が必要な事業者の割合	63.3%	40%以下
施策の柱２ 食の安全への信頼の醸成	カンピロバクター食中毒に気をつけている市民の割合	72.1%	90%以上
	リスクコミュニケーション事業への参加者数	3,087人	5,000人以上

施策の柱１　食の安全の確保

基本施策１　食品衛生対策の推進

個別施策１　生産・流通段階における食の安全の確保

（１）農薬の適正使用の啓発や環境保全型農業の推進【緑政土木局】

安全な農産物の生産を推進するため、生産者に対して、農薬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います。

農薬の適正使用講習会の様子

（２）家畜伝染病の発生予防、まん延防止【緑政土木局】

家畜伝染病の発生の予防及びまん延を防止するため、防疫対策マニュアルを更新するとともに庁内の関係課と発生を想定した訓練を実施します。

家畜飼育の様子

（３）中央卸売市場における食の安全の確保【経済局・健康福祉局】

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します。品質管理の向上のために、有蓋化範囲の拡大※や温度管理機能の充実を図っていくとともに、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います。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い、食の安全・安心の確保を担保します。

※屋根等の設置範囲拡大を実施予定。

名古屋市中央卸売市場		
本　　場	熱田区	青果 水産物
北部市場	西春日井郡 豊山町	青果 水産物
南部市場	港区	食肉

名古屋市中央卸売市場（本場）

細菌検査の様子

名古屋市南部と畜場について

食肉を扱う名古屋市南部市場には食用にする目的で牛、豚をと畜解体するため名古屋市南部と畜場が併設されています。衛生的なと畜を行うとともに、と畜検査員が１頭ごとに検査を行い、食用に不適な病気の家畜や病変部位を排除して食肉の安全を確保しています。

と畜検査の様子

個別施策２　製造・加工・調理・販売段階における食の安全の確保

（１）食品等事業者への監視指導及び食品等の検査の実施【健康福祉局】

食中毒の発生防止や違反食品等の排除、施設の衛生管理の向上を図るため、「名古屋市食品衛生監視指導計画」に基づき、製造・加工・調理・販売に至るまで、各段階の食品関係施設への監視指導や食品の抜き取り検査を実施します。

抜き取り検査は、市内で製造される食品や流通する食品（輸入食品を含む）を対象に、食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び衛生研究所において実施し、違反食品等を発見した場合には、原因施設に対する措置や再発防止の指導を行います。

食品衛生監視員による監視指導

理化学検査の様子

食品衛生監視指導計画とは？

食品衛生法第24条第１項に基づき毎年策定する計画（単年度計画）で、監視指導等の事業を重点的かつ効果的に実施するために策定し、公表するもの。

○名古屋市が実施している主な食品検査

[微生物の検査]

健康被害を起こし食中毒の原因となる病原微生物や施設の衛生状態を示す一般細菌数等の検査を実施します。

[残留農薬及び残留動物用医薬品に関する検査]

野菜果物等の農産物に加えて冷凍食品等の加工食品について残留農薬の検査を、牛や豚などの畜産物に加えて養殖水産食品について残留動物用医薬品の検査を実施します。

[食品添加物の検査]
　食品添加物の使用基準が遵守されているか確認するために、市内で製造又は流通する食品を対象に検査を実施します。また、食品添加物表示が適正にされているか検査により確認します。

[アレルギー物質を含む食品の検査]
　アレルギー表示の欠落は、食物アレルギー患者の健康危害の発生に結びつくため、市内で製造又は流通する食品を対象に収去検査することで、適正表示を確認します。

[遺伝子組換え食品の検査]
　遺伝子組換え技術による農産物やそれを原料とした加工食品について検査を実施します。

[輸入食品に対する検査]
　輸入食品取扱施設に立入り、違反や流通状況などを考慮し監視指導と収去を実施することで違反食品の発見排除に努めます。

[放射性物質の検査]
　放射性物質による食品の汚染について、市内に流通する食品を対象に検査を実施します。

（２）食中毒防止対策の推進【健康福祉局】

　成果指標として挙げている食中毒の発生を未然に防止するため、特にカンピロバクターやノロウイルスなどを原因とする食中毒の発生状況や事例等をふまえ、対象施設や取扱う食品の特性など食中毒の発生リスクに応じた重点的、効果的な監視指導を実施します。

（３）学校給食における安全・安心の確保【教育委員会】

　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、検食、調理従事者への研修、食材や器具の衛生検査等を実施します。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します。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い

ます。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います。

（４）社会福祉施設などの給食の安全の確保【健康福祉局・子ども青少年局】

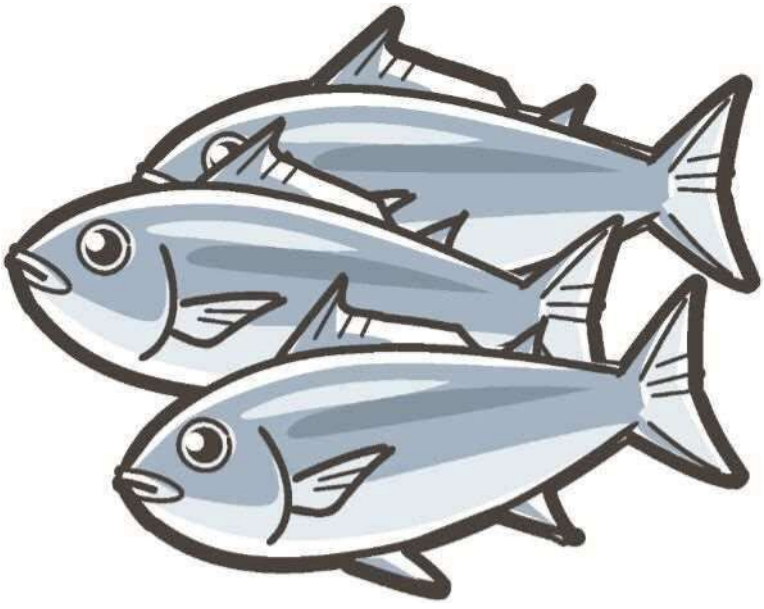
抵抗力の弱い幼児や高齢者などが集団生活を行っている社会福祉施設などにおいて、食中毒防止を図るため、国が定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた施設の衛生管理、調理従事者の健康管理や研修を実施します。

（５）健康食品の医薬品成分検査及び指導【健康福祉局】

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します。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います。

（６）廃棄処理の適正な処理の確認【環境局】

食品残渣を扱う廃棄物処理業者に対して、産業廃棄物管理票（マニフェスト）の管理状況など、廃棄食品の適正な処理を確認するために、立入検査を行います。



個別施策３　適正な食品表示の推進【健康福祉局】

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、指導を行います。また、必要に応じて、国や他自治体などの関係機関と連携して調査、指導を行います。

食品表示とは？

食品の表示は、消費者が食品を選択するためや、食品の内容について正しく理解し、食べる際の安全性を確保するために重要な情報源です。また、食品による健康被害が起こった際には、行政機関が原因調査を行う時の大切な情報源ともなります。そのため、事業者は食品に関する情報を正確に表示しなければなりません。食品の表示ルールは、食品表示法をはじめとするさまざまな法律で定められています。

法律の名称	表示の目的
食品表示法	・飲食に起因する衛生上の危害発生防止 【賞味(消費)期限、保存方法、アレルギー物質、食品添加物　など】 ・品質に関する適正表示と消費者の商品選択 【原材料、原産地　など】 ・健康の保持増進 【栄養成分の量及び熱量　など】
不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)	消費者に誤認される不当な表示の禁止
計量法	内容量等の表示
食品衛生法	食品衛生上の危害を及ぼすおそれのある虚偽誇大表示の禁止
健康増進法	健康の保持増進の効果等について虚偽誇大表示の禁止
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(医薬品医療機器等法)	医薬品的な効能効果の表示の禁止

基本施策２　事業者自らが実施する衛生管理の推進

個別施策４　HACCPに沿った衛生管理の定着の推進【経済局・健康福祉局・子ども青少年局・教育委員会】 重点

関係各局が連携して、流通から製造・加工・調理・販売の各段階におけるHACCPに沿った衛生管理の確実な実施を推進します。

特に、事業者がHACCPに沿った衛生管理を継続的かつ適切に運用できるようにするため、実施状況に応じた指導・助言を行うとともに、定着に向けた支援を行います。

また、営業施設において衛生管理の中心的な役割を担う「食品衛生責任者」に対し、食品衛生に関する最新の知見を習得してもらうための講習会を開催します。

個別施策５　多様化する食品の流通、提供形態に応じた支援【健康福祉局】

事業者に対し、食品の流通、提供形態や、食品の特性に応じた適切な衛生管理を実施してもらうため、定期的な監視での必要な指導・助言、講習会を通じた情報提供などの支援を行います。

支援に関する資料の一例

基本施策３　緊急時を想定した対策

個別施策６　危機管理体制の整備【健康福祉局】

（１）食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒などの健康被害が発生した場合は、保健所長を中心とした体制により調査や検査等を迅速に実施し、原因究明や被害拡大防止を図ります。

市内で大規模な食中毒等が発生した場合には、食中毒対策本部を設置し対応にあたり、複数自治体にまたがる広域的な食中毒事案が発生した場合には、関係機関により構成される「広域連携協議会」を通じて、調査・検査・情報共有等を行います。

〈食中毒対策本部について〉

500人を超える患者や重症者、死亡者の多発等大規模な食中毒の発生（その疑いがある場合を含む。）時に設置するものです。体制は以下のとおりです。

［食中毒対策本部］

本部長	保健所長			
副本部長	健康部長	生活衛生部長	衛生研究所長	
健康福祉局	総務課長	監査課長	保健医療課長	感染症対策課長
	環境薬務課長	食品衛生課長	衛生研究所副所長	

保健センター等では、市民の身近な「食の安全･安心に関する窓口」として苦情･相談を受け付け、緊急を要する際は、原因究明のため、該当食品等の調査や検査などを迅速かつ的確に対応します。

（２）災害に対する備え

平常時から避難所における食中毒防止対策の周知を図るため、避難所運営の関係者を始めとする市民に対し、リーフレット等を活用した啓発を行います。

災害発生時には、「名古屋市地域防災計画」に基づき、災害発生地域内の食品衛生関係施設への監視指導や、避難所における食品の取扱いに関する指導を行います。

個別施策７　健康危機管理に対応する人材育成【健康福祉局】

食中毒など健康危機発生時に迅速かつ的確な対応や監視指導を行うための各種研修を実施し、食品衛生監視員の技術の向上を図ります。

また、厚生労働省等が主催する各種専門の研修会へ職員を派遣することにより、最新の衛生管理知識等を習得します。

施策の柱２　食の安全への信頼の醸成

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　重点

個別施策８　各種媒体を活用した情報発信

（１）様々な媒体を利用した情報提供【スポーツ市民局・健康福祉局】

市民に対して、市公式ウェブサイトやくらしのほっと通信、SNSなど様々な情報媒体を活用して、食中毒の原因や予防方法、輸入食品や食品添加物などの安全確保の仕組み、事業者が行う衛生管理の取組みなどの情報を継続的に発信します。

（２）食品ロス削減に関する適切な情報発信【環境局・健康福祉局】

家庭での食品ロスを削減するため賞味期限・消費期限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います。

（３）注意喚起情報の発信【健康福祉局】

健康被害の発生のおそれがある食品の流通が確認された時などは、市公式ウェブサイトなどで注意喚起情報を発信します。

また、夏季の食中毒が起こりやすい温度や湿度になったときなど、食中毒の発生が予想される場合には「食中毒警報」を、冬季のノロウイルス食中毒が発生しやすい時期には「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発表して、市民や食品事業者へ食中毒防止を呼びかけます。

さらにカンピロバクターやノロウイルスなど特に発生件数が多い食中毒については、食中毒防止対策期間を設けて重点的に注意喚起を行います。

食中毒防止対策の啓発資材の一例

個別施策９　市民の学習機会の提供

（１）消費生活センターにおける講座の開催【スポーツ市民局】

消費生活センターでは、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します。

（２）卸売市場への消費者理解の促進等【経済局】

市場関係事業者等と連携し、消費者との交流等を通じて、卸売市場についての消費者理解の促進を図るなどの取組みを進めていきます。

（３）食品安全・安心学習センター事業の実施【健康福祉局】

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ます。

また、食品衛生検査所へ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します。

市場内の見学

体験講座

（４）食育の推進【健康福祉局】

食の安全への信頼を醸成するためには、市民一人ひとりが食に関心を持ち、自ら食育を実践することが重要です。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します。

食育とは？

食育とは、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとされています。（食育基本法前文より）

名古屋市食育ウェブサイト　なごや食育ひろば
(https://www.kenko-shokuiku.city.nagoya.jp/)

（５）食農教育の推進【緑政土木局】

食農教育とは、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をいいます。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います。

小学校への出前講座

（６）消費者講習会の開催【健康福祉局】

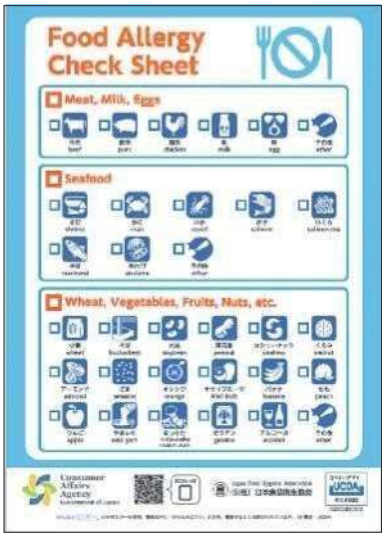
保健センターなどで講習会を開催し、認知度の低いカンピロバクターなどの食中毒防止に関する情報を提供します。保健センターの両親学級（パパママ教室）や乳幼児健診などでは、妊産婦や乳幼児が注意すべき食品のとり方や取り扱い方など、食の安全・安心に関する啓発事業を行います。

個別施策10　食物アレルギーに関する情報提供【健康福祉局・子ども青少年局・教育委員会】　新規

消費者に対し、食物アレルギーに関する食品表示制度や外食等を利用する際の留意点を啓発します。

飲食店等の事業者には、食物アレルギー表示に関する正確な理解を促し、消費者への食物アレルギーの情報提供の取組みの重要性や注意点を広く周知します。必要に応じて、コンタミネーション対策などを、個別施策５「多様化する食品の流通、提供形態に応じた支援」において事業者に指導、助言を行います。

学校、保育所等では、食物アレルギーによる健康被害が発生しないよう適切な措置を講じるとともに、食品取扱者への研修等の機会を確保します。



食物アレルギーに関するリーフレットの一例（消費者庁）

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

個別施策11　関係者間(市民・事業者・行政)による意見交換の推進

（１）関係者間による意見交換【関係各局】

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」で実施される各種事業（双方向で実施される情報発信、学習事業等）において、関係者間で意見交換等が行われるように努め、相互に信頼関係が築かれることを目指します。

（２）意見交換会の実施【健康福祉局】

食の安全・安心フォーラム、消費者懇談会などにおいて、食の安全について、市民の関心に沿ったテーマなどを取り上げて、消費者、事業者、市の三者が情報と意見を交換する場を設けます。

食の安全・安心フォーラム

意見交換事業の様子

（３）一日食品衛生監視員の実施【健康福祉局】

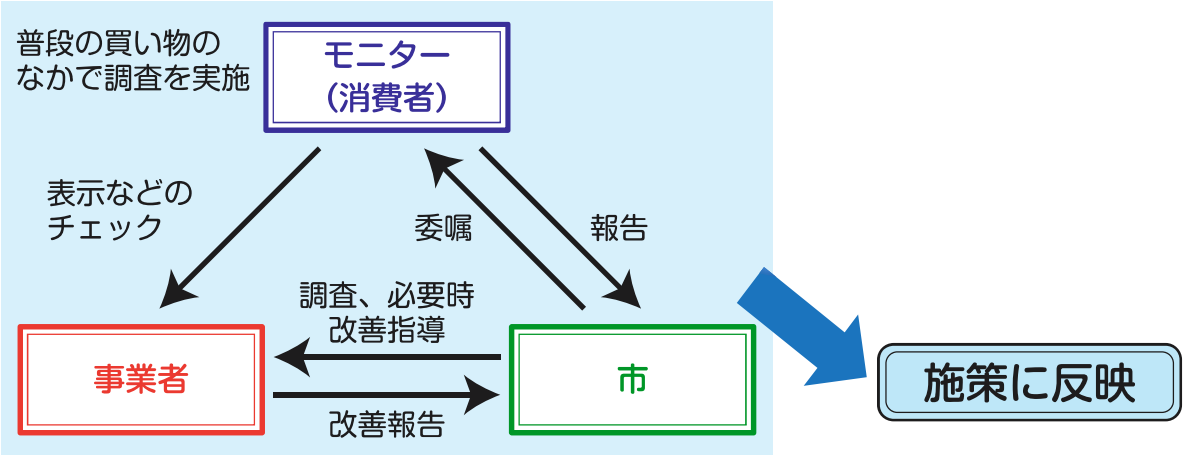
消費者から公募した一日食品衛生監視員が、食品衛生検査所の監視員と同行して、名古屋市中央卸売市場本場内の食品販売施設などに対して衛生状態の確認等を行います。その後、市場内の関係事業者、消費者、市の三者が意見交換を行い、衛生の向上を図ります。

一日食品衛生監視員の様子

個別施策12　市民の意見を反映した施策の実施【健康福祉局】

（１）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。



２）計画への意見募集

行動計画2028について、推進会議などで実施状況を報告し、意見をいただきます。また、監視指導計画についても、市民からの意見を募集し、計画の策定に役立てていきます。

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	どちらかというと調理をする	156人（17.6%）
ウ	どちらかというと調理はしない	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・安心だと思いますか。（一つ選択）

ア	安全・安心だと思う	106人（12.0%）
イ	どちらかというと安全・安心だと思う	533人（60.2%）
ウ	どちらかというと安全・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	特にない	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	特にない	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	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	特にない	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%）

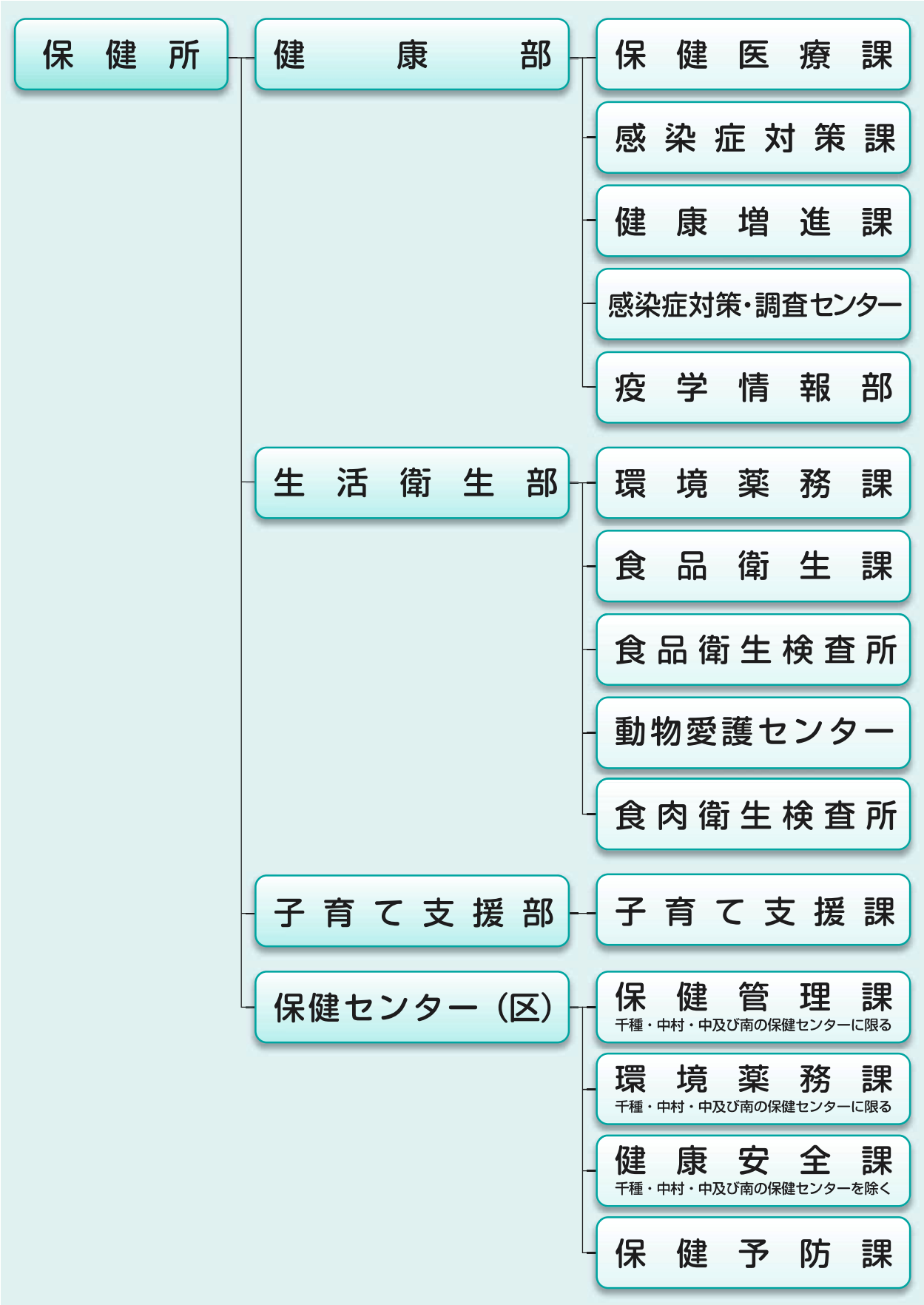
【問17】あなたは、保健所等に対し、食の安全に関する不安や疑問などを相談しやすいと感じますか。（一つ選択）

ア	相談しやすいと感じている	15人（1.7%）
イ	どちらかというと相談しやすいと感じている	71人（8.0%）
ウ	どちらかというと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


保健所
健康部
保健医療課
感染症対策課
健康増進課
感染症対策・調査センター
疫学情報部
生活衛生部
環境薬務課
食品衛生課
食品衛生検査所
動物愛護センター
食肉衛生検査所
子育て支援部
子育て支援課
保健センター（区）
保健管理課
千種・中村・中及び南の保健センターに限る
環境薬務課
千種・中村・中及び南の保健センターに限る
健康安全課
千種・中村・中及び南の保健センターを除く
保健予防課

5　食の安全・安心に関する窓口

名　　称	電話番号	ＦＡＸ番号	所在地
「よい食」ダイヤル	961-4149（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	南区東又兵ヱ町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

保健センター時間外の食品による健康被害等の緊急の相談・問い合わせは、下記連絡先にご連絡ください。

時間外緊急時連絡先	電話番号
中保健センター（守衛室）	２４１－３６１２

食の安全・安心をめざして
（なごや食の安全・安心情報ホームページ）

食の安全・安心に関する情報を総合的に情報提供します。

なごや 食の安全・安心情報ホームページ

なごや　食の安全　検索

https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.html

なごや「よい食」メール

食の安全に関する読み物、緊急情報や、名古屋市からのお知らせなど、食の安全に関する最新の情報をお知らせします。ご自宅のパソコンだけでなく携帯電話やスマートフォンでもご登録いただけます。

★登録方法はこちら↓
https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000094337.html

「よい食」ダイヤル

食品の取扱いや施設の衛生管理に関する情報など、食の安全についての情報をお寄せください。

＜電話＞　受付時間：月曜～金曜（祝・休日は休み）
午前８時45分～午後５時15分

052-961-4149（よいしょく）

a2648@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画2028

編集・発行：名古屋市健康福祉局生活衛生部食品衛生課
発　行　月：令和６年３月発行

〒460-8508　名古屋市中区三の丸三丁目１番１号
電　話：052-972-2648　ＦＡＸ：052-955-6225
メール：a2648@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp