

令和 6 年度第 2 回名古屋市食の安全・安心推進会議 次第

日時：令和 7 年 2 月 5 日（水）10 時 00 分～

場所：名古屋国際センター5 階 第 1 会議室

1 開会（保健所長あいさつ）

2 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 2028 に基づく事業等の
令和 6 年度実施状況について（12 月末時点） 資料 1 資料 2

本市では、食の安全・安心の確保のための行動計画を策定し、食の安全・安心に関する施策を行っています。計画の進捗状況について、令和 6 年 12 月末時点の実施状況を取りまとめましたので、ご報告し、ご意見を伺います。

- (2) 令和 7 年度名古屋市食品衛生監視指導計画（案）について 資料 3

食の安全・安心の中でも特に食品衛生に関することについては、食品衛生法に基づき、監視指導計画を定めています。令和 7 年度の計画（案）に対するご意見を伺います。

3 その他（食の安全・安心に関する情報提供について）

- (1) 名古屋市食品ロス削減ハンドブック「ごちブック」 資料 4
(2) 名古屋グランパスエイト等と連携した朝食摂取に関する啓発動画 資料 5
(3) なごや「よい食」インフォメーション 資料 6
(4) 食の安全・安心フォーラムの開催結果 資料 7

【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 2028 に基づく事業等の令和 6 年度実施状況について（12 月末時点）
- ・ 資料 2 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 12 月末時点の事業内容）
- ・ 資料 3-1 令和 7 年度名古屋市食品衛生監視指導計画（案）の概要
- ・ 資料 3-2 令和 7 年度名古屋市食品衛生監視指導計画（案）
- ・ 資料 4 名古屋市食品ロス削減ハンドブック「ごちブック」
- ・ 資料 5 株式会社名古屋グランパスエイト等と連携した朝食摂取に関する啓発動画を配信します！（記者発表資料）
- ・ 資料 6 なごや「よい食」インフォメーション
- ・ 資料 7 食の安全・安心フォーラムの開催結果について

- ・ 参考 1 名古屋市食の安全・安心推進会議に関する規程
- ・ 参考 2 名古屋市食の安全・安心推進会議傍聴規程

座席表

名古屋女子大学
教授
中島 正博

名古屋女子大学
教授
上島 通浩

会長席

副会長席

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

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

記者・傍聴者

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

〔健康福祉局〕
環境薬務課長
長尾 陽子

〔健康福祉局〕
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

〔健康福祉局〕
健康部担当課長
(がん対策・
食育推進等)
若井 貴志

〔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

〔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〕
農政部担当課長
(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
生活協同組合コープあいち 理事	春日 志保利	
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	
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
愛知食品産業振興協会 会長	早川 勝博	オカザキ製パン (株)
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
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)

名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画 2028 に 基づく事業等の令和 6 年度の実施状況（12 月末時点）

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 2028」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 6 年度の進捗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) 食の安全・安心の確保のための行動計画 2028 の進捗確認

食品が安全・安心だと感じる市民の割合について、来年度 4 月から 5 月に市民アンケート（無作為抽出）を予定しています。目標の 80%以上を達成できるよう、今後も市民の食の安全・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以下のとおりでした。

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 6 件]

[大規模食中毒（患者数 50 人以上）の発生件数 0 件]

昨今、経済活動等の活発化により、市内における食中毒発生状況も増加傾向となっております。これらを踏まえ、飲食店等の事業者に対して、食中毒リスクの周知、取り扱い食品に応じた指導を実施しました。引き続き、事業者に応じた効果的な監視指導を工夫しながら行ってまいります。

[HACCP の継続に支援が必要な事業者の割合 48.6%]

○HACCP に沿った衛生管理について、引き続き、新たに営業を開始した事業者に対しては導入の支援を行い、既存の事業者へは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ってまいります。

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(2月実施予定)]

○カンピロバクター食中毒に気をつけている市民の割合について、令和7年2月にアンケート調査を予定しています。インターネットを利用したターゲティング広告等や子育て世帯への啓発を実施しました。今後も目標の90%以上を達成できるよう、段階的に啓発を継続してまいります。

[リスクコミュニケーション事業への参加者数 4,801人]

○リスクコミュニケーション事業について、食の安全・安心フォーラムをはじめとした各局において、イベントや講演会等の事業を実施しました。今後も様々な活動を通じて、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(資料2)

別紙のとおり。

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 12 月末時点の事業内容)

<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	・生産者向け講習会:1回 ・有機農業の推進:0件 (令和7年2月実施予定 学校給食への有機米提供 180俵)		

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	○都市農業課 ・名古屋市特定家畜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 ・家畜伝染病の発生を想定した訓練を実施:1回 ○指定管理者(農業センター) ・従事者研修:2回		

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	・食の安全・安心に関する会議:3回		

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	・監視指導:10,640 件 ・収去等検査:1,251 検体(違反:1件) ○南部と畜場 ・と畜検査頭数:163,392 頭(牛:6,284 頭、豚:157,113 頭)(違反:0 件)		

〔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	・監視指導:31,042 件(行政処分:7 件) ・収去等検査:5,587 検体(違反:2検体(市場の違反件数を含む)) ・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:799件		

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	・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:799件(再掲)		

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	・学校給食調理従事者への研修:24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:117回		

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	・介護保険施設、老人福祉施設及び社会福祉施設 年4回 ・障害福祉サービス事業所 年5回		

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	・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		

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	・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:0件		

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	・5件(3社)		

[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	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(R6)	・品質事項に係る監視: 800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: 656件 ・衛生事項に係る監視: 7,576件 ・保健事項に係る調査: 1,348件		

<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

[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

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	・市内の食品取扱施設等(監視指導:41,682 件(再掲))について、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認を実施(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:24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:9回(経済局) ・給食従事者等に対する講習会:4 回(健康福祉局)		

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	・自主管理講習会:0回 ・保健センターによる事業者向け講習会等:103回(1,995 名) ○食品衛生責任者講習会(e ラーニング含む) ・養成講習会:2,649 名、実務講習会:1,816名		

<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・相談を受け付け、必要に応じて関係機関と連携して対応		
実績	食中毒:7件 <病因物質別事件数> カンピロバクター:3件、アニサキス:1件、ノロウイルス:3件 苦情受付件数:1,153件		

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	・「避難所における食中毒予防対策」リーフレットの配布(6,250部)		

[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	・食品衛生監視員向け研修:1回		

<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	・「くらしのほっと通信」への記事掲載:2件		

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	・ホームページへのアクセス:394,019件 ・よい食メール配信:41回 ○ソーシャルメディアを活用した情報発信 ・SNS:107回(X(旧Twitter)、LINE) ・ターゲティング広告実施(8~9月:カンピロバクター、10~11月:食物アレルギー)		

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	・期限表示や長持ちする保存方法等食品ロスの削減につながる取組を紹介する冊子・チラシの配布		

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	・市民からの問い合わせ及び飲食店等の監視時に、持ち帰りの食品衛生上の注意事項に関するリーフレットの配布等を実施		

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	・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:3回(7月3日、7月22日、7月29日) ・ノロウイルス食中毒注意報発令:0回 ・ノロウイルス食中毒警報発令:0回 ・違反食品に関する情報発信等:2回		

[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、消費生活実習講座等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	・食に関する講座:6回(消費生活講座2回、消費生活実習講座等4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:5回		

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	・市場まつり:3回 ・親子市場見学会:7回		

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	・参加者:2,725名		

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	・株式会社名古屋グランパスエイト及び東海学園大学(健康栄養学部の学生)との連携により、朝食摂取率の向上を目的とした動画を制作するとともに、制作した動画を SNS 広告等として配信。 ・保健センターやイベント等での「ベジチェック®」の活用 222 回(5,124 名) ・自然と健康になる食環境づくりに向けた新たな取り組みの検討・調整		

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	・小学校への地産地消給食講師の派遣:42回 ・農業公園での各種講座等:36講座201回(13,125名) -東谷山フルーツパーク:7 講座67回(8,288名) -農業文化園:13講座 42回(957名) -農業センター:16 講座 92 回(3, 880 名)		

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	・消費者向け講習会:205 回(2,898 名)		

〔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	・Facebook/Instagrm でのバナー広告表示:522,311 回(10~11 月) ・Youtube での動画再生回数:89,995 回(10~11 月) ・食物アレルギーをテーマにした食の安全・安心フォーラムを実施。 ・飲食店等の事業者には、監視指導の中でリーフレット等を用いて周知を実施。		

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	・食品取扱者への研修:24回		

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	・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		

<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	・食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション事業への参加者数:4,801 人		

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	・食の安全・安心フォーラム 令和 6 年 11 月 30 日(参加者:85 名) テーマ「アレルギーのある人も ない人も 正しく知ろう、食物アレルギー」		

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、名古屋市中心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	・参加者:7名		

[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	・活動モニターによる調査:257 件 ・意見モニターからの意見聴取:3 回		

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	・意見募集を 2 月に実施予定		

令和 7 年度 食品衛生監視指導計画（案）の概要

第 3 令和 7 年度の重点事業（P. 4）

1 HACCP に沿った衛生管理の定着の推進

（１）事業者への支援、支援ニーズの把握

令和 6 年度に本市が行った事業者への調査では、HACCP に沿った衛生管理の継続実施に支援が必要と回答した事業者は 48.6%となっており、国の調査でも、講習会が少ない、記録が手間といったことが課題に挙げられています。

保健センター等が施設の監視指導時に事業者へ HACCP の助言を行うことで支援を実施します。また、事業者に対し、支援ニーズを把握するために調査を実施し、講習会・相談会の開催等により事業者支援を行うことで、HACCP に沿った衛生管理の定着を推進します。さらに、営業届出施設にも衛生講習会等の積極的な受講を働きかけます。

（２）生又は加熱不十分な食肉による食中毒予防のための監視指導等

本市では、近年生又は加熱不十分な食肉を原因とする食中毒や苦情相談が多発しており、原材料由来の危害要因（ハザード）をよく理解して製造、調理、加工時に適切な加熱等の衛生管理を行う事が重要となっています。事業者に対し取扱う原材料や食肉調理品の危害要因（ハザード）について情報提供し、十分な加熱等の適切な衛生管理を行うよう指導又は助言等を行います。

2 いわゆる「健康食品」に関する情報発信（食の情報バリアフリーの推進）

令和 6 年 3 月に公表された紅麹関連製品に係る食中毒事件は、本市においても患者が発生したほか、全国的に被害が拡大し、消費者の関心が非常に高まりました。

いわゆる「健康食品」は、病気の治療・予防効果を目的とした医薬品とは異なることや、通常の食品に含まれている成分であってもサプリメントのように濃縮の結果生じるリスクがあることなど、摂取にあたって注意すべき事項があります。

本市では、これら注意事項等にかかる情報発信やリスクコミュニケーションを通じて消費者の理解を深めるとともに、正確な知識に基づく適正な使用を周知啓発し、健康被害発生の未然防止に努めます。

また、紅麹関連製品の事件を受けて国は機能性表示食品制度等を改正し、令和 6 年 9 月 1 日から事業者による行政への健康被害情報の提供が義務化されました。本市においても本改正の周知に努め、併せて届出等に基づく必要な調査及び指導を実施します。

第4 監視指導の実施（P. 5～11）

食品等の製造、加工から流通、調理、販売に至るまで、各段階の食品関連施設に対し、食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員が法令遵守の徹底等について監視指導を行います。

事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、保健センター等が定期的な立入検査や営業許可の更新の機会において計画的に、衛生管理計画や手順書の内容、記録等の確認及び振り返りの評価を行い、定着に向けた必要な指導又は助言等を行います。振り返りの評価にあたっては、従業員や取扱う食品の変更時等における計画や手順書への反映を確認します。

【主な衛生対策】

- ・食中毒防止対策（カンピロバクター、ノロウイルス）
- ・夏季、年末食品衛生対策 ・弁当・仕出し等衛生対策
- ・輸入食品の衛生対策 ・社会福祉施設等における衛生対策

第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理（P. 11）

食の安全・安心を確保するためには、行政による監視指導だけでなく、食品等事業者が、自らが実施する衛生管理の向上のための取組みを行うことが必要です。

事業者の取組みを促進するために、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。

また、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を認定し、自主的な衛生管理を推進する自主管理認定制度について、事業者の HACCP による衛生管理の取り組みを推進する制度に内容を変更することにより、消費者の HACCP の認知度向上を図ります。

第6 食品等の検査（P. 12、13）

市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反発見状況や食品の特性等を踏まえ、計画的に収去検査等を実施し違反食品等の効果的な発見、排除に努めます。

【主な検査項目】

細菌、食品添加物、残留農薬・動物用医薬品、放射性物質、遺伝子組換え食品、アレルギー、自然毒、環境汚染物質等

第8 食の安全に関する情報発信及び関係者間での意見の交換（リスクコミュニケーション）（P. 16～18）

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、伝えたい消費者層に向けた方法・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します。また、これらの情報発信を通じて関係者間でのリスクコミュニケーションの機会を増やし、相互理解の促進に繋がります。

令和7年度 名古屋市食品衛生監視指導計画（案）

市民の皆様のご意見を募集します。

「名古屋市食品衛生監視指導計画」は食の安全・安心を確保するために名古屋市が実施する監視指導等の事業を重点的、効率的かつ効果的に実施するために食品衛生法第24条第1項に基づき毎年策定し、公表するものです。

「令和7年度 名古屋市食品衛生監視指導計画（案）」について、皆様のご意見を募集いたします。

○募集期間

令和7年1月31日（金）～令和7年2月28日（金）

○提出方法（本冊子の最後にある「意見の提出用紙」をご利用ください。）

- ・郵送、ファックス、電子メールでお寄せいただくか、直接お持ちください。
（電話等、口頭のお申出は、受付できませんのでご了承ください。）
- ・意見の提出にあたっては、住所・氏名をご記入ください。
- ・はがき等、任意の様式にご記入いただいても結構です。

○提出先・お問合せ先

名古屋市保健所生活衛生部食品衛生課（市役所本庁舎1階）
〒460-8508 名古屋市中区三の丸三丁目1番1号
電話番号 052-972-2646 <ダイヤルイン>
ファックス番号 052-955-6225
電子メール a2653@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp

名古屋市

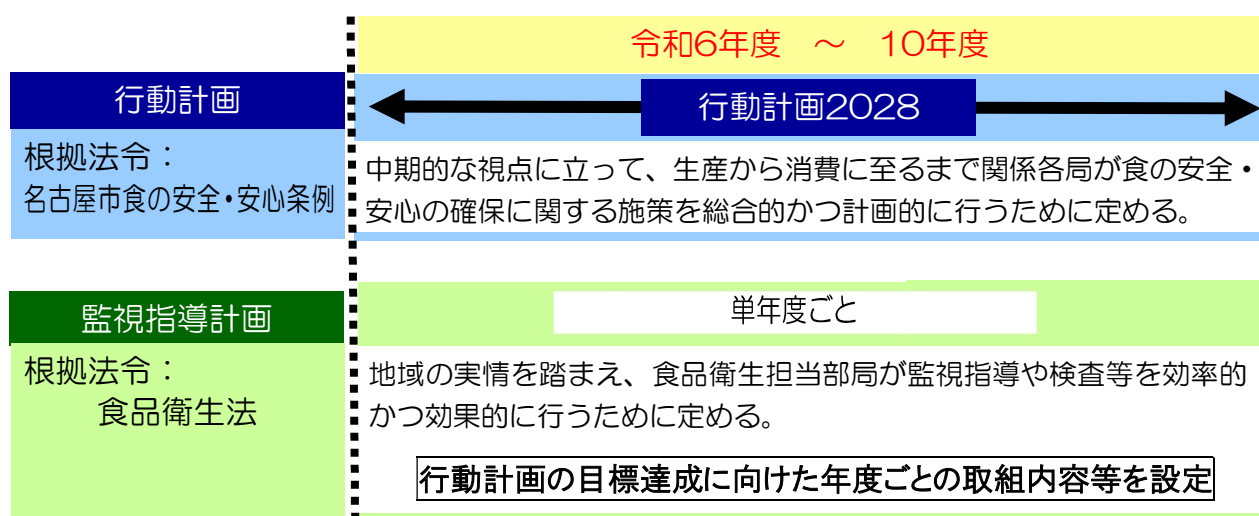
目次

第 1	はじめに	P.1
第 2	監視指導の実施体制・関係機関との連携	P.2
第 3	令和 7 年度の重点事業	P.4
第 4	監視指導の実施	P.5
第 5	食品等事業者自らが実施する衛生管理	P.11
第 6	食品等の検査	P.12
第 7	危機管理体制の整備と緊急時の対応	P.14
第 8	食の安全に関する情報発信及び関係者間での意見の 交換（リスクコミュニケーション）	P.16
第 9	食品衛生業務に係る人材育成	P.19
別表 1	年間監視指導計画	P.20
別表 2	食品供給行程の各段階における重点監視指導項目	P.21
	食の安全・安心に関する窓口（裏表紙）	

第1 はじめに

「令和7年度 名古屋市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、食品衛生法等に基づく監視指導等の事業を重点的、効率的かつ効果的に実施するために、食品衛生法第24条第1項に基づき策定するものです。

また、名古屋市食の安全・安心条例（以下「条例」という。）に基づく「名古屋市食の安全・安心の確保のための行動計画」（以下「行動計画」という。）の目標達成に向けた「単年度の計画」としても位置付けられ、令和7年度は、「行動計画2028」の2年目となります。



食品衛生法等の改正によるHACCP制度化や、テイクアウトやデリバリーの増加等の食品の流通・提供形態の変化、スマートフォン普及による情報媒体の多様化等、食の安全・安心をとりまく環境は変化しています。

本市では、「行動計画2028」に定める成果指標の達成に向けて、HACCPに沿った衛生管理の定着や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、受け手に合った情報を発信するなど、情報発信を拡充し、食の情報バリアフリーを広く推進していく必要があります。

令和6年には、紅麹を原料とするいわゆる健康食品について健康被害が発生したことにより製品の回収が行われ、大きく話題となりました。これに伴い、食品衛生法施行規則及び食品表示基準等の改正により、機能性表示食品等による健康被害情報の提供等が義務化されました。

また、規格基準に適合しない食肉製品の広域流通や、加熱不十分な状態での食肉調理品の提供の通報なども発生しており、事業者における食の安全性確保に向けた取組みを一層推進していく必要があります。

市民の食の安全・安心の確保を図るため、この監視指導計画に基づき、監視指導や検査を行い、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進や、市民への食品衛生に関する正しい知識の普及を図ります。

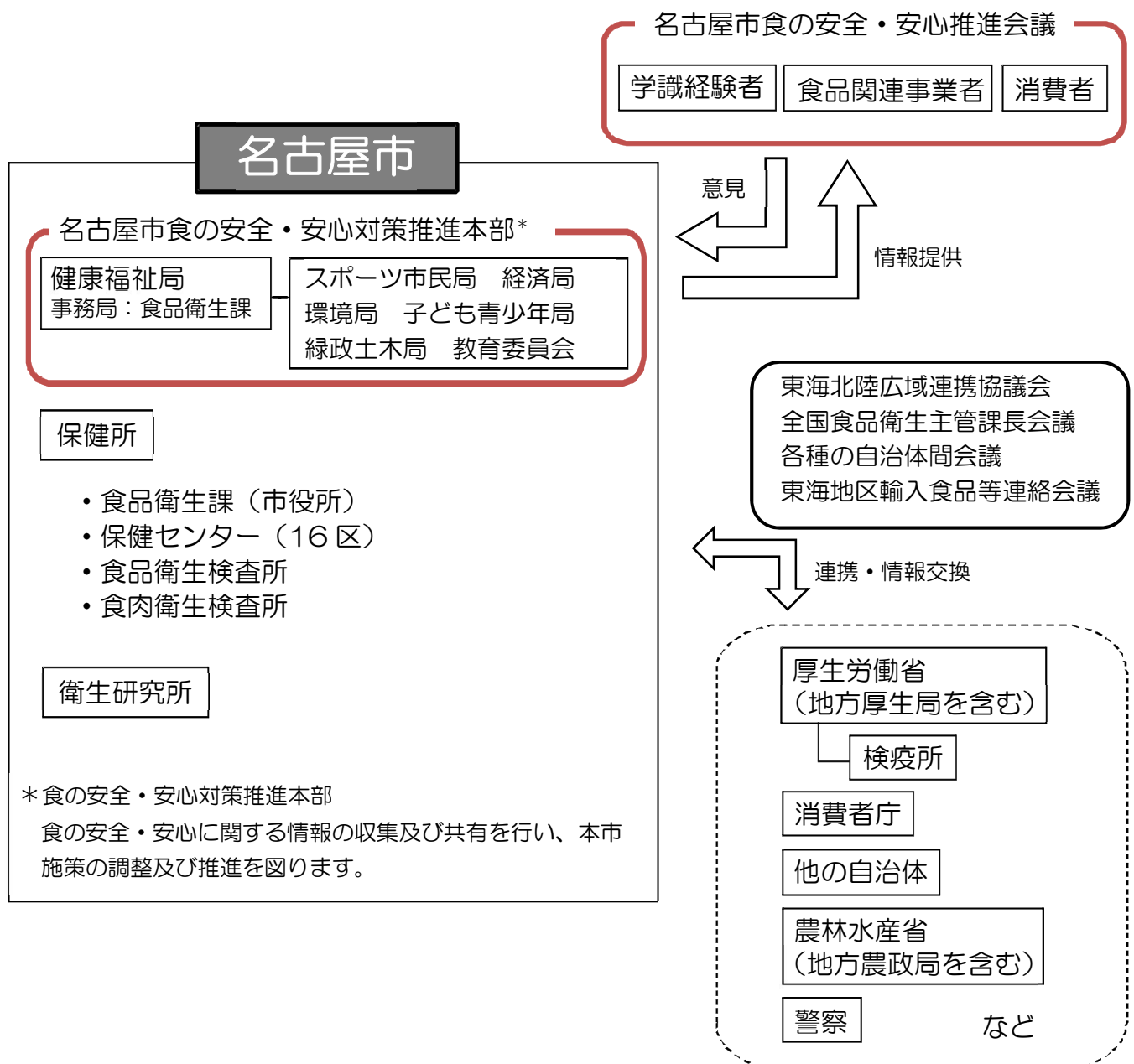
第2 監視指導の実施体制・関係機関との連携

名古屋市では、食品衛生課、16区保健センター、食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び衛生研究所が、それぞれの役割のもと、互いに連携し、監視指導計画に基づく各種事業を実施します。

食の安全・安心を確保するためには、生産から消費にいたるすべての段階での取組みが必要です。このため、市の関係部局、関係機関が連携して食の安全・安心を確保するための施策を行うとともに、事業者や消費者と協力して施策を推進していくための体制を整備します。

食の安全・安心の確保の実施体制

次の体制により、関係部局、関係機関、国や他自治体と連携しながら、食品衛生に関する情報交換や協議を行うことにより、食の安全・安心の確保を図ります。



実施機関名	主な業務内容
健康福祉局(保健所) 食品衛生課	・食品衛生及び食品表示に関する事業の企画立案 ・保健センターや関係部局・国・他自治体との連絡調整 ・市民への広報
保健センター 食品衛生担当	・営業の許可、営業の届出受理 ・営業施設等の監視指導及び収去 ・食中毒・違反食品等の調査及び措置 ・市民からの苦情相談対応 ・衛生講習会等
食 品 衛 生 特別監視班	・小学校給食施設、大規模給食施設及び大規模製造施設等の監視指導 ・食品衛生自主管理認定施設の認定審査及び監視指導
食品衛生検査所	・中央卸売市場本場内の監視指導、収去及び検査 ・市内製造品等の検査等
広域監視担当	・スーパー等の食品販売施設の監視指導及び輸入食品等の収去 ・食の安全に関する情報発信 ・食品安全・安心学習センター事業によるリスクコミュニケーションの実施
食肉衛生検査所	・牛・豚のと畜検査及び残留動物用医薬品対策 ・と畜場及び中央卸売市場南部市場内の監視指導 ・特定危険部位の分別管理指導等による牛海綿状脳症（以下「BSE」という。）対策 ・食鳥処理場の監視指導及び検査 ・輸出食肉処理施設に対する適合施設の認定、衛生証明書の発行
衛生研究所	・輸入食品、アレルギー（アレルギー物質）を含む食品、遺伝子組換え食品等の検査 ・食中毒や苦情食品等の検査 ・検査法等の調査研究

第3 令和7年度の重点事業

食の安全・安心の確保のため、令和7年度は、以下の2つの事業を推進していきます。

1 HACCP に沿った衛生管理の定着の推進

(1) 事業者への支援、支援ニーズの把握

令和6年度に本市が行った事業者への調査では、HACCP に沿った衛生管理の継続実施に支援が必要と回答した事業者は 48.6%（行動計画 2028 の目標値 40%以下）となっており、国の調査でも、講習会が少ない、記録が手間といったことが課題に挙げられています。

本市では、保健センター等が施設の監視指導時に事業者へ HACCP の助言を行うことで支援を実施します。また、事業者に対し、支援ニーズを把握するために引き続き調査を実施し、講習会・相談会の開催等により事業者支援を行うことで、HACCP に沿った衛生管理の定着を推進します。さらに、営業届出施設にも衛生講習会等の積極的な受講を働きかけます。

また、消費者のHACCPの認知度を向上させることにより、事業者の HACCP への取組みの推進を図るため、既存の制度（P.11）を発展させ新たな取組みを開始します。

(2) 生又は加熱不十分な食肉による食中毒予防のための監視指導等

近年、生又は加熱不十分な食肉を原因とする食中毒や苦情相談が多発していることから、事業者に対し取扱う原材料や食肉調理品の危害要因（ハザード）について情報提供し、十分な加熱等の適切な衛生管理を行うよう指導又は助言等を行います。

2 いわゆる「健康食品」に関する情報発信（食の情報バリアフリーの推進）

令和6年3月に公表された紅麹関連製品に係る食中毒事件は、本市においても患者が発生したほか、全国的に被害が拡大し、消費者の関心が非常に高まりました。

いわゆる「健康食品」は、病気の治療・予防効果を目的とした医薬品とは異なることや、通常の食品に含まれている成分であってもサプリメントのように濃縮の結果生じるリスクがあることなど、摂取にあたって注意すべき事項があります。本市では、これら注意事項等にかかる情報発信やリスクコミュニケーションを通じて消費者の理解を深めるとともに、正確な知識に基づく適正な使用を周知啓発し、健康被害発生の未然防止に努めます。

また、紅麹関連製品の事件を受けて国は機能性表示食品制度等を改正し、令和6年9月1日から事業者による行政への健康被害情報の提供が義務化されました。本市においても本改正の周知に努め、併せて届出等に基づく必要な調査及び指導を実施します。

第4 監視指導の実施

食品等の製造、加工から流通、調理、販売に至るまで、各段階の食品関連施設に対し、食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員が法令遵守の徹底等について指導を行います。

1 基本指針

食中毒をはじめとした食品衛生上の危害発生状況や取扱食品の特性等を踏まえ、別表1（P.20）の年間監視指導計画に基づき、食品等事業者の施設に対する立入検査等を実施します。なお、食品群ごとに、食品供給の行程（フードチェーン）の各段階に応じて重点監視項目を定めた「食品供給行程の各段階における重点監視指導項目」は別表2（P.21、22）のとおりです。

原則として全ての食品等事業者は、その規模や業態等に応じて、「HACCP に沿った衛生管理」を実施する必要があります。

事業者の HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、保健センター等が定期的な立入検査や営業許可の更新の機会において計画的に、衛生管理計画や手順書の内容、記録等の確認及び振り返りの評価を行い、定着に向けた必要な指導又は助言等を行います。振り返りの評価にあたっては、従業員や取扱う食品の変更時等における計画や手順書への反映を確認します。

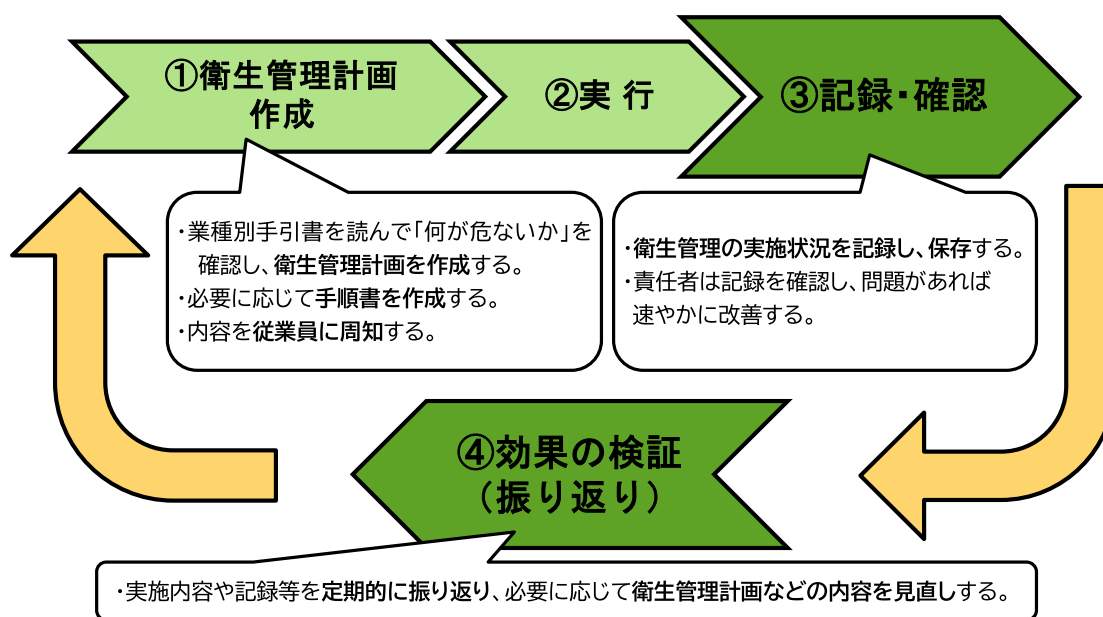
また、新たに営業を開始する事業者等に対しては、HACCP に沿った衛生管理の制度化に円滑に対応できるよう、引き続き導入支援を行います。

HACCP とは

事業者自らが食中毒菌汚染等の危害要因（ハザード）を把握し、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

HACCP に沿った衛生管理とは

下図のように、現在施設が取り組んでいる衛生管理を「見える化」することです。



2 実施内容

(1) 食中毒防止対策

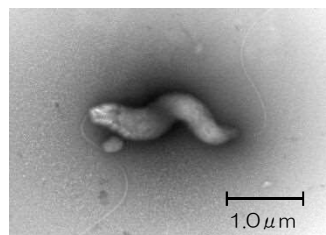
本市では、近年カンピロバクター、ノロウイルス及びアニサキスによる食中毒が多く発生しています。事業者に対し、取扱う食品の危害を踏まえ、食中毒防止のための衛生管理を行うよう指導等を行います。

ア 生又は加熱不十分な食肉による食中毒防止対策

生の食肉からはカンピロバクターや腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌などの細菌やE型肝炎ウイルス、住肉胞子虫が検出されることがあり、原材料由来の危害要因（ハザード）をよく理解して製造、調理、加工時にこれらの病原体に対して適切な加熱等の衛生管理を行うことが重要です。

(ア) 鶏肉

近年市内で最も多く発生しているのはカンピロバクターによる食中毒であり、ほとんどの事例で「要加熱」の鶏肉を材料に使用した生又は加熱不十分な鶏肉料理が提供されました。カンピロバクターは、特に鶏肉（内臓を含む。）で高率に検出される細菌で、飲食店等では管理すべき重要な危害要因（ハザード）であり、中心部までの十分な加熱が必要です。



カンピロバクター
（提供：名古屋市衛生研究所）

鶏肉を取扱う飲食店等事業者に対し、生食等による食中毒発生のリスクやギラン・バレー症候群^{注1}に関する情報を説明し、鶏肉は中心部まで十分に加熱をして安全に提供するように重点的に監視指導を行います（注1 カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。）。管理が不十分な施設に対しては、繰り返し指導を行います。

食肉の処理や飲食店等に販売を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ます。

(イ) 牛肉、豚肉等

飲食店でインジェクション加工や結着処理された食肉や挽肉を使用して調理する場合に、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等が内部まで浸潤していることを想定して、中心部まで十分に加熱して提供するように指導します。

牛肉の生食用食肉を取扱う施設に対しては、規格基準の遵守等について指導します。牛レバー及び豚の食肉（内臓を含む）については、生食用としての提供が禁止されていることをふまえ中心部まで十分に加熱して提供するように指導します。

また、客自らが調理を行う施設に対しては、適切な加熱用設備等を用意するとともに、食肉を中心部まで十分に加熱すること、箸やトング等を使い分けること等について、客に注意喚起を行うよう指導します。

イ ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルス食中毒の原因の多くが、感染した調理従事者の手指等を介した食品汚染とされています。調理従事者の健康状態の確認やその記録の実施、不顕性感染^{注2}を前提とした手洗いの徹底、施設や器具類の消毒等について重点的に指導します（注2下痢や嘔吐等の症状がなくても感染している状態で、症状がある人と同様、便中に多数のウイルスが排出されます。）。特に、弁当・仕出し製造施設、社会福祉施設等の給食施設を中心に、リーフレットや対策マニュアル等を活用した監視指導や衛生講習会を行います。

ノロウイルスによる食中毒の発生が予想される場合には、「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、食中毒予防の注意喚起を行います。また、（公社）名古屋市食品衛生協会の「手洗いマイスター」と連携しながら、食品等事業者への監視指導や消費者への啓発を行います。

ウ アニサキスによる食中毒防止対策

アニサキスは、主にサバやアジ、サンマ、カツオ等の魚介類に見られる寄生虫で、寄生した魚等を生で食べると激しい腹痛等の症状を起こすことがあります。市内でも、しめさば等を原因とするアニサキスによる食中毒が多発しています。

魚介類販売店や飲食店の事業者に対し、刺身等、生で食べる鮮魚介類を冷凍処理（－20℃以下で24時間以上）すること、処理の際に目視によりアニサキスを確実に除去すること等について指導を行います。

エ その他の食中毒防止対策

過去の食中毒事例を踏まえ、カレーや煮物等が原因となるウェルシュ菌や黄色ブドウ球菌等の細菌性食中毒の他、フグ毒等の自然毒、クドア・セブテンブクタータ等の食中毒についても、事業者に対する指導を行います。

（2）適正な表示等の推進による危害防止対策

食品の表示は、消費者が食品を購入するときに正しく食品の内容を理解し、選択したり安全に使用したりする上で重要な情報源です。その一方で、消費者庁の食品表示リコール情報及び違反情報サイトでは、アレルギー表示の欠落や期限表示の誤記載による食品の自主回収事例や、不適正な原産地表示の違反事例も多く公表されています。

こうした状況を踏まえ、市内食品関連事業者（食品製造業者、食品販売業者等）に対して監視指導を行い、市内を流通する食品の表示の適正化を図るとともに、食物アレルギー表示の改正等についても、関連事業者に対して周知を行います。

なお、飲食店等の事業者には、メニューへのアレルギー表示は義務ではないものの、食物アレルギーに関する正確な理解を促し、消費者に対して食物アレルギー情報を提供する取組みの重要性や注意点を広く周知します。

さらに、食品表示法以外の法令（景品表示法、計量法、健康増進法、薬機法等）の担当部局へも情報共有を行い、連携して対応します。（次頁参照）。

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、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（薬機法）	医薬品的な効能効果の表示の禁止

（３）アジア競技大会・アジアパラ競技大会に向けての食品衛生対策

令和８年度に開催されるアジア競技大会・アジアパラ競技大会における食品の衛生確保のため、組織委員会、愛知県その他関係機関と連携するとともに食品関係施設にかかる相談等に対応します。

（４）食品等の自主回収（リコール）情報報告制度

事業者が食品衛生法又は食品表示法に違反する（違反のおそれを含む）食品等を自主回収する場合には、保健所への届出が義務づけられています。自主回収を行う事業者に対して、探知した情報を基に必要な指導又は助言を行います。

（５）食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

材質が合成樹脂のものを対象に、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度に係る経過措置期間が令和７年５月３１日で終了します。

関係事業者に対しては、ポジティブリスト制度の対応状況について監視し、必要な指導等を行います。

（６）輸出食品への対応

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（輸出促進法）に基づき、輸出適合施設の認定や輸出証明書の発行を行います。

（７）飲食店における食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生対策

飲食店における食品ロスの削減のための食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドラインについて、国の動向をふまえ必要な対応を検討します。

３ 食品衛生対策事業

夏季や年末の食品衛生対策等、各種対策事業を定め、食品流通や季節変動の特性等を踏まえた施設を対象に、収去・指導検査等を含めた監視指導を計画的に実施します。

主な衛生対策	期間	実施内容
カンピロバクターによる食中毒防止対策	年間を通じて	鶏肉を取扱う施設（飲食店、食鳥処理場・鶏肉販売店）に対し、監視指導を行います。
	５月 ９月	「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、生又は加熱不十分の鶏肉料理を取扱う飲食店に対し、監視指導を行います。
弁当・仕出し等衛生対策	６月	弁当・仕出しの食品製造施設や屋外で弁当を販売する施設、食品のテイクアウト・デリバリーを行う施設等に対し、衛生対策を行います。
夏季食品衛生対策	７月	高温多湿の季節に多発する細菌性食中毒等を防ぐため、肉料理、刺身や漬物等の取扱施設等に対し衛生対策を行います。
年末食品衛生対策	１１月～ １２月	年末年始を中心に流通する食品の安全確保を図るため、正月用食品製造施設やスーパー、フグ取扱い施設等に対し、衛生対策を行います。
ノロウイルスによる食中毒防止対策	１１月～ ２月	弁当製造施設や給食施設を中心に、監視指導を行います。
輸入食品衛生対策	年間を通じて	輸入食品による健康被害の発生や違反食品の流通を未然に防止するため、取扱施設に対し、衛生対策を行います。
社会福祉施設等における衛生対策	年間を通じて	抵抗力の弱い高齢者や乳幼児等のノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒防止を図るため、衛生対策を行います。

収去（抜き取り検査）とは

食品衛生法等に基づき、食品製造施設や販売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・容器包装、おもちゃ等）を無償で採取する行為をいいます。各食品等には規格基準等が定められており、検査でそれらが守られているか確認します。

4 流通拠点等における監視指導

(1) 中央卸売市場（本場）

中央卸売市場本場内にある食品衛生検査所は、せりが行われる早朝から、市場内のせり売場や鮮魚・青果などの食品販売施設の監視を行い、有毒な魚介類の排除や食品の適正な表示、販売方法等について指導します。また市場内の事業者に対し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況について確認及び検証の評価を行い、必要に応じて指導又は助言を行います。

また、市場内を流通する食品の収去検査を行い、違反食品の排除等を図ります。



本場における監視指導



流通食品の収去検査

(2) 市内食品販売施設や流通拠点

食品衛生検査所（広域監視担当）は、スーパー、デパート等における食の安全を確保するため、食品の適正な表示、販売方法等の監視指導、流通する食品の収去を行います。併せて、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び検証の評価を行い、必要に応じて指導又は助言を行います。

5 食肉の安全確保

(1) と畜場

食肉衛生検査所は、中央卸売市場南部市場に併設すると畜場において、と畜場法に基づき、牛・豚 1 頭ごとに対してと畜検査を実施します。疾病や異常のある食肉を排除するとともに、関係機関と連携して、家畜伝染病の拡散を防止するための適切な措置をとります。

HACCP に基づく衛生管理について、現場確認や記録の確認、微生物試験等、と畜検査員による検査及び試験（外部検証）を行い、必要な指導又は助言を行います。また、搬入される牛や豚についての残留動物用医薬品対策を行います。牛については、月齢に応じた特定危険部位の分別管理の指導等により、BSE 対策を行います。



と畜場における牛のと畜検査

(2) 食鳥処理場

食肉衛生検査所は、市内の食鳥処理場に立ち入り、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、異常鶏の適正な排除や HACCP に沿った衛生管理が実施されていること等を確認し、必要に応じて指導又は助言を行います。また、飲食店等への販売に際し、「加熱用」の表示をする等適切な情報を伝達するよう指導します。

市内食鳥処理場から鶏肉を輸出する場合は、相手国の輸出要件に応じて、食鳥検査員による食鳥検査を実施します。

第 5 食品等事業者自らが実施する衛生管理

食の安全・安心を確保するためには、行政による監視指導だけでなく、食品等事業者が、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、自らが実施する衛生管理の向上のための取組みを行うことが必要です。

本市は、事業者の取組みを促進するために、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。

1 食品衛生責任者講習会

事業者は、HACCP に沿った衛生管理を実施する全ての営業許可・届出対象施設で、施設の衛生管理について中心的な役割を担う「食品衛生責任者」を選任する必要があります。

会場と e ラーニングとの二つの受講方法で講習会を開催し、営業許可・届出制度、HACCP に沿った衛生管理、フグの取扱い規制など国が示す標準的なプログラムに沿った内容で行います。

2 食の安全に関する講習会

食の安全・安心自主管理講習会や保健センター等による講習会等を通じて、食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理や食中毒予防に関する情報等を提供し、事業者自らが実施する衛生管理の向上を推進します。

3 食品衛生団体等への支援

(公社)名古屋市食品衛生協会が実施する食品衛生指導員による巡回指導や食品衛生パレードでの啓発、食中毒警報等の緊急情報の伝達、食品衛生指導員への研修等の自主管理推進事業の支援を行います。その他の業界団体についても、講習会の実施等により自主管理の推進を支援します。

4 食品衛生自主管理認定制度

条例に基づき、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を認定し、自主的な衛生管理を推進する制度です。

また、令和 7 年度から事業者の HACCP による衛生管理の取組みを市民に広く認知される制度にすることにより、事業者の HACCP による衛生管理の取組みの推進と消費者の HACCP の認知度向上を図ります。

第6 食品等の検査

市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反発見状況や食品の特性等を踏まえ、計画的に収去検査等を実施し違反食品等の効果的な発見、排除に努めます。

また、健康被害等発生時には、緊急収去を実施し、健康被害の拡大防止を図ります。

1 検査実施計画

下表の検査実施計画に基づき、約 8,000 検体（うち輸入食品 650 検体）実施する予定です。

検査項目		検体数	主な食品等	検査内容
細菌		1,650	弁当・そうざい類、菓子類等	食品の衛生管理の指標となる大腸菌群や食中毒の原因となる菌等がないかを検査します。
理 化 学	添加物	1,450	菓子類、そうざい類等	添加物が基準値以下であるか、適正に表示されているかを検査します。
	残留農薬・ 残留動物用医薬品	4,700	農畜水産物及び その加工品	野菜・果物等の農産物やその加工品について残留農薬の検査をします。 また、食肉・魚介類等について残留動物用医薬品の検査をします。
	放射性物質	120	農産物及び その加工品	学校給食食材や農産物加工品等の精密検査をします。
	遺伝子 組換え食品	40	農産物及び その加工品	安全性未審査の遺伝子組換え食品が流通していないか、遺伝子組換え食品に関する表示が適正であるかを検査します。
	アレルゲン	30	菓子類等	加工食品に含まれるアレルギー物質が適正に表示されているかを検査します。
	自然毒	40	フグ、豆類等	フグ毒やカビ毒等の自然毒を検査します。
	環境汚染物質	30	魚介類	魚介類に含まれる水銀やPCBといった有害な環境汚染物質を検査します。
	その他規格検査	100	清涼飲料水、おもちや等	清涼飲料水の重金属、器具・容器包装及びおもちゃの材質等の規格検査をします。

* 検体数については、1 つの検体で複数の検査項目に該当するものがあります。

2 違反食品等発見時の対応

収去検査等の結果、食品衛生法等への違反を発見した場合は、当該食品が販売や使用されないよう指導を行い、必要に応じ関係自治体と連携して廃棄や回収等の措置を講じます。また、原因究明や再発防止について指導を行います。

3 検査等の業務管理・検査法の開発等

検査等の業務管理要領（GLP）に基づく精度管理の実施、外部精度管理調査への参加、検査の技術研修の受講により、検査技術の向上を図り、検査精度を確保します。さらに、検査等の管理体制を整え、適切な内部点検等を実施し、信頼性確保の強化を図ります。また、衛生研究所においては、効率的な検査実施のための検査法の開発に取り組めます。

特に輸入食品等への検査について、国際的な動向や国の食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領の改訂に対応するために必要な検討を行います。

第7 危機管理体制の整備と緊急時の対応

保健所長を中心とした危機管理体制を整備し、以下のとおり必要に応じて市の関係部局、国や他自治体その他関係者と連携を図り、迅速に被害拡大の防止を図ります。

1 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 食中毒等を疑う届出があった場合の対応

医療機関や患者、事業者から届出があった場合には、保健センターは直ちに関係する施設、食品、患者に対する調査及び検査等を行い、迅速に原因究明を図ります。

原因と特定された施設や食品に対しては、施設の営業禁止や原因食品の回収等の措置により被害拡大防止を図り、再発防止のための改善指導を行います。

(2) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連絡体制の確保

広域的な食中毒事案が発生した場合には、都道府県等その他関係機関により構成される「広域連携協議会」を開催し、調査・検査・情報共有等を行います。

本協議会の構成員として、平常時から広域食中毒事案が発生した場合を想定した連携・協力体制の整備・確認を行います。

(3) いわゆる「健康食品」等による健康被害情報への対応

特別の注意を必要とする成分等（指定成分等）を含む食品等を取扱う事業者に加え、令和6年9月1日からは機能性表示食品の届出事業者及び特定保健用食品に係る許可を受けた事業者も、消費者から寄せられた健康被害情報の届出が必要となりました。また、これら以外のいわゆる「健康食品」を含むすべての食品の製造事業者においても健康被害の情報提供を行うよう努めること、医療機関は、保健所への情報提供に努めることとされています。

届出等があった場合には、関係機関等とも連携しながら、健康被害の調査や国への報告等の必要な対応を行います。

(4) 健康被害拡大防止のための情報発信等

食中毒や違反食品による被害拡大の防止や健康被害のおそれのある食品の速やかな排除のため、緊急に注意喚起が必要な場合は、違反状況、処分の対象となる事業者や違反食品を特定する情報等を公表するとともに、公式ウェブサイトに掲載します。食品表示法の違反による指示等についても、速やかに公表を行います。

また、事業者・消費者に対して効果的に注意喚起を図るため、各種媒体を利用した積極的な情報発信や、関係機関へ速やかな情報提供を行い、必要に応じて相談窓口を設けるなど、市民の健康被害防止を図ります。

2 市民からの苦情・相談への対応

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・相談を受け付けます。また、食品の取扱いや施設の衛生管理に関する問題等、食の安全に関する相談を「よい食」ダイヤルでも受け付けます（裏表紙参照）。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に行います。

3 災害時の食品衛生の確保

市内で災害が発生した場合は、「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。また、平常時には避難所運営の関係者や市民に対し、リーフレット等を活用して避難所における食中毒防止対策について事前の周知啓発を図ります。

第8 食の安全に関する情報発信及び関係者間での意見の交換 (リスクコミュニケーション)

食の安全に関する情報を得るための情報媒体は多様化しています。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、伝えたい消費者層に向けた方法・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します。また、これらの情報発信を通じて関係者間でのリスクコミュニケーションの機会を増やし、相互理解の促進に繋がります。

1 食品等による危害発生防止のための情報発信

食品等による危害発生防止のために様々な媒体を活用して情報を発信します。

食の安全に関する情報発信

- ・食中毒予防に役立つ知識
- ・食品添加物や残留農薬、輸入食品等の安全性確保のための取組み
- ・食品表示の制度や食物アレルギー情報に関する注意点
- ・事業者による HACCP の取組み
- ・緊急情報や各種イベント情報

(1) 名古屋市公式ウェブサイト

食の安全に関するポータルサイト「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）」を公式ウェブサイト内に設け、市の施策、家庭における食中毒の予防方法、表示に関する知識等について総合的に情報提供します。また、監視指導計画の実施結果や夏季、年末食品衛生対策等、食品衛生に係る事業の実施結果も公表します。

アクセスはこちらから

なごや 食の安全

検索



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）

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

(2) インターネット広告（SNS 等を活用した広告）

食の安全に関する情報や食中毒予防等についての効果的な注意喚起および啓発を行うため、インターネット広告（ウェブサイト、SNS 等）を活用して、伝えたい消費者層に向けた情報発信をします。



インターネットバナー例

(3) なごや「よい食」インフォメーション（LINE 配信）

食中毒予防に役立つ情報、食中毒警報の発表等の緊急情報、様々なイベント情報等、本市の食の安全に関する最新の情報を「LINE」で配信します。

友だち登録はこちらから



なごや「よい食」インフォメーションについて

<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000170943.html>



ID : @265iroef

(4) X（旧：Twitter）（なすこ@食品安全・安心学習センター）

食品衛生検査所による食品安全・安心学習センター事業のキャラクター、ナスフラスコの“なすこ”が食の安全に関する気になる情報をつぶやきます。また、学習センターの講座案内等を随時お知らせします。

「フォロー」「いいね」「リポスト」はこちらから

@kensa_nagoya

検索

「なすこ@食品安全・安心学習センター」

https://x.com/kensa_nagoya

フォロー
お願いします



(5) その他

「広報なごや」や「名古屋市公式 YouTube まるはっちゅ〜ぶ」のほか、テレビ、ラジオ等の様々な媒体を活用して情報を発信します。

2 学習機会の提供及び関係者間による意見交換の実施

(1) 食品安全・安心学習センター事業

食品衛生検査所では、幅広い世代の消費者を対象として、中央卸売市場本場や検査施設の見学や、添加物や遺伝子組換え食品、食品表示等についての体験講座を通じて、食の安全に関して共に考え、理解を深める事業を実施します。

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出張形式の講座を行う

とともに、SNSや動画も活用しながら食の安全に関する情報を積極的に発信します。



市場内の見学



体験講座

お申込み・お問合せはこちらから

食品安全・安心学習センター（食品衛生検査所）

電話番号：052-671-3385 FAX 番号：052-671-3383

電子メール：a6713371@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp



食品安全・安心学習センター

検索

<https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-11-0-0-0-0-0-0-0.html>

（２）保健センターにおける講習会等

保健センターにおける両親学級（ニューファミリーセミナー）や乳幼児健診等では、妊産婦や乳幼児が注意すべき食品のとり方や取扱い、カンピロバクター食中毒をはじめとする家庭での食中毒予防、アレルギー表示等、食の安全・安心に関する講習会や情報提供を行います。

（３）消費者、事業者、市の間での情報及び意見交換等

ア 名古屋市食の安全・安心推進会議

学識経験者、消費者、事業者、市が食の安全・安心の確保のための施策に関することや関係者の相互理解に関することを協議し、本市の施策への反映を図ります。

イ 意見交換会

食の安全・安心フォーラム、消費者懇談会等において、食の安全・安心について消費者、事業者、市の三者が意見交換を行います。

ウ 食の安全・安心モニター制度

消費者に「食の安全・安心モニター」を委嘱し、食品取扱施設の衛生管理状況等についての調査を行い、結果を報告していただきます。また食の安全について、より幅広く情報や意見をいただき、市の施策に市民の意見を反映させます。

エ 一日食品衛生監視員

消費者が一日食品衛生監視員となり、食品衛生検査所の食品衛生監視員と同行して、名古屋市中心卸売市場本場内の食品販売施設等の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ます。

第 9 食品衛生業務に係る人材育成

適切な監視指導を行うため、HACCP や食品表示、疫学、検査等について各種研修や調査研究等を実施し、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。

＜基本方針＞

- ・下表に基づき、規模、業態や取扱う食品の特性等に応じて「HACCP に沿った衛生管理」の実施状況の確認及び検証の評価を計画的に行い、必要な指導又は助言等を行います。
- ・過去 1 年間に於いて食中毒・違反等の原因となった施設に対する監視指導を重点的にを行います。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象施設

常時	①広域に食品が流通する拠点となる施設	中央卸売市場、スーパー、デパート 等
年 1 回以上	②危害度の高い食品を取扱う施設	鶏肉を生食等で提供する施設（飲食店）、 認定小規模食鳥処理場、生食用食肉（牛肉）取扱施設、 フグ処理施設 等
	③食品の製造又は加工を行う施設	製造・加工施設（そうざい製造業、めん類製造業、漬物製造業、食肉処理業 等）、 販売施設（処理行為を伴う魚介類販売業及び食肉販売業）
	④食中毒が発生した際に大規模化する恐れがある施設 等	調理施設（弁当・仕出し製造施設、給食施設） 等
実情に応じて	⑤一般の飲食店 等	調理施設（②・④を除く） 等 （注：計画的に実施状況を確認）
	⑥簡易な製造又は加工のみを行う施設	製造・加工施設（食品の小分け包装を行う施設、営業届の対象施設 等） 等
	⑦販売施設、保管施設 等	販売施設（③を除く）、 保管施設（冷凍・冷蔵倉庫等） 等
	⑧ HACCP に基づく衛生管理が定着している施設	食品衛生自主管理認定施設、民間認証等を取得した施設 等

HACCP に基づく衛生管理の対象施設

常時	と畜場
年 1 回以上	大規模事業場、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業

その他の施設の監視指導

実情に応じて	容器包装に入れられた常温保存食品のみを保管・販売する施設 等
--------	--------------------------------

別表 2 食品供給行程の各段階における重点監視指導項目

《共通項目》

- ・添加物(その製剤を含む。以下同じ。)の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
- ・添加物を使用して製造又は加工した食品についての都道府県等による添加物検査の実施
- ・製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
- ・製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
- ・食品表示基準の規定に基づくアレルギーを含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

《食品群別項目》

	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底	・枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底	・流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
食鳥卵	・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底	・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品 (魚介類及び 水産加工品)	・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底	・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底

	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びきのこ類を含む）	・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底	・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

(注1) 表中「実施」とあるのは都道府県等が主体、「徹底」又は「推進」とあるのは食品等事業者が主体である。

(注2) 食品群の区分は代表的なものを整理したものである。

食の安全・安心に関する窓口

食の安全に関するお困りごと等あれば、お気軽にご相談ください。

名称	電話番号	FAX 番号	所在地
「よい食」ダイヤル	961- ^{よいしよく} 4149	955-6225	中区三の丸三丁目 1-1 (食品衛生課内)
千種保健センター	753-1971	751-3545	千種区星が丘山手 103
東保健センター	934-1212	937-5145	東区筒井一丁目 7-74
北保健センター	917-6547	911-2343	北区清水四丁目 17-1
西保健センター	523-4612	531-2000	西区花の木二丁目 18-1
中村保健センター	433-3036	483-1131	中村区松原町 1-23-1
中保健センター	265-2257	265-2259	中区栄四丁目 1-8
昭和保健センター	735-3959	731-0957	昭和区阿由知通 3-19
瑞穂保健センター	837-3253	837-3291	瑞穂区田辺通 3-45-2
熱田保健センター	683-9678	681-5169	熱田区神宮三丁目 1-15
中川保健センター	363-4457	361-2175	中川区高畑一丁目 223
港保健センター	651-6486	651-5144	港区港栄二丁目 2-1
南保健センター	614-2865	614-2818	南区東又兵衛町 5-1-1
守山保健センター	796-4617	796-0040	守山区小幡一丁目 3-1
緑保健センター	891-3632	891-5110	緑区相原郷一丁目 715
名東保健センター	778-3107	773-6212	名東区上社二丁目 50
天白保健センター	807-3907	803-1251	天白区島田二丁目 201
食品衛生検査所	671-3371	671-3383	熱田区川並町 2-22
食品安全・安心学習センター	671-3385	671-3383	熱田区川並町 2-22 (食品衛生検査所内)
食肉衛生検査所	611-4929	611-7566	港区船見町 1-39
食品衛生課	972-2648	955-6225	中区三の丸三丁目 1-1

受付：月曜日から金曜日（祝日及び休日を除く）の午前 8 時 45 分から午後 5 時 15 分まで

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

令和 7 年度 名古屋市食品衛生監視指導計画

発行：名古屋市保健所生活衛生部食品衛生課 発行年月：令和 7 年 3 月

「令和7年度名古屋市食品衛生監視指導計画（案）」
に対するご意見

住 所	
氏 名	
該当項目 (□にレ印)	☐ 第1 はじめに ☐ 第2 監視指導の実施体制・関係機関との連携 ☐ 第3 令和7年度の重点事業 ☐ 第4 監視指導の実施 ☐ 第5 食品等事業者自らが実施する衛生管理 ☐ 第6 食品等の検査 ☐ 第7 危機管理体制の整備と緊急時の対応 ☐ 第8 食の安全に関する情報発信及び関係者間での意見の交換 (リスクコミュニケーション) ☐ 第9 食品衛生業務に係る人材育成 ☐ その他
(ご意見)	
締め切り：令和7年2月28日（金）（当日消印有効）	
提出先・お問合せ先 名古屋市保健所生活衛生部食品衛生課（市役所本庁舎 1 階） 〒460-8508 名古屋市中区三の丸三丁目 1 番 1 号 電話番号 052-972-2646 <ダイヤルイン> FAX 番号 052-955-6225 電子メール a2653@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp	

きんぎょ



名古屋市食品ロス削減ハンドブック



食品ロスしないもん!

おいしく、
かしこく、
ごちそうさま

ごちブック

Gochi Book

食品ロスのない
名古屋市に
するでござる



食品ロスしないもん ▶

名古屋市

食品ロスとは



「買ったことを忘れて、食材を腐らせてしまった」
「料理をたくさん作りすぎて、食べ残してしまった」

こんな経験はありませんか？

まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品を「食品ロス」といい、今、世界で大きな社会問題になっています。

家庭での食べ残しはもちろん、生産者から消費者に食品が届くまでの間にも、規格外の野菜などが廃棄される他、売れ残りや返品といった食品ロスが生じており、食品ロスを減らすためには、事業者、家庭双方で取り組む必要があるのです。

もくじ

数字で見る食品ロス	3
食品ロス防止のためのタイプ診断	5
今すぐできる！捨てないお作法【其の壱 買い物編】	7
コラム1 事業者にとできること	10
今すぐできる！捨てないお作法【其の弐 家庭編】	11
コラム2 食材使い切りレシピ	15
今すぐできる！捨てないお作法【其の参 外食編】	17



なごやの食品ロス削減に取り組む侍

◀食品ロスしないもん

「ゼロ」の形に結った髷がトレードマーク
趣味はリボンベジタブル(リボベジ)を育てること

《食品ロス》

まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品

《家庭から発生》

食べ残し 過剰除去
直接廃棄

《事業者から発生》

規格外品 売れ残り
返品 食べ残し

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



目標12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。



目標17.17

さまざまなパートナーシップの経験や資源戦略を基にした、効果的な公的、官民、市民社会のパートナーシップを奨励・推進する。

一般家庭の食費(月平均)

63,597円

家庭における消費支出のうち最も大きいのが食費。全体の1/4以上を占めるといわれています。家庭での食品ロスの削減は、社会貢献と節約の一石二鳥。

出典:総務省 家計調査2022年(令和4年)

1世帯当たり1か月の収入と支出

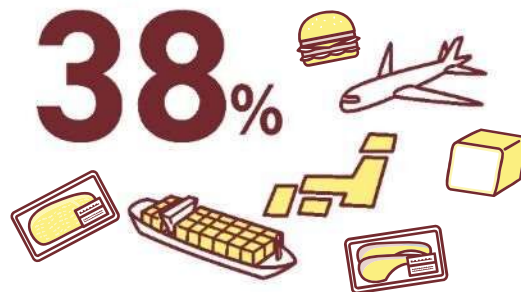


食料自給率が低く、食料の多くを輸入に頼っている日本。食料を大量に輸入しながら、その多くを捨てている現実があります。輸入にかかる人の労働力や電気などのエネルギーをも無駄に捨てているのです。

出典:消費者庁 食品ロス削減ガイドブック

日本の食料自給率 (カロリーベース)

38%



名古屋市のごみ処理料 (名古屋市のごみ・資源をあわせた処理経費)

379億円



家庭からの食品ロスは、一般廃棄物として焼却処分され、その経費はすべて私たちの税金で賄われています。また、ごみを燃やす際に排出される二酸化炭素、焼却後の灰を埋める土地の問題もあります。

※令和3年度

出典:名古屋ごみレポート'22版

日本の年間食品ロス量

523万トン



日本では年間523万トン(家庭から約244万トン(47%)、事業者から約279万トン(53%))の食品ロスが発生。この数字は、毎日国民全員がお茶碗1杯分の食べ物を捨てていることを意味します。

※令和3年度推計値

出典:消費者庁 食品ロス削減ガイドブック

数字で見る食品ロス

数字をキーに、食品ロスについて理解を深めましょう。

毎日の生活を振り返り、行動を変えるきっかけになるはずです。



名古屋市の年間食品ロス量

8.8万トン

名古屋市中で発生している食品ロスは、家庭から約5.4万トン、事業者から約3.4万トンと推計されています。

※令和4年度推計値



2030年 までに



半減させよう
食品ロス

あなたは
どのタイプ？

めざすはゼロ！

食品ロス防止のためのタイプ診断

思い当たる項目をチェックして、自分のタイプを知りましょう。
自分の傾向を知って、次のページから始まる「捨てないお作法」へ進みましょう。

check1

- ☐ 野菜や肉は
まとめ買いすることが多い
- ☐ おかずは多めに作り大皿で出す
- ☐ 料理やお菓子作りが好きで
作りすぎる
- ☐ そのときの気分で献立を決める
- ☐ 食べ残して捨てることがある

当てはまったら

作りすぎタイプ

特におさえておきたい
「捨てないお作法」 P8…買い物編 3

check3

- ☐ 冷蔵庫や食品庫は
常に食品でいっぱいだ
- ☐ 使いかけ、食べかけの食材が
たくさんある
- ☐ 家にあるのに同じものを
買ってしまふことがある
- ☐ 買った食品をどこにしまったか
わからないことがある

当てはまったら

ため込みタイプ

特におさえておきたい
「捨てないお作法」 P14…家庭編 5

check5

- ☐ 買ってきた食品はとりあえず
冷蔵庫や食品庫に入れておく
- ☐ 買った食品をどこにしまったか
わからないことがある
- ☐ いつ開封したかわからない
食材がある
- ☐ 期限切れの食品が冷蔵庫や
食品庫の奥から見つかる

当てはまったら

片付け下手タイプ

特におさえておきたい
「捨てないお作法」 P13…家庭編 3

check2

- ☐ 買い物に行くのが大好き
- ☐ いつも使う食材は切らしたくない
- ☐ 特価品、ワゴンセールなどに
つい手が伸びる
- ☐ 使う前に野菜がしなびてしまふ
ことがある
- ☐ 食材を使わず捨ててしまふ
ことがある

当てはまったら

買いすぎタイプ

特におさえておきたい
「捨てないお作法」 P7…買い物編 1

check4

- ☐ 特価品、ワゴンセールなどに
つい手が伸びる
- ☐ 野菜や肉はまとめ買いして
とりあえず冷蔵庫に入れておく
- ☐ 冷蔵庫や食品庫に「いつか
食べるかも」という食品がある
- ☐ 冷蔵庫や食品庫は
常に食品でいっぱいだ

当てはまったら

よくばりタイプ

特におさえておきたい
「捨てないお作法」 P14…家庭編 4

拙者は
チェック「ゼロ」で
ござる



【其の壱】 買い物編



実践!

捨てないお作法

今すぐできる!
ちょっとした工夫の積み重ねが、食品ロスの削減につながります。
おいしく、かしこく、「ごちそうさま」を言える未来を、私たちの手でつくりましょう。



食品ロスの削減は、上手な買い物から。販売方法の工夫も注目されています。消費者と事業者が協力して、未来につながる売り方・買い方を広めたいですね。

1 買う前に 確認しよう 在庫と期限



買い物に出かける前に、手持ちの食材と期限を確認しましょう。買い置きしてあった食品が、冷蔵庫や食品庫に眠っていないか、期限表示とあわせて確認してみましょう。その上で必要な食品をリストアップすれば、同じものを購入してしまう失敗もなくなり、無駄がなくなります。また、空腹時の買い物は避けた方が◎。お腹が空いていると必要以上に買ってしまふといわれています。

2 すぐ食べる それならぜひとも 「てまえどり」

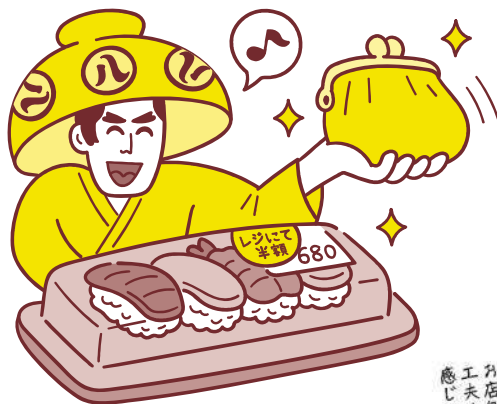


早速
やってみるで
ござる!



奥にある商品を意識的に選んでいるという人は少なくないかもしれませんが、購入してすぐに食べる場合には、商品棚の手前にある販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ「てまえどり」を心がけましょう。「てまえどり」は、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待されており、官民連携の取り組みを通じて全国に広がっています。

3 値引き品 選べば地球も 財布も笑顔



お店側の
工夫もござる!

期限が近づいている商品は、値引きやポイント還元などの特典がついていることがあり、節約と社会貢献の一石二鳥が叶います。ただし、安いからといって買い過ぎないように気をつけましょう。

食品ロス
クイズ①

家庭で捨てられやすい食品1位は?

A.ご飯 B.肉 C.菓子

みんなの
お作法①

献立は日曜に1週間分決め、買い出しは週1回に。
特売品には飛びつきませんが、スイーツが半額なら買います。
(ちょこさん)



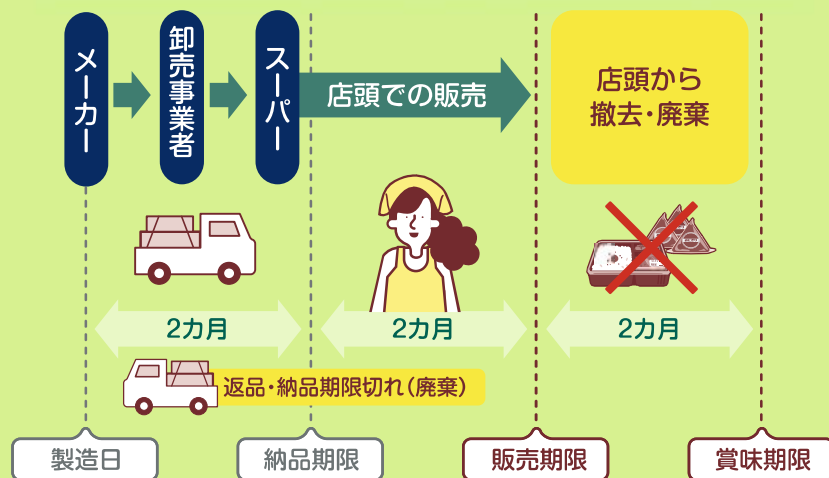
事業者 にできること

「3分の1ルール」を見直そう

食品ロスが発生する背景には、「3分の1ルール」と呼ばれる日本独特の商慣習があります。近年、国を挙げてこれを改善する取り組みが推進され、緩和に向けた動きが加速しつつあります。

3 分の1ルールとは、「賞味期限を3分割し、最初の3分の1の期限までに、メーカーや卸売事業者が小売店に納品しなければならず、これを過ぎると小売店はメーカーや卸売事業者へ返品できる」という事業者間の暗黙のルール。たとえば、賞味期限が6カ月の商品なら、「メーカーや卸売事業者は、賞味期限が残り4カ月を切るまでにスーパーなどの小売店に納品しなければならない」ことになります。ルールといっても法律で定められているわけではなく、1990年代に食品メーカーと小売店の間に誕生した商慣習であり、緩和が難しい側面もありますが、農林水産省主導のもと、大手小売店を中心に改善が進められています。

「3分の1ルール」による期限設定のイメージ(賞味期限6カ月の場合)

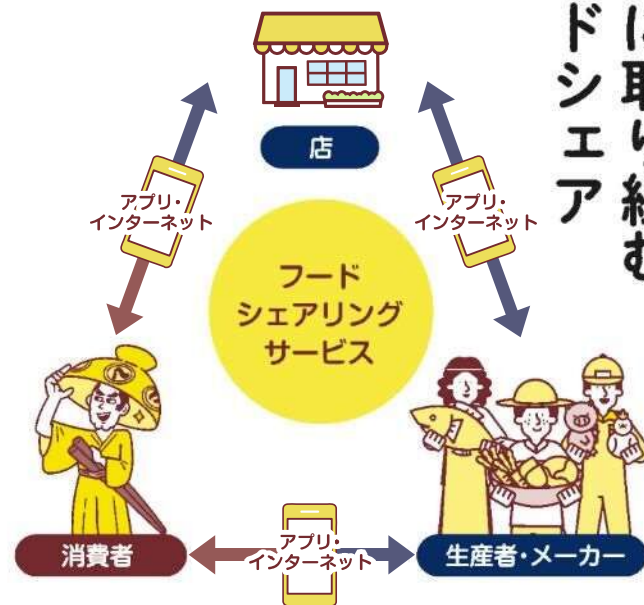


ラベルの印字ミスなどの誤り品、売れ残りなども廃棄せず、値下げして売り切るでござる



印字ミスのため

4 消費者と事業者で ともに取り組む フードシェア



売れ残ってしまうような商品を、インターネットやアプリを活用して販売するフードシェアリングサービスが広まりつつあります。安価に購入できる他、中には購入金額の一部が社会福祉団体等に寄付されるサービスも。新しい売り方・買い方を積極的に取り入れましょう。

協力が
大事でござる！



協力



みんなの お作法②

昼食を買うとき、消費期限が近いものを買うようにしています。何を買うかすぐ決めることができます。(ペンネームなし)



【其の式】家庭編

1 正しく知ろう 消費期限と 賞味期限

食品ロスの半分は家庭で発生。「食べ残し」、期限切れ等により手つかずのまま捨てる「直接廃棄」、野菜の皮など食べられる部分まで厚くむき捨てる「過剰除去」が主な原因です。



消費期限は「過ぎたら食べない方がよい期限」、賞味期限は「おいしく食べることが出来る期限」。賞味期限を過ぎたからといって直ちに食べられなくなるわけではありません。すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか確認する習慣をつけましょう。ただし定められた方法での保存が原則。開封後は、すみやかに消費する必要があります。

賞味期限 は検査を経て設定された「おいしいめやす」

様々な検査をした上で、食品の特性を鑑み、一定の余裕を設けて設定されています

微生物検査	有害な微生物がいないか、微生物が増えていないか
理化学検査	粘りや濁りがないか、油脂が酸化していないか、比重・pHなどの測定
官能検査	実際に食べたときの味やにおい、見た目の変化

食品の特性

一定の余裕

2 捨てないで 栄養満点 野菜くず



腕の
見せ所で
ござる!

捨ててしまいがちな野菜の部位には、実は食べられるものもあります。そのまま捨ててしまうのはもったいない! 野菜くずを活用した料理は、野菜の栄養を丸ごと摂れて、いいことづくめです。特徴を知って無駄なく使いましょう。

ニンジン・大根・カボチャ



よく洗えば皮ごと使えます

ホウレンソウ



根元の赤い部分も洗って土を取れば食べられます

ブロッコリー



芯も食べやすく切ってスープやサラダに

ピーマン



種も食べられるので取り除く必要はありません

キノコ



石づきと、おがくずがついている部分だけ取り除けば全部使えます

食品ロス
クイズ①の
こたえ

正解は
A. ご飯

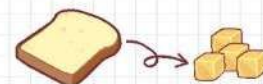
家庭で捨てられやすい食品は、「主食(ご飯、パン、麺類)」、「野菜」、「副菜」の順に多く、捨ててしまう理由は、「食べ残した」、「傷んでいた」、「賞味期限切れ」、「消費期限切れ」の順に多い。

出典: 消費生活庁「令和2年版消費生活白書」

みんなの
お作法③

6枚切り食パンを朝食で食べると1枚余る我が家。これをカットし低温で焼いてクルトンにします。

(らいおん丸さん)



3 食材の 寿命のカギは 保存にあり



イモは冷暗所で
保管するで
ござる!

食材を買ってきたら、そのまま冷蔵庫に入れるのではなく、下処理や小分けのひと手間を加えて保存すれば、おいしさ長持ち。意外な食材も冷凍できることが多いので、調べてみましょう。調理済みの食品なら、リメイクもおすすめ。最後までおいしく食べきる工夫を凝らしましょう。

4 普段から 食べて買い足す 備蓄品



「ふだん使いで
カンタン備蓄」で
ござる!

ストックしている食品を未開封のまま期限切れにしてしまった経験がある人は多のでは? 少し多めに買い置きをして災害などに備えつつ、普段の食事で消費し、補充することを繰り返すローリング(回して)ストック(保管)法なら、期限内に食べることができます。また、いざというときいつもと同じ食生活ができる安心感も担保できます。

5 手つかずを フードドライブへ 持ち寄ろう



家庭にある手つかずの食品を持ち寄り、まとめてフードバンク活動団体や地域の福祉施設等へ寄付する「フードドライブ」活動を知っていますか? 名古屋市でも各所で開催しています。「いただきものの詰め合わせを消費できない」、「自分の口に合わないけれど、もったいない」といった家庭にある消費しない食品を持ち寄しましょう。

開催場所などは
こちら



缶詰1つから
OKでござる!



肉や魚を

解凍

するときのポイント

野菜や果物は

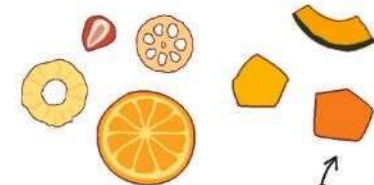
セミドライ

もおすすめ



ポイント

- ★ 空気を抜く
- ★ 薄くたいらにする
- ★ 解凍は冷蔵庫で
レンジの解凍機能や
流水も◎



みかん

スライスして
乾燥させる

柿

スライスして
砂糖をまぶし、
オーブンで焼く

食品ロス
クイズ②

「常温保存」に当てはまるのはどれ?

- A. 冷蔵庫の中 B. 15°C~25°C
C. 直射日光の当たらない高温多湿を避けた場所

みんなの
お作法④

フードドライブへ持っていく準備をしています! 家の食品ストックの期限を見直す機会にもなりました♪
(ユキさん)





Recipe #2

サバの和リエット on the 焼きご飯

✓食品ロス削減ポイント

- ✓ 災害用備蓄品として使われることが多いサバ缶とアルファ化米を使用
- ✓ 備蓄品を定期的に食べ、使った分を買い足すことで、期限切れを防ぐ

● サバの和リエット

▼ 材料(2人分)

サバの水煮缶 ……1缶(約200g)
白ワイン ……15g
玉ねぎのみじん切り ……1/4個分(50g)
マヨネーズ ……大さじ1(12g)
赤だし味噌 ……大さじ1(18g)
ブラックペッパー ……少々

▼ 作り方

- ①耐熱皿に水気を切ったサバ缶、白ワインを入れ、レンジ600Wで1分ほど温める
- ②玉ねぎ、マヨネーズ、赤だし味噌、ブラックペッパーを加えて混ぜ合わせる
- ③器に盛り付ける
★お好みでおろし生薑やおろしニンニクを入れてもOK

● 焼きご飯

▼ 材料(2人分)

アルファ化米(白飯) ……1パック
すりごま ……10g
塩 ……2g

▼ 作り方

- ①パックに記載の方法通りにアルファ化米を調理する
- ②①をボウルに入れ、すりごま、塩を加えて粗く潰す
- ③ラップを使って団子にし、平らに潰して成形する
- ④フライパンにごま油をひき、成形したご飯を両面きつね色に焼く
- ⑤器に盛り付ける

カンタン&アイデアいっぱい! 食材使い切りレシピ

捨ててしまいがちなレタスの外側の葉を使ったレシピと、災害備蓄品としてストックされることが多いサバ缶を使ったレシピを紹介します。

出典:もったいないレシピなごや

Recipe #1

重ねるだけ! 簡単レタスのミルフィーユ

✓食品ロス削減ポイント

- ✓ 捨ててしまいがちだが栄養価の高いレタスの外葉を使う
- ✓ トマトのヘタの捨てる部分を最小限に抑える



▼ 材料(2人分)

レタス(外側の硬い部分) ……3枚
トマト ……1個
市販のミートソース ……100g
とろけるチーズ ……3枚
塩こしょう ……適量
パセリまたはハーブ ……適量

▼ 作り方

- ①レタスの外葉(濃い緑の硬い葉)を洗い、水気を拭き取る
- ②トマトは薄くスライスし、軽く塩こしょうをする
- ③グラタン皿にレタス、トマト、ミートソース、チーズの順に3回重ねる
- ④250度のオーブンで焼き色がつく程度に10～15分焼く
- ⑤お好みでパセリやハーブを飾り仕上げる

食べ残しが出やすい宴会やパーティー。乾杯後30分間はできたての料理を味わい、その後おしゃべりを楽しんだら、お開き前の10分間は自席で料理を食べきる「30・10運動」で、食べ残しを防ぎましょう。



2
宴会では
味わい、楽しみ
食べきろう

3
食べきれない？
欲張り禁物
適量注文



たくさん注文し、結局食べることができずに残してしまうことがないように、料理は適量を注文しましょう。ビュッフェやバイキングでの、料理の取りすぎにも注意してください。

もし食べ残してしまった場合は、持ち帰ることができるかどうか、店に確認してみましょう。バックを用意している場合などがあります。

※持ち帰る場合は、飲食店の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行いましょう。



4
食べ残し
バックに詰めて
持ち帰ろう

【其の参】 外食編



飲食店などから発生する食品ロスの多くは、過剰注文や食べ残しが原因。外食時も「食べきり」に努めましょう。

1
店選び
これも立派な
社会貢献



たくさんあつて迷うでござる!

名古屋市では、食品ロス削減に積極的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)及び宿泊施設を「食べ残しゼロ協力店」として登録しています。積極的に利用しましょう!



食べ残しゼロ協力店 とは

詳しくはこちら



- 食べ残し削減周知
- 持ち帰り対応
- 適量注文の案内
- フードシェアリング対応
- 30・10運動の案内
- その他 食べ残しを減らす工夫
- 量を調整した商品提供

などの取り組みを実施している飲食店です。外食をするときには、こうしたお店を選ぶことを意識してみましょう。

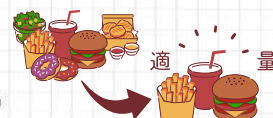


このステッカーが目印でござる!



みんなの
お作法⑤

少なめに注文し、足りなければ追加するという方式に。身体にもお財布にも優しい取り組みができました。
(ななっちゃん)



食品ロス
クイズ②の
こたえ

正解は
B.15℃～25℃

「冷蔵庫の中」は10℃以下です。また「直射日光の当たらない高温多湿を避けた場所」は冷暗所が当てはまります。

ごちブック

Gochi Book



忘年会や年末年始など、ご馳走を食べる機会が増える時期を前に、
食品ロスについて意識しましょう。

10月は「食品ロス削減月間」

10月30日は「食品ロス削減の日」



シャチのジュンちゃん

2R 推進実行委員会 (名古屋市環境局ごみ減量部資源化推進室)

※この冊子は、古紙パルプを含む再生紙を使用しています。



令和 6 年 9 月 19 日

健康福祉局健康部健康増進課

担当：若井、大塚

電話：263-3126

株式会社名古屋グランパスエイト等と連携した朝食摂取に関する啓発動画を配信します！

本市では、健全な食生活の実践に向けて食育の推進に取り組んでおりますが、特に 20 代から 30 代の若い世代における朝食摂取率が低い傾向にあります。

このたび、株式会社名古屋グランパスエイト及び東海学園大学（健康栄養学部の学生）との連携により、朝食摂取率の向上を目的とした動画を制作し、本日公開するとともに、制作した動画は SNS 広告として配信しますのでお知らせします。

1 動画の概要

名古屋グランパスの選手が勉強や仕事の集中力アップなど朝食を食べるメリットを訴求することで、朝食の摂取を促進する 30 秒の動画です。（3 パターン）



勉強の集中力 UP 編
(倍井選手)



仕事の集中力 UP 編
(三國選手)



質の良い睡眠編
(森島選手)

○名古屋市公式 YouTube まるはっちゅ〜ぶ

URL：<https://www.city.nagoya.jp/dogakan/category/303-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

2 SNS 広告の配信について

媒体	配信エリア	対象者	配信期間（予定）
YouTube	名古屋市	20～30 代	令和 6 年 10 月 1 日（火）～令和 7 年 3 月 31 日（月）
Instagram			令和 6 年 9 月 19 日（木）～令和 6 年 10 月 18 日（金） 令和 7 年 2 月 28 日（金）～令和 7 年 3 月 31 日（月）
X			令和 6 年 12 月 23 日（月）～令和 7 年 1 月 22 日（水）

※その他、LINE（画像広告）、Spotify（音声広告）も配信

3 その他

動画は 9 月 22 日（日）開催の川崎フロンターレ戦（豊田スタジアム）で放映予定



なごや「よい食」 インフォメーション

友だち募集中!

食の安全・安心に関する情報を
LINEで配信します!

- 食中毒予防に役立つ知識
- 体験講座やイベント情報 など

定期的に
配信します!

友だち登録方法

LINEの「友だち追加」から
二次元コードを読み取るか
ID検索してください。



ID: @265iroef

名古屋市健康福祉局生活衛生部食品衛生課

TEL 052-961-4149

食の安全・安心フォーラムの開催結果について

(健康福祉局食品衛生課)

1 日時

令和 6 年 11 月 30 日 (土)

13 時から 16 時

2 場所

イーブルなごや (中区大井町 7 番 25 号)

3 参加者数

85 名



4 テーマ

食物アレルギーのある人もない人も 正しく知ろう、食物アレルギー

5 内容

(1) 基調講演

「食物アレルギーの正しい知識と社会的対応について」

講師：独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター センター長

海老澤 元宏 氏

(2) 情報提供

・ 事業者の取組み

敷島製パン株式会社 品質保証部長 部長

眞鍋 弥生 氏

株式会社壺番屋 品質保証部 商品品質保証課 課長

山本 英貴 氏

・ 消費者から見た食の安全

東海コープ事業連合 商品検査センター センター長

小木曾 圭 氏

名古屋西アレルギーの会

松本 恵 氏

・ 行政の取組み

消費者庁 食品表示課 課長補佐

宇野 真麻 氏

名古屋市保健所生活衛生部食品衛生課 課長

白橋 秀明

(3) 意見交換会

基調講演、情報提供登壇者及びアレルギー支援ネット ワーク 理事 中西 里映子氏
と会場参加者による意見交換を行った。

(ファシリテーター：学校法人東京薬科大学 客員教授 堀口逸子氏)

6 アンケート集計結果

別添のとおり

7 その他

- ・ 開催結果については本市ウェブサイトにて掲載。
- ・ 基調講演を名古屋市公式 Youtube チャンネル「まるはっちゅ〜ぶ」にて公開予定。

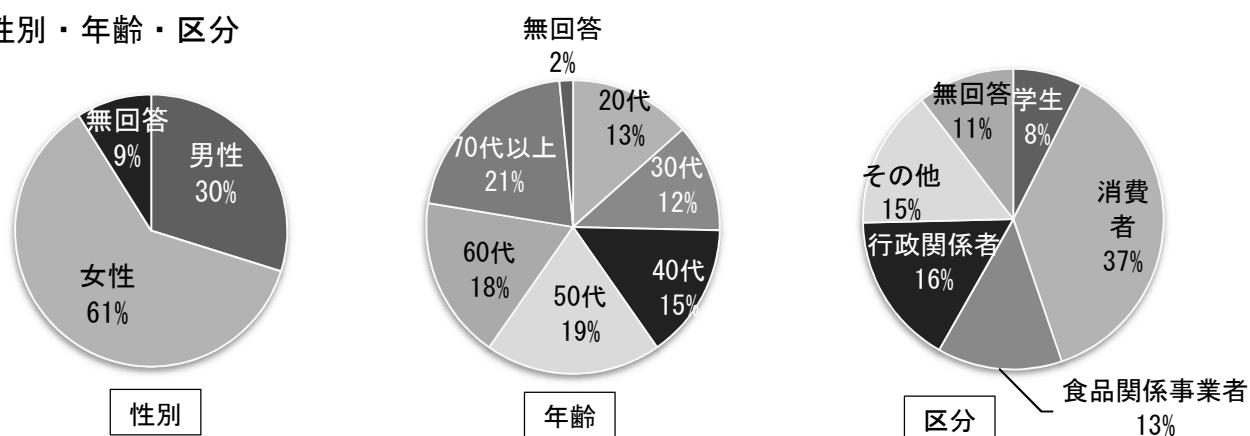


市公式ウェブサイト

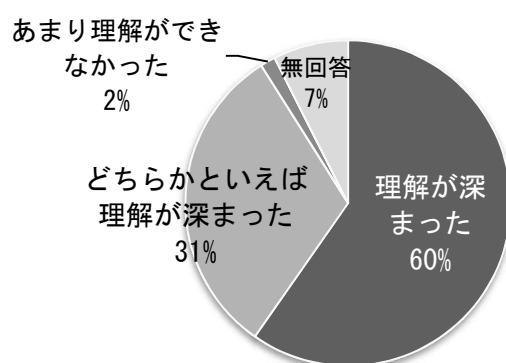
令和6年度食の安全・安心フォーラム アンケート集計結果

アンケート回答者 67名 回答率 78.8%

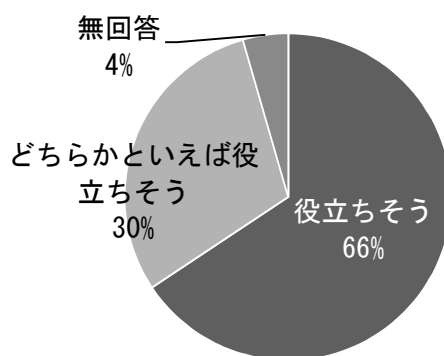
1 性別・年齢・区分



2 理解度



3 内容は日ごろの生活に役立ちそうか



4 ご意見・ご感想（抜粋）

- ・ アレルギー表示義務と推奨があることは知りませんでした。すべて義務と思っていた。
- ・ 異なる分野の方の意見が聞けて良かった。
- ・ 立場が違うと見方が変わるのが改めて見えたと思う。もっと情報発信が必要かと思いました。
- ・ 食物アレルギーやアレルギーを持つ親の大変さがよく伝わり勉強になりました。企業の取組みも聞けて良かったです。
- ・ 事業者、消費者、行政とそれぞれの取組みの案内があり、違った視点、立場の説明があったことで、食物アレルギーへの対応がよく分かりました。
- ・ 食物アレルギーについて正しく知ることの重要性を理解しました。即時型症状について細かく説明していただき大変わかりやすくなる内容でした。

食物アレルギーの患者さま・ご家族のみなさまの
不安を少しでも軽減!

**外食・中食を利用する際の
6つのPOINTをご紹介します**

☒ みんなでチェック!



**食物アレルギーであることを
伝える工夫をする**

食物アレルギーコミュニケーション
シートの活用がおすすめ!

参考：消費者庁
食物アレルギー
コミュニケーションシート



POINT1

**アレルゲンの意図しない
混入に注意** (コンタミネーション)

混入事例

- スプーンやトング
の共有
- 飲料のノズル
- 舞ったそば粉や
小麦粉
- まな板や包丁
の共有



POINT2

**責任者など知識のある
スタッフに確認**

詳しい方にヒアリング!

店長・マネージャー
調理責任者



POINT3

自分自身または家族で
判断し誤食を防ぐ

お子様の場合は家族で相談!



POINT4

情報が最新か正確か
しっかり確認する

情報は最新? 正確?



POINT5

不安な要素があれば
控えることも検討

無理は絶対に禁物!



POINT6

食物アレルギーの方もそうでない方も

食物アレルギー情報の大切さを
みんなで知りましょう。



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。