

1 食品健康危害防止の推進

食品関係団体等の自主的な衛生活動を強化し、営業者の衛生意識の向上を図るとともに、HACCPシステムなど衛生管理手法を普及し、営業者の自主管理を促進する。

また、食品供給工程にかかわる関係団体、食品関係部局等との連携を強化して、食品の安全確保体制の強化を図るとともに、食品安全条例に明記された不良食品をなくすための取り組みについて普及推進を図り、食品による健康被害の未然防止を推進する。

(1) 事業者の自主衛生管理の促進(平成8年度開始 平成27年度予算:2,512千円 市単独)

【事業の目的・内容】

衛生講習会等を実施し、食品営業者や食品衛生責任者等の資質を向上するとともに、食品関係団体の活用により事業者の自主的活動を活性化させ、食品営業施設の自主管理の徹底など衛生水準の向上を図る。

また、積極的に自主衛生管理に取り組んでいる食品営業施設等に対し、その衛生管理が一定の水準以上であることを公的に認証し、公表するなどにより、事業者の自主衛生管理の促進を図る。

根拠法令等	主管課・グループ
食品衛生法, 食品衛生法第50条第2項の基準を定める条例, 食品安全条例	生活衛生課食品衛生グループ

《実績》

① 食品営業者衛生講習会の実施

	学校等給食関係	一般営業者関係
開催回数	8	32
受講者数	631	1,196

② (社) 栃木県食品衛生協会に対する委託事業の実施

食品衛生責任者講習会の実施状況

	養成講習会	再教育講習会
開催回数	13	21
受講者数	601	1,435

③ 食品衛生推進員活動状況

食品衛生推進員委嘱人数	6
活動報告件数	202

④ 食品健康危害防止対策講演会実施状況

開催回数	1
参加者数	149

⑤ HACCP導入型基準適合施設数(平成27年3月31日現在)

施設数	22
-----	----

(2) 食品の安全確保に関する体制整備と連携強化

(平成 15 年度開始 平成 27 年度予算 : 323 千円 市単独)

【事業の目的・内容】

食品の安全確保対策にかかる消費者・学識経験者・関連事業者等による検討や意見交換、関係行政機関・関係団体の情報交換・連携強化を図るための会議・委員会を開催する。

根拠法令等	主管課・グループ
食品衛生法, 食品安全基本法, 食品衛生法第 50 条第 2 項の基準を定める条例, 食品安全条例, 食品の安全確保に関する基本方針	生活衛生課食品衛生グループ

《実績》

① 食品の安全確保に関する会議の開催状況

会議等の名称	概要	開催状況
食品安全関係団体連絡会議	目的: 食品関係団体の情報交換等連携強化による食品安全確保対策の推進 構成: 食品関係団体 (消費者団体, 生産者団体, 流通加工者団体 12 団体及び宇都宮市)	平成 27 年 1 月 13 日
食品安全懇話会	目的: 食品安全確保に係る方針や計画等の検討及び施策への反映 委員: 消費者, 学識経験者, 食品関連事業者等 10 名	平成 27 年 2 月 23 日
食品安全専門委員会	目的: 食品衛生対策の専門的事項等の検討及び施策への反映 委員: 学識経験者, 食品製造・調理・販売業者等 10 名	平成 27 年 2 月 23 日

② 食品の安全確保のための行動計画・監視計画の策定

方針・計画の名称	概要
宇都宮市食品安全推進計画	趣旨: 生産から消費に至る幅広い視野に立った食品の安全確保を図るため策定した『第 2 次宇都宮市食品安全推進計画 (平成 25 年度策定 (30 年度まで 5 ヶ年計画))』に基づき, 年度ごとの実施事業・目標を設定し, 計画的に実施する。
宇都宮市食品衛生監視指導計画	趣旨: 食品の安全を確保し, 市民の健康保護を図るため, 食品衛生法第 24 条の規定に基づき, 監視指導の計画を策定。食品・施設の危害度に応じた効率的かつ効果的な監視指導を計画的に実施する。

(3) 食品健康被害の未然防止の推進

(平成8年度開始 市単独 予算：2(1)「食品衛生監視指導の充実」にて計上)

【事業の目的・内容】

食中毒等の健康被害や不良食品の流通等が発生した場合の拡大防止措置，原因究明等を迅速かつ的確に行なう。

また，食品安全条例に基づき，不良食品の排除を一層促進する。

- ・ 自主回収届出制度・・・事業者自ら不良食品を迅速かつ適切に排除できるしくみ
- ・ 危害情報申出制度・・・市民自ら危害情報を申出し，行政対応を求めるしくみ
- ・ 安全性調査制度・・・効果的な調査を実施し必要な勧告等措置ができるしくみ

根拠法令等	主管課・グループ
食品衛生法，食品安全条例	生活衛生課食品衛生グループ

《実績》

① 自主回収の届出報告（平成20年度開始）

届出報告件数
1

② 不良食品等の届出及び調査の実施

区 分		平成24年度	平成25年度	平成26年度
不良食品に 関すること	腐敗・変敗に関すること	9	9	11
	異物混入に関すること	14	19	52
	表示に関すること	11	5	1
	容器包装に関すること	0	0	1
	有症苦情	27	51	45
	その他	9	16	15
施設に関する こと	衛生に関すること	24	16	21
	そ族昆虫に関すること	0	4	2
施設からの排水に関すること		0	0	0
その他		9	13	22
合 計		103	133	170

③ 食中毒の発生及び調査の実施

平成26年（1月～12月）食中毒発生状況

発生 日	喫食 者数	患者 数	死者 数	原因食品	原因物質	原因 施設	摂取 場所	発生要因
1/13	61	41	0	飲食店料理	ノロウイルス	飲食店	飲食店	従事者から二次 汚染
9/27	176	25	0	弁当	黄色ブドウ球菌	百貨店 催事場	家庭等	食品の不適切な 温度管理
計	531	229	0					