

第4次宇都宮市食品安全推進計画

令和6年3月 宇都宮市

目次

第1章	計画の策定について	
1	計画策定の背景と趣旨	1
2	計画の位置付け	2
3	計画期間	3
第2章	食の安全・安心に関する現状と課題	
1	前計画の取組状況の評価	4
2	市民等意識調査の結果	9
3	食を取り巻く環境の変化	19
4	課題の総括	24
第3章	基本方針	
1	基本理念	28
2	基本目標	28
3	重点事業	30
4	計画の施策体系	31
5	数値目標	33
第4章	基本目標ごとの取組	
	基本目標1 食品の安全性を確保します	37
	基本目標2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、 理解を深めます	43
	基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します	47
第5章	計画の推進	
1	推進体制	51
2	計画の進行管理	51
資料編		
1	用語解説の索引	52
2	策定体制	53
3	宇都宮市食品安全条例	56

はじめに

食は、私たちの命の源として、毎日の暮らしに欠かせないものであり、食の安全を確保することは、市民が健康な生活を送る上で、極めて重要なことでもあります。

本市ではこれまで、「宇都宮市食品安全条例」に基づく、「第3次宇都宮市食品安全推進計画」を平成31年3月に策定し、生産から消費に至るすべての過程における、食の安全・安心の確保に関する様々な施策を総合的かつ計画的に推進してまいりました。

この間、食品衛生法の大幅な改正に伴う、すべての食品等事業者に対する「H^サA^ツC^ツP」に沿った衛生管理の義務化や新型コロナウイルス感染症の流行を契機とした、飲食店の営業形態の変化、増加する外国人市民等への情報発信、持続可能な開発指標（SDGs）に資する食品ロス削減の推進など、食を取り巻く社会環境の大きな変化により、新たに取り組むべき課題が複雑化しており、食の安全・安心の確保に向けた対策の見直しが求められております。

このような中、本市におきましては、食の安全・安心の確保に関する施策をより一層推進するため、2024（令和6）年度から2028（令和10）年度までの「第4次宇都宮市食品安全推進計画」を策定いたしました。

本計画では、「食品の安全性確保」「市民への食の安全に関する正しい情報の提供などによる理解促進」、「食の安全と安心を支える体制の強化」を3つの基本目標と位置付け、「H^サA^ツC^ツP」の定着など、営業形態の変化に対応した飲食店等の監視指導の強化やデジタルを活用した情報発信の充実、食中毒予防に関する食品ロス削減に向けた市民への啓発など、様々な取組を展開し、市民、食品等事業者、行政等の関係者が連携協力しながら「社会全体で安全で安心な食生活の実現」を目指してまいります。

結びに、本計画の策定にあたり、御尽力いただいた宇都宮市食品安全懇話会の皆様をはじめ、意識調査に御協力をいただいた市民、食品等事業者、生産者の皆様、数々の貴重な御意見をいただきました多くの市民の皆様にご心から感謝申し上げます。

令和6年3月 宇都宮市長 佐藤 栄一



第1章 計画の策定について

1 計画策定の背景と趣旨

本市では、市民の健康の保護を図るため、平成20年3月に制定した「宇都宮市食品安全条例」の基本理念に基づき、平成31年3月に「第3次宇都宮市食品安全推進計画（計画期間：平成31年度～令和5年度）」を策定し、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推進してきました。

食の安全を取り巻く環境は、新型コロナウイルス感染症の流行を契機とした飲食店の営業形態の変化や本市を訪れる観光客等の増加、令和3年6月の改正食品衛生法の施行に伴う HACCP に沿った衛生管理の義務化など、現計画策定時からこれまでの5年間に大きく変化しています。

全国的にアニサキスやノロウイルス、カンピロバクター等依然として食中毒原因物質の上位を占める細菌等への予防策や、国際的で持続可能な開発目標（SDGs）の推進の一環としての食品ロス削減の推進など、食品等事業者自らが、より一層、食の安全確保の取組を推進していくことが求められるとともに、市民自らも食の安全などに関する知識と理解を深めることが重要となっています。

また、スマートフォンの普及により SNS 等から発信される食に関する情報が氾濫する中、本市農産物及び食品が適切に生産・製造されていることが、消費者に認知され、食への安心感の醸成につながるよう、行政から市民や本市来訪者に向けた、情報の発信が必要となっています。

こうした状況の中で、更に食品の安全・安心を確保するためには、行政だけではなく、市民・事業者・関係団体等が連携協力しながら、主体的に取組を進めることが不可欠であり、これまでの取組状況等を踏まえ、新たな課題に対応できるよう、現計画の見直しや拡充などによって充実を図り、「第4次宇都宮市食品安全推進計画（計画期間：令和6年度～令和10年度）」を策定しました。

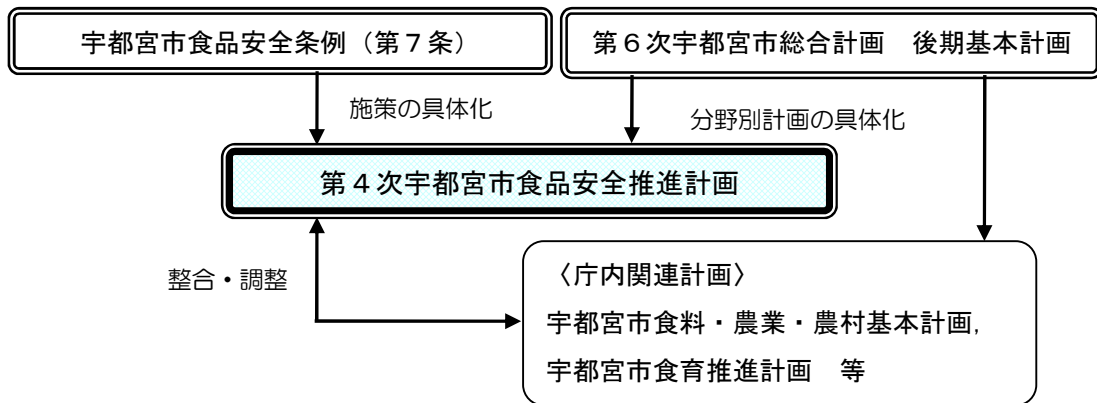
本計画では、食品の生産から販売までの各段階での安全確保対策によって食の安全性を確保するとともに、市民に正確で分かりやすい情報を積極的に発信するなど、一層の食の安全と安心に取り組んでいきます。

○宇都宮市食品安全条例の基本理念（第3条）要旨

- 1 事業者は自主的な取組を基本とし、安全で安心な食品等を提供することにより、消費者の信頼を獲得する。
- 2 市、事業者及び市民は食品の安全確保に関する情報収集及び提供により、それぞれの取組を相互に理解し、協力する。

2 計画の位置付け

- この計画は、食品の安全確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「宇都宮市食品安全条例」第7条に基づき策定するものです。
- この計画は、第6次宇都宮市総合計画後期基本計画の分野別計画（安心・協働・共生）を実現するための計画であり、関連計画との整合・調整を図るものとします。
- この計画は、SDGsのゴール12（つくる責任 つかう責任）、17（パートナーシップで目標を達成しよう）への貢献に資するものとします。



○宇都宮市食品安全条例（第7条）

（計画の策定）

第7条 市長は、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、必要な計画を定めるものとする。

2 前項の計画は、食品の生産から消費に至るまでの幅広い視点に立ち、食品の安全の確保に関する一貫した施策が推進され、市民にとって、安全で安心できる食環境の実現を図ることができるものでなければならない。

3 計画期間

計画の期間は、令和6年度から令和10年度までの5か年とします。

第2章 食の安全・安心に関する現状と課題

1 前計画の取組状況の評価

前計画において、「基本目標1 食品の安全性を確保します」、「基本目標2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます」、「基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します」を掲げ、計画を推進してきましたが、基本目標ごとに設定した指標について、最終年度目標値に対する進捗度の評価を行い、各事業については、①達成率90%以上（A）、②達成率70～90%未満（B）、③達成率70%未満（C）に分類し、進捗状況を評価しました。

(1) 基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策	事業数	進捗度		
		A	B	C
1 農産物の安全性の確保対策の推進	2	2	0	0
2 製造・調理・販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の導入	5	5	0	0
3 監視指導の充実	4	2	1	1
4 食品等検査の充実	3	2	0	1
計	14	11	1	2

【成果指標】

食中毒の発生件数

基準値：4件（策定時（平成30年度）における発生件数）

⇒目標値：4件以下（令和5年度）

基準値	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	目標値
4件	2件	2件	1件	1件	4件以下

【参考】平成21～30年度における市内食中毒発生件数の推移

	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30
食中毒発生件数	3件	10件	3件	6件	4件	2件	5件	4件	3件	4件

【目標の評価】

- 基本施策は全体事業のA評価とB評価の割合が85.7%とおおむね順調に進捗しています。
- 「食中毒リスクの高い施設に対する監視指導の実施」事業について、令和4年度は、国体の開催に関連する弁当調製施設や宿泊施設の監視指導に重点を置いたため、C評価となりましたが、令和元年度から3年度は、A又はB評価であり、本事業の対象施設を原因とした食中毒の発生はありませんでした。
- 「調査研究の推進」事業について、新型コロナウイルス感染症に係る検査対応のため、C評価となりましたが、感染状況の改善により評価の改善が見込まれます。
- 重点事業については、「大規模事業者等に対するHACCPに基づく衛生管理(国際基準)の導入支援」をはじめとした6事業はすべて目標達成に向けて順調に推移しています。

◎ 主な重点事業の成果

HACCPに基づく衛生管理(国際基準)導入施設数

37施設(H30) ⇒ 91施設(R4)

検査可能な食品等安全検査項目数

403項目(H30) ⇒ 456項目(R4)

- 基本目標の成果指標である「食中毒の発生件数」は、4件以下を目標値としているところ、計画期間を通して、1～2件で推移しております。今後とも生産者・事業者への適切な監視指導を継続し、食中毒の発生予防に努めてまいります。

- (2) 基本目標2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、
理解を深めます

基本施策	事業数	進捗度		
		A	B	C
1 市民への食に関する正しい知識の普及推進	8	4	3	1
2 リスクコミュニケーションの推進	4	4	0	0
計	12	8	3	1

【成果指標】

市内で製造された食品が安心だと思う市民の割合 基準値：34.6%（策定時（平成30年度）における市民意識調査の結果） ⇒目標値：80%（令和5年度）		
基準値	令和4年度 （市民意識調査の結果）	目標値
34.6%	72.4%	80%

【目標の評価】

- 基本施策は全体事業のA評価とB評価の割合が91.7%と順調に進捗しています。
- 「HACCPに関する市民への理解促進」事業として、出前講座等でHACCPに関する情報発信を行いました。新型コロナウイルス感染症の影響により、出前講座の申込みがなく、C評価となりました。今後、感染状況の改善により、申込数の増加を見込んでおりますが、市ホームページや啓発資料の配布等の集合型講座以外の情報発信にも取り組んでまいります。
- 重点事業について、「HACCPに関する市民への理解促進」以外の3事業は目標達成に向けておおむね順調に推移しています。

◎ 主な重点事業の成果

家庭での食中毒予防に関する情報の発信数

2回（H30） ⇒ 7回（R4）

市民へのHACCPに関する情報の発信数

1回（H30） ⇒ 2回（R4）

- 基本目標の成果指標である「市内で製造された食品が安心だと思う市民の割合」は、令和4年度に実施した市民等意識調査(対象:市民 2,500人。回収:862件(回収率:34.5%))における、「市内で製造された食品を安全だと思いますか」との質問に対して、「安全だと思う」29.7%、「やや安全だと思う」42.7%を合すると72.4%となり、策定時より大幅に増加しました。
- 今後とも、市民の食に対する安心感の醸成を図るため、引き続き、出前講座やゼミナール等を積極的に開催するとともに、食の安全性に関する正しい情報を分かりやすく提供していきます。

(3) 基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策	事業数	進捗度		
		A	B	C
1 食品関係団体等との連携推進	2	1	1	0
2 関係団体・関係自治体等との連携の強化	3	2	0	1
計	5	3	1	1

【成果指標】

関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業実施回数
 基準値：一回（策定時（平成30年度）は未実施）
 ⇒目標値：10回（令和5年度）

基準値 (平成30年度)	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	目標値
一回	12回	1回	12回	8回	10回

【目標の評価】

- 基本施策は全体事業のA評価とB評価の割合が80%とおおむね順調に進捗しています。
- 「関係団体等との意見交換の実施」事業として実施している、「食品安全団体連絡会議」については、新型コロナウイルス感染症の影響により、開催を見送ったためC評価となったが、引き続き、庁外・関係団体との意見交換の機会を確保してまいります。
- 重点事業においても「関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発」をはじめとした2事業は目標達成に向けておおむね順調に推移しています。

◎ 主な重点事業の成果

関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業の実施回数

一回（H30） ⇒ 8回（R4）

関係自治体等との連絡会議等の開催数

6回（H30） ⇒ 6回（R4）

- 基本目標の成果指標である「関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業実施回数」は新型コロナウイルス感染症の影響により、実施数が減少する年度もありましたが、感染状況の改善により、今後、実施数は増加するものと見込んでおります。
- 今後とも、関係団体等と協力し食中毒予防啓発事業を実施するとともに、関係自治体等との連携を強化し、食品危害の未然・拡大防止を図る体制づくりに努めてまいります。

2 市民等意識調査の結果

本計画を策定するための基礎資料とするため、食に対する市民・食品等事業者・生産者の意識等を調査し、食の安全・安心に関する現状を整理しました。

【意識調査の概要】

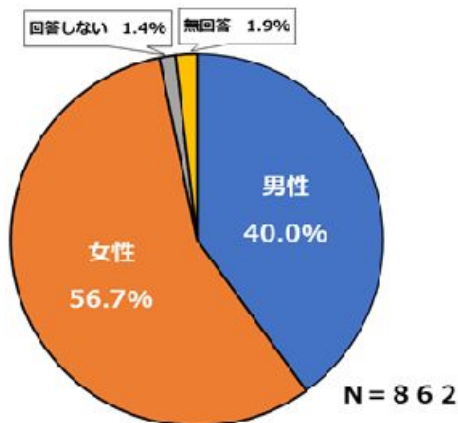
- 調査期間
令和5年1月10日～1月31日
- 調査方法
郵送による配布，回収
- 調査対象及び回収状況

区分	対象	発送数	回収数	回収率
市民	令和4年4月1日時点で18歳以上の市民	2,500件	862件	34.5%
食品等事業者	営業許可を取得した事業者	1,000件	293件	29.3%
生産者	農産物の生産者	800件	267件	33.4%

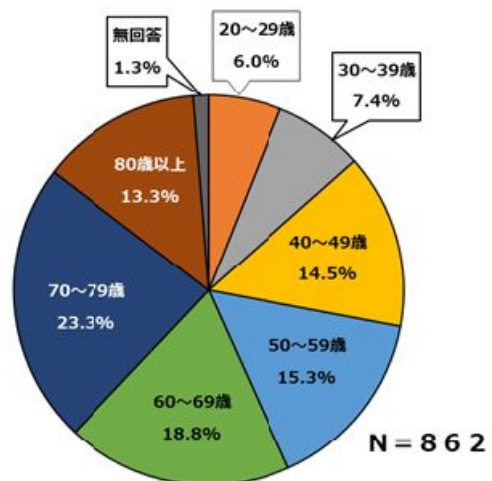
■ 属性

◎ 市民

性別：

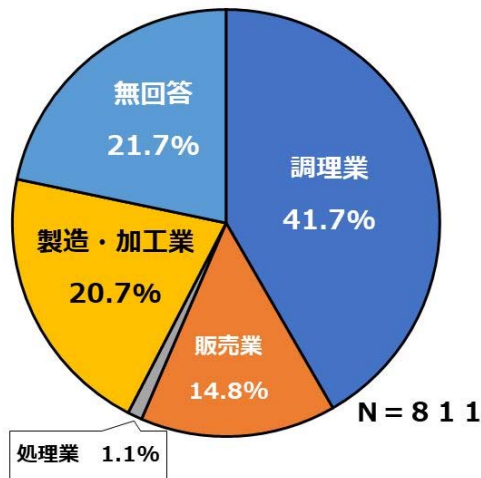


年齢構成：

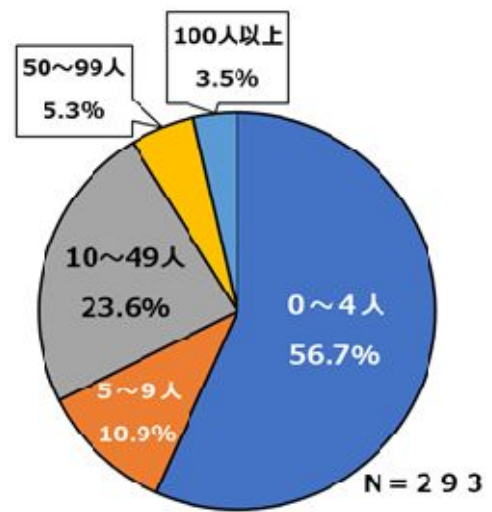


◎ 食品等事業者

営業許可等業種（複数回答可）

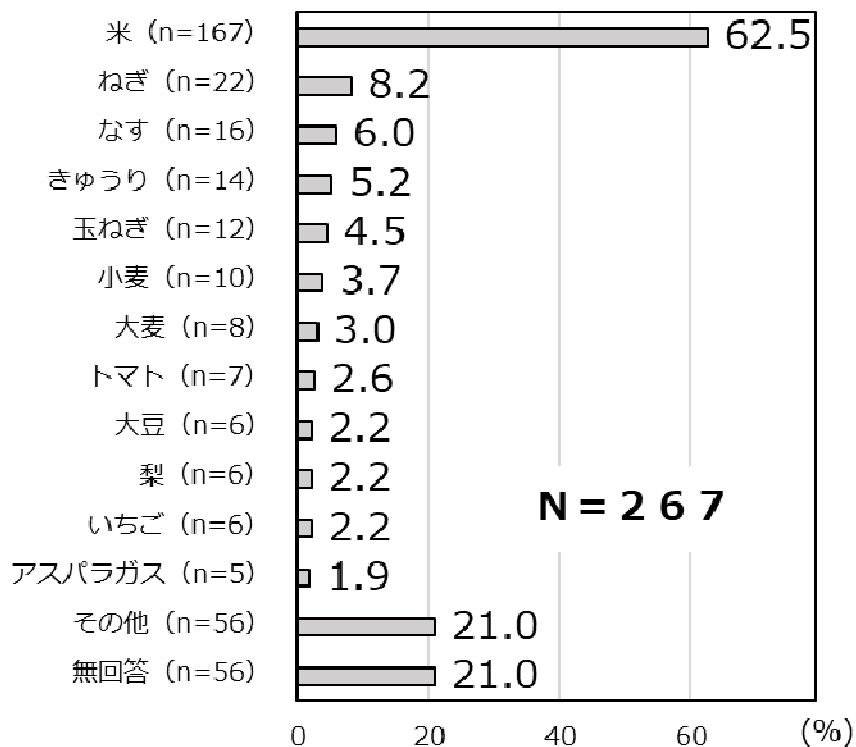


対象施設の従業員数



◎ 生産者

生産している農作物の種類（複数回答可）



【市民】

(1) 食品の安全性に対する関心

Q1 食品の安全性について関心はありますか。

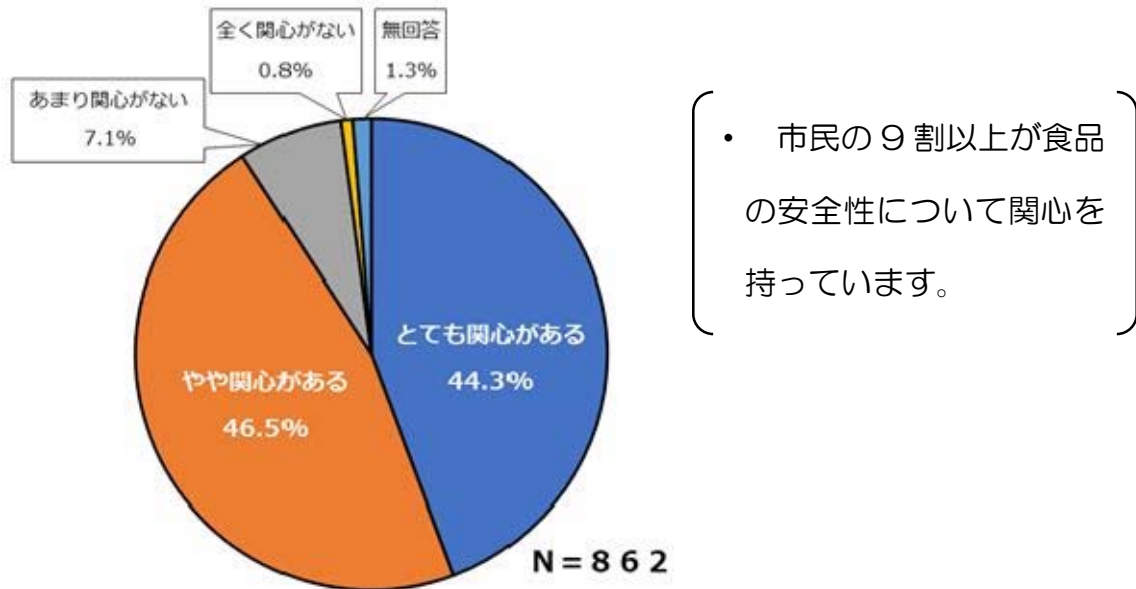


図1-1 市民の食に対する関心

(2) 食品の安全性で不安に思う事柄

Q2 食品の安全性について、あなたが不安に思う事柄はありますか。

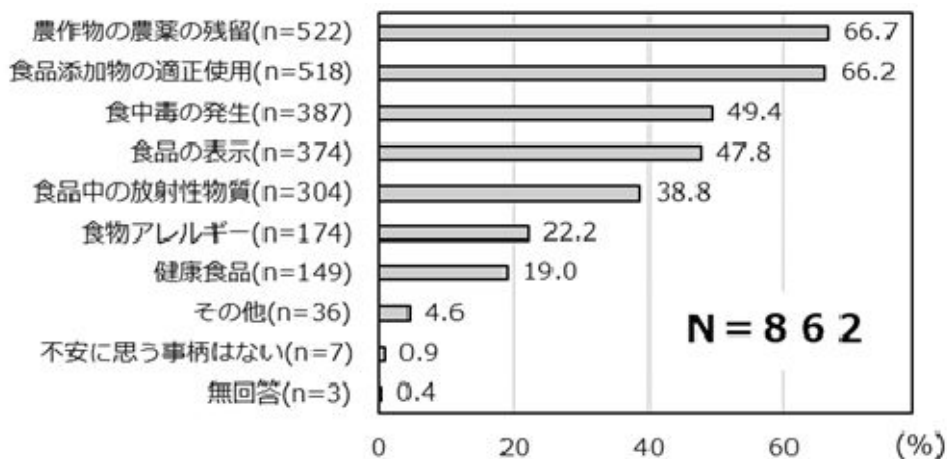


図1-2 食品の安全性で不安に思う事柄

・ 食品の安全性について、「不安に思う事柄はない」と考えている市民は0.9%であり、不安に思う事柄として「農薬の残留 (66.7%)」、「食品添加物の適正使用 (66.2%)」などが上位を占めています。

(3) 食品の購入の際に、確認している事柄

Q3 食品を購入する際に、気にして確認していることはありますか。

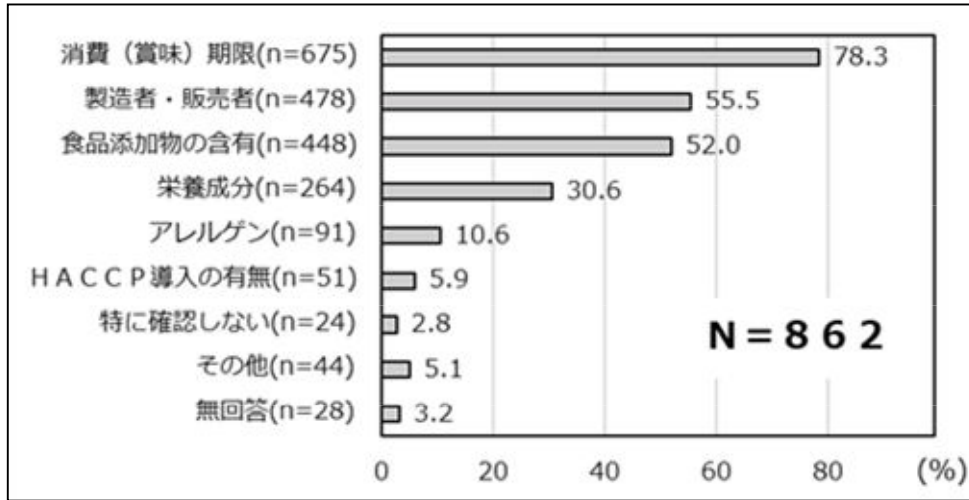
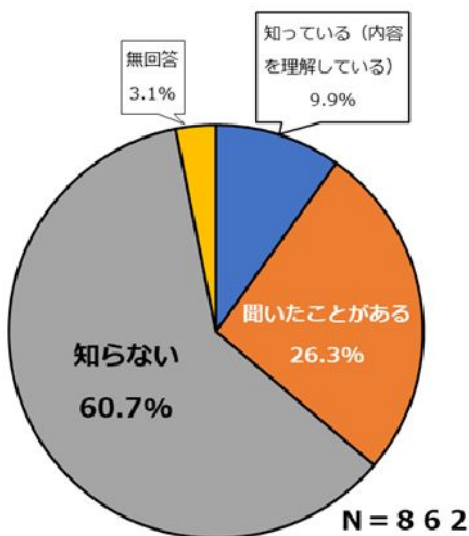


図1-3 食品を購入する際に、確認している事柄

- ・ 「消費（賞味）期限」を確認している市民が多く見受けられます。
- ・ 「特に確認しない」市民は2.8%でした。

(4) 市民の「HACCP」に対する認知度

Q4 あなたは、「HACCP」という言葉を知っていますか。



- ・ 「HACCP」という言葉の認知度は、「知っている(9.9%)」、「聞いたことがある(26.3%)」を合わせて、36.2%でした。

図1-4 市民の「HACCP」に対する認知度

(5) 市内で製造された食品の安全

Q5 あなたは、宇都宮市内で製造された食品を安全だと思いますか。

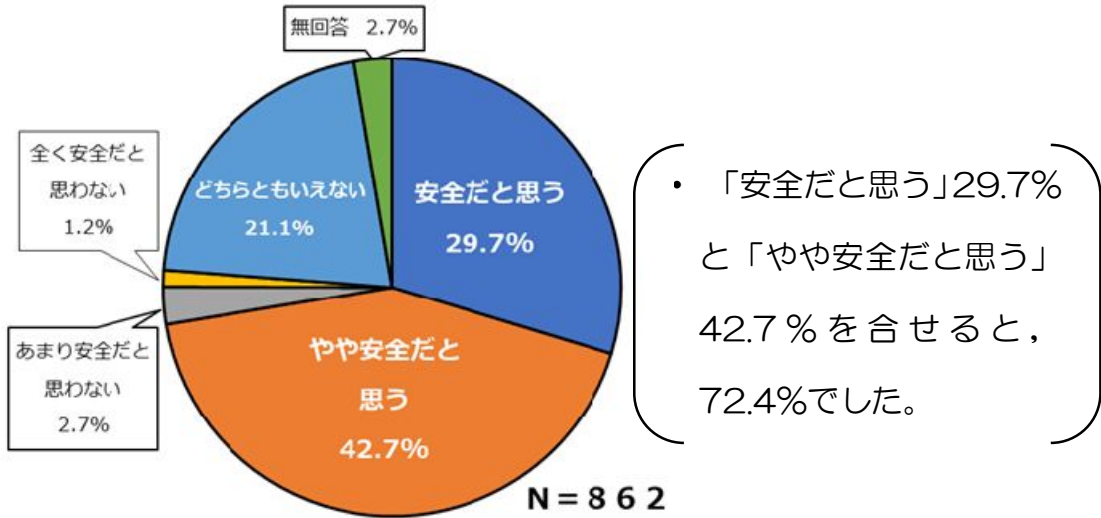


図1-5 市内で製造された食品の安全

(6) テイクアウトの利用機会

Q6 新型コロナウイルスが流行した2020年以降、食品のテイクアウト（自宅に持ち帰る）を利用する機会が増えましたか。

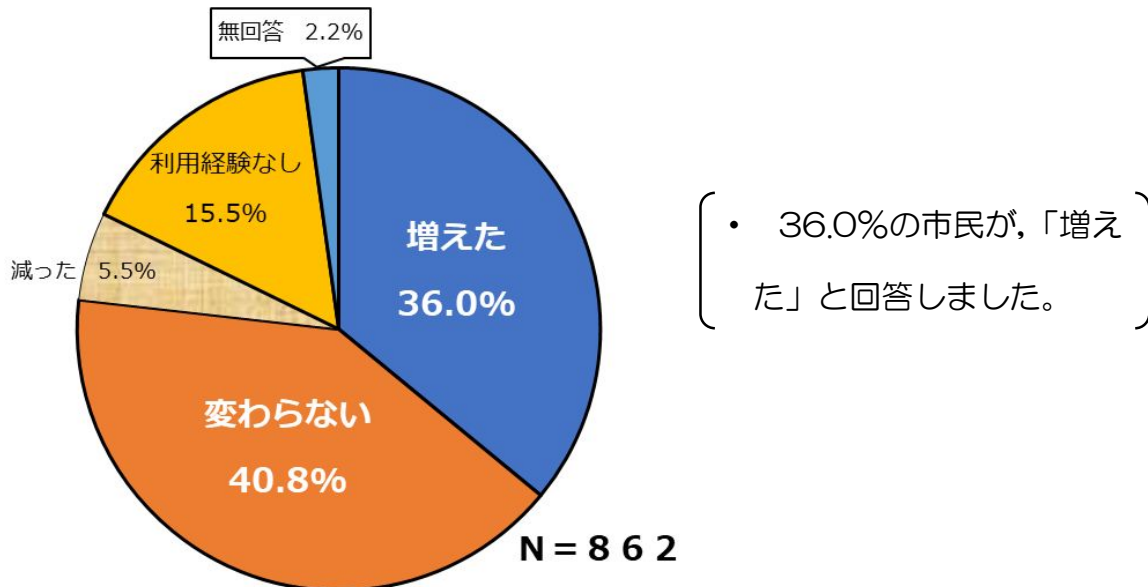


図1-6 テイクアウトの利用機会

(7) デリバリーの利用機会

Q7 あなたは、2020年以降、宅配（デリバリー）で食品を購入する機会が増えましたか。（宅配には、出前のほか、スーパー等から自宅への食品の定期的な宅配サービスや弁当の配食サービスも含まれます。）

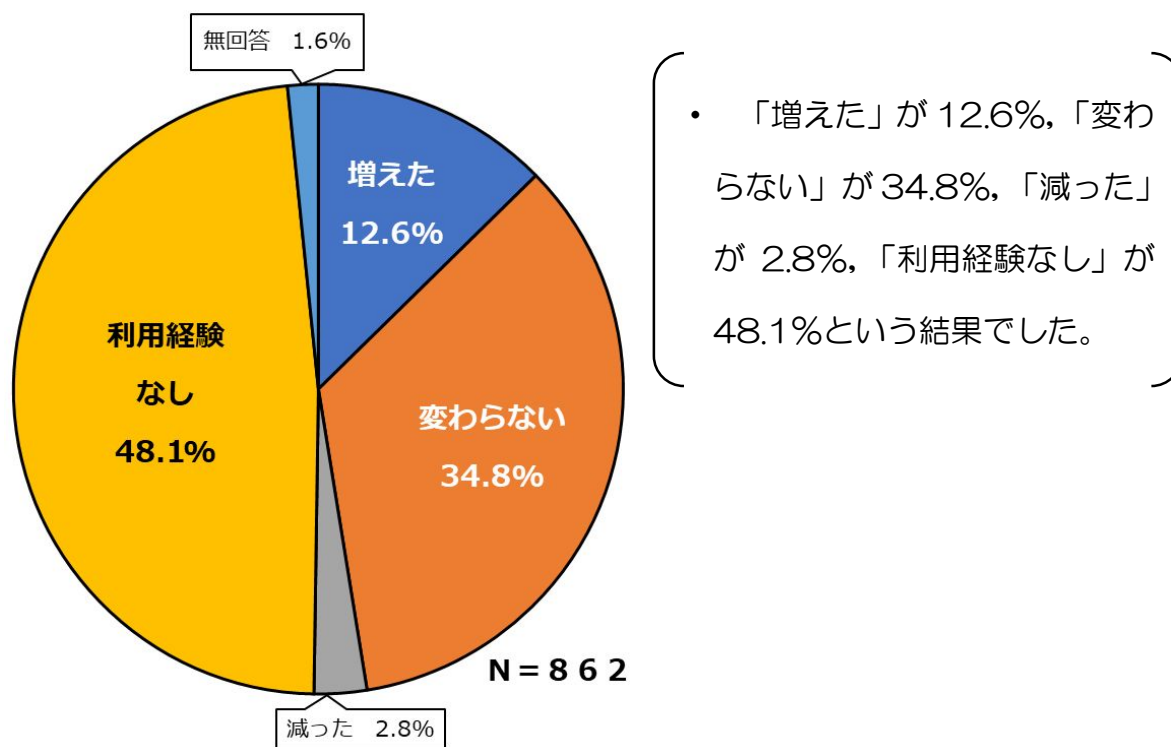


図1-7 デリバリーの利用機会

用語解説

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは

原料の受入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害を予測（危害要因分析：Hazard Analysis）した上で、危害の防止につながる特に重要な工程（重要管理点 Critical Control Point, 例えば加熱・殺菌、金属探知機による異物の検出等の工程）を継続的に監視・記録する工程管理のシステムのことです。

【食品等事業者】

(1) 食品の安全性確保について

Q1 食品の安全性を確保するために、何が重要だと考えますか。

(複数回答可)

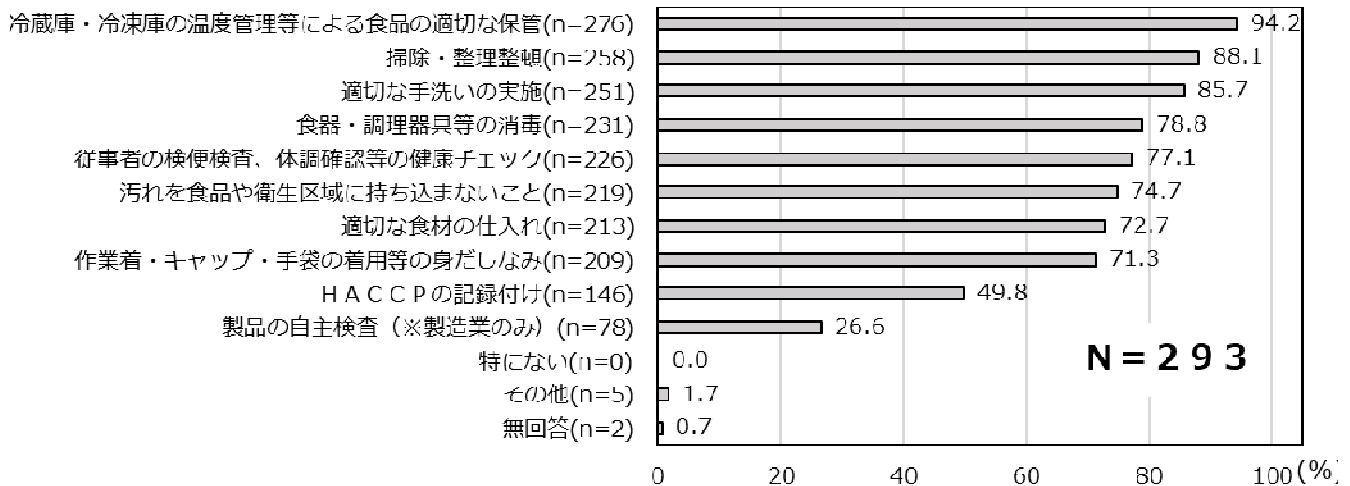


図2-1 食品の安全性を確保するために重要だと考えること

・ 「食品の適切な保管 (94.2%)」, 「掃除・整理整頓 (88.1%)」, 「適切な手洗いの実施 (85.7%)」などの回答が上位を占めました。

(2) 衛生教育の実施状況

Q2 従事者に定期的な衛生教育を実施していますか。

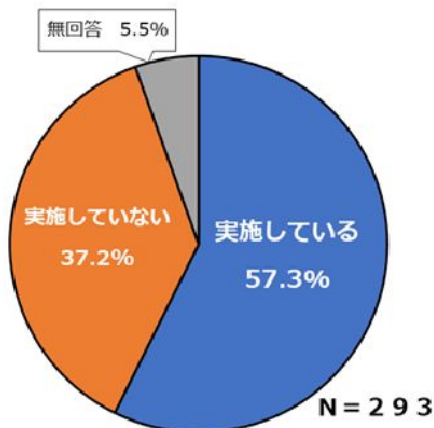


図2-2 衛生教育の実施状況

・ 「実施している」が57.3%、「実施していない」が37.2%との結果になりました。

(3) テイクアウト販売の実施

Q3 テイクアウト（客が自宅等に持ち帰る）販売を行っていますか。

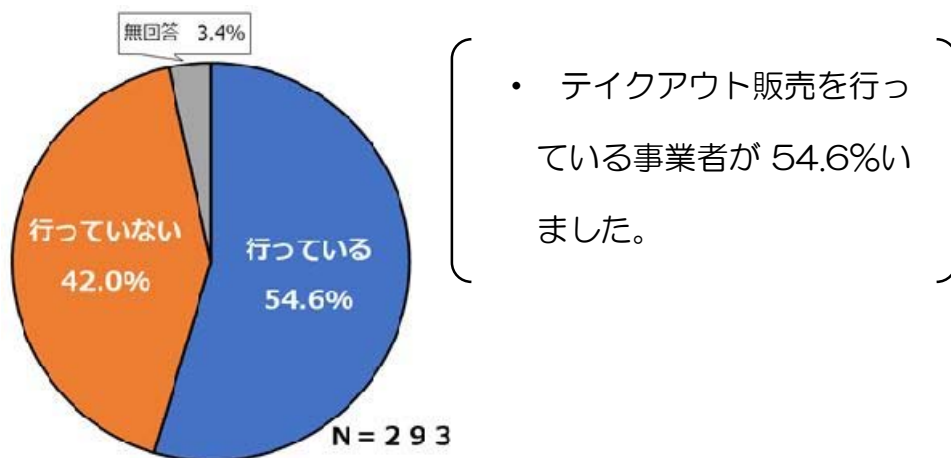


図 2-3 テイクアウト販売の実施

(4) テイクアウト販売の際に気を付けていること

Q4 テイクアウト販売を行っていると回答した方に伺います。

テイクアウトにより食品を販売する際、食の安全について気を付けていることは何ですか。

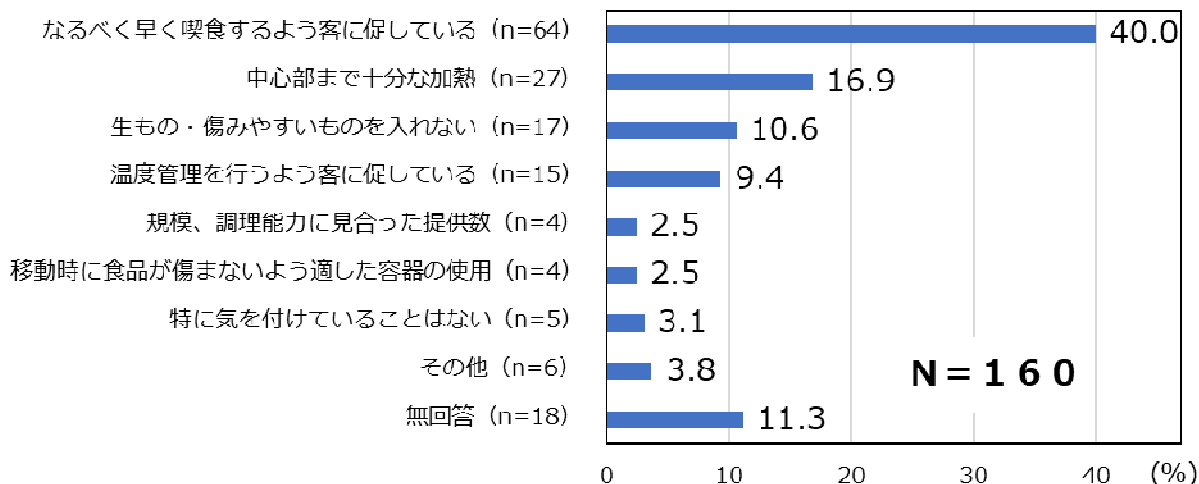


図 2-4 テイクアウト販売の際に気を付けていること

・ 「なるべく早く喫食するよう客に促している」との回答が 40.0% で最も多い結果でしたが、「特に気を付けていることはない」との回答も 3.1% ありました。

(5) 「HACCP」運用の問題点や課題

Q5 「HACCP」の運用に関して問題点, 課題として何がありますか。

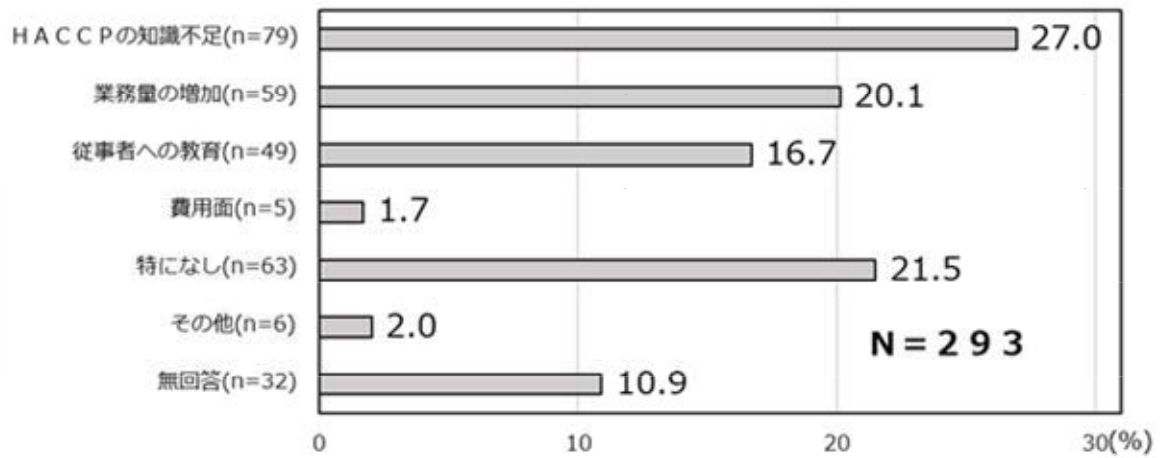


図2-5 「HACCP」運用の問題点や課題

- 「HACCPの知識不足」を挙げる業者が最も多く、27.0%でした。

【生産者】

(1) 農産物を作る際に重要なこと

Q1 農産物を作るに当たって、最も重要だと思うことは何ですか。

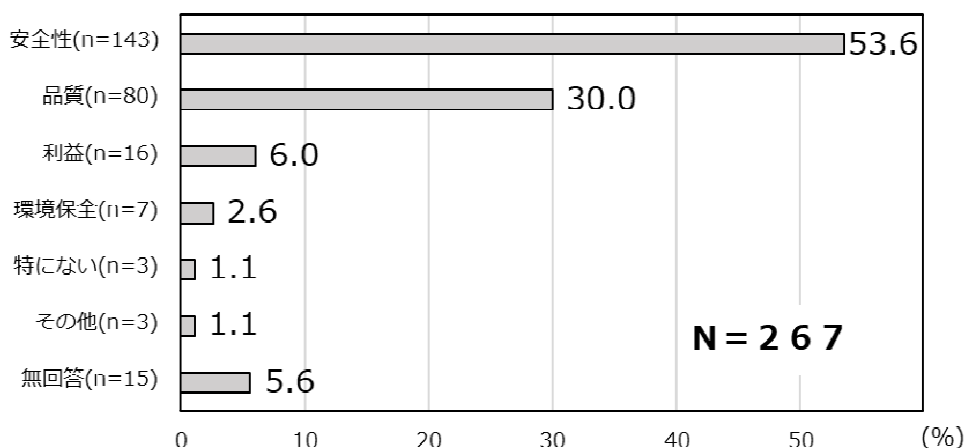


図3-1 農産物を作る際に重要なこと

・ 「安全性 (53.6%)」、「品質 (30.0%)」との回答が多く見られました。

(2) 農産物の安全確保の取組

Q2 農産物の安全性を確保するために、どのようなことを実施していますか。(複数回答可)

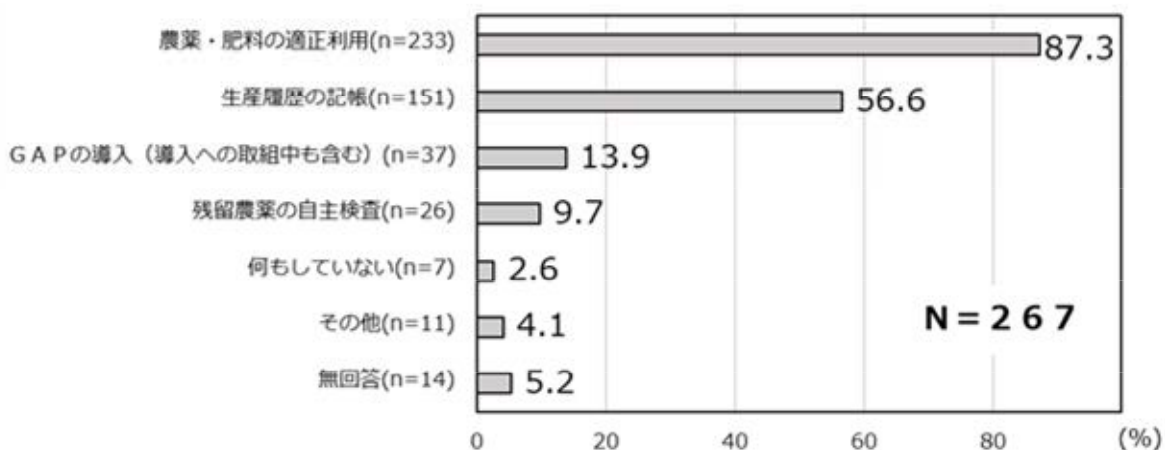


図3-2 農産物の安全確保の取組

・ 「農薬・肥料の適正利用 (87.3%)」、「生産履歴の記帳 (56.6%)」との回答が多く見られました。

3 食を取り巻く環境の変化

前計画を策定した、平成30年度以降の食を取り巻く社会状況を抽出しました。

(1) 新型コロナウイルス感染症の流行を契機とした飲食店の営業形態の変化

- 新型コロナウイルス感染症の流行により、テレワークの導入など、働き方が変化し、飲食店においても営業形態が変化し、デリバリーのような、感染動向に影響を受けにくいビジネス展開に取り組む事業者が増加しました。
- 国では、令和5年5月8日以降の新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付けを季節型インフルエンザと同等の5類感染症に引き下げました。このため、行動制限のない社会生活により、観光客の増加、外食ニーズの高まりも予測されるものの、引き続き、テレワークの浸透などにより、デリバリーなどを利用して自宅で食事をするという習慣も定着していくと考えられます。
- オンライン注文決済後、店舗のカウンターやドライブスルーなど駐車場でスピーディーに商品を受け取るサービスもあり、テイクアウトの形態も定着しています。

(2) 本市を訪れる観光客等の増加

- 本市の観光動態調査における過去10年の統計では、平成30年に入込客数（約1,513万人）、宿泊者数（約162万人）と最高値を示しましたが、新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年に入込客数（約747万人）、宿泊者数（約103万人）と最低を示しました。しかし、以降は増加傾向にあり、令和4年に入込客数（約1,079万人）、宿泊者数（約176万人）となりました。今後は、市内の宿泊施設や飲

食店等の利用者の増加が見込まれます。

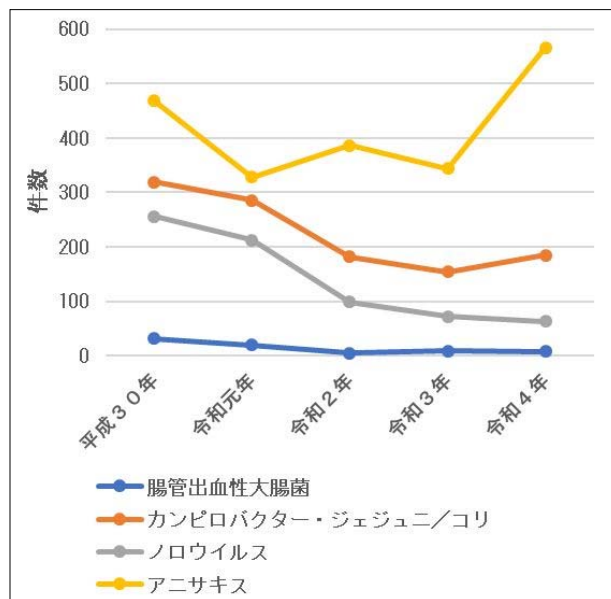
- 日本政府観光局の統計によると訪日外客数は、令和元年には3,119万人でしたが、令和3年には過去10年で最低となる24万人まで低下しました。令和5年は4月時点で674万人と大きく回復しており、今後は、多数の訪日外客が見込まれます。

(3) 特定の食中毒原因物質による食中毒発生の長期化

- 全国の食中毒発生件数の上位は、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの傾向が続き、死亡事例がある腸管出血性大腸菌による食中毒が広域的に発生しています。

《全国食中毒発生状況（令和4年）と本市の状況》

食中毒発生件数と原因物質	主な原因食品等	本市の発生状況
1位 アニサキス	▶鮮魚	▶R2に1件発生
2位 カンピロバクター	▶加熱不足の肉	▶R2,3各1件発生
3位 ノロウイルス	▶従事者からウイルスが付着した食品	▶R5に1件発生
10位 腸管出血性大腸菌	▶加熱不足の肉	▶H14に9名死亡



全国の食中毒発生件数の推移

出典：食中毒統計資料（厚生労働省）

(4) 食中毒事件や違反食品の多様化・広域化

- 健康問題や地球環境問題に配慮した食生活への注目、ライフスタイルの変化やグルメ化などにより、食の多様化が進んでいます。
- 物流や人流の広域化が進む中で、平成29年7月下旬から群馬県や埼玉県等において、腸管出血性大腸菌O157による広域食中毒が発生し、本事例では死亡者1名を含む多数の患者が発生しており、本調査の最終報告において、国と自治体間の連携が課題とされました。
- その後、国が中心となり、厚生労働省及び地方自治体とが連携を図り情報共有を図るため、広域連携協議会が設置され、食中毒情報の共有や広域食中毒事件ではZoom等のアプリケーションを用いたオンライン会議など、各自治体が迅速に対応可能な環境整備が進められています。
- 令和4年には、愛媛県の施設を発端として、腸管出血性大腸菌O26を原因とする違反食品の回収が命じられる事例があり、厚生労働省、施設を管轄する自治体、違反食品が流通していた自治体などで情報共有がなされたところであり、益々自治体間の情報共有の重要性が高まっています。

(5) HACCPに沿った衛生管理の義務化

- 令和3年6月の改正食品衛生法の施行に伴い、原則すべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務化され、大規模事業者等にはHACCPに基づく衛生管理、小規模事業者等にはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められています。
- 施設監視時に、HACCPに沿った衛生管理を確認する中で、小規模事業者等においては、衛生管理計画や日々の衛生管理記録の有無など不十分な施設もあることから、引き続き、HACCPの定着支援を行う必要があります。

《HACCPに沿った衛生管理の概要》

すべての食品等事業者（食品の製造・加工，調理，販売等）が衛生管理計画を作成	
食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）	取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）
<p>コーデックスのHACCP7原則に基づき，食品等事業者自らが，使用する原材料や製造方法等に応じ，計画を作成し，管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大規模事業者（食品の取扱いに従事する者の数が50人以上である事業場の営業者） ◆ と畜場 〔と畜場設置者，と畜場管理者，と畜業者〕 ◆ 食鳥処理場 〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕 	<p>各業界団体が作成する手引書を参考に，簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 小規模事業者（食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場の営業者） ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者 （例：菓子の製造販売，食肉の販売，魚介類の販売，豆腐の製造販売 等） ◆ 提供する食品の種類が多く，変更頻度が頻繁な業種 （例：飲食店，給食施設，そうざいの製造，弁当の製造 等） ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等 （例：包装食品の販売，食品の保管，食品の運搬 等）

(6) 食品に係る新たな基準の設定

- 令和2年6月の改正食品衛生法の施行に伴い、「食品用器具及び容器包装」について，原則使用を認めた上で，使用を制限する物質を定めたネガティブリスト制度から，認められた物質以外は原則，使用禁止とするポジティブリスト制度に移行しました。
- 食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものとして平成27年4月に食品表示法が施行され，5年の経過措置を経て，令和2年3月31日に完全に施行され，事業者には，アレルギー表示など適切な表示が求められています。

(7) 食に関する情報の氾濫

- 令和4年8月に総務省情報通信政策研究所が作成した令和3年度情報通信メディアの利用時間と情報行動に関する調査報告書において、「スマートフォン」、「フィーチャーフォン」、「タブレット」、「電子書籍リーダー」及び「スマートウォッチ」の利用率に関する調査では、全年代で、「スマートフォン」の利用率が92.7%から95.3%に増加し、平成24年の調査開始以降、一貫して増加しています。「スマートフォン」の利用率は、10代から50代で90%を超過。60代でも85%を超える結果でした。
- この結果から、誰もが簡単に情報を発信できるようになった一方、食の安全に関する情報が氾濫する中で正しい情報を選択する力が求められています。

(8) 健康危機管理体制の強化に向けた地域保健法の改正

- 令和5年に地域保健法が改正され、地域保健対策に係る人材の資質の向上など、保健所機能の強化が求められています。

(9) 食品ロス削減に向けた取組

- 令和元年に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行、令和2年には「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が閣議決定され、国全体で食品ロス削減が推進されています。
- このことから、本市においても、食品ロスの削減について、市民への啓発などが求められているところです。

4 課題の総括

前計画の取組状況の評価、市民等意識調査の結果、食を取り巻く環境の変化から、本計画において取り組むべき課題を整理しました。

<食品の安全性の確保>

(1) 農産物の安全確保対策の推進

生産者の多くが、農薬・肥料の適正利用について高い意識を持っており、一層のGAP認証の支援や生産工程の見える化により、適正に生産された宇都宮産農産物の見える化について、情報発信を推進していく必要があります。

(2) 食品等事業者の自主管理の強化

従事者数が4人以下の事業者では、衛生教育の実施率が5割に満たなかったことから、小規模事業者を中心に衛生知識の向上を図り、自主衛生管理を促進する必要があります。

(3) HACCPの導入・定着支援

すべての食品等事業者へHACCPに沿った衛生管理が義務化された一方、HACCPの運用については、「知識不足」を問題点としている事業者も多く、新規事業者に対するHACCP導入支援及び営業中の事業者に対するHACCP定着支援を継続して行う必要があります。

(4) 食品検査の充実

法改正などによる新たな基準や新しい検査方法に適宜対応していく必要があります。

(5) 食品等事業者への監視指導の強化

アレルギー物質の適正な表示等、改正食品表示法に対応した食品表示の監視指導を実施する必要があります。

新型コロナウイルス感染症の流行を契機としたデリバリーの増加など、飲食店の営業形態の変化への対応、アニサキスやカンピロバクターなど特定の食中毒原因物質による食中毒予防のため、食品等事業者に対し、監視指導する必要があります。

＜市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深める取組の充実＞

(1) 情報発信の強化

SNSの利用者の増加に伴い、正しい情報に限らず、食に関する情報が氾濫している現状があります。デジタルを活用し、食に関する正しい情報を市民に普及啓発するとともに、増加傾向にある外国人市民や旅行者向けの情報発信に取り組む必要があります。

(2) 市民のHACCPの理解促進

HACCPの認知度の向上を図り、市内で製造・加工される食品の安全性の確保の取組の理解を深め、安心感を醸成するため、集合型講座の実施に加え、デジタルを利用してHACCPの理解を促進していく必要があります。

(3) リスクコミュニケーションの促進

依然として農薬の残留や食品添加物の適正使用に不安を感じる市民の割合が高いことから、引き続き、市民と食品等事業者が意見交換できる機会を作るとともに、事業者に対しては、自主的に正しい情報の発信を促していく必要があります。

(4) 食品ロス削減に向けた衛生面に関する市民への啓発

食べ残しの持ち帰り等、温度管理が不十分な状態での時間経過、パック詰め作業時の菌等汚染を要因とする食中毒発生等の未然防止を図るため、食品の適切な保存方法や衛生的な取扱いなどの啓発が必要である

<食の安全と安心を支える体制の強化>

(1) 健康危機管理体制の強化

不良食品や食中毒事案が広域に影響を及ぼす事態へ迅速に対応するため、国や他自治体との情報共有の機会を捉え、連携を強化していく必要があります。

(2) 監視・検査体制の強化

すべての食品等事業者へのHACCP義務化に伴い、新規事業者のHACCP導入を支援するとともに、営業中の事業者に対しては、HACCP定着支援や管理状況の検証を適切に実施するため、食品衛生監視員の機動力確保や監視技術の向上、検査の高度化に対応するための検査職員の技術の向上など、より一層の体制強化が必要です。

用語解説

G A P（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）

農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

GAPを取り入れることにより、食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や食品製造事業者等の信頼の確保が期待されます。

リスクコミュニケーション

リスクに関する情報を消費者、食品等事業者、行政等の関係者が共有し、相互に意思疎通を図ることです。

食品の安全性を考える際に、関係者の間で、それぞれの立場や経験、知識等の違いにより、リスクのとらえ方が大きく異なります。

どのような食品でも、食べ方や量によっては多少のリスクがあることを前提とした上で、関係者が意見交換を行い、相互に理解を深めることにより、関係者の意見を反映した食の安全確保のための適切な取組を講じることができます。

第3章 基本方針

1 基本理念

本計画の目指すべき姿として、次のとおり基本理念を定めます。

事業者、行政が連携して、食品の安全性を確保するとともに、市民自らが食品に関する正しい知識を深めるなど、社会全体で安全で安心な食生活の実現を図る。

2 基本目標

基本理念の実現に向け、事業者・行政が連携した食品の安全性の確保を図るとともに、市民の食品の安全・安心に関する理解を促進し、市民が安全で安心した食生活を送れるよう、次のとおり3つの基本目標を設定します。

また、3つの基本目標にはそれぞれ成果指標を設定します。

基本目標 1	食品の安全性を確保します			
成果指標	食中毒の発生件数 前計画期間内は、以下のとおり推移。			
	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
	2件	2件	1件	1件
	⇒ 目標値：0件（令和10年度）			
	立入検査時に HACCP の取組を確認できた食品関係施設の割合 ⇒ 目標値：100%			
<p>食中毒発生の未然防止を一層推進するため、食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の導入・定着を支援していきます。</p> <p>食品等事業者の HACCP に沿った衛生管理の取組状況や、アレルギー等の食品表示基準の遵守状況について、立入検査時に確認・指導を行うとともに、食品等検査により、農産物等生鮮食品や加工食品の農薬の残留状況や食品添加物の適正使用状況、食品用器具及び容器包装の基準適合状況を確認し、食品等の安全性を確保していきます。</p>				

基本目標2	市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより，理解を深めます
成果指標	食品安全に係るリスクコミュニケーション事業（HACCP，農薬等の適正利用など）への市民の参加者数 474名（令和4年度） ⇒ 目標値：550名（令和10年度）
<p>市民が自らの判断で適切に安全な食品を選択するためには，正しい知識を身につける必要があることから，市民に正確で分かりやすい情報を提供し，理解を深めていくとともに，普段の生活における衛生意識の向上を図ります。</p> <p>また市民が，生産現場における農薬等の適正利用などの安全確保対策の取組や食品等事業者の取り組むHACCPをはじめとした食品衛生の取組を理解することにより，食品に対する安心感の向上につながることから，市民に対しHACCPの理解促進を図るとともに，市民・事業者など食にかかわるすべての関係者が，食の安全確保に係る情報を共有し，意見を交換しながら，相互に理解が深められるよう，食品に関するリスクコミュニケーションを充実していきます。</p>	

基本目標3	食の安全と安心を支える体制を強化します
成果指標	国や他自治体，食品関係団体と連携した，食の安全安心に係る事業実施回数 目標値：15回（令和10年度） 【内訳】国や他自治体と連携した事業：5回 食品関係団体と連携した事業：10回
<p>食品衛生法の改正に伴う，すべての食品等事業者を対象としたHACCPの義務化をはじめとした食を取り巻く環境の変化に適切に対応し，食品の安全性を高めていくため，行政や食品に関わる関係団体等が連携を図り，一丸となり施策を推進していきます。</p> <p>また，不良食品や食中毒事案等が広域化していることから，市民の安全を確保するため，関係自治体等との連携を強化し，適切に対応していきます。</p>	

3 重点事業

基本目標ごとに構成される事業のうち、基本施策を効果的に推進する上で、成果指標の達成に寄与度の高い12事業を重点事業に位置付け、3つの基本目標を着実に推進していきます。

基本目標	基本施策	No.	重点事業
【基本目標1】 食品の安全性を 確保します	(2) 製造・調理・販売 段階におけるH A C C Pに沿っ た衛生管理の導 入・定着促進	3	大規模事業者等に対するH A C C Pに基づく衛生管理(国 際基準)の導入・定着支援
		4	小規模事業者等に対するH A C C Pの考え方を取り入れた 衛生管理の導入・定着支援
	(3) 監視指導の充実	8	食中毒リスクの高い施設に対 する監視指導の実施
		9	食品表示法に基づく食品表示 合同監視の充実
【基本目標2】 市民への 食の安全に関する 正しい情報の提供 などにより、 理解を深めます	(1) 市民への食に関 する正しい知識 の普及促進	15	家庭での食中毒予防に関する 情報の発信
		16	外国人に対する食中毒予防に 関する情報の発信
		18	食中毒予防・食品表示に関す る理解の促進
		19	関係団体等と連携した市民の 食中毒予防の普及啓発
	21	H A C C Pに関する市民への 理解促進	
(2) リスクコミュニ ケーションの推 進	23	市民と食品等事業者との意見 交換などによる相互理解の促 進	
【基本目標3】 食の安全と安心を 支える体制を 強化します	(1) 食品関係団体等 との連携推進	再 掲	関係団体等と連携した市民の 食中毒予防の普及啓発
	(2) 関係団体・関係自 治体等との連携 強化	28	関係自治体等と連携した健康 危機管理体制の強化

4 計画の施策体系

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策1 農産物の安全性の確保対策の推進

- 1 GAP導入の促進
- 2 農産物直売所における安全・安心の推進

基本施策2 製造・調理・販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の導入・定着促進

- 3 大規模事業者等に対するHACCPに基づく衛生管理(国際基準)の導入・定着確認 **重点**
- 4 小規模事業者等に対するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入・定着支援 **重点** **拡充**
- 5 学校給食における衛生管理等の推進
- 6 中央卸売市場における衛生管理の推進
- 7 食品衛生協会と連携した食品等事業者の自主衛生管理の推進

基本施策3 監視指導の充実

- 8 食中毒リスクの高い施設に対する監視指導の実施 **重点** **拡充**
- 9 食品表示法に基づく食品表示合同監視の充実 **重点**
- 10 HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上

基本施策4 食品等検査の充実

- 11 農薬, 食品添加物等の食品検査の充実
- 12 検査の信頼性確保の推進
- 13 調査研究の推進

2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます

基本施策1 市民への食に関する正しい知識の普及促進

- 14 食品危害情報の発信
- 15 家庭での食中毒予防に関する情報の発信 **重点** **拡充**
- 16 外国人に対する食中毒予防に関する情報の発信 **重点** **新規**
- 17 「食」や「農」に関する情報の発信
- 18 食中毒予防・食品表示に関する理解の促進 **重点**
- 19 関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発 **重点**
- 20 栄養成分表示に関する市民への理解促進
- 21 HACCPに関する理解促進 **重点**
- 22 食中毒予防に関する食品ロス削減に向けた市民への啓発 **新規**

基本施策2 リスクコミュニケーションの推進

- 23 市民と食品等事業者との意見交換などによる相互理解の促進 **重点**
- 24 消費者と生産者等の交流会の実施

3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策1 食品関係団体等との連携推進

- 7再掲 食品衛生協会と連携した食品等事業者の自主衛生管理の推進
- 19再掲 関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発 **重点**
- 25 地産地消推進店の増加・活用
- 26 学校給食における地産地消の推進

基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携強化

- 27 関係団体等との意見交換の実施
- 28 関係自治体等と連携した健康危機管理体制の強化 **重点** **拡充**
- 29(参考) 相談窓口における消費生活相談の実施

基本施策3 監視・検査体制の充実強化 **新規**

- 10再掲 HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上
- 12再掲 検査の信頼性確保の推進
- 13再掲 調査研究の推進

5 数値目標

本計画では、市の関係各課が取り組んでいる食品の安全確保に関する事業について、計画期間内の5年後の目標値を明確にし、毎年進行管理を行っていきます。

5年間で伸ばすべき施策指標については、数値が増加することで食の安全・安心が進みます。数値を維持する施策指標については、現行の事業を維持することで食の安全・安心が維持されます。

基本目標 1 食品の安全性を確保します

基本施策 1 農産物の安全性の確保対策の推進

事業 No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
1	GAPに取り組んだ品目の割合	100% (31品目)	100%	農林生産流通課
2	生産履歴の記帳など安全・安心に関する直売所への巡回指導率	100%	100%	農林生産流通課

基本施策 2 製造・調理・販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の導入・定着促進

事業 No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
3	HACCPに基づく衛生管理導入施設数	91施設	全対象施設	生活衛生課 食品衛生協会
4	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入・定着施設数	9,200施設	全対象施設	生活衛生課 食品衛生協会
5	衛生指導を実施した学校給食施設数	100% (95施設)	100% (全95施設)	学校健康課
6	市場関係者食品衛生講習会の実施回数	1回	1回	中央卸売市場
7	食品衛生講習会等の参加率	100%	100%	生活衛生課 食品衛生協会

基本施策3 監視指導の充実

事業 No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
8	食中毒リスクが高い施設への監視率	84%	100%	生活衛生課
9	食品表示合同監視回数	4回	4回	関東農政局 栃木県 生活衛生課 健康増進課
10	HACCP指導研修会を修了した食品 衛生監視員数	27人	32人	生活衛生課

基本施策4 食品等検査の充実

事業 No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
11	検査可能な食品等安全検査項目数	456項目	470項目	生活衛生課 衛生環境試験所
12	精度管理の実施回数	13回	13回	衛生環境試験所
13	調査研究発表数	3演題	3演題	生活衛生課 衛生環境試験所

**基本目標2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、
理解を深めます**

基本施策1 市民への食に関する正しい知識の普及促進

事業No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
14	食品危害情報メール登録者数	1,630件	1,730件	生活衛生課
15	家庭での食中毒予防に関する情報の発信回数	8回	10回	生活衛生課
16	SNSや市ホームページでの多言語による食中毒予防に関する情報の発信回数	-回	4回	生活衛生課
17	「食」や「農」に関する情報の発信回数	24回	24回	農林生産流通課
18	食品衛生出前講座・ゼミナールの実施回数	21回	21回	生活衛生課
19	関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業実施回数	8回	10回	生活衛生課 食品衛生協会 市薬剤師会
20	食育出前講座の実施回数	24回	30回 (R8)	健康増進課
21	市民へのHACCPに関する情報の発信回数	2回	5回	生活衛生課
22	食中毒予防に関する食品ロス削減に向けた市民への啓発回数	-回	15回	生活衛生課

基本施策2 リスクコミュニケーションの推進

事業No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
23	意見交換会等の実施回数	5回	5回	生活衛生課
24	異業種交流会の開催数	1回	1回	農林生産流通課

基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策1 食品関係団体等との連携推進

事業No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
7 再掲	食品衛生講習会等の参加率	100%	100%	生活衛生課 食品衛生協会
19 再掲	関係団体等と連携した食中毒予防啓発 事業実施回数	10回	10回	生活衛生課 食品衛生協会 市薬剤師会
25	地産地消推進店の認定件数	176件	200件 (R9)	農林生産流通課
26	給食地場産食材使用率(金額ベース)	59.9%	59.9%以上	学校健康課

基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携強化

事業No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
27	食品安全懇話会等の開催回数	2回	2回	生活衛生課 食品衛生協会 消費者団体
28	関係自治体等との連絡会議等の開催回数	5回	5回	生活衛生課
29 参考	消費者からの食品に関する相談件数	- (275件)	-	消費生活センター

基本施策3 監視・検査体制の充実強化

事業No.	施策指標	現状 (R5年度 見込み)	目標 (R10年度)	実施主体
10再掲	HACCP指導研修会を修了した 食品衛生監視員数	27人	32人	生活衛生課
12再掲	精度管理の実施回数	13回	13回	衛生環境試験所
13再掲	調査研究発表数	3演題	3演題	生活衛生課 衛生環境試験所

第4章 基本目標ごとの取組

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策1 農産物の安全性の確保対策の推進

- 生産者に対して、GAPなど生産段階の安全確保対策の取組について、周知啓発することを通して、市民の食に対する安心感を高めてまいります。

[No.1] GAP導入の促進【農林生産流通課】

栃木県や生産団体と連携し、農薬の適正な使用をはじめとした農産物にかかわる生産工程の正確な実施や記録、点検、評価を行うGAPの導入を促進します。

[No.2] 農産物直売所における安全・安心の推進【農林生産流通課】

農産物直売所において、利用者が安全・安心に農産物を購入できるよう、生産履歴（栽培過程で使用した農薬の種類・散布回数等）の記帳と保管の徹底を図ります。

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策2 製造・調理・販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の導入・定着促進

- 令和3年6月の改正食品衛生法の施行により、すべての食品等事業者へのHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、食品関係団体等と連携し、食品等事業者へHACCPの定着を支援していきます。

[No.3] 大規模事業者等に対するHACCPに基づく衛生管理(国際基準)の

導入・定着確認【生活衛生課・食品衛生協会】 **重点**

法改正以降、大規模事業者等に対し、HACCPに基づく衛生管理の義務化が施行されたことから、新規営業施設に対する導入時の取組状況と立入検査時の定着状況の確認に取り組んでいきます。

[No.4] 小規模事業者等に対するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の

導入・定着支援【生活衛生課・食品衛生協会】 **重点** **拡充**

法改正以降、小規模事業者等に対し、HACCPの考えを取り入れた衛生管理の義務化が施行されたことから、新規営業施設に対する導入支援と、営業中の施設に対する定着支援に取り組んでいきます。

[No.5] 学校給食における衛生管理等の推進【学校健康課】

学校給食衛生管理基準に基づく日常点検や調理器具等の細菌検査、衛生害虫の駆除のほか学校給食施設の巡視による指導・助言などを行うことにより、給食施設の衛生管理を徹底し、安全な学校給食を提供します。

また、衛生管理の知識普及や実務的な課題解決に向けた研修会などを実施し、学校給食関係者の資質向上を図ります。

[No.6] 中央卸売市場における衛生管理の推進【中央卸売市場】

市民へ安全・安心な生鮮食料品等を安定的に供給するため、冷蔵施設や荷捌き^{にさば}所等の設備を効果的に運用するとともに、市場関係者に対して衛生講習会を実施するなど、HACCPに沿った衛生管理を推進します。

[No.7] 食品衛生協会と連携した食品等事業者の自主衛生管理の推進

【生活衛生課・食品衛生協会】

食品等事業者が、食品衛生法などの各種法令の遵守や、HACCPの考え方をはじめとした各種衛生管理等について理解することで、安全な食品を供給できるよう、食品衛生講習会を開催します。

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策3 監視指導の充実

- 新規営業施設に対するHACCPの導入や営業中の施設に対するHACCP定着促進の支援を適切に実施するため、食品衛生監視員*の監視技術を向上していくとともに、特に食中毒リスクの高い施設に対する監視指導や食品表示法に基づく適正な食品表示のための合同監視などを実施していきます。

[No.8] 食中毒リスクの高い施設に対する監視指導の実施【生活衛生課】

重点

拡充

全国の食中毒発生状況等を分析し、毎年度、食中毒のリスクの高い施設を重点対象とし、食品衛生監視員*が計画的かつ効果的な監視指導を行い、食品事故等の未然防止を図ります。

[No.9] 食品表示法に基づく食品表示合同監視の充実

【関東農政局・栃木県・生活衛生課・健康増進課】

重点

アレルギー物質や原料原産地、栄養成分などの適正表示を確保するため、国、県と合同で農産物直売所やスーパーなどの食品販売施設への監視を強化していきます。

[No.10] HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上【生活衛生課】

食品衛生監視員を対象としたHACCPの知識・監視技術の向上を目的とするHACCP研修会をはじめとした各種研修会へ参加し、HACCPに対応した監視技術の向上を図ります。

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策4 食品等検査の充実

- 市内で製造又は流通する食品を対象に、食品衛生法の改正に伴う新たな基準にも適切に対応し、食の安全確保に係る検査を実施します。

また、検査職員に研修を受講させるなど、検査技術の習得に努め、試験検査の精度の向上を図り、検査結果の信頼性を確保していきます。

[No.11] 農薬、食品添加物等の食品等検査の充実【生活衛生課・衛生環境試験所】

生産段階における農産物等の残留農薬や、製造・加工段階における食品についての食品添加物、アレルギー物質等の基準への適合性を確認するため、抜き取り検査（収去検査*）を計画的かつ効果的に実施し、食品の安全性を確認します。この検査で違反となった場合は、食品衛生上の危害を防止するため、違反施設に対し食品添加物等の適正な使用など改善指導を行うとともに、違反食品の回収や廃棄命令等の措置を執ります。

[No.12] 検査の信頼性確保の推進【衛生環境試験所】

試験検査の適切な精度管理を実施し、GLP*（業務管理基準）の遵守及び検査技術向上のための研修等により、検査結果の信頼性を確保します。

[No.13] 調査研究の推進【生活衛生課・衛生環境試験所】

残留農薬等の検査について、高感度かつ効率的な分析法の検討など調査研究を進め、迅速に検査結果を出します。

また、食品等事業者に対し適切な再発防止の指導を行うため、食中毒や不良食品などの原因物質の検査について、より効率的で確実な検出法の検討など、調査研究を進めます。

用語解説

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国，都道府県，保健所を設置する市に配置するよう定められている職種の事です。政令により、一定の資格が規定されています。

食品の製造業，販売業，飲食店営業などの施設に随時立ち入り，施設や食品の取扱状況を監視し，設備の改善や食品の取扱いを指導します。また，食品等の検査や食中毒発生時の調査も行います。

収去検査

食品衛生法に基づき，食品等は無償で持帰り，添加物や残留農薬の量，細菌の数などを検査することです。

GLP（Good Laboratory Practice：業務管理基準）

食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするために遵守事項を定め，検査業務を管理するシステムをいいます。

食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査，細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し，施設，検査機器類の管理や検査業務の管理を行います。

また，当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し，内部点検，精度管理等を行います。

基本目標2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます

基本施策1 市民の食に関する正しい知識の普及促進

- スマートフォンの普及に伴い、SNSの利用が増加し、誰もが簡単に情報を発信できるようになり、正しい情報に限らず、食に関する情報が氾濫している状況にある中、食の安全・安心に関する正しい情報を市民へ分かりやすく提供していきます。
- 市民意識調査の結果から、農産物の生産段階における安全確保対策やHACCPの取組が、市民へ十分に周知されていないことがわかりました。このことから、市民に農産物の生産におけるGAPなどの取組や食品を安全に製造する手法であるHACCPが理解されるよう各種取組により、啓発を行っていきます。

[No.14] 食品危害情報の発信【生活衛生課】

事業者が製造した不良食品（食品表示の誤りや異物の混入等）の自主的な回収や飲食店等での食中毒発生など、食品危害に関する情報について市民にホームページ及び食品危害情報メール*により迅速に提供し、危害の状況を明らかにすることにより、食品による健康被害の発生・拡大の防止を図ります。

[No.15] 家庭での食中毒予防に関する情報の発信【生活衛生課】

重点

拡充

市民に食品に関する正しい知識を普及するため、ホームページや広報紙、生活衛生情報紙のほか、市民が普段の生活で利用するスーパーや地区市民センター等で啓発チラシ等を配布するなど、食中毒予防や普段の生活での衛生管理をはじめとした市民の食に対する理解を深めます。

[No.16] 外国人に対する食中毒予防に関する情報の発信【生活衛生課】

重点

新規

増加する外国人市民や外国人観光客に向け、食品の適切な取扱いや手洗いの励行など、食中毒予防に関する外国語による情報の発信に取り組みます。

[No.17] 「食」や「農」に関する情報の発信【農林生産流通課】

市民に宇都宮の旬の農産物やイベント情報など、「食」や「農」に関する情報提供を行うとともに、消費者と生産者との相互理解を図るため、うつのみやアグリファンクラブ*やSNSを活用した情報発信を行い、農業や地産地消への理解を促進します。

[No.18] 食中毒予防・食品表示に関する理解の促進【生活衛生課】

重点

市民が自らの判断で安全な食品を選択できるよう、食中毒の予防、農産物の生産段階における安全確保対策、食品の表示など市民が知りたいことについて、出前講座を実施するなど、食品に関する正しい知識や食品の安全性に関する啓発を行います。

また、中学校等においては食品安全ゼミナールを開催し、食中毒予防や手洗いの大切さなど、食品の安全に関する学習の機会を増やし、基礎的な知識を深めます。

[No.19] 関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発

【生活衛生課・食品衛生協会・市薬剤師会】

重点

食品衛生協会等と連携し、地域や学校等において手洗いの重要性をはじめとした食中毒予防などの衛生知識の普及啓発を行います。

[No.20] 栄養成分表示に関する理解促進 【健康増進課】

学校、事業所、自治体、老人会、サークル、ボランティア等の地域の団体に出向き、食育出前講座を実施し、栄養成分表示の見方や活用方法など、市民に対し普及啓発を行います。

[No.21] HACCPに関する理解促進 【生活衛生課】 **重点**

HACCPに関する出前講座を実施し、HACCPが食中毒発生を防止するために効果的な衛生管理手法であることなど、市民にHACCPに関する正しい知識を普及啓発することにより、市民の食の安全に関する理解を深めます。

[No.22] 食中毒予防に関する食品ロス削減に向けた市民への啓発【生活衛生課】

新規

食品ロス削減を推進するにあたり、市民に対して、賞味期限や消費期限、食品の適切な保存方法、衛生的な取扱いなどの啓発に取り組んでいきます。

用語解説

食品危害情報メール

市民や食品等事業者に対し、不良食品の自主回収や食中毒の発生など、食品危害に関する情報をメールにより迅速に配信し、食品による健康被害の未然防止に努めています。

うつのみやアグリファンクラブ

市内外の消費者で構成され、宇都宮の旬の農産物やイベント等に関する楽しい情報提供等を通して、「食」と「農」の理解の促進をしています。

基本目標2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます

基本施策2 リスクコミュニケーションの推進

- 食の信頼性確保のためには、市民、事業者、行政がそれぞれ情報を共有し、意見交換を行うことが重要なことから、意見交換、情報交換の機会の提供を行い、食の安全に関する理解を深めていきます。

[No.23] 市民と食品等事業者の相互理解の促進【生活衛生課】

重点

食品製造工場における品質管理の方法などについて、市民・食品等事業者・行政が意見交換を行うことにより、食の安全に対する正しい知識を身につけ、相互理解を深めます。

[No.24] 消費者と生産者等の交流会の実施【農林生産流通課】

消費者に地元農産物への理解を深めてもらうとともに、地産地消活動への関心を高めるため、消費者と生産者との意見交換会や交流会を実施します。

基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策1 食品関係団体等との連携推進

- HACCPの義務化をはじめとした食品の安全確保対策の推進や市民への食中毒予防などの正しい知識の普及啓発など、行政だけではなく、関係団体等と連携を図り、一丸となり推進していきます。

[No. 7 再掲] 食品衛生協会と連携した食品等事業者の自主衛生管理の推進

【生活衛生課・食品衛生協会】

食品等事業者が、食品衛生法などの各種法令の遵守や、HACCPの考え方をはじめとした各種衛生管理等について理解することで、安全な食品を供給できるよう、食品衛生講習会を開催します。

[No. 19 再掲] 関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発

【生活衛生課・食品衛生協会・市薬剤師会】 **重点**

市民に手洗いの重要性をはじめとした食中毒予防について、食品衛生協会等と連携し、地域や学校等における衛生知識の普及啓発を行います。

[No.25] 地産地消推進店の増加・活用【農林生産流通課】

宇都宮市産農産物を販売・使用している量販店・飲食店等を認定する「うつのみや地産地消推進店*」の増加に取り組むとともにホームページ等でのPRや、推進店を活用したキャンペーンを実施するなど市民に安全・安心な宇都宮市産農産物が手に入れやすい環境を提供していくことで、地産地消の普及促進を図ります。

[No.26] 学校給食における地産地消の推進【学校健康課】

児童生徒が、地域の自然や農業など地域への理解を深め、郷土への愛情を育むことを目的に、学校給食において地場産物をより一層活用できるよう、生産者や生産者団体等と連携し、各学校が地場産物を適正な価格で安定的に入手しやすい仕組みづくりを行うとともに、これに合わせて食材や生産者等を児童生徒に紹介するなど、地場産物の提供を通じた食に関する指導を行うことにより、学校給食における地産地消を推進します。

用語解説

うつのみや地産地消推進店

地元の農業を応援するために、飲食店などは宇都宮市産農産物を活用し、消費者は買い支えることが必要です。市では、地産地消に積極的に取り組むお店を「うつのみや地産地消推進店」として認定しています。推進店は、宇都宮市産農産物を選びやすい環境を作ることで、市内での地産地消の取組を広げるための取り組みを行っています。

基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携の強化

- 市民の食の安全を確保するため、市に寄せられる不良食品や食中毒事案等に適切に対応できるよう、関係自治体等との連携の強化を図っていきます。

[No.27] 関係団体等との意見交換の実施

【生活衛生課・食品衛生協会・消費者団体】

学識経験者、食品関係団体、消費者団体、食品等事業者及び一般公募者で構成される食品安全懇話会を開催し、食品安全行政の対策、方針、計画等に関し検討を行い、会議の意見等を施策・事業に反映させます。

[No.28] 関係自治体等と連携した健康危機管理体制の強化【生活衛生課】

重点

拡充

食品製造や輸送技術の進歩、製造所の集約化などにより、食品の広域流通が進み、不良食品や食中毒事案が一度発生すると被害が広域に拡大するようになってきております。健康被害の未然・拡大防止を図るため、定期的な情報交換を目的とした連絡会議等を開催し、関係自治体等の連携強化を図ります。

[No.29 (参考)] 相談窓口における消費生活相談の実施【消費生活センター】

消費者からの様々な苦情や相談の窓口となっている消費生活相談において、健康を損なうおそれのある食品等の情報を探知した場合、迅速に保健所に情報提供し、保健所はその情報をもとに調査を行うことにより、健康被害の発生や拡大の防止を図ります。

基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策3 監視・検査体制の充実強化

- 他自治体から寄せられる、食品施設調査や食品検査依頼に迅速かつ適切に対応するため、食品衛生監視員の機動力確保及び監視技術の向上、検査職員の技術の向上に努めてまいります。

[No. 10 再掲] HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上【生活衛生課】

食品衛生監視員を対象としたHACCPの知識・監視技術の向上を目的とするHACCP研修会をはじめとした各種研修会へ参加し、HACCPに対応した監視技術の向上を図ります。

[No. 12 再掲] 検査の信頼性確保の推進【衛生環境試験所】

試験検査の適切な精度管理を実施し、GLP*（業務管理基準）の遵守及び検査技術向上のための研修等により、検査結果の信頼性を確保します。

[No. 13 再掲] 調査研究の推進【生活衛生課・衛生環境試験所】

残留農薬等の検査について、高感度かつ効率的な分析法の検討など調査研究を進め、迅速に検査結果を出します。

また、食品等事業者に対し適切な再発防止の指導を行うため、食中毒や不良食品などの原因物質の検査について、より効率的で確実な検出法の検討など、調査研究を進めます。

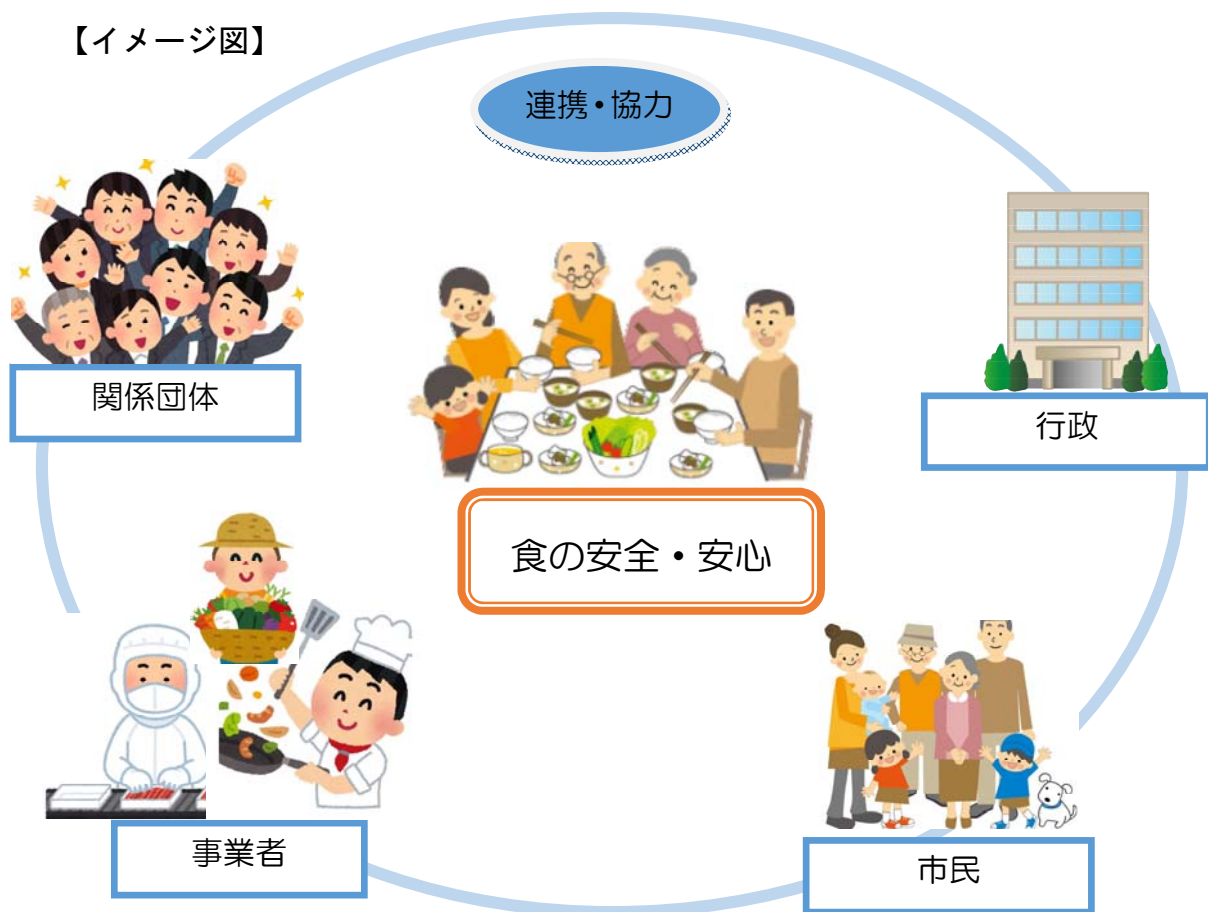


第5章 計画の推進

1 推進体制

食の安全・安心の確保は市民一人ひとりにかかわるものであり、市だけでなく、市民や事業者等がそれぞれの役割を果たすことによって実現することができることから、市、事業者、市民、関係団体の関係者がそれぞれの役割を認識し、関係者が一体となって取組を推進します。

【イメージ図】



2 計画の進行管理

計画の進行管理については、事業ごとに設定した目標値により毎年、進行管理を実施します。計画の進捗状況は、「宇都宮市食品安全懇話会」に報告し、会議の意見を踏まえながら、取組状況を評価します。

資料1 用語解説の索引

本計画に出てくる重要な事柄を50音順に並べてあります。

あ行

うつのみやアグリファンクラブ	45
うつのみや地産地消推進店	48

か行

GAP（ギャップ）	27
-----------	----

さ行

GLP（ジューエルピー）	42
収去検査	42
食品衛生監視員	42
食品危害情報メール	45

は行

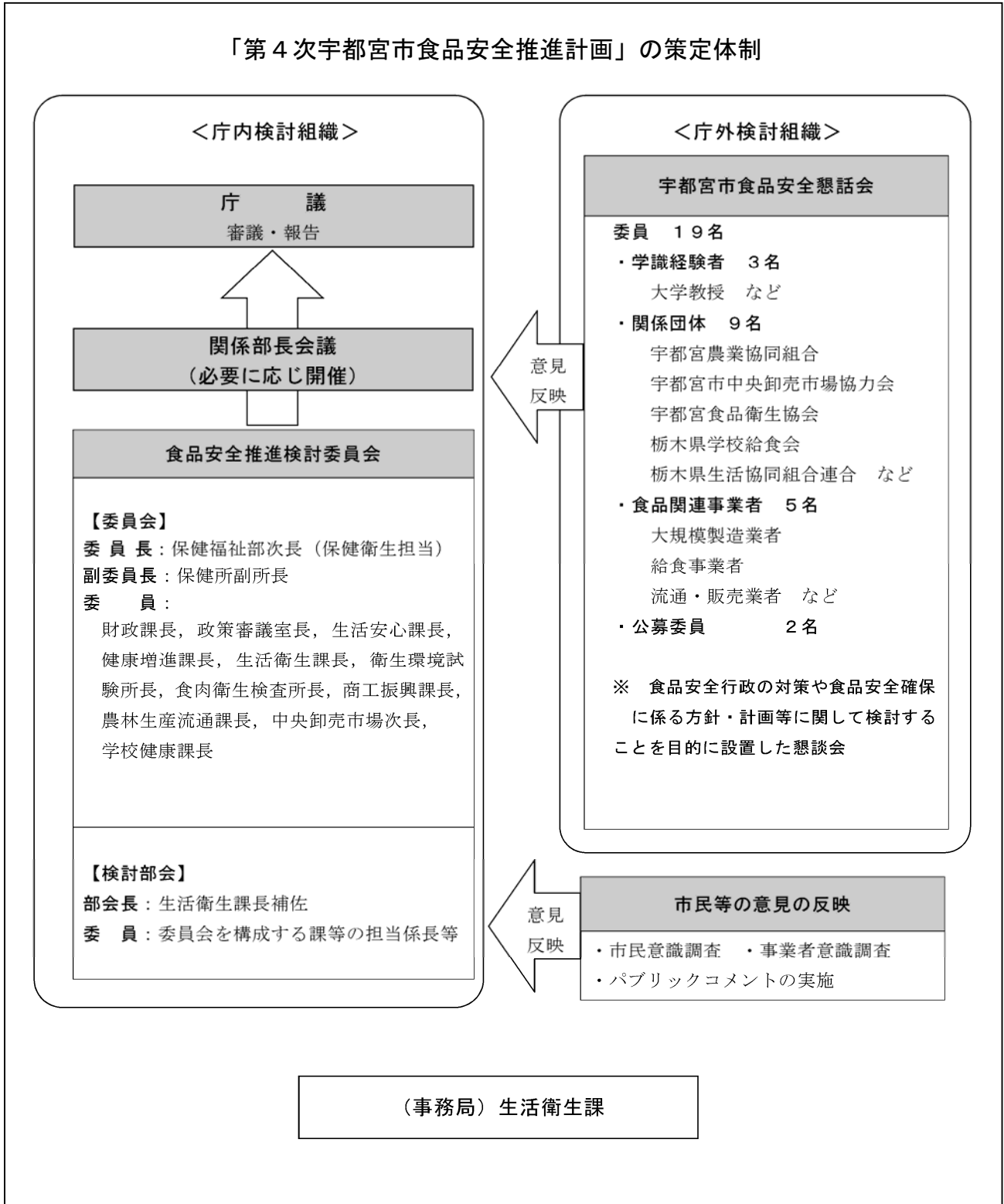
HACCP（ハサップ）	14
-------------	----

ら行

リスクコミュニケーション	27
--------------	----

資料2 策定体制

(1) 組織体制



(2) 設置要領

宇都宮市食品安全推進検討委員会設置要領

(設置)

第1条 食品の安全を確保し、生産から消費の各般にわたって、継続性のある中長期的な視点に立った施策・事業を総合的に推進するため、食品安全推進検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会の所掌事務は、次のとおりとする。

- (1) 施策の推進に関すること。
- (2) 推進計画の策定及び改定に関すること。

(組織)

第3条 委員会は、委員長、副委員長及び委員をもって組織する。

2 委員長には保健福祉部次長（保健衛生担当）を、副委員長には副参事（保健衛生担当）をもって充て、委員には別表第1に掲げる者をもって充てる。

3 委員長は、委員会を総理する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第4条 委員会の会議は、委員長が招集し、委員長がその議長となる。

2 委員長は、特に必要があるときは、関係者の出席を求め、その意見を聴くことができる。

(検討部会)

第5条 食品安全の推進に係る必要な事項を検討するため、委員会に、検討部会（以下「部会」という。）を設置する。

2 部会は、部会長及び委員をもって組織する。

3 部会長には生活衛生課長補佐をもって充てる。

4 委員には、別表第2に掲げる関係各課の係長等をもって充てる。

5 部会は、部会長が召集し、会議を主宰する。

(庶務)

第6条 委員会の庶務は、保健福祉部生活衛生課において処理する。

(補足)

第7条 この要領に定めるほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

附 則

この要領は、平成20年2月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成25年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成28年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成29年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、令和5年4月1日から施行する。

別表第1（第3条関係）

財政課長，政策審議室長，消費生活センター長，健康増進課長，衛生環境試験所長，農林生産流通課長，中央卸売市場次長，学校健康課長，生活衛生課長

別表第2（第5条関係）

財政課，政策審議室，消費生活センター，健康増進課，衛生環境試験所，農林生産流通課，中央卸売市場，学校健康課

資料3 宇都宮市食品安全条例

平成20年 3月25日

条例第17号

改正 平成26年 9月第28号

平成27年 3月第15号

令和 3年 3月第10号

(目的)

第1条 この条例は、食品安全基本法（平成15年法律第48号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他法令で定めるもののほか、食品の安全の確保について必要な事項を定めることにより、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 すべての飲食物（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 食品並びに添加物（食品衛生法第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。）、容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物（以下単に「農林水産物」という。）をいう。
- (3) 生産資材 農林水産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 食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、又は販売することを営む者、学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する者及び生産資材を製造し、輸入し、又は販売することを営む者をいう。

（平26条例28・一部改正）

(基本理念)

第3条 食品の安全の確保は、事業者の自主的な取組を基本とし、安全で安心な食品等を消費者に提供することにより、当該事業者が消費者の信頼を獲得する

ことで実現されるものでなければならない。

- 2 食品の安全の確保は、市、事業者及び市民が食品の安全の確保に関する情報を収集し、及び提供することを通じて、それぞれの取組について相互に理解し、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、基本理念にのっとり、食品の安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進する責務を有する。

(事業者の責務)

- 第5条 事業者は、その事業活動に関し、安全で安心な食品等を消費者に供給するため、自主的な衛生管理を推進する責務を有する。

- 2 事業者は、自らが取り扱う食品等による人の健康への悪影響若しくは自らが取り扱う食品等に生産資材が用いられることによる人の健康への悪影響が発生し、又はそのおそれがある場合には、当該悪影響の発生又は拡大の防止に必要な措置を的確かつ迅速に講ずる責務を有する。

- 3 事業者は、前2項に定めるもののほか、市が実施する食品の安全の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(市民の責務)

- 第6条 市民は、市が実施する食品の安全の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(計画の策定)

- 第7条 市長は、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、必要な計画を定めるものとする。

- 2 前項の計画は、食品の生産から消費に至るまでの幅広い視点に立ち、食品の安全の確保に関する一貫した施策が推進され、市民にとって、安全で安心できる食環境の実現を図ることができるものでなければならない。

(危害情報の申出)

- 第8条 何人も、本市の区域内で生産され、製造され、加工され、又は販売された食品等について、食品の安全が損なわれる危害が発生し、又はその可能性がある場合は、市長に対して、当該危害情報を申し出ることができる。

- 2 前項の申出は、書面により行われなければならない。ただし、緊急を要する場合は、電話その他の方法によることができる。

- 3 市長は、第1項の申出を行った者が不利益な取扱いを受けることのないように配慮しなければならない。

(令3条例10・旧第9条繰上)

(安全性の調査)

第9条 市長は、次の各号のいずれかに該当する場合であつて、かつ、食品が流通することにより人の健康に悪影響を及ぼす蓋然性が高いと認めるときは、法令又は他の条例の定めるところにより市長又は他の行政機関による措置が執られる場合を除き、人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因について、必要な調査をすることができる。

- (1) 前条第1項に定める危害情報の申出がなされたとき。
 - (2) 関係行政機関から健康被害の発生又はその可能性に関する情報を収集したとき。
- 2 市長は、前項に定めるもののほか、法令に定める手段その他の手段によっては人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因について調査することができない場合で、それを放置することが公益に反すると認められるときは、自ら必要な調査をすることができる。
- 3 市長は、前3項に規定する調査の実施に必要な限度において、事業者、事業者により構成される団体その他関係者にその業務について報告をさせ、又はその職員をしてそれらの者の事業所、事務所その他の事業に係る施設若しくは場所に立ち入り、食品等、生産資材、施設、設備、帳簿書類その他の物件を調査させ、若しくは試験若しくは検査を行うため必要な限度において、食品等、生産資材その他の物件の提出を求めることができる。
- 4 市長は、前項の立入調査により立ち入った施設又は場所に人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある要因があり、かつ、その蓋然性が高いと認めるときは、事業者、事業者により構成される団体その他関係者に対し、必要な指示を行い、又はその職員に指示をさせることができる。
- 5 第3項の規定により立入調査を行う職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者の請求があるときは、これを提示しなければならない。
- 6 第3項の規定による立入調査の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

(令3条例10・旧第10条繰上・一部改正)

(勧告)

第10条 市長は、前条第1項又は第2項に規定する調査の結果、人の健康への悪影響を防止するために必要があると認めるときは、事業者、事業者により構成される団体その他関係者に対し、人の健康への悪影響を防止するために必要な措置を執るべきことを勧告することができる。

2 市長は、前項の勧告をしようとするときは、当該勧告に係る事業者、事業者により構成される団体その他関係者に対し、あらかじめ当該勧告に係る事案について意見を述べ、証拠を提示する機会を与えなければならない。

3 市長は、第1項に規定する勧告をしたときは、その旨を公表することができる。

(令3条例10・旧第11条繰上)

(情報の共有)

第11条 市は、食品の安全の確保に向けた取組について、市民及び事業者と連携を図り、協力して推進していくとともに、その理解に資するため、食品の安全の確保に関する情報の共有に努め、必要な措置を講ずるものとする。

(令3条例10・旧第12条繰上)

(国との連携等)

第12条 市は、食品の安全の確保に関する施策の推進に当たり、必要に応じて、国又は他の地方公共団体と連携し、協力を図るものとする。

(令3条例10・旧第13条繰上)

(委任)

第13条 この条例について必要な事項は、市長が定める。

(平27条例15・旧第17条繰上、令3条例10・旧第14条繰上)

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8条の規定は、平成20年7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定められている宇都宮市食品の安全確保に関する基本方針は、第7条第1項に規定する計画が策定されるまでの間、同項の規定による計画とみなす。

附 則 (平成26年9月30日条例第28号)

この条例は、平成26年11月25日から施行する。

附 則（平成27年3月23日条例第15号）抄

（施行期日）

- 1 この条例は、平成27年4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第3条による改正前の宇都宮市食品安全条例（以下「旧食品安全条例」という。）第14条第2項の規定により受けた認証及び同条第4項の規定により交付された認証書については、当該認証に係る同条第8項に規定する登録の有効期間が満了する日までの間は、なおその効力を有する。
- 3 前項の場合においては、旧食品安全条例第14条第5項、第6項、第7項、第10項及び第11項並びに第16条並びに別表（認証申請事項の変更申請及び認証書の再交付申請に係る手数料に限る。）の規定は、なおその効力を有する。この場合において、旧食品安全条例第14条第5項中「第2項の」とあるのは「食品衛生法第50条第2項の基準を定める条例及び宇都宮市食品安全条例の一部を改正する条例（平成27年条例第15号。以下「改正条例」という。）附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた」と、同条第6項中「第2項の」とあるのは「改正条例附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた」と、同条第7項中「第2項の規定により認証をし、又は前項」とあるのは「前項」と、同条第10項中「第2項の」とあるのは「改正条例附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた」と、「第4項の規定により交付された」とあるのは「同項の規定によりなお効力を有するものとされた」と、同条第11項中「第2項の申請、当該申請事項」とあるのは「改正条例附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた認証に係る申請事項」と、「第9項の更新に係る申請又は前項」とあるのは「又は前項」と、旧食品安全条例第16条第1項中「第14条第2項の」とあるのは「改正条例附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた」と、「受けた者又は指定認証機関若しくは指定認証機関であった者」とあるのは「受けた者」とする。

附 則（令和3年3月23日条例第10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着手している改正前の宇都宮市食品安全条例第8条の規定に基づく自主回収については、なお従前の例による。

〒321-0974 宇都宮市竹林町 972 番地

宇都宮市保健所生活衛生課

電 話 : 028-626-1110

ファックス : 028-627-9244

電子メール : u19070200@city.utsunomiya.tochigi.jp