

第2次宇都宮市食品安全推進計画

平成26年度～平成30年度



平成26年3月

宇都宮市

目次

第1章 計画の策定について

- 1 計画の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 3 計画の期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

第2章 食の安全・安心に関する現状と課題

- 1 食を取り巻く社会状況からの課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 2 意識調査結果から見る食の現状と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
- 3 前計画の評価と課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
- 4 課題の総括・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27

第3章 計画の目標

- 1 基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
- 2 基本目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
- 3 計画の施策体系・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
- 4 数値目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34
- 5 重点事業・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 39

第4章 施策の展開

- 基本目標1 生産から販売に至る食品の安全を守ります（守る安全）・・・・ 40
- 基本目標2 市民の食に対する安心感を向上します（広げる安心）・・・・ 59
- 基本目標3 市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進します（築く信頼）・・ 67
- 基本目標4 食の安全と安心を支える体制を充実します（支える安全・安心）・・・・ 72

第5章 計画の推進に向けて

- 1 関係者の責務・役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 78
- 2 計画の推進体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 81
- 3 計画の進行管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 81

資料編

1	用語解説の索引	82
2	策定体制	83
3	宇都宮市食品安全条例	86

第 1 章
計画の策定について

第1章 計画の策定について

1 計画の趣旨

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21年3月に「宇都宮市食品安全推進計画（計画期間：平成21年度～平成25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。

これまでの5年間で、消費者行政の一元化を目的とした消費者庁の発足や国のBSE対策の見直しなど、食を取り巻く環境は大きく変化しています。また、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌を原因とした食中毒死亡事例や農薬を検出した冷凍食品の自主回収など、食品の安全性を揺るがす事案が依然として発生しており、より一層、食品の安全確保が重要となっています。

このようなことから、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、安全で安心できる食環境の実現に向けた取組の充実を図り、平成26年度から平成30年度までの「第2次宇都宮市食品安全推進計画」を策定しました。

本計画では、食品の生産から販売（生産・製造・加工・流通・販売）までの各段階で食の安全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、食の安全を広げていきます。

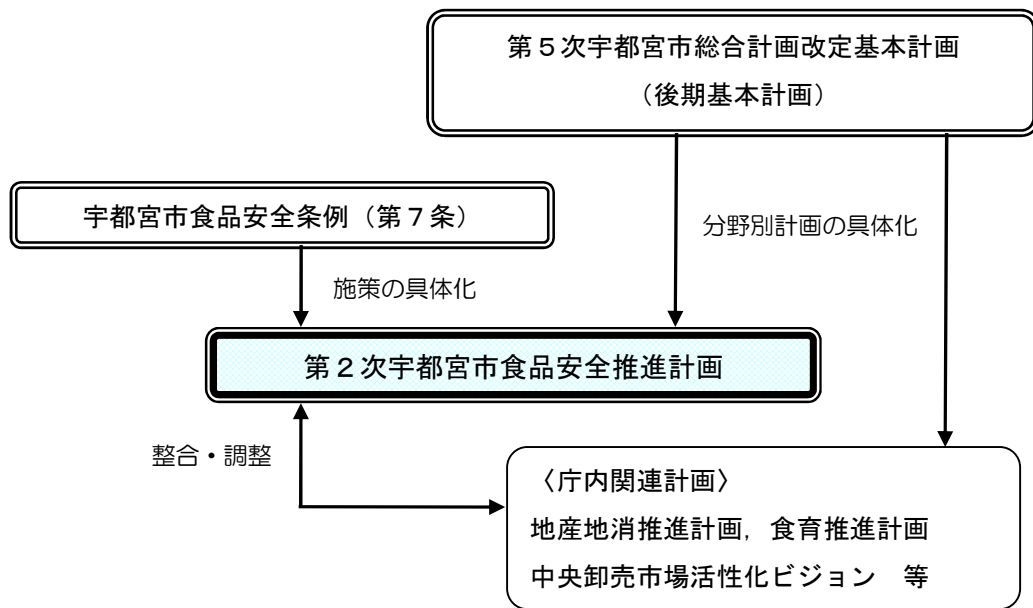
また、市だけでなく、事業者・市民がそれぞれの役割を果たし、相互に理解し連携を図りながら、主体的に取り組みを進めていくことにより、食の安全・安心をみんなで築き、支えることを目指します。

○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5次宇都宮市総合計画改定基本計画（後期基本計画）の分野別計画「市民の安全で健康な笑顔あふれる暮らしを支えるために」の基本施策「日常生活の安心感を高める」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てします。



○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 計画の期間

計画の期間は、平成26年（2014年）度から平成30年（2018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

第2章 食の安全・安心に関する現状と課題

1 食を取り巻く社会状況からの課題

前計画を策定した平成21年度以降の食を取り巻く社会状況から課題を抽出しました。

(1) 原発事故による食品中の放射性物質汚染

【現状】

- 平成23年3月の東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所の事故により、土壌・河川・海洋が汚染され、野菜や魚、放射性物質に汚染された稲わらを給与された牛の肉などから放射性物質が検出されました。
- 国では事故直後、国民の不安や市場の混乱を抑えるため、暫定規制値を設定しました。その後、暫定規制値はより厳しく見直され、平成24年4月から新たな基準値が適用されることになりました。
- 平成25年12月末現在、一般に流通している食品からは放射性物質がほとんど検出されていませんが、野生の山菜や野生のきのこなど一部の食品から検出されています。

【課題】

- 基準値を超える食品が流通しないよう、国のガイドラインに基づき、東日本を中心とした17の都県（p.52参照）において検査を行っていますが、市民の食に対する信頼を確保するため、放射性物質に関する施策の推進が必要です。

「放射性物質」・「放射能」・「放射線」の違いは？

- 「放射性物質」とは？ 「放射能」を持つ物質 = 電球に相当
- 「放射能」とは？ 「放射線」を出す能力 = 電球が光を出す能力に相当
- 「放射線」とは？ 「放射性物質」が出すエネルギー = 電球が出す光に相当



放射線の単位 「ベクレル」と「シーベルト」の違いは？

ベクレル (Bq)とは？
「放射性物質」が「放射線」を出す能力の強さを表す単位



(「放射線を出す側」の単位)

放射線

シーベルト (Sv)とは？
「放射線」による人体への影響の大きさを表す単位



(「放射線を受ける」側の単位)

(2) 生食文化と結びついた食中毒の発生

【現状】

- ・ ノロウイルス*、カンピロバクター*による食中毒は全国的に多発しています(図2)。その要因として、いずれも少量で発症すること、さらに魚介類だけでなく食肉、卵等を生で食べることを好む生食文化との関連が指摘されています。
- ・ 平成23年のユッケ、平成24年の浅漬を原因とした腸管出血性大腸菌*による食中毒事例では死者や重篤になる患者が発生したことを受け、国では、法の基準に適合しない生食用食肉の調理、店舗などでの販売禁止や、生食用牛レバーの販売禁止、漬物の衛生規範の改正など、食中毒対策を強化しました。

【課題】

- ・ 食中毒を防ぐためには、食品事業者のこれまで以上の衛生意識の向上と法に基づく衛生管理の徹底が重要ですので、食品の特性を最も理解している事業者の自主的な衛生管理の一層の推進が必要です。
- ・ 市民が食品にあるリスクを理解することによって、適切に食品を選択し、取り扱うことができれば食中毒を未然に防ぐことが可能となりますので、市民に対し正しい知識の普及啓発を図る必要があります。
- ・ 行政は重大な健康被害発生時には、食品事業者や市民に広く注意喚起を行うとともに、国・他自治体等との情報の共有や連携した調査など、一刻も早く拡大防止策を講じることが重要ですので、健康被害発生時の対応について、より一層の危機管理体制を充実する必要があります。

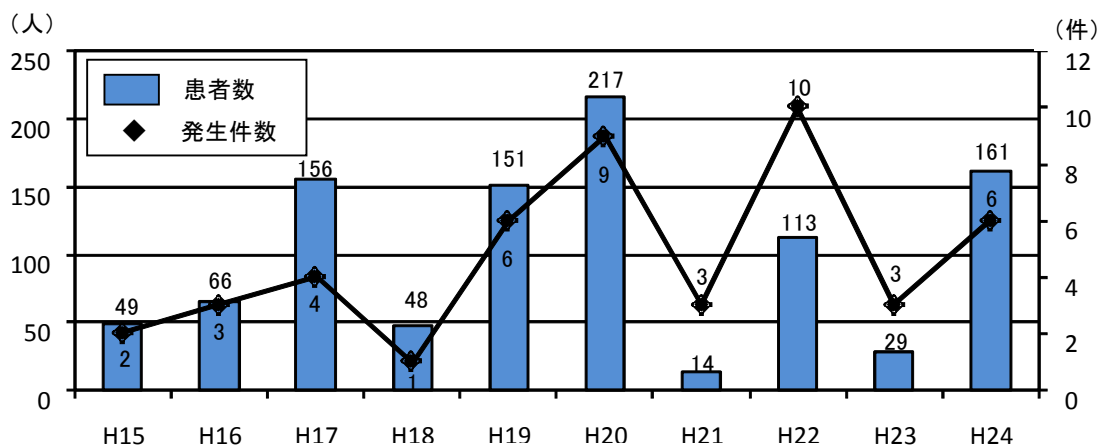


図1 過去10年間の食中毒発生状況(本市)

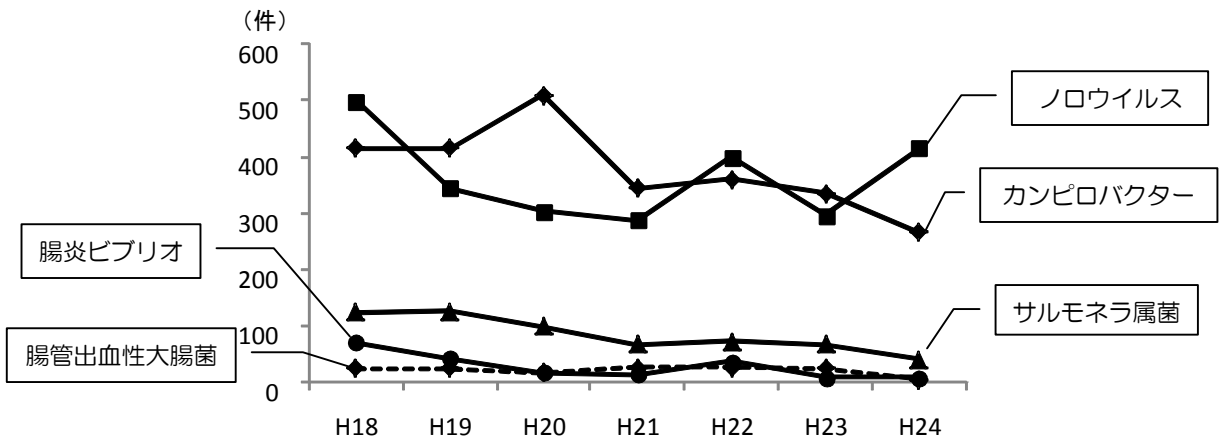
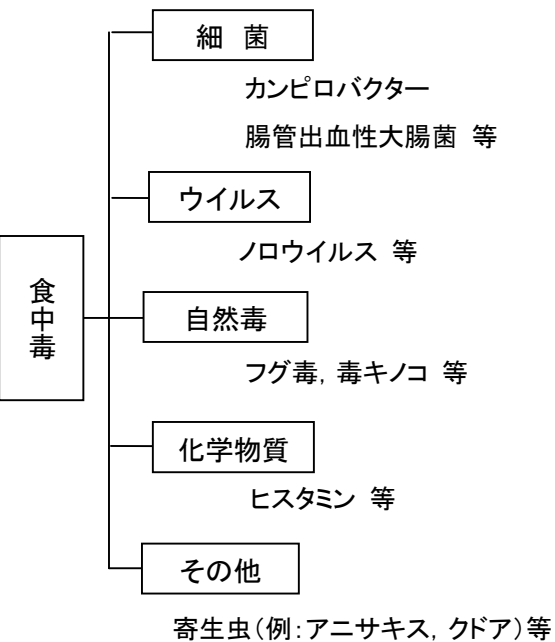


図2 病因物質別の食中毒発生状況(全国)

「食中毒予防の3原則」

食中毒を予防するため、次の「食中毒予防の3原則」を守りましょう。

食中毒の分類



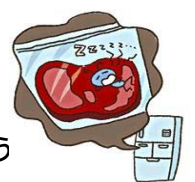
原則①：洗う！（細菌を「つけない」）

- ◇手や洗える食材はしっかり洗いましょ
- ◇肉や魚はしっかり包んで、他の食材とくっつけないようにしましょう



原則②：低温で保存！（細菌を「増やさない」）

- ◇保存する場合は、冷蔵庫又は冷凍庫にすぐしまいましょ
- ◇生ものや料理は早めに食べましょ



原則③：加熱処理！（細菌を「やっつける」）

- ◇料理するときは十分に加熱しましょ
- ◇食器や調理器具も熱湯などで消毒しましょ



用語解説**ノロウイルス**

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスで、感染してから24～48時間で発症し、下痢、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下)など、風邪に似た症状を示します。冬場に多く発生する傾向があります。ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、汚染した食品を介しておこる食中毒と人から人への感染に分けられ、次のような感染経路があります。

- 感染した人が十分に手を洗わず調理した食品を食べた場合
- ノロウイルスを内臓に取り込んだカキやシジミなどの二枚貝を、生または不十分な加熱処理で食べた場合
- 感染した人の便や吐物に触れた手指を介してノロウイルスが口に入った場合
- 便や吐物が乾燥して、細かな塵と舞い上がり、その塵と一緒にウイルスを体内に取り込んだ場合

カンピロバクター

近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めている食中毒菌で、主に食肉(特に鶏肉)を原因とした食中毒が問題になっています。潜伏期間が1～7日と長い傾向にあり、少ない菌量でも発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢などを起こします。

腸管出血性大腸菌

下痢などの消化器症状を起こす病原大腸菌の一つです。重症化すると、激しい腹痛や血便を呈し、まれに溶血性尿毒症症候群(HUS)*を併発することもあり、死に至ることもあります。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。

溶血性尿毒症症候群 (Hemolytic Uremic Syndrome)

様々な原因によって生じる急性腎不全で起こり、初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害等の症状が見られます。溶血性尿毒症症候群(HUS)は腸管出血性大腸菌感染症の重症合併症の一つであり、子どもや高齢者など抵抗力の低い人は特に危険です。

(3) 市民の信頼を損なう事案の発生

【現状】

- 平成23年度の食品の自主回収件数は、平成19年度の食品偽装事件等による自主回収件数より多い件数でした(図3)。この要因は、福島第一原子力発電所の事故で放出された放射性物質に汚染された稲わらを給与された可能性のある牛の肉によるものです。平成25年12月には、農薬を検出した冷凍食品の自主回収により、食品の安全に対する信頼は大きく損なわれました。
- また、食品表示の偽装や国が定めた基準に適合しない食品の販売など、食の安全に係る事犯の検挙が依然として多い状況です(図4)。

【課題】

- 食品に対する不安・不信の高まりの背景には、こうした事件発覚に伴う、食品事業者に対する不信感の増大があると思われます。事件発生を防止し、食品の安全・安心を確保するため、事業者による法令等の社会的なルールの遵守(コンプライアンス)や自主衛生管理の徹底に取り組むとともに、事業者の信頼を高める取組が必要です。

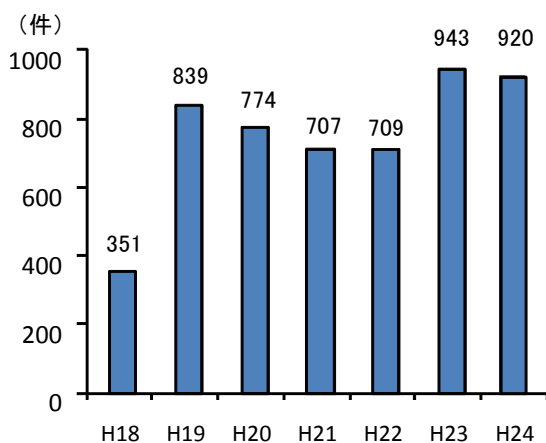


図3 食品自主回収の件数(全国)

【出典:農林水産消費安全技術センター】

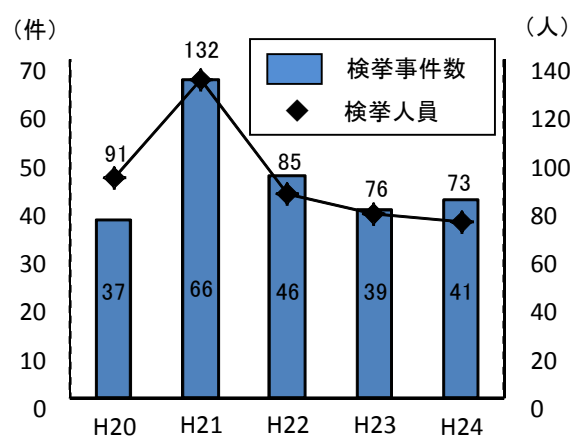


図4 食品の安全に係る事犯の検挙状況(全国)

【出典:警視庁 生活経済事犯の検挙状況】

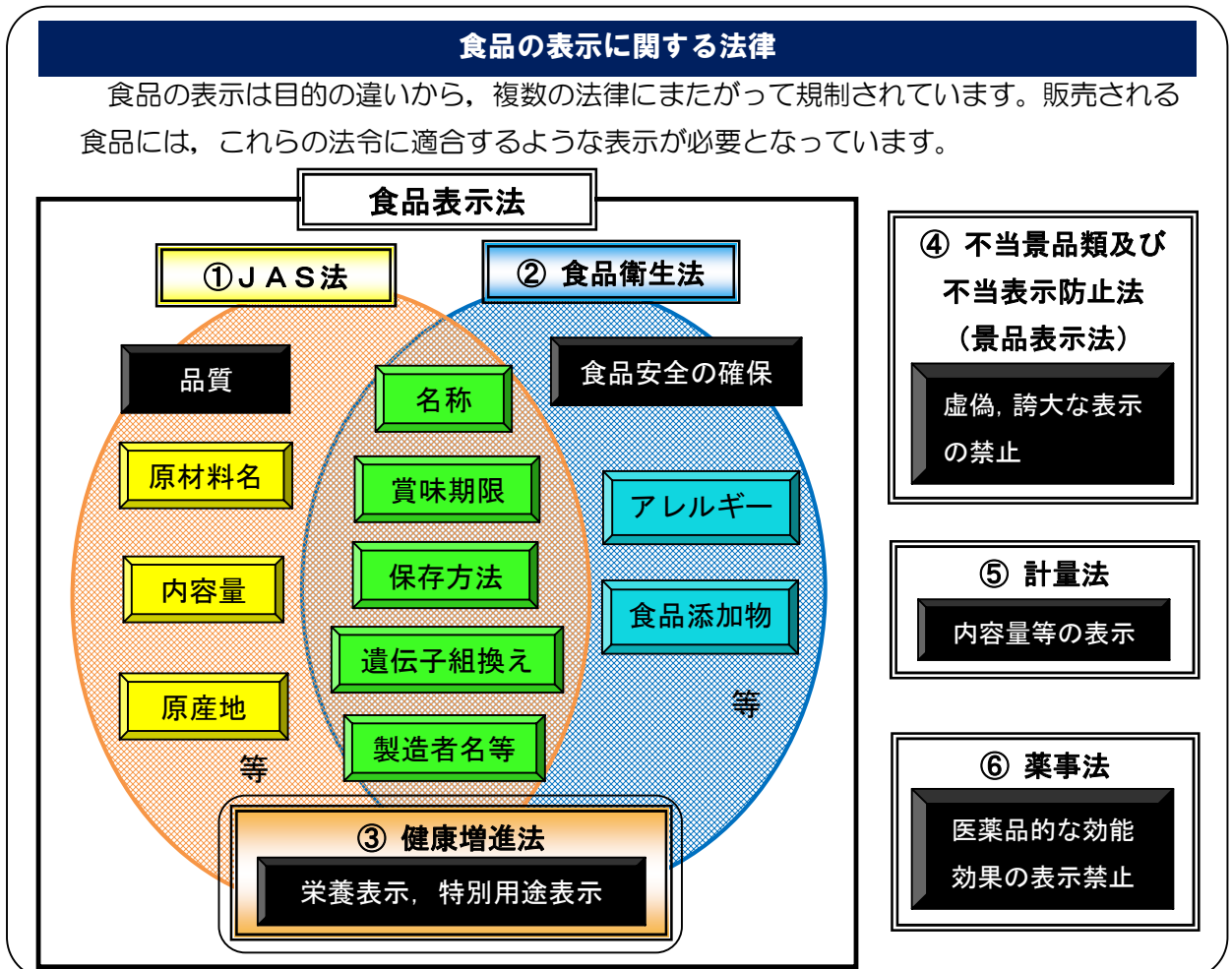
(4) 食品表示の適正化に向けた見直し

【現状】

- 平成21年9月に消費者庁が発足し、食品表示に関する法令策定の事務を消費者庁が一元的に所管することになりました。平成25年6月には、食品衛生法、農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、健康増進法の3法の食品表示に関する規定が統合され、生産から販売までの表示を規制する「食品表示法」が成立しました。
- 食品表示は消費者が食品を購入したり、正しく使用したりする上で重要な情報源となります。また、事故が発生した場合には、原因究明や製品回収などの事故の拡大防止のための措置を迅速かつ的確に対応するための手掛かりにもなります。

【課題】

- 食品表示に対する理解と信頼性を高めるため、食品事業者への表示指導、市民への表示の正しい知識の普及など、適正表示の推進を図る必要があります。



(5) 食物アレルギーによる健康被害

【現状】

- 食物アレルギーは食物アレルギーを持つ人にとって、生命に危機のあるアナフィラキシーショック*の症状を起こすこともあり、健康へのリスクが高いといえます。
- 平成24年12月、東京都の小学校で乳アレルギーの女児が給食でチーズを誤って食べ、皮膚がかゆくなったり、呼吸が苦しくなったりした後に死亡しました。
- 症状が出る食品は人それぞれで（図5）、重篤度・症例数の多い卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7品目が食品中に一定量以上含まれている場合、表示が義務付けられています。

【課題】

- 食物アレルギーを持つ人が安心して生活できる食環境づくりを進めるとともに、アレルギー表示の適正化を推進する必要があります。

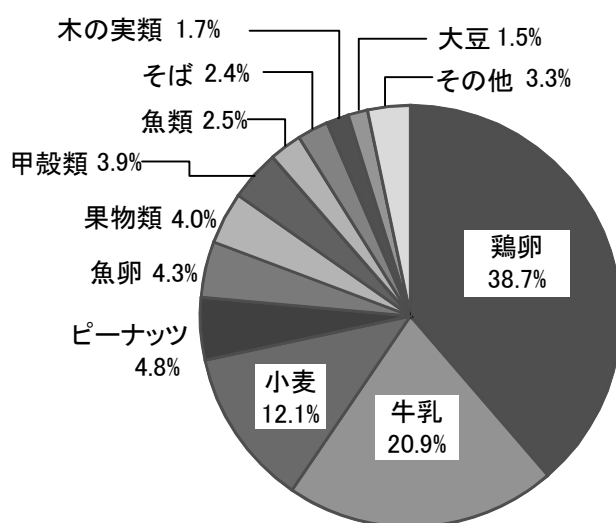


図5 食物アレルギーを引き起こす原因となる食品

【出典：食物アレルギーの診療の手引き2011】

用語解説

アナフィラキシーショック

特定の食物やハチの毒などが体内に取り込まれた際に起きる急性のアレルギー反応のことです。全身の発疹や呼吸不全など複数の臓器に同時に症状が出るのが特徴で、重症になれば死に関わるケースが多い。

(6) 農業の6次産業化

【現状】

- 平成23年3月に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（六次産業化・地産地消法）が施行されました。この法律では、農林漁業者等による農林水産物及びその副産物の生産・加工・販売を一体的に行う取組等を創出することにより、農林漁業の振興及び農山漁村の活性化を図るとともに、食料自給率の向上等を目的としています。
- 国では、農業の6次産業化を促進しており、6次産業化の取組を行う農林漁業者が「農林漁業者等が農林水産物等の生産及びその加工又は販売を一体的に行う事業活動計画」を作成し、国の認定を受けると、6次産業化プランナーによるフォローアップや新商品の開発、販路拡大の取組に対する補助など様々なメリットがあります。

【課題】

- 今後、農業者が生産した農産物により、惣菜や菓子、漬物などを製造し、流通・販売を一体的に行う取組の増加が考えられることから、このような農業者に対し、衛生管理の重要性を認識させ、正しい知識のもと食中毒防止に努めるよう指導する必要があります。

(7) 牛海綿状脳症（BSE）対策の見直し

【現状】

- 平成13年9月にBSEの牛が国内で初めて確認されたため、同年10月から、と畜場に出荷された食用とするすべての牛について、全国の食肉衛生検査所等でBSE検査が実施されました。

- ・ 平成17年8月の法令改正により検査対象が21か月齢以上の牛に、平成25年4月の法令改正により検査対象が30か月齢超の牛に引き上げられましたが、本市を含む全自治体で、消費者の不安と生産・流通段階における混乱を回避することから、全頭検査を継続して実施していました。
- ・ 平成25年5月に国際獣疫事務局（OIE）*から「無視できるBSEリスク」の国に認定されたことや、食品安全委員会の「48か月超に検査対象を引き上げて人も人への健康影響は無視できる」という評価結果、国等の説明会で消費者や生産者などの理解が得られたことなどから、平成25年6月末をもって全国の食肉衛生検査所等において全頭検査を廃止しました。

【課題】

- ・ 48か月齢超の牛については、BSE検査を継続し、BSE感染牛由来の食肉の流通を未然に防止する必要があります。
- ・ 異常プリオン*の99%以上が、特定危険部位*に蓄積されているため、と畜処理の工程で特定危険部位の除去と焼却処分を徹底する必要があります。

用語解説

国際獣疫事務局（OIE）

1924年にフランスのパリで発足した世界の動物衛生の向上を目的とした政府間機関で、動物衛生や人獣共通感染症に関する国際基準の作成等を行っています。

異常プリオン

牛の海綿状脳症（BSE）や人のクロイツフェルトヤコブ病の原因物質と考えられており、正常体内にもともとある正常型プリオンが異常化したものです。

特定危険部位

異常プリオンが蓄積する可能性があるため、除去及び焼却が義務付けられている部位で、牛の場合は、30か月齢超の頭部（舌、頬肉を除く。）及び脊髄・脊柱、全月齢の扁桃及び回腸遠位部（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分）が該当します。

(8) 食品に係る新たな基準の設定

【現状】

- ・ 国（内閣府）に設置された食品安全委員会では、科学的知見に基づいて食品健康影響評価〔リスク評価（p.69 参照）〕を行っています。その結果に基づいて、関係行政機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁が規制等の措置〔リスク管理（p.69 参照）〕を実施しています。
- ・ 厚生労働省では、平成23年3月の福島第一原子力発電所の事故を受けた「食品中の放射性物質の基準設定」や平成24年8月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件を受けた「漬物の衛生規範の改正」など、食品衛生法に基づく食品、添加物、食品に残留する農薬等の新たな規格や基準を策定しています。

【課題】

- ・ 国が設定した食品中の農薬や放射性物質など、新たな規格・基準に的確に対応するため、製造・加工施設が製造した食品や流通食品の抜き取り検査、規格・基準に適合した食品を製造できるよう食品事業者への監視指導の充実が必要です。

また、新たな規格・基準に対応できるよう、食品事業者に対する講習会を通じ、知識の普及を行い、食品事業者の資質向上を図る必要があります。

(9) 環太平洋パートナーシップ（TPP）協定交渉への参加

【現状】

- ・ TPP協定とは、自由貿易について環太平洋諸国が交渉を行い、締結を目指している広域的な経済連携協定で、当初はシンガポール、ニュージーランド、チリ、ブルネイの4カ国で始まり、平成18年5月に発効しました（このことを通称「P4協定」といいます）。

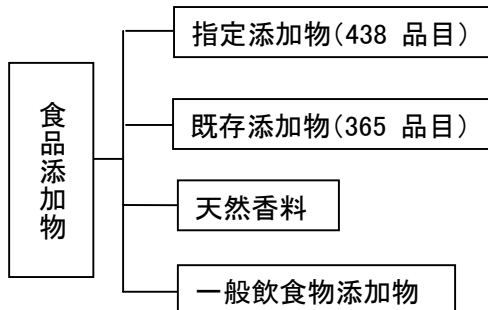
- 平成 22 年にはアメリカが参加表明を行い、以降、参加国拡大の交渉が始まり、P4協定加盟の4カ国に加え、アメリカ、オーストラリア、ペルー、ベトナム、マレーシア、カナダ、メキシコの合計11カ国で交渉が行われてきましたが、日本が平成 25 年7月からTPP交渉に参加し、12カ国で交渉が行われています。
- 一部の専門家の間では、関税の撤廃により貿易の自由化が進み日本製品の輸出額が増大するなどのメリットがある一方、食品添加物*・遺伝子組換え食品*・残留農薬などの規制緩和により、食の安全が脅かされるなどのデメリットがあると言われています。

【課題】

- 食の安全・安心を確保するため、国の動向を注視しながら、適時適切な対応を行う必要があります。

用語解説

食品添加物



食品を製造するときに食品の加工や保存などの目的で使用する物質で、甘味料、着色料、保存料など様々な種類があります。添加物は、天然香料などを除いて、安全性が確認され、厚生労働大臣が認めた物質しか使用することができません。

【平成 25 年 12 月現在（資料：厚生労働省）】

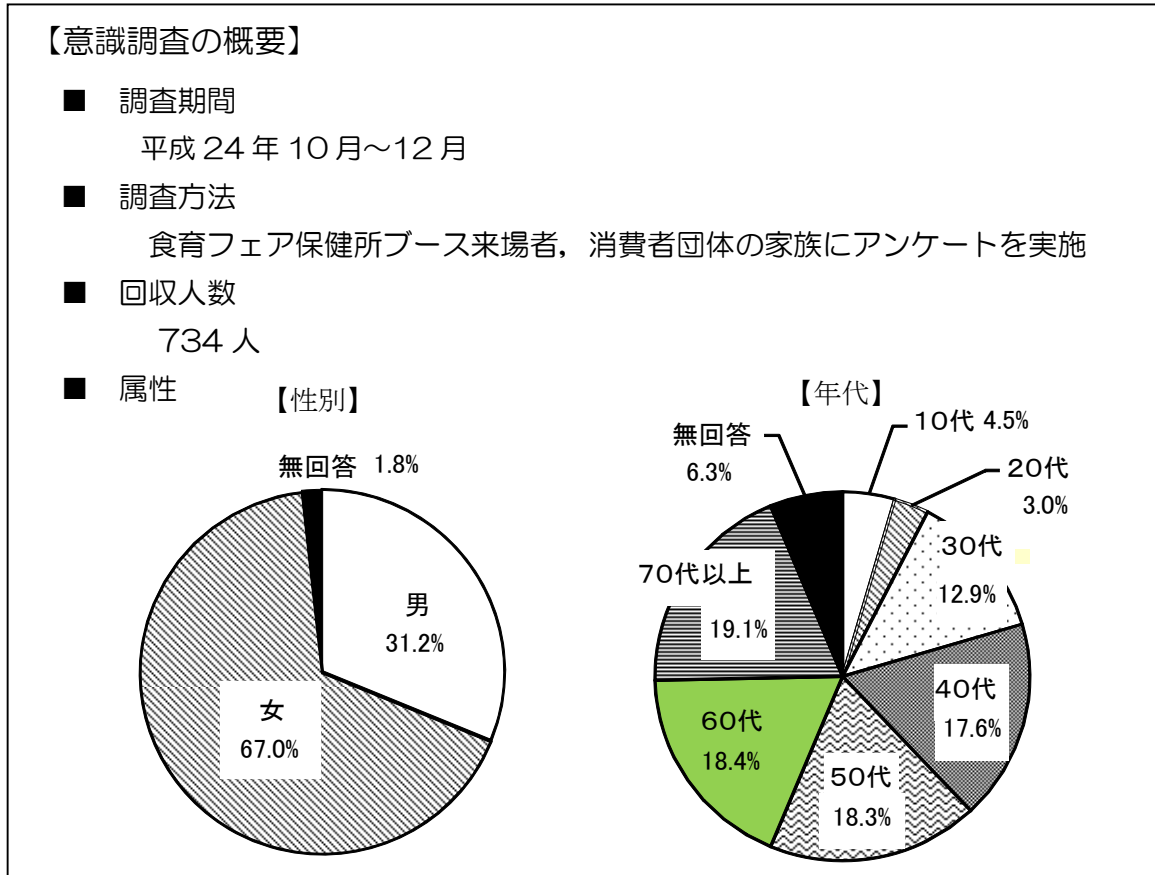
遺伝子組換え食品

生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を利用し、品種改良が行われた農作物とその加工食品のことです。遺伝子組換え食品を国内で流通・販売するためには、国が行う安全性審査により安全性が確認されなければなりません。

平成 25 年 12 月末日現在、安全性が確認されている食品は、大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい、アルファルファ、パパイヤの8作物、287品種です。

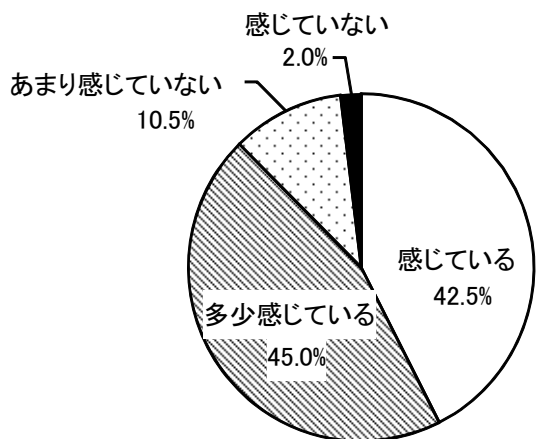
2 意識調査結果から見る食の現状と課題

食に対する市民の意識を調査し、食品の安全性で不安に思う事柄等を把握することで、本計画を策定するための基礎資料とするため、食の安全・安心に関する現状と課題を整理しました。



(1) 食品の安全性に対する意識

Q1 あなたは、食品の安全性に不安を感じていますか？（1つご回答ください）



- 食品の安全性に不安を「感じている」人は42.5%と4割を超え、「多少感じている(45.0%)」と合わせると、87.5%であり、約9割の人が食品の安全性に不安を感じていました。

図1 食品の安全性への不安感 (N=731)

(2) 食品の安全性で最も不安に思う事柄

Q2 Q1で「感じている」あるいは「多少感じている」を選んだ方にお聞きします。
最も不安に思う事柄は何ですか？（1つご回答ください）

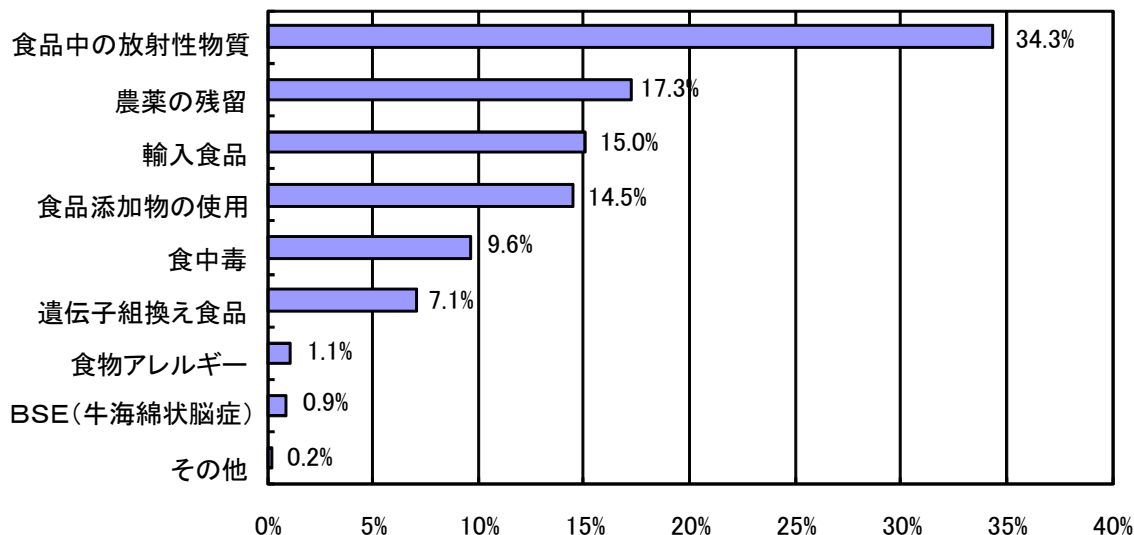


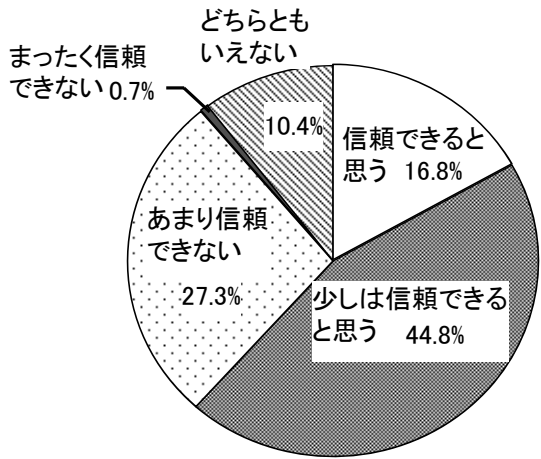
図2 食品の安全性で不安に思う事柄 (N=539)

【不安を感じる理由】

- 食品中の放射性物質
 - ・放射性物質の内部被曝による健康影響が分からない
 - ・原発事故による食品中の放射性物質汚染がいつまで続くのか不安
 - ・最近、放射性物質の情報が少なくなっており不安を感じているため、検査は続けてほしい
 - ・検出限界値未満の場合、放射性物質はないことになっているが、少量の放射性物質が含まれていることがある
- 農薬の残留
 - ・体内への健康影響が分からない
 - ・生産者から消費者に届くまでの過程が見えない
 - ・適正な農薬を使用していなかったため、果物を廃棄していたニュースを見た
- 輸入食品
 - ・外国の安全性の基準がよく分からない
 - ・外国産の家畜には過剰の薬や農薬が使われた餌を与えている気がする
 - ・外国の施設の衛生管理が日本に比べ悪いと思う
- 食品添加物
 - ・食品添加物の健康への影響が心配
 - ・表示されている物質がよく分からない
 - ・外食には表示がないため、どんな添加物が含まれているか分からない

(3) 市民の事業者に対する信頼度

Q3 あなたは、食品を生産・製造・販売する事業者等についてどのように感じていますか？（1つご回答ください）



・ 事業者を「信頼できると思う」人は 16.8%、「少しは信頼できると思う」人は 44.8%であり、これらを合わせると、61.6%であり、約6割の人が事業者を信頼できると感じていました。

図3 市民の事業者に対する信頼度 (N=653)

(4) 生産段階で重要と思う対策

Q4 農産物や畜産、水産物の生産段階の対策において、食品の安全性をより一層高めるため、あなたが最も有効と考えるものは何ですか？（1つご回答ください）

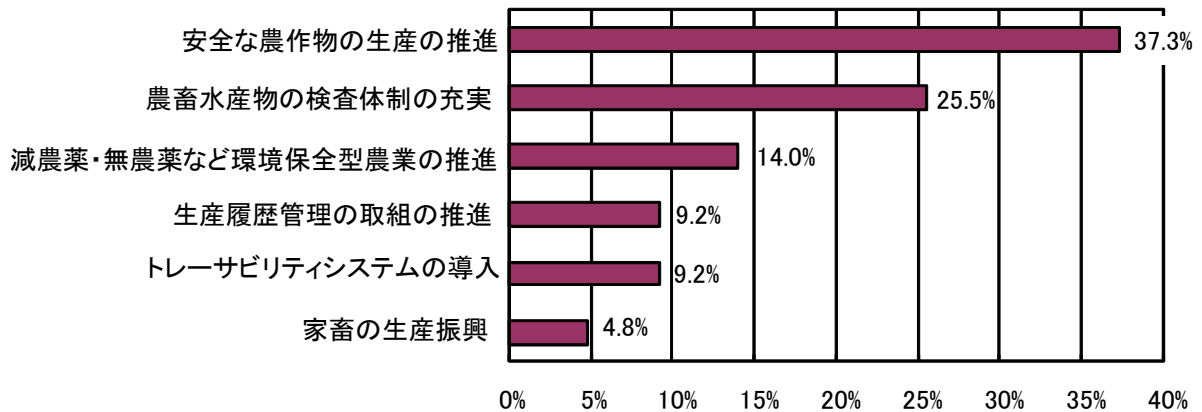


図4 生産段階で最も重要と思う対策 (N=654)

・ 生産段階の対策では、「安全な農作物の生産」を求める声が多く、次いで「農畜水産物の検査体制の充実」、「減農薬・無農薬など環境保全型農業の推進」でした。

(5) 製造・加工・流通段階で重要と思う対策

Q5 食品の製造・加工・流通段階の対策において、食品の安全性をより一層高めるため、あなたが最も有効と考えるものは何ですか？（1つご回答ください）

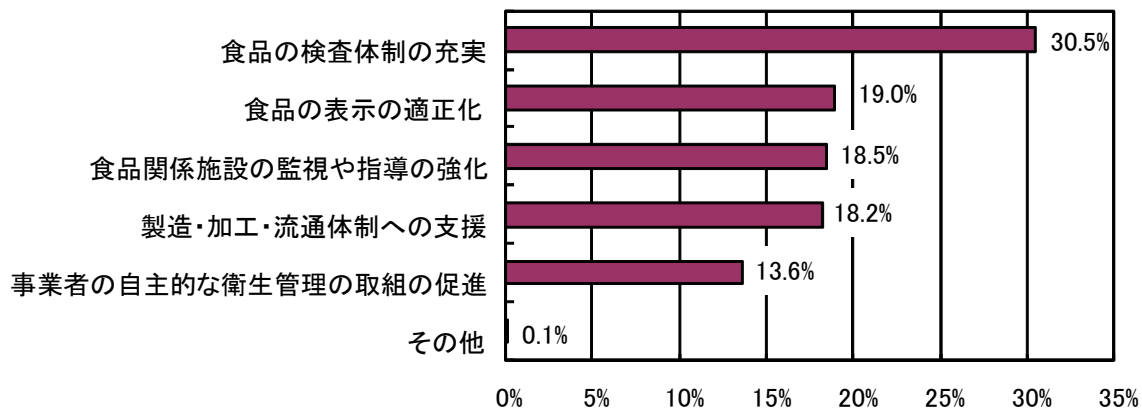


図5 食品の製造・加工・流通段階で最も重要と思う対策（N=676）

- ・ 製造・加工・流通段階では、「食品の検査体制の充実」を求める声が多く、次いでほぼ同じ割合で「食品の表示の適正化」、「食品営業施設の監視や指導の強化」、「製造・加工・流通体制への支援」でした。
- ・ その他として、「製造・加工・流通業者が偽造をしないなど、透明性の確保」がありました。

(6) 消費段階で重要と思う対策

Q6 消費段階の対策において、食品の安全性をより一層高めるため、あなたが最も有効と考えるものは何ですか？（1つご回答ください）

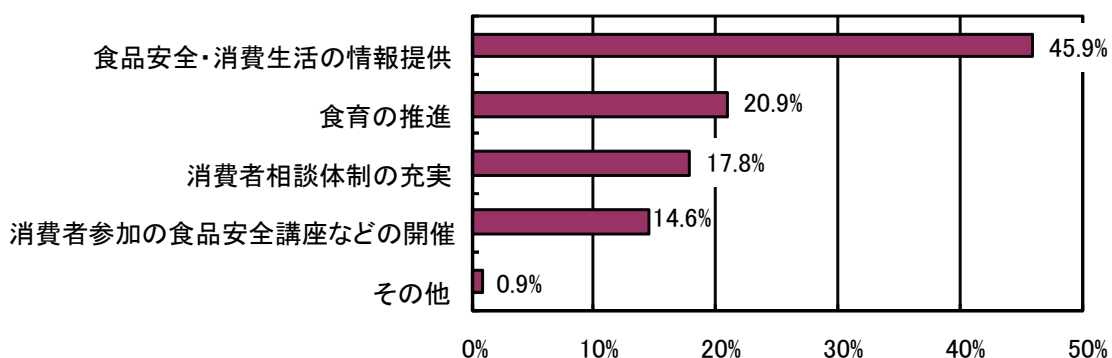


図6 消費の段階で最も重要と思う対策（N=680）

- ・ 消費段階では、「食品安全・消費生活の情報提供」を重要と考える意見が約50%を占めており、次いで「食育の推進」、「消費者相談体制の充実」、「消費者参加の食品安全講座などの開催」でした。
- ・ その他として、「消費者が生産・製造現場の理解を深めるための現場見学会」などがありました。

(7) 本調査からみえた課題

- 放射性物質による食品への影響や野菜、果物等の農薬の残留などの理由により、食品の安全性に不安を感じている人は 87.5%であり、引き続き、食品の安全・安心を確保するための取組が必要です。特に、「食品中の放射性物質」に対し不安を感じる割合が高く、これは調査時（平成24年）において、放射性物質への関心が依然として高い状況にあったためと考えられ、引き続き、放射性物質に関する施策の推進が必要です。
- 食品に対する不安を感じている理由は様々であり、これらの不安を解消するためには、食品の安全性に関する正しい知識が必要です。
- 事業者を信頼できると感じている人は 61.6%であり、より一層、市民の事業者に対する信頼を高めるためには、市民と事業者の食に関する理解の促進が必要です。
- 食品の安全を確保するため、市民が重要と思う施策として、生産段階では「安全な農作物の生産」、製造・加工・流通段階では「食品の検査体制の充実」、「食品表示の適正化」、「食品営業施設の監視指導」、消費段階では、「食品安全・消費生活の情報提供」、「食育の推進」を求める割合が高いことから、これらの取組に力点を置いた施策の展開を図る必要があります。

3 前計画の評価と課題

前計画では「1 安全な食品を安定生産・供給できる食環境づくり」、「2 安全な食品を製造、加工、販売できる食環境づくり」、「3 市民が安心信頼できる食環境づくり」、「4 市民・事業者・行政が相互に理解し連携して取り組む食環境づくり」、「5 食の安全と安心の確保のための体制づくり」を基本目標に掲げ、数値目標を設定した50の取組について、目標値に対する実績値の割合から、①計画どおり進展（100%以上）、②概ね計画どおり進展（80%～100%未満）、③計画どおり進展していない（80%未満）に分類し、今後の課題と方向性を以下のとおり検証しました。

(1) 基本目標1 安全な食品を安定生産・供給できる食環境づくり〔食品の生産段階〕

基本施策	事業数	達成率		
		A	B	C
1 安全な農畜産物の供給促進と生産振興	3	0	1	2
2 生産履歴管理の普及啓発と情報提供	1	1	0	0
3 環境保全型農業の推進	2	1	0	1
4 農畜水産物検査の充実	2	1	0	1
計	8	3	1	4

※ A:達成率100%以上 B:達成率:80%～100%未満 C:達成率:80%未満

① 主な事業の成果

- 本市産農産物の安全性確保のため、生産者へ農薬の適正使用を普及啓発したことにより、出荷前の農産物中に残留する農薬の自主検査が促進されました。

残留農薬自主検査の実施件数 40件（H20） ➡ 45件（H24）

- 平成18年5月からの残留農薬に関する「ポジティブリスト制度（p.42 参照）」の導入に伴い、これに対応した検査機器の導入や検査員の資質向上など、検査体制を強化したため、検査可能な農薬及び動物用医薬品等の種類が増加したことから、市内に流通する農産物や食肉等の安全性の確認が効率的に実施できました。

検査可能な農薬等の種類 214種類（H20） ➡ 313種類（H24）

② 今後の課題と方向性

【GAP導入の推進】

安全・安心な農産物等の供給を促進するため、県や生産団体と連携・協力し、食品安全に関わる生産工程の正確な実施や記録、点検・評価を行うGAP手法(p.42参照)の導入を推進する必要があります。

そのため、GAP手法の導入を促進するため、県や生産団体と連携・協力しながら、未導入の生産者へGAP手法導入に向けた普及啓発を実施していきます。

【農産物直売所の機能充実】

農産物直売所等において、残留農薬等の基準超過があった場合、生産履歴により原因を特定し、回収等を円滑に行える仕組みの導入を促進するなど、農産物直売所等の機能を充実する必要があります。

そのため、農産物直売所等における生産履歴の記帳の定着を図るとともに、安全な農産物の生産に努めている生産者等の取組を支援していきます。

(2) 基本目標2 安全な食品を製造、加工、販売できる食環境づくり

〔食品の製造、加工、流通段階〕

基本施策	事業数	達成率		
		A	B	C
1 流通機能の充実と安定供給の支援	1	1	0	0
2 監視指導の充実	2	1	1	0
3 試験検査の充実	3	1	1	1
4 調査研究の推進	1	1	0	0
5 食品表示の適正化の推進	1	1	0	0
6 食品事業者の自主衛生管理の促進	5	2	2	1
7 食肉処理場における自主衛生管理の促進	2	2	0	0
8 学校・給食センターにおける衛生管理の徹底	7	7	0	0
計	22	16	4	2

※ A:達成率100%以上 B:達成率:80%~100%未満 C:達成率:80%未満

① 主な事業の成果

- 安全な食品の製造と流通を確保するため、食中毒や食品事故等の発生リスク別に食品事業者をランク分けしたことにより、重点的かつ効果的に監視できました。

食品営業施設の監視件数 7,066 件 (H20) ➡ 7,114 件 (H24)

- 市内に流通する食品の安全性を科学的に確認することで、不良食品の排除を行うとともに、検査結果の公表により、市民の安心感の醸成を図りました。

食品の収去 (p.47 参照) 検査件数 1,025 件 (H20) ➡ 1,157 件 (H24)

- と畜場の関係者との連絡会議等において、HACCP (p.49 参照) 手法による衛生管理体制の整備に必要な情報の提供と助言により、と畜場の自主衛生管理を推進しました。

食肉衛生推進連絡会議の開催数 4 回 (H20) ➡ 6 回 (H24)

- 衛生管理等の専門的な知識の普及や実務的な課題解決に向けた意見交換などにより、学校給食関係職員の資質向上を図りました。

学校給食関係職員を対象とした衛生管理研修会の開催数
2 回 (H20) ➡ 3 回 (H24)

② 今後の課題と方向性

【中央卸売市場の機能充実】

中央卸売市場における安全・安心な生鮮食料品等を安定的に供給できるよう、品質管理の強化に取り組む必要があります。

そのため、低温売場や荷捌き所の充実、品質管理責任者を中心に衛生管理マニュアルの徹底など、中央卸売市場のさらなる機能充実を図っていきます。

【製造施設における意図しないアレルギー物質混入防止対策の推進】

製造段階において意図せずに混入したアレルギー物質を含む食品により、アナフィラキシーショック (p.9 参照) の症状を起こすことがあることから、食物アレルギー対策の推進が必要です。

そのため、市内で製造する食品を対象に、アレルギー物質を含む食品の検査を計画的かつ効果的に実施し、その結果をもとに技術的な指導を行い、意図しないアレルギー物質の混入防止を図っていきます。

【食品事業者に対する融資等の活用支援】

うつのみやハサップ（p.49 参照）認証施設を増やすため、HACCPの概念を取り入れた高度な衛生管理手法の導入を検討する事業者を支援する必要があります。

そのため、食品事業者に対し、HACCP手法による衛生管理に必要な情報提供や助言を行うとともに、衛生管理の維持向上を図るため、市制度融資の活用を促進していきます。

【食肉処理場における衛生対策の強化】

腸管出血性大腸菌O157 など、食肉に付着した細菌を原因とする食中毒が依然として発生していることから、食肉の衛生対策の強化が求められています。

そのため、衛生的に管理された食肉が流通するよう、食肉処理場の監視指導を計画的に実施するとともに、HACCP手法による自主衛生管理を推進しています。

【学校給食における衛生管理の徹底と保護者の安心感を高める取組の推進】

学校では食中毒が発生した場合、大きな事故になる恐れがあることから、衛生管理の徹底が必要です。また、原発事故に伴い食品から放射性物質が検出されたことから、保護者の給食に対する安心感を高める取組が必要です。

そのため、給食施設における日常点検や食品の衛生検査、調理従事者等への衛生教育などにより、衛生管理を徹底し、学校給食の安全を確保しています。

また、保護者の給食に対する安心感を高めるため、学校給食において使用される食材や調理済給食の放射性物質の検査を実施し、検査結果を公表しています。

(3) 基本目標3 市民が安心信頼できる食環境づくり [食品の消費段階]

基本施策	事業数	達成率		
		A	B	C
1 消費者への情報提供の推進	3	0	1	2
2 消費者の食に関する知識の普及と理解の促進	4	3	1	0
3 生産流通への理解促進による食育の推進	5	2	1	2
計	12	5	3	4

※ A:達成率100%以上 B:達成率:80%~100%未満 C:達成率:80%未満

① 主な事業の成果

- 食品の安全性に関する情報を提供したことで、市民が食品に関する情報を正しく判断し、賢く食品を選択できるなど、知識のレベルアップを図りました。

食品衛生出前講座の受講者数 501人(H20) ➡ 1,005人(H24)

- 消費生活の安全性を確保するため、消費生活に関する知識の普及や情報提供などにより、より一層の知識・理解を深め、学習意欲を向上させました。

消費生活出前講座の受講者数 1,685人(H20) ➡ 4,081人(H24)

- 出張市場講座において、市場の役割や生鮮食料品の見極め方など、食に関する情報を提供して、食の安全・安心に関するPRに取り組みました。

出張市場講座の開催数 2回(H20) ➡ 6回(H24)

- 学校給食において、学校と家庭が連携して取り組む「お弁当の日」の全校実施や日本型食文化の関心を高める「自校炊飯」の導入、地場農産物等の使用などを通じ、児童生徒の食品に対する理解を深め、食育を推進しました。

自校炊飯の実施校数 16校(H20) ➡ 37校(H24)

学校給食における地産地消の推進割合(カロリーベース)

83.3%(H20) ➡ 84.8%(H24)

② 今後の課題と方向性

【食品に関する情報提供の充実】

食品に関する様々な情報が氾濫する中、市民の食品に対する不安を解消するため、信頼性の高い、的確な知識・情報を提供するとともに、食中毒の予防や食品中の放射性物質等について、分かりやすい情報の提供に努める必要があります。

そのため、食の安全・安心に関する情報を積極的に収集・分析するとともに、ホームページや各種講習会などにより、適切な情報を分かりやすく、速やかに提供していきます。

【食に対する理解を深めるための食育の推進】

食品に対する消費者の関心が高いことから、消費者自らが食の大切さに対する理解を深め、安全な食品を選択する力を身に付けることができるよう、地域や学校、市場などにおける食育の取組を推進する必要があります。

そのため、地域の団体と連携したイベントや市場見学会の実施、学校における食事マナーの指導など、食育を通じた取組により、食に対する理解を深め、健全な食生活の実践を図っていきます。

(4) 基本目標4 市民・事業者・行政が相互に理解し連携して取り組む食環境づくり
〔市民・事業者・行政の相互理解〕

基本施策	事業数	達成率		
		A	B	C
1 食品に関する情報共有の推進	1	0	1	0
2 リスクコミュニケーションの推進	1	1	0	0
3 消費者と生産者の相互理解の推進	2	1	1	0
計	4	2	2	0

※ A:達成率100%以上 B:達成率:80%~100%未満 C:達成率:80%未満

① 主な事業の成果

- 食中毒の発生や違反食品の自主回収など、食品危害に関する情報を迅速にメール配信したことにより、食品による健康被害の未然防止を図りました。

食品による危害情報等の提供登録者数 301件 (H21) → 904件 (H24)

- 本市産農産物を利用して積極的に地産地消に取り組む事業者を地産地消推進店として認定したことにより、市民の地産地消に対する理解の促進と地場農産物の消費拡大を図りました。

地産地消推進店の認定件数 67件（H22） → 84件（H24）

② 今後の課題と方向性

【リスクコミュニケーションの推進】

食の安全・安心についてのとらえ方は、生産者や流通関係者、消費者、行政などの知識や立場、経験の違いなどにより、認識が大きく異なることから、適切なリスクコミュニケーション（p.68 参照）を実施し、食品のリスクや安全性などについて、関係者の間で話し合い、共通の理解を得られるような取組が必要です。

そのため、生産者、消費者等が、食の安全・安心についての相互理解と知識を深め、参加しやすく自由に意見を述べられるリスクコミュニケーションの実施に努めるとともに、その機会を増やしていきます。

【地産地消の推進】

市民の地産地消に対する理解の促進と地場農産物の消費拡大を図るため、地場農産物を手軽に買える場所や食べられる場所などを充実し、より一層、地産地消の普及促進を図る必要があります。

そのため、「地産地消推進店」制度の充実や量販店における「うつのみや産」のコーナーの設置促進などにより、地場農産物に対する市民の関心や購買意欲を高めるとともに、本市産農産物の安全・安心のための情報提供を行っていきます。

(5) 基本目標5 食の安全と安心の確保のための体制づくり〔体制整備と連携強化〕

基本施策	事業数	達成率		
		A	B	C
1 食品安全行政の総合的推進体制の充実	3	3	0	0
2 監視・検査体制の充実	1	0	1	0
計	4	3	1	0

※ A:達成率100%以上 B:達成率:80%~100%未満 C:達成率:80%未満

① 主な事業の成果

- 食品安全ウォッチャー（p.64 参照）が日常の購買行動を通じ、不良食品や食品表示等の状況について、消費者の視点から継続的にモニタリングしたことにより、市民参加型の監視や表示の適正化を推進できました。

食品安全ウォッチャーによる表示調査報告数

497件（H20） → 6,565件（H24）

② 今後の課題と方向性

【健康危機管理体制の強化】

生食文化の浸透や食品中の放射性物質汚染などにより、大規模かつ広域的に食品の安全を揺るがす事案が発生していることから、国・他自治体との連携や関係団体との情報交換、施策に対する意見交換など、継続して実施する必要があります。

そのため、国・他自治体等との連携強化などにより、平常時からの情報収集や事案発生時の未然防止に努め、危機発生時には迅速かつ的確に対応するなど健康危機管理体制の強化を図るとともに、生産者や食品事業者、消費者、学識経験者で構成する「食品安全懇話会」を開催し、食の安全・安心に関する施策に会議の意見を反映していきます。

4 課題の総括

食を取り巻く社会状況の変化を考慮するとともに、市民への意識調査や現行計画の評価により、充実を図るべき取組などを反映した結果、本市の食品の安全・安心を確保するための課題を以下のとおり4点にまとめました。

(1) 生産から販売に至る食品の安全確保

「六次産業化・地産地消法」や「食品表示法」の成立に伴い、生産から販売に至る食品を提供する事業者への一貫した対策が必要です。

- ・6次産業事業者への指導充実
- ・食品表示法に基づく表示の指導
- ・不良食品の排除
- ・食品事業者の自主衛生管理の促進 など

(2) 市民の安心感を高める取組の充実

市民の食品に対する安心感を高めるため、食品の安全検査や正しい知識の普及など、取組の充実強化が必要です。

- ・食の安全・安心情報の充実
- ・正しい知識の普及啓発 など

(3) 市民・事業者・行政の相互理解の促進

市民の食品事業者に対する信頼を高めるため、市民と事業者の食に関する相互理解を促進する取組の充実が必要です。

- ・食の安全に係る意見交換会の充実
- ・食に関する情報共有の推進 など

(4) 食の安全と安心を支える体制の充実

(1)～(3)に基づいた具体的な取組の推進を図るため、食の安全と安心を支える体制の充実が必要です。

- ・食品衛生監視員・食品検査員等の資質向上
- ・関係機関等との情報交換と連携の推進
- ・生食文化と結びついた食中毒等の発生防止対策 など

第 3 章
計 画 の 目 標

第3章 計画の目標

1 基本的な考え方

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21年3月に策定した前計画の基本的な考え方は、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推進していく上で、重要な視点となっていることから、2次計画においても、この考え方を継続し、計画の推進に努めていきます。

- ◆食品の生産から消費に至る幅広い視野に立った一貫した施策の推進
- ◆市民にとって安全で安心できる食環境の実現
- ◆関係者の相互理解と協力・連携の推進
- ◆食の安全と安心を確保するための体制整備の推進

2 基本目標

第2章において、食の安全・安心に関する現状と課題について整理しました。

前計画を策定した平成21年度以降に、生産段階から規制しているJAS法、製造段階から規制している食品衛生法、栄養表示等に係る健康増進法を一元化した「食品表示法」や農林漁業者等による農林水産物及びその副産物の生産・加工・販売を一体的に行う産業を促進する「六次産業化・地産地消法」が成立するなど、生産から販売段階に至る食品を提供する側（事業者）への対策が求められています。

また、市民の食品に対する安心感を高めるためには、市及び事業者による積極的な情報提供を促進するとともに、市民と事業者との意見交換により相互理解を図り、信頼関係を構築することが重要です。

2次計画においては、宇都宮市食品安全条例の基本理念に基づき、生産から販売に至る食品の安全性の確保を図るとともに、市民の食に対する安心感の向上と市民・事業者・行政の相互理解を促進するため、4つの基本目標を次のとおり定め、計画期間が満了する5年後の指標を次のとおり設定します。

基本目標 1**生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～**

農畜水産物等を原材料にして製造・加工された食品は、市場や運送業者、販売店など様々な関係者の手を経て市民の食卓に届きます。食品の安全を確保するためには、こうした生産から販売に至る全ての過程で、安全で衛生的に食品が取り扱われる必要があります。

そのため、事業者による自主的な取組を促進します。また、食品の取り扱いが適切に行われているか監視指導を行うとともに、食品検査により、その安全性の確認を行い、生産から販売に至る食品の安全性を確保します。

ここでは、『守る安全』をキーワードとします。

【指標】 食品安全検査の基準適合率

98.9%（現状）  100%（H30年度）

基本目標 2**市民の食に対する安心感を向上します ～広げる安心～**

市民が健康で豊かな食生活を送っていると実感するためには、食に関する正しい知識と理解を深めることが必要です。

そのため、市民が自らの判断で適切に食品を選択できるよう、食品表示の知識を普及するとともに、食の安全性に関する情報や食の大切さなどについて、正確で分かりやすい情報を積極的に提供し、市民の知識と理解を深めます。これにより市民の不安を解消し、食に対する安心感を広げます。

ここでは、『広げる安心』をキーワードとします。

【指標】 市民の安心感を高めるための出前講座・食品安全セミナーの参加者数

600人（現状）  1,000人（H30年度）

基本目標3**市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進します ～築く信頼～**

食品の安全を確保し、安心感を広げるためには、市が個別の取組を行うだけでなく、市民・事業者・行政など食に関わる全ての関係者が相互に理解を深め、信頼関係を構築することが重要です。

そのため、市民・事業者・行政等のそれぞれの取組について、情報を共有し、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の充実を図ります。

ここでは、『築く信頼』をキーワードとします。

【指標】 食の安全に係る意見交換会の対象者数

350人（現状）  600人（H30年度）

基本目標4**食の安全と安心を支える体制を充実します ～支える安全・安心～**

基本目標1から基本目標3に基づいた施策の推進を図るためには、食の安全・安心を支える体制の充実が必要です。

そのため、国・他自治体・関係団体との連携の強化や相談対応の充実、専門的な知識を備えた人材の育成、食中毒発生時の健康危機管理対策など、具体的な取組を推進するために必要な基盤の強化を図ります。

ここでは、『支える安全・安心』をキーワードとします。

【指標】 食品関係施設等の監視率

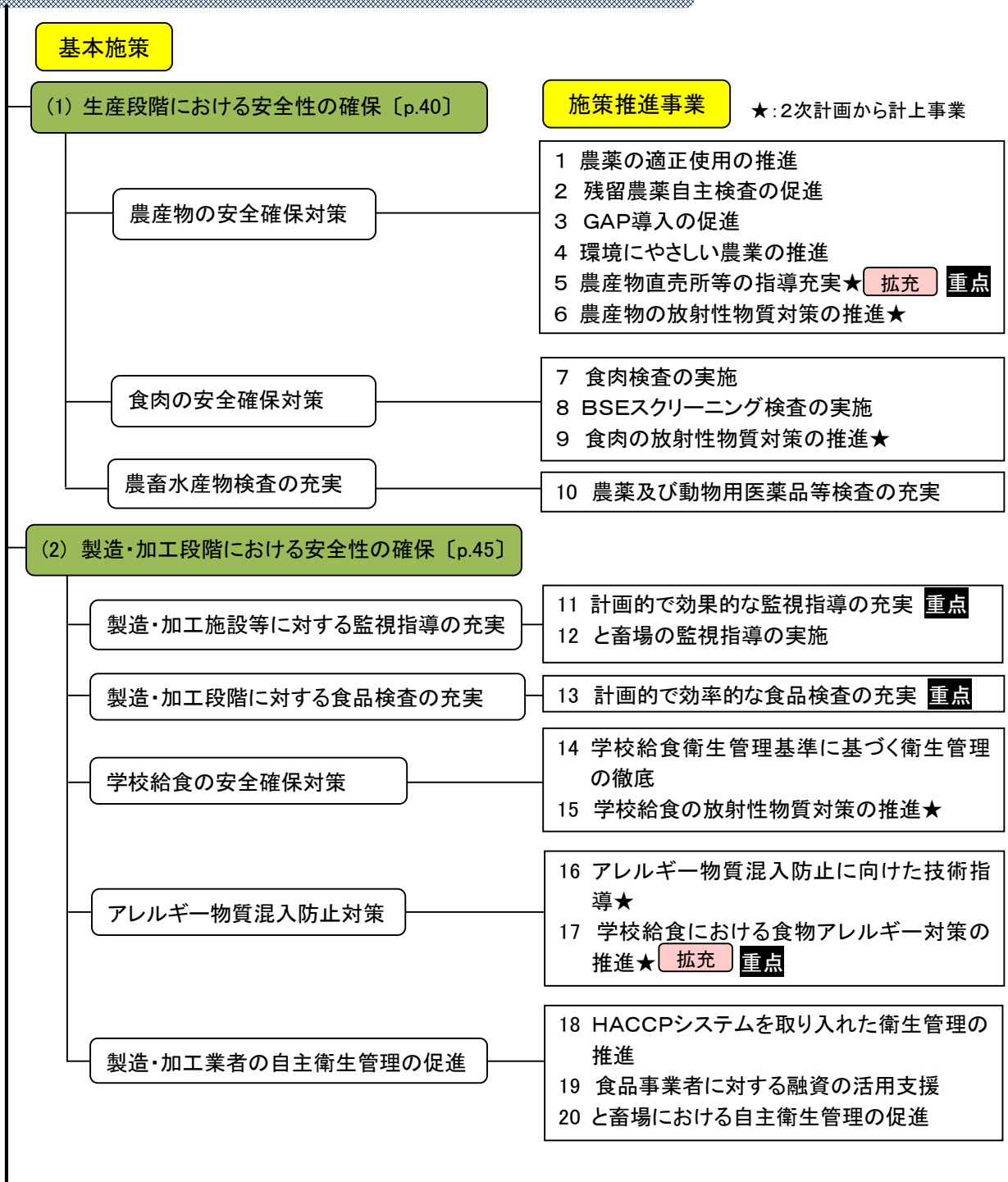
94.0%（現状）  100%（H30年度）

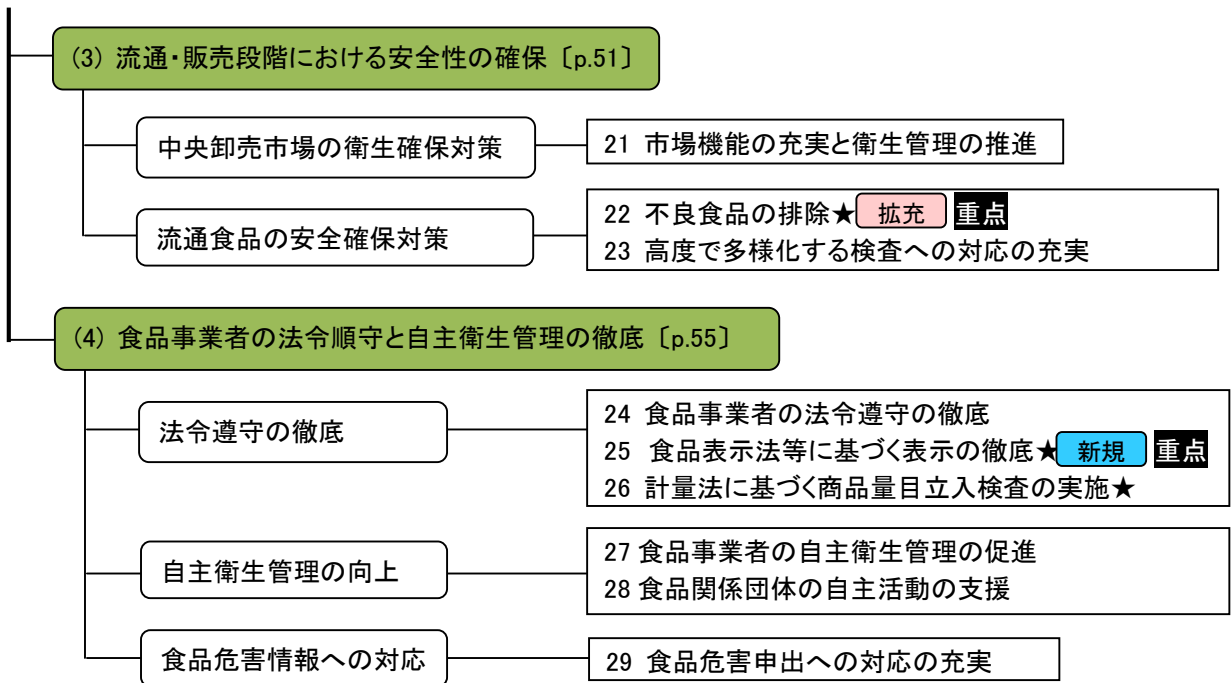
3 計画の施策体系

前述した4つの基本目標を実現するための施策を「基本施策」とし、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を「施策推進事業」と位置付け、計画を進行管理します。

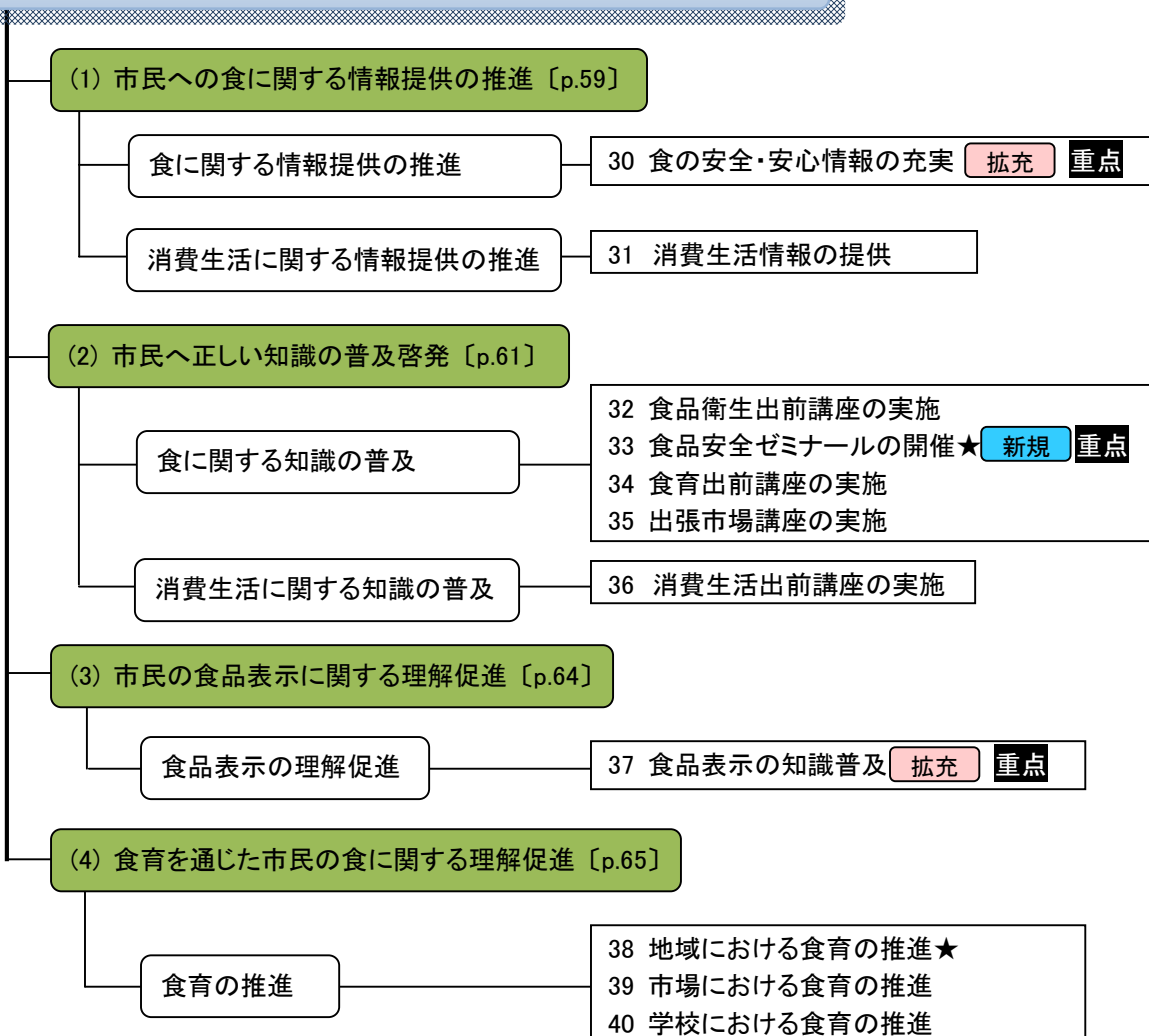
基本目標

1 生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～

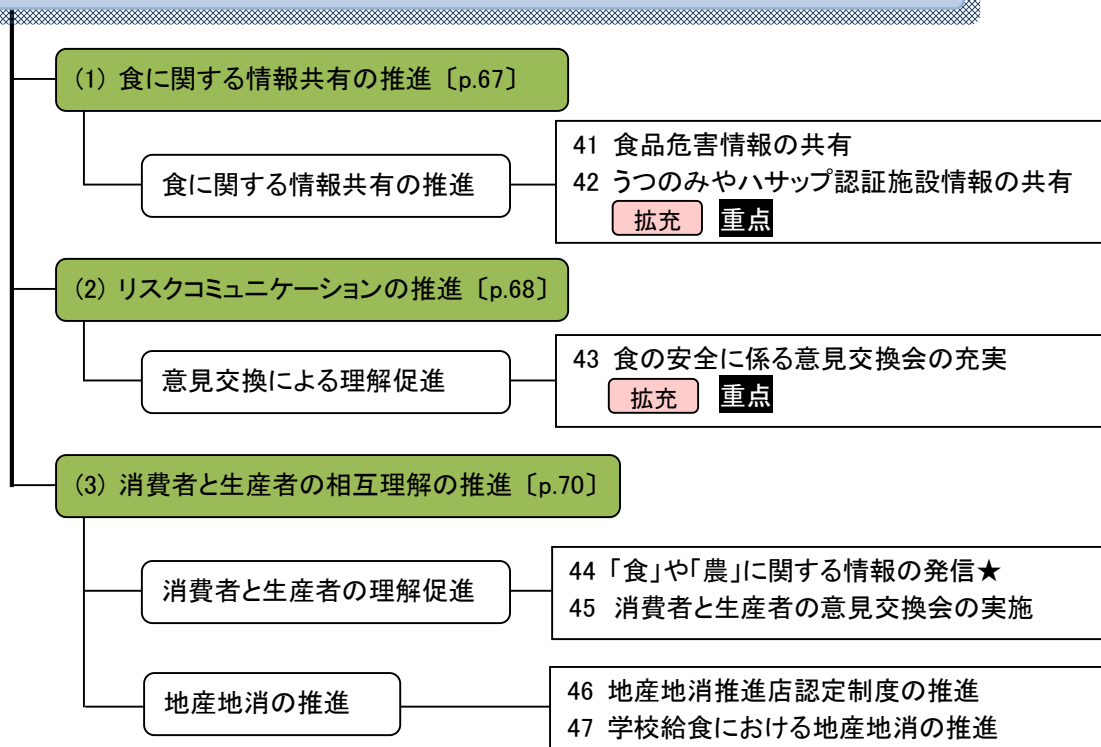




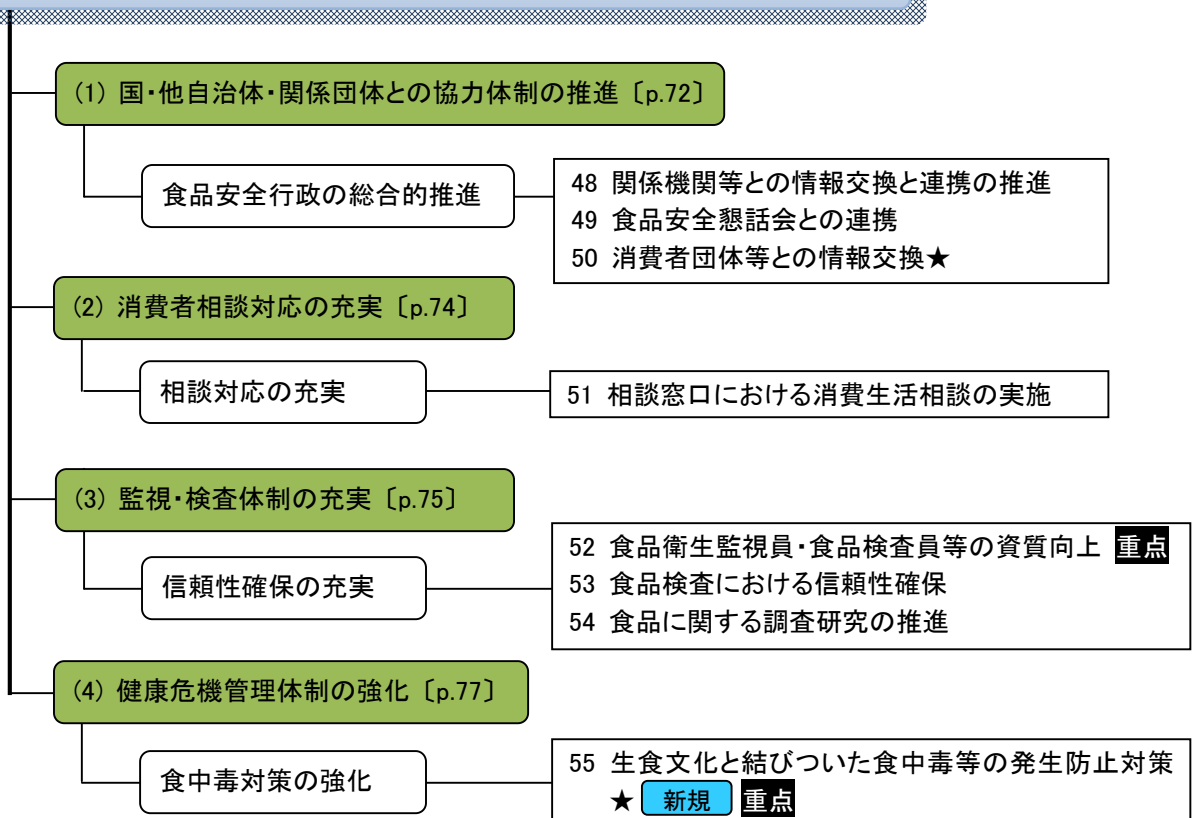
2 市民の食に対する安心感を向上します ~広げる安心~



3 市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進します ～築く信頼～



4 食の安全と安心を支える体制を充実します ～支える安全・安心～



4 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を「施策推進事業」と位置付け、計画全体の進捗状況や基本目標の達成度を、市民により分かりやすく示していくため、各事業の計画期間内の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 生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～

基本施策(1) 生産段階における安全性の確保

事業 No.	施策指標	現状 (H25 年度見込)	目標 (H30 年度)	担当課
1	園芸作物推進会議・農薬適正使用説明会の開催数	8 回	10 回	農業振興課
2	残留農薬自主検査の実施件数	45 件	60 件	農業振興課
3	GAP 導入作物品種数	32 品種	34 品種 (全品種)	農業振興課
4	エコファーマーの認定者数	770 人	820 人	農業振興課
5	生産履歴の記帳に係る直売所等への巡回指導数	1 回	2 回	農業振興課
	食品の製造・販売等を行う事業者への衛生指導回数	— ¹⁾	4 回	生活衛生課
6	出荷制限された農産物の販売状況に係る直売所への巡回指導数	1 回	2 回	農業振興課
7	牛・豚の全頭検査の実施率	100%	100%	食肉衛生検査所
8	4 8 か月齢超の牛の BSE スクリーニング検査の実施率	100%	100%	食肉衛生検査所
9	食肉における放射性物質検査の基準適合率	100%	100%	食肉衛生検査所
10	検査可能な農薬及び動物用医薬品の種類	335 種類	350 種類	衛生環境試験所 食肉衛生検査所

1) 平成 26 年度以降に実施

基本施策(2) 製造・加工段階における安全性の確保

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
11	食品関係施設等への監視件数	7,200件	7,500件	生活衛生課
12	と畜場や食肉搬送用保冷車等への衛生監視回数	14回	14回	食肉衛生検査所
13	食品安全検査検体数	1,000件	1,300件	生活衛生課
14	給食室の定期環境衛生検査・理化学細菌検査回数 (左から定期環境検査, 理化学細菌検査)	6回 (3回, 3回)	6回 (3回, 3回)	学校健康課
15	学校給食における放射性物質検査の基準適合率	100%	100%	学校健康課
16	アレルギー物質検査の検体数	20件	30件	生活衛生課 衛生環境試験所
17	食物アレルギーの校内研修を実施している学校数	50校	93校(全校)	学校健康課
18	HACCP手法を導入した施設への監視件数	50件	80件	生活衛生課
19	製造業(食料品)と飲食業の融資件数	236件	— ²⁾	商工振興課
20	食肉衛生推進連絡会議の開催数	6回	6回	食肉衛生検査所

2) 社会状況の変化等により影響されるため目標値は設定しない

基本施策(3) 流通・販売段階における安全性の確保

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
21	水産低温せり場の消毒・オゾン濃度管理の実施率	100%	100%	中央卸売市場
22	流通食品における放射性物質検査の基準適合率	100%	100%	生活衛生課 衛生環境試験所
23	輸入食品の検査検体数	50検体	80検体	衛生環境試験所

基本施策(4) 食品事業者の法令遵守と自主衛生管理の徹底

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
24	衛生講習会の受講者数	3,800人	4,400人	生活衛生課 食肉衛生検査所
25	食品表示の合同監視回数	— ¹⁾	2回	生活衛生課 健康増進課
26	スーパー等への商品量目立入検査率	100%	100%	計量検査所
27	うつのみやハサップ認証施設数	22施設	30施設	生活衛生課
28	食品衛生推進員・指導員研修会の開催数	3回	3回	生活衛生課
29	食品危害情報申出件数	100件	— ²⁾	

1) 平成26年度以降に実施

2) 社会状況の変化等により影響されるため目標値は設定しない

基本目標2 市民の食に対する安心感を向上します ～広げる安心～

基本施策(1) 市民への食に関する情報提供の推進

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
30	情報紙「せいかつえいせい」の発行部数	6,000部	10,000部	生活衛生課
31	市ホームページ等への情報掲載回数	20回	30回	消費生活センター

基本施策(2) 市民へ正しい知識の普及啓発

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
32	食品衛生出前講座の受講者数	600人	800人	生活衛生課
33	食品安全ゼミナールの開催数	— ¹⁾	6回	生活衛生課
34	食育出前講座の受講者数	1,500人	1,500人	健康増進課
35	出張市場講座の開催数	6回	6回	中央卸売市場
36	消費生活出前講座の受講者数	4,100人	4,100人	消費生活センター

1) 平成26年度以降に実施

基本施策(3) 市民の食品表示に関する理解促進

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
37	食品安全ウォッチャーによる表示調査報告数	6,000件	8,000件	生活衛生課

基本施策(4) 食育を通じた市民の食に関する理解促進

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
38	宮っこ食育応援団事業における連携事業実施団体数(団体)	5件	10件	健康増進課
39	子どもから大人までを対象とした講座の開催数	5回	5回	中央卸売市場
40	「お弁当の日」の実施校数	93校(全校)	93校(全校)	学校健康課

基本目標3 市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進します ～築く信頼～
基本施策(1) 食に関する情報共有の推進

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
41	食品危害情報メール登録者数	950件	1,200件	生活衛生課
42	うつのみやハサップ認証施設数(再掲)	22施設	30施設	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 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
43	意見交換会の実施回数	2回	5回	生活衛生課

基本施策(3) 消費者と生産者の相互理解の推進

事業 No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
44	「食」や「農」に関する情報のメール登録者数	700人	950人	農業振興課
45	地産地消交流会の開催数	1回	1回	農業振興課
46	地産地消推進店の認定件数	75件	120件	農業振興課
47	給食地場産食材使用率(本市産野菜等38品目及び米のカロリーベースにより算出)	85%	88%	学校健康課

基本目標4 食の安全と安心を支える体制を充実します ～支える安全・安心～

基本施策(1) 国・他自治体・関係団体との協力体制の推進

事業No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
48	食品安全関係団体連絡会議等の開催数	2回	2回	生活衛生課
49	食品安全懇話会の開催数	3回	3回	生活衛生課
50	消費者団体連絡会等の開催数	4回	5回	消費生活センター

基本施策(2) 消費者相談対応の充実

事業No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
51	消費者からの食品に関する相談件数	400件	— ²⁾	消費生活センター

2) 社会状況の変化等により影響されるため目標値は設定しない

基本施策(3) 監視・検査体制の充実

事業No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
52	派遣研修の実施回数	44回	50回	生活衛生課 衛生環境試験所 食肉衛生検査所
53	精度管理の実施回数	13回	13回	衛生環境試験所 食肉衛生検査所
54	調査研究発表数	5演題	5演題	衛生環境試験所 食肉衛生検査所

基本施策(4) 健康危機管理体制の強化

事業No.	施策指標	現状 (H25年度見込)	目標 (H30年度)	担当課
55	生食による食中毒発生リスクの高い施設への監視率	— ¹⁾	100%	生活衛生課

1) 平成26年度以降に実施

5 重点事業

本計画に掲げる4つの基本目標を着実に実現していくため、次のとおり重点事業を設定し、本計画の施策を総合的かつ計画的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】 生産から販売に至る食 品の安全を守ります ～守る安全～	(1) 生産段階における安 全性の確保	5	農産物直売所等の指導充実
	(2) 製造・加工段階にお ける安全性の確保	11	計画的で効果的な監視指導の充実
		13	計画的で効率的な食品検査の充実
		17	学校給食における食物アレルギー 対策の推進
	(3) 流通・販売段階にお ける安全性の確保	22	不良食品の排除
(4) 食品事業者の法令遵 守と自主衛生管理の 徹底	25	食品表示法等に基づく表示の徹底	
【基本目標2】 市民の食に対する安心 感を向上します ～広げる安心～	(1) 市民への食に関する 情報提供の推進	30	食の安全・安心情報の充実
	(2) 市民へ正しい知識の 普及啓発	33	食品安全ゼミナールの開催
	(3) 市民の食品表示に関 する理解促進	37	食品表示の知識普及
【基本目標3】 市民・事業者・行政の 食に関する相互理解を 促進します ～築く信頼～	(1) 食に関する情報共有 の推進	42	うつのみやハサップ認証施設情報 の共有
	(2) リスクコミュニケー ションの推進	43	食の安全に係る意見交換会の充実
【基本目標4】 食の安全と安心を支え る体制を充実します ～支える安全・安心～	(3) 監視・検査体制の充 実	52	食品衛生監視員・食品検査員等の資 質向上
	(4) 健康危機管理体制の 強化	55	生食文化と結びついた食中毒等の 発生防止対策の強化

第 4 章
施策の展開

第4章 施策の展開

基本目標1 生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～

基本施策(1) 生産段階における安全性の確保

- 生産者による農薬の適正な使用の普及を図るとともに、人と環境に配慮した食の安全・安心の確保を図るための自主的な取組を促進します。 **No.1~4**
- 農産物直販所等における生産履歴の記帳の徹底を図るとともに、生産者が製造・加工・販売を一体的に行う食品について衛生的な取り扱いの指導を行います。 **No.5** 拡充 重点
- 栃木県が実施している農産物の放射性物質検査の結果を生産者や市民に情報提供するとともに、出荷制限された農産物の販売状況を確認します。 **No.6**
- と畜場で処理される48か月齢超の牛について牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査を実施するとともに、と畜場で処理された食肉の放射性物質検査を実施し、食肉の安全を確保します。 **No.7~9**
- 生産段階における農畜水産物中の農薬、動物用医薬品等の検査を実施し、食品の安全を確保します。 **No.10**

農産物の安全確保対策

[No.1] 農薬の適正使用の推進【農業振興課】

栃木県や生産団体と連携し、園芸作物推進会議や農薬適正使用説明会を開催して作物に適した農薬の使用量や時期、飛散防止措置などの農薬の適正使用の普及を促進します。

[No.2] 残留農薬自主検査の促進【農業振興課】

生産団体が実施するポジティブリスト制度*に対応した残留農薬の自主検査を促進させ、市民に安全な農産物を提供します。

[No.3] GAP（農業生産工程管理）*導入の促進【農業振興課】

栃木県や生産団体と連携し、農薬の適正な使用や作業者の衛生管理など、食品安全に関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.4] 環境にやさしい農業の推進【農業振興課】

化学肥料や農薬に過度に依存することないように、^{たいひ}堆肥などを使用した土づくりや熱利用などによる消毒等の指導を行い、環境と調和のとれた持続的な農業生産を普及します。

また、^{たいひ}堆肥を使用した土づくりと化学肥料や農薬の低減化を一体的に行う農業者の取り組みを支援し、栃木県が認定する農業者（エコファーマー認定者）を拡大します。



拡充

[No.5] 農産物直売所等の指導充実【農業振興課・生活衛生課】



重点

農産物直販所等において、残留農薬等の基準超過があった場合、生産履歴（栽培過程で使用した農薬の種類・散布回数等）により原因を特定し、回収を円滑に行えるよう、生産履歴の記帳の徹底を図るとともに、安全・安心な農産物を供給するため、GAP導入への理解促進を図ります。

また、「六次産業化・地産地消法」の成立に伴い農業の6次産業化（p.10 参照）の取組の増加が見込まれるため、生産者が製造・加工・販売を一体的に行う食品の安全が確保できるよう、衛生管理の重要性を認識させ、正しい知識のもと食中毒防止に努めるよう指導します。

[No.6] 農産物の放射性物質対策の推進【農業振興課】

栃木県では、本市産を含む農産物の放射性物質による食品への影響を確認するため、モニタリング検査*を実施しており、食品衛生法に基づく放射性物質の基準値*を超過した農産物の流通を防止しています。

本市では、栃木県が実施している検査結果について、生産者や市民に情報提供するとともに、農産物直売所等における出荷制限された農産物の販売状況を確認します。

用語解説

ポジティブリスト制度

食品中に残留する農薬・動物用医薬品・飼料添加物（農薬等）について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するという制度が平成18年5月29日から施行されました。

それまでの規制（ネガティブリスト制）では、残留基準が設定されていない農薬等が食品から検出されても、その食品の販売等の措置を禁止するなどの措置を行うことはできませんでした。

残留農薬等に関するポジティブリスト制度では、原則、すべての農薬等について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うこととしたものです。

GAP（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。

放射性物質のモニタリング検査

食品中の放射性物質含有量のデータを数年間にわたり継続的に収集・蓄積するための検査のことです。

放射性物質の基準値

平成24年4月から、食品衛生法に基づく規格として、食品群ごとに放射性セシウムの上限を定めました。基準値については、食べ続けたときに、その食品に含まれる放射性物質から生涯に受ける影響が十分に小さく、安全なレベル（年間1ミリシーベルト以下）になるように定められています。

食品群	基準値 (1kgあたり)
一般食品	100ベクレル
乳児用食品	50ベクレル
牛乳	
乳飲料	10ベクレル

食肉の安全確保対策

[No.7] 食肉検査の実施【食肉衛生検査所】

と畜場*で処理される牛や豚など、と畜検査*を実施して食用不適の食肉を排除するとともに、枝肉が細菌等で汚染されていないかを検査し、安全で衛生的な食肉の供給を図ります。

[No.8] 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査*の実施【食肉衛生検査所】

と畜場で処理される48か月齢超の牛について、BSEスクリーニング検査を実施し、BSE感染牛由来の食肉の流通を未然に防止します。

また、異常プリオン（p.11 参照）の99%以上が、特定危険部位（p.11 参照）に蓄積されているため、特定危険部位の除去の徹底を図ります。

[No.9] 食肉の放射性物質対策の推進【食肉衛生検査所】

栃木県では、本市を含む県内農家の牛について、牛肉の放射性物質に係る検査計画・出荷計画を策定し、食品衛生法に基づく基準値を超過した牛肉の流通を防止しています。

本市では、と畜場でと畜処理された食肉（牛肉を除く豚肉等）の放射性物質モニタリング検査を実施し、その安全情報を市民へ発信しています。

農畜水産物検査の充実

[No.10] 農薬及び動物用医薬品等検査の充実【衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

生産段階における野菜の農薬残留検査や、食肉・鶏卵・養殖魚介類等の動物用医薬品*検査、魚介類中の化学物質含有量検査等を実施します。その結果については、生産部局と連携して生産者へフィードバックし、安全な農産物等の生産を進めます。

用語解説

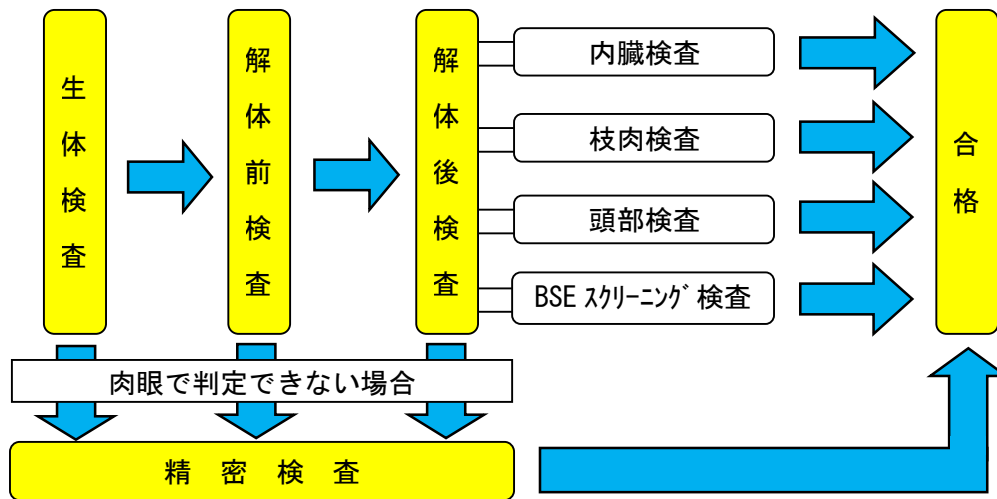
と畜場

食用に供する目的で牛，馬，豚，めん羊及び山羊をと畜し，又は解体するために設置された施設のことです。

と畜検査

牛，豚，馬，めん羊，山羊を食用に供する際に，食肉としての安全性を確認するため，と畜場法に基づき実施する検査のことです。獣医師であると畜検査員が，処理されるすべての獣畜について，一頭ごとに検査し，疾病，異常等があった場合に，廃棄等の措置がとられます。

【と畜検査の流れ】



BSEスクリーニング検査

牛海綿状脳症（BSE）は，異常プリオンが脳に蓄積し，牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こす中枢神経系の疾病のことです。

BSEスクリーニング検査は，この異常プリオンを検出する簡易検査です。

と畜時のスクリーニング検査で陰性が確認されるまでは，その牛の肉，内臓等はすべてとちく場内で厳重に保管されます。陽性になった場合には，国の検査機関で確定検査が行われます。

動物用医薬品

牛，豚，鶏等の家畜や養殖魚などに対して，病気の治療や予防のために飼育段階で使用される抗菌性物質，ホルモン剤，駆虫剤等の医薬品のことです。

動物用医薬品が残留した畜産物などによる人の健康への悪影響を未然に防止するため，その使用方法や投与してから出荷までの期間，食品中の残留基準値などが，薬事法，飼料安全法，食品衛生法などの法令により規定されています。

基本目標 1 生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～

基本施策（2）製造・加工段階における安全性の確保

- 科学的な知見や分析に基づく、計画的かつ効果的な監視を実施し、製造・加工施設における食品事故等の未然防止を図ります。 **No.11** **重点**
- と畜場における食肉の衛生的な取り扱い等について監視指導し、食肉の安全を確保します。 **No.12**
- 製造技術の高度化、食品の多様化等に対応できる検査を充実し、製造・加工段階の食品の安全性を確認します。 **No.13** **重点**
- 学校給食の衛生管理の徹底を図るとともに、給食に使用される食材及び調理済みの給食について放射性物質検査を実施し、学校給食の安全・安心を確保します。 **No.14, 15**
- 製造・加工食品を対象に、アレルギー物質を含む食品の検査を実施し、製造・加工施設における意図しないアレルギー物質の混入防止を図ります。 **No.16**
- 学校と保護者の連携強化や食物アレルギーに関する知識を深めるために校内研修を充実させ、全ての教職員で食物アレルギー対策に取り組みます。 **No.17** **拡充** **重点**
- HACCP手法を取り入れた衛生管理の導入により、食品事業者の自主衛生管理を促進させ、より安全性の高い食品を提供します。 **No.18**
- 食品事業者に対し、市制度融資の活用により、安全な食品を安定供給できる環境を整えます。 **No.19**
- と畜場におけるHACCP手法による衛生管理を促進し、より安全な食肉を提供します。 **No.20**

製造・加工施設等に対する監視指導の充実**[No.11] 計画的で効果的な監視指導の充実【生活衛生課】****重点**

全国の食中毒発生状況や法令違反等を分析し、毎年度、食品衛生法に基づき「宇都宮市食品衛生監視指導計画*」を策定します。この計画では、食品関係施設を危害度別に分け、危害度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。

また、異物混入を防止するための具体的な仕組みや体制がつくられているか、それが従業員に徹底されているかなどについて、指導や助言を行います。

[No.12] と畜場の監視指導の実施【食肉衛生検査所】

と畜場における食肉の衛生管理や食肉搬送用冷蔵車の適正な管理などについて、計画的に監視指導を行います。

また、と畜場内で枝肉等が腸管出血性大腸菌等の細菌に汚染されないよう、衛生的な解体作業の徹底など監視指導の強化に努めます。

製造・加工施設等に対する食品検査の充実**[No.13] 計画的で効率的な食品検査の充実【生活衛生課・衛生環境試験所】****重点**

製造・加工段階における多種多様な食品について、微生物や食品添加物等の安全性を確認するため、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とります。

用語解説

宇都宮市食品衛生監視指導計画

食品衛生法第24条に基づき、年度ごとに宇都宮市が行う食品衛生に関する監視指導の実施に関する計画のことです。

本市における食品関係施設への年間立入予定回数は、食品の危害度、過去の行政処分、製造販売される食品の広域流通性、営業の特殊性を勘案し、監視指導の重要度により、4段階に分類しています。

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ことです。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、食品等を無償で持帰り、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。

学校給食の安全確保対策

[No.14] 学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理の徹底【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、衛生害虫の駆除などにより、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、学校給食関係職員の資質向上を図ります。

[No.15] 学校給食の放射性物質対策の推進【学校健康課】

学校給食のより一層の安全・安心を確保するため、学校給食において使用される食材中の放射性物質検査を実施するとともに、調理済みの給食（1食まるごと）についても検査を実施して検査結果を公表します。

アレルギー物質混入防止対策

[No.16] アレルギー物質混入防止に向けた技術指導【生活衛生課・衛生環境試験所】

市内で製造・加工する食品を対象に、アレルギー物質を含む食品の検査を実施し、その結果をもとに、食品の製造・加工施設への技術的な指導を行い、意図しないアレルギー物質の混入防止を図ります。

拡充

[No.17] 学校給食における食物アレルギー対策の推進【学校健康課】

重点

食物アレルギーを有する児童生徒が、心身ともに健康な学校生活を営めるよう、学校と保護者の連携を図りながら、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、可能な限り給食で対応し、食物アレルギーへの理解を深めます。

また、食物アレルギーの基礎知識やアドレナリン自己注射薬（アナフィラキシーショックの症状（p.9 参照）が一時的に緩和する薬）の使い方などの研修会を開催し、全ての教職員が適切に対応できる体制を整備します。

製造・加工業者の自主衛生管理の促進

[No.18] HACCPシステム*を取り入れた衛生管理の推進【生活衛生課】

食品関係業者自らが食品安全に必要な知識や技術を習得し、原材料の安全性の確認や施設設備の衛生管理を徹底するなど、HACCPの考え方に基づく専門的な監視指導や技術的支援を行います。

また、食品の製造・加工施設等を対象に、「食品自主衛生管理認証制度（うつのみやハサブ*）」を普及し、HACCPの手法を取り入れた自主衛生管理の導入を促進させ、より安全性の高い食品を提供します。

用語解説

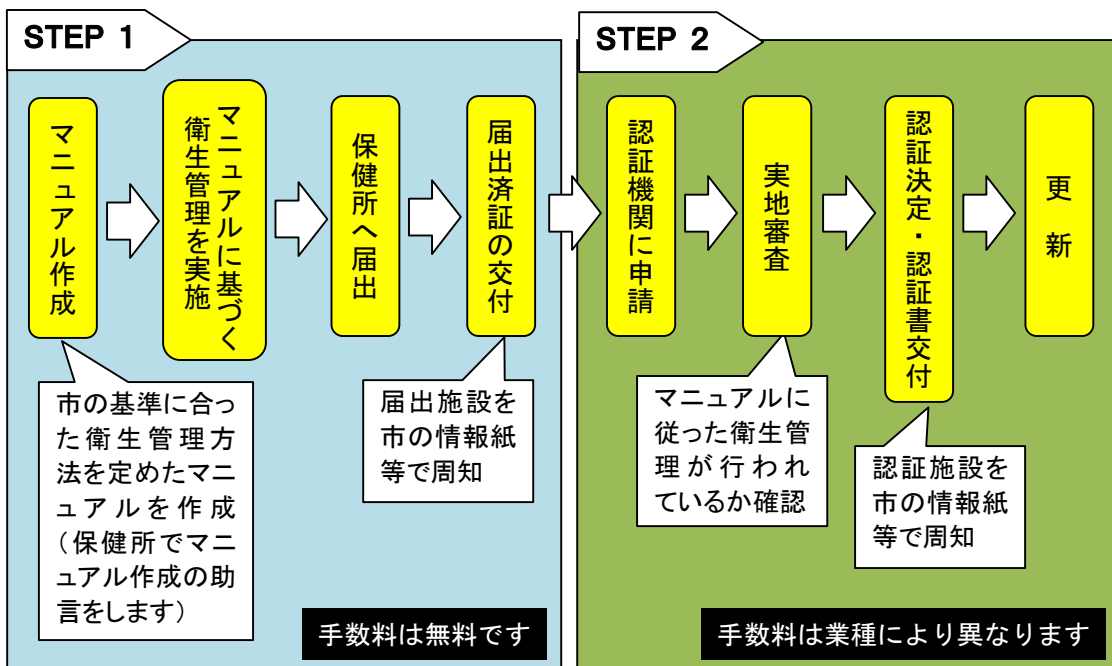
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) システム

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）したうえで、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。

うつのみやハサップ認証取得までの手続き

食品関係施設は、衛生管理の具体的な方法を自ら定め、市の定めた届出基準に合った衛生管理マニュアルを作成します。市がマニュアルどおり運用できることを確認したら、届出施設と認めます（STEP1）。届出施設までも十分な衛生管理が行われています。

さらに高度な衛生管理（HACCPシステム）を導入しようとする施設は、マニュアルを添えて、市が指定した認証機関に申請します。申請を受けた認証機関は、マニュアルの内容が市の定めた認証基準に合っているかの審査とマニュアルに従った管理が正確に行われているかを確認（実地審査）し、審査に合格した施設を認証施設とします（STEP2）。



届出施設・認証施設はこのマークを使用して、安全な食品の提供に努めています。



届出施設 11施設
(H25年12月末現在)

【届出施設マーク】



認証施設 21施設
(H25年12月末現在)

【認証施設マーク】

[No.19] 食品事業者に対する融資の活用支援【商工振興課】

食品事業者に対し、市制度融資の活用により、HACCP手法などによる自主衛生管理の維持向上を図るとともに、経営の改善、安定化による安全な食品の安定供給を支援します。

[No.20] と畜場における自主衛生管理の促進【食肉衛生検査所】

と畜場関係者との連絡会議を定期的を開催することにより、HACCP手法による自主衛生管理の促進を図り、より安全な食肉を提供します。

基本目標 1 生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～

基本施策（3）流通・販売段階における安全性の確保

- 中央卸売市場の衛生管理の向上を図り、安全・安心な生鮮食料品等の安定的な供給を目指します。 **No.21**
- 市内に流通する食品について、放射性物質検査や食品添加物等の検査を充実し、違反食品の排除に努めるとともに、食品事業者の自主的な食品等の回収について指導を徹底します。 **No.22** 拡充 重点
- アレルギー物質を含む食品や輸入食品中の残留農薬、遺伝子組換え食品等の新たな規制に伴う検査など、高度で多様化する食品検査に的確に対応していきます。 **No.23**

中央卸売市場の衛生確保対策

[No.21] 市場機能の充実と衛生管理の推進【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、低温売場や荷捌き所の充実を図るとともに、品質管理責任者を中心とした衛生管理マニュアルの徹底などにより、さらなる市場の衛生管理を推進します。

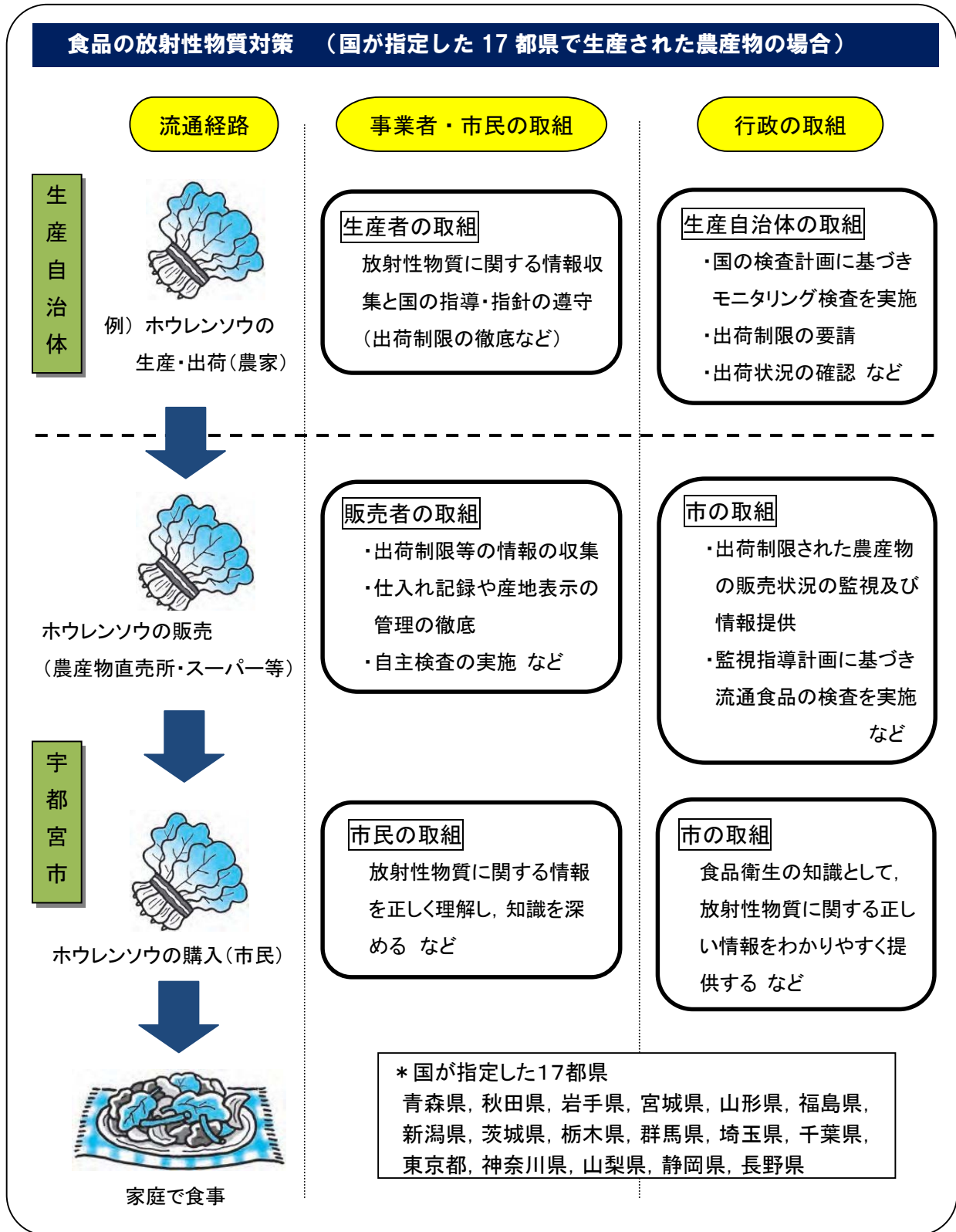
流通食品の安全確保対策

[No.22] 不良食品の排除【生活衛生課・衛生環境試験所】

拡充
重点

市内に流通する食品について、細菌検査や食品添加物、放射性物質検査等の検査を実施し、違反食品の排除に努めるとともに、ホームページや情報紙「せいかつえいせい」等により結果を公表します。特に、増加傾向にある輸入食品について、残留農薬や日本で使用が認められていない食品添加物等の検査を充実し、輸入食品の安全確保を図ります。

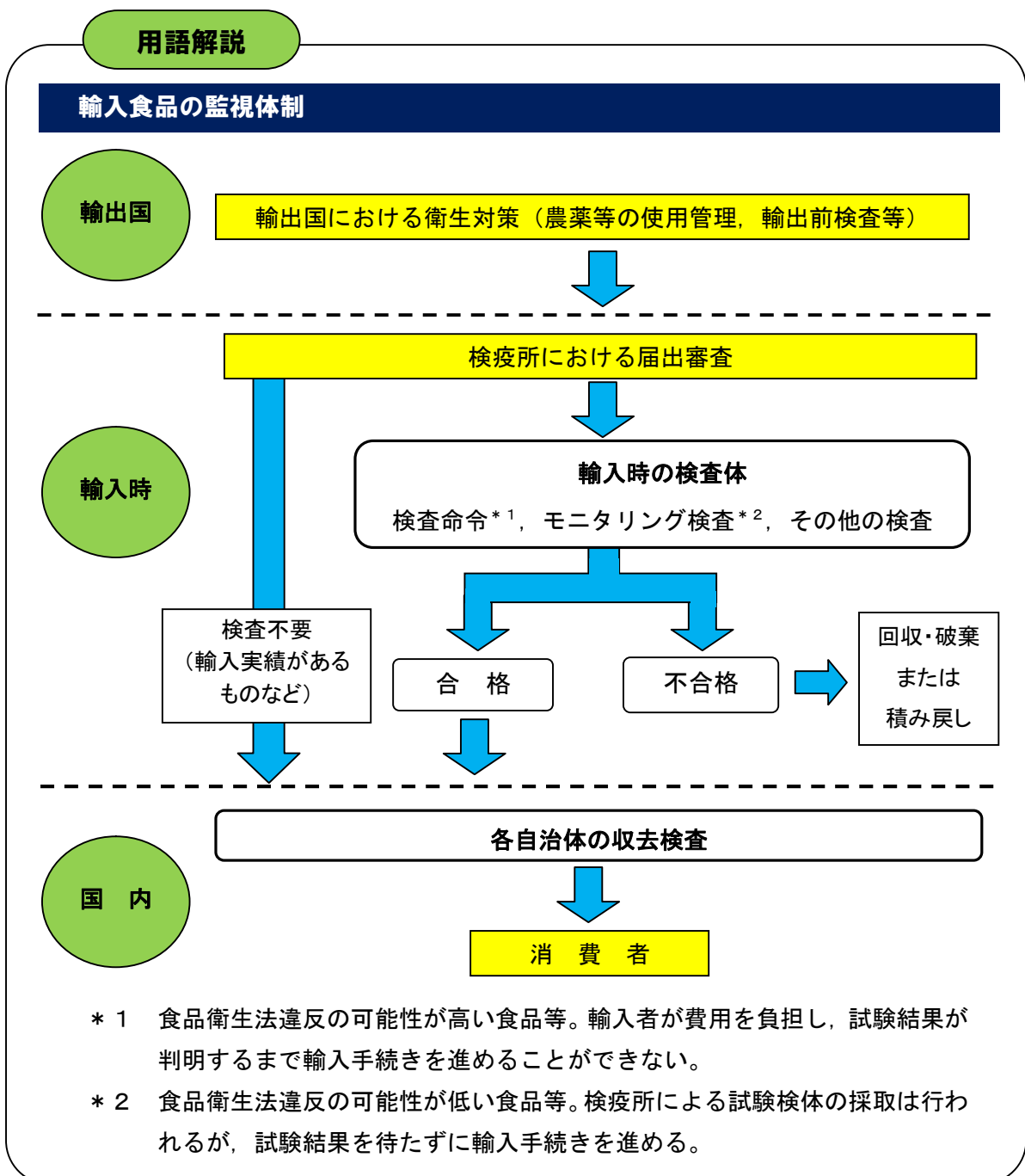
また、食品事業者が異物の混入やカビの発生の恐れなどに気付いた場合、不良食品を迅速に排除できるよう、自主的な食品等の回収について指導を徹底します。



[No.23] 高度で多様化する検査への対応の充実【衛生環境試験所】

重篤度・症例数により増加するアレルギー物質を含む食品，輸入食品*中の残留農薬，遺伝子組換え食品（p.13参照）等の新たな規制に伴う検査など，高度で多様化する食品検査に的確に対応していきます。

また，ヒラメや馬肉の寄生虫*やウイルスなど，新たな原因による食中毒による健康被害の原因究明のため，遺伝子レベルでの検査機能を充実します。



用語解説

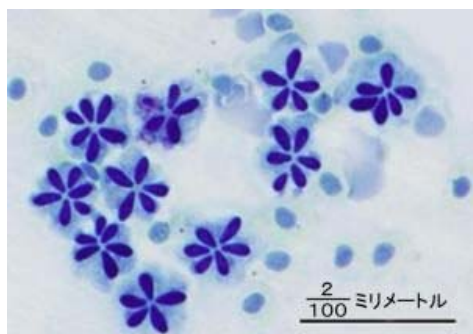
ヒラメの寄生虫による食中毒

自然界には多くの寄生虫が存在しており、その中には人間が食べるものに寄生して、食品と一緒に食べることで食中毒を引き起こす寄生虫がいます。

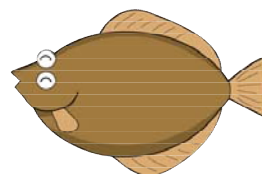
ヒラメには、クドア・セプテンブクタータとよばれる寄生虫が筋肉に寄生することが知られています。クドアが寄生したヒラメの刺身を食べて、一過性の嘔吐や下痢が起きた食中毒事例が報告されています。

クドア・セプテンブクタータは、「90℃で5分間の加熱」または「-16℃~-20℃で4時間以上の冷凍」で死滅します。

大きさは、とても小さくて、目では確認できません。



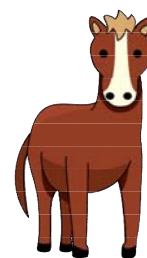
【提供：(独)水産総合研究センター】



馬肉の寄生虫による食中毒

馬には、サルコシスティス・フェアリーとよばれる寄生虫が筋肉に寄生することが知られています。サルコシスティスが寄生した馬刺しを食べた後、数時間程度で一過性の嘔吐や下痢が起きた食中毒事例が報告されています。

サルコシスティス・フェアリーは、「100℃で5分間の加熱」または「-20℃で48時間以上の冷凍」で死滅します。



基本目標 1 生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～

基本施策（4）食品事業者の法令遵守と自主衛生管理の徹底

- 食品事業者は法令の遵守を徹底するとともに、市が実施する衛生講習会などに参加し、資質向上に努めます。 **No.24**
- 国や栃木県、市の関係課と連携し、食品表示の合同監視を実施します。また、食品事業者は食品表示に関する知識を身に着け、食品表示の適正化を推進します。 **No.25** 新規
重点
- 商品に表示された内容量と実量との誤差が計量法で定められた範囲内にあるか立入検査を実施し、市民の消費生活の安全を確保します。 **No.26**
- 食品事業者は自主的な衛生管理を推進し、より安全性の高い食品を供給するとともに、社会的責任や消費者重視の企業姿勢等について、認識と理解を深めます。 **No.27**
- 食品関係団体の食品安全確保に関する活動を支援し、食品事業者による自主衛生管理を促進します。 **No.28**
- 食品による健康被害の未然防止を図るため、夜間休日24時間・365日の連絡体制により、市民からの食品の安全性に関する相談に的確に対応します。 **No.29**

法令遵守の徹底

[No.24] 食品事業者の法令遵守の徹底

食品事業者は食品衛生法をはじめ農薬取締法、と畜場法など各種法令を遵守し、生産から販売に至る安全な食品を供給する責務があることから、従事者に法令遵守を徹底するとともに、市が実施する食品衛生講習会などに参加し、新たな規格や基準など資質向上に努めます。

新規

重点

[No.25] 食品表示法等に基づく表示の徹底【生活衛生課，健康増進課】

食品衛生法，JAS法，健康増進法の3法の食品表示に関する規定が統合された食品表示法や計量法，景品表示法等の複数の法律で規制されている食品表示（p.8 参照）について，国や栃木県，市の関係課と連携し，合同で農産物直売所や食品販売店等の監視を実施して必要に応じ，法律に基づいた改善を指導します。

また，食品事業者は，食品衛生講習会や新規営業許可の相談等を活用し，食品表示に関する知識を身に着け，食品表示の適正化を推進します。

[No.26] 計量法に基づく商品量目立入検査の実施【計量検査所】

適正な計量の実施を確保し，市民の消費生活の安全を守るため，スーパー等で販売されている食肉・魚介類・野菜等について，商品に表示された内容量と実量との誤差が計量法で定められた範囲内にあるか立入検査を実施します。計量法違反となる不適正な商品については，計量上の問題点を説明し，再計量を指示するとともに，計量業務に携わる従業員への教育の徹底などを指導します。

自主衛生管理の向上

[No.27] 食品事業者の自主衛生管理の促進【生活衛生課・食肉衛生検査所】

定期的な検便や製品の自主検査の実施など，食品事業者の自主検査等を指導することにより，自主的な衛生管理を促進します。

食品事業者は，自主的な衛生管理を推進し，HACCPの手法を取り入れた自主衛生管理の導入に努め，より安全性の高い食品を供給します。また，安全な食品を供給する企業としての社会的責任や消費者重視の企業姿勢等について，認識と理解を深めます。

[No.28] 食品関係団体の自主活動の支援【生活衛生課】

食品関係団体の食品安全確保に関する自主活動（食品衛生指導員*による巡回指導など）を支援し、適正な団体運営の助言に努め、食品事業者による自主衛生管理を促進します。

また、食品衛生に関する相談、指導、助言を行う食品衛生推進員*の自主衛生管理の普及啓発活動を支援します。

用語解説**食品衛生指導員**

食品事業者で構成する（社）栃木県食品衛生協会の会員で、養成教育の課程を修了した者を、協会長が委嘱するもので、自主活動として食中毒、食品事故等の未然防止、衛生水準の向上を図るため、営業施設に対する巡回指導、啓発活動や新規開業者に対する事前指導、相談業務を行います。

食品衛生推進員

食品衛生法に基づき、食品衛生の向上に関する自主的活動に協力的で、社会的信頼があり、かつ地域の食品衛生活動に積極的に取り組んでいる者の中から市長が委嘱するもので、地域における衛生水準の向上のために、営業施設などの衛生管理方法や食品衛生に関する事項についての相談、指導、助言を行います。



食品危害情報への対応

[No.29] 食品危害申出への対応の充実【生活衛生課】

食品による健康被害の未然防止を図るため、食品危害専用電話を活用した夜間・休日の連絡体制により、市民からの食品の安全性に関する相談に的確に対応します。その相談内容に応じ、迅速に調査を行うとともに、適切な措置を講じ、被害の未然防止・再発防止を図ります。調査結果については、申出者へ迅速かつ丁寧に回答します。

基本目標2 市民の食に対する安心感を向上します ～広げる安心～

基本施策（1）市民への食に関する情報提供の推進

- 食の安全・安心に関する情報を積極的に収集・分析し、市民目線に立った分かりやすい情報提供に努め、市民の食に対する理解と安心感を高めます。 **No.30**  
- 消費者被害の未然防止・拡大防止のため、生命・身体に関わる食品の安全情報について、ホームページや広報紙などを通じて市民に迅速に情報提供します。 **No.31**

食に関する情報提供の推進

[No.30] 食の安全・安心情報の充実【生活衛生課】

 **拡充**

 **重点**

食に関する正しい知識を普及するため、ホームページや情報紙「せいかつえいせい」などにより、信頼性の高い的確な情報を提供します。特に、食中毒の病原菌や食品中の放射性物質など専門的な情報については積極的に収集・分析し、市民目線に立った分かりやすい情報提供に努め、市民の食に対する理解と安心感を高めます。

また、ホームページ等の電子媒体の利用が低い市民には、的確な情報が届きにくい状況があることから、市民から公募した食品安全ウォッチャー（p.64 参照）や消費者団体等を通じ、情報紙「せいかつえいせい」を配布するなど、地域における情報提供を推進します。

さらに、食品危害情報メール*の内容を充実し、食品に関する身近な疑問や本市が実施している食肉・学校給食・流通食品等の放射性物質検査などの情報も提供します。

用語解説

食品危害情報メール

市民や食品事業者に対し、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。



消費生活に関する情報提供の推進

[No.31] 消費生活情報の提供【消費生活センター】

消費者被害の未然防止・拡大防止のため、生命・身体に関わる食品の安全情報について、ホームページや広報紙などを通じて市民に迅速に情報提供します。特に、悪質な販売方法や急増している事案などについては、自治会回覧等を活用して情報提供します。

基本目標2 市民の食に対する安心感を向上します ~広げる安心~

基本施策(2) 市民へ正しい知識の普及啓発

- 食中毒予防や食品添加物など市民が知りたいことについて、職員が直接、市民のもとに出向いて講話するなど、食品に関する正しい知識の啓発を積極的に行います。 **No.32**
- 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ます。 **No.33**  
- 食育をテーマとした出前講座を実施し、食に対する理解を深め、健全な食生活の実践を支援します。 **No.34**
- 市場の役割や生鮮食料品の見極め方など、食に関する様々な情報を紹介し、食の安全・安心の理解を深めます。 **No.35**
- 消費者被害に遭わないポイントをわかりやすく解説する消費生活出前講座を実施し、消費生活に関する正しい知識と理解を深めます。 **No.36**

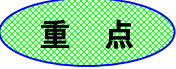
食に関する知識の普及

[No.32] 食品衛生出前講座の実施【生活衛生課】

市民が自らの判断で安全な食品を選択できるよう、食中毒の予防や食品添加物、食品の表示など市民が知りたいことについて、職員が直接、市民のもとに出向いて講話するなど、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積極的に行います。

また、食中毒クイズや手洗い体験など市民参加型の食品安全フェアの開催や、食中毒予防について考え、その方法を広く啓発するため、食中毒予防の啓発標語を募集するなど、衛生知識の普及啓発を行います。

[No.33] 食品安全ゼミナールの開催【生活衛生課】

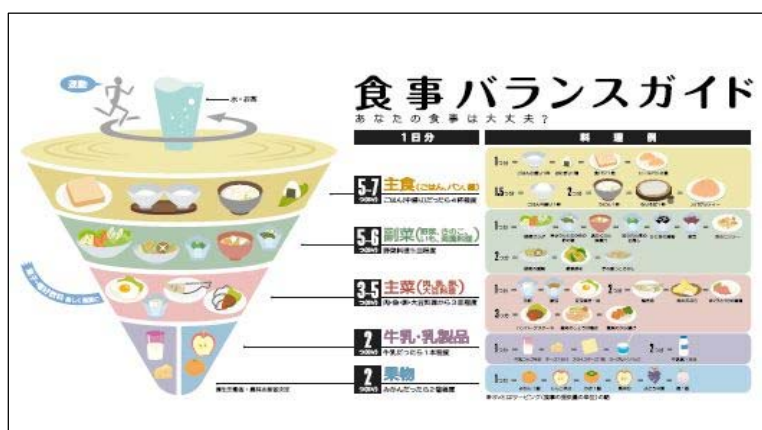
小・中学校等において食品安全ゼミナールを開催し、食中毒予防や手洗いの大切さなど、食品の安全に関する学習の機会を増やし、市民の基礎的な知識を深めます。

[No.34] 食育出前講座の実施【健康増進課】

自治会や任意サークル等を対象とした出前講座を実施し、食事バランスガイド*や栄養成分表示の見方などの普及啓発を通して、栄養バランスのとれた食生活の実践を支援します。

用語解説

食事バランスガイド



望ましい食生活についてのメッセージを示した「食生活指針*」を具体的な行動に結びつけるものとして、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を分かりやすくイラストで示したものです。

食生活指針

望ましい食生活について10項目から構成されるメッセージを示したもので、平成12年に当時の文部省、厚生省、農林水産省の連携により策定された指針です。

- 1 食事を楽しみましょう。
- 2 1日の食事のリズムから、健やか生活リズムを。
- 3 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 4 ごはんなどの穀類をしっかりと。
- 5 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
- 6 食塩や脂肪は控えめに。
- 7 適正体重を知り、日々の活動に見合った食事量を。
- 8 食文化や地域の物産を活かし、ときには新しい料理も。
- 9 調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく。
- 10 自分の食生活を見直してみましょう。

[No.35] 出張市場講座の実施【中央卸売市場】

中央卸売市場の食材を使用した調理体験を盛り込んだ出張市場講座を開催し、市場の役割や生鮮食料品の見極め方など、食に関する様々な情報を紹介して、食の安全・安心の理解を深めます。

消費生活に関する知識の普及

[No.36] 消費生活出前講座の実施【消費生活センター】

講師が地域のコミュニティセンターや公民館等に出向き、悪質商法や契約トラブルなど、消費者被害に遭わないポイントについて「講話」や「寸劇」などにより、わかりやすく解説する消費生活出前講座を実施し、消費生活に関する正しい知識と理解を深めます。

基本目標2 市民の食に対する安心感を向上します ～広げる安心～

基本施策(3) 市民の食品表示に関する理解促進

- 食品表示を継続的にモニタリングする食品安全ウォッチャーを公募するなど、市民の食品表示に対する正しい知識を普及します。 **No.37** **拡充** **重点**

食品表示の理解促進

[No.37] 食品表示の知識普及【生活衛生課】 **拡充** **重点**

市内の小売店における食品表示の状況について、日常の購買行動を通して消費者の視点から継続的にモニタリングを行う食品安全ウォッチャー*を公募し、市民の食品表示に対する理解を深めるとともに、食品安全ウォッチャーの報告を受け、食品販売店等の不適正な表示について改善指導します。

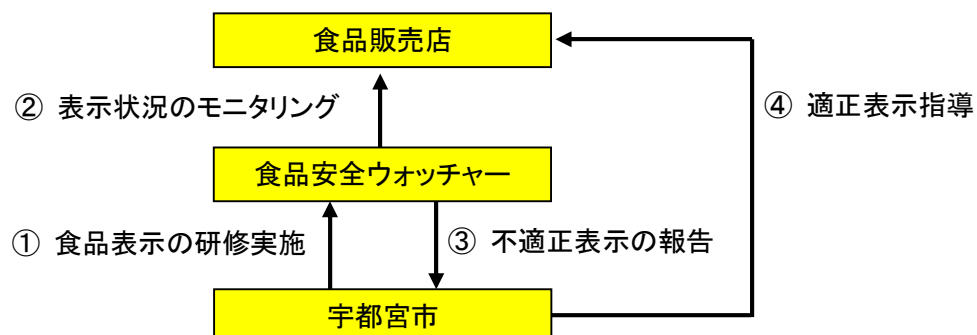
また、消費者が食品を購入したり、正しく使用したりする上で重要な情報源となる食品表示に関する出前講座を新設し、食品表示に対する正しい知識を普及します。

用語解説

食品安全ウォッチャー

食品安全ウォッチャーは、日常的に買い物で利用している食品販売店やスーパー等において食品の表示状況をチェックし、不適正な食品表示の実態があれば市に報告してもらう活動を行っています。報告については確認調査を実施し、不適正な表示については改善指導します。

【食品安全ウォッチャー活動内容】



基本目標2 市民の食に対する安心感を向上します ～広げる安心～

基本施策(4) 食育を通じた市民の食に関する理解促進

- 地域の団体と連携したイベントや市場見学会の実施, 学校における食事マナーの指導など, 食育を通じた取組により, 食に対する理解を深め, 健全な食生活の実践を図っていきます。 No.38~40

食育の推進

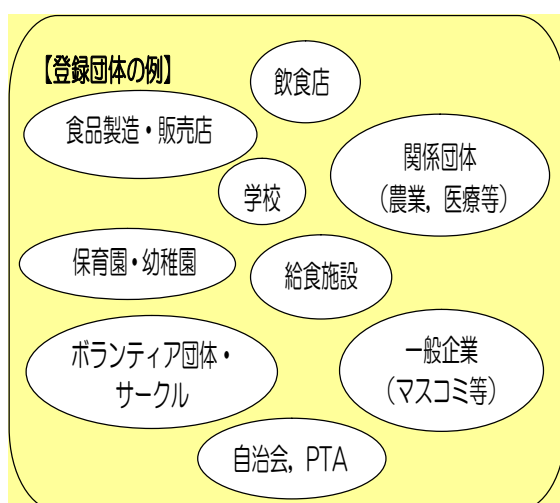
[No.38] 地域における食育の推進【健康増進課】

宮っこ食育応援団*など, 企業や関係団体等との連携の強化を図りながら, 地域社会全体で, 家庭や学校における食育の取組を推進し, 市民が食育の取組を実践しやすい環境づくりに取り組みます。

用語解説

宮っこ食育応援団

食育活動に取り組む企業や関係団体に, 「宮っこ食育応援団」に登録してもらい, 登録団体による食育活動や相互の連携を図りながら, 食育を推進します。



<活動例>

- ・食育イベント, 講演会, 料理教室, 見学会等の実施
- ・メニューに栄養成分や食事バランスガイドを表示
- ・食育情報の提供(食育情報紙・レシピの配布等)
- ・食育教室・講演会等の講師派遣
- ・栽培・飼育・調理体験等の機会の提供
- ・地場産物の販売

[No.39] 市場における食育の推進【中央卸売市場】

「親子市場見学会」や「大人の市場講座」を開催し、市場の役割や流通をはじめとした生鮮食料品等に関する様々な情報を提供して、市場における食育を推進します。

[No.40] 学校における食育の推進【学校健康課】

子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣等を身に着けることができるよう、学校給食の時間を活用し、学級担任や栄養士が中心となって食事マナーの定着を図り、家庭との連携のもと「お弁当の日*」を実施することで、食事について親子で共に考える機会を創出し、子どもたちの食への関心を高め、感謝の心をはぐくむなど、学校における食育を推進します。



また、学校給食において、しもつかれ・かんぴょうなどを活用した郷土料理や十五夜・冬至など季節折々の伝統料理を献立に取り入れ、子どもたちに食文化への理解を深めます。

用語解説**お弁当の日**

子どもたちが生涯にわたり、心身共に健康な生活を送ることができるよう、家庭と連携した食育を推進しています。その一環として、食事について親子で共に考える機会を創出する取組として、学校と家庭が一体となって取り組む「お弁当の日」を実施しています。小中学校の9年間を通して、「お弁当の日」を実施し、子どもたちの食への関心を高めるとともに、感謝の心を育てていきます。

基本目標3 市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進します ～築く信頼～

基本施策(1) 食に関する情報共有の推進

- 事業者が実施する自主的な食品等の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を市民に提供し、食品による健康被害の未然防止を図ります。 **No.41**
- 市民にうつのみやハサップ認証施設の情報を提供し、事業者が取り組む食品の安全性をPRする機会を増やします。 **No.42**  

食に関する情報共有の推進

[No.41] 食品危害情報の共有【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。

 拡充

[No.42] うつのみやハサップ認証施設情報の共有【生活衛生課】

 重点

安全な食品供給のための工程管理に積極的に取り組んでいる「うつのみやハサップ認証施設 (p.49 参照)」について、市民にホームページや情報紙「せいかつえいせい」等により、事業者が実践している具体的な衛生管理や食品危害を防止するポイント等を情報提供するなど、事業者の食品の安全に対する取組を市民にPRする機会を増やします。

基本目標3 市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進します ～築く信頼～
基本施策（2）リスクコミュニケーションの推進

- 生産者、消費者等が食の安全・安心についての相互理解と知識を深め、参加しやすく自由に意見を述べられるリスクコミュニケーションの実施に努めるとともに、その機会を提供し、市民・事業者・行政の信頼関係を築きます。 **No.43** **拡充** **重点**

意見交換による理解促進
[No.43] 食の安全に係る意見交換会の充実【生活衛生課】 **拡充 **重点****

リスクコミュニケーション*を推進するため、食中毒予防や食品添加物、食品表示など、市民や事業者の関心が高いテーマを設定した食品安全講演会や消費者教室等を開催し、食品の安全やリスク等について情報を交換し、市民・事業者・行政の相互理解を図ります。

また、新たに親子で食の安全・安心の理解を深める食品安全教室の開催や、市民が食品の生産・製造・加工・流通現場等を訪問する見学会など、事業者・行政との意見交換ができる機会を提供し、市民と事業者との意思疎通を図り、事業者への信頼を高めます。

用語解説
リスクコミュニケーション

「リスク分析手法*」の考え方のひとつで、リスクに関する情報を消費者、食品事業者、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。

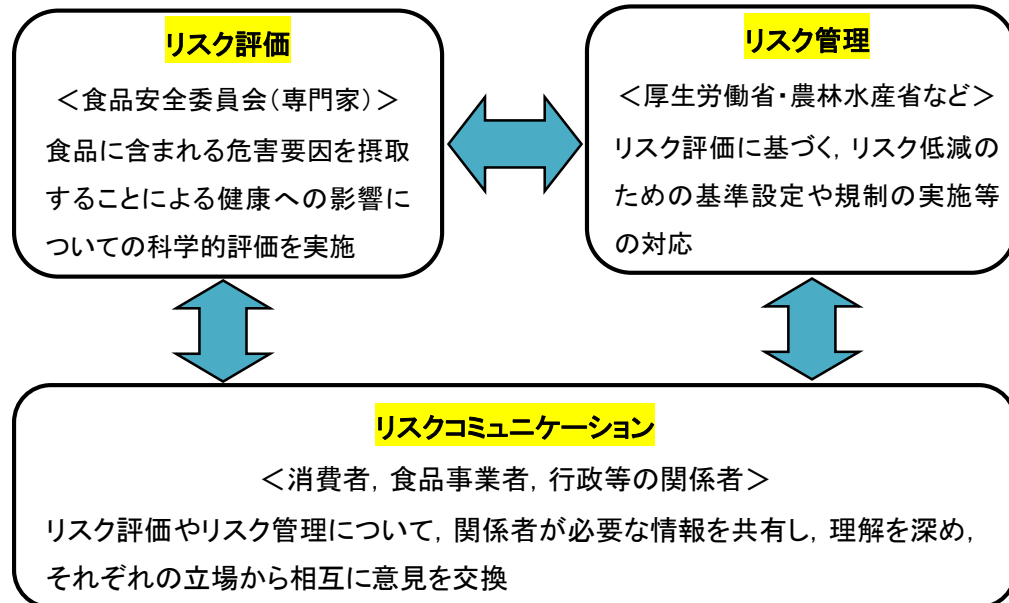
食品の安全性を考える際に、関係者の間で、それぞれの立場や経験、知識等の違いにより、リスクのとらえ方が大きく異なります。

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うえで、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。

用語解説

リスク分析手法（食の安全を守るしくみ）

食品に含まれる危害要因が健康に及ぼす影響について、その発生を防止し、またはそのリスクを最小限にするための考え方で、「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」の3つの要素からなります。



基本目標3 市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進します ～築く信頼～
基本施策（3）消費者と生産者の相互理解の推進

- 「食」や「農」に関する情報提供や消費者と生産者との意見交換会等を通じ、生産者の顔が見える事業を展開し、消費者に地元農産物への理解を深めてもらうとともに、消費者と生産者との相互理解を促進します。 **No.44, 45**
- 市民に安全・安心な地場農産物が手に入れやすい環境を提供するとともに、生産者等との交流を通じて農業への関心を高めるなど、地産地消の普及促進を図ります。 **No.46, 47**

消費者と生産者の理解促進
[No.44] 「食」や「農」に関する情報の発信【農業振興課】

生産者と消費者との相互理解を図るため、市民に宇都宮の農産物や農業体験など、「食」や「農」に関する情報提供を行い、農業や地産地消*への理解を促進します。

[No.45] 消費者と生産者の意見交換会の実施【農業振興課】

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。

用語解説
地産地消

地域で生産された農産物を当該地域で消費しようという取組です。農産物直売所や農村レストラン、地域の農産物を使った学校給食、さらにはスーパー、ホテル等にも、こうした動きが広がっています。

地産地消の推進

[No.46] 地産地消推進店認定制度の推進【農業振興課】

地場農産物を販売・使用している量販店・飲食店等を認定する「地産地消推進店*」のホームページ等でのPRや、「うつのみや産」表示・コーナーの設置促進等により、市民に安全・安心な地場農産物が手に入れやすい環境を提供するなど、地産地消の普及促進を図ります。

[No.47] 学校給食における地産地消の推進【学校健康課】

「うつのみや菜ハイウェイシステム*」を活用した給食への地場農産物の使用促進や地元生産者等との交流を通じて、流通の仕組みや農業への関心を高めるとともに、地域への愛情や生産者への感謝の気持ちを育みます。

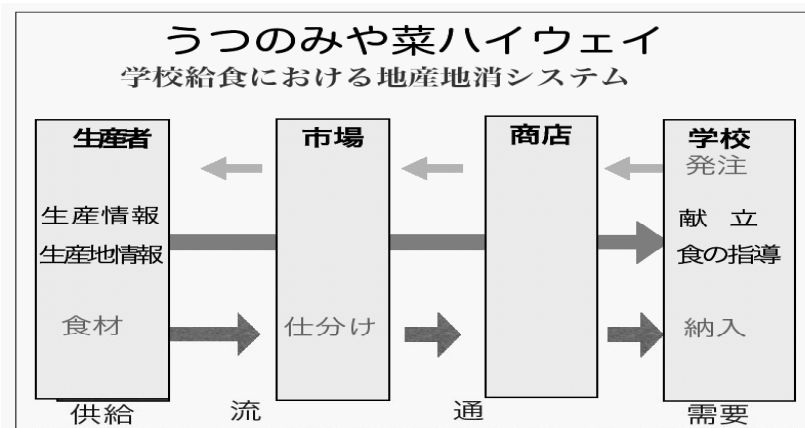
用語解説

地産地消推進店

地元の農業を応援するために、飲食店などは地場農産物を活用し、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、地場農産物を選びやすい環境づくりで市内での地産地消の取組を広げるための先導的な役割を担うお店です。

うつのみや菜ハイウェイシステム

中央卸売市場、卸売会社、青果協同組合、地元商店との連携協力により本市農産物を生産者等の情報とともに学校に納入するシステムです。地産地消を推進するとともに、食育に関する指導にも活用しています。



基本目標4 食の安全と安心を支える体制を充実します ～支える安全・安心～

基本施策（1）国・他自治体・関係団体との協力体制の推進

- 国や他自治体、関係団体との密接な連携と情報交換により、総合的かつ効果的な食品行政を推進します。 **No.48**
- 学識経験者、消費者、食品事業者で構成される食品安全懇話会を開催し、会議の意見等を施策・事業に反映させます。 **No.49**
- 消費者、事業者、行政等の意見交換会を実施し、相互理解の促進を図るとともに、消費者団体の自主的活動を支援することにより、市民の消費生活の向上を図ります。 **No.50**

食品安全行政の総合的推進

[No.48] 関係機関等との情報交換と連携の推進【生活衛生課】

生産者、食品事業者、消費者の食品関係団体で構成する食品安全関係団体連絡会議を開催し、食品関係団体との情報交換、相互支援等を行い、相互理解を促進させ、協力して食品安全確保対策を推進します。

また、国や他自治体の関係機関と連携し、相互の情報交換により情報の共有化を図り、本計画による食品安全確保対策を推進します。

[No.49] 食品安全懇話会との連携【生活衛生課】

学識経験者、消費者、食品事業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.50] 消費者団体等との情報交換【消費生活センター】

市民の消費生活の安定及び向上の実現のため、消費生活に関連する消費者、事業者、行政等で、消費生活に関する情報や意見を交換し、相互理解の促進を図ります。

また、消費者団体で構成される消費者団体連絡会を開催し、消費者団体間の活動内容や課題等について意見交換や情報共有を図ることにより、消費者団体の健全かつ自主的な活動を支援し、市民の消費生活の向上を図ります。



基本目標4 食の安全と安心を支える体制を充実します ～支える安全・安心～

基本施策（2）消費者相談対応の充実

- 消費者からの食品に関する様々な相談に対応し、適切な情報提供と助言により、食品による健康被害の発生や拡大の防止を図ります。 **No.51**

相談対応の充実

[No.51] 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4 食の安全と安心を支える体制を充実します ～支える安全・安心～

基本施策（3）監視・検査体制の充実

- 高度化する食品製造技術や多種多様化する食品等に適切に対応するため、新しい知識や技術の習得を目的とする研修会参加し、職員の資質の向上を図ります。 **No.52** **重点**
- 食品衛生検査施設における検査精度を維持するため、試験検査の精度管理を実施し、検査結果の信頼性を確保します。 **No.53**
- 食品危害に対応した新たな検査法の確立や食品の安全に係る調査研究を進めます。 **No.54**

信頼性確保の充実

[No.52] 食品衛生監視員・食品検査員等の資質向上

重点

【生活衛生課・衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

食品衛生監視員や食肉、食品等の検査に携わる職員を対象とした、新しい知識や技術の習得を目的とする講演会の開催や各種研修会への参加により、職員の資質の向上を図ります。

また、国や関係自治体が開催する会議に積極的に出席し、最新の知見の収集や情報交換に努めます。

[No.53] 食品検査における信頼性確保【衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

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.54] 食品に関する調査研究の推進【衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

一斉分析法による残留農薬や動物用医薬品等の検査について、高感度かつ効率的な分析法を検討し、迅速に検査結果を出します。

また、食品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となる物質についてより簡便で迅速な検出法の開発など、調査研究を進めます。

用語解説**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4 食の安全と安心を支える体制を充実します ～支える安全・安心～

基本施策（4）健康危機管理体制の強化

- 生食文化と結びついた食中毒等の発生防止対策を強化するとともに、食品による健康被害発生時には、迅速かつ的確な対応により、市民の健康を保護します。 **No.55**

新規

重点

食中毒対策の強化

新規

重点

[No.55] 生食文化と結びついた食中毒等の発生防止対策【生活衛生課】

飲食店や食肉販売店等に対し、牛レバーの生食用としての提供禁止や生食用食肉の加工調理基準等について遵守の徹底を図るとともに、浅漬など加熱調理せずにそのまま食べる食品の製造、加工等を行う事業者に対する監視指導を強化し、食中毒の未然防止に努めます。

また、法令で規制されていない食品の食中毒汚染実態調査を実施し、科学的な根拠に基づく指導や市民への食中毒予防に活用します。

さらに、全国の自治体連携を目的とした「全国食品安全自治ネットワーク*」を通じ、平常時及び緊急時における連絡体制を確保するとともに、食品による健康危機発生時には関係自治体と情報を共有し、迅速な調査及び適切な措置を速やかに講じ、拡大防止を図ります。

用語解説

全国食品安全自治ネットワーク

食品流通の広域化・食品の多様化に対応するとともに、食の安全・安心の確保に役立てることを目的に設立した、全国の自治体が連携したネットワークのことです。

第 5 章
計画の推進に向けて

第5章 計画の推進に向けて

1 関係者の責務・役割

食の安全・安心の確保は市民一人ひとりに関わるものであり、市だけでなく、市民や食品事業者等がそれぞれの責務や役割を果たすことによって初めて実現することができます。

そのため、市をはじめ、生産から販売に至る食品事業者及び市民の関係者が、宇都宮市食品安全条例（p.86 参照）に定められた責務を認識し、それぞれの取組を推進していきます。

（1）市の責務

① 計画の策定

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策定し、実施します。

② 体制の整備

食の安全・安心の確保に係る施策について総合的に実施するため、監視指導や試験検査などの体制を整備します。

また、市民の健康被害の発生や、そのおそれがあるときは、市民の健康の保護のため、迅速かつ適切に対応します。

③ 連携

食品事業者、市民、その他関係機関との連携に努め、食品の生産・製造・加工・流通・販売に至る食品の安全性を確保するとともに、市民の信頼を確立するための施策を実施します。また、より安全性の高い食品を市民に提供できるよう、自主的に衛生管理に取り組んでいる事業者に対し、技術的な支援を行います。

④ 情報提供

食の安全・安心の確保に関する最新の情報や健康危害情報などについて市民や食品事業者等に情報提供します。

(2) 食品事業者の責務

食の安全・安心の確保について第一義的な責任があることから、生産から販売に至る一連の行程の各段階において、法令の遵守及び自主的な衛生管理を推進し、市民に安全な食品を供給するとともに、正確かつ適切な情報の提供に努めます。

また、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ます。

(3) 市民の責務

自ら進んで食の安全・安心に関する知識と理解を深め、必要な情報を収集するよう努めます。

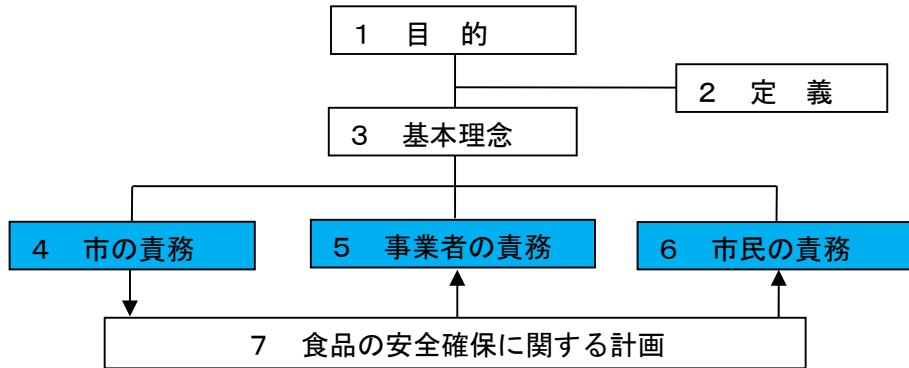
家庭においては、日頃から食中毒の発生防止に努めるとともに、市が実施する食の安全・安心の確保に関する施策について意見を表明するよう努めることによって、食の安全・安心の確保に積極的に役割を果たします。

また、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ます。

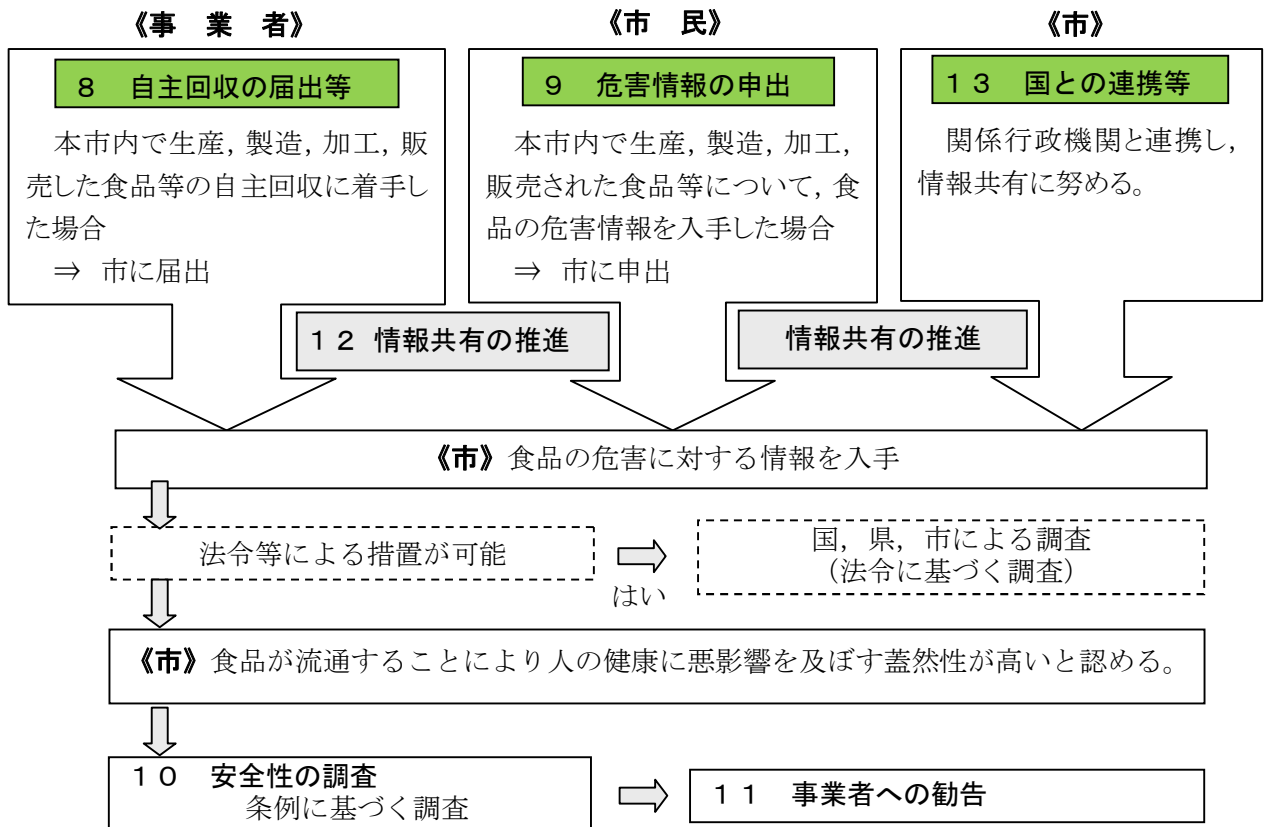
用語解説

宇都宮市食品安全条例の体系

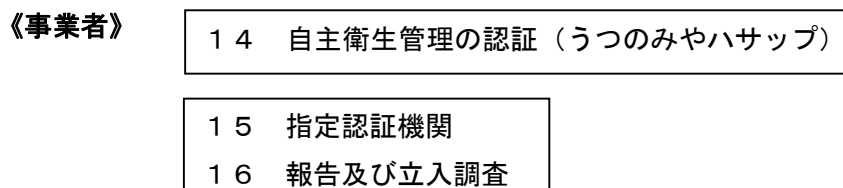
(1) 総則



(2) 不良食品をなくすしくみ



(3) 優良事業者を支援するしくみ



(4) 雑則

17 委任

2 計画の推進体制

本計画では、市の内部と外部の推進組織を効果的に活用し、実効性をより高めながら計画的に施策や取組を推進していきます。

(1) 内部の推進組織

庁内の関係部局で構成する「宇都宮市食品安全推進検討委員会」を設置し、計画の進行管理などを行います。また、関係部署と協力連携しながら、本計画を推進していきます。

(2) 外部組織の活用

学識経験者、市民、食品事業者等で構成される「宇都宮市食品安全懇話会」において、市の食品安全行政の発展、施策の推進などの視点から、施策の評価や助言を受けます。

3 計画の進行管理

(1) 計画の進行管理の方法

計画の進行管理については、施策推進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、取組状況进行评估します。

(2) 計画の見直し

食品の安全性の確保に関する施策は、食を取り巻く状況の変化に即応したものであることが必要なため、庁内・庁外組織の意見などを踏まえながら、必要に応じて見直しを行います。

また、施策推進事業の目標値についても、毎年の進行管理の中での評価や意見に基づき、必要に応じて修正を適宜行います。

資料編

用語解説の索引

策定体制

宇都宮市食品安全条例

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

アナフィラキシーショック	9
異常プリオン	11
遺伝子組換え食品	13
宇都宮市食品安全条例の体系	80
宇都宮市食品衛生監視指導計画	47
うつのみや菜ハイウェイシステム	71
うつのみやハサップ	49
お弁当の日	66

か行

カンピロバクター	6
GAP（ギャップ）	42
国際獣疫事務局（OIE）	11

さ行

GLP（ジーエルピー）	76
収去検査	47
食事バランスガイド	62
食生活指針	62
食品安全ウォッチャー	64
食品衛生指導員	57
食品衛生推進員	57
食品衛生監視員	47
食品危害情報メール	59
食品添加物	13
全国食品安全自治ネットワーク	77

た行

地産地消	70
地産地消推進店	71
腸管出血性大腸菌	6
動物用医薬品	44
特定危険部位	11
と畜検査	44
と畜場	44

な行

ノロウイルス	6
--------	---

は行

HACCP（ハサップ）システム	49
馬肉の寄生虫による食中毒	54
ヒラメの寄生虫による食中毒	54
BSEスクリーニング検査	44
放射性物質の基準値	42
放射性物質のモニタリング検査	42
ポジティブリスト制度	42

ま行

宮っこ食育応援団	65
----------	----

や行

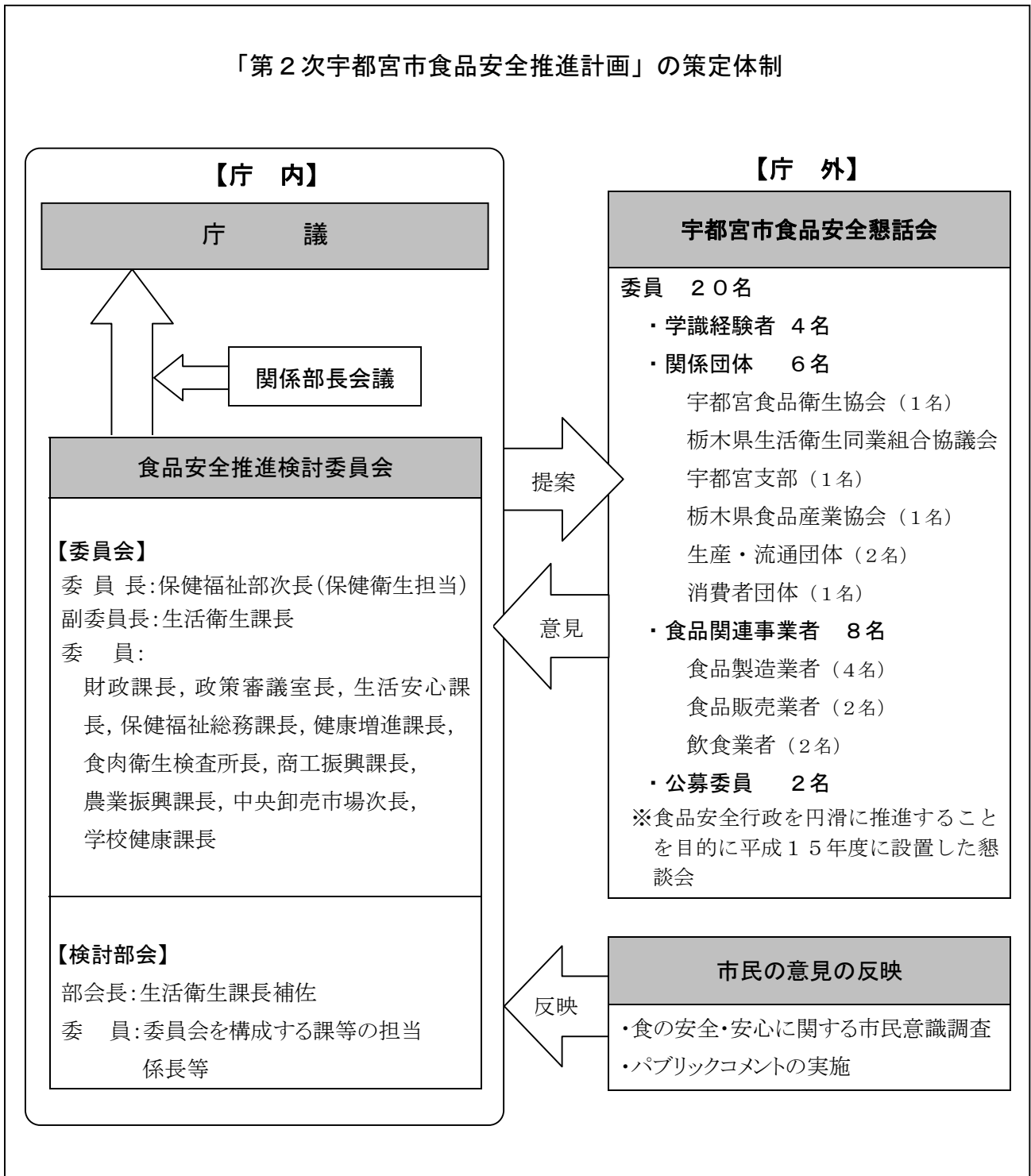
輸入食品の監視体制	53
溶血性尿毒症症候群	6

ら行

リスクコミュニケーション	68
リスク分析手法	69

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、副委員長には生活衛生課長をもって充て、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。

別表第1（第3条関係）

財政課長，政策審議室長，生活安心課長，保健福祉総務課長，健康増進課長，
食肉衛生検査所長，商工振興課長，農業振興課長，中央卸売市場次長，学校健康課長

別表第2（第5条関係）

財政課，政策審議室，生活安心課，保健福祉総務課，健康増進課，食肉衛生検査所，
商工振興課，農業振興課，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

(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（薬事法（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。

(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。

(自主回収着手の届出等)

第8条 事業者は、本市の区域内で生産し、製造し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合（法令に基づく命令又は指導を受けて回収に着手した場合を除く。）であって、当該食品等が法令に定めのある次の各号のいずれかに該当するときは、速やかにその旨を市長に届け出なければならない。ただし、当該食品等が市内に流通していないこと、又は市民に販売されていないことが明らかな場合は、この限りでない。

(1) 有害な食品等の販売禁止の規定に違反する場合

(2) 病畜に由来する食品等の販売禁止の規定に違反する場合

(3) 指定外添加物の使用禁止の規定に違反する場合

(4) 食品等の基準又は規格に違反する場合

(5) 消費期限又は賞味期限より後の年月日を表示してある場合

(6) 特定原材料の表示の基準に違反する場合

(7) 保存の方法の表示の基準に違反する場合

(8) 虚偽又は誇大表示の禁止の規定に違反する場合

(9) 農薬取締法（昭和23年法律第82号）、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）、薬事法その他法令で定める生産資材の規格又は使用方法の基準に違反して生産資材が使用されていた農林水産物に由来する場合

2 前項の規定を適用する場合における根拠となる法令の規定その他必要な細目は、規則で定める。

3 事業者は、第1項に規定する自主回収が終了したと判断したときは、速やかにその旨を市長に報告しなければならない。

4 市長は、前項の報告を受けたときは、当該回収が行われた食品等が本市の区域内に存在する場合は実地確認を、それ以外の場合は書面による確認を行わなければならない。

5 市長は、自主回収の着手又は終了を確認した場合であって、当該自主回収に係る食品等により、人の健康が損なわれ、又は消費者の信頼が著しく損なわれるおそれがあると認めると

きは、その旨を告示しなければならない。

- 6 事業者は、第1項に定めるもののほか、本市の区域内で生産し、製造し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合は、速やかにその旨を市長に報告するものとする。

(危害情報の申出)

第9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。

(安全性の調査)

第10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) 第8条第1項に定める自主回収着手の届出がなされたとき。

(2) 前条第1項に定める危害情報の申出がなされたとき。

(3) 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2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。

(勧告)

第11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。

(情報の共有)

第12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。

(国との連携等)

第13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。

(自主衛生管理の認証)

第14条 本市の区域内に事業所その他事業に係る施設を有する事業者であつて、自主衛生管理について認証を受けようとする者は、あらかじめ、次の各号に掲げる事項を市長に届け出なければならない。

(1) 氏名及び住所（法人にあつては、名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地）

(2) 認証を受けようとする施設の所在地及び名称、屋号又は商号

(3) 認証を受けようとする業種

(4) 食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可の番号、年月日及び有効期間

(5) その他市長が必要と認める事項

2 前項の届出をした事業者が、本市の区域内の事業所その他事業に係る施設における食品の製造、加工、調理、貯蔵、運搬、又は販売の工程について、規則で定める衛生管理基準に適合する場合は、当該事業者が申請することにより、市長の認証を受けることができる。ただし、次の各号のいずれかに該当する者については、この限りでない。

(1) 第6項の規定により認証を取り消され、その取消しの日から1年を経過しない者

(2) 食品衛生法第6条の規定に違反し、それに対する処分を受けた日から1年を経過しない者

3 前項の規定による認証の手続は、規則で定めるところによる。

4 市長は、第2項の認証をしたときは、当該認証の申請をした者に対し、認証書を交付し、その旨を登録するものとする。

5 市長は、第2項の認証を受けた者が規則で定める衛生管理基準に適合しないと認めるときは、必要な改善を命ずることができる。

6 市長は、第2項の認証を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、当該認証を取

り消すことができる。

- (1) この条例又はこの条例の施行規則に違反したとき。
- (2) 食品衛生法第6条の規定に違反し、それに対する処分を受けたとき。
- (3) 前項の改善命令に従わないとき。
- (4) 詐欺その他不正の行為により認証を受けたとき。

7 市長は、第4項の規定により認証をし、又は前項の規定により認証を取り消したときは、その旨を公表するものとする。

8 第4項の登録の有効期間は、登録の日から起算して3年とする。

9 登録の有効期間満了の日以後引き続き認証を受けようとする者は、有効期間の更新の登録を受けなければならない。

10 第2項の認証を受けた者が、第4項の規定により交付された認証書を紛失又はき損した場合は、当該事業者が認証書の再交付の申請をすることにより、認証書の再交付を受けることができる。

11 市は、第2項の申請、当該申請事項の変更申請、第9項の更新に係る申請又は前項の再交付に係る申請を受けたときは、別表に定める手数料を徴収する。

(指定認証機関)

第15条 市長は、規則で定めるところにより、市長が指定した者に前条第2項の認証の一部又は全部を行わせることができる。ただし、次の各号のいずれかに該当する者は、当該指定を受けることができない。

- (1) 第4項の規定により指定を取り消され、その取消の日から1年を経過しない者
- (2) 第4項の規定による指定の取消しを受けた法人の役員(当該取消しに係る業務を行わなかった役員及び取消日前30日までに役員であった者を除く。)で、その取消の日から1年を経過しない者が役員となっている法人

2 市長は、前項の指定をしたときは、当該指定をした認証機関(以下「指定認証機関」という。)に対し、指定書を交付するものとする。

3 指定認証機関が前条第4項の認証書を交付したときは、その旨を市長に報告しなければならない。

4 市長は、指定認証機関が次の各号のいずれかに該当するときは、当該指定を取り消すことができる。

- (1) 第14条の認証に係る審査等に不正があったとき。
- (2) 正当な理由なく市長への必要な報告を拒み、又は虚偽の報告を行ったとき。
- (3) その他認証に係る業務が適切に行われていないとき。

5 市長は、第1項の規定により指定認証機関の指定をし、又は第4項の規定により当該指定を取り消したときは、その旨を告示しなければならない。

(報告及び立入調査)

第16条 市長は、この条例の施行に必要な限度において、第14条第2項の認証を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に対し、報告をさせ、又はその

職員をしてそれらの者の事業所、事務所その他事業に係る施設若しくは場所に立ち入り、物件を調査させることができる。

- 2 前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。
- 3 第1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。

(委任)

第17条 この条例について必要な事項は、市長が定める。

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。

別表（第14条関係）

区 分		製造業	販売業
1業種目の認証申請（1回1件につき）	新規	86,000円	48,000円
	変更	34,000円	28,000円
	更新	73,000円	41,000円
複数業種を同時に申請する場合で2業種目以降の認証申請（1回1件につき）	新規	49,000円	27,000円
	変更	27,000円	14,000円
	更新	41,500円	23,000円
認証書の再交付申請（1回1件につき）		3,000円	3,000円

■食中毒予防の三原則

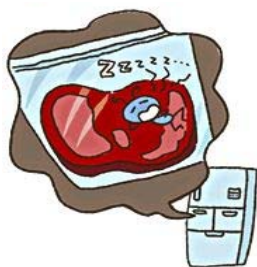
食中毒を予防するポイントは以下の3つです。これらを守って、毎日の生活の中で予防を心がけましょう。

食品や調理器具・手指などに食中毒の原因菌・ウイルスをつけない



「つけない」

冷蔵庫で食品をしっかり保存して食中毒の原因菌をふやさない



「ふやさない」

食品の加熱や調理器具の殺菌を徹底して食中毒の原因菌・ウイルスをやっつける



「やっつける」

〒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