

宇都宮市食品安全推進計画

平成21年3月

宇 都 宮 市

目 次

第 1 章 計画の概要	1
第 2 章 現状と課題	
I 食をめぐる社会の動向	2
II 現状と課題	6
第 3 章 計画の基本的考え方と基本目標	11
〔計画の体系〕	12
第 4 章 施策の展開	13
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 .	13
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 .	16
基本目標 3 市民が安心信頼できる食環境づくり	21
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 .	24
基本目標 5 食品の安全と安心の確保のための体制づくり . .	26
第 5 章 推進体制	28
資料編	
宇都宮市食品安全条例の概要	30
市民の食品の安全性に関する意識調査	32

第1章 計画の概要

1 策定の趣旨

本市では、市民の健康を保護するため、食品の安全性確保に関して基本理念を定め、市、事業者及び市民の責務を明らかにするとともに、市内で生産、製造または販売される食品等について、事業者による自主回収の届出や安全性の調査その他食品衛生法等を補完する新たな制度を盛り込んだ「宇都宮市食品安全条例」を平成20年3月に制定しました。

本計画は、条例の基本理念に基づき、食品の安全性の確保に関し、施策・事業を総合的かつ計画的に推進するため策定したものです。

基本理念（条例第3条）

- 1 食品の安全確保は、事業者の自主的な取り組みを基本とし、安全で安心な食品等を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なければならない。
- 2 食品の安全確保は、市、事業者及び市民が食品の安全確保に関する情報を収集し、及び提供することを通じて、それぞれの取り組みを相互に理解し、協力することにより行われなければならない。

2 計画の位置づけ

- この計画は、宇都宮市総合計画の分野別計画です。
- この計画は、宇都宮市食品安全条例第7条に規定する、本市の食品安全確保に関する基本計画です。

3 計画の性格

この計画は、食品の生産から消費（生産・製造加工・流通・消費）の各般にわたる幅広い視野に立った計画です。

4 計画期間

この計画は、2009年（平成21年）度から2013年（平成25年度）までの5年間とします。

ただし、社会情勢の変化や計画の進捗状況等により必要に応じて見直しを行います。

第2章 現状と課題

I 食をめぐる社会の動向

1 食環境の変化

○食生活の多様化・食生活の変化

生活は豊かになり、食卓は多種多様な食材であふれています。

また、価値観やライフスタイルの変化に伴い食生活も多様化し、外食・中食が増加傾向にあります。

○食料自給率の低下と食品流通の国際化

日本の食料自給率は40%と、主要先進国のなかで最低水準となっており、多くの食料を外国からの輸入に依存している状況です。

○生産者数の減少

農業就業人口は年々減少しており、担い手の減少や高齢化が進み、人材の育成・確保が課題となっています。

○食品生産、加工技術の高度化

科学技術の進歩により、遺伝子組換えによる農産物や体細胞クローン技術*による食肉など新たな食品が開発されています。また、食品の加工技術の高度化により、大量生産が可能となり、大量調理・大規模製造施設が増加しています。

○食品流通の広域化・複雑化

食品流通は、広域化、複雑化し、食品による事故が発生すると、多数の消費者に影響を与える事例が多くなっています。

*体細胞クローン技術

動物の体細胞を利用して元の動物と遺伝学的に同一な個体を新たに作成する技術のこと。畜産の分野では、生産性や品質の向上等を目的とした牛や豚などの家畜の改良を進めるための有効な手段として期待され研究開発が進められています。

2 食品をめぐる保健衛生分野の変化

○食品安全基本法の制定

国民の健康と保護を目的とした食品安全基本法は、リスク分析*の考え方が取り入れられ、行政及び食品事業者の責務や消費者の役割なども明記されました。

また、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に食品健康影響評価を行うため、内閣府に食品安全委員会**が設置されました。

○食品表示

食品の表示には、名称や製造者のほか、遺伝子組換え食品***やアレルギー食品などの表示や期限表示など、消費者が食品を購入する際に、食品の内容を理解し、選択し、適正に使用する上で重要な情報源となっています。

一方で、食品の表示には複数の法令の適用があり、複雑でわかりにくいとの指摘もあります。

○消費者庁創設

消費者行政を一元化する新組織「消費者庁」が創設される方向にあり、表示の基準に関する管理指導が移管される見込みとなっています。

○HACCP手法による食品の自主管理の推進

異物混入や大規模食中毒などの発生により、HACCP（製品の安全性を保証する衛生管理手法）****の導入による自主衛生管理の推進が求められています。

HACCPの基本理念は From Farm to Table（農場から食卓まで）の一貫した衛生管理であり、フードチェーン全体での取り組みが重要となっています。

○フードマネジメント論の導入

食品業界においては、食に携わる者が消費者や社会経済システム等について幅広い視野をもち、技術を担い遂行していくためのフードマネジメントの考え方が導入されています。

*リスク分析（リスクアナリシス）

食品中に含まれるハザード（危害要因）を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合、その発生を防止し、またはそのリスクを低減するための考え方です。リスク管理（リスクマネジメント:政策決定・実施）、リスク評価（リスクアセスメント:科学的評価）及びリスクコミュニケーション（リスクに関する情報及び意見の相互交流）の3要素からなり、わが国における食品安全行政の場合、リスク管理機関は厚生労働省や農林水産省等、リスク評価機関は食品安全委員会です。

**食品安全委員会

主な役割は、食品中に含まれる可能性のある病原微生物や添加物、農薬などを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することです。

***遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（ある生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込むこと）を応用した食品で、除草剤に強い、害虫に強いなどの性質を持った農産物などが開発、生産されています。

平成13年4月から安全性審査が義務付けとなり、安全性が審査されていない遺伝子組換え食品や、これを原材料に用いた食品は輸入や販売が禁止され、表示も義務化されています。2008年（平成20年）4月現在、わが国で販売・流通が認められている遺伝子組換え作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜の7種の農産物とこれらを原料とした加工食品32品目群です。

****HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Points）

危害分析（HA）・重要管理点（CCP）と呼ばれる食品の衛生管理の手法です。アメリカ航空宇宙局（NASA）が、宇宙食の安全性を確保するために考え出した方法で、最終製品の検査によって安全性を保障するのではなく、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、製品の安全性を確保していくものです。

○ポジティブリスト制度の導入

食品中に残留する農薬，飼料添加物及び動物用医薬品について，ポジティブリスト制度*が導入され，一定量を超えるものの販売等を原則禁止し，これまで残留基準が設定されていなかった農薬等に対しても一律基準（0.01ppm）が適用されることとなり，検査対象品目検査項目が拡大しました。

○検査の信頼性確保

食品衛生法に基づき，食品衛生検査施設については，試験検査の業務管理について具体的事項を定め，精度を管理し信頼性を確保することとされています。

○食中毒の発生

ノロウイルス**，カンピロバクター***などの食中毒が多発しています。また，大規模食中毒や農薬等の化学物質の混入による食品の健康被害の発生など，複雑・多様化しています。

○食肉の衛生対策

世界各国でBSE****や高病原性鳥インフルエンザ*****の発生がみられ，食肉の衛生対策の強化が求められています。

○食品危害の未然防止の重視

食品に係る問題が複雑多様化し，食品の安全性を求めるニーズが高まる中，健康危害の未然防止が重視されています。

○食育運動の展開

食に関する意識の低下や食習慣の乱れ，食に対する感謝の気持ちの薄れなどが問題になっていることから，食に関する適切な判断力を養い，生涯にわたって健全な食生活を実現するため，全国で食育*****推進運動が展開されています。

*ポジティブリスト制度

原則禁止の中で，禁止していないものを例外的に一覧表に示す制度のこと。従来から添加物には採用されてきましたが，平成18年からは，食品中に残留する農薬，飼料添加物や動物用医薬品についても，この制度が導入されました。

**ノロウイルス

胃腸炎を起こす小型で球形のウイルスで，冬季を中心に発生しています。ウイルスに汚染された食品や飲料水が原因となり食中毒を起こしますが，嘔吐物や糞便を介して人から人への感染する場合があります。

***カンピロバクター

近年発生件数の最も多い食中毒原因菌であり，家畜，家禽類の腸管内に生息し，食肉や臓器，飲料水などを汚染し，少ない菌量でも発症し，潜伏期が長い（1～7日）という特徴があります。

****BSE（牛海綿状脳症）

牛の病気の一つで，BSEに感染した牛では，BSEプリオンと呼ばれる病原体が，主に脳に蓄積することによって，脳の組織がスポンジ状になり，異常行動，運動失調などの中枢神経症状を呈し，死に至ると考えられています。

1986年（昭和61年）に英国で発生し，我が国においても2001年（平成13年9月）に牛海綿状脳症に罹患する牛が発見され，2008年（平成20年）末現在までに35頭が確認されています。

国内での安全対策としては，BSE検査のほか，すべての牛の特定部位（舌及び頬肉を除いた頭部，脊髄並びに回腸遠位部）及び脊柱の除去が実施されています。

*****高病原性鳥インフルエンザ

鳥インフルエンザはインフルエンザウイルスによる鳥の感染症で，そのうち，急性の経過をたどり，罹患率，致死率ともに高いものについて，高病原性鳥インフルエンザと呼ばれています。

*****食育

食事のしつけ，栄養のとり方，食品衛生上の管理，伝統的食文化の伝承など，広く食にかかわる教育のことで，生涯を通して自分で自分の健康を守り，健全で豊かな食生活を送ることができる能力を育てようとするものです。

3 食品をめぐる生産分野の変化

○GAPやIPMの導入による生産の推進

生産分野での安全性に対する意識が高まっており、GAP（農業生産工程管理）*やIPM（総合的病害虫・雑草管理）**の取り組みが推進されています。

○トレーサビリティの推進

平成13年のBSEの発生を発端として、肉用牛については、牛トレーサビリティ法に基づくトレーサビリティシステム***が確立しており、飼養管理情報の公開の取り組みが行われています。

○食品表示の適正化の推進

JAS法****改正により、これまで表示義務のなかった業者間取引にも表示が義務付けになるなど適用範囲が広がり、正確な食品表示の徹底が推進されています。

4 食品をめぐる消費者の変化

○安全・安心志向の高まり

輸入加工食品の事件事故や輸入農産物の残留農薬、環境化学物質の汚染の懸念、偽装表示問題などにより、消費者の食品の安全・安心に対する要求が高まっています。

○地産地消運動の高まり

輸入食品に対する不信感や、食糧自給率低下に関する危機意識などから、地域で生産された農産物を地域で消費する「地産地消」を推進する動きが高まっています。

*GAP (Good Agricultural Practice)

安全な農産物を生産するために必要な環境整備と栽培管理において守るべき規範。HACCP手法を応用して生産工程の各段階で生物学的（病原微生物）、化学的（残留農薬・重金属など）、物理的（異物混入）危害を分析し、生産工程の各段階で管理ポイントを設定して管理し記録に残すこと。

**IPM (Integrated Pest Management)

あらかじめ病害虫や雑草が発生しにくい環境を整え、防除が必要と判断した場合にのみ、農薬を含めた様々な防除手段を適切に選択する総合的な病害虫・雑草管理の手法。

***トレーサビリティシステム

記録の追跡により、ある物品（商品）のある流通経路が確認できる状態をいいます。食品では、食品の生産・流通経路及び所在等を記録・保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにすることです。

国産牛肉では、2006年（平成16年12月）から牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛肉トレーサビリティ法）に基づき、流通・小売段階までシステムの導入が義務化されました。

****JAS法

正式には「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。

この法律は、飲食品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。

Ⅱ 現状と課題

1 生産段階の現状と課題

安全・安心な農畜水産物

●農産物生産者に対して、農薬や化学肥料の適正な使用の啓発に努めています。また、生産団体によるトマト、いちごなどの残留農薬自主検査や農業生産の新たな管理手法であるGAP（農業生産工程管理手法）による農産物の生産時における総合的なリスク管理がいちご、トマト、なし、麦での生産で実施されています。

●こうした農産物生産者の安全意識の高まりがある一方で、消費者には残留農薬に対する漠然とした不安があるため、GAPのさらなる普及促進による安全な農産物の生産推進と、生産履歴の情報開示等により、生産現場の透明性を高め、市民の安心感を高める必要があります。

●農産物生産者の一部では、化学農薬・肥料を低減し、環境にやさしい農業の取り組みが進んでいます。環境と調和のとれた持続的な農業生産を一層推進することにより、農業のもつ自然循環機能の維持・増進を図ることが必要です。

●畜産物の生産については、家畜の飼養衛生管理や動物用医薬品の適正使用の普及を進めており、肉用牛に関しては、トレーサビリティ制度による飼養管理情報の公開が行われています。これらの取り組みの定着と促進を図り、安全な畜産物の生産を一層推進する必要があります。

検 査 体 制

●農畜水産物の残留農薬や動物用医薬品などの検査を実施しています。ポジティブリスト制度導入等に対応した検査体制の充実強化により、食品の安全性と市民の安心の確保に努める必要があります。

2 食品の製造、加工、販売段階での現状と課題

食品の安定供給

●食品を安定供給する体制が整備されています。今後も食品の安定供給等の支援を行い、安全な食品を確保する必要があります。

監視指導及び検査

●食品営業施設や集団給食施設の衛生監視指導を実施していますが、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒、異物混入、健康食品による健康被害、広域流通食品等の違反事例が年間を通じて発生しています。食中毒等の食品危害の発生状況や食品の流通状況、施設の規模等を分析、評価し、効率的かつ効果的な監視を実施し、事業者への衛生管理の指導を強化する必要があります。

●食品流通は広域・国際化し、また、遺伝子組み換え食品等の食品の製造技術の高度化とともに食品が多様化しています。このため、これら対応できる検査体制の拡充と検査の信頼性確保が必要です。

●食中毒等の健康に影響を及ぼす食品危害の発生に対しては、新たな検査法の確立や食品事故再発防止のための事故分析、指導法の検討等の食品の安全にかかる調査研究の推進が必要です。

食品表示

●偽装表示事件の発生により、食品事業者に対する市民の不信が高まっています。また、表示は消費者の食品の選択や食品危害発生時の回収等の措置を行ううえで重要であるにもかかわらず、表示欠落等の不適正な表示事例も発生しています。このため、複数の法律が関与する食品表示について、関係機関と連携しながら、適正表示の徹底を図る必要があります。

自主衛生管理

●食品営業施設の食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置の義務付け及び衛生教育などにより、施設の衛生管理の徹底と衛生知識の向上を図っていますが、今後さらに、食品営業施設におけるHACCP手法の導入支援や自主衛生管理認証制度の普及啓発を図り、自主衛生管理を促進するとともに、食品危害防止のための自主回収の徹底等を指導強化する必要があります。

また、学校では、学校給食法の趣旨を踏まえた自主衛生管理の徹底が重要です。

食品営業者の社会的責任

●偽装表示事件や消費期限切れ原料の使用等の食品営業者による不祥事の発生を機に、食品営業者のコンプライアンス（法令遵守）等の社会的責任や消費者の健康保護第一といった消費者重視の姿勢が問われており、食品営業者は、これらの事件を教訓として、責任ある行動が求められています。

3 消費段階の現状と課題

市民の食品に関する不安

●輸入食品等の事件事故の発生や食品に関する様々な情報の氾濫、残留農薬や食品添加物等に関する正確な情報の伝達不足などにより、市民の食品の安全性に関する不安不信が高くなっています。

●広報誌やホームページ等の活用、各種イベントの開催、講習会等の実施により、食品や消費生活全般にわたる情報を市民に提供していますが、さらに、科学的知見に基づいたわかりやすい情報提供や市民の食品の製造流通現場の見学などを通じ、市民の知識と理解を深め、市民の食品に関する不安の解消と適切な判断を促進させる取り組みが必要です。

食 育

●宇都宮市食育推進計画に基づき、関係機関が各種施策事業を実施し、食育を推進しています。こうした中で、子供たちや保護者が一緒になって食品の生産流通等を学び、理解する機会を設け、食に関する適切な判断ができる食育の取り組みを推進する必要があります。

食品危害等の相談

●食品の安全性に関する市民の関心の高まりから、食品に関する相談や苦情が年々増加しています。相談窓口を設けて、苦情相談やトラブルの未然防止、救済を図っていますが、今後さらに、食品による健康被害未然防止の徹底のため、市民からの食品危害情報が確実に収集できる体制が必要です。

4 生産から消費に至るすべての関係者の連携と理解に関する現状と課題

食品情報の共有と相互理解

●多くの市民が、食品の安全に不安を持ち、特に輸入食品や残留農薬、食品添加物について不安を感じていますが、その要因は、食品に関する科学的知見に基づく正確な情報の伝達が不足しているほかに、生産現場への理解浸透の不足、食品事業者への不信、行政の取り組みへの不安、生産製造流通の複雑な実態などにあります。こうした不安不信を軽減するため、市民・食品事業者・行政（関係者）の相互理解による信頼関係の構築が必要です。

そのためには、

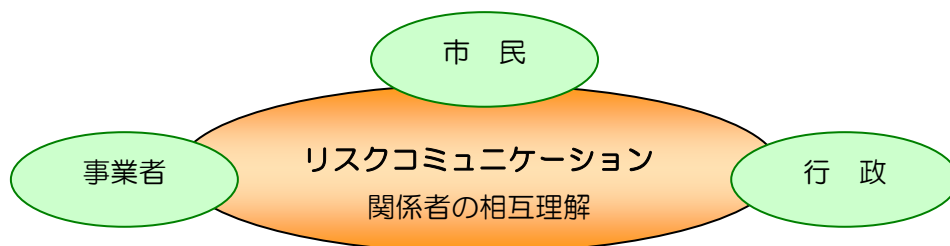
- ・市の食品の安全性確保に関する役割
- ・市の食品の安全性に関する施策事業の展開
- ・農産物、畜産物、加工食品等の検査結果や食品に関する調査研究
- ・生産者や食品事業者の食品安全確保に関する取り組み
- ・食品危害発生状況や自主回収状況

などの情報を関係者で共有することが重要です。

●また、市民自らが食品行政を考え、行政への意見の表明が行える仕組みの活用や市民・食品事業者・行政の情報交換の推進、生産者との交流などを通じた関係者の相互理解の促進が必要です。

リスクコミュニケーション

●食品のリスク等に関する情報提供が不足しているため、消費者の食品の安全性に関する誤解が生じ、リスク管理を行う行政への不信も見られます。消費者・食品事業者・行政等の様々な立場の人達とのリスクコミュニケーションにより、食品のリスクや行政のリスク管理への理解を深めるとともに、関係者の相互理解により信頼関係を築くことが必要です。



5 食品の安全確保対策にかかる体制整備の現状と課題

食 品 安 全 行 政

●輸入食品の増加や食品流通の広域化に伴い、大規模かつ広域的な食品危害や健康影響のおそれのある事例が発生しています。こうした食品の安全を揺るがす問題は後を絶たず、今後も、継続して、国や他の自治体との連携、食品の生産から消費に至る関係機関、団体との情報交換や施策への協力依頼、施策に対する意見交換などの取り組みを総合的に実施していくことが必要です。

人 材 育 成

●リスク管理機関である行政の監視指導及び検査にあつては、最新の科学的知見に基づく高度な知識及び技術が求められ、食品衛生監視員等の資質の向上を図る必要があります。また、食品の安全性に関し、市民にわかりやすく説明できる職員の人材育成も重要となっています。

健 康 危 機 管 理

●食品安全確保施策の実施により食品を原因とする健康被害発生の未然防止や拡大防止を図っていますが、健康危機発生時の迅速かつ的確な対応や食品安全条例に基づく健康被害の未然防止策の徹底等による健康危機管理体制の強化が必要です。

第3章 計画の基本的考え方と基本目標

1 基本的な考え方

- ◆ 市民にとって安全で安心できる食環境を実現する。
- ◆ 食品の生産から消費に至るまでの幅広い視野に立った一貫した施策を推進する。
- ◆ 食品関係者の相互理解と協力・連携を推進する。
- ◆ 食の安全と安心を確保するための体制整備を推進する。

2 基本目標

現状課題を分析した5つの段階ごとに基本目標を設定します。

【食品の生産の段階】

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

農薬の適正使用の指導などにより安全な農産物の生産を推進し、農薬等の検査体制の充実、生産振興による農畜産物の安定供給を図り、生産段階において安全で安心な食環境づくりを進めます。

【食品の製造、加工、流通の段階】

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

食品事業所、学校等における自主衛生管理を促進し、適切な監視指導、食品検査の実施、食品事業者への支援のしくみにより、安全な食品を製造加工、販売できる食環境づくりを進めます。

【食品の消費の段階】

基本目標3 市民が安心信頼できる食環境づくり

食品に関する情報を市民に積極的に提供し、市民の知識と理解を高め、相談体制を充実することにより、消費段階において市民が安心して信頼できる食環境づくりを進めます。

【食品の生産から消費のすべての段階】

基本目標4 市民・事業者・行政が相互に理解・連携して取り組む食環境づくり

市民・食品事業者・行政の情報の共有を推進し、リスクコミュニケーションや交流事業等により生産から消費に至るすべての段階の関係者の相互理解と連携を強化し、関係者と協働で、信頼できる食環境づくりを進めます。

【体制整備と連携強化】

基本目標5 食の安全と安心の確保のための体制づくり

食品の関係者が一体となって、食品安全施策を総合的に推進するとともに、食品による健康被害未然防止と健康危機発生時の即応体制を強化します。

3 計画の体系

基本目標	施策	事業	重点	新規
安全な食品を安定生産・供給できる食環境づくり	安全な農畜産物の供給促進と生産振興	農薬の適正使用の推進	◎	
		残留農薬適正使用の推進		
		GAPの導入促進	◎	
	生産履歴管理の普及啓発と情報提供	家畜の衛生環境の向上		
		生産履歴の記帳と情報公開の促進 トレーサビリティシステムの導入促進		
	環境保全型農業の推進	環境と調和のとれた農業の普及	◎	
		減農薬・無農薬農業の促進		
	農畜水産物検査の充実	農薬及び動物用医薬品等の検査の充実	◎	
		食肉検査の実施		
		BSEスクリーニング検査の実施		
安全な食品を製造、加工、販売できる食環境づくり	流通機能の充実と安定供給の支援	市場機能の充実と衛生管理の推進		
		中小企業支援の推進		
		地場農産物の加工・販売の支援		
	監視指導の充実	計画的で効果的な監視指導の充実	◎	
		食品の安全性調査の実施	◎	★
		流通拠点の監視の実施		
		大規模調理施設の監視の実施		
		専門的な監視の実施		
		食肉処理場の監視指導の実施		
	試験検査の充実	計画的で効率的な検査の実施		
		高度で多様化する検査への対応の充実	◎	
		検査の信頼性確保の推進		
	調査研究の推進	食品の安全性に関する調査研究の実施		
	食品表示の適正化の推進	食品表示に関する関係機関との連携強化		
		適正な表示の普及啓発		
	食品事業者の自主衛生管理の促進	HACCP手法による自主衛生管理の促進		
		自主衛生管理認証施設の普及	◎	★
		食品事業者による適切な自主回収の促進	◎	★
		食品営業者等への衛生知識等の普及		
食品関係団体の自主活動の支援 食品衛生推進員による自主活動の推進				
食肉処理場における自主衛生管理の促進	衛生知識の普及 HACCP手法による自主衛生管理の促進			
学校・給食センターにおける衛生管理の徹底	学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理の徹底			
市民が安心信頼できる食環境づくり	消費者への情報提供の推進	食品安全情報の提供	◎	
		食品危害情報の提供	◎	
		食品安全フェアや消費者教室の開催		
		消費生活情報の提供		
	消費者の食に関する知識の普及と理解の促進	食品の安全性に関する講習会等の実施		
		出張市場講座の開催		
		食品工場見学情報の提供 食品安全情報紙の発行		
		食品安全ウォッチャーの育成及び活用	◎	
	生産流通への理解促進による食育の推進	市場における食育の推進		
		学校における食育の推進		
消費者相談対応の充実	相談窓口における消費者相談の実施			
	食品危害申出への対応の充実	◎	★	
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	食品に関する情報提供の推進	食品の安全性に関する施策等の情報公開の推進		
		食品危害情報等の提供	◎	★
	リスクコミュニケーションの推進	自主衛生管理認証施設等の情報の提供		
		意見交換会等による相互理解の推進	◎	
	消費者と生産者の相互理解の推進	リスクコミュニケーター育成		
農業農村ふれあい事業 消費者と生産者の意見交換会等の実施 地産地消の推進				
食品の安全と安心の確保のための体制づくり	食品安全行政の総合的推進体制の充実	食品安全行政推進会議等の開催	◎	
		食品安全懇話会・食品安全専門委員会の開催	◎	
		食品安全関係団体連絡会議の開催		
		国や関係自治体との情報交換の推進		
	監視・検査体制の充実	食品監視員・食品検査員等の資質の向上		
食品安全ウォッチャーの活用		◎		
健康危機管理体制の強化	健康被害未然防止対策の推進	◎		
	健康危機管理対策の強化		★	

第4章 施策の展開

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

1 安全な農畜産物の供給促進と生産振興

生産者の安全性に関する意識の向上や衛生水準を向上させ、より安全な農畜産物を提供します。

○農薬の適正使用の促進【農業振興課】

重点

栃木県や生産団体と連携協力し、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強化します。

○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農産物の残留農薬検査に対する支援を行い、残留農薬の自主検査を促進させます。

○GAPの導入促進【農業振興課】

重点

栃木県や生産団体と連携協力し、生産者に対して農業の生産工程管理を行うGAPの導入を促進します。

○家畜の衛生環境の向上【農業振興課】

家畜等の衛生環境の向上を図るための補助事業を実施するとともに、家畜伝染病予防法に基づく「飼養衛生管理基準」の遵守や動物用医薬品の適正使用について指導します。

2 生産履歴管理の普及啓発と情報提供

生産者における生産履歴管理の導入の積極的な促進や生産履歴の公開の促進等により、消費者が安心できる生産体制を推進します。

○生産履歴の記帳と情報公開の促進【農業振興課】

農産物直販所等における生産履歴の記帳の徹底及び情報公開の促進を指導するとともに、生産履歴の記帳が徹底されている生産団体の農産物については、積極的な情報の公開や活用を図るよう指導します。

○トレーサビリティシステムの導入促進【農業振興課】

食品の生産・流通経路及び所在地等を記録・保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにするトレーサビリティシステムの導入について、生産団体等と調査研究を進めます。

3 環境保全型農業の推進

化学肥料や農薬の低減等の取組みにより、環境と調和した農業生産を推進します。

○環境と調和のとれた農業の普及【農業振興課】

重点

化学肥料や農薬への過度に依存することないように、たい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。

○減農薬・無農薬農業の促進【農業振興課】

たい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生産者の取り組みを支援し、知事から認定を受ける農業者数（エコファーマー認定者）を拡大します。

4 農畜水産物検査の充実

農畜水産物の微生物や農薬等の化学物質の検査を実施し、食品の安全と市民の安心を確保します。

○農薬及び動物用医薬品等の検査の充実

重点

【衛生環境試験所・生活衛生課・食肉衛生検査所】

生産段階における食品の農薬、動物用医薬品の残留検査やその他の化学物質の含有検査及び微生物等の検査を計画的に実施し、食品危害の実態把握に努めるとともに、不良食品の排除を行います。

○食肉検査の実施

食肉処理場（と畜場）で処理される食用獣畜の検査を実施し，疾病畜や食用不適の食肉を排除し，食肉の安全を確保します。

○BSEスクリーニング検査の実施

食肉処理場（と畜場）で処理される牛のBSE（牛海綿状脳症）スクリーニング検査を実施し，食肉の安全・安心を確保します。

■主な事業の数値目標■

	現状値（H19）	目標値（H25）
園芸作物推進会議・農薬適正使用説明会の開催	年30回	年30回
残留農薬自主検査の実施件数	40件	110件
GAPの導入作物品種数	1品目	6品目
エコファーマー数	591人	810人
農畜水産物残留農薬等検査件数	年145件	年180件

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

1 流通機能の充実と安定供給の支援

市場機能の充実や製造加工・流通段階での支援を行い，安全な食品を安定供給できる環境を整えます。

○市場機能の充実と衛生管理の推進【中央卸売市場】

消費者へ安全な生鮮食料品等を供給するため，市場施設の計画的整備など市場機能の充実を図るとともに，水産低温売場（せり場）の消毒を徹底などにより，市場の衛生管理を推進します。

○中小企業支援の推進【商工振興課】

食品関係事業者に融資等により，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。

○地場農産物の加工・販売の支援【農業振興課】

地産地消のイベントなどの地場農産物の販売機会を提供し，女性・高齢者グループによる地場農産物を使用した加工活動を促進するとともに，農商工連携による新たな商品の開発を支援します。

2 監視指導の充実

科学的な知見や分析に基づく，効率的かつ効果的な監視を実施し，食品の事件事故の未然防止を推進します。

○計画的で効果的な監視指導の充実【生活衛生課】

重点

食品衛生法に基づき，毎年度，「宇都宮市食品衛生監視指導計画」を作成します。

食品の製造販売施設を危害度別に分け，危害度の高い施設の重点的監視を行うことにより，効率的で効果的な監視指導に努めます。

また，食品の製造，加工，流通，販売等の各過程における食品の特性等に応じた適切な監視指導を実施します。

○食品の安全性調査の実施【生活衛生課】

重点

新規

食品営業者や生産者団体等からの食品の自主回収の報告，市民等からの健康被害の発生の届出及び関係機関からの情報収集等により，適切に食品安全調査を実施し，健康被害の未然防止と拡大防止を図ります。

○流通拠点の監視の実施【生活衛生課】

流通拠点となる中央卸売市場の監視指導を実施し，不良食品の市内流通の未然防止に努めます。

○大規模調理施設の監視の実施【生活衛生課】

学校，社会福祉施設等の大規模調理施設に対して「大量調理施設マニュアル」等に基づく監視指導を実施し，食中毒発生防止に努めます。

○専門的な監視の実施【生活衛生課】

大規模又は広域流通食品製造施設など，食品衛生上危害度の高い施設に対して，HACCP概念に基づく専門的な監視指導を推進します。

○食肉処理場の監視指導の実施【食肉衛生検査所】

食肉処理場（と畜場）における衛生管理について，計画的に監視指導を実施します。

3 試験検査の充実

製造技術の高度化，食品の多様化，広域化・国際化等に対応できる検査を充実・強化します。

○計画的で効率的な検査の実施【生活衛生課】

製造加工，流通，販売段階における多種多様な食品や増加している輸入食品の安全性の検査を効率的に実施し，不良食品の排除，流通の防止に努めます。

○高度で多様化する検査への対応の充実【衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

遺伝子組み換え食品やアレルギー物質含む食品など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、近年増加しているノロウイルスやその他微生物による健康被害原因究明のため、遺伝子レベルでの検査機能を拡充します。

○検査の信頼性確保の推進【保健所総務課・衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

検査の定期的な精度管理を実施し、G L P（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、検査施設における信頼性確保を推進します。

4 調査研究の推進

食品危害に対応した新たな検査法の確立や食品事故再発防止のための事故分析、指導法の検討等の食品の安全にかかる調査研究を進めます。

○食品の安全性に関する調査研究の実施**【衛生環境試験所・生活衛生課・食肉衛生検査所】**

食品監視と連動した調査研究や食品危害発生時の原因、要因等の調査研究を行い、食品危害を的確に把握し、迅速な対応や情報提供を行います。

5 食品表示の適正化の推進

消費者の食品を選択する際の判断や、食品の健康危害発生時の回収措置を行ううえで重要となる表示の適正化を推進します。

○食品表示に関する関係機関との連携強化【生活衛生課】

食品衛生法やJ A S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について、国や栃木県と連携し、合同で食品販売施設等の監視を実施します。

○適正な表示の普及啓発【生活衛生課】

食品衛生講習会や食品営業施設の監視により、添加物や遺伝子組み換え食品、アレルギー食品などの適切な表示について、啓発指導を強化します。

6 食品事業者の自主衛生管理の促進

食品衛生講習会等による衛生知識の普及啓発を継続的に実施するとともに、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。

○HACCP手法による自主衛生管理の促進【生活衛生課】

食品営業者に対し、食品衛生講習会や監視等を通じ、HACCP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努め、自主衛生管理を促進します。

○自主衛生管理認証施設の普及【生活衛生課】

自主衛生管理認証制度（食品営業者の自主衛生管理の取組みが一定水準以上であることを評価し、認証する制度）の積極的な周知に努め、食品営業者の認証取得の促進を図ります。

また、認証取得施設等の消費者への公表により、自主衛生管理を推進する食品営業者を支援します。

重点

新規



〔認証マーク〕

○食品事業者による適切な自主回収の促進【生活衛生課】

食品事業者が食品危害を迅速に排除できるよう、適切な自主回収の実施について、食品事業者に対する指導を徹底します。

重点

新規

○食品営業者等への衛生知識等の普及【生活衛生課】

食品営業者・食品衛生責任者・食品衛生管理者等の講習会や研修会を計画的に開催し、法令の遵守や施設の衛生管理、衛生知識の普及啓発を行い、食品営業者等の資質の向上を図ります。

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、食品営業者の認識と理解を深めます。

○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、食品営業者による自主衛生管理を促進します。

○食品衛生推進員による自主活動の推進【生活衛生課】

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活動を推進することにより，食品営業者の自主衛生管理を促進します。

7 食肉処理場における自主衛生管理の促進

食肉処理場における衛生的な処理を促進し，衛生的な食肉を確保します。

○衛生知識の普及【食肉衛生検査所】

衛生管理責任者や作業衛生管理者等を対象とした衛生講習会を開催し，衛生的な食肉の処理を促進します。

○HACCP手法による衛生管理の促進【食肉衛生検査所】

食肉処理場（と畜場）関係者との連絡会議等を定期的に行うことにより，HACCP手法による自主衛生管理を推進します。

8 学校・給食センターにおける衛生管理の徹底

学校や給食センターにおいて，学校給食の衛生管理の徹底を図ります。

○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】

学校給食の日常点検や食品の衛生検査，調理従事職員の衛生管理講習会の開催など学校給食衛生管理基準による衛生管理を徹底し，学校給食の安全を確保します。

■主な事業の数値目標■

	現状値（H19）	目標値（H25）
食品営業施設の監視指導件数	7,104件	8,000件
食品の収去検査件数	1,213件	1,300件
自主衛生管理認証施設数	7施設	30施設
食品衛生（責任者）講習会の受講者数	1,924人	2,500人
食肉衛生推進連絡会議の開催	年5回	年6回

基本目標 3

市民が安心信頼できる食環境づくり

1 消費者への情報提供の推進

消費者へ科学的知見に基づくわかりやすい情報の提供を推進し、消費者の食に関する理解と安心感を高めます。

○食品安全情報の提供【生活衛生課】 **重点**

広報紙や情報紙，ホームページをはじめ，行政資料の配布や報道機関への資料提供などにより，科学的なデータに基づく，わかりやすい食品情報を市民へ積極的に提供・公開します。

○食品危害情報の提供【生活衛生課】 **重点**

広域流通食品などによる食中毒等の食品危害情報を，インターネット等により迅速に市民へ提供し，市民の不安解消を図るとともに，食品による健康被害の未然防止に努めます。

○食品安全フェアや消費者教室の開催【生活衛生課】

食品安全フェアや消費者教室を開催し，消費者の意見要望の把握や情報収集に努めるとともに，食品の安全性に関する知識，情報を積極的に提供します。

○消費生活情報の提供【消費生活センター】

消費生活展を開催し，食品の安全情報を市民に広く提供します。

また，その他の様々なイベントや講習会等を通じ，食品に関する話題を積極的に取り上げて，情報を提供していきます。

- ・宇都宮市消費生活展
- ・フェスタ my うつのみや
- ・講演会の開催
- ・消費者月間ロビー展
- ・地区市民センターロビー展

2 消費者の食に関する知識の普及と理解の促進

消費者の食品に関する正しい知識理解を普及させ，消費者自身が食品の安全性について適切に判断できる取り組みを推進します。

○食品の安全性に関する講習会等の実施【生活衛生課・消費生活センター】

出前講習会や講演会，消費者教室の開催などにより，市民が正しい食品に関する知識を習得する機会を積極的に提供します。

○出張市場講座の開催【中央卸売市場】

調理実習を含む出張市場講座を開催し，市場の役割や流通システムなど生鮮食料品に関する様々な情報を紹介します。

○食品工場見学情報の提供【商工振興課】

食品工場見学情報などを提供し，食品製造現場や食品に関する認識を深める機会の創出を促進します。

○食品安全情報紙の発行【生活衛生課】（再掲）

食品添加物や食中毒等の食品の安全に関する様々な情報や衛生知識を盛り込んだ情報紙を発行し，市民に配布します。

○食品安全ウォッチャーの育成及び活用【生活衛生課】

重点

食品について，日常の購買行動を通じてモニタリングを行うウォッチャーを委嘱し，その活動や講習会を通じて，食品安全知識を高め，食品表示や不良食品等についての自主的な判断や活動を促進します。

また，食品安全のサポーターとして，身近な人たちに情報紙を配布する等の情報提供をしてもらい，より多くの市民への食の安全に関する知識を普及します。

3 生産流通への理解促進による食育の推進

消費者への食品流通の紹介や食品生産者等との交流を通じて，食育を推進します。

○市場における食育の推進【中央卸売市場】

親子見学会や大人向けの市場見学会を開催し，市場の役割や流通をはじめとした生鮮食料品に関する様々な情報を提供して，食育を推進します。

○学校における食育の推進【学校健康課】

学校給食における地産地消，生産者や流通業者との交流事業，教科指導などを通じ，子供たちの食品に対する理解を高め，食育を推進します。

4 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、食品による事故防止や消費者の救済を行います。

○相談窓口における消費者相談の実施【消費生活センター・生活衛生課】

消費者相談窓口において、食品相談に迅速に応じ、適切な情報提供を行い、市民の不安解消とトラブルの未然防止、救済に努めます。

○食品危害申出への対応の充実【生活衛生課】

重点

新規

食品による健康被害通報のための食品危害専用電話の活用や、夜間休日24時間・365日の連絡体制を整備し、市民等からの食品危害情報を的確かつ迅速に把握し、対応します。

■主な事業の目標値■

	現状値（H19）	目標値（H25）
食品安全フェアの来場者数	822人	1,000人
出前講習会受講者数	677人	1,000人
食品安全情報紙の発行部数	3,000部	5,000部
食品安全ウォッチャーの委嘱人数	16人	50人

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

1 食品に関する情報共有の推進

生産から消費に至るすべての段階の関係者が食品の安全性にかかる情報を共有し、相互理解と信頼関係を築くとともに、食品の安全を確保します。

○食品の安全性に関する施策等の情報公開の推進

【生活衛生課・衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

食品監視指導の実施結果やその他食品の安全に関する各種施策を積極的に情報公開し、食品行政の透明性を高めるとともに、市民の意見を収集し、施策に反映させます。

また、食品の検査結果や調査研究の成果等を公開し、市民や生産者、食品業者等と情報を共有します。

○食品危害情報等の提供【生活衛生課】（一部再掲）

重点

新規

食中毒の発生や違反食品等の自主回収など食品危害に関する情報をインターネット等により迅速に情報提供し、食品による健康被害の未然防止に努めます。

特に、広域流通化する食品の速やかな回収を促進するため、食品業者等へのメール配信サービスを提供します。

○自主衛生管理認証施設等の情報の提供【生活衛生課】

自主衛生管理に積極的に取り組む施設として、うつのみやハサップ届出施設及び認証施設を公表し、市民が安心して食品を選択できる環境づくりに努めます。

2 リスクコミュニケーションの推進

生産から消費に至るすべての段階の関係者の意見交換により、食品のリスクや安全性についての相互理解を促進させ、関係者の信頼関係を築きます。

○意見交換会等による相互理解の推進【生活衛生課】

重点

市民を対象とした意見交換会や出前講習会を開催し、食品の安全やリスク等につい

て情報交換し、理解を促進します。

また、市民、食品事業者、行政等の食に関する様々な立場の人を対象とした食品安全講演会等を開催し、関係者の意思疎通や相互理解を深めます。

○リスクコミュニケーターの育成【生活衛生課】

市民、食品事業者、行政等の様々な立場の人の意見交換が円滑に実施できるよう、専門的な研修会を開催してリスクコミュニケーターとなる人材を育成します。

3 消費者と生産者の相互理解の推進

生産者の顔が見える事業を展開し、市民の生産者への理解を深め、不安をなくします。

○農業農村ふれあい事業【観光交流課】

市民の農業への理解を深めるため、市民と農村地域の交流事業を実施します。

○消費者と生産者の意見交換会等の実施【農業振興課】

市民の農業への理解の促進と消費者ニーズを把握のため、市民と生産者との意見交換を実施します。

○地産地消の推進【農業振興課・学校健康課】

地産地消朝市や農産物直売所、農村レストラン等を活用して、消費者と生産者の交流を促進するとともに、地産地消を推進します。

また、学校において、学校関係者と生産者や商店等と地産地消推進委員会を開催して、地産地消を推進します。

■主な事業の目標値■

	現状値（H19）	目標値（H25）
食品による危害情報等の提供登録者数	—	5,000人（事業所）
食品関係者の意見交換会の開催	年1回	年15回
消費者と生産者の意見交換会の開催	年1回	年4回

基本目標 5

食品の安全と安心の確保のための体制づくり

1 食品安全行政の総合的推進体制の充実

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。

○食品安全行政推進会議等の開催（関係機関との情報の交換と連携の推進）

重点

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。

○食品安全懇話会・食品安全専門委員会の開催

重点

食品事業者，消費者，行政，学識経験者の代表から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，意見等を施策・事業に反映させます。

また，食品安全懇話会における食品安全対策等についての専門的事項を検討するため，学識経験者等で構成する食品安全専門委員会を開催し，科学的知見等に基づく食品安全確保対策を推進します。

○食品安全関係団体連絡会議の開催

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。

○国や関係自治体との情報交換の推進

国や関係自治体の会議や研修会，検討会等に積極的に出席し，最新の知見の収集や情報交換に努めます。

2 監視・検査体制の充実

高度化する食品製造技術，複雑化する食品の流通，多種多様化する食品と健康被害に迅速かつ適切に対応するため，監視指導，相談業務，試験検査等に従事する職員の資質の向上を図るなど，監視指導体制を充実します。

○食品監視員・食品検査員等の資質の向上

【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、知識と技術の習得を目的とする講演会の開催や各種研修・発表会の参加により、職員の資質の向上を図ります。

また、習得した知識を市民にわかりやすく伝えるための人材育成を行います。

○食品安全ウォッチャーの活用【生活衛生課】(再掲)

重点

市民から、日常の購買行動を通じて店舗の衛生状態や表示調査などのモニタリングを行う食品安全ウォッチャーを委嘱し、住民参加型の監視指導を強化します。

3 健康危機管理体制の強化

食品による健康被害発生時または発生のおそれがある際に、迅速かつ的確な対応が実施できるよう対策を強化し、市民の健康を保護します。

○健康被害未然防止対策の推進【生活衛生課】(再掲)

重点

新規

食品安全条例に基づく、食品事業者による自主回収の届出の徹底、自主衛生管理の推進、市民からの食品危害申出への対応の充実、食品危害情報に基づく迅速な調査の実施等により、健康被害の未然防止、拡大防止を強化します。

また、条例に基づき収集・把握した食品危害情報を、インターネット等により迅速に市民へ提供し、健康被害の未然防止に努めます。

○健康危機管理対策の強化【生活衛生課】

食中毒等の健康被害発生時には、「食中毒処理要領」などに基づき、迅速な調査及び適切な措置を速やかに講じ、拡大及び再発防止に万全を期します。

また、原因不明の健康被害が発生している場合は、食品安全条例に基づく安全調査の実施や「宇都宮市健康危機管理計画」により対応し、健康被害の拡大防止を図ります。

■主な事業の目標値■

	現状値 (H19)	目標値 (H25)
食品安全行政推進会議等の開催	年1回	年4回
食品安全関係団体連絡会議の開催	年1回	年2回
食品安全懇話会の開催	年2回	年2回

第5章 推進体制

関係機関・関係団体の連携とともに、市民、食品事業者、行政が協力して食品の安全確保推進計画を推進し、食品の安全・安心を確保します。

1 内部の推進組織

庁内の関係部局からなる食品安全行政推進会議が中心になり、本計画に基づいた施策の推進及び進行管理を行います。

2 外部組織の活用

(1) 食品安全懇話会の評価・助言

食品事業者、市民、行政、学識経経験者の代表で構成される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。

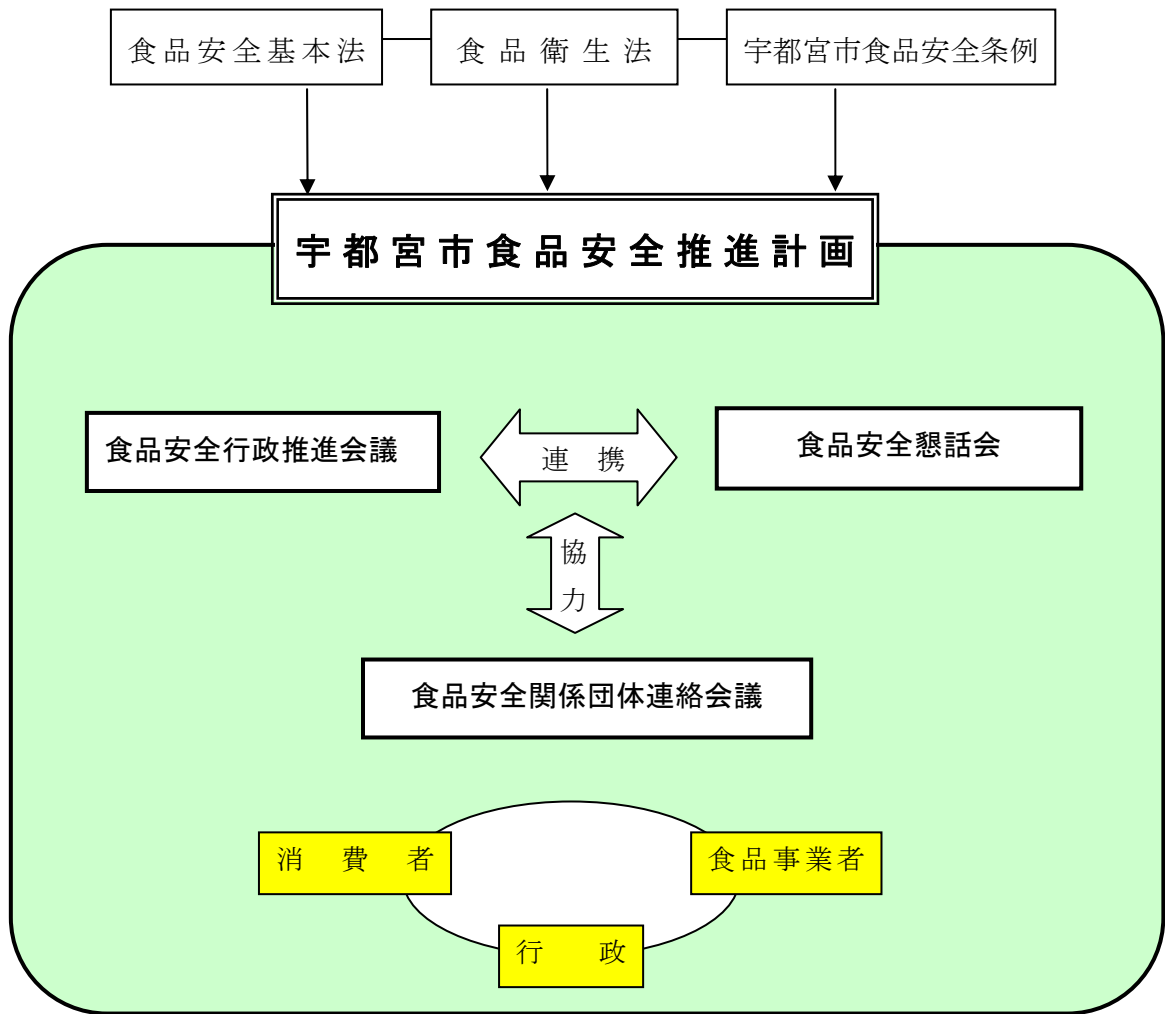
(2) 食品安全関係団体との連携協力

生産者、食品営業者、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において、情報交換による相互理解を促進し、施策推進のための協力を得ます。

3 計画の公表

本計画の実効性をより一層高めるため、市民・事業者・関係機関などの十分な理解と協力が得られるよう、広報誌やホームページなどの多様な広報媒体を活用し、あらゆる機会を通じて本計画を公表していきます。

また、食品安全推進会議で確認された計画の進捗状況や評価などについても、随時、公表します。



資 料 編

I 宇都宮市食品安全条例の概要

1 条例の制定

食品に関する様々な問題が発生している中で、市民の食品安全対策へのニーズが高まっていることから、食品事業者による自主的な取組みの促進等により、食品危害の発生を抑制し、食品の安全確保と市民の安心感を醸成するため、平成20年3月、新たに条例を制定した。

2 基本理念

- 事業者の自主的な取組みを基本とした消費者の信頼確保による食品の安全確保
- 食品関係者の相互理解と協力による食品の安全確保

3 条例の主な規定内容

- 市、食品事業者、消費者それぞれの責務と協力
- 国及び他自治体との連携
- 生産から流通に至るまでの幅広い視野に立った、総合的かつ計画的な**食品の安全確保にかかると計画の策定**
- 食品の安全確保のための**食品衛生法を補完する新たな制度**

4 新たな制度の概要

(1) 不良食品をなくすしくみ

ア 自主回収の届出

食品事業者が市内で生産し、製造し、加工し、又は販売した食品等の自主回収に着手した場合の市長への届出

イ 危害情報の申出

市内で生産され、製造され、加工され、又は販売された食品等について、食品による危害が発生し、又はその可能性がある場合の市長への危害情報の申出

ウ 安全性の調査

自主回収の届出、危害情報の申出又は関係行政機関からの情報提供により、市が食品の危害情報又はその恐れのある情報を入手した場合の、生産者、生産団体、製造加工事業者等に対しする必要な調査の実施。

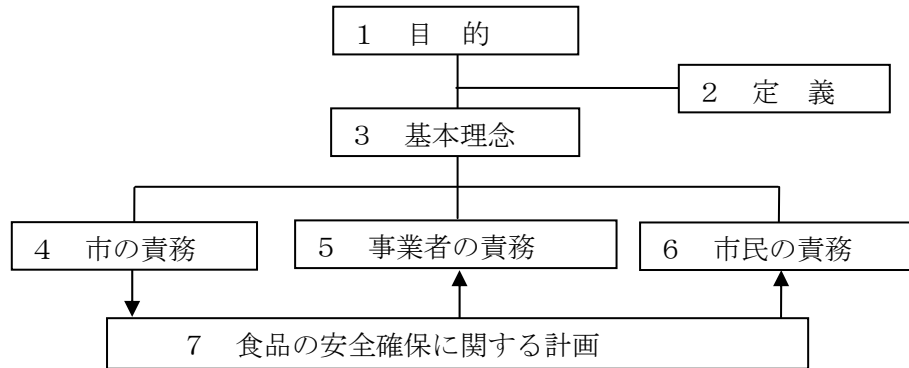
(2) 優良事業者を支援するしくみ

ア 自主衛生管理の認証

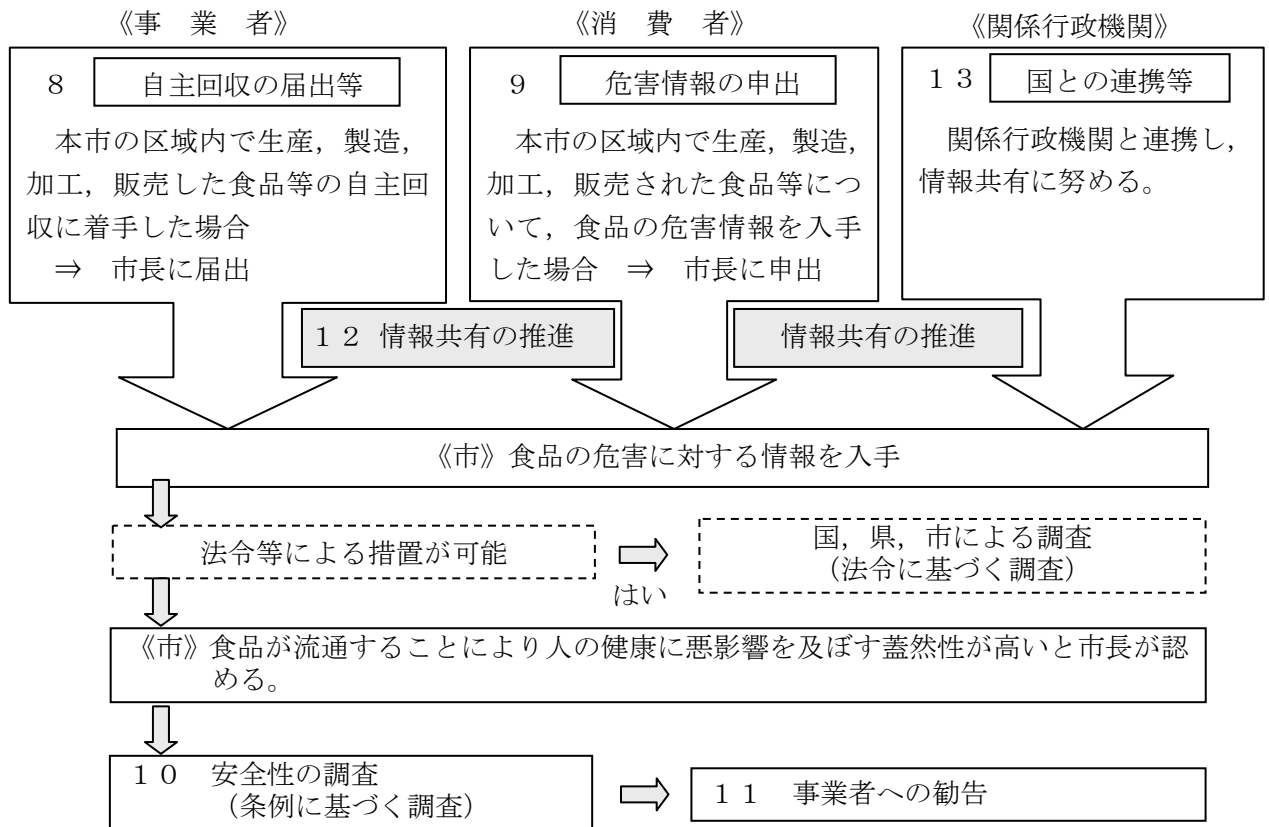
食品事業所における食品の製造、販売等の工程が、市の定める衛生管理基準に適合する場合の市長の認証

5 条例の体系

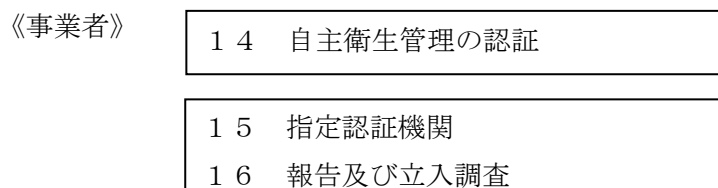
(1) 総則



(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

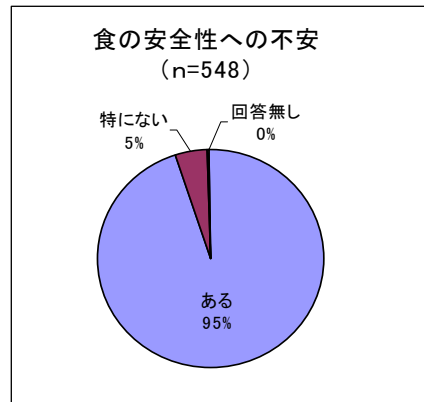


Ⅱ 市民の食品の安全性に関する意識調査

1 食品の安全性に対する不安

食品の安全性について、約95%の市民が不安に思うことがあるとの回答でした。

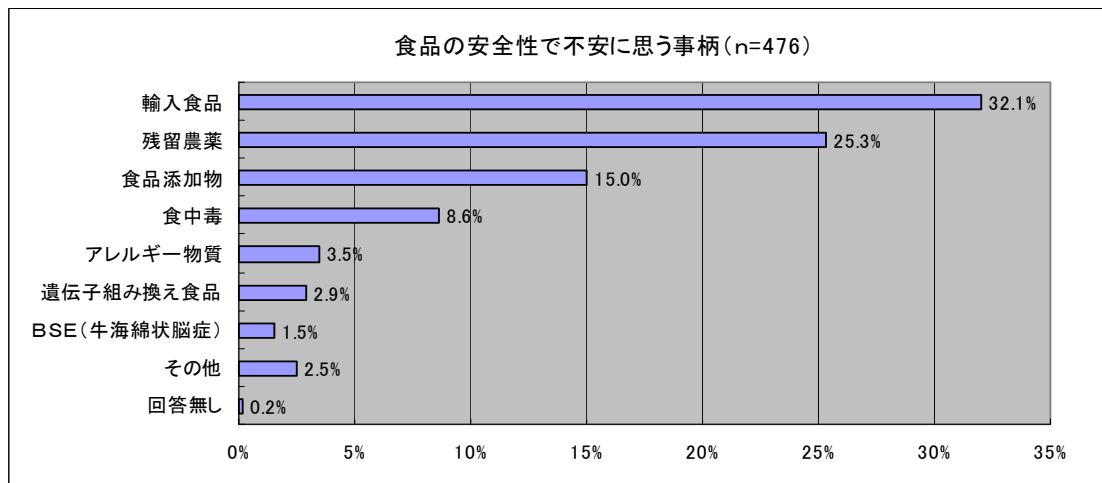
平成15年度の調査(n=2,272人)では、約90%の市民が多少なりとも不安があると回答していました。



【平成20年 宇都宮市食品安全フェアにおける意識調査】

2 食品の安全性で最も不安に思う事柄

食品について何が不安に思うか聞いたところ、輸入食品と残留農薬、食品添加物が上位となっていました。また、その他意見では製造者のモラル、食品偽装、異物混入などがありました。



【不安を感じる理由（自由記載）】（抜粋）

輸入食品

- ・外国の農薬使用状況や流通経路、管理体制が不明
- ・輸入食品による問題が発生している
- ・日本における検査体制が不十分と思える

残留農薬

- ・体内への蓄積性や健康影響がわからない
- ・無毒化できない、水洗いで落ちない
- ・生産者から消費者に届くまでの過程が見えない
- ・行政の安全性確保システムが不安

食品添加物

- ・健康への影響が心配，有害物質が食品に添加されていると思う
- ・表示されている物質がよく分からない
- ・本当に必要なのか分からない

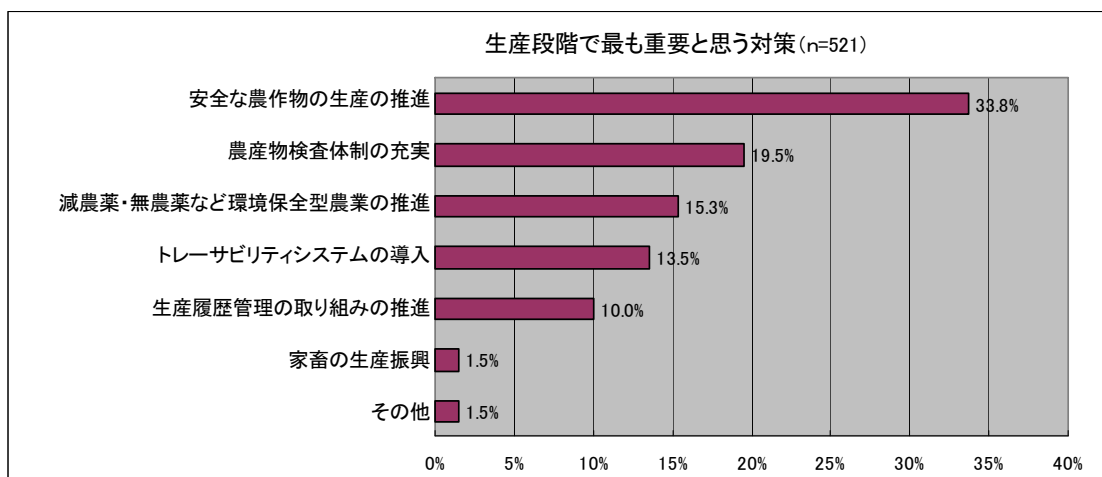
遺伝子組換え食品

- ・人為的な作物操作自体が疑問
- ・人体への健康影響がわからない，健康影響があると思う

3 食品供給工程の各段階で重要と思う対策

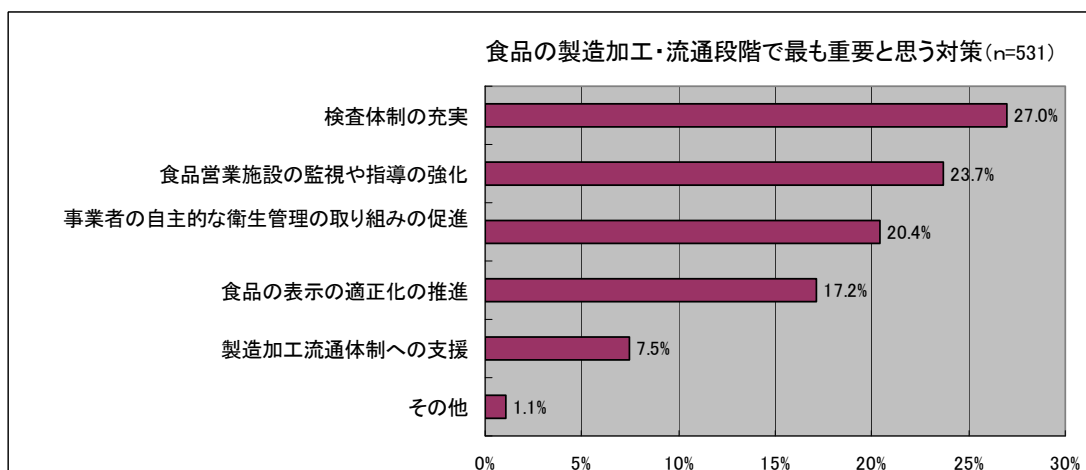
● 農産物や畜産水産物の生産段階

農畜水産物の生産段階では，安全な農産物の生産の推進を求める声が多く，次いで検査体制の充実，減農薬・無農薬などの環境保全型農業となっていました。



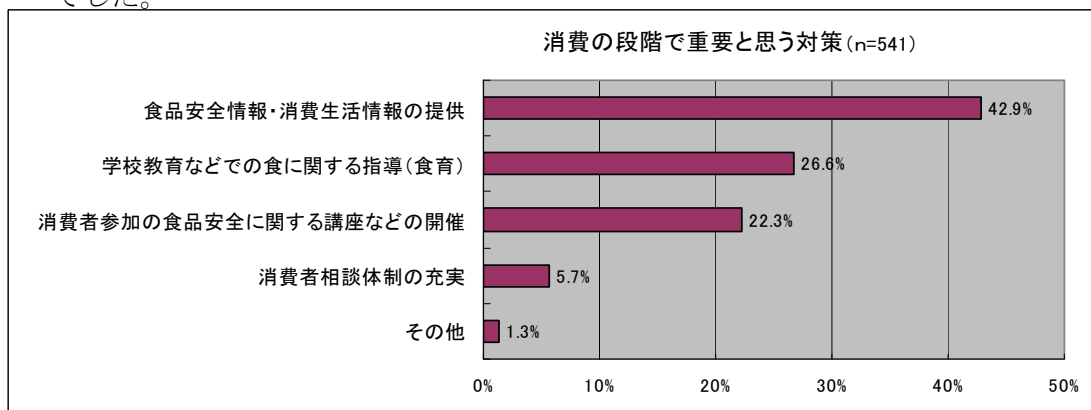
● 食品の製造加工・流通段階

製造加工・流通段階では，検査体制の充実，食品営業施設の監視指導の強化，事業者の自主的な取り組みを求める意見が高く，その他では，製造加工流通業者の意識などがありました。



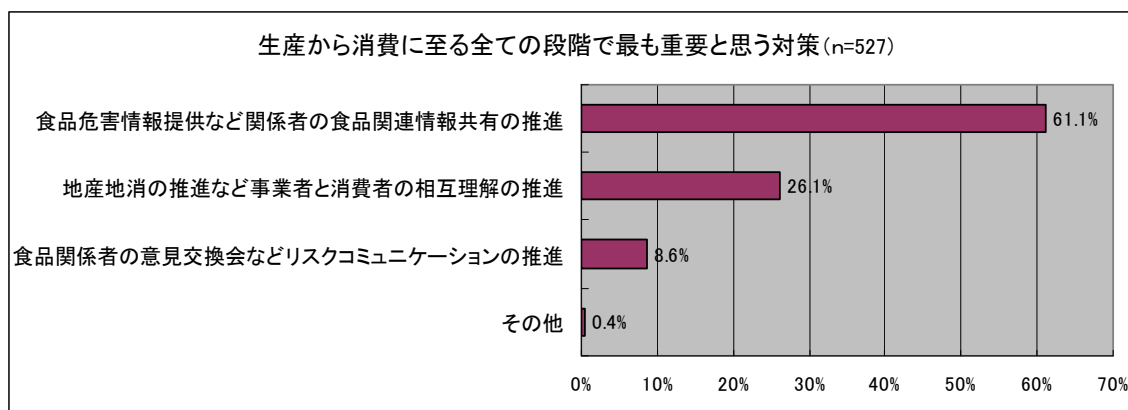
● 消費の段階

消費の段階では、食品安全情報や消費生活情報の提供を重要とする意見が半数近くを占めていました。次いで食育の推進や食品安全に関する講座などの開催でした。



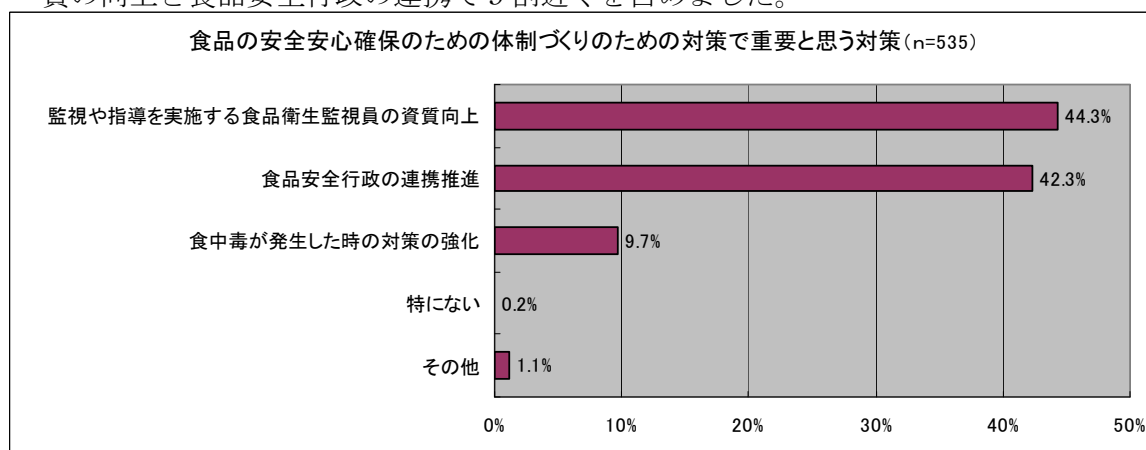
● 生産から消費に至るすべての段階

生産から消費のすべての段階にかかわる対策としては、食品の危害情報等を市民や食品関係者と共有することが重要とする意見が6割を越えていました。



4 食の安全と安心確保のための体制づくりのため最も重要と思う対策

食品の安全と安心を確保の基盤となる体制づくりとしては、食品衛生監視員の資質の向上と食品安全行政の連携で9割近くを占めました。



5 アンケート調査から得られた課題

- 食品をめぐる一連の事件の発生により、食品の安全性に不安を感じている人が多く、引き続き、食品の安全性と安心確保のための施策を総合的に取り組むことが必要です。

- 残留農薬等に不安を感じている理由をみると、食品の安全性に関する知識理解を深めることや、正しい食品に関する情報の提供、意見交換などのリスクコミュニケーションを推進する必要があります。
また、行政の取り組みの透明性を高めることにより、安心感を醸成することも重要です。

- 市に対し、生産から消費の各段階において、①安全な農作物の生産供給促進 ②食品の監視指導・検査の充実 ③事業者の自主衛生管理の促進 ④食品の安全情報等の提供 ⑤食品危害情報等の共有 などの取り組みを望んでいます。



宇都宮市保健所生活衛生課

〒321-0974 宇都宮市竹林町9-7-2

T E L : 028-626-1110(-1111) F A X : 028-627-9244

E メール : u19070200@city.utsunomiya.tochigi.jp