

第1章 計画の策定について

1 計画策定の背景と趣旨

- ・「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、生産から消費までの各段階における食の安全の確保に係る施策・事業を総合的かつ計画的に推進している。
- ・ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒は、依然として市民の身近なところで発生しており、これらの食中毒を予防するためには、食品等事業者の取組とともに、より一層、市民自らも食の安全に関する知識と理解を深めることが重要となっている。
- ・令和3年6月の改正食品衛生法の完全施行により、すべての食品等事業者を対象に、HACCPに沿った衛生管理が義務化されるなど、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ている。
- ・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、多様かつ効率的な情報の発信が必要となっている。
- ・近年の飲食店の営業形態の変化、外国人市民・外国人観光客の増加等、社会情勢が変化する中で、更に食の安全安心を確保するためには、行政だけでなく、市民・事業者・関係団体等の関係者が連携協力しながら、主体的に取組を進めることが必要である。
- ・このようなことから、現行計画を改定し、「第4次宇都宮市食品安全推進計画」を策定する。

2 計画の位置付け

- ・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)を実現するための基本計画
- ・「宇都宮市食品安全条例」第7条に規定する計画

3 計画期間

令和6年度から令和10年度までの5年間

第2章 食の安全・安心に関する現状と課題

1 前計画の評価

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 4件(平成30年度) ⇒ 1件(令和4年度) (目標:4件以下) 進捗:順調
 ＜評価＞
 ・基本施策は全体事業のA・B評価の割合が79%とおおむね順調に進捗している。
 ・「食中毒リスクの高い施設に対する監視指導の実施」について、令和4年度は国体における食品に係る健康被害の未然防止に重きを置き、関係する出展ブースや弁当調製施設、宿泊施設の監視を重点的に実施したためC評価となったが、令和元年度以降これまで、アニサキスやカンピロバクターによる食中毒などの発生リスクの高い施設に対して重点的な監視指導を継続して実施した結果、令和4年度は、ノロウイルスによる食中毒の発生1件にとどまった。
 ・重点事業については、「GAP導入の促進」を始めとした6事業はすべて目標達成に向けて順調に推移している。
 ・基本目標の成果指標である「食中毒の発生件数」は、令和4年度はノロウイルスによる1件であり、順調に進捗している。なお、食中毒発生施設に対しては、衛生管理の改善指導を行い、再発防止の徹底を図った。
 ⇒ 食品の安全性の確保を図るため、食品等事業者へのHACCPの定着促進や新型コロナウイルス感染症の影響によるテイクアウトやデリバリーの増加など営業形態の変化へ対応した監視指導に取り組んでいく。

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＞
 ・市内で製造された食品が安心だと思う市民の割合 34.6%(平成30年度) ⇒ 72.4%(令和4年度) (目標:80.0%) 進捗率:90.5%
 ＜評価＞
 ・基本施策は全体事業のA・B評価の割合が92%と順調に進捗している。
 ・「HACCPに関する市民への理解促進」については、市ホームページや啓発資料等でHACCPに関する情報を発信したものの、新型コロナウイルス感染症の影響で集会等の活動を自粛する意識が働いたためか、出前講座の申込みが少なくC評価となったことから、引き続き出前講座等の開催会場の感染対策を継続して受講者の安心感を高め、申込数の向上を図るとともに、デジタルを活用した発信にも取り組み、幅広い市民に向け、HACCPへの理解を促進する。
 ・上記事業以外の重点事業、3事業はすべて目標達成に向けて順調に推移している。
 ・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」の進捗率は90.5%であり、また、基準年度に比べほぼ倍の数値となり、おおむね達成できた。
 ⇒ 市民自らの判断で不安なく適切に食品を選択するため、引き続き、ICTなど様々な媒体を通して正しい情報の発信に取り組む市民の製造段階における食への安心感の醸成を図るとともに、市民、食品等事業者、行政の関係者間の相互理解を深めていく。

3 食の安全と安心を支える体制を強化します

＜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 未実施(平成30年度) ⇒ 8回(令和4年度) (目標:10回) 進捗率:80.0%
 ＜評価＞
 ・基本施策は全体事業のA・B評価の割合が80%とおおむね順調に進捗している。
 ・重点事業においても「関係団体等と連携した食中毒予防の普及啓発」を始めとした2事業は目標達成に向けて順調に推移している。
 ・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」の進捗率は80.0%であり、新型コロナウイルス感染症の影響で実施を見送り、C評価となった事業もあったが、実施回数は新型コロナウイルス感染症の流行前に戻りつつあり、おおむね達成できた。
 ⇒ 食の安全と安心を支える体制の強化を図るため、引き続き、関係団体との市民向け講習会へのSNSなどデジタルの活用や e-ラーニング方式による事業者向け講習会の普及のほか、関係機関との連携に取り組んでいく。

《参考》本市における食中毒発生件数

区分	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
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	2件	2件	1件	1件

2 市民等意識調査

【市民】

調査対象:市内在住の18歳以上の男女2,500人
 回収:862件(回収率:34.5%)
 (1) 食品の安全性に対する関心
 「関心がある」90.8% 「関心がない」7.9%
 (2) 食品の安全性について不安に思う事柄
 「農薬の残留」66.7% 「食品添加物」66.2% 「食中毒の発生」49.4%
 「食品の表示」47.8% 「食品中の放射性物質」38.8%
 ⇒ 「農薬の残留」、「食品添加物の適正使用」、「食中毒の発生」などが上位を占めている。
 (3) 宇都宮市内で製造された食品を安全だと思うか
 「安全だと思う」29.7% 「やや安全だと思う」42.7%
 「あまり安全だと思わない」2.7%
 「全く安全だと思わない」1.2% 「どちらともいえない」21.1%
 ⇒ 安全だと思う市民の割合の大幅な上昇 72.4%
 (4) HACCPという言葉の認知度
 「知っている」9.9% 「聞いたことがある」26.3% 「知らない」60.7%
 ⇒ HACCPの認知度は低い状況にある。
 (5) 新型コロナウイルス流行後2020年以降のテイクアウトの利用機会
 「増えた」36.0% 「変わらない」40.8% 「減った」5.5%
 「利用経験なし」2.2%
 (6) テイクアウト利用時に気を付けている事柄
 「購入後、なるべく早く食べる」60.7% 「温度管理」14.5%
 「食べる前の再加熱」4.8% 「特になし」9.0%
 (7) 食品安全に関する情報の入手先
 「テレビ」80.5% 「インターネット」42.8% 「新聞」42.1%
 ⇒ インターネットが新聞を抜き、2位になった。
 (8) 食の安全性確保のため行政に期待すること
 「食品検査の充実」61.8% 「食品関連施設の監視指導の強化」59.4%
 「食品安全に関する情報提供」43.9%

【食品等事業者】

調査対象:市内の食品等事業者(飲食店営業、食品製造業等)1,000件 回収:293件(回収率:29.3%)
 (1) 食品の安全性確保のために必要なこと
 「冷蔵庫等の温度管理」94.2% 「掃除・整理整頓」88.1%
 「適切な手洗い」85.7% 「器具の消毒」78.8%
 (2) 衛生教育の実施状況
 「実施している」57.3% 「実施していない」37.2%
 ⇒ 小規模事業者における衛生教育の実施率が低い傾向がある。
 (3) HACCPの運用の問題点・課題
 「HACCPの知識不足」27.0% 「業務量の増加」20.1%
 「従事者への教育」16.7% 「費用面」1.7%
 ⇒ 知識不足を挙げる事業者が3割近くいる。
 (4) テイクアウト販売の実施状況
 「行っている」54.6% 「行っていない」42.0%

【生産者】

調査対象:市内の生産者800件
 回収:267件(回収率:33.4%)
 (1) GAPの認知度
 「知っていた」33.0%
 「聞いたことはあるが、内容は知らなかった」30.3%
 「知らなかった」28.8%
 (2) GAPの取組状況
 「取り組んでいる」18.4% 「取り組む予定である・検討している」21.0% 「予定はない」43.4%
 (3) 農産物の安全性確保の取組状況
 「農薬・肥料の適正利用」87.3% 「生産履歴の記帳」56.6%
 「GAPの導入(取組中も含む)」13.9%

3 食を取り巻く環境の変化

- (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流行後、飲食店において、テイクアウトやデリバリーでの営業形態が増加している。
- (2) 本市を訪れる観光客等の増加
 - ・令和4年度以降、国内旅行者や訪日外国人旅行者が増加しており、また、令和5年5月8日から感染症法上の扱いが変更されたこともあり、今後も更なる観光客の増加が見込まれる。
- (3) 特定の食中毒原因物質による食中毒発生
 - ・アニサキスやカンピロバクターなどが全国食中毒発生件数の上位を占める状況が続き、重篤化する事例がある腸管出血性大腸菌による食中毒の広域的な発生も報告され、引き続き、これらへの食中毒予防対策が必要である。
- (4) 食中毒事件や違反食品の多様化・広域化
 - ・食の国際化や物流の発達、食品等事業者の事業の広域化に伴い、食品の流通が市内のみに留まらず、広域に流通される状況にあり、国と自治体間の連携強化が益々重要となっている。
- (5) HACCPに沿った衛生管理の義務化
 - ・食品衛生法改正により HACCPに沿った衛生管理が義務化され、すべての事業者がこの衛生管理に取り組む必要がある。
- (6) 食品に係る新たな基準の設定
 - ・容器包装の基準や食品表示法の改正など、新たな基準や新しい検査方法へ対応していく必要がある。
- (7) 食に関する情報の氾濫
 - ・スマートフォン等の普及に伴う情報発信や閲覧の簡易化により情報が氾濫する中で、市民への正しい情報の発信が求められている。
- (8) 健康危機管理体制の強化に向けた地域保健法の改正
 - ・地域保健法の改正により、健康危機管理対策に係る人材の資質向上などの体制の強化が必要である。
- (9) 食品ロス削減に向けた取組
 - ・法律の施行など、SDGsの観点から、食品ロス削減を推進する必要がある。

第2章 食の安全・安心に関する現状と課題

4 課題の総括

＜食品の安全性を確保します＞

(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る。

(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る。

(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、HACCPの理解促進のための支援を継続して行う必要がある。

(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る。

(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る。
テイクアウトやデリバリーの増加等、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への対応や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る。

＜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) 情報発信の強化 【拡充・新規】

SNS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。デジタルを活用し、農薬や食品添加物、食中毒予防など食に関する正しい情報を市民に普及啓発するとともに、外国人旅行者向けの情報発信に取り組む必要がある。
新型コロナウイルス感染症の流行を契機として、食品のテイクアウトやデリバリーが定着しつつある中、市民に対する食中毒予防に関する注意喚起を効果的に行っていく必要がある。

(2) 市民のHACCPの理解促進

HACCPの認知度向上を図るため、集合型講座の実施に加え、デジタルを活用してHACCPの理解を促進する必要がある。

(3) リスクコミュニケーションの促進

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、食品等事業者に対しては、自主的に正しい情報の発信を促していく必要がある。

(4) 食品ロス削減に向けた衛生面に関する市民への啓発 【新規】

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を強化します＞

(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の対応のため、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る。

(2) 監視・検査体制の強化

すべての食品等事業者へのHACCP義務化に伴うHACCP導入定着支援や管理状況の検証を適切に実施するための食品衛生監視員の機動力確保及び監視技術の向上、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ある。

第3章 基本方針

1 基本理念

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

1 食品の安全性を確保します

食品の安全を確保するためには、生産から販売に至るすべての過程で、衛生的に食品が取り扱われる必要があることから、生産段階においては、GAPの導入促進をはじめとした農産物の安全確保対策の周知啓発を図るとともに、製造から販売段階においては、改正食品衛生法に基づき、食品関係団体と連携を図り、食品等事業者へHACCPに沿った衛生管理を導入・定着支援していく。

また、食品等事業者のHACCPの取組状況の検証や食品表示の確認など、監視指導を行うとともに、食品等検査により、農産物や加工食品等の流通食品の安全性を確認していく。

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

市民が自らの判断で適切に食品を選択するためには、食に関する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る。

また、市民が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、食に関するリスクコミュニケーションを充実していく。

3 食の安全と安心を支える体制を強化します

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、行政や食品にかか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く。

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、適切に対応していく。

第4章 基本目標ごとの取組

基本目標	成果指標	基本施策と事業
1 食品の安全性を確保します	食中毒の発生件数 4件以下(R5目標) 1件(R4実績) ↓ 0件(R10目標)	基本施策1 農産物の安全性確保対策の推進 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【下線追加】
	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 -% (R5目標, R4実績) ↓ 100%(R10目標)	基本施策3 監視指導の充実 基本施策4 食品等検査の充実
		<ul style="list-style-type: none"> ・GAP導入の促進 ・農産物直売所における安全・安心の推進 ・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 ・【拡充】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 ・学校給食における衛生管理等の推進 ・中央卸売市場における衛生管理の推進 ・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 ・【拡充】食中毒リスクの高い施設に対する監視指導の実施 重点 ・食品表示法に基づく食品表示合同監視の充実 重点 ・HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上 ・農薬、食品添加物等の食品検査の充実 ・検査の信頼性確保の推進 ・調査研究の推進

基本目標	成果指標	基本施策と事業
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	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 -名(R5目標) 474名(R4実績) ↓ 550名(R10目標)	基本施策1 市民への食に関する正しい知識の普及促進
		基本施策2 リスクコミュニケーションの推進
		<ul style="list-style-type: none"> ・食品危害情報の発信 ・【拡充】家庭での食中毒予防に関する情報の発信 重点 ・【新規】外国人に対する食中毒予防に関する情報の発信 重点 ・「食」や「農」に関する情報の発信 ・食中毒予防・食品表示に関する理解の促進 重点 ・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 ・栄養成分表示に関する理解促進 ・HACCPに関する市民への啓発 重点 ・【新規】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 ・市民と食品等事業者との意見交換会などによる相互理解の促進 重点 ・消費者と生産者等の交流会の実施

基本目標3	成果指標	基本施策と事業
3 食の安全と安心を支える体制を強化します	国や他自治体、食品関係団体と連携し実施した、食の安全安心に係る事業実施回数 -回 (R5目標, R4実績) ↓ 15回(R10目標)	基本施策1 食品関係団体等との連携推進
		基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携強化
		基本施策3 監視・検査体制の充実強化【新規】
		<ul style="list-style-type: none"> ・(再)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 ・(再)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 ・地産地消推進店の増加・活用 ・学校給食における地産地消の推進 ・関係団体等との意見交換の実施 ・【拡充】関係自治体等と連携した健康危機管理体制の強化 重点 ・(参考)相談窓口における消費生活相談の実施 ・(再)HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上 ・(再)検査の信頼性確保の推進 ・(再)調査研究の推進

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できることから、市、事業者、市民、関係団体等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する。

2 計画の進行管理

本計画の着実な推進を図るため、計画の進捗状況の確認や評価などの進行管理を行う。