

第3次宇都宮市食品安全推進計画



平成31年3月

宇都宮市

目次

第1章 計画の策定について

- 1 計画策定の背景と趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 3 計画期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 2 市民等意識調査結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
- 3 食を取り巻く環境の変化・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
- 4 課題の総括・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22

第3章 基本方針

- 1 基本理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
- 2 基本目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
- 3 重点事業・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 27
- 4 計画の施策体系・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 28
- 5 数値目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30

第4章 基本目標ごとの取組

- 基本目標1 食品の安全性を確保します・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 34
- 基本目標2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、
理解を深めます・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 42
- 基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します・・・・・・・・ 47

第5章 計画の推進

- 1 推進体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50
- 2 計画の進行管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50

資料編

1	用語解説の索引	51
2	策定体制	52
3	宇都宮市食品安全条例	55

はじめに

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

宇都宮市では、「宇都宮市食品安全条例」に基づき、平成26年3月に「第2次宇都宮市食品安全推進計画」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まいりました。

この間にも、近年の食品流通の拡大に伴う広域的な食中毒が発生するなど、市民の食の安全・安心を揺るがす事件・事故が発生しており、食の安全・安心の確保に向け、更なる対策が求められております。

また、国においては、国際化の進展等に対応するため、食品衛生法を改正し、衛生管理手法の国際標準である「HACCP」を原則、全ての食品関連事業者に義務化するなど、新たな動きに的確に対応していく必要があります。

このようなことから、食の安全・安心の確保に関する施策をより一層推進するため、2019（平成31）年度から2023（平成35）年度までの「第3次宇都宮市食品安全推進計画」を策定いたしました。

この計画では、「生産から販売に至る食品の安全確保」「市民への食の安全に関する正しい情報の提供などによる理解促進」、「食品関係団体等と連携した食の安全と安心を支える体制の強化」を3つの基本目標と位置付け、様々な取組を展開し、市民、事業者、行政等の関係者が連携協力しながら「社会全体で安全で安心な食生活の実現」を目指してまいります。

結びに、この計画策定にあたり、御尽力いただいた宇都宮市食品安全懇話会の皆様をはじめ、意識調査に御協力をいただいた市民、食品関連事業者、生産者の皆様、数々の貴重な御意見をいただきました多くの皆様に心より感謝申し上げます。

平成31年3月 宇都宮市長 佐藤 栄一



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 計画策定の背景と趣旨

本市では、市民の健康の保護を図るため、平成20年3月に制定した「宇都宮市食品安全条例」の基本理念に基づき、平成26年3月に「第2次宇都宮市食品安全推進計画（計画期間：平成26年度～平成30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、食を取り巻く環境は大きく変化しています。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、食品関連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ます。

また、国においては、食品の安全性の更なる向上を図る観点から、食品衛生法を改正し、食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品関連事業者を対象に、国際基準であるHACCPに沿った衛生管理が導入されるなど、食品関連事業者自らが、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ます。

こうした食の安全を取り巻く状況が変化する中で、更に食品の安全・安心を確保するためには、行政だけではなく、市民・事業者・関係団体等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不可欠です。

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、2019（平成31）年度から2023（平成35）年度までの「第3次宇都宮市食品安全推進計画」を策定しました。

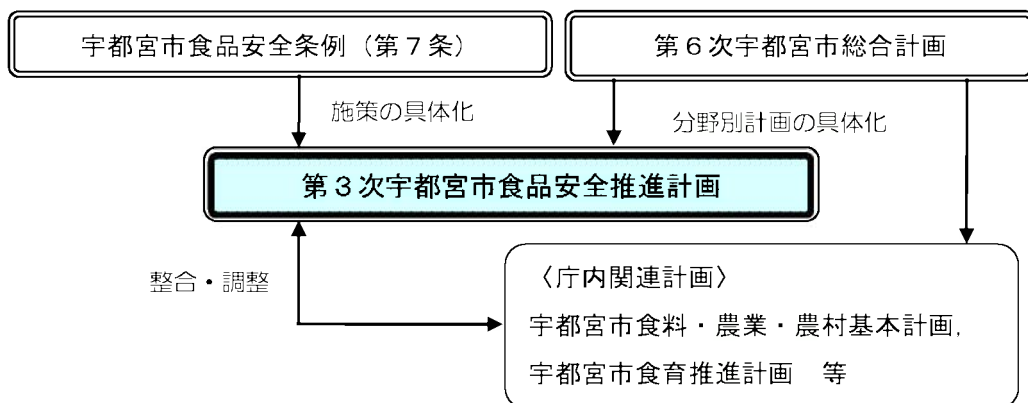
本計画では、食品の生産から販売（生産・製造・加工・流通・販売）までの各段階で食の安全を確保するとともに、市民に正確で分かりやすい情報を積極的に発信するなど、食の安全と安心を広げていきます。

○宇都宮市食品安全条例の基本理念（第3条）要旨

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

2 計画の位置付け

- ・ この計画は、食品の安全確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「宇都宮市食品安全条例」第7条に基づき策定するものです。
- ・ この計画は、第6次宇都宮市総合計画の分野別計画（安心・協働・共生）を実現するための計画であり、関連計画との整合・調整を図るものとします。



○宇都宮市食品安全条例（第7条）

- （計画の策定）
- 第7条 市長は、食品の安全の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、必要な計画を定めるものとする。
- 2 前項の計画は、食品の生産から消費に至るまでの幅広い視点に立ち、食品の安全の確保に関する一貫した施策が推進され、市民にとって、安全で安心できる食環境の実現を図ることができるものでなければならない。

3 計画期間

計画の期間は、2019（平成31）年度から2023（平成35）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 前計画の評価

前計画において、「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～」を掲げ、計画を推進してきましたが、基本目標毎に設定した指標について、最終年度目標値に対する進捗度の評価を行い、各事業については、①達成率90%以上（A）、②達成率70～90%未満（B）、③達成率70%未満（C）に分類し、進捗状況を評価しました。

(1) 基本目標 1 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	事業数	進捗度		
		A	B	C
1 生産段階における安全性の確保	10	9	0	1
2 製造・加工段階における安全性の確保	9	9	0	0
3 流通・販売段階における安全性の確保	3	3	0	0
4 食品事業者の法令遵守と自主衛生管理の徹底	5	5	0	0
計	27	26	0	1

【指標】

食品安全検査の基準適合率：収去検査適合数／収去検査全数 ＊収去検査とは、食品衛生法に基づき、製造所や販売店等から食品等が無償で採取し検査することです。					
策定時 (平成25年度)	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	目標値 (平成30年度)
98.9%	98.5%	99.2%	99.5%	実績 99.0%	100%
				進捗度 99.0%	

【目標の評価】

- 基本施策は全体事業のA評価とB評価の割合が96.3%と順調に進捗しています。
- 「環境にやさしい農業の推進」として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組を支援し、栃木県が認定する農業者（エコファーマー認定者）を拡大してきたものの、エコファーマーの認定を取得した農業者の高齢化等により、更新する農家が減少していることからC評価となりましたが、減農薬・減化学肥料により栽培される特別栽培米の生産振興などにより環境に負荷の少ない生産方法は一定数普及しています。
- 重点事業については農産物直売所の指導充実をはじめとした6事業は全て目標達成に向けて順調に推移しています。

◎ 主な重点事業の成果

食品の製造・販売等を行う事業所への監視率

—%（H25） ⇒ 100%（44施設）（H29）

食品関係施設等への監視件数

7,200件（H25） ⇒ 7,560件（H29）

食品安全検査検体数

1,000件（H25） ⇒ 1,263件（H29）

- 基本目標の指標である「食品安全検査の基準適合率」の進捗率は、99.0%であり、策定時に比べ0.1ポイント上昇し、おおむね達成できました。
 なお、食品安全検査不適合の施設は、食品の基準適合を確認したうえで、改善指導を行い、再発防止の徹底を図りました。
- これらのことから、生産から販売に至る食品の安全を確保するため、引き続き、生産者に対する農薬の適正使用のほか、食品関連事業者に対する監視指導等を行うとともに、流通食品等の検査により、安全性の確認を行っていきます。

(2) 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	事業数	進捗度		
		A	B	C
1 市民への食に関する情報提供の推進	2	2	0	0
2 市民への正しい知識の普及啓発	5	3	1	1
3 市民の食品表示に関する理解促進	1	1	0	0
4 食育を通じた市民の食に関する理解促進	3	2	0	1
計	11	8	1	2

【指標】

市民の食に対する安心感を高めるための出前講座・食品安全ゼミナールの参加者数					
策定時 (平成25年度)	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	目標値 (平成30年度)
600人	1,516人 (14回)	866人 (20回)	1,144人 (21回)	実績	1,000人
				953人 (21回)	
				進捗度	
				95.3%	

【目標の評価】

- 基本施策は全体事業のA評価とB評価の割合が81.8%とおおむね順調に進捗しています。
- 「食品衛生出前講座の実施」として、食中毒予防講座に加え、食品表示等の食品の安全についての講座を追加し、食品に関する正しい知識の啓発を実施してきましたが、参加人数が目標値に達しなかったためC評価となりました。
- 「地域における食育の推進」として、家庭や学校における食育の取組を推進してきましたが、第3次宇都宮市食育推進計画の策定に伴う事業の見直しにより、従来の連携事業の実績が減少したことからC評価となりましたが、市食育啓発イベントの参画を図るなど、新たな手法で連携事業を展開できるよう調整し、地域における食育の推進を図ることができました。

- 重点事業については「食の安全・安心情報の充実」をはじめとした3事業は全て目標達成に向けて順調に推移しています。

◎ 主な重点事業の成果

食品安全ゼミナールの開催数

一回（H25） ⇒ 5回（H29）

食品安全ウォッチャーによる表示調査報告数

5,500件（H25） ⇒ 7,336件（H29）

- 基本目標の指標である「出前講座・食品安全ゼミナールの参加者数」は策定時に比べ353人増加し、953人となり、進捗率は95.3%とおおむね達成できました。
- これらのことから、市民の食に対する安心感の醸成を図るため、引き続き、出前講座やゼミナール等を積極的に開催するとともに、食の安全性に関する正しい情報を分かりやすく提供していきます。

(3) 基本目標3 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	事業数	進捗度		
		A	B	C
1 食に関する情報共有の推進	2	2	0	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	4	4	0	0
計	7	7	0	0

【指標】

市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進するための食の安全に係る意見交換会の参加者数

策定時 (平成25年度)	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	目標値 (平成30年度)
350人	448人 (4回)	508人 (4回)	478人 (6回)	実績 559人	600人
				進捗度 93.2%	

【目標の評価】

- 基本施策は全体事業のA評価とB評価の割合が100%と順調に進捗しています。
- 重点事業においても「食の安全に係る意見交換会の充実」をはじめとした2事業は全て目標達成に向けて順調に推移しています。

◎ 主な重点事業の成果

HACCP導入型基準適合施設数

21施設（H25） ⇒ 31施設（H29）

意見交換会の実施回数

2回（H25） ⇒ 6回（H29）

- 基本目標の指標である「市民・事業者・行政の食に関する相互理解を促進するための食の安全に係る意見交換会の参加者数」は策定時に比べ209人増加し、559人となり、進捗率は93.2%とおおむね達成できました。
- これらのことから、市民・事業者・行政の相互理解の促進を図るため、引き続き、消費者教室や食品安全講演会など、リスクコミュニケーションを推進していきます。

(4) 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	事業数	進捗度		
		A	B	C
1 国・他自治体・関係団体との協力体制の推進	3	2	1	0
2 消費者相談対応の充実	-	-	-	-
3 監視・検査体制の充実	3	3	0	0
4 健康危機管理体制の強化	1	1	0	0
計	7	6	1	0

【指標】

食品関係施設等の監視率 年間の監視施設数 / 7, 500施設（市内の全食品関係施設等の約半数）					
策定時 (平成25年度)	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	目標値 (平成30年度)
94.0%	96.7%	96.7%	100%	実績 100%	100%
				進捗度 100%	

【目標の評価】

- 基本施策は全体事業のA評価とB評価の割合が100%と順調に進捗しています。
- 基本目標の指標である「食品関係施設の監視率」は食中毒予防のため、食肉取扱い施設や給食施設等を計画的に監視し、100%の進捗度となりました。
- 牛のレバー等の生食提供禁止などの法規制や生肉による食中毒リスクの高い施設への重点的な監視の実施（監視率 100%）などにより、本市における食中毒の発生は年間4件程度に抑えることができていますが、依然としてノロウイルス等による食中毒が発生していることから、引き続き、食中毒発生防止対策を実施していく必要があります。

◎本市における食中毒発生件数の推移

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

2 市民等意識調査結果

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

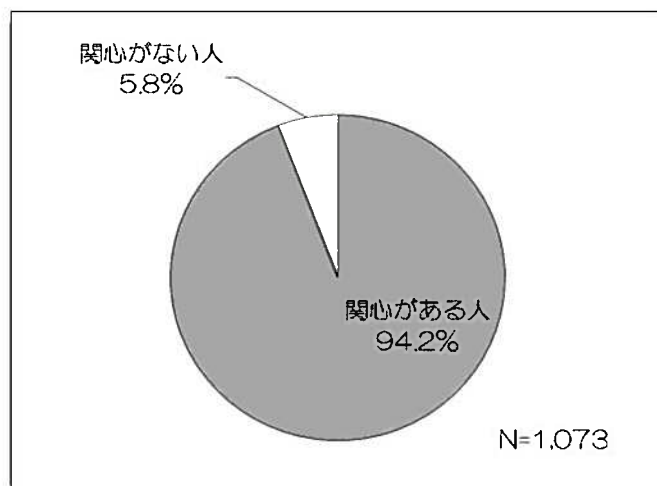
【意識調査の概要】

- 調査期間
 - 平成 30 年 4 月～6 月
- 調査方法
 - 郵送による配布, 回収
- 調査対象
 - 市 民：市内在住の 18 歳以上の男女 2,500 人
 - 食品関連事業者：市内の食品関連事業者
(飲食店営業, 食品製造業, 食品販売業 等) 1,000 件
 - 生産者：市内の生産者 762 件
- 回収状況
 - 市 民：1,095 件 (回収率：43.8%)
 - 食品関連事業者：405 件 (回収率：40.5%)
 - 生産者：324 件 (回収率：42.5%)
- 属性
 - ◎ 市民
 - 性別：男性 (38.0%), 女性 (62.0%)
 - 年齢構成：18～29 歳(8.2%), 30～39 歳(12.8%), 40～49 歳(16.6%),
50～59 歳 (13.6%), 60～69 歳 (21.5%), 70～79 歳
(18.4%), 80 歳～ (6.8%), 不明 (2.2%)
 - ◎ 食品関連事業者
 - 営業許可等業種
飲食店営業等 (301 件), 製造業 (162 件), 販売業 (112 件)
 - 対象施設の従業員数
1～4 人 (215 件), 5～9 人 (49 件), 10～49 人 (75 件),
50～99 人 (13 件), 100 人以上 (9 件), 不明 (4 4 件)
 - ◎ 生産者
 - 生産している農作物の種類
米 (265 件), 大麦 (52 件), ねぎ (46 件), トマト (44 件), 玉ねぎ (38 件), 小麦 (36 件), いちご (30 件), なす (29 件), 大豆 (29 件), 梨 (26 件), きゅうり (25 件), アスパラガス (15 件), にら (10 件)

【市民】

(1) 食品の安全性に対する関心

Q1 食品の安全性について関心はありますか。

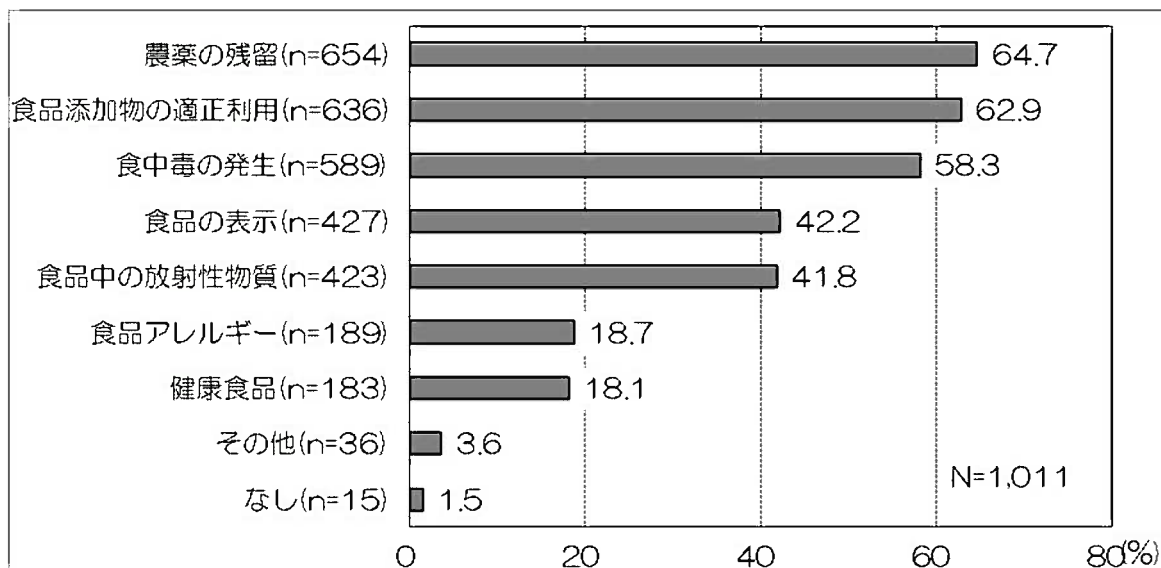


・ 市民の9割以上が食品の安全性について関心を持っています。

図1-1 食品の安全性に対する関心

(2) 食品の安全性で不安に思う事柄

Q2 食品の安全性について、あなたが不安に思う事柄はありますか。



・ 食品の安全性について、「不安がない」と考えている市民はわずか1.5%であり、不安に思う事柄として「農薬の残留(64.7%)」、「食品添加物の適正使用(62.9%)」、「食中毒の発生(58.3%)」などが上位を占めています。

(3) 農作物の購入の際に、重視している事柄

Q3 農作物を購入する際に、重視していることはありますか。

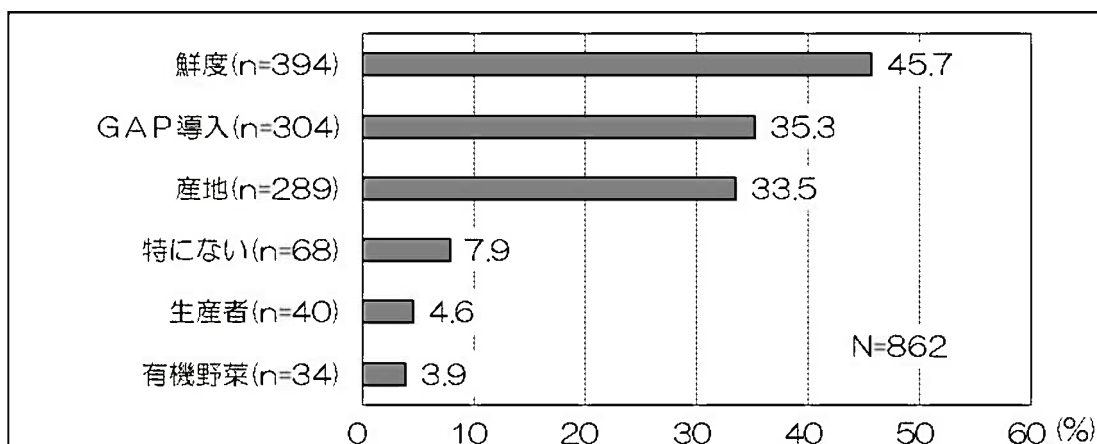


図1-3 農作物の購入の際に、重視している事柄

- 農作物を購入する際には「鮮度 (45.7%)」、「GAP導入 (35.3%)」、「産地 (33.5%)」を重視している市民が多く見受けられます。

(4) 普段の生活における食品衛生の行動

Q4 家庭の台所で気をつけていることはありますか。

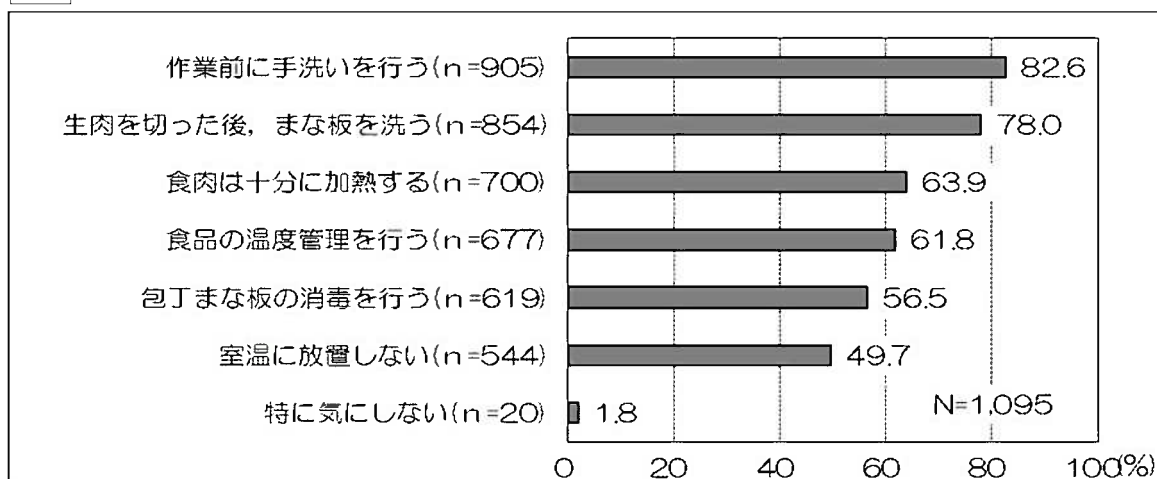


図1-4 家庭の台所で気をつけていること

- 家庭の台所で気をつけていることは「作業前に手洗いを行う (82.6%)」、「生肉を切った後、まな板を洗う (78.0%)」などについては多くの市民が気をつけていますが、食中毒予防の基本である「包丁、まな板の消毒を行う (56.5%)」や「室温に放置しない (49.7%)」の実施率は低いことが分かります。

(5) 外食の際に心がけていること

Q5 外食の際に心がけていることはありますか。

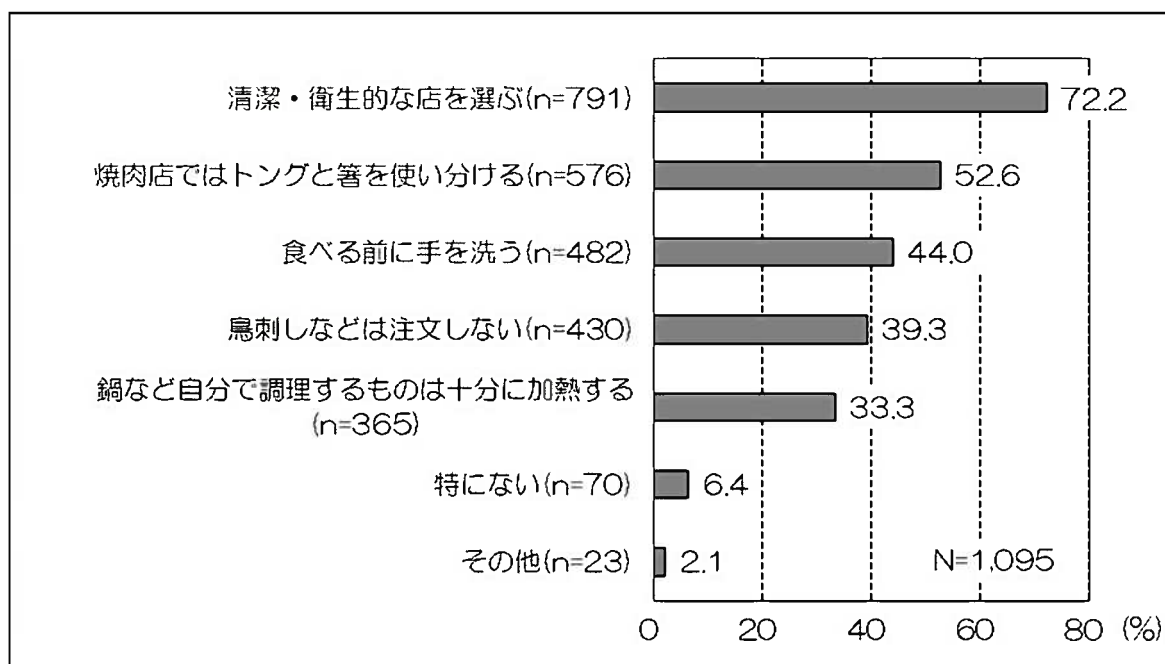
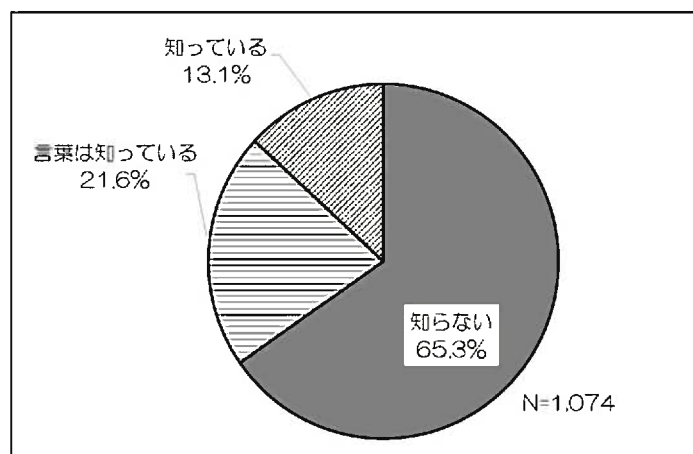


図1-5 外食の際に心がけていること

・ 外食の際に心がけていることでは「清潔・衛生的な店を選ぶ」(72.2%)、「焼肉店ではトングと箸を使い分ける」(52.6%)については多くの市民が心がけており、「特にない」市民は6.4%でした。

(6) HACCP※の認知度

Q6 「HACCP」という言葉を知っていますか。

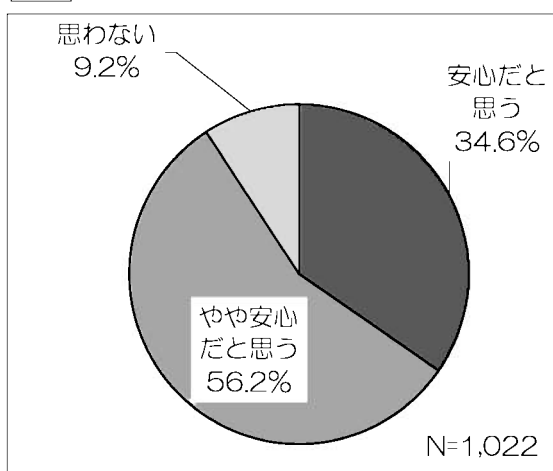


・ 「HACCP」の認知度は「知っている(13.1%)」、「言葉は知っている(21.6%)」を合わせても「知っている」市民は約3割と低い状況にあります。

図1-6 HACCPの認知度

(7) HACCPを導入した施設の食品に対する安心度

Q7 「HACCP」を導入した業者の食品は、安心だと思いますか。



・ 「HACCP」を導入した業者の食品が、「安心だと思う（34.6%）」と安心度は低い状況にあります。

図1-7 HACCPを導入した施設の食品に対する安心度

用語解説

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは

原料の受入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害を予測（危害要因分析：Hazard Analysis）したうえで、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。

【食品関連事業者】

(1) 食品の安全性確保について

Q1 食品の安全性を確保するために、どのようなことを実施していますか。

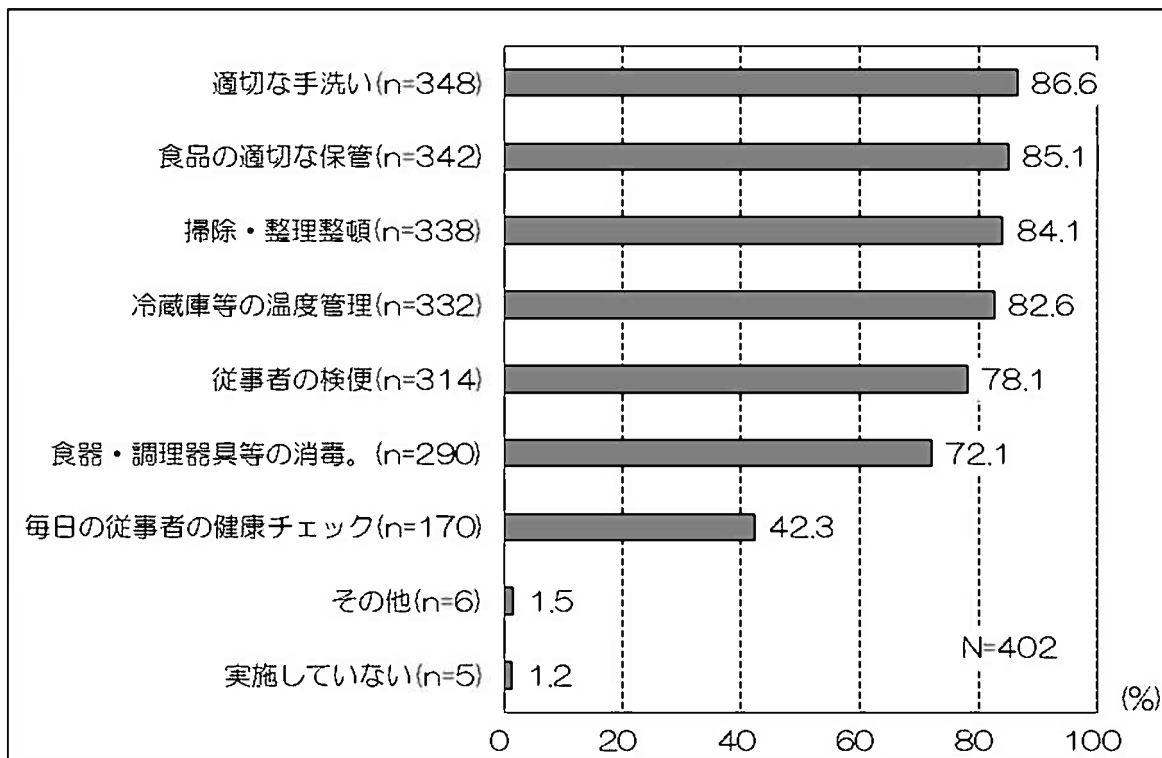


図2-1 食品の安全性を確保するために実施していること

- 食品の安全性を確保するために、実施していることは「適切な手洗い (86.6%)」、「食品の適切な保管 (85.1%)」、「掃除・整理整頓 (84.1%)」、「冷蔵庫等の温度管理 (82.6%)」、「従事者の検便 (78.1%)」、「食器・調理器具等の消毒 (72.1%)」は多くの事業者が実施していましたが、「毎日の従事者の健康チェック (42.3%)」の実施率は低いことがわかります。

(2) HACCPの導入状況

Q2 「HACCP」の導入状況に関して、お答えください。

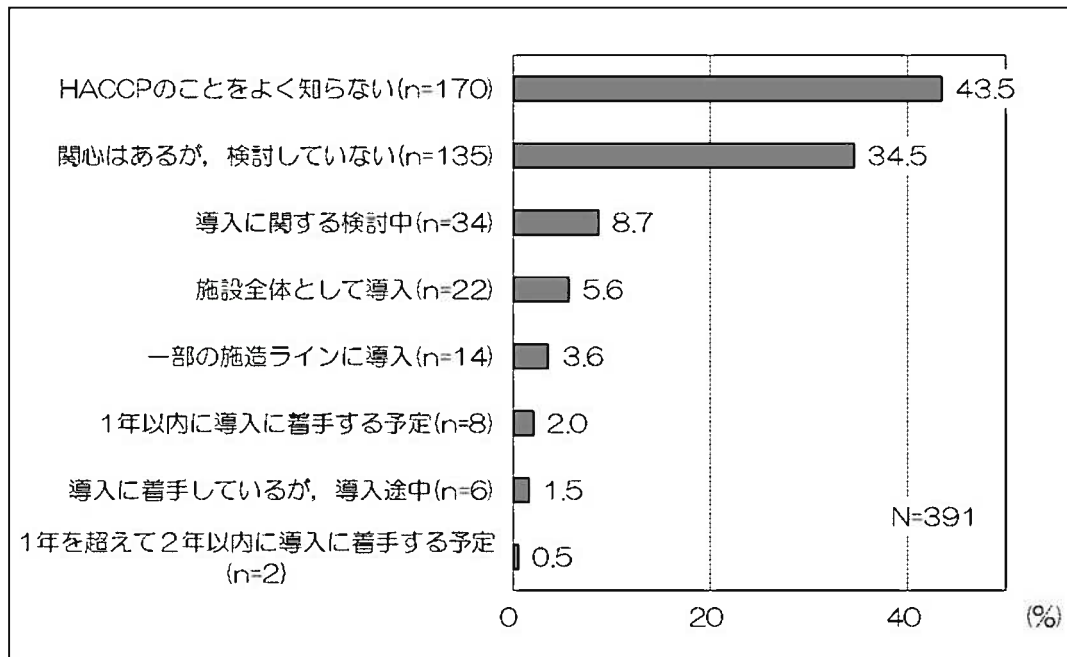
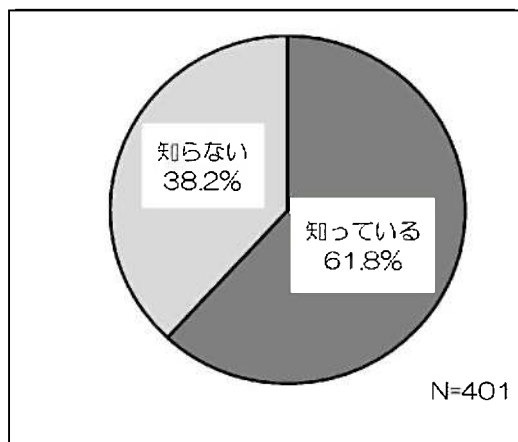


図2-2 「HACCP」の導入状況

- 「HACCP」を導入している施設（「一部の製造ラインに導入」を含む）は9.2%であり、「HACCP」導入見込みの施設は4%と導入が進んでいない状況にあります。
- また、「HACCPのことをよく知らない」が事業者全体の約4割であり、検討していない事業者は約3割でした。

(3) HACCPの認知度

Q3 「HACCP」という言葉を知っていますか。



- ・ 「HACCP」の認知度は「知らない（38.2%）」と低い状況にあります。
- ・ 従事者数別にみると、従事者数が多い事業者ほど「HACCP」を知っている割合が高く、50人以上の従業員の食品関連事業者では、約9割が「HACCP」を知っていました。

図2-3-1 「HACCP」の認知度

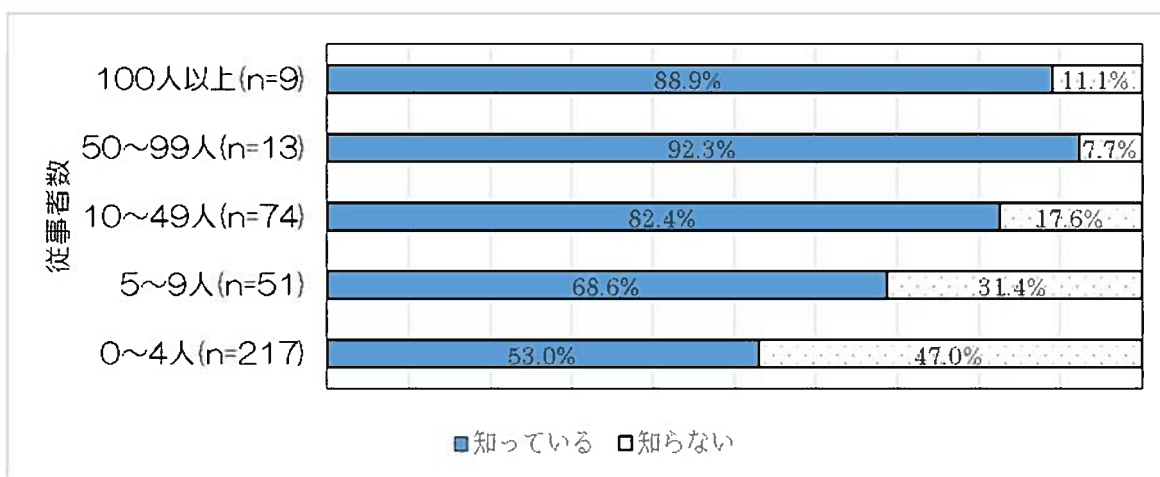


図2-3-2 「HACCP」の認知度（従事者数別）

(4) HACCPが全ての食品関連事業者を導入されることの認知度

Q4 今後、食品衛生法が改正され、「HACCP」が全ての食品関連事業者に導入される予定であることを知っていますか。

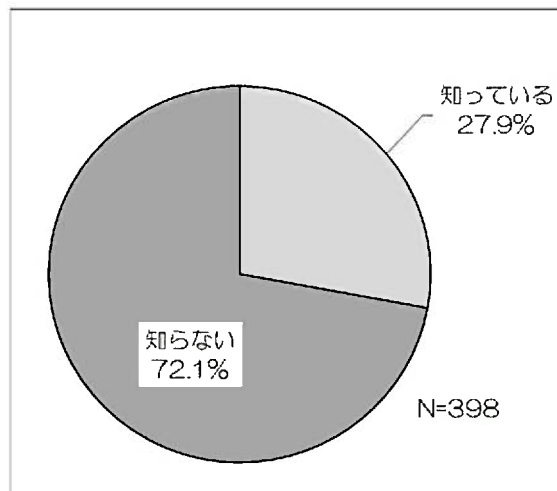


図2-4-1 「HACCP」が全ての食品関連事業者に導入されることの認知度

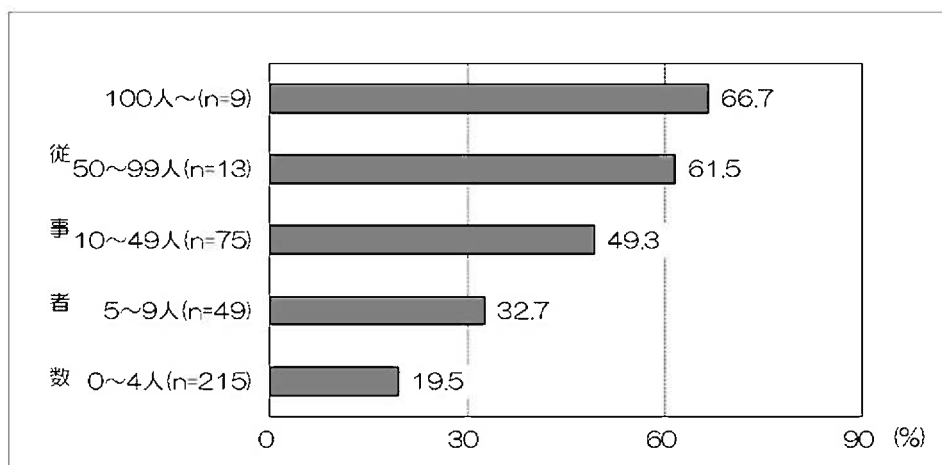


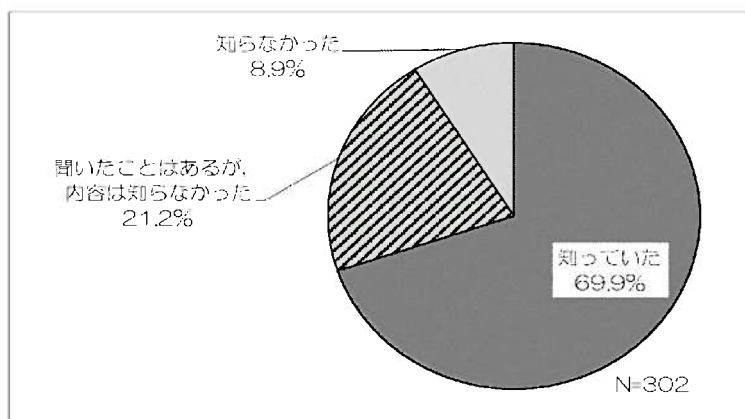
図2-4-2 「HACCP」が全ての食品関連事業者に導入されることの認知度 (従事者数別)

- HACCPが全ての食品関連事業者に導入される予定であることを知っている事業者は全体の約3割であり、約7割の食品関連事業者には知られていない状況でした。
- 従事者数別では従事者数が多い事業者ほど「HACCP」が全ての食品関連事業者に導入される予定であることを知っている割合が高く、50人以上の従事者を雇用している事業者では、6割が「HACCP」が全ての食品関連事業者に導入される予定であることを知っていました。

【生産者】

(1) 「GAP※」の認知度

Q1 「GAP」について知っていましたか。

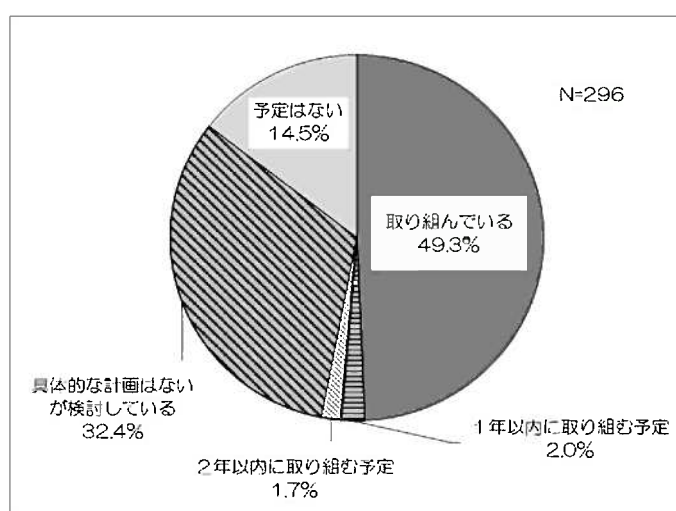


生産者の7割がGAPを「知っていた」が、「聞いたことがあるが、内容は知らなかった」生産者は2割程であり、認知度は比較的高い状況にあります。

図3-1 GAPの認知度

(2) 「GAP」の取組状況

Q2 「GAP」の取組状況に関して、お答えください。



GAPに取り組んでいる生産者は約5割であり、約3割が検討中と比較的導入が進んできていることが伺えます。

図3-2 GAPの取組状況

用語解説

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。

3 食を取り巻く環境の変化

前計画を策定した平成26年度以降の食を取り巻く社会状況を抽出しました。

(1) HACCPに沿った衛生管理の義務化

- 平成30年6月に食品衛生法が改正され、全ての食品関連事業者にHACCPが義務化されたことから、食品関連事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められました。
- 全国的に、HACCPの衛生管理については、大規模事業者を中心に導入が進んでいますが、中小規模事業者については、HACCPへの理解・認識の不足、人的資源の不足等により、導入が進んでいない状況です。
- HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認するためには、食品衛生監視員がHACCPについて適切に指導できるよう、監視技術の向上が求められています。

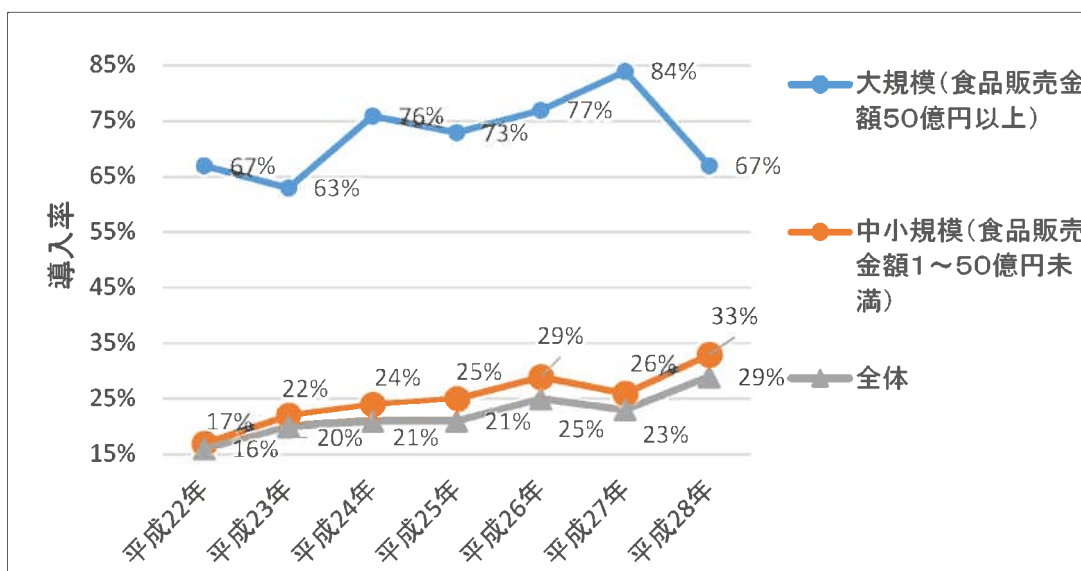


図1 食品製造業におけるHACCP導入状況実体調査(全国)

(厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化」の資料を一部加工)

※ 導入率は「導入済み」と回答した者の割合(毎年10月1日現在)

※ 日本標準産業分類による食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業(製氷業・たばこ製造業及び飼料・有機窒肥料製造業を除く)を営む企業であって従業員数5人以上の企業が対象

《制度の概要》

全ての食品関連事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

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

(2) 食品に係る新たな基準の設定

- 平成30年6月に食品衛生法が改正され、「食品用器具及び容器包装」は、原則使用を認めた上で、使用を制限する物質を定めた制度から、認められた物質以外は原則、使用禁止とする制度に変更され、新制度に対応した検査の実施が求められています。
- 平成28年4月の厚生労働省通知により、食中毒調査時に実施するノロウイルス検査では、原因究明のため、遺伝子群（GI、GII等）だけでなく遺伝子型（GII、4等）まで確認することとされ、より高度な検査が求められています。
- 食品表示法が施行され、食品の「原材料と添加物の明確化」や「栄養成分表示」が義務化されるなど、新たな表示基準が設定され、5年間の経過措置満了である平成32年3月31日までに新たな食品表示への移行を確認するための監視が求められています。

(3) 食の安全に関する情報の氾濫

- スマートフォンは国内外ともに急速に普及してきており、それに伴い、SNS（LINE、Facebook等）の利用も増加しています。このことにより、誰もが簡単に情報を発信できるようになり、正しい情報に限らず、食に関する情報が氾濫している状況にあります。

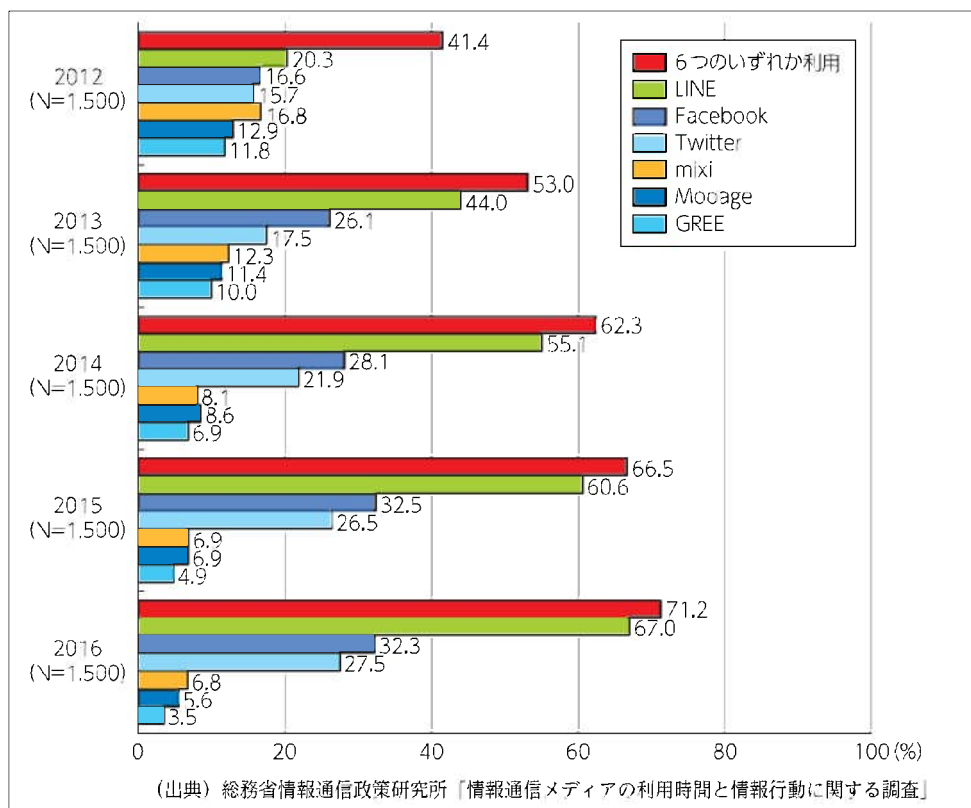


図2 代表的 SNS の利用率の推移

(4) 食中毒事件の広域化

- 平成29年夏に群馬県や埼玉県等において、腸管出血性大腸菌O157による広域的食中毒事案が発生し、関係する自治体間での連携不足等が課題とされたことなどを踏まえ、平成30年6月に食品衛生法が改正され、広域的な食中毒の発生や拡大防止等のため、緊急を要する場合には、国が都道府県、保健所設置市及び特別区を構成員とした協議会を設置し、必要な対策について協議を行う体制が整備されるなど、自治体間の連携や協力体制の強化をはじめとした被害の拡大防止対策が求められています。

4 課題の総括

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

<生産から販売に至る食品の安全確保>

(1) 農産物の安全確保対策の推進

農薬の残留に不安を感じている市民は約6割を占めていることから、市民の安心感を高めるため、更なるGAPの導入促進をはじめとした農産物の安全確保対策の推進が必要です。

(2) 全ての食品関連事業者へのHACCP義務化に伴う導入

食品衛生法の改正により、食中毒発生を防止するために効果的な衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理が全ての食品関連事業者に義務化されましたが、食品関連事業者の認知度は低いことから、食品関係団体等と連携するなど導入に向けた促進策が必要です。

(3) 食品関連事業者による自主衛生管理の促進

自主衛生管理を推進してきましたが、「従事者の健康チェック」などの実施率が低いことから、更なる自主衛生管理の促進対策が必要です。

(4) 全ての食品関連事業者へのHACCP義務化に伴う監視技術の向上

全ての食品関連事業者へのHACCPが義務化されたことから、HACCPの導入支援や検証を適切に実施するための食品衛生監視員の監視技術の向上が必要です。

(5) 食品表示法の経過措置満了に伴う監視指導の充実

食品表示基準が平成32年3月31日で経過措置満了になることから、新たな食品表示法に基づいた食品表示の確認など監視指導の充実が必要です。

(6) 新たな規格基準に対応するための食品等検査の充実

食品衛生法の改正により、「食品用器具及び容器包装」の新たな規格基準が設定されたことから、食品等検査の充実が必要です。

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

(1) 市民への食の安全に関する正しい情報の提供

スマートフォンの普及に伴い、SNSの利用が増加し、正しい情報に限らず、食に関する情報が氾濫していることから、市民が食に関する正しい知識を選別できるよう、普及啓発が必要です。

(2) 市民の衛生意識の向上

出前講座等により、市民の衛生意識の向上を図ってきましたが、市民の普段の生活において、食中毒予防の基本である包丁等の消毒や食品の適切な保存などの実施率が低いことから、食品衛生意識の向上が必要です。

(3) 市民のHACCPの理解促進

食中毒発生を防止するために効果的な衛生管理手法であるHACCPの導入施設について、市民に情報提供を行ってきましたが、HACCPを知っている市民は約1割であり、また、食中毒の発生に不安を感じている市民は約6割と高いことから、市民の安心感を向上させるため、HACCPの理解が必要です。

(4) リスクコミュニケーション*の推進

市民・事業者・行政の相互理解を図るため、リスクコミュニケーションを推進してきましたが、農薬の残留に不安を感じている市民や食品添加物の適正使用に不安を感じている市民の割合は高いことから、これらの事柄をテーマとしたリスクコミュニケーションの充実が必要です。

<食の安全と安心を支える体制の強化>

(1) 全ての食品関連事業者へのHACCP義務化に伴う導入（再掲）

食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が全ての食品関連事業者に義務化されましたが、食品関連事業者の認知度は低いことから、食品関係団体等と連携するなど導入に向けた促進策が必要です。

(2) 広域的な食中毒等へ対応するための関係自治体等との連携強化

広域食中毒や不良食品の発生の早期探知、健康被害の拡大防止対策のため、関係自治体等との連携の強化が必要です。

用語解説

リスクコミュニケーション

リスクに関する情報を消費者、食品事業者、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、関係者の中で、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。

第 3 章

基 本 方 針

第3章 基本方針

1 基本理念

本計画の目指すべき姿として、次のとおり基本理念を定めます。

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

2 基本目標

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

また，3つの基本目標にはそれぞれ指標を設定します。

基本目標1	食品の安全性を確保します
指標	食中毒の発生件数 4件（現状値） ⇒ 4件以下（2023年）
<p>食品の安全を確保するためには，生産から販売に至る全ての過程で，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，更なるGAPの導入促進をはじめとした農産物の安全確保対策を図るとともに，製造から販売段階においては，改正食品衛生法に基づき，食品関連事業者にHACCPに沿った衛生管理を導入していきます。</p> <p>また，食品関連事業者の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の確認や新たな規格基準が設定された食品用器具及び容器包装の基準適合状況を確認していきます。</p>	

基本目標2	市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます
指標	市内で製造された食品が安心だと思える市民の割合 34.6%（現状値） ⇒ 80%（2023年度）
<p>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ります。</p> <p>また、市民が食品関連事業者の取り組む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・事業者など食に関わる全ての関係者が、食の安全確保に係る情報を共有し、意見を交換しながら、相互に理解が深められるよう、食品に関するリスクコミュニケーションを充実していきます。</p>	

基本目標3	食の安全と安心を支える体制を強化します
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 -回（現状値） ⇒ 10回（2023年度）
<p>食品衛生法の改正に伴う、全ての食品関連事業者を対象としたHACCPの義務化をはじめとした食を取り巻く環境の変化に適切に対応し、食品の安全性を高めていくため、行政や食品に関わる関係団体等が連携を図り、一丸となり施策を推進していきます。</p> <p>また、不良食品や食中毒事案等が広域化していることから、市民の安全を確保するため、関係自治体等との連携を強化し、適切に対応していきます。</p>	

3 重点事業

基本目標毎に構成される事業のうち、基本施策を効果的に推進する上で、指標の達成に寄与度の高い11事業を重点事業に位置付け、3つの基本目標を着実に推進していきます。

基本目標	基本施策	No.	重点事業
【基本目標1】 食品の安全性を 確保します	(1)農産物の安全性確保 対策の推進	1	GAP導入の促進
	(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	3	大規模事業者等に対するHACCPに基づく衛生管理(国際基準)の導入支援
		4	小規模事業者等に対するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入支援
	(3)監視指導の充実	9	食品表示法に基づく食品表示合同監視の充実
		11	HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上
(4)食品等検査の充実	13	農薬、食品添加物等の食品等検査の充実	
【基本目標2】 市民への 食の安全に関する 正しい情報の提供 などにより、 理解を深めます	(1)市民の食に関する正 しい知識の普及促進	18	家庭での食中毒予防に関する情報の発信
		21	関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発
		23	HACCPに関する市民への理解促進
	(2)リスクコミュニケーションの推進	24	市民と食品関連事業者との意見交換会などによる相互理解の促進
【基本目標3】 食の安全と安心を 支える体制を 強化します	(1)食品関係団体等との 連携推進	再 掲	関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発
	(2)関係団体・関係自治 体等との連携の強化	29	関係自治体等と連携した健康危機管理体制の強化

4 計画の施策体系

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策1 農産物の安全性確保対策の推進

- 1 GAP導入の促進 **重点**
- 2 農産物直売所における安全・安心の推進

基本施策2 製造・調理・販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の導入

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

基本施策3 監視指導の充実

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

基本施策4 食品等検査の充実

- 12 食肉検査の実施
- 13 農薬, 食品添加物等の食品検査の充実 **重点**
- 14 検査の信頼性確保の推進
- 15 調査研究の推進

2 市民への食の安全に関する正しい情報の提供などにより、理解を深めます

基本施策1 市民の食に関する正しい知識の普及促進

- 16 食品危害情報の発信
- 17 消費生活情報の発信
- 18 家庭での食中毒予防に関する情報の発信 **重点** 拡充
- 19 「食」や「農」に関する情報の発信
- 20 食中毒予防・食品表示に関する理解の促進
- 21 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** 新規
- 22 栄養成分表示に関する理解促進
- 23 HACCPに関する市民への理解促進 **重点** 新規

基本施策2 リスクコミュニケーションの推進

- 24 市民と食品関連事業者との意見交換会などによる相互理解の促進 **重点** 拡充
- 25 消費者と生産者等の交流会の実施
- 26 地産地消推進店の増加・活用
- 27 学校給食における地産地消の推進

3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策1 食品関係団体等との連携推進

- (再掲)食品衛生協会と連携した食品関連事業者の自主衛生管理の推進 拡充
- (再掲)関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発 **重点** 新規

基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携の強化

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

5 数値目標

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

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

基本目標 1 食品の安全性を確保します

基本施策 1 農産物の安全性確保対策の推進

事業 No.	施策指標	現状 (H30 年度 見込)	目標 (H35 年度)	実施主体
1	GAPに取り組んだ品目の割合	100% (34 品目)	100%	農林生産流通課
2	生産履歴の記帳など安全・安心に関する直売所への巡回指導率	100% (26 か所)	100%	農林生産流通課

基本施策 2 製造・調理・販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の導入

事業 No.	施策指標	現状 (H30 年度 見込)	目標 (H35 年度)	実施主体
3	HACCPに基づく衛生管理（国際基準）導入施設数	37 施設	対象となる 全ての施設	生活衛生課 食品衛生協会
4	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入施設数	-施設	全ての小規模事業者の 施設	生活衛生課 食品衛生協会
5	学校給食施設の巡視	51 施設	94 施設	学校健康課
6	市場関係者への食品衛生講習会の実施	1 回	1 回	中央卸売市場
7	食品衛生講習会等の参加率	25%	100%	生活衛生課 食品衛生協会

基本施策3 監視指導の充実

事業 No.	施策指標	現状 (H30 年度 見込)	目標 (H35 年度)	実施主体
8	食中毒リスクが高い施設への監視率	100%	100%	生活衛生課
9	食品表示合同監視回数	2 回	4 回	関東農政局 栃木県 生活衛生課 健康増進課
10	スーパー等への商品量目立入検査率	100%	100%	生活安心課
11	H A C C P 指導研修会を修了した食品 衛生監視員数	23 人	33 人	生活衛生課

基本施策4 食品等検査の充実

事業 No.	施策指標	現状 (H30 年度 見込)	目標 (H35 年度)	実施主体
12	牛・豚の全頭検査の実施率	100%	100%	食肉衛生検査所
13	検査可能な食品等安全検査項目数	403 項目	430 項目	生活衛生課 衛生環境試験所
14	精度管理の実施回数	16 回	16 回	衛生環境試験所 食肉衛生検査所
15	調査研究発表数	5 演題	5 演題	生活衛生課 衛生環境試験所 食肉衛生検査所

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

基本施策1 市民の食に関する正しい知識の普及促進

事業 No.	施策指標	現状 (H30年度 見込)	目標 (H35年度)	実施主体
16	食品危害情報メール登録者数	1,351件	1,500件	生活衛生課
17	市ホームページ等への情報掲載回数	27回	30回	生活安心課
18	家庭での食中毒予防に関する情報の発信数	2回	8回	生活衛生課
19	「食」や「農」に関する情報の発信数	12回	24回	農林生産流通課
20	食品衛生出前講座・ゼミナールの実施回数	21回	21回	生活衛生課
21	関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業実施回数	-回	10回	生活衛生課 食品衛生協会 市薬剤師会
22	食育出前講座の実施回数	45回	45回	健康増進課
23	市民へのHACCPに関する情報の発信数	-回	5回	生活衛生課

基本施策2 リスクコミュニケーションの推進

事業 No.	施策指標	現状 (H30年度 見込)	目標 (H35年度)	実施主体
24	意見交換会等の実施回数	4回	5回	生活衛生課
25	異業種交流会の開催数	1回	1回	農林生産流通課
26	地産地消推進店の認定件数	143件	176件	農林生産流通課
27	給食地場産食材使用率	34.5%	30%以上	学校健康課

基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策1 食品関係団体等との連携推進

事業 No.	施策指標	現状 (H30 年度 見込)	目標 (H35 年度)	実施主体
再掲	食品衛生講習会等の参加率	25%	100%	生活衛生課 食品衛生協会
再掲	関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業実施回数	-回	10回	生活衛生課 食品衛生協会 市薬剤師会

基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携の強化

事業 No.	施策指標	現状 (H30 年度 見込)	目標 (H35 年度)	実施主体
28	食品安全懇話会、食品安全団体連絡会議等の開催数	3回	3回	生活衛生課 食品衛生協会 消費者団体
29	関係自治体等との連絡会議等の開催数	6回	6回	生活衛生課
30	消費者からの食品に関する相談件数	- (224件)	-	生活安心課

第 4 章

基本目標ごとの取組

第4章 基本目標ごとの取組

基本目標1 食品の安全性を確保します**基本施策1 農産物の安全性確保対策の推進**

- 市民の安心感を高めるため、農薬の適正使用の手法を含んだGAPの導入促進をはじめとした農産物の安全性確保対策の推進を行います。

[No.1] GAP導入の促進【農林生産流通課】

重点

栃木県や生産団体と連携し、農薬の適正な使用をはじめとした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.2] 農産物直売所における安全・安心の推進【農林生産流通課】

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

第2次宇都宮市食糧・農業・農村基本計画

◎ 安全・安心の見える化

- ・ 農産物の安全・安心が消費者に分かりやすくなるよう、全農業者・出荷団体を対象に、GAP取組の拡大や、国際水準のGAPの取得を支援するなど「販路拡大に向けたGAPの普及」を進めます。

◎ 安心感を高める仕組みづくり

- ・ 直売所における安全安心な宇都宮産農産物を確保するため、農産物の安全・安心に関する研修等により、生産履歴の記帳徹底を促進するなど「生産工程の見える化」を進めます。
- ・ 地球温暖化防止や生物多様性保全等、持続可能性の高い農業生産を拡大するため、減農薬・減化学肥料生産や有機農業に取り組む農業者に対し、支援を行い「環境にやさしい農業」を推進します。

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策2 製造・調理・販売段階におけるHACCPに沿った衛生管理の導入

- 食品衛生法の改正により、全ての食品関連事業者へのHACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、食品関係団体等と連携し、全ての食品関連事業者へHACCPを導入していきます。

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

導入支援【生活衛生課・食品衛生協会】

重点

拡充

食品衛生法の改正により、輸出食品や広域流通品を製造する大規模事業者等が、国際基準であるHACCPに基づく衛生管理を円滑に導入できるよう、サポートセミナーの開催など、積極的に導入を支援していきます。

[No.4] 小規模事業者に対するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の

導入支援【生活衛生課・食品衛生協会】

重点

新規

食品衛生法の改正により、小規模事業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を円滑に導入できるよう、食品業種別の研修会の開催や相談支援体制を強化するなど、積極的に導入を支援していきます。

[No.5] 学校給食における衛生管理等の推進【学校健康課】

拡充

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

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

[No.6] 中央卸売市場における衛生管理の推進【中央卸売市場】

市民へ安全・安心な生鮮食料品等を安定的に供給するため、低温売場や荷捌き所^{にきば}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、HACCPに沿った衛生管理を推進します。

[No.7] 食品衛生協会と連携した食品関連事業者の自主衛生管理の推進

【生活衛生課・食品衛生協会】 **拡充**

食品衛生協会や市が実施する食品衛生講習会を通じ、食品事業者が食品衛生法をはじめとした各種法令の遵守や、HACCPの考え方をはじめとした各種衛生管理等について理解することで、安全な食品を供給できるよう、自主的な衛生管理を推進します。

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策3 監視指導の充実

- HACCPの導入支援や検証を適切に実施するための食品衛生監視員*の監視技術を向上していくとともに、特に食中毒リスクの高い施設に対する監視指導や食品表示法の経過措置満了に伴う適正な食品表示のための合同監視などを実施していきます。

[No.8] 食中毒リスクの高い施設に対する監視指導の実施【生活衛生課】

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

[No.9] 食品表示法に基づく食品表示合同監視の充実

【関東農政局・栃木県・生活衛生課・健康増進課】

重点

拡充

食品表示基準が平成32年3月31日で経過措置満了になることから、新表示への移行を含めた適正表示を確保するため、国、県と合同で農産物直売所やスーパーなどの食品販売施設への監視を強化していきます。

[No.10] 計量法に基づく商品量目立入検査の実施【生活安心課】

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。

[No.11] HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上【生活衛生課】

重点

拡充

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

用語解説

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国，都道府県，保健所を設置する市に配置するよう定められている職種のことで、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。

基本目標1 食品の安全性を確保します

基本施策4 食品等検査の充実

- 市内で製造又は流通する食品（輸入食品を含む）を対象に、食品衛生法の改正に伴う新たな基準にも適切に対応し、食品安全性の検査を実施します。

また、試験検査の精度の向上を図り、検査結果の信頼性を確保していきます。

[No.12] 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、食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。

また、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ます。

[No.13] 農薬、食品添加物等の食品等検査の充実【生活衛生課・衛生環境試験所】

重点

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

また、食品衛生法の改正による「食品用器具及び容器包装」の新たな制度にも、対応していきます。

用語解説

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牛、豚等について、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。

収去検査

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

[No.14] 検査の信頼性確保の推進【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.15] 調査研究の推進【生活衛生課・衛生環境試験所・食肉衛生検査所】

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

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

用語解説

GLP（Good Laboratory Practice：業務管理基準）

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

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

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

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

基本施策1 市民の食に関する正しい知識の普及促進

- スマートフォンの普及に伴い、SNSの利用が増加し、誰もが簡単に情報を発信できるようになり、正しい情報に限らず、食に関する情報が氾濫している状況にある中、食の安全・安心に関する正しい情報を市民へ分かりやすく提供していきます。
- 市民意識調査の結果では、市民のHACCPの認知度は低いことがわかりました。このことから、市民に食品を安全に製造する手法であるHACCPが理解されるよう各種取組により、啓発を行っていきます。

[No.16] 食品危害情報の発信【生活衛生課】

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

[No.17] 消費生活情報の発信【生活安心課】

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消費者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。

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。

[No.18] 家庭での食中毒予防に関する情報の発信【生活衛生課】

重点

拡充

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

[No.19] 「食」や「農」に関する情報の発信【農林生産流通課】

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

用語解説

うつのみやアグリファンクラブ

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

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。消費者は新鮮なうちに農産物を手に入れることができ、また生産者と消費者が直接顔を合わせることで消費者ニーズやおいしい食べ方等、お互いに情報交換することもできます。

[No.20] 食中毒予防・食品表示に関する理解の促進【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、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行います。

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

[No.21] 関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発

【生活衛生課・食品衛生協会・市薬剤師会】

重点

新規

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

[No.22] 栄養成分表示に関する理解促進 【健康増進課】

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

[No.23] HACCPに関する市民への理解促進【生活衛生課】

重点

新規

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

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

基本施策2 リスクコミュニケーションの推進

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

[No.24] 市民と食品関連事業者との意見交換会などによる相互理解の促進

【生活衛生課】

重点

拡充

市民が特に不安に感じている野菜等への農薬の残留や食品添加物などをテーマに市民・食品関連事業者・行政が相互に意見交換を行うことにより、市民の食の安全・安心に対する正しい知識を身につけ、理解を深めます。

[No.25] 消費者と生産者等の交流会の実施【農林生産流通課】

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

[No.26] 地産地消推進店の増加・活用【農林生産流通課】

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

[No.27] 学校給食における地産地消の推進【学校健康課】

児童生徒が、地域の自然や農業など地域への理解を深め、より深く郷土への愛情を育むとともに、新鮮で安全な食を通じて、児童生徒の生涯にわたり心豊かで健康な生活の基礎を培うことを目的に、「うつのみや菜ハイウェイシステム*」の活用や宇都宮市中央卸売市場で取り扱う青果物の入荷見込情報を各学校へ提供することにより学校給食における地産地消を推進します。

用語解説**うつのみや地産地消推進店**

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

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、青果協同組合し、地元商店の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3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策1 食品関係団体等との連携推進

- 食品衛生法の改正に伴う、全ての食品関連事業者を対象としたHACCP導入の義務化をはじめとした食品の安全確保対策の推進や市民への食中毒予防などの正しい知識の普及啓発など、行政だけではなく、関係団体等と連携を図り、一丸となり推進していきます。

[再掲] 食品衛生協会と連携した食品関連事業者の自主衛生管理の推進

【生活衛生課・食品衛生協会】 **拡充**

食品衛生協会や市が実施する食品衛生講習会を通じ、食品事業者が食品衛生法をはじめとした各種法令の遵守や、HACCPの考え方をはじめとした各種衛生管理等について理解することで、安全な食品を供給できるよう、安全確保対策を推進します。

[再掲] 関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発

【生活衛生課・食品衛生協会・市薬剤師会】 **重点** **新規**

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

基本目標3 食の安全と安心を支える体制を強化します

基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携の強化

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

[No.28] 関係団体等との意見交換の実施【生活衛生課・食品衛生協会・消費者団体】

学識経験者、食品関係団体、消費者団体、食品関連事業者、消費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。

また、食品関係団体等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を実施し、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。

[No.29] 関係自治体等と連携した健康危機管理体制の強化【生活衛生課】

重点

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、関係自治体等と連携し、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・再発防止を図る必要があることから、平常時から情報収集や関係自治体等との情報交換を行います。

[No.30] 相談窓口における消費生活相談の実施【生活安心課】

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。



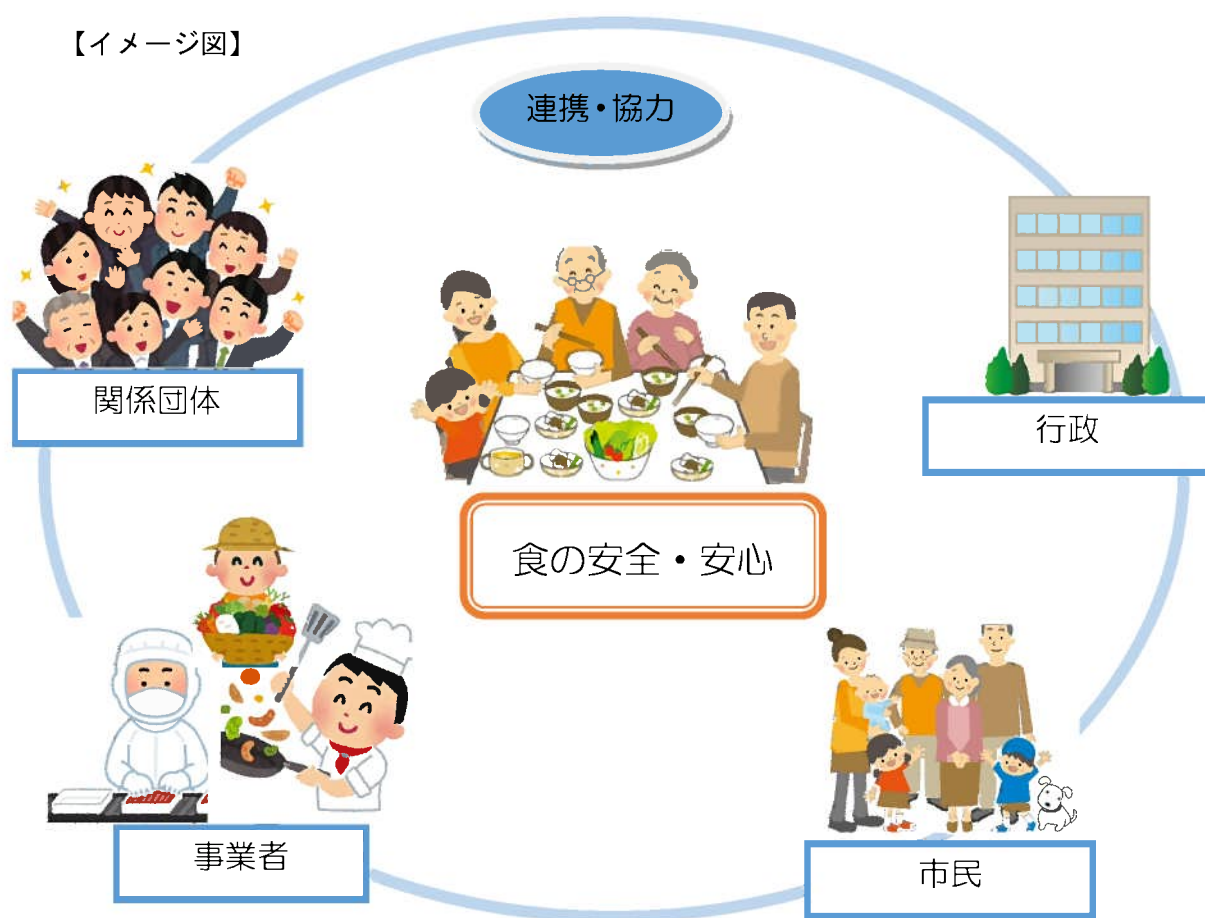
第 5 章
計 画 の 推 進

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関わるものであり、市だけでなく、市民や事業者等がそれぞれの役割を果たすことによって実現することができることから、市、事業者、市民、関係団体の関係者がそれぞれの役割を認識し、関係者が一体となって取組を推進します。

【イメージ図】



2 計画の進行管理

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

資料編

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

うつのみやアグリファンクラブ	43
うつのみや地産地消推進店	46
うつのみや菜ハイウェイシステム	46

か行

GAP（ギャップ）	18
-----------	----

さ行

GLP（ジールピー）	41
収去検査	40
食品衛生監視員	38
食品危害情報メール	42

た行

地産地消	43
と畜検査	40

は行

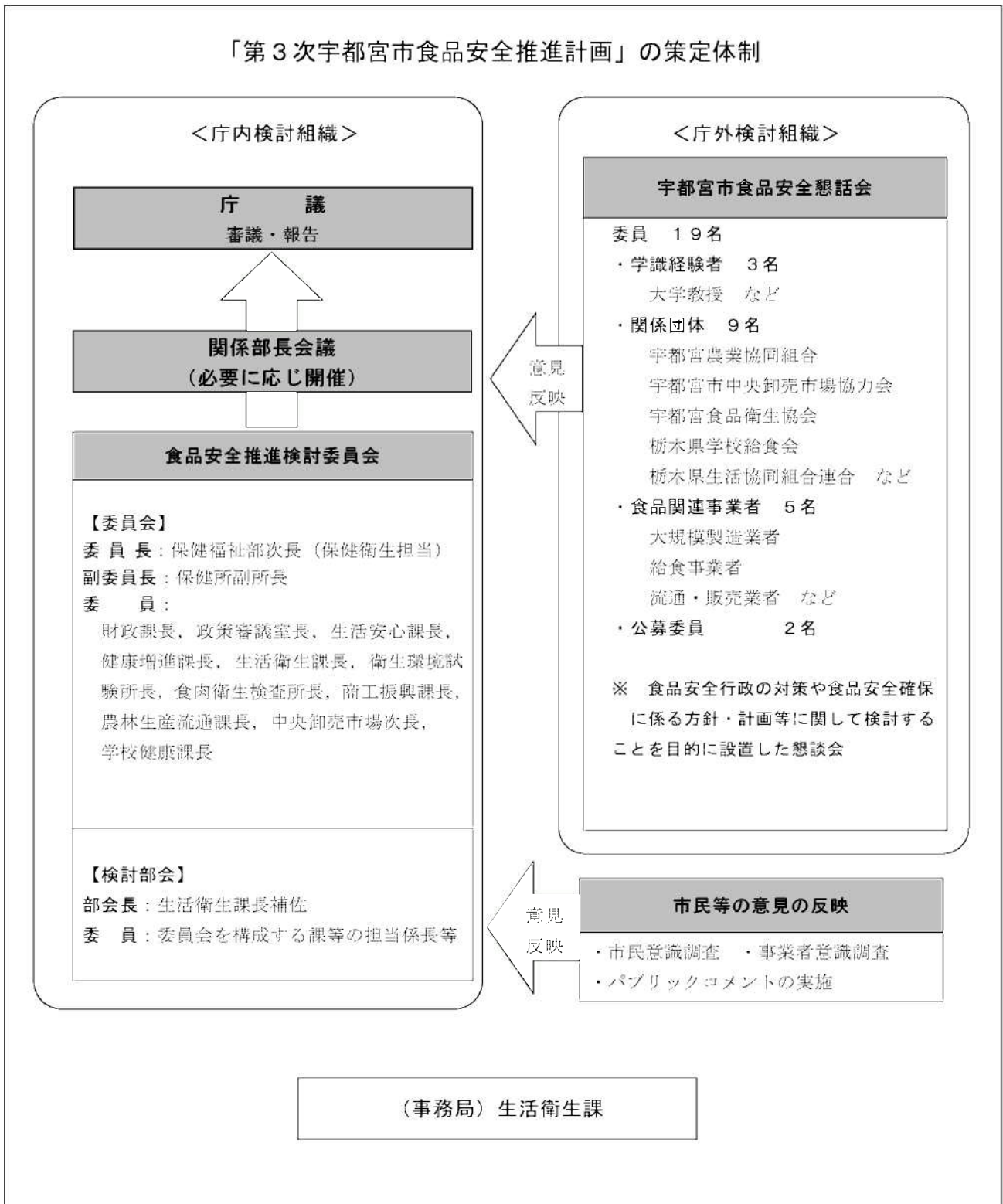
HACCP（ハサップ）	13
-------------	----

ら行

リスクコミュニケーション	24
--------------	----

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）・参事を、副委員長には保健所副所長をもって充て、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。

附 則

この要領は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成28年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成29年4月1日から施行する。

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，健康増進課長，生活衛生課長，食肉衛生検査所長，衛生環境試験所長，商工振興課長，農林生産流通課長，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，健康増進課，食肉衛生検査所，衛生環境試験所，商工振興課，農林生産流通課，中央卸売市場，学校健康課
--

資料3 宇都宮市食品安全条例

平成20年3月25日

条例第17号

改正 平成26年9月第28号

平成27年3月第15号

(目的)

第1条 この条例は、食品安全基本法（平成15年法律第48号）、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他法令で定めるもののほか、食品の安全の確保について必要な事項を定めることにより、市民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 すべての飲食物（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品及び医薬部外品を除く。）をいう。
- (2) 食品等 食品並びに添加物（食品衛生法第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物（以下単に「農林水産物」という。）をいう。
- (3) 生産資材 農林水産業において使用される肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。
- (4) 事業者 食品等を生産し、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、又は販売することを営む者、学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する者及び生産資材を製造し、輸入し、又は販売することを営む者をいう。

(平26条例28・一部改正)

(基本理念)

第3条 食品の安全の確保は、事業者の自主的な取組を基本とし、安全で安心な食品等を消費者に提供することにより、当該事業者が消費者の信頼を獲得することで実現されるものでなければならない。

- 2 食品の安全の確保は、市、事業者及び市民が食品の安全の確保に関する情報を収集し、及び提供することを通じて、それぞれの取組について相互に理解し、協力することにより行わ

れなければならない。

(市の責務)

第4条 市は、基本理念にのっとり、食品の安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進する責務を有する。

(事業者の責務)

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

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

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

(市民の責務)

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

(計画の策定)

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

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

(自主回収の着手の届出等)

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）、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律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。

（平26条例28・一部改正）

（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って、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の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で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。

(委任)

第14条 この条例について必要な事項は、市長が定める。

(平27条例15・旧第17条繰上)

附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、平成20年4月1日から施行する。ただし、第8条の規定は、平成20年7月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の際現に定められている宇都宮市食品の安全確保に関する基本方針は、第7条第1項に規定する計画が策定されるまでの間、同項の規定による計画とみなす。

附 則 (平成26年9月30日条例第28号)

この条例は、平成26年11月25日から施行する。

附 則 (平成27年3月23日条例第15号) 抄

(施行期日)

- 1 この条例は、平成27年4月1日から施行する。

(経過措置)

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

第10項中「第2項の」とあるのは「改正条例附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた」と、「第4項の規定により交付された」とあるのは「同項の規定によりなお効力を有するものとされた」と、同条第11項中「第2項の申請，当該申請事項」とあるのは「改正条例附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた認証に係る申請事項」と、「，第9項の更新に係る申請又は前項」とあるのは「又は前項」と、旧食品安全条例第16条第1項中「第14条第2項の」とあるのは「改正条例附則第2項の規定によりなおその効力を有するものとされた」と、「受けた者又は指定認証機関若しくは指定認証機関であった者」とあるのは「受けた者」とする。

〒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

E-mail : u19070200@city.utsunomiya.tochigi.jp

■食中毒予防の三原則

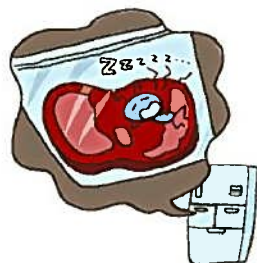
食中毒を予防するポイントは以下の3つです。これらを守って、毎日の生活の中で予防を心がけましょう。

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」