

第1章 計画の策定について

1 計画策定の背景と趣旨

- ・第2次宇都宮市食品安全推進計画」を平成26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る。
- ・食品衛生法の改正により、全ての食品関連事業者を対象に、国際標準である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る。
- ・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不可欠である。
- ・このようなことから、現行計画を改定し、「第3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

2019(平成31)年度から2023(平成35)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 生産から販売に至る食品の安全を守ります ～守る安全～

<主な評価指標>

- ・食品安全検査の基準適合率 98.9%(平成24年度) ⇒ 99.0%(平成29年度) (目標:100%) 進捗率:99.0%

<評価>

- ・「環境にやさしい農業の推進(事業No. 4)」については、エコファーマ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評価となったが、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る。
- ・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、また、基準年度に比べ0.1ポイント上昇し、99.0%となり、おおむね達成できた。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った。  
⇒ 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く。

2 市民の食に対する安心感を向上します ～広げる安心～

<主な評価指標>

- ・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(平成24年度) ⇒ 953人(平成29年度) (目標:1,000人) 進捗率:95.3%

<評価>

- ・「食品衛生出前講座の受講者数(事業No. 34)」については、食中毒予防講座に加え、食品表示等食品の安全についての講座を追加したものの、参加人数が目標値に達しなかったためC評価となった。
- ・「地域における食育の推進(事業No. 38)」については第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評価となったが、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たことから、地域における食育の推進を図ることができた。  
⇒ 市民の食に対する安心感の醸成を図るため、引き続き、出前講座やセミナー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く。

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～

<主な評価指標>

- ・市民・事業者・行政の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 350人(平成24年度) ⇒ 559人(平成29年度) (目標:600人) 進捗率:93.2%

<評価>

- ・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」進捗率は93.2%であり、また、基準年度に比べ209人増加し、559人となり、おおむね達成できた。  
⇒ 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く。

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～

<主な評価指標>

- ・食品関係施設等の監視率 94.0%(平成24年度)⇒100%(平成29年度) (目標値100%) 進捗率:100%

<評価>

- ・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。  
⇒ 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する必要がある。

《参考》本市における食中毒発生件数

	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

【市民】

調査対象:市内在住の18歳以上の男女2,500人  
回収:1,095件(回収率:43.8%)

- 食品の安全性に対する関心  
「食品の安全性に関心がある(94.2%)」  
⇒ 市民の9割以上が食品の安全性に関心を持っている。
- 食品の安全性について不安に思う事柄  
「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% 「食品の表示」42.2%  
「食品中の放射性物質」41.8% 「食品アレルギー」18.7%  
⇒ 「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。
- 普段の生活における衛生意識の行動  
「家庭において、作業前に手洗いをを行う」82.6%  
「家庭において、食肉を十分に加熱している」63.9%  
「家庭において、包丁、まな板の消毒を行っている」56.5%  
「家庭において、食品を室温に放置しない」49.7%  
⇒ 家庭の台所では「作業前に手洗いをを行う」などについては、多くの市民が気をつけているが、食中毒予防の基本である「包丁、まな板の消毒を行っている」、「食品を室温に放置しない」などの実施率は低い状況にある。
- HACCPの認知度  
「知っている」13.1% 「言葉は知っている」21.6%  
「知らない」65.3%  
⇒ HACCPの認知度は「知っている」と「言葉は知っている」を合わせても約3割と低い状況にある。
- HACCPを導入した施設の製造した食品に対する安心度  
「安心だと思う」34.6% 「やや安心だと思う」56.2%  
「思わない」9.2%  
⇒ HACCPを導入した施設の製造した食品に対する安心度は低い状況にある。

【食品関連事業者】

調査対象:市内の食品関連事業者(飲食店営業、食品製造業等)  
1,000件 回収:405件(回収率:40.5%)

- 食品の安全性確保について  
「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% 「従事者の健康チェック」42.3% など  
⇒ 「適切な手洗い」、「食品の適切な保管」などは多くの事業者が実施しているが、「従事者の健康チェック」の実施率は低い状況にある。
- HACCPの導入状況  
「HACCPを知らない」43.5% 「導入を検討していない」34.5% 「導入を検討している」8.7% 「導入している」9.2% 「導入予定」4.0%  
⇒ 「HACCP」を導入している施設は9.2%、「HACCP」導入予定施設は4%とHACCPの導入が進んでいない状況にある。
- HACCPの認知度  
「知っている」61.8% 「知らない」38.2%  
⇒ HACCPの認知度は「知らない(38.2%)」と低い状況にある。
- HACCPが義務化されることの認知度  
「知っている」27.9% 「知らない」72.1%  
⇒ 「知らない」が72.1%とHACCPの義務化が認知されていない状況にある。

【生産者】

調査対象:市内の生産者762件 回収:324件(回収率:42.5%)

- GAPの認知度  
「知っていた」69.9% 「聞いたことがある」21.1%  
「知らなかった」8.9%  
⇒ GAPの認知度は比較的高い状況にある。
- GAPの取組状況  
「取り組んでいる」49.3% 「検討している」36.1% 「予定はない」14.5%  
⇒ GAPの導入は比較的に進んでいる状況にある。

3 食を取り巻く環境の変化

(1) HACCPに沿った衛生管理の義務化

- ・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、食品関連事業者はHACCPに沿った衛生管理が求められるとともに、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る。

(2) 食品に係る新たな基準等の設定

- ・食品衛生法が改正され、「食品用器具及び容器包装」では、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たため、新制度に対応した検査の実施が求められている。
- ・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る。

(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の利用も増加してきた。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。

(4) 食中毒事件の広域化

- ・昨年、広域的に発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒死亡事例などを踏まえ、食品衛生法が改正され、国や自治体間の連携や協力体制の強化など、被害の拡大防止対策が求められている。

第2章 食の安全・安心に関する現状と課題

4 課題の総括

<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
- (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、全ての食品関連事業者への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義務化されたが、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
- (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
- (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
- (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
- (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

<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
- (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
- (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
- (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

<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、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
- (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

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、食品関係団体と連携を図り、食品関連事業者へのHACCPに沿った衛生管理を導入していく。  
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、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るため、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1	指標	基本施策と主な事業	
食品の安全性を確保します	食中毒の発生件数 4件 ⇨ 4件以下 (現状) (2023年)	基本施策1 農産物の安全性確保対策の推進	・ GAP導入の促進 <b>重点</b>
		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	・【拡充】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 <b>重点</b> ・【新規】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 <b>重点</b>
		基本施策3 監視指導の充実	・【拡充】食品表示法に基づく食品表示合同監視の充実 <b>重点</b> ・【拡充】HACCPに対応した食品衛生監視員の監視技術の向上 <b>重点</b>
		基本施策4 食品等検査の充実	・ 農薬、食品添加物等の食品検査の充実 <b>重点</b>

基本目標2	指標	基本施策と主な事業	
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	市内で製造された食品が安心だと思う市民の割合 34.6% ⇨ 80% (現状) (2023年度)	基本施策1 市民の食に関する正しい知識の普及促進	・【拡充】家庭での食中毒予防に関する情報の発信 <b>重点</b> ・【新規】関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発 <b>重点</b> ・【新規】HACCPに関する市民への理解促進 <b>重点</b>
		基本施策2 リスクコミュニケーションの推進	・【拡充】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 <b>重点</b>

基本目標3	指標	基本施策と主な事業	
食の安全と安心を支える体制を強化します	関係団体等と連携した食中毒予防啓発事業実施回数 一回 ⇨ 10回 (現状) (2023年度)	基本施策1 食品関係団体等との連携推進	・ (再掲)【新規】関係団体等と連携した市民の食中毒予防の普及啓発 <b>重点</b>
		基本施策2 関係団体・関係自治体等との連携の強化	・ 関係自治体等と連携した健康危機管理体制の強化 <b>重点</b>

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。