



第3章

食の安全・安心の確保

1 食の安全・安心を確保するうえでの課題

「食の安全・安心の確保」の推進は、安全で快適な市民生活と食品産業などの振興のために重要な施策です。

これに当たっては、食品を摂取することによる健康被害を未然に防止するとともに、食品に対する市民の信頼を回復し、市民が安心して食生活を営むことを目的に、行政(熊本市)による食品の監視指導等のもとより、食品事業者等の安全確保に向けた自主的な取り組み、さらには行政・市民・関係団体・食品事業者等の情報共有と相互理解が欠かせません。

しかし、食に対する不安など食をめぐる現状は依然課題も多く、第2次計画を推進するにあたり、これまでの取り組み状況や平成24年度市民アンケートの結果から次のような課題が見出されました。

(1) 生産から消費までの各段階における食品の安全性確保

○ 不適切な食品の流通防止

近年、食品事業者の不適正な取り扱い、産地偽造や不正表示の発覚、また輸入食品からの基準値を超える残留農薬や有害物質の検出などが後を絶たず、市民(消費者)の食品への不安が高まる大きな要因となっています。

そこで、行政は安全な食品が市民(消費者)に届くよう、関係法令等に基づく監視・指導や試験検査を行うなど総合的な施策を進めるとともに、高度化する試験技術への対応やデータの信頼性を確保するための精度管理等の充実を図ることも必要です。

また、生産者や食品関連事業者は、市民(消費者)の健康を第一に、安全が確保された食品を提供するため、従来の自主的な衛生管理に加え、製造(加工)工程や販売形態におけるリスク管理の手法としてHACCP(ハサップ)¹の考え方を取り入れた高度な衛生管理システムや問題が起きた際の速やかな原因究明を実施するためのトレーサビリティ²システムの導入を図る必要があります。特に平成24年度市民アンケートにより「中食」利用が増加し、中でも「コンビニエンスストア」の利用が多く、流通・消費傾向の変化が見られています。

加えて市民(消費者)は、ゼロリスクを求める傾向を改め、流通する食品では生産から消費にいたるどの段階においても、その取り扱い方法の如何によっては、リスクが存在することを認識するとともに、食品に関する正しい知識を習得し、日々の食生活に活用する

¹ **HACCP(ハサップ)** Hazard Analysis and Critical Control Point の略称で、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法です。

従来の最終製品抜き取り検査では100%の安全性を保障することができないことから、製造に係る危害分析(HA)を行い、重要な工程を重要管理点(CCP)と定め連続的に管理することによって全ての製品の安全性を確保していくための衛生管理手法です。

² **トレーサビリティ** 「トレーサビリティ」(traceability)とは、2つの用語「追跡」(トレース,trace)と「可能」(アビリティ,ability)をあわせた言葉です。直訳すると「追跡できる可能性、能力」という意味となります。

トレーサビリティシステムを活用することにより、迅速な原因究明や違反食品などの特定及び再発防止を図ることができます。

必要があります。

○ くまもと産品の振興と保全

魅力あるくまもとの産品を日々の食生活に活用してもらい、全国に発信していくためには、産品の魅力と安全性確保が基本であることを認識し、「くまもと産品の振興と保全」に取り組んでいく必要があります。

一方、本市は飲用水を地下水に 100%依存していることから、将来にわたり豊富で安全、おいしい「くまもとの水」の確保・保全に努める必要があります。

(2) 食品の安全確保体制の整備

○ 食品事故や苦情相談の状況

本市においても食中毒は毎年発生しており、病因物質としては全国同様にカンピロバクターやノロウイルスによるものが多く、また平成23年には本市において化学物質「ヒスタミン」による大規模食中毒が発生しました。また、苦情相談の中には食中毒と断定できない様な有症事例も多く、異物の混入も後を絶たない状況です。

このように健康被害事例が発生した場合には、原因究明と被害の拡大防止を図るため初動対応の強化や公表による市民等への周知について、速やかな対応を図る必要があります。

また、健康被害発生を未然に防止する施策も重要です。

○ 行政間や食品関連団体との連携

行政間では、各種情報の交換や共有を促進するため、連携を密にし横断的な事業を展開する必要があります。また、食品の広域流通に対処するために、国や都道府県、他市町村、食品関係事業者団体等との綿密な連携や情報交換が重要です。

(3) 食に関する関係者間の情報共有と相互理解

○ 食に対する不安や不信の増大

平成24年の市民アンケートでは、成果指標である「不安を感じる市民」5項目は、ともに改善の方向であることが示されたもののほとんどの項目において目標達成されていません。これらの指標は、社会情勢により変動しやすいものではありますが、依然として食に対する信頼性が回復されていないことを意味しています。

ただし「食品添加物について不安を感じる市民」については、63.3%と目標(65.0%)を達成したものの、「市民の不安解消」のためにはこれからも粘り強く取り組むことが必要です。

一方、製造、加工、保存技術の高度化や流通の広域化・複雑化などにより、生産・製造現場と食卓までの距離が広がっており、食の安全安心に対する取り組みが市民(消費者)に見えにくいものとなっています。

については、今後も食に関する関係者(生産者、食品関連事業者、関連団体、行政)は、市民(消費者)が数多くの情報の中から正確な情報を適切に選択して活用し、理解を深めることができるよう、幅広い正確な情報の開示と周知に努めることが必要です。また、市民(消費者)自ら食に関する関係者に積極的に意見を述べることも大切です。



食の安全・安心を確保するうえでの課題

生産から消費までの各段階における食品の安全性確保

- 不適切な食品の流通防止
- くまもと産品の振興と保全

食に関する関係者間の情報共有と相互理解

- 食に対する不安や不信の増大

食品の安全確保体制の整備

- 食品事故や苦情相談の状況
- 行政間や食品関連団体との連携

「食の安全・安心の確保」

市民が食品を信頼し、安心して食生活を営むこと

2 食の安全・安心を確保するための視点と基本的施策

生産から消費に至る全ての関係者が食の重要性を認識し、食の安全安心の確保を目指すため、次の3つの視点とそれらの実現に向けて5つの基本的施策を定め展開します。

【視点A】 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

食品の生産から消費に至る各段階で、必要な安全性確保に関する取り組みを実施します。

【視点B】 食品の安全性確保のための体制整備

食品の安全性確保のため、各段階における必要な体制を整備・構築し、推進します。

【視点C】 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

市民(消費者)が食品を信頼し、安心感の持てる社会の構築のためには、関係者間の情報共有と相互理解が必要不可欠です。