

## 基本的施策

### I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

食品の生産から製造・加工を経て市民(消費者)の口に入るまでの各段階において、食品の安全性が確保されるよう施策を構築し、実践します。また、市民(消費者)に対して、効率的かつ効果的なリスクコミュニケーションを実施します。

### II 熊本市独自の食品衛生の確保

熊本市独自の効率的かつ効果的な監視指導體制を構築するとともに、食品関連事業者が取り組みやすい熊本市独自の自主衛生管理手法の導入支援や熊本から世界に発信・流通する製品の安全性確保など、熊本市の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくりを進めます。

### III 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

初動対応充実による、健康被害等の拡大防止に努めるとともに、広域化・多様化する食品流通・消費や食品事故に対応するため、食に関する関係機関との連携や行動を図ります。また、新たな健康危機に対応できる体制を構築するとともに、食品衛生監視員等を食の安全安心の確保の重要な担い手と位置付けて、その資質の向上に努めます。

### IV 消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

食に関して安心を実感できるよう、関係者間の意見交換を促進するとともに、迅速で正確な情報の提供を実施します。また、政令指定都市移行に伴い設置された地域拠点である区役所と保健所等の関係機関との連携を構築します。

### V 食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)

市民が安心して食生活を送れるよう、食育を通じて、食の安全性や栄養等に関する理解を深めることが大切です。また、市民の健康増進のため、食に関する基礎的調査・研究を行います。

# 3 「食の安全・安心の確保」に関する施策の体系

3つの視点

5つの基本的施策

施策

**A**  
生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

**B**  
食品の安全性確保のための体制整備

**C**  
食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

**I**  
生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

**II**  
熊本市独自の食品衛生の確保

**III**  
国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

**IV**  
消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

**V**  
食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)

- (1)生産段階における食品の
- (2)製造、加工、流通・販売の
- (3)食品などの検査
- (4)消費段階における食品の

- (1)熊本市版食品衛生管理の
- (2)食品の大量取扱業者との
- (3)熊本の食に関する文化や

- (1)健康危機管理体制の充実
- (2)食品の安全確保のための

- (1)市民意見の施策への反映
- (2)食や健康被害に関する情
- (3)食に関する相談窓口の充

- (1)食の安全性や栄養等に関

策の方向性

取り組むべき施策

|                  |   |   |
|------------------|---|---|
| 安全性の確保           | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>① 安全な農林水産物の生産・供給</li> <li>② 農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進</li> <li>③ 生産履歴記帳の推進</li> </ul>  |
| 各段階における食品の安全性の確保 | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>④ 食品営業施設等に対する監視・指導の徹底</li> <li>⑤ 食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供</li> <li>⑥ 高度な衛生管理システムの普及と導入の支援</li> <li>⑦ 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価</li> <li>⑧ 給食施設における安全性確保</li> <li>⑨ と畜場における衛生管理の徹底</li> <li>⑩ いわゆる健康食品等による被害の防止</li> <li>⑪ 適正な食品表示の監視・指導</li> </ul> |
| 安全性の確保           | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>⑫ 食品の安全確認検査</li> <li>⑬ 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査</li> <li>⑭ 検査機器の整備と精度管理</li> </ul>  |
| 安全性の確保           | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>⑮ 家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践</li> <li>⑯ 世代ごとのリスクコミュニケーションの充実</li> <li>⑰ 食の安全安心について高い知識を持つ消費者の育成</li> </ul>  |
| 普及と実践            | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>⑱ 効果的な監視・指導の充実</li> <li>⑲ 熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)の展開</li> </ul>   |
| 情報の共有            | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>⑳ 行政、市場、大型量販店の情報の共有化</li> </ul>  |
| 産品の振興に向けた安全性の確保  | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>㉑ 熊本の水の衛生確保</li> <li>㉒ 農林水産物、特産品、土産品などの衛生確保</li> <li>㉓ 健康づくりに協力する飲食店等への支援</li> </ul>   |
| 及び強化             | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>㉔ 初動対応の充実による被害拡大の防止</li> <li>㉕ 新たな健康危機に対応できる体制の構築</li> <li>㉖ 報道発表など公表による被害拡大の防止</li> <li>㉗ 食品衛生監視員等の資質の向上</li> </ul>   |
| 連携               | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>㉘ 国・県・他市町村及び市内の連携強化</li> <li>㉙ 区役所との連携</li> <li>㉚ 食品関連事業者団体等との連携</li> </ul>  |
| 報提供の充実           | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>㉛ 市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実</li> <li>㉜ 食の安全安心・食育推進会議の開催</li> </ul>   |
| 実                | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>㉝ 正確で迅速な食品情報の収集と発信</li> <li>㉞ 消費者センターを核とした総合的な相談窓口の充実</li> <li>㉟ 区役所との連携</li> <li>㊱ 食品に関する相談窓口の充実</li> </ul>   |
| する理解の促進          | ⇒ | <ul style="list-style-type: none"> <li>㊲ 食の安全性に関する体験を通じた食育活動の推進</li> <li>㊳ 食育を通じた食の安全に関する情報の共有化</li> <li>㊴ 基礎的な調査・研究等の実施</li> </ul>   |

# 4 具体的な施策の展開

## I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

食品の生産から製造・加工を経て市民(消費者)の口に入るまでの各段階において食品の安全性が確保されるような方策を構築し、実践します。

### 1) 生産段階における食品の安全性の確保

#### ～安全に配慮した農林水産物づくり～

##### (1) 今後の方向性

「残留農薬」などの農林水産物における残留物質に対する市民(消費者)の不安感は依然高い状態にあり、このような不安感を取り除いていくために生産段階での安全性確保に対する取り組みを十分に行う必要があります。また、農林水産業は自然環境に影響される部分が多く、不安定な価格、生産コストの高騰、従事者の高齢化などの厳しい経営環境の中で、安全安心な農林水産物をつくるための生産者の取り組みについても市民(消費者)に周知するなどして、生産者と市民(消費者)の相互理解と信頼を深めていくことも必要です。これらのことを踏まえ、「安全に配慮した農林水産物づくり」の観点から取り組みを推進していきます。

##### (2) 取り組むべき施策

生産段階への市民の不安を取り除くため、取り組みの周知や相互理解、信頼を深める施策を展開します。

##### ① 安全な農林水産物の生産・供給

安全であることはもとより、食味や食感に優れた高品質な農林水産物の生産・供給に努めます。

##### ② 農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進

安全で安心な農林水産物をつくるため、農薬、肥料、動物用医薬品等の適正使用を推進します。

##### ③ 生産履歴記帳の推進

市民(消費者)の残留農薬等に対する不安や不信を払拭し、信頼性を高めるため、農林水産物をいつ、どこで、どのように生産し、農薬、肥料、動物用医薬品等をいつ、どのくらい使用したかなどの生産履歴の記帳を推進します。

##### (3) 成果指標

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 項目①   | 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合         |
| 基準値   | 55.7 % (平成 24 年度)             |
| 目標値   | 50 % (平成 30 年度)               |
| 出典資料等 | 熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査 |

(指標とする理由)

生産段階における食品の安全性確保の効果は、代表的な項目である「残留農薬」に対する不安度が低減されることで客観的に評価できると考えられます。

#### (4) 具体的な取り組み

- 農産物の生産指導の中で、農薬、肥料、動物用医薬品等の適正な使用を指導し、生産履歴の記帳を推奨することにより、安全安心で良質な農林水産物の生産振興と消費拡大に努めます。
- 農薬や肥料、動物用医薬品等の適正使用と使用基準遵守に努めるとともに生産履歴を記帳し、関係する講習会や研修会等の機会を充実します。
- 生産者との交流機会などを充実し、安全安心な農林水産物についての理解をすすめます。

#### (5) 市民・関係団体・行政の役割

| 市民(消費者)  | 生産者  | 食品関連事業者  | 教育関係者等   | 行政  |
|--|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●生産者との交流機会を通じ、安全な農林水産物への理解を深める</li> <li>●農薬等の必要性などについて理解を深める</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●食の安全性確保のため、努めていることをPRする</li> <li>●関係する講習会や研修会等への積極的な参加と知識の自己研鑽に努める</li> <li>●農薬等の使用規準を遵守し、安全で安心できる農林水産物の生産、供給に努める</li> <li>●農畜水産物の生産履歴の記帳に努める</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●農薬等の必要性などについて理解を深める</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●地域での生産活動に参加し、生産者と交流し、食の安全安心への理解を深める</li> <li>●農薬等の必要性などについて理解を深める</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用について、生産指導を行う</li> </ul> |

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

## 2) 製造、加工、流通・販売の各段階における食品の安全性の確保

～食品添加物や不正表示など食品に対する不信解消を目指して～

### (1) 今後の方向性

「食品添加物」、「輸入食品」、「食品の不正(偽装)表示」などに関し、依然多くの市民が食品の安全性について不安や製造者に対する不信を感じています。

そこで、「食品添加物や不正表示など食品に対する不信解消を目指して」という観点から取り組みを推進していきます。

### (2) 取り組むべき施策

製造から流通・販売段階への市民の不安を取り除くため、取り組みの周知や相互理解、信頼を深める施策を展開します。

#### 4 食品営業施設等に対する監視・指導の徹底

安全で安心できる食品が提供されるよう、製造、加工、流通・販売の各段階での施設や食品の重点監視・指導を徹底します。

#### 5 食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供

食中毒予防のための知識と最新情報を、食品の製造、加工、流通・販売の関係者に提供します。

#### 6 高度な衛生管理システムの普及と導入の支援

安全で安心できる食品を提供していくため、食品の製造、加工、流通・販売の各段階で HACCP の考え方を取り入れた高度な衛生管理システムやトレーサビリティシステムの普及と導入を促進します。

#### 7 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価

安全で安心できる食品を提供していくため、表彰等を通して自主的な衛生管理の向上に努めている食品関係事業者を評価します。

#### 8 給食施設における安全性確保

学校・保育園及び多数の人々に飲食物を提供する給食施設等に対し、衛生指導を充実するとともに、これらの給食関係者への知識や情報の提供と施設の安全確保を図ります。

#### 9 と畜場における衛生管理の徹底

安全で衛生的な食肉の流通を確保するため、と畜場での衛生管理の徹底を図ります。

#### 10 いわゆる健康食品等による被害の防止

偽装・誇大広告や医薬成分を含んだ健康食品などによる被害が後を絶たないことから、健康食品等による被害の防止に取り組みます。

#### 11 適正な食品表示の監視・指導

食品の不正(偽装)表示などによる事件や事故が後を絶たないことから、適正な食品表示についての監視・指導を充実します。