

第2次  
熊本市食の安全安心・食育推進計画  
(素案)

平成24年10月

熊 本 市

# 目 次

<b>第1章 計画策定にあたって</b>	
1 策定の背景及び趣旨	1
2 計画の位置づけ	
3 計画の期間	
4 本市における関連計画との関係	
5 計画の基本的な考え方	
6 計画の体系	
7 成果指標	
<b>第2章 熊本市の食を取り巻く現状</b>	
1 くまもとの食の生産の現状	11
2 食の安全・安心の現状	
3 食生活の現状	
4 生活習慣病の現状	
5 食に関わる環境の現状	
<b>第3章 食の安全・安心の確保</b>	
1 食の安全・安心を確保するうえでの課題	35
2 食の安全・安心を確保するための視点と基本的施策	
3 施策の体系	
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	
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）	
<b>第4章 食育の推進</b>	
1 食育を推進するうえでの課題	63
2 食育を推進していくための視点と基本的施策	
3 施策の体系	
4 具体的な施策の展開	
I 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践	
II 健全な食生活を実践するための環境整備	
III 市民運動としての食育の推進	
IV くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進	
<b>第5章 総合的な計画推進のために</b>	
1 計画の推進体制	95
2 計画の進行管理	
3 推進体制のイメージ図	

## 参考資料

## 第1章 計画策定にあたって

---

## 1 策定の背景及び趣旨

---

近年、食を取り巻く環境は、核家族化、社会環境の変化、ライフスタイルや価値観の多様化等により大きく変化しています。また、農林水産物における残留物質問題や食品添加物への懸念、食品の偽装表示など、食品の安全性や信頼性に対する市民の不安も高い傾向にあります。

このようなことから、「食」は生命と健康の基礎であるとの共通認識のもと、市民一人一人が食に関する正しい知識と的確な判断力を身につけ、消費者をはじめとして、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者及び行政等の全ての関係者が「食」の重要性を認識・連携して、それぞれの立場で食の安全安心の確保及び食育<sup>1</sup>の推進に積極的に取り組むため、平成20年3月に「熊本市食の安全安心・食育推進計画」を策定し、「食」に関して様々な施策を展開してきました。

この間の取り組みにより、食育<sup>1</sup>の推進については、学校、保育所、幼稚園等における食育の進展、ボランティア数の増加、内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)<sup>2</sup>を認知している市民の割合の増加等、食育は着実に推進されてきました。しかし、糖尿病等の生活習慣病有病者の増加、子どもの朝食の欠食、家族とのコミュニケーションなしに一人で食事をとるいわゆる「孤食」の問題等、食をめぐるさまざまな課題への対応も求められています。

また、食の安全安心では、食品の安全性確保のための検査や食品施設の監視指導、食品関連事業者による自主衛生管理の普及等について着実に実施してきましたが、放射性物質をはじめとする新たな危害物質や食品事業者による不正事件発生等から、食品に関して不安を感じる市民の割合は依然高く、食の安心が実感されない状況も続いています。

一方、国においては、平成23年度に第2次食育推進計画を策定し、「周知から実践へ」をコンセプトに「生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進」「生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進」「家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進」を重点課題に掲げて取り組むこととしています。

このような国の動向等も踏まえて、本市においては、現行の計画が本年度で最終年度となることから、これまでの食育推進の成果と食をめぐる諸課題や政令指定都市へのスタートを契機として取り組んでいる小学校区を単位とした「健康まちづくり」における「食」を

---

<sup>1</sup> **食育** 食育基本法では... 食育とは生きるうえでの基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることと位置づけている。

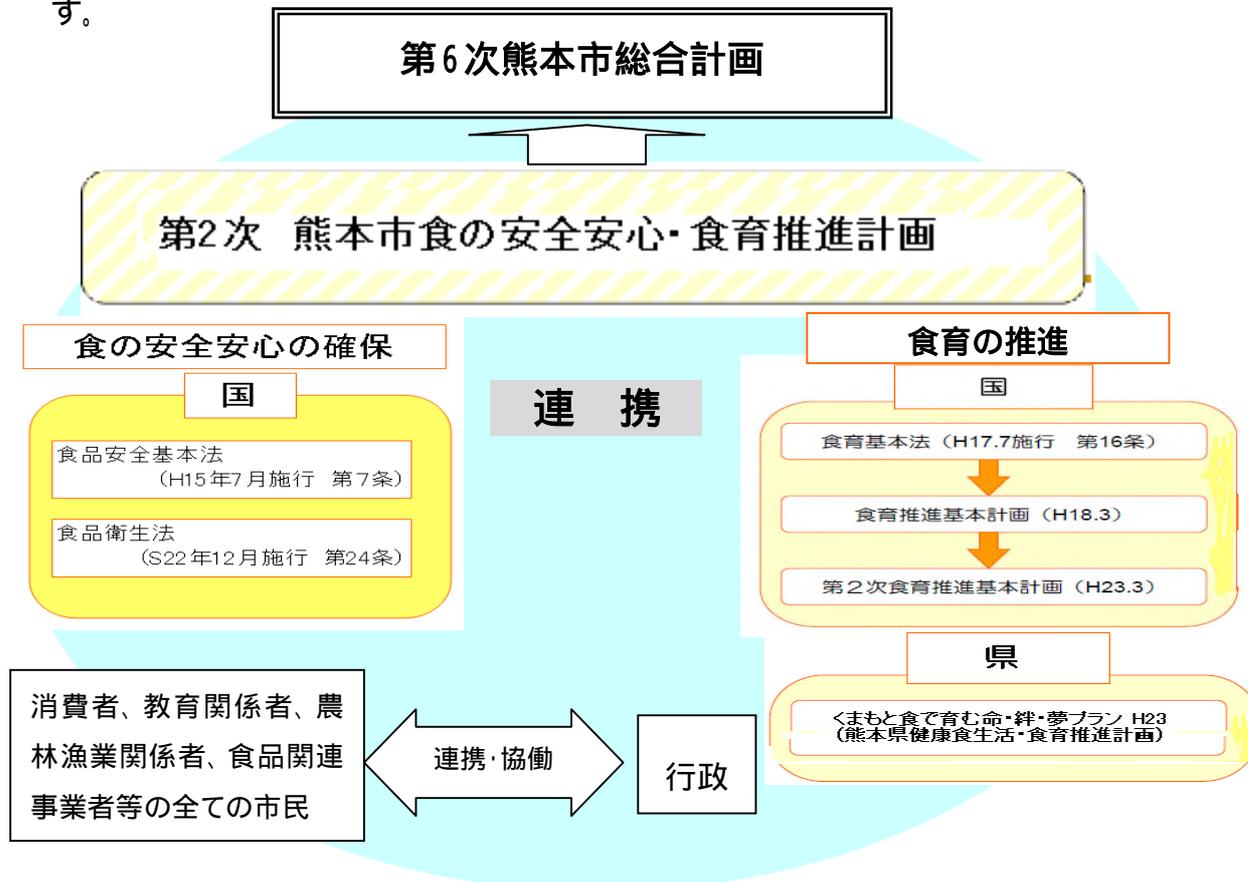
<sup>2</sup> **内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)** 内臓脂肪がたまることによって、血圧、血糖が高くなったり血中の脂質異常を起こしたりして、心筋梗塞や脳卒中などが起こりやすくなる状態のこと。

通じた健康づくりの積極的な展開に向けて、「熊本市食の安全安心・食育推進計画(第2次)」を策定し、食の安全安心、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していきます。

## 2 計画の位置づけ

本計画は、食品安全基本法及び食育基本法の趣旨・目的・基本理念を踏まえ、「食の安全・安心の確保」と「食育の推進」に関する総合的な計画です。

- (1)本計画は、市民をはじめとして、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者及び行政等、全ての関係者がそれぞれの役割に応じて連携・協働しながら、食の安全・安心の確保および食育の推進に取り組むための基本指針とします。
- (2)本計画は、食品安全基本法第7条に基づく、地方公共団体において策定する施策の方向性を定めるとともに、食品衛生法第24条に基づき年度毎に策定している「熊本市食品衛生監視指導計画」の基本的な方針と位置づけます。
- (3)本計画は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画として、国が示した第2次食育推進基本計画を踏まえ、県の食育推進計画を参考に作成しました。
- (4)本計画は、第6次熊本市総合計画(平成21年度～30年度)の個別計画とします。
- (5)本計画は、食に関する総合的な計画とし、健康増進計画に基づき策定される「第2次熊本市健康くまもと21基本計画」をはじめ、本市における関連計画との整合性を図ります。



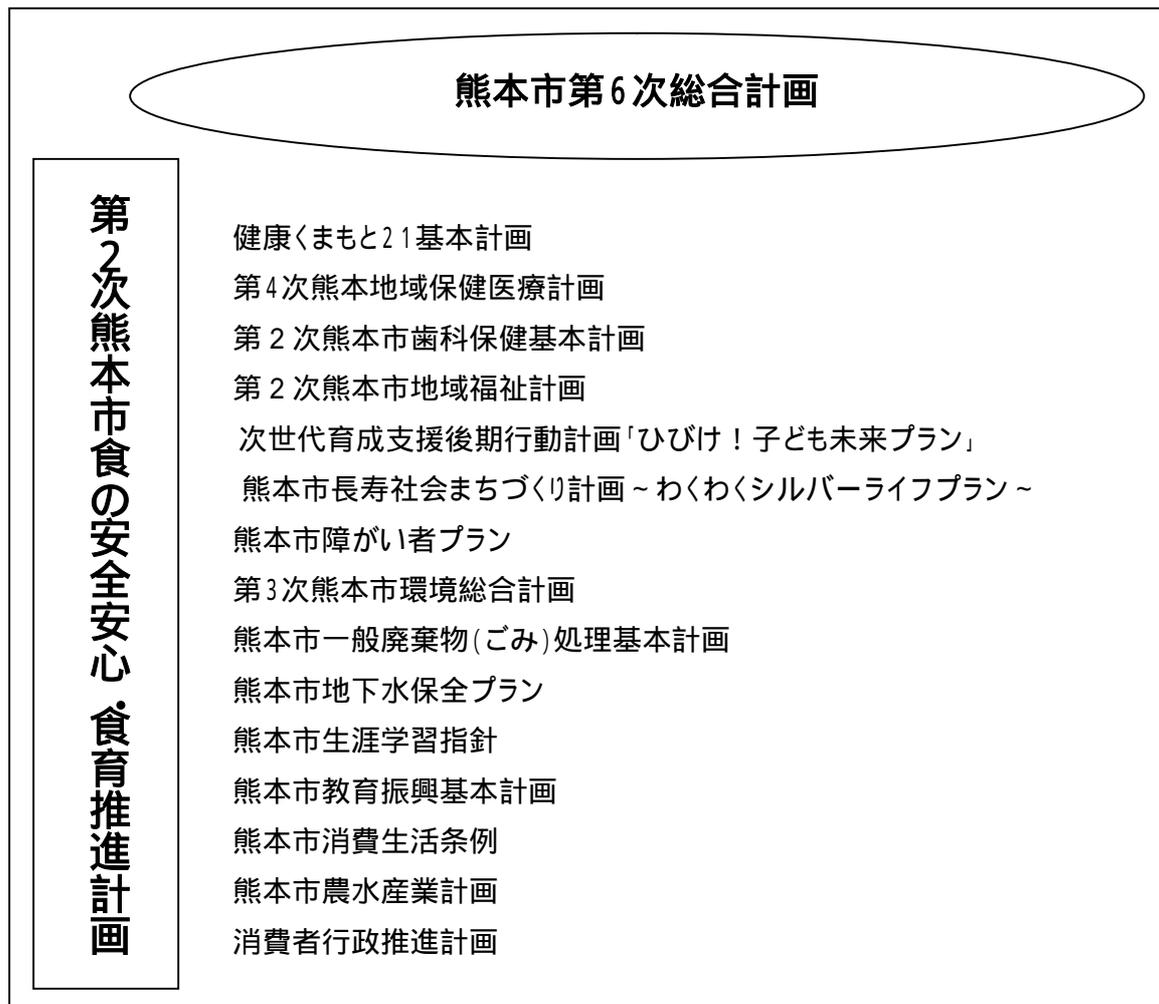
### 3 計画の期間

本計画は、「食」を取り巻くさまざまな課題に対処するため、可能な限りの具体的な数値目標・方策を定めるものであり、計画期間は、熊本市第6次総合計画等の終期に合わせて、平成25年度から平成30年度までの6年間とし、成果指標などの状況を考慮しながら、計画期間の中間年度で見直しを行います。

ただし、社会情勢の変化や成果指標の状況、市民に大きく影響を与える新たな重要課題等が生じ、計画の変更が必要になった場合には、適宜必要な見直しを行います。

### 4 本市における関連計画との関係

本計画は、本市の関連計画と調和を図りながら実施するものとします。



---

## 5 計画の基本的な考え方

---

本計画は、生産者から消費者にいたる全ての関係者が「食」の重要性を認識し、食の安全・安心の確保および食育の推進に積極的に取り組むため、第2次計画においては、第1次食の安全安心・食育推進結果の基本的施策や方向性を継続するとともに、さらに必要と思われる事項を追加・強化するなどして、次の事項を基本として施策の展開を図ります。

### (1)食の安全・安心の確保

本計画は、食品を摂取することによる健康被害を未然に防止し、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、生産から消費に至るまでの食品衛生の確保、食品の安全性確保のための体制整備、食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進、を行います。

### (2)食育の推進

本計画は、食育を通して、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができる社会の実現を目的に、全ての市民の食育への理解の促進、健全な食生活が実現できる環境整備、市民運動としての食育の推進、「くまもとらしさ」を活かした食育の推進、これら4つの視点を基本に取り組みます。

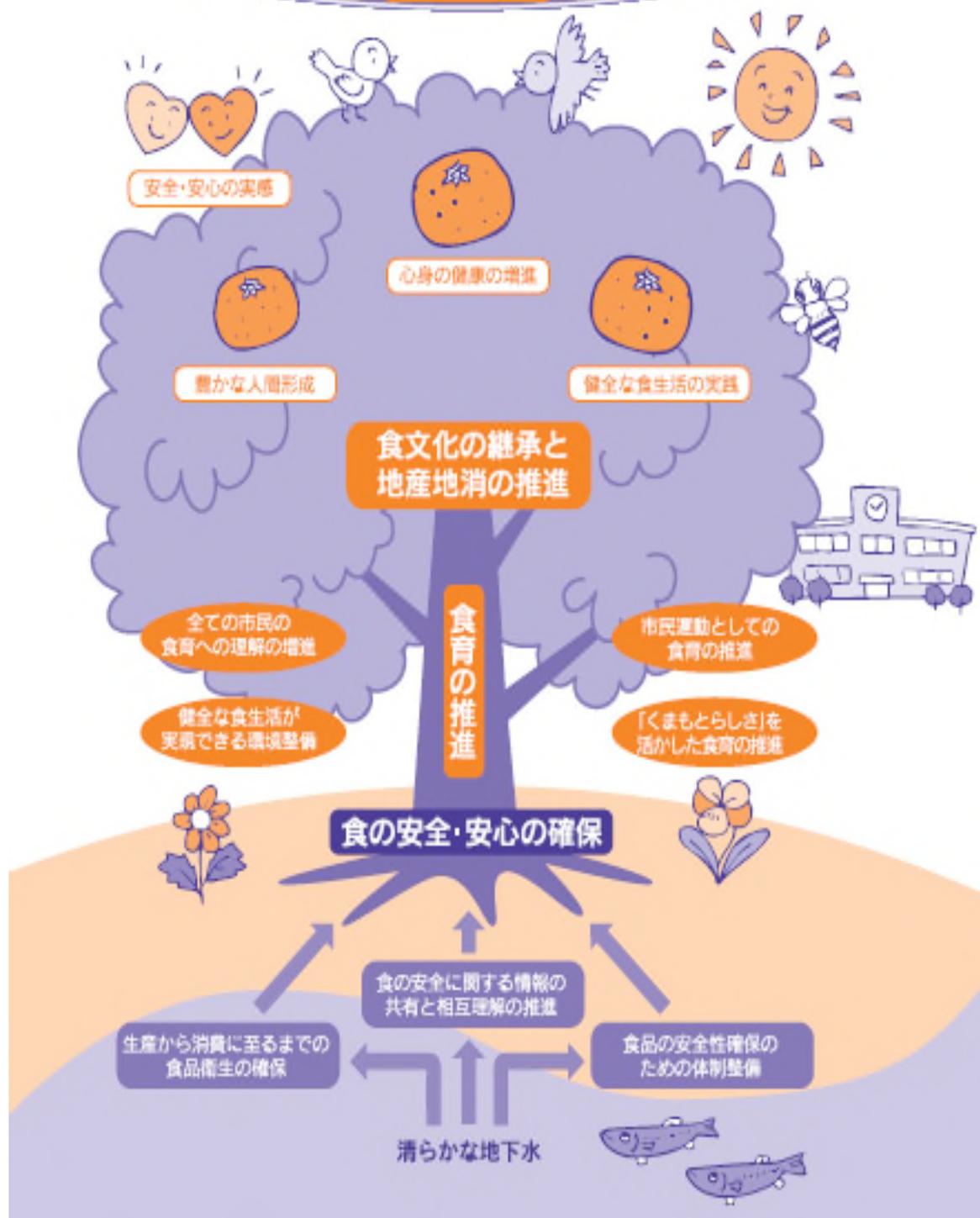
また、取り組みにあたっては、国の「食育ガイド<sup>3</sup>」等の活用も図りながら、「生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進」、「生活習慣病の予防および改善につながる食育の推進」、「家庭における『共食<sup>4</sup>』を通じた子どもへの食育の推進」の取り組みを充実します。

---

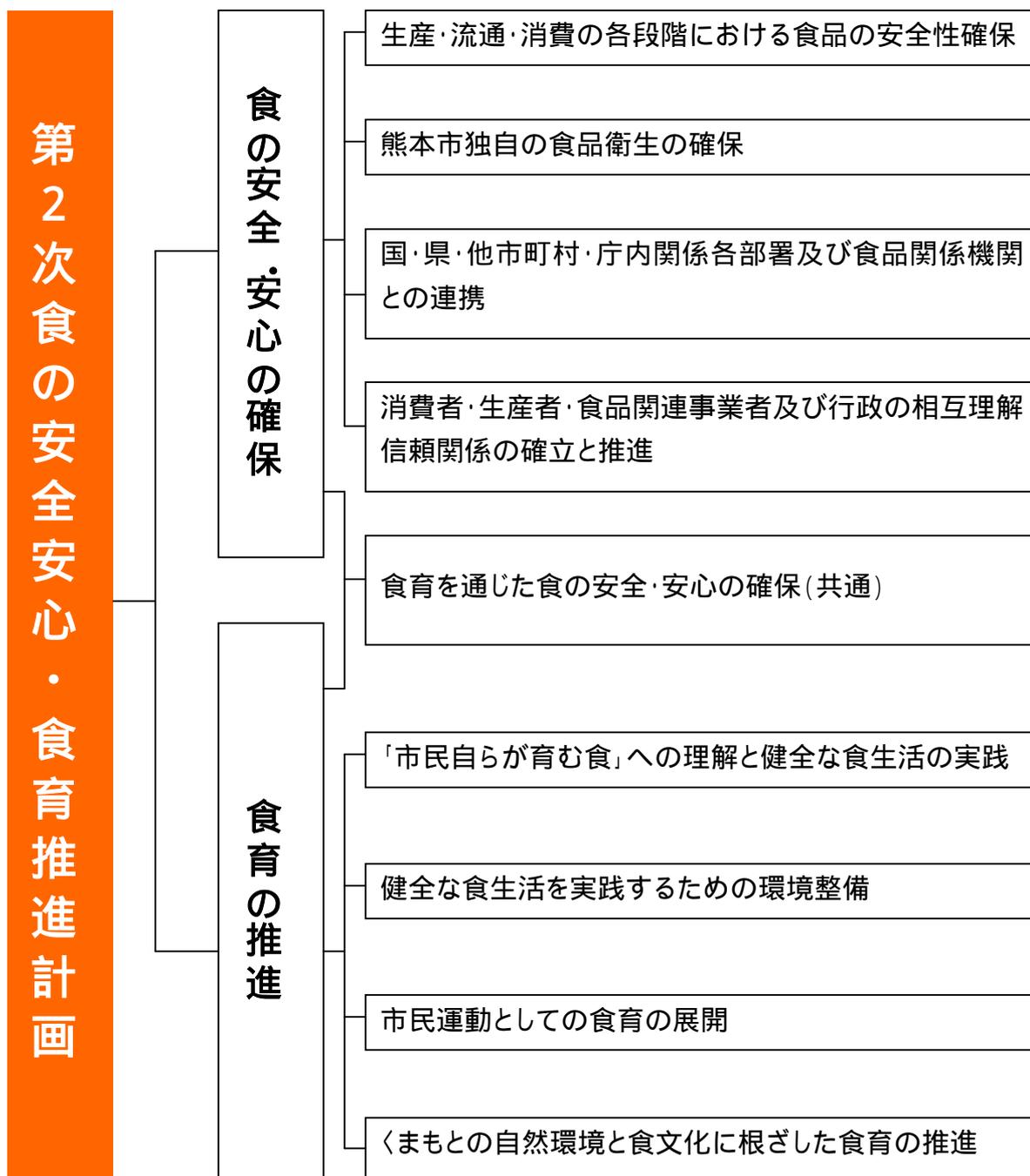
<sup>3</sup>食育ガイド 内閣府がH24年5月に作成した資料。乳幼児から高齢者に至るまで、それぞれの世代に応じた具体的な食育の取組を紹介したガイドのこと。

<sup>4</sup>共食 家族と一緒に食事をする事。

# 豊かな自然おいしい水 活かして育む元気くまもと



## 6 計画の体系



「食の安全安心の確保するための食育の推進」と「食育を推進する上での食の安全安心の確保」については事業内容に重なる部分が多いため1本化し(共通)としている。

## 7 2次計画 成果指標(2次計画)

### < 食の安全安心の推進 >

項 目	現状値 (H24 年度)	目標値 (H30 年度)
「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	55.7 %	50 %
「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	63.3 %	50 %
「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	51.6 %	40 %
「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	65.2 %	50 %
食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合	8.9 %	15 %
食品の安全性について不安を感じる市民の割合	70.0 %	50 %
食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合	5.4 %	10 %
食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.6 %	60 %

現状値出典；平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」

## < 食育の推進 >

項 目	現状値 (H24年度)	目標値 (H30年度)
食育に関心がある市民の割合	73.4%	90%
「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加」	11回	現状維持
1週間あたりの朝食について	幼児	95.3%
* 幼児は「毎日食べる割合」	小学5年生	0.9%
* 他は「ほとんど食べない」と答えた割合	中学2年生	2.0%
	20代男性	29.4%
	30代男性	29.4%
	65歳以上	3.7%
体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数)【保育園】	公立 100%	現状維持
	私立 90.4%	
私立幼稚園協会にて検討中		
授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行った学校の割合	48.5%	60%
企業、大学等での食育に関する講座の開催(件数)	集計中	-
栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合(15歳以上)	69.0%	80%
内臓脂肪症候群の予防や改善のために適切な食事、定期的な運動、定期的な体重測定を継続的に実践している市民の割合	27.7%	50%
食育の推進に関するボランティア数	1,208人	-
食生活面で「くまもとらしさ」を感じたことのある市民の割合	52.9%	65%
熊本市子どもの食育ネットワークにおける連携活動した団体等の割合	集計中	
農林漁業体験を経験した市民の割合の増加	37.7%	50%
進んで地元農産物を購入する市民の割合(15歳以上)	15.3%	20%
学校給食における地元農産物を使用する品目数	39品目	45品目
家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	49.2%	70%
ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」をしないよう心がけをしている市民の割合	69.9%	75%
熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合	80.9%	85%

平成23年度数値



## 第2章 熊本市の食を取り巻く現状

# 1 くまもとの食の生産の現状

## (1) 農林水産物の生産状況

本市では、自然に恵まれた環境と都市近郊という優位性を活かし、農業においては、全国第1位の生産を誇るスイカ、ナスをはじめ、野菜、米、果樹、花き、畜産など地域の特色ある農産物が生産されています。

また、水産業においては、干満差の大きい有明海の広大な干潟漁場と沖合漁場において、熊本県の生産量の過半数を占めるリ養殖業をはじめ、採貝業、小型漁船による網漁業を中心とする海面漁業<sup>1</sup>が営まれています。

主要農林水産物の生産量の推移(H19～H22)

(熊本市) (単位: ha・千本・頭・t・百万円)

区分	年度	平成19年度			平成20年度			平成21年度			平成22年度		
		面積・頭・羽	生産量	生産額	面積・頭・羽	生産量	生産額	面積・頭・羽	生産量	生産額	面積・頭・羽	生産量	生産額
花き	きく	12.9	3,963	190	17.8	5,429	254	25.7	6,994	330	19.7	6,166	255
	カーネーション	3.0	3,892	149	3.6	4,697	198	5.0	5,956	242	3.4	4,634	190
	バラ	2.8	2,872	139	2.8	2,297	113	3.0	2,457	121	2.1	2,216	152
	カラー	6.0	2,403	121	6.0	2,005	105	5.8	1,925	101	4.9	1,962	110
	球根類	13.0	3,490	326	13.0	3,489	330	13.4	3,582	363	12.0	3,420	367
	その他	12.9	5,038	262	12.3	5,021	276	14.0	7,251	294	13.9	7,007	277
	鉢物・苗木	3.1	699	133	3.1	896	130	3.1	896	130	2.6	806	116
	計	53.7	22,547	1,320	58.6	23,834	1,406	70.0	29,061	1,590	58.8	26,231	1,406
樹芸等	苗木・成木	7.6	126	109	7.0	114	105	33.4	1,912	339	33.3	1,878	312
	芝	22	-	34	22	-	33	22	-	31	6	-	6
	計	29.6	-	143	29	-	138	55.4	-	370	41.3	-	320
果樹	温州みかん	1,470	46,000	6,334	1,442	44,500	6,166	1,552	50,201	6,273	1,508	40,975	7,363
	中晩柑	158	2,370	524	158	2,451	408	170	2,913	560	170	2,720	565
	梨	84	1,485	387	64	1,475	285	93	1,631	324	91	1,517	470
	ぶどう	6	60	43	6	60	37	45	455	281	46	446	267
	桃	13	68	31	13	72	30	17	113	88	15	127	80
	その他	31	148	32	31	148	36	140	460	281	136	391	254
	計	1,762	50,111	7,351	1,734	48,706	6,962	2,017	55,773	7,807	1,968	46,176	9,019
畜産	乳用牛	2,300	18,866	1,604	2,301	18,550	1,821	2,847	23,305	2,423	2,582	20,912	2,174
	肉用牛	1,309	601	463	1,248	1,016	400	3,885	2,364	1,119	3,549	1,691	761
	馬	416	504	401	433	520	415	550	664	581	608	778	758
	豚	4,850	9,423	359	5,353	11,310	453	34,562	53,078	1,781	36,118	59,228	2,072
	養鶏	60,225	920	154	62,410	950	174	285,150	3,896	676	424,590	6,134	1,065
	養蜂	3,925	51	153	4,007	52	155	6,141	78	242	4,780	62	155
	飼料作物	603	27,645	-	772	44,741	-	749	40,696	-	763	43,591	-
	計	-	-	3,334	-	-	3,418	-	-	6,822	-	-	7,005
農業産出額合計		29,106		31,148		44,464		44,378					

後日  
最新版へ差し替え

<sup>1</sup> 海面漁業 沿岸、沖合、遠洋などにおいて、利潤または生活の質を得るために水産生物を採捕すること。一方陸域(河川・湖沼・ため池・用水路等)で営まれる漁業のことを内水面漁業と言う。ただし、琵琶湖、浜名湖、厚岸湖・霞ヶ浦などは漁業法では海面と指定されている。

(単位:千枚・t・百万円)

区 分	平成19年次		平成20年次		平成21年次		平成22年次	
	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額
乾のり	716,811 千枚	6,196	691,263 千枚	6,047	604,182 千枚	5,735	577,372 千枚	5,870
生のり換算	26,881t	-	25,922t	-	22,657t	-	21,651t	-
貝藻類	2,440t	1,104	2,661t	1,108	336t	96	228t	40
海水魚(水産動物含む)	206t	139	205t	141	191t	141	164t	107
淡水魚(内水面養殖業)	7t	73	5t	63	274t	543	330t	801
生産額合計	7,512		7,359		6,515		6,818	

資料:熊本農林水産統計年報、熊本県漁業協同組合連合会ノリ共販実績、市水産振興センター調べ

## (2) 農林水産物や特産品の振興

本市で生産される農林水産物の中には、金峰山山麓に代表されるみかん、西南部水田地帯の米やなす及びメロン等施設園芸作物、北部、東部の畑作地帯のすいか、メロン、東部地区の酪農、中央部の花など恵まれた自然環境と地域の特性を十分に活かした農作物が生産され、地元での消費はもとより、九州圏内や広くは全国に向けて出荷され、知名度が高く好評を得ている産品も数多く存在します。このような多種多様な農林水産物の生産や出荷の振興に加え、本市では熊本城などを活かした観光振興や伝統的な食に関する地域資源を活用し、全国に発信していく取り組みを進めています。

このような観光地としてのイメージ向上や食料生産地としての信頼性確保のためにも、安全性や食育の面からの熊本の食文化の継承・育成や産品の振興に向けた取り組みが求められています。

品 名		説 明
農産物	なす	本市南西部の飽田及び天明地区を中心に栽培され、10月から翌年の6月まで出荷されます。「でこなす」は全国的にも有名です。
	温州みかん	「熊本みかん」の名で全国的に有名です。温州みかんは、本市西部の金峰山山麓一帯に広がるかんきつ類の主要品種です。
	米	本市で主に栽培されているのは、うるち米では森のくまさん、ヒノヒカリ、ユメヒカリ、という品種でもち米ではヒヨクモチという品種です。
	メロン	温暖な気候とビニールハウスを利用して、本市の北東部及び南西部においてアールスメロン、アンデスを中心にタカミ、アムスなどいろいろな品種のメロンが栽培されています。
	すいか	本市では、火山灰土壌で水はけがよく、すいかの生産に適している北部地区及び小山戸島地区で大玉すいかが、秋津地区では小玉すいかが栽培されています。
畜産物	生乳	本市では、小山戸島地区を中心に多くの乳牛が飼われています。採取された生乳は、乳処理工場を経て牛乳になり、皆さんの家庭に届けられます。
	豚肉	都市化が進む本市においては、小山戸島、北部地区を中心に、環境対策に十分配慮しながら飼育し、肉質の向上にも取り組まれています。
	鶏肉	本市の養鶏は、大規模化が進み、近代的な施設で、天明及び北部地区を中心に毎日新鮮な卵が生産されています。
水産物	乾のり	市地先の有明海で年間約6億枚が生産されています。熊本ののりは黒くて甘みが強く柔らかいのが特徴です。
	あさり	かつては日本一の水産量を誇った馴染みの深い二枚貝です。小型の貝は味噌汁に、大型の貝はバター焼きやパスタに適しています。
	はまぐり	緑川や白川の河口域に生息し、いまや希少価値となりつつある地物のはまぐりは、表面がツルツルして色の濃いことが特徴です。
	たいらぎ	獺師さんたちは「タテガイ」とよんでいます。二枚貝の仲間では比較的大型になり、貝柱の原料として珍重されます。
特産品・土産品	辛子レンコン	水煮したレンコンに辛子味噌をつめ、油で揚げたもので、今から約300年程前、細川家の従僧（玄宅和尚）が考案した滋養食です。
	ひともじのぐるぐる	ひともじ（小ねぎ）を軽くゆで、食べやすく巻いたもので、酢味噌や辛子味噌で食べます。
	いきなり団子	さつまいも（から芋）の上に甘さ控えめの餡をのせ、もちっとした食感の薄皮で包み蒸した素朴なお菓子です。
	太平燕（タイピーエン）	明治後期、中国の福建省から熊本に伝わった具たくさんでヘルシーな中華風春雨スープです。
	馬刺し	文字通り、馬肉の刺身です。切り口の色から桜肉とも言われています。にんにくしょうゆやしょうが醤油で食べます。
飲料水	熊本水物語	阿蘇の伏流水が湧出する熊本市では「熊本水物語」として、この地下水をペットボトルにつめ、熊本市のオフィシャルウォーターとして売り出し中です。

## 2 食の安全・安心の現状

### (1) 食品営業施設と監視・指導の状況

本市は、市街地の中心部の繁華街を中心に多数の飲食店及び宿泊施設が立ち並び一方で、郊外には下記の大・中規模な食品工業団地や流通拠点が集積しています。

様々な食品卸・流通事業者が集まっている「熊本流通団地」

熊本県内最大の卸売市場である「熊本地方卸売市場(通称；田崎市場)」

熊本の食文化を発信する食品交流拠点である「フードパル熊本」

また、平成20年6月の富合町、及び平成22年3月の植木・城南町合併により市域が拡大、許可施設数として約7%強の増加があり、特に製造業の編入が多くありました。

本市では、食品衛生法に基づき年度毎に策定している「熊本市食品衛生監視指導計画」により食品営業施設の立ち入り調査を行っています。食の安全安心の確保のためには、営業者自らの自主衛生管理が基本ですが、行政機関による更なる監視指導の充実も必要です。

### ( 食品営業施設立入調査状況[平成 23 年度]、熊本市 )

業 種		施設数 (H23年度)	立入施設数 (H23年度)
許可を要する施設	食品衛生法		
	飲食店・喫茶店営業	9,827	8,147
	魚介類、食肉、乳類等の販売業	2,639	8,897
	菓子、豆腐、めん類等の製造業	1,103	2,301
	熊本県条例		
	食品製造業	140	389
届出施設	食品販売業	1,429	3,015
	食品行商	21	18
	給食施設	561	604
合計		15,720	23,371

資料：熊本市食品保健課

### (2) 食中毒の発生状況

本市における過去5年間における食中毒の発生状況は、毎年件数にして1～3件、患者数にして14～164人で推移しており、全国的な発生状況と同様に、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒発生が多くみられます。

また、熊本の特産品である「馬刺し」を原因食品とする「住肉孢子虫(ザルコシスティス・フェアリー)」による食中毒や「鰯の塩焼き」を原因食品とする化学物質「ヒスタミン」による患者数が150名を越える大規模な食中毒も発生しています。

（食中毒発生状況（H20～H23年次）、熊本市）

年次	件数	患者数	死者	原因施設	病因物質	原因食品(疑い)
H20	2	14	0	弁当屋	黄色ぶどう球菌	中華弁当(チャーハン)
				不明	カンピロバクター	宮崎旅行中の食事
H21	3	135	0	飲食店	不明	不明(飲食店提供の食事)
					不明	不明(飲食店提供の食事)
					黄色ぶどう球菌	夕食弁当
H22	1	24	0	飲食店	カンピロバクター	不明(飲食店提供の食事)
H23	2	164	0	飲食店	ヒスタミン	鰯の塩焼き
				食肉販売店	住肉胞子虫	馬刺し

資料：熊本市食品保健課

（食中毒の原因となる主な細菌、ウイルス、寄生虫）

名称	特徴	原因食材(食品)
ノロウイルス	二枚貝などの生食により食中毒となることがあります。また、感染者のおう吐物や便などの不適切な処理により、接触や空気を介して人から人への感染(感染性胃腸炎)も多数報告されています。なお、このウイルスにアルコール消毒は効果が無く、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)が有効です。	
カンピロバクター	特に、焼鳥、バーベキューなどで鶏肉の加熱不足で食中毒を起こすことが多いので、加熱を十分に行い、中心部まで焼けたことを確認してから食べましょう。	
腸炎ビブリオ	菌が活発に活動する夏期に多発し、魚介類の生食により食中毒が起こるので、菌が増えないように食品の温度管理(4℃以下が望ましい)等に気をつけ、真水で良く洗うことを心がけましょう。	
サルモネラ	全国的にも発生が多く、特に鶏卵や食肉の加熱不足などで食中毒が起こるので、調理時には十分な加熱が必要です。	
腸管出血性大腸菌(O157など)	あらゆる食品、水が原因となり、食品を十分加熱すれば防止できますが、調理時や食べるときの手指の洗浄・殺菌も十分に行いましょう。	

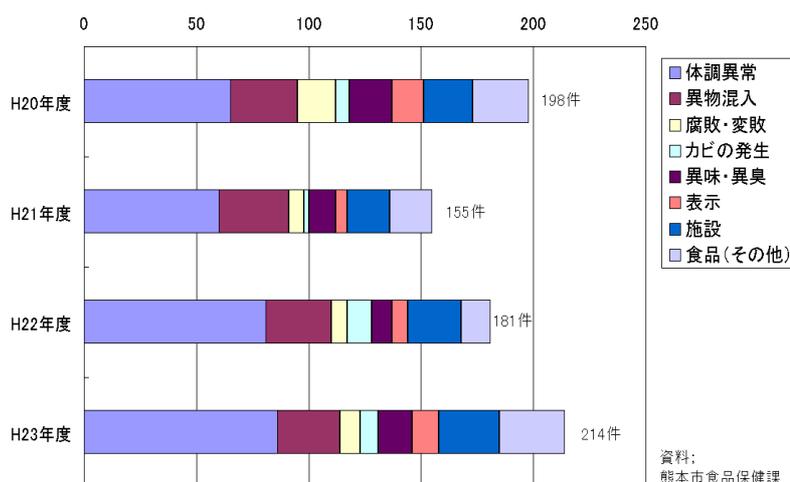
住肉胞子虫 (ザルコシスティス・フェアリー)	馬の筋肉中に寄生し、これらの食肉の生食により食中毒となることがありますが、 -20℃以下で冷凍することにより寄生虫は死滅するため、適切な冷凍処理を実施することが重要です	
---------------------------	---	---

### (3) 食品苦情の受付状況

本市における過去5年間の苦情の受付状況は、毎年155～253件で推移しています。

また、苦情内容も食中毒を疑うような体調異常や昆虫・毛髪などの異物混入、さらに施設の衛生面など多岐に渡っており、製造・加工工程にまで踏み込んだ調査や対応が求められています。

《 食品苦情受付状況(H20～H23年度)、熊本市 》



### (4) 食品の検査状況

本市では、「熊本市食品衛生監視指導計画」に基づいて、市内を流通する食品(生鮮農産物や輸入食品を含む)や熊本市内の製造施設で製造される食品を中心に、主として収去(しゅうきょ)<sup>2</sup>により、年間300検体を超える食品の安全確認検査を行っています。

理化学検査では食品添加物や残留農薬を中心に、微生物検査では食品衛生法に基づく規格基準や熊本県食品の衛生に関する指導基準に基づく項目や食中毒の原因となる細菌やウイルスを対象に実施しています。

これまでの検査では、食品衛生法に基づく規格基準の違反等は少ないものの熊本県指導基準の不適合事例が多く見られます。

《 食品の検査状況(H20～H23年度)、熊本市 》

	H20年度		H21年度		H22年度		H23年度	
	検体数	不適等	検体数	不適等	検体数	不適等	検体数	不適等
畜産食品	33	0	34	0	39	0	23	0
畜産加工食品	15	0	15	0	14	0	11	1
水産食品	46	0	42	1	42	0	41	0
水産加工食品	16	1	14	0	17	0	23	1
農産食品	60	0	59	0	60	0	76	0
農産加工食品	72	3	65	5	63	2	68	3
弁当、惣菜	71	8	76	14	75	15	90	18
その他の食品	39	2	35	2	43	3	39	1
計	352	14	340	22	353	20	371	24

<sup>2</sup> 収去(しゅうきょ) 食品衛生法第28条に基づき、食品衛生監視員が必要に応じ、食品の製造施設や販売施設等から、食品を添加物などの検査のため必要最小限無償で採取すること。

食品衛生監視員とは、保健所等に勤務し、飲食店などの営業施設に立入り、衛生状態の監視・指導を行ったり、市民から寄せられる「食」に関する苦情や食中毒発生時の対応、さらには、食品営業許可に関する業務を行っている。

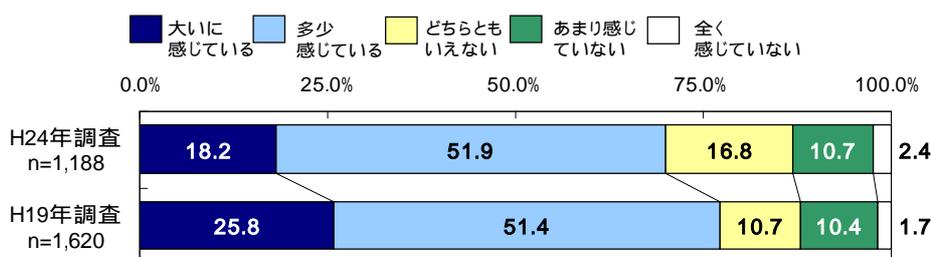
### (5) 食品の安全・安心に対する関心や意識

食品の安全性について何らかの不安を感じている市民が依然として7割に上る結果となっています。なかでも、輸入食品(65.2%)、食品添加物(63.3%)、残留農薬(55.7%)、食品の不正(偽装)表示(51.6%)については、半数以上が不安や不信を感じており、食品衛生行政に対してのさらなる検査や監視の充実を求める声もありました。

不安を感じるものとしては、スーパー等で肉、魚、野菜等を購入するとき(76.1%)が最も高く、他方で中食を購入するとき(43.5%)が、飲食店で外食するとき(27.9%)を上回る結果となっており重点的な監視指導が必要となっています。

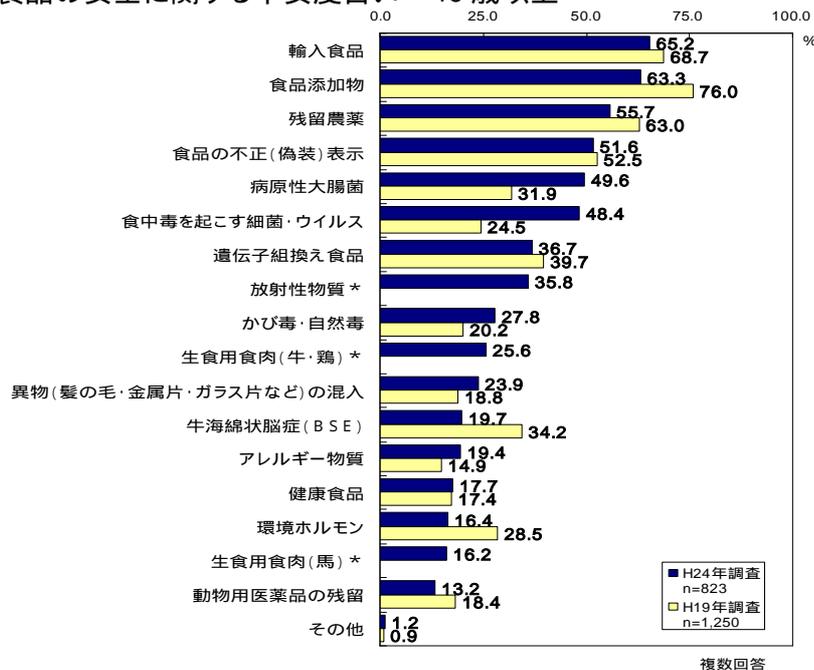
さらに、市民が求める熊本市の情報を発信する手段として効果的なものとしては、テレビ(69.4%)、市政だより(65.7%)、新聞(43.6%)が高く、それに比べ、市のホームページ(22.3%)は低く、また平成20年より開設した「くまもとの食のひろば」ホームページの認識度も5人に1人程度でありました。これらのことを考慮して今後は各種広報メディアを効果的に組み合わせて情報発信する必要があると思われます。

食の安全に不安を感じるもの -15歳以上-



平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

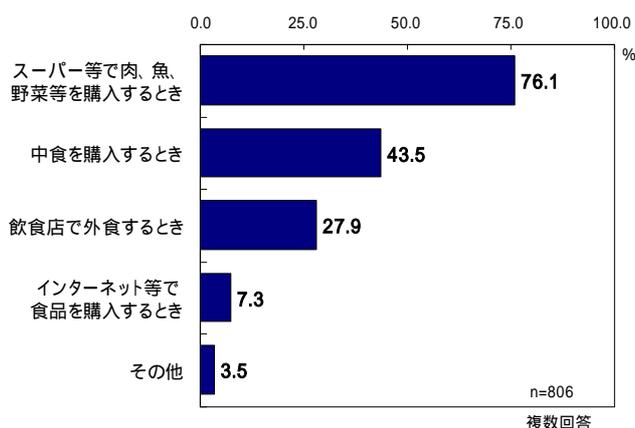
食品の安全に関する不安度合い -15歳以上-



\*はH24年調査より追加した選択肢

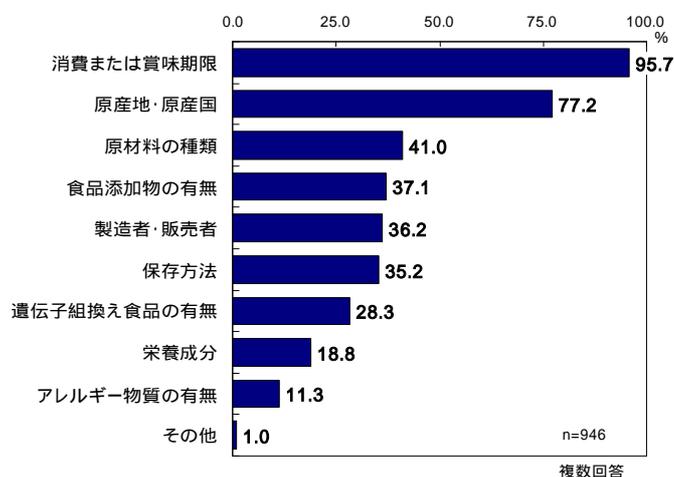
平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

食品の安全について不安を感じる時 -15 歳以上-



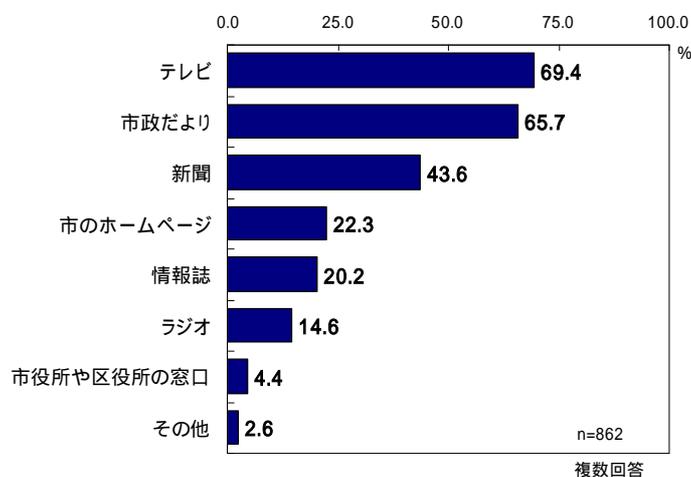
平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

食品を購入する際に確認する表示 -15 歳以上-



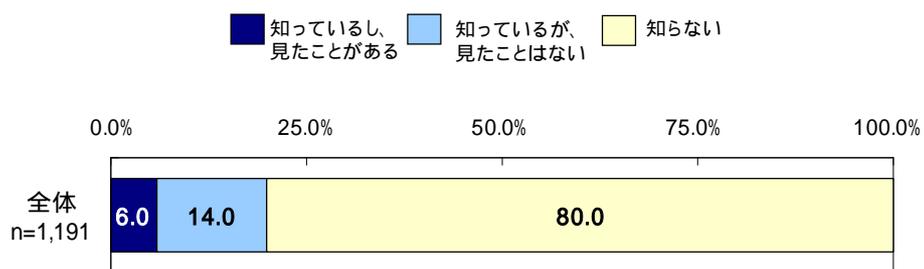
平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

情報を発信する手段として効果的なもの -15 ~ 64 歳-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

# くまとの食のひろばの認知度 -15 歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

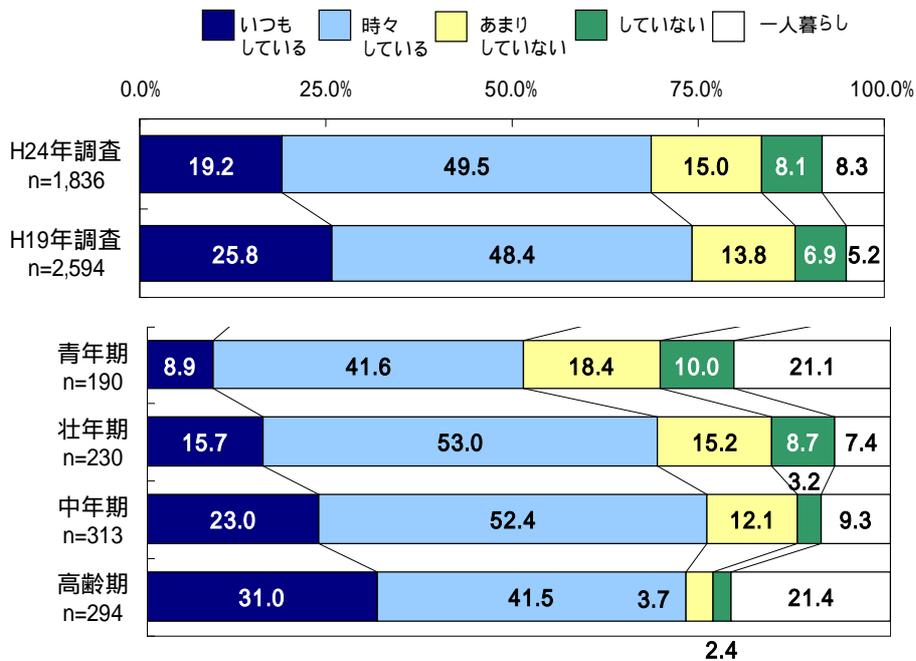
### 3. 食生活の現状

#### (1) 家庭での食や健康に関する会話

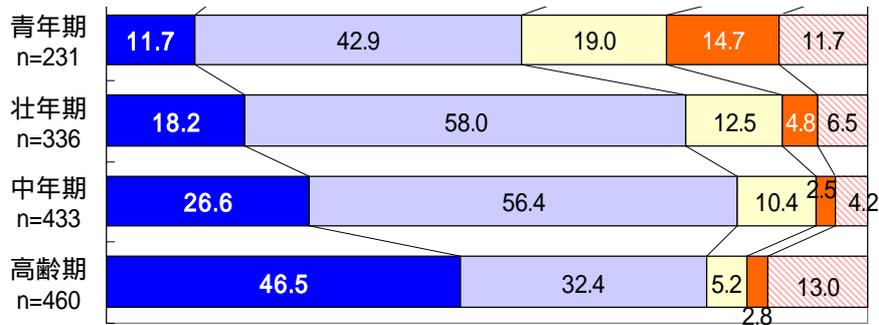
家族が食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点であり、子どもへの食育を推進していく大切な時間と場です。現在、ライフスタイルや家族の関係は多様化しており、家族そろって食卓を囲む機会が少なくなり、家族と楽しく食卓を囲む機会が少なくなり、一人で食事をする事も少なくありません。

本市においても、家族で食や健康について「いつも話をしている」は19.2%、「時々している」は49.5%となり、H19年度調査より少なくなっています。また、高齢期においては、一人暮らしの増加などにより「いつも話をしている」が、著しく減少しています。

家族で食や健康について話をする ～0歳を除く～



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から



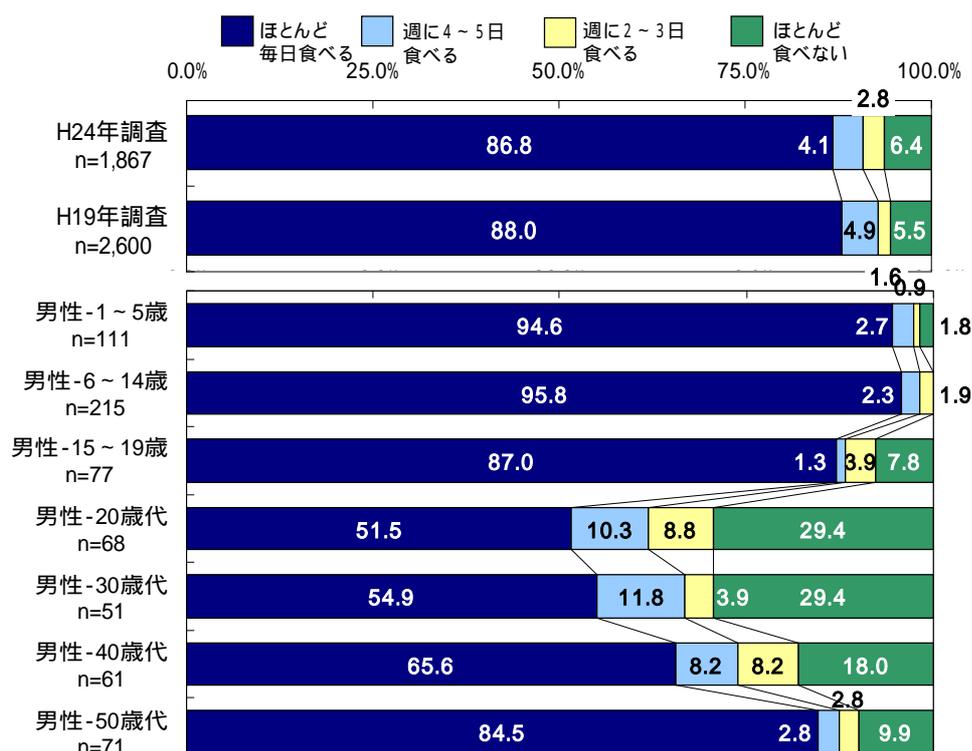
平成 19 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

## (2)生活リズムの乱れと不規則な食事

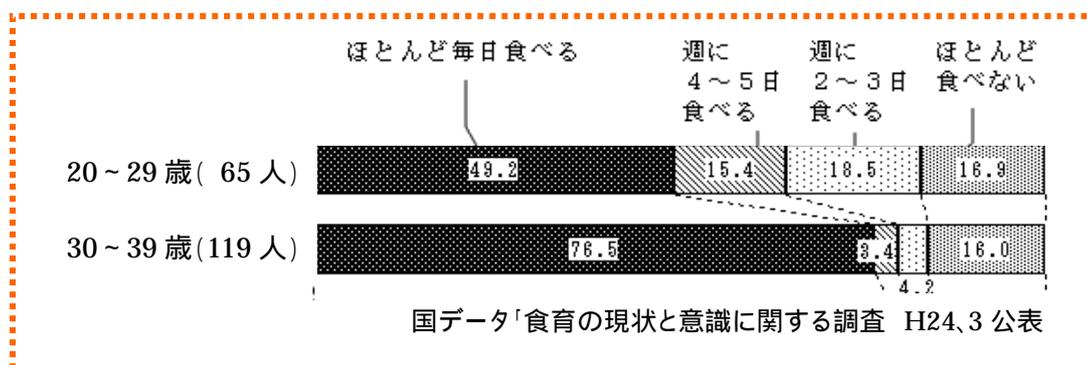
家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進は大変重要ですが、朝食の欠食に代表されるような不規則な食生活は全国的にも問題となっています。

本市においても、13.2%の人が毎日は朝食を食べておらず、朝食特に20代・30代男性の朝食の欠食<sup>3</sup>率はそれぞれ29.4%と国よりも高く、3人に1人が朝食を「ほとんど食べていない」と答えています。食べない理由は、「時間がない」「食欲がない」「食べるより寝ていたい」という理由が多く、生活リズムの乱れから朝食の欠食、また、健康的な生活への影響が見られます。

### 1週間あたりの朝食を食べる頻度 ～0歳を除く～



平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

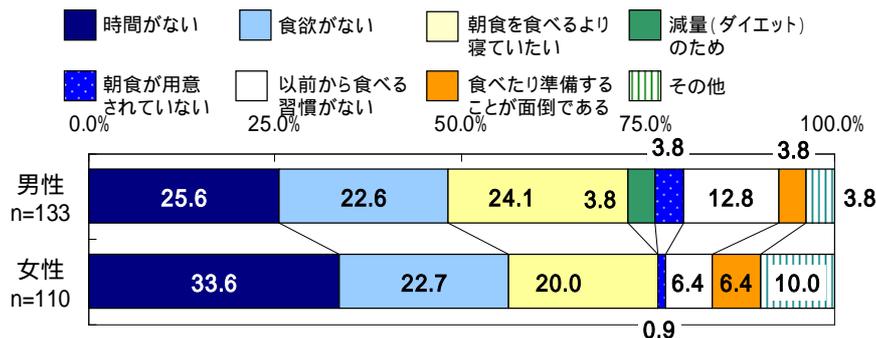


国データ「食育の現状と意識に関する調査 H24、3公表

<sup>3</sup>欠食 1日3回の食事を基本として1回でも食事をしないことや、菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた場合や錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラル・栄養ドリンク剤のみの場合を欠食と言う。

成果指標での欠食率は「あなたはふだん朝食を食べますか?」という問いに対して「ほとんど食べない」と回答した市民の割合を示している。

朝食を食べない最も大きい理由 ～0歳を除く～



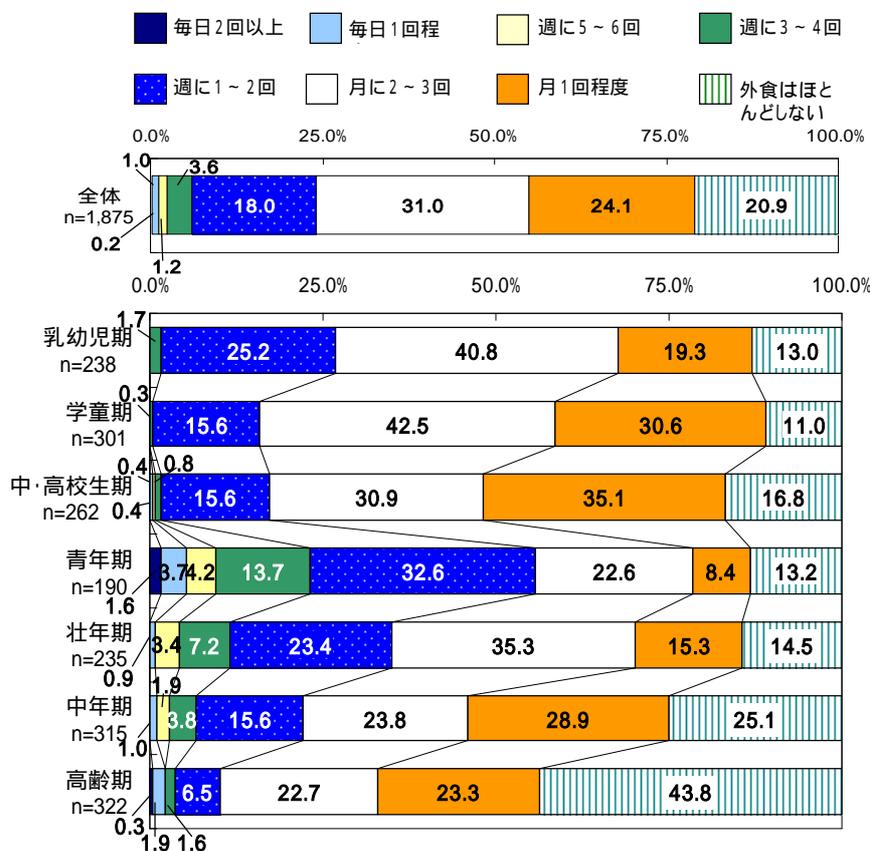
平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

(3) 食の外部化

ライフスタイルの変化等に伴って、調理や食事を家の外に依存する状況が見られ、食品産業界においても、外食のみならず、調理済の食品や惣菜、弁当といった「中食 (なかしょく)<sup>4)</sup>」の提供や開発が進んでいます。

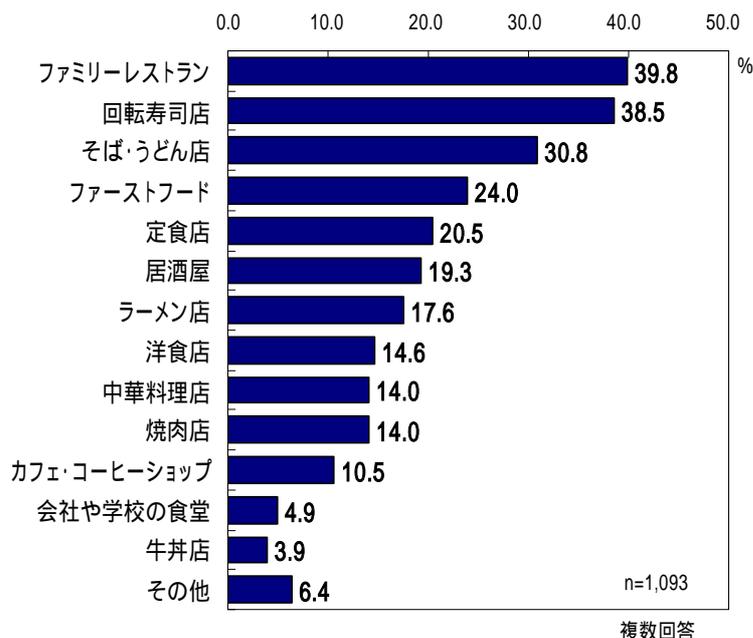
本市における外食の頻度として青年期では半分以上の人が週に 1 回以上外食をすると答えています。また、よく利用する施設としては、「ファミリーレストラン」39.8%、「回転寿司店」38.5%、「そば・うどん店」30.8%、「ファストフード」24.0%などとなっています。

外食の頻度 -0歳を除く-



<sup>4)</sup>中食(なかしょく) 惣菜店等の家庭外で調理された弁当や調理食品を持ち帰って、家庭の食卓で食べること

## 外食時によく利用する施設 -15歳以上



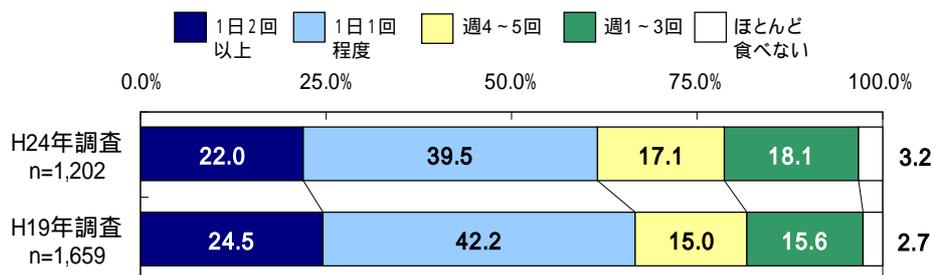
平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

### (4) 栄養の偏り

従来、日本には、米を中心として、一汁三菜で構成される「日本型食生活<sup>5</sup>」が定着していましたが、全国的にも近年、脂質の過剰摂取や野菜不足等の栄養の偏りが見られます。

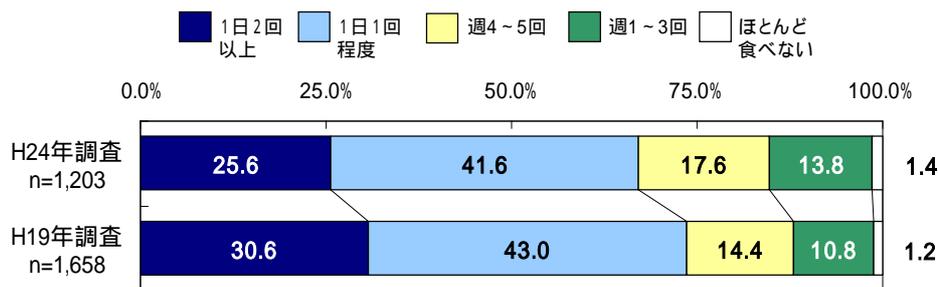
本市における野菜の摂取頻度ですが、緑黄色野菜については、「1日1回程度」が39.5%、「1日2回以上」が22.0%であり、その他の野菜については、「1日1回程度」が41.6%、「1日2回以上」が25.6%となっており、どちらも平成19年調査より減ってきており、摂取不足が予想されます。

### 緑黄色野菜を食べる頻度 -15歳以上-



<sup>5</sup> **日本型食生活** 主食である「米」を中心として、大豆・野菜・魚などの副食物を組み合わせたものに、畜産物や果物などがバランスよく加わった食事パターンをいいます。

### その他の野菜を食べる頻度 -15歳以上-

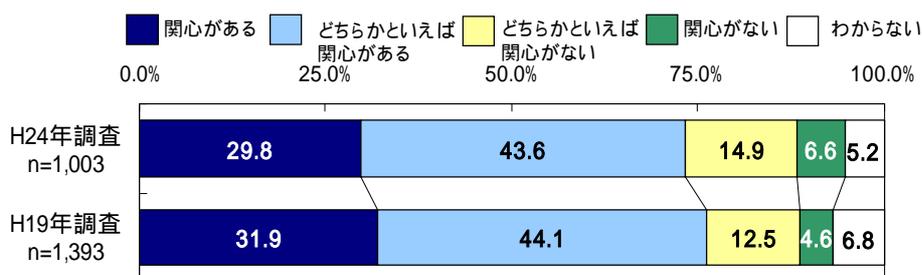


平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

### (5) 食に関する関心や意識

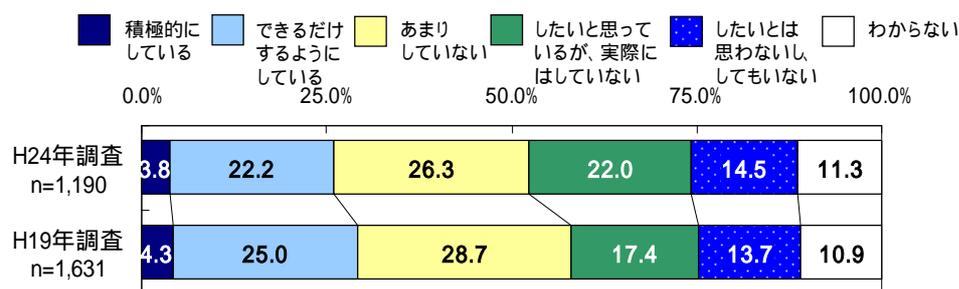
食事バランスガイド等を活用した食育に関する積極的な啓発を進めた結果、「食育に関心がある」割合は、73.4%となっていますが、食育に関する行動<sup>6</sup>や活動を実践している市民は、26%と非常に低い状況となっています。

### 食育への関心度 ~20歳以上~



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

### 食育に関する活動や行動 ~15歳以上~



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

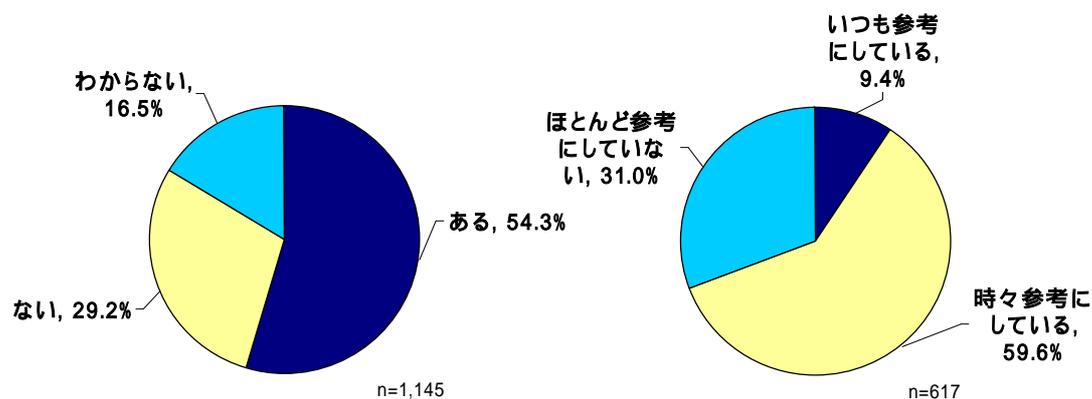
<sup>6</sup> **食育に関する行動** 栄養バランスのとれた食生活の実践、より安全な食品の購入、農業・加工活動への参加・体験、食生活改善に関する勉強会やボランティア活動への参加などのことです。

## (6) 事業者における食育の状況

飲食店や食料品店は、単に商品を提供するだけではなく、食に関する情報を発信する場でもあり、大きな影響力があります。本市においても市民が身近なところで「食」に関する情報を得ることができ、食育を実践しやすい環境を整備するために H20 年度から「栄養成分表示事業」を実施してきました。

その結果、本市では、食品を購入する際に栄養成分表示<sup>7</sup>を見たことがある市民のうち、「毎回確認している」が 40.2%、「時々確認している」が 39.9%となっています。

飲食店、レストラン、食品売り場等における 栄養成分を参考にしてメニューを  
栄養成分表示の認知度 ~ 15 歳以上 ~ 選ぶか。 ~ 15 歳以上 ~

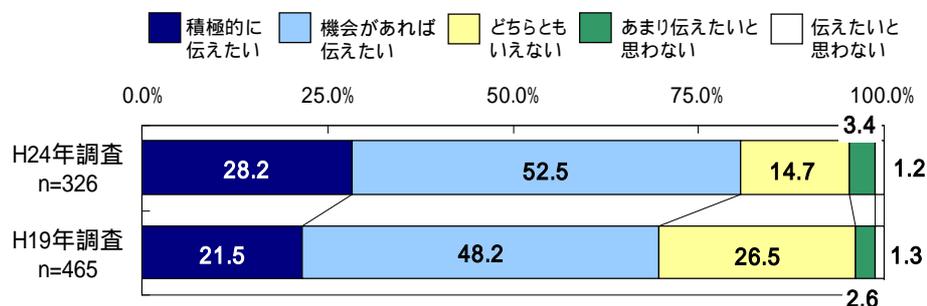


平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

## (7) 食文化の伝承意向

「家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合」は大きく減少しており、特に若い世代での減少が目立ちます。一方、「郷土料理や食文化等を伝えたい」という高齢者は平成 19 年より増加しており、高齢者の伝えたい思いを、実践に結び付けていくための工夫が課題となります。

熊本の郷土料理や伝統文化、食文化についての子や孫への伝承意向 - 65 歳以上 -



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

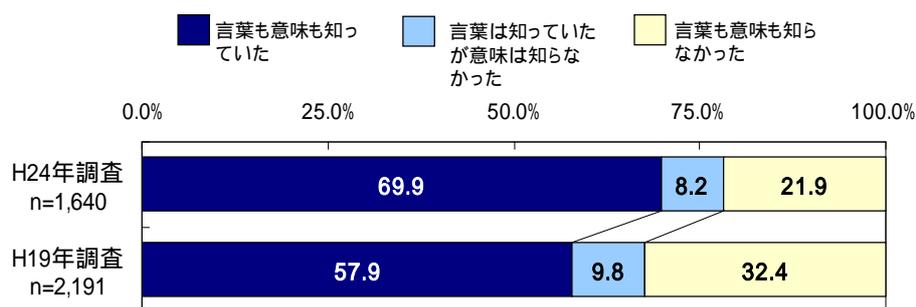
<sup>7</sup> **栄養成分表示(栄養表示)** 加工食品や外食、給食に対して、その食品または献立が含んでいる栄養成分を表示することです。加工食品に対して表示する場合は、健康増進法第 31 条に規定されている「栄養表示基準」に従わなければなりません。

## (8)地産地消

市民アンケート調査において「くまもとらしさ」を感じることに、「水がおいしいこと」や「果物や野菜、米など農産物おいしいこと」を挙げる市民が多く、恵まれた自然環境で育つ「農産物」「水産物」は、市民の誇りです。

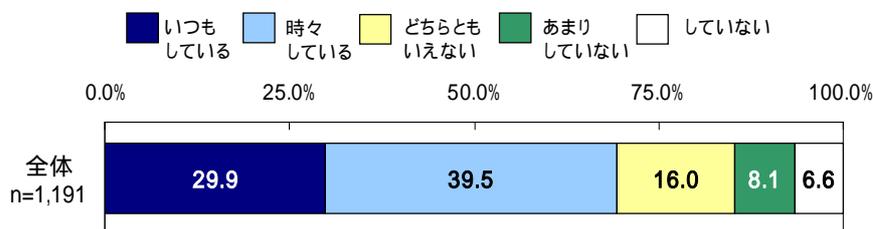
本市においては、「地産地消<sup>8</sup>」の意味を知っている市民の割合は 69.9%と増加しました。また、購入をしているかの問いに対しては、「いつもしている」市民が 29.9%、「時々している」市民が 39.5%となっています。

### 地産地消の認知度・理解度 -6歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

### 地元産の農産物や水産物の購入 -15歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

<sup>8</sup> **地産地消** 地域生産地域消費の略語で、地元で生産された農産物を地元で消費すること。広い意味では、産地と消費者との物理的な距離のみならず、心理的な距離も縮めることも含めるという考えもあります。

## 4 生活習慣病の現状

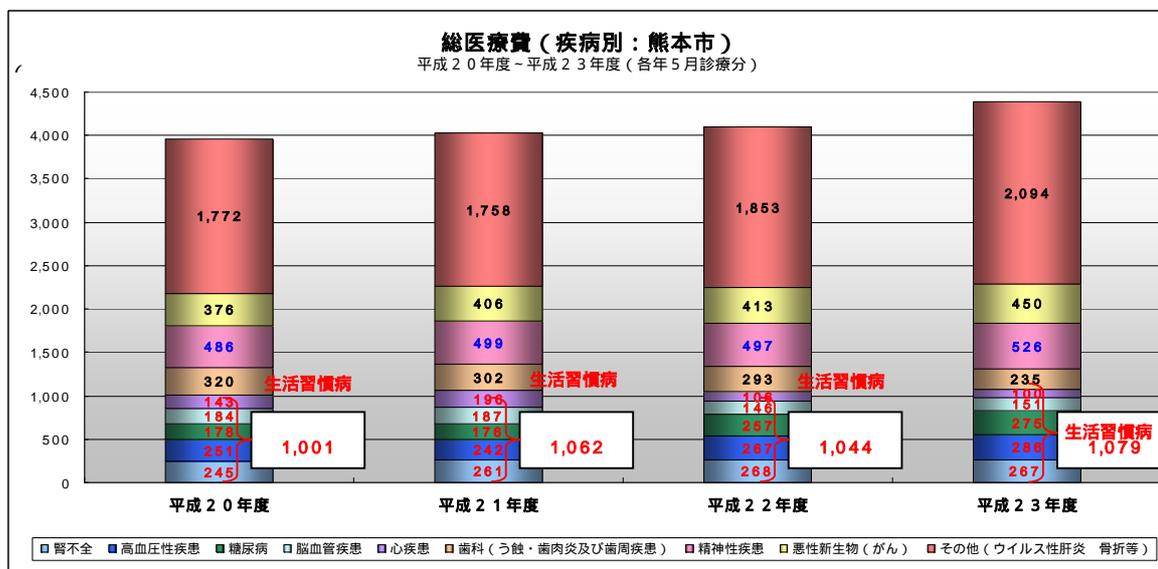
### (1) 疾病の罹患状況

近年、食習慣の乱れや生活習慣病の悪化に起因する糖尿病等の生活習慣病が増加しています。本市においては、全医療費に占める生活習慣病の割合は、約4分の1となっています。

また、本市は政令指定都市の中で最も人工透析者数の割合が高い水準にあり、H21年度からCKD(慢性腎臓病)対策として、啓発や早期発見から重症化防止の総合的な取り組みを進めています。特に腎臓内科専門医とかかりつけ医との連携による「CKD病診連携システム」は対策の柱として順調に稼動しています。

熊本市疾病別の総医療費推移

疾病名	平成20年度		平成21年度		平成22年度		平成23年度		
	金額 (百万円)	構成比	金額 (百万円)	構成比	金額 (百万円)	構成比	金額 (百万円)	構成比	
<b>1.生活習慣病</b>	<b>1,001</b>	<b>25.3%</b>	<b>1,062</b>	<b>26.4%</b>	<b>1,044</b>	<b>25.5%</b>	<b>1,079</b>	<b>24.6%</b>	
内訳	<b>高血圧性疾患</b>	251	6.3%	242	6.0%	267	6.5%	286	6.5%
	<b>脳血管疾患</b>	184	4.7%	187	4.6%	146	3.6%	151	3.4%
	<b>心疾患</b>	143	3.6%	196	4.9%	106	2.6%	100	2.3%
	<b>腎不全</b>	245	6.2%	261	6.5%	268	6.5%	267	6.1%
	<b>糖尿病</b>	178	4.5%	176	4.4%	257	6.3%	275	6.3%
2.歯科(う蝕・歯肉炎及び歯周疾患)	320	8.1%	302	7.5%	293	7.1%	235	5.3%	
3.精神性疾患	486	12.3%	499	12.4%	497	12.1%	526	12.0%	
4.悪性新生物(がん)	376	9.5%	406	10.1%	413	10.1%	450	10.2%	
5.その他(ウイルス性肝炎 骨折等)	1,772	44.8%	1,758	43.7%	1,853	45.2%	2,105	47.9%	
合計	3,955	100.0%	4,027	100.0%	4,100	100.0%	4,395	100.0%	



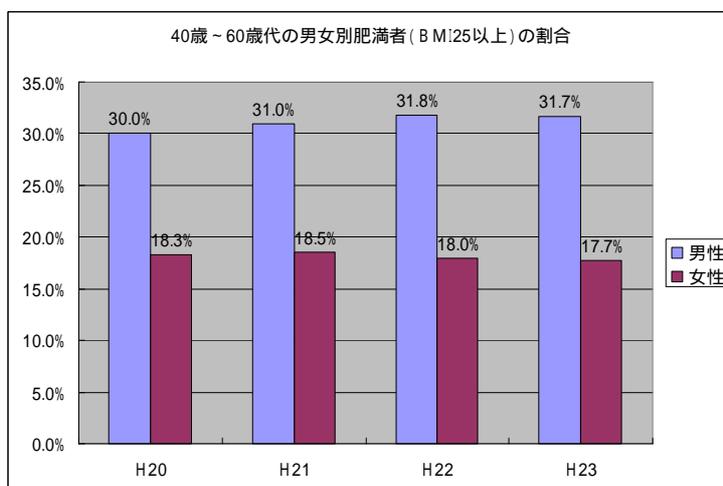
熊本市国民健康保険『医療費分析(H23年5月)』から

## (2) 肥満とやせの状況

肥満は、がん・循環器疾患・糖尿病等の生活習慣病との関連がありますが、本市では、40歳から60歳の男性の3割が肥満症です。

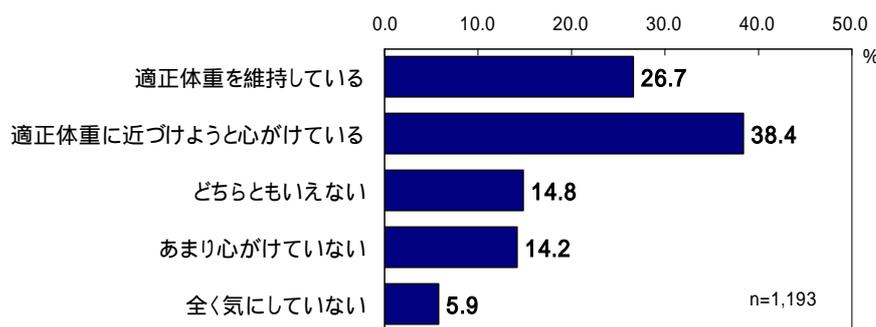
アンケート調査結果では、「適正体重に近づける心がけ」については、「適正体重を維持している」が 26.7%、「適正体重に近づけようと心がけている」が 38.4%となっています。

また、運動習慣についてみると、15歳以上で「運動の習慣がある」市民は3人に1人と増加しました。今後もよりいっそう手軽で実践しやすい運動の情報機会の提供を勧めていきます。



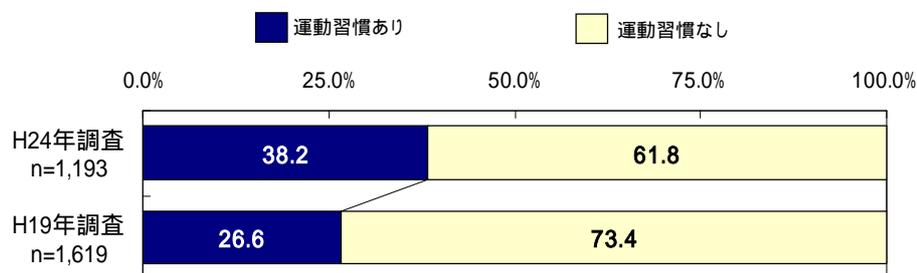
熊本市国民健康保険から

あなたは自分の適正体重を認識し、体重コントロールを心がけていますか。 -15歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

運動習慣の有無について -15歳以上-



15歳以上の回答者で、1日30分以上の運動を週2日以上実施し、1年以上継続している人の割合  
誤差率5%の水準(95%の信頼度)で有意差があると認められる  
(H19年 H24年)

平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

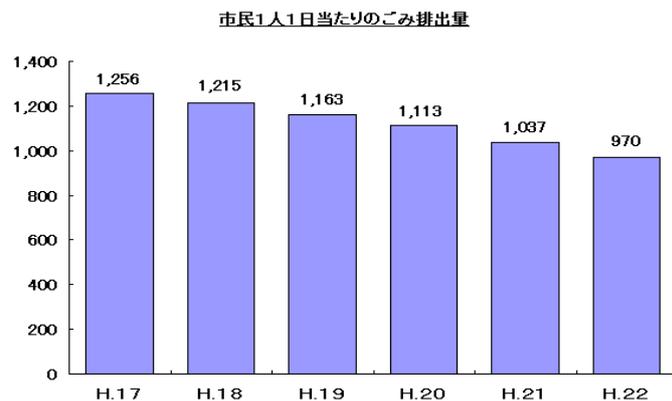
## 5 食に関わる環境の現状

### (1) ごみ排出量の状況

地球温暖化や天然資源の枯渇などの地球規模の環境問題が深刻化する中、その一因である大量生産・大量消費・大量廃棄型の社会構造を見直し、ごみの量を可能な限り減らし、リサイクルできるものはできるだけリサイクルする持続可能な循環型社会への構造転換を図ることが求められています。

本市におけるごみの排出量は、現在のところ家庭ごみ、事業ごみともに減少傾向にあります。市民1人1日当たりのごみ排出量で見ると、H22、970gとなっており、全国平均976gを下回ったものの、熊本県平均836g(いずれも22年度実績:環境省一般廃棄物処理事業実態調査より引用)よりは依然として高い水準で推移しており、さらなるごみの減量が必要です。市民・事業者のごみに対する意識のさらなる向上を図りながら、市民・事業者の消費行動や事業活動における、ごみの発生抑制に向けた実践活動を拡大していく必要があります。また、市民・事業者意識の向上を図りながら、リサイクルできるものは可能な限りリサイクルを進めていくため、さらなる分別の徹底などの実践活動の拡大に向けた取組を推進していく必要があります。

なお、H22年度のごみ処理のコストは市民一人当たり、約11,000円の費用が必要となっています。

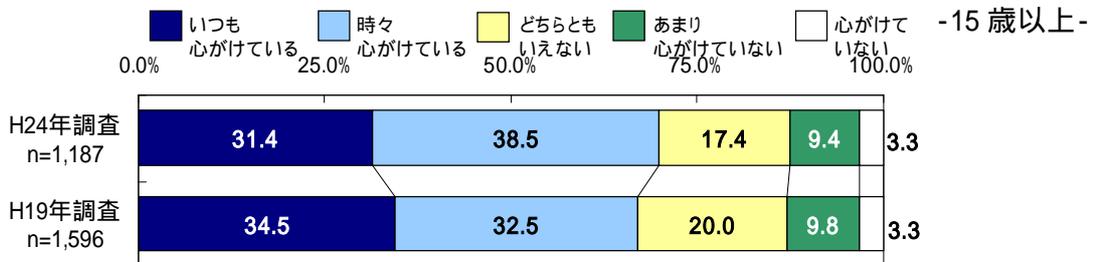


資料: 廃棄物計画課

### (2) 食料廃棄に対する意識

本市において、ごみを少なくするための心がけを「いつも心がけている」市民は、31.4%、「ときどき心がけている」は、38.5%となっています。

ごみを少なくするための「作りすぎ」や「買いすぎ」をしないような心がけの有無

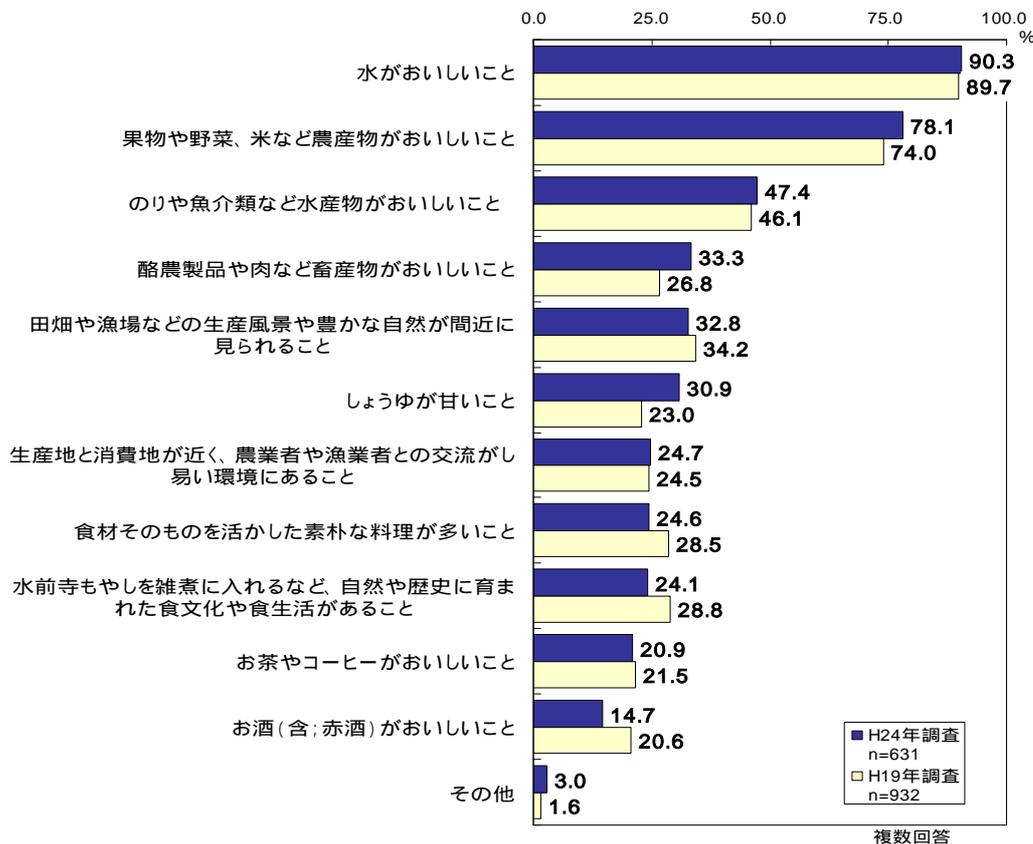


平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

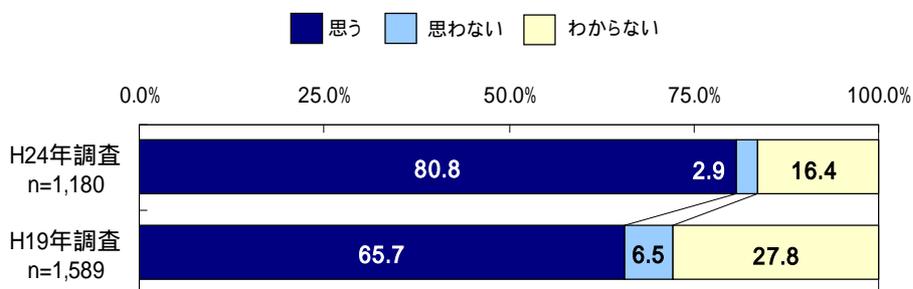
### (3) 「くまもとの水」に関する意識

本市では、飲料水を100%地下水でまかっています。市民が、食生活面で「くまもとらしさ」を感じている市民は、52.9%となっており、その内容として90.3%の市民が「水がおいしいこと」をあげています。「良質な地下水が食材や料理のおいしさの基になっている」と思う市民の割合は、80.8%となっています。

#### 「くまもとらしさ」を感じること -15歳以上-



#### 熊本市の良質な地下水が地元の食材や料理の「おいしさ」の基になっていることについて -15歳以上-



平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

## 食の安全安心に関する指標(第1次)「成果指標の現状

### ・ 食の安全性・安心感に関する指標

《成果指標》

項目	H19 (直近年)	H22 (中間)	H24年 アンケート	目標	H19 → H24	
① 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	63.0%	63.7%	55.7%	50.0%	+	
② 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	76.0%	69.6%	63.3%	65.0%	達成	
③ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	52.5%	62.8%	51.6%	40.0%	+	
④ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	68.7%	68.4%	65.2%	55.0%	+	
⑦ 食品の安全性について不安を感じる市民の割合	77.2%	78.0%	70.0%	65.0%	+	

### ・ 市民の意識行動に関する指標

《成果指標》

項目	H19 (直近年)	H22 (中間)	H24年 アンケート	目標	H19 → H24	
⑤ 食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合	9.6%	11.0%	8.9%	15.0%	-	
⑥ 食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合	46.7%	36.2%	40.2%	55.0%	-	
⑧ 食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合	5.8%	6.2%	5.4%	10.0%	-	
⑨ 食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.7%	52.7%	49.6%	60.0%	0	
《準じる指標》						
食品の安全性や食品衛生活動に参加したことがある市民の割合	9.6%	11.0%	8.9%	15.0%	-	

## 食育に関する指標(第1次)「成果指標の現状」

第1次計画により定めた成果指標についての達成状況は、以下のとおりでした。

成果指標		H19(計画策定時)	直近値	目標			
「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践	食事のとき「楽しい」と感じる市民の割合	73.7%	78.1%	80%	+		
	1週間あたりの朝食の欠食率	小学5年生	1.2%	0.9	0%		
		中学2年生	2.9%	2.0	0%		
		20歳代男性	30.5%	29.4	15%	+	
		30歳代男性	21.9%	29.4	15%	-	
	食育に関する活動や行動をしている市民の割合	男性 21.2% 女性 35.0%	18.2% 32.2%	25% 45%	- -		
	「内臓脂肪症候群」を認知している市民の割合	20歳以上 76.6%	81.9%	85.0%	+		
	肥満度20%以上の児童の割合	小学生	7.5%	6.8%	7.0%		
		中学生	9.1%	7.7%	7.5%		
保育所における食育に関する計画の策定割合	公立 40% 私立 16.7%	100% 91%	100% 100%	+			
幼稚園における食育に関する計画の策定割合	公立 0% 私立	100% 80%	100% 80%	達成			
小・中学校における食育に関する計画の策定割合	小学校 100% 中学校 100%	100% 100%	100% 100%	達成			
親子料理教室等健康づくり活動へ参加したことがある市民の割合	22.6%	19.4%	35%	-			
健全な食生活を実現する環境整備	食事バランスガイドを参考にした食生活を実践する市民の割合	20歳以上 27.1%	29.1%	40%	+		
	日本型食生活を実践している市民の割合	81.5%	80.4%	85%	-		
	食育に関する活動や行動をしている市民の割合	29.3%	26.0%	40%	-		
	食育推進に関するボランティア数	560人	1208人	1,250人	+		
	飲食店で栄養成分表示を見たことがある市民の割合	56.3%	54.3%	65%	-		
食動と市民の推進	食育に関心がある市民の割合	20歳以上 76.0%	73.4%	90%	-		
	食生活面で「くまもとしさ」を感じたことのある市民の割合	58.0%	52.9%	65%	-		
くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進	生産者と消費者が近く交流しやすいと感じている市民の割合	24.5%	24.5%	30%	-		
	学校農園や休耕田等を活用した栽培活動を実施している小・中学校の割合	小学校	98%	100%	100%	達成	
		中学校	54.1%	100%	100%		
	「地産地消」を認知している市民の割合	57.9%	69.9%	65%	達成		
	学校給食における地元産物を使用する割合	28品目	39品目	43品目	+		
	⑳ 家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	63.9%	49.2%	70%	-		
	㉑ 市民1人1日当たりのごみ排出量	1,215g	976g	956g	+		
	㉒ ごみを少なくするため「買すぎ」「作りすぎ」をしないよう心がけをしている市民の割合	67.0%	69.9%	75%	+		
	㉓ バイオマスを知っている市民の割合	23.0%	34.4%	30%	達成		
㉔ 熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合	65.7%	80.8%	85.0%	+			



### 第3章 食の安全・安心の確保

食の安全安心の確保に当たっては、食品を摂取することによる健康被害を未然に防止し、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、第1次計画では、3つの視点と5つの基本的施策を定め、生産から消費に至る全ての関係者が、「生産から消費に至るまでの食品衛生の確保」、「食品の安全性確保のための体制整備」、「食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進」の課題に取り組みます。

## 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。「食の安全・安心の確保」の推進にあたっては、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、これまでの業務の取り組み状況や市民アンケートの結果、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、消費者(市民)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消費者(市民)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、消費者(市民)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)<sup>1</sup>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<sup>2</sup>システムの導入を図る必要があります。特に平成24年アンケートにより「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

<sup>1</sup> **HACCP(ハサップ)** Hazard Analysis 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。

<sup>2</sup> **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。

す。

加えて消費者(市民)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」に取り組んでいくことが必要です。

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・保全に努めることが必要です。

## **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ことが必要です。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せんが、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%)を達成されたものの、「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消費者(市民)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、消費者(市民)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、消費者(市民)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。

## 2. 食の安全安心を確保するための視点と基本的施策

本計画(第2次計画)では、基礎となる事項については第1次計画を踏襲し、3つの視点、5つの基本的施策、それに伴う施策の方向性を引き継ぎつつ、これに追加や強化、見直しが必要と思われる事項を取り組むべき施策に追加することなどにより「食の安全・安心の確保」を推進していくこととします。

### 食の安全・安心を確保するための3つの視点

(視点A) 生産から消費までの各段階における食品の安全性確保

(視点B) 食品の安全確保体制の整備

(視点C) 食に関する関係者間の情報共有と相互理解・信頼



### 基本的施策

生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

熊本市独自の食品衛生の確保

国・県・他市町村・庁内関係部署及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

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

食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)

#### 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・加工を経て消費者(市民)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、消費者(市民)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。

#### 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。

#### 国・県・他市町村・庁内関係部署及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

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。

#### **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窓口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。

#### **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。



---

## 4. 具体的な施策の展開

---

### 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

目標項目	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合
現 状(H24)	55.7 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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) 関係課・団体アクションプラン(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。

生産者は、農薬、肥料、動物用医薬品等の適正使用と使用基準の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への積極的な参加と知識の自己研鑽に努めます。

市民(消費者)は、生産者との交流機会などに積極的に参加し、安全安心な農林水産物についての理解に努めましょう。

## 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。

(3) 成果指標

目標項目	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合
現 状(H24)	63.3 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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

目標項目	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合
現 状(H24)	63.3 %
目 標(H30)	40 %
データソース	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

目標項目	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合
現 状(H24)	65.2 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

製造、加工から販売にいたる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「食品添加物」や「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」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) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

熊本市食品衛生監視指導計画に基づき食品営業施設等に対する監視・指導の充実に図ります。

食中毒を未然に防ぐことを目的とした各種講演会や衛生教育を実施します。

食品関連事業者が行う自主衛生管理事業に対し、助言・指導を行い支援します。

衛生意識向上のため、衛生功労者及び有料衛生施設の表彰を行います。

栄養管理・調理師研修会(栄養士・調理師を対象とした衛生教育)を開催します。

給食施設における安全対策の指導・啓発に努めます。

学校給食調理職員を対象とした衛生管理研修会を開催します。

学校給食食材の安全確保のため、給食物資選定委員会や給食青果物査定会を開催します。

園児や職員を対象とした日常の健康管理について啓発するとともに保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生研修会を開催します。

全ての牛・豚・馬を対象とした1頭毎のと畜検査を実施するとともに、衛生確保対策として必要な拭き取り検査と監視・指導を実施します。

いわゆる健康食品による被害防止のため、医薬品販売業の立入検査を充実します。

遺伝子組み換え食品やアレルギー物質の食品衛生法に基づく表示について監視指導を行うとともに、JAS法に基づく食品表示についても連携して指導を行います。

食品関連事業者は、安全で安心できる食品を市民(消費者)に提供できる体制を整えます。

食品関連事業者は、衛生教育や講演会等に積極的に参加し、安全で安心できる食品を提供していくための知識と情報を十分に得よう努めます。

食品関連事業者は、自主的な衛生管理対策を実践するよう努めます。

### 3) 食品などの検査

～安全な食生活を見守るための施策～

#### (1) 今後の方向性

食品事業者による不適切な原材料使用等により多くの市民が食品の安全性について不安や不信を感じています。

そこで、「安全な食生活を見守るための施策」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

食品検査や関連する機器等の整備と管理に係る施策を実施します。

##### 1) 食品の安全確認検査

食品が市民(消費者)の口に入る前に、製造から販売にいたる各段階での検査を実施します。また、食品関連事業者の自主検査等を指導します。

13) 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査

「残留農薬」や「食品添加物」などの適正使用を確認するために、検査を充実させ安全確保に努めます。

14) 検査機器の整備と精度管理

信頼性の高い検査を実施するために、検査機器の整備や検査技術・精度向上に努めます。

食品関連事業者は、自社製品の自主検査を実施し、食品の衛生管理に努めます。

(3) 成果指標

目標項目	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	55.7 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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

目標項目	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	63.3 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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

目標項目	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	65.2 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

食品などの検査実施の効果は、代表的な項目である「食品添加物」や「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」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) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、市内流通食品の収去検査の充実を図ります。

食品中のアレルギー物質検査を実施します。

熊本市市場食品衛生監視所において、市場流通食品のスクリーニング検査の充実を図ります。

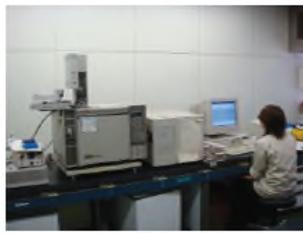
全ての牛・豚・馬を対象とした1頭毎のと畜検査を実施するとともに、衛生確保対策として必要な拭き取り検査と監視・指導を実施します。【再掲】

学校給食等に使用する食材の自主検査を実施します。  
食品中の残留農薬検査を充実します。  
食品中の理化学検査及び微生物検査を充実します。  
検査の信頼性を高めるため、外部精度管理プログラム参加や検査機器の保守点検を実施するとともに、迅速で正確な検査手法の導入・研究及び感染経路の究明等、新たな危害や法改正などに対応した試験検査体制と調査研究の充実を図ります。  
食品関連事業者は、保健所等による検査に協力します。

(生食用カキの収去)



(残留農薬検査)



#### 4) 消費段階における食品の安全性の確保

##### ～ 賢い消費者の育成～

##### (1) 今後の方向性

食品に関する様々な情報が氾濫する中で、市民が食品の安全性を的確に判断するためには正確な情報が必要です。

そのために市民(消費者)を対象とした食品衛生知識の普及や情報提供が必要であることから、「賢い消費者の育成」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

市民への情報提供や普及啓発を通して「賢い消費者の育成」に係る施策を展開します。

##### 15) 家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践

家庭での食中毒等を未然に防いでいくために、市民(消費者)が親しみやすく参加しやすい衛生教育に取り組みます。また、職場、学校等を活用した食中毒予防啓発にも取り組みます。

##### 16) 世代ごとのリスクコミュニケーションの充実

ライフステージに即した食中毒予防啓発に取り組むとともに、世代ごとに、その世代に必要と思われる食品衛生知識の普及に努めます。

##### 17) 賢い消費者の育成

食品に関する市民(消費者)に役立つ知識の取得機会を提供します。

### (3) 成果指標

目標項目	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	55.7 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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

目標項目	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	63.3 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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

目標項目	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	63.3 %
目 標(H30)	40 %
データソース	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

目標項目	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	65.2 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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

目標項目	食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合
現 状(H24)	8.9 %
目 標(H30)	15 %
データソース	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)

賢い市民(消費者)を育成することによる効果は、代表的な項目である「食品添加物」や「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」に対する不安度が低減されるとともに、「食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合」の増加をもって客観的に評価できると考えられます。

### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

衛生意識向上を目的とした食中毒予防ポスターコンクールや食の安全安心体験事業を実施します。

市政だより、インターネットホームページ、マスメディアによる情報提供を行います。

食に関するホームページにより、最新の食品衛生情報を提供します。

食中毒を未然に防止するための各種講演会、衛生教育を実施します。

生活衛生推進員制度を活用し、生活衛生全般における知識の向上を図ります。

消費者団体が実施・参加する食の安全安心活動への支援に努めます。  
 生活衛生出前教室を開催し、食品衛生知識の普及啓発や情報提供に努めます。  
 ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。  
 市民(消費者)は、食品等の正しい知識習得と実践を目的とした催し等に関心を持つとともに、講演会や衛生教育等に参加するよう努めましょう。  
 市民(消費者)は食品購入時に表示を確認し、家庭での保存等取り扱いに注意しましょう。

### 食中毒予防ポスターコンクール<sup>3</sup>金賞受賞作品



[平成21年度]



[平成22年度]



[平成23年度]



[平成24年度]

<sup>3</sup> **食中毒予防ポスターコンクール** 家庭における食品衛生意識の啓発と食中毒の発生予防のために、熊本市内の小学生を対象に正しい手洗いや台所の衛生など、日常生活に関する図画各品コンクールを年に1回実施しています。毎年、1,000点を越える応募があります。

## 熊本市独自の食品衛生の確保

食品関連事業者が取り組みやすい自主衛生管理手法の導入や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構築します。

### 1) 熊本市版食品衛生管理の普及と実践

～熊本の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくり～

#### (1) 今後の方向性

日本国内で最も進んだ衛生管理手法の1つである国の総合衛生管理製造過程(HACCP)の承認施設は、現在、熊本市内で4業種(乳、乳製品、食肉製品、清涼飲料水)、5施設に限られており、食品関連事業者全般への普及が図られていない実情があります。

このような中で食品の安全性を確保するため、食品事業者が取り組みやすい自主衛生管理評価事業として平成20年度から「熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)」を推進してきた結果、認証施設が13件、取り組み施設14件(平成24年4月現在)となっていますが、さらなる普及と周知が必要となっています。

これらのことから、これからも「熊本の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくり」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

##### 18) 効果的な監視・指導の充実

熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、食品営業施設や食品に対する重点的な監視・指導を実施します。

##### 19) 熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市HACCP)の展開

規模や業種を問わず、熊本市内の食品関連製造者等が取り組みやすい自主衛生管理事業の普及と展開を進めます。

#### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

熊本市独自の食品衛生管理を普及・実践することにより、「食品の安全性」に対する不安度が低減され、客観的に評価できると考えられます。

#### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、夏期及び年末における食品、添加物等の一斉取締りやノロウイルス、カンピロバクターを原因物質とする食中毒予防対策を中心に重点的な監視・指導を行います。

製造・調理等における重要な工程を衛生的に管理する取組を評価する「熊本市食品自主衛生管理評価事業」(熊本市HACCP)を推進します。

食品関連事業者は、保健所等による監視・指導について協力するとともに、違反発生時の原因究明や再発防止対策が速やかに取れるような体制づくりを行います。

食品関連事業者は、熊本市食品自主衛生管理評価事業の趣旨や手法を理解し、取り組むとともに認証が受けられるように努めます。

## 2) 食品の大量取扱業者との情報の共有

～情報の共有による食品の安全性の確保～

### (1) 今後の方向性

これからの食品の安全性確保に関する情報は、行政、市場、大型量販店等が連携した双方向での情報交換が必要であることから、「情報の共有による食品の安全性の確保」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

#### 20) 行政、市場、大型量販店の情報の共有化

行政、市場、大型量販店間の情報網の充実により国や県、食品業界の食品衛生情報を共有し、安全性確保に向けた取組を推進します。

### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

食品の大量取扱業者との情報の共有を推進することにより、「食品の安全性」に対する不安度が低減され、客観的に評価できると考えられます。

### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

行政、市場、大型量販店等の3者による大型量販店ネットワーク(食品安全情報ネットワーク)を活用した情報提供を行い衛生意識の高揚を図ります。

市民(消費者)を交えた意見交換会を開催し、市民(消費者)が意見を表明する機会の確保に取り組めます。

食品関連事業者は、行政から提供される情報を積極的に活用するとともに衛生意識の向上を図ります。

### 3) 熊本の食に関する文化や製品の振興に向けた安全性の確保

～安全と信頼性の確保によるイメージ向上支援～

#### (1) 今後の方向性

本市には多くの魅力ある製品が存在しており、これらを全国的に発信していくためには、安全性の確保が基本であることから「安全と信頼性の確保によるイメージ向上支援」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

##### 21) 熊本の水の衛生確保

本市の飲用水として使用している地下水は、良質の水であり、熊本市民の貴重な財産です。食品製造用に使用される地下水についても関係機関と連携した安全性の確保に努めます。

##### 22) 農林水産物、特産品、土産品などの衛生確保

生産者や食品関連事業者は、食の安全性に配慮しながら農林水産物のブランド化と地産地消等をすすめます。

##### 23) 健康づくりに協力する飲食店等への支援

衛生確保を推進するとともに、食を通じた健康づくりに協力する飲食店「健康づくりできます店」の認知と周知を図ります。

#### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

熊本の食に関する安全と信頼性の確保を推進することにより、対外イメージ向上はを図ることができ、しいては市民の「食品の安全性」に対する不安度が低減され、客観的に評価できると考えられます。

#### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

みかんやスイカ、ナス等の熊本市から全国に流通する生鮮農林水産物や馬刺し、辛子蓮根等の特産品及び土産品の安全確保を図ります。

栄養成分表示やヘルシーメニューの提供を行うなど、食を通じて健康づくりに協力する飲食店「健康づくりできます店」等の認知と周知を図ります。

生産者や食品関連事業者は、行政と連携して熊本から発信または流通する農林水産物、特産品、土産品等の安全確保に積極的に取り組みます。

## 国・県・他市町村・庁内関係部署及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

初動対応の充実による健康被害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や食品事故に対処するため、食に関する関係機関との連携・協働を図るとともに、資質向上にかかる施策を実施します。

### 1) 健康危機管理体制の充実及び強化

～ 初動対応の充実と被害拡大防止 ～

#### (1) 今後の方向性

本市における食中毒事件は毎年数件発生しており、その年により差はあるものの、なくなることはありません。全国での新たな健康危機の発生もあり、それに対応できる体制作りが必要不可欠となっています。また不良食品等についても多くの苦情や相談が寄せられており、内容も多岐に渡っています。

食の安全安心推進のためには食中毒等の健康被害を未然に防ぐことが第一ですが、今後の健康危機発生に備え「初動対応の充実と被害拡大防止」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

##### 24) 初動対応の充実による被害拡大の防止

健康被害の発生に備え、早急な原因究明と健康被害の拡大防止に対応するための初動体制を充実します。

##### 25) **新たな健康危機に対応できる体制の構築**

新たな健康危機事案が発生した場合に備え、速やかな対応が取れる様な体制の構築や関係機関との連携を充実します。

##### 26) 報道発表など公表による被害拡大の防止

健康被害が発生した場合には、報道発表などによる市民への周知を図り、注意喚起を徹底します。

##### 27) **食品衛生監視員等の資質の向上**

食品衛生監視員等を健康被害対応や食の安全安心の確保のための担い手と位置付けて、そのような食品衛生に係る人材を養成し、その人材の資質の向上を図ります。

#### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	<b>50 %</b>
データソース	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)

健康危機管理体制の充実・強化を図り、食品衛生監視員等の資質向上を進めた効果は、市民の「食品の安全性」に対する不安度の低減により、客観的に評価できると考えられます。

#### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

健康被害や新たな健康危機の発生に備え、健康危機管理研修会等を開催します。

食中毒や苦情の発生時には関係者への聞き取り調査や検便等を実施し、迅速な原因究明に努めます。

食中毒発生時には、健康被害の拡大防止のため、迅速にテレビや新聞等のマスメディアに報道発表を実施します。

行政職員は、健康被害対応や食の安全安心の確保のため、資質の向上に努めます。

食品関連事業者は、食品事故発生時には行政機関とともに、迅速かつ正確な情報提供と原因究明調査等を行います。

市民(消費者)は、食品事故や苦情等に対して積極的に申し出を行うよう努め、原因究明調査に協力しましょう。

## 2) 食品の安全確保のための連携

～ 食品流通の広域化・多様化等への備え～

### (1) 今後の方向性

現在、食品は広域に流通し、今まで見かけなかったような食材や新たな加工食品も多く出回るようになっていきます。

このような食品流通の広域・多様化に対処するためには、国や県・他市町村、食品関連事業者等との連携や情報交換が必要です。また、熊本市の政令指定都市移行に伴い、地域拠点としての「区役所」との連携も重要となっています。

これらのことから「食品流通の広域化・多様化等への備え」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

#### 28) 国・県・他市町村及び庁内の連携強化

国や県・他市町村との連携により情報の共有化を図るとともに、庁内においては横断的な取組を推進します。

#### 29) 区役所との連携強化

平成 24 年4月1日の熊本市政令指定都市移行により設置された行政の地域拠点である「区役所」と食品衛生に係る連携を構築します。

#### 30) 食品関連事業者団体等との連携

食品に起因する健康被害の防止や市民の健康を守るという共通認識を高めるなど、行政と食品関連事業者団体等との連携を図ります。

### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

食品の安全確保のための各種関係機関等との連携を進めた効果は、市民の「食品の安全性」に対する不安度の低減により、客観的に評価できると考えられます。

### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

国や県、他市町村の食品安全性確保の役割を担う関係部署との連携強化を図ります。健康危機管理連絡会議を開催し、医療機関・消防署など関係機関との連携強化を図ります。

食の安全安心・食育推進庁内連絡会を開催し、情報を共有するとともに積極的に事業を展開していきます。

熊本市食品衛生協会などとの連携・協働により、食品衛生指導員活動や食品衛生責任者の養成講習会などを実施し、食品衛生の向上に努めます。

食品関連事業者は、食品事故発生時には行政機関とともに、迅速かつ正確な情報提供と原因究明調査等を行います。【再掲】

## 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、迅速且つ正確な情報の提供を行います。

### 1) 市民意見の施策への反映

～お互いの顔が見える関係づくり～

#### (1) 今後の方向性

依然、多くの市民(消費者)が食品の安全性について不安を感じています。その背景には食品に関しての市民(消費者)、生産者、食品関連事業者、そして行政の間でのコミュニケーション不足が存在することが考えられます。

このため「お互いの顔が見える関係づくり」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

##### 31) 市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実

市民(消費者)や食品関連事業者との意見交換を実施し、市民などの意見が行政の施策に反映されるように努めます。

##### 32) 食の安全安心・食育推進会議の開催

熊本市食の安全安心・食育推進会議を開催し、食の安全安心・食育推進計画の進捗状況等を踏まえた協議を行うとともに、計画の見直し等に市民の意見を反映する体制の充実に努めます。

### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

熊本市の施策に市民等の意見を反映する体制づくりの効果は、市民の「食品の安全性」に対する不安度の低減により、客観的に評価できると考えられます。

### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

食品に関するリスクコミュニケーション(意見交換会)の機会や場所を提供します。  
安全な学校給食食材導入のため、生産者や流通業者との情報交換に努めます。  
農産物フェア等を開催し、展示即売と市民(消費者)とのふれあいに努めます。  
生活衛生出前教室を開催し、食品衛生知識の普及啓発や情報提供に努めます。

【再掲】

ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。

### 【再掲】

熊本市食の安全安心・食育推進会議を開催し、事業の進行管理を行います。

市民(消費者)や生産者、食品関連事業者は食に関する講演会や講習会、情報及び意見交換の場に積極的に参加するように努めましょう。

市民(消費者)代表として各種委員会等に参加し、積極的に意見を述べましょう。

## 2) 食や健康被害に関する情報提供の充実

～ 正確な情報が確実に届く環境づくり～

### (1) 今後の方向性

われわれの回りには、食に関する多くの情報があふれています。この中には正確で信頼性の高いものから、信憑性のない疑わしき情報まで含まれています。

そこで、「正確な情報が確実に届く環境づくり」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

#### 33) 正確で迅速な食品情報の収集と発信

食品に関する正しく役立つ情報を市民に届けていくために、迅速かつ正確な情報収集を実施するとともに、あらゆる機会や伝達手段を活用して情報提供を図ります。

### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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

目標項目	食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合
現 状(H24)	5.4 %
目 標(H30)	10 %
データソース	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)

食や健康被害に関する熊本市独自の情報提供充実を進めた効果は、「食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合」の増加をもたらし、市民の「食品の安全性」に対する不安度が低減されることにより、客観的に評価できると考えられます。

#### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

市政だより、インターネットホームページ、マスメディアによる情報提供を行います。

【再掲】

食に関するホームページにより、最新の食品衛生情報を提供します。【再掲】

生活衛生出前教室を開催し、食品衛生知識の普及啓発や情報提供に努めます。

【再掲】

ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。

【再掲】

市民(消費者)、生産者、食品関連事業者は、食品に関する正確な情報収集に努めましょう。

市民(消費者)は、生産者との交流機会などに積極的に参加し、安全安心な農林水産物についての理解に努めましょう。【再掲】

### 3) 食に関する相談窓口の充実

～いつでも、気軽に相談できる窓口を目指して～

#### (1) 今後の方向性

市民(消費者)や食品関連事業者が求める食品に関する情報は、個別かつ具体的な情報を要求することが少なくありません。

このようなことから、「いつでも、気軽に相談できる窓口を目指して」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

##### 34) 消費者センターを核とした総合的な相談窓口の充実

正しく役立つ情報の提供に加え、市民の様々な状況に対応できる相談窓口の充実と周知を図ります。

##### 35) 区役所の相談窓口との連携

平成 24 年 4 月 1 日の熊本市政令指定都市移行により設置された行政の地域拠点である「区役所」と食品衛生相談に係る連携を構築します。

##### 36) 食品に関する相談窓口の充実

食品に関する様々な不安や苦情に対応するとともに、親しみやすい窓口の充実を図ります。

#### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性について不安を感じる市民の割合【再掲】
現 状(H24)	70.0 %
目 標(H30)	50 %
データソース	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)

食に関する相談窓口の充実を進めた効果は、市民の「食品の安全性」に対する不安度の低減により、客観的に評価できると考えられます。

(4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

気軽に電話や来訪による食品に関する苦情等の相談ができる相談窓口の充実を図るとともに、窓口の周知に努めます。

食品に関する苦情等の相談に対し、関係部署間の連携を充実します。

市民(消費者)や食品関連事業者は、気軽に相談できる窓口があることを認識し、活用するように努めます。

## 食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)

熊本市民が安心して食生活を送ることができるよう、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重要であるため、関連する施策を実施します。

### 1) 食の安全性や栄養等に関する理解の促進

～安心して食生活を送るための食育～

#### (1) 今後の方向性

食に関する社会問題は後を絶たず、食の安全安心に対する関心は依然高い状態にあります。

しかし、一方でマスメディア等を通じた食に関する情報が氾濫しており、市民(消費者)自らが、食や健康に関する情報を適切に選択・判断することが困難な状況にあります。

このような中、市民(消費者)が「食を営む力」を身につけるため、「安心して食生活を送るための食育」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

##### 37) 食の安全性に関する体験を通じた食育活動の推進

食品衛生に関する意識や食の安全性に関する判断力を正しく身につけるためには、子どもの頃からの基礎的な体験等が重要であることから、親子で参加できる食の安全性や食品衛生に関する催し等の機会を提供していきます。

##### 38) 食育を通じた食の安全に関する情報の共有化

食品の安全性に対する理解を深め、生産者、製造・加工、流通、販売等の食品関連事業者と市民(消費者)相互の信頼関係を確立するため、意見交換等を行う機会を提供します。

##### 39) 基礎的な調査・研究等の実施

市民の健康にかかる課題を整理し、科学的根拠に基づいた施策を展開するために、栄養や食品に関する基礎的な調査や研究を実施します。

#### (3) 成果指標

目標項目	食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合
現 状(H24)	49.6 %
目 標(H30)	60 %
データソース	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)

食育を通じて、食の安全性や栄養に関する理解促進を図った効果は、「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」の増加をもって、客観的に評価できると考えられます。

#### (4) 関係課・団体アクションプラン(取り組み)

衛生意識向上を目的とした食中毒予防ポスターコンクールや食の安全安心体験事業を実施します。【再掲】

家庭での食品の取り扱いや保存方法に関する知識の普及を充実します。

ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。

【再掲】

食品関連事業者は、学校等が行う食の教育に関する取り組みに協力します。

「国民健康・栄養調査」(厚生労働省実施)、「県民健康・栄養調査」(熊本県実施)などの各種調査結果を収集、分析し、熊本市民の特性や健康課題などの把握と解決方法の分析に努めます。

市民(消費者)は日々の生活の中で、子どもへの食育の推進や食に安全対策に努めましょう。

市民(消費者)は、習得した食の安全や食生活改善のための知識を家庭の食生活に取り入れるように努めましょう。

(平成 23 年度田崎市場体験)



(平成 23 年度一日食品衛生監視員体験)





## 第5章 総合的な計画推進のために

---

## 1 計画の推進体制

---

本計画の円滑な推進体制のために、行政をはじめ、生産から消費までの関係者が互いに連携・協働し、それぞれの責務や役割を認識した上で取り組みを推進することが必要です。

### (1) 関係機関及び団体による取り組み

本計画を全市的に推進していくために、食に関する関係機関・団体との連携強化を図ります。そのため、市民代表や生産者、食品関連事業者及び学識経験者など食に関係する関係者で組織する「熊本市食の安全安心・食育推進会議」(以下「推進会議」という。)により、食の安全・安心の確保及び食育の推進について協議します。

また、全ての市民が、生涯を通して住みなれた地域で健康でいきいきと暮らせるまちを市民と協働で作ることを目的に、各区役所ごとに取り組んでいる校区単位の健康まちづくり等において、地域で食育を意識した活動を推進します。

### (2) 庁内における推進体制

食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、食にかかわる関係部局が情報を共有し、連携・協働して、施策を展開していくことが求められます。

そのため、「熊本市食の安全安心・食育推進庁内連絡会」(以下「庁内連絡会」という。)を核として、全庁的な取り組みを積極的に展開していきます。

庁内連絡会は、健康福祉子ども局をはじめ各区役所、環境局、農水商工局及び教育委員会の関係部署で構成し、幅広い課題に対して柔軟に対応するため、必要に応じてワーキンググループ等を設置します。

### (3) 国・県等との連携

関係部署において、国や県等との連携を積極的に推進することにより、本市における生産から消費に至るまでの食の安全・安心の確保及び食育の推進を図っていきます。

---

## 2. 計画の進行管理

---

本計画を着実に推進するため、市は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する取り組み状況について推進会議に報告を行ない、推進会議での意見・提言については、今後の施策に活かします。

また、本計画の進行状況については、市ホームページ等で広く市民に公表します。