

熊本市食の安全安心・食育推進計画における食の安全安心の確保の推進のための主な検討課題

本市では、食の安全安心の確保のために、生産段階において農薬等の適正使用の啓発を実施すると共に、製造から流通、販売における各段階でも残留農薬等の収去検査や監視指導を実施している。その結果として重大な違反事例はなかったことから、生産から販売に至るまでの食品の安全性は概ね確保されているものと思われる。

しかし、市民アンケートの結果によると、7割の市民が、食に対して不安を感じている。そのため、市民に対する正確な知識や情報を提供して、不安を解消してもらい、さらに、食中毒などから身を守ってもらうことが重要である。そこで、「市民に対する食の安全安心に関する情報提供」を検討する必要がある。

また、食の安全安心の確保のためには、行政による検査や監視指導のみでは限界があり、食品関連事業者による自主衛生管理が不可欠である。そのため、国際的な衛生管理の標準となっている HACCP による自主衛生管理の導入支援を実施し、自主衛生管理を促進することが重要である。そこで、「食品等事業者への HACCP を活用した衛生管理の普及」を検討する必要がある。

〔検討課題 1〕

「市民に対する食の安全安心に関する情報提供」

1 現状と課題

(1) 衛生教育、出前講座等

(現状)

食の安全安心に関する情報提供として、食品等事業者や市民に対する衛生教育や出前講座等を実施することとしている。毎年度策定する「熊本市食品衛生監視指導計画」において、その成果指標として衛生教育や出前講座等の受講者数を 10,000 人/年としており、その成果指標は過去 5 ヶ年を見ても概ね達成している。

年度	H21 度	H22 度	H23 度	H24 度	H25 度
食品等事業者 (人)	5,919	6,438	5,754	5,932	7,178
市民 (人)	3,523	3,633	3,427	2,594	3,646
合計 (人)	9,442	10,071	9,181	8,526	10,824

※食に対して不安を感じる市民の割合

H19 年 : 77.2%、H24 年 : 70.1%

(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」より)

(課題)

毎年度 10,000 人程度に対して衛生教育や出前講座等を実施しているが、内訳は食品等事業者が 6 割強である。

食に対して不安を感じている市民の割合は 7 割程度あり、その現状を考慮すると市民の衛生教育や出前講座等の受講者は不十分と言える。

よって、市民の衛生教育や出前講座等の受講者を増やす必要がある。

(2) HP を活用した情報提供

(現状)

食の安全安心のひろばHPを活用して、毎年度 100 件程度の食の安全安心に関する様々な記事を掲載して情報発信に努めている。

年度	H21 度	H22 度	H23 度	H24 度	H25 度
記事数 (件)	124	110	99	108	133

(課題)

HP を活用して毎年度 100 件程度の情報を提供しているが、食の安全安心のひろばHP の認知度は 20% しかない (アンケート調査結果より)。

そのため、決して多くの市民がそのHP に掲載されている記事を見ているとは思えない。

よって、HP の認知度を上げるとともに、より効果的な情報発信の方法を構築する必要がある。

2 改善策

(1) 衛生教育、出前講座等

- ・区役所主催の食に関するイベントの活用
- ・推進会議委員の出身団体等との連携

(2) HP を活用した情報提供

- ・食品保健課が発出する通知文書等にHP のアドレスや QR コードを記載 (検索ワードの記載など)
- ・市政だよりに記事掲載
- ・HP のみならず、フェイスブックなど SNS を活用した情報発信の実施

※「熊本市食の安全安心のひろばホームページの QR コード」



※検索ワード記載例

「熊本市 安全安心のひろば」で検索

〔検討課題 2〕

「食品等事業者へのHACCPを活用した衛生管理の普及」

1 現状と課題

(1) 熊本市版HACCPの普及

(現状)

国際的な衛生管理の標準となっている HACCP による自主衛生管理の導入を支援するために、平成 20 年度から事業を開始し、HACCP による高度な自主衛生管理を行う食品等事業者を年々増やしている。

年度	H21 度	H22 度	H23 度	H24 度	H25 度
認定延べ施設数 (件)	4	8	13	15	16
取組延べ施設数 (件)	-	-	14	16	19

(課題)

食品等事業者を対象とした説明会を実施したほか、施設立入や衛生教育の際に紹介して導入を促してきたが、実績は上記のとおりであり、H30 目標である認定施設 30 施設、取組施設 60 施設の達成は困難である。

よって、事業に取り組む食品等事業者のメリットおよび、より効果的な普及方法を構築する必要がある。

(2) 熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例に基づく HACCP 導入型基準の普及 (経緯)

国際的な衛生管理の標準となっている HACCP による自主衛生管理の導入を促進することを目的として、国が「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を改正したことを受けて、熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例を改正した。

これは、従来 of 衛生管理の基準に加え、HACCP 導入型の基準を加えるものであるが、HACCP 導入は、営業者の負担が大きいため、従来 of 基準との選択制となっている。

(課題)

欧米をはじめ多くの国で HACCP の導入が進み、輸出要件として義務付ける等、HACCP が貿易上必須になりつつあり、日本再興戦略 of 食品 of 輸出促進のためにも重要となっている。

一方で、これまで総合衛生管理製造過程(国 of HACCP) of 承認施設数は減少傾向にあり、日本での HACCP of 普及率はまだ低い。また、HACCP 導入には莫大な資金・労力と高度な設備が必要とのイメージが強く、HACCP 普及 of 妨げとなっている。さらに、HACCP 導入には HACCP プラン of 作成が必須であることから、新規に HACCP を導入する事業者にとっては、ハードルが高くなっている。特に、熊本市内 of 事業者 of 内、大半を占める小規模施設にとっては、ハードルがより高いといえる。

しかし、国は、選択制としてはいるものの、HACCP 導入型基準 of 施設を公表する予定であり、将来的には義務的なものになる可能性もあることから、小規模施設への普及を図る必

要がある。

2 改善策

- ・熊本市版 HACCP を、HACCP 導入型基準への移行支援のための手段と位置づけて普及を図る。
- ・小規模施設への導入支援を目的として、HACCP プランの雛形を作成する。