

食の安全安心分野

「食の安全・安心の確保」については、推進計画における3つの視点①生産から消費に至るまでの食品衛生の確保、②食品の安全性確保のための体制整備、③食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進、に基づいてさまざまな事業を展開した。

平成26年度の取り組み

① 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

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や食品ごとの成分規格等の収去検査や監視指導を実施した。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、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ことから「熊本市食品自主衛生管理評価事業（熊本市版HACCP）」の普及や、新たに「熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業」を開始することで、食品関連事業者による自主衛生管理の促進に努めた。今後更なる普及が必要である。

② 食品の安全性確保のための体制整備

庁内・関連事業者を含めた各種研修会や講演会を開催すると共に、食品衛生監視員に対する研修を実施して、関係職員の連携と資質向上に努めた。しかし、原因不明の食中毒や防御が難しいウイルス性食中毒の発生等もあることから、今後も継続して研修会等実施していく必要がある。

③ 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

食の安全安心・食育推進会議を開催して関係団体や市民から意見をいただき、可能な限り施策に反映させた。また、食の安全安心の確保、特に安心感の提供のためには、正確な知識や情報の提供が必要であることから、市民等からの食に関する相談に対応すると共に、出前教室、講習会や食の安全安心体験事業などを実施した。さらにホームページを活用して迅速な情報提供にも努めた。

今後も積極的に情報提供を行い、正しい知識を持った市民の育成に努めていく。

平成27年度の重点的に行う取り組み

「熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例」を一部改正し、食品等事業者がHACCP型衛生管理に取り組みよう規定した。そこで熊本市食品自主衛生管理評価事業を見直し、食品等事業者が目標をもって段階的にHACCPに取り組み、自主衛生管理をレベルアップするよう支援するとともに、市民に対して広報に努める。また、消費者、食品等事業者、行政の三者が一体となって取り組む食の安全安心体験事業を展開し、リスクコミュニケーションの推進を図る。

○食の安全・安心に関する主な取り組み等 ※第2次推進計画の施策の体系に準じて整理

視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

《生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保》

(1) 生産段階における食品の安全性の確保 (P7)

- ・市民の関心の高い「残留農薬」について、地場産野菜・果実を中心に輸入野菜・果実を含め検査を実施。[NO.1 食品保健課/環境総合センター]
- ・安全安心で高品質な農林水産物の生産のため、関係機関が連携しながら農薬・動物用医薬品の適正使用の啓発を実施。[NO.3 農商工連携推進課]
- ・乾ノリの生産段階での異物除去機導入の取り組みの中で、各漁協ごとのノリ加工場担当者に対する講習会の実施や委託加工・協業化を検討。[NO.4 水産振興センター]

(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 (P8)

- ・食品製造等の営業施設に対し、それぞれのリスクに対応した監視・指導及び飲料水の衛生確保を推進。[NO. 7 食品保健課]
- ・給食施設・設備の衛生確保や調理従事者に対する衛生教育を通じて食中毒の発生予防を推進。[NO. 12 食品保健課] [NO. 14, 17, 18 健康教育課] [NO. 21 保育幼稚園課]

(3) 食品などの検査 (P10)

- ・熊本市食品衛生監視指導計画に基づきリスクに対応した市内流通食品の収去検査を実施。[NO. 29 食品保健課/環境総合センター]
- ・分析精度の信頼性維持のため、外部精度管理への参加や検査機器の保守点検、検査技術研修を実施。[NO. 34 環境総合センター]

(4) 消費段階における食品の安全性の確保 (P11)

- ・食の安全安心体験事業（田崎市場体験、一日食品衛生監視員体験）を通じて、世代ごとのリスクコミュニケーション(情報提供、意見交換会等)を充実。[NO. 37. 38 食品保健課]
- ・食の安全安心に関するフォローアップ講座等を開催し、食の安全安心について高い知識を持つ消費者の育成を推進。[NO. 39 食品保健課]

《熊本市独自の食品衛生の確保》

(1) 熊本市版食品衛生管理の普及と実践 (P12)

- ・HACCPの概念を取り入れた施設の養成のため、「熊本市食品自主衛生管理評価事業（熊本市版HACCP）」を推進。[NO. 45. 46 食品保健課]
- ・他の食品等事業者の模範となる自主衛生管理を実施している食品等事業者の取り組み内容をホームページ等で紹介し、食品等事業者全体の衛生レベルの向上を図るとともに、消費者の食に対する安心に寄与する「熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業」を開始。[NO. 47 食品保健課]

(2) 食品の大量取扱業者との情報の共有 (P13)

- ・食品等事業者とのネットワークを活用した情報提供により食の安全安心情報を共有。[NO. 48 食品保健課]

(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 (P14)

- ・熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導により、熊本から全国に発信または流通する食品や飲料水ならびに宿泊施設、飲食店等の衛生確保を推進。[NO. 49 食品保健課]

視点2 食品の安全性確保のための体制整備

《国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携》

(1) 健康危機管理体制の充実及び強化 (P15)

- ・庁内・関連事業者を含めた各種健康危機管理研修会を開催。[NO. 52 医療政策課]
- ・食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上のための研修を実施。[NO. 53 食品保健課]
- ・食中毒などの健康被害発生時の迅速な報道発表により、健康被害拡大を防止。[NO. 55 医療政策課/食品保健課/感染症対策課/生活衛生課]

(2) 食品の安全確保のための連携 (P16)

- ・迅速で正確な検査技術の研究のため、残留農薬、食品添加物及び食品中微生物の検出強化を考慮中。[NO. 60 環境総合センター]

視点3 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

《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》

(1) 市民意見の施策への反映 (P17)

- ・消費者の立場からの意見を行政の施策等に反映する各種委員への就任を推進 [NO. 65 商工振興課 消費者センター]
- ・食の安全安心・食育推進計画の進捗状況や市民意見の反映のため、食の安全安心・食育推進会議を開催 [NO. 66 健康づくり推進課／食品保健課]

(2) 食や健康被害に関する情報提供の充実 (P18)

- ・食や感染症の最新動向に関するホームページへの情報を掲載。[NO. 69.70 食品保健課／感染症対策課]
- ・出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供により食の安全・安心に係る情報交換を推進。[NO. 71 食品保健課]
- ・ノロウイルス食中毒注意報の発令 [NO. 72 食品保健課]

(3) 食に関する相談窓口の充実 (P19)

- ・食に関する正しい情報提供を通して、自立した消費者を育成するため、消費生活の一部として相談を受付。[NO. 74 商工振興課 消費者センター]
- ・食品営業者や市民等からの食の安全安心に関する相談対応により、正しい情報を提供するとともに、食品等に関する苦情の原因等の調査を実施。[NO. 75 食品保健課]

《食育を通じた食の安全・安心の確保 (共通)》

(1) 食の安全性や栄養等に関する理解の促進 (P20)

- ・栄養管理、調理師研修会を開催し、食品衛生と食環境整備について情報提供。[NO. 76 食品保健課]
- ・国民健康・栄養調査を実施し、身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにする。[NO. 80 健康づくり推進課／各区役所保健子ども課]
- ・食の安全安心体験事業 (田崎市場体験、一日食品衛生監視員体験) を通じて、世代ごとのリスクコミュニケーション(情報提供、意見交換会等)を充実。[NO. 78.79 食品保健課]