

食品の安全に関する岐阜市実施計画 ～第5期～

食の安全・安心に関する5か年計画

岐阜市

○ 目次	1
○ 食品の安全に関する岐阜市実施計画策定の趣旨と位置づけ	3
○ 食品の安全に関する岐阜市実施計画の推進体制	4
施策の方向1 食品等の安全性の確保	5
1 コンプライアンスの推進	5
(1) コンプライアンスの周知啓発の推進【重点施策】	5
2 HACCPの取組みの推進	5
(1) HACCPの適正運用の推進【重点施策】	5
3 監視指導・検査の推進	6
(1) 食中毒対策【重点施策】	6
(2) アレルゲン対策【重点施策】	8
(3) 食品中の残留農薬等の対策	9
(4) 食品添加物対策	9
(5) 遺伝子組換え食品対策	10
(6) 環境汚染物質・環境因子対策	11
(7) 畜水産物対策	12
(8) 健康食品対策	14
(9) 食品表示対策【重点施策】	14
(10) 輸入食品対策	15
(11) 食品廃棄物対策	16
4 危機管理体制の構築	17
(1) 危機管理対策の推進	17
施策の方向2 食品に対する安心感の向上	19
1 リスクコミュニケーションの推進	19
(1) 双方向のリスクコミュニケーション【重点施策】	19
(2) 食品の安全と信頼に関する情報の提供	20
(3) 市民の意見の収集と活用	20
2 食品の安全・安心に関する教育の推進	21
(1) 学校等における食品安全教育の推進【重点施策】	21
(2) 地域社会における食品安全教育の推進	22
3 食品の安全に関する各認定制度の活用	23
(1) 食品の安全に関する各認定制度の普及推進	23

施策の方向3 将来にわたる安全な食生活の確保	24
1 県内産農産物の生産・消費の推進	24
(1) 環境にやさしい農業の推進	24
(2) 地産地消の推進	24
2 食品の安全を支える調査研究の推進・活用	26
(1) 食品の安全を支える調査研究の推進・活用	26
3 食品の安全を守る人材育成の推進	27
(1) 食品の安全を守る人材育成の推進	27
○ 目標数値など一覧	28
○ 用語など解説	30

○ 食品の安全に関する岐阜市実施計画策定の趣旨と位置づけ

岐阜市では、市民の皆さまの安全で安心な食生活を確保するため、平成15年3月に「岐阜市食品安全推進本部要綱」を策定し、「岐阜市食品安全推進本部」を設置しました。本部として、部局を越えた庁内の食品安全行政を円滑に推進するため、平成16年度から5か年計画として、食品等の安全性の確保と食品に対する安心感の向上に関する目標、施策の方向、具体的な行動の指針を定めています。

近年、新型コロナウイルス感染症の拡大、少子高齢化の進行や、働き方の多様化、輸入食品の増大など、食品を取り巻く社会環境は大きく変化し、より食品等の安全性の確保が求められるようになっていきます。

こうした中、引き続き安全で安心な食生活を確保するため、岐阜県とも連携を図りつつ、令和6年度から取り組む「食品の安全に関する岐阜市実施計画 第5期」を策定しました。

なお、この計画は、令和10年度までの5か年計画ですが、期間中でも必要に応じて見直しを行います。



※ 第1期、第2期は「食品の安全に関する岐阜市行動計画」

また、本市は、令和3年5月21日に「SDGs（持続可能な開発目標）未来都市」に選定され、この方針のもと誰一人取り残されない社会の実現を目指し、経済・社会・環境をめぐる課題に統合的に取り組んでいます。

その一環として、本計画に基づく各種施策の実施についてもSDGsの理念を取り入れ、食品の安全性をめぐる広範な課題解決に取り組みます。

※ SDGsの理念につながる施策



飢餓をゼロに



すべての人に
健康と福祉を



質の高い教育を
みんなに



つくる責任
つかう責任

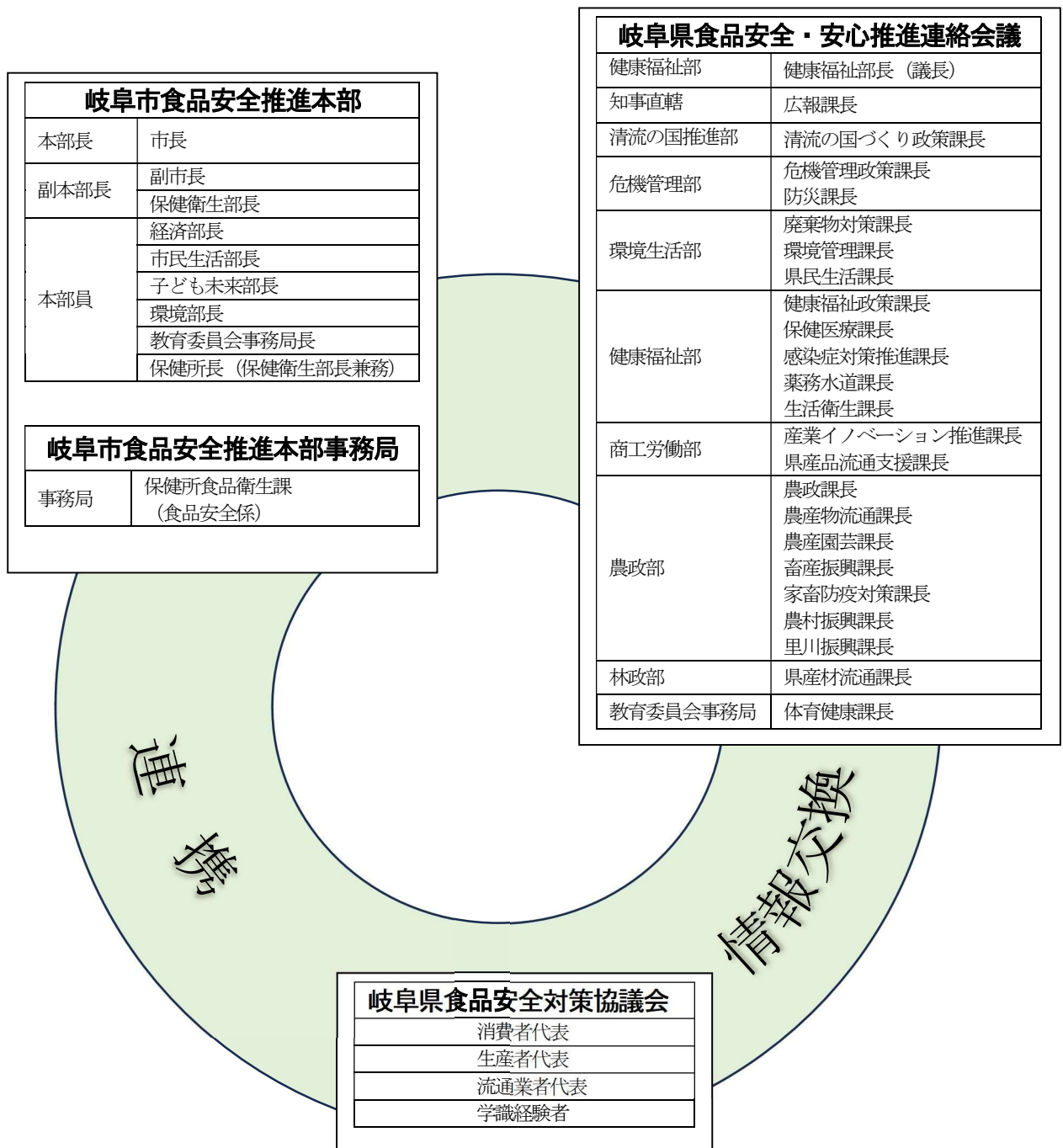


パートナーシップで
目標を達成しよう

○ 食品の安全に関する岐阜市実施計画の推進体制

市民の皆さまの安全で安心な食生活を確保するためには、全庁的かつ横断的な体制による連携が必要です。そのため、市長を本部長とする「岐阜市食品安全推進本部」(以下「推進本部」という。)を設置し、推進本部内に幹事会を設け、機動性、迅速性、専門性を重視した取組みを進めます。

また、県が全庁的かつ横断的に設置する「岐阜県食品安全・安心推進連絡会議」や学識経験者、消費者、生産者、流通業者の代表からなる「岐阜県食品安全対策協議会」に参加するなど、積極的に市民の皆さまの食品安全に関するさまざまな意見を収集・活用し施策を展開していきます。



施策の方向 1 食品等の安全性の確保



1 コンプライアンス（法令遵守）の推進

（1）コンプライアンスの周知啓発の推進【重点施策】

食品をめぐるさまざまな事件、事故、問題の発生を未然に防ぐため、食品等事業者のコンプライアンスに対する意識の定着を促し、コンプライアンス体制の構築を促進します。また、コンプライアンスに取り組む食品等事業者を応援する雰囲気社会に醸成します。

[主な事業]

○食品等事業者に対する講習会の開催（食品衛生課、感染症・医務薬務課）

食品等事業者の食品表示法及び食品衛生法等に関する理解促進を図るため、岐阜市食品衛生協会等の関係団体と連携し、講習会を開催します。講習会を通じて、コンプライアンスに関する周知啓発を行い、意識の定着を図ります。

○食品廃棄物の適正処理（食品衛生課）

食品製造業者に対し、排出事業者の責務を遵守し、廃棄するものを不正に流通されないよう、適正に処置して排出することを施設監視時に啓発を行います。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品衛生責任者養成講習会実施回数	回	5	4	4	4	4	4	食品衛生課
食品衛生責任者実務講習会実施回数	回	20	31	31	31	31	31	食品衛生課

2 HACCPの取組みの推進

（1）HACCPの適正運用の推進【重点施策】

平成30年6月に公布された改正食品衛生法では、全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

また、食品等事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかを実施することになっています。しかし、導入が困難、理解不足などにより、未だ定着が難しいのが現状であり、引き続き、食品等事業者及び食品衛生責任者への支援に取り組む必要があります。

[主な事業]

○HACCPに沿った衛生管理の定着支援（食品衛生課）

定期的な監視や営業許可更新時の際に、衛生管理計画の内容や実施状況の記録を確認し、助言指導します。また、新規の食品等事業者には衛生管理計画の作成がスムーズに行えるよう相談に応じ、全ての食品等事業者が自主的に衛生管理計画及び手順書を定期的に検証し、随時見直しが行えるよう講習会などにより指導します。

○食品衛生指導員への助言（食品衛生課）

岐阜市食品衛生協会が自主衛生管理の一環として実施している食品衛生指導員活動において、HACCP実施に関する助言を行い、食品衛生指導員が行う食品等事業者に対するHACCP普及の取組みを支援します。

○岐阜市HACCP導入施設認定制度の推進（食品衛生課）

「岐阜市HACCP導入施設認定制度」を継続し、HACCP導入による高度な衛生管理の推進を図ります。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
HACCPに沿った衛生管理の実施率	%	—	95	95	95	95	95	食品衛生課

3 監視指導・検査の推進

(1) 食中毒対策【重点施策】

近年、全国的にアニサキス、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒が多発し、腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ属菌による食中毒で死者も出ており、飲食店や家庭などで起こる食中毒を未然に防止することが必要です。

特に、学校、病院、社会福祉施設等の公共的な機関で提供される給食や祭りなど各種イベントで提供される食等については、食中毒が発生すると被害が大規模となり、社会的影響も大きくなることから、重点的な対策が必要です。

これらのことから、食品関連施設への効率的な監視指導及び消費者や食品等事業者への積極的な食品衛生知識の普及啓発を実施することにより、市民の健康を守ります。

また、ジビエの処理を行う施設に対し、県の「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に基づく衛生指導を行い、安全・安心なジビエの提供を図ります。

[主な事業]

○食品関連施設の監視指導（食品衛生課）

「食品衛生監視指導計画」に基づき、効率的かつ効果的な監視指導を行います。

○食品衛生責任者養成講習会・食品衛生責任者実務講習会における周知啓発（食品衛生課）

食品衛生責任者養成講習会及び食品衛生責任者実務講習会において、食中毒に関する情報を提供し、食品衛生知識の普及啓発を図ることにより、食中毒防止対策の徹底を推進していきます。

○市内に流通する食品の汚染実態調査（食品衛生課）

食中毒菌による汚染がないか調査するため、市内に流通する食品（鶏卵・食肉）の細菌汚染実態調査を行い、その結果に基づき食品等事業者に対する助言、指導を行います。

○集団給食施設に対する立入指導等（食品衛生課）

集団給食施設（学校（幼稚園、小・中学校）、保育所（園）、病院、社会福祉施設、事業所等）を重点施設と位置づけ、毎年度「食品衛生監視指導計画」を策定し、監視指導を実施します。

○学校給食関係者に対する研修の実施（食品衛生課、学校給食課、子ども保育課）

小・中学校の調理員、栄養教諭等及び幼稚園・保育所（園）・認可外保育施設の給食調理員を対象に、給食の衛生管理等、食の安全に関する研修を行います。

○各種イベントにおける指導（食品衛生課）

市内で開催される各種イベントにおいて、提供される食品の種類や数量などに関する情報を収集し、事前に設備器具や食品の取扱いや注意事項を説明し、適時監視指導を行います。

○ジビエの安全性に関する周知（食品衛生課）

県が平成25年11月に策定した「ぎふジビエ衛生ガイドライン」の周知及びジビエの衛生管理について普及啓発を図ります。

○ジビエの衛生管理に関する指導（食品衛生課）

ジビエの処理を行う施設に対し、県の「ぎふジビエ衛生ガイドライン」に基づく衛生指導を行い、安全・安心なジビエの提供を図ります。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品衛生監視指導計画に基づく監視目標回数達成率	%	222 (1,477/ 664施設)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく鶏卵・食肉（市内流通）細菌汚染実態調査数目標達成率	%	140 (21/ 15検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
関係機関と連携した食中毒対策に関する計画的な広報の実施	回	—	4	4	4	4	4	食品衛生課

(2) アレルゲン対策【重点施策】

食物アレルギーの患者は、乳児から学童期前までで約80%を占めており、重篤な症状であるアナフィラキシーショックによる健康被害も報告されています。アナフィラキシーショックは、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などの症状が短時間のうちに現れ、対応が遅れると死に至ることもあります。

このことから、アレルゲンの混入防止と適正な表示について、徹底した監視指導を行うとともに、講習会などを通じて、消費者や食品等事業者に対し、アレルゲンの表示制度や食物アレルギーに関する正しい知識の普及を図り、食物アレルギーによる事故を未然に防止します。

[主な事業]

○アレルゲンに関する監視指導（食品衛生課）

食品等事業者に対し、監視の際にアレルゲンのコンタミネーション（混入）防止対策指導を行います。また、市内で製造または流通する食品について、表示義務のあるアレルゲン（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）の検査を行い、表示が適正に行われているかを確認します。

○学校給食等における食物アレルギー対策（食品衛生課）

本市の学校や保育所（園）等の給食調理現場では、食物アレルギーを有する児童等に対し、必要に応じてアレルゲン除去食の提供を行っているため、学校給食等のアレルゲン除去食の収去検査を実施します。

○食物アレルギーに関する周知（食品衛生課）

消費者及び食品等事業者に対し、各種講習会などを通じて、アレルギー表示制度や食物アレルギーに関する知識の普及を図ります。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品衛生監視指導計画に基づくアレルゲンコンタミネーション対策に係る食品製造施設監視目標回数達成率	%	196 (243/ 124(目標 数))	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づくアレルゲン検査数目標達成率（学校給食以外）	%	100 (5/ 5検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づくアレルゲン検査数目標達成率（学校給食）	%	100 (10/ 10検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課

(3) 食品中の残留農薬等の対策

食品中の農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の検査について、全国で平成21年から平成30年に年間で国産119万件以上、輸入170万件以上の検査が行われ、国産の検出率は0.25～0.51%、基準値超過率は0.002～0.006%であり、輸入の検出率は0.28～0.42%、基準値超過率は0.008～0.013%でした。

継続して市内で生産、流通する農産物（輸入品を含む）について、残留農薬検査を行うとともに、検査結果について公表し、消費者の不安解消を図ります。

[主な事業]

○農産物等の残留農薬検査（食品衛生課）

市内で生産または流通する野菜、果実（輸入品を含む）等について、残留農薬検査を実施します。

○農薬に関する講習会の開催（農林課）

農薬使用者の自主管理体制を強化するため、県と共催で農薬使用者に対する研修会を実施します。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通農産物（輸入を含む）の残留農薬検査数目標達成率	%	69 (24/ 35検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品（農産物含む）の残留農薬検査数目標達成率	%	60 (6/10検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
市内産農産物の残留農薬基準超過件数	件	0	0	0	0	0	0	食品衛生課

(4) 食品添加物対策

食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の保存性を高めたり、味や香りを整えるなどの目的で製造・加工の際に使用されるものです。食品添加物を使用する場合には、使用できる食品の範囲や使用量を守り、使用した食品添加物については原則として全て表示することが義務付けられています。

引き続き、市内で製造され、流通する食品に対する食品添加物の使用や表示について、適正に行われているか検査・監視・指導し、食品等事業者に対する食品添加物の知識普及を図ります。

[主な事業]

○食品製造施設に対する監視指導（食品衛生課）

市内の食品製造施設に対し立入検査を行い、食品及び原材料への食品添加物の使用実態を確認し、適正な使用を監視指導します。

○市内に流通する食品の検査（食品衛生課）

輸入食品を含む市内に流通する食品について、保存料、着色料等食品添加物の検査を実施し、適正な使用や表示が行われているか確認します。

○食品等事業者に対する食品添加物に関する情報提供（食品衛生課）

食品添加物に関する適正な使用や表示に関する情報提供を行い、食品等事業者に対して知識普及を図ります。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品（輸入食品を含む）の食品添加物検査数目標達成率	%	75 (83/ 110検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品の食品添加物検査数目標達成率	%	183 (22/12 検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課

（5）遺伝子組換え食品対策

令和元年のISAAA（国際アグリバイオ事業団）の報告書によれば、全世界の大豆の48%、とうもろこしの32%について、遺伝子組換え作物が栽培されています。今後、世界的に遺伝子組換え作物の栽培が増加することが予想され、それに伴い、これらの国内流通量も増加すると考えられています。

現在、遺伝子組換え作物の日本国内での生産はないことから、国内に流通している遺伝子組換え食品は、全て輸入されたものか、輸入原材料を使用して国内で加工された食品です。国内において安全性が確認され、販売・流通が認められているのは、令和5年3月現在で食品9作物（じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤ、カラシナ）、333品種であり、安全性を審査していない遺伝子組換え食品の流通を防止し、遺伝子組換え表示の適正化を図ります。

[主な事業]

○食品製造施設への立入検査の実施（食品衛生課）

食品製造施設の立入検査を行い、適切に分別生産流通管理された原材料が使用されていることや適正な表示がされていることを確認し、不適正な表示で遺伝子組換え食品の使用が疑われる場合には、必要に応じて検査を行います。

(6) 環境汚染物質・環境因子対策

平成22年度に発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故により、大気・水・土壌・食品等の放射性物質による汚染の不安が高まりましたが、市内で流通する食品に国の定めた基準を超えるものは出ていません。

また、ダイオキシン類は焼却過程等で生成する難分解性の物質で、大気・水・土壌に排出されたダイオキシン類が食品等を介して人体に蓄積することで、健康影響が懸念されています。

引き続き、農畜水産物を始めとする食品及び環境中に含まれる環境汚染物質の実態を把握し、市内で生産、流通する食品の安全性を確認します。

[主な事業]

○環境中のダイオキシン類の常時監視（環境保全課）

市内の大気、河川、地下水、土壌のダイオキシン類の汚染状態を常時監視します。

○地下水の水質汚濁に関する実態把握（環境保全課）

市内の地下水について、水質汚濁防止法に定める環境基準項目の検査を実施します。

○空間放射線量率の監視（環境保全課）

岐阜市役所本庁舎でNaI（TI）シンチレーションサーベイメーターを用いて、概ね地上1mの高さにおける空間放射線量率を月に1回測定し、その結果を公表します。

○農畜水産物中の重金属類や化学物質の実態把握（食品衛生課）

市内で生産、流通する主要な農畜水産物などについて、環境汚染物質である重金属や化学物質を検査します。

○市内流通食品の放射性物質検査の実施（食品衛生課）

市内に流通している食品などを対象に放射性物質検査を行い、市ホームページに掲載します。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
ダイオキシン類常時監視件数	地点	21	20	20	20	20	20	環境保全課
地下水の水質汚濁に係る検査件数	地点	23	22	22	22	22	22	環境保全課
市内の河川におけるPCB検査件数	河川	3	3	3	3	3	3	環境保全課
市内の河川底質におけるPCB検査件数	河川	3	3	3	3	3	3	環境保全課
河川重金属類の検査地点	地点	17	17	17	17	17	17	環境保全課
空間放射線量率の定点観測回数	回	12	12	12	12	12	12	環境保全課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品（牛乳）のPCB検査数目標達成率	%	100 (5/5検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく市内産（あゆ）のPCB検査数目標達成率	%	100 (2/2検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく米のカドミウム検査数目標達成率	%	100 (2/2検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく市内産あゆの重金属検査数目標達成率	%	100 (2/2検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく近海魚の重金属検査数目標達成率	%	100 (4/4検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課

(7) 畜水産物対策

不適切な動物用医薬品の管理や使用による畜産物中への残留は、食の安全性に対する不信感を招くとともに、抗生物質の効かない耐性菌の出現を引き起こす原因ともなり、人の健康を脅かすおそれがあります。そのため、引き続き、コンプライアンスや飼養衛生管理技術の向上について指導・啓発を行い、安全・安心な畜産物の供給を図る必要があります。

と畜場及び食鳥処理場において、と畜検査員又は食鳥検査員により食肉が食用に適しているかの検査を行い、安全な食肉・食鳥肉を確保します。

また、HACCPに基づく衛生管理の適切な運用を支援し、と畜場においては特定部位の除去を行い、BSE対策を実施しています。

市内で生産または流通する牛乳、食肉、魚介類などの畜水産物（輸入品を含む）について、動物用医薬品の検査を継続的に実施するとともに、検査結果を公表し、消費者の不安を解消します。

[主な事業]

○動物用医薬品の適正使用に関する生産者指導（畜産課）

食肉、鶏卵生産段階での動物用医薬品などの適正使用について、口頭での指導に加え、動物用医薬品指示書、動物用医薬品処置報告書を獣医師から畜産農家に直接交付することにより、より一層の動物用医薬品の適正使用の徹底を図ります。

○飼養衛生管理に関する生産者指導（畜産課）

家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準遵守を畜産農家に啓発することにより、飼養衛生管理技術を向上させ、家畜の生産効率の改善、家畜伝染性疾病等の発生予防・まん延の防止・清浄性の維持、並びに安全・安心な畜産物の生産を図ります。

○市内に流通する食品等に対する検査（食品衛生課、食肉衛生検査所）

市内のと畜場や食鳥処理場で処理された食肉や、市内に流通する牛乳、食肉、卵、魚介類等の畜水産物（輸入品を含む）について、抗生物質、合成抗菌剤、内部寄生虫用剤の検査を実施し、その結果を公表します。また、関係機関と連携し、基準に違反する食品の排除を行います。

○と畜場及び食鳥処理場における枝肉等の汚染防止対策（食肉衛生検査所）

と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理の適切な運用を支援し、と畜場及び食鳥処理場の作業員の衛生意識の向上を図ります。また、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等の食中毒菌に汚染されないように、防止対策の徹底を指導します。

○生産段階からと畜場におけるBSE対策（畜産課、食肉衛生検査所）

生産現場において、診療獣医師がBSE感染牛を早期発見し、速やかな初動対応を実施するとともに、と畜場に搬入される牛について、法令に定めるBSE検査を適切に実施します。また、牛の特定部位の適切な除去及び分別管理の徹底、監視指導により、安全・安心な牛肉の提供を図ります。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
市内畜産農家への立入・巡回指導等の実施	農場	32	全農場に対し1回/年	全農場に対し1回/年	全農場に対し1回/年	全農場に対し1回/年	全農場に対し1回/年	畜産課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通鶏卵・食肉等の動物用医薬品検査数目標達成率	%	106 (76/ 72検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく食肉（と畜場・食鳥処理場）の残留動物用医薬品検査数目標達成率	%	106 (3,176/ 3,000検体)	100	100	100	100	100	食肉衛生検査所
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食肉等の動物用医薬品検査数目標達成率	%	100 (5/5検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課

(8) 健康食品対策

全国では、健康食品から医薬品成分が検出される事例が散見され、健康食品の過剰摂取や健康食品と医薬品の併用による病状の悪化など、消費者が健康食品の適切な利用方法を知ることによって防止できる事例もあります。そこで、医薬品成分を含む健康食品を販売したり、不適切な広告宣伝が行われることのないよう、事業者に対する指導を徹底し、健康食品の安全性を確保します。また、消費者が、必要性の有無や使用方法などについて正しい判断ができるように、健康食品に関する情報提供を行います。

[主な事業]

○健康食品取扱事業者に対する監視指導（感染症・医務薬務課）

健康食品による健康被害を未然に防止するため、取扱事業者への立入検査やインターネット等の広告監視による指導取締りを行い、無承認無許可医薬品の発見や流通防止に努めます。

○健康食品製造施設の調査指導（食品衛生課）

健康食品製造施設のうち、錠剤やカプセル状等の食品の製造施設に、立入調査を実施し、安全な食品を供給するために必要な衛生管理がなされているかを監視指導します。

○健康食品等事業者に対する講習会の開催（食品衛生課）

健康食品等事業者に対し講習会（食品表示等総合講習会）を行い、健康増進法等の法令遵守を呼びかけます。

○消費者に対する健康食品に関する講習会の開催（食品衛生課、感染症・医務薬務課）

消費者が健康食品について正しく理解し有効に使用できるよう、出前講座を開催します。

(9) 食品表示対策【重点施策】

食品表示は、消費者が食品を選択し購入するうえで重要な情報源です。食品の表示が適正に行われるためには、表示する事業者が関係法令を十分に理解することが重要です。食品表示に関連する法律は数多く、表示内容も複雑化していることから、表示に関する正しい知識の普及を行う必要があります。

また、県が定める「食品表示適正化強化月間」に合わせ監視指導を行っています。しかし、消費者から食品表示に関する問い合わせが多く寄せられており、食品表示の適正化を推進するためにも、関係部局の相互連携を強化して監視指導を行う必要があります。

令和2年4月に食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示部分を統合した食品表示法が全面施行され、順次、食品表示基準の見直しが行われています。食品等事業者及び消費者への十分な情報提供を行っていく必要があります。

さらに、新型コロナウイルスの感染拡大により、インターネットを介した電子商取引サイト（以下「ECサイト」という。）による食品購入が増加しています。

現在、ECサイトにおける食品表示は食品表示法の適用範囲外であるため、消費者に対してECサイトで食品を購入する際の注意点を周知します。

[主な事業]

○食品表示の監視指導（食品衛生課、感染症・医務薬務課）

食品等事業者に対し、法律に基づく立入検査を実施し、適正な表示の監視指導を行います。また、県が定める食品表示適正化強化月間には、食品表示に係る各行政機関担当者が合同で食品表示の監視指導を行います。

○食品等事業者に対する講習会の開催（食品衛生課、感染症・医務薬務課）

食品表示に関する正しい知識の普及を図るため、食品等事業者を対象に、食品表示に関する法令等の講習会を開催します。

○市民に対する講習会の開催（食品衛生課）

「出前講座」等により、市民に食品表示に関する正しい知識を普及します。また、ECサイトで食品を購入する際の注意点を周知します。

○食品表示に関する相談窓口の設置（食品衛生課）

市民からの食品表示に関する情報や、事業者からの食品表示相談を受け付けます。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品表示法に基づく立入検査実施回数	回	292	300	300	300	300	300	食品衛生課
食品表示関係法令に基づく合同立入検査の実施回数	回	13	20	20	20	20	20	食品衛生課 感染症・医務薬務課
食品表示に関する講習会（消費者対象）の実施回数	回	3	10	10	10	10	10	食品衛生課

(10) 輸入食品対策

現在、日本は約6割の食品を海外から輸入しており、輸入食品なくして国民の食生活は成り立たない現状にあります。一方で、輸入食品は、消費者が不安を感じる項目として常に上位に挙げられており、市内に流通する輸入食品について引き続き、残留農薬検査、食品添加物検査を実施し、安全性の確認をします。

また、検査結果を公表するとともに、国や他自治体と連携し、輸入食品に関する情報交換に努めます。

[主な事業]

○市内に流通する輸入食品の検査（残留農薬）（食品衛生課）

市内に流通する輸入食品について、残留農薬に関する基準を超過したものがないか検査を行い、確認します。

○市内に流通する輸入食品の検査（食品添加物）（食品衛生課）

市内に流通する輸入食品について、指定外添加物の使用や、防かび剤などの使用状況について検査を行い、食品添加物の適正な使用・表示が行われているかを確認します。

○市内に流通する輸入食品の検査（残留動物用医薬品）（食品衛生課）

市内に流通する輸入食肉・水産物等について、残留動物用医薬品に関する基準を超過したものがいないか検査を行い確認します。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品（農産物含む）の残留農薬検査数目標達成率	%	60 (6/10検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品の食品添加物検査数目標達成率	%	183 (22/12検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課
食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食肉等の動物用医薬品検査数目標達成率	%	100 (5/5検体)	100	100	100	100	100	食品衛生課

（11）食品廃棄物対策

平成27年度、産業廃棄物処理業者と食品製造業者により、食品廃棄物が再び食品として販売されるという事案が発生しました。食品製造施設においては、食品の衛生管理と合わせて、製造工程から排出される廃棄物が適正に廃棄されているかの確認を行う必要があります。

また、循環型社会の形成にあたっては、日常生活の身近な課題である家庭ごみの減量化の取組みを呼びかけ、積極的に推進しています。さらに、食品廃棄物を削減するため、市内の飲食店等と連携して食べキリ運動を推進することにより、市民の「食べキリ」に対する意識向上と実践に向けた普及・啓発を図ります。

[主な事業]

○休業施設の監視（食品衛生課）

岐阜市食品衛生協会の食品衛生指導員等と連携して、食品等事業者の営業状態等の情報収集に努め、休業施設の状況について定期的な確認を行います。

○食品衛生責任者講習会における周知徹底（食品衛生課）

食品衛生責任者講習会を活用し、関連事業者に食品廃棄物の適正な処理について周知するとともに、事業者としての責任の周知徹底を図ります。

○「3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力店・協力企業」登録制度の運用（資源循環課）

料理の食べ残し等食品ロスの削減に取り組む市内の店舗及び企業等の事業所を、「3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力店・協力企業」として登録し、市ホームページ等で紹介します。

○「3・3プロジェクト」の普及啓発（資源循環課）

各種の広報等により、「3・3プロジェクト」の普及を図り、市民の食品廃棄物削減に関する意識を高めます。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力 店・協力企業登録店舗 数	店	48	30	30	30	30	30	資源循環課
食品衛生監視指導計画 に基づく食品製造施設 監視目標回数達成率	%	198 (299/ 151回)	100	100	100	100	100	食品衛生課

4 危機管理体制の構築

(1) 危機管理対策の推進

食品流通の広域化、複雑化により、食中毒をはじめとする食品関連の事故が大規模化、複雑化する傾向にあります。また、農薬などの有害物質や異物混入による事故などの予測困難な事態に迅速に対応し、被害の拡大防止と原因究明を的確に行うため、各種マニュアルを設け、緊急時における関係機関との連絡協力体制及び具体的な調査・対応の方針を定め、不測の事態に備えることが重要であることから、食品に関する正確な危機管理情報を迅速に発信します。

[主な事業]

○危機発生時の初動体制の整備（食品衛生課）

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、初動体制に遅れが生じることの無いように体制を整えます。国や県と相互に連携や協力を行うとともに、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会を活用し、対応に努めます。また「岐阜市健康危機管理基本指針」により、重大な健康危機の際は、「岐阜市健康危機管理対策本部」を設置して、健康被害の拡大防止、医療確保、原因究明等を実施します。

○健康危機管理に関するマニュアルの改訂及び周知（感染症・医務薬務課、衛生試験所、食品衛生課、食肉衛生検査所）

新しい知見や情勢の変化に対応して、食品の危機管理に関するマニュアルを改訂し、迅速・的確な体制を整備します。また、関係する職員に対しマニュアルの周知徹底を図り、適切な運用に努めます。

○食品安全連絡会議への参加（食品衛生課）

食品関係団体や事業者と行政機関で構成され、食品の危機関連事案の未然防止、食品の安全確保、情報共有体制の整備を目的として、県が開催する「食品安全連絡会議」に参加し、関係機関と連携を深め、協力体制を構築します。

○食品安全情報メールの活用（食品衛生課）

県が実施する「食品安全情報メールシステム」の普及に努め、食品等事業者が、食中毒警報や食品の自主回収情報などの情報を迅速に入手できる体制を整えます。

○災害時における対応の強化（食品衛生課）

避難所に派遣される職員と協力して、避難所における食物アレルギーや食中毒による健康被害の防止に努めます。

施策の方向2 食品に対する安心感の向上



1 リスクコミュニケーションの推進

(1) 双方向のリスクコミュニケーション【重点施策】

食品に対する安心感を向上させていくため、監視指導や検査等の食品の安全性を確保する取組みだけではなく、その取組みを消費者に伝えていくことが重要です。そのために、食品のリスクに対し、行政や関係者が一方的に情報提供を行うのではなく、市民をはじめ食品安全に関するすべての関係者との双方向のリスクコミュニケーションを通じて、総合的に理解を図る必要があります。本市においては、食品安全をテーマとしたシンポジウムや、食品の製造工場の見学などにより、食品等事業者と市民、行政が意見交換を行い、信頼関係の構築を図っています。

[主な事業]

○食品安全をテーマとしたシンポジウムの開催(食品衛生課)

県との共催で食品安全シンポジウムを開催するなど、県と連携をとりながらリスクコミュニケーションを積極的に推進します。

○食品安全をテーマとした講習会・イベントの開催(食品衛生課)

小学生と家族を対象とした食品の製造工場の見学及び製造者と意見交換を行う「家族で学ぶ食の安全「子ども一日食監」」などのイベントを開催します。また、「出前講座」などでも市民との意見交換、情報提供を積極的に行います。

○インターネット等を利用したリスクコミュニケーション(食品衛生課)

市ホームページに、消費者と食品等事業者を対象とした「食品安全に関するLoGoフォームアンケート」を掲載し、食品安全に関して行政に求めること、食品に対して不安に感じる内容などさまざまな意見を詳細に収集・分析し、今後の食品安全業務に役立てます。また、市ホームページを活用し、情報提供を行うとともに、消費者と食品等事業者の理解を深めます。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
リスクコミュニケーション事業の参加者数	人	197	150	150	150	150	150	食品衛生課
LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	90	食品衛生課

(2) 食品の安全と信頼に関する情報の提供

食品の安全に関するさまざまな情報を、迅速に提供できるよう努めていきます。正しい情報により、消費者自身で「リスク対策を判断したい」というニーズに応えるとともに、広報ぎふ、市ホームページなどのメディアを活用し、より多くの消費者に情報が届くよう発信を行います。

[主な事業]

○市の実施した施策に関する報告（食品衛生課）

本市が実施した食品の安全確保に関する施策（岐阜市食品衛生監視指導計画、収去検査結果等）について、その概要と結果をとりまとめ公表します。

○食品の安全に関する情報提供（全関係課）

食品の安全に関する情報や本市の取組みを市民に情報提供するため、広報ぎふ、市ホームページ等を活用し、わかりやすく迅速な情報提供・情報公開を実施し、施策に対する透明性と信頼性の向上を図ります。

○残留農薬・食品添加物等の検査結果の公表（食品衛生課）

食品衛生監視指導計画に基づき、本市が実施した検査（残留農薬・動物用医薬品・食品添加物・遺伝子組換え・アレルゲン）の結果について、速やかに市ホームページに掲載します。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
広報ぎふや市ホームページでの情報提供数	回	12	12	12	12	12	12	食品衛生課

(3) 市民の意見の収集と活用

市民が望む食品安全を実現するため、食品安全に関するアンケート調査の実施により、市民の意見を積極的に聴取し、施策に反映させていきます。

[主な事業]

○岐阜県食品安全対策協議会への参加（食品衛生課）

県が開催する「岐阜県食品安全対策協議会」に参加し、生産者、消費者、流通業者、食品等事業者、学識経験者代表からの県が実施する施策や食品の安全確保と安心感向上に関する意見、提言内容を本市の施策に反映できるよう努めます。

○岐阜市食育推進会議の開催（健康づくり課）

食育に関わる関係機関や団体の代表者を構成員とし、幅広い分野からの意見を聴取します。

○食品安全ウォッチャーの活用（食品衛生課）

食品安全ウォッチャーとして登録している市民から、食品安全に関する意見を収集します。

○食の安全に関する相談対応（食品衛生課）

保健所食品衛生課を相談窓口とし、食品の安全性等に関する市民の質問や相談に対し、適切な情報提供やアドバイスを行います。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品安全対策協議会の参加回数	回	3	3	3	3	3	3	食品衛生課
食品安全ウォッチャーからの意見収集	回	-	2	2	2	2	2	食品衛生課
LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	90	食品衛生課

2 食品の安全に関する教育の推進

(1) 学校等における食品安全教育の推進【重点施策】

食品の安全を確保するためには、未来を担う子どもたちに対し、幼少期から食品の安全に関して正しい知識を身につけてもらうことが大切です。そのためには、学校など関係者と連携し、子どもたちが食品の安全について学べる場を提供し、食品に関する正しい知識が身につくように教育を推進します。

[主な事業]

○家族で学ぶ食の安全「子ども一日食監」（食品衛生課）

小学生とその家族を対象に食品の生産現場の見学や製造者との意見交換を行い、食品の安全について学ぶ食品安全セミナー「子ども一日食監」を開催します。

○児童に対する食品衛生啓発事業（食品衛生課、教育委員会）

市ホームページに、小学校低学年用と高学年用に分けた食中毒予防啓発内容を掲載し、LoGo フォームを活用して児童が楽しく食品の安全について理解が深められるように、クイズ形式で学べる場を提供します。

また、必要に応じて教育委員会と保健所が連携し作成した啓発パンフレット「太郎さんの食中毒事件簿」を活用し、児童への食品衛生啓発推進を図ります。

○小中高生などへの出前講座等の開催（食品衛生課）

「出前講座」等により、小学校・中学校・高校等で子どもたちに正しい手洗いの方法、食中毒の予防対策について講習会を開催します。

○学校給食関係職員や保護者を対象とした講習会の実施（食品衛生課）

要望に応じ、栄養教諭や栄養士、調理員など学校給食関係職員や保護者を対象とした食品の安全に関する講習会を開催し、子どもたちに正しい情報を伝えていただくことにより、食品安全の知識が身につくように啓発します。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	90	食品衛生課
学校職員を対象とした講習会の開催	回	4	4	4	4	4	4	食品衛生課

(2) 地域社会における食品安全教育の推進

安全で安心な食生活のためには、消費者自身が食品等について正しい知識を身につけ、自身の判断で食品を選択することが重要です。また、家庭で発生する食中毒等による健康被害を予防するためには、消費者自身による対策が求められます。

このようなことから、消費者自身が食品についての正しい知識に基づいた判断ができるよう、食の安全・安心に関する学習の機会を提供します。

[主な事業]

○出前講座の実施（食品衛生課）

市民の要望に応じて、食品の安全に関する出前講座を実施します。

○食品のリスクに関する情報の提供（食品衛生課）

広報ぎふや市ホームページを活用し、食品に関するさまざまなリスクについての情報を分かりやすい形で提供します。

○HACCPに沿った衛生管理の普及（食品衛生課）

市民に向けて、広報ぎふや市ホームページ、リーフレットなどを活用し、食品等事業者が実施するHACCPに沿った衛生管理について周知を図る。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
リスクコミュニケーション事業の参加者数	人	197	150	150	150	150	150	食品衛生課
LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	90	食品衛生課
広報ぎふや市ホームページでの情報提供数	回	12	12	12	12	12	12	食品衛生課

3 食品の安全に関する各認定制度の活用

(1) 食品の安全に関する各認定制度の普及推進

食品の安全に関する本市の各認定制度を浸透させます。

[主な事業]

○岐阜市HACCP導入施設認定制度の推進（食品衛生課）

HACCPに基づく衛生管理の導入を希望する施設への相談対応、助言指導を行います。本市の定める基準を満たす衛生管理を行っている施設に対し、申請に応じて審査し認定します。

HACCP導入による高度な衛生管理の推進を図り、認定を取引先や消費者に示すことで、食品の安全にかかる信頼度が高まるとともに、事業者・消費者双方のメリットとなるよう本制度の認知度向上に努めます。

○GAP取組みの支援（農林課）

GAPに取り組む農業者の認証取得を支援します。

○3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力店・協力企業制度の運用（資源循環課）

料理の食べ残し等食品ロスの削減に取り組む市内の店舗及び企業等の事業所を「3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力店・協力企業」として登録し、市ホームページ等で紹介します。

○3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力店・協力企業の活用（食品衛生課）

「3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力店・協力企業」に登録した事業所を通じて、消費者に食の安全や食品表示に関する情報提供を行います。

○ぎふ食と健康応援店の活用（健康づくり課）

栄養成分表示などの情報提供していただける飲食店を「ぎふ食と健康応援店」として募集しています。飲食店を通じて消費者に食の安全に関する情報提供を行います。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
3・3プロジェクト 岐阜市食べキリ協力 店・協力企業登録店舗 数	店	48	30	30	30	30	30	資源循環課

施策の方向3 将来にわたる安全な食生活の確保



1 県内産農産物の生産・消費の推進

(1) 環境にやさしい農業の推進

将来にわたり安全な農産物を提供するため、環境にやさしい農業への支援や安全な農産物の安定供給に必要な担い手を育成するとともに、農業の生産地における食品の安全の意識を高め、GAP導入等による生産管理強化への取組みを支援します。

[主な事業]

○環境保全に有効な栽培技術の普及促進（農林課）

化学肥料・化学合成農薬を低減し、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動に取り組む農業者に対して支援を行います。

○GAPチャレンジの推進（農林課）

GAPに取り組もうとする農業者を支援します。

(2) 地産地消の推進

地産地消の取組みを広く消費者へPRするため、地元で生産された農畜産物等を積極的に取扱う飲食店や販売店、食品加工所などを『ぎふ地産地消推進の店「ぎふ〜ど」』として認定する、ぎふ地産地消推進の店認定事業により地産地消の取組みを進めます。

また、本市周辺で生産された特産農産物を「ぎふベジ」と呼称し、「旬の時期に食べられるおいしい地元の野菜」として市ホームページやSNS、各種イベント等を通じて、PR等の取組みを行います。

[主な事業]

○「ぎふ地産地消推進の店 ぎふ〜ど」の認定（農林課）

地産地消を推進する取組みを広く市民及び観光客にPRすることにより、地場産品の生産及び消費の拡大、並びに、農業者による商工業者との連携及び経営の多角化の促進など、農業の振興を図ることを目的として、岐阜市、羽島市、山県市、瑞穂市、本巣市、本巣郡北方町、羽島郡笠松町、羽島郡岐南町の5市3町で、地場産品を積極的に取り扱う店舗等を「ぎふ地産地消推進の店 ぎふ〜ど」として認定します。

○農産物直売所の支援（農林課）

直売施設出荷者を支援し、生産基盤を強化することにより、地元農産物の生産増加を図ります。また、市内で生産されている代表的な農産物の特徴や販売時期が分かるカレンダーを掲載した「ぎふベジBOOK」や、新鮮な農産物を販売している直売所や飲食店、食品加工所などを紹介した「ぎふ〜どマップ」を活用し、地元農産物への理解を深め、農産物直売所の利用拡大を図ります。

○学校給食における地産地消の推進（学校給食課）

学校給食に県内産農産物を取り入れることで、子どもたちの地元農作物への愛着を醸成し、継続的な消費拡大につなげていきます。

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
ぎふ地産地消推進の店認定店舗数（年度末現在）	店舗	166	170	170	170	170	170	農林課
ぎふベジ認知率	%	37	45	45	45	45	45	農林課
市内学校給食における地場産物の使用割合	%	68	68	68	68	68	68	学校給食課
市内学校給食の牛乳消費量に占める県内産牛乳の割合（年間）	%	100	100	100	100	100	100	学校給食課

2 食品の安全を支える調査研究の推進・活用

(1) 食品の安全を支える調査研究の推進・活用

本市では、県が実施する研修会等に積極的に参加するとともに、監視指導技術、検査手法の向上等を目的とした調査研究を行い、効率的な施策の実施に役立てます。

[主な事業]

○調査研究の推進（衛生試験所、食品衛生課、食肉衛生検査所）

試験検査機関や職員による調査研究をはじめとして、監視指導方法や危機管理に関する実践的な技術向上の取組みを実施します。

主な研究・実践的な技術向上の取組み
・ 農畜産業における環境負荷を軽減した生産技術開発
・ 輸入農産物や加工食品の安全性に関する調査研究
・ 食品の安全性に関する検査、分析方法の改良
・ 食中毒の発生時の対応や、その原因に関する科学的な解明
・ 食品営業施設に対する効果的な監視指導方法の調査研究
・ 食品の細菌・理化学検査に関する技術向上の調査研究
・ と畜検査及び食鳥検査における診断技術の向上
・ 食肉関連施設の衛生管理の向上
・ 食肉の細菌汚染や動物用医薬品等の残留等に関する調査研究 等

○研究成果の発表・周知（衛生試験所、食品衛生課、食肉衛生検査所）

各試験検査機関や職員が調査研究した成果は、国・県が開催する研修会等で発表し、積極的に業務に活用するとともに、ホームページ等を活用してその内容を周知します。

3 食品の安全を守る人材育成の推進

(1) 食品の安全を守る人材育成の推進

本市では、職員が最新の知識や技術を習得するため、積極的に国・県が開催する研修会・講習会の情報を把握し、参加して専門性を高めます。

また、食品等事業者に対し、最新の知識や技術に関する情報を提供し、最新技術の習得を支援します。

[主な事業]

○職員に対する教育訓練（食品衛生課、衛生試験所、食肉衛生検査所、畜産課）

食品の安全性確保に携わる専門的知識を有した職員が、最新の知識や技術を習得できるよう、国・県が開催する研修会・講習会に参加します。

業務分野	内容
食品衛生監視・指導	・食品衛生監視員等に対する研修会
食品表示	・食品表示相談窓口の担当職員に対する関係法令や監視指導に関する研修会
食品の細菌・理化学検査技術	・試験検査担当者に対する研修会
食肉衛生検査技術	・食肉衛生検査技術に関する研修会
安全な畜産物の生産	・家畜の診療技術に関する研修会

○食品安全に携わる人材の育成支援（食品衛生課）

食品に関わる食品等事業者が、食品の安全を守る人材を自主的に育成するために、最新の知識や技術の習得を支援します。

支援対象	業務内容	支援の内容	担当課
食品衛生指導員（岐阜市食品衛生協会）	食品関連施設を巡回し、食品衛生知識の普及や簡易細菌検査などの自主的な衛生管理活動を実施	最新の食品衛生に関する情報を提供	食品衛生課
岐阜市食品衛生協会	食品衛生責任者養成講習会並びに食品衛生責任者実務講習会の実施	講習会へ講師を派遣	食品衛生課

指標

項目	単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課
食品衛生監視員等研修会の参加回数	回	—	1	1	1	1	1	食品衛生課
食品表示研修会の参加回数	回	—	1	1	1	1	1	食品衛生課
試験検査担当者研修会の参加回数	回	—	1	1	1	1	1	衛生試験所
食肉衛生検査技術研修会の参加回数	回	—	1	1	1	1	1	食肉衛生検査所
家畜診療研修会の参加回数	回	—	1	1	1	1	1	家畜診療所

○目標数値など一覧

項目		単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課	
施策の方向1 食品等の安全性の確保										
1 コンプライアンスの推進										
(1)	コンプライアンスの周知啓発の推進【重点施策】	食品衛生責任者養成講習会実施回数	回	5	4	4	4	4	食品衛生課	
		食品衛生責任者実務講習会実施回数	回	20	31	31	31	31	食品衛生課	
2 HACCPの取組みの推進										
(1)	HACCPの適正運用の推進【重点施策】	HACCPに沿った衛生管理の実施率	%	-	95	95	95	95	食品衛生課	
3 監視指導・検査の推進										
(1)	食中毒対策【重点施策】	食品衛生監視指導計画に基づく監視目標回数達成率	%	222 (1,477/ 6,64施設)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく鶏卵・食肉（市内流通）細菌汚染実態調査数目標達成率	%	140 (21/15検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		関係機関と連携した食中毒対策に関する計画的な広報の実施	回	-	4	4	4	4	食品衛生課	
(2)	アレルギー対策【重点施策】	食品衛生監視指導計画に基づくアレルギーコンタミネーション対策に係る食品製造施設監視目標回数達成率	%	196 (243/ 124目標数)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づくアレルギー検査数目標達成率（学校給食以外）	%	100 (5/5検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づくアレルギー検査数目標達成率（学校給食）	%	100 (10/10検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
(3)	農業対策	食品衛生監視指導計画に基づく市内流通農産物（輸入を含む）の残留農薬検査数目標達成率	%	69 (24/35検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品（農産物含む）の残留農薬検査数目標達成率	%	60 (6/10検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		市内産農産物の残留農薬基準超過件数	件	0	0	0	0	0	食品衛生課	
(4)	食品添加物対策	食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品（輸入食品を含む）の食品添加物検査数目標達成率	%	75 (83/110検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品の食品添加物検査数目標達成率	%	183 (22/12検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
(6)	環境汚染物質・環境因子対策	ダイオキシン類常時監視件数	地点	21	20	20	20	20	環境保全課	
		地下水の水質汚濁に係る検査件数	地点	23	22	22	22	22	環境保全課	
		市内の河川におけるPCB検査件数	河川	3	3	3	3	3	環境保全課	
		市内の河川底質におけるPCB検査件数	河川	3	3	3	3	3	環境保全課	
		河川重金属類の検査地点	地点	17	17	17	17	17	環境保全課	
		空間放射線量率の定点観測回数	回	12	12	12	12	12	環境保全課	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品（牛乳）のPCB検査数目標達成率	%	100 (5/5検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内産（あゆ）のPCB検査数目標達成率	%	100 (2/2検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく米のカドミウム検査数目標達成率	%	100 (2/2検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内産あゆの重金属検査数目標達成率	%	100 (2/2検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
食品衛生監視指導計画に基づく近海魚の重金属検査数目標達成率	%	100 (4/4検体)	100	100	100	100	食品衛生課			
(7)	畜水産物対策	市内畜産農家への立入・巡回指導等の実施	農場	32	全農場に 対し1回/年	全農場に 対し1回/年	全農場に 対し1回/年	全農場に 対し1回/年	全農場に 対し1回/年	畜産課
		食品衛生監視指導計画に基づく市内流通鶏卵・食肉等の動物用医薬品検査数目標達成率	%	106 (76/72検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく食肉（と畜場・食鳥処理場）の残留動物用医薬品検査数目標達成率	%	106 (3,176/ 3,000検体)	100	100	100	100	食肉衛生検査所	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食肉等の動物用医薬品検査数目標達成率	%	100 (5/5検体)	100	100	100	100	食品衛生課	

項目		単位	R4年度実績	R6年度	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	担当課	
(9)	食品表示対策【重点施策】	食品表示法に基づく立入検査実施回数	回	292	300	300	300	300	食品衛生課	
		食品表示関係法令に基づく合同立入検査の実施回数	回	13	20	20	20	20	食品衛生課 感染症・医務業務課	
		食品表示に関する講習会（消費者対象）の実施回数	回	3	10	10	10	10	食品衛生課	
(10)	輸入食品対策	食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品（農産物含む）の残留農薬検査数目標達成率	%	60 (6/10検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食品の食品添加物検査数目標達成率	%	183 (22/12検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
		食品衛生監視指導計画に基づく市内流通輸入食肉等の動物用医薬品検査数目標達成率	%	100 (5/5検体)	100	100	100	100	食品衛生課	
(11)	食品廃棄物対策	3・3プロジェクト 岐阜市食ベキリ協力店・協力企業登録店舗数	店	48	30	30	30	30	資源循環課	
		食品衛生監視指導計画に基づく食品製造施設監視目標回数達成率	%	198 (299/151回)	100	100	100	100	食品衛生課	
施策の方向2 食品に対する安心感の向上										
1 リスクコミュニケーションの推進										
(1)	双方向のリスクコミュニケーション【重点施策】	リスクコミュニケーション事業の参加者数	人	197	150	150	150	150	食品衛生課	
		LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	食品衛生課	
(2)	食品の安全と信頼に関する情報の提供	広報ぎふや市ホームページでの情報提供数	回	12	12	12	12	12	食品衛生課	
(3)	市民の意見の収集と活用	食品安全対策協議会の参加回数	回	3	3	3	3	3	食品衛生課	
		食品安全ウォッチャーからの意見収集	回	-	2	2	2	2	食品衛生課	
		LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	食品衛生課	
2 食品の安全・安心に関する教育の推進										
(1)	学校等における食品安全教育の推進【重点施策】	LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	食品衛生課	
		学校職員を対象とした講習会の開催	回	4	4	4	4	4	食品衛生課	
(2)	地域社会における食品安全教育の推進	リスクコミュニケーション事業の参加者数	人	197	150	150	150	150	食品衛生課	
		LoGoフォームアンケートによる食品安全業務に対する理解度	%	-	90	90	90	90	食品衛生課	
		広報ぎふや市ホームページでの情報提供数	回	12	12	12	12	12	食品衛生課	
3 食品の安全に関する各認定制度の活用										
(1)	食品の安全に関する各認定制度の普及啓発	3・3プロジェクト 岐阜市食ベキリ協力店・協力企業登録店舗数	店	48	30	30	30	30	資源循環課	
施策の方向3 将来にわたる安全な食生活の確保										
1 県内産農産物の生産・消費の推進										
(2)	地産地消の推進	ぎふ地産地消推進の店認定店舗数（年度未現在）	店舗	166	170	170	170	170	170	農林課
		ぎふページ認知率	%	37	45	45	45	45	45	農林課
		市内学校給食における地場産物の使用割合	%	68	68	68	68	68	68	学校給食課
		市内学校給食の牛乳消費量に占める県内産牛乳の割合（年間）	%	100	100	100	100	100	100	学校給食課
3 食品の安全を守る人材育成の推進										
(1)	食品の安全を守る人材育成の推進	食品衛生監視員等研修会の参加回数	回	-	1	1	1	1	1	食品衛生課
		食品表示研修会の参加回数	回	-	1	1	1	1	1	食品衛生課
		試験検査担当者研修会の参加回数	回	-	1	1	1	1	1	衛生試験所
		食肉衛生検査技術研修会の参加回数	回	-	1	1	1	1	1	食肉衛生検査所
		家畜診療研修会の参加回数	回	-	1	1	1	1	1	家畜診療所

○用語など解説

コンプライアンス (P5)

「～に依ること」という意味の英語 (compliance) です。そこから派生して、「法令遵守を含めた『社会の期待』に応えること」という意味で使われます。

食品衛生責任者 (P5)

食品を製造・販売する施設では、取り扱う食品の種類によって保健所による営業の許可が必要です。こうした施設では、施設の衛生管理や食品の衛生的な取り扱いを徹底するために、食品衛生に関する責任者を定めることが義務付けられています。

食品衛生責任者には、その施設で働く従業員のリーダーとして、食品の安全確保に取り組んでいただけるよう、毎年1回、食品衛生責任者実務講習会を受講することになっています。

HACCP (ハサップ) システム (P5)

Hazard Analysis Critical Control Points (危害分析重要管理点) システムといい、米国 N A S A が宇宙食の微生物学的安全性確保を目的として開発した衛生管理システムです。

従来のように、最終製品を検査して安全基準をクリアしているかを確認するのではなく、原材料から最終製品に至る一連の工程の中で、特に最終製品の安全性確保上必須の工程を重点的かつ連続的に管理することにより、より信頼性の高い安全性確認が可能となるとともに、危害発生に対してリアルタイムに対処することができるシステムです。

ジビエ (P7)

狩猟の対象となっている野生鳥獣の食肉全てを指しますが、「ぎふジビエ衛生ガイドライン」では、イノシシ及びシカを対象としています。

アレルギーを含む食品の表示 (P8)

過去の健康危害の程度や頻度を考慮し、表示義務が食品表示法により下記のとおり定められています。(令和5年8月現在)

【義務とされている表示：特定原材料8品目】

えび、かに、くるみ、卵、乳、小麦、そば、落花生

【推奨されている表示：特定原材料に準ずるもの20品目】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

残留農薬の基準（P9）

食品中に残留する農薬が、人の健康に害を及ぼすことのないよう、国が全ての農薬について残留基準を設定しています。

残留基準は、内閣府食品安全委員会が、人が一生摂取し続けても安全と評価した量の範囲で、食品ごとに設定されています。

農薬が基準値を超えて残留する食品の販売、輸入などは、食品衛生法により禁止されており、農林水産省が残留基準に沿って、農薬取締法により使用基準を定めているほか、輸入時には検疫所において、残留農薬の検査等が行われています。

食品添加物の安全性確保（P9）

食品添加物の安全性を確保するため、内閣府食品安全委員会が評価を行い、人の健康を損なう恐れがない場合に限り、食品添加物の使用が認められています。また、使用が認められた食品添加物についても、一人当たりの摂取量を継続的に調査し、安全性を確認しています。

そして、食品がこうした使用基準に適合しているかどうか、国内に流通する食品（輸入食品を含む）を行政機関が監視しています。

遺伝子組換え食品の安全性確保（P10）

市場に流通している遺伝子組換え食品は、内閣府食品安全委員会が安全性評価を行った結果、問題がないと判断された食品です。

また、検疫所では、安全性が審査されていない遺伝子組換え食品が国内に流通しないよう、輸入時の届出の確認や抜き取り検査を行っています。

遺伝子組換え食品を含む食品の表示は、分別生産流通管理が行なわれた遺伝子組換え食品の場合、「遺伝子組換え食品」である旨が義務表示、遺伝子組換え食品と非遺伝子組換え食品が分別されていない場合、「遺伝子組換え不分別」である旨が義務表示となっています。

抗生物質と薬剤耐性菌（P13）

細菌が原因で起きる人や動物の感染症の治療には、ペニシリン系やテトラサイクリン系などの抗生物質がよく利用されます。その意味で、抗生物質は私たちにとって非常に有用な薬であると言えます。

ところが、抗生物質を使いすぎると、細菌の中に抗生物質に対する抵抗力を持つものが現れることがあります。院内感染などで社会問題化したMRSA（メチシリン耐性黄色ブドウ球菌）が有名です。

抗生物質の効かないこうした薬剤耐性菌を作らないため、言い換えれば抗生物質の有効性を守るためにも、安易な抗生物質の利用は慎まなければなりません。このため、畜産の分野でも抗生物質に頼らない生産を目指しています。

BSE (P13)

牛海綿状脳症という牛の病気の一つです。BSEプリオンと呼ばれる病原体が脳などに蓄積し、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動などの末、最終的には死に至るとされています。症状が出るまでの期間はほとんどの場合が4年から6年と長く、現在、治療法は確立していません。

この病気が牛の間で広まったのは、BSEに感染した牛の脳、脊髄、回腸の一部等にBSEプリオンが蓄積し、これを原料に生産された肉骨粉を飼料として使用したことが原因と考えられています。

1995年、英国で変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）患者が初めて確認されました。vCJDはBSEとの関連性が示唆されており、BSEの人への感染が懸念される事態となりました。その後、牛の脳や脊髄などの組織を家畜の飼料に混ぜないといった規制が行われた結果、世界中でBSEの発生は激減しました。

<除去すべき特定部位>

- ・全月齢⇒扁桃、回腸遠位部
- ・30か月齢超⇒頭部（舌・頬肉・皮は食用可）、脊髄

健康食品 (P14)

近年、いわゆるサプリメント等、健康食品と呼ばれる商品が多数出回っています。では、健康食品とはどのようなものでしょうか。

一般的には、健康食品とは、通常の食品に比べてその成分に特徴があり、健康維持などの目的や効果を期待して使用される食品のことをいいます。しかし、法律上は、私たちの口に入るものは、食品か医薬品のどちらかに分類され、健康食品という分類はありません。

したがって、健康食品といえども、あくまで食品の一部であり、医薬品的な効果効果を期待することはできません。医薬品的効果効果を標ぼうして食品の販売等を行うと、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に抵触することになります。また、健康の保持増進の効果等に関して、「著しく事実に相違する」「著しく人を誤認させる」ような広告等の表示をすることは、「健康増進法」に抵触するおそれがあります。

健康食品を摂取する際には、まず通常の食事を基本とし、足りない栄養素等を補うという考え方で選ぶことが大切です。また、選択に迷ったら、専門家に相談しましょう。

表示に関する主な法律と規制の概要 (P15)

【食品表示法】

食品の表示は、これまで複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものでしたが、食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化し、事業者にも消費者にもわかりやすい制度を目指した「食品表示法」が平成27年4月1日から施行されました。

【健康増進法】

国民の栄養改善と健康増進を目的としています。健康増進効果などについて虚偽・誇大な表示を禁止する規定があります。

【医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律】

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質・有効性及び安全性を確保することを目的としています。食品は、医薬品的な効能効果を標ぼうすることはできず、医薬品的な効能効果を標ぼうするとその食品は医薬品とみなされ、無承認の医薬品として同法違反となります。

【不当景品類及び不当表示防止法】

消費者を惑わす過大な景品付きの販売や、誇大広告、不当表示を規制し、公正な競争を確保し消費者の利益を保護しています。実際のものよりも著しく優良・有利であるかのような表示は禁止されています。

【米トレーサビリティ法】

米、米加工品に問題が発生した際に流通ルートをややくに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の記録を作成・保存します。また、お米の産地情報を取引先や消費者に伝達します。

3(さん)・3(さん)プロジェクト (P17)

生ごみを減らす3つの方法「3(さん)キリ（食材の使いキリ・料理の食べキリ・生ごみの水キリ）」と、地球のことを考えて、買い物・調理・片付けをする調理方法「3R(スリーアール) (Reduce(リデュース) ごみの発生を減らす・Reuse(リユース) 繰り返し使う・Recycle(リサイクル) 再生利用する) クッキングを合わせて実践し、生ごみを効果的に減らす取組みのことです。誰でも簡単に始めることができ、多くの人に取り組むことによって、大きな効果に繋がるため、岐阜市が推進しています。

食品のリスクとリスクコミュニケーション (P19)

ある食品が安全かどうかは、食べる量と毒性によって決まります。私たちが生きていくうえで欠かせない水や栄養素であっても大量に摂ると、健康に悪影響があります。普通に食べている一般的な食品であっても、天然の発がん物質や毒性がよくわかっていない未知の物質が含まれていることがあり、そういう意味で「絶対的に安全」と言い切れる食品は存在しません。(食品にゼロリスクはない)

安全な食品かどうかは、白黒で2つに分けられるものではなく、リスクが低いか高いかで判断し、必要な対策を考えていくことが必要です。

リスクが非常に高い食品は、食べないという対策となるでしょうし、リスクが中程度であれば、リスクを減らすように工夫して食べる(例えば、有毒物質の含まれる山菜のあく抜きをする、肉はよく焼いて食べる、など)という対策を考える必要があります。

どの程度のリスクなら許容できるのか、リスクを減らすためにはどんな対策が必要なのかを、科学的な根拠となる情報を基にして、みんなで考えていくことが、リスクコミュニケーションと言えます。

GAP (P23)

農業生産工程管理の略です。

より安全な農作物を生産するために、農産物の生産及び出荷の段階で、発生し得る危害や環境への悪影響等の要因(リスク)を分析して農作業の点検項目を定め、点検項目に従い実践した結果をチェックして記録に残し、記録を分析して新たな点検項目を定めることを繰り返し、リスクを最小限にとどめる仕組みです。

食品の安全に関する岐阜市実施計画

～第5期～

令和6年4月発行

発行 岐阜市保健衛生部保健所食品衛生課

〒500-8309 岐阜市都通2丁目19番地

TEL 058-252-7194

E-mail syokuhin@city.gifu.gifu.jp

URL <https://www.city.gifu.lg.jp/kurashi/seikatukankyo/1002661/1002687/index.html>