

視点① 食品の生産から消費に至るまでの各段階における安全性の確保		ページ
<b>方針1 生産段階における安全性の確保</b>		
①-1-(1)	農作物の安全性の確保	1
①-1-(2)	畜産物の安全性の確保	1
①-1-(3)	水産物の安全性の確保	1
<b>方針2 製造・加工・調理・流通・販売における安全性の確保</b>		
①-2-(1)	自主衛生管理体制の推進	2
①-2-(2)	監視指導體制の強化	3
①-2-(3)	輸入食品の安全対策の強化	3
①-2-(4)	食品表示に係る指導及び監視体制の強化	3
<b>方針3 食品の安全性確保体制の充実</b>		
①-3-(1)	試験検査体制の充実と調査研究の推進	4
①-3-(2)	人材育成の強化	5
①-3-(3)	危機管理体制の整備・強化	5
<b>視点② 市民の食の安心安全に関する理解の促進</b>		
<b>方針1 食の安心安全に関する理解の促進</b>		
②-1-(1)	食の安全に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供	6
②-1-(2)	食の安心安全に関する取り組みについての相互理解の促進	7
<b>方針2 関係者間の連携・協働の推進</b>		
②-2-(1)	地域で活動する組織や団体との連携強化	7
②-2-(2)	国や他自治体との連携強化	7

《食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画(案)》

視点① 食品の生産から消費に至るまでの各段階における安全性の確保

方針1 生産段階における安全性の確保

施策(1) 農産物の安全性の確保

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
農林政策課	農薬の適正使用・管理に関する情報提供及び啓発指導を推進します。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。	○市内JA各自で研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。
	安心・安全な農産物生産に向けた取り組みを推進します。	○実施なし	○環境保全型農業の説明と合わせ、GAPの有効性について、農業者に対し説明会を実施	○環境保全型農業の説明と合わせ、GAPの有効性について、農業者に対し説明会を実施	○環境保全型農業の説明と合わせ、GAPの有効性について、農業者に対し説明会を実施	○環境保全型農業の説明と合わせ、GAPの有効性について、農業者に対し説明会を実施

施策(2) 畜産物の安全性の確保

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
食肉衛生検査所	と畜検査結果を農場へ還元し、健康な家畜の生産を促します。	○生産者、管理獣医師および家畜保健衛生所と連携して、疾病の少ない健康な家畜の生産と搬入を推進します。	○検査結果を生産者や家畜保健衛生所に定期還元しました。異常を察知の都度、速やかに関係者と連携しての対策を講じました。	○生産者、管理獣医師および家畜保健衛生所と連携して、疾病の少ない健康な家畜の生産と搬入を推進します。	○検査結果を生産者や家畜保健衛生所に定期還元しました。異常を察知の都度、速やかに関係者と連携しての対策を講じました。	○生産者、管理獣医師および家畜保健衛生所と連携して、疾病の少ない健康な家畜の生産と搬入を推進します。
	動物用医薬品、飼料添加物の残留防止について農場啓発を行います。	○生産者、管理獣医師およびと畜申請者と連携して、薬剤の適正使用による安全な家畜の生産と搬入を推進します。	○残留事例に応じた生産者指導を行うとともに、提出された投薬履歴や聞き取り調査などから農場毎の薬剤使用実態を整理しました。	○生産者、管理獣医師およびと畜申請者と連携して、薬剤の適正使用による安全な家畜の生産と搬入を推進します。	○残留事例に応じた生産者指導を行うとともに、提出された投薬履歴や聞き取り調査などから農場毎の薬剤使用実態を整理しました。	○生産者、管理獣医師およびと畜申請者と連携して、薬剤の適正使用による安全な家畜の生産と搬入を推進します。
農林政策課	家畜排せつ物の管理基準の順守を支援します。	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助)	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助) 支援件数4件	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助)	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助) 支援件数1件	○畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援(堆肥化施設などの修繕、維持に対する補助)
	監視伝染病の蔓延防止対策を支援します。	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助)	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助) 接種頭数 延 45,292頭	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助)	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助) 接種頭数 未定	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助)

施策(3) 水産物の安全性の確保

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
農村整備・水産振興課	水揚げから出荷までの工程における衛生管理を推進します。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行います。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行いました。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行います。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行いました。	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取り扱いについて、衛生管理の意識啓発を行います。
	シジミ重金属検査、アキアミ(アカヒゲ)食品衛生検査を実施します。	○シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体	○シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体	○シジミ 3検体 ハマグリ 1検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体	○シジミ 3検体 ハマグリ 1検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体	○シジミ 3検体 ハマグリ 1検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体

《食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画(案)》

方針2 製造・加工・調理・流通・販売における安全性の確保

施策(1) 自主衛生管理体制の推進

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画	
食の安全推進課	製造・加工・調理・流通・販売の施設に対して、自主衛生管理の指導・助言を行い、衛生管理の向上を図ります。	○食品衛生責任者養成講習会、実務講習会への支援協力	○食品衛生責任者養成講習会、実務講習会への支援協力 食品衛生責任者養成講習会 9回 765人 食品衛生責任者実務講習会 4回 610人 新潟市食品衛生協会食品衛生指導員養成講習会 1回 33人	○食品衛生責任者養成講習会、実務講習会への支援協力	○食品衛生責任者養成講習会、実務講習会への支援協力 食品衛生責任者養成講習会 6回 410人 食品衛生責任者実務講習会 4回 1,240人 新潟市食品衛生協会食品衛生指導員養成講習会 1回 37人	○食品衛生責任者養成講習会、実務講習会への支援協力	
		○新しい生活様式に配慮しつつ、事業者向けの衛生講習会を開催又は事業者主催の衛生講習会に講師を派遣し、事業者の衛生管理の向上を図ります。	○新潟シティチャンネル(YouTube)を介し、講習会動画の配信を行いました。	○新しい生活様式に配慮しつつ、事業者向けの衛生講習会を開催又は事業者主催の衛生講習会に講師を派遣し、事業者の衛生管理の向上を図ります。	○新潟シティチャンネル(YouTube)を介し、講習会動画の配信を行いました。	○新しい生活様式に配慮しつつ、事業者向けの衛生講習会を開催又は事業者主催の衛生講習会に講師を派遣し、事業者の衛生管理の向上を図ります。	
	食品衛生法の改正によるHACCPの制度化の普及啓発を実施し、HACCPに沿った衛生管理の導入を推進します。	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発リーフレット(施設監視時等配布)、ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発リーフレット(施設監視時等配布)、ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発リーフレット(施設監視時等配布)、ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発リーフレット(施設監視時等配布)、ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発リーフレット(施設監視時等配布)、ホームページを利用した啓発	○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発リーフレット(施設監視時等配布)、ホームページを利用した啓発
		○事業者のHACCP導入の支援実施 複合型製造業の許可所得の為のHACCPに基づく衛生管理の取組の相談・指導を実施。 複合型そうざい製造業3件	○事業者のHACCP導入の支援実施 複合型製造業の許可所得の為のHACCPに基づく衛生管理の取組の相談・指導を実施。 複合型そうざい製造業2件、複合型冷凍食品製造業1件	○事業者のHACCP導入の支援実施 複合型製造業の許可所得の為のHACCPに基づく衛生管理の取組の相談・指導を実施。 複合型そうざい製造業3件	○事業者のHACCP導入の支援実施 複合型製造業の許可所得の為のHACCPに基づく衛生管理の取組の相談・指導を実施。 複合型そうざい製造業2件、複合型冷凍食品製造業1件	○事業者のHACCP導入の支援実施 複合型製造業の許可所得の為のHACCPに基づく衛生管理の取組の相談・指導を実施。 複合型そうざい製造業2件、複合型冷凍食品製造業1件	
	食品衛生法の改正によるHACCPの制度化の普及啓発を実施し、HACCPに沿った衛生管理の導入を推進します。	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 ・HACCP講習会の実施(3回/年)	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 ○飲食店におけるHACCP普及啓発 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 「小規模な一般飲食店事業者向けのHACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書(日本食品衛生協会)」の活用	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 ○飲食店におけるHACCP普及啓発 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認 「小規模な一般飲食店事業者向けのHACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書(日本食品衛生協会)」の活用	○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 施設監視時に手引書の具体的な活用方法の助言及び作成済みの衛生管理計画、記録類の確認	
関係課と連携し給食施設向け講習会等を開催し、施設における衛生管理の向上を支援します。	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 1回 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 2回 延べ171施設(Zoom開催) 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回(51人)	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 1回 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 1回 延べ208施設 (新潟シティチャンネル(YouTube)の動画視聴による開催) 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 開催予定	○給食施設を対象とした指導会の開催 特定給食施設等指導会 1回 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回		
食肉衛生検査所	より衛生的な食肉の供給に向けて、と畜場のHACCPに基づく衛生管理について検証・指導・助言を行います。	○HACCPに基づく衛生管理の検証	○HACCPに基づく衛生管理について、外部検証を行いました。	○HACCPに基づく衛生管理の検証	○HACCPに基づく衛生管理について、外部検証を行いました。	○HACCPに基づく衛生管理の検証	
		○枝肉の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 300件 牛枝肉 108件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 全頭(720頭見込) ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 食鳥とたい・施設等 50件	○枝肉の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 300件 牛枝肉 107件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 全頭(740頭) ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 食鳥とたい・施設等 50件	○枝肉の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 300件 牛枝肉 108件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 全頭(720頭見込) ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 食鳥とたい・施設等 50件	○枝肉の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 217件 牛枝肉 88件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 全頭(639頭) ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 食鳥とたい・施設等 30件	○枝肉の衛生検査の実施 【食肉センターの衛生検証】 豚枝肉 300件 牛枝肉 108件 【腸管出血性大腸菌対策】 牛枝肉 全頭(740頭見込) ○食鳥とたい・施設等の衛生検査の実施 【食鳥処理場の衛生検証】 食鳥とたい・施設等 50件	

《食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画(案)》

方針2 製造・加工・調理・流通・販売における安全性の確保

施策(2) 監視指導体制の強化

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
保育課	食物アレルギーに対応した給食提供のための取り組みを徹底します。	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成。助成に関する手続きは令和5年2月頃に周知予定。)	○アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※私立保育園等にアレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の人件費を助成)
保健給食課		○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組む。	○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組んだ。	○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組む。	○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組んだ。	○「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」に基づいて、安全性の確保を最優先とした体制作り、食物アレルギー対応に取り組む。
保育課		○食品衛生研修会の開催(9月頃実施予定)	○食品衛生研修会の開催(11月に音声付きパワーポイントを全施設に送付)	○食品衛生研修会の開催	○食品衛生研修会の開催(6月に音声付きパワーポイントを全施設に送付)	○食品衛生研修会の開催
保健給食課	食品衛生等に関する研修会を開催し、衛生的な給食提供について指導を行います。	○給食における衛生管理について理解を深めるため、調理員や栄養教諭等を対象にオンライン等で研修会を開催する。	○調理員や栄養教諭等を対象に給食における衛生管理について、理解を深める研修内容で実施した。調理員研修は研修資料を配付し職場研修、栄養教諭等は集合研修を実施した。(調理員:1回、栄養教諭等:1回)	○給食における衛生管理について理解を深めるため、調理員や栄養教諭等を対象にオンライン等で研修会を開催する。	○調理員や栄養教諭等を対象に給食における衛生管理について、理解を深める研修内容で実施した。調理員研修は研修資料を配付し職場研修、栄養教諭等は集合研修を実施した。(調理員:1回、栄養教諭等:1回)	○給食における衛生管理について理解を深めるため、調理員や栄養教諭等を対象に研修会を開催する。
	新潟市学校給食物資選定基準を設け、給食食材の安全確保に努めます。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定する。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定した。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定する。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定した。	○物資の成分・品質等の基準及び留意事項に基づき、安全かつ良質な物資を選定する。
食の安全推進課	食品衛生監視指導計画に基づいた収去及び監視指導を行います。	○収去検体数 211件(素案) ○重点施設を監視する	○収去検体数 155件 ○重点施設監視数 1,035件	○収去検体数 193件 ○重点施設を監視する	○収去検体数 128件 ○重点施設監視数 1,023件	○収去検体数 143件 ○重点施設を監視する
	中央卸売市場において不良食品の排除及び衛生指導に努めます。	○中央卸売市場内魚介類販売業の施設・設備における可視的で迅速に判定できる簡易キットを用いた検査などを実施し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」体制の支援します。さらに市場内青果販売業へも「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の普及を行います。	○中央卸売市場内の仲卸業者以外の事業者についても、営業許可や営業届出を受け付け、手引書に基づく「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の普及を行った。	○中央卸売市場の早朝監視として、食品の取り扱い状況や表示の確認を行い、大量消費される前の水際での指導を行います。また、簡易キットを用いた検査等を実施し、販売施設の衛生管理状況を確認します。	○中央卸売市場の早朝監視として、食品の取り扱い状況や表示の確認を行い、大量消費される前の水際での指導を実施。 ○新法に基づいた施設基準の普及啓発を実施。	○中央卸売市場の早朝監視として、食品の取り扱い状況や表示の確認を行い、大量消費される前の水際での指導を実施。また、簡易キットを用いた検査等を実施し、販売施設の衛生管理状況を確認します。
	給食施設への巡回指導を実施し、衛生及び栄養管理についての監視指導を行います。	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) ○給食施設への栄養・衛生指導	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 23施設 ○給食施設への栄養・衛生指導 48回	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 23施設 ○給食施設への栄養・衛生指導	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 23施設 ○給食施設への栄養・衛生指導	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 23施設 ○給食施設への栄養・衛生指導 52回
食肉衛生検査所	と畜場や食鳥処理場において、食品衛生監視指導計画に基づいた収去及び監視指導を行います。	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 24回 牛 12回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 8回 牛 8回	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 24回 牛 12回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 10回 牛 7回	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 24回 牛 12回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 8回 牛 8回	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 18回 牛 9回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 4回 牛 4回	○食肉中の動物用医薬品検査(検査頻度) 【残留スクリーニング検査】 疾病を疑った全頭 【残留モニタリング検査】 豚 24回 牛 12回 【厚生労働省モニタリング検査】 豚 8回 牛 8回
中央卸売市場	卸売市場において適切な温度管理による物品の品質保持の指導や、売場内の衛生対策を推進します。	○HACCP制度の導入の動きをサポートするため、引き続き自主的に話し合う場等を設置するなど、保健所と連携し進めていく。	○関係者が一堂に会して話し合う機会はもてなかったが、場内業者と保健所の仲介役を果たし、HACCP制度の導入の動きをサポートすることができた。	○適切な温度管理や売場内の衛生対策等について、必要に応じて保健所と連携しながら確認・指導を行っていく。	○適切な温度管理や売場内の衛生対策等について、保健所の市場監視に適宜、同行し確認・指導を行った。	○適切な温度管理や売場内の衛生対策等について、必要に応じて保健所と連携しながら確認・指導を行っていく。

施策(3) 輸入食品の安全対策の強化

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
食の安全推進課	輸入農畜産物・加工品等の収去検査を行います。	○輸入食品の収去検体数22件	○輸入食品の収去検体数21件	○輸入食品の収去検体数14件	○輸入食品の収去検体数4件	○輸入食品の収去検体数14件
	地方検疫所と連携し、輸入食品の安全対策を強化します。	○新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集を行います。	○新型コロナウイルス感染拡大により中止	○新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集を行います。	○輸入食品当業者説明会に参加(5月) ○輸入食品監視業務への同行(12月)	○新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集を行います。

施策(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
食の安全推進課	食品関連事業者を対象とした講習会の開催や相談・指導を実施し、適正な表示の作成を支援します。	○個別相談・指導(通年) ○ホームページやチラシによる表示作成方法の普及啓発	○個別相談・指導(通年):425件 ○ホームページやチラシ、YouTube動画による表示作成方法の普及啓発を実施した。	○個別相談・指導(通年) ○表示講習会、ホームページやチラシ等による表示作成方法の普及啓発	○個別相談・指導(通年):287件 ○表示講習会、ホームページやチラシ等による表示作成方法の普及啓発を実施した。	○個別相談・指導(通年) ○表示講習会、ホームページやチラシ等による表示作成方法の普及啓発
	食品表示の監視指導を実施します。	○夏期及び年末一斉監視において、販売店等の監視を重点的に行います。	○夏期一斉監視:12件 年末一斉監視:8件	○夏期及び年末一斉監視において、販売店等の監視を重点的に行います。	○夏期一斉監視:20件 年末一斉監視:22件	○夏期及び年末一斉監視において、販売店等の監視を重点的に行います。

《食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画(案)》

方針3 食品の安全性確保体制の充実

施策(1) 試験検査体制の充実と調査研究の推進

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
保健給食課	学校給食食材の衛生検査を実施し、安全な給食提供を図ります。	給食食材の衛生検査を実施する。 ○給食使用食品 (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品 (着色料・保存料検査等)	給食食材の衛生検査を実施した。 ○給食使用食品(12回) (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品(3回) (着色料・保存料検査等)	給食食材の衛生検査を実施する。 ○給食使用食品 (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品 (着色料・保存料検査等)	給食食材の衛生検査を実施した。 ○給食使用食品(12回) (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品(3回) (着色料・保存料検査等)	給食食材の衛生検査を実施する。 ○給食使用食品 (大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌の試験) ○給食加工食品 (着色料・保存料検査等)
食の安全推進課	新潟市食品衛生検査業務管理要綱に基づいて、取去検査の信頼性を確保します。	○試験品の採取および搬送における温度管理を適切に管理します。  ○信頼性の確保に関することを審議する検査等業務管理委員会を開催し、関係課の連携を強化します。	○試験品の採取および搬送における温度を適正に管理しました。  ○令和4年12月に検査等業務管理委員会を書面開催し、検査等の業務が適正に行われていることを確認しました。	○試験品の採取および搬送における温度管理を適切に管理します。  ○信頼性の確保に関することを審議する検査等業務管理委員会を開催し、関係課の連携を強化します。	○試験品の採取および搬送における温度を適正に管理しました。  ○令和5年6月に検査等業務管理委員会を書面開催し、検査等の業務が適正に行われていることを確認しました。	○試験品の採取および搬送における温度を適正に管理します。  ○信頼性の確保に関することを審議する検査等業務管理委員会を開催し、関係課の連携を強化します。
	食品衛生に関する調査研究を行い、監視指導に活かします。	○調査研究の取組み 2件(予定)	○調査研究の取組み 1件 「新潟市内の旅館で発生したKudoa septempunctataによる食中毒事例」	○調査研究の取組み 2件(予定)	○調査研究の取組み 1件 「実際にみるごと、直接触れること」をテーマにした企画展示の一例	○調査研究の取組み 2件(予定)
食肉衛生検査所	検査精度を確保します。	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 8回(分別推定法4回、一斉分析2回、PCG1回、TC1回)	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 8回(分別推定法4回、一斉分析3回、TC1回)	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 8回(分別推定法4回、一斉分析2回、PCG1回、TC1回)	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 6回(分別推定法3回、一斉分析2回、TC1回)	○精度管理運用マニュアルに基づいた外部精度管理および内部精度管理を実施します。 【外部精度管理】 1回 【内部精度管理】 8回(分別推定法4回、一斉分析2回、PCG1回、TC1回)
	食肉衛生に関する調査研究を行い、食肉の安全性確保に活かします。	○調査研究の実施 発表3件以上	○調査研究の実施 県内4件、関東ブロック2件、全国1件発表	○調査研究の実施 発表3件以上	○調査研究の実施 県内5件、理化学部会1件	○調査研究の実施 発表3件以上
衛生環境研究所	各種検査依頼については、正確・迅速に対応します。	○処理期間を守るよう努めます。	○処理期間を守るよう努めました。 (規定の処理期間を超過した検査はありませんでした。)	○処理期間を守るよう努めます。	○処理期間を守るよう努めました。 (規定の処理期間を超過した検査はありませんでした。)	○処理期間を守るよう努めます。
	検査対象項目の拡充を図ります。	○検査対象項目の拡充を図ります。	○検査法を検討し、依頼検査に対応しました。 (着色料(固形食品)の分析検討、残留農薬(ながいも)の妥当性評価試験、ふぐ毒(テトロドトキシン)の分析法検討)	○検査対象項目の拡充を図ります。	○検査法を検討し、依頼検査に対応しました。 (植物性自然毒(ソラニン、チャコニン)の検査法の確立、キャベツ(残留農薬)の妥当性評価試験、動物用医薬品の妥当性評価試験など)	○検査対象項目の拡充を図ります。
	検査機器の整備を図り、検査精度を確保します。	○分析機器の日常点検及び定期点検を計画に基づき実施します。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検、定期点検を実施します。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて内部精度管理を実施し、外部精度管理に参加し、検査精度の確保に努めます。	○分析機器の日常点検を計画に基づき実施しました。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検を実施しました。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて、内部精度管理(230回)を実施するとともに、外部精度管理(7回)に参加し、検査精度の確保に努めました。	○分析機器の日常点検及び定期点検を計画に基づき実施します。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検、定期点検を実施します。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて内部精度管理を実施し、外部精度管理に参加し、検査精度の確保に努めます。	○分析機器の日常点検を計画に基づき実施しました。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検を実施しました。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて、内部精度管理(125回)を実施するとともに、外部精度管理(6回)に参加し、検査精度の確保に努めました。	○分析機器の日常点検及び定期点検を計画に基づき実施します。 分析機器の、メーカーによる定期点検、自主的な日常点検、定期点検を実施します。  ○精度管理運用マニュアルに基づいて内部精度管理を実施し、外部精度管理に参加し、検査精度の確保に努めます。

《食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画(案)》

方針3 食品の安全性確保体制の充実

施策(2) 人材育成の強化

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
食の安全推進課	食の安全確保に関する研修会等に積極的に参加し、資質の向上を図ります。	○全国研修会等に参加	○全国研修会等に参加 3人(動画配信による参加) ○国立保健医療科学院短期研修に参加(1名) ○県との合同研修会に参加 9名	○全国研修会等に参加	○関東ブロック研修会 29名(運営含む) ○全国研修会 5名 ○疫学研修会 32名 ○HACCP研修会(オンライン) 2名 ○県との合同研修会に参加(予定) 10名程度	○全国研修会等に参加
食肉衛生検査所	外部研修会への参加や内部研修会を実施し、専門的技術及び知識の向上を図ります。	○内部研修会の実施	○内部研修会(文献輪読会等)の実施 12回+病理研修会8回	○内部研修会の実施	○内部研修会(文献輪読会等)の実施 12回+病理研修会4回	○内部研修会の実施
衛生環境研究所	各種研修会等に参加し、分析技術及び知識の向上に努めます。	○国等の主催する研修への参加の他、所内研修及び関係課との研修を計画的に実施します。	○国等の主催する研修への参加の他、所内での研修等を計画的に実施しました。 国等主催のWeb研修会12回、所内研修会1回、関係課との意見交換1回	○国等の主催する研修への参加の他、所内研修及び関係課との研修を計画的に実施します。	○国等の主催する研修への参加の他、所内での研修等を計画的に実施しました。 国等主催の研修会(Web含む)7回、部内研修会1回、関係課との意見交換1回	○国等の主催する研修への参加の他、所内研修及び関係課との研修を計画的に実施します。

施策(3) 危機管理体制の整備・強化

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画	
保健給食課	食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入等の事故防止対策の徹底を図ります。	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催する。	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催した。(アレルギー研修会:1回、調理員職場研修会:1回、委員会:1回、栄養教諭等連絡会:1回)	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催する。	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催した。(アレルギー研修会:1回、調理員職場研修会:1回、委員会:1回、栄養教諭等連絡会:1回) ○異物混入対応マニュアルを改定し、異物混入防止策についても明記したほか、異物混入発生時における対応をより具体的な記載とし、学校やセンター、調理委託業者と共有を図った。	○食物アレルギーの誤食・誤配や異物混入を防止するための研修会や委員会、納入業者の連絡会を開催する。 ○異物混入対応マニュアルの確実な実施に努める。	
保育課	食物アレルギー緊急時対応研修会の開催(継続) ・アナフィラキシーに関する知識の習得 ・緊急時のシミュレートトレーニング(脈の取り方、呼吸の確認、経過記録の書き方、エビベン®注射、介助の仕方などの演習)	○食物アレルギー緊急時対応研修会の開催	○食物アレルギー緊急対応研修の開催の実施を見送り。 エビベンを処方された園児の受け入れを初めて行う5施設を訪問し、緊急時のシミュレートトレーニング(脈の取り方、呼吸の確認、経過記録の書き方、エビベン®注射、介助の仕方などの演習)等を行った。	○食物アレルギー緊急時対応マニュアルの活用推進による誤食・誤配の防止や、緊急時対応の周知とマニュアルの内容に沿った指導の徹底。 ○保育施設向け食事提供の手引きの活用推進による異物混入防止対策の周知と手引きの内容に沿った指導の徹底。 ○施設に対し、共有すべき情報の提供及び注意喚起を適宜実施。	○練習用エビベントレーナーとDVDの貸出しを実施。	○食物アレルギー緊急時対応マニュアルの活用推進による誤食・誤配の防止や、緊急時対応の周知とマニュアルの内容に沿った指導の徹底。 ○保育施設向け食事提供の手引きの活用推進による異物混入防止対策の周知と手引きの内容に沿った指導の徹底。 ○施設に対し、共有すべき情報の提供及び注意喚起を適宜実施。	
	事故発生時には適切かつ迅速に対応して被害を抑え、再発防止に努めます。	○異物混入を防止するための対策の周知徹底	○異物混入を防止するための対策の周知徹底 区児童福祉係の栄養士との連絡会議において、異物混入の報告事例の情報共有を図った。そのうえで、情報共有が必要な事例や、類似した事例が複数発生した際は、区ごとの調理担当者の会合において注意喚起することにより、再発防止に努めた。 また、食品衛生研修会に異物混入対策についての内容を盛り込み、施設に対し学習の機会を設けた。	○食物アレルギー対応マニュアルの活用推進による誤食・誤配の防止や、緊急時対応の周知とマニュアルの内容に沿った指導の徹底。 ○保育施設向け食事提供の手引きの活用推進による異物混入防止対策の周知と手引きの内容に沿った指導の徹底。 ○施設に対し、共有すべき情報の提供及び注意喚起を適宜実施。	○食物アレルギー対応マニュアルの活用推進による誤食・誤配の防止や、緊急時対応の周知とマニュアルの内容に沿った指導の徹底。 ○保育施設向け食事提供の手引きの活用推進による異物混入防止対策の周知と手引きの内容に沿った指導の徹底。 ○施設に対し、共有すべき情報の提供及び注意喚起を適宜実施。	○食物アレルギー対応マニュアルの活用推進による誤食・誤配の防止や、緊急時対応の周知とマニュアルの内容に沿った指導の徹底。 ○保育施設向け食事提供の手引きの活用推進による異物混入防止対策の周知と手引きの内容に沿った指導の徹底。 ○施設に対し、共有すべき情報の提供及び注意喚起を適宜実施。	
食の安全推進課	食中毒や食品等による健康被害防止対策を強化します。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図ります。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図りました。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図ります。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図りました。	○1-2(1)での事業者指導及び、2-1(1)での市民向け啓発事業により対策を図ります。	
		○市民からの苦情について、迅速に対応します。	○市民からの苦情について、迅速に対応しました。 苦情などの相談件数: 138件	○市民からの苦情について、迅速に対応します。	○市民からの苦情について、迅速に対応しました。 苦情などの相談件数: 118件	○市民からの苦情について、迅速に対応します。	
	健康被害発生時には適切かつ迅速に対応し、被害の拡大を防止します。	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施 食中毒発生 3件 (患者数 43人)	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施 食中毒発生 2件 (患者数 5人)	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施
		○ホームページでの情報提供(通年)	○ホームページでの情報提供(通年)	○ホームページでの情報提供(通年)	○ホームページでの情報提供(通年)	○ホームページでの情報提供(通年)	○ホームページでの情報提供(通年)
衛生環境研究所	食中毒事件等の発生に迅速に対応できるよう、検査体制を整備します。	○事業者への情報提供 「食協だより」による情報提供 ○事業者への情報周知(腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について)、(フグの適切な取り扱いの徹底について)	○事業者への情報提供 「食協だより」による情報提供 ○事業者への情報周知(腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について)、(フグの適切な取り扱いの徹底について)	○事業者への情報提供 FAX情報館、食品販売店緊急連絡の活用	○事業者への情報提供 「食協だより」による情報提供 ○事業者への情報周知(飲食店における腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について)、(フグの適切な取り扱いの徹底について)	○事業者への情報提供 FAX情報館、食品販売店緊急連絡の活用	
		○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行います。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行いました。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行います。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行いました。	○①-3-(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行いました。	

《食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画(案)》

視点② 市民の食の安心安全に関する理解の促進

方針1 食の安心安全に関する理解の促進

施策(1) 食の安全に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
消費生活センター	子どもたちへの早期消費者教育として、食品の取り方などを学ぶ出前講座等を開催します。市民を対象に消費者啓発としてくらしのテスト教室を開催します。	○子ども消費者学習 22校 ○出前くらしのテスト教室 7回	○子ども消費者学習 20校 ○出前くらしのテスト教室 8回	○子ども消費者学習 20校 ○出前くらしのテスト教室 6回	○子ども消費者学習 17校 ○出前くらしのテスト教室 12回	○子ども消費者学習 20校 ○出前くらしのテスト教室 6回
健康増進課	乳幼児から高齢者までを対象とした食生活関係事業において、適切な食生活と食の安心・安全知識の普及啓発を行います。	○健康増進普及講習会 80回 ○離乳食講習会 192回	○健康増進普及講習会 79回 ○離乳食講習会 190回	○健康増進普及講習会 56回 ○離乳食講習会 192回	○健康増進普及講習会 53回 ○離乳食講習会 145回	○健康増進普及講習会 64回 ○離乳食講習会 192回
	健康づくり支援店普及事業を推進し、栄養情報の提供、健康に配慮したメニューやサービス、健康な空間の提供などに配慮した飲食店を増やします。	実施なし	-	-	-	-
食の安全推進課	食品衛生や食品表示等について、市報やホームページ、講習会等を活用し、市民への正しい知識の普及・啓発、情報提供を行います。	○HACCPの認知度を上げるための情報提供に取り組みます。	○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めました。 市報掲載2回 6月：有毒植物による食中毒に注意 8月：食中毒に注意 LINE配信1回 10月：毒きのこ食中毒に注意 パネル展示(ほんぽーと)、リーフレット配布 2回 令和4年7月5日～8月2日：食中毒を防ぎましょう 令和4年12月8日～12月28日：防ごうノロウイルス食中毒	○HACCPの認知度を上げるための情報提供に取り組みます。	○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めました。 市報掲載2回 4月：有毒植物による食中毒に注意 8月：食中毒に注意 パネル展示(ほんぽーと)、リーフレット配布 2回 令和5年7月6日～8月1日：食中毒を防ぎましょう 令和5年12月7日～令和6年1月11日：防ごうノロウイルス食中毒	○HACCPの認知度を上げるための情報提供に取り組みます。
		○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めます。	○イベントや講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行いました。 食中毒予防のための講習会の開催 3回 32人 自然毒などによる食中毒予防講習会の開催 1回 17人 次世代対象の食品衛生講習会の開催 1回 28人	○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めます。	○イベントや講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行いました。 食中毒予防のための講習会の開催 3回 27人 自然毒などによる食中毒予防講習会の開催 1回 17人 次世代対象の食品衛生講習会の開催 1回 25人	○市報やホームページを活用し、迅速な情報提供に努めます。
		○講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行います。	○SNSを活用し、情報提供及び啓発を行いました。 LINEでの広報(食中毒予防) メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行いました。 ケーブルテレビでの広報(食中毒予防など)	○講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行います。	○SNSを活用し、情報提供及び啓発を行いました。 LINEでの広報(食中毒予防) メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行いました。 ケーブルテレビでの広報(食中毒予防など)	○講習会等の機会を捉え、積極的に啓発を行います。
		○メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行います。	○教材の貸し出しを通じ、食中毒予防の啓発を行いました。 手洗い教材貸出 41施設、1,654人 ○子ども食堂に対して、食中毒予防のための情報提供を行いました。15件	○メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行います。	○教材の貸し出しを通じ、食中毒予防の啓発を行いました。 手洗い教材貸出 60施設、1,720人 ○子ども食堂に対して、食中毒予防のための情報提供を行いました。11件	○メディア等を活用し、情報提供及び啓発を行います。
	○新潟市食育・花育センター内にて、食品表示に係る普及啓発のための展示を行います。	○食品の栄養成分表示及び保健機能食品等の情報提供のためのパネル展示を行いました。	○新潟市食育・花育センター内にて、食品表示に係る普及啓発のための展示を行います。	○食品の栄養成分表示及び保健機能食品等の情報提供のためのパネル展示を行いました。	○新潟市食育・花育センター内にて、食品表示に係る普及啓発のための展示を行いました。	
	市民からの食の安全相談について常時受付を行い、食の安心安全への市民ニーズに対応します。	○食の安全相談を通年実施します。	○食の安全相談を通年実施しました。	○食の安全相談を通年実施します。	○食の安全相談を通年実施しました。	○食の安全相談を通年実施します。
食肉衛生検査所	市政教室や市政さわやかトーク等を活用し、食肉衛生について、市民への正しい知識の啓発、情報提供を行います。	○ホームページによる情報提供の実施	○衛生検査結果をひと月ごとに集計してホームページに掲載しました。	○ホームページによる情報提供の実施	○衛生検査結果をひと月ごとに集計してホームページに掲載しました。	○ホームページによる情報提供の実施
	市政教室や市政さわやかトーク等を活用し、食肉衛生について、市民への正しい知識の啓発、情報提供を行います。	○市政教室や市政さわやかトーク宅配による食肉衛生についての正しい知識の啓発と情報提供の実施 【市政教室】 7回 参加者 170名 【市政さわやかトーク宅配】 3回 参加者 144名	○市政教室や市政さわやかトーク宅配等を実施し、食肉衛生について、正しい知識の啓発と情報提供を実施しました。 【市政教室】 7回 参加者 170名 【市政さわやかトーク宅配】 3回 参加者 144名	○市政教室や市政さわやかトーク宅配による食肉衛生についての正しい知識の啓発と情報提供の実施 【市政教室】 4回 参加者 16名 【市政さわやかトーク宅配】 3回 参加者 126名	○市政教室や市政さわやかトーク宅配等を実施し、食肉衛生について、正しい知識の啓発と情報提供を実施しました。 【市政教室】 4回 参加者 16名 【市政さわやかトーク宅配】 3回 参加者 126名	○市政教室や市政さわやかトーク宅配による食肉衛生についての正しい知識の啓発と情報提供の実施
衛生環境研究所	福祉バス等の施設見学、研究所たよりの発行等を通じて市民への食品衛生に関する情報提供を行います。	令和5年度以降実施予定	○福祉バス等での施設見学は受入を中止しました。	○令和6年度以降、新型コロナウイルス感染症の検査(感染)状況により実施します。	○令和6年度以降、新型コロナウイルス感染症の検査(感染)状況により実施します。	○新型コロナウイルス感染症の検査(感染)状況により実施します。
		○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開予定)	○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)
食と花の推進課	食育・花育センターの食育展示コーナーにおいて、食品表示情報の展示とガイドによる普及啓発を行います。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施します。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施しました。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施します。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施しました。	○食育・花育センターにおいて、食品表示情報等の展示を通年で実施します。
	リーフレット等を活用し啓発普及を行います。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年で実施します。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年で実施しました。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年で実施します。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年で実施しました。	○リーフレット等を活用し、市民への適切な食生活の普及啓発を通年で実施します。

《食の安全基本方針に基づく事業報告及び事業計画(案)》

方針1 食の安心安全に関する理解の促進

施策(2) 食の安心安全に関する取り組みについての相互理解の促進

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
保育課		○改訂した食物アレルギー対応マニュアルの活用を推進することにより、アレルギー児に対する食事提供について、保護者・保育施設間での情報共有の徹底をはかる。	○マニュアルに沿った内容での指導を徹底した。 ○令和4年度診療報酬改定に伴う様式・施設での業務の変更について、全施設へのメール連絡の他、区の指導保育士・栄養士との情報共有、区ごとの調理担当者との会合での情報共有を行い、周知を徹底した。	○食物アレルギー対応マニュアルどおりの運用を推進し、アレルギー児に対する食事提供について、保護者・保育施設間での情報共有の徹底をはかる	○マニュアルに沿った内容での指導を徹底した。 ○今後、今年度卒園する園児については、保育施設で管理する「食物アレルギー個人経過表」の写しを入学する小学校へ提供し、保育施設と学校間で情報共有を図る予定。	○食物アレルギー対応マニュアルどおりの運用を推進し、アレルギー児に対する食事提供について、保護者・保育施設間での情報共有の徹底を図る。
保健給食課	食物アレルギー児への給食対応について、児及び保護者と保育施設・学校間の情報共有を図り、適切な給食提供についての相互理解に努めます。	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図る。	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図った。(年1回)	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図る。	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図った。(年1回)	○「新潟市立学校におけるアレルギー対応に関する委員会」を開催し、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図る。
		○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図る。	○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図った。(年1回)	○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図る。	○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図った。(年1回)	○「学校におけるアレルギー疾患への対応オンライン研修会」を開催し、「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」の運用等について関係者と相互理解を図る。
食の安全推進課	食の安全意見交換会を開催し、学識経験者・食品関係団体・食品関連事業者及び市民の意見を求め、施策に反映します。	○食の安全意見交換会開催します1回	○食の安全意見交換会開催 1回	○食の安全意見交換会開催します1回	○食の安全意見交換会開催 1回(3月に実施予定)	○食の安全意見交換会開催します 2回

方針2 関係者間の連携・協働の推進

施策(1) 地域で活動する組織や団体との連携強化

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
健康増進課	食生活関係団体(栄養士会、食生活改善推進委員協議会)と連携し、適切な食生活の市民への普及啓発を図ります。	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 2回	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 2回	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 2回	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 1回	○栄養士会 1回 ○食生活改善推進委員協議会 2回
食の安全推進課	食品関連事業者・関係団体等と連携し、衛生管理の向上等についての市民向け啓発事業を行います。	○市食品衛生協会と保健所の合同巡回による衛生指導の実施	○市食品衛生協会と保健所の合同巡回による衛生指導の実施	○市食品衛生協会と保健所の合同巡回による衛生指導の実施	○市食品衛生協会と保健所の合同啓発活動の実施 延16回 353施設	○市食品衛生協会と保健所の合同巡回による衛生指導の実施
		-	-	-	健康栄養セミナーへの講師派遣 2回 受講者:19人	○「食生活改善推進員(食・健康づくりのボランティア)」の育成のための講習会へ講師派遣

施策(2) 国や他自治体との連携強化

担当課	施策	令和4年度計画	令和4年度実績(最終報告)	令和5年度計画	令和5年度実績(12月末現在)	令和6年度計画
食の安全推進課	国や他自治体と連携し市民向け啓発事業を行います。	○市民への食中毒予防に関する啓発を実施します	○国の実施する食品衛生月間に併せ、市報、パネル展示による市民向け啓発を行いました。 ○県から講師を招き、自然毒などによる食中毒予防講習会を開催しました。	○市民への食中毒予防に関する啓発を実施します	○国の実施する食品衛生月間に併せ、市報、パネル展示、メディア等による市民向け啓発を行いました。 ○講師を招き、自然毒による食中毒予防講習会を開催しました。	○市民への食中毒予防に関する啓発を実施します