

目的 I

生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針		2 製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保
<p>○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。</p> <p>○HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を推進します。</p> <p>○関係課と連携し給食施設向けの講習会を開催し、施設における衛生管理の向上を支援します。</p>		○食品衛生責任者養成講習会・実務講習会への支援協力。
		○管理運営基準の新ガイドラインに基づき、HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を指導。
		○総合衛生管理製造過程承認施設等の検証。
	独	○給食施設に対する講習会を開催。(学校・保育園・その他給食施設)
<p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○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強化します。</p>	独	○食品衛生監視指導計画に基づいた収去及び監視指導の実施。
	独	○中央卸売市場における監視(衛生検査・食品検査)の実施。
	独	○給食施設への実地指導(巡回指導)を通して、衛生及び栄養管理の監視指導を実施。
<p>○輸入農畜産物・加工品等の収去検査を行います。</p> <p>○地方検疫所と連携し、輸入食品の安全対策を強化します。</p>		○食品衛生監視指導計画に基づき、輸入農畜産物・加工品等の収去検査を実施。
<p>○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。</p> <p>○食品表示の監視指導を実施します。</p>		○食品関連事業者向け講習会の開催、相談・指導を実施。 ○夏期一斉・年末監視等において食品表示の監視を実施。
基本方針		3 食品の安全性確保体制の充実
<p>○新潟市食品衛生検査業務管理要綱に基づいて、収去検査の信頼性を確保します。</p> <p>○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。</p>	独	○収去検査品の採取・搬送における管理を徹底。
	独	○食品衛生に関する調査研究の実施。
<p>○食の安全確保に関する研修会等に積極的に参加し、資質向上を図ります。</p>	独	○食の安全確保に関する研修会等に積極的に参加し、資質向上を図ります。
<p>○食中毒や食品等による健康被害防止対策を強化します。</p> <p>○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。</p>	独	○食中毒予防のための講習会の開催、広報の実施。(事業者・一般市民)
	独	○一般市民からのきのこ・山菜鑑定の受付。きのこ講習会への支援協力。
		○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施。

目的 II

市民の食に関する理解の促進と安心の提供

基本方針		1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進	
<p>○食品衛生や食品表示等について、市報やホームページ、イベント、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。</p> <p>○自家消費のための食材について、放射性物質検査を行います。</p> <p>○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。</p>	独	<p>○市報やホームページ、イベント、講習会等を活用し、食品衛生・食品表示等についての知識の普及・啓発、情報提供を実施。</p> <p>(市政さわやかトーク、子育て世代講習会、キッズ食の安全探検隊、市民健康福祉まつり等)</p>	
	独	○一般市民からの持ち込み食材について、放射性物質検査を実施。	
	独	○市民からの食の安全相談の受付。	
<p>○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。</p> <p>○市民フードプロモーター制度を活用し、市民の視点から食の安全を守る取組みを推進します。</p>	独	<p>○食の安全意見交換会を開催し、意見を施策に反映。</p> <p>○市民フードプロモーター制度を活用し、食品取扱店の衛生情報などを収集し指導に活かす。</p>	
	<th>基本方針</th> <th>2 関係者間の連携・協働の推進</th>		基本方針
<p>○食品関係事業者・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。</p>	独	<p>○食品衛生協会、食品衛生指導員協議会等と連携し市民向け啓発事業を実施。</p> <p>(健康福祉まつり等)</p>	
<p>○国や他自治体と連携し市民向け啓発事業を行います。</p>		<p>○食品衛生月間の取組み、食品衛生講演会の開催等。</p>	

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 消費生活センター

目的 II

市民の食に関する理解の促進と安心の提供

※独＝独自事業

基本方針		1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進
○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。	独	○早期の消費者教育として、子どもたちが普段食べているお菓子、飲み物、おかずなどの食品に含まれる糖分や着色料を調べ、それらの食品の取り方や表示の見方などを学ぶ子ども消費者学習、親子テスト教室を実施。
	独	○一般市民を対象に消費者啓発としてくらしのテスト教室を実施。

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 食肉衛生検査所

目的 I 生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針		1 生産段階における安全性の確保	
○と畜検査結果を農場へ還元し、優良な家畜の生産を促します。 ○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。	独	○食肉衛生検査結果提供事業。	
	独	○残留有害物質の防止啓発。	
基本方針		2 製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保	
○より衛生的な食肉の供給に向けて、と畜場に対しHACCP導入型基準に基づく衛生管理の検証・指導・助言を行います。		○と畜場の衛生指導・HACCPの導入型基準に基づく検証・指導・助言。	
		○食品衛生監視指導計画に基づいた拭き取り検査の実施。	
○食品衛生監視指導計画に基づき有害物質等の検査を行います。	独	○食肉中の残留有害物質及び放射性物質等の検査を実施。	
基本方針		3 食品の安全性確保体制の充実	
○検査精度を確保します。 ○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。		○精度管理業務の実施。	
	独	○食肉衛生に関する調査研究の実施。	
○専門職の知識・技術の向上を図ります。	独	○専門職の知識・技術の向上を図ります。	

目的 II 市民の食に関する理解の促進と安心の提供

基本方針		1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進	
○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。	独	○ホームページによる情報提供。	
	独	○消費者PR事業の実施。	
	独	○市政教室、市政さわやかトーク等の講習会実施。	

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 衛生環境研究所

目的 I

生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針		3 食品の安全性確保体制の充実
<p>○各種検査依頼については、正確・迅速に対応します。</p> <p>○検査対象項目の拡充を図ります。</p> <p>○検査機器の整備を図り、検査精度を確保します。</p>		○各種依頼検査への正確で迅速な対応。
	独	○検査対象食品及び項目の拡充(残留農薬等)。
		○精度管理業務の強化(検査技術の向上と機器の整備)。
<p>○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。</p>	独	○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。
<p>○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。</p>		○食中毒事件などへの迅速な検査体制の整備。

目的 II

市民の食に関する理解の促進と安心の提供

基本方針		1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進
<p>○市民向け施設見学会や体験教室を開催し、食品衛生に関する知識の普及を図ります。</p> <p>○研究所だより等を発行し、食品衛生に関する情報提供を行います。</p>		○動く市政教室での講習。
	独	○こども科学教室の開催。
	独	○研究所だよりの発行。

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 農業政策課

目的 I 生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針		1 生産段階における安全性の確保
○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。 ○安心・安全な農業の取組みを推進します。		○農薬の適正使用・管理に関する情報提供や啓発指導 ・各JAで研修会を開催し、農薬の適正使用を推進。
	独	○安心・安全な農業の取組み推進 ・新潟県特別栽培農産物認証制度（申請窓口：新潟市） ・農業生産工程管理（GAP）手法普及推進事業（認証取得経費支援）
○家畜排せつ物法の管理基準の順守を支援します。 ○監視伝染病などの蔓延防止対策を支援します。	独	○家畜排せつ物法の管理基準の順守 ・畜産経営支援事業堆肥化施設維持管理支援
	独	○監視伝染病の蔓延防止 ・家畜防疫対策事業（予防接種や検査経費に対する補助）

目的 II 市民の食に関する理解の促進と安心の提供

基本方針		1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進
○本市で生産される安心・安全な農産物に関する啓発活動を行います。	独	○桃米プロジェクト（無農薬栽培の米づくり体験）等

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 水産林務課

目的 I

生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針	1 生産段階における安全性の確保	
○漁協物揚げ場における衛生管理を推進します。 ○シジミ重金属検査, オキアミ(アカヒゲ)食品衛生検査を実施します。	独	○漁協物揚げ場における衛生管理の推進。
	独	○シジミ重金属検査, オキアミ(アカヒゲ)食品衛生検査の実施。

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 保育課

目的 I

生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針		2 製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保
○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強化します。 ○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。	独	○食物アレルギー対応の取り組み強化。 ・食物アレルギー対応の手引き策定・周知。 ・食物アレルギー対応に係る講習会の開催。 ・アレルギー食専任調理員の配置。
	独	○食品衛生研修会の開催。
基本方針		3 食品の安全性確保体制の充実
○給食食材の放射性物質検査を実施し、給食の安全性の確保を図ります。	独	○給食食材の放射能検査の実施。
○給食による食物アレルギー事故防止対策を図ります。	独	○アナフィラキシー対応マニュアルを策定し、緊急時に備えた対応について周知。
○異物混入等の事故発生時には、適切かつ迅速に対応し、再発防止策を講じます。	独	○「保育園における食事提供の手引き」を作成し、異物混入について明記。

目的 II

市民の食に関する理解の促進と安心の提供

基本方針		1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進
○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園・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。	独	○「食物アレルギー対応の手引き」・「アナフィラキシー対応マニュアル」を策定し、アレルギー対応について、保育園・保護者・医療機関で情報を共有。

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 保健給食課

目的 I

生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針		2 製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保
○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強化します。 ○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。	独	○平成21年度に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を策定。栄養教諭・栄養職員の役割として調理員等と調理作業の綿密な打ち合わせ・混入・誤配が無いよう調理指示を行い、作業工程を確認している。
○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。	独	○新潟市学校給食物資選定基準を設け食品の安全確保に努めている。 ①青果物は国産を原則とし、とりわけ地場産を優先して使用する事。やむを得ず輸入農産物を使用する場合は残留農薬等の分析試験成績表を取り寄せ確認している。きのこ類、海藻類については、放射性物質検査結果（検出なしのもの）の添付を義務付けている。 ②畜産物は、原則として、国産で使用日の前日または当日に加工したものを使用。畜肉加工品（ハム・ベーコン類）は、日本農林規格（JAS規格）規格品又はこれに準ずるものを使用する。また、牛肉を使用した物資については、牛肉の放射性物質検査結果（検出なしのもの）の添付を義務付けている。 ③水産加工品は、漁獲時期の記載と、国内の太平洋沖で平成23年3月11日以降に漁獲されたものについては、放射性物質検査結果（検出なしのもの）の添付を義務付けている。
基本方針		3 食品の安全性確保体制の充実
○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。		○「学校給食衛生管理基準」により、食品検査を実施。 ・給食使用食品（大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血大腸菌・サルモネラの試験）。 ・給食加工食品（着色料・保存料検査）。
	独	○学校給食食材の放射性物質検査の実施。
○給食による食物アレルギー事故防止対策を図ります。	独	○平成21年度に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を策定。アレルギー対応の情報管理・学校での緊急時の対応を明記。エピペン対応校内研修を実施。
○異物混入等の事故発生時には、適切かつ迅速に対応し、再発防止策を講じます。	独	○平成24年10月に「学校給食における異物混入等の事故発生時対応マニュアル」を策定。

目的 II

市民の食に関する理解の促進と安心の提供

基本方針	1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進	
○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園・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。	独	○平成21年度に「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を策定。保護者・児童生徒等との関わり方等について明記している。

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 食育・花育センター

目的 II

市民の食に関する理解の促進と安心の提供

※独＝独自事業

基本方針	1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進	
○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。 ○リーフレット等を活用し啓発普及を行います。	独	○食の安心・安全に関する市民への普及啓発。
	独	○食品表示に関する情報の展示とガイドによる普及啓発。
	独	○リーフレットによる普及啓発。

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 中央卸売市場

目的 I

生産から流通、消費にわたる食品の安全性の確保

※独＝独自事業

基本方針		2 製造・加工・調理・流通・販売・消費における安全性の確保	
○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。	独		○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する。

◎取組み内容（課別まとめ）

担当課 健康増進課

目的 II

市民の食に関する理解の促進と安心の提供

※独＝独自事業

基本方針		1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進
<p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○食育・健康づくり情報誌を発行し、広く市民に普及啓発を行います。</p>		○安産教室、離乳食、幼児食講習会、わくわく親子健康づくり教室、健康増進普及講習会等により、正しい食生活と食の安心・安全知識の普及啓発を行う。
	独	○健康づくり支援店普及事業により、栄養情報の提供、健康に配慮したメニュー、サービス、空間の提供など飲食店等での取り組みを推進する。
	独	○食育・健康づくり情報誌を年4回発行し、広く市民に普及啓発を行う。
基本方針		2 関係者間の連携・協働の推進
○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。	独	○関係団体（栄養士会、食生活改善推進委員協議会）との連携強化。