

**食の安全基本方針に基づく
平成 27 年度事業報告及び平成 28 年度事業計画**

食の安全推進課	1~6	ページ
消費生活センター	7	ページ
農業政策課	8~9	ページ
水産林務課	10	ページ
食肉衛生検査所	11~14	ページ
衛生環境研究所	15~16	ページ
保育課	17~19	ページ
保健給食課	20~22	ページ
健康増進課	23~24	ページ
中央卸売市場	25	ページ
食育・花育センター	26	ページ

《実施報告及び実施計画》

担当課	食の安全推進課
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1) 自主衛生管理体制の推進(製造・加工・調理・流通・販売)																												
平成27年度 実績	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生責任者養成講習会, 実務講習会への支援協力 <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>食品衛生責任者養成講習会</td> <td style="text-align: right;">8回</td> <td style="text-align: right;">830人受講</td> </tr> <tr> <td>食品衛生責任者実務講習会</td> <td style="text-align: right;">13回</td> <td style="text-align: right;">1,418人受講</td> </tr> <tr> <td>新潟市食品衛生協会食品衛生指導員研修会</td> <td style="text-align: right;">2回</td> <td></td> </tr> </table> ・事業者向けの衛生講習会を開催し, 衛生管理の向上を図りました。 <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>営業施設等に対する衛生講習会</td> <td style="text-align: right;">43回</td> <td style="text-align: right;">1,243人</td> </tr> </table> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を推進します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品等事業者の衛生管理状況(下記アからオ)を把握し, HACCP導入状況に合わせた講習会を実施しました。 <ul style="list-style-type: none"> ◆HACCP導入状況調査: 厚生労働省(平成27年2月実施) 対象食品等事業者 1,797施設(市内) 回答数 761施設(回答率 42.3%) <table style="margin-left: 20px; border: 1px dashed black;"> <tr> <td>ア、施設全体としてHACCP導入型基準を導入している</td> <td style="text-align: right;">81施設</td> </tr> <tr> <td>イ、HACCP導入型基準を導入予定</td> <td style="text-align: right;">89施設</td> </tr> <tr> <td>ウ、HACCPに対して, 関心がある</td> <td style="text-align: right;">240施設</td> </tr> <tr> <td>エ、HACCP導入の予定は無し</td> <td style="text-align: right;">205施設</td> </tr> <tr> <td>オ、HACCPを知らない</td> <td style="text-align: right;">146施設</td> </tr> </table> <div style="margin-left: 100px; border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> うち、導入確認済み 24施設 44業種 </div> ・HACCP研修会 3月17日及び18日開催(ウ, エ, オ 対象) <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食施設を対象とした指導会の開催 <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>特定給食施設等指導会(衛生・栄養)</td> <td style="text-align: right;">2回</td> <td style="text-align: right;">563人</td> </tr> <tr> <td>調理師研修会(新潟市調理師会と共催)</td> <td style="text-align: right;">3回</td> <td style="text-align: right;">103人</td> </tr> </table> 	食品衛生責任者養成講習会	8回	830人受講	食品衛生責任者実務講習会	13回	1,418人受講	新潟市食品衛生協会食品衛生指導員研修会	2回		営業施設等に対する衛生講習会	43回	1,243人	ア、施設全体としてHACCP導入型基準を導入している	81施設	イ、HACCP導入型基準を導入予定	89施設	ウ、HACCPに対して, 関心がある	240施設	エ、HACCP導入の予定は無し	205施設	オ、HACCPを知らない	146施設	特定給食施設等指導会(衛生・栄養)	2回	563人	調理師研修会(新潟市調理師会と共催)	3回	103人
食品衛生責任者養成講習会	8回	830人受講																											
食品衛生責任者実務講習会	13回	1,418人受講																											
新潟市食品衛生協会食品衛生指導員研修会	2回																												
営業施設等に対する衛生講習会	43回	1,243人																											
ア、施設全体としてHACCP導入型基準を導入している	81施設																												
イ、HACCP導入型基準を導入予定	89施設																												
ウ、HACCPに対して, 関心がある	240施設																												
エ、HACCP導入の予定は無し	205施設																												
オ、HACCPを知らない	146施設																												
特定給食施設等指導会(衛生・栄養)	2回	563人																											
調理師研修会(新潟市調理師会と共催)	3回	103人																											
平成28年度 計画	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生責任者養成講習会, 実務講習会への支援協力 ・事業者向けの衛生講習会を開催し, 衛生管理の向上を図ります。 <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○HACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を推進します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成28年度地域連携HACCP導入事業へ参加します。 ・新潟市HACCP普及推進連絡協議会を開催し, 普及推進等に関し意見交換を行い, 課題の解決や方針を決定します。 ・導入状況により, 基礎編及び応用編のHACCP研修会を開催します。 ・中、長期的なHACCP導入率の目標を設定します。 <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食施設を対象とした指導会を開催します。 																												

施策	(2) 監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)
平成27年度実績	<p>○食品衛生監視指導計画に基づいた収去および監視指導を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収去検体数 1,197件 ・監視数 10,496件 ・中央卸売市場内魚介類販売業の施設・設備のふきとり検査などを実施し、自主衛生管理体制の推進を図りました。 ふきとり検査 200件 <p>○給食施設への巡回指導を実施し、衛生および栄養管理について監視指導を強化します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校衛生監視(学校・給食センター・スクールランチ) 58施設(延79回) ・その他施設(栄養・衛生) 152施設(延168回)
平成28年度計画	<p>○食品衛生監視指導計画に基づいた収去および監視指導を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収去検体数 1,060件 ・監視数 8,181件 ・中央卸売市場内魚介類販売業の施設・設備のふきとり検査などを実施し、自主衛生管理体制の推進を図る。 ふきとり検査 200件 <p>○給食施設への巡回指導を実施し、衛生および栄養管理について監視指導を強化します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校衛生監視(学校・給食センター・スクールランチ) ・その他施設(栄養・衛生)

施策	(3) 輸入食品の安全対策の強化(流通・販売)
平成27年度実績	<p>○輸入農畜産物・加工品等の収去検査を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・輸入食品の収去検体数 54件 <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> <ul style="list-style-type: none"> ・新潟検疫所と情報交換を実施し、収去の検体情報の収集に役立てました。
平成28年度計画	<p>○輸入農畜産物・加工品等の収去検査を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・輸入食品の収去検体数 60件 <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>

施策	(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化(製造・加工・流通・販売)
平成27年度実績	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・個別相談・指導 延 251件 (一括表示156件、栄養95件) ・表示講習会の開催(食品表示法説明会含む) 8回 903人 ・特定保健用食品及び健康食品講習会(市民向け) 3回 75人 <p>○食品表示の監視指導を実施します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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した。 夏期監視 845件 (うち、表示基準違反発見施設 延7件) 年末監視 609件 (うち、表示基準違反発見施設 延8件)
平成28年度計画	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・個別相談・指導(通年) ・表示講習会の開催 <p>○食品表示の監視指導を実施します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。

《実施報告及び実施計画》

担当課	食の安全推進課
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	3 食品の安全性確保体制の充実

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1) 試験検査体制の充実と調査研究の推進
平成27年度実績	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・収去に関わる職員への研修を実施 ・試験品の採取および搬送における温度管理を適切に行いました。 <hr/> <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> <ul style="list-style-type: none"> ・調査研究の取り組み 2件 テーマ「浅漬の原材料の塩素殺菌による風味等の変化について」 「調理場における手洗い設備及び流しの汚染実態調査」
平成28年度計画	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・試験品の採取および搬送における温度管理を適切に行います。 ・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。 <hr/> <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> <ul style="list-style-type: none"> ・調査研究の取り組み 2件(予定)

施策	(2) 人材育成の強化
平成27年度実績	<p>○食の安全確保に関する研修会等に積極的に参加し, 職員の資質の向上を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国研修会に参加 延 36人 ・県との合同研修に参加 延 33人
平成28年度計画	<p>○食の安全確保に関する研修会等に積極的に参加し, 職員の資質の向上を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国研修会等に参加

施策	(3) 危機管理体制の整備・強化
平成27年度実績	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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: 475件 <hr/> <p>○健康被害発生時には適切かつ迅速に対応し, 被害の拡大を防ぎます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒等の情報収集, 調査, 指導等の実施 食中毒発生 4件(患者数26人), 嚴重注意(注意を含む)を行った施設 8件 ・ホームページでの情報提供(通年) ・営業者への情報提供 FAX情報館 12回、食品販売店緊急連絡 6回
平成28年度計画	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <hr/> <p>○健康被害発生時には適切かつ迅速に対応し, 被害の拡大を防ぎます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) ・営業者への情報提供 FAX情報館、食品販売店緊急連絡の活用

《実施報告及び実施計画》

担当課	食の安全推進課
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1) 食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供																																						
平成27年度 実績	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <table border="1" style="margin-left: 20px; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">市報掲載</td> <td style="padding: 2px;">6回</td> <td style="padding: 2px;">4月有毒植物に注意</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="padding: 2px;">4月食品業者の皆様へ(検便について)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="padding: 2px;">7月細菌性食中毒に注意 食肉の生食は危険</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="padding: 2px;">7月食品衛生さわやか広場を開催します!</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="padding: 2px;">9月山菜・きのこ 食中毒に注意</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="padding: 2px;">11月ノロウイルス食中毒・感染症にご注意を</td> </tr> </table> ・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。 <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>食中毒予防のための講習会の開催</td> <td style="text-align: right;">21回 683人</td> </tr> <tr> <td>消費者から依頼のきのこ・山菜の鑑別</td> <td style="text-align: right;">58件</td> </tr> <tr> <td>きのこ講習会の開催(10月21日)</td> <td style="text-align: right;">19人参加</td> </tr> <tr> <td>キッズ食の安全探検隊の開催(8月25日)</td> <td style="text-align: right;">31人参加</td> </tr> <tr> <td>次世代対象の食品衛生講習会の開催</td> <td style="text-align: right;">6回 224人</td> </tr> <tr> <td>子育て世代講習会</td> <td style="text-align: right;">4回 63人</td> </tr> </table> ・メディアやバス、電車の車内アナウンス等を活用し、情報提供及び啓発を行いました。 <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>FMラジオでの広報</td> <td style="text-align: right;">随時</td> </tr> <tr> <td>いきいき新潟(TV)広報</td> <td style="text-align: right;">4回</td> </tr> <tr> <td>バス車内アナウンス</td> <td style="text-align: right;">4月～食中毒予防、10月～ノロウイルス食中毒予防</td> </tr> <tr> <td>JR車両広告を実施</td> <td style="text-align: right;">4月～(6パターン)</td> </tr> </table> ・食の安全に関する取組に関するリーフレットを作成し、配布しました。 「おいしい あんしん 新潟市」を作成・配布 40,000部 (スーパー、飲食店、公共施設など) <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> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全相談を通年実施しました。 	市報掲載	6回	4月有毒植物に注意			4月食品業者の皆様へ(検便について)			7月細菌性食中毒に注意 食肉の生食は危険			7月食品衛生さわやか広場を開催します!			9月山菜・きのこ 食中毒に注意			11月ノロウイルス食中毒・感染症にご注意を	食中毒予防のための講習会の開催	21回 683人	消費者から依頼のきのこ・山菜の鑑別	58件	きのこ講習会の開催(10月21日)	19人参加	キッズ食の安全探検隊の開催(8月25日)	31人参加	次世代対象の食品衛生講習会の開催	6回 224人	子育て世代講習会	4回 63人	FMラジオでの広報	随時	いきいき新潟(TV)広報	4回	バス車内アナウンス	4月～食中毒予防、10月～ノロウイルス食中毒予防	JR車両広告を実施	4月～(6パターン)
市報掲載	6回	4月有毒植物に注意																																					
		4月食品業者の皆様へ(検便について)																																					
		7月細菌性食中毒に注意 食肉の生食は危険																																					
		7月食品衛生さわやか広場を開催します!																																					
		9月山菜・きのこ 食中毒に注意																																					
		11月ノロウイルス食中毒・感染症にご注意を																																					
食中毒予防のための講習会の開催	21回 683人																																						
消費者から依頼のきのこ・山菜の鑑別	58件																																						
きのこ講習会の開催(10月21日)	19人参加																																						
キッズ食の安全探検隊の開催(8月25日)	31人参加																																						
次世代対象の食品衛生講習会の開催	6回 224人																																						
子育て世代講習会	4回 63人																																						
FMラジオでの広報	随時																																						
いきいき新潟(TV)広報	4回																																						
バス車内アナウンス	4月～食中毒予防、10月～ノロウイルス食中毒予防																																						
JR車両広告を実施	4月～(6パターン)																																						
平成28年度 計画	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・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す。 ・メディアやバス、電車の車内アナウンス等を活用し、情報提供及び啓発を行います。 <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> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全相談を通年実施します。 																																						

施 策	(2)食の安全に関する相互理解の促進
平成27年度 実 績	<p>○食の安全意見交換会を開催し、意見を求め、施策に反映します。 ・意見交換会開催 2回(10月7日、3月25日)</p> <hr/> <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。 【第3期:4月～9月, 29名】 ・報告件数:食品表示関連 183施設(6,711件), 食品衛生関連 188施設(943件) うち要監視施設 41施設(延)</p> <p>【第4期:平成27年12月～】 ・平成27年新規募集として新たに30名を委嘱(応募総数49名)。 ・報告件数: 321施設 うち要監視施設 90施設(延)</p>
平成28年度 計 画	<p>○食の安全意見交換会を開催し、意見を求め、施策に反映します。 ・意見交換会開催 2回</p> <hr/> <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。 ・第4期 30名のプロモーター活動を支援し、プロモーターからのモニタリング 情報を食の安心・安全を守る取組に活用します。</p>

《実施報告及び実施計画》

担当課	食の安全推進課
目的	2 市民の食に関する理解の促進と安心の提供
基本方針	2 関係者間の連携・協働の推進

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)地域で活動する組織や団体との連携強化
平成27年度実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ノロウイルスセミナー等の開催(市食協等との共催) ノロウイルス食中毒予防セミナー(11月26日) 423人参加 ・啓発イベントの開催(市民健康福祉まつり, 市食品衛生協会さわやか広場など) 市民健康福祉まつり:10月18日に参加 さわやか広場:2回実施(7月25日, 10月25日) ・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 43回、延1461施設
平成28年度計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ノロウイルスセミナー等の開催 ・啓発イベントの開催(市民健康福祉まつり, 市食品衛生協会さわやか広場など) ・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
施策	(2)国や他自治体との連携強化
平成27年度実績	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・8月の「食品衛生月間」に合わせて、7～8月にかけて食中毒予防に関する啓発を強化しました。 市報での啓発 2回 いきいき新潟(TV) 1回 パネル展示:7月13日～21日に実施
平成28年度計画	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・8月の「食品衛生月間」に合わせて、市民への食中毒予防に関する啓発を強化します。 市報などを活用した啓発、パネル展の開催など

《実施報告及び実施計画》

担当課	消費生活センター
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供
平成27年度 実績	<p>○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を開催します。</p> <p>○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。</p> <p>小学生と保護者、市民対象に食品などの簡易テストを行い、食から考えられる消費生活の基礎知識に関する講座を実施して消費者教育、啓発を図りました。</p> <p style="margin-left: 40px;">子ども消費者学習 29校 47回、 くらしのテスト教室 3回 親子テスト教室 2回</p>
平成28年度 計画	<p>○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を開催します。</p> <p>○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。</p> <p style="margin-left: 40px;">子ども消費者学習 30回、くらしのテスト教室 2回、親子テスト教室 2回予定。</p>

《実施報告及び実施計画》

担当課	農業政策課
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	1 生産段階における安全性の確保

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)農産物の安全性の確保
平成27年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ○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。 ○安心・安全な農業の取組を推進します。 新潟県特別栽培農産物認証制度(申請窓口:新潟市) 認証件数 92件 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) 認証取得 1件
平成28年度計画	<ul style="list-style-type: none"> ○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。 ○安心・安全な農業の取組を推進します。 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)
施策	(2)畜産物の安全性の確保
平成27年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ○家畜排せつ物法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) 支援件数 3件 ○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) 接種頭数 のべ47,847頭
平成28年度計画	<ul style="list-style-type: none"> ○家畜排せつ物法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) ○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)

《実施報告及び実施計画》

担当課	農業政策課
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供
平成27年度実績	<p>○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。</p> <p style="padding-left: 20px;">無農薬栽培による米づくり体験の実施 江南区 計4回実施(田植え体験, 生きもの調査, 稲刈り体験, 収穫祭)</p>
平成28年度計画	<p>○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。</p> <p style="padding-left: 20px;">無農薬栽培による米づくり体験の実施 江南区 計4回実施予定</p>

《実施報告及び実施計画》

担当課	水産林務課
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	1 生産段階における安全性の確保

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(3)水産物の安全性の確保
平成27年度 実績	<p>○漁協物揚げ場における衛生管理を推進します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者, 買受人, 漁協職員等入場時の靴の洗浄, 手の洗浄, 荷の衛生的扱い, 場内での禁煙等を徹底し, 衛生管理の意識啓発を行った。 <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体
平成28年度 計画	<p>○漁協物揚げ場における衛生管理を推進します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁業者, 買受人, 漁協職員等入場時の靴の洗浄, 手の洗浄, 荷の衛生的扱い, 場内での禁煙等を徹底し, 衛生管理の意識啓発を行う。 <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シジミ 4検体 アキアミ(アカヒゲ) 1検体

《実施報告及び実施計画》

担当課	食肉衛生検査所
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	1 生産段階における安全性の確保

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(2)畜産物の安全性の確保
平成27年度 実績	<p>○と畜検査結果を農場へ還元し, 疾病低減化に活用してもらうことで, 優良な家畜の生産を促します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査結果からわかる疾病状況を農場へ還元し, 疾病軽減化に活用してもらう。 (見込み数/目標数) 【豚】 83/96 農場(提供頭数率 99.3/98 %) 【牛】 5/4 農場(提供頭数率 4.8/10 %) <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有害物質の残留防止に関するチラシを配布(年1回)し, 農場の啓発を行いました。
平成28年度 計画	<p>○と畜検査結果を農場へ還元し, 疾病低減化に活用してもらうことで, 優良な家畜の生産を促します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査結果の生産者等への還元率:99.0% <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有害物質の残留防止に関するチラシを配布(年1回)し, 農場の啓発を行います。

《実施報告及び実施計画》

担当課	食肉衛生検査所
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1) 自主衛生管理体制の推進(製造・加工・調理・流通・販売)
平成27年度 実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの導入型基準適合に向けての検証 (随時) ・衛生講習会の開催 <ul style="list-style-type: none"> と畜解体部門 1回 枝肉搬出・搬入部門 1回 部分肉部門 1回 内臓処理部門 1回 ・拭取り検査の実施(見込み/目標数) <ul style="list-style-type: none"> 【牛】 一般細菌数・大腸菌数 144/144件 自主目標達成率 18.1/30% 腸管出血性大腸菌 866/991件 検出されない割合 99.5/100% 【豚】 一般細菌数・大腸菌数 140/130件 自主目標達成率 39/30% サルモネラ 60/60件 検出されない割合 96.7/100% カンピロバクター 60/60件 検出されない割合 93.3/100%
平成28年度 計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの導入型基準適合に向けての検証 (随時) ・衛生講習会の開催 ・拭取り検査の実施

施策	(2) 監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)
平成27年度 実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食肉中の残留抗菌性物質検査の実施(見込み/目標数) <ul style="list-style-type: none"> 【牛】 856/1,015件 基準値未満の割合 100/100% 【豚】 1,945/1,524件 基準値未満の割合 100/100% ・放射性物質検査の実施 <ul style="list-style-type: none"> 【豚】 24/24件 基準値未満の割合 100/100%
平成28年度 計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食肉中の残留抗菌性物質検査の実施 ・放射性物質検査の実施

《実施報告及び実施計画》

担当課	食肉衛生検査所
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	3 食品の安全性確保体制の充実

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1) 試験検査体制の充実と調査研究の推進
平成27年度実績	<p>○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て内部精度管理および外部精度管理を実施しました。</p> <p>(見込み/目標数) 外部精度管理 1/1 回 内部精度管理 13/14 回</p> <p>○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 3件</p>
平成28年度計画	<p>○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内部精度管理および外部精度管理の実施</p> <p>○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</p>

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(2) 人材育成の強化
平成27年度実績	<p>○専門職の知識・技術の向上を図ります。 ・国等の主催する研修への参加のほか, 所内での研修を計画的に実施しました。</p> <p>所内研修: 17回実施</p>
平成28年度計画	<p>○専門職の知識・技術の向上を図ります。 ・国等の主催する研修への参加のほか, 所内での研修を計画的に実施します。</p> <p>所内研修: 16回</p>

《実施報告及び実施計画》

担当課	食肉衛生検査所
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1) 食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供
平成27年度 実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページによる情報提供 ・消費者啓発事業(夏休み自由研究『親子で学ぶお肉教室』)の実施 実施回数 2回 ・市政教室, 市政さわやかトーク等講習会の実施(随時) 開催時アンケートにおける食肉への不信・不安払しょく率 88.6%
平成28年度 計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページによる情報提供 ・消費者啓発事業(夏休み自由研究『親子で学ぶお肉教室』)の実施 ・市政教室, 市政さわやかトーク等講習会の実施 開催時アンケートにおける食肉への不信・不安払しょく率 88.0%

《実施報告及び実施計画》

担当課	衛生環境研究所
目的	1 農林水産物の生産から流通、消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	3 食品の安全性確保体制の充実

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進
平成27年度実績	<p>○各種検査依頼については、正確・迅速に対応します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各種依頼検査に対して処理期間の短縮に努める。 (規定の処理期間に対して、超過した検査はなかった) <p>○検査項目の拡充を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検査可能な食品および項目の拡充に努める。(通年) (農産物中の残留農薬、食肉類中の残留抗菌性物質、魚介類中の汚染物質など) <p>○検査機器の整備を図り、検査精度を確保します。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①精度管理運用マニュアルに基づいて内部精度管理および外部精度管理を実施する。 (計画に基づき、実施した。内部精度管理301回、外部精度管理9回) ②分析機器に対して、メーカーによる定期点検のほか、自主的な日常点検、定期点検を実施する。
平成28年度計画	<p>○各種検査依頼については、正確・迅速に対応します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・処理期間を守るよう努める。 <p>○検査項目の拡充を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法をはじめ、依頼検査に対応できるよう検査法を検討します。 <p>○検査機器の整備を図り、検査精度を確保します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・分析機器の日常点検および定期点検を計画に基づき実施します。
施策	(2)人材育成の強化
平成27年度実績	<p>○各種研修会に参加し、分析技術及び知識の向上に努めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国等の主催する研修への参加のほか、所内での研修を計画的(年3回)に実施する。 (国等が主催する研修:4回参加、所内研修会3回、メーカーによる所内研修会5回)
平成28年度計画	<p>○各種研修会に参加し、分析技術及び知識の向上に努めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国等の主催する研修への参加のほか、所内での研修を計画的(年3回)に実施する。
施策	(3)危機管理体制の整備・強化
平成27年度実績	<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> <p>(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行う。</p>
平成28年度計画	<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> <p>(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行う。</p>

《実施報告及び実施計画》

担当課	衛生環境研究所
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供
平成27年度実績	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・こども科学教室の開催(年2回 各4コース 延べ65名の参加) ・市政教室等での講習(3回実施) ・研究所たよりの発行(年1回 2000部)
平成28年度計画	<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> <ul style="list-style-type: none"> ・こども科学教室の開催(年2回 各4コース) ・市政教室等での講習(随時) ・研究所たよりの発行(年1回 2000部)

《実施報告及び実施計画》

担当課	保育課
-----	-----

目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
----	--------------------------------

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
------	-------------------------------

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(2) 監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)
平成27年度 実績	<p>○食物アレルギーに対応した給食提供のための取組みを強化します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育園等職員対象の食物アレルギー講演会の開催 参加者 237名 ・アレルギー食専任調理員の配置(通年) 該当施設 137施設 (※アレルギー除去食調理に係る1時間分の調理員を加配) <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○食品衛生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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生研修会の開催 参加者 201名
平成28年度 計画	<p>○食物アレルギーに対応した給食提供のための取組みを強化します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー食専任調理員の配置(通年) (※アレルギー除去食調理・配膳・受け渡し等に係る2時間分の調理員を加配) <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>○食品衛生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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生研修会の開催

《実施報告及び実施計画》

担当課	保育課
-----	-----

目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
----	--------------------------------

基本方針	3 食品の安全性確保体制の充実
------	-----------------

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進
平成27年度実績	○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。 放射性物質検査(通年) 農作物72検体(6検体/月の検査)
平成28年度計画	○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。 本課実施の青果物検査は、平成28年3月をもって終了。 新潟県及び新潟市で実施する、市産及び県内外の農林水産物の検査を注視し、引き続き、安全性を確認する。

施策	(3)危機管理体制の整備・強化
平成27年度実績	○給食による食物アレルギー事故防止対策を図ります。 食物アレルギー緊急時対応研修会の開催 (区別で8回実施・参加者207名) ・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, エピペン®注射, 介助の仕方などの演習)
平成27年度実績	○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。 ・異物混入を防止するための対策を徹底 ・異物混入事例については、同様なことが発生しないよう他の保育施設にも周知
平成28年度計画	○給食による食物アレルギー事故防止対策を図ります。 食物アレルギー緊急時対応研修会の開催 ・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, エピペン®注射, 介助の仕方などの演習)
平成28年度計画	○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。 ・異物混入を防止するための対策の周知徹底

《実施報告及び実施計画》

担当課	保育課
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(2)食の安全に関する相互理解の促進
平成27年度 実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー児の保護者と保育施設関係者の定期的な面談(通年) ・安全性を優先したアレルギー献立の充実と、保護者、保育士、給食関係者間で、誤食防止ための内容確認の徹底
平成28年度 計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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

《実施報告及び実施計画》

担当課	保健給食課
-----	-------

目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
----	--------------------------------

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
------	-------------------------------

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(2) 監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)
平成27年度 実績	<p>○食物アレルギーに対応した給食提供のための取組みを強化します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・文部科学省から出された「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び「学校給食における食物アレルギー対応指針」を基本に, 本市では平成28年1月に「新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル」を作成した ・これにより, 安全性の確保を最優先とした体制づくりに取組んだ <p>○新潟市学校給食物資選定基準を基に安全な給食食材の選定に努めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・物資の成分・品質等の基準及び留意事項を定め, 安全かつ良質な物資を選定
平成28年度 計画	<p>○食物アレルギーに対応した給食提供のための取組みを強化します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成28年1月に改定した「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 <p>○新潟市学校給食物資選定基準を基に安全な給食食材の選定に努めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・物資の成分・品質等の基準及び留意事項を定め, 安全かつ良質な物資を選定

《実施報告及び実施計画》

担当課	保健給食課
目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
基本方針	3 食品の安全性確保体制の充実

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進
平成27年度実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食使用食品(大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ菌の試験) ・給食加工食品(着色料・保存料検査等) <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・放射性物質検査(通年) 農作物72検体(6検体/月の検査 結果: 検出無し) ・新潟県学校給食安全対策事業に参加 給食一食まるごと検査9回(結果: 検出無し)
平成28年度計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食使用食品(大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌・サルモネラ菌の試験) ・給食加工食品(着色料・保存料検査等) <p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当課実施の検査は, 平成28年3月をもって終了 ・新潟県及び新潟市で実施する, 市産及び県内外の農林水産物等の検査を注視し, 引き続き, 安全性を確認する
施策	(3)危機管理体制の整備・強化
平成27年度実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「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」に基づいて適切に対応 ・異物混入を防止するための研修会や納入業者の連絡会を開催 ・危険物などの異物混入事例については, 同様なことが発生しないよう他の学校(園)に対し速やかに注意喚起した
平成28年度計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「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」に基づいて適切に対応 ・異物混入を防止するための研修会や納入業者の連絡会を開催 ・危険物などの異物混入事例については, 同様なことが発生しないよう他の学校(園)に対し速やかに注意喚起する

《実施報告及び実施計画》

担当課	保健給食課
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(2)食の安全に関する相互理解の促進
平成27年度 実績	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応に係る研修会の開催(年1回) ・食物アレルギー対応マニュアル改訂に伴う研修会の開催
平成28年度 計画	<p>○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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーの対応については、平成28年1月に改訂されたマニュアルを基本とし、関係者との相互理解を図る ・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新規に立ち上げ、関係者との相互理解、課題の抽出や改善等を図る予定 ・食物アレルギー対応に係る研修会の開催(年1回)

《実施報告及び実施計画》

担当課	健康増進課
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供
平成27年度 実績	<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・安全知識の普及を啓発を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・市民を対象とした食生活関係事業において、正しい知識の普及啓発を行う。 健康増進普及講習会 103回 離乳食・幼児食講習会 221回 わくわく親子健康づくり教室 20回 <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> <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 style="padding-left: 20px;">健康づくり支援店数 486店(H28年3月末現在)</p> <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> <p>○食育・健康づくり情報紙を発行し、広く市民に普及啓発を行います。</p> <p style="padding-left: 20px;">発行部数 年4回、各13,000部</p>
平成28年度 計画	<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・安全知識の普及を啓発を行います。</p> <ul style="list-style-type: none"> 市民を対象とした食生活関係事業において、正しい知識の普及啓発を行う。 健康増進普及講習会 102回 離乳食、幼児食講習会 223回 <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> <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 style="padding-left: 20px;">健康づくり支援店 500店(H28年度目標)</p> <hr style="border-top: 1px dashed #000;"/> <p>○食育・健康づくり情報紙を発行し、広く市民に普及啓発を行います。</p> <p style="padding-left: 20px;">発行部数 年2回、各13,000部</p>

《実施報告及び実施計画》

担当課	健康増進課
目的	2 市民の食に関する理解の促進と安心の提供
基本方針	2 関係者間の連携・協働の推進

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)地域で活動する組織や団体との連携強化
平成27年度実績	<p>○食生活関係団体(栄養士会, 食生活改善推進協議会)と連携し, 適正な食生活の市民への普及啓発を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研修会の開催 <ul style="list-style-type: none"> 栄養士会・・・1回 食生活改善推進委員協議会・・・2回
平成28年度計画	<p>○食生活関係団体(栄養士会, 食生活改善推進協議会)と連携し, 適正な食生活の市民への普及啓発を図ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研修会の開催 <ul style="list-style-type: none"> 栄養士会・・・1回 食生活改善推進委員協議会・・・3回

《実施報告及び実施計画》

担当課	中央卸売市場
-----	--------

目的	1 農林水産物の生産から流通, 消費にわたる食の安全性の確保
----	--------------------------------

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
------	-------------------------------

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(2) 監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)
平成27年度実績	<p>○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。</p> <p>・日々の場内巡視のほか, 市場を利用する場内事業者自らが年2回巡視を実施し, 売場内禁煙など衛生対策に取り組みました。</p>
平成28年度計画	<p>○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。</p> <p>・場内巡視指導により, 売場内禁煙など衛生対策を推進します。</p>

《実施報告及び実施計画》

担当課	食育・花育センター
目的	2 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

【施策の年度ごとの取組み】

施策	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供
平成27年度実績	<p>○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した。 通年実施</p> <p>○リーフレット等を活用し、普及啓発を行いました。 通年実施</p>
平成28年度計画	<p>○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。</p> <p>○リーフレット等を活用し、普及啓発を行います。</p>