

# 新潟市食の安全基本方針に基づく 平成30年度事業報告

資料2

	(ページ)
食の安全推進課	1
消費生活センター	6
農林政策課	7
農村整備・水産課	8
食肉衛生検査所	9
衛生環境研究所	12
保育課	14
保健給食課	16
健康増進課	18
中央卸売市場	19
食と花の推進課	19

《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 (1)自主衛生管理体制の推進(製造・加工・調理・流通・販売)		
取組 ○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。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○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 754人受講 食品衛生責任者実務講習会 13回 1,365人受講 新潟市食品衛生協会食品衛生指導員研修会 2回 144人  ○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。 営業施設等に対する衛生講習会 67回 1,922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 6回 732人受講 食品衛生責任者実務講習会 13回 872人受講 新潟市食品衛生協会食品衛生指導員研修会 2回 130人  ○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。 営業施設等に対する衛生講習会 73回 1,867人	○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。
取組 ○HACCPに沿った衛生管理の導入を推進します。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発の実施 ・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 ・社長向け講習会: 2回開催 8月64名 H30年1月58名 計122名  ・業種毎の組合の講習会を活用した講習会: 菓子工業組合、蒲鉾組合 ○事業者のHACCP導入の支援実施 ・演習方式(2回/3日間): 7月 20名、H30年2月 20名 参加 ・導入に関する相談の随時受付及びその後のサポート体制の充実 ・H28年度地域連携HACCP導入実証事業参加事業者へのフォロー: 菓子製造業者 6月実施  ○飲食店におけるHACCP導入の支援の実施: モデル事業4社(食堂、弁当屋)  ○HACCP普及推進連絡協議会: 2回開催  ○HACCP導入施設数(コーデックスHACCP7原則に基づく衛生管理を実施)52施設(H28年度より18施設 増)	○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 ・業種毎の組合の講習会を活用した講習会(菓子、蒲鉾、食肉生活衛生) ○事業者のHACCP導入の支援実施 ・HACCPに基づく衛生管理に関する講習会 7月及び10月開催 計110名参加 ➡参加者に対する支援等 43施設実施 ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する講習会 77回実施 計3,065名参加 ➡参加者に対する支援等 28施設実施 ・H28年度地域連携HACCP導入実証事業参加事業者へのフォロー 漬物製造業者(6月実施) ○飲食店におけるHACCP導入の支援の実施 モデル事業4社(食堂、弁当屋) ○飲食店におけるHACCP普及啓発 食品衛生協会と協力し講習会を実施 「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導入施設数(コーデックスHACCP7原則に基づく衛生管理を実施)60施設(H29年度より 8施設 増)	○事業者が自主的に取り組めるように普及啓発を図ります。 ・各食品事業者団体が作成した手引書の周知、ホームページを利用した啓発 ・各業種毎の組合の講習会等を活用した周知 ・食品衛生責任者実務講習会を活用した周知 ○HACCPに基づく衛生管理(コーデックスのHACCP7原則に基づく衛生管理)導入の支援 ○HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の支援 ・取去検査又はふきとり検査➡衛生講習会➡施設監視(個別相談) ・施設監視時に衛生管理計画の作成を支援
取組 ○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。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○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(衛生・栄養) 2回 567人 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 4回 127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(衛生・栄養) 2回 496人 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回 87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(衛生・栄養) 2回 調理師研修会(新潟市調理師会と共催) 3回

施策 (2)監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)		
取組 ○食品衛生監視指導計画に基づいた取去および監視指導を行います。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○取去検体数 1,094件 ○監視数 9,582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った。ふきとり検査 200件	○取去検体数 1,093件 ○重点施設監視数 1,640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、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」体制の支援を行った。ふきとり検査 200件	○取去検体数 974件 ○重点施設監視数 1,027件 ○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。
取組 ○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。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 41施設(延60回) ○給食施設への栄養・衛生指導 172回	○学校衛生監視(市立学校・給食センター・スクールランチ) 48施設(延54回) ○給食施設への栄養・衛生指導 123回	○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

施策 (3)輸入食品の安全対策の強化(流通・販売)		
取組 ○輸入農畜産物・加工品等の取去検査を行います。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○輸入食品の取去検体数 67件	○輸入食品の取去検体数 75件	○輸入食品の取去検体数 75件
取組 ○地方検疫所と連携し、輸入食品の安全対策を強化します。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○新潟検疫所と情報交換を実施し、取去の検体情報の収集に役立ちました。	○新潟検疫所と情報交換を実施し、取去の検体情報の収集を行いました。	○新潟検疫所と情報交換を実施し、取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(製造・加工・調理・流通・販売)		
取組 ○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。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○個別相談・指導(通年) ○表示講習会の開催: ・原料原材料表示制度に係る説明会 11月 293人 ・製造、加工業者への講習会 H30年2月 42人 ・栄養成分表示講習会 3回 61人 ・依頼表示講習会 2回 52人	○個別相談・指導(通年) ○表示講習会の開催(原料原産地表示制度及び栄養成分表示を含む) ・製造、加工業者への講習会 漬物製造(2回 59人)、惣菜製造(2回 50人)、菓子製造(2回 95人) ・栄養成分表示講習会 2回 30人 ・依頼表示講習会 4回 74人	○個別相談・指導(通年) ○表示講習会の開催
取組 ○食品表示の監視指導を実施します。		
平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○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 376件(うち、表示基準違反発見施設 延8件) 年末監視 623件(うち、表示基準違反発見施設 延10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した。 夏期監視 718件(うち、表示基準違反発見施設 延5件) 年末監視 221件(うち、表示基準違反発見施設 延6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。

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	(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進	
----	----------------------	--

取組	○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。	
----	---------------------------------------	--

平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○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。 ○平成29年6月1日に検査等業務管理委員会を開催し、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した。 ○平成30年5月24日に検査等業務管理委員会を開催し、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。

取組	○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。	
----	------------------------------	--

平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○調査研究の取り組み 2件 テーマ ・保存方法の違いによって変化する魚介類の体表温度について ・「君ならなれる手洗い先生！」～小学生に対する効果的な手洗い方法の啓発について～	○調査研究の取り組み 2件 ・「中央卸売市場におけるHACCPに沿った衛生管理の導入支援について」 ・「新潟市内で活動中の「子ども食堂」に対する視察内容の報告」	○調査研究の取り組み 2件(予定)

施策	(2)人材育成の強化	
----	------------	--

取組	○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。	
----	--	--

平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○全国研修会等に参加 延 20人 ○県との合同研修会に参加 16人	○全国研修会等に参加 延 18人 ○県との合同研修会に参加 19人	○全国研修会等に参加

施策	(3)危機管理体制の整備・強化	
----	-----------------	--

取組	○食中毒や食品等による健康被害防止対策を強化します。	
----	----------------------------	--

平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○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：312件	○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：341件	○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。

取組	○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。	
----	----------------------------------	--

平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
○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18人) 厳重注意(注意を含む)を行った施設1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、食品販売店緊急連絡7回	○食中毒等の情報収集、調査、指導等の実施 食中毒発生 7件(患者数 46人) 厳重注意(注意を含む)を行った施設5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、食品販売店緊急連絡3回	○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

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	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	<p>○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9回 4月:有毒植物に注意 5月:食品営業者の皆様へ(検便依頼)、食中毒予防(乳児ボツリヌス症) 6月:夏季食中毒予防 7月:食品衛生さわやか広場の開催 9月:食中毒予防(山菜・きのこ) 10月:食中毒予防(きのこ講習会) 11月:食中毒予防(ノロウイルス)(腸管出血性大腸菌O157)</p> <p>○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 28回 791人 消費者から依頼のきのこ・山菜の鑑別 42件 きのこ講習会の開催(10月18日) 20人参加 キッズ食の安全探検隊の開催(8月19日) 23人参加 次世代対象の食品衛生講習会の開催 26回 1,290人 子育て世代講習会 1回 3人 特定保健用食品及び健康食品講習会 3回 68人</p> <p>○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。 FMラジオでの広報 随時、いきいき新潟(TV)広報 2回 バス車内アナウンス(食中毒予防、ノロウイルス食中毒予防) JR車両広告 4月～(4パターン)</p> <p>○「おいしい あんしん 新潟市」を配布(スーパー、飲食店、公共施設など)</p>	<p>○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3回 4月:有毒植物に注意 5月:食品営業者の皆様へ(検便依頼) 6月:腸管出血性大腸菌の食中毒に注意</p> <p>○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 30回 900人 きのこ講習会の開催(10月18日) 16人参加 キッズ食の安全探検隊の開催(8月23日) 26人参加 次世代対象の食品衛生講習会の開催 19回 1,033人 特定保健用食品及び健康食品講習会 2回 31人</p> <p>ラジオでの広報(スイセンによる食中毒の予防について)</p>	<p>○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。 ○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。 ○特定保健用食品及び健康食品講習会 2回</p>
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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した。	○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		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○食の安全意見交換会開催 2回(10月20日、3月20日)	○食の安全意見交換会開催 1回(3月25日)	○食の安全意見交換会開催 2回
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	【第5期】 ・プロモーター30名に対し、活動支援 ・報告件数:1,031件 うち要監視施設 209施設(延)	※事業廃止	※事業廃止

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	(1)地域で活動する組織や団体との連携強化		
取 組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	<p>○ノロウイルスセミナー等の開催 ノロウイルス予防セミナー(11月20日) 390人参加</p> <p>○啓発イベントの開催 市民健康福祉まつり(10月15日) さわやか広場:3回実施(6月4日, 7月22日, 10月1日)</p> <p>○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 延46日 1, 634施設</p>	<p>○ノロウイルスセミナー等の開催 ノロウイルス予防セミナー(11月9日) 336人参加</p> <p>○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 延 36件 883施設</p>	<p>○ノロウイルスセミナー等の開催</p> <p>○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</p>
施 策	(2)国や他自治体との連携強化		
取 組	○国や他自治体と連携し市民向け啓発事業を行います。		
	平成28年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	<p>○8月の「食品衛生月間」に合わせるなどし、市民への食中毒予防に関する啓発を実施しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パネル展示:3回 8月10日～24日、12月11日～22日、1月13日～2月6日</li> <li>・JR車内広告(未加熱の冷凍食品)</li> </ul>	<p>○市民への食中毒予防に関する啓発を実施しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パネル展示(ほんポート)、リーフレット配布:2回 5月3日～6月5日、11月8日～12月4日</li> <li>・パネル展示(南区役所)12月15日～1月31日</li> </ul>	<p>○市民への食中毒予防に関する啓発を実施します。</p>

《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	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供		
取組	○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。 ○市民を対象に消費者啓発として出前くらしのテスト教室を開催します。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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。  (1) 子ども消費者学習 19回 (2) 出前くらしのテスト教室 3回 (3) 夏休み親子消費者学習 1回	○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、啓発を図ります。  (1) 子ども消費者学習 11回 (2) 出前くらしのテスト教室 3回 (3) 夏休み親子消費者学習 1回	○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、啓発を図る予定です。  (1) 子ども消費者学習 25回 (2) 出前くらしのテスト教室 3回

《実施報告及び実施計画》

担当課	農林政策課
-----	-------

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	(1)農産物の安全性の確保		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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。
取組	○安心・安全な農業の取組を推進します。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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85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) 認証取得件数 2件 うち支援件数1件	○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 80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) 認証取得件数 2件 うち支援件数1件 その他認証取得に向けた取組の支援 6件	○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(認証取得に向けた取組を支援)
施策	(2)畜産物の安全性の確保		
取組	○家畜排せつ物法の管理基準の順守を支援します。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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5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) 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)
取組	○監視伝染病の蔓延防止対策を支援します。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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 51,800頭	○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 49,600頭	○家畜防疫推進事業(予防接種や検査経費に対する補助)

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	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○無農薬栽培による米づくり体験の実施 体験(江南区で計4回実施:田植え、生き物調査、稲刈り、収穫祭)	○無農薬栽培による米づくり体験の実施 体験(江南区で計4回実施:田植え、生き物調査、稲刈り、収穫祭)	平成30年度をもって取組終了



《実施報告及び実施計画》

担当課	農村整備・水産課
-----	----------

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	(3)水産物の安全性の確保		
取組	○漁協における衛生管理の意識啓発を推進します。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○漁業者、漁協職員に対し、水産物の取扱いについて、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、水産物の取扱いについて、衛生管理の意識啓発を行います。
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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 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	(2)畜産物の安全性の確保		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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いました。 と畜検査結果の生産者等への還元率 99.0% (還元率=検査結果を還元した牛・豚の頭数/豚・牛の全と畜頭数)	○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いました。 と畜検査結果の生産者等への還元率 99.8%	○出荷農場ごとの、と畜検査結果を生産者へ還元し、家畜保健衛生所と連携して健康な家畜の生産と搬入を推進します。 と畜検査結果の生産者等への還元率 99.0%
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○有害物質の残留防止に関するチラシを配布し、農場への啓発を行いました。	○と畜申請に係る投薬歴等の記載事項を確認し、不備があった場合には申請者や関係者へ適正に記載するよう指導を実施しました。	○食肉中の残留抗菌性物質検査を行い、その結果から実態に即した薬剤の適正使用について、農場啓発を行います。

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	(1)自主衛生管理体制の推進(製造・加工・調理・流通・販売)		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	<p>○HACCPの導入型基準適合に向けての検証</p> <p>○衛生講習会の実施(各部門年1回)</p> <p>と畜解体部門、枝肉搬出・搬入部門、部分肉部門、内臓処理部門</p> <p>○拭取り検査の実施(実績/目標数)</p> <p>【牛枝肉】一般細菌数・大腸菌数 156/144件 自主目標達成率 20.3/30%</p> <p>腸管出血性大腸菌 795/991件 検出されない割合 99.9/100%</p> <p>【豚枝肉】一般細菌数・大腸菌数 160/130件 自主目標達成率 37.1/30%</p> <p>サルモネラ 60/60件 検出されない割合 98.0/100%</p> <p>キャンピロバクター 60/60件 検出されない割合 78.0/100%</p>	<p>○HACCPに基づく衛生管理の導入に向けての指導・助言</p> <p>○HACCPに関する衛生講習会の実施(1回)</p> <p>○衛生講習会の実施(各部門1回)</p> <p>と畜解体部門、枝肉搬出・搬入部門、部分肉部門、内臓処理部門</p> <p>○拭取り検査の実施(実績/目標数)</p> <p>【牛枝肉】一般細菌数・大腸菌数 78件/144件</p> <p>腸管出血性大腸菌 786件/720件</p> <p>【豚枝肉】一般細菌数・大腸菌数 304件/130件</p> <p>サルモネラ 60件/60件</p> <p>【施設等衛生検証】一般細菌数等 207件/386件</p>	<p>○HACCPに基づく衛生管理の導入推進と検証・指導・助言</p> <p>○HACCPに関する衛生講習会の実施</p> <p>○衛生講習会の実施(各部門1回)</p> <p>と畜解体部門、枝肉搬出・搬入部門、部分肉部門、内臓処理部門</p> <p>○拭取り検査の実施</p> <p>【牛枝肉】一般細菌数・大腸菌数 72件</p> <p>腸管出血性大腸菌 720件</p> <p>【豚枝肉】一般細菌数・大腸菌数 278件</p> <p>【施設等衛生検証】一般細菌数等 230件</p>

<b>施策</b>	<b>(2)監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)</b>		
<b>取組</b>	○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。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○食肉中の残留抗菌性物質検査の実施(実績/目標数) 【牛】754/852件 【豚】1,564/1,500件 ○放射性物質検査の実施(実績/目標数) 【豚】12/12件	○食肉中の残留抗菌性物質検査の実施(実績/目標数) 【牛】775/760件 【豚】1,259/1,240件	○食肉中の残留抗菌性物質検査の実施(目標数) 【牛】774件 【豚】1,276件

<b>目的</b>	<b>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</b>
<b>基本方針</b>	<b>3 食品の安全性確保体制の充実</b>

<b>施策</b>	<b>(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進</b>		
<b>取組</b>	○検査精度を確保します。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○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した。 (実績/目標数)外部精度管理 1/1回 内部精度管理 8/8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した。 (実績/目標数)外部精度管理 1/1回 内部精度管理 8/8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2回, PCG1回, TC1回)
<b>取組</b>	○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。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○調査研究の実施 (実績/目標数) 3/3件	○調査研究の実施 (実績/目標数) 4/3件 【全国食肉衛生検査所協議会全国業績発表会 局長賞・会長賞受賞】	○調査研究の実施 3件

<b>施策</b>	<b>(2)人材育成の強化</b>		
<b>取組</b>	○専門職の知識・技術の向上を図ります。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○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。 国等主催の研修への参加 7回 所内研修 22回	○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。 国等主催の研修への参加 12回 所内研修 20回	○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。 国等主催の研修への参加 8回 所内研修 22回

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	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ホームページによる情報提供の実施</li> <li>○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 2回</li> <li>○市政教室, 市政さわやかトーク宅配便等講習会の実施 26回 講習会アンケートでの食肉への不信・不安払拭率 90.0% (目標90.0%以上)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ホームページによる情報提供の実施</li> <li>○市政教室, 市政さわやかトーク宅配便等講習会の実施 20回 講習会アンケートでの食肉への不信・不安払拭率 87.4% (目標90.0%以上)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ホームページによる情報提供の実施</li> <li>○市政教室, 市政さわやかトーク宅配便等講習会に関するアンケート結果で, 食肉への不信・不安払拭率90.0%以上, 講習会の満足度90.0%以上を目指します。</li> </ul>

《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	(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進		
取組	○各種検査依頼については、正確・迅速に対応します。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○処理期間を守るよう努めました。 (規定の処理期間に対して、超過した検査はなかった)	○処理期間を守るよう努めました。 (規定の処理期間に対して、超過した検査はなかった)	○処理期間を守るよう努めます。 (規定の処理期間に対して、超過した検査はない)
取組	○検査項目の拡充を図ります。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○検査法を検討し、検査項目の拡充を図りました。 (食品中のノロウイルス、魚介類中の有機スズ化合物など)	○検査法を検討し、検査項目の拡充を図りました。 (食肉及びはちみつ中の動物用医薬品、ホタテ中の下痢性貝毒、ヒスタミンの迅速検査法、乳製品中の糖分など)	○検査法を検討し、依頼検査に対応します。
取組	○検査機器の整備を図り、検査精度を確保します。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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した。 分析機器に対して、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した。 ○精度管理運用マニュアルに基づいた内部精度管理(241回)を実施し、外部精度管理(12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および定期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、定期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(258回)を実施し、外部精度管理(12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。
施策	(2)人材育成の強化		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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。 国等が主催の研修:4回、所内研修会:2回	○国等の主催する研修への参加の他、所内での研修を計画的に実施しました。 国等が主催の研修:4回、所内研修会2回	○国等の主催する研修への参加の他、所内で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		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○(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)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行いました。	○(1)及び(2)を行うことで体制の整備と強化を行います。

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	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供		
取 組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○こども科学教室の開催(年2回 各4コース 述べ59名の参加) ○市政教室等での講習(4回実施) ○研究所たよりの発行(年1回 2000部)	○福祉バス等での講習(2回実施) ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)	○福祉バス等での講習(随時) ○研究所たよりの発行(年1回 ホームページにて公開)

《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	(2)監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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 ) ○食物アレルギー研修会(食物アレルギーの食事と管理) 参加者:198名 講師:昭和大学医学部小児科学講座 管理栄養士	○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 )
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○食品衛生研修会の開催 参加者 221名	○食品衛生研修会の開催 参加者193名	○食品衛生研修会の開催 (5月実施予定)

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	(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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、安全性を確認する。	※事業廃止	※事業廃止

<b>施策</b>	<b>(3)危機管理体制の整備・強化</b>		
<b>取組</b>	○給食による食物アレルギー事故防止対策を図ります。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○食物アレルギー緊急時対応研修会の開催(4回実施 参加者192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)	○食物アレルギー緊急時対応研修会の開催 (4回実施 参加者176人) ・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)	○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, エピペン®注射, 介助の仕方などの演習)
<b>取組</b>	○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。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○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	○異物混入を防止するための対策の周知徹底

<b>目的</b>	2 市民の食に関する理解の促進と安心の提供
<b>基本方針</b>	1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進

<b>施策</b>	<b>(2)食の安全に関する相互理解の促進</b>		
<b>取組</b>	○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。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○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	○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 ○卒園の際、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することとし、保育施設と学校間で情報共有をはかれるようにした。	○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	(2)監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○「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。
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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。

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	(1)試験検査体制の充実と調査研究の推進		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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)
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○新潟県及び本市で実施する、市産及び県内外の農林水産物等の検査結果を注視し、安全性を確認した。	※事業廃止	※事業廃止

<b>施策</b>	<b>(3)危機管理体制の整備・強化</b>		
<b>取組</b>	○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。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○「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した。 ○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した。 研修会:2回 連絡会:1回 ○注意が必要な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。	○「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した。 ○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した。 研修会:2回 連絡会:1回 ○注意が必要な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。	○「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する。 ○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する。研修会:2回 連絡会:1回 ○注意が必要な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。

<b>目的</b>	<b>2 市民の食に関する理解の促進と安心の提供</b>
<b>基本方針</b>	<b>1 市民に対する食の安心・安全への理解の促進</b>

<b>施策</b>	<b>(2)食の安全に関する相互理解の促進</b>		
<b>取組</b>	○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。		
	<b>平成29年度 実績</b>	<b>平成30年度 実績</b>	<b>令和元年度 計画</b>
	○「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)。 ○「学校におけるアレルギー疾患への対応研修会」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」の改正、運用、事例報告、緊急対応等について関係者と相互理解を図った。(年1回、参加者約238人)。	○「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) ○「学校におけるアレルギー疾患への対応研修会」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、参加者184人)	○「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。

《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	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○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 99回 離乳食、幼児食講習会 223回	○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 83回 離乳食、幼児食講習会 222回	○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 88回 離乳食、幼児食講習会 221回
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○健康づくり支援店のフォローと新規取組店増加に努める。	○健康づくり支援店のフォローと新規取組店増加に努める。	○健康づくり支援店のフォローと新規取組店増加に努める。
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○発行部数 年2回、各13,000部	○ホームページによる情報発信。	○ホームページによる情報発信。

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	(1)地域で活動する組織や団体との連携強化		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○研修会の開催 栄養士会 1回 食生活改善推進委員協議会 1回	○研修会の開催 栄養士会 1回 食生活改善推進委員協議会 2回	○研修会の開催 栄養士会 1回 食生活改善推進委員協議会 2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	(2)監視指導体制の強化(製造・加工・調理・流通・販売・消費)		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○物品の品質管理の指導(品質管理マニュアル作成支援)や、日々の場内巡視、市場を利用する場内事業者自らが行う年2回の巡視を実施し、売場内禁煙など衛生対策に取り組みました。	○保健所職員と連携し、水産物部卸・仲卸業者を中心に、品質管理マニュアルの作成、活用を支援し、水産物部の全事業者についてはマニュアル作成が完了した。また、マニュアルの活用については、冷蔵庫の温度管理記録や社員の健康管理チェック表の記録の有効性について声掛けを行い、徐々に記録保存をする業者もでてきた。	○水産物部については、引き続きマニュアル活用支援を行い、HACCP制度の導入につなげられるよう働きかけていく。 ○青果部については、マニュアル作成の重要性、HACCP制度の導入について引き続き声掛けしていき、事業者にも認識してもらえるよう働きかけていきたい。

《実施報告及び実施計画》

担当課	食と花の推進課
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	(1)食品に関する正しい知識の普及・啓発及び情報提供		
取組	○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。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○通年実施	○通年実施	○通年実施
取組	○リーフレット等を活用し、普及啓発を行います。		
	平成29年度 実績	平成30年度 実績	令和元年度 計画
	○通年実施	○通年実施	○通年実施