

さいたま市食の安全基本方針



平成 17 年 3 月策定
(平成 28 年 4 月改正版)



目 次

I	はじめに	1
II	行政・事業者の責務と消費者の役割	3
III	さいたま市の基本的な取組	4
IV	具体的な取組	5
V	用語解説	8

I はじめに

近年の経済発展と科学技術の進歩により、生活水準は著しく向上し、食を取り巻く状況も大きく変化しました。

特に、食品の製造・加工技術の高度化や流通機構の発展により、食品の長期保存や広域流通が可能となりました。また、その結果、多種多様な食品が季節を問わず供給されることにより、市民の食生活は豊かなものとなりました。

しかし、その一方で、牛海綿状脳症(BSE)^{※1}の発生、食品の不正表示^{※2}などの食の安全に係る問題の発生を契機に、市民の食に対する関心は大きく高まり、食品の安全性を確保するための対策が今まで以上に必要となりました。

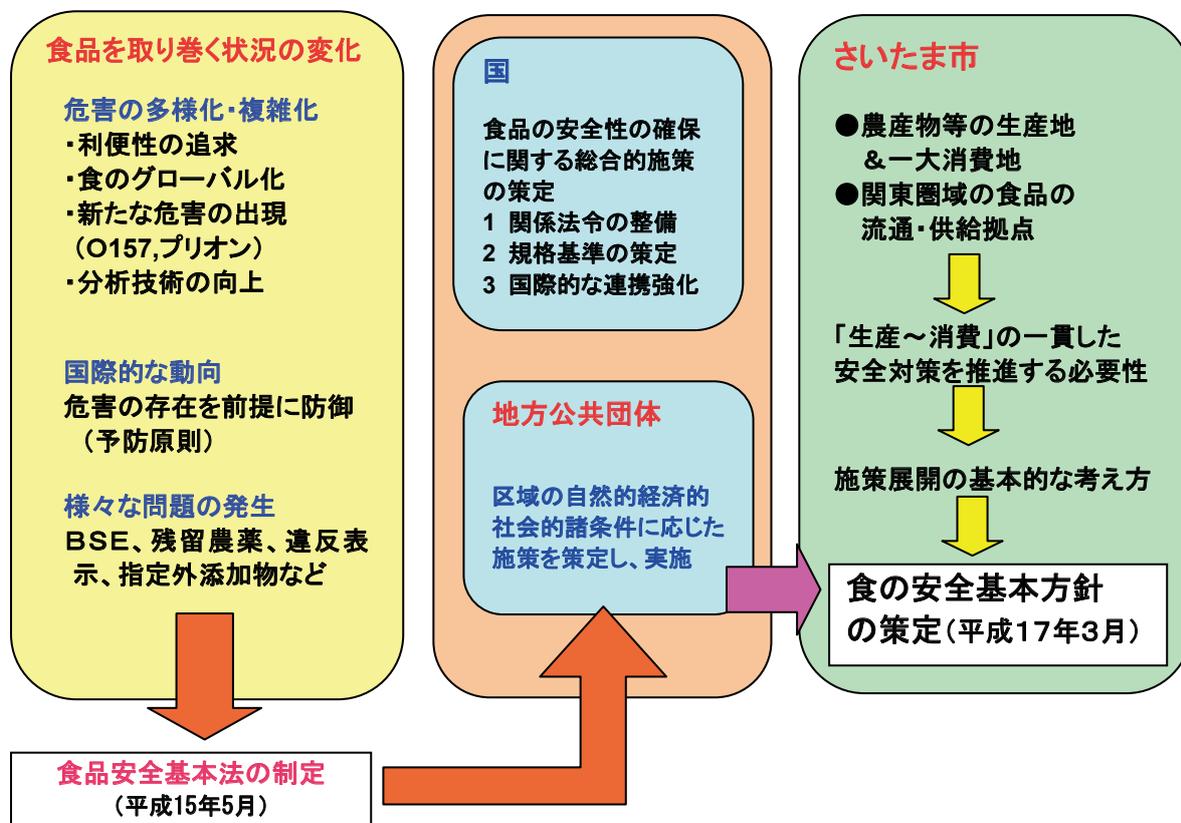
また、さいたま市は関東の食品流通の拠点^{※3}の一つとなっているとともに、100万人以上もの人口を抱え、食品の一大消費地でもあります。

平成15年5月に制定された「食品安全基本法」では、地方公共団体の責務として「**区域の諸条件に応じた施策を策定し、実施する責務を有する。**」と定めております。

このため、さいたま市では、市民が安心した食生活をおくることができるよう、生産、製造から流通、消費に至るまで総合的な食の安全の確保を図る上での**基本的な考え方、市民に身近でわかりやすい施策の方向を示すもの**として、基本方針を策定することとしました。

なお、基本方針は、食の安全をとりまく状況の変化や新たな課題等に対応するため、適宜必要な見直しを行ってまいります。

<基本方針策定の背景>



<改正経緯>

- 平成17年3月 策定
- 平成22年3月 一部改正
- 平成28年4月 一部改正

Ⅱ 行政・事業者の責務と消費者の役割

食の安全の確保のために、行政・事業者・消費者の相互理解と協働により、予防原則^{※4}に基づいた総合的な取組を展開します。

1 行政の責務

さいたま市は、事業者や消費者からの意見聴取に努めるとともに、正確でわかりやすい情報を提供します。

また、国や他の都道府縣市及び消費者団体などとの連携を強化し、関係部局^{※5}が一体となって、食の安全を確保するための施策を総合的に推進するとともに、監視指導検査体制を強化し、市民の食に対する不安の解消に努めます。

2 事業者の責務

事業者は、食の安全の確保が消費者の願いであり、第一義的な責任^{※6}を有していることを認識して、農畜水産物の生産から、食品の製造、加工、流通、販売に至るすべての過程において、安全の確保に努めるとともに、それぞれの過程に関する情報の正確な記録と積極的な提供に努め、行政の施策への協力と消費者との相互理解を推進するよう努めます。

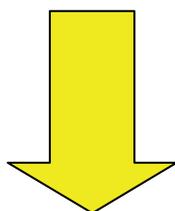
3 消費者の役割

消費者は、食に関する必要な知識と理解を深め、安全に配慮した行動に努めるほか、行政や事業者への意見を述べるなど、食の安全の確保に向けて積極的な役割を果たすよう努めます。

Ⅲ さいたま市の基本的な取組

「食は、健康な体を維持し、健やかな生活を営むための基本である。」との認識の下に、食品の安全性確保及び食に対する安心感の向上に関する基本的な取組を定め、すべての市民の参加と協働により、市民の健康で安心できる食生活の確保に努めます。

★さいたま市の6つの基本的な取組



1 食の安全に関する情報を迅速にわかりやすく提供します。

2 食の安全に関する相談に積極的に応じます。

3 食品の安全性を確保するための監視、指導及び検査を強化します。

4 事業者の自主的な衛生管理と食品表示の適正化を推進します。

5 安全で安心できる食生活の一助として、地産地消^{*7}を推進します。

6 市民一人ひとりが食を大切に思う気持ちと、望ましい食習慣を身につけるため、「食育」^{*8}を推進します。



IV 具体的な取組

1 食の安全に関する情報を迅速にわかりやすく提供します。

- (1) 健康被害や違反食品、監視指導の実施状況、さらには検査の結果などの食の安全に関する情報について、市報や市ホームページ、食育ポータルサイト^{※9}などの広報媒体を活用し、正確でわかりやすい情報を速やかに提供します。
- (2) 消費者、事業者及び行政などが積極的な意見交換を図ることにより、よりよい施策の策定に努めるとともに、消費者主体の活動を支援^{※10}します。また、食の安全に対する市民のニーズの積極的な把握に努めます。
- (3) パンフレットなどの配布や市民講座等を通じて食中毒の予防対策や食品表示の見方など、食の安全に関する知識の普及啓発に努めます。

2 食の安全に関する相談に積極的に対応します。

- (1) 市民からの質問や相談・通報に対して迅速に対応するとともに、健康被害の発生に際しては相談窓口を開設します。
- (2) 関係部局の連携強化を図り、質問や相談・通報への対応を適切に行います。

3 食品の安全性を確保するための監視、指導及び検査を強化します。

- (1) 消費者や事業者の意見を広く聴取して、「さいたま市食品衛生監視指導計画^{※11}」を策定します。
- (2) 食品の衛生管理の向上のため、生産、製造、加工、流通、販売及び調理などの各段階における監視指導の充実を図ります。
- (3) 食品検査に関する業務の管理を適正に遂行し、検査の信頼性を確保するために、食品検査の業務管理基準（GLP）^{※12}の充実を図ります。

- (4) 科学的な根拠に基づく監視指導や食中毒等の健康被害の拡大防止、並びに、市内で生産、製造、流通、販売等される食品に対する食品添加物^{※13}、農薬、食中毒菌^{※14}、アレルギー物質^{※15}等の検査を通じた食品の安全性確保のため、検査体制の充実強化を図ります。
- (5) 食肉の安全性を確保するため、食肉処理場における衛生管理指導を強化するとともに、適正なBSE対策^{※16}を推進します。
- (6) 学校、保育所及び福祉施設などにおける給食の食中毒を防止するため、給食関係者への講習や指導・助言を充実します。

4 事業者の自主的な衛生管理と食品表示の適正化を推進します。

- (1) 事業者に対して、衛生管理意識の高揚を目的とした研修を行うとともに、食品関係団体と連携して事業者の自主的な衛生管理を推進します。
- (2) 事業者に対して、HACCP（危害分析重要管理点）方式^{※17}の考え方を導入して、自主衛生管理を図るよう指導します。
- (3) 食品の不正表示を防止するため、食品表示法^{※18}などに基づく食品表示について、関係部局が連携して監視指導や検査を強化するとともに、市民によりわかりやすく、かつ適正な食品表示を行うよう、事業者に啓発を行います。
- (4) 各関係機関と情報を共有し、適正表示に関する取組を強化します。

5 安全で安心できる食生活の一助として、地産地消を推進します。

- (1) 関係部局が連携して、農薬を適正に使用するよう、巡回指導や啓発活動を行います。
- (2) 有機性資源のリサイクル^{※19}などにより農薬や化学肥料を削減した環境にやさしい農畜水産物を推進するとともに、安全で付加価値の高い農畜水産物の普及を推進します。
- (3) 生産者と消費者が互いに顔の見える交流や情報交換による相互理解を推進します。

6 市民一人ひとりが食を大切に思う気持ちと、望ましい食習慣を身につけるため、「食育」を推進します。

- (1) 心と身体の健康と豊かな人間性、自然への感謝の気持ちを育むことを目指し、市民、地域、各種団体などと行政が協働して、さいたま市食育推進計画^{※20}を推進します。
- (2) 望ましい食習慣を身につけるための食に関する情報提供を行うとともに、食への関心を深めるための体験・体感学習^{※21}を積極的に推進します。
- (3) 学校給食をはじめ、あらゆる機会を通じて、食への理解を深める教育を推進します。
- (4) 食生活の改善指導や地元の食材を生かした献立の普及啓発及び郷土料理^{※22}の継承に努めるなど、栄養バランスのとれた食生活の定着を図ります。
- (5) 食を通じた健康づくりのため、生活習慣病^{※23}予防教室の開催や学校における検診を実施するとともに、健康づくりに関する情報提供を積極的に行います。
- (6) 保健機能食品^{※24}の表示の見方や活用方法などを含め、「確かな目をもって」食べるための知識を身につけられるよう、市民への啓発を行います。



V 用語解説

※1 牛海綿状脳症（BSE）

牛の感染症の一種で、細菌やウイルスではなく、プリオンというタンパクが病原性を獲得して異常となり、神経系の組織を破壊する病気です。

※2 食品の不正表示

原産地や添加物、消費・賞味期限などを偽って表示する事件が多数発覚して、問題となりました。

※3 食品流通の拠点

さいたま市には、1ヶ所の食肉中央卸売市場と食肉、青果から魚介類まで扱う3ヶ所の地方卸売市場があり、食品の総合的な流通・供給拠点となっています。

※4 予防原則

事故が起きてから対応を取るのと違い、事故が起きないように、日ごろから意識して行動する考え方のことです。

※5 関係部局

食品衛生を扱う保健福祉局や、農林水産業を振興する経済局のほか、教育委員会や消費生活センターも含まれます。

※6 第一義的な責任

生産者や製造者などが、農林水産物の生産や食品の製造などを行うことによって生じる安全性確保のための自らの責任のことです。

※7 地産地消

地域生産・地域消費の略語で、「地域で生産した農林水産物を、地域で消費する。」という意味で使われています。消費者と生産者の相互理解を深める取組として、全国的な広がりを見せています。

※8 食育

様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

※9 食育ポータルサイト

さいたま市の食育を総合的に推進していく取組の一環として開設した、さいたま市のWEBサイトです。

市民や食育関連団体、民間事業所、市の食育関連部署など、本市の食に関する情報拠点です。食に関するイベント情報、食の安全に関する情報、市や各種団体の食育の取組の紹介、おすすめレシピ、電子掲示板などがあります。

※10 消費者主体の活動を支援

食生活改善推進活動、食育活動などをはじめとした、消費者団体などが行う食の安全を推進する活動に対する支援やふれあい給食サービス等を行う市民ボランティア団体等への衛生指導を想定しています。

※11 さいたま市食品衛生監視指導計画

食品衛生法に基づいて、さいたま市が年度ごとに定めている食品衛生に関する監視指導の計画のことです。実施状況については公表されます。

※12 食品検査の業務管理基準（G L P.Good Laboratory Practice）

食品の採取、搬送から検査結果の通知までの検査業務に関し、具体的な管理基準を定め、検査担当者はそれらに基づいて検査を実施し、検査に関わらない第三者がその信頼性をチェックし、保証するシステムのことです。

平成9年4月から都道府県等が設置する食品衛生検査施設においてG L Pに基づき食品検査を行うことが義務付けられています。

※13 食品添加物

食品の製造過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものであり、原料として「人の健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外は原則、使用が認められていません。新しく指定される食品添加物については、食品安全委員会が一日摂取許容量（ADI）を設定するなどのリスク評価を行い、その結果に基づいて厚生労働省が食品添加物を指定し、規格基準を設定しています。

※14 食中毒菌

食中毒を起こす原因となる物質のうち細菌性食中毒の原因となる菌です。

サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157などさまざまな種類の菌があります。

※15 アレルギー物質

特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いえび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目を「特定原材料」として指定し、表示を義務付けています。

※16 BSE対策

都道府県等では、国の実施要領に基づき、検査対象の牛の脳の一部（延髄）を取り出して、そこにBSEの原因と考えられている異常プリオンタンパク質があるかを調べ、牛がBSEに感染しているかどうかを判定する一次検査（スクリーニング検査）を行っています。

また、牛の月齢による分別管理や、特定危険部位が確実に除去されているかどうかの確認も行っています。

※17 HACCP（ハサップ）（危害分析重要管理点）方式

食品の製造過程で発生する可能性のある衛生上の危険性を分析し、安全性確保のために監視すべき重要管理点を定め、厳格に管理・記録を行うシステムです。

※18 食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度の創設を目的として、平成27年4月食品表示法が施行されました。

食品表示法では、食品表示基準に基づいて、名称、アレルギー、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項、表示において遵守すべき事項が定められています。

※19 有機性資源のリサイクル

化学物質に過度に頼らず、循環性のある有機肥料等を活用しようとする考え方はです。

※20 さいたま市食育推進計画

食育基本法に基づいて、食育に関する施策を総合的、計画的に推進するため、さいたま市が策定した計画です。

計画では、食育の基本理念に沿い、「三食しっかり食べる」など、「さいたま市5つの『食べる』」を目標として、食育を推進することとしています。

※21 体験・体感学習

市民の方が実際に体験していただくことによって、食について学んでいただくという試みで、さいたま市では、食に関する様々な教室を実施しています。

※22 郷土料理

地方特有の素材や調理法による料理のことで、地産地消の一環として、消費者と生産者の相互理解を深める取組として注目されています。

※23 生活習慣病

食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒等の生活習慣が、その発症・進行に関与する疾患群のことを指しており、がん、循環器疾患、糖尿病、COPD（慢性閉塞性肺疾患）などのことをいいます。

※24 保健機能食品

特定保健用食品と栄養機能食品、機能性表示食品の3種類があります。

特定保健用食品は、健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

栄養機能食品は、一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。

機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。



さいたま市

さいたま市食の安全基本方針についてのお問い合わせは…

さいたま市 保健福祉局 保健部 食品・医薬品安全課

TEL:048-829-1300 FAX:048-829-1967