

第2次
熊本市食の安全安心・食育推進計画
(素案)

平成25年2月

熊 本 市

目 次

第1章 計画策定にあたって

1 策定の背景及び趣旨	2
2 計画の位置づけ	3
3 計画の期間	4
4 本市における関連計画との関係	4
5 計画の基本的な考え方	5
6 計画の体系	7
7 成果指標（2次計画）	8

第2章 熊本市の食を取り巻く現状

1 くまもとの食の生産現状	12
2 食の安全・安心の現状	15
3 食生活の現状	21
4 生活習慣病の現状	28
5 食に関わる環境の現状	30

第3章 食の安全・安心の確保

1 食の安全・安心を確保するうえでの課題	36
2 食の安全・安心を確保するための視点と基本的施策	40
3 施策の体系	42
4 具体的な施策の展開	44
I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保	44
II 熊本市独自の食品衛生の確保	55
III 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携	60
IV 消費者・生産者・食品関連事業者及び 行政の相互理解・信頼関係の確立と推進	64
V 食育を通じた食の安全・安心の確保（共通）	70

第4章 食育の推進

1 食育を推進するうえでの課題	74
2 食育を推進していくための視点と基本的施策	78
3 施策の体系	80
4 具体的な施策の展開	82
I 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践	82
II 健全な食生活を実践するための環境整備	90
III 市民運動としての食育の推進	97
IV くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進	101

第5章 総合的な計画推進のために

1 計画の推進体制	105
2 計画の進行管理	106
3 推進体制のイメージ図	107

参考資料	109
------------	-----

第1章 計画策定にあたって

1 策定の背景及び趣旨

近年、食を取り巻く環境は、核家族化、社会環境の変化、ライフスタイルや価値観の多様化等により大きく変化しています。また、農林水産物における残留物質問題や食品添加物への懸念、食品の偽装表示など、食品の安全性や信頼性に対する市民の不安も高い傾向にあります。

このようなことから、「食」は生命と健康の基礎であるとの共通認識のもと、市民一人一人が食に関する正しい知識と的確な判断力を身につけ、消費者をはじめとして、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者及び行政等の全ての関係者が「食」の重要性を認識・連携して、それぞれの立場で食の安全安心の確保及び食育¹の推進に積極的に取り組むため、平成20年3月に「熊本市食の安全安心・食育推進計画」を策定し、「食」に関して様々な施策を展開してきました。

この間の取り組みにより、食育¹の推進については、学校、保育所、幼稚園等における食育の進展、ボランティア数の増加、内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)²を認知している市民の割合の増加等、食育は着実に推進されてきました。しかし、糖尿病等の生活習慣病有病者の増加、子どもの朝食の欠食、家族とのコミュニケーションなしに一人で食事をとるいわゆる「孤食」の問題等、食をめぐるさまざまな課題への対応も求められています。

また、食の安全安心では、食品の安全性確保のための検査や食品施設の監視指導、食品関連事業者による自主衛生管理の普及等について着実に実施してきましたが、放射性物質をはじめとする新たな危害物質や食品事業者による不正事件発生等から、食品に関して不安を感じる市民の割合は依然高く、食の安心が実感されない状況も続いています。

一方、国においては、平成23年度に第2次食育推進基本計画を策定し、「周知から実践へ」をコンセプトに「生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進」「生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進」「家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進」を重点課題に掲げて取り組むこととしています。

このような国の動向等も踏まえて、本市においては、現行の計画が本年度で最終年度となることから、これまでの食育推進の成果と食をめぐる諸課題や政令指定都市へのスタートを契機として取り組んでいる小学校区を単位とした「健康まちづくり」における「食」を

¹ **食育** 食育基本法では… 食育とは生きるうえでの基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、さまざまな経験を通じて「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と位置づけています。

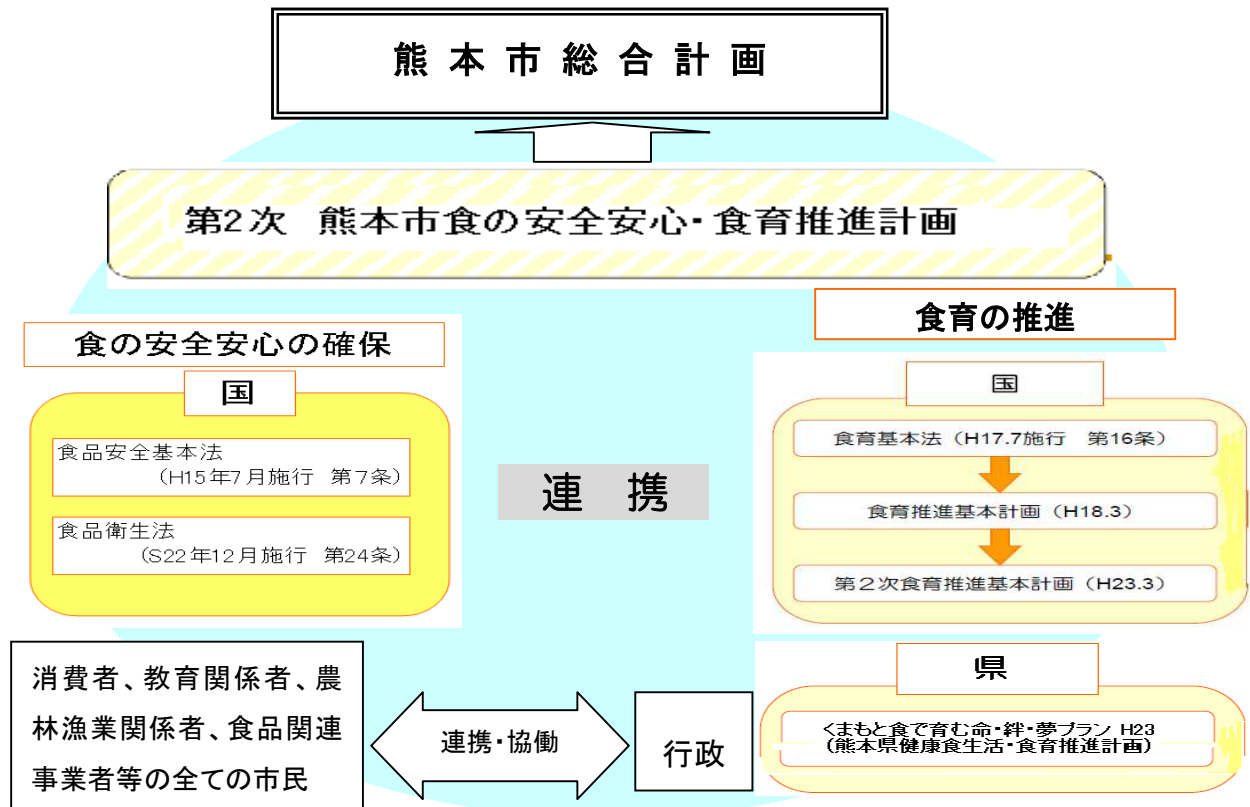
² **内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)** 内臓脂肪の蓄積によって、血圧、血糖が高くなったり血中の脂質異常を起こしたりして、心筋梗塞や脳卒中などが起こりやすくなる状態のことです。

通じた健康づくりの積極的な展開に向けて、「熊本市食の安全安心・食育推進計画(第2次)」を策定し、食の安全安心、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していきます。

2 計画の位置づけ

本計画は、食品安全基本法及び食育基本法の趣旨・目的・基本理念を踏まえ、「食の安全・安心の確保」と「食育の推進」に関する総合的な計画です。

- (1)本計画は、市民をはじめとして、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者及び行政等、全ての関係者がそれぞれの役割に応じて連携・協働しながら、食の安全・安心の確保および食育の推進に取り組むための基本指針とします。
- (2)本計画は、食品安全基本法第7条に基づく、地方公共団体において策定する施策の方向性を定めるとともに、食品衛生法第24条に基づき年度毎に策定している「熊本市食品衛生監視指導計画」³の基本的な方針と位置づけます。
- (3)本計画は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画として、国が示した第2次食育推進基本計画を踏まえ、県の食育推進計画を参考に作成しました。
- (4)本計画は、第6次熊本市総合計画(平成21年度～30年度)の個別計画とします。
- (5)本計画は、食に関する総合的な計画とし、健康増進法に基づき策定される「第2次健康くまもと21基本計画」をはじめ、本市における関連計画との整合性を図ります。



³食品衛生監視指導計画 食品衛生法に基づき、食中毒の発生リスクが高い業種や食品に関して重点的に監視指導を行う事項などを年度ごとに定めるものです。この計画の中で、具体的な監視指導数や食品の収去検査数などの目標を定め、その結果を公表しています。

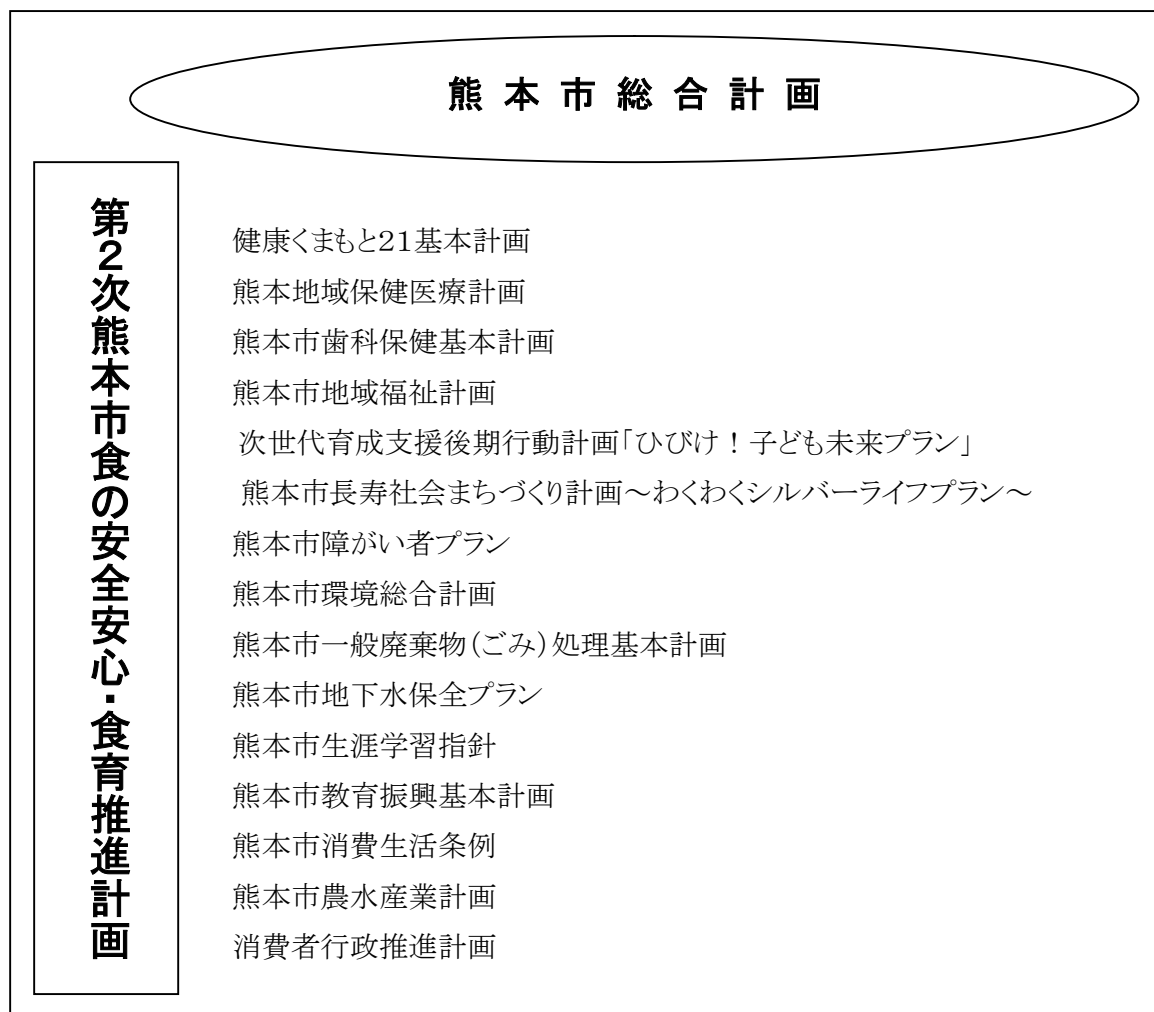
3 計画の期間

本計画は、「食」を取り巻くさまざまな課題に対処するため、可能な限りの具体的な数値目標・方策を定めるものであり、計画期間は、熊本市第6次総合計画等の終期に合わせて、平成25年度から平成30年度までの6年間とし、成果指標などの状況を考慮しながら、計画期間の中間年度で見直しを行います。

ただし、社会情勢の変化や成果指標の状況、市民に大きく影響を与える新たな重要課題等が生じ、計画の変更が必要になった場合には、適宜必要な見直しを行います。

4 本市における関連計画との関係

本計画は、本市の関連計画と調和を図りながら実施するものとします。



5 計画の基本的な考え方

本計画は、生産者から消費者にいたる全ての関係者が「食」の重要性を認識し、食の安全・安心の確保および食育の推進に積極的に取り組むため、第2次計画においては、第1次食の安全安心・食育推進計画の基本的施策や方向性を継続するとともに、さらに必要と思われる事項を追加・強化するなどして、次の事項を基本として施策の展開を図ります。

(1)食の安全・安心の確保

本計画は、食品を摂取することによる健康被害を未然に防止し、食品に対する市民の信頼を回復し市民が安心して食生活を営むことを目的に、① 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保、② 食品の安全性確保のための体制整備、③ 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進、を行います。

(2)食育の推進

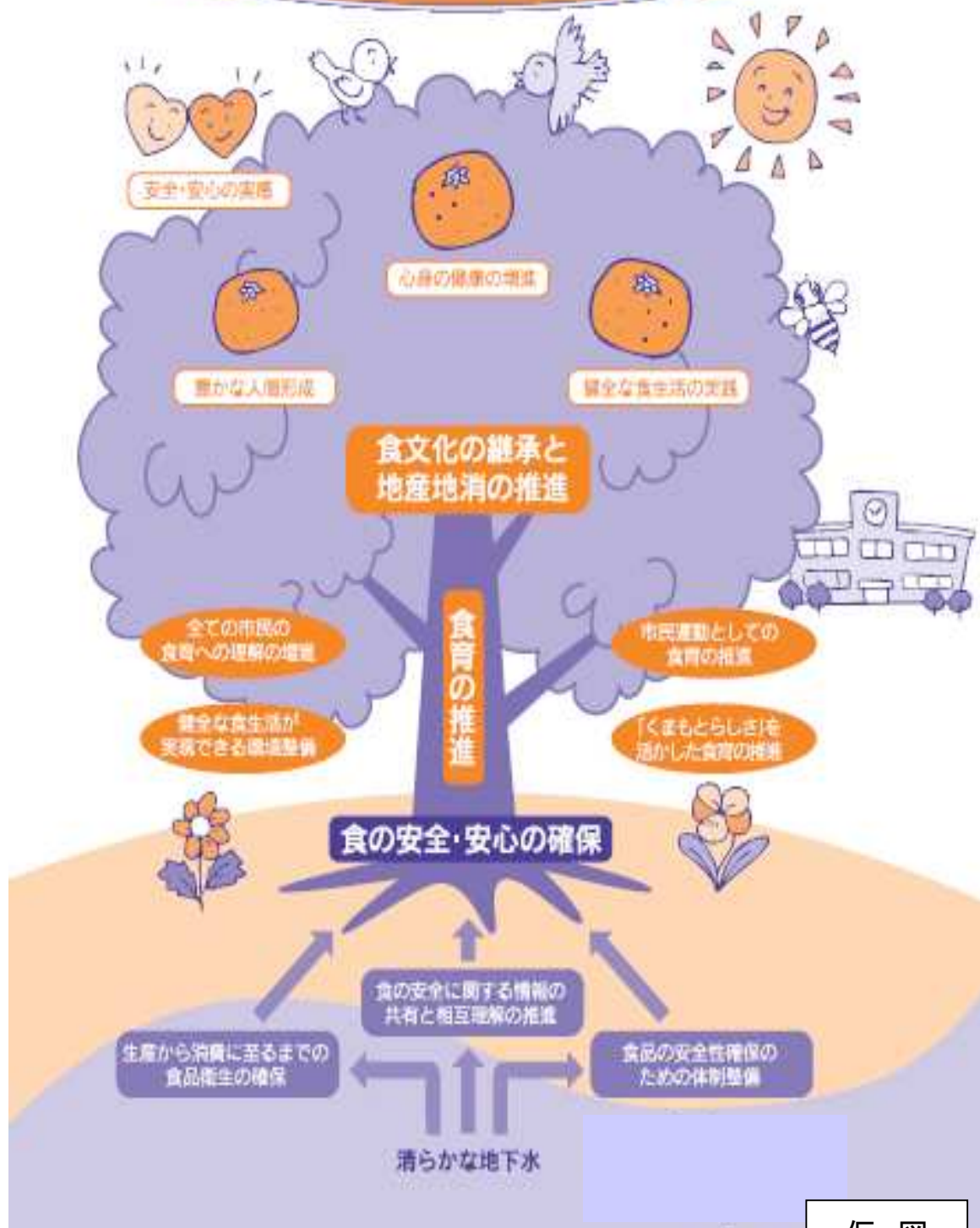
本計画は、食育を通して、生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができる社会の実現を目的に、①全ての市民の食育への理解の促進、②健全な食生活が実現できる環境整備、③市民運動としての食育の推進、④「くまもとらしさ（くまもとの自然環境と食文化）」を活かした食育の推進、これら4つの視点を基本に取り組みます。

また、取り組みにあたっては、国の「食育ガイド⁴」等の活用も図りながら、「生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進」、「生活習慣病の予防および改善につながる食育の推進」「家庭における『共食⁵』を通じた子どもへの食育の推進」の取り組みを充実します。

⁴食育ガイド 内閣府が H24 年 5 月に作成した資料です。乳幼児から高齢者に至るまで、それぞれの世代に応じた具体的な食育の取組を紹介したガイドのことです。

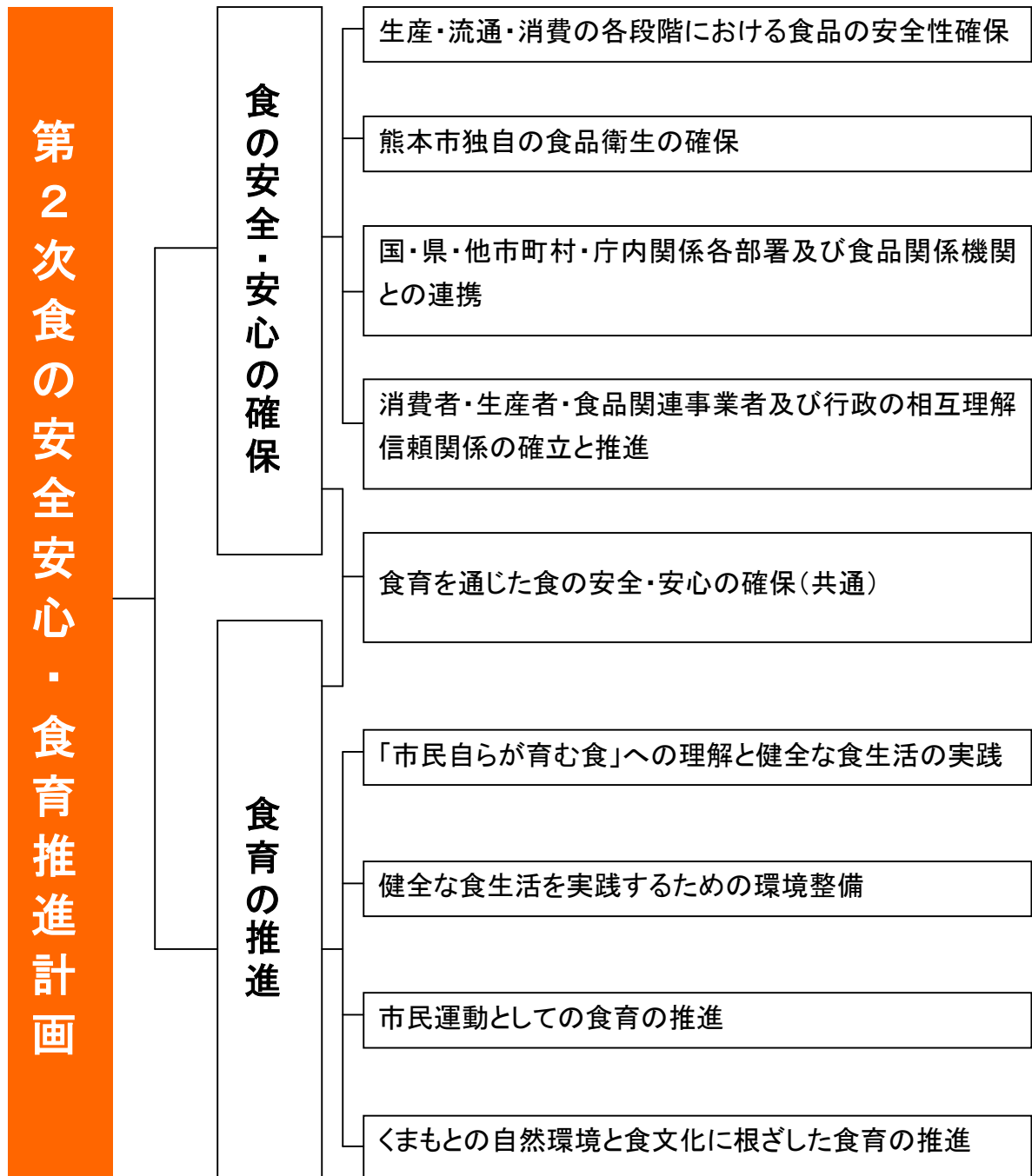
⁵共食 家族と一緒に食事をする事。

豊かな自然おいしい水
活かして育む元気くまもと



仮 図

6 計画の体系



※ 「食の安全安心の確保するための食育の推進」と「食育を推進する上での食の安全安心の確保」については事業内容に重なる部分が多いため1本化(共通)している。

7 成果指標(2次計画)

＜食の安全・安心の確保＞

項 目	現状値 (H24 年度)	目標値 (H30 年度)
①「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	55.7 %	50 %
②「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	63.3 %	50 %
③「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	51.6 %	40 %
④「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	65.2 %	50 %
⑤ 食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合	8.9 %	15 %
⑥ 食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合	40.2 %	55 %
⑦ 食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合	—	50 %
⑧ 食事・食品等に関する正しい知識や情報を得ようと努めている市民の割合	—	75 %
⑨ 食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.6 %	60 %

※ 現状値出典：平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」

<食育の推進>

項 目	現状値 (H24年度)	目標値 (H30年度)
① 食育に関心がある市民の割合	73.4%	90%
② 「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加」 *1週間のうち朝食又は夕食を家族と一緒に食べる回数	10回	さらに増加
③ 1週間あたりの朝食について	幼児	95.3%
* 幼児は「毎日食べる割合」	小学5年生	※ 0.9%
* 他は「ほとんど食べない」と答えた割合	中学2年生	※ 2.0%
	20代男性	29.4%
	30代男性	29.4%
	65歳以上	3.7%
④ 体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数)【保育園】	※ 公立 100%	100%
	※ 私立 90.4%	
⑤ 体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数)【私立幼稚園】	※ 97.4%	100%
⑥ 授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行った学校の割合	※ 48.5%	60%
⑦ 企業、大学等での食育に関する講座の開催(件数)	※ 19件	30件
⑧ 栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合	69.0%	80%
⑨ 内臓脂肪症候群の予防や改善のために適切な食事、定期的な運動、定期的な体重測定を継続的に実践している市民の割合	27.7%	50%
⑩ 食育の推進に関するボランティア数	1,208人	1,600人
⑪ 食生活面で「くまもとらしさ」を感じたことのある市民の割合	52.9%	65%
⑫ 「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」 ⁶ における連携活動した団体等の割合 *保育園・幼稚園が他団体と連携して食育に取り組んだ割合	42.5%	60%
⑬ 農林漁業体験を経験した市民の割合の増加	37.7%	50%
⑭ 進んで地元農産物を購入する市民の割合	69.4%	80%
⑮ 学校給食における地元農産物を使用する品目数	※ 39品目	45品目
⑯ 家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	49.2%	70%
⑰ ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」をしないよう心がけをしている市民の割合	69.9%	75%
⑱ 熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合	80.8%	85%

※ 平成23年度数値

⁶ 熊本市子どもの食育推進ネットワーク 本市の保育園・幼稚園・教育関係者等と行政が連携して、乳幼児期を中心とした食育推進を行うための組織。

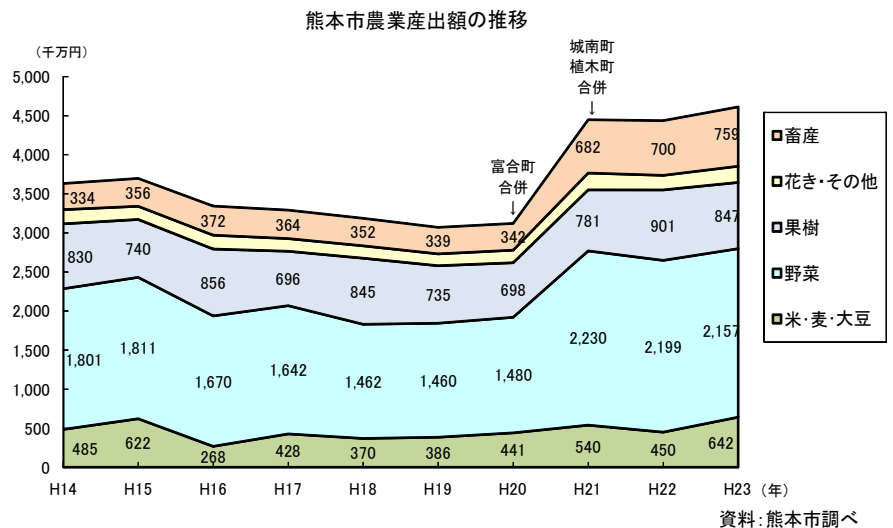
第2章 熊本市の食を取り巻く現状

1 くまもとの食の生産現状

(1) 農林水産物の生産状況

本市では、自然に恵まれた環境と都市近郊という優位性を活かし、農業においては、全国第1位の生産を誇るスイカ、ナスをはじめ、野菜、米、果樹、花き、畜産など地域の特色ある農産物が生産されています。

また、水産業においては、干満差の大きい有明海の広大な干潟漁場と沖合漁場において、熊本県の生産量の過半数を占めるノリ養殖業をはじめ、採貝業、小型漁船による網漁業を中心とする海面漁業¹が営まれています。



■主要農林水産物の生産量の推移

(単位: (面積)ha・(生産量)t、乳用牛・養鶏・肉用牛・豚:頭、・(産出額)百万円)

区 分		平成21年			平成22年			平成23年		
		面積	生産量	産出額	面積	生産量	産出額	面積	生産量	産出額
米	水稻	4,627	25,550	5,201	4,750	26,000	4,358	4,820	27,400	6,247
麦	小麦	1,120	3,139	105	1,060	2,150	83	1,110	3,340	100
豆類	大豆	325	730	94	324	630	55	360	760	71
農産物	メロン	416	7,818	3,713	397	8,632	3,950	314	7,356	3,310
	すいか	661	21,983	4,862	636	19,833	4,891	564	16,061	3,903
	なす	172	21,374	6,603	166	20,764	5,983	164	22,170	6,673
	トマト	74	6,027	1,909	73	7,877	2,210	93	11,689	3,520
	たまねぎ	42	1,869	221	42	2,041	271	40	1,741	165
	キャベツ	97	2,642	272	95	3,046	218	60	1,862	128
果樹	温州みかん	1,552	50,201	6,273	1,508	40,975	7,363	1,480	45,297	6,795
畜産	乳用牛	2,847	23,305	2,423	2,582	20,912	2,174	2,935	20,732	2,037
	肉用牛	3,685	2,364	1,119	3,549	1,691	761	3,433	1,382	677
	豚	34,562	53,078	1,781	38,118	59,228	2,072	46,719	77,787	2,595
	養鶏	265,150	3,896	676	424,590	6,134	1,085	390,060	5,774	1,363

資料: 熊本市調べ

注: 端数処理の関係で各項と合計が合わない場合がある

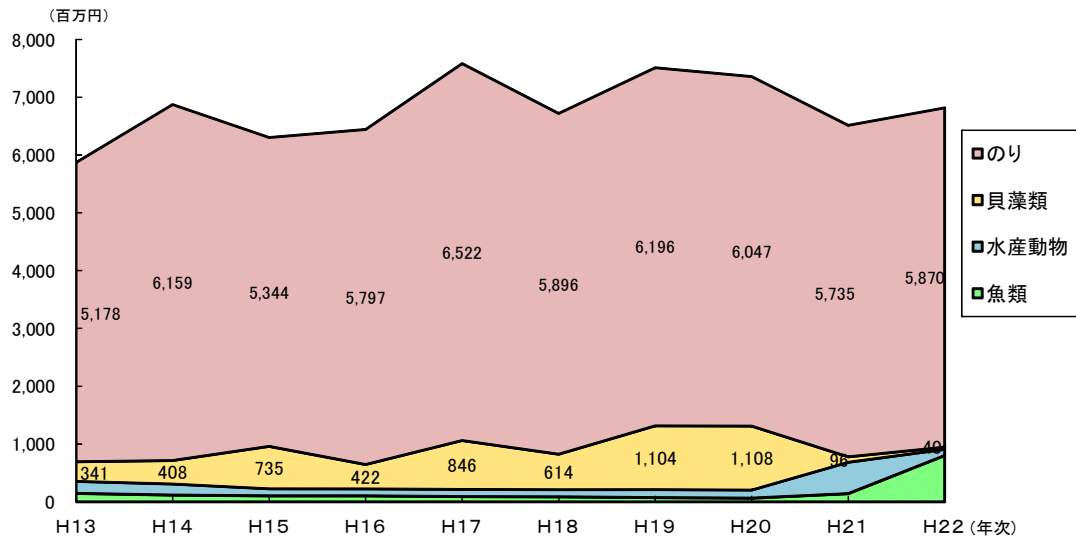
¹ 海面漁業 沿岸、沖合、遠洋などにおいて、利潤または生活の質を得るために水産生物を採捕することです。一方陸域(河川・湖沼・ため池・用水路等)で営まれる漁業のことを内水面漁業と言います。ただし、琵琶湖、浜名湖、厚岸湖・霞ヶ浦などは漁業法では海面と指定されています。

(単位:千枚・t・百万円)

区 分 \ 年 次	平成19年次		平成20年次		平成21年次		平成22年次	
	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額	生産量	生産額
乾のり	716,811 千枚	6,196	691,263 千枚	6,047	604,182 千枚	5,735	577,372 千枚	5,870
生のり換算	26,881t	-	25,922t	-	22,657t	-	21,651t	-
貝藻類	2,440t	1,104	2,661t	1,108	336t	96	228t	40
海水魚(水産動物含む)	206t	139	205t	141	191t	141	164t	107
淡水魚(内水面養殖業)	7t	73	5t	63	274t	543	330t	801
生産額合計	7,512		7,359		6,515		6,818	

資料:熊本農林水産統計年報、熊本県漁業協同組合連合会ノリ共販実績、市水産振興センター調べ

熊本市水産物生産額の推移



資料:農林統計

(2) 農林水産物や特産品の振興

本市で生産される農林水産物の中には、金峰山山麓に代表されるみかん、西南部水田地帯の米やなす及びメロン等施設園芸作物、北部、東部の畑作地帯のすいか、メロン、東部地区の酪農、中央部の花など恵まれた自然環境と地域の特性を十分に活かした農作物が生産され、地元での消費はもとより、九州圏内や広くは全国に向けて出荷され、知名度が高く好評を得ている製品も数多く存在します。このような多種多様な農林水産物の生産や出荷の振興に加え、本市では熊本城などを活かした観光振興や伝統的な食に関する地域資源を活用し、全国に発信していく取り組みを進めています。

このような観光地としてのイメージ向上や食料生産地としての信頼性確保のためにも、安全性や食育の面からの熊本の食文化の継承・育成や製品の振興に向けた取り組みが求められています。

■くまもとの特産品・名産品

品 名		説 明
農産物	なす	本市南西部の飽田及び天明地区を中心に栽培され、10月から翌年の6月まで出荷されます。「でこなす」は全国的にも有名です。
	温州みかん	「熊本みかん」の名で全国的に有名です。温州みかんは、本市西部の金峰山麓一帯に広がるかんきつ類の主要品種です。
	米	本市で主に栽培されているのは、うるち米では森のくまさん、ヒノヒカリ、ユメヒカリ、という品種でもち米ではヒヨクモチという品種です。
	メロン	温暖な気候とビニールハウスを利用して、本市の北東部及び南西部においてアールスメロンを中心にタカミ、アムスなどいろいろな品種のメロンが栽培されています。
	すいか	本市では、火山灰土壌で水はけがよく、すいかの生産に適している北部地区及び小山戸島地区で大玉すいかが、秋津地区では小玉すいかが栽培されています。
畜産物	生乳	本市では、小山戸島地区を中心に多くの乳牛が飼われています。採取された生乳は、乳処理工場を経て牛乳になり、皆さんの家庭に届けられます。
	豚肉	都市化が進む本市においては、小山戸島、北部地区を中心に、環境対策に十分配慮しながら飼育し、肉質の向上にも取り組まれています。
	鶏肉	本市の養鶏は、大規模化が進み、近代的な施設で、天明及び北部地区を中心に毎日新鮮な卵が生産されています。
水産物	乾のり	市地先の有明海で年間約6億枚が生産されています。熊本ののりは黒くて甘みが強く柔らかいのが特徴です。
	あさり	かつては日本一の水産量を誇った馴染みの深い二枚貝です。小型の貝は味噌汁に、大型の貝はバター焼きやパスタに適しています。
	はまぐり	緑川や白川の河口域に生息し、いまや希少価値となりつつある地物のハマグリは、表面がツルツルして色の濃いことが特徴です。
	たいらぎ	獺師さんたちは「タテガイ」とよんでいます。二枚貝の仲間では比較的大型になり、貝柱の原料として珍重されます。
特産品・土産品	辛子レンコン	水煮したレンコンに辛子味噌をつめ、油で揚げたもので、今から約300年程前、細川家の従僧（玄宅和尚）が考案した滋養食です。
	ひともじのぐるぐる	ひともじ（小ねぎ）を軽くゆで、食べやすく巻いたもので、酢味噌や辛子味噌で食べます。
	いきなり団子	さつまいも（から芋）の上に甘さ控えめの餡をのせ、もちっとした食感の薄皮で包み蒸した素朴なお菓子です。
	太平燕（タイピーエン）	明治後期、中国の福建省から熊本に伝わった貝たくさんでヘルシーな中華風春雨スープです。
	馬刺し	文字通り、馬肉の刺身です。切り口の色から桜肉とも言われています。にんにくしょうゆやしょうが醤油で食べます。
飲料水	熊本水物語	阿蘇の伏流水が湧出する本市では「熊本水物語」として、この地下水をペットボトルにつめ、熊本市のオフィシャルウォーターとして売り出し中です。

2 食の安全・安心の現状

(1) 食品営業施設と監視・指導の状況

本市は、市街地の中心部の繁華街を中心に多数の飲食店及び宿泊施設が立ち並ぶ一方で、郊外には下記に代表されるような大・中規模な食品工業団地や流通拠点が集積しています。

- 様々な食品卸・流通事業者が集まっている「熊本流通団地」
- 熊本県内最大の卸売市場である「熊本地方卸売市場(通称；田崎市場)」
- 熊本の食文化を発信する食品交流拠点である「フードパル熊本」

また、平成20年6月の富合町、及び平成22年3月の植木・城南町合併により市域が拡大、許可施設数として約7%強の増加があり、特に製造業の編入が多くありました。

本市では、食品衛生法に基づき年度毎に策定している「熊本市食品衛生監視指導計画」により食品営業施設の立ち入り調査を行っています。食の安全安心の確保のためには、営業者自らの自主衛生管理が基本ですが、行政機関による更なる監視指導の充実も必要です。

《 食品営業施設立入調査状況[平成 23 年度]、熊本市 》

業 種			施設数 (H23年度)	立入施設数 (H23年度)
許可を要する施設	食品衛生法	飲食店・喫茶店営業	9,827	8,147
		魚介類、食肉、乳類等の販売業	2,639	8,897
		菓子、豆腐、めん類等の製造業	1,103	2,301
	熊本県条例	食品製造業	140	389
		食品販売業	1,429	3,015
		食品行商	21	18
届出施設	給食施設	561	604	
合計			15,720	23,371

資料；熊本市食品保健課

(2) 食中毒の発生状況

本市における過去5年間ににおける食中毒の発生状況は、毎年件数にして1～3件、患者数にして14～164人で推移しており、全国的な発生状況と同様に、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒発生が多くみられます。

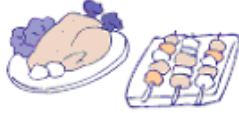
また、熊本の特産品である「馬刺し」を原因食品とする「住肉胞子虫(ザルコシスティス・フェアリー)」による食中毒や「鰻の塩焼き」を原因食品とする化学物質「ヒスタミン」による患者数が150名を越える大規模な食中毒も発生しています。

《 食中毒発生状況(H20～H23 年次)、熊本市 》

年次	件数	患者数	死者	原因施設	病因物質	原因食品(疑い)
H20	2	14	0	弁当屋	黄色ぶどう球菌	中華弁当(チャーハン)
				不明	カンピロバクター	宮崎旅行中の食事
H21	3	135	0	飲食店	不明	不明(飲食店提供の食事)
					不明	不明(飲食店提供の食事)
					黄色ぶどう球菌	夕食弁当
H22	1	24	0	飲食店	カンピロバクター	不明(飲食店提供の食事)
H23	2	164	0	飲食店	ヒスタミン	鰯の塩焼き
				食肉販売店	住肉胞子虫	馬刺し

資料:熊本市食品保健課

《 食中毒の原因となる主な細菌、ウイルス、寄生虫 》

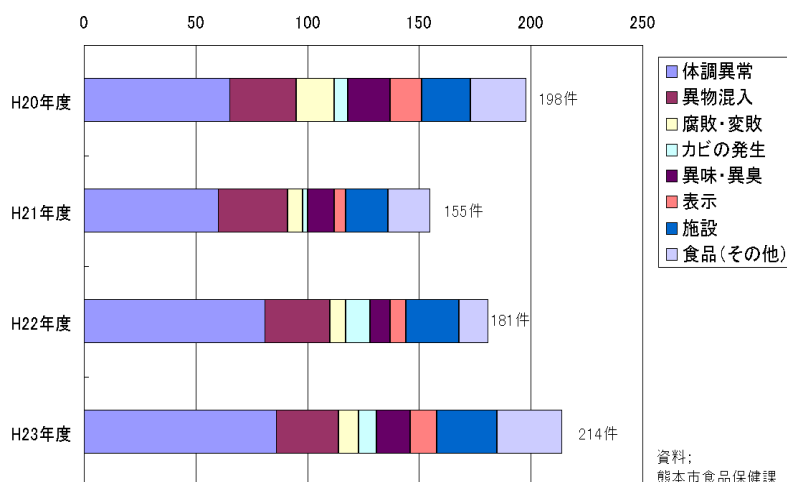
名 称	特 徴	原因食材(食品)
ノロウイルス	二枚貝などの生食により食中毒となることがあります。また、感染者のおう吐物や便などの不適切な処理により、接触や空気を介して人から人への感染(感染性胃腸炎)も多数報告されています。なお、このウイルスにアルコール消毒は効果が無く、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)が有効です。	
カンピロバクター	特に、焼鳥、バーベキューなどで鶏肉の加熱不足で食中毒を起こすことが多いので、加熱を十分に行い、中心部まで焼けたことを確認してから食べましょう。	
腸炎ビブリオ	菌が活発に活動する夏期に多発し、魚介類の生食により食中毒が起こるので、菌が増えないように食品の温度管理(4℃以下が望ましい)等に気をつけ、真水で良く洗うことを心がけましょう。	
サルモネラ	全国的にも発生が多く、特に鶏卵や食肉の加熱不足などで食中毒が起こるので、調理時には十分な加熱が必要です。	
腸管出血性大腸菌(O157など)	あらゆる食品、水が原因となり、食品を十分加熱すれば防止できますが、調理時や食べるときの手指の洗浄・殺菌も十分に行いましょう。	
住肉胞子虫 (ザルコシスティス・フェアリー)	馬の筋肉中に寄生し、これらの食肉の生食により食中毒となることがありますが、-20℃以下で冷凍することにより寄生虫は死滅するため、適切な冷凍処理を実施することが重要です	

(3) 食品苦情の受付状況

本市における過去5年間の苦情の受付状況は、毎年155～253件で推移しています。

また、苦情内容も食中毒を疑うような体調異常や昆虫・毛髪などの異物混入、さらに施設の衛生面など多岐に渡っており、製造・加工工程にまで踏み込んだ調査や対応が求められています。

《 食品苦情受付状況(H20～H23 年度)、熊本市 》



(4) 食品の検査状況

本市では、「熊本市食品衛生監視指導計画」に基づいて、市内を流通する食品(生鮮農産物や輸入食品を含む)や熊本市内の製造施設で製造される食品を中心に、主として収去(しゅうきょ)²により、年間300検体を超える食品の安全確認検査を行っています。

理化学検査では食品添加物や残留農薬を中心に、微生物検査では食品衛生法に基づく規格基準や熊本県食品の衛生に関する指導基準に基づく項目や食中毒の原因となる細菌やウイルスを対象に実施しています。

これまでの検査では、食品衛生法に基づく規格基準の違反等は少ないものの熊本県食品の衛生に関する指導基準の不適合事例が多く見られます。

《 食品の検査状況(H20～H23 年度)、熊本市 》

	H20年度		H21年度		H22年度		H23年度	
	検体数	不適等	検体数	不適等	検体数	不適等	検体数	不適等
畜産食品	33	0	34	0	39	0	23	0
畜産加工食品	15	0	15	0	14	0	11	1
水産食品	46	0	42	1	42	0	41	0
水産加工食品	16	1	14	0	17	0	23	1
農産食品	60	0	59	0	60	0	76	0
農産加工食品	72	3	65	5	63	2	68	3
弁当、惣菜	71	8	76	14	75	15	90	18
その他の食品	39	2	35	2	43	3	39	1
計	352	14	340	22	353	20	371	24

² 収去(しゅうきょ) 食品衛生法第28条に基づき、食品衛生監視員が必要に応じ、食品の製造施設や販売施設等から、食品を添加物などの検査のため必要最小限無償で採取することです。

また食品衛生監視員とは、保健所等に勤務し、飲食店などの営業施設に立入り、衛生状態の監視・指導を行ったり、市民から寄せられる「食」に関する苦情や食中毒発生時の対応、さらには、食品営業許可に関する業務を行っています。

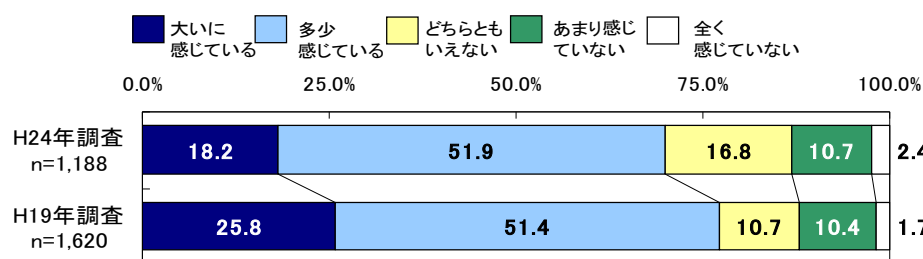
(5) 食品の安全・安心に対する関心や意識

食品の安全性について何らかの不安を感じている市民が依然として7割に上る結果となっています。なかでも、輸入食品(65.2%)、食品添加物(63.3%)、残留農薬(55.7%)、食品の不正(偽装)表示(51.6%)については、半数以上が不安や不信を感じており、食品衛生行政に対してのさらなる検査や監視の充実を求める声もありました。

不安を感じるときとしては、スーパー等で肉、魚、野菜等を購入するとき(76.1%)が最も高く、他方で中食を購入するとき(43.5%)が、飲食店で外食するとき(27.9%)を上回る結果となっており重点的な監視指導が必要となっています。

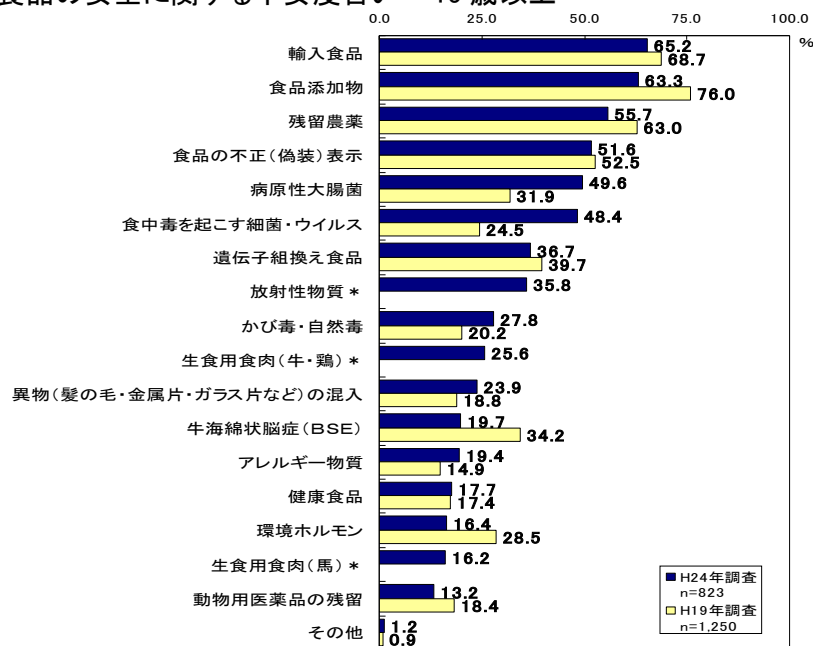
さらに、市民が求める熊本市の情報を発信する手段として効果的なものとしては、テレビ(69.4%)、市政だより(65.7%)、新聞(43.6%)が高く、それに比べ、市のホームページ(22.3%)は低く、また平成20年より開設した「くまもとの食のひろば」ホームページの認識度も5人に1人程度でありました。これらのことを考慮して今後は各種広報メディアを効果的に組み合わせて情報発信する必要があると思われます。

■ 食の安全に不安を感じるもの -15歳以上-



平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

■ 食品の安全に関する不安度合い -15歳以上-

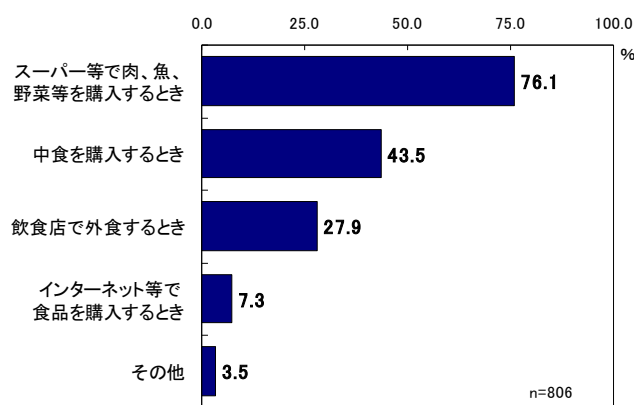


※複数回答

*はH24年調査より追加した選択肢

平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

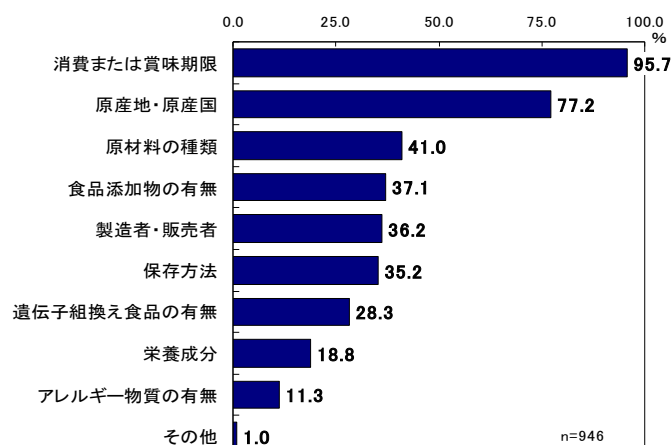
■食品の安全について不安を感じる時 -15 歳以上-



※複数回答

平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

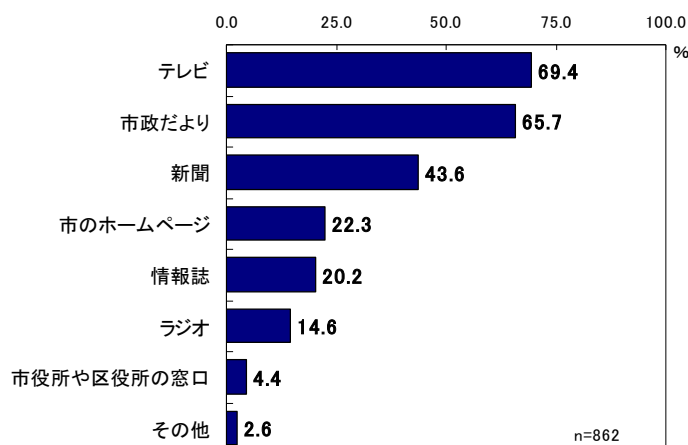
■食品を購入する際に確認する表示 -15 歳以上-



※複数回答

平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

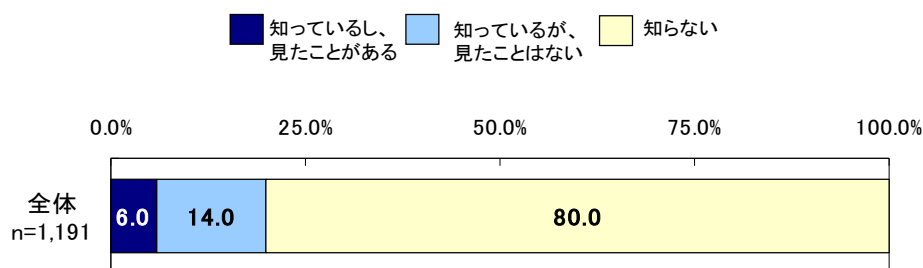
■情報を発信する手段として効果的なもの -15～64 歳-



※複数回答

平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

■くまもとの食のひろばの認知度 -15 歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

「くまもとの食」ホームページ <http://www.kumamoto-shoku.jp/> (PC 用)

The screenshot shows the homepage of the Kumamoto Shoku website. The header features the logo 'くまもとの食' and navigation links. The main content area includes a large banner with the text '食べることは、生きること。' and a section for '緊急速報' (Emergency Report) regarding a food poisoning incident. The left sidebar contains links for '安全安心のひろば' (Safety and Security) and '食育のひろば' (Food Education). The right sidebar contains links for 'お知らせ' (Notice) and '食育のひろば' (Food Education).

■ 熊本市 知りたい 伝えたい くまもとの食

くまもとの食

検索



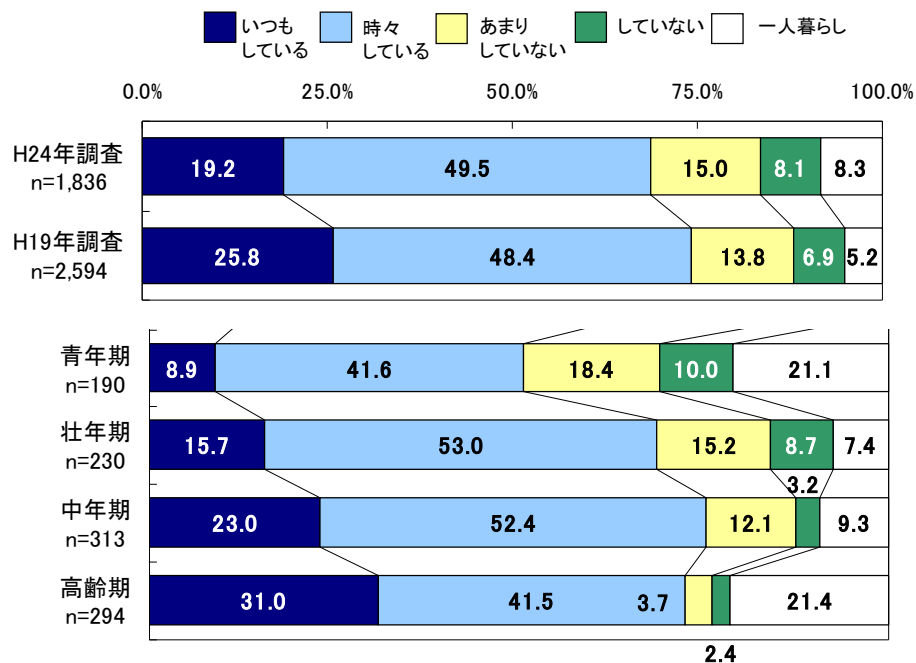
3. 食生活の現状

(1) 家庭での食や健康に関する会話

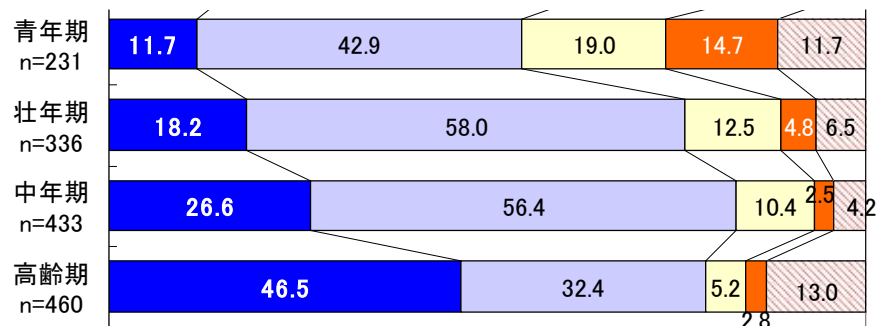
家族が食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点であり、子どもへの食育を推進していく大切な時間と場です。現在、ライフスタイルや家族の関係は多様化しており、家族そろって食卓を囲む機会が少なくなり、家族と楽しく食卓を囲む機会が少なくなり、一人で食事をすることも少なくありません。

本市においても、家族で食や健康について「いつも話をしている」は 19.2%、「時々している」は 49.5%となり、H19 年度調査より少なくなっています。また、高齢期においては、一人暮らしの増加などにより「いつも話をしている」が、著しく減少しています。

■ 家族で食や健康について話をする ～0歳を除く～



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から



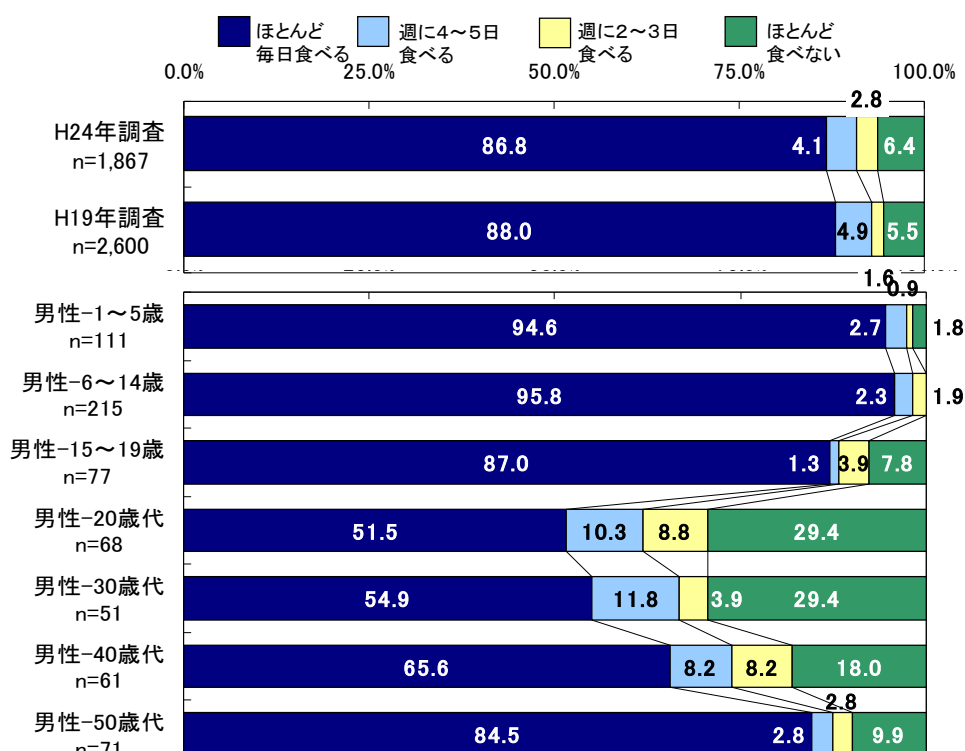
平成 19 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

(2)生活リズムの乱れと不規則な食事

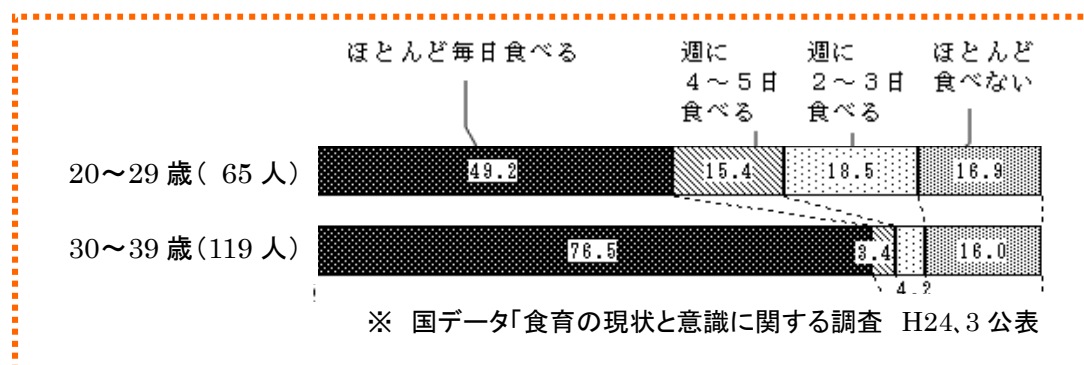
家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進は大変重要ですが、朝食の欠食に代表されるような不規則な食生活は全国的にも問題となっています。

本市においても、13.2%の人が毎日は朝食を食べておらず、朝食特に20代・30代男性の朝食の欠食³率はそれぞれ29.4%と国よりも高く、3人に1人が朝食を「ほとんど食べていない」と答えています。食べない理由は、「時間がない」「食欲がない」「食べるより寝ていたい」という理由が多く、生活リズムの乱れから朝食の欠食、また、健康的な生活への影響が見られます。

■ 1週間あたりの朝食を食べる頻度 ～0歳を除く～



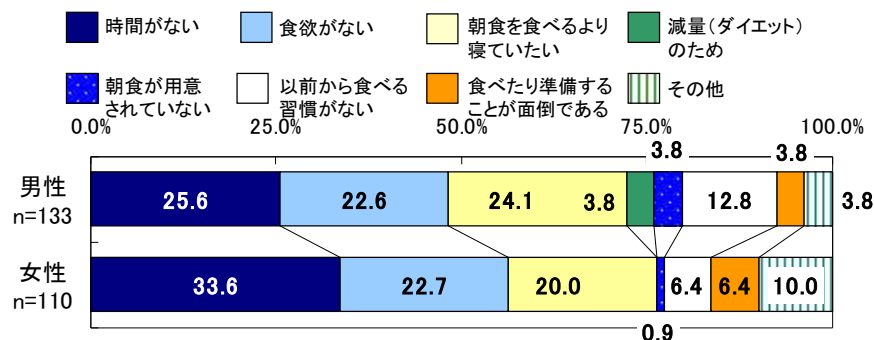
平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から



³ [欠食] 1日3回の食事を基本として1回でも食事をしないことや、菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた場合や錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラル・栄養ドリンク剤のみの場合を欠食と言います。

成果指標での欠食率は「あなたはふだん朝食を食べますか?」という問いに対して「ほとんど食べない」と回答した市民の割合を示しています。

■朝食を食べない最も大きい理由 ～0歳を除く～



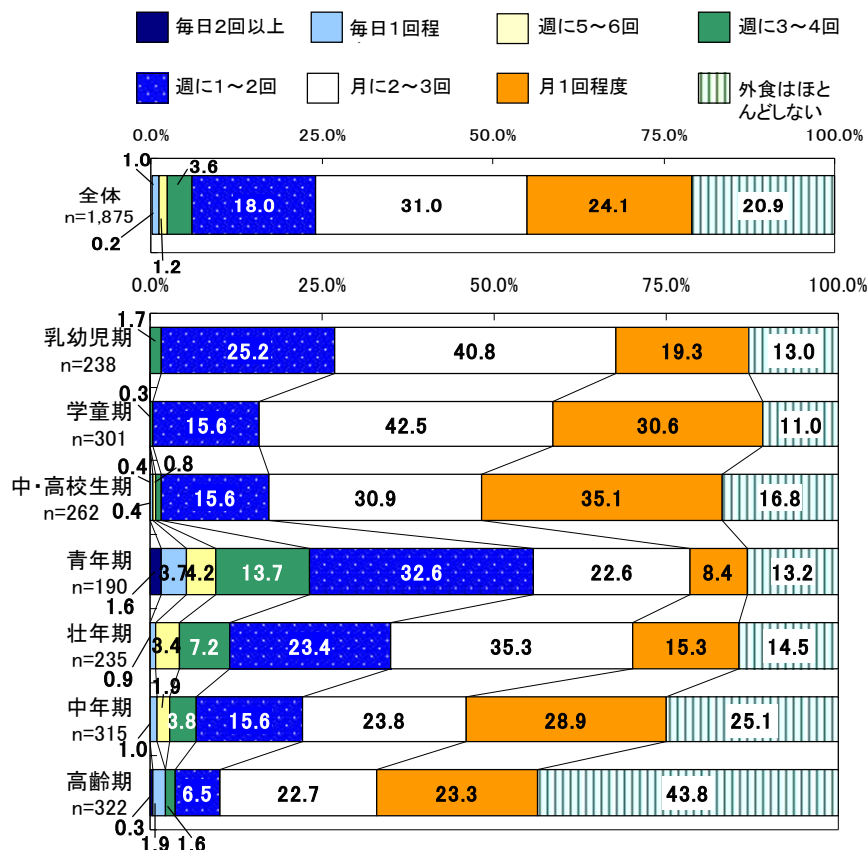
平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

(3)食の外部化

ライフスタイルの変化等に伴って、調理や食事を家の外に依存する状況が見られ、食品産業界においても、外食のみならず、調理済の食品や惣菜、弁当といった「中食（なかしょく）⁴」の提供や開発が進んでいます。

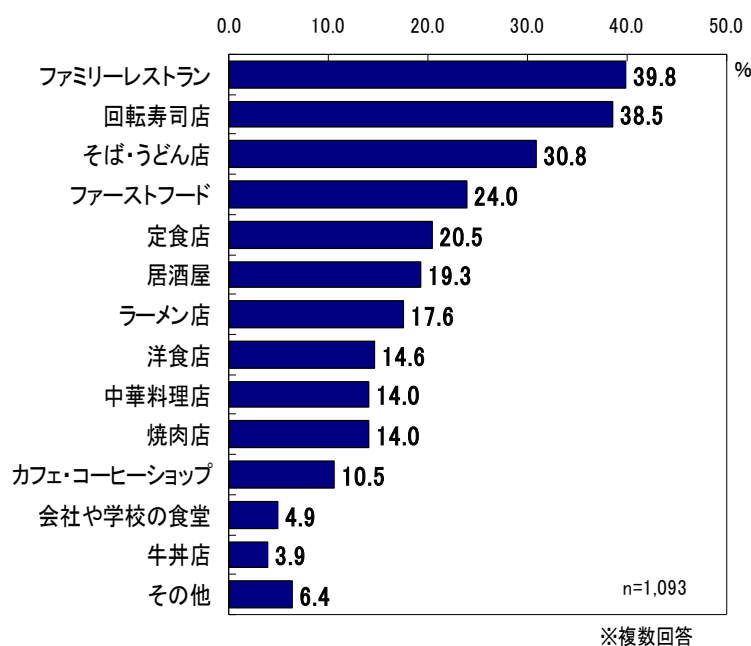
本市における外食の頻度として青年期では半分以上の人が週に 1 回以上外食をすると答えています。また、よく利用する施設としては、「ファミリーレストラン」39.8%、「回転寿司店」38.5%、「そば・うどん店」30.8%、「ファストフード」24.0%などとなっています。

■外食の頻度 -0 歳を除く-



⁴ 「中食（なかしょく）」 惣菜店等の家庭外で調理された弁当や調理食品を持ち帰って、家庭の食卓で食べることです。

■外食時によく利用する施設 -15 歳以上



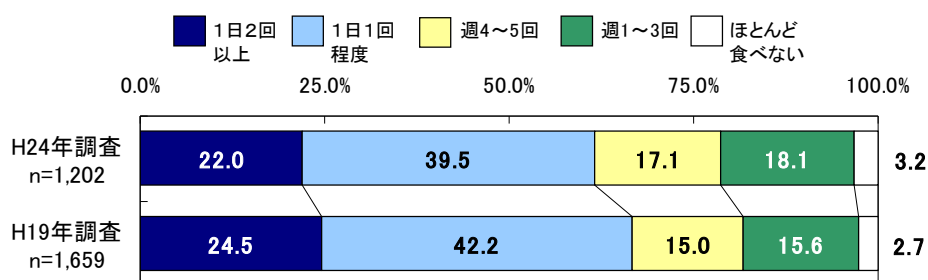
平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

(4) 栄養の偏り

従来、日本には、米を中心として、一汁三菜で構成される「日本型食生活⁵」が定着していましたが、全国的にも近年、脂質の過剰摂取や野菜不足等の栄養の偏りが見られます。

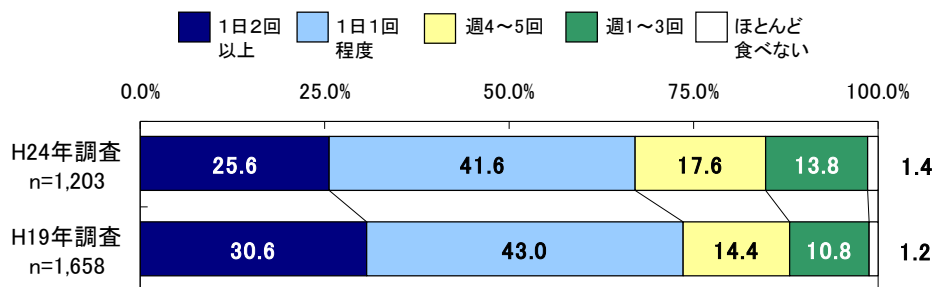
本市における野菜の摂取頻度ですが、緑黄色野菜については、「1日1回程度」が 39.5%、「1日2回以上」が 22.0%であり、その他の野菜については、「1日1回程度」が 41.6%、「1日2回以上」が 25.6%となっており、どちらも平成 19 年調査より減ってきており、摂取不足が予想されます。

■緑黄色野菜を食べる頻度 -15 歳以上-



⁵ 「日本型食生活」 主食である「米」を中心として、大豆・野菜・魚などの副食物を組み合わせたものに、畜産物や果物などがバランスよく加わった食事パターンです。

■その他の野菜を食べる頻度 -15 歳以上-

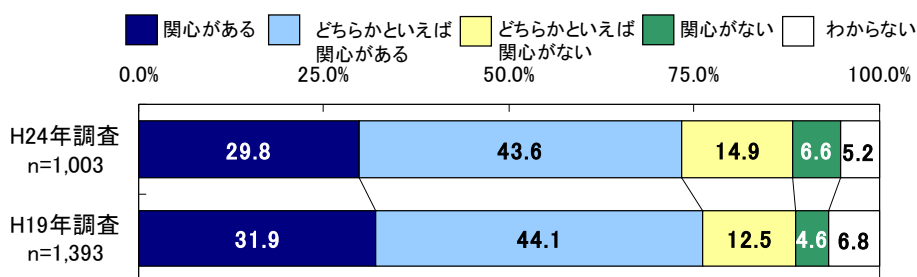


平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

(5)食に関する関心や意識

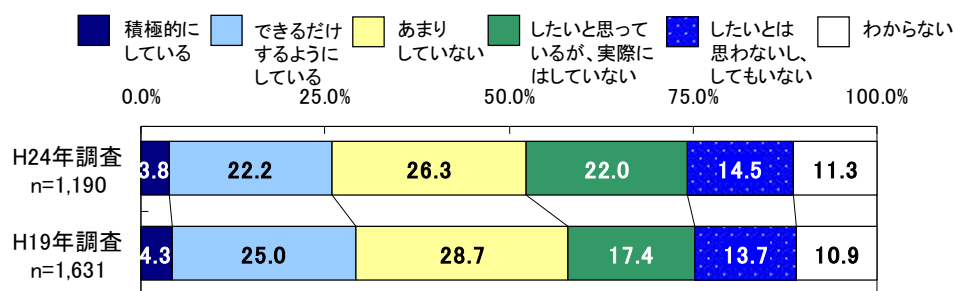
食事バランスガイド等を活用した食育に関する積極的な啓発を進めた結果、「食育に関心がある」割合は、73.4%となっていますが、食育に関する行動⁶や活動を実践している市民は、26%と非常に低い状況となっています。

■食育への関心度 ~20 歳以上~



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

■食育に関する活動や行動 ~15 歳以上~



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

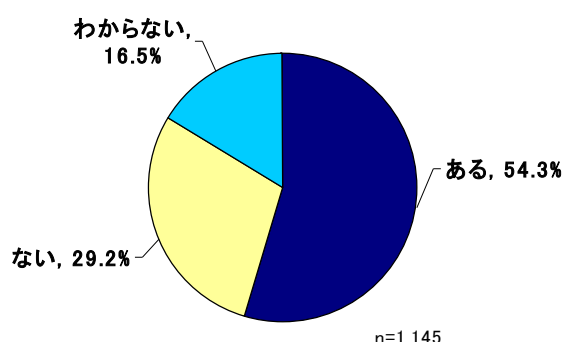
⁶ **食育に関する行動** 栄養バランスのとれた食生活の実践、より安全な食品の購入、農業・加工活動への参加・体験、食生活改善に関する勉強会やボランティア活動への参加などのことです。

(6)事業者における食育の状況

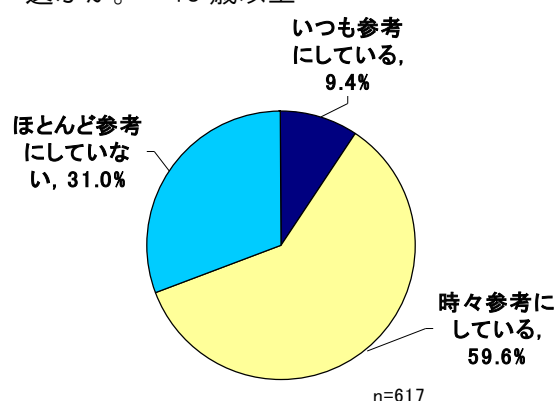
飲食店や食料品店は、単に商品を提供するだけではなく、食に関する情報を発信する場でもあり、大きな影響力があります。本市においても市民が身近なところで「食」に関する情報を得ることができ、食育を実践しやすい環境を整備するためにH20年度から「栄養成分表示事業」を実施してきました。

その結果、本市では、食品を購入する際に栄養成分表示⁷を見たことがある市民のうち、「毎回確認している」が40.2%、「時々確認している」が39.9%となっています。

■飲食店、レストラン、食品売り場等における
栄養成分表示の認知度～15歳以上～



■栄養成分を参考にしてメニューを
選ぶか。～15歳以上～

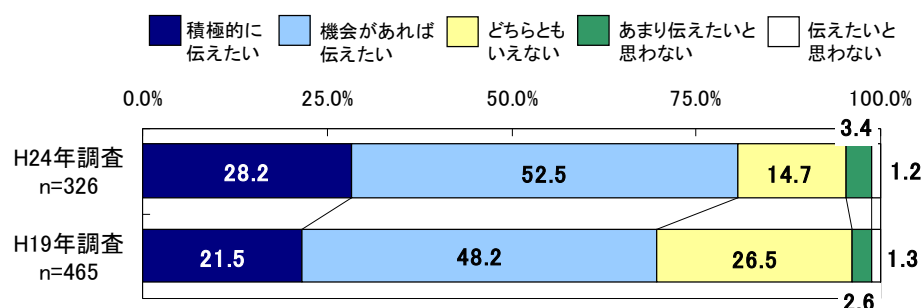


平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

(7)食文化の伝承意向

「家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合」は大きく減少しており、特に若い世代での減少が目立ちます。一方、「郷土料理や食文化等を伝えたい」という高齢者は平成19年より増加しており、高齢者の伝えたい思いを、実践に結び付けていくための工夫が課題となります。

■熊本の郷土料理や伝統文化、食文化についての子や孫への伝承意向 -65歳以上-



平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

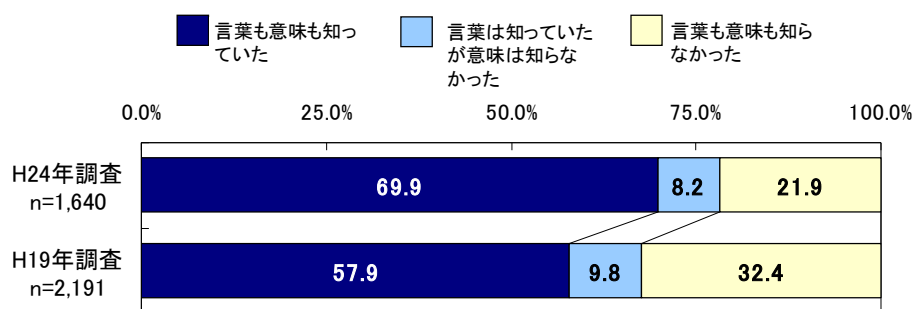
⁷ 栄養成分表示(栄養表示) 加工食品や外食、給食に対して、その食品または献立が含んでいる栄養成分を表示することです。加工食品に対して表示する場合は、健康増進法第31条に規定されている「栄養表示基準」に従わなければなりません。

(8)地産地消

市民アンケート調査において「くまもとらしさ」を感じることに、「水がおいしいこと」や「果物や野菜、米など農産物おいしいこと」を挙げる市民が多く、恵まれた自然環境で育つ「農産物」「水産物」は、市民の誇りです。

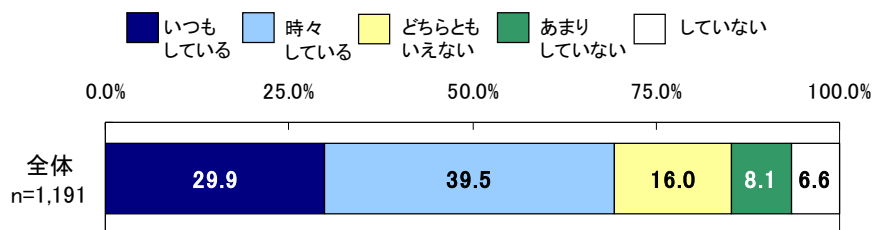
本市においては、「地産地消⁸」の意味を知っている市民の割合は 69.9%と増加しました。また、購入をしているかの問いに対しては、「いつもしている」市民が 29.9%、「時々している」市民が 39.5%となっています。

■地産地消の認知度・理解度 -6 歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

■地元産の農産物や水産物の購入 -15 歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

⁸ **地産地消** 地域生産地域消費の略語で、地元で生産された農産物を地元で消費することです。広い意味では、産地と消費者との物理的な距離のみならず、心理的な距離も縮めることも含めるという考えもあります。

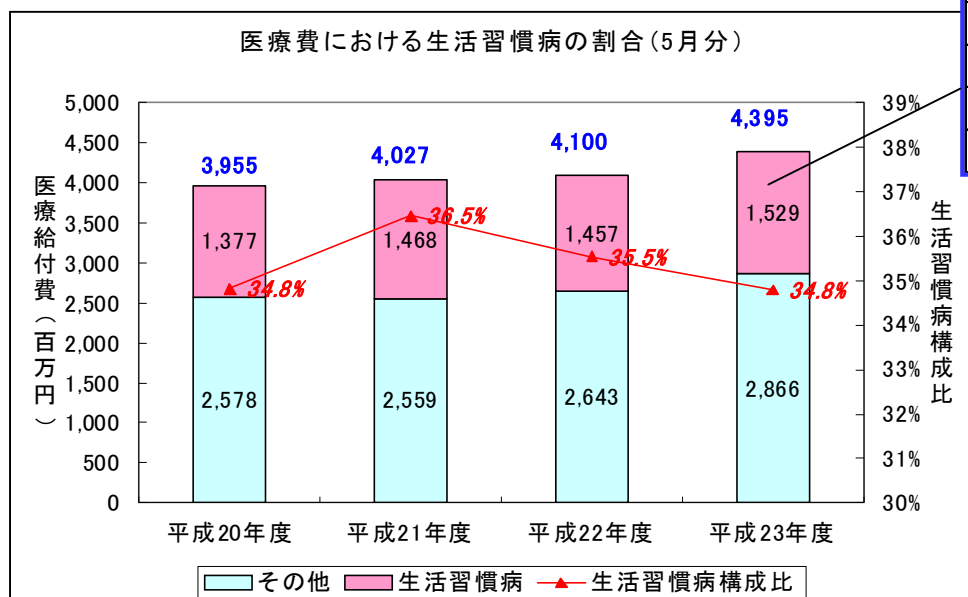
4 生活習慣病の現状

(1) 疾病の罹患状況

近年、生活習慣病の増加に伴い、国民健康保険の医療費も年々増加傾向にあり、その中で生活習慣病にかかる医療費は3割を超えています。

また、本市は政令指定都市の中で最も人工透析者数の割合が高い水準にあり、H21年度からCKD(慢性腎臓病)対策として、啓発や早期発見から重症化防止の総合的な取り組みを進めています。特に腎臓内科専門医とかかりつけ医との連携による「CKD 病診連携システム」は対策の柱として順調に稼働しています。

■ 国民健康保険における生活習慣病の割合

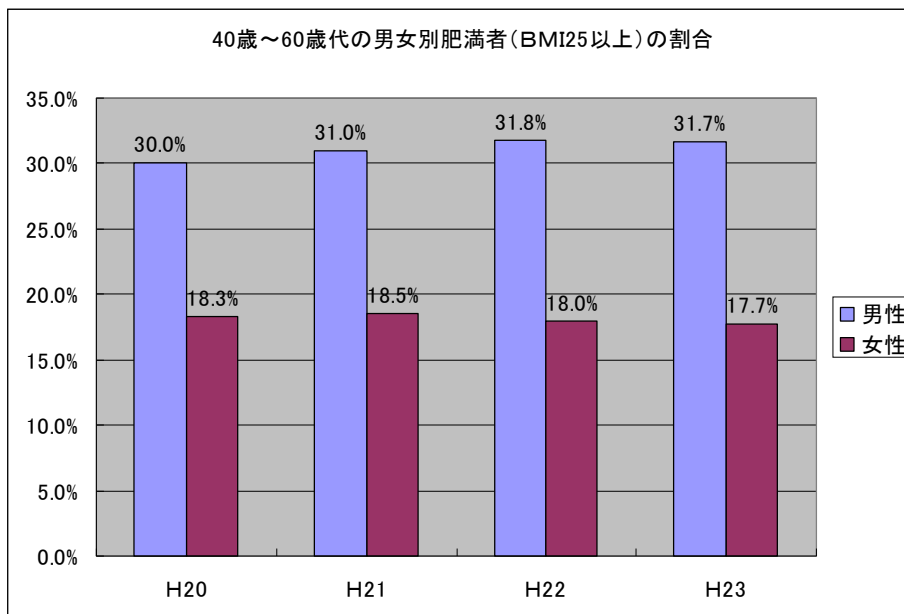


熊本市国民健康保険『医療費分析(H23年5月)』から

(2) 肥満とやせの状況

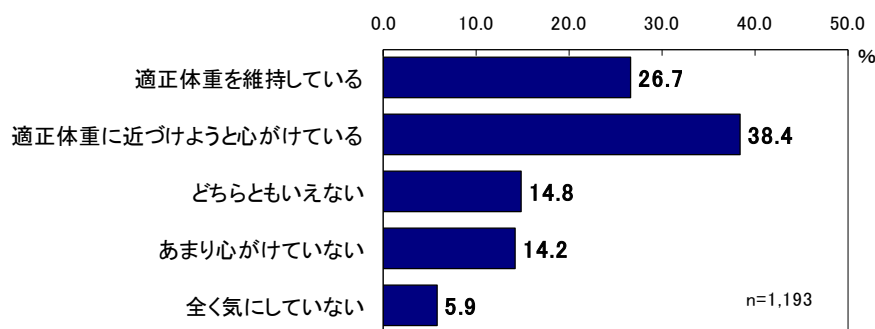
肥満は、がん・循環器疾患・糖尿病等の生活習慣病との関連がありますが、本市では、40歳から60歳の男性の3割が肥満症です。

アンケート調査結果では、「適正体重に近づける心がけ」については、「適正体重を維持している」が26.7%、「適正体重に近づけようと心がけている」が38.4%となっています。また、運動習慣についてみると、15歳以上で「運動の習慣がある」市民は3人に1人と増加しました。今後もよりいっそう手軽で実践しやすい運動の情報機会の提供を勧めていきます。



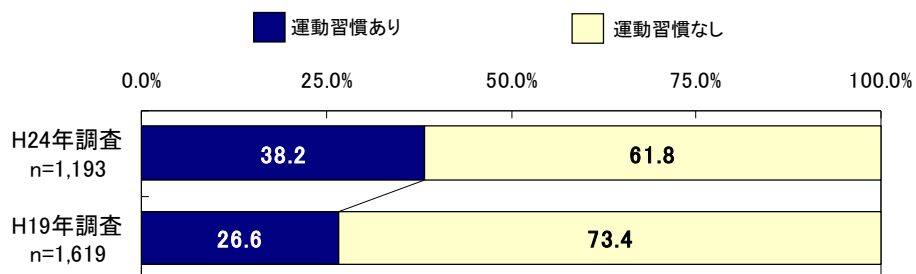
熊本市国民健康保険から

■あなたは自分の適正体重を認識し、体重コントロールを心がけていますか。-15歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

■運動習慣の有無について -15歳以上-



※15歳以上の回答者で、1日30分以上の運動を週2日以上実施し、1年以上継続している人の割合

※誤差率5%の水準(95%の信頼度)で有意差があると認められる (H19年→H24年)

平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

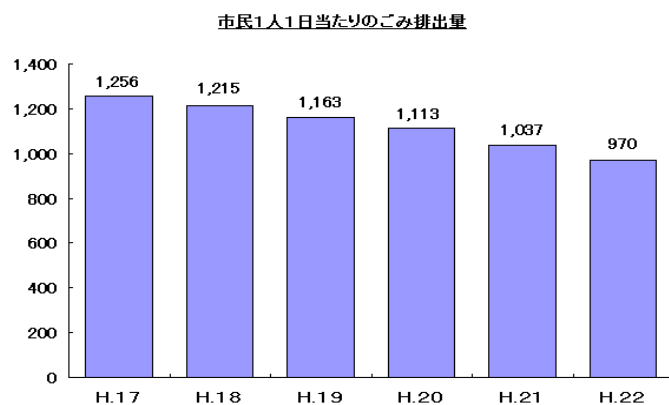
5 食に関わる環境の現状

(1)ごみ排出量の状況

地球温暖化や天然資源の枯渇などの地球規模の環境問題が深刻化する中、その一因である大量生産・大量消費・大量廃棄型の社会構造を見直し、ごみの量を可能な限り減らし、リサイクルできるものはできるだけリサイクルする持続可能な循環型社会への構造転換を図ることが求められています。

本市におけるごみの排出量は、現在のところ家庭ごみ、事業ごみともに減少傾向にあります。市民1人1日当たりのごみ排出量で見ると、H22、970gとなっており、全国平均976gを下回ったものの、熊本県平均836g(いずれも22年度実績:環境省一般廃棄物処理事業実態調査より引用)よりは依然として高い水準で推移しており、さらなるごみの減量が必要です。市民・事業者のごみに対する意識のさらなる向上を図りながら、市民・事業者の消費行動や事業活動における、ごみの発生抑制に向けた実践活動を拡大していく必要があります。また、市民・事業者意識の向上を図りながら、リサイクルできるものは可能な限りリサイクルを進めていくため、さらなる分別の徹底などの実践活動の拡大に向けた取組を推進していく必要があります。

なお、H22年度のごみ処理のコストは市民一人当たり、約11,000円の費用が必要となっています。

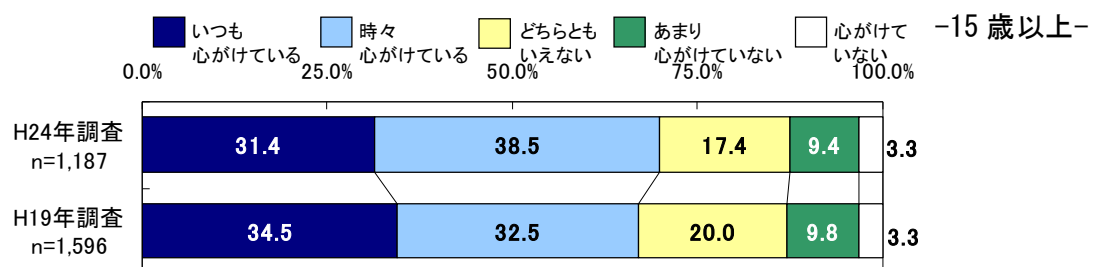


資料: 廃棄物計画課

(2)食料廃棄に対する意識

本市において、ごみを少なくするための心がけを「いつも心がけている」市民は、31.4%、「ときどき心がけている」は、38.5%となっています。

■ごみを少なくするための「作りすぎ」や「買いすぎ」をしないような心がけの有無

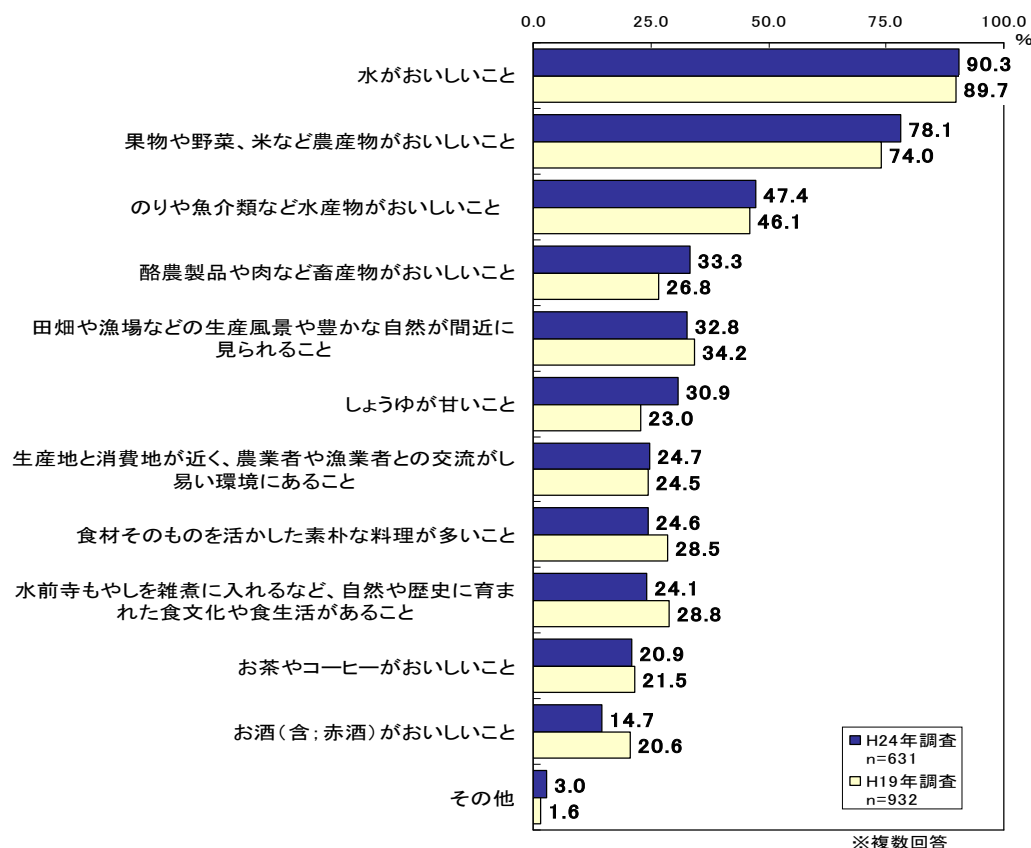


平成24年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

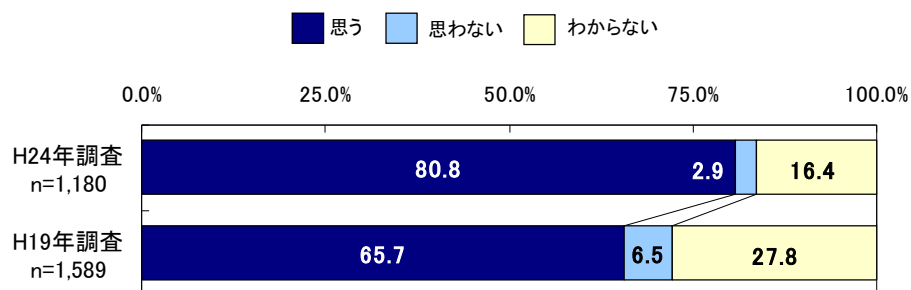
(3)「くまもとの水」に関する意識

本市では、飲料水を 100%地下水でまかっています。市民が、食生活面で「くまもとらしさ」を感じている市民は、52.9%となっており、その内容として 90.3%の市民が「水がおいしいこと」をあげています。「良質な地下水が食材や料理のおいしさの基になっている」と思う市民の割合は、80.8%となっています。

■「くまもとらしさ」を感じること -15 歳以上-



■熊本市の良質な地下水が地元の食材や料理の「おいしさ」の基になっていることについて -15 歳以上-



平成 24 年「熊本市食の安全安心・食育に関するアンケート調査結果」から

「食の安全安心に関する指標(第1次)」成果指標の現状

・ 食の安全性・安心感に関する指標

《成果指標》

項 目		H19 (直近年)	H22 (中間)	H24年 アンケート	目標	H19 → H24	
①	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	63.0%	63.7%	55.7%	50.0%	+	
②	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	76.0%	69.6%	63.3%	65.0%	達成	
③	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	52.5%	62.8%	51.6%	40.0%	+	
④	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	68.7%	68.4%	65.2%	55.0%	+	
⑦	食品の安全性について不安を感じる市民の割合	77.2%	78.0%	70.0%	65.0%	+	

・ 市民の意識行動に関する指標

《成果指標》

《成果指標》

項 目	H19 (直近年)	H22 (中間)	H24年 アンケート	目標	H19 → H24
⑤ 食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合	9.6%	11.0%	8.9%	15.0%	－ 
⑥ 食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合	46.7%	36.2%	40.2%	55.0%	－ 
⑧ 食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合	5.8%	6.2%	5.4%	10.0%	－ 
⑨ 食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.7%	52.7%	49.6%	60.0%	0 
《準じる指標》					
食品の安全性や食品衛生活動に参加したことがある市民の割合	9.6%	11.0%	8.9%	15.0%	－ 

「食育に関する指標(第1次)」成果指標の現状

第1次計画により定めた成果指標についての達成状況は、以下のとおりでした。

			H19(計画策定時)	直近値	目標		
I 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践	①	食事のとき「楽しい」と感じる市民の割合	73.7%	78.1%	80%	+	
	②	1週間あたりの朝食の欠食率	小学5年生 1.2% 中学2年生 2.9% 20歳代男性 30.5% 30歳代男性 21.9%	0.9 2.0 29.4 29.4	0% 0% 15% 15%	+ + - -	
	③	食育に関する活動や行動をしている市民の割合	男性 21.2% 女性 35.0%	18.2% 32.2%	25% 45%	- -	
	④	「内臓脂肪症候群」を認知している市民の割合	20歳以上 76.6%	81.9%	85.0%	+	
	⑤	肥満度20%以上の児童の割合	小学生 7.5% 中学生 9.1%	6.8% 7.7%	7.0% 7.5%		
	⑥	保育所における食育に関する計画の策定割合	公立 40% 私立 16.7%	※ 100% 91%	100% 100%	+	
	⑦	幼稚園における食育に関する計画の策定割合	公立 0% 私立	100% 80%	100% 80%	達成	
	⑧	小・中学校における食育に関する計画の策定割合	小学校 100% 中学校 100%	100% 100%	100% 100%	達成	
	⑨	親子料理教室等健康づくり活動へ参加したことがある市民の割合	22.6%	19.4%	35%	-	
II 健全な食生活の実践	⑩	食事バランスガイドを参考にした食生活を実践する市民の割合	20歳以上 27.1%	29.1%	40%	+	
	⑪	日本型食生活を実践している市民の割合	81.5%	80.4%	85%	-	
	⑫	食育に関する活動や行動をしている市民の割合	29.3%	26.0%	40%	-	
	⑬	食育推進に関するボランティア数	560人	1208人	1,250人	+	
	⑭	飲食店で栄養成分表示を見たことがある市民の割合	56.3%	54.3%	65%	-	
III 食育と市民の推進	⑮	食育に関心がある市民の割合	20歳以上 76.0%	73.4%	90%	-	
	⑯	食生活面で「くまもとらしさ」を感じたことのある市民の割合	58.0%	52.9%	65%	-	
IV くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進	⑰	生産者と消費者が近く交流しやすいと感じている市民の割合	24.5%	24.5%	30%	-	
	⑱	学校農園や休耕田等を活用した栽培活動を実施している小・中学校の割合	小学校 98% 中学校 54.1%	※100% 100%	100% 100%	達成	
	⑲	「地産地消」を認知している市民の割合	57.9%	69.9%	65%	達成	
	⑳	学校給食における地元産物を使用する割合	28品目	39品目	43品目	+	
	㉑	家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合	63.9%	49.2%	70%	-	
	㉒	市民1人1日当たりのごみ排出量	1,215g	※ 976g	956g	+	
	㉓	ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」をしないよう心がけている市民の割合	67.0%	69.9%	75%	+	
	㉔	バイオマスを知っている市民の割合	23.0%	34.4%	30%	達成	
	㉕	熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合	65.7%	80.8%	85.0%	+	

※H23年度実績

第3章 食の安全・安心の確保

1. 食の安全・安心を確保するうえでの課題

「食の安全・安心の確保」の推進は、安全で快適な市民生活と食品産業などの振興のために重要な施策です。

これに当たっては、食品を摂取することによる健康被害を未然に防止するとともに、食品に対する市民の信頼を回復し、市民が安心して食生活を営むことを目的に、行政(熊本市)による食品の監視指導等のもとより、食品事業者等の安全確保に向けた自主的な取り組み、さらには行政・市民・関係団体・食品事業者等の情報共有と相互理解が欠かせません。

しかし、食に対する不安など食をめぐる現状は依然課題も多く、第2次計画を推進するにあたり、これまでの取り組み状況や平成24年度市民アンケートの結果から次のような課題が見出されました。

(1) 生産から消費までの各段階における食品の安全性確保

○ 不適切な食品の流通防止

近年、食品事業者の不適正な取り扱い、産地偽造や不正表示の発覚、また輸入食品からの基準値を超える残留農薬や有害物質の検出などが後を絶たず、市民(消費者)の食品への不安が高まる大きな要因となっています。

そこで、行政は安全な食品が市民(消費者)に届くよう、関係法令等に基づく監視・指導や試験検査を行うなど総合的な施策を進めるとともに、高度化する試験技術への対応やデータの信頼性を確保するための精度管理等の充実を図ることも必要です。

また、生産者や食品関連事業者は、市民(消費者)の健康を第一に、安全が確保された食品を提供するため、従来の自主的な衛生管理に加え、製造(加工)工程や販売形態におけるリスク管理の手法としてHACCP(ハサップ)¹の考え方を取り入れた高度な衛生管理システムや問題が起きた際の速やかな原因究明を実施するためのトレーサビリティ²システムの導入を図る必要があります。特に平成24年アンケートにより「中食」利用が増加し、中でも「コンビニエンスストア」の利用が多く、流通・消費傾向の変化が見られています。

加えて市民(消費者)は、ゼロリスクを求める傾向を改め、流通する食品では生産から消費にいたるどの段階においても、その取り扱い方法の如何によっては、リスクが存在することを認識するとともに、食品に関する正しい知識を習得し、日々の食生活に活用する

¹ **HACCP(ハサップ)** Hazard Analysis Critical Control Point の略称で、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法です。

従来の最終製品抜き取り検査では100%の安全性を保障することができないことから、製造に係る危害分析(HA)を行い、重要な工程を重要管理点(CCP)と定め連続的に管理することによって全ての製品の安全性を確保していくための衛生管理手法です。

² **トレーサビリティ** 「トレーサビリティ」(traceability)とは、2つの用語「追跡」(トレース,trace)と「可能」(アビリティ,ability)をあわせた言葉です。直訳すると「追跡できる可能性、能力」という意味となります。

トレーサビリティシステムを活用することにより、迅速な原因究明や違反食品などの特定及び再発防止を図ることができます。

必要があります。

○ くまもと産品の振興と保全

魅力あるくまもとの産品を日々の食生活に活用してもらい、全国に発信していくためには、産品の魅力と安全性確保が基本であることを認識し、「くまもと産品の振興と保全」に取り組んでいく必要があります。

一方、本市は飲用水を地下水に 100%依存していることから、将来にわたり豊富で安全、おいしい「くまもとの水」の確保・保全に努める必要があります。

(2) 食品の安全確保体制の整備

○ 食品事故や苦情相談の状況

本市においても食中毒は毎年発生しており、病因物質としては全国同様にカンピロバクターやノロウイルスによるものが多く、また平成23年には本市において化学物質「ヒスタミン」による大規模食中毒が発生しました。また、苦情相談の中には食中毒と断定できない様な有症事例も多く、異物の混入も後を絶たない状況です。

このように健康被害事例が発生した場合には、原因究明と被害の拡大防止を図るため初動対応の強化や公表による市民等への周知について、速やかな対応を図る必要があります。

また、健康被害発生を未然に防止する施策も重要です。

○ 行政間や食品関連団体との連携

行政間では、各種情報の交換や共有を促進するため、連携を密にし横断的な事業を展開することが必要です。また、食品の広域流通に対処するために、国や都道府県、他市町村、食品関係事業者団体等との綿密な連携や情報交換が重要です。

(3) 食に関する関係者間の情報共有と相互理解

○ 食に対する不安や不信の増大

平成24年の市民アンケートでは、成果指標である「不安を感じる市民」5項目は、ともに改善の方向であることが示されたもののほとんどの項目において目標達成されていません。これらの指標は、社会情勢により変動しやすいものではありませんが、依然として食に対する信頼性が回復されていないことを意味しています。

ただし「食品添加物について不安を感じる市民」については、63.3%と目標(65.0%)を達成されたものの、「市民の不安解消」のためにはこれからも粘り強く取り組む必要があります。

一方、製造、加工、保存技術の高度化や流通の広域化・複雑化などにより、生産・製造現場と食卓までの距離が広がっており、食の安全・安心に対する取り組みが市民(消費者)に見えにくいものとなっています。

ついては、今後も食に関する関係者(生産者、食品関連事業者、関連団体、行政)は、市民(消費者)が数多くの情報の中から正確な情報を適切に選択して活用し、理解を深めるこ

とができるよう、幅広い正確な情報の開示と周知に努める必要があります。また、市民(消費者)自ら食に関する関係者に積極的に意見を述べることも大切です。

食の安全・安心を確保するうえでの課題

生産から消費までの各段階における食品の安全性確保

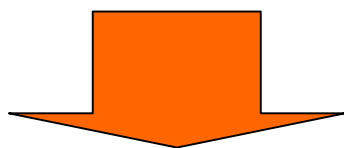
- 不適切な食品の流通防止
- くまもと産品の振興と保全

食品の安全確保体制の整備

- 食品事故や苦情相談の状況
- 行政間や食品関連団体との連携

食に関する関係者間の情報共有と相互理解

- 食に対する不安や不信の増大



「食の安全・安心の確保」

市民が食品を信頼し、安心して食生活を営むこと

2. 食の安全・安心を確保するための視点と基本的施策

生産から消費に至る全ての関係者が食の重要性を認識し、食の安全安心の確保を目指すため、次の3つの視点とそれらの実現に向けて5つの基本的施策を定め展開します。

【視点A】 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

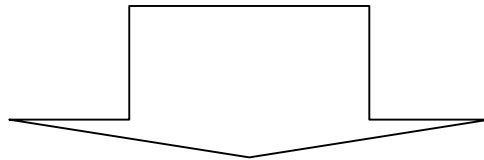
食品の生産から消費に至る各段階で、必要な安全性確保に関する取り組みを実施します。

【視点B】 食品の安全確保のための体制整備

食品の安全性確保のため、各段階における必要な体制を整備・構築し、推進します。

【視点C】 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進

市民(消費者)が食品を信頼し、安心感の持てる社会の構築のためには、関係者間の情報共有と相互理解が必要不可欠です。



基本的施策

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

食品の生産から製造・加工を経て市民(消費者)の口に入るまでの各段階において、食品の安全性が確保されるよう施策を構築し、実践します。また、市民(消費者)に対して、効率的かつ効果的なリスクコミュニケーションを実施します。

II 熊本市独自の食品衛生の確保

熊本市独自の効率的かつ効果的な監視指導体制を構築するとともに、食品関連事業者が取り組みやすい熊本市独自の自主衛生管理手法の導入支援や熊本から世界に発信・流通する製品の安全性確保など、熊本市の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくりを進めます。

III 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

初動対応充実による、健康被害等の拡大防止に努めるとともに、広域化・多様化する食品流通・消費や食品事故に対応するため、食に関する関係機関との連携や行動を図ります。また、新たな健康危機に対応できる体制を構築するとともに、食品衛生監視員等を食の安全安心の確保の重要な担い手と位置付けて、その資質の向上に努めます。

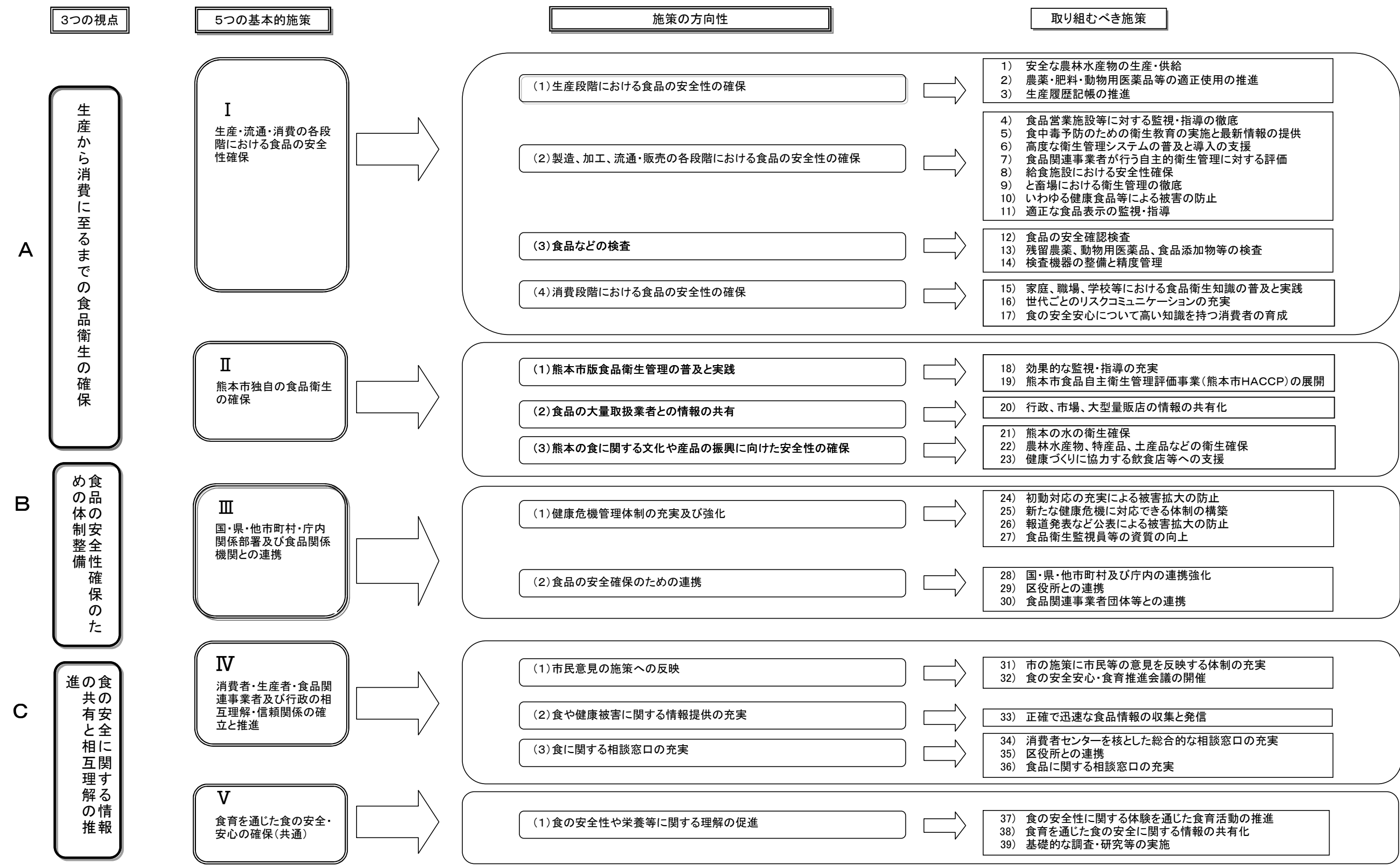
IV 消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

食に関して安心を実感できるよう、関係者間の意見交換を促進するとともに、迅速で正確な情報の提供を実施します。また、政令指定都市移行に伴い設置された地域拠点である区役所と保健所等の関係機関との連携を構築します。

V 食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)

市民が安心して食生活を送れるよう、食育を通じて、食の安全性や栄養等に関する理解を深めることが大切です。また、市民の健康増進のため、食に関する基礎的調査・研究を行います。

3. 施策の体系



4. 具体的な施策の展開

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

食品の生産から製造・加工を経て市民(消費者)の口に入るまでの各段階において食品の安全性が確保されるような方策を構築し、実践します。

1) 生産段階における食品の安全性の確保

～安全に配慮した農林水産物づくり～

(1) 今後の方向性

「残留農薬」などの農林水産物における残留物質に対する市民(消費者)の不安感は依然高い状態にあり、このような不安感を取り除いていくために生産段階での安全性確保に対する取り組みを十分に行う必要があります。また、農林水産業は自然環境に影響される部分が多く、不安定な価格、生産コストの高騰、従事者の高齢化などの厳しい経営環境の中で、安全安心な農林水産物をつくるための生産者の取り組みについても市民(消費者)に周知するなどして、生産者と市民(消費者)の相互理解と信頼を深めていくことも必要です。これらのことを踏まえ、「安全に配慮した農林水産物づくり」の観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

生産段階への市民の不安を取り除くため、取り組みの周知や相互理解、信頼を深める施策を展開します。

● 1) 安全な農林水産物の生産・供給

安全であることはもとより、食味や食感に優れた高品質な農林水産物の生産・供給に努めます。

● 2) 農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進

安全で安心な農林水産物をつくるため、農薬、肥料、動物用医薬品等の適正使用を推進します。

● 3) 生産履歴記帳の推進

市民(消費者)の残留農薬等に対する不安や不信を払拭し、信頼性を高めるため、農林水産物をいつ、どこで、どのように生産し、農薬、肥料、動物用医薬品等をいつ、どのくらい使用したかなどの生産履歴の記帳を推進します。

(3) 成果指標

項目①	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合
基準値	55.7 % (平成 24 年度)
目標値	50 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

生産段階における食品の安全性確保の効果は、代表的な項目である「残留農薬」に対する不安度が低減されることで客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 農産物の生産指導の中で、農薬、肥料、動物用医薬品等の適正な使用を指導し、生産履歴の記帳を推奨することにより、安全安心で良質な農林水産物の生産振興と消費拡大に努めます。
- 農薬や肥料、動物用医薬品等の適正使用と使用基準遵守に努めるとともに生産履歴を記帳し、関係する講習会や研修会等の機会を充実します。
- 生産者との交流機会などを充実し、安全安心な農林水産物についての理解をすすめます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●生産者との交流機会を通じ、安全な農林水産物への理解を深める ●農薬等の必要性などについて理解を深める	●食の安全性確保のため、努めていることをPRする ●関係する講習会や研修会等への積極的な参加と知識の自己研鑽に努める ●農薬等の使用規準を遵守し、安全で安心できる農林水産物の生産、供給に努める ●農畜水産物の生産履歴の記帳に努める	●農薬等の必要性などについて理解を深める	●地域での生産活動に参加し、生産者と交流し、食の安全安心への理解を深める ●農薬等の必要性などについて理解を深める	●農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用について、生産指導を行う

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2) 製造、加工、流通・販売の各段階における食品の安全性の確保

～食品添加物や不正表示など食品に対する不信解消を目指して～

(1) 今後の方向性

「食品添加物」、「輸入食品」、「食品の不正(偽装)表示」などに関し、依然多くの市民が食品の安全性について不安や製造者に対する不信を感じています。

そこで、「食品添加物や不正表示など食品に対する不信解消を目指して」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

製造から流通・販売段階への市民の不安を取り除くため、取り組みの周知や相互理解、信頼を深める施策を展開します。

- 4) 食品営業施設等に対する監視・指導の徹底
安全で安心できる食品が提供されるよう、製造、加工、流通・販売の各段階での施設や食品の重点監視・指導を徹底します。
- 5) 食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供
食中毒予防のための知識と最新情報を、食品の製造、加工、流通・販売の関係者に提供します。
- 6) 高度な衛生管理システムの普及と導入の支援
安全で安心できる食品を提供していくため、食品の製造、加工、流通・販売の各段階で HACCP の考え方を取り入れた高度な衛生管理システムやトレサビリティシステムの普及と導入を促進します。
- 7) 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価
安全で安心できる食品を提供していくため、表彰等を通して自主的な衛生管理の向上に努めている食品関係事業者を評価します。
- 8) 給食施設における安全性確保
学校・保育園及び多数の人々に飲食物を提供する給食施設等に対し、衛生指導を充実するとともに、これらの給食関係者への知識や情報の提供と施設の安全確保を図ります。
- 9) と畜場における衛生管理の徹底
安全で衛生的な食肉の流通を確保するため、と畜場での衛生管理の徹底を図ります。
- 10) いわゆる健康食品等による被害の防止
偽装・誇大広告や医薬成分を含んだ健康食品などによる被害が後を絶たないことから、健康食品等による被害の防止に取り組みます。
- 11) 適正な食品表示の監視・指導
食品の不正(偽装)表示などによる事件や事故が後を絶たないことから、適正な食品表示についての監視・指導を充実します。

(3) 成果指標

項目②	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合
基準値	63.3 % (平成 24 年度)
目標値	50 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

項目③	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合
基準値	51.6 % (平成 24 年度)
目標値	40 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

項目④	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合
基準値	65.2 % (平成 24 年度)
目標値	50 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

製造、加工から販売にいたる段階における食品の安全性確保の効果は、代表的な項目である「食品添加物」や「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」に対する不安度が低減されることで客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 熊本市食品衛生監視指導計画に基づき食品営業施設等に対する監視・指導の充実を図ります。
- 食中毒を未然に防ぐことを目的とした各種講演会や衛生教育を実施します。
- 食品関連事業者が行う自主衛生管理事業に対し、助言・指導を行い支援します。
- 衛生意識向上のため、衛生功労者及び優良衛生施設の表彰を行います。
- 栄養管理・調理師研修会(栄養士・調理師を対象とした衛生教育)を開催します。
- 給食施設における安全対策の指導・啓発に努めます。
- 学校給食調理職員を対象とした衛生管理研修会を開催します。
- 学校給食食材の安全確保のため、給食物資選定委員会や給食青果物査定会を開催します。
- 園児や職員を対象とした日常の健康管理について啓発するとともに保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生研修会を開催します。
- 全ての牛・豚・馬を対象とした1頭毎のと畜検査を実施するとともに、衛生確保対策として必要な拭き取り検査と監視・指導を実施します。
- いわゆる健康食品による被害防止のため、医薬品販売業の立入検査を充実します。
- 遺伝子組み換え食品やアレルギー物質の食品衛生法に基づく表示について監視指導を行うとともに、JAS 法に基づく食品表示についても連携して指導を行います。
- 衛生教育や講演会等を充実し、加えて安全で安心できる食品を消費者に提供できる体制を整えます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●積極的に講習会などに参加し、食品表示の見方など、知識の習得に努める ●食品添加物等について理解を深める	●農畜水産物の生産履歴の記帳に努める	●食品添加物の使用基準を厳守し安全な製品の製造に努める ●従業員の健康管理に努める ●給食食材納入業者の衛生管理状況や生産工場の把握に努める ●より安全で衛生的な管理手法の導入に努める ●トレーサビリティシステムの導入に努める ●食の安全性の確保について、自らがその第一義的責任を有していることの認識や自覚を有すること ●自主的な衛生管理に努め、その実施状況を記録に残すよう努める ●施設の改善に努め施設の衛生向上に努める ●消費者(市民)の誤認や誤解がない適正表示を実施し、問い合わせ等に的確に対応できる体制を整備するよう努める	●給食調理職員を対象とした衛生管理研修会を開催する ●給食調理職員の健康管理に努める	●食品関連事業者が法令等に基づく適正な取り扱いを実施するよう監視・指導の強化を図る ●食品関連事業者の衛生管理状況や生産工場の把握に努める ●栄養管理・調理師研修会を開催する ●給食食材納入業者の衛生管理状況や生産工場の把握に努める ●食品関連事業者の高度な衛生管理システム等の普及と導入支援を行う ●食の安全安心の確保に努める模範的な食品関連事業者を表彰等により評価する ●食品関連事業者の自主的衛生管理システムの導入支援を行う ●給食施設のドライ化を推進する ●給食食材納入業者の衛生管理状況や生産工場の把握に努める ●全ての牛・豚・馬を対象とした1頭毎のと畜検査を実施するとともに、必要な拭き取り検査と監視・指導を実施する ●いわゆる健康食品による被害防止のため、医薬品販売業の立入検査を充実する ●出前講座などを通じ、食品表示等の知識啓発に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

3) 食品などの検査

～安全な食生活を見守るための施策～

(1) 今後の方向性

食品事業者による不適切な原材料使用等により多くの市民が食品の安全性について不安や不信を感じています。

そこで、「安全な食生活を見守るための施策」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

食品検査や関連する機器等の整備と管理に係る施策を実施します。

● 12) 食品の安全確認検査

食品が市民(消費者)の口に入る前に、製造から販売にいたる各段階での検査を実施します。また、食品関連事業者の自主検査等を指導します。

● 13) 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査

「残留農薬」や「食品添加物」などの適正使用を確認するために、検査を充実させ安全確保に努めます。

● 14) 検査機器の整備と精度管理

信頼性の高い検査を実施するために、検査機器の整備や検査技術・精度向上に努めます。

(3) 成果指標

項目①	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合 【再掲】 P44参照
-----	-------------------------------------

項目②	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合 【再掲】 P46参照
-----	--------------------------------------

項目④	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合 【再掲】 P47参照
-----	-------------------------------------

(指標とする理由)

食品などの検査実施の効果は、代表的な項目である「食品添加物」や「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」に対する不安度が低減されることで客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、市内流通食品の収去検査の充実を図ります。
- 食品中のアレルギー物質検査を実施します。
- 熊本市市場食品衛生監視所において、市場流通食品のスクリーニング検査の充実を図ります。
- 全ての牛・豚・馬を対象とした1頭毎のと畜検査を実施するとともに、衛生確保対策として必要な拭き取り検査と監視・指導を実施します。【再掲】
- 学校給食等の食材や製品の自主検査を実施します。
- 食品中の残留農薬検査などの理化学検査及び微生物検査を充実します。
- 検査の信頼性を高めるため、外部精度管理プログラム参加や検査機器の保守点検を実施するとともに、迅速で正確な検査手法の導入・研究及び感染経路の究明等、新たな危害や法改正などに対応した試験検査体制と調査研究の充実を図ります。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●食中毒等、食品による健康被害が起きたときには、保健所等に連絡し、食材の検査等に協力する	●農協等の団体が実施する残留農薬などの自主検査に協力する	●自社製品の自主検査を実施し、安全確保に努める ●行政が実施する食品の検査に協力する	●給食で使用する食材の検査の充実に努める	●食品の安全性を確認するために試験検査を充実する ●市場の流通食品のスクリーニング検査の充実を図る ●安全で衛生的な食肉供給のため、と畜検査の充実を図る ●検査の信頼性を高めるため、機器の精度管理の向上に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

(生食用力キの収去)



(残留農薬検査)



4) 消費段階における食品の安全性の確保

～食の安全安心について高い知識を持つ消費者の育成～

(1) 今後の方向性

食品に関する様々な情報が氾濫する中で、市民が食品の安全性を的確に判断するためには正確な情報が必要です。

そのために市民(消費者)を対象とした食品衛生知識の普及や情報提供が必要であることから、「食の安全安心について高い知識の提供」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

市民への情報提供や普及啓発を通して「食の安全安心について高い知識を持つ消費者の育成」に係る施策を展開します。

- 15) 家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践

家庭での食中毒等を未然に防いでいくために、市民(消費者)が親しみやすく参加しやすい衛生教育に取り組みます。また、職場、学校等を活用した食中毒予防啓発にも取り組みます。

- 16) 世代ごとのリスクコミュニケーションの充実

ライフステージに即した食中毒予防啓発に取り組むとともに、世代ごとに、その世代に必要と思われる食品衛生知識の普及に努めます。

- 17) 食の安全安心について高い知識を持つ消費者の育成

食品に関する市民(消費者)に役立つ知識の取得機会を提供します。

(3) 成果指標

項目①	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合 【再掲】 P44参照
項目②	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合 【再掲】 P46参照
項目③	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合 【再掲】 P46参照
項目④	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合 【再掲】 P47参照

項目⑤	食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している 市民の割合
基準値	8.9 % (平成 24 年度)
目標値	15 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

項目⑥	食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合
基準値	40.2 % (平成 24 年度)
目標値	55 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

食の安全安心について高い知識を持つ市民(消費者)を育成することによる効果は、代表的な項目である「食品添加物」や「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」に対する不安度が低減されるとともに、「食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合」、「食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合」の増加をもって客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 衛生意識向上を目的とした食中毒予防ポスターコンクールや食の安全安心体験事業などライフステージに即した事業を実施します。
- 職場や学校等を活用した食中毒予防啓発事業を実施します。
- 市政だより、インターネットホームページ、マスメディアによる情報提供を行います。
- 食に関するインターネットホームページにより、最新の食品衛生情報を提供します。
- 食中毒を未然に防止するための各種講演会、衛生教育を実施します。
- 生活衛生推進員制度を活用し、生活衛生全般における知識の向上を図ります。
- 消費者団体が実施・参加する食の安全安心活動への支援に努めます。
- 生活衛生出前教室を開催し、食品衛生知識の普及啓発や情報提供に努めます。
- ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
- 食品購入時に表示を確認し、家庭での保存等取り扱いに注意するよう周知徹底します。
- 衛生教育用教材を利用し、衛生教育等や各種事業のフォローアップ授業に活用します。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●家庭における食中毒予防のため、食品取り扱いなどの衛生管理に努める ●食材のもつリスクに注意した食行動に努める ●行政や食品関連事業者の取り組みにおいて、何が不安でどうすれば安心できるのか、積極的に意見を述べる ●行政等が実施する講習会などに積極的に参加し、知識習得に努める ●食の安全安心に関する情報の収集に努める ●消費者(市民)間でお互いに、食の安全安心について情報交換を行う		●食品関連事業者自らが、消費者との交流の場に参加するよう努める ●食の安全安心について消費者の信頼を得るにはどうすればよいか、消費者とともに考え、行動するよう心がける ●1日食品衛生監視員をはじめとした食の安全安心体験の受け入れに努める	●食の安全と衛生に留意し、食品等の適切な管理とといった知識を身に付ける ●食品関連施設の社会見学を通じて、食の安全と衛生に関して理解を深める	●市政だより等の市報やインターネットホームページ、講習会などあらゆる機会を通じ、食品に関する情報を消費者に周知徹底する ●消費者(市民)の積極的で建設的な意見が食品関連事業者に届くような機会を提供する

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

食中毒予防ポスターコンクール³金賞受賞作品



[平成21年度]



[平成22年度]



[平成23年度]



[平成24年度]

³ [食中毒予防ポスターコンクール] 家庭における食品衛生意識の啓発と食中毒の発生予防のために、熊本市内の小学生を対象に正しい手洗いや台所の衛生など、日常生活に関する図画作品コンクールを年に1回実施しています。毎年、1,000点を超える応募があります。

Ⅱ 熊本市独自の食品衛生の確保

食品関連事業者が取り組みやすい自主衛生管理手法の導入や製品の安全性確保など熊本市の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくりを構築します。

1) 熊本市版食品衛生管理の普及と実践

～熊本の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくり～

(1) 今後の方向性

日本国内で最も進んだ衛生管理手法の 1 つである国の総合衛生管理製造過程(HACCP)の承認施設は、現在、熊本市内で4業種(乳、乳製品、食肉製品、清涼飲料水)、5施設に限られており、食品関連事業者全般への普及が図られていない実情があります。

このような中で食品の安全性を確保するため、食品事業者が取り組みやすい自主衛生管理評価事業として平成20年度から「熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)」を推進してきた結果、認証施設が 13 件、取り組み施設 14 件(平成 24 年4月現在)となっていますが、さらなる普及と周知が必要となっています。

これらのことから、これからも「熊本の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくり」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 18) 効果的な監視・指導の充実

熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、食品営業施設や食品に対する重点的な監視・指導を実施します。

● 19) 熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市HACCP)の展開

規模や業種を問わず、熊本市内の食品関連製造者等が取り組みやすい自主衛生管理事業の普及と展開を進めます。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合
基準値	— %(平成 24 年度)
目標値	50 %(平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

熊本市独自の食品衛生管理を普及・実践することにより、「食品の安全性」が高まっていると感じる市民が増加し、評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、夏期及び年末における食品、添加物等の一斉取締りやノロウイルス、カンピロバクターを原因物質とする食中毒予防対策を中心に重点的な監視・指導を行います。
- 製造における重要な工程を衛生的に管理する取組を評価する「熊本市食品自主衛生管理評価事業」(熊本市HACCP)を推進します。
- 食品の違反発生時の原因究明や再発防止対策が速やかに取れるような体制づくりを構築します。
- 模範となるような自主衛生管理を実施している食品等事業者の実施内容等を紹介する事業に取り組みます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)について理解を深める		●保健所等による監視・指導に協力するとともに、違反等発生時の原因究明や再発防止策が取れるような体制を整える ●熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)への取り組みをすすめる	●熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)について理解を深める	●食品及び施設のリスク分析とそれらに基づく効率かつ効果的な監視・指導を実施する ●HACCPの概念に基づく熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)の推進と食品関連事業者への普及啓発を行う

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2) 食品の大量取扱業者との情報の共有

～情報の共有による食品の安全性の確保～

(1) 今後の方向性

これからの食品の安全性確保に関する情報は、行政、市場、大型量販店等が連携した双方向での情報交換が必要であることから、「情報の共有による食品の安全性の確保」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 20)行政、市場、大型量販店の情報の共有化

行政、市場、大型量販店間の情報網の充実により国や県、食品業界の食品衛生情報を共有し、安全性確保に向けた取組を推進します。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合 【再掲】 P54参照
-----	---

(指標とする理由)

食品の大量取扱業者との情報の共有を推進することにより、「食品の安全性」が高まっていると感じる市民が増加し、評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 行政、市場、大型量販店等の3者による大型量販店ネットワーク(食品安全情報ネットワーク)を活用した情報提供を行い衛生意識の高揚を図ります。
- 消費者(市民)を交えた意見交換会を開催し、消費者が意見を表明する機会の確保に取り組めます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●積極的に流通業者等との意見交換会に参加する		●大型量販店ネットワークに積極的に参加する ●行政等から提供される情報を積極的に活用するとともに、衛生意識の向上を図る		●大型量販店ネットワークを活用した情報提供を行う ●消費者(市民)を交えた意見交換会の開催に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

3) 熊本の食に関する文化や産品の振興に向けた安全性の確保

～安全と信頼性の確保によるイメージ向上支援～

(1) 今後の方向性

本市には多くの魅力ある産品が存在しており、これらを全国的に発信していくためには、安全性の確保が基本であることから「安全と信頼性の確保によるイメージ向上支援」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 21)熊本の水の衛生確保

本市の飲用水として使用している地下水は、良質の水であり、熊本市民の貴重な財産です。食品製造用に使用される地下水についても関係機関と連携した安全性の確保に努めます。

● 22)農林水産物、特産品、土産品などの衛生確保

生産者や食品関連事業者は、食の安全性に配慮しながら農林水産物のブランド化と地産地消等をすすめます。

● 23)健康づくりに協力する飲食店等への支援

衛生確保を推進するとともに、食を通じた健康づくりに協力する飲食店「健康づくりできます店」の認知と周知を図ります。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合 【再掲】 P54参照
-----	---

(指標とする理由)

熊本の食に関する安全と信頼性の確保を推進することにより、対外イメージ向上を図ることができ、その結果「食品の安全性」が高まっていると感じる市民が増加し、評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- みかんやスイカ、ナス等の熊本市から全国に流通する生鮮農林水産物の安全確保を図ります。
- 馬刺し、辛子蓮根等の特産品及び土産品の安全確保を図るとともに、正しい情報の提供と安全な県産品の普及に努めます。
- 栄養成分表示やヘルシーメニューの提供を行うなど、食を通じて健康づくりに協力する飲食店「健康づくりできます店」等の認知と周知を図ります。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●安全でおいしい熊本の水に感謝し、保身に努めるとともに食事づくりなどに活用する ●地産地消、栄養成分表示など健康づくりに積極的に取り組む飲食店等の理解を深める	●安全な熊本の農林水産物の生産に努める	●安全でおいしい熊本の水を活用した製品作りに努める ●安全でおいしい熊本の産物を活用した安全な特産品や土産品製造に努める ●健康づくりに協力する飲食店(健康づくりできます店)に積極的に参加する	●安全でおいしい熊本の地下水について知識普及に努める ●安全でおいしい熊本の産物について知識普及に努める ●学校給食等において地産地消に努める	●関係機関と連携し、おいしい熊本の水の安全を図る ●生産・観光部局と連携し、熊本の産品の安全確保によるイメージ向上を図る ●安全な農林水産物の生産を振興する ●健康づくりに協力する飲食店(健康づくりできます店)の振興と周知に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

Ⅲ 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

初動対応の充実による健康被害の拡大防止に努めるとともに広域化、多様化する食品流通や食品事故に対処するため、食に関する関係機関との連携・協働を図るとともに、資質向上にかかる施策を実施します。

1) 健康危機管理体制の充実及び強化

～初動対応の充実と被害拡大防止～

(1) 今後の方向性

本市における食中毒事件は毎年数件発生しており、その年により差はあるものの、なくなることはありません。全国での新たな健康危機の発生もあり、それに対応できる体制作りが必要不可欠となっています。また不良食品等についても多くの苦情や相談が寄せられており、内容も多岐に渡っています。

食の安全安心推進のためには食中毒等の健康被害を未然に防ぐことが第一ですが、今後の健康危機発生に備え「初動対応の充実と被害拡大防止」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 24) 初動対応の充実による被害拡大の防止

健康被害の発生に備え、早急な原因究明と健康被害の拡大防止に対応するための初動体制を充実します。

● 25) 新たな健康危機に対応できる体制の構築

放射性物質に汚染された食品の流通など、新たな健康危機事案が発生した場合に備え、速やかな対応が取れる様な体制の構築や関係機関との連携を充実します。

● 26) 報道発表など公表による被害拡大の防止

健康被害が発生した場合には、報道発表などによる市民への周知を図り、注意喚起を徹底します。

● 27) 食品衛生監視員等の資質の向上

食品衛生監視員等を健康被害対応や食の安全安心の確保のための担い手と位置付けて、そのような食品衛生に係る人材を養成し、その人材の資質の向上を図ります。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合 【再掲】 P54参照
-----	---

(指標とする理由)

健康危機管理体制の充実・強化を図り、食品衛生監視員等の資質向上を進めた効果は、「食品の安全性」が高まっていると感じる市民の増加により、客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 健康被害や新たな健康危機の発生に備え、健康危機管理研修会等を開催します。
- 食中毒や苦情の発生時には関係者への聞き取り調査や検便等を実施し、迅速な原因究明に努めます。
- 食中毒発生時には、健康被害の拡大防止のため、迅速にテレビや新聞等のマスメディアに報道発表を実施します。
- 健康被害対応や食の安全安心の確保のため、行政職員の資質の向上に努めます。
- 食品事故発生時には行政・食品関連事業者等が連携して、情報提供と原因究明調査等を行います。
- 食品事故や苦情等に対して積極的な申し出ができるような体制作りをすすめます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●食品に関する不安や疑問点等について積極的に申し出るように努める ●食中毒や有症苦情の原因究明調査に協力する ●健康被害情報の収集に努め、食品による健康被害の拡大防止に協力する	●関係機関の調査や検査に積極的に協力する	●食中毒や苦情等の発生時には自らも調査を行うとともに、行政の原因究明調査に協力する	●学校等で食中毒の疑いなどが発生した場合には、速やかに保健所等に連絡し、連携・協力して健康被害の拡大防止に努める ●児童・生徒の健康状態把握に努め、食品による健康被害の拡大防止に努める	●講習会や研修会等を開催による健康被害の予防対策を充実する ●食品事故発生時には、迅速な原因究明と被害防止対策を実施する ●健康危機管理連絡会議を開催し、医療機関・消防署など関係機関との連携強化に努める ●国や県・他市町村、食品関連団体及び教育施設や民間機関との情報交換を促進する ●食中毒事件発生時には、健康被害拡大防止のために迅速な報道発表を実施する ●食に関する健康被害防止のための自己研鑽により、新たな健康危機に対応できる資質の習得に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2) 食品の安全確保のための連携

～食品流通の広域化・多様化等への備え～

(1) 今後の方向性

現在、食品は広域に流通し、今まで見かけなかったような食材や新たな加工食品も多く出回るようになっていきます。

このような食品流通の広域・多様化に対処するためには、国や県・他市町村、食品関連事業者等との連携や情報交換が必要です。また、熊本市の政令指定都市移行に伴い、地域拠点としての「区役所」との連携も重要となっています。

これらのことから「食品流通の広域化・多様化等への備え」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 28) 国・県・他市町村及び庁内の連携強化

国や県・他市町村との連携により情報の共有化を図るとともに、庁内においては横断的な取組を推進します。

● 29) 区役所との連携

平成 24 年4月1日の熊本市政令指定都市移行により設置された行政の地域拠点である「区役所」と食品衛生に係る連携を構築します。

● 30) 食品関連事業者団体等との連携

食品に起因する健康被害の防止や市民の健康を守るという共通認識を高めるなど、行政と食品関連事業者団体等との連携を図ります。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合 【再掲】 P54参照
-----	---

(指標とする理由)

食品の安全確保のための各種関係機関等との連携を進めた効果は、「食品の安全性」が高まっていると感じる市民の増加により、客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 国や県、他市町村の食品安全性確保の役割を担う関係部署との連携強化を図ります。
- 健康危機管理連絡会議を開催し、医療機関・消防署など関係機関との連携強化を図ります。
- 食の安全安心・食育推進庁内連絡会を開催し、区役所をはじめとする関係部署と情報を共有するとともに積極的に事業を展開していきます。
- 熊本市食品衛生協会などとの連携・協働により、食品衛生指導員活動や食品衛生責任者の養成講習会などを実施し、食品衛生の向上に努めます。
- 食品事故発生時には行政・食品関連事業者等が連携して、情報提供と原因究明調査等を行います。【再掲】

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●食に関する情報を積極的に収集し、食品による健康被害予防に努める	●安全な農林水産物を生産するため、指導機関との連携を図る ●栽培研究会等に積極的に参加し、安全でおいしい農林水産物の生産に努める	●行政への迅速かつ正確な情報提供に努める		●国や県・他市町村、食品関連団体及び教育施設や民間機関との情報交換を促進する ●食の安全安心・食育推進庁内連絡会等を活用した食品情報の交換・共有・一元化を推進する ●生産部署と連携した農林水産物の安全性確保に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

Ⅳ 消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

食に関して安心を実感できるよう、関係者間の意見交換を促進するとともに、迅速且つ正確な情報の提供を行います。

1) 市民意見の施策への反映

～お互いの顔が見える関係づくり～

(1) 今後の方向性

依然、多くの市民(消費者)が食品の安全性について不安を感じています。その背景には食品に関しての市民(消費者)、生産者、食品関連事業者、そして行政の間でのコミュニケーション不足が存在することが考えられます。

このため「お互いの顔が見える関係づくり」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 31) 市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実

市民(消費者)や食品関連事業者との意見交換を実施し、市民などの意見が行政の施策に反映されるように努めます。

● 32) 食の安全安心・食育推進会議の開催

熊本市食の安全安心・食育推進会議を開催し、食の安全安心・食育推進計画の進捗状況等を踏まえた協議を行うとともに、計画の見直し等に市民の意見を反映する体制の充実を図ります。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合 【再掲】 P54参照
-----	---

(指標とする理由)

熊本市の施策に市民等の意見を反映する体制づくりの効果は、「食品の安全性」が高まっていると感じる市民の増加により、客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 食品に関するリスクコミュニケーション(情報提供、意見交換会、安全安心体験事業等)の機会や場所を提供します。
- 安全な学校給食食材導入のため、生産者や流通事業者との情報交換に努めます。
- 農産物フェア等を開催し、展示即売と消費者(市民)とのふれあいに努めます。
- 生活衛生出前教室を開催し、食品衛生知識の普及啓発や情報提供に努めます。
- 【再掲】
- ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
- 【再掲】
- 熊本市食の安全安心・食育推進会議を開催し、事業の進行管理を行います。
- 食に関する講演会や講習会、情報及び意見交換の場に積極的に参加できるように努めます。
- 各種委員会等で積極的に意見を述べられるような環境づくりをすすめます。
- 模範となるような自主衛生管理を実施している食品等事業者の実施内容等を紹介する事業に取り組みます

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●さまざまなリスクコミュニケーションに関する場に参加する ●消費者として各種委員会等に参加し、積極的に意見を述べる ●農業フェア等に参加し、生産者との交流を図る ●行政が行うアンケート調査などに積極的に協力する ●行政が開催する講演会、講習会などに積極的に参加する	●市民の意見を取り入れた、安全な生産活動に努める ●さまざまなリスクコミュニケーションに関する場に参加する	●行政が主催するリスクコミュニケーションや講演会等に参加し、多角的な視点に振れるとともに、自らの考えを積極的に述べるよう努める ●さまざまなリスクコミュニケーションに関する場に参加する	●行政が開催する講演会、講習会などに積極的に参加する ●さまざまなリスクコミュニケーションに関する場に参加する	●リスクコミュニケーションの機会や場を提供していくとともに、関係者との連携・調整を推進する ●消費者(市民)を交えた意見交換会の開催に努める ●国や県などが開催するリスクコミュニケーションへの参加を広く消費者(市民)や食品関連事業者に周知する ●出前講座などの機会を利用して消費者(市民)の意見を聞く ●食の安全安心を推進するために会議を開催する

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2) 食や健康被害に関する情報提供の充実

～正確な情報が確実に届く環境づくり～

(1) 今後の方向性

われわれの回りには、食に関する多くの情報があふれています。この中には正確で信頼性の高いものから、信憑性のない疑わしき情報まで含まれています。

そこで、「正確な情報が確実に届く環境づくり」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 33) 正確で迅速な食品情報の収集と発信

食品に関する正しく役立つ情報を市民に届けていくために、迅速かつ正確な情報収集を実施するとともに、あらゆる機会や伝達手段を活用して情報提供を図ります。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合 【再掲】 P54参照
-----	---

項目⑧	食事・食品等に関する正しい知識や情報を得ようと努めている市民の割合
基準値	— %(平成 24 年度)
目標値	75 %(平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

食や健康被害に関する熊本市独自の情報提供充実を進めた効果は、「食品の安全性」が高まっていると感じる市民と「食品等に関する正しい知識や情報を得ようと努力している市民」の割合の増加により、客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 市政だより、インターネットホームページ、マスメディアによる情報提供を行います。
【再掲】
- 食に関するホームページにより、最新の食品衛生情報を提供します。【再掲】
- 生活衛生出前教室を開催し、食品衛生知識の普及啓発や情報提供に努めます。
【再掲】
- ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
【再掲】
- 食品に関する正確な情報収集に努めます。
- 生産者との交流機会などを充実し、安全安心な農林水産物についての理解をすすめます。【再掲】

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●積極的に流通業者等との意見交換会に参加する ●積極的に講習会などに参加し、食に関する正しい知識の習得に努める ●市政だより等の市報やインターネットホームページなどを活用し、正しい情報収集に努める	●消費者(市民)ニーズに応えるため、法令等に義務のない事項についても情報の提供に努める ●自らの生産活動に関する正確で適切な情報の提供に努める	●常に食の問題に関する情報収集に努める ●積極的に講習会などに参加し、食に関する正しい知識の習得に努める ●施設見学等を通じて、消費者(市民)への情報提供に努める ●消費者(市民)の信頼を得るため、法令等に表示義務のない項目についても可能な方法で情報提供するように努める	●児童・生徒の農業体験等を通じて、農林水産物への理解を進める ●社会見学などを通じて、食品関連事業者への理解を深める	●国や県などから発信される食の安全安心に関する情報の収集に努め、市政だより等の市報やインターネットホームページなどにより広く情報を伝える ●食に関する講習会や研修会などを積極的に開催し、正しい情報の周知に努める ●熊本市が実施した監視指導や試験検査結果について積極的に公表し、周知に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

3) 食に関する相談窓口の充実

～いつでも、気軽に相談できる窓口を目指して～

(1) 今後の方向性

市民(消費者)や食品関連事業者が求める食品に関する情報は、個別かつ具体的な情報を要求することが少なくありません。

このようなことから、「いつでも、気軽に相談できる窓口を目指して」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 34) 消費者センターを核とした総合的な相談窓口の充実

正しく役立つ情報の提供に加え、市民の様々な状況に対応できる相談窓口の充実と周知を図ります。

● 35) 区役所との連携

平成 24 年4月1日の熊本市政令指定都市移行により設置された行政の地域拠点である「区役所」と食品衛生相談に係る連携を構築します。

● 36) 食品に関する相談窓口の充実

食品に関する様々な不安や苦情に対応するとともに、親しみやすい窓口の充実を図ります。

(3) 成果指標

項目⑦	食品について安全性が高まっていると感じている市民の割合 【再掲】 P54参照
-----	---

(指標とする理由)

食に関する相談窓口の充実を進めた効果は、「食品の安全性」が高まっていると感じる市民の増加により、客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 気軽に電話や来訪による食品に関する苦情等の相談ができる相談窓口の充実を図るとともに、窓口の周知・活用に努めます。
- 食品に関する苦情等の相談に対し、消費者センターや区役所をはじめとする関係部署との連携を充実します。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●消費者センターの相談窓口を積極的に活用する ●保健所の相談窓口を積極的に活用する	●保健所の相談窓口を積極的に活用する	●保健所の相談窓口を積極的に活用する	●消費者センターの相談窓口を積極的に活用する ●保健所の相談窓口を積極的に活用する	●気軽に相談できる、親しみやすい相談窓口の充実に努める ●区役所との連携を図る ●気軽に相談できる、親しみやすい相談窓口の充実に努める

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

V 食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)

熊本市民が安心して食生活を送ることができるよう、食育を通じて食の安全性や栄養等に関する理解を深めることが重要であるため、関連する施策を実施します。

1) 食の安全性や栄養等に関する理解の促進

～安心して食生活を送るための食育～

(1) 今後の方向性

食に関する社会問題は後を絶たず、食の安全安心に対する関心は依然高い状態にあります。

しかし、一方でマスメディア等を通じた食に関する情報が氾濫しており、市民(消費者)自らが、食や健康に関する情報を適切に選択・判断することが困難な状況にあります。

このような中、市民(消費者)が「食を営む力」を身につけるため、「安心して食生活を送るための食育」という観点から取り組みを推進していきます。

(2) 取り組むべき施策

● 37) 食の安全性に関する体験を通じた食育活動の推進

食品衛生に関する意識や食の安全性に関する判断力を正しく身につけるためには、子どもの頃からの基礎的な体験等が重要であることから、親子で参加できる食の安全性や食品衛生に関する催し等の機会を提供していきます。

● 38) 食育を通じた食の安全に関する情報の共有化

食品の安全性に対する理解を深め、生産者、製造・加工、流通、販売等の食品関連事業者と市民(消費者)相互の信頼関係を確立するため、意見交換等を行う機会を提供します。

● 39) 基礎的な調査・研究等の実施

市民の健康にかかる課題を整理し、科学的根拠に基づいた施策を展開するために、栄養や食品に関する基礎的な調査や研究を実施します。

(3) 成果指標

項目⑨	食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合
基準値	49.6 % (平成 24 年度)
目標値	60 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

食育を通じて、食の安全性や栄養に関する理解促進を図った効果は、「食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合」の増加をもって、客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 衛生意識向上を目的とした食中毒予防ポスターコンクールや食の安全安心体験事業を実施します。【再掲】
- 家庭での食品の取り扱いや保存方法に関する知識の普及を充実します。
- ふれあい出前講座を開催し、地域や職場、学校等において情報提供に努めます。
【再掲】
- 食品関連事業者は、学校等が行う食の教育に関する取り組みに協力します。
- 「国民健康・栄養調査」(厚生労働省実施)、「県民健康・栄養調査」(熊本県実施)などの各種調査結果を収集、分析し、熊本市民の特性や健康課題などの把握と解決方法の分析に努めます。
- 日々の生活の中で、子どもへの食育の推進や食に安全対策に努めましょう。
- 習得した食の安全や食生活改善のための知識を家庭の食生活に取り入れるように努めましょう。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●習得した食の安全や食生活改善のための知識を家庭の食生活に取り入れるよう努める ●食中毒予防ポスターコンクールや食の安全安心体験事業に参加する ●食品関連施設の見学会や農業体験活動などに参加することで、食品関連事業者との交流に取り組む ●家庭での子どもへの食育や安全対策に努める ●行政が行う調査研究に協力する	●消費者(市民)との意見交換を行い、安全性に関する情報を提供する	●行政や消費者などが行う食の教育に関する施策の推進に協力する ●食中毒予防ポスターの掲示に協力する ●製造施設見学の受け入れに努める ●消費者との意見交換を行い、食品の安全性や食育に関する情報を提供する ●行政が行う調査研究に協力する	●食中毒予防ポスターコンクール等を通じて、衛生意識の向上に努める ●食品の安全な取り扱い方や食品の安全性を確保するための取り組み等を子どもの頃からの教育に取り入れる ●行政が行う調査研究に協力する	●食品の安全性や食品衛生に関する講習会やイベントなどの活動の場を提供し、支援する ●食育を通して食の安全安心の確保に取り組む食品関連事業者の活動を支援する ●国民健康・栄養調査等、基礎的データを収集し、科学的根拠に基づいた施策を組み立てる

※ 教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

(平成 23 年度田崎市場体験)



(平成 23 年度一日食品衛生監視員体験)



第4章 食育の推進

1 食育を推進するうえでの課題

「食育」は、食に関する知識や正しい情報を選択する力を身につけ、自然の恩恵や食に関わる人々の活動に感謝し、理解を深め、心身ともに健康な食生活を実践できる人を育てていくことです。食育の推進にあたっては、個人や家庭だけでなく社会全体で取り組んでいく必要があります。

第2次計画では、これまでの取り組み状況や平成24年度市民アンケートの結果および国の第2次食育推進基本計画のテーマである「周知から実践へ」を踏まえて、以下のような課題をとりまとめました。

(1) 家庭力の減退

○ 食を通じたコミュニケーションの不足

従来、食育において重要な役割を担ってきた家庭が十分な役割を果たせなくなっており、子どもの食に関する問題への速やかな対応が大変重要です。

国の第2次食育推進基本計画では「家庭における共食を通した子どもへの食育の推進」が重要課題に掲げられ、また、健康日本21(第2次)においても子どものころに身につけた食習慣が生活習慣病発症との関連があるとし、共食の重要性に言及しています。本市においても、家族との食事回数や食事の楽しさを感じる割合が低い「若年層」への対応を図るとともに、家庭全体で健やかな子どもを育む力「家庭力」を強化する取り組みを強化します。

(2) 「食」の乱れが生活の乱れに

○ 朝食の欠食などの不規則な食習慣

朝食を欠食することは、栄養素不足を招くだけでなく、生体時計のリズムを崩し、肥満になりやすい体質になるなど、さまざまな弊害を及ぼします。また、食習慣の乱れに起因する生活習慣病の増加は大きな課題でもあり、子どもへの影響も大きいことから、各年代に対して生活全般の見直しを働きかけていく必要があります。

○ 食の外部化・多様化

最近では、食事を外食や弁当・惣菜を購入して済ませることが日常化しています。そのような市民に対しては、自分にあった外食や中食におけるメニューを「選択する力」を養い、料理の組み合わせ方によって栄養バランスの取れた食事内容に変化させるなどの食を進めることが必要であり、外食産業界においては健康を意識したメニューの提供が望まれています。そのため栄養成分表示や食品事業者との連携等、食環境整備の取り組みを継続して取り組みます。

○ 栄養バランスの崩れ

日本人は、長い歴史の中で「日本型食生活¹」という優れた食文化を培ってきましたが、現在それを実践している市民の割合は、高校生や大学生等で特に少なく半数にとどまっています。さらに、高齢者がいきいきと生活していく上でも、健康寿命を延伸することが重要であり、健全な食生活を心がけることが重要です。

特に、本市においては野菜の摂取頻度が低いことから、野菜の摂取量不足も考えられるため、毎日の食事の重要性と食品や料理の組み合わせ方等について、食事バランスガイドや、野菜料理レシピの普及などにより具体的な啓発が必要です。

○ 肥満等の増加

本市では、特に男性の若い世代からの肥満の増加が見受けられます。生活習慣病は肥満がその引き金になっていることから、若年層から肥満予防を重視した対策が必要です。

また、一方、若い女性の過剰なダイエットによる“低体重(やせ)”により、貧血や骨粗しょう症の増加や妊娠時の低栄養による低出生体重児²の増加と胎児期の低栄養が成長後の生活習慣病発症の要因となっていることが明らかになっており、実践に向けた具体的な啓発が必要です。

(3) 地域における食育

○ 食育に関する関心や意識

食育の認知度および関心は高くなってきています。健康と食に関する情報は市民に確実に浸透しつつあることから、今後もさらに理解を深めながら、食育についての知識を行動に変えていく取り組みが重要となります。

また、高齢者が食生活で困っていることとしては、「買った物を持って帰るのが大変」「食料品店が遠い」「地域で食事会などの交流会がない」などが課題となっており、改善が求められています。

○ 食品関連事業者の役割

栄養成分表示を飲食店等で「見たことがある」市民は、「食事バランスガイド」を見ている割合も高く、「食事バランスガイド」の普及と合わせて、食育の環境整備の中では、飲食店等の役割が重要です。

¹ **日本型食生活** 主食である「米」を中心として、大豆・野菜・魚などの副食物を組み合わせたものに、畜産物や果物などがバランスよく加わった食事パターンのこと。

² **低出生体重児** 出生時の体重が2,500g以下の新生児のこと。

食育に関する意識が低く、食生活の乱れが著しい青年期を中心とした若年層では、飲食店や食料品店を情報源としており、「健全な食生活を実践するために必要なこと」として、スーパーマーケットやコンビニエンスストア、飲食店からの情報提供が求められています。

○ 食文化伝承の希薄化

ライフスタイルの多様化や近隣住民とのつながりが希薄になっている中、健全な食生活を進め、地域の産物や食文化への理解を深め、それを継承していくことが難しくなっています。

そのような中で、次世代に郷土料理や伝統料理、食文化などについて伝えたいと思っている高齢者は増えていることから、地域の高齢者等から子育て中の親などに食文化を伝承する仕組みを整える必要があります。

(4) 「くまもとらしさ」を生かした食育

○ 地産地消の推進

地産地消は、市民の食の安全・安心や健康志向の高まりを背景に生産者と消費者の相互理解を深める役割も担っています。食育に関心がある市民ほど、産地や品質、鮮度を重視する傾向にあることから、市民の食育への関心度を高めるとともに、情報を提供し、地産地消を推進していくことが重要です。

○ くまもとの清らかな地下水等環境への配慮

ごみを少なくするための心がけは、特に若年層で不足しています。食育への関心度が高い市民ほどごみ減量を心がけていることや、リサイクルに関する取り組みを行っていることから、食育を通した環境保全の重要性がうかがわれます。

また、本市が他都市に誇れる資源のひとつである地下水に対しても、「食のおいしさの基になっていると思う市民の割合」が高くなっていることから、くまもとの地下水をはじめとした自然環境を未来に伝えていくためにも、いっそうの環境保全に関する啓発が重要です。

食育を推進するうえでの課題

家庭力の減退

- 食を通じたコミュニケーションの不足

「食」の乱れ

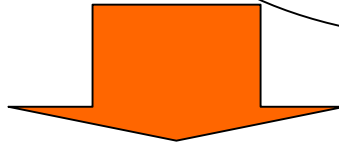
- 朝食の欠食などの不規則な食習慣
- 食の外部化・多様化
- 栄養バランスの崩れ
- 肥満等の増加

地域における食育

- 食育に関する関心や理解
- 食品関連事業者の役割
- 食文化伝承の希薄化

「くまもとらしさ」を生かした食育

- 地産地消の推進
- くまもとの清らかな地下水等環境への配慮



「周知」から「実践」へ

市民一人ひとりが食育の大切さを理解して、実践力をつける

2 食育を推進していくための視点と基本的施策

生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができる社会の実現を目指すため、次の4つの視点とそれらの実現に向けて5つの基本的施策を定め展開します。

【視点 A】全ての市民の食育への理解の増進

国の第2次食育推進基本計画において示されたように、本市においてもライフステージに応じた間断ない食育の推進をめざし「全ての市民の食育への理解の増進」に向けて取り組みます。

【視点 B】健全な食生活が実現できる環境整備

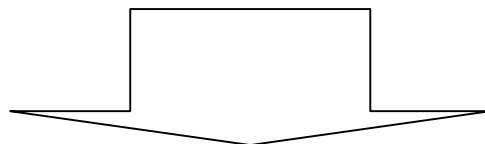
食育や健康に関心な層に対しては、食環境の整備を行うことが重要です。市民が栄養表示や食事バランスガイドを参考にしやすい環境にむけて取り組みます。

【視点 C】市民運動としての食育の推進

市民一人ひとりが、食育を実践していくためにはボランティアや各組織団体と連携し、地域活動を基盤とした市民運動としての食育の推進が重要です。

【視点 D】「くまもとらしさ」を活かした食育の推進

くまもとの自然の恵みあふれる熊本の食材等を含めた、「くまもとらしさ」を活かした食育の推進が必要です。



基本的施策

I 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践

市民一人ひとりが、家庭や学校・保育所・幼稚園等や地域の中のさまざまな経験を通して自ら食について学び、実践していきます。

II 健全な食生活を実践するための環境整備

食について学んだことを実践していくためには、ソフト・ハードの両面からの支援が必要であり、そのための環境整備を行います。

III 市民運動としての食育の展開

すべての市民が食育に関心を持ち実践していくためには、地域だけでなく、食に関する関係団体等も含めた食育市民運動を展開することが必要です。

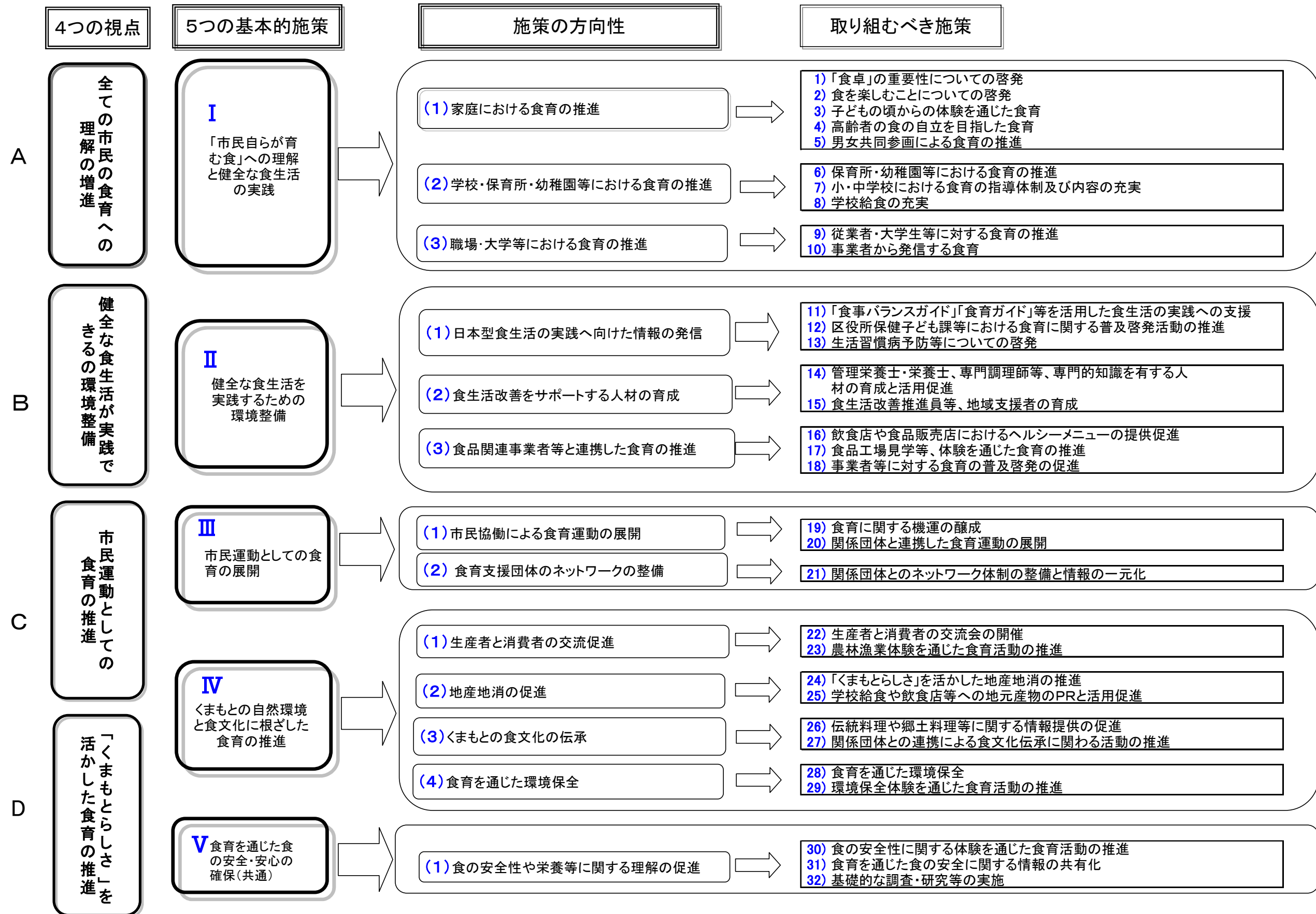
IV くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

生産から消費までの各分野が交流を深め、くまもとの食文化を共有し、地下水をはじめとした自然環境の保全に努め、次世代に伝承していくことが大切です。

V 食育を通じた食の安全・安心の確保（共通）

市民が、安心して食生活を送ることができるよう、食育を通して、食の安全性や栄養等に関する理解を深めることが大切です。また、市民の健康増進のため、食に関する基礎的調査・研究を行います。

3 「食育の推進」に関する施策の体系



4 具体的な施策の展開

I 「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践

1) 家庭における食育の推進

(1) 今後の方向性

「食」は、毎日の積み重ねであり、食育の基本は、「家庭」にあります。子どもから高齢者まで、市民自らが食に対する関心と理解を深め、家庭における健全な食生活を実践するために、以下の施策に取り組みます。

(2) 取り組むべき施策

●1) 「食卓」の重要性についての啓発

食卓は、コミュニケーションの場であると同時に、食習慣の確立や食事のマナー、食文化を伝承する大切な場であることを伝え、「共食」を通じた子どもへの食育推進に努めます。また、「食育」を子どものことだけにとらえず、全世代をとおり、朝食を毎日食べることの重要性を伝え、欠食率の低下を目指します。

●2) 食を楽しむことについての啓発

楽しい食事の時間を持つことは、心と体の健康を育みます。子どもの食育目標「楽しく食べる子どもに」成長することに取り組めます。また、よくかんで味わって食べることの大切さを伝えます。

●3) 子どもの頃からの体験を通じた食育

さまざまな食の経験を積み重ねることが大切です。家庭において、子どもの発達段階に応じた「体験をとおりした食育」を推進します。

●4) 高齢者の食の自立を目指した食育

高齢者の身体機能や生活機能を維持できるよう食育を推進するとともに、そのための支援および環境整備等について推進します。

●5) 男女共同参画による食育の推進

食育の関心度や実践度は、男性より女性のほうが高く、食育に対する意識には男女差が見られます。性別を問わず、食育に関心を持つことで、男女共同参画による食育を推進します。

(3) 成果指標

項目①	食育に関心がある市民の割合
基準値	73.4% (平成 24 年度)
目標値	90% (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

項目②	「朝食又は夕食を家族と一緒に食べる」の回数の増加 ※1 週間のうち朝食又は夕食を家族と一緒に食べる回数
基準値	10.0 回 (平成 24 年度)
目標値	さらに増加 (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

1 週間あたりの朝食の欠食率 ※幼児期は毎日食べている割合		基準値 (平成 24 年度)	目標値 (平成 30 年度)
項目③	幼児期 (1 歳～5 歳) ※	95.3%	100%
	小学 5 年生	0.9%	0%
	中学 2 年生	2.0%	0%
	20 代男性	29.4%	15.0%
	30 代男性	29.4%	15.0%
	65 歳以上	3.7%	00000%
出典資料等		熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査	

(指標とする理由)

一人ひとりが食育に関心を持つことが基本です。「共食」は、食育を推進するうえで大切な子どもへの食育推進の指標となります。また、子どものみならず、全世代において「食育推進」の重要性を認識する市民の増加が望まれることから、幼児期から高齢期までの朝食の摂りかたを見ることで、全世代を通じた食育実践の指標となります。

(4) 具体的な取り組み

- 「楽しく食べる子ども」に成長していくための基本は家庭にあることを伝えていきます。
- 親子クッキングや子どもクッキングを実施して食事のおいしさ、楽しさの意識付けを行います。
- 「いただきます」「ごちそうさま」の励行や「早寝・早起き・朝ごはん」運動の展開など、健全な食生活がおくれるよう支援します。
- ママパパ教室で、子育て世代へ、食の大切さを伝えます。

- 区役所が実施する幼児健診時等を通して食育の重要性の啓発及び情報提供を行います。
- 自治会・老人会等の活動を通して食育についての理解と関心を高めるため、「ふれあい出前講座」で行われている「食育講座」のより一層の充実を図ります。
- 高齢者の低栄養状態を早期発見し、「食^{えん}育^ぎ」を通じて低栄養状態の改善を図るための個別的栄養相談や集団的栄養教育を推進します。
- 高齢者の摂食・嚥下機能の低下を早期に発見し、その悪化を予防するため口腔機能の向上のための教育や口腔清掃の指導、摂食や嚥下・筋機能などに関する機能訓練等を推進します。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●一人ひとりが、食育に関心を持ち、食育実践活動を行う。 ●子どもへの食育を推進する大切な時間と場である家族との「共食」を推進する。 ●乳幼児期から楽しい食育経験を積み重ね、食を大切にすることを育む。 ●自分と家族の生活リズムを整え、朝食を食べる習慣をつける。 ●男性や高齢者も積極的に食事づくりや後片付けに参加する。 ●おいしい水のある食文化を楽しむ感謝する。	●市民が食について相談しやすい体制を整備する。	●市民が自ら食を楽しんだり、食を選択するため必要な情報を提供する。 ●高齢者が食材を購入しやすい量や食べやすい形態等の工夫に努める。	●食卓でのコミュニケーションを通じた家庭での食育の重要性を啓発する。 ●男女共同参画による食育を推進する。 ●様々な機会を通して「早寝、早起き、朝ごはん」運動を呼びかけ、朝食の重要性や生活リズムの改善を啓発していく。 ●生活習慣病予防で大切なことは「健全な食生活」と「適度な運動」であることを啓発していく。 ●給食を通して地域住民に食育の理解と関心を深める。	●「食育ガイド」等を利用し、市民に対し、食育の啓発を行う。 ●食卓でのコミュニケーションを通じた家庭での食育の重要性を啓発する。 ●市民へ食育に関する情報提供を行い相談しやすい体制を整備する。 ●男女共同参画による食育を推進する。 ●教育関係者への食育を徹底し、教育関係者から市民への食育を強化する。 ●市政だよりやインターネット等の広報媒体により、情報提供を工夫する。 ●二次予防事業による栄養改善事業や口腔機能向上事業への参加を積極的に促す。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2)学校・保育所・幼稚園等における食育の推進

(1)今後の方向性

社会状況の変化に伴い、子どもたちの食の乱れや健康への影響が見られることから、学校、保育所、幼稚園等には子どもの食育を進めている場として大きな役割を担うことが求められています。子どもへの食育は家庭へのよき波及効果をもたらすことも期待できることから、学校、保育所、幼稚園等において十分な食育がなされるよう、適切な取り組みを行うことが必要です。

また、PTA等関係団体や地域の支援者等との連携により、食育の充実を行い、家庭・学校・地域等が一体となって食育を展開していくよう取り組みます。

(2)取り組むべき施策

●6)保育所・幼稚園等における食育の推進

楽しく食べる子どもに成長していくために、さまざまな食べ物に興味を持ち、進んで食べようとする気持ちが育つよう取り組みを進めます。

また、保護者に対しても食育の取り組みを進め、地域との連携促進を図ります。

●7)小・中学校における食育の指導体制及び内容の充実

学校全体で食育を担うための指導体制を充実し、児童・生徒・保護者への啓発の推進及び地域との連携促進を図ります。

●8)学校給食の充実

学校給食の献立内容の充実を図るとともに、各教科においても学校給食を生きた教材として活用します。また、地元産物の導入を推進し、子どもたちの食育に活用します。

(3)成果指標

項目④	体験型食育活動の取り組み
基準値	公立 100%、私立 90.4%(平成 23 年度)
目標値	公立、私立 100%(平成 30 年度)
出典資料等	熊本市保育所栄養報告書

項目⑤	体験型食育活動の取り組み
基準値	私立 97.4%(平成 23 年度)
目標値	100%(平成 30 年度)
出典資料等	私立幼稚園協会

項目⑥	授業参観・懇談会等で保護者へ食育の啓発を行った学校の割合
基準値	48.5% (平成 23 年度)
目標値	60 % (平成 30 年度)
出典資料等	食育推進に関する調査 (健康教育課調べ)

(指標とする理由)

学校・保育所・幼稚園等での体験型食育の具体的な取り組み実績は、食育実践の指標となります。

(4) 具体的な取り組み

- 保育所、幼稚園等において、保育計画の中に食事のリズム、食べ方、マナー等の食育を位置づけて実践するとともに、給食の充実を図ります。
- 授業や体験学習等における食育の取り組みに活用できるように、食育に関する指導実践事例集を作成します。
- 「食」への感謝の気持ちを深めるため、学校農園等で収穫された野菜等を給食に使用したり、生産者や給食調理員との交流を図ります。
- 学校給食週間(1月下旬)などに、子どもたちが考えた献立や地元産物を使用した献立を給食に採用します。
- 学校では、給食の時間をはじめ、関連する教科等における食に関する指導を体系付け、学校教育活動全体を通じて総合的に推進していきます。
- 親子料理教室などを開催し、楽しんで健康づくりができるような取り組みを行います。
- PTA等の活動において、食についての講習会等を開催し、保護者に食の大切さを伝えます。
- 「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」を活用し、地域と協働して食育の推進を図ります。
- 「ふれあい給食」や「給食講演会」などを実施し、地域の人との交流を図りながら、給食についての理解と関心を深めます。
- 「ふれあい出前講座」で行われている「食育講座」のより一層の充実を図り、学校やPTA 活動を通して食育についての理解と関心を高めます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●子どもたちが食に関する基礎的な学習ができる環境づくりに努める。 ●学校や保育所・幼稚園等で行われる食育に積極的に協力する。 ●保育所・幼稚園等や学校・地域における行事等に積極的に参加する。(特に父親の参加)	●学校・保育所・幼稚園等の食育に積極的に協力する。	●学校・保育所・幼稚園等の食育に積極的に協力する。	●教育関係者が食育の重要性を認識し、学校や園全体の体制を整備し、食の年間計画により食育を推進する。 ●保育所における食育計画を保育計画、指導計画の中に位置づけ実践する。 ●男女ともに、子どもの時から食事づくりの楽しさや食事のおいしさの経験を実感できるような体験を通じた食育を行う。 ●食育と生活習慣病や介護予防等を結びつけた取り組みを実践する。 ●熊本市保育園連盟・熊本市幼稚園協会が行う食育活動の充実を図る。	●学校・保育所・幼稚園等の食育に関する指導体制の整備を行う。 ●教育委員会が行う学校給食を通じた食育事業の充実を図る。 ●子育て支援センターを通じた未就園児とその保護者の負担軽減を図る。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

3) 職場・大学等における食育の推進

(1) 今後の方向性

青年期は、食についての関心が低い年齢層であり、進学や就職で環境が変わる等、食習慣が変化しやすい時期です。その後も生活環境の変化や不規則な生活の中、仕事等を優先して外食の増加や運動時間の確保が難しくなるなど、肥満を誘発しやすくなります。生活習慣病の低年齢化や若い女性の低体重(やせ)の問題を解消するためにもこの時期からの取り組みが重要です。そのため、大学や企業・事業所等と連携した食育への取り組みを進めます。

(2) 取り組むべき施策

●9) 従業者・大学生等に対する食育の推進

職場等において健診後の保健指導の徹底をし、生活習慣病予防に努めます。学食や社員食堂等にメニューの栄養成分表示や「食事バランスガイド」を掲示するなど、従業者等への食育活動の実施や食育講座を開催します。

●10) 事業所から発信する食育

事業所内で食育の取り組みを強化し、その取り組みを他の事業所へも情報提供します。また、市民に対し、さまざまな食育体験活動の機会の提供や、より健康に配慮した商品の開発、メニューの提供等に努め、行政もこれらの活動を支援します。

(3) 成果指標

項目⑦	企業、大学等での食育に関する講座の開催数
基準値	19件（平成 23 年度）
目標値	30件（平成 30 年度）
出典資料等	実績報告

(指標とする理由)

職場・大学等での食育講座の実績は、青年期からの食育啓発の指標となります。

(4) 具体的な取り組み

■メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)が最も多い世代の健康づくりを担う事業所において、健康診断後の保健指導を徹底し、従業員の家庭も含めた食育の推進に努めるよう、普及啓発を行います。

■区役所で行われている「生活習慣病予防講座」等、大学や事業所に出向いた講座のより一層の充実を図ります。

■「ふれあい出前講座」で行われている「食育講座」のより一層の充実を図り、職場等を通して食育についての理解と関心を高めます。

■事業所給食においては、昼食メニューの食育関連情報を従業者に提供するなど、食育についての啓発を心がけます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●職場や大学等における食育に積極的に参加する。 ●従業員等に健康診断等の受診を促し、生活習慣病予防のために「健全な食生活」と「適度な運動」を啓発する。	●大学や職場等における食育に積極的に協力する。	●従業員に食育の大切さを伝える。 ●従業員が、食育の大切さを理解し、調理等に気を配る。 ●職場等の食育に積極的に協力する。	●自ら率先して食育に取り組む。 ●教育関係者としてスキルアップに取り組む。 ●家庭と連携した、生活習慣病の予防に取り組む。	●大学や職場等における食育に積極的に支援する。 ●大学や職場等で食育活動を行う。 ●大学や職場等で食育サポーターを育成する。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

Ⅱ 健全な食生活を実践するための環境整備

1)日本型食生活の実践へ向けた情報の発信

(1)今後の方向性

あらゆる世代の市民が、健全な食生活を実施するためには、身近なところで食生活改善に必要な情報が的確に得られ、得た情報を基に自分にあった食生活を実践することが出来る環境整備が必要です。

また、本市には誇るべき天然の恵み“おいしい水”があります。毎日の生活に欠かさない水を市民の健康づくりに活用していくことも重要です。

特に、各区役所を中心に、妊産婦への栄養指導の充実を図ることにより、自らの食や身体について見直す契機とし、本人とその家族の食育を推進します。また、食生活を支える口腔機能の維持等についての指導など、”必要なときに 必要な支援を“という観点からの取り組みを行います。

(2)取り組むべき施策

●11)「食事バランスガイド」「食育ガイド」等を活用した食生活の実践への支援

自分にあった食事量や栄養バランスを理解し、健全な食生活を実践するために、「食事バランスガイド」「食育ガイド」等を活用した食育教室や出前教室などの取り組みを行います。また、「かんたん野菜レシピ」等を作成し、研修会や調理実習等を通して、野菜摂取量の増加に取り組めます。

食事バランスガイド

食事バランスガイドは1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかをわかりやすく「コマ」の形のイラストで示したものです。「コマ」が倒れないように、食事の内容に気を付けましょう。

1日分	
1日2000～2400kcalの場合	
5～7 つ(SV)	主食 (ごはん、パン、麺) ごはん(中盛り)だったら4杯程度
5～6 つ(SV)	副菜 (野菜、きのこ、いも、海藻料理) 野菜料理5皿程度
3～5 つ(SV)	主菜 (肉、魚、卵、大豆料理) 肉魚卵大豆料理から3皿程度
2つ(SV)	牛乳・乳製品 牛乳だったら1本程度
2つ(SV)	果物 みかんだったら2個程度

このコマは厚生労働省・農林水産省が決定した「食事バランスガイド」に基づき、熊本市食事バランスガイド普及実行委員会が作成したものです。

●12) 区役所保健子ども課等における食育に関する普及啓発活動の推進

区役所保健子ども課等を中心に、育児相談や健康相談日のPRを行い、妊産婦・乳幼児から高齢者に対する栄養指導相談体制の充実を図ります。

●13) 生活習慣病予防等についての啓発

生活習慣病予防対策としては、実際に、適切な食事、定期的な運動、定期的な体重測定を継続的に実践している市民の割合を増やしていくことが重要です。

生活習慣病予防について正しく理解し、市民一人ひとりが生活習慣の見直し、健全な食生活や適度な運動などを実施できるよう啓発します。

(3) 成果指標

項目⑧	栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合
基準値	69.0% (時々参考にしている以上) (平成 24 年度)
目標値	80 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート

項目⑨	内臓脂肪症候群の予防や改善のために適切な食事、定期的な運動、定期的な体重測定を継続的に実践している市民の割合
基準値	27.7% (平成 24 年度)
目標値	50 % (平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート

(指標とする理由)

生活習慣病予防対策の実践者の割合を指標にすることで、食育実践に向けての取り組みが評価できます。

料理の「つ(SV)」目安									
1つ分 =		=		=		=		1.5つ分 =	
	ごはん小盛り1杯		おにぎり1個		食パン1枚		ロールパン2個		ごはん中盛り1杯
2つ分 =		=		=					
	うどん1杯		もりそば1杯		スパゲティ				
1つ分 =		=		=		=		=	
	野菜サラダ		きゅうりとわかめの酢の物		貝だくさんのみそ汁		ほうれんそうのあじき		ひじきの煮物
		=		=		=		=	
	煮豆		きのこのソテー		野菜の煮物		野菜炒め		いもの煮っころがし
2つ分 =		=		=		=		=	
	冷奴		納豆		目玉焼き		焼き魚		魚のフライ
		=		=		=			
	マグロとイカの刺身		ハンバーグステーキ		豚肉のしょうが焼き		鶏肉の唐揚げ		
1つ分 =		=		=		=		2つ分 =	
	牛乳コップ半分		チーズ1かけ		スライスチーズ1枚		ヨーグルト1パック		牛乳瓶1本分
1つ分 =		=		=		=		=	
	ミカン1個		リンゴ半分		カキ1個		ナシ半分		ブドウ半房
	モモ1個								

(4) 具体的な取り組み

- 食事バランスガイドを普及し、栄養バランスのとれた日本型食生活の実践ができるような取り組みを行います。
- 「すこやか食生活改善講習会」等を開催し、食事バランスガイドを活用した健全な食生活を身に付けられるような機会を提供します。
- 区役所保健子ども課等からは、妊産婦から高齢者まで、各ライフステージに応じた食育情報と体験の場を提供していきます。
- 区役所保健子ども課等で行われている健康相談のより一層の充実を図り、身近な場所で気軽に相談ができるような体制づくりを行います。
- 生活習慣病予防で大切なことは「健全な食生活」と「適度な運動」であることを伝えるため、各種健診等を利用した啓発を行います。
- 健康状態に応じた栄養や運動の指導を行います。
- 「ふれあい出前講座」で行われている「食育講座」のより一層の充実を図り、食育についての理解と関心を高めます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
● 「食事バランスガイド」等を活用し健全な食生活を実践する。 ● 各区役所や市のホームページ等からの食に関する情報を有効に利用し、講習会等に積極的に参加する。 ● 必要な食事量や運動を理解し実践する中で、体重の管理も行う。	● 栄養バランスのとれた日本型食生活を支える食材を提供する。	● 「食事バランスガイド」等を活用し、市民が選択しやすい販売形態、食品づくりに努める。 ● 自社食堂等に「食事バランスガイド」のポスター貼付やカードを配備して社員に啓発する。	● 「食事バランスガイド」の活用や栄養成分表示の見方など日本型食生活の実践へ向けた啓発を行う。 ● 区役所等と連携した食育活動を実施する。 ● 医療保険者は医療機関等においては特定保健指導を行い、生活習慣病予防に必要な知識の向上と実践を図る。	● 「食事バランスガイド」等を利用し、日本型食生活を啓発する。 ● 各区役所における相談体制の充実を図り、ライフステージに合わせた学習・体験の場を提供する。 ● 市政だよりやインターネット等の広報媒体により、情報提供を工夫する。 ● 生活習慣病予防のための食育活動を実施する。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2)食生活改善をサポートする人材の育成

(1)今後の方向性

市民一人ひとりが健全な食生活を実践しやすい環境を整備するためには、さまざまな角度から市民の食育をサポートする人材が必要です。地域における食生活の課題を分析し、具体的な生活習慣の改善指導ができる管理栄養士・栄養士、専門調理師等専門的知識を有する人材が中心となって食育推進することが求められています。

食生活改善推進員等地域支援者の、食育に関しての地域に根ざした活動は食育の推進においては欠かせないものです。身近なところで相談できる体制づくりを進めるため、食育地域リーダーとしての食生活改善推進員を育成します。

(2)取り組むべき施策

●14)管理栄養士・栄養士、専門調理師等、専門的知識を有する人材育成と活用促進

食育に関する専門知識を備えた管理栄養士等の専門職の研修等を実施し資質向上に努めるとともに、栄養士会等との連携を密にした活動を強化します。また、生活習慣病予防の栄養指導相談体制の充実を進めます。

●15)食生活改善推進員等、地域支援者の育成

地域における食育地域リーダーとして食生活改善推進員の育成に努めます。

(3)成果指標

項目⑩	食育推進に関するボランティア数の増加
基準値	1,208 人(平成 24 年度)
目標値	1,600 人(平成 30 年度)
出典資料等	食生活改善推進員、8020 推進員の数

(指標とする理由)

食生活改善をサポートする人材を育成することで、地域に根ざした取り組みの強化を図る指標とすることができます。

(4) 具体的な取り組み

- 栄養士会等専門職能団体との連携を強化するとともに栄養管理研修会や調理師研修会の充実を図り、食育に関する資質向上を図ります。
- 区役所においては、身近に相談できる人材として「すこやかくまもと栄養セミナー」などによる食生活改善推進員等の育成を進めます。
- 小学校区単位の健康まちづくり等において、食育についても積極的にとりくみ、住民自らが健康なまちを作ります。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
● 地域にどんな食生活改善に関する人材やリーダーがいるのか情報を収集し活用する。 ● 自ら、食生活改善推進員の養成講座を受講し、食生活改善推進員としてボランティア活動を行う。	● 専門的知識を有する人材や地域リーダーとの連携強化を図る。	● 食育改善のボランティア等に食品関連事業者として協力する。	● 管理栄養士・栄養士、栄養教諭、専門調理師・調理師等、専門的知識を有する人材を育成する。 ● 熊本市食生活改善推進員協議会は、食育支援者として会員増・組織強化に努める。 ● (社)熊本県栄養士会は、健康教育・相談を行う「栄養ケア・ステーション」の充実・PRを行う。 ● 熊本市保育園連盟・熊本市私立幼稚園協会は、食育担当者を行う研修会の充実を図る。	● 管理栄養士・栄養士、調理師等の専門知識を有する人材に対し、研修会等を開催するとともにその活用を図る。 ● 食生活改善推進員等地域における食育支援者の養成を行い、その活動を支援する。 ● 元気高齢者を地域における食育支援者として養成し、その活動を支援する。 ● 校区単位の健康まちづくりで、活躍する人材の育成を行い、協働に努める。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

3)食品関連事業者等と連携した食育の推進

(1)今後の方向性

食の多様化により、外食や中食を利用する人が増加しています。市民が自分に適した食を選択できるようにするためには、食品関連事業者の担う役割は非常に重要です。また、食品関連事業者が自ら市民の健康を担っているという自覚と責任を持ち、率先して食育を進めていく必要があります。

そこで、食品関連事業者と連携した食育を推進するとともに、食品関連事業者への啓発を推進し、自発的な活動を支援するために取り組みます。

(2)取り組むべき施策

●16) 飲食店や食品販売店におけるヘルシーメニュー等の提供促進

減塩メニュー・野菜たっぷりメニューの提供や栄養成分表示を実施する飲食店等を増やし、健康づくりを支援する事業者の拡大を図り、市民が自分にあった食事を選べるように努めます。

●17) 食品工場見学等、体験を通じた食育の推進

食品関連事業者等は、様々な体験活動の機会の提供を通して、市民が食べ物の成り立ちや食品加工への理解を深める機会の充実を図ります。

●18) 事業者等に対する食育の普及啓発の促進

事業者が自ら、さまざまな情報を収集し正しい情報を発信するためにも、食品関連事業者に対する食育の普及啓発を推進します。

(3)成果指標

項目⑧	栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合 【再掲】 P89 参照
-----	------------------------------------

(指標とする理由)

食品関連事業者等と連携した食育の推進していくことで市民の意識向上に影響を及ぼすので、食の環境整備に関する食育推進の指標となります。

(4) 具体的な取り組み

- 「健康づくりできます店」に登録し、ヘルシーメニューを提供する飲食店を増やします。
- 「ヘルシーおいしい中食・外食推進事業(仮称)」を実施し、栄養成分表示を実施する飲食店等を増やし、市民が身近なところで健康的な食を選択できるよう努めます。
- 飲食店や食品販売店など、市民が身近な場所で食に関する情報が得られるように、情報提供に努めます。
- 食品関連業者は、最新の情報を収集するとともに自発的な健康づくりのためのPR活動などを進めます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●「健康づくりできます店」のステッカーがある飲食店を積極的に利用する。 ●食品工場見学会等体験活動に積極的に参加する。 ●市民として事業者働きかけ、事業者の食に関する意識を高める。	●食品関連事業者と連携し、自発的な食育活動を展開する。	●「健康づくりできます店」に登録し、食育を積極的にPRする。 ●ヘルシーメニュー提供や栄養成分表示等市民の食育実践の支援に努める。 ●食品工場見学会等、市民ニーズに沿ったイベントを行い、体験の場を提供する。 ●従業員に対する食育の研修に努める。	●工場見学等事業者が行う体験を通じた取り組みを積極的に活用する。 ●事業者等に対する研修会の開催等、食育に関する普及啓発を行う。	●食品関連事業者と連携し、自発的な食育活動を支援する。 ●栄養成分表示等をする飲食店を増やすよう支援する。 ●食品関連事業者の従業員を対象とした食育の研修会を実施する。 ●「健康づくりできます店」の周知に努める。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

栄養成分表示の例



Ⅲ 市民運動としての食育の推進

1)市民協働による食育運動の展開

(1)今後の方向性

食育の推進を市民運動として展開するためには、市民に食と健康の関係、地産地消の意味等を正しく理解することを通して食育に関心を持ってもらうことが重要です。今後も国、県や関係団体と連携した食育キャンペーンを実施するなど、各種広報媒体やイベント等を通して食育の周知と定着に努めていきます。また、それぞれの組織・団体が、連携して食育活動を進めていくことも重要です。

他にも、食生活改善推進員が地域の食育リーダーとしてボランティア活動を実施しやすくなるようサポートします。

(2)取り組むべき施策

●19)食育に関する機運の醸成

「食育月間」「食育の日」等を活用した国、県や関係団体と連携した食育キャンペーンを実施するとともに、各種広報媒体やイベント等を通して、食育を定着し社会的な食育推進の機運の醸成を図ります。

●20)関係団体と連携した食育運動の展開

関係団体、食生活改善推進員等の食育ボランティアがそれぞれ連携協力をした食育活動を展開します。

校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動を展開します。

(3)成果指標

項目①	食育に関心がある市民の割合 【再掲】 P81 参照
-----	---------------------------

項目⑪	食生活面で「くまもとらしさ」を感じたことのある市民の割合
基準値	52.9%(平成 24 年度)
目標値	65 %(平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

食育の推進を市民運動として展開することにより、食育の関心が高まり、この指標で食育をととした健康まちづくりが客観的に評価できると考えられます。

(4) 具体的な取り組み

- 「食育月間」、「食育の日」等を活用し、国、県、関係団体と連携して食育キャンペーンを実施します。
- ホームページ「くまもと 食のひろば」等の各種広報媒体通して食育の周知と定着化に努めます。
- 「食と健康フェア」等のイベントを通して食育の周知と定着化に努めます。
- くまもとの水と食に関する情報を積極的に市内外に発信します。
- 関係団体と連携し、さまざまな機会を捉え、食育に関する体験学習の機会や情報を提供します。
- 食生活改善推進員等の地域ボランティアの活動を支援します。
- 校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動を行います。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●市民自ら食を真剣に考え、行動する。 ●食育活動を実践する仲間づくりに努める。 ●子育て中の母親や高齢者、障がい児・者を地域全体で支援していく。 ●市民同士は互いに持つ情報について積極的に情報交換する。 ●校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動をする。	●関係団体や行政等と協働で食育に関するイベント等を開催し、機運の醸成に努める。 ●校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動をする。	●食を通して市民の健康づくりを応援するという自覚を持つ。 ●関係団体や行政等と協働で食育に関するイベント等を開催し、食育推進の機運の醸成に努める。 ●校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動をする。	●「早寝、早起き、朝ごはん」運動を市民運動に拡大し、市民の生活リズムを促す。 ●「食育の日」「食育月間」等を活用し、食育の定着に努める。 ●「熊本市食生活改善推進員協議会」は食育の草の根運動を展開する。 ●熊本市PTA協議会が取り組んでいる食育活動の充実を図り各校区に根づかせる。 ●地域ボランティア団体は、家庭・学校・地域の橋渡しとして市民の食育活動を支援する。 ●地域公民館の講座に食育の講義や実習を取り入れる。 ●校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動をする。	●国や県、関係団体と連携し、「食育の日」・「食育月間」を利用し、食育キャンペーンを実施して食育実践活動を啓発する。 ●専門的知識を有する人材や地域リーダーとの連携強化を図る。 ●既存のNPOやボランティア団体等や学生ボランティアと協力し、食育市民活動を行う。 ●関係団体や行政等と協働で食育に関するイベント等を開催し、機運の醸成に努める。 ●校区単位の健康まちづくりにおいて食育を意識した活動をする。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2)食育支援団体のネットワークの整備

(1)今後の方向性

「熊本市食の安全安心・食育推進会議」において、「熊本市食の安全安心・食育推進計画」の進捗状況や食に関する機関の相互連携に関することを審議し、食育推進体制の整備を図ってきました。また、平成17年度より「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」で活動を実施しており、参加団体ごとの活動のみならず、連携した食育活動を実施しています。今後は、区役所毎の活動・連携を強化しながら、さらに地域に根ざした活動に向けて取り組みます。

(2)取り組むべき施策

●21)関係団体とのネットワーク体制の整備と情報の一元化

「熊本市食の安全安心・食育推進会議」において、計画についての評価や進捗管理、並びに食育に関する機関の相互連携に関する審議を通して、食育推進体制の充実を図ります。

「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」においては、参加団体が、それぞれの機関の機能や特性を十分に理解して、団体間の連携を推進し、食育活動を推進します。

(3)成果指標

項目⑫	「熊本市子どもの食育ネットワーク」における連携活動した団体等の割合 * 保育園・幼稚園が他団体と連携して食育に取り組んだ割合
基準値	42.5%（平成24年度）
目標値	60%（平成30年度）
出典資料等	「熊本市子どもの食育ネットワーク」 アンケート調査

(指標とする理由)

それぞれの団体が活動するのみならず連携した食育の取り組み状況を把握することが、食育実践活動の広がりを判断するうえでの指標と考えます。

(4)具体的な取り組み

- 「熊本市食の安全安心・食育推進会議」を設置し、本計画の進捗状況を把握していきます。
- 食育に携わる団体の、「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」への加入を促進し、区役所ごとの地域研修会などを活用して地域ごとのネットワークの充実を図ります
- 広く関係団体との情報交換を密にし、ネットワーク構築に努めます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●関係団体や行政が発信する食育情報の収集を心がける。 ●PTA活動を通じて親同士のネットワークづくりを進める。	●関係団体との情報交換に努める。	●関係団体との情報交換・連携に努める。	●乳幼児期の食育については「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」を中心として推進する。 ●食品関連事業者等関係団体との連携強化・ネットワーク体制の整備に努める。 ●区役所保健子ども課等と連携した食育活動を実施する。	●「熊本市食の安全安心・食育推進会議」において、関係団体とのネットワーク体制の整備・食育運動の推進に努める。 ●「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」加入者と連携をとり研修会や食育活動の充実に努める。 ●その他、関係団体とのネットワークにおいて、食育推進に努める。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

Ⅳ くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進

1)生産者と消費者の交流促進

(1)今後の方向性

生産者と消費者の交流や農林漁業体験を通して、食への関心と食育への大切さへの理解の向上を図ります。

(2)取り組むべき施策

●22)生産者と消費者の交流会の開催

食の生産に関する理解を深め、生産者と消費者がともに「くまもとの食」を支えあい、相互の信頼関係を構築するための交流の機会を提供します。

●23)農林漁業体験を通じた食育活動の推進

教育ファーム等で、幼い頃から様々な農林水産業体験を通して、食べ物に対する感謝の念や生命や物の大切さを感じる心を育む機会を提供するよう努めます。

(3)成果指標

項目⑬	農林漁業体験を経験した市民の割合
基準値	37.7%(平成24年度)
目標値	50%(平成30年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

農林水産物の生産に関する体験活動の機会を提供することで、食に関する関心や理解の増進を図ることができます。

(4)具体的な取り組み

- 農林漁業者、食品関連事業者、関係団体等が地域で行う体験学習を促進します。
- 生産者とふれあえる機会、農産物直売所紹介などの情報を充実させます。
- 学校農園等を活用し、栽培・収穫・食するという各段階の中で、育てることの大変さ・収穫の喜び・食べる嬉しさ等を体験できるよう促します。
- 田畑や漁場などの生産風景や豊かな自然等を、ホームページや広報誌を通じて、発信していきます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●食の大切さを考え、教育ファーム等の農業体験を通じて、第一次産業の重要性を理解する。 ●「生命」をいただいていることに感謝する気持ちを持つ。	●市民(消費者)との意見交換や教育ファーム等の体験の場を積極的に設け、相互理解を図る。 ●生産者は、自ら行っている食育に関する活動を積極的にPRする。	●生産者と市民(消費者)との橋渡しとして交流促進を支援する。	●学校農園等を活用し、栽培の楽しさ・収穫の喜びを体験させる取り組みを行う。	●教育ファーム等の農林漁業体験の場を官民両方で設け、体験活動の場を提供する。 ●生産者とふれあ得える機会、農産物直販所等を紹介する。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

2)地産地消の促進

(1) 今後の方向性

「地産地消」を認知している市民の割合は、70%で目標値を達成しました。学校給食における地元産物を使用する品目数も割合も増えてきています。今後、さらに「地産地消」に努め、行動につながるよう取り組みます。

(2) 取り組むべき施策

●24)「くまもとらしさ」を活かした地産地消の推進

地元の産物を購入する市民を増やすために、地元産物の情報提供に努め、地産地消の理解向上に努めます。

●25) 学校給食や飲食店等への地元産物のPRと活用促進

学校給食は、食に関する「生きた教材」であり、地場産物を使用することで、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めることにもつながります。

そこで、学校給食や市民に身近な飲食店等において、さらに地元産物の利用を進めます。また、「くまもとのおいしい農産物」をPRして活用に努めます。

(3) 成果指標

項目⑭	進んで地元農産物を購入する市民の割合
基準値	69.4%(平成24年度)
目標値	80%(平成30年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

項目⑮	学校給食における地元農産物を使用する品目数
基準値	39 品目(平成 23 年度)
目標値	45 品目(平成 30 年度)
出典資料等	使用実績

(指標とする理由)

進んで地元農産物を購入する市民を増やすことや学校給食で地元農産物の使用品目が増加することは、生産者の努力や食に関する理解の増進を図ることができます。

(4) 具体的な取り組み

- 「地産地消」に関する普及啓発や情報の提供を促進します。
- 学校給食や保育園給食における地元産物の使用割合を増やすよう促します。
- 農産物直販所や市産農産物等についての情報提供を充実させます。
- くまもとの水に関する情報を積極的に発信していきます。
- 「健康づくりできます店」における地産地消を推進する事業者を増やすよう促進します。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●地産地消の利点を理解し、できるだけ地元農産物を購入するよう心がける。 ●くまもとの地下水が地元の食材や料理のおいしさの基になっていることを理解する。	●地産地消の利点等啓発を行う。 ●給食施設や飲食店等に地元産の食材使用を促す。	●積極的に地元産物を活用する。	●学校給食や保育所給食、幼稚園給食等で地元産物の使用割合を増やす。 ●地元産物の利点を啓発する。	●地産地消の利点等啓発を行うとともに「健康づくりできます店」における地産地消を推進する。 ●給食施設や飲食店等に地元産の食材使用を継続的にPRする。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

3)くまもとの食文化の伝承

(1)今後の方向性

くまもとの息づく伝統的な食材や食文化を伝え、受け継ぐために、家庭のみならず、地域活動等での食文化の伝承を推進します。

(2)取り組むべき施策

●26) 伝統料理や郷土料理等に関する情報提供の促進

行事食や郷土料理を日々の暮らしに取り入れることができるよう、レシピ等の情報を提供します。

●27) 関係団体との連携による食文化伝承に関わる活動の推進

伝統料理や郷土料理の伝承のために、関係団体や地域の高齢者等と連携して、くまもとの食文化を広めます。

(3)成果指標

項目⑯	家庭での食事に郷土料理等を取り入れている市民の割合
基準値	49.2%(平成 24 年度)
目標値	70 %(平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

「くまもとの食文化」を家庭に取り入れることは、くまもとの豊かな食の文化の継承にもつながるとともに、生産者の努力や食に関する理解の増進を図ることができます。

(4)具体的な取り組み

- 伝統料理(行事食など)や郷土料理に関する情報を収集し、ホームページや広報誌を通じて、発信するとともに、食生活改善推進員等が行う「郷土料理講習会」を支援します。
- 地元産物を利用した新しい料理や加工食品開発に関する取組みを推進します。
- 学校給食を通して郷土料理や伝統料理を取り入れます。
- 保育園給食に伝統料理(行事食等)や郷土料理を取り入れ、情報を発信していきます。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
●家庭の食卓に郷土料理や伝統料理(行事食等)を取り入れる。 ●郷土料理や伝統料理(行事食等)の由来などを理解し、積極的に次世代に伝えていく。 ●地域や学校等で行われている食文化の伝承に関わる活動に積極的に参加する。	●地元産物の歴史に触れながら食材を提供する。 ●地元関連事業者と連携し地元産物を使った料理や加工食品の伝承に努める。	●地元産物の歴史にふれながら商品を提供する。 ●生産者と連携を図り、地元産物を使った料理や加工食品等の開発提供に努める。	●熊本の伝統料理、郷土料理を給食や試食会、おたよりなどで紹介する。	●伝統料理(行事食等)や郷土料理に関する情報をホームページ等で提供する。 ●元気高齢者による伝統料理等の伝承を支援する。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

4) 食育を通じた環境保全

(1) 今後の方向性

市民一人ひとりが、食への感謝の念、「もったいない」の気持ちを持つとともに、豊かな自然環境で育まれた「くまもとの恵み」を知ること、資源循環型社会の実現に向けた、食と環境保全のかかわりについて考える取り組みを行います。

(2) 取り組むべき施策

●28) 食育を通じた環境保全

ごみの減量やリサイクルなど、環境面から「食を大切にする教育」を推進することによって、資源循環型社会の構築を図り、環境保全を促進します。

●29) 環境保全体験を通じた食育活動の推進

食を通して環境について考え、環境に配慮した活動が広がるよう体験活動への参加を促します。

(3) 成果指標

項目①⑦	ごみを少なくするため「買いすぎ」「作りすぎ」をしないよう心がけをしている市民の割合
基準値	69.9%(平成24年度)
目標値	75%(平成30年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

項目⑱	熊本市の良質な水がおいしさの基になっていると思う市民の割合
基準値	80.8%(平成 24 年度)
目標値	85 %(平成 30 年度)
出典資料等	熊本市食の安全安心・食育推進計画に関する市民アンケート調査

(指標とする理由)

食育を通じた環境保全の取り組みを評価することは、市民の「食を大切にする」意識を高め、くまもとの恵みを守ることにつながります。また、くまもとの水のおいしさを守ることの大切さをこの指標で見ることができます。

(4) 具体的な取り組み

- 食べ物を大切にし、感謝する気持ちが持てるように普及啓発していきます。
- 節水等、地下水保全に関する情報を積極的に発信していきます。
- ごみ減量やリサイクルなど環境保全に関する情報を提供するとともに、環境保全活動や水に関する体験活動を推進します。
- 「買いすぎない、作りすぎない、食べ残さない」など、食べ物を大切にする意識の啓発を行うことで生ごみの減量化を図るとともに、実践につながる事業展開を行うことで、ごみ減量化やリサイクルに取り組みやすい環境づくりを目指します。

(5) 市民・関係団体・行政の役割

市民(消費者)	生産者	食品関連事業者	教育関係者等	行政
● 水をはじめとする資源には限りがあることを認識する。 ● ごみ減量やリサイクルに関する活動に積極的に参加する。	● 地下水が安全安心な農産物を生み出すことを市民や次世代に伝えていく。	● 良質な熊本の地下水を使った食品であることを積極的にアピールするとともに、節水やかん養等に努める。 ● 事業者から排出される生ごみを分別するなど、環境に配慮した営業を行う。 ● 食品廃棄物の発生を抑え、リサイクルに努める。(マイ箸、簡易包装、牛乳パック等のリサイクルの推奨) ● 食材が無駄にならないよう販売量を工夫するなど、家庭での廃棄量減量を後押しする。	● 身体をつくる食べ物の大切さを知らせると同時に「もったいない」という意識を持たせる。 ● ごみ減量やリサイクル、地下水保全に関する体験活動に積極的に参加する機会を設ける。 ● 循環型社会の構築についての教育を充実させる。	● 地下水を将来にわたって市民が享受できるよう、水質及び水量の両面から地下水の保全を図ります。 ● 家庭でのごみ減量・リサイクルの推進に向け、意識啓発していく。

※教育関係者等とは、教育・保育・養護・介護・医療及び保健に関する職務に従事する人や関係機関及び団体をいいます。

第5章 総合的な計画推進のために

1 計画の推進体制

本計画の円滑な推進体制のために、行政をはじめ、生産から消費までの関係者が互いに連携・協働し、それぞれの責務や役割を認識した上で取り組みを推進することが必要です。

(1) 関係機関及び団体による取り組み

本計画を全市的に推進していくために、食に関する関係機関・団体との連携強化を図ります。そのため、市民代表や生産者、食品関連事業者及び学識経験者など食に関係する関係者で組織する「熊本市食の安全安心・食育推進会議」(以下「推進会議」という。)により、食の安全・安心の確保及び食育の推進について協議します。

また、全ての市民が、生涯を通して住みなれた地域で健康でいきいきと暮らせるまちを市民と協働で作ることを目的に、各区役所ごとに取り組んでいる校区単位の健康まちづくり等において、地域で食育を意識した活動を推進します。

(2) 庁内における推進体制

食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、食にかかわる関係部局が情報を共有し、連携・協働して、施策を展開していくことが求められます。

そのため、「熊本市食の安全安心・食育推進庁内連絡会」(以下「庁内連絡会」という。)を核として、全庁的な取り組みを積極的に展開していきます。

庁内連絡会は、健康福祉子ども局をはじめ各区役所、環境局、農水商工局及び教育委員会の関係部署で構成し、幅広い課題に対して柔軟に対応するため、必要に応じてワーキンググループ等を設置します。

(3) 国・県等との連携

関係部署において、国や県等との連携を積極的に推進することにより、本市における生産から消費に至るまでの食の安全・安心の確保及び食育の推進を図っていきます。

2. 計画の進捗管理

本計画を着実に推進するため、市は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する取り組み状況について推進会議に報告を行ない、推進会議での意見・提言については、今後の施策に活かします。

また、本計画の進捗状況については、市ホームページ等で広く市民に公表します。

3. 推進体制のイメージ図

第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画



参 考 資 料

- 1 2次計画策定の経過
- 2 熊本市食の安全安心・食育推進会議運営要綱
- 3 用語の解説

1 2次計画策定の経過

H 2 4 年

- 5月21日 第1回食の安全安心・食育推進庁内連絡会の開催
- 5月31日 第1回食の安全安心・食育推進会議の開催
 - 第2次推進計画策定の諮問
- 6月～7月 市民アンケートの実施（中旬）
 - 1次計画の総括
- 8月 8日 第1回計画策定部会（食の安全安心）の開催
- 8月10日 第1回計画策定部会（食育）の開催
 - 骨子案等の検討
- 10月10日 第2回計画策定部会（食育）の開催
- 10月18日 第2回計画策定部会（食の安全安心）の開催
 - 素案の検討
- 12月 パブリックコメントの実施

H 2 5 年

- 2月 第2回食の安全安心・食育推進庁内連絡会の開催
- 2月 第2回食の安全安心・食育推進会議
- 第2次食の安全安心・食育推進計画策定

2 熊本市食の安全安心・食育推進会議運営要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、熊本市附属機関設置条例（平成19年条例第2号）第3条に基づき、熊本市食の安全安心・食育推進会議（以下「推進会議」という。）の運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この要綱において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食 全ての飲食物及びそれらに関する伝統並びに文化をいう。
- (2) 食の安全安心 食に関する健康被害の回避及び食品等に対する消費者の信頼をいう。
- (3) 食育 生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものであり、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をいう。

(審議事項)

第3条 推進会議は、次に掲げる事項について調査又は審議する。

- (1) 食の安全安心の確保に関すること。
- (2) 食育の推進に関すること。
- (3) 熊本市食の安全安心・食育推進計画の評価及び進行管理に関すること。
- (4) 食に関する機関の相互連携に関すること。
- (5) 前各号に掲げるもののほか、食に関する施策の推進に必要な事項に関すること。

(組織)

第4条 推進会議は、20人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから市長が委嘱する。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 関係団体の代表者
- (3) 市民の代表者
- (4) 前3号に掲げるもののほか、適当と認める者

(任期)

第5条 委員の任期は、3年とし、再任を妨げない。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長等)

第6条 推進会議に会長及び副会長をそれぞれ1人置き、委員の互選により選定する。

2 会長は、推進会議を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第7条 推進会議の会議（以下「会議」という。）は、会長が招集し、その議長となる。

2 会議は、委員の3分の2以上が出席しなければ、これを開くことができない。

3 会議の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

4 会議は原則として公開とする。ただし、次のいずれかに該当するときは、当該会議を公開しないことができる。

(1) 熊本市情報公開条例（平成10年条例第33号）第7条各号に規定する不開示情報に該当する事項について審議等を行うとき。

(2) 会議を公開することにより、公正又は円滑な審議等が著しく阻害され、会議の目的が達成で

きないと認められるとき。

(関係者の出席)

第8条 会長は、推進会議において必要があると認めるときは、議事に関係のある者の出席を求め、説明又は意見を聴く事ができる。

(部会)

第9条 会長は、特定の事項、専門的な事項等について調査審議するため、必要に応じて推進会議に部会を置くことができる。

2 部会に属すべき委員は、会長が指名する。

3 部会には部会長を置き、当該部会に属する委員の互選により定める。

4 部会長は、当該部会の事務を掌理する。

5 部会長に事故があるときは、部会長があらかじめ指名する委員がその職務を代理する。

(報告)

第10条 会長は、推進会議の決定事項を市長に報告又は答申しなければならない。

2 部会長は、部会における審議状況及びその結果を推進会議に報告しなければならない。

(庶務)

第11条 推進会議の庶務は、健康福祉子ども局健康づくり推進課及び食品保健課において行うこととする。

(委任)

第12条 この要綱に定めるもののほか、推進会議の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成20年1月15日から施行する。

附 則

この要綱は、平成20年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成24年8月31日から施行する。

平成24年度 熊本市食の安全安心・食育推進会議委員および策定部会名簿

	氏 名	策定部 会 (食の安全 安心)	策定部 会 (食育)	所 属	区 分
1	秋吉 澄子	○	○	尚絅大学短期大学部 【副会長】	学識経験者 (食育関係)
2	石井 孝文		○	(社)熊本県栄養士会	専門職・職能団体代表
3	伊藤 大介		○	熊本市私立幼稚園協会	教育関係団体代表
4	江頭 隆一		○	熊本市PTA協議会 (長嶺小学校PTA会長)	保護者会関係団体代表
5	江藤 晶	○		熊本保健科学大学 衛生管理学科	学識経験者 (食品衛生関係)
6	川瀬 修一		○	健康保険組合連合会熊本連合会	成人保健分野代表
7	北川 和喜	○		熊本市食品衛生協会	食品事業者代表 (食品衛生協会)
8	木村 彰宏	○	○	熊本日日新聞社	報道機関代表
9	清川 光乃		○	熊本市食生活改善推進員協議会	地域ボランティア代表
10	清田 賢治	○	○	熊本市農業協同組合	農・畜産業者代表
11	上妻 美由紀		○	熊本市保育園連盟 (寺原保育園)	教育関係団体代表
12	小山 和作	○	○	日本赤十字社 熊本健康管理センター (名誉所長) 【会 長】	学識経験者
13	谷口 憲治	○		(株)熊本地方卸売市場	食品事業者代表 (流通関係)
14	中川 朗子		○	市民公募	市民代表
15	永吉 景子	○		市民公募	市民代表
16	林田 祐典	○		熊本市観光旅館ホテル協同組合	観光関係事業者
17	古庄 眞喜	○		熊本市食品安全情報ネットワーク (株)鶴屋百貨店	食品事業者代表
18	松高 博	○		熊本県漁業協同組合連合会	水産業者代表
19	森田 啓二		○	熊本市小学校長会 (吉松小学校)	教育関係団体代表
20	山中 康博	○		熊本市食品安全情報ネットワーク (株)鮮ど市場	食品事業者代表

(五十音順)

3 用語の解説(あいうえお順)



●アレルギー物質を含む加工食品の表示

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でじんま疹などのアレルギー症状を起こす人が増えてきました。

現在、「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」の7品目については、必ず表示しなければなりません。また、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツなどの18品目については、表示の推奨品目となっています。

●5つの地帯

- 北西部中山間地帯 金峰山山麓の都市化の影響が少ない中山間地帯
- 南・西部水田地帯 有明海に隣接する白川と緑川にはさまれた平坦な地帯
- 南・東部水田地帯 水が豊富な水田地帯
- 東部畑作地帯 阿蘇山の火山灰などによってできた丘陵地帯
- 北部水田・畑作地帯 3つの台地からなる穏やかな起伏に富んだ畑、水田、開田地帯。

●遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（別の生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込むこと）を応用し、除草剤や害虫に強いなどの性質を持った農作物などが開発・生産されています。

平成24年3月現在、食品衛生法やJAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）では、農作物として大豆（枝豆・大豆もやし含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実などの8作物、添加物7種類、加工食品として33種類が認められています。

●運動習慣がある者

1回30分以上の運動を週2回以上実施し、1年以上継続している者のことをいいます。

●栄養ケア・ステーション

（社）日本栄養士会が生活習慣病対策として全国的に展開している事業。本市では（社）熊本県栄養士会が開設。栄養ケア・ステーション登録会員は資質向上を図るとともに、専門的な個別栄養相談や医療機関・行政への栄養食事指導・相談者派遣、健康教室の講師派遣、電話での相談、食事メニュー・食材の栄養価計算等を実施しています。

●栄養成分表示（栄養表示）

加工食品や外食、給食に対して、その食品または献立が含んでいる栄養成分を表示することです。加工食品に対して表示する場合は、健康増進法第31条に規定されている「栄養表示基準」に従わなければなりません。

●エコファーマー

たい肥等による土作りを基本とした化学肥料、化学農薬の使用量を低減する生産方式（持続性の高い農業生産方式）の導入計画を県知事に認定された農業者の愛称です。

●大型量販店ネットワーク

熊本地方卸売市場関係者、熊本市内の大型食品量販店及び熊本市保健所食品保健課の3者（27団体）で構成し、食に関する情報の共有化や意見交換を行っています。



●海面漁業

沿岸、沖合、遠洋などにおいて、利潤または生活の質を得るために水産生物を採捕することです。一方、陸域（河川・湖沼・ため池・用水路等）で営まれる漁業のことを内水面漁業といいます。ただし、琵琶湖、浜名湖、厚岸湖、霞ヶ浦などは漁業法では海面として指定されています。

●管理栄養士・栄養士

栄養士とは、栄養士法に基づき、養成施設を卒業後、都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養指導に従事する人のことです。

管理栄養士とは、栄養士の中で、国家試験により厚生労働省の免許を受けた者で、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導を行うことを業とするひとのことです。

●教育ファーム

子どもから大人まで、生産者の指導の下、「種まきから収穫まで」の一連の農作業を体験します。その中で、体験者が自然の恩恵に感謝し、食に関する活動への理解を深めることを目的としています。

具体的には、「体験者が、実際に農林水産業を営んでいる方の指導を受け、同一作物について2つ以上の作業を、年間2日以上行うこと」と、定義しています。

●熊本県食品の衛生に関する指導基準

国が定めている「食品、添加物等の規格基準」に規定のない食品の中で、食品の品質の向上や食中毒を防止するために、熊本県が独自に一部の食品に、「熊本県食品の衛生に関する指導基準」として一般細菌数や大腸菌群などの基準を定めているものです。現在、「そうざい」、「調理米飯（おにぎり）・調理パン類（サンドウッチ等）」、「豆腐」、「生菓子」に基準が定められています。

●「熊本市市場食品衛生監視所」

熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」）内にある市場会館の5階にある施設です。熊本市保健

所の職員が、そこで田崎市場を流通する農産物の残留農薬の簡易検査や水産物の細菌検査などの検査を行っています。

●熊本市食品衛生協会

食品業界の衛生水準の向上を図り、公衆衛生の増進に寄与することを目的とした団体で、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習会、食品衛生月間（8月）による衛生普及活動、各種表彰事業等を実施しています。

●グリーンツーリズム

農山漁村地域で自然、文化、農林水産業とのふれあいや人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のことをいいます。

●欠食・欠食率

欠食 欠食とは、1日3回の食事を基本として1回でも食事をしないことや、菓子、果物、乳製品、嗜好飲料などの食品のみを食べた場合や錠剤・カプセル・顆粒状のビタミン・ミネラル・栄養ドリンク剤のみの場合を言います。

成果指標での欠食率は「あなたはふだん朝食を食べますか？」という問いに対して「ほとんど食べない」と回答した市民の割合を示しています。

●健康危機

食中毒、感染症、毒物劇物などにより市民の生命や健康の安全を脅かす事態のことをいいます。

●健康危機管理

健康危機に対して行う発生予防、拡大防止、医療の確保などの業務のことをいいます

●健康づくりできます店

熊本市民の健康づくりを応援する飲食店や食品販売店の登録制度。栄養成分表示・ヘルシーメニュー・ヘルシーオーダー・地産地消・健康づくりの情報提供など13の登録項目があり、店内に登録証及びステッカーを掲示しています。

●健康食品

健康食品は法令上明確な定義はなく、一般的には「普通の食品」よりも健康に良いと称されて売られている食品のことです。

●県民健康・栄養調査

県民の健康増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、5年毎に身体状況、栄養摂取状況及び生活習慣の状況を明らかにする調査のことです。

●国民健康・栄養調査

健康増進法第10条に基づき、国民の健康の総合的な推進を図るための基礎資料として、毎年全国で行われる、国民の身体状況、栄養摂取状況及び生活習慣の状況を明らかにする調査のことです。



●残留農薬

農薬の使用に起因して、食品や自然界に含まれる農薬またはその代謝物のことです。平成18年に厚生労働大臣が定める基準量以上の農薬が残留する食品の販売などを禁止するポジティブリスト制が施行されました。各農薬の残留基準は作物の種類ごとに定められており、その基準値を定めるにあたっては、安全性を確認するために様々な実験を行って、「人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康上の問題が生じないとされる量」などを確認して、さらにその量の100分の1程度の安全係数をかけて基準値を決めています。

●試験検査の精度管理（GLP）

食品衛生検査に係わる施設において、検体（検査に供する食品等）採取から検査成績書発行までの全過程の標準作業書を定め、それに従って検査し、その内容を詳細に記録・保管し、これを検査部門から独立した信頼性確保部門が検証することにより、検査結果の妥当性・信ぴょう性を証明するしくみのことです。

●資源循環型社会・循環型社会

再使用（リユース）や再生利用（リサイクル）によって資源を循環させることで新たな資源投入や廃棄物の排出を削減し、環境への負荷を低減させる社会システムのことです。

●施設のドライ化

調理場の床面を作業前や作業中に感想状態に保持して作業を行う衛生管理手法のことです。これにより、水はねなどによる二次汚染を防止したり、調理場内の湿度を低く保つことにより、細菌の増殖を防止し、調理場内の衛生的な環境が確保されます。

●JAS法

昭和25年に制定された農林水産省が所管する法律で、正式には「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。この法律は、食品などが一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。この法律で定められたルールに従って食品などには、JASマークや原産地などの表示が付いています。

●収去

食品衛生法第28条に基づき、食品衛生監視員が必要に応じ、食品の製造施設や販売施設等

から、食品を添加物などの検査のため必要最小限無償で採取することです。

●消費期限と賞味期限

消費期限とは、表示してある保存方法で保存した場合でも、品質の劣化が急速に進む食品（おおむね5日以内で品質が劣化するもの）について表示されます。

一方、賞味期限は、表示してある方法で保存した場合、品質劣化が比較的緩やかな食品に表示され、その品質が十分に保持できる期限の年月日です。

●食育

子どもの頃から、さまざまな経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけさせ、健康で安全安心な食生活を日々送ることができる人を育てていくことで、あらゆる世代の人々に必要なものです。

●食育基本法

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、食育を総合的かつ計画的に推進することを目的に、平成17年7月15日に施行されました。その内容は食育に関し、基本理念を定め、国及び地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、現在及び将来わたり健康で文化的な国民の生活と豊かで活力のある社会の実現をめざすものです。

●食育月間・食育の日

国民運動として食育を推進していくために、国や地方公共団体はもとより多くの関係者が共通認識を持ち、国民の理解が得られるよう努めることが必要です。このような観点から国の基本計画においては、毎年6月を「食育月間」とするとともに、食育推進運動を継続的に展開し、食育のいっそうの定着を図るため、毎月19日を「食育の日」としています。

●食育に関する活動

栄養バランスのとれた食生活の実践、より安全な食品の購入、農業・加工活動への参加・体験、食生活改善に関する勉強会やボランティア活動への参加などのことです。

●食生活改善推進員（ヘルスマイト）

身近な場所で、食生活を通して健康づくりのボランティア活動を行う人達のこと、本市においては毎年、5区の保健子ども課で養成講座を実施しています。

●食生活指針

平成12年に、文部省・厚生省・農林水産省が、国民の健康増進、QOL（生活の質）の向上及び食料の安定供給の確保を図るため、食生活において一人ひとりが留意すべき10項目を設定したものです。

●食事バランスガイド

健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成 12 年 3 月）を具体的に行動に結びつけるものとして、平成 17 年に厚生労働省と農林水産省が、健康な大人が摂取すべきエネルギーや栄養素量に基づき、「何を」「どれだけ」食べればよいのか、食事の望ましい組合せや量をわかりやすく「コマ」のイラストで示したものです。

●食中毒

食品に起因する急性胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称です。その病因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学物質等による食中毒に分類されます。微生物性食中毒は細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分けられ、自然毒食中毒は、毒きのこ、ふぐ毒、かび毒などが病因物質となって起きます。

●食品安全基本法

国民の食生活を取り巻く環境の変化に的確に対応し、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に進めるため、平成 15 年 7 月に施行された法律です。

●食品衛生監視員

食品衛生監視員は、保健所等に勤務し、飲食店などの営業施設や病院などの給食施設に立ち入り、衛生状態の監視・指導を行ったり、市民から寄せられる「食」に関する苦情や食中毒発生時の対応、さらには、食品営業許可に関する業務を行っています。

●食品衛生監視指導計画

平成 15 年 5 月の食品衛生法の一部改正により、各自治体が国の定めた指針に基づいて翌年度に行う飲食店などの食品営業施設に対する監視指導計画を定めるものです。

食中毒の発生リスクが高い業種や食品に関して重点的に監視指導を行う事項などを年度ごとに具体的な監視指導数や食品の収去検査数などの目標を定め、その結果を公表しています。

熊本市では、この監視指導計画及び実績をホームページに掲載しています。

●食品衛生指導員

食品衛生協会の目的である自主衛生管理を実施するために、食品衛生協会が行う食品衛生指導員養成教育の終了した者に対して食品衛生指導員の資格が与えられます。全国で約 55,000 人、熊本市には約 120 人が任命されており、自主衛生管理の実践などのために営業施設の巡回指導などを実施しています。

●食品衛生責任者

食品営業者は、食品衛生法で定められている食品衛生管理者の設置義務がある業種（食肉製品製造業、添加物製造業など）以外の営業施設には、食品衛生責任者という施設の衛生管理などを行う者を設置しなければなりません。食品衛生責任者の資格は、各自治体で定めていますが、熊本市においては調理師、栄養士などの衛生関連法令に基づく資格者や食品衛生責任者養

成講習会を受講した者などに対して与えられます。

●食品衛生法

昭和 22 年に制定された厚生労働省などが所管する、食中毒等の飲食を原因とする危害を防止することにより、国民の生命・健康を守ることを目的に、食の安全安心を確保するための様々な規制などを定めた法律です。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定しています。

●食品関連事業者

食品安全基本法では、「肥料・農薬・動物用医薬品などの生産資材、食品（その原料または材料として使用される農林水産物を含む。）、添加物、器具、容器包装等の生産、輸入または販売その他の事業活動を行う事業者」のことをいいますが、本計画では、関係者の役割を明確化するために生産者と食品関連事業者を分けて表記しております。

●食品添加物

食品の製造過程で、または食品の加工や保存などの目的で食品に添加・湿潤・混和などの方法によって使用されるものです。食品添加物は食品衛生法に基づき「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定める（指定する）もの以外は原則として使用が認められていません。また、食品添加物の使用基準などについても食品衛生法で定められています。

●JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引きの単純公正化及び使用または消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資し、公共の福祉の増進に寄与することを目的とした法律です。

●スクリーニング検査

多数の中からある特定の性質を持つ物質・生物などを選別（スクリーニング）するために行う検査のことです。

●生活衛生推進員

家庭や地域における食品、環境、住居に関する生活衛生の学習をしてもらい、生活衛生の普及啓発活動の中心的な担い手や市民自らによる生活衛生のレベルアップの推進、市民の観点から行政への提言を行ってもらうこと等を目的に、熊本市に登録をした方々のことです。

●生活衛生出前教室

食品衛生及び生活衛生に関する出前講習会のことです。

●生活習慣病

食習慣・運動習慣・休養・喫煙・飲酒などの生活習慣が病気の発症や進行に深く関わっている病気のことです。

●生産履歴の記帳

農作物等の生産履歴（いつ・どこで・どのように生産・流通されたか、またいつ防除したか、肥料や農薬などをいつ、どのくらい使用したかなど）を記帳（栽培管理日誌）し、保管することです。これにより、農作物等の遡り調査が可能となります。

●精度管理

試験検査施設において、検体（検査に供する食品等）採取から検査成績書発行までの全過程の標準作業所を定め、それに従って検査し、その内容を詳細に記録・保管し、これを検査部門から独立した信頼性確保部門が検証することにより、検査結果の妥当性や信ぴょう性を証明する仕組みのことです。

●専門職能団体

法律や医療などの専門的資格を持つ専門職従事者らが、自己の専門性の維持・向上や、専門職としての待遇や利益を保持・改善するとともに、専門分野における科学・技術の学術研究促進を図ることを目的とした組織のことです。

医療・福祉の分野の専門職能団体では、日本医師会、日本歯科医師会、日本薬剤師会、日本栄養士会等があります。



●地産地消

地域生産地域消費の略語で、地元で生産された農産物を地元で消費すること。広い意味では、産地と消費者との物理的な距離のみならず、心理的な距離も縮めることも含めるという考えもあります。

●低出生体重児

出生時の体重が2,500g以下の新生児のこと。

●動物用医薬品

牛、豚、馬、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の予防や治療のために使われている抗生物質や寄生虫駆除剤など、飼育段階で使用される医薬品のことです。これらの製造・販売・使用については薬事法により規制され、また食品衛生法により、人への健康影響が無いレベルを食品中の残留基準値として設定しています。

●適正体重

身長（m）×身長（m）×22 で算出される値（kg）で健康を維持していくための目安となる体重のことをいいます。

●と畜検査

獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）を食用に供する際、都道府県等により実施される検査で、と畜場法に基づき安全で衛生的な食肉の供給を図るため、と畜場に搬入され食肉処理される獣畜を1頭1頭すべてについて獣医師であると畜検査員が疾病の有無等の検査を行います。

●トレーサビリティ

「トレーサビリティ」(traceability)とは、2つの用語 「追跡」(トレース, trace) と 「可能」(アビリティ, ability) をあわせた言葉です。直訳すると「追跡できる可能性、能力」という意味となります。

トレーサビリティシステムを活用することにより、迅速な原因究明や違反食品などの特定及び再発防止を図ることができます。



●内臓脂肪症候群（メタリックシンドローム）

内臓脂肪がたまることによって、血圧、血糖が高くなったり血中の脂質異常を起こしたりして、心筋梗塞や脳卒中などが起こりやすくなる状態のことをいいます。

●中食（なかしょく）

中食（なかしょく）とは、惣菜店等の家庭外で調理された弁当や調理食品を持ち帰って、家庭の食卓で食べることをいいます。

●日本型食生活

主食である「米」を中心として、大豆・野菜・魚などの副食物を組み合わせたものに、畜産物や果物などがバランスよく加わった食事パターンのことです。



●HACCP(ハサップ)

Hazard Analysis Critical Control Point の略称で、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法です。

従来の最終製品抜き取り検査では100%の安全性を保障することができないことから、製造に係る危害分析(HA)を行い、重要な工程を重要管理点(CCP)と定め連続的に管理することによって全ての製品の安全性を確保していくための衛生管理手法です。

●BSE（牛海綿状脳症）

牛の病気の一つです。感染した牛では、プリオンと呼ばれるたんぱく質が異常化して主に脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動や運動失調などの中枢神経症状を呈し、しにいたると考えられています。なお、危険部位を食べた人への幹線も報告されています。

●ふれあい出前講座

行政機関が行っている仕事の中で、担当機関職員が講師となり地域や学校に出向き、業務の取り組みや事業・施策などの話や説明をする講座のことです。

⑤ 行

●リスク

本計画では、健康障害を与える危険性のことを指します。

●リスクコミュニケーション

私たちを取り巻くリスクに関する正確な情報を、市民や行政、事業者などの関係者間で共有し、相互に意思疎通を図ることです。