

## 食の安全安心・食育部会報告

### 第 3 次熊本市食の安全安心・食育推進計画 (素案)

# 第3次 食の安全安心・食育推進計画

2019年 ~ 2023年  
(平成31年度) (平成35年度)

素案

平成31年 月

熊本市



# 目 次(案)

## 第1章 計画策定にあたって

1 策定の背景及び趣旨 .....	1
2 計画の位置づけ .....	2
3 計画の期間 .....	2

## 第2章 前計画の取組の評価と食を取り巻く現状および課題

1 食の安全・安心の確保	
前計画の取組の評価と食を取り巻く現状 .....	4
食の安全・安心を確保するうえでの課題 .....	10
2 食育の推進	
前計画の取組の評価と食を取り巻く現状 .....	12
食育を推進するうえでの課題 .....	24

## 第3章 計画の基本理念と施策体系

1 計画の理念 .....	27
2 計画の体系 .....	29
3 成果指標 .....	30
4 総合的な計画の推進体制と進行管理 .....	32

## 第4章 食の安全・安心の確保

1 食の安全・安心を確保するための視点と基本的施策 .....	34
2 食の安全・安心を確保に関する施策の体系 .....	36
3 具体的な施策の展開.....	38
生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保 .....	38
食品等事業者の自主衛生管理の推進 .....	46
国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携 .....	50
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 .....	52
食育を通じた食の安全・安心の確保（共通） .....	56

## 第5章 食育の推進

1 食育を推進していくための視点と基本的施策 .....	58
2 食育の推進に関する施策の体系 .....	60
3 具体的な施策の展開.....	62
「市民自らが育む食」への理解と健全な食生活の実践 .....	62
健全な食生活を実践するための環境整備 .....	66
市民運動としての食育の推進 .....	72
くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進 .....	78

参考資料 .....	86
------------	----



## 1 策定の背景及び趣旨

近年、食を取り巻く環境は、単身世帯の増加等、世帯構造の変化やライフスタイルの多様化が進む中、健全な食生活を実践することが困難な状況にあります。また、生産から消費に至るまでのフードチェーンの高度化・複雑化や輸入食品の増大、経済連携協定の締結推進など食・流通のグローバル化も進展しており、大きく変化しております。

このような中、「食」は生命と健康の基礎であるとの共通認識のもと、市民をはじめとして、教育関係者、農漁業者、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<sup>1</sup>の推進に積極的に取り組むため、平成25年3月に第2次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。

この間の取組により、「市民自らが育む食」や、「熊本の自然環境と食文化に根ざした食育」は、保育所、幼稚園等、ボランティア、関係機関との連携により、食育活動の実践は着実に推進されてきました。しかし、肥満や高血圧、糖尿病などの生活習慣病の増加等の問題や、朝食の欠食、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おり、市民自らの実践力の向上など健全な食の営みのためには、それを支える食品関連事業者等の果たす役割も重要となっています。

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、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒の発生は減少せず、また食品流通の広域化に伴い、複数の都道府県にまたがる腸管出血性大腸菌 O157 などの食中毒事案も発生しています。

一方、国においては、平成28年度に第3次食育推進基本計画を策定し、「実践の環(わ)を広げよう」をコンセプトに「若い世代を中心とした食育の推進」「多様な暮らしに対応した食育の推進」「健康寿命の延伸につながる食育の推進」「食の循環や環境を意識した食育の推進」「食文化の継承に向けた食育の推進」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も踏まえて、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、これまでの基本的施策や方向性を維持しつつ、課題解決のために必要な施策を強化し、第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画を策定します。

<sup>1</sup> **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 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」<sup>2</sup>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3次食育推進基本計画を踏まえ、県の食育推進計画も参考に策定しました。
- (4) 本計画は、熊本市第7次総合計画(2016年度～2023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 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7次総合計画等の終期に合わせて、2019年度から2023年度までの5年間とします。

ただし、社会情勢の変化や検証指標の状況、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。

---

<sup>2</sup>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。

# 熊本市第7次総合計画

## 食の安全・安心の確保

国

- ・食品安全基本法  
(H15年7月施行 第7条)
- ・食品衛生法  
(S22年12月施行 第24条)

## 食育の推進

国・県

- ・食育基本法  
(H17年7月施行 第16条)
- ・第3次食育推進基本計画  
(H28年3月)
- ・第3次熊本県健康食生活・食育推進計画  
H30年3月  
(《まもと食で育む命・絆・夢プラン》)

個別計画

個別計画

## 第3次熊本市 食の安全安心・ 食育推進計画

整合

- ・健康(まもと)基本計画
- ・熊本市歯科保健基本計画
- ・熊本地域保健医療計画
- ・熊本市高齢者保健福祉計画・介護保険  
事業計画(《まもとはつらつプラン》)
- ・熊本地域福祉計画
- ・熊本市子ども輝き未来プラン 2015
- ・熊本市障がい者プラン
- ・熊本市環境総合計画
- ・熊本市一般廃棄物(ごみ)処理基本計画
- ・熊本市地下水保全プラン
- ・熊本市生涯学習指針
- ・熊本市教育振興基本計画
- ・熊本市農水産業計画
- ・熊本市消費者行政推進計画

協働・  
連携

市民

消費者、教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者等

## 1 食の安全・安心の確保

## 前計画の取組の評価と食を取り巻く現状

## (1) 前計画の取組の評価

第2次食の安全安心・食育推進計画成果指標 (食の安全安心の確保分野)							到達度凡例
							平成24年度比
							矢印
							目標値超
							上昇
							維持
							下降
は「不安を感じる市民の割合」のため、値が下がるほど目標値達成に近づくという評価になる H30目標値の欄の 〇 の値は、H27年度の間中評価の際に目標値を上方修正して再設定した値。( )内は元の目標値。							
No.	項目	H24 基準値	H27 中間値	H30 実績	H30 目標値	到達度(H24 比)	
食の安全安心の確保	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	55.7%	44.4%	48.6%	40% (50%)	▲	
	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	63.3%	54.1%	54.7%	40% (50%)	▲	
	「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%	55.3%	44.0%	40%	▲	
	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	65.2%	56.6%	55.8%	40% (50%)	▲	
	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%	6.5%	7.5%	15%	▲	
	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%	42.3%	34.6%	55%	▲	
	食品について安全性が高まってきていると感じている市民の割合		59.1%	63.7%	65% (50%)	▲ (H27比)	
	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		61.3%	60.5%	75%	▲	
	食の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.6%	62.6%	53.0%	60%	▲	

平成30年6月の市民アンケートの結果、計画の成果指標9項目のうち、「残留農薬」、「食品添加物」、「食品の不正(偽装)表示」、「輸入食品」に対する不安感に関する4項目と、「食品について安全性が高まってきていると感じている市民の割合」及び「食の安全性に関する知識があると思う市民の割合」の6項目に成果が見られました。特に「残留農薬」と「食品の不正(偽装)表示」については不安を感じる市民は5割を切りました。

これは、農産物生産者や市場等の流通拠点および保健所等で野菜・果物の残留農薬検査を実施しており、実際に違反になる事例はほとんど無いこと、またその結果をホームページ等で公表したこと、市民を対象とした市場体験事業で、残留農薬の検査体験を組み込んだことや、熊本市内の事業者による偽装等が起きていないことによるものだと考えます。

また、計画策定からの5年間で、年間平均5件の食中毒が発生しましたが、50人以上の患者を出した食中毒は平成27年の1件のみであり、死者を伴う事件は起きていません。

## (2) 食を取り巻く現状

### 食品営業施設と監視・指導の状況

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[H29年度]、熊本市〕

業種		施設数(H29年度)	立入施設数(H29年度)
許可を要する施設	食品衛生法		
	飲食店・喫茶店営業	9,750	5,613
	魚介類、食肉、乳類等の販売業	2,907	3,424
	菓子、豆腐、めん類等の製造業	1,025	593
	熊本県条例		
	食品製造業	115	24
届出施設	食品販売業	1,478	1,704
	食品行商	7	16
	給食施設	561	604
合計		15,843	11,978

資料：熊本市食品保健課

### 食中毒の発生状況

本市における過去5年間における食中毒の発生状況は、毎年件数にして3～8件、患者数にして62～126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、保育園給食で腸管出血性大腸菌 O111 やノロウイルスによる食中毒が起き、平成28年には熊本地震の避難所で、飲食店がボランティアとして提供したおにぎりを原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒も発生しました。

〔食中毒発生状況(H25～H29年次)、熊本市〕

年次	件数	総患者数	原因施設	病因物質	原因食品(疑い)	患者数	死者数	
H25	5	67	飲食店	下宿	黄色ブドウ球菌	不明(弁当)	4	0
				カドア・セブテンフンクター	不明(ヒラメの握り寿司及びヒラメ入り太巻き寿司)	14	0	
				カビロバクター・ジエジエ	不明(飲食店提供食)	11	0	
				ノロウイルスG	不明(夕食)	18	0	
				ノロウイルス(G、G)	不明(宴会料理)	20	0	
H26	5	62	家庭	テトロドトキシン	ふくの煮付け	1	0	
			テトロドトキシン	ふくの煮付け及び刺身	1	0		
			給食施設	腸管出血性大腸菌O111(VT1)	冷製パスタ	30	0	
			旅館	不明	不明(10/18昼食)	15	0	
H27	6	126	飲食店	弁当屋	黄色ブドウ球菌	弁当(10/21製造)	15	0
				不明	不明(1/28昼食)	9	0	
				カビロバクター・ジエジエ	不明(2/4夕食)	9	0	
				ノロウイルスG	不明(2/15昼食)	22	0	
				カビロバクター・ジエジエ	不明(5/20夕食)	4	0	
			カビロバクター・ジエジエ	不明(6/15夕食)	3	0		
給食施設(保育園)	ノロウイルスG	不明(7/30昼食)	79	0				
H28	3	93	飲食店	カビロバクター・ジエジエ	推定(牛肉ステーキ)	16	0	
			黄色ブドウ球菌	おかかおにぎり	34	0		
			給食施設	ノロウイルスG	不明(12/13または14の昼食)	43	0	
H29	8	86	飲食店	ノロウイルスG	不明(2/14飲食店提供昼食)	49	0	
				カビロバクター・ジエジエ	推定(焼き鳥)	4	0	
				カビロバクター・ジエジエ/コリ	推定(焼き鳥)	8	0	
				カビロバクター・ジエジエ	不明(9/5飲食店提供食)	3	0	
				カビロバクター・ジエジエ	不明(10/16飲食店提供食)	5	0	
				カビロバクター・ジエジエ	推定(焼き鳥)	2	0	
			家庭	テトロドトキシン	ふくの内臓(味噌汁)	1	0	
飲食店	ノロウイルスG	不明(11/25弁当)	14	0				

資料：熊本市食品保健課

## （ 食中毒の原因となる主なウイルス、細菌、寄生虫 ）

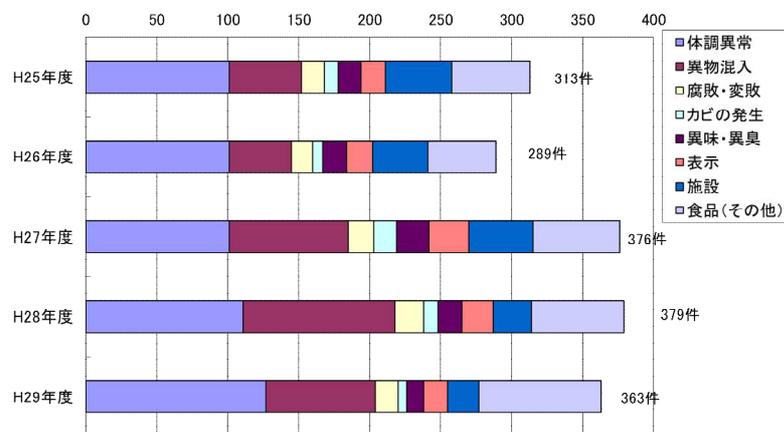
名称	特徴	原因食材(食品)
ノロウイルス	二枚貝などの生食により食中毒となることがあります。また、感染者の嘔吐物や便などの不適切な処理により、接触や空気を介して人から人への感染(感染性胃腸炎)も多数報告されています。なお、このウイルスにはアルコール消毒は効果がなく、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)が有効です。	
カンピロバクター	とくに、焼鳥、バーベキューなどで鶏肉の加熱不足で食中毒を起こすことが多いので、加熱を十分に行い、中心部まで焼けたことを確認してから食べましょう。	
サルモネラ	全国的にも発生が多く、とくに鶏卵や食肉の加熱不足などで食中毒が起こるので、調理時には十分な加熱が必要です。	
黄色ブドウ球菌	切り傷や化膿創、のどや鼻の中、皮膚、毛髪等に常在する細菌で、おにぎり、パンなどを介して、食中毒が起こります。食品を素手で触らず、手指の洗浄・消毒を徹底しましょう。	
腸管出血性大腸菌(O157など)	あらゆる食品、水が原因となることがあり、食品を十分加熱することで防止できますが、調理時や食べる時の手指の洗浄・殺菌も十分に行いましょう。	
住肉胞子虫(サルコシスティス・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。	

## 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289～379件で推移しており、第2次計画策定時(155～253件)よりも年間数にして約130件ほど増えています。

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、原因究明を行うなど適切な調査や対応が求められています。

## （ 食品苦情受付状況(H25～H29年度)、熊本市 ）



資料：熊本市食品保健課

## 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(しゅうきよ)<sup>3</sup>による安全確認検査を行っています。

<sup>3</sup> 収去(しゅうきよ) 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。

食品添加物や残留農薬などの化学物質検査や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および食中毒の原因となる細菌やウイルスの微生物検査を実施しています。

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(H25～H29年度)、熊本市）

検査目的	主な検査項目	主な対象食品	H25年度		H26年度		H27年度		H28年度		H29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	検体数	不適等	
食中毒 予防対策	国通知等	細菌	カット野菜、浅漬け、鮮魚等	37	4	17	1	42	0	23	4	4	0
	県指導基準	細菌	調理パン、そうざい、調理米飯、生菓子等	96	26	107	12	125	19	79	8	119	16
	特産品	細菌	馬刺し、辛子蓮根等	25	0	24	0	18	2	11	1	11	2
食品安全対策	食品添加物		煮豆・つくだ煮、漬物、味噌、醤油、明太子、生めん類等	77	1	57	0	44	2	8	0	4	0
	成分規格		生食用カキ、刺身、食肉製品、魚肉ねり製品等	89	1	65	3	63	2	57	0	61	0
	放射性物質		野菜・果実	51	0	10	0	9	0	0	0	0	0
	その他		菓子(アレルギー)、マグロ(ヒスタミン)	5	0	9	0	0	0	0	0	0	0
農薬安全対策	残留農薬		野菜・果実等	86	0	68	0	74	3	60	0	42	0
合計				466	32	357	16	375	28	238	13	241	18

資料:熊本市食品保健課

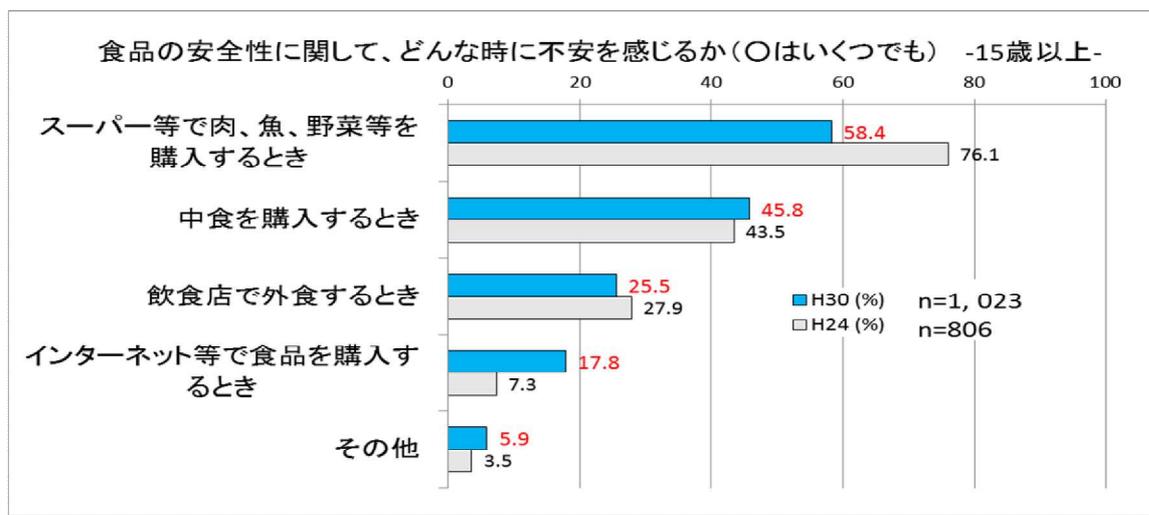
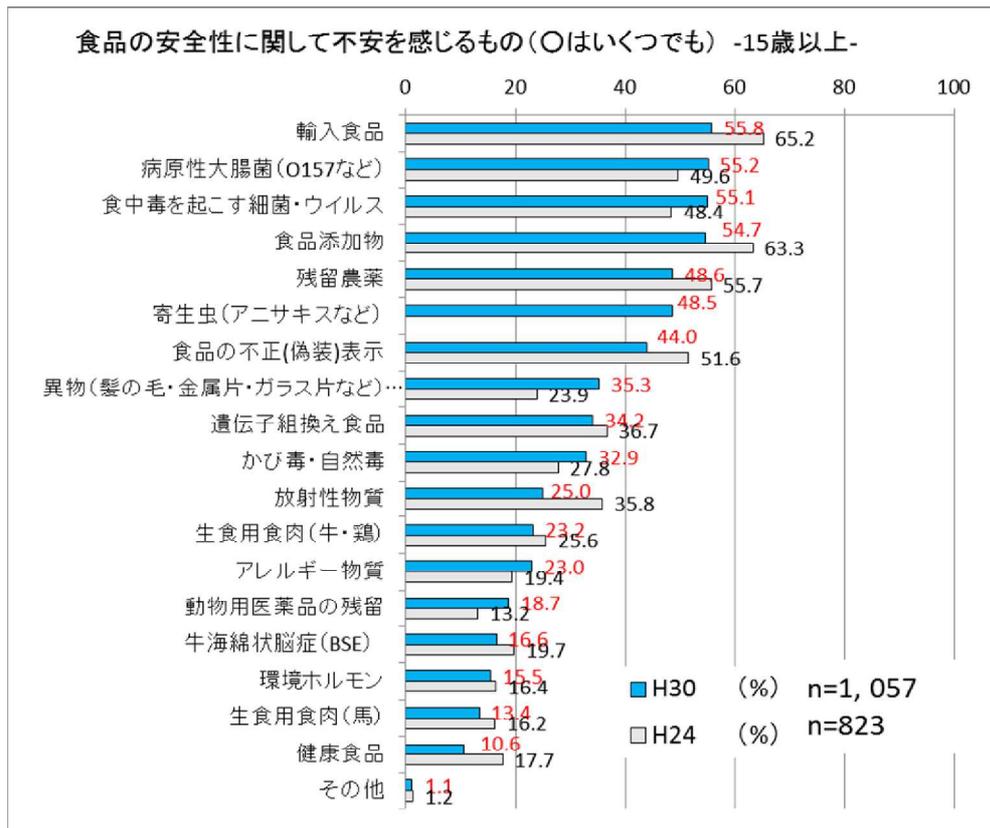
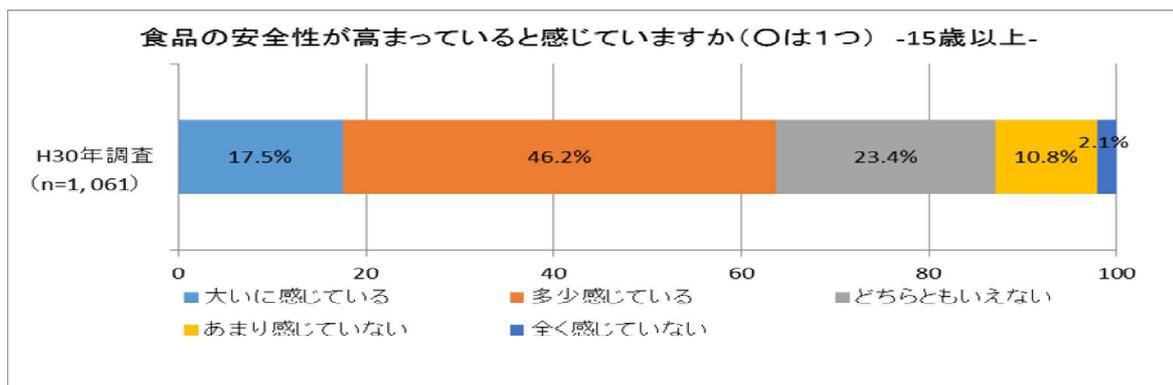
食品の安全安心に対する関心や意識

食品の安全性が高まっていると感じる市民は約6割に達していますが、依然半数以上の市民が、輸入食品(55.8%)、腸管出血性大腸菌 O157(55.2%)、食中毒を起こす細菌・ウイルス(55.1%)、食品添加物(54.7%)に不安を感じており、残留農薬(48.6%)、寄生虫(48.5%)や食品の不正(偽装)表示(44.0%)についても4割超の市民が不安を感じています。

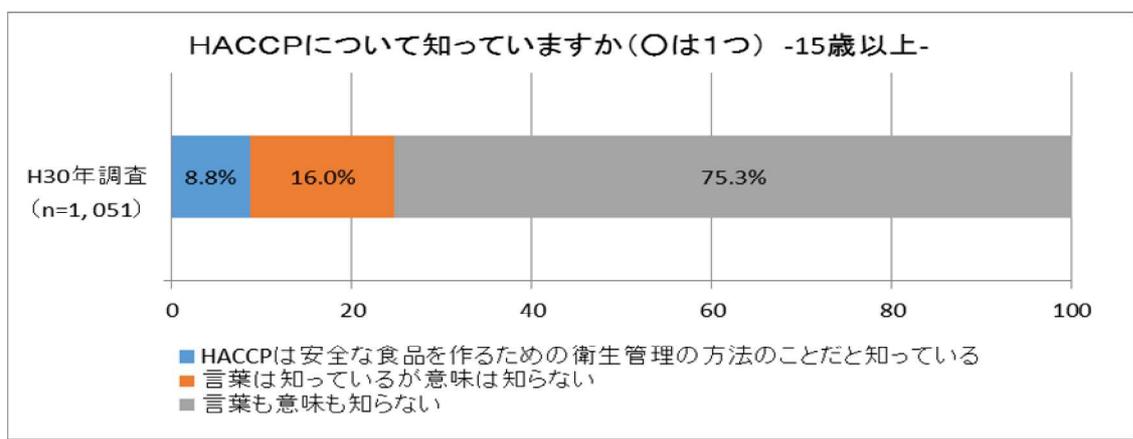
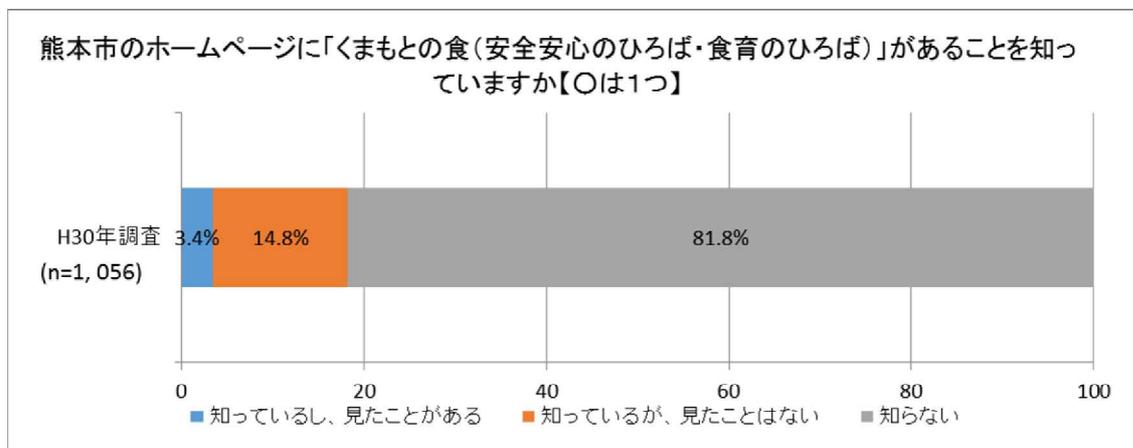
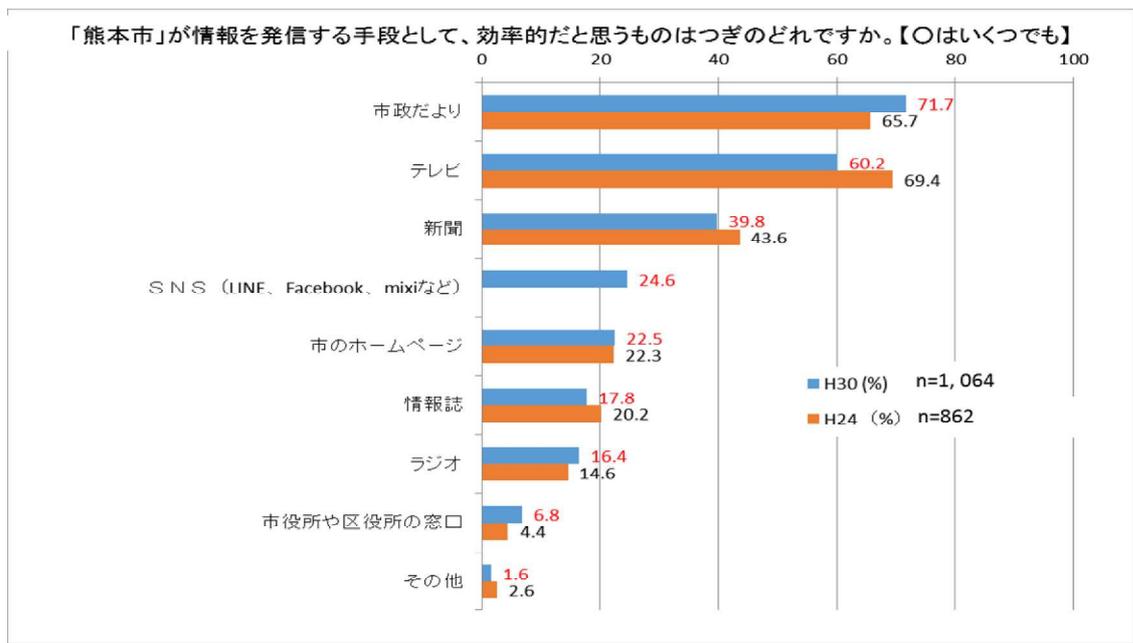
不安を感じる時としては、平成24年度と比べて、インターネットで購入する時の比率が7.3%から17.8%と10.5ポイント増加し、世相を反映した形となりました。

さらに、市民が求める熊本市の効率的な情報発信手段としては、市政だより(71.7%)、テレビ(60.2%)、新聞(39.8%)、SNS(24.6%)、市のホームページ(22.5%)の順になっており、今後は市政だよりを核に各種広報メディアやSNSを効果的に組み合わせ情報発信が必要があると思われます。

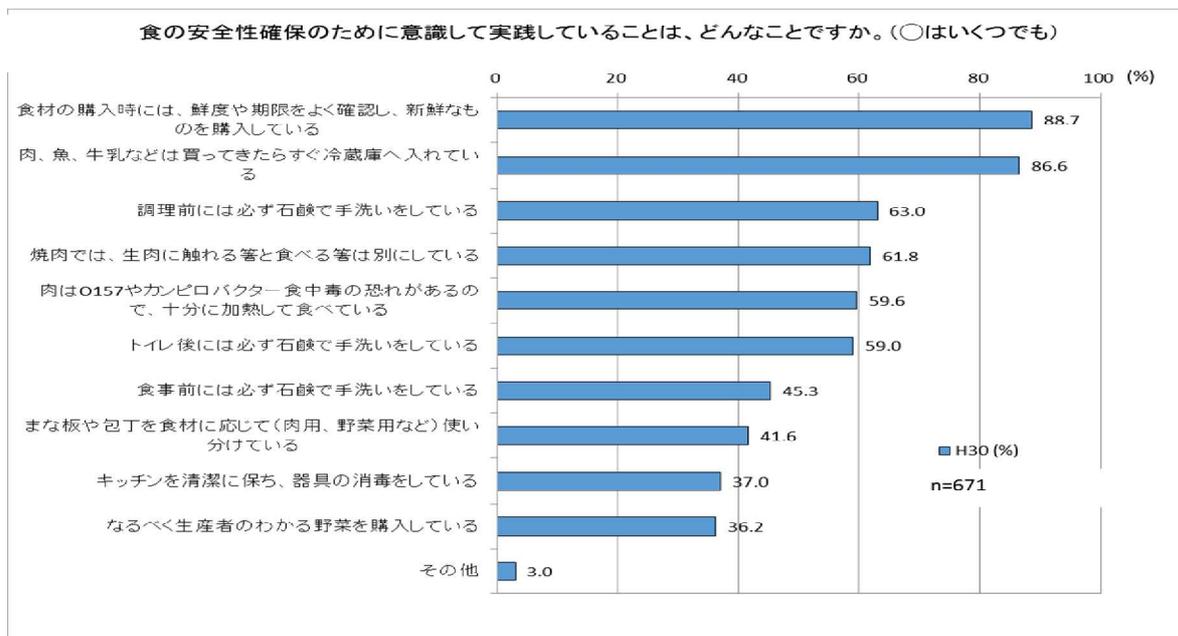
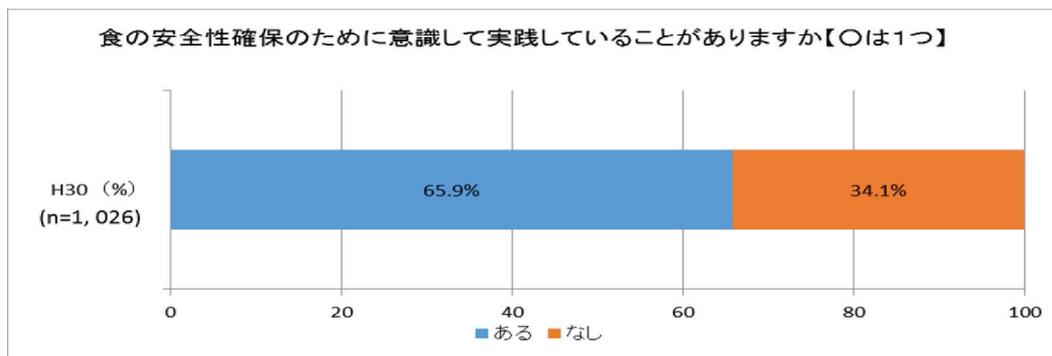
また、市民の意識行動として、7割弱の市民が食品の安全性確保のため、自身で何らかの実践をしていることがわかりました。



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

## 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組、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。

このことを考慮し第3次熊本市食の安全安心食育推進計画を策定するにあたり、これまでの取組状況や平成30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

本市でも毎年カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が発生し、飲食店等での食事を原因と疑う体調異常の苦情相談も後を絶ちません。また、これらの細菌やウイルス、輸入食品や食品添加物に不安を抱く市民も5割を超えています。

生産から消費に至るフードチェーンのどの時点においても、健康危害が発生しないような衛生管理を徹底するには、行政による食品の検査や施設の監視指導のみでは限界があるため、事業者の自主衛生管理の確立が最も重要となります。

そのためには農業においては GAP(ギャップ)<sup>4</sup>に、食品の加工・製造・流通・販売においては HACCP(ハサップ)<sup>5</sup>にそれぞれの事業者が取り組むことが最善の方法です。平成 30 年 6 月食品衛生法の改正に伴い 2020 年から全ての食品等事業者に HACCP が義務化されるため、大規模事業者のみでなく中小零細事業者にも取り組んで頂くよう行政は支援を強化し、事業者は自主衛生管理の「見える化」に努める必要があります。

## (2) 食品の安全確保体制の整備

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。

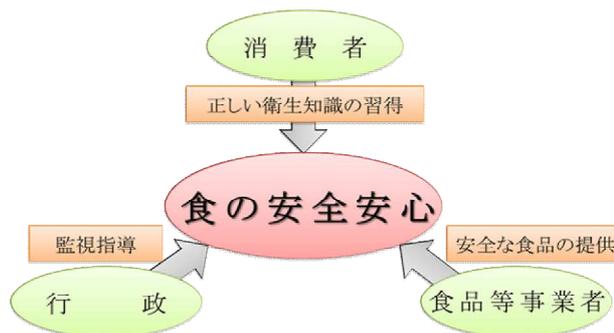
また、複数の都道府県にまたがる腸管出血性大腸菌 O157 などの食中毒事案や、広域に流通する健康食品による健康被害も発生していることから、国や都道府県、他市町村、食品関係事業者団体等との連携強化や、情報交換を密に行っていくことが重要です。

## (3) 食に関する関係者間の情報共有と相互理解

前計画策定時(H24)の市民アンケートに比べると 6 割を超えていた「輸入食品」や「食品添加物」に対する不安も 5 割台へと減少し、「残留農薬」については 4 割台に至りました。これは、市民(消費者)、事業者、行政が一体となり実施する体験事業や各種メディアの情報を通して事業者、行政が実施しているリスク管理を知る市民(消費者)が増えてきたためと思われます。

しかし、現代は情報があふれているため、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ことが必要です。

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。



<sup>4</sup> GAP(ギャップ)(Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理)とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。これを我が国の多くの農業者や産地が取り入れることにより、持続可能性の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待されます。

<sup>5</sup> HACCP(ハサップ)(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

## 2 食育の推進

### 前計画の取組の評価と食を取り巻く現状

#### (1) 前計画の取組の評価

#### 第2次食の安全安心・食育推進計画成果指標 (食育の推進分野)

到達度凡例	
平成24年度比	矢印
目標値超	▲
上昇	▲
維持	■
下降	▼

\*H29実績値

No.	項目	H24 基準値	H27 中間値	H30 実績	H30 目標値	到達度 (H24比)
	食育に関心がある市民の割合	73.4%	69.1%	77.1%	90%	▲
	「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	10回	9回	さらに増加	▲
	1週間あたりの朝食について					
	幼児は「毎日食べる割合」	95.3%	96.2%	97.3%	100%	▲
	他は「ほとんど食べない」と答えた割合					
	幼児	0.9%	0.9%	1.7%	0%	▼
	小学5年生	2.0%	2.6%	4.2%	0%	▼
	中学2年生	29.4%	22.6%	20.0%	15%	▲
	20歳代男性	29.4%	16.2%	26.5%	15%	▲
	30歳代男性	3.7%	1.8%	3.4%	0%	▲
	65歳以上					
	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%	*100%	100%	▲
	私立	90.4%	94.8%	*87.2%		▲
	体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数) 【幼稚園】					
	公立	100%	100%	*100%	100%	▲
	私立	100%	100%	*100%		▲
	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	97.0%	98.5%	*94.0%	100%	▲
	企業、大学等での食育に関する講座の開催(件数)	19件	40件	*20件	30件	▲
	栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合	69.0%	67.9%	63.4%	80%	▲
	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%	32.1%	34.2%	50%	▲
	食育の推進に関するボランティア数	1,208人	1,410人	*1,536人	1,600人	▲
	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%	57.1%	58.3%	65%	▲
	「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」における 連携活動した団体等の割合	37.6%	62.7%	*62.6%	60%	▲
	農林漁業体験を経験した市民の割合の増加	37.7%	27.5%	32.5%	50%	▲
	進んで地元農産物を購入する市民の割合	69.4%	68.3%	73.8%	80%	▲
	学校給食における地元農産物を使用する品目数	39品目	40品目	*33品目	45品目	▲
	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%	45.5%	69.9%	70%	▲
	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%	66.9%	74.6%	75%	▲
	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%	81.8%	80.7%	85%	▲

参考： 授業参観・懇談会で保護者へ食育の啓発を行った学校の割合  
《旧成果指標および目標》H24(48.5%)H27(46.7%)目標値H30(60%)

成果指標 18 項目のうち、「食育への関心」、「幼稚園での体験型食育活動」、「企業、大学等での食育講座の開催」、「内臓脂肪症候群予防のための実践」、「食育推進ボランティアの人数」、「食生活でのくまもとらしさ」、「子どもの食育推進ネットワークでの連携数」、「地産地消」、「家庭での郷土料理等」、「食品ごみの削減への心がけ」の 10 項目に成果が見られました。特に、「幼稚園での体験型食育活動」、「子どもの食育推進ネットワークでの連携数」については成果指標を達成し、「家庭での郷土料理を取入れ」については、顕著な効果が得られました。

これは、取組施策に掲げる「市民自らが育む食」、「くまもとの自然環境と食文化に根ざした食育の推進」の促進に向けた関係団体とのネットワークの構築、また、効果的な連携により成果が上がってきているものと推測されます。また、郷土料理や行事食の家庭での取入の増加については、「郷土料理」や「行事食」が特別なものではなく、季節を感じながら頂く身近なものとして再確認する市民が増えたためと推測されます。

一方で、成果指標から見える課題として、「朝食の欠食」、「栄養成分表示を参考にする」割合等が挙げられます。また、「内臓脂肪症候群の予防のための実践」は、改善が見られたものの、特に若い世代で更に落ち込んでおり、市民の健全な食生活の実践やそれを支える食環境整備などについて取組を充実していく必要があると考えます。

## (2) 食を取り巻く現状

### 共食について

家族や仲間と一緒に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、一人で食事をする人も少なくありません。

本市においても、「朝食を家族とほとんど毎日一緒に食べる人」は、「食事時間が楽しい」と感じている割合が 83.6%で最も高いという結果でした。共に食事を取ることで、心も満たされている傾向が見られます。

1 週間あたりの朝食を食べる頻度と食事の楽しさの関係

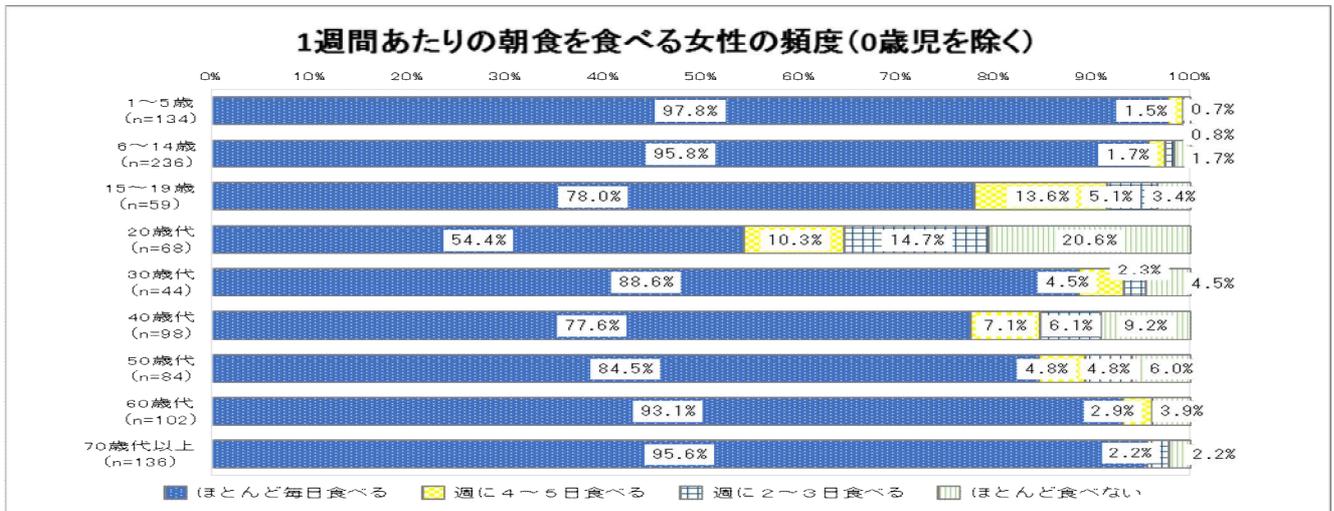
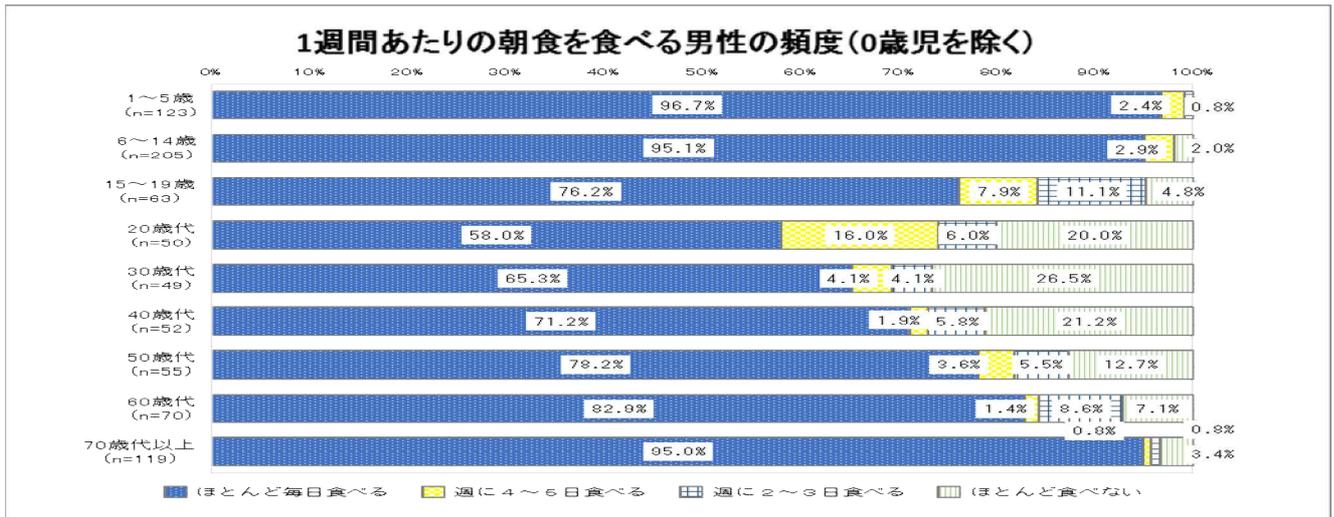


資料：H30 年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

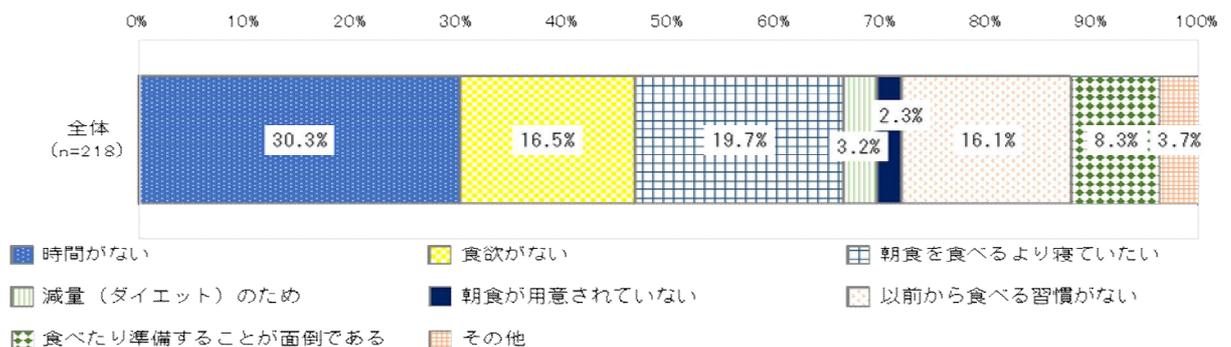
## 朝食の欠食について

平成 24 年と比べると、朝食をほとんど食べない人の割合は、小学 5 年生、中学 2 年生が上がり、その他の世代では下がりました。しかし、いずれの世代においても目標値には達しておらず、特に欠食率が高いのは 20 歳代と 30 歳代、40 歳代の男性でした。また、20 歳代の女性も欠食率が高い状況にあります。

朝食を食べない理由として「時間が無い」が最も多く 30.3%、「朝食を食べるより寝ていたい」が 19.7%、「食欲がない」が 16.5%でした。



## 朝食を食べない最も大きな理由

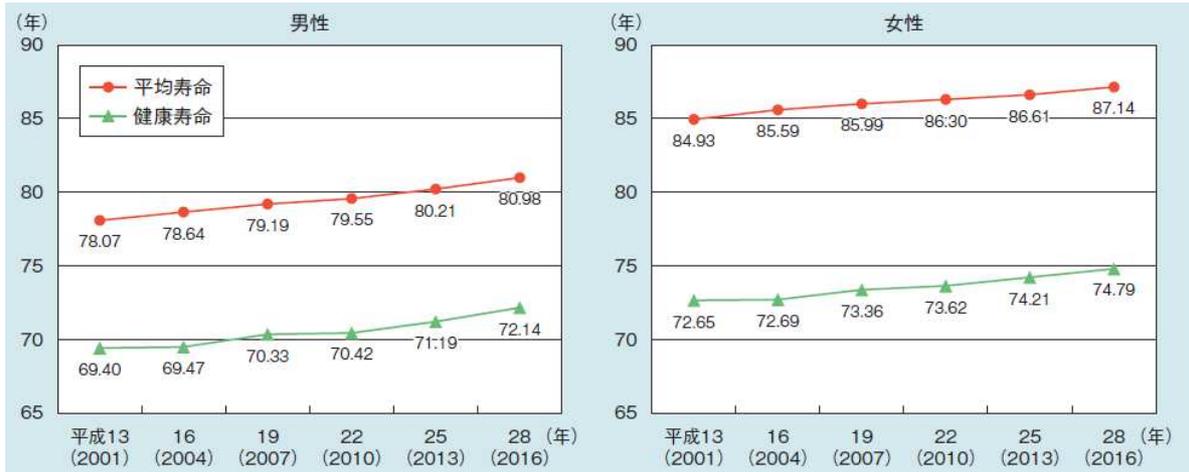


資料：H30 年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

## 平均寿命と健康寿命

熊本県の平均寿命は(H27年)は男性 81.22 歳(全国 7 位)、女性 87.49 歳(全国 6 位)であり、全国有数の長寿県です。

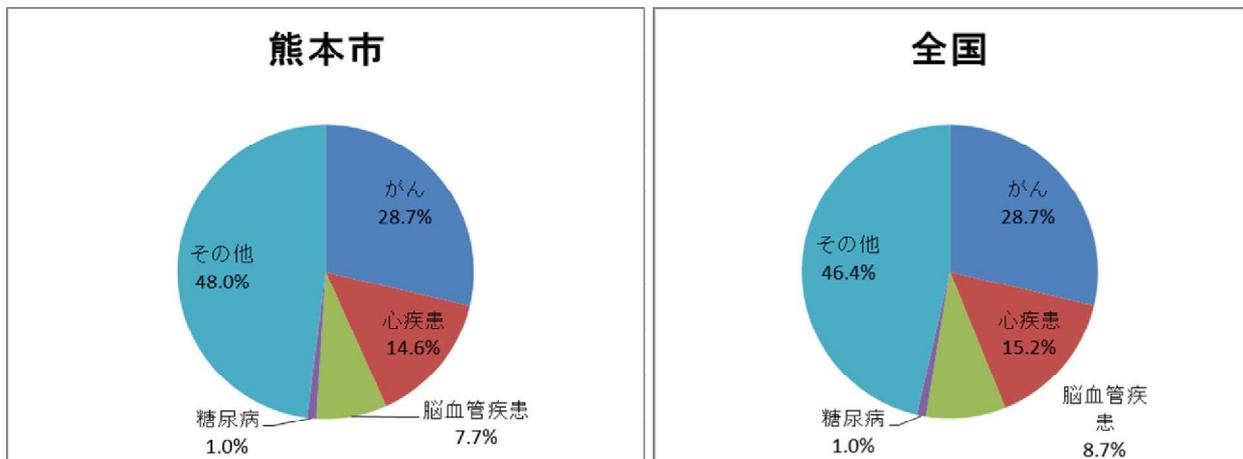
全国でみると、平均寿命と健康寿命(健康寿命とは、健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のこと)の差は、平成 28 年では、男性で 8.84 歳、女性で 12.35 歳であり、大きく差が開いています。



出典：平均寿命：平成 13・16・19・25・28 年は厚生労働省「簡易生命表」、平成 22 年は「完全生命表」  
健康寿命：平成 13・16・19・22 年は、厚生労働省科学研究費補助金「健康寿命における将来予測と生活習慣病対策の費用対効果に関する研究」、平成 25・28 年は「第 11 回健康日本 21 (第二次) 推進専門委員会資料」

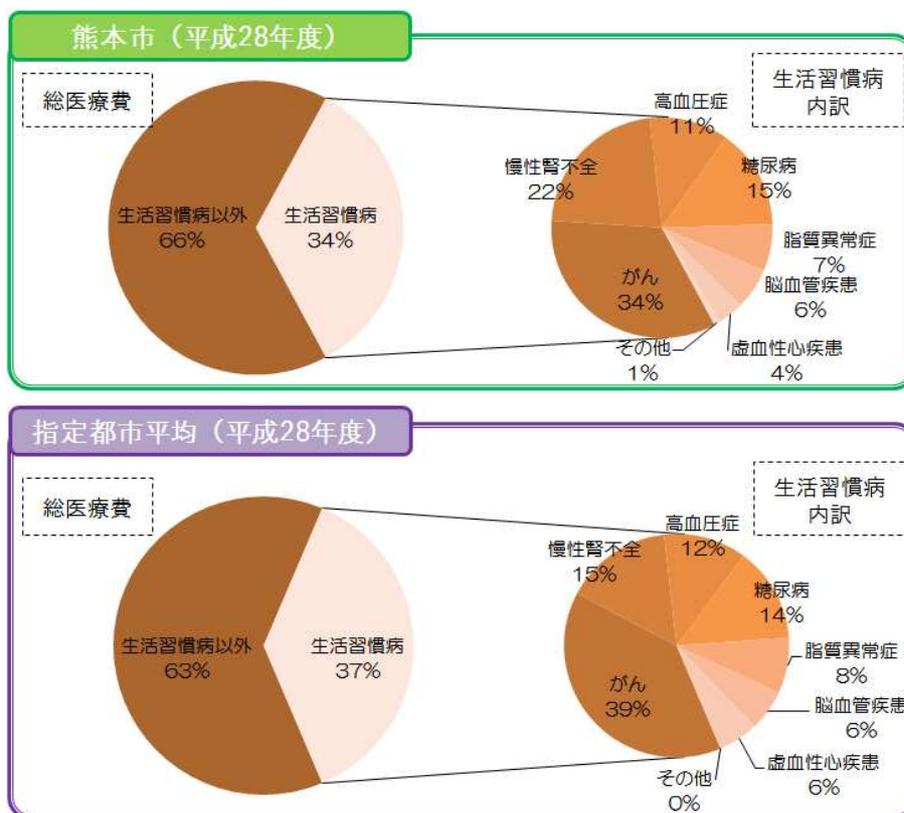
## 生活習慣病の現状

本市の平成 27 年の主な死因は、第 1 位ががん(悪性新生物)、第 2 位心疾患、第 3 位肺炎、第 4 位脳血管疾患となっており、全国と同様に生活習慣病が死因の半分以上を占めています。



出典：H27年 人口動態調査

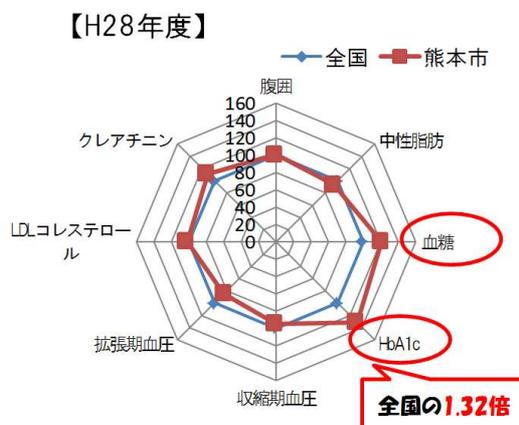
一方、国民健康保険での総医療費の内訳を見ると、総医療費のうち、約3割が生活習慣病で占めており、その内訳としてはがん、慢性腎不全、糖尿病、高血圧の順で多いことがわかります。



出典：H28年度 KDB「健診・医療・介護データからみる地域の健康課題」（H29.6抽出）

平成28年度の特定健康診査（以下「特定健診」という。）の特定保健指導判定値以上の割合を全国と比較すると、空腹時血糖及びHbA1c値が高いことがわかります。また、生活習慣病が重症化した疾患である脳血管疾患・虚血性心疾患・腎不全（人工透析）などで治療になった場合、高血圧、糖尿病、脂質異常症を基礎疾患として持っている割合が高い状況にあります。

また本市は、政令指定都市の中でも最も人工透析者数の割合が高い水準にあります。平成21年度から、CKD（慢性腎臓病）予防対策を総合的に取組み、対策の柱である「CKD病診連携システム」「栄養連携システム」を構築し、新規人工透析者数は平成21年度298人から平成29年度234人と64人低減しました。

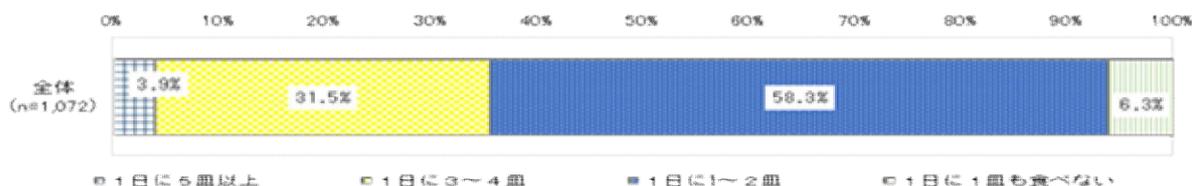


出典：H28年度 KDB 厚生労働省様式（様式6-2-7）健診有所見者状況（男女別・年代別）（H29.6抽出）

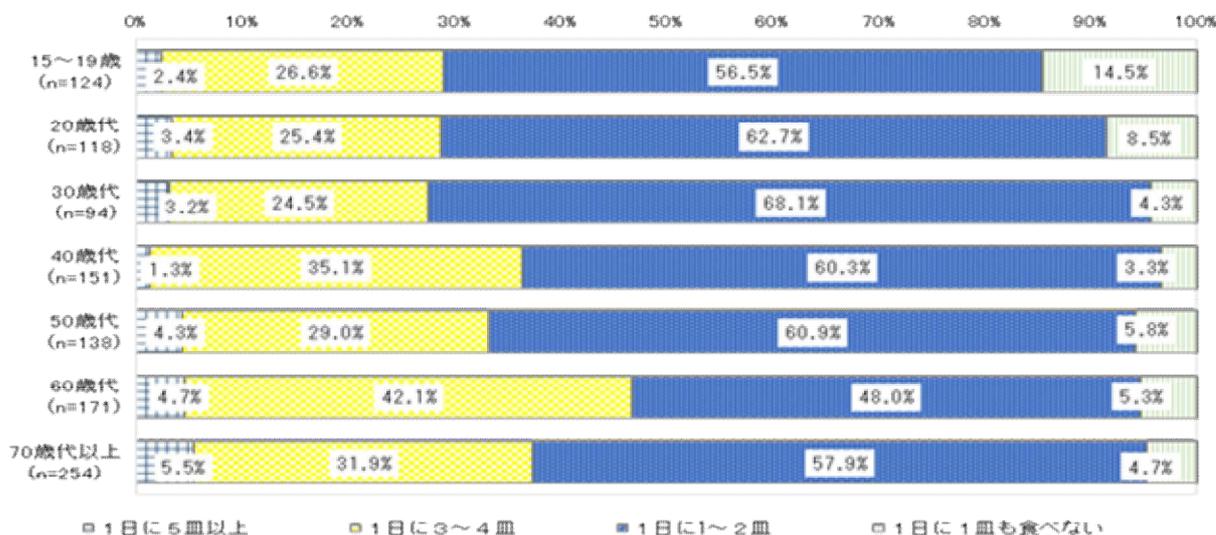
## 野菜の摂取量について

野菜の1日摂取目標は、350gです。1日に1～2皿が過半数を占め、目標の5皿以上を達成しているのは3.9%に過ぎませんでした。3～4皿が31.5%、全く野菜を食べていない市民は6.3%でした。特に30歳代までの若い世代では、1日に2皿以下の割合が7割を超えており、野菜の摂取量が少ない状況でした。

### 野菜料理を食べる量

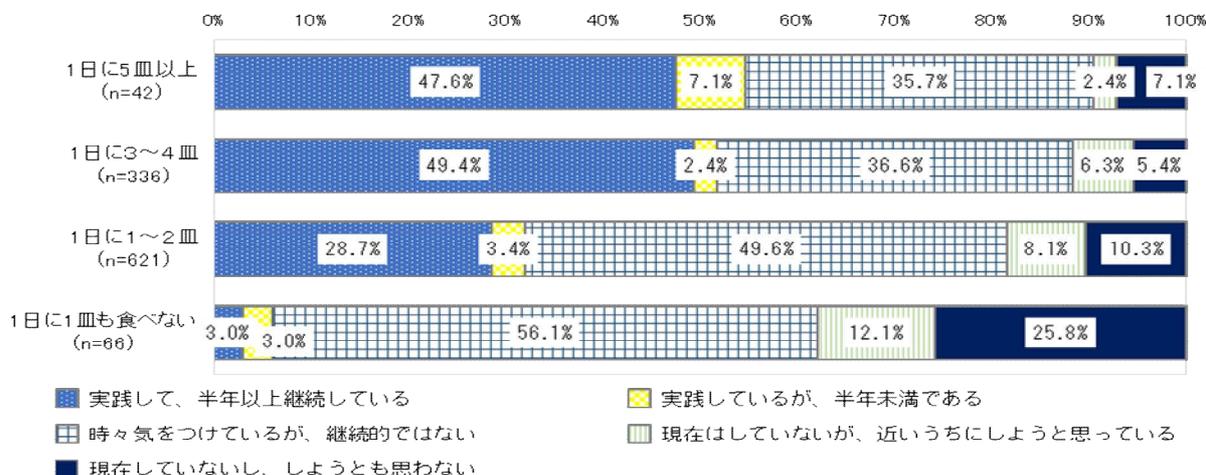


### 野菜料理を食べる量（年代別）



また、野菜の摂取量が多いほど、生活習慣病予防・改善のために普段から適正体重の維持や減塩等につけた食生活の実践も高い傾向にあります。

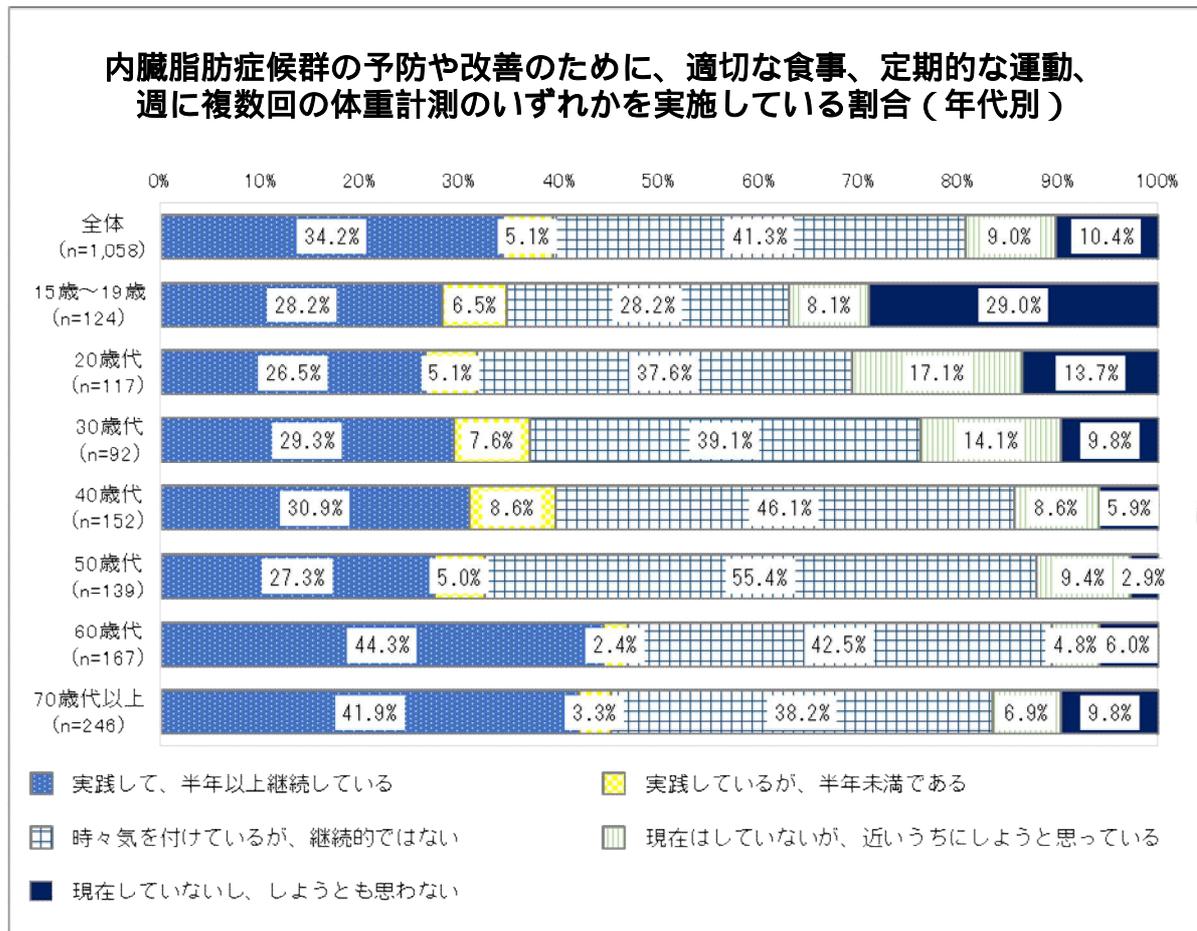
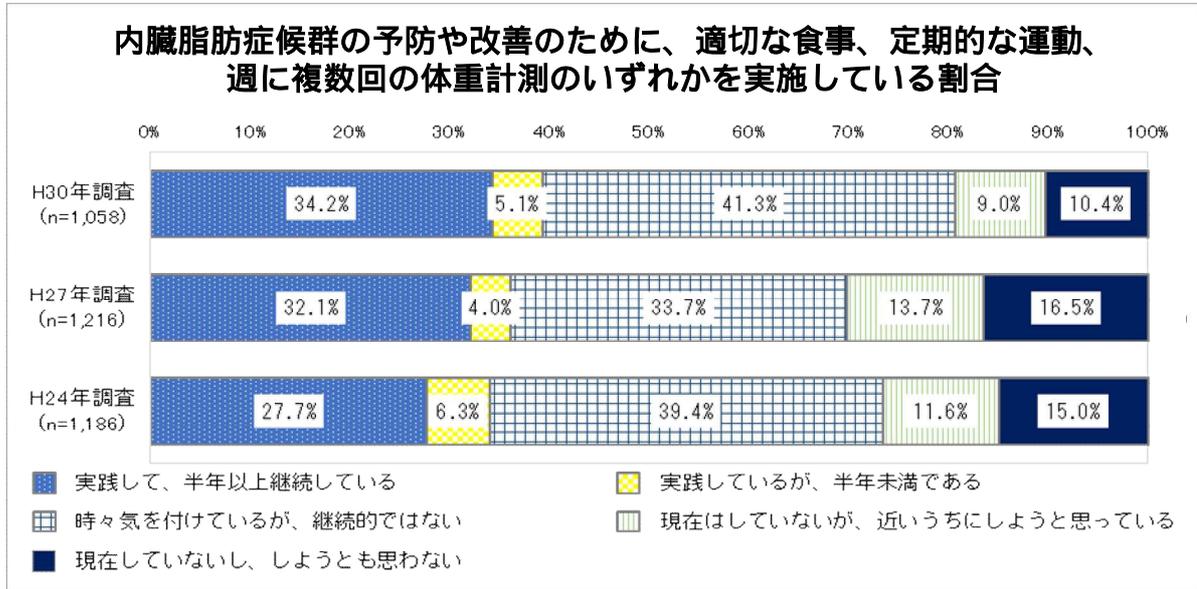
### 1日に野菜料理を食べる量と生活習慣病予防や改善のための食生活の実践の関連



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

## 内臓脂肪予防について

内臓脂肪症候群(メタボリックシンドローム)の予防や改善のために、適切な食事、定期的な運動、週に複数回の体重計測、のいずれかを半年以上継続して実践している市民の割合は34.2%で、平成24年から6.5ポイント上昇しました。また、青年期、壮年期では、実践している割合は、全体に比べ低い傾向にありました。

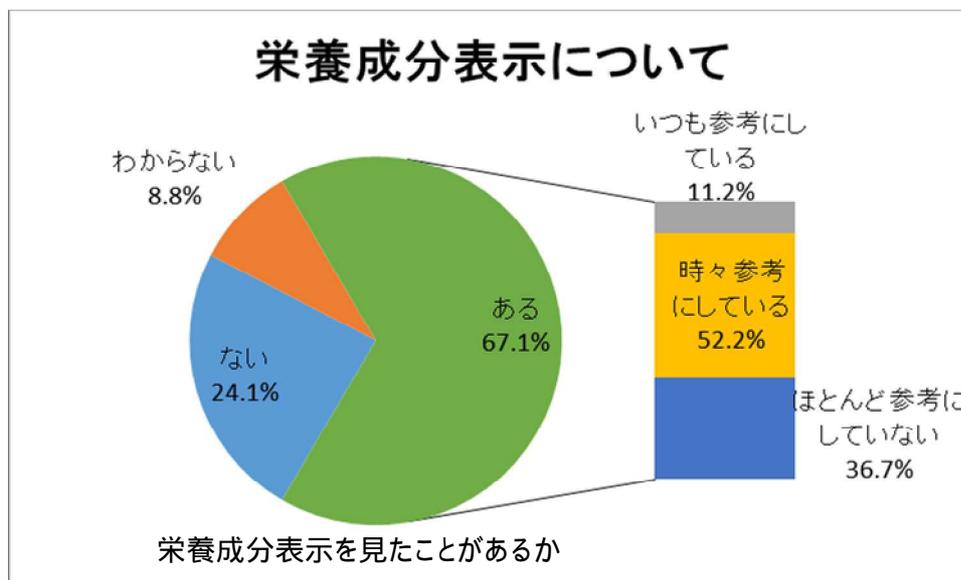


資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

## 栄養成分表示について

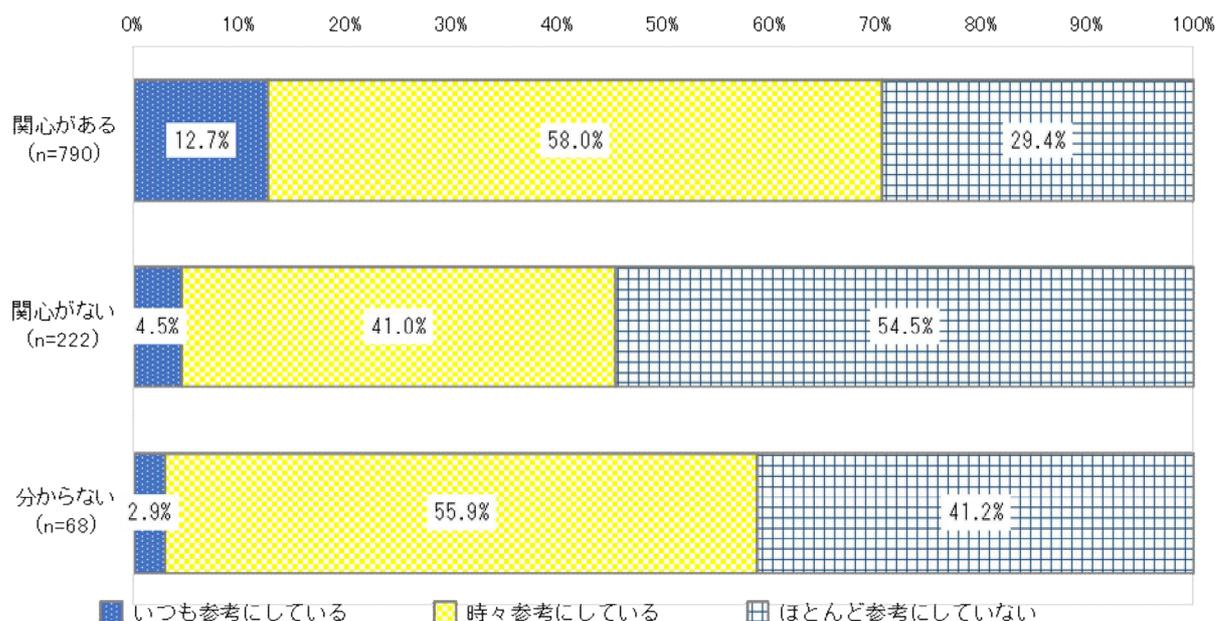
栄養成分表示を見たことがある市民は67.1%で、そのうち、食品を選択する際に参考にしているのは63.4%でした。特に青年期では、57.2%であり、参考にしていない割合が高いことが分かりました。

市民の32.9%は栄養成分表示があることにも気づいておらず、表示に気づいていても、36.7%の市民は参考にすることができていませんでした。



食育の関心の高い人は、栄養成分表示を見ている傾向があり、生活に溢れている「食育」の機会に気づき、身近に感じることで、関心を上げていくことが大切です。

### 食育の関心度と栄養成分表示を参考にしてメニューを選ぶ関連



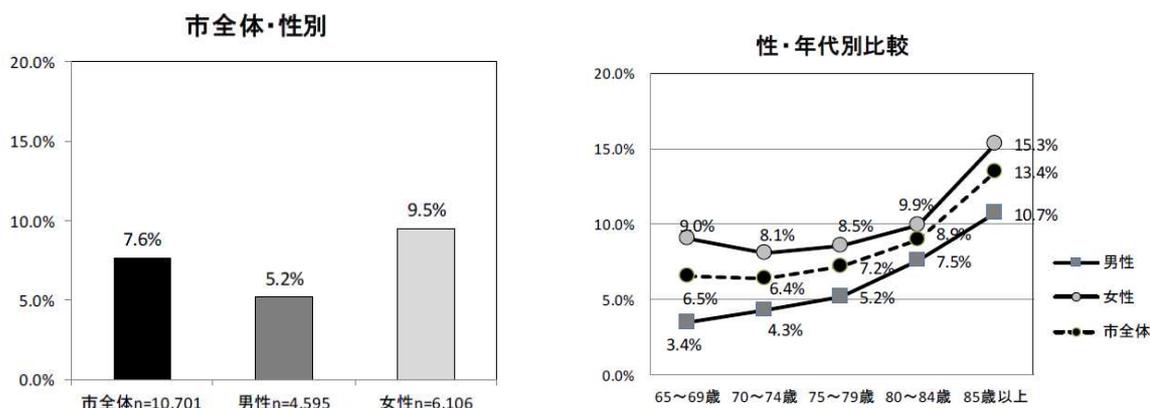
資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

## 高齢者の低栄養について

本市の高齢化は今後さらに進展し、65歳以上の高齢者は2018年の約19万人から2025年には20万人を超えることが予測されます。

そのような中、平成29年の調査において、本市の低栄養が疑われる高齢者の割合は7.6%ですが、年代が上がるにつれて低栄養が疑われる高齢者の割合が高くなる傾向があることから、今後、高齢化の進展により、低栄養が疑われる高齢者の数も増加することが予測されます。

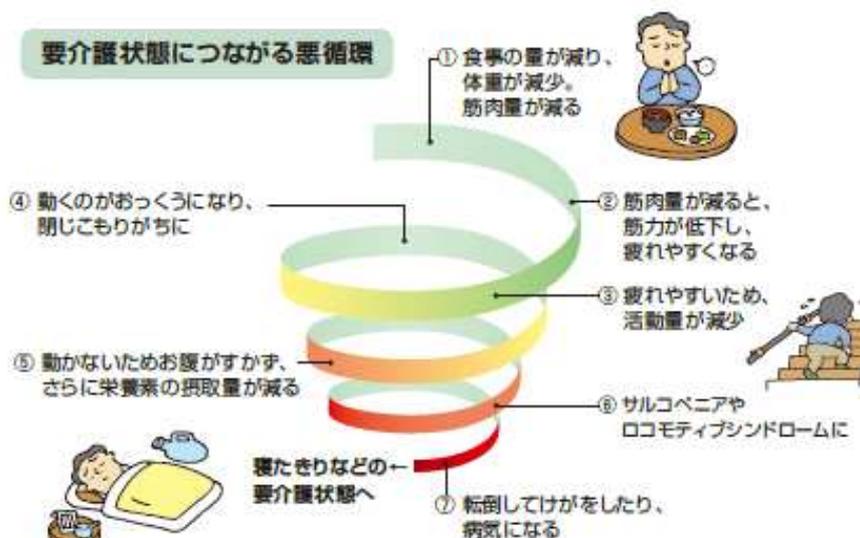
特に、女性は男性に比べ低栄養の疑いのある割合が高く、また、女性が介護を必要とする状態になる主な原因である転倒・骨折は、筋肉量や筋力の低下により引き起こされる可能性が高いことから、低栄養の予防は介護予防にもつながることが期待されます。



この調査では、BMI<sup>6</sup>が18.5以下の人を低栄養が疑われる高齢者として判定しております

出典：「熊本市介護予防・日常生活圏域ニーズ調査」H29年3月

まずは、低栄養状態にならないよう、生活習慣を改善することが大切です。



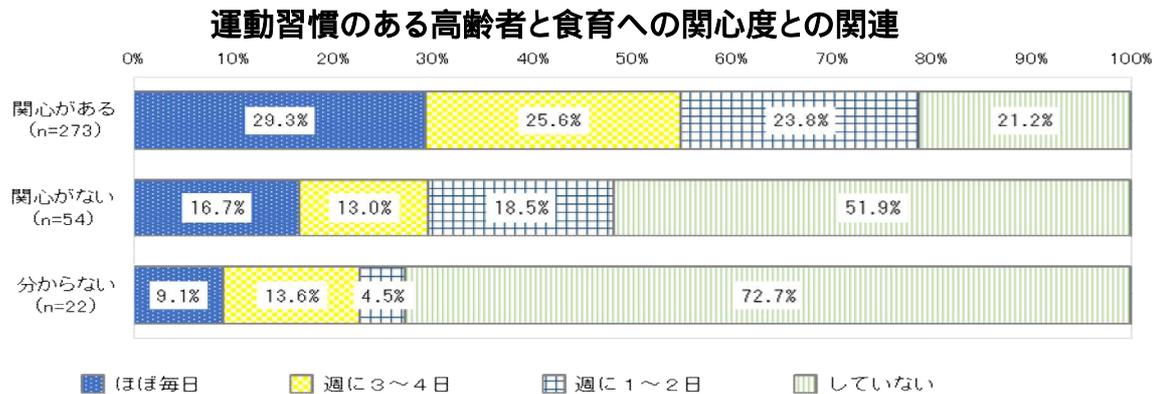
出典：熊本市「おとな世代の元気づくりガイド」

<sup>6</sup> BMI body mass index... エネルギーの摂取量及び消費量のバランス(エネルギー収支バランス)の維持を示す指標。国際的に広く用いられている体格指数で(体重kg ÷ 身長m × 身長m)で計算できる。「日本人の食事摂取基準(2015年版)」から70歳以上の目標とする体格の範囲は、21.5～24.9になっている。虚弱の予防及び生活習慣病の予防の両者に配慮する必要があるため、70歳未満の方に比べて最小値が高くなった。

## 運動習慣のある高齢者について

65歳以上の市民で運動習慣があるのは、70.0%でした。

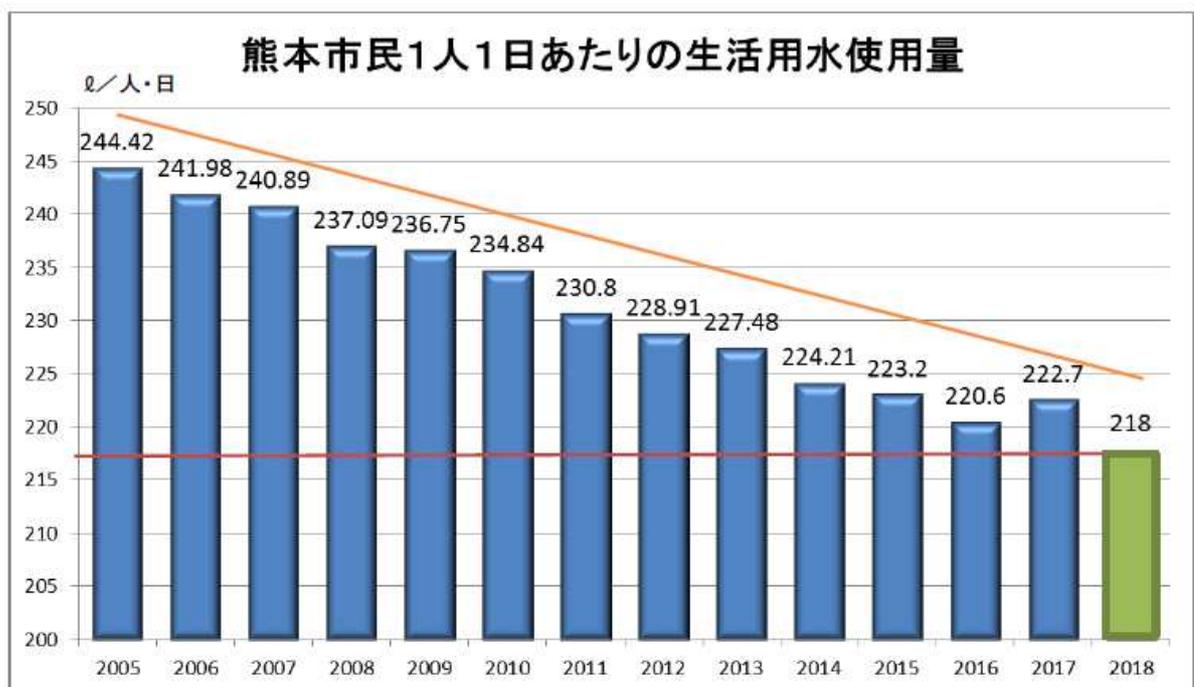
また、運動習慣がある人では、78.6%の人が朝食をほぼ毎日食べており、1日5皿以上野菜を食べている人が77.7%、また、食事バランスガイドの利用法の認知度も79.5%と高く、栄養成分表示についても約8割の人は参考にしていました。さらに、食育の関心度も78.7%と高いことがわかりました。



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

## 水保全の状況

本市は飲料水を100%地下水でまかなっています。この豊かな地下水を守るため、熊本市民総参加で節水に取り組む節水市民運動を実施しており、市民1人1日あたりの生活用水使用量は計画当初から減少傾向にあります。

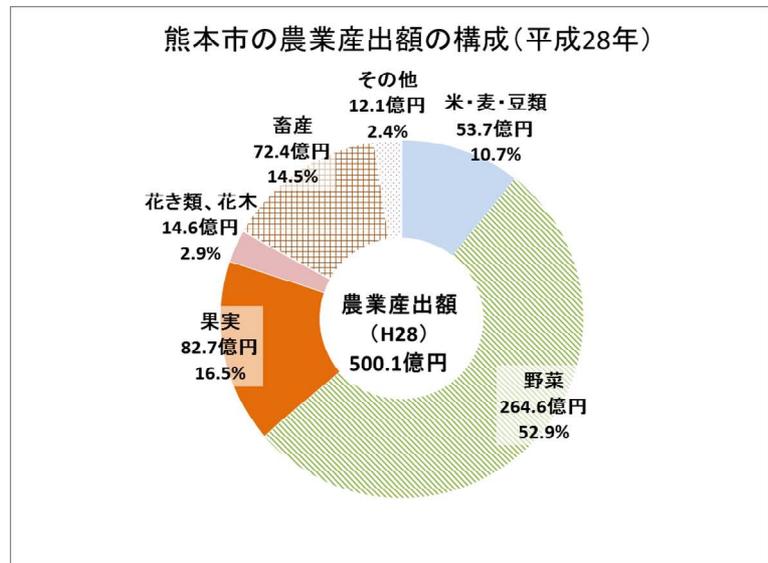


資料：熊本市水保全課

## 農水産業の状況

本市は清らかな地下水をはじめ豊かな自然環境に恵まれ、各地域の特色をいかして多数の品目の産地が形成され、生産された上質な農水産物は関東・関西圏をはじめ全国に出荷されています。

平成28年の農業産出額は500.1億円で、そのうち野菜が52.9%、畜産が14.5%、果実が16.5%、米が10.7%を占めており、多様かつバランスの良い生産状況の中、特に園芸作物に強みがあることが本市農業の特徴と言えます。また、平成28年の漁業産出額は80.7億円で、そのうちノリが95.3%を占め、ノリ養殖業が基幹漁業となっています。



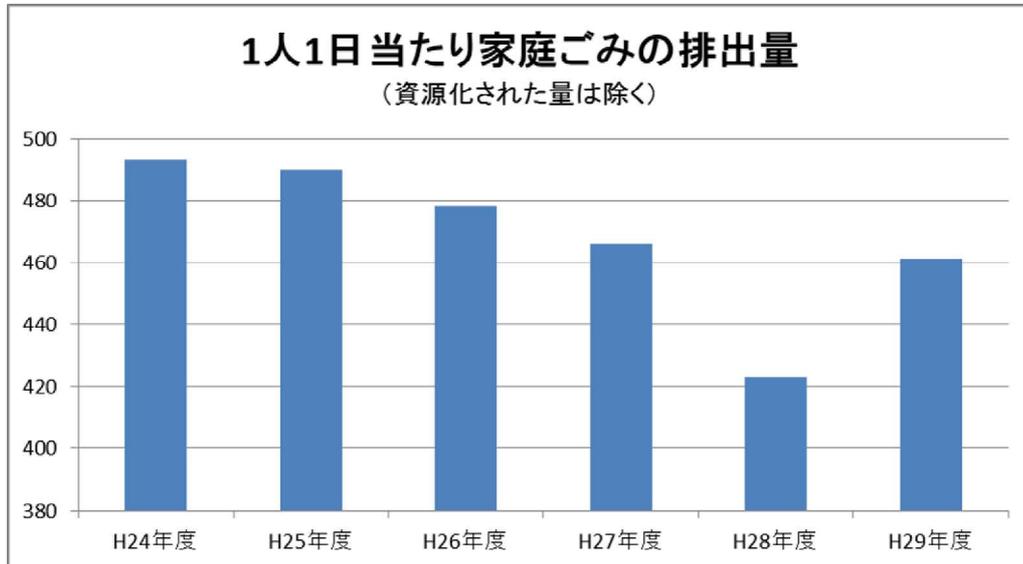
出典：統計資料「統計で見る熊本市の農水産業」平成30年6月

## 熊本市の特産品

品名	説明	
農産物	なす	全国的にも有名な「でこなす」は本市南西部の飽田及び天明地区を中心に栽培されています。また、植木地区では長さが50～60cmにもなるユニークな「大長なす」が栽培されています。
	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、本市北西部の金峰山山麓一帯に広がるかんきつ類の主要品目です。
	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」、「くまさんのちから」、「ヒノヒカリ」、「あきまさり」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、クインシーを中心にアンデス、肥後グリーン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良く、すいかの生産に適している植木、北部、小山戸島及び秋津地区で大玉すいか、小玉すいかが生産されています。
畜産物	生乳	本市では小山戸島及び城南地区を中心に多くの乳牛が飼われています。搾乳された生乳は、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、植木・城南地区を中心に、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。
	鶏卵	本市の養鶏は、大規模化が進み、近代的な施設で城南及び天明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	漁師さんたちは「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。

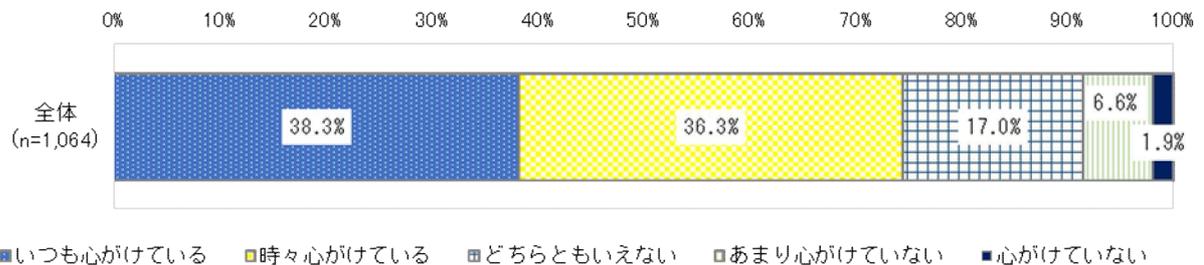
## ごみ削減の状況

家庭ごみは、年々減少傾向にあります。食品を購入したり食事を作る際に、ごみを少なくするために「買いすぎない」「作りすぎない」「食べ残さない」をしないように心がけている市民は、74.6%でした。食育に関心が高いと、ごみを少なくするために心がける市民は増える傾向にあり、作り手の大変さ、食材への親しみが食べ物を大切にする気持ちを育むと推測されます。

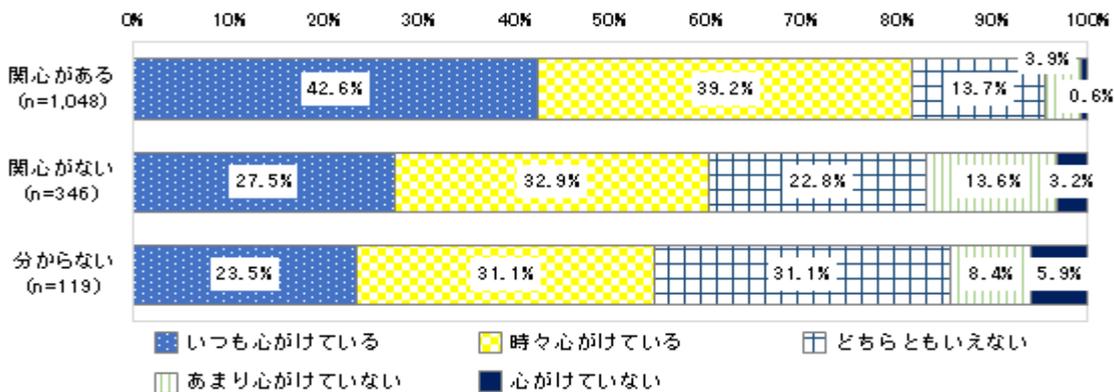


出典：熊本市「廃棄物処理事業概要」

### 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



### ごみを少なくするための心がけと食育への関心度との関連



資料：H30年度「熊本市健康づくりに関する市民アンケート調査」

## 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3次計画では、これまでの取組状況や平成30年度市民アンケートの結果および国の第3次食育推進基本計画のテーマである「実践の環を広げよう」を踏まえて、以下のような課題があります。

### (1) 家庭および地域での食育の推進

食育への関心度や家庭での共食などは、目標値に達しておらず、市民アンケートからは、特に高齢者の孤食が浮き彫りになりました。世帯構造や生活の多様化、食を取り巻く社会環境の変化による様々な状況により、家庭だけでの食育や共食の取組を進めることが難しい状況です。一方、校区単位の健康まちづくり等による地域や関係団体等の連携による活動は推進されており、今後「健康と食」において地域で共食など食を通じたコミュニケーションが活発になることで、地域の活性化や健康増進につながります。

#### (食を通じたコミュニケーションで地域でつながる環)

### (2) 健康寿命の延伸に向けた健全な食習慣の確立

#### 朝食の欠食などの不規則な食習慣

20歳代・30歳代(以下「若い世代」)の男性は平成24年に比べて緩やかに改善に向かっていますが、他の年代に比べて欠食率が高く、また、女性においても20歳代で20.6%と、男女共に他の世代に比べ欠食率が高いことが課題です。

#### 栄養に関する表示等を参考にしていない

栄養成分表示を参考にしている市民の割合は、平成24年に比べて年々減少しており、63.4%と目標の80%にはほど遠い状況でした。市民が、自ら適切な判断力を持って健全な食生活を実践するためには、栄養成分表示を参考に選ぶことができるように啓発と支援が必要です。

#### 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ない

実践している人は少しずつ増加しているものの34.2%であり、目標値50%に全く届いていません。また、若い世代は27.8%と更に低迷しています。

このように、生活習慣病の改善や予防のための、食習慣改善の意識・実践力などは不十分な状況にあり、特に若い世代で不足しています。この世代は今後親世代となり、食に関する知識・取組を次世代につなげていくためにも、食育は一生涯にわたって適切な食を選択できる力を育むことができるよう働きかけていく必要があります。

**(次世代へ伝承する食育・生涯にわたる世代の循環の環)**

### **(3) 健全な食生活を営むための食環境整備**

市民個人に向けては、個別支援や健康教室等で健全な食生活改善のための取組を実施していますが、健全な食生活を実践するためには、市民が自分に合った食品を選ぶ力を養うと同時に、それに加えて食品関連事業者や専門職種、職能団体等が健康に配慮した商品やメニューを提供するなどの社会環境が必要です。事業者等が、市民の健康を担っているという自覚と責任を持ち、食育を進めていくことができるように、啓発と支援が必要です。

**(市民の食を支える事業者の提案と消費者の利用による相乗効果の環)**

### **(4) 食を通じた循環型社会を目指した取組**

「地産地消の割合」や「食を通じたごみ減量などを心がけている割合」は増加しており、一定の成果が見られるものの、目標値には達していません。

また、熊本市は豊富な地下水に恵まれ、清らかな河川が注ぐ日本最大の干潟である有明海に面しています。肥沃な大地では、野菜、果樹、米、畜産など地域にあった特色ある農業が営まれており、有明海沿岸では、ノリ、貝などの水産業が営まれています。

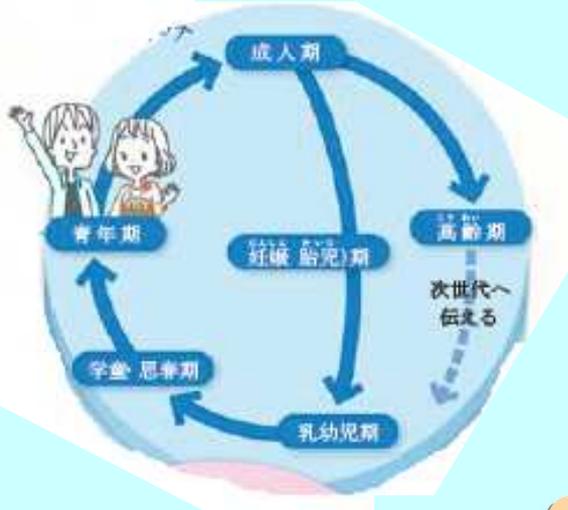
これからも恵まれた自然環境を守り、その恩恵に感謝して暮らす生活を未来につなぎ、世界に誇れる環境文化都市を目指すために、水を大切に、農水産業への理解をすすめ、ごみ減量に努める市民を増やすことが大切です。

**(自然環境と生産から消費までの食べ物の循環の環)**

# 健康寿命の延伸

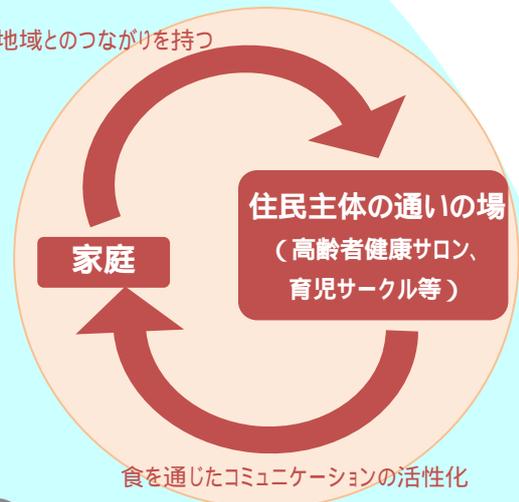
生涯にわたって、健全な心身を培い、豊かな人間性を育む

次世代へ伝承する食育・  
生涯にわたる世代の循環の環



食を通じたコミュニケーションで  
地域でつながる環

地域とのつながりを持つ

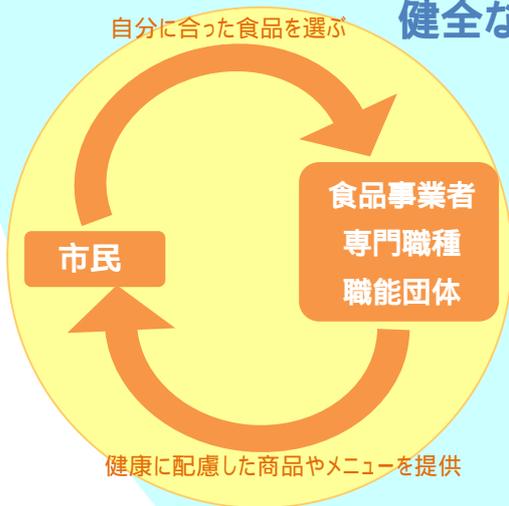


実践の環を  
広げよう



健全な食生活の実践

自分に合った食品を選ぶ



市民の食を支える事業者の提案と  
消費者の利用による相乗効果の環



自然環境と生産から消費までの  
食べ物の循環の環

### 1 計画の理念

市民が食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実践し、健康寿命を延伸することを目指します。基本的にはこれまでの施策を継続しながら、生産から流通・消費にいたる関係団体等の協力により、食を通じた健康づくりの積極的な展開を図ります。

#### (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、生産から消費に至るまでの食品衛生の確保、食品の安全性確保のための体制整備、食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進、これら3つの視点を基本に取り組みます。

また、取組にあたっては、基本的にはこれまでの施策を継続しながら、「食品等事業者の自主衛生管理の推進」を積極的に支援するため、効果的なHACCP導入の支援の取組を強化します。

#### (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、全ての市民の食育への理解の促進、健全な食生活が実現できる環境整備、市民運動としての食育の推進、「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。

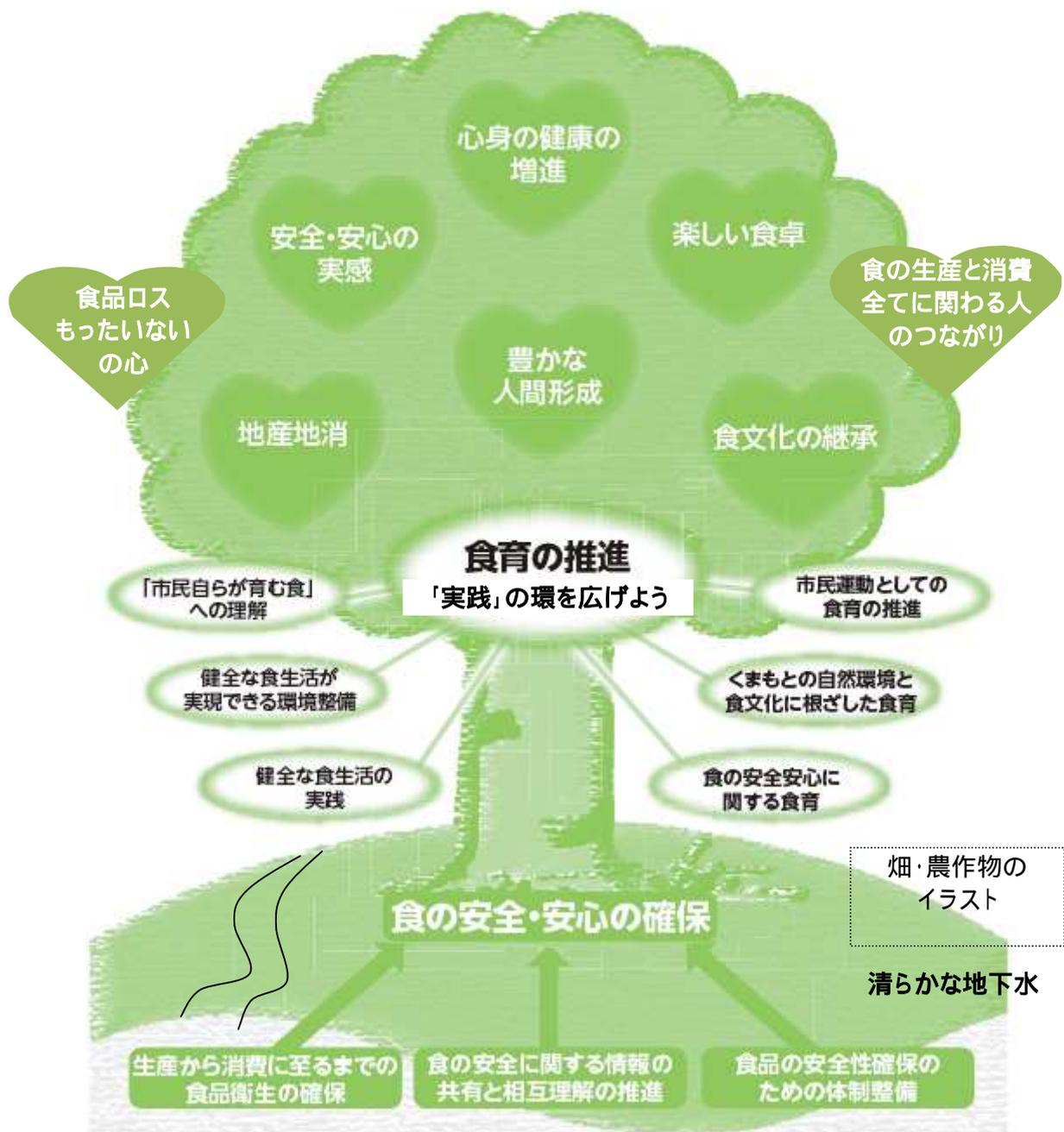
また、取組にあたっては、生活習慣病予防と重症化予防のために、望ましい食習慣の定着に向けて「ライフステージに応じた間断ない食育」、「健康的な食事を選択できる環境の整備」、「豊かな人間性を育むため『共食<sup>7</sup>』」の取組を行います。特に、若い世代はやがて親になる世代でもあるため、この世代が食に関する知識や取組を次世代につなげていけるよう「若い世代を中心とした食育の推進」の取組を強化します。

そして、くまもとの恵まれた地下水や農水産業といった自然環境やごみ減量について「食」を通じて理解し、資源を大切にしたい循環型社会を目指します。

<sup>7</sup>共食 一人で食べるのではなく、家族や友人、職場の人や地域の人など、誰かと一緒に食事をする事。

# 市民が食に関する適切な判断力を養い、 生涯にわたって健全な食生活を実践し、 健康寿命を延伸する

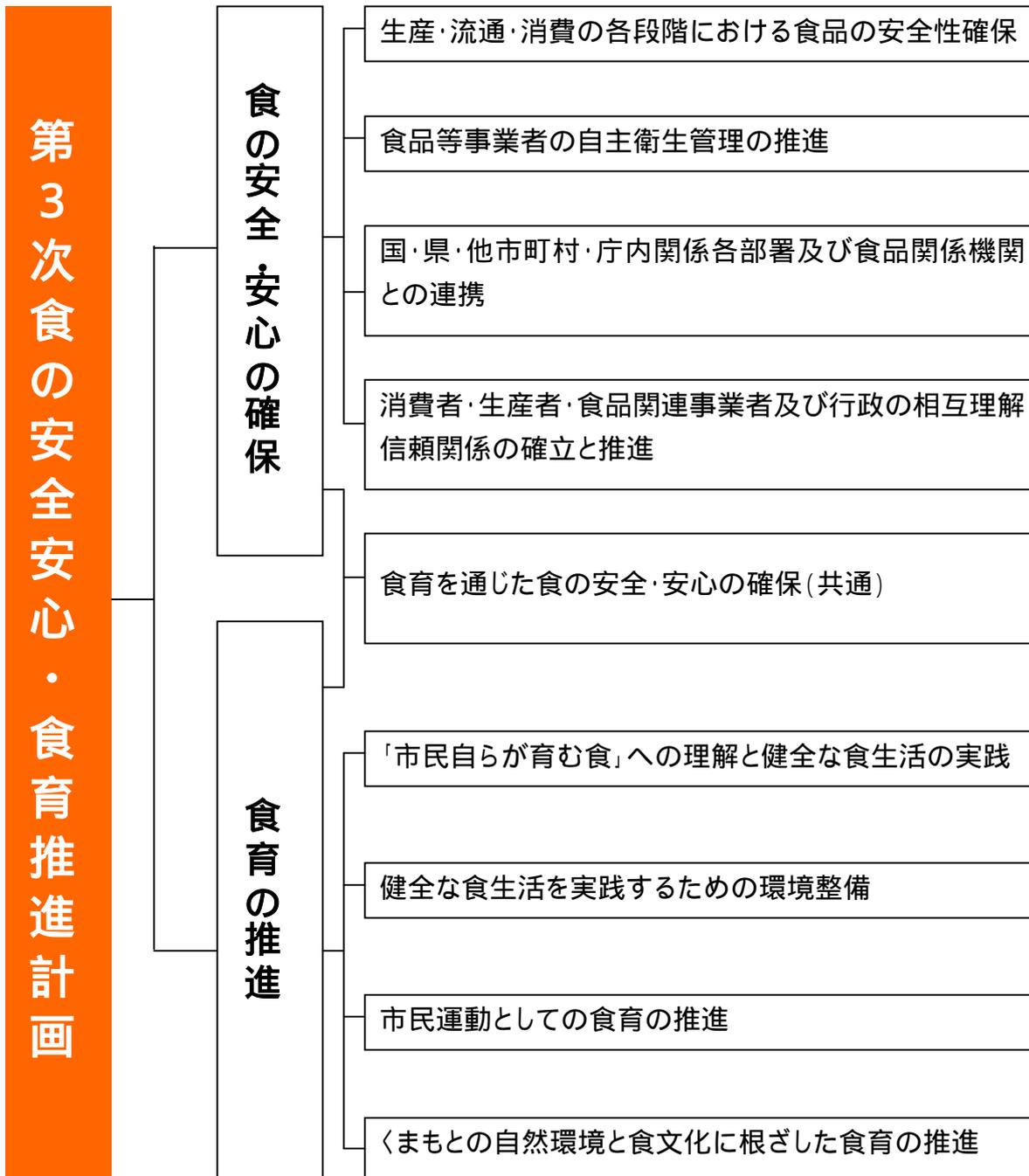
～豊かな自然おいしい水 活かして育む元気くまもと～



豊かな海

海産物のイラスト

## 2 計画の体系



### 3 検証指標

#### 食の安全・安心の確保

区分	項目	現状値 (2018(H30年度))	目標値 (2023(H35年度))	
施策の取り組みに関する指標	1	生産履歴記載実施農家数	* 5,070戸	5,000戸
	2	食品営業施設の監視指導ポイント数達成率(*1)	* 86.7%	100%
	3	食品の収去検査実施率(*2)	* 96.8%	100%
	4	衛生講習会の受講者数	* 9,405人	10,000人
	5	熊本市食品自主衛生管理評価事業の取組み施設数(*3)	* 28施設	40施設
	6	HACCPについて知っている市民の割合(*4)	8.8%	20%
	7	熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数(*5)	* 28回	24回
	8	地下水の水質監視割合	* 100%	100%
	9	健康危機管理研修会の開催数	1回	1回
	10	食品衛生指導員巡回施設数(*6)	* 1,424件	1,500件
	11	健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催数	* 3回	2回
	12	食に関するホームページへの情報掲載数	* 48回	50回
	13	食品苦情相談への対応数	* 363件	-
市民の意識行動に関する指標	14	食の安全性確保のために意識して実践していることがある市民の割合	65.9%	80%
	15	食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	79.1%	90%
	16	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	60.5%	75%
	17	食の安全性に関する知識があると思う市民の割合	53.0%	60%
	18	災害に備えて飲料水や食料を7日以上備蓄している市民の割合	-	増加
食の安全に関する指標	19	重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数	* 0件	0件
	20	食品の収去検査における違反件数	* 0件	0件
食の安心感に関する指標	21	食品について安全性が高まってきていると感じている市民の割合	63.7%	65%
	22	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	48.6%	40%
	23	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	54.7%	40%
	24	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	44.0%	40%
	25	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	55.8%	40%

\* H29年度の実績値

#### 用語説明

- (\*1) 監視指導ポイント数; 熊本市では、監視の重要度に応じて施設を立入りした時のポイント数を決めています。(例: パーやスナックは1ポイント、大規模工場は5ポイント等)そして効率的な立入り計画を立て、年間目標総監視ポイント数を設定し監視指導を実施しています。
- (\*2) 収去検査; 熊本市内に流通する食品を抜き打ちで検査すること
- (\*3) 熊本市自主衛生管理事業; 熊本市が事業者自らが行う自主衛生管理(HACCPの考え方に基づく)を段階的に評価するもの
- (\*4) HACCP; 安全な食品を作るための衛生管理の方法
- (\*5) 熊本市食品安全情報ネットワーク; 食の安全性に関する正確な情報の共有化を図るためのネットワーク。  
(熊本市内に店舗を持つ食品量販店、百貨店、コンビニエンスストア等と連携)
- (\*6) 食品衛生指導員; 養成講習会等で一定の知識・技術を習得し、食品衛生協会から食品衛生の推進役として選ばれた人

# 食育の推進

No.	項目	現状値 (2018 (H30年度))	目標値 (2023 (H35年度))	
1	食育に関心がある市民の割合	77.1%	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	9回	現状維持	
3	1週間あたりの朝食について  幼児は「毎日食べる割合」  他は「ほとんど食べない」と答えた割合	幼児	97.3%	100%
		小学5年生	1.7%	0%
		中学2年生	4.2%	0%
		若い世代 【20歳代・30歳代】	18.5%	10%以下
		65歳以上	3.4%	0%
4	体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数) 【保育所等】	公立	*100%	100%
		私立	*87.2%	
5	体験型食育活動の取り組み(実施園数/全施設数) 【幼稚園等】	公立	*100%	100%
		私立	*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	*94.0%	100%	
7	企業、大学等での食育に関する講座の開催(件数)	*20件	30件	
8	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている市民の割合	76.1%	85%	
	(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】	64.0%	75%	
9	栄養に関する表示等を参考にしている市民の割合	63.4%	80%	
10	生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減塩等に気をつけた食生活を継続して実践している市民の割合	34.3%	50%	
	(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】	22.5%	25%	
11	食育の推進に関するボランティア数	*1,536人	1,850人	
12	「健康づくりできます店」の登録数	217店舗	250店舗	
13	「熊本市子どもの食育推進ネットワーク」における連携活動した団体等の割合	*62.6%	70%	
14	住民主体の通いの場(高齢者健康サロン等)の数	605 (H28実績値)	776	
15	農林漁業体験を経験した市民の割合	83.0%	95%	
16	進んで地元農産物を購入する市民の割合	73.8%	80%	
17	市内における農産物直売所の販売額	*2,936百万円	3,339百万円	
18	学校給食における地元農産物の使用割合	*38.2%	43%	
19	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	69.9%	80%	
20	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	74.6%	85%	
	(再掲)若い世代【20歳代・30歳代】	68.5%	75%	
21	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	80.7%	85%	
22	「もったいない! 食べ残しゼロ運動」協力店の登録数	72店舗	200店舗	
23	災害に備えて飲料水や食料を7日以上備蓄している市民の割合	-	増加	

\*H29年度の実績値

## 4 総合的な計画の推進体制と進行管理

### 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組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「健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会」(以下「部会」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。その内容は、「健康くまもと21推進会議」に報告され、保健分野施策について総合的に情報共有し、より一体的に健康づくりを推進します。

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、「健康くまもと21庁内推進会議」(以下「庁内推進会議」という。)を核として、全庁的な取組を積極的に展開していきます。

庁内推進会議は、健康福祉局をはじめ各区役所、環境局、農水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。

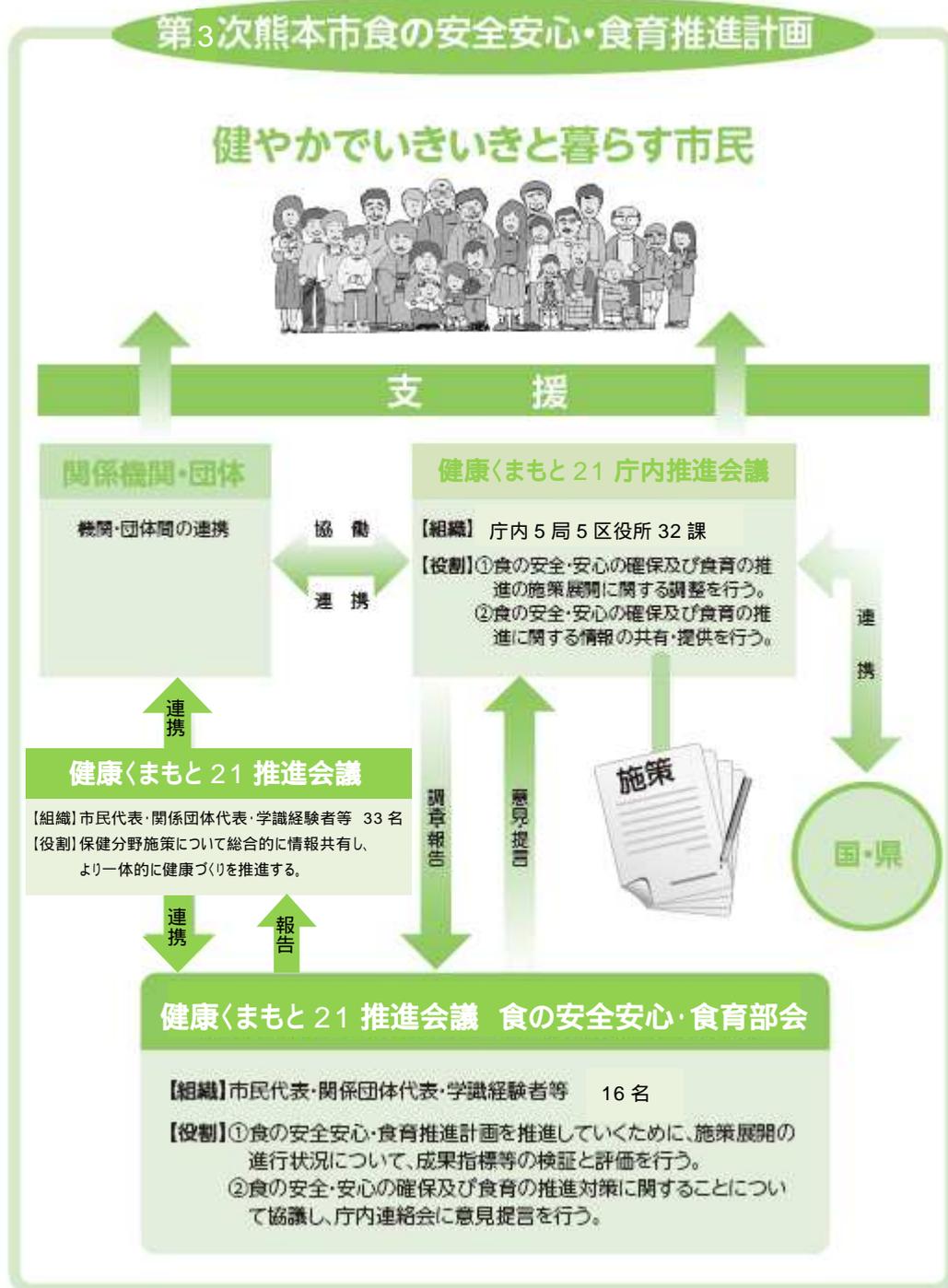
#### (3) 国・県等との連携

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。

## 計画の進行管理

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組状況について部会に報告を行ない、部会での意見・提言については、今後の施策に活かします。

また、本計画の進行状況については、市ホームページ等で広く市民に公表します。



## 1 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1】 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保**

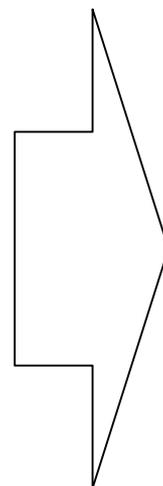
食品の生産から消費に至る各段階で、必要な安全性確保に関する取組を実施します。

**【視点2】 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3】 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

### 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)に消費され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。

### 食品等事業者の自主衛生管理の推進

効率的かつ効果的な監視指導体制を構築するとともに、食品事業者に対して自主衛生管理手法として HACCP の導入支援を重点的に行います。

また、熊本の特産品や地下水の安全性確保に努めます。

### 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

食中毒等発生時には、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、新たな食中毒等の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。

### 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

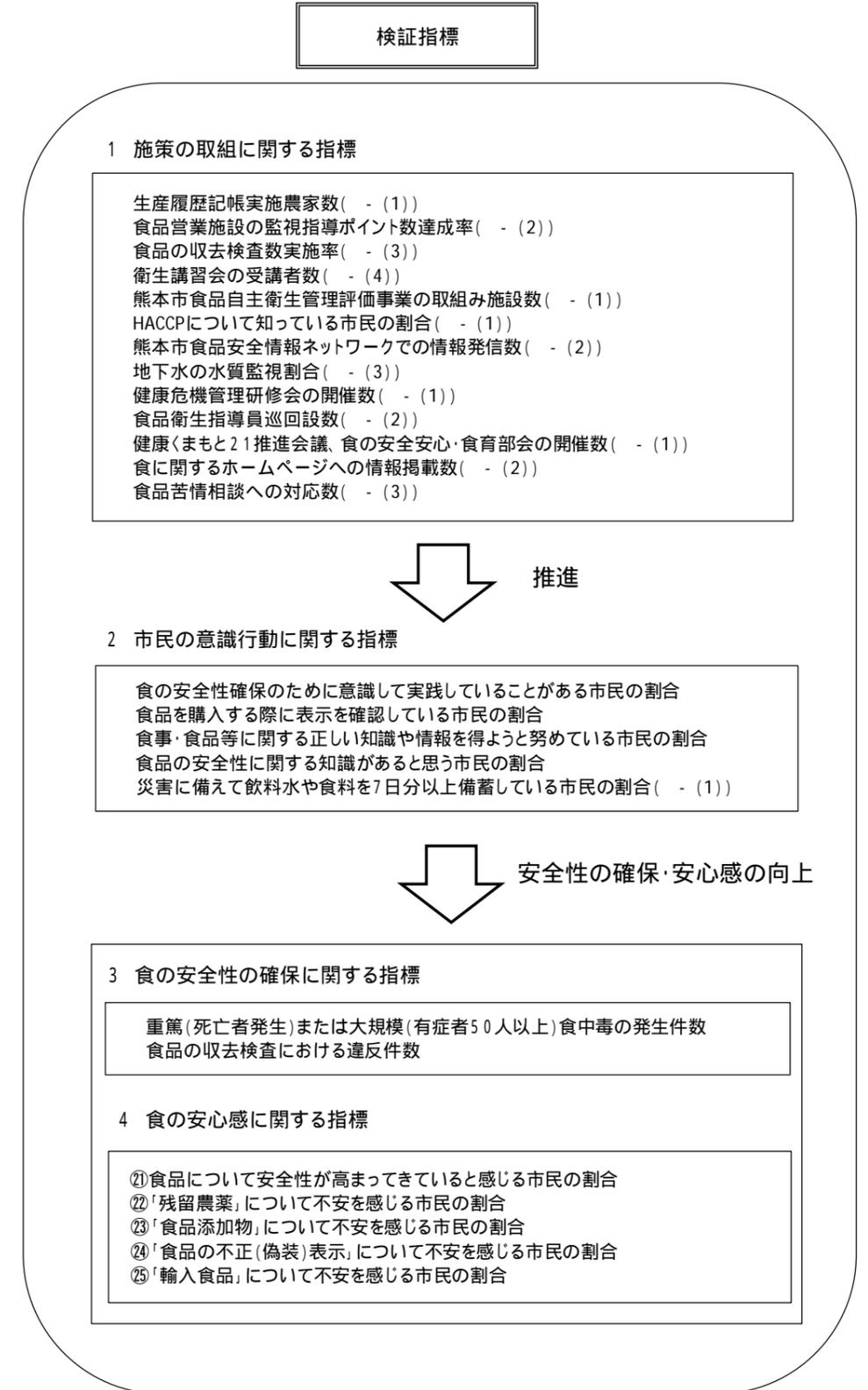
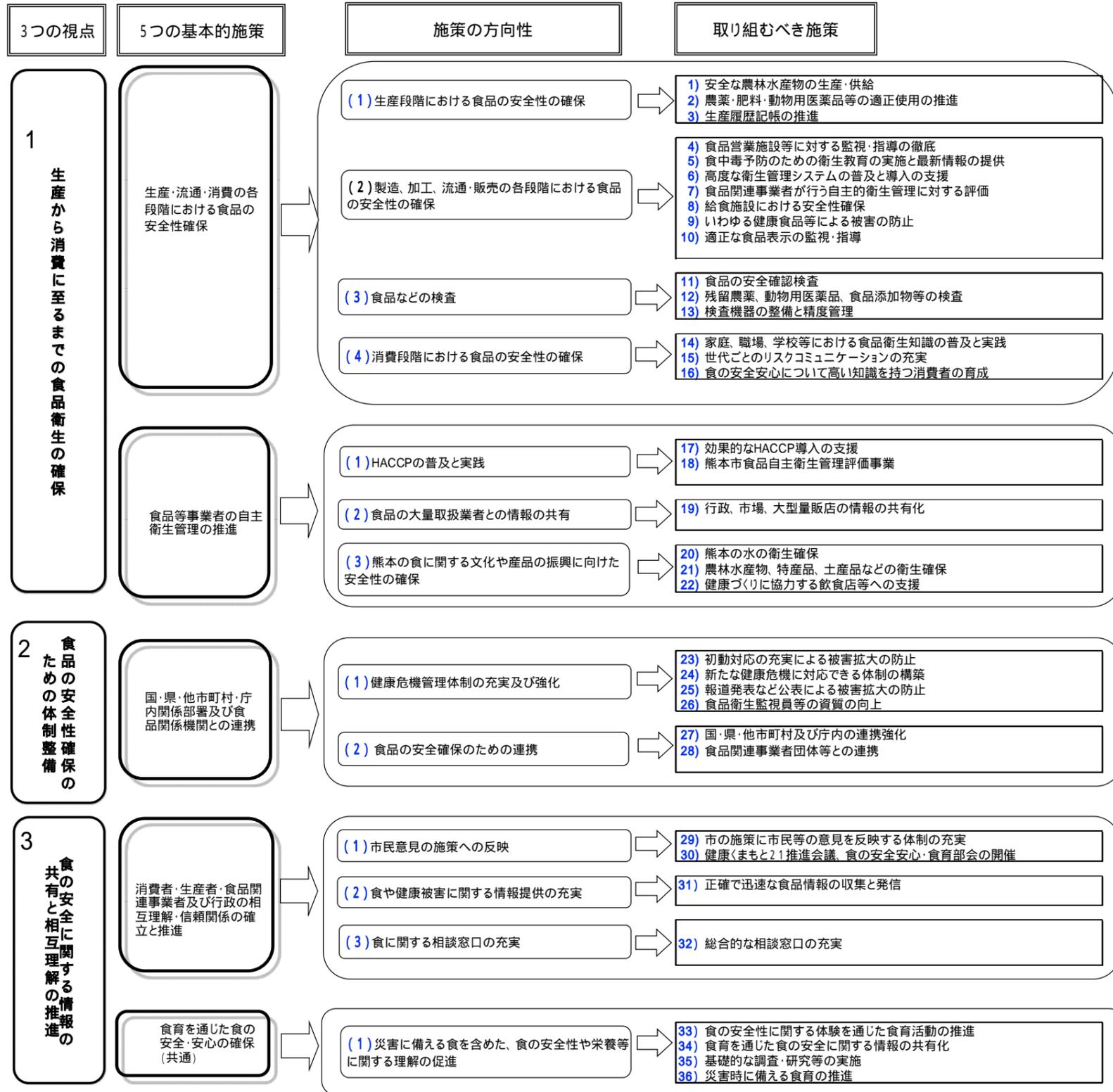
食に関して安心を実感できるよう、関係者間の意見交換を促進するとともに、迅速で正確な情報の提供を実施します。

### 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、食料備蓄など災害時に備える食育の推進に努めます。

## 2 「食の安全・安心の確保」に関する施策の体系



### 3 具体的な施策の展開

#### 視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

#### I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

##### 施策(1) 生産段階における食品の安全性の確保 ~安全に配慮した農水産物づくり~

「残留農薬」などの農水産物における残留物質に対する市民の不安感は、平成24年度（55.7%）に比べると減少していますが、まだ払拭されたわけではなく、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組を十分に行う必要があります。

農薬の適正使用や生産履歴の記帳を推進し安全性の確保に努めます。また、農水産業は自然環境に影響されるところが大きく、不安定な価格、生産コストの高騰、従事者の高齢化など、厳しい環境の中で、安全安心な食品をつくるための生産者の地道な取組を消費者へ周知し、生産者と消費者の相互理解と信頼を深めていくことも必要です。このようなことを踏まえ「安全に配慮した農水産物づくり」の観点から取組を推進していきます。

##### 取り組むべき施策

- 1) 安全な農水産物の生産・供給
- 2) 農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進
- 3) 生産履歴記帳の推進

##### 検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
① 生産履歴記帳実施農家数	* 5,070戸	5,000戸
② 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	48.6%	40%

\* H29年度の実績値

## 具体的な取組

- 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水産物の生産振興と消費拡大に努めます。
- GAP（農業生産工程管理：農産物の安全を確保し、より良い農業経営を実現する取組のことで、具体的には食品安全や環境保全、労働安全等の取組み状況を記録簿や掲示板によって確認・表示しながら農業活動を改善すること）への取組を推進します。
- 農産物生産者対象の研修会等を実施し、エコファーマーやトレーサビリティ導入へ向けた生産者の意識の向上を図ります。
- 関係団体と合同の研修会やイベントにおいて、安全な農産物や加工品の生産、供給について情報提供を行います。
- リ養殖における異物除去機導入後の運用管理を指導するとともに、若手漁業者を対象とした食品衛生に関する基礎研修を開催し、安全性確保のための指導・啓発を行います。
- 生産者との交流機会などを充実し、安全安心な農水産物についての理解を進めます。

### 事例紹介 農産物生産における農薬の適正使用など生産履歴記帳

生産履歴記帳簿				記載例				
生産者名	熊本 一郎		栽培地	露地 ・ ハウス				
作物名	水 稻		品種名	森のくまさん				
圃場住所	熊本市中央区〇〇		圃場面積	50a				
播種日	2018年4月20日		定植日	2018年5月20日				
収穫開始日	2018年10月5日		収穫終了日	2018年10月8日				
月日	土づくり		施肥		農薬			
	資材名	投入量 (t/10a)	資材名	化学N%	施肥量 (kg/10a)	使用薬剤名	希釈倍率	散布量 (104倍たリ)
3/15	牛糞堆肥	1.0						
4/15						種子消毒 (××剤)	200	
5/1			有機入り化成	5	50			
5/20						××稲乾剤		50g/箱
8/15						××乾剤		3kg

生産履歴とは、農産物がどのように栽培されてきたか（は種、使用した農薬・肥料、収穫を行った日付け等）を記録したもので、安全に生産された農産物の証明となるものです。生産者自らが安全・安心な商品づくりに努めるよう、県やJA等の関係機関と連携し、生産履歴の記帳を推進しています。

また、消費者から信頼される農産物生産を図るため、GAP（農業生産工程管理）への取組も合わせて推進しています。

（農業支援課）

### 事例紹介 安全なリを生産するための衛生教育の実施



生産段階で食品としての安全性を確保するために、生産者を対象とした衛生教育を実施しています。

手洗いや身だしなみといった基礎的な衛生確保から加工施設における衛生管理に至るまで、工程ごとの衛生確保を進めていきます。

最終的にはHACCP手法を応用した、総合的な衛生管理マニュアルの構築を目指します。

（水産振興センター）

## 視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

### I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

#### 施策(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

～食中毒の発生を防止する～

「残留農薬」や「食品の不正(偽装)表示」に不安を感じる市民は減少の傾向にありますが、「病原性大腸菌O157などの食中毒を起こす細菌やウイルス」に多くの市民が不安を感じ、「輸入食品」や「食品添加物」に関しても、依然5割以上の市民が不安を感じています。

実際にノロウイルスやカンピロバクターなどの食中毒事件数は下げ止まり傾向で、なかなかなくなりません。

そこで、食品の製造、加工、流通・販売段階での食品の安全性を確保するために、食品取扱施設への監視・指導や事業者への意識啓発を実施し、「食中毒の発生を防止する」という観点から取組を推進していきます。

#### 取り組むべき施策

- 4) 食品営業施設等に対する監視・指導の徹底
- 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
- 6) 高度な衛生管理システムの普及と導入の支援
- 7) 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価
- 8) 給食施設における安全性確保
- 9) いわゆる健康食品等による被害の防止

#### 検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
② 食品営業施設の監視指導ポイント数達成率	* 86.7%	100%
⑭ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数	* 0件	0件
⑳ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	54.7%	40%
㉑ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	44.0%	40%
㉒ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	55.8%	40%

\* H29年度の実績値

## 具体的な取組

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 食品表示法に基づく表示について、関係機関と連携し、適正な表示が行われるよう指導を行います。

### 事例紹介 夏期、年末における食品の安全確認



食中毒等食品事故の増加する夏期（7月）や食品の流通量が増加する年末（12月）の時期に、食品等事業者に対する監視指導を強化し、食中毒の発生防止と食品衛生の向上を図るため、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用のほか、食品や添加物の適正な表示等について、国からの通知や熊本市の食品衛生監視指導計画に基づき、一斉取締りを実施して食品の安全を確認しています。

### 事例紹介 給食施設に勤務する栄養士・調理師を対象とする研修会の開催



給食施設に勤務する栄養士・調理師の資質向上と給食施設内外の連携推進を強化するため、様々な内容の研修会を実施しています。

ノロウイルスについては食中毒予防だけでなく、感染症予防の内容を取り入れた研修を、またHACCPの考え方に基づく衛生管理についてはグループワーク方式での実践研修を実施しました。

（食品保健課）

## 視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

### I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

#### 施策(3) 食品などの検査 ~安全食生活を見守るための施策~

食品事業者による不適切な原材料使用や、飲食店や販売店での食品取扱い不備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。

このような不安や不信を解消し、食中毒等を未然に防いでいくために、食品の製造、加工、流通・販売のそれぞれの段階での検査の充実を図ることが必要であることから、「安全な食生活を見守るための施策」という観点から取組を推進していきます。

#### 取り組むべき施策

- 11) 食品の安全性確認検査
- 12) 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査
- 13) 検査機器の整備と精度管理

#### 検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
③ 食品の収去検査実施率	* 96.8%	100%
⑯ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数 【再掲】	* 0件	0件
⑳ 食品の収去検査における違反件数	* 0件	0件
㉓ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	54.7%	40%
㉔ 「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】	44.0%	40%
㉕ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	55.8%	40%

\* H29年度の実績値

## 具体的な取組

- 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。
- 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。
- 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。

### 事例紹介 保健所による食品の収去検査



熊本市内で製造・加工・販売・流通している食品や添加物などを収去（無償で取り立て）し、食品衛生法で定められている規格基準や国の通知などによる衛生基準に適合しているかなどの検査を実施します。

検査の結果、適合していない場合は、必要に応じて回収や廃棄等の措置を行います。

また施設には衛生状態や製造工程等を調査し、原因究明を行い、再発防止のための衛生指導等を行います。

（食品保健課）

### 事例紹介 環境総合センターでの食品検査



熊本市環境総合センターにおいて食品に関する微生物検査や理化学検査を実施しています。

食中毒や苦情に伴う検査をはじめ、残留農薬や食品添加物、放射性物質検査などさまざまですが、適正な検査が行われるようにGLP（Good Laboratory Practice；優良試験所基準）に関する精度管理を実施しています。また、検査結果についてはホームページ等に掲載しています。

（環境総合センター）

## 視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

### I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

#### 施策(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正確な情報の提供～

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正確な情報の提供」という観点から取組を推進していきます。

#### 取り組むべき施策

- 14) 家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践
- 15) 世代ごとのリスクコミュニケーションの充実
- 16) 食の安全安心について高い知識を持つ消費者の育成

#### 検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
④ 衛生講習会の受講者数	* 9,405人	10,000人
⑭ 食の安全性確保のために意識して実践していることがある市民の割合	65.9%	80%
⑮ 食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	79.1%	90%
⑲ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数 【再掲】	* 0件	0件
⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合	63.7%	65%
㉑ 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	48.6%	40%
㉒ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	54.7%	40%
㉓ 「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】	44.0%	40%
㉔ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合 【再掲】	55.8%	40%

\* H29年度の実績値

## 具体的な取組

- 衛生意識向上を目的とした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。
- 職場や学校へ出かけて講習会や手洗い教室など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。
- 「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、家庭での保存等取扱いに注意するよう周知徹底します。
- 食品バザーや子ども食堂の主催者に対する衛生指導を実施する。

### 事例紹介

#### 田崎市場体験



熊本市では食の安全安心の確保を推進するため、(株)熊本地方卸売市場と協働し、県内の食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称：田崎市場）において、消費者（大学生）に田崎市場内の施設での野菜・果実の模擬せり体験や残留農薬検査体験をしてもらうことにより、「卸売市場の機能・役割」や「食の安全安心」への理解を深めてもらう市民参加の体験型研修を実施しています。

（食品保健課）

### 事例紹介

#### 小学生を対象とした手洗い教室



熊本市では市内の小学校を訪問して、小学生に衛生面の基本である正しい手洗いを習得してもらう「手洗い教室」を実施しています。

ブラックライトを用いて汚れを見える化し、自分の手洗いのくせ（洗い残しの部分など）を知ることができます。これは、自分自身を食中毒や感染症から守ることや、家庭での食中毒予防が図れるとともに、日常生活の中で家族や友人等に対して、食品衛生にかかる知識の啓発が図られるなどの相乗効果も期待できます。

（食品保健課）

## 視点1 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保

### Ⅱ 食品等事業者の自主衛生管理の推進

#### 施策(1) HACCPの普及と実践 ～効果的なHACCP導入の支援～

食の安全安心の確保のためには、行政による監視指導はもちろんですが、それ以上に食品事業者による自主衛生管理が必要不可欠です。

平成30年6月に改正食品衛生法が公布され、2020（H32）年に全ての食品事業者に対してHACCP（ハサップ）が制度化(義務化)されることが明記されました。

安全な食品を作るための衛生管理の手法であるHACCP（ハサップ）を食品事業者が導入することを支援する必要があり、「効果的なHACCP導入の支援」という観点から取組を推進していきます。

#### 取り組むべき施策

- 17) 効果的なHACCP導入の支援
- 18) 熊本市食品自主衛生管理評価事業の展開

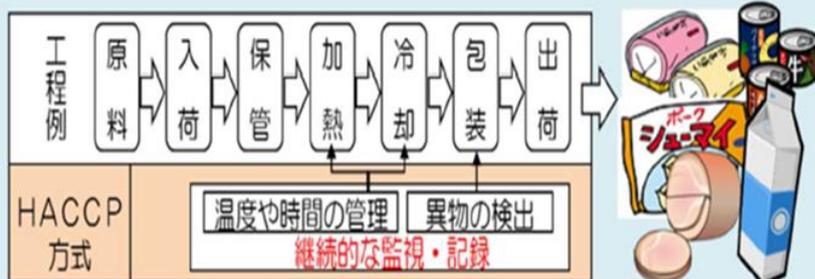
#### 検証指標

項目	現状値 (2018(H30))	目標値 (2023(H35))
⑤ 熊本市食品自主衛生管理評価事業の取組み施設数	* 28施設	40施設
⑥ HACCPについて知っている市民の割合	8.8%	20%
⑲ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数 【再掲】	* 0件	0件
㉔ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	65%

\* H29年度の実績値

#### HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



#### Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

出典：厚生労働省ウェブページより