

平成25年度

三重県食の安全・安心確保行動計画

三 重 県

《 目 次 》

1. 行動計画策定の趣旨	・ ・ ・ ・ ・ 1
2. 計画の期間	・ ・ ・ ・ ・ 1
3. 食の安全・安心確保施策の体系図	・ ・ ・ ・ ・ 1
4. 食の安全・安心確保推進体制	・ ・ ・ ・ ・ 2
5. 具体的な取組	・ ・ ・ ・ ・ 3
基本的方向1 食品等の生産から販売に至るまでの監視・指導体制の充実	・ ・ ・ ・ ・ 3
施策①生産資材に関する指導、検査	・ ・ ・ ・ ・ 3
施策②生産段階のガイドラインの作成・指導	・ ・ ・ ・ ・ 4
施策③生産環境に関する調査	・ ・ ・ ・ ・ 4
施策④製造・流通段階の監視・指導	・ ・ ・ ・ ・ 5
施策⑤食品等の試験・検査	・ ・ ・ ・ ・ 6
施策⑥調査研究の推進とその成果の普及啓発	・ ・ ・ ・ ・ 7
基本的方向2 食品関連事業者が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備	・ ・ ・ ・ ・ 8
施策①県民への情報提供	・ ・ ・ ・ ・ 8
施策②食品関連事業者への情報提供	・ ・ ・ ・ ・ 9
施策③自主基準の設定及び公開の促進	・ ・ ・ ・ ・ 9
施策④自主的な情報発信等に対する支援	・ ・ ・ ・ ・ 10
施策⑤認証制度の推進	・ ・ ・ ・ ・ 11
施策⑥経営力向上等に対する支援	・ ・ ・ ・ ・ 12
基本的方向3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備	・ ・ ・ ・ ・ 13
施策①情報提供の推進	・ ・ ・ ・ ・ 13
施策②食の安全・安心に関する教育の推進	・ ・ ・ ・ ・ 14
施策③相談対応の充実	・ ・ ・ ・ ・ 15
基本的方向4 多様な主体の相互理解、連携等による県民運動の展開	・ ・ ・ ・ ・ 16
施策①人材の育成	・ ・ ・ ・ ・ 16
施策②相互理解の増進	・ ・ ・ ・ ・ 17
施策③関係者との連携等	・ ・ ・ ・ ・ 17
施策④県民運動の展開	・ ・ ・ ・ ・ 18
【資料編】用語解説	・ ・ ・ ・ ・ 19

1. 行動計画策定の趣旨

県では、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進し、「県民の健康の保護」「食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築」、「安全でかつその安全性を信頼できる食品の供給及び消費の拡大」に寄与することを目的として、平成20年6月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」（以下「条例」）を制定しました。

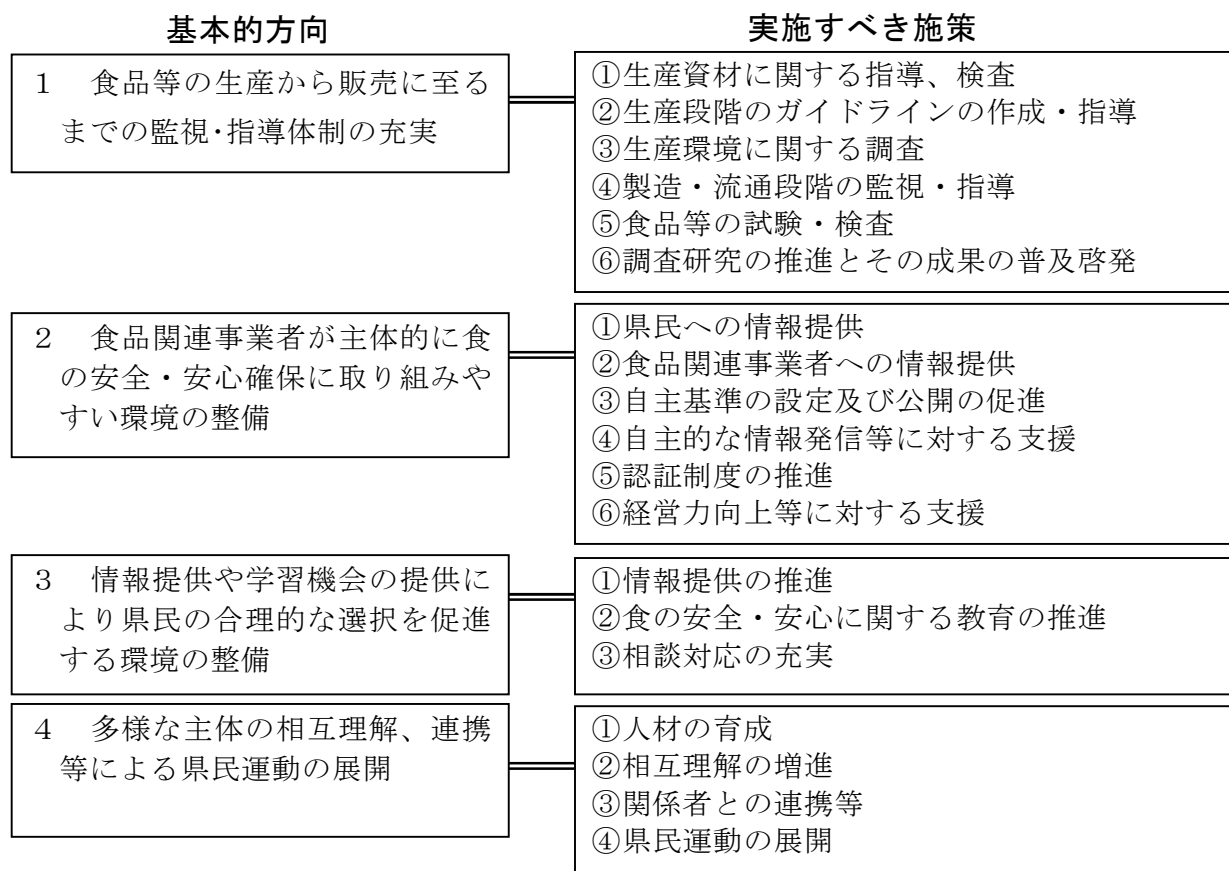
条例制定に伴い、平成15年1月に策定済であった「三重県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」）を見直し、平成20年10月に改正しています。

この「三重県食の安全・安心確保行動計画」は、食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、基本方針の「基本的方向」、「実施すべき施策」に沿って具体的な取組を明らかにする年度計画として策定しています。

2. 計画の期間

- ・平成25年度

3. 食の安全・安心確保施策の体系図

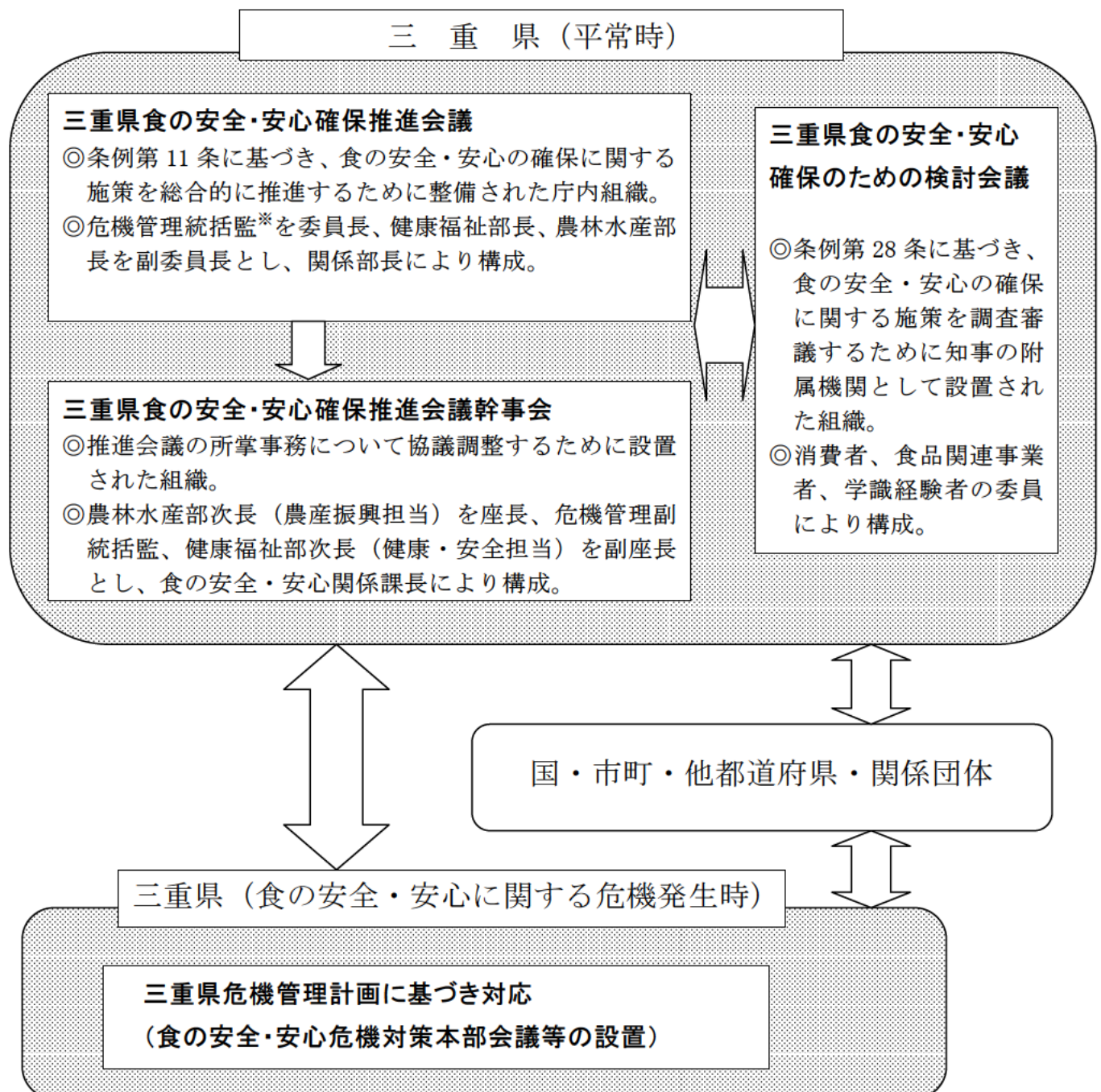


4. 食の安全・安心確保推進体制

条例第 11 条に基づき整備され、平成 24 年度に体制を見直した「三重県食の安全・安心確保推進会議」（以下「推進会議」）により、関係部局の緊密な連携のもと、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進していきます。

なお、食の安全・安心に関する危機が発生した場合は、「三重県危機管理計画」に基づき対応します。

また、条例第 28 条に基づき、知事の附属機関として設置された「三重県食の安全・安心確保のための検討会議」において、食の安全・安心の確保に関する施策についてのご意見をいただき、施策の推進に反映させます。



5. 具体的な取組

基本的方向1 食品等の生産から販売に至るまでの監視・指導体制の充実

生産段階や製造・流通段階での監視・指導、検査を実施し、これらに関する情報の公開・提供を迅速に行い、県民の意見を反映して監視・指導体制と取組内容を充実します。また、食の安全・安心に関する科学的知見^{*}の集積に努め、調査研究の推進とその成果の普及啓発を行います。

施策①「生産資材に関する指導、検査」

現状と課題
○ 県民意識調査等では、農薬残留等を食への不安要素として意識する方が多い中、農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の生産資材 [*] の適正な販売、適正な使用が必要です。
施策の内容
○ 農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の使用又は製造・販売について、指導、立入検査を実施します。
具体的取組
○ 農薬販売者に対しては無登録農薬などの不適正な農薬が流通することのないように、農薬使用者に対しては農薬を正しく使用するよう、監視・指導を行います。
○ 不適正な品質の肥料の生産・流通を防止するため、肥料の生産者と販売者に対する監視・指導を行います。
○ 生産者の食の安全・安心に対する意識向上を図るため、生産現場において農薬、肥料等の適正使用、工程管理の啓発を行います。
○ 口蹄疫 [*] 、高病原性鳥インフルエンザ [*] 、BSE [*] などの家畜伝染病の発生の予防やまん延を防止するため、畜産農家に対する監視・指導を行います。
○ 動物・水産用医薬品が正しく使用されるよう、販売者と使用者に対する監視・指導を行います。
○ 家畜に与える飼料や飼料添加物が正しく使用されるよう、販売者と使用者に対する監視・指導を行います。

【参考】目標（みえ県民力ビジョンにおける目標）

高病原性鳥インフルエンザ等 家畜伝染病のまん延防止率	平成 23 年度実績値	平成 25 年度目標値	平成 27 年度目標値
	100%	100%	100%

施策②「生産段階のガイドラインの作成・指導」

現状と課題
○ 食の安全に対する消費者の関心が高い中、農林水産物を安全かつ安定的に生産するためには、生産者が適切な病虫害防除や施肥などの生産工程の管理を行うことが必要です。
施策の内容
○ 病虫害防除の手引き [*] や施肥基準 [*] 等の各種ガイドラインを作成するとともに、種苗、農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等に関する情報提供や指導を実施します。
具体的取組
○ 生産者が病虫害防除を適切に行えるようにするため、病虫害の発生予察 [*] 情報を提供するとともに、病虫害の特性や防除技術を盛り込んだ病虫害防除の手引き等を作成します。
○ 生産者の肥料の適正な使用を推進するため、県施肥基準の見直しや施肥に関する研修会等を実施します。 また、農地を持続的に活用するため、汚泥肥料 [*] や木くず等については、利用に係るガイドラインに基づき指導を行います。
○ 生産者の動物用医薬品の適正な使用を推進するため、使用及び管理状況について、ガイドライン等に基づき指導します。

施策③「生産環境に関する調査」

現状と課題
○ 農産物に吸収される有害物質の低減に向けて作物ごとの残留基準に対応した営農技術の開発・導入が必要です。
施策の内容
○ 有害物質等による土壌等の生産環境や生産物の汚染について、対応マニュアルや調査計画を作成し、調査を実施します。
具体的取組
○ 農作物中に含まれる有害物質のリスク低減対策を推進するため、水稻のカドミウム吸収抑制技術の普及及び土壌洗浄技術の実証試験を実施します。

施策④「製造・流通段階の監視・指導」

<p>現状と課題</p>
<p>○ 食品の安全性に関わる事案の発生などにより、依然として食に関する消費者の関心が高い中、行政による事業者への監視・指導を強化することが求められています。</p>
<p>施策の内容</p>
<p>○ 食品衛生法[*]、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法[*]）、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法[*]）及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法[*]）等による監視・指導を行うとともに、食品関連事業者の自主衛生管理を支援します。</p>
<p>具体的取組</p>
<p>【施設の衛生に関する監視・指導】</p> <p>○ 食の安全・安心確保のため、食中毒発生のリスクや食品流通量等を評価して施設の監視頻度を定めるとともに、発生頻度の高い食中毒菌等による健康被害の防止を重点項目と定めて監視・指導を行います。</p> <p>○ 広域流通する浅漬を製造する施設、食肉、食鳥肉及び牛肝臓の取扱施設を重点的に監視し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒予防に努めます。</p> <p>○ 昨年12月の全国におけるノロウイルスによる食中毒は、患者数が千人を超える事件が複数発生するなど、過去5年間の同月比で最も多くの患者数となっていること、三重県においてもノロウイルスによる食中毒が多く発生していることから、引き続きノロウイルスによる食中毒発生予防対策を行います。</p> <p>○ 製造段階における食の安全・安心を確保するため、総合衛生管理製造過程承認施設を対象として、H A C C P[*]に基づく専門的な監視・指導を行うとともに、それ以外の製造業、飲食店営業施設については、H A C C P手法を取り入れた「三重県食品の自主衛生管理認定制度[*]」による自主衛生管理の推進を図ります。</p> <p>【食品表示に関する監視・指導】</p> <p>○ 販売店への立入りの際は、食品表示が食品衛生法及びJ A S法（品質表示基準）に基づき適正になされているかについて監視を行います。</p> <p>○ 食品の表示について、食品表示ウォッチャーに替わり、食品関連の公益法人等と連携し、消費者や関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動の際に他の事業者への周知を図ります。</p> <p>○ 表示の適正化を図り、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を確保するため、景品表示法に関して不適切な表示について調査し、消費者が優良又は有利であると誤認するおそれのある表示について、指導を行います。</p>

【米トレーサビリティ法に関する監視・指導】

- 米穀等の販売・輸入・加工・製造又は提供を行う米穀事業者に対し、米トレーサビリティ法に基づく取引記録の作成と保存、産地情報の伝達が適正に行われているかについて監視・指導を行います。

基本的方向 1

施策⑤「食品等の試験・検査」

現状と課題
○ 食の安全性を確保するため食品中の微生物、残留農薬、食品添加物、放射性物質等の検査を実施することが必要です。
施策の内容
○ 県内で流通する農林水産物及び加工食品等の食品について、微生物、残留農薬、残留動物用医薬品、食品添加物等の検査を実施します。 また、安心な食肉を提供するため、BSE検査を含めたと畜検査等を実施します。
○ 東日本大震災による原子力発電所事故を原因とした放射性物質の影響が懸念されるため、流通している食品等について安全性を確認するための放射性物質検査を実施します。
具体的取組
○ 消費者に安全な食品を提供するため、これまでの食品の収去検査結果や県民の関心等を総合的に判断し、残留農薬や食品添加物、重篤な健康被害を引き起こすアレルギー物質、カビ毒等の検査を計画的に実施するとともに、食品衛生法の規格基準等に不適合があった場合、事業者に対し指導し、改善を確認します。
○ 消費者に安心な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、BSE検査を含めたと畜検査、食鳥検査を実施するとともに、食肉、食鳥肉の微生物検査や残留物質等の検査を計画的に実施します。
○ 養殖水産物の安全性確保を図るため、魚病診断、現場巡回を行うほか、定期的な貝毒検査を実施します。
○ 県内流通している食品及び県産牛肉の安全性を確保するため、計画的に放射性物質検査を実施します。

【参考】目標（みえ県民力ビジョンにおける目標）

食品検査における適合率	平成 23 年度実績値	平成 25 年度目標値	平成 27 年度目標値
	100%	100%	100%

施策⑥「調査研究の推進とその成果の普及啓発」

<p>現状と課題</p>
<p>○ 消費者の、食の安全・安心や環境問題への関心の高まりなどから、生産現場において農薬等を最小限にとどめるための技術開発など、安全で安心な農産物の生産に関する調査・研究を行い、その成果を生産者に普及啓発していくことが必要です。</p>
<p>施策の内容</p>
<p>○ 食の安全・安心に関する科学的知見の集積に努め、調査・研究を推進するとともに、その成果の普及啓発を行います。</p>
<p>具体的取組</p>
<p>○ より精度の高い病虫害診断技術や複数の農薬代替技術を組み込んだ総合的病虫害防除・雑草管理（IPM）*技術の開発など、食の安全・安心に関する調査・研究に取り組み、その成果の普及啓発を進めます。</p>

基本的方向 2 食品関連事業者が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備

県民、食品関連事業者への情報提供の充実や県民に安全・安心を提供する食品関連事業者の主体的な取組に対し支援します。

施策①「県民への情報提供」

現状と課題
○ 食の安全・安心に関わる事案が発生している中、消費者が求める安全で安心な食品やそれを生産する事業者に関する情報を広く提供し、認知度を高めることが必要です。
施策の内容
○ 県民に対し、食の安全・安心に努力する食品関連事業者の情報を発信します。
具体的取組
○ 消費者が「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」（みえの安心食材） [*] に基づく食材を選択する機会を拡大するため、生産物・商品のPRのみならず、生産者や事業者による食の安全・安心確保の活動を理解してもらうための取組を進めます。
○ 食品製造施設等の衛生管理を向上させるため、HACCP手法等を用いた「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により自主衛生管理に取り組む事業者について、随時その情報を発信し、消費者への周知を図ります。
○ 事業者から、条例に基づく食品等の自主回収に着手した報告を受けた場合には、その情報を速やかにホームページで提供することにより、自主回収を促進して、健康への悪影響を未然に防止します。
○ カキによる健康被害を未然に防ぐための「みえのカキ安心システム」 [*] を取り入れている事業者の品質管理手法や海域情報について、「みえのカキ安心情報！」として定期的に情報発信します。
○ 食の安全・安心に関する事業者等の取組内容を、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」において広く情報提供します。

施策②「食品関連事業者への情報提供」

現状と課題
○ 事業者のコンプライアンス（法令遵守）が強く求められる中、事業者に必要な情報をわかりやすい形で迅速に提供することが必要です。
施策の内容
○ 食に関する法令や生産資材に関する情報等、食品関連事業者が必要とする情報を提供します。
具体的取組
○ 講習会の開催や食品衛生に関する情報等について、ホームページ、リーフレット、関連団体等を通じて適宜、提供します。
○ 食品表示については、国が進めている食品表示に関する法律の一元化に適正に対応できるよう、消費者庁を始めとする関係機関から情報収集に努め、速やかに食品関連事業者へ情報提供を行います。
○ 食品関連団体等と連携し、研修会やホームページを通じた情報提供を行います。

施策③「自主基準の設定及び公開の促進」

現状と課題
○ 食の安全・安心を確保するため、事業者が安全で安心な食品の提供に自ら主体的に取り組むことが求められています。
施策の内容
○ 食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な自主基準の設定を促進するとともに、GAP [*] 等の先進的な取組に関する情報の提供、指導・助言、技術開発を行います。
具体的取組
【農畜産物】
○ 消費者に支持される農産物を安定的に供給していくため、「みえの安全・安心農業生産推進方針」 [*] に基づき、安全・安心で環境を守る「人と自然にやさしい農業」を推進するとともに、農産物の安全確保、品質管理、衛生管理等のため、三重県型GAP [*] などのGAP手法導入を推進します。
○ 消費者が安心して食べられる美味しい米、さまざまな需要に対応できる米を供給するため、三重の米行動指針ライスプロミス6 [*] に基づき、県内関連団体の米づくりの取

組を支援します。

- 消費者が求める茶生産のため、茶工場の衛生管理等の指導を行い茶生産・荒茶加工における品質管理・衛生管理手法の導入を図り、安全・安心な伊勢茶づくりを推進します。
- 安全で安心な畜産物を生産するため、飼養衛生管理基準*等に基づく管理の徹底を指導します。

【林産物】

- 消費者に安全で安心な県産きのこを供給するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」*に基づく取組を推進するとともに、品質・衛生管理技術の向上等につながる情報提供を行います。
- 消費者に安全で安心な野生獣肉（鹿肉、猪肉）を提供するため、「「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル」*の普及・定着を図り、捕獲者や獣肉解体処理業者の品質・衛生管理向上の取組を推進します。

【水産物】

- 消費者に新鮮でおいしい養殖水産物を安定的に供給するため、養殖漁場環境の維持・改善の促進や養殖生産物の疾病防止措置等による養殖生産物の高品質化及び衛生管理の向上等、持続的な養殖生産を確保し養殖水産物の安定的な供給体制の確保を図ります。

【卸売市場】

- 生鮮食料品等の安全・安心を確保していくため、卸売市場における品質管理の高度化に資する施設（低温売場、衛生管理施設等）の整備推進を図るとともに、事業者による自主的な品質管理の高度化に向けた規範の策定を推進します。

基本的方向 2

施策④「自主的な情報発信等に対する支援」

現状と課題
○ 県民が食の安全性を確認できるようにするため、事業者が食品等に関する情報を積極的に発信することが必要です。
施策の内容
○ 県民が合理的に食品等を選択できる「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」（みえの安心食材）などの導入に取り組む食品関連事業者を支援します。
具体的取組
○ 生産者が環境に配慮した生産方法や食の安全・安心を確保する生産管理の実施に取り組む、その生産履歴*を積極的にホームページで公開することにより、消費者が安心して購入できる「みえの安心食材」に引き続き積極的に取り組み、制度の普及啓発に

努めます。

- 安全・安心な特用林産物の生産に取り組むグループが、イベント等において消費者に対して行う普及啓発活動を支援します。
- カキによる健康被害を未然に防ぐため、衛生及び品質管理の徹底と海域情報の提供を2本柱とする「みえのカキ安心システム」を積極的に支援します。
また、養殖海域の調査、研究を継続して行い、データの分析及び評価結果を海域情報に反映するとともに、カキを取扱う営業施設における衛生管理の徹底と、消費者に対してカキに関する正確な知識の普及啓発に取り組みます。

基本的方向 2

施策⑤「認証制度の推進」

現状と課題
○ 食品の安全性に対する消費者の関心が高まっている中、消費者が安心を感じられる食品を供給していくことが必要です。
施策の内容
○ 環境に配慮した生産方式や食の安全・安心を確保する生産管理により、県内で生産される農林水産物や、それらを使い県内で製造される加工食品に関する認証制度、高品質で安全な食品を提供するためのHACCPシステムに基づく認定制度等を積極的に推進します。
具体的取組
○ 安全で安心な県内産農林水産物やそれらを原材料に使用した加工食品を消費者に供給するため、「みえの安心食材」における認定品目数、認定事業者数の拡大等を進めます。
○ 食品製造業施設等の衛生管理を向上させるため、HACCP手法等を用いた「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により、各地域でリーダー的存在となり得る事業者等に取組を促し、自主衛生管理に取り組む事業者の増加につなげます。

【参考】目標（みえ県民カビジョンにおける目標）

自主衛生管理導入取組施設数	平成 23 年度実績値	平成 25 年度目標値	平成 27 年度目標値
	152 施設	162 施設	172 施設

施策⑥「経営力向上等に関する支援」

<p>現状と課題</p>
<p>○ 消費者の食に対する見方が厳しくなる中、事業者は長期にわたって顧客の求める価値を創出し、市場での競争力を維持するための自社の強みを付加価値に変えていくことができる経営力を備えることが必要です。</p>
<p>施策の内容</p>
<p>○ 企業価値の向上をはじめ、法令に関する理解の促進やコンプライアンス（法令遵守）意識の徹底なども含め、新たな価値創造に向けて課題解決をめざす事業者の自主的な取組を支援します。</p>
<p>具体的取組</p>
<p>○ 食品企業の企業価値向上に向けた自主的取組を促進するため、フードコミュニケーションプロジェクト*研修会を開催します。</p> <p>○ 環境保全型農業に取り組むモデル生産者の生産現場での取組や販売企画の支援を行うとともに県民の理解向上を図ります。</p>

基本的方向3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備

県民が食の安全・安心に関する知識と理解を深め判断、選択を行えるよう、県民の立場に立った情報提供を充実させるとともに、学習機会を提供します。

施策①「情報提供の推進」

<p>現状と課題</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食に関するさまざまな情報が大量に発信されている中、消費者が正しい情報に基づいて食に関する判断、選択を行えるよう、ニーズを把握して情報や学習機会を提供することが必要です。 ○ 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒や放射性物質による食品等への影響が懸念されています。
<p>施策の内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ホームページ、県政だより、学習講座などのさまざまな手段を活用し、県民への情報提供を推進します。 ○ 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒の防止や放射性物質等の影響による食品等の安全性について、必要な情報を提供します。
<p>具体的取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 県民が随時、食の安全・安心に関する正確な情報を容易に入手できるように、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」を充実し、関係所属が連携のもと総合的な情報発信を行います。 ○ 出前トーク、広報資料等により意識調査等で把握したニーズに応じた情報を提供するとともに、食の安全・安心確保のための取組をわかりやすく情報提供し理解の促進を図ります。 ○ 県、市町、食品関連事業者、関係団体等による情報提供、学習講座開催などを推進します。 ○ 近い将来、自身で食生活を考え、食に関する判断、選択を行うことが見込まれる大学、高校生世代への情報提供を強化します。 ○ 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒を防止するため、ホームページやパンフレット等を活用し、食中毒の防止方法について広く情報を提供します。 ○ 県が実施した食品等の放射性物質等の検査結果については、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」等において、わかりやすく情報提供します。 ○ 国が進めている食品表示に関する法律の一元化に適正に対応できるよう、消費者庁を始めとする関係機関から情報収集に努め、速やかに県民等へ情報提供を行います。

施策②「食の安全・安心に関する教育の推進」

現状と課題
○ 食生活の多様化、食の外部化や簡便化など食をめぐる状況が大きく変化している中、健康と密接に関わる食生活、食に関する体験学習、地域で育まれてきた食文化、食の安全に関する知識など幅広い視点による食育 [*] を学校や地域で進めていくことが必要です。
施策の内容
○ あらゆる世代において、食の安全・安心について考える力や選択する力を養うため、食育を通して学校や家庭・地域で食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるための教育を推進します。
具体的取組
○ 学校給食における地産地消 [*] の取組を促すため、「みえ地物一番給食の日」 [*] の取組拡大の呼びかけとともに、市町等担当者会において意見交流を行うなど学校給食への地域食材の導入拡大の働きかけを行います。
○ 子どもたちが食の安全に関する正しい知識を身につけることができるよう、食に関する指導の全体計画を作成し、学校教育活動全体を通じて、各教科や特別活動等と関連付けた食育の取組を進めるとともに、県民への食育に関する情報提供を行います。
○ 学校給食へ地域食材の導入を図るため、学校給食従事者や生産者、食品関連事業者等による検討会を設置し、利用促進にむけた課題の検証と対応策の検討を行います。さらに、地域食材を活用した給食用食品の開発や導入を進めようとする食品関連事業者の活動を支援し、学校給食における県産品利用率の向上を図ります。
○ 県民が食に関する正しい知識を身につけられるよう食育や地産地消についての情報提供を行います。
○ 各ライフステージにおいて県民が自ら健康的な食生活に取り組めるよう食事バランスに対する理解や活用を推進し、さまざまな主体と連携して積極的な情報提供や適切な食事のあり方などの普及啓発に取り組みます。

【参考】目標（みえ県民力ビジョンにおける目標）

企業等との連携による食育等のPR回数	平成23年度実績値	平成25年度目標値	平成27年度目標値
	—	8回	8回

施策③「相談対応の充実」

現状と課題
○ 食品の安全性に関する関心が高まっている中、県民や事業者の疑問に迅速、適切に対応できる相談体制の充実が必要です。
施策の内容
○ 県民からの食の安全・安心に関する相談等に迅速に対応します。
具体的取組
○ 食の安全・安心確保に関する県民からの施策提案や食品衛生、食品表示等に関する相談に各窓口において対応します。

基本的方向 4 多様な主体の相互理解、連携等による県民運動の展開

県民、食品関連事業者、NPO、地域の団体、学校などのさまざまな主体が相互理解を深め、連携等により食の安全・安心確保に取り組む県民運動を進めます。

施策①「人材の育成」

<p>現状と課題</p>
<p>○ 食の安全・安心に関わる関係者は、高い専門性と最新の情報に基づく的確な対応が求められるため、事業者に対しての研修や人材育成が必要です。</p>
<p>施策の内容</p>
<p>○ 食の安全・安心の確保のため、高い専門性と実践的な知識や高い倫理観を有した人材を養成します。</p>
<p>具体的取組</p>
<p>○ 食品企業が関係法令に関する知識と理解を有する人材を育成し、企業価値向上に向けた自主的取組を推進するよう、フードコミュニケーションプロジェクト研修会を開催します。</p> <p>○ 食品衛生指導員*、食品衛生責任者*、社会福祉施設等の調理従事者、学校給食関係者、と畜場従事者及び関係業者、ふぐ取扱者等に対して、食品衛生の知識向上や専門的知識取得等のため、講習会等を開催して人材育成・資質向上を図ります。</p> <p>○ 農薬を取扱う者が、農薬に関する関係法令や指導事項についての知識と理解を深めるため、ホームページ等で最新情報を迅速に伝達するとともに、「三重県農薬管理指導士」*研修会を実施します。</p> <p>○ 安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食実施校管理職や市町教育委員会給食担当者、学校給食従事者等を対象とした衛生管理講習会を開催するなど、学校給食関係者に対し、衛生管理・食中毒防止について周知徹底するとともに資質向上を図ります。</p>

施策②「相互理解の増進」

現状と課題
○ 県民意識調査やアンケート調査の結果では、食の安全性に不安を感じる方が約半数を占めます。食に関する情報が氾濫する中、県民と事業者、行政がそれぞれの活動を知る機会を増やし、関係者の相互理解を推進する積極的な取組が必要です。
施策の内容
○ 食に関するすべての関係者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるように、各種交流会や講座、セミナーなどリスクコミュニケーション*や相互交流の機会の確保に努めます。
具体的取組
○ 県民と事業者等が食品衛生に関する正しい知識を共有し、相互理解を深められるように意見交換する場として、消費者懇談会、意見交換会、講習会、交流会などのリスクコミュニケーションを実施します。
○ アンケート調査や出前トークなどにより県民意識の把握と行政の取組への理解の促進を図ります。

施策③「関係者との連携等」

現状と課題
○ 食の安全・安心に関する情報提供について、事業者等との連携協力や、リスクコミュニケーションの共催などさまざまな主体と連携した取組みを進めていますが、市町や地域団体、学校等との連携をさらに広げていく必要があります。
施策の内容
○ 県民、食品関連事業者、関係団体と連携して各施策を推進します。
具体的取組
○ 事業者や関係団体等の協力のもと、それぞれが発行する広告チラシ等の一部に「食の安全・安心ミニ情報」を掲載して、消費者への正しい知識の普及と主体的行動の促進を図ります。
○ 食の安全・安心に関する講座等の開催、啓発活動を地域団体、学校等と連携して運営・開催できる場づくりに取り組みます。
○ 食品表示の適正化を図るため、食品関連の公益法人等の関係団体と連携を図ります。

施策④「県民運動の展開」

<p>現状と課題</p>
<p>○ 食の安全・安心に関する県民の関心は高まっていますが、食の安全・安心確保の水準を一層高めていくためには、県民自ら主体的に取り組む食の安全・安心県民運動を広げていく必要があります。</p>
<p>施策の内容</p>
<p>○ さまざまな主体が食の安全・安心に対する価値観を共有し、県民運動がさらに発展するよう積極的に行動していきます。</p>
<p>具体的取組</p>
<p>○ 食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動及び学習支援の取り組みを進めるため、食に関する団体、学校等と連携を図るとともに活動の支援を行います。</p> <p>○ 食の安全・安心に関する自主的な活動を行っている団体の支援を行います。</p>

【資料編】用語解説

(あ行)

汚泥肥料

下水処理施設等から生じる汚泥を、乾燥、粉碎、発酵させることにより肥料としてリサイクルするものです。植物に有益な栄養分を豊富に含みますが、排水に含まれていた重金属が肥料製造工程によって濃縮し、高濃度になっている可能性があるため、農林水産省は、汚泥肥料中の有害重金属の基準を設定し、規制をしています。

(か行)

科学的知見

実証的なデータ、学会等で認められた学説、学術的論文などをいいます。

G A P

農業生産工程管理 (Good Agricultural Practice)。農産物の安全確保や品質向上、環境保全等のために、生産者が自ら、「計画を立て点検項目を作成する」「点検項目に従い農作業を行い記録する」「点検・評価し改善点を見出す」「次回の作付に活用する」を行うことにより、一連の生産工程を管理するプロセスチェック手法をいいます。

危機管理統括監

知事の命を受けて危機管理に関して全庁を統括するとともに、危機が生じた場合又は恐れがある場合における緊急的対応に関する事務について、部長その他の職員を指揮監督します。

景品表示法

「不当景品類及び不当表示防止法」の略称。商品やサービスの品質、内容、価格等を偽って表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額を制限することなどにより、消費者がより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ります。

口蹄疫

牛、豚、山羊、羊等の偶蹄類家畜が感染するウイルス性の病気です。国境を越えてまん延し、発生国の経済・貿易・食料の安全保障に影響を及ぼし、防疫には多国間の協力が必要となる「越境性動物疾病」とされています。

高病原性鳥インフルエンザ

国際機関が作成した診断基準（多数の鶏を短期間に死亡させる病原性を持つ）により判定されるA型インフルエンザウイルスの感染による家きん（鶏、あひる、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥）の病気です。

米トレーサビリティ法

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」の略称。米・米加工品の取引等を行った場合、記録の作成と保存が義務付けられています。また、消費者が産地情報を入手できるよう取引等の際、米・米加工品の産地を伝達することが義務付けられています。

（さ行）

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」の略称。飲食料品等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（任意の制度）」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。

飼養衛生管理基準

家畜（牛、豚、鶏）の飼養者が守らなければならない基準として、平成16年12月に家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準が定められています。

食育

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です。

食品衛生指導員

県下に一般社団法人三重県食品衛生協会の食品衛生指導員が約1,800人おり、食品衛生思想の普及啓発や食品関係業者に対する巡回指導・相談をはじめ、広く食中毒防止の啓発等に努めるとともに、行政に協力するなどの実践活動を展開しています。

食品衛生責任者

食品衛生法に定められた飲食店営業や食品製造業等の営業者は、食品の安全確保のため施設またはその部門ごとに、食品衛生責任者を定めておかなければなりません。食品衛生責任者は、食品取扱施設の衛生確保、衛生的な食品の取扱い及び従業員の衛生教育の実施等を行います。

食品衛生法

食品衛生法は、昭和 22 年に制定された法律で、食品の安全性確保と飲食での衛生上の危害発生を防止することで国民の健康を保護することを目的としています。

具体的には、食品及び添加物、器具及び容器包装、表示及び広告、監視指導、検査、営業等について定められています。また、有害食品等の販売禁止や食中毒の防止についても定められています。

生産資材

農薬や動物用医薬品、飼料、肥料等の農業資材や、水産用医薬品、養殖水産動物用飼料等の養殖用資材のことをいいます。

生産履歴

生産現場において、栽培方法、資材の使用方法等、日々の工程をいいます。

施肥基準

県（農業研究所、農業改良普及センター等）が土壌肥料学的見地から主要作物毎の適正施肥量等を示したもの。概ね 5 年ごとに改定され、農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

総合的病虫害防除・雑草管理（IPM）

利用可能なすべての防除技術について経済性を考慮しつつ慎重に検討し、病虫害・雑草の発生増加を抑えるための適切な手段を講じるもので、これを通じ、人の健康に対するリスクと環境への負荷を軽減、あるいは最小の水準にとどめるものです。

一般的には Integrated Pest Management、略して IPM（アイピーエム）と呼ばれています。

（た行）

地産地消

地元産の農林水産物を地元で消費することに止まらず、地域の食への理解を深めたり農作業等を体験したりすることなどを通じて、地域住民が、自分たちの生活や地域のあり方などを見つめ直すことをいいます。

(は行)

H A C C P

「Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点)」の略で「ハサップ」などと呼ばれています。

製造工程の各段階で発生する危害を分析し、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法です。

B S E

牛海綿状脳症 (B S E) は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、旋回等の行動異常や運動失調等の神経症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。

人の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病は、B S E感染牛由来のB S Eプリオンの摂取が原因との説があり、このため、日本では、全頭検査と特定危険部位の除去が行われています。

人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度

三重県内の生産者の皆さんが、環境に配慮した生産方法、食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した生産物について、消費者の皆さんが安心して購入できるよう、生産方法や栽培履歴を第三者機関が確認し、要件を満たした生産物に「みえの安心食材」マークを表示する三重県独自の制度です。

病害虫の発生予察

病害虫の発生時期・程度・被害程度を予測することをいいます。

病害虫防除の手引き

農林水産省の登録農薬の中から、毒物劇物や毒性の高いものを極力排除し、県内各地域の資材展示ほ場での評価、流通量等を総合的に判断し、県（病害虫防除所、農業研究所、農業改良普及センター、県庁等）が「三重県病害虫防除の手引き」として作成したもの。農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

フード・コミュニケーション・プロジェクト

消費者の「食」に対する信頼を向上させるために、農林水産省が、食品事業者や関連事業者との「連携等」により推進する、食の安全・安心に向けた経営姿勢や製造方法、社内体制など食品事業者等の取組をわかりやすく伝えるプロジェクトです。

(ま行)

三重県型GAP

生産者が個々にGAPに取り組むだけでなく、産地全体で助け合いながら地域全体で課題解決に取り組む手法を三重県型GAPと定義しています。

三重県食品の自主衛生管理認定制度

HACCPの考えを利用した衛生管理を推進するため、平成19年度に「三重県HACCP手法導入認定制度」を設けて、食品製造業者の自主衛生管理を促進してきましたが、より多くの事業者の方が取り組むことができるよう見直した制度です。

三重県農薬管理指導士

農薬の販売者、使用者等の資質の向上を図るため、県が実施する農薬に関する専門的な研修を受講し、一定水準以上の知識を有すると認定され、農薬の適正使用に関して、地域における指導的役割を担っていただく方々です。

三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル

県産きのこ類の生産現場において、「食の安全、安心の信頼の確保」及び「自然資源の有効利用、リサイクル資材の使用」などの人と自然に配慮した取り組みを行う際の参考になるように「顧客満足の実現を目指すISO9001品質マネジメントシステム」及び「健康危害防止を目指すHACCPシステム」の考え方を一部取り入れた三重県独自のきのこ類の品質・衛生管理システムの構築を進めています。

「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル

食肉の猪肉や鹿肉の衛生管理や品質の確保については、と畜場法にある解体処理等の基準がないこと、捕獲方法と品質の関係が整理されていないことから、関係法令の遵守や捕獲から解体処理、流通にいたる具体的な方法を定めたマニュアルを作成しました。

みえ地物一番給食の日

平成21年6月から毎月第3日曜日の直前の木・金曜日を「みえ地物一番給食の日」と設定し、各学校における地場産物を活用した学校給食や食育の取組を進めています。

みえの安全・安心農業生産推進方針

県民に信頼され支持されることを基本に、将来にわたって安全・安心な農産物を安定的に供給できる本県農業の推進を目的として策定しました。

みえのカキ安心システム

みえのカキによるノロウイルス健康被害の未然防止に向け、国の規格基準に加え三重県独自の衛生管理基準を設定して、HACCP手法による作業手順により出荷されたカキに「安心マーク」を貼付するとともに、カキを取り扱う営業者や消費者の判断材料とするため、健康被害の発生を予測するノロウイルス検出結果、海水温、降水量等の海域情報をホームページにおいて公開しています。

三重の米行動指針ライスプロミス6

県内の米関連団体で構成する「みえの米ブランド化推進会議」が定めた行動指針で、消費者との6つの約束として、安心して食べられる美味しい米づくり、自然にやさしい三重の米づくり等を位置づけています。

(ら行)

リスクコミュニケーション

ここでは、行政、食品関連事業者、研究者、県民等が食品のリスクに関する情報及び意見を交換し、相互の信頼を築き理解しあうために対話を進めていくことをいいます。

なお、以下の用語は、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」により定義しています。

食品等

食品、添加物、器具、容器包装、食品の原料又は材料として使用される農林水産物

食品関連事業者

食品等又は肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者