

食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する
年次報告書（案）

（平成 27 年度版）

平成 28 年 月

三 重 県

《 目 次 》

はじめに	1
年次報告書の構成	2
1 平成 27 年度における食の安全・安心に関する情勢	3
2 食の安全・安心確保施策の体系	5
3 食の安全・安心確保推進体制	6
(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議	6
(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議	7
4 平成 27 年度に実施した施策	8
基本的方向1 食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実	8
(1) 全体的な取組の概要	8
(2) 課題および今後の対応	8
(3) 施策ごとの取組の概要	9
① 生産資材に関する指導、検査	9
② 生産段階のガイドラインの作成・指導	11
③ 生産環境に関する調査	12
④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導	12
⑤ 食品等の試験・検査	16
⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発	18
基本的方向2 食品関連事業者等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	19
(1) 全体的な取組の概要	19
(2) 課題および今後の対応	19
(3) 施策ごとの取組の概要	20
① 県民への情報提供	20
② 食品関連事業者等への情報提供	22
③ 食品関連事業者団体への取組支援	24
④ コンプライアンス意識の向上に対する支援	25
⑤ 自主基準の設定及び公開の促進	26
⑥ 自主的な情報発信等に対する支援	28
⑦ 認証制度の推進	29
⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援	31
⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等	32
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	34
(1) 全体的な取組の概要	34
(2) 課題および今後の対応	34
(3) 施策ごとの取組の概要	34
① 情報提供の推進	34
② 食の安全・安心に関する教育の推進	37
③ 相談対応の充実	41
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	42
(1) 全体的な取組の概要	42
(2) 課題および今後の対応	42
(3) 施策ごとの取組の概要	42
① 人材の育成	42
② 相互理解の増進	45
③ 関係者との連携等	46
④ 県民運動の展開	47
【参考資料】 伊勢志摩サミットにおける食の安全・安心確保のための取組トピックス	48
【資料編】 用語解説	57

はじめに

食は、我々が日々の生活を送るうえで基本となるものであり、健康で豊かな生活を送るためには食の安全・安心が確保されなければなりません。

近年、製造技術の高度化や輸入食品の増加等により、我々の食生活を取り巻く環境は大きく変化しており、また、食に関するさまざまな問題が繰り返し発生していることから、食の安全・安心の確保に対する県民の皆さんの関心は高まっています。

三重県では、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およ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」を制定しました。

条例施行に伴い、条例第 10 条の規定に基づき「三重県食の安全・安心確保基本方針」を定め、施策の方向性を体系づけるとともに、施策の実施計画である「三重県食の安全・安心確保行動計画」を毎年度策定し、総合的な取組を進めてきました。

平成 25 年 9 月には、三重県内において、食の安全・安心に関わる不適正な事案が発覚したため、平成 26 年 3 月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」および「三重県食の安全・安心確保基本方針」を改正し、施策の充実・強化を図りました。

この年次報告書は、三重県食の安全・安心の確保に関する条例第 8 条の規定に基づき、三重県が実施した平成 27 年度の食の安全・安心確保施策等の状況についてとりまとめ、県議会へ報告するとともに、広く県民の皆さんに公表するために作成しました。

本報告によって、県民の皆さんをはじめ各種団体や事業者の皆さん、市町等が、三重県における食の安全・安心に関する現状や県の施策に関する理解と関心を深めていただき、県とともに食の安全・安心の確保のための取組を積極的に推進されることを期待します。

【条例第 8 条】（年次報告）

知事は、毎年、議会に、食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する報告を提出するとともに、これを公表しなければならない。

年次報告書の構成

- 1 平成 27 年度における食の安全・安心に関する情勢
食の安全・安心を取り巻く国内の動きや県内の状況について説明しています。
- 2 食の安全・安心確保施策の体系
条例第 10 条の規定に基づく「三重県食の安全・安心確保基本方針」により、施策の方向性が体系づけられています。平成 26 年 3 月の改正に基づき、平成 27 年度は 4 つの基本的方向と 22 の施策をもとに取組を進めました。
- 3 食の安全・安心確保推進体制
食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するための体制整備として、知事の附属機関である「三重県食の安全・安心確保のための検討会議」や「三重県食の安全・安心確保推進会議」を設置しています。
- 4 平成 27 年度に実施した施策
「三重県食の安全・安心確保基本方針」により施策の具体的計画として、「三重県食の安全・安心確保行動計画」が策定されています。平成 27 年度に実施した施策は、「三重県食の安全・安心確保行動計画」に掲げる事業についてとりまとめたものです。
- 5 参考資料
後ページに「伊勢志摩サミットにおける食の安全・安心確保のための取組 トピックス」として、伊勢志摩サミットでの行政、食品関係事業者等の取組について掲載しています。
- 6 資料編
本文中、「※」のついた専門用語について、巻末に「資料編」として用語解説を掲載しています。

1 平成27年度における食の安全・安心に関する情勢

平成27年4月から、食品を摂取する際の安全性、ならびに消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、「食品衛生法*」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（平成27年4月以降「農林物資の規格化等に関する法律」に改正。以下「JAS法*」という。）および「健康増進法*」の食品表示に関する規定を統合した「食品表示法*」が施行されました。それに対応するため、平成27年7月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」（以下「条例」という。）ならびに「三重県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」という。）の一部改正等を行いました。

平成27年6月には、伊勢志摩サミットの開催（平成28年5月26日、27日）が決定しました。それに伴い、サミット関連のイベントの開催や、多くの観光客の来県が見込まれたため、食品関係施設等への重点的な監視指導等、安全な食材、食品を提供する体制整備に取り組みました。

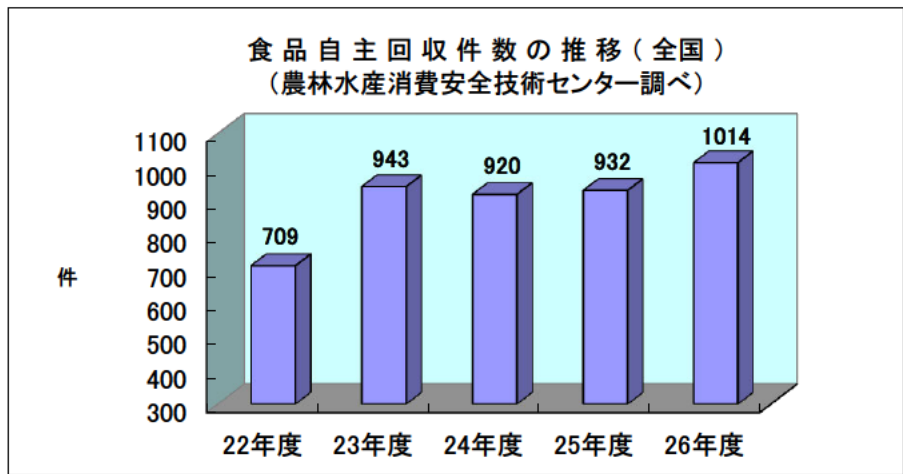
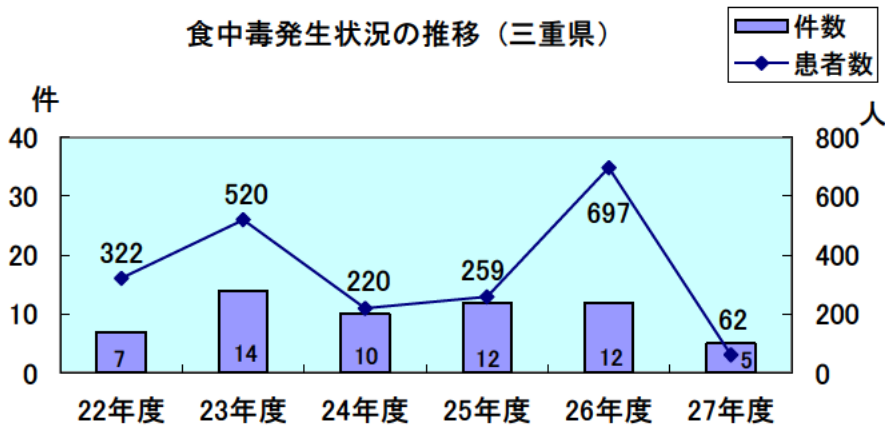
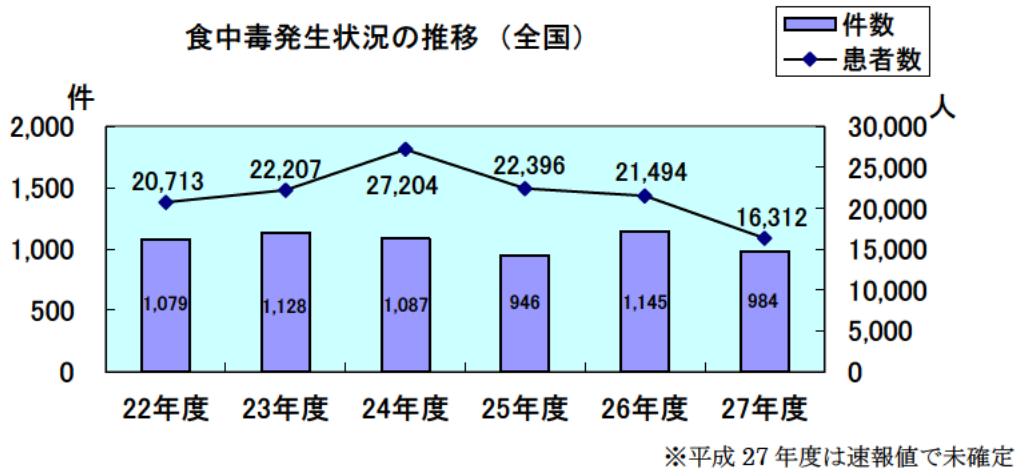
食の安全・安心に関わる事項としては、他県の産業廃棄物処理業者による、廃棄食品の不正流通事案が発生しました。県の対応としては、該当の食品が流通している飲食店に立入調査を行い、健康被害がないことを確認しました。また、業務用食品を取り扱う小売店を対象に、適正な食品表示を行っているかの緊急監視を行い、不適正表示の改善指導を行いました。

また、県内事業者によるシジミ等の不適正表示事案が発生したため、不適正表示を行った業者に対し、改善指示を行い、公表しました。

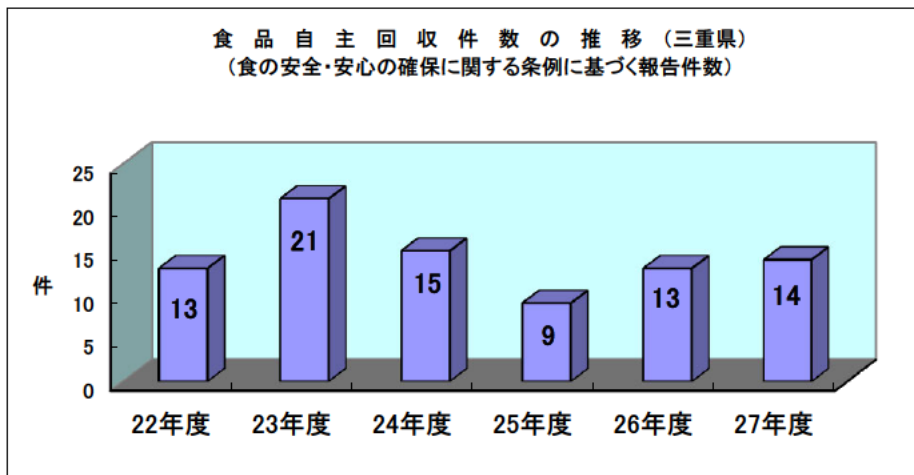
平成27年度の全国の食中毒の発生状況は、1,000件に迫り、患者数は約16,000人を超えました。発生原因として、カンピロバクター、ノロウイルスによるものが全体の6割近くを占めました。患者数はノロウイルスによるものが、食中毒患者数の約半数を占める状況となりました。

県内の食中毒は5件発生し、患者数は62人でした。発生原因として、カンピロバクター・ジェジュニによるものが2件（18人）発生した他、黄色ブドウ球菌（34人）、ノロウイルス（7人）、腸管出血性大腸菌（3人）というものでした。

食品事業者が自社製品を自主回収する事例は依然として多く発生しており、県内では、条例に基づく自主回収の報告が14件ありました。回収の原因としては、「消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの」「健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収」などによるものでした。



※農林水産消費安全技術センターは、平成 26 年度分をもって全国の食品の自主回収情報の収集、解析業務を終了しています。



2 食の安全・安心確保施策の体系

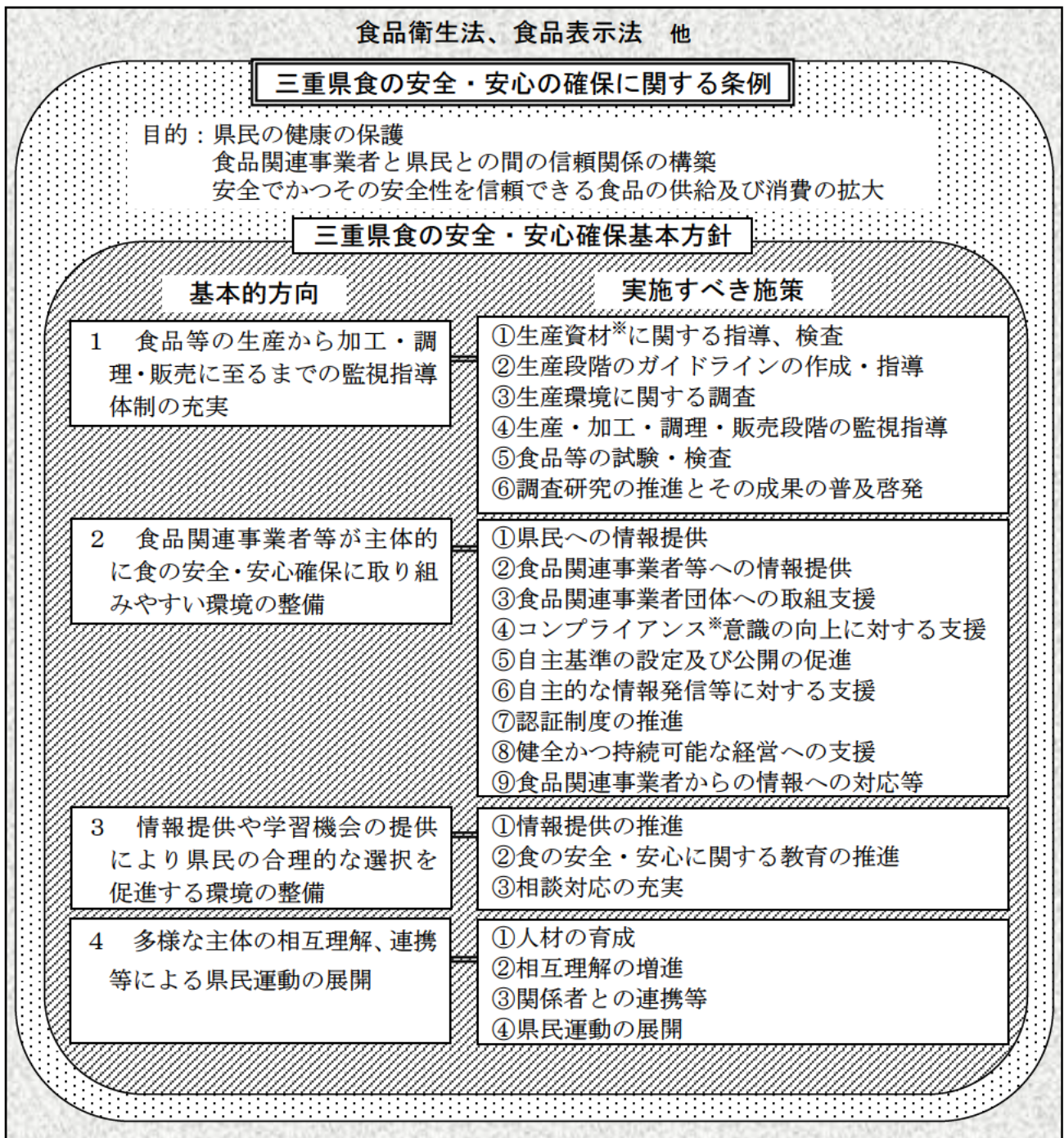
食の安全・安心確保のため、「食品衛生法」、「食品表示法」等、多くの法律が定められています。

三重県では、食の安全・安心確保に関する施策を総合的に推進するため、平成20年6月に条例を制定しました。その後、平成26年3月に条例を改正し、食の安全・安心を確保するため食品関連事業者等*が取り組むべきことなどの新たな規定を追加しました。

条例に基づき、食の安全・安心の確保に関する基本的方向と実施すべき施策を示した基本方針を定めています。

この基本方針に沿って施策を推進するため、具体的な取組を明らかにする年度計画として、「三重県食の安全・安心確保行動計画」（以下「行動計画」という。）を策定しています。

平成27年度食の安全・安心確保施策の体系図



3 食の安全・安心確保推進体制

(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議

条例第 11 条に基づき、食の安全・安心確保に関する施策を総合的に推進するため、平成 20 年 7 月に三重県食の安全・安心確保推進会議（以下「推進会議」という。）を設置し、庁内での施策調整を行っています。

平成 24 年 8 月に推進体制の見直しを行い、推進会議構成員を改正して危機管理統括監^{*}を委員長とし、危機管理体制の強化を図りました。

なお、推進会議の下に幹事会を置き、関係各課長による協議調整を行っています。

○構成員

委員長	： 危機管理統括監
副委員長	： 健康福祉部長、農林水産部長
委員	： 防災対策部長、戦略企画部長、総務部長、環境生活部長、雇用経済部長 教育長

・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、食の安全・安心危機対策本部会議等を設置して対応する体制としています。

・食の安全・安心に関して専門的に検討する必要があると認める場合には、専門部会を置くことができます。

○推進会議開催実績

7月24日	第1回推進会議 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（平成 26 年度版）（案）について (2) 三重県食の安全・安心の確保に関する条例および規則の一部改正（報告）について (3) 三重県食の安全・安心確保基本方針の改正（案）について
3月16日	第2回推進会議 (1) 平成 28 年度三重県食の安全・安心確保行動計画（案）について (2) その他 ①三重県食の安全・安心確保推進会議設置要領（案）について ②産業廃棄物処理業者により転売された食品の流通防止等について（報告） ③シジミ等の原産地を不適正表示して販売した事業者に対する食品表示法に基づく措置について（報告）

○幹事会開催実績

7月3日	第1回幹事会 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（平成 26 年度版）（案）について (2) 三重県食の安全・安心の確保に関する条例および規則の一部改正（報告）について (3) 三重県食の安全・安心確保基本方針の改正（案）について
------	--

3月4日	第2回幹事会 (1) 平成28年度三重県食の安全・安心確保行動計画（案）について (2) その他 ①三重県食の安全・安心確保推進会議設置要領（案）について ②産業廃棄物処理業者により転売された食品の流通防止等について（報告） ③シジミ等の原産地を不適正表示して販売した事業者に対する食品表示法に基づく措置について（報告）
------	---

(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議

条例第28条に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を調査審議するため、知事の附属機関として、平成20年7月から三重県食の安全・安心確保のための検討会議（以下「検討会議」という。）を設置しています。

○委員名簿（10名）

（敬称略・平成28年3月31日現在）

分野	氏名	所属・役職
消費者	川崎 淑子	三重県消費者団体連絡協議会（理事）
	小林 小代子	三重県食生活改善推進連絡協議会（会長）
	松岡 結花里	三重県生活協同組合連合会（食の安全委員会委員）
食品関連事業者	稲垣 庄平	三重県食品産業振興会（理事） （株式会社おやつカンパニー常務執行役員開発部長）
	植地 基方	三重県漁業協同組合連合会（指導部長）
	宇都木 正幸	日本チェーンストア協会中部支部 （マックスバリュ中部株式会社 CS推進部長）
	海住 康之	一般社団法人三重県食品衛生協会（専務理事）
	東元 崇史	三重県農業協同組合中央会（地域対策部長）
学識経験者	井後 福美	公益社団法人三重県栄養士会（会長）
	磯部 由香	国立大学法人三重大学教育学部（教授） ◎会長

○開催実績

8月7日	第1回検討会議 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（平成26年度版）（案）について (2) 平成27年度食の安全・安心確保に関する事業（平成27年度三重県食の安全・安心確保行動計画）について (3) 三重県食の安全・安心の確保に関する条例および規則の一部改正（報告）について (4) 三重県食の安全・安心確保基本方針の改正（報告）について
------	---

4 平成 27 年度に実施した施策

基本的方向1 食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実

- 【実施すべき施策】
- ①生産資材に関する指導、検査
 - ②生産段階のガイドラインの作成・指導
 - ③生産環境に関する調査
 - ④生産・加工・調理・販売段階の監視指導
 - ⑤食品等の試験・検査
 - ⑥調査研究の推進とその成果の普及啓発

(1) 全体的な取組の概要

食品等の安全・安心確保のため、平成 27 年 3 月に「三重県食品監視指導計画」、「農畜水産物安全確保監視指導計画」を策定し、計画に基づいて農畜水産物の生産資材等の生産流通、使用段階と食品の生産流通段階での監視指導、検査を実施しました。

生産資材等の農薬、肥料、飼料および動物用医薬品については、適正な流通および使用を確保、推進するため、製造業者や販売業者、生産者への立入検査等を実施しました。

食品の生産流通段階の監視指導については、食品等の生産、製造、加工、流通、販売等の一連の工程を考慮し、食中毒発生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、食品衛生上の危害発生事例や発生頻度の高いもの、重症化の可能性のある食中毒菌等による健康被害の防止や、伊勢志摩サミットを含む観光地対策の強化を重点項目と定めて、監視指導および検査を実施しました。

平成 25 年度の県内米穀取扱事業者が関わった不適正流通、産地偽装事案を受け、監視指導体制の充実、強化を目的に、米穀取扱事業者に対する立入調査を実施しました。また、消費者の不安解消、米穀流通への信頼回復を図るため、平成 25 年度に引き続き米の産地と品種を判別する科学的検査を行い、米穀の適正流通に向けた監視指導に取り組みました。

県産牛肉について放射性物質の全頭検査を実施しました。

安全で安心な水産物を安定的に供給するため、養殖衛生管理等の指導や魚病診断、県内産二枚貝の麻痺性および下痢性貝毒の検査を実施しました。

(2) 今後の対応

ポスト伊勢志摩サミット等の取組により、多くの来県者や県産食材の提供機会の増加が見込まれます。三重の食への信頼感を高め、三重の食を自信を持って発信していくためには、食の安全・安心の確保は重要です。そのためにも、観光地における食品衛生対策を引き続き行うとともに、食品関係事業者等への計画的な監視指導や検査、自主点検の促進、食品表示の適正化等に引き続き取り組んでいきます。

(3) 施策ごとの取組の概要

施策① 生産資材に関する指導、検査

施策の実施状況

【農薬、肥料に関する監視指導】

- 生産資材の適正な流通と使用を確保するため、農薬販売者（150件）、肥料生産・販売業者（201件）への立入検査等を行いました。
- 使用者や農産物直売所責任者等を対象に農薬適正使用啓発研修会を開催（588回）し、農薬使用変更についての情報の周知や農薬の適正使用、生産履歴の記帳^{*}の励行について普及推進しました。

【家畜衛生に関する監視指導】

- 口蹄疫^{*}、高病原性鳥インフルエンザ^{*}などの家畜伝染病の発生予防やまん延を防止するため、畜産農家に適正な飼養衛生管理に対する指導を行いました。
- 飼料および動物用医薬品の適正な流通を確保するため、飼料製造および販売業者（40件）、動物用医薬品販売業者（61件）への立入検査等を実施しました。
- 飼料および動物用医薬品の適正使用により安全な畜産物が生産されることを目的に、平成24年から平成28年の5年間で県内全ての畜産農家への指導と立入検査が実施できるよう計画を立て、平成27年度は111件の指導検査を行いました。

【水産物に関する監視指導】

- 魚類養殖を行う生産者に対し、養殖技術講習会（2回）、養殖場の巡回指導（17回）、魚病診断（223件）、養魚速報の発行（8回）により衛生管理指導を行いました。

課題

【農薬、肥料に関する監視指導】

- 生産資材である農薬や肥料については、販売店での帳簿の記帳漏れ等の不備が見受けられるので、改善のため、引き続き指導、啓発が必要です。

【家畜衛生に関する監視指導】

- 畜産物を消費者に安定して提供するためには、口蹄疫や高病原性鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生予防やまん延防止が必要なため、引き続き、畜産農家への、適正な飼養衛生管理に対する指導が必要です。
- 安全・安心な畜産物を消費者に提供するためには、飼料および動物用医薬品の適正な流通、畜産農家での適正な使用に対する指導が引き続き必要です。

【水産物に関する監視指導】

- 安全・安心な養殖魚を消費者に提供するため、水産用医薬品等の適切な使用方法について、生産者に対して、的確な情報提供や指導を行う必要があります。

今後の対応

【農薬、肥料に関する監視指導】

- 生産資材である農薬や肥料の適正な流通、使用を確保するため、引き続き不備事項のあった店舗を中心に、立入検査を実施し、帳簿の整備等の徹底を進めます。また、生産者に対して、生産資材の適正使用の普及、啓発を行います。

【家畜衛生に関する監視指導】

- 口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生やまん延を防止するため、畜産農家に適正な飼養衛生管理に対する指導を行います。
- 家畜に与える飼料および動物用医薬品が適正に流通、使用されるよう、それらの製造および販売業者と畜産農家に対する監視、指導を行います。

【水産物に関する監視指導】

- 魚類養殖を行う生産者に対して講習会、現地指導等を行い、養殖業者の衛生管理意識の向上を図ります。

(参考) みえ県民力ビジョン・行動計画における目標値と実績値

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 27 年度目標値	平成 27 年度実績値
	100%	100%

◎施策 113 食の安全・安心の確保 基本事業 11302 農水産物の安全・安心の確保

(参考) 農畜水産物安全確保監視指導計画における目標と実績

農薬販売者への立入 検査	対象数	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	983 件	150 件	150 件

肥料の生産業者・販売 業者への立入検査	対象数	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	1,666 件	200 件	201 件

飼料製造・販売業者へ の立入検査	対象数	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	111 件	40 件	40 件

動物用医薬品販売業者 への立入検査	対象数	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	159 件	60 件	61 件

畜産農家への飼料使用 に対する監視指導	対象数	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	461 件	110 件	111 件

畜産農家への動物用 医薬品使用に対する 監視指導	対象数	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	461 件	110 件	111 件

(参考)平成 27 年度飼養衛生管理基準^{*}の遵守指導

	牛	豚	鶏	馬	みつ峰(注)
計画数	35,000 頭	123,000 頭	707,800 羽	500 頭	3,800 群
実績数	38,714 頭	114,427 頭	725,489 羽	371 頭	2,788 群

(注) みつ峰は伝染性疾病の発生予防とまん延防止のための監視指導

施策② 生産段階のガイドラインの作成・指導

施策の実施状況

【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】

- 病虫害発生予察情報^{*}（予察情報 7 回、注意報 3 回）および技術情報（17 回）等を発表し、生産者が適時的確な防除対策を講じられるように支援しました。
- 生産者が的確に病虫害防除を行うための指導書となる「病虫害防除の手引き^{*}」について、農薬の登録状況等を反映し、見直しました。
- 安定した収穫量確保のため、「適正施肥の手引き^{*}」を基に適正施肥、土づくりについて、生産現場での指導を行いました。また、土づくりと施肥に関する研修会（1 回）を開催しました。
- 農薬使用者や農産物直売所責任者等を対象に、農薬適正使用啓発研修会を開催（588 回）し、農薬使用変更についての情報の周知や農薬の適正使用、生産履歴の記帳の励行について普及推進しました。

（再掲→「施策① 生産資材に関する指導、検査」（p 9））

【生産衛生管理体制の構築】

- 安全な畜産物の生産のため、生産者に対して動物用医薬品の適正使用および管理の指導（111 回）を行いました。
- 畜産農家の衛生管理を向上させる農場 HACCP^{*}を指導できる技術者の育成を図りました。また、制度の概念を普及、啓発するための講習会（2 回、91 名参加）を開催しました。
- 養鶏農場においては、農場 HACCP 認証の取得に向けてモデル農家（3 農場）を選定しました。農場内外の関係者で構成された HACCP チームを中心に認証に向けての取組を行いました。
- 養豚農場においては、農場 HACCP 認証の取得に向けてモデル農家（1 農家）を選定し、重点的な支援を行いました。また、その他の意欲的な農場に対しては、農場 HACCP の概念を取り入れた生産衛生管理体制の導入促進を行うため、衛生検査および指導を行いました。

課題

【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】

- 病虫害の発生動向、および農薬の使用基準等の登録内容は、絶えず更新しているため、これらに関する情報を迅速に生産者へ提供する必要があります。

- 生産現場での土づくり、収穫される農産物の品質や収穫量確保のために、引き続き適正な肥料の使用について、県施肥基準*に基づいた適正施肥の指導等が必要です。

【生産衛生管理体制の構築】

- 農場HACCPを取り入れた畜産物の生産に意欲的な農家はまだ少なく、認証制度への理解や導入意欲を高めることができるよう、研修会の開催や家畜保健衛生所の指導を通じて、啓発していく必要があります。

今後の対応

【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】

- 「病虫害防除の手引き」など、農薬の登録の変更等に対応した各種ガイドライン等を随時見直し、生産者への情報提供を迅速に行うとともに、ガイドラインに基づいた一貫した指導を行います。

【生産衛生管理体制の構築】

- 生産者の農場HACCPの取組を支援できるよう、引き続き指導者の養成を行います。また、制度の概念を普及、啓発するために講演会を開催します。

施策③ 生産環境に関する調査

施策の実施状況

- 農作物に含まれる有害物質のリスク低減技術として、カドミウム吸収抑制小麦の実証調査を行い、その有効性を確認しました。

課題

- 「食品衛生法」において、カドミウムの米の残留基準が示されていますが、それ以外の作物においては設定されていません。今後、他の有害物質を含めて、残留基準が設定された場合に備え、対応策を図る必要があります。

今後の対応

- 国における有害物質の残留基準設定の動向を注視し、関係機関との情報共有に努め、迅速に対応できるよう、体制を整備します。

施策④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導

施策の実施状況

【施設の衛生に関する監視指導】

- 「三重県食品監視指導計画」に基づき、以下の対策を重点監視指導事項として監視指導を行いました。

(Aランク施設：1,841件、Bランク施設：1,950件、Cランク施設：11,384件)

[ランク基準は 16 ページ参照]

- ・発症時には重症化の可能性がある腸管出血性大腸菌や、近年、増加傾向にあるカンピロバクターによる食中毒発生を防止するため、食肉等の取扱施設を重点的に監視指導しました。
 - ・ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発することから、年末一斉監視時等に、飲食店、集団給食施設および食品製造業等を重点的に監視指導し、ノロウイルス食中毒発生防止対策の強化を図りました。
 - ・伊勢志摩サミットおよびジュニアサミットにおいて、食品による事故を防止するため、食品関係施設の監視指導を実施しました。
 - ・観光地における食中毒発生の予防対策を重点項目として、食品関係営業施設の監視指導を実施しました。
- 特定施設*、総合衛生管理製造過程承認施設*について、HACCP*の考え方に基づき監視指導を行いました。(対象食品製造施設 14 施設に対し、25 回の監視指導)
また、HACCP手法を導入した衛生管理プログラムからなる「三重県食品の自主衛生管理認定制度*」を推進しました。(新規取組開始施設 4 施設、取組施設数 172 施設)

【卸売市場に関する監視指導】

- 県内卸売市場(延べ13か所)の監視指導を実施するとともに、生鮮食料品等の安全・安心な流通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)の整備を推進しました。

【食品表示に関する監視指導】

- 販売店への立入りの際は、「食品表示法」に基づき食品表示が適正になされているかについて監視指導(1,659施設)を行いました。
- 食品関連事業者団体と連携し、食品表示について、関係団体会員等への啓発を図るとともに、食品衛生指導員の巡回指導時に適正な表示についての指導を行いました。
- 食品関連事業者への食品表示の確認、指導を行うとともに、不適正表示を行う食品関連事業者に対して改善指導を行いました。
- 不当商取引指導専門員が、食品関連事業者に対し、「不当景品類及び不当表示防止法」(以下「景品表示法*」という。)の観点から、食品表示について監視指導(3回)を行いました。

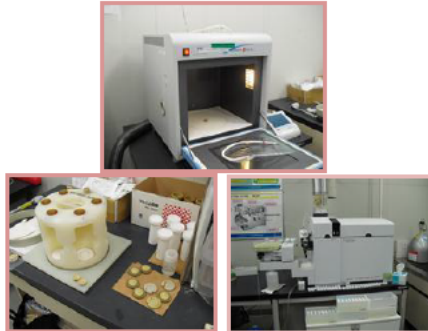
【米穀に関する監視指導】

- 平成25年度に発生した県内の米穀取扱事業者による不適正流通、産地偽装事案を受け、生産・販売等を行う米穀取扱事業者に対し、国、関係部局と連携し、監視指導を行いました。
- 「食品表示法」に基づき、生鮮食品に対する適正な表示についての監視指導(5,541件(注))時に米穀の表示に関する監視指導も行いました。
- (注)「食品表示法」上、米穀は生鮮食品に含まれ集計上も分けていない。

- 「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」（以下「米トレーサビリティ法^{*}」という。）に基づき、適正な取引記録の作成と保存・産地情報の伝達が行われているか等の立入調査（202件）等を行いました。
- 「主要食糧の需要及び価格の安定に関する法律」（以下「食糧法^{*}」という。）に基づき、用途限定米穀取扱事業者に対する立入検査（55件）を実施しました。
- 米の産地と品種を判別する科学的検査（10件）により、監視指導の補完を行いました。



[米穀の監視指導]



[米穀の科学的検査]

【監視指導の充実・強化】

- 県の担当課による連携会議を開催し、連携して監視指導に取り組む体制づくりを図りました。

課題

【施設の衛生に関する監視指導】

- 食中毒危害発生のリスクを低減させるため、食中毒発生リスクや食品流通量等を考慮し、効果的な監視指導を実施する必要があります。
- 食の安全・安心確保にかかる自主的な一般衛生管理を向上、継続させるため、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の導入の促進、および導入している施設に対しての継続した支援が必要です。
- 自主衛生管理体制の強化充実を図るため、食品関連事業者による取組が継続的かつ確実にできるような支援が必要です。
- 伊勢志摩サミット開催の効果により観光客の増加が見込まれることから、観光地を中心に監視指導の強化を図る必要があります。

【卸売市場に関する監視指導】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、コールドチェーン^{*}化や高度な品質管理等の施設が未整備の市場において、施設整備の推進が必要です。

【食品表示に関する監視指導】

- 食品関連事業者団体と連携して表示制度を周知するとともに、表示の適正化に向けた監視指導を行いました。県内事業者によるシジミ等の不適正表示事案が発生したことから、食品表示の適正化に向けたさらなる取組の推進が必要です。
- 事業者の不適正表示は、消費者の正しい商品選択を妨げるため、景品表示法の観点

からの不当商取引指導専門員による監視指導等が必要です。

【米穀に関する監視指導】

- 不適正事案の発生を抑制するためには、米穀取扱事業者の内部チェック体制の整備、ならびに行政の監視指導体制の強化に向けた取組が必要です。
また、監視指導の効果や精度を向上させるため、関係機関等と連携して取り組むことが必要です。

【監視指導の充実・強化】

- 県庁の監視指導に関わる担当課、その他関係機関等と連携して、効果的な監視指導が実施できるよう、情報共有および調査手法の改善等を行っていく必要があります。

今後の対応

【施設の衛生に関する監視指導】

- 腸管出血性大腸菌、カンピロバクターおよびノロウイルスによる食中毒対策を徹底するため、発生リスクや食品流通量等を考慮し、効果的な監視指導を実施します。
- 事業者の自主衛生管理体制の強化充実を図るため、(一社)三重県食品衛生協会と連携して計画的に監視指導を実施し、自主点検の取組を促進します。
- 伊勢志摩サミット開催後は観光客の増加が見込まれることから、観光地における食中毒発生の予防対策を重点項目として監視指導を実施します。

【卸売市場に関する監視指導】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、県内卸売市場への監視指導を実施するとともに、「第10次三重県卸売市場整備計画」に基づき、卸売市場における品質管理の高度化に資する施設の整備を推進します。

【食品表示に関する監視指導】

- 食品表示の適正化に向け、引き続き「三重県食品監視指導計画」に基づき監視指導を実施するとともに、食品関連事業者団体等と連携し、食品表示を行う事業者に対して、計画的な自主点検の実施を促進します。
- 事業者が不適正表示を行わないよう、引き続き、不当商取引指導専門員による、食品表示についての監視指導を行います。

【米穀に関する監視指導】

- 「食品表示法」、食糧法、米トレーサビリティ法および「農産物検査法^{*}」等に基づく適正な表示、流通が行われるよう、国および関係部局との連携による監視指導体制の強化を図ります。また、米の産地と品種を判別する科学的検査を取り入れた監視指導の補完を行います。

【監視指導の充実・強化】

- 担当課による会議を開催し、連携等についての検討や情報共有を図ります。
- 食中毒の原因となる微生物が増えやすい夏期（6～8月）と食品流通量が増加する年末（11～12月頃）に、監視の重点項目を決め、監視指導を実施します。
- 監視指導の結果または外部情報等により、重大な不適正事案が発覚した場合は、県庁関係課や関係機関と連携し、特別監視チームを編成するなど、迅速かつ的確に対応します。

（参考）三重県食品監視指導計画における目標と実績

食品関係営業施設の監視・指導	平成 27 年度監視目標		平成 27 年度監視実績	
	Aランク施設	1,524 件	Aランク施設	1,841 件
	Bランク施設	1,202 件	Bランク施設	1,950 件
	Cランク施設	7,168 件	Cランク施設	11,384 件

（注）食中毒発生時のリスク、取り扱う食品の流通の広域性、製造量などを評価しA～Cランクに分類し、ランクごとに監視頻度を定めて、監視指導を行いました。

Aランク施設：大量調理を行う飲食店、大規模小売店など（762件）

Bランク施設：広域流通する惣菜を製造する施設など（1,202件）

Cランク施設：食中毒発生時のリスクが低い、A、Bランクを除く施設（35,840件）

監視目安：Aランク施設2回/年、Bランク施設1回/年、Cランク施設1回/5年

（参考）農畜水産物安全確保監視指導計画における目標と実績

米トレーサビリティ法に基づく監視指導	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	198 件	202 件

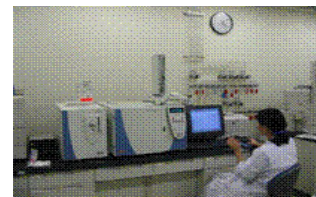
食糧法に基づく米穀出荷・販売事業者に対する監視指導	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	50 件	55 件

施策⑤ 食品等の試験・検査

施策の実施状況

【食品収去等検査】

- 消費者に安全な食品を提供するため、県内で生産または流通する食品 2,289 検体についての残留農薬、残留抗生物質、食品添加物、微生物等の収去検査を実施したところ、規格基準、食品の衛生管理指標*不適合が 47 件ありましたが、製造・販売者に自主検査の実施等の指導と適合の確認を行い、すべて適合となりました。
- 検査体制の充実を図るとともに、G L P*に基づき、検査の信頼性確保に努めています。



[食品検査]

【食肉に関する検査】

- 安全な食肉を提供するために、と畜検査（48 か月齢超の牛のBSE^{*}検査を含む）（牛7,901頭、豚69,692頭）、食鳥検査（1,171,605羽）を実施しました。また、食肉（食鳥肉）の微生物や残留物質等の検査を行いました。
- 県産牛肉について放射性物質検査の全頭検査を実施し、検査結果は全頭基準値以下でした。

【水産物に関する検査】

- 貝毒による食中毒を防止するため、県内産二枚貝の可食部における麻痺性貝毒および下痢性貝毒の含有量について、定期検査（48回）と臨時調査（7回）を実施しました。

【米穀に関する検査】

- 米穀の流通、販売段階での適正な流通を確保するため、米の産地と品種を判別する科学的検査（10件）の実施により、情報伝達および表示の適正性の確認を行いました。

課題

【食品収去等検査】

- 食品の安全確保を図るため、収去検査を実施した際、残留農薬や微生物、食品添加物、アレルギー物質等について規格基準等に不適合があった場合、改善指導および改善確認を継続して行う必要があります。

【食肉に関する検査】

- 安全な食肉（食鳥肉）を供給するため、と畜検査、食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、食肉（食鳥肉）の微生物検査等を実施する必要があります。

【水産物に関する検査】

- 貝毒を原因とする食中毒を防止するためには、定期的な検査が必要です。

【米穀に関する検査】

- 不適正事案の再発防止のため、監視指導を補完する検査が必要です。

今後の対応

【食品収去等検査】

- 「三重県食品監視指導計画」に基づいて、計画的に収去検査を実施し、衛生基準等に不適合があった場合は、不適合がなくなるよう、改善指導および改善確認の徹底を図ります。

【食肉に関する検査】

- と畜検査、食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等の実

施により、食肉（食鳥肉）の安全を確保します。また、計画的に食肉（食鳥肉）の微生物検査等を実施します。

【水産物に関する検査】

- 県内産二枚貝の安全性を確認するため、引き続き、定期的な貝毒検査を実施します。

【米穀に関する検査】

- 米穀の流通・販売段階での適正な流通を確保するため、引き続き科学的検査の実施により、情報伝達および表示の適正性の確認を行います。

(参考) みえ県民力ビジョン・行動計画における目標値と実績値

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

◎施策 113 食の安全・安心の確保 県民指標

(参考) 三重県食品監視指導計画における目標と実績

食品等の試験検査	平成 27 年度目標	平成 27 年度実績
	1,500 件	2,289 件

施策⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発

施策の実施状況

- 農業分野では、農薬だけに頼らず、さまざまな防除手段を講じる総合的病害虫・雑草管理（IPM）^{*}の具体的な実践内容を示した「IPM実践指標」をホームページで公表し、産地への普及に取り組みました。

また、ナシ栽培において光による害虫防除効果の実証試験を実施した他、トマトにおいて病害防除の薬剤の種類と散布時期についての検証を行い、それらの成果を「IPM実践指標」に反映させました。

課題

- 「IPM実践指標」に基づき、病害虫に対して適切な手段を講じることにより、結果として、化学農薬の使用が低減され、環境への負荷が軽減されます。このため、「IPM実践指標」は、生産現場の課題等に対応して、適宜、改正していく必要があります。

今後の対応

- 生産現場における課題に対応できる新しい技術開発や情報の収集を行い、生産現場において技術導入が促進されるよう、「IPM実践指標」の内容を改正していきます。

基本的方向2 食品関連事業者等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

- 【実施すべき施策】
- ① 県民への情報提供
 - ② 食品関連事業者等への情報提供
 - ③ 食品関連事業者団体への取組支援
 - ④ コンプライアンス意識の向上に対する支援
 - ⑤ 自主基準の設定及び公開の促進
 - ⑥ 自主的な情報発信等に対する支援
 - ⑦ 認証制度の推進
 - ⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援
 - ⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等

(1) 全体的な取組の概要

食品関連事業者のより安全・安心な食品の提供に向けた主体的な取組が促進されるよう、消費者等にむけて、その取組のPRや情報提供などを行いました。

また、食品関連事業者の団体である（一社）三重県食品衛生協会と連携し、食品表示制度に関する講習会の開催や、食品関連事業者自らが衛生管理や食品表示等の自主点検を行う取組を支援しました。

事業者のコンプライアンス意識の向上にむけて、講習会等の機会を通じて関係法令の理解の促進を図り、米穀取扱事業者にはコンプライアンスチェックリストを配布しました。また、10月を「三重県食の安全・安心確保推進月間」と定め、食品関連事業者に対し、コンプライアンス研修会を開催しました。

「みえの安全・安心農業生産推進方針^{*}」に基づき、安全で安心な農産物の安定的な供給を推進し、農産物の安全確保、品質管理を目的としたGAP^{*}手法の導入を進めるとともに、環境に配慮した営農活動を支援しました。

安全・安心の確保に向けて、『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル^{*}に沿って管理された野生の鹿肉、猪肉を取り扱う事業者であることを証明する「みえジビエ登録制度^{*}」の普及拡大に努めました。また、特用林産物については、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル^{*}」に基づいた事業者による適正な品質・衛生管理が行われるよう支援しました。

食への信頼向上を目的に、食品関連事業者を対象とした商品力、営業力向上のための個別相談会を行いました。

食品関連事業者からの内部情報等に対し、適切な処置を講じるとともに、情報提供窓口の周知を行いました。

(2) 今後の対応

三重県の食の安全・安心を確かなものにしていくには、伊勢志摩サミットの開催で高まった食品関連事業者等の自主衛生管理に取り組む機運を継続させ、その取組を根付いたものにしていくことが重要です。そのため、食品関連事業者等の食の安全・安心確保の取組への支援として、自主管理に取り組む制度の推進や、コンプライアンス意識の向上につながる情報提供、研修会開催等を実施していきます。

(3) 施策ごとの取組の概要

施策① 県民への情報提供

施策の実施状況

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 事業者による自主衛生管理の推進を図るため、「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のうち、認定した施設についてホームページ上で公開しました。
- カキを取り扱う営業者や消費者の判断材料とするため、みえのカキ安心協議会と連携し、カキ出荷シーズン中はノロウイルス検出結果、海水温等の海域情報をホームページ上で公開（更新 26 回）しました。
- 県民に食品関連事業者の取組を紹介するため、「食の安全・安心の取組紹介」に登録された事業者や団体等（46 件）の取組内容をホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」において公開しました。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- 消費者や流通関係業者に「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度※」（以下「みえの安心食材」という。）を広く知ってもらうために、「みえの地物一番の日キャンペーン※」と連動して、プレゼントキャンペーン等のPR（イベントで2回、店頭販売で13回）を行いました。



[「みえの安心食材」マーク]

【食品自主回収情報の提供】

- 食品関連事業者が条例に基づく食品等の自主回収に着手し、県へ報告（14件）を行った場合、その情報についてホームページを通じて速やかに県民に提供することにより、自主回収を促進し、健康への悪影響を未然防止しました。

課題

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」に取り組む認定施設の情報発信は、消費者の商品選択の情報になることから、継続したホームページ上での公開が必要です。
- カキのように、食品自体の品質等の情報とともに、生育状況等関連する情報を提供することは、食品関連事業者の食の安全・安心確保のための主体的な取組につながるため、継続した情報の提供が必要です。
- 食品関連事業者の食の安全・安心確保に向けた取組を促進させるため、その取組の認知度を高めることが必要です。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- 消費者に、「みえの安心食材」表示制度が浸透していないこと、「みえの安心食材」の認定を受けている生産者が、すべての認定された生産物等に「みえの安心食材」シールを貼付していないことがあるため、シールの貼付を徹底してもらう必要があります

【食品自主回収情報の提供】

- 食品の自主回収に関する情報提供は、消費者の健康被害の防止につながるため、引き続き、速やかに行う必要があります。

今後の対応

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 「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や、新たに認定した施設についての情報を発信することにより、HACCP手法等を用いた自主衛生管理の取組事業者の拡大を図ります。
- 「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等について引き続き情報発信します。
- 食の安全・安心県民運動に賛同する食品関連事業者等をホームページ等で募集し、事業者等の取組内容について、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」で情報提供します。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- ホームページや「みえの安心食材」シール等により、「みえの安心食材」表示制度のPRを進め、消費者が意識して「みえの安心食材」を購入する機会の拡大を図ります。

【食品自主回収情報の提供】

- 食品関連事業者から、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、自主回収を促進するとともに健康への悪影響を未然に防止します。

(参考) 県のホームページにより報告された自主回収についての情報(条例第24条)

No.	報告月	食品名	回収の原因	報告義務の分類、理由
1	5月	詰め合わせ生鮮食品	表示の欠落	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
2	6月	サラダ油	異物(金属片)の混入	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収
3	6月	サラダ油	異物(金属片)の混入	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収
4	8月	魚肉ねり製品	消費期限の誤記載	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの

5	8月	竹輪	大腸菌群検出	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収
6	9月	肉だんご	表示の欠落	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
7	10月	半固形流動食	微生物の増殖	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収
8	10月	魚介類加工品	表示の欠落	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
9	11月	清涼飲料水	カビの発生	衛生管理の不備による異常により回収するもの
10	1月	キャンディ	異物混入	衛生管理の不備による異常により回収するもの
11	1月	加熱調理済あさり	賞味期限表示漏れ	食品表示法の規定に違反するもの
12	2月	魚肉ねり製品	大腸菌群検出	食品衛生法の規定に違反するもの
13	3月	しょうゆ加工品	添加物使用基準違反	食品衛生法の規定に違反するもの
14	3月	漬物	賞味期限の誤記載	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの

施策② 食品関連事業者等への情報提供

施策の実施状況

【食品衛生に関する情報提供】

- 食品衛生責任者*再講習(105回)等の講習会、衛生監視等の際に、最新の食品衛生に関する情報を、テキスト、リーフレット等を活用して、情報を提供しました。
- 細菌性食中毒のリスクが高まる夏期に食中毒警報(2回)を発令し、食中毒の注意喚起を行いました。
- 食品関連事業者等に対し、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」、「みえジビエ登録制度」(37事業者、96施設が登録)について説明を行いました。

【安心食材に関する情報提供】

- 食品関連事業者等が農林産物を購入する際に、「みえの安心食材」に登録された生産物等(平成28年3月末現在102品目、1,019件登録)を優先して選択してもらえよう、ホームページを通じて情報を提供するとともに、県内のスーパー2社に対して安心食材認定品の取扱いを増やしてもらうよう働きかけを行いました。

【食品表示に関する情報提供】

- 「食品表示法」について、(一社)三重県食品衛生協会では自主的な衛生管理活動を行

っている食品衛生指導員*を対象とした食品表示講習会（11回）を実施しました。また、食品衛生指導員による巡回指導時に、食品表示制度についての情報提供、周知を行いました。

さらに、食品関連事業者等に対し表示講習会（203回）を実施し、情報提供、周知を行いました。

- 三重県消費生活センターのホームページやリーフレットで、景品表示法の観点からの食品表示について、情報提供しました。

【米穀に関する情報提供】

- 米穀取扱事業者の巡回指導時や、関係団体等と連携した講習会等（12回）において、米トレーサビリティ法等についての情報提供、周知を行いました。

課題

【食品衛生に関する情報提供】

- 規格基準等の法令を遵守し、食中毒等の危害防止を図るため、食品関連事業者に対して、的確な食品衛生に関する情報を提供する必要があります。
- ジビエがより安全・安心に消費者へ提供されるよう、『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」および「みえジビエ登録制度」を普及、啓発していくことが必要です。

【安心食材に関する情報提供】

- 食品関連事業者等に「みえの安心食材」を認知してもらい、優先して選択してもらえるよう、「みえの安心食材」に関する情報の内容充実およびホームページの周知を図る必要があります。

【食品表示に関する情報提供】

- 食品関連事業者が法令を遵守し適正な表示がされるよう、「食品表示法」について、食品関連事業者等に必要な情報を適切に提供することが必要です。
- 消費者が適切に商品を選択できるよう、景品表示法の観点からの食品表示について、情報提供していくことが必要です。

【米穀に関する情報提供】

- 米穀取扱事業者の法令等の知識が不足しているのが原因で、立入調査において軽微な不備が多く見受けられるため、引き続き、関連法令に関する情報を提供する必要があります。

今後の対応

【食品衛生に関する情報提供】

- 講習会の開催および監視等の機会に食品衛生に関する情報を提供します。テキスト、リーフレット等を活用し、わかりやすく的確な情報を提供します。

- 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」の推進や、「みえジビエ登録制度」の普及、啓発のため、ホームページやリーフレット等を通じて情報を提供します。

【安心食材に関する情報提供】

- 引き続き食品関連事業者等に「みえの安心食材」で認定されたものを優先して選択してもらえよう、生産物等の認定数を増やし、ホームページやリーフレット等での周知を図ります。

【食品表示に関する情報提供】

- 「食品表示法」について、食品衛生指導員の巡回指導時に周知を行います。また、立入検査や表示講習会等の際に、リーフレット、パンフレット等を使った適切な情報提供を行います。
- 三重県消費生活センターのホームページやリーフレット、関係団体等を通じて、景品表示法の観点からの食品表示について、情報提供します。

【米穀に関する情報提供】

- 引き続き、米トレーサビリティ法等関係法令について、ホームページ、リーフレット、講習会等の場を活用して情報の提供に努めます。

施策③ 食品関連事業者団体への取組支援

施策の実施状況

- (一社)三重県食品衛生協会が自主的な衛生管理活動を行っている食品衛生指導員が、施設指導の際に適正な表示制度の周知を行うことができるよう、食品表示講習会を実施(11回)するとともに、食品関連事業者自らが衛生管理や食品表示等の自主点検を行う取組を支援しました。
- 食品表示制度、衛生管理等の指導および食品衛生の普及等に携わる食品衛生指導員の養成のため、新規養成講習会(2回)を開催しました。
- 食品関連事業者団体に対し、景品表示法のリーフレット等を提供し、団体会員への啓発を支援しました。
- 食品衛生指導員が、施設指導の際に米トレーサビリティ法の制度の周知を行うことができるよう、(一社)三重県食品衛生協会が開催する講習会(11回、1,270人)において、同法の説明を行いました。

課題

- 「食品表示法」については、同法に規定されている表示項目の一部には適用まで猶予期間があることから、その期間中に適正表示が行われるよう食品関連事業者団体等と連携し、制度の周知に取り組むとともに、食品関連事業者が行う自主点検を促進する必要があります。

- 景品表示法の観点からの食品表示についても、食品関連事業者団体が周知に取り組めるよう、引き続き支援する必要があります。

今後の対応

- (一社)三重県食品衛生協会と連携し、食品営業施設が実施する衛生管理、食品表示や米トレーサビリティ法の制度等の周知等について、食品関連事業者自らが行う衛生管理や食品表示等の自主点検の取組が促進されるよう、関係団体の講習会等の取組を支援します。
- 景品表示法の観点からの食品表示について、食品関連事業者団体と連携し、関係団体が行う会員への啓発を支援します。

施策④ コンプライアンス意識の向上に対する支援

施策の実施状況

- 食品衛生講習等の機会を通じて、関係法令の説明を行うことにより、コンプライアンス意識の向上を図りました。
- 食品関連事業者団体に景品表示法のリーフレット等を提供し、景品表示法遵守の取組を支援しました。
- 米穀取扱事業者への立入調査時に、コンプライアンスチェックリストを配布し、米トレーサビリティ法遵守とコンプライアンス意識の向上のための啓発を行いました。
- 食の安全・安心確保の取組を集中的に進めるため、10月を「三重県食の安全・安心確保推進月間」と定め、米穀取扱事業者を含む食品関連事業者を対象に、コンプライアンス研修会(2回、106人)を開催しました。



[コンプライアンス研修会]

課題

- 食に関する不適正事案の発生防止のためには、食品関連事業者、米穀取扱事業者等におけるコンプライアンス意識の向上を図るとともに、食品関連事業者の自主点検を促進する必要があります。

今後の対応

- (一社)三重県食品衛生協会と連携し、引き続き、食品衛生講習会時等に、コンプライアンスについての説明等を行います。
- 事業者団体等が実施する景品表示法の遵守に向けた取組について、講師派遣やリーフレット等の提供により支援します。
- 米穀取扱事業者のコンプライアンスに関する自主的な取組を進めるため、コンプライアンスチェックリスト等の資料を配布します。また、「三重県食の安全・安心確保推進月間」において、研修会を実施し、コンプライアンス意識の向上、関係法令に関する理解、内部のチェック体制整備の促進を図ります。

施策⑤ 自主基準の設定及び公開の促進

施策の実施状況

【農畜産物】

- 「みえの安全・安心農業生産推進方針」に基づき、安全・安心な農作物を安定供給する産地の拡大を目指し、GAP導入の支援、土づくり、肥料や農薬を適正で効率的に利用する環境に配慮した生産技術の研究開発、その普及推進などの取組を行いました。また、研修会（1回）を開催し、県民や生産者への理解促進を図りました。
- 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*（消費者との6つの約束）」に基づき、省力化や減農薬の米づくりに取り組んだ県内関連団体に対して、補助事業等を活用し支援しました。
- 公募により選定された三重県育成の水稻品種「三重23号」の生産者に対し、「みえの安心食材」の認定取得を促進しました。「みえの安心食材」の認定とともに、さらに独自の品質基準に適合したものだけをブランド「結びの神」として販売しました。
（60生産者）
- 大豆の生産拡大、品質向上のため、卸売会社等の実需者、生産者団体および県が参加する「三重県産大豆生産振興対策会議」において、GAPの推進等に取り組むことを決め、生産者団体等が主催する研修会、チラシ配布により啓発を図りました。
- 茶業関連団体等による「安全安心な伊勢茶づくり推進委員会」と連携して、伊勢茶GAP*等を導入しました。また、安全・安心に関する知識と意識向上を図るため、茶生産者を対象に茶工場の衛生管理を含めたGAP研修会（3回）を開催する等、支援を行いました。
さらに、県と三重茶農業協同組合との連携によって、茶農家がスマートフォンやタブレットから栽培履歴などを現場でも記録することができる伊勢茶トレーサビリティシステム*を開発しました。
- 家畜伝染病の発生の予防やまん延を防止し、安全・安心な畜産物を生産するため、畜産農家に対して「飼養衛生管理基準」に基づいた管理を徹底するよう指導しました。

【林産物】

- 生産者に対して、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」に基づく適正な品質・衛生管理の普及を図りました。
- 消費者に安全で安心な野生獣肉「みえジビエ」（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」の普及を図り、捕獲者や解体処理事業者の品質・衛生管理向上の取組を促進しました。また、ホームページ等で情報を公開し、野生獣肉を取り扱う飲食店や加工事業者等への周知を行いました。

【水産物】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、養殖生産者に対して、水産用医薬品の適正使用の指導（26回）や、養殖生産者による使用管理状況の把握、

魚病のまん延防止対策の指導などを実施し、養殖生産者による自主衛生管理の取組を支援しました。

【卸売市場】

- 県内卸売市場の監視指導（延べ13か所）を実施した際に、卸売市場関係事業者へ品質管理等に関する先進事例の情報提供や、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（卸売市場における品質管理高度化マニュアル等、5市場）を推進しました。

課題

【農畜産物】

- 「みえの安全・安心農業生産推進方針」の各取組は、生産者が各産地の状況や目標に応じて進められるよう、指導を行っていくことが必要です。
- 主要産地に対してGAP導入を推進したことにより、安全・安心な農産物の生産に繋がりました。環境への配慮や消費者の食の安全・安心への関心の高まりを考慮すると、引き続き導入を拡大していく必要があります。
- 米生産については安全でおいしいお米を提供し、消費者から信頼・支持される産地を目指して「三重の米行動指針ライスプロミス6」を掲げており、この取組を引き続き推進するとともに、他の水田作物についても安全・安心や環境に配慮した取組の拡大を進めることが必要です。
- 大豆については、生産安定とともに品質を向上させるために、GAPの取組をさらに充実させる必要があります。
- 安全で安心な伊勢茶づくりのため、伊勢茶GAP等の導入などにより、取組レベルの底上げを図る必要があるため、茶業関連団体等と連携した現場での継続的な指導が必要です。

【林産物】

- 消費者に安全で安心な特用林産物を提供するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」に基づく適正な品質・衛生管理を研修会等で普及、啓発していくことが必要です。
- より安全で安心な「みえジビエ」の提供のため、野生獣肉の解体処理事業者等が「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った獣肉の処理を行うよう、普及、啓発していくことが必要です。

【水産物】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、漁協などの関係機関と連携して継続的に指導を行うことにより、養殖生産者の衛生管理に対する意識向上を図る必要があります。

【卸売市場】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、コールドチェーン化や高度な衛生管理のための施設整備の推進に併せ、市場関係事業者への衛生管理に係る一層の啓発が必要です。

今後の対応

【農畜産物】

- 生産者に対し、「みえの安全・安心農業生産推進方針」について広く周知等するとともに、関係機関と連携しながら各産地の状況や目標に応じた農業生産を推進していきます。
- 生産者、生産者団体、米穀流通販売事業者、行政等で構成する「三重の新たな米協創振興会議」を通じて、三重県育成の水稻品種「三重23号」生産者の「みえ安心食材」認定取得を促進します。
- 三重県産大豆振興対策会議を中心に、生産安定のため、GAPの推進に加え、作付体系転換対策事業を活用し、湿害対策技術の普及を図ります。
- 平成27年度に開発、導入した伊勢茶トレーサビリティシステムについて、茶業関連団体等と連携し、生産者への利用拡大を行い、伊勢茶GAP等の導入やブラッシュアップにより、取組レベルの底上げを図ります。

【林産物】

- 「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」を、研修会等を通じて周知し、きのこ等の適正な品質管理を促進します。
- 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」の普及を図り、捕獲者や解体処理事業者の品質・衛生管理技術向上の取組を促進します。また、ホームページ等で情報を公開し、野生獣肉を取り扱う飲食店や加工事業者等への周知を図ります。

【水産物】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、漁協などの関係機関と連携し、養殖生産者による水産用医薬品の適正使用や疾病防止対策などの衛生管理の取組を支援します。

【卸売市場】

- 卸売市場関係事業者への品質管理等に関する先進事例の情報提供や品質管理の高度化に係る規範の作成支援などを通じ、衛生管理に係る意識啓発に取り組みます。

施策⑥ 自主的な情報発信等に対する支援

施策の実施状況

【食品関連事業者への支援】

- カキによる健康被害を未然に防ぐため、事業者の自主的な衛生および品質管理の取

組である「みえのカキ安心システム」の内容の充実と県民等への発信を支援しました。

【生産者への支援】

- 「みえの安心食材」の登録者を対象に、制度上の取組事項や農薬使用、販促等についての説明を行いました。
- 食の安全性に対する消費者の関心が高まっている中、「みえの安心食材」が、環境に配慮した生産方法で栽培履歴を管理して生産されていることや、それらの生産物等を原材料にして製造されている加工品であることについて、プレゼントキャンペーンや店頭等でのイベントを通じて広く消費者への周知を行いました。

課題

【食品関連事業者への支援】

- 県民が食の安全を確認できるよう、また、カキの衛生および品質管理の徹底を図るため、引き続き「みえのカキ安心システム」の支援を行っていく必要があります。

【生産者への支援】

- 「みえの安心食材」に登録、認定されている生産者の中でも、ホームページなどで自らの生産物等が、「みえの安心食材」であることを情報発信している事業者が少なく、「みえの安心食材」のシールも、全ての認定された生産物等に貼付されていません。認定されている生産者が、積極的に自らの農林産物等に関する情報を発信していくことが課題です。

今後の対応

【食品関連事業者への支援】

- カキによる健康被害を未然に防止するため、海域調査、カキを取り扱う営業施設における衛生管理の徹底や消費者に対するカキの正確な知識の普及、啓発をみえのカキ安心協議会と連携して実施します。

【生産者への支援】

- 「みえの安心食材」表示制度による登録、認定を引き続き行うとともに、認定を受けた生産者自らも主体となり、ホームページや生産物等を活用して制度のPRや普及を行っていただけるよう取り組んでいきます。

施策⑦ 認証制度の推進

施策の実施状況

【三重県食品の自主衛生管理認定制度の促進】

- 食品製造・加工施設を対象に、HACCP手法を導入した衛生管理プログラムからなる「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の導入を推進しました。（新規取組開始施設4施設、取組施設172施設）

【「みえの安心食材」表示制度の推進】

- 「みえの安心食材」表示制度では、水稻、茶、野菜、果樹、特用林産物、鶏卵等の基準がありますが、登録者数を増やし、制度の認知度を高めるため、県内のスーパー2社に対してみえの安心食材認定品の取扱いを増やしてもらうよう働きかけを行うとともに、登録者を対象とした研修会(5回)を開催し、県だけでなく登録者自らが、消費者等に対して表示制度をホームページ、ポップ、チラシ等によりPRを実施できるよう周知、推進を図りました。その結果、登録数は前年度より30件増加(平成28年3月末現在102品目設定、1,019件登録)しました。

【みえジビエ登録制度の普及】

- 事業者に向けて説明を行い、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った野生獣肉を提供する販売事業者等であることを証明する「みえジビエ登録制度」の普及拡大(新規登録12事業者52施設、平成28年3月末現在37事業者96施設)に務めました。



[「みえジビエ登録制度」の登録事業者看板]

課題

【三重県食品の自主衛生管理認定制度の促進】

- 食品の安全に対する消費者の関心が高まる中、高度な自主衛生管理を行う「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の取組施設に対し、さらに取組内容を継続させるため支援を行う必要があります。また、食品関連事業者に対し、食品表示制度および衛生管理における自主衛生管理体制を強化充実するための支援が必要です。

【「みえの安心食材」表示制度の推進】

- 「みえの安心食材」表示制度は、事業者の自主活動であり、著しい登録者の増加が望めないため、制度に対する生産者への継続した啓発が必要です。

【みえジビエ登録制度の普及】

- 獣肉の利活用をさらに拡大し、消費者に「みえジビエ」を広めるために、「みえジビエ登録制度」を普及し、参画事業者の拡大を目指す必要があります。

今後の対応

【三重県食品の自主衛生管理認定制度の促進】

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の取組施設が、円滑にこのシステムを運用していけるよう、継続した支援を行います。
- 食品事業者に対して、衛生管理および表示制度における自主衛生管理体制を強化充実するための自主点検票の普及(対象施設全てに平成31年度までに普及予定)および

使用促進を図ります。

【「みえの安心食材」表示制度の推進】

- 地域における「みえの安心食材」の需要に対応できるよう、量販店等でのPRイベントやプレゼントキャンペーンを実施し、消費者への認知度向上を図ることで制度への取組を促すとともに、新たに取組を始める生産者を対象とした説明会を開催するなど、認定品目数、認定登録者数の増加を進めていきます

【みえジビエ登録制度の普及】

- 登録事業者が増加し取組を拡大すると、消費者への認知度が高くなり、飲食事業者、加工業者、消費者等の利活用意欲の向上にもつながるため、引き続き事業者に対する制度説明を行い、「みえジビエ登録制度」の普及拡大をめざします。

(参考) みえ県民力ビジョン・行動計画における目標値と実績値

自主衛生管理(HACCP手法)導入取組施設数	平成27年度目標値 172施設	平成27年度実績値 172施設
------------------------	--------------------	--------------------

◎施策113 食の安全・安心の確保 基本事業11301 食品の安全・安心の確保

施策⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援

施策の実施状況

【食品関連事業者への支援】

- 食への信頼向上を目的に、農林水産省が食品関連企業と協働で推進しているフード・コミュニケーション・プロジェクト(以下「FCP」という。)*で開発されたFCP商談会シートを活用した商品づくりや効果的な商談について学ぶ個別相談会(3回)を行い、相談会に参加した12名が実践の場として、名古屋市での展示商談会に出展しました。

[F C P 商談会シート]

- 大都市圏での販路拡大を目指す事業者を対象に、全国規模の展示商談会であるスーパーマーケット・トレードショー2016への出展を促すとともに、出展前に展示会での営業方法等に関する事前セミナーの開催、出展後には個別相談会を開催し、出展を新規販路に結びつけるための支援を行いました。

【生産者への支援】

- 低炭素化農業*、生物多様性をめざす営農活動を支援するため、地球温暖化防止、生物多様性保全に効果の高い農業生産方法を取り入れる生産者等(21件、272ha)を支援しました。また、環境保全型農業の取組やその生産物のPRについての研修会(1回)を開催しました。

課題

【食品関連事業者への支援】

- 事業者が研修や展示会出展の経験を生かし、自ら販路開拓を進められるよう、支援を行う必要があります。

【生産者への支援】

- 環境に配慮した農業生産の普及拡大を図るため、低炭素化農業および生物多様性をめざした営農活動の支援を行うとともに、生産者の取組や熱意が消費者に伝わるような環境づくりが必要です。

今後の対応

【食品関連事業者への支援】

- 各事業者が行う商品戦略立案や企画能力の向上に向けた取組を支援していきます。また、官民が協働して、「みえの食」に関する情報を発信する場や商談の場を設けることにより、新たな販路や消費の拡大を図ります。

【生産者への支援】

- 低炭素化農業、生物多様性をめざした営農活動の支援を行うとともに、生産現場の取組に対する県民の理解を進めます。

施策⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等

施策の実施状況

- 食品関連事業者の社会的責任や企業倫理などの意識向上に必要な情報、情報提供者の保護制度に関する情報、情報提供窓口について、食品関連事業者への研修会で周知したほか、ホームページやリーフレットを使い、情報等を提供しました。

課題

【環境整備】

- 食の安全・安心を損なう、または損なうおそれがある情報を、食品関連事業者が提供しやすい環境を整備することが必要です。

【対応の体制】

- 提供された情報について、迅速に必要な調査を行い、不適正な事実があると認められるときは、法令に基づく措置などを適正に行う体制づくりが必要です。

今後の対応

【環境整備】

- 食品関連事業者の危害情報申出に係る条例の趣旨について、研修会や巡回訪問により周知を図るとともに、ホームページ、リーフレット等により情報提供窓口である各

法令担当部署を周知し、危害情報の申出を行いやすい環境整備を進めます。

【対応の体制】

- 情報提供があった場合は、関係機関と情報共有を図り、内容を検討、精査のうえ、必要に応じて事実関係を調査し、事実確認された場合は、法令に基づく適正な措置を講じます。
- 食品表示等に関する内部通報等の情報を受理した場合は、関係機関と連携し立入調査等を行います。

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

- 【実施すべき施策】
- ①情報提供の推進
 - ②食の安全・安心に関する教育の推進
 - ③相談対応の充実

(1) 全体的な取組の概要

県民が食の安全・安心に関する知識と理解を深め、食に関する正しい判断、選択を行えるよう、ホームページ、県政だより、情報誌、パンフレットなどにより、食品や農畜水産物の検査結果、食中毒の予防対策などの食の安全・安心に関する情報提供を行うとともに、出前トーク等や、意見交換を行うことにより、学習機会を提供しました。

学校給食における地場産物の活用を促すため、「みえ地物一番給食の日^{*}」の取組の充実を図りました。県と教育委員会、生産者団体等が連携して、学校給食への地場産物活用を進めるとともに、学校給食従事者や食品関連事業者等による地場産物導入促進検討会の設置や、地場産物を使用した給食用食品の開発を行いました。

子どもたちが食の安全・安心について考える力や選択する力、望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校教育活動全体で食育の推進を図る体制づくりや、「学校における食育^{*}推進講習会」の開催、地場産物を利用した「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」などの取組を行いました。

各地域機関に窓口を設置して、県民からの食品に関する相談等に応じました。

(2) 今後の対応

食の安全・安心が確保された社会を継続していくためには、県民が食生活に関心を持つとともに、食に対して正しい知識を持ち、判断と選択を行えることが重要です。伊勢志摩サミットの開催を機に、県民の三重県の食への関心はこれまでにない高まりを見せています。この機会を生かし、県内食品関連事業者等の食の安全・安心確保のための取組や、地域の地産地消・食育の取組の情報および学習機会の提供を、関係団体等と連携して積極的に実施していきます。

(3) 施策ごとの取組の概要

施策① 情報提供の推進

施策の実施状況

【食品衛生に関する情報】

- 8月の食品衛生月間に、関係機関と連携し、県内各地の大規模小売店等において食中毒予防街頭啓発を実施しました。
- 細菌性の食中毒が多発する夏期に、県が定める気象条件に達した場合、「食中毒警報」を発令するとともに（2回）、（社）三重県食品衛生協会、学校給食関係者等に情報を提供して、食中毒予防の啓発を行いました。また、ホームページを活用し、家庭でできる食中毒予防のポイント「買い物から後片付けまで」等の情報を提供しました。

【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」や、その関係情報について、リーフレットやパンフレットを配布し、消費者へ周知しました。
- 景品表示法の観点からの食品表示について、三重県消費生活センターのホームページ、県政だより、リーフレットにより、情報提供しました。

【食の安全・安心に関する情報提供】

- 県民が正しい情報に基づいて判断、選択を行えるよう、食の安全・安心に関する総合的な情報発信を行う三重県のホームページ「食の安全・安心ひろば」において、さまざまな情報をわかりやすく発信することに努めました（県の発信する食に関する新着情報 262 件）。
- 食の安全・安心に関するテーマを設定し、出前トーク等（11 回、583 人）において、食の安全・安心確保に関する情報や県の取組等について説明し、県民と意見交換を行いました。
また、将来、自身で食生活を考え、食に対する判断、選択を行うことになる学生に情報提供を行うため、中学生や大学生を対象に出前授業を実施しました。
- 食の安全・安心に関心のある大学生を募集し、共同で、若い世代の食への関心事や啓発手段を検討し、その成果を三重県内に配布されている食育情報雑誌（5 万部配布）上に掲載しました。
- 県政だより、子育て情報誌、食育情報雑誌において食の安全・安心に関する情報を掲載（3 回）しました。また、テレビ「県政チャンネル～輝け！三重人～」、ラジオ「こんにちは三重県です」（三重FM放送、東海ラジオ各番組内コーナー）において、食の安全・安心に関する情報等を発信（3 回）しました。
- 県の取組を知ってもらうため、5 月の消費者月間でのイベントや食品関連事業者団体が開催したイベント等にブースを出展（13 回）し、三重県のホームページ「食の安全・安心ひろば」を紹介するチラシの配布や、県の取組についてのポスター掲示等を行いました。
- 県が実施した食品等の検査結果を、県のホームページ等で情報提供しました。ホームページの検査結果については、よりわかりやすく迅速に閲覧できるように、様式を見直しました。



[食の安全・安心ホームページ]

課題

【食品衛生に関する情報】

- ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多発していることから、県民が健康被害を避けられるよう、継続して最新の情報を提供することが必要です。
- 全国では微生物による食中毒以外に、動・植物の誤食による食中毒が発生していることから、誤食による健康被害を避け、正しい情報に基づき食に関する判断、選択ができるよう、迅速に、より多くの県民に情報や学習の機会を提供できるようにしてい

く必要があります。

【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」については、その内容が、消費者に十分に認知されていないため、消費者へ内容の周知を図る必要があります。
また、消費者が正しく商品を選択できるよう、引き続き、景品表示法の観点からの食品表示についても、情報提供していく必要があります。

【食の安全・安心に関する情報】

- 食に関する情報があふれる中、県民の皆さんが食に関する判断、選択を適正に行えるよう、県民意識を的確に把握して、食の安全・安心に関する情報や学習機会を提供する必要があります。

今後の対応

【食品衛生に関する情報】

- 引き続き、迅速な食中毒の警報の発令に努めるとともに、街頭啓発、ホームページ、パンフレット等を活用し、県民へ食中毒予防方法等の食品衛生に関する情報を提供します。また、増加傾向にある植物等の誤食による食中毒を防止するための情報発信を実施します。

【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」やその関係情報について、ホームページやパンフレットで、消費者へその内容を周知します。
- 三重県消費生活センターホームページやリーフレットにより景品表示法の観点からの食品表示について情報提供します。

【食の安全・安心に関する情報】

- 県民の皆さんの意識調査等を実施し、条例や基本方針の概要などの広報資料や、県ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」などにより、県の取組および関連情報をわかりやすく発信します。
- 出前トーク等の実施により、食の安全・安心確保に関する学習機会を提供していきます。
- 健全な食生活や、食の選択に必要な知識取得への関心が薄いと言われる若い世代に、食の安全・安心に関する意識を高めてもらうため、高等教育機関等と連携した取組を行い、効果的な啓発や情報提供等の方法を検討します。

施策② 食の安全・安心に関する教育の推進

施策の実施状況

【地域食材の導入推進】

- 食育の取組については、教育や保育等の場面において、地域の農林水産業の体験活動や学校給食への地場産物の導入等が進みつつあります。県では、「第2次三重県食育推進計画^{*}」において平成27年度までに「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」を40%にするという目標を設定し、県と教育委員会、生産者団体等が連携して学校給食への地場産物活用を進めました。

また、学校給食における地産地消^{*}の取組を促進するため、「みえ地物一番給食の日」の取組の充実を呼びかけるとともに、市町等担当者会議および市町訪問等の機会を利用して意見交換を行うなど、学校給食への地場産物の導入拡大の働きかけを行いました。

- 学校給食への地場産物の導入を図るため、栄養教諭等や学校給食会、食品関連事業者等による地場産物導入促進検討会を設置し、利用促進に向けた検討を行うとともに、県内産農林水産物を使用した給食用食品の開発(1品)を行いました。



[地産地消の取組に関する意見交換]



[開発された給食用食品]



(ひじきのり)

【児童生徒に対する食育の推進】

- 学校における食育の推進を図るため、文部科学省「スーパー食育スクール事業」の委託を受け、県立高等学校(津市)を推進校とし、将来の食育リーダーの育成をテーマに、近隣の幼稚園、小学校と連携を図り、高校生と園児、児童との交流活動を通して、食生活への意識向上を図るとともに食育リーダーとしての実践力の育成に努めました。

また、学校の関係者を対象とした「学校における食育推進講習会」(1回)を開催し、推進校の実践発表を行い、県内全域への啓発を行いました。

さらに、各小中学校では、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づけた食育の取組を進めました。

- 子どもたち自身が自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成するため、地場産物を使った「みえの地物が一番!朝食メニューコンクール」を実施し、優秀作品のレシピをホームページで紹介するなど、保護者や地域への啓発を行いました(詳細はp40参照)。また、優秀作品を県庁食堂や津市内のレストランにおいて、期間限定でメニューとして提供しました。



(小学生の部)

(中学生の部)

[レストランで提供された料理]



[県庁食堂での提供の様子]

【各ライフステージにおける食育の推進】

- 適切な食習慣の定着を図る取組については、イベント等の機会を利用し、さまざまな関係団体と連携し、みえの食生活指針や食事バランスガイド、栄養成分表示等の活用を促進するための普及啓発を行いました。（85回、参加者7,475人）



[野菜摂取推進マスコットキャラクター]
(フェアリーベジ)

- 「野菜たっぷり食塩エコで健康生活」をテーマに食フォーラム（講演、展示、減塩料理試食、野菜たっぷり健康料理コンクール「第2回ベジ-1グランプリ」など）を開催しました。特にベジ-1グランプリについては、審査員の審査に加えて参加者の投票により最優秀賞を決定したり、作品をホームページで紹介するなど、広く県民に啓発を行いました。（参加者605人）



[食事バランスを啓発するため実施した取組]
(スーパーでの食育フェス)



[野菜摂取推進のため開催した取組]
(第2回ベジ-1グランプリ)

- 食育関係者等に対しては、野菜摂取の推進セミナーを開催（13回、参加者532人）し、食事バランスについての理解の向上を図りました。
- 企業と連携し、健康的な食習慣の実践のための社員食堂での節塩メニューの提供や栄養バランスの啓発を行い、生活習慣病予防に取り組みました。
- 給食利用者への食の環境整備として給食施設の巡回指導（264施設）、助言を行うとともに、給食従事者を対象に集合研修（8回、参加者504人）を行いました。

課題

【地域食材の導入推進】

- 子どもたちが地域の農林水産業に対する理解をさらに深めるとともに、食への感謝の気持ちを持つことができるよう、学校給食への地場産物の活用を高めていくことが必要です。

【児童生徒に対する食育の推進】

- 生涯にわたって子どもたちが健康に生活していけるよう、学校における食育の取組

を一層進めるとともに、自ら望ましい食習慣を身につけられる実践力を養うことが必要です。

【各ライフステージにおける食育の推進】

- 食塩の摂取については減少傾向ですが目標に達しておらず、野菜の摂取も目標より1皿分（約70g）不足しています。減塩や野菜摂取については、生活習慣病やがん予防のために重要であり、引き続きバランスのとれた食事の普及啓発が必要です。

今後の対応

【地域食材の導入推進】

- 学校給食における地場産物の活用を推進するため、県内の全市町において、地場産物の活用状況調査を実施します。
- 学校給食への地場産物の導入をさらに進めるため、「みえ地物一番給食の日」の実施や市町教育委員会担当者会議等のさまざまな機会を通じて、活用率の高い給食献立の紹介に取り組みます。
- 「みえ地物一番給食の日」に取り組んだ給食献立をホームページで紹介し、保護者や地域の理解を深めます。
- 学校給食への地場産物の導入をさらに進めるため、地場産物を活用した学校給食向けの商品開発を行います。

【児童生徒に対する食育の推進】

- 子どもたち自身が自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成するため、地場産物を使った「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」を実施します。また、優秀作品の表彰を行い、そのレシピをホームページで紹介することで、保護者や地域への啓発を図ります。
- 学校における食育の一層の充実に向けて、市町や関係機関と連携し、食育担当者や栄養教諭等を中心とした指導体制の整備を図ります。
- 食育や地産地消についての情報提供に関しては、企業と連携して「みえ地物一番の日キャンペーン」等の活動を通じて発信していきます。

【各ライフステージにおける食育】

- 各ライフステージにおいて県民が自ら健康的な食生活を実践できるよう、さまざまな関係団体と連携して、減塩や野菜摂取をはじめ、食事バランスについての普及啓発に取り組みます。

(参考) みえ県民カビジョン・行動計画における目標値と実績値

企業との連携による食育等のPR回数	平成27年度目標値	平成27年度実績値
	8回	10回

◎施策 311 農林水産業のイノベーションの促進

基本事業 31105 県民の皆さんと農林水産業の支え合う関係づくり

～「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」優秀作品～

小学生の部

<野菜たっぷり！>

<栄養たっぷりメニュー>

- ・玄米の枝豆じゃこごはん
- ・なめこと豆腐のみそ汁
- ・あおさのアジアンオムレット
- ・素揚げオクラのおひたし



<やっば地物！ちゃちゃモーニング>

- ・とうもろこしのバターカレーご飯
- ・具だくさん豆乳味噌汁
- ・ありがとうなめ茸さん
…小松菜とトマトの和え物

<元気100%パワフル朝食>

- ・しそひじきごはん
- ・具だくさんみそしる
- ・あおさ入り卵焼き
- ・ねば〜るなっ豆



<ベジタフルいっぱいモーニング>

- ・あおさの和風フレンチトースト
- ・しらすとアボガドの
トマトカップ焼き
- ・野菜たっぷりスープ
- ・フルーツヨーグルト



<三重の食材で朝から元気！5色の野菜でカラフルご飯>

- ・1日のエネルギーわかめごはん
- ・みそに合う！トマトみそ汁
- ・黄色に緑がはえる！ふんわり卵焼き
- ・ごまさばのみりん干し
- ・ネパネパパワーで勉強も運動もネパ〜ギブアップ！ネパネパぶくら
- ・しいたけのうまみが出る！しいたけのマヨネーズ焼き
- ・眠気を吹き飛ばす！みかん

中学生の部

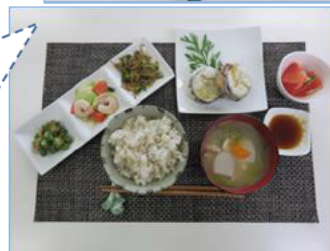
<簡単☆夏野菜中心の和食 menu☆>

- ・ご飯
- ・夏野菜のみそ汁
- ・いわしの梅煮
- ・ツルムラサキの和風だし和え
- ・きゅうりと人参のしょう油靴漬
- ・柿と梨の寒天



<野菜づくしの朝ご飯>

- ・麦ご飯
- ・飛鳥鍋風味噌汁
- ・おくらのおかか和え
- ・じゃこ大根の葉っぱの炒め物
- ・なすとえびのはさみ揚げ
- ・トマトのサラダ
- ・フルーツのはちみつがけ



<夏野菜いっぱいの和朝食>

- ・わかめご飯
- ・盆汁
- ・塩鮭
- ・かぼちゃのきんぴら



<朝からしっかり！野菜たっぷり定食>

- ・ご飯
- ・わかめ入り卵焼き
- ・具だくさん野菜みそ汁
- ・トマト
- ・大根とシーチキンのサラダ
- ・にんにくの芽炒め
- ・種なしぶどう

<ヘルシー・カラフル morning☆>

- ・三色ご飯
- ・ねばねばみそ汁
- ・小松菜と人参のバターソテー
- ・卵の花ハンバーグのあんかけソースがけ

施策③ 相談対応の充実

施策の実施状況

- 一般的な食品に関する質問、不良食品に関すること、食品が原因であることを疑う健康被害等には、適宜相談、助言（保健所540回）を行いました。
- 各保健所、食品安全課および各農林水産（農政、農林）事務所を相談窓口にして、食品表示に関する相談（721件）に応じました。
- 三重県消費生活センターの消費生活相談に寄せられた食品表示に関する相談（39件）に助言等を行いました。
また、県民からの食品表示に関する情報提供等に対しては、関係機関と連携して対応しました。

課題

- 食の安全・安心に対する県民の関心は高く、食に関する情報が大量に発信されているため、県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案や、食品に関する相談ならびに消費生活相談等に適切に対応することが必要です。

今後の対応

- 食品や、消費生活に関すること等の相談窓口を継続して設置することにより、県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案、食品に関する相談、食品表示に関する情報提供、相談等に迅速に対応します。
- 県民からの食品表示に関する情報提供や消費生活相談に関係機関と連携しながら迅速に対応します。

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

- 【実施すべき施策】
- ①人材の育成
 - ②相互理解の増進
 - ③関係者との連携等
 - ④県民運動の展開

(1) 全体的な取組の概要

食の安全・安心確保のためには、県民、関係団体、事業者、行政など多様な主体が相互に理解を深め、連携しながら県民運動として主体的に取り組んでいくことが必要です。

主体的に取り組む人材の育成のため、食品関連事業者を対象に消費者の信頼向上を目的としたFCP研修や、学校給食関係者等における専門知識取得、食品衛生の知識向上のため講習会等を開催しました。また、三重県農薬管理指導士^{*}の認定や魚食普及のための「魚食リーダー」の育成を行いました。

相互理解を進める取組として、アンケート調査による意識の把握や出前トーク等および食品衛生などに関するリスクコミュニケーション^{*}を開催しました。

また、食品関連事業者等と連携して、食の安全・安心確保のための情報提供を行うとともに、食の安全・安心に関する自主的な活動を行っている事業者、団体の取組内容をホームページにおいて公表し、その取組を支援しました。

(2) 今後の対応

伊勢志摩サミットの開催を成功に導くため、県民が一体となっておもてなしの心で来県者の皆さんを迎えました。この経験を生かして、県民がさまざまな主体と連携して、食の安全・安心確保を図る県民運動につなげていけるよう、取り組んでいきます。そのため、食の安全・安心確保に主体的に取り組む人や食品関連事業者等を育成し、その取組を発信するとともに、関連情報の提供等により、それぞれの主体の活動の拡大、連携を図っていきます。

(3) 施策ごとの取組の概要

施策① 人材の育成

施策の実施状況

【食品関連事業者】

- 食の信頼を向上させることを目的に、FCPで開発されたFCP商談会シートを活用し、県内食品関連事業者を対象とした個別相談会（3回）を開催しました。
また、FCP集中研修を開催し、参加事業者（12事業者）は、FCP商談シートにより講師に商品情報を伝え、販路拡大に向けて今後取り組むべき課題について、アドバイスを受けました。
- 食品関連事業者や消費者に対して、表示や食品衛生についての講習会（399回、14,507

人)を実施しました。また、監視指導時に個別対応を行い、事業者の食品表示に関する知識の向上を図りました。

- 食品関連事業者を対象に、食を取り巻く関係法令の講習会を行うことで知識の向上を図りました(14回、1,394人)。

【農薬取扱関係者】

- 農薬に関する関係法令や農薬の販売、使用などについて正しい知識を持つ三重県農薬管理指導士を育成するため、新規対象者の研修と認定試験(46名認定)を行いました。(平成27年度までの累積認定者1,207名)

【学校給食関係者】

- 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、学校給食衛生管理者である栄養教諭等、県立学校の給食従事者等を対象とした衛生管理講習会(年3回、644人)を開催し、食中毒防止や異物混入防止などを含めた学校給食における衛生管理の徹底を図りました。
- 各学校でアレルギー対応が適切に実施されるよう、専門医等や学校関係者の有識者による「アレルギー疾患対応検討委員会」を設置し、「学校におけるアレルギー疾患対応の手引」を作成し、配付しました。

【魚食普及推進のための人材育成】

- 魚の調理技術、料理、販売方法、情報発信に精通した専門家を招いた講座を開催し、全講座を修了した19名を三重県魚食リーダーに認定しました。さらに、魚食リーダーのスキルを向上させるため、スキルアップ講座(2回)を開催しました。
また、県内ならびに愛知県内スーパーの鮮魚コーナーにおいて、買い物客を対象とした湯煮・早煮など講座で習得した簡単な魚調理技術の実演会(6回)を開催しました。
実演会に合わせて、試食提供(1,350人)、魚をおいしく食べるための方法等が記載されたレシピ(2,315部)を配布しました。
加えて、県民や小学校PTAを対象とした料理教室(2回)を開催しました。

課題

【食品関連事業者】

- 事業者が研修や展示会出展の経験を生かし、自ら販路開拓を進められるよう、支援を行う必要があります。
- 食品製造事業者等における安全・安心の確保にあたっては、食品衛生や表示に関する知識の向上、法令に関する理解促進のための取組の浸透を図ることが必要です。
- 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、高い専門性や知識を有する人材の育成が必要です。

【農薬取扱関係者】

- 適正な農薬使用や販売を進めるためには、農薬の正しい知識や情報を持つ人材の育成が重要です。

【学校給食関係者】

- 安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食関係者に対し、引き続き衛生管理や適切なアレルギー対応等の周知徹底および資質向上の取組が必要です。

【魚食普及推進のための人材育成】

- 魚食を普及するためには、継続した活動が不可欠であり、スキルアップ講座の開催による魚食リーダー個々の資質向上や新たなリーダーの確保を図る必要があります。

今後の対応

【食品関連事業者】

- 商工団体や行政が行う、食品関連事業者を対象とした経営力や営業力向上に係る諸施策を活用し、支援していきます。
- 引き続き、食品関連事業者団体と連携し、講習会等の開催等を通じて、食品関連事業者の、関係法令等の知識の浸透を図ります。

【農薬取扱関係者】

- 農薬の適正販売、適正使用について、正しい知識を持つ農薬管理指導士の認定を進めるとともに、資質向上のための研修内容等について見直しを行うことにより、農薬使用者の適正な使用、販売に対する一層の知識の蓄積や、意識の浸透を図ります。

【学校給食関係者】

- 学校給食関係者に対し、対象者別に衛生管理講習会を開催することにより、衛生管理等について周知徹底し、資質向上を図ります。
- 全ての児童生徒に安全で安心な学校給食を提供するため、適切なアレルギー対応や緊急時対応の体制整備を推進します。
- 学校におけるアレルギー疾患対応講習会を県内3か所で実施し、「学校におけるアレルギー疾患対応の手引」の活用や適切なアレルギー対応について、学校関係者に周知徹底し、資質向上を図ります。
- 学校の管理下における食物アレルギーのヒヤリハット事例や、アレルギー発症事例等について集約するとともに、各学校に事例と改善策等をフィードバックし、アレルギー事故防止の徹底に努めます。

【魚食普及推進のための人材育成】

- 新たな魚食リーダーとなる人材を確保育成するとともに、平成27年度に認定した三重県魚食リーダーを活用し、三重県、愛知県、岐阜県内のスーパー鮮魚コーナーでの料理実演会や、消費者が多く集うイベントを活用した魚に関する情報発信（年間10回）

を行うことで、家庭における魚食を普及します。

また、三重県魚食リーダーを講師とする魚料理教室を開催（2回）し、参加者に魚の調理方法を伝え、魚の調理離れの解消につなげます。

施策② 相互理解の増進

施策の実施状況

- 食の安全・安心の確保について消費者、事業者、行政が意見交換を行い、相互理解を深めることを目的としたリスクコミュニケーション（23回、1,217人）を開催しました。
- 県民の食の安全・安心に対する意識や行政の取組の認知度を把握するため、県のe-モニター制度を活用して電子アンケート調査を実施しました。
- 食の安全・安心に関するテーマを設定し、出前トーク等（11回、583人）により食の安全・安心に関する情報や県の取組等について説明し、意見交換等を行うことによって、相互理解の推進を図りました。



[食の安全・安心に関する出前トーク]

課題

- 食の安全に対する意識が高まっていることから、消費者、事業者、行政担当者との食品衛生に関する情報提供や意見交換を継続して行うことが必要です。
- 食に関する情報が氾濫する中、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6割以上を占めました。一方で、食の安全・安心確保に関する行政の取組の認知度は5割弱ほどです。そのため県民と食品関連事業者、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取組が必要です。

今後の対応

- 食の安全に対する意識が高まっていることから、社会全体でリスクに対応ができるよう情報提供や意見交換の場を設けます。
- 新たな施策、規制の設定の際には意見聴取（パブリックコメント）を実施し、施策等の設定に反映させます。
- 県民と食品関連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開催します。
- 県のe-モニターアンケートや出前トーク等の機会を活用し、県民意識の把握と行政等の取組への理解促進を図ります。

施策③ 関係者との連携等

施策の実施状況

- 食品関連事業者団体と連携し、食品表示講習会を開催（11回）し、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食品関連事業者への周知を図りました。
- （公社）三重県栄養士会に委託し、健康食品の表示に関する「健康づくりのための食品表示ガイド」を作成するとともに、健康食品に関する個別食事相談会（8回）を実施しました。
- 食品関連事業者団体に対し、景品表示法のリーフレット等を提供し、団体会員への啓発を行いました。
- 事業者、関係団体の協力（15協力店）のもと、年間を通して「食の安全・安心ミニ情報」を広報誌やチラシ等に掲載してもらい、食の安全・安心に関するPRを行いました。また、消費者団体等と連携し、イベント等で食の安全・安心に関するクイズ等を実施し、啓発活動に取り組みました。
- （一社）三重県食品衛生協会他食品関連事業者の協力を得て、テレビ「県政チャンネル～輝け！三重人～」において、主に食肉について取り上げた「みんなで取り組む食の安全・安心」の番組を制作し、食肉に係る安全・安心について宣伝しました。



[ミニ情報協力店ポスター]

課題

- 「食品表示法」については、同法に規定されている表示項目の一部には適用まで猶予期間があることから、その期間中に適正表示が行われるよう、引き続き、食品関連事業者団体と連携し、食品関連事業者等の取組を支援する必要があります。
- 消費者が不適正表示により、正しい商品選択を妨げられないよう、景品表示法に基づき、関係団体と連携し、啓発していく必要があります。
- 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6割以上を占めました。食に関する情報が氾濫する中、県民と食品関連事業者、行政がそれぞれの活動を知る機会を増やし、連携して食の安全・安心の確保に取り組むことが必要です。

今後の対応

- 食品関連事業者団体と連携し、食品表示について、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食品関連事業者への周知を図ります。
- 食品関連事業者団体等と連携し、事業者における景品表示法の遵守に向けた取組を支援します。
- 食品関連事業者、関係団体、教育機関など、さまざまな主体と連携し、食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動等を推進していきます。

施策④ 県民運動の展開

施策の実施状況

- 「食の安全・安心の取組紹介」に登録申請のあった、食の安全・安心に関する主体的な活動を行っている消費者の団体・グループや食品関連事業者（46件）の取組内容をホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」において公開しました。
- 消費者月間や食品関連事業者団体が開催するイベント等に参加し（12回）、食の安全・安心に係るパネル展示や、啓発グッズを配布しました。同時に、食の安全・安心に関するクイズ等を実施し、イベントの参加者に楽しく食の安全・安心に関する意識を持ってもらえるよう、働きかけました。



[イベントでのパネル展示]

課題

- 食の安全・安心に関する県民の関心は高まっているため、その関心が実際の食の安全・安心確保の取組として地域等に根付くよう、関係団体、学校、市町など多様な主体と連携して、取り組んでいくことが必要です。
- 食の安全・安心を確保する意識の向上のため、消費者の団体・グループや食品関連事業者が主体的に取り組む「食の安全・安心に関する取組」を広く紹介し、県民の皆さんに周知することが必要です。

今後の対応

- 県民の皆さんによる食の安全・安心確保の取組の水準が高まるよう、食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動および学習支援の取組を進めます。
- 食の安全・安心確保の取組が地域に根ざした活動になるよう、「第3次三重県食育推進計画」等との整合性を図りつつ、食に関する団体、学校、市町等と連携を図るとともに活動の紹介等により支援を行います。
また、食の安全・安心に関する自主的な活動を行っている団体等に対し、関連情報や啓発資料等の提供を行うことにより活動の拡大を図ります。

(参考資料)

伊勢志摩サミットにおける食の安全・安心確保のための取組

トピックス

<目次>

- 1 三重の食を世界へ発信！
～伊勢志摩サミットで活用された県産食材～ 49

- 2 食による健康被害ゼロ対策！
～保健・医療対策委員会の食品衛生の取組～ 51

- 3 食品事業者が一丸となって食中毒予防！
～（一社）三重県食品衛生協会を中心とした取組～ 52

- 4 海外メディアに三重の食をアピール！
～百種類以上の料理を海外記者らに提供～ 53

- 5 三重の食をおいしく、安全に！
～料理人たちの食の安全・安心確保の取組～ 54

- 6 宝はおもてなしの心！
～伊勢志摩サミットのレガシー 人材の育成～ 55

1 三重の食を世界へ発信！

～伊勢志摩サミットで活用された県産食材～

平成28年5月26～27日に、志摩市において、日本、アメリカ、イギリス、フランス、ドイツ、イタリア、カナダの首脳ならびに欧州理事会議長および欧州委員会委員長が参加して行われる首脳会議「伊勢志摩サミット」が開催されました。

県ではこの機会を千載一遇のチャンスと捉え、市町や関係団体等と連携して、サミットにおいてより多くの県産食材が活用されるよう、さまざまな取組を行いました。

例えば、サミット関連の行事等で、より多くの県産食材の活用につなげるため、県産食材のリストやカタログ等資料を整備し、外務省や関係施設等に働きかけました。さらに、宿泊施設、飲食店等で県産食材を使ってもらうため、「三重の食材を知る会」を開催するとともに、県内宿泊施設に県産食材のリストやカタログ等を送付しました。警備関係者への弁当の受託事業者に対しても、県産食材の採用を働きかけました。

また、国際メディアセンターのダイニング等で県産食材の採用を実現するため、県産食材の一括搬入のための配送拠点や大量オーダーを一時的に補完するためのストックヤードの確保を行いました。さらに、効率的な食材提供のため、県産野菜を加工するカット野菜工場や、県産米の無洗米を使い大量炊飯できる施設の協力を得ました。パンやおにぎり、弁当については、事業者と県産食材を使ったテイクアウト商品の開発に取り組むとともに、流通体制の整備を行いました。

その結果、首脳や配偶者の食事、国際メディアセンターダイニングなどで、多くの県産食材が活用されました。特に、国際メディアセンターダイニングでは、提供された総メニュー数156のうち97.4%に当たる152のメニューで、県産食材など三重県由来の物が活用されました。

国際メディアセンターダイニングで提供されたメニューの一部



みえジビエ鹿肉の
煮込みハンバーグ



伊勢まだいの
岩塩姿焼き



三重亀山ラーメン
牛骨味噌味

参考 平成 28 年 5 月 26 日(木) 各国首脳に提供されたワーキングディナー

(メニュー)

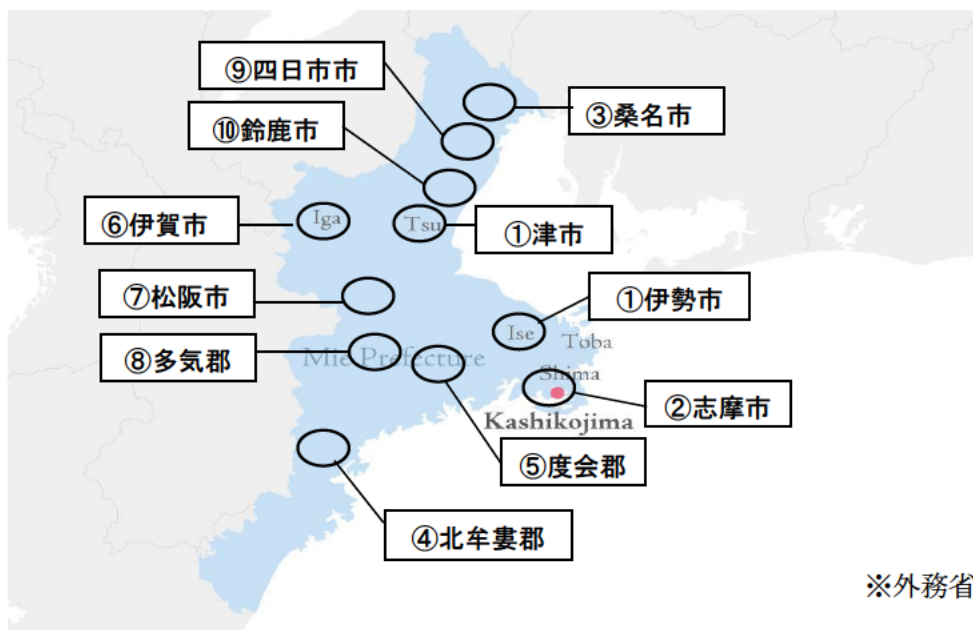
海の幸 トマトの魅力をさまざまな形で
 伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て
 鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース
 伊勢海老ソテー ポルト酒ソース 米澤モチ麦のリゾットとともに
 伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉
 宮川育ちのワサビを添えて
 ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ
 コーヒー、紅茶 またはエスプレッソ



- ・乾杯酒 半蔵 純米大吟醸 / 大田酒造(三重県 伊賀) など
- ・食中酒 瀧自慢 辛口純米 滝水流(はやせ)純米酒 / 瀧自慢酒造(三重県 名張) など

5 月 26 日ワーキングディナーで使用されている主な三重県産食材

- ①津市・伊勢市……………トマト(前菜)
- ②志摩市……………鮑(前菜、魚料理)、金目鯛(前菜)、真珠貝柱(前菜)
伊勢海老(スープ)、あおさ(魚料理)、車海老(前菜)
- ③桑名市……………蛤(前菜)
- ④北牟婁郡……………アオリイカ(前菜)
- ⑤度会郡……………卵(ロワイヤル)(スープ)、セミノール(デザート)
- ⑥伊賀市……………白米(リゾット)(魚料理)
- ⑦松阪市……………松阪牛(肉料理)、アラゲキクラゲ(肉料理)、しいたけ(肉料理)
- ⑧多気郡……………わさび(肉料理)
- ⑨四日市市……………伊勢茶(肉料理)
- ⑩鈴鹿市……………花びら茸(肉料理)



※外務省HPより引用

2 食による健康被害ゼロ対策！

～保健・医療対策委員会※の食品衛生の取組～

県では、伊勢志摩サミットにおける食中毒の発生防止を目的に、平成28年1月に「伊勢志摩サミット食品監視指導計画」を策定し、首脳会議場・宿泊施設、国際メディアセンターなどの主要施設をはじめ、サミット関連の食品関係施設等を対象に、監視指導や食品の検査、講習会の開催等を短期集中的に実施しました。

さらに、サミット開催前や開催期間中に、関係者や関係施設で食中毒を疑う事案が発生した場合に備え、「伊勢志摩サミット食中毒等対応マニュアル」を策定するとともに、県内の各保健所から伊勢保健所へ職員を派遣する等、監視を強化する特別体制を構築しました。

また、警備関係者等に提供された約33万食におよぶ弁当の食品衛生管理を重点課題と位置づけ、製造施設・配送基地を対象に監視指導・検査を実施し、HACCPおよび大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の徹底を図りました。

これらの取組の結果、サミット開催を通じ、G7の首脳はもちろんのこと警備関係者も含めて、食品による事故発生はありませんでした。

今後も、県民をはじめ観光客の皆さんが安心して三重を満喫できるよう、観光地における食品衛生対策を引き続き行い、より安全な食品や宿泊施設の提供につなげていきます。

※(注)県の組織を中心に、伊勢志摩サミットの円滑な実施に向けた総合調整を行う「伊勢志摩サミット推進本部」の下、保健医療対策の推進体制の確立を図るために設置された委員会。



食品衛生対策用に作成した啓発リーフレット等



国際メディアセンターでの調理風景

3 食品事業者が一丸となって食中毒予防！

～（一社）三重県食品衛生協会を中心とした取組～

県内約3万の食品事業者を会員に持つ一般社団法人三重県食品衛生協会では、伊勢志摩サミットの成功を願って、会員が一丸となって食中毒予防に取り組みました。

特に伊勢志摩サミットが開催される5月は、食中毒が発生しやすい時期であるため、開催地である志摩市（10月）と伊勢市（3月）において、「伊勢志摩サミットを成功させよう！食品衛生セミナー」を開催しました。内容は、「食中毒・感染症を防ぐ！衛生的な手洗い」「食中毒および感染症の基礎知識とその対策」などで、約250人が参加し、熱心に聴講しました。

また、両市では、会員である食品衛生指導員が、サミット直前の3～4月に、食材の仕入れから食品の提供までのチェックリスト「食品衛生対策を徹底しましょう」と「ノロウイルス食中毒に気を付けて！」等のリーフレットを活用し、飲食店、宿泊施設等約2,500件を巡回指導しました。

こうした徹底した指導が功を奏し、開催期間を通じて食中毒が疑われる事案は1件も発生しませんでした。

三重県食品衛生協会の海住専務理事は、サミットを振り返り、「会員の協力で、食中毒対策を徹底してやれるということがわかった。この仕組みを今後も生かしていきたい」と、自信と抱負を語ってくれました。



啓発用リーフレット
食品衛生対策を徹底しましょう



食品衛生セミナーの
会場の様子



食品衛生セミナー
パンフレット

4 海外メディアに三重の食をアピール！ ～百種類以上の料理を海外記者らに提供～

国際メディアセンターは、三重県営サンアリーナに設置された、伊勢志摩サミットの報道関係者の拠点となる場所です。5月25日の昼食から28日の朝食まで、延べ156メニューが提供されました。その内、県産食材を使用したメニューは152にのぼりました。

その国際メディアセンターで食の提供をした事業者の方たちに、アンケートを行い、声を集めてみました。

海外メディアの方たちに対して料理を提供する際、どのような工夫や苦勞をされたのかについては、「英語がわからず、海外の方に話しかけられた時、なかなか受け答えができ



株式会社食楽宝庫の皆様

なかつたのが残念だった」というご苦勞があった一方で、「料理の提供時、通訳者、アテンドに松阪木綿の着物を着用していただいたのが大変好評だったのと、料理人が目の前で調理をしたため、料理が提供される際の流れなどがわかりやすく、海外のゲストも楽しそうでした」といった工夫が実ったという声もいただきました。

国際メディアセンターの海外の記者の方達の反応については、「日本のラーメンはスープが濃厚でとても好評だったのに加えて、ハナビラタケなど、使用されている食材についてよく聞かれた」「海外のゲストから『今回のサミットで提供される食事が、今までのサミットの中で一番美味しかった』と言われた」と高い評価を直接現場でいただいたという声がありました。

多くの県産食材の活用について、「県職員は、普段から地元の生産者と連携を密にされており、私たちの食材の要望にすぐに応えてくれた。そのおかげで円



世界を目指せ！亀山ラーメン会の皆様

滑にいった」という声をいただきました。国際メディアセンターのダイニングで調理に携わった方からは、「三重県民でも多くの食材が取れることを知らない人が多い。三重県産食材の素晴らしさを広めるには、今後、まず自分達料理人が、多くの三重県産食材を使って料理を提供していこうと思う」という抱負を語っていただきました。

5 三重の食をおいしく、安全に！ ～料理人たちの食の安全・安心確保の取組～

国際メディアセンターでは、サミットの取材のために、報道関係者が、世界中から大勢集まりましたが、県産食材を使用し、どのようにおいしく、安全・安心な料理等を提供したのか、アンケートやインタビューで伺いました。

安全・安心面については、国際メディアセンターで使う食材について「品質や味の良さ、安全性はもとより、生産者や企業が儲け重視ではなく、正しい倫理や思いの中で特産品や商品を作っているかどうか重点をおいた」「商品の保管・品質管理においては、食物テロ対策も含め、全社員で商品の所在等に常に注意を払い、見落としがないように、声を掛け合うようにするなどして安全確保に努めた」という風に安全で安心な食材が使われる努力がなされていました。



新割烹柚子の皆様

ダイニングで調理に携わった方からは「施設は素晴らしかったが、ふきんやアルコール消毒液などちょっとしたものが備えられていないことがあり、自前で準備したり、他の事業者の方にお借りした時もあった」という苦労はあったものの「オープン前の新店舗のようなもの、そう考えて自分たちの普段通りの衛生管理を行った」との声をいただきました。



松阪牛しぐれ煮おむすび

料理を提供する際、「天麩羅は揚げたてを提供するため、先に揚げておくことはせず、揚げてからも、ベトベトしないように、衣も工夫した」など、色々な工夫をされていました。また、「伊勢志摩にきたら伊勢海老ということで、伊勢海老の天麩羅は皆に感動された」「おむすび（松阪牛しぐれ煮）が人気で持っていった商品はすべてなくなるほどだった」と、海外の報道関係者に県産食材を楽しんでいただけた

ことがわかりました。

「普段でもサミットでも変わらず『食の安全・安心』は大事なんです」という、食の安全・安心に関する高い意識が伺える声をいただきました。

6 宝はおもてなしの心！

～伊勢志摩サミットのレガシー 人材の育成～

伊勢志摩サミットでは、次世代の活躍が注目されました。料理の世界においても、若い料理人たちによるすばらしい料理の数々が印象に残りました。伊勢志摩サミットを通じて、いかに料理人たちの育成につながったのか、得たもの（レガシー）は何であったのかを、三重県立相可高校と三重すし街道の方たちにお聴きしました。

○ 三重県立相可高校食物調理科

G7首脳配偶者プログラムにおいて、相可高校食物調理科の生徒たちが、5月26日の安部総理大臣夫人主催昼食会に料理を提供しました。その生徒たちの指導をされた村林専任教諭にお話を伺いました。

◆ 昼食会に出された料理への思いを教えてください。

生徒たちや三重県のためにも、「三重県民が食べているものを食べてほしい」と思い、たくさんの県産食材を使うようにしました。また、県産食材で「日本の一流」にこだわりました。

◆ 今回の経験を通して生徒に伝えたかったことはどんなことですか。

料理は、どんな人に対しても真剣に調理しないと出せないものであることをわかってほしかったです。調理する自分たちにとっては、お客様は何百人のうちの一人かもしれませんが、お客様にとっては一回の料理です。これから先も、料理することに対する緊張感を意識し、継続させていってほしいです。

◆ 昼食会を終えた後の生徒の方たちの様子はいかがでしたか。

本番と変わらないリハーサルを何度か行い、特にサービスは失敗も経験しながら学んでいきました。本番は予定どおり進み、配偶者の皆様には「おいしかった」と笑顔で帰っていただきました。お見送りした後は、拍手喝采で、生徒たちは確かな手応えを感じたと思います。



安部総理大臣夫人主催昼食会
(外務省HPより引用)

調理を担当した3年生の藤野さん、平野さん、サービス係を担当した2年生の鎌田さんにもお話を伺いました。

◆ 調理の安全確保で、特に気をつけたことはありますか。

食品衛生については、普段から気をつけています。特にサミットだから気をつけたことはありません。ただ、食材が高いので緊張しました。

◆ 今回の経験を通じて、「おもてなし」とはどんなことだと思いましたか。

「おもてなし」というのは、日本ならではのものだと思います。和食とおも

てなしは一体で、例えば、食材の切り方を美しく食べやすく切り揃えたり、温かいものは温かいうちに召しあがっていただけるように工夫したりすることだと思います。

サービスでは、お客様の会話の邪魔にならないように心がけました。食事を楽しんでいただけるように、常に笑顔で接するようにしました。

全てはお客様に喜んでもらうことだと思います。

◆将来の夢は何ですか。

大学に進学して調理師の先生になりたいです。

地元で西洋料理の料理人になりたいですが、ぜひ海外にも行って勉強してみたいですね。

世界に通用するような和食の料理人になりたいです。今回の経験を通じて、この気持ちは強くなりました。

○ 三重すし街道

国際メディアセンターダイニングにおいて、三重の地魚や野菜の握り寿司を提供した「三重すし街道」の代表である(有)東京大寿司の松田さんにお話を伺いました。

◆伊勢志摩サミットを終えていかがですか。

サミットでは、生の魚が使えなかった*ことは、自分たち寿司職人にとっては残念なことでしたが、仲間が一つになってやり遂げられたことには満足しています。なんとと言っても、お客様に喜んでいただいたことが嬉しいですね。

※(注)サミットで提供される食事については、海外の方のことを考慮し、生ものが使えない等の制限があった。

◆職人の育成に取り組んでいると伺いましたが、今回の参加はいかがでしたか。

私たち「三重すし街道」は、3代目、4代目、5代目で頑張っている職人もおり、みんなで職人の育成に取り組んでいます。例えば、相可高校等の生徒に指導したり、小学生に寿司を握る体験をしてもらったりしています。普段の継続した活動を大事にしたいと思っていますが、サミットのような大イベントも貴重な経験であると思いました。今回、たくさんの方とつながり、交流が広がりました。特に他の料理人との交流は、これまでにない経験でした。



三重すし街道の皆様

◆今後の抱負を聞かせてください。

三重県民でも、伊勢湾などでたくさんの食材がとれることを知らない人が多いので、寿司を通して三重の食材を伝えていきたいです。

職人は、おいしいものをおいしいと言ってもらえるのが、一番の励みです。今後も初心を忘れずに、頑張っていきます。

【資料編】用語解説

（あ行）

「伊勢茶GAP」

安全・安心な伊勢茶づくりに向けて県内の茶業団体等が導入を進めている伊勢茶の生産工程管理です。

「伊勢茶トレーサビリティシステム」

ICTの活用により、茶農家がタブレット等から栽培履歴などを確実に記録し、流通事業者等に提供するとともに、そのデータを茶農協が一元管理することで、事故などに迅速に対応できるようにするものです。本システムは、JGAPに準拠しており、茶農家等はJGAPの認証取得が容易となります。

（か行）

「GAP（Good Agricultural Practice）」（農業生産工程管理）

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、危害要因等の点検項目を決定し、これに従い記録、点検および評価を行い、改善点を見出し、逐次、生産の改善に活用する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役職で、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」

「不当景品類および不当表示防止法」（昭和37年5月15日法律第134号）の略。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防止するとともに、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しています。

「健康増進法」

「健康増進法」（平成14年8月2日法律第103号）は、国民の健康増進の総合的な推進に関する基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養改善その他の国民の健康増進を図るための措置を講じて国民保健の向上を図ることを目的としています。

食品関係としては、乳児用、幼児用など特別の用途に適する旨を表示する特別用途表示、食品の栄養表示や熱量に関する表示に関する基準、健康保持増進の効果などについての虚偽又は誇大な広告等の禁止などについて規定されています。

平成27年4月の食品表示法の施行に伴い、食品の栄養表示や熱量に関する表示に関する基準は食品表示法に移管されました。

「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および産地情報の伝達に関する法律」（平成 21 年 4 月 24 日法律第 26 号）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。

「コールドチェーン」

野菜や魚、食肉などの生鮮食料品などを冷蔵・冷凍など低温にして、出荷者から小売店などに輸送されるシステムのことで、低温流通体系ともいいます。鮮度や衛生面、栄養面など品質を保持するために必要なシステムで、特に、生鮮食料品の流通の拠点となる卸売市場において、低温化のチェーンを切らさないための施設整備が求められています。

「コンプライアンス」

法令違反をしないこと（法令遵守）という意味を含むほか、法令だけに留まらず組織内規程、マニュアルや倫理などを遵守することに加え、リスク回避のためのルール設定や運用方法等まで考えて整備を行うことで、取り組む範囲は、各主体でどこまで取り組むか判断します。

（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」（昭和 25 年 5 月 11 日法律第 175 号）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」からなっていました。

平成 27 年 4 月の食品表示法の施行に伴い「農林物資の規格化等に関する法律」に改正され、食品表示に関する規定は食品表示法に移管されました。

「GLP」

(Good Laboratory Practice)。試験検査の精度確保確認のための標準作業手順法です。

「飼養衛生管理基準」

家畜（牛、豚、鶏等）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」

県内に一般社団法人(一社)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営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又はその部門ごとに、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およ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」(昭和22年12月24日法律第233号)は、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により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、食品および添加物、器具および容器包装、表示および広告、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。

「食品関連事業者等」

三重県食の安全・安心の確保に関する条例第2条第1項第4号で定義している食品等又は肥料、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とその事業者により構成される団体です。

「食品の衛生管理指標」

食品衛生法に基づく「食品・添加物の規格基準」で定められた規格基準以外に、食品等事業者に対する衛生指導および助言、ならびに食品等事業者の自主衛生管理推進のための指標を設け、県内で製造、加工、流通する食品の衛生向上を図り、食の安全・安心を確保することとしています。

「食品表示法」

「食品表示法」(平成25年6月28日法律第70号)は、食品を摂取する際の安全性の確保および食品の選択の機会の確保に関して重要な役割を果たしている食品に関わる表示について、基準の策定その他必要な事項を定めることにより、その適正を確保し一般消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護および増進ならびに食品の生産、流通の円滑化、需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としています。

JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関わる規定を一元化した法律です。

「食糧法」

「主要食糧の需給および価格の安定に関する法律」(平成6年12月14日法律第113号)の略称。用途が限定された米穀(新規需要米・加工用米等)については、定められた用途以外に使用・販売してはならないことや、米穀の用途別の管理等に関し、米穀出荷・販売事業者が守るべきルールが定められています。

「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。

「生産履歴の記帳」

生産現場において、栽培方法、資材の使用方法など日々の工程を記録することをいいます。

「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。

「総合衛生管理製造過程承認施設」

総合衛生管理製造過程承認制度により、厚生労働省が承認した施設です。

総合衛生管理製造過程承認制度とは、HACCPの概念を取り入れた衛生管理であり、事業者による食品の安全確保に向けた自主管理を促す仕組みです。

「総合的病害虫・雑草管理(IPM)」

化学農薬だけに依存せず発生予察情報に基づき、耕種的防除、生物的防除、物理的防除を総合的に組み合わせた病害虫管理手法で、利用可能なすべての防除技術について経済性を考慮し、病害虫・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とどまらず、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。

「適正施肥の手引き」

生産者の土づくりや施肥体系の転換、土壌診断等を活用した施肥低減などの取組を重点的に支援するため、たい肥等を利用した土づくりや適正施肥の基礎資料として作成したものです。

「低炭素化農業」

地球温暖化の緩和を目的として、その原因である温室効果ガスのうち、大きな割合を占める二酸化炭素の排出を抑えながら行う農業のことをいいます。

「特定施設」

食品衛生法に定められた基準があり、大量かつ広域流通する食品を製造する大規模施設のことをいいます。

(な行)

「農産物検査法」

農産物検査法（昭和 26 年 4 月 10 日法律第 144 号）は、農産物（米、麦、大豆等）の公正かつ円滑な取引を助長することを目的として、登録検査機関が生産者からの請求により、品種・量目・品位等を確認し、格付を行う農産物検査の手法等が定められています。

平成 28 年度から、登録検査機関に対する事務手続や検査の権限が、国から都道府県へ移譲されました。

「農場HACCP」

農場HACCPは、畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にHACCPの考え方を採り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物など）を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法です。

(は行)

「HACCP」

「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。

「BSE」

牛海綿状脳症（BSE）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、BSE感染牛由来のBSEプリオンの摂取が原因との説があります。

「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。

「病害虫発生予察情報」

病害虫防除所が農産物に被害を与える病害や害虫などに関して、発生状況の報告や注意喚起のために発表する情報です。病害虫の発生の時期、程度等を予測して、被害の発生程度の大きさにより予報、注意報、警報が発表されます。また、県内初の病害虫の発生が確認された時などには、特殊報を発表しています。

「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」

食品事業者、関連事業者、行政、消費者等の連携により、消費者の「食」に対する信頼の向上に取り組むプロジェクトで、事業者と消費者等との対話をベースとした協働の取組を進めることで、フードチェーン全体において食品事業者の「見える化」を進める取組です。

（ま行）

「三重県食育推進計画」

食育基本法に基づき、県民の皆さんの心身の健康と豊かな人間形成を目的として、食に関する知識と食を選択する力を習得し、望ましい食生活の実践にむけて、三重県の取り組むべき方針を定めたものです。平成28年7月に第3次の計画が策定される予定であり、計

画期間は、平成 28 年度から平成 32 年度までの 5 年間です。第 3 次の計画は「赤ちゃんからお年寄りまで みえの地物でみんなで食育！」というキャッチフレーズを掲げ、みえの食育に取り組むものです。

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」

H A C C P 手法を取り入れた事業者の自主衛生管理を促進することにより、消費者にとって高品質で安全な食品を提供することを目的に設けた、三重県独自の認定制度です。

「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」および「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組を行う際の参考になるように、「顧客満足の実現をめざす I S O 9001 品質マネジメントシステム」、および「健康危害防止をめざす H A C C P 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・衛生管理マニュアルです。

「『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です。

「みえジビエ登録制度」

「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った野生獣肉であることを明確にするため、野生獣肉を取り扱う解体処理施設・加工品製造施設・飲食店・販売店を対象に登録基準に適合する事業者を登録する制度です。

「みえ地物一番給食の日」

毎月第 3 日曜日をはさむ前後 1 週間を「みえ地物一番給食の日」とし、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。

「みえ地物一番の日キャンペーン」

県民が三重県食材に触れ、親しむことで、その背景にある自然・文化・農林水産業の営みなどについて見つめ直す機会を増やそうと、食品小売業や製造者、農林漁業者等と協力して実施しているキャンペーンです。

「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、平成21年3月に策定しました。

本方針は、生産者と消費者が共に支えあう関係構築、県民満足度の向上をめざすために、安全・安心な農業の拡大ならびに県民の理解を促すための基本となる方針として位置づけられるものです。

「みえのカキ安心システム」

みえのカキを消費者がより安心して食べていただくために、①浄化時間の徹底、②採取海域情報に応じた取扱い、③HACCP手法に基づく作業手順の徹底、④作業従事者のカキ衛生講習会の受講、⑤自主管理・相互確認の徹底、の各項目について特に重点管理を行い、養殖・加工するシステムです。

「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定めています。

（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および意見を交換し、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。

食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書
(平成27年度版)

平成28年 月発行

三重県農林水産部農産物安全課

〒514-8570 三重県津市広明町13番地

電話 059-224-3154 FAX 059-223-1120

ホームページ <http://www.pref.mie.lg.jp/shokua/hp/>