

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30年度版)

令和元年8月

三 重 県

◀ 目 次 ▶

はじめに		1 頁
1 平成 30 年度における食の安全・安心に関する情勢		2
(1) 平成 30 年度全国高等学校総合体育大会		2
(2) 県産農林水産物の国際基準認証取得を進める取組		2
(3) 食品事故等		2
(4) 食中毒発生状況等の推移		3
2 食の安全・安心確保施策の体系		4
3 食の安全・安心確保推進体制		5
(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議		5
(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議		6
4 平成 30 年度に実施した施策		7
<b>基本的方向 1</b>	<b>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</b>	7
(1) 基本的方向 1 の取組方向		7
(2) 平成 30 年度の取組状況		7
① 生産資材に関する指導、検査		7
② 生産段階のガイドラインの作成・指導		10
③ 生産環境に関する調査		13
④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導		14
⑤ 食品等の試験・検査		19
⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発		21
トピックス		22
<b>基本的方向 2</b>	<b>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</b>	23
(1) 基本的方向 2 の取組方向		23
(2) 平成 30 年度の取組状況		23
① 県民への情報提供		23
② 食品関連事業者等への情報提供		26
③ 食品関連事業者団体への取組支援		29
④ コンプライアンス意識の向上に対する支援		31
⑤ 自主基準の設定及び公開の促進		32
⑥ 自主的な情報発信等に対する支援		35
⑦ 認証制度の推進		36
⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援		40
⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等		42
トピックス		43
<b>基本的方向 3</b>	<b>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</b>	44
(1) 基本的方向 3 の取組方向		44
(2) 平成 30 年度の取組状況		44
① 情報提供の推進		44
② 食の安全・安心に関する教育の推進		48
③ 相談対応の充実		53
トピックス		54

基本的方向 4	多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開	55
	(1) 基本的方向 4 の取組方向	55
	(2) 平成 30 年度 の取組状況	55
	① 人材の育成	55
	② 相互理解の増進	58
	③ 関係者との連携及び協働	60
	④ 県民運動の展開	62
	トピックス	63
【資料編】	用語解説	64

## 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 30 年度の食の安全・安心確保施策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。

### 【三重県食の安全・安心の確保に関する条例第 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。

# 1 平成30年度における食の安全・安心に関する情勢

## (1) 平成30年度全国高等学校総合体育大会

平成30年7月26日から8月20日にかけて、「平成30年度全国高等学校総合体育大会（インターハイ）」が県内を中心に開催されました。県内会場で行われた総合開会式と14競技15種目に対し、観客に選手や監督、コーチや競技関係者を含めると40万人を超える方々が参加したとされています。

県では、「平成30年度全国高等学校総合体育大会食品及び生活衛生対策監視指導計画」を策定し、食の安全・安心に係る監視指導を強化したところ、期間内に食中毒等の健康被害の発生はありませんでした。

## (2) 県産農林水産物の国際基準認証取得を進める取組

県では、東京2020オリンピック・パラリンピック（以下、「東京2020大会」とする。）の食材採用はもとより、大会開催後の国内取引や海外輸出の拡大を有利に進められるよう「グローバルGAP<sup>※</sup>」、「アジアGAP<sup>※</sup>」および「JGAP<sup>※</sup>」（以下、「国際水準GAP」という。）ならびに水産エコラベル<sup>※</sup>の認証取得を積極的に推進し、産地の強化や県産農林水産物の魅力向上につなげていくこととしています。

この結果、平成31年3月末時点で、国際水準GAPの認証が農産物63件および家畜・畜産物3農場で取得された他、水産エコラベルの認証が6件取得されました。

このような認証取得の推進の他、GAP等の認知度の向上に向けて、首都圏のレストラン等と連携し、県産の認証取得農林水産物を使用したフェアの開催などを通じて情報発信に取り組みました。

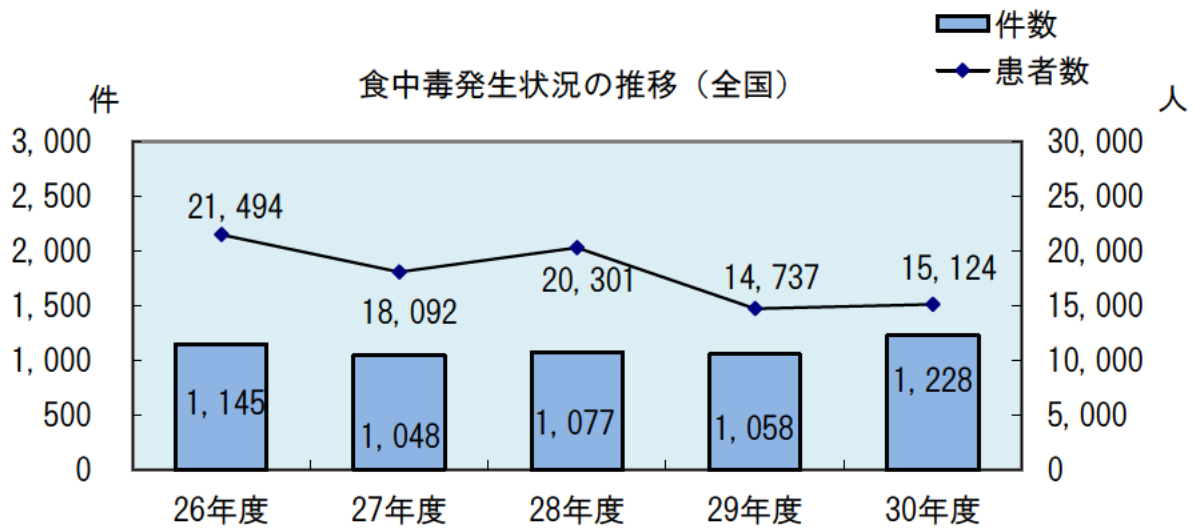
## (3) 食品事故等

平成30年9月に県内において、毒キノコである「ニセクロハツ」を採取・喫食したことが原因の食中毒が発生し、1名が亡くなりました。また、食中毒被害の発生はなかったものの、有毒の可能性のある魚（ソウシハギ）が県内で流通する事例がありました。これらのことから、県では県内の直売施設や流通事業者等に対して、再発防止のための注意喚起を行いました。なお、平成30年度に県内では、計8件（うち四日市市1件）の食中毒が発生しており、患者数は89人（うち四日市市20人）となりました。一方、全国では食中毒の発生件数が約1,200件、患者数は15,000人余りで、昨年度からほぼ横ばいとなっています。

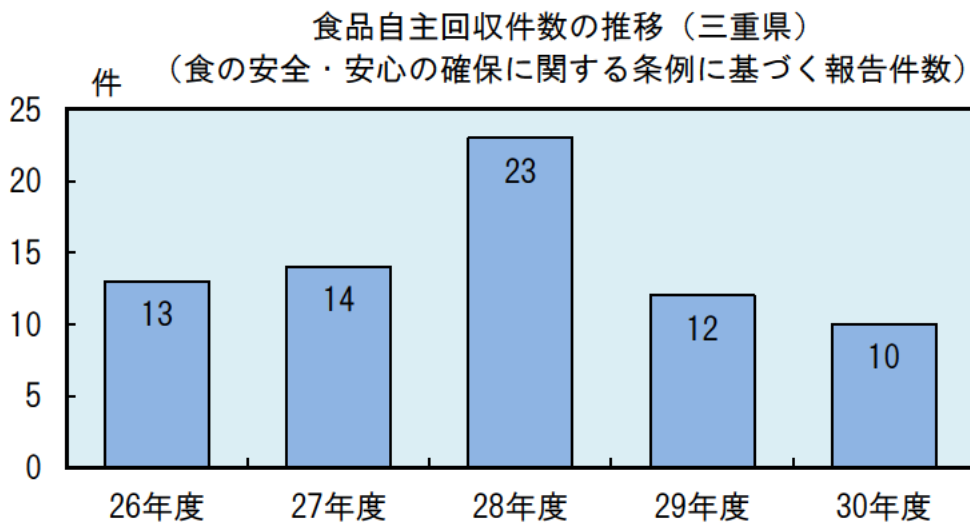
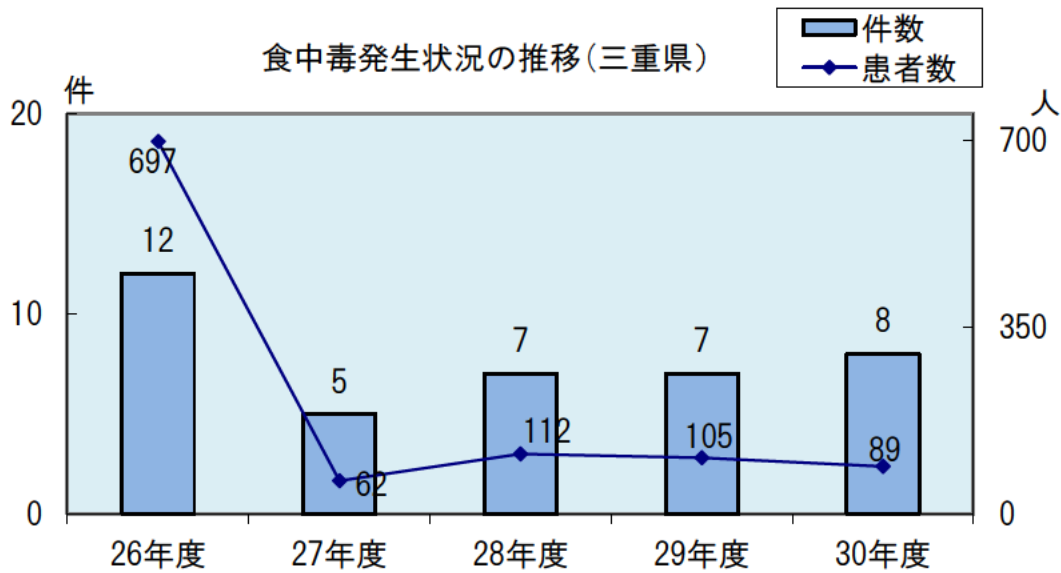
また、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」（以下、「条例」という。）に基づく自主回収の報告は10件あり、昨年度から2件減少しました。回収の原因としては、「消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの」が10件中8件と大半を占めています。

平成30年9月には、岐阜県で国内26年ぶりとなる豚コレラ<sup>※</sup>が発生し、その後、5府県まで発生が広がりました。このため、本県でも生産者等に対して、国の飼養衛生管理基準に基づく飼養管理の遵守徹底を指導するとともに、県民に対して正しい知識の啓発を行いました。

(4) 食中毒発生状況等の推移



※平成30年度は速報値で未確定



## 2 食の安全・安心確保施策の体系

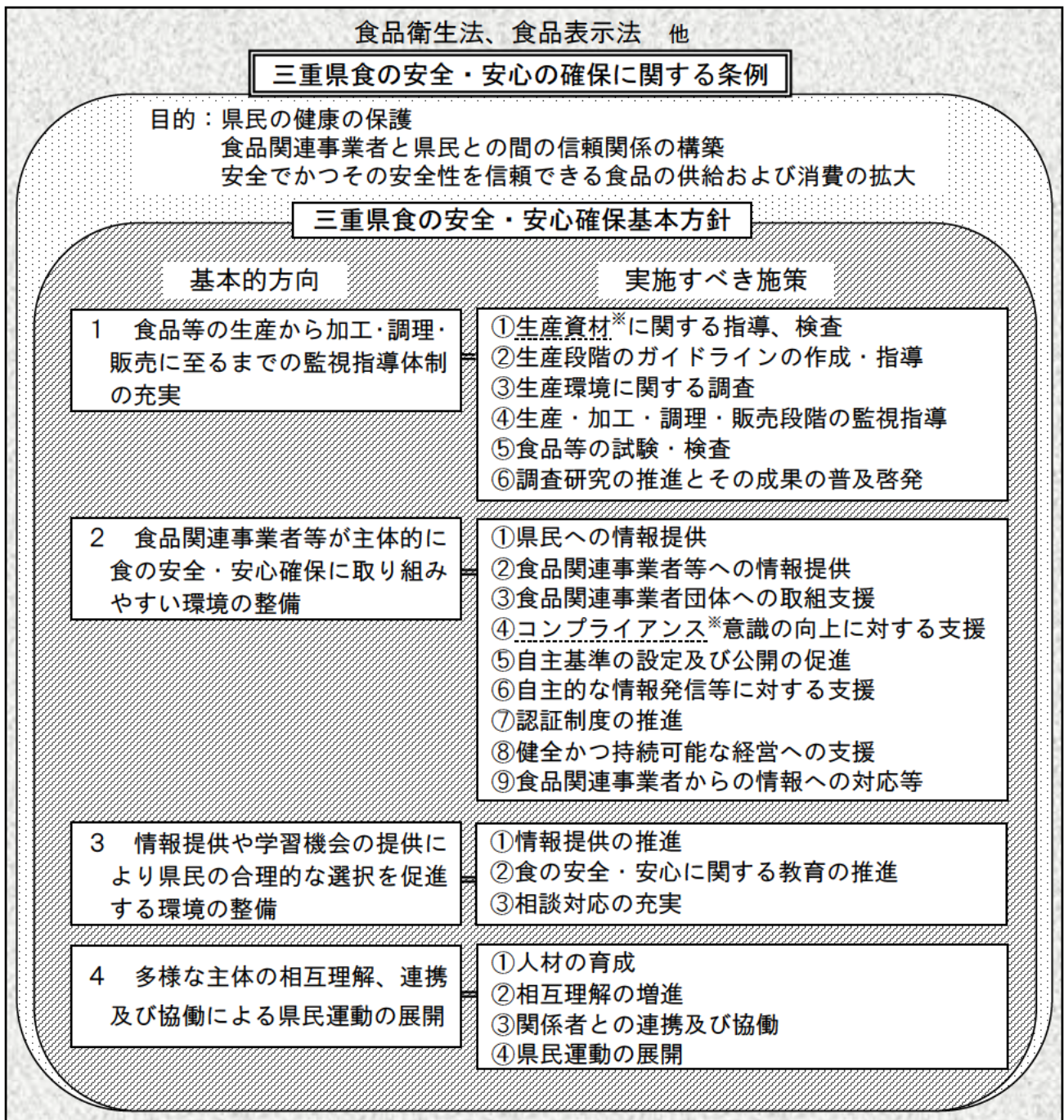
食の安全・安心確保のため、「食品衛生法※」、「食品表示法※」等、多くの法律が定められています。

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「三重県食の安全・安心確保基本方針」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」を策定しています。

平成30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、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。また、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 <sup>※</sup>
副委員長：医療保健部長、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20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29年度版）（案）について
3月19日	第2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30年度版）暫定版について (2) 平成31年度三重県食の安全・安心確保行動計画（案）について

#### ○幹事会開催実績

3月6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30年度版）暫定版について (2) 平成31年度三重県食の安全・安心確保行動計画（案）について
------	--



(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、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 31 年 3 月 31 日現在）

分野	氏名	所属・役職
消費者	梶田 淑子	三重県地域婦人団体連絡協議会（会長）
	竹内 和美	三重県生活協同組合連合会（食と健康の委員会委員）
	中村 恵	三重県食生活改善推進連絡協議会（副会長）
食品関連事業者	青江 正	三重県食品産業振興会（理事） （株式会社おやつカンパニー 研究開発・品質保証本部 研究開発部 課長）
	植地 基方	三重県漁業協同組合連合会（指導部長）
	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（企画総務部長）
	山本 達哉	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ストアオペレーション 部お客様対応担当マネージャー）
学識経験者	磯部 由香	国立大学法人三重大学教育学部（教授） ◎会長
	中野 芳恵	公益社団法人三重県栄養士会（副会長）

○開催実績

8月9日	<p>第 1 回検討会議</p> <p>(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（平成 29 年度版）（案）について</p> <p>(2) 平成 30 年度食の安全・安心確保に関する事業（平成 30 年度三重県食の安全・安心確保行動計画）について（報告）</p>
------	---

## 4 平成 30 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) 基本的方向 1 の取組方向

生産段階や加工・調理・販売段階での監視指導、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<sup>※</sup>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。

#### (2) 平成 30 年度の取組状況

### 施策① 生産資材に関する指導、検査

#### 施策の取組方向

農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の使用または生産・販売について、指導、立入検査を実施します。

#### 施策の実施状況

##### 【農薬・肥料に関する監視指導】

- 農薬・肥料の適正な流通と使用を確保するため、農薬販売者（100 件）、肥料生産・販売業者（100 件）への立入検査等を行いました。その結果、違反事例はありませんでした。  
帳簿の不備等の指摘事項においては、次年度に再度立入検査等を行い、改善を確認する事としており、前年度分については改善されました。
- 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（552 回）し、農薬使用基準の変更情報を周知するとともに、農薬の適正使用や生産履歴の記帳<sup>※</sup>の励行を普及推進しました。

**【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】**

- 動物（水産）用医薬品や飼料の適正な流通を確保するため、平成 28 年度から平成 30 年度の 3 年間で県内全ての動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物の販売業者の監視指導を実施する計画に基づき、立入検査等を実施しました（動物（水産）用医薬品の販売業者 55 件、飼料および飼料添加物の販売業者 35 件）。その結果、違反事例はありませんでした。
- 動物用医薬品や飼料等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 29 年度から令和 2 年度の 4 年間で県内全ての生産者の監視指導を実施する計画に基づき、立入検査と指導を実施しました（114 件）。その結果、違反事例はありませんでした。
- 養殖業者が水産用医薬品および水産用ワクチンを適正かつ効果的に使用できるように、養殖業者に対して薬品の使用状況調査や巡回指導（13 回）を行いました。

**課 題**

**【農薬・肥料に関する監視指導】**

- 農薬・肥料の適正な流通については、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、継続した指導、啓発が必要です。
- 農薬・肥料の適正な使用については、生産者への適正利用の知識の習得と理解を深めるための継続した指導、啓発が必要です。

**【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】**

- 安全・安心な畜水産物を消費者に提供するため、動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物の販売業者および生産者に対し、これらの適正な流通、使用および管理に関する継続した監視指導が必要です。

**今後の対応**

**【農薬・肥料に関する監視指導】**

- 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。
- 引き続き、生産者が農薬・肥料の適正利用の知識と理解を深められるよう、研修会等で普及、啓発を行います。

**【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】**

- 引き続き、家畜や養殖魚に与える動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物が適正に流通、使用および管理されるよう、販売業者および生産者に対する監視指導を行います。

(参考) 三重県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 30 年度目標	平成 30 年度実績	違反件数
	1,012 件 (H30. 3 末)	100 件	100 件	0 件

肥料の生産業者・販売 業者への立入検査	対象数	平成 30 年度目標	平成 30 年度実績	違反件数
	684 件 (H30. 3 末)	100 件	100 件	0 件

動物用医薬品販売業 者への立入検査	対象数	平成 30 年度目標	平成 30 年度実績	違反件数
	150 件 (H30. 3 末)	55 件	55 件	0 件

飼料・飼料添加物販売 業者への立入検査	対象数	平成 30 年度目標	平成 30 年度実績	違反件数
	103 件 (H30. 3 末)	35 件	35 件	0 件

生産者への動物用 医薬品使用に対する 監視指導	対象数	平成 30 年度目標	平成 30 年度実績	違反件数
	434 件 (H30. 3 末)	110 件	114 件	0 件

生産者への飼料使用 に対する監視指導	対象数	平成 30 年度目標	平成 30 年度実績	違反件数
	434 件 (H30. 3 末)	110 件	114 件	0 件

## 施策② 生産段階のガイドラインの作成・指導

### 施策の取組方向

病害虫防除の手引き<sup>※</sup>や施肥基準<sup>※</sup>等の各種ガイドラインを作成するとともに、生産履歴の記帳の普及および農薬、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。

### 施策の実施状況

#### 【農産物の生産に関する情報提供や指導】

- 病害虫の発生動向に即した適時、的確な防除を促進するため、病害虫発生予察情報<sup>※</sup>（予察予報7回、注意報1回、特殊報1回）および技術情報（12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支援しました。
- 随時変更される農薬使用基準に的確に対応するため、これまで印刷物として配布してきた「病害虫防除の手引き」に代え、インターネットで最新の情報提供が行える「農薬情報システム」の導入に向け、検討を行いました。
- 農産物の品質や安定した収穫量の確保に向けて、生産者に対する「適正施肥の手引き<sup>※</sup>」に基づいた適正施肥・土づくり等の現地指導を実施しました。
- 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（552回）し、農薬使用基準の変更情報を周知するとともに、農薬の適正使用や生産履歴の記帳の励行を普及推進しました。

#### 【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

- 口蹄疫<sup>※</sup>、高病原性鳥インフルエンザ<sup>※</sup>および豚コレラ等の家畜伝染病の発生やまん延を防止するため、生産者に対して適正な飼養衛生管理について指導するとともに、家畜の臨床検査や精密検査等を行いました。  
また、近隣国での口蹄疫、国内外での高病原性鳥インフルエンザおよび豚コレラの発生状況等を生産者および関係者に周知しました。  
特に豚コレラについては、5府県17事例の発生があり（3月末現在）、発生があるごとに、県内養豚農場（59戸）および小規模飼育者（19戸）に対して、飼養衛生管理基準の遵守徹底の指導と併せて、飼育豚に異状がないことの有無を確認しました。  
こうした取組により、県内では農場における高病原性鳥インフルエンザおよび豚コレラの発生はありませんでした。
- 家畜保健衛生所において、高病原性鳥インフルエンザ等家畜伝染病の発生に備え、家畜伝染病診断に必要なリアルタイムPCR等の保守点検を実施した他、自動血球計数装置等の更新を行うなど、設備等の整備を行いました。

#### 【養殖水産物に関する情報提供や指導】

- 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、水産関係団体と連携し、水産用医薬品の適正使用の指導や使用管理状況の把握、魚病のまん延防止対策の指導など、魚類養殖を行うすべての生産者（200名）に対して次の通り実施し、生産者による自主衛生管理の取組を支援しました。

養殖技術講習会（5回）

養殖生産工程管理手法<sup>\*</sup>を参考とした養殖場の巡回指導（13回）

魚病診断（234件）

養魚速報の発行（8回）等

### 課 題

#### 【農産物の生産に関する情報提供や指導】

- 生産現場での的確な病害虫防除を推進するため、病害虫の発生動向や農薬使用基準の変更に関する情報等を迅速に生産者へ提供する必要があります。
- 農産物の品質や安定した収穫量の確保に向けて、引き続き生産者に対する「適正施肥の手引き」に基づいた適正施肥の指導が必要です。

#### 【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

- 安全・安心な畜産物を消費者に安定して供給するため、生産者に対し、口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザおよび豚コレラ等の家畜伝染病の発生予防やまん延防止のための継続した指導等が必要です。特に豚コレラの発生予防のためには、個々の農場ごとに、野生動物に加えて野鳥や小動物等の侵入対策や、農場に出入りする畜産関係車両以外の一般車両についても消毒を徹底するなど、よりきめ細やかに指導することが必要です。
- 家畜伝染病の発生等に備え、家畜保健衛生所における設備等の整備や検査の精度管理が必要です。

#### 【養殖水産物に関する情報提供や指導】

- 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、水産関係団体と連携して、引き続き、養殖生産者に対して水産用医薬品の適切な使用方法や養殖技術等の衛生管理に関する情報提供や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。

### 今後の対応

#### 【農産物の生産に関する情報提供や指導】

- 病害虫発生予察情報を提供するとともに、新しい病害虫防除の手引きである「農薬情報システム」の運営等を行います。
- 農薬使用者や農産物直売所責任者等に対して、農薬使用基準の変更情報の周知や農薬の適正使用等を推進するため、研修会等を開催します。

- 生産者に対して、「適正施肥の手引き」に基づいた適正な肥料使用を推進するため、現地指導や研修会等での周知を図ります。

【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

- 引き続き、生産者に対して「飼養衛生管理基準」に基づく適正な飼養管理を指導するとともに、県内で飼養される家畜の監視を臨床検査等により行います。  
また、特に豚コレラ対策では、飼養衛生管理基準の遵守を基本として、個々の農場ごとにチェックリストを活用したきめ細やかな対策を指導していくとともに、野鳥や小動物の侵入対策や農場に出入りする車両の消毒の徹底など、発生事例を踏まえた対策の研修会等の開催と併せ、個々の農場の状況に合わせた適正な防疫指導を行います。さらに、国等と協議をしながら、必要な対策を進めていきます。
- 家畜保健衛生所における設備等の整備や検査の精度管理を図り、危機管理体制を維持します。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

- 引き続き、安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、水産関係団体と連携して、養殖魚の魚病診断、養殖生産工程管理手法を参考とした養殖業者に対する現地指導等により、衛生管理体制の強化を図ります。

(参考)平成 30 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	101,000 頭	7,577,000 羽	120 頭	2,400 群
実績数	37,344 頭	115,002 頭	7,881,960 羽	107 頭	2,643 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

(参考) みえ県民力ビジョン・第二次行動計画における目標値等

高病原性鳥インフルエンザ等 家畜伝染病の感染拡大阻止率	平成 30 年度目標値	平成 30 年度実績値	令和元年度目標値
	100%	100%	100%

◎施策 145 食の安全・安心の確保 基本事業 14502 農水産物の安全・安心の確保

### 施策③ 生産環境に関する調査

#### 施策の取組方向

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。

#### 施策の実施状況

- 国における有害物質の対応方針の動向を注視し、情報収集を行いました。

#### 課題

- 「食品衛生法」等において、新たな残留基準や有害物質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対応方針の動向を注視し、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

### 施策の取組方向

国等と連携して、「食品衛生法」、「食品表示法」、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」（以下「食糧法<sup>※</sup>」という。）、「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<sup>※</sup>」という。）、「農産物検査法<sup>※</sup>」および「不当景品類及び不当表示防止法」（以下「景品表示法<sup>※</sup>」という。）等による効果的な監視指導を実施するとともに、食品表示制度の普及啓発を積極的に行います。

### 施策の実施状況

#### 【施設の衛生に関する監視指導】

- 「食品衛生法」、「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：2,166施設、Bランク施設：1,768施設、Cランク施設：11,678施設）
  - ・ 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、食肉等の取扱施設の重点的な監視指導を行いました。
  - ・ 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。
  - ・ 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、ノロウイルスによる食中毒発生防止対策の強化を図りました。なお、平成30年度はノロウイルスによる食中毒は4件の発生がありました（食中毒発生状況の推移は3ページ参照。）。
- 7月から8月に開催された全国高等学校総合体育大会における食中毒の発生を防止するため、「平成30年度全国高等学校総合体育大会食品及び生活衛生対策監視指導計画」を策定し、食中毒の発生防止を図った結果、食中毒等の健康被害の発生はありませんでした。
  - ・ 大会開催までに、全ての県内の宿泊施設（202施設）および弁当調製施設（3施設）に対し、食品の取扱いや施設の衛生管理の確認などの監視指導を実施しました。
  - ・ 大会開催中は、弁当引換所（23施設）に対し、保管や引渡しの状況を確認するなどの監視指導を実施しました。
  - ・ 宿泊施設および弁当調整施設を対象とした説明会（県内4か所）の中で、食品および生活衛生について講習を行いました。
- 特定施設<sup>※</sup>および総合衛生管理製造過程承認施設<sup>※</sup>に対し、HACCP<sup>※</sup>の考え方に基いて監視指導を行いました。（対象施設12施設に対し、12回の監視指導）
- 食品等事業者<sup>※</sup>により構成される団体（以下、「食品等事業者団体」という。）と連携し、食品等事業者の衛生管理や表示の自主点検の取組を推進しました。自主点検実施件数は、前年度より8,183件増えました。

### 【食品表示に関する監視指導】

- 食品等事業者への監視指導時に、「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確認（1,275施設）を行いました。その際に、不適正表示を発見した食品の製造、加工若しくは輸入業者又は販売業者に対して改善指導（185施設）を行うとともに、令和2年3月末の「食品表示法」全面施行までの猶予期間内に、適正な表示に移行できるよう指導を行いました。

また、食品等事業者団体と連携し、食品衛生指導員※による巡回指導時に適正な食品表示についての指導を行いました。

- 不当商取引指導専門員が、寄せられた情報をもとに、食品等事業者に対し、景品表示法に関する食品表示について監視指導を行いました。そのうちの不適正事例（2件）については改善指導を行いました。

また、ホームページやパンフレットにより、景品表示法の啓発を行いました。

### 【卸売市場に関する監視指導】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通確保のために、県内卸売市場の監視指導を実施（延べ16か所）するとともに、卸売市場における品質管理の高度化および施設（低温売場、衛生管理施設等）の整備を推進しました。

また、毒性が疑われる魚（ソウシハギ）が卸売市場を経由して県内に流通したことから、水産卸売事業者等に対し、有毒魚介類の搬入や販売を行わないよう文書により周知しました（21件）。

### 【米穀に関する監視指導】

- 米穀取扱事業者に対し、食糧法に基づく用途限定米穀※の適正な流通や販売および米トレーサビリティ法に基づく適正な取引記録の作成と保存や産地情報の伝達が行われているかどうかについて、国と連携し、監視指導を行うとともに、DNA検査※等の科学的検査（7件）によりこれを補完しました。その結果、監視指導について違反事例はなく、科学的検査においても不適正なものはありませんでした。



（米穀の監視指導）

- 地域登録検査機関※に対して、「農産物検査法」に基づき農産物の品種・量目等を適正に検査し格付けしているか、関係書類の整備状況等の監視指導を行いました。その結果、違反事例はありませんでした。

## 課 題

### 【施設の衛生に関する監視指導】

- 県内に流通する食品の安全を確保するため、食品等事業者への監視指導を適切に実施することが必要です。  
また、食品衛生法が改正されたことから、該当の食品等事業者が改正法に基づきHACCPに沿った衛生管理に対応する必要があります。

### 【食品表示に関する監視指導】

- 「食品表示法」の全面施行にかかる猶予期間内に、移行後の法に則した適正な表示への円滑な移行がされるよう、引き続き重点的に監視指導を行う必要があります。
- 食品表示基準の一部改正により、加工食品の原料原産地表示制度が平成29年9月から施行されたため、猶予期間である令和4年3月末までに新制度に則した適正な表示の切り替えが行われるよう、食品等事業者への周知等の充実が必要です。
- 食品等事業者が不適正表示を行わないよう、引き続き、景品表示法に基づいた食品表示について監視指導や啓発が必要です。

### 【卸売市場に関する監視指導】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保するために、卸売業者等の監視指導を行うとともに、卸売市場における品質管理の高度化を図ることが必要です。また、ユールドチエーン\*化等に資する施設が未整備な市場においては、引き続き施設整備の推進が必要です。
- 有毒な魚介類等が市場を通じて販売されることがないように、水産卸売市場者等に対して、有毒魚に関する知識の習得を図る必要があります。

### 【米穀に関する監視指導】

- 用途限定米穀の生産が拡大しており、新規に取り組む者もあることから、引き続き事業者に対する食糧法、米トレーサビリティー法、「農産物検査法」に基づいた監視指導の強化に向けた取組が必要です。

## 今後の対応

### 【施設の衛生に関する監視指導】

- 重症化や感染症として拡がる可能性が高い腸管出血性大腸菌や、発生件数が多いカンピロバクターによる食中毒の発生を防止するため、食肉および食鳥肉の取扱施設を重点的に監視指導します。
- 冬季における発生が多く、大規模化の傾向が高いノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店、集団給食施設、食品製造業等を重点的に監視指導します。
- 観光客や来県者の増加が見込まれる観光地等での食中毒発生の予防対策を重点項目として、監視指導を行います。

- 食品等事業者に対して、改正のあった食品衛生法に基づき実施するHACCPに沿った衛生管理の取組を食品等事業者団体と連携し、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「食品表示法」および「三重県食品監視指導計画」に基づき監視指導を行います。また、食品等事業者団体と連携し食品衛生指導員の協力のもと、食品表示を行う事業者に対して、全面施行後の「食品表示法」に則した表示への円滑な移行に向けて周知徹底をはかります。
- 引き続き、景品表示法に関連する食品表示について監視指導および啓発を行います。

**【卸売市場に関する監視指導】**

- 引き続き、卸売市場に対する監視指導を効率的に実施するとともに、「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および高度化に資する施設の整備等を推進します。
- 有毒な魚介類が市場を通じて販売されないよう、水産卸売市場者等に対して有毒魚に関する知識の普及・啓発に努めます。

**【米穀に関する監視指導】**

- 米穀取扱事業者に対し、国と連携して、食糧法ならびに米トレーサビリティ法に基づいた監視指導を行うとともに、これらを補完する科学的な産地判別検査および品種判別検査を実施します。また、「農産物検査法」に基づき、地域登録検査機関に対して国と連携し監視指導を行います。

(参考) みえ県民カビジョン・第二次行動計画における目標値等

食品事業者の自主点検 実施件数	平成30年度目標値	平成30年度実績値	令和元年度目標値
	26,300件	28,926件	34,200件

◎施策145食の安全・安心の確保 基本事業14501食の安全・安心の確保

(参考) 平成30年度三重県食品監視指導計画における目標と実績

	施設の種類	監視対象数	監視目標	実績
食品関係営業施設 の監視指導	Aランク施設	763施設	1,526施設	2,166施設
	Bランク施設	1,150施設	1,150施設	1,768施設
	Cランク施設	35,252施設	7,050施設	11,678施設

(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、大規模量販店における小売店など

Bランク施設：広域流通する惣菜を製造する施設など

Cランク施設：食中毒発生時に大規模となる可能性が低い、A、Bランクを除く全ての施設

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) 三重県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	対象数	平成30年度目標	平成30年度実績	違反件数
	約40,000件	200件	203件	0件

食糧法に基づく監視 指導	対象数	平成30年度目標	平成30年度実績	違反件数
	約400件	50件	52件	0件

「農産物検査法」に基 づく監視指導	対象数	平成30年度目標	平成30年度実績	違反件数
	54件	11件	11件	0件

## 施策⑤ 食品等の試験・検査

### 施策の取組方向

県内で流通する農林水産物およ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、遺伝子組換え食品、食品添加物等に関し、検査を実施します。また、安全な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、と畜検査、食鳥検査を実施します。

### 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、「三重県食品監視指導計画」に基づき、県内で生産または流通する食品 1,723 検体についての残留農薬、残留抗生物質、食品添加物、微生物等の収去等検査を実施したところ、規格基準、食品の衛生管理指標※等の不適合が 32 件ありました。このため、当該食品を製造・販売する事業者に対し、生産・流通する食品について自主検査の実施等の指導を行った結果、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ました。



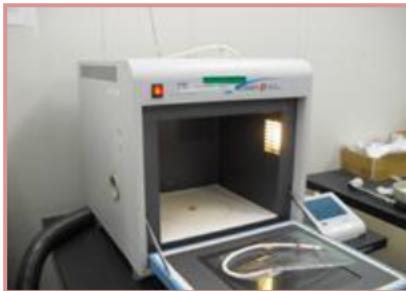
（食品検査）

#### 【食肉に関する検査】

- と畜検査（生体検査、解体前検査、解体後検査）、食鳥検査（生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査）を全頭（羽）（牛 7,399 頭、豚 74,853 頭、鶏 1,137,179 羽）実施するとともに、微生物や残留物質等の検査を実施しました。

#### 【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、科学的検査（DNA 検査等）の実施により、産地情報等の伝達および表示の適正性について確認を行いました（7 件）。その結果、すべて適正でした。



➤ 米穀の科学的検査

### 【水産物に関する検査】

- 養殖魚の水産用医薬品等の残留検査を 20 検体実施しました。また、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、定期検査を 48 回、臨時検査を 1 回実施しました。

## 課 題

### 【食品収去等検査】

- 食品の安全性を確保するため、計画的に収去検査を実施し、微生物、残留農薬、食品添加物等の規格基準等への適合を確認する必要があります。また、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ことが必要です。

### 【食肉に関する検査】

- 安全な食肉・食鳥肉を供給するため、と畜検査および食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等を実施する必要があります。

### 【米穀に関する検査】

- 米穀の産地偽装などの再発防止や、県民の信頼回復を図るためには、立入検査等の監視指導を補完する科学的検査が必要です。

### 【水産物に関する検査】

- 水産物の安全確保を図るため、養殖魚における医薬品等の残留検査を行う必要があります。また、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。

## 今後の対応

### 【食品収去等検査】

- これまでの収去検査結果や県民の関心等を総合的に判断し、収去検査を計画的に行うとともに、規格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。

### 【米穀に関する検査】

- 米穀取扱事業者が取り扱っている米の品種を判別する DNA 検査や、国産米と外国産米を判別する微量元素測定などの科学的検査を抽出にて実施し、産地情報等の伝達および表示の適正性について確認を行います。

### 【水産物に関する検査】

- 引き続き、養殖魚における医薬品等の残留検査や、貝毒検査を定期的実施します。

## 施策⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発

### 施策の取組方向

安全で安心な農産物の生産に関する調査研究を行い、その成果の普及、啓発を行います。

### 施策の実施状況

- 農業生産では、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）<sup>\*</sup>の導入を促進するため、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。
- 農業研究所において、トマト栽培の害虫対策について、天敵の利用、害虫侵入防止ネットの活用などのIPM技術を組み込んだ実証試験に取り組みました。
- トマト栽培の施設内環境をAIに学習させることで病害発生リスクを予測するシステムを民間企業と農業研究所の共同研究により開発し、携帯端末により2種類の病害について予測サービスが利用できるようになりました。

### 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、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、生産現場の課題や研究開発の進展等に対応して、適宜、改正していく必要があります。
- 食の安全・安心や環境問題等への消費者の関心の高まりから、農業生産における農薬使用を最小限に抑える防除技術の確立等の調査研究を行い、その成果を生産者に普及、啓発していくことが必要です。

### 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。
- 農薬の使用を最小限に抑え安全・安心な農産物の生産に向けて、「病害虫による生産性低下を回避する技術開発」や「農薬代替技術を組み込んだ総合的病害虫・雑草管理（IPM）技術の開発」などの調査研究に取り組み、その成果の普及、啓発に努めます。



## 【基本的方向1 トピックス】

「平成30年度全国高等学校総合体育大会」の開催に伴い監視指導を強化しました！

平成30年7月26日から8月20日に三重県を中心とした近隣5県で「平成30年度全国高等学校総合体育大会」が開催されました。本県では、平成28年の伊勢志摩サミット、平成29年のお伊勢さん菓子博2017に続くビッグイベントの開催となりました。

県では、同大会が円滑に開催されるよう「平成30年度全国高等学校総合体育大会食品及び生活衛生対策監視指導計画」を策定し、食中毒発生防止の強化を図りました。同計画に基づいて、大会開催までに全ての県内宿泊施設（202施設）および弁当調製施設（3施設）に対して、食品の取り扱いや施設の衛生管理の確認などの監視指導を実施するとともに、同施設を対象とした説明会を開催して食品および生活衛生についての講習を行いました。また、大会開催中は弁当引換所（23施設）に対して保管や引渡しの状況を確認するなどの監視指導を実施しました。その結果、大会期間中は、食中毒等の健康被害の発生はありませんでした。



平成30年度全国高等学校総合体育大会総合開会式の様子（県営サンアリーナ）

## 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) 基本的方向2の取組方向

県民、食品関連事業者、食品関連事業者団体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等の主体的な取組に対し支援します。

### (2) 平成30年度の取組状況

## 施策① 県民への情報提供

### 施策の取組方向

県民に対し、食の安全・安心に努力する食品関連事業者等の情報を発信します。

### 施策の実施状況

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度<sup>\*</sup>」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3施設をホームページで公開しました。
- みえのカキ安心協議会と連携し、「みえのカキ安心システム<sup>\*</sup>」に取り組む食品等事業者の品質管理手法や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で公開（更新25回）することにより、消費者等に対するカキの正確な知識の普及、啓発等を行いました。
- 県民の健康への悪影響を未然に防止するとともに、特定事業者<sup>\*</sup>の自主回収を促進するため、特定事業者から自主回収に着手した旨の報告を受けたときは、その情報をインターネットで速やかに県民に提供しました（10件）。
- 県民のGAP認知度調査（e-モニターアンケート調査）を行ったところ、知っているとの回答は9%でわずかに増加しているものの（平成29年度：7%）、まだまだ低い状況でした。

- 県民や流通関係者に「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」\*（以下、「みえの安心食材表示制度」という。）により認定された生産物等（以下、「みえの安心食材」という。）を広く知ってもらうため、ホームページによる周知のほか、みえの安心食材の生産者の協力により、プレゼントキャンペーンの実施とあわせて、スーパーの店頭やイベント等において試食PR等を14回実施しました。



（みえの安心食材のマーク）



（「プレゼントキャンペーン」チラシ）

### 課題

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」、「みえのカキ安心システム」に取り組む食品等事業者の情報を広く提供することは、消費者にとって商品の選択肢が増えることに繋がることから、これらに取り組む食品等事業者に関する情報を広く提供し、認知度を高める必要があります。
- 食品の自主回収に関する情報を提供することは、消費者の健康被害の未然防止につながるだけでなく、回収を促進することから、速やかにホームページ等で情報を提供することが必要です。
- G A P等の普及・定着に向けて、県民のさらなる理解の促進が必要です。
- みえの安心食材表示制度に対する消費者の認知度向上が課題です。認知度を高めるため、生産者等と連携して制度のPRに取り組む必要があります。

### 今後の対応

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」に基づき認定を受けた食品等事業者の情報を県民に発信します。
- 「みえのカキ安心システム」に取り組む食品等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。
- 特定事業者から食品等の自主回収に着手した報告を受けた場合、速やかにその情報をホームページで提供します。
- 県民に対するG A P等の認知度を高めるため、県内のレストランやスーパー等と連携したG A P食材フェア等を開催します。

- みえの安心食材表示制度の認知度向上を図り、消費者にみえの安心食材を意識して購入してもらえる環境を作るため、県と生産者等が協力し、ホームページやイベント等での情報発信に取り組みます。

(参考) 県のホームページで情報提供し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	焼菓子	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
2	5月	そうざい	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
3	6月	味付けぼん酢	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
4	8月	釜玉うどん	カビの発生	衛生管理の不備による異常
5	8月	洋菓子	消費期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
6	9月	洋菓子	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
7	10月	ひじき	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
8	2月	あおさのり	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
9	3月	備蓄用缶詰パン	カビの発生	衛生管理の不備による異常
10	3月	弁当	消費期限の誤表示	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

### 施策の取組方向

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、食品関連事業者団体が必要とする情報を提供します。

### 施策の実施状況

#### 【食品衛生に関する情報提供】

- 細菌性食中毒のリスクが高まる夏期に食中毒警報を発令し（4回）、食品等事業者に、食中毒の注意喚起を行いました。
- 食品衛生責任者<sup>※</sup>再講習等の講習会（379回）や衛生監視等を通じて、食中毒の予防を啓発するとともに「食品衛生法」の改正内容など最新の情報等を提供しました。
- 毒キノコ（ニセクロハツ）の喫食による死亡事例が発生した際には、食品等事業者団体および農産物直売所に対して注意喚起を行いました。

#### 【食品表示に関する情報提供】

- 食品等事業者や食品等事業者団体に対し食品表示講習会を実施し（168回）、食品表示制度についての情報提供および周知を行いました。

#### 【GAPに関する情報提供】

- 食品等事業者に対するGAP等の認知度を高めるため、首都圏のレストラン等と連携したGAP食材フェア等を開催しました（7回）。

#### 【みえジビエに関する情報提供】

- みえジビエの品質および衛生管理のさらなる向上につながるよう、「みえジビエ品質・衛生管理マニュアル<sup>※</sup>」・「みえジビエ登録制度<sup>※</sup>」をステップアップさせた「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル<sup>※</sup>」・「みえジビエフードシステム登録制度<sup>※</sup>」を事業者等へ情報提供をしました。

#### 【みえの安心食材に関する情報提供】

- 食品等事業者が農林産物を購入する際に、みえの安心食材を選択できるよう、ホームページを通じて情報提供するとともに、みえの安心食材の取扱いを促進するため、県内量販店等約150店舗の協力により、プレゼントキャンペーンを実施しました。

### 【米穀に関する情報提供】

- 米穀取扱事業者が米トレーサビリティ法の内容を熟知し、遵守するよう、米穀取扱事業者の巡回指導時（203回）や、食品等事業者団体が開催する講習会等（2回、延べ145人）において、米トレーサビリティ法についての情報提供等を行いました。



### 課 題

（産地情報の掲示用ポスター）

### 【食品衛生に関する情報提供】

- 食品等事業者が、規格基準等の法令を遵守するとともに、食中毒等の危害発生の防止を図れるよう、食品衛生に関する的確な情報を提供する必要があります。
- 食品衛生法が改正されHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、食品等事業者が円滑に導入できるよう必要な情報等を提供する必要があります。
- 有毒なキノコ等が県内で販売されることがないように、引き続き、食品等事業者に対する啓発が必要です。

### 【食品表示に関する情報提供】

- 「食品表示法」の全面施行にかかる猶予期間内に適正な表示へ移行することに加え、食品表示基準の一部改正による加工食品の原料原産地表示制度への対応等も必要です。これらを含めて食品等事業者が法令を遵守し適正な食品表示を行うよう、「食品表示法」、景品表示法等の関係法令について、必要な情報を適切に提供することが必要です。

### 【GAPに関する情報提供】

- GAP等の普及・定着に向けて、食品等事業者に対するさらなる理解促進が必要です。

### 【みえジビエに関する情報提供】

- 登録事業者自らが、みえジビエの品質および衛生管理のさらなる向上につなげられるよう、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」および「みえジビエフードシステム登録制度」の普及、拡大に向け、引き続き啓発していくことが必要です。

### 【みえの安心食材に関する情報提供】

- 食品等事業者がみえの安心食材を選択できるよう、引き続き、ホームページによる生産者情報の発信や県内量販店等への情報提供に取り組むとともに、飲食店に対する働きかけを強化する必要があります。

### 【米穀に関する情報提供】

- 米穀および米穀を原材料とする一部の加工品については、米トレーサビリティ法に基づいた取引記録の作成、保存および産地情報の伝達等を行う事が求められています。このため、米穀取扱事業者が当該法令を遵守するよう、必要な情報を適切に提供することが必要です。

## 今後の対応

### 【食品衛生に関する情報提供】

- 引き続き、食品等事業者が、規格基準等の法令を遵守するとともに、食中毒等の危害発生を防止を図れるよう、食品衛生に関する情報を提供します。
- 食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を導入できるよう必要な情報等を提供します。
- 県内で有毒なキノコ等が流通しないよう、食品等事業者に対して引き続き指導していきます。

### 【食品表示に関する情報提供】

- ホームページやパンフレット等による周知および監視指導時や食品表示講習会等の機会を捉え、「食品表示法」、景品表示法に関連する食品表示について、随時、情報を提供します。

### 【GAPに関する情報提供】

- 食品等事業者に対するGAP等の認知度を高めるため、引き続きレストランやスーパー等と連携したGAP食材フェア等を開催します。

### 【みえジビエに関する情報提供】

- 「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」および「みえジビエフードシステム登録制度」の普及、啓発を進めるため、ホームページへの掲載や、関係事業者への説明会の開催等により、より充実した情報提供を行います。

### 【みえの安心食材に関する情報提供】

- みえの安心食材の認知度向上を図るため、引き続き、ホームページ等により情報を提供するとともに、新たに、飲食店を対象に食材研究会を開催します。

### 【米穀に関する情報提供】

- 米トレーサビリティ法の周知徹底のため、米穀取扱事業者への巡回指導を実施する他、食品関連事業者団体と連携して、米穀取扱事業者に情報提供します。

### 施策③ 食品関連事業者団体への取組支援

#### 施策の取組方向

食品関連事業者団体が実施する食の安全・安心の確保に向けた取組を支援します。

#### 施策の実施状況

- 食品等事業者団体が行う食品衛生指導員の新規養成講習会の開催を支援し（3回）、新たに64名が養成されました。また、食品衛生指導員と連携して食品等事業者に行う施設指導の際に、食品衛生指導員が、衛生管理等の指導および食品衛生の普及等に加えて、適正な食品表示制度の周知を行うことができるように、表示講習会を実施しました（13回）。
- 食品等事業者自らが行う、衛生管理や食品表示等の自主点検を普及させるため、食品等事業者団体と連携し、自主点検票の配布等を行い、取組を支援しました。その結果、自主点検の実施件数は前年度より8,183件（累計28,926件）増えました。
- 食品等事業者団体に対し、景品表示法のパンフレットを提供し、団体会員への啓発を支援しました。また、食品等事業者団体の研修会で、景品表示法に関する情報を提供しました。
- 三重県食品産業振興会と連携し、消費者の「食」に対する信頼確保に取り組むため、食品製造事業者における衛生管理の基本概念である食品衛生7S<sup>\*</sup>やISO22000<sup>\*</sup>、HACCPに関する研修等を実施し、食品衛生・品質管理にかかる人材育成に取り組みました。
- 安全・安心な農産物に対する消費者のニーズに応えるため、国際水準GAPの認証取得の推進に向けて、JAグループ・市町・県の関係者が一丸となって、「三重県における農産物のGAP推進方針（平成29年7月施行）」に基づき、推進体制の整備、認証取得に向けた指導・支援、認知度の向上に取り組みました。
- 消費者が安心して食べられる美味しい米を供給するため、「三重の米行動指針ライスプロミス6<sup>\*</sup>（消費者との6つの約束）」に基づき、県内の米関連団体の米づくりに関する省力化や減農薬等の取組に対して支援しました。

#### 課題

- 食の安全・安心確保の取組をより効率的かつ効果的に事業者に浸透させるためには、行政だけではなく、食品関連事業者団体にもその取組において積極的な役割を果たしてもらう必要があるため、支援等が必要です。
- 食品衛生および食品表示等の適正化の徹底に向け、食品等事業者団体と連携し、引き続き、「食品衛生法」、「食品表示法」、米トレーサビリティ法および景品表示法等関係法令の周知、啓発等に取り組むとともに、食品等事業者が行う自主点検を促進する必要があります。



- 食のグローバル化が進展する中、国内外の販路を維持・拡大していくためには、食の安全確保は切り離せない課題となっています。こうした状況に対応するため、県内食品等事業者の衛生管理の徹底を図るとともに、事業所におけるHACCP等導入の中心となる人材を育成する必要があります。
- 県内で国際水準GAPの認証を取得した生産者（平成31年3月末現在農産物63件、畜産物3農場）は着実に増加してきています（農産物34件増、畜産物3農場増）。国際水準GAPの認証の取得および継続は、安全安心な農産物の提供や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJAグループや市町等と連携して、生産者へ指導・支援していく必要があります。
- 米生産については、県内の米関連団体が、安全でおいしいお米を提供し、消費者から信頼・支持される産地をめざして「三重の米行動指針ライスプロミス6」の取組を掲げており、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。

#### 今後の対応

- 食品営業施設が実施する衛生管理や食品表示の自主点検の取組を促進するため、食品等事業者団体が行う営業許可施設の衛生巡回指導や各種研修会の開催等の活動を支援します。
- 食品等事業者団体と連携し、食品営業施設が実施する衛生管理および「食品表示法」や米トレーサビリティ法、景品表示法の制度等の周知等を行うとともに、食品等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、食品等事業者団体の講習会等の取組を支援します。
- 食品衛生等に係る人材を育成し、消費者の「みえの食」に対する信頼を確保するため、衛生管理の基本概念である食品衛生7SやISO22000、HACCP等に関する研修を三重県食品産業振興会と連携して実施します。
- JA・県・市町等で構成する「地域GAP推進チーム」を核に、認証取得した生産者や認証取得を目指す生産者等に対して、取り組み状況に応じたきめ細かな指導支援を行います。
- 県内の米関連団体が、掲げる「三重の米行動指針ライスプロミス6」に基づき、当該団体の米づくりを支援します。

## 施策④ コンプライアンス意識の向上に対する支援

### 施策の取組方向

食品関連事業者におけるコンプライアンス（法令遵守）意識の向上や関係法令に関する理解の促進を図るとともに、食品関連事業者内の意識向上等に向けた体制の整備をはじめ、食品関連事業者の自主的な取組を支援します。また、その効果を検証し、改善を進めます。

### 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、食品等事業者の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が行う団体会員への景品表示法遵守の取組を支援するため、団体に景品表示法のパンフレットを提供しました。また、食品関連事業者団体の研修会で、景品表示法に関する情報を提供し、法令遵守意識の向上を図りました。
- 食品関連事業者のコンプライアンス意識を高めるため、医療保健部、環境生活部および農林水産部が連携し、食品関連事業者向けコンプライアンス研修会を開催しました（1回、57人参加）。適正な食品表示の必要性など食の安全・信頼向上に向けた取組について情報提供するとともに、景品表示法に関する食品表示について、パンフレットの配布により情報提供しました。
- 米穀取扱事業者の米トレーサビリティ法の遵守およびコンプライアンス意識向上のため、立入調査（203回）の際に啓発を行いました。



（コンプライアンス研修会）

### 課題

- 食品関連事業者のコンプライアンス意識向上のため、事業者が関係法令を理解し、法令を遵守していこうとする自主的な取組に対する支援が必要です。

### 今後の対応

- 食品等事業者団体と連携し、引き続き、食品衛生講習会等において、コンプライアンスについての説明等を行います。また、食品関連事業者団体が実施する景品表示法の遵守に向けた取組については、講師派遣やパンフレット等の提供により支援します。
- 食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上を目的に、「三重県食の安全・安心確保推進月間」において、研修会を開催します。

## 施策⑤ 自主基準の設定及び公開の促進

### 施策の取組方向

食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な管理基準の設定を促進するとともに、HACCPシステム、GAP等をはじめとした先進的なシステムの導入を図り、自主的な公開を促進します。

### 施策の実施状況

#### 【農畜産物】

- 安全・安心な農産物に対する消費者のニーズに応えるため、国際水準GAPの認証取得の推進に向けて、JAグループ、市町および県の関係者が一丸となって、「三重県における農産物のGAP推進方針（平成29年7月施行）」に基づき、推進体制の整備、認証取得に向けた指導・支援、認知度の向上に取り組みました。
- GAP認証取得に興味のある生産者ならびに次代の農業を担う若者を育てる農業高校および農業大学校教員等を対象とした研修会・勉強会（39回、654名参加）を開催し、GAP認証の必要性や重要性を共有しました。
- 畜産においては、生産者や関係団体等を対象とした研修会・勉強会（6回、137名）の開催により、農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の具体的な取組を普及、推進しました。
- 地域GAP推進チームを核に、ターゲットとする生産者を明確にし、それぞれの取組状況に応じたきめ細かな指導・助言等を行い、その結果、農産物34件（農業経営体等30件、福祉事業所4件）および畜産物3農場が新たに国際水準GAPの認証を取得しました。



（GAP認証審査の様子）

#### 【水産物】

- 東京2020大会へ県産水産物を供給できるよう、同大会における食材の調達基準として認められた水産物認証の取得を増やすため、水産エコラベルに関する研修会を伊勢市にて開催しました。その結果、水産物1件が新たに水産エコラベルの認証を取得しました。

#### 【林産物】

- みえジビエの衛生管理および品質のさらなる向上につなげるよう、「みえジビエ品質・衛生管理マニュアル」の内容をステップアップさせ「みえジビエフードシステム衛生・

品質管理マニュアル」としました。また、制度の周知を図るため、捕獲者や解体処理事業者等に向けた説明会を開催しました。

- きのこ生産者に対して、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル<sup>※</sup>」に基づく適正な品質・衛生管理の普及を図りました。

#### 【卸売市場】

- 県内卸売市場の監視指導（延べ16か所）を実施した際に、卸売市場関係事業者を対象とした研修会の実施や、品質管理等に関する先進事例の情報を提供し、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した。5市場において卸売市場における品質管理高度化マニュアル等が策定済です。

### 課 題

#### 【農畜産物】

- 県内で国際水準GAPの認証を取得した生産者（平成31年3月末現在農産物63件、畜産物3農場）は着実に増加してきています（農産物34件増、畜産物3農場増）。国際水準GAPの認証の取得および継続は、安全安心な農産物の提供や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJAグループや市町等と連携して、生産者へ指導・支援していく必要があります。
- 農場HACCPやJGAP家畜・畜産物等を新たに導入する生産者を増やすため、講演会の開催等により普及、啓発を実施していく必要があります。
- 農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の認証取得を目指す生産者を支援するため、地域推進チームと地域の関係団体等とのさらなる連携が必要です。また、早期認証取得を推進するため、畜種ごとのロールモデルの作成が必要です。

#### 【水産物】

- 東京2020大会の食材調達基準を満たす水産物を漁獲・養殖する事業者の確保育成や認証取得支援など生産体制の整備が必要です。

#### 【林産物】

- より安全で安心なみえジビエを提供するため、野生獣肉の解体処理事業者等が、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」に沿った獣肉の処理および「みえジビエフードシステム登録制度」への登録を行うよう、引き続き普及、啓発していくことが必要です。
- 消費者に安全で安心なきのこを提供するため、「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・衛生管理をより一層普及、啓発していくことが必要です。

#### 【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を推進し、衛生管理の向上を図るとともに品質管理の高度化

に係る規範の策定に向け、卸売市場関係事業者への一層の啓発が必要です。

### 今後の対応

#### 【農畜産物】

- J A ・ 県 ・ 市町等で構成する「地域G A P 推進チーム」を核に、認証取得した生産者や認証取得を目指す生産者等に対して、取り組み状況に応じたきめ細かな指導支援を行います。
- 引き続き、講習会等の開催により畜産農場における農場H A C C P やJ G A P 家畜・畜産物等の導入を推進します。

#### 【水産物】

- 県産水産物が東京 2020 大会の選手村等で提供される食材に活用されるよう、食材調達基準となっている水産物認証制度の普及、啓発を図り、調達基準を満たすための認証取得に向けた事業者の意識を醸成します。

#### 【林産物】

- 今年度制定した「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」の普及を図り、捕獲者や解体処理事業者等の衛生・品質管理向上の取組を推進します。また、引き続き、ホームページ等で情報を公開し、ジビエを取り扱う飲食店や加工事業者等への周知を行います。
- 「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」により、きのこ生産者への適正な品質管理を促進するとともに、各種展示会への出展や出前トーク等の活動を通して、安全・安心なきのこの生産・消費についてのP R 活動を行います。

#### 【卸売市場】

- 卸売市場関係事業者を対象とした研修会の実施や品質管理等に関する先進事例の情報を提供するとともに、品質管理の高度化に係る規範の策定を推進します。

## 施策⑥ 自主的な情報発信等に対する支援

### 施策の取組方向

県民が合理的に食品等を選択できるよう、生産者や食品関連事業者などの自主的な情報提供を支援します。

### 施策の実施状況

- 捕獲、解体から販売に至るみえジビエ登録事業者で構成する「NPO法人みえジビエ推進協議会」が行うみえジビエの普及、販路拡大に向けての取組の支援を行い、スタンプリーや商談会への出展、メディアを通じたPRを行いました。
- 生産者に、自らの生産物等がみえの安心食材であることを主体的にPRしてもらうため、登録者等を対象とした研修会等で、ホームページやポスター等の活用について情報提供を行いました。
- 生産者によるみえの安心食材のPR活動を促進するため、生産者に協賛を呼びかけ、みえの安心食材に認定された生産物等が当たるプレゼントキャンペーンを実施するとともに、量販店等での試食販売を行いました。



(プレゼントキャンペーンのPR)

### 課題

- みえジビエ登録事業者自らが、日々の営業活動のなかで、消費者や実需者に対して、みえジビエの認知度向上やみえジビエ活用に向けた提案を行うなどのPR活動を積極的に行っていく必要があります。
- 生産者が、みえの安心食材表示制度の活用により、主体的に情報発信に取り組めるよう、引き続き、制度への参画を促進するとともに、みえの安心食材の生産者に対し、PR機会を提供していく必要があります。

### 今後の対応

- みえジビエの消費者への認知度やブランド力の向上にむけ、登録事業者自らが継続してPR活動等を行うことができるよう、引き続き支援していきます。
- みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、引き続き、県内各地域で研修会を開催するとともに、みえの安心食材の生産者自らが主体となり、ホームページの活用や生産物へのマーク表示等により情報発信を行えるよう、引き続きPR活動を支援していきます。

## 施策⑦ 認証制度の推進

### 施策の取組方向

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、県内で生産された農林水産物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。

### 施策の実施状況

#### 【HACCP推進に対する取組】

- 食品製造・加工施設を対象に、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」への取組を推進した結果、新規取組施設は11施設増え、取組施設は77施設となりました。

#### 【農畜産物】

- 地域GAP推進チームを核に、ターゲットとする生産者を明確にし、それぞれの取組状況に応じたきめ細かな指導・助言等を行い、その結果、農産物34件（農業経営体等30件、福祉事業所4件）が新たに国際水準GAPの認証を取得しました。
- 東京2020大会への農産物の調達基準への対応とともに、食の安全・安心に対する消費者ニーズや輸出の拡大を見据えて、国が改訂した「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン※」に則した県独自の認証制度「三重ガイドラインGAP認証制度※」を運用し、8農場を認証しました。
- 畜産においては、農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の指導員を含む地域推進チームが、認証取得等を目指す生産者に対して生産衛生管理プログラムの策定、衛生検査、従業員教育等の支援を行いました。その結果、新たに4農場（肉牛3、豚1）が農場HACCP認証※を取得し、3農場（肉牛3）がJGAP家畜・畜産物の認証を取得しました。
- 東京2020大会において、有機JAS制度※により認定された農産物は食材調達の際に推奨されることから、有機JAS制度に関心を示す生産者に対して、制度の仕組等を学ぶ入門研修（1回、39名参加）や認証取得をめざす講習（1回、2名）などでの指導・支援を行い、その結果1農場が新たに有機JAS認証の申請を行いました。
- みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、みえの安心食材の生産者やこれから取り組もうとする生産者を対象とする研修会（5地域）を開催しました。平成31年3月末現在で、1,128件が認定されました。

- 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、みえの安心食材表示制度の認定取得を推進しました。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がブランド米「結びの神」として販売されました（77 生産者）。



(ブランド米「結びの神」)

#### 【水産物】

- 東京 2020 大会へ県産水産物を供給できるよう、同大会における食材の調達基準として認められた水産物認証の取得を増やすため、水産エコラベルの取得を検討している生産者への説明・相談（33 業者）を実施しました。その結果、水産物 1 件が新たに水産エコラベルの認証を取得しました。

#### 【林産物】

- 食品等事業者、捕獲者、解体処理従事者等に向けて説明会を行い、「みえジビエフードシステム登録制度」への登録を働きかけた結果、平成 31 年 3 月末現在で、37 事業者 94 施設、82 名が登録しました。



(みえジビエ登録事業者看板)

### 課 題

#### 【H A C C P 推進に対する取組】

- 食品衛生法の改正により H A C C P が制度化されたことから、県独自の衛生管理制度である「三重県食品の自主衛生管理認定制度」について、今後の方向性等を引き続き検討する必要があります。

#### 【農畜産物】

- 県内で国際水準 G A P の認証を取得した生産者（平成 31 年 3 月末現在農産物 63 件、畜産物 3 農場）は着実に増加してきています（農産物 34 件増、畜産物 3 農場増）。国際水準 G A P の認証の取得および継続は、安全安心な農産物の提供や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続き J A グループや市町等と連携して、生産者へ指導・支援していく必要があります。
- 「三重ガイドライン G A P 認証制度」は、東京 2020 大会まで（認証は令和元年度末まで）の期間限定の運用であり、生産者に対して誤解のないように推進することが必要です。



- 農場H A C C PやJ G A P家畜・畜産物の認証取得を目指す生産者を支援するため、地域推進チームと地域の関係団体等とのさらなる連携が必要です。また、早期認証取得を推進するため、畜種ごとのロールモデルの作成が必要です。
- 県内で有機J A S認証を取得した事業者（22件）はまだまだ少ないことから、認証取得をめざす生産者の掘り起こしが必要です。
- 生産者の高齢化等により、みえの安心食材表示制度の認定件数は横ばいとなっていることから、取組に参画する生産者の拡大に向け、担い手をターゲットに普及啓発を進める必要があります。
- 三重県育成の水稻品種「三重23号」をブランド米「結びの神」として販売するには、公募により選定された生産者が生産した米が、みえの安心食材表示制度の認定を受けるとともに独自の品質基準に適合することを要件としています。この「結びの神」の生産に取り組む生産者が少ないことから、引き続き、「三重の新たな米協創振興会議」を通じて「三重23号」の生産者に対し、みえの安心食材表示制度の認定取得を推進する必要があります。

#### 【水産物】

- 東京2020大会の食材調達基準を満たす水産物を漁獲・養殖する事業者の確保育成や認証取得支援など生産体制の整備が必要です。

#### 【林産物】

- みえジビエの利活用をさらに促進し、消費者にみえジビエを広く提供できるよう、「みえジビエフードシステム登録制度」の普及を図り、制度に取り組む食品等事業者の拡大をめざす必要があります。

### 今後の対応

#### 【H A C C P推進に対する取組】

- 引き続き、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」に取り組む事業者を支援します。また、「食品衛生法」の改正によりH A C C Pに沿った衛生管理が制度化されたことから、引き続き「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の見直し等を検討します。

#### 【農畜産物】

- J A・県・市町等で構成する「地域G A P推進チーム」を核に、認証取得した生産者や認証取得を目指す生産者等に対して、取り組み状況に応じたきめ細かな指導支援を行います。
- 東京2020大会までに、国際水準G A Pの認証取得が間に合わない生産者には、三重ガイドラインG A Pの認証取得を推進します。
- 引き続き、地域推進チームの指導を通じて、農場H A C C PやJ G A P家畜・畜産物の認証取得等に取り組む生産者に対して、生産衛生管理マニュアルや帳簿の整備、衛生検査、従業員教育等の指導を行います。

- 引き続き、有機ＪＡＳの認証取得をめざす生産者の掘り起こしや認証取得に向けた研修・講習などを行います。
- みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、イベント等により消費者への認知度向上を図るとともに、研修会の開催などにより、担い手をターゲットに制度のＰＲに取り組みます。
- 「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」生産者にみえの安心食材表示制度の認定取得を推進します。

#### 【水産物】

- 県産水産物が東京 2020 大会の選手村等で提供される食材に活用されるよう、食材調達基準となっている水産物認証制度の認証取得をめざす事業者への支援を通じ、生産・供給体制の構築を進めます。

#### 【林産物】

- みえジビエ登録事業者および登録人材が増加し取組が拡大すると、消費者への認知度が高くなり、食品等事業者および消費者等の利活用意欲の向上にもつながるため、引き続き食品等事業者に対する制度周知を行い、「みえジビエフードシステム登録制度」の普及拡大を図ります。

## 施策⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援

### 施策の取組方向

食品関連事業者が食の安全・安心や環境保全などを踏まえ、食品の安定供給や健全な経営に向けて行う自主的な取組を支援します。

### 施策の実施状況

- 消費者や食品等事業者に対するGAP等の認知度を高めるため、首都圏のレストラン等と連携したGAP食材フェア等を開催しました（7回）。

- 「みえフードイノベーション※」の取組を進めた結果、産学官が参画する「みえフードイノベーション・ネットワーク」への参加事業者等は639者（平成31年3月末現在）となりました。

新たな連携による商品やサービスの創出に向け、食の魅力を高めるためのシンポジウムを開催し、ネットワーク参加事業者間の交流を図りました。



（シンポジウムの開催）

- 大都市圏での販路拡大をめざす食品等事業者を対象に、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2019への出展を促すと同時に、出展に合わせて、商品開発や多様な販売戦略について学ぶ研修会を実施しました。平成31年2月に開催されたスーパーマーケット・トレードショー2019には三重県内の19事業者が出展し、526件の商談が行われました。
- 地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及・拡大を図るため、これらに取り組む農業者団体等に対して、「環境保全型農業直接支払交付金事業」を通じた支援を行いました（17件、242ha）。

### 課題

- GAPの普及・定着に向けて、消費者や食品等事業者に対するさらなる理解促進が必要です。
- 多様な事業者が「みえフードイノベーション・ネットワーク」に参画し、新たな連携による商品やサービスが創出されるよう、取組の継続したPRが必要です。
- 食品等事業者が研修や展示会出展の経験を生かし、本県の特長を活かした商品開発や販路開拓を自ら進められるよう、支援を行う必要があります。
- 地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及・拡大を図るため、これらの取組に対する継続した支援が必要です。

## 今後の対応

- 消費者や食品等事業者に対するGAPの認知度を高めるため、県内および首都圏のレストランやスーパー等と連携したGAP食材フェア等を開催します。
- 様々な機会を通じて「みえフードイノベーション・ネットワーク」への参画を促すとともに、シンポジウムや展示交流会、素材研修会等のイベントを開催することで、新たな連携や商品・サービスの創出に向けた支援を行います。
- 本県の特長を生かして食品等事業者が行う、経営企画力の向上や新たな価値の創出に向けた取組について、研修等を通じて支援していきます。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支援します。
- 地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動に取り組む農業者団体等に対して、引き続き「環境保全型農業直接支払交付金事業」を通じた支援を行います。

## 施策⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等

### 施策の取組方向

食品関連事業者が食の安全・安心や食品表示に関する情報を提供しやすい環境を整備するとともに、提供された情報に迅速に対応します。

### 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

- 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。
- 提供された情報について、慎重かつ迅速に必要な調査等を行い、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ことが必要です。

### 今後の対応

- 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、研修会や巡回指導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。
- 食品関連事業者からの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立入調査等により調査します。また、事実が確認された場合は、法令に基づく適正な措置を講じます。

## 【基本的方向2 トピックス】

### 国際水準GAPおよび水産エコラベルの認証取得の推進とそのPR！

県では、「東京 2020 大会」の食材採用を目指すとともに、その後においても、国内取引や海外輸出の拡大が有利に進められるよう、官民一体となって、国際水準GAPおよび水産エコラベルの認証取得を積極的に推進し、産地の強化や県産農林水産物の魅力向上につなげていくこととしています。

こうした取り組みの結果、農産物 63 件、畜産物 3 農場および水産物 6 件で認証が取得されています。

GAPは、農薬などの農業資材の適正使用や労働者の労働状況などあらゆる工程を記録・点検・改善していくことを通じて安全な農産物の生産に資する取り組みです。認証を受けた生産物の認知度の向上と首都圏でのプロモーションのため、これらを紹介するフェアを7回開催しました。このうち、9月に県のアンテナショップ「三重テラス」で開催したフェアでは、水産エコラベルの一つである養殖エコラベル※（AEL）認証を受けた水産物とともに、GAPの認証を受けた食材が中心となったメニューが提供され、定番メニューの2倍の注文数になるなど反響を呼びました。



### 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) 基本的方向3の取組方向

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。

#### (2) 平成30年度の取組状況

### 施策① 情報提供の推進

#### 施策の取組方向

##### 施策の取組方向

ホームページ、県政だより、情報誌、メールマガジンや学習講座などの多様な手段を活用し、県民への情報提供を推進します。

#### 施策の実施状況

##### 【健康被害防止に関する情報】

- 8月の食品衛生月間では、県内各地の大規模小売店等において、食品等事業者団体と連携し食中毒予防街頭啓発（28回）を実施しました。また、食中毒警報（4回）や自主回収情報のホームページへの掲載を行いました（25ページ）。
- 食中毒の発生時には、施設情報等の公表を行いました。また、注意喚起のための毒キノコ（ニセクロハツ）の喫食による死亡事例や、魚介類販売店で有毒の可能性がある魚（ソウシハギ）の販売者を特定するための情報を公表しました。
- より多くの消費者や食品等事業者が、食中毒予防の正しい知識や意識を持つよう、食品等事業者団体、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」、景品表示法およびその他の関係情報について、リーフレットやパンフレットを使い、県民へ情報提供しました。

【食の安全・安心に関する情報提供】

- 食の安全・安心に関する総合的な情報発信を行うホームページ「食の安全・安心ひろば」において、県の発信する食に関する新着情報を261件掲載するなど（目標250件）、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。
- 食の安全・安心確保に関する情報や県の取組について意見交換を行えるよう、出前トークや「食の安全・安心」出張講座を実施しました（5回、延べ134人参加）。
- 県民が正しい情報を生活の中に取り入れて活用できるよう、子育て情報誌、食育情報雑誌に暮らしに役立つ食の安全・安心に関するミニ情報等を掲載しました（27回）。
- 食品関連事業者団体が開催したイベント等に参加し、啓発グッズやチラシ等の配布およびパネル展示を行いました（49回）。
- 豚コレラに関する正しい知識の普及のため、県ホームページに関連情報を掲載するとともに、県内精肉店等に対して啓発ポスターおよび啓発グッズを配布しました。
- 三重県総合文化センター内にある「ステップアップカフェCotti 菜（こっちな）」および県立図書館において、食の安全・安心に関するパネル展示を行い、広く県民に周知を図りました。
- 食中毒の防止を図るため、啓発ポスターを作成し、県内小学校、中学校、高等学校等および「健康づくり応援の店」などに配布しました。
- 「食の安全・安心研修会」を開催し、食品添加物に関する最新の情報や県の取組など、消費者に対し情報提供しました。

➤県民への情報提供に関する取組



（HP「食の安全・安心ひろば」）



（小・中・高に配布したポスター）



（児童への出張講座）

【検査・監視指導に関する情報】

- 県の食の安全を確保するための取組を知ってもらうため、毎年策定している「三重県食品監視指導計画」および「三重県農畜水産物安全確保監視指導計画」をホームページで公表しました。また、それらの計画に基づき実施した食品等の検査、監視指導について、半期ごとに結果をまとめホームページにて公表しました。



## 課 題

### 【健康被害防止に関する情報】

- 県民が、食品による健康被害を防止できるよう、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスおよびカンピロバクター等による食中毒の発生防止に関する情報や食品の自主回収情報等の提供が必要です。

### 【食品表示に関する情報】

- 県民が、正しく食品を選択できるよう、食品表示に関連する法令（「食品表示法」や景品表示法等）やその情報について、引き続き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】

- 県民が正しい情報を幅広く収集し、それに基づいて食に関する判断、選択を行うことができるよう、ニーズを把握し、効果的な方法で情報や学習機会を提供することが必要です。
- ホームページ「食の安全・安心ひろば」等、食の安全・安心確保にかかる取組を県民に認知してもらうよう、情報提供していくことが必要です。
- 健全な食生活や、食の選択に必要な知識習得への関心が薄いと言われる若い世代は、今後、自分自身だけでなく家族等他の人のために食品を選択し、提供する立場になっていきます。若い世代の食の安全・安心に関する意識向上のため、情報提供を行うことが必要です。
- 県民が、豚コレラ等に関する正しい知識を持ち、適切に食品を選択できるよう正確な情報を伝えていく必要があります。

### 【検査・監視指導に関する情報】

- 県民の食の安全・安心に関する意識が高い中、県が実施した食品等の検査や監視指導の結果を速やかに公表し、県民に食の安全・安心の確保が進められていることを伝えることが必要です。

## 今後の対応

### 【健康被害防止に関する情報】

- ホームページやパンフレット等を活用し、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスおよびカンピロバクター等による食中毒や、食品に起因する健康被害の防止方法等について広く情報を提供します。
- ホームページで、食中毒警報や食品の自主回収情報を提供するとともに、食中毒発生の情報等を公表します。

#### 【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」、景品表示法およびその他の関係情報について、引き続きホームページやパンフレット等で県民に情報提供します。

#### 【食の安全・安心に関する情報】

- 県民のニーズに応じた情報を提供するため、引き続き意識調査等を実施するとともに、ホームページ「食の安全・安心ひろば」などにより、食の安全・安心にかかる取組および関連情報をわかりやすく発信します。
- 食に関する会議や食品関連事業者団体等が開催する行事等、多くの場で食の安全・安心確保に向けた取組や関連情報が認知されるよう、関係部署と連携し情報提供の場を広げます。
- 出前トークおよび「食の安全・安心」出張講座の実施により、食の安全・安心確保に関する学習機会を提供します。
- 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、高等教育機関と連携し、効果的な情報提供を行います。
- 県民が豚コレラ等を含む食の安全・安心に関する知識・理解を深め、適切に食品を選択できるよう、県民の立場に立った情報や学習機会を関係団体と連携し、提供していきます。

#### 【検査・監視指導に関する情報】

- 県が実施した食品等に関する検査および監視指導結果について、ホームページ「食の安全・安心ひろば」において速やかに情報提供します。

## 施策② 食の安全・安心に関する教育の推進

### 施策の取組方向

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<sup>\*</sup>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。

### 施策の実施状況

#### 【各ライフステージにおける食育】

- 「赤ちゃんからお年寄りまで みえの地物でみんなで食育！」をキャッチフレーズに掲げ、「第3次三重県食育推進計画<sup>\*</sup>」に基づき、食に関わる多様な関係者との連携・協力を図り、県民が食の安全に関する知識を習得し、理解が促進されるよう推進しました。また、自らの食を自らの判断で正しく安心して選択できるよう、情報発信や学習機会の提供を進めるとともに、地産地消運動と連動した効果的な食育の推進に取り組みました。

(啓発冊子「食育の手帖」)



#### (参考) 第3次三重県食育推進計画における目標値等

県の「食の安全・安心」の取り組みの認知度	計画時 (平成27年度)	現状値 (平成30年度)	目標値 (令和2年度)
	47.7%	48.6%	55.0%

- 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て、様々な主体と連携し、野菜摂取促進やバランスのよい食事、栄養成分表示等の活用を推進しました(77回、参加者約23,500人)。



(スーパーでの食育フェス)



(公益社団法人三重県栄養士会と連携した健康食品相談会)



(6月 県庁舎における食育月間啓発)

- 『「食」と「運動」でのばそう！健康寿命』をテーマに食フォーラム（講演、展示・販売、第5回健康野菜たっぷり料理グランプリ（ベジー1グランプリ）など）を開催しました。みえの安心食材の紹介と販売や減塩に関する展示など、健康と食について広く県民に啓発を行いました（参加者 558 人）。

➤野菜摂取推進のため開催した取組（食フォーラム）



鈴鹿医療科学大学生による減塩啓発展示とアンケート



健康野菜たっぷり料理グランプリ入賞者によるプレゼンテーション



健康野菜たっぷり料理グランプリ最優秀作品



野菜摂取推進マスコットキャラクター『フェアリーベジ』

- 平成 25 年度から 3 年間取り組んだ「食塩エコ～社員食堂節塩モデル事業～」の成果をふまえ、他の事業所への取組を推進し、働く世代の生活習慣病予防の食習慣の定着を図りました。
- 給食利用者への食の環境整備として、巡回指導（237 施設）、助言を行うとともに、給食従事者を対象に集合研修を行いました（7 回、参加者 452 人）。

【児童・生徒に対する食育】

- 学校における食育の推進を図るため、学校の関係者対象の講習会（1 回）を開催し、推進校（名張市の小学校 1 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、食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めました。
- 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（詳細は 52 ページ）を表彰するとともに、結果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。

また、優秀作品を県庁食堂や三重県総合文化センター内にある「ステップアップカフェ Cotti 菜（こっちな）」において期間限定で提供しました。



（県庁食堂での提供の様子）



〔Cotti 菜（三重県総合文化センター）での提供の様子〕

### 【地域食材の導入推進】

- 学校給食が食に関する指導のための「生きた教材」として、なお一層活用されるよう、学校給食への地域食材の導入を推進するため、栄養教諭等や学校給食会、食品関連事業者等による「地場産品導入促進検討会」を設置し、給食用食材に求められる食の安全・安心並びに地域食材の利用推進に向けた検討を行いました。また、同検討会資料作成専門部会で、なばな、トマトおよび温州みかんの生産地や栽培方法などを解説した教材資料を作成しました。
- 学校給食への地域食材の導入を推進するため、「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時等の機会を利用して意見交換を行うなど、生産の場が近く安心な地域食材の導入拡大の働きかけを行いました。

### 課題

#### 【各ライフステージにおける食育】

- 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現することにより、県民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を推進するため、「第3次三重県食育推進計画」に基づき、「みえの食育」に取り組む必要があります。
- 食塩の摂取量については減少傾向ですが、目標（「三重の健康づくり基本計画」に定めた成人1日あたりの平均食塩摂取量 8.0g）には達していません。野菜の摂取量も目標（「三重の健康づくり基本計画」に定めた成人1日あたりの平均野菜摂取量 350g）には約 100g 不足しています（平成 28 年度県民健康・栄養調査より）。特に女性は若い世代で摂取量が少ない傾向です。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、バランスのとれた食事の普及、啓発が必要です。

#### 【児童・生徒に対する食育】

- 家庭におけるライフスタイルの多様化等に伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事、とりわけ朝食の欠食等、児童・生徒の食生活にさまざまな課題が見られるため、食生活の改善や食の安全・安心に関する知識等、幅広い視点による食育を学校や地域で進めて行くことが必要です。

### 【地域食材の導入推進】

- 学校給食に地域食材を使用することは、子供たちに地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるなど、食育を進めるうえで大きな教育的意義があります。このため、学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として、なお一層活用されるようにするため、学校給食への地域食材の活用を推進することが必要です。

### 今後の対応

#### 【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、「第3次三重県食育推進計画」に基づいて、「みえの食育」に取り組むとともに様々な主体と連携して、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。

#### 【児童・生徒に対する食育】

- 学校における食育の一層の充実に向けて、学校の関係者対象の講習会を開催するとともに、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。
- 家庭や地域の場における食育の一助となるよう、「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、保護者や地域への啓発を進めます。
- 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」を引き続き実施し、優秀作品を表彰するとともに、結果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す。

### 【地域食材の導入推進】

- 学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として一層活用されるよう、引き続き、「みえ地物一番給食の日」の実施等による地域食材の導入の推進や市町教育委員会担当者会議等の様々な機会を通じて、活用率の高い給食献立の紹介等を行います。また、学校における食に関する指導を充実させるため、地域の農林水産業への関心や理解を深めるための教材資料の作成に取り組みます。

～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



<朝カレーで1日を元気に！>

- ・トマトカレー
- ・フルーツサラダ
- ・牛乳

<夏野菜を使った  
夏バテ防止メニュー>

- ・じゃこのネバネバ丼
- ・チーズッキーニ
- ・豆腐と卵のスープ
- ・豆苗のマヨごまあえ



<I♡KOMONO  
朝ご飯>

- ・ご飯
- ・具たくさんのみそ汁
- ・豚肉の梅しそ巻とサラダ
- ・まこも納豆

<大黒屋光太夫の  
モーニングセット>

- ・ピロシキ風サンド
- ・ミネストローネ
- ・かぼちゃのヨーグルト  
サラダ
- ・紅茶
- ・桃



<朝にぴったり  
栄養まんてんご飯>

- ・巨峰と梨のチョコパン
- ・ウインナーと野菜の  
コンソメスープ
- ・具入りスクランブル  
エッグ
- ・和風サラダ

中学生の部

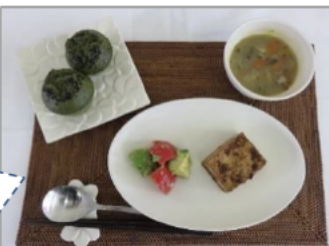


<朝から元気いっぱい栄養満点ご飯！>

- ・豚肉とキャベツのカレー味のロールサンド
- ・鶏胸肉とゆで卵の梨ナッツソースかけ
- ・あおさと厚揚げのスープ
- ・梨ときゅうりのヨーグルトあえ

<五感で感じる  
朝ごはん>

- ・よもぎ蒸しパン
- ・豆腐ステーキ
- ・あかもくと  
ゴロゴロ野菜スープ
- ・トマトとアボカドの  
塩麹あえ

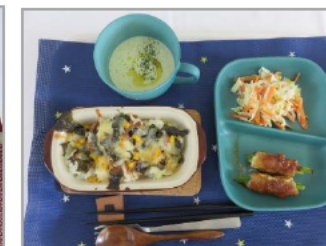
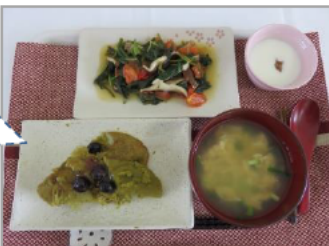


<さっぱりモーニング>

- ・ねばとろ麦ご飯
- ・鮭のタルタル焼き
- ・彩り野菜の  
リーフレタス巻き
- ・かぼちゃとなすの  
みそ汁

<お茶の里モーニング>

- ・緑茶だら焼き
- ・しいたけホットサラダ
- ・隣町スープ
- ・自家製梅干しヨーグルト



<元気もりもり朝ご飯>

- ・さっぱりチーズライス
- ・伊賀産アスパラガスの  
豚肉巻き
- ・アボカドの  
冷たいスープ
- ・塩麹の  
コールスローサラダ

## 施策③ 相談対応の充実

### 施策の取組方向

県民からの食の安全・安心や食品表示に関する相談等に迅速に対応します。

### 施策の実施状況

- 県民や食品関連事業者からの、食に関する関心や疑問などに適切に対応するため、一般的な食品に関する質問、不良食品に関すること、表示に関すること、食品が原因であることを疑う健康被害等の申出等に対し、適宜助言、調査や指導を行うなど対応しました（相談件数：食品安全課 91回、健康づくり課 32回、保健所 1,086回、農林水産（農政、農林）事務所 20回）。
- 消費生活相談に寄せられた食品表示に関する相談に助言等（25回）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

- 引き続き、県民や食品関連事業者からの食品衛生や食品表示、消費生活に関すること等の相談および情報提供ならびに県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案に、関係機関と連携を取りながら、迅速かつ適切に対応することが必要です。

### 今後の対応

- 引き続き、食品衛生や食品表示、消費生活に関すること等の相談窓口および県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案窓口等を設置し、関係機関と連携を取りながら、迅速かつ適切に対応します。



## 【基本的方向3 トピックス】

### 消費者を対象に食の安全・安心研修会を開催しました！

健康で健全な食生活の実現のためには、消費者が食品の安全性についての基礎的な知識を持ち、適切に選択できることが重要です。しかし近年は、健康食品による被害の増加や食中毒被害の発生、食のグローバル化の進展など食を取り巻く情勢は大きく変化しています。

そこで、平成30年8月8日に医療保健部、環境生活部および農林水産部が連携し、鈴鹿医療科学大学および鈴鹿市の協力を得て、消費者を対象とした「食の安全・安心研修会」を鈴鹿医療科学大学で開催しました。

本研修会では、鈴鹿医療科学大学の長村洋一副学長に「食品添加物の安全性」を中心にご講義をいただくとともに、元JICA 青年海外協力隊の高田氏から「開発途上国における食品衛生事情」などについて、貴重な経験を基にご講義をいただきました。

参加者は、食品添加物の安全性についての認識を新たにするとともに、開発途上国における食事情の現実を学習することで、グローバルな視野を広げることの必要性について認識している様子でした。



食の安全・安心研修会  
(鈴鹿医療科学大学)

## 基本的方向4 多様な主体の相互理解、連携及び協働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関係者との連携及び協働
- ④県民運動の展開

### (1) 基本的方向4の取組方向

県民、食品関連事業者、NPO、地域の団体、学校などの多様な主体が相互理解を深め、連携および協働して食の安全・安心確保に取り組む県民運動を進めます。

### (2) 平成30年度の取組状況

## 施策① 人材の育成

### 施策の取組方向

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。

### 施策の実施状況

#### 【食品等事業者】

- 食品等事業者や消費者、と畜場従事者等に対して、食品衛生や食品表示についての講習会（409回、13,348名）を実施しました。また、監視指導時に個別対応を行い、事業者の食品の衛生管理や食品表示に関する知識の向上を図りました。
- 食品等事業者団体と連携し、食品衛生責任者の新規養成（22回、1,173名）や食品衛生指導員の知識向上のための講習会（16回、704名）を開催しました。

#### 【学校給食関係者】

- 学校給食実施校管理職、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および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、634名参加）を開催し、食中毒や異物混入、アレルギーを原因とした事故の発生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。

#### 【GAP指導員等】

- 国際水準GAPの認証取得をめざす生産者の掘り起こしや取得に向けた指導・支援ができる指導者を育成するため、普及指導員やJA営農指導員等を対象にしたGAP指導員基礎研修等（4回）を開催し、「GAP指導員※」を103名、「GAPリーダー指導員※」を51名確保しました。

- 畜産関連団体が開催する農場HACCPの指導員養成研修会への県職員の派遣やJGAP家畜・畜産物の指導員養成研修会の開催により、農場HACCPの指導員（3名）とJGAP家畜・畜産物の指導員（29名）を育成しました。また、畜産関連団体が開催するJGAP家畜・畜産物の内部監査員養成研修会へ指導員を派遣し、リーダー指導員（5名）を育成しました。

#### 【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<sup>※</sup>を育成するため、新規対象者の研修と認定試験を行い、40名を新規認定しました（平成30年度末の認定者1,145名）。

#### 【魚食普及推進のための人材育成】

- 魚の調理技術、販売方法、情報発信に精通した専門家を招いた講座や、スーパーマーケット等での調理実演、県内漁業生産現場の見学等からなる「三重県魚食リーダー<sup>※</sup>養成講座総合コース」を実施し、全課程を修了した29名を三重県魚食リーダーに認定しました。魚食リーダーは累計で80名になりました。



（魚食リーダーの料理教室）

- スーパーマーケットと連携し、店舗等において、魚食リーダーによる買い物客を対象とした簡単な魚調理方法の実演(32回)を実施しました。その際、試食の提供（約2,000名）や、魚をおいしく食べるための方法等が記載されたレシピの配布（約2,000部）を行いました。
- 南伊勢おさかなフェスタ等のイベントでの調理実演や、地域のボランティア等による料理教室等を実施し、魚食の普及を図りました。

### 課 題

#### 【食品等事業者】

- 食品等事業者には、食品衛生等に対する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ていることから、必要な知識等を習得できるよう、講習会等の開催により、食の安全・安心確保の取組を実践できる人材を育成する必要があります。

#### 【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。

#### 【GAP指導員等】

- 生産者に対する国際水準GAPおよび農場HACCPの認証取得を推進・支援するため、「GAP指導員」および「GAPリーダー指導員」等のさらなる育成が必要です。

#### 【農薬取扱関係者】

- 農薬の販売者や使用者に対して農薬の適正な販売や使用を推進するために、正しい知識や情報を提供するとともに、農薬について一定以上の知識を持つ指導者の育成が必要です。

#### 今後の対応

#### 【食品等事業者】

- 食品の衛生的な取り扱いや専門的な知識を習得することができるよう、食品等事業者に対して講習会を開催します。
- 食品等事業者団体と連携し、食品衛生責任者の養成や食品衛生指導員の知識向上のための講習会を開催します。

#### 【学校給食関係者】

- 学校給食関係者に対し、対象者別に「学校給食の安全と充実に向けた講習会」を開催し、衛生管理、異物混入防止およびアレルギー対応等について周知徹底するとともに、資質向上を図ります。
- 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。

#### 【GAP指導員等】

- JAグループと連携して、引き続き普及指導員やJA営農指導員等を対象にしたGAP指導員基礎研修等を開催します。
- 畜産については、引き続き、指導員養成研修会等への派遣等により農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の認証取得を指導する人材を育成します。

#### 【農薬取扱関係者】

- 農薬の販売者や使用者に対し、農薬に関する関係法令や販売、使用等に関する知識を習得するための研修会の開催や、ホームページ等での啓発を行うとともに、三重県農薬管理指導士の育成確保を図ります。

## 施策② 相互理解の増進

### 施策の取組方向

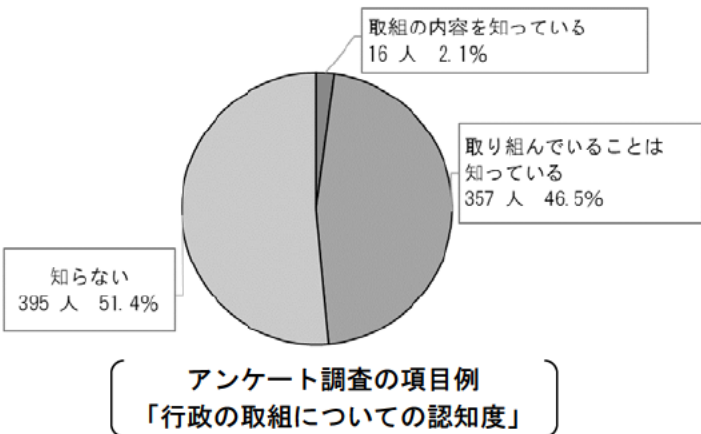
食に関するすべての関係者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるように、各種交流会や勉強会、セミナーなどリスクコミュニケーション※や相互交流の機会の確保に努めます。

### 施策の実施状況

- 食の安全・安心の確保について、県民、食品等事業者、県が意見交換を行い、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を開催しました（70回、2,404人）。
- 食の安全・安心に関するテーマを設定し、出前トークや「食の安全・安心」出張講座により食の安全・安心に関する情報や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（5回、延べ134人参加）。
- 県民の食の安全・安心に対する意識や県の取組の認知度等を把握するため、アンケート調査を実施し、結果を県ホームページで、公表しました。



（「出前トーク」の様子）



### 課題

- 県民、食品関連事業者および県等が、お互いに食品衛生や食品表示等に関する情報提供や意見交換を継続して行い、食の安全・安心確保に関する正しい知識を共有し、相互理解を深める必要があります。
- アンケート調査では、県民の食の安全・安心確保に関する行政の取組の認知度は5割弱でした。前年度よりは認知度が微減していますが、引き続き県民と食品関連事業者、県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

- 県民と食品関連事業者等が、食品衛生や食品表示等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、消費者懇談会、意見交換会、講習会および交流会などの機会において、意見交換等を実施します。
- 出前トークおよび「食の安全・安心」出張講座や、アンケート調査の機会を活用し、県民意識の把握と県の取組への理解の醸成を図ります。

## 施策③ 関係者との連携及び協働

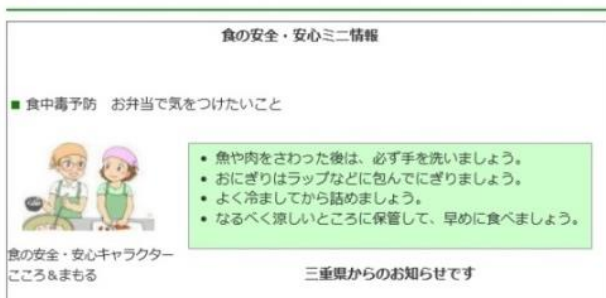
### 施策の取組方向

県民、食品関連事業者、これらの者により構成される団体と連携および協働して、施策を推進します。

### 施策の実施状況

- 食品等事業者団体が養成した食品衛生指導員と連携し、食品等事業者に対して、衛生管理等の指導および食品衛生の普及等を実施しました。また、食品表示講習会を開催し（8回）、関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動を通じた食品等事業者への周知を図りました。
- 消費者が正しく食を選択する力を身につけられることを目的に、食品等事業者団体に委託し、健康食品の表示の見方相談会を実施しました（5回、741人参加）。
- 食品等事業者団体に景品表示法のパンフレットを提供し、連携して団体会員への啓発を行いました。
- 食の安全・安心に関する情報をより多くの消費者に知ってもらうよう、食品関連事業者および関係団体の協力のもと、「食の安全・安心ミニ情報」を自社および団体が発行する広報誌やチラシ等に掲載し、情報提供を行いました（16協力店および協力団体）。

#### ・広告チラシのイメージ



（「食の安全・安心ミニ情報」掲載例）

### 課題

- 食品等事業者の「食品衛生法」、「食品表示法」および景品表示法等関係法令遵守のためには、食品等事業者団体と連携して、食品等事業者に対し啓発等を行っていくことが必要です。
- 「食品表示法」が施行され、栄養成分表示の義務化とともに、新たな機能性表示食品制度が創設されて健康食品の選択肢が増えました。健康づくりのための食品表示について、消費者が正しく理解し活用できるよう、食品等事業者団体と協力し啓発等を行うことが必要です。
- 食の安全・安心確保の取組を推進するためには、多様な主体との連携を拡大し、協働して施策を推進することが必要です。

## 今後の対応

- 食品等事業者団体と連携し、「食品衛生法」、「食品表示法」および景品表示法等について、関係団体会員に啓発し、会員活動を通じて他の食品等事業者への周知を図ることで、法令遵守に向けた取組を支援します。
- 健康づくりのため、消費者が正しい食品の選択を行えるよう、食品等事業者団体と協力して健康食品に記載されている表示に関する相談会を開催します。
- 食品関連事業者等や教育機関など、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

### 施策の取組方向

多様な主体が食の安全・安心に対する価値観を共有し、食育を通して食の安全・安心確保に取り組む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。

### 施策の実施状況

- 食の安全・安心確保に対する県民の意欲向上の一助となるよう、「食の安全・安心の取組紹介」に登録申請のあった、消費者の団体・グループや食品関連事業者（46件）の取組内容を県のホームページ「食の安全・安心ひろば」において公開しました。
- 食品関連事業者団体が開催するイベント等に参加し（49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。



（「消費者月間」でのパネル展示）

### 課題

- 食の安全・安心の確保に関する意識の向上のためには、消費者の団体・グループや食品関連事業者の主体的な取組を県民に広く周知する等、活動支援を行うことが必要です。
- 食の安全・安心に関する県民の関心は高いため、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浸透するよう、各種団体、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。

### 今後の対応

- 県民による食の安全・安心確保の取組が広がり、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、活動内容の紹介を行うことにより活動の拡大を図ります。
- 食の安全・安心確保の取組が地域に深く浸透するよう、「第3次三重県食育推進計画」等との整合性を図りつつ、各種団体、学校、市町等と連携を図り、施策を推進します。

## 【基本的方向4 トピックス】

県立の農業系教育機関すべてが国際水準GAPの認証を取得しました！

県では、県立の農業系教育機関において、農業生産に関する学習に加え、農業における食品安全、環境保全および労働安全等の生産管理ならびに販売および効率性の向上等の経営感覚など、安全安心な農業生産や農業の企業化などに対応できる実践力を身に付けることを目的として、国際水準GAPの認証取得に向けて、生徒が主体的に取り組むようすすめてきました。

その結果、県立の農業系教育機関すべてが、国際水準GAPの認証を取得しました。中でも、相可高校と明野高校が取得したJGAP家畜・畜産物の認証は、全国の高校で両校が初めてとなる認証取得でした。

これらの認証取得に向けて、生産工程や農場環境等の改善に生徒が主体的に取り組むとともに、こうした取り組みを地域に発信することは、生徒自身の課題を解決する力や、農業に対する意欲の向上につながっています。



県立高等学校GAP推進報告会

学校名	GAPの種類	品目	取得年月
四日市農芸高校	グローバルGAP	米	H30. 11
	アジアGAP	まこもたけ	H31. 3
久居農林高校	アジアGAP	日本梨・ぶどう	H31. 1
相可高校	アジアGAP	柿	H31. 1
	JGAP家畜・畜産物	肉用牛	H31. 1
明野高校	JGAP	茶	H30. 3
	グローバルGAP	米	H30. 9
	JGAP家畜・畜産物	豚	H31. 1
伊賀白鳳高校	アジアGAP	日本梨・ぶどう	H31. 1
農業大学校	アジアGAP	トマト	H30. 4

(平成31年3月末現在)

## 【資料編】用語解説

### (あ行)

#### 「アジアGAP」

農業生産工程管理（GAP）の認証の一つで、一般財団法人日本GAP協会が策定した日本発の国際規格のGAP認証です。青果物、穀物および茶について認証のための基準が設定されています。平成31年3月末現在で、1,872件が認証されています。

#### 「ISO22000」

衛生面を含め、消費者へ安全な食品を提供することを目的とした食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。HACCPの内容をすべて含み、さらに品質・環境管理の要素が含まれています。

### (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。

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

農薬の使い方、土や水などの生産を取り巻く環境、それに農場で働く人の状況など、あらゆる工程を記録・点検・改善して、安全な農産物の生産につなげる取組のことです。

#### 「GAP指導員」

JGAP指導員の資格を有すること、またはJGAP指導員と同等の知識が得られる研修を受講することなどにより、国際水準GAPの導入意義や効果、導入手法に関する知識を有する者です。GAP指導員は、地域の農業経営体や産地部会に対し、GAPの啓発や国際水準GAPを導入するためのアドバイスを行います。

#### 「GAPリーダー指導員」

GAP指導員の知識に加え、JGAP内部監査員の資格を有する、または県が定めた研修を受講および認証取得の支援経験を有する者です。GAPリーダー指導員は、販路拡大や輸出をめざす農業経営体や産地部会に対するGAPの取組のレベルアップ、国際水準GAPの認証の取得に向けた指導を行います。

### 「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、またはおそ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。

### 「グローバルGAP」

ドイツの非営利組織（FoodPlus）が運営している国際水準の農業生産工程管理（GAP）手法で、農産物、畜産物および水産養殖で認証が行われており、農産物には青果物、花き、穀物および茶等が含まれます。平成31年3月末現在で、世界120か国以上に普及し、認証件数は世界で20万件を超えており、国内では702件が認証されています。

### 「景品表示法」

「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和37年5月15日法律第134号）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等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ることを目的としています。

### 「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、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、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、山羊および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、貿易および食料の安定供給に影響を及ぼし、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」

鳥インフルエンザのなかでも、鶏が感染した場合に、高率で死亡するようなものを高病原性鳥インフルエンザといいます。その原因となるウイルスは高病原性鳥インフルエンザウイルスといいます。高病原性鳥インフルエンザウイルスとしては、A/H5亜型のものとA/H7亜型のものが知られています。

### 「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」（平成 21 年 4 月 24 日法律第 26 号）の略称。米穀取扱事業者が米や一部の米加工品の取引等を行った場合、記録の作成と保存を義務付けている法律です。この他、生産者から消費者まで、米の産地情報を伝達することも義務付けています。

### 「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す。

### 「コンプライアンス」

法律や社会的な通念を守ること。「法令遵守」と訳されます。

## （さ行）

### 「G L P（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。

### 「J G A P」

農業生産工程管理（G A P）の認証の一つで、一般財団法人日本G A P協会が策定したものです。青果物、穀物、茶および家畜・畜産物について認証のための基準が設定されています。平成 31 年 3 月末現在で 2,863 件が認証されています。

### 「飼養衛生管理基準」

家畜（牛、豚、鶏、馬等）の伝染性疾病の発生の予防やまん延を防止するため、病原体の侵入防止や家畜の異常発見時の対処等について、家畜の所有者に遵守が義務づけられている衛生管理の基準です。「家畜伝染病予防法」に基づき、国が定めています。

### 「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7S」

「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔」を指します。

工場などで、衛生環境を保つために取り入れられるようになった「5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）」をさらに発展させたものです。食品工場では、食中毒予防の観点から、微生物レベルの清潔さが必要であり、5Sに「洗浄」と「殺菌」の2つを追加して「食品衛生7S」とされています。食の安全を守るための必須条件といわれています。

## 「食品衛生指導員」

県内には一般社団法人三重県食品衛生協会から委嘱された食品衛生指導員が約1,600人おり、食品衛生思想の普及、啓発や食品等事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、行政と連携、協力した業務などを行っています。

## 「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置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。

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、加工、調理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。

## 「食品等事業者」

食品関連事業者のうち、「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3号で定義している「食品等」（食品並びに添加物（「食品衛生法」第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第5項に規定する容器包装をいう。）および食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。）を生産、輸入、加工、調理又は販売その他の事業活動を行う事業者です。

### 「食品の衛生管理指標」

「食品衛生法」に基づく「食品、添加物等の規格基準」で定められた成分規格基準以外に、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に定めた指標のことです。この指標に基づき、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」

平成 27 年 4 月施行の「食品表示法」（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）は、「食品衛生法」、J A S 法および「健康増進法」の各法律の食品の表示に関する規定を統合した法律で、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度となります。

### 「食糧法」

「主要食糧の需給及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。

### 「水産エコラベル」

水産エコラベルは、国際的な資源管理に対する関心の高まりにより、1997 年に M S C（海洋管理協議会）がイギリスで世界に先駆けて行なった、資源の持続的利用や環境配慮を証明する仕組みです。認証の種類には、①漁業認証、②養殖認証、③流通加工段階認証の 3 つがあります。

### 「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、資材の使用履歴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）が土壌肥料的見地から主要作物ごとの適正施肥量等を示したものです。おおむね 5 年ごとに改定され、農業協同組合等が作成する「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」

HACCP方式による衛生管理を法的に位置づけられた、乳製品、食肉製品等政令で定める食品を製造、加工する施設ごとに、任意の申請に対して厚生労働省が審査を行い承認する制度を「総合衛生管理製造過程承認制度」といい、これにより承認を受けた施設のことです。

### 「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・雑草管理手法で、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）

### 「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。

### 「DNA検査」

DNAは「デオキシリボ核酸」の略称で、遺伝子の本体として生物内に存在する物質です。DNA検査はDNAを分析することにより種や品種の特定を行う検査です。

### 「登録検査機関」

「農産物検査法」に基づく農産物検査を実施する機関として、農林水産大臣または知事の登録を受けた検査機関をいいます。そのうち、農産物検査を行う区域が一つの都道府県単位である検査機関を地域登録検査機関といいます。

### 「特定事業者」

「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6号で定義している次に掲げる事業者および団体であって、県の区域内に事業所、事務所その他の事業にかかる施設または場所を有するものをいいます。

- ① 食品等を生産し、採取し、製造し、輸入しまたは加工することを営む者。
- ② 食品等を販売することを営む者であって、食品等に自らの氏名、商標その他の自己を表す文字または記号等を表示している販売者等。
- ③ ②に掲げる者により構成される団体。



## 「特定施設」

「食品衛生法」に定められた総合管理製造過程の承認を受けた施設、又は総合衛生管理製造過程に準じた施設であって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。

## 「豚コレラ」

豚およびいのししが感染するウイルス性の病気です。強い伝染性と致死率を特徴とし、治療法はなく、畜産業界へ大きな影響を及ぼすため、家畜伝染病予防法に基づく家畜伝染病に指定されています。

## (な行)

### 「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」

農産物等の安全確保や品質向上、環境保全のために、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っていく持続的な改善活動が農業生産工程管理（GAP）です。他方で、国内には様々な農業生産工程管理（GAP）が存在し、生産者や実需者のニーズを踏まえた取組への対応も十分進んでいません。そのような実態を踏まえ、食品安全に加え、環境保全や労働安全のように幅広い分野を対象とする高度な取組内容を含む農業生産工程管理（GAP）の共通基盤として、農林水産省が策定したものです。

### 「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、地域登録検査機関に対する事務手続や調査の権限が、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。

### 「農場HACCP認証」

平成21年8月に農林水産省が公表した、「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場HACCP認証基準）」を満たすことを公益社団法人中央畜産会等が審査し、認証します。

## (は行)

### 「H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)」(危害分析重要管理点)

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。「ハサップ」と呼ばれています。

### 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」

消費者が安心して購入できるよう、環境に配慮した生産方法および食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した農畜林産物および加工品について、その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、警報、注意報が発表されます。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、毒物劇物に指定されているような毒性の高いものを極力排除し、県内各地域の資材展示ほでの評価、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）が作成したものです。農業協同組合等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

## (ま行)

### 「三重ガイドラインG A P 認証制度」

国の「農業生産工程管理（G A P）の共通基盤に関するガイドライン」に則した県独自の認証制度で、食品安全・環境保全・労働安全につながるG A Pの取組を普及するとともに、東京 2020 大会への食材供給を目的に制定しました。制度の運用は、東京 2020 大会まで（認証は令和元年度末まで）の期間限定としており、基準設定農作物は、穀類、青果物（きのこ）、茶および花植木の4種類としています。

### 「三重県魚食リーダー」

イベントや魚料理教室など消費者と接するさまざまな機会を通じて、魚の美味しさや料理方法、魚を食べることの重要性を伝えるなど主体的に魚食普及を実践する人材をいいます。

### 「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、計画期間は、平成28年度から令和2年度までの5年間です。第3次計画においては、「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、家庭、学校、保育所および地域など、さまざまな場面において、食育に取り組むこととしています。

### 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」

食品関連事業者がHACCP手法に基づき自ら行う衛生管理について確認、評価および認定を与えることにより、食品の製造等における自主衛生管理を促進し、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」

農薬販売者、ゴルフ場における農薬使用管理責任者および造園業者など農薬による防除を行う方々を対象としています。対象者の農薬の販売・使用等に関する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、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ISO9001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・衛生管理マニュアルです。

### 「みえジビエ品質・衛生管理マニュアル」

食に供する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三重県独自のマニュアルです。「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」の制定に伴い、平成31年3月に廃止となりました。

### 「みえジビエ登録制度」

提供する猪肉や鹿肉が「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。「みえジビエフードシステム登録制度」の施行に伴い、平成31年3月16日をもって廃止となりました。

### 「みえジビエフードシステム登録制度」

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」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施設および事業者に加え、捕獲者、解体処理者、みえジビエを普及推進する人材等を登録する制度です。平成31年3月16日に施行しました。

### 「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」

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、食品安全マネジメントシステムに準じ、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。平成31年3月16日に施行しました。

### 「みえ地物一番給食の日」

三重県では、毎月第3日曜日の前後2週間の中で「みえ地物一番給食の日」を設定し、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。

取組の強化月間を6月（食育月間）と11月の2回とし、「みえ地物一番給食の日」を意識した取組の定着を図っています。

### 「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られるよう、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・加工を行うシステムです。

### 「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。

6つの約束とは、①安心して食べられるおいしい米づくりに取り組みます②自然にやさしい米づくりに取り組みます③多様なニーズに即応できる米づくりに取り組みます④米づくりへの熱い思いを伝えます⑤誇るべき美しい三重の田園風景を守ります⑥消費者とともに食育に取り組みます、というものです。

### 「みえフードイノベーション」

三重県の「食の魅力」を生かすため、生産者・事業者・大学・行政などが連携し、県内の農林水産物を活用した新たな商品やサービスを開発する取組です。

## (や行)

### 「有機JAS制度」

JAS法に基づき有機JAS規格に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果認証された事業者に、有機JASマークの使用を認める制度です。

農産物および農産物加工食品は、有機JASマークが付されたものでなければ「有機〇〇」や「オーガニック△△」などの名称を表示することはできません。

### 「養殖エコラベル(AEL)」

水産エコラベル認証のひとつで、一般社団法人「日本食育者協会」が、養殖水産物の安全・安心の確保につなげ、持続可能な養殖業の発展に資するため、環境・生態系の保全や対象水産物以外の水産物混入防止について適切に管理されている養殖業を認証する制度です。

英語名称の Aquaculture Eco-Label を略して、AELと呼ばれます。

### 「養殖生産工程管理手法」

養殖生産工程管理手法 (Good Aquacultural Practice 手法 (GAP 手法)) とは、養殖水産物の食品安全の確保等を目的に、養殖業者自らが管理のポイントを整理し、それを実践・記録し、記録を点検・評価し、養殖生産の改善に活用するという一連の管理手法です。

### 「用途限定米穀」

通常の主食用米以外の用途 (加工用米、新規需要米、備蓄米および飼料米など) に使用することを限定して、生産され、若しくは出荷され、または出荷後に用途を限定するため区分された米穀および政府または米穀安定供給確保支援機構が用途を限定する旨の条件をつけて売り渡し、交付し、貸し付け、または交換した米穀のことです。

## (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や食の安全・安心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合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30年度版)

令和元年8月発行

三重県農林水産部農産物安全・流通課  
〒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/>