

「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 （令和 7 年度版）（案）」について

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については、「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、毎年 1 回、県議会に報告するとともに、公表しています。

年次報告書（令和 7 年度版）の概要

安全・安心な食品が安定的に供給されるよう、監視指導を着実に実施するとともに、ウェブサイトや研修会等の多様な方法を活用して消費者や食品関連事業者等への情報発信や啓発に取り組みました。

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

【施策の実施状況】

- ① 農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の適正な流通と使用を確保するため、販売事業者等への立入検査を実施するとともに研修会を開催し、適正使用の周知を図りました。
- ② 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、食品等事業者への監視指導や食品の収去検査を実施し、違反、不適合に対して改善指導を実施しました。また、監視指導時に「食品表示法」に基づき、加工食品等における食品表示状況の確認に取り組み、不適正表示に対して改善指導を実施しました。
- ③ 外国産ロブスターを地場産の伊勢海老のように表示し、販売・提供等するとともに、韓国産アワビを地場産のように掲示し、提供していた事業者に対して、「景品表示法」に基づく措置命令および「食品表示法」に基づく指示を行うとともに公表しました。
- ④ 水産物の安全確保を図るため、県内産二枚貝の麻痺性貝毒および下痢性貝毒の含有量について検査を実施し、規制値を超える場合は出荷自主規制を要請しました。

【今後の対応】

生産から加工・調理・販売の各段階において、監視指導および収去検査を実施するとともに、これらの情報について、県民に対しより迅速かつ的確に提供します。

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

【施策の実施状況】

- ① 食中毒の発生を防止するため、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ました。また、食品事故の防止に向け、食品等事業者に対して、食中毒予防の啓発、「食品衛生法」の改正に伴う制度変更内容の周知、HACCP に沿った衛生管理の導入支援のための講習会や衛生監視を実施しました。
- ② 食の安全・安心や環境に配慮した取組の周知を図るため、国際水準 GAP や「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」について、商談会の機会やウェブサイト等を通じて情報提供しました。
- ③ 食品関連事業者における食の安全・安心確保に向けた意識を高めるため、医療保健部、環境生活部および農林水産部が連携し、食品関連事業者に対してコンプライアンス研修会を開催しました。
- ④ 消費者に安全・安心な県産農林水産物が安定的に供給されるよう、国際水準 GAP や農場 HACCP、水産エコラベルの認証取得や実践活動を支援するとともに、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」や「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」を普及推進するための講習会の開催等に取り組みました。

【今後の対応】

食品関連事業者等が行う自主的な食の安全・安心を確保する活動を促進するとともに、県民に広く周知します。また、食品関連事業者の法令への理解やコンプライアンス意識の向上が図られるよう、研修会の開催等に取り組みます。さらに、県産農林水産物に対する消費者の信頼が高まるよう、国際水準GAPや農場HACCP等の認証取得の促進と消費者の認知度向上を図ります。

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

【施策の実施状況】

- ① 県民が食中毒予防の知識や食の安全・安心に関する正しい情報を収集し、自ら判断し選択できるよう、県ホームページ「食の安全・安心ひろば」において、食に関する情報を掲載するとともに、食品表示や景品表示に関する情報の発信に取り組みました。
- ② 県民に適切な食習慣の定着を図るため、幅広い世代が利用する県立図書館等において、野菜摂取をはじめとしたバランスのよい食生活の実践や栄養成分表示の活用に向けたパンフレットの配布等を実施しました。また、「野菜フル 350 であなたの未来に笑顔の花を咲かせる」をテーマに「みえの食フォーラム」を開催し、野菜摂取量の増加等の望ましい食生活の推進についての情報共有を行いました。
- ③ 子どもたちが自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成できるよう、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」を開催し、優秀作品を表彰するとともに、「みえ地物一番給食の日」の実施や学校給食における地域食材の使用を推進しました。また、全ての校種の教職員や保護者を対象に、「学校における食育ステップアップ講習会」を開催し、三重が誇る豊かな食材の魅力や、食環境が抱える課題について学ぶ場となりました。

【今後の対応】

県民の食に関する合理的な選択を促進するため、県ホームページ「食の安全・安心ひろば」において、引き続き食の安全・安心にかかる情報をわかりやすく発信します。また、県民の食生活の改善につなげるため、減塩や野菜摂取等、バランスの良い食生活に向けた普及啓発に取り組むとともに、健康に関心の薄い人を含む幅広い層に対して、産学官等が連携した「三重とこわか食環境イニシアチブ」の取組である「自然に健康になれる食環境づくり」を推進します。

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

【施策の実施状況】

- ① 食の安全・安心確保に向けた人材育成を促進するため、食品等事業者団体と連携し、食品衛生責任者の新規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した。
- ② 「みえの食」の将来を担う人材を確保・育成するため、「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」と連携し、ISO-HACCPや食品衛生7S等の研修事業を実施したほか、食関連産業で活躍したいと考える人材と事業者をつなぐ取組として、産学コラボ商品の開発等を実施しました。
- ③ 県民、食品関連事業者等および県が、食の安全・安心やリスクへの対応に向けた正確な情報の共有と相互理解を深めるため、対面によるリスクコミュニケーションを実施しました。また、県民の食の安全・安心に関する理解促進と意識向上を図るため、関係団体と連携して「食の安全・安心研修会」を開催しました。

【今後の対応】

食品等事業者が食品の衛生的な取扱いや専門的な知識を習得できるよう、食品衛生責任者や食品衛生指導員の養成、知識向上のための講習会を開催します。また、県民、食品関連事業者等および県が、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、意見交換会や研修会を開催し、リスクコミュニケーションの機会創出に取り組みます。