令和８年度三重県食品監視指導計画に基づく監視指導の実施結果（４～９月）

目　　次

Ⅰ　施設の衛生監視と食品の検査に関する取組

１　監視指導に関する事項・・・

Ⅰ　施設の衛生監視と食品の検査に関する取組

1　監視指導に関する事項

1－1　基本的な考え方

食品の製造から販売に至る各段階で、食中毒発生を防止するための重点的な監視事項を定めるとともに、危害発生リスク等に応じて施設の監視、指導及び食品の検査を実施しています。

食品衛生法の改正により、原則全ての食品等事業者に対し「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」が制度化されたことを受け、施設監視等においてＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の取組状況の確認を進めています。令和８年度も引き続き、事業者が適切にＨＡＣＣＰを運用できるよう監視、指導及び取組の支援を行っています。

1－2　重点監視指導事項

（1）食中毒発生防止対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、発生件数は少ないものの重症化や感染症として拡がる可能性があること、また、カンピロバクターによる食中毒は、依然として全国的に発生件数が多いことから、令和８年度も引き続き、食肉、食鳥肉の取扱施設を重点的に監視・指導し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒発生の防止に努めています。

また、ノロウイルスによる食中毒は、全国的に冬期における発生が多く、件数・患者ともに多くなり大規模化する傾向があることから、引き続き、冬期のノロウイルス対策を重点事項としています。

（2）観光地等対策

本県では、みえの観光振興に関する条例に基づき、「三重県観光振興基本計画（令和６年度～８年度）」を策定し、観光誘客を推進しています。

これらのことから、県民の食の安全の確保と併せて来県者に安全な食品を提供できるよう、観光地の施設（大規模旅館、レジャー施設等）を中心として監視指導を強化しています。

1－3　施設への立入検査に関する事項

（1）通常監視

施設基準への適合性の確認を行うとともに、食品の衛生的な取扱いやＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の実施状況等を監視しています。

特に、過去の食中毒事件発生施設や、取り扱う食品の流通の広域性や製造量などを基に重要度の高いものからランクに分類し（Ａ～Ｄ）、年間監視件数を計画し、実施しています。ランク分類については、別表（ランク基準表）のとおりです。

なお、監視にあたっては、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の取組状況の確認を重点的に実施し、適切に運用が行われていない施設に対しては改善を図るよう指導助言しています。

施設（監視の目安）		Aランク（1回／1年）	Bランク（1回／2年）	Cランク（1回／5年）	Dランク（実状に応じ）	合計
許可施設	対象施設数	565	688	18,905	1,332	21,490
	監視実施数	450	258	3,620	124	4,452
許可を要しない施設	対象施設数	103	84	114	12,758	13,059
	監視実施数	84	30	17	419	550
合計	対象施設数	668	772	19,019	14,090	34,549
	監視実施数	534	288	3,637	543	5,002

〈許可施設〉飲食店営業等を行おうとする場合は、許可が必要となります。

（2）一斉取締り

厚生労働省の指針に基づき、監視指導を実施しています。

ア　夏期（6～8月頃）

食中毒の原因となる微生物が増えやすい夏期には、食品の温度管理の徹底等について監視指導を実施しました。

イ　年末（11～12月頃）

食品流通量が増加する年末に、量販店を中心とした監視指導を強化するとともに、ノロウイルス、ふぐ毒による食中毒防止について啓発します。

監視実施件数			食品収去実施件数（検体数）					
夏期	年末	計	国産品			輸入品		
			夏期	年末	計	夏期	年末	計
3,186	―	3,186	462	―	462	19	―	19

（3）内部通報等に基づく立入調査

内部通報等の情報を精査し、違反が強く疑われる場合などには、関係機関と連携し立入調査を実施しています。

2　食品等の試験検査等に関する事項

令和8年度の上半期は、1,008検体（延べ検体数1,023検体）を検査したところ、添加物検査結果（保存料）と微生物検査において1件ずつ食品衛生法で定められた規格基準違反があり、また、県で定めた「食品の衛生管理指標」の不適合が42件ありました。

（1）残留農薬検査結果

農薬は、野菜や果物等の農作物を栽培する時に、害虫や雑草から作物を守り、効率的な生産を行うために使用されるものです。

これらの農産物等に農薬が基準を超えて残留していないかを確認するため、販売や流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しています。

注：食品衛生法では、食品中の残留農薬が、人の健康に影響を与えないよう残留農薬基準値を定めています。検査では、この基準に基づき適否を判断しています。

検査品目	年間計画数	検査実施数				違反件数	目　　的
		計	国内産		外国産（輸入品）		
			県内産	県外産			
野菜果物	60	30	26	4	0	0	規格基準等適合性確認（県内産は、農林水産部及び関係団体と連携し、生産段階指導へ活用）
茶	3	3	3	0	0	0	規格基準等適合性確認
牛乳	5	5	5	0	0	0	土壌残留性のある有機塩素系農薬について、規格基準等適合性確認
輸入加工食品	15	7			7	0	規格基準等適合性確認
計	83	45	34	4	7	0	

検査項目について

野菜果物	107 農薬 103 項目（有機塩素系、有機リン系、カーバメイト系、有機窒素系、ピレスロイド系、有機硫黄系、炭化水素系）又は農薬の使用実態及び過去の違反事例等に基づいた項目
茶	42 農薬 42 項目
牛乳	有機塩素系農薬 11 農薬５項目（ＢＨＣ、γ－ＢＨＣ、ＤＤＴ、アルドリン及びディルドリン、エンドリン）
輸入加工食品	有機リン系農薬 20 項目（ＥＰＮ、エトプロホス、カズサホス、ジクロルボス、ダイアジノン、テルブホス、トルクロホスメチル、パラチオン、パラチオンメチル、ピラクロホス、フェンスルホチオン、フェントエート、ブタミホス、プロチオホス、ホサロン、ホスメット、ホレート、マラチオン、メタミドホス、メチダチオン）

（２）残留動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤等）検査結果

動物用医薬品（抗生物質や合成抗菌剤等）は、家畜や養殖魚等の病気を治療し、効率的に飼育するために使用されるものです。

肉や卵等の畜産物や養殖魚等に動物用医薬品が残留していないか確認するため、販売・流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しています。

① 畜産物

検査品目		年間計画数	検査実施数	項目別検査実施数					違反件数	目的
				抗生物質	合成抗菌剤	テトラサイクリン系抗生物質	内部寄生虫用剤			
							フルベンダゾール	イベルメクチン		
輸入肉	牛肉	10	2	2	2	2	2	2	0	規格基準等適合性確認
	豚肉		3	3	3	3	3	3	0	
	小計		5	5	5	5	5	5	0	
鶏卵		10	10	10	10	10	10		0	
牛乳		5	5	5					0	
はちみつ		3	3	3					0	
合計		28	23	23	15	15	15	5	0	

② 養殖魚

検査品目		年間計画数	検査実施数	項目別検査実施数			違反件数	目的
				抗生物質	合成抗菌剤	オキシテトラサイクリン（抗生物質）		
県内産	マダイ	20	10	10	10	10	0	規格基準等適合性確認

検査項目について

抗生物質	微生物が産生する物質で、他の微生物の増殖を抑える作用があるものをいいます。（ペニシリン系、マクロライド系、テトラサイクリン系）
合成抗菌剤	化学的に合成した薬剤で、微生物の増殖を抑える作用があるものをいいます。（スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、スルファキノサリン、ピリメタミン、ナイカルバジン、チアンフェニコール、オキソリン酸、ナリジクス酸、ピロミド酸）
テトラサイクリン系抗生物質	オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン、クロルテトラサイクリン
内部寄生虫用剤	体内に寄生する寄生虫の増殖を抑えたり、殺したりする薬剤です。

（3）遺伝子組換え食品検査結果

安全性が審査されていない遺伝子組換え食品の販売等は、食品衛生法により禁止されています。また、安全性が確認された遺伝子組換え食品を使用している場合には、その旨を表示しなければなりません。

安全性が確認されていない遺伝子組換え食品が混入していないか、正しく表示されているか確認するため、製造や販売・流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しています。

検査品目	年間計画数	検査実施数	不適件数	目的
とうもろこし及びとうもろこし加工品（定性検査）※(1) ＊とうもろこし加工品	5	5	0	（1）安全性が確認されていない遺伝子組換え食品を含有していないことの確認 （2）適切な表示確認
大豆（定量検査）※(2) ＊豆腐原料	5	—	—	
計	10	5	0	

検査項目について

遺伝子組換えとうもろこし（CBH351、Bt10）	
CBH351	殺虫性のトウモロコシのことで、害虫に強いトウモロコシです。商品名を「スターリンク」といいます。日本では食品としても、飼料としても認められていません。
Bt10	害虫や除草剤に強いトウモロコシです。日本では食品としても、飼料としても認められていません。
定性検査	遺伝子組換え食品の場合、安全性が確認された遺伝子組換え食品の混入の有無､安全性未審査の食品の混入の有無を確認する検査です。

遺伝子組換え大豆（Roundup Ready、Roundup Ready2、Liberty Link）	
Roundup Ready	米国モンサント社が開発した除草剤［商品名：ラウンドアップ］耐性農作物の総称です。開発されている農作物には、ダイズ、トウモロコシ、ナタネ、ワタ等があります。
Liberty Link	ドイツのバイエルクロップサイエンス社の除草剤［商品名：リバティー］に耐性を持つ農作物の総称です。開発されている農作物には、ダイズ、トウモロコシ、ナタネ、ワタ等があります。
定量検査	遺伝子組換え食品の場合、遺伝子組換え食品の含有量を正確に測定する検査です。この場合、遺伝子組換え大豆の量が５％を超えるか否かを測定するものです。

（4）環境汚染物質検査結果

工業技術等の発展により様々な化学物質が生産・使用されています。これらの化学物質は河川や海水を汚染し、また、過去に使用されていた化学物質が分解されず、環境中に残ることで、魚介類に蓄積され、さらに、それを食べることで人の健康に影響を与える可能性も懸念されます。

これらの物質のうち水銀及び有機スズ化合物（ＴＢＴＯ、ＴＰＴＣ）について、県内で漁獲された魚介類の検査を実施しています。

検査項目	年間計画数	検査実施数	検査魚種	不適件数	目的
水銀	4	4	マダイ、メジカ カツオ、タイ、シマアジ	0	暫定的規制値を超過していないことの確認
ＴＢＴＯ、ＴＰＴＣ	10	10	マダイ	0	暫定的一日摂取許容量を超過していないことの確認

検査項目について

暫定的規制値	本来、規制値を定める際には、長期毒性研究の結果から、人体の一日摂取許容量（ＡＤＩ）を算出し、これを基にして定められます。しかし、ＰＣＢ等の長期毒性研究は、今後も継続されなければ、その研究の完成が見られない実情にあります。このため、その時点で入手し得る限りの国内外の研究成果を基礎として暫定的に人体の１日摂取量を算出し、それまでに得られた調査結果による食品の汚染の実態を勘案して当面の基準として定められています。
一日摂取許容量（ＡＤＩ）	一日摂取許容量とは、人が一生涯にわたり毎日摂取しても健康上、悪影響がないと推定される化学物質の最大摂取量です。実験動物等を用いた毒性試験を行い、有害な影響が観察されなかった最大の投与量である無毒性量を安全係数で割って算出されます。
水銀の暫定的規制値	総水銀として0.4ppmを超えた場合には、さらにメチル水銀の検査を行います。その結果0.3ppmを超えた場合に暫定的規制値を超えた魚介類と判定されます。
ＴＢＴＯ、ＴＰＴＣの暫定的一日摂取許容量	ＴＢＴＯ（酸化トリブチルスズ）とＴＰＴＣ（塩化トリフェニル）は共にスズを含む有機化合物で、貝や藻類の付着を防止する効果を持っているため塗料として船底に塗られたり、漁網に塗られて利用されてきました。しかし、ＴＢＴＯはその有害性と海洋汚染が問題となったことから、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」により平成元年12月に製造、輸入等が禁止されました。 ＴＢＴＯの暫定的一日摂取許容量は、1.6μg/kg/日（昭和60年設定）、ＴＰＴＣの暫定的一日摂取許容量は、0.5μg/kg/日（平成６年設定）と定められています。

（５）特定原材料（アレルゲン）検査結果

特定原材料（アレルゲン）を含む食品の表示は、食品表示法で規定されていることから、これらの特定原材料（アレルゲン）を含む食品を取り扱う製造業者及び加工業者に対し、特定原材料を使用していない他の食品への微量混入がないか、また、表示が正しいかを調べるため、食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しています。

検査項目（特定原材料の種類）	年間計画数	検査実施数	検査食品	不適件数	目的
卵	各10	5	菓子４、ゆでめん１	0	特定原材料について（１）適切な表示確認（２）製造工程中での混入がないことの確認
乳		5	菓子３、その他２	0	
そば		10	菓子３、めん類６、そうざい１	0	
小麦		5	菓子２、その他３	0	
落花生		10	菓子９、その他１	0	
えび・かに		―		―	
くるみ		―		―	
合計	70	35		0	

（６）添加物検査結果

添加物は、食品の保存性や品質の向上のために使用されています。

添加物が認められている基準を超えて使用されていないか、また、使用の認められていない添加物が使用されていないか、使用された添加物が正しく表示されているかなどを確認するため、販売や流通している食品の抜き取り検査（収去検査）を実施しています。

注：食品衛生法では、食品中の添加物が、人の健康に影響を与えないよう使用基準を定めています。検査では、この基準に基づき適否を判断しています。

添加物の用途区分	検査項目	年間計画数	検査実施数	違反件数（疑い含む）	目的
保存料	ソルビン酸等	22	14	1	規格基準等適合性確認
漂白剤	亜硫酸塩類	10	5	0	
酸化防止剤	ＢＨＡ等	10	5	0	
甘味料	サッカリンNa等	15	5	0	
発色剤	亜硝酸Na	15	7	0	
防カビ剤	イマザリル等	10	5	0	
合成着色料	食用赤色２号等	10	10	0	
品質保持剤	プロピレングリコール	3	―	―	
合計		95	51	1	

（７）カビ毒検査結果

アフラトキシン（aflatoxin）は、アスペルギルス（Aspergillus属）等のカビが作り出す毒の一種で、強い発がん性を有する物質として知られており、輸入穀類、ナッツ類等に含有されている可能性があります。

食品衛生法により、総アフラトキシン（アフラトキシンＢ１、Ｂ２、Ｇ１及びＧ２の総和）として、暫定基準10μg/kgを超えないことと規制されており、検査方法が確立し

た平成 25 年度から検査を実施しています。

規制値を超えてアフラトキシンが含有されていないか確認するため、販売や流通している穀類等の抜き取り検査（収去検査）を実施しています。

検査項目	年間計画数	検査実施数	違反件数	目的
総アフラトキシン(豆類･穀類)	10	0	0	アフラトキシンの指標(総アフラトキシン)を超過していないことの確認
総アフラトキシン（加工食品）		5	0	
合計	10	5	0	

（8）微生物検査結果

食品中に食中毒菌が存在しても直ちに食中毒がおこるわけではありませんが、規格で定められた基準に適合しているか又は自主衛生管理を向上するための指標に適合しているかを確認するために、食品の微生物（細菌）検査を実施しています。

食肉製品、清涼飲料水、冷凍食品等の食品は、食品衛生法により微生物の規格が定められていますが、菓子、そうざい等は規格が定められていません。三重県では、食品衛生法で微生物の規格基準が設けられていない食品について、独自の指標(「食品の衛生管理指標」）を定めています。

検査品目	検査実施数	不適合等件数	不適項目※1
清涼飲料水	13	0	
調理ご飯	78	4	生菌数４
調理パン	1	0	
生菓子（洋菓子）	62	12	生菌数２、大腸菌群 12、黄色ブドウ球菌１
生菓子（和菓子）	54	8	生菌数４､大腸菌群３､黄色ブドウ球菌１
そうざい（加熱）	218	5	生菌数１、大腸菌３、黄色ブドウ球菌１
そうざい（未加熱）	98	3	生菌数３、大腸菌１
豆腐	16	1	生菌数１
生食用鮮魚介類	81	2	生菌数２
魚肉練り製品	20	0	
食肉製品	20	1	大腸菌１、黄色ブドウ球菌１
浅漬	10	0	
アイスクリーム類	10	0	
計	681	36	

※１　複数の項目が不適合である検体を含んでいます。

検査項目について

生菌数	食品中に生存している全ての細菌の数で、一般的な汚染の指標となります。
大腸菌群	糞便や環境からの汚染の指標となります。
大腸菌	糞便系の汚染の指標となります。
黄色ブドウ球菌	食中毒菌の一つです。傷口や髪の毛等に存在することがあり、従業員の手指を介した汚染等が考えられます。

腸炎ビブリオ	食中毒菌の一つで、塩分を好む細菌です。腸炎ビブリオがついた食品（魚介類等）を調理した器具等からの汚染が考えられます。
サルモネラ属菌	食中毒菌の一つです。サルモネラに汚染された食品（鶏卵等）の加熱不足、サルモネラを保菌している従業員からの汚染等が考えられます。

（9）その他の検査

検査種類	検体数	検査の概要
給食等の食品検査	90	大量調理施設衛生管理マニュアルでは、「検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、－20℃以下で２週間以上保存すること。」と定めています。 検食（保存食）の細菌汚染の状況を知るために、一般細菌数や大腸菌、病原細菌の有無等の検査を行います。
拭き取り検査	64	食中毒を予防するために、食品の製造や調理の現場が細菌で汚染されていないかを検査する方法です。食品の製造加工に携わる人の手指や、調理器具、容器等は清潔で衛生的でなければいけません。これらの検査対象物の細菌汚染の状況を知るために、検査しようとする器具、器材または手指の一定面積内の一般細菌数や大腸菌群、病原細菌の有無等の検査を行います。

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生・表示班 電話：059-224-2343

Ⅱ　安全な食肉・食鳥肉の供給に関する取組

1　食品等の試験検査等に関する事項

（1）と畜検査、食鳥検査

食用として適さない食肉・食鳥肉が出荷されることがないように、と畜検査及び食鳥検査を実施しています。

検査区分	畜種	検査頭羽数
と畜検査	牛	2,638
	豚	30,410
食鳥検査※2	鶏	538,095

※2　鶏の検査羽数は、年間処理羽数が 30 万羽を超える大規模食鳥処理場（県内 1 か所）での検査羽数です。

（2）残留有害物質モニタリング調査等

食肉及び食鳥肉に農薬や動物用医薬品が残留していないか、定期的にモニタリング検査を実施しています。

注：モニタリング検査は、病歴や治療歴のある（動物用医薬品使用の疑いのある）家畜の検査ではなく、正常なものについて定期的に実施する検査です。

区分	年間計画数	検査実施数				検査結果（違反数）
		食肉（牛）	食肉（豚）	食鳥肉（鶏）	計	
抗生物質	135	32	32	4	68	0
合成抗菌剤	5	—	5	—	5	0
テトラサイクリン系抗生物質	5	—	5	—	5	0
内部寄生虫用剤	10	—	10	—	10	0

検査項目について

抗生物質	微生物が産生する物質で、他の微生物の増殖を抑える作用のあるものをいいます。（ペニシリン系、マクロライド系、テトラサイクリン系）
合成抗菌剤	化学的に合成した薬剤で、微生物の増殖を抑える作用があるものをいいます。（スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモノメトキシン、スルファジメトキシン、スルファキノサリン、ピリメタミン、ナイカルバジン、チアンフェニコール、オキソリン酸、ナリジクス酸、ピロミド酸）
テトラサイクリン系抗生物質	オキシテトラサイクリン、テトラサイクリン、クロルテトラサイクリン
内部寄生虫用剤	体内に寄生する寄生虫の増殖を抑えたり、殺したりする薬剤です。

（3）微生物検査

と畜検査及び食鳥検査で合格となった枝肉、食鳥と体について、と畜作業等の衛生状況を確認するために定期的にモニタリング検査を実施し、微生物汚染防止に努めています。

区分	年間計画数	検査検体数			
		食肉（牛）	食肉（豚）	食鳥肉（鶏）	計
腸管出血性大腸菌	60	40			40
サルモネラ	60		20	20	40
カンピロバクター	40			20	20
一般細菌・腸内細菌科菌群数等	360	50	50	80	180

2　監視指導に関する事項

と畜場や食鳥処理場のとさつ･解体処理施設等の衛生管理が適切であるか定期的に検査を実施しています。

区分	年間計画数	検査検体数		
		と畜場	食鳥処理場	計
腸管出血性大腸菌	20	10		10
サルモネラ	35		24	24
カンピロバクター	35		24	24
一般細菌・腸内細菌科菌群数等	180	66	48	114

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生・表示班 電話：059-224-2343

Ⅲ　自主衛生管理の促進に関する取組

1　「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」の支援

令和３年６月から「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」がすべての食品等事業者に対し制度化されたことから、各食品等事業者の「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」の実施状況を確認し、その適切な運用にかかる支援及び指導を行っています。また、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理は、実施、記録及び定期的な見直しの継続が重要であることから、施設の運用状況に応じた助言を行い、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の推進を支援しています。

2　三重県食品の自主衛生管理認定制度

三重県では、平成 19 年度に食品等事業者の自主衛生管理を促進するため、「三重県ＨＡＣＣＰ手法導入認定制度」を制定しました。また、平成 23 年度から、「三重県ＨＡＣＣＰ手法導入認定制度」を食品等事業者にとってより取り組みやすい制度に見直した「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を制定し、自主的な一般衛生管理の向上を支援しました。

なお、平成 30 年６月の食品衛生法改正により、令和３年６月から全ての食品関連施設においてＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が原則義務化されたため、令和３年度から新規申請・認定を終了し、現在、認定施設へのフォローアップを行っています。

令和８年９月 30 日現在の認定施設状況

三重県食品の自主衛生管理認定制度に基づく認定施設数	31 施設

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生・表示班 電話：059-224-2343

Ⅳ　食品の適正表示に関する取組

1　監視指導に関する事項

食品の表示は、消費者が食品を購入するときに、正しく食品の内容を理解し、選択するうえでの重要な情報源となっています。

消費者に正確な情報を伝えるため、食品表示法に基づく食品表示制度について消費者及び事業者に普及啓発を行うとともに、食品の販売や製造者等に立入の際は食品表示が適正になされているかの監視指導を実施しています。

（1）監視施設数

食品表示において、近年問題となっている重篤な健康被害のおそれがあるアレルゲンの表示について重点的に監視指導を行うとともに、表示事項が欠落しているなど、不適正な表示の食品を確認した場合は、事業者に対して改善するよう指導しています。

対象施設	監視施設数	うち不適発見 施設数	うち指示・命令 件数
食品製造・販売業者	636	78	0
農産物直売所 （朝市・青空市等）	35	21	0
計	671	99	0

（2）米穀の品種の確認

品種が適正に表示されているか確認を行うため、小売店で販売されている米を買い上げ、科学的検査（品種を判別するＤＮＡ検査を行います）。

検査品目	検査実施数	検査結果	
		品種判別	
		適正	不適
米	―	―	―

※　下半期に実施を予定

（3）アサリの産地確認

令和４年度のアサリの産地偽装を受けて、小売店で販売されている国産アサリを買い上げ、科学的検査を行い、外国産アサリの混入の有無の確認を行いました。

検査品目	検査実施数	検査結果
アサリ	2	適正

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生・表示班 電話：059-224-2343

Ⅴ　食の安全・安心の相互理解に関する取組

1　リスクコミュニケーションに関する事項

食品の安全・安心の確保について消費者、食品等事業者、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懇話会やフォーラムを関係部局と協力して開催しています。

リスクコミュニケーション		講習会等	
回数	参加者数	回数	参加者数
69	1,979	167	4,771

2　情報提供に関する事項

「三重県食中毒警報発令要領」に基づき、食中毒の発生しやすい気象条件になった７月14日、７月21日に食中毒警報を発令し、報道や県ホームページ等を利用し情報提供を行いました。

消費者が食品に対して正しく理解する機会として、新型コロナウイルス感染対策に配慮し、ＷＥＢを活用した講習会による正しい知識の普及啓発を行うとともに、食品衛生月間（８月）に関係機関と共同で県内の大規模小売店等において街頭啓発やリーフレットの設置を行いました。

県ホームページでは食品衛生や食品表示等に関する情報提供を行っています。

令和３年６月以降は食品衛生法及び食品表示法の改正により食品等事業者が食品等の自主回収を行った場合の届出が義務付けられ、国が一元的にシステムで公表しています。

3　コンプライアンス意識の向上に関する事項

食品等事業者のコンプライアンス意識の向上のために、環境生活部、農林水産部と連携してコンプライアンス研修を実施します。

対象	実施数	参加者数	備考
食品等事業者	―	―	

※　下半期に実施を予定

事務担当	医療保健部食品安全課 食品衛生・表示班 電話：059-224-2343