

# 和歌山県食の安全・安心確保のための 基本方針



和歌山県

## はじめに

県では、平成16年1月に「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のための基本方針」を策定し、食の安全・安心確保のための施策を総合的かつ計画的に推進してまいりました。

近年、食のグローバル化が進むとともに、中食・外食といった自ら調理を行わない食事の機会が増えており、食の安全・安心に対する関心がますます高まっています。

こうした状況を踏まえ、これまでの基本的な考え方を継承しつつ、<sup>ハサップ</sup>HACCPに沿った衛生管理の普及推進など、食の安全・安心確保のための施策を一層推進するため、今般、基本方針の見直しを行いました。

県民の健康で潤いのある豊かな食生活の確保、並びに安全・安心な県産食品の一層の信頼向上とブランドの確立に向け、これからも努めてまいります。

最後に、基本方針の改定に当たり、熱心な御審議を賜りました「和歌山県食の安全県民会議」の委員各位をはじめ、貴重な御意見をいただきました皆様に心から感謝申し上げます。

令和4年6月

和歌山県知事

仁坂吉伸



# 目次

I	趣旨	1
II	基本理念	1
III	安全・安心への取組の基本的な考え方	
	(1) 安全への取組	2
	(2) 安心への取組	2
IV	関係者の責務と役割	
	(1) 県の責務	3
	(2) 生産者・事業者の責務	3
	(3) 消費者の役割	4
V	安全への取組	
	(1) 生産から流通・販売までの全ての過程に <sup>ハ</sup> ACC <sup>サ</sup> P <sup>ツ</sup> に沿った 衛生管理の普及推進	5
	(2) 監視・検査体制の強化	6
	(3) 健康危機管理の強化	6
VI	安心への取組	
	(1) 食品表示の適正化	7
	(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進	8
	(3) コンプライアンスの向上	9
	(4) 生産から販売までの食品情報を公開する仕組み（トレーサビリティ） の導入と普及	9
	(5) 食に関する情報交換への参加	10
	(6) 認証制度等の充実	10
	(7) 環境にやさしい食品づくり	11
	(8) 食育・地産地消の推進	11
VII	推進体制	12
	(1) 和歌山県食の安全推進本部	12
	(2) 和歌山県食の安全推進会議	12
	(3) 和歌山県食の安全県民会議	12
	資料	
	用語説明	13
	食に関する・認定・認証・届出制度	15

# 和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針

## I 趣 旨

県では、平成16年1月に「消費者の生命及び健康を<sup>まも</sup>る」ことが最も大切な使命との認識のもと、安全で良質な食品を安心して購入できるような供給体制を確立するための方策として、全ての県民の方々に共通の認識を持っていただくための「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のための基本方針」（以下「基本方針」という。）を策定しました。

また、基本方針に基づき具体的な取組や数値目標を盛り込んだ「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のためのアクションプラン」を策定して、消費者、生産者・事業者及び県の連携のもと、食品の生産から製造・加工、流通・販売、消費に至る全ての過程での安全・安心施策を展開してきました。

さらに、食の安全や安心を揺るがす事件の発生などにより消費者の食に対する不安や不信が高まる中、食に対する消費者の信頼をより確かなものとするため、平成27年3月に基本方針を改定して食の安全・安心の確保に向けた取組を推進してまいりました。

その後、平成27年4月に、食品を摂取する際の安全性及び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、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度である食品表示法（※1）が施行されました。また、食品衛生法（※2）の一部改正により、令和3年6月から国際的な衛生管理システムであるHACCP（※3）に沿った衛生管理が制度化されるなど、食の安全・安心を取りまく状況は変化しています。

これらの状況を踏まえ、これまでの基本的な考え方を継承しつつ、食の安全・安心確保のための施策をより一層推進するために、基本方針の一部を改定しました。

## II 基本理念

食の安全・安心の確保は、消費者の生命及び健康を護ることが最も重要であるという認識のもと、食品の生産から消費に至る全ての過程で、県民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づき必要な措置が講じられるとともに、消費者が自主的かつ合理的な食品選択ができるよう必要な情報が提供されなければなりません。県では食品安全基本法（※4）の基本理念にのっとり、食の安全・安心を確保するための施策を策定・実施しています。

また、食の安全・安心の確保は、県、生産者・事業者及び消費者がそれぞれの責務と役割を認識し、相互理解のうえ、協働することにより実現するものです。

## III 安全・安心への取組の基本的な考え方

### (1) 安全への取組

食品の生産から消費に至る全ての過程でリスク管理を向上させるため、HACCP<sup>ハサツプ</sup>に沿った衛生管理を推進するとともに、県外産や輸入食品を含めた県内に流通する全ての食品の安全性を確保する監視体制の拡充に取り組みます。

### (2) 安心への取組

消費者が、自ら求める食品を安心して購入できるようにしなければなりません。そのため、消費者、生産者・事業者及び県が食に関する正しい情報を共有して、意思疎通を図り、互いに協力して消費者の安心を確保するための活動に取り組みます。

## 消費者の生命及び健康を護る

### 「安全」への取組

食品の生産から製造・加工、流通・販売、消費に至る全ての過程において、リスク管理を向上させる取組

- 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCP<sup>ハサツプ</sup>に沿った衛生管理の普及推進
- 監視・検査体制の強化
- 健康危機管理の強化

### 「安心」への取組

消費者、生産者・事業者及び県が互いに意思疎通を図り、食に関する正しい情報を共有し、互いに協力して消費者の安心を確保するための取組

- 食品表示の適正化
- 人の健康に役立つ食品表示の推進
- コンプライアンスの向上
- 生産から販売までの食品情報を公開する仕組み（トレーサビリティシステム）の導入と普及
- 食に関する情報交換の参加
- 認証制度等の充実
- 環境にやさしい食品づくり
- 食育・地産地消の推進



## IV 関係者の責務と役割

### (1) 県の責務

基本理念にのっとり、次の取組を進めます。

#### ①消費者の視点に立って、生産から消費までの全体を考えた施策を推進します。

食の安全・安心を確保するため、食品の生産から流通・販売に至る全ての過程における監視指導を行うなど、必要な施策を総合的に策定し、計画的に実施するとともに、生産者・事業者によるリスク管理への取組を支援します。

#### ②食に関する情報交換を推進します。

食は、消費者の生命や健康に多大な影響を及ぼすものであるため、食に関する情報を、適時・的確にわかり易く県民に開示・提供し、説明を行います。

こうした情報提供と併せて、県民との意見交換に努め、開かれた形で食の安全・安心を確保するための施策を推進します。

#### ③健康危機管理を推進します。

食の安全や健康を脅かす県内外の事件・事故等の情報をできるだけ早くとらえ、消費者をはじめ生産者・事業者などに迅速に注意を促すとともに、必要に応じ回収などの対策を速やかに実施して、健康被害の発生及び拡大を防止します。

### (2) 生産者・事業者の責務

基本理念にのっとり、次の取組を進めます。

#### ①自主的にリスク管理の向上を推進します。

食品供給者として、消費者に安全な食品を提供する責務があることを認識し、生産から流通・販売までの各過程で自主的な衛生管理及び品質管理の向上を推進します。

また、取り扱う食品が消費者の健康を損なうおそれがある場合には、迅速かつ的確に発生及び拡大の防止に取り組みます。

#### ②消費者に安全・安心を積極的に届ける取組を行います。

食品に関する正確かつ適切な情報提供に努めるとともに、産地や製造所などを公開して消費者との交流を図ります。また、安全・安心を認証する制度に積極的に取り組むとともに、栄養成分表示<sup>(※5)</sup>を行い、機能性に関する科学的知見を集め、消費者が知りたい健康に関する情報提供にも取り組みます。

### ③消費者の信頼確保に取り組みます。

経営者から従業員まで食に携わる全ての者は、法令を遵守することはもとより、高い倫理観をもって、消費者に安全な食品を提供することが使命であると認識し、誠実な姿勢と真摯な取組により、消費者の信頼を確保します。

### ④県の施策に参画するとともに、環境に配慮した食品の供給に努めます。

県が実施する食の安全・安心の確保のための施策に意見を述べるとともに、積極的に参画するよう努めます。

また、環境にやさしい食品の供給活動を追求し、環境への負荷や影響をできるだけ小さくするような生産方式に取り組むよう努めます。



## (3) 消費者の役割

基本理念にのっとり、次の取組を進めます。

### ①食について理解を深め、意見を述べるよう努めます。

食品には、ゼロリスクはないことを理解し、衛生的な取扱いや健康を保持及び増進するための食について、日頃から考える習慣を身につけるよう努めます。

また、食に関する情報を収集し、正しい知識の習得に努めるとともに、食の安全・安心を確保するための施策への意見を述べるよう努めます。

### ②県の施策に参加し、生産者・事業者と交流するよう努めます。

県が開催する食の安全・安心に関するイベント、講習会などに積極的に参加するとともに、生産者・事業者が実施する産地や製造所の見学などに参加するよう努めます。



## V 安全への取組

### (1) 生産から流通・販売までの全ての過程にHACCPに沿った衛生管理の普及推進

HACCPは、食品の衛生管理において、最も効果的で柔軟性のある国際標準の衛生管理方法です。県においても、これまでHACCPに沿った衛生管理の導入を促進する取組を進めてきました。生産から製造加工及び流通・販売までの各過程にHACCPに沿った衛生管理を導入し、県内で生産及び流通する食品の高い安全性を確保するために、各種の認証制度を設け、その活用を促してきました。

平成30年に食品衛生法が一部改正され、原則としてすべての事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化されました（令和3年6月から施行）。県では、関係団体と連携しながら事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に運用できるよう助言や指導を行うとともに、輸出や取引条件としてコーデックス（※6）のHACCPに取り組もうとする事業者に対しては、県HACCPシステム認証の取得を促すなどの支援を行います。

なお、食の安全確保の観点から、生産者・流通事業者に対しても引き続きHACCPに沿った衛生管理の普及に取り組めます。

さらに、HACCPについて一層理解が進むよう消費者への周知を図るとともに、認証制度等（P15参照）の普及に取り組めます。



< 従来方式とHACCP方式の衛生管理の違い >



## (2) 監視・検査体制の強化

生産者・事業者のリスク管理が適切に行われているかを確認するためには、有害な物質などによる汚染の実態や農林漁業の生産資材<sup>(※7)</sup>、添加物の使用状況や農薬、動物用医薬品の残留状況などを定期的に検査することが必要です。

そのため県では、食品衛生監視員の増員や検査件数の拡大など、監視・検査体制の整備に努めてきました。また、生産者・事業者のリスク管理に対する指導や助言を行うとともに、試験研究機関と協力して、分析検査技術の向上や効率化に取り組んできました。

今後とも、監視・検査体制の充実に努め、必要な指導や助言を行うとともに、監視や検査の結果については、速やかに県民に公表します。また、生産者・事業者が自主的に検査が実施できるよう簡易検査法の開発や分析検査技術の提供に努めます。



## (3) 健康危機管理の強化

県では、食品による重大な健康被害など、緊急事態への対応や拡大防止のための体制を平時から整備しています。万一、健康危機が発生した場合の連絡、連携、対応についての準備はもとより、常に近畿広域連携協議会<sup>(※8)</sup>等を活用し、国や他の自治体と連携をとりながら県内外の情報を収集・分析し、問題となるおそれがある場合には、速やかに事実確認や実態調査を行い、関係機関や消費者、生産者・事業者などに情報提供しています。

また、生産者・事業者が法令違反やそのおそれがある食品等にかかる自主回収を行ったときは、速やかに県に報告し、県が自主回収に関する情報を県民に公表することで、食品等による健康被害を防止する措置を行っています。

さらに、平成30年の食品衛生法改正で、特別の注意を必要とする成分等<sup>(※9)</sup>を含む食品について、事業者から国への健康被害情報の報告制度が創設されたことから、県では、これらの情報についても、速やかに県民に公表します。

## VI 安心への取組

### (1) 食品表示の適正化

生産者・事業者は、食品表示法（平成27年4月1日施行）に基づき、消費者に対して、食品の安全性や品質などを分かりやすく表示しなければなりません。

県では、食品表示法が制定される以前から、全国に先駆け、食品表示の一元的な相談窓口を開設するとともに、生産者・事業者に対し、表示のルールを正しく理解してもらうよう講習会の開催や情報提供に取り組んでいます。

また、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）<sup>(※10)</sup>に基づき、関係機関と連携し、県民がより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ります。

さらに、消費者が買い物の時に食品の表示をチェックする食品表示ウォッチャー制度<sup>(※11)</sup>を設けています。

超高齢社会を迎える中、消費者、特に高齢者が安心して食品を選ぶことができるよう、より一層食品表示に関する正しい知識の普及に努めます。

また、不適正な表示が見つかった場合は、適正な表示を行うよう、生産者・事業者への指導や必要な措置を行っていきます。



名 称	緑茶（清涼飲料水）
原 材 料 名	緑茶（国産） / ビタミンC、酵母粉末
内 容 量	500mL
賞 味 期 限	20××年○月△日
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	□□飲料株式会社 和歌山県和歌山市小松原通1-1



## (2) 人の健康に役立つ食品表示の推進

食は生命の源であり、健康の保持及び増進に欠くことのできないものです。食生活を取り巻く社会環境や消費者のライフスタイルが変化し、生活習慣病（※12）や栄養バランスの乱れが大きな問題となっています。加えて、消費者の健康意識が高まってきていることもあり、消費者自らが栄養に関する情報を取捨選択し、求める食品を適切に選択できるように栄養成分表示が義務化されました（令和2年4月1日施行）。

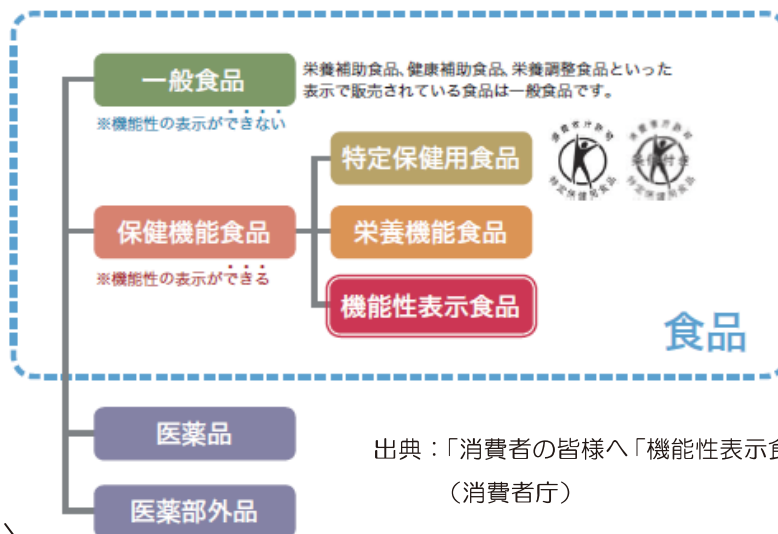


出典：「栄養成分表示を活用してみませんか？」（消費者庁）

また、食品の栄養成分が身体にどのように良いのかという表示が、保健機能食品制度（※13）において認められています。

これにより、消費者は健康に役立つ食品を選ぶための情報が増えることとなり、健康で栄養バランスのとれた食生活を送ることが期待されています。

県では、消費者が健康に役立てられるよう栄養成分表示に関する知識の普及を行うとともに、食品に含まれる栄養成分や機能性についての研究の推進を支援します。



出典：「消費者の皆様へ「機能性表示食品」って何？」（消費者庁）

### 〈保健機能食品〉

#### ○特定保健用食品

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。

#### ○栄養機能食品

一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。

#### ○機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。

### (3) コンプライアンスの向上

産地偽装、消費期限の改ざんなど食品表示への信頼を損なう行為が後を絶ちません。こうした行為が起こる背景には、生産者・事業者が利益優先に傾いてしまい、コンプライアンス<sup>(※14)</sup>意識が欠如してしまうことや法令に関する知識の不足があるものと考えられます。

消費者が自主的かつ合理的により良い食品を選ぶためには、食品表示は、常に適正でなければなりません。

このため、県では、生産者・事業者を対象に、法令の遵守や自主的な規制の設定などコンプライアンスへの取組についての講習会を行い、意識の向上と管理体制の構築を支援していきます。

### (4) 生産から販売までの食品情報を公開する仕組み（トレーサビリティシステム）の導入と普及

トレーサビリティシステム<sup>(※15)</sup>は、食品に関する情報をさかのぼって追跡できる仕組みです。

具体的には、生産者・事業者が食品の生産から販売までのそれぞれの段階で生産履歴や原材料の仕入れ先、食品の製造加工元、販売などの生産・流通情報を記録、保管、公表し、消費者が食品を購入する際に、識別番号などによりその食品の生産や流通情報をさかのぼって確認できる仕組みです。

トレーサビリティシステムを取り入れれば、問題が発生した時にその原因を明らかにし、問題のある食品を追跡し、回収することが容易になります。

また、消費者が求める生産や流通履歴に加え、衛生管理や品質管理の状況などを積極的に公開することによって、消費者の安心感を醸成し生産者・事業者との「相互に顔の見える関係づくり」にもつながります。

今後、トレーサビリティシステムの拡大が想定されるため、県内で生産される食品への導入と普及に取り組めます。



< トレーサビリティシステムについて >

## (5) 食に関する情報交換への参加

消費者が求める食品を安心して購入できるように、県では、ホームページや広報誌等を通じて情報提供を行うとともに、相互理解を深めるため、消費者、生産者・事業者及び行政の関係者が一堂に会し、意見交換をするシンポジウムやタウンミーティングを開催しています。

また、県民が行政に対して何を求めているかを把握し、県民の意見を施策に反映させるため、学識経験者、消費者、生産者・事業者などで構成する「食の安全県民会議」を開催しています。

今後も、食の安全・安心に関する施策を分かりやすく伝え、正しく理解してもらおうとともに、得られた意見を施策に反映していきます。



## (6) 認証制度等の充実

生産者・事業者の安全・安心への取組が消費者に正しく評価され、食品への信頼性が高まる実効性のある認証制度等（P15参照）の充実に努めてきました。

また、認証等に基づく管理がその後も適正に行われているかを監視する体制の整備も併せて進めてきたところです。

認証等を受けた事業者にとっては、より高い安全性をPRできるメリットがあり、販路の拡大につなげることができます。

県内で生産される食品の信頼性をより一層高めるため、関係機関と連携して認証制度等の更なる充実に努めるとともに、その周知に努めます。

## (7) 環境にやさしい食品づくり

県で生産される食品をブランドとして維持・向上させるためには、おいしさや新鮮さに加え、和歌山県の豊かな自然がもたらす付加価値が大切であり、自然環境にやさしい食品づくりが求められています。

この豊かな自然環境を維持するためには、食品の供給過程の中で、特に生産段階で化学物質などの使用の適正化を進め、農地や漁場などの生産環境と地域の自然環境を良好に保つことが大切です。

県は、環境に配慮した生産活動に取り組む生産者を支援します。

さらに事業者や消費者に対しても食品ロス<sup>(※16)</sup>の削減やごみの減量、リサイクルの実施などを通じて、資源やエネルギーの消費を抑え、良好な環境保全に取り組むことを求めます。

## (8) 食育・地産地消の推進

全ての県民の食への関心が高まるよう、県では食育<sup>(※17)</sup>に関するイベントや各種研修会の開催、ホームページによる情報発信など、食育の推進に取り組んできました。また、地産地消<sup>(※18)</sup>が広がるよう、学校給食での利用拡大、イベントや直売所での消費啓発など、地場産物の消費拡大に取り組んできました。

県では引き続き、家庭、保育所・認定こども園・幼稚園・学校及び地域が支え合い、心身ともに健全で豊かな生活を送れるよう、県民みんなが学び、理解し、実践できる食育の推進に努めます。また、安全・安心な農林水産物の生産と的確な情報発信、消費者との様々な形での交流及び地域産業や学校との協力による地場産物の利用促進などを通じて、地産地消の推進に努めます。



## VII 推進体制

### (1) 和歌山県食の安全推進本部

和歌山県における食品の生産から製造・加工、流通・販売、消費に至る全ての過程において安全施策を総合的に構築し、県民の食に対する安全・安心を確保するため、「和歌山県食の安全推進本部」を設置します。

### (2) 和歌山県食の安全推進会議

食の安全推進本部に関する調整・検討を行うため、県の施策担当課室長で組織する「和歌山県食の安全推進会議」を設置します。

### (3) 和歌山県食の安全県民会議

食の安全・安心確保に関連する施策に県民の意見を反映させるため、学識経験者、消費者、生産者・事業者からなる「和歌山県食の安全県民会議」を設置します。



## 用語説明

### ※1 食品表示法

国民が食品を摂取する際の安全性の確保や、自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保することを目的とする法律。

### ※2 食品衛生法

食品の安全性の確保のため、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることを目的とする法律。

### ※3 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Pointの略)

食品の衛生管理手法の一つであり、「危害要因分析重要管理点」ともいう。

HACCPは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の品質管理の手法で、食品の製造工程全般を通じて危害の発生原因を分析し、重要管理事項を定め、より一層の安全確保を図る科学的管理方式のこと。

従来型の衛生管理は、最終製品を抜き取り検査により品質を確認する方法が主体であったが、HACCPでは、原料から製品に至るまでの全ての工程において健康被害を生じるおそれのある危害要因を特定し（危害要因分析 Hazard Analysis：HA）、そのうち特に危害要因の排除に不可欠な工程(重要管理点 Critical Control Point：CCP)を管理することにより、製品の安全性を保証している。

### ※4 食品安全基本法

食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする法律。

### ※5 栄養成分表示

食品表示法の改正で全ての加工食品に表示することが義務化（免除規定あり）。令和2年4月1日から施行。熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、食塩相当量をそれぞれ順に記載することとなっている。また、免除規定に該当する場合であっても、カルシウムやビタミンCなどを含む（多い、少ない等）旨の表示する時は、この5項目と合わせて表示する必要がある。

### ※6 コーデックス(委員会)

消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織。コーデックス委員会は、食品の安全性と品質に関して国際的な基準を定めている。

### ※7 農林漁業の生産資材

肥料、農薬、飼料、動物用の医薬品など、生産活動に必要な物資のこと。

### ※8 近畿広域連携協議会

食品衛生法に基づき、近畿厚生局並びにその管轄区域内の府県及び保健所を設置する市を構成員として、監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図る組織。

### ※9 特別の注意を必要とする成分等



食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの。プエラリア・ミリフィカ等が指定されている。

#### ※10 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為を規制することで、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。

#### ※11 食品表示ウォッチャー制度

食品表示の適正化を図るため、日常生活において消費者が買い物の際に食品の表示をモニタリングする、和歌山県の制度。

#### ※12 生活習慣病

食事や運動・喫煙・飲酒・ストレスなどの生活習慣が深く関与し引き起こされる病気で、高血圧・脂質異常症・糖尿病・肥満が代表的なものとなる。

#### ※13 保健機能食品制度

国が定めた安全性や有効性に関する基準などの従って食品の機能が表示されている食品。医薬品と異なり、疾病の治療や予防のために摂取するものではない。

#### ※14 コンプライアンス

法令遵守だけでなく、企業倫理や社会的規範を含めたもの。

#### ※15 トレーサビリティシステム

食品の生産、製造加工から流通に至る各段階の情報を消費段階からさかのぼって把握できる仕組みのこと。

#### ※16 食品ロス

食べ残しや規格外品、売れ残りなどにより本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のこと。食品ロス削減に向けて、生産者・事業者や消費者がそれぞれの立場で取組んでいくことが求められる。

#### ※17 食育

様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できるよう育てること。健全な心と身体を培い、未来に向かって羽ばたく力を作り上げる基礎となる。

#### ※18 地産地消

地域で生産された農林水産物を生産された地域内で消費する取組。消費者にとっては、安全・安心で新鮮な農林水産物の確保、農林漁業者にとってはコスト低減や生産者と消費者の交流促進による地域活性化に繋がる取組となる。

## 食品に関する認定・認証・届出制度

### 和歌山県<sup>ハサップ</sup>HACCPシステム認証制度

食品等事業者がコーデックスの<sup>ハサップ</sup>HACCPに取り組んでいることを認証する制度です。

### 和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度

県内の生鮮食品に対する消費者の安心と信頼につなげるため、生産者の自主的な衛生管理を推進し、認証する制度です。



### 食品の流通及び販売段階における衛生管理届出制度

フードチェーン全体における食品の安全と消費者の安心を確保するため、流通及び販売事業者の自主衛生管理の取組を保健所が評価する制度です。



### 有機農産物日本農林規格

3年以上の間、化学肥料及び農薬を使用せず、堆肥等で土づくりを行った農園で栽培するなど、国の基準に合格した農作物をいい、このマークがないと、「有機」や「オーガニック」の表示はできません。



### 和歌山県特別栽培農産物認証制度

化学合成農薬と化学肥料の使用を通常栽培の半分以下に抑えるなど、県が定めた基準に適合した農作物を認証する制度です。



### 和歌山県エコファーマー認定制度

「環境にやさしい農業」を推進するため、たい肥等の有機物施用による土づくりを基本に、化学合成農薬と化学肥料を減らす努力をしている農業者を、知事が「エコファーマー」として認定する制度です。



### 和歌山県ふるさと認証食品認証制度

「梅干し及び調味梅干し」などについて、県独自の基準を定め、その基準をクリアしたものを地域の特性を十分に活かした特産品として認証する制度です。



### 和歌山県優良県産品推奨制度

安全・安心を基本に、幅広い分野で優れた県産品を「和歌山県内で生産・製造されたもの」「安心・安全を重視したもの」「和歌山らしさ・和歌山ならではのもの」の観点から優良な県産品を選定・推奨する制度です。



### わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度

より安全なわかやまジビエ（和歌山県内で捕獲された野生イノシシ及びシカの肉）を消費者の皆様へ提供するため、処理施設で取り組んでいる<sup>ハサップ</sup>HACCPに沿った衛生管理を県が評価・認証する制度です。







発行

和歌山県環境生活部県民局 食品・生活衛生課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL 073-441-2622 FAX 073-432-1952

e-mail e0316001@pref.wakayama.lg.jp

インターネットで情報提供「食の安全・安心わかやま」

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/index.html>