

食の安全・安心・信頼

Action Plan

確保のためのアクションプラン

平成20年度～平成22年度



和歌山県

はじめに

食は、私たちにとって欠くことのできないものであり、何より安全、安心でなければなりません。

しかしながら、近年の牛海綿状脳症（BSE）をはじめ、食中毒や食品表示の偽装問題など、食の安全を脅かす事件や事故が多発し、県民の食の安全に対する不安や不信感が高まるとともに、より安全で安心な食品の確保が求められています。

そこで本県では、「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のための基本方針」に基づき平成17年度から19年度までの「アクションプラン」を策定し、各種施策を実施してまいりました。

そして今般、食品を取り巻く環境変化や様々な課題を踏まえ、平成22年度までの行動計画として、新たにこの「アクションプラン」を策定いたしました。

今後は、このアクションプランに基づき、消費者、食品関連事業者などの関係者の皆様とともに、安全で安心、そして信頼できる食生活の実現を目指し、積極的に取り組んでまいりますので、県民の皆様のより一層のご理解とご協力をお願いいたします。

最後に、このアクションプランの策定に際しまして、貴重なご意見をいただきました「和歌山県食の安全県民会議」の委員の皆様をはじめ、ご協力をいただきました県民の皆様に、心から感謝申し上げます。

平成20年3月

和歌山県知事 仁 坂 吉 伸

目次

○策定の趣旨	1
○性格	1
○計画期間	1
○食の安全の推進体制	1
○アクションプランの進行管理	2
○アクションプランの構成	3
○アクション	
I 安全	
(1) 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進	
生産段階の自主管理の推進	5
加工・製造段階、流通段階の自主管理の推進	8
消費段階の自主管理の推進	10
(2) 監視・検査体制の強化	
食肉・食鳥肉の衛生確保	11
食品営業者の監視指導	13
農薬、動物用医薬品などの流通の監視	16
流通食品の検査	17
分析技術の向上と効率化	19
II 安心	
(1) 食品表示の適正化	20
(2) 生産から販売までの食品情報を追跡するしくみ(トレーサビリティシステム)の導入と普及	23
(3) 危機管理の強化	25
III 信頼	
(1) 県民の協働	
食に関する情報交換への参画	27
食育の推進	29
地産地消の推進	33
(2) 信頼を支えるしくみ	
実効性と透明性を重視した認証制度の充実	35
環境にやさしい食品づくり	36
○用語の解説	38

策定の趣旨

このアクションプランは、県民の皆様に、県の施策や取り組みを示し、消費者や生産者・事業者などの関係者と協働して食の安全を実現していくために策定しました。

性 格

このアクションプランは、平成16年1月に策定した「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のための基本方針」に基づき、県の施策や取り組みをまとめて示した行動計画です。

計画期間

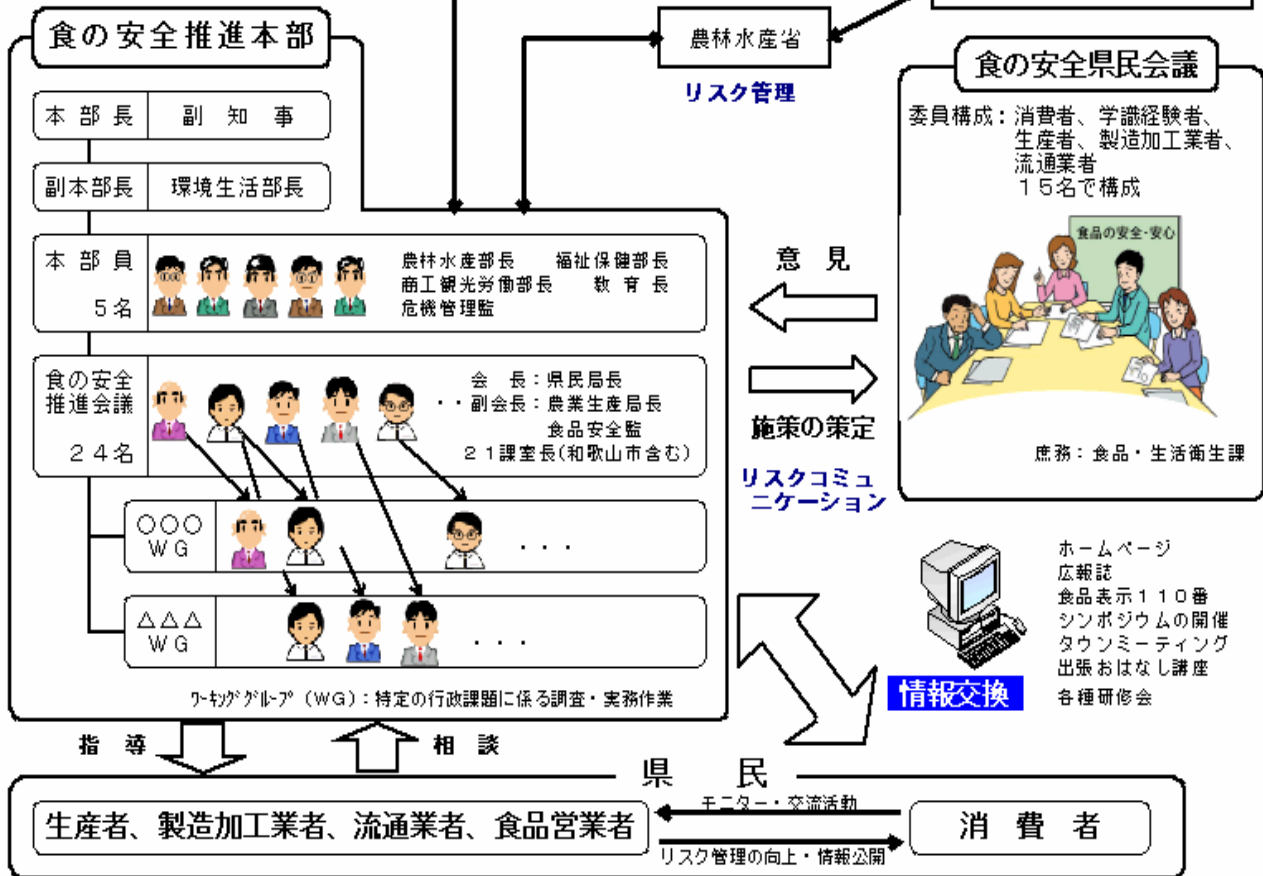
平成20年度から22年度までの3年間とします。
計画期間中に大きな社会情勢の変化や食の安全確保に関して大きな変化が生じた場合などは見直します。

食の安全の推進体制

本県における食品の生産から製造・加工・流通・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」を設置するとともに、その下部組織として施策を直接担当している21課室長（和歌山市保健所長を含む）で組織する「食の安全推進会議」を設置し、従来各所属で独自に実施していた施策を調整し、より効率的で有効な施策の実施を目指します。

また、消費者を始め食に携わる各界の方々からご意見・ご提言を頂くことを目的に「和歌山県食の安全県民会議」を設置し、基本方針・アクションプランの策定や各種施策づくりの過程でご意見を頂きながらより充実した施策を展開します。

和歌山県食の安全推進体制の概念図



アクションプランの進行管理

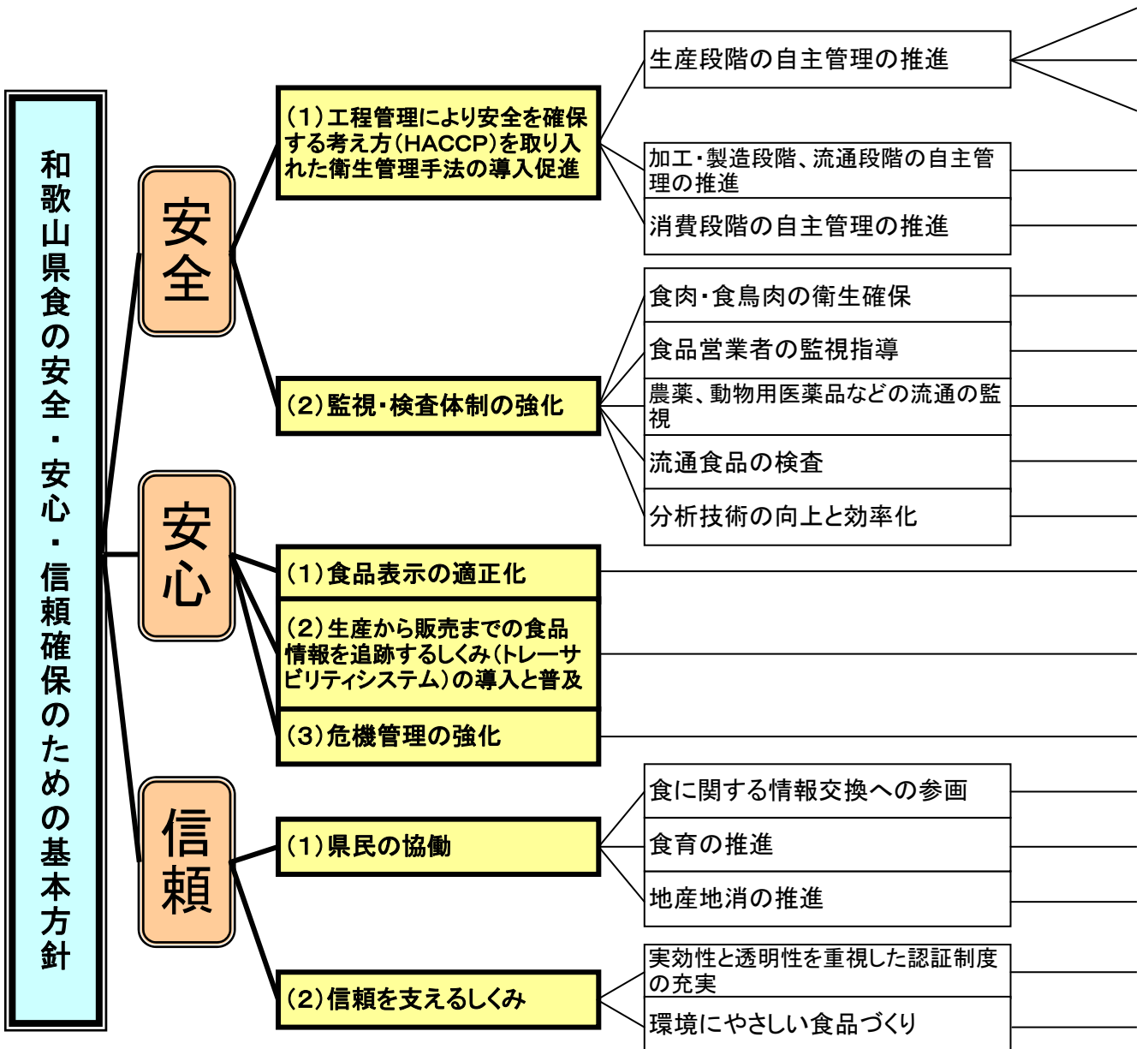
アクションプランに基づく事業の進行管理及び評価を毎年行い、その実施状況等について、「和歌山県食の安全推進本部」に報告するとともに「和歌山県食の安全県民会議」での審議とご意見を頂きながら進めてまいります。

また、制度の改正等によって、取り組み内容の修正や新たな取り組みが必要になった場合はアクションプランを適宜見直します。

アクションプランの構成

このアクションプランは基本方針に基づき、安全・安心・信頼への取り組みの「重点取り組み事項」に沿って分類し、整理しています。
 また、107の取り組み事項のうち、42の取り組みについては、目標値を設定しています。

重点取り組み事項



安全 食品の生産から製造・加工、流通、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り組み

安心 消費者が求める食品を安心して選択することができ、消費者と生産者・事業者が相互に顔の見える関係をつくりあげるとともに万一の事故に備える取り組み

信頼 安全で安心な食品を供給するための多くの取り組みを有機的につなぎ、より実効性があり持続性のあるものとする取り組み

		取り組み数	目標管理数	取り組み課室(平成20年度)
農産物	3	2	農業環境保全室、食品・生活衛生課	
	5	4	畜産課、食品・生活衛生課	
	7	4	資源管理課、水産試験場、食品・生活衛生課	
畜産物	8	3	食品・生活衛生課、工業技術センター	
	2	1	食品・生活衛生課	
水産物	4	2	食品・生活衛生課	
	9	2	食品・生活衛生課、健康体育課	
	3	1	農業環境保全室、畜産課、薬務課	
	2	1	食品・生活衛生課	
	3	1	環境衛生研究センター、工業技術センター	
	12	4	食品・生活衛生課、県民生活課、薬務課	
	3	0	畜産課、食品流通課、資源管理課	
	7	1	危機管理室、難病・感染症対策課、環境生活総務課、食品・生活衛生課	
	7	4	食品・生活衛生課	
	16	6	食品・生活衛生課、健康づくり推進課、農林水産総務課、果樹園芸課、水産振興課、健康体育課	
	7	3	果樹園芸課、健康体育課、水産振興課、農業環境保全室、畜産課、食品流通課	
	1	0	食品・生活衛生課、農業環境保全室	
	8	3	農業環境保全室、農業試験場、資源管理課 水産試験場、畜産試験場	
合計	107	42		

アクション

I 安全

(1) 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進

○生産段階の自主管理の推進

【現状と課題】

平成14年に農薬の残留問題、畜産物や養殖魚への動物用医薬品の残留などの問題が発生し、消費者の農畜水産物に対する不安感が高まりました。

食品への農薬等の残留基準については、食品衛生法が、平成15年5月に改正され、原則全ての農薬等に対して残留基準を設け、それを超えて残留する食品の流通を禁止するポジティブリスト制度が導入されました。

このような中、生産段階では、生鮮食品の安全性を確保するため、残留農薬や残留動物用医薬品の自主検査の実施や使用した資材の記帳推進など、信頼を回復するための活動を行っています。

今後、なお一層、農薬や動物用医薬品等生産資材の適正使用及び記帳を推進するとともに、食品安全を進めるため、HACCPの考えに基づいた自主衛生管理の導入やGAP(農業生産工程管理手法)の導入を図っていく必要があります。

農産物

※注

・目標管理における「現状」については、原則として平成18年度の実績を記載。

【取り組み事項】

○農薬・肥料等生産資材の適正使用により農産物の安全性の確保を図ります。

(農業環境保全室)

1	農薬取締法に基づく農薬の適正な使用を推進します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	農業技術者(指導者)研修会の実施回数	年2回	年2回	年2回	年2回

(農業環境保全室)

2	生産資材の適正な使用と記帳を推進します。				
---	----------------------	--	--	--	--

○農産物の生産段階での衛生管理の向上を推進し安全性の確保を図ります。

(農業環境保全室、食品・生活衛生課)

3	GAP(農業生産工程管理)手法の導入を推進します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	GAP(農業生産工程管理)手法導入JA数	2JA	5JA	8JA	11JA

畜産物

【取り組み事項】

○動物用医薬品、飼料、飼料添加物の適正使用により畜産食品の安全性の確保を図ります。

(畜産課)

4	動物用医薬品、飼料、飼料添加物使用時の適正な記帳を指導します。
---	---------------------------------

(畜産課)

5	薬剤耐性菌の発現状況を調査し、医薬品の使用に反映します。				
	目標管理	現 状	20年度	21年度	22年度
	薬剤耐性菌の発現状況調査件数	※40件	24件	24件	24件

※国の実施要領に基づく調査のため、対象菌種によって件数は増加します。

(畜産課)

6	生産段階での抗菌性飼料添加物残留調査を行います。				
	目標管理	現 状	20年度	21年度	22年度
	畜産食品中の抗菌性飼料添加物残留件数	0件	0件	0件	0件

○家畜伝染病の発生及びまん延の防止による安全性の確保を図ります。

(畜産課)

7	家畜伝染病の発生及びまん延防止のための臨床検査、精密検査、予防注射を行います。				
	目標管理	現 状	20年度	21年度	22年度
	家畜伝染病(法定伝染病)の発生件数	0件	0件	0件	0件

○畜産物の生産段階での衛生管理の向上を推進し安全性の確保を図ります。

(食品・生活衛生課)

8	和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度の認証取得を推進します。				
	目標管理	現 状	20年度	21年度	22年度
	認証施設(養鶏場等)数	—	2件	4件	6件

水産物

【取り組み事項】

○水産用医薬品の適正使用により養殖水産物の安全性の確保を図ります。
(資源管理課、水産試験場)

9	養殖衛生対策会議を開催します。
(水産試験場)	

10	水産用医薬品の使用基準遵守の巡回指導と投薬記帳を推進します。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	巡回指導回数	年68回	年50回	年50回	年50回

○養殖水産物の安全性確保のための検査を行います。
(資源管理課)

11	養殖魚類のTBT(トリブチルスズ)の残留検査を行います。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	養殖マダイの魚体内に含まれるTBTの残留検査検体数	5検体	8検体	8検体	8検体
(水産試験場)					

12	養殖魚類の水産用医薬品残留実態調査を行います。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	水産用医薬品の残留調査検体数	20検体	20検体	20検体	20検体
(資源管理課)					

13	天然及び養殖二枚貝の安全性を確保するための貝毒検査を行います。
----	---------------------------------

○魚病検査を行います。
(水産試験場)

14	魚病検査や養殖漁場・養殖場の巡回指導を行います。
----	--------------------------

○養殖水産物の生産段階での衛生管理の向上を推進し安全性の確保を図ります。
(食品・生活衛生課)

15	和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度の認証取得を推進します。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	認証施設(養殖場)数	—	2件	4件	6件

I 安全

(1) 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進

○加工・製造段階、流通段階の自主管理の推進

【現状と課題】

近年、食品の製造、加工技術の高度化などにより、多種多様な食品が広域的に流通するようになってきました。そうした状況の中、食品の衛生管理は従来にも増して重要になっており、特に食品の製造、加工、調理施設における衛生管理の徹底が不可欠です。しかしながら、無承認添加物の食品への使用や異物混入などの問題の発生、また食中毒による健康被害も減少しているとは言えません。

食の安全のレベルアップを図るために、食品の製造・加工に際して、高度な衛生管理の手法であるHACCPによる管理の重要性が高まっています。

県民に安全な食品を提供するためには、食品衛生責任者などによる衛生管理の徹底、食品関係事業者の団体である食品衛生協会が運営している食品衛生指導員制度などによる自主的な衛生管理のより一層の推進が必要です。一方、行政には適切な指導・助言が求められています。

【取り組み事項】

- 高度な衛生管理の手法であるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入を推進します。
- 国の総合衛生管理製造過程の承認、県の食品衛生管理認定制度の認定取得を推進します。
- 県の食品衛生管理認定制度の対象施設の拡大を図ります。

(食品・生活衛生課)

16	和歌山県食品衛生管理認定制度の拡充と普及を図ります。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食品衛生管理認定施設数	17施設	30施設	38施設	45施設

(食品・生活衛生課)

17	HACCPに関する講習会を開催します。				
----	---------------------	--	--	--	--

(食品・生活衛生課)

18	HACCPの指導を行う食品衛生監視員を養成します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	HACCPに関する助言指導を行う食品衛生監視員数	27名	32名	32名	40名

『和歌山県食品衛生管理認定制度』

一般的な衛生管理及びHACCPの考え方を取り入れた自主的な衛生管理の取り組みを評価し、一定水準以上の管理が認められる施設を知事が認定する制度です。

HACCP構築のための講習会やアドバイザーの派遣制度も設けています。

http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/frames/07_frame.html



- 食品等事業者の自主管理を推進し、衛生管理体制の充実を図ります。
(食品・生活衛生課)

19	食品衛生に関する講習会を開催します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食品衛生に関する講習会の開催回数	※235回	210回	220回	230回

※平成18年度はノロウイルスが流行し、その対策として多くの講習会を実施。

(食品・生活衛生課)

20	食品衛生指導員による自主管理指導を推進します。
----	-------------------------

(食品・生活衛生課)

21	原材料受け入れ時の検品、製造した食品等の検査、原材料購入先の記録の作成や保存等、食品等事業者による自主管理を推進します。
----	--

(食品・生活衛生課)

22	流通段階の自主的な衛生管理を進めるためのマニュアルを作成します。
----	----------------------------------

- 殺菌技術の研究、施設の衛生管理の実施指導を行います。
(工業技術センター)

23	製造工程の問題点の抽出と改善策の指導を行います。
----	--------------------------

I 安全

(1) 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進

○消費段階の自主管理の推進

【現状と課題】

県内では平成10年から平成19年の10年間で113件の食中毒が発生し、患者数は3,582名になります。この10年間は、発生件数、患者数ともに減少していません。原因施設として飲食店が多いものの一般家庭においても発生しています。

食中毒から県民の健康を守るためには、飲食店などの食品関係施設における食中毒防止対策を実施するとともに、県民に対しても注意を促していくことが必要です。

県民一人一人が食品衛生についての正しい知識を持ち、家庭でできる食中毒予防に取り組んでいくことが重要です。

『家庭でできる食中毒予防の6つのポイント』

- Point 1 食品の購入時は、鮮度を重視
- Point 2 家庭での保存は、冷蔵庫内の温度管理が重要
- Point 3 下準備時は、手・器具などの洗浄・消毒が重要
- Point 4 調理は早く、加熱は十分に
- Point 5 食事は、調理が終わればできるだけ早く
- Point 6 残った食品の冷蔵保存と十分な再加熱

【取り組み事項】

○県民への食品衛生管理の知識の普及、情報提供を充実し、食中毒発生の未然防止に努めます。

(食品・生活衛生課)

24	食中毒予防テレフォンサービスを行い、情報を提供します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食中毒予防テレフォンサービス利用回数	年450回	年500回	年500回	年500回

(食品・生活衛生課)

25	食中毒注意報を発令します。また、インターネット等で注意を促します。				
----	-----------------------------------	--	--	--	--

『食中毒予防テレフォンサービス』

和歌山 073-441-2631

田 辺 0739-22-2012

I 安全

(2) 監視・検査体制の強化

○食肉・食鳥肉の衛生確保

【現状と課題】

食用に供される牛、豚、鶏などは、「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」によって、人と動物の共通感染症等を排除して食肉の安全性を確保するため、知事が指定した検査員による全頭(羽)検査を実施しています。

また、平成13年10月からは、食用の牛肉全てについてBSEスクリーニング検査を実施しています。(平成19年10月末日で計5,407頭・和歌山市を除く)

更に、処理作業工程における微生物汚染などを防止するために衛生管理の徹底を指導しています。

今後も引き続き、全頭検査や特定部位の除去・焼却などのBSE対策の徹底を図るとともに、と畜場や食肉処理場において処理作業工程の衛生管理上の重要なポイントを明確にして、微生物汚染をより一層低減させていく必要があります。

『と畜検査・食鳥検査の概要』

(検査頭羽数は平成18年度)

施設	施設数	検査内容	対象	検査員	検査頭羽数
和歌山市食肉処理場	2	BSEなどの家畜伝染病や病変部位の排除	牛、豚、馬 山羊、めん羊	と畜検査員	牛: 5,310
新宮市食肉処理場					豚: 331 馬: 7 めん羊: 3
大規模食鳥処理場 (処理羽数30万羽/年以上)	2	家畜伝染病や病変部位の排除	鶏 アヒル 七面鳥	食鳥検査員	鶏 4,824,006
認定小規模食鳥処理場 (処理羽数30万羽/年以下)					食鳥処理衛生管理者 720,301

【取り組み事項】

○BSE対策を徹底し安全な牛肉を、市場に流通するようにします。

(食品・生活衛生課)

26	と畜検査や食鳥検査により、人と動物の共通感染症を排除します。
----	--------------------------------

(食品・生活衛生課)

27	食用牛全てにBSEスクリーニング検査を行います。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	スクリーニング検査対象頭数	全頭	全頭	全頭	全頭

(食品・生活衛生課)

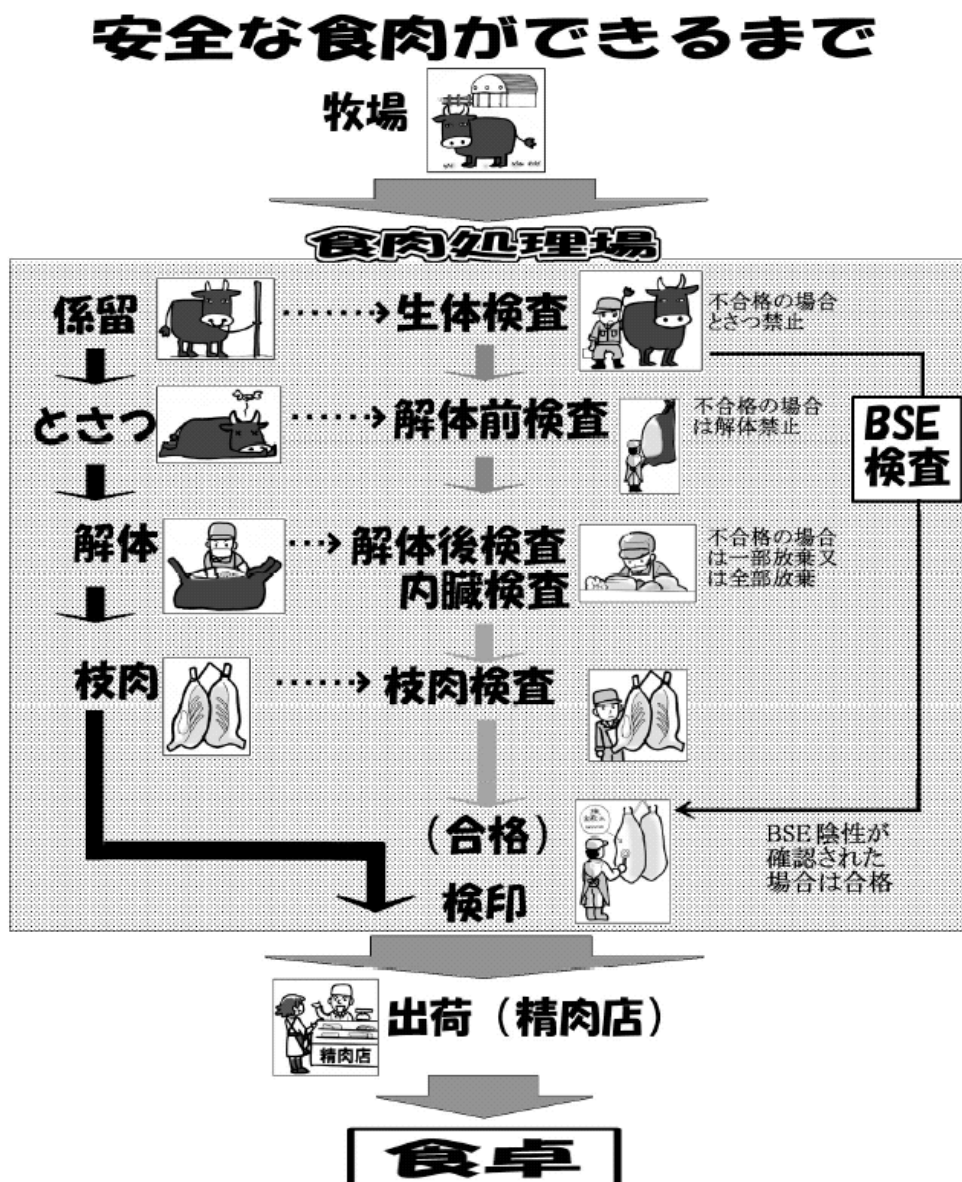
28	食用の牛肉全てについて、特定部位(頭部、脊髄、回腸遠位部)の除去・焼却を徹底します。
----	--

○と畜場及び食鳥処理施設における衛生向上を図るとともに、食肉、食鳥食肉への微生物汚染防止に努めます。

(食品・生活衛生課)

食肉・食鳥肉の衛生管理マニュアルや点検表による衛生管理の推進を行います。					
29	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	新宮市食肉処理場や大規模食鳥処理場における衛生管理マニュアルの検証頻度	年1回	年1回	年1回	年1回

『と畜検査の概要』



I 安全

(2) 監視・検査体制の強化

○食品業者の監視指導

【現状と課題】

食品関係営業施設に対して、食品衛生監視員が実施する監視指導は重要であり、平成18年度では、関係営業施設17,526件に対して県立保健所の食品衛生監視員が、食品衛生法に基づき10,813件の監視指導を行いました。

平成15年度に食品衛生法が改正され、都道府県等が地域の実情に応じた重点的な監視指導計画を策定し、実施することが定められました。

本県としても、平成16年度から年度毎に監視指導計画を作成し、これに基づき計画的かつ効果的な監視指導を実施しています。

『食品衛生監視指導の概要』

営業の種類	施設数	監視数	
許可を要する業種	飲食店営業	8,312	4,090
	喫茶店営業	1,007	445
	魚介類販売業	1,197	1,172
	食肉販売業	1,171	1,183
	乳類販売業	1,010	1,049
	菓子製造業	858	597
	そうざい製造業	379	347
	アイスクリーム製造業	158	142
	みそ製造業	140	80
	豆腐製造業	90	63
	その他 業種	587	559
小 計	14,909	9,727	
許可を要しない業種	給食施設	578	698
	その他 業種	2,039	388
	小 計	2,617	1,086
合 計	17,526	10,813	

対象営業施設	監視指導内容
飲食店等の食品を調理加工する営業施設	主に食中毒発生防止のため、一般的衛生管理について監視指導を行っています。
食品を販売する施設	食品の適正な表示や衛生的な保管・陳列等について、抜き取り検査を含む監視指導を行っています。

和歌山市は、市の監視指導計画を策定していますので、県の計画には含まれていません。

平成18年は、全国的にノロウイルスが猛威をふるったこともあり、県内の食中毒は、27件発生し、患者数は1,108名と過去に例を見ない状況となりました。また、原因施設の大半が飲食店での発生であり、ここ数年は、大量調理施設での発生が多く見受けられます。

飲食店に対する指導を強化するとともに、県民への情報提供を充実していくことが必要です。

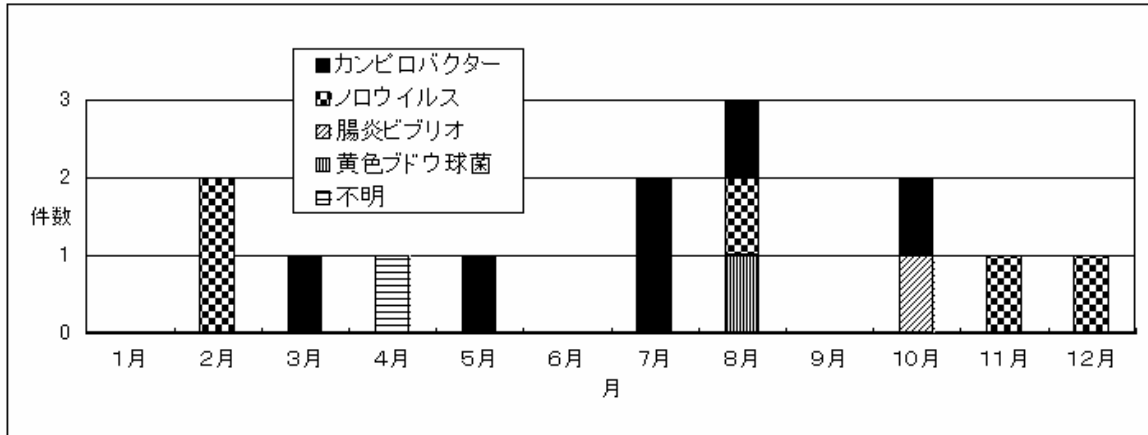
また、近年、腸管出血性大腸菌(O-157)感染症が散発していること、ノロウイルスによる食中毒が多く見られたことから、食中毒予防対策の充実強化を図るとともに、感染症及び食中毒の両面からの調査・予防措置を行うことが重要となっています。

『食中毒の発生状況』

過去10年間の県内の食中毒発生状況(平成10年～平成19年)

年	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
事件数	11	16	4	9	7	10	8	7	27	14
患者数	237	233	32	198	332	472	311	334	1,108	325

月別原因物質別件数(平成19年)



【取り組み事項】

- 計画的、効果的な監視指導により、違反食品を排除して食品の安全確保に努めます。
- 自主的な衛生管理を促進し、食中毒の発生防止に努めます。
- 大規模な食中毒の発生しやすい大量調理施設に対し、予防対策を充実します。

(食品・生活衛生課)

30	食品営業施設の設置状況、食品衛生上の危害の発生状況を考慮して監視指導計画を毎年度作成し計画的な監視指導を行います。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	和歌山県食品衛生監視指導計画の達成度	82.5%	100%	100%	100%

(食品・生活衛生課)

31	監視指導結果をホームページで公表します。
----	----------------------

『和歌山県食品衛生監視指導計画・結果』(食の安全・安心わかやまホームページ)

http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/frames/23_kanshi.html

(食品・生活衛生課)

32 冬季に多発するノロウイルスによる食中毒を防止するため、二枚貝等を生食で提供する飲食店に対し、監視指導、衛生講習会を行います。

(食品・生活衛生課)

33 啓発パンフレットやホームページなどを活用して食中毒に関する情報をわかりやすくタイムリーに提供します。

(食品・生活衛生課)

34 食中毒発生時には、病因物質の疫学調査を行い、原因究明を徹底し、再発防止を図ります。

(食品・生活衛生課)

35 食中毒の発生しやすい時期(夏期・年末)に集中監視を実施するとともに、6月～9月には食中毒注意報を発令します。

(食品・生活衛生課)

36	給食施設、弁当製造施設などに対して、大量調理施設の衛生管理マニュアルに基づく指導を強化します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	和歌山県食品衛生監視指導計画の達成度	82.5%	100%	100%	100%

(食品・生活衛生課)

37 大量調理施設に対して、HACCPを取り入れた衛生管理方法の普及を推進します。

(健康体育課)

38 各学校の給食施設の点検を行い、調理過程等における問題点について、協議や指導助言を行います。

I 安全

(2) 監視・検査体制の強化

○農薬、動物用医薬品などの流通の監視

【現状と課題】

無登録農薬の流通・使用や動物用医薬品の畜水産物への残留及び使用に起因する薬剤耐性菌の発現などは、消費者に食に対する不安を与える原因となっています。このため、農薬や動物用医薬品、飼料等の適正な流通・販売及び使用の徹底が必要であり、販売者への立入検査を実施しています。

また、「いわゆる健康食品」については、健康や美容への効果をうたった商品が数多く出回り、一部の商品からは、健康被害事例や苦情が報告されています。このため、店頭での買い上げ調査を行い、違法成分や医薬品成分が含まれていないかの検査を行い健康被害の未然防止に努める必要があります。

【取り組み事項】

○無登録農薬等、不適切な生産資材の流通を防止します。

(農業環境保全室)

39 農薬販売業者に農薬取締法に基づき立ち入り検査を行います。

(畜産課)

40 動物用医薬品、飼料、飼料添加物の販売業者に立ち入り検査を行います。

○買い上げや広告調査により、違法な食品を排除します。

(薬務課)

41 食品の買い上げ調査を行い、違法な成分が含まれていないか検査を行います。

目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
食品の買い上げ調査回数	年1回	年1回	年1回	年1回

I 安全

(2) 監視・検査体制の強化

○流通食品の検査

【現状と課題】

流通している食品・加工食品などを製造所や販売店、卸売市場などから食品衛生監視員が収去し、環境衛生研究センターで、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品等の検査を行っています。また、食中毒の主たる病原体である腸炎ビブリオ、ノロウイルス、サルモネラ、カンピロバクターなどの検査も実施しています。

今後、輸入食品に対する検査を充実しポジティブリスト制に対応する残留農薬や国内で使用が認められていない食品添加物、遺伝子組換え農作物等の検査を充実する必要があります。

食品等の試験検査機能は、食品の規格基準適否だけでなく食中毒の原因追及、有害物質による汚染状況調査を科学的なデータに基づく判断をするためにも必要不可欠であり、試験検査を高度化するとともに精度管理をより一層強化し、検査の信頼性の確保にも努める必要があります。

『食品検査の実施計画』(和歌山県食品衛生監視指導計画:食品・生活衛生課)

県内で製造又は販売される食品について、検査実施計画に基づき残留農薬、食品添加物等の検査を実施し、食中毒の未然防止、不良食品の流通を防止し、食品の安全確保を図ります。

○主な食品検査

検査内容	主な検査食品	検査項目
野菜等残留農薬検査	生鮮野菜、果実、輸入農産物	残留農薬約140項目
食品添加物検査	食肉製品、漬物、惣菜等	保存料
	食肉製品、たらこ	発色剤
	輸入果実	防かび剤
	輸入漬物、菓子等	甘味料
畜水産残留抗生抗菌剤他	食肉、鶏卵、養殖魚等	抗生物質、合成抗菌剤
細菌・ウイルス検査	食肉、食肉製品、惣菜等	病原性大腸菌O-157
	魚介類	腸炎ビブリオ
	食肉、鶏卵、菓子	サルモネラ
	鶏肉等	カンピロバクター
	生食用カキ	大腸菌、一般細菌、腸炎ビブリオ ノロウイルス
	弁当、惣菜	大腸菌、一般細菌、黄色ブドウ球菌
遺伝子組換え食品	大豆加工品	遺伝子組換え大豆
有害物質検査	しいたけ	ホルマリン

検査により違反を発見した場合、食品衛生上の危害の発生を防止するため、違反施設に対する改善指導及び必要に応じ営業の禁止や停止等の処分、違反食品等の回収や廃棄命令等の措置がとられます。

【取り組み事項】

- 高度な検査、新たな検査項目への対応に努めます。
- 検査する食品の検体数を増やします。

(食品・生活衛生課)

42	検体数や項目数の増加、新たな規格基準やより精密な検査などに対応するため、検査体制の充実強化を図ります。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食品の検査検体数	840件	970件	1,000件	1,000件

(食品・生活衛生課)

43	検査計画及び検査結果を項目毎にホームページで公開します。
----	------------------------------

『年度別検査検体数』

項目 \ 年度	H16	H17	H18	H19	H20(目標)
野菜等残留農薬検査	105	105	105	104	110
食品添加物検査	172	180	185	194	230
畜水産残留抗生抗菌剤他	234	228	230	230	230
細菌・ウイルス検査	220	261	270	301	350
遺伝子組換え食品	15	20	20	20	20
有害物質検査他	22	15	30	30	30
計	768	809	840	879	970

『検査機器の整備』

県では平成16年度に、残留農薬の検査を充実するため「液体クロマトグラフィー質量分析計(LC-MS-MS)」の整備を行いました。

これにより、カーバメイト系農薬などの残留検査を行うことが可能になりました。



I 安全

(2) 監視・検査体制の強化

○分析技術の向上と効率化

【現状と課題】

県は、環境衛生研究センターにおいて食品等の安全性に関する調査研究を実施しています。

食品衛生法に違反する食品は、流通からいち早く排除する必要がありますが、農薬や添加物等の種類によっては検査に時間を要する場合があることから、迅速かつ効率的に検出できる分析法の開発が望まれます。

そこで、食品中の農薬や添加物等をいち早く検出するための一斉分析法やスクリーニング検査法の開発、また特殊な分析機器を用いなくても簡易に検査できる分析法の開発にも取り組んでいます。

県工業技術センターでは、食品産業の技術開発、製品開発を支援するための試験研究や食品依頼分析、技術相談指導、技術者研修などの業務を実施しています。また、食品関係事業者や大学との連携を深め、研究成果の技術移転や研究活動に取り組んでいます。

今後、県内食品製造業の技術高度化を図るため、先端加工技術の確立、県産資源の利用による高付加価値食品の開発に関する研究に、より一層取り組んでいく必要があります。

【取り組み事項】

○流通食品の安全性確保のための試験検査及び研究を行います。

(環境衛生研究センター)

44	和歌山県地場農産物に対応した残留農薬の新規多成分分析法の開発を行います。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	試験法の農薬項目数	—	50件	30件	20件

○県産食品の品質向上と安全性確保のための技術研究を行います。

(工業技術センター)

45	食品の新しい加工技術を開発します。
----	-------------------

(工業技術センター)

46	食品の保存試験、微生物試験を行います。
----	---------------------

Ⅱ 安心

(1) 食品表示の適正化

【現状と課題】

食品の表示は、消費者が食品を購入する時、その内容を知る上で大切な情報源となっています。

しかし、近年、相次ぐ偽装表示事件が発生し、食品表示に対する信頼が損なわれています。平成18年12月に実施した県民アンケート結果によると、食品表示については約30%の方が「信頼できない」と回答しています。

県では、法律毎に担当部局が行っている監視、指導、相談業務に加え、平成19年6月に食品表示ワンストップ相談窓口を設置し、関係部局との連携のもと、食品事業者からの食品表示相談業務に取り組んでいます。

また、消費者が安全で安心な食生活を送るためには、消費者自身がかた表示に関心を持つとともに、その内容を正しく読み取り、理解する知識を身につける必要があります。

『食品表示に係る主な関係法令』

法律等の名称	表示対象食品	表示の目的
食品衛生法 【厚生労働省】	容器包装に入れられた加工食品(一部生鮮食品を含む)、鶏卵	・飲食による衛生上の危害発生の防止
健康増進法 【厚生労働省】	販売される食品に栄養改善や健康増進に関する事項を表示する場合	・健康及び体力の維持、向上に役立てる ・誇大表示の禁止
JAS法 【農林水産省】	一般消費者向けに販売される全ての生鮮食品、加工食品及び玄米・精米	・消費者の商品選択に資するための表示 ・品質に関する適正な表示
景品表示法 【公正取引委員会】		・虚偽、誇大な表示の禁止
計量法 【経済産業省】		・内容量等の表示

【取り組み事項】

- 消費者をはじめ、生産者や事業者が食品表示のルールを正しく理解できるように講習会を開催するとともに、情報の提供を行います。
- 食品衛生法、健康増進法、JAS法、景品表示法等関係法令に基づく食品表示の適正化を推進します。

(食品・生活衛生課)

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | 食品表示相談窓口を設置し、関係課室と連携の上、相談体制を充実します。 |
|---|------------------------------------|

(食品・生活衛生課)

2	食品関係事業者を対象に、食品表示推進者育成講座を開催します。
---	--------------------------------

目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
食品表示推進者育成講座の開催回数	—	10回	7回	7回

(食品・生活衛生課)

3	食品等事業者の監視指導時に食品表示についても点検・指導を行います。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	和歌山県食品衛生監視指導計画の達成度	82.6%	100%	100%	100%

(食品・生活衛生課)

4	消費者の目線から食品の表示状況をモニタリングする食品表示ウォッチャーを設置し、監視体制の強化に努めます。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食品表示ウォッチャーの設置数	30名	30名	30名	30名

『食品表示ウォッチャー』

食品表示の適正化を図るために、平成15年に食品表示ウォッチャー制度を創設し、小売店やスーパー等における食品の表示状況を監視する活動を行っています。具体的には、県民の方々から30名を募集し、研修を受講していただいた後、日常の買い物等を通じて、消費者の目線から食品の表示状況をモニタリングするとともに、不正な表示や紛らわしい表示等を報告していただき、この報告を基に県が確認調査を実施し、不適正な表示があれば小売店等に対して改善を指導しています。

(食品・生活衛生課)

5	食品表示ウォッチャーに対する研修会を開催します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食品表示の研修会の開催回数	年7回	年7回	年7回	年7回

(食品・生活衛生課)

6	食品表示110番を設置し、県民からの疑問や相談にお答えします。				
---	---------------------------------	--	--	--	--

(食品・生活衛生課)

7	国(農政事務所)と共同で、生鮮食品等を中心に表示実態を調査します。				
---	-----------------------------------	--	--	--	--

(食品・生活衛生課)

8	わかりやすいパンフレットやハンドブックなどを作成し、消費者等に啓発活動を行います。				
---	---	--	--	--	--

(食品・生活衛生課)

9	食品表示に関する研修会を開催します。				
---	--------------------	--	--	--	--

(県民生活課)

10 食品に関する不当な表示について、適切な指導を実施するとともに、迅速・効果的に規制できるように関係課室と連携して取り組みます。

(薬務課)

11 パンフレット、インターネットなどの広告が薬事法に抵触する表示事項が記載されていないかの監視指導を行います。

(薬務課)

12 広告指導の担当者間の指導事例等について協議を行い、相談・監視体制の強化に努めます。

主な表示項目と関係法令

(表示例)

名 称	調味梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料(〇〇××)、調味料(アミノ酸等小麦由来原材料を含む)、〇〇料、××色素
原料原産地名	和歌山県(梅)
内 容 量	300グラム
賞味期限	23. 3. 31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	和歌山県和歌山市〇〇1234 〇〇〇食品株式会社 WA

名称(食品衛生法・JAS法)

原材料名(JAS法・食品衛生法)

食品添加物(食品衛生法・JAS法)

遺伝子組換え食品(食品衛生法・JAS法)

アレルギー物質(食品衛生法)

原料原産地表示(JAS法)

内容量(JAS法・計量法)

期限表示(食品衛生法・JAS法)

保存方法(食品衛生法・JAS法)

固有記号(食品衛生法)

製造者(食品衛生法・JAS法・計量法)

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	〇〇kcal
タンパク質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
ナトリウム	〇g

栄養成分表示(健康増進法)

Ⅱ 安心

(2) 生産から販売までの食品情報を追跡するしくみ (トレーサビリティシステム)の導入と普及

【現状と課題】

輸入食品の毒物混入事件や、その他食品の偽装表示などの問題が発生したことで、消費者の食品に対する信頼が崩れ、不信感が高まっています。

このため、生産者と消費者が「相互に顔の見える関係づくり」を築き、信頼関係を構築するため、食品の生産、製造・加工から流通・販売までの情報を把握できる双方向性をもった情報伝達手段であるトレーサビリティシステムの導入を促進する必要があります。

牛肉については、平成15年6月に「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」(牛トレーサビリティ法)が制定され、生産段階、流通段階に個体識別システムが導入されています。本県においても、この法律による個体識別システムを有効活用するとともに、飼料管理情報等をデータベース化し、これら情報を公開するシステムを整備し、県内畜産物の安心・信頼確保とブランド化を推進しています。

農産物については、適正な栽培管理を基本とした生産履歴の記帳とその履歴を追跡するシステムの導入について推進し、「農場から食卓まで顔の見える関係づくり」を目指し信頼の構築に努めています。

【取り組み事項】

- 牛肉などの畜産物の生産から流通に至る経歴を追跡できるトレーサビリティシステムの適正な実施を指導することにより、県畜産物の安心と信頼の確保及び付加価値を高めます。

(畜産課)

13	トレーサビリティシステムの適正な実施を指導します。
----	---------------------------

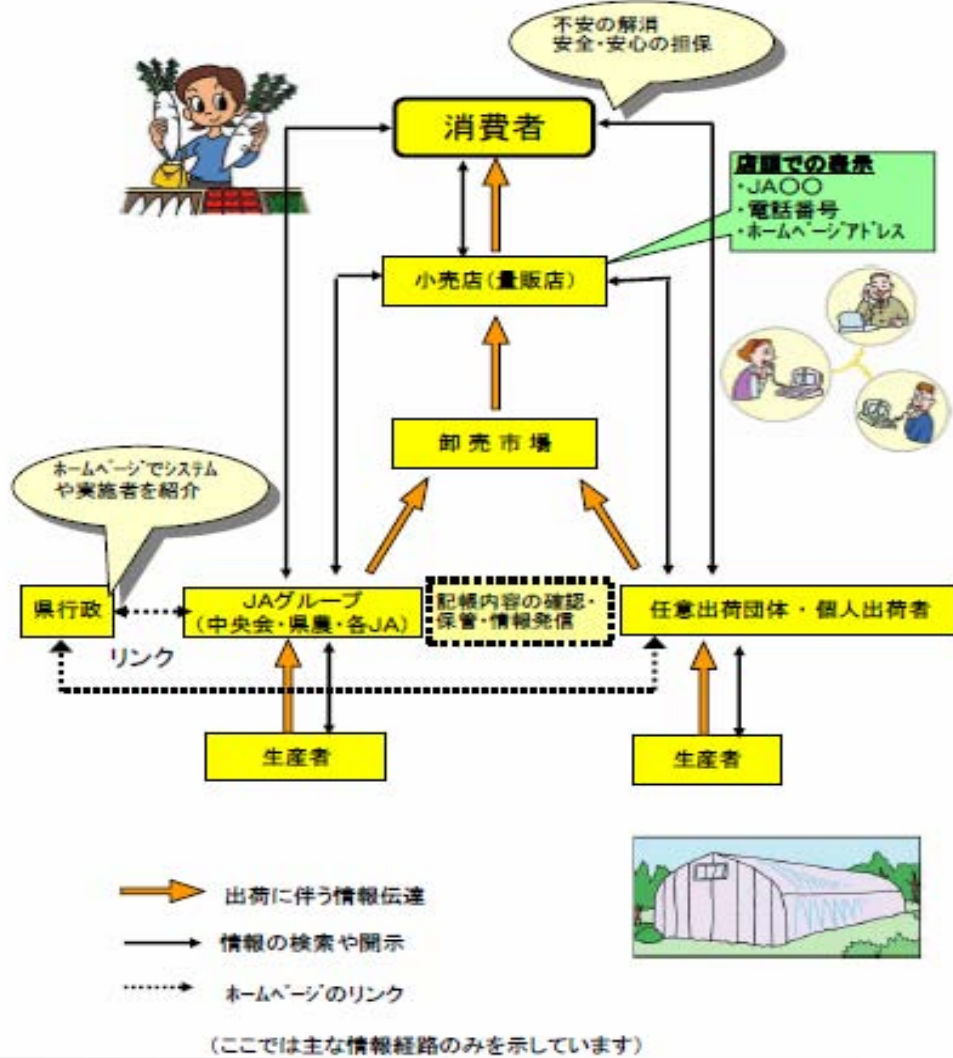
『牛の個体識別情報検索サービス』(独立行政法人 家畜改良センターホームページ)
<http://www.nlbc.go.jp/>

- 農産物を生産する現場では、生産履歴の記帳や出荷時に必要となる機器の導入等一連のシステム整備は完了しています。
このことから、現行のトレーサビリティシステムの適正な運用を確保します。

(食品流通課)

14	トレーサビリティシステムの適正な運用を指導します。
----	---------------------------

県産農産物のトレーサビリティシステムにおける情報伝達の概要



○県産養殖水産物の安全性と信頼確保のため、生産段階での生産履歴管理の実施について促進します。

(資源管理課)

15 養殖業者に対して生産段階での生産履歴情報管理の取り組みを促進します。

Ⅱ 安心

(3) 危機管理の強化

【現状と課題】

近年、多種多様な食を取り巻く事件・問題が続発し、県民の食に対する不安が高まっており、食の安全・安心を脅かす危機に対して、迅速な対応及び適切な措置を行い危機の拡大を防止することが社会的に強く要請されています。

こうした中で、県では「和歌山県危機管理計画」を平成16年7月に策定し、平常時に研修、訓練を実施し危機管理体制を充実させるとともに、危機管理発生時には的確に情報伝達を行い被害の拡大防止に努めるなど、危機管理能力の向上を図っています。

食に起因する危機に対しては、現在、「和歌山県健康危機管理基本方針」や関係部署における個別マニュアルにより対応していますが、今後、「危機管理計画」の趣旨に基づき、対応マニュアルの整備、見直しを行うなど、危機管理体制のさらなる充実、強化が必要です。

また、食品流通の広域化や輸入食品の増加に伴い、大規模、広域的な食品事故が多発しており、食品の安全確保のためには、国、地方公共団体及び関係団体等との連携が重要なものとなっています。

今後、これらの機関との連携を図りながら、情報の収集・分析を行い、食品の安全確保を図っていく必要があります。

『食に起因する危機事例』

(平成20年2月末現在)

発生時期	事件・問題の概要
平成10年 7月	和歌山毒物カレー事件発生。死者4名
平成12年 6月	大手乳業メーカーの乳製品による食中毒発生。 患者数約1万5千人、原因:黄色ブドウ球菌
平成13年 5月	スナック菓子から安全性未確認の遺伝子組換えジャガイモの混入が発覚し、大規模回収。
平成13年 9月	国内初の牛海綿状脳症(BSE)発見。(平成20年2月までに、34頭の感染牛を確認、内1頭が平成15年1月に県内で確認。)
平成14年 7月	中国製ダイエット用健康食品による健康被害。
平成14年 8月	無登録農薬の販売、使用が発覚。32都県で農産物の回収、破棄。
平成15年12月	米国でBSE感染牛が確認され、牛肉の輸入停止。
平成16年 1月	高病原性鳥インフルエンザが79年ぶりに国内で発生。
平成19年 1月～	食品偽装・不正の発覚が相次ぐ。
平成19年 2月	県内でスギ花粉を含む健康食品に起因すると思われる健康被害。
平成20年 1月	中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害。

【取り組み事項】

- 「県危機管理計画」の趣旨に基づき、食に起因する危機に備えたマニュアルや体制を整備します。

(危機管理室)

- 16 危機管理計画に基づき、全庁一体となって危機管理を図っていきます。

(危機管理室)

17	各部署における業務に内在、関係する危機事象を想定した対処マニュアルの策定を指導します。
----	---

『和歌山県危機管理計画』(危機管理室ホームページ)

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/011600/index.html>

(難病・感染症対策課)

18	県健康危機管理基本方針を定期的に見直し、整備します。
----	----------------------------

(難病・感染症対策課)

19	県健康危機管理担当者会議を開催し、体制強化を図り、危機発生時には、適切に対応します。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	健康危機管理担当者会議の開催回数	年2回	年3回	年3回	年3回

(環境生活総務課)

20	毒物に起因する健康危機に対し、事故等の拡大を防止するため、迅速かつ適切な対応を図ります。
----	--

(食品・生活衛生課)

21	食中毒調査マニュアル等を必要に応じ見直し、整備します。
----	-----------------------------

○国、地方自治体及び関係団体等との連携を強化し、円滑な連絡協力体制の確保に努めます。

(食品・生活衛生課)

22	内閣府に設置された食品安全委員会や地方公共団体で構成されている全国食品自治ネットワーク等との連携を強化します。
----	---

『内閣府食品安全委員会』(ホームページ)

<http://www.fsc.go.jp/>

『全国食品安全自治ネットワーク』(ホームページ)

<http://www.shoku-net.pref.gunma.jp/jiti-net/index.html>

Ⅲ信頼

(1) 県民の協働

○食に関する情報交換への参画

【現状と課題】

食の安全・安心・信頼を確保するには、消費者、生産者や製造・加工業者、流通業者などの事業者、行政の全ての関係者が相互理解のもと協働した取り組みを行うことが大切です。

行政においても関係各課室の連携を深め、総合的に推進する必要があります。

県では、平成15年4月に「食の安全局」を設置し(平成20年4月からは「県民局」)、組織体制の充実を図り、国や都道府県、関係機関と連携を密にして、消費者の立場に立った食の安全に関する施策を総合的に推進しています。

そのためには、県民に正しい情報を発信することや県民の意見を施策に反映することなどが食の安全を推進するためには重要であることから、県民との意志疎通(リスクコミュニケーション)を効率的に図ることが必要です。

【取り組み事項】

- 食に関する施策の総合的な推進を図ります。
- 食品関連各分野の委員からなる「和歌山県食の安全県民会議」を開催し、県施策等に対しご意見・ご提案を頂き、効果的な施策を展開します。
- 食に関する情報を迅速にわかりやすく発信します。
- 県民との意志疎通(リスクコミュニケーション)を図ります。

(食品・生活衛生課)

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | 食の安全推進会議を開催し、県の食の安全への取り組みを推進します。 |
|---|----------------------------------|

(食品・生活衛生課)

- | | |
|---|---------------------------------|
| 2 | 食の安全県民会議を開催し、ご意見、ご提言を県政に反映させます。 |
|---|---------------------------------|

目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
食の安全県民会議の開催回数	年3回	年3回	年3回	年3回

『食の安全県民会議』

県民の意見を反映するため、学識経験者、消費者、製造・加工業者、生産者などの食に携わる各界の方々からご意見・ご提言をいただくことを目的に「和歌山県食の安全県民会議」を設置しています。



(食品・生活衛生課)

3	食の安全シンポジウムを開催し、食に関係する者みんなで考える場を設けます。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	食の安全シンポジウムの開催回数	年1回	年1回	年1回	年1回

(食品・生活衛生課)

4	「食の安全・安心わかやま」のホームページを設け、情報の発信と質問などを受け付けます。
---	--

『食の安全・安心わかやま ホームページ』

食の安全に関する多彩な情報を発信するためのホームページを設置しています。
 情報発信のほかホームページから食の安全に関する質問を受け付けています。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>



(食品・生活衛生課)

5	食の安全サポーターを対象に研修会を開催します。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	研修会の開催回数	—	年3回	年3回	年3回

『食の安全サポーター』

食の安全サポーターは、県内に居住、通勤又は通学している個人で、食の安全に積極的に取り組む意志のある方からの応募に対して県が依頼しています。県はサポーターに対してサポーター通信などの情報提供や研修会を実施して食の安全に関する正しい知識を身に付けていただくとともに、食の安全についての疑問や情報を県に報告したり、県が実施する食の安全施策に対して協力したりしてもらいます。

(食品・生活衛生課)

6	食の安全タウンミーティングを開催し、県民の皆様の疑問、質問にお答えするとともに、ご意見を頂きます。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	食の安全タウンミーティングの開催回数	年3回	年3回	年3回	年3回

(食品・生活衛生課)

7	各種研修会や出張県政おはなし講座などにより、県民に食の安全への取り組みを紹介するとともに、県へのご意見を頂きます。
---	---

Ⅲ信頼

(1) 県民の協働

○食育の推進

【現状と課題】

食生活の変化にともなって、栄養バランスの偏りなどによる生活習慣病の増加や欠食・孤独食等の食生活の乱れが問題になる中で、子どもから高齢者まで県民一人一人が自らの食について考え、健康的な食生活を送る習慣を身につけることが重要になっています。

学校を始め、様々な講習会等を通じて子どもから大人、そして消費者、生産者、事業者などが幅広く参加して食を考える食育に取り組む必要があります。

平成17年7月に食育基本法が施行され、県では、平成19年3月に「食べて元気、わかやま食育推進プラン(和歌山県食育推進計画)」を策定し、計画に基づいた取り組みを実施しています。

【取り組み事項】

○食の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合を増加させます。
(食品・生活衛生課)

8	食の安全性に関する基礎的な知識について、普及啓発を行います。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食の安全性に関する基礎的な知識を持っている県民の割合	68%	—	※75%	—

※平成21年度に「食の安全・安心県民アンケート」を予定

○和歌山県食生活改善推進協議会の協力を得ながら、子どもたちに食生活や栄養に関する知識を普及し、子どもの頃からの健康づくりを推進します。

○給食施設における栄養管理の徹底を図ります。

(健康づくり推進課)

9	親子を対象とした料理講習会を開催します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	親子を対象とした料理講習会・調理実習の開催回数	88回	100回	100回	100回

(健康づくり推進課)

10	栄養管理に関する講習会を開催します。				
----	--------------------	--	--	--	--

(健康づくり推進課)

11	栄養管理指導の拡充を行います。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	給食施設に対する指導件数	347施設	全施設	全施設	全施設

- 県民一人一人が自ら食について考え、判断できるようにするため、食育を広く推進します。
- 学校における農業体験により子どもの農業に対する関心を高めます。
- 生活研究グループ員が推進する地域特産物や伝統的食文化など各地域の特性を活かした「食育」に対して支援を行います。

(農林水産総務課)

12	食育推進計画に基づく普及・啓発に取り組みます。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	和歌山県食育推進会議の開催回数	年2回	年2回	年2回	年2回

『食べて元気、わかやま食育推進プラン(和歌山県食育推進計画)』(農林水産総務課)
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070100/syokuiku/index.html>

(果樹園芸課)

13	食に関する団体間の交流と連携を構築し、広く食育の考え方を普及啓発します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	食育推進イベントの開催回数	年1回	年1回	年1回	年1回

『食育推進イベント』

食育の取り組み状況や和歌山の農水産物、郷土食、和歌山の食材を活用した「食事バランスガイド」など、「食」に関する情報や体験の場を提供し、県民が「食について関心や考える機会を」もち、健全な食生活を実践するため、地域、学校、生産者、外食産業や食育関係団体が連携し開催します。



(果樹園芸課)

14 食育のホームページを設け、情報の発信を行います。

『食育ホームページ「食育ひろば」』(果樹園芸課)

http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/hp_syokuiku/syoku19.html

(果樹園芸課)

15 地域の特性を活かした食に関する講習や地域との交流等を通じた食育を推進します。

(果樹園芸課)

16 食育ボランティアを育成し、地域における食育推進活動を支援します。

(果樹園芸課)

17 地域の農業者や振興局農業振興課職員が、農業を学ぶ小中学校等の生徒の体験学習を支援します。

目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
農業体験学習実施学校数	37校	30校	30校	30校

(果樹園芸課)

18 優れた取り組みを行う学校を表彰します。

○漁業協同組合等と連携を図りながら、子どもや保護者に水産業に対する関心を高める取組や情報発信を行い、魚食普及を促進します。

(水産振興課)

19 漁業への理解を深める講習会、体験学習を開催するとともに、魚食普及のための料理講習会を実施する漁業者団体を支援します。

(水産振興課)

20 魚食普及に積極的に取り組む漁業者団体に対して、支援を行います。

『少年水産教室、おさかなママさんの料理講習会』

小学生などを対象にして放流等の体験学習を実施するとともに、漁協女性部において、県内各地で魚のさばき方や調理方法などを指導するなど、魚食普及を推進しています。



放流体験(少年水産教室)



料理講習会

(水産振興課)

- 21 魚食普及に関するホームページを設け、情報の発信を行います。

『紀州おさかな情報ページ』(水産振興課)

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071000/osakana/index.html>

- 栄養教諭及び学校栄養職員の専門性を活かした食育を推進します。
- 様々な体験学習のなかで、子どもたちの食に対する理解と関心を高めます。
- 学校、家庭と連携した食に関する指導を推進します。

(健康体育課)

- 22 食に関する指導の充実を行うなかで、学校給食を活用し、栄養教諭及び学校栄養職員の参画を推進します。

(健康体育課)

- 23 学校給食において学校、家庭、地域が連携し、食生活についての正しい理解と望ましい習慣が身につくような活動推進に努めます。

Ⅲ信頼

(1) 県民の協働

○地産地消の推進

【現状と課題】

消費者と生産者・事業者の関係は、食品産業の発展とともに以前と比較して距離が大きくなってきており、個々の家庭や地域における伝統的な料理にふれる機会も少なくなっています。

一方で、ファーストフードからスローフードへ、また価格の安さから安全・安心な顔の見える食品へ消費者の意識が変わりつつもあります。

このため、生産者や事業者が地域の生鮮食料品やそれらを使った加工品を消費者に提供し、消費者も伝統的な調理方法や地域独自の食文化を知ることとなる「地産地消」が重要だと思われま

す。また、和歌山県産品を全国に販売するための販路拡大やブランド化を図っていくことも大切です。

【取り組み事項】

- 安全・安心な農産物生産と情報の発信、消費者との様々な形での交流、地域産業や学校との協力による地場農産物の利用などを推進します。

(果樹園芸課)

24	農産物直売所等において、農業者が行う地産地消の取組に対する支援を行います。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	農林水産物の直売所数	129ヶ所 (平成15年度)	179ヶ所	179ヶ所	179ヶ所

- 料理講習会などを通じて、消費者と生産者の交流を促進し、水産業に対する理解を深めるとともに、消費拡大を図ります。

(水産振興課)

25	学校給食への展開等地産地消に積極的に取り組む漁業者団体に対して、支援を行います。				
----	--	--	--	--	--

- 学校給食の食材として、地場産物の利用拡大を図ります。

(健康体育課)

26	学校給食週間や学校開放週間を通して地場産物を活用した学校給食を推進します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	学校給食における地場産物を使用する割合 (品目ベース)	32%	36%	37%	38%

○県内の原材料のよさを活かし、地域の文化や技術にこだわりをもって作られた特産品を認証し、安心できる食品を提供します。

(農業環境保全室)

27	ふるさと認証食品認証制度により、安心できる加工食品の認証を推進します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	ふるさと認証食品の認証数	449	470	480	490

(農業環境保全室)

28	認証業者、認証食品を県ホームページで公表します。
----	--------------------------

『ふるさと認証食品認証制度』

「梅干し及び調味梅干し」、「味付けぽん酢」、「だいこんの漬物」及び「果実ジュース」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「和歌山県ふるさと認証食品」として認証しています。

認証商品には認証マークが貼付又は印刷されています。

県内産農産物の特性を十分に生かした特産品を認証していますので、消費者の皆様安心して選んでいただけます。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071400/hurusato/index.html>



(畜産課)

29	県畜産物の、消費者・生産者間の交流を図り、地産地消を推進します。
----	----------------------------------

(食品流通課)

30	優良県産品推奨制度等を活用して、県産品の「安全・安心」をアピールします。
----	--------------------------------------

Ⅲ信頼

(2)信頼を支えるしくみ

○実効性と透明性を重視した認証制度の充実

【現状と課題】

安全で安心できる食品の供給や環境保全型農業等の推進を図るための、承認・認定制度が公的機関や第三者機関などにより実施されています。

今後、食の安全・安心を確保し、消費者の信頼を確かなものとするためには、こういった制度の積極的な導入を推進するとともに、各種承認・認定制度の充実と審査の透明性を確保する必要があります。

『主な承認・認定制度』

(平成18年度末現在)

認定制度名	認定機関	対象業種等	県内認定数
総合衛生管理製造過程承認制度	厚生労働省	食品製造業【乳・乳製品・清涼飲料・食肉製品・魚肉練り製品・容器包装詰加熱加圧食品】	4施設 【清涼飲料】
和歌山県食品衛生管理認定制度 (県版HACCP)	和歌山県	食品製造・加工施設【漬物・水産加工食品・菓子・豆腐・めん類・そうざい・みそ・醤油・酒類・ソース類・缶詰又は瓶詰食品等】※順次拡大	・衛生管理推進施設14 ・HACCP導入衛生管理施設3
有機農産物日本農林規格 (有機JAS)	◎県内機関 和歌山有機認証協会	農業【3年以上の間、化学合成農薬と化学肥料を使用せず、たい肥等で土づくりを行い、国の基準に合格した農産物】	有機農産物 53件 (平成20年3月現在)
和歌山県特別栽培農産物認証制度	◎県内機関 ・和歌山有機認証協会 ・JA和歌山県農	農業【化学合成農薬と化学肥料を通常栽培の半分以下で栽培するなど県が定めた基準に適合した農産物】	和歌山県特別栽培農産物 2,002件
和歌山県エコファーマー認定制度	和歌山県	農業【堆肥による土づくりを基本に計画的に化学合成農薬と化学肥料を減らす努力をしている農家を県が認定】	和歌山県エコファーマー 1,454名
和歌山県ふるさと認証食品認証制度	和歌山県	農産物加工食品【主たる原材料が県内産で、それぞれの基準に適合した加工食品】	ふるさと認証食品 85業者449食品
和歌山県漁場改善計画認定制度	和歌山県	魚類養殖業【養殖業者自らが養殖漁場改善計画を作成し、環境保全と持続的な養殖生産を行う者を県が認定】	認定計画数 5件

【取り組み事項】

○各種承認・認定制度の充実と適正な運営を図ります。

(食品・生活衛生課、農業環境保全室)

31 各種承認・認定制度の普及と認定機関の監視を行います。

Ⅲ信頼

(2)信頼を支えるしくみ

○環境にやさしい食品づくり

【現状と課題】

本県は、気候風土に恵まれ、果樹等の園芸作物を中心に多用な作物を栽培しており、また、黒潮洗う長い海岸線を有し多種多様な水産資源にも恵まれています。今後とも豊かな環境を維持し、環境にやさしい産業の確立が求められています。

このため、生産資材の適正かつ効率的な使用方法や環境に対する影響を出来る限り減らした生産技術の確立を図るとともに、地域の未利用資源を活用した土づくりや健全な畜産動物の育成などの技術開発により、人と環境に優しい産業を育成する必要があります。

また、水産業においても、安全で安心できる水産物を安定供給するため、漁場改善計画を作成し、養殖漁場の環境保全を図るとともに、環境に優しい養殖技術を確立する必要があります。

『和歌山県エコファーマー認定制度』

環境に優しい農業に取り組む農家を認定します。

堆肥等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家で、そうした栽培に取り組む計画を立てて実行している農家を知事がエコファーマーとして認定します。



<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071400/ecofamar/gaiyou.html>

【取り組み事項】

- 化学農薬、化学肥料に過度にたよらない環境への負荷に配慮した持続的な農業である「環境保全型農業」を推進します。
- 環境保全型農薬の導入に取り組む農業者を、エコファーマーとして認定し、普及と定着を図ります。

(農業環境保全室)

32	農薬と化学肥料を通常の半分以下に減らした特別栽培農産物の拡大を推進します。				
	目標管理	現状	20年度	21年度	22年度
	特別栽培農産物の年間認証件数	743件	900件	1,000件	1,100件

(農業環境保全室)

33	持続可能なエコ農業に取り組む生産者(エコファーマー)の認定制度の普及を図ります。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	エコファーマー認定者数	1,454名	1,700名	1,900名	2,000名

(農業試験場)

34	農地に使用した肥料の環境負荷量を調査します。				
----	------------------------	--	--	--	--

○養殖漁場の環境確保を図り、持続的な利用と安全確保を図ります。

○養殖漁場の環境保全に関する研究を行います。

(資源管理課)

35	漁場改善計画に則した養殖漁場の改善に努めます。				
----	-------------------------	--	--	--	--

(水産試験場)

36	環境にやさしい養殖技術を確立し、効果の普及を図ります。				
	目 標 管 理	現 状	20年度	21年度	22年度
	環境に考慮した複合養殖実施経営体数	35経営体	58経営体	58経営体	58経営体

○未利用の食品加工残渣などの有機物資源の有効利用の研究を行います。

(農業試験場)

37	家畜の排泄物を利用した堆肥の実用化技術を確立します。				
----	----------------------------	--	--	--	--

(農業試験場)

38	本県特産のエンドウにおけるIPM(総合的病害虫管理)の実践指標を策定します。				
----	--	--	--	--	--

(畜産試験場)

39	未利用の梅加工副産物に含まれる有効成分(ポリフェノール等)に着目し、それを利用した熊野牛品質牛肉の生産技術の確立を図ります。				
----	--	--	--	--	--

用語の解説

A～Z

BSE

BSE(Bovine Spongiform Encephalopathiesの略)は、牛の病気で脳の神経細胞が、スポンジ状になることから「牛海綿状脳症」と名付けられました。感染後、潜伏期間(2年～数年)を経て発病すると行動異常等の神経症状等を示し、発病後2週間～6ヶ月で死に至ります。

治療方法はなく、原因となるタンパク質(プリオン)に感染した脳・脊髄・目・回腸遠位部等を食べることにより感染します。人も同じ様な部位を食べることにより感染すると言われています。

1985年イギリスにおいて初めて発生が確認され、ヨーロッパ全域で流行しましたが、わが国においては2001年9月に千葉県において初めてBSEに感染した牛が確認されました。

GAP

GAP手法(Good Agricultural Practice)とは、農業者自らが、(1)農作業の点検項目を決定し、(2)点検項目に従い農作業を行い、記録し、(3)記録を点検・評価し、改善点を見出し、(4)次回の作付けに活用するという一連の「農業生産工程の管理手法」(クロスチェック手法)のことです。

GAP手法(農業生産工程管理手法)は、農産物の安全確保のみならず、環境保全、農産物の品質の向上、労働安全の確保等に有効な手法であり、このような生産工程の管理手法を我が国の多くの産地・農業者が取り入れ、自らの営農・生産条件や実力に応じて取り組むことが、安全な農産物の安定的な供給、環境保全、農業経営の改善・効率化の実現につながるものです。また、生産された農産物の安全性や品質の確保等について消費者・食品事業者等の信頼を確保する上でも有効な手法となります。

HACCP

HACCPとは、Hazard(ハザード:危害) Analysis(アナリシス:分析) Critical(クリティカル:特に重要な) Control(コントロール:管理) Point(ポイント:点)の略であり、危害分析重要管理点方式と略されています。

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です。

従来型の衛生管理は、最終製品を抜き取り検査して品質を確認する方法が主体であり、HACCP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を特定し(危害分析)、そのうち特に重点的に管理する必要のある工程(重要管理点)を管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を工程管理により保証しようとする衛生管理の手法です。

日本では、厚生労働省が総合衛生管理製造過程承認品目として「乳・乳製品」・「食肉製品」・「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」・「魚肉練り製品」・「清涼飲料水」を承認品目と定め、多くの企業が承認を得ています。また、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP手法支援法)」を定め、政策として進めていますので今後はHACCPの普及が、ますます重要になっていくと考えられます。

IPM

Integrated Pest Managementのことで、『総合的病害虫管理』と訳されます。病害虫の発生予察情報等に基づき、耕種的防除(伝染病植物除去や輪作等)、生物的防除(天敵やフェロモン等の利用)、物理的防除(粘着板や太陽熱利用消毒等)、化学的防除(農薬散布等)を組み合わせた防除を実施することにより、病害虫の発生を経済的被害が生じるレベル以下に抑制し、かつ、その低いレベルを持続させることを目的とする病害虫管理手法のことです。

か行

漁場改善計画

養殖漁場環境の維持・改善を通じて持続的な養殖生産を確保するため、漁業者自らが対象となる水域及び養殖の種類を定め、施設や体制の整備などを図るための計画。

さ行

食育

現在および将来にわたり、健康で文化的な国民の生活や豊かで活力のある社会を実現するため、様々な経験を通じて、国民が食の安全性や栄養、食文化などの「食」に関する知識と「食」を選択する力を養うことにより、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。
なお、食育基本法が平成17年7月15日に施行された。

飼料添加物

飼料添加物とは、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において、①飼料の品質の低下の防止、②飼料の栄養成分その他の有効成分の補給、または③飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を図るために、飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられるもので、農林水産大臣が指定するものと定義されている。飼料添加物には、アミノ酸、ミネラル、酵素、抗菌性物質などがあるが、個々の成分規格ならびに製造などの方法および表示の基準が定められており、これに適合しないものは飼料に添加することができない。

総合衛生管理
製造過程

総合衛生管理製造過程とは、高度な衛生管理であるHACCP(ハサップ)の概念を取り入れた衛生管理であり、営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。

た行

地産地消

地域の消費者ニーズに即応した農業生産と、生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組。

動物用医薬品

動物用医薬品とは薬事法において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品とされている。牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使われるもので、その製造・販売・使用について薬事法で規制されている。例えば、診断用のツベルクリン、治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。必要に応じて、薬事法に基づき、その使用できる動物種、使用方法および使用量、使用禁止期間(出荷するまで、その薬が使用できない期間のことをいう)を定めた使用基準が設定されている。また、食品衛生法に基づき、残留基準が設定された場合、これを超えるような動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる。

トレーサビリティ

『トレーサビリティシステム(traceability system)』

「トレース(足跡を追う)」と「アビリティ(できること)」を合わせた言葉で、直訳すると「追跡可能性」となります。つまり、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しくみのことです。

は行

ポジティブリスト制度

ポジティブリストとは、原則全てが規制(禁止)されている中で、例外(使用、残留等)を認めるものを一覧表に示したものを指し、原則規制がない状況で規制しているものだけを一覧表にするネガティブリストの対義語です。食品衛生法では、食品添加物については以前よりポジティブリスト制度による規制が行われていました。平成15年の食品衛生法の改正により、農薬、動物用医薬品、飼料添加物(農薬等)についてもポジティブリスト制が導入され、平成18年5月29日より施行されました。従前の制度においては、残留基準が定められていない農薬等を含む食品の流通に対する規制が困難でしたが、ポジティブリスト制度の導入により、原則、全ての農薬等について、残留基準(一律基準を含む)が設定され、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止等の措置が取られることとなります。

ら行

リスクコミュニケーション

関係者相互間における情報及び意見の交換を指し、リスク分析の三要素の一つです。食品の安全性の確保に関する施策については、健康への悪影響が生ずる確率とその程度(リスク)が存在することを前提とした「リスクの管理」を目指すべきであるという考え方から施策の策定に当たっては社会的な合意が形成されることが重要となっていることを踏まえ、施策の策定への国民の意見の反映及びその過程の公正性と透明性の確保を目的として行われるものです。リスクコミュニケーションについては、食品安全基本法にその基本理念が規定されたほか、平成15年の食品衛生法改正において、厚生労働大臣や都道府県知事等は食品の規格基準や監視指導計画の策定など具体的な基準設定等に際し、その趣旨、内容等を公表し広く国民又は住民の意見を求めるとともに、基準設定等を行う場合以外についても、食品衛生に関する施策全般について、定期的に施策の実施状況を公表し広く国民又は住民の意見を求める旨の規定が設けられました。

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 073-441-2635 FAX 073-441-2639
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」
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>

