

和歌山県食の安全・安心確保のための アクションプラン

令和5年度～令和7年度

和歌山県

目 次

1	アクションプランについて・・・・・・・・・・・・・・・・	1
	（1）策定の趣旨	
	（2）計画期間について	
	（3）アクションプランの推進体制	
	（4）アクションプランの進行管理	
2	食の安全・安心に係る県民意識調査・・・・・・・・	3
3	アクションプランの構成・・・・・・・・・・・・・・・・	5
	（1）プランの構成	
	（2）目標管理項目	
	アクションプランの構成図・・・・・・・・	7
4	食の安全・安心を確保する取組・・・・・・・・	8
	アクションプランの概要・・・・・・・・	9
	I 安全への取組	
	（1）生産から流通・販売までの全ての過程における衛生管理の普及推進	
	a 生産過程における衛生管理の導入普及（農・畜・水産物）・・・	10
	b 製造・加工・流通・販売過程におけるHACCPに沿った 衛生管理の普及推進・・・・・・・・	14
	c 消費時における衛生管理の向上・・・・・・・・	17
	（2）監視・検査体制の強化	
	a 食肉・食鳥肉の衛生確保・・・・・・・・	18
	b 食品営業施設の監視指導・・・・・・・・	20
	c 違法な食品等の流通監視・・・・・・・・	23
	d 流通食品の検査・・・・・・・・	24
	e 分析技術の向上と効率化・・・・・・・・	26
	（3）健康危機管理の強化・・・・・・・・	27
	II 安心への取組	
	（1）食品表示の適正化・・・・・・・・	29
	（2）人の健康に役立つ食品表示の推進・・・・・・・・	32
	（3）コンプライアンスの向上・・・・・・・・	33
	（4）生産から販売までの食品情報を公開するしくみ （トレーサビリティシステム）の啓発・・・・・・・・	34
	（5）食に関するリスクコミュニケーションの推進・・・・・・・・	35
	（6）認証制度等の充実・・・・・・・・	39
	（7）環境にやさしい食品づくり・・・・・・・・	42
	用語説明・・・・・・・・	44

○本文中に（※）が付記されている用語については、巻末の「用語説明」で解説しています。

1 アクションプランについて

(1) 策定の趣旨

県では、平成16年1月に「食の安全・安心確保のための基本方針」(以下「基本方針」という。)を策定し、「消費者の生命及び健康を護る」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の確立に取り組んできたところですが、食の安全・安心を取りまく状況の変化を踏まえ、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、令和4年6月に基本方針の改定を行いました。

このアクションプランは、基本方針の趣旨に基づき、県が消費者、生産者・事業者と連携して実施する食の安全・安心を確保する取組を総合的かつ計画的に展開するための行動計画として策定し、3年毎に見直しを図りながら着実に取組を進めてきました。

今回、令和2年度から令和4年度までを計画期間とするアクションプランの満了に伴い、これまでの取組状況や食を取り巻く社会情勢、県民からのご意見を踏まえた見直しを行い、新たなアクションプランを策定しました。

(2) 計画期間について

計画期間は、令和5年度から令和7年度までの3か年とします。期間中に状況の変化などが生じた場合には、その必要性に応じて見直しを行います。

なお、基本方針で定めている「食育・地産地消の推進」については、「食育推進計画」により取組が進められているため、本アクションプランには掲載していません。

(3) アクションプランの推進体制

a 食の安全推進本部

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、「食の安全推進本部」を設置しています。また、食の安全推進本部に関する調整・検討を行うため、県庁内における施策担当課室長及び和歌山市保健所長で組織する「食の安全推進会議」を設置しています。

b 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「食の安全県民会議」を設置しています。

『食の安全県民会議』

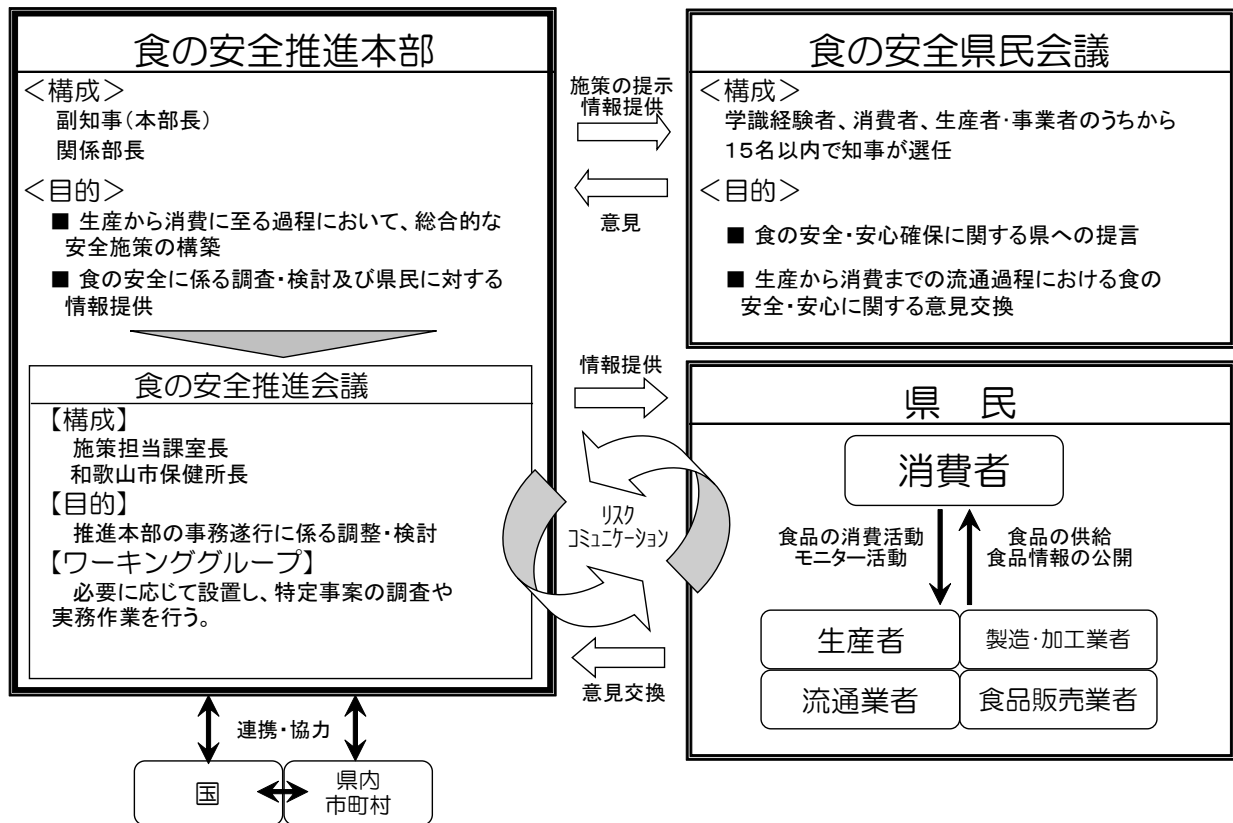
食の安全県民会議では、本アクションプランの策定に関する協議や、毎年度の進捗状況について報告し、様々なご意見やご提言をいただきながらプランの進行管理を行っています。

◎協議内容は「食の安全・安心わかやま」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/project/kaigi.html>



和歌山県食の安全県民会議の様子

◇「食の安全・安心確保のためのアクションプラン」の推進体制



(4) 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取組は、進行管理を毎年度行い、その進捗状況については「食の安全県民会議」「食の安全推進本部」に報告するとともに公表します。

また、制度の改正等による内容の修正や、新たな取組が必要となった場合は適宜見直しを行い、同じく公表します。

2 食の安全・安心に係る県民意識調査

県民の方が「食」に対してどのような意識を持っているのかを把握し、今後の施策に反映させていくことを目的として、令和3年度に「食の安全・安心に係る県民アンケート」を実施しました。（平成15年度から3年毎に実施）

食品の安全性に不安を感じている割合は約5割となっており、「鮮度」や「食品添加物」等への不安感が高い結果となっています。

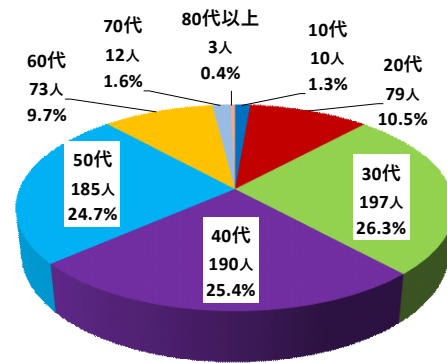
一方、県に求める食の安全・安心を確保するための取組として、「わかりやすい情報の提供」及び「流通している食品の検査と結果の公表」の占める割合が高い結果となっており、食に関する情報などを県民の方に適確に伝わるように提供する必要があります。

◇食の安全・安心に係る県民アンケート

○調査時期：令和3年9月～12月

○調査対象者：749人

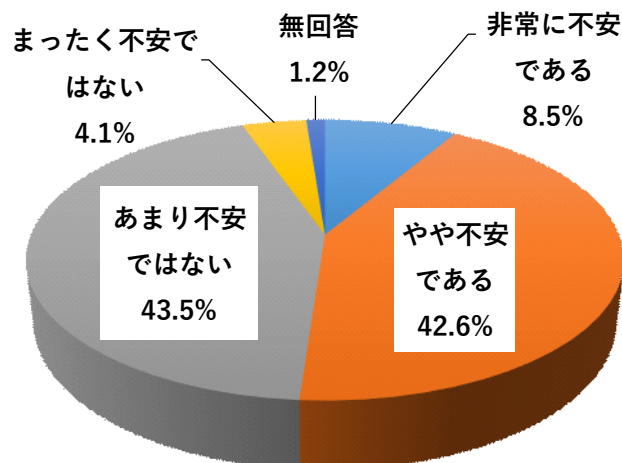
調査結果の詳細は「食の安全・安心わかやま」
ホームページに掲載



○主な調査結果

食品の安全性に不安を感じていますか？

食品の安全性への不安感については、「非常に不安」の8.5%、「やや不安」の42.6%を合わせて、51.1%の県民の方が、食品の安全性に何らかの不安があると感じています。



食品を購入する際、特に不安を感じているものは何ですか？

主なものは、割合が高いものから順に以下のとおりです。

農産物（生鮮野菜、果実等）	：①農薬の残留、②鮮度、③輸入農産物
畜産物（肉類、卵等）	：①鮮度、②食中毒菌による汚染、③輸入畜産物
水産物（鮮魚介類等）	：①鮮度、②寄生虫（アニサキスなど）、 ③有害物質による汚染
加工食品	：①食品添加物、②異物混入、③輸入加工食品

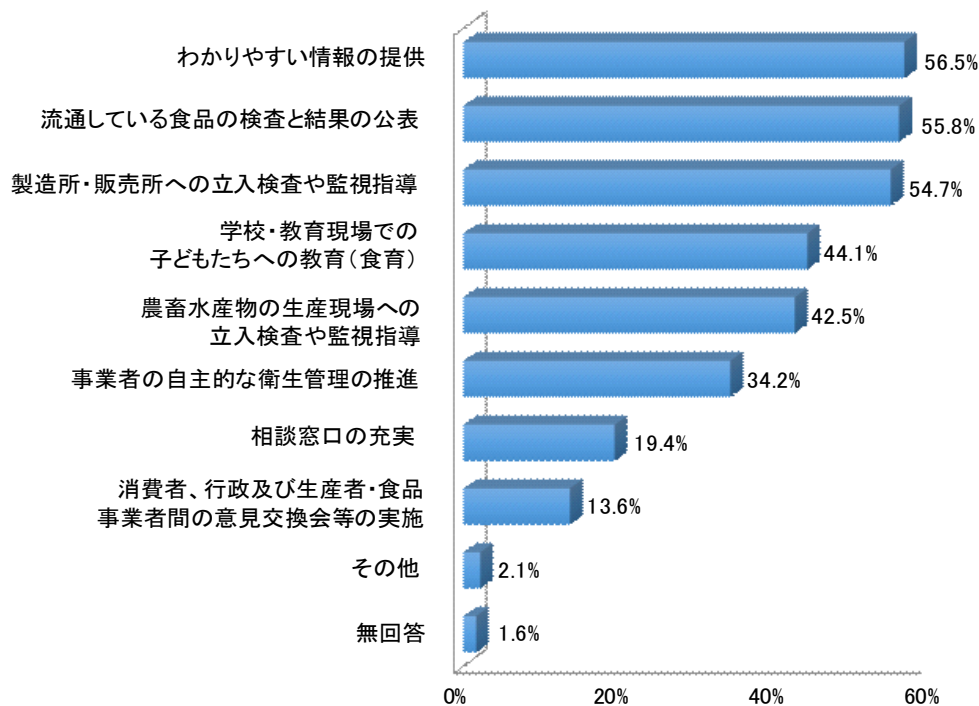
「輸入食品」に対する不安は第1回調査から調査を追うごとに減少傾向にあるものの、農産物、畜産物及び加工食品では3位となっています。

「鮮度」に対する不安は、農産物では2位、畜・水産物では1位と非常に関心の高い項目となっています。

また、加工食品では「食品添加物」への不安が第1回調査から継続して最も高い項目であることから、今後も食品添加物に対する理解を深めるための正確な情報提供が必要と考えられます。

食の安全・安心を確保するための県の取組として、何が重要だと思えますか？

「わかりやすい情報の提供」が最も高く、食に関する情報を県民の方へ適確に提供することが求められています。また、「流通している食品の検査と結果の公表」及び「製造所・販売所への立入検査や監視指導」も関心の高い項目となっており、多くの県民の方が流通食品の検査や食品関係事業者への指導を重要視しています。



3 アクションプランの構成

(1) プランの構成

アクションプランでは、基本方針に基づく食の安全・安心を確保するための取組を、「安全」と「安心」に区分し、下記の重点事項に沿って設定した取組に整理しています。

I 「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

重点事項

- (1)・・・生産から流通・販売までの全ての過程における衛生管理の普及推進
- (2)・・・監視・検査体制の強化
- (3)・・・健康危機管理の強化

II 「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、食に関する正確な情報を共有し、共に協力して消費者の安心を確保するための取組

重点事項

- (1)・・・食品表示の適正化
- (2)・・・人の健康に役立つ食品表示の推進
- (3)・・・コンプライアンスの向上
- (4)・・・生産から販売までの食品情報を公開するしくみ（トレーサビリティシステム）の啓発
- (5)・・・食に関するリスクコミュニケーションの推進
- (6)・・・認証制度等の充実
- (7)・・・環境にやさしい食品づくり

(2) 目標管理項目

アクションプランの成果や達成度を客観的に評価するため、取組ごとに目標管理項目『指標・数値目標』または『取組目標』を設定しています。

なお、目標管理項目については、取組状況や社会情勢の変化に伴い、内容

を見直すことがあります。

取組数とその内訳（計画期間：令和7年度まで）

区分	取組数	指標・数値目標	取組目標
I 安全	59	45	14
II 安心	40	24	16
合計	99	69	30

取組事項の見方

1. 『指標・数値目標』を設定した取組

実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
〇〇制度の認証取得を推進します。	認証数（累計）	〇施設	〇施設	◇◇◇課

数値目標：計画期間中の各年度における目標値、または最終年度を目標とする累計値
 なお、数値目標が累計の場合のみ、指標に（累計）と記載しています

2. 『取組目標』を設定した取組

実施する取組	取組目標	担当課室
〇〇の計画及び結果をホームページで公表します。	迅速な公表	◇◇◇課

取組目標（数値目標設定が困難な取組）：取組を進めるうえでの目指すべき行動

アクションプラン

重点事項区分

小分類

和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針

安全への取組

(1) 生産から流通・販売までの全ての過程における衛生管理の普及推進

生産過程における衛生管理の導入普及
製造・加工・流通・販売過程におけるHACCPに沿った衛生管理の普及推進
消費時における衛生管理の向上

(2) 監視・検査体制の強化

食肉・食鳥肉の衛生確保
食品営業施設の監視指導
違法な食品等の流通監視
流通食品の検査
分析技術の向上と効率化

(3) 健康危機管理の強化

安心への取組

(1) 食品表示の適正化

(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進

(3) コンプライアンスの向上

(4) 生産から販売までの食品情報を公開するしくみ(トレーサビリティシステム)の啓発

(5) 食に関するリスクコミュニケーションの推進

(6) 認証制度の充実

(7) 環境にやさしい食品づくり

ランの構成図

	取組数	数値目標数	取組目標数	取組課室
農産物	4	4	0	農業環境・鳥獣害対策室
畜産物	3	3	0	畜産課、食品・生活衛生課
水産物	6	4	2	水産試験場、資源管理課、食品・生活衛生課
	8	8	0	食品・生活衛生課、食品流通課、教育支援課、工業技術センター
	7	5	2	食品・生活衛生課
	7	7	0	食品・生活衛生課、畜産課
	8	8	0	食品・生活衛生課、教育支援課
	2	1	1	農業環境・鳥獣害対策室、食品・生活衛生課
	2	2	0	食品・生活衛生課、環境衛生研究センター
	3	2	1	環境衛生研究センター、工業技術センター
	9	1	8	健康推進課、危機管理・消防課、環境生活総務課、食品・生活衛生課、環境衛生研究センター
	10	6	4	食品・生活衛生課、業務課
	3	2	1	食品・生活衛生課、工業技術センター、産業技術政策課
	2	2	0	食品・生活衛生課、循環型社会推進課
	2	1	1	果樹園芸課、畜産課
	13	7	6	食品・生活衛生課、食品流通課
	3	1	2	農業環境・鳥獣害対策室、企業振興課
	7	5	2	農業環境・鳥獣害対策室、農業試験場、果樹試験場、水産試験場、資源管理課、循環型社会推進課
合計	99	69	30	

4 食の安全・安心を確保する取組

アクションプラン(令和5年)

本アクションプランについては、「消費者の生命及び健康を護る」ため、食の安全・安心に関する動向や令和4年6月に改定された「和歌山県食一ト」調査結果等から現状の課題を抽出し、①安全なフードチェーン(※)

「食の安全・安心のあるべき姿」

【安全】食品による健康被害を発生させない

【安心】全ての県民が食品安全についての理解を深める

行政

現状の課題

- ・ HACCPに沿った衛生管理や適正な食品表示の指導
- ・ 食中毒の発生等、食に関する健康被害の防止
- ・ 行政、生産者・事業者、消費者間のリスクコミュニケーションの推進

3つの視点

①安全なフードチェーン(※)
の構築

②監視・指導

③普及・啓発

① ② ③

③

生産者・事業者

リスク
コミュニケーション

消費者

← : アクションプラン(課題解決のための行動計画)

「誰から誰に」「どの視点からの働きかけを行うか」を明確化

度～令和7年度)の概要

行政、生産者・事業者、消費者が各自「何をすべきか」という観点から昨今の安全・安心確保のための基本方針、「食の安全・安心に係る県民アンケートの構築、②監視・指導、③普及・啓発の3つの視点から各取組を進めます。

①安全なフードチェーン(※)の構築

現状の課題

・HACCPに沿った衛生管理や適正な食品表示の指導

主な取組内容

- ◆輸出や取引条件としてコーデックスのHACCPを求められる事業者が、和歌山県HACCPシステム認証を取得できるよう支援します。
- ◆生産者・流通事業者に対して、「和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度」や「食品の流通及び販売段階における衛生管理届出制度」の認証申請、届出を推奨し、HACCPに沿った衛生管理が行われるよう支援します。
- ◆食品販売所で販売等に携わる者を対象に、事業者個別の要望に応じた内容について出張で食品表示講習会を行います。

②監視・指導

現状の課題

・食中毒の発生等、食に関する健康被害の防止

主な取組内容

- ◆監視時において、調理従事者の健康状態の確認の徹底、適切な手洗いの励行、糞便・吐物の適切な処理などノロウイルス食中毒予防対策の遵守状況を確認・指導します。
- ◆鶏肉を生や半生状態で提供している施設に対し、生や半生状態で提供しない衛生管理計画の策定を指導します。
- ◆農産物直売所における食品表示巡回監視において、不適正な表示をしている事業者に対し、講習会を行います。

③普及・啓発

現状の課題

・行政、生産者・事業者、消費者間のリスクコミュニケーションの推進

主な取組内容

- ◆食中毒予防に関する情報を事業者や消費者に適宜、適切に提供します。
- ◆広報誌やホームページ等を活用し、消費者に向け食の安全・安心に関する知識の普及啓発を行います。
- ◆「食の安全親子教室」を開催し、「食の安全・安心」について意見交換を行う機会を設けます。

I 安全への取組

(1) 生産から流通・販売までの全ての過程における衛生管理の普及推進

(1)-a 生産過程における衛生管理の導入普及（農産物・畜産物・水産物）

【現状】

県民アンケート結果（p.4「食品を購入する際、特に不安を感じているものは何ですか？」）のとおり農薬や動物用医薬品^(※)等の食品への残留について、県民の関心は依然として高く、食品の安全性に対する不安要因となっています。県では、農薬や動物用医薬品等の生産資材の適正使用への取組を進めるため、生産現場への定期的な巡回指導やモニタリング検査、研修会の開催など、農畜水産物の安全確保に向けた取組を行っています。

また、フードチェーン^(※)における安全性の確保のためには、農畜水産物の生産段階においても適切な措置が講じられることが望まれることから、生産現場へのGAPやHACCPに沿った衛生管理^(※)の導入を進めています。

【取組方針】

農産物の残留農薬については、依然として年に数件の基準違反が見受けられます。このため、農薬管理指導士等の育成や、研修会による農薬の適正使用の周知・啓発、自主的な出荷前検査など、生産者が農薬を適正に使用するための取組強化に努めます。

また、食品流通の国際化や取引条件として、国際水準GAPやHACCPの認証取得が求められるケースが増加していることから、県では認証制度の更なる普及推進や取得支援に努めます。

【取組事項】

農産物

○肥料・農薬等の生産資材の適正使用により、農産物の安全確保を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
1	農薬の適正な使用を推進します。	年度末時点の「農薬管理指導士」及び「農薬アドバイザー」認定者数（累計）	391人	405人	農業環境・鳥獣害対策室
2	肥料等の適正な使用を推進します。	研修会の参加人数	129人	90人	農業環境・鳥獣害対策室

○GAPの実践により、安全・安心な農産物の供給と環境にやさしい持続的農業を目指します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
3	国のガイドラインに準拠したGAPを推進し、安全・安心な農産物の供給と環境にやさしい持続的農業を目指します。	年度末時点の国際水準GAP指導者数（累計）	17人	50人	農業環境・鳥獣害対策室

○残留農薬検査など、農産物の安全・安心に向けた取組を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和 6年度	担当課室
4	適正な農業生産の実践と、収穫前及び出荷段階の残留農薬検査に取り組む市場出荷や直売所出荷の生産者団体等を「わかやま農産物安心プラス強化事業」で支援します。	年度末時点の認証品目数	43品目	35品目	農業環境・鳥獣害対策室

『農業生産工程管理（GAP:Good Agricultural Practice）』

農業生産工程管理（GAP）とは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施・記録・点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

○GAP手法(Good Agricultural Practice)とは
 農業生産者自らが、食品の安全の確保、品質の改善、環境保全等様々な目的を達成するために、
 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「農業生産工程管理手法」(プロセスチェック手法)。
 ※HAOCP方式も、「点検項目や管理点を定めて工程管理を行う手法である」という共通点を有する。



GAP手法は、作物、地域によって異なるものであり、また、農業者や産地が目指す方向(環境保全目的、輸出目的、品質向上目的など)によっても異なる。

『わかやま農産物安心プラス強化事業』

生産者が自主的に取り組む生産履歴の記帳や収穫前の残留農薬検査による農産物の安全管理の取組に加え、更に出荷段階でも残留農薬検査を行う取組について、県が支援します。

事業実施期間は令和2年度から5年間（令和6年度まで）です。

◎取組生産者団体等は「県農業環境・鳥獣害対策室ホームページ」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/071400/anshinplus/anshintop.html>

畜産物

○飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正使用により、畜産物の安全確保を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
5	飼養家畜への飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正な使用等を指導します。	飼養家畜への飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正な使用等の指導率	100%	100%	畜産課
6	家畜保健衛生所の病性鑑定で分離された細菌について、薬剤耐性(*)を調査します。	調査実施率	100%	100%	畜産課

○畜産物の生産過程における衛生管理の導入を普及します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
7	養鶏場における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。	年度末時点の認証事業所数(累計)	1事業所	7事業所	食品・生活衛生課

水産物

○水産用医薬品の適正使用により、養殖水産物の安全確保を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
8	養殖業者に対して、水産用医薬品の適正使用の徹底と投薬記帳を指導します。	水産用医薬品の適正使用を指導した割合	100%	100%	水産試験場

○県内水産物の安全性を確認するため、検査体制を維持します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
9	養殖魚類の水産用医薬品残留実態調査を行います。	残留実態調査検体数	20検体	20検体	水産試験場

○二枚貝の貝毒(*)検査を実施することにより安全性を確認します。

	実施する取組	取組目標	担当課室
10	二枚貝の貝毒検査を実施し、規制値を超えた場合は出荷の自主規制を指導するとともに、県民への情報提供を行います。	迅速な指導と情報提供	資源管理課

○魚病の発生予防及び被害軽減のため、魚類防疫体制を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和 7年度	担当課室
11	養殖業者に対して、魚病発生予防の指導をします。	魚病対策を指導した割合	100%	100%	水産試験場

	実施する取組	取組目標	担当課室
12	魚病検査を行い、養殖漁場における魚病のまん延を防止します。	魚病被害の軽減	水産試験場

○養殖水産物の生産過程における衛生管理の導入を普及します。

	実施する取組	指 標	現状	令和 7年度	担当課室
13	水産養殖場における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。	年度末時点の認証施設数 (累計)	7施設	12施設	食品・生活 衛生課

『和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度』

生産現場にHACCPに沿った衛生管理を普及させ、生産者等の自主的な衛生管理を推進し、より安全性の高い生鮮食品を生産することで、県内の生鮮食品に対する消費者の安心と信頼につなげていく認証制度です。

◎認証施設等は「食の安全・安心わかやま」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/producer/seisen/index.html>



(1)-b 製造・加工・流通・販売過程におけるHACCPに沿った衛生管理の普及推進

【現状】

食品を取り巻く環境が、調理食品、外食・中食^(※)への需要の増加等、食のニーズの変化や輸入食品の増加など食のグローバル化の進展に伴い大きく変化してきたことから、平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理^(※)が制度化されました。これにより、経過措置期間を経て令和3年6月以降は原則としてすべての事業者が一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなり、「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかに取り組むことになりました。

【取組方針】

県内すべての事業者がHACCPに沿った衛生管理を適正に運用できるよう、人材育成に努めます。

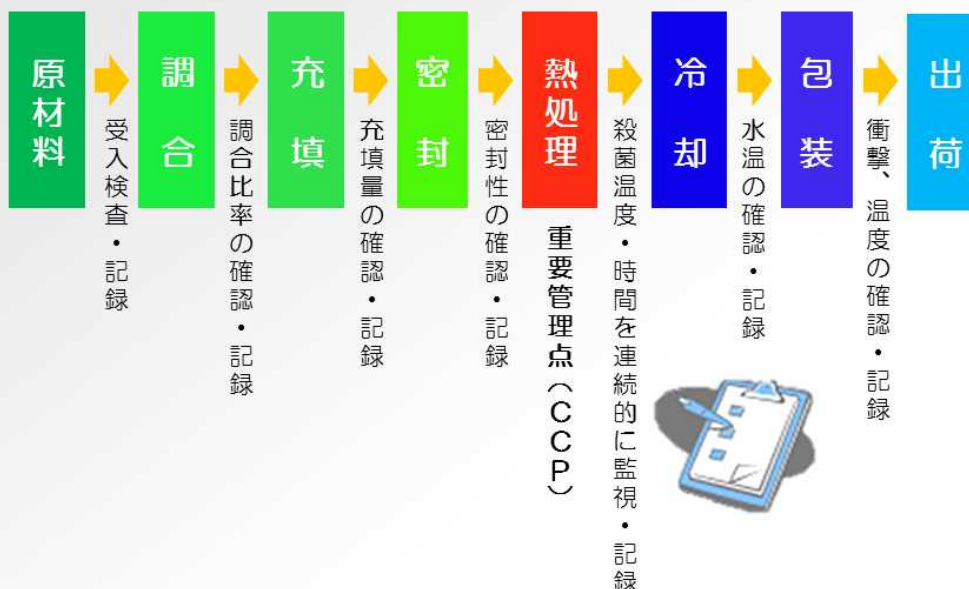
また、食の安全確保の観点から、制度化の対象外である流通・販売事業者に対しても、HACCPに沿った衛生管理の普及推進を図ります。

『HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）』

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

HACCPによる管理の例



【取組事項】

○国際基準であるHACCPに基づく衛生管理の導入を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
14	対米・対EU輸出に対応できる指名食品衛生監視員 ^(※) を各保健所に2名以上配置します。	指名食品衛生監視員を2名以上配置する保健所の割合	100%	100%	食品・生活衛生課
15	輸出や取引条件としてコーデックスのHACCPを求められる事業者が、和歌山県HACCPシステム認証を取得できるよう支援します。	年度末時点の和歌山県HACCPシステム認証を取得する施設数（累計）	38施設	100施設	食品・生活衛生課
16	取引先から、HACCPに基づく衛生管理を求められる事業者を対象に、HACCP高度化推進講習 ^(※) を開催し、衛生管理計画のブラッシュアップを支援します。	講習受講事業者数（累計）	80事業者	125事業者	食品流通課

『和歌山県HACCPシステム認証制度』

食品衛生法（平成30年6月13日最終改正）に規定されるHACCPに沿った衛生管理のうち、「HACCPに基づく衛生管理」を実施している事業者を知事が認証する制度です。

◎認証施設等は「食の安全・安心わかやま」に掲載

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



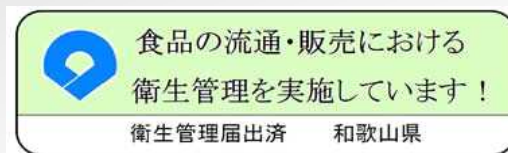
4 食の安全・安心を確保する取組 「安全への取組」

○食品事業者の自主衛生管理を推進し、衛生管理水準の向上を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和 7年度	担当課室
17	温度管理を必要とする食品の流通を行う事業者に対し、食品の流通及び販売における衛生管理届出制度の普及を推進します。	年度末時点の届出事業者数 (累計)	8事業者	22事業者	食品・生活 衛生課
18	事業者の自主衛生管理の向上を図るため、「健康食品製造業者連絡協議会 _(※) 」の研修を開催します。	アンケートで「理解した」と回答した事業者の割合	100%	100%	食品・生活 衛生課
19	学校給食関係者を対象に、衛生管理及び食物アレルギー対策や食育推進の研修を行います。	研修を受けた給食施設の割合	100%	100%	教育支援課
20	食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員をHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が助言できるよう養成します。	助言できる食品衛生指導員の割合	100%	100%	食品・生活 衛生課

『和歌山県食品の流通及び販売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。



◎食品の流通及び販売における衛生管理届出施設は「食の安全・安心わかやま」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/producer/ryuutuuhannbai/ryuutuichiran.html>

○食品製造所の衛生管理技術指導や殺菌技術の研究を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和 7年度	担当課室
21	食品製造過程における問題点を指摘し、最適な改善策を指導します。	改善策の指導により問題が解決した件数	3件	4件	工業技術センター



(1)-c 消費時における衛生管理の向上**【現状】**

県内の過去10年間（平成24年～令和3年）における食中毒の発生件数は74件、患者数は1,983名となっており、大半が飲食店で発生していますが、一般家庭においての発生も散見されます。

県では、消費者に対して広報誌やホームページ、メールマガジン、SNSなどを通じて、食中毒予防をはじめとする食品衛生に関する情報を提供するとともに、正しい知識の普及啓発に努めています。

【取組方針】

県内の過去10年間における食中毒の発生状況を見ると、特にノロウイルス^(※)とカンピロバクター^(※)による食中毒が多くみられます。これらの食中毒を予防するには、消費者が正しい知識を持ち、一人一人が予防対策に取り組んでいくことが大切です。そのために、カンピロバクター食中毒予防対策として鶏肉を生や半生状態で食べないことや、ノロウイルス食中毒予防対策として「手洗い」の励行など、消費者が行う食中毒対策について、より分かりやすく啓発します。

【取組事項】

- 食中毒の未然防止を図るため、事業者や消費者へ向けた衛生管理に関する情報提供を充実します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
22	食中毒予防に関する情報を事業者や消費者に適宜、適切に提供します。	食中毒予防に関する情報を発信した回数	19回	22回	食品・生活衛生課
23	広報誌等を活用し、消費者に鶏肉を生や半生状態で食べることによるカンピロバクター食中毒の発生状況とその危険性を周知し、生や半生状態で鶏肉を食べないように啓発します。	啓発を行った世帯数	全世帯	全世帯	食品・生活衛生課
24	広報誌等を活用し、ノロウイルス食中毒の発生を防止するため、消費者に衛生的な手洗いや食品の十分な加熱などの啓発を行います。	啓発を行った世帯数	全世帯	全世帯	食品・生活衛生課
25	ノロウイルスをはじめとする食中毒や感染症を予防するため、「衛生的な手洗い」を児童等に普及・啓発します。	「衛生的な手洗い」パンフレットを配布した小学校数	全校	全校	食品・生活衛生課
26	こども食堂 ^(※) における食中毒の発生を防止するため、食堂運営者等を対象とした衛生管理講習会を開催します。	衛生管理講習会を受講した施設の割合（累計）	29%	100%	食品・生活衛生課

	実施する取組	取組目標	担当課室
27	ノロウイルス食中毒の発生が予測される場合に、食品事業者及び消費者に注意喚起します。	ノロウイルス食中毒注意報の発令	食品・生活衛生課
28	細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になったときに、食品事業者及び消費者に注意喚起します。	食中毒注意報の発令	食品・生活衛生課

(2) 監視・検査体制の強化

(2)-a 食肉・食鳥肉の衛生確保

【現状】

人獣共通感染症^(※)や家畜伝染病等を排除し、食肉の安全性を確保するため、食用となる牛等については、関係法令に基づき任命される検査員による全頭検査を行います。また、食肉・食鳥肉の処理工程において、微生物汚染などの低減を図るための実態調査等を行うとともに、衛生管理の徹底を指導しています。

なお、食品衛生法の改正により令和3年6月以降はと畜場及び食鳥処理場においてもHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。

また、ジビエ（野生鳥獣肉）の衛生対策として、ジビエ衛生管理ガイドライン^(※)を遵守するようジビエ処理業者への指導を行っています。

【取組方針】

と畜業者や食鳥処理業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に行っているかどうかを検証します。

また、流通する食鳥肉の微生物汚染実態調査では、依然としてカンピロバクターが高率に検出されるため、事業者が作成した衛生管理計画の履行状況を確認し、更なる汚染の低減を図ってまいります。

【取組事項】

- 食肉・食鳥肉への微生物汚染を低減するため、と畜場及び食鳥処理施設における衛生管理の向上を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
29	と畜場、食鳥処理場におけるHACCPが適正に運用されていることを検証し、食肉・食鳥肉の微生物汚染の更なる低減を図ります。	微生物学的検査を用いた検証結果に基づき指導した施設の割合	100%	100%	食品・生活衛生課

- 食肉への微生物汚染を低減するため、と畜場における衛生管理の向上を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
30	と畜検査員による疾病検査を徹底します。	疾病の有無について検査を行い罹患した獣畜を排除した数	全頭	全頭	食品・生活衛生課

- BSE^(※)対策を徹底し、安全な牛肉を供給する体制を維持します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
31	食用の牛肉について、牛の月齢に応じた特定危険部位（頭部、扁桃、脊柱、脊髄、回腸遠位部）の除去を確認します。	特定危険部位の除去を確認した頭数	全頭	全頭	食品・生活衛生課
32	24か月齢以上で神経症状が見られる等BSEが疑われる牛を検査します。	BSEが疑われる牛に対してスクリーニング検査を行った頭数	全頭	全頭	食品・生活衛生課

○ジビエ取扱者等の自主衛生管理を推進して安全を確保します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
33	ジビエ取扱者に「ジビエ衛生管理ガイドライン(※)」に基づく衛生管理を普及します。	取扱者がジビエ衛生管理講習会を受講した割合(累計)	100%	100%	食品・生活衛生課
34	ジビエ処理業者が「ジビエ衛生管理ガイドライン」を遵守するよう監視指導を徹底します。	ジビエ処理施設への監視(2回以上/年)実施率	100%	100%	食品・生活衛生課
35	わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度の認証取得を推進します。	認証施設数(累計)	5施設	7施設	畜産課

『わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度』

和歌山県内のジビエ処理施設におけるHACCPに沿った衛生管理、ジビエ衛生管理ガイドラインの遵守状況及びジビエ履歴管理システムの導入等の管理状況を評価し、それらを認証する制度です。

©認証処理業者は「県畜産課ホームページ」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070400/syori.html>



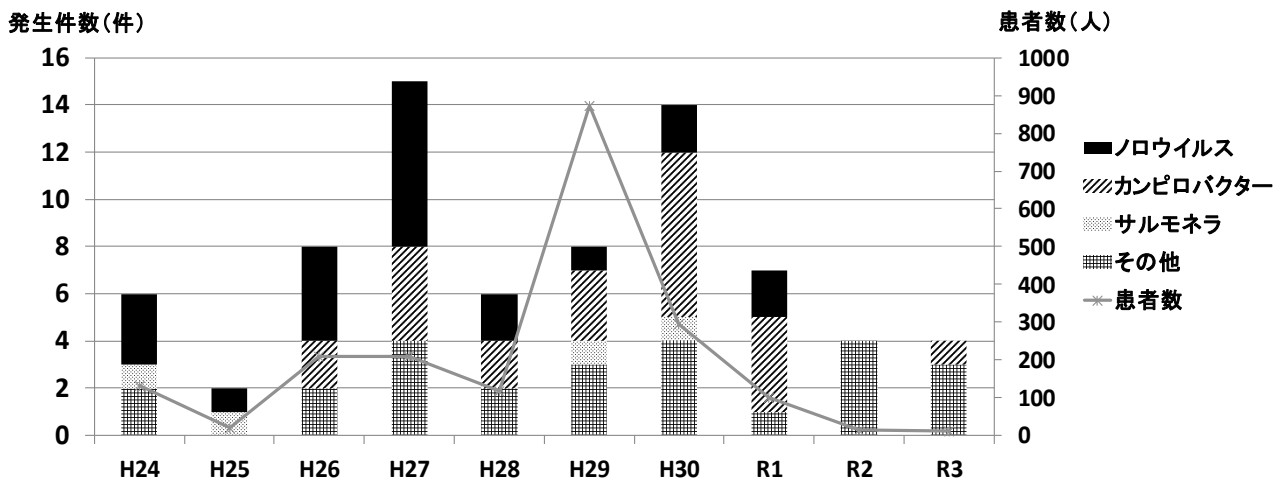
(2)-b 食品営業施設の監視指導

【現状】

食品の製造・流通状況や過去の食中毒等による健康被害の発生状況、事業所の衛生管理状況等を踏まえた「食品衛生監視指導計画」を毎年度策定しています。本計画に基づいた食品事業所への効率的な監視指導を実施するとともに、食中毒が多発しやすい夏期、行楽客の増加する秋期及び食品の流通量が増加する年末に重点的な監視指導を行っており、違反が認められた場合は改善指導や行政処分を行っています。

【取組方針】

県内における過去10年間の食中毒の発生状況としては、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多くみられます。ノロウイルスによる食中毒は先に感染した調理従事者の手指等から食品を介して発生していることから、調理従事者の健康状態の確認や適切な手洗いの励行、トイレの清掃・消毒の徹底等の遵守状況を確認・指導します。またカンピロバクターによる食中毒の主な原因は、鶏肉を生や半生状態での提供であることから、事業者に対し、生食で提供しないよう指導の徹底に努めます。



過去の県内食中毒発生状況（平成24年～令和3年）



【取組事項】

○食品衛生監視員^(※)が効果的・効率的な監視指導を行うことにより、事業者の衛生管理水準の向上を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
36	毎年度、「食品衛生監視指導計画」を作成し、食品事業所への効率的な監視指導を行います。	食品衛生監視指導計画の達成率	97%	100%	生活衛生課
37	鶏肉を生や半生状態で提供している施設を実態調査により把握し、当該施設に対して生食を提供しないよう指導します。	鶏肉を生や半生状態で提供したことが原因と疑われるカンピロバクター食中毒の発生件数	0件	0件	生活衛生課
38	鶏肉を生や半生状態で提供している施設に対し、生や半生状態で提供しない衛生管理計画の策定を指導します。	鶏肉を生や半生状態で提供しない衛生管理計画を策定した施設の割合（累計）	75%	100%	生活衛生課
39	監視時において、調理従事者の健康状態の確認の徹底、適切な手洗いの励行、糞便・吐物の適切な処理などノロウイルス食中毒予防対策の遵守状況を確認・指導します。	監視指導計画に基づく監視対象施設に確認・指導した割合	97%	100%	生活衛生課
40	食中毒の発生しやすい時期、行楽客の多い時期や食品の流通量が増加する時期（夏期・秋期・年末）に一斉監視指導を実施します。	一斉監視指導を実施した回数	4回	4回	生活衛生課

『食品衛生監視指導計画とは』（下表は令和4年度計画）

食中毒の発生状況や、製造・販売される食品の流通実態及び施設の衛生管理状況などを考慮して、監視の重要度の高い業種の順にA～Fの6ランクに分類し、ランクごとに標準監視回数を定め、食品関係事業者に対する監視指導を行います。

業 種	監視回数	主な施設	対象施設数	必要監視数
Aランク	3回/年	前年度に法違反による行政処分を受けた施設・苦情原因施設	2	6
Bランク	2回/年	飲食店営業のうち大量調理施設、集団給食施設のうち大量調理施設、と畜場、食肉処理業、食鳥処理場、乳製品製造業、食肉製品製造業、添加物製造業、乳処理業、清涼飲料水製造業、水産製品製造業など	380	760
Cランク	1回/年	飲食店営業（一般飲食店）、集団給食施設（大量調理施設以外）、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、豆腐製造業、麺類製造業、そうざい製造業、冷凍食品製造業、漬物製造業、フグ処理施設など	7,840	7,840
Dランク	1回/2年	密封包装食品製造業、魚介類販売業、食肉販売業、魚介類競り売り営業、酒類製造業、みそ又はしょうゆ製造業、食品の小分け業など	1,839	920
Eランク	1回/3年	飲食店営業（スナック等）、喫茶店営業	1,963	654
Fランク	1回/5年	飲食店営業（露店・自動車）、魚介類販売業（自動車）、調理の機能を有する自動販売機、営業届出業種など	3,281	656
合 計			15,305	10,836

* 和歌山市内の食品関係事業者に対しては、和歌山市が策定する監視指導計画に基づき、市が監視指導を行っています。

最新の「食品衛生監視指導計画」は次のURLから確認できます

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/consumer/kanshi/kanshisidou.html>

4 食の安全・安心を確保する取組 「安全への取組」

○学校給食施設等に対する衛生管理指導を実施し、食中毒の発生防止に努めます。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
41	食中毒防止のため、学校給食施設における調理工程等の点検を行い、問題点について協議のうえ、改善策の指導・助言を行います。	指導・助言により、適切な調理工程及び作業動線に改善された割合	100%	100%	教育支援課
42	大量調理施設 ^(※) における「HACCPに沿った衛生管理」が適正に運用されていることを検証し、必要に応じて衛生管理計画の見直しを指導します。	衛生管理計画、調理現場及び記録により、適切なHACCP運用を確認し指導を行った施設の割合 ^(☆)	53%	100%	生活衛生課

☆令和6年度の食品衛生監視指導計画が令和5年度から変更されたため、アクションプランの指標も「ATPふき取り検査機器を用いた検証結果に基づき指導した施設の割合」から変更しました。

○食品衛生監視員の資質向上を図るため、最新の知見や情報の共有化を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
43	食品衛生監視員が最新の知見や情報を共有するための会議を開催します。	会議の開催数	2回	2回	生活衛生課



(2)-c 違法な食品等の流通監視**【現状】**

農薬や動物用医薬品等の流通に関しては、関係法令に基づき規制されており、これらが不適正に流通し、農畜水産物の生産現場で使用されることのないよう、販売者に対する指導を行っています。

また、消費者の健康への意識の高まりに伴い、健康や美容への効果などをうたったいわゆる健康食品^(※)が数多く流通していますが、根拠なく健康の保持増進効果を表示している商品などが散見されることから、買い上げ検査により表示が科学的根拠に基づき適正に行われているか調査を行っています。

【取組方針】

農薬や動物用医薬品等の不適正な使用による食品への残留については、消費者の食品に対する不安要因の一つになっており、生産資材の販売者だけでなく使用者（生産者・防除業者等）に対しても適正な使用の啓発に努めます。

いわゆる健康食品については、表示内容の調査を引き続き行い、健康被害の未然防止を図ります。

【取組事項】

○農薬の適正販売の推進により、農産物の安全確保を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
44	農薬取締員による農薬販売業者の指導体制を維持します。	無登録農薬等の不適正資材の販売件数	0件	0件	農業環境・鳥獣害対策室

○買い上げ・広告調査により、違法な食品を流通から排除します。

	実施する取組	取組目標	担当課室
45	いわゆる健康食品の健康保持増進効果等についての表示が科学的根拠に基づき適正に行われているか調査します。	必要に応じた検査の実施	食品・生活衛生課



(2)-d 流通食品の検査

【現状】

食品衛生監視指導計画に基づき、食品衛生監視員が県内で製造・加工、流通、販売されている生鮮食品や加工食品を販売所などから収去し、検査機関において農薬や動物用医薬品等の残留検査、食品添加物等の規格基準検査、食中毒菌等の微生物汚染の実態調査、アレルギー物質の含有検査などを幅広く実施しています。

また、違反が確認された場合には回収や廃棄等の措置を速やかに命じて流通から排除しています。

【取組方針】

収去した食品の試験検査は、規格基準等に合致していない食品を速やかに流通から排除する以外にも、有害物質による汚染の状況調査や食中毒の原因を科学的なデータに基づき判断するために必要不可欠であることから、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努めます。

『食品検査の実施計画』（下表は令和4年度計画）

実施検査	食品	検査項目
残留農薬	生鮮野菜・果実・米穀 (県内産品・輸入農産物)	有機リン系・有機塩素系・カーバメイト系・ピレスロイド系等
食品添加物	菓子・漬物・魚介乾製品・醤油・ジャム・みそ等	保存料(ソルビン酸、テトラヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸、安息香酸)
	食肉製品・魚肉製品	発色剤(亜硝酸根)
	魚介乾燥品・魚介塩蔵品・油脂・バター	酸化防止剤(BHA等)
	菓子・漬物・ジャム等	着色料(タール系12項目)
	輸入果実(柑橘類・バナナ)	防かび剤(イマザリル他)
	菓子・醤油・みそ等 しらす	甘味料(サッカリンナトリウム他) 漂白剤(過酸化水素)
指定外添加物	菓子(輸入品を含む)等	着色料(旧食用赤色4号等)等
抗生物質、抗菌性物質	食肉(牛・豚・鶏)・鶏卵・蜂蜜・養殖魚類・輸入品	抗生物質
		抗菌性物質
食中毒菌等微生物汚染実態調査	食肉・食肉製品・野菜加工品・そうざい・そうざい半製品等	腸管出血性大腸菌(O26、O103、O111、O121、O145、O157)
	アイスクリーム類、氷菓	一般細菌、大腸菌群
	魚介類	腸炎ビブリオ
	食肉・卵・菓子	サルモネラ属菌
	鶏肉	カンピロバクター
	カキ	一般細菌、大腸菌、腸炎ビブリオ、ノロウイルス
	めん類(生めん・ゆでめん)	一般細菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌
	漬物(浅漬)	大腸菌、腸炎ビブリオ
乳製品等	リステリア菌	
食鳥処理工程微生物汚染調査	食鳥と体	カンピロバクター、一般細菌、大腸菌群、サルモネラ
と畜場における微生物試験	牛の枝肉	一般細菌、腸内細菌科菌群
アレルギー物質	加工食品	卵、乳、小麦、えび、かに等
成分検査等	玄米、精米	カドミウム(※)
	おもちや	鉛、カドミウムの溶出試験
	鯨肉類、大型魚介類	メチル水銀(※)
	いわゆる健康食品	栄養成分、カドミウム等

検査で違反となった場合は、食品衛生上の危害を防止するため、違反施設に対する改善指導や、必要に応じて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。

【取組事項】

- 食品等検査を行うことで、食中毒の未然防止や不良食品を流通から排除し、流通する食品の安全を確認します。

	実施する取組	指 標	現 状	令和 7年度	担当課室
46	県内で流通する食品の規格基準検査等を実施します。	食品の検査検体数	1,190件	1,000件 以上	食品・生活 衛生課

- 流通する食品の安全確保と消費者の安心確保のため、食品の試験検査及び研究を推進します。

	実施する取組	指 標	現 状	令和 7年度	担当課室
47	県食品衛生監視指導計画に基づき、食品の残留農薬や食品添加物、病原微生物の検査を実施します。	計画に基づく検査の実施率	139%	100%	環境衛生研 究センター

検査項目別の違反率（平成24年～令和3年）

	H24		H25		H26		H27		H28	
	検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	違反数
残留農薬検査	110	0	110	1	110	1	110	2	110	2
食品添加物検査	290		290	5	260		240	1	259	
アレルギー物質検査	20	1	20	1	20		20	1	20	
流通食品の微生物検査	463	2	518	2	454	5	435	3	470	3
残留動物用医薬品等検査、有害物質検査、成分検査、その他	729		666		557		624		630	
合計	1612	3	1604	9	1401	6	1429	7	1489	5

	H29		H30		R1		R2		R3	
	検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	違反数	検査数	違反数
残留農薬検査	110	2	110	5	110	1	110		120	
食品添加物検査	256		255	1	260	2	259	2	260	1
アレルギー物質検査	20		20		20		20		20	
流通食品の微生物検査	519	2	530	3	522	2	512		548	
残留動物用医薬品等検査、有害物質検査、成分検査、その他	652		618		593		456		408	1
合計	1557	4	1533	9	1505	5	1357	2	1356	2

(2)-e 分析技術の向上と効率化

【現状】

県環境衛生研究センターでは食品衛生監視指導計画に基づく流通食品の規格基準検査を実施しており、違反が発見された際には、速やかに当該食品を流通から排除しています。また、食中毒発生時には病因物質を特定するための検査を実施しています。

県工業技術センターでは、食品産業の技術開発や製品開発を支援するための試験・研究、食品の依頼分析、技術相談指導、技術者研修等を実施しています。

【取組方針】

食品の種類や検査項目によっては分析・検査に一定の時間を要する場合があります。より迅速かつ効率的に検出できる検査体制を確立する必要があります。加えて新たに基準が設定される食品添加物や食中毒の原因となる病原微生物などにも適切に対応できるよう、最新の分析・検査技術の習得と検査精度の向上を図ります。

また、県内食品製造業における技術の高度化を図るため、先端加工技術の確立や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努めます。

【取組事項】

○県産食品の品質向上と安全確保のための技術研究を推進します。

	実施する取組	取組目標	担当課室
48	食品中の残留農薬や食品添加物、病原微生物等について、より効率的かつ高精度な検査を実施するため、新しい分析・検査技術の導入を推進します。	分析・検査技術の向上及び効率化	環境衛生研究センター

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
49	事業者からの依頼に基づき、受託試験・研究を行います。	受託試験件数	49件	100件	工業技術センター
50	食品の賞味期限の設定に伴う保存試験や微生物試験を行います。	受託試験件数	3件	10件	工業技術センター



(3) 健康危機管理の強化

【現状】

食品流通の広域化や輸入食品の増加に伴い、食品に起因する危機事象も大規模化・複雑化する傾向があります。食の安全・安心を脅かす危機に関しては、迅速かつ的確な対応が求められることから、「和歌山県危機管理計画」に基づき、平常時には研修や訓練を実施して危機管理体制の充実を図るとともに、危機事象の発生時には的確な情報伝達や被害の拡大防止措置が行えるよう、危機管理に万全を期しています。

【取組方針】

食品に起因する危機に関しては、「和歌山県健康危機管理基本指針」や関係部署における個別マニュアルにより対応しているところですが、今後とも「和歌山県危機管理計画」の趣旨に基づき、対応マニュアルの整備や見直しによる更なる充実を図るとともに、危機事象発生時には関係機関と連携し、迅速かつ的確に対応できるよう万全の体制整備に努めます。

『食に起因する危機事象』

(令和4年12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
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
平成13年 9月	国内初の牛海綿状脳症（BSE）の発生
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 2月	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が県内で発生
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が発生
平成22年 4月	口蹄疫が宮崎県で発生し、牛や豚等の家畜に大きな影響
平成23年 2月	高病原性鳥インフルエンザが県内で発生
平成23年 3月	福島第一原発からの放射性物質流出による食品汚染
平成23年 4月	焼肉チェーン店によるユッケ集団食中毒事件
平成24年 8月	浅漬による腸管出血性大腸菌O157 食中毒事件
平成25年12月	大手食品メーカーでの農薬混入事件
平成26年 7月	花火大会の露店で販売された冷やしきゅうりによる集団食中毒
平成26年11月	大手ファストフードチェーン店のチキンナゲットに使用期限切れ鶏肉使用
平成28年 1月	産業廃棄物処理業者による廃棄食品の横流しが発覚
平成28年 9月	初の特定保健用食品の許可取り消し
平成28年11月	冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌O157 食中毒事件
平成29年 1月	県内の給食センターが調理した給食を原因とする集団食中毒が発生
平成29年 3月	はちみつ摂取を原因とする乳児ボツリヌス症事例が発生
平成29年 9月	ポテトサラダを共通食品とする腸管出血性大腸菌O157食中毒
平成30年11月	県内のマラソンの前夜祭で提供された食事を原因とする集団食中毒が発生
令和3年6月	学校給食において牛乳を原因とする集団食中毒が発生
令和3年10月	病院における上水汚染による食中毒が発生
令和4年9月	レアステーキと称するユッケ様生肉による食中毒が発生

4 食の安全・安心を確保する取組 「安全への取組」

【取組事項】

○「県危機管理計画」に基づき、食品に起因する危機管理体制の充実を図ります。

	実施する取組	取組目標	担当課室
51	県民の生命、健康の安全に関する危機管理の基本的枠組みである「健康危機管理基本指針」について、必要に応じて指針の改定を行います。	必要に応じた迅速な指針の改定及び公表	健康推進課
52	「健康危機管理基本指針」に基づき、健康危機管理に関する情報共有を行うことにより、平常時から危機事象への対応に備えます。	必要に応じて健康危機管理担当者会議を開催	健康推進課
53	「和歌山県危機管理計画」に基づき、食に起因する危険事象への個別対応マニュアルの作成や研修など、関係課室が実施する危機管理への取組について、円滑な実施を支援します。	関係課室への適切な支援	危機管理・消防課
54	食品への毒物等の混入又はその疑いのある事故が発生し、保健所長から毒物検査の要請があった際に「毒物検査検討会」を開催し、検査順序等の検討及び判断を行います。	毒物検査要請時における迅速な検討会の開催	環境生活総務課
55	食中毒発生時に疫学調査を行い、原因究明を徹底し、再発防止を図ります。	食中毒原因等の情報共有	食品・生活衛生課

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
56	食品事故発生の際に、「食中毒調査マニュアル」に基づき原因究明のための検査を迅速に行います。	食品事故への対応率	100%	100%	環境衛生研究センター

○国・地方自治体・関係団体等の連携を強化し、迅速な情報の収集を図ります。

	実施する取組	取組目標	担当課室
57	消費者庁等の関係省庁、食品安全委員会 ^(※) 等との連携を強化します。	迅速な情報の収集	食品・生活衛生課
58	複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒の発生を探知した際には、近畿広域連携協議会と連携・協力することで、必要な情報を収集し、食中毒の原因究明及び拡大防止を図ります。	迅速な情報の収集	食品・生活衛生課

○いわゆる健康食品による健康被害の発生情報の分析と共有により、県民の健康を護ります。

	実施する取組	取組目標	担当課室
59	いわゆる健康食品による健康被害の発生または恐れがある時に迅速に情報の共有を図ります。	「健康食品連絡協議会 ^(※) 」の開催	食品・生活衛生課

Ⅱ 安心への取組

(1) 食品表示の適正化

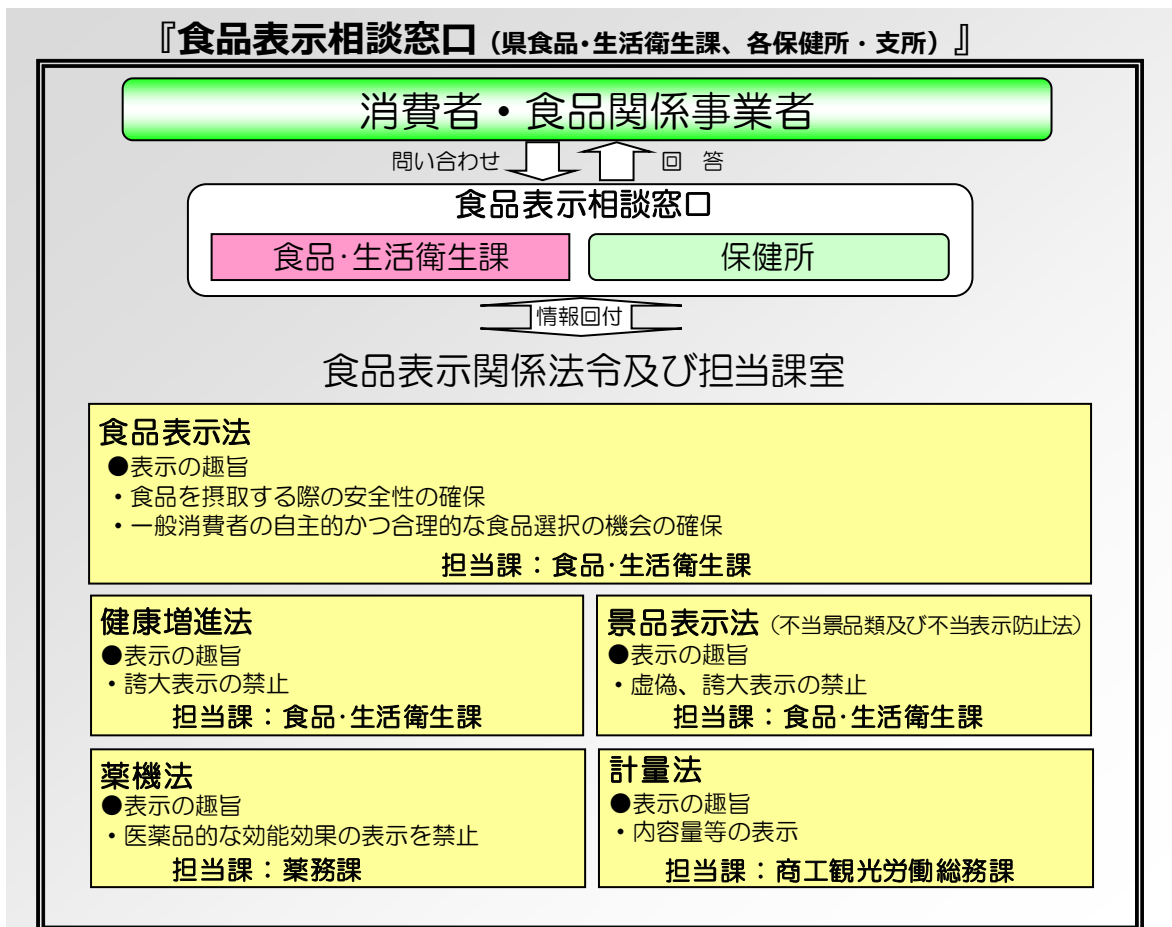
【現状】

食品の表示は、食品を供給する側にとっては伝えるべき情報を伝達し、消費者にとっては食品を合理的に選択するための重要な情報源ですが、表示方法が複雑なうえ、制度が頻繁に改正されることから、不適正な表示が散見されています。

県では、食品表示に関する監視・指導を行うとともに、食品表示に関する様々な疑問に答える食品表示相談窓口の設置や、事業所において適正表示を推進するための食品表示推進者の育成支援に取り組んでいます。

【取組方針】

消費者から信頼される適正な食品表示を徹底するために、食品事業所における食品表示推進者の育成を一層進めるとともに、消費者に対しては、表示をもとに自主的かつ合理的に食品の選択ができるよう、食品表示の見方など、知識の普及啓発に努めます。



食品表示に関するお問い合わせ先は、49ページに掲載しています。

4 食の安全・安心を確保する取組 「安心への取組」

【取組事項】

○食品表示への正しい理解を深めるため、食品表示制度の普及啓発を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和 7年度	担当課室
1	「食品表示推進者育成講習会」を開催し、正しい食品表示に取り組む食品表示推進者を育成します。	講習会の受講者数（累計）	4,169人	5,200人	食品・生活衛生課
2	食品販売所で販売等に携わる者を対象に、事業者個別の要望に応じた内容について出張で食品表示講習会を行います。	講習会の開催回数	2回	4回	食品・生活衛生課
3	農産物直売所における食品表示巡回監視において、不適正な表示をしている事業者に対し、講習会を行います。	講習会の開催回数	2回	3回	食品・生活衛生課

	実施する取組	取組目標	担当課室
4	食品・生活衛生課及び各県立保健所に食品表示相談窓口を設置し、事業者等からの相談にワンストップで対応します。	迅速かつ適切な対応	食品・生活衛生課

『食品表示推進者育成講習会』

県内の食品関係事業者の方々に食品表示に関する正しい知識を身につけていただき、各事業所で適正な食品表示を推進する核となる人材「食品表示推進者」を育成するための講習会を開催しています。

◎講習会修了者は「食の安全・安心わかやま」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/producer/suisinsya/seido.html>



○食品表示の監視体制を強化し、食品表示の適正化を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和 7年度	担当課室
5	食品衛生監視指導計画に基づき食品表示の監視指導を実施するとともに、夏期及び年末において食品表示の一斉監視指導を実施します。	食品衛生監視指導計画の達成率	100%	100%	食品・生活衛生課
6	小規模事業者が製造する加工食品が多く販売されていると予想される農産物直売所において、食品表示の監視を行います。	巡回調査店舗数	33店舗	35店舗	食品・生活衛生課
7	違反広告に関する指導事例を広告監視担当者会議で共有し、同様の違反広告の監視指導の強化や迅速化を図ります。	広告監視担当者会議の開催回数	3回	3回	業務課

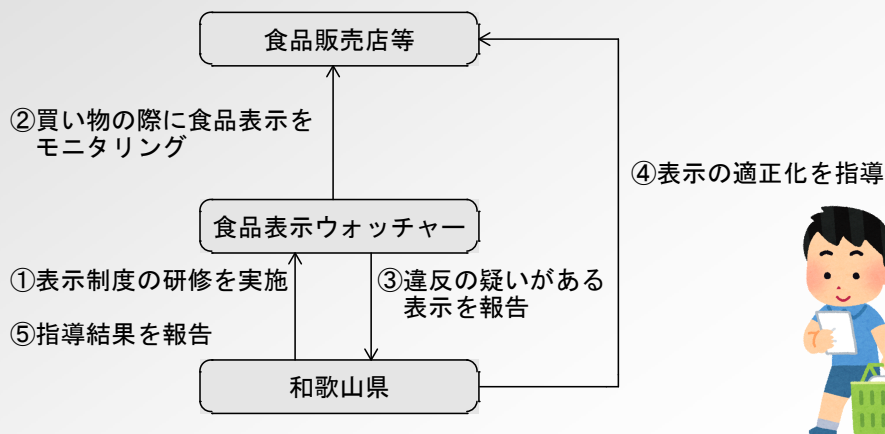
	実施する取組	取組目標	担当課室
8	「食品表示ウォッチャー」に、消費者の視点から食品の表示状況のチェックを依頼します。	食品表示ウォッチャーからの報告や質問に対する迅速な対応	食品・生活衛生課
9	「食品表示110番制度 ^(※) 」を設け、消費者、事業者等からの通報に対応することにより、不適正な食品表示を排除します。	調査及び指導の迅速な実施	食品・生活衛生課
10	医薬品医療機器等法に違反する食品表示がないように、パンフレットやインターネットなどの広告について監視指導を行います。	迅速な改善指導	薬務課

『食品表示ウォッチャー』

県が依頼している食品表示ウォッチャーは、日常的に買い物などで利用している食品販売店やスーパー等において食品の表示状況をチェックし、不適正な食品表示の疑いがあれば県にご報告いただく活動を行っています。（令和4年度30名設置）

報告内容について確認調査を実施し、不適正な表示については改善指導を行っています。

【食品表示ウォッチャー活動のイメージ】



(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進

【現状】

食生活を取り巻く社会環境やライフスタイルの変化などによる生活習慣病や栄養バランスの乱れが問題となる中、健康の保持増進や栄養成分補給、美容、ダイエットなどを目的としたいわゆる健康食品^(※)（保健機能食品^(※)を含む）が数多く出回っています。高齢化社会が進み、健康への関心が一層高まる中、いわゆる健康食品の市場規模は今後ますます拡大することが予想されます。

県では、健康食品製造業者連絡協議会を設置し、研修により表示、広告及び販売方法の適正化を図っています。

また、工業技術センターでは、県産食品に含まれる機能性成分についての研究にも取り組んでいます。

一方で、機能性の表示が認められる保健機能食品を製造している県内事業者が多くないのが現状です。

【取組方針】

消費者が健康を保持するために必要な情報を得るためにも、生産者・事業者に関係法令等の周知・啓発を行います。さらに、県内事業者のいわゆる健康食品に関する適正な食品表示を推進するために、食品の機能性に関する研究を促進します。

また、分析機関においては、多様化する事業者側のニーズに的確に対応できるよう、食品の機能性成分に関する分析方法の拡充に努めます。

【取組事項】

- いわゆる健康食品の関係法令を遵守するとともに、いわゆる健康食品による健康被害を防止し、表示・広告及び販売方法の適正化を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
11	「健康食品製造業者連絡協議会」の研修を開催し、表示、広告及び販売方法の適正化を図ります。	アンケートで「理解した」と回答した事業者の割合	100%	100%	食品・生活衛生課

- 新規食品機能性成分の分析法を機器整備状況を踏まえ拡充を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
12	事業者ニーズに基づき、表示対象となる食品の機能性成分の分析方法を拡充しつつ、受託試験を行います。	受託試験件数	6件	6件	工業技術センター

- 食品の機能性に関する適正な表示を推進します。

	実施する取組	取組目標	担当課室
13	先駆的産業技術研究開発支援事業により、県内事業者の食品の機能性に関する研究開発等を支援します。	食品の機能性に関する研究開発等の推進	産業技術政策課

(3) コンプライアンスの向上

【現状】

食品の産地偽装や食材の偽装表示など、全国的に食品表示への信頼を失いかねない事件が依然として起こっていますが、こうした背景には食品関係事業者の関係法令に対する理解不足やコンプライアンスに対する意識の欠如などが挙げられます。

このため県では、食品事業所における食品表示推進者の育成に取り組むとともに、コンプライアンス体制の確立を推進するための講習会を実施しています。

また、廃棄食品の不正流通防止を図るため、産業廃棄物処理業者等への立入調査を行っています。

【取組方針】

食品の安全を確保し消費者からの信頼を得るためにも、食品関係事業者の関係法令に対する理解を深めるとともに、コンプライアンスの意識向上を推進する講習会や指導の拡充に努めます。

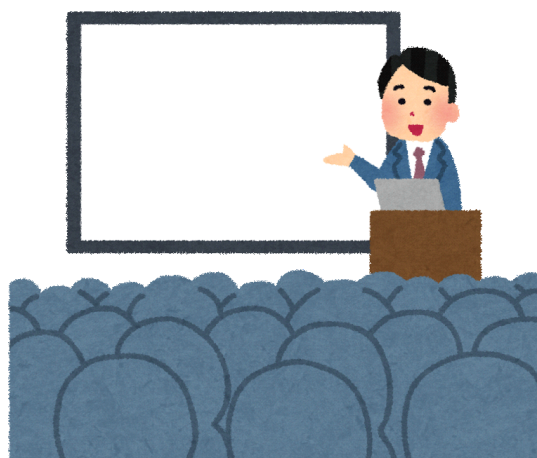
【取組事項】

○コンプライアンスの徹底について意識啓発を図り、食品表示の適正化を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
14	「食品表示に係るコンプライアンス講習会」を開催し、事業所におけるコンプライアンスの徹底を図ります。	講習会の受講者数（累計）	1073人	1400人	食品・生活衛生課

○食品関係事業者のコンプライアンスの向上、廃棄食品の適正処理を指導し、不正な流通を防止します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
15	廃棄食品の不正流通防止のため産業廃棄物処理業者等への立入調査を行います。	食品残さに係る産業廃棄物処分業者等に対する立入調査件数（累計）	16件	15件	循環型社会推進課



(4) 生産から販売までの食品情報を公開するしくみ (トレーサビリティシステム) の啓発

【現状】

食品の原産地偽装などの問題を解決するため、消費者と食品関係事業者との間で「相互に顔の見える関係」を構築していくことが重要であり、県では食品の生産・製造・加工から流通・販売に至るまでの情報が把握できるトレーサビリティシステムの実施について啓発しています。

【取組方針】

食品の原産地偽装などの問題が発生した際に、迅速な原因究明と、問題となった食品を流通から排除します。

【取組事項】

- 米穀事業者による取引記録の作成・保存や産地情報の伝達により、表示の適正化を図ります。

	実施する取組	取組目標	担当課室
16	米トレーサビリティ法に違反する事例があった際、違反米穀事業者を対象に、法に基づく取引記録の作成・保存や産地情報の適正な伝達について指導します。	迅速な改善指導	果樹園芸課

- 県内農畜水産物の生産・加工・流通・販売の各過程における情報を追跡できるトレーサビリティシステムの確実な実施を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
17	牛トレーサビリティ法に基づき、耳標の適正な管理を指導します。	牛飼養者への指導率	100%	100%	畜産課



(5) 食に関するリスクコミュニケーションの推進

【現状】

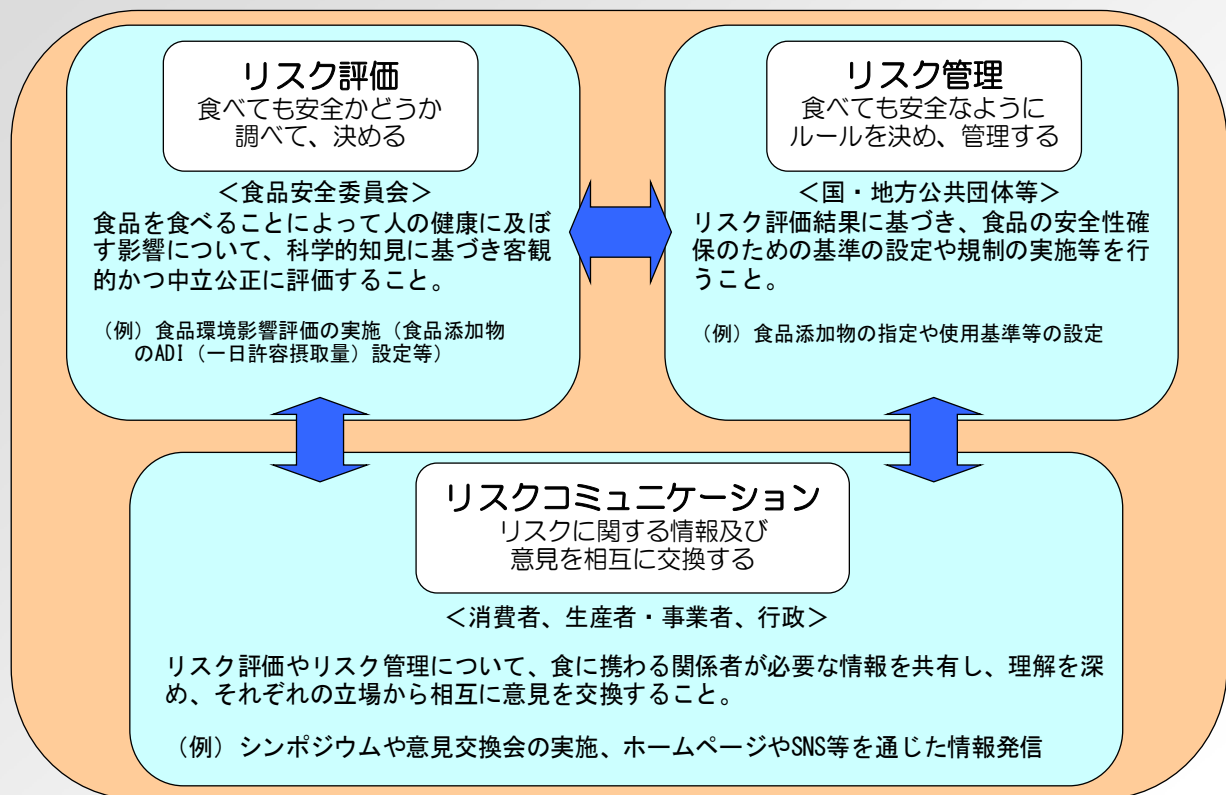
食の安全・安心を確保するためには、消費者、生産者・事業者、行政など食に携わる関係者が相互の理解を深め、共に取り組んでいくことが大切です。県では、広報誌やホームページなどを通じて情報提供を行うとともに、シンポジウムや意見交換会などを開催してきました。また、食の安全県民会議を開催し、消費者をはじめ、生産者や事業者など食に携わる各分野の方々から意見をいただきながら施策を進めています。

【取組方針】

消費者、生産者・事業者、行政など食に携わる関係者が相互の理解を深めるためには、リスクコミュニケーションが重要であり、食に携わる関係者がそれぞれの立場から、お互いに情報や意見を交換し、相互理解を図ることで信頼関係を構築して共にリスクを低減するための取組を一層推進します。

『食の安全を守るしくみ（リスク分析）』

食品の健康への影響を科学的根拠に基づいて評価し（リスク評価）、その結果に基づいてリスクを低減するための対策を講じる（リスク管理）ことによって、健康被害を未然に防止するという考え方がリスク分析です。リスク管理、リスク評価、リスクコミュニケーションによって構成されています。



4 食の安全・安心を確保する取組 「安心への取組」

【取組事項】

○食の安全に関する施策の総合的な推進を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
18	「食の安全推進会議」を開催し、関係課室間の施策の調整を行うことにより、効果的かつ効率的な施策の実施を推進します。	アクションプランの目標達成率（累計）	78.6%	100%	食品・生活衛生課

○食の安全施策の推進に当たり、県民の意見を反映します。

	実施する取組	取組目標	担当課室
19	「食品衛生監視指導計画」の策定前に県民の意見を募集し、計画に反映させます。	計画案に対する意見募集	食品・生活衛生課
20	「食の安全県民会議」を開催し、施策に県民の意見を反映します。	課題や計画についての意見の聴取	食品・生活衛生課

○食の安全・安心に関する情報を収集し、県民に迅速にわかりやすく伝えます。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
21	「出張！県政おはなし講座 ^(※) 」等に講師を派遣し、食の安全・安心に関する取組を紹介することで、食の安全への知識を深めていただくとともに、ご意見を頂きます。	アンケートで「理解した」と回答した参加者の割合	90.9%	100%	食品・生活衛生課
22	広報誌等を活用し、消費者に向け食の安全・安心に関する知識の普及啓発を行います。	啓発を行った世帯数	全世帯	全世帯	食品・生活衛生課

	実施する取組	取組目標	担当課室
23	食の安全・安心ホームページ「食の安全・安心わかやま」から、迅速な情報発信を行います。	迅速な情報発信	食品・生活衛生課
24	食品等による健康被害の発生またはその恐れがある場合は、速やかに公表します。	迅速な公表	食品・生活衛生課

食の安全・安心ホームページ
『食の安全・安心わかやま』

県では、県民の皆さまが安心して食生活をおくれるよう、食の安全・安心ホームページ「食の安全・安心わかやま」を開設し、食品検査の結果やリスクコミュニケーションに関する情報など、随時更新しています。

◎「食の安全・安心わかやま」
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600>



「食の安全・安心わかやま」トップページ

○消費者、生産者・事業者、行政など食の関係者が相互の理解を深めるため、リスクコミュニケーションを推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
25	「食の安全意見交換会」を開催し、「身近な食のリスク」について意見交換を行う機会を設けます。	アンケートで「有意義であった」と回答した参加者の割合	100%	100%	食品・生活衛生課
26	「食の安全親子教室」を開催し、「食の安全・安心」について意見交換を行う機会を設けます。	アンケートで「有意義であった」と回答した参加者の割合	100%	100%	食品・生活衛生課
27	食の安全サポーターを公募し、食の安全・安心に関する情報を発信してリスクコミュニケーションを推進します。	情報の発信回数	14回	24回	食品・生活衛生課

	実施する取組	取組目標	担当課室
28	食品衛生監視指導計画及び結果を公表します。	県ホームページでの公表	食品・生活衛生課
29	食品検査の結果を公表します。	県ホームページでの公表	食品・生活衛生課



『リスクコミュニケーションの推進』

食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進するため、毎年、県内各地でシンポジウムや意見交換会などを開催しています。

また、「出張！県政おはなし講座」などで県職員が講師として県内各地にお伺いし、食の安全の取組についてお話しています。

◎リスクコミュニケーションの実施予定や過去の内容については「食の安全・安心わかやま」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/communication/index.html#sinpo>



食の安全シンポジウムの様子

『わかやま食の安全サポーター』

県民への「食」への関心を高め、食の安全や食生活の改善に関する知識等の普及を図るとともに、県民のご意見を食の安全施策に反映させるため、サポーターを募集しています（令和4年12月現在：60名）。

サポーターには、県が実施する研修会などにより、食の安全に関する正しい知識を深め、食の安全施策に対してのご意見やご協力をお願いします。



食の安全サポーター研修会の様子

○安全で安心な機能性の高い食材をPRし、「和歌山県産食品」のさらなる信頼確保を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
30	安全・安心な「和歌山県産」ブランドの構築に取り組みます。	情報の発信回数	50回	50回	食品流通課

(6) 認証制度等の充実

【現状】

生産者・事業者が行う安全・安心への取組や、持続可能な農畜水産業の振興を図るため、国・県・第三者機関等において認定・認証制度を設けています。

県では、衛生管理に関する制度や良質な県産品を認証する制度、環境に配慮した農業であることを認証する制度などの導入を進めています。

【取組方針】

生産者・事業者が行う安全・安心への取組が消費者に評価され、県産食品への信頼が高まるよう、更なる制度の充実に努めるとともに、消費者に認定・認証制度を受けた食品を選んで購入してもらえよう、制度の周知を図ります。

【取組事項】

- 県内の原材料の良さを活かし、地域の文化・技術にこだわりをもって作られた特産品を認証し、県産農産物に対する信頼を高めます。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
31	「ふるさと認証食品認証制度」により、安心できる特産加工食品を認証します。	認証品目数	5品目	5品目	農業環境・鳥獣害対策室

	実施する取組	取組目標	担当課室
32	ふるさと認証食品認証制度の概要と認証食品等をホームページで公表します。	県ホームページでの公表	農業環境・鳥獣害対策室



『和歌山県ふるさと認証食品』

「梅干し及び調味梅干し」「味付けぼん酢」「だいこんの漬物」「果実ジュース」及び「黒大豆及び黒大豆煮」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。地域の特性を十分に活かした特産品として認証していますので、消費者の皆さまに安心して選んでいただけます。

◎認証食品は「県農業環境・鳥獣害対策室ホームページ」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/071400/hurusato/index.html>

和歌山県認証



ふるさと認証食品

○安全・安心を基本に、優れた県産品を「和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度」として推奨認定します。

	実施する取組	取組目標	担当課室
33	安全・安心を基本に、「和歌山らしさ」「和歌山ならではの」優れた県産食品を「優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度」により認定・推奨します。	安全・安心な県産食品の認定・推奨	企業振興課

『和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）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。

○プレミアム和歌山については、公式HPをご覧ください。
<https://premier-wakayama.jp/>



食品関係に関する認定・認証・届出制度

制度名	マーク	対象業種等	和歌山県内 認定・認証・届出数	認証等機関
和歌山県 HACCPシステム 認証制度	—	食品製造施設 食品加工施設	38施設 (令和4年12月末現在)	和歌山県
和歌山県 生鮮食品生産 衛生管理システム 認証制度		養鶏場 養殖場	1事業所(養鶏場) 殻付き鶏卵: 1事業所 7施設(養殖場) 養殖マイ: 4施設 養殖ワグ: 1施設 養殖PI: 1施設 養殖PII: 1施設 (令和4年12月末現在)	和歌山県
和歌山県 食品の流通及び販 売における 衛生管理届出制度		流通事業者 販売事業者	届出施設数 81施設(うち 和歌山市保健所管内 20施設) (令和4年12月末現在)	和歌山県
有機農産物 日本農林規格 (有機JAS)		農産物	101戸 有機JAS認定農家戸数 (令和3年3月末現在)	和歌山 有機認証協会
和歌山県 特別栽培農産物 認証制度(※)		農産物	780件 特別栽培農産物認証数 (令和4年3月末現在)	和歌山 有機認証協会 和歌山県 農業協同組合 連合会
和歌山県 ふるさと認証食品 認証制度		農産物加工食品	244品 梅干し・調味梅干し: 220件 味付けぼん酢: 2件 だいこんの漬物: 5件 果実ジュース: 15件 黒大豆及び黒大豆煮: 2件 (令和4年12月末現在)	和歌山県
わかやまジビエ 処理施設衛生管理 認証制度		ジビエ処理 加工施設	5施設 (令和4年12月末現在)	和歌山県
和歌山県 優良県産品 推奨制度		製造物 生鮮物 観光資産	1188商品 製造物: 1040 生鮮物: 130 観光資産: 18 (令和5年1月末現在)	和歌山県

(7) 環境にやさしい食品づくり

【現状】

県産食品をブランドとして維持するためには、美味しさや新鮮さに加え、本県の豊かな自然がもたらすイメージも大切であり、環境にやさしい良好な生活環境の保全が求められています。

県では、「環境にやさしい食品づくり」を推進するため、生産資材の効率的な使用方法や、総合的病害虫・雑草管理^(※)など、環境への負荷を低減した生産技術の確立や、漁場改善計画などに基づき持続性のある漁場環境の保全に向けた取組を進めています。

また、資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスの削減^(※)が大切であるため、消費者が食品ロス削減の必要性や削減方法についての理解を深め、具体的な行動に移すことができるよう啓発活動を行っています。

【取組方針】

環境に配慮した持続的な食品づくりを推進するためには、農薬や化学肥料に過度に頼らず、耕種的・生物的・物理的・化学的防除を効果的に組み合わせた防除など、環境への負荷を低減した生産技術の導入をはじめ、漁場改善計画に則した養殖漁場の改善や環境モニタリング調査を行うなど、良好な生産環境の保全を図ります。

また、食品ロスの削減に向け、生産者・事業者や消費者がそれぞれの立場で取り組んでいくためにも、ラジオやSNS、出張！県政おはなし講座等による啓発活動を今後も継続して行います。

【取組事項】

○化学肥料や化学合成農薬に過度に頼らない環境に配慮したエコ農業を推進します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
34	化学肥料と化学合成農薬を使用しない、または県慣行使用量の半分以上に減らして栽培された農産物の生産拡大を推進します。	認証取組面積（累計）	267ha	290ha	農業環境・鳥獣害対策室

○化学肥料や化学合成農薬に過度に頼らない環境に配慮した持続的な農業を推進します。

	実施する取組	取組目標	担当課室
35	土づくりや化学肥料・化学合成農薬の使用の削減や、脱炭素に取り組む「環境にやさしい農業」を推進する生産者を支援します。	「環境にやさしい農業」への支援	農業環境・鳥獣害対策室

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
36	環境保全型農業の普及を推進するため、病害虫等の発生状況に応じて、薬剤だけに頼らない耕種的・物理的・生物的・化学的手法を含めた総合的な防除技術を開発（改良）します。	総合的防除手法の開発（改良）数	1手法	1手法	農業試験場

- 総合的病害虫・雑草管理^(※)の実践や環境保全型農業の推進に関する技術研修を行うことで、環境にやさしい農業を推進する。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
37	総合的病害虫・雑草管理の実践や環境保全型農業の推進に関する技術研修を行います。	カンキツ主要栽培5地域の指導機関担当者の研修参加率	80%	100%	果樹試験場

- 持続的な養殖漁場の利用のため、漁場環境の保全を図ります。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
38	養殖漁場の環境モニタリング調査を実施し、養殖業者へ情報提供を行うとともに適切な漁場利用について指導を行います。	漁場モニタリングの調査回数	2回	2回	水産試験場

	実施する取組	取組目標	担当課室
39	漁場改善計画に則した養殖漁場の改善に努めます。	漁場改善計画の履行確認	資源管理課

- 県民一人一人が食品ロス削減の必要性についての理解を深め、具体的な行動に移すことができるよう、支援します。

	実施する取組	指 標	現状	令和7年度	担当課室
40	ラジオ、SNS等の活用や、「出張！県政おはなし講座」等に講師を派遣することで、県民を対象に食品ロス削減に向けた普及啓発を行います。	情報の発信回数	28回	35回	循環型社会推進課

『漁場改善計画』

漁場改善計画は、漁業者自らが漁場改善の目標や環境調査方法などを定め、必要な施設や体制の整備などを図るための計画です。

安全・安心な養殖魚介類を安定的に供給するためには、漁業者が主体となって漁場環境を維持・改善する必要があります。



○用語説明（五十音順）

【あ行】

いわゆる健康食品

「健康食品」と呼ばれるものは法律上の定義は無く、広く健康の維持増進に資する食品として販売、利用されるもの全般を指している。いわゆる健康食品のうち機能性の表示が認められているのは、保健機能食品だけである。

【か行】

貝毒

主に二枚貝（アサリ等）が、毒素を持った植物プランクトンを餌として食べることにより体内に毒を蓄積させる現象で、蓄積する毒そのものや、その毒による食中毒症状のことを指す場合もある。

日本で発生が問題となっているのは麻痺性貝毒と下痢性貝毒の二つで、いずれの毒成分も熱に強く、加熱処理しても毒性は弱くならない。

カドミウム

土壌中や鉱物中等に天然に存在する重金属で、多くの食品には天然由来のカドミウムが微量に存在していることが確認されている。しかし、カドミウム濃度の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性がある。過去には、環境汚染により農水産物に蓄積されイタイイタイ病などが起こっている。

国内では、食品衛生法において、米・清涼飲料水及び粉末清涼飲料にカドミウムの基準値が設定されている。

カンピロバクター

鶏や豚、牛などの家畜の腸管内に分布する食中毒菌。潜伏期間（汚染された食品を食べてから発症するまでの期間）が2日から7日と長く、腹痛や下痢、発熱といった症状を呈する。食肉の加熱不足や、ささみやレバーなどを生食することによる食中毒が発生している。

健康食品製造業者連絡協議会

いわゆる健康食品の中から、保健機能食品を除いたものの取扱いに関係する各関係法令を遵守するとともに、いわゆる健康食品による危害の発生を防止し、表示、広告および販売方法の適正化を図ることを目的に県内のいわゆる健康食品製造業者を構成員とし、設置している協議会。

健康食品連絡協議会

いわゆる健康食品の中から、保健機能食品を除いたものに係る県民の健康被害を防止するため、消費者の摂取状況や健康被害情報を幅広く収集する体制として、医師会・病院協会・薬剤師会・医薬品登録販売者協会・栄養士会・チェーンストア協

会・県で構成する協議会。

こども食堂

地域のボランティアが子供たちに対し、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する取組を行う、いわゆるこども食堂（子供に限らず、その地域住民を含めて対象とする取組を含む。）をいう。

【さ行】

ジビエ衛生管理ガイドライン

事業者がジビエ（狩猟鳥獣肉）によるリスクを軽減し安全に供給できるよう県が策定した衛生管理指標。

出張！県政おはなし講座

県政に対する理解を深めていただくとともに、県民の声を今後の県政に活かすため、県職員が出前し、希望テーマについて説明をする講座のこと。

テーマは、食品に関係するもののほか、「南海トラフ地震対策」や「まちづくり」など県が重点的に取り組む施策や、暮らしに深く関わるものがある。

※ 該当ホームページ：<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/shuttyou/>

食品安全委員会

国民の健康の保護が最も重要であるという基本認識の下、規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、都道府県知事等がその職員の中から任命した者で、食品営業施設に対する監視指導や食品検査や食中毒の調査、食品衛生に関する教育などを行っている。

食品表示110番制度

食品の品質表示の適正化を図る観点から、広く国民から不適切な食品の表示に関する情報提供を受けるためのホットラインを農林水産省本省・出先機関及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターに設置している。

※ 該当ホームページ：<https://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/110ban.html>

食品ロスの削減

食品ロスとは、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てしまう食品のこと。

ごみとして処理する際の二酸化炭素の排出や、食料の生産に必要な水や土地などの

資源が無駄になることなど、食品ロスは環境への悪影響がある。

食品ロスの削減に向け、生産者・事業者や消費者がそれぞれの立場で取り組んでいくことが大切であり、本県においても、ラジオやSNS、出張！県政おはなし講座等による啓発活動を行うなど、今後も継続して食品ロス削減を推進する。

人獣共通感染症

動物から人間へうつる感染症をいい、この場合の動物は脊椎動物を指す。食品を介して感染するものとして、O157、サルモネラ、E型肝炎及びリステリアなどがある。

総合的病害虫・雑草管理

病害虫の発生予察情報等に基づき、耕種的防除（耐病性品種の利用や輪作等）、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管理手法のこと。

【た行】

大量調理施設

一回300食以上または1日750食以上提供する集団給食施設等の調理施設のこと。

動物用医薬品

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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のこと。

牛・豚・鶏等の畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防等に使われるもので、その製造・販売・使用について規制されている。

【な行】

中食

総菜や弁当などの調理済み食品を購入して自宅で食べることを、またはその食事のこと。飲食店で食べることを「外食」、自宅で食材を調理して食べることを「内食」と呼ぶことから、外食と内食の中間にあたるのでこのように呼ぶ。

ノロウイルス

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は一年を通して発生しているが、特に冬季に流行する。ウイルスは食品中では増えないが、食中毒菌に比べ微量で感染し、1～2日の潜伏期間をおいて吐き気・腹痛・下痢などの症状が起こる。多くの場合は発症後3日以内で回復するが、お年寄りや体力が弱っている人の場合は重傷になるケースもある。

ウイルスは患者の便等から周辺の環境（河川・手指・調理器具）に排出され、食品を汚染するという循環を繰り返す。

【は行】

HACCP高度化推進講習

食品事業者が輸出や大手企業との取引などで求められる「HACCPに基づく衛生管理」を導入支援するために県が開催する講習。

HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法の改正（平成30年6月公布）により、すべての食品事業者は令和3年6月までにHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになった。取組内容は事業者の規模や事業内容などに応じて、「HACCPに基づく衛生管理（食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組）」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（取り扱う食品の特性等に応じた取組）」の2つに分かれる。

BSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathies）

牛の病気の一つで、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」と名付けられている。感染後、潜伏期間（2年～数年）を経て発病すると行動異常などの神経症状等を示し、発病後2週間～6ヶ月で死に至る。

病原体のプリオン（感染性タンパク質）は加熱をしても感染力はなくなる。

フードチェーン

食品の生産から販売に至るまでの一連の食品流通の行程のこと。

保健機能食品

国が定めた安全性や有効性に関する基準に従って食品の機能性を表示できる食品のこと。特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品、機能性表示食品の3種類の総称。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。

【ま行】

メチル水銀

有機水銀の一種で、水銀がメチル化された化合物のこと。

自然界の食物連鎖を通じて、魚介類の体内には微量の水銀を含有しているが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではないが、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものを見受けられる。過去に、工場から排出されたメチル水銀に汚染された魚を食べたことによって、水俣病が起こっている。

妊婦の方が魚介類を食べる場合にあっては、その魚種と量に気を付ける必要がある旨、厚生労働省から注意喚起が行われている。

【や行】

薬剤耐性

抗菌性物質に対する、細菌の抵抗性のこと。動物が薬剤耐性菌に感染した場合、治療のために抗菌性物質を使っても、その効果がなかったり、弱い場合がある。

【わ行】

和歌山県特別栽培農産物認証制度

安心できる農産物を求める消費者ニーズに対応するとともに、環境に優しい農業を推進するため、和歌山県産であって国が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、節減対象農薬と化学肥料を慣行の50%以下に減らして栽培された農産物を特別栽培農産物として認証する制度のこと。

食品表示に関する問い合わせ先一覧

■ 和歌山県

食品表示相談窓口

(食品表示法、健康増進法、景品表示法)

名 称	電話番号	所在地
環境生活部 県民局 食品・生活衛生課 食品情報班	073-441-2634	和歌山市小松原通1-1

県立保健所 食品表示相談窓口

(食品表示法、健康増進法、薬機法)

名 称	電話番号	所在地
岩出保健所 衛生環境課	0736-61-0022	岩出市高塚209
橋本保健所 衛生環境課	0736-42-5443	橋本市高野口町名古屋927
海南保健所 衛生環境課	073-483-8825	海南市大野中939
湯浅保健所 衛生環境課	0737-64-1293	有田郡湯浅町湯浅2355-1
御坊保健所 衛生環境課	0738-24-3617	御坊市湯川町財部859-2
田辺保健所 衛生環境課	0739-26-7934	田辺市朝日ヶ丘23-1
新宮保健所 衛生環境課	0735-21-9631	新宮市緑ヶ丘2-4-8
新宮保健所串本支所 保健環境課	0735-72-0525	東牟婁郡串本町西向193

相談内容がその他の法律に及ぶ場合は、必要に応じて担当部署へ連絡し、担当部署より回答、または担当部署を紹介します。

■ 消費者庁

(食品表示法、健康増進法、景品表示法)

名 称	電話番号	所在地
消費者庁	03-3507-8800 (代表)	東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館

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