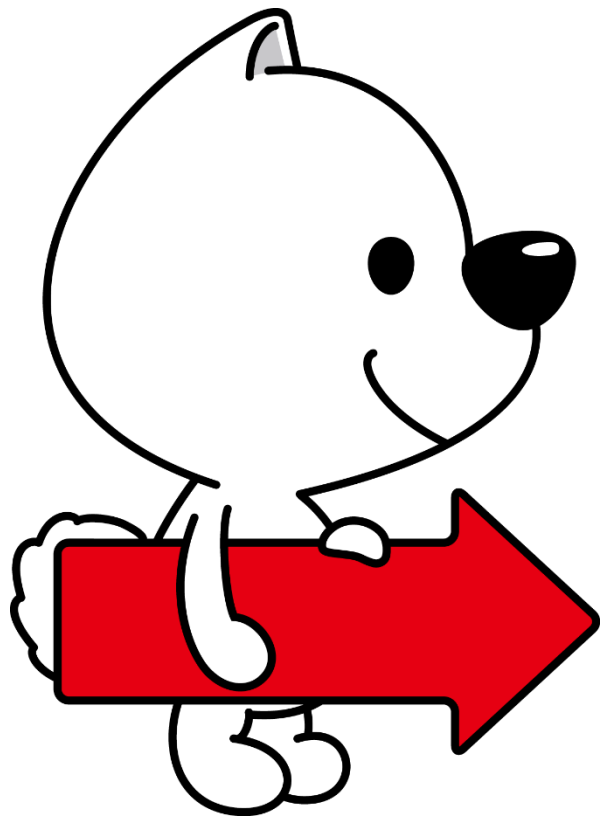


和歌山県食の安全・安心確保のための アクションプラン

2026年度～2028年度（令和8年度～令和10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
	アクションプランのポイント・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
2	食の安全・安心に係る県民意識調査・・・・・・・・・・ 4
3	アクションプランの構成・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
	（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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
4	食の安全・安心を確保する取組・・・・・・・・・・ 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・・ 10
	（2）監視・検査体制の強化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
	（3）健康危機管理の強化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
	II 安心への取組
	（1）食品表示の適正化・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 22
	（2）人の健康に役立つ食品表示の推進・・・・・・・・・・ 24
	（3）コンプライアンスの向上・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25
	（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・・・・・・・・・・ 26
	（5）食に関するリスクコミュニケーションの推進・・・・・・・・ 27
	（6）認証制度等の充実・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 31
	（7）環境にやさしい食品づくり・・・・・・・・・・・・・・・・ 32
	用語説明・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 35

○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5年度から令和7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8年度から令和10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』

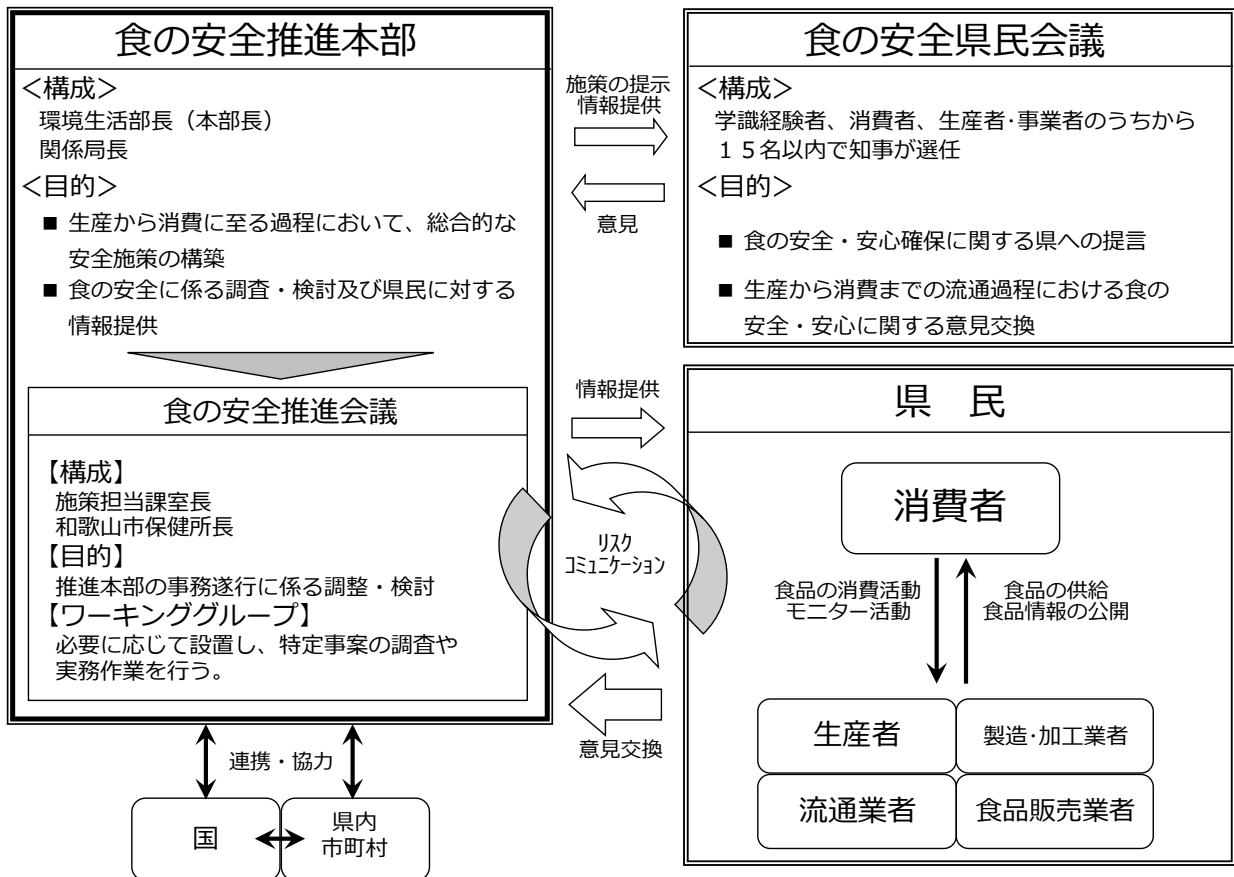
食の安全県民会議では、本アクションプランの策定に関する協議や、毎年度の進捗状況について報告し、様々なご意見やご提言をいただきながらプランの進行管理を行っています。

◎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。

アクションプラン（令和8年度）

本アクションプランについては、消費者の生命、健康を護ることをの「和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針」、「食の安全・性に不安を感じていると回答）をもとにして2つの大目標を設定し、

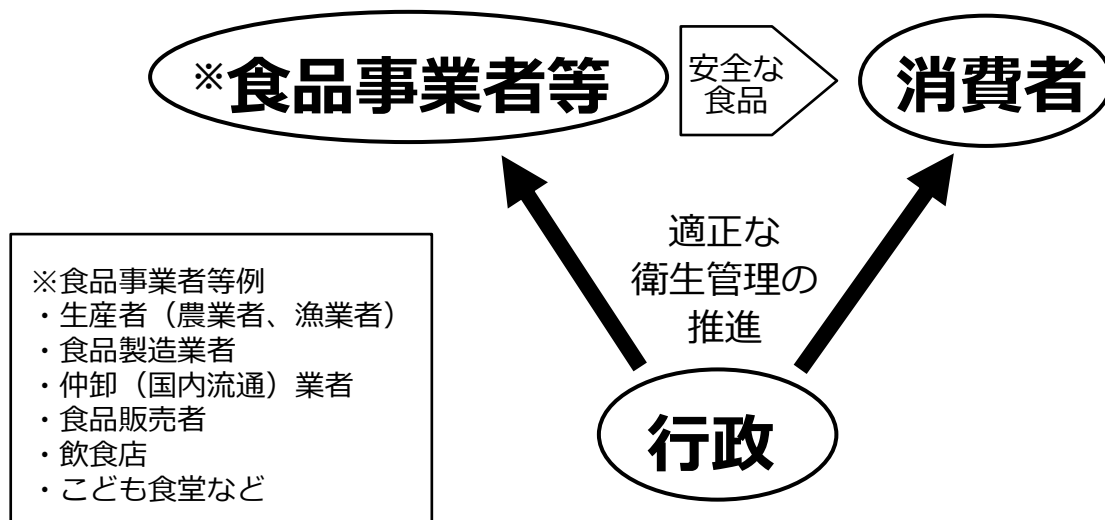
安全



消費者の生命、

安全目標：1年間における人口10万人当たりの食中毒患者数10人以下

→年間食中毒患者数（平成27年から令和6年の過去10年平均）
県：22.7人、国：11.8人



安全に関する取組

取組方針

- ・食品の生産から加工、流通、販売までの全ての過程におけるHACCPに沿った適正な衛生管理の推進
- ・社会的関心の高まりにより増加傾向にあるこども食堂の衛生的な運営の推進

主な取組内容

- ・生産から加工、流通、販売にいたるまでそれぞれのステージでHACCPに沿った衛生管理が適正に行われるように監視・検査・指導します。
- ・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。

～ 令和10年度) のポイント

目的とし、昨今の食の安全・安心に関する動向、令和4年6月に改定「安心に係る 県民アンケート」調査結果（60.1%の人が食品の安全・安心の2つの視点から目標達成に向けて各取組を進めます。

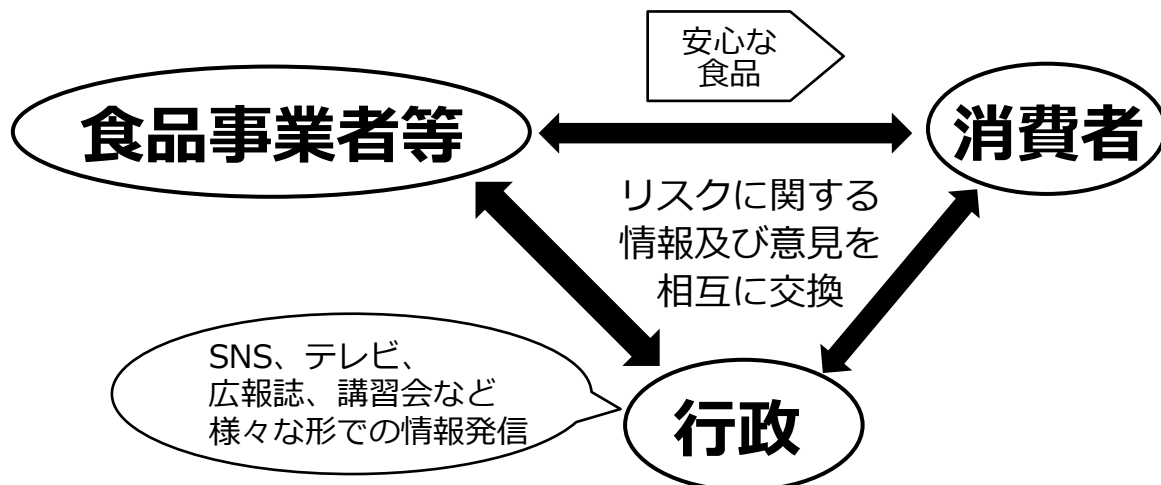
健康を護る



安心

安心目標：食品表示,健康食品,食中毒に関する正しい知識の認知度80%以上

→令和7年度食品事業者向け調査では47.6%が食品表示の正しい知識を持ち、令和6年度県民アンケートでは健康食品は68.9%、ノロウイルス食中毒は22.7%、鶏肉の生食は20.0%の人が正しい知識を持っているという結果



安心に関する取組

取組方針

- ・ 行政、食品事業者、消費者間の食に関するリスクコミュニケーションの推進
- ・ 食品事業者における食品表示のさらなる適正化
- ・ 事業者・消費者に対する衛生的な食品ロスの削減取組の推進

主な取組内容

- ・ 各種SNS、ホームページ、県広報誌等様々な情報媒体を活用し、消費者にカンピロバクターやノロウイルス食中毒などの予防方法や健康食品に関する正しい知識の普及に努めます。
- ・ 「食の安全親子教室」や「食の安全県民会議」の開催、食品の各種認証制度の周知等で食品事業者の安全・安心の取組を消費者に普及する機会を設けます。
- ・ 食品表示における食品事業者等からの相談受付及び食品表示講習会の開催をすることで、正しい食品表示に関する知識の普及に努めます。

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6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）。

本アンケートの結果を踏まえ、アクションプランを構築しています。

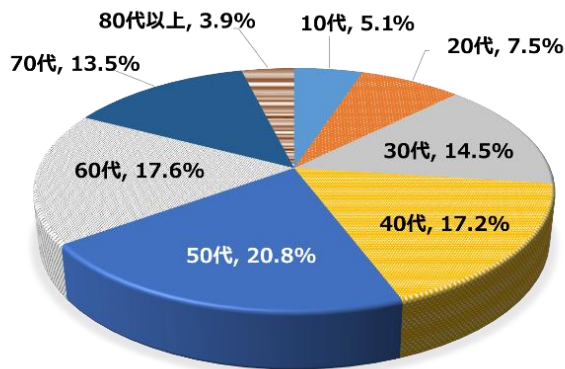
◇食の安全・安心に係る県民アンケート

○調査時期：令和6年9月1日～12月31日

○調査対象者：1,286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

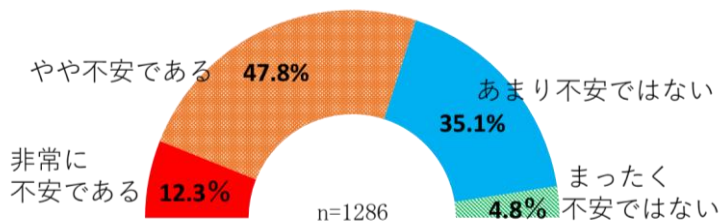
◎↓の二次元コードから読み取りも可能



○主な調査結果

食品の安全性に不安を感じていますか？

食品の安全性の不安感については、「非常に不安である」12.3%、「やや不安である」47.8%と、約6割の方が食品の安全性に不安を感じている結果となりました。

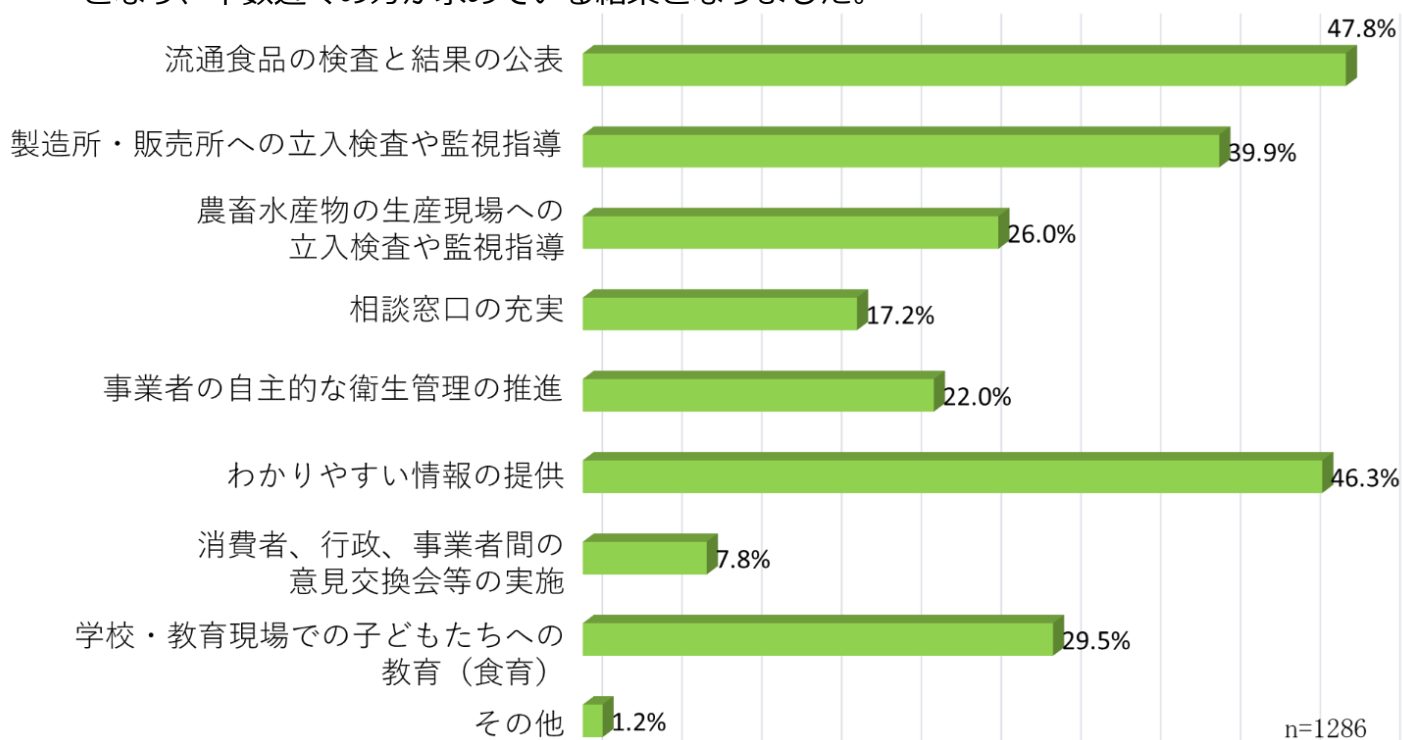


食品購入時に不安を感じているもの（割合が高い順）

- 農産物（生鮮野菜・米など）：①農薬の残留、②鮮度、③有害物質による汚染
- 畜産物（肉類・卵など）：①鮮度、②食中毒菌による汚染、③輸入畜産物
- 水産物（鮮魚介類など）：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輸入加工食品、③異物混入

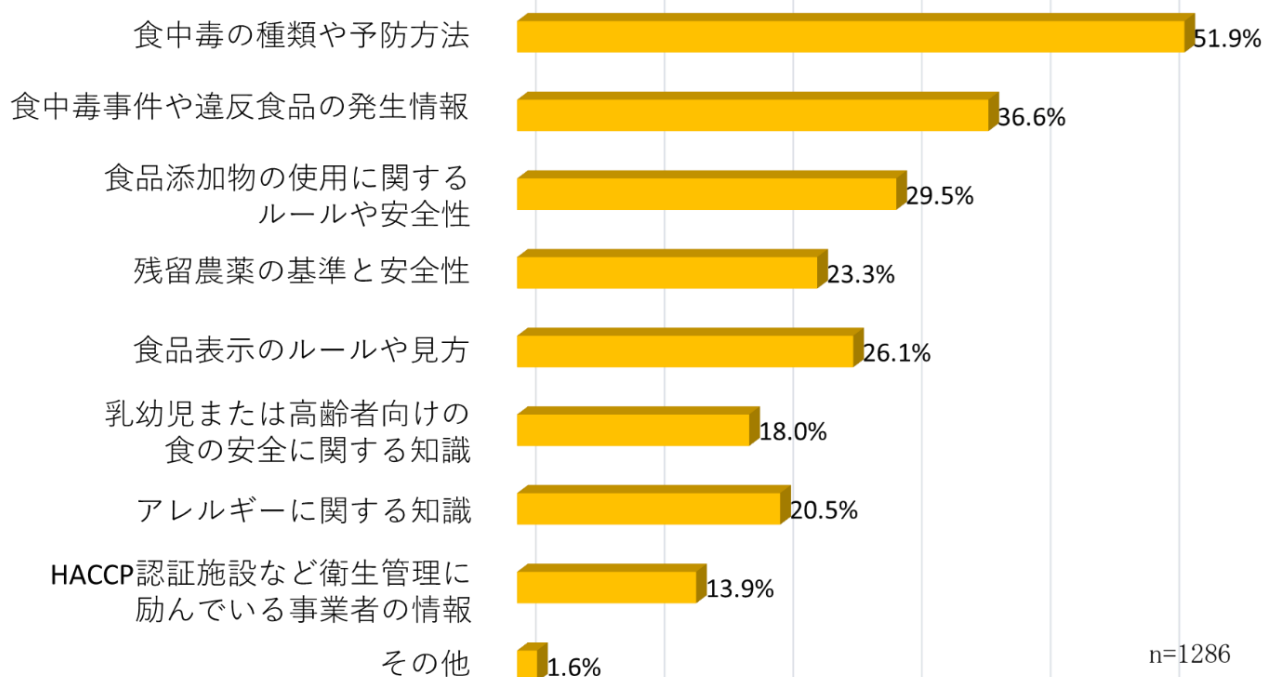
食の安全・安心を確保するため、県に取り組んで欲しいことは何ですか？

「流通食品の検査と結果の公表」が最も高く、次いで「わかりやすい情報の提供」となり、半数近くの方が求めている結果となりました。



食の安全・安心について特に発信してほしい情報は何ですか？

「食中毒の種類や予防法」が約5割と最も多い結果となりました。次いで「食中毒事件や違反食品の発生情報」となっており、食の安全・安心に関しては特に食中毒に関する情報を求めているということがわかります。



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。また、「安全」と「安心」それぞれに大目標を設定し、各取組を進めることで、大目標の達成を目指します。

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

【大目標】

「1年間における人口10万人当たりの食中毒患者数10人以下」

II 「安心」への取組

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

【大目標】

「食品表示、健康食品、食中毒に関する正しい知識の認知度80%以上」

(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10年度まで）

区分	取組数	指標・数値目標	取組目標
I 安全	23	21	2
II 安心	26	22	4
合計	49	43	6

取組事項の見方

1. 『指標・数値目標』を設定した取組

アクションプラン策定時点の数値

実施する取組	指 標	現 状	数値目標	担当課室
〇〇制度の認証取得を推進します。	認証数（最終年度）	○施設	○施設	◇◇◇課

数値目標：**単年度**または**最終年度**の目標値
 なお、数値目標が最終年度の場合のみ、指標に「（最終年度）」と記載しています

単年度の目標値→R8、R9、R10年度の各年度に設定されている値
 最終年度の目標値→R10年度終了時点の値

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

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

安心への取組

重点事項区分

取組数

数値目標

取組目標

(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

13

12

1

(2) 監視・検査体制の強化

9

8

1

(3) 健康危機管理の強化

1

1

0

(1) 食品表示の適正化

5

3

2

(2) 人の健康に役立つ食品
表示の推進

2

2

0

(3) コンプライアンスの向上

2

2

0

(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

2

1

1

(5) 食に関するリスクコミュ
ニケーションの推進

7

7

0

(6) 認証制度の充実

2

1

1

(7) 環境にやさしい食品づくり

6

6

0

合計

49

43

6

プランの構成図

取組課室

鳥獣害対策課、畜産課、水産試験場、資源管理課、生活衛生課、健康体育課、工業技術センター

生活衛生課、畜産課、鳥獣害対策課

環境衛生研究センター

生活衛生課、薬務課

生活衛生課、工業技術センター

生活衛生課、循環型社会推進課

果樹園芸課、畜産課

生活衛生課、食品流通課

企業振興課、生活衛生課

鳥獣害対策室、農業試験場、果樹試験場、水産試験場、循環型社会推進課

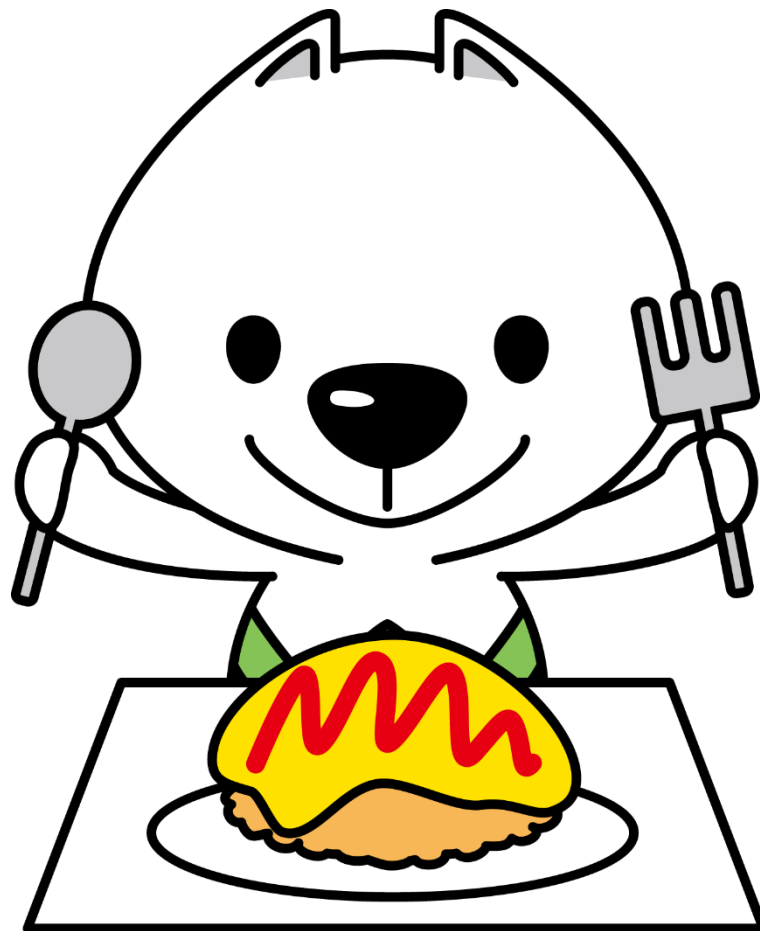
安全目標

1年間における
人口10万人当
たりの食中毒患者数
10人以下

安心目標

食品表示、健康食品、
食中毒に関する
正しい知識の認知度
80%以上

4 食の安全・安心を確保する取組



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

【現状】

県民アンケートの結果、農産物を購入する際に「農薬の残留」について不安を感じる方が最も多く、残留農薬等が依然として食品の安全性に対する不安要因となっていることが分かりました。県では、生産資材（農薬、動物・水産用医薬品等）の適正使用を促進するため、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^(※)全体での安全性確保の観点から、GAPやHACCPに沿った衛生管理等、生産段階においても衛生管理の導入が望まれています。なお、製造・流通・販売等を担う食品事業者に対しては令和3年6月に原則としてHACCPに沿った衛生管理を実施することとなっています。

さらに、こども食堂については令和8年1月10日時点で150箇所が県内で運営されており、広がりを見せている状況を踏まえて、こども食堂の運営者等への衛生管理知識の普及・啓発を行っています。

【取組方針】

農産物の残留農薬については、依然として基準違反が散見されます。このため、農薬管理アドバイザー^(※)や農薬管理指導士^(※)等の育成や、研修会による農薬の適正使用の周知・啓発に努めます。

また、畜・水産物に関しても引き続き動物・水産用医薬品の適正使用の指導や必要に応じた各種検査を実施します。

さらに、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、県では取組の更なる普及推進や衛生管理技術指導に努めます。

こども食堂に対しては、運営者等を対象とした衛生管理講習会を開催し、こども食堂における食中毒の発生防止に取り組めます。

【取組事項（生産現場）】

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
1	農薬の適正な使用を推進します。	「農薬アドバイザー ^(※) 」認定者数 (最終年度)	290人	310人	鳥獣害対策課
2	肥料等の適正な使用を推進します。	研修会の参加人数 注) 年度によって参加人数にばらつきがあり、現状(R6年度)は特に多くなっている	160人	100人	鳥獣害対策課

4 食の安全・安心を確保する取組 「安全への取組」

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	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。	GAPに基づいて指導を受けた農業者数	25人	40人	鳥獣害対策課

『GAP (Good Agricultural Practice) とは?』

GAPとは農業生産工程管理のことで、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。

※その中でも国際的に求められる、食品安全・環境保全・労働安全・人権保護・農場経営管理の5分野を含むものを国際水準GAPと呼びます。

○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)。
 ※HACCP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。

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
4	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
5	家畜保健衛生所の病性鑑定で分離された特定の病原菌について、薬剤耐性(*)を調査します。	調査実施率	100%	100%	畜産課

○水産用医薬品の適正使用及び魚病発生予防により、養殖水産物の安全確保を図ります。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
6	養殖業者に対して、魚病発生予防及び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。	魚病発生予防及び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。

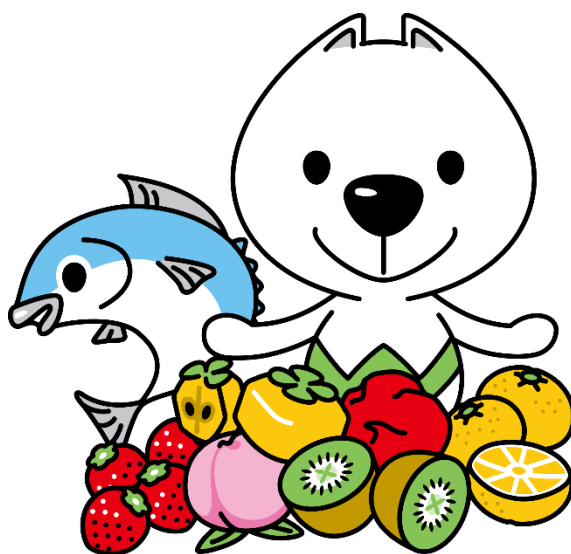
取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
7	養殖魚類の水産用医薬品残留実態調査を行います。	残留実態調査検体数	20検体	20検体	水産試験場

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
8	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。	出荷を目的とした貝類を採取または養殖を行う海域毎の、検体による貝毒分析調査実施率	100%	100%	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。

取組番号	実施する取組	取組目標	担当課室
9	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



【取組事項（食品事業者）】

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
10	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に対し導入を支援します。	HACCPに基づく衛生管理を実践している施設数（最終年度）	91施設	110施設	生活衛生課

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



HACCPによる管理の例



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（コーデックスのHACCP7原則に基づいた）ものです。

『県内の食品事業者が取得している HACCP に基づく主な認証制度・規格』

○和歌山県 HACCP システム認証制度

食品の国際基準を定める国連の機関であるコーデックス委員会の HACCP ガイドラインに則り、食品等事業者が食品衛生法第 51 条第 1 項に規定する公衆衛生上必要な措置を定め、遵守していることを確認し、認証する県独自の制度です。

◎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>

○ISO22000

製品やサービスの品質・安全性を世界共通でそろえるための国際的なルール作りの仕組みです。ISO22000 は食品安全分野で、コーデックス HACCP を土台に、マネジメントシステムとして拡張した国際規格です。

○FSSC22000

ISO22000 を基盤に、フードディフェンスや食品偽装防止等の追加要求事項を組み合わせた認証スキームです。国際取引や輸出において広く活用されています。

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
11	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	85%	100%	健康 体育課

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
12	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	4件	4件	工業技術 センター

『HACCPに沿った衛生管理の制度化』

- 食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から食品等事業者の規模や業種により、①「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」または、②「HACCP に基づく衛生管理」のいずれかの衛生管理を実施しなければなりません。飲食店等、大部分の事業者は①「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象となります。

	①HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	②HACCPに基づく衛生管理
衛生管理	各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。	HACCP 7原則 ^{注)} に基づき、原材料や製造方法等に応じて、計画を事業者自らが作成し、管理を行う。
対象事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗で小売販売のみを目的とした事業者 (例:菓子の製造販売) ・食品の調理をする事業者 (例:飲食店、そうざいの製造、弁当の製造等) ・小規模事業者 (一つの事業所において、製造及び加工に従事する者の総数が50人未満) 	<ul style="list-style-type: none"> ・左記以外の事業者 (大規模事業者、と畜場など)

注) HACCP7原則：①危害要因分析の実施、②重要管理点の決定、③管理基準の設定、④モニタリング方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥検証方法の設定、⑦記録と保存方法の設定

- こども食堂における食中毒の発生を防止するため、衛生管理講習会を開催します。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
13	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 (最終年度)	71%	100%	生活衛生課

『こども食堂とは?』

地域のボランティアがこどもたちに対して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（こどもに限らず、その地域住民を含めて対象とする取組を含む）を行う施設のことです。

現在、県内では150箇所のこども食堂が運営されています。(令和8年1月10日時点・県が把握しているこども食堂のみ)

◎詳細は下記こども未来課ホームページをご参照ください。

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/040200/kodomoshokudo/d00219759.html>



(2) 監視・検査体制の強化

【現状】

○食品事業者への衛生管理指導

県民アンケートでは、畜産物を購入する際に「食中毒菌による汚染」が不安に感じる割合が「鮮度」に次いで2番目に高い結果になりました。県では、食肉・食鳥肉の処理工程における微生物汚染などの低減を図るため、実態調査及び衛生管理の徹底を指導しています。

また、人獣共通感染症^(※)や家畜伝染病^(※)等を排除するため、食用となる牛等については、全頭検査を行っています。

さらに、その他の食品事業者に対しても「食品衛生監視指導計画」に基づいた効率的な監視指導を徹底しているところです。

○流通している食品等の安全確保

農薬等の流通は関係法令に基づき規制されているため、農畜水産物の生産現場で不適切に使用されることのないよう、販売者に対する指導を徹底しています。

また、県民アンケートでは「流通食品の検査と結果の公表」を求める声が多くなっています。県では流通している食品等を検査し、その結果を公表することで、消費者の安全確保に努めています。

【取組方針】

○食品事業者への衛生管理指導

と畜場や食鳥処理業者に対して微生物汚染実態調査及び衛生管理の徹底を引き続き指導していきます。

また、「食品衛生監視指導計画」の策定を引き続き実施し、この計画に基づいて食品事業者に対する監視・指導を実施します。

○流通している食品等の安全確保

農薬等の不適切使用による食品残留を防ぐため、農薬販売業者の指導を引き続き徹底します。

また、食品における農薬等の残留検査、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を実施します。また、健康や美容への効果などをうたったいわゆる健康食品^(※)が科学的根拠に基づいて適正に表示が行われているかの調査等、各種検査を実施します。

【取組事項（食品事業者への衛生管理指導）】

- 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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
14	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%	生活衛生課

- BSE^(※)等の各種疾病対策を徹底し、安全な牛肉を供給する体制を維持します。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
15	疾病検査及び特定危険部位 ^(※) の除去確認、スクリーニング検査 ^(※) を通してBSE対策を徹底します。	各種検査を実施した割合	100%	100%	生活衛生課

4 食の安全・安心を確保する取組 「安全への取組」

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
16	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	94%	100%	生活衛生課
17	わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度取得施設への定期監査を年に1回行います。	調査実施率	100%	100%	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>

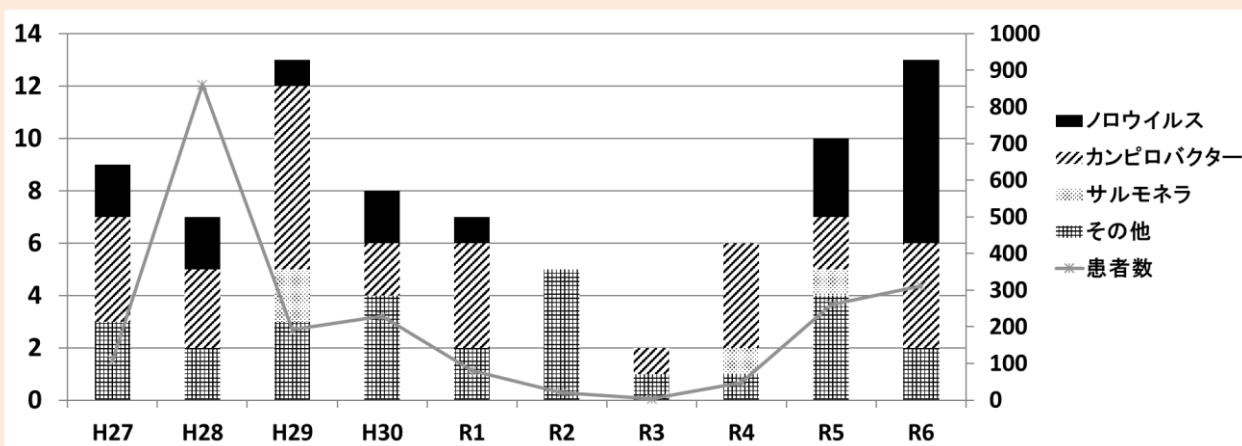


○食品衛生監視員(※)が効果的・効率的な監視指導を行うことにより、事業者の衛生管理水準の向上を図ります。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
18	毎年度、県民の意見を反映させた「食品衛生監視指導計画」を作成し、食品事業所へHACCPの適切な運用やノロウイルス(※)食中毒・カンピロバクター(※)食中毒などの予防対策などの監視指導を徹底します。また、計画及び結果を公表します。	食品衛生監視指導計画の達成率	102%	100%	生活衛生課
19	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など、HACCPに基づいた指導をします。	鶏肉を生や半生状態で提供している可能性のある店舗への指導率	100%	100%	生活衛生課

発生件数(件)

患者数(人)



過去の県内食中毒発生状況 (平成27年～令和6年)

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～E の 5 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	2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	40	80
Bランク	1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、食肉処理場、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、いわゆる健康食品 ^(※) の製造業・加工業など	825	825
Cランク	1回/2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	7,624	3,812
Dランク	1回/3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	3,381	1,127
Eランク	適宜	飲食店営業（スナック、露店・自動車等）、喫茶店営業、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	4,565	
合 計			16,435	5,844

注) 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。

◎最新の計画は下記ホームページに記載

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

【取組事項（流通している食品等の安全確保）】

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
20	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。	農薬販売店への立入調査件数	71件	70件	鳥獣害対策課

○いわゆる健康食品の調査を実施し、違法な食品の排除を図ります。

取組番号	実施する取組	取組目標	担当課室
21	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	生活衛生課

4 食の安全・安心を確保する取組 「安全への取組」

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
22	監視指導計画に基づき、県内で流通する食品の規格基準検査等を実施します。また、結果を公表します。	食品検査の計画達成率	100%	100%	生活衛生課

『食品検査の実施計画』（下表は令和7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、デヒドロ酢酸、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)
	菓子・漬物・ジャム等	着色料(タル系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	甘味料(サカリナトリウム他)
	しらす	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cream類、氷菓	一般細菌、大腸菌群
	魚介類	腸炎ビブリオ
	卵・菓子	サルモネラ属菌
	鶏肉	カンピロバクター、サルモネラ属菌
	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
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

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を講じます。

検査項目別の違反率（平成27年～令和6年）

	H27		H28		H29		H30		R1	
	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	2	110	2	110	5	110	1
食品添加物検査	240	1	259		256		255	1	260	2
アレルギー物質検査	20	1	20		20		20		20	
流通食品の微生物検査	435	3	470	3	519	2	530	3	522	2
残留動物用医薬品等検査、有害物質検査、成分検査、その他	624		630		652		618		593	
合計	1429	7	1489	5	1557	4	1533	9	1505	5

	R2		R3		R4		R5		R6	
	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		120		118	1	119	1	99	
食品添加物検査	259	2	260	1	258		259		218	
アレルギー物質検査	20		20		20		20		20	
流通食品の微生物検査	512		548		535	2	515		496	
残留動物用医薬品等検査、有害物質検査、成分検査、その他	456		408	1	274		295		298	
合計	1357	2	1356	2	1205	3	1208	1	1131	0

（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は大規模化・複雑化する傾向があります。食の安全・安心を脅かす危機が発生した場合、被害の拡大を防ぐために迅速な原因の究明が重要です。

【取組方針】

食品事故発生時には、「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かつ正確に実施し、被害拡大防止を行います。

【取組事項】

○食品に起因する危機管理体制の充実を図ります。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
23	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

『食に起因する危機事象』

(令和7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	はちみつの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
令和5年 8月	弁当を起因とする集団サルモネラ食中毒が発生
令和6年 3月	大手製菓メーカーの紅麴を含む健康食品に起因すると思われる健康被害が発生

Ⅱ 安心への取組

(1) 食品表示の適正化

【現状】

県民アンケートでは、「食品を購入する際に、何を重視して選んでいますか？」という設問に対し、「価格」に次いで「食品表示の内容」が約35%と3人に1人が重視している結果となりました。

しかし、食品の表示は、食品事業者等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・指導に加え、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、事業所での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、食品事業所における食品表示推進者^(※)の育成を引き続き進めるとともに、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。

【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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	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（最終年度）	557人	550人	生活衛生課
2	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をはじめとした、食品販売所で販売等に携わる者を対象に、食品表示講習会を行います。	アンケートで「理解した」と回答した事業者の割合	90%	100%	生活衛生課

『食品表示推進者育成講習会』

県内の食品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。

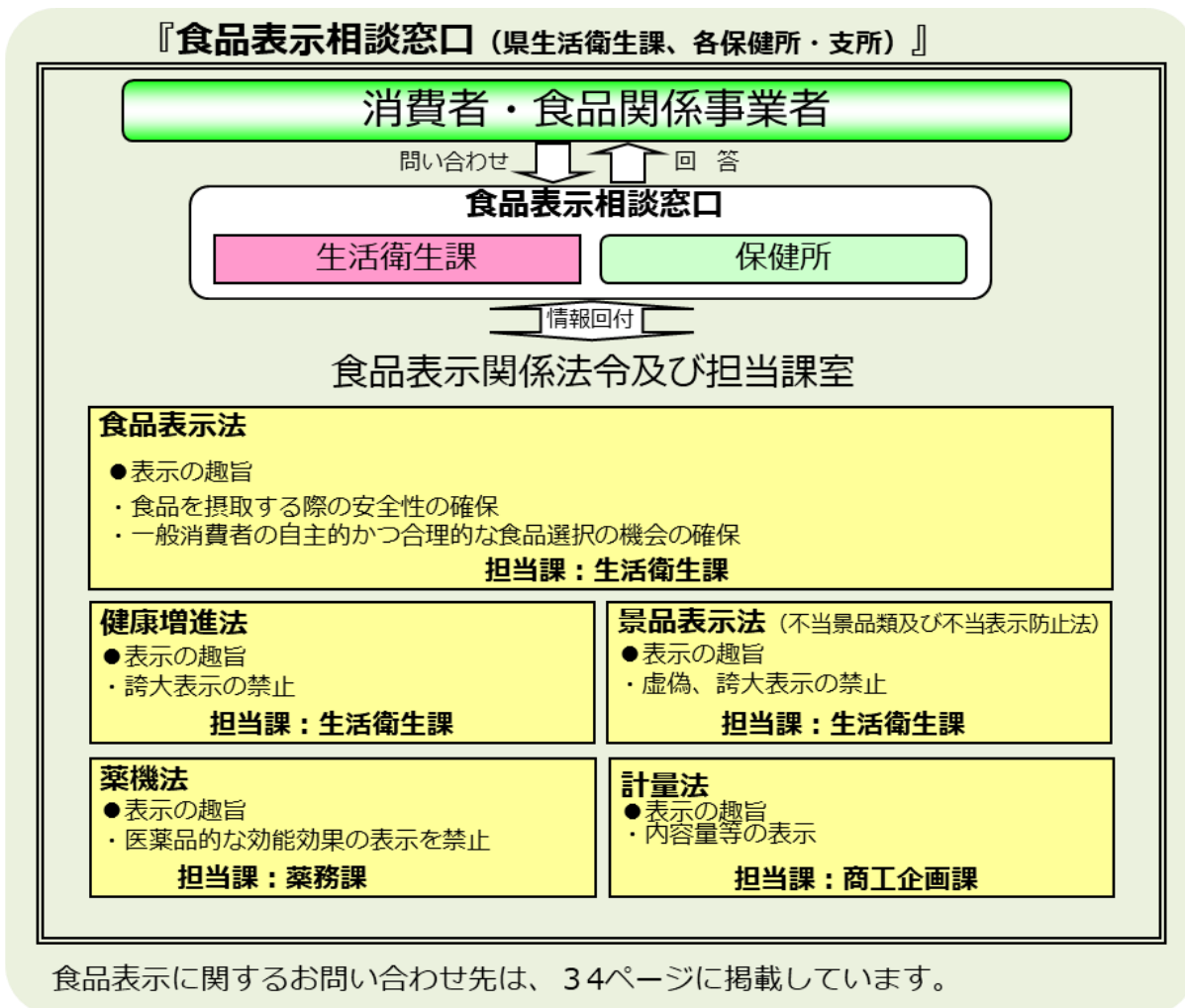
◎講習会修了者は「食の安全・安心わかやま」に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/producer/suisinsya/seido.html>



食品表示推進者育成講習会の開催

4 食の安全・安心を確保する取組 「安心への取組」

取組番号	実施する取組	取組目標	担当課室
3	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。また、「食品表示110番制度(※)」を設け、消費者、事業者等からの不適正な表示が疑われる通報にも対応します。	迅速かつ適切な対応	生活衛生課



○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
4	小規模事業者が製造する加工食品が多く販売され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	35店舗	35店舗	生活衛生課

取組番号	実施する取組	取組目標	担当課室
5	薬機法に違反する表示がないように、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、担当者会議で指導事例を共有します。	迅速な改善指導	薬務課

(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進

【現状】

昨今、食生活を取り巻く社会環境やライフスタイルの変化に伴い、生活習慣病の増加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）が多数流通しています。

県では、健康食品製造業者に対して、研修を実施することで、表示・広告及び販売方法の適正化を図るとともに、県産食品に含まれる機能性成分^(※)についての研究も行っています。

【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。

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^(※)に関する分析方法を拡充しつつ、要望に応じて受託試験を行います。

【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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
6	「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	97%	100%	生活衛生課

- 新規食品機能性成分^(※)の分析方法を拡充しつつ、要望に応じて受託試験を行います

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
7	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

(3) コンプライアンスの向上

【現状】	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る背景には食品事業者の関係法令に対する理解不足などが挙げられます。 このため、事業者が関係法令に対する理解を深め、コンプライアンス体制の確立を推進するための講習会や指導を行っています。
【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、食品事業者の関係法令に対する理解を深めることを目的としたコンプライアンスの意識向上を推進する講習会や指導を行います。

【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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
8	「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。	アンケートで「理解した」と回答した事業者の割合	93%	100%	生活衛生課

**令和7年度 食品表示推進者育成フォローアップ講習会
開催のお知らせ**

県では、食品表示推進者の方々に、コンプライアンスの確立に向けた取組を進めていただくため講習会を下記のとおり開催します。

- 日時、場所**
 - 日時
令和8年2月19日(木) 13:45~16:00 (受付 13:15~)
 - 場所
Microsoft Teams によるオンライン配信
 - 募集定員 100名
- 講習内容**
 - 導入 (13:45~14:00)
食品表示の重要ポイントについて
 - 第一部 (14:00~15:00)
食品表示に関する最新情報について
機能性表示食品の概要および制度改正について
講師：消費者庁 食品表示課職員
 - 第二部 (15:00~16:00)
健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項
景品表示法の概要と違反事例について (ステマ告示も含む)
講師：消費者庁 表示対策課職員



- 対象者**
食品表示推進者育成講習会受講修了者及び機能性表示食品製造者等
- 申込み方法**
県庁生活衛生課にて、下記事項を記入の上
メール (e0316001@pref.wakayama.lg.jp) でお申込みください。
(申込み期限：令和8年2月5日(木)必着)
※受付を完了次第、受付番号及び会議URLを返信します。
申込用メール 二次元コード
- 記入事項** 件名：フォローアップ講習会申込
本文：会社名(団体名)もしくは屋号、所在地(住所、電話番号)、受講者氏名、
食品表示推進者育成講習会 受講年度及び修了証番号
- 費用 無料**
- お問い合わせ先**
県庁 生活衛生課 食品情報班 〒640-8585 和歌山市小松原通 1-1
電話：073-441-2634 E-mail：e0316001@pref.wakayama.lg.jp

<食品表示推進者育成講習会 受講者一覧> は以下ホームページに掲載しています。
食の安全・安心わかやまホームページ>食品事業者・生産者の皆様へ>和歌山県食品表示推進者育成講習会

コンプライアンス講習会案内チラシ

○食品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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
9	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を実施した割合 (最終年度)	100%	100%	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、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が適切に運用されていることが必要です。

【取組方針】

食品の原産地偽装などの問題の発生を防ぐために、事業者に対して、トレーサビリティシステムの遵守に関する指導を行います。

【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。

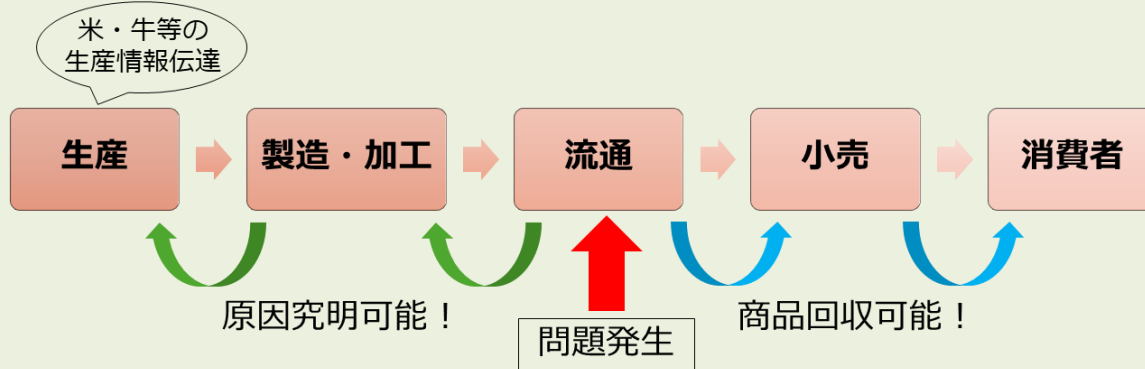
取組番号	実施する取組	取組目標	担当課室
10	米トレーサビリティ法に違反する事例があった際、違反米穀事業者を対象に、法に基づく取引記録の作成・保存や産地情報の適正な伝達について指導します。	迅速な改善指導	果樹園芸課

- 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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
11	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。	牛への耳標装着率	100%	100%	畜産課

『トレーサビリティシステムとは？』

生産、加工及び流通の各段階で食品の移動を把握できるシステムのことです。食品に関わる各事業者が食品を取り扱った際の記録を作成し、保存しておくことで、問題の原因を究明し、問題のある食品を回収することが可能となります。



(5) 食に関するリスクコミュニケーションの推進

【現状】

県民アンケートの結果、正しい知識を持っている人は、「ノロウイルス^(※)食中毒」で22.7%、「鶏肉の生食」で20.0%、「健康食品」で68.9%にとどまっています。

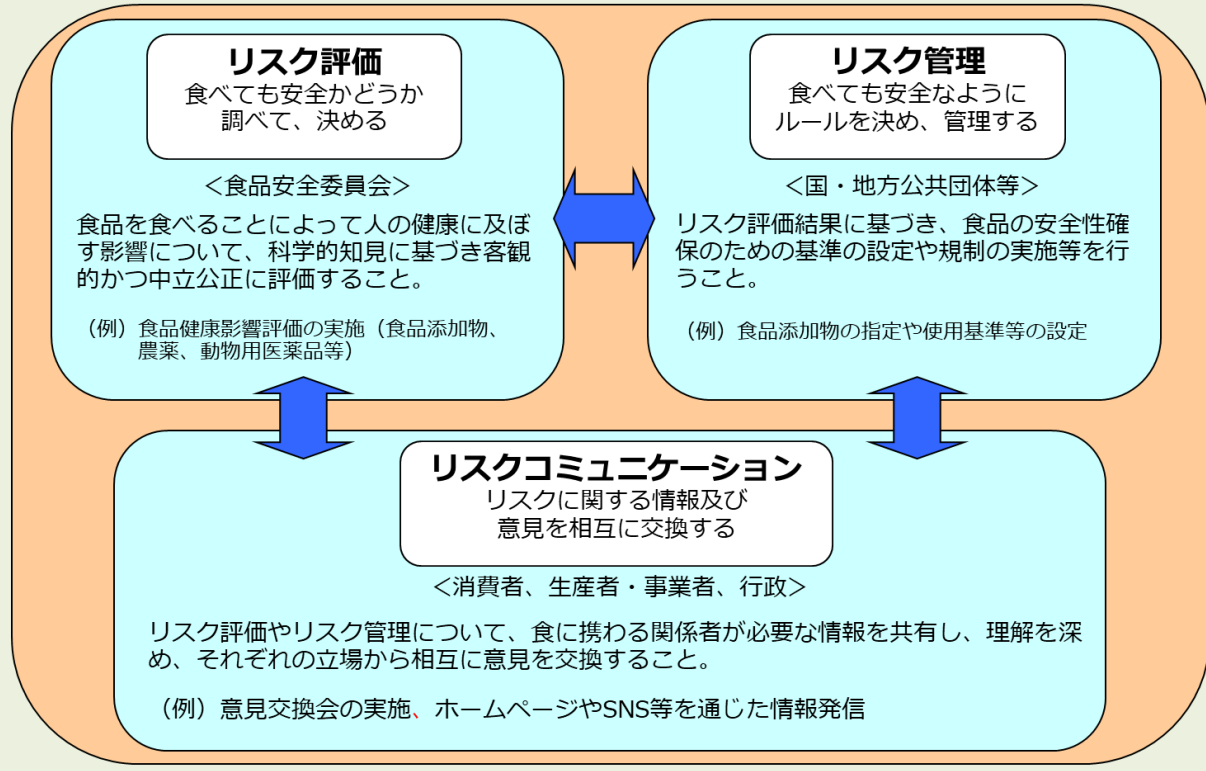
食の安全・安心を確保するためには、消費者、生産者・事業者、行政など食に携わる関係者がそれぞれ正しい知識を持ち、共に食の安全・安心の確保に取り組んでいくことが大切です。県では、広報誌やホームページ、SNSなどを通じて情報提供を行うとともに、意見交換会などを開催しています。

【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引き続き推進します。

『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。



【取組事項】

○食の安全施策の推進に当たり、県民の意見を反映します。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
12	「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。	「食の安全県民会議」の開催回数	2回	2回	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。

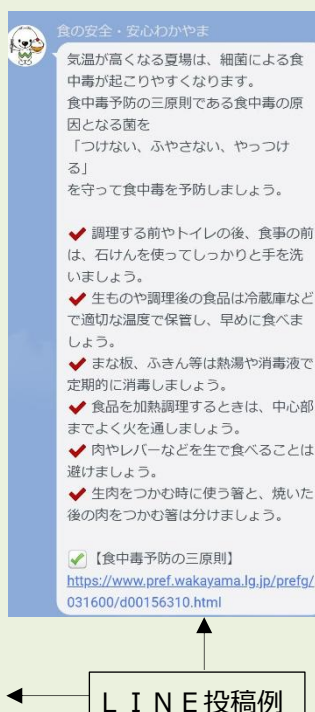
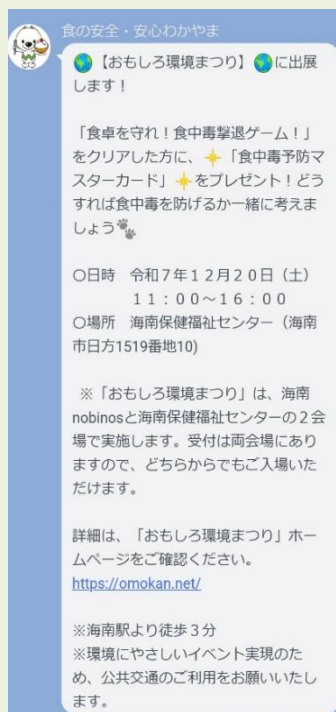
取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
13	広報誌や県ホームページ、公式LINE等を活用し、食の安全・安心に関する情報を公表し、普及啓発を行います。	情報を公表した回数	24回	25回	生活衛生課

『和歌山県の食の安全・安心に関する情報発信手段』

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」や生活衛生課公式LINE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、随時情報発信しています。

「生活衛生課公式LINE」

「食の安全・安心わかやま」



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

LINE 投稿例

4 食の安全・安心を確保する取組 「安心への取組」

○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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
14	「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	100%	100%	生活衛生課
15	「食の安全意見交換会」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	90%	100%	生活衛生課
16	「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%	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、県内各地で講習会や意見交換会などを開催しています。

また、「食の安全親子教室」などで幅広い世代を対象に「食の安全・安心」について意見交換を行う機会を設けています。



食の安全親子教室（工場見学）



食の安全意見交換会（講習）

◎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」（下記ホームページ）に掲載
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/communication/index.html#sinpo>

◎リスクコミュニケーションの実施予定は
生活衛生課公式LINEでも発信
※友達登録は右の二次元コードから可能です



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

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
17	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	194回	200回	食品流通課

○ノロウイルス(※)をはじめとする食中毒や感染症が集団で起こりやすい小学校に対して衛生的な手洗いの普及・啓発を行います。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
18	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の割合	100%	100%	生活衛生課

食の安全・安心知っ得情報

食中毒の予防方法、アレルギー物質、食品表示（期限表示）など食の安全・安心に関する情報をまとめて掲載していますので、ぜひ御覧ください。

出張！県政おはなし講座もやってます！
 県では、県民の皆様が安心して食生活を送れるよう食の安全・安心を確保する様々な情報提供を行っています。
 県の担当者が皆様のもとへ出張し希望の内容について、お話をさせていただきますので、研修等にご活用ください。

和歌山県PRキャラクター「せいちゃん」

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

きれいに手を洗おう!

- ① 手を水でぬらす
- ② 手洗い石けんをつける
- ③ よく泡立てる
- ④ 手のひらと甲(5回ずつ)
- ⑤ 指の間(5回ずつ)
- ⑥ つめ・指先(5回ずつ)
- ⑦ 手首(5回ずつ)
- ⑧ 水で十分にすすぐ
- ⑨ 清潔なタオルやペーパータオルで手をふく

手洗いのときに気をつけることは？

- ・手をふくハンカチやタオルは毎日きれいなものを持って行きましょう。
- ・ハンカチやタオルは自分専用のものを使いましょう。
- ・爪が長いと汚れが落ちにくくなります。
- ・石けんをよく泡立てましょう。
- ・消毒液があるときは使いましょう。

手洗いはどんなときにすればいいの？

- ・ごはんやおやつを食べる前
- ・トイレの後
- ・料理や給食の準備をする前
- ・遊んだ後
- ・家に帰ったとき
- ・学校に着いたとき
- ・動物をさわった後
- ・掃除や洗濯の後

和歌山県

「衛生的な手洗い」パンフレット

(6) 認証制度等の充実

【現状】

県では、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・第三者機関等による認定・認証制度を設けています。

【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】

- 安全・安心を基本に、優れた県産品を「和歌山一番星アワード」として推奨認定します。

取組番号	実施する取組	取組目標	担当課室
19	安全・安心を基本に、優れた県産食品を和歌山県産品推奨制度「和歌山一番星アワード」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

『和歌山県産品推奨制度「和歌山一番星アワード」』

安全・安心を基本に、県内で製造される優れた県産品を厳選し、県が自信を持って認定・推奨する制度です。
選ばれた商品を、和歌山を代表する“一番星”として、事業者様とともに情報発信・販路の拡大に取り組んでいきます。
全国へ、そして世界へ。和歌山が誇る“一番星”を届けていきます。

◎和歌山一番星アワードについては、公式ホームページをご覧ください。
<https://ichibanboshi.pref.wakayama.lg.jp>



- 「和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度」により、生産過程における衛生管理の導入を普及します。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
20	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。	新規認証施設数（最終年度）	3施設	3施設	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>



(7) 環境にやさしい食品づくり

【現状】

県産食品のブランド維持には、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産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、養殖漁場環境のモニタリング調査及び指導により、持続性のある漁場環境の保全に向けた取組を継続的に進めています。

また、資源の有効活用や環境負荷軽減の観点から、食品ロス削減^(※)が重要であり、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重要です。

【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、養殖漁場の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、食品ロス削減^(※)に向け、フードドライブ^(※)を実施し、集まった食品を県内のこども食堂等に提供するとともに、生産者・事業者・消費者がそれぞれの立場で取り組んでいくために、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持続的な農業を推進します。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
21	「環境にやさしい農業」により栽培された農産物の生産拡大を推進します。	取組面積（最終年度）	378ha	500ha	鳥獣害対策課
22	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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
23	総合的病害虫・雑草管理 ^(※) （IPM）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。	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	100%	100%	果樹試験場

『環境にやさしい農業とは？』

化学合成の肥料や農薬を使用しない又は使用量削減や温室効果ガスの排出量削減などを行うことで、農業活動によって発生する環境負荷を低減させた、環境に配慮した農業です。

特別栽培農産物

節減対象農薬と化学肥料の双方を通常栽培の半分以下に減らして栽培された農産物です。



有機農産物

3年以上の間、化学合成農薬及び化学肥料を使用せず、たい肥等で土づくりを行った圃場で生産された農産物です。



みどり認定

「みどりの食料システム法」に基づく、化学肥料・農薬の使用低減や温室効果ガスの排出削減など、「環境負荷低減」の取組の認定です。

- 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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
24	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

- 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。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
25	ラジオ、SNSの活用や、出前講座、講演会の実施等により、県民に対し食品ロス削減に関する普及啓発を行います。	情報の発信回数 <small>注) 出前講座の要望が年度によってばらつきがあり、現状 (R6年度) は特に多くなっている</small>	15回	10回	循環型社会推進課

- 食品ロス削減及び普及・啓発のため、フードドライブ^(※)を実施し、集まった食品をこども食堂等に提供します。

取組番号	実施する取組	指標	現状	数値目標	担当課室
26	未利用食品の活用と食品ロス削減 ^(※) に関する関心を高めるため、フードドライブ ^(※) を実施し、集まった食品を県内こども食堂等に提供します。	フードドライブ ^(※) の実施回数	2回	2回	循環型社会推進課

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 生活局 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

○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。

家畜伝染病

家畜伝染病予防法で法定伝染病として指定されている28疾病を指している。代表例としては伝達性海綿状脳症（BSE）^(※)、口蹄疫などがあり、これらは殺処分等の強力な措置を講ずる必要があるものとなっている。

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。

機能性成分

科学的根拠に基づき特定の保健の目的が期待できる成分のこと。

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。

耕種的・生物的・物理的・化学的防除

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（太陽熱土壌消毒や防虫ネットの利用等）、化学的防除（化学農薬散布等）のこと。

【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。

食品表示推進者

各食品事業所において、適正な食品表示を推進し、消費者への積極的な情報提供を核となって担う人材。県内で開催される食品表示推進者育成講習会を受講することで、食品表示推進者としての役割を担うための知識が身につく。

※ 該当ホームページ：

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

食品表示 1 1 0 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。

スクリーニング検査

伝達性海綿状脳症検査実施要領に基づき、と畜場における生体検査において行動異常又は神経症状を呈する牛に対して行われる検査。食肉の安全を確保するとともに、我が国におけるBSE_(※)の帰属状況の把握を目的に実施されている。

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・生物的・物理的・化学的防除（※）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。

特定危険部位

全月齢の牛の扁桃及び回腸の一部並びに 30 か月齢を超える牛の頭部（舌、頬肉、皮を除く）、脊柱及び脊髄のこと。と畜検査において、適切に除去・処分を行っている。

【な行】

農薬アドバイザー

農薬使用者に対して農薬の適正な使用を指導できる方を県で認定している。認定を受けるためには、農薬管理指導士（※）としての経験を一定以上積む必要がある。

農薬管理指導士

農薬を取り扱う上で必要な知識を持ち、農薬の安全な使用を進めることができる方を県で認定している。認定を受けるためには、農薬管理指導士研修を受講の後、認定試験に合格する必要がある。

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症になるケー

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】

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。

フードドライブ

家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、集まった食品をまとめて地域のこども食堂や福祉施設、フードバンク等に寄付する活動のこと。

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）^{注1}、栄養機能食品^{注2}、機能性表示食品^{注3}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。

注1）食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査許可が必要。

注2）事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠を消費者庁に届け出ることが必要。

注3）特定の栄養成分の補給に利用される食品で、該当する栄養分量が定められた上・下限値の範囲内であることが必要。

【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。

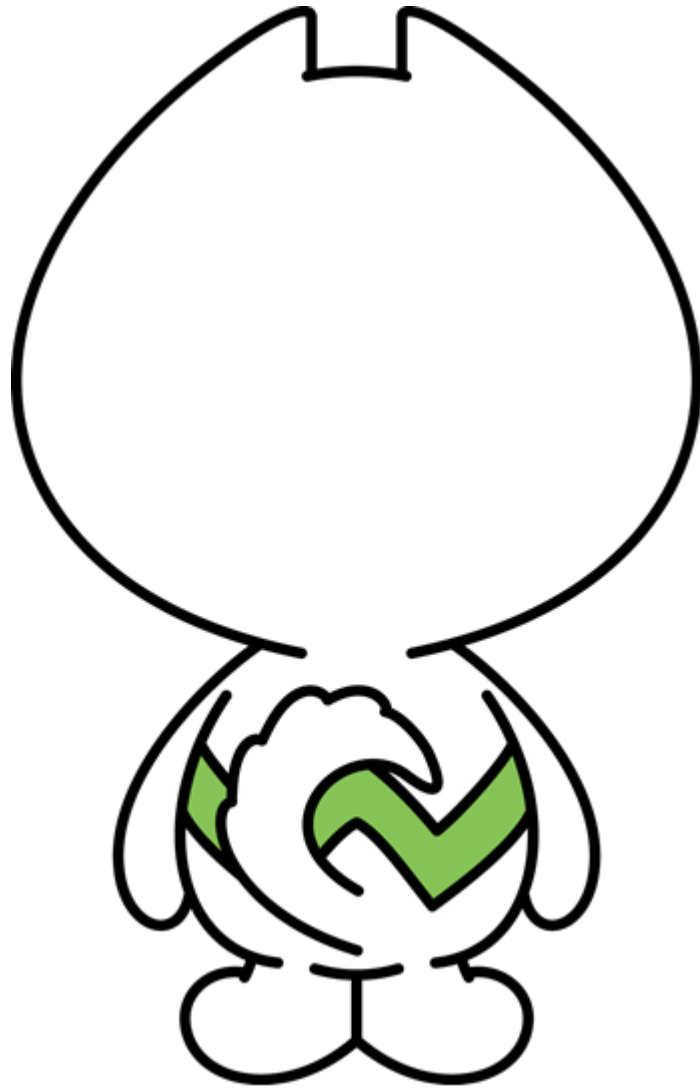
自然界の食物連鎖を通じて、魚介類の体内には微量の水銀を含有しているが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではないが、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものを見受けられる。過去に、工場から排出されたメチル水銀に汚染された魚を食べたことによって、水俣病が起こっている。

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、その効果がない場合や、弱い場合がある。



発行

和歌山県環境生活部生活局 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