

県民の皆さんとめざす姿

農水産物の生産や食品の製造・加工から流通・消費に至る全ての過程において、安全管理の定着、高度化が図られ、食の安全・安心が確保された社会が構築されています。さらに、高病原性鳥インフルエンザ等の食に関わる課題に対し、県民への被害を最小限に抑えられる体制が整備されています。

現状と課題

- 消費者の食の安全・安心への関心が高い中、食品衛生対策を総合的に推進しているものの、食中毒は依然として発生しているため、食品事業者の自主衛生管理の推進や消費者への啓発などの対策のほか、食の安全・安心について県民を含め幅広い分野の方々と連携して取り組むことが必要です。
- 原子力発電所事故に起因する放射性物質による農水産物への影響をはじめ、高病原性鳥インフルエンザや口蹄疫などの食に関するさまざまな問題が依然として発生しています。
- 食の安全・安心に対する消費者の関心が高まり、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料等の適正使用管理が必要です。

変革の視点

HACCP手法を用いた「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により食品製造業に加え飲食店営業も対象としてこれまで以上に幅広い食品関連事業者等の自主的な取組を促進します。また、家畜伝染病の未然防止や、まん延に備えた危機管理体制を構築するため、強化された飼養衛生管理基準の遵守を全農家に徹底します。

平成 27 年度末での到達目標

農水産物の生産や食品の製造・加工から消費に至る一貫した監視指導を行うことにより、安全で安心して食べられる食品が供給されています。また、食に関する危機管理体制の整備が進められています。

県民指標			
目標項目	現状値	目標値	目標項目の説明
食品検査における適合率	100% (22 年度)	100%	食品検査の対象食品のうち、「食品衛生法」に規定されている食品、添加物等の規格基準および「農薬取締法」の使用基準等に適合している食品と、不適合であったが適合するように改善した食品の割合

平成 24 年度 of 取組方向

- ①食品等の生産から販売に至る各段階で、食中毒の発生頻度等をふまえて危害発生リスクが高いと考えられる施設の重点監視・指導および検査を実施するとともに、HACCP手法を用いた「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により幅広い食品関連事業者等の自主的な取組を促進します。
- ②県内に流通する食品の安全・安心を確保するため、引き続き残留農薬、残留抗菌性物質、放射性物質等の総合的な検査を実施するとともに、分析技術等の向上に努めます。

③食肉検査を実施するとともに食肉処理業者の自主衛生管理を推進することにより、食肉の安全確保を図ります。

④高病原性鳥インフルエンザ等家畜伝染病に係る監視指導体制を強化するとともに、生産工程管理および衛生管理の推進、農薬・肥料等生産資材の適正な流通・使用指導を進めます。

## 主な事業

### ① 食の安全総合監視指導事業（健康福祉部）

【基本事業名：11301 食品の安全・安心の確保】

予算額：(23) 17,384千円 → (24) 18,282千円

事業概要：食品の製造から消費に至る一貫した監視指導体制や食品事業者の自主管理体制の整備により、食品の安全・安心の確保を図ります。

### ② 食の安全食品検査事業（健康福祉部）

【基本事業名：11301 食品の安全・安心の確保】

予算額：(23) 49,097千円 → (24) 48,382千円

事業概要：食品の製造から販売に至る各段階で、食品の検査を実施することにより、県民一人ひとりの食生活の安全確保を図ります。

### ③ 食の安全食肉衛生事業（健康福祉部）

【基本事業名：11301 食品の安全・安心の確保】

予算額：(23) 44,355千円 → (24) 42,815千円

事業概要：BSE検査など食肉検査を確実に実施するとともに食肉処理業者の自主衛生管理を推進することにより食肉の安全確保を図ります。

### ④ 家畜衛生防疫事業（農水商工部）

【基本事業名：11302 農水産物の安全・安心の確保】

予算額：(23) 61,119千円 → (24) 380,146千円

事業概要：家畜伝染病等の監視指導体制を強化するとともに、生産工程管理および衛生管理を推進し、農水産物の安全・安心の確保を図ります。