

平成 2 8 年度

三重県食の安全・安心確保行動計画

三 重 県

《 目 次 》

1	行動計画策定の趣旨	1
2	計画の期間	1
3	食の安全・安心確保施策の体系図	1
4	食の安全・安心確保推進体制	2
5	具体的な取組	3
基本的方向1	食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実	3
施策①	生産資材に関する指導、検査	3
施策②	生産段階のガイドラインの作成・指導	4
施策③	生産環境に関する調査	5
施策④	生産・加工・調理・販売段階の監視指導	5
施策⑤	食品等の試験・検査	7
施策⑥	調査研究の推進とその成果の普及啓発	8
基本的方向2	食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組むやすい環境の整備	9
施策①	県民への情報提供	9
施策②	食品関連事業者等への情報提供	10
施策③	食品関連事業者団体への取組支援	11
施策④	コンプライアンス意識の向上に対する支援	11
施策⑤	自主基準の設定及び公開の促進	12
施策⑥	自主的な情報発信等に対する支援	13
施策⑦	認証制度の推進	14
施策⑧	健全かつ持続可能な経営への支援	14
施策⑨	食品関連事業者からの情報への対応等	15
基本的方向3	情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備	17
施策①	情報提供の推進	17
施策②	食の安全・安心に関する教育の推進	18
施策③	相談対応の充実	19
基本的方向4	多様な主体の相互理解、連携等による県民運動の展開	20
施策①	人材の育成	20
施策②	相互理解の増進	20
施策③	関係者との連携等	21
施策④	県民運動の展開	21
【資料編】	用語解説	23

1 行動計画策定の趣旨

県では、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進し、「県民の健康の保護」、「食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築」、「安全でかつその安全性を信頼できる食品の供給及び消費の拡大」に寄与することを目的として、平成20年6月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」（以下「条例」）を制定しました。

条例に基づき、食の安全・安心確保に関する基本的方向と実施すべき施策を示した「三重県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」）を定めています。

この「基本方針」の基本的方向、実施すべき施策に沿って食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、具体的な取組を明らかにする年度計画として「三重県食の安全・安心確保行動計画」（以下「行動計画」）を策定しています。

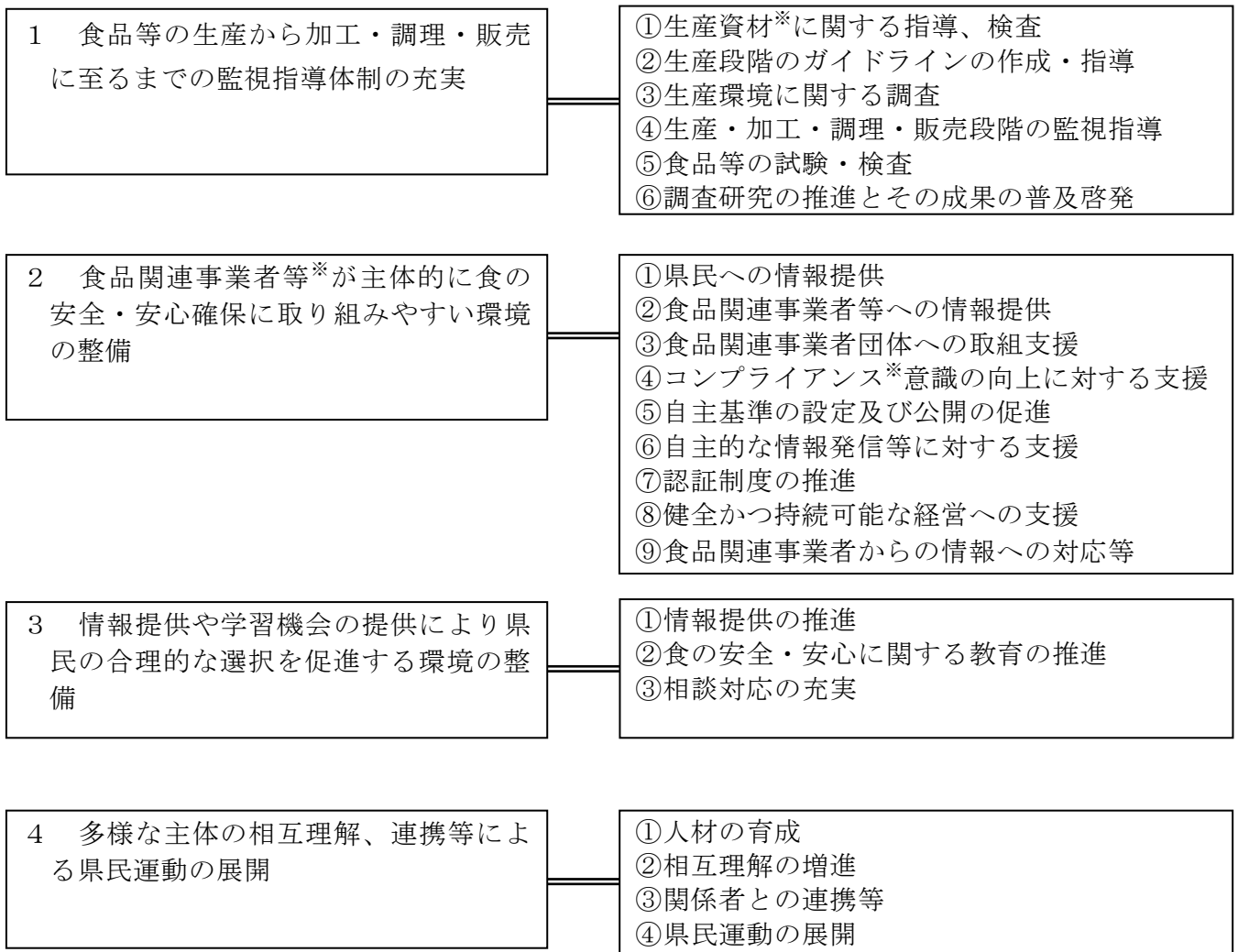
2 計画の期間

・平成28年度

3 食の安全・安心確保施策の体系図

【 基本的方向 】

【 実施すべき施策 】

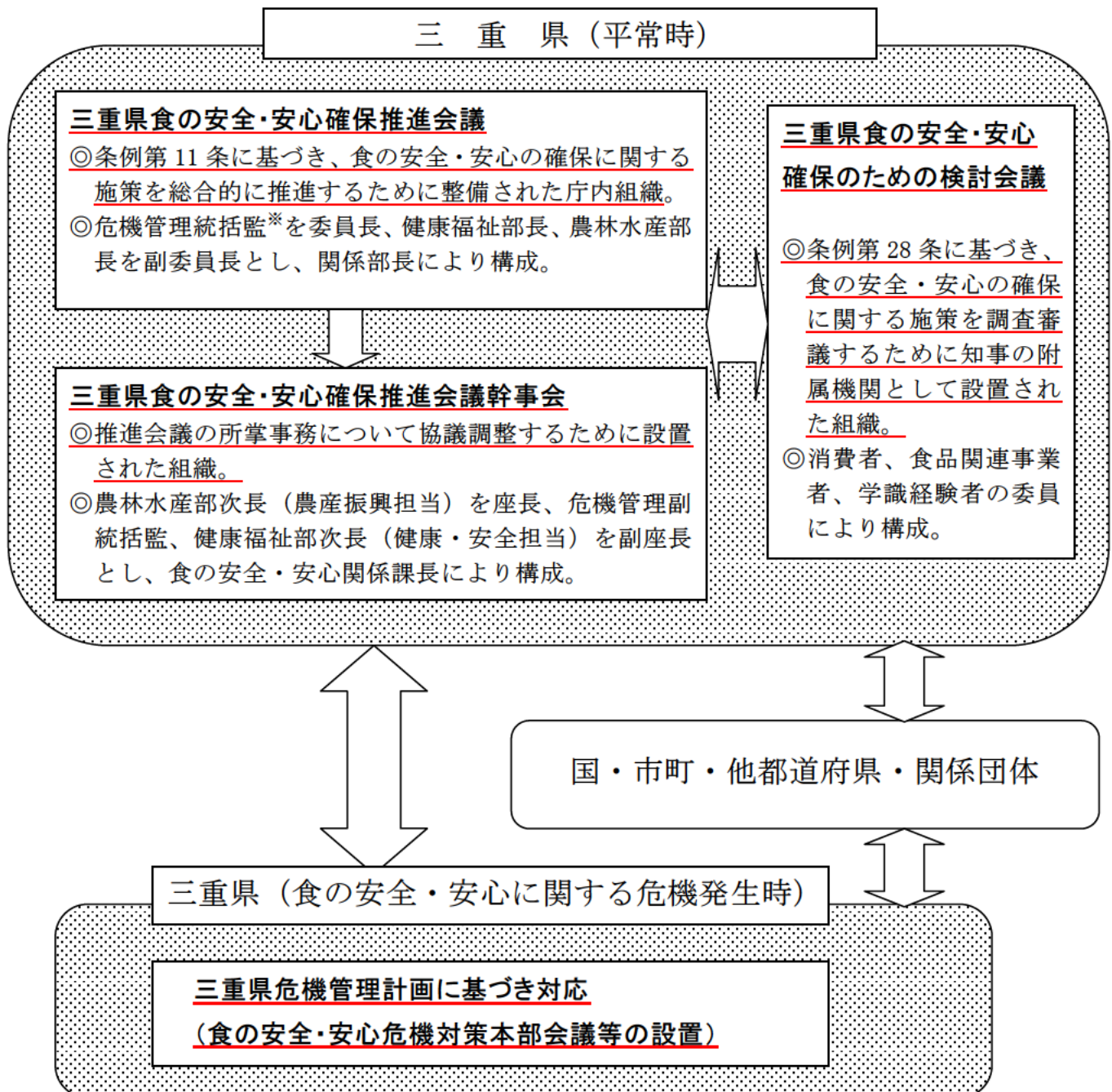


4 食の安全・安心確保推進体制

条例第 11 条に基づき整備され、平成 24 年度に体制を見直した「三重県食の安全・安心確保推進会議」により、関係部局の緊密な連携のもと、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進していきます。

なお、食の安全・安心に関する危機が発生した場合は、「三重県危機管理計画」に基づき対応します。

また、条例第 28 条に基づき、知事の附属機関として設置された「三重県食の安全・安心確保のための検討会議」において、食の安全・安心の確保に関する施策についてのご意見をいただき、施策の推進に反映させます。



5 具体的な取組

基本的方向1 食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実

生産段階や加工・調理・販売段階での監視指導、検査を実施し、これらに関する情報の公開・提供を迅速に行い、県民の意見を反映して監視指導体制と取組内容を充実します。

また、食の安全・安心に関する科学的知見^{*}の集積に努め、調査研究の推進とその成果の普及啓発を行います。

さらに、本年5月26日、27日に伊勢志摩サミットが開催されるのに伴い、ジュニアサミットなど多くの関連イベントが実施予定となっていることから、早急に、安全な食材・食品を提供する体制を整備します。

施策①「生産資材に関する指導、検査」

基本的方向 1

現状と課題
【農薬、肥料に関する監視指導】 ○ アンケート調査等では、農薬残留等を食への不安要素として意識する方が多い状況です。安全・安心な農産物の生産のためには、農薬や肥料等の生産資材の適正な販売、使用が必要です。 【家畜衛生に関する監視指導】 ○ 安全・安心な畜産物を安定的に供給するために、口蹄疫 [*] や高病原性鳥インフルエンザ [*] などの家畜伝染病の発生予防や、まん延を防止する必要があります。 ○ 安全・安心な畜産物を消費者に提供するためには、飼料および動物用医薬品の適正な流通と畜産農家での適正な使用が必要です。 【水産物に関する監視指導】 ○ 消費者の水産物の安全・安心に対する関心が高いことから、養殖で使用される水産用医薬品の使用状況を把握するとともに、適正な使用方法について指導することが必要です。
施策の内容
○ 農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の使用または生産・販売について、指導、立入検査を実施します。
具体的取組
【農薬、肥料に関する監視指導】 ○ <u>農薬販売者に対しては無登録農薬などの不適正な農薬が流通することのないように監視指導を行うとともに、農薬使用者に対しては農薬を適正に使用するように指導をします。</u>

○ 不適正な品質の肥料の生産・流通を防止するため、肥料の生産者と販売者に対する監視指導を行います。

○ 生産者の食の安全・安心に対する意識向上を図るため、生産現場において農薬、肥料等の適正使用について指導します。

【家畜衛生に関する監視指導】

○ 口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生予防や、まん延防止を図るため、畜産農家に対する「飼養衛生管理基準^{*}」に基づく飼養管理の遵守を指導するとともに、家畜保健衛生所における危機管理体制の維持に資する施設の整備推進を図ります。

○ 動物用医薬品の適正使用ならびに適正流通を確保するため、畜産農家や販売業者等への監視指導を行います。

○ 家畜に与える飼料や飼料添加物が正しく使用されるよう、畜産農家や販売業者に対する監視指導を行います。

【水産物に関する監視指導】

○ 安全で安心な水産物を安定的に供給するため、養殖魚の魚病診断、生産者に対する現地指導等により衛生管理体制を強化するとともに、貝類の貝毒検査を行います。

【参考】みえ県民カビジョン・第二次行動計画における目標値等

高病原性鳥インフルエンザ等 家畜伝染病の感染拡大阻止率	現状値(平成 26 年度)	目標値(平成 31 年度)
	100%	100%

◎施策 145 食の安全・安心の確保 基本事業 14502 農水産物の安全・安心の確保

施策②「生産段階のガイドラインの作成・指導」

基本的方向 1

現状と課題

【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】

○ 食の安全に対する消費者の関心が高い中、農産物を安全かつ安定的に生産するためには、生産者が適切な病虫害防除や適正な施肥などを行うことが必要です。

【生産衛生管理体制の構築】

○ 安全・安心な畜産物の安定した供給のためには、動物用医薬品、飼料の適正な流通と畜産農家での適正な使用が必要です。

○ 養殖魚の安全性を確保するため、水産用医薬品を適正に使用することが必要です。

施策の内容

○ 「病虫害防除の手引き^{*}」や施肥基準^{*}等の各種ガイドラインを作成するとともに、生産履歴の記帳の普及および種苗、農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等に関する情報提供や指導を実施します。

具体的取組
<p>【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 生産者が病虫害防除を適切に行えるようにするため、病虫害の発生予察[*]情報を提供するとともに、病虫害の特性や防除技術を盛り込んだ「病虫害防除の手引き」等を作成します。 ○ 生産者の肥料の適正な使用を推進するため、県施肥基準に基づき適正施肥の指導を行うとともに、施肥に関する研修会等を実施します。 また、農地を持続的に活用するため、汚泥肥料[*]や木くず等については、利用に係るガイドラインに基づき指導します。 <p>【生産衛生管理体制の構築】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 生産者の動物用医薬品の適正な使用を推進するため、使用および管理状況について、ガイドライン等に基づき指導します。 ○ 家畜に与える飼料や飼料添加物の適正な流通及び使用を推進するため、生産者や販売業者を指導します。 ○ 養殖業者が水産用医薬品、水産用ワクチンを適正かつ効果的に使用するよう、養殖業者に対して薬品の使用状況調査を行うとともに、巡回指導等において、養殖生産工程管理手法（GAP[*]手法）を参考とした指導をします。

施策③「生産環境に関する調査」

基本的方向 1

現状と課題
○ 農産物に吸収される有害物質の低減に向けて、作物ごとの残留基準に対応した営農技術の開発・導入が必要です。
施策の内容
○ 有害物質等による土壌等の生産環境や生産物の汚染について、対応マニュアルや調査計画を作成し、調査を実施します。
具体的取組
○ 農作物中に含まれる有害物質のリスク低減対策を推進するため、様々な条件でのカドミウム低吸収イネの有害物質吸収抑制の有効性を検証します。

施策④「生産・加工・調理・販売段階の監視指導」

基本的方向 1

現状と課題
○ 産地偽装や不適正表示、廃棄食品の不正流通など食品の安全・安心に関わる事案の発生などにより、消費者の食への関心が高まる中、行政による食品関連事業者への監視指導を強化することが必要です。

<p>施策の内容</p> <p>○ 国等と連携して、「食品衛生法*」、「食品表示法*」、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」（食糧法*）、「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（米トレーサビリティ法*）、「農産物検査法*」および「不当景品類及び不当表示防止法」（景品表示法*）等による効果的な監視指導と積極的な食品表示制度の普及啓発を行うとともに、食品関連事業者の自主衛生管理を支援します。</p>
<p>具体的取組</p> <p>【施設の衛生に関する監視指導】</p> <p>○ <u>食中毒発生のリスクや食品の製造量等を評価して施設の監視頻度を定めるとともに、発生頻度の高いものや重症化の可能性がある食中毒菌等による健康被害の防止を重点項目と定めて監視指導を行います。</u></p> <p>○ 食肉、食鳥肉および牛肝臓の取扱施設を重点的に監視し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒発生の防止に努めます。</p> <p>○ ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発することから、冬期のノロウイルス対策を重点事項として、飲食店、集団給食施設および食品製造業等の施設への立入調査、監視指導を行います。</p> <p>○ 伊勢志摩サミットに係る食品関係施設について、重点的に監視指導を行います。</p> <p>○ <u>伊勢志摩サミットの開催に伴い、引き続き県内に多数の観光客が訪れることが見込まれるため、特に観光地の飲食店（大規模旅館、レジャー施設等）を中心に監視指導の強化を図ります。</u>また、（一社）三重県食品衛生協会や食品関連事業者等と協働して、本県を訪れる観光客に対する食中毒予防啓発活動を行います。</p> <p>○ <u>（一社）三重県食品衛生協会と連携し、食品関係施設の衛生管理等についての自主点検の取組を促進します。</u></p> <p>○ 食品事業者のHACCP*手法を用いた高度な自主衛生管理の普及に取り組むとともに、総合衛生管理製造過程承認施設*、特定施設、三重県食品の自主衛生管理認定制度*取組施設については、HACCPの考え方に基づく専門的な監視指導を行います。</p> <p>【卸売市場に関する監視指導】</p> <p>○ 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、卸売市場への監視指導を実施するとともに、品質管理の高度化に資する施設の整備推進を図ります。</p> <p>【食品表示に関する監視指導】</p> <p>○ 「食品表示法」、景品表示法等関連法令に基づき、食品表示が適正になされているかについて監視指導を行い、不適正表示を行う事業者に対して改善指導を行います。</p> <p>【米穀に関する監視指導】</p> <p>○ <u>米穀等の生産・販売等を行う事業者に対し、「食品表示法」に基づく適正な表示、食糧法に基づく用途限定米穀の適正な流通、販売、加工ならびに米トレーサビリティ法に基づく適正な取引記録の作成と保存および産地情報の伝達が行われているか</u></p>

について、また登録検査機関*に対して、「農産物検査法」に基づき、農産物の品種、量目、品種等を適正に検査し格付けしているかについて、国および関係部局と連携して、監視指導を行うとともに、DNA検査*等の科学的検査により監視指導を補完します。

【監視体制の充実・強化】

- 県庁担当課による連携会議を開催し、調査手法や連携について検討し、監視体制の充実を図ります。
- 食中毒の原因となる微生物が増えやすい夏期（6～8月頃）と食品流通量が増加する年末（11～12月頃）に、監視の重点項目を決め、監視指導を強化します。
- 監視指導の結果またはその他外部情報等により、重大な不適正事案が発覚した場合は、県庁関係課、その他関係機関と連携し特別監視指導チームを編成するなど、迅速かつ的確に対応します。

【参考】みえ県民カビジョン・第二次行動計画における目標値等

食品事業者の自主点検実施 件数	現状値(平成 26 年度)	目標値(平成 31 年度)
	728 件	34,200 件

◎施策 145 食の安全・安心の確保 基本事業 14501 食の安全・安心の確保

施策⑤「食品等の試験・検査」

基本的方向 1

現状と課題
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食中毒、産地偽装など食品に関する事案が発生する中、食の安全・安心を確保するため食品中の微生物、残留農薬、食品添加物等の検査を計画的に実施することが必要です。 ○ 県内で生産される水産物の食の安全・安心を確保するため、養殖魚の水産用医薬品等の残留検査を行うとともに、出荷される主な二枚貝の貝毒含有量検査を定期的に行い、安全を確認することが必要です。
施策の内容
<ul style="list-style-type: none"> ○ 県内で流通する農林水産物及び加工食品等の食品について、微生物、残留農薬、BSE*、残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品、食品添加物等に関し、検査を実施します。また、安全な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、と畜検査、食鳥検査を実施します。
具体的取組
<p>【食品収去等検査】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>消費者に安全な食品を提供するため、これまでの食品の収去検査結果や県民の関心等を総合的に判断し、微生物、残留農薬、食品添加物、重篤な健康被害を引き起こすアレルギー物質、カビ毒等の検査を計画的に行います。また、「食品衛生法」</u>

の規格基準等に不適合があった場合、食品関連事業者に対して指導するとともに、改善を確認します。

- 伊勢志摩サミットに関する食品関係施設で提供される食品等を重点的に検査します。

【食肉に関する検査】

- 消費者に安全な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、と畜検査（48 か月齢超の牛の B S E 検査含む）、食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、食肉、食鳥肉の微生物検査や残留物質等の検査を計画的に行います。
- 三重県産牛肉に対する消費者の信頼を担保するため、県産肉用牛の放射性物質検査を行います。

【米穀に関する検査】

- 米穀の流通・販売段階での適正な流通を確保するため、科学的検査（DNA 検査等）の実施により、産地情報等の伝達及び表示の適正性について確認を行います。

【水産物に関する検査】

- 水産物の安全性確保を図るため、養殖魚における医薬品等の残留検査を行うほか、アサリ等の二枚貝の定期的な貝毒検査を行います。

【参考】 みえ県民カビジョン・第二次行動計画における目標値等

食品の基準適合の確認率 (累計)	現状値(平成 26 年度)	目標値(平成 31 年度)
	16.2%	100%

◎施策 145 食の安全・安心の確保 県民指標

施策⑥「調査研究の推進とその成果の普及啓発」

基本的方向 1

現状と課題
○ 消費者の食の安全・安心や環境問題への関心の高まりなどから、生産現場において農薬等を最小限にとどめるための病虫害防除の技術開発など、安全で安心な農産物の生産に関する調査研究を行い、その成果を生産者に普及啓発していくことが必要です。
施策の内容
○ 安全で安心な農産物の生産に関する調査研究を行い、その成果の普及啓発を行います。
具体的取組
○ 農産物の安全・安心を確保するため、「病虫害による生産性低下を回避する技術開発」「農薬代替技術を組み込んだ総合的病虫害防除・雑草管理（I P M）*技術の開発」など調査研究に取り組み、その成果の普及啓発に努めます。

基本的方向 2 食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備

県民、食品関連事業者、食品関連事業者により構成される団体（食品関連事業者団体）への情報提供の充実や県民に安全・安心を提供する食品関連事業者等の主体的な取組に対し支援します。

施策①「県民への情報提供」

基本的方向 2

現状と課題

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 産地偽装や不適正表示など食品の安全・安心に関わる事案の発生により、食の安全・安心への関心が高まる中、消費者が求める安全で安心な食品やそれを生産、製造する食品関連事業者等に関する情報を広く提供し、認知度を高めることが必要です。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度^{*}」で認定された農林産物が、消費者が求めている環境に配慮した生産方法で栽培されているものであることを県民に周知し、認知度を高めていくことが必要です。

施策の内容

- 県民に対し、食の安全・安心に努力する食品関連事業者等の情報を発信します。

具体的取組

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 食品製造施設等の衛生管理を向上させるため、HACCP手法等を用いた「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により自主衛生管理に取り組む食品関連事業者について、その認定等の情報を発信し、県民への周知を図ります。
- カキによる健康被害を未然に防ぐための「みえのカキ安心システム^{*}」を取り入れている食品関連事業者の品質管理手法や海域情報について、「みえのカキ安心情報！」として定期的に情報発信します。
- 食の安全・安心県民運動に賛同する食品関連事業者等を広報誌等で募集し、事業者等の取組内容についてホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」で情報提供します。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- 県民が店舗等で農林産物を購入する際に、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」で認定された農林産物を優先して選択できるよう、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」のホームページや地産地消のイベント等で、認定されている農林産物が環境に配慮した持続的な生産方法で栽培されていることを広くPRします。

<p>現状と課題</p>
<p>○ 食品関連事業者のコンプライアンス（法令遵守）が強く求められる中、食品関連事業者、食品関連事業者団体に必要な情報をわかりやすい形で迅速に提供することが必要です。</p>
<p>施策の内容</p>
<p>○ 食に関する法令や生産資材に関する情報等、食品関連事業者、食品関連事業者団体が必要とする情報を提供します。</p>
<p>具体的取組</p>
<p>【食品衛生に関する情報提供】</p> <p>○ <u>食品衛生に関する最新の情報を、講習会やホームページ、リーフレット等を活用し、食品関連事業者団体等を通じて提供します。</u></p> <p>○ 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が改正されたことに伴い、「食品衛生の措置基準等に関する条例」を改正したため、引き続き食品関連事業者に対して条例改正の内容等の周知を図ります。</p> <p>○ 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル*」の周知を図るため、食品関連事業者に対し、ホームページやリーフレット等を通じて情報を提供します。</p> <p>【食品表示に関する情報提供】</p> <p>○ <u>食品表示に関する情報、「食品表示法」や景品表示法などの関係法令について、ホームページやリーフレット、関連団体等を通じて随時情報を提供します。</u></p> <p>【「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」に関する情報提供】</p> <p>○ 食品関連事業者、食品関連事業者団体が農林産物を購入する際に、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」で認定された農林産物を優先して選択していただけるよう、環境に配慮した持続可能な生産方法で栽培されていることを、ホームページを通じて情報提供します。</p> <p>【みえジビエに関する情報提供】</p> <p>○ 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿って解体処理された野生獣肉「みえジビエ」（鹿肉、猪肉）を取り扱う事業者制度である「みえジビエ登録制度*」を推進するため、ホームページやリーフレット等を通じて情報を提供します。</p> <p>【米穀に関する情報提供】</p> <p>○ 米トレーサビリティ法の徹底を目的に、米穀取扱事業者への巡回訪問、研修会の開催等により、周知を図ります。</p>

施策③「食品関連事業者団体への取組支援」

基本的方向 2

現状と課題
○ 食の安全・安心に関わる不適正な事案が発生する中、食品関連事業者で構成する団体においても内部の自浄作用を図り、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たす必要があります。
施策の内容
○ 食品関連事業者団体が実施する食の安全・安心の確保に向けた取組を支援します。
具体的取組
○ (一社)三重県食品衛生協会等と連携し、食品営業施設が実施する衛生管理や食品表示の自主点検の取組を促進します。
○ 食品関連事業者団体と連携し、食品表示について、「食品表示法」、景品表示法等関係法令の内容等について、団体会員への啓発を支援します。

施策④「コンプライアンス意識の向上に対する支援」

基本的方向 2

現状と課題
○ 産地偽装や不適正表示など、食品の安全・安心に関わる事案が発生し、消費者の食に対する関心が高まる中、食品関連事業者の法令遵守の意識向上および関係法令の理解促進に向けた取組により、不適正事案の発生を防止し、消費者の食品に対する信頼を得ることが必要です。
施策の内容
○ 食品関連事業者におけるコンプライアンス（法令遵守）意識の向上や関係法令に関する理解の促進を図るとともに、食品関連事業者内の意識向上等に向けた体制の整備をはじめ、食品関連事業者の自主的な取組を支援します。また、その効果を検証し、改善を進めます。
具体的取組
○ (一社)三重県食品衛生協会と連携し、食品表示等に関するコンプライアンスの遵守について、食品関連事業者自らが点検する取組を促進します。
○ 講師の派遣等により、事業者団体等が実施する景品表示法の遵守に向けた取組を支援します。
○ <u>米穀取扱事業者等のコンプライアンス意識の向上を目的に「三重県食の安全・安心確保推進月間」において、研修会の開催および啓発資料の配布等を行います。</u>

<p>現状と課題</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食の安全・安心を確保するため、生産者および食品関連事業者は、安全で安心な食品の提供に自ら主体的に取り組むことが必要です。 ○ 畜産農家において、長年の経験や勘に頼った衛生管理が、生産ロスの把握を困難にしている場合もあるため、農場HACCP[*]認証制度の概念に基づく生産衛生管理マニュアルや作業手順書の整備が必要です。
<p>施策の内容</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な自主基準の設定を促進するとともに、HACCPシステム、GAP等をはじめとした先進的なシステムの導入を図り、自主的な公開を促進します。
<p>具体的取組</p>
<p>【農畜産物】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>消費者に支持される農産物を安定的に供給していくため、「みえの安全・安心農業生産推進方針[*]」に基づき、生産現場で「食の安全・安心の確保を目指す生産管理」としてGAPの推進を行うとともに、肥料や農薬を適正で効率的に利用する「環境に配慮した持続可能な生産」の普及拡大を進めます。</u> ○ <u>消費者が安心して食べられる美味しい米、さまざまな需要に対応できる米を供給するため、「三重の米行動指針ライスプロミス6[*]」に基づき、県内関連団体の米づくりの取組を支援します。</u> ○ 農場HACCPを指導できる技術者の育成と制度の概念を普及啓発するために講習会、技術研修会を開催します。 ○ 養鶏農場における取組として、昨年度指定したモデル農場については、農場HACCP推進農場の指定を目指し重点的な支援を行います。 ○ 養豚農場における生産衛生管理の取組として、昨年度指定したモデル農場については、農場HACCP推進農場の指定を目指し重点的な支援を行います。また、その他の意欲的な農場に対しては、農場指導員による指導や衛生管理プログラムの策定支援を展開します。 <p>【林産物】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>消費者に安全で安心な野生獣肉「みえジビエ」（鹿肉、猪肉）を提供するため、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」の普及を図り、捕獲者や解体処理事業者の品質・衛生管理向上の取組を促進します。</u> <u>また、ホームページ等で情報を公開し、野生獣肉を取り扱う飲食店や加工事業者等への周知を行います。</u> ○ <u>消費者に安全で安心な県産きのこを供給するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル[*]」に基づく取組を推進するとともに、品質・衛生管理技術の向上等につながる情報提供を行います。</u>

【卸売市場】

- 卸売市場関係事業者への品質管理等に関する先進事例の情報提供や品質管理の高度化に係る規範の作成支援などを通じ、衛生管理に係る意識啓発に取り組みます。

施策⑥「自主的な情報発信等に対する支援」

基本的方向 2

現状と課題
【食品関連事業者への支援】 <ul style="list-style-type: none">○ 県民が食の安全を確認できるようにするため、食品関連事業者が食品等に関する適切な情報を積極的に発信することが必要です。 【生産者への支援】 <ul style="list-style-type: none">○ ホームページにより、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」で認定された農林産物を公開していますが、認定されている生産者からも自己の農林産物等に関する情報を、積極的に発信していくことが必要です。
施策の内容
<ul style="list-style-type: none">○ 県民が合理的に食品等を選択できるよう、生産者や食品関連事業者などの自主的な情報提供を支援します。
具体的取組
【食品関連事業者への支援】 <ul style="list-style-type: none">○ カキによる健康被害を未然に防ぐため、衛生および品質管理の徹底と海域情報の提供を2本柱とする「みえのカキ安心システム」を積極的に支援します。 また、養殖海域の調査、研究を継続して行い、データの分析および評価結果を海域情報に反映するとともに、カキを取り扱う営業施設における衛生管理の徹底と、消費者に対してカキに関する正確な知識の普及啓発に取り組みます。○ 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿って解体処理された野生獣肉「みえジビエ」（鹿肉、猪肉）を提供するみえジビエ登録事業者が、イベント等において消費者に対して行う普及啓発活動を支援します。 【生産者への支援】 <ul style="list-style-type: none">○ 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」で認定されている農林産物が、堆肥などを使った土づくりや、化学肥料や合成農薬を減らすなど環境に配慮し、栽培履歴を管理して生産された農林産物や、それらを原材料に使用した加工食品であることを、ホームページ等で効果的にPRする方法を検討します。併せて、認定されている生産者からも、積極的に自己のホームページや配布チラシ等で県民に情報発信を進めるよう意識の高揚に向けた取組を進めます。

<p>現状と課題</p> <p>【食品関連事業者に対する取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品の安全に対する消費者の関心が高まる中、食品関連事業者がより高度な食品の自主衛生管理に自主的に取り組むための体制整備が必要です。 <p>【生産者に対する取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品の生産方法や栽培履歴などの情報を、消費者に対して公開、提供していくことが必要です。
<p>施策の内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 環境に配慮した生産方式や食の安全・安心を確保する生産管理により県内で生産される農林水産物や、県内で生産された農林水産物を使い県内で製造される加工食品に関する認証制度、高品質で安全な食品を提供するためのHACCPシステムに基づく認定制度等を積極的に推進します。
<p>具体的取組</p> <p>【食品関連事業者に対する取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>食品製造施設等の衛生管理を向上させるため、HACCP手法等を用いた「三重県食品の自主衛生管理認定制度」への取組を促し、自主衛生管理に取り組む食品関連事業者の増加につなげます。</u> ○ 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿って解体処理された野生獣肉「みえジビエ」であることを明確にするための「みえジビエ登録制度」を普及することで、今後、さらに飲食事業者、加工業者、消費者等の利活用意欲を高めます。 <p>【生産者に対する取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」で認定されている農林産物が、堆肥などを使った土づくりや、化学肥料や合成農薬を減らすなどの環境に配慮し、栽培履歴を管理して生産された農林産物や、それらを原材料に使用した加工食品であることを県民に広く告知するとともに、認定品目数、認定事業者数の拡大等を進めます。</u>

<p>現状と課題</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品関連事業者は、消費者の求める安全で安心できる食品の安定的な生産や、提供を維持し続けるためには、価値を創出し市場競争力をもった経営を行うことが必要です。

施策の内容
○ 食品関連事業者が食の安全・安心や環境保全などを踏まえ、食品の安定供給、健全な経営および新たな価値創造に向けて行う自主的な取組を支援します。
具体的取組
<p>【食品関連事業者への支援】</p> <p>○ みえフードイノベーションの取組で、新しい価値をもった商品の開発を促進することで、県産農林水産物の高付加価値化を実現し、経営の安定化を図ります。</p> <p>○ 県内の食品関連事業者が、県内の飲食業・宿泊業等に対して食材を紹介する場を設けるほか、大都市圏等における商談会等を開催し、県内事業者の販路開拓につなげます。</p> <p>【生産者への支援】</p> <p>○ 環境保全型農業等、環境に配慮した取組を行う生産者への支援を行うとともに、県民の理解向上を図ります。</p>

施策⑨「食品関連事業者からの情報への対応等」

基本的方向 2

現状と課題
<p>【啓発推進】</p> <p>○ 産地偽装や不適正表示など食の安全・安心に関わる事案が繰り返し発生していることから、食品関連事業者に対し、社会的責任の重要性を周知することが必要です。</p> <p>【環境整備】</p> <p>○ 食の安全・安心を損なう、または損なうおそれがある情報を食品関連事業者が提供しやすい環境を整備することが必要です。</p> <p>【対応の体制】</p> <p>○ 提供された情報について、迅速に必要な調査を行い、不適正な事実があると認められるときは、法令に基づく措置などを適正に行うことが必要です。</p>
施策の内容
○ 食品関連事業者が食の安全・安心や食品表示に関する情報を提供しやすい環境を整備するとともに、提供された情報に迅速に対応します。
具体的取組
<p>【啓発推進】</p> <p>○ 食品関連事業者に対する研修会、巡回訪問により食品関連事業者としての社会的責任の重要性、食の安全・安心が県民の健康的な生活に与える影響等を周知し、意識向上を図ります。</p> <p>【環境整備】</p> <p>○ 食品関連事業者の危害情報の申出に係る条例趣旨について、研修会や巡回訪問により周知を図るとともに、ホームページ、リーフレット等により情報提供窓口である各</p>

法令担当部署を周知し、危害情報の申出を行いやすい環境の整備を進めます。

【対応の体制】

- 情報提供があった場合は、関係機関と情報共有を図り、内容を検討精査のうえ、必要に応じて事実関係を調査し、事実確認された場合は、法令に基づく適正な措置を講じます。
- 食品表示等に関する内部通報等の情報を受理した場合は、関係機関と連携し立入調査等を行います。

基本的方向3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備

県民が食の安全・安心に関する知識と理解を深め判断、選択を行えるよう、県民の立場に立った情報提供を充実させるとともに、学習機会を提供します。

施策①「情報提供の推進」

基本的方向 3

現状と課題
<p>【食の安全・安心に関する情報】</p> <ul style="list-style-type: none">○ 食の安全・安心に関する関心が高まるとともに、食に関する様々な情報が大量に発信されている中、県民が正しい情報に基づいて食に関する判断、選択を行えるよう、ニーズを把握して情報や学習機会を提供することが必要です。 <p>【健康被害防止に関する情報】</p> <ul style="list-style-type: none">○ 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒の発生防止に関する情報の提供が必要です。 <p>【食品表示に関する情報】</p> <ul style="list-style-type: none">○ 「食品表示法」が平成27年4月に施行されたことから、引き続きその内容を周知することが必要です。 <p>【検査、監視指導に関する情報】</p> <ul style="list-style-type: none">○ 食品の安全・安心に関わる事案が発生し、消費者の食に関する関心が高まる中、県の検査、監視指導結果について速やかに公表することが必要です。
施策の内容
<ul style="list-style-type: none">○ ホームページ、広報誌や学習講座などの多様な手段を活用し、県民への情報提供を推進します。
具体的取組
<p>【食の安全・安心に関する情報】</p> <ul style="list-style-type: none">○ <u>食品関連事業者から、条例に基づく食品等の自主回収に着手した報告を受けた場合には、その情報を速やかにホームページで提供することにより、自主回収を促進するとともに健康への悪影響を未然に防止します。</u>○ <u>県民のニーズに応じた情報を提供するため、引き続き意識調査等を実施するとともに、条例や基本方針の概要などの広報資料や県ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」などにより、県の取組および関連情報をわかりやすく発信します。</u>○ <u>出前トーク等の実施により、食の安全・安心確保に関する学習機会を提供していきます。</u>○ <u>健全な食生活や、食の選択に必要な知識取得への関心が薄いと言われる若い世代に、食の安全・安心に関する意識を高めてもらうため、高等教育機関等と連携した取組を行います。</u>

【健康被害防止に関する情報】

- 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒や、食品に起因する健康被害を防止するため、ホームページやパンフレット等を活用し、食中毒や健康被害の防止方法等について広く情報を提供します。

【食品表示に関する情報】

- 平成27年4月に施行された「食品表示法」について、その内容を、ホームページやパンフレット等で、消費者へ周知します。
- 景品表示法に関する食品表示について、三重県消費生活センターのホームページ等により情報を提供します。

【検査、監視指導に関する情報】

- 県が実施した食品等に関する検査および監視指導結果については、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」等において、半年ごとに速やかに情報提供します。

施策②「食の安全・安心に関する教育の推進」

基本的方向 3

現状と課題
<p>【児童・生徒に対する食育】</p> <ul style="list-style-type: none">○ 食生活の改善や、食の安全に関する知識など幅広い視点による食育*を学校や地域で進めていくことが必要です。 <p>【各ライフステージにおける食育】</p> <ul style="list-style-type: none">○ 食塩の摂取については減少傾向ですが目標に達していません。野菜の摂取も目標には1皿分(約70g)不足しています。減塩や野菜摂取については、生活習慣病やがん予防のために重要であり、引き続きバランスのとれた食事の普及啓発が必要です。
施策の内容
<ul style="list-style-type: none">○ あらゆる世代において、食の安全・安心について考える力や選択する力を養うため、食育を通して学校や家庭・地域で食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるための教育を推進します。
具体的取組
<p>【児童・生徒に対する食育】</p> <ul style="list-style-type: none">○ 学校給食へ地域食材の導入を図るため、栄養教諭や生産者、食品関連事業者等による検討会を設置し、利用促進にむけた課題の検証と対応策の検討を行います。さらに、地域食材を活用した給食用食品の開発や導入を進めようとする食品関連事業者の活動を支援し、学校給食における県産品利用率の向上を図ります。○ <u>子どもたちが食の安全・安心について考える力や、正しく食を選択する力を身につけることができるよう、学校における食育を推進するための体制整備を行うとともに、学校給食の衛生管理の徹底を図ります。</u>○ 県民の食への関心を高め、健全な食生活への実践を促すため、食育や、地産地消*[※]についての情報提供を行います。

【各ライフステージにおける食育】

- 各ライフステージにおいて県民が自ら健康的な食生活を実践できるよう、様々な主体と連携して、減塩や野菜摂取をはじめ、食事バランスについての普及啓発に取り組めます。

施策③「相談対応の充実」

基本的方向 3

現状と課題
○ 食品の安全性や表示に関する関心が高まっている中、県民や食品関連事業者の疑問に迅速、適正に対応できる相談体制の充実が必要です。
施策の内容
○ 県民からの食の安全・安心や食品表示に関する相談等に迅速に対応します。
具体的取組
○ 食品に関する質問、不良食品に関すること等について、地域機関の窓口で、適宜相談・助言を行います。
○ 三重県消費生活センターの消費生活相談に寄せられた食品表示に関する相談に迅速に対応するとともに、必要に応じて関係機関との連携を図ります。

基本的方向 4 多様な主体の相互理解、連携等による県民運動の展開

県民、食品関連事業者、NPO、地域の団体、学校などの多様な主体が相互理解を深め、連携等により食の安全・安心確保に取り組む県民運動を進めます。

施策①「人材の育成」

基本的方向 4

現状と課題
○ 食の安全・安心に関わる関係者は、高い専門性と最新の情報に基づく的確な対応が求められるため、関係者に対する研修等による高い専門性や、知識を有する人材の育成が必要です。
施策の内容
○ 食の安全・安心の確保のため、高い専門性と実践的な知識や高い倫理観を有した人材を養成します。
具体的取組
【食品関連事業者】
○ <u>食品の衛生的な取り扱いや専門的な知識を取得することができるよう、食品関係団体、ふぐ取扱者やと畜場従事者等に対して講習会を開催します。</u>
○ <u>(一社)三重県食品衛生協会と連携し、食品衛生責任者[*]の養成や食品衛生指導員[*]の知識向上のための講習会を開催します。</u>
【農薬取扱関係者】
○ <u>農薬の取扱者が、農薬に関する関係法令や指導事項についての知識と理解を深めることができるように、ホームページ等で最新情報を迅速に伝達するとともに、「三重県農薬管理指導士[*]」の育成確保を図ります。</u>
【学校給食関係者】
○ 安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食実施校管理職や市町教育委員会給食担当者、学校給食従事者等を対象とした衛生管理講習会を開催するなど、学校給食関係者に対し、食中毒防止等の衛生管理の周知徹底を図るとともに資質向上に努めます。

施策②「相互理解の増進」

基本的方向 4

現状と課題
○ アンケート調査の結果では、食の安全性に不安を感じる方が6割以上を占めます。食に関する情報が氾濫する中、県民と食品関連事業者、行政がそれぞれの活動を知る機会を増やし、関係者の相互理解を推進する取組が必要です。

施策の内容
○ 食に関する全ての関係者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるように、各種交流会や勉強会、セミナーなどリスクコミュニケーション [*] や相互交流の機会の確保に努めます。
具体的取組
○ <u>県民と食品関連事業者等が食品衛生に関する正しい知識を共有し、相互理解を深められるように意見交換する場として、消費者懇談会、意見交換会、講習会、交流会などのリスクコミュニケーションを行います。</u>
○ <u>県のe-モニターアンケートや出前トーク等の機会を活用し、県民意識の把握と行政の取組への理解促進を図ります。</u>

施策③「関係者との連携等」

基本的方向 4

現状と課題
○ 食の安全・安心確保の取組を推進するため、多様な主体との連携等を広げていくことが必要です。
施策の内容
○ 県民、食品関連事業者、これらの者により構成される団体と連携および協働して、施策を推進します。
具体的取組
○ 食品関連事業者団体と連携し、「食品表示法」および景品表示法に基づく食品表示について啓発および周知を図るとともに、講師の派遣等により事業者の自主的な取組を支援します。
○ 食品関連事業者や関係団体等の協力のもと、食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動等を行います。

施策④「県民運動の展開」

基本的方向 4

現状と課題
○ 食の安全・安心に関する県民の関心は高まっていますが、食の安全・安心確保の水準を一層高めていくためには、県民自ら主体的に取り組む食の安全・安心県民運動を広げていくことが必要です。
施策の内容
○ 多様な主体が食の安全・安心に対する価値観を共有し、食育を通して食の安全・安心確保に取り組む県民運動がさらに発展するよう、積極的に行動していきます。

具体的取組

- 食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動および学習支援の取組を進めるため、食に関する団体、学校等と連携を図るとともに活動の支援を行います。
- 食の安全・安心に関する自主的な活動を行っている団体等に対し、関連情報や啓発資料の提供を行うことにより活動の拡大を図ります。
- 食の安全・安心に関する取組が、地域に根ざした活動となるよう、平成 28 年 7 月に策定される「第 3 次三重県食育推進計画※」との整合を図りつつ、関係団体、学校、市町など多様な主体と連携等を深め、施策を推進します。

【資料編】用語解説

(あ行)

汚泥肥料

下水処理施設等から生じる汚泥を、乾燥、粉碎、発酵させることにより肥料としてリサイクルするものです。植物に有益な栄養分を豊富に含みますが、排水に含まれていた重金属が肥料製造工程によって濃縮し、高濃度になっている可能性があるため、農林水産省は、汚泥肥料中の有害重金属の基準を設定し、規制をしています。

(か行)

科学的知見

実証的なデータ、学会等で認められた学説、学術的論文などをいいます。

G A P

○農業生産工程管理「G A P」(Good Agricultural Practice)。

○養殖生産工程管理「G A P」(Good Aquacultural Practice)。

農水産物の安全確保や品質向上、環境保全等のために、生産者が自ら、危害要因等の点検項目を決定し、これに従い記録、点検及び評価を行い、改善点を見出し、逐次、生産の改善に活用する一連の生産工程を管理するプロセスチェック手法をいいます。

危機管理統括監

知事の命を受けて危機管理に関して全庁を統括する役職で、危機が生じた場合又は恐れがある場合における緊急的対応に関する事務について、部長その他の職員を指揮監督します。

景品表示法

「不当景品類及び不当表示防止法」(昭和 37 年 5 月 15 日法律第 134 号)の略称。商品やサービスの品質、内容、価格等を偽って表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額を制限することなどにより、消費者がより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ります。

口蹄疫

牛、豚、山羊、羊等の偶蹄類家畜が感染するウイルス性の病気です。国境を越えてまん延し、発生国の経済・貿易・食料の安全保障に影響を及ぼし、防疫には多国間の協力が必要となる「越境性動物疾病」とされています。

高病原性鳥インフルエンザ

国際機関が作成した診断基準（多数の鶏を短期間に死亡させる病原性を持つ）により判定されるA型インフルエンザウイルスの感染による家きん（鶏、あひる、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥）の病気です。

米トレーサビリティ法

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（平成 21 年 4 月 24 日法律第 26 号）の略称。米・米加工品の取引等を行った場合、記録の作成と保存が義務付けられています。また、消費者が産地情報を入手できるよう取引等の際、米・米加工品の産地を伝達することが義務付けられています。

コンプライアンス

法令違反をしないこと（法令遵守）という意味を含むほか、法令だけに留まらず組織内規程、マニュアルや倫理などを遵守することに加え、リスク回避のためのルール設定や運用方法等まで考え整備を行うことで、取り組む範囲は、各主体でどこまで取り組むか判断します。

（さ行）

飼養衛生管理基準

家畜（牛、豚、鶏）の飼養者が守らなければならない基準として、平成 16 年 12 月に家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準が定められています。

食育

さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、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です。

食品衛生指導員

県下に一般社団法人三重県食品衛生協会の食品衛生指導員が約 1,800 人おり、食品衛生思想の普及啓発や食品関係営業者に対する巡回指導・相談をはじめ、広く食中毒防止の啓発等に努めるとともに、行政に協力するなどの実践活動を展開しています。

食品衛生責任者

食品衛生法に定められた飲食店営業や食品製造業等の営業者は、食品の安全確保のため施設又はその部門ごとに、食品衛生責任者を定めておかなければなりません。食品衛生責任者は、食品取扱施設の衛生確保、衛生的な食品の取扱い及び従業員の衛生教育の実施等を行います。

食品衛生法

食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）は、食品の安全性確保と飲食での衛生上の危害発生を防止することで国民の健康を保護することを目的としています。具体的には、食品及び添加物、器具及び容器包装、監視指導、検査、営業等について定められています。また、有害食品等の販売禁止や食中毒の防止についても定められています。

食品関連事業者等

条例第 2 条第 1 項第 4 号で定義している食品関連事業者とその事業者により構成される団体です（食品関連事業者の定義は 28 項に記載）。

食品表示法

平成 27 年 4 月施行の食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）は、食品衛生法、J A S 法*及び健康増進法の各法律に規定されていた食品の表示に関する規定を統合した法律です。

食糧法

「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」（平成 6 年 12 月 14 日法律第 113 号）の略称。用途が限定された米穀（新規需要米・加工用米等）については、定められた用途以外に使用・販売してはならないことや、米穀の用途別の管理等に関し、米穀出荷・販売事業者が守るべきルールが定められています。

生産資材

農薬や動物用医薬品、飼料、肥料等の農業資材や、水産用医薬品、養殖水産動物用飼料等の養殖用資材のことをいいます。

施肥基準

県（農業研究所、農業改良普及センター等）が土壌肥料的見地から主要作物毎の適正施肥量等を示したもの。概ね 5 年ごとに改定され、農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

総合衛生管理製造過程承認施設

総合衛生管理製造過程承認制度により、厚生労働省が承認した施設です。

総合衛生管理製造過程承認制度とは、H A C C P の概念を取り入れた衛生管理であり、事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です。

総合的病虫害防除・雑草管理（IPM）

利用可能な全ての防除技術について、経済性を考慮しつつ慎重に検討し、病虫害・雑草の発生増加を抑えるための適切な手段を講じるもので、これを通じ、人の健康に対するリスクと環境への負荷を軽減、あるいは最小の水準にとどめるものです。

一般的には Integrated Pest Management、略して IPM（アイピーエム）と呼ばれています。

（た行）

地産地消

地元産の農林水産物を地元で消費することに止まらず、地域の食への理解を深めたり農作業等を体験したりすることなどを通じて、地域住民が、自分たちの生活や地域のあり方などを見つめ直すことをいいます。

DNA検査

DNAは、「デオキシリボ核酸」の略称で、遺伝子の本体として生物の核内に存在する物質で、DNAの遺伝子解析により種類や品種の特定を行う検査です。

登録検査機関

農産物検査法に基づく農産物検査を実施する機関として、農林水産大臣または知事の登録を受けた検査機関をいいます。

（な行）

農産物検査法

農産物検査法（昭和26年4月10日法律第144号）は、農産物（米、麦、大豆等）の公正かつ円滑な取引を助長することを目的として、登録検査機関が生産者からの請求により、品種・量目・品位等を確認し、格付を行う農産物検査の手法等が定められています。

農場HACCP

農場HACCPは、畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にHACCPの考え方を採り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物など）を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法です。

(は行)

H A C C P

「Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点)」の略で「ハサップ」などと呼ばれています。

製造工程の各段階で発生する危害を分析し、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法です。

B S E

牛海綿状脳症 (B S E) は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、旋回等の行動異常や運動失調等の神経症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。

人の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病は、B S E 感染牛由来の B S E プリオンの摂取が原因との説があります。

人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度

三重県内の生産者の皆さんが、環境に配慮した生産方法、食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した生産物について、消費者の皆さんが安心して購入できるよう、生産方法や栽培履歴を第三者機関が確認し、要件を満たした生産物に「みえの安心食材」マークを表示する三重県独自の制度です。

病虫害の発生予察

病虫害防除所が農産物に被害を与える病害や害虫などに関して、発生時期・程度・被害程度を予測することをいいます。

病虫害防除の手引き

農林水産省の登録農薬の中から、毒物劇物や毒性の高いものを極力排除し、県内各地域の資材展示ほ場での評価、流通量等を総合的に判断し、県 (病虫害防除所、農業研究所、農業改良普及センター、県庁等) が「三重県病虫害防除の手引き」として作成したもの。農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

(ま行)

三重県食育推進計画

平成 28 年 7 月に第 3 次の計画が策定される予定であり、計画期間は、平成 28 年度から平成 32 年度までの 5 年間です。食育基本法第 2 条を旨とし、「赤ちゃんからお年寄りまで みえの地物でみんなで食育！」というキャッチフレーズを掲げ、みえの食育に取り組むものです。

三重県食品の自主衛生管理認定制度

H A C C P手法を用いた事業者の自主衛生管理を促進することにより、消費者にとって高品質で安全な食品を提供することを目的に設けた、三重県独自の認定制度です。

三重県農薬管理指導士

農薬の販売者、使用者等の資質の向上を図るため、県が実施する農薬に関する専門的な研修を受講し、一定水準以上の知識を有すると認定され、農薬の適正使用に関して、地域における指導的役割を担っていただく方々です。

三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル

県産きのこ類の生産現場において、「食の安全、安心の信頼の確保」及び「自然資源の有効利用、リサイクル資材の使用」などの人と自然に配慮した取組を行う際の参考になるように「顧客満足の実現を目指す I S O 9 0 0 1 品質マネジメントシステム」及び「健康危害防止を目指す H A C C P システム」の考え方を一部取り入れた三重県独自のきのこ類の品質・衛生管理マニュアルです。

「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル

食肉の猪肉や鹿肉の衛生管理や品質の確保については、と畜場法にある解体処理等の基準がないこと、捕獲方法と品質の関係が整理されていないことから、関係法令の遵守や捕獲から解体処理、流通にいたる具体的な方法を定めたマニュアルです。

みえジビエ登録制度

『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った野生獣肉であることを明確にするため、野生獣肉を取り扱う解体処理施設・加工品製造施設・飲食店・販売店を対象に登録基準に適合する事業者を登録する制度です。

みえの安全・安心農業生産推進方針

県民に信頼され支持されることを基本に、将来にわたって安全・安心な農産物を安定的に供給できる本県農業の推進を目的として平成 21 年 3 月に策定し、平成 26 年 3 月からは第 2 期として取組を行っています。

みえのカキ安心システム

みえのカキを消費者がより安心して食べていただくために、①浄化時間の徹底、②採取海域情報に応じた取扱い、③ H A C C P 手法に基づく作業手順の徹底、④作業従事者のカキ衛生講習会の受講、⑤自主管理・相互確認の徹底、の各項目について特に重点管理を行い、養殖・加工するシステムです。

三重の米行動指針ライスプロミス6

県内の米関連団体で構成する「みえの米ブランド化推進会議」が定めた行動指針で、消費者との6つの約束として、安心して食べられる美味しい米づくり、自然にやさしい三重の米づくり等を定めています。

(ら行)

リスクコミュニケーション

ここでは、行政、食品関連事業者、研究者、県民等が食品のリスクに関する情報及び意見を交換し、相互の信頼を築き理解しあうために対話を進めていくことをいいます。

○なお、以下の用語は「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」第2条により定義しています。

食品等

食品並びに添加物（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第二項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第四項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。

食品関連事業者

食品等又は肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材の生産、輸入、加工、調理又は販売その他の事業活動を行う事業者をいう。