

食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する
年次報告書（案）

（平成28年度版）

平成29年 月

三 重 県

《 目 次 》

はじめに	・ ・ ・ ・ ・	1
年次報告書の構成	・ ・ ・ ・ ・	2
1 平成 28 年度における食の安全・安心に関する情勢	・ ・ ・ ・ ・	3
2 食の安全・安心確保施策の体系	・ ・ ・ ・ ・	5
3 食の安全・安心確保推進体制	・ ・ ・ ・ ・	6
(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議	・ ・ ・ ・ ・	6
(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議	・ ・ ・ ・ ・	7
4 平成 28 年度に実施した施策	・ ・ ・ ・ ・	8
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	・ ・ ・ ・ ・	8
①生産資材に関する指導、検査	・ ・ ・ ・ ・	8
②生産段階のガイドラインの作成・指導	・ ・ ・ ・ ・	11
③生産環境に関する調査	・ ・ ・ ・ ・	12
④生産・加工・調理・販売段階の監視指導	・ ・ ・ ・ ・	13
⑤食品等の試験・検査	・ ・ ・ ・ ・	18
⑥調査研究の推進とその成果の普及啓発	・ ・ ・ ・ ・	20
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	・ ・ ・ ・ ・	21
①県民への情報提供	・ ・ ・ ・ ・	21
②食品関連事業者等への情報提供	・ ・ ・ ・ ・	24
③食品関連事業者団体への取組支援	・ ・ ・ ・ ・	27
④コンプライアンス意識の向上に対する支援	・ ・ ・ ・ ・	28
⑤自主基準の設定及び公開の促進	・ ・ ・ ・ ・	29
⑥自主的な情報発信等に対する支援	・ ・ ・ ・ ・	32
⑦認証制度の推進	・ ・ ・ ・ ・	34
⑧健全かつ持続可能な経営への支援	・ ・ ・ ・ ・	36
⑨食品関連事業者からの情報への対応等	・ ・ ・ ・ ・	38
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	・ ・ ・ ・ ・	39
①情報提供の推進	・ ・ ・ ・ ・	39
②食の安全・安心に関する教育の推進	・ ・ ・ ・ ・	43
③相談対応の充実	・ ・ ・ ・ ・	48
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	・ ・ ・ ・ ・	49
①人材の育成	・ ・ ・ ・ ・	49
②相互理解の増進	・ ・ ・ ・ ・	52
③関係者との連携等	・ ・ ・ ・ ・	53
④県民運動の展開	・ ・ ・ ・ ・	54
【資料編】 用語解説	・ ・ ・ ・ ・	55

はじめに

食は、我々が日々の生活を送るうえで基本となるものであり、健康で豊かな生活を送るためには食の安全・安心が確保されなければなりません。

近年、製造技術の高度化や輸入食品の増加等により、我々の食生活を取り巻く環境は大きく変化しており、また、食に関するさまざまな問題が繰り返し発生していることから、食の安全・安心の確保に対する県民の皆さんの関心は高まっています。

三重県では、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およ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」を制定しました。

条例施行に伴い、条例第 10 条の規定に基づき「三重県食の安全・安心確保基本方針」を定め、施策の方向性を体系づけるとともに、施策の実施計画である「三重県食の安全・安心確保行動計画」を毎年度策定し、総合的な取組を進めてきました。

平成 25 年 9 月には、三重県内において、食の安全・安心に関わる不適正な事案が発覚したため、平成 26 年 3 月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」および「三重県食の安全・安心確保基本方針」を改正し、施策の充実・強化を図りました。

この年次報告書は、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」第 8 条の規定に基づき、三重県が実施した平成 28 年度の食の安全・安心確保施策等の状況についてとりまとめ、県議会へ報告するとともに、広く県民の皆さんに公表するために作成しました。

本報告によって、県民の皆さんをはじめ各種団体や事業者の皆さん、市町等が、三重県における食の安全・安心に関する現状や県の施策に関する理解と関心を深めていただき、県とともに食の安全・安心の確保のための取組を積極的に推進されることを期待します。

【三重県食の安全・安心の確保に関する条例第 8 条】（年次報告）

知事は、毎年、議会に、食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する報告を提出するとともに、これを公表しなければならない。

年次報告書の構成

- 1 平成 28 年度における食の安全・安心に関する情勢
食の安全・安心を取り巻く国内の動きや県内の状況について説明しています。
- 2 食の安全・安心確保施策の体系
「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」第 10 条の規定に基づく「三重県食の安全・安心確保基本方針」により、施策の方向性が体系づけられています。平成 26 年 3 月の改正に基づき、平成 28 年度は 4 つの基本的方向と 22 の施策をもとに取組を進めました。
- 3 食の安全・安心確保推進体制
食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するための体制整備として、知事の附属機関である「三重県食の安全・安心確保のための検討会議」や「三重県食の安全・安心確保推進会議」を設置しています。
- 4 平成 28 年度に実施した施策
「三重県食の安全・安心確保基本方針」により施策の具体的計画として、「三重県食の安全・安心確保行動計画」が策定されています。平成 28 年度に実施した施策は、「三重県食の安全・安心確保行動計画」に掲げる事業についてとりまとめたものです。
- 5 資料編
本文中、「※」のついた専門用語について、巻末に「資料編」として用語解説を掲載しています。

1 平成 28 年度における食の安全・安心に関する情勢

(1) 伊勢志摩サミット

平成28年5月26日、27日に、伊勢志摩サミットが開催されました。それに伴い、サミット関連のイベントも開催され、国内外から多くの観光客が来県しました。

県では、平成28年1月に策定した「伊勢志摩サミット食品監視指導計画」に基づき、首脳会議場やメディアセンター等の主要施設、政府関係者や警備・報道関係者等の宿泊施設および弁当製造施設等を監視対象とし、各保健所から伊勢保健所へ応援の職員を派遣するなど監視体制を強化して、監視指導や食品検査等を行いました。また、食品関連事業者団体が委嘱する食品衛生指導員による巡回指導が行われるなど、関係者を挙げて取り組んだ結果、食中毒の発生はありませんでした。

(2) 食品事故

全国の食中毒の発生状況は、件数では約1,000件を、患者数は18,000人を超えました。発生原因としては、東京都、福岡市で行われた野外イベントでの食中毒の原因となり話題になったカンピロバクター、熊本県の保育園の餅つきや、和歌山県、東京都立川市の学校給食の食中毒の原因となったノロウイルスの2種類で全体の6割近くを占めました。患者数としては、ノロウイルスによるものが、食中毒患者数の約半数を占める状況となりました。こうした状況の中、県では、学校給食施設等に対して監視指導や、通知文による注意喚起を行うなどの対策を行いました。

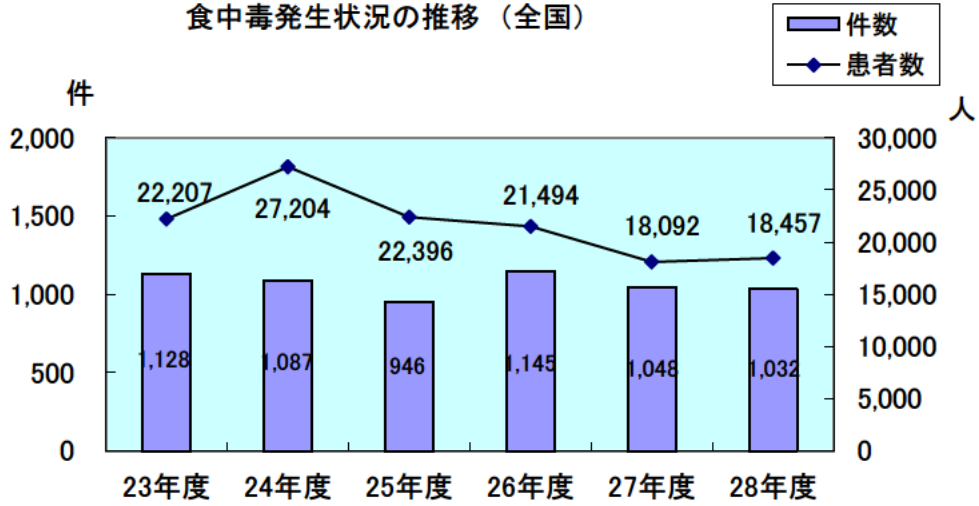
県内で平成28年度に発生した食中毒は7件で、患者数は112人でした。主な発生原因は、腸管出血性大腸菌によるものが2件(47人)、カンピロバクターによるものが2件(22人)等でした。

また、食品関連事業者が自社製品を自主回収する事例は依然として多く発生しており、県内では、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」(以下、「条例」という。)に基づく自主回収の報告が23件ありました。回収の原因としては、「消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの」「衛生管理の不備による異常」などによるものでした。

(3) 高病原性鳥インフルエンザ

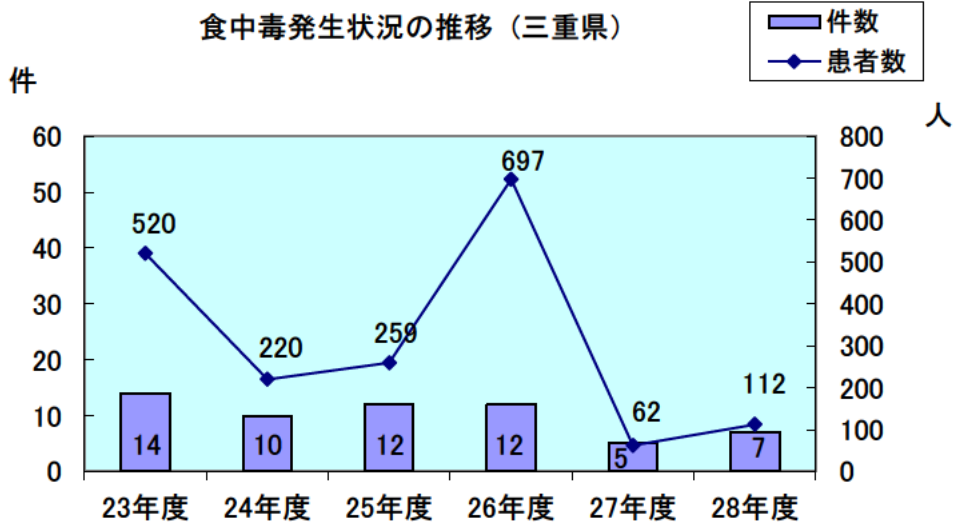
平成28年～平成29年シーズンは、野鳥において全国で高病原性鳥インフルエンザ[※]ウイルスの検出数は過去最多となりました(環境省の「野鳥における鳥インフルエンザウイルス保有状況調査」による)。県においては、家きん飼養者および関係者に対して国内外での高病原性鳥インフルエンザの発生状況を周知するとともに、最警戒時期の2月を前に、100羽以上飼養する全家きん農場に、消毒の知事命令を発する等対策を行いました。本対策を含め関係者が一丸となって取り組んだ結果、県内の農場での発生事例はありませんでした。

食中毒発生状況の推移（全国）

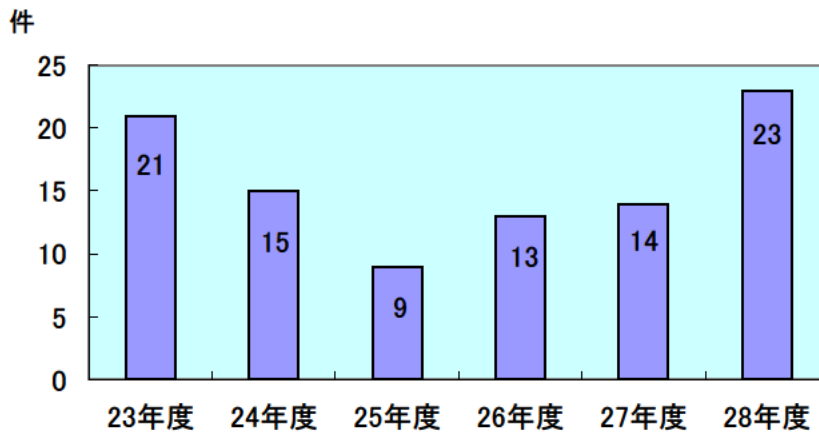


※平成 28 年度は速報値で未確定

食中毒発生状況の推移（三重県）



食品自主回収件数の推移（三重県）
（食の安全・安心の確保に関する条例に基づく報告件数）



2 食の安全・安心確保施策の体系

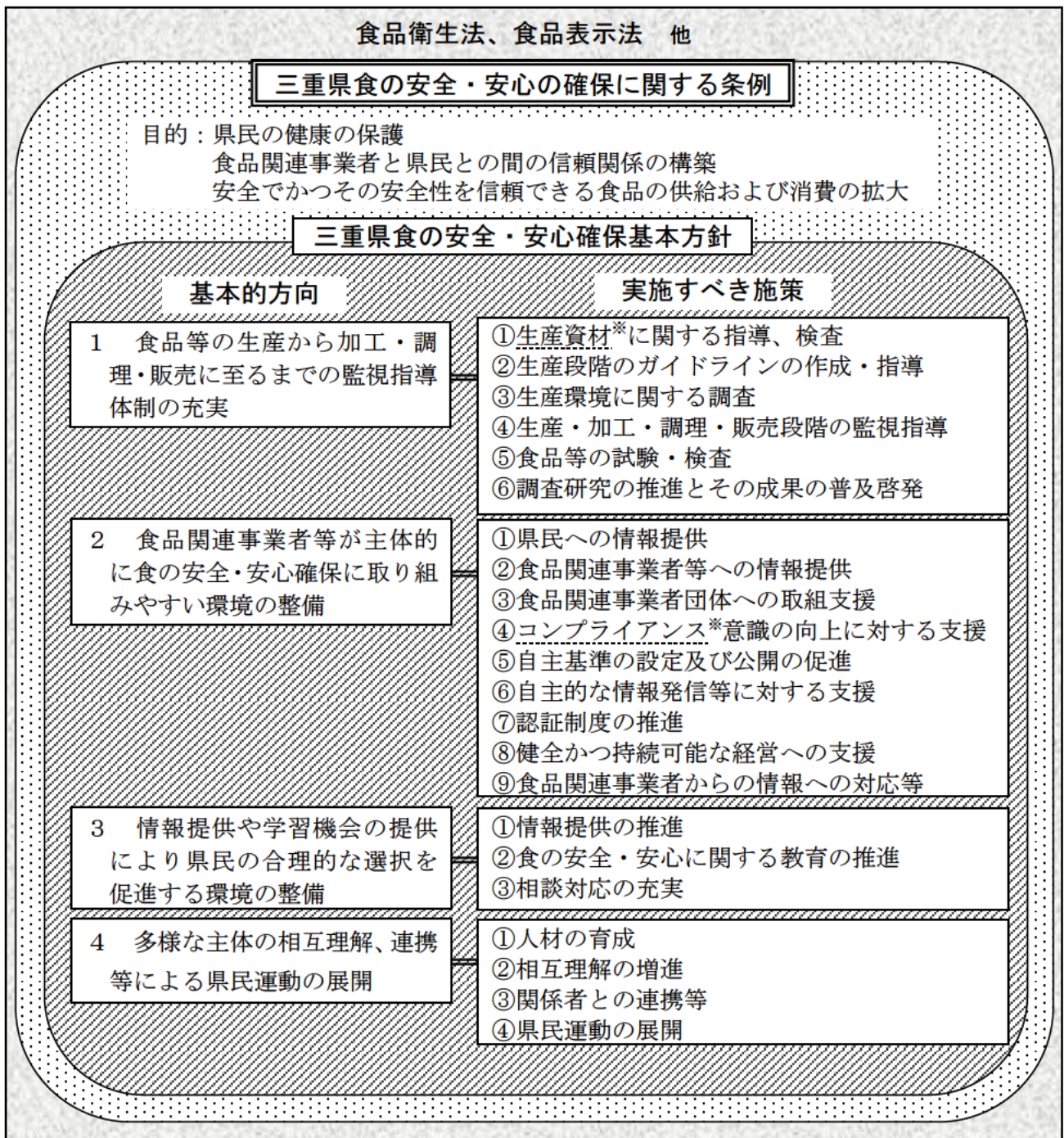
食の安全・安心確保のため、「食品衛生法※」、「食品表示法※」等、多くの法律が定められています。

三重県では、食の安全・安心確保に関する施策を総合的に推進するため、平成20年6月に条例を制定しました。その後、平成26年3月に条例を改正し、食の安全・安心を確保するため食品関連事業者等※が取り組むべきことなどの新たな規定を追加しました。

条例に基づき、食の安全・安心の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」を定めています。

この基本方針に沿って施策を推進するため、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」を策定しています。

平成28年度食の安全・安心確保施策の体系図



3 食の安全・安心確保推進体制

(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議

条例第 11 条に基づき、食の安全・安心確保に関する施策を総合的に推進するため、平成 20 年 7 月に三重県食の安全・安心確保推進会議（以下、「推進会議」という。）を設置し、庁内での施策調整を行っています。

平成 24 年 8 月に推進体制の見直しを行い、推進会議構成員を改正して、危機管理統括監^{*}を委員長とし、危機管理体制の強化を図りました。

なお、推進会議の下に幹事会を置き、関係各課長による協議調整を行っています。

○構成員

委員長	： 危機管理統括監
副委員長	： 健康福祉部長、農林水産部長
委員	： 防災対策部長、戦略企画部長、総務部長、環境生活部長、雇用経済部長 教育長

・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、食の安全・安心危機対策本部会議等を設置して対応する体制としています。

・食の安全・安心に関して専門的に検討する必要があると認める場合には、専門部会を置くことができます。

○推進会議開催実績

7月21日	第1回推進会議 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（平成 27 年度版）（案）について
3月14日	第2回推進会議 (1) 平成 29 年度三重県食の安全・安心確保行動計画（案）について (2) 健康牛の牛海綿状脳症（B.S.E [*] ）検査の見直しについて

○幹事会開催実績

7月7日	第1回幹事会 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（平成 27 年度版）（案）について (2) その他 ① 「三重県食の安全・安心確保のための検討会議」委員の改選について（報告） ② 平成 27 年度の食品表示監視指導（朝市・青空市等）および米トレーサビリティ法に基づく立入調査の結果について（報告）
------	---

3月1日	第2回幹事会 (1) 平成29年度三重県食の安全・安心確保行動計画(案)について (2) 「健康牛の牛海綿状脳症(BSE)検査の見直しについて」について (3) その他 ① 「三重県食の安全・安心確保推進会議設置要領(案)」について
------	--

(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議

条例第28条に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を調査審議するため、知事の附属機関として、平成20年7月から三重県食の安全・安心確保のための検討会議(以下、「検討会議」という。)を設置しています。

○委員名簿(10名)

(敬称略・平成29年3月31日現在)

分野	氏名	所属・役職
消費者	梶田 淑子	三重県地域婦人団体連絡協議会(会長)
	小林 小代子	三重県食生活改善推進連絡協議会(会長)
	松岡 結花里	三重県生活協同組合連合会(食と健康の委員会委員)
食品関連事業者	稲垣 庄平	三重県食品産業振興会(理事) (株式会社おやつカンパニー常務執行役員開発部長)
	植地 基方	三重県漁業協同組合連合会(指導部長)
	宇都木 正幸	日本チェーンストア協会中部支部 (マックスバリュ中部株式会社CS推進部長)
	海住 康之	一般社団法人三重県食品衛生協会(専務理事)
	東元 崇史	三重県農業協同組合中央会(地域対策部長)
学識経験者	井後 福美	公益社団法人三重県栄養士会(会長)
	磯部 由香	国立大学法人三重大学教育学部(教授) ◎会長

○開催実績

8月7日	第1回検討会議 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書(平成27年度版)(案)について (2) 平成28年度食の安全・安心確保に関する事業(平成28年度三重県食の安全・安心確保行動計画)について(報告)
------	---

4 平成 28 年度に実施した施策

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

- 【実施すべき施策】
- ①生産資材に関する指導、検査
 - ②生産段階のガイドラインの作成・指導
 - ③生産環境に関する調査
 - ④生産・加工・調理・販売段階の監視指導
 - ⑤食品等の試験・検査
 - ⑥調査研究の推進とその成果の普及啓発

施策① 生産資材に関する指導、検査

施策の実施状況

【農薬、肥料に関する監視指導】

- 農薬・肥料の適正な流通と使用を確保するため、農薬販売者（150 件）、肥料生産・販売業者（210 件）への立入検査等を行いました。その結果、違反事例はありませんでした。帳簿の不備等指摘事項においては、次年度に再度立入検査等改善指導を行っており、前年度分については改善されました。
- 農薬使用者や農産物直売所責任者等を対象に、農薬適正使用啓発研修会を開催（487 回）し、農薬使用基準の変更情報を周知するとともに、農薬の適正使用や生産履歴の記帳^{*}の励行を普及推進しました。

【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等の家畜伝染病の発生やまん延を防止するため、畜産農家に対して適正な飼養衛生管理について指導を行いました。
また、近隣国での口蹄疫、国内外での高病原性鳥インフルエンザの発生状況を畜産農家および関係者に随時周知しました。さらに、2月の高病原性鳥インフルエンザ最警戒時期に向け、1月に県全域に消毒命令を発令、県内民間農場への消石灰配布を行い、防疫体制の高水準化に取り組みました。
こうした取組により、県内では農場における高病原性インフルエンザの発生はありませんでした。

(参考)平成 28 年度飼養衛生管理基準^{*}の遵守指導

	牛	豚	鶏	馬	みつ峰(注)
計画数	35,000 頭	114,000 頭	7,126,000 羽	500 頭	3,500 群
実績数	42,598 頭	125,716 頭	8,219,710 羽	227 頭	4,106 群

(注) みつ峰は伝染性疾病の発生予防とまん延防止のための監視指導

- 家畜保健衛生所において、高病原性鳥インフルエンザ等家畜伝染病の発生に備え、家畜伝染病診断のためのリアルタイムPCR等の保守点検を実施した他、乾熱滅菌器等、家畜伝染病の検査に不可欠な機器の更新を行うなど、設備等の整備を行いました。
- 動物用医薬品や飼料の適正な流通を確保するため、平成28年度から平成30年度の3年間で県内全ての動物用医薬品および飼料の販売業者の監視指導が実施できるよう計画を立て、立入検査等を実施しました(動物用医薬品の販売業者62件、飼料の販売業者40件)。その結果、違反事例はありませんでした。
- 動物用医薬品や飼料の適正使用により安全な畜産物が生産されることを目的に、平成24年度から平成28年度の5年間で県内全ての畜産農家への立入検査と指導を実施しました(110件)。その結果、違反事例はありませんでした。

【水産物に関する監視指導】

- 安全な養殖魚を消費者に提供できるよう、養殖技術講習会(3回)、養殖場の巡回指導(21回)、魚病診断(369件)、養魚速報の発行(8回)等を行い、魚類養殖を行うすべての生産者(153名)に対し衛生管理指導を行いました。

課題

【農薬、肥料に関する監視指導】

- 生産資材である農薬や肥料については、販売店での帳簿の記帳漏れ等の不備が見受けられるので、引き続き指導啓発が必要です。

【家畜衛生に関する監視指導】

- 安全・安心な畜産物が消費者に安定して供給されるには、口蹄疫や高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病の発生予防やまん延防止が必要なため、畜産農家への適正な飼養衛生管理に対する指導が引き続き必要です。
- 家畜保健衛生所における危機管理体制の維持のため、施設等の整備が必要です。
- 安全・安心な畜産物を消費者に提供するため、動物用医薬品や飼料の適正な流通、畜産農家での適正な使用に対する指導が引き続き必要です。

【水産物に関する監視指導】

- 引き続き、生産者に対して水産用医薬品の適切な使用方法や養殖技術等の衛生管理に関する情報提供や指導を行う必要があります。

今後の対応

【農薬、肥料に関する監視指導】

- 引き続き、不備事項のあった店舗を中心に、立入検査を実施し、帳簿の整備等の徹底を進めます。
- 引き続き、生産者が生産資材の適正利用の知識と理解を深められるよう、研修会等で普及、啓発を行います。

【家畜衛生に関する監視指導】

- 引き続き、県内で飼養される家畜の監視および畜産農家への適正な飼養衛生管理に対する指導を行います。また、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等の整備を図ります。
- 引き続き、家畜に与える動物用医薬品や飼料の製造および販売業者、畜産農家に対する監視指導を行います。

【水産物に関する監視指導】

- 引き続き、魚類養殖を行う生産者に対して講習会、現地指導等を行い、養殖業者の衛生管理意識の向上を図ります。

(参考) みえ県民力ビジョン・第二次行動計画における目標値と実績値

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	平成28年度目標値	平成28年度実績値	平成31年度目標値
	100%	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

(参考) 三重県農畜水産物安全確保監視指導計画における目標と実績

農薬販売者への立入 検査	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	1,057件	150件	150件	0件

肥料の生産業者・販売 業者への立入検査	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	1,740件	200件	210件	0件

動物用医薬品販売業 者への立入検査	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	153件	60件	62件	0件

飼料販売業者への 立入検査	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	107件	40件	40件	0件

畜産農家への動物用医薬 品使用に対する監視指導	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	453件	110件	110件	0件

畜産農家への飼料使 用に対する監視指導	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	453件	110件	110件	0件

施策② 生産段階のガイドラインの作成・指導

施策の実施状況

【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】

- 病害虫の発生動向に即した適時、的確な防除を促進するため、病害虫発生予察情報[※]（予察情報7回、注意報3回）および技術情報（8回）等を発表し、生産者が適時的な防除対策を講じられるよう支援しました。
- 生産者が的確に病害虫防除を行うための指導書となる「病害虫防除の手引き[※]」について、農薬の登録状況等の更新と新たな防除情報を追加した平成29年度版を作成しました。
- 農産物の品質や安定した収穫量の確保に向けて、生産者に対する「適正施肥の手引き[※]」に基づいた適正施肥・土づくり等の現地指導・研修会（3回）を実施しました。
- 農薬使用者や農産物直売所責任者等を対象とした農薬適正使用啓発研修会を開催（487回）し、農薬使用基準の変更情報を周知するとともに、農薬の適正使用や生産履歴の記帳の励行を普及推進しました。

【生産衛生管理体制の構築】

- 生産者である畜産農家に対して動物用医薬品、飼料や飼料添加物の適正使用および管理について指導を行いました（動物性医薬品、飼料等ともに110件）。
- 動物用医薬品および飼料の販売業者に対して適正な流通および管理について指導を行いました。（動物性医薬品販売業者62件、飼料販売業者40件）
- 養殖業者が水産用医薬品および水産用ワクチンを適正かつ効果的に使用できるように、養殖業者に対して薬品の使用状況調査や巡回指導（21回）を行いました。

課題

【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】

- 病害虫の発生動向、および農薬の使用基準等の登録内容は、絶えず更新されるため、これらに関する情報を迅速に生産者へ提供する必要があります。
- 農産物の品質や安定した収穫量の確保に向けて、引き続き生産者に対する「適正施肥の手引き」に基づいた適正施肥の指導が必要です。

【生産衛生管理体制の構築】

- 安全な畜産物の生産のためには、ガイドライン等に基づく動物用医薬品、飼料や飼料添加物の適正な流通、使用および管理が必要です。
- 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。

今後の対応

【農業生産に関するガイドラインの作成・指導】

- 生産者が適期に病害虫防除を行えるよう、病害虫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。

- 農薬使用者や農産物直売所責任者等に対して、農薬使用基準の変更情報の周知や農薬の適正使用等を推進するため、研修会等を実施します。
- 生産者に対して、「適正施肥の手引き」に基づいた適正な肥料使用を推進するため、現地指導や研修会等での周知を図ります。

【生産衛生管理体制の構築】

- 家畜に与える動物用医薬品、飼料や飼料添加物の適正な流通、使用および管理を推進するため、販売業者や畜産農家に対してガイドライン等に基づき指導します。
- 引き続き、養殖業者が水産用医薬品および水産用ワクチンを適正かつ効果的に使用できるように、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を参考とした指導を行います。

施策③ 生産環境に関する調査

施策の実施状況

- 農作物に含まれる有害物質のリスク低減技術として、カドミウム低吸収性イネ「コシヒカリ環1号」の実証調査を行い、その有効性を確認しました。

課題

- 「食品衛生法」において、米以外の作物の残留基準・他の有害物質が設定された場合に備え、対応策を図る必要があります。
- 農産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、引き続き様々な条件でのカドミウム低吸収性イネの営農技術の開発・導入が必要です。

今後の対応

- 国における有害物質の残留基準設定の動向を注視し、関係機関との情報共有に努め、迅速に対応できるよう、体制を整備します。
- 引き続き、様々な条件でのカドミウム低吸収性イネの有害物質吸収抑制技術の有効性等を検証します。

施策④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導

施策の実施状況

【施設の衛生に関する監視指導】

- 「三重県食品監視指導計画」に基づき、以下の対策を重点監視指導事項として監視指導を行いました。
(Aランク施設：1,857件、Bランク施設：1,872件、Cランク施設：12,079件)
 - ・ 発症時には重症化の可能性がある腸管出血性大腸菌や、近年、増加傾向にあるカンピロバクターによる食中毒発生を防止するため、食肉等の取扱施設を重点的に監視指導を行いました。
 - ・ 観光地における食中毒発生の予防対策を重点項目として、食品関係営業施設の監視指導を実施しました。
- ※食中毒発生状況の推移はp 4参照。
 - ・ ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発することから、年末一斉監視時等に、飲食店、集団給食施設および食品製造業等を重点的に監視指導し、ノロウイルスによる食中毒発生防止対策の強化を図りました。平成28年度はノロウイルスによる食中毒の発生はありませんでした。
- 5月26日、27日に開催された伊勢志摩サミットおよび関連行事において、食品事故の発生を防止するために以下の対策を重点事項として実施し、期間中における食中毒の発生はありませんでした。
 - ・ 伊勢志摩サミットにおける食品による健康被害を防止するため、平成28年1月に「伊勢志摩サミット食品監視指導計画」を策定しました。
この計画に基づき、首脳会議場・宿泊施設および国際メディアセンターなどの主要施設、政府関係者や警備等関係者の宿泊施設、弁当製造施設等を対象とし、四日市市や愛知県とも連携の上、監視指導や食品等の検査、講習会の開催等を集中的に実施し、提供食品の安全確保や食中毒の発生防止を図りました。
 - ・ 監視にあたっては、県庁や各保健所から伊勢保健所へ職員を派遣するとともに、サミット前日の5月25日から終了後の28日までの間について県庁および伊勢保健所は24時間体制を構築して対応しました。
 - ・ 食品関連事業者団体と連携し、開催地である志摩市、伊勢市において食品衛生セミナー等を開催し、食品衛生等について周知啓発を行いました。(参加者250人)
- 特定施設*、総合衛生管理製造過程承認施設*について、HACCP*の考え方に基づいて監視指導を行いました。(対象食品製造施設14施設に対し、21回の監視指導)
また、HACCP手法を導入した衛生管理プログラムからなる「三重県食品の自主衛生管理認定制度*」を推進しました。その結果、4施設が新たに取組を開始し、取組施設は176施設となりました。
- 食品関連事業者団体と連携し、自主点検票の配布等を行い、食品関係施設の衛生管理や表示の自主点検を推進しました。事業者の自主点検実施件数は、前年度より8,294件増えました。

【食品表示に関する監視指導】

- 食品の製造、加工若しくは輸入業者又は販売業者への監視指導の際は、「食品表示法」に基づき食品表示が適正になされているかについて確認（1,575施設）を行い、不適正表示を行う食品の製造、加工若しくは輸入業者又は販売業者に対して改善指導（256施設）を行いました。
- 食品関連事業者団体と連携し、食品表示について、関係団体会員等への周知を図るとともに、食品衛生指導員※による巡回指導時に適正な食品表示についての指導を行いました。
- 不当商取引指導専門員が、寄せられた情報をもとに、食品関連事業者に対し、「不当景品類及び不当表示防止法」（以下、「景品表示法※」という。）に関する食品表示について監視指導を行いました。そのうちの不適正事例（2件）については改善指導を行い、すべて改善されました。

【卸売市場に関する監視指導】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通確保のために、県内卸売市場の監視指導を実施（延べ22か所）するとともに、卸売市場における品質管理の高度化に資する施設（低温売場、衛生管理施設等）の整備を推進しました。

【米穀に関する監視指導】

- 米穀取扱事業者に対し、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」（以下、「食糧法※」という。）に基づく用途限定米穀の適正な流通や販売、加工および「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」（以下、「米トレーサビリティ法※」という。）に基づく適正な取引記録の作成と保存や産地情報の伝達が行われているかどうかについて、国と連携し、監視指導を行うとともに、DNA検査※等の科学的検査によりこれを補完しました（8件）。その結果、監視指導について違反事例はなく、科学的検査においても不適正なものはありませんでした。
- 「農産物検査法※」に基づく地域登録検査機関※に対して、農産物の品種、量目等を適正に検査し格付けしているか、関係書類の整備状況等の監視指導を行いました。その結果、違反事例はありませんでした。



（米穀の監視指導）

【監視指導の充実・強化】

- 不適正事案等が発生しても速やかに対応できるよう、関係部局が参加する会議等において、監視指導や立入検査の結果等の情報共有を行い、関係部局で連携して監視指導に取り組みました。

課題

【施設の衛生に関する監視指導】

- 食中毒危害発生のリスクを低減させるため、食中毒発生リスクや食品流通の広域性等

を考慮し、効果的な監視指導を実施する必要があります。

- 伊勢志摩サミットに続き、第 27 回全国菓子大博覧会・三重の開催などにより、今後も観光客の増加が見込まれることから、観光地を中心に監視指導の強化を図る必要があります。
- 食の安全・安心確保にかかる自主的な衛生管理を向上させるため、HACCP手法を導入した衛生管理プログラムからなる「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の導入の促進や、既に導入している施設に対しての継続した支援が必要です。
- 食品関連事業者団体等と連携し、食品関係施設の衛生管理や表示の自主点検の推進が必要です。

【食品表示に関する監視指導】

- 食品関連事業者団体と連携し、食品表示制度を周知するとともに、食品表示の適正化に向けた監視指導を行いました。が、「食品表示法」への完全移行にかかる猶予期間が平成 32 年 3 月までとなっていることから、食品表示の適正化に向けたこれらの取組のさらなる推進が必要です。
- 食品関連事業者が不適正表示を行わないよう、引き続き、景品表示法に基づいた不当商取引指導専門員による監視指導が必要です。

【卸売市場に関する監視指導】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保するために、卸売業者等の監視指導を行うとともに、ユールドチェーン*化や高度な品質管理等に資する施設が未整備な市場においては、引き続き施設整備の推進が必要です。

【米穀に関する監視指導】

- 用途限定米穀*の生産が拡大されており、新規に取り組む者もあることから、引き続き事業者に対する食糧法、米トレーサビリティ法、「農産物検査法」に基づいた監視指導体制の強化に向けた取組が必要です。

【監視指導の充実・強化】

- 監視指導の効果や精度を向上させるため、関係機関と連携して効果的な監視指導ができるよう、情報共有や調査手法の改善等を行っていくことが必要です。

今後の対応

【施設の衛生に関する監視指導】

- 食中毒対策を徹底するため、発生リスクや食品流通の広域性等を考慮し、効果的な監視指導を実施します。
- 伊勢志摩サミットを経験することで蓄積された大規模なイベントや大会等における監視指導の体制および方法等の知識や技能を生かして、今後も観光客の増加が見込まれる観光地での食中毒発生の予防対策を重点項目として、監視指導を実施します。
- 食品関連事業者団体と連携して計画的に監視指導を実施し、食品関連事業者の衛生管

理や表示の自主点検の取組を促進します。

【食品表示に関する監視指導】

- 食品表示の適正化に向け、引き続き「食品表示法」、「三重県食品監視指導計画」に基づき監視指導を実施するとともに、食品関連事業者団体と連携し、食品表示を行う事業者に対して、継続的な自主点検の実施を促進することで、「食品表示法」への円滑な完全移行に向けた取組を実施します。
- 引き続き、不当商取引指導専門員が景品表示法に関する食品表示について監視指導を行います。

【卸売市場に関する監視指導】

- 引き続き県内卸売市場の監視指導を実施するとともに、「第10次三重県卸売市場整備計画」に基づき、卸売市場における品質管理の高度化に資する施設等の整備を推進します。

【米穀に関する監視指導】

- 米穀取扱事業者に対し、国と連携して、食糧法ならびに米トレーサビリティ法に基づいた監視指導を行うとともに、これらを補完する科学的な産地判別検査および品種判別検査を実施します。また、「農産物検査法」に基づき、地域登録検査機関に対して、国と連携して、監視指導を行います。

【監視指導の充実・強化】

- 関係部局で連携し、監視指導や立入検査の結果等の情報共有を行うとともに、調査手法等について検討し、監視体制の充実を図ります。
- 監視指導の結果やその他外部情報等により、重大な不適正事案を確認した場合は、国、県庁関係課、その他関係機関と連携し、解決に向け、迅速かつ的確に対応します。

(参考) みえ県民力ビジョン・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	平成28年度目標値	平成28年度実績値	平成31年度目標値
	10,500件	11,420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

(参考) 三重県食品監視指導計画における目標と実績

	施設の種類の	監視対象数	平成28年度目標	平成28年度実績
食品関係営業施設の監視指導	Aランク施設	713施設	1,426施設	1,857施設
	Bランク施設	1,135施設	1,135施設	1,872施設
	Cランク施設	35,352施設	7,070施設	12,079施設

(注) 食中毒発生時のリスク、取り扱う食品の流通の広域性、製造量などを評価しA～Cランクに分類し、ランクごとに監視頻度を定めて、監視指導を行いました。

Aランク施設：大量調理を行う飲食店、大規模量販店における小売店など

Bランク施設：広域流通する惣菜を製造する施設など

Cランク施設：食中毒発生時に大規模となる可能性が低い、A、Bランクを除く全ての施設

監視目安：Aランク施設2回／年、Bランク施設1回／年、Cランク施設1回／5年

(参考) 三重県農畜水産物安全確保監視指導計画における目標と実績

米トレーサビリティ法 に基づく監視指導	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	約40,000件	204件	211件	0件

食糧法に基づく米穀出荷・販 売事業者に対する監視指導	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	約400件	50件	50件	0件

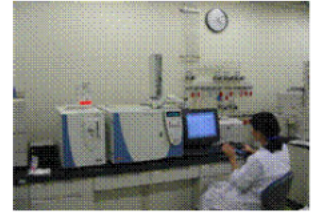
地域登録検査機関 に対する監視指導	対象数	平成28年度目標	平成28年度実績	違反件数
	50件	10件	11件	0件

施策⑤ 食品等の試験・検査

施策の実施状況

【食品収去等検査】

- 消費者に安全な食品を提供するため、「三重県食品監視指導計画」に基づき、県内で生産または流通する食品 1,366 検体についての残留農薬、残留抗生物質、食品添加物、微生物等の収去検査を実施したところ、規格基準、食品の衛生管理指標^{*}等の不適合が 65 件ありました。このため、その後に生産・流通する食品は、製造・販売者に自主検査の実施等の指導と適合の確認を行い、すべて適合となりました。
- 検査体制の充実を図るとともに、G.L.P.^{*}に基づき、検査の信頼性確保に努めました。



(食品検査)

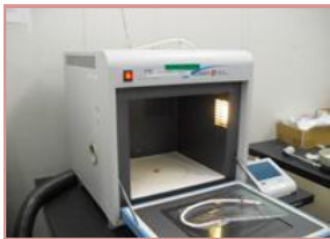
【食肉に関する検査】

- と畜検査（生体検査、解体前検査、解体後検査。48 か月齢超の牛の B S E 検査を含む）、食鳥検査（生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査）を全頭（羽）実施（牛 7,842 頭、豚 65,485 頭、鶏 1,156,129 羽）し、検査に合格した食用に適したものだけを出荷しました。
- と畜検査、食鳥検査で合格した食肉、食鳥肉の微生物や残留物質等の検査を行いました。
- 県産牛肉について、放射性物質検査を実施しました。

【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、産地情報等の伝達および表示の適正性について確認を行いました（8 件）。その結果、すべて適正でした。

➤ 米穀の科学的検査



【水産物に関する検査】

- 養殖魚の水産用医薬品等の残留検査を 10 検体実施しました。また、貝毒による食中毒を防止するため、県内産二枚貝の可食部における麻痺性貝毒および下痢性貝毒の含有量について、定期検査を 48 回実施しました。（平成 28 年度目標：定期検査 48 回）

課題

【食品収去等検査】

- 収去検査を実施した際、残留農薬や微生物、食品添加物、アレルギー物質等について規格基準等に不適合があった場合、改善指導および改善確認を継続して行うことが必要です。

【食肉に関する検査】

- 安全な食肉、食鳥肉を供給するため、と畜検査、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等を実施する必要があります。

【米穀に関する検査】

- 米穀の産地偽装などの再発防止や、県民の信頼回復を図るためには、立入検査等の監視指導を補完する科学的検査が必要です。

【水産物に関する検査】

- 水産物の安全確保を図るため、養殖魚における医薬品等の残留検査を行う必要があります。また、貝毒を原因とする食中毒を防止するためには、定期的な検査が必要です。

今後の対応

【食品収去等検査】

- 計画的に収去検査を実施し、規格基準等に不適合があった場合は、不適合がなくなるよう、改善指導および改善確認の徹底を図ります。

【食肉に関する検査】

- と畜検査、食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等の実施により、食肉、食鳥肉の安全を確保します。また、計画的に食肉、食鳥肉の微生物検査等を実施します。

【米穀に関する検査】

- 米穀取扱事業者が取り扱っている米の品種を判別するDNA検査や、国産米と外国産米を判別する微量元素測定などの科学的検査を抽出にて実施し、産地情報等の伝達およ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】

- 引き続き、養殖魚における医薬品等の残留検査や、貝毒検査を定期的にも実施します。

(参考) 三重県食品監視指導計画における目標と実績

食品等の試験検査	平成 28 年度目標	平成 28 年度実績
	1,500 件	1,802 件

施策⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発

施策の実施状況

- 農業生産では、農薬だけに頼らず、さまざまな防除手段を講じる総合的病害虫・雑草管理（I P M）*の導入を促進するため、具体的な実践内容を示した「I P M実践指標」に、県内に発生する病害虫の農薬に対する抵抗性発達の情報を加えるとともに、ホームページで公表し、産地への普及に取り組みました。
さらに、キャベツの土壌病害を診断できる新たな技術を農業研究所が開発し、民間企業が病害診断サービスに開発技術を活用したことにより、生産者が病害診断に利用できるようになりました。
- 農業研究所や生産部会において、イチゴ栽培における天敵の防除効果の検証や有効利用方法についての実証試験に取り組みました。

課題

- 「I P M実践指標」に基づき、病害虫に対して適切な手段を講じることにより、農薬の使用が低減され、環境への負荷が軽減されます。このため、「I P M実践指標」は、生産現場の課題や研究開発の進展等に対応して、適宜、改正していく必要があります。
- 消費者の食の安全・安心や環境問題等への関心の高まりから、農業生産における農薬使用を最小限に抑える防除技術の確立等の調査研究を行い、その成果を生産者に普及啓発していくことが必要です。

今後の対応

- 生産現場における課題に対応できる新しい技術開発や情報の収集を行い、生産現場において技術導入が促進されるよう、「I P M実践指標」の内容を改正していきます。
- 農薬の使用を最小限に抑え安全・安心な農産物の生産に向けて、「病害虫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害虫・雑草管理（I P M）技術の開発」などの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

- 【実施すべき施策】
- ① 県民への情報提供
 - ② 食品関連事業者等への情報提供
 - ③ 食品関連事業者団体への取組支援
 - ④ コンプライアンス意識の向上に対する支援
 - ⑤ 自主基準の設定及び公開の促進
 - ⑥ 自主的な情報発信等に対する支援
 - ⑦ 認証制度の推進
 - ⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援
 - ⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等

施策① 県民への情報提供

施策の実施状況

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 「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事業者のうち、認定した施設についてホームページで公開しました。平成 28 年度は 4 施設が新規の取組を開始しました。
- カキを取り扱う事業者や消費者の判断材料とするため、みえのカキ安心協議会と連携し、カキ出荷シーズン中はノロウイルス検出結果、海水温等の海域情報をホームページ上で公開（更新 27 回）しました。
- 食品関連事業者が条例に基づく食品等の自主回収に着手し、県へ報告（23 件）を行った場合、その情報をホームページを通じて速やかに県民に提供することにより、食品関連事業者の自主回収を促進するとともに、県民の健康への悪影響を未然防止しました。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- 消費者や流通関係者に「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度※」により認定された農畜産物等（以下、「みえの安心食材」という。）を広く知ってもらうため、『みえ地物一番の日』キャンペーン※と連動して、プレゼントキャンペーン等の P R（店頭における試食販売 8 回）を行いました。



（「プレゼントキャンペーン」チラシ）

課題

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」にかかる取組情報を公開することにより、事業者は、消費者に食の安全の確保に取り組む姿勢を見せることができ、結果的に自発的な取組の推進につながるため、引き続き、ホームページでの公開等の支援が必要です。

- カキのように、食品自体の品質等の情報とともに、生育状況等関連する情報を提供することは、食品関連事業者の食の安全・安心確保にかかる消費者へのアピールと自身の自発的な取組につながるため、引き続き、情報提供等支援が必要です。
- 消費者に食品の自主回収に関する情報を提供することは、健康被害の未然防止につながるるとともに、自主回収を促進することから、速やかにホームページ等で情報を提供する必要があります。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- 消費者に対してみえの安心食材の認知度の伸び悩みが課題です。一方、みえの安心食材の認定を受けた生産者は、すべての認定された生産物等にみえの安心食材シールを貼付していないことがあるため、シール貼付の徹底を指導する必要があります。それに加えて、生産者等の取組をホームページやイベント等で紹介するなど、広くPRする必要があります。



(みえの安心食材のマーク)

今後の対応

【食品関連事業者等の取組に関する情報提供】

- 引き続き「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事業者や、新たに認定した施設についての情報を発信し、取組事業者の拡大を図ります。
- 「みえのカキ安心システム」を取り入れている事業者の品質管理手法等について引き続き情報発信します。
- 食品関連事業者から食品等の自主回収に着手した報告を受けた場合、速やかにその情報をホームページで提供します。

【生産者等の取組に関する情報提供】

- 県と生産者等が協力し、ホームページやイベント等での情報発信やみえの安心食材シールの貼付による取組成果の可視化により、消費者に対する認知度向上を図り、消費者にみえの安心食材を意識して購入してもらえる環境づくりに取り組みます。

(参考) 県のホームページにより情報提供した自主回収についての情報(条例第 24 条)

No.	報告月	食品名	回収の原因	報告義務の分類、理由
1	4月	手巻き寿司	消費期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
2	4月	食肉加工品	金属異物の混入	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収
3	5月	めかぶ	消費期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの

4	6月	和菓子	カビの発生	衛生管理の不備による異常
5	6月	焼菓子	アレルギー物質（卵）表示欠落	アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの
6	6月	和生菓子	カビの発生	衛生管理の不備による異常
7	6月	食鳥肉	異臭、変色	衛生管理の不備による異常
8	7月	加熱食肉製品	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
9	7月	佃煮	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
10	8月	冷凍食品	アレルギー物質（小麦）表示欠落	アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの
11	8月	おかゆ	シール不良	衛生管理の不備による異常
12	9月	みかんジュース	カビの発生	衛生管理の不備による異常
13	10月	甘酒	膨張	衛生管理の不備による異常
14	10月	米菓	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
15	11月	生菓子	消費期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
16	11月	餃子等	ビニール片の混入	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収
17	11月	魚肉ねり製品	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
18	11月	魚肉ねり製品	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
19	1月	炊き込みごはんの素	加熱殺菌不足の可能性	衛生管理の不備による異常
20	1月	海藻加工品	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
21	2月	洋菓子	賞味期限の邦文表示の欠落	（※現在回収中。回収完了後記載。）
22	3月	鶏卵	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
23	3月	充てん豆腐	賞味期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの

施策② 食品関連事業者等への情報提供

施策の実施状況

【食品衛生に関する情報提供】

- 食品関連事業者に最新の食品衛生に関する情報を提供するため、食品衛生責任者[※]再講習(103回)等の講習会、衛生監視等の際に、テキスト、リーフレット等を活用して、最新の情報を提供しました。
- 細菌性食中毒のリスクが高まる夏期に食中毒警報(3回)を発令することで、県民や食品関連事業者に、食中毒の注意喚起を行いました。
- 「食品衛生の措置基準等に関する条例」(平成27年3月27日改正、同年7月1日施行)を改正し、食品営業者が講ずる食品衛生管理手法について「従来型基準」と「HACCP導入型基準」の選択制としたことから、講習会等の機会を通じ周知を図りました。

【食品表示に関する情報提供】

- 食品関係団体等に対し食品表示講習会(220回)を実施し、食品表示制度についての情報提供および周知を行いました。
- 食品衛生指導員が、巡回指導時に「食品表示法」について、食品の製造、加工若しくは輸入業者又は販売業者等に対して周知できるよう、食品衛生指導員を対象とした食品表示講習会(14回)を実施しました。その結果、食品衛生指導員を通じ、より多くの事業者へ食品表示制度についての情報提供、周知を行うことができました。
- 食品関連事業者向けコンプライアンス研修会(2回)において、景品表示法に関する食品表示について情報提供しました。また、ホームページやパンフレットで景品表示法に関する食品表示について情報提供しました。

【みえの安心食材に関する情報提供】

- 食品関連事業者等が農林産物を購入する際に、みえの安心食材に認定された生産物等(平成29年3月末現在77品目、1,045件登録)を優先して選択してもらえるよう、ホームページを通じて情報を提供するとともに、県産食材を紹介する展示会等においてみえの安心食材をPRするなど、県内量販店や飲食店等に対して、みえの安心食材に認定された生産物等を取り扱ってもらえるよう働きかけを行いました。

【みえジビエに関する情報提供】

- 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル[※]」、「みえジビエ登録制度[※]」(40事業者、101施設が登録)の制度内容や取組状況について、ホームページでの掲載内容の充実を図るとともに、食品関連事業者等に対し、展示会等のイベントで説明することで、情報提供を行いました。

【米穀に関する情報提供】

- 米穀取扱事業者が米トレーサビリティー法の内容を良く知り遵守するよう、米穀取扱事業者の巡回指導時（211回）や、関係団体が開催する講習会等（19回、延べ1,034人）において米トレーサビリティー法についての情報提供等を行いました。



（産地情報の掲示用ポスター）

課題

【食品衛生に関する情報提供】

- 食品関連事業者が、規格基準等の法令を遵守するとともに、食中毒等の危害発生の防止を図れるよう、食品衛生に関する的確な情報を提供する必要があります。
- 改正した「食品衛生の措置基準等に関する条例」について、引き続き、講習会等の機会を通じ周知を図る必要があります。また、国が平成30年度をめぐりに「食品衛生法」の一部を改正し、営業許可の必要な業種等におけるHACCPの全面義務化を検討していることから、情報提供が必要です。

【食品表示に関する情報提供】

- 食品関連事業者が法令を遵守し適正な食品表示を行うよう、「食品表示法」、景品表示法等関連法令について、必要な情報を適切に提供することが必要です。

【みえの安心食材に関する情報提供】

- 食品関連事業者等にみえの安心食材を認知してもらい、優先して選択してもらえるよう、引き続き、みえの安心食材に関する情報の内容の充実およびホームページや展示会等での周知を行っていく必要があります。

【みえジビエに関する情報提供】

- 登録事業者自らが、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」および「みえジビエ登録制度」に基づき、ジビエの衛生管理の徹底および高品質の維持に取り組むよう、制度の普及、拡大に向け、引き続き啓発していくことが必要です。

【米穀に関する情報提供】

- 米穀取扱事業者のコンプライアンス（法令遵守）が求められているなか、米トレーサビリティー法等関係法令の情報をわかりやすく提供することが必要です。

今後の対応

【食品衛生に関する情報提供】

- 講習会や監視等の際に、テキスト、リーフレット等を活用して、食品衛生や条例改正、HACCPの義務化等必要な情報について速やかに提供を行います。

【食品表示に関する情報提供】

- 「食品表示法」について、食品衛生指導員による巡回指導時に周知を行います。また、監視指導時や食品表示講習会等の機会を捉え「食品表示法」、景品表示法についてリーフレット、パンフレット等を使った適切な情報提供を行います。

【みえの安心食材に関する情報提供】

- 引き続き、生産者へ制度を周知し、認定された生産物等が増加するよう促すとともに、ホームページやリーフレット等での周知や、食品関連事業者等に向けた展示会等のイベントでの情報提供を行います。

【みえジビエに関する情報提供】

- 『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」の推進や、「みえジビエ登録制度」の普及、啓発を進めるため、ホームページやリーフレット等での掲載内容を見直すなど、より充実した情報提供を行います。

【米穀に関する情報提供】

- 米トレーサビリティ法の周知徹底のため、米穀取扱事業者への巡回指導を実施する他、食品関係事業者団体と連携して、関係事業者へ情報提供します。

施策③ 食品関連事業者団体への取組支援

施策の実施状況

- 食品衛生指導員を養成するため、新規養成講習会の開催（5回）を支援し、新たに68名が養成されました。また、食品衛生指導員が施設指導の際に適正な表示制度の周知を行うことができるように、表示講習会を実施（14回）しました。これらの食品衛生指導員と連携して、より多くの食品関連事業者に対して、食品表示制度、衛生管理等の指導および食品衛生の普及等を行いました。
- 食品関連事業者自らが行う、衛生管理や食品表示等の自主点検を普及させるため、食品関連事業者団体と連携し、自主点検票の配布等を行い、取組を支援しました。その結果、自主点検の実施件数は前年度より8,294件（累計11,420件）増えました。
- 食品関連事業者団体に対し、景品表示法のパンフレットを提供し、団体会員への啓発を支援しました。また、食品関連事業者団体が主催する研修会に講師を派遣し、景品表示法に関する食品表示について情報提供しました。

課題

- 「食品表示法」に規定されている表示項目の一部には適用まで猶予期間があることから、その期間中に適正表示が行われるよう食品関連事業者団体等と連携し、制度の周知に取り組むとともに、食品関連事業者が行う自主点検を促進する必要があります。また、「食品衛生法」、米トレーサビリティ法、景品表示法等関係法令の周知、啓発等についても、引き続き連携して行うことが必要です。

今後の対応

- 食品関連事業者団体等と連携し、食品営業施設が実施する衛生管理、「食品表示法」や米トレーサビリティ法、景品表示法の制度等の周知等を行うとともに、食品関連事業者自らが行う衛生管理や食品表示等の自主点検の取組が促進されるよう、食品関連事業者団体等の講習会等の取組を支援します。

施策④ コンプライアンス意識の向上に対する支援

施策の実施状況

- 食品衛生講習等の機会を通じて関係法令の説明を行うことにより、食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上を図りました。
- 食品関連事業者団体が行う団体会員への景品表示法遵守の取組を支援するため、団体に景品表示法のパンフレットを提供しました。また、食品関連事業者団体が主催する研修会に講師を派遣し、景品表示法に関する食品表示について情報提供しました。
- 食品関連事業者のコンプライアンス意識を高めるため、健康福祉部、環境生活部、農林水産部が連携し、10月の「三重県食の安全・安心確保推進月間」において、米穀取扱事業者を含む食品関連事業者を対象に、コンプライアンス研修会を開催しました。（2回、145人参加）
- 米穀取扱事業者の米トレーサビリティ法の遵守およびコンプライアンス意識向上のため、立入検査（211回）（コンプライアンス研修会）の際に、コンプライアンスチェックリストを配布し、法遵守および意識向上のための啓発を行いました。



課題

- 食品関連事業者、米穀取扱事業者等が関係法令を理解し、法令を遵守していこうとする取組に対する支援が必要です。さらに、事業者が自主的に業務等改善を進めていこうとするコンプライアンス意識の醸成が必要です。

今後の対応

- 食品関連事業者団体と連携し、引き続き、食品衛生講習会時等に、コンプライアンスについての説明等を行います。
- 食品関連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について、講師派遣やパンフレット等の提供により支援します。
- 食品関連事業者およびその団体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。

施策⑤ 自主基準の設定及び公開の促進

施策の実施状況

【農畜産物】

- 「みえの安全・安心農業生産推進方針」に基づき、安全・安心な農作物を安定供給する産地の拡大を目指し、農業生産工程管理（以下、「GAP」という。）導入の支援、土づくり、肥料や農薬を適正で効率的に利用する環境に配慮した生産技術の研究開発、その普及推進などの取組を行いました。また、研修会（1回）を開催し、県民や生産者への理解促進を図りました。
- 公募により選定された三重県育成の水稻品種「三重23号」の生産者に対し、みえの安心食材の認定取得を推進しました。みえの安心食材の認定とともに、さらに独自の品質基準に適合したものだけがブランド米「結びの神」として販売されました。（67生産者）
- 消費者が安心して食べられる美味しい米を供給するため、「三重の米行動指針ライスプロミス6」（消費者との6つの約束）」に基づき、県内関連団体の米づくりに関する省力化や減農薬等の取組に対して補助事業等の活用により支援しました。
- 畜産農家の生産衛生管理を向上させる農場H.A.C.C.P.制度の概念を普及、啓発するための講習会（2回、53名参加）を開催しました。
- 畜産関連団体が開催する専門技術者研修会への参加等により、農場H.A.C.C.P.制度について指導能力をもつ技術者の育成を図りました。参加技術者を含むH.A.C.C.P.チームが、農場H.A.C.C.P.認証取得をめざすモデル農家の支援を行いました。その結果、養鶏では3農場、養豚では1農場が農場H.A.C.C.P.推進農場の指定を受けました。肉牛では2農場が農場H.A.C.C.P.認証を取得しました。
- その他の意欲的な畜産農家に対して、農場H.A.C.C.P.の概念を取り入れた生産衛生管理体制の導入を図るため、衛生検査、衛生管理プログラムの策定支援、従業員教育、指導等を行いました。



（ブランド米「結びの神」）

【林産物】

- 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」の周知を図ることで、捕獲者や解体処理事業者の品質・衛生管理技術の向上に向けた取組を促進しました。
また、掲載内容を充実したホームページを新たに作成することで、「みえジビエ」の制度内容や取組を紹介するとともに、ジビエを取り扱う飲食店や加工事業者等への周知を行いました。
- 消費者に安全で安心な特用林産物を供給するため、生産者に対して、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」に基づく適正な品質・衛生管理の普及を図りました。

【水産物】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、水産用医薬品の適正使用の指導や養殖生産者による使用管理状況の把握、魚病のまん延防止対策の指導などを実施し、生産者による自主衛生管理の取組を支援しました。

【卸売市場】

- 県内卸売市場の監視指導（延べ22か所）を実施した際に、卸売市場関係事業者を対象とした研修会の実施や、品質管理等に関する先進事例の情報を提供し、事業者による自主的な品質管理の高度化に向けた規範の策定を推進しました。5市場において卸売市場における品質管理高度化マニュアル等が策定済です。

課題

【農畜産物】

- 今後、第32回東京オリンピック競技大会、東京2020パラリンピック（以下、「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会」と言う。）への農産物の調達基準への対応や、消費者の食の安全・安心ニーズや輸出の拡大を見据えて、国が改定した「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン※」に則した県独自の認証制度（スタートアップGAP認証制度）の策定と併せ、国際水準GAP（グローバルGAP、JGAPアドバンス）の認証取得を推進・支援する指導者の育成が必要です。
- 米生産については安全でおいしいお米を提供し、消費者から信頼・支持される産地を目指して「三重の米行動指針ライスプロミス6」の取組を掲げており、この取組を引き続き推進するとともに、他の水田作物についても安全・安心や環境に配慮した取組の拡大を進める必要があります。
- 畜産物では、生産者も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重要です。農場HACCP等に意欲的な畜産農家を増やすため、研修会の開催や家畜保健衛生所等の指導を通じて、制度の普及、啓発および農場HACCP認証制度、日本版畜産GAP※等取得のための支援が必要です。

【林産物】

- より安全で安心な「みえジビエ」を提供するため、野生獣肉の解体処理事業者等が「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った獣肉の処理を行うよう、引き続き普及、啓発していく必要があります。
- 消費者に安全で安心な特用林産物を提供するため「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」に基づく適正な品質・衛生管理の普及啓発を行っていく必要があります。

【水産物】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、水産関連団体と連携して継続的に指導を行うことにより、養殖生産者の衛生管理に対する意識向上を図る必要があります。

【卸売市場】

- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくために、コールドチェーン化や高度な衛生管理のための施設整備を推進するとともに、卸売市場関係事業者への衛生管理の高度化に向けた一層の啓発が必要です。

今後の対応

【農畜産物】

- 情勢変化にも的確に対応しながら、国のガイドラインに則したスタートアップGAP認証制度の策定および第三者による審査体制を整備するとともに、生産者に対する国際水準GAPの認証取得を推進、支援する指導者を育成するための研修会等を実施します。
- GAPの実践、GAP認証の取得を目指す生産者・産地部会等を指導・支援する体制を整備し、その体制を中心として指導・支援に取り組みます。
- 三重県育成の水稻品種「三重23号」生産者のみえの安心食材認定取得を「三重の新たな米協創振興会議」を通じて推進します。
- 農場HACCPや日本版畜産GAP等の認証制度の導入を支援する人材を育成するため、専門技術者研修会等への派遣や講演会を開催します。
- 畜産農場からモデル農場を選定し、農場HACCPや日本版畜産GAP等の認証取得に向けた支援を行います。また、農場HACCP等の考え方を取り入れた生産衛生管理マニュアルや作業手順書の整備、衛生検査、従業員教育等の指導を行います。

【林産物】

- 「『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・衛生管理技術向上の取組を推進します。また、引き続き、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。
- 「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」により生産者への適正な品質管理を促進するとともに、各種展示会への出展や移動林業研究所等の活動を通して、安全・安心なきのこの生産、消費についてのPR活動を行います。

【水産物】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、漁協などの関係機関と連携し、養殖生産者による水産用医薬品の適正使用や疾病防止対策などの衛生管理への取組を支援します。

【卸売市場】

- 卸売市場関係事業者を対象とした研修会の実施や品質管理等に関する先進事例の情報を提供するとともに、品質管理の高度化に係る規範の策定に取り組みます。

施策⑥ 自主的な情報発信等に対する支援

施策の実施状況

【食品関連事業者への支援】

- カキによる健康被害を未然に防ぐため、事業者の自主的な衛生および品質管理の取組である「みえのカキ安心システム」の内容の充実と県民等への情報発信を支援しました。
- みえジビエ登録事業者が新たなネットワークを構築し、「みえジビエ」のブランド力向上や普及、販路拡大に向けた取組を進めるための「みえジビエ推進協議会」の設立に向けた支援を行い、8月に設立総会が行われました。



(カキを浄化する水槽)

【生産者への支援】

- 生産者に、自らの生産物等がみえの安心食材であることを主体的にPR等してもらうため、みえの安心食材の登録者やこれから取り組もうとする生産者を対象に研修会を開催（5地域）し、制度上の取組事項や農薬・肥料の使用上の注意事項、経営改善に向けた取組に関する情報提供を行いました。
- 消費者にみえの安心食材が、環境に配慮した生産方法で栽培履歴を管理して生産されていることや、それらの生産物等を原材料にして製造されている加工品であることを認知してもらうため、みえの安心食材に認定された生産物等が当たるプレゼントキャンペーンや量販店等での試食販売を行い、消費者へみえの安心食材をPRしました。



(プレゼントキャンペーンのPR)

課題

【食品関連事業者への支援】

- 消費者が食の安全を確認できるよう、また、事業者が主体的にカキの衛生および品質管理の徹底を行っていけるよう、引き続き「みえのカキ安心システム」の支援を行っていく必要があります。
- ジビエ登録事業者自らが、日々の営業活動のなかで、消費者や実需者に対して、「みえジビエ」の認知度向上やジビエ活用に向けた提案を行うなどのPR活動を、積極的に行っていく必要があります。

【生産者への支援】

- みえの安心食材に登録、認定されている生産者の中でも、ホームページなどで、自らが生産する農林産物がみえの安心食材であることを情報発信している事業者は多くなく、みえの安心食材のシールも、認定された生産物等全てに貼付されていないため、認定された生産者に、いかに積極的に自らの農林産物等に関する情報を発信してもらうかが課題です。

今後の対応

【食品関連事業者への支援】

- みえのカキ安心協議会と連携し、海域調査、カキを取り扱う営業施設における衛生管理の徹底、消費者に対するカキの正確な知識の普及、啓発等を行っていきます。
- 「みえジビエ」の消費者への認知度やブランド力の向上にむけ、登録事業者自らが継続してPR活動等を行うことができるよう、引き続き支援していきます。

【生産者への支援】

- みえの安心食材表示制度による登録、認定を引き続き行うとともに、認定を受けた生産者自らも主体となり、ホームページや生産物等を活用して制度のPRや普及を行っていただけるよう、プレゼントキャンペーンや店頭販売によるPRを行い、支援していきます。

施策⑦ 認証制度の推進

施策の実施状況

【食品関連事業者に対する取組】

- 食品製造・加工施設を対象に、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の導入を推進しました。その結果、新規取組開始施設は4施設増え、取組施設は176施設となりました。
- 食品関連事業者に向けて説明を行い、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った野生獣肉を提供する販売事業者等であることを証明する「みえジビエ登録制度」の普及拡大に努めた結果、新規登録が5事業者8施設増加しました。(平成29年3月末現在40事業者101施設)



(「みえジビエ」登録事業者看板)

【生産者に対する取組】

- みえの安心食材表示制度の取組数を増やすため、登録者やこれから取り組もうとする生産者を対象とした制度の取組状況や農業経営に役立つ研修会(5地域)を開催するとともに、認定された生産者の協力によるプレゼントキャンペーンとそのPRを県内量販店で実施(試食販売8回)しました。
また、県だけでなく認定された生産者自らが、制度内容や取組に関して消費者等に自らのホームページやイベントでの活動で情報提供できるよう、ポップやチラシ等を作成し生産者に提供することで、周知、推進を図りました。
その結果、登録件数は前年度より26件増加(平成29年3月末現在77品目、1,045件登録)しました。

課題

【食品関連事業者に対する取組】

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の新規取組施設を増やし、かつ取組を進めている施設に対してはさらに取組を継続させるため支援を行う必要があります。
- 獣肉の利活用をさらに促進し、消費者に「みえジビエ」を広く提供できるよう、「みえジビエ登録制度」の普及を図り、制度に取り組む食品関連事業者の拡大を目指す必要があります。

【生産者に対する取組】

- みえの安心食材表示制度は、生産者による自主的な活動を基本としています。生産者に制度を理解したうえで登録してもらうことが必要となるため、引き続き、制度に対する生産者への啓発が必要です。
- 今後、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会における食料の調達基準への対応や、消費者の食の安全・安心ニーズや輸出の拡大を見据えて、国が改定した「農

業生産工程（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に則した県独自の認証制度（スタートアップGAP認証制度）の策定が必要です。

- 東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会において、有機JAS制度*により認定された農産物は食材調達の際に推奨されることから、生産者に対する有機JAS認証の推進が必要です。

今後の対応

【食品関連事業者に対する取組】

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の取組施設が、円滑にこのシステムを運用していけるよう、引き続き支援を行います。
- みえジビエ登録事業者が増加し取組が拡大すると、消費者への認知度が高くなり、飲食事業者、食品加工事業者、消費者等の利活用意欲の向上にもつながるため、引き続き食品関連事業者等に対する制度周知を行い、「みえジビエ登録制度」の普及拡大を図ります。

【生産者に対する取組】

- みえの安心食材の提供による地産地消をさらに進めるため、量販店等でのPRイベントやプレゼントキャンペーンを実施し、消費者への認知度向上を図るとともに、新たに取り組もうとする生産者を対象とした説明会を開催するなど、認定品目数、登録・認定者数の増加を図ります。
- 国ガイドラインに則したスタートアップGAP認証制度の策定および第三者による審査体制を整備するとともに、生産者等に対してその制度の推進を図ります。
- 生産者への有機JAS制度を推進するため、認証取得に向けた研修会等を行います。

施策⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援

施策の実施状況

【食品関連事業者への支援】

- 「みえフードイノベーション※」の取組を進めた結果、産学官が参画する「みえフードイノベーション・ネットワーク」への参加事業者等は605社となりました。

新たな連携のもと、マッチング・展示交流会や食材を知る会などのイベントを実施し、新たな商品やサービスの創出を支援しました。



（「食材を知る会」の開催）

- 食品関連事業者の販路拡大のため、県内の食品関連事業者が県内の飲食業者や宿泊業者等に向けて食材を紹介する場として、「みえの食」マッチング・展示交流会を開催し、60社が出展しました。
- 大都市圏での販路拡大をめざす食品関連事業者を対象に、全国規模の展示商談会であるスーパーマーケット・トレードショー2017への出展を促すとともに、出展前には商品づくりや今後の販売戦略について専門家の指導を受ける個別相談会（2回）を行ったほか、展示会での営業方法等に関する事前セミナーを開催し、出展を新規販路に結びつけるための支援を行いました。スーパーマーケット・トレードショー2017には三重県内の10事業者が出展し、978件もの商談が行われました。

【生産者への支援】

- 地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及・拡大を図るため、これらに取り組む農業者団体等に対して、「環境保全型農業直接支払交付金事業」を通じた支援を行いました（18件、207ha）。

課題

【食品関連事業者への支援】

- 多様な事業者が「フードイノベーション・ネットワーク」に参画し、新たな連携による商品やサービスが創出されるよう、引き続き取組のPRを行っていく必要があります。
- 食品関連事業者が研修や展示会出展の経験を生かし、自ら販路開拓を進められるよう、支援を行う必要があります。

【生産者への支援】

- 地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及・拡大を図るため、引き続きこれらの取組に対する支援が必要です。
- 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会において、有機JAS制度により認定された農産物は食材調達の際に推奨されることから、生産者に対する有機JAS認証の推進が必要です。

今後の対応

【食品関連事業者への支援】

- 様々な機会を通じて「フードイノベーション・ネットワーク」への参画を促すとともに、マッチング・展示交流会や素材研修会等のイベントを開催することで、新たな連携や商品・サービスの創出に向けた支援を行います。
- 各食品関連事業者が行う商品戦略や企画能力の向上に向けた取組を支援していきます。また、官民が協働して、「みえの食」に関する情報を発信する場や商談の場を設けることにより、新たな販路や消費の拡大を図ります。

【生産者への支援】

- 地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及・拡大を図るため、これらに取り組む農業者団体等に対して、引き続き「環境保全型農業直接支払交付金事業」を通じた支援を行います。
- 有機農産物の生産を推進するため、有機JAS制度における認証取得に向けた研修会や新たな販路拡大に向けたニーズ調査等を実施します。

施策⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等

施策の実施状況

- 食品関連事業者の社会的責任や企業倫理などの意識向上に必要な情報、情報提供者の保護制度に関する情報、情報提供窓口について、食品関連事業者への研修会で周知したほか、ホームページやリーフレットを使い、情報等を提供しました。

課題

- 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。
- 提供された情報について、慎重かつ迅速に必要な調査等を行い、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。

今後の対応

- 食品関連事業者の危害情報申出に係る条例の趣旨について、研修会や巡回指導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整備を進めます。
- 内部通報等があった場合は、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。

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

- 【実施すべき施策】
- ①情報提供の推進
 - ②食の安全・安心に関する教育の推進
 - ③相談対応の充実

施策① 情報提供の推進

施策の実施状況

【健康被害防止に関する情報】

- 8月の食品衛生月間に、関係機関と連携し、県内各地の大規模小売店等において食中毒予防街頭啓発（30回）を実施しました。
- より多くの消費者や食品関連事業者が、食中毒予防の正しい知識や意識を持つよう、食品関連事業者団体、学校給食関係者等に情報を提供して、食中毒予防の啓発を行いました。また、ホームページを活用し、家庭でできる食中毒予防のポイント「買い物から後片付けまで」等の情報を提供しました。
- 食品関連事業者が条例に基づく食品等の自主回収に着手し、県へ報告を行った場合、県民の健康への悪影響を未然に防止するため、県のホームページで、その情報を速やかに県民に提供（23件）しました。



（食中毒予防の啓発活動）

【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」、景品表示法やその関係情報について、リーフレットやパンフレットを使い消費者へ情報提供しました。

【食の安全・安心に関する情報提供】

- 食の安全・安心に関する総合的な情報発信を行う県のホームページ「食の安全・安心ひろば」において、県の発信する食に関する新着情報を309件掲載する等（目標250件）、さまざまな情報をわかりやすく発信することに努めました。
- 県が実施した食品等の検査結果について、県のホームページ等で情報提供し、県民に食の安全確保が日々進められていることを伝えました。
- 食の安全・安心確保に関する情報や県の取組に関する情報の提供や、意見交換を行えるよう、食の安全・安心に関するテーマで出前トーク、食の安全・安心出張講座を実施しました。また、若い世代に食の安全・安心に興味、知識を持ってもらえるよう、小学生や大学生を対象に出前授業を実施しました（13回、延べ648人参加）。
- 将来、自身で食生活を考え、食に対する判断、選択を行うことになる学生等若い世代に食の安全・安心への興味や意識を持ってもらうため、それらに関心の高い大学生

と共同で、若い世代の興味を引く食に関する情報、情報提供の効果的な方法や媒体は何かを検討しました。

その結果、情報提供の内容や方法について意見交換ができ、見直すことができました。成果は、参加大学生の意見に基づいて選択したテーマや内容等を見やすいレイアウトでまとめた食に関する記事として、県内で配布されている食育*情報雑誌上に掲載しました。

- 県民が、正しい情報を生活の中に取り入れて活用できるよう、子育て情報誌、食育情報雑誌に暮らしに役立つ食の安全・安心に関するミニ情報等を掲載（10回）しました。
- 県の取組を広く知ってもらうため、5月の消費者月間でのイベントや、食品関連事業者団体が開催したイベント等にブース出展（12回）をしました。そこで、県のホームページ「食の安全・安心ひろば」を紹介するチラシやパンフレットの配布、県の取組についてのポスター掲示等を行いました。

【検査・監視指導に関する情報】

- 県の食の安全を確保するための取組を知ってもらうため、毎年策定している「三重県食品監視指導計画」および「三重県農畜水産物安全確保監視指導計画」をホームページ上で公表しました。また、それらの計画に基づき実施した食品等の検査、監視指導について、半期ごとに結果をまとめホームページにて公表しました。

➤県民への情報提供に関する取組



(ホームページ「食の安全・安心ひろば」)



(ポスター「三重県の食の安全・安心に対する取組」)



(児童への出張講座)

課題

【健康被害防止に関する情報】

- 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒が発生しているため、県民が健康被害を避けられるよう、継続して正しい情報を提供することが必要です。
- 全国では微生物による食中毒以外に、自然毒（毒キノコ、フグなど）による食中毒が発生していることから、正しい情報に基づき食に関する判断、選択ができるよう、より多くの県民に情報を提供できるようにしていくことが必要です。
- 食品に関する健康被害を防止するため、自主回収等の情報について、ホームページ

等で情報提供していくことが必要です。

【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」については、その内容が消費者に十分認知されるに至っていないことから、景品表示法に関する食品表示等とも合わせ、消費者が正しく食品を選択できるよう、引き続き、食品表示にかかる関係法令について情報提供していく必要があります。

【食の安全・安心に関する情報】

- 県民が正しい情報を幅広く収集し、それに基づいて食に関する判断、選択を行うことができるよう、ニーズを把握し、効果的な方法で情報や学習機会を提供することが必要です。
- ホームページ「食の安全・安心ひろば」等、食の安全・安心確保に関する取組について、県がどのような取組をしているかを県民に認知してもらうよう、引き続き努めることが必要です。

【検査・監視指導に関する情報】

- 県民の食の安全・安心に関する意識が高い中、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。

今後の対応

【健康被害防止に関する情報】

- 引き続き、迅速な食中毒警報の発令に努めるとともに、街頭啓発、ホームページ、パンフレット等を活用し、県民へ食中毒予防方法等の食品衛生に関する情報を提供します。また、自然毒による食中毒を防止するための情報発信を実施します。
- 食品に関する健康被害を防止するため、自主回収等の情報について広く提供します。

【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」、景品表示法やその関係情報について、引き続きホームページやパンフレット等で消費者に情報提供します。

【食の安全・安心に関する情報】

- 会議や行事等、多くの場で食の安全・安心確保に向けた県の取組や関連情報が認知されるよう、関係部署と連携し情報提供の場を広げます。
- 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。
- 出前トークおよび食の安全・安心出張講座の実施により、食の安全・安心確保に関する学習機会を提供します。
- 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、高等教育機関と連携し、効果的な情報提供を行います。

【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、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」において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

施策の実施状況

【地域食材の導入推進・児童生徒に対する食育】

- 食育の取組については、教育や保育等の場面において、地域の農林漁業の体験活動や学校給食への地場産物の導入等が進みつつあります。県では、第3次三重県食育推進計画^{*}において平成32年度までに「学校給食における地場産物を使用する割合」を38%にするという目標を設定し、県と教育委員会、生産者団体等が連携して学校給食への地場産物活用を進めました。
- 学校給食における地産地消の取組を推進するため、「みえ地物一番給食の日^{*}」の取組の充実を呼びかけるとともに、市町等担当者会議および市町訪問時等の機会を利用して意見交換を行うなど、学校給食への地域食材の導入拡大の働きかけを行いました。
- 学校給食への地域食材の導入を図るため、栄養教諭等や学校給食会、食品関連事業者等による「地場産品導入促進検討会」を設置し、地域食材の利用推進に向けた検討を行い、県産マアジを使用した学校給食用の加工商品（みえのまあじバーグ）を開発しました。
- 学校における食育の推進を図るため、学校の関係者対象の講習会（1回）を開催し、推進校（鈴鹿市の中学校1校）の実践発表を行い、県内全域への啓発を行いました。
さらに、各小中学校では、食に関する指導の全体計画を作成し、学校教育活動全体を通じて、各教科や特別活動等と関連づけた食育の取組を進めました。
- 子どもたち自身が自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成するため、地場産物を使った「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」を実施し、優秀作品（詳細はp47）を表彰するとともに、結果をホームページで紹介するなど、保護者や地域への啓発を行いました。
また、優秀作品を県庁食堂や三重県総合文化センター cotti 菜（こっちな）において期間限定で提供しました。



（県庁食堂での提供の様子）



（cotti 菜（県総合文化センター）での提供の様子）

【各ライフステージにおける食育】

- 適切な食習慣の定着を図る取組については、イベント等の機会を利用し、様々な主体と連携し、みえの食生活指針や食事バランスガイド、栄養成分表示等の活用を推進するための普及啓発を行いました。（65回、参加者約24,000人）

➤食事バランスを啓発するため実施した取組



(スーパーでの食育フェス)



(福祉フェスタでの啓発)



(県立図書館における
食生活改善月間啓発)

- 野菜フル350 とかるしお料理で糖尿病予防」をテーマに食フォーラム（講演、糖尿病クイズ、展示、減塩料理試食、野菜たっぷり健康料理コンクール「第3回ベジー1グランプリ」など）を開催しました。特にベジー1グランプリについては、参加者の投票により最優秀賞を決定したり、作品をホームページで紹介したりするなど、広く県民に啓発を行いました。（参加者 583 人）

➤野菜摂取推進のため開催した取組（食フォーラム）



(みその半量をトマトケチャップ
にした減塩とん汁の試食)



(大学生による糖尿病〇×クイズ)



(健康野菜たっぷり料理
コンクールの投票)

- 平成 25 年度から 3 年間取り組んだ「食塩エコ～社員食堂節塩モデル事業～」の成果をふまえ、他の事業所への取組を推進し、働く世代の生活習慣病予防の食習慣の定着を図りました。
- 給食利用者への食の環境整備として、巡回指導（254 施設）、助言を行うとともに、給食従事者を対象に集合研修（8 回、参加者 505 人）を行いました。



(野菜摂取推進マスコットキャラクター)
『フェアリーベジ』

- 「赤ちゃんからお年寄りまで みえの地物でみんなで食育！」をキャッチフレーズに掲げ、食に関わる多様な関係者との連携・協力を図りながら、地産地消運動と連動した効果的な食育の推進に取り組むため、「第3次三重県食育推進計画」を策定するとともに、啓発冊子「食育の手帖」を作成し、配布することで、策定した計画を広く県民に周知しました。



(啓発冊子「食育の手帖」)

課題

【地域食材の導入推進・児童生徒に対する食育】

- 子どもたちが地域の農林水産業に対する理解をさらに深めるとともに、食への感謝の気持ちを持つことができるよう、学校給食への地域食材の活用を高めていくことが必要です。
- 家庭におけるライフスタイルの多様化等に伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事、とりわけ朝食の欠食等、児童・生徒の食生活にさまざまな課題が見られるため、食生活の改善や食の安全・安心に関する知識等、幅広い視点による食育を学校や地域で進めて行くことが必要です。

【各ライフステージにおける食育】

- 食塩の摂取については、減少傾向ですが目標（「三重の健康づくり基本計画」に定めた、成人1日あたりの平均食塩摂取量8.0g）には達していません。野菜の摂取も目標（「三重の健康づくり基本計画」に定めた、成人1日あたりの平均野菜摂取量350g）には約100g不足しています（平成28年県民健康・栄養調査より）。特に女性は若い世代で摂取量が少ない傾向です。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。
- 食育に関する取組のより一層の周知を図るため、「第3次三重県食育推進計画」について、地産地消の取組などとあわせて、様々な機会を通じてPRしていく必要があります。

今後の対応

【地域食材の導入推進・児童生徒に対する食育】

- 学校給食用の新たな加工商品の開発を支援し、学校給食への地域食材の導入をさらに進めることで、児童・生徒に対する食育機会の創出につなげます。
- 学校給食における地場産物の活用を推進するため、県内の全市町を対象に地場産物の活用状況調査を実施します。
- 学校給食への地場産物の導入をさらに進めるため、引き続き「みえ地物一番給食の日」の取組を実施するとともに、市町教育委員会担当者会議等の様々な機会を通じて、活用率の高い給食献立の紹介等を行います。
- 「みえ地物一番給食の日」に取り組んだ給食献立をホームページで紹介し、保護者や地域への啓発を進めます。

- 子どもたち自身が自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成するため、地場産物を使った「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」を引き続き実施し、優秀作品を表彰するとともに、結果をホームページで紹介するなど、保護者や地域への啓発を行います。
- 学校における食育の一層の充実に向けて、学校の関係者対象の講習会を開催するとともに、市町や関係機関と連携し、食育担当者や栄養教諭等を中心とした指導体制の整備を図ります。

【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。
- 食育に関する情報提供に関しては、地産地消の取組である「『みえ地物一番の日』キャンペーン」等の活動を通じて企業等と連携して実施するとともに、ホームページでの情報発信や食関連イベント等での啓発冊子の配布などにより、「第3次三重県食育推進計画」の周知に努めます。

～「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」優秀作品～

小学生の部



<三重の地物一番朝ご飯☆夏バージョン☆>

- ・ごはん ・あおさのみそ汁
- ・エンサイのカラフルオープンオムレツ
- ・もずく新姫ソース
- ・カリットロツ納豆
- ・さわやかなっし〜☆

<めはりでパッ！と、

おはよう Sun* >

- ・たかなのパッとめはり
- ・ポリポリたくわん
- ・ねばってスープ
- ・Sun Sun ベジタブル
- ・グルグルヨーグルかん



<野菜たっぷり朝食>

- ・ごはん ・鮭のホイル焼き
- ・トマトとオクラのサッパリみそしる
- ・甘さとしょっぱさが美味しいかぼちゃとにんじんのきんぴら
- ・梅と大葉とたまご入り揚げのたまごやき



<夏も元気にいただきます！>

- ・ごはん ・みそ汁
- ・魚の焼き物 ・野菜の卵焼き
- ・ひじき煮 ・トマトのマリネ
- ・ズッキーニとなすの味噌チーズ焼き
- ・桃



<野菜たっぷり栄養バランス朝食>

- ・胚芽ごはん ・椿茶
- ・あおさと豆もやしの豚汁
- ・めかじきとモロヘイヤの春巻き
- ・花びらたけとめかぶのマリネ
- ・かぼちゃとゴーヤの花かつおあえ



中学生の部



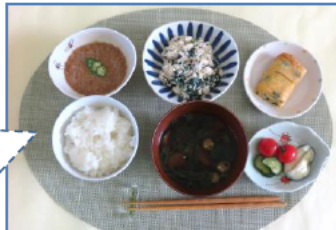
<夏野菜たっぷりパワー全開カラフル Breakfast>

- ・パンキンサラダサンド
- ・野菜たっぷりオムレツ
- ・夏野菜のトマトカップ焼き
- ・モロヘイヤとトマトの冷製スープ
- ・キウイヨーグルト
- ・梨とぶどうのスムージー

<夏野菜たっぷり！

栄養満点朝ご飯>

- ・ごはん ・漬け物
- ・夏野菜たっぷりみそ汁
- ・ほうれん草入り卵焼き
- ・白和え ・オクラ入り納豆



<夏バテ防止！栄養満点朝ご飯！>

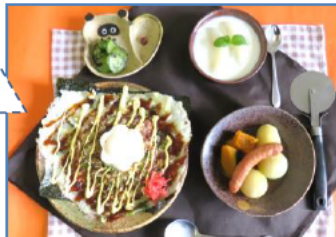
- ・梅干しとオクラの混ぜご飯
- ・みそ汁
- ・油揚げの納豆つつみ焼き
- ・人参ドレッシングサラダ



<野菜たっぷりパワー朝食で

Let's Go! >

- ・お餅 DE カ餅 お好み焼き SUN*
- ・美し三重ごろっと和風ポトフ
- ・きゅうりの浅漬け梅肉添え
- ・ヨーグルト
- ・～季節のフルーツコンポート～



<自然の恵み定食>

- ・Oh! 大にぎり
- ・清流汁
- ・モロヘイヤの夏びたし
- ・焼きみょうがのみそ和え
- ・大内山との出会いベリー



施策③ 相談対応の充実

施策の実施状況

- 県民からの食に関する関心や疑問などに適切に対応するため、一般的な食品に関する質問、不良食品に関すること、食品が原因であることを疑う健康被害等の申出等に対し、適宜助言を行うなど対応しました。
(※相談件数：食品安全課43回、保健所653回、農林水産（農政、農林）事務所27回)
- 消費生活相談に寄せられた食品表示に関する相談に助言等(38回)を行いました。また、県民からの食品表示に関する情報提供等に対しては、関係機関と連携して対応しました。

課題

- 引き続き、県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案や、食品衛生、食品表示、消費生活に関する相談および情報提供に、迅速かつ適切に対応することが必要です。

今後の対応

- 引き続き、食品衛生、食品表示、消費生活に関すること等の相談窓口を設置し、関係機関と連携を取りながら、県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案、食品に関する相談、食品表示に関する情報提供、相談等に迅速に対応します。

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

【実施すべき施策】

- ①人材の育成
- ②相互理解の増進
- ③関係者との連携等
- ④県民運動の展開

施策① 人材の育成

施策の実施状況

【食品関連事業者】

- 食品関連事業者、消費者やと畜場従事者等に対して、食品衛生や食品表示についての講習会（399回、14,507人）を実施しました。また、監視指導時に個別対応を行い、事業者の食品の衛生管理や食品表示に関する知識の向上を図りました。

【農薬取扱関係者】

- 農薬に関する関係法令や農薬の販売、使用などについて正しい知識を持つ三重県農薬管理指導士^{*}を育成するため、新規対象者の研修と認定試験を行い、49名を新規認定しました。（平成28年度末の認定者1,281名）

【学校給食関係者】

- 学校給食実施校管理職、市町教育委員会給食担当者、学校給食衛生管理者である栄養教諭等および県立学校の給食従事者等を対象とした衛生管理講習会（年3回、630人参加）を開催し、食中毒防止や異物混入防止などを含めた学校給食における衛生管理の徹底を図りました。
- アレルギーを原因とした事故の発生防止のため、教職員、市町教育委員会担当者を対象とした講習会（年3回、835人参加）を開催し、県教育委員会作成の「学校におけるアレルギー疾患対応の手引」に基づき、各学校で適切な対応がなされるよう周知および資質向上を図りました。

【魚食普及のための人材育成】

- 消費者に魚食普及を推進するため、魚の調理技術、販売方法、情報発信に精通した専門家を招いた講座や県内漁業生産現場の見学、水産バイヤーとの流通促進に係る意見交換会等からなる「三重県魚食リーダー養成講座総合コース」を実施し、全課程を修了した21名を三重県魚食リーダーに認定しました。魚食リーダーは累計で40人になりました。



（魚食リーダーの料理教室）

- スーパーマーケットと連携し、店舗の鮮魚コーナーにおいて、買い物客を対象とした、魚食リーダーによる簡単な魚調理技術を実演(11回)しました。その際、試食の提供(2,043人)や、魚をおいしく食べるための方法等が記載されたレシピを配布(2,997部)しました。
- 南伊勢おさかなフェスタや牡蠣サミット in 外宮奉納市等において、料理教室を開催しました。

課題

【食品関連事業者】

- 食品に対する安全・安心の確保が求められる食品関連事業者等に対し、食品衛生や表示に関する知識の向上、法令に関する理解の浸透を促進することが必要です。

【農薬取扱関係者】

- 農薬の販売者や使用者に対して農薬の適正な販売や使用を推進するために、正しい知識や情報を提供するとともに、農薬について一定以上の知識を持つ指導者の育成が必要です。

【学校給食関係者】

- 安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食関係者に対し、引き続き衛生管理や適切なアレルギー対応等の周知徹底および資質向上の取組が必要です。

【魚食普及のための人材育成】

- 消費者に魚食を普及するためには、魚食リーダー個々の資質向上や新たなリーダーの確保を図り、消費者に衛生的な魚の取り扱い、簡単な調理法、魚の美味しさや魚を食べることの重要性などの周知等、継続した活動が不可欠です。

今後の対応

【食品関連事業者】

- 引き続き、食品関連事業者団体と連携し、講習会等の開催等を通じて、食品関連事業者へ、関係法令等の知識の浸透を図ります。

【農薬取扱関係者】

- 農薬の販売者や使用者に対し、研修会やホームページ等での啓発を行うとともに、三重県農薬管理指導士の育成確保を図ります。

【学校給食関係者】

- 学校給食関係者に対し、対象者別に「学校給食の安全と充実に向けた講習会」を開催し、衛生管理、異物混入防止、アレルギー対応等について周知徹底するとともに、資質向上を図ります。
- 適切なアレルギー対応や緊急時対応の体制整備を推進します。

- 学校の管理下における食物アレルギーのヒヤリハット事例やアレルギー発症事例等について集約するとともに、各学校に事例と改善策等をフィードバックし、アレルギー事故防止の徹底に努めます。

【魚食普及のための人材育成】

- 日常的な家庭での魚食の普及のため、「魚食リーダー養成講座総合コース」を開催し、魚の機能性や衛生的な取り扱い等の知識や簡単調理方法の技術を有し、消費者に伝えることのできる人材を養成します。

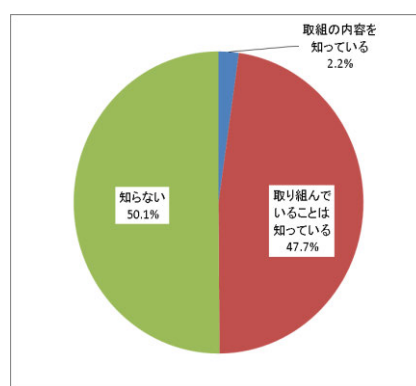
施策② 相互理解の増進

施策の実施状況

- 食の安全・安心の確保について、県民、食品関連事業者、県が意見交換を行い、相互理解を深めることを目的としたリスクコミュニケーション※（31回、1,444人）を開催しました。
- 食の安全・安心に関するテーマを設定し、出前トークや食の安全・安心出張講座（13回、648人）により食の安全・安心に関する情報や県の取組等について説明し、意見交換等を行うことによって、相互理解の推進を図りました。
- 県民の食の安全・安心に対する意識や県の取組の認知度等を把握するため、アンケート調査を実施し、結果を県のホームページに掲載、公表しました。



（「出前トーク」の様子）



（アンケート調査の項目例。「行政の取組についての認知度」）

課題

- 食の安全に対する意識が高まっていることから、県民、食品関連事業者、県担当者との食品衛生等に関する情報提供や意見交換を継続して行うことが必要です。
- アンケート調査によると、県民の食の安全・安心確保に関する行政の取組の認知度は5割弱です。引き続き県民と食品関連事業者、県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。

今後の対応

- 県民と食品関連事業者等が、食品衛生等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、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開催します。
- 出前トークおよび食の安全・安心出張講座や、アンケート調査の機会を活用し、県民意識の把握と県の取組への理解を図ります。

施策③ 関係者との連携等

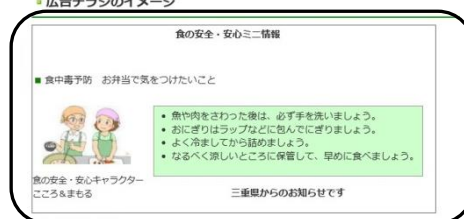
施策の実施状況

- 食品関連事業者団体と連携し、食品表示講習会を開催（14回）し関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動を通じて他の食品関連事業者への周知を図りました。
- 消費者が正しく食を選択する力を身につけられることを目的に、食品関連事業者団体に委託し、健康食品の表示の見方相談会を実施しました。（8回、468人参加）
- 食品関連事業者団体に景品表示法のパンフレットを提供し、連携して団体会員への啓発を行いました。
- 食の安全・安心に関する情報をより多くの消費者に知ってもらうよう、食品関連事業者、関係団体の協力（15協力店）のもと、「食の安全・安心ミニ情報」を自社および団体が発行する広報誌やチラシ等に掲載し、情報提供を行いました。

※食の安全・安心ミニ情報とは…三重県が提供する、消費者が普段の食生活の中で食の安全・安心を役立つ情報です。

現在ご登録いただいている協力店・協力団体

■ 広告チラシのイメージ



（「食の安全・安心ミニ情報」掲載例）

課題

- 「食品表示法」について、規定されている表示項目の一部には適用まで猶予期間があることから、その期間中に適正表示が行われるよう、食品関連事業者等の取組を支援する必要があります。
- 「食品表示法」が施行され、栄養成分表示の義務化とともに、新たな機能性表示食品制度が創設されて健康食品の選択肢が増えました。健康づくりのための食品表示について、消費者の正しい理解や活用が必要です。
- 事業者の景品表示法遵守のためには、引き続き、食品関連事業者団体と連携して啓発等を行っていくことが必要です。
- 食の安全・安心確保の取組を推進するためには、多様な主体との連携を拡大し、協働して施策を推進することが必要です。

今後の対応

- 食品関連事業者団体と連携し、「食品表示法」、景品表示法に基づく食品表示について、関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動を通じて他の食品関連事業者への周知を図り、法令遵守に向けた取組を支援します。
- 健康づくりのため、正しい食品の選択を行えるよう、関連団体と協力して健康食品に記載されている表示に関する相談会を開催します。
- 食品関連事業者、関係団体、教育機関など、さまざまな主体と連携し、食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動等を推進していきます。

施策④ 県民運動の展開

施策の実施状況

- 食の安全・安心確保に自発的に取り組むことに関する、県民の意欲の向上を促すため、「食の安全・安心の取組紹介」に登録申請のあった、消費者の団体・グループや食品関連事業者（43件）の取組内容を県のホームページ「食の安全・安心ひろば」において公開しました。
- 消費者月間におけるイベントや食品関連事業者団体が開催するイベント等に参加し（12回）、食の安全・安心に係るパネル展示や、啓発グッズを配布しました。同時に、食の安全・安心に関するクイズ等を実施し、イベントの参加者に楽しく食の安全・安心に関する意識を持ってもらえるよう、働きかけました。



（「消費者月間」におけるパネル展示）

課題

- 食の安全・安心の確保に関する意識の向上のためには、消費者の団体・グループや食品関連事業者の主体的な取組を県民に広く周知する等、活動支援を行うことが必要です。
- 食の安全・安心に関する県民の関心は高いため、その関心が実際の食の安全・安心確保の取組として地域等に根付くよう、関係団体、学校、市町など多様な主体と連携して、取り組んでいくことが必要です。

今後の対応

- 県民による食の安全・安心確保の取組が広がり、水準が高まるよう、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等の提供、活動内容の紹介を行うことにより活動の拡大を図ります。
- 食の安全・安心確保の取組が地域に深く浸透するよう、「第3次三重県食育推進計画」等との整合性を図りつつ、関係団体、学校、市町等と連携を図り、施策を推進します。

【資料編】用語解説

（か行）

「GAP（Good Agricultural Practice）」（農業生産工程管理）

農薬の使い方、土や水などの生産を取り巻く環境、それに農場の労働者の状況など、あらゆる工程を記録・点検・改善して、安全な農産物の生産につなげる取組のことです。

「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おそ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。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防止するとともに、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しています。

「健康増進法」

「健康増進法」（平成14年8月2日法律第103号）は、国民の健康増進の総合的な推進に関する基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養改善その他の国民の健康増進を図るための措置を講じて国民保健の向上を図ることを目的としています。

食品関係としては、乳児用、幼児用など特別の用途に適する旨を表示する特別用途表示、食品の栄養表示や熱量に関する表示に関する基準、健康保持増進の効果などについての虚偽又は誇大な広告等の禁止などについて規定されています。

平成27年4月の食品表示法の施行に伴い、食品の栄養表示や熱量に関する表示に関する基準は食品表示法に移管されました。

「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。

「コールドチェーン」

野菜や魚、食肉などの生鮮食料品などを冷蔵・冷凍など低温にして、出荷者から小売店などに輸送されるシステムのことで、低温流通体系ともいいます。鮮度や衛生面、栄養面など品質を保持するために必要なシステムで、特に、生鮮食料品の流通の拠点となる卸売市場において、低温化のチェーンを切らさないための施設整備が求められています。

「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て整備を行うことです。

（さ行）

「JAS法」

「農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律」（昭和 25 年 5 月 11 日法律第 175 号）の略称。飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっていました。

平成 27 年 4 月の食品表示法の施行に伴い「農林物資の規格化等に関する法律」に改正され、食品表示に関する規定は食品表示法に移管されました。

「GLP」

（Good Laboratory Practice）。試験検査の精度確保確認のための標準作業手順法です。

「飼養衛生管理基準」

家畜（牛、豚、鶏等）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き定められています。

「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」

県内に、一般社団法人三重県食品衛生協会から委嘱された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およ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により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、食品および添加物、器具および容器包装、表示および広告、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」

三重県食の安全・安心の確保に関する条例第 2 条第 1 項第 4 号で定義している食品等又は肥料、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、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者とその事業者により構成される団体です。

「食品の衛生管理指標」

食品衛生法に基づく「食品・添加物の規格基準」で定められた規格基準以外に、食品等事業者に対する衛生指導および助言、ならびに食品等事業者の自主衛生管理推進のための指標を設け、県内で製造、加工、流通する食品の衛生向上を図り、食の安全・安心を確保することとしています。

「食品表示法」

「食品表示法」(平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号)は、食品を摂取する際の安全性の確保および食品の選択の機会の確保に関して重要な役割を果たしている食品に関わる表示について、基準の策定その他必要な事項を定めることにより、その適正を確保し一般消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護および増進ならびに食品の生産、流通の円滑化、需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としています。

J.A.S.法^{*}、「食品衛生法」、「健康増進法^{*}」の食品表示に関わる規定を一元化した法律です。

「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。

「生産履歴の記帳」

生産現場において、栽培方法、資材の使用履歴など日々の工程を記録することをいいます。

「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、HACCP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。

「総合的病害虫・雑草管理（IPM）」

化学農薬だけに依存せず発生予察情報に基づき、耕種的防除、生物的防除、物理的防除を総合的に組み合わせた病害虫管理手法で、利用可能なすべての防除技術について経済性を考慮し、病害虫・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）

「適正施肥の手引き」

生産者の土づくりや施肥体系の転換、土壌診断等を活用した施肥低減などの取組を重点的に支援するため、たい肥等を利用した土づくりや適正施肥の基礎資料として作成したものです。

「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。そのうち、農産物検査を行う区域が一つの都道府県単位である検査機関を地域登録検査機関といいます。

「特定施設」

食品衛生法に定められた基準を満たす、大量かつ広域流通する食品を製造する大規模施設のことをいいます。

（な行）

「日本版畜産GAP」

日本の畜産における農業生産活動の持続性を確保するため、食品安全・家畜衛生・環境保全・労働安全・アニマルウェルフェアに関する法令等を遵守するために点検項目を定め、これらの実施・記録・点検・評価を繰り返しつつ生産工程の管理や改善を行う取組のことです。

「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」

農産物等の安全確保や品質向上、環境保全のために、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、点検および評価を行っていく持続的な改善活動が農業生産工程管理（GAP）ですが、国内には様々な農業生産工程管理（GAP）が存在し、生産者や実需者のニーズを踏まえた取組にも対応できていません。そのような、さまざまな実態を踏まえ、食品安全に加え、環境保全や労働安全のように幅広い分野を対象とする高度な取組内容を含む農業生産工程管理（GAP）の共通基盤として平成22年4月に野菜、米、麦について策定され、平成23年3月に他の作物および林産物を対象に追加するため改定されたものです。

「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。

平成28年度から、登録検査機関に対する事務手続や検査の権限が、国から都道府県へ移譲されました。

「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。

「農場HACCP推進農場」

公益社団法人中央畜産会が、農場HACCPの普及推進の観点から家畜の飼養衛生管理基準を満たし、かつ基本的なHACCP手法を理解し、農場HACCPに取り組んでいる意欲ある畜産農場について、一定の条件を満たす場合に、「農場HACCP推進農場」として指定するものです。

「農場HACCP認証」

農林水産省では畜産農場に危害要因分析・必須管理点(HACCP)の考え方を取り入れた飼養衛生管理を推進しており、平成21年8月には、『畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場HACCP認証基準）』を公表しました。

公益社団法人中央畜産会およびエス・エム・シー株式会社が、この基準に基づき審査を行った上で、認証しているもので、畜産農家が一定の条件を満たせば、農場HACCP認証農場として認証されます。

(は行)

「HACCP」

「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。

「BSE」

牛海綿状脳症（BSE）は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、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樞神経系の疾病です。

人の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病は、BSE感染牛由来のBSE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。

「病害虫発生予察情報」

病害虫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、発生状況の報告や注意喚起のために発表する情報です。病害虫の発生時期、程度等を予測して、被害の発生程度の大きさにより予報、注意報、警報が発表されます。また、県内初の病害虫の発生が確認された時などには、特殊報を発表しています。

「病害虫防除の手引き」

農林水産省の登録農薬の中から、毒物劇物に指定されているような毒性の高いものを極力排除し、県内各地域の資材展示ほでの評価、流通量等を総合的に判断し、県（病害虫防除所、農業研究所、農業改良普及センター、県庁等）が「三重県病害虫防除の手引き」として作成したもの。農業協同組合等が作成する「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」

食育基本法に基づき、県民の皆さんの心身の健康と豊かな人間形成を目的として、食に関する知識と食を選択する力を習得し、望ましい食生活の実践にむけて、三重県の取り組むべき方針を定めたものです。平成28年7月に第3次の計画が策定され、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。第3次計画においては、「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、家庭、学校、保育所、地域など、さまざまな場面において、食育に取り組みます。

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」

HACCP手法を取り入れ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」

農薬販売者やゴルフ場における農薬使用管理責任者及び造園業者など農薬による防除を行う方々を対象としています。農薬の販売・使用等に関する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」および「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、「顧客満足の実現をめざすISO9001品質マネジメントシステム」、および「健康危害防止をめざすHACCP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」

食に供する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」

提供する猪肉や鹿肉が「『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。

「みえ地物一番給食の日」

毎月第3日曜日の前後2週間を「みえ地物一番給食の日」とし、各学校における地場産物を活用した学校給食や食育の取組を進めています。

「みえ地物一番の日キャンペーン」

県民が三重県食材に触れ、親しむことで、その背景にある自然・文化・農林水産業の営みなどについて見つめ直す機会を増やそうと、食品小売業や製造者、農林漁業者等と協力して実施しているキャンペーンです。

「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年度に策定しました。

本方針は、生産者と消費者が共に支えあう関係構築、県民満足度の向上をめざすために、安全・安心な農業の拡大ならびに県民の理解を促すための基本となる方針として位置づけられるものです。

「みえのカキ安心システム」

みえのカキを消費者に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、③HACCP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。

6つの約束とは、①安心して食べられるおいしい米づくりに取り組みます②自然にやさしい米づくりに取り組みます③多様なニーズに即応できる米づくりに取り組みます④米づくりへの熱い思いを伝えます⑤誇るべき美しい三重の田園風景を守ります⑥消費者とともに食育に取り組みます、というものです。

「みえフードイノベーション」

三重県の「食の魅力」を生かすため、生産者・事業者・大学・行政などが連携し、県内の農林水産物を活用した新たな商品やサービスを開発する取組です。

（や行）

「有機JAS制度」

農薬や化学肥料等、化学物質に頼らないで生産された農産物や畜産物、これらを原料とした加工食品には、「有機JASマーク」が付けられています。JAS法に基づいた「有機JAS規格」に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果、認定された事業者には「有機JASマーク」の使用を認める制度です。

有機JASマークがない農産物等に「有機〇〇」や「オーガニック△△」などの名称を表示することは法律で禁止されています。

「用途限定米穀」

国や米穀安定供給確保支援機構が用途を限定して販売した米のことで、通常の主食用米以外の、加工用米、新規需要米、備蓄米、飼料米などがそれにあたります。

（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および意見を交換し、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。

食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書
(平成28年度版)

平成29年 月発行

三重県農林水産部農産物安全・流通課
〒514-8570 三重県津市広明町13番地
電話 059-224-3154 FAX 059-223-1120
ホームページ <http://www.pref.mie.lg.jp/shokua/hp/>