

令和2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
	令和2年度の主な取組方向	
	<b>基本的方向1</b> 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	
	施策① 生産資材 <sup>*</sup> 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	6
	施策④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導	7
	施策⑤ 食品等の試験・検査	9
	施策⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発	11
	<b>基本的方向2</b> 食品関連事業者等 <sup>*</sup> 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	
	施策① 県民への情報提供	12
	施策② 食品関連事業者等への情報提供	13
	施策③ 食品関連事業者団体への取組支援	15
	施策④ <u>コンプライアンス</u> <sup>*</sup> 意識の向上に対する支援	16
	施策⑤ 自主基準の設定及び公開の促進	16
	施策⑥ 自主的な情報発信等に対する支援	18
	施策⑦ 認証制度の推進	19
	施策⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援	21
	施策⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等	22
	<b>基本的方向3</b> 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	
	施策① 情報提供の推進	23
	施策② 食の安全・安心に関する教育の推進	25
	施策③ 相談対応の充実	26
	<b>基本的方向4</b> 多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開	
	施策① 人材の育成	27
	施策② 相互理解の増進	28
	施策③ 関係者との連携及び協働	29
	施策④ 県民運動の展開	30
	<b>【資料編】 用語解説</b>	31

# 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」という。）を制定しました。

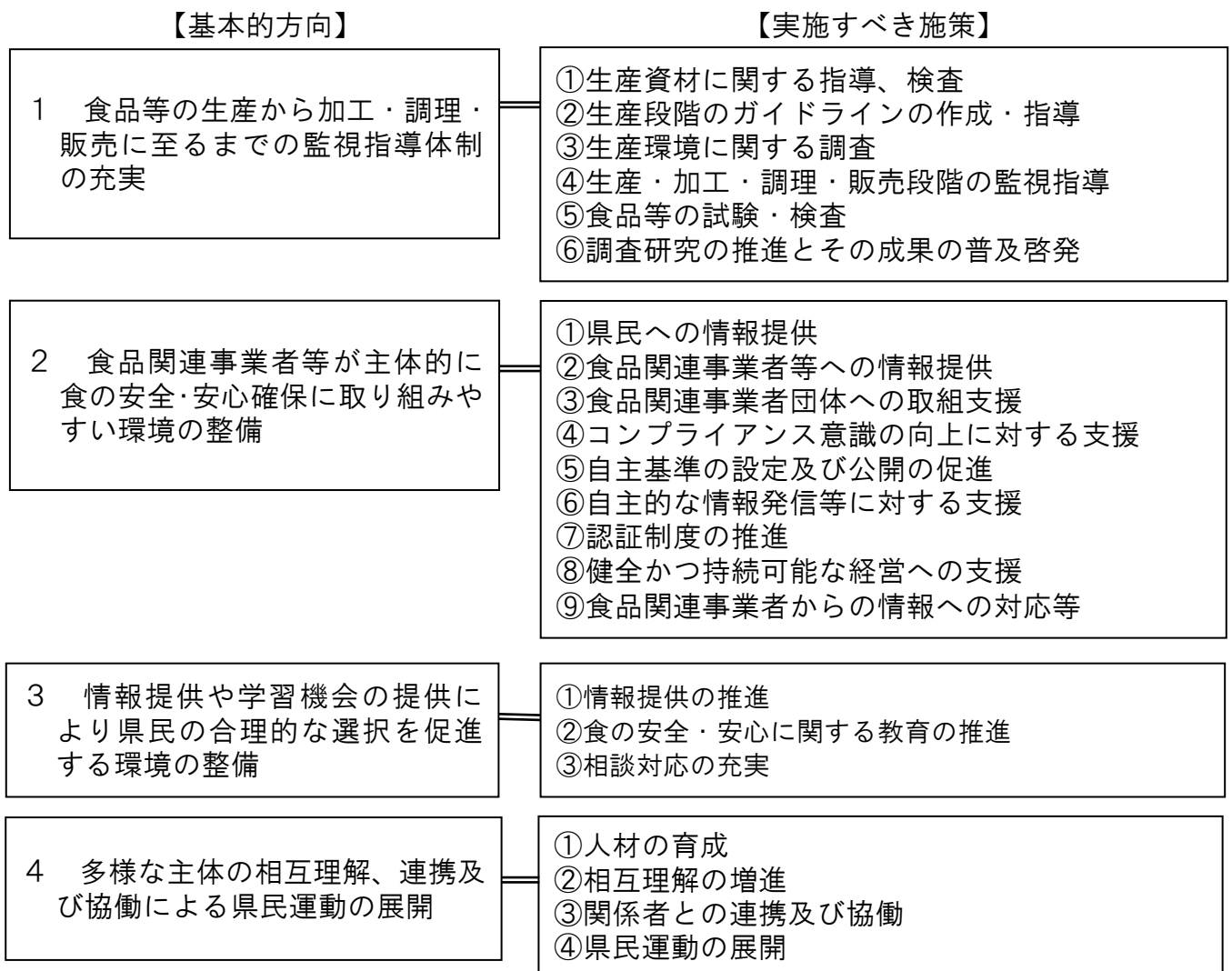
そして、条例に基づき、食の安全・安心確保に関する基本的方向と実施すべき施策を示した「三重県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」という。）を定めています。

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」という。）を策定しています。

## 2 計画の期間

・ 令和2年度

## 3 食の安全・安心確保施策の体系図

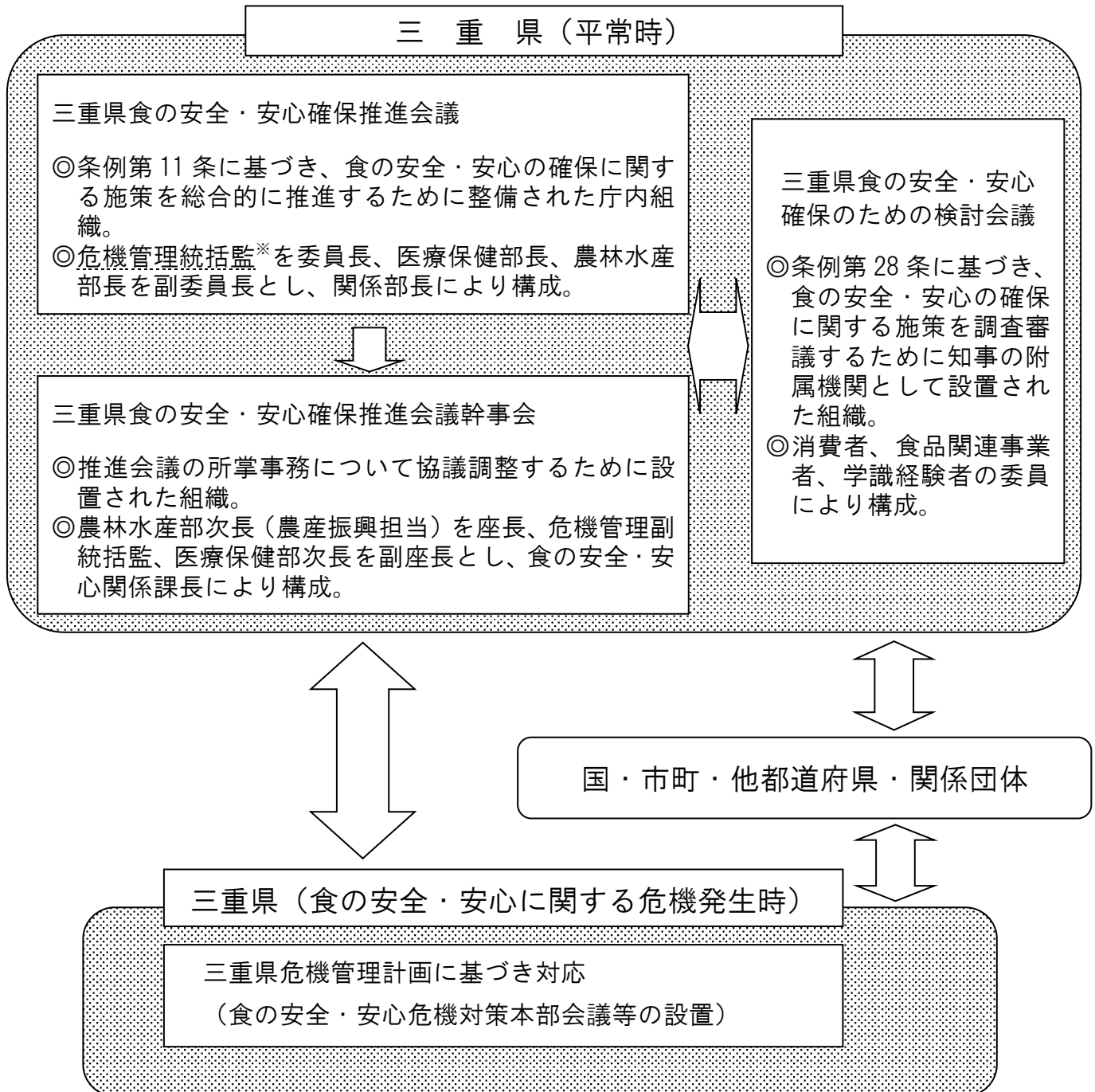


#### 4 食の安全・安心確保推進体制

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。

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。

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。



## 5 具体的な取組

### 令和2年度の主な取組方向

平成30年6月に改正された食品衛生法<sup>\*</sup>に基づき、「HACCP<sup>\*</sup>に沿った衛生管理」が制度化されたことから、食品等事業者<sup>\*</sup>により構成される団体（以下、「食品等事業者団体」という。）と連携して、説明会を開催するなど、食品等事業者が、円滑にHACCPに沿った衛生管理を導入することができるよう、食品等事業者への周知や導入に向けた支援を重点的に行います。

また、令和3年度に開催される三重とこわか国体・三重とこわか大会に向けて、関係者に安全な食品を提供できるよう、利用が見込まれる弁当調整施設や宿泊施設の監視指導を行います。

CSF<sup>\*</sup>・ASF<sup>\*</sup>など家畜伝染病については、感染防止対策を行う他、生産者等に対して発生事例を踏まえた対策の研修会等の開催とあわせて、飼養衛生管理基準<sup>\*</sup>に基づき、個々の農場ごとに、より具体的な指導を行います。また、風評被害を未然に防止するため、引き続き、県産豚肉の流通状況の監視や食品等事業者等に対する正確でわかりやすい情報の提供を行います。

「グローバルGAP<sup>\*</sup>」、「AS1AGAP<sup>\*</sup>」および「JGAP<sup>\*</sup>」（以下、「国際水準GAP<sup>\*</sup>」という。）ならびに水産エコラベル<sup>\*</sup>については、国内取引や海外輸出の拡大が有利に進められるよう、引き続き、認証取得を推進するとともに、消費者や食品等事業者に対する認知度向上を図るため、GAP食材フェア等を開催していきます。

#### 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<sup>\*</sup>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。

#### 施策① 生産資材に関する指導、検査

基本的方向 1

##### 施策の取組方向

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。

## 現状と課題

### 【農薬・肥料に関する監視指導】

- 農薬・肥料の適正な流通については、販売所等での帳簿の記帳漏れ等の不備が見受けられるので、継続した指導、啓発が必要です。
- 農薬の適正な使用については、生産者への適正利用の知識の習得と理解を深めるための継続した指導、啓発が必要です。

### 【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】

- 現状では違反事例は確認されていませんが、安全・安心な畜水産物を消費者に提供するため、動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物の販売業者および生産者に対し、これらの適正な流通、使用および管理に関する継続した監視指導が必要です。

## 取組内容

### 【農薬・肥料に関する監視指導】

- 引き続き、不備事項のあった販売所等を中心に、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、生産者が農薬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。

### 【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】

- 引き続き、家畜や養殖魚に与える動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物が適正に流通、使用および管理されるよう、販売業者および生産者に対する監視指導を行います。

## 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

### 施策の取組方向

病害虫防除の手引き\*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。

## 現状と課題

### 【農産物の生産に関する情報提供や指導】

- 生産現場での的確な病害虫防除を推進するため、病害虫の発生動向や農薬の使用方法などの変更に関する情報等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。

#### 【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

- 安全・安心な畜産物を消費者に安定して供給するため、生産者に対し、CSF・ASFや高病原性鳥インフルエンザ<sup>※</sup>、口蹄疫<sup>※</sup>等の家畜伝染病の発生予防やまん延防止のための継続した飼養衛生管理の指導等が必要です。特に飼養豚へのCSF・ASFの感染防止対策のためには、令和2年3月に改正された、飼養衛生管理基準（豚、いのしし）に基づいた、飼養衛生マニュアルの整備や野生動物の侵入防止柵の設置、畜舎への病原体持ち込み防止対策の徹底など、更なる防疫の徹底について、個々の生産者の状況に合わせた指導が必要です。

なお、CSFの感染防止対策として、引き続き、飼養豚に対する予防的ワクチン接種が必要です。

- 家畜伝染病の発生等に備え、家畜保健衛生所における設備等の整備や検査の精度管理が必要です。

#### 【養殖水産物に関する情報提供や指導】

- 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、水産関係団体と連携して、引き続き、養殖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。

### 取組内容

#### 【農産物の生産に関する情報提供や指導】

- 病害虫発生予察情報<sup>※</sup>を提供するとともに、農薬の使用方法などの変更に対応できる「三重県農薬情報システム<sup>※</sup>」の運営等を行います。
- 農薬使用者や農産物直売所責任者等に対して、農薬の使用方法などの変更情報の周知や農薬の適正使用等を推進するため、研修会等を開催します。
- 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。

#### 【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

- 引き続き、県内で飼養されている家畜の健康状態を確認するとともに、生産者に対して「家畜伝染病予防法」に基づく飼養衛生管理基準の遵守・徹底の指導を実施します。

特に飼養豚へのCSF・ASFの感染防止対策のためには、令和2年3月に改正された、飼養衛生管理基準（豚、いのしし）に基づいた飼養衛生マニュアルの整備や野生動物の侵入防止柵の設置、畜舎への病原体持ち込み防止対策の徹底など、更なる防疫の徹底について、関係市町と連携し、個々の生産者の状況に合わせた適正な指導を行うほか、国等と協議をしながら、必要な対策を進めていきます。

さらに、CSFの感染防止対策として、引き続き、飼養豚に対する予防的ワクチン接種の取組を進めます。

- 家畜保健衛生所における設備等の整備や検査の精度管理を図り、危機管理体制を維持します。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

- 引き続き、安全で安心な養殖魚を安定的に供給するため、水産関係団体と連携して、養殖魚の魚病診断、養殖生産工程管理手法<sup>※</sup>を参考とした養殖業者に対する現地指導等により、衛生管理体制の強化を図ります。

(参考) みえ県民カビジョン・第三次行動計画における目標値等

目標項目	現状値 (令和元年度)	令和5年度 の目標値	目標項目の説明
特定家畜伝染病 <sup>※</sup> 発生防止率	81.9%	100%	発生農場での全頭(羽)殺処分が 必要な家畜伝染病の発生および 感染拡大を防止した割合

◎施策 145 食の安全・安心の確保

**施策③ 生産環境に関する調査**

基本的方向 1

**施策の取組方向**

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。

**現状と課題**

- 「食品衛生法」等において、新たな残留基準や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。

**取組内容**

- 国における有害物質の対応方針の動向を注視し、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。



### 施策の取組方向

国等と連携して、「食品衛生法」、「食品表示法<sup>※</sup>」、「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<sup>※</sup>」という。）、「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<sup>※</sup>」という。）、「農産物検査法<sup>※</sup>」および「不当景品類及び不当表示防止法」（以下「景品表示法<sup>※</sup>」という。）等による効果的な監視指導を実施するとともに、食品表示制度の普及啓発を積極的に行います。

### 現状と課題

#### 【施設の衛生に関する監視指導】

- 消費者の食の安全・安心への関心が高まる中、食品の製造・加工から流通に至る過程において、衛生管理の監視指導に取り組んでいます。県内に流通する食品の安全を確保するため、食品等事業者への監視指導を適切に実施することが必要です。  
また、食品等事業者が行うHACCPに沿った衛生管理について、適切に行っていることを確認する必要があります。

#### 【食品表示等に関する監視指導】

- 食品表示の適正化に向けた監視指導に取り組んでいます。「食品表示法」が令和2年4月から全面施行となるため、法に基づく適正な表示がなされるよう、引き続き重点的に監視指導を行う必要があります。
- 食品表示基準の一部改正により、新たな原料原産地表示制度が平成29年9月から施行されたため、猶予期間である令和4年3月末までに新制度に基づく適正な表示の切り替えが行われるよう、食品等事業者への周知等の充実が必要です。
- 食品等事業者が不適正表示を行わないよう、景品表示法に基づいた食品表示についての監視指導や啓発の他、CSFなどの風評被害の未然防止のため、県産豚肉等の流通状況の監視が必要です。

#### 【卸売市場に関する監視指導】

- 卸売市場は、出荷者と消費者を結ぶ流通拠点として、安全・安心な生鮮食料品を安定的に供給する重要な役割を担っていることから、卸売市場における衛生管理の取組が、ソフト・ハードの両面から重要となってきています。また、改正食品衛生法施行に伴うHACCPに沿った衛生管理の制度化への対応が必要です。
- 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、コールドチェーン<sup>※</sup>化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。
- 有毒な魚介類が市場を通じて販売されることがないように、卸売市場の水産関係事業者等に対して、有毒魚に関する知識の習得を図る必要があります。

#### 【米穀に関する監視指導】

- 用途限定米穀<sup>※</sup>の生産は縮小傾向にあるものの、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の強化に向けた取組が必要です。

#### 取組内容

##### 【施設の衛生に関する監視指導】

- 腸管出血性大腸菌や、カンピロバクターによる食中毒の発生を防止するため、食肉および食鳥肉の取扱施設を重点的に監視指導します。
- ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店、集団給食施設、食品製造業等を重点的に監視指導します。
- 観光客や来県者の増加が見込まれる観光地等での食中毒発生の予防対策を重点項目として、監視指導を行います。
- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度<sup>※</sup>」に基づき認定を受けた施設や、総合衛生管理製造過程承認施設等に対し、HACCPに沿った適切な衛生管理が行われていることを確認します。

##### 【食品表示等に関する監視指導】

- 食品表示の適正化に向け、引き続き「食品表示法」および「三重県食品監視指導計画」に基づき監視指導を行います。また、食品等事業者団体と連携し食品衛生指導員<sup>※</sup>の協力のもと、食品表示を行う事業者に対して、「食品表示法」に基づく適切な表示がなされるよう周知徹底をはかります。
- 引き続き、景品表示法に関連する食品表示についての監視指導や啓発を行う他、県産豚肉等の流通状況の監視を行います。

##### 【卸売市場に関する監視指導】

- 引き続き、卸売市場に対する監視指導を効率的に実施するとともに、卸売市場においてHACCPに沿った衛生管理の取組を促進します。
- 有毒な魚介類が市場を通じて販売されることがないように、卸売市場の水産関係事業者等に対して有毒魚に関する知識の普及・啓発に努めます。

##### 【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<sup>※</sup>に対して国と連携し監視指導を行います。

(参考) みえ県民カビジョン・第三次行動計画における目標値等

目標項目	現状値	令和5年度の目標値	目標項目の説明
H A C C P に沿った衛生管理を適切に運用してる施設の割合	—	100%	H A C C P に沿った衛生管理が適切に運用されていることを監視等により確認した施設（不適切であったが指導等により改善したものを含む）の割合
食品表示を適切に行っている食品関連事業者の割合	100% (30年度)	100%	食品表示が適切に行われていることを監視等により確認した食品関連事業者（不適切であったが指導等により改善したものを含む）の割合

◎施策 145 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

### 施策の取組方向

県内で流通する農林水産物および加工食品等の食品について、微生物、残留農薬、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。

### 現状と課題

#### 【食品の収去検査<sup>※</sup>等】

- 食品の安全性を確保するため、計画的に収去検査を実施し、微生物、残留農薬、食品添加物等の規格基準等への適合を確認する必要があります。また、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、と畜検査および食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等を実施する必要があります。

#### 【水産物に関する検査】

- 水産物の安全確保を図るため、養殖魚における水産用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。

**【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。

**取組内容**

**【食品の収去検査等】**

- これまでの収去検査結果や県民の関心等を総合的に判断し、収去検査を計画的に行うとともに、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。

**【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D.N.A検査<sup>※</sup>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、養殖魚における水産用医薬品等の残留検査や、貝毒検査を定期的を実施します。

（参考）三重県食品監視指導計画における目標値

食品等の試験検査	令和2年度目標値
	1,500件

### 施策の取組方向

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。

### 現状と課題

- 食の安全・安心や環境問題等への消費者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。
- 農産物を生産する際に、農薬だけに頼らず、様々な防除手段を講じる「総合的病害虫・雑草管理（IPM）<sup>※</sup>」の導入を促進するため、生産者の具体的な実践内容を示した「IPM実践指標」をホームページで公表しています。この「IPM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。

### 取組内容

- 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、「IPM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る「病害虫による生産性低下を回避する技術開発」や「農薬代替技術を組み込んだ総合的病害虫・雑草管理（IPM）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

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（以下「食品関連事業者団体」という。）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

#### 施策の取組方向

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。

#### 現状と課題

- 食品衛生法の改正により原則として、全ての食品等事業者は、H A C C Pに沿った衛生管理に取り組む必要があります。「三重県食品の自主衛生管理認定制度」、「みえのカキ安心システム※」等に取り組む食品等事業者を含めた全ての食品等事業者は、改正食品衛生法に基づきH A C C Pに沿った衛生管理を行う必要があります。
- 食品の自主回収に関する情報を提供することは、消費者の健康被害の未然防止につながるだけでなく、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ことが必要です。
- 県民のG A P認知度調査（e-モニターアンケート調査）を行ったところ、知っているとの回答は7.4%で、まだまだ低い状況でした。G A Pの普及・定着に向けて、県民のさらなる理解の促進が必要です。
- 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度※（以下、「みえの安心食材表示制度」という。）」に対する消費者の認知度向上が課題です。認知度を高めるため、生産者等と連携して制度のP Rに取り組む必要があります。

#### 取組内容

- 全ての食品等事業者がH A C C Pに沿った衛生管理等に対応できるよう、改正食品衛生法を周知するほか、説明会の開催や食品等事業者団体と連携した相談対応等必要な支援を行います。
- 特定事業者※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。
- 県民のG A P等に関する認知度を高めるため、県内のレストランやスーパー等と連携したG A P食材フェア等を開催します。
- みえの安心食材表示制度の認知度向上を図り、消費者にみえの安心食材表示制度により認定された生産物等（以下、「みえの安心食材」という。）を意識して購入してもらえ環境を作るため、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に取り組めます。

### 施策の取組方向

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。

### 現状と課題

#### 【食品衛生に関する情報提供】

- 食品等事業者が、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。
- 改正食品衛生法に基づきHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、食品等事業者が円滑に導入できるよう引き続き説明会等を開催する必要があります。

#### 【食品表示等に関する情報提供】

- 「食品表示法」に基づく適正表示に加え、食品表示基準の一部改正による新たな加工食品の原料原産地表示制度への対応等も必要です。これらを含めて食品等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」、景品表示法等の関係法令について、必要な情報を適切に提供することが必要です。また、精肉を取り扱う食品等事業者や教育関係者等に対して、CSFなどに関する正しい情報の提供が必要です。

#### 【GAPに関する情報提供】

- GAP等の普及・定着に向けて、食品等事業者に対するさらなる理解促進が必要です。

#### 【みえジビエに関する情報提供】

- 登録事業者自らが、みえジビエの品質および衛生管理のさらなる向上につなげられるよう、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル\*」および「みえジビエフードシステム登録制度\*」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。

#### 【みえの安心食材に関する情報提供】

- みえの安心食材に対する量販店の理解は進んでおり、取扱い店舗も増えてきていますが、飲食店での活用は少ない状況です。食品等事業者がみえの安心食材を選択できるよう、引き続き、ホームページによる生産者情報の発信や県内量販店等への情報提供に取り組むとともに、飲食店に対する働きかけを強化する必要があります。

#### 【米穀に関する情報提供】

- 米穀および米穀を原材料とする一部の加工品については、米トレーサビリティ法に基づいた取引記録の作成、保存および産地情報の伝達等を行う事が求められています。このため、米穀取扱事業者が当該法令を遵守するよう、必要な情報を適切に提供することが必要です。

## **取組内容**

### **【食品衛生に関する情報提供】**

- 引き続き、食品等事業者が、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を防止を図れるよう、食品衛生に関する情報を提供します。
- 食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を導入できるよう食品製造の営業者を対象としたHACCPに沿った衛生管理の制度化に関する説明会を開催します。

### **【食品表示等に関する情報提供】**

- ホームページやパンフレット等による周知および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」、景品表示法に関する食品表示について、随時、情報を提供します。また、精肉を取り扱う食品等事業者や教育関係者等に対して、CSFなどに関する正しい情報を提供します。

### **【GAPに関する情報提供】**

- 食品等事業者のGAP等に対する認知度を高めるため、引き続きレストランやスーパー等と連携したGAP食材フェア等を開催します。

### **【みえジビエに関する情報提供】**

- 「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」および「みえジビエフードシステム登録制度」の普及、啓発を進めるため、ホームページへの掲載や、関係事業者への説明会の開催等により、より充実した情報提供を行います。

### **【みえの安心食材に関する情報提供】**

- みえの安心食材の認知度向上を図るため、引き続き、ホームページ等により情報を提供するとともに、飲食店等に対する働きかけを強化します。

### **【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、食品関連事業者団体と連携して、米穀取扱事業者に情報提供します。



### 施策の取組方向

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。

### 現状と課題

- 食の安全・安心確保の取組をより効率的かつ効果的に事業者に浸透させるためには、行政だけではなく、食品関連事業者団体にもその取組において積極的な役割を果たしてもらう必要があるため、支援等が必要です。
- 食品衛生および食品表示等の適正化の徹底に向け、食品関連事業者団体と連携し、引き続き、「食品衛生法」、「食品表示法」等関係法令の周知、啓発等に取り組むとともに、食品等事業者が行う自主的な取組を促進する必要があります。
- 食のグローバル化が進展する中、国内外の販路を維持・拡大していくためには、食の安全確保は切り離せない課題となっています。こうした状況に対応するため、県内食品等事業者の衛生管理の徹底を図るとともに、事業所におけるHACCP等の導入を支援する必要があります。
- 県内で国際水準GAPの認証を取得した生産者は着実に増加してきています。国際水準GAPの認証の取得および継続は、安全・安心な農産物の提供や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJAグループや市町等と連携して、生産者へ指導・支援していく必要があります。
- 米生産については、県内の米関連団体が、安全でおいしいお米を提供し、消費者から信頼・支持される産地をめざして「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。

### 取組内容

- 食品等事業者団体が自主的に行う営業許可施設の衛生巡回指導や各種研修会の開催等の活動を支援します。
- 食品等事業者団体と連携し、食品営業施設が実施する衛生管理および「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、食品等事業者自らが行う衛生管理や食品表示等の自主的な取組が促進されるよう、食品等事業者団体の講習会等の取組を支援します。
- 「みえの食」の安全性および信頼性を確保し、国内外における安定した販路を確保するため、衛生管理の基本概念である食品衛生7SやISO22000、HACCP等に関する研修を「みえ食の“人財”育成プラットフォーム（令和2年3月三重県食品産業振興会と合併）」と連携して実施するとともに、輸出先国のニーズに対応した施設整備を支援します。
- JA・県・市町等で構成する「地域GAP推進チーム」を核に、認証取得した生産者や認証取得を目指す生産者等に対して、取組状況に応じたきめ細かな指導支援を行います。

- 県内の米関連団体が、掲げる「三重の米行動指針ライスプロミス6」に基づき、当該団体の米づくりを支援します。

## 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

### 施策の取組方向

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。

### 現状と課題

- 食品関連事業者のコンプライアンス意識向上のため、事業者が関係法令を理解し、法令を遵守していこうとする自主的な取組に対する支援が必要です。

### 取組内容

- 食品等事業者団体と連携し、引き続き、食品衛生講習会等において、コンプライアンスについての説明等を行います。また、食品関連事業者団体が実施する景品表示法の遵守に向けた取組については、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、研修会を開催します。

## 施策⑤ 自主基準の設定及び公開の促進

基本的方向 2

### 施策の取組方向

食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な管理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。

### 現状と課題

#### 【農畜産物】

- 県内で国際水準GAPの認証を取得した生産者は着実に増加してきています。国際水準GAP認証の取得および継続は、安全・安心な農産物の提供や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJAグループや市町等と連携して、生産者へ指導・支援していく必要があります。
- 農場HACCP※やJGAP家畜・畜産物※等を新たに導入する生産者を増やすため、講演会の開催等により普及、啓発を実施していく必要があります。

- 農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の認証取得を目指す生産者を支援するため、地域推進チームと地域の関係団体等とのさらなる連携が必要です。また、早期認証取得を推進するため、畜種ごとのロールモデルの作成が必要です。

#### 【水産物】

- 国連サミットで採択されたSDGsの目標や、昨年度改正された漁業法にうたわれるなど、昨今、適切な管理による水産資源の持続可能な利用が求められており、持続可能性を担保する水産エコラベル認証について、さらなる取得促進に取り組む必要があります。

#### 【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、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」に沿った獣肉の処理および「みえジビエフードシステム登録制度」への登録を行うよう、引き続き普及、啓発していくことが必要です。
- 消費者に安全で安心なきのこを提供するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル<sup>\*</sup>」に基づく適正な品質・衛生管理をより一層普及、啓発していくことが必要です。

#### 【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、HACCPに沿った衛生管理の向上のため、卸売市場の関係事業者への一層の啓発が必要です。

### 取組内容

#### 【農畜産物】

- JA・県・市町等で構成する「地域GAP推進チーム」を核に、認証取得した生産者や認証取得を目指す生産者等に対して、取組状況に応じたきめ細かな指導支援を行います。
- 引き続き、講習会等の開催により畜産農場における農場HACCPやJGAP家畜・畜産物等の導入を推進します。

#### 【水産物】

- 県産水産物の持続可能性を担保する水産エコラベル認証の取得を促進するため、認証制度の普及・啓発を図り、認証取得に向けた事業者の意識を醸成します。

#### 【林産物】

- 「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」の普及を図り、捕獲者や解体処理事業者等の衛生・品質管理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、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す。

- 「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」により、きのこ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出前トーク等の活動を通して、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。

#### 【卸売市場】

- 卸売市場関係事業者を対象としたHACCPに沿った衛生管理に関する研修会の実施を通じて、衛生管理に関する先進事例の情報を提供するなど、衛生管理の取組を促進します。

### 施策⑥ 自主的な情報発信等に対する支援

基本的方向 2

#### 施策の取組方向

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等の自主的な情報提供を支援します。

#### 現状と課題

- みえ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みえ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。
- 生産者が、みえの安心食材表示制度の活用により、主体的に情報発信に取り組めるよう、引き続き、制度への参画を促進するとともに、みえの安心食材の生産者に対し、PR機会を提供していく必要があります。

#### 取組内容

- みえジビエの消費者への認知度やブランド力の向上に向け、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。
- みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、引き続き、県内各地域で研修会を開催するとともに、みえの安心食材の生産者自らが主体となり、ホームページの活用や生産物へのマーク表示等により情報発信を行えるよう、引き続きPR活動を支援していきます。

施策の取組方向

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。

現状と課題

【HACCP推進に対する取組】

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」について、HACCPに沿った衛生管理の制度化及び国のHACCP承認制度の廃止に伴い、見直しを図り、認定に向けた取り組みについて段階的に期限を設け、制度への新規の参加受付は、令和元年6月までとし、認定の期限を令和2年度としました。

【農畜産物】

- 県内で国際水準GAPの認証を取得した生産者は着実に増加してきています。国際水準GAP認証の取得および継続は、安全・安心な農産物の提供や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJAグループや市町等と連携して、生産者へ指導・支援していく必要があります。
- 農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の認証取得を目指す生産者を支援するため、地域推進チームと地域の関係団体等とのさらなる連携が必要です。また、早期認証取得を推進するため、畜種ごとのロールモデルの作成が必要です。
- 県内で有機JAS認証制度\*の認証を取得した事業者は、まだまだ少ないことから、現場における認証制度の指導・助言を行う人材の育成が必要です。
- 生産者の高齢化等により、みえの安心食材表示制度の認定件数は横ばいとなっていることから、取組に参画する生産者の拡大に向け、担い手をターゲットに普及啓発を進める必要があります。
- 三重県育成の水稻品種「三重23号」をブランド米「結びの神」として販売するには、公募により選定された生産者が生産した米が、みえの安心食材表示制度の認定を受けるとともに独自の品質基準に適合することを要件としています。引き続き、「三重の新たな米協創振興会議」を通じて「三重23号」の生産者に対し、みえの安心食材表示制度の認定取得を推進する必要があります。

【水産物】

- 国連サミットで採択されたSDGsの目標や、昨年度改正された漁業法にうたわれるなど、昨今、適切な管理による水産資源の持続可能な利用が求められており、持続可能性を担保する水産エコラベル認証について、さらなる取得促進に取り組む必要があります。

### 【林産物】

- みえジビエ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、「みえジビエフードシステム登録制度」の普及を図り、制度に取り組む食品等事業者の拡大をめざす必要があります。

### 取組内容

#### 【H A C C P 推進に対する取組】

- 現在、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」に取り組む施設のうち希望するものに対し、令和2年度内に認定施設となるよう必要な支援を行います。

#### 【農畜産物】

- J A ・ 県 ・ 市町等で構成する「地域G A P 推進チーム」を核に、認証取得した生産者や認証取得を目指す生産者等に対して、取組状況に応じたきめ細かな指導支援を行います。
- 引き続き、地域推進チームの指導を通じて、農場H A C C P や J G A P 家畜・畜産物の認証取得等に取り組む生産者に対して、生産衛生管理マニュアルや帳簿の整備、衛生検査、従業員教育等の指導を行います。
- 現場で有機農業や有機J A S 認証制度等の指導・助言を行う人材を育成するとともに、有機J A S 認証取得・実践等への支援活動を行います。
- みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、イベント等により消費者への認知度向上を図るとともに、研修会の開催などにより、担い手をターゲットに制度のP R に取り組みます。
- 「三重の新たな米協創振興会議」を通じて、三重県育成の水稻品種「三重23号」生産者にみえの安心食材表示制度の認定取得を推進します。

#### 【水産物】

- 県産水産物の持続可能性を担保する水産エコラベル認証の取得を促進するため、認証制度の普及、啓発を図り、認証取得に向けた事業者の意識を醸成します。

#### 【林産物】

- みえジビエ登録事業者及び登録人材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、食品等事業者および消費者等の利活用意欲の向上にもつながるため、引き続き食品等事業者に対する制度周知を行い、「みえジビエフードシステム登録制度」の普及拡大を図ります。

### 施策の取組方向

食品関連事業者が食の安全・安心や環境保全等をふまえ、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。

### 現状と課題

- G A Pの普及・定着に向けて、消費者や食品等事業者に対するさらなる理解促進が必要です。
- 多様な事業者が「みえ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、継続した取組のP Rが必要です。
- 食品等事業者が研修や展示会出展の経験を生かし、本県の特長を生かした商品開発や販路開拓を自ら進められるよう、支援を行う必要があります。
- 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、これらの取組に対する継続した支援が必要です。

### 取組内容

- 消費者や食品等事業者に対するG A Pの認知度を高めるため、県内および首都圏のレストランやスーパー等と連携したG A P食材フェア等を開催します。
- 様々な機会を通じて「みえ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、シンポジウムや展示交流会、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。
- 本県の食関連産業の特長を生かしつつ、クリエイティブ人材等との多様な連携を推進し、洗練されたサービスや新たな価値創出を支援します。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支援します。
- 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。

### 施策の取組方向

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。

### 現状と課題

- 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。

### 取組内容

- 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。
- 食品関連事業者からの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立入調査等により調査します。また、事実が確認された場合は、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

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

#### 施策の取組方向

ホームページ、県政だより、情報誌、メールマガジンや学習講座等の多様な手段を活用し、県民への情報提供を推進します。

#### 現状と課題

##### 【健康被害防止に関する情報】

- 県民が、食品による健康被害を防止できるよう、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスおよびカンピロバクター等による食中毒の発生防止に関する情報や食品の自主回収情報等の提供が必要です。

##### 【食品表示に関する情報】

- 県民が、正しく食品を選択できるよう、食品表示に関連する法令（「食品表示法」や景品表示法等）やその情報について、引き続き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】

- CSFなど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・安心確保にかかる取組を県民に認知してもらうよう、情報提供していくことが必要です。
- 健全な食生活や、食の選択に必要な知識習得への関心が薄いと言われる若い世代は、今後、自分自身だけでなく家族等他の人のために食品を選択し、提供する立場になっていきます。若い世代の食の安全・安心に関する意識向上のため、情報提供を行うことが必要です。

##### 【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、県が実施した食品等の検査や監視指導の結果を速やかに公表し、県民に食の安全・安心の確保が進められていることを伝えることが必要です。

## 取組内容

### 【健康被害防止に関する情報】

- ホームページやパンフレット等を活用し、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスおよびカンピロバクター等による食中毒や、食品に起因する健康被害の防止方法等について広く情報を提供します。
- ホームページで、食中毒警報や食品の自主回収情報を提供するとともに、食中毒発生等の情報等を公表します。

### 【食品表示に関する情報】

- 「食品表示法」、景品表示法およびその他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県民に情報提供します。

### 【食の安全・安心に関する情報】

- 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、ホームページ「食の安全・安心ひろば」などにより、CSFなど食の安全・安心にかかる取組および関連情報をわかりやすく発信します。
- 食に関する会議や食品関連事業者団体等が開催する行事等、多くの場で食の安全・安心確保に向けた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。
- 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。
- 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「食の安全・安心ひろば」において速やかに情報提供します。

### 施策の取組方向

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<sup>※</sup>をととして学校や家庭・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。

### 現状と課題

#### 【各ライフステージにおける食育】

- 食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、県民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を推進するため、「第3次三重県食育推進計画<sup>※</sup>」に基づき、「みえの食育」に取り組む必要があります。
- 食塩の摂取量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。野菜の摂取量も目標（「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、バランスのとれた食事の普及、啓発が必要です。

#### 【児童・生徒に対する食育】

- 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。

#### 【地域食材の導入推進】

- 学校給食に地域食材を使用することは、子どもたちに地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるなど、食育を進めるうえで大きな教育的意義があります。このため、学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として、なお一層活用されるようにするため、学校給食への地域食材の活用を推進することが必要です。

### 取組内容

#### 【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、「第3次三重県食育推進計画」に基づいて、「みえの食育」に取り組むとともに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、啓発に取り組みます。

### 【児童・生徒に対する食育】

- 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。
- 家庭や地域の場における食育の一助となるよう、「みえ地物一番給食の日<sup>※</sup>」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。

### 【地域食材の導入推進】

- 学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として一層活用されるよう、引き続き、「みえ地物一番給食の日」の実施等による地域食材の導入の推進や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。また、学校における食に関する指導を充実させるため、地域の農林水産業への関心や理解を深めるための教材資料の作成に取り組みます。

(参考) 第3次三重県食育推進計画における目標値等

県の「食の安全・安心」の 取組の認知度	現状値（令和元年度）	目標値（令和2年度）
	47.7%	55.0%

## 施策③ 相談対応の充実

基本的方向 3

### 施策の取組方向

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。

### 現状と課題

- 引き続き、県民や食品関連事業者からの食品衛生や食品表示、消費生活に関すること等の相談および情報提供ならびに県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案に関係機関と連携を取りながら、迅速かつ適切に対応することが必要です。

### 取組内容

- 引き続き、食品衛生や食品表示、消費生活に関すること等の相談窓口および県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案窓口等を設置し、関係機関と連携を取りながら、迅速かつ適切に対応します。

## 基本的方向 4 多様な主体の相互理解、連携及び協働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、学校等の多様な主体が相互理解を深め、連携および協働して食の安全・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

#### 施策の取組方向

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。

#### 現状と課題

##### 【食品等事業者】

- 食品等事業者には、食品衛生等に対する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ていることから、必要な知識等を習得できるよう、講習会等の開催により、食の安全・安心確保の取組を実践できる人材を育成する必要があります。
- 食関連産業が将来にわたり成長を続けるため、魅力ある職場づくりによる人材の確保と合わせ、新たな価値の創出や販路を開拓できる人材の育成を進める必要があります。

##### 【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。

##### 【GAP指導員<sup>※</sup>等】

- 生産者に対する国際水準GAPおよび農場HACCPの認証取得を推進・支援するため、「GAP指導員」等のさらなる育成が必要です。

##### 【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。

#### 取組内容

##### 【食品等事業者】

- 食品の衛生的な取り扱いや専門的な知識を習得することができるよう、食品等事業者に対して講習会を開催します。
- 食品等事業者団体と連携し、食品衛生責任者<sup>※</sup>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。

- みえ食の“人財”育成プラットフォームと連携し、新たな価値を創出できる人材の育成や食関連産業に従事したいと考える若者を確保するため、研修会、交流会(サロン)、食関連イベント、インターンシップ事業等を実施します。

#### 【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、異物混入防止および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。
- 令和元年度に作成した「アレルギー対応ヒヤリハット事例集」および「異物混入ヒヤリハット事例集」の周知を図り、学校に事例と改善策等をフィードバックすることで、アレルギー事故や異物混入防止の徹底に努めます。

#### 【GAP指導員等】

- JAグループと連携して、GAP指導員の技術向上や新たなGAP指導員育成に向けた研修等を開催します。
- 畜産については、引き続き、指導員養成研修会等への派遣等により農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の認証取得を指導する人材を育成します。

#### 【農薬取扱関係者】

- 農薬の販売者や使用者に対し、農薬に関する関係法令や販売、使用等に関する知識を習得するための研修会の開催や、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<sup>\*</sup>の育成確保を図ります。

## 施策② 相互理解の増進

基本的方向 4

### 施策の取組方向

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、セミナー等<sup>リスクコミュニケーション<sup>\*</sup></sup>や相互交流の機会の確保に努めます。

### 現状と課題

- 県民、食品関連事業者および県等が、お互いに食品衛生や食品表示等に関する情報提供や意見交換を継続して行い、食の安全・安心確保に関する正しい知識を共有し、相互理解を深めることが必要です。
- アンケート調査では、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割弱でした。前年度よりは認知度が微減していますが、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

## 取組内容

- 県民と食品関連事業者等が、食品衛生や食品表示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、消費者懇談会、意見交換会、講習会および交流会などの機会において、意見交換等を実施します。
- 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の醸成を図ります。

## 施策③ 関係者との連携及び協働

基本的方向 4

### 施策の取組方向

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。

### 現状と課題

- 食品等事業者の「食品衛生法」、「食品表示法」及び景品表示法等関係法令遵守のためには、食品等事業者団体と連携して、食品等事業者に対し啓発等を行っていくことが必要です。
- 「食品表示法」が施行され、令和2年4月からは栄養成分表示が完全義務化されます。また、機能性表示食品制度をはじめとする健康食品の数は増加しています。これらの食品表示を正しく理解し活用できるよう、引き続き消費者への啓発・教育が必要です。
- 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。

### 取組内容

- 食品等事業者団体と連携し、「食品衛生法」、「食品表示法」および景品表示法等について、関係団体会員に啓発し、会員活動を通じて他の食品等事業者への周知を図ることで、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、関係団体と協力して健康食品等に記載されている表示に関する相談会を開催します。
- 食品関連事業者等や教育機関など、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。

### 施策の取組方向

多様な主体が食の安全・安心に対する価値観を共有し、食育をとおして食の安全・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。

### 現状と課題

- 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浸透するよう、各種団体、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。

### 取組内容

- 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、各種団体、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

### (あ行)

#### 「ISO22000」

衛生面を含め、消費者へ安全な食品を提供することを目的とした食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。HACCPの内容をすべて含み、さらに品質・環境管理の要素が含まれています。

#### 「AS IAGAP」

第三者機関の審査によりGAPが正しく実施されていることが確認された証明「GAP認証」の一つであり、一般財団法人日本GAP協会が策定した日本発のGAP認証です。青果物、穀物、茶に関してGFSI（カーギルをはじめとした世界的に展開する食品企業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理規格の承認等を行う民間団体。欧米を中心とした世界の食品小売・製造事業者において、GFSI承認認証規格による認証が取引条件となりつつある。）承認を受けています。

#### 「ASF (African swine fever)」

日本国内では未発生の豚やいのししが感染するウイルス性の病気で、人に感染することはありません。非常に強い伝染性と致死率を特徴とする病気で、有効なワクチンや治療法はありません。畜産業界へ大きな影響を及ぼす家畜伝染病の一つです。

なお、「家畜伝染病予防法」上の名称は「アフリカ豚熱」とされていますが、CSF（豚熱）とは別の病気です。

### (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、学術的論文等をいいます。

#### 「環境保全型農業直接支払交付金事業」

農業にともなう環境への悪い影響を減らすとともに、地球温暖化の防止や生物多様性の保全などに効果の高い農業生産活動に取り組む生産者を支援するための国の制度です。

#### 「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。

### 「GAP指導員」

JGAP指導員や内部監査員等の資格を有すること、または県が定めた研修を受講した者です。GAP指導員は、GAPの啓発を行うとともに国際水準GAPの実践や認証取得に向けた指導を行います。

### 「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、また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。

### 「グローバルGAP」

第三者機関の審査によりGAPが正しく実施されていることが確認された証明「GAP認証」の一つであり、ドイツの非営利組織（FoodPLUS GmbH）が策定したGAP認証です。主に欧州で普及しており、青果物に関してGFSI（カーギルをはじめとした世界的に展開する食品企業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理規格の承認等を行う民間団体。欧米を中心とした世界の食品小売・製造事業者において、GFSI承認認証規格による認証が取引条件となりつつある。）承認を受けています。

### 「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等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ることを目的としています。

### 「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、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、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、山羊および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、貿易および食料の安定供給に影響を及ぼし、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」

鳥インフルエンザのなかでも、鶏が感染した場合に、高率で死亡するようなものを高病原性鳥インフルエンザといいます。その原因となるウイルスは高病原性鳥インフルエンザウイルスといいます。高病原性鳥インフルエンザウイルスとしては、A/H5 亜型のものとA/H7 亜型のものが知られています。

### 「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。米穀取扱事業者が米や一部の米加工品の取引等を行った場合、記録の作成と保存を義務付けている法律です。この他、生産者から消費者まで、米の産地情報を伝達することも義務付けています。

### 「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す。

### 「コンプライアンス」

法律や社会的な通念を守ること。「法令遵守」と訳されることが多いです。

## （さ行）

### 「JGAP」

第三者機関の審査によりGAPが正しく実施されていることが確認された証明「GAP認証」の一つであり、一般財団法人日本GAP協会が策定した日本発のGAP認証です。

### 「CSF (Classical swine fever)」

豚およびいのししが感染するウイルス性の病気で、人に感染することはありません。強い伝染性と致死率を特徴とし、治療法はありませんが、有効なワクチンがあります。畜産業界へ大きな影響を及ぼす家畜伝染病の一つです。

なお、「家畜伝染病予防法」上の名称は「豚熱」とされていますが、ASF（アフリカ豚熱）とは別の病気です。

### 「JGAP家畜・畜産物」

日本GAP協会が開発した制度で、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、労働安全および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、点検および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。審査を受けて基準を満たすことが確認された畜産農場は、JGAP家畜・畜産物認証を取得できます。

## 「収去検査」

法に基づく食品等の検査を「収去検査」といいます。収去検査は原則、抜き打ちで行います。

食品衛生法に基づく収去検査は、食品の安全性を確保することを目的として、食品に含まれる農薬や動物用医薬品、食品添加物などの量や、微生物を調べています。

## 「飼養衛生管理基準」

「家畜伝染病予防法」に基づき、国が定めています。家畜（牛、豚、鶏、馬等）の伝染性疾病の発生の予防やまん延を防止するため、病原体の侵入防止や家畜の異常発見時の対処等について、家畜の所有者に遵守が義務づけられている衛生管理の基準です。

## 「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7S」

「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔」を指します。

工場などで、衛生環境を保つために取り入れられるようになった「5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）」をさらに発展させたものです。食品工場では、食中毒予防の観点から、微生物レベルの清潔さが必要であり、5Sに「洗浄」と「殺菌」の2つを追加して「食品衛生7S」とされています。食の安全を守るための必須条件といわれています。

## 「食品衛生指導員」

県内には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1,600人おり、食品衛生思想の普及、啓発や食品等事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、行政と連携、協力した業務などを行っています。

## 「食品衛生責任者」

「食品衛生法」に定められた飲食店や食品製造業等の営業者は、食品の安全確保のため施設またはその部門ごとに、食品衛生責任者を定めて置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。

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）とその事業者により構成される団体です。

### 「食品等事業者」

食品関連事業者のうち、「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3号で定義している「食品等」（食品並びに添加物（「食品衛生法」第4条第2項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第4項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第5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。）を生産、輸入、加工、調理又は販売その他の事業活動を行う事業者です。

### 「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」、JAS法および「健康増進法<sup>※</sup>」の各法律の食品の表示に関する規定を統合した法律で、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度となります。

### 「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。

### 「水産エコラベル」

持続可能で環境に配慮していると認証された漁業から生産された水産物（認証水産物）が、流通・加工の過程において非認証水産物と混ざることなく消費者に届くようにすることを目的とした認証。

### 「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。

## 「施肥基準」

県（農業研究所、農業改良普及センター等）が土壌肥料学的見地から主要作物ごとの適正な肥料の使用量等を示したものです。おおむね5年ごとに改定され、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。

## 「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・雑草管理手法で、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）

### 「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内に存在する物質です。DNA検査はDNAを分析することにより種や品種の特定を行う検査です。

### 「適正施肥の手引き」

生産者の土づくりや肥料の使い方の変更、農地の土壌に含まれる肥料成分の分析結果を参考に使う肥料を調整する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な肥料の使用量の基礎資料として作成したものです。

### 「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。

### 「特定家畜伝染病」

国が、「家畜伝染病予防法」に基づいて選定した家畜伝染病のうち、農場で発生すると、その農場で飼養されている全頭（羽）殺処分が必要となる伝染病。①高病原性および低病原性鳥インフルエンザ、②CSF、③ASF、④口蹄疫、⑤牛疫、⑥牛肺疫の6種類。

## 「特定事業者」

「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6号で定義している次に掲げる事業者および団体であって、県の区域内に事業所、事務所その他の事業にかかる施設または場所を有するものをいいます。

- ① 食品等を生産し、採取し、製造し、輸入しまたは加工することを営む者。
- ② 食品等を販売することを営む者であって、食品等に自らの氏名、商標その他の自己を表す文字または記号等を表示している販売者等。
- ③ ②に掲げる者により構成される団体。

## （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。

平成28年度から、地域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認証」

平成21年8月に農林水産省が公表した、「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）」を満たすことを公益社団法人中央畜産会等が審査し、認証します。

## （は行）

### 「HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）」（危害分析重要管理点）

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。「ハサップ」等と呼ばれています。

### 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」

消費者が安心して購入できるよう、環境に配慮した生産方法及び食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した農畜林産物および加工品について、その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。病害虫の発生の時期、程度等を予測して、被害の発生程度の大きさにより予報、警報、注意報が発表されます。また、県内初の病害虫の発生が確認された時等には、特殊報を発表しています。

### 「病害虫防除の手引き」

県内で栽培されている主要な農作物の病害虫を防除するために県が作成した病害虫防除のためのガイドラインです。掲載する農薬は、毒性の強いものを極力排除するとともに、県内で使用した際の評価や県内の流通量等から総合的に判断し選択しています。平成30年度までは、印刷物として年に一度作成してきましたが、令和元年度以降「三重県農薬情報システム」に掲載しています。

## （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年度から令和2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、保育所および地域など、さまざまな場面において、食育に取り組むこととしています。

### 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」

食品関連事業者がHACCP手法に基づき自ら行う衛生管理について確認、評価および認定を与えることにより、食品の製造等における自主衛生管理を促進し、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。平成30年の食品衛生法の改正で、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることにより、当制度は一定の役割を終えることとなるため、令和元年度に実施要綱を改正し、認定に向けた取組について段階的に期限を設けています。



### 「三重県農薬管理指導士」

農薬販売者、ゴルフ場における農薬使用管理責任者およ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。対象者の農薬の販売・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、指導的役割を担っていただく方々です。

### 「三重県農薬情報システム」

本システムは、最新の農薬の使用方法などの農薬情報や、県が作成した病害虫防除に関する技術情報などをインターネット上で公開するものです。パソコンやスマートフォンがあれば、誰でも閲覧・検索が可能です。

なお、平成 30 年度まで印刷物として発行していた「病害虫防除の手引き」の内容も掲載しています。

URL : <https://www.nouyaku-sys.com/nouyaku/user/top/mie>

### 「三重県産きのこ品質・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。

### 「みえジビエフードシステム登録制度」

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」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施設および事業者に加え、捕獲者、解体処理者、みえジビエを普及推進する人材等を登録する制度です。平成 31 年 3 月 16 日に施行しました。

### 「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」

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、食品安全マネジメントシステムに準じ、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。平成 31 年 3 月 16 日に施行しました。

### 「みえ地物一番給食の日」

三重県では、毎月第 3 日曜日の前後 2 週間の中で「みえ地物一番給食の日」を設定し、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。

取組の強化月間を 6 月（食育月間）と 11 月の 2 回とし、「みえ地物一番給食の日」を意識した取組の定着を図っています。

### 「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られるよう、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・加工を行うシステムです。

### 「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認証制度」

JAS法に基づき有機JAS規格に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果認証された事業者に、有機JASマークの使用を認める制度です。

農産物および農産物加工食品は、有機JASマークが付されたものでなければ「有機〇〇」や「オーガニック△△」などの名称を表示することはできません。

### 「養殖生産工程管理手法」

養殖生産工程管理手法（Good Aquacultural Practice 手法（GAP 手法））とは、養殖水産物の食品安全の確保等を目的に、養殖業者自らが管理のポイントを整理し、それを実践・記録し、記録を点検・評価し、養殖生産の改善に活用するという一連の管理手法です。

### 「用途限定米穀」

通常の主食用米以外の用途（加工用米、新規需要米、備蓄米および飼料米など）に使用することを限定して、生産され、若しくは出荷され、または出荷後に用途を限定するため区分された米穀および政府または米穀安定供給確保支援機構が用途を限定する旨の条件をつけて売り渡し、交付し、貸し付け、または交換した米穀のことです。

(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や食の安全・安心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合うために対話を進めていくことをいいます。

令和2年度 三重県食の安全・安心確保行動計画

令和2年3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/>