

三重県食の安全・安心確保行動計画（令和6年度）（案） 概要

1 行動計画策定の趣旨

食の安全・安心を確保するにあたり、「食品衛生法」や「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、こうした法律のほか、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を図るため、平成20年に制定された「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」（令和3年最終改正）（以下「条例」という。）に基づき、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ます。

この条例では、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。）を定めるとともに、基本方針に沿った食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、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。）を策定し具体的な取組を進めることとされています。

2 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、庁内における推進体制として、条例第11条に基づき「三重県食の安全・安心確保推進会議」を設置しています。

また、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、「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、審議結果を施策に反映させています。

さらに、食の安全・安心に関する危機が発生した場合には、「三重県危機管理計画」に基づき、適切に対応することとしています。

3 令和6年度の主な取組

基本的方向ごとの主な取組は次のとおりです。

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體制の充実

- ① 農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の適正な流通と使用を促進するため、これらの製造事業者や販売事業者および生産者への立入検査や監視指導を実施します。（本冊p7）
- ② 事業者において、HACCPに沿った適切な衛生管理が実践されるよう、「三重県食品監視指導計画」に基づき、食品関係営業施設を対象として、次の事項に重点を置きながら、監視指導を実施します。（本冊p9、10）
 - 県内外からの観光客における食中毒の発生を防止するため、観光地の食品関係営業施設に対する重点的な監視指導を実施
 - サルモネラ属菌や冬期に多い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、食品製造事業者に対する重点的な監視指導を実施また、安全で衛生的な食肉及び食鳥肉が供給できるよう、施設に対する重点的な監視指導を実施するとともに、施設の衛生対策を支援します。

- ③ 食品等事業者による適正な食品表示の確保を図るため、「食品表示法」、「三重県食品監視指導計画」に基づいた監視指導や、「景品表示法」に関する監視指導や啓発に取り組みます。(本冊 p10)
- ④ 食品の安全性を確保するため、計画的に収去検査に取り組むとともに、と畜検査および食鳥検査、貝毒検査ならびに米の科学的検査等を実施します。(本冊 p11)

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

- ① 食中毒や食品事故を防止するため、県民や食品等事業者に対して、食に関する法令や食品衛生に関する情報を的確に提供します。(本冊 p13、15)
- ② 食品関連事業者における食の安全・安心確保に関する取組の重要性を浸透させるため、食品等事業者団体が行う自主的な営業許可施設の衛生巡回指導や各種研修会の開催を支援します。(本冊 p16)
- ③ 県民に安全・安心な食品や農林水産物を提供するため、HACCPシステムや国際水準GAP、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」等の導入を促進するとともに、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」や「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」の普及啓発に取り組みます。(本冊 p17~19)

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

- ① 県民が食の安全・安心に関する知識と理解を深められるよう、食中毒や食品に起因する健康被害の防止方法など食の安全・安心確保に向けた情報を、県ホームページやパンフレット、研修会等を活用して提供します。(本冊 p23)
- ② 「第3次三重の健康づくり基本計画(ヘルシーピープルみえ・21)」に基づき、県民の健全な食生活の実践を促進するため、野菜摂取量の増加、食塩摂取量の減少および果物摂取量の改善等を早期から実践できるよう、学校や職場、関係団体等との連携により、マスメディアやインターネット、SNS等を活用した情報発信や啓発の機会を増やしていきます。(本冊 p24)
- ③ 子どもたちが自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成できるよう、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」を通じて県産農林水産物の利用を促進します。(本冊 p24)
- ④ 学校給食を食育の「生きた教材」として活用するため、「みえ地物一番給食の日」の実施等を通じて、学校給食における地域食材の使用を促進します。また、地域の農林水産業への関心や理解を深めるため、食育に係る新たな食育教材を学校給食関係者に提供します。(本冊 p25)

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

- ① 食の安全・安心確保のため、食品衛生責任者や食品衛生指導員、GAP推進指導員および三重県農薬管理指導士など専門的な知識を有する人材を養成します。(本冊 p27)
- ② 県民、食品関連事業者等および県が、食品衛生や食品表示に関する正しい知識を共有し、相互理解を深めるため、意見交換会や研修会を開催するなどリスクコミュニケーションの機会を創出します。(本冊 p28)
- ③ 県民、食品関連事業者・団体と連携および協働しながら、食の安全・安心に向けた施策を推進するため、県民や食品関連事業者・団体を対象とした「みえ出前トーク」や「食の安全・安心研修会」を開催します。(本冊 p29)