

目 次

1	アクションプランについて	1
	(1) 策定の趣旨	
	(2) 計画期間	
	(3) プランの推進体制	
	(4) プランの進行管理	
2	アクションプランの構成	3
	(1) プランの構成	
	(2) 目標管理項目	
3	食の安全・安心確保に関する取組	6
I	安全への取組	
	(1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPの考え方に基づく衛生管理の普及推進	
	a 生産段階における自主管理の推進（農・畜・水産物）	7
	b 製造・加工・流通・販売段階における自主管理の推進	11
	c 消費段階における自主管理の推進	13
	(2) 監視・検査体制の強化	
	a 食肉・食鳥肉の衛生確保	14
	b 食品営業者の監視指導	15
	c 違法な食品等の流通監視	17
	d 流通食品の検査	18
	e 分析技術の向上と効率化	20
	(3) 健康危機管理の強化	21
II	安心への取組	
	(1) 食品表示の適正化	23
	(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進	26
	(3) コンプライアンスの向上	27
	(4) 生産から販売までの食品情報を公開するしくみ（トレーサビリティシステム）の導入と普及	28
	(5) 食に関する情報交換の推進	29
	(6) 認証制度の充実	32
	(7) 環境にやさしい食品づくり	35
	用語説明	37

1 アクションプランについて

(1) 策定の趣旨

県では、平成16年1月に「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のための基本方針」(以下「基本方針」という。)を策定し、「消費者の生命及び健康を護^{まも}る」ことが最も大切な使命との認識のもと、安全で良質な食品を安心して購入できるような供給体制の確立に取り組んできたところですが、今後より一層、食に対する消費者の信頼を確かなものとするため、平成27年3月に基本方針の改定を行いました。

このアクションプランは、改定した基本方針の趣旨に基づく県の施策や取組をまとめて示した行動計画であり、県民に公表するとともに、消費者をはじめ、生産者や食品事業者等が協働した「食の安全・安心」の実現を目指し策定しました。

(2) 計画期間

計画は平成28年度までとします。計画期間中に状況の変化などが生じた場合には、必要に応じて見直しを行います。

基本方針で定めている「食育・地産地消の推進」については、「和歌山県食育推進計画」及び「和歌山県地産地消推進基本方針」により取組が進められているため、本アクションプランには掲載しておりません。

(3) プランの推進体制

a 和歌山県食の安全推進本部

和歌山県における食品の生産から製造・加工、流通・販売、消費に至る全ての過程において安全施策を総合的に構築し、県民の食に対する安全・安心を確保するため、「和歌山県食の安全推進本部」を設置しています。

b 和歌山県食の安全推進会議

食の安全推進本部に関する調整・検討を行うため、県庁内における担当施策課室長及び和歌山市保健所長(特別会員)で組織する「和歌山県食の安全推進会議」を設置しています。

c 和歌山県食の安全県民会議

食の安全・安心確保に関連する施策に県民の意見を反映させるため、学識経験者、消費者、生産者・事業者からなる「和歌山県食の安全県民会議」を設置しています。

『食の安全県民会議』

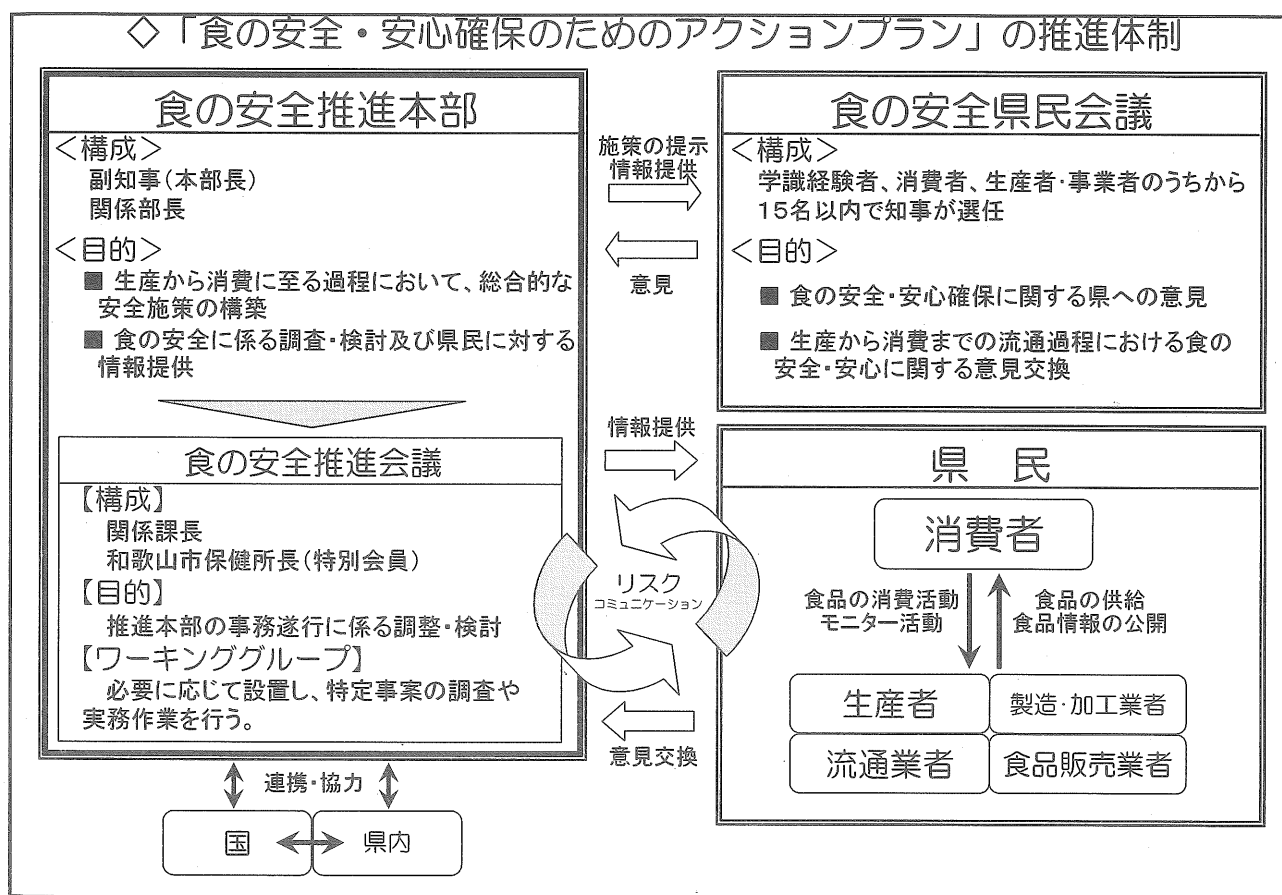
食の安全県民会議では、本アクションプランの策定に関する協議や、毎年度の進捗状況について報告し、様々なご意見・ご提言をいただきながらプランの進行管理を行っています。

※協議内容は「食の安全・安心わかやま」に掲載
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/index.html>



和歌山県食の安全県民会議の開催

◇「食の安全・安心確保のためのアクションプラン」の推進体制



(4) プランの進行管理

アクションプランに基づく取組は、進行管理を毎年度行い、その進捗状況については「食の安全推進本部」「食の安全県民会議」に報告するとともに公表します。

また、制度の改正等による内容の修正や、新たな取組が必要となった場合は適宜見直しを行い、同じく公表します。

2 アクションプランの構成

(1) プランの構成

アクションプランでは、基本方針に基づく食の安全・安心確保に関する取組を、「安全」「安心」に区分し、下記の重点事項に沿って設定した「取組の方向」に整理しています。

I 「安全」への取組

食品の生産から製造・加工、流通・販売、消費に至る全ての過程において、リスク管理を向上させる取組

重点事項

- (1)・・・生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPの考え方に基づく衛生管理の普及推進
- (2)・・・監視・検査体制の強化
- (3)・・・健康危機管理の強化

II 「安心」への取組

食に関する正しい情報を共有して、消費者、生産者、事業者及び県が互いに意思疎通を図り、共に協力して消費者の安心を確保するための取組

重点事項

- (1)・・・食品表示の適正化
- (2)・・・人の健康に役立つ食品表示の推進
- (3)・・・コンプライアンスの向上
- (4)・・・生産から販売までの食品情報を公開するしくみ（トレーサビリティシステム）の導入と普及
- (5)・・・食に関する情報交換の推進
- (6)・・・認証制度の充実
- (7)・・・環境にやさしい食品づくり

(2) 目標管理項目

アクションプランの成果や達成度を客観的に評価するため、各取組ごとに目標管理項目『指標・数値目標』または『取組目標』を設定しています。

なお、目標管理項目については、取組状況や社会情勢の変化に伴い、内容を見直すことがあります。

取組数（計画期間：平成28年度まで）

区分	全取組数	指標・数値目標	取組目標
I 安全	54	32	22
II 安心	36	22	14
合計	90	54	36

I 安全への取組

重点事項区分
(1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPの考え方に基づく衛生管理の普及推進
(2) 監視・検査体制の強化
(3) 健康危機管理の強化
(1) 食品表示の適正化
(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進
(3) コンプライアンスの向上
(4) 生産から販売までの食品情報を公開するしくみ（トレーサビリティシステム）の導入と普及
(5) 食に関する情報交換の推進
(6) 認証制度の充実
(7) 環境にやさしい食品づくり

II 安心への取組

アクションプラン構成図

小分類
①-a 生産段階における自主管理の推進
①-b 製造・加工・流通段階における自主管理の推進
①-c 消費段階における自主管理の推進
②-a 食肉・食鳥肉の衛生確保
②-b 食品営業者の監視指導
②-c 違法な食品等の流通監視
②-d 流通食品の検査
②-e 分析技術の向上と効率化

区分	取組の方向	取組数	取組課室
I (1)	a 肥料・農薬等の生産資材の適正使用により、農産物の安全性確保を図ります。	2	農業環境・鳥獣対策室
	a GAPの実践により、安全・安心な農作物の供給と環境にやさしい持続的農業を目指します。	1	農業環境・鳥獣対策室
	a 残留農薬検査など、農産物の安全・安心に向けた取組を推進します。	1	農業環境・鳥獣対策室
	a 飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正使用により、畜産物の安全性確保を図ります。	3	畜産課
	a 畜産物の生産段階における衛生管理の向上を推進します。	1	食品・生活衛生課
	a 水産用医薬品の適正使用により、養殖水産物の安全性確保を図ります。	1	水産試験場
	a 県内水産物の安全性を確認するため、検査体制を維持します。	1	水産試験場
	a 二枚貝の貝毒検査を実施することにより、引き続き食の安全性を確保します。	1	資源管理課
	a 魚病の発生予防及び被害軽減のため、魚類防疫体制を推進します。	2	水産試験場
	a 養殖水産物の生産段階における衛生管理の向上を推進します。	1	食品・生活衛生課
	b 高度な衛生管理の手法であるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を推進します。	3	食品・生活衛生課
	b 食中毒予防、一般的衛生管理等について、県民の知識向上に努めます。	1	食品・生活衛生課
	b 食品関連事業者の自主管理を推進し、衛生管理体制の充実を図ります。	5	食品・生活衛生課 健康体育課
	b 食品製造施設の衛生管理技術指導や殺菌技術の研究を推進します。	1	工業技術センター
	c 食中毒の未然防止を図るため、電子メールの配信等、消費者へ向けた食品衛生管理に関する情報提供を充実します。	2	食品・生活衛生課
I (2)	a 食肉・食鳥肉への微生物汚染を防止するため、と畜場及び食鳥処理施設における衛生管理の向上を推進します。	2	食品・生活衛生課
	a BSE対策を徹底し、安全な牛肉を供給する体制を維持します。	2	食品・生活衛生課
	b 食品衛生監視員が効果的・効率的な監視指導を行うことにより、食品の安全性確保を図ります。	5	食品・生活衛生課
	b 大量調理施設に対する衛生管理指導を実施し、大規模食中毒の発生防止に努めます。	2	健康体育課 食品・生活衛生課
	c 農薬の適正販売の推進により、農産物の安全性確保を図ります。	1	農業環境・鳥獣対策室
	c 買上げ・広告調査により、違法な食品の流通防止を図ります。	2	食品・生活衛生課 業務課
	d 食品等検査を行うことで、食中毒の未然防止や不良食品の流通を防止し、流通する食品の安全確保を図ります。	2	食品・生活衛生課
	d 流通する食品の安全性確保と消費者の安心に役立てるため、食品の試験検査及び研究を推進します。	1	環境衛生研究センター
	e 県産食品の品質向上と安全性確保のための技術研究を推進します。	2	環境衛生研究センター 工業技術センター
	「県危機管理計画」に基づき、食に起因する危機管理体制の充実を図ります。	5	健康推進課 危機管理課 環境生活総務課 食品・生活衛生課
I (3)	国・地方自治体・関係団体等の連携を強化し、円滑な連絡・協力体制を維持します。	1	食品・生活衛生課
	食品事業者へ従事者教育の重要性を周知することにより、食の安全性確保を図ります。	1	食品・生活衛生課
	正しい情報を迅速に情報提供することにより県民の健康被害を防止します。	1	食品・生活衛生課
	健康食品による健康被害の発生の防止及び情報の分析・共有により、県民の健康の保持・増進を図ります。	1	食品・生活衛生課
	健康食品による健康被害の発生の防止及び情報の分析・共有により、県民の健康の保持・増進を図ります。	1	食品・生活衛生課
II (1)	食品表示への正しい理解を深めるため、食品表示制度の普及啓発を図ります。	3	食品・生活衛生課
	食品表示の監視体制を強化し、食品表示の適正化を推進します。	6	食品・生活衛生課 業務課
II (2)	健康食品の関係法令を遵守するとともに、健康食品による健康被害を防止し、表示・広告及び販売方法の適正化を図ります。	1	食品・生活衛生課
	新規食品機能性成分の分析法を機器整備状況を踏まえ拡充を図ります。	1	工業技術センター
II (3)	コンプライアンスの徹底について意識啓発を図り、県内の食品表示の適正化を推進します。	1	食品・生活衛生課
II (4)	米穀事業者による取引の記録や産地情報の伝達により、表示の適正化を図ります。	1	果樹園芸課
	県内農畜水産物の生産・加工・流通・販売の各段階における情報を追跡できる「トレーサビリティ」の導入を推進します。	2	畜産課 食品流通課
II (5)	食に関する施策の総合的な推進を図ります。	1	食品・生活衛生課
	食の安全・安心施策の推進に当たり、県民のご意見を反映させます。	2	食品・生活衛生課
	食の安全・安心に関する情報を収集し、消費者に迅速にわかりやすく提供します。	2	食品・生活衛生課
	消費者・生産者・食品事業者・行政等、食に携わる関係者が相互の理解を深めるため、食の安全・安心に関するリカミエーションを推進します。	3	食品・生活衛生課
	適正な食品を選択する力を身につけるため、食の安全性に関する知識の普及を図ります。	1	食品・生活衛生課
II (6)	県内の原材料の良さを活かし、地域の文化・技術にこだわりをもって作られた特産品を認証し、県産農産物に対する信頼を高めます。	2	農業環境・鳥獣対策室
	安全・安心を基本に、優れた県産品を推奨認定する「和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度」を推進します。	1	企業振興課
	各種認証商品のPRを通じて「わかやま産」の信頼確保に努めます。	1	食品流通課
	消費者にHACCP手法による衛生管理を啓発することで、高い安全性を確保する取組を理解していただき、HACCP手法により製造された食品を選んで購入していただくよう努めます。	1	食品・生活衛生課
II (7)	化学肥料や化学合成農薬に頼らない環境に配慮したエコ農業を推進します。	2	農業環境・鳥獣対策室
	化学肥料・農薬に過度にたよらない環境に配慮した持続的な農業である「環境保全型農業」を推進します。	3	農業試験場 果樹試験場
	持続的な養殖漁場の利用のため、漁場環境の保全を図ります。	2	水産試験場 資源管理課

取組数合計= 90

3 食の安全・安心確保に関する取組

取組事項の見方

1. 『指標・数値目標』を設定した取組

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
〇〇制度の認証取得を推進します。	認証数（累計）	〇施設	〇施設	◇◇◇課

数値目標：計画期間中の最終年度に目標とする単年度または累計の数値
 なお、数値目標が累計の場合のみ、指標に（累計）と記載しています

2. 『取組目標』を設定した取組

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
〇〇の計画及び結果をホームページで公表します。	迅速な公表			◇◇◇課

取組目標（数値目標設定が困難な取組）：取組を進めるうえでの目指すべき内容

I 安全への取組

(1) 生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCPの考え方に基づく衛生管理の普及推進

(1)-a 生産段階における自主管理の推進（農産物・畜産物・水産物）

【現状】

農薬や動物用医薬品^(※)等の残留については、消費者の関心が高く、食品の安全性に対する不安要因の一つにもなっています。県では、農薬や動物用医薬品等の生産資材の適正使用や記帳への取組を促進するため、農畜水産物の生産現場にGAPやHACCP^(※)の考え方に基づいた自主衛生管理の導入を図ってきました。また、定期的な巡回指導や研修会の開催、残留検査を行うなど、安全性の確保に向けた取組を行ってきました。

【課題】

食品の高い安全性を確保するためにも、今後いっそう農畜水産物の生産現場にGAPやHACCPの考え方に基づいた自主衛生管理の導入を推進する必要があります。また、HACCPの考え方を導入した衛生管理を行っている事業者が生産する食品を消費者に選んで購入してもらえよう、HACCPの正しい認識や認証マークの普及推進を行っていく必要があります。

【取組事項】

農産物

○肥料・農薬等の生産資材の適正使用により、農産物の安全性確保を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
農薬の適正な使用と記帳を推進します。	「農薬管理指導士」及び「農薬アドバイザー」認定者数（累計）	392人	407人	農業環境・鳥獣害対策室
肥料等の適正な使用を推進します。	研修会の参加人数	70人	80人	農業環境・鳥獣害対策室

○GAPの実践により、安全・安心な農作物の供給と環境にやさしい持続的農業を目指します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
和歌山県版GAPを推進し、安全・安心な農産物の供給と環境にやさしい持続的農業を目指します。	和歌山県版GAP実践者の年間増加数	5人	5人	農業環境・鳥獣害対策室

○残留農薬検査など、農産物の安全・安心に向けた取組を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
適正な農薬生産の実践と、出荷前の残留農薬検査に取り組む生産者団体等を「わかやま農産物安心プラス認証制度」で認証します。	認証品目数	28品目	28品目	農業環境・鳥獣害対策室

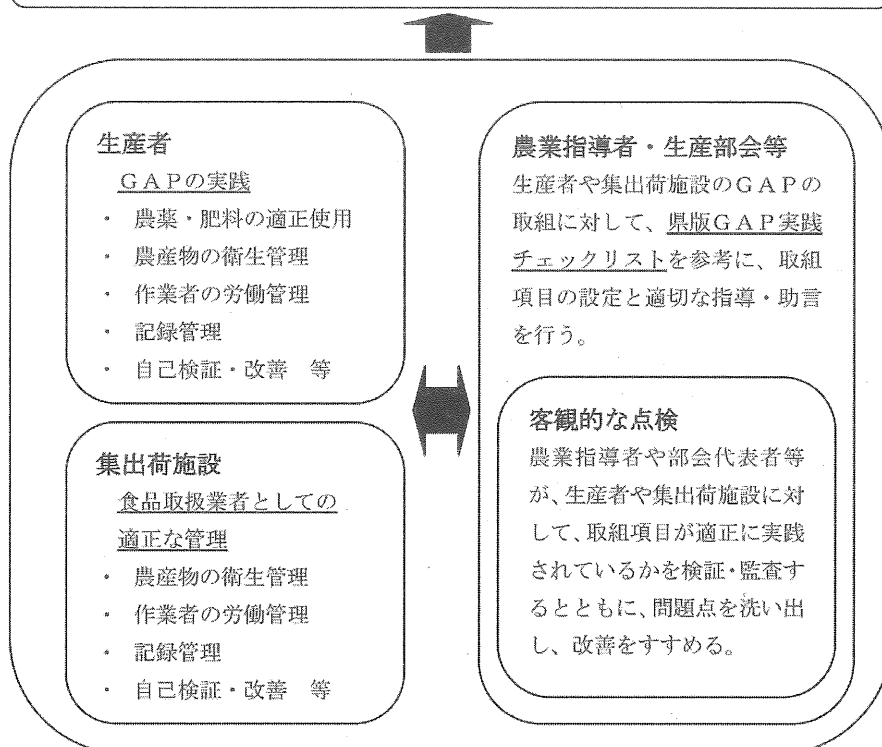
『農業生産工程管理（GAP: Good Agricultural Practice）』

農業生産工程管理（GAP）とは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施・記録・点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

和歌山県版GAPの目指す方向（役割の明確化）

目 標

「安全・安心な農産物の供給」と「環境にやさしい持続的農業」



『わかやま農産物安心プラス認証制度』

生産者が自主的に取り組む生産履歴の記帳や収穫前の残留農薬検査による農産物の安全管理の取組に加え、更に出荷段階でも残留農薬検査を行う取組について、学識経験者らで構成される審査会を経て、県が認証します。

※認証生産者団体等は「県農業環境・鳥獣害対策室ホームページ」に掲載
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/071400/anshinplus/anshintop.html>



畜産物

○飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正使用により、畜産物の安全性確保を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
飼養家畜への動物用医薬品・飼料の適正な使用等を指導します。	県内飼養家畜農家の指導割合	100%	100%	畜産課
薬剤耐性菌 ^(※) の発現状況を調査します。	発現状況調査件数	16件	16件	畜産課
生産段階での抗菌性飼料添加物残留検査を行います。	抗菌性物質の残留件数	0件	0件	畜産課

○畜産物の生産段階における衛生管理の向上を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度の認証取得を推進します。	認証数(累計)	4施設	8施設	食品・生活衛生課

『和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度』

生産現場にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を普及させ、生産者等の自主的な衛生管理を推進し、より安全な生産物を生産することで、県内の生鮮食品に対する消費者の安心と信頼につなげていく認証制度です。

※認証施設等は「食の安全・安心わかやま」に掲載
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/14_seisen/seisen.html



水産物

○水産用医薬品の適正使用により、養殖水産物の安全性確保を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
養殖業者に対し、水産用医薬品の適正使用の徹底と投薬記録を指導します。	巡回指導戸数	54/55戸	55/55戸	水産試験場

○県内水産物の安全性を確認するため、検査体制を維持します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
養殖魚類の水産用医薬品残留実態調査を行います。	残留調査検体数	20検体	20検体	水産試験場

○二枚貝の貝毒^(※)検査を実施することにより、引き続き食の安全性を確保します。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
二枚貝の安全性確保のため貝毒検査を実施し、規制値を超えた場合は出荷自主規制を指導します。	迅速な指導と情報提供			資源管理課

○魚病の発生予防及び被害軽減のため、魚類防疫体制を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
養殖衛生対策会議を開催し、養殖業者への魚病対策等について情報提供を行います。	衛生対策会議の参加人数	35人	40人	水産試験場

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
魚病検査を行い、養殖場における魚病の発生予防やまん延を防止します。	魚病被害の軽減			水産試験場

○養殖水産物の生産段階における衛生管理の向上を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
和歌山県生鮮食品生産衛生管理システム認証制度の認証取得を推進します。	認証数(累計)	2施設	4施設	食品・生活衛生課

(1)-b 製造・加工・流通段階における自主管理の推進**【現状】**

近年の食品を取り巻く環境は、製造・加工技術、包装や輸送技術の進歩に伴い大きく変化し、多種多様な食品が広域的に流通しています。そのため、食品の製造・加工・調理施設等における衛生管理の徹底は不可欠なものとなっていますが、依然として食中毒による健康被害や食品への異物混入などが後を絶ちません。

本県においては、食品の高い安全性と消費者の安心を確保するため、製造・加工段階において、和歌山県食品衛生管理認定制度を設け、事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組めるよう体制整備を進めてきました。また、流通・販売段階においても、衛生管理届出制度を設け、県内の食品の流通及び販売事業者の自主衛生管理を推進してきました。

【課題】

HACCPに基づく衛生管理は、欧米を始め諸外国で導入が進んでおり、貿易上必須になりつつあります。本県においても、食品製造業・加工業を中心に本県認定制度に取り組む食品事業者が増えてきている状況にありますが、生産から消費までフードチェーン^(※)全ての段階において取組を推進する必要があります。今後、国内外の動きも踏まえつつ、食品事業者に対しHACCPによる衛生管理の取組に関するきめ細やかな支援を行うとともに、消費者にも食品事業者の取組を理解してもらえるよう周知していきます。

【取組事項】

○高度な衛生管理の手法であるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を推進します。

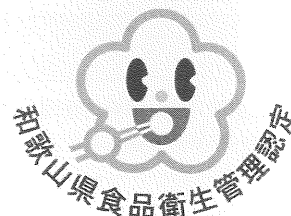
実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
和歌山県食品衛生管理認定制度への取組を推進します。	食品衛生管理認定制度取組事業者数（認定事業者数、確認済事業者数）（累計）	40（認定） 1,338（確認）	55（認定） 2,000（確認）	食品・生活衛生課
HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理を普及推進します。	講習会・研修会による助言啓発	88回	100回	食品・生活衛生課
HACCPの指導・助言を行う食品衛生監視員 ^(※) を養成します。	HACCP研修の参加者数	23名	20名以上	食品・生活衛生課

『和歌山県食品衛生管理認定制度』

HACCPの考え方を取り入れた自主的な衛生管理の取組を評価し、一定水準以上の管理が認められる事業者を知事が認定する制度です。

※認定施設等は「食の安全・安心わかやま」に掲載

http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/12_nintei/4-seidogaiyou.html



○食中毒予防、一般的衛生管理等について、県民の知識向上に努めます。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
食品衛生に関する講習会を開催します。	講習会参加人数	年間7,000人	年間7,000人	食品・生活衛生課

○食品関連事業者の自主管理を推進し、衛生管理体制の充実を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
食品の流通及び販売段階での事業者の自主衛生管理を推進します。	届出施設数（累計）	86施設	100施設	食品・生活衛生課
「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン [※] 」に基づき、ジビエ(野生鳥獣肉)の衛生管理について普及啓発します。	ジビエ処理責任者のジビエ衛生管理講習会の受講	100%	100%	食品・生活衛生課
「わかやま健康食品製造業者連絡協議会 [※] 」を開催し、製造業者の自主衛生管理を推進します。	アンケートで「有意義であった」とした人の割合	—	80%	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食品衛生指導員による自主管理指導を推進するため、助言等を行います。	食品衛生指導員の定期的な巡回指導		→	食品・生活衛生課
学校給食関係者を対象に、衛生管理及び食物アレルギー対策や食育推進の研修を行います。	学校給食関係者の衛生管理に関する資質向上		→	健康体育課

○食品製造施設の衛生管理技術指導や殺菌技術の研究を推進します。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食品製造工程における問題点を指摘し、最適な改善策を指導します。	最適な試験項目の検討		→	工業技術センター

『食品の流通及び販売段階における衛生管理届出制度』

製造段階のみの衛生管理では防ぐことのできない流通・販売段階における食品への農薬や異物の混入事案、化学薬品の「臭い成分」の移行（移り香）事故などが発生しています。

そのため、流通・販売事業者の自主衛生管理を推進することで、フードチェーン全体における食品の安全・安心の確保を図ります。



食品の流通・販売における
衛生管理を実施しています！

衛生管理届出済 和歌山県

(1)-c 消費段階における自主管理の推進

【現状】

県内の過去10年間（平成16～25年）における食中毒の発生は100件あり、患者数は3,114名となっています。食中毒の原因施設としては飲食店が多いものの、一般家庭においても発生がみられる状況です。

こうしたなか、県では、食品関連事業者のみならず消費者に対しても、講習会の開催やパンフレット・ホームページを活用して、食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行ってきました。

【課題】

消費者を食中毒から守るためには、飲食店等の食品関係施設が食中毒防止対策を実施するとともに、消費者が食品衛生に関する正しい知識を持ち、一人ひとりが家庭内でできる食中毒予防に取り組んでいくことが大切です。そのため、今後いっそう、食中毒に関する情報提供の充実および講習会などを通じた知識の普及を行っていく必要があります。

【取組事項】

- 食中毒の未然防止を図るため、電子メールの配信等、消費者へ向けた食品衛生管理に関する情報提供を充実します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
食中毒予防に関する情報を「防災わかやまメール」、「食中毒テレフォンサービス」、パンフレット、ホームページなどを利用して啓発します。	食中毒予防テレフォンサービス利用回数 防災わかやまメール受信者数	・年500回 ・無し	・年500回 ・年延べ5万人	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
ウイルスを病因物質とする食中毒にも対応できる注意報を発令します。また、電子メール、ホームページ等を通じて注意喚起します。	防災わかやまメール活用による迅速な周知			食品・生活衛生課

『食中毒予防の3原則』

食中毒の中で最も多い細菌性食中毒を予防するため、次の「食中毒予防の3原則」を守りましょう。

食中毒の分類

- 細菌 カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 等
- ウイルス ノロウイルス 等
- 自然毒 フグ毒、毒キノコ 等
- 化学物質 ヒスタミン 等
- その他 寄生虫（例：アニサキス）等

原則①：清潔（細菌を「つけない」）

- ◇ 手や洗える食材はしっかり洗いましょう。
- ◇ 肉や魚はしっかり包んで、他の食材とくっつけないようにしましょう。

原則②：迅速（細菌を「増やさない」）

- ◇ 生ものや料理は早めに食べましょう。
- ◇ 保存する場合は、冷蔵庫・冷凍庫にすぐしまいましょう。

原則③：加熱（細菌を「やっつける」）

- ◇ 料理するときは、しっかり加熱しましょう。

食中毒予防啓発：『食中毒予防テレフォンサービス（通年）』
（和歌山）073-441-2631 （田辺）0739-22-2012

I 安全への取組

(2) 監視・検査体制の強化

(2)-a 食肉・食鳥肉の衛生確保

【現状】

人と動物の共通感染症や家畜伝染病等を排除して食肉の安全性を確保するため、食用となる牛・鶏については、「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、知事が任命した検査員による検査を実施しています。

また、食肉・食鳥肉の処理作業工程において、微生物汚染などを防止するため衛生管理の徹底を指導するとともに、48ヶ月齢を超える食用牛についてはBSE(*)スクリーニング検査を実施しています。

【課題】

と畜場や食鳥処理場において、HACCPに基づく衛生管理を推進し、施設・設備及び処理作業工程における微生物制御対策を図る必要があります。

【取組事項】

- 食肉・食鳥肉への微生物汚染を防止するため、と畜場及び食鳥処理施設における衛生管理の向上を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
食肉・食鳥肉の衛生管理マニュアルや点検表によるHACCPの考え方に基づく衛生管理の推進を行います。	と畜場や大規模食鳥処理場における衛生管理マニュアルの検証頻度	1回	1回	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
と畜検査や食鳥検査により、人と動物の共通感染症など獣畜の疾病を排除します。	と畜検査員・食鳥検査員による検査の徹底			食品・生活衛生課

- BSE対策を徹底し、安全な牛肉を供給する体制を維持します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
食用の牛肉について、牛の月齢に応じた特定部位（頭部、脊柱、脊髄、回腸遠位部）の除去・焼却を徹底します。	特定部位の除去頭数	全頭	全頭	食品・生活衛生課

実施する取組	指 標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食用牛にBSEスクリーニング検査を行います。	48ヶ月齢を超える牛及びと畜検査員が必要と判断した牛の検査の徹底	全頭	全頭	食品・生活衛生課

(2)-b 食品営業者の監視指導

【現状】

県では、食品の製造・流通状況や健康被害の発生状況、施設の衛生管理状況を踏まえ、毎年度「和歌山県食品衛生監視指導計画」を策定し、食品の安全性確保を図ってきました。平成25年度は、旅館やホテル、飲食店、食品製造施設、給食施設等に対して食品衛生監視員による監視指導を行っており、延べ10,831施設に立ち入り、延べ34施設に対して営業停止命令3件を含む行政措置を行うとともに、改善指導を実施しています。

【課題】

県内における食中毒の発生は、ここ数年は10件を下回る発生件数となっていますが、近年全国的に、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌などを原因とする大規模な食中毒が発生しています。

食中毒の原因施設は、大半が飲食店等の食品営業施設となっていることから、関係先への情報提供や監視指導を強化するなど、食中毒予防対策をさらに充実させる必要があります。

【取組事項】

○食品衛生監視員が効果的・効率的な監視指導を行うことにより、食品の安全性確保を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
毎年度、「食品衛生監視指導計画」を作成し、食品取扱施設の効果的・効率的な監視指導を行います。	食品衛生監視指導計画の達成度	85.5%	100%	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食品衛生監視指導計画及び結果をホームページで公表します。	迅速な公表			食品・生活衛生課
ノロウイルスによる食中毒を防止するため、監視指導や衛生講習会により啓発します。	衛生的な手洗いの徹底指導			食品・生活衛生課
食中毒発生時には病因物質の疫学調査を行い、原因究明を徹底し、再発防止を図ります。	食中毒原因等の情報共有			食品・生活衛生課
食中毒の発生しやすい時期（夏期・年末）に集中監視を実施します。	時期ごとに発生しやすい食中毒の重点監視			食品・生活衛生課

○大量調理施設(※)に対する衛生管理指導を実施し、大規模食中毒の発生防止に努めます。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
各学校の給食施設の点検を行い、調理過程等における問題点について指導助言を行います。	現地指導施設数	3施設	3施設	健康体育課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
HACCPを取り入れた衛生管理手法を、大量調理施設に対して普及します。	監視指導時における普及指導の徹底			食品・生活衛生課

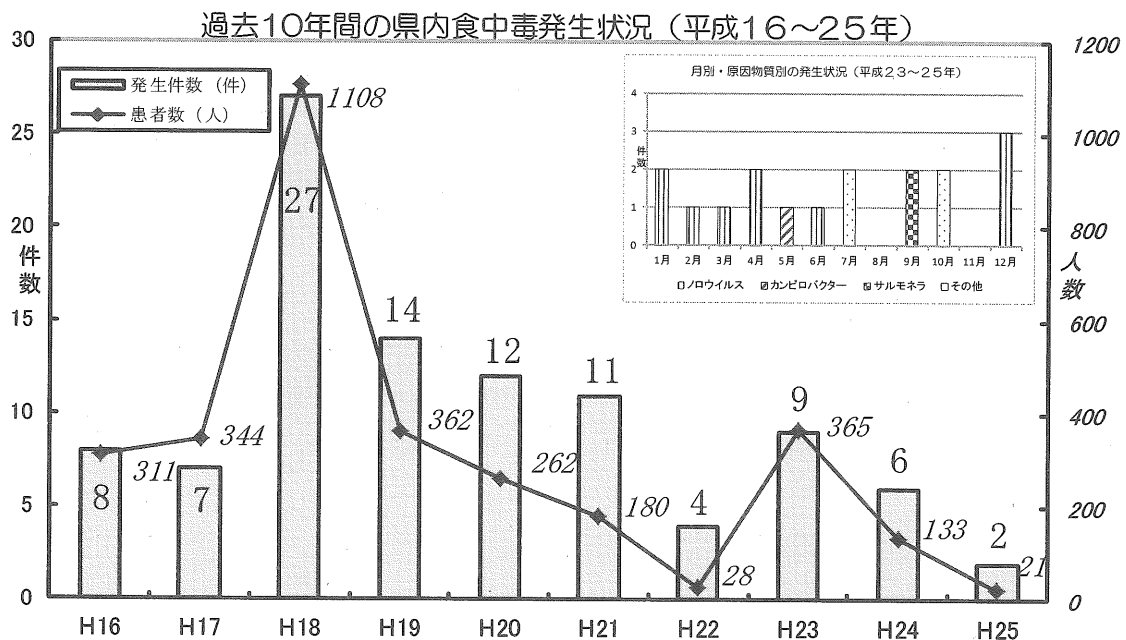
『食品衛生監視指導計画とは』（下表は平成26年度計画）

食中毒の発生状況や、製造・販売される食品の流通実態及び施設の衛生管理状況などを考慮して、監視の重要度の高い業種の順にA～Gの7ランクに分類し、ランクごとに標準監視回数を定め、食品事業者に対する監視指導を行います。

業 種	監視回数	主な施設	対象施設数	必要監視数
Aランク	3回/年	前年度に法違反による行政処分を受けた施設、食肉処理業など	40	120
Bランク	2回/年	旅館、ホテル、大量調理施設、清涼飲料水製造業、魚肉ねり製品製造業、乳製品製造業、Aランク業種のうちのレベル1施設※など	919	1,838
Cランク	1回/年	飲食店営業（喫茶軽食等）、菓子製造業、そうざい製造業、フグ処理施設、アイスクリーム類製造業、A・Bランク業種のうちのレベル1・2施設※など	6,642	6,642
Dランク	1回/2年	魚介類販売業、食肉販売業、梅干製造施設、缶詰びん詰食品製造業、みそ製造業、A・B・Cランク業種のうちのレベル1～3施設※など	3,331	1,669
Eランク	1回/3年	飲食店営業（簡易飲食店、喫茶、スナック等）、乳類販売業、喫茶店営業、B・C・D業種のうちのレベル1～3施設※など	3,679	1,229
Fランク	1回/4年	C・D・Eランク業種のうちレベル1～3施設※	44	12
Gランク	1回/5年	飲食店営業（自販機等）、喫茶店営業（自販機等）、D・Eランク業種のうちのレベル2・3施設※など	4,390	882
合 計			19,045	12,392

※ 和歌山市内の食品事業者に対しては、和歌山市が策定する監視指導計画に基づき、市が監視指導を行っています。

※レベル1～3施設とは、和歌山県食品衛生管理認定制度による保健所長の確認を受けた施設



(2)-c 違法な食品等の流通監視

【現状】

農薬や動物用医薬品、飼料等の流通に関しては、「農薬取締法(※)」や「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」などに基づき適正に流通するよう規制されています。不適正な生産資材が流通した場合には、農畜水産物の生産段階で利用されるおそれがあることから、販売業者に対して適正な流通・販売を徹底するよう指導を行っています。

また、消費者の健康への意識が高まっていることから、健康や美容への効果をうたった「いわゆる健康食品(※)」が数多く流通しています。しかし、なかには、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(旧薬事法)」違反となる医薬品成分を含んでいる商品や、栄養成分量が表示とは異なる商品などがみられる状況にあることから、県では買い上げ調査を実施しています。

【課題】

無登録農薬等不適正な生産資材の流通や、その使用による残留の危険性については、消費者の食品に対する不安要因の一つにもなっており、生産資材の販売業者だけではなく使用者(生産者・防除業者等)に対しても、安全かつ適正な使用の啓発を徹底することが必要です。

また、「いわゆる健康食品」については、店頭での買い上げ調査を実施し、安全性や違法な成分が含まれていないかの検査や栄養表示基準違反がないかの調査を行い、健康被害の未然防止を図る必要があります。

【取組事項】

○農薬の適正販売の推進により、農産物の安全性確保を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
農薬取締員による農薬販売業者の指導体制を維持します。	無登録農薬等の不適正資材の販売件数	0件	0件	農業環境・鳥獣害対策室

○買い上げ・広告調査により、違法な食品の流通防止を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
いわゆる健康食品の買い上げ調査を行い、安全性に問題がないか検査を行います。	健康食品の検査検体数	31検体	20検体以上	食品・生活衛生課
食品の買い上げ調査を行い、医薬品成分等が含まれていないか検査を行います。	買い上げ調査品目数	2品目	2品目	薬務課

(2)-d 流通食品の検査

【現状】

食品衛生監視員が、県内で製造・販売されている生鮮食品や加工食品を販売店などから収去し、検査機関において、食品添加物・農薬・動物用医薬品等の残留検査や食中毒の主な病原体である腸管出血性大腸菌・サルモネラ・カンピロバクター・ノロウイルスなどの汚染についての検査を実施しています。

【課題】

輸入食品を含め、多種多様な食品が広域的に流通しています。そのため、不良食品の流通や食中毒の発生を防止するためにも、引き続き輸入食品を含めた流通食品を収去し、農薬・動物用医薬品の残留検査や食品添加物・アレルギー物質の含有検査、食中毒菌等の微生物汚染実態調査等を充実させていく必要があります。

また、食品等の試験検査は、食品の規格基準適否だけでなく、有害物質による汚染の状況調査や食中毒の原因を科学的なデータに基づき判断するためにも必要不可欠であり、試験検査を高度化するとともに精度管理をより一層強化し、検査の信頼性の確保に努める必要があります。

『食品検査の実施計画』（下表は平成26年度計画）

県内で製造・販売される食品について、残留農薬や食品添加物等の検査を実施することで、不良食品の流通を防止し、食中毒の未然防止及び安全確保を図ります。

検査で違反となった場合は、食品衛生上の危害を防止するため、違反施設に対する改善指導や、必要に応じて営業の禁止や停止等の処分、違反食品等の回収や廃棄命令等の措置がとられます。

実施検査	食品	検査項目
残留農薬	生鮮野菜・果実・米穀 (県内産品・輸入農産物)	残留農薬(150項目)
食品添加物	菓子・漬物・魚介乾製品・醤油・ソヤ・みそ等	保存料(ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸、安息香酸)
	食肉製品・魚肉製品	発色剤(亜硝酸根)
	魚介乾燥品・魚介塩蔵品・油脂・バター	酸化防止剤(BHAなど)
	菓子・漬物・醤油・みそ等	着色料(カル系)
	輸入果実(柑橘類・バナナ)	防かび剤(イザリルなど)
	菓子・清涼飲料水・魚肉製品	甘味料(サッカリンなど)
	しらす	漂白剤(過酸化水素)
指定外添加物	菓子(輸入品を含む)	着色料(旧食用紫色1号など)
残留動物医薬品	食肉(牛・豚・鶏)・鶏卵・蜂蜜・養殖魚類	抗生物質、抗菌性物質
食中毒菌等微生物汚染 実態調査	食肉(牛)・食肉製品	腸管出血性大腸菌(O157・O111・O26)
	アイスクリーム類、氷菓	一般細菌、大腸菌群
	魚介類	腸炎ビブリオ
	食肉(牛・豚)・卵・菓子	サルモネラ属菌
	鶏肉	カンピロバクター
	カキ	一般細菌、大腸菌、腸炎ビブリオ、ノロウイルス
	めん類(生めん・ゆでめん)	一般細菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌
	弁当、そうざい	一般細菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌
食鳥処理工程微生物汚染調査	漬物(浅漬)	大腸菌、腸炎ビブリオ
アレルギー物質	加工食品	卵、乳、小麦、えび、かに等
有害物質	玄米、精米	カドミウム
	おもちゃ	鉛、カドミウムの溶出試験
	鯨肉類	メチル水銀
放射性物質	いわゆる健康食品	栄養成分、カドミウム等
	生鮮野菜・果実・魚介類、加工食品等(県内産品)	放射性セシウム(Cs134、137)

3 食の安全・安心確保に関する取組 「安全への取組」

【取組事項】

- 食品等検査を行うことで、食中毒の未然防止や不良食品の流通を防止し、流通する食品の安全確保を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
流通する食品について、残留農薬や食品添加物等の検査を実施します。	食品の検査検体数	1,604件 (放射性物質検査を含む値)	1,200件以上 (放射性物質検査を含まない場合の値)	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食品検査の実施計画及び結果をホームページで公開します。	迅速な公表			食品・生活衛生課

- 流通する食品の安全性確保と消費者の安心に役立てるため、食品の試験検査及び研究を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
当該年度和歌山県食品衛生監視指導計画に基づく検査を完全実施します。また、緊急食品事故に適切に対応を行います。	定められた必要検査の100%実施	100%	100%	環境衛生研究センター

『食品検査の年度別実施結果』

(単位：検体数)

年 度	H 2 1	H 2 2	H 2 3	H 2 4	H 2 5
項 目					
残留農薬	110	113	110	110	110
食品添加物	230	271	350	290	290
残留動物医薬品等	230	230	230	230	230
細菌・ウイルス	360	388	341	463	518
遺伝子組み換え食品	16	16	20	10	8
アレルギー物質	40	20	20	20	20
有害物質等	126	86	86	93	67
放射性物質	-	-	-	396	361
合 計	1,112	1,124	1,157	1,612	1,604

※ 個別の検査結果は「食の安全・安心わかやま」に随時掲載

(2)-e 分析技術の向上と効率化

【現状】

食品中の農薬の残留基準や食品添加物の使用量が基準を超えたり、あるいは、食品が病原性微生物に汚染されることにより、食品衛生法違反となった場合は当該食品を流通から排除する必要がありますが、検体の種類や検査項目によっては検査に時間を要する場合があります。迅速かつ効率的に検出できる検査体制の確立が望まれます。

県環境衛生研究センターでは、食品中の残留農薬や食品添加物等を迅速に検査するための一斉分析法を確立したり、病原性微生物に係る検査判定も迅速に行って原因を究明し、感染防止や健康被害の拡大防止に取り組んでいます。

また、県工業技術センターでは、主に県内企業向けに技術相談、受託試験、受託研究、機器貸付及び研修生受け入れ等の業務を実施しています。加工食品関連では賞味期限設定のための微生物試験や各種化学的試験に加え、食品中の機能性成分の分析手法の習得・確立にも取り組んでいます。特に、うめに含まれるポリフェノールの分析方法については、(独)産業技術総合研究所が進める食品分析フォーラム「食品中の機能性成分分析法の標準化」に提案し、国内での標準化法としての確立を目指しています。

【課題】

大規模な健康危機が想定される事象に的確かつ迅速に対処できるようにするため、健康危機事象模擬訓練等を行い、危機意識や検査精度の向上に努めていく必要があります。

また、食品分析及び加工の技術に関して、国及び県内外の研究機関や大学等とより密接に交流し情報交換を行うことで、先進技術を習得していく必要があります。

【取組事項】

○県産食品の品質向上と安全性確保のための技術研究を推進します。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食品関係事業者からの依頼に基づき、受託試験・研究を行います。	随時相談受付		→	環境衛生 研究センター 工業技術センター
食品の賞味期限の設定に伴う保存試験や微生物試験を行います。	最適な試験項目の検討		→	工業技術センター

I 安全への取組

(3) 健康危機管理の強化

【現状】

食に関係する事件や問題が後を絶たないこともあり、依然として多くの県民の方が食品の安全性に不安を感じています。そのため、食の安全・安心を脅かす危機に対しては、迅速な対応及び適切な措置を行い、危機の拡大を防止することが強く望まれます。

県では、平成16年7月に「和歌山県危機管理計画」を策定し、平常時に研修や訓練を実施して危機管理体制を充実させるとともに、危機発生時には的確な情報伝達や被害の拡大防止を行うなど、適切な危機管理を行っています。

【課題】

食に起因する危機に関しては、「和歌山県健康危機管理基本指針」や関係部署における個別マニュアルにより対応しているところですが、今後とも、「和歌山県危機管理計画」の趣旨に基づき対応マニュアルの整備や見直しを行うなど、危機管理体制のさらなる充実・強化が必要です。

また、食品流通の広域化や輸入食品の増加に伴い、広域的な食品事故も発生していることから、食品の安全確保のためには、国・地方公共団体及び関係団体等との連携が重要となっています。

『食に起因する危機事例』

(平成26年12月末現在)

発生時期	事件・問題の概要
平成10年 7月	和歌山毒物カレー事件発生
平成12年 6月	大手乳業メーカーの乳製品による食中毒発生
平成13年 5月	スナック菓子から安全性未確認の遺伝子組換え「ジャガイモ」の混入が発覚
平成13年 9月	国内初の牛海綿状脳症（BSE）の発生
平成14年 7月	中国製ダイエット用健康食品による健康被害が発生
平成14年 8月	無登録農薬の販売・使用が発覚し、32都県で農産物の回収や破棄
平成15年12月	米国でBSE感染牛が確認され、牛肉の輸入停止
平成16年 1月	高病原性鳥インフルエンザが79年ぶりに国内で発生
平成19年 1月	食品偽装・不正の発覚が相次ぐ
平成19年 2月	スギ花粉を含む健康食品に起因すると思われる健康被害が県内で発生
平成20年 1月	中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害が発生
平成20年 9月	非食用の事故米穀における不正流通問題が発覚
平成21年10月	エコナ関連製品の特定保健用食品について、事業者自らが失効届を提出
平成22年 4月	口蹄疫が宮崎県で発生し、牛や豚等の家畜に大きな影響
平成23年 2月	高病原性鳥インフルエンザが県内で発生
平成23年 3月	福島第一原発からの放射性物質流出による食品汚染
平成23年 4月	焼肉チェーン店によるユッケ集団食中毒事件
平成24年 8月	浅漬による腸管出血性大腸菌O157 食中毒事件
平成25年10月	大手ホテル・百貨店レストラン等のメニュー虚偽表示問題
平成25年12月	大手食品メーカーでの農薬混入事件

【取組事項】

○「県危機管理計画」に基づき、食に起因する危機管理体制の充実を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
健康危機管理体制強化のため、健康危機管理担当者会議を開催するとともに、他の研修会等へ参加します。	健康危機管理担当者会議の開催回数	3回	3回	健康推進課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
「県危機管理計画」に基づき、関係課室に対し、食に起因する危機事象を想定した対処マニュアルの策定及び見直しを指導します。	その都度		→	危機管理課
県民の生命、健康の安全に関する危機管理の基本的枠組みである「健康危機管理基本指針」を適宜見直し、整備します。	迅速な公表		→	健康推進課
毒物に起因する健康危機に対し、事故等の拡大を防止するため、迅速かつ適切な対応を図ります。	毒物事故が発生した場合の「毒物検査検討会」の迅速な設置		→	環境生活総務課
「食中毒調査マニュアル」を必要に応じ見直し、整備します。	国の通知や新しい知見への迅速な対応		→	食品・生活衛生課

○国・地方自治体・関係団体等の連携を強化し、円滑な連絡・協力体制を維持します。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
消費者庁等の関係省庁、全国食品安全自治ネットワーク ^(※) 、食品安全委員会 ^(※) 等との連携を強化します。	迅速な情報の共有		→	食品・生活衛生課

○食品事業者へ従事者教育の重要性を周知することにより、食の安全性確保を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
意図的な異物混入を防御するため、食品事業者に講習会や監視指導を通じて、従事者への教育の徹底等について指導を行います。	指導した食品事業者割合	—	100%	食品・生活衛生課

○正しい情報を迅速に情報提供することにより県民の健康被害を防止します。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
意図的な異物混入などにより、健康被害の発生またはその恐れがある場合、速やかに情報提供を行い県民へ注意喚起を行います。	迅速な公表		→	食品・生活衛生課

○健康食品による健康被害の発生の防止及び情報の分析・共有により、県民の健康の保持・増進を図ります。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
「わかやま健康食品連絡協議会 ^(※) 」を開催し、いわゆる健康食品の苦情事例に関する情報交換を行います。	健康被害発生時の迅速な情報共有		→	食品・生活衛生課

Ⅱ 安心への取組

(1) 食品表示の適正化

【現状】

食品の表示は、消費者が食品を選択する上で重要な情報源ですが、表示の方法や内容が複雑なこともあり、依然として不適正な表示がみられます。

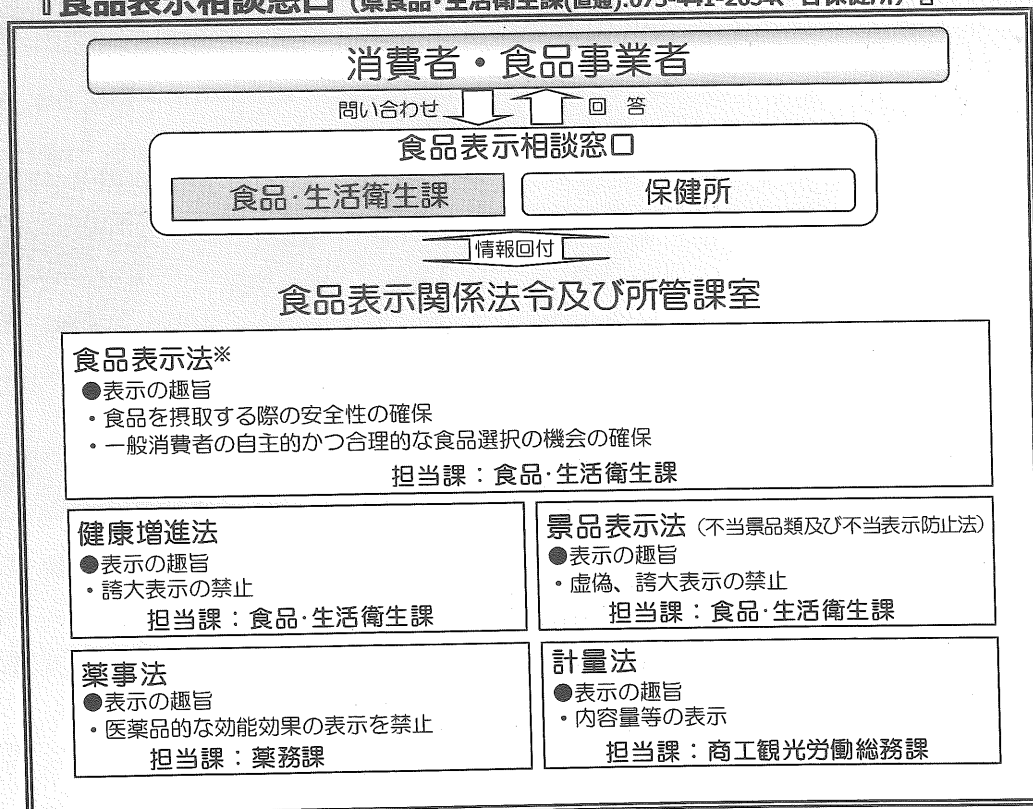
そのため県では、食品表示に関する様々な疑問にお答えする「食品表示相談窓口」の設置や食品表示に関する監視・指導業務、食品関係事業所における適正表示を推進するための食品表示推進者の育成に取り組んできました。

【課題】

消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示とするため、平成25年6月に、食品衛生法・JAS法・健康増進法を統合した食品表示法が制定されました。そのため、今後、新しく制定された食品表示法への移行がスムーズに進むよう、生産者や事業者、消費者に正しい情報を迅速に提供していく必要があります。

また、消費者から信頼される適正な食品表示を徹底するためにも、食品関係事業所における食品表示推進者の育成を促進するとともに、消費者が情報をもとに自主的かつ合理的に食品の選択ができるよう、食品表示の正しい知識の普及を行っていく必要があります。

『食品表示相談窓口（県食品・生活衛生課(直通):073-441-2634、各保健所）』



※食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した法律で、平成25年6月公布

【取組事項】

○食品表示への正しい理解を深めるため、食品表示制度の普及啓発を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
「食品表示推進者育成講習会」を開催し、正しい食品表示に取り組む食品表示推進者を育成します。	講習会の受講者数(累計)	1,684人	2,300人	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食品・生活衛生課及び各県立保健所に食品表示相談窓口を設置し、事業者等からの相談に対応します。	迅速な相談対応		→	食品・生活衛生課
食品制度に関するパンフレットなどを作成し、正しい知識の普及啓発を行います。	県民が参加するイベント等での啓発		→	食品・生活衛生課

『食品表示推進者育成講習会』

県内の食品関係事業者の方々に食品表示に関する正しい知識を身につけていただき、各事業所で適正な食品表示を推進する核となる人材「食品表示推進者」を育成するための講習会を開催しています。

※講習会修了者は「食の安全・安心わかやま」に掲載
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/07_jigyo/suisinsya/suisinsya.html



○食品表示の監視体制を強化し、食品表示の適正化を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
食品等事業者（加工・製造者）の監視指導時に、食品表示についても点検・指導を行います。	監視指導時の食品表示についての点検・指導割合	100%	100%	食品・生活衛生課
「食品表示ウォッチャー」を設置し、食品の表示状況を消費者の視点から監視します。	モニタリングの回数	4,883回／年	6,500回／年	食品・生活衛生課

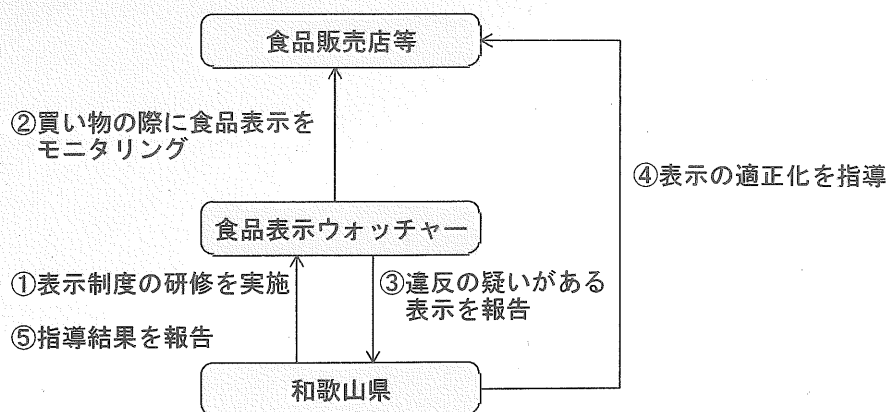
実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
「食品表示110番制度 ^(※) 」を運営し、県民等からの疑問や相談に対応するとともに、適正表示を推進します。	迅速かつ適切な対応		→	食品・生活衛生課
関係機関と連携し、県内食品関連事業者への食品表示法等関連法規の周知及び巡回調査、適正表示の指導等を行います。	調査件数の公表		→	食品・生活衛生課
医薬品医療機器等法に違反する食品表示がないように、パンフレットやインターネットなどの広告について監視指導を行います。	迅速な改善指導		→	薬務課
広告指導の指導事例を共有化することで、相談・監視体制を強化します。	広告監視担当者会議における情報共有		→	薬務課

『食品表示ウォッチャー』

食品表示ウォッチャーは、日常的に買い物などで利用している食品販売店やスーパー等において食品の表示状況をチェックし、不適正な食品表示の疑いがあれば県にご報告いただく活動を行っています。

報告内容については確認調査を実施し、不適正な表示については改善指導を行っています。

【食品表示ウォッチャー活動のイメージ】



Ⅱ 安心への取組

(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進

【現状】

高い年代を中心に健康への関心が高い一方、社会環境やライフスタイルの変化などによる生活習慣病や栄養バランスの乱れが問題となっています。そういった中、現在では、健康の保持増進や栄養成分補給、美容・ダイエットなどを目的とした特定保健用食品(※)や栄養機能食品(※)、いわゆる健康食品などの健康食品が数多く出回っています。なお、近年の健康食品市場は横ばい状態となっていますが、超高齢社会を迎えることや食品の新たな機能性表示制度の導入が検討されていることなどから、今後さらに市場規模が拡大する可能性があります。

【課題】

消費者が健康について正確な情報を得るためにも、生産者や事業者に対し栄養成分表示を行うよう推進するとともに、消費者に対しても、自らが求める食品を適切に選択できるよう栄養表示に関する知識の普及を行う必要があります。また、県産食品に含まれる栄養成分や機能性についての研究にも取り組んでいきます。

【取組事項】

- 健康食品の関係法令を遵守するとともに、健康食品による健康被害を防止し、表示・広告及び販売方法の適正化を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
「わかやま健康食品製造業者連絡協議会」を開催し、健康食品の表示に対する事業者の意識を高めます。	アンケートで「有意義であった」とした人の割合	—	80%	食品・生活衛生課

- 新規食品機能性成分の分析法を機器整備状況を踏まえ拡充を図ります。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
企業ニーズに基づき、表示対象となる食品の機能性成分の分析方法を拡充します。	適切な試験項目の選択と最適な分析方法の検討			工業技術センター

Ⅱ 安心への取組

(3) コンプライアンスの向上

【現状】

食品の産地偽装や消費期限の改ざんなど、全国的に食品表示への信頼を失う事件が後を絶たない中、平成25年度には、ホテルや百貨店等での食材の虚偽表示が大きな問題となりました。こういった背景には、食品関係事業者のコンプライアンスに対する意識の欠如や関係法令に関する理解不足などが考えられます。

こうしたなか、県では、食品関係事業所における食品表示推進者の育成に取り組むとともに、食品事業者のコンプライアンス体制の確立を推進するための講習会を実施してきました。

【課題】

食品の安全を確保し消費者からの信頼を得るためにも、食品関係事業者のコンプライアンスの意識向上を図るとともに、関係法令に対する理解を深めるための指導を行っていく必要があります。

【取組事項】

○コンプライアンスの徹底について意識啓発を図り、県内の食品表示の適正化を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
「食品表示に係るコンプライアンス講習会」を開催し、正しい食品表示に取り組む食品事業者を育成します。	講習会の受講者数（累計）	530人	680人	食品・生活衛生課

Ⅱ 安心への取組

(4) 生産から販売までの食品情報を公開するしくみ (トレーサビリティシステム) の導入と普及

【現状】

食品の原産地偽装などの問題が絶えず、消費者の食品に対する信頼が揺らぐ中、消費者と生産者が「相互に顔の見える関係づくり」を築いていくことは、信頼関係を構築する上で重要です。

そのため県では、食品の生産・製造・加工から流通・販売までの情報を把握できる双方向性のある情報伝達手段「トレーサビリティシステム」の導入を促進してきました。

なお、牛肉についてはBSEのまん延を防止することを目的に、牛トレーサビリティ法に基づき、生産・流通段階に個体識別システムが導入され、米については、食品事故や産地偽装などの問題が発生した際の製品の速やかな回収や流通ルートを特定しやすくすることなどを目的に、米トレーサビリティ法に基づき、米穀事業者への取引情報の記録や産地情報の伝達等が義務づけられています。

【課題】

消費者の安全・安心を確保するためにも、食品事故が起きた時の早期原因究明と問題となる食品の迅速な撤去・回収ができる仕組みが必要です。

現在、法律に基づくトレーサビリティの制度があるのは米と牛肉のみであり、それ以外の食品については、食品事業者等による自発的な取組となっているため、食品の安全と消費者の信頼確保のためにも、それらの取組をより促進していくことが必要です。

【取組事項】

○米穀事業者による取引の記録や産地情報の伝達により、表示の適正化を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
米穀事業者に対して、取引の記録や産地情報の伝達を啓発します。	地域米穀事業者の違反件数	0件	0件	果樹園芸課

○県内農畜水産物の生産・加工・流通・販売の各段階における情報を追跡できるトレーサビリティシステムの導入を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
牛トレーサビリティ制度に基づき、耳標の適正な管理を指導します。	県内牛飼養農家の指導割合	100%	100%	畜産課
商品に関する情報や企業姿勢が正しく消費者に伝わるための取組を食品事業者等に啓発します。	研修会等での啓発	20社	20社	食品流通課

Ⅱ 安心への取組

(5) 食に関する情報交換の推進

【現状】

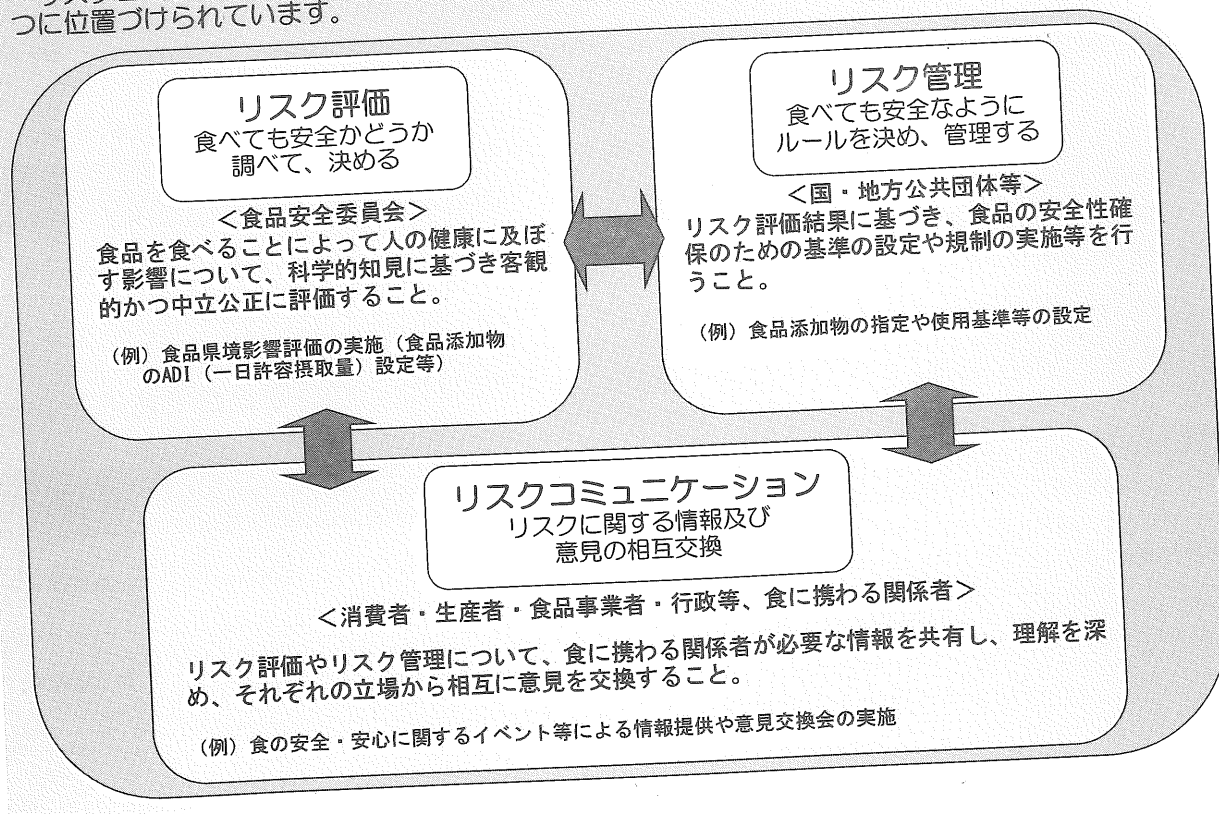
食の安全・安心を確保するためには、消費者、生産者・事業者、県など食に携わる関係者が相互理解を行い、協働した取組を行うことが大切です。県では、相互の理解を深めるため、広報誌やホームページを通じて情報提供を行うとともに、シンポジウムやタウンミーティングなどを開催してきました。また、食の安全県民会議を設置し、消費者をはじめ、生産者や製造業者など食に携わる各分野の方々から意見をいただきながら、県の施策を進めてきました。

【課題】

消費者、生産者・事業者、行政など食に携わる関係者が食の安全・安心に関する相互理解を深めるためには、リスクコミュニケーション（意思疎通）が重要であり、食に携わる関係者一人ひとりが、食の安全・安心について考えることができるよう環境を整えることが必要です。また、パブリック・コメントや意見交換の場などにおいて県民の意見を収集し、県の施策に反映させるよう努める必要があります。

『食の安全を守るしくみ』

どんな食品にも、食べ方や食べる量によってはリスクがあることを前提として、食に携わる関係者がそれぞれの立場から相互の理解を深める必要があります。
リスクコミュニケーションは、リスク評価・リスク管理と並んでリスク分析^(※)手法の3要素の一つに位置づけられています。



【取組事項】

○食に関する施策の総合的な推進を図ります。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
「食の安全推進会議」を活用し、全庁的な食の安全・安心施策を推進します。	施策の円滑な調整		→	食品・生活衛生課

○食の安全・安心施策の推進に当たり、県民のご意見を反映させます。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
「食品衛生監視指導計画」の策定前に県民のご意見を募集し、計画に反映させます。	意見募集回数	1回	1回	食品・生活衛生課

実施する取組	指 標	現状(25年度)	28年度	担当課室
「食の安全県民会議」を開催します。	県民会議の開催回数	2回	3回	食品・生活衛生課

○食の安全・安心に関する情報を収集し、消費者に迅速にわかりやすく提供します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
「出張！県政おはなし講座(※)」等に講師を派遣し、食の安全・安心に関する取組を紹介し、理解を深めて頂くとともに、ご意見を頂きます。	アンケートで「有意義であった」以上と回答した人の割合	-	80%	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食の安全・安心ホームページ「食の安全・安心わかやま」から、情報の発信と質問の受付を行います。	情報の速やかな発信		→	食品・生活衛生課

食の安全・安心ホームページ

『食の安全・安心わかやま』

県では、県民の皆さまが安心して食生活をおくれるよう、食の安全・安心ホームページ「食の安全・安心わかやま」を開設し、食品検査の結果やリスクコミュニケーションに関する情報など、随時更新しています。

※「食の安全・安心わかやま」

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>

「食の安全・安心わかやま」トップページ

○消費者・生産者・食品事業者・行政等、食に携わる関係者が相互の理解を深めるため、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを推進します。

現状(25年度) 28年度

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
「食の安全シンポジウム」を開催し、消費者をはじめ、食に携わる方々がみんなで考える場を設けます。	アンケートで「有意義であった」とした人の割合	-	90%	食品・生活衛生課
県内各地で「食の安全タウンミーティング」を開催し、「食」に関する情報提供や、ご意見をいただく場を設けます。	アンケートで「有意義であった」とした人の割合	86.9%	90%	食品・生活衛生課
食の安全サポーターを募集し、食の安全に関する情報交換を行います。	情報交換の回数	7回	7回	食品・生活衛生課

○適正な食品を選択する力を身につけるため、食の安全性に関する知識の普及を図ります。

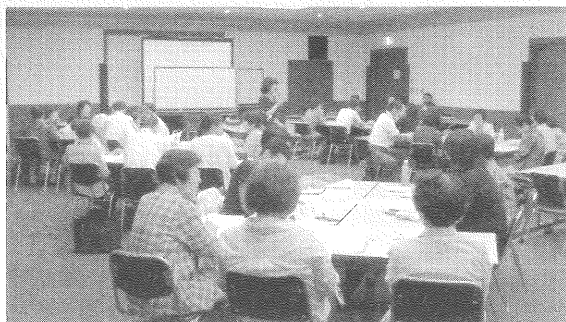
実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
食の安全性に関する基礎的な知識について、普及啓発を行います。	意見交換会等での知識の普及		→	食品・生活衛生課

『リスクコミュニケーションの推進』

食の安全に関するリスクコミュニケーションを推進するため、毎年、県内各地でタウンミーティングやシンポジウム等を開催しています。

また、「出張！県政おはなし講座」などで県職員が講師として県内各地にお伺いし、食の安全の取組についてお話をしています。

※リスクコミュニケーションの実施予定や過去の内容については
「食の安全・安心わかやま」に掲載
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>



食の安全タウンミーティングの開催

『わかやま食の安全サポーター』

県民への「食」への関心を高め、食の安全や食生活の改善に関する知識等の普及を図るとともに、県民のご意見を食の安全施策に反映させるため、サポーターを募集しています（※平成26年12月現在:103名）。

サポーターには、県が実施する研修会などにより、食の安全に関する正しい知識を深め、食の安全施策に対してのご意見やご協力をお願いしています。



食の安全サポーター研修会の開催

Ⅱ 安心への取組

(6) 認証制度の充実

【現状】

生産者や事業者が行う安全・安心への取組や環境にやさしい農林水産業の推進を図るため、国・県・第三者機関等において、食品に関する認定・認証制度が実施されています。

なお、県においては、食品の衛生管理に関する制度や安全・安心を基本に優れた県産品を認証する制度、環境に配慮した農業を推進する制度などの導入を進めてきました。

【課題】

生産者や食品事業者が行う食の安全・安心への取組が消費者に正しく評価され、食品への信頼性が高まるよう、さらなる制度の充実に努めるとともに、消費者に認定・認証を受けた食品を選んで購入してもらえよう制度を周知していく必要があります。

【取組事項】

○県内の原材料の良さを活かし、地域の文化・技術にこだわりをもって作られた特産品を認証し、県産農産物に対する信頼を高めます。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
「ふるさと認証食品認証制度」により、安心できる特産加工食品を認証します。	認証品目数（累計）	5品目	5品目	農業環境・鳥獣害対策室

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
ふるさと認証食品認証制度の概要と認証食品等をホームページで公表します。	迅速な公表			農業環境・鳥獣害対策室

『和歌山県ふるさと認証食品』

「梅干し及び調味梅干し」「味付けぼん酢」「だいこんの漬物」「果実ジュース」及び「黒大豆及び黒大豆煮」について、県独自の基準を定め、その基準をクリアしたものを「和歌山県ふるさと認証食品」として認証しています。地域の特性を十分に活かした特産品として認証していますので、消費者の皆さまに安心して選んでいただけます。

※認証食品は「県農業環境・鳥獣害対策室ホームページ」に掲載
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/071400/hurusato/index.html>



○安全・安心を基本に、優れた県産品を推奨認定する「和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度^(※)」を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
安全・安心を基本に、「和歌山らしさ」「和歌山ならでは」の優れた県産品を推奨認定します。	安全・安心な県産品の認定		→	企業振興課

○各種認証商品のPRを通じて「わかやま産」の信頼確保に努めます。

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
安全・安心の「わかやま産」ブランド構築に向けた県の取組を紹介します。	商談会やイベントにおけるPR		→	食品流通課

○消費者にHACCP手法による衛生管理を啓発することで、高い安全性を確保する取組を理解していただき、HACCP手法により製造された食品を選んで購入していただけるよう努めます。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
消費者にHACCPによる衛生管理の取組を周知します。	啓発活動の実施回数	2回	2回	食品・生活衛生課

食品関係に関する認定・認証制度

制度名	マーク	対象業種等	和歌山県内 認定・認証数	認定等機関
総合衛生管理 製造過程 承認制度		食品製造業	4施設 清涼飲料水： 4 (平成26年12月末現在)	厚生労働省
和歌山県 食品衛生管理 認定制度 (県版HACCP)		食品製造施設 食品加工施設	38件 HACCPの推進営業： 2件 HACCPの導入営業： 14件 一般衛生管理の推進営業： 22件 (平成26年12月末現在)	和歌山県
和歌山県 生鮮食品生産 衛生管理システム 認証制度		養鶏場 卵選別包装施設 養殖場	6施設 殻付き鶏卵 養鶏場： 2施設 卵選別包装施設： 2施設 養殖場： 1 養殖場： 2施設 (平成26年12月末現在)	和歌山県
有機農産物 日本農林規格 (有機JAS)		農産物	103戸 有機JAS認定農家戸数 (平成26年3月末現在)	和歌山 有機認証協会
和歌山県 特別栽培農産物 認証制度		農産物	799件 特別栽培農産物認証数 (平成26年3月末現在)	和歌山 有機認証協会 和歌山県 農業協同組合 連合会
和歌山県 エコファーマー 認定制度		農業者	1,471名 エコファーマー認定者数 (平成26年12月末現在)	和歌山県
和歌山県 ふるさと認証食品 認証制度		農産物加工食品	349食品 梅干し・調味梅干し： 315件 味付けぼん酢： 4件 だいこんの漬物： 11件 果実ジュース： 17件 黒大豆及び黒大豆煮： 2件 (平成26年12月末現在)	和歌山県
わかやま 農産物安心プラス 認証制度		農産物	29品目 認証品目 (平成26年12月末現在)	和歌山県
和歌山県 優良県産品 推奨制度		製造物 生鮮物 観光資産	377品目 製造物： 302 生鮮物： 62 観光資産： 13 (平成26年12月末現在)	和歌山県

Ⅱ 安心への取組

(7) 環境にやさしい食品づくり

【現状】

県産食品をブランドとして維持するためには、おいしさや新鮮さに加え、和歌山県の豊かな自然がもたらすイメージが大切であり、自然環境にやさしい産業の確立が求められています。

県では、「環境にやさしい食品づくり」を推進するため、生産資材の適正かつ効果的な使用方法や、地域の未利用資源を活用した土づくりなど、環境への影響をできる限り減らした生産技術の確立や、漁場改善計画などに基づく持続性のある漁場環境の保全に向けた取組を実施してきました。

【課題】

化学合成農薬や化学肥料に頼らない環境に配慮した持続的な農業や環境への影響をできる限り減らした生産技術の確立をはじめ、養殖漁場の漁場改善計画や環境モニタリング調査を行うなど、適正な生産環境の保全を図る取組を行っていく必要があります。

【取組事項】

○化学肥料や化学合成農薬に頼らない環境に配慮したエコ農業を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
化学肥料と化学合成農薬を一切使用しない、または県慣行使用量の半分に減らして栽培された農産物の拡大を推進します。	認証取組面積（累計）	257ha	270ha	農業環境・鳥獣害対策室
土づくりや化学肥料・化学合成農薬の使用の削減に取り組む「エコファーマー」の新規認定数を拡大します。	エコファーマー新規認定数	28件	40件	農業環境・鳥獣害対策室

『和歌山県エコファーマー認定制度』

「環境にやさしい農業」を推進するため、たい肥等の有機物施用による土づくりを基本に、化学合成農薬と化学肥料を減らす努力をしている農業者を、知事が「エコファーマー」として認定しています。

※認定状況等は「県農業環境・鳥獣害対策室ホームページ」に掲載
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/071400/ecofamar/gaiyou.html>



○化学肥料・農薬に過度にたよらない環境に配慮した持続的な農業である「環境保全型農業」を推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
農地・かんがい水、玄米等の重金属含有調査を行います。	主要農産物の重金属含有量	0品目	5品目	農業試験場
環境保全型農業の実践程度を把握するための指標及び評価手法を開発します。	総合的病害虫・雑草管理実践指標	7作物	9作物	農業試験場
IPM _(※) 防除の実践や環境保全型農業の推進に関する技術研修を行います。	研修会の参加人数	60人	60人	果樹試験場

○持続的な養殖漁場の利用のため、漁場環境の保全を図ります。

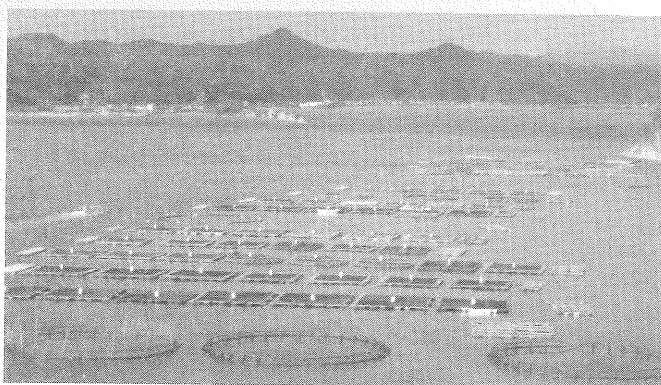
実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(25年度)	28年度	
養殖漁場における環境モニタリング調査を実施します。	調査実施地点数	7地点	7地点	水産試験場

実施する取組	取組目標	現状(25年度)	28年度	担当課室
漁場改善計画に則した養殖漁場の改善に努めます。	漁場改善計画の履行確認		→	資源管理課

『漁場改善計画』

漁場改善計画は、漁業者自らが漁場改善の目標や環境調査方法などを定め、必要な施設や体制の整備などを行うための計画です。

安全・安心な養殖魚介類を安定的に供給するためには、漁業者が主体となって漁場環境を維持・改善する必要があります。



○用語説明（五十音順）

【あ行】

IPM (Integrated Pest Management『総合的病害虫・雑草管理』)

病害虫の発生予察情報等に基づき、耕種的防除（伝染病植物除去や輪作等）、生物的防除（天敵やフェロモン等の利用）、物理的防除（粘着板や太陽熱利用消毒等）、化学的防除（農薬散布等）を組み合わせた防除を実施することにより、病害虫の発生を経済的被害が生じるレベル以下に抑制し、かつ、その低いレベルを持続させることを目的とする管理手法のこと。

いわゆる健康食品

健康食品と呼ばれるものは、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指している。健康食品はさらに、特定保健用食品と、栄養機能食品と、それ以外のものに分かれる。「いわゆる健康食品」とは、健康食品のうち特定保健用食品と栄養機能食品の2つを除いたものをいう。

栄養機能食品

身体の健全な成長、発達、健康の維持に必要な栄養成分(ビタミン・ミネラル)の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいう。

【か行】

貝毒

主に二枚貝（アサリ等）が、毒素を持った植物プランクトンを餌として食べることにより体内に毒を蓄積させる現象で、蓄積する毒そのものや、その毒によるヒトの食中毒症状のことを指す場合もある。

日本で発生が問題となっているのは麻痺性貝毒と下痢性貝毒の二つで、いずれの毒成分も熱に強く、加熱処理しても毒性は弱くならない。

カドミウム

土壌中や鉱物中天然に存在する重金属で、多くの食品には天然由来のカドミウムが微量に存在していることが確認されており、カドミウム濃度の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性がある。

国内では、食品衛生法において、米・清涼飲料水及び粉末清涼飲料にカドミウムの基準値が設定されている。

【さ行】

食品安全委員会

国民の健康の保護が最も重要であるという基本認識の下、規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、都道府県知事等がその職員の中から任命した者で、食品営業施設に対する監視指導や食品検査や食中毒の調査、食品衛生に関する教育などを行っている。

食品表示 110 番制度

食品の品質表示の適正化を図る観点から、広く国民から不適切な食品の表示に関する情報提供を受けるためのホットラインを農林水産省本省・出先機関及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターに設置している。

※ 該当ホームページ：<http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/110ban.html>

出張！県政おはなし講座

県政に対する理解を深めていただくとともに、県民の声を今後の県政に活かすため、県職員が出前し、希望テーマについて説明をする講座のこと。

テーマは、食品に関係するもののほか、「東海・東南海・南海地震対策」や「まちづくり」など県が重点的に取り組む施策や、暮らしに深く関わるものがある。

※ 該当ホームページ：<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/shuttyou/>

全国食品安全自治ネットワーク

食品流通の広域化・食品の多様化に対応し、食の安全性確保及び安心の提供に役立てることを目的とした、全国の自治体が連携したネットワークのこと。

※ 該当ホームページ：<http://www.shoku-net.pref.gunma.jp/jiti-net/index.html>

【た行】**大量調理施設**

一回300食以上または1日750食以上提供する調理施設のこと。

腸管出血性大腸菌

大腸菌のうち、毒素を発生して出血を伴う腸炎を引き起こす種類のものをいう。夏冬の区別はあまりなく、一年中発生する食中毒の原因となる細菌の一種。

動物用医薬品

動物用医薬品とは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」において専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品のこと。

牛・豚・鶏等の畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防等に使われるもので、その製造・販売・使用について規制されている。

特別栽培農産物認証制度

安心できる農産物を求める消費者ニーズに対応するとともに、環境に優しい農業を推進するため、和歌山県産であって国が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、節減対象農薬と化学肥料を慣行の50%以下に減らして栽培された農産物を特別栽培農産物として認証する制度のこと。

特定保健用食品

からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、おなかの調子を整えたりするのに役立つ、などの特定の保健の用途に資する旨を表示するものをいう。

【な行】

農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制を行うことにより、適正な農薬使用による安全な農産物の確保に寄与するとともに、国民の健康や生活環境を守るために定められた法律。

「農薬」に関わる輸入・製造・販売についての規制や登録、農薬を使用するものが遵守すべき事項として、農薬使用基準、ゴルフ場や住宅地における農薬使用等が規制されている。

ノロウイルス

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生しているが、特に冬季に流行する。ノロウイルスは、食中毒菌に比べ少量で感染し、1～2日の潜伏期間をおいて吐き気・腹痛・下痢などの症状があり、多くの場合は発症後3日以内に回復するが、お年寄りや体力が弱っている人の場合は重傷になるケースもある。

感染経路は、患者の便等から周辺環境（河川・手指・調理器具）に排出され、食品を汚染するという循環を繰り返す。

【は行】

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）

食品の衛生管理手法の一つであり、「危害分析重要管理点」ともいう。

HACCPは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の品質管理の手法で、食品の製造工程全般を通じて危害の発生原因を分析し、重要管理事項を定め、より一層の安全確保を図る科学的管理方式のこと。

従来型の衛生管理は、最終製品を抜き取り検査により品質を確認する方法が主体であったが、HACCPでは、原料から製品に至るまでの全ての工程において健康被害を生じるおそれのある危害を特定し（危害分析）、そのうち特に重点的に管理する必要のある工程（重要管理点）を管理することにより、製品の安全性を保証しようとする衛生管理の手法のこと。

BSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathy）

牛の病気の一つで、BSEに感染した牛では脳の神経細胞がスポンジ状になることから「牛海綿状脳症」と名付けられている。感染後、潜伏期間（2年～数年）を経て発病すると行動異常などの神経症状等を示し、発病後2週間～6ヶ月で死に至る。

フードチェーン

食品の生産から販売に至るまでの食品供給の行程のこと。

【ま行】**メチル水銀**

有機水銀の一種で、水銀がメチル化された化合物のこと。

自然界の食物連鎖を通じて、魚介類の体内には微量の水銀を含有しているが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではないが、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものを見受けられる。

妊婦の方が魚介類を食べる場合にあっては、その魚種と量に気を付ける必要がある旨、厚生労働省から注意喚起が行われている。

【や行】**薬剤耐性菌**

抗菌性物質に抵抗性を示す細菌のことで、動物が薬剤耐性菌に感染した場合、治療のために抗菌性物質を使っても、その効果がなかったり、弱い場合がある。

【ら行】**リスク分析**

食品中に含まれる危害要因（ハザード）を摂取することにより、人の健康に悪影響を及ぼす可能性のある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを低減させるための考え方のことであり、リスク管理、リスク評価及びリスクコミュニケーションの3つの要素からなる。

【わ行】**わかやま健康食品製造業者連絡協議会**

健康食品（広く健康の保持増進に資する食品として販売されるものから特定保健用食品を除いたもの。）の取扱いに関係する各関係法令を遵守するとともに、健康食品による危害の発生を防止し、表示、広告および販売方法の適正化を図ることを目的に設置している協議会。

わかやま健康食品連絡協議会

健康食品（広く健康の保持増進に資する食品として販売されるものから特定保健用食品を除いたもの。）に係る県民の健康被害を防止するため、消費者の摂取状況や健康被害情報を幅広く収集する体制として、医師会・病院協会・薬剤師会・薬種商協会・栄養士会・チェーンストア協会・県で構成する協議会。

和歌山県優良県産品（プレミアム和歌山）推奨制度

安全・安心を基本に、幅広い分野で優れた県産品を「和歌山県内で生産・製造されたもの」「安心・安全を重視したもの」「和歌山らしさ・和歌山ならではのもの」の観点から優良な県産品を選定・推奨する制度。

わかやまジビエ衛生管理ガイドライン

事業者がジビエ（狩猟鳥獣肉）によるリスクを軽減し安全に供給できるよう県が策定した衛生管理指標。