

# 和歌山県

# 食の安全・安心確保のための アクションプラン



# 和歌山県



## 目次

1	アクションプランについて	1
	(1) 策定の趣旨	
	(2) 計画期間について	
	(3) アクションプランの推進体制	
	(4) アクションプランの進行管理	
2	食の安全・安心に係る県民意識調査	3
3	アクションプランの構成	5
	(1) プランの構成	
	(2) 目標管理項目	
	アクションプランの構成図	
4	食の安全・安心を確保する取組	8
	アクションプランにおける重点取組	9
	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 生産過程における自主衛生管理の推進（農・畜・水産物）	10
	b 製造・加工・流通・販売過程における自主衛生管理の推進	14
	c 消費時における衛生管理の推進	17
	(2) 監視・検査体制の強化	
	a 食肉・食鳥肉の衛生確保	18
	b 食品営業施設の監視指導	19
	c 違法な食品等の流通監視	21
	d 流通食品の検査	22
	e 分析技術の向上と効率化	24
	(3) 健康危機管理の強化	25
	II 安心への取組	
	(1) 食品表示の適正化	27
	(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進	30
	(3) コンプライアンスの向上	31
	(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	32
	(5) 食に関する情報交換の推進	33
	(6) 認証制度の充実	36
	(7) 環境にやさしい食品づくり	39
	用語説明	41

○本文中に(※)が付記されている用語については、巻末の「用語説明」で解説しています。

## 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、基本方針の趣旨に基づき、県が消費者、生産者・事業者と連携して実施する食の安全・安心を確保する取組を総合的かつ計画的に展開するための行動計画として策定し、3年毎に見直しを図りながら着実に取組を進めてきました。

今回、平成26年度から平成28年度までを計画期間とするアクションプランの満了に伴い、これまでの取組状況や食を取り巻く社会情勢、県民からのご意見を踏まえた見直しを行い、新たなアクションプランを策定しました。

### (2) 計画期間について

計画期間は、平成29年度から平成31年度までの3か年とします。期間中に状況の変化などが生じた場合には、その必要性に応じて見直しを行います。

なお、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) アクションプランの推進体制

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

#### b 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』

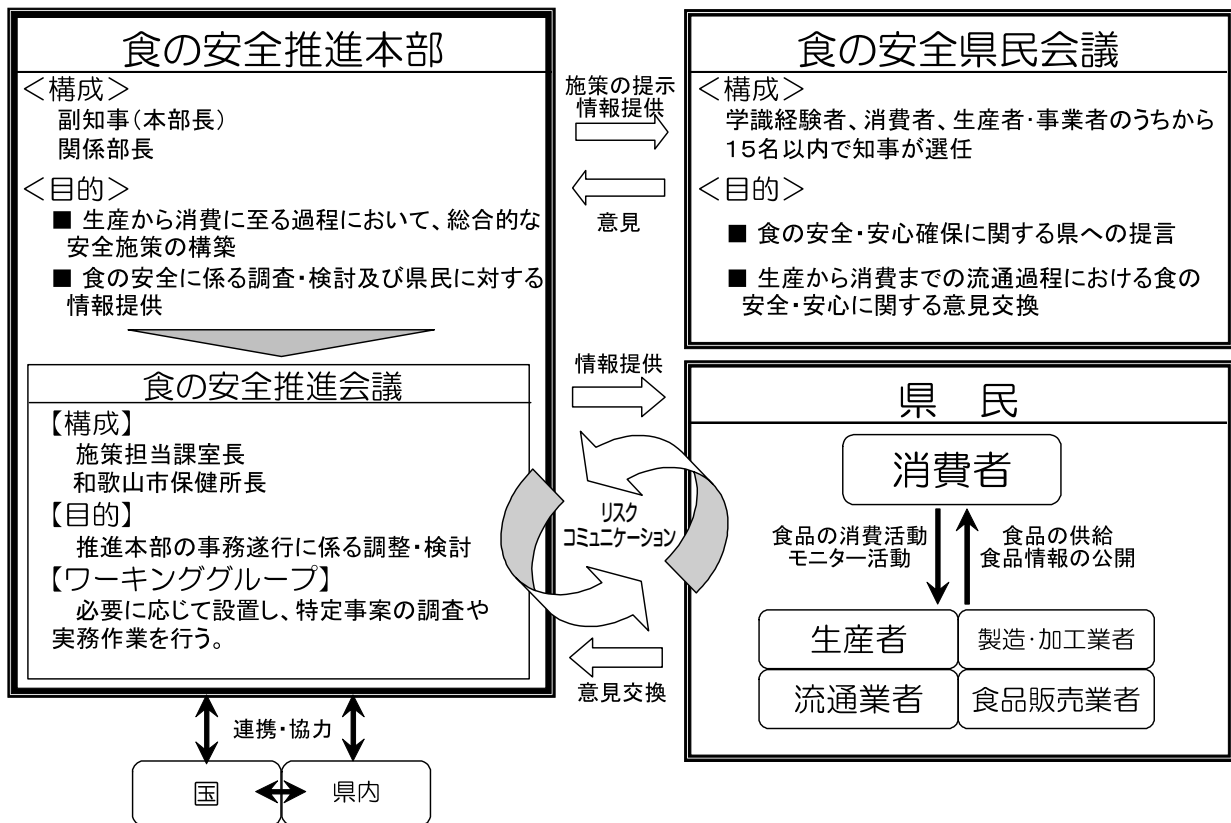
食の安全県民会議では、本アクションプランの策定に関する協議や、毎年度の進捗状況について報告し、様々なご意見やご提言をいただきながらプランの進行管理を行っています。

◎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様子

### ◇「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) アクションプランの進行管理

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「食の安全県民会議」「食の安全推進本部」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 食の安全・安心に係る県民意識調査

県民の方が「食」に対してどのような意識を持っているのかを把握し、今後の施策に反映させていくことを目的として、平成27年度に「食の安全・安心に係る県民アンケート」を実施しました。（平成15年度から3年毎に実施）

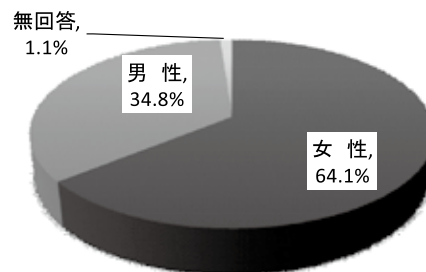
食品の安全性に不安を感じている割合は7割強となっており、特に「輸入食品」や「偽装表示」への不安感が高い結果となっています。

一方、県に求める食の安全・安心を確保するための取組として、「食品の検査と結果の公表」や「製造所・販売所への立入検査や指導」の占める割合が高い結果となっています。また、「わかりやすい情報の提供」も高い割合を占めており、食に関する情報などを県民の方に適確に伝わるように提供する必要があります。

### ◇食の安全・安心に係る県民アンケート

- 調査時期：平成28年2月
- 調査対象者：996人

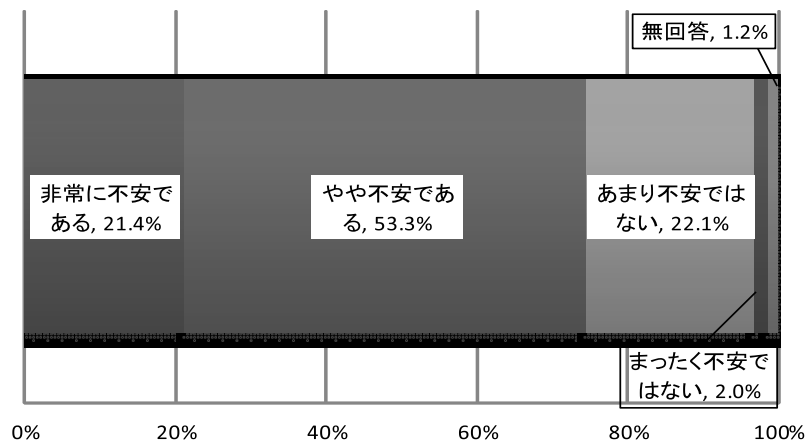
調査結果の詳細は「食の安全・安心わかやま」  
ホームページに掲載



### ○主な調査結果

#### 食品の安全性に不安を感じていますか？

食品の安全性への不安感については、「非常に不安」の21.4%、「やや不安」の53.3%を合わせて、7割強（74.7%）の県民の方が、食品の安全性に何らかの不安があると感じています。



### 食品を購入する際、特に不安を感じているものは何ですか？

主なものは、割合が高いものから順に以下のとおりです。

農産物（生鮮野菜、果実等）：①輸入農産物、②農薬の残留、③偽装表示  
 畜産物（肉類、卵等）：①偽装表示、②輸入畜産物、③家畜から人へうつる病気  
 水産物（鮮魚介類等）：①鮮度、②偽装表示、③輸入水産物  
 加工食品：①食品添加物、②偽装表示、③製造所の衛生管理

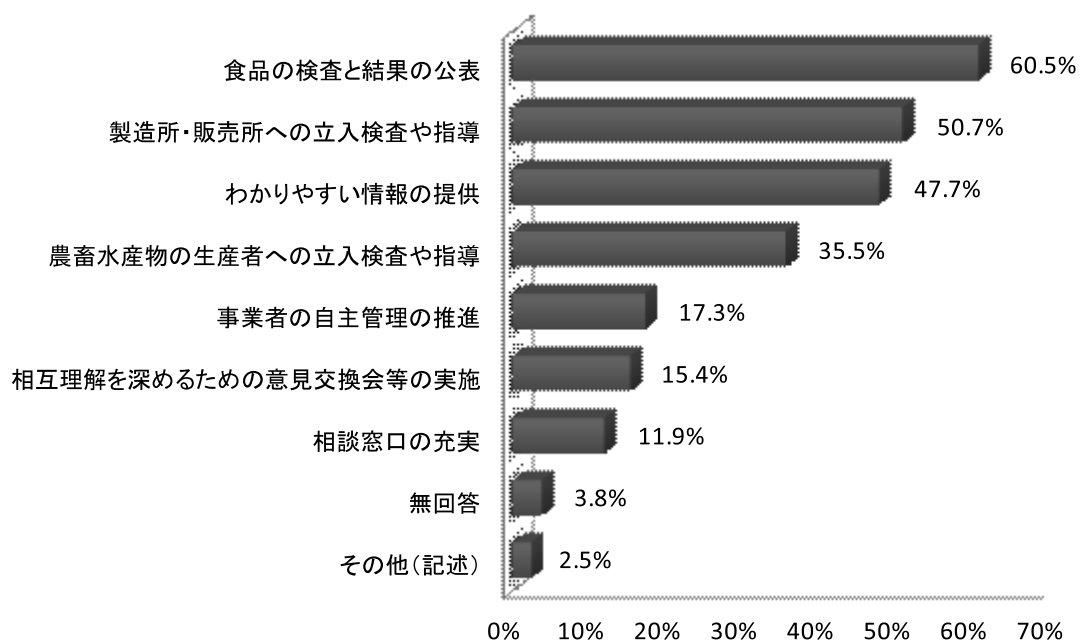
「輸入食品」に対する不安は第1回調査から調査を追うごとに減少傾向にあるものの、農産物では1位、畜産物では2位、水産物では3位と、依然として上位に位置しています。

農、畜、水産物および加工食品すべてにおいて、「偽装表示」に対する不安の割合が高く、全国的に数多く発生している食品の偽装表示事件の影響が高いと考えられます。

また、加工食品については、「食品添加物」への不安が第1回調査から最も高い状態が続いていることから、今後も食品添加物に対する正しい理解を深めるための情報提供が必要です。

### 食の安全・安心を確保するための県の取組として、何が重要だと思いますか？

食の安全・安心を確保するために重要な取組としては、「食品検査と結果の公表」が60.5%と最も多く、次いで「製造所・販売所への立入検査や指導」が50.7%、「わかりやすい情報の提供」47.7%となっており、多くの県民の方が食品に対する検査や食品関係事業者への指導を重要視しています。



### 3 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・安心を確保するための取組を、「安全」と「安心」に区分し、下記の重点事項に沿って設定した取組に整理しています。

## 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

消費者、生産者、事業者及び県が互いに意思疎通を図り、食に関する正しい情報を共有し、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31年度まで）

区分	全取組数	指標・数値目標	取組目標
I 安全	55	35	20
II 安心	36	25	11
合計	91	60	31

## 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(27年度)	31年度	
〇〇制度の認証取得を推進します。	認証数（累計）	○施設	○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	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

# アクションプラン

## 重点事項区分

## 小分類

和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針

### 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

生産過程における  
自主衛生管理の推進  
製造・加工・流通・販売過程における  
自主衛生管理の推進  
消費時における  
衛生管理の推進

(2) 監視・検査体制の強化

食肉・食鳥肉の衛生確保  
食品営業施設の監視指導  
違法な食品等の流通監視  
流通食品の検査  
分析技術の向上と効率化

(3) 健康危機管理の強化

### 安心への取組

(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

# ランの構成図

	取組数	数値目標数	取組目標数	取組課室
農産物	4	4	0	農業環境・鳥獣害対策室
畜産物	3	3	0	畜産課、食品・生活衛生課
水産物	6	4	2	水産試験場、資源管理課、食品・生活衛生課
	11	9	2	食品・生活衛生課、畜産課、健康体育課、工業技術センター
	2	1	1	食品・生活衛生課
	4	4	0	食品・生活衛生課
	7	2	5	食品・生活衛生課、健康体育課
	3	3	0	農業環境・鳥獣害対策室、食品・生活衛生課、薬務課
	3	2	1	食品・生活衛生課、環境衛生研究センター
	3	2	1	環境衛生研究センター、工業技術センター
	9	1	8	健康推進課、危機管理・消防課、環境生活総務課、食品・生活衛生課
	9	3	6	食品・生活衛生課、薬務課
	2	2	0	食品・生活衛生課、工業技術センター
	2	1	1	食品・生活衛生課、循環型社会推進課
	3	3	0	果樹園芸課、畜産課、食品流通課
	11	10	1	食品・生活衛生課、食品流通課
	3	1	2	農業環境・鳥獣害対策室、企業振興課
	6	5	1	農業環境・鳥獣害対策室、農業試験場、果樹試験場、水産試験場、資源管理課
<b>合計</b>	<b>91</b>	<b>60</b>	<b>31</b>	





## 4 食の安全・安心を確保する取組

# アクションプラン

本アクションプランにおいては、これまでのアクションプランの巻く状況と社会情勢の変化等に的確に対応していくことが求め  
このため、食の「安全」を確保するとともに、消費者が「安  
者、県の相互の信頼関係の構築による、様々な施策に取り組ん

## GAP<sup>(※)</sup>やHACCP<sup>(※)</sup>の普及促進

県では、国際的に通用するGAP（農業生産工程管理）やHACCP（食品衛生管理基準）の認証取得など、食品の適正な生産・製造工程管理手法の導入を推進します。GAPについては、引き続き、国のガイドラインに準拠したGAPや国際水準に適合したGAPへの取組の促進に努め、適正な生産工程管理に基づく安全・安心な農産物の供給を目指します。

また、食品流通の国際化や東京オリンピック・パラリンピックの開催を見据えて、すべての食品事業者へのHACCP導入義務化の方針が決定されている中、HACCP認定制度の更なる普及推進に努めるとともに、消費者のGAPやHACCPへの理解が深められるようにします。

### 主な取組内容

- ◆国のガイドラインに準拠した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。
- ◆HACCPの導入義務化を踏まえ、「和歌山県食品衛生管理認定制度」を一層普及推進します。
- ◆GAPやHACCP手法により生産、製造・加工、流通・販売された安全性の高い食品を選んで購入していただけるよう、あらゆる機会を通じ、消費者に対する制度への理解が深められるようにします。

## 監視・検査体制の充実強化、家庭での食中毒予防の啓発

大規模な食中毒の発生や食品の偽装表示など、食の安全や安心を脅かす事象が後を絶たず、本県においても、平成29年1月に給食センターが提供した食品による大規模な集団食中毒が発生しました。

再び同じような食中毒が発生しないように、この教訓を今後の食中毒予防対策に生かし、食の安全への県民の信頼を回復します。

また、食中毒の未然防止を図るため、家庭における食品の適切な取扱いや正しい手洗い方法などの啓発を強化します。

### 主な取組内容

- ◆「食品衛生監視指導計画」により、食品取扱施設の効果的・効率的な監視指導を強化します。特に大規模な食中毒となる大量調理施設の監視指導を重点的に実施します。
- ◆流通する食品についての残留農薬や食品添加物等の検査の充実強化を図ります。
- ◆食中毒の未然防止を図るため、「家庭でできるHACCP」の啓発活動を推進します。

## における重点取組

ンの取組から明らかになった課題や食の安全・安心を取り  
られます。

心」できる食生活の実現を目指し、消費者、食品関係事業  
でまいります。

### 食品表示に関する普及啓発

食品表示は、消費者が食品を合理的に選択し、適切に食べるための重要な判断材料となり  
ます。

平成27年度から、食品表示の一元化を目的とした食品表示法が施行され、食品表示法  
に基づいた適正な表示がなされるよう、講習会の開催や相談窓口を設けるなど、食品関係  
事業者に対する周知・指導を行っています。

また、消費者にも、食品表示の情報が正しく理解される必要があるため、正しい食品表  
示の見方や利活用について、一層の普及啓発を行う必要があります。

#### 主な取組内容

◆「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  
育成するとともに、事業者への監視指導により、食品表示に関する指導を徹底します。

◆「出張！県政おはなし講座(※)」や県民が参加するイベントを開催し、食品表示に関する  
正しい知識の普及啓発を行います。

### リスクコミュニケーションの推進

「安全」への取組を県民の「安心」につなげるには、消費者、食品関係事業者、県の相  
互の理解を図り、信頼関係を構築していく必要があります。

このため、各種の広告媒体を活用した食に関する様々な情報提供のほか、意見交換会の  
開催など、多様なリスクコミュニケーションの機会を設けます。

今後は、更に相互理解を深めていくため、シンポジウムなどの意見交換会に加えて、生産  
現場や製造所等を訪問する参加体験型のイベントなど、食品関係事業者と協働してリスク  
コミュニケーションを推進します。

#### 主な取組内容

◆食の安全に関する情報を「食の安全・安心わかやま」ホームページやメールマガジンな  
どにより、積極的に提供します。

◆県民の関心が高いテーマを選定し、シンポジウムやタウンミーティングなどの意見交換  
会を開催することで、食の安全に関する正しい情報の共有と相互理解を図ります。

◆生産現場の訪問や製造所の見学等の食品関係事業者との共催によるイベント、生産者や  
事業者からの積極的な食の安全・安心に係る情報発信など、県と食品関係事業者との協働  
によるリスクコミュニケーションを推進します。

# 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 H A C C P の考え方に基づく衛生管理の普及推進

### (1)-a 生産過程における自主衛生管理の推進（農産物・畜産物・水産物）

**【現状】**

農薬や動物用医薬品<sup>(※)</sup>等の残留については、県民の関心が高く、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、安全の確保に向けた取組を行ってきました。

**【課題】**

2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックを始め、海外からの需要に応えるために国際標準であるGAPやHACCPの考え方に基づいた自主衛生管理を推進する必要があります。また、GAPやHACCPの考え方を導入した衛生管理を行っている食品関係事業者が産出する食品を消費者に広く知ってもらうため、衛生管理の方法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(27年度)	31年度	
農薬の適正な使用を推進します。	「農薬管理指導士」及び「農薬アドバイザー」認定者数（累計）	390人	405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	68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(27年度)	31年度	
国のガイドラインに準拠した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。	国際水準GAPに関する研修を受講する指導者数（累計）	0人	45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。

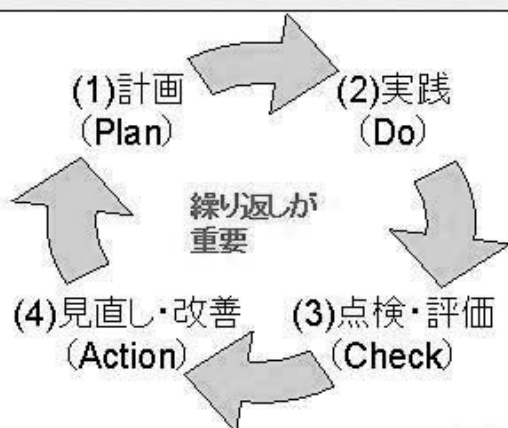
実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
適正な農業生産の実践と、収穫前及び出荷段階の残留農薬検査に取り組む生産者団体等を「わかやま農産物安心プラス認証制度」で認証します。	認証品目数	30品目	31品目	農業環境・鳥獣害対策室



## 『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。

○GAP手法(Good Agricultural Practice)とは  
 農業生産者自らが、食品の安全の確保、品質の改善、環境保全等様々な目的を達成するために、  
 ①農作業の点検項目を決定し、  
 ②点検項目に従い農作業を行い、記録し、  
 ③記録を点検・評価し、改善点を見出し、  
 ④次回の作付けに活用する、  
 という一連の「農業生産工程管理手法」(プロセスチェック手法)。  
 ※HACCP方式も、「点検項目や管理点を定めて工程管理を行う手法である」という共通点を有する。



GAP手法は、作物、地域によって異なるものであり、また、農業者や産地が目指す方向(環境保全目的、輸出目的、品質向上目的など)によっても異なる。

## 『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>



#### 4 食の安全・安心確保に関する取組 「安全への取組」

##### 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(27年度)	31年度	
飼養家畜への飼料・飼料添加物・動物用医薬品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 <sup>(※)</sup> 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

○畜産物の生産過程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(27年度)	31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

##### 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(27年度)	31年度	
養殖業者に対して、水産用医薬品の適正使用の徹底と投薬記帳を指導します。	養殖衛生管理指導割合	100%	100%	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(27年度)	31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<sup>(※)</sup>検査を実施することにより、引き続き安全性を確認します。

実施する取組	取組目標	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(27年度)	31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	45人	45人	水産試験場

実施する取組	取組目標	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

## ○養殖水産物の生産過程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(27年度)	31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)	3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、より安全性の高い生鮮食品を生産することで、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](http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/14_seisen/seisen.html)



**(1)-b 製造・加工・流通・販売過程における自主衛生管理の推進**

**【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、流通・販売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・加工の過程において、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段階的に取組が進められるようにしてきました。また、流通・販売過程においても、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】**

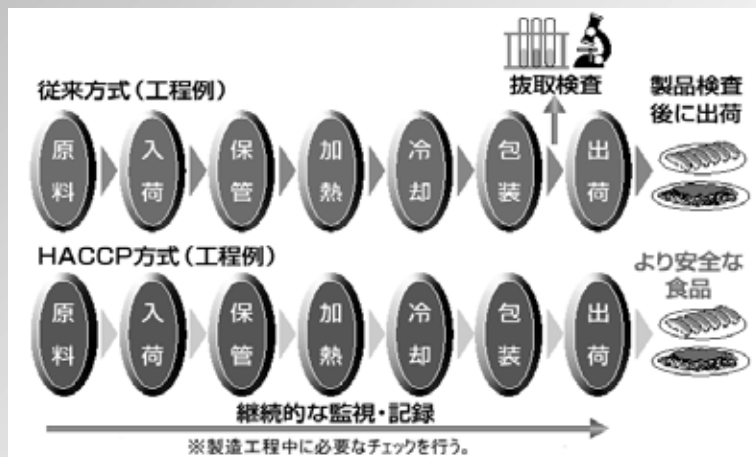
HACCPに基づく自主衛生管理は、欧米を始め諸外国では義務化が進んでおり、日本においても、全ての食品事業者にHACCPの導入を義務付ける方針が決定しました。本県においても、製造業や加工業を中心に本県認定制度に取り組む食品事業者が増えている状況にありますが、生産から消費までのフードチェーン<sup>(※)</sup>の全ての過程において取組を推進する必要があります。今後、HACCPの導入義務化に対応するため、食品事業者に対しHACCP導入に関するきめ細やかな支援を行うとともに、消費者にも食品事業者の取組を理解してもらえよう啓発していきます。

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

HACCPは、1960年代に米国で宇宙船の中での食中毒の発生を防ぐ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です。

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したが、HACCPでは、原料から製品に至るまでの全ての行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：Hazard Analysis）、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：Critical Control Point）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手法です。

**HACCPのしくみ**





## 【取組事項】

○国際標準である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(27年度)	31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の割合	11%	100%	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・研修会による普及啓発	84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 <sup>(※)</sup> を養成します。	指名食品衛生監視員数	30名	22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への取組を評価し、定められた基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](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、県民への正しい知識の普及に努めます。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31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	8,422人	7,000人以上	食品・生活衛生課

○食品事業者の自主衛生管理を推進し、衛生管理水準の向上を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
食品の流通及び販売過程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）	80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 <sup>(※)</sup> 」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 <sup>(※)</sup> 」の研修を開催し、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	91%	90%以上	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。	学校給食管理指導者・栄養教諭等研修会及び学校給食衛生管理研修会参加者数	358名	350名以上	健康体育課

#### 4 食の安全・安心確保に関する取組 「安全への取組」

実施する取組	取組目標	担当課室
自主管理指導を推進するため、食品衛生指導員に助言等を行います。	食品衛生指導員の定期的な巡回指導	食品・生活衛生課
わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度の普及推進を行います。	ジビエの安全性の確保	畜産課

### 『和歌山県食品の流通及び販売における衛生管理届出制度』

製造過程のみの衛生管理では防ぐことのできない流通・販売過程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安全の確保を図ります。



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

### 『わかやまジビエ処理施設衛生管理認証制度』

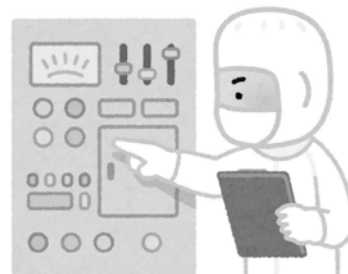
和歌山県内のジビエ処理施設におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理、わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守状況及びわかやまジビエ履歴管理システムの導入等の管理状況を評価し、それらを認証する制度です。

◎ 認証処理業者は「県畜産課ホームページ」に掲載  
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070400/gibie/syori.html>



#### ○食品製造所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	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
食品製造過程における問題点を指摘し、最適な改善策を指導します。	改善策の指導により問題が解決した案件	2件	4件	工業技術センター



**(1)-c 消費時における衛生管理の推進****【現状】**

県内の過去10年間（平成19～28年）における食中毒の発生は82件あり、患者数は1,837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、表面化しない一般家庭における食中毒も少なくはないと推察します。

こうした中、県では、食品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・ホームページを通じて、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、飲食店等の食品事業者が食中毒予防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、一人ひとりが自らできる予防対策に取り組んでいくことが大切です。そのため、今後より一層、食中毒・感染性胃腸炎に関する発生情報や予防対策講習会などを通じて、正しい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	取組目標	担当課室
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。	適切な情報提供の実施	食品・生活衛生課

- 食中毒の未然防止を図るため、家庭での注意事項を啓発します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
食中毒予防を推進するため、家庭での食品の適切な取扱いや正しい手洗い方法など、「家庭でできるHACCP」の啓発活動を行います。	講習会等の参加人数	—	800人	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。

<p>食中毒の分類</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>細菌 カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 等</li> <li>ウイルス ノロウイルス等</li> <li>自然毒 フグ毒、毒キノコ 等</li> <li>化学物質 ヒスタミン 等</li> <li>その他 寄生虫（例：アニサキス）等</li> </ul>	<p><b>原則①：清潔（細菌を「つけない」）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 手や洗える食材はしっかり洗いましょう。</li> <li>◇ 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。</li> </ul> <p><b>原則②：迅速（細菌を「増やさない」）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 生ものや料理は早めに食べましょう。</li> <li>◇ 保存する場合は、冷蔵庫・冷凍庫にすぐしまいましょう。</li> </ul> <p><b>原則③：加熱（細菌を「やっつける」）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 料理するときは、しっかり加熱しましょう。</li> </ul>
---	--

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

## (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認するため、食用となる牛や鶏等については、「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、食肉や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しています。

**【課題】**

と畜場や食鳥処理場においても製造・加工過程と同様にHACCPの導入を推進し、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。

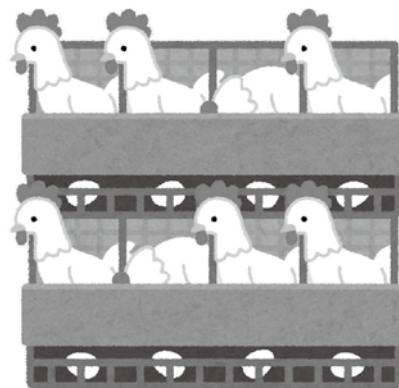
**【取組事項】**

- 食肉・食鳥肉への微生物汚染を低減するため、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(27年度)	31年度	
と畜場、大規模食鳥処理場における衛生管理にHACCPを導入します。	平成31年度までに、HACCPによる衛生管理を実施	0施設	2施設	食品・生活衛生課
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	全羽、全頭	全羽、全頭	食品・生活衛生課

- BSE<sub>(※)</sub>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(27年度)	31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
と畜検査員が全ての牛について生体検査を実施し、24か月齢以上で神経症状が見られる等BSEが疑われる牛については、全てBSEスクリーニング検査を実施します。	24か月齢以上で神経症状が見られる等BSEが疑われる牛の検査の徹底	全頭	全頭	食品・生活衛生課



**(2)-b 食品営業施設の監視指導****【現状】**

食品の製造・流通状況や健康被害の発生状況、事業所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」を策定しています。その計画を基に、食品衛生監視員による監視指導を行っており、違反が認められた場合は、改善指導や行政処分を実施しています。

**【課題】**

近年全国的に、ノロウイルス<sup>(※)</sup>やカンピロバクター<sup>(※)</sup>などを原因とする食中毒が発生しています。平成29年1月には、県内の給食センターで調理した給食を原因とする大規模な集団食中毒が発生しました。

食中毒の原因施設の多くが飲食店等の食品事業所において発生していることから、飲食店への監視指導を強化するとともに、発生した際の被害が甚大な大量調理施設<sup>(※)</sup>における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、事業者の衛生管理水準の向上を図ります。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31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	97.6%	100%	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	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や食品流通の大きい時期（夏期・秋期・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

- 学校給食施設に対する衛生管理指導を実施し、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(27年度)	31年度	
学校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、協議や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

#### 4 食の安全・安心確保に関する取組 「安全への取組」

実施する取組	取組目標	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29年度計画）

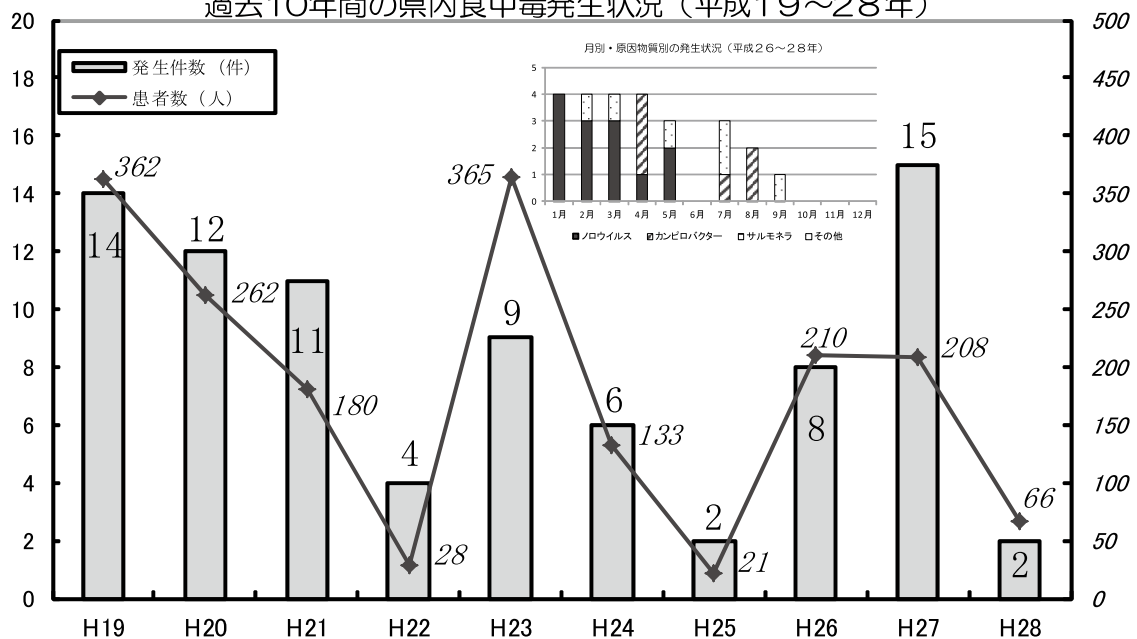
食中毒の発生状況や、製造・販売される食品の流通実態及び施設の衛生管理状況などを考慮して、監視の重要度の高い業種の順にA～Gの7ランクに分類し、ランクごとに標準監視回数を定め、食品関係事業者に対する監視指導を行います。

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	34	102
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ランク業種の中のレベル1施設*など	369	738
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ランク業種の中のレベル1・2施設*など	6,281	6,281
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ランク業種の中のレベル1～3施設*など	3,594	1,800
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業種の中のレベル1～3施設*など	3,757	1,252
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*	325	82
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ランク業種の中のレベル2・3施設*など	5,644	1,129
合 計			20,004	11,334

\* 和歌山市内の食品関係事業者に対しては、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

#### 過去10年間の県内食中毒発生状況（平成19～28年）





**(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<sup>(※)</sup>」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、農畜水産物の生産現場で使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「健康食品<sup>(※)</sup>」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」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散見されることから、県では買い上げ調査を実施しています。

**【課題】**

農薬や動物用医薬品の不適正な使用による食品への残留については、消費者の食品に対する不安要因の一つになっており、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、適正な使用の啓発を徹底することが必要です。

また、「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表示内容の調査を行い、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(27年度)	31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、違法な食品を流通から排除します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
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	21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	8品目	8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・加工、流通・販売されている生鮮食品や加工食品を販売所などから収去し、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、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や放射性物質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。規格基準に合致していない食品や病原微生物に汚染された食品を流通から排除するため、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、食品の規格基準の適否だけでなく、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29年度計画)

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)	有機リン系・有機塩素系・カーバメイト系・ピリロリド系等
食品添加物	菓子・漬物・魚介乾製品・醤油・シソ・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等)
	菓子・漬物・醤油・みそ等	着色料(タール系12項目)
	輸入果実(柑橘類・バナナ)	防かび剤(イマザリル他)
	菓子・魚肉製品	甘味料(サッカリン他)
	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)等	着色料(旧食用紫色1号等)等
残留動物医薬品	食肉(牛・豚・鶏)・鶏卵・蜂蜜・養殖魚類・輸入品	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・食肉製品・野菜加工品・そうざい半製品等	腸管出血性大腸菌(O26・O103・O111・O121・O145・O157)
	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・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
	漬物(浅漬)	大腸菌、腸炎ビブリオ
乳製品等	リステリア菌	
食鳥処理工程微生物 汚染調査	食鳥と体	カンピロバクター、一般細菌、大腸菌群、糞便
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(※)
	おもちや	鉛、カドミウムの溶出試験
	鯨肉類、大型魚介類	メチル水銀(※)
健康食品	栄養成分、カドミウム等	
放射性物質	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)

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。



## 【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を流通から排除し、流通する食品の安全を確認します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31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	1,094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	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確保と消費者の安心確保のため、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(27年度)	31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)

項目 \ 年 度	H 2 4	H 2 5	H 2 6	H 2 7	H 2 8
残留農薬	110	110	110	110	110
食品添加物	290	290	260	240	257
残留動物医薬品等	230	230	190	230	230
細菌・ウイルス	463	518	454	435	470
遺伝子組み換え食品	10	8	-	-	-
アレルギー物質	20	20	20	20	20
有害物質等	93	67	63	59	64
放射性物質	396	361	304	335	336
合 計	1,612	1,604	1,401	1,429	1,487

※ 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、食品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、流通食品中の残留農薬や食品添加物、病原微生物等の検査を実施しています。食中毒等の健康被害が発生した時には、病因物質・微生物の迅速な検査を行い、原因究明を行っています。

また、県工業技術センターでは、食品産業の技術開発や製品開発を支援するための試験研究、食品の依頼分析、技術相談指導、技術者研修等の業務を実施しています。

### 【課題】

新たに基準が設定される食品添加物や知見によって問題となってくる食中毒の原因物質や病原微生物を迅速に分析・検査ができるよう最新の分析・検査技術の習得と検査精度の向上に努めていく必要があります。

また、県内食品製造業の技術高度化を図るため、先端加工技術の確立や県産資源の利用による高付加価値食品の開発に関する研究に取り組んで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	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

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
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。	受託試験件数	70件	90件	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。	受託試験件数	5件	8件	工業技術センター



### (3) 健康危機管理の強化

#### 【現状】

食品流通の広域化や輸入食品の増加に伴い、食品に起因する危機事象もより大規模化、複雑化する傾向があります。そのため、食の安全・安心を脅かす危機に対しては、迅速な対応と適切な措置が施され、危機の拡大を防止することが強く求められます。

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】

食品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」の趣旨に基づき危機管理に関する対応マニュアルの整備や見直しにより充実を図るとともに、危機事象発生時には関係機関と連携し、迅速かつ適確に対応できるような体制整備をしておく必要があります。

#### 『食に起因する危機事象』

(平成29年1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 9月	国内初の牛海綿状脳症（BSE）の発生
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 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
平成26年 7月	花火大会の露店で販売された冷やしきゅうりによる集団食中毒
平成26年11月	大手ファストフードチェーン店のチキンナゲットに使用期限切れ鶏肉使用
平成26年12月	異物混入の報告が相次ぐ
平成28年 1月	産業廃棄物処理業者による廃棄食品の横流しが発覚
平成28年 9月	初の特定保健用食品の許可取り消し
平成28年11月	冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌O157 食中毒事件
平成29年 1月	県内の給食センターが調理した給食を原因とする集団食中毒が発生

#### 4 食の安全・安心確保に関する取組 「安全への取組」

##### 【取組事項】

○「県危機管理計画」に基づき、食品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(27年度)	31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	担当課室
「和歌山県危機管理計画」に基づき、食に起因する危機事象への個別対応マニュアルの作成や研修など、関係課室が実施する危機管理への取組について、円滑な実施を支援します。	適切な支援	危機管理・消防課
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、応受援等の協力体制を拡充します。

実施する取組	取組目標	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 <sup>(※)</sup> 、食品安全委員会 <sup>(※)</sup> 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、未然防止を図ります。

実施する取組	取組目標	担当課室
意図的な異物混入を防御するため、食品関係事業者等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。	食品事業者への適切な指導の実施	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の拡大を防止します。

実施する取組	取組目標	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と情報の分析・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	担当課室
「わかやま健康食品連絡協議会 <sup>(※)</sup> 」を開催し、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】

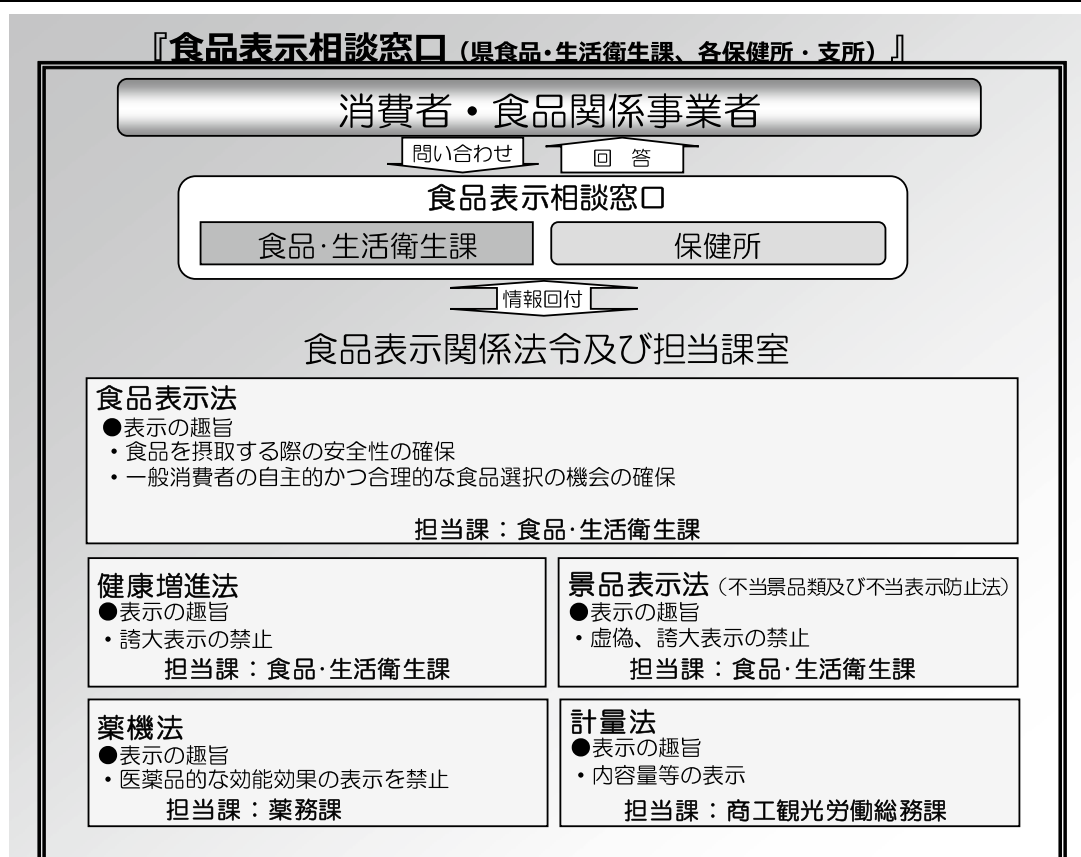
食品の表示は、消費者が食品を合理的に選択し、適切に食べるための重要な情報源ですが、表示の方法や内容が複雑なこともあり、依然として不適正な表示が見受けられます。

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、食品関係事業者双方にとって分かりやすい表示とするため、平成27年4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施行されました。そのため、今後、新しく施行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さらに促進するとともに、消費者が表示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。



食品表示に関するお問い合わせ先は、46ページに掲載しています。

#### 4 食の安全・安心確保に関する取組 「安心への取組」

##### 【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(27年度)	31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)	2,349人	3,200人	食品・生活衛生課

実施する取組	取組目標	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](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(27年度)	31年度	
食品関係事業者（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	4,025回/年	6,500回/年	食品・生活衛生課

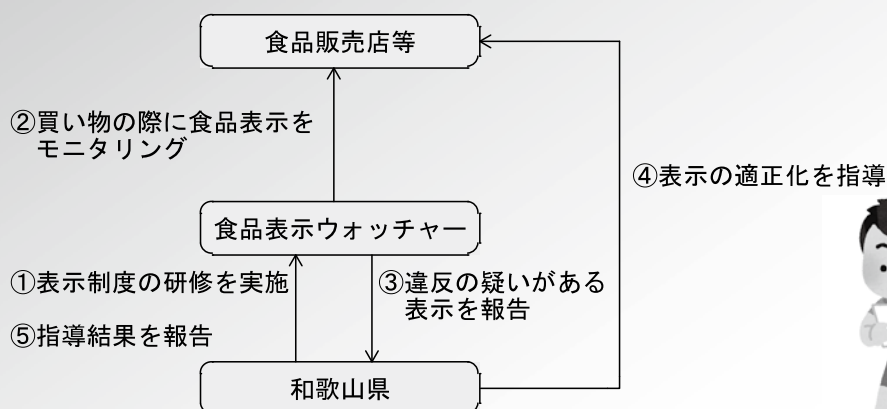
実施する取組	取組目標	担当課室
「食品表示110番制度 <sup>(※)</sup> 」を運営し、県民等からの疑問や相談に対応するとともに、適正表示を推進します。	迅速かつ適切な対応	食品・生活衛生課
関係機関と連携し、県内食品関係事業者への食品表示法等関連法規の周知及び巡回調査、適正表示の指導等を行います。	調査件数の公表	食品・生活衛生課
医薬品医療機器等法に違反する食品表示がないように、パンフレットやインターネットなどの広告について監視指導を行います。	迅速な改善指導	薬務課
広告指導の指導事例を共有化することで、相談・監視体制を強化します。	広告監視担当者会議における情報共有	薬務課

## 『食品表示ウォッチャー』

県が依頼している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。（平成28年12月現在：29名）

報告内容について確認調査を実施し、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】



## (2) 人の健康に役立つ食品表示の推進

### 【現状】

食生活を取り巻く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。

こうした中、近年、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健康食品（特定保健用食品<sup>(※)</sup>、栄養機能食品<sup>(※)</sup>、機能性表示食品<sup>(※)</sup>を含む）が数多く出回っています。超高齢社会を迎え、健康への関心が高まることや機能性表示制度が導入されたことなどから、今後さらに健康食品の市場規模が拡大すると考えられています。

### 【課題】

消費者が健康を保持するために必要な情報を得るためにも、生産者や事業者は正確な情報を伝えることに努めるとともに、消費者が自ら求める食品を合理的に選択できるよう正しい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(27年度)	31年度	
「わかやま健康食品製造業者連絡協議会」の研修を開催し、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	91%	90%以上	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	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
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法を拡充します。	受託試験件数	4件	6件	工業技術センター





### (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、食材の偽装表示など、全国的に食品表示への信頼を失う事件が後を絶ちません。こうした背景には、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の理解不足などが考えられます。

こうした中、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、食品関係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。

また、平成28年2月には産業廃棄物処理業者による廃棄食品の横流しが発覚したため、食品関係以外の事業者にも指導を行う必要があります。

#### 【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、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講習会や指導を拡充していく必要があります。

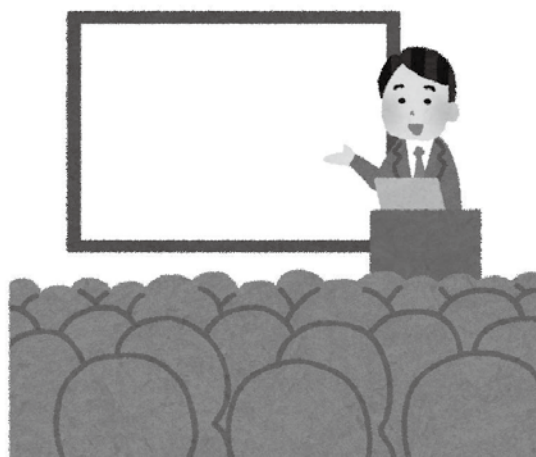
#### 【取組事項】

○コンプライアンスの徹底について意識啓発を図り、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(27年度)	31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関係事業者を育成します。	講習会の受講者数(累計)	653人	850人	食品・生活衛生課

○関係事業者のコンプライアンスの向上、廃棄食品の適正処理を指導し、不正な流通を防止します。

実施する取組	取組目標	担当課室
廃棄食品の不正流通防止のため産業廃棄物処理業者等への立入り調査を行います。	適正処理の啓発・指導の強化	循環型社会推進課



## (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、消費者の食品表示に対する不信がつのる中、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・販売に至るまでの情報が把握できる情報伝達手段「トレーサビリティシステム」の導入を促進してきました。

### 【課題】

消費者の安全・安心を確保するために、問題が起きた時に迅速に原因を究明し問題となる食品を流通から排除できる仕組みが必要です。

トレーサビリティは有効な仕組みですが、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、食品関係事業者による自発的な取組となっているため、消費者の信頼を確保するためにも、自発的な取組を促していくことが必要です。

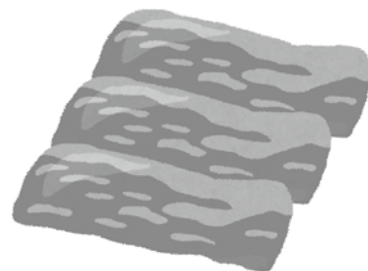
### 【取組事項】

○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(27年度)	31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・販売の各過程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(27年度)	31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関係事業者等に啓発します。	研修会等の参加企業数	38社	40社	食品流通課



## (5) 食に関する情報交換の推進

### 【現状】

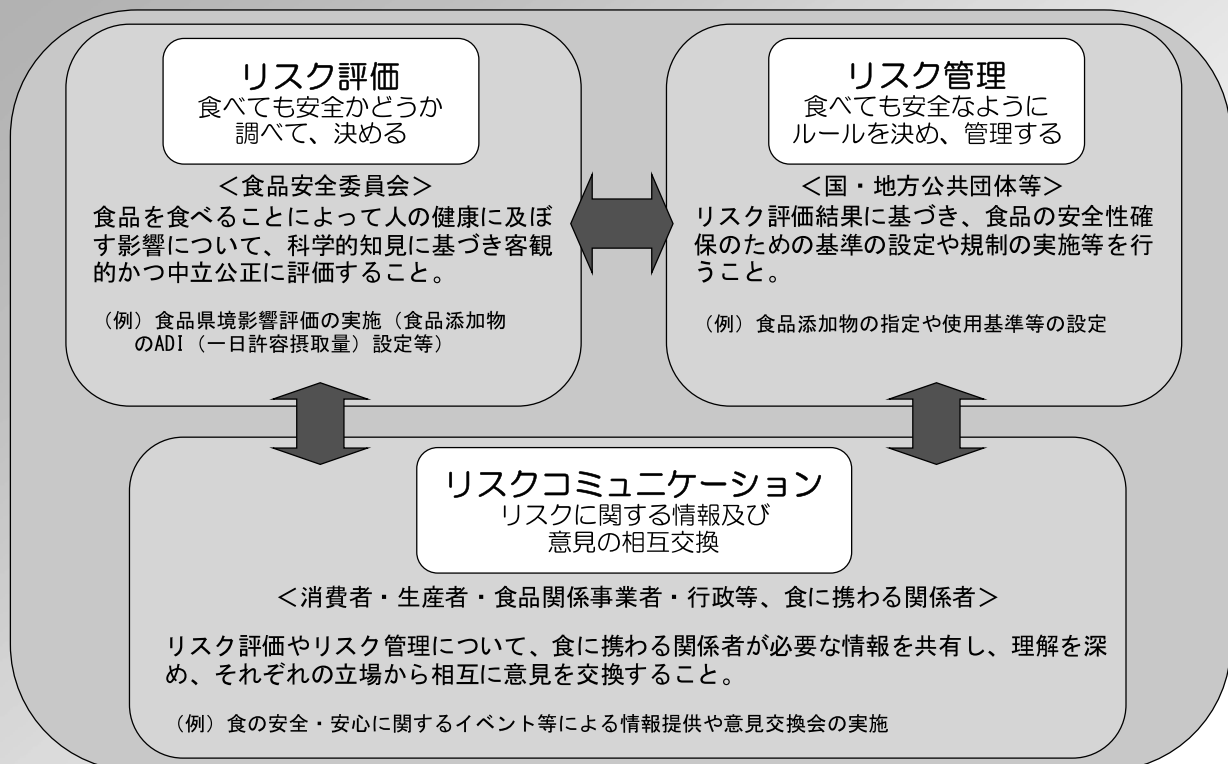
食の安全・安心を確保するためには、消費者、生産者・事業者、県など食に携わる関係者が相互の理解を深め、協働して取組を行うことが大切です。県では、相互の理解を深めるため、広報誌やホームページを通じて情報提供を行うとともに、シンポジウムやタウンミーティングなどを開催してきました。また、食の安全県民会議を設置し、消費者をはじめ、生産者や事業者など食に携わる各分野の方々から意見をいただきながら、施策を進めてきました。

### 【課題】

消費者、生産者・事業者、県など食に携わる関係者が相互の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、食に携わる関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換し、相互理解を深め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・コメントの募集や意見交換の場などにおいて県民の意見を聴集し、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』

食品の健康への影響を科学的根拠に基づいて評価し（リスク評価）、その結果に基づいてリスクをなるべく抑えるための対策を講じる（リスク管理）ことによって、健康被害を未然に防止するという考え方がリスク分析<sup>※</sup>です。リスク管理、リスク評価、そしてリスクコミュニケーションによって構成されています。



#### 4 食の安全・安心確保に関する取組 「安心への取組」

##### 【取組事項】

○食の安全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	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31年度	
「食の安全推進会議」を活用し、県組織を横断した食の安全・安心施策を推進します。	アクションプラン取組の達成割合	94%	95%	食品・生活衛生課

○食の安全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(27年度)	31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
「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、県民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(27年度)	31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	95%	90%以上	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」から、情報の発信と質問の受付を行います。	ホームページアクセス件数	7,309件	8,000件	食品・生活衛生課
食品に関する情報を消費者や事業者、県が共有し、それぞれの立場で食の安全・安心を確保するための取組を進めることに役立てていくため、「食の安全・安心メールマガジン」による情報発信を行います。	メールマガジン購読登録者数（累計）	294人	800人	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・事業者・県等、食の関係者が相互の理解を深めるため、リスクコミュニケーションを推進します。

実施する取組	指 標	数値目標		担当課室
		現状(27年度)	31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	97%	90%以上	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	78%	90%以上	食品・生活衛生課
食品関係事業者との協働により、県民の食の安全・安心に関する知識や理解を深めるためのリスクコミュニケーション等の取組を推進します。	実施取組数	—	100取組	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	6回	7回	食品・生活衛生課

○安全で安心な機能性の高い食材をPRし、「和歌山県産」のさらなる信頼確保を図ります。

実施する取組	取組目標	担当課室
安全・安心な「和歌山産」ブランドの構築に取り組めます。	商談会やイベントにおけるPR	食品流通課

### 『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/>



食の安全シンポジウムの様子

### 『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28年12月現在：70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様子



## (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畜水産業の振興を図るため、国・県・第三者機関等において、認定や認証制度が実施されています。

県においては、衛生管理に関する制度や良質な県産品を認証する制度、環境に配慮した農業であることを認証する制度などの導入を進めてきました。

### 【課題】

生産者や事業者が行う安全・安心への取組が消費者に評価され、県産食品への信頼が高まるよう、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(27年度)	31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	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」「味付けぽん酢」「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>

和歌山県認証



ふるさと認証食品

- 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	取組目標	担当課室
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

## 『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・推奨する制度です。

◎プレミアム和歌山については「企業振興課ホームページ」に掲載  
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/061000/premierwakayama/>



プレミアム和歌山

4 食の安全・安心確保に関する取組 「安心への取組」

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28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	48件 HACCPの導入推進営業：3件 HACCPの導入営業：17件 一般衛生管理の導入 推進営業：28件 (平成28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	8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：3施設 養殖場0 養殖場：1施設 (平成28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	73戸 有機JAS認定農家戸数 (平成28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	832件 特別栽培農産物認証数 (平成28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	1,209名 エコファーマー認定者数 (平成28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	330食品 梅干し・調味梅干し：300件 味付けほん酢：4件 たいこんの漬物：7件 果実ジュース：17件 黒大豆及び黒大豆煮：2件 (平成28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	31品目 認証品目 (平成28年12月末現在)	和歌山県
わかやまジビエ 処理施設衛生管理 認証制度		ジビエ処理 加工施設	7施設 (平成28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	444品目 製造物：362 生鮮物：69 観光資産：13 (平成28年12月末現在)	和歌山県



## (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良好な生産環境の保全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、生産資材の必要最小限の使用方法や、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き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】

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、良好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過度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(27年度)	31年度	
化学肥料と化学合成農薬を使用しない、または県慣行使用量の半分以下に減らして栽培された農産物の生産拡大を推進します。	認証取組面積（累計）	263ha	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	27件	30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>



#### 4 食の安全・安心確保に関する取組 「安心への取組」

○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(27年度)	31年度	
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	9作物	13作物	農業試験場
IPM <sup>(※)</sup> 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	134人	140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(27年度)	31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	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図るための計画です。

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（耐病性品種の利用や輪作等）、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。

## 栄養機能食品

ビタミン、ミネラルなどの栄養成分補給のために利用される食品で、栄養分量が一定量の範囲内であれば、国への許可申請や届出は必要とせず、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。

## 【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

土壌中や鉱物中等に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いる。しかし、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。過去には、環境汚染により農水産物に蓄積されイタイイタイ病などが起こっている。

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。

## カンピロバクター

鶏や豚、牛などの家畜の腸管内に分布する食中毒菌。潜伏期間（汚染された食品を食べてから発症するまでの期間）が2日から7日と長く、腹痛や下痢、発熱といった症状を呈する。食肉の加熱不足や、ささみやレバーなどを生食することによる食中毒が発生している。

## 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出される必要がある。

るが、特定保健用食品とは異なり個別に国の審査を受けたものではない。

**GAP (ギャップ : Good Agricultural Practice)**

P11で詳細説明

**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、広く健康の維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。健康食品のうち制度化されているものには、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品がある。それら以外のものを「いわゆる健康食品」という。

## 【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、「南海トラフ地震対策」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食以上提供する集団給食施設等の調理施設のこと。

**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。

二次感染が多いことも特徴である。

**動物用医薬品**

「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用いられるもので、その製造・販売・使用について規制されている。

**特定保健用食品(トクホ)**

食品の持つ特定の保健の用途（おなかの調子を整えるのに役立つ等）を表示して販売される食品で、食品の有効性及び安全性について個別に審査を受け、表示について消費者庁の許可を受ける必要がある。

**【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、作物毎の農薬使用基準、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、食品中では増えないが、食中毒菌に比べ微量で感染し、1～2日の潜伏期間をおいて吐き気・腹痛・下痢などの症状が起こり、多くの場合は発症後3日以内で回復するが、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）**

P14で詳細説明

**BSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathies）**

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。

病原体のプリオン（感染性タンパク質）は加熱をしても感染力はなくなる。

**フードチェーン**

食品の生産から販売に至るまでの一連の食品流通の行程のこと。

## 【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。過去に、工場から排出されたメチル水銀に汚染された魚を食べたことによって、水俣病が起こっている。

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、栄養機能食品、機能性表示食品を除いたもの。）の取扱いに係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県内健康食品製造業者を構成員とし、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、栄養機能食品、機能性表示食品を除いたもの。）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。

**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。

## 食品表示に関する問い合わせ先一覧

### ■ 和歌山県

食品表示相談窓口  
(食品表示法、健康増進法、景品表示法)

名 称	電話番号	所在地
環境生活部 県民局 食品・生活衛生課 食品情報班	073-441-2634	和歌山市小松原通1-1

県立保健所 食品表示相談窓口  
(食品表示法、健康増進法、薬機法)

名 称	電話番号	所在地
岩出保健所 衛生環境課	0736-61-0022	岩出市高塚209
橋本保健所 衛生環境課	0736-42-5443	橋本市高野口町名古屋927
海南保健所 衛生環境課	073-483-8825	海南市大野中939
湯浅保健所 衛生環境課	0737-64-1293	有田郡湯浅町湯浅2355-1
御坊保健所 衛生環境課	0738-24-3617	御坊市湯川町財部859-2
田辺保健所 衛生環境課	0739-26-7934	田辺市朝日ヶ丘23-1
新宮保健所 衛生環境課	0735-21-9631	新宮市緑ヶ丘2-4-8
新宮保健所串本支所 保健環境課	0735-72-0525	東牟婁郡串本町西向193

相談内容がその他の法律に及ぶ場合は、必要に応じて担当部署へ連絡し、担当部署より回答、または担当部署を紹介します。

### ■ 消費者庁

(食品表示法、健康増進法、景品表示法)

名 称	電話番号	所在地
消費者庁	03-3507-8800 (代表)	東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館





発行

和歌山県環境生活部県民局  
食品・生活衛生課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

☎ 073-441-2634 📠 073-432-1952

✉ e0316001@pref.wakayama.lg.jp

食の安全・安心に関する情報を発信しています

食の安全・安心わかやま  
—ホームページ—

食の安全 わかやま

検索

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

食の安全・安心わかやま  
—メールマガジン—

登録はこちら >>>



<http://www.mag2.com/m/0001658552.html>



地球環境保護のために、再生紙と  
植物油インクを使用しています。