

第3次

和歌山県 食の安全・安心・信頼 確保のためのアクションプラン

平成23年度～平成25年度

Action Plan 2011-2013



和歌山県

はじめに



「食」は、私たちの生命の源であり、健康の維持に欠かせないものであります。そのため、食品の安全確保を図ることは、安心した食生活を支える重要な課題です。

しかしながら、依然として、食品の原産地偽装や異物混入による回収など、食品の安全性や信頼性を脅かす事件・事故が発生しており、食に対する消費者の不安や不信感は払拭されておられません。

県では、「和歌山県食の安全・安心・信頼確保のための基本方針」に基づく行動計画として、第1次（平成17～19年度）・第2次（平成20～22年度）アクションプランを策定し、各種施策を実施してまいりました。

今回策定した第3次アクションプラン（平成23～25年度）では、引き続き基本方針の実現に向けて、消費者・生産者・食品事業者・行政等、食に携わるすべての関係者が「消費者の生命及び健康を^{まも}る」ことを最も大切な使命と認識し、消費者の視点に立って、食の安全・安心・信頼確保のための行動を協力して進めていくよう総合的な施策を推進していきます。

最後に、このアクションプランの策定に際しまして、貴重なご意見をいただきました「和歌山県食の安全県民会議」の委員の皆さまに、心から感謝申し上げます。

平成23年3月

和歌山県知事 仁 坂 吉 伸

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	食の安全・安心に係る県民意識の現状	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	
	(3) 関係者の役割	
4	食の安全・安心・信頼確保に関する取組	10
	I 安全への取組	
	重点事項① 工程管理により安全を確保する考え方（HACCP）を取り入れた衛生管理手法の導入促進	
	a 生産段階における自主管理の推進（農・畜・水産物）	11
	b 製造・加工・流通段階における自主管理の推進	15
	c 消費段階における自主管理の推進	17
	重点事項② 監視・検査体制の強化	
	a 食肉・食鳥肉の衛生確保	18
	b 食品営業者の監視指導	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
	II 安心への取組	
	重点事項③ 食品表示の適正化	25
	重点事項④ 生産から販売までの食品情報を公開するしくみ（トレサビリティシステム）の導入と普及	28
	重点事項⑤ 危機管理の強化	29
	III 信頼への取組	
	重点事項⑥ 県民の協働	
	a 食に関する情報交換への参画	31
	b 食育の推進	34
	c 地産地消の推進	37
	重点事項⑦ 信頼を支えるしくみ	
	a 実効性と透明性を重視した認証制度の充実	39
	b 環境にやさしい食品づくり	41
5	資料	
	用語説明	43

1 アクションプランについて

(1) 策定の趣旨

県は、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、食に携わる全ての関係者が「消費者の生命及び健康を^{まも}る」という基本的な考え方の下、食の安全・安心・信頼確保を進める環境づくりに取り組んでいます。

このアクションプランでは、基本方針の趣旨に基づく県の施策や取組を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」の実現を目指しています。

今回、第2次アクションプランが平成20年度から3年の計画期間を満了することから、これまでの進捗状況や県民からのご意見を踏まえた見直しを行い、より一層の食に対する安全・安心・信頼確保に向けた取組を推進するため、第3次アクションプランを策定しました。

(2) 計画期間

平成23年度から平成25年度までの3カ年計画とします。

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。

(3) プランの推進体制

a 食の安全推進本部・食の安全推進会議

県では、食品の生産から製造・加工・流通・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、平成15年6月に副知事を本部長とした「食の安全推進本部」を設置しています。

また、推進本部に関する調整・検討を行うため、庁内における担当施策の課室長及び和歌山市保健所長（特別会員）で組織する「食の安全推進会議」を設置し、より効率的で有効な施策を行うための調整を行っています。

b 食の安全県民会議

基本方針やアクションプランをはじめ、食の安全・安心確保に関連する施策に県民のご意見を反映させるため、平成15年7月に消費者・生産者・流通業者・製造（加工）業者・学識経験者からなる「食の安全県民会議」を設置し、各種施策づくりの過程においてご意見・ご提言をいただきながら施策を展開しています。

『食の安全県民会議』

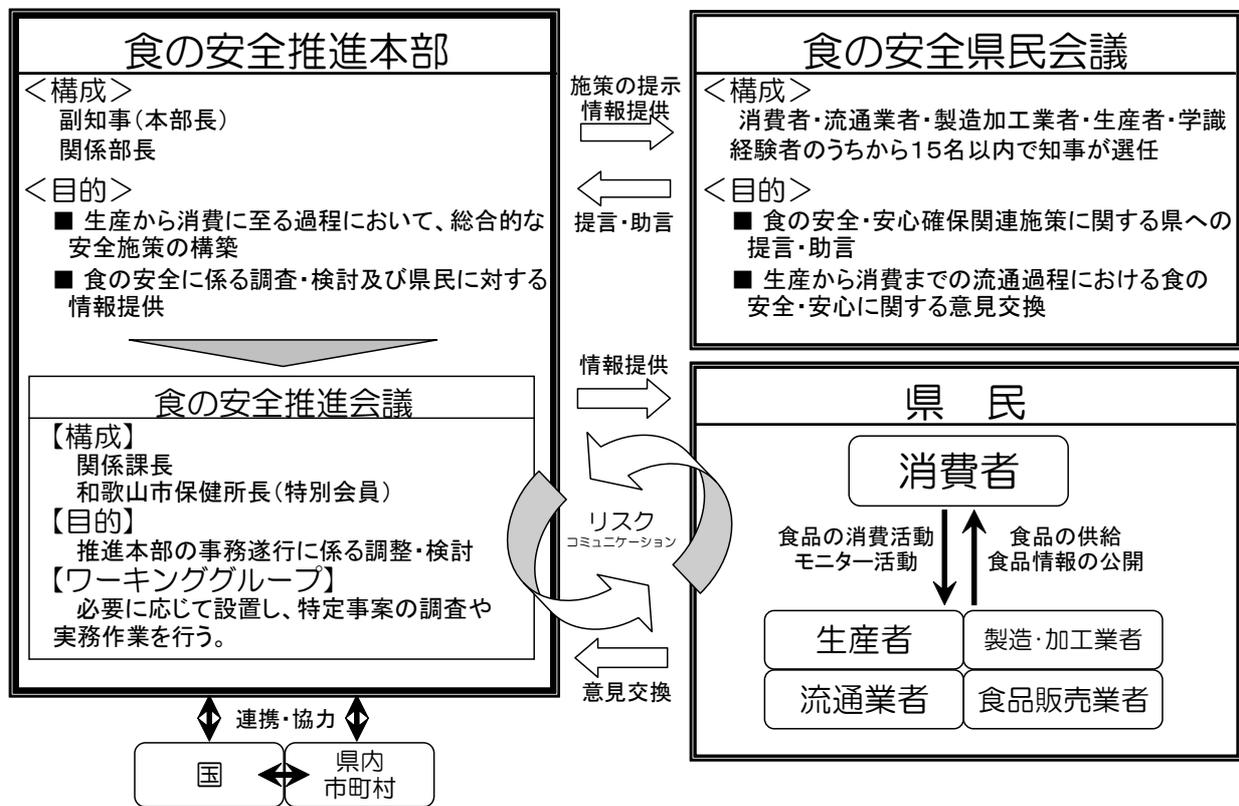
食の安全県民会議では、本アクションプランの策定に関する協議や、毎年度の進捗状況について報告し、様々なご意見・ご提言をいただきながらプランの進行管理を行っています。

※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・信頼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、進行管理及び評価を毎年度行い、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 食の安全・安心に係る県民意識の現状

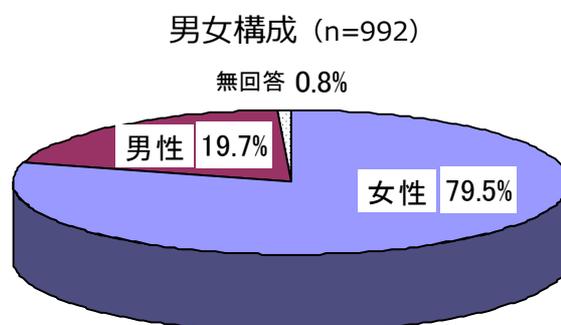
県では、県民が「食」に対してどのような意識を持っているかを把握するために、平成21年度に県民1,000人を対象とした「食の安全・安心に係る県民アンケート調査」を実施しました。

アンケート結果によると、食の安全性に不安を感じている県民の割合は約8割となっており、食品安全行政に対しては、食品検査や事業所等への立入検査などの施策が重要であるとの回答が多くみられました。

一方、食の安全性向上のためには、多くの方が「消費者の知識」や「業者のコンプライアンス」が大切であると回答しており、「食の安全・安心」を確保するためには、行政が取り組むだけでなく、消費者や食品事業者との協働が求められています。

◇食の安全・安心に係る県民アンケート調査

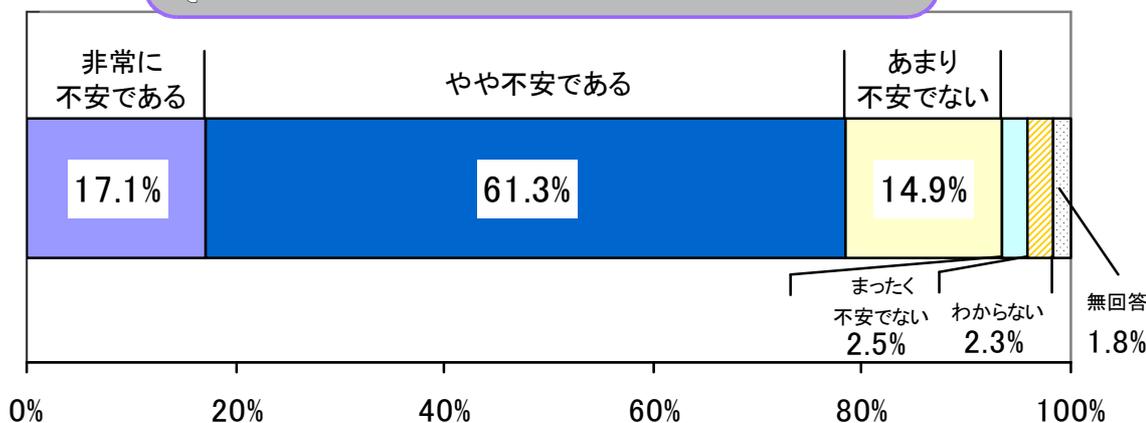
- 調査時期：平成21年12月
- 調査対象者：1,000人
(日常的に食品を購入している県民が対象)
- 有効回答数：992人
- ※ 主な調査結果は下記のとおり
- ※ 調査結果の詳細は「食の安全・安心わかやま」に掲載



○食品の安全性への不安感

食品の安全性への不安感については、「非常に不安」が17.1%、「やや不安」が61.3%となり、約8割(78.4%)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。

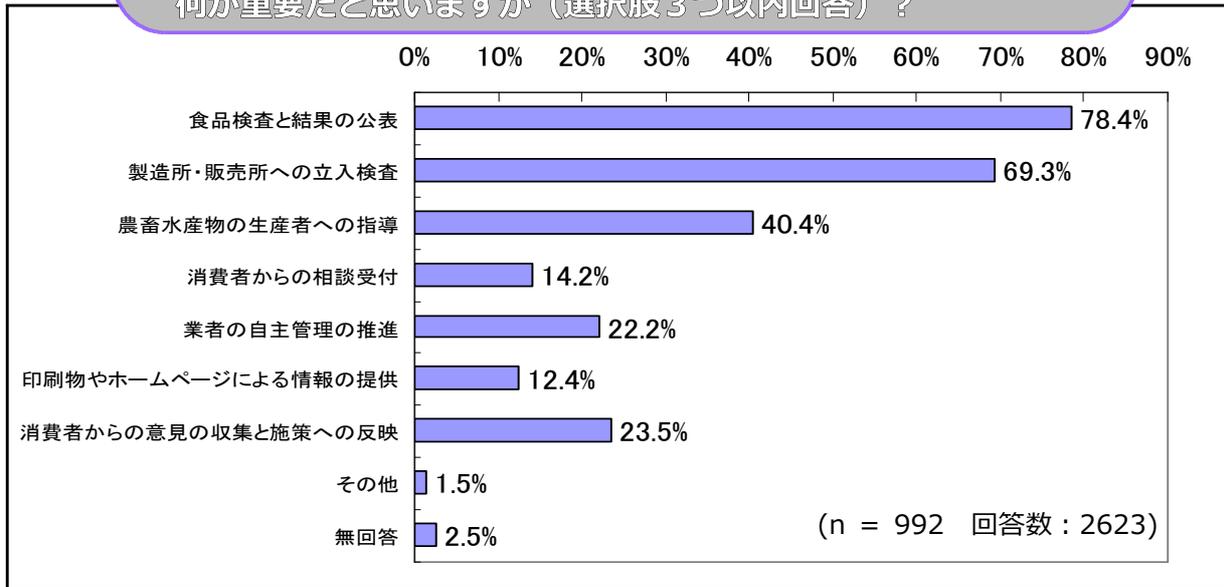
Q. あなたは食の安全性に不安を感じていますか？ (n = 992)



○行政施策の重要性

食品の安全・安心を確保する行政施策の重要性については、「食品検査と結果の公表」が78.4%と最も多く、次いで「製造所・販売所への立入検査」が69.3%、「農畜水産物の生産者への指導」40.4%となっており、多くの県民の方が食品に対する検査や関係事業者への指導を重要視しています。

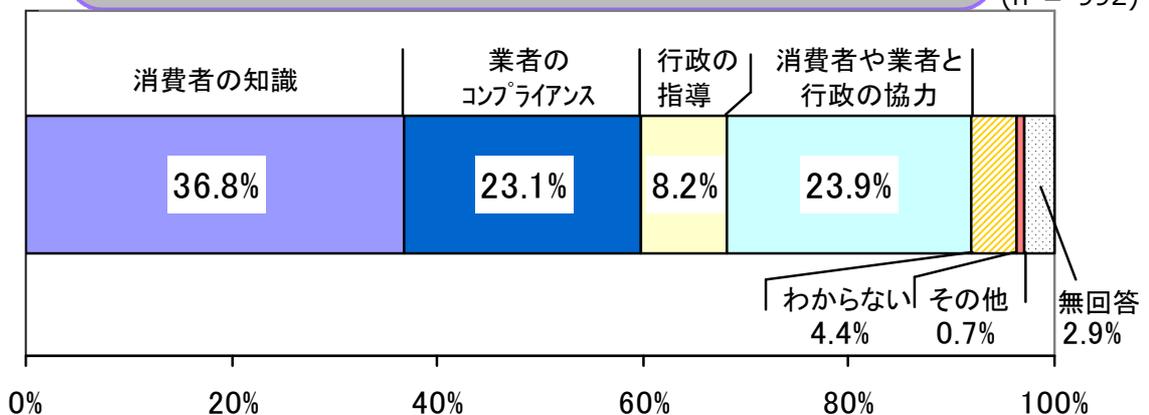
Q. あなたは、食品の安全・安心を確保するための行政施策として、何が重要だと思いますか（選択肢3つ以内回答）？



○食の安全性向上に大切なこと

食の安全性向上に最も大切なことについては、「消費者の知識」が36.8%、「消費者や業者と行政の協力」23.9%、「業者のコンプライアンス」23.1%の3項目が上位を占めています。

Q. 食の安全性の向上に最も大切なこと何だと思いますか？ (n = 992)



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・信頼確保に関する取組を、「安全」「安心」「信頼」に区分しています。

また、各取組は、「食の安全・安心・信頼確保のためのしくみ」づくりに向けて、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。

(※ P.7~8 アクションプラン構成図を参照)

I 「安全」への取組

食品の生産から製造・加工・流通・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・・・ 工程管理により安全を確保する考え方(HACCP)を取り入れた衛生管理手法の導入促進

重点事項②・・・ 監視・検査体制の強化

II 「安心」への取組

消費者の求める食品を安心して選択することができ、消費者と生産者・事業者が、相互に顔の見える関係をつくりあげるとともに、万一の事故に備える取組

重点事項③・・・ 食品表示の適正化

重点事項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

重点事項⑤・・・ 危機管理の強化

III 「信頼」への取組

安全で安心な食品を供給するための取組を有機的につなぎ、より実効性があり、持続性のあるものとする取組

重点事項⑥・・・ 県民の協働

重点事項⑦・・・ 信頼を支えるしくみ

(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、各取組ごとに目安となる指標として、『目標管理項目（「数値目標」又は「行動目標」）』を設定しています。

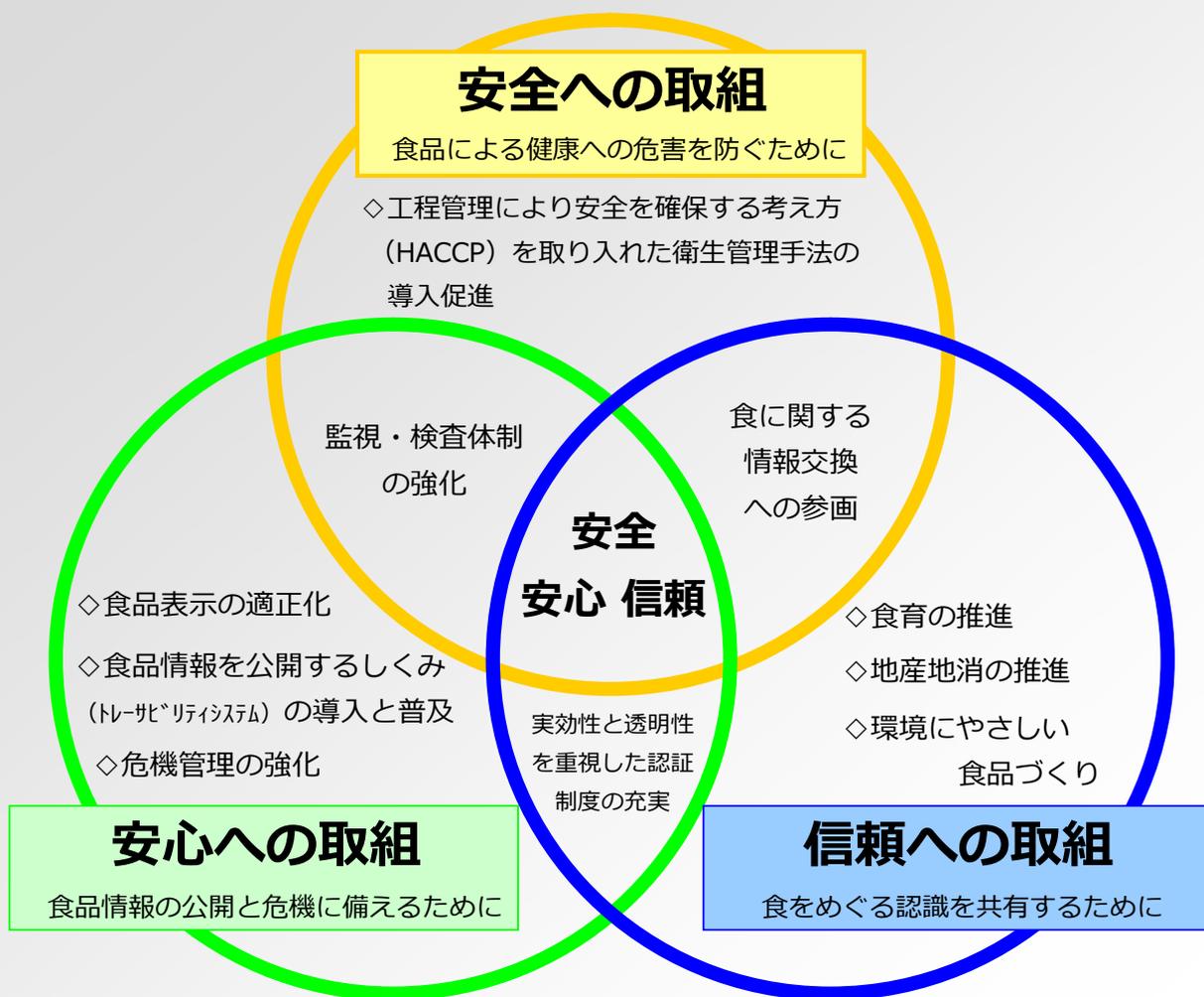
なお、目標管理項目については、取組状況や社会情勢の変化に伴い、内容を見直すことがあります。

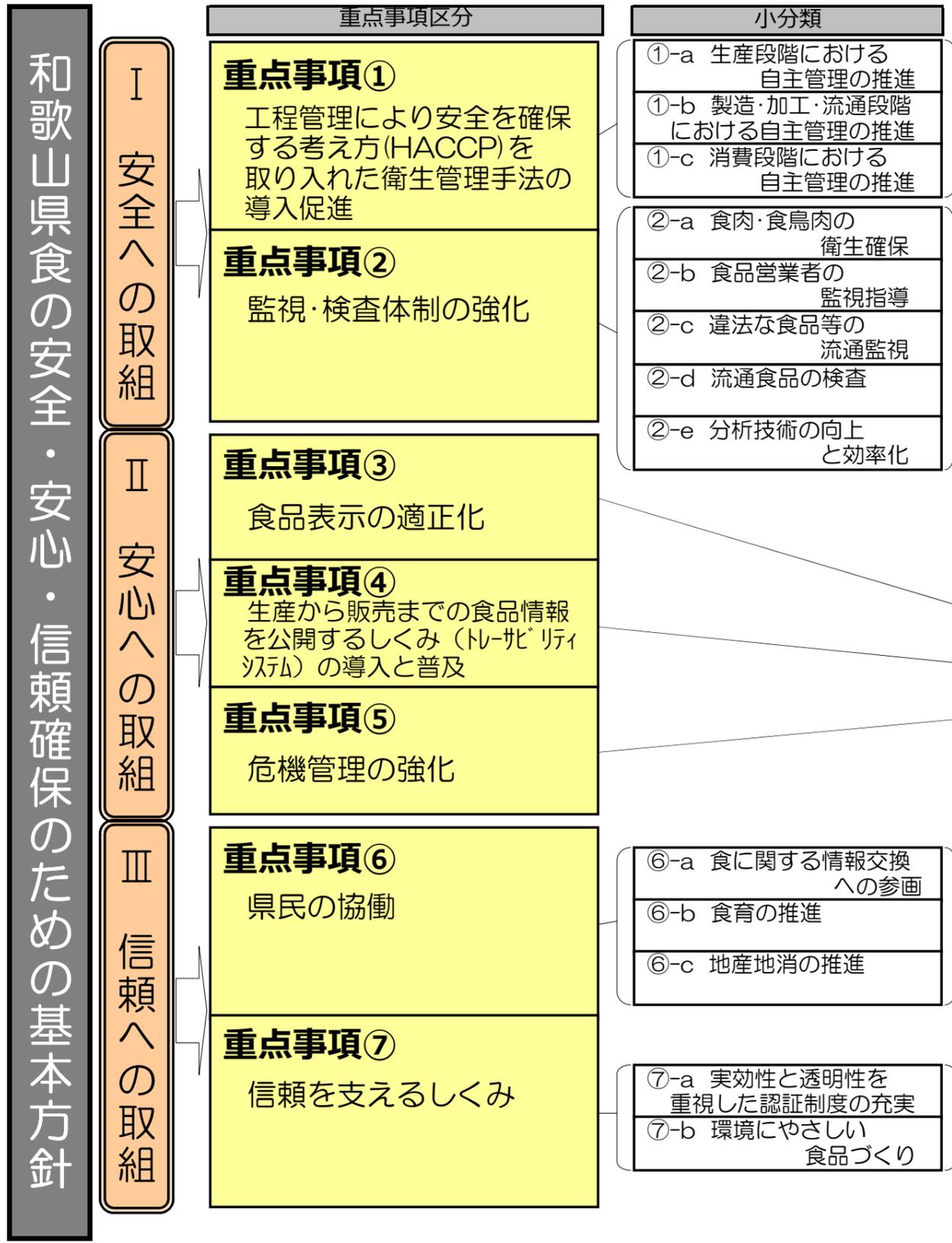
(3) 関係者の役割

アクションプランの取組は、関係者が協働して取り組むことを明確にするため、各取組ごとに「取組主体」を記載しています。

（※「生産者・食品事業者」「消費者」「行政」に分類）

『食の安全・安心・信頼確保のためのしくみ（基本方針）』

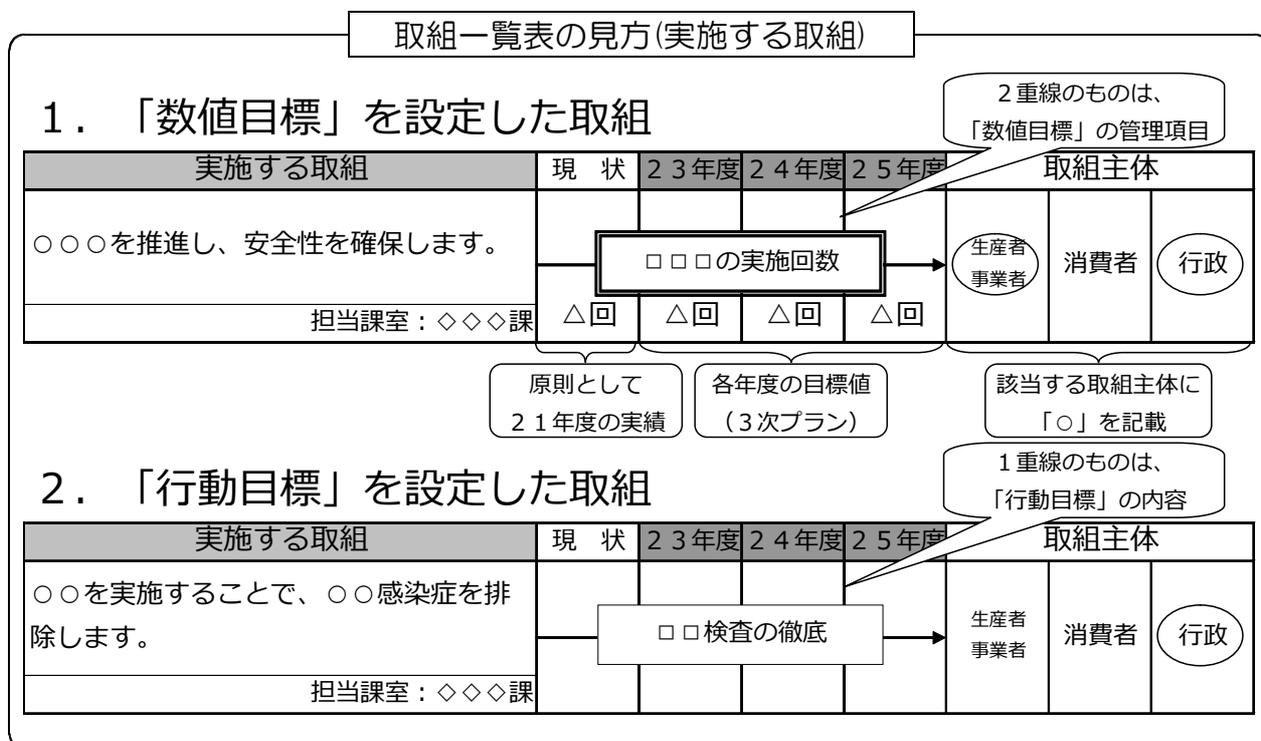




区分	取組の方向	取組数	取組課室
a	肥料・農薬等の生産資材の適正使用により、農産物の安全性確保を図ります。	2	農業環境・鳥獣害対策室
a	GAPの実践により、農産物の安全性向上を推進します。	1	農業環境・鳥獣害対策室
a	残留農薬検査など、農産物の安全・安心に向けた取組を推進します。	1	農業環境・鳥獣害対策室
a	飼料・飼料添加物・動物用医薬品の適正使用により、畜産物の安全性確保を図ります。	3	畜産課
a	家畜伝染病の発生予防及びまん延防止のため、家畜防疫体制を推進します。	1	畜産課
a	畜産物の生産段階における衛生管理の向上を推進します。	1	食品・生活衛生課
a	水産用医薬品の適正使用により、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。	4	資源管理課 水産試験場
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。	7	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、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
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場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。	3	食品・生活衛生課 健康体育課
c	無登録農薬等の不適切な生産資材の流通防止を図ります。	2	農業環境・鳥獣害対策室 畜産課
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
e	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
③	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。	4	食品・生活衛生課 県民生活課
③	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。	7	食品・生活衛生課 業務課
④	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。	4	食品・生活衛生課 畜産課 資源管理課 食品流通課 危機管理課 環境・衛生対策課
⑤	「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	食品・生活衛生課 食品・生活衛生課 環境生活総務課 食品・生活衛生課
⑤	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
a	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
a	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
a	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
a	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・安心に関するコミュニケーションを推進します。	3	食品・生活衛生課
a	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
b	県民一人ひとりが「食」について学び・理解し・実践できるようにするため、県民運動として食育を推進します。	5	果樹園芸課
b	食生活や栄養に関する知識を普及し、子どもの頃からの健康づくりを推進します。	1	健康づくり推進課
b	給食施設における栄養管理の徹底を図ります。	2	健康づくり推進課
b	地域の農林水産業や自然とのつながりへの理解を深めることができるよう、体験活動を通じた食に関する学習を推進します。	5	果樹園芸課 水産振興課
b	学校・家庭・地域が連携した食に関する指導を推進します。	1	健康体育課
c	農業者等が行う地産地消の取組を支援し、地場農産物の利用を促進します。	1	果樹園芸課
c	地産地消に対する理解を深めるため、消費者と生産者の交流を促進し、県産農林水産物の消費拡大を図ります。	2	畜産課 水産振興課
c	学校給食週間や学校開放週間を通して、地場産物を活用した学校給食を推進します。	1	健康体育課
c	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・鳥獣害対策室
a	各種認定・認証制度の充実と適正な運営を図ります。	1	食品・生活衛生課
a	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
a	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
b	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。	6	農業環境・鳥獣害対策室 農業試験場 果樹試験場
b	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	資源管理課 水産試験場
b	食品加工残渣など未利用資源の有効活用の研究を推進します。	1	農業試験場

取組数合計 = 113

4 食の安全・安心・信頼確保に関する取組



I 安全

(重点事項①)

工程管理により安全を確保する考え方 (HACCP) を取り入れた衛生管理手法の導入促進

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】

平成18年5月からのポジティブリスト制度^(※)導入に伴い、原則全ての農薬・飼料添加物^(※)・動物用医薬品^(※)に残留基準が設けられ、基準を超えて残留する食品の流通が禁止されています。

農薬・動物用医薬品等の生産資材の適正使用を徹底するため、生産履歴の記帳や自主検査などの取組を推進するとともに、生産者に対する定期的な巡回指導や各種研修会を開催することで、安全性の確保に向けた啓発を行っています。

【課題】

農薬や動物用医薬品等の残留問題については、消費者の関心が高く、農畜水産物の安全性に対する不安要因の一つにもなっています。

このことから、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HACCP^(※)やGAPの考え方に基づいた自主衛生管理手法の導入を図っていく必要があります。

取組の方向 (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。
- GAPの実践により、農産物の安全性向上を推進します。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
					生産者 事業者	消費者	行政
農薬の適正な使用と記帳を推進します。							
担当課室：農業環境・鳥獣害対策室	2回	2回	2回	2回			
		農業技術者(指導者) 研修会の実施回数					
肥料等の適正な使用と記帳を推進します。							
担当課室：農業環境・鳥獣害対策室	1回	1回	1回	1回			
		土づくり研修会の開催回数					

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
農業生産工程において、「食品安全」「環境保全」「労働安全」の取組を行うGAP手法を推進し、農業者の自主管理を促進します。 担当課室：農業環境・鳥獣害対策室	GAP実践農家の割合				生産者 事業者	消費者	行政
	0%	10%	20%	30%			
適正な農業生産の実践と、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。 担当課室：農業環境・鳥獣害対策室	認証品目数				生産者 事業者	消費者	行政
	5品目	18品目	18品目	18品目			

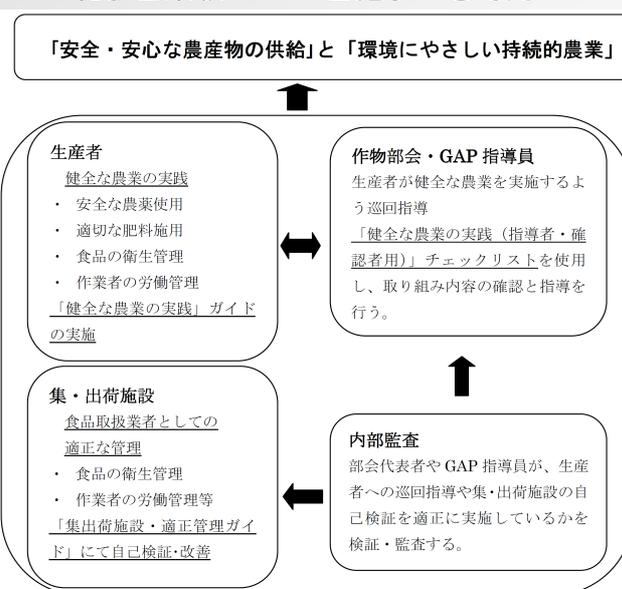
『農業生産工程管理（GAP:Good Agricultural Practice）』

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実践ガイド



和歌山県版GAPの目指すべき方向



『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>



取組の方向（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。
- 家畜伝染病の発生予防及びまん延防止のため、家畜防疫体制を推進します。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
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。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">県内飼養家畜農家の指導割合</div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：畜産課	100%	100%	100%	100%			
薬剤耐性菌 ^(※) の発現状況を調査します。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">発現状況調査件数</div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：畜産課	12件	12件	12件	12件			
生産段階での抗菌性飼料添加物残留検査を行います。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">抗菌性物質の残留件数</div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：畜産課	0件	0件	0件	0件			
家畜伝染病の発生及びまん延防止のため、臨床検査・精密検査・予防注射を行います。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">県内飼養家畜農家の実施割合</div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：畜産課	100%	100%	100%	100%			
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。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">認証施設（養鶏場等）数 （累計）</div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	1施設	2施設	3施設	4施設			

『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



取組の方向（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。
- 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。
- 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。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体			
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帳を指導します。 担当課室：水産試験場					巡回指導回数	生産者 事業者	消費者	行政
	223回	170回	170回	170回				
養殖魚類のTBT（トリブチルスズ） ^(※) の残留検査を行います。 担当課室：資源管理課					TBT残留検査の検体数	生産者 事業者	消費者	行政
	8検体	10検体	10検体	10検体				
養殖魚における医薬品の残留検査など、県内養殖業者が行う安全確認の取組を支援します。 担当課室：資源管理課					安全検査の検体数	生産者 事業者	消費者	行政
	38検体	38検体	38検体	38検体				
養殖魚類の水産用医薬品残留実態調査を行います。 担当課室：水産試験場					残留調査検体数	生産者 事業者	消費者	行政
	20検体	20検体	20検体	20検体				
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。 担当課室：資源管理課					迅速な指導と情報提供	生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：水産試験場					衛生対策会議の開催回数	生産者 事業者	消費者	行政
	2回	2回	2回	2回				
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。 担当課室：水産試験場					魚病被害の軽減	生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課					認証施設（養殖場）数 （累計）	生産者 事業者	消費者	行政
	3施設	4施設	5施設	6施設				

①-b 製造・加工・流通段階における自主管理の推進

【現状】

近年の製造・加工技術の高度化に伴い、多種多様な食品が広域的に流通し、食品の製造・加工・調理施設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。

しかし、依然として食中毒による健康被害や、食品添加物の使用基準違反などの問題が発生しており、食品への異物混入等に対する苦情も後を絶ちません。

【課題】

消費者に安全な食品を提供するため、食品事業者における「食品衛生責任者^(※)」や、食品衛生協会が運営する「食品衛生指導員^(※)」などによる自主的な衛生管理の取組を推進するとともに、食品の製造・加工段階における高度な衛生管理手法であるHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を図っていく必要があります。

取組の方向

- 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。
- 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。
- 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	現 状	2 3年度	2 4年度	2 5年度	取組主体		
和歌山県食品衛生管理認定制度の認定取得を推進します。	食品衛生管理 認定施設数（累計）				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	2 8施設	3 5施設	4 0施設	4 5施設			
HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理を普及します。	講習会による指導回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	3回	1 5回	1 5回	1 5回			
HACCPの指導を行う食品衛生監視員を養成します。	HACCP研修の参加者数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	1 0名	1 0名	1 2名	1 5名			

『和歌山県食品衛生管理認定制度』

一般的衛生管理及び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施設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



実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
食品衛生に関する講習会を開催します。	講習会の開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	200回	200回	200回	200回			
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				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課							
食品事業者に対して、原材料の検品や記録、製造後の検査等についての自主管理を促進します。	食品事業者の 自主的な衛生管理				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課							
「食品の流通・販売段階における衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理を促進します。	マニュアル導入施設数 (累計)				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	-	7施設	14施設	21施設			
「わかやま健康食品連絡協議会 ^(※) 」を開催し、関係業者の情報交換を行うとともに、自主管理を推進します。	協議会の開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	1回	1回	1回	1回			
「わかやまジビエ衛生管理ガイドライン ^(※) 」に基づき、ジビエの衛生管理について普及啓発を行います。	ジビエ衛生管理講習会の 開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	-	1回	1回	1回			
学校給食関係者を対象に、衛生管理及び食育推進の研修を行います。	学校給食実施施設の 参加率				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：健康体育課	54%	60%	70%	80%			
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				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：工業技術センター							

『食品の流通・販売段階における衛生管理マニュアル』

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・販売事業者が取り組むべき衛生管理マニュアルの導入を促進することで、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12～21年）における食中毒発生状況は、109件の発生があり、患者数は3,601名となっています（p.20下図参照）。

食中毒の原因施設は飲食店が多いものの、一般家庭においても発生していることから、消費者に対する食品衛生に関する知識の普及啓発を行っています。

【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、一般家庭の消費者に対して食品衛生に関する正しい知識を普及させ、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。

取組の方向

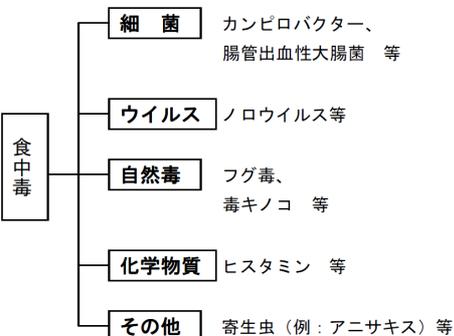
- 食中毒の未然防止を図るため、消費者へ向けた食品衛生管理に関する情報提供を充実します。

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
食中毒に関する情報を「食中毒予防テレフォンプランサービス」や、パンフレット・ホームページなどを活用して啓発します。 担当課室：食品・生活衛生課		発生実態に応じた 啓発の強化			生産者 事業者	消費者	行政
食中毒の発生しやすい時期には「食中毒注意報」を発令し、注意喚起を行います。 担当課室：食品・生活衛生課		迅速な周知			生産者 事業者	消費者	行政

『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



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。
- ◇ 食器や調理器具も熱湯などで消毒しましょう。



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

I 安全

(重点事項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等を排除して食肉の安全性を確保するため、食用に供される牛・豚・鶏などについては、「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、知事が指定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は、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、全ての食用牛についてBSE^(※)スクリーニング検査を実施しています。

【課題】

特定部位の除去・焼却などのBSE対策や、全頭（羽）検査の徹底を図るとともに、と畜場や食鳥処理場において処理作業工程の衛生管理上の重要なポイントを明確にし、微生物汚染の防止・低減を図る必要があります。

取組の方向

- 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場における衛生管理の向上を推進します。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
と畜検査や食鳥検査により、人と動物の共通感染症を排除します。 担当課室：食品・生活衛生課	と畜検査員・食鳥検査員 による検査の徹底				生産者 事業者	消費者	行政
と畜場や大規模食鳥処理場の衛生管理マニュアルを検証し、衛生管理を向上します。 担当課室：食品・生活衛生課	マニュアル検証頻度				生産者 事業者	消費者	行政
食用牛にBSEスクリーニング検査を行います。 担当課室：食品・生活衛生課	1回	1回	1回	1回	生産者 事業者	消費者	行政
食用牛にBSEスクリーニング検査を行います。 担当課室：食品・生活衛生課	スクリーニング検査対象頭数				生産者 事業者	消費者	行政
食用牛の特定部位（頭部・脊髄・回腸遠位部）について、除去・焼却を徹底します。 担当課室：食品・生活衛生課	特定部位の除去頭数				生産者 事業者	消費者	行政
	全頭	全頭	全頭	全頭			
	全頭	全頭	全頭	全頭			

②-b 食品営業者の監視指導

【現状】

食品衛生監視員^(※)は、飲食店・食品製造施設・食肉・魚介類の取扱施設・給食施設等の食品営業施設に対して監視指導を行っており、平成21年度には延べ9,442施設に立ち入り、延べ39施設に対して営業停止命令5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。

監視指導は、食品の製造・流通状況や、健康被害の発生状況、衛生管理状況を踏まえた「食品衛生監視指導計画」に基づき、効果的・効率的に実施しています。

【課題】

県内における食中毒は、依然として毎年10件ほど発生しており、特に冬季には全国的にノロウイルス^(※)を原因とする食中毒が多発する傾向となっています。

食中毒の原因施設は、その大半が飲食店等の食品営業施設となっており、関係先への必要な情報提供や指導を強化し、食中毒予防対策を充実することが必要です。

取組の方向

- 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。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
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				生産者事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	72.1%	100%	100%	100%			
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				生産者事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課							

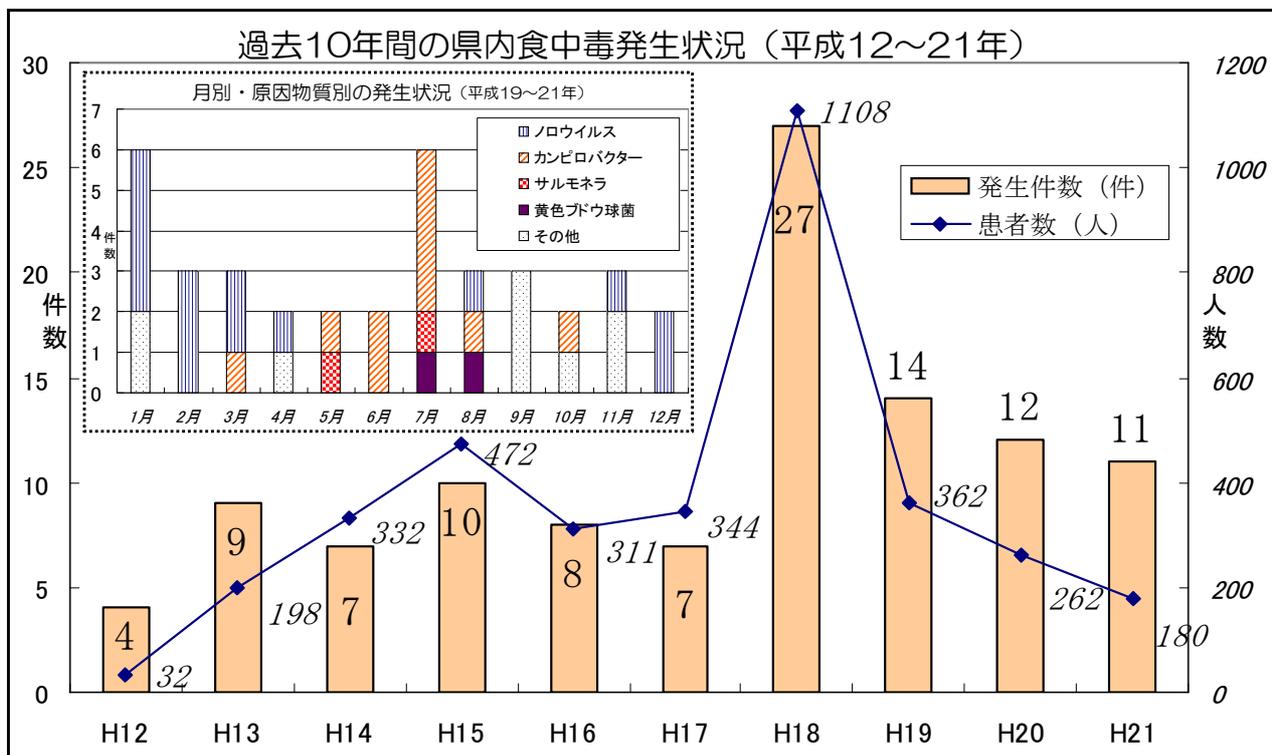
『食品衛生監視指導計画とは』（下表は平成23年度計画）

食中毒の発生状況や、製造・販売する食品の流通実態及び施設の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～Eの5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	55	165
Bランク	2回/年	大量調理施設、魚肉ねり製品製造業 清涼飲料水製造業、乳製品製造業など	271	542
Cランク	1回/年	飲食店営業(旅館等)、梅干製造業、菓子製造業 集団給食施設、そうざい製造業など	8,483	8,483
Dランク	1回/2年	飲食店営業(喫茶軽食等)、魚介類販売業、食肉販売業 乳類販売業など	6,046	3,048
Eランク	1回/5年	喫茶店営業(自販機等)、その他の食品製造業	4,086	840
合 計			18,941	13,078

※ 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。

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
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。 担当課室：食品・生活衛生課	衛生的な手洗いの徹底指導				生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	食中毒原因等の情報共有				生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	時期ごとに発生しやすい食中毒の重点監視				生産者 事業者	消費者	行政
「大量調理施設衛生管理マニュアル ^(※) 」に基づき、給食施設・弁当製造施設等の大量調理施設に対する指導を実施します。 担当課室：食品・生活衛生課	大量調理施設に対する監視指導計画の達成度	100%	100%	100%	生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	監視指導時における普及指導の徹底				生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：健康体育課	現地指導施設数	3施設	3施設	3施設	生産者 事業者	消費者	行政



②-c 違法な食品等の流通監視

【現状】

農薬・動物用医薬品や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、これらの生産資材が適正に流通するように規制されています。また、不適正な生産資材が流通した場合、生産段階の農畜水産物に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・販売等を徹底するように指導を行っています。

一方、消費者の健康への意識の高まりから、健康や美容への効果があるとされる「いわゆる健康食品」が市場に多く流通しており、一部の商品からは健康被害事例や苦情等が報告されている実態もあります。

【課題】

無登録農薬等の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、消費者の食に対する不安感の一因にもなっており、生産資材の販売業者だけでなく使用者（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。

「いわゆる健康食品」については、店頭での買上げ調査を実施することにより、安全性や違法な成分が含まれていないかの検査を行うことで、健康被害の未然防止を図る必要があります。

取組の方向

- 無登録農薬等の不適切な生産資材の流通防止を図ります。
- 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。

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
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。 担当課室：農業環境・鳥獣害対策室	立入検査マニュアルに基づく迅速な対応				生産者 事業者	消費者	行政
動物用医薬品等販売業の許可申請・更新の際に、立入検査を行います。 担当課室：畜産課	立入検査の実施率	100%	100%	100%	生産者 事業者	消費者	行政
いわゆる健康食品の買上げ調査を行い、安全性に問題がないか検査を行います。 担当課室：食品・生活衛生課	買上げ調査回数	1回	1回	1回	生産者 事業者	消費者	行政
食品の買上げ調査を行い、医薬品成分等が含まれていないか検査を行います。 担当課室：薬務課	買上げ調査回数	1回	1回	1回	生産者 事業者	消費者	行政

②-d 流通食品の検査

【現状】

食品衛生監視員が、販売店などで流通する生鮮・加工食品を収去し、検査機関において食品添加物・残留農薬・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炎ビブリオ・サルモネラ・カンピロバクター・ノロウイルスなどによる汚染の有無について、検査を実施しています。

【課題】

食中毒の発生や不良食品の流通を防止するため、引き続き流通食品の検査を行うとともに、輸入食品に対する検査やポジティブリスト制度に対応する残留農薬、国内で使用が認められていない食品添加物・遺伝子組換え食品^(※)等の検査を充実する必要があります。

食品等の試験検査は、食品の規格基準適否だけでなく、食中毒の原因追及や有害物質による汚染状況調査を科学的なデータに基づく判断を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23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。

検査内容	主な対象食品	検査項目
残留農薬検査	生鮮野菜・果実・輸入農産物	残留農薬（約200項目）
食品添加物検査	食肉製品・漬物・惣菜等	保存料（ソルビン酸他）
	食肉製品・たらこ	発色剤（亜硝酸根）
	魚介類乾燥品・菓子等	酸化防止剤（BHA他）
	漬物・菓子等	着色料（合成タール系）
	輸入果実	防かび剤（イマザリル他）
残留動物医薬品等検査	食肉・鶏卵・養殖魚等 輸入品	抗生物質・合成抗菌剤
細菌・ウイルス検査	食肉・食肉製品・惣菜等	病原性大腸菌（0157・026）
	魚介類	腸炎ビブリオ
	食肉（シブエ肉）・鶏卵・菓子 鶏肉等	サルモネラ・カンピロバクター・E型肝炎ウイルス カンピロバクター
	生食用カキ	大腸菌・一般細菌・腸炎ビブリオ・ノロウイルス
	ゆでめん	大腸菌・一般細菌・黄色ブドウ球菌
遺伝子組み換え食品	大豆加工品	遺伝子組換え大豆
アレルギー物質	加工食品	卵・乳・小麦・そば・落花生 えび・かに
成分検査	いわゆる健康食品 玄米	大腸菌・一般細菌・保存料 カドミウム ^(※)
有害物質検査	鯨肉・大型魚介類	メチル水銀 ^(※)

取組の方向

- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
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。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">食品の検査検体数</div>				生産者 事業者	消費者	(行政)
担当課室：食品・生活衛生課	1,112件	1,150件	1,180件	1,200件			
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。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">迅速な公表</div>				生産者 事業者	消費者	(行政)
担当課室：食品・生活衛生課							

『食品検査の年度別実施結果』

(単位：検体数)

項 目 \ 年 度	H 1 7	H 1 8	H 1 9	H 2 0	H 2 1
残留農薬	105	105	104	110	110
食品添加物	180	185	194	224	230
残留動物医薬品等	228	230	230	230	230
細菌・ウイルス	261	270	301	348	360
遺伝子組み換え食品	20	20	20	20	16
アレルギー物質	—	—	—	—	40
有害物質等	15	30	30	40	126
合 計	809	840	879	972	1,112

※ 個別の検査結果は「食の安全・安心わかやま」に随時掲載

『食品検査機器の整備』

県では、残留農薬の検査を充実するため、「ガスクロマトグラフィータンデム質量分析計 (GC-MS-MS)」の整備を行い、有機リン系農薬などの残留検査を迅速・高感度に行うことが可能になりました。

※試験検査等については「県環境衛生研究センターホームページ」に掲載
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031801/index.html>



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値を超え、食品衛生法違反となった場合は速やかに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分析法の開発が望まれます。

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出するための一斉分析法や、スクリーニング検査法の開発、また特殊な分析機器を要せず簡易に検査できる分析法の開発にも取り組んでいます。

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。

また、食品関係事業者や大学との連携を深め、研究成果の技術移転や研究活動に取り組んでいます。

【課題】

農薬の検査については、国内で登録されている農薬は約500成分といわれており、より効率的に分析できる農薬をより増加させ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。

取組の方向

- 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。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
行政検査における農作物中の残留農薬の一斉分析項目数を増やします。					生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：環境衛生研究センター	200項目	210項目	220項目	230項目			
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。					生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：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。					生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：工業技術センター							

Ⅱ 安心

(重点事項③)

食品表示の適正化

【現状】

食品の表示は、食品を購入する際に内容を確認するための大切な情報源ですが、食品表示に関係する法令は、食品衛生法・JAS法・健康増進法・景品表示法等と多岐にわたり、その内容も複雑なため、依然として不適正な表示がみられています。

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」を設置することで、相談業務のワンストップサービスを行っています。

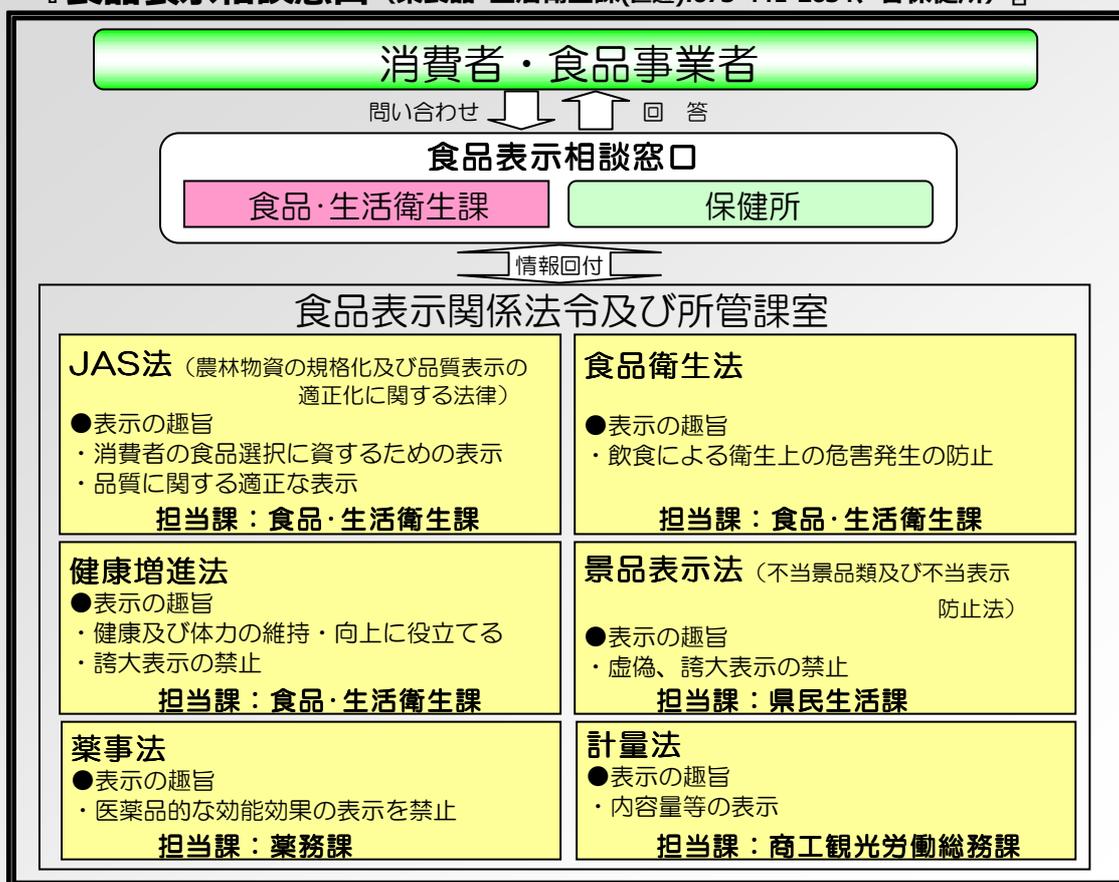
また、各法令に基づく食品表示に関する監視・指導業務をはじめ、食品関係事業所における適正表示を推進するため、食品表示推進者の育成に取り組んでいます。

【課題】

消費者が安心した食生活を送るためには、消費者自身が食品表示に対する関心を持ち、正しく理解することが大切であるため、情報・知識の普及啓発が必要です。

また、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、流通している食品について、国や市町村と連携した効果的な監視指導を実施し、消費者から信頼される適正な食品表示の徹底についての対策を講じる必要があります。

『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)』



取組の方向

- 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。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
「食品表示相談窓口」を設置し、食品表示に関する相談を受け付けます。 担当課室：食品・生活衛生課	迅速な相談対応				生産者 事業者	消費者	行政
食品表示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。 担当課室：食品・生活衛生課	県民が参加する イベント等での啓発				生産者 事業者	消費者	行政
「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。 担当課室：食品・生活衛生課	講習会の開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
	5回	5回	5回	5回			
景品表示法に基づく適正な食品表示が行われるよう事業者を指導し、正しい食品表示に取り組む食品表示推進者の育成を支援します。 担当課室：県民生活課	食品事業者による 自主的な適正表示				生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	監視指導時の食品表示に ついての点検・指導割合				生産者 事業者	消費者	行政
	100%	100%	100%	100%			

『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



食品表示推進者育成講習会の開催

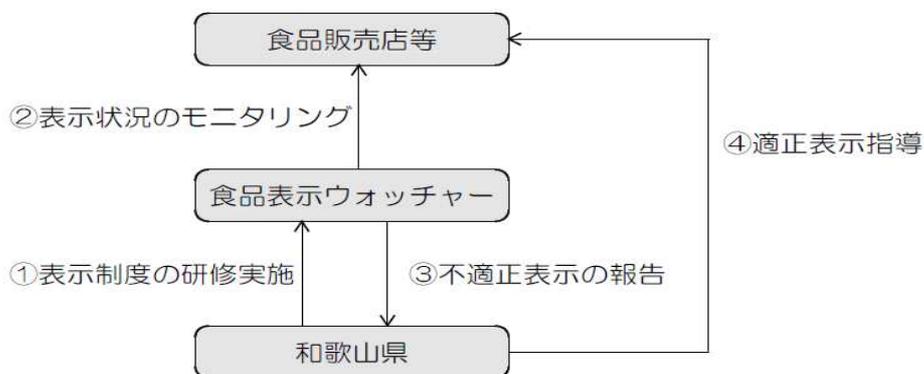
実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
「食品表示ウォッチャー」を設置し、食品の表示状況を消費者の目線から監視します。	食品表示ウォッチャーの設置数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	29名	30名	30名	30名			
食品表示ウォッチャーに対する研修を行います。	研修修了者数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課	全員	全員	全員	全員			
「食品表示110番制度 ^(※) 」を運営し、県民からの疑問や相談に対応します。	迅速かつ適切な対応				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課							
関係機関と連携し、県内食品小売店舗における食品表示の巡回調査を行います。	調査結果等の公表				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課							
薬事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				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：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。	広告監視の担当者会議 開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：薬務課	1回	1回	1回	1回			

『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実態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。

【ウォッチャー活動のイメージ】



Ⅱ 安心

(重点事項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続き、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。

このため、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」の導入を促進しています。

なお、牛肉については「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(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ています。(トレーサビリティシステム:生産物がどこでどのように生産され、流通されたかを追跡できるシステム)

【課題】

平成22年度からは「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(米トレーサビリティ法)」が施行され、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たことから、より一層、制度の普及啓発を図る必要があります。

取組の方向

- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体			
米穀事業者等に対して、取引の記録や産地情報の伝達を啓発します。 担当課室：果樹園芸課	0件	0件	0件	0件	地域米穀事業者の違反件数	生産者事業者	消費者	行政
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。 担当課室：畜産課	100%	100%	100%	100%	県内牛飼養農家の指導割合	生産者事業者	消費者	行政
養殖業者に対して、生産段階における生産履歴情報管理の取組について、関係機関と連携して促進します。 担当課室：資源管理課					生産履歴情報管理の啓発	生産者事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品流通課	-	20社	20社	20社	研修会等での啓発	生産者事業者	消費者	行政

Ⅱ 安心

(重点事項⑤)

危機管理の強化

【現状】

食に関係する事件や問題が続発していることもあり、依然として多くの県民の方が食品の安全性に不安感を持っています。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要請されています。

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、危機発生時においては的確な情報伝達や被害の拡大防止等、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ますが、今後、「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23年2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

取組の方向

- 「県危機管理計画」に基づき、食に起因する危機管理体制を維持します。
- 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	現 状	2 3年度	2 4年度	2 5年度	取組主体		
「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。 担当課室：危機管理課		その都度			生産者 事業者	消費者	行政
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」を定期的に見直し、整備します。 担当課室：難病・感染症対策課		迅速な公表			生産者 事業者	消費者	行政
健康危機管理体制の強化を図り、危機発生時には適切に対応します。 担当課室：難病・感染症対策課		健康危機管理 担当者会議の開催回数			生産者 事業者	消費者	行政
	3回	3回	3回	3回			
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。 担当課室：環境生活総務課		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			生産者 事業者	消費者	行政
「食中毒調査マニュアル」を必要に応じ見直し、整備します。 担当課室：食品・生活衛生課		国の通知や新しい知見 への迅速な対応			生産者 事業者	消費者	行政
内閣府食品安全委員会や全国食品安全自治ネットワーク(*)等との連携を強化します。 担当課室：食品・生活衛生課		迅速な情報の共有			生産者 事業者	消費者	行政

『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です。

※詳細は「食品安全委員会ホームページ」に掲載
<http://www.fsc.go.jp/>



食品安全委員会ホームページ

Ⅲ 信頼

(重点事項⑥)

県民の協働

⑥-a 食に関する情報交換への参画

【現状】

食の安全・安心・信頼を確保するためには、消費者をはじめ、生産者や製造・加工業者・流通業者等、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、消費者の立場に立った食の安全・安心施策について、国・地方公共団体及び関係団体と連携しながら総合的に推進しており、食に関する情報や安全確保対策の状況などを広く公開しています。

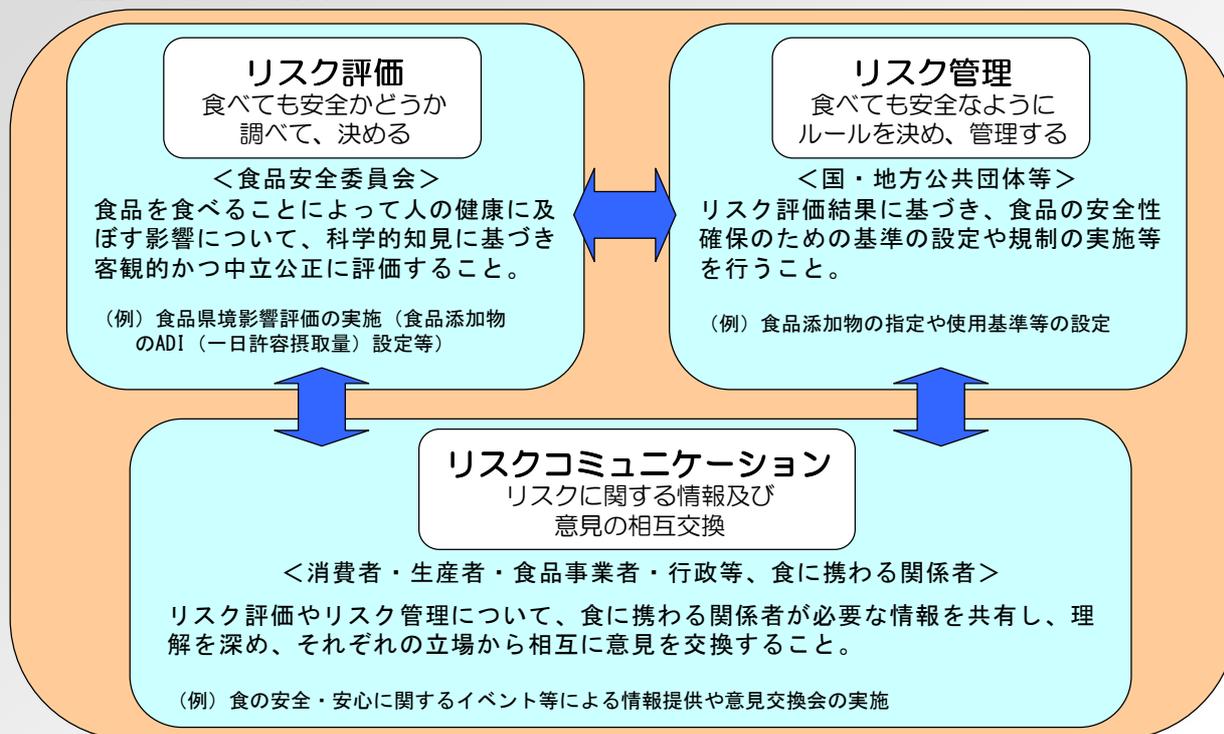
【課題】

消費者・生産者・食品事業者及び行政がそれぞれの立場から食の安全・安心に関する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な環境づくりが求められています。

『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ことが必要です。

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。



取組の方向

- 食に関する施策の総合的な推進を図ります。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
「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。 担当課室：食品・生活衛生課	施策の円滑な調整				生産者 事業者	消費者	行政
「食の安全県民会議」を開催し、県民のご意見・ご提言を県政に反映させます。 担当課室：食品・生活衛生課	県民会議の開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
「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。 担当課室：食品・生活衛生課	3回	3回	3回	3回	生産者 事業者	消費者	行政
「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。 担当課室：食品・生活衛生課	1回	1回	1回	1回	生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	ホームページの更新頻度				生産者 事業者	消費者	行政
	3. 5回/月	4回/月	4回/月	4回/月			

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」を設置し、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

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
「出張！県政おはなし講座(※)」などに講師を派遣し、食の安全・安心に関する取組を紹介するとともに、ご意見をいただきます。 担当課室：食品・生活衛生課	各種研修会への講師派遣				生産者 事業者	消費者	行政
「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。 担当課室：食品・生活衛生課	アンケートで「有意義であった」とした人の割合	88.8%	90%	90%	生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	アンケートで「有意義であった」とした人の割合	80.3%	85%	85%	生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	情報交換の回数	5回	6回	6回	生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：食品・生活衛生課	基礎的な知識を持っている県民の割合	63.6%	-	75%	生産者 事業者	消費者	行政

『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23年2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

⑥-b 食育の推進

【現状】

全ての県民が食への関心を高めるため、子どもの頃から食について考え、健康的な食生活を学ぶことを習慣とする必要があります。

平成17年7月に食育基本法が施行され、県では食育を総合的かつ計画的に推進するための指針として、「食べて元気、わかやま食育推進プラン（和歌山県食育推進計画）」を策定し、計画に基づいた取組を行っています。

【課題】

核家族化の進行による食生活の変化に伴い、栄養バランスの偏りなどによる生活習慣病の増加や、欠食・孤食等の食生活の乱れが問題になる中で、子どもから高齢者までの県民一人ひとりが食について考え、健康的な食生活を送る習慣を身につけることが重要です。

また、学校や生産者が行う体験学習などの様々な講習会を通じ、子どもから大人まで幅広く参加する食育に取り組む必要があります。

『和歌山県食育推進計画』

県民の食の欧米化により崩れた栄養バランスの改善、健全な食生活の習慣化、「食」と「農」の距離を縮めた生産者と消費者の信頼関係の構築、食文化伝承などを目的として、「食べて元気、わかやま食育推進プラン（和歌山県食育推進計画）」を策定しました。

食べて元気、わかやま食育推進プラン
(和歌山県食育推進計画ダイジェスト版)

和歌山は、四季折々の旬を感じさせるバラエティ豊かな食材が数多くあります。

食育とは？
食育という言葉は食育基本法のなかで、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもので、様々な経験を通じて、『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」とこととされています。

みんなで食育に取り組みましょう

学校における食育の推進
栄養教諭が中核となって食に関する指導を行っています。

生産者と学校の連携
生産者の協力により、児童・生徒が学校や地域で農業体験学習をおこなっています。

食育応援店
食育応援店では、栄養や食生活に関する情報及びサービスを提供します。

食の安全・安心
消費者、生産者・事業者等の関係者による情報及び意見交換を行うなど、リスクコミュニケーションを推進しています。

食育推進体制のイメージ図

- 県
- 和歌山県食育推進会議
- 和歌山県食育推進本部
- 市町村
- 市町村食育推進会議

わかやま食育推進フェアの開催
県と食育に取り組む団体が協力して開催しています。平成19年は、紀州わかやま食育推進ガイドの普及や各団体のイベント、郷土食、学校給食の展示などを行っています。

各種団体の取組
県食育推進会議の関係団体等が、農林水産業の体験学習、地域づくりの推進、食生活の改善、地域の食文化の継承などに取り組んでいます。

和歌山県食育推進会議

お問い合わせ先 和歌山県 農林水産部 農林水産政策課 農林水産総務課 (平成20年2月編纂)
電話 073-441-2884 Fax 073-433-3024 e-mail e0701002@pref.wakayama.lg.jp

取組の方向

- 県民一人ひとりが「食」について学び・理解し・実践できるようにするため、県民運動として食育を推進します。
- 食生活や栄養に関する知識を普及し、子どもの頃からの健康づくりを推進します。
- 給食施設における栄養管理の徹底を図ります。
- 地域の農林水産業や自然とのつながりへの理解を深めることができるよう、体験活動を通じた食に関する学習を推進します。
- 学校・家庭・地域が連携した食に関する指導を推進します。

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
「和歌山県食育推進会議」を開催し、食育の推進に向けた県民の意見を反映させます。	食育推進会議の開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：果樹園芸課	2回	2回	2回	2回			
食育の考え方を広く普及啓発するとともに、「食」に関わる関係者間の交流と連携を構築するため、食育推進イベントを開催します。	食育推進イベントの開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：果樹園芸課	1回	1回	1回	1回			
地域の特性を活かした講習会や、地元との交流を通じた食育を推進します。	和歌山まるごと 食体験実施校数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：果樹園芸課	26校	26校	26校	26校			
食育ボランティアを育成し、地域における食育推進活動を支援します。	食育ボランティアの数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：果樹園芸課	2,335人	2,500人以上	2,500人以上	2,500人以上			
食育ホームページ「和歌山県食育ひろば」から、県の食育に関する情報を発信します。	ホームページの更新回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：果樹園芸課	4ヶ月に1回	2ヶ月に1回	2ヶ月に1回	2ヶ月に1回			

『食育推進イベント』

「食」についての関心や考える機会をもつことで健全な食生活を実践するため、「食」に関する情報や体験の場を提供する「食育推進イベント」を、地域・学校・生産者・外食産業や食育関係団体が連携して開催しています。

※食育関係等は「和歌山県食育ひろば」に掲載
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070300/syokuiku1/index_1.html



わかやま食と健康フェアの開催

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
親子を対象として、適正な食生活や栄養に関する知識を普及します。	親子を対象とした料理講習会・実習の開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：健康づくり推進課	100回	100回	100回	100回			
栄養管理・指導體制をスキルアップするための従事者研修会を開催します。	アンケートで「有意義であった」とした受講者の割合				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：健康づくり推進課	-	80%	80%	80%			
特定給食施設が適切な栄養管理が行えるよう、効果的な指導・助言を行います。	特定給食施設に対する指導件数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：健康づくり推進課	全施設	全施設	全施設	全施設			
農業への理解を深めるため、地域の農業者が行う農業体験学習を支援します。	農業体験学習支援学校数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：果樹園芸課	37校	40校	40校	40校			
農業の実習体験を通じた食育活動を実践している学校を表彰します。	審査委員会開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：果樹園芸課	1回	1回	1回	1回			
漁業への理解を深める体験学習などの取組を行う漁業者団体を支援します。	水産教室開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：水産振興課	23回	25回	27回	29回			
魚食文化の伝承活動や、魚のさばき方講習、料理教室の開催など、魚食普及に関する取組を支援します。	おさかな料理教室開催回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：水産振興課	40回	42回	44回	46回			
ホームページ「紀州おさかな情報ページ」から、和歌山の魚について情報発信を行います。	ホームページの更新頻度				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：水産振興課	1回	2回	3回	4回			
学校給食を中心に、食生活への正しい理解と望ましい習慣が身につくような活動を促進します。	促進に向けたモデル地区の指定				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：健康体育課							

『和歌山県食育キャラクター』



⑥-c 地産地消の推進

【現状】

地域で生産されたものを地域で消費する「地産地消^(※)」の取組は、消費者と生産者の交流の場となっており、相互の理解につながります。

県では、地産地消フェアや朝市夕市などの開催を支援するとともに、学校給食への積極的な地場産物の活用を推進しています。

【課題】

消費者と生産者との距離が離れていく現状において、地産地消の取組は、地元の農林水産物や伝統的な調理法などといった地域独自の食文化に触れることができることから、消費者ニーズに対応した地産地消の取組を、より一層推進する必要があります。

取組の方向

- 農業者等が行う地産地消の取組を支援し、地場農産物の利用を促進します。
- 地産地消に対する理解を深めるため、消費者と生産者の交流を促進し、県産農林水産物の消費拡大を図ります。
- 学校給食週間や学校開放週間を通して、地場産物を活用した学校給食を推進します。
- 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	現 状				取組主体		
	23年度	24年度	25年度				
農産物直売所等が生産者と消費者の交流や情報交換の場となるような支援を行います。 担当課室：果樹園芸課	61店舗	70店舗	75店舗	80店舗	生産者 事業者	消費者	行政
学校給食に対する協力や、県内各地で開催される水産行事の情報を発信します。 担当課室：水産振興課					生産者 事業者	消費者	行政
県ブランド畜産物の地産地消について、消費者と生産者の交流を推進します。 担当課室：畜産課					生産者 事業者	消費者	行政

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体		
毎月第3週を「ふるさと和歌山食週間」と設定し、学校給食における積極的な地場産物の活用を推進します。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 学校給食における地場産物 使用割合（品物ベース） </div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：健康体育課	30.8%	40%	40%	40%			
「ふるさと認証食品認証制度」により、安心できる加工食品の認証を推進します。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> ふるさと認証食品の認証数 </div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：農業環境・鳥獣害対策室	424	430	435	440			
認証業者・認証食品をホームページで公表します。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 迅速な公表 </div>				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：農業環境・鳥獣害対策室							

『ふるさと和歌山食週間』（毎月第3月曜日からの1週間）

県内地場産物と食文化への県民の理解促進と地場産物の利用拡大を図るため、消費者・生産者・食品加工業者・流通関係業者・外食産業関係者がそれぞれの立場で取り組み、「食育・地産地消」を県民運動として展開する推進強化週間です。

「ふるさと和歌山食週間推進店舗」は、趣旨に賛同し、食育・地消推進に協力いただける直売所・地場産物のインショップを設置している量販店です。



『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」及び「果実ジュース」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>



Ⅲ 信頼

(重点事項⑦)

信頼を支えるしくみ

⑦-a 実効性と透明性を重視した認証制度の充実

【現状】

安全で安心できる食品の供給や、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・認証等制度が実施されています。

県では、食の安全・安心を確保し、消費者の信頼を深めるための各種認証制度の導入を推進しています。

【課題】

生産者や食品事業者が行う食の安全への取組が消費者に正しく評価され、食への信頼性が高まるような認証制度の充実に努めるとともに、各種制度の透明性を確保する必要があります。

また、優れた県産品に対しては、「食の安全・安心」を基本とした認証制度を活用し、消費者の信頼につなげていきます。

取組の方向

- 各種認定・認証制度の充実と適正な運営を図ります。
- 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。
- 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	現 状	2 3年度	2 4年度	2 5年度	取組主体		
各種認定・認証制度の普及と認定機関の監視を行います。	認証制度の適正な運営				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品・生活衛生課 農業環境・鳥獣害対策室							
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。	(新規) 推奨認定回数				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：企業振興課	1回	1回	1回	1回			
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				生産者 事業者	消費者	行政
担当課室：食品流通課							

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	5施設 清涼飲料水： 5 (平成23年2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	31施設 HACCP導入 衛生管理施設： 9 衛生管理推進施設： 22 (平成23年2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	4施設 殻付き鶏卵 生産衛生管理システム： 1 養殖場 1 生産衛生管理システム： 3 (平成23年2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	83戸 有機JAS認定農家戸数 (平成22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	798件 特別栽培農産物認証数 (平成22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	1,825名 エコファーマー認定者数 (平成23年2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	424食品 梅干し・調味梅干し： 380件 味付けぼん酢： 6件 だいこんの漬物： 21件 果実ジュース： 17件 (平成23年2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	13品目 認証品目 (平成23年2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	404品目 製造物： 341 生鮮物： 54 観光資産： 9 (平成23年1月末現在)	和歌山県

⑦-b 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、環境保全型農業に関するエコ農業フォーラム等による啓発や、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います。

【課題】

人と環境にやさしい産業を育成するため、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をはじめ、適正な生産環境の保全を図るための環境モニタリングを行っていく必要があります。

取組の方向

- 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。
- 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。
- 食品加工残渣など未利用資源の有効活用の研究を推進します。

実施する取組	現 状	23年度	24年度	25年度	取組主体			
化学合成農薬と化学肥料を慣行使用量の半分以下に減らして栽培した「特別栽培農産物(※)」の拡大を推進します。 担当課室：農業環境・鳥獣害対策室					特別栽培農産物の 年間認証面積	生産者 事業者	消費者	行政
	170ha	180ha	190ha	200ha				
土づくりと化学合成農薬、化学肥料を削減する環境保全型農業に取り組む「エコファーマー」を認定し、その取組を拡大します。 担当課室：農業環境・鳥獣害対策室					エコファーマー 取り組み面積	生産者 事業者	消費者	行政
	1,283ha	1,350ha	1,400ha	1,450ha				

『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>



実施する取組	現 状	2 3年度	2 4年度	2 5年度	取組主体		
					生産者 事業者	消費者	行政
農地・かんがい水、玄米中におけるカドミウム等の重金属含有調査を行います。 担当課室：農業試験場	調査回数	1回	1回	1回	生産者 事業者	消費者	行政
施設ショウガ産地における脱臭化メチル栽培マニュアルを開発します。 担当課室：農業試験場	低環境負荷・低コスト化可能な手法開発				生産者 事業者	消費者	行政
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。 担当課室：農業試験場	簡便でわかりやすい評価手法開発				生産者 事業者	消費者	行政
IPM _(※) 防除の実践や有機農業の推進に関する技術研修を行います。 担当課室：果樹試験場	研修会の開催回数	1回	3回	3回	生産者 事業者	消費者	行政
漁場改善計画に則した養殖漁場の改善に努めます。 担当課室：資源管理課	漁場改善計画の履行確認				生産者 事業者	消費者	行政
養殖漁場における環境モニタリング調査を実施します。 担当課室：水産試験場	調査実施回数	2回	2回	2回	生産者 事業者	消費者	行政
梅調味廃液と鶏ふんを原料とした高窒素・低臭鶏ふん堆肥を開発し、施用技術を確立します。 担当課室：農業試験場	有機質資源リサイクルによる低環境負荷・低コスト施用技術開発				生産者 事業者	消費者	行政

『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等を定め、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（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。

遺伝子組換え食品

ある生物の有用な遺伝子を取り出し、他の生物に導入する「遺伝子組換え技術」を応用した食品のこと。

日本において安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は、大豆・とうもろこし・じゃがいも・なたね・わた・てんさい・アルファルファの7種類。

【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で、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。

貝毒は、症状により麻痺性・下痢性貝毒に分けられ、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。

食品衛生責任者

都道府県等が定める条例に基づき、許可を受けた食品営業施設に配置する食品衛生に関する責任者で、栄養士・調理師等や、知事が指定した講習会の受講修了者の有資格者から選任するもの。

食品衛生指導員

食品関係事業者の自主管理体制を確立するため、社団法人和歌山県食品衛生協会から委嘱された者で、地域の巡回指導や食中毒予防の啓発などに取り組んでいる。

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>

飼料添加物

「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」において、①飼料の品質の低下の防止、②飼料の栄養成分その他の有効成分の補給、③飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を図るために、飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられるもので、農林水産大臣が指定するものと定義されている。

飼料添加物には、アミノ酸・ミネラル・酵素・抗菌性物質等があるが、個々の成分規格ならびに製造等の方法および表示の基準が定められており、これに適合しないものは飼料に添加することができない。

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、「東南海・南海地震対策」や「地球温暖化対策」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つことを目的とした、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】

大量調理施設衛生管理マニュアル

いわゆる大量調理施設（一回300食以上または1日750食以上提供する調理施設）における食中毒を防止するため、HACCPの概念に基づいた調理過程における重要管理事項などを示したマニュアルのこと。

地産地消

地域の消費者ニーズに即応した農業生産と、生産された農産物を地域で消費しようとする活動を通じて、農業者と消費者を結びつける取組のこと。

動物用医薬品

動物用医薬品とは、薬事法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。

TBT（トリブチルスズ）

有機スズ化合物の一種で、かつて船底や漁網に貝類等の付着を防ぐための防汚剤として使用されていたが、水質や底質が広く汚染される等の重大な環境問題となったことから、現在は日本では使用されていない。

【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）

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な管理方式のこと。

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 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。

ポジティブリスト制度

原則全てが規制（禁止）されている中で、禁止していないものを例外的に一覧表に示す制度のこと。食品添加物については以前から食品衛生法に基づくポジティブリスト制度による規制が行われていた。

平成15年の食品衛生法の改正により、農薬・動物用医薬品・飼料添加物についても同制度が導入され、平成18年5月29日より施行されている。従前の制度では、残留基準が定められていない農薬等を含む食品の流通に対する規制が困難であったが、残留基準（一律基準を含む）が設定されたことで、基準を超えて食品中に残留した場合は販売等の禁止等の措置が取られることになる。

※ ネガティブリスト：原則規制がない状況で、規制しているものだけを一覧表に示すことで、ポジティブリストの対義語。

【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】**わかやま健康食品連絡協議会**

いわゆる健康食品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

ジビエ（狩猟鳥獣肉）の活用にあたり、現在の食品に対する社会的背景を踏まえ、動物の捕獲・解体・出荷・消費に至るまでの一貫した衛生管理対策が必要から、可能な限りジビエによるリスクを軽減し、安全に供給するシステムを構築するために策定したガイドライン。

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

TEL 073-441-2622 FAX 073-432-1952

e-mail e0316001@pref.wakayama.lg.jp

インターネットで情報提供「食の安全・安心わかやま」

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