

和歌山県食の安全・安心確保のための 基本方針



和歌山県

はじめに

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」を策定し、食の安全・安心の確保の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進してまいりました。

この間、冷凍餃子への農薬混入事件、牛肉の生食による食中毒事件、産地やメニューの偽装表示問題など食の安全・安心に関する新しい課題が発生し、その対応が求められるようになりました。



県では、元気な和歌山の実現に向けて「安全と安心」の政策を柱の1つに掲げ、県民の不安を解消し誰もが将来に希望を持ち、安心して暮らすことができる社会づくりに取り組んでおりますが、食の安全・安心についても、これを一層推進するため、このたび基本方針を改定いたしました。

この基本方針は、生産から消費に至る一連の過程に携わる全ての人たちが安全と安心の取組を進めるための方向性を多方面の方々にご意見をいただきながら取りまとめたものです。

今後も県では、県民が健康で潤いのある豊かな食生活を営むことと県産食品を安全で安心なものとする事への努力を積み重ねるとともに、県産食品の信頼性を高めブランドとして確立されるように、県政の重要課題として積極的に推進してまいります。

最後に、基本方針の改定に際しまして、熱心なご審議を賜りました「和歌山県食の安全県民会議」の委員各位をはじめ、貴重なご意見をいただいた皆さんに心から感謝申し上げます。

平成27年3月

和歌山県知事 仁坂吉伸

目 次

I	趣旨	1
II	基本理念	2
III	安全・安心への取組の基本的な考え方	
	(1) 安全への取組	2
	(2) 安心への取組	2
IV	関係者の責務と役割	
	(1) 県の責務	3
	(2) 生産者・事業者の責務	3
	(3) 消費者の役割	4
V	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 ^{ハ サ ツ プ} HACCPの考え方 に基づく衛生管理の普及推進	5
	(2) 監視・検査体制の強化	6
	(3) 健康危機管理の強化	6
VI	安心への取組	
	(1) 食品表示の適正化	7
	(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進	8
	(3) コンプライアンスの向上	9
	(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	9
	(5) 食に関する情報交換の推進	10
	(6) 認証制度の充実	10
	(7) 環境にやさしい食品づくり	11
	(8) 食育・地産地消の推進	11
VII	推進体制	
	(1) 和歌山県食の安全推進本部	12
	(2) 和歌山県食の安全推進会議	12
	(3) 和歌山県食の安全県民会議	12
資料		
	用語説明	13
	食品に関する・認定・認証・届出制度	15

和歌山県食の安全・安心確保のための基本方針

I 趣 旨

県では、平成16年1月に「消費者の生命及び健康を^{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を確立するための方策として、全ての県民の方々に共通の認識を持っていただくための「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。）を策定しました。

また、基本方針に基づき具体的な取組や数値目標を盛り込んだ「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」を策定して、消費者、生産者、事業者及び県の連携のもと、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での安全・安心施策を展開してきました。

しかし、その間も国内では、冷凍餃子への農薬混入事件やノロウイルス・腸管出血性大腸菌による大規模食中毒の発生、大手ホテル・百貨店等のメニュー虚偽表示問題など、食の安全や安心を揺るがすような事件が後を絶たないことから、食に対する不安や不信が高まっており、県民の食の安全を確保し、信頼を回復することが喫緊の課題となっています。

こうした中、県においては、食品表示に関する相談窓口の一元化や生産段階でのHACCP^{ハサップ}（※1）導入促進など国に先駆け、食の安全・安心施策を行ってきましたが、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、基本方針を改定しました。

消費者の信頼を確保

「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

- (1) …生産から流通・販売までの全ての過程においてHACCP^{ハサップ}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

「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

- (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
- (8) …食育・地産地消の推進

Ⅱ 基本理念

食の安全・安心の確保は、消費者の生命及び健康を護ることが最も重要であるという認識のもと、食品の生産から消費に至る全ての過程で、県民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づき必要な措置が講じられるとともに消費者が自主的かつ合理的な食品選択ができるよう必要な情報が提供されなければなりません。

また、食の安全・安心の確保は、県、生産者、事業者及び消費者がそれぞれの責務と役割を認識し、相互理解のうえ、協働することにより実現するものです。

Ⅲ 安全・安心への取組の基本的な考え方

(1) 安全への取組

食品の生産から消費に至る全ての過程でリスク管理^(※2)を向上させるため、HACCP^{ハサップ}の考え方に基づく衛生管理の普及を推進するとともに、県外産や輸入食品を含めた県内に流通する全ての食品の安全性を確保する監視体制の拡充に取り組みます。

(2) 安心への取組

消費者が、自ら求める食品を安心して購入できるようにしなければなりません。そのため、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活動に取り組みます。



Ⅳ 関係者の責務と役割

(1) 県の責務

基本理念にのっとり、次の取組を進めます。

①消費者の視点に立って、生産から消費までの全体を考えた施策を推進します。

食の安全・安心を確保するため、食品の生産から流通・販売に至る全ての過程における監視指導を行うなど、必要な施策を総合的に策定し、計画的に実施するとともに、生産者や事業者によるリスク管理への取組を支援します。

②食に関する情報交換を推進します。

食は、消費者の生命や健康に多大な影響を及ぼすものであるため、食に関する情報を、適時・的確にわかり易く県民に開示・提供し、説明を行います。

こうした情報提供と併せて、県民との意見交換に努め、県民の意見を踏まえ、県民に開かれた形で食の安全・安心を確保するための施策を推進します。

③健康危機管理を推進します。

食の安全や健康を脅かす県内外の事件・事故その他の情報をできるだけ早くとらえ、消費者をはじめ生産者や事業者などに迅速に注意を促すとともに、必要に応じ規制などの対策を速やかに実施して、健康被害の発生及び拡大を防止します。

(2) 生産者・事業者の責務

基本理念にのっとり、次の取組を進めます。

①自主的なリスク管理の向上を推進します。

食品供給者として、消費者に安全な食品を提供する責任があることを認識し、生産から流通・販売までの各過程で自主的な衛生管理及び品質管理の向上を推進します。

また、取り扱う食品が消費者の健康を損ね又は損なうおそれがある場合には、迅速かつ的確に発生及び拡大の防止に取り組みます。

②消費者に安全・安心を積極的に届ける取組を行います。

食品に関する正確かつ適切な情報の提供に努めるとともに、産地や製造所などを公開して消費者との交流を図ります。また、安全・安心を認証する制度に積極的に取り組むとともに、栄養成分表示^(※3)をできるだけ行い機能性に関する科学的知見を集め、消費者が知りたい健康に関する情報の提供に取り組みます。

③消費者の信頼確保に取り組みます。

経営者から従業員まで全ての食に携わる者は、法令を遵守することはもとより、高い倫理観をもって、消費者に安全な食品を提供することが使命であると認識し、誠実な姿勢と真摯な取組により、消費者の信頼を確保します。

④県の施策に参画するとともに、環境に配慮した食品の供給に努めます。

県が実施する食の安全・安心の確保のための施策に意見を述べるとともに、参画するよう努めます。

環境にやさしい食品の供給活動を追求し、環境への負荷や影響をできるだけ小さくするような生産方式に取り組むよう努めます。

(3) 消費者の役割

基本理念にのっとり、次の取組を進めます。

①食について理解を深め、意見を述べるよう努めます。

食品には、ゼロリスク^(※4)はないことを理解し、衛生的な取扱いや健康を保持及び増進するための食について、日頃から考える習慣を身につけるよう努めます。

また、食に関する情報を収集し、正しい知識の習得に努めるとともに、食の安全・安心を確保するための施策への意見を述べるよう努めます。

②県の施策に参加したり、生産者や事業者との交流するよう努めます。

県が開催する食の安全・安心に関するイベント、講習会などに積極的に参加するとともに、生産者や事業者が実施する産地や製造所の見学などに参加するよう努めます。



V 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^ハA^サC^ッC^プの考え方に基づく衛生管理の普及推進

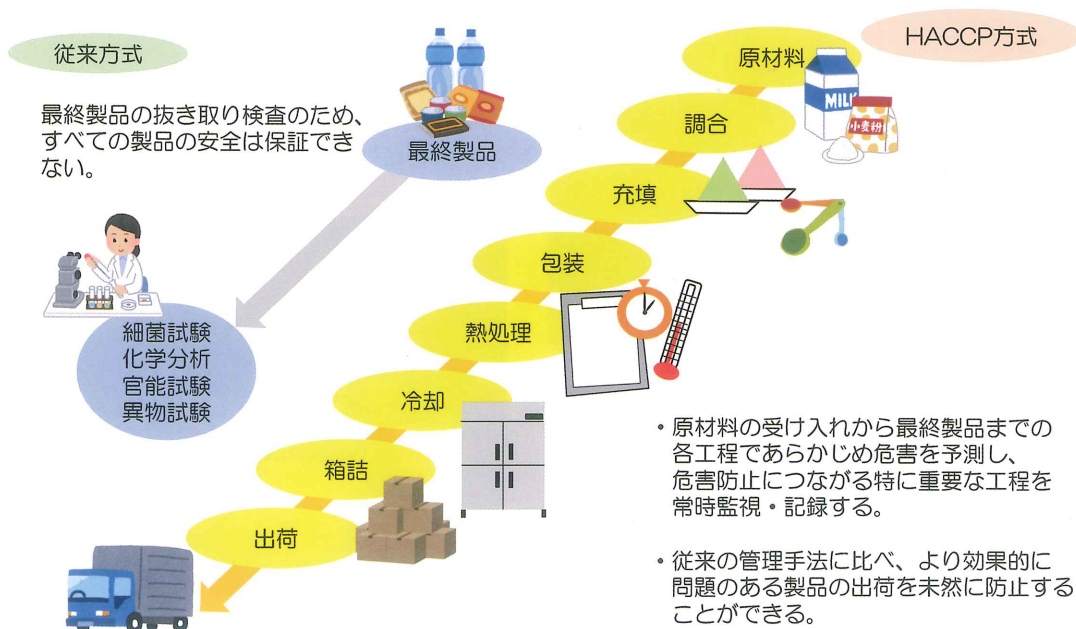
H^ハA^サC^ッC^プは、食品の衛生管理において、最も効果的で柔軟性のある国際標準の衛生管理方法です。県においても、これまでH^ハA^サC^ッC^プの考え方に基づく衛生管理の導入を促進する取組を進めてきました。生産から製造・加工及び流通・販売までの各過程にH^ハA^サC^ッC^プの考え方に基づく衛生管理を導入し、県内で生産及び流通する食品の高い安全性を確保するために、各種の認証制度を設け、その活用を促してきました。その結果、H^ハA^サC^ッC^プの導入はかなり進んできている状況にあります。

しかしながら、認証を得ることが目的となったり、依然として、導入には多大な資金や難しい技術が必要であるとの意識が残っています。

県では、すべての事業者がH^ハA^サC^ッC^プを導入できるよう、認証業種を増やし、事業者の経営実態に応じ導入できるよう基礎的な段階を設け、また、より良いものに改良していくため、段階的なアプローチができるよう認証制度を見直しました。今後とも、制度の見直しを柔軟に図っていくとともに、H^ハA^サC^ッC^プを普及推進し、実施するために適切な助言ができる人材の育成に努めます。

また、導入したH^ハA^サC^ッC^プを率先して維持管理し、より良いものとするためには、導入のメリットが実感されなければなりません。そのためには、高い安全性を確保する取組を理解してもらえるよう消費者に周知していくことが必要です。

H^ハA^サC^ッC^プを導入した事業者が生産する食品を消費者に選んで購入してもらうため、H^ハA^サC^ッC^プについて一層理解が進むよう周知を図るとともに、認証マークの普及に取り組みます。



（２）監視・検査体制の強化

生産者や事業者のリスク管理が適切に行われているかを確認するためには、有害な物質などによる汚染の実態や生産資材（※５）、添加物の使用状況や農薬、動物用医薬品の残留状況などを定期的に検査することが必要です。

そのため県では、食品衛生監視員の増員や検査件数の拡大など、監視・検査体制の整備に努めてきました。また、生産者や事業者のリスク管理に対する指導や助言を行うとともに、試験研究機関と協力して、分析検査技術の向上や効率化に取り組んできました。

今後とも、監視・検査体制の充実に努め、必要な指導及び助言を行うとともに、監視や検査の結果については、消費者に公表します。また、生産者や事業者が自主的に検査が実施できるよう簡易検査法の開発や分析検査技術の提供に努めます。



（３）健康危機管理の強化

県では、食品による重大な健康被害など、緊急事態への対処や拡大防止のための体制を平時から整備しています。万一、健康危機が発生した場合の連絡、連携、対応についての準備はもとより、常に、国や他の自治体と連携を取りながら県内外の情報を収集・分析し、問題となるおそれがある場合には、速やかに事実の確認や実態調査を行い、関係機関や消費者、生産者、事業者などに情報を提供しています。

また、生産者や事業者が法令に違反する食品等にかかる自主回収を行ったときは速やかに県に報告し、県が自主回収に関する情報を県民に公表することで、食品等による健康被害を防止する措置を行っています。

しかしながら、冷凍食品の製造過程における意図的な農薬混入事件など、これまでの経験からは予測し難い食品に関する事件も発生しています。

このような危機を防ぐには、HACCP^{ハサップ}による衛生管理に加え、意図的な異物の混入を防ぐための対策にも着手していかなければなりません。

県は、講習会などを通じてガイドライン（※６）の紹介や説明を行うなど、こうした対策の周知に取り組めます。

VI 安心への取組

(1) 食品表示の適正化

食品表示は、食品衛生法（※7）、
JAS法（※8）、健康増進法（※9）
等で別々に定められていて、複
雑で分かりにくいものであった
ことから、国ではこれらを統一
し、消費者にとってより分かり
やすいものとするため、食品表
示法（※10）が制定されました。



県では、全国に先駆け、食品表示の一元的な相談窓口を開設するととも
に、生産者や事業者に対し、表示のルールを正しく理解してもらうよう講
習会の開催や情報提供に取り組んでいます。

また、消費者が買い物の時に食品の表示をチェックする食品表示ウォッ
チャー制度（※11）を設けています。

超高齢社会を迎える中、消費者、特に高齢者が安心して食品を選ぶこと
ができるよう、より一層食品表示に関する正しい知識の普及に努めます。

また、不適正な表示が見つかった場合は、適正な表示を行うよう、生産
者や事業者への指導や必要な措置を行っています。



名 称	清涼飲料水
原材料名	ハトムギ、大麦、ハブ茶、 玄米、発芽大麦、びわの 葉、とうもろこし、大豆、 カワラケツメイ、発芽玄 米、昆布、シイタケ、グ ァバ葉、桑の葉、なつめ、 大麦若葉／酸化防止剤 （ビタミンC）
内 容 量	500ml
賞味期限	キャップに記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避 けて保存してください。
製 造 者	〇〇株式会社 〇〇市〇〇1-1



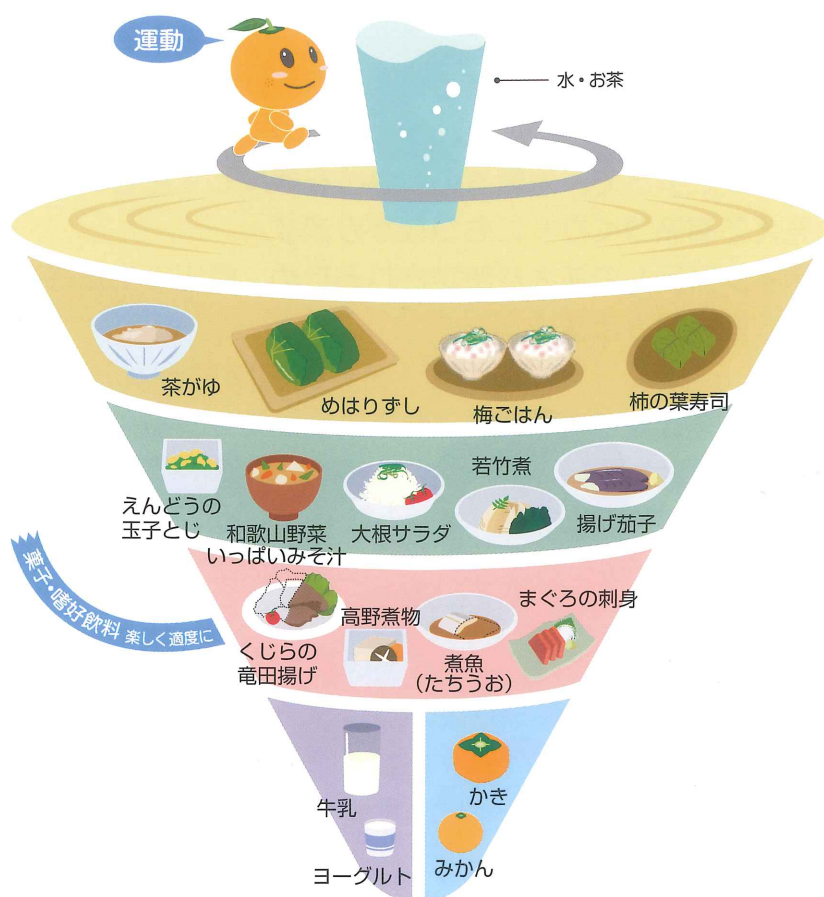
(2) 人の健康に役立つ食品表示の推進

食は生命の源であり、健康の保持及び増進に欠くことのできないものです。食生活を取り巻く社会環境や消費者のライフスタイルが変化し、生活習慣病^(※12)や栄養バランスの乱れが大きな問題となっています。加えて、消費者の健康意識が高まってきていることもあり、消費者自らが栄養に関する情報を取捨選択し、求める食品を適切に選択できるよう栄養成分表示が義務化されます。

また、食品の栄養成分が身体にどのように良いのかという表示が加工食品のみならず、生鮮食品にも広がるよう新たな機能性表示制度^(※13)が創設されます。

これにより、消費者は健康に役立つ食品を選ぶための情報が増えることとなり、健康で栄養バランスのとれた食生活を送ることが期待されています。

県では、消費者が健康に役立てられるよう栄養表示に関する知識の普及を行うとともに、食品に含まれる栄養成分や機能性についての研究の推進を支援します。



栄養成分表示

1包 (500g あたり)

熱量	310	kcal
たんぱく質	17	g
脂質	15	g
炭水化物	26.5	g
食塩相当量	0.5	g

～紀州わかやま食事バランスガイド～

和歌山の「食」をバランスよく食べて、
健康な食生活を送りましょう

(3) コンプライアンスの向上

産地偽装、消費期限の改ざん、メニューの虚偽表示など食品表示への信頼を失う行為が後を絶ちません。こうした行為が起こる背景には、生産者や事業者が利益優先に傾いてしまい、コンプライアンス^(※14)意識が欠如してしまうことや法令に関する知識の不足があるものと考えられます。

消費者が自主的かつ合理的により良い食品を選ぶためには、食品表示は、常に適正でなければなりません。

このため、県では、生産者や事業者を対象に、法令の遵守や自主的な規制の設定などコンプライアンスへの取組についての講習会を行い、意識の向上と管理体制の構築を支援していきます。

(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

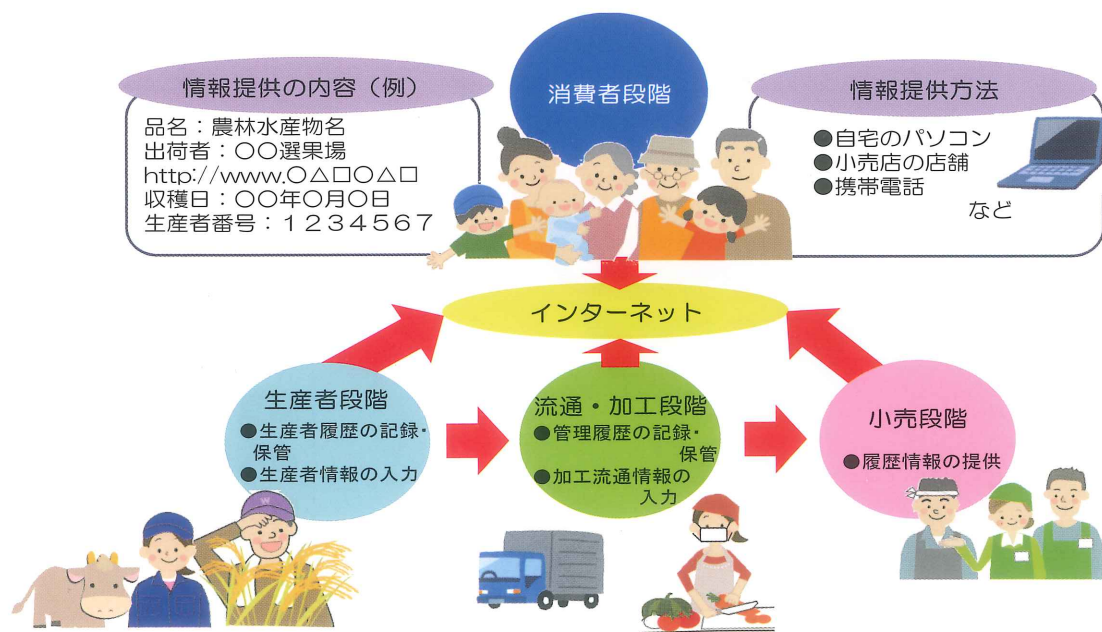
トレーサビリティシステムは^(※15)、食品に関する情報を遡って追跡することが可能になるしくみです。

具体的には、生産者や事業者が食品の生産から販売までのそれぞれの段階で生産履歴や原材料の仕入れ先、食品の製造加工元、販売などの生産・流通情報を記録、保管、公表し、消費者が食品を買い求める際に、識別番号などによりその食品の生産や流通情報を遡って確認できることをいいます。

トレーサビリティシステムを取り入れれば、問題が発生した時に原因を明らかにしたり、問題のある食品を追跡し回収することが容易になります。

また、消費者が求める生産や流通履歴に加え、衛生管理や品質管理の状況などを積極的に公開することによって、消費者の安心感を醸成し生産者や事業者との「相互に顔の見える関係づくり」にもつながります。

今後、トレーサビリティシステムの拡大が想定されるため、県内で生産される食品への導入と普及に取り組みます。



(5) 食に関する情報交換の推進

消費者が求める食品を安心して購入できるようにするため、県では、ホームページや広報誌等を通して情報提供を行うとともに、相互理解を深めるため、消費者、生産者、事業者及び行政の関係者が一堂に会し、意見交換をするシンポジウムやタウンミーティングを開催しています。

また、県民が行政に対して何を求めているかを把握し、県民の意見を施策に反映させるため、学識経験者、消費者、生産者・事業者などで構成する「食の安全県民会議」を開催しています。

今後も、食の安全・安心に関する施策を分かりやすく伝え、正しく理解してもらうとともに、得られた意見を施策に反映します。



(6) 認証制度の充実

生産者や事業者の安全・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実効性のある認証制度の充実に努めてきました。

また、認証に基づく管理が認証後も適正に行われているかを監視する体制の整備も併せて進めてきたところです。

認証を受けた事業者にとっては、より高い安全性と安心をPRできるメリットがあり、販路の拡大につなげることができます。

県で生産される食品のより一層の信頼性を高めるため、関係機関と連携して更なる充実を図るとともに、消費者に認証を受けた食品を選んで購入してもらえよう認証制度の周知、認証食品の拡大に努めます。

(7) 環境にやさしい食品づくり

県で生産される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食品づくりが求められています。

この豊かな自然環境を維持するためには、食品の供給の過程、特に食品の生産段階で化学物質などの使用の適正化を進め、農地や漁場などの生産環境と地域の自然環境を良好に保つことが大切です。

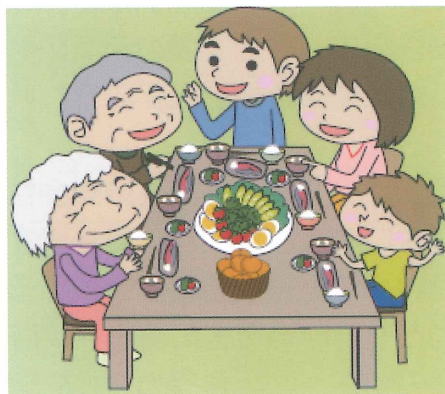
県は、環境に配慮した生産活動に取り組む生産者を支援します。

さらに事業者や消費者に対してもゴミの減量、リサイクルの実施、廃棄物の適正な処理などを通じて、有害な化学物質の発生や排出を減らしていきなど、良好な環境保全に取り組むことを求めます。

(8) 食育・地産地消の推進

全ての県民が食への関心を高めるよう、県では食育^(※16)に関するイベントの開催や各種研修会、ホームページを通じての情報交換など、食育の推進に取り組んできました。また、地産地消^(※17)を推進するため、学校給食への地場産物の提供や活用推進などイベントや直売所での地場産物の消費啓発を図ってきました。

県では引き続き、行政、家庭、保育所・幼稚園・学校及び地域が支え合い、心身ともに健全で豊かな生活を送れるよう、県民みんなが学び、理解し、実践できる食育の推進に努めます。また、安全で安心な農林水産物生産と的確な情報発信、消費者との様々な形での交流、地域産業や学校との協力による地場産物の利用促進など農山漁村側からの働きかけを一層促進していきます。



VII 推進体制

(1) 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」を設置します。

(2) 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、県の担当施策課室長で組織する「和歌山県食の安全推進会議」を設置します。

(3) 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」を設置します。



用語説明

※1 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Pointの略)

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）、そのうち特に危害の排除に不可欠な工程(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。

※2 リスク管理

食品による健康被害を防ぐ取組。

※3 栄養成分表示

食品の栄養成分又は熱量（エネルギー）について表示しようとする場合は、健康増進法に基づき、熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量をそれぞれ順に記載することとなっている。また、カルシウムやビタミンCなどを表示する時は、この5項目と合わせて表示する必要がある。

※4 ゼロリスク

健康に悪影響を及ぼす可能性が全くないこと。

※5 生産資材

肥料、農薬、飼料、農機具など、農業生産活動に必要な物資のこと。

※6 ガイドライン

悪意を持った者による意図的な食品の汚染を防止するために事業者が講じるべき対応をまとめた手引き。

※7 食品衛生法

食品の安全性の確保のため、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることを目的とする法律。

※8 JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の略）

「消費者の商品選択に資する」ことを目的として、消費者向けに販売される全ての飲食料品について、適正な品質表示を行うことを義務付けした法律。

※9 健康増進法

国民の健康増進を図ることを目的とした法律で、食品の栄養成分表示の基準等に関わっている法律。

※10 食品表示法

食品の安全性や品質などを分かりやすく表示するため、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。

※11 食品表示ウォッチャー制度

食品表示の適正化を推進するため、日常生活において消費者の方が買い物の際に食品の表示をモニタリングしていただく、和歌山県の制度。

※12 生活習慣病

毎日の良くない生活習慣の積み重ねで引き起こされる病気で、高血圧・脂質異常症・糖尿病・肥満が代表的なものとなる。

※13 新たな機能性表示制度

野菜や加工食品など全ての食品で、一定の条件を満たせば、事業者の責任において体の部位への効能を具体的に示すことができる制度。特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品に続く制度。

※14 コンプライアンス

法令遵守だけでなく、企業倫理や社会的規範を含めたもの。

※15 トレーサビリティシステム

食品の生産、製造加工から流通に至る各段階の情報を消費段階からさかのぼって把握できる仕組みのこと。

※16 食育

様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できるよう育てること。健全な心と身体を培い、未来に向かって羽ばたく力を作り上げる基礎となる。

※17 地産地消

地域で生産された農林水産物を生産された地域内で消費する取組。消費者にとっては、安全・安心で新鮮な農林水産物の確保、農林漁業者にとってはコスト低減やミニ産地の育成、交流による地域活性化に繋がる取組となる。

食品に関する認定・認証・届出制度



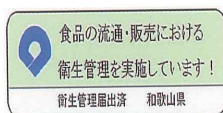
和歌山県食品衛生管理認定制度

HACCP^{ハサツフ}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。



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^{ハサツフ}の考え方を取り入れた衛生管理を普及、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制度です。



食品の流通及び販売段階における衛生管理届出制度

フードチェーン全体における食品の安全と消費者の安心を確保するため、流通及び販売事業者の自主衛生管理の取組を保健所が評価する制度です。



有機農産物日本農林規格

3年以上の間、化学肥料及び農薬を使用せず、堆肥等で土づくりを行った農園で栽培するなど、国の基準に合格した農作物をいいこのマークがないと、「有機」や「オーガニック」の表示はできない。



和歌山県特別栽培農産物認証制度

化学合成農薬と化学肥料の使用を通常栽培の半分以下に抑えるなど、県が定めた基準に適合した農作物を認証する制度です。



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。

和歌山県認証



和歌山県ふるさと認証食品認証制度

「梅干し及び調味梅干し」などについて、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。



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。



和歌山県優良県産品推奨制度

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。



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/>



地球環境保護のために、再生紙と
植物油インキを使用しています。