

# 食の安全安心確保に係るアクションプラン

H 1 7 年 1 月  
島 根 県

## 基本的な考え方

基本方針で示した 5 つの基本的考え方は、次のとおりです。

消費者の視点に立った安全確保対策の推進

食品の偽装表示、指定外添加物の使用、輸入農産物の残留農薬問題など、消費者の食品に対する不安・不信が増大しています。食品の安全確保対策は、県民の健康の保護を基本とし、施策の策定にあたっては県民の意見を聴取し、施策に反映する取り組みを推進します。

生産から消費に至る安全確保対策の推進

食品の安全性を確保するためには、食品供給行程の各段階で適正な措置が図られている必要があり、関係部局との連携を一層強化し、生産から消費に至る安全確保対策を推進します。

科学的評価に基づいた安全確保対策の推進

食品製造工程等における危害分析及び各種検査など、科学的評価に基づいた安全確保対策を推進します。

自主管理を基本とした施策の推進

食品の安全確保の第一義的責任は事業者にあることから、自主管理の促進に関する助言・支援を推進します。

積極的な情報提供と安全安心な食品を選択する消費者の育成

食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の提供等、食品の安全確保に関して理解を深める活動を推進します。

## 策定に当たって

### 1) アクションプランの性格と役割

このアクションプランは、平成 1 5 年 1 2 月に策定した「食の安全安心確保に係る基本方針」に示した施策の方向の各論の項目ごとに、今後の食の安全安心に係る本県の具体的な取り組みを示した行動計画です。

なお、この計画期間中、食品の安全確保に関して社会状況の変化や制度改正等があった場合は、必要に応じて見直しを行います。

### 2) アクションプランの計画期間

このアクションプランの計画期間は、平成 1 6 年度から平成 1 9 年度までの 4 年間です。

### 3) アクションプランの進行管理

このアクションプランの推進に当たっては、「食の安全推進会議」において各種事業の進捗状況並びに目標達成度等の進行管理を行います。

． 施策の推進 ( 語句の後にある1)~35)は、最後に用語の解説あり。)

○生産段階での安全確保

安全安心な生産物を提供し、県民の食品への信頼を確保するとともに、このような取組みを通じ本県農林水産業の振興を図るため、農場等の生産現場における監視・指導、検査を充実強化し、併せて、関係団体等と連携しながら自主管理の促進を図る。

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
1) 農作物及び特用林産物の安全確保	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・無登録農薬使用の問題や食品の偽装表示等の問題から、消費者の食への信頼が揺らいでいます。</li> <li>・農薬取締法や肥料取締法の改正により、生産資材の販売規制が一層厳しくなることにより、農業者への罰則が設けられました。</li> <li>・JAS法に基づく食品品質表示について、品目の調査の結果、品目及び業種によっても不十分なものがあります。</li> <li>・減農薬・減化学肥料栽培農産物等、より安全な農産物に対する消費者の志向が高くなっています。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬や肥料等の生産資材の適正販売・適正使用の指導・監督が必要です。</li> <li>・加工食品を中心として、食品品質表示の適正化が必要です。</li> <li>・環境保全型農業を進めるためには、米を中心</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬取締法やJAS法<sup>1)</sup>に基づき、生産資材の適正使用や品質表示適正化に向け、指導の徹底・検査の充実強化を図りながら、農薬等を減らしたエコロジー農業を推進する。</li> </ul>	<p>病虫害発生予察や防除指針の作成等による適期防除指導と、農薬・肥料販売者及び使用者への立入検査等による適正な農業生産資材の販売・使用を指導します。</p> <p>JAS法に基づく食品品質表示の適正化の促進に、食品表示指導員の設置を行います。</p> <p>極力化学肥料や化学農薬を減じて生産するエコロジー農産物の生産・販売が拡大するに、施設・機械整備等への支援を行うとともに、エコロジー農産物のPRを強化します。</p>	<p>立入検査等件数 155件</p> <p>指導件数 同左</p> <p>エコファーマー<sup>2)</sup> 701名 (H16.3)</p>	<p>同左</p> <p>220件</p> <p>同左</p> <p>200件</p> <p>同左</p> <p>1,650名</p>	<p>生産振興課</p> <p>林業課</p>

<p>として、県の独自の生産者として、工制に農産物の生産を拡大する。</p>					
<p>【現状】 ・消費者の流通の安全性が揺らいでいます。 【課題】 ・農林産物の流通システムが必要です。</p>	<p>・生産、流通履歴を県民が把握できるトレーサビリティシステム<sup>4)</sup>を確立する。</p>	<p>トレーサビリティシステムの構築への支援を行います。</p>	<p>トレーサビリティ実施生産者数 0</p>	<p>同左 1,700名</p>	<p>生産振興課 林業課</p>

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
<p>2) 畜産物の安全確保</p>	<p>【現状】 ・BSE<sup>5)</sup>や高病原性鳥インフルエンザ<sup>6)</sup>の発生、畜産物から薬剤耐性菌<sup>7)</sup>の発生が懸念されています。 【課題】 ・人畜共通感染症の発生や有害物質の残留等に関する検査<sup>13)</sup>等が必要があります。 ・安全な畜産物の生産のために、HACCP<sup>8)</sup>の概念の衛生管理の導入を推進します。</p>	<p>・家畜伝染病予防法<sup>8)</sup>、薬事法<sup>9)</sup>(動物用医薬品)、飼料安全法<sup>10)</sup>及びBSE<sup>5)</sup>法<sup>11)</sup>等に基づき、生産現場における監視・指導、検査を充実強化するとともに、HACCP<sup>12)</sup>システムの生産現場への普及定着を図る。</p>	<p>家畜伝染病予防法に基づき、検査を実施し、畜伝染病の発生を過去のデータや観察などをもとに予測すること、効率的な監視体制を確立します。また、発生時の迅速的確な防疫体制を確立します。</p> <p>飼料安全法に基づき、立入検査、飼料の安全性の調査を行うと併せて、飼料の適正使用等の指導を行います。</p> <p>生産者へ「家畜伝染病予防法で規定された衛生管理の基準」とも、中毒や動物由来感染症</p>	<p>結核・フルセラ検査検体数 4,000 防疫演習 年5回</p> <p>収去検査数 14検体</p> <p>農家巡回戸数 2,500戸</p>	<p>同左 4,000 同左 年5回 同左 14 同左 2,500戸</p>	<p>畜産振興課</p>

<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>畜産物の安全性を確かめるため、消費段階の情報を生産者に伝えています。</li> <li>牛肉トレーサビリティ制度<sup>14)</sup>により牛肉に関する情報の報告・伝達が義務化されました。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>畜産物の生産から消費までの一貫した情報伝達システム構築が必要です。</li> <li>牛肉トレーサビリティ制度により情報が正確に伝達されるよう生産者、流通業者、関係機関・団体等の連携が必要です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>JAS法<sup>1)</sup>に基づく品質表示の適正化と、トレーサビリティシステムの徹底による生産者の意識向上を図ります。</li> </ul>	<p>対策を実施します。</p> <p>生産者が取り組む畜産物のトレーサビリティシステムの整備を支援します。</p> <p>牛肉トレーサビリティ制度で伝達される情報の精度を高めるため、関係機関、団体を支援、指導します。</p> <p>牛肉については生産者へ飼養情報をデータ提供し、消費者に提案するシステムを運用します。</p>	<p>豚・卵トレーサビリティシステムなし</p> <p>システム検討会開催回数 年1回</p> <p>生産農家情報HP掲載数 36件</p>	<p>同左</p> <p>システム構築</p> <p>同左</p> <p>年1回</p> <p>同左</p> <p>270件</p>	<p>畜産振興課</p>
---	---	---	--	--	--------------

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値 (H19)	担当課・室
				現状値 目標値	
<p>3) 水産物の安全確保</p>	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>腸炎ブリオ菌<sup>15)</sup>、ノロウイルス<sup>16)</sup>等を原因とする食中毒を防止するため、水産物の鮮度保持・衛生管理対策の向上が求められています。</li> <li>養殖魚類や県特産の貝類の食品安全性を確保するため、漁場の環境の監視や出荷前の検査を実施しています。</li> <li>産地や名称等、水産物に関する表示の適正化が求められています。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鮮度保持や衛生管理に</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>漁獲時や荷揚げ時における水産物の冷却や殺菌処理水の使用により、水産物の鮮度保持と衛生管理を促進する。</li> <li>安全な養殖魚類や貝類を生産するため、各種検査の充実を図る。</li> <li>関係者の衛生管理意識の醸成と、JAS法に基づく品質表示の適正化に向けた指導の徹底を図る。</li> </ul>	<p>県内主要水揚漁港に海水処理施設「殺菌冷海水供給装置<sup>17)</sup>」を整備し、鮮度と衛生管理の向上を図ります。</p> <p>水産物卸売市場・荷捌施設等における衛生管理研修を実施し、関係者のより一層の意識の向上を図ります。</p> <p>魚貝類養殖における水産用医薬品の適正使用に向けた指導の徹底や残留医薬品検査を継続するとともに、貝類養殖における食中毒原因ウイルス等の検査充実を図ります。</p>	<p>海水処理施設整備箇所数 17箇所</p> <p>同左</p> <p>25箇所</p> <p>研修会開催回数 年2回</p> <p>同左</p> <p>年間養殖イワガキ検査回数 120回</p> <p>同左</p> <p>120回</p>	<p>水産課</p>

	に関して、漁業者をはじめ関係者のより一層の意識の向上が必要で、漁業者の指導の改善や、水産物荷捌施設の改善、市場流通する食品の検査等が充実する必要があります。				
--	--	--	--	--	--

### ○製造・加工段階での安全確保

製造・加工施設の監視・指導を充実強化するとともに、関連業界と連携し、自主管理の促進を図る。

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
1) 製造・加工施設に対する監視・指導の充実強化	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・過去5年間の年平均食中毒事件数は12件、患者数は280人です。その原因施設としては飲食店が多く36%で、病因物質としては細菌によるものが約半数を占めています。最近ではノロウイルスによる食中毒事件が増えています。</li> <li>・不適食品の内、県内で製造等されたものは表示違反が多く、次いで異物混入・腐敗等によるものです。</li> <li>・健康食品に関する誇大な健康広告が見受けられます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加工食品等による危害発生防止、不適食品等の発生防止を図るため、HACCP<sup>1,2)</sup>の考え方を取り入れた監視・指導を実施し、食品衛生法に基づく製造基準及び衛生的措置の遵守、表示の適正化を推進する。</li> </ul>	<p>毎年策定する食品衛生監視指導計画に、基本方針の主旨を盛り込み、計画的で効果的・効率的な監視を行います。</p> <p>大規模食品製造・加工施設については、HACCPの概念に基づく衛生管理手法の導入を指導すると共に製造・流通状況の実態把握に努めます。</p> <p>集団給食施設及び仕出屋・弁当屋等については、大量調理施設衛生管理マニュアル<sup>1,8)</sup>に基づく衛生管理の徹底</p>	年間監視施設数(製造・加工・販売施設含む)	同左	薬事衛生課 健康推進課
				15,070	15,500	

<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の監視・指導に ついては、衛生法に基づき、毎年計画をたし、指導を強化する必要がある。</li> <li>【課題】 食品の安全確保を図るためには、過去の発生状況等を踏まえ、画的・効率的な監視指導を必要とする。</li> <li>食品事業者に対し、HACCP<sup>1,2)</sup>の概念に基づき、衛生管理の導入を推進する必要がある。</li> <li>食品衛生法に基づく表示の確認・指導を強化する必要がある。</li> <li>製造工程等における専門的な知識を有する食品衛生監視員養成が必要である。</li> </ul>		<p>を指導します。</p> <p>食品衛生法<sup>19)</sup>・健康増進法<sup>20)</sup>に基づく表示の実施状況及び食品の広告について、食品衛生監視員<sup>21)</sup>専門技術研修会参加を継続します。</p>	<p>研修会 回数 年 6 回</p>	<p>同左 年 6 回</p>	
<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品の品質表示は、個々の品目によって異なる状態が、理由から十分に表示がなされています。</li> <li>【課題】 表示不十分な業種を中心とした加工食品の表示指導の充実が必要である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の製造・加工事業者に対し、JAS法<sup>1)</sup>に基づく品質表示に関する指導を行い、その適正化を促進し、消費者の食品に対する信頼の回復を図る。</li> </ul>	<p>JAS法に基づく食品品質表示の適正化のために、食品表示指導員<sup>22)</sup>の設置を行います。</p>	<p>指導件数 (再掲)</p>	<p>同左 200件 (再掲)</p>	<p>生産振興課</p>

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19) 現状値 目標値	担当課・室
----	-------	-------	----------	---------------------	-------

2) 製造・加工段階での検査の充実強化

食品等の検査

【現状】

- 科学的根拠に基づいて、検査の重要性は増し、平成10年度から検査の業務管理（GLP）を導入し、検査精度の確保を図っています。
- 食品の規格基準や食品添加物等の収去検査<sup>2,4)</sup>等を年間約1,250件実施しています。

【課題】

- 効率的・効果的な検査をする必要があります。
- 年々進歩する検査技術等に対応できる検査機器の整備及び検査担当者の養成が必要です。

と畜検査等

【現状】

- 県内で処理する獣畜は、全て食肉衛生検査所でBSE<sup>5)</sup>等の検査をしています。
- 食肉中に含まれる残留有害物質及び抗菌性物質等のモニタリング検査<sup>1,2)</sup>や、腸管出血性大腸菌O157・サルモネラ等による枝肉の汚染状況の検査を実施しています。
- モニタリング検査等の結果は、農林水産部へ情報提供し、生産者指導に利用されています。

【課題】

- 今後もBSEスクリーニング検査等のと畜検査

・市場に流通する前の水際で不適食品等を排除するため、BSE<sup>4)</sup>検査を含むと畜検査、食品等の検査の充実強化を推進する。

食品等の検査  
 危害度の高い施設で製造加工された食品を優先して検査を実施します。

検査精度の維持管理のため、検査機器の整備並びに検査担当者の技術研修に努めます。

と畜検査等  
 BSEスクリーニング検査等のと畜検査及び残留有害物質・抗菌性物質のモニタリング検査を実施し、食肉の安全確保を図ります。

と畜場・食鳥処理場については、HACCP<sup>1,2)</sup>の概念に基づく衛生管理について指導・検証を行い、適正な運用と食肉の衛生水準の確保に努めます。

検査精度向上のため、検査機器の整備並びに検査員、食鳥検査員の技術研修に努めます。

年間食 品検査 件数(製 造・加工・販 売段階での検 査含む)	同左	1,250	1,250	薬事衛生課
研修会 回数 年2回	同左	年1回 (検査業務の 一部を外部委 託するため1 回に減)		
と畜検 査件数 (全頭)	同左	84,797 (全頭)	全頭検査	
研修会 回数 年4回	同左	年4回		



## ○流通段階での安全確保

販売施設等の監視・指導、流通食品の検査を充実強化するとともに、関連業界と連携し、自主管理の促進を図る。

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
1) 販売施設等に対する監視・指導の充実強化	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県内の販売施設については、流通のグローバル化等により、輸入食品や県外産の食品が多数出回っており、これらの安全確保が必要である。</li> <li>・知事が委嘱した約400名の食品衛生推進員<sup>2)</sup>により、食品の保存温度等の点検や食品衛生法に基づく表示等についてチェックを行っています。</li> <li>・監視・指導については、平成15年の食品衛生法の改正により、監視計画の策定し、監視・指導をきとせました。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の安全確保を図るためには、過去の発生状況等を踏まえ、監視の必要性を優先的に監視する必要がある。</li> <li>・食品衛生推進員の協力を得て、衛生基準の遵守の録の作成を推進する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通・販売段階における安全を確保するために、監視・指導を実施し、保存基準及び衛生的措置の遵守、表示の適正化を推進する。</li> </ul>	<p>毎年策定する食品衛生監視指導計画に、基本方針の主旨を盛り込み、計画的で効果的・効率的な監視を行います。</p>	年間監視施設数(製造・加工・販売施設含む) 15,070 (再掲)	同左 15,500 (再掲)	薬事衛生課  環境生活総務課(消費生活室)
			<p>食品衛生推進員による食品衛生法に基づく保存基準・表示等のチェックを強化します。</p>	立入施設数 3,275	同左 3,200	
			<p>食品衛生推進員に対する研修を実施します。</p>	研修会回数 20回	同左 20回	
			<p>新聞の折り込み広告の集中取りなどを通じて、表示防止法<sup>2)7)</sup>に基づき、表示の適正化を推進します。</p>			

	ります。 ・食品衛生推進員に対する研修を実施する必要があります。				
--	-------------------------------------	--	--	--	--

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
2) 流通食品等に対する検査の充実強化	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入農産物を中心に残留農薬検査を実施しています。</li> <li>・県内で水揚げされる魚介類の水銀、PCBの検査及び食品の規格基準等の検査を実施しています。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入食品を含め県内に流通する食品の安全が確保を図る必要があります。</li> <li>・年々進歩する検査技術等に対応できる検査機器の整備並びに検査担当者の養成が必要です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不適食品を市場から排除するため、食品等の検査の充実強化を推進する。</li> </ul>	<p>県内に流通する食品の安全性を図るため、流通拠点や販売店における食品の収去検査を行い、不適食品の排除に努めます。</p> <p>検査精度の維持管理のため、検査機器の整備並びに検査担当者の技術研修に努めます。</p>	<p>食品検査件数 (製造・加工・販売段階での検査を含む) 1,250 (再掲)</p> <p>研修会回数 年2回 (再掲)</p>	<p>同左</p> <p>1,250 (再掲)</p> <p>同左</p> <p>年1回 (検査業務の一部を外部委託するため1回に減) (再掲)</p>	薬事衛生課

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
3) 販売施設等に対する助言・支援の充実強化	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品営業者は、営業施設に食品衛生責任者を設置し、一般的衛生管理等の自主管理を実施しています。</li> <li>・平成15年の食品衛生法改正により、食品営業者は、仕入状況等の記録の作成・保存に努めなければならない旨規定されました。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品営業者による自主管理が徹底されるよう助言・支援する必要があります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全確保に関する自主管理の促進を図るため、技術的助言・支援を実施するとともに、内部点検の実施等を推進する。</li> </ul>	<p>食品等事業者に対して食品の保存基準、施設の衛生管理等の自主管理について助言・支援を行います。</p> <p>食品の仕入状況等の記録の作成・保存について助言・支援を推進します。</p>	<p>衛生講習会開催回数 264 (再掲)</p>	<p>同左</p> <p>260 (再掲)</p>	薬事衛生課

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売する食品等の仕入・状況等の記録を作成・保存するよう普及する必要があります。</li> </ul>				
--	--	--	--	--	--

## 消費段階での指導・啓発

消費段階での安全確保を図るため、関係団体と連携し、食品衛生知識の普及を推進する。また、食は健康の源であることから、子どもから高齢者まで全ての年代において食育を推進する。

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
1) 食品衛生知識の普及啓発	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者に対し、テレビスポットや健康福祉センター等での食中毒予防等について啓発活動を行ったり、食品衛生協会<sup>2,8)</sup>と連携し消費者との座談会や食品衛生講習会を開催しています。</li> <li>・高温多湿が続く場合に食中毒警報<sup>2,9)</sup>を発し、食品の取扱について一層の注意を呼びかけています。</li> <li>・本県は、人口比から見ると家庭での食中毒の発生件数及び患者数が全国平均より多い状況にあります。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者に対する食品衛生知識の普及啓発を強化する必要があります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒等の発生を未然に防止するため、食品衛生に関する正しい知識の普及・啓発を推進する。</li> </ul>	<p>テレビスポットや県のホームページ等を通じ、食中毒警報の発令のほか、食品衛生について消費者へ周知を図ります。</p> <p>関係部局・市町村等と連携し、消費者に対し講習会等により食中毒予防・食品表示等食品衛生について啓発活動を行います。</p>	<p>TVスポット等配信数 60</p>	<p>同左 30 (県のホームページを活用)</p> <p>同左 講習会等参加者 945人</p>	薬事衛生課

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
2) 消費者に対する啓発	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者団体が食品表示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全や食品表示に関する深い知識を持ち、安全安心な</li> </ul>	<p>地域消費者問題研究協議会<sup>3,0)</sup>等が行うセミ</p>			環境生活総務課(消費)



			よいか分かるようにします。		
--	--	--	---------------	--	--

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
4) 学校教育における食品衛生知識の普及啓発	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>小学校の家庭科における調理は加熱操作を繰り返し学習し、生の魚や肉は安全・衛生の面から中学校で扱います。</li> <li>高等学校においては保健で食品衛生法やHACCP<sup>1,2)</sup>方式についても学習します。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限等の用語は早期から指導する必要があります。</li> <li>食中毒の防止についても児童の実態に応じた指導が必要です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>保健体育科・家庭科などの教科や、特別活動、総合的な学習の時間等において、食中毒の防止や食品の安全対策等についての学習、調理などの実習を行い、児童生徒に食品衛生の基礎的知識を身につけさせるとともに、具体的な安全行動ができるようにする。</li> </ul>	<p>健康教育(学校保健)研修及び(学校給食)研修を通じて指導者の資質向上に努めます。</p> <p>学校給食の時間や「食の学習ノート<sup>3,1)</sup>」の活用により、食生活に関する指導を児童生徒の実態に応じて積極的に進めます。</p>	H15年度学校保健研修受講 126校	H17~19年度学校保健研修受講 全学校	保健体育課
				H15年度学校給食研修受講 116校	H17~19年度学校給食研修受講 全学校実が	

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
5) 食育の推進	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>平成14年度アンケート調査によると、1.6歳児では5.5%、3歳児では10.2%の児に朝食を欠食する習慣がありました。</li> <li>近年のライフスタイルの変化に伴い、子ども達の起床、就寝時間は遅くなってきています。</li> <li>22時以降に就寝する児の割合は1.6歳児で35.9%、3歳児で45.4%となっています。</li> <li>島根県では糖尿病有病者の減少などの行動目標を掲げ健康長寿日本一をめざして各種取り組みを展開しています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食に関わる専門家や団体、食生活改善推進員などのボランティアと連携し、食を通じた心身の健康づくりについて意識啓発を図り、小児から高齢者までを通じた望ましい食習慣の定着を促進する。</li> </ul>	<p>地域全体で子ども達の「食べる力」を育むための取り組みを推進する中で子ども達の「食」を取り巻く現状や、食育<sup>3,2)</sup>推進に係る課題を整理するための検討会を開催します。</p> <p>地域で子ども達の食を支える関係者の資質向上をはかるために研修会を開催します。</p> <p>「食べる楽しさ」を知り食材や食文化への関</p>	<p>検討会開催回数 (各圏域2~3回開催) 16回</p> <p>研修会参加者数 (各圏域1回開催) 388名</p> <p>取り組み市町</p>	<p>同左 (各圏域3回開催)</p> <p>21回</p> <p>同左 (全市町村開催)</p> <p>420名</p> <p>同左</p>	健康推進課



## ○県民意見の反映と積極的な情報提供

県民意見を把握し、施策への反映を図るとともに、県民が食の安全に関する理解を深める環境づくりを推進するため、食に関する情報の収集を図り、積極的な情報提供に努める。

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
1) 食に関する意見の聴取	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全安心確保に係る基本方針の策定に当たりパブリックコメントを実施し、個人・団体から意見が提出され、策定の参考にしました。</li> <li>・地域消費者問題研究協議会<sup>30)</sup>の連絡会議を開催し、消費者の意見を聴いています。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・より広範な県民から意見を聴く工夫が必要です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者団体との意見交換会等を実施し、消費者の意見を県施策に反映するよう努める。</li> </ul>	<p>食品の安全確保に関する施策等についてパブリックコメント<sup>35)</sup>等を通じ県民の意見を積極的に聴くよう努めます。</p> <p>消費者団体との意見交換会等を実施し、出された意見は「食の安全推進会議」に情報提供をし、県施策に反映するよう努めます。</p>			環境生活総務課（消費生活室） 薬事衛生課

項目	現状と課題	施策の方向	具体的な取り組み	目標値(H19)		担当課・室
				現状値	目標値	
2) 食に関する情報の積極的提供	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒が発生した場合には公表し、消費者への情報提供、被害の拡大防止、意識の啓発を図っています。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒発生時だけでなく、他の食品による健康被害の発生時にも速やかな情報提供が必要です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品による健康被害の発生時は、速やかな情報提供に努め、被害の拡大防止を図る。</li> </ul>	<p>食品による健康被害の発生時は、ホームページに掲載するとともにマスメディア等を通じて情報を速やかに提供し、被害の拡大防止を図ります。</p>			薬事衛生課
	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全に関する問題が発生した際には、情報を収集し、ホームペ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者が安全な食品を選択するための情報の収集を行い、ホームページに掲載するとともに、マスメディア等を通じ</li> </ul>	<p>今後ホームページを充実させ、食の安全に関する広範な情報を提供します。</p>			環境生活総務課（消費生活室）

	<p>ージに掲載したり、マスメディア等を通じて迅速に提供しています。</p> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページを随時閲覧しにくい・閲覧できない県民が情報を得ることができる方法を考える必要があります。</li> </ul>	<p>て的確な情報を迅速に提供する。</p>	<p>今後も消費生活情報誌「くらしの窓」を発行し、県内で全戸回覧します。</p>			
<p>3) 事業者自らの情報公開の促進</p>	<p>【現状】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者にとって農林水産物がどのように生産され、流通しているか分からないことから、食品の安全性についての信頼が揺らいでいます。</li> </ul> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農林水産物がどのように生産され、流通するのか消費者に伝達できるシステムが必要です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農作物生産に関する情報開示を推進する。</li> <li>・魚介類等の出荷時における表示(生産者・生産海域・消費期限・保存方法等)の徹底による情報提供を促進する。</li> </ul>	<p>農林水産物の生産・流通情報が遡及でき、その情報が開示できるトレーサビリティシステム<sup>4)</sup>の導入支援とシステム構築のための体制整備への支援を行います。</p>	<p>トレーサビリティ実施生産者数</p> <p>0</p> <p>(再掲)</p>	<p>同左</p> <p>1,700名</p> <p>(再掲)</p>	<p>生産振興課</p> <p>林業課</p> <p>水産課</p>

## 用語の解説

- 1 )  
< J A S 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」の略称。食料品などについて規格や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食料品などを購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとする生産者の努力が報いられるようにすることを目的とする法律。
- 2 )  
< エコファーマー >  
知事から化学肥料・化学農薬を減らし、地域資源を活用した土づくりに基づく農業生産の方式に関する「導入計画」の認定を受けた農業者の愛称。
- 3 )  
< エコロジー農産物推奨制度 >  
エコファーマーが、堆肥等を用いて環境にやさしい土づくりを行い、化学農薬や化学肥料の使用料を一般の栽培の半分以下に抑えて生産した農産物を知事が推奨する制度。
- 4 )  
< トレーサビリティシステム >  
スーパー等に並んでいる食品がいつ・どこで・どのように生産流通されたか、また、農家の使用農薬歴などの生産者情報等について消費者が把握できる仕組みのこと。  
「青果ネットカタログ ( S E I C A )」の事例  
・商品情報は S E I C A の画面上で生産者みずから入力、登録する。  
・登録がすむと S E I C A の登録商品毎に 8 桁の「カタログナンバー」が自動発行されるので、「カタログナンバー」が記載されたラベルと商品に貼って出荷する。  
・消費者は「カタログナンバー」により、「生産物情報 ( 農薬等の使用状況など )」、「生産者情報」、「出荷情報」を検索、閲覧することが出来る。
- 5 )  
< B S E >  
牛海綿状脳症の略語。牛の感染症の一つで、異常プリオンの経口摂取によって脳に障害をきたし、行動異常や運動障害などの症状を現し死に至る。ヒトが感染した場合変異型クロイツフェルト・ヤコブ病を発症するといわれており、日本では平成 13 年に初めて牛での発生が確認された。
- 6 )  
< 高病原性鳥インフルエンザ >  
A 型インフルエンザのうち、鶏に対し神経症状、呼吸器症状、消化器症状を引き起こし、その多くを死に至らせる感染症で、特に急性で感染力が強く致死率が高いものをいう。感染した鶏との接触によりまれにヒトに感染することがあるが、鶏肉、卵を食べてヒトに感染した例は報告されていない。日本では平成 16 年に 79 年ぶりに鶏で発生が確認された。
- 7 )  
< 薬剤耐性菌発現問題 >  
昭和 52 年頃からヒトの感染症に対して薬剤が効きにくくなったといわれるようになり、原因の一つとして、家畜に投与された抗生物質が畜産物に影響を与え、その畜産物をヒトが摂取することで起こるのではないかと考えられているもので、因果関係は明確にされていない。
- 8 )  
< 家畜伝染病予防法 >  
家畜の伝染性疾病の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とする法律。

- 9 )  
< 薬事法 >  
医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医療品及び医療用具の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的とする法律。
- 10 )  
< 飼料安全法 >  
「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」の略称。飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、もって公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に關与することを目的とする法律。
- 11 )  
< B S E 法 >  
「牛海綿状脳症対策特別措置法」の略称。牛海綿状脳症（B S E）の発生を予防し、及びまん延を防止するための特別の措置を定めること等により、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、もって国民の健康の保護並びに肉用牛生産及び酪農、牛肉に係る製造、加工、流通及び販売の事業、飲食店営業等の健全な発展を図ることを目的とする法律。
- 12 )  
< H A C C P >  
安全な食品をつくるための新しい高度な衛生管理手法のこと。食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害を予め分析し(Hazard Analysis)、この結果を基に衛生管理をするとともに、その中で特に重点的に監視する必要がある重要管理点(Critical Control Point)を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法。
- 13 )  
< モニタリング検査 >  
食品の細菌検査や有害物質の残留状況等について、無作為に抽出検査を行って、実態を把握すること。
- 14 )  
< 牛肉トレーサビリティ制度 >  
「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」に基づき、牛の個体識別番号により牛肉の生産から流通・消費の各段階における情報を正確に伝達するための制度。
- 15 )  
< 腸炎ビブリオ菌 >  
不衛生な魚介類を、刺身など生で食べることで、腸炎ビブリオ菌による食中毒が発生する。この細菌は、海水程度の塩分を好み、夏季の高水温期に沿岸海域で活発に増殖し、近海でとれる魚介類から検出される。
- 16 )  
< ノロウイルス >  
ヒトに感染して嘔吐や下痢などを伴う急性胃腸炎を引き起こす代表的なウイルス。通常、冬季を中心に多発し、集団発生しやすいことが特徴。ウイルスに汚染された食べ物や飲み物を口にすることで食中毒を起こしたり、ヒトからヒトへ感染する場合がある。
- 17 )  
< 殺菌冷海水供給装置 >  
海水を紫外線で殺菌し、0℃まで冷却した「殺菌冷海水」を製造・貯水する装置で、「殺菌冷海水」を使用することで漁獲物の衛生管理や鮮度保持に効果がある。

- 18) <大量調理施設衛生管理マニュアル>  
集団給食施設・弁当屋等同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、原材料受入及び下処理段階における管理を徹底すること。加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。等を示したものの。
- 19) <食品衛生法>  
食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。
- 20) <健康増進法>  
国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする法律。
- 21) <食品衛生監視員>  
食品衛生法に基づき、厚生労働大臣や都道府県知事等から任命された職員で、営業施設や食品衛生に関する衛生監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査及び再発防止の指導等を業務とする者。
- 22) <食品表示指導員>  
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に基づいて食品表示の適正化を図るため、食品販売店等を巡回して点検指導を行う嘱託職員で、県下に2名（県庁生産振興課、浜田農林振興センター）配置している。
- 23) <業務管理（GLP）>  
食品検査の信頼性を確保するために導入されたシステム。平成8年の食品衛生法の改正により、保健所・保健環境科学研究所などの地方公共団体の食品衛生検査施設に義務付けられた。食品検査施設における設備、試薬の保管、検査項目ごとの標準作業手順、検査の精度管理、検体の保管などについて具体的に規定したもの。食品検査が適正に実施されることで常に正しい結果が出される仕組みを確立し、これを維持、継続する仕組みを作り上げることを目的としている。
- 24) <収去検査>  
食品衛生法等に基づいて、都道府県知事等が必要と認めた場合は食品衛生監視員により、製造・販売または営業上使用する食品、添加物、器具等を無償で持ち帰り、規格基準等に合っているかどうか検査することができる。
- 25) <食品衛生責任者>  
飲食店等食品に関する営業を行うときは、営業者は施設ごとに食品衛生責任者を置かなければなりません。食品衛生責任者は、衛生講習会等を受講し衛生知識を習得し、営業施設全般における衛生基準、衛生管理業務等を行い、従業員への監督、品質管理、営業者への助言勧告を行うことを業務としている。
- 26) <食品衛生推進員>  
食品衛生法に基づき、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生の向上に熱意と識見を有する人のうちから、知事が食品衛生推進員として委嘱しています。食品衛生推進員は、都道府県等の施策に協力し、食品等事業者からの相談に応じたり、助言等を行う。

- 27) < 不当景品類及び不当表示防止法 >  
商標及び役務の取引に関する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、公正な競争を確保し一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。
- 28) < 食品衛生協会 >  
食品営業者を会員とする全国組織で、「飲食に起因する中毒、感染症及びその他の危害の発生を防止し、食品の質の向上を図り、食品関係営業者及び消費者に対し広く食品衛生思想の普及啓発を行い、もって公衆衛生の増進に寄与すること」を目的に、食品衛生指導員による自主管理活動等各種事業を行っている。
- 29) < 食中毒警報 >  
島根県では、食中毒が発生しやすい気象条件になった場合に、食品営業者や住民に対して食中毒発生予防を目的に発令する。  
(基準)  
気温30、相対湿度70%を超える状態が相当時間続くと思われる場合。  
(有効期間)  
48時間有効とし、その後は自然解除
- 30) < 地域消費者問題研究協議会 >  
生活が豊かになり、消費生活が大きく変化する中、様々な消費者被害が多発した。これら消費者被害から身を守ろうと消費者自ら立ち上がり、各市町村ごとに消費者問題研究協議会が組織され、消費者自らが勉強会等を開催したり、情報交換等をしている。
- 31) < 食の学習ノート >  
島根県教育委員会が作成した食に関する指導のための小学生用学習教材。小学校6年間を持ち上がり活用する。
- 32) < 食育 >  
自分で自分の健康を守り、健全で豊かな食生活を送る力(身体によい食品を選ぶことができる力・おいしい味がわかる力・食を楽しむ力)を育て、食を通じて人生を心豊かに力強く生き抜く力を身につけること。
- 33) < 食生活改善推進員 >  
生活習慣病(ガン、脳卒中、心臓病など)の増加や子どもの食の「心の健康」への影響等毎日の食生活の重要性が言われている。そこで、どんな食事を取ればいいのか、食生活の改善方法や毎日の料理について、住民の相談に応じたり地域ぐるみでの食生活改善を推進する人で市町村単位に組織されている。
- 34) < ティームティーチング(TT) >  
個を活かし、個をのばす教育を行うために、一斉指導に加えて、適宜個別指導、グループ指導を導入したり学級の枠を超えて学習集団を弾力的に編成したりするなど、複数の教師がそれぞれ専門個性を生かし、協力して指導計画や学習指導案の作成、教材教具の開発、評価などを行いながら、分担・協力をして指導する方法である。
- 35) < パブリックコメント >  
行政機関などの意志決定過程において広く住民に素案を公表し、それに対して出された意見・情報を考慮して意志決定を行う制度。