

香川県食の安全・安心基本指針

香 川 県

目 次

第1章 策定の趣旨	1
第2章 基本的な考え方	1
第3章 食品関連事業者、行政の責務と消費者の役割	
第1節 食品関連事業者の責務	
(1) 生産者の取組み	2
(2) 食品等事業者(製造、加工、調理、流通、販売業者)の取組み	3
第2節 県の責務	
(1) 生産、製造、加工、調理、流通、販売段階の監視指導の強化	4
(2) 食品表示の適正化	6
(3) 情報の提供、意見交換の促進	7
(4) 推進体制の整備	8
第3節 消費者の役割	
(1) 正しい知識の習得と適切な選択	9
(2) 店頭での表示の活用	9
(3) 食品関連事業者との相互理解の推進	9
(4) 施策に対する意見表明	9
(5) 環境への配慮	9
(6) 消費者団体の役割	10
第4章 食の安全・安心施策及び推進方向(各論)	
香川県食の安全・安心施策体系図	
第1節 安全な農林水産物の生産と流通	15
第2節 安全な食品の製造と流通	30
第3節 食品表示の適正化	59
第4節 県民への正しくわかりやすい情報の提供	62
第5節 県民との意見交換の促進と施策への反映	68
第6節 危機管理体制の整備と対応	72
第7節 関係機関の連携強化	74
第8節 試験研究の強化、情報の収集及び人材の養成	77
用語解説	85

第1章 策定の趣旨

近年、科学技術の発展や国際化により、食品の多様化が進み、食生活の環境は大きく変化しています。過去には、牛海綿状脳症（BSE）の発生、輸入農産物の残留農薬問題、安全性未審査の遺伝子組換え作物を使用した食品問題、健康食品による被害や産地の偽装表示問題、さらに、東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故発生による放射性物質汚染への危惧など、食品に関する問題が発生し、消費者の信頼を揺るがす事態もありました。

県民の食の安全・安心を確保するためには、行政をはじめとする関係者が一体となり、生産、流通、消費に至る各段階において、幅広い視点に立った総合的な対策を講ずることが必要です。

そのため、香川県では、県民の生活にとって重要な課題である食の安全・安心の確保に総合的に取組むため、平成16年3月に「香川県食の安全・安心基本指針」を策定しました。

この指針は、県民が安心して暮らせる食生活を確保するため、香川県が実施する食の安全・安心の確保に関する各種政策の方向性を示すものです。

また、香川県では、この指針に基づく具体的な数値目標を掲げた「香川県食品衛生監視指導計画」、「高松市食品衛生監視指導計画」、「香川県農林水産物の安全・安心確保計画」及び「香川県消費者の食の安全・安心推進計画」の4つの行動計画を毎年度策定しています。

これらの行動計画は、それぞれの段階での施策を明らかにし、食の安全・安心を図るものとなっています。

第2章 基本的な考え方

- 1 県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食の安全・安心の確保のために必要な措置を講じます。
- 2 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給行程の各段階において、食の安全・安心の確保のために必要な措置を講じます。
- 3 県民の意見や県内外の状況に配慮しつつ科学的知見に基づき、関係機関等が連携して食の安全・安心の確保のために必要な措置を講じます。
- 4 農林水産物の生産は、環境の影響を受けることから、食品関連事業者や消費者、それぞれの立場から環境へ配慮し、食の安全・安心の確保のために必要な措置を講じるよう努めます。

第3章 食品関連事業者、行政の責務と消費者の役割

第1節 食品関連事業者の責務（生産者、食品等事業者）

食の安全・安心の確保をするうえで、最も重要な責務者であることを自覚し、消費者の視点に立った安全・安心な食品を提供するとともに、必要な情報を正確、かつ、迅速に提供する責務があります。

（1） 生産者の取組み

① 食の安全・安心に関する正しい知識の習得

生産者団体は、生産者が食の安全・安心に関する危害の発生とその防止対策を十分に理解し、安全・安心な農林水産物の生産供給に自主的に取り組むよう、農薬や動物用医薬品等に関する正しい知識を普及するための研修会を開催するとともに、生産者団体が作成した生産基準について、講習会などを通じて周知徹底に努めます。

② 生産資材の適正使用と衛生管理の徹底

生産者団体は、農産物の生産段階で使用される農薬や肥料について、国の定めた使用基準等を基に、各地域の作型や病害虫の発生状況など生産条件を踏まえた防除基準や施肥基準等の作成とともに、生産者に対し遵守するよう指導の徹底に努めます。

また、家畜の飼養段階や水産物の養殖段階で使用される動物用医薬品や飼料についても、国の定めた使用基準を遵守するよう指導の徹底に努めます。

③ 生産履歴の記録と情報の公開

生産者団体は、生産者に対し、農薬や動物用医薬品等の使用状況など生産履歴の記帳とともに、記帳した生産履歴の提出を求め、指導員等による点検の推進に努めます。

また、生産履歴について、取引先や消費者に対する情報の開示の推進に努めます。

④ 残留農薬等の自主検査

生産者団体は、主要生産物を中心に、残留する農薬や動物用医薬品等の自主検査の推進に努めます。

⑤ 環境に配慮した生産活動

生産者団体は、農地や用水、漁場などの生産環境を良好に保つため、化学肥料・化学合成農薬の適正使用や使用低減、家畜排せつ物の適正管理と家畜堆肥による土づくり、養殖場の魚の密度や給餌方法の適正化など環境に配慮した生産活動の推進に努めます。

⑥ 消費者との相互理解の推進

生産者団体は、生産物の良さを消費者に知ってもらうため、わかりやすく正確な生産物情報を提供するとともに、消費者のニーズを汲み取り、よりよい農産物の生産に努めます。

(2) 食品等事業者(製造、加工、調理、流通、販売業者)の取組み

① 食の安全・安心に関する正しい知識の習得

食品等事業者は、食品の安全・安心の確保をさらに推進するため、食品の製造、加工、調理に携わる者の資質の向上を図るとともに、自らが実施する衛生管理を推進するよう努めます。

このため、食品衛生責任者は実務講習会に参加するなど常に食品衛生関係の最新情報を把握するとともに営業者や食品衛生指導員等と連携して巡回するなど自主的な衛生管理に努めます。

② 食品の清潔で衛生的な取扱いや営業施設の衛生管理の徹底

食品等事業者は、衛生的で安全な食品を供給するための知識を持ち、原材料や食品添加物の適正な使用や従事者の衛生管理など一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理に係る公衆衛生上必要な措置の基準を遵守し、食品の取り扱いを清潔で衛生的に行うことにより、食品の安全・安心の確保を推進するよう努めます。

③ 製造や流通の記録と情報の公開

食品等事業者は、食中毒等食品の事故発生時の原因究明や被害の拡大防止に活用するため、製造、加工、卸売、小売の各過程において仕入元の名称や数量等の記録を作成し、保存し、必要に応じて、消費者や保健所等に迅速かつ、正確に必要な情報を提供するよう努めます。

なお、食品衛生法の規定に違反する食品の発生や消費者の健康被害に関する情報については、県に速やかに報告します。

④ 食品等の自主検査

食品等事業者は、安全で衛生的な食品を製造し、加工し、調理し、提供するため、定期的な自主検査に努めます。

⑤ 環境に配慮した生産活動

食品等事業者は、良好な環境が保たれるよう、廃棄物の適切な処理、減量、リサイクルなどを通じて、環境への負荷の低減に努めます。

⑥ 消費者との相互理解の推進

食品等事業者は、製造・販売の各段階で、消費者の声を聞く場を設けるなどして、消費者が食品に求めているものを把握するとともに、積極的に消費者への情報提供を行い、消費者が安心して食品を購入できる体制づくりや安全で衛生的な食品の提供に努めます。

第2節 県の責務

県民の健康の保護を図るため、食の安全・安心の確保に関する施策を策定し、実施する責務があります。

(1) 生産、製造、加工、調理、流通、販売段階の監視指導の強化

① 生産段階における指導監視の強化

ア 農産物

農産物については、農薬や肥料の適正使用に関し、農業改良普及センターが講習会等を通じて生産者を指導するとともに、過度に化学合成農薬や化学合成肥料の使用に頼らない栽培管理技術を普及します。

また、「農薬取締法」や「肥料の品質の確保等に関する法律」に基づき農薬の販売者や使用者、肥料の製造工場への立入検査を行うなど無登録農薬・肥料の販売や使用などの取締りを徹底し、あわせて、農薬使用基準の遵守について指導します。

さらに、生産段階でのリスク管理を目的としたGAP（農業生産工程管理）の導入支援や指導を行うとともに、生産履歴を追跡・遡及するためのトレーサビリティシステムの導入や運用について支援・指導を行います。

イ 畜産物

畜産物については、動物用医薬品等の適正使用について、家畜保健衛生所等を通じて指導するとともに、動物用医薬品に頼らない飼養管理技術を普及します。

また、「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（医薬品医療機器等法）」や「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（飼料安全法）」に基づき、動物用医薬品や飼料の販売者、使用者、飼料の製造工場等への立入検査を行うなど取締りを徹底します。

さらに、動物用医薬品の使用実態や記録状況の把握など使用基準等の遵守について指導を強化します。

加えて、家畜伝染病について、家畜保健衛生所による生産農家への立入検査を実施し「家畜の飼養衛生管理基準」の遵守を指導します。

ウ 水産物

水産物については、水産用医薬品等の適正使用や未承認医薬品の不正使用について生産者に説明指導を徹底して行います。

また、「医薬品医療機器等法」や「飼料安全法」に基づき、水産用医薬品や飼料の販売者、使用者、飼料の製造工場への立入検査を行うなど取締りを徹底します。

さらに、水産用医薬品の使用実態や記録状況の把握など使用基準等の遵守について指導を強化します。

② 製造、加工、調理、流通、販売段階における監視指導の強化

ア 食品等事業者への監視、助言、指導

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、「食品衛生法」に基づく営業許可事務等を行うとともに、食品衛生監視員による監視指導を「食品衛生監視指導計画」に基づき実施します。

特に「夏期・年末食品等一斉取締り」や全国規模のイベントにおける食品取扱施設等の集中監視などにより重点監視を実施します。

また、監視指導の強化を目的として東讃保健所と中讃保健所に設置している「食品衛生監視機動班」や、食品加工技術の進歩、製造工程の複雑化に対応することなどを目的として生活衛生課に設置している「食品衛生専門監視指導班」を有効に活用してその充実に努めます。

さらに、食品等事業者自らが行う食品の安全性を確保するための措置に対し、必要な助言や指導等の支援を行います。

イ 食品等の衛生検査等

製造、加工、流通段階における食品等の安全・安心を確保するため、監視指導の際、食品等を収去し、保健所や環境保健研究センターで、表示項目を確認し、食品添加物や残留農薬などの衛生検査を実施します。

収去した食品等は、衛生検査結果を収去先に通知し、必要に応じて、食品添加物の適正使用や表示方法等について指導を行い、適正な食品等の流通に努めます。

ウ 食中毒防止対策

食中毒は、食品の大量生産、広域流通や外食産業の普及などにより大規模化する傾向にありますが、発生件数では、飲食店などの営業施設や家庭が多くなっています。

また、全国的に、病因物質別事件数発生状況は、寄生虫による事件が多くなっていますが、患者数発生状況は9割を細菌・ウイルスによる事件が占めています。

このことから、食中毒を防止するため、食品等事業者への監視指導、食中毒菌の検査や営業者の研修会などを行うとともに、食中毒が発生しやすい気象条件等が揃っている場合には「食中毒警報」を発令し、食品等事業者や消費者に注意を促します。

エ 食肉、食鳥肉等の衛生対策の推進

食肉の需要は高く、より安全で衛生的な食肉を市場に流通させる必要があります。食肉の安全確保については、と畜検査員の資質の向上と精密検査体制の強化を図るとともに、監視指導やと畜場関係者の衛生指導等を行います。また、BSE検査については、平成28年8月に、食品安全委員会から「国内でと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査を廃止しても人への健康リスクは変わらない」とする食品健康影響評価が出され、これを受けて平成29年4月1日から全国一斉に健康牛のBSE検査が廃止されることとなり、24か月齢以上の牛のうち、生体検査で神経症状等を示す牛のBSE検査を実施するとともに、引き続き、と畜場における特定危険部位の管理の徹底、県民に対する正確な知識や情報の提供などを通じて、食肉の安全を確保します。

なお、BSEサーベイランスに関する国際基準が見直されたことに伴い、令和6年4月1日からは、月齢に関わらずと畜場における生体検査において行動異常又は神経症状を呈する牛が検査対象となります。

また、食鳥肉の安全確保については、食鳥検査事業を充実し、食鳥検査員の資質の向上と精密検査体制の強化を図るとともに、食鳥処理場の監視指導や関係者の衛生指導等を行います。

さらに、近年、農林水産業の被害を軽減させるためにイノシシ等の野生鳥獣を捕獲し食肉として有効的に活用する取組みが行われていますが、その食肉処理等が衛生的で安全となるよう関係者に対し衛生指導等を行います。

オ 輸入食品対策の推進

国民の食生活の多様化、食品の国際流通の進展等にともない、食品の輸入件数は、大幅に増加し、県内においても多種、多量の輸入食品が流通しています。

国においては、輸入時における監視指導体制の充実強化などを講じていますが、国と緊密な連携のもと、県内に流通している輸入食品の安全を確保する必要があります。

このため、流通段階における監視指導の実施とあわせて、食品等事業者における輸入食品の実態を調査するとともに、輸入農産物の残留農薬や食品添加物、病原微生物等の検査を実施します。

(2) 食品表示の適正化

度重なる偽装事件や、健康食品による健康被害の発生などによって、消費者は、食品の表示について高い関心を持つようになり、事業者に正しい表示を求めています。

① 食品表示についての消費者等からの情報収集

消費者等からの表示に関する情報・相談を受け付ける窓口として、「食品表示110番」を開設し、不適切な表示については調査を行い、改善の必要がある場合は厳正に指導等を実施します。

② 適正な表示の指導体制の強化

食品の表示は、「食品表示法」をはじめ、「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）」、「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」、「医薬品医療機器等法」など様々な法令に基づいて規制されています。

食品表示についての情報交換と連携を強化するため、生産者、製造業者、流通業者、消費者、学識経験者等で構成する「食品表示指導推進委員会」や庁内関係各課等の「香川県食品安全連絡会議食品表示部会」で協議を行います。

③ 適正な表示のための監視指導の実施

食品表示の適正化のため、中間流通業者・小売業者への定期的な巡回調査を農林水産省中国四国農政局香川県拠点等とも連携しながら実施します。

また、いわゆる「健康食品」について、情報の誤認による健康被害を防ぐためにインターネット上での広告を含め監視指導を実施します。

立入検査、実態調査等で、虚偽表示等の悪質な違反が判明した場合には、食品表示法等の趣旨を踏まえて改善指示を行うとともに、その概要を公表するなど、消費者の利益保護に努めます。

④ 食品等事業者への広報・啓発

食品を製造、加工、調理、販売する許可営業者に対し定期的に講習会を開催し、正しい食品表示・取引記録の作成保存等に関する必要な情報の提供に努めます。

また、食品関係団体等を対象に説明会を開催し、品質表示制度の普及啓発を図るとともに、パンフレット等を配布して、適正な表示・取引記録の作成保存についての意識啓発に努めます。

(3) 情報の提供、意見交換の促進

① 県民へのわかりやすい情報の提供

ア 情報提供、広報啓発の充実

消費者に食品衛生や食品表示についての理解を促すため、食中毒予防や食品表示についてわかりやすく説明した啓発資料を作成し配布するとともに、各種の催物におけるパネル展示や、香川県ホームページ、広報誌や広報番組などを通じて、情報提供に努めます。

また、消費生活センターの実施する講座でも、広く県民に食品の表示や安全について情報提供をします。

さらに、メールマガジンを活用し、食品表示関係のトピックスについて、県民に情報提供を行います。

イ 食の安全に関する教育、学習活動の充実

学校では、生涯を通じて健康で安全な生活を送るための基礎を培うという観点から、児童生徒の発達段階に応じて健康教育を実施しており、この中で、食品の安全な取り扱いや衛生管理などについて指導します。

児童生徒への指導の充実や教師、学校関係者等指導者の食品衛生に対する知識の向上のため、研修会などを開催します。

② 県民との意見交換の促進と施策への反映

「香川県食の安全・安心基本指針」の策定や施策づくりの過程において、消費者、学識経験者、農林水産物等の生産、食品の調理、加工、流通分野の委員による「香川県食の安全推進懇談会」で協議を行うとともに、ホームページに掲載し広く意見を募るほか、パブリックコメントや県政モニターなどさまざまな方法を活用して意見を聴くなど、幅広い県民の意向を反映します。

(4) 推進体制の整備

食に関連した県民の生命、健康の安全を脅かす事態に対して、科学的な根拠に基づく、健康被害の発生予防、拡大防止、治療等の対策が円滑、かつ、効果的に実施される危機管理体制等を整備する必要があります。

① 危機管理体制の整備

食品の安全・安心についての情報をできるだけ早く収集して必要な対策を迅速に講じることが重要であることから、国や他の都道府県との緊密な連絡をはじめ、インターネットなどによる速やかな収集に努めます。

また、必要に応じて、庁内の「香川県食品安全連絡会議」を開催し、食の安全・安心の確保に関する対策を審議するほか、個別の緊急対応については、専門家への意見の聴取や対応マニュアルの作成など危機管理体制の整備をします。

広域的な食中毒等の事例を早期に探知するため、「中国四国広域連携協議会」の構成員として国及び関係自治体との情報共有に努めます。

② 関係機関の連携の強化

内閣府に設置の「食品安全委員会」、消費者庁、厚生労働省、農林水産省やそれぞれの出先機関である厚生労働省中国四国厚生局、農林水産省中国四国農政局、同香川県拠点等との情報収集や意見の交換を通じて緊密な連携を図ります。

特に、事故等が発生した場合には、国、都道府県、市町等と緊密な連携を図り速やかな対応に努めます。

③ 試験研究の強化、情報の収集及び人材の養成

食品の試験検査機関は、中讃保健所、食肉衛生検査所、環境保健研究センター、森林センター、産業技術センター、農業試験場、畜産試験場、水産試験場、赤潮研究所があり、各々食品に関する試験研究を行うとともに、社会の目まぐるしい変化に対応するため、国等の関係機関と連携して、食の安全・安心に関する情報を速やかに入手し、評価する仕組みを研究し、今後の施策に反映します。

なお、検査方法や検査機器の高度化や複雑化に対応するため、検査技術の向上、検査精度の確保、機器の整備等を行います。

また、相互に情報交換を行い、各種講習会や研究会に積極的に参加し、人材を養成します。

第3節 消費者の役割

自らの健康を増進するため、これからの消費者は「自立した消費者」として、主体的に自らの責任において判断、選択、行動することが求められています。

消費者は、積極的に必要な情報を収集し、食に対する知識を高め、安全で安心できる食品を選択するとともに、食品関連事業者、行政へ意見を表明するなど、積極的な役割が期待されています。

(1) 正しい知識の習得と適切な選択

消費者は、インターネットの普及などによる情報化社会の進展のなかで、子どもから高齢者までの県民一人ひとりが食に対する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、必要な情報を選別し、適切な選択に努めることが大切です。

(2) 店頭での表示の活用

消費者は、食品の成分内容や表示を確認し、供給側からの正確な情報提供を求めていくことが大切です。また、食品の表示や成分に疑問を感じたときには、食品関連事業者だけでなく、行政にも問題提起を行い、よりよい食品の製造・販売につなげることが大切です。

(3) 食品関連事業者との相互理解の推進

消費者は、毎日の買い物における商品選択を通じて食品の供給に決定的な影響を与えています。消費者が、食品に対する期待や、疑問などを積極的に表明し、それに生産者、製造者、販売者などの食品関連事業者が応えることによって、消費者のニーズにあったよりよい食品が供給されることとなります。一方的な食品情報の受け手に止まらず、消費者から提供側への働きかけや、食品関連事業者との交流により相互理解を進めることが大切です。

(4) 施策に対する意見表明

消費者は、各種の施策づくりにあたって行政が行うパブリックコメントや、意見交換の場などを利用し、消費者としての意見や提言を述べ、施策形成の一翼を担うことが大切です。

(5) 環境への配慮

消費者は、農林水産物の生産が環境の影響を受けることを考慮して、生活全般において環境への配慮を行うことが大切です。直接環境に大きな影響を与える生活排水や、ごみの発生抑制・分別などに十分配慮するだけでなく、広い

意味での地球環境に影響を与える省エネルギーへの積極的な取組みが求められています。

日常生活においても、環境負荷の少ない商品を選択することによって、環境保全に寄与することが大切です。

(6) 消費者団体の役割

消費者団体は、自主的な組織活動を通じて、幅広い消費者の利益や健康を確保する役割を果たしています。

消費者の視点に立ち、食品関連事業者や行政への意見や提言、情報の発信、監視など、食の安全・安心の確保についても消費者を代表している役割を積極的に担うことが求められています。

第4章 食の安全・安心施策及び推進方向

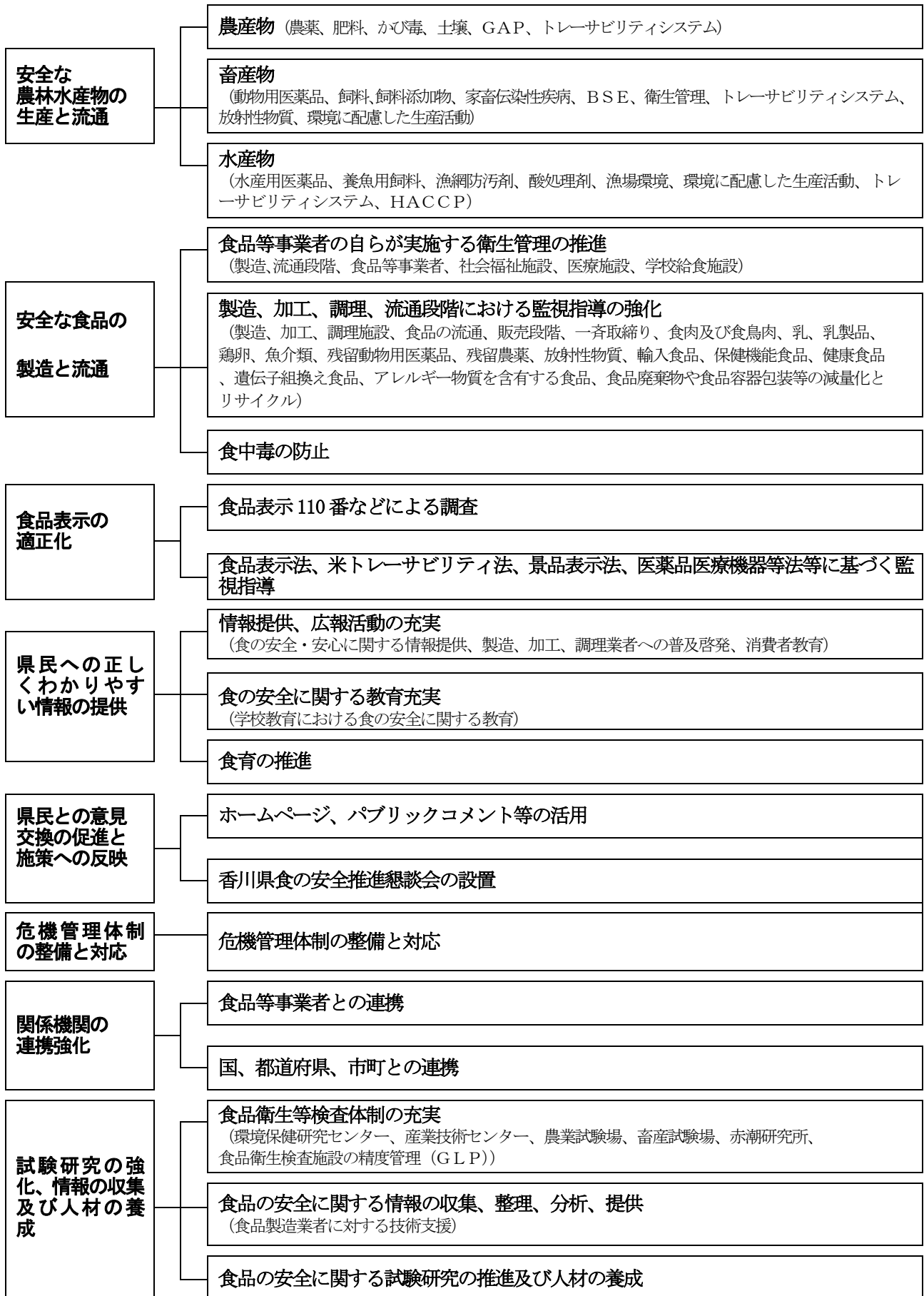
各論

目 次

第1節 安全な農林水産物の生産と流通	
1 農産物	15
〔農薬、肥料、かび毒、土壌〕	
〔GAP、トレーサビリティシステム〕	
2 畜産物	19
〔動物用医薬品〕	
〔飼料、飼料添加物〕	
〔家畜伝染性疾病、BSE、衛生管理、トレーサビリティシステム、放射性物質、環境に配慮した生産活動〕	
3 水産物	24
〔水産用医薬品〕	
〔養魚用飼料〕	
〔漁網防汚剤、酸処理剤、漁場環境、環境に配慮した生産活動〕	
〔トレーサビリティシステム、HACCP〕	
第2節 安全な食品の製造と流通	
1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	30
〔製造、流通段階における自らが実施する衛生管理の推進〕	
参考 HACCPに沿った衛生管理	
〔食品等事業者の自主管理体制の推進〕	
〔社会福祉施設、医療施設における自らが実施する衛生管理の推進〕	
〔学校給食施設における自らが実施する衛生管理の推進〕	
2 製造、加工、調理、流通段階における監視指導の強化	36
〔製造、加工、調理施設への監視指導〕	
〔食品の流通、販売段階における監視指導〕	
〔流通食品の一斉取締りによる監視指導〕	
〔食肉及び食鳥肉の安全対策〕	
〔乳、乳製品の安全対策〕	
〔鶏卵の安全対策〕	
〔魚介類の安全対策〕	
〔残留動物用医薬品対策〕	
〔残留農薬対策〕	
〔放射性物質対策〕	
〔輸入食品の安全対策〕	
〔保健機能食品対策〕	
〔いわゆる「健康食品」の安全対策〕	
〔遺伝子組換え食品やアレルギー物質を含有する食品の監視指導〕	
〔食品ロスの削減と食品リサイクル法の促進、食品容器包装等の減量化とリサイクル〕	
3 食中毒の防止	56
〔食中毒等の防止〕	
第3節 食品表示の適正化	
1 食品表示110番などによる調査	59
〔食品表示110番などによる調査〕	
2 食品表示法、米トレーサビリティ法、景品表示法、医薬品医療機器等法等に 基づく監視指導	60
〔食品表示に係る指導及び監視体制の強化〕	

第4節	県民への正しくわかりやすい情報の提供	
1	情報提供、広報活動の充実	6 2
	〔食の安全・安心に関する情報提供〕	
	〔製造、加工、調理業者への普及啓発〕	
	〔食の安全・安心に関する消費者教育〕	
2	食の安全に関する教育充実	6 5
	〔学校教育における食の安全に関する教育〕	
3	食育	6 6
	〔食育の推進〕	
第5節	県民との意見交換の促進と施策への反映	
1	ホームページ、パブリックコメント等の活用	6 8
	〔ホームページ、パブリックコメント等の活用〕	
	〔香川県消費生活審議会の開催〕	
	〔消費者団体活動等の推進〕	
2	香川県食の安全推進懇談会の設置	7 1
	〔香川県食の安全推進懇談会の設置〕	
第6節	危機管理体制の整備と対応	
1	危機管理体制の整備と対応	7 2
	〔危機管理体制の整備と対応〕	
第7節	関係機関の連携強化	
1	食品等事業者との連携	7 4
	〔食品等事業者との意見交換〕	
2	国、都道府県、市町との連携	7 5
	〔国等との連携〕	
	〔都道府県、市町との連携〕	
第8節	試験研究の強化、情報の収集及び人材の養成	
1	食品衛生等試験検査体制の充実	7 7
	〔環境保健研究センターにおける試験検査〕	
	〔産業技術センターにおける試験検査〕	
	〔農業試験場における試験検査〕	
	〔畜産試験場における試験検査〕	
	〔赤潮研究所における試験検査〕	
	〔食品衛生検査施設における業務管理(G L P) の徹底〕	
2	食品の安全に関する情報の収集、整理、分析、提供	8 2
	〔食品製造業者に対する技術的支援〕	
3	食品の安全に関する試験研究の推進及び人材の養成	8 3
	〔食品衛生検査に係る調査研究〕	
	〔公設試験研究機関の連携による調査研究〕	
	用語解説	8 5

香川県食の安全・安心施策体系図



〔農薬、肥料、かび毒、土壌〕

現 状

○ 農 薬

農薬は、農産物を安定的に生産するため使用されるもので、「農薬取締法」によって適用農作物、使用量又は希釈倍数、使用時期、使用回数等の農薬使用基準が定められており、この基準を守って使用することが義務付けられています。

また、「食品衛生法」によって農産物の残留農薬基準が定められています。

県では、毎年、「主要農作物病害虫・雑草防除指針」を作成し、これに基づき、農業改良普及センターや病害虫防除所が農薬の適正使用を指導して県産農産物の安全確保に努めています。

○ 肥 料

肥料は植物に必要な栄養成分を補給するものであり、「肥料の品質の確保等に関する法律」に基づき、たい肥等の特殊肥料は異物混入等の一般的な規制、化学肥料等の普通肥料は成分等の規格（公定規格）の設定、農林水産大臣等への登録・保証票の添付の義務付けにより、品質の確保された肥料が生産・輸入・販売されています。

また、肥料の適正施用について、農業試験場等で試験するとともに、農業改良普及センターがJA等と協力しながら進めています。

○ かび毒

麦類で発生する赤かび病菌はDON（デオキシニバレノール）というかび毒を産生し、人が多量に摂取すると下痢、嘔吐等の中毒症状を引き起こします。

平成14年に、DONの暫定基準（1.1ppm）が小麦に対して設定され、基準を超えた小麦は流通停止となります。

○ 土 壌

有害物質による恐れのある場合は、適宜、農業試験場において土壌分析調査を行っています。

課 題

○ 農 薬

誤使用や農薬飛散によって生じる農薬使用基準違反や農薬残留事故を防止するための、継続的な監視や指導体制の維持が必要です。

○ 肥 料

近年、下水やし尿等の汚泥を原料とする汚泥肥料や生ごみを原料としたたい肥の生産・流通が増加しており、これらには有害成分が含まれるおそれがあります。

○ かび毒

栽培管理や防除による赤かび病の発生抑制と赤かび病にかかった麦粒の混入防止を図る必要があります。

○ 土 壌

特定有害物質として指定されているヒ素の調査について検討する必要があります。

施策及び方向性

<生産者の自主的な取組みの推進>

○ 農 薬

安全で安心な農産物を生産する体制を整備するため、農業団体による生産者への啓発、遵守すべき統一した生産基準づくり、無登録農薬不使用の確約や農薬使用基準の厳守などの自主的な取組みを促進します。

また、出荷段階で計画的に残留農薬の自主検査が行えるよう体制整備を指導・支援します。

○ かび毒

麦類の赤かび病防除に対して、JAでは生産者に的確な防除の実施を指導し、発生を抑制するとともに、ほ場や収穫した麦の発生状況を調査して、集荷される麦への混入を防止します。

<県が実施する指導・監視の強化>

○ 農 薬

農薬の適正使用の指導徹底として、安全な農産物を安定的に生産するため、農業改良普及センターや病害虫防除所を中心に農業団体と連携して各作物毎の防除暦を作成し、講習会等を通じて生産者に対する農薬の適正使用を指導するとともに、生産履歴の記帳指導を行います。

また、農薬の適正な販売管理・使用のため、販売者・使用者への啓発を強化するとともに、農薬取締職員が農薬販売者に対し、5年に1回程度の割合で立入検査し、監督・指導を行います。

流通段階の監視として、「食品衛生法」において残留基準が定められており、約800農薬等について基準値が、それ以外の農薬等については一律基準(0.01ppm)が適用され、これらの基準値を超える農薬等が残留している食品は流通・販売が禁止されます。

県では、残留基準を超える農産物の流通を防止するため、流通状況や農薬の使用状況を踏まえ、的確に検査を実施します。

○ 肥料の適正流通のための指導・監督

県では、肥料の表示、公定規格への適合性を確認するため、普通・特殊肥料製造現場や販売店への立ち入り検査を実施します。

○ かび毒に対する安全対策

麦類赤かび病の発生予察と防除指導を行います。

○ 農用地土壌汚染防止

カドミウム、銅、亜鉛について、県内に34か所の定点を設け、毎年8か所から10か所ずつ農業試験場において土壌分析調査を行います。

担当 農業経営課、農業生産流通課、生活衛生課

〔GAP、トレーサビリティシステム〕

現 状

安全な農産物の生産のためには、生産現場において農産物の適正な管理を行う必要があります。食品安全だけでなく、環境保全、労働安全、人権保護、農業経営管理に関する取組みであるGAPを行うことで、持続可能な農業生産につながります。

農産物の食品としての安全性確保を最重点に生産管理を行うとともに、栽培方法や農薬の使用状況などの生産履歴を追跡、遡及できるようにするトレーサビリティシステムの導入など、消費者の立場に立った取組みを行っています。

課 題

- GAP（農業生産工程管理）
今後、その重要性が増してくるGAPの取組みに対し、普及・啓発と指導者の育成が必要です。
- トレーサビリティシステム
実効性のあるトレーサビリティシステムの定着に向けて、生産者の生産履歴の記帳・保管、JAにおける危機管理体制の強化等の継続的な監視や指導が必要です。

施策及び方向性

<生産者の自主的な取組みの推進>

- GAPの普及・啓発
主要産地におけるGAP導入に向けて、各産地でGAPについて啓発するとともに、GAPに取り組む産地に対して支援を行います。
- トレーサビリティシステムの導入
消費者と生産者が互いに顔の見える関係を築き、消費者の信頼と安心を確保するため、農薬使用など生産履歴の記帳推進などの自主的な取組みを促進し、農業団体による生産履歴情報の管理、ホームページでの取組み状況の紹介、消費者などからの生産履歴の問合せに対する対応など、トレーサビリティシステム導入運用に対する指導・支援を行います。

<県が実施する指導・監視の強化>

- GAP指導者の育成
GAPの正しい知識と理解を深め、産地や生産者に対して適切な指導ができる指導者を養成するため、普及指導員や営農指導員などを対象としたGAP指導者養成研修を行います。
- トレーサビリティシステムの整備促進
農業団体による生産履歴情報のデータベース化のために、生産者に対し生産履歴の記帳・保存の必要性の啓発活動を強化するとともに、集荷担当者等に対し、危機管理としての生産履歴確認の重要性を指導します。また、消費者への情報提供など、実効性のあるトレーサビリティシステムの確立に向けて、一層の指導・支援を行います。

○ 危機管理体制の整備（事故発生時の拡大防止等）

農産物の安全に関わる問題を早期に把握し、できるだけ速やかに対応するため、農業団体による情報の収集や生産履歴の点検指導、農薬残留基準値超過など事故発生時の対応及び事故発生防止の指導・支援を行います。

担当 農業経営課、農業生産流通課

<参考>

食の安全・安心確保に向けたJAグループ香川の取組み

JAグループ香川では、農場から食卓までの各段階で生産履歴を追跡できる仕組み（トレーサビリティシステム）の構築をめざし、農産物の生産者段階での生産履歴の記帳やデータベース化を進めています。

【農産物の安全・安心確保に向けた6つの取組方針】

- ① 安全・安心確保に向けた生産基準の作成と周知徹底指導
- ② 生産履歴の記帳の徹底
- ③ JA営農指導員による指導機能及びチェック機能の強化（生産行程管理）
- ④ 農薬の適正使用の徹底指導
- ⑤ 残留農薬検査体制の確立
- ⑥ 生産履歴情報の公開システムの確立

〔動物用医薬品〕

現 状

家畜の疾病予防や治療に使用される動物用医薬品については、「医薬品医療機器等法」に基づき、使用対象の動物の種類、用法・用量、休薬期間が定められており、食肉等に医薬品が残留することを防いでいます。

特に、家畜への副作用が強いものや病原菌に対して耐性を生じやすいものなどについては、「要指示医薬品」として指定されており、使用者などが購入、使用する場合には、獣医師の指示書が必要となっています。

県では、使用者に対して適正使用基準に従った使用を指導するとともに、動物用医薬品販売業者等への立入検査を行い、適正な販売及び管理について指導しています。

課 題

使用者が広範囲で多数のため、直接指導、立入検査が困難なことがあり、使用者に対しては、動物用医薬品の使用の記録、保存および使用基準遵守の指導と、販売業者については、適正な販売及び管理指導が課題となっています。

施策及び方向性

<生産者等の自主的な取組みの推進>

- 動物用医薬品の適正使用、生産履歴の記録等
生産者団体等による使用者に対する動物用医薬品の適正使用についての啓発、医薬品に頼らない飼養管理技術の普及、動物用医薬品の使用の記録、保存等の自主的な取組みを促進します。

<県が実施する指導・監視の強化>

- 動物用医薬品の適正使用の徹底
動物用医薬品の適正使用のため、業者による製造・輸入・販売及び使用者による使用基準（使用対象動物、用法及び用量、使用禁止期間等）遵守について指導・監視の徹底を図ります。
- 動物用医薬品の販売業者・使用者への調査・立入検査
薬事監視員が、販売業者の動物用医薬品の適正な販売・管理について調査・立入検査を行います。
また、使用者は使用基準を遵守する義務があり、使用した動物用医薬品に関する事項を帳簿に記載するよう努めなければならないことから、使用、記録の状況について調査・立入検査を強化します。
- 畜産物の流通段階の監視
動物用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤等）については、「食品衛生法」に基づき畜産物に残留基準が定められており、残留基準を超える畜産物の流通を防止するため、流通状況や動物用医薬品の使用状況を踏まえ、的確に検査を実施します。

担当 畜産課、生活衛生課

〔飼料、飼料添加物〕

現 状

家畜に給与される飼料や飼料添加物については、「飼料安全法」に基づき、飼料原料の輸入、飼料の製造、流通段階での成分規格及び抗生物質の含有について指導するとともに、県内配合飼料製造工場等への指導を行っています。

また、生産者段階における給与飼料の適正使用の徹底を図るとともに、生産者に対して使用状況を記録するよう指導しています。

課 題

飼料や飼料添加物については、製造・流通段階での検査指導や製造工場の自主的安全性試験の強化、無届業者の把握が課題です。

生産者段階における適正使用については、指導の強化とともに、使用記録の保存とチェック体制の構築、消費者に対する情報提供システムの整備が課題となっています。

施策及び方向性

<生産者等の自主的な取組みの推進>

- 飼料、飼料添加物の使用の記録、保存等

飼料、飼料添加物について、生産者への啓発や使用の記録、保存など、生産者団体による自主的取組みを促進します。

<県が実施する指導・監視の強化>

- 飼料製造工場・飼料販売業者への立入検査

飼料の適正な品質管理の推進及び安全性の確保を図るため、飼料検査職員が飼料製造工場及び飼料販売業者等への指導及び立入検査を行うとともに、製造飼料の検査を引き続き行います。

- 生産者への適正使用指導

有害な物質を含む飼料を使用しないよう、生産者に対して飼料の適正使用を指導するとともに、使用状況の記録、保管を指導します。

- 畜産物の流通段階の監視

飼料添加物（抗生物質、合成抗菌剤等）については、「食品衛生法」に基づき畜産物に残留基準が定められおり、残留基準を超える畜産物の流通を防止するため、流通状況や飼料添加物の使用状況を踏まえ、的確に検査を実施します。

担当 畜産課、生活衛生課

〔家畜伝染性疾病、BSE、衛生管理、トレーサビリティシステム、環境に配慮した生産活動〕

現 状

家畜の伝染性疾病については、「家畜伝染病予防法」に基づき、発生予防、まん延防止を図ることを目的として、家畜防疫員による生産者への立入検査を実施し、「家畜の飼養衛生管理基準」の遵守を指導しています。

生産者団体では、自主的に家畜の飼養管理技術の指導、動物用医薬品の適正指導を行っています。

また、生産履歴の記帳指導について生産者への指導を実施しています。

さらに、家畜排せつ物の適正な管理を推進し、環境保全と有機性資源の有効利用を図っています。

課 題

家畜の伝染性疾病については、「家畜伝染病予防法」に基づき、家畜保健衛生所の家畜防疫員による生産農家への立入検査を行っていますが、今後も検査の継続、強化が必要です。

牛肉では、「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」いわゆる牛トレーサビリティ法が、平成15年6月4日に成立し、6月11日に公布されており、全国で飼育されるすべての牛について、個体識別番号や生年月日、性別、移動履歴など情報の管理を国が行い、生産から加工、流通、販売に至る情報が公開されています。

今後、牛肉以外の畜産物について、牛トレーサビリティとまったく同じシステムを構築することは困難ですが、消費者が求める正確な生産情報、流通情報等の提供ができるシステムの構築が必要です。

家畜排せつ物については堆肥化し、農業生産に循環利用して、環境と調和した持続性の高い農業生産体制を確立する必要があります。

施策及び方向性

<生産者等の自主的な取組みの推進>

○ 「衛生管理ガイドライン」の遵守による衛生管理の推進

近年、腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ等による食中毒の発生等、畜産物を介して発生する食中毒がわが国ばかりではなく、世界的にも多く発生しております。

このような背景の下に、消費者の求める食品は、安全で品質の高いものへと意識が変わってきており、こうした中で、衛生的で高品質な食品を製造し、流通させるためには、合理的に計画された衛生・品質管理が重要となります。このため、畜産農家に対しては、各種危険因子（細菌汚染、抗菌剤の残留など）を排除するため、「衛生管理ガイドライン」の遵守を推進します。

また、食品の安全性を確保するため、国際的にHACCP手法の活用が推進されているところであることから、食品の安全性を確保するため、流通業界等がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう助言・指導を行います。

牛乳は、製造者が自主検査を行っていますが、引き続き自主検査の徹底を図ります。

○ トレーサビリティシステムの整備

食品の安全性や品質に対する消費者の関心が増大している中で、食品がいつ、どこで、どのように生産、加工、流通されたかなどの情報について、常に把握でき、事故が発生した場合でもその原因究明を容易にするトレーサビリティ（追跡可能性あるいは履歴管理）が注目されています。

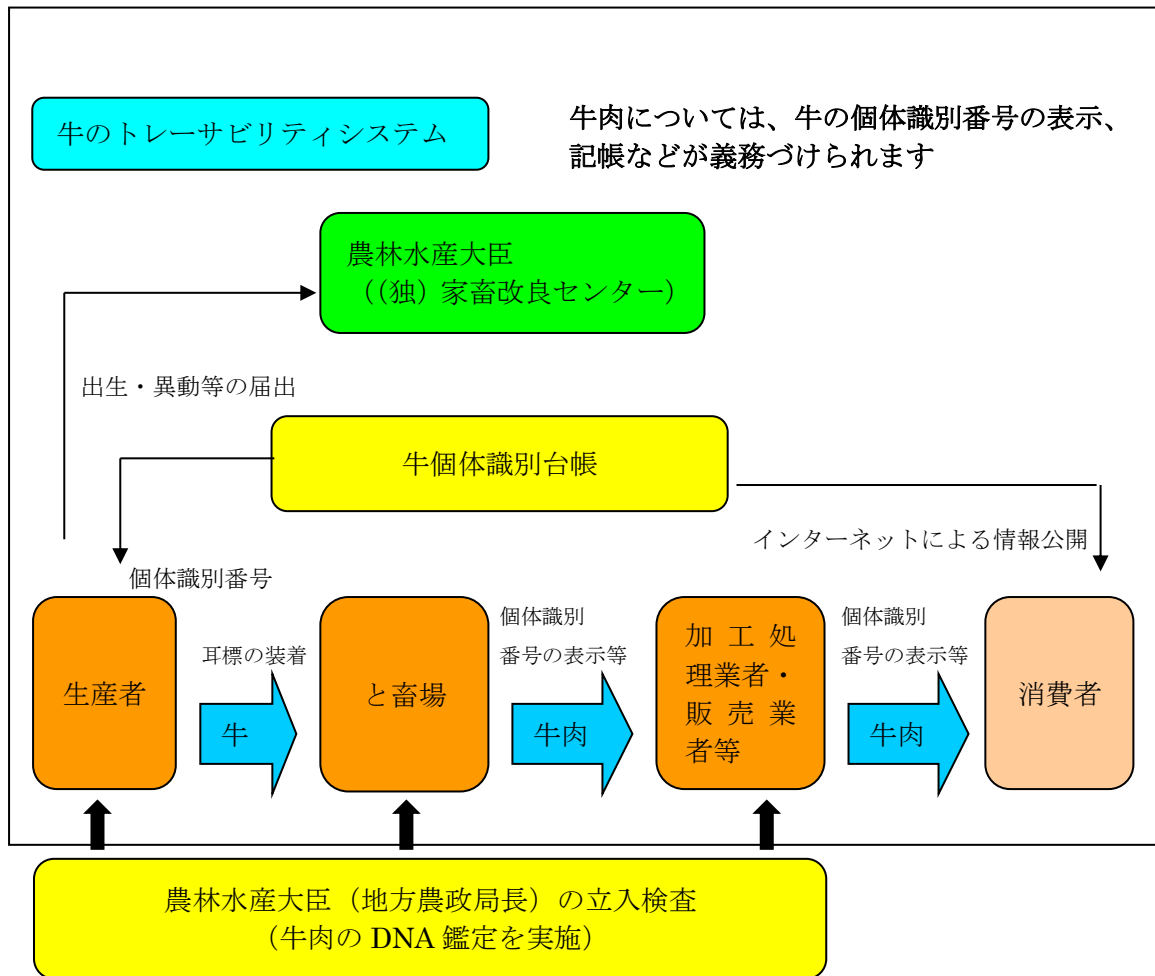
牛肉については、国において、国内におけるBSEのまん延を防止するための措置と国産牛肉の安全性に対する消費者の信頼を確保することを目的として「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」が制定されました。この法律により、国産牛肉について、国が牛1頭ごとに定める個体識別番号の装着が義務付けられ、この番号を利用して、牛の飼養履歴などの個体情報が確認できるようになっています。

今後、牛肉以外の豚肉、鶏肉、鶏卵などの畜産物についてもトレーサビリティシステムの導入を促進します。

○ 環境に配慮した生産活動

法律に基づく家畜排せつ物の適正な処理や堆肥化、周辺環境の整備を促進します。

参考



<県が実施する指導・監視の強化>

○ 生産農家等への立入検査、モニタリング調査

家畜伝染病予防法に基づき、家畜保健衛生所による生産農家への立入検査を実施し、飼養衛生管理基準の遵守指導を徹底し、家畜伝染性疾患の発生予防やまん延防止指導を引き続き行います。

また、高病原性鳥インフルエンザについては、本県の県内への侵入を迅速に発見するため、県内家畜飼育農場を抽出し、農場内の家畜について、定期的にモニタリング調査を実施します。

○ 家畜伝染病防疫対策

近年の口蹄疫やBSE、高病原性鳥インフルエンザ等の発生を踏まえ、家畜伝染病の発生予防及びまん延防止対策が迅速かつ的確に講じられる体制を構築します。

○ 死亡牛に対する牛海綿状脳症（BSE）検査の実施

BSEの発生を予防、及びまん延を防止するための特別の措置を定め、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、国民の健康を守り、肉用牛の生産、酪農及び牛肉関係者の経営を安定させることを目的に「牛海綿状脳症対策特別措置法」が成立し、平成14年6月14日に公布、同年7月4日施行され、24か月齢以上の死亡牛について県への届出及び平成15年4月1日から24か月齢以上の死亡牛について全頭BSE検査が義務付けられていました。

その後、「牛海綿状脳症対策特別措置法」の改正により、平成27年4月からは48か月齢以上、また、平成31年4月からは96か月齢以上の死亡牛全頭が検査対象となったため、本県においても、96か月齢以上の死亡牛全頭について、BSE検査を実施します（令和6年4月からは、死亡前にBSEの特定症状を呈していた又は呈していた可能性が高い牛が検査対象となります。）。

○ 流通段階の監視

国内におけるBSE対策の見直しに伴い、平成29年4月1日からは、24か月齢以上の牛のうち、生体検査で神経症状等を示す牛についてBSE検査を実施します（令和6年4月からは、月齢に関わらず、と畜場における生体検査において行動異常又は神経症状を呈する牛が検査対象となります。）。また、関係事業者に対し、特定危険部位の除去の徹底等について監視指導や衛生教育を行い、安全の確保を図っています。

と畜場や食鳥処理場などの衛生管理については、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう助言及び指導を行います。

○ 環境に配慮した生産活動

家畜排せつ物の適正な管理を指導・監視するとともに、畜産農家と耕種農家の連携強化を図り、家畜堆肥の利用を促進して、資源循環型農業を推進します。

担当 畜産課、生活衛生課

〔水産用医薬品〕

現 状

水産用医薬品は、魚病被害を最小限に抑え、安定的な養殖生産を確保するために使用されるもので、医薬品として承認されていない成分を使用した場合や、承認された医薬品であっても適正に使用されない場合には、養殖生産物のへい死など悪影響を及ぼすだけでなく、養殖水産物に医薬品が残留する恐れがあります。

このため、医薬品医療機器等法により、対象魚種、用法・用量、休薬期間など使用者が遵守すべき基準が定められており、この使用基準に従い使用するよう指導しています。

加えて平成30年からは、国からの通知に基づき、県から生産者へ水産用医薬品の使用記録の徹底を指導しており、さらに食用の養殖水産動物に使用する抗菌剤を購入するには、専門家(獣医師や魚類防疫員)が交付する抗菌剤使用指導書の提出が必要となっています。

また、水産用医薬品の製造・輸入・販売も許可制となっており、販売業者への立入検査を毎年行っています。

なお、抗生物質の残留については昭和63年から生産者団体が独自に調査を必要に応じて行っています。

課 題

承認されていない医薬品の使用は禁止されており、これらを使用した場合の罰則が設けられるとともに、農林水産省令に医薬品の使用記録に関する努力規定が設けられたことから、医薬品医療機器等法で定められている使用基準の遵守、未承認医薬品の不使用とともに、使用した水産用医薬品の記録、保存に努めることが必要です。

また、消費者の養殖魚に対する安全・安心へのニーズを背景として、量販店や養殖魚の流通業者などから、養殖施設ごとあるいは養殖ロットごとに水産用医薬品について残留検査の実施が求められており、コストの負担が課題となっています。

このようなコスト負担の増大は、一方で新たな未承認医薬品の使用につながりかねないことから、第三者に信頼される使用記録の整備体制や安全確保に必要かつ合理的な検査体制づくりが必要です。

施策及び方向性

<生産者の自主的な取組みの推進>

- 水産用医薬品の使用記録の整備、保管の実施

生産者団体による養殖業者に対する水産用医薬品の適正使用についての啓発、使用の記録、保存など自主的な取組みを促進します。

- 水産用医薬品の残留検査の実施

生産者団体では、主要魚種について、残留抗生物質調査を必要に応じて実施しており、今後、養殖実態や流通・消費ニーズを踏まえ、調査成分数や検体数の拡大など自主的な取組みを促進します。

＜県が実施する指導・監視の強化＞

- 水産用医薬品の適正使用の指導徹底
パンフレットを生産者等に配付するとともに、各養殖地区を回って説明指導を行います。特に、平成 15 年 7 月の旧薬事法の改正を受け、未承認医薬品の不使用とともに、使用状況の記録、保存等の徹底を図ります。
- 水産用医薬品の販売者・使用者への調査・立入検査
薬事監視員が、販売業者に対して立入検査を行って、水産用医薬品の適正な販売・管理について監視、指導を行います。
また、使用者は使用基準を遵守する義務があり、使用した動物用医薬品に関する事項を帳簿に記載するよう努めなければならないことから、使用、記録の状況について調査、立入検査を強化します。
- 流通段階の監視
水産用医薬品（抗生物質、合成抗菌剤等）については、食品衛生法に基づき水産物への残留基準が定められており、残留基準を超える水産物の流通を防止するため、流通状況や水産用医薬品の使用状況を踏まえ、的確に検査を実施します。
- 医薬品の承認拡大
養殖魚に使用できる水産用医薬品が限られている中、医薬品の使用対象外の疾病も発生していることから、承認医薬品の拡大に向け、生産者団体や関係県等と連携して国に働きかけていきます。

担当 水産課、畜産課、生活衛生課

〔養魚用飼料〕

現 状

養魚用の飼料については、イワシ、イカナゴなどをそのまま使用する「生餌」、生餌と魚粉などの配合飼料を混ぜ合わせて成形した「モイストペレット」(MP)、配合飼料等を使用して作られた「ドライペレット」(DP)や「エクストルーダペレット」(EP)などの種類があります。

水産用医薬品と同じく、安全性に問題がある飼料が養殖魚に与えられた場合には、魚の健康や生存に悪影響があるばかりでなく、養殖水産物の安全性に問題を生じる恐れがあります。

飼料の安全性を確保するため、「飼料安全法」で飼料の製造方法などの基準や成分などの規格が定められており、これらに違反する製造、輸入、販売及び使用は禁止されています。

課 題

養魚用飼料については、「飼料安全法」で輸入、製造、販売における安全性の確保が図られていることから、生産者は、国内で届出を行っている輸入、製造、販売業者から購入し、使用すれば問題ないものと考えられます。しかし、新たに農林水産省令により飼料使用の記録について努力規定が設けられたため、生産者は使用記録を残しておくことが必要です。

施策及び方向性

<生産者等の自主的な取組みの推進>

○ 飼料の使用記録の整備・保管

生産者団体による養殖業者に対する飼料の適正使用についての啓発、使用の記録、保存など自主的な取組みを促進します。

<県が実施する指導・監視の強化>

○ 飼料製造・販売業者への立入検査

飼料の適正な品質管理及び安全性の確保を図るため、飼料検査職員が飼料製造業者等への立入検査を行うとともに、製造飼料の検査を引き続き行います。

○ 生産者への適正使用の指導

有害な物質を含む飼料を使用しないよう、生産者に対して飼料の適正使用を指導するとともに、使用状況の記録、保管を指導します。

また、飼料の放射性物質については、国の通知等に基づき指導を行います。

○ 流通段階の監視

抗生物質、合成抗菌剤等については、食品衛生法に基づき水産物への残留基準が定められており、残留基準を超える水産物の流通を防止するため、引き続き残留検査を行います。

担当 水産課、畜産課、生活衛生課

〔漁網防汚剤、酸処理剤、漁場環境、環境に配慮した生産活動〕

現 状

養殖用の資材・機材については、魚類を飼育する生けす網に海藻類やフジツボ等が着生することを防止する目的で漁網防汚剤が用いられているほか、ノリ養殖においては、ノリの葉体に着生する珪藻などの除去やノリ網に着生するアオノリなどの成長抑制に「酸処理剤」が用いられています。

漁網防汚剤については、過去には有機スズ化合物が使用されていましたが、いわゆる環境ホルモンの疑いがあることから、これらの物質が含まれる漁網防汚剤の使用を禁止しています。

このため、現在は、安全性の確認された銅や窒素を成分とする漁網防汚剤が使用されています。

生産者は安全の確保のための取組みとして、有機スズ化合物の残留について、昭和63年から独自に検査を行っており、これまでの結果はすべて暫定基準（トリブチルスズ化合物（T B T O）：0.87ppm、トリフェニールスズ化合物（T P T）：0.27ppm）を下回っています。

現在、漁網防汚剤として使用されている化学物質については、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」でそれぞれの特性に応じた規制が行われています。

一方、ノリ養殖に用いられている酸処理剤は、クエン酸、リンゴ酸などの食物中に存在する有機酸を主成分とし、環境中で比較的速く分解されることから、ノリ製品中への残留はないとされています。

これら酸処理剤については、全国漁業協同組合連合会の専門機関による審査に合格したもの（認定品）以外の使用は、国の行政指導により使用が禁止されています。

生産者に原因が求められないダイオキシンなどの化学物質等の残留検査や天然に存在する毒性の監視を実施しています。

その他、環境に配慮した生産活動を行うとともに、水質や底質の監視を行っています。

課 題

漁網防汚剤についての安全性は確保されていますが、今後は消費者の安心を確保するために残留検査を行うとともに、生産者は使用記録を残しておくことが必要です。

また、酸処理剤については、認定品の使用を推進していますが、認定品以外の酸処理剤や無機酸を使用した場合には、食品としてのノリへの影響やそれらが廃棄された場合の環境への影響が懸念されています。

その他、化学物質等や天然に存在する毒性、養殖場の環境についても引続き監視を行う必要があります。

施策及び方向性

<生産者等の自主的な取組みの推進>

- 県漁連による有機スズ化合物の残留検査の実施
ハマチ、カンパチ、マダイ、フグの4魚種について、県漁連が行う残留検査（6検体について、2種類の有機スズ化合物）の取組みを促進します。
- 酸処理剤の使用の適正化と使用記録の整備
酸処理剤の認定とその適正使用については、生産者団体が中心となって進められていることから、県漁連による生産者への、認定品の必要最小限の使用や適正使用の徹底、使用の記録、保存についての指導など自主的な取組みを促進します。
- ダイオキシンの残留検査の実施
環境中のダイオキシンが体内に蓄積された養殖魚は、食品としての安全性が損なわれることから、県漁連が行う残留検査の取組みを促進します。
- ナシフグ
ナシフグは、食品衛生法により流通販売が禁止されています。但し、九州の一部海域と香川・岡山県海域で漁獲されたナシフグについては、条例及び要綱に基づく処理をされ、その安全性が確認されたものに限り食品として販売に供することが認められています。
このため、ナシフグ処理業者が定期的に行う毒性検査等の安全確認の取組みを促進します。
- 環境に配慮した生産活動
養殖場の魚の密度の適正化や飼料の食べ残しを少なくする給餌方法など、環境に配慮した生産活動を行うとともに、養殖場の水底質調査の取組みを促進します。

<県が実施する指導・監視の強化>

- 漁網防汚剤、酸処理剤の適正使用の指導徹底
関係漁協に対して漁網防汚剤及び酸処理剤の適正使用の指導、徹底を図ります。
漁網や船底に塗料として使用される毒物劇物については、その製造、販売、用途などに制限があり、必要に応じて関係部局で連携して指導を行います。
- 環境中の化学物質等の監視
ダイオキシン類の常時監視や有害化学物質の汚染状況調査を実施するとともに、県内の海域で漁獲された天然魚について、必要に応じ水銀等の残留検査を行います。
- 貝毒の監視
二枚貝の毒化については、原因プランクトンの出現状況と貝類の毒化状況を監視するとともに、毒化した場合は毒性検査を実施します。
また、毒化した場合には、生産者への情報提供により毒化貝の生産・出荷の自主規制の徹底を指導するとともに、県民にも周知して食中毒事故の防止に努めます。
- 環境に配慮した生産活動
養殖方法の指導を行い、環境に配慮した生産活動の推進に努めます。

担当 水産課、環境管理課、生活衛生課

〔トレーサビリティシステム、HACCP〕

現 状

養殖生産物の安全性を確保するため、生産者段階においては、水産用医薬品、養殖用飼料、漁網防汚剤等の養殖用資材・機材について、定められた使用基準等を遵守するとともに、薬剤成分等の残留について監視しています。

消費者の安心を確保するため、このような生産者段階の取組みや養殖履歴など各種情報の開示を進めている生産者もあり、トレーサビリティシステムの導入などにより一層の情報開示に向けた取組みを進めています。

トレーサビリティシステムの導入に向け、県漁連を通じて出荷される養殖魚については、生産者に水産用医薬品の使用状況や餌の種類など養殖情報の提供を依頼しているほか、香川県海水魚類養殖漁業協同組合では、養殖日誌の記帳を指導しています。

また一部の漁業協同組合においては、量販店などの求めに応じて情報を提供したり、養殖履歴のホームページを立ち上げる動きがあります。

しかし、生産者のほか、流通業者、大手量販店もそれぞれ独自に差別化やトレーサビリティシステムの構築に向けた取組みを進めており、現場から提供する情報内容については、出荷先ごとに対応しなければならないなど混乱が見られます。

課 題

今後は、情報の流れを円滑にし、情報伝達の経費を節減するためにも、情報の統一化を進めていくことが必要です。

また、医薬品や飼料などの各分野における有用性課題を解決しながら、生産者段階において、偽装表示、不適正な使用が行なわれにくい環境を整備し、外部に対して情報公開していくことが重要です。

その他、生産者団体では、安全性が損なわれる事態が発生した場合の対応を定めることが必要です。

施策及び方向性

<生産者等の自主的な取組みの推進>

- 漁業者による養殖履歴の作成
県漁連、その他販売業者に対応した養殖履歴の作成と、より効率的な履歴情報の提供など生産者団体の自主的な取組みを促進します。
- トレーサビリティシステムの導入整備
県漁連を中心に、関係漁業者が一体となって取組むブリ類、ノリのトレーサビリティシステムの導入を支援します。

<県が実施する指導・監視の強化>

- トレーサビリティシステムの推進
生産者がトレーサビリティシステムの導入に取り組む場合のハード、ソフトの諸問題について検討を行い、今後の推進方針を定めます。
- HACCP導入の推進
近年、水産物を輸出するにあたって、HACCPによる衛生管理を求める国が増えていくことから、県内において、ブリ等の輸出を検討する業者には、国が定める取扱要領等の内容に沿った管理が行われるよう適切に指導します。

担当 水産課

第2節 安全な食品の製造と流通

1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

〔製造、流通段階における自らが実施する衛生管理の推進〕

現 状

平成27年には、HACCPの段階的な導入を図る観点から、食品衛生法施行条例を改正し、従来の基準に加えて新たにHACCP導入型基準を設け、HACCPに沿った衛生管理の導入を積極的に推進してきました。

平成30年6月、「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、令和2年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。（完全施行：令和3年6月1日）

生産者、製造者及び流通業者に対して、食品の安全性確保のため自らが実施する衛生管理の構築について積極的な支援体制を整備する必要があります。

また、集団給食施設等についてもHACCPに沿った衛生管理実施のための講習会や実地指導を行っています。

課 題

生産者、製造者及び流通業者自らが実施する衛生管理の向上を図り、安全な食品を提供するのに有効であるHACCPに沿った衛生管理を適切に実施する必要があります。

施策及び方向性

- HACCPに沿った衛生管理実施の支援
自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が適切に実施できるよう講習会を行う等支援します。
- 人材の育成
HACCPに沿った衛生管理を指導、助言する食品衛生監視員の育成研修を行います。

担当 生活衛生課

H A C C P に沿った衛生管理

HACCPに沿った衛生管理を制度化し、我が国の食品の安全性のさらなる向上を目指します。

2021年6月1日から、原則、製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。食品等事業者は、衛生管理計画を作成し、実行するとともに記録を行わなければなりません。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

原則、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます	
食品衛生上の危害の発生を防止するために 特に重要な工程を管理するための取組 （HACCPに基づく衛生管理）	取り扱う食品の特性等に応じた取組 （HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）
コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する。原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し管理を行う。 【対象事業者】 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大規模事業者 ◆ と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕 ◆ 食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕 	各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。 【対象事業者】 <ul style="list-style-type: none"> ◆ 食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の小規模営業者 ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工を行う営業者 ◆ 食品の貯蔵、運搬、販売を行う営業者 ◆ 食品を分割して小売販売する営業者

※厚生労働省HPを参考に作成

〔食品等事業者の自主管理体制の推進〕

現 状

食品の安全確保を図るためには、製造、加工、調理、流通、販売業者等自らが推進する衛生管理の強化が必要であることから、食品の製造、加工、調理等の事業者が加入している公益社団法人香川県食品衛生協会や食品関係団体は、事業者自らが次の事業を行い、県民に安全な食品の提供に努めています。

○ 公益社団法人香川県食品衛生協会の事業

食品衛生協会は、食品関係団体の協力のもと、安全な食品を提供するため、広報啓発活動等の自主活動を展開し、食品衛生思想の普及啓発事業を推進しています。

事業例としては、「食品衛生月間（8月）」における食品衛生思想の普及啓発、協会長から委嘱された食品衛生指導員による営業施設の巡回指導、各種食品関係団体、食品等事業者、地区自治会等から依頼される食品衛生講習会、営業施設の自主管理を行う食品衛生責任者の養成講習会の衛生教育、「食協だより香川」や「食品衛生情報だより」の発行等です。

○ 食品関係団体の活動

食品関係団体は、その業界の特長を十分生かしながら、日夜、安全な食品の提供のため各種活動を推進しています。

課 題

食品衛生協会等食品関係団体は事業者自ら食品の衛生管理を積極的に行う自主管理体制を促進することが必要です。

また、食品衛生思想の普及啓発は、継続し実施することが必要なことから、自主管理を推進する食品衛生責任者や食品衛生指導員の養成が必要です。

施策及び方向性

○ 食品衛生協会等食品関係団体の活動への支援

食品衛生協会等が推進している自主管理体制を促進する各種事業について支援します。また、食品関係団体の自主管理活動についても協力します。

○ 自主管理を推進する人材の養成等

各種講習会について、要請により講師を派遣し、自主管理を推進する人材を養成します。

担当 生活衛生課

〔社会福祉施設、医療施設における自らが実施する衛生管理の推進〕

現 状

社会福祉施設、医療施設の集団給食施設は、衛生管理を適切に実施するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく自己点検、調理従事者の健康管理の充実、施設の計画的な改善等を実施するとともに食中毒防止等の各種研修会への栄養士や調理員等の参加などにより、食の安全性の確保を図っています。

課 題

- 研修会の充実
食品衛生等に関する知識の普及や情報共有など、職員研修の内容を更に充実する必要があります。
- 情報の提供
安全な給食の提供のために必要な情報を提供し、それに基づき自らが実施する衛生管理を徹底する必要があります。
- 施設の計画的な改善等
安全・安心な食事提供を行うため、施設の規模に合わせた人員確保や給食業務内容の見直し、設備の整備等を計画的に行う必要があります。
- 安全な食材
安全な食材を確保するため、納入食材の検収の徹底が必要です。

施策及び方向性

- 研修会の充実
国や県、関係団体の給食関係者研修会等を通じて、実践で活用できる給食管理（栄養管理、衛生管理、食育等）に関する知識の普及や情報共有を図ります。
- 情報の提供
国からの集団給食に関する各種の通知については、集団給食施設に周知し、調理従事者の理解を図るとともに、各種研修会の開催等により、集団給食の衛生管理の向上を図ります。
- 施設の計画的な改善等
定期的な施設指導監査や立入検査等により、施設の給食運営状況を確認し、必要に応じて指導、助言を行います。
- 安全な食材の確保等
納品実績等を踏まえた食品納入業者の選定の強化、納入食材の検収の徹底等により、安全な食材の確保について助言を行います。
また、食品衛生監視員との連携を図り、各種マニュアルの適用について検討します。

担当 長寿社会対策課、子ども政策課、子ども家庭課、障害福祉課、医務国保課、生活衛生課

〔学校給食施設における自らが実施する衛生管理の推進〕

現 状

健全な食生活は、子どもたちが健やかに成長し、生涯にわたり健康で豊かな生活を送る上で欠くことのできないものであり、学校給食においても食中毒防止の原則を十分認識した上で、学校給食法に位置付けられた学校給食衛生管理基準に基づいて常に衛生管理の徹底に努める必要があります。

- 安全な食品の購入及び検収・保管
 - ・各市町や学校等で物資を購入の際、学校給食に使用する食品は、可能な限り、生産管理された安全性の高い新鮮な地場産物を購入するよう努めています。
 - ・定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を実施しています。
 - ・納入業者から納入された食品の安全性を確保するため、調理場において検収責任者が必ず立ち会い、検収表に基づき、製造業者名や所在地、生産地、包装容器等の状況、異物混入や異臭の有無、期限表示、品温、ロットに関する情報等を確認、記録しています。
- 食中毒防止に配慮した作業の実施
 - ・加熱調理する食品については中心温度が75℃で1分間以上（ノロウイルス汚染の恐れのある場合は85～90℃で90秒間以上）になるよう確実な加熱、野菜類の加熱調理、調理後の食品の適切な温度管理など、安全性の確保に努めています。
- 調理後の食品を安全に保管する工夫
 - ・調理後の食品は、冷蔵庫等で適切に温度管理を行うとともに、配送する際には塵埃などによって汚染されないよう、容器、運搬車の整備に努めています。
 - ・学校の配膳室は、部外者の立ち入りを防ぐための施錠設備を整備し、給食を保管する際の、安全性に配慮しています。
- 二次汚染防止対策
 - ・献立ごとの調理作業手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成し、作業前に確認を行い、作業に当たっています。
 - ・調理作業中の食品や調理器具類等の汚染防止、包丁やまな板類の食品別、調理過程ごとの使い分け、エプロンや履物等の作業区分ごとの使い分けや色分け、食品や調理器具類等は床面から60cm以上の高さに置くこと等により、二次汚染の防止に努めています。
 - ・調理場の改修の際には、ドライシステムを導入し、既存の施設においてはドライ運用を図っています。
- 学校給食従事者の健康管理の徹底
 - ・学校給食従事者の健康状態に常に注意し、毎日、個人別に健康の記録を残すとともに、健康状態によっては調理作業の分担を変更したり、ノロウイルスに感染している可能性がある調理従事者については、検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事しないようにしています。
 - ・健康診断を年3回実施するよう努めるとともに、検便は月2回以上実施しています。
- 学校給食関係者の衛生管理意識の高揚
 - ・文書やビデオ・資料等で食品衛生に関する情報提供をしています。
 - ・衛生管理研修会等を実施し、学校給食関係者の資質の向上を図っています。

課 題

- 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者への学校給食衛生管理基準の周知徹底が必要です。
- 施設設備の充実が必要です。
- 地場産物活用の推進を一層図る等、安全な食材の確保が必要です。

施策及び方向性

- 学校給食の衛生管理に対する理解と実践についての啓発の強化
給食主任や栄養教諭・学校栄養職員を対象とした研修会の開催や文書での啓発の強化、また、食品衛生監視員等の立ち入り調査指導による施設設備及び作業内容の改善の強化に努めます。

担当 保健体育課、生活衛生課

〔製造、加工、調理施設への監視指導〕

現 状

県民の食品の安全性を確認するため、主に次の事業を実施し、製造、加工、調理施設への監視指導を行っています。

○ 保健所等による監視指導

保健所等の食品衛生監視員が、食品関係営業施設に定期的に立ち入り、食品衛生法及び食品表示法に基づき、①営業施設の基準の遵守確認、②製造・調理・加工の各工程における製造基準などの衛生管理状況の確認、③表示事項の確認などの項目について監視指導を実施しています。

また、広域的な監視指導を行うため東讃保健所と中讃保健所に設置している食品衛生監視機動班や、専門的な監視指導を行うため生活衛生課に設置している食品衛生専門監視指導班を効果的に活用し、監視指導を実施しています。

○ 大量調理施設に対する監視指導

食中毒の発生頻度の高い仕出し弁当店や旅館に重点をおいて監視指導を実施しています。また、大規模な食中毒事件になりやすい学校給食や保育所、老人ホームなどの給食施設についても、一斉点検の計画を立てて立入指導を実施しています。

一般に1回300食以上又は1日750食以上を調理する大量調理施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導を実施し、これに該当しない小規模集団給食施設においても、同マニュアルに準じた監視指導を実施しています。

マニュアルについては、保健所で開催する食品衛生に関する講習会等で周知徹底を図るとともに、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図っています。

○ HACCPに沿った衛生管理実施の支援

保健所などに配置されている食品衛生監視員が、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援を行っています。

課 題

○ 食品の衛生的な取扱い

食品を製造、加工、調理する工程で食品の衛生的な取扱いの推進が必要です。

○ 監視指導の充実

食品の流通が広域化され、また、多種多様な食品が製造されていることから、広域的かつ専門的な監視指導が必要です。

○ HACCPに沿った衛生管理実施の支援

食品衛生法改正によるHACCPに沿った衛生管理の義務化により、食品等事業者(特に小規模事業者)が、HACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるようきめ細かい指導を行う必要があります。

施策及び方向性

- 食品の衛生的な取扱い
食品の製造、加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対処するため、計画的、かつ、効果的な食品監視及び高度な科学的知見に基づく衛生指導の推進を図ります。
- 監視指導の充実
食品衛生監視機動班及び食品衛生専門監視指導班による広域的、かつ、専門的な監視指導を推進します。
- HACCPに沿った衛生管理実施の支援
一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。特に小規模営業者等については、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導します。

担当 生活衛生課

〔食品の流通、販売段階における監視指導〕

現 状

流通する食品等を原因とする事故を未然に防止するため、保健所等の食品衛生監視員等が、食品関係営業施設に定期的に立ち入り、監視指導を行っています。

また、県内産のものを含め、流通食品及び容器の収去検査を実施し、食品衛生法に規定された成分規格、製造、加工基準、添加物の使用基準等に適合しない食品は排除し、食品衛生の確保及び向上を図っています。

- 主な監視指導内容
 - ・食品表示法で定められている表示事項の確認
 - ・保存基準に違反する食品、腐敗、変敗した食品、不潔な食品の発見及び排除
 - ・食品の販売における衛生管理状況（温度管理、汚染防止、衛生的な取扱い、賞味期限等日付表示）の確認

特に、生鮮食品の流通拠点である卸売市場などは、大量の食品が流通するため、①鮮度保持のための施設設備の整備、②適切な温度管理対策、③衛生的な取り扱いなどについての監視指導に努めています。

課 題

- 監視指導の充実強化
食品の流通販売段階における保健所等の監視指導を充実強化することが必要です。
- 食品の検査
流通食品等の保健所等による収去検査を充実強化することが必要です。
- 卸売市場の衛生確保
生鮮食品の流通拠点である卸売市場の衛生確保対策に対する保健所の監視指導・助言を充実強化することが必要です。

施策及び方向性

- 監視指導の充実強化
保健所等による効率的、かつ、計画的な監視指導により、食品の安全性確保を図ります。
- 食品の検査
保健所等による食品検査（細菌、理化学検査）により、不良食品を排除し、流通食品の安全確保を図ります。
- 卸売市場の衛生確保
保健所等は、生鮮食品の流通拠点である卸売市場に対して、安全性の高い生鮮食料品を供給するため、農政水産部局等と連携し、H A C C P に沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

担当 生活衛生課

〔流通食品の一斉取締りによる監視指導〕

現 状

夏期と年末は、食品の取扱いが特異的であるので、食品による事故防止ため、一斉取締りを実施しています。

- 夏期食品等一斉取締り(7月)、食品衛生月間(8月)の実施
夏期に多発する細菌による食中毒や食品等による事故の防止を図るため、7月を夏期食品等一斉取締り月間とし、食品等事業者に対する監視指導を強化するとともに、一般量販店で販売されている食品等の規格基準等の検査などを計画的に実施しています。
また、8月は食品衛生月間とし、消費者等に対する食品衛生思想の普及啓発を図っています。
- 年末食品等一斉取締り(12月)の実施
年末から年始にかけては多種類の食品が短期間に大量に流通することから、食品の衛生を確保するため、12月を年末食品等一斉取締り月間と計画し、夏期と同様に監視指導の強化を図っています。

課 題

- 食品等事業者が留意すべき事項
夏は高温多湿であるため、不良食品が流通していることが見受けられます。また、年末の多忙時には、食品の製造、加工、保存などにおいて衛生的な取扱いが不十分になるおそれもあります。

施策及び方向性

- 食品の安全確保と衛生管理の推進
通常の監視時や食品等事業者への講習会で自らが実施する衛生管理を推進することにより、県内流通食品の安全確保を図るとともに、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

担当 生活衛生課

〔食肉及び食鳥肉の安全対策〕

現 状

食肉及び食鳥肉の安全対策のうち、主に次の項目を実施しています。

○ 食肉の安全対策

国内で生産される食肉は、と畜検査員がと畜検査を実施し、合格したものだけが食肉として市場に出荷され流通しています。

BSE（牛海綿状脳症）対策としては、平成 13 年に国内初の感染牛が確認された当時、トレーサビリティ制度がなく牛の月齢を正確に確認する手段がなかったこと、BSE 検査を実施した肉と実施していない牛肉が混在して流通することに対し、消費者や生産者の強い不安があったことなどから、全頭検査を開始しました。

その後、食品安全委員会の食品健康影響評価に基づき、検査対象が段階的に縮小され、平成 25 年 7 月からは生後 48 か月超の牛が、平成 29 年 4 月からは 24 か月齢以上の牛のうち、生体検査で神経症状等を示す牛が検査対象となりました。

なお、BSE サーベイランスに関する国際基準が見直されたことに伴い、令和 6 年 4 月 1 日からは、月齢に関わらずと畜場における生体検査において行動異常又は神経症状を呈する牛が検査対象となります。

このほかにも、特定危険部位の除去・焼却の徹底や牛肉のトレーサビリティ制度の的確な施行といった対策を講じています。

また、HACCP に沿った衛生管理の義務化に伴い、と畜場の設置者又は管理者及びと畜業者に対して衛生管理計画及び手順書の作成、衛生管理計画等に沿った衛生管理の実施及び記録の作成・保存について、助言及び指導を実施しています。

生食用食肉（牛肉、豚肉）の加工調理については、生食用食肉の規格基準が設定されていることから、県内関係業者に対し遵守の徹底を指導しています。

○ 食鳥肉の安全対策

食鳥肉の安全性確保を図るため、年間 30 万羽を超える食鳥処理業者では、指定検査機関である（公財）香川県食鳥衛生検査センターが食鳥検査を実施、30 万羽以下の認定小規模食鳥処理業者では、食鳥処理衛生管理者の確認の実施により、疾病り患食鳥肉の排除を行っています。

また、HACCP に沿った衛生管理の義務化に伴い、食鳥処理業者に対して、衛生管理計画及び手順書の作成、衛生管理計画等に沿った衛生管理の実施及び記録の作成・保存について、助言及び指導を実施しています。

○ 野生鳥獣肉の安全対策

最近、農林水産業の被害を軽減させるために捕獲された野生鳥獣（イノシシ等）を食肉に有効的に活用する取組みが行われています。しかし、これらの野生鳥獣肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場や食鳥処理場で公的な検査を受けることなく、取引きされ流通するため、食肉加工工程や喫食において、動物由来感染症や食中毒の発生など衛生上のリスクが高いと考えられます。

そこで、「香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」及び厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」により、狩猟者、食肉処理、販売業者等に対して野生鳥獣肉の衛生的取扱いや食中毒予防等について普及啓発を実施しています。

課 題

○ 食肉等の衛生確保

安全な食肉や食鳥肉の確保を図るためには、農場から食卓までの各段階において、衛

生管理が必要です。特に、食中毒起因菌等に汚染された食肉や食鳥肉による健康被害を未然に防止するため、と畜場や食鳥処理場等におけるHACCPに沿った衛生管理の徹底が重要です。

- 不適な食肉の排除と疾病対策
と畜検査や食鳥検査において、食用に不適の食肉や食鳥肉の確実な排除とBSE、口蹄疫など日本にこれまでなかった海外悪性伝染病などの疾病への対策が必要です。
また、野生鳥獣肉によるE型肝炎ウイルスなど動物由来感染症や食中毒の発生を防止する必要があります。
- 関係者の連携と情報提供
生産段階からの安全・安心な食肉や食鳥肉を生産するためには、生産者、消費者、農政水産部局、食品衛生部局等の関係者の連携を強化し、情報交換を密に行う必要があります。
また、と畜検査や食鳥検査結果についても、生産者等へ通知するなど情報提供を行い、家畜衛生や疾病予防対策に活用することが必要です。

施策及び方向性

- 食肉等の衛生確保
と畜場の設置者等及び食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）が作成する衛生管理計画及び手順書が食品衛生上の危害の発生を防止する目的において科学的に妥当であり、施設の衛生管理が衛生管理計画及び手順書に基づき適切に行われていることについて検証を行い、必要に応じて助言、指導を行います。
また、認定小規模食鳥処理業者に対しては、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行います。
- 不適な食肉の排除と疾病対策
と畜検査や食鳥検査により、食用に不適の食肉や食鳥肉を確実に排除するとともに、最新の疾病情報の収集や知識の研鑽、と畜検査や食鳥検査技術研修に加えて、海外悪性伝染病への対策（情報収集、疾病に関する知識、防疫対策、診断法にかかる研修等）の実施を図ります。
- 野生鳥獣肉の安全性の確保
野生鳥獣肉を処理する食肉処理業者が、HACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう助言や指導を行います。
また、野生鳥獣肉を取扱う狩猟者、食肉処理、販売業者等が、野生鳥獣の肉を食用として有効に活用するための知識と理解を深め、それぞれの役割を果たし、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するため、関係部局と連携しながら野生鳥獣肉の衛生的取扱いや食中毒予防について、助言、指導や情報提供に努めます。
- 関係者の連携と情報提供
生産段階からの安全・安心な食肉や食鳥肉づくりのため、生産者、消費者、農政水産部局、食品衛生部局等の連携強化を行い、情報交換や生産段階での疾病排除対策に活用できるように生産者や関係者等へと畜検査や食鳥検査結果の情報提供に努めます。

担当 生活衛生課

〔乳、乳製品の安全対策〕

現 状

平成 12 年に発生した牛乳による大規模な食中毒事件を機に、国がその対策として発出した通知(「乳処理施設の監視指導の強化について」(平成 13 年 3 月 2 日 食監発第 29 号)により、乳処理施設の衛生管理の強化徹底を図っています。

県では、乳処理施設及び乳製品製造所等の立入検査を定期的を実施するとともに、製品を収去検査し安全性の確認を行っています。

また、一般社団法人日本乳業協会においては、「飲用乳品質事故防止対策マニュアル」を作成し、自主衛生管理を強化することにより品質管理の徹底を図っています。

課 題

食中毒の発生防止対策として、乳及び乳製品の生産から消費に至る安全性を確保する必要があります

施策及び方向性

乳及び乳製品の製造業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援します。

担当 生活衛生課

〔鶏卵の安全対策〕

現 状

サルモネラ属菌による食中毒は原因食品として卵類及びその加工品が指摘され、食中毒の発生防止のための総合的な対策が急務となっています。

厚生労働省では、平成10年に「食品衛生法施行規則」及び「食品、添加物等の規格基準」の一部を改正し、新たに、鶏の卵についての表示基準、鶏の液卵についての規格基準を設ける等の措置を図っています。併せて、「卵選別包装施設の衛生管理要領」及び「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」を作成し、生産から消費に至る一貫した衛生対策を講じています。

県においては、生産から消費に至る鶏卵の衛生確保を図るため、卵選別包装施設（以下「GPセンター」という。）、液卵製造施設、販売店及び食品製造施設等において、鶏卵の適正な取扱い管理や適正な表示についての監視指導を実施しています。

また、液卵及び殻付き卵を収去検査し、鶏卵の安全性の確保を図っています。

課 題

卵類を原因とするサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒の発生防止対策として、卵類及びその加工品の生産から消費に至る安全性を確保する必要があります。

施策及び方向性

○ 監視指導の強化

GPセンター及び液卵製造施設が、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援するとともに、サルモネラ汚染実態調査結果を基に、GPセンター、液卵製造施設、販売店、加工・調理施設の監視指導を強化します。また、市場における卵類及びその加工品に対する監視体制を強化します。

○ 広報啓発

表示及び適正な取扱い管理について、鶏卵取扱業者及び飲食店営業者等を対象とした講習会を開催し、指導を強化するとともに家庭における卵の食中毒を防止するため、卵の正しい取り扱い方などに関する講習会の開催や広報活動などを実施します。

担当 生活衛生課

〔魚介類の安全対策〕

現 状

魚介類の安全対策は、「食品衛生法」に基づく魚介類競り売営業、魚介類販売業及び水産製品製造業並びに「香川県魚介類行商に関する条例」に基づく魚介類行商者並びに「香川県ふぐの処理等に関する条例」に基づくふぐ処理業者、ふぐ処理師の監視指導を実施するとともに、貝類及びふぐに係る収去検査等を実施し、安全確保を図っています。

○ 貝類の安全対策

近年、ノロウイルスが原因の食中毒事件が多発しています。ノロウイルスの代表的な食品汚染経路は患者便などに由来するノロウイルスが下水を介して海域に達し、カキ等の二枚貝に蓄積することであるため、カキに関する衛生上の指導等が必要です。

カキに起因する食中毒発生防止対策として、生食用カキの収去検査を実施するとともに、カキを取扱う関係事業者に対して、カキの浄化方法や自主的なモニタリング検査の実施、安全性確保のための作業マニュアルの作成についての助言や、生食用に適さないものは加熱用とすることなどの指導、さらには飲食店等の食品等事業者への指導やリーフレット等による消費者への啓発を行っています。

また、麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについては、水産分野からの情報提供をふまえ、貝毒検査や遊漁者への注意喚起を行い、食中毒防止を図っています。

○ ふぐの安全対策

ふぐの安全性確保対策は、食用に供する目的でふぐの処理、加工又は販売を行う業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐ毒による食中毒の発生を防止する必要があるとともに、自家調理による食中毒の発生も防止することを含め、県民への情報提供、広報啓発を行うことが必要です。このため、平成16年10月に施行した「香川県ふぐの処理等に関する条例」に基づきふぐ処理業者の監視指導を行っています。

また、平成5年に販売等が禁止されたナシフグについては、平成7年の有明海、橘湾（長崎県・熊本県）に続き、平成10年には、瀬戸内海海域（香川県・岡山県）で漁獲され、都道府県知事等有毒部位の確実な除去等の処理ができると認める者及び施設で処理されたものの筋肉部に限り解禁され、漁獲から流通、処理、そして食卓までの一連の安全性を確保していくことが必要となっています。このため、漁獲から処理業者までの流通段階については「香川県ナシフグ取扱い要綱」に基づき、処理に関しては条例に基づく監視指導を行うなど、一貫した安全確保を図っています。

○ 魚介類行商の安全対策

本県を象徴する食文化のひとつであり、「いただきさん」と呼ばれる魚介類行商者については、食品衛生法に基づく魚介類販売業との均衡等を考慮し、平成15年に「香川県魚介類行商に関する条例」を全部改正し、規定整備を行いました。この条例に基づく監視員により、魚介類行商者の遵守事項や基準について監視指導を行っています。

課 題

○ 貝類の安全対策

関係部局が連携を図りながら情報交換を密に行うとともに、自主規制等の体制構築と措置の指導徹底を図る必要があります。

○ ふぐの安全対策

条例に基づく制度、規定の周知徹底や、ふぐ処理業者、ふぐ処理師に対する監視指導体制を確立するとともに、自家調理によるふぐの毒に起因する食中毒を防止するための情報提供や普及啓発を強化する必要があります。

○ 魚介類行商の安全対策

魚介類行商における安全性の確保は、魚介類に係る衛生上のリスクを魚市場から魚介類行商を介し消費者までの流通過程を一貫して考える必要があります。このため、食品衛生法上の基準のほか、条例に規定する遵守事項の周知徹底や魚介類行商に起因する食中毒を防止するための情報提供や普及啓発を強化する必要があります。

施策及び方向性

○ 貝類の安全対策については、関係部局が連携を図りながら情報交換を密に行うとともに、検査結果等をふまえた自主規制等の体制構築と措置の指導徹底を図ります。

○ 食用に供することができる 21 種類のふぐ及びナシフグに係る安全性の確保については、条例及びナシフグの要綱に基づき、食品衛生監視員でもあるふぐ衛生監視員による専門的、かつ、計画的なふぐ処理業者への監視指導や収去検査の実施により、ふぐの毒に起因する食中毒を防止し、ふぐの安全性確保を図ります。

○ 魚介類行商者に対して条例に規定する遵守事項の周知徹底を進めるとともに、魚介類行商は固定店舗がないため、魚介類行商監視員による、より合理的、効果的な監視指導の実施を行い、魚介類行商に起因する衛生上の危害の発生の防止を図ります。

担当 生活衛生課、水産課

〔残留動物用医薬品対策〕

現 状

動物用医薬品の残留基準は、食品衛生法に規定されています。

食用に供される獣畜、食鳥、養殖魚介類を対象に、生産段階で使用される動物用医薬品や飼料添加物等の残留について、食肉衛生検査所や環境保健研究センターにおいて実態調査（モニタリング検査）を行い、残留基準値を超える食肉・食鳥肉、養殖魚介類の排除を行っています。動物用医薬品についても、平成 18 年 5 月から、新たな残留基準制度いわゆるポジティブリスト制度が導入され、約 800 種の農薬、動物用医薬品等について基準値が定められ、それ以外の動物用医薬品等については一律基準(0.01ppm)が適用されることになり、これらの基準値を超える動物用医薬品等が残留している食品は流通・販売が禁止されました。

課 題

食品衛生法に定められた動物用医薬品等の残留基準値を超えない食肉、魚介類等を流通させる必要があります。

また、検査方法や検査機器の高度化や検査対象物質の多様化に対応するため、検査技術の向上、検査精度の確保、機器の整備等が必要です。

施策及び方向性

○ 連携の強化

食品衛生法に定められた動物用医薬品等の残留基準を超える畜水産食品の流通を防止するため、生産者等に対して安全な畜水産食品の生産について、農政水産部局と食品衛生部局の連携強化や情報交換を行うほか、県内や県外産の畜水産食品の定期的なモニタリング検査を実施します。

○ 検査の充実

検査の迅速化及び検査精度の向上のため、食肉衛生検査所や環境保健研究センターのソフトとハード両面での充実を図ります。

担当 生活衛生課

〔残留農薬対策〕

現 状

残留農薬の違反事例として、中国産輸入野菜からの残留基準値を超える農薬の検出や無登録農薬の農産物への使用などがありました。

残留農薬基準は、平成18年5月から、すべての農薬等を対象とした新たな残留基準制度いわゆるポジティブリスト制度が導入され、約800農薬等について基準値が定められ、それ以外の農薬等については一律基準(0.01ppm)が適用されることになり、これらの基準値を超える農薬等が残留している食品は流通・販売が禁止されました。

- 残留農薬対策として、国においては、①実態調査（各都道府県、検疫所、厚生労働省における調査結果の集計・整理）、②農薬の一日摂取量実態調査、③加工食品残留実態調査、を基礎に、①残留農薬基準の拡充、②残留農薬の実態の把握、③情報提供の充実 を実施しています。
- 本県では、県産農産物や輸入農産物等の残留農薬検査を実施し、その結果を県のホームページで公表しています。

課 題

残留農薬基準値の新たな設定に伴う対象農産物や検査農薬数の増加に向けた検査方法の技術研修や検査機能の充実が必要です。

施策及び方向性

- 検査技術の向上
県産農産物や輸入農産物、加工食品の残留農薬検査技術の向上を図ります。
厚生労働省においては、より効率的な分析法の確立に向け、試験法の見直しを行っているところであり、県においても国の情報を得ながら、対象農産物及び検査農薬数の増加に向けた迅速、かつ、精度の高い検査方法の技術研修や検査機能の改善等を図ります。
- 検査結果に対する措置については基準を超過した食品は流通から排除するとともに、関係部局と連携し、生産者への指導を実施します。
- 国が定める残留基準の設定状況等情報は、農政水産部等関係機関に提供して行きます。
- 他県との連携を密にすることにより各種情報の入手や検査手法の効率化を図ります。

担当 生活衛生課

〔放射性物質対策〕

現 状

平成23年3月11日の東京電力（株）福島第一原子力発電所事故を受けて、厚生労働省は食品の安全性を確保する観点から、食品中の放射性物質に関する暫定規制値を設定し監視していましたが、食品の安全と安心をより一層確保するため、平成24年4月から新しい基準値が設定され、基準値を上回る放射性物質を検出する食品が流通しないように監視されています。

- 内閣府原子力災害対策本部の「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」（平成23年4月4日）に基づき、福島県及びその隣接自治体等において検査計画の策定と検査が実施され、その結果により、食品（野菜、乳、水産物、肉等）の出荷制限等が行われ、基準値を上回る食品が市場流通しないように監視されています。また、基準値を上回る食品は販売できないことから、自治体による収去検査や営業者による自主検査も行われています。
- 農産物については、土壌の放射性物質の吸収率が野菜・果実類より高い米について、平成23年8月に県内2箇所における収穫前のコシヒカリを、水産物については、平成23年11月に県産養殖ノリを、平成24年10月から12月にかけて県産ハマチ、マダイ、カンパチ、養殖ノリを検査し安全性を確認しました。その後、ハマチについては、平成28年度まで検査を継続し、養殖ノリについては現在も検査を継続し、安全性を確認しています。
- 相談窓口の設置
県民の食品の放射性物質汚染等に関する不安に対処するために、各保健所において県民からの相談に応じています。

課 題

消費者の放射性物質に対する不安に対処するために、正確な情報の発信が求められています。

施策及び方向性

- 県民からの相談等に対応するとともに、放射性物質汚染が疑われる場合には、放射性物質検査が可能な登録検査機関にて検査を行うことで、消費者の放射性物質に対する不安の解消に努めます。
- 食品中の放射性物質に関する規格基準の内容等について、関係営業者へ周知、その遵守について指導します。

担当 生活衛生課、農業生産流通課、畜産課、水産課、健康福祉総務課、保健体育課

〔輸入食品の安全対策〕

現 状

日本に輸入される食品等は、食品衛生法が適用され、輸入者にはその都度、国の機関である検疫所に輸入届出の義務が課せられています。届出を受け付けた検疫所は、食品衛生法に基づき適法な食品等であるか審査や検査を行っています。

また、県内で流通する輸入食品については、保健所の食品衛生監視員が食品販売施設等に定期的に立ち入り、食品表示法で定められている表示事項の確認や輸入食品の収去を行い、食品添加物、残留農薬や成分規格基準等の検査を実施し、その結果をインターネットで公表しています。

課 題

増大する輸入食品に対して、国との連携を密にするとともに県内に流通する輸入食品の効果的な監視や試験検査の拡充を図るとともに、より効率的で効果的な検査体制の確立が必要です。

施策及び方向性

○ 試験検査の充実

増大する輸入食品に対して、国とも連携を図りながら年間計画を立て、効果的な監視や試験検査の拡充を図り、より効率的で効果的な検査体制の整備を行います。

また、食品輸入業者等の自主検査の推進や違反事例の多い輸入食品の情報の収集に努め、普及啓発を図ります。

担当 生活衛生課

〔保健機能食品対策〕

現 状

食生活が多様化し、多種多様な食品が流通する今日、いわゆる「健康食品」の不適切な表示により、消費者の栄養摂取を混乱させたり、過剰摂取などで健康被害をもたらす事例が発生しています。

保健機能食品の表示については、食品表示法に定められており、一般小売店などで販売されているこれらの食品について、表示等の確認を行っています。

課 題

消費者が食品の知識を正しく得るための情報提供が必要であり、特に保健機能食品がどのような食品であるかの広報啓発が要請されています。

施策及び方向性

○ 広報啓発等

保健機能食品がどのような食品であるかや保健機能食品が健康増進につながるような活用方法について、消費者への広報啓発を推進します。また、保健機能食品の適正な表示について、継続して監視を行い、必要に応じて収去検査を実施します。

担当 健康福祉総務課、生活衛生課

〔いわゆる「健康食品」の安全対策〕

現 状

健康によいと称して、健康食品、サプリメント、栄養補助食品などの名称で販売されている食品があります。形状も通常の食品形態のものから、タブレットや粉末、ドリンクなど様々です。これらのいわゆる「健康食品」に医薬品にしか使えない成分が含有されていたり、食品と称していても医薬品的な効能効果を標ぼうすることは、無承認無許可医薬品（医薬品であるにもかかわらず必要な承認・許可を受けていないもの）として医薬品医療機器等法で禁止されています。また、健康の保持増進の効果等が実証されていないにもかかわらず、効果が期待されるような虚偽誇大広告は健康増進法により規制されます。近年、インターネットの販売サイトで購入したダイエットや強壮効果を標ぼうした食品から医薬品成分を検出する事例が多くみられています。

県では、いわゆる「健康食品」による健康被害等が起きないように、医薬品成分含有の有無を検査するとともに、表示広告の監視指導や健康食品取扱業者、広告業者等からの相談に応じています。

課 題

- 実態の把握等
健康食品の輸入については、許可・届出が不要であることから、監視指導の対象とすべき業者の把握が困難です。また、医薬品成分が無数に存在することから、すべてを検査することは困難な状況にあります。
- 関係部局の連携
医薬品医療機器等法以外にも食品衛生法、健康増進法、食品表示法、景品表示法等の規制を受けるため、各部署の連携が必要です。
- 普及啓発
インターネットを利用するなどし個人輸入された健康食品による健康被害の発生事例が多数報告されていることから、安易な個人輸入に対する注意喚起が必要です。また、消費者が、健康食品全般について正しい知識を持つよう普及啓発を行うことが求められています。

施策及び方向性

- 実態の把握等
健康食品の輸入・製造・販売業者の把握に努め、監視指導や講習会等により関係法令の周知徹底を図るとともに、県内で流通している健康食品を買い上げて、環境保健研究センターで医薬品成分の有無の検査を実施します。また、広告物の監視を行い健康被害の発生を未然に防止します。
消費生活センターのホームページにおいては、消費者からの健康食品に関する被害相談、苦情等の事例について掲載し、注意喚起します。
- 関係部局の連携
健康被害が疑われる場合には関係部局との連携を図り迅速な調査を行うとともに、医師会や薬剤師会とも連携して、情報の収集と提供を行います。また、広告監視についても関係部局と連携し、効率的な監視指導を行います。

○ 普及啓発

消費者自らの正しい判断に基づく食品の選択が行えるよう、リーフレット、ホームページへの掲載などにより、消費者に対し、健康食品についての正しい知識の普及啓発を図ります。

担当 薬務課、健康福祉総務課、くらし安全安心課、生活衛生課

〔遺伝子組換え食品やアレルギー物質を含有する食品の監視指導〕

現 状

遺伝子組換え食品は、近年、国際的にも利用が広がってきており、今後さらに新しい食品の開発が進むことも考えられるので、平成 13 年 4 月から食品衛生法で安全性審査を義務化し、未審査の遺伝子組換え食品は、輸入、販売が禁止されています。

食品安全委員会において、安全性の評価（食品健康影響評価）がなされた結果、安全性に問題がないと判断された遺伝子組換え食品は、安全性審査を経た旨が公表されています。

一方、アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を防ぐため、食品表示法で、卵、乳、小麦など 8 品目の「特定原材料」には表示が義務付けられ、また、あわび、いか、いくらなど 20 品目の「特定原材料に準ずるもの」についても、これらを原材料として含む旨を可能な限り表示するよう推奨されています。

県では、製造、加工、流通、販売段階の監視により適正な表示がなされるよう指導を徹底し、また、製品について検査を実施しています。

課 題

遺伝子組換え食品であることの確認は、正確な表示が重要であり、分別生産流通管理証明書を添付して流通することが必要です。

アレルゲンを含有する食品を調理や加工する場合には、食品等事業者は、的確な原材料の把握と製品の正確な表示が重要です。

施策及び方向性

- 実態の把握等
遺伝子組換え食品やアレルゲンを含有する食品の流通の実態を把握し、適正な表示等について、食品等事業者の監視指導を行います。
- 関係部局の連携
食品表示法の担当部局等が連携し、表示の適正化を図ります。
- 普及啓発
パネル展示、リーフレットの作成、県政ラジオ番組等を通じ、消費者に対し、正しい知識の普及啓発を図ります。

担当 暮らし安全安心課、生活衛生課

〔食品ロスの削減と食品リサイクル法の促進、食品容器包装等の減量化とリサイクル〕

現 状

わが国では、まだ食べることのできる食品が生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、年間約570万トン（令和元年度）もの食品ロスが発生しています。

食品ロスについては、持続可能な開発目標（SDGs）で言及された国際的な課題となっており、わが国においても、令和元年10月に食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）が施行され、行政、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進することとされています。本県においても、年間約3.7万トン、毎日100トンを超える食品ロスが発生していると考えられることから、令和3年3月に策定した香川県食品ロス削減推進計画に基づき、家庭や食品関連事業者から発生している食品ロスの削減を総合的かつ計画的に推進することとしています。

食品廃棄物については、食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）で消費者、食品関連事業者、国などが一体となって食品廃棄物の発生抑制と減量化を図るとともに再生利用を推進することとなっています。また、食品廃棄物の削減については、全国の自治体間連携や企業等における取組みも進展しているところです。

容器包装については、容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（容器包装リサイクル法）に基づき、容器包装廃棄物の減量化と再商品化（リサイクル）が求められています。特に、プラスチック使用製品については、プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律（プラスチック資源循環促進法）に基づき、製品の設計から廃棄物の処理までに関わるあらゆる主体によるプラスチック資源循環の取組みが求められています。

課 題

- 食品ロスは家庭と事業者の双方から発生しているため、事業者、消費者、県、市町、関係団体等の多様な主体が連携・協働して食品ロスの削減に取り組む必要があります。
- 食品残渣等は再生利用率が低く、また、肥料や飼料として再生利用するためには、食品廃棄物を他の廃棄物と区分し異物混入を防ぐことが必要です。
- 容器包装廃棄物の減量化や市町のルールに従った分別排出を促進するとともに、適正にリサイクルが図られるよう、容器包装リサイクル法の円滑な運用に努める必要があります。特に、プラスチック使用製品については、プラスチック資源循環促進法に基づき、環境配慮設計や使用の合理化、市町による分別収集・再商品化などを促進する必要があります。
- 消費者は、環境に配慮した商品を選択するなど、環境にやさしい消費者となることが求められています。

施策及び方向性

- 家庭における食品ロスを削減する生活習慣「スマート・フードライフ」の県民への定着を図るため、食育等に関する取組みと連携しながら、出前講座などでの普及啓発を実施するほか、SNSを活用した情報発信に取り組めます。

- プラスチックごみや食品ロスの削減に取り組む事業者を「かがわプラスチック・スマートショップ」や「かがわ食品ロス削減協力店」に認定し、登録店舗数の増加を図るとともに、各登録店舗の取組内容を広く紹介し、県民や事業者の機運醸成に取り組めます。
- 食品廃棄物の削減を効率的に進めている取組事例の情報収集を行い、ホームページ等を活用して、食品リサイクルに係る情報の発信に努めます。
- 容器包装廃棄物の減量化や分別排出に関する普及啓発に努めるとともに、適正にリサイクルが図られるよう、市町への指導・助言に努めます。
- 消費者がライフスタイルの転換を図り、環境にやさしい消費者となれるよう、各種の普及啓発に努めます。
- 循環型社会を形成するための廃棄物処理システムの在り方などについて、国等に対して提言を行っていきます。また、国の施策の動向や他県の先進的な施策について情報収集し、県内各市町へ提供するなど、市町の取組みを支援します。

担当 循環型社会推進課、農業生産流通課、くらし安全安心課、健康福祉総務課

〔食中毒等の予防〕

現 状

食品に対するニーズの多様化を反映して、食品製造や加工技術の進歩、流通の広域化、輸入食品の増加等食品を取り巻く環境は著しく変化してきています。これに伴い食中毒発生状況も変化し、これまでの変遷を見ると、事件数と患者数については減少傾向にあるものの、食中毒が大規模化していることが伺えます。平成8年の腸管出血性大腸菌O157による大規模事件の発生や、平成12年の大手乳業メーカーによる黄色ぶどう球菌による13,000名余の患者の発生などがありました。

また、患者及び食品から分離される菌株のパルスフィールド・ゲル電気泳動（P F G E）法による遺伝子解析により、広域散発食中毒についても解明に努めています。

○ 食品営業施設や集団給食施設等の監視指導の実施

食中毒の発生頻度の高い仕出し、弁当店や旅館を重点対象施設として「夏期食品等一斉取締り」や「年末食品等一斉取締り」等で計画的に監視指導を実施しています。

また、大規模な食中毒事件になりやすい学校、保育施設及び老人福祉施設等の集団給食施設に対しては、一斉点検事業を実施しています。

さらに、1回300食以上又は1日750食以上を調理する施設に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく監視指導を徹底するとともに、同マニュアルの普及啓発を図ることを目的として、各保健所で講習会を開催し、食品営業者の自主的な衛生管理の徹底を図っています。

○ 流通する食品や製造所での収去検査の実施

細菌性食中毒防止のため、細菌の増殖しやすい夏期を中心に流通している食品の収去検査を実施し、基準に適合しない食品については、直ちにその食品を排除し、回収を命令するなど食品の安全性確保を図ります。

○ 食品等事業者、従事者及び集団給食施設の調理員等に対する食中毒予防の衛生講習会の実施

○ 食品衛生月間における各市町広報紙等への食中毒予防の啓発記事の掲載依頼

○ 食品衛生協会に対する自主活動の推進強化についての指導

○ 食中毒の発生時には、原因を究明し、被害の拡大を防止するために、原因施設に対して保健所長が営業停止等の行政措置を行っています。

○ 集団急性中毒発生対応連絡会

毒物混入による健康危害に係る事件など県民に重大な健康危機が発生した場合、できる限りその拡大を防止するとともに、迅速、かつ、的確な対応を図るため、関係部局が横断的、かつ、総合的に取り組む必要があります。そのため、平成10年9月に「集団急性中毒発生対応連絡会」を設置し連携強化に努めています。

○ 食中毒警報の発令

食中毒が発生しやすい気象条件等が揃っている場合には、食中毒警報を発令し、県民や食品等事業者に食品衛生に関する注意を喚起することによって、食中毒の発生を未然に防止するとともに、食品衛生知識の普及啓発を図っています。

○ 主要な食中毒防止対策

・ ノロウイルス食中毒防止対策

1度に多数の患者が発生する食中毒であり、食中毒発生件数に対して患者数が多くなることから、その発生防止対策は重要課題となっています。社会福祉施設や大規模飲食店に対する監視指導を強化するとともに、感染症対策部局と連携して、関係者や一般消費者に対するノロウイルスに関する知識の普及と啓発を強化していきます。

・ サルモネラ食中毒防止対策

卵類に起因したサルモネラ属菌による食中毒の防止対策を図るため、GPセンター及び液卵製造施設のサルモネラ汚染状況実態調査を実施し、衛生指導を行っています。また、卵の表示、加工基準等についてチラシを作成し、関係者への周知や一般消費者に対する啓発を実施しています。

・ 腸管出血性大腸菌汚染実態調査

一斉取締りに合わせ、食品製造施設における製品等の汚染状況を調査し、その結果をもとに施設を指導し、食中毒防止を図っています。

・ 生食用食肉取扱い施設への監視指導

生食用食肉の規格基準が設定されていることから、飲食店、食肉販売業等関係業者に対し、遵守の徹底を指導しています。

・ カンピロバクター等汚染状況実態調査

全国的に発生が増加しているカンピロバクターの汚染状況を調査することにより、鶏肉等の取扱いについての注意を喚起しています。

○ ふぐ毒による食中毒対策

ふぐ処理業者やふぐ処理師に対して、「香川県ふぐの処理等に関する条例」に基づく監視指導を行っています。

また、自家調理による家庭内食中毒を防止するため、リーフレットやポスターを通じてふぐの毒性についての情報提供を図るとともに、自家調理の危険性について、周知、啓発を行っています。

ナシフグについては、条例に基づき特別ふぐ処理業者の監視指導を行うほか、漁獲から処理業者までの流通段階について、「香川県ナシフグ取扱い要綱」に基づく指導を行っています。

また、ナシフグ流通時期に収去検査を実施するとともに、特別ふぐ処理業者においても定期的にナシフグの毒性検査を実施し、処理が適正に行われているかどうかを検証しています。

○ 貝毒による食中毒対策

県下で採れる二枚貝（あさり、かき等）について、麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについては、水産分野からの情報提供をふまえ、必要に応じて、貝毒検査の実施や遊漁者への注意喚起等を行い、食中毒防止を図っています。

○ 有害化学物質による食中毒対策

有害化学物質による食中毒については、農薬取締り月間中の講習会等を利用したり機会あるごとに有害化学物質取扱者に対し普及啓発を図っています。

課 題

- 普及啓発
消費者への正しい食品衛生知識やふぐの自家調理防止の普及啓発の徹底が求められています。
- 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
食品の製造、調理、加工施設等においてH A C C Pに沿った衛生管理の徹底が求められています。
- 食品衛生監視員の研鑽等
食中毒発生時の疫学的解析や評価の迅速化や食品中の食中毒起因菌の動向の把握など日頃からの研鑽が求められています。

施策及び方向性

- 普及啓発
家庭における食中毒予防等について県のホームページに掲載し、普及啓発を図ります。
また、食中毒が発生しやすい気象条件等が揃っている場合には、「食中毒警報」を発令するなどし、食品営業者や県民へ注意喚起を図ります。
さらに、ふぐの自家調理による食中毒を防止するため、正しい食品衛生の知識の普及啓発を推進します。
- H A C C Pに沿った衛生管理実施の支援
大規模調理施設や製造施設等に対し、H A C C Pに沿った衛生管理が適切に実施できるよう支援します。
- 監視員の研鑽等
食中毒発生時の疫学的な解析や評価の迅速化を図るため、全国食品監視員協議会等各種講習会や研修会に積極的に参加するなど食品衛生監視員の資質の向上を図ります。
また、食品中の原因菌の食品汚染状況を把握し、周知することで食中毒事故防止を図ります。

担当 生活衛生課、水産課

〔食品表示 110 番などによる調査〕

現 状

過去に起きた食品の虚偽表示等の事件により、食品表示に対する消費者の関心が高まるとともに、表示に対する信頼が大きく揺らぎました。

県では、一般消費者からの表示に関する情報・相談を受け付ける窓口として「食品表示 110 番」を開設し、不適切な表示については調査を行い、改善の必要がある場合は指導等を実施しています。

課 題

消費者や事業者等から食品表示 110 番などに寄せられる食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報については、実際の表示や表示の裏づけを確認することが難しい事例があり、対応が困難な場合があります。

施策及び方向性

○ 指導・検査体制の強化

食品衛生法、J A S 法、健康増進法の表示部分を一元化した食品表示法が平成 27 年 4 月に施行されたことから、食品表示法を担当する部署にて連携を図ります。さらに、庁内の関係部局の連携・強化のため、香川県食品安全連絡会議食品表示部会を設置し、随時情報交換等の協議を行います。

○ 迅速、効率的な調査

引き続き、食品表示 110 番などによる情報収集を実施し、迅速、効率的な調査を行います。

担当 暮らし安全安心課、生活衛生課

第3節 食品表示の適正化

2 食品表示法、米トレーサビリティ法、 景品表示法、 医薬品医療機器等法等に基づく監視指導

〔食品表示に係る指導及び監視体制の強化〕

現 状

○ 食品表示法に基づく表示

食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示部分を一元化した食品表示法が平成27年4月に施行され、食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）で定められた表示内容について、立入検査等を行っています。

監視等の役割分担については、それぞれの部署の専門性を活かす観点から、食品表示法施行前のJAS法、食品衛生法及び健康増進法に基づく執行体制を維持しています。

・衛生事項に関する表示（食品衛生法由来の表示事項）

保健所に配置された食品衛生監視員が食品安全の確保の観点から食品製造施設等に立入検査等を行っています。

・品質事項に関する表示（JAS法由来の表示事項）

品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する観点から、食品販売施設等に立入検査等を行っています。

・保健事項に関する表示（健康増進法由来の表示事項）

栄養成分表示は、定められた基準に従って行う必要があります。また、保健機能食品のうち、特定保健用食品については許可を受けた表示、機能性表示食品については届出た表示、栄養機能食品については定められた表示をすることとなっています。

立入検査等の結果、食品表示基準等に違反した食品関連事業者に対しては、基準に適合するよう指導を行っています。

○ 米トレーサビリティ法に基づく表示

米トレーサビリティ法に基づき、平成22年10月から「米穀等の取引記録の作成・保存」、平成23年7月から「産地情報の伝達」が義務付けられています。

このため、県では食品表示制度についての指導・検査体制を強化し、店舗等の立ち入り調査等を実施するなど消費者の信頼確保に取り組んでいます。

○ 景品表示法に基づく表示

他のものより著しく優良である又は他より著しく有利な取引であるかのような、消費者に誤認を与える不当な表示は、景品表示法で禁止されています。

こうした不当な表示についても、消費者などからの情報収集に努めるほか、店舗等の立ち入り調査等で問題ある表示については、是正改善を図っています。

○ 医薬品医療機器等法に基づく表示

容器、包装、添付文書並びにパンフレット、刊行物等の広告宣伝物に医薬品的な効果効果を標ぼうすることは、無承認無許可医薬品として、医薬品医療機器等法で禁止されています。

店舗等の立ち入り調査や、広告宣伝物やインターネット広告について監視を行い、医薬品医療機器等法に抵触する事例があれば広告主に対し改善指導するほか、関係する自治体へ通報しています。また、健康食品取扱業者、広告代理店、放送会社等からの表示、広告に関する相談に応じています。

○ 健康増進法に基づく表示

健康の保持増進効果についての虚偽誇大広告は禁じられています。このような表示に

ついて、店舗等への調査や情報収集を行い、問題のある表示に関しては指導を行ったり、相談に応じています。

課 題

- 立入検査等
食品表示法については、複数の部署が担当しているため、立入調査する店舗が重複することがあり、効率的かつ効果的な監視指導が求められています。
- 普及啓発等
食品表示基準については、新基準移行後においても不断の見直しの検討が進められていることに鑑み、食品関連事業者等に対する継続的な周知啓発を行うことが必要です。
景品表示法について、製造事業者等の認識が不十分なため、その普及啓発を図る必要があります。
大型の量販店や小規模の専門店等、市場関係者、卸売事業者に対する表示制度の周知を図る必要があります。
健康食品については、虚偽誇大な広告によって必要な診療機会を逸する等、健康に重大な支障を起す可能性があることから、適切な表示広告について周知、指導を図る必要があります。
- 関係部局の連携
関連法律を主管する課が日常から収集した情報を交換し、連携、協力し効果的な監視の実効を上げるよう緊密な連携を確保する必要があります。

施策及び方向性

- 監視指導
適正な表示の食品を流通させるため、効果的で効率的な監視指導を推進します。
製造・流通・小売業者への定期的な巡回調査を実施するとともに、適正な食品表示を指導するなど食品表示に係る監視指導体制の強化を図ります。
産地偽装等の疑いのある食品がある場合、DNA鑑定等科学的な分析や調査を行います。
生産者、製造業者、流通業者、消費者、学識経験者等で構成する「食品表示指導推進委員会」を設置し、本県の食品表示の指導に関する検討や情報交換を行います。
悪質な違反が判明した場合は、その概要を公表するなど一般消費者の利益の保護に努めます。
- 関係部局の連携
必要に応じて、合同調査等を実施します。
違反発見した場合には、関係法令を所管する部署や外部関係機関との連携を図り、速やかに対応します。
- 普及啓発等
製造、流通、小売業者に対し適切な表示の啓発に努めるとともに、関係部局、外部関係機関との連携を図り、情報の共有を図ります。
消費者への正しい情報の提供を行い、消費者自らの正しい判断に基づく食品の選択が行えるよう食品表示についての知識の普及啓発に努めます。

担当 暮らし安全安心課、農業生産流通課、生活衛生課、
薬務課、健康福祉総務課

第4節 県民への正しく わかりやすい 情報の提供

1 情報提供、広報活動の充実

〔食の安全・安心に関する情報提供〕

現 状

食の安全・安心に関する情報は、食品を選択する判断材料となり健全な生活の上で必要で重要なことです。県は、あらゆる機会に正確な情報を提供するように努めています。

- 食品に関する情報提供
「香川県ホームページ」やメールマガジンを活用し、県の施策や制度の概要、各種の情報等の提供を行っています。
- 食中毒が発生した場合の情報提供
「香川県食中毒対策要綱」に基づき情報提供を行っています。
- と畜検査結果等の情報提供
食肉は、家畜の生体、解体のそれぞれの段階で検査し、合格した食肉のみが流通しています。
食肉衛生検査所では、と畜検査の結果などをホームページやリーフレットを活用して情報提供するとともに、家畜の生産者には、家畜の育成段階における疾病の予防と排除のために、そのデータをフィードバックしています。
- 食品の放射性物質汚染等に関する情報提供
東京電力（株）福島第一原子力発電所事故を受けて、放射性物質に関する情報をホームページに掲載しています。
- 相談事例等の情報提供
消費生活センターにおいては、健康被害の未然防止のために健康食品に関する被害相談、苦情等の事例をホームページにより情報提供しています。

課 題

食の安全・安心の確保については、農林水産物の生産から食品の販売に至る供給行程において、いろいろな要素が関連することから、県民には、わかりにくいものとなっています。また、食品の表示については、平成27年4月に食品表示法が施行されたため、新たな情報提供が必要となっています。

施策及び方向性

- 情報の提供
食の安全・安心に関する情報や本指針等を香川県ホームページに掲載していますが、よりわかりやすく、正確に提供するように努めます。
また、県政出前講座の活用などにより各地で行われる勉強会に積極的に参加するなど様々な方法で県民の必要とする情報提供を的確に行います。
保健所においては、食品等に関する相談に応じていますが、相談業務の充実を図ります。

担当 暮らし安全安心課、生活衛生課

〔製造、加工、調理業者への普及啓発〕

現 状

食品の安全性確保を図るためには、製造業者等自らが推進する衛生管理の強化が必要であることから、次の事項を推進しています。

- 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進
食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう支援を行っています。
- 食品衛生責任者による自主衛生管理の推進
事業者は、従事者の中から食品衛生に関する責任者(以下、「食品衛生責任者」という。)を定め、衛生管理の向上に努めています。
- 食品衛生協会と連携した事業
食品衛生思想の普及啓発に関する事業として、「食品衛生月間」において食品衛生思想の普及啓発を行っています。また、食品衛生の自主活動に関する事業として、「食品衛生の日」(毎月18日)の自主点検制度の推進、食品衛生指導員による営業施設の巡回指導、食品衛生責任者講習会等の衛生教育、食品衛生に関する広報活動(「食協だより香川」の発行)を行っています。
- 食品の自主検査の推進
食品等事業者の自主管理の徹底を図るため、食品等事業者自らが行う自主検査を推進しています。
- 食品衛生指導員の育成
食品衛生指導員の育成研修会への講師派遣を行っています。

課 題

HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう人材の育成、食品衛生思想の普及啓発事業の継続実施、自主衛生管理を推進するための食品衛生指導員の育成が必要です。

施策及び方向性

- HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう指導・助言ができる食品衛生監視員の育成を行います。
- 営業施設における自主衛生管理を推進する人材を育成するための研修会等を充実、強化します。
- 食品衛生思想の普及啓発事業を継続して行います。
- 食品衛生指導員の育成研修会への講師派遣を継続して行います。

担当 生活衛生課

〔食の安全・安心に関する消費者教育〕

現 状

- 食品衛生に関する啓発
食品衛生協会と連携し、消費者団体への講習会、街頭での啓発を行っています。
- 食の安全・安心についての啓発
食品の安全性についての関心が高まる一方で、メディアや広告からの情報が氾濫しています。消費者が正確な情報を選択し自分の食生活に生かすことができるよう、様々な機会を捉えて啓発を行っています。

課 題

食の安全・安心についての関心は高いものの、講座や研修会、パンフレットによる啓発に関心を示すのは、県民の一部に止まっています。

また、講座等で学んだ知識を地域に還元することが期待されていますが、地域レベルでのネットワークの広がりには難しい課題となっています。

施策及び方向性

- 食の安全・安心について県民の理解が深まるよう、市町や各種団体が主催する研修会への講師派遣など幅広い機会を捉えて、県民への啓発や、地域におけるリーダー育成に努めます。

担当 暮らし安全安心課、生活衛生課

〔学校教育における食の安全に関する教育〕

現 状

現在、学校では、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎を培うという観点から、児童生徒の発達の段階に応じて食の安全に関する教育を実施しています。

この教育では、心身の健康を高める生活や、健康を守る制度、仕組みなどを内容とした学習をしており、健全な食生活が果たす役割や、栄養バランスのよい食事、食品の安全と衛生に留意した管理などについて、保健体育、家庭科、特別活動、学校給食等を通して指導しています。

- 保健体育等における指導
 - ・ 手洗い等による体の清潔やハンカチや衣服などの清潔を保つこと、身のまわりの生活環境を整えることができるよう指導をしています。
 - ・ 食中毒や感染症等について正しく理解し、その予防において、手洗いをすることや、毎日を健康に過ごすために、運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活ができるよう指導しています。
 - ・ 食品の安全性の確保が食品衛生法等に基づいて行われており、食品による健康被害の防止のために、行政機関や製造者等から公開されている情報を適切に活用するよう指導しています。
- 家庭科等における指導
 - ・ 食生活の安全・衛生については、食品の選択・安全と衛生に留意した衛生的な調理をはじめ、食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理など、調理実習を中心に指導しています。
 - ・ 健康な食生活については、心身の成長や健康の保持増進のため、必要な栄養素を満たす食事のとり方について、献立作成等を通して指導しています。
- 学校給食等における指導
 - ・ 清潔な服装、給食時の身支度、手洗いの指導や健康観察を行ったり、食事環境を整えるよう指導したりして、衛生的な食習慣の形成に努めています。
 - ・ 食中毒の起こりやすい時期には、食品の安全性について指導を強化し、自ら食事による健康被害を防止できるよう注意を促しています。
 - ・ 配膳時や喫食時等に衛生について指導しています。

課 題

教育活動における食品の正しい選択や衛生的な取り扱い等、安全・衛生指導は、健康教育の観点から重要かつ必要であるため、継続して行う必要があるとともに、教師や学校関係者など指導者の食品衛生に対する意識を高めるよう働きかける必要があります。

施策及び方向性

- 教職員を対象とした研修会の開催と文書による指導を実施します。
- 小・中学校、高等学校の学習指導要領（家庭科等）には、安全と衛生に留意し、食品や調理用具等を適切に管理すること、健康によい食習慣の工夫について記載されており、児童生徒への指導の充実が図られるよう、努めていきます。

担当 保健体育課、義務教育課、高校教育課

〔食育の推進〕

現 状

本格的な少子高齢社会を迎え、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が重要な課題となる中、世帯構造の変化や食に関する価値観や暮らしの在り方の多様化など、食生活を取り巻く社会環境は大きく変化しています。こうした状況の中で、朝食の欠食に代表される食習慣の乱れや野菜の摂取不足、脂質の過剰摂取等の栄養の偏りに起因する生活習慣病の増加や孤食など様々な問題があり、心身の健康への影響が大きく懸念されています。

また、産業構造の変化や人口の都市部への集中、食の外部化の進展等により、本県においても食料の生産や加工等の場面に触れる機会等が減少し、生産者と消費者の距離が拡大した結果、食の大切さに対する意識が薄れる一方、食品の安全性に関わる事案の発生等により県民の食の安全・安心に対する関心が高まっています。

このため、食育基本法（平成17年法律第63号）に基づき「かがわ食育アクションプラン（香川県食育推進計画）」を策定し、市町や関係団体との連携のもと、総合的、計画的に食育を推進しています。

課 題

生活習慣の乱れからくる糖尿病等の生活習慣病有病者の増加、若い世代の朝食の欠食、野菜の摂取不足など、食をめぐる諸課題への対応がなお必要であることに加え、環境と調和のとれた食料生産と消費などの課題への対応や、食に関わる意識や行動の変化への対応も求められています。

施策及び方向性

基本目標「生涯にわたって心身ともに健やかな県民生活の実現」に向けて、3つの基本方針を設定し、食育を推進します。

○ 生涯を通じた心身の健康を支える食育

生涯にわたって健全な心身と豊かな人間性を育むために、望ましい生活習慣を身に付けるとともに、食に関する正しい知識と食を選択する力を習得し、健康管理と健康に配慮した食生活を自ら行うことができるように、家庭や地域、学校、関係団体等と連携して、子どもの発育・発達段階に応じた食育など、子どもから成人、高齢者に至るまで、生涯にわたるライフステージに応じた切れ目のない食育を推進します。

○ 持続可能なかがわの食を支える食育

都市と農山漁村の共生・対流や生産者と消費者との間の交流を促進することにより、それらの信頼関係を構築し、県民の食に関する理解と関心の増進に努めるとともに、食品ロス削減に取り組むことにより、環境と調和のとれた持続可能なかがわの食を支える食育の推進に努めます。

また、地域において、食育ボランティアや関係団体と連携し、郷土食の保存活動や地産地消の取組み等を通して、かがわの食文化の継承や食の理解の促進を図り、食文化を生かした地域づくりを推進します。

○ かがわの食を育む環境づくり

家庭、地域、学校・保育所等、関係団体や生産者、企業等が、それぞれの役割分担のもと、相互に緊密な連携協力を図りながら、県内全域で食育活動が展開されるよう推進体制の充実を図ります。

また、食に関わる意識や行動の変化に対応しながら、関係団体等と連携・協働し、様々な機会を活用した食育の普及啓発や、食品の安全性、栄養、その他の食生活に関する情報の提供等に努め、食育をより効果的に推進するとともに、望ましい食習慣の定着を目指した県民運動の推進を図ります。

担当 健康福祉総務課、薬務課、生活衛生課、子ども政策課、子ども家庭課、循環型社会推進課、農政課、農業経営課、農業生産流通課、畜産課、農村整備課、水産課、保健体育課、生涯学習・文化財課

第5節 県民との意見
交換の促進と
施策への反映

1 ホームページ、パブリック・コメント等
の活用

〔ホームページ、パブリック・コメント等の活用〕

現 状

県ホームページに食の安全安心に関する各種情報を掲載するとともに、県民の皆様からの意見を募集しています。

また、県では、県民の皆様にご参加いただき、ともに県政をつくっていくために、パブリック・コメント制度*等を導入しています。

*パブリック・コメント制度：県政運営の基本的な指針の案や条例案の骨子を公表し、これらに対する県民の意見や情報を募集し、提出された意見等を考慮して最終的な意思決定に生かすとともに、意見等に対する考え方や修正点を公表するものです。

課 題

食の安全安心に関する情報を香川県ホームページに掲載し、県民の御意見をお伺いしていますが、要望や提案などができる機会の拡充が必要と考えます。

施策及び方向性

食の安全・安心に関する施策づくりの過程では、県民の多様な意見等を伺う機会を確保することが大切です。ホームページに掲載するだけでなく、パブリック・コメント制度、県政モニター、消費生活審議会、出前講座等様々な方法を活用し、県民各層の幅広い意見を伺うよう努めてまいります。

担当 広聴広報課、生活衛生課

〔香川県消費生活審議会の開催〕

現 状

県民の消費生活に関する事項については、香川県消費生活条例で知事の附属機関として設置された香川県消費生活審議会において、消費者、事業者、学識経験者を委員に委嘱し、消費者施策の計画的な推進、その他重要な事項について調査審議を行っています。

課 題

近年、商品やサービスの多様化と相まって消費者取引は複雑化する中、消費生活相談はおおむね 5,000 件台で推移しており、相談 1 件あたりの契約金額は依然高額です。また、高齢者を狙った悪質・巧妙な特殊詐欺の被害額も依然として高い水準にあります。

また、消費者が商品の購入若しくは使用又はサービスの利用に際しその選択等を誤ることがないように、食の安全・安心の確保を図るための食品表示や消費者取引の適正化に関する事項などの審議を行う必要があります。

施策及び方向性

- 食品表示や消費者取引の適正化など重要な事項について、今後の消費者行政の進め方など消費者施策の一層の推進を図るための審議を行っていきます。
- 審議会での審議内容を県のホームページに掲載するなど、広く情報提供に努めます。

担当 暮らし安全安心課

〔消費者団体活動等の推進〕

現 状

県では、消費者団体の活動を推進するため、香川県消費者団体連絡協議会等を通じて、情報提供等を行っています。

課 題

食の安全・安心の確保などについて、情報提供が十分でない現状にあります。
また、消費者団体からの意見では、食の安全・安心の確保が大きな関心事になっているものの、その活動は一部の消費者団体に止まっているので、広く活性化する必要があります。

施策及び方向性

- 消費者団体における活動の推進
広い意味での食の安全・安心の確保を定着させるためには、消費者団体の関心を高め、団体としての取組みが期待されます。団体を対象とした出前講座の開催や情報提供の充実に努めます。

担当 暮らし安全安心課

〔香川県食の安全推進懇談会の設置〕

現 状

平成15年度に学識経験者、消費者、農林水産物の生産、食品の流通、食品の調理加工の5分野15名の委員による「香川県食の安全推進懇談会」を設置し、本県の食の安全・安心を確保するための総合的な施策について協議を行っています。

課 題

関係者が互いに、施策や取組みに関する情報や意見を交換するリスクコミュニケーションを一層進める必要があります。

施策及び方向性

○ リスクコミュニケーションの推進

懇談会で、基本指針やその実施計画である「食品衛生監視指導計画」、「農林水産物の安全・安心確保計画」及び「消費者の安全安心推進計画」に基づき実施する施策の評価や食品関連事業者の取組みなどの情報や意見の交換を進め、施策やその取組みのより適切な実施や見直しに取組みます。

担当 生活衛生課、農政課、くらし安全安心課

〔危機管理体制の整備と対応〕

現 状

食に関連した県民の生命や健康の安全を脅かす事故の発生時には、科学的な根拠に基づく健康被害の拡大防止をはじめ、原因究明、再発防止の対策が、円滑、かつ、効果的に実施できることが必要ですので、「集団急性中毒発生対応連絡会」を開催し、庁内関係部局間の情報の共有化や連絡調整を行い、有害物質による集団急性中毒に対応するほか、危機管理に関する情報の収集を行っています。

また、様々な食品が広域に流通していることなどから、食品を原因とする健康危機に際して、国、他の都道府県、市町との迅速な情報交換や連携ができるよう体制整備に努めています。

課 題

発生時には、被害者の救助や拡大防止等の各種対応が必要なことから、その体制が必要です。

また、迅速な情報の収集に努め、その分析や検討結果を速やかに情報提供できる体制整備が必要です。

健康危機管理に関し、日頃から国、都道府県、市町等の関係機関との意見や情報の交換を促進することが必要です。

国等が開催する健康危機管理に関する会議に参加し、最新の情報を入手する必要があります。

台風、地震などの自然災害の発生のおそれのある時期や発生時に備え、食の安全確保をはかる体制を整備する必要があります。

施策及び方向性

- 発生時の緊急対応の整備
被害者の健康保護の立場に立って、救助や拡大防止等の各種対応をする体制を整備します。
- 情報の提供
事故発生時には、被害の拡大防止のため、迅速で正確な情報提供に努めます。
- 庁内の関係部局との連携強化
事故発生時には、庁内の関係部局で構成している「集団急性中毒発生対応連絡会」を速やかに開催できる体制を整備します。
- 発生の原因究明
健康被害の拡大防止や再発防止に必要な原因究明は、重要であることから、各種情報を整理し、専門家によるリスク評価が実施できる体制を検討します。
- 情報の収集
厚生労働省、農林水産省等の情報発信に留意し、速やかな対応に努めます。

- 国、市町や他の都道府県との連携の推進
健康危機管理に関し、日頃から国、他の都道府県、市町をはじめ中国四国農政局、同香川県拠点や中国四国厚生局等の関係機関との意見や情報交換を促進します。
- 食品安全連絡会議等の充実
食品安全連絡会議や同幹事会を必要に応じ開催し、施策について、共通認識を持ち、健康の保護の視点で各種事業を実施します。
- 各種会議への派遣
国等が開催する各種会議に参加し、最新の情報を入手します。
- 自然災害などの準備と対応
県民生活に重大な影響を及ぼすおそれのある自然災害などの予防、応急対策及び復旧を定めた「香川県地域防災計画」に基づき、平素から食の安全性確保について研究を行い、発生のおそれや発生時における推進体制を整えます。

担当 生活衛生課

第7節 関係機関の連携強化

1 食品等事業者との連携

〔食品等事業者との意見交換〕

現 状

生産者団体や事業者団体と食の安全・安心の確保に向けた仕組みづくりや取組みについて検討を行っています。

課 題

生産者や事業者が食の安全・安心の確保に自主的に取組むためには、その仕組みや対策について十分理解することが必要です。また、県内だけでなく、国の内外で発生した問題が直接影響を及ぼす場合も少なくなく、新たな情報に注意が必要です。

施策及び方向性

○ 迅速な情報の収集と提供

食の安全・安心に関わる情報をできるだけ早く収集し、生産者団体や事業者団体に提供し、注意を促すとともに、必要な対策を迅速に講じるよう生産者団体や事業者団体との連絡体制を緊密にします。

行政が行う安全な食品が生産・供給される仕組みの内容について、生産者団体や事業者団体を通じて迅速に情報提供します。

担当 生活衛生課

〔国等との連携〕

現 状

広域に流通する食品や輸入食品等の監視指導において、他都道府県等の違反情報は、重要であるので、県はその収集に努めています。また、食中毒等発生時には、関連する都道府県等の関係者と連携し、速やかな対策を講じています。

また、国内に流通する輸入食品の安全性の確認は、食品衛生法に基づき、厚生労働省の検疫所で実施していますが、県内に流通している食品の安全性確保は、県の責務であることから、輸入食品の収去検査等を実施するなどし監視しています。

課 題

輸入食品の種類が多くその商品知識や流通経路が複雑なことから、食品衛生監視員の資質の向上を図るとともに、輸入者への監視指導を充実することが必要です。

また、農林水産物の生産や食品の製造の高度化、複雑化や食品流通の広域化、輸入食品の増加など食を巡る状況の変化に対応し、国や他の自治体との連携強化が必要です。

施策及び方向性

○ 関係機関との連携の強化

国の食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省や出先機関である中国四国厚生局、中国四国農政局、同香川県拠点等と日常的に情報の収集、交換を行い密接な連携を図ります。

大規模又は広域的な健康被害が発生した場合や輸入食品の違反等を発見した場合は、厚生労働省に通報するとともに、連携して必要な対策を講じます。

広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、国と相互に連携協力し、緊急時には、広域連携協議会を活用して対応します。

農林水産物については、農林水産省と連携し、必要な対策を講じます。

また、食品表示については、「食品表示法」、「米トレーサビリティ法」や「景品表示法」等を所管する関係機関と連携し、必要な対策を講じます。

食品流通の広域化に対応し、近県との情報の交換や共有化を行い、速やかな対応に努めます。

○ 輸入食品の安全性の確保

検疫所と連携を深め、県内で流通している輸入食品の安全性の確保を図ります。

担当 暮らし安全安心課、生活衛生課、農業経営課、農業生産流通課、畜産課、水産課

〔都道府県、市町との連携〕

現 状

食品の加工や保存技術の向上により長期に流通する食品が増加し、交通手段の発達等でその流通は、広域化しています。

一方、BSEの発生、指定外添加物の使用、いわゆるダイエット食品に起因する健康被害の発生等、食品を原因とする広域的、かつ、大規模な事件が発生し、消費者に食の安全についての不安感が高まっています。

その対策として、「食品安全基本法」に基づく総合的な対策の一環として、都道府県、市町間との連携を図り、正確な情報を消費者に提供するなど、食の安全・安心の施策を推進しています。

課 題

国、都道府県、市町との間の正確かつ迅速な情報の共有化が求められています。

施策及び方向性

○ ネットワークの充実

国、都道府県、市町間のネットワークの強化充実を図り、食品を原因とする広域的大規模な健康被害に対しては、県民の健康保護の視点に立ち、自治体間で緊密な連携のもと被害の拡大防止対策を迅速に行います。

担当 生活衛生課

〔環境保健研究センターにおける試験検査〕

現 状

環境保健研究センターでは、県内で生産・流通・販売等が行われている様々な食品等の検査を計画的に実施しています。

さらに、緊急時の対応として、食中毒発生時の原因究明に係る検査や腐敗、異物混入等による苦情食品の分析を行い、健康被害の防止に努めています。

- 輸入食品の残留農薬、食品添加物、抗生物質、病原細菌、規格基準等の検査
- 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等の汚染状況実態調査
- 畜水産食品中の残留有害物質モニタリング検査（合成抗菌剤、抗生物質）
- 瀬戸内海産のナシフグの毒性試験
- 県内農作物中の残留農薬検査
- アレルギー物質を含む食品の検査
- 遺伝子組換え食品の検査
- 食品中に残留する有害物質検査（Hg、残留農薬）
- 食品添加物の規格基準検査・使用基準検査
- 食中毒の原因究明に係る検査及び腐敗・化学物質・異物混入等による苦情食品の検査
- 健康食品等中に含有される医薬品成分に関する検査

課 題

近年、大規模食中毒の発生や、食生活の多様化で様々な食に関する問題が発生し、消費者の食品の安全性に対する関心が高まり、苦情等の届出が増加していますので、それに伴う検査業務も増加し、また迅速な対応が求められるため検査体制の充実が必要となっています。

農薬等の残留規制の強化（ポジティブリスト制の導入）により多種類の農薬等を迅速に分析することが要求されているため、高度な分析機器の整備及び分析方法の開発が必要です。

医薬品成分を含有する健康食品（無承認無許可医薬品）、アレルギーを含む食品、遺伝子組換え食品など新しい問題が次々と発生しているため、これらの試験検査に対応できる技術者の養成や分析機器の整備が必要です。

施策及び方向性

- 検査体制の強化
新たに必要とされる試験項目に対応できる高度な分析機器の整備や分析方法の開発に努めます。様々な試験検査に対応できる優れた技術者の養成に努めます。
試験検査等の業務管理（GLP）体制の充実強化に努めます。

担当 環境保健研究センター

〔産業技術センターにおける試験検査〕

現 状

産業技術センターでは、食品の安全性確保に関する依頼分析を行っています。

- 醤油などの食品の規格に係る成分分析
- 栄養表示基準に係る成分分析
- 微生物規格に係る検査
- 腐敗の原因究明に係る微生物検査
- 食品添加物としての保存料、着色料、漂白剤、及び合成甘味料などの成分分析
- 食品の機能性に係る成分分析

課 題

食品製造・加工事業者からの依頼分析の項目拡充のため、分析機器などの整備が必要となっています。

施策及び方向性

- 分析機器の整備
関係機関と連携を図り、依頼分析を効率的に行うため、分析機器の整備を進めます。

担当 産業技術センター

〔農業試験場における試験検査〕

現 状

農業試験場では生産者が農薬取締法に基づく農薬の使用基準等を遵守して安全な農産物を生産しているかモニタリング調査を実施しています。

また、オリーブやパセリなどのような地域特産作物については登録農薬が少ないことから、農薬メーカーと協力して、食品衛生法または農薬取締法に定められた基準値を超えないような安全な使用基準を設定して農薬登録を行い、安全な県特産農作物を安定的に生産できるように取り組んでいます。

肥料については、「肥料の品質の確保等に関する法律」に基づき抜き取り検査を行い、公定規格に定められた有効成分の含量と重金属等の有害成分についての分析を行い、品質保全と安全性の確保を図っています。

課 題

地域特産作物は使用できる登録農薬が少なく、病虫害防除など栽培面で問題となっていることから、使用可能な農薬の登録が緊急に求められています。

施策及び方向性

- 検査体制の強化と検査の迅速化
地域特産作物等の農薬登録や農薬の使用状況のモニタリングについては分析機器や人員を整備しており、迅速に対応します。

担当 農業試験場

〔畜産試験場における試験検査〕

現 状

安全な畜産物を生産するため畜産試験場では、飼料安全法に基づく流通飼料の品質保全と安全性の確保のための収去・分析、輸入乾草等を中心とした流通粗飼料の安全性の評価、科学的飼料給与技術の指導のための自給飼料の栄養成分分析、牛海綿状脳症（BSE）対策としての牛用配合飼料への肉骨粉等混入状況検査などを実施しています。

課 題

安全な畜産物を安定的に供給するため、生産段階における試験研究が重要です。新しい情報や精密化に対応した分析機器等の整備が必要です。
また、これらに対応した担当職員の専門知識及び技術の研修が必要です。

施策及び方向性

- 検査体制の強化と研究員の資質の向上
精度の高い高度な分析機器の整備を行い、分析の効率化、迅速化に努めるとともに、年々進歩する分析技術に対応できる研究員の育成や資質の向上に努めます。

担当 畜産試験場

〔赤潮研究所における試験検査〕

現 状

貝毒発生の監視のため、赤潮研究所では二枚貝類を毒化させる原因となる有毒プランクトンの発生状況調査を定期的に行っており、調査の結果、二枚貝類の毒化が懸念される場合は、漁業協同組合及び環境保健研究センターと連携して貝毒の検査を実施しています。貝毒検査の結果、規制基準値を上回る貝毒が検出された場合は、毒化した貝類による食中毒事故を防止するために、漁業者に対して養殖中の二枚貝類の出荷自主規制を指導するとともに、報道機関及び県のホームページを通じて、広く県民に天然の二枚貝類の採捕及び摂食の自粛を呼びかけています。

課 題

平成 15 年以来規制値を上回る貝毒は検出されていませんでしたが、27、28 年と 2 年連続で規制値を上回る貝毒が検出されたことから、引き続き漁業協同組合及び環境保健研究センターと連携し、貝毒の監視体制を維持していくとともに、監視体制の高度化の検討が必要です。また、毒化した二枚貝による食中毒事故を未然に防止するために、引き続き報道機関及び県のホームページを通じ、県民に対し正確かつ迅速な情報提供が必要です。

施策及び方向性

- 監視体制の維持・強化
貝毒発生の監視体制維持・強化のため、有毒プランクトンの発生状況調査に必要な施設や体制を整備します。
- 関係機関との連携
貝毒検査の迅速化を図るため、関係機関との情報の共有化を通して連携を強化します。
- 迅速かつ正確な情報提供
有毒プランクトンの発生状況調査の結果や貝毒の発生状況については、インターネットを活用し、引き続き迅速かつ正確な情報を提供します。

担当 赤潮研究所

〔食品衛生検査施設における業務管理(G L P)の徹底〕

現 状

平成7年の食品衛生法の改正（平成9年4月1日施行）に伴い、行政検査における信頼性を確保するため、保健所等の食品衛生検査を実施する施設においては、検査等の業務管理（G L P）の導入が義務付けられています。本県においては、現在、中讃保健所、食肉衛生検査所や環境保健研究センターの3施設にG L Pを適用し、適正な業務管理を行なっています。

課 題

精度管理を更に充実・強化する必要があることから、標準作業書などの改善・整備が必要です。

また、食品衛生監視員の専門的知識の研修及び検査担当職員の検査技術の研修が必要です。

施策及び方向性

- 本県に適した検査等の業務管理体系等の整備
本県検査施設の業務管理要綱・要領等による体系整備を行い、検査の信頼性確保部門が行う内部点検業務を強化します。
検査技術の資質の向上に係る研修を計画的に実施します。

担当 生活衛生課

**第8節 試験研究の強化、
情報の収集及び
人材の養成**

**2 食品の安全に関する情報の収集、整理、
分析、提供**

〔食品製造業者に対する技術的支援〕

現 状

県内の中小食品企業を技術面から支援する機関である産業技術センターでは、食品の安全性確保に関して、次の事業を行っています。

- 食品の殺菌・保存技術などについて試験・研究及び普及を行い、製造・加工事業者の安全な製品づくりを支援しています。
- 衛生管理、品質管理など食品製造全般に係る製造・加工事業者からの技術相談に応じえています。
- 食品の原料・製品中の微生物、食品添加物等の依頼分析を引き受け、製造・加工事業者の品質管理を支援しています。

課 題

食品の安全に関して、更に、試験研究を進め、その成果を食品の製造・加工に十分反映する必要があります。

施策及び方向性

- 他の公設試験研究機関や企業等との連携強化
他の公設試験研究機関や大学、企業と連携して研究を推進する等により、研究成果の製造現場への活用を図ります。

担当 産業技術センター

〔食品衛生検査に係る調査研究〕

現 状

環境保健研究センターでは、食品に関して次の調査研究を行っています。

- 遺伝子学的手法を用いた腸管出血性大腸菌の迅速検査法に関する研究
- 食品中の残留農薬・抗菌剤等の検査について、多項目一斉分析法の検討
- 食中毒や感染症が発生した場合、遺伝子解析や薬剤感受性試験等で疫学的解析
- 「日常食品中の汚染物質摂取量調査」、「食品添加物一日摂取量調査」を国に協力して実施

課 題

細菌性、ウイルス性、フグ毒及び貝毒等の食中毒が発生する一方、食品中の残留農薬、飼料添加物及び動物用医薬品に対し、ポジティブリスト制度が導入され、約 800 農薬等の残留基準が設定された。これらの検査に必要な機器の整備とともに、これまでの検査法では特定できない健康被害原因物質の迅速かつ簡便な検査法の開発と研究者の育成が必要となっています。

- 近年〇157以外の血清型による腸管出血性大腸菌が増加しているため、それらの血清型も視野に入れた迅速検査法の開発
- 健康被害原因物質の迅速かつ簡便な検査法の開発
- 残留農薬等の多項目一斉分析法などの技術開発
- 高速液体クロマトグラフ質量分析計等の高度な分析機器の整備

施策及び方向性

- 迅速で簡便な検査法の開発と検査体制の強化
健康被害原因物質の迅速かつ簡便な検査法の開発を図ります。
多項目一斉分析法などの技術検討を行い、分析の迅速化を図ります。
高度な分析機器の整備を行い、分析の効率化、迅速化を図ります。
- 研究者の育成強化
年々進歩する分析技術に対応できる研究者の育成強化に努めます。

担当 環境保健研究センター

〔公設試験研究機関の連携による調査研究〕

現 状

食品の安全確保を図るため、県の試験研究機関において、連携を図りつつ、次の事業を行っています。

- 県試験研究機関による共同研究事業
- 県試験研究機関の研究開発成果等の相互活用
- 県試験研究機関の試験研究情報の収集、提供、交換

課 題

県試験研究機関による食品の安全確保に関する調査研究が、相互に連携が図られつつ、総合的かつ計画的に行われることが必要です。

施策及び方向性

- 公設試験研究機関の連携強化
食品の安全確保に関する県の試験研究機関の調査研究については、総合的かつ計画的に行われるよう相互に連携を図りつつ、引き続き必要な調査研究を実施します。
共同研究等の実施に当たっては、連絡調整を十分図るとともに、進捗状況の把握や事後の評価を行うなど、より効果的なものとなるよう連携を強化します。

担当 環境管理課、森林・林業政策課、産業政策課、農業経営課、畜産課、水産課、環境保健研究センター、森林センター、産業技術センター、農業試験場、畜産試験場、水産試験場

用語解説

【ア行～】

○遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）によって得られた生物を利用した食品（食品添加物を含む。）。遺伝子組換え技術とは、ある生物の遺伝子を人為的に他の生物の染色体等に導入する技術のこと。この技術を応用することにより、作物の生産効率の向上や、有用成分を強化した食品の開発が可能となる。現在、除草作業の効率を高める除草剤耐性作物や殺虫剤の散布を軽減できる害虫抵抗性作物等の遺伝子組換え作物（大豆、トウモロコシ、ナタネ、ワタ等）、遺伝子組換え微生物を利用して製造された酵素等の食品添加物が実用化されている。

【カ行～】

○かがわ食育アクションプラン（香川県食育推進計画）

県民一人ひとりが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けるとともに、香川県の地場産業や食文化についても理解を深め、健全な食生活を実践できるよう、食育の推進を図る計画。

○GAP

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

【サ行～】

○収去検査

食品衛生監視員が、食品衛生法に基づいて食品関係営業施設に立ち入り、試験検査の検体として必要な最小限量の食品等を無償で持ち帰り検査すること。

○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、食品関係営業施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者等への衛生教育などを行っている。

○食品衛生監視指導計画

食品衛生法の規定により、都道府県知事等が地域における関係施設の設置状況、事業者の状況、食中毒等の発生状況など、地域の実情を踏まえて、食品等の検査や食品等事業者の監視指導を効果的かつ効率的に行うことを目的として策定されるものであり、年度毎に定めて公表している。

○食品衛生指導員

食品関係営業者で組織する公益社団法人香川県食品衛生協会が委嘱する者で、営業施設の巡回指導、食中毒予防の広報活動、自主衛生管理の推進、営業許可についての相談などの活動を行っている。

○食品衛生責任者

食品衛生法施行規則で、食品営業施設に食品衛生責任者の設置を義務づけている。調理師等の有資格者の他、講習会の課程を修了した者がなれ、施設及び食品取扱い等に関する衛生管理、従業員の教育訓練等を行う。

【タ行～】

○動物用医薬品

家畜や養殖魚等の病気の治療や予防のために使用される医薬品のことで、作用別に、抗生物質、合成抗菌剤、寄生虫駆除剤、ホルモン剤、ワクチン等に分けられる。畜水産食料の生産に重要な役割を果たしている。

○トレーサビリティ

食品のトレーサビリティは、農産物や加工食品等の食品が、どこから来て、どこへ行ったか「移動を把握できる」ことをいう。

食品の生産、加工、流通等の各段階で、個々の生産者・事業者が、商品・原材料の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存しておくことにより、結果として、食品の移動の経路を把握することが可能となり、食品事故等の問題があった際の迅速な回収、早期の原因究明等に役立つ。

【ハ行～】

○HACCP（ハサップ）

食品の衛生管理システムの一つ。「危害要因分析重要管理点」ともいう。

1960年代にアメリカで宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理システムで、頭文字略語としてHACCPと呼ばれている。

HACCPは、食品の原料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の工程ごとに微生物による汚染、金属の混入等の危害要因をあらかじめ分析（HA: Hazard Analysis: 危害要因分析）してリストアップし、危害の防止につながる特に重要な工程（CCP: Critical Control Point: 重要管理点）を継続的に監視・記録するシステム。問題のある製品の生産や出荷を未然に防止し、最終製品の安全性の向上を図ることが可能となる。

HACCPシステムによる衛生管理を実施するためには、前提として「衛生標準作業手順」（SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures）の策定と実施等、一般衛生管理が適切に実施される必要がある。

○ポジティブリスト制度

ポジティブリストとは、原則的に使用が禁止されている中で、禁止されていないものを列挙した表をいう。

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）については、平成18年5月にポジティブリスト制度が導入され、残留基準を超えて農薬等が残留する食品の販売等が原則禁止されている。残留基準として、個別に残留基準値が定められていない農薬等については、原則、一律基準（0.01ppm）が適用される。

器具・容器包装のうち、合成樹脂製のものについては、2020年6月に、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度を導入しました。

【マ行～】

○モニタリング調査

検査対象品の実態を把握するために行われる、監視・観察の意味を持つ日常的・継続的な調査及び検査のこと。

【ラ行～】

○リスクアナリシス（リスク分析）

食品中に含まれるハザードを摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを低減するための考え方。

○リスクコミュニケーション

リスクアナリシスの全過程において、リスクやリスクに関連する要因などについて、一般市民（消費者、消費者団体）、行政（リスク管理機関、リスク評価機関）、メディア、事業者（一次生産者、製造業者、流通業者、業界団体など）、専門家（研究者、研究・教育機関、医療機関など）といった関係者（ステークホルダー）がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換すること。