

## しずおか食の安全推進のための基本方針(案)

### 前文

近年の食品の製造・加工技術の高度化、流通の広域化に伴い食品の安全確保技術は急激な進歩を遂げ、輸入食品の割合は約 60%(カロリーベース)を占め、外食産業や一般の家庭へも多種多様な輸入食品が用いられ、豊かな食生活に貢献している。

その反面、このような食の国際化に伴い、日本国内における指定外添加物の使用にかかる回収事件等により、国際的な基準の整合など食品の安全性を確保する必要が求められてきている。

静岡県では、これまでも各関係法令に基づき、食品の生産、製造、流通、販売において関係業者等を指導するとともに、県内に流通する農産物、畜産物、水産物等の検査を実施し、食品の安全確保に努めてきている。

しかし、最近の大手乳業メーカーにおける黄色ブドウ球菌産生毒素に汚染された飲料乳や腸管出血性大腸菌 157 に汚染した食肉製品など広域かつ大規模な食中毒の発生により、県民は食品の安全性に対して大きな不安を抱いている。

さらに、牛海綿状脳症(BSE)の発生及びこれに続く食肉等の偽装表示問題、指定外添加物の混入、輸入野菜からの残留農薬の検出、中国製ダイエット用健康食品による健康被害の発生や農作物への無登録農薬の使用等の事件・事故により、食品の安全性への県民の信頼は大きく揺らいでおり、県民の不安の解消への対応が強く求められている。

本県では総合計画において食品の安全確保を明示し、生産から流通・消費に至る総合的な食の安全に関する施策を展開することとしている。

そこで、これらの課題について具体的かつ効果的に対応するため「しずおか食の安全推進委員会」を設置し、「県民への安全・安心な食品の提供」を目的として、生産から流通・消費に至る総合的な安全確保対策に取り組むための「しずおか食の安全推進のための基本方針」を策定し、食のより一層の安全確保を図る。

### 基本的な考え方

食の安全確保対策は、県民が健康で安全・安心な生活を営むうえで、欠くことのできない重要な施策であり、生産から流通・消費(ファーム トゥ テーブル)のすべての過程において総合的な対策を進める必要がある。

そのため、まず食品の生産者や製造者等は、常に食の安全に最優先に取り組むとともに食品の安全に関する情報を消費者に提供することが重要である。

また、消費者は、安全な食品を選択する権利を有するとともに、食の安全について理解を深める必要がある。

さらに、県は、関係部局との連携を強化し、県民参加のあらゆる機会を通じて、県民の意見を施策に反映するとともに、生産から流通・消費に至る監視・指導を行い、食品の安全確保を図り、消費者等が安心して食品を選択できるよう消費者等への情報の提供・公開に努めなければならない。

また、県は、消費者の視点に立ち、新たなリスク分析手法に基づく食品安全行政を推進することにより、食の安全確保対策を進める必要がある。

食を通じた安全・安心社会づくりを実現するためには、消費者・生産者・製造者・流通業者・行政がそれぞれの役割を十分認識し、相互の理解と協力のもと、その役割を果たしていくことが重要である。

リスク分析手法：食品を摂取することによって健康に悪影響が発生することを予防・抑制することを目的とし、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」を行うこと。

リスク評価：食品に含まれる添加物や細菌などが、人の健康に及ぼす影響を科学的に判断すること。（規格基準の見直し等）

リスク管理：リスクを低減し、食品の安全を確保するための具体的政策・措置を決定・実施すること。（監視、指導、検査、トレーサビリティシステムの構築等）

リスクコミュニケーション：リスク評価、リスク管理過程において、関係者間で、リスクに関する情報・意見を相互に交換すること。（意見交換、食育

## 施策の方向

「基本的な考え方」に基づき、具体的な施策の展開の基となる施策の方向を示す。

### 1 消費者の信頼を確保するための施策

#### （1）消費者意見の反映

県は消費者、生産・製造者等とリスクに関する情報・意見を交換して相互理解を深め消費者の意見の施策への反映に努める。

#### （2）食の安全に関する情報提供・公開の推進

県は消費者が安全で信頼できる食品を選択するための科学的な情報の収集・蓄積を図り、ホームページ・広報誌等により積極的かつ適切な提供に努める。

生産者、製造業者等の食の安全に関する情報公開を促進する。

食品の安全性に関する基本的知識について県民が理解を深めるための環境作りに努める。

#### （3）食品の安全に関する教育活動

県は、食品の安全に関する正しい知識を普及・啓発することにより、消費者が安全な食品を選択し、調理するための知識を身に付けるための、各種講習会等を開催する。

特に、学校教育を通じて、子供の頃から食品の安全性等に関する知識を養うための食育活動を推進する。

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(体によい食品を選ぶことができる力・食情報を見分ける力・料理をする力・食べ物と体の関係がわかる力・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。

#### (4) 食品表示の適正化の推進

県は、「食品衛生法」「JAS法」「不当景品類及び不当表示防止法」「計量法」等の遵守を図るため、関係部局は情報の共有化を図るとともに、正しい表示について製造・販売業者等を指導する。

食品表示の適正化を図るうえで食品表示ウォッチャー制度等を通して、県民からの意見、情報をキャッチし、消費者が安心して選択できる食品表示の実施を推進する。

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

食品表示ウォッチャー制度：農林水産省が設けた「食品表示制度対策本部」の提案に基づき、消費者に依頼し、日常の買い物などの中で食品表示の状況について、モニターするとともに、不適正表示についての情報提供を求める制度

#### (5) 県産食品の信頼確保のための施策

食品の安全確保に関して、消費者と生産者、製造業者等が相互の理解を促進し、「顔の見える関係」を確立するため、県は消費者や生産者、製造業者等が実施する交流会等の支援を行うなど、地産地消運動を進める。

環境にやさしい農業生産を通じて、農薬等の使用量を抑え、安心な農産物を消費者に供給する。

ホームページ等を通じて、県産食品の安全性に関する情報を消費者に提供する。

地産地消：消費者と生産者の相互の連携を促進する、いわゆる「顔の見える関係づくり」の一環であり、地域で生産された食品をその地域の消費者に提供し消費すること。

## 2 生産から流通・消費における食の安全確保のための施策

## ( 1 ) 生産段階における指導の強化

県は生産農家に対し、「農薬取締法」、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」、「薬事法」及び「食品衛生法」等に基づき、無登録農薬の不使用など販売者、使用者への取締り・指導を徹底する。

また、養殖漁家についても、関係法令等に基づく指導を徹底する。

農薬、動物用医薬品等の健康被害防止のため、残留モニタリング検査を実施するなど、安全使用基準等の遵守について、指導を充実強化する。

また、指導にあたっては、H A C C Pの考え方を取り入れた生産衛生管理の導入について検討する。

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

## ( 2 ) 製造、加工、調理段階における監視指導の強化

食品の製造、加工、調理段階における食中毒等の事故を未然に防止するため、県は食品製造施設等へのH A C C Pの考え方を取り入れた監視指導を実施するとともに、以下の項目に起因する健康危害に対して迅速かつ適切に対応するための体制整備を図る。

- ・ 学校・病院等集団給食施設への監視指導を徹底
- ・ 食品添加物の適正製造・適正使用についての指導の徹底
- ・ 異物混入防止対策の推進
- ・ 食物アレルギー対策の推進
- ・ 遺伝子組換え食品の安全性確保の推進
- ・ いわゆる健康食品の安全対策の推進
- ・ 牛海綿状脳症( B S E ) 検査を含め、と畜検査及び食鳥検査体制の徹底
- ・ 農林水産物の簡易加工・販売を行う場合の安全確保を図るための指導の徹底

## ( 3 ) 流通段階における監視指導の強化

流通段階における輸入食品・県外食品等の安全を確保するため、県は市場・販売店における監視指導を実施するとともに、これら食品の検査体制を充実強化する。

## ( 4 ) 生産から流通段階におけるトレーサビリティシステムの構築

県は関係者に対し、畜産物の生産から流通段階に至るトレーサビリティシステムの構築を支援し、総合的・体系的な畜産物の安全確保を図る。

また、農産物・水産物についても、生産から流通段階に至るまでのトレーサビリティシステムの構築について検討する。

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・どの様に生産・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。

#### ( 5 ) 試験検査体制の充実強化

リスク評価を正確かつ的確に実施可能とするため、科学的な監視指導や食品に係る健康危害に即応するための検査機器の整備や検査の信頼性確保のための体制整備を充実強化する。

#### ( 6 ) 食品の安全に係る調査研究の実施

リスク評価の一環として、県内で生産・流通する食品への化学物質等の残留及び有害微生物の実態等についての調査研究を推進する。

県内で生産する地場産品等の安全性を向上させ、その広報啓発を展開するため、保健機能食品としての有効性について調査研究を行う。

#### ( 7 ) 自主管理体制の推進の支援

食品営業者、食品生産団体等の安全確保に関する自主管理体制の確立に必要な助言指導を実施し、事業者自ら業者の行う原材料の安全性のチェックなどの安全管理を支援する。

食品製造業者に対しH A C C Pの考え方に基づく自主管理体制に係る奨励制度を推進する。

#### ( 8 ) 食の安全に係る関係機関との連携強化

##### 部局間の情報の共有化

庁内の関係部局間において、食品の安全に係る情報の共有化を推進するとともに、関係部局による合同監視等連携を強化し、総合的な食の安全確保を図る。

##### 関係自治体との連携強化

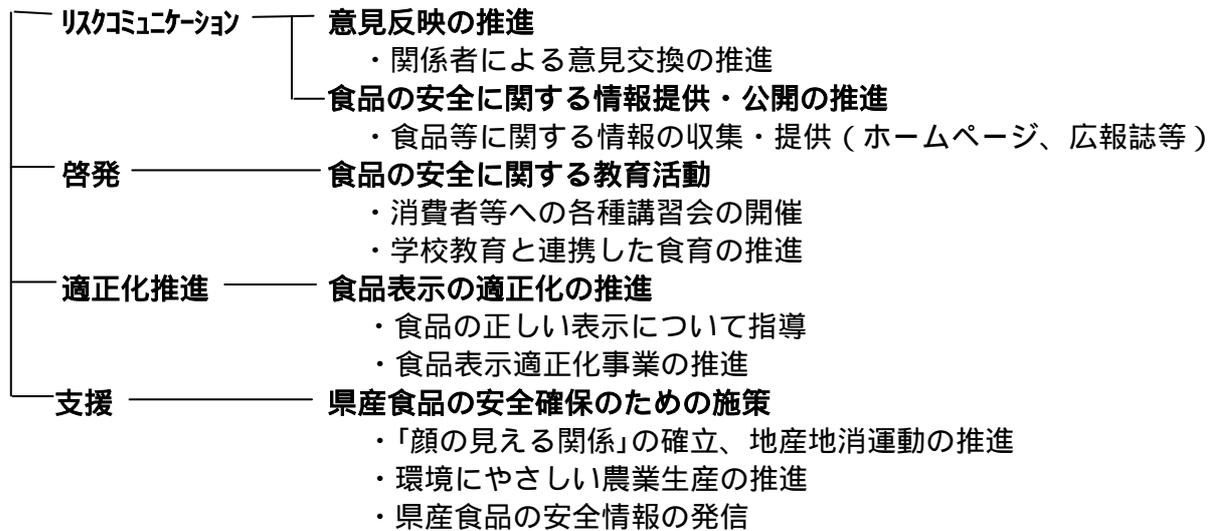
食の安全確保に関する情報について、関係自治体との連携を密にし、効果的な監視指導や消費者・製造者等への適切な情報公開を実施する。

##### 国への要望等

県独自では解決できない食品の安全対策に係る事項について、国へ積極的に働きかけを行う。

## 基本方針の体系

### (消費者の信頼を確保するための施策)



### (生産から流通・消費における食の安全確保のための施策)

