
令和8年度 第1回 徳島県食の安全安心審議会

次 第

日時：令和8年7月1日（水）午後2時から午後4時まで

場所：徳島県庁 10階 大会議室

（会場と Zoom によるハイブリッド開催）

1 開 会

2 議 事

（1） 令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（案）について

（2） 令和7年度徳島県食品表示適正化基本計画実施結果（案）について

（3） その他

3 閉 会

■配付資料

ページ番号

・次第

・出席者名簿及び配席図

・徳島県食の安全安心条例・規則（抜粋）

・資料1－1 : 令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（概要） 1

・資料1－2 : 令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（案） 3

・資料2 : 令和7年度徳島県食品表示適正化基本計画
数値目標及び実施結果（案） 25

・資料2参考 : 徳島県食品表示適正化基本計画 29

令和8年度第1回「徳島県食の安全安心審議会」出席者名簿

日時：令和8年7月1日（水）午後2時から午後4時まで

場所：徳島県庁 10階 大会議室

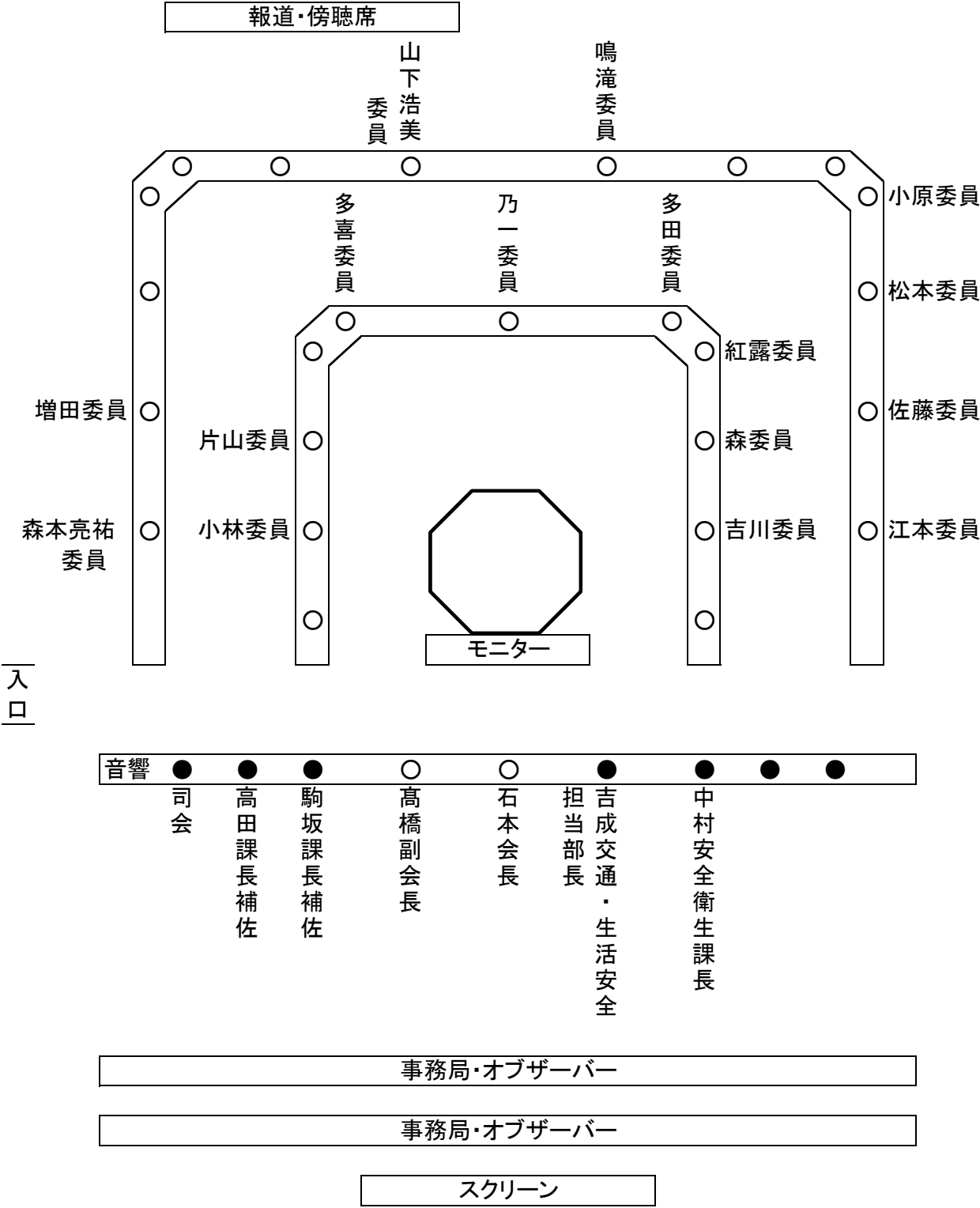
（会場とZoomによるハイブリッド開催）

※敬称略 五十音順

区 分	所 属 等	氏 名	参加方法
1号委員 (消費者)	徳島県生活協同組合連合会 会長	大久保 秀幸	-
	公募委員	小原 貴明	会場
	(一財)徳島県婦人団体連合会 副会長	紅露 清恵	会場
	公募委員	佐藤 丞	会場
	消費生活コーディネーター	多田 眞寿美	会場
	徳島県PTA連合会 副会長	江本 満	会場
	公募委員	松本 真穂	web
	NPO法人子育て支援ネットワークとくしま 副理事	森 エミコ	会場
	(公財)徳島県老人クラブ連合会 総務部長	山下 利幸	-
	NPO法人徳島県消費者協会 事務局長	吉川 幸代	会場
2号委員 (生産者)	和田島漁業協同組合 女性部 部長	鳴滝 貴美子	会場
	オンダン農業協同組合 商品開発係長	乃一 由子	会場
	JA徳島女性組織協議会 副会長	山下 浩美	会場
3号委員 (食品関連事業者)	(一社)徳島県食品衛生協会 会長	伊丹 慎治	-
	徳島県食品工業協会 会長	斎藤 正治	-
	徳島青果株式会社 常務取締役	多喜 秀司	会場
	株式会社キヨーエイ 安全安心部 副部長	森本 尚子	-
4号委員 (学識経験者)	徳島大学大学院 医歯薬学研究部 准教授	安藝 健作	-
	(一社)徳島県医師会	石本 寛子	会場
	(公社)徳島県獣医師会会長	片山 正敏	会場
	(公社)徳島県栄養士会 会長	小林 由子	会場
	徳島大学大学院 医歯薬学研究部 教授	高橋 章	会場
	(一社)徳島新聞社 編集局総務	谷野 圭助	web
	徳島文理大学 人間生活学部 教授	増田 泰伸	会場
	四国大学 生活科学部 講師	森本 亮祐	会場

令和8年度第1回「徳島県食の安全安心審議会」配席図

日時：令和8年7月1日（水）午後2時から午後4時まで
場所：徳島県庁 10階 大会議室
（会場とZoomによるハイブリッド開催）



徳島県食の安全安心推進条例（抜粋）

平成十七年十二月二十二日
徳島県条例第百十五号

（目的）

第一条 この条例は、食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、並びに県及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、基本的な施策並びに食品の安全性及び信頼性の確保のための具体的な施策等を定めることにより、食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって県民の健康の保護及び県民が安心して営むことができる食生活の確保並びに消費者に信頼される安全で安心な食品の生産及び供給に資することを目的とする。

第六章 徳島県食の安全安心審議会

（設置）

第二十四条 この条例の規定によりその権限に属させられた事項のほか、知事の諮問に応じ、食の安全安心に関する重要事項の調査審議を行わせるため、徳島県食の安全安心審議会（以下「審議会」という。）を置く。

2 審議会は、前項の重要事項に関し必要があると認めるときは、知事に意見を述べることができる。

（組織）

第二十五条 審議会は、委員二十五人以内で組織する。

（会長及び副会長）

第二十六条 審議会に、会長一人及び副会長一人を置く。

2 会長及び副会長は、委員の互選によって定める。

3 会長は、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

（委員）

第二十七条 委員は、次に掲げる者のうちから、知事が任命する。

- 一 消費者
- 二 生産者
- 三 食品関連事業者（前号に掲げる者を除く。）

四 学識経験者

2 委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 委員は、再任されることができる。

（部会）

第二十八条 審議会は、その定めるところにより、部会を置くことができる。

（補則）

第二十九条 この章に定めるもののほか、審議会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

徳島県食の安全安心推進条例施行規則（抜粋）

平成十八年五月三十一日
徳島県規則第五十八号

（審議会の会議）

第十条 徳島県食の安全安心審議会（以下「審議会」という。）の会議は、会長が招集する。

2 審議会の会議は、委員の半数以上の出席がなければ、開くことができない。

3 審議会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

4 審議会は、所掌事務の審議に際し必要があると認めるときは、議事に関係のある者から意見を聴くことができる。

（審議会の部会）

第十一条 審議会の部会に属すべき委員は、会長が指名する。

2 部会に部会長を置き、会長の指名する委員がこれに当たる。

3 審議会は、その定めるところにより、部会の決議をもって審議会の決議とすることができる。

4 前条第一項から第四項までの規定は、部会について準用する。この場合において、同条第一項及び第三項中「会長」とあるのは「部会長」と、同条第二項及び第三項中「委員」とあるのは「部会に属する委員」と読み替えるものとする。

（審議会のその他の運営事項）

第十二条 前二条に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

令和 7 年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（概要）

1. 重要度別監視指導の実施状況

	令和 7 年度	(参考) 令和 6 年度
計 画	5, 8 4 2 回	5, 9 0 5 回
実 績	6, 7 2 5 回 (1 1 5. 1%)	6, 2 4 2 回 (1 0 5. 7%)
随 時 監 視	4, 1 6 4 回	4, 2 7 2 回
要指導施設数	1 4 9 施設 (許可施設 116)	1 5 5 施設 (許可施設 136)

2. 主な監視指導の内容

(1) 食中毒防止対策

① ノロウイルスによる食中毒

発生要因として、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が多く認められることから、手洗いの励行、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む全従業員の健康状況の把握、二枚貝及びその他の食品の衛生的な取り扱い等について啓発を行った。

② カンピロバクターによる食中毒

飲食店等に対して食肉(生食用を除く。)は中心部まで十分に加熱して提供するように指導を行うとともに、消費者に対して、県ホームページやリーフレット等により、食肉の生食に関するリスクについての普及啓発を図った。

(2) HACCP に沿った衛生管理の徹底

食品営業施設への立入時にはHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、助言・指導を行った。また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCPアドバイザーによる巡回指導や研修会の開催により、飲食店や小規模事業者を中心にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の徹底を図った。

(3) 適正な食品表示への対策

栄養成分表示や原料原産地表示などの相談・指導を行うとともに、「食品表示Gメン」等による監視を実施し、表示違反の発見及び適正な表示への指導に努めた。また、消費者庁及び関係団体等と連携して食品に関するリスクコミュニケーションを推進するなど、効果的な消費者教育を実施した。

3. 食中毒の発生状況

令和 7 年度は、県内で 4 件の食中毒事件が発生した。

	発生月	原因施設	患者	死者	原因食品	原因物質
1	5 月	飲食店営業	15	0	ヒラメの刺身及び ヒラメのえんがわの寿司	クトリア・セプトンバクテリウム
2	8 月	飲食店営業	12	0	不明	黄色ブドウ球菌
3	9 月	飲食店営業	36	0	不明	ウェルシュ菌
4	3 月	飲食店営業	34	0	寿司	ノロウイルス GII

4. 収去等検査結果

	令和 7 年度	令和 6 年度 (参考)
計 画	2, 3 4 5 検体	2, 3 4 5 検体
実 績	2, 4 0 4 検体	2, 2 8 7 検体
違反検体数	1 検体	1 検体
違反内容	残留農薬の基準超過	漂白剤の使用基準超過

令和7年度

徳島県食品衛生監視指導計画実施結果(案)

徳島県

目 次

1 はじめに	P6
2 監視指導計画の実施期間	P6
3 監視指導及び検査体制	P6
4 重点的に実施する監視指導事業	P7
(1)食中毒防止対策	
(2)HACCP に沿った衛生管理の徹底	
(3)輸入・輸出食品の安全性確保対策	
(4)適正な食品表示への対策	
5 その他の監視指導事業	P9
(1)食肉、食鳥肉等の衛生対策	
(2)食品に含まれる放射性物質対策	
(3)広域流通する食品対策	
(4)残留農薬対策	
(5)卸売市場の衛生対策	
(6)鶏卵の衛生対策	
(7)養殖魚の衛生対策	
(8)農水産物等直売所の衛生対策	
(9)いわゆる「健康食品」対策	
(10)違反・苦情食品対策	
6 監視指導に係る他の機関との連携協力	P10
7 試験検査機能の強化	P10
8 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進	P10
(1)HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の推進	
(2)自主管理の支援	
(3)食品衛生責任者等衛生講習会の実施と充実	

9 県民との意見交換(リスクコミュニケーション)の実施	P10
(1) 県民からの意見聴取	
(2) 普及啓発事業	
(3) 報道発表	
10 人材の育成	P11
(1) 食品等事業者対象の講習会等の実施	
(2) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の研修会等の実施	
(3) 試験検査関係職員の研修会等の実施	
11 まとめ	P12
別紙1 食品供給行程等の各段階における監視指導項目	P14
別紙2 業種(施設)別の重要度別監視指導結果	P17
別紙3 食品の収去等検査結果	P19
別紙4 BSE 検査状況	P20
別紙5 食中毒発生状況	P21
別紙6 違反・苦情等処理状況	P22
別紙7 相談・指導件数及び講習会等の実施状況	P23

令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果

1 はじめに

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、県民の食生活の安全を確保するために、食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した監視指導及び検査等の結果についてとりまとめました。

2 監視指導計画の実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

3 監視指導及び検査体制

食品衛生に係る事業方針の決定や企画調整機能を生活環境部安全衛生課に置くとともに、食品衛生法に基づく許認可事務及び監視指導については東部保健福祉局及び総合県民局（以下、「保健所」という。）において、また、食品等の試験検査については保健所の試験検査担当、保健製薬環境センター及び食肉衛生検査所において実施しました。

- (1)安全衛生課 :ア 監視指導計画及び各種施策の策定、公表
イ 県民への食品衛生に関する情報の提供
ウ 国、都道府県等及び庁内関係各課との連絡調整
エ 食品衛生推進員との連携調整
オ 広域監視の調整
- (2)保健所 :ア 営業施設の許可・届出受理及び監視指導と収去検査等の実施
イ 食中毒(疑いを含む)に係る調査及び検査
ウ 違反食品、苦情食品等に係る調査及び検査
エ 営業施設における HACCP に沿った衛生管理実施のための助言・指導
オ 食品等事業者及び消費者等を対象とした食品衛生に係る講習会・研修会の実施及び食品衛生に係る情報の提供
カ 食品衛生に係る相談の受付
- (3)保健製薬環境センター :ア 残留農薬及び食品汚染物質の検査
イ 食中毒原因物質に係る検査
ウ アレルギー物質等の検査
- (4)食肉衛生検査所 :ア と畜検査及びと畜場並びに食鳥処理場の監視指導の実施
イ 食肉・食鳥肉、養殖魚介類等の残留動物用医薬品検査及び微生物検査
ウ シカ肉・イノシシ肉の E 型肝炎等モニタリング検査
エ 食品の放射性物質検査
オ と畜場・食鳥処理場における HACCP に基づく衛生管理実施のための助言・指導

4 重点的に実施する監視指導事業

令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画において定められた「食品供給行程等の各段階における監視指導項目(別紙1)」等に基づき監視指導を実施しました。

業種(施設)別の重要度別監視指導の実施結果は別紙 2 のとおりです。また、食品の収去等の検査結果は別紙 3、BSE 検査状況は別紙 4 のとおりです。

(1) 食中毒防止対策

ア ノロウイルス対策

ノロウイルス食中毒の発生要因として、調理従事者の手指等を介した食品の二次汚染が多く認められることから、手洗いの励行、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む全従業員の健康状況の把握、二枚貝及びその他の食品の衛生的な取り扱い等について、大量調理施設、飲食店等を対象に、監視指導及び啓発に努めました。

イ カンピロバクター対策

飲食店等に対して食肉(生食用を除く。)は中心部まで十分に加熱して提供するよう指導を行うとともに、消費者に対して、県ホームページやリーフレット等により、食肉の生食に関するリスクについての普及啓発を図りました。

ウ 食肉の生食又は加熱不足による食中毒防止対策

食肉の生食は、カンピロバクターをはじめ、腸管出血性大腸菌、サルモネラ等の細菌、E型肝炎ウイルス及び寄生虫による食中毒のリスクがあること、生食用食肉には規格基準が設定されること、牛の肝臓・豚肉・豚の内臓については生食用としての販売・提供が禁止されていること等について、食肉販売施設及び飲食店等への周知及び指導を行いました。

エ 特定給食施設等における食中毒防止対策

学校や老人福祉施設等の特定給食施設等に対し、作業開始前や用便後の手洗い、体調不良者の管理等の一般的な衛生管理の徹底を原則としつつ、十分な加熱殺菌の実施や、野菜を加熱せずに提供する場合の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底するよう指導を行いました。

オ 飲食店における持ち帰り・宅配食品による食中毒防止対策

持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを実施する飲食店に対し、適切なメニューの選定、十分な加熱調理、調理済み食品の適切な温度管理等について徹底するよう指導しました。

カ 弁当製造業者等における食中毒防止対策

弁当製造業者に対し、原材料の仕入れから調理、盛り付けまでの衛生的な取扱い、配送中及び配送後の温度管理、従事者の健康チェック及び検食の保存等の自主衛生管理を徹底するよう指導しました。

キ ふぐ毒・貝毒等のマリントキシン対策

ふぐ処理師に対して、ふぐ毒による食中毒等についての講習を行うとともに、ふぐの素人調理や肝臓等の有毒部位の喫食により、毎年、ふぐによる食中毒が発生していることから、消費者に対して県ホームページで注意喚起を行いました。

また、令和7年5月から7月までの期間、徳島県沿岸で麻痺性貝毒の値が規制値を上回ったため、水産振興課と連携し、漁協関係者に出荷自粛を指導するとともに、規制値を上回る麻痺性貝毒をもつ二枚貝が流通しないよう、市場関係者に情報提供を行いました。さらに、県民に対しても県ホームページで情報を提供し、潮干狩りの自粛を呼びかけました。

ク 有毒植物の誤食による食中毒防止対策

全国的にスイセンや毒キノコなどの有毒植物の誤食による食中毒が発生していること、また以前には県内でも発生している状況も踏まえ、県ホームページで県民への注意喚起を行うとともに、飲食店や産直市に対して監視指導を実施し、確実に食用と判断できない野草やキノコを調理、販売等しないように呼びかけました。

ケ 寄生虫による食中毒防止対策

近年、魚介類の内臓に寄生するアニサキスによる食中毒が全国的に多発していることから、消費者及び食品等事業者に対し、目視による除去や加熱あるいは冷凍による死滅等の予防対策について、県ホームページで啓発を行いました。

コ イベント等における食中毒防止対策

マルシェ(marche、市場)や日曜市などでは、テント等の簡易な施設において飲食物が調理・提供されることが多く、食中毒に関するリスク管理が重要であるため、イベントの主催団体に対して衛生管理に関する情報提供等を行うとともに、出店事業者には十分な加熱、適切な温度管理などの衛生指導を行いました。

サ 食中毒事故発生時における措置

令和7年度の徳島県における食中毒発生状況については、別紙5のとおりです。

関係機関との連携を図り、食中毒事故発生に伴う被害の拡大を防止し、食中毒発生の原因・感染経路の究明、再発防止に努めました。

食中毒の原因施設が判明した場合には、食品衛生上の危害の拡大を防止するため、食品衛生法第69条の規定に基づき報道機関に公表するとともに、必要に応じ県民に対して県ホームページで情報提供を行いました。

また、食中毒事件の広域性や重大性等に応じ、一般社団法人徳島県医師会及び関係医療機関へ情報提供する等、「徳島県食の安全・安心基本指針」に定める危機管理の徹底に努めました。

(2) HACCPに沿った衛生管理の徹底

原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされていることから、営業許可の継続手続や食品営業施設への立入時には実施状況の確認を行うとともに、取組が不十分な食品営業施設については、業界団体等が作成した手引書を用いた助言・指導を行いました。

また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCPについての知識を有し助言を行う「HACCPアドバイザー」による巡回指導実施やステップアップのための研修会開催等により、飲食店や小規模事業者を中心にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の徹底に努めました。

(3) 輸入・輸出食品の安全性確保対策

ア 輸入食品対策

県内に流通する輸入食品の安全確保を図るため、県内に流通する輸入農産物加工品の残留農薬、輸入畜産物の残留動物用医薬品等の検査を計画的に行いました。

イ 県産輸出食品の安全性確保

食肉・食品等事業者に対して、徳島県衛生管理認証(徳島県HACCP認証)の取得を推進し、安全性の付加価値による事業者の競争力強化を図り、県産品の国内外への販路拡大に寄するとともに、輸出食品の安全性確保に努めました。

(4) 適正な食品表示への対策

食品表示基準に基づき、製造業者及び販売業者等が適正な表示を行えるよう表示基準等の周知、迅速・的確な相談や指導ができる相談窓口の充実を図るとともに、栄養成分表示や原料原産地表示など食品表示基準への対応と指導に努めました。

また、「食品表示Gメン」等による監視を実施することにより、食品の表示について点検し、表示違反の発見及び適正な表示への指導に努めました。

さらに、消費者庁等との連携のもと、食品に関するリスクコミュニケーションを推進し、消費者と食品関連事業者等との相互理解を促進するとともに、徳島県栄養士会と連携し、ライフステージ別にセミナーを開催するなど、効果的な消費者教育を実施しました。

5 その他の監視指導事業

(1) 食肉、食鳥肉等の衛生対策

食肉及び食鳥肉の安全確保を図るため、と畜場及び食鳥処理場における微生物等汚染調査、残留動物用医薬品検査等を実施するとともに、HACCPに基づく衛生管理の徹底について監視指導を行いました。

また、野生鳥獣肉(シカ肉、イノシシ肉)の衛生対策については、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、シカ及びイノシシを食用として処理する食肉処理業者や狩猟関係者に対し、衛生的な処理や記録の保管等について指導を行いました。

(2) 食品に含まれる放射性物質対策

県産食品(牛乳2検体、畜水産物4検体、農産物15検体の計21検体)の検査を実施し、すべて基準値を超えていないことを確認しました。

これらの検査結果は、検査方法、放射性物質を含む食品の健康への影響等に関する情報とともに、県ホームページに公開し、県産食品の安全・安心を図りました。

(3) 広域流通する食品対策

食品製造施設における HACCP に沿った衛生管理の取組状況について監視指導を行うとともに、県内に流通する広域流通食品について、収去等検査を実施しました。

また、違反が判明した場合には、関係機関及び関係自治体と速やかに情報共有を図るとともに、連携して違反に係る食品等の流通防止等の措置を講じました。

(4) 残留農薬対策

県内の特産品をはじめ、県内で流通する国産及び輸入農産物加工品について残留農薬検査を実施しました。

(5) 卸売市場の衛生対策

市場に流通する食品の安全性を確保するため、流通拠点である卸売市場における鮮魚介類、農産物等の取扱いに対する監視指導を行いました。

(6) 鶏卵の衛生対策

鶏卵の安全確保を図るため、卵選別包装業者及び液卵製造業者に対して監視指導を実施し、サルモネラ食中毒発生防止等に努めました。

(7) 養殖魚の衛生対策

残留動物用医薬品の検査を行うとともに、養殖魚の汚染実態把握のため各種残留有害物質(PCB、TBTO、TPTC等)検査を実施しました。

(8) 農水産物等直売所の衛生対策

農水産物やその加工品を直売所に出荷している生産者及び製造者に対し、衛生的な食品の取扱い、食品添加物の適正使用及び適正表示の徹底について監視指導を行いました。

(9)いわゆる「健康食品」対策

健康被害事例について、県ホームページで注意喚起を行い、体調不良時の摂取中止や受診勧奨のほか、相談の受付、健康被害時の情報提供を呼びかけました。

(10)違反・苦情食品対策

令和7年度の違反・苦情等処理状況については、別紙6のとおりです。

これらの情報が寄せられた場合には、速やかに対象施設に立入り調査を行い、対象品に対する措置、原因究明を行うとともに、必要に応じて再発防止等について指導を行いました。

また、製造所等が県外の場合は、関係自治体に対して調査指導を依頼しました。

6 監視指導に係る他の機関との連携協力

中国四国厚生局と連携し、輸出牛肉認定施設の監視指導を実施しました。

7 試験検査機能の強化

試験検査実施機関においては、食品衛生に関する調査研究の推進、検査技術の向上、内部点検及び外部精度管理による信頼性確保に取り組み、より質の高い試験検査体制の確立を図りました。

8 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進

(1)HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進

多種多様にわたる食品等事業者に対して HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を定着させるため、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCP についての知識を有する「HACCP アドバイザー」が食品関係営業を行う 1,703施設を巡回して助言・指導を行いました。

また、同協会各支部において衛生管理計画の作成を中心とした実務的な研修会を開催し、事業者に対して個別に助言等を行いました。

(2)自主管理の支援

食品衛生委託業務実施要領に基づき、一般社団法人徳島県食品衛生協会の食品衛生推進員 458名が食品関係営業施設4,551施設に対して巡回指導を行い、食品衛生自主管理の推進のため、自主衛生管理の点検表の配布やスタンプ培地による拭き取り検査を行いました。

(3)食品衛生責任者等衛生講習会の実施と充実

食品衛生自主管理を推進するため、一般社団法人徳島県食品衛生協会に食品衛生責任者等に対する衛生講習会の実施を委託し、計43回の講習会を行い、2,075名が受講しました。

9 県民との意見交換(リスクコミュニケーション)の実施

(1)県民からの意見聴取

ア 「徳島県食の安全安心審議会」

令和7年8月及び令和8年3月の計2回開催

イ パブリックコメントの募集

「令和8年度徳島県食品衛生監視指導計画(原案)～食品の安全性確保を目指して～」

令和8年1月15日～令和8年2月16日

意見件数 1件(1名)

(2)普及啓発事業

ア ホームページによる情報提供

県ホームページ「安心とくしま」において、食中毒発生情報や予防啓発、流通食品の安全性に関する情報提供を行いました。

イ 広報媒体の作成

安全衛生課、各保健所等が作成するパンフレット等により、食品等事業者や住民への食中毒予防の啓発に努めました。

ウ 講習会等の実施

保健所等において、一般消費者からの相談や講習会の開催を通じて、正しい食品衛生知識の普及啓発を行いました。

講習会等の実施状況については、別紙7のとおりです。

エ シンポジウム等

消費者と食品等事業者がともに「食の安全・安心」に関する理解を深める機会として、令和7年11月に一般社団法人徳島県食品衛生協会とともに「徳島県食品衛生大会」を開催し、一般消費者を含む105名が参加しました。

(3)報道発表

ア 緊急発表

食中毒等の食品関連事故のうち、緊急発表が必要な案件について情報提供を行いました。食品への異物混入事案では、原因食品の速やかな排除と県民の健康被害防止のため、販売店等に対する緊急監視を行い、自主回収等に関する情報提供を行いました。

イ 監視指導計画実施結果等の公表

令和6年度の監視指導計画実施結果を県ホームページで公表しました。また、夏期及び年末一斉監視については、食中毒の原因施設となる頻度が高い業態を中心に監視指導を行い、その都度実施結果を公表しました。

ウ 監視指導計画の公表

令和8年度の監視指導計画を策定し、県ホームページで公表しました。

10 人材の育成

食品衛生に係る人材の養成・資質の向上のため、次の講習会等を実施しました。

(1)食品等事業者対象の講習会等の実施

講習会等の実施状況については、別紙7のとおりです。

ア 責任者等衛生講習会

営業許可継続時に開催される実務講習会において、最近の食中毒発生状況や HACCP に関する情報等を提供し、飲食店をはじめとする食品関係事業に携わる食品衛生責任者の資質向上を図りました。

イ 食品衛生推進員研修会

食品事業者の自主管理を推進するため、食品営業施設の巡回指導を行う食品衛生推進員に対する研修を実施しました。

ウ ふぐ処理師免許に係る講習会

「徳島県ふぐの処理等に関する条例」に基づき、ふぐ処理師免許の取得及び免許の更新を目的とする者を対象としてふぐの衛生的取扱い等に関する講習会を開催し、資質の向上を図りました。

エ シカ肉・イノシン肉衛生処理講習会

シカ及びイノシシを食用として処理する者や処理施設に搬入する狩猟関係者を対象として、シカ肉・イノシシ肉の衛生的な処理に関する講習会を開催し、資質の向上を図りました。

(2) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の研修会等の実施

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し技術研修、最新の知見、法令の内容等に係る教育を行うため、実地及び Web による研修を実施しました。

また、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会等に職員が参加して専門的知識の向上を図りました。

(3) 試験検査関係職員の研修会等の実施

検査の信頼性確保を図るため、厚生労働省及び関係機関の開催する研修会等に職員が参加して資質の向上を図りました。

11 まとめ

「徳島県食の安全安心推進条例」に定める安全・安心を推進するため、「令和7年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき、保健所等で効果的な監視指導・試験検査の実施に努めました。

食品衛生法の改正により導入された「HACCPに沿った衛生管理」の実践・定着を図るため、食品営業施設への立入時には実施状況の確認を行うとともに、実施が不十分な食品営業施設については、業界団体等が作成した手引書を用いた助言・指導を行いました。

また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、HACCP についての知識を有する「HACCP アドバイザー」による巡回指導の実施やステップアップのための研修会開催により、飲食店や小規模事業者を中心に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の導入・定着を推進しました。

令和7年度は県内で4件の食中毒事件が発生しています。

ノロウイルス対策については、県内でも毎年食中毒事件が発生していることから、調理従事者の手指等を介した二次汚染対策に関して、重点的な監視指導を実施し、手洗いの励行、従業員の健康状況の把握など衛生知識の向上を図りました。

また、ノロウイルス同様、全国的に発生件数の多いカンピロバクターによる食中毒対策については、飲食店等に対し、加熱不十分な食肉の提供自粛と十分な加熱調理、生肉取扱い後の手指や調理器具の洗浄・消毒等について啓発を行いました。

また、持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを行う飲食店については、適切なメニューの選定、十分な加熱調理、調理済み食品の適切な温度管理等について徹底するよう、県ホームページや保健所等で周知及び指導を行いました。

有毒植物の誤食による食中毒や徳島県沿岸での貝毒発生等については、県ホームページで情報発信し、家庭内における食中毒予防のための注意喚起を行いました。

県内に流通する農産物や加工品等の収去等検査については、これまでの違反状況等を踏まえ、食品添加物や残留農薬、放射性物質等の検査を実施し、県民の食の安全・安心の確保に努めました。

これら令和7年度の食品衛生監視指導結果を踏まえ、今年度においても、「徳島県食の安全・安心基本指針」及び「徳島県食の安全安心推進条例」に定める、県民の健康保護と安心で豊かな食生活の確保など徳島らしい食の安全・安心の推進のため、「令和8年度徳島県食品衛生監視指導計画」に基づき、製造から販売までの各段階において、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、「安全安心とくしま」の実現を目指して監視指導を実施いたします。

また、関連部局とも連携を図り、最新の科学的根拠に基づく監視指導をより一層充実させることとし、総合的な食の安全・安心対策を進めていくこととしております。

食品供給行程等の各段階における監視指導項目

1 法遵守の徹底

- (1) 腐敗・変敗、有害物質の混入、病原微生物による汚染、又は不潔、異物の混入等により人の健康を損なうおそれがある食品、食品添加物又は器具容器包装の販売等の禁止（食品衛生法（以下「法」という。）第6条、第16条）
- (2) 指定外添加物等の販売等の禁止（法第12条）
- (3) 規格又は基準が定められた食品若しくは添加物、又は器具若しくは容器包装の規格等の遵守（法第13条、第18条）
- (4) 基準が定められた表示の遵守（食品表示法第4条、法第19条）
- (5) 食品の取扱い、公衆衛生上必要な措置の基準及び営業施設に係る基準の遵守（法第50条、第51条、第52条、第54条）
- (6) と畜場の構造設備の基準及び獣畜のとさつ又は解体を行う場合の公衆衛生上必要な措置の基準の遵守（と畜場法第5条、第6条、第9条）
- (7) 食鳥処理場の構造及び設備の基準並びに公衆衛生上必要な措置の基準の遵守（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第5条、第11条）

2 製造段階等の監視指導

- (1) 製造、加工及び調理の各段階において、一般的衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理の取組状況を確認するとともに、適切な運用ができるよう助言・指導を行う。
- (2) 取扱食品に係る仕入元、製造又は加工状況、出荷又は販売先、廃棄食品等に関する記録及びその保存状況を確認する。
- (3) 食品等に起因する衛生上の問題が発生した場合において、当該製品を適切に回収するための責任体制、回収方法等整備状況を確認する。
- (4) 大規模調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下同じ。）及び大規模調理施設に該当しない施設であっても高齢者、児童等が主に利用する施設である老人福祉施設、学校給食施設等に関しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき重点的に監視指導を実施する。

3 食品群別の監視指導

- (1) 食品一般
 - ア 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底
 - イ 添加物を使用して製造又は加工した食品の添加物検査の実施
 - ウ 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底
 - エ 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等の温度管理の徹底
 - オ アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底
 - カ HACCP に沿った衛生管理について、衛生管理計画及び手順書並びに衛生監視の実施状況記録の適切な作成・保存

(2) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

ア と畜場及び食鳥処理場

1. 健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進
2. 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施
3. 枝肉、中抜きと体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
4. と畜場及び食鳥処理場における食肉及び食鳥肉の残留動物用医薬品等検査の実施
5. 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
6. 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の推進
7. HACCP に基づく衛生管理の徹底

イ 食肉処理業

1. 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食肉の加工、保存工程における温度管理や衛生的な取扱い等の徹底
4. 原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
5. 枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
6. 生食用食肉取扱施設の届出、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止及び適正表示の徹底
7. 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の指導
8. シカ肉・イノシシ肉処理施設における衛生対策の徹底

ウ 食肉製品製造業

1. 製造施設における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底

エ 食肉販売業

1. 枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
2. 生食用食肉取扱施設の届出、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止及び適正表示の徹底
3. 加熱用等の適正表示の徹底

オ 飲食店営業及びそうざい製造業

1. 枝肉及びカット肉の原材料管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
2. 加熱調理の徹底
3. 腸管出血性大腸菌等食中毒原因微生物による二次汚染防止の徹底
4. 生食用食肉取扱施設の届出、規格基準に適合しない食肉の生食用としての提供禁止及び適正表示の徹底
5. 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底

(3) 乳及び乳製品

ア 乳処理業及び乳製品製造業

1. 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底
2. 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底

(4)食鳥卵

ア 液卵製造業及び卵選別包装業

1. 低温保管等温度管理の徹底
2. 破卵等の検卵の徹底

(5)水産食品(魚介類及び水産加工品)

ア ふぐ処理施設、魚介類販売業、魚介類競り売り業

1. ふぐ処理師免許取得及びふぐ処理施設の届出等、条例の遵守の徹底
2. ふぐの衛生的な処理及び適正表示の徹底
3. 消費者に対する未処理のふぐの販売や譲渡の防止を徹底

イ 魚介類販売業、飲食店営業、そうざい製造業、魚肉ねり製品製造業及び水産製品製造業等

1. 原材料受入れ時の残留動物用医薬品、微生物等検査結果の確認等による原材料の安全性確保の徹底
2. 水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底
3. 加熱を要する食品についての加熱調理の徹底

(6)野菜、果実、穀類、豆類、茶等及びこれらの加工品

ア 生産者(農林水産部との連携による監視指導)

1. 生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底
2. 残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進
3. 穀類、豆類等の収穫時の衛生対策の推進

イ 製造及び加工者(そうざい製造業及び漬物製造業等)

1. 漬物の製造について、衛生規範に準じた衛生管理の徹底
2. 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
3. 食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査結果の確認等による原材料の安全性の確保の徹底

ウ 飲食店営業及び販売業者

1. 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
2. 残留農薬、汚染物質等の検査結果の確認の徹底

業種(施設)別の重要度別監視指導回数

ランク	標準監視指導回数	業種(施設)	対象施設数	監視目標数	監視指導施設数	違反(要指導)施設数
A	2回以上／年	前年度に行政処分を受けた施設	3	6	7	0
		食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	14	28	31	3
		飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し、弁当、旅館、ホテル等)	13	26	26	0
		乳処理業	1	2	1	0
		乳製品製造業	5	10	4	0
		食肉製品製造業	29	58	54	1
		生食用食肉取扱施設	5	10	10	0
		複合型そうざい製造業	0	0	0	0
		複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0
B	1回以上／年	特定給食施設(1回300食以上又は1日750食以上調理する学校、社会福祉施設等)	74	74	37	0
		飲食店営業(A以外の仕出し、弁当)	692	692	550	11
		菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	9	9	11	1
		漬物製造施設(工場形態のもの)、漬物製造業(工場形態のものに限る)	19	19	9	1
		そうざい製造業	430	430	272	5
		魚肉ねり製品製造業、水産製品製造業(工場形態のものに限る)	28	28	18	0
		食肉処理業(A及びEに該当する施設を除く)	20	20	25	0
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱施設に限る)	1	1	2	0
		魚介類販売業(輸出水産食品取扱施設に限る)	4	4	4	0
		魚介類競り売り営業	14	14	7	0
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機を除く)	63	63	51	0
		清涼飲料水製造業	48	48	36	0
		食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業	4	4	9	0
		添加物製造業	23	23	8	0
液卵製造業	3	3	4	0		
C	1回以上／2年	特定給食施設(B以外の学校、社会福祉施設等)	220	110	65	0
		菓子製造業(Bに該当するものを除く)、あん類製造業	1,190	595	597	12
		食肉販売業(届出営業を除く)	270	135	230	4
		魚介類販売業(特殊営業及び届出営業を除く)	373	187	327	3
		醤油製造業、みそ製造業、みそ又はしょうゆ製造業	61	31	32	0
		飲食店営業(一般食堂・レストラン、A以外の旅館業)	3,623	1,812	1,822	41
		缶詰又は瓶詰食品製造業、密封包装食品製造業	162	81	82	3
		豆腐製造業	47	24	28	1
		ソース類製造業	2	1	3	0
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱施設を除く)、冷凍食品製造業	86	43	105	0
		納豆製造業	2	1	2	0
		めん類製造業、麺類製造業	109	55	43	2
		水産製品製造業(Bに該当するものを除く)	69	35	34	3
		漬物製造業(Bに該当するものを除く)	123	62	23	0
D	1回以上／5年	酒類製造業	42	8	18	1
		飲食店営業(上記以外及び特殊営業)、喫茶店営業	5,356	1,071	2,096	21
		魚介類販売業(特殊営業)	36	7	9	3
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	23	5	21	0
		菓子製造業(特殊営業)	10	2	1	0
		集乳業	1	0	0	0
		氷雪製造業	4	1	1	0
		調理機能を有する自動販売機による営業	24	5	4	0
		食品の小分け業	13	3	6	0
		小計	13,348	5,842	6,725	116
E	随時	届出営業	6,803		1,344	33
		と畜場	4		822	0
		と畜場併設食肉処理業	8		1,789	0
		食鳥処理場	7		75	0
		食鳥処理場併設食肉処理業	7		134	0
		小計	6,829	0	4,164	33
		合計	20,177	5,842	10,889	149

業種(施設)別の重要度別監視指導回数

ランク	業種(施設)	違反内容					指導状況			行政処分状況			
		施設基準 違反	衛生管理 基準違反	表示違反	食中毒	その他	改善指示 (指導票)	始末書、 申述書等	説諭	営業 禁停止	改善命令	廃業命令	その他
A	前年度に行政処分を受けた施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	0	2	0	0	1	2	0	1	0	0	0	0
	飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し、弁当、旅館、ホテル等)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳製品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食肉製品製造業	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
	生食用食肉取扱施設	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	複合型そうざい製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
B	特定給食施設(1回300食以上又は1日750食以上調理する学校、社会福祉施設等)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飲食店営業(A以外の仕出し、弁当)	0	4	3	0	5	1	1	9	0	0	0	0
	菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
	漬物製造施設(工場形態のもの)、漬物製造業(工場形態のものに限る)	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
	そうざい製造業	0	0	4	0	1	0	0	5	0	0	0	0
	魚肉ねり製品製造業、水産製品製造業(工場形態のものに限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食肉処理業(A及びEに該当する施設を除く)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	魚介類販売業(輸出水産食品取扱施設に限る)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	魚介類競り売り営業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機を除く)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	清涼飲料水製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	添加物製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	液卵製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C	特定給食施設(B以外の学校、社会福祉施設等)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	菓子製造業(Bに該当するものを除く)、あん類製造業	1	3	4	0	4	1	0	11	0	0	0	0
	食肉販売業(届出営業を除く)	0	3	0	0	1	0	1	3	0	0	0	0
	魚介類販売業(特殊営業及び届出営業を除く)	0	1	0	0	2	1	1	1	0	0	0	0
	醤油製造業、みそ製造業、みそ又はしょうゆ製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	飲食店営業(一般食堂・レストラン、A以外の旅館業)	0	24	3	6	12	5	5	33	5	0	0	0
	缶詰又は瓶詰食品製造業、密封包装食品製造業	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0
	豆腐製造業	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
	ソース類製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱施設を除く)、冷凍食品製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	納豆製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	めん類製造業、麺類製造業	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
	水産製品製造業(Bに該当するものを除く)	0	0	2	0	1	2	1	0	0	0	0	0
	漬物製造業(Bに該当するものを除く)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
D	酒類製造業	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0
	飲食店営業(上記以外及び特殊営業)、喫茶店営業	6	9	0	0	6	6	3	12	0	0	0	0
	魚介類販売業(特殊営業)	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
	アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	菓子製造業(特殊営業)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	集乳業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	氷雪製造業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	調理機能を有する自動販売機による営業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食品の小分け業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計		8	51	18	6	38	19	16	83	5	0	0	0
E	届出営業	0	5	19	0	10	0	2	31	0	0	0	0
	と畜場	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	と畜場併設食肉処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食鳥処理場	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	食鳥処理場併設食肉処理業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小計		0	5	19	0	10	0	2	31	0	0	0	0
合計		8	56	37	6	48	19	18	114	5	0	0	0

食品の収去等検査結果

	検査体数										検査内容										違反 検査体数	収去検査体の例								
	保健所	保健製薬環境センター	食肉衛生検査所	その他	検査 検査体数合計	微生物検査		理化検査										その他					合計							
								食品添加物		抗生物質等		汚染物質		残留農薬		遺伝子組換え									アレルギー物質		放射線物質			
								検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数								検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	
								検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数								検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数	検査 検査体数	検査 検査項目数
魚介類その加工品	96	12	10	3	121	81	791	15	120	10	290	10	13	0	0	0	0	0	0	8	3	6	2	0	0	121	1,230	0	焼き魚、あじフライ、蒲焼、養殖魚等	
冷凍食品	7	9			16	7	14	0	0	0	0	0	0	9	1,728	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	1,742	0	フライドポテト、餃子、野菜等	
肉卵類その加工品	279	15	966		1,260	1,007	3,161	8	8	215	4,555	0	0	25	705	0	0	4	1	2	0	0	0	0	0	1,260	8,432	0	からあげ、ハンバーグ、卵焼き、牛肉等	
乳製品	3			2	5	3	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0	0	0	5	31	0	牛乳	
アイスクリーム類					5	5	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	10	0	ソフトクリーム、ゆずシャーベット	
穀類その加工品	151				151	149	1,452	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	151	1,455	0	パン、麺、おにぎり、巻き寿司	
野菜果物類 その加工品	381	93		15	499	352	3,452	36	415	0	0	0	0	93	14,996	0	0	2	1	15	30	1	1	0	0	499	18,895	1	サラダ、おひたし、和え物、ナムル等	
菓子類	69				69	58	587	11	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	677	0	ケーキ、ゼリー、寒天、和菓子等	
清涼飲料水	10				10	0	0	10	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	123	0	かき米シロップ	
酒精飲料	0				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
缶詰瓶詰食品	3	28			31	0	0	3	36	0	0	0	0	28	5,376	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	5,412	0	チェリー、みかん、もも、鮭ほぐし身等	
その他の食品	237				237	236	2,128	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	237	2,128	0	冷奴、煮豆、春雨の酢の物等	
合計	1,251	157	976	20	2,404	1,898	11,622	84	795	225	4,845	10	13	155	22,805	0	0	8	10	21	42	3	3	0	0	2,404	40,135	1		

B S E 検査状況

月	徳島市立 食肉センター		(株)にし阿波ビーフ		合 計	
	処理頭数	検査頭数	処理頭数	検査頭数	処理頭数	検査頭数
4	415	0	171	0	586	0
5	328	0	162	0	490	0
6	339	0	196	0	535	0
7	504	0	213	0	717	0
8	344	0	161	0	505	0
9	395	0	245	0	640	0
10	409	0	223	0	632	0
11	468	0	208	0	676	0
12	550	0	206	0	756	0
1	333	0	197	0	530	0
2	362	0	206	0	568	0
3	399	0	223	0	622	0
合 計	4,846	0	2,411	0	7,257	0

食中毒発生状況

	発生年月	原因施設	喫食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質
1	R7.5	飲食店営業	24	15	0	ヒラメの刺身及び ヒラメのえんがわの寿司	ノロウイルスGⅡ
2	R7.8	飲食店営業	74	12	0	不明	黄色ブドウ球菌
3	R7.9	飲食店営業	72	36	0	不明	ウエルシュ菌
4	R8.3	飲食店営業	不明	34	0	寿司	ノロウイルスGⅡ
計			(170)	97	0		

違反・苦情等処理状況

苦情内容	総件数	処理のため 入問した回数	微生物検査項目 総数	化学検査項目 総数	その他の検査 総数
有 症 苦 情 (食中毒含む)	101	39	3,142	2	0
異 物 混 入	57	22	0	2	7
腐 敗 ・ 変 敗	9	5	0	0	1
異 味 ・ 異 臭	12	6	0	0	3
表 示 不 適 等	46	24	0	0	0
営 業 苦 情 (不衛生等)	37	15	0	0	0
食 品 添 加 物 等 規 格 基 準 違 反	3	2	0	0	0
そ の 他	83	23	0	0	0
計	348	136	3,142	4	11

自主的衛生管理及び普及啓発等に関する事業結果

1 食品衛生相談・指導

件名	食品関係営業許可・届出	食品表示	飲食物提供行為	その他	計
相談・指導等の件数	8,799	145	239	558	9,741

2 食品衛生講習会等実施状況

対 象 者	回数	啓発人員	内 容
食 品 衛 生 推 進 員	4	55	食品衛生法規と食品衛生の監視
食 品 衛 生 責 任 者 (養 成 講 習 会)	11	816	食品衛生法規と食品衛生一般
食 品 衛 生 責 任 者 (実 務 講 習 会)	36	1,224	最近の食品衛生
食 品 営 業 施 設 従 事 者	10	250	食品衛生と食品表示
集 団 給 食 施 設 従 事 者	21	974	食中毒予防を中心とした食品衛生
一 般 住 民	10	178	食品衛生一般（食中毒予防、手洗い、食品表示など）
そ の 他	25	614	食品衛生一般（食中毒予防、手洗い、食品表示など）
計	117	4,111	

令和7年度
徳島県食品表示適正化基本計画
数値目標及び実施結果

令和7年度 徳島県食品表示適正化計画の数値目標及び実施結果(案)

1 食品表示の適正化に関する施策(1)

	R7実績		基本計画
	回数	人数/年	人数/年
(1)食品表示関連講習等参加者数	5	203	200
内 県央部	3	133	
県南部	1	33	
県西部	1	37	
		視聴回数/年	視聴回数/年
(2)食の安全安心情報ポータルサイトの動画再生回数	R7.4-R8.1	7,017	6,000
		回数/年	回数/年
(3)食品表示出張相談窓口の設置回数		6	5
	回数/年	人数	回数/年
(4)教育機関等との連携による講座等開催数	32	896	25
小学校 R7.6～R8.3	11	441	
中学校 R7.6～10	2	40	
高校 R7.8～R8.1	14	357	
大学・各種学校 R7.6～11	5	58	
		件数/年	件数/年
(5)食品表示Gメンによる立入調査・検査件数		2,935	3,200

1 食品表示の適正化に関する施策(2)

	R7実績	基本計画
	件数/年	件数/年
(6)食品偽装等の抑止力となる科学的産地等判別分析件数	170	170
	件数/年	件数/年
(7)食品表示ウォッチャーによる調査件数	1,652	1,300
	人数/年	人数/年
(8)食に関する正しい知識の普及に関するイベント等参加者数	1,231	900
内 教育機関等との連携	896	
県消費者協会	90	
子育て世代への出前講座	42	
シルバー大学校 2回	63	
リスクコミュニケーター養成講座 (消費者大学校大学院)	30	
食の安全に関する公開講座 2回	17	
輸入食品の安全性について	37	
正しく知って安心を！食物アレルギーの表示制度と対策	40	
体験型リスクコミュニケーション (産地直売所の集荷場を見に行こう！)	16	

2 食品関連団体等との連携による講習会等

	R7実績	
	回数	人数
(1)食品関連業界団体等との連携による講習会	6	177
(2)教育機関等での講義(県立農業大学校)	2	28
(3)事業者と連携したリスクコミュニケーションの開催	3	46
リスクコミュニケーター養成講座 2回 体験型リスクコミュニケーション 1回		

※ (1),(2)は関連団体等からの依頼等により実施。目標値の設定にないもの

3 第20回食育推進全国大会(R7.6.7～6.8)

ブース来場者数(6.7～6.8)、ワークショップ参加者数(6.8)	1,048	237
-----------------------------------	-------	-----

徳島県食品表示適正化基本計画

令和5年4月

徳島県

I 計画の基本的な事項

1 計画策定の趣旨

徳島県では、県民の健康の保護並びに消費者に信頼される県産食品の生産及び振興を図るため、徳島県食品表示の適正化等に関する条例（平成27年徳島県条例第4号。以下「条例」という。）を制定し、食品表示法^{※1}（平成25年法律第70号）と一体的に運用するとともに、食品表示の適正化に関する中期的な施策の目標や具体的な取組を示した「徳島県食品表示適正化基本計画」（以下「計画」という。）を策定し、計画的かつ効果的に取り組んできました。

このような中、令和2年7月徳島県庁に「消費者庁新未来創造戦略本部」が開設されたのを受けて、全国に先駆け食品安全について情報提供・情報発信できるリスクコミュニケーションの養成や栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育を通じて、食品表示を正しく理解し、適切な消費活動に活用できる人材を育成してきました。

一方、食品表示法は5年の経過措置期間が終了し、令和2年4月から新たな基準に基づく表示に完全移行したことに加え、令和5年4月には遺伝子組換えに関する任意表示制度が改正されるため、とくしま食品表示Gメン^{※2}（以下「Gメン」という。）等による食品表示の監視指導及び法令を正しく理解し、適正表示を行う食品関連事業者等の支援が必要となっています。

また、本県が関西広域連合の一員として誘致を実現させた「大阪・関西万博」を千載一遇のチャンスと捉え、先駆的な未来技術や魅力ある「食・文化」を発信し、新たな人の流れを創出するとともに、次代を担う子どもたちが万博を通じ、未来社会の夢や希望を実感することで、ポストコロナ時代における社会経済発展の実現を目指しています。

そのためには、SDGs（持続可能な開発目標）^{※3}の取組を一層推進する必要がある、17の目標のうち、目標3「すべての人に健康と福祉を」と目標12「つくる責任、つかう責任」が、食品表示の適正化と密接に関係しており、目標達成に寄与する施策を推進することが求められています。

これらのことから、食品表示の適正化に関する施策を計画的に推進し、法令遵守の徹底、県民の健康の保護及び食に対する信頼の確立を図るため、計画を策定することとしました。

2 計画の位置づけ

計画は、条例第7条の規定に基づく、食品表示の適正化に関する基本的な計画として策定したものです。

3 計画の基本理念

食品表示の適正化の推進においては、次に掲げる基本理念にのっとり施策を推進します。

- (1) 県民の健康の保護が最も重要であるという基本認識
- (2) 消費者に信頼される県産食品の生産を振興し、とくしまブランドの発展に寄与
- (3) 県、食品関連事業者等及び県民の相互理解
- (4) 消費者、食品関連事業者等及び県の情報共有と協力
- (5) 科学的知見の活用の促進
- (6) 食品の製造から消費に至る各段階における業務の透明性確保
- (7) 食品表示の適正化によるSDGsの達成への寄与

4 計画の期間

計画の期間は、県政運営指針として、県が進める政策の基本的な方向をまとめた最上位の総合的な計画との整合性を勘案し、令和5年度から令和8年度までの4年間とします。

5 計画の点検・評価・改善

計画の効果的な推進に当たっては、計画に基づく各種施策の実施状況を把握することにより、計画の確実な推進を図ります。

計画の進行管理においては、「徳島県食品表示適正化計画（以下「単年度計画」という。）」を策定するとともに、PDCAサイクル^{※4}の考え方にに基づき、適切な点検・評価を実施し、必要に応じて計画の変更を行います。

II 計画の体系

基本理念の具現化に向けて、次の事項を施策の柱とします。

1 食品関連事業者等支援の推進

食品表示は、消費者が食品を購入する際にその品質や内容を見極め選択する上で重要な役割を果たすとともに、食品を摂取する際にその安全性を確保する上で不可欠な情報源となっています。

食品表示に関する法律は「食品表示法」、「健康増進法」及び「景品表示法」など関係法令が多数あり、食品関連事業者等は、これらの法律を遵守しなければなりません。社会規範や企業理念などコンプライアンス意識の向上に努めることも必要となっています。

一方、2025年の大阪・関西万博が大きな起爆剤となり、来県者の増加が見込まれることから、食品関連事業者等の食品表示の適正化に向け、きめ細やかな支援を行い、本県の大きなマイルストーンであるこの万博を県民総ぐるみで成功に導く必要があります。

また、SDGsの目標12「つくる責任、つかう責任」において、食品関連事業者等は、必要な栄養素を含む食品を安定供給し、適正な食品表示を食品の選択につなげる役割を担っていることから、取り組みの輪を広げることにより、2030年のSDGs目標達成に寄与します。

2 消費者教育の推進

消費者は、食に関する知識の習得や必要な情報の収集を行い、これらの情報を正しく理解し、自立した消費者として自らの健康を保持・増進させるため、自主的かつ合理的な判断を行うことが求められています。

この判断に必要な情報を、食品表示から取得するための方法を若い世代のうちから学ぶことができるよう消費者教育を推進し、食品表示に基づき適切に食品を選択するとともに、自らの食生活を考えることにより、SDGsの目標3「すべての人に健康と福祉を」の達成を目指します。

3 食品表示の適正化の推進

外国産アサリが熊本県産として多量に流通していた可能性がある問題を受け、国は不適正な表示を防ぐため、食品表示基準Q&Aを改正しています。

食品表示に対する消費者の信頼を揺るがすことのないよう、監視活動を実施する県職員による「Gメン」を始め、消費者が日常の買い物活動の中で食品表示のモニタリングを行う「食品表示ウォッチャー^{※5}」、消費者大学校大学院の食品安全リスクコミュニケーション養成課程を修了した「食品表示適正化推進員^{※6}」等の連携により、幅広い視点で食品表示の監視活動を実施し、食品表示の適正化を推進します。

4 リスクコミュニケーション^{※7}の推進

消費者庁、県、食品関連事業者等、消費者が各々の責務や役割を認識のもと、相互の連携と協働により、施策の推進を図ることが重要です。

そこで、食品関連事業者等への適正表示の普及啓発、消費者教育及び食品表示に関する質問や討論の場の設置など、リスクコミュニケーションを推進し、情報共有と相互理解による信頼関係の構築を図ります。

Ⅲ 重点項目

施策の4つの柱を踏まえ、次の重点項目を設定します。

1 食品関連事業者等の表示等対策支援

食品表示は、関連法令が多岐にわたり非常に複雑なため、食品関連事業者等においては関連する法令全体を正しく理解し、適正な表示を行うことが大切であり、講習会の実施やインターネット等の活用による制度周知や情報発信を行い、表示内容に責任を持つ食品関連事業者等を支援します。

また、SDGsが目指す豊かで健康な社会に貢献するため、食品関連事業者等におけるSDGsの理念に合致した取組が一層加速されるよう支援します。

2 食品表示相談体制の充実

食品関連事業者等からの表示相談や、消費者からの表示に係る疑問や情報等の受付の総合窓口として設置した「適正表示相談窓口^{*8}」及び栄養成分表示や健康食品に関する質問や相談に対応する「栄養表示相談窓口^{*9}」の効率的かつ効果的な運用に努め、食品関連事業者等及び消費者双方の利便性向上を図ります。

3 消費者教育の推進

食の安全安心に係る様々な事象に対して、最新の知見と正しい知識に基づく的確な判断の下に、適切な消費行動を実践できるようライフステージに応じた消費者教育を推進し、誰もが健康な暮らしを送ることができる社会の形成を目指すとともに、消費者が主役となるSDGsの取組を推進します。

また、関係団体と連携し、栄養成分表示等の活用に向けた効果的な取組により、消費者自らが自分の健康状態等に応じた適切な食品選択ができる実践力を育み、消費者の健康増進につなげます。

4 徳島まるとパビリオンに向けた監視指導

大阪・関西万博では、「万博はゲートウェイ、徳島まるとパビリオン」をコンセプトに掲げ、魅力ある「食・文化」を発信し、「新たな人の流れ」の創出を目指しています。このコンセプトに基づき、四国遍路で育まれたお接待による「おもてなしの心」で、多くの観光客を惹き付けるためには、食品の適正表示が必要不可欠であることから、関係部局と連携したGメン等により、食品表示の監視指導を実施します。

5 産地偽装防止対策の強化

産地偽装の根絶を目指し、食品表示の根拠となる仕入関係書類等を確認するとともに、科学的産地等判別分析を抑止力として活用するなど、監視指導を強化します。

また、広域事業者による表示違反等に対し、他自治体や国の各機関と連携することにより、迅速かつ適正に対処します。

6 食品関連事業者等と消費者との相互理解の促進

食品表示に関する正しい知識が根ざす生活環境を実現するため、食品関連事業者等による自らの情報発信を促進するとともに、食品関連事業者等と消費者それぞれの食品表示に関する情報共有や相互理解を図ることにより、信頼関係を構築します。

7 消費者庁との連携

消費者行政・消費者教育の恒常的拠点である新未来創造戦略本部と連携し、徳島を実証フィールドとして取り組んできたプロジェクトを継承・深化するとともに、食品に関する正しい知識を持ち、その知識を活用して消費者を合理的な選択に導くことができるリスクコミュニケーターを養成します。

また、消費者庁と連携し、食品関連事業者等が関連法令を正しく理解し、適正な表示を行うようガイドライン等の周知徹底を図ります。

IV 具体的取組

施策の柱及び重点項目に設定された内容に基づき、効果的に施策を推進します。

1 食品関連事業者等による食品表示の適正化

(1) 適正な食品表示に係る食品関連事業者等支援

食品関連事業者等に対し、食品表示制度の正しい知識の普及を図るため、インターネット等を活用し、きめ細やかな啓発指導を行うとともに、食品関連事業者等自らが適正に表示を実施できるよう、県下各地域で食品表示制度講習会を開催します。食品関連事業者等ごとに表示作成の不明点を抱えているため、食品表示に関する総合相談窓口である「適正表示相談窓口」及び「栄養表示相談窓口」を通じ、食品関連事業者等からの表示に関する疑問点や質問に対して個別に相談対応を行い、適正表示を支援します。

また、SDGsは誰一人取り残さないことを理念としており、SDGsを学びたい、これから取り組みたい食品関連事業者等が、自分ごととして捉え、取り組めることを考えることができるよう、あらゆる主体との連携強化やパートナーシップ構築を促進します。

(2) 食の安全安心情報ポータルサイト^{*10}の充実

スマートフォンやタブレットなどのデバイスの普及を踏まえ、全国屈指の光ブロードバンド環境を活用し、県ホームページ「安心とくしま」から、健康被害情報やリコール情報等の食品の安全安心に関するタイムリーな情報を発信するほか、食品表示関係法令を項目ごとに紹介した動画や幅広い食品の表示例を掲載するなど、適正表示を行うために必要な情報を充実します。

また、「AI活用双方向型FAQシステム^{*11}」によりその利便性を向上し、食品関連事業者等がいつでも活用しやすいポータルサイトを目指します。

(3) 認証制度等の運用による県産食品の信頼性の向上

食品表示の適正化や食品製造過程の見える化に積極的に取り組む事業者を認定する「適正表示推進事業者認定制度」や、産地証明や加工履歴等トレーサビリティが整った事業者・商品を認証する「鳴門わかめ認証制度^{*12}」を適切に運用します。

また、認定事業者が企画するリスクコミュニケーション、食品関連事業者等からの情報発信及び消費者との相互理解の推進を支援することにより、県産食品の信頼性やブランド力の向上を図ります。

2 消費者教育による食品表示の正しい理解の促進

(1) 食に対する正しい知識の普及啓発

消費者に対し、食の安全安心に係るフォーラムや幅広い世代を対象としたゼミナール等の開催や、食品表示に係る情報収集に努め、食の安全安心情報ポータルサイトの充実強化を図ることで、食に関する正しい情報発信を行い、食品表示に関する正しい知識の普及と「食の知^{*13}」の向上を図ります。

(2) 消費者向け相談窓口の運用

食品表示に関する総合相談窓口である「適正表示相談窓口」及び「栄養表示相談窓口」の二つ目の機能として、消費者からの表示に関する疑問や相談を受け付け、迅速かつ適正に対応します。

(3) 消費者の学べる機会の充実

消費者の食に関する知識の習得として、「WEB」やWEBとリアルを融合させた「ハイブリット型」の出前講座やリスクコミュニケーション等を実施するなど、学習機会のバリエーションを充実させることにより、正しい知識をもとに、適切な消費行動を推進できる人材を育成するとともに、自立した賢い消費生活により、身近にあるSDGsの取組の実践を促します。

(4) 栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育の推進

消費者庁や徳島県栄養士会と連携し、効果的かつ実践的な消費者教育を展開することにより、SDGsや栄養成分表示等を正しく理解し、自らの健康の保持・増進に積極的に活用できる人材を育成します。

3 監視指導体制等の充実

(1) Gメン活動体制の強化

県内外に流通する県産食品表示の効率的かつ効果的な監視指導を行うため、関係法令に基づく立入検査等を行うとともに、人員体制についても、安全衛生課、各県民局、各保健所はもとより、農林水産部や商工労働観光部、さらには、東京本部や関西本部等の職員をGメンとして任命し、的確な情報共有を行い緊密な連携を図ります。

(2) 観光土産物に対する重点的な監視指導

大阪・関西万博を契機として、本県への観光客の増加が見込まれることから、県内で観光土産物を販売する食品関連事業者等を対象として、Gメン等により重点的な監視指導を実施します。

(3) 科学的産地等判別分析の効果的な運用

産地偽装等の抑止力として、科学的産地判別や品種識別技術の活用を図り、検査数・内容を充実させるとともに、県外に流通する県産食品においても科学的産地等判別分析の対象とすることで、東京本部及び関西本部のGメンと連携しながら県外へも監視の目を光らせます。

(4) 消費者や市町村と連携した食品表示監視ネットワークの強化

食品表示ウォッチャーや食品表示適正化推進員が確認した食品表示情報をモバイル端末で報告できる「食の安全！WEBウォッチャー^{*14}」で疑義情報を収集するとともに、その情報を「食品表示Gメンシステム^{*15}」で共有することにより、不適正表示の監視指導を迅速化します。

(5) 関係機関と連携した監視活動

各保健所と連携した広域監視活動により、食品衛生と食品表示の両面からの監視指導活動を実施し、県内流通食品の信頼性向上を図ります。

また、県民局のGメンと連携した、景品表示法に基づく飲食店への立入検査等により、メニュー表示等の虚偽・誇大広告について監視指導を行います。

(6) 国等との連携強化

広域化・複雑化した食品表示の不適正事案に対応するため、「徳島県食品表示監視協議会^{*16}」等により国や関係機関との連携を強化し、的確な情報共有と迅速な対応に努めます。

4 リスクコミュニケーションの推進

(1) 多様なリスクコミュニケーション機会の提供

教育機関と連携し、食品安全をテーマとした「食品安全ゼミナール」、食品関連事業者等と連携したHACCP^{*17}等の取組状況の紹介、関係団体と連携したフォーラムなど、多様なリスクコミュニケーションの機会を提供します。

(2) 消費者庁と連携した効果的なプログラムの実証

徳島を実証フィールドとして取り組んできたプロジェクトの成果を踏まえ、リスクコミュニケーションの理解度を高めるプログラムの実証・継続・改善を進め、消費者と食品関連事業者等の相互理解を促進するとともに、これらの取組を「徳島モデル」として一層の深化と普及を推進します。

5 その他食品表示適正化の計画的な推進に必要な事項

(1) 「徳島県食品表示適正化計画（単年度計画）」の策定

本県の食品表示の適正化に向けた取組を計画的かつ着実に実行へ移すため、「単年度計画」を定めます。

(2) 関係者等との連携

行政（県・市町村）、消費者、食品関連事業者等が、相互の役割分担と協働のもと、本県における食品表示の適正化を効果的に推進します。

V 活動指標

取組施策の効果検証と評価を行うための指標として活動指標を設定します。

- | | |
|---|----------|
| (1) 食品表示関連講習等参加者数
(食品表示制度講習会等) | 200人／年 |
| (2) 食の安全安心情報ポータルサイトの動画再生回数 | 6,000回／年 |
| (3) 食品表示出張相談窓口の設置回数 | 5回／年 |
| (4) 教育機関等との連携による講座等開催数 | 25回／年 |
| (5) 食品表示Gメンによる立入調査・検査件数 | 3,200件／年 |
| (6) 食品偽装等の抑止力となる科学的産地等判別分析件数 | 170件／年 |
| (7) 食品表示ウォッチャーによる調査件数 | 1,300件／年 |
| (8) 食に関する正しい知識の普及に関するイベント等参加者数
(リスクコミュニケーション、フォーラム等) | 900人／年 |

<用語説明>

※ 1 食品表示法

消費者が食品の情報を見て理解し適正な食品の選択ができるよう安全性や機能性等に関する表示について定めた法律。平成 27 年 4 月に施行。

※ 2 とくしま食品表示Gメン

徳島県食品表示の適正化等に関する条例第 21 条において、当該条例及び食品表示法、景品表示法に係る立入検査や食品表示の適正な実施を確保するための指導、相談を行う職員としての位置づけ。

※ 3 SDGs (エス・ディー・ジーズ)

2015 年 9 月に国連の「持続可能な開発サミット」で採択された、2016 年から 2030 年までの国際目標である「持続可能な開発目標」。持続可能な世界を実現する 17 の大きな目標と 169 のターゲットで構成。



(出典) 国際連合広報センターホームページより引用

※ 4 PDCA サイクル

行政政策や企業の事業活動に当たって計画から見直しまでを一貫して行い、さらにそれを次の計画・事業に活かそうという考え方で、Plan (立案・計画) → Do (実行) → Check (検証・評価) → Action (改善) の 4 段階を繰り返すことによって、業務の継続的な改善を行う。

※ 5 食品表示ウォッチャー

消費者の立場で日常的な生活の中で食品表示のモニタリングを行うことで、食品表示への関心を高めるとともに、食品表示基準等に違反している疑いがある商品の情報を県に報告するなど、消費者目線での監視活動を担う者のことで、県が登録。

※ 6 食品表示適正化推進員

地域における食品表示の適正化に関する自主的な活動を促進するため、徳島県食品表示の適正化等に関する条例第 12 条の 2 に基づき、市町村長又は消費者団体の代表者から推薦があった者を徳島県知事が委嘱。

※ 7 リスクコミュニケーション

リスク対象やそれへの対応について、関係者が情報・意見を交換し、その過程で関係者間の相互理解を深め、信頼を構築する活動のこと。

※8 適正表示相談窓口

食品の表示や安全性について、消費者や事業者の疑問や不安に応えるとともに、食品表示に係る情報提供を受け付ける、安全衛生課に設置された総合窓口のこと。

Tel 088-621-2110 受付時間 平日9時から17時まで

※9 栄養表示相談窓口

栄養成分表示や健康食品の表示制度等について、消費者や食品関連事業者等の問合せ等に応える相談窓口のことで、安全衛生課と保健所に設置。

Tel 088-621-2110 受付時間 平日9時から17時まで

※10 食の安全安心情報ポータルサイト

県ホームページ「安心とくしま」内に開設されている、食の安全安心情報を一元的に掲載している食品関連事業者及び消費者向けのインターネットサイト。

※11 AI活用双方向型FAQシステム

利用者からの問合せに対して、人工知能（AI）を活用し、利用者の求める情報の提供を24時間体制で提供する、双方向型FAQ（よくある質問）システムを構築したもの。

※12 鳴門わかめ認証制度

鳴門わかめの信頼回復とブランド力の向上を図るため、産地証明書や加工履歴などトレーサビリティが整った事業者を県が認証する制度。

※13 食の知

食品の安全性等について科学的な根拠に基づく知識や情報を習得し、自ら判断する能力のこと。

※14 食の安全！WEBウォッチャー

食品表示ウォッチャーのモニタリング結果を、スマートフォン等の通信できるタブレット端末から報告できるシステム。令和元年度から運用を開始している。

※15 食品表示Gメンシステム

とくしま食品表示Gメンが行った事業者への立入検査や指導結果のほか、食品関連事業者等からの問合せ、消費者からの情報提供内容等を入力し、データベースとして蓄積、閲覧、出力できるシステム。

※16 徳島県食品表示監視協議会

徳島県内における不適正な食品表示に関する監視を強化するため、農林水産省中国四国農政局、独立行政法人農林水産消費安全センター、徳島県警察本部、徳島県で組織された協議会。

※17 HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis Critical Control Pointの略称で、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。