
令和2年度 第2回 徳島県食の安全安心審議会

次 第

日時：令和3年3月22日（月）14：00～

場所：徳島県庁 10階 大会議室

1 開 会

2 議 事

(1) 令和2年度徳島県食品衛生監視指導計画実施状況及び
令和3年度計画（案）について

(2) 令和2年度徳島県食品表示適正化計画実施状況及び
令和3年度計画（案）について

(3) 徳島県食の安全・安心基本指針の改定（案）について

(4) その他

3 閉 会

■配付資料

資料1-1：令和2年徳島県食品衛生監視指導計画実施状況

資料1-2：令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画 概要

資料1-3：令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画（案）

参考資料：令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画（案）に係る意見募集結果について

資料2-1：令和2年度徳島県食品表示適正化計画実施状況

資料2-2：令和3年度徳島県食品表示適正化計画 概要

資料2-3：令和3年度徳島県食品表示適正化計画（案）

資料3：徳島県食の安全・安心基本指針 改定案

令和 2 年度監視指導計画 進捗状況 (R2. 4~R3. 1)

1. 監視指導

(1) 監視指導施設数 26, 443 施設

監視指導件数

目標監視回数あり: 6, 863 件 (年間目標 8, 774 件)
(前年同期 9, 842 件)

目標監視回数なし: 2, 403 件 (随時立入検査)
(前年同期 2, 409 件)

* 業種別の監視指導施設数は別添 1 のとおり

(2) 食中毒発生状況

4 件 (前年同期 4 件)

* 詳細は別添 2 のとおり

2. 収去等検査

(1) 検査検体数

保健所 1, 229 検体 (年間目標 1, 260 検体)
(前年同期 1, 285 検体)

保健製薬環境センター 153 検体 (年間目標 155 検体)
(前年同期 142 検体)

食肉衛生検査所 1, 108 検体 (年間目標 1, 210 検体)
(前年同期 1, 298 検体)

* 食品分類別の検査検体数は別添 3 のとおり

(2) 違反発見状況

食品名	違反内容	措置・指導の状況	管轄
ピーマン (7月)	残留農薬基準値の超過 基準: 0.7ppm (チオジカルブ 及びリミルの総和) 検出: 1.0ppm	・店頭からの撤去指示 ・自主回収着手報告書及び自主 回収終了報告書の提出	徳島

業種(施設)別の重要度別監視指導回数

	標準監視指導回数	業種(施設)	施設数	目標回数	R3.1末
A	2回以上/年	前年度に行政処分を受けた施設	3	6	7
		食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	8	16	13
		総合衛生管理製造過程承認施設	6	12	11
		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)	21	42	32
		乳処理業	1	2	3
		乳酸菌飲料製造業	1	2	3
		乳製品製造業	5	10	4
		食肉製品製造業	22	44	32
B	1回以上/年	生食用食肉取扱施設	4	8	4
		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)	81	81	40
		飲食店営業(上記以外の仕出し、弁当、ホテル、旅館)	1,387	1,387	637
		菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	15	15	26
		漬物製造施設(工場形態のもの)及び生食用野菜加工施設	12	12	3
		そうざい製造業	441	441	211
		魚肉ねり製品製造業	37	37	22
		食肉処理業	75	75	38
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	5	5	4
		魚介類販売業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	3	3	2
		魚介類せり売営業	13	13	4
		アイスクリーム類製造業	42	42	16
		清涼飲料水製造業	49	49	35
		食用油脂製造業	7	7	4
添加物製造業	23	23	9		
衛生管理認証施設	42	42	105		
C	1回以上/2年	マーガリン又はショートニング製造業			
		特定給食施設(上記以外の学校、社会福祉施設等)	342	171	120
		菓子製造業	1,075	538	366
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)	313	157	232
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業を除く)	492	246	258
		特定給食施設(事業所)	11	6	2
		醤油製造業	13	7	
		飲食店営業(一般食堂・レストラン、簡易宿所)	2,459	1,230	649
		缶詰又は瓶詰食品製造業	153	77	46
		豆腐製造業	70	35	16
		ソース類製造業	40	20	16
		食品の冷凍又は冷蔵業	97	49	83
		納豆製造業	1	1	
		あん類製造業	7	4	4
めん類製造業	133	67	47		
みそ製造業	58	29	15		
D	1回以上/5年	酒類製造業	40	8	7
		飲食店営業(上記以外及び特殊営業)	5,293	1,059	1,095
		喫茶店営業	1,050	210	192
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)	593	119	198
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)	663	133	261
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	148	30	122
		菓子製造業(特殊営業)	218	44	7
		乳類販売業	1,304	261	447
		集乳業	1	0	
		氷雪製造業及び氷雪販売業	21	4	4
その他許可不要施設(食品製造業及び販売業等)	9,511	1,902	1,411		
		小計	26,409	8,774	6,863
E	検査日等随時	と畜場	5		700
		と畜場併設食肉処理業	8		1,532
		食鳥処理場	10		68
		食鳥処理場併設食肉処理業	11		103
		小計	34		2,403
		計	26,443		9,266

令和2年度 食中毒発生状況

No	発生月	原因施設	保健所	喫食者数	患者数	死者数	原因食品	原因物質
1	6月	飲食店	徳島	64	40	0	不明	ウエルシュ菌
2	6月	飲食店	徳島	46	3	0	不明(食事特定)	カンピロバクター・ジエジエニ
3	10月	飲食店	吉野川	45	4	0	不明	カンピロバクター・ジエジエニ
4	10月	家庭	徳島	1	1	1	ふぐ(推定・種類不明)	テトロドトキシン
計					48	1		

〈参考〉令和2年 食中毒発生状況

No	発生月	原因施設	保健所	喫食者数	患者数	死者数	原因食品	原因物質
1	2月	飲食店	徳島	62	21	0	不明(食事特定)	ノロウイルスGⅡ
2	6月	飲食店	徳島	64	40	0	不明	ウエルシュ菌
3	6月	飲食店	徳島	46	3	0	不明(食事特定)	カンピロバクター・ジエジエニ
4	10月	飲食店	吉野川	45	4	0	不明	カンピロバクター・ジエジエニ
5	10月	家庭	徳島	1	1	1	ふぐ(推定・種類不明)	テトロドトキシン
計					69	1		

(No.2~No.5は、令和2年度 食中毒発生状況 No.1~No.4の再掲)

令和2年度 食品の収去等検査実施状況

(保健所が実施する検査)

食品分類	検査の内容	令和2年度 予定検体数	R3.1末 現在
魚介類	微生物検査（ふきとり検査も含む）	45	23
冷凍食品	微生物検査及び理化学検査	10	4
魚介類加工品	微生物検査及び理化学検査	75	72
肉、卵類加工品	微生物検査及び理化学検査	95	156
乳製品	微生物検査	10	4
アイスクリーム類	微生物検査	5	3
穀類その加工品	微生物検査及び理化学検査	100	138
野菜果物類その加工品	微生物検査及び理化学検査	400	412
菓子類	微生物検査及び理化学検査	120	56
清涼飲料水	微生物検査及び理化学検査	15	9
酒精飲料	理化学検査	5	1
缶詰瓶詰食品	微生物検査及び理化学検査	10	6
その他の食品	微生物検査及び理化学検査	370	345
合 計		1,260	1,229

(保健製薬環境センターが実施する検査)

食品分類	検査の内容	令和2年度 予定検体数	R3.1末 現在
農産物、農産物加工品	残留農薬検査、理化学検査	130	128
食肉、食鳥肉	残留農薬検査	15	15
養殖魚介類	残留有害物質検査	10	10
合 計		155	153

(食肉衛生検査所が実施する検査)

食品分類	検査の内容	令和2年度 予定検体数	R3.1末 現在
食肉、食鳥肉	微生物検査	800	641
食肉、食鳥肉	残留動物用医薬品検査	200	225
シカ肉・イノシシ肉	微生物検査	110	100
養殖魚介類	残留動物用医薬品検査	10	10
一般食品、乳児用食品、牛乳、飲料水	放射性物質検査	90	132
合 計		1,210	1,108

令和 3 年度徳島県食品衛生監視指導計画 ＜計画の重要ポイント＞

令和 2 年度における食中毒及び違反の発生状況並びに社会状況を踏まえ、次の事項について、特に重点をおいて監視指導を実施します。

1 改正食品衛生法に係る周知及び指導

- (1) 「H A C C P に沿った衛生管理」の実施確認及び導入指導
- (2) 「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設」に係る周知指導
- (3) (一社) 徳島県食品衛生協会との連携による H A C C P 導入状況の確認

2 食中毒等防止対策

- (1) ノロウイルス食中毒防止のため、重点的な監視指導の実施
- (2) カンピロバクター等による食中毒防止のため、食肉の十分な加熱調理の徹底
- (3) 子供や高齢者を対象とした特定給食施設等に対する監視指導の実施
- (4) 広域的食中毒事案発生時における他自治体との連携体制整備

3 輸入・輸出食品の安全性確保対策

- (1) 残留農薬検査など輸入食品の監視の実施
- (2) 徳島県 H A C C P 認証取得促進による県産輸出食品の安全性確保

4 適正な食品表示への対策

- (1) 食品表示に関するリスクコミュニケーションの推進
- (2) 食品表示基準等の周知及び相談窓口の体制整備
- (3) 「食品表示 G メン」等による監視強化及び関係機関との連携強化

令和 3 年度

徳島県食品衛生監視指導計画

(案)

徳島県

目次

1	目的	P1
2	監視指導計画の期間	P1
3	監視指導及び検査体制	P1
4	令和3年度における主な監視指導事業	P2
	(1) 改正食品衛生法に係る周知及び指導	
	(2) 食中毒防止対策	
	(3) 輸入食品対策	
	(4) 県産輸出食品の安全性確保	
	(5) 適正な食品表示への対策	
	(6) 食肉、食鳥肉等の衛生対策	
	(7) 食品に含まれる放射性物質対策	
	(8) 広域流通する食品対策	
	(9) 残留農薬対策	
	(10) 卸売市場の衛生対策	
	(11) 鶏卵の衛生対策	
	(12) 養殖魚の衛生対策	
	(13) 農水産物等直売所の衛生対策	
	(14) いわゆる「健康食品」対策	
	(15) 違反・苦情食品対策	
5	農林水産部との連携協力	P8
	(1) 食肉・食鳥肉の安全性確保	
	(2) 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）の安全性確保	
	(3) 農産物の安全性確保	
	(4) 水産物の安全性確保	
	(5) 輸出食品の安全性確保	
6	監視指導に係る他の機関との連携協力	P9
7	試験検査機能の強化	P9
8	監視指導及び収去検査の予定数	P9
	(1) 収去検査	
	(2) 監視指導数	
	(3) 夏期及び年末一斉監視	
	(4) 盆前一斉監視	

(5) 給食施設一斉監視	
(6) 緊急監視	
(7) 年間監視指導計画	
9 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及び導入支援	
(2) 自主検査の推進	
(3) 自主管理の支援	
(4) 食品衛生推進員の委嘱	
(5) 食品衛生責任者講習会の実施と充実	
10 県民との意見の交換（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	
11 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	
別紙1 重点的監視指導項目	P13
別紙2 令和3年度 食品の収去等検査計画	P16
別紙3 業種（施設）別の重要度別監視指導回数	P17
別紙4 令和3年度 食品衛生監視指導実施計画	P18
別紙5 令和3年度 自主衛生管理・普及啓発等に関する事業計画	P19
用語解説	P20

令和3年度徳島県食品衛生監視指導計画

1 目的

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の確保を図ることにより「徳島県食の安全安心推進条例¹」及び「徳島県食の安全・安心基本指針²」に定める県民の健康保護と安心で豊かな食生活の確保等徳島らしい食の安全・安心の推進に寄与するため、食品衛生法³第24条に基づき監視指導の実施に関する計画を策定します。

2 監視指導計画の期間

令和3年4月1日から令和4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危機管理環境部消費者暮らし安全局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す。

- (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 営業施設の許認可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 遺伝子組換え食品、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の検査
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 令和3年度における主な監視指導事業

令和2年度における食中毒及び違反の発生状況並びに社会状況等を踏まえ、次の事項について、特に重点をおいて監視指導を実施します。

- | | |
|-----|---|
| I | <u>改正食品衛生法に係る周知及び指導</u> <ul style="list-style-type: none">・「HACCP⁴に沿った衛生管理」の<u>実施確認及び指導</u>・「<u>営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設</u>」に係る周知及び指導 |
| II | 食中毒防止対策 <ul style="list-style-type: none">・ノロウイルスによる食中毒防止対策・食肉の生食及び加熱不足による食中毒防止対策・特定給食施設等における食中毒防止対策 |
| III | 輸入・輸出食品の安全性確保対策 <ul style="list-style-type: none">・輸入食品への対策・県産輸出食品の安全性の確保 |
| IV | 適正な食品表示への対策 <ul style="list-style-type: none">・トレーサビリティ制度の普及・推進 |

また、監視指導にあたっては、消費者、県民の視点に立つとともに、その地域の特性を踏まえ、「重点監視指導項目（別紙1）」に基づき次の対策を実施します。

(1) 改正食品衛生法に係る周知及び指導

平成30年6月13日公布の「食品衛生法等の一部を改正する法律」が、令和3年6月1日に完全施行されることから、引き続き、県ホームページ等において改正内容についての周知を図るとともに、食品営業施設等立入時にはパンフレット等を用いた説明・指導を行い、改正食品衛生法への対応を支援します。

特に、食品等事業者への影響の大きい次の事項について、重点的に指導を行います。

ア 「HACCPに沿った衛生管理」の実施確認及び指導

令和2年6月1日より、原則、全ての食品等事業者に対して「HACCPに沿った衛生管理」が求められ、その経過措置期間が令和3年5月31日に終了することから、食品営業施設等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等に対して業界団体等が作成した手引書を用いた助言・指導を行います。

また、（一社）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」の育成や「HACCP相談窓口」の設置により、飲食店や小規模事業者を中心に、HACCPに関する知識の普及と導入状況の確認及び指導をします。

さらに、徳島県衛生管理認証（徳島県HACCP認証）の取得をさらに推進することで、事業者の自主的な衛生管理力の向上を図り、食品による危害・事故の発生を防止します。

イ 「営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設」に係る周知及び指導

令和3年6月1日より営業許可業種が再編されるとともに、届出制度が始まることから、既存の許可営業者に加え、今後新たに許可又は届出が必要となる食品等事業者に対し、県ホームページをはじめとする広報媒体を利用した新制度の周知を行います。

また、新たに許可業種となる食品の製造等事業者については、経過措置期間内に施設基準を満たす営業施設を設けて許可を取得できるよう助言・指導を行います。

(2) 食中毒防止対策

全国的に発生件数及び患者数の多いノロウイルスによる食中毒の予防対策を中心とし、重点的な監視、県民への情報提供等を行います。

ア 飲食店等施設の重点的監視

食中毒が発生しやすい業種及び食中毒発生時に大規模な患者の発生につながる大量調理施設⁵等に対し、重点的に監視指導を実施します。また、広域的な食中毒の発生状況を踏まえて、飲食店等に対して注意喚起と衛生管理の徹底を指導します。

特に、次の事項について監視等を行います。

(ア) ノロウイルス⁶対策

毎年秋から冬にかけて、全国的にノロウイルスを中心とする感染性胃腸炎が流行し、同時期にノロウイルスによる食中毒の発生も増加しています。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・啓発を行います。

(イ) 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、腸管出血性大腸菌⁷、サルモネラ、カンピロバクター⁸等の細菌や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ります。特に牛肉については、生食用食肉の規格基準⁹が設定されており、生食用食肉を取り扱う施設には、令和3年6月1日から食品衛生法施行規則別表第21に定める施設基準が適用されるとともに、保健所への事前の届出が必要となります。

また、牛の肝臓、豚肉及び豚の内臓については、生食用としての販売・提供が禁止されており、野生鳥獣肉についても、生食によるE型肝炎等が問題となっています。

これらのことから、生食用食肉を取り扱う施設に対し、規格基準の遵守と届出、生食用としての牛の肝臓、豚肉及び豚の内臓の販売・提供の禁止を徹底するとともに、規格基準の対象とならない牛の内臓（肝臓を除く。）、鶏肉（内臓を含む。）、シカ肉、イノシシ肉等についても、生食用としての販売・提供を自粛するよう指導を行います。

さらに、全国的にカンピロバクターによる食中毒が多発しており、県内においても加熱不十分な食肉が原因と推定される食中毒が発生していることから、引き続き、食肉（生食用を除く。）は中心部まで十分に加熱して提供及び喫食するよう指導、啓発を行います。

(ウ) 特定給食施設¹⁰等における食中毒防止対策

子供や高齢者を対象とした給食による食中毒が発生した場合は、対象者の抵抗力が弱いため、多くの重症患者が発生する可能性があります。学校、老人福祉施設等の特定給食施設に対し、作業開始前や用便後の手洗いや体調不良者の管理等、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す。

(エ) 飲食店における持ち帰り・宅配食品における食中毒防止対策

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する事例が増えています。持ち帰りや宅配については、店内での喫食に比較して調理してから喫食までの時間が延長することから、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す。

(オ) 弁当製造業者等における食中毒防止対策

弁当は、調理後直ちに喫食されないことから、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等、より高い衛生管理が求められます。そのため、従事者の健康チェックをはじめ、検食の保存を含めた自主衛生管理を徹底するよう指導します。また、期限表示は、必要に応じて時間まで表示するよう指導します。

(カ) ふぐ毒・貝毒等のマリントキシン¹¹対策

ふぐ毒・貝毒等のマリントキシンによる食中毒は、重篤化する事例が多く、散発事例が依然として認められることから、魚介類売り業、魚介類販売業、飲食店等に対して、衛生確保や適正表示の徹底等について監視指導を行います。

特に、ふぐ毒による食中毒については、全国的にも消費者に未処理のふぐを販売または譲渡する事例が見受けられることから、「徳島県ふぐの処理等に関する条例¹²」に基づき、ふぐの処理を行う者に対して試験を行い、免許を交付するとともに、有資格者が適切に処理したものが流通、提供されることにより、ふぐ毒による食中毒を防止します。

また、ふぐの素人調理による食中毒事例が全国で散発しており、また、令和2年には本県でもふぐ毒による食中毒が発生したことから、県ホームページ等により消費者に対する啓発を行います。

一方、貝毒については、農林水産部が行うモニタリング検査の結果、出荷自主規制措置等がとられた場合、農林水産部と連携の上、関係機関へ情報伝達を行うとともに、県民に対して潮干狩り自粛等と呼びかけ、貝毒による食中毒を防止します。

(キ) 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キノコなどの有毒植物の誤食による食中毒が増えており、特に、令和2年は有毒な野生キノコによる食中毒事例が増加しています。

これらの多くは家庭で摂取されていることから、ホームページ等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も監視指導を実施し、確実に食用と判断できないキノコ・野草を調理、販売等しないことを啓発、指導することにより、有毒植物による食中毒を防止します。

(ク) 寄生虫による食中毒防止対策

ヒラメに寄生するクドア・セプトンプクタータ¹³、馬肉に寄生するサルコシスティス・フェアリー¹⁴、魚介類の内臓に寄生するアニサキス¹⁵などの寄生虫による食中毒が増加しています。全国的にアニサキス食中毒の発生件数が増えていることから、これらの寄生虫による食中毒対策として、消費者及び食品等事業者に対し、食中毒の発生状況や予防対策等について啓発、指導を行います。

イ イベント等における食中毒防止対策

地域活性化のための食に関する大規模な野外イベントが全国的に実施され、県内においても、マルシェ（marche、市場）、朝市などさまざまなイベントが開催されています。これらは、簡易な施設において屋外で調理・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す。

そのため、イベントの主催団体に対して衛生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す。

また、通年開催される日曜市などについては、イベント事務局等と連携し、定期的な監視指導を行います。

ウ 食中毒事故発生時における措置

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、再発の防止に努めます。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63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ホームページにより情報提供を行います。

また、食中毒事件の広域性や重大性等に応じ、（一社）徳島県医師会及び関係医療機関へ情報を提供する等、「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す。

さらに、複数の都道府県等に関係する広域的な食中毒事案が発生した場合は、食品衛生法に規定される広域連絡協議会において、食中毒の原因調査及び必要な情報を共有し、広域にわたる食中毒患者等の発生・拡大の防止を図るとともに、平常時から関係機関との連絡及び連携体制の整備に努めます。

（3）輸入食品対策

食品流通のグローバル化に伴い、農畜水産物をはじめとする輸入食品が県内に多く流通しています。このことから、輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、県内に流通する輸入農産物及びその加工品の残留農薬、ポストハーベスト農薬¹⁶や遺伝子組換え食品¹⁷等の検査や輸入畜水産物の残留動物用医薬品等の検査を計画的に行います。

あわせて、国内における違反事例を参考として必要な検査を行います。

（4）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与するとともに、輸出食品の安全性確保に努めます。

また、食品を輸出する施設に対する監視指導、輸出に係る衛生証明書の発行事務を実施します。

（5）適正な食品表示への対策

消費者庁や「新未来創造戦略本部」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¹⁸事業の推進」など、更なる「食の安全安心」に取り組みます。

令和2年4月から新たな表示制度へ移行した「食品表示法¹⁹」のほか、複雑な食品表示制度を正しく理解し、製造者及び販売者等が適正な表示を行えるよう、制度の周知を図るとともに、迅速、的確な相談・指導ができる相談窓口の体制整備に努めます。

また、平成27年度に、廃棄食品の不正流通事案があったことから、トレーサビリティが確保されるよう、製造者及び販売者に対し、流通の各段階における表示の確認及び適正な表示について指導を行います。

さらに、徳島県食品表示の適正化等に関する条例に基づき、特定食品製造事業者の届出により全ての食品事業者を把握し、指導を徹底するとともに、県産表示食品のトレーサビリティ制度の更なる普及・推進を行うなど、食品表示や食品衛生の自主的な取組を推進します。

また、「食品表示Gメン」等による監視強化や、関係機関との連携を強化し、合同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排除に努めます。

特に、次の食品の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、適正な表示を徹底するよう指導します。

ア 期限表示

期限表示は、食品ロスの削減に大きく影響を与える項目であり、消費者が食品の安全を確認する際に不可欠であることから、製造及び加工に関する記録等と、その科学的・合理的根拠の有無を確認します。

あわせて、製品の期限設定の一覧とその根拠が製造所等に備え付けてあるかを確認します。

イ アレルギー物質²⁰表示

県内においても、アレルギー物質表示の記載漏れにより、食品の回収事案が発生しているため、健康被害防止の観点から、アレルギー物質の適正表示について、製造者及び加工者による使用原材料の確認及び点検を徹底させるとともに、必ず表示するよう指導を行います。

また、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、アレルギー物質等が意図せず混入してしまう事例（コンタミネーション²¹）の防止対策の徹底、あるいは、注意喚起表示を指導します。

ウ 保存方法

食品は表示された方法で保存された場合において、期限までの安全性が確保されることから、販売店等において、適切に温度管理がされているか確認を行います。また、保存基準が定められている食品については、適切な表示ができていないか確認します。

エ 食肉の表示基準等

生食用食肉については、飲食店等での店舗内掲示等が義務づけられていることから、生食用食肉を取り扱う施設に対して表示基準の情報提供と監視指導を行います。

また、調味料を注入したり、食肉片を結着させ成型した食肉等については、飲食する際に十分に加熱を要する旨の表示を行うなど、個別に表示基準が定められている食品については、適正に表示されているか確認します。

(6) 食肉、食鳥肉等の衛生対策

ア 食肉及び食鳥肉の安全性確保

食肉及び食鳥肉の安全確保を図るため、と畜検査（BSE²²スクリーニング検査を含む。）や高病原性鳥インフルエンザ²³等の家畜伝染病の排除等を行うとともに、と畜場及び食鳥処理場における微生物等（腸管出血性大腸菌）汚染調査、残留動物用医薬品検査、処理施設の監視指導を実施します。

イ と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPに基づく衛生管理

県内のと畜場及び食鳥処理場においてHACCPに基づく衛生管理の徹底を指導し、食肉・食鳥肉に起因する食中毒の発生防止を図るとともに、徳島県衛生管理認証（徳島県HACCP認証）の推進により、安全性を付加価値とした県産食肉・食鳥肉の安全安心ブランドの確立を図ります。

また、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律²⁴による認定要件適合施設を目指す²⁴と畜場及び食鳥処理場等については、認定にむけた衛生管理の推進を指導します。

ウ 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）の安全性確保

非加熱又は加熱不十分なシカ肉・イノシシ肉の喫食によるE型肝炎ウイルス感染事例も報告されていることから、これらを調理する際には、十分に加熱調理を行うよう、消費者及び食品事業者への啓発、指導を行います。また、これまでのモニタリング検査結果や

「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に基づき、狩猟者や野生鳥獣肉の食肉処理施設²⁵に対し、衛生的な処理や自主検査及び記録の保管について指導を行います。

また、飲食店などの食品営業者に対して、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用を徹底します。あわせて、搬入や処理が衛生的に行われている処理施設を「阿波地美栄処理衛生管理施設」として認証し、自主管理力の向上を図ります。

(7) 食品に含まれる放射性物質²⁶対策

平成23年3月の福島第一原子力発電所事故により、周辺地域で生産された農産物等から基準値²⁷を超える放射性物質が検出される事例が発生し、現在でも一部地域では出荷制限等が行われています。

徳島県においては、これまでに基準値を超える放射性物質が検出された品目を中心に、検査対象自治体で生産・製造され、県内に流通する食品について、一般食品、乳児用食品、牛乳、飲料水の各区分ごとに、放射性物質検査を実施します。

(8) 広域流通する食品対策

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す。

また、食品製造施設における原材料、製造工程及び製品の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、収去検査²⁸を実施します。

(9) 残留農薬対策

県内の特産品をはじめ、県内に流通する国産及び輸入農産物、農産加工品について、残留農薬検査を実施するとともに、迅速かつ高感度な検査方法の確立を図ります。

(10) 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と収去検査に努めます。

また、必要に応じて衛生講習会を実施します。

(11) 鶏卵の衛生対策

鶏卵の安全確保を図るため、関係団体と情報共有及び連携を図るとともに、卵選別包装業者に対しての監視指導及び必要に応じて衛生講習会を実施し、サルモネラ食中毒等の発生防止等に努めます。

(12) 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、TPTC²⁹等)検査を実施します。

(13) 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す。

また、必要に応じて衛生講習会を実施します。

(14) いわゆる「健康食品」対策

健康に対する関心の高まりとともに、いわゆる「健康食品」を製造、販売する業者が増加しており、健康被害の発生事例もあることから、関係機関と連携し、国のガイドライン等の内容に留意し、安全性の確保が十分か確認するよう指導します。

また、食品の虚偽誇大広告等に関する疑義情報については、関係機関に情報提供し、連携の上、指導します。

(15) 違反・苦情食品対策

違反食品や苦情食品等の発生を未然に防止するため、生産から消費に至る各過程について関係機関による監視指導を実施します。特に、異物混入事例が後を絶たないことから、従事者や施設設備等の衛生管理を十分に行うなどの異物混入防止対策を徹底するよう指導します。

ア 違反食品発生時の対応

食品衛生法に違反する食品、添加物、器具、容器包装等の製造・販売等を行った事業者に対して、原因究明及び再発防止策を指示するとともに監視指導を強化します。また、食品等事業者が改正後の食品衛生法第58条または改正後の食品表示法第10条の2に規定する自主回収に着手した場合は、届出を受理し、国に報告するとともに、当該品が迅速かつ的確に市場から排除されるよう必要な指導を行います。

また、事件の広域性や重大性に応じて、違反内容や製造者氏名等を迅速に報道機関に公表します。

イ 苦情食品発生時の対応

県民から寄せられた食品等への異味・異臭、異物混入等の苦情・相談に対しては、迅速かつ的確に調査を実施し、その原因を究明します。

また、苦情食品を発生させた事業者に対しては、改善措置を指示するとともに、再発防止等を目的として監視指導を行います。

特に、有症苦情については、微生物（細菌、ノロウイルス）検査等を積極的に実施します。

5 農林水産部との連携協力

(1) 食肉・食鳥肉の安全性確保

食肉・食鳥肉の安全性確保のため、家畜や家きんの病歴や動物用医薬品の投与歴及び牛個体識別等の情報を農林水産部と共有し、連携を図ります。

また、腸管出血性大腸菌等の微生物汚染状況についても、農林水産部に情報を提供し、生産段階における汚染防止を図ります。

さらに、「GAP³⁰+ HACCP」の導入を推進し、農場から食卓までの一貫した衛生管理を図ります。

(2) 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）の安全性確保

シカ肉・イノシシ肉については、農林水産部と連携しつつ、阿波地美栄処理衛生ガイドラインに沿った適切な処理加工、適正な表示及びトレーサビリティシステムを導入している食肉処理施設を認証する「阿波地美栄認証制度」を推進し、安全性の確保を図ります。

(3) 農産物の安全性確保

農産物の安全性確保のため、生産段階において食品安全規制に違反していると疑われる場合は、農林水産部に情報提供を行います。

(4) 水産物の安全性確保

水産物の安全性確保のため、特に漁港や魚介類競り売り施設における衛生管理の指導、適正表示等を推進する必要がある場合は、農林水産部と連携して監視指導を実施します。

また、生産段階において食品安全規制に違反していると疑われる場合は、農林水産部に情報提供を行います。

なお、貝毒については、農林水産部が行うモニタリング検査の結果、出荷自主規制措置等がとられた場合、農林水産部と連携の上、関係機関へ情報伝達を行います。

(5) 輸出食品の安全性確保

輸出食品の安全性確保のため、食品を輸出する施設等について農林水産部と情報共有し、連携を図るとともに、輸出食肉の認定施設を目指す畜場等について認定に向けた衛生管理の推進を指導します。

6 監視指導に係る他の機関との連携協力

広域流通食品及び輸入食品等の違反食品を発見した場合や複数の都道府県等が関係する広域にわたる食中毒の発生時には、必要に応じ広域連携協議会等において調査や情報共有を行い連携を図るとともに、広域食中毒等の発生を防止するために必要な対策について協議します。

また、地方厚生局とは、改正前の食品衛生法第13条で規定されていた総合衛生管理製造過程承認施設³¹の監視指導について連携協力を図ります。

7 試験検査機能の強化

試験検査機能を強化充実するため、調査研究の推進、検査技術の向上等必要な体制の整備を図るとともに、「食品検査施設における検査等の業務管理要領」に規定する内部点検の実施、外部精度管理調査³²の受験等により試験検査の信頼性の確保に努めます。

さらに、「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン³³」に基づき、食品の多様性等に配慮した妥当性評価を実施します。

8 監視指導及び収去検査の予定数

(1) 収去検査

試験検査実施機関において、「令和3年度食品の収去等検査計画（別紙2）」の各表を目標に実施します。

なお、収去検査の対象となる食品の選定に当たっては、過去の違反状況、他の自治体の検査状況、消費者の関心等についても勘案し決定します。

(2) 監視指導数

食品等事業者の業種（施設）ごとの監視指導については、過去の食中毒の発生状況、製造・調理・流通・販売される食品の流通の広域性、規模、取扱食品の特殊性、危害の重要度により5つのランクに分類し、「業種（施設）別の重要度別監視指導回数（別紙3）」に基づき実施します。

なお、保健所長（東部保健福祉局副局長及び各総合県民局副部長）が必要と認める場合にあっては、その地域の状況に応じた監視指導回数等を設定することができます。

(3) 夏期及び年末一斉監視

食中毒が多発しやすい夏期及び食品流通量が増加する年末において、食中毒の発生や違反の状況、厚生労働省の方針等を踏まえ監視指導を重点的に実施します。

(4) 盆前一斉監視

阿波おどり期間中は、県外から多数の人が訪れることから、事前に飲食店営業施設への立入り指導を重点的に実施するとともに、市場、宿泊施設、量販店、土産物店等への食中毒の予防の啓発及び表示違反食品等の排除に努めます。

(5) 給食施設一斉監視

細菌性食中毒防止対策として4～6月に学校等、また、ノロウイルスによる食中毒防止対策として、10～2月に社会福祉施設等の給食施設に対して監視指導を重点的に行います。

(6) 緊急監視

健康被害の発生や、国・都道府県等からの有害食品等の発見の通報があった場合には、関係機関と連携し緊急的排除及び原因施設の緊急監視を行います。

(7) 年間監視指導計画

「令和3年度食品衛生監視指導実施計画（別紙4）」に基づき実施します。

9 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導入支援

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の導入を支援するため、事業所への細やかな助言を行う人材を育成するとともに、「HACCP相談窓口」を設置し、導入に係るコーディネートを行います。

(2) 自主検査の推進

食品等事業者が実施する原材料及び製品の自主検査について、必要な助言を行います。

(3) 自主管理の支援

食品衛生委託業務実施要領に基づき、（一社）徳島県食品衛生協会に食品衛生推進員³⁴が行う食品関係営業施設を対象とした巡回指導を委託し、食品等事業者自ら行う食品衛生自主管理の推進を支援します。

(4) 食品衛生推進員の委嘱

食品衛生推進員を委嘱するとともに、（一社）徳島県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員等研修会の開催に協力し、自主管理を推進します。

(5) 食品衛生責任者³⁵講習会の実施と充実

食品衛生自主管理を推進するため、（一社）徳島県食品衛生協会に、食品衛生責任者に対する衛生講習会の実施を委託し、食の安全に関する最新の知識の習得、普及啓発に努め、資質の向上を図ります。

10 県民との意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

「徳島県食の安全安心審議会³⁶」の開催、食品に関するリスクコミュニケーションの推進のほか、食品関連の情報を随時提供します。

(1) 県民からの意見聴取

「徳島県食の安全安心審議会」の開催（年3回程度）や「徳島県食品衛生監視指導計画原

案」に関するパブリックコメントの募集（2月頃：1ヶ月間）を通じて、県民の意見等の施策への反映を図ります。

（2）普及啓発事業

広く食に関する危害の情報収集に努め、飲食に起因する危害の発生を防止するため、家庭向け啓発資材を作成する等、幅広い年代に伝わるように情報提供し、食品衛生に関する知識の普及啓発に努めます。

ア ホームページ、メールによる情報提供

徳島県の防災・危機管理情報ページ「安心とくしま」の「食の安全安心情報ポータルサイト」や「すだちくんメール」等で食品衛生関連の情報提供を随時行います。

イ 広報媒体の作成

安全衛生課、保健所等が作成するパンフレット等の広報媒体等により、県民への情報提供に努めます。

また、食品衛生推進員との連携により、広く県民への情報提供を図ります。

ウ 講習会の実施

保健所における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す。

エ シンポジウム、意見交換会等の開催

関係機関と連携し、食品衛生知識の普及啓発に努めるとともに、消費者、食品等事業者の相互理解を深めるため、シンポジウム、意見交換会等を開催します。

（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公表基準に基づき報道機関への情報提供を行います。

イ 監視指導計画実施結果等の公表

前年度の監視指導計画の実施結果を公表するとともに、夏期及び年末一斉監視についても、別途その結果を公表します。

ウ 監視指導計画の公表

食中毒及び違反の発生状況並びに社会状況等を踏まえ、次年度の監視指導計画を策定し、公表します。

11 人材の育成

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関するものとして、「令和3年度自主的衛生管理・普及啓発等に関する事業計画（別紙5）」に基づき次の講習会等を開催します。

（1）食品等事業者対象の講習会等の実施

ア 食品衛生責任者養成等講習会の実施

食品衛生責任者等、飲食店をはじめとする食品等事業に携わる関係者に対する講習会を開催し、資質の向上を図ります。

イ 食品衛生推進員等研修会の実施

食品衛生推進員等に対する研修会を開催し、HACCPに関する知識の習得など、資質の

向上を図ります。

ウ HACCPアドバイザー育成研修会の実施

厚生労働省が内容を確認した手引書を活用し、主に飲食店や小規模事業所に対して「HACCPに沿った衛生管理」の導入・運用に関し細やかな助言を行う「HACCPアドバイザー」の育成研修会を開催し、円滑な導入を推進します。

エ ふぐ処理師免許に係る講習

徳島県ふぐの処理等に関する条例に基づき、ふぐの衛生的な取扱い等に関する講習会を開催し、ふぐ処理師免許の取得及び更新を目的とする者の資質の向上を図ります。

オ 野生鳥獣肉（シカ肉・イノシシ肉）衛生処理講習会

シカ肉・イノシシ肉等の野生鳥獣肉の狩猟者や処理施設の衛生責任者等に対し、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す。

カ 認定生食用食肉取扱者養成講習会

生食用食肉の取扱い施設の関係者に対し、生食用食肉の規格基準及び食肉の衛生的な取扱いに関する講習会を開催し、受講者を生食用食肉取扱者として認定するとともに、関係者の資質の向上を図ります。

(2) 食品衛生監視員³⁷、と畜検査員³⁸、食鳥検査員³⁹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高度な技術、最新の知見、法令の内容、HACCPに係る教育を行うため研修会等を開催します。

また、厚生労働省、関係機関の開催する研修会等に職員を派遣して資質の向上を図ります。

(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、各種試験検査に関する研修会を開催し、検査技術及び資質の向上に努めます。

また、厚生労働省、関係機関の開催する研修会等に職員を派遣して資質の向上を図ります。

重点的監視指導項目

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50条の2、法第50条の3、第51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及び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実施状況を確認するとともに、対応不十分な施設に対しては導入への助言・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) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領等の作成状況を確認する。
- (5) 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社会福祉施設、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 食品群ごとの食品供給行程を通じた監視指導

- (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

(2) 食肉、食鳥肉及び食肉製品

ア と畜場及び食鳥処理場

- (ア) 健康で清潔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
- (イ) 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
- (ウ) 枝肉、中抜きと体⁴⁰等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
- (エ) 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性医薬品等検査の実施
- (オ) 認定小規模食鳥処理施設⁴¹における処理可能羽数の上限の遵守の徹底
- (カ) 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の推進
- (キ) HACCP に基づく衛生管理の徹底を指導

イ 食肉処理業

- (ア) 食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
- (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (ウ) 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
- (エ) 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
- (オ) 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
- (カ) 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止と適正表示の徹底
- (キ) 輸出食肉認定制度による認定に向けた衛生管理の指導
- (ク) 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

- (ア) 製造施設における微生物汚染の防止の徹底
- (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- (ウ) 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

- (ア) 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
- (イ) 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての販売禁止と適正表示の徹底
- (ウ) 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

- (ア) 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
- (イ) 加熱調理の徹底
- (ウ) 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
- (エ) 生食用食肉取扱施設の届出と、規格基準に適合しない食肉の生食用としての提供禁止と適正表示の徹底
- (オ) 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

- (ア) 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
- (イ) 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進

- (ウ) 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
- イ 乳類販売業
 - 流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
- (4) 食鳥卵
 - ア 卵選別包装業
 - (ア) 低温保管等温度管理の徹底
 - (イ) 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、魚介類せり売業
 - (ア) ふぐ処理師免許取得及びふぐ処理施設の登録等、条例の遵守の徹底
 - (イ) ふぐの衛生的な処理及び適正表示の徹底
 - (ウ) 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
 - (ア) 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
 - (イ) 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
 - (ウ) 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）
 - (ア) 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
 - (イ) 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
 - (ウ) 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
 - (ア) 漬物の製造について、衛生規範に準じた衛生管理の徹底
 - (イ) 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
 - (ウ) 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
 - (ア) 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
 - (イ) 残留農薬、汚染物質等の検査結果の確認の徹底

令和3年度 食品の収去等検査計画

(保健所が実施する検査)

食品分類	検査の内容	予定検体数
魚介類	微生物検査（ふきとり検査も含む）	45
冷凍食品	微生物検査、理化学検査	10
魚介類加工品	微生物検査、理化学検査	75
肉、卵類加工品	微生物検査、理化学検査	95
乳製品	微生物検査	10
アイスクリーム類	微生物検査	5
穀類その加工品	微生物検査、理化学検査	100
野菜果物類その加工品	微生物検査、理化学検査	400
菓子類	微生物検査、理化学検査	120
清涼飲料水	微生物検査、理化学検査	15
酒精飲料	理化学検査	5
缶詰瓶詰食品	微生物検査、理化学検査	10
その他の食品	微生物検査、理化学検査	370
合 計		1,260

(保健製薬環境センターが実施する検査)

食品分類	検査の内容	予定検体数
農産物、農産物加工品	残留農薬検査、理化学検査	130
食肉、食鳥肉	残留農薬検査	15
養殖魚介類	残留有害物質検査	10
合 計		155

(食肉衛生検査所が実施する検査)

食品分類	検査の内容	予定検体数
食肉、食鳥肉	微生物検査	650
食肉、食鳥肉	残留動物用医薬品検査	200
シカ肉・イノシシ肉	微生物検査、放射性物質検査	110
養殖魚介類	残留動物用医薬品検査	10
一般食品、乳児用食品、牛乳、飲料水	放射性物質検査	80
合 計		1,050

業種(施設)別の重要度別監視指導回数

	標準監視指導回数	業種(施設)
A	2回/年	前年度に行政処分を受けた施設
		食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)
		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)
		乳処理業
		乳酸菌飲料製造業
		乳製品製造業
		食肉製品製造業
		生食用食肉取扱施設
		(新)複合型そうざい製造業
		(新)複合型冷凍食品製造業
B	1回/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)
		飲食店営業(A以外の仕出し、弁当)
		菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)
		漬物製造施設(工場形態のもの)、(新)漬物製造業(工場形態のものに限る)
		そうざい製造業
		魚肉ねり製品製造業、(新)水産製品製造業(魚肉ねり製品製造施設に限る)
		食肉処理業
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設に限る)
		魚介類販売業(輸出水産食品取扱い施設に限る)
		魚介類せり売営業
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機を除く)
		清涼飲料水製造業
		食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業
		添加物製造業
		(新)液卵製造業
C	1回/2年	特定給食施設(B以外の学校、社会福祉施設等)
		菓子製造業、あん類製造業
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業を除く)
		醤油製造業、みそ製造業、(新)みそ又はしょうゆ製造業
		飲食店営業(一般食堂・レストラン、A以外の旅館業)
		缶詰又は瓶詰食品製造業、(新)密封包装食品製造業
		豆腐製造業
		ソース類製造業
		食品の冷凍又は冷蔵業(輸出水産食品取扱い施設を除く)、(新)冷凍食品製造業
		納豆製造業
		めん類製造業、(新)麺類製造業
		(新)水産製品製造業(Bに該当するものを除く)
		(新)漬物製造業(Bに該当するものを除く)
D	1回/5年	酒類製造業
		飲食店営業(上記以外及び特殊営業)、喫茶店営業
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)
		菓子製造業(特殊営業)
		乳類販売業
		集乳業
		氷雪製造業、氷雪販売業
		(新)調理機能を有する自動販売機による営業
		(新)食品の小分け業
E	随時	許可不要業種(上記以外の営業届出施設)
		と畜場
		と畜場併設食肉処理業
		食鳥処理場 食鳥処理場併設食肉処理業

令和3年度 食品衛生監視指導実施計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
保健所監視指導	<p>○保健所ごとに施設の設置状況に応じて重点監視指導を実施する</p> <p style="text-align: center;"> 大量調理施設 (特定給食施設、学校等) ※1 </p> <p style="text-align: center;"> 大量調理施設 (特定給食施設、社会福祉施設等) ※1、2 </p>											
	夏期、益前食品一斉監視						年末食品一斉監視					
主な収容品目	<ul style="list-style-type: none"> ○弁当類 ○魚肉ねり製品 ○食肉製品 ○そうざい類 ○菓子類 ○めん類 ○清涼飲料水 ○缶詰、瓶詰製品 ○漬物 ○給食(検査) ○農産物 ○魚介類 ○輸入食肉、食鳥肉 											
通年実施	<p style="text-align: center;">改正食品衛生法に係る周知及び指導</p> <p style="text-align: center;">食品表示法に基づく表示指導(添加物、期限表示、保存方法、アレルギー等の衛生事項)</p> <p style="text-align: center;">新規営業許可、許可更新施設の監視指導</p>											
保健製薬環境センター	<p style="text-align: center;">農産物の残留農薬検査、魚介類の各種有害物質検査等</p> <p style="text-align: center;">食中毒発生時における原因物質調査等</p>											
食肉衛生検査所	<p style="text-align: center;">と畜検査、と畜場及び食鳥処理場等の監視指導(HACCPを含む)</p> <p style="text-align: center;">食肉、食鳥肉の残留抗菌性物質等の検査</p> <p style="text-align: center;">放射性物質検査</p>											

※1 現場簡易検査を実施

※2 ノロウイルスによる食中毒防止対策指導

令和3年度 自主衛生管理・普及啓発等に関する事業計画

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
自主管理の推進事業	食品衛生推進員事業 巡回指導（委託） 食品衛生責任者養成、 再教育講習会（委託）	○委嘱（任期：令和3.4.1～令和6.3.31） ○食品衛生推進員への助言、協力 ○養成・再教育講習会への講師派遣											
	食品衛生推進員、 食品衛生指導員研修会	○食品衛生協会主催合同研修会への講師派遣											
	食品衛生指導員養成講習会	○食品衛生協会主催講習会への講師派遣											
	安全衛生課	○ホームページによる情報提供（随時） ○パンフレット等啓発資料の作成 ○シンポジウム等											
普及啓発事業	保健所	○食品安全情報講習会への講師派遣 ○地域住民に対する消費者啓発及び食品衛生相談 ○ホームページによる情報提供（随時）											
	食の安全安心審議会	○審議会 ○安全性評価部会 ○前年度監視指導結果公表 ○安全性評価部会 安全性評価部会 次年度計画の公表											
	住民の意見反映	○ホームページによる住民の意見聴取（監視指導計画及び結果） ○前年度監視指導結果公表 ○安全性評価部会 安全性評価部会 次年度計画の公表 計画案へのパブリックコメント											
	人材の育成（監視員等研修）	○新任研修会 ○四国研修会 ○四国研修会 ○全国研修会 ○県内研修会 ○第1回 ○第2回 ○食農処理 管理者研修会 ○中四国研修会 ○四国研修会 ○全国研修会											
本庁行政組織の連携	○随時情報共有												

用語解説

(本文中右肩に数字のある用語の解説)

※1

【徳島県食の安全安心推進条例】

食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、県や事業者の責務、消費者の役割を明らかにするとともに、総合的で計画的な施策を推進することにより、県民の健康の保護等を図ることを目的として、平成17年12月に制定された。

※2

【徳島県食の安全・安心基本指針】

消費者の健康保護を最優先に、生産から消費に至る一貫した食品の安全安心対策を総合的に推進していくため、県が講じる施策の基本的考え方や方向性を示したもので、平成17年10月に策定された。

※3

【食品衛生法】

飲食に起因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて規制を行うとともに、これらが適正になされているかの確認のため、監視指導や食品の検査を実施している。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が行えるよう規定されている。

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、令和3年6月1日に完全施行される。

※4

【HACCP（ハサップ）】

Hazard Analysis and 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。

この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機構（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、その採用を各国に推奨し、国際的に認められているものである。

※5

【大量調理施設】

同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設。厚生労働省の衛生管理に関するガイドライン「大量調理施設衛生管理マニュアル」において、大量調理施設における重要管理事項が定められている。

※6

【ノロウイルス】

ノロウイルスは、秋から冬にかけて多く発生する食中毒及び感染症の病因物質として報告されている。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、カキ等の二枚貝に蓄積した後、これらの貝を加熱不十分のまま喫食すること等で人に感染する。また、ノロウイルスが付着した人の手指を介した食品の二次汚染が原因となる事例も多い。潜伏時間は24～48時間で、主症状は下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱（38℃以下）など。通常3日以内に回復する。

※7

【腸管出血性大腸菌】

腸管出血性大腸菌は、毒素（ベロ毒素）を産出する大腸菌であり、代表的な血清型別にはO-157、O-26などがある。出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こし、時には致死的な症状を引き起こす場合がある。保菌動物は牛などの家畜で、腸管に生息する。感染源としては、加熱が不十分な食肉のほか、二次汚染した生野菜、果物などの食品などがある。

※8

【カンピロバクター】

カンピロバクターは、以前から家畜の流産や動物の下痢の原因菌として注目されていたが、本菌種のC.jejuni及びC.coliによる人の下痢または腸炎が報告されている。本菌を保菌した家畜や家さんの糞便で汚染された食肉、生乳や水を介しての経口感染や動物・人から人への直接接触感染がある。潜伏期間は平均2～7日で、感染後腸管粘膜に侵入し、下痢、発熱、腹痛、おう吐、腸炎症状が現れる。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がある。

※9

【生食用食肉の規格基準】

ユッケ、牛刺し、タタキ等として販売・提供される牛の肉（内臓を除く）に対して、器具の専用化、表面の加熱処理、生食用食肉に関する知識を持つ取扱者（認定生食用食肉取扱者等）の設置、製品の微生物検査等を義務づける規格基準。この規格基準に適合しない食肉は、ユッケ等としては販売・提供ができず、販売・提供した者には罰則も適用される。

※10

【特定給食施設】

特定給食施設とは、健康増進法において、特定かつ多数の者に対して、継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいい、健康増進法施行規則により、継続的に1回100食以上、または1日250食以上の給食を提供する施設としている。

※11
【マリントキシン】

魚介類のもつ自然毒の総称。魚介類が様々な形で体内に蓄積した物質が原因で、フグ毒や貝毒など、様々なトキシン（毒素）が知られている。

※12
【徳島県ふぐの処理等に関する条例】

有毒部位の除去されていないふぐの販売・提供によるふぐの食中毒を防止するため、ふぐを処理する者の免許制度、ふぐの処理を行う施設の登録制度や規制に違反した者への罰則を規定した徳島県の条例。

※13
【クドア・セプテンpunktタータ (*Kudoa septempunctata*)】

ヒラメの筋肉に寄生する寄生虫で、嘔吐、下痢等の症状を起こす。これまで食中毒の原因物質として確認されていなかったが、平成23年6月に、厚生労働省はこれら寄生虫による症状を食中毒として認めた。

※14
【サルコシスティス・フェアリー (*Sarcocystis fayeri*)】

馬の筋肉に寄生する寄生虫で、嘔吐、下痢等の症状を起こす。これまで食中毒の原因物質として確認されていなかったが、平成23年6月に、厚生労働省はこれら寄生虫による症状を食中毒として認めた。

※15
【アニサキス】

サバ、アジ等の魚介類の内臓、筋肉に寄生する寄生虫で、激しい腹痛、悪心、嘔吐等の症状を起こす。

※16
【ポストハーベスト農薬】

輸出農産物の輸送に時間を要する場合に、カビの発生を防止する目的で収穫後の農産物に使用されるものなどがある。食品衛生法においては食品添加物に該当し、使用できる化学物質、対象食品及び残存量が定められている。

※17
【遺伝子組換え食品】

他の生物細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせるといった技術を使って作られた食品のこと。遺伝子組換え農産物とそれから作られた食品と遺伝子組換え微生物を利用して作られた食品添加物がある。令和2年8月末現在、8作物（大豆、とうもろこし、なたね、じゃがいも、わた、てんさい、アルファルファ、パパイヤ）323品種及び添加物20種47品目について安全性が確認されている。

※18

【リスクコミュニケーション】

食品の安全に関する情報を公開し、消費者、生産者、事業者、学識経験者及び行政担当者が、食品に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするもの。これにより、地域の消費者、生産者、事業者等の住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映できる。

※19

【食品表示法】

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を包括的かつ一元的に統合し、法のもとに食品表示基準が定められた。平成27年4月1日施行。

※20

【アレルギー物質】

食物アレルギーを引き起こす食品のうち、特に発症数が多い、又はアナフィラキシー等の重篤な健康影響を起こすものについて食品表示法により表示が義務付けられている。

令和2年11月末現在、表示が義務付けられているものが7品目（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに）、表示を推奨されているものが21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま）ある。

※21

【コンタミネーション】

原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。現行のアレルギー表示制度では、原材料として用いた場合にのみ表示義務を課しており、コンタミネーションについては表示義務がないことから、任意表示である注意喚起表示（例：本品製造工場ではそばを含む製品を生産しています）により対応している。なお、消費者の食品選択の可能性を不当に狭めるおそれがあるため、可能性表示（例：本品にはそばが入っている可能性があります）は禁止されている。

※22

【BSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathy）】

細菌やウイルスではなく、牛に存在するプリオン蛋白が、病原性を獲得し異常となり、神経系の組織を破壊する病気。平成13年9月の国内初のBSE発生を受けて全国で検査体制が整備された。平成13年10月から国内で食肉処理されるすべての牛に対して、BSEの検査が実施されていたが、これまでの対策による効果が認められたことから、平成29年4月からは、スクリーニング検査の対象が、24か月齢以上の牛で神経症状が疑われるもの等に限定されている。この検査で陽性になった場合、国立感染症研究所等の国の機関で確認検査が実施され、陽性の場合、専門家による確定診断が行われる。

※23

【高病原性鳥インフルエンザ】

鳥類がインフルエンザウイルスに感染して起こる病気を「鳥インフルエンザ」といい、発病する鳥類は家きん（ニワトリ、アヒル等）が主で、野鳥での発病は希である。鳥インフルエンザのうち感染した鳥類が死亡するなど、特に強い病原性を示すものを「高病原性鳥インフルエンザ」と呼ぶ。高病原性鳥インフルエンザ（H5N1）で、人が高濃度のウイルスに接触した場合、感染し重症化および死亡する事例が外国で報告されている。

※24

【農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律】

我が国で生産された農林水産物及び食品の輸出の促進を図るため、農林水産物・食品輸出本部の設置並びに基本方針及び実行計画の策定について定めるとともに、輸出証明書の発行等、輸出事業計画の認定その他の措置を講ずることにより、農林水産業及び食品産業の持続的な発展に寄与することを目的とした法律で、令和2年4月1日に施行された。

この法律において、輸出先国の政府機関が定める要件に適合する施設において生産等することが輸入条件として定められている農林水産物等について、国や都道府県等が適合施設を認定することができることと規定されている。

※25

【野生鳥獣肉の食肉処理施設】

食肉処理業として食品衛生法施行条例に定められた施設基準に合致するとともに、「徳島県阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」に定めた構造基準を満たした施設。

※26

【放射性物質】

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質。放射性物質は放射線を放出しながら、自然に減少する性質があり、元の量の半分まで減少する期間を半減期という。放射線は生物の細胞に様々な影響を及ぼすことから、食品を通じて放射性物質を体内に取り込むことが懸念されている。

※27

【食品中の放射性物質の基準値】

生涯摂取し続けても健康への影響がないように、食品中に含まれるセシウムの上限を設定したもの。福島第一原子力発電所の事故により放出された各種の放射性物質の総量や、環境の汚染状況を踏まえ、セシウム以外の放射性物質による放射線の影響も含めて設定されている。一般食品 100^μBq/kg、乳幼児食品 50^μBq/kg、牛乳 50^μBq/kg、飲料水 10^μBq/kg である。

※28

【収去検査】

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいう。食品関係営業施設に保健所等の食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小限の食品等を無償で持ち帰ることができる。

※29

【PCB】 【TBTO】 【TPTC】

PCB (Poly Chlorinated Biphenyl ポリ塩化ビフェニル) は、昭和43年に発生した「カネミ油症事件」の原因物質の一つで、その後の調査で、広く環境を汚染していると同時に食品等も汚染していることが明らかになった。昭和47年にPCBは製造中止になったが、安定性が高く、分解されにくいいため、自然界での長期間の残留性が問題になっている。

TBTO (Tributyltin Oxide ビストリブチルスズオキシド)、TPTC (Triphenyltin Chloride 塩化トリフェニルスズ) は有機スズ化合物で、船底や漁網の防汚剤(海藻や貝殻の付着を防ぐ薬剤)として使用されてきた。しかし、その有害性と海洋汚染が問題となったことから、平成元年12月に製造、輸入及び使用が禁止された。

※30

【GAP】

Good Agricultural Practiceの略で、「農業生産工程管理」と訳される。畜産におけるGAPとは、農業生産活動の持続性を確保するため、食品安全・家畜衛生・環境保全・労働安全・アニマルウェルフェアに関する法令等を遵守するための点検項目を定め、これらの実施、記録、点検、評価を繰り返しつつ生産工程の管理や改善を行う取組みをいう。

日本版畜産GAPは、平成29年3月に公表された。

※31

【総合衛生管理製造過程承認施設】

令和2年5月31日までに改正前の食品衛生法第13条に基づき、原材料から製品までのすべての段階で潜在的な危害を分析し総合的な衛生管理を行う重点管理方式(HACCP)による衛生管理を導入し食品を製造している施設で、厚生労働大臣が事業者からの申請により承認した施設をいう。承認の対象は、乳・乳製品、清涼飲料水、食肉製品等、食品衛生法施行令第1条に定める食品を製造する施設である。

なお、令和2年6月1日をもって総合衛生管理製造過程承認制度は廃止されたが、それより前に承認・更新の手続きが完了したものについては、その有効期間満了日までは従前のとおり取り扱われる。

※32

【外部精度管理調査】

全国規模で同時期に同一の試料を検査することにより、各検査機関の検査技能を評価する調査。

※33

【食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン】

食品中の残留農薬等が、食品衛生法に定められている規格基準に適合しているかどうかを判定する試験を行う検査施設において、目的とした物質の試験を正確に実施できているか、各施設ごとに確認するため、必要となる条件や手順を示したガイドライン。これまで、厚生労働省の示した検査方法はこの妥当性評価は不要とされていたが、平成22年12月のガイドライン改正により、厚生労働省により示された検査方法も、各検査施設ごとに妥当性評価が必要となった。

※34

【食品衛生推進員】

平成7年の食品衛生法の改正により導入された制度で、飲食店業者等の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進することを目的として、県知事が委嘱している。地域の食品業者からの相談対応や営業施設の巡回指導など、県の施策に協力し、食品衛生の向上のために活動している。

※35

【食品衛生責任者】

食品衛生法施行規則の別表第17に規定された、営業者が食品営業施設又はその部門ごとに配置する食品衛生に関する責任者のことをいう。栄養士や調理師などの有資格者、食品衛生責任者養成講習会受講者などから選任される。

※36

【徳島県食の安全安心審議会】

「徳島県食の安全安心推進条例」に基づき、食の安全安心に関する重要事項を調査・審議するために設置された審議会で、委員は生産者、消費者、食品等事業者、学識経験者から選出されている。広く県民各層の意見を施策に反映させるため、平成24年度から「食品衛生監視指導計画」の審議も行っている。

※37

【食品衛生監視員】

食品衛生法に基づき、知事が任命する職員であって、食品関係施設の監視指導、試験に必要な食品等の収去及び食品衛生上の教育などの業務を行っている。徳島県では、本庁、保健所、保健製薬環境センター、食肉衛生検査所などに約80名が勤務している。

※38

【と畜検査員】

と畜場法に基づき、知事が任命する職員（獣医師）であって、と畜場内において疾病検査、BSE検査等を行っている。徳島県では、食肉衛生検査所などに約30名が勤務している。

※39

【食鳥検査員】

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）に基づき、食鳥の疾病等の検査を行う検査員（獣医師）をいう。食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥などをいう。

※40

【中抜きと体】

食鳥をとさつし、羽毛を取り除いたもので、その内臓を取り出す前のものを食鳥と体といい、その内臓を取り出したものを食鳥中抜きと体という。

※41

【認定小規模食鳥処理施設】

年間30万羽以下の食鳥処理を行う施設で、都道府県知事の認定を受けた施設。食鳥処理衛生管理者が異常の有無を確認することにより、食鳥肉の安全を確保している。また、食肉衛生検査所では、必要に応じて認定小規模食鳥処理場への監視、指導を行っている。

令和2年度徳島県食品表示適正化計画数値目標及び実施状況

1 食品表示の適正化に関する施策

内 容	R 2 計 画	R 2 実 績	
		1 月 末	見 込 み
(1) 食品表示関連講習会等参加者数	100人	0	0
(2) 食の安全安心情報ポータルサイトの充実	表示例 20件追加	0	25
(3) 表示相談窓口の充実	出張相談窓口の設置 3回	4	4
(4) 教育機関等との連携による講座等開催数	25回	16	16
(5) 食品表示Gメンによる立入検査・検査件数	3,200件	1,882	2400
(6) 食品偽造防止等の抑止力となる科学的産地等判別件数	170件	164	170
(7) 食品表示ウォッチャーによる調査件数	1,000件	1,308	1,450
(8) 中国四国農政局徳島県拠点との情報共有会議	12回	8	10
(9) 事業者と連携したリスクコミュニケーションの開催	3回	1	2
(10) 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	446	509

令和2年度消費者向けリスクコミュニケーション等開催実績

○ジュニア食品安全ゼミナール

回数	小・中学校名	開催日	参加者数	内容
1	佐那河内村立佐那河内小中学校	R2.6.24	10	科学の目で見る食品安全
2	阿南市立椿小学校	R2.7.6	6	科学の目で見る食品安全
3	那賀町立鷺敷小学校	R2.10.16	21	科学の目で見る食品安全
		計	37	

○食品表示ゼミナール

回数	高等学校	開催日	参加者数	内容
1	徳島県立鳴門渦潮高等学校	R2.7.10	14	食品の表示制度について(栄養表示)
2	徳島県立阿南光高等学校	R2.10.5	10	食品の表示制度について(食品表示全般・栄養表示)
3	徳島県立那賀高等学校	R2.10.14	17	食品の表示制度について(栄養表示)
4	徳島県立吉野川高等学校	R2.10.19	18	食品の表示制度について(食品表示全般)
5	徳島県立城西高等学校	R2.10.23	29	食品の表示制度について(食品表示全般)
6	徳島県立徳島商業高等学校	R2.11.10	35	食品の表示制度について(食品表示全般)
		計	123	

○その他教育機関との連携

回数	大学名	開催日	参加者数	内容
1	鳴門渦潮高等学校	R2.7.17	14	学生等ウォッチャー研修
2	徳島文理大学	R2.11.12	75	学生等ウォッチャー研修
3		R2.11.19	75	学生等ウォッチャー研修
4	農業大学校(2年生)	R2.11.12	24	栄養成分表示等の活用について
5	農業大学校(1年生)	R2.11.16	20	栄養成分表示等の活用について
6	四国大学	R2.11.24	14	学生等ウォッチャー研修
7		R2.11.30	23	学生等ウォッチャー研修
		計	245	

○出前講座(知って得する!食の安全 他)

回数	組織名	開催日	参加者数	内容
1	「すだちくんテラス」で楽しく学ぼう	R2.8.17	4	食品表示制度を学ぼう
		計	4	

○シンポジウム形式リスクコミュニケーション(消費者庁と連携)

回数	行事名	開催日	参加者数	内容
		計	0	

○事業者連携リスクコミュニケーション

回数	行事名	開催日	参加者数	内容
1	消費者大学校大学院講義(うずしお食品)	R2.11~	37	トレーサビリティの取組について
		計	37	

リスクコミュニケーション等の実施	37回	446名
------------------	-----	------

令和2年度 食品表示制度に関する事業者向け講習会等実施状況

1 県主催の食品表示制度講習会

開催日	講習会名	人数	開催場所（地域）
		計 0	

2 食品関連業界団体等との連携による講習会等

開催日	講習会名	人数	連携先	出張相談窓口
1 R2. 6. 16	農産物検査員育成研修会	20	徳島県JA農産物検査協議会	
2 R2. 6. 16	食品衛生推進員・食品衛生指導員合同研修会	37	徳島県食品衛生協会	
3 R2. 8. 6	食品表示研修会	8	とくしま障がい者就労支援協議会	○
4 R2. 8. 18	加工食品研修会	30	徳島農業支援センター	○
5 R2. 10. 26	6次産業化支援研修会	25	阿南農業支援センター	○
6 R2. 11. 13	みま産直市連絡会食品表示研修	20	美馬農業支援センター	○
R2. 12. 10	道の駅「いたの」食の安全安心講習会	210	株式会社阿波食（道の駅事務局）	
R3. 1. 26	食品表示研修会	16	食肉事業協同組合連合会	
		計 366		

3 食品表示適正化推進員との連携による講習会等

開催日	講習会名	人数	連携先
1 R2. 10. 29	ブランディング事業講習会	40	美馬市役所
		計 40	

4 教育機関との連携による講習会等

開催日	講習会名	人数	連携先
1 R2. 6. 5	アグリビジネススクール6次産業化コース	10	徳島県立農業大学校
		計 10	

「食の安全安心情報ポータルサイト」へ掲載（YouTube「徳島県チャンネル」）

1	食品表示法とは【2:55】
2	一般用生鮮食品「農産物、肉、魚、米」の表示【12:31】
3	一般用加工食品の表示（概要）【6:53】
4	「名称」表示（一般用加工食品）【2:31】
5	「原材料（添加物・アレルギー・原料原産地・遺伝子組換・原産国名含む）」表示（一般加工食品）【15:25】
6	「添加物」表示（一般加工食品）【12:18】
7	「アレルギー」表示（一般加工食品）【8:37】
8	「内容量」表示（一般加工食品）【1:28】
9	「期限表示・保存方法」表示（一般加工食品）【5:45】
10	「食品関連事業者・製造所又は加工所」表示（一般加工食品）【5:16】
11	「栄養成分表示」（一般加工食品）【11:22】
12	「栄養強調表示」（一般加工食品）【4:04】
13	「栄養成分表示を活用して毎日の食事をパワーアップ」（消費者向け）【20:43】
14	「栄養機能食品」表示（一般加工食品）【3:22】
15	「誇大表示の禁止（健康増進法）」（食品に関する表示）【11:10】
16	「不当表示の禁止（景品表示法）」（食品に関する表示）【14:06】
17	令和3年6月からの食品衛生法改正にかかる特定食品製造事業者（漬物・農産・水産など）の手続き【3:11】
18	特定食品の製造を始める場合の手続きについて【3:12】
19	「徳島県食品表示の適正化等に関する条例」について【4:22】

ご当地食品の表示例

名 称 【 商 品 名 】

- 1 すだち果汁【徳島すだち100%果汁】
- 2 酢漬け（刻み）【野菜のピクルス】
- 3 らっきょう酢漬け【徳島県産らっきょうの酢漬け】
- 4 干し芋【やりこい干し芋】
- 5 洋生菓子【ゆずゼリー】
- 6 マーマレード【マーマレード】
- 7 唐辛子加工品【徳島県産唐辛子の辛薬味】
- 8 味付ポン酢【ゆずポン酢】
- 9 10%ゆず果汁入り飲料【ゆずジュース（5倍希釈時果汁10%）】
- 10 後発酵茶（清涼飲料水）【阿波晩茶】（ペットボトル）
- 11 後発酵茶（阿波晩茶）【阿波晩茶】
- 12 生タイプ即席めん【徳島ラーメン】
- 13 半生うどん【たらいうどん（つゆ付き）】
- 14 焼菓子【和三盆クッキー】※1個の重量が3g以上のクッキーの表示例
- 15 和生菓子【阿波ういろ】
- 16 焼ちくわ【焼ちくわ】
- 17 魚肉ねり製品【フィッシュカツ】
- 18 干しエビ【干しエビ】
- 19 すじ青のり【すじ青のり】
- 20 味付のり【味付のり】
- 21 佃煮【あゆの佃煮】
- 22 乾燥ひじき【乾燥ひじき】
- 23 分離液状ドレッシング【ドレッシング】
- 24 豆味噌【味噌】
- 25 焼き芋【冷凍食品 なんと金時やきいも】

「令和 3 年度徳島県食品表示適正化計画」策定のポイント

1 実施方針

- ・ 県内を流通する食品の新基準対応に関する監視・指導の徹底
- ・ 食品関連事業者の適正表示に向けた情報発信の強化
- ・ 消費者庁新未来創造戦略本部との連携強化，プロジェクトの深化
- ・ 食品表示の適正化を通じたSDGs達成への貢献

2 計画の期間

令和 3 年 4 月 1 日から令和 4 年 3 月 3 1 日まで

3 重点施策

- (1) 食品関連事業者等による食品表示の適正化
 - ・ 適正な食品表示に係る食品関連事業者等支援
 - ・ 食の安全安心情報ポータルサイトの活用促進等
 - ・ 認証制度の運用による県産食品の信頼性の向上
- (2) 消費者教育による食品表示の正しい理解の促進
 - ・ 食に対する正しい知識の普及啓発
 - ・ 消費者向け相談窓口の運用
 - ・ 栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育の推進
- (3) 監視指導体制等の充実
 - ・ Gメン活動体制の強化
 - ・ 科学的産地等判別分析の効果的な運用
 - ・ 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
 - ・ 広域監視活動の充実
 - ・ 飲食店メニュー表示の監視活動
 - ・ 国や関係機関との連携強化
- (4) リスクコミュニケーションの推進
 - ・ 多様なリスクコミュニケーション機会の提供
 - ・ 消費者庁と連携した効果的なプログラムの実証

4 スケジュール

- ・ 令和 3 年 1 月 食の安全安心評価部会
- ・ 令和 3 年 3 月 食の安全安心審議会
年度内に策定・公表

令和 3 年度
徳島県食品表示適正化計画
(案)

徳島県

I 目的

本県における食品表示の適正化に向けた、普及啓発活動及び監視指導を計画的かつ効果的に実施するため、3年間を計画期間とする「徳島県食品表示適正化基本計画（令和2～4年度）」に基づき、単年度の取組施策及び数値目標を設定します。

II 実施方針

食品表示基準に基づく「全ての加工食品の原料原産地表示」の経過措置期間が令和4年3月末で終了することから、円滑な移行と定着に向けた施策を実施します。また、令和2年4月以降に製造された加工食品は、新しい「食品表示基準^{*1}」に基づく表示でなければ販売できないため、県内を流通する食品に適正な表示がなされているかどうか、「とくしま食品表示Gメン^{*2}」を中心とした徹底的な監視指導を行います。

食品関連事業者等への支援に当たっては、食品表示例や表示方法を説明する動画など「食の安全安心情報ポータルサイト^{*3}」から効果的な情報を発信するとともに、コロナ感染症対策を考慮した講習会の開催等を通じて、「適正表示推進事業者認定制度^{*4}」や、「鳴門わかめ認証制度^{*5}」などの適切な運用や、認定された食品関連事業者等からの情報発信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。

また、令和2年7月30日に開設された消費者庁の恒常的拠点「消費者庁新未来創造戦略本部^{*6}」との連携を強化し、これまで展開してきたプロジェクトをさらに深化させるとともに、消費者教育「徳島モデル」として全国へと展開します。

さらに、「持続可能な開発目標（SDGs^{*7}）」達成に寄与するため、目標3「すべての人に健康と福祉を」においては、すべてのライフステージの人々が食品表示を健康の増進等に活用することで健康と福祉を確保することに、目標12「つくる責任 つかう責任」においては、食品関連事業者等は食品の適正な表示を行い（つくる責任）、消費者はその表示を見て食品を選択し大切に食する（つかう責任）という好循環をつくり、誰一人取り残さない社会の実現を目指します。

III 計画の期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

IV 重点施策

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

各保健所と連携して、県下全域でコロナ感染症対策を考慮した食品表示制度講習会を開催し、事業者の適正表示を支援します。また、食品関連事業者等からの個別の問合せを受け付ける総合相談窓口である「適正表示相談窓口^{*8}」及び「栄養表示相談窓口^{*9}」については、電話による対応と併せて、食品関連業界団体と連携した「出張相談窓口」を設置するなど、効率的な運用を図ります。

(2) 食の安全安心情報ポータルサイトの活用促進等

徳島ならではのご当地食品表示例や表示方法を説明する動画、令和2年度から県ホームページで運用している「とくしま丸ごとAIコンシェルジュ」など、食品関連事業者等がいつでも活用しやすい情報提供を行います。

(3) 認証制度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」を適切に運用するとともに、先進事例をケーブルテレビ番組として情報発信します。

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

小中学校をはじめ高等学校、大学及び子育て世代等幅広い世代を対象としたゼミナールやフォーラムの開催により、積極的に食に関する正しい情報の発信を行い、食品表示に関する正しい知識の普及と「食の知^{*10}」の向上を図ります。

また、「食品表示ウォッチャー^{*11}」についても、これら幅広い世代へ拡充し、食品表示の確認活動を通じて、食品表示に関心が高い人材の育成を図ります。

(2) 消費者向け相談窓口の運用

消費者からの表示に関する疑問や相談を受け付ける「適正表示相談窓口」及び「栄養表示相談窓口」の適切な運用と併せて、集客の多い大型商業施設等において「出張相談窓口」を臨時的に設置するなど、食品表示に関する正しい知識の普及啓発を行います。

(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、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、一人でも多くの消費者が学べる機会を提供します。

(4) 栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育の推進

消費者自らが加工食品に義務づけられた栄養成分表示や保健機能食品制度を正しく理解し、自身の健康づくりに役立てられるよう、消費者庁や徳島県栄養士会と連携し、ライフステージ別セミナーを開催するなど、効果的な消費者教育を展開します。

3 監視指導体制等の充実

(1) Gメン活動体制の強化

食品表示法の経過措置期間終了に伴い、新しい食品表示基準に基づいた表示が適正に行われているか、重点的に監視活動を行います。監視に当たっては、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Gメンと綿密な連携を図り、効果的に実施します。

(2) 科学的産地等判別分析の効果的な運用

重点監視品目を設定し、計画的な買上げ調査を行うとともに、県外Gメンと連携し、県外で流通する県産品も買上げの対象とするなど、食品の産地偽装等の抑止力として効果的な運用を行います。

また、栄養成分の量及び熱量に係る収去検査を実施し、栄養成分表示の適正性についての確認・指導を行います。

(3) 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等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^{*12}」の運用により、不適正表示のモニタリングとその対応を迅速化するとともに、「食品表示適正化推進員^{*13}」のスキルアップやGメンとの連携強化により、地域における食品表示の監視指導活動の強化を図ります。

(4) 広域監視活動の充実

食品の流通が多くなる時期等に食品製造・販売事業者に対して、各保健所と連携した「広域監視」活動により、衛生管理と適正表示の両面からの効果的・効率的な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。

(5) 飲食店メニュー表示の監視活動

景品表示法及び米トレサビリティ法に基づく飲食店のメニュー・料理等の食品表示について制度や関係法令を周知するとともに、適正な表示に努めるよう指導します。

(6) 国や関係機関との連携強化

広域化かつ複雑化する産地偽装等、食品表示の不適正事案に的確に対応するため、中国四国農政局との合同調査や独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）との連携モニタリング調査を行うなど、「徳島県食品表示監視協議会^{*14}」等により国や関係機関と連携を強化します。

4 リスクコミュニケーション^{*15}の推進

(1) 多様なリスクコミュニケーション機会の提供

学校や団体と連携した「食品安全ゼミナール」や、HACCP^{*16}（ハサップ）等に取り組む食品関連事業者等と連携し、消費者が食品の製造現場を訪問し意見交換を行う「体験型リスクコミュニケーション」、関係団体と連携したフォーラム形式など、多様なリスクコミュニケーション機会を提供し、消費者と食品関連事業者等との相互理解を促進します。

(2) 消費者庁と連携した効果的なプログラムの実証

「消費者行政新未来創造プロジェクト」の成果を踏まえ、シンポジウム形式のリスコミの理解度を高めるプログラム「公開ミニ講座^{*17}」の開設や、消費者大
学校大学院に専門コースを開講した「食品安全リスクコミュニケーター^{*18}」の
養成を進め、これら先進的な取組を「徳島モデル」として、全国自治体へと展開します。

V 令和3年度計画数値目標

取組施策の効果検証と評価を行うため、計画数値目標を設定します。

(1) 食品表示関連講習等参加者数 200人

(2) 食の安全安心情報ポータルサイトの活用促進

動画再生回数（累計） 3,000回

(3) 表示相談窓口の充実 出張相談窓口の設置 3回

(4) 教育機関等との連携による講座等開催数 25回

(5) 食品表示Gメンによる立入調査・検査件数 3,200件

(6) 食品偽装等の抑止力となる科学的産地等判別件数 170件

(7) 食品表示ウォッチャーによる調査件数 1,300件

(8) 中国四国農政局徳島県拠点との情報共有会議 12回

(9) 事業者と連携したリスクコミュニケーションの開催 3回

(10) 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 900人
(リスクコミュニケーション、フォーラム等)

<用語の説明>

※1 食品表示基準

食品表示法の施行に伴い、食品衛生法、JAS法、健康増進法の関係で58本あった基準を1本に統合、食品関連事業者等が、食品を販売する際に表示すべき事項、表示の際に遵守すべき事項を定めたもの。

※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 食の安全安心情報ポータルサイト

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。

※4 適正表示推進事業者認定制度

徳島県食品表示の適正化等に関する条例第14条に基づき、表示の根拠となる帳簿書類の整備の状況や、消費者に対する情報提供の状況等に関し、一定の基準に達している食品関連事業者及び飲食店営業者を県が認定する制度。

※5 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直接認証する制度。

※6 消費者庁新未来創造戦略本部

国内外の産官学民による、新たな未来に向けた消費者行政の発展・創造及び発信・交流の拠点となる消費者庁の組織。

※7 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

※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。

※11 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、消費者目線での活動を担う者。

※12 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モバイル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。

※13 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。

※14 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。

※15 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、関係者間が情報・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。

※16 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。

※17 公開ミニ講座

シンポジウム形式のリスクコミュニケーション会場で行う基調講演と併せて、「大喜利」を模したQ&A方式で、会場全体で楽しみながら知識や判断力を養い、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。

※18 食品安全リスクコミュニケーター

科学的根拠に基づいた正確な情報を選択する能力を有し、正しい情報を発信して、身近な消費者を合理的な選択に導くことができる人材。

徳島県食の安全・安心基本指針の改定について

1 改定の趣旨

本指針は生産から消費に至る一貫した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するため、平成16年度に策定された後、産地偽装や原発事故、家畜伝染病など食を取り巻く環境変化に対応しつつ改定を繰り返してきました。

平成30年に「食品衛生法」が改正され、本年6月から全面施行となるほか、「食品表示法」については原料原産地表示が追加されるなど、食の安全安心に関する法令が大きく改正されました。

また、昨年7月に消費者庁の恒常的拠点である「消費者庁新未来創造戦略本部」が県庁に開設され、食の安全安心に関する事項についても本県と連携しながら先駆的な取組が試行されております。

このような新しい状況に対応するため、基本指針の改定を行うこととしました。

2 改定のポイント

(1) 食の安全安心に関する法令改正への対応

- ① 食品衛生法の改正により、「HACCPに沿った衛生管理」が新たに制度化され、令和3年6月に全面施行されることから、HACCPによる自主管理に重点をおいた監視指導を行う。
- ② 食品表示基準の改正内容について、ポータルサイトを活用した情報提供などの事業者支援を行う。

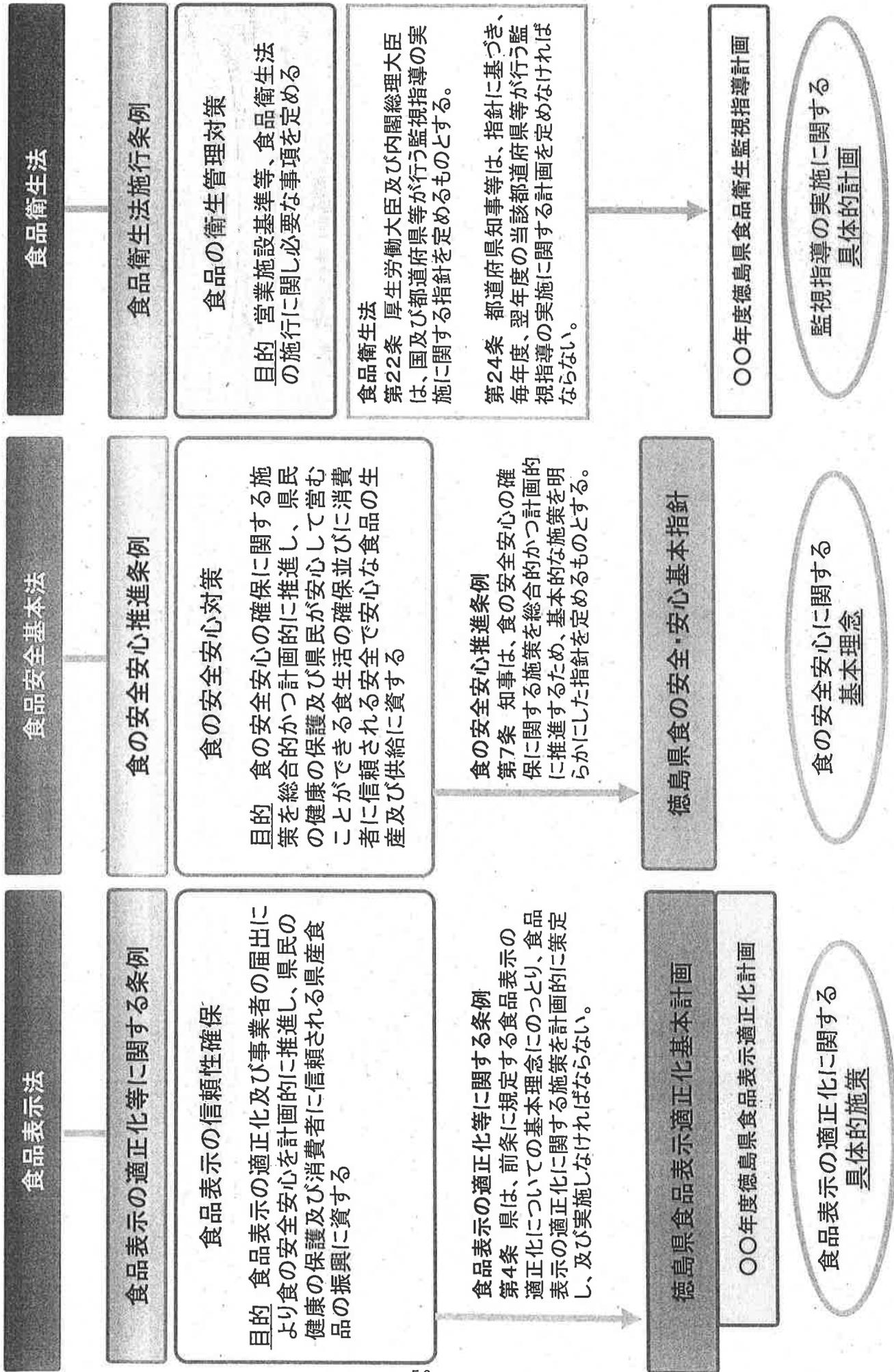
(2) 消費者庁新未来創造戦略本部との連携

令和2年7月に消費者庁新未来創造戦略本部が県庁に開設されたことから、引き続き、本県を実証フィールドとして活用した消費者調査活動やリスクコミュニケーションなどに連携して対応する。

3 改定のスケジュール

令和3年3月22日	食の安全安心審議会において原案審議
4月上旬	パブリックコメント開始
5月上旬	パブリックコメント終了
5月下旬	食の安全安心審議会において審議
6月	県土整備委員会(事前)において報告
7月	改定、公表

条例及び指針、計画の関係について



徳島県食の安全・安心基本指針

令和3年7月改定案

徳 島 県

徳島県食の安全・安心基本指針

令和 3 年 7 月改定案

徳 島 県

目 次

1 趣 旨	1
2 目指すもの	1
3 基本的な考え方	2
4 県及び生産者、食品関連事業者の責務と学識経験者、消費者の役割	2
(1) 県の責務	2
①食の安全・安心のための連携と信頼確保	
②食品供給行程の各段階における食の安全・安心確保	3
③危機管理体制の推進	
(2) 生産者、食品関連事業者の責務	3
[生産者の責務]	4
①生産工程管理の考え方による自主管理の実施	
②生産段階に係る情報の提供	
③事故発生時の出荷停止と速やかな回収、再発防止等の体制整備	
[食品関連事業者の責務]	
①HACCPに <u>沿った衛生</u> 管理の実施	
②原材料の納入、販売に関する記録・保存	5
③原材料の安全性確認等	
④適正表示の徹底	
⑤事故発生時の出荷停止と速やかな回収、再発防止等の体制整備	
(3) 学識経験者の役割	5
(4) 消費者の役割	6

5	食の安全・安心確保対策の8つの柱	6
(1)	食の安全・安心確保のための相互理解の推進	6
	①正確な情報の提供	
	②リスクコミュニケーションの推進	
	③食の安全性に関する情報提供と理解の促進	7
	④「食と農の連携活動」の促進	
(2)	安全・安心な農林水産物の生産と流通	7
	①農産物等のGAP認証取得の推進	
	②「とくしまブランド戦略」の展開	
	③農薬、飼料、動物用医薬品及び肥料等の適正使用の推進	8
	④飼養衛生管理基準の遵守	
	⑤米穀等のトレーサビリティの推進	
(3)	安全・安心な食品等の製造・加工と流通	8
	①監視指導体制の強化	
	②HACCPに沿った衛生管理の推進	
	③食肉の安全性確保体制の強化	
(4)	消費者の信頼確保のための適正表示の推進	9
	①食品表示の監視	
	②食品表示相談体制の充実	
	③科学的検査手法の活用	
	④事業者に対する適正表示の支援	
	⑤消費者の食品表示制度の理解の促進	10
(5)	農林水産物、加工食品に関する調査研究及び試験検査	10
	①農林水産物の品質向上や生産安定に係る調査・研究の推進	
	②有毒プランクトンのモニタリング調査	
	③食品の安全確保に係る試験検査体制の強化	
(6)	人材育成と自主管理体制の支援	10
	①関係各部署の担当者の育成強化と連携	
	②生産者、食品関連事業者の育成指導	11

③指導員等の育成指導	
④消費者の自主的活動の支援	
⑤自主管理体制の推進	
(7) 危機管理体制の推進	11
①違反食品の広域流通に対する対応	
②食中毒に対する対応	12
③家畜伝染病発生時に対する対応	
④食品安全関連法令のすき間事案に対する対応	
⑤原子力発電所の事故等に対する対応	
(8) 環境への取り組み	12
①環境保全型農業の推進	
②農業生産活動における資源の循環利用等の推進	13
③化学物質対策の推進	
6 食の安全・安心対策の評価	13
用語解説	14

1 趣旨

徳島県では、県民の健康の保護が最も重要であるとの基本認識のもと、平成17年12月、県民の健康保護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して、「徳島県食の安全安心推進条例^{*}」を制定しました。

また、食の安全・安心に関する重要な事項を調査・審議するため、消費者、生産者、食品関連事業者及び学識経験者で組織する「徳島県食の安全安心審議会^{*}」（以下「審議会」という。）や多くの県民の方々からご意見をいただきながら、生産から消費に至る一貫した食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための基本的な施策を明らかにした「徳島県食の安全・安心基本指針」（以下「基本指針」という。）を策定し、食の安全・安心の確保に向けた取組を推進してまいりました。

平成27年4月には、食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法^{*}、JAS法^{*}及び健康増進法^{*}の食品の表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として「食品表示法^{*}」が施行されました。また、平成30年には食品衛生法が改正され、令和3年6月から国際的な衛生管理システムであるHACCP（ハサップ）^{*}に沿った衛生管理が完全施行されるなど、食の安全・安心を取りまく状況はめまぐるしく変化しております。

一方、令和2年7月には、消費者庁の本庁機能を有する恒常的拠点であり、全国展開を見据えたモデルプロジェクトや消費者政策の研究、新たな国際業務等の拠点となる「消費者庁新未来創造戦略本部」が県庁に開設され、新しい消費者問題に対応する施策検討や徳島県を実証フィールドとして活用した消費者調査活動などに取り組むこととなっております。

これらの状況を踏まえ、徳島県では、前基本指針の基本的な考え方を継承しつつ、食の安全・安心対策を一層推進するために、この度、基本指針を改定することとしました。

2 目指すもの

基本指針は、食品安全基本法の「国民の健康の保護が最も重要である」との基本認識を踏まえるとともに、「徳島県食の安全安心推進条例」の目的である、「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」ことを目指します。

また、生産者と、消費者の距離が極めて近い本県の特徴を生かし、「食の安全・安心の確保」を目標にリスクコミュニケーション^{*}を通じて関係者間で互いに情報共有と意見交換を行うことにより信頼関係を構築するとともに、消費者教育を通じた県民の「食の知」の向上により、徳島らしい食の安全・安心の推進を目指します。

さらに、引き続き消費者庁新未来創造戦略本部と連携して実施するモデルプロジェクトについては、その効果等を消費者庁新未来創造戦略本部と共同で検証・分析を実施し、分析に基づく効果的な実施方法等を検討するとともに、消費者庁を通して本県モデルの全国展開を目指します。

3 基本的な考え方

食の安全・安心確保のため、3つの基本的な視点で考えます。

- (1) 消費者の視点・立場に立った食の安全・安心の確保
- (2) 消費者、生産者、食品関連事業者*、学識経験者及び行政との協働による食の安全・安心の確保
- (3) 生産から消費までの一貫した食の安全・安心の確保

4 県及び生産者、食品関連事業者の責務と学識経験者、消費者の役割

関係者の協働による食の安全・安心確保のため、それぞれが果たすべき責務と役割は次のとおりです。

(1) 県の責務

審議会や広く県民の方のご意見をいただきながら、生産から消費に至る食の安全・安心の確保に関する施策を関係者の相互理解と協力により、総合的に推進します。

① 食の安全・安心のための連携と信頼確保

食の安全・安心の確保に関して、科学的知見に基づいた正確な情報を多様な媒体や機会を通じて提供するとともに、消費者、生産者、食品関連事業者、学識経験者及び行政がそれぞれの責務と役割を果たし、食の信頼関係を構築するために、多様な手法によるリスクコミュニケーションを積極的に推進します。

また、食の安全・安心の推進に関する事項を協議するため、庁内に設置された「徳島県食の安全・安心連絡会議*」を通じ関係部局相互の連携を強化し、生産から流通・消費に至る横断的な対応を図るとともに、総合的な施策を展開します。

さらに、厚生労働省や消費者庁をはじめとする国等関係機関などとの連携を密にし、輸出入食品、広域流通食品及び県産食品等の安全性と信頼性の確保を図ります。

② 食品供給行程の各段階における食の安全・安心確保

食の安全・安心を確保するためには農林水産物の生産から食品の販売に至る食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、関係部局の密接な連携により、食品の安全を確保するための規制と、その必要な措置を適切に講じます。

また、消費者が食品を選択する際に重要な役目を果たす食品表示の適正化を図ります。

さらに、生産者、食品関連事業者に対し食の安全・安心についての責務とその重要性を啓発します。

③ 危機管理体制の推進

危機管理への取組として、平常時は、国、関係都道府県などとの情報の共有化を行い、食の安全・安心に係る事柄について消費者、生産者、食品関連事業者、学識経験者等との意見交換と相互理解の推進を図ります。

また、緊急事態にいち早く対応し、被害の拡大防止と原因究明を的確に実施するため、関係機関の連絡協力体制や調査項目、対応についてマニュアルを作成し、前もって関係者に対し周知し、不測の事態に備えます。

緊急時は、健康被害の拡大防止に努め、関係機関、マスメディアと連携し、消費者に対して本県独自の公表基準*に基づき、食の安全・安心の確保に必要な情報をわかりやすく、迅速に提供します。

なお、その際には、不要な不安を煽ったり風評被害が生じたりすることのないよう、単に事実を公表するだけでなく、その事実が正しく理解されるような情報提供となるよう適切な「クライシスコミュニケーション*」に努めます。

さらに、健康への悪影響を未然に防止する必要があるため、食品衛生法などの関係法令で対応困難な場合は、徳島県食の安全安心推進条例に基づき、その食品が消費者の手に渡らないよう、回収や製造中止などの措置をとるよう勧告や命令を行います。事後の検証として、学識経験者などとともに、必要に応じ、再発防止に向けた原因究明に努めます。

(2) 生産者、食品関連事業者の責務

食品の安全・安心の確保は、生産から消費までの各段階において、関係者が責任を持ち、食品の安全管理に取り組むことにより保証されるものです。

生産者、食品関連事業者自らが、消費者の健康保護に責任を有していることを認識し、食の安全・安心確保に必要な措置を適切に講じることが必要です。

生産者の責務

食の安全・安心は産地から始まることから、生産者は安全な農林水産物を消費者に提供するとともに「安心」と「信頼」への取組みが求められています。

①生産工程管理の考え方による自主管理の実施

安全な農林水産物を生産するため、肥料、農薬、飼料、動物用医薬品*などの生産資材の決められた使用方法を守らなければなりません。

さらに、GAP(ギャップ)*やHACCPの手法を用い、生産から出荷までの各段階において、農薬や動物用医薬品などの残留、病原微生物による汚染、異物の混入などを、人の健康に影響を及ぼすおそれがある原因として認識し、適切に生産工程を管理することが必要です。

②生産段階に係る情報の提供

農林水産物の生産の仕組みや実態が見えないことが消費者の不安の一因でもあります。

このため、生産・飼育履歴などを記帳して管理記録を作成し、保存することにより、生産情報開示への取組みにつなげることが大切です。

また、消費者との積極的な交流の機会を通じ、食の安全・安心に関する取組みを紹介することも必要です。

③事故発生時の出荷停止と速やかな回収、再発防止等の体制整備

農林水産物の出荷、販売先についての情報を記録・保存することでトレーサビリティ*を確保し、事故発生時には県への報告を行うとともに、出荷停止、回収、廃棄などの措置を的確、迅速に講じなければなりません。

また、生産・飼育履歴や出荷情報の記録などから事故発生の原因確認を行い、再発の防止に努めなければなりません。

食品関連事業者の責務

①HACCPに沿った衛生管理の実施

食品の危害*防止に関する知識及び技術の習得と従業員の衛生教育に努め、食品衛生法で定められた基準などを守るとともに、製造・加工・調理段階における危害を認識し、適切に管理することが必要です。

また、製造・加工・調理した食品について自主検査を行い、その安全性を確認することも必要です。

②原材料の納入、販売に関する記録・保存

食中毒発生時の原因究明・被害拡大防止や、違反食品の速やかな回収に活用するため、仕入元の名称など必要な情報の記録・保存に努め、トレーサビリティを確保することが必要です。

③原材料の安全性確認等

原材料に係る農薬、動物用医薬品、食品添加物*などの残留について必要に応じ安全性の確認を行うとともに、自らも製造・加工段階に係る工程の確認を行い、その記録を保存することが必要です。

また、事業活動に関する情報の公開や、消費者との積極的な交流等を通じ、食品の信頼性を確保することが求められています。

④適正表示の徹底

食品の表示は、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目を果たすとともに、食品の取扱いや保存の方法についても消費者に適切な情報を提供してくれます。

食品表示に関する法律は、「食品表示法」や「健康増進法」、「景品表示法*」などがあり、これらの法律に適合するものでなくてはなりません。

また、関係法令等の遵守のみならず、社会規範や、事業者倫理を守るなどコンプライアンス意識の向上に努めることが必要です。

⑤事故発生時の出荷停止と速やかな回収、再発防止等の体制整備

食中毒の原因食品や違反食品を製造販売した場合は、県への報告を行うとともに、回収、廃棄などの措置を的確、迅速に講じ、消費者に対し、情報提供するよう努めなければなりません。

また、製造工程や食品の流通などの記録から原因確認を行い再発防止に努めなければなりません。

(3) 学識経験者の役割

科学者・専門家は、食品の安全性の確保に関する専門的知識を、科学的にわかりやすく提供することが求められています。

また、食品のリスク*について、学識経験者の見解が異なる場合には、その背景や根拠をわかりやすく示すことも必要です。

(4) 消費者の役割

消費者は、食品についての安全を求め、知らされ、選び、主張する権利を有するとともに、自立した消費者として自らの健康を維持し向上させ、また「食の知」を高めるため、食の安全・安心に関する知識の習得や必要な情報の収集を行い、これを基にして自主的かつ合理的に判断するとともに、食品の安全性の確保に関する施策に意見を表明するよう努めるなど、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすことが求められています。

また、消費者は、生産者や食品関連事業者などとの交流を通じ、食の安全・安心確保への取組について理解し、お互いに信頼関係を構築することが必要です。

5 食の安全・安心確保対策の8つの柱

生産から消費までの一貫した食の安全・安心の確保のため、次の8つの柱を基本とした施策を総合的に推進します。

(1) 食の安全・安心確保のための相互理解の推進

① 正確な情報の提供

消費者の食の安全・安心に関する正しい理解を促進するため、食の安全安心情報ポータルサイト*（以下「ポータルサイト」という。）や各種講座などを通じ、Q & Aやクイズなど生活に即したわかりやすい方法で、正確な情報を提供します。

食品の回収情報などは、ポータルサイトや情報メールで迅速に提供し、食品の安全性確保を図ります。

また、消費者情報センターにおいても、市町村等の消費生活相談窓口と連携し、正しい情報の提供と消費者からの情報収集を図ります。

② リスクコミュニケーションの推進

食に対する消費者の不安が高まっている中、消費者と食品関連事業者など関係者が互いに顔を合わせ、食の安全・安心について情報共有と意見交換を行うリスクコミュニケーションの重要性が高まっています。

このため、これまでのフォーラムやゼミナール等の開催に加えて、「事業者発信型」や「体験型」のリスクコミュニケーション、さらには幅広い世代を対象とした「出前講座」など多様な関係者を通じたリスクコミュニケーションを推進します。

また、消費者に対して食の安全・安心に関する情報をわかりやすく提供したり、

意見交換することのできるリスクコミュニケーターを育成することにより、地域におけるリスクコミュニケーションの推進を支援します。

さらに、消費者庁新未来創造戦略本部と連携して健康食品など近年重要になっている分野に関するリスクコミュニケーションを実施します。

③食の安全性に関する情報提供と理解の促進

栄養素が豊富な食品でも、食べ方や量が適切でなければ、健康に悪影響を及ぼす場合もあります。

また、食品には、品質や鮮度を劣化させる微生物の付着や、食品の品質保持を目的とした添加物も含まれています。

食に関する様々な情報が氾濫する中、食中毒防止、残留農薬*や食品添加物、健康食品の安全性に関する知識など、食に関する情報を科学的根拠に基づきわかりやすく提供し、消費者自らの合理的判断が可能となるよう「食の知」の向上を図ります。

④「食と農の連携活動」の促進

県内で生産された農林水産物や、県産物を原料とした加工食品を県内で消費するエンカル消費*としての「地産地消*活動」を推進し、消費者と生産者、食品関連事業者の交流を通じ、健康で豊かな食生活と県産物の需要拡大の取組を行います。

また、食育推進モデル地域での地場産品を活用した学校給食の成果を踏まえ、食に関する指導や生産者との交流を進めます。

栄養教諭及び学校栄養職員や生産者を対象とした講習会を実施し、食と農の連携活動の促進に取り組みます。

(2) 安全・安心な農林水産物の生産と流通

①農産物等のGAP認証取得の推進

農産物等の生産から出荷に関する工程を「見える化」し、効率的な営農による持続性の高い産地を育成するため、「とくしま安2GAP認証」の取得拡大を図るとともに、グローバルGAPなど「国際水準GAP」取得に係るステップアップを支援します。

②「とくしまブランド戦略」の展開

園芸産地におけるマーケットイン型の産地づくりや、消費地での「とくしまブランド」の浸透を進め、消費者ニーズを起点とした安全・安心で、新鮮、かつ高

品質な農林水産物の生産・流通体制の確立を図ります。

③農薬、飼料、動物用医薬品及び肥料等の適正使用の推進

農薬・肥料・土壌改良資材、飼料、飼料添加物及び動物用医薬品などが適正に販売・使用されるよう、販売者や生産者に対して啓発・指導を行います。特に、動物用医薬品については、抗菌薬の不適切な使用により薬剤耐性菌が世界的に増加する等、国際社会でも大きな課題となっていることから、その適正使用について指導の徹底を図ります。

④飼養衛生管理基準*の遵守

家畜伝染病*を予防し、畜産物の安全性を確保するため、家畜の所有者に対し、飼養衛生管理基準を遵守するよう助言、指導等を行います。

⑤米穀等のトレーサビリティーの推進

米トレーサビリティー法*に基づき、米穀等の取引に関して、出荷、販売、入荷、購入などの取引記録が適正に作成・保存されるよう、また、一般消費者に対して産地情報が確実に伝達されるよう、米穀を取り扱う事業者に対して指導の徹底を図ります。

(3) 安全・安心な食品等の製造・加工と流通

①監視指導體制の強化

食品衛生監視指導計画*に基づき、食中毒の発生時、大規模な被害発生につながる大量調理施設などに対し、重点的に監視指導を行います。

また、製造・加工・販売食品について、危害となる原因や除去に必要な管理ポイントについて指導するなど、HACCPの考え方による重要事項に重点をおいた監視指導を進めます。

②HACCPに沿った衛生管理の推進

自らが、製造・加工・販売する食品について安全性を確保することが必要なことから、HACCPによる自主管理体制を普及・推進します。

③食肉の安全性確保体制の強化

と畜場、食鳥処理場における監視指導及び検査体制を充実し、安全な食肉の提供を行います。

また、食肉・食鳥肉の汚染防止対策として処理工程、施設のHACCPに

よる衛生管理を指導します。

さらに、野生鳥獣肉の安全性を確保するため、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン*」に基づき、事業者を指導します。

(4) 消費者の信頼確保のための適正表示の推進

①食品表示の監視

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、東京本部や関西本部など、各部局の「とくしま食品表示Gメン*」(以下Gメンという)が互いに連携を図り、監視活動や調査を積極的に行い、食品表示の適正化を推進します。

また、「食品表示ウォッチャー*」を任命し、県下全域で消費者目線による小売店等市場における食品表示の状況に関する情報収集を実施するなど、地域における食品表示の適正化をより一層推進するため、市町村及び消費者団体などと連携した監視活動を行います。

②食品表示相談体制の充実

食品の表示に関する情報提供や、疑問・質問・相談等を受け付ける総合窓口として一元化した「適正表示相談窓口*」及び栄養成分表示や健康食品に関する相談を受け付ける「栄養表示相談窓口*」を設置し、消費者や食品関連事業者等への利便性の向上を図り、表示の適正化を促進します。

③科学的検査手法の活用

外見で見分けることのできない表示の適否については、科学的産地判別分析などの検査手法を活用して、食品の産地偽装等の抑止力として効果的な運用を行います。

④事業者に対する適正表示の支援

食品表示はいくつもの法令によって規定されており、法令に基づき、適正に表示するためには、食品表示の知識を深めることが必要です。

そこで、食品関連事業者の表示担当者を対象とした「食品表示制度講習会」を開催し、事業者の人材育成と適正表示を支援します。

また、ポータルサイトを活用して、食品表示例や表示方法などを発信し、食品関連事業者等がいつでも活用しやすい情報を提供します。

⑤消費者の食品表示制度の理解の促進

食品表示は消費者にとって、大切な情報源であり、食品表示を上手に活用し、消費生活に役立てることが重要です。

消費者の食品表示への関心の高まりを、正しい知識と理解に繋げるため、食品表示の研修会やセミナーを開催するなど、行政・事業者・消費者が連携して、不適正表示を許さない社会づくりを推進します。

(5) 農林水産物、加工食品に関する調査研究及び試験検査

①農林水産物の品質向上や生産安定に係る調査・研究の推進

農林水産物の品質向上、生産安定のため、新たに発生が確認された病害虫に対する防除技術や、天敵・LED等を利用した化学農薬に頼らない効果的な防除技術等の開発及び普及に取り組みます。

②有毒プランクトンのモニタリング調査

県内で採取されるカキ、アサリなどの二枚貝による食中毒事故を防ぐため、有毒プランクトンの調査を実施し、また、二枚貝の毒化が確認された場合は、漁業関係者などに対して、出荷自主規制を指導し、市場への流通を未然に防止するとともに、情報を公表することにより潮干狩りなどによる一般県民の事故を防止します。

③食品の安全確保に係る試験検査体制の強化

食の安全に係る食中毒菌や、食品添加物、残留農薬などの検査は正確で、適切に実施にする必要があることから、検査施設における検査方法や、試薬・機械器具などについて確認を行い検査の信頼性を確保します。

(6) 人材育成と自主管理体制の支援

①関係各部署の担当者の育成強化と連携

生産者、食品関連事業者に対する監視指導や食品検査の適切な実施、県民に対する必要な助言、指導を行うためには、専門的な知識を持つ人材の育成と確保が必要です。

このため、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（厚生労働省）なども活用し、食品衛生監視員研修会、HACCP研修会などの各種研修会を通じ、最新の知識や検査技術を身につけた人材を育成します。

②生産者、食品関連事業者の育成指導

生産者には栽培講習会など、食品関連事業者には食品衛生責任者講習会などを通じ、農産物をはじめとする食品の安全性確保に関する正しい知識の普及・啓発を行うとともに、各種認定・認証の取得に向けた支援を行います。

③指導員等の育成指導

農薬管理指導士*、農薬適正使用アドバイザー*、食品衛生推進員*などの活動を支援します。

④消費者の自主的活動の支援

食の安全・安心に強い関心を持ち、かつ新たな情報・知識を吸収しようとする消費者を中心に、消費者の自主的活動を支援します。

⑤自主管理体制の推進

肥料・農薬の使用などの生産履歴や飼育履歴及び流通の記録の作成・保存を推進します。

農作物の生産段階における安全・安心確保のため、関係団体が実施する出荷前の残留農薬検査を支援します。

食品衛生推進員による地域での食品衛生活動を通じ食品関連事業者の自主衛生管理を推進します。

また、産直市において、安全・安心な食品の流通のための生産者と消費者を結ぶ架け橋となるよう、衛生管理及び適正表示等の自主管理体制の整備を推進します。

(7) 危機管理体制の推進

①違反食品の広域流通に対する対応

食品流通の広域化、低温流通システムの拡大などにより、輸入食品も含めた多くの農林水産物、加工品が広く流通しています。

県内で生産、製造・加工された食品に係る違反が確認された場合は、公表を行い、生産者、食品関連事業者に対し、違反食品の市場からの排除を指示し、回収状況を確認します。

また、輸入食品や他の都道府県において生産、製造・加工された食品について違反や事故が疑われる場合は、国及び関係都道府県などと連携して対応します。

②食中毒に対する対応

食中毒発生時には関係機関の協力の下、被害拡大防止と原因究明を行い、迅速な情報の提供を行います。

また、広域大規模食中毒発生時にはマニュアルに基づき対策本部を設置し、関係機関と連携し迅速な対応を行います。

③家畜伝染病発生時に対する対応

口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザなど重大な家畜伝染病が発生した場合は、人への感染の不安や、経済的損失など社会的に大きな影響や被害がでます。

そのため、家畜伝染病の早期発見・早期通報体制を構築するとともに、発生した場合に備え、防疫資材の備蓄や関係機関との協力体制の整備を図るなど危機管理体制の強化に努め、発生時には迅速かつ、的確な防疫措置を講じます。

また、消費者が家畜伝染病について正しい知識を持つための正確な情報を提供します。

④食品安全関連法令のすき間事案に対する対応

食生活を取り巻く環境が変化する中で、食品安全に関係する法律の範疇を超えたような事案が発生した場合でも、迅速かつ的確に対応することが必要です。

健康への悪影響を未然に防止する必要があり、関係法令で対応が困難な場合は、徳島県食の安全安心推進条例に基づき、その食品が消費者の手に渡らないよう、回収や製造中止などの措置をとるよう勧告や命令を行います。

⑤原子力発電所の事故等に対する対応

原子力発電所における事故等の影響が本県に及ぶこととなる際には、「原子力発電所災害対応方針*」に基づき、食の安全・安心を確保するために必要な対策を実施するとともに、できる限り分かり易い表現を用いて情報提供を行います。

(8) 環境への取り組み

①環境保全型農業の推進

適正な土づくりや生産管理のもと、化学肥料・化学合成農薬を使用しない「有機農業」や慣行基準より5割以上削減する「特別栽培」、2割以上削減する「エコファーマー」など、環境負荷を軽減する持続的な農業生産活動を拡大します。

②農業生産活動における資源の循環利用等の推進

農村地域の環境保全や資源の有効利用のため、使用済み農業生産資材など

の産業廃棄物について、適切な回収・処理対策を講じます。

また、家畜排泄物については、適正な管理及び処理を行い、たい肥など肥料として有効利用を図ります。

③化学物質対策の推進

有害化学物質について環境汚染の実態のモニタリングの推進に努めます。

6 食の安全・安心対策の評価

基本指針は、食を取り巻く状況の変化に即応することが必要であり、審議会における調査・審議により、定期的に検証し、適宜見直しを行います。

用語解説

ア行～

○阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン

より安全で安心なシカ肉・イノシシ肉が食用に供給されるよう策定した「徳島県シカ肉・イノシシ肉処理衛生管理ガイドライン（平成22年）」を元に、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至る行程において、狩猟者やシカ肉等を取り扱う食肉処理業者等が共通して守るべき衛生措置を盛り込み、平成27年9月に策定しました。

○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の問い合わ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しています。

安全衛生課の電話番号は088-621-2110です。

○エシカル消費

エシカル（ethical）は倫理的、道徳上、等と訳されますが、英語圏を中心に環境保全や社会貢献という意味合いが強くなっています。エコバッグの使用やフェアトレード商品の購入などはエシカル消費の一つとされます。

カ行～

○家畜伝染病

鳥インフルエンザなどの家畜疾病の発生予防、まん延防止をすることにより畜産の振興を図ることを目的とした法律「家畜伝染病予防法」に定められた疾病です。

なお、家畜伝染病については、人と家畜の共通の伝染病も含まれており、経済的な損失、防疫措置の難易、人への影響により二つに大別され、影響や被害の大きいものを家畜伝染病（法定伝染病）、少ないものを届出伝染病としています。

○危害（Hazard）

健康に悪影響をもたらす可能性のある食品中の生物学的、化学的、物理的な物質、または食品の状態をいいます。生物学的危害としては病原微生物、化学的危険としては化学農薬、化学肥料、食品添加物等、物理的危険としては異物の混入などがあります。

○GAP（ギャップ）

GAP（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。

世界基準である「グローバルGAP」や実質的な国内基準である「JGAP」、生協や各県が運用するGAPがあり、「審査レベル」や「認証方法」は取得するGAPにより異なります。

「とくしま安²（あんあん）GAP農産物（安²GAP）認証制度」は、農作物の生産・品質管理体制（農場）を徳島県が検査・認定する制度です。

○クライシスコミュニケーション

企業等が非常事態の発生により危機（クライシス）に直面した際には、その状況を正確、迅速、適切に消費者や利害関係者へ伝える（コミュニケーション）ことが重要です。クライシスコミュニケーションはリスクコミュニケーションの一分類とされています。

○原子力発電所災害対応方針

県民の安全・安心に資することを目的として、原子力発電所における事故等の影響が本県に

及ぶようなこととなった際に、県として適切な対応を図るための基本的な考え方を整理したものです。

○景品表示法（景表法）

正式名称は「不当景品類及び不当表示防止法」。商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止し、公正な競争を確保し、もって一般消費者の利益を保護することを目的とした法律。虚偽、誇大な表示を禁止しています。

○健康増進法

国民の健康の増進の推進に関し基本的な事項を定め、国民の栄養の改善、健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律。特別用途表示の許可等について定め、健康の保持増進効果等に係る虚偽誇大表示を禁止しています。平成27年4月の食品表示法の施行に伴い、食品表示に関する規定は食品表示法に移管されました。

○公表基準

違反食品の流通など、食の安全・安心に係る危機事案の発生時、消費者の健康保護が最も重要であることから、必要な情報をより積極的に公表する本県独自の基準です。

残留農薬や農薬の適用外使用などの問題発生以降、この基準に基づき個別公表マニュアルを策定し、危機管理体制を整備しています。

○米トレーサビリティ法

正式名称は「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」。この法律は、大きく2つの内容から構成されています。一つはトレーサビリティの確保のため、米穀事業者に対して、米穀等（米や加工品）を取引したとき等にその内容について記録を作成・保存することを義務付けています。もう一つは、消費者が産地情報を入手できるように、米穀事業者に対して、指定米穀等（米穀等から非食用のものを除いたもの）を取引する際にその米穀自体や原料に用いられている米穀の産地を相手に伝達することを義務付けています。

サ行～

○残留農薬

農薬を使用した結果、農作物に残った農薬を「残留農薬」といいます。

食品衛生法では、農作物中に残留しても、安全である農薬の成分の濃度が決められており、これを「残留農薬基準」と呼んでいます。

○JAS法

正式名称は「農林物資の規格化等に関する法律」。JAS規格（日本農林規格）と食品表示（品質表示基準）の2つのことを定めた法律でしたが、平成27年4月の食品表示法の施行に伴い、JAS法の食品表示に関する規定は食品表示法に移管され、名称も「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」から現名称に変更となりました。

○飼養衛生管理基準

食品の生産段階における安全性の確保のため、家畜（牛、豚、鶏、馬）の所有者の方が守らなければならない基準として家畜伝染予防法に基づき制定されたものです。家畜の伝染病予防に必要な項目（牛で38項目、豚で40項目、鶏で35項目、馬で28項目）が定められています。

○食の安全安心情報ポータルサイト

食品表示法や食品表示の適正化等に関する条例の施行に合わせて、県庁ホームページの「安

心とくしま」内に創設しました。「ポータルサイト」はインターネットにアクセスするときの「玄関口」と訳されるもので、このサイトでは適正な食品表示方法や関連情報、食の安全安心の確保に真摯に取り組む食品関連事業者情報など、食の安全安心に関する情報を迅速にお伝えしています。

○食品衛生監視指導計画

食品による衛生上の危害の発生を防ぎ、食生活の安全性を確保するため、食品の流通、製造・加工の状況、施設の衛生基準などについて、県の職員である食品衛生監視員が施設に立ち入り、監視指導を行っています。

本県では、消費者、生産者、食品関連事業者及び学識経験者で構成される「徳島県食の安全安心審議会」において計画案を審議し、策定した計画に基づき重点的かつ効果的な監視指導を行っています。

なお、この監視指導計画は、県のホームページに掲載しています。

○食品衛生推進員

食品関連事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生法で設けられた制度で、その活動内容は、食品衛生の推進に係る提言や情報提供、飲食店営業者等への相談、助言、指導などがあります。令和2年4月1日現在525名の方に県が委嘱しています。

○食品衛生法

食品の安全性の確保のため必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。平成27年4月の食品表示法の施行に伴い、食品表示に関する規定は食品表示法に移管されました。

○食品関連事業者

基本指針での「食品関連事業者」とは、製造、加工、流通、販売業者を位置づけています。

○食品添加物

食品添加物とは、「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。食品衛生法で定められた食品添加物以外は使用できません。

また、その使用については、使用基準（使用できる食品の種類、使用量、使用目的など）を遵守するとともに、適切な表示を行うことが決められています。

○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、消費者目線での活動を担う者。令和2年度は、212名の食品表示ウォッチャーが任命されています。

○食品表示法

平成27年4月、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として施行されました。

夕行～

○地産地消

その地域で作られた農林水産物をその地域で消費することをいいます。特に地産地消の拠点である産直市や直売所では、生産者の顔の見える生産物を手に入れることができ、生産者と消費者の距離を縮めるだけでなく、食の安全・安心意識を高める取組ともいえます。

○適正表示相談窓口

食品の表示制度に関する質問や、不適正な食品表示に関する情報を受け付ける電話窓口のことで、安全衛生課に開設しています。

電話番号は088-621-2110です。

○動物用医薬品

抗生物質などの動物用医薬品は、病気の予防、治療などの目的で家畜や養殖魚に使用されています。

不適切な使用をすると、肉や卵などの畜水産物にその成分が残留する可能性があります。

そのため、動物用医薬品が畜水産物中に残留しないように、その成分ごとに、使用できる家畜の種類、使用方法、使用量、使用してから出荷が禁止される期間が法律で決められています。

○徳島県食の安全安心審議会

徳島県食の安全安心推進条例の規程により、健康への悪影響の防止に必要な措置をとるよう勧告するとき意見を述べるほか、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います。

○徳島県食の安全安心推進条例

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、県民の健康の保護及び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した条例です。

○徳島県食の安全・安心連絡会議

食の生産・流通・消費に係る事項を全庁的・横断的に協議・調整できる庁内の組織として平成27年4月に設置されています。

○徳島県食品表示の適正化等に関する条例

食品の偽装表示を防止し、消費者に信頼される安全で安心な県産食品の生産振興に向け、基本理念や基本計画を策定し、総合的な施策推進を行うとともに、国の制度を補完し、県として必要な対策を実施するため、平成27年4月に施行しました。

○とくしま食品表示Gメン

食品表示法、景品表示法、健康増進法、食品衛生法、徳島県食品表示の適正化等に関する条例等に基づき、事業者への立入り調査や科学的産地判別分析等を行い、食品表示の適正性を確保するための活動を行っています。令和元年度末現在で79名の県職員が任命されています。

○トレーサビリティ

英語のトレース（trace：足跡を追うこと）とアビリティ（ability：できること）を組み合わせた造語で、「追跡可能性」という意味で使われています。

家畜の飼育あるいは植物の栽培から流通、加工を経て消費者の口に入るまでのルートをたどることができるように、記録などを保持するシステムのことをいいます。

ナ行～

○農薬管理指導士

農薬の適正な販売、保管及び安全使用の徹底を図るため、農協の営農指導員、農薬販売業者、防除業者、造園業者及びゴルフ場農薬管理者を対象に、養成研修や認定試験の実施により県が認定しています（259名 令和元年度末現在）。

活動としては、自ら率先して模範を示すとともに、農薬を取り扱う者に対して、指導、助言を行うことで、農薬の安全かつ適正な取扱いの推進に当たっています。

○農薬適正使用アドバイザー

農薬の適正使用の徹底を図るため、県内の農業者を対象に、認定研修を修了した方を認定しています（681名 令和元年度末現在）。

活動としては、地域の農業者や生産グループに対し、農薬取締法の遵守と農産物の安全性の確保を図るため、農薬の使用基準の遵守等を啓発・指導するとともに、農薬の使用状況の記帳を推進しています。

ハ行～

○HACCP（ハサップ）

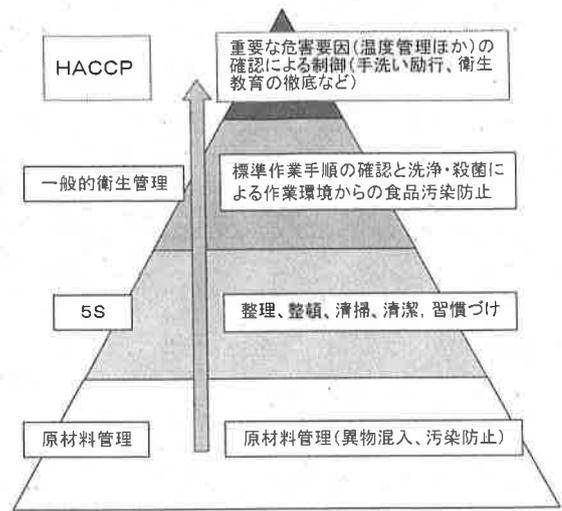
HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の略。日本語では「危害分析・重要管理点システム」と訳され、食品の製造・加工・保管・消費に係るあらゆる危害を特定し、リスクを評価し、その防止のための管理を確立するシステムをいいます。

- ① 食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害について調査・解析（HA）
- ② 分析された危害を除去するため、特に嚴重に管理する手順、工程を重要管理点（CCP）として定め、
- ③ 重要管理点が管理されていることを確認するため、モニタリングを行い、
- ④ 重要管理点の管理状態が不適切な場合には、すみやかに改善措置を講じ、
- ⑤ さらに、それら管理内容をすべて記録することにより、危害の発生が予防され、結果として最終製品全体の安全を保証できる。

危害の発生をどのようにしたら防げるかについて手順を明らかにし、特に注意を払うべきポイントを列挙し、正しい危害の防止がなされているかを常にチェックし、記録を行うことにより安全な食品を製造する。

HACCPの12手順と7原則

- 手順1: HACCPチームを編成
- 手順2: 製品説明書の作成
- 手順3: 製品の使用方法と用途の記述
- 手順4: 製造工程一覧図と施設の図面の作成
- 手順5: 現場確認
- 手順6: [原則1] 危害要因分析の実施
- 手順7: [原則2] 重要管理点の設定
- 手順8: [原則3] 管理基準の設定
- 手順9: [原則4] モニタリング方法の設定
- 手順10: [原則5] 改善措置の設定
- 手順11: [原則6] 検証手順の設定
- 手順12: [原則7] 記録の文書化と保存規定の設定



衛生管理システムの模式図
(北村, 2017 より改編)

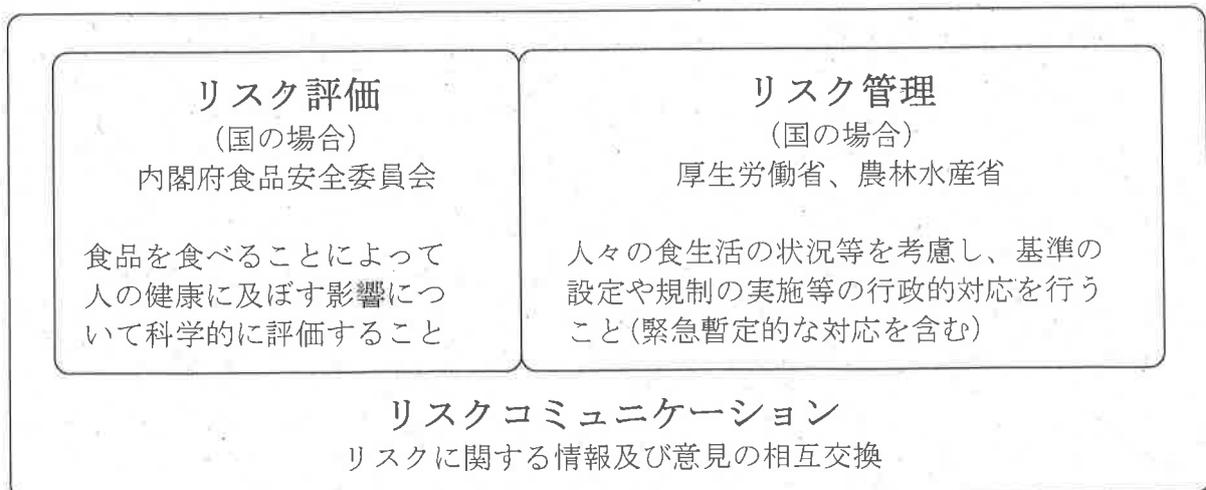
ラ行～

○リスク、リスク評価、リスク管理、リスク分析、リスクコミュニケーション

「リスク」とは、食品中に危害が存在する結果として生じる健康への悪影響の起こる確率と、その程度の関数と定義づけられます。

リスク分析の考え方は、食品を食べることによってどのような危害が生じるのか、また、どの程度食べると危害が生じるのかを明らかにする「リスク評価」と、人々の心配の程度や、費用と効果の関係、食品がもたらす健康への恩恵など、社会的影響を考えながらリスクを低減する措置を講じる「リスク管理」、そしてリスクの評価の妥当性やリスク管理の手法について、情報を共有し、それぞれの立場からの意見を交換し、理解し、協同、協力する「リスクコミュニケーション」の3つが重要とされています。

リスク分析



※ 食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題

内閣府食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会より一部引用