

徳島県食の安全・安心基本指針（案）

平成29年改定

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]	
①H A C C P の考え方による自主管理の実施	
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正しい食情報の知識と理解の促進	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「とくしま安 ² （あんあん）農産物（安 ² GAP）」認証制度の推進	
②「とくしまブランド戦略」の展開	8
③農薬、飼料、動物用医薬品及び肥料等の適正使用の推進	
④飼養衛生管理基準の遵守	
⑤米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達の推進	
⑥自主管理体制の推進	
(3) 安全・安心な食品等の製造・加工と流通	8
①監視指導體制の強化	
②HACCPによる自主管理体制の推進	9
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食品表示監視体制の強化	
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	10
⑤消費者の食品表示制度の理解の促進	
(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	11
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	13
①環境負荷の少ない農業生産活動の推進	
②農業生産活動における資源の循環利用等の推進	
③化学物質対策の推進	13
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。

しかしながら、平成23年7月の基本指針改定から6年が経過し、この間、食品流通のグローバル化がさらに進展する中、冷凍食品への農薬混入事件、廃棄食品の不正転売事件や食材偽装事案など食の安全・安心を揺るがす事件・事案が相次ぎ発生しました。

さらに、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、併せて徳島県においては、「徳島県食品表示の適正化等に関する条例^{*}」を全国に先駆けて制定・施行、加えて、平成28年には、国際的な衛生管理システムであるHACCP（ハサップ）^{*}の制度化について検討が進められるなど、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、本年7月には、消費者庁が消費者行政新未来創造オフィス（以下「消費者庁オフィス」という。）を県庁に設置し、徳島県を実証フィールドとして活用し、食の安全・安心に関する項目をはじめとする分析・研究・実証実験等の先駆的なプロジェクトを徳島県と連携しながら実施する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色を生かし、「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、消費者庁オフィスと連携して実施する新未来創造プロジェクトについては、その効果等を消費者庁オフィスとともに検証・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物表示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り、食品衛生法などの関係法令で対応困難な場合は、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の考え方による自主管理の実施

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、食品衛生法で決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、情報提供するように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「食の安全安心ミーティング」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人材の育成やリスクコミュニケーションに先進的に取り組む事業者の登録・公表などの支援を行うことにより、地域におけるリスクコミュニケーションを推進します。

さらに、消費者庁オフィス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正しい食情報の知識の普及と理解の促進

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。

また、消費者庁オフィスと連携して本県を実証フィールドとして実施する先駆的プロジェクトとしては、栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育の効果測定・分析などを実施します。

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シカル消費*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り組みを行います。

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。

食育推進ボランティア*の登録、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「とくしま安²（あんあん）GAP農産物（安²GAP）」認証制度*の推進

農産物の安全性を確保するための手法「GAP」の導入を推進するとともに農産物の生産地や栽培方法など生産履歴情報を提供することにより、消費者と生産者との間に「顔の見える関係」を築きます。

②「とくしまブランド戦略」の展開

産地における「とくしまブランド」品目の育成や、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・たい肥・土壌改良資材、飼料及び飼料添加物、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^{*}により、米穀等の出荷、販売、入荷、購入などの取引において、事業者には取引記録の作成・保存、産地情報の伝達が義務づけられており、一般消費者への産地情報が確実に伝達されるよう、その的確な実施を推進します。

⑥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。

関係団体が実施する残留農薬検査を支援します。

(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の考え方による監視指導を推進します。

②HACCPによる自主管理体制の推進

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、H A C C P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H A C C P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食品表示監視体制の強化

食品の表示については、品質事項・衛生事項・保健事項に細分化されていますが、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、一般の消費者から「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とともに、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との連携を強化します。

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^{*}」の充実強化を図るとともに、各県民局を身近な相談窓口とし、県民への利便性の向上を図ります。

また、その充実強化を図るため、新たに、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試験など検査手法を活用して、産地偽装等の不適正表示の未然防止及び早期発見の取組を強化します。

また、科学的な検査手法において疑義が生じた事案については、必要に応じ国及び関係都道府県と連携し、食品表示法等に基づき適切に調査を実施します。

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「食品表示責任者養成研修」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、適正な食品表示を推進するためには、事業者のコンプライアンス意識の確立が重要であることから、コンプライアンス意識の向上を図るための研修会なども併せて実施します。

⑤消費者の食品表示制度などの理解の促進

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の開発や、天敵やLED等を利用した化学農薬に頼らない効率的な防除技術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

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、条例に基づき、その食品が消費者に手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環境負荷の少ない農業生産活動の推進

化学肥料や化学農薬の使用量を低減しつつ、農作物の収穫量や品質を維持する「持続性の高い農業生産方式」の導入に取り組むエコファーマーを育成・支援します。

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）は直訳すると「良い農業の実践」となりますが、農業生産工程管理や適正農業管理と訳されています。

農産物の安全性や環境保全、労働安全などに配慮しながら、農業生産の持続的な改善につなげていく取組のことです。

○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、もう一つは、消費者が産地情報を入手できるように指定米穀等（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です。

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）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10項目が定められています。

○食育推進ボランティア

豊かで健全な食生活の実践、食文化の伝承や地域産物を活用した食生活を推進するため、地域での活動を通じて食育の推進を行って頂く民間のボランティアの方で、1,743名（平成27年度末現在）が登録されています。

もうかるブランド推進課（088-621-2408）で申込を受け付けています。

○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 방지、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、学識経験者で構成される「徳島県食品衛生監視指導計画策定懇話会」を設置し、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。平成28年4月1日現在543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

県内の食品販売店などの適正な食品表示の徹底を図るため、県が県消費者協会に委託し、一般消費者の中から食品表示ウォッチャーを任命しています。

平成28年度末現在、80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。

○「とくしま安²（あんあん）GAP農産物（安²GAP）」認証制度

GAP（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）とは、「食品安全」や「環境保全」、「労働安全」などに配慮しながら、農業生産活動の持続的な改善につなげていく農場管理の取組みであり、このGAPの考え方を取り入れた農作物の生産・品質管理体制（農場）を徳島県が検査・認定する制度。

○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に意見を述べるほか、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・消費に関係する事項を全庁的・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。平成28年度末現在で77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と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（307名 平成28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（509名 平成28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）

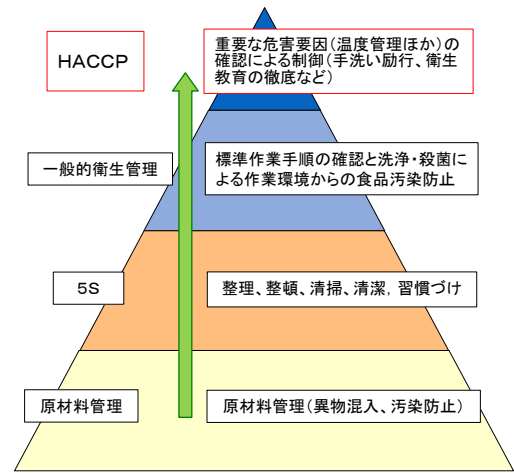
HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の略。日本語では「危害分析・重要管理点システム」と訳され、食品の製造・加工・保管・消費に係るあらゆる危害を特定し、リスクを評価し、その防止のための管理を確立するシステムをいいます。

- 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、特に厳重に管理する手順、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: 専門家チームを編成
- 手順2: 製品(含原材料)の記述
- 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] 可能な危害の分析(危害リストの作成)
- 手順7: [原則2] 重要管理点の特定
- 手順8: [原則3] 管理指標の設定
- 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

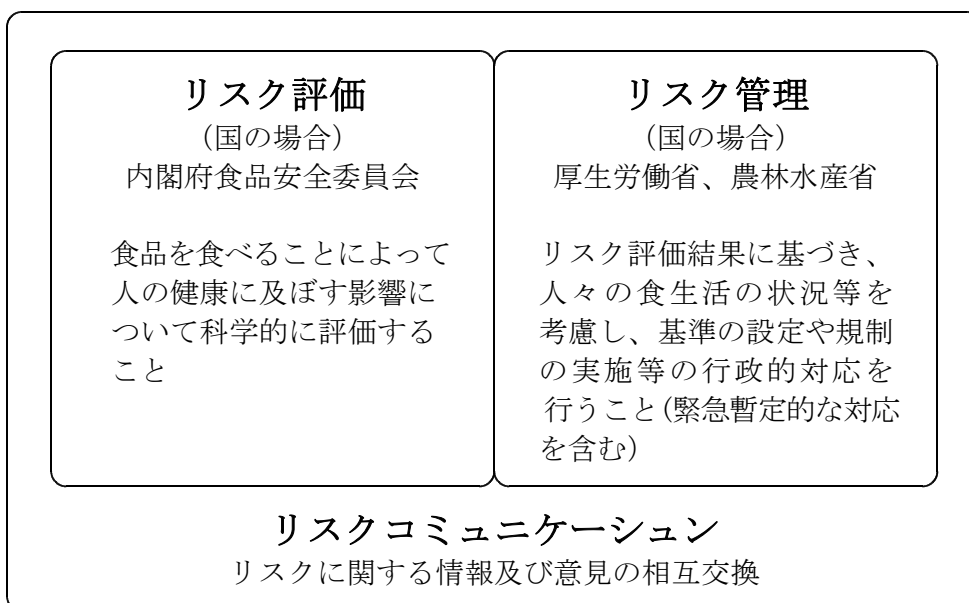
ラ行～

○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