
令和3年度 第1回 徳島県食の安全安心審議会

次 第

日時：令和3年7月19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結果（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結果（案）について

(3) 徳島県食の安全・安心基本指針 改定案について

3 閉 会

■配付資料

ページ番号

資料1-1：令和2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2年度徳島県食品衛生監視指導計画実施結果（案）

2～23

資料2：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結果（案）

24～28

資料3-1：徳島県食の安全・安心基本指針の改定について

29

資料3-2：徳島県食の安全・安心基本指針の改定案に係る意見募集結果

30～32

資料3-3：徳島県食の安全・安心基本指針 改定（案）

33～55

令和2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2年度	令和元年度
目 標	8,779回	7,815回
実 績	7,506回	10,841回
随時監視	2,840回	2,838回
要指導施設数	233施設	265施設

2. 主な監視指導の内容

(1) 食品衛生法改正に関する周知及び指導

平成30年6月に公布された「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、食品等事業者に対して周知を行うとともに、説明会や施設監視時に「HACCPに沿った衛生管理」及び「営業許可業種の見直しと営業届出制度の創設」を中心とした法改正内容の周知及び指導を行った。

また、(一社)徳島県食品衛生協会と連携し、県内8ヶ所のHACCP相談窓口において丁寧な相談対応を行うとともに、巡回指導時に助言等を行う「HACCPアドバイザー」を育成し、食品事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入を支援した。

(2) 食中毒防止対策

① ノロウイルスによる食中毒

例年ノロウイルス食中毒が多発する冬季を中心に、手洗い励行による食中毒予防について啓発を実施した。

② カンピロバクターによる食中毒

原因として加熱不十分な鶏肉の提供が疑われる事例が多いことから、飲食店に対し中心部まで十分な加熱調理を行うよう啓発を行った。

(3) 新型コロナウイルス感染症対策

基本的な感染症対策について周知・啓発に努めるとともに、新たにテイクアウトや宅配サービスを開始する飲食店に対し適切なメニューの選定や十分な加熱調理等について指導を行った。

3. 食中毒の発生状況

令和2年度は、県内で4件の食中毒事件が発生した。

	発生日	原因施設	患者数	死者数	原因食品	原因物質
1	6月	飲食店営業	40	0	不明	ウエルシュ菌
2	6月	飲食店営業	3	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
3	10月	飲食店営業	4	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
4	10月	家庭	1	1	ふぐ	テトロドトキシン

4. 収去等検査結果

	令和2年度	令和元年度
目 標	2,625検体	2,635検体
実 績	2,897検体	2,799検体
違反検体数	3検体	21検体

- ・ 残留農薬基準超過事案については、事業者が自主回収を行うとともに、県がホームページ等で情報提供を行った。
- ・ 表示が不適正な食品については、適正な表示を指導した。

令和 2 年度
徳島県食品衛生監視指導計画
実施結果

徳島県危機管理環境部消費者くらし安全局

目 次

1	はじめに	P 5
2	監視指導計画の実施期間	P 5
3	監視指導及び検査体制	P 5
	(1) 安全衛生課	
	(2) 保健所	
	(3) 保健製薬環境センター	
	(4) 食肉衛生検査所	
4	令和2年度における主な監視指導事業	P 6
	(1) 食品衛生法改正に関する周知及び指導	
	(2) 食中毒防止対策	
	(3) 輸入食品対策	
	(4) 県産品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	監視指導に係る他の機関との連携協力	P 9
6	試験検査機能の強化	P 10

7	食品等事業者の食品衛生自主管理の推進	P 1 0
	(1) HACCP導入の支援	
	(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	
8	県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施	P 1 0
	(1) 県民からの意見聴取	
	(2) 普及啓発事業	
	(3) 報道発表	
9	人材の育成	P 1 1
	(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	
10	まとめ	P 1 2
別紙1	重点監視指導項目	P 1 3
別紙2	業種（施設）別の重要度別監視指導回数	P 1 6
別紙3	食品の収去等検査結果	P 1 8
別紙4	食品の収去等検査による違反発見時の措置の状況	P 1 9
別紙5	BSE 検査状況	P 2 0
別紙6	食中毒発生状況	P 2 1
別紙7	違反・苦情等処理状況	P 2 2
別紙8	自主的衛生管理及び普及啓発等に関する事業結果	P 2 3

令和2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2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2年4月1日から令和3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 営業施設における自主管理の推進及び HACCP 導入のための助言・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 食肉・食鳥肉処理施設における HACCP 方式による衛生管理のための助言・指導

4 令和2年度における主な監視指導事業

令和2年度徳島県食品衛生監視指導計画において定められた「重点的監視指導項目（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状況は別紙2のとおりです。また、食品の収去等の検査結果は別紙3及び別紙4、BSE検査状況は別紙5のとおりです。

さらに、令和2年度における主な監視指導事業の内容は、次のとおりです。

（1）食品衛生法改正に関する周知及び指導

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日までに段階的に施行されることから、食品等事業者に対して文書通知による周知を行うとともに、説明会の開催及び施設立入時のパンフレット等を用いた説明により、法改正内容の周知及び指導を行いました。

また、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、同協会各支部に設置したHACCP相談窓口において事業者からの相談に対応するとともに、HACCP導入に取り組む小規模食品事業者に対して助言等を行う「HACCPアドバイザー」の育成を行いました。

さらに、保健所及び食肉衛生検査所において、そうざい製造業者や食品の冷凍又は冷蔵業者等にHACCP導入の指導を行い、徳島県衛生管理認証（徳島県HACCP認証）を新たに4事業者が取得しました。

（2）食中毒防止対策

ア ノロウイルスによる食中毒防止対策

毎年秋から冬にかけてノロウイルスによる食中毒が発生していることから、特に手洗いの励行、調理施設の清掃・消毒、調理従事者を含む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扱い等について、大量調理施設や飲食店等を対象に監視指導及び啓発に努めました。

イ 特定給食施設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。そのため、特定給食施設をはじめとする学校等の給食施設に対し食中毒予防対策を徹底するよう文書等で指導を行いました。

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、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター等の細菌、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ります。牛肉について生食用食肉の規格基準が設定されるとともに、牛の肝臓及び豚肉・豚の内臓についても生食用としての販売・提供が禁止されていることから、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。

また、近年は県内で毎年カンピロバクターによる食中毒が発生し、生食あるいは加熱不十分な鶏肉の提供が強く示唆されていることから、これらの販売・提供を自粛するよう指導しました。

さらに、シカ肉やイノシシ肉について、徳島県として阿波地美栄を推進している一方で、食中毒のリスクも高いことから、専用の許可施設での肉処理の徹底と合わせ、生食用としての販売・提供を自粛するよう指導しました。

エ 弁当製造業者等における食中毒防止対策

令和元年度においても、全国的に弁当を原因とする大規模な食中毒事件が発生したことを受け、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した。

また、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、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飲食店が増えたことから、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した。

オ ふぐ毒・貝毒等のマリントキシン対策

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に基づき、ふぐを処理する者に対して試験の実施及び免許の交付を行うとともに、関係施設については登録等を行いました。

あわせて、例年、ふぐの素人調理による食中毒事例が全国的に散発していることから、ふぐの素人調理は行わないよう消費者に対して啓発を行いました。

また、令和2年5月から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、県民に対してもホームページ等で情報を提供し、潮干狩りの自粛を呼びかけました。

カ 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発生していることから、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、販売しないよう呼びかけました。

キ 漬物などの営業許可を要しない食品による食中毒防止対策

食品衛生法に基づく営業許可を要しない食品製造・加工業者については、「徳島県食品表示の適正化等に関する条例」により届出制となっていることから、これらの事業者に対しても食中毒予防のため衛生指導を行いました。

また、漬物製造業及び水産製品製造業については、令和3年6月1日から新たに食品衛生法に基づく許可業種となることから、衛生指導と併せて新制度の周知を行いました。

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・セブテンブクタータ、馬肉に寄生するサルコシスティス・フェアリー、魚介類の内臓に寄生するアニサキスなどの寄生虫による食中毒が増加しています。これらは、加熱あるいは冷凍することにより食中毒を予防できることから、消費者及び食品等事業者等に対して、食中毒の発生状況や予防対策等について啓発を行いました。

ケ イベント時における食中毒防止対策

新型コロナウイルス感染症の影響により、地域活性化のための食に関する大規模な野外イベントやマルシェ（marche、市場）などの多くは開催中止となりましたが、イベント等出店予定の事業者に対して十分な加熱、適切な温度管理などの衛生指導を行いました。

コ 食中毒事故発生時における措置

令和2年度の徳島県における食中毒発生状況については、別紙6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 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県ホームページにより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。

(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ることから、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、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した。

(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した。

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した。

(5) 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・指導ができる相談窓口の体制整備、さらには、栄養成分表示や原料原産地表示の義務化など、新たな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排除に努めました。

さらに、消費者庁との連携のもと、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。

(6) 食肉、食鳥肉等の衛生対策

輸出食肉認定制度による諸外国への食肉の輸出を目指す畜場に対しては、認定に向けた衛生管理体制について指導を行いました。

また、令和2年12月に県内の養鶏場で初めて高病原性鳥インフルエンザが発生したことを受け、飼育鶏の殺処分や移動制限をはじめとする徹底した防疫措置、農場や食鳥処理場等における徹底した感染対策を実施するとともに、流通する鶏肉及び鶏卵の安全性について周知を行いました。

さらに、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、衛生的な処理について指導を実施しました。

(7) 食品に含まれる放射性物質対策

平成23年の福島第一原子力発電所事故により、食品中の放射性物質への関心が高まったことから、徳島県では、平成23年度から、県内でと畜・処理された牛肉の検査及び県内に流通する食品について検査を実施しております。令和2年度においては、県内で生産された牛16頭、県外から搬入された牛19頭の検査を実施しました。また、県内に流通する食品

については、基準値がより厳しく定められている飲料水、牛乳・乳飲料及び乳児用食品を12検体、一般食品を83検体の計95検体の検査を実施しました。

また、令和2年度は野生鳥獣肉（シカ17検体、イノシシ17検体）の検査も実施しました。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、ホームページに公開しております。なお、令和2年度に当検査において基準値を超えた検体はありませんでした。

(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した。

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、収去検査を実施しました。

(9) 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、農産物加工品について残留農薬検査を実施しました。

(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に努めました。

(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する監視指導を実施し、サルモネラ食中毒の発生防止等に努めました。

(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、TPTC等）検査を実施しました。

(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した。

(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、販売している業者が増加しており、健康被害が起きている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した。

(15) 違反・苦情食品対策

令和2年度の違反・苦情等処理状況については、別紙7のとおりです。

令和2年度においても、異物混入や営業に関する苦情が多く寄せられました。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、対象品に対する措置、原因究明を行うとともに、再発防止等について指導を行いました。

また、製造者が県外の場合は、関係自治体に対して調査指導を依頼しました。

5 監視指導に係る他の機関との連携協力

地方厚生局と連携し、輸出牛肉認定施設の監視指導を実施しました。

農林水産関連部局とは、生産段階の食料安全確保について連携協力を図りました。

6 試験検査実施機関の体制の整備

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。

7 食品等事業者の食品衛生自主管理の推進

(1) HACCP導入の支援

多種多様にわたる食品等事業者に対して HACCP 導入を支援するため、一般社団法人徳島県食品衛生協会と連携し、事業所への細やかな助言を行う「HACCP アドバイザー」を育成するとともに、同協会各支部に「HACCP 相談窓口」を設置し、事業者からの導入等に関する相談に対応しました。

(2) 自主管理の支援

食品衛生委託業務実施要綱に基づき、一般社団法人徳島県食品衛生協会の食品衛生推進員 509 名が食品関係営業施設 8,890 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、フードスタンプ培地による拭き取り検査や自主衛生管理の点検表の配布を行いました。

(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、県内 8 支部の食品衛生協会において 53 回の講習会を行い、2,256 名が受講しました。

8 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 2 年 7 月及び令和 3 年 3 月の計 2 回開催

イ パブリックコメントの募集

「令和 3 年度徳島県食品衛生監視指導計画（原案）について」

令和 3 年 2 月 3 日～令和 3 年 3 月 4 日

意見件数 7 件（6 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」による食品衛生関連（食中毒予防啓発、自主回収情報等）の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の広報媒体等により、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

保健所等における講習会（相談を含む）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 8 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、毎年 11 月に「徳島県食品衛生大会」を一般社団法人徳島県食品衛生協会とともに開催していますが、令和 2 年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、一般消費者の参加は中止としました。

(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等では、県民への健康被害を防ぎ、原因食品の排除のため、販売店等に対する緊急監視を行い、調査結果を随時情報提供しました。

イ 監視指導計画実施結果等の公表

2019 年度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、県ホームページにその結果を公表しました。

ウ 監視指導計画の公表

令和 3 年度の監視指導計画を策定し、県ホームページに公表しました。

9 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 8 のとおりです。

ア 責任者等衛生講習会

講習会の開催時に最新の情報・知識を提供し、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

自主管理を推進するため、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

「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等を目的とする者の資質の向上を図りました。

エ シカ肉・イノシシ肉衛生処理講習会

シカ及びイノシシを食用として処理する方（特に狩猟関係者）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研修会等を開催しました。

また、厚生労働省及び関係機関の開催する Web 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 Web 研修会等に職員が参加して資質の向上を図りました。

10 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2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。

令和2年度には県内で4件の食中毒事件が発生し、原因食品が不明な事例が多数を占めたことから、調理従事者からの二次汚染予防等について、大量調理施設や飲食店等を中心に重点的な監視指導を実施し、衛生知識の向上を図りました。

また、昨年度に引き続きカンピロバクターによる食中毒が発生し、加熱不十分な鶏肉の摂取が疑われたことから、十分な加熱調理や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。

さらに、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、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飲食店が増えたことから、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、ホームページや保健所等で周知及び指導を行いました。

牛の肝臓、豚の肉及び内臓を生食用として販売・提供することが禁止されていることから、食肉処理施設、食肉販売施設、飲食店等への指導・啓発を実施していますが、シカ肉、イノシシ肉等の流通量も年々増加していることから、これらの食肉による食中毒を防ぐため、食品等事業者や消費者に対し、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」による衛生的な解体処理や十分な加熱調理について啓発を継続して行いました。

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、保健所や保健製薬環境センターにおいて食品添加物や残留農薬等の検査を行うとともに、食肉衛生検査所において放射性物質検査を実施し、県民の食の安全・安心の確保に努めました。

さらに、平成30年6月の食品衛生法改正を踏まえ、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう説明会等において周知・指導を行うとともに、令和3年6月に施行される新しい営業許可業種や営業届出制度等に対応できるよう、新制度の周知を図りました。

これら令和2年度の食品衛生監視指導結果を踏まえ、今年度においては、「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3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・実感とくしま」の実現を目指して監視指導を実施します。

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。

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 10 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 11 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) 食品の取扱い及び営業施設に係る基準の遵守（法第 50 条、第 51 条）
- (6) と畜場の構造設備の基準、獣畜のとさつ又は解体を行う場合の衛生的措置等の基準の適合の確認とその遵守（と畜場法第 5 条、第 6 条、第 9 条、第 14 条）
- (7) 食鳥処理場の構造及び設備の基準、並びに取扱いの基準の遵守（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、一般的衛生管理の実施状況を確認し、その遵守を徹底するとともに、「HACCP に沿った衛生管理」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

1. 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
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 による衛生管理体制高度化の推進

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
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
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
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

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

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、魚介類せり売業

1. 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
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、そうざい製造業及び魚肉ねり製品製造業

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

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/年	前年度に行政処分を受けた施設	3	6	8	1
		食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)	9	18	20	0
		総合衛生管理製造過程承認施設	6	12	15	1
		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	30	1
		乳処理業	1	2	4	0
		乳酸菌飲料製造業	1	2	4	0
		乳製品製造業	5	10	7	0
		食肉製品製造業	21	42	40	1
B	1回/年	生食用食肉取扱施設	4	8	4	0
		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)	82	82	44	3
		飲食店営業(上記以外の仕出し、弁当、ホテル、旅館)	1,386	1,386	693	33
		菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)	14	14	32	2
		漬物製造施設及び生食用野菜加工施設	12	12	3	0
		そうざい製造業	443	443	238	7
		魚肉ねり製品製造業	37	37	26	6
		食肉処理業	80	80	42	0
		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	10	0
		魚介類販売業(輸出水産食品取扱い施設に限る)	3	3	4	0
		魚介類せり売営業	13	13	5	0
		アイスクリーム類製造業	43	43	12	0
		清涼飲料水製造業	48	48	45	2
		食用油脂製造業	5	5	6	0
		添加物製造業	23	23	12	1
衛生管理認証施設	42	42	126	0		
C	1回/2年	マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0
		特定給食施設(上記以外の学校、社会福祉施設等)	346	173	123	0
		菓子製造業	1,073	537	385	15
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)	297	149	270	4
		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)	489	245	280	8
		特定給食施設(事業所)	11	6	4	0
		醤油製造業	13	7	0	0
		飲食店営業(一般食堂・レストラン、簡易宿所)	2,453	1,227	724	49
		缶詰又は瓶詰食品製造業	154	77	52	1
		豆腐製造業	70	35	17	1
		ソース類製造業	40	20	16	0
		食品の冷凍又は冷蔵業	97	49	98	0
		納豆製造業	1	1	0	0
		あん類製造業	7	4	4	0
		めん類製造業	130	65	55	2
みそ製造業	57	29	14	1		
D	1回/5年	酒類製造業	41	8	8	0
		飲食店営業(上記以外及び特殊営業)	5,287	1,057	1,241	67
		喫茶店営業	1,087	217	227	1
		魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)	592	118	224	3
		食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)	703	141	291	1
		アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)	147	29	150	1
		菓子製造業(特殊営業)	219	44	8	1
		乳類販売業	1,300	260	520	2
		集乳業	1	0	0	0
		氷雪製造業及び氷雪販売業	21	4	8	0
		その他許可不要施設(食品製造業及び販売業等)	9,511	1,902	1,357	18
小計			26,454	8,779	7,506	233
E	検査日等 随時監視	と畜場	5		845	0
		と畜場併設食肉処理業	8		1,820	0
		食鳥処理場	10		76	0
		食鳥処理場併設食肉処理業	12		99	0
小計			35		2,840	0
合計			26,489	8,779	10,346	233

業種(施設)	違反内容					指導状況			行政処分状況			
	施設基準違反	管理運営基準違反	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	廃棄命令	その他
前年度に行政処分を受けた施設		1					1					
食肉処理業(シカ肉、イノシシ肉処理施設に限る)												
総合衛生管理製造過程承認施設		1					2					
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)		2						2				
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					1		1					
生食用食肉取扱施設												
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)		1			2		1	2				
飲食店営業(上記以外の仕出し、弁当、ホテル、旅館)		14	4		15	2	3	29				
菓子製造業(給食用製パン事業者に限る)		1			1		2					
漬物製造施設及び生食用野菜加工施設												
そうざい製造業		2	1		6		5	5				
魚肉ねり製品製造業		1	4		1		1	5				
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												
清涼飲料水製造業		2						2				
食用油脂製造業												
添加物製造業	1		1		1	1	3					
衛生管理認証施設												
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)												
菓子製造業		4	7		4	1	2	12				
食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業を除く)		1			3			4				
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)		2			6		2	6				
特定給食施設(事業所)												
醤油製造業												
飲食店営業(一般食堂・レストラン、簡易宿所)		18		2	30	2	11	35	2			1
缶詰又は瓶詰食品製造業					2			2				
豆腐製造業		1				1						
ソース類製造業												
食品の冷凍又は冷蔵業												
納豆製造業												
あん類製造業												
めん類製造業		2	1					3				
みそ製造業			1					1				
酒類製造業												
飲食店営業(上記以外及び特殊営業)	4	9		1	52	2	29	35	1			1
喫茶店営業					1			1				
魚介類販売業(包装魚介類のみの販売及び特殊営業)					3		1	2				
食肉販売業(包装食肉のみの販売及び特殊営業)					1		1					
アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造機)					1		1					
菓子製造業(特殊営業)	2							2				
乳類販売業					2		2					
集乳業												
氷雪製造業及び氷雪販売業												
その他許可不要施設(食品製造業及び販売業等)			3		13		7	13				
小計	7	62	22	3	145	9	75	161	3	0	0	2
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												
小計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	7	62	22	3	145	9	75	161	3	0	0	2

食品の収去等検査結果

	検査内容														違反検体数	収去検体の例										
	検査検体数		理化検査														その他		合計							
	保健所	保健製薬環境センター	食肉衛生検査所	検査検体数合計	微生物検査		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		放射性物質		その他		検査検体数	検査項目数
					検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数			検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数	検査検体数	検査項目数				
魚介類	24	10	16	50	24	83	0	0	10	280	10	13	0	0	0	0	0	0	6	12	0	0	50	388	0	鮮魚介類
冷凍食品	4	24	0	28	4	8	0	0	0	0	0	0	24	3,384	0	0	0	0	0	0	0	0	28	3,392	0	焼おこざり、さば塩焼、小籠包、若鶏から揚げ、冷凍野菜
魚介類加工品	78	1	3	82	52	504	23	168	0	0	0	0	0	0	0	4	5	3	6	6	0	0	82	683	2	魚肉練り製品、魚介乾製品、エビチリ、魚の煮付け他
肉卵類、その加工品	166	15	1,242	1,423	1,094	2,495	5	5	225	1,638	0	0	29	582	0	1	1	69	138	0	0	0	1,423	4,859	0	ウインナー、から揚げ、厚焼き卵、シビエ肉、輸入肉他
乳製品	5	0	6	11	5	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	12	0	0	0	11	65	0	生乳、牛乳
アイスクリーム類	6	0	0	6	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	12	0	ソフトクリーム
穀類、その加工品	162	14	3	179	130	1,176	10	10	0	0	0	0	0	0	5	24	24	3	6	7	10	0	179	1,231	0	白米、玄米ご飯、おこざり、焼きビーフン、大豆穀粒他
野菜果物類、その加工品	446	73	52	571	403	4,014	41	381	0	0	0	0	73	8,596	0	2	2	52	104	0	0	0	571	13,097	1	漬物、酢の物、きんぴら、生野菜、カットフルーツ他
菓子類	101	1	0	102	32	311	43	276	0	0	0	0	0	0	0	25	25	0	0	2	2	0	102	614	0	焼き菓子、揚げ菓子、生菓子、製菓材料他
清涼飲料水	11	0	3	14	0	0	11	142	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0	0	0	14	148	0	氷みつ、ナチュラルミネラルウォーター他
酒精飲料	1	0	0	1	0	0	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	12	0	リキュール
缶詰瓶詰食品	8	17	0	25	0	0	6	17	0	0	0	0	17	2,397	0	2	2	0	0	0	0	0	25	2,416	0	栗甘露煮、鯛味噌、粒うに他
その他の食品	383	0	22	405	373	3,918	6	17	0	0	0	0	0	0	0	4	4	22	44	0	0	0	405	3,983	0	カレー、寿司、みそ汁、他食材の組み合わせ惣菜
総計	1,395	155	1,347	2,897	2,123	12,574	146	1,028	235	1,918	10	13	143	14,959	5	62	63	164	328	9	12	0	2,897	30,900	3	

食品の収去等検査による違反発見時の措置の状況

食品分類	違反 検体数	違反内容	食品名	措置・指導の状況	保健所	時期
農産物	1	残留農薬基準値の超過(モノミル) 基準値:0.7ppm (チオジカルブ及びモノミルの総和) 検出:1.0ppm	ピーマン	・店頭からの撤去指示 ・自主回収着手報告書, 自主回収終了報告書の提出	徳島	7月
魚介類加工品	1	原材料として表記がない、アレルギー物質(えび・かに)が検出	揚げかまぼこ	・製造工程の確認 ・他製品からのコンタミネーション防止等について指導	徳島	1月
魚介類加工品	1	表示していない食品添加物(甘味料: サッカリンナトリウム)を使用	揚げかまぼこ	・表示ラベルの訂正指示、訂正後の表示確認 ・当該事業者製造の全製品について表示を確認するよう指導	美波	2月
合計	3					

BSE検査状況

月	徳島市立 食肉センター		美馬食肉センター		(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	処理頭数	検査頭数
4	404	0	8	0	16	0	428	0
5	333	0	2	0	21	0	356	0
6	395	0	4	0	25	0	424	0
7	543	0	7	0	88	0	638	0
8	385	0			94	0	479	0
9	393	0			87	0	480	0
10	433	0			93	0	526	0
11	528	0			108	0	636	0
12	538	0			54	0	592	0
1	434	0			79	0	513	0
2	381	0			71	0	452	0
3	449	0			94	0	543	0
合 計	5,216	0	21	0	830	0	6,067	0

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・ジエジユニ
3	10月	飲食店	吉野川	45	4	0	不明	カンピロバクター・ジエジユニ
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		

違反・苦情等処理状況

苦情内容	総件数	処理のため の立入または 訪問回数	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)	60	38	876	0	0
異物混入	42	29	250	0	1
腐敗・変敗	6	4	0	3	3
異味・異臭	6	3	0	0	0
表示不適合	20	12	0	16	0
営業苦情 (不衛生等)	57	39	20	10	0
食品添加物等 規格基準違反	5	2	0	0	0
その他	98	70	0	0	0
計	294	197	1,146	29	4

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 営業相談 指導	食品表示 相談指導	バザー等 届出指導	一時的食品 営業届出 指導	その他	計
相談・指導等の件数	4,866	94	36	14	725	5,735

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	3	49	食品衛生法規、食品衛生の監視
食品衛生責任者 (養成講習会)	15	703	食品衛生法規、HACCPに沿った衛生管理等
食品衛生責任者 (再教育講習会)	36	1,440	最近の食品衛生事情、HACCPに沿った衛生管理等
食品営業施設従事者	38	1,413	食品衛生と食品表示、HACCPに沿った衛生管理等
集団給食施設従事者	3	54	食中毒予防を中心とした食品衛生
一般住民	5	45	食品衛生と食品表示、家庭での食中毒予防
その他	16	384	食品衛生一般(学生実習等)
計	116	4,088	

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結果(案)

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) 食品表示関連講習会等参加者数	1 0 0 人	0 人
(2) 食の安全安心情報ポータルサイトの充実	表示例 2 0 件追加	表示例 2 5 件追加
(3) 表示相談窓口の充実	出張相談窓口の設置 3 回	出張相談窓口の設置 4 回
(4) 教育機関等との連携による講座等開催数	2 5 回	1 6 回
(5) 食品表示Gメンによる立入検査・検査件数	3, 2 0 0 件	2, 1 8 2 件
(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	1 7 0 件	1 7 0 件
(7) 食品表示ウォッチャーによる調査件数	1, 0 0 0 件	1, 3 8 9 件
(8) 中国四国農政局徳島県拠点との情報共有会議	1 2 回	1 0 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	2 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 (リスクコミュニケーション、フォーラム等)	9 0 0 人	5 0 3 人

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	科学の目で見える食品安全
2	阿南市立椿小学校	R2.7.6	6	科学の目で見える食品安全
3	那賀町立鷺敷小学校	R2.10.16	21	科学の目で見える食品安全
		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
1	食品添加物に関するリスクコミュニケーション	R2.3.7	75	食品添加物に関する講義と意見交換
		計	75	

○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~	19	トレーサビリティの取組について
2	徳島発!食の安全安心・がんばる事業者(貞光食糧)	1~3月 放送19回	-	トレーサビリティの取組について CATVから情報発信
		計	19	

リスクコミュニケーション等の実施	20回	503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結果

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 J A 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	○
7 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）	
8 R3. 1. 26	食品表示研修会	16	食肉事業協同組合連合会	
9 R3. 2. 2	地域活動実践栄養士研修会	32	徳島県栄養士会	
10 R3. 2. 4	食品表示研修会	27	徳島県計量協会	
		計 425		

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	

9回		計 475	
----	--	-------	--

「食の安全安心情報ポータルサイト」への動画の掲載（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・遺伝子組換え・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】

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ったほか、「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月に全面施行されたことから、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。

「徳島県食の安全安心基本指針」の改定案に係る意見募集結果について

「徳島県食の安全安心基本指針」の改定案に対する県民意見等を募集した結果、3名の方から7件の御意見が寄せられました。いただいた御意見に対する徳島県の考え方は、次のとおりです。

募集期間：令和3年4月12日(月)から令和3年5月11日(火)まで

	いただいた御意見	県の考え方
1	(1) 4(2)③ 本文5頁6行目 「原材料の安全性確認等」のうち、「原材料に係る・・・食品添加物*などの残留」とあるが、食品添加物は保存料や着色料としても食品中に混入して使われており、「残留」について必要に応じ安全性の確認を行うことは了解できますが、農薬や動物用医薬品と並べて「残留すべきでないのに残留する？」ように受け取られる文章表現に工夫がいていると思います。	4(2)③「原材料の安全性確認等」のうち、「原材料に係る・・・食品添加物*などの残留」を「原材料に残留する農薬や動物用医薬品、原材料に使用された食品添加物」へ改めました。
2	(2) 用語解説 ○危害 2行目 「・・・化学的危害としては、化学農薬、化学肥料、食品添加物等」とありますが、食品添加物自体を「化学的危害」のひとつと説明することは大きな誤解を招くと思われまます。「使用基準を超えた」などの限定が少なくとも必要ではないでしょうか？	(2) 用語解説の○危害の説明のうち、「・・・食品添加物等」を「・・・使用基準と異なる食品添加物等」へ改めました。
3	(3) 冒頭の「趣旨」と「目指すもの」で改定の背景などが記されていますが、コメントを寄せようとする方の理解を助けるために可能でしたら主な改定点について、簡単な解説を加えてはいかがでしょうか？	次回改定案をお示しする際には、簡単な解説を加えるよう改善します。
4	遺伝子組み換え(ゲノム編集含む)表示を消費者にわかるようにしてほしい。遺伝子組み換え食品は加工されてしまえば表示が分からなくなるし、家畜の餌に使用されていた場合も分かりません。明確にして欲しいです。その他、家畜を飼育する場合も工業型の飼育で動物達にストレスを与え抗生物質漬けにせず、平飼いや放牧するなどして限りある命を尊重してほしいです。	遺伝子組換え農産物及びその加工食品(以下「組換え食品等」という。)への表示については、食品表示基準に定められており、組換え食品等に対しては「遺伝子組換え」などと表示する必要があります。 ただし、外来遺伝子を含まず、元々あった遺伝子の働きを失わせるようなゲノム編集された農産物及びその加工食品については、従来の品種改良技術と同等の変化と見なし、現段階では表示制度の対象外として、特段の表示は義務づけられていません。県としては、技術開発や国の動向を注視するとともに、リスクコミュニケーションや講習会を通じて、「ゲノム編集技術応用食品」の安全性や表示制度に関する普及啓発に努め、「食の安全安心の確保」に努めて参ります。 家畜の飼育にあたっては、アニマルウェルフェア(動物福祉)の考え方に対応し、「5つの自由」、①飢え、渇き及び栄養不良からの自由、②恐怖及び苦悩からの自由、③物理的、熱の不快感からの自由、④苦痛、傷害及び疾病からの自由、⑤通常の行動様式を発現する自由を確保する飼養管理の普及を通じ、家畜のストレスの軽減に努めているところです。

	いただいた御意見	県の考え方
5	<p>安全安心な有機農業(エシカル農業)を精力的に推進してほしい。</p> <p>エシカル農業より、スマート農業に重点が置かれているように思われる。しかし、環境問題も食料問題も2030年までの取り組みでその後の進展が決まる。きちんと対応しないと県民が安心して暮らせなくなると思う。</p> <p>国でも有機農を推進する方向に舵を少し切り有機農産物を25%にすると言っている。徳島県でもエシカル農業1.4倍、有機・特別栽培農業1.2倍国際基準のGAP1.5倍と目標を定めているようだが、実現するために以下の計画を検討してほしい。</p> <p>○農業特に有機農業にしっかり支援して徳島県の自給率をあげてほしい。 計画はあってもそれに伴う予算がなければ実行できない。 計画・目標値にみあう予算を付けてほしい。 最悪の場合2035年には実質的な食糧自給率のは米11%青果物や畜産では1%から4%に低下する可能性を示唆するデータもある。</p> <p>支援・有機農の研究機関を作る。(技術指導・講習会・土壌診断による適正施肥指導・残留農薬検査など) ・有機になれば機械も特別な機械が必要になるので市町村ごとに機械購入支援 ・国の助成金をうまく使って進める(地産地消と学校給食) ・小農・有機にも新規就農の支援をしてほしい。 規就農者や若い人は有機農に興味がある。</p>	<p>エシカル農業については、「有機農業」のほかに「エコファーマー」や「特別栽培」及び「GAP」の推進を包括的にまとめた「徳島県エシカル農業推進計画」を別途策定し、それぞれの制度ごとに推進方策をお示しております。今後とも計画に基づき、しっかりと取り組むとともに、いただいたご意見は、今後の施策推進の参考とさせていただきます。</p>
	<p>○給食にエシカル農産物(特に有機農産物)を使う計画をたててほしい。</p> <p>発達の途上にある未来を担う子ども達にこそ安心安全な農産物を食べてほしい。健康の基礎が作られる。少しずつでも実施してほしい。</p> <p>①一番簡単にできるのは米であると思う。減農薬米を月1回からでも実施してほしい。 ②減農薬の米は高いので慣行米との差額34円/kgと48円/kg 一キロ当たり14円を県で補填する制度を作ってほしい。 園児・児童・生徒数 33607人 米の一食平均 178.75g 計算すると月一回で163万円 月2回で327万円 月4回で654万円できる</p> <p>②有機(エシカル)農産物の地元での拡大には確実な消費が必要と思われる。給食によってそれが一定補償される。給食に使うと特別栽培米の作付面積や出荷量が増える。それをそれをブランド化して成功している自治体がある。(いすみ市・今治市・木更津市・豊岡市・羽咋市など)</p> <p>学校給食への地元産米の導入は農政面でも大きな効果をもたらしたが、その一つは、特別栽培米の作付け面積が大きく増えたことである。今治立花農協管内の例をみると、2003年度の作付け面積13ha(出荷量55トン)が、3年後には36ha(出荷量146トン)となり、作付面積は2.8倍集荷量は2.7倍に増えた(地産地消と学校給食P50)</p>	<p>地元の生産流通関係者等と連携し、地場産物の積極的な活用を行っているため、全国的に見ても徳島県の学校給食での地場産物活用率は高くなっています。また、学校給食で使用される米は100%県産ですが、さらにその市町村産の米を使用している市町村も多くあります。</p> <p>学校給食の実施主体は市町村であるため、今後も各市町村の実態に合わせた地産地消が推進され、安全で安心な学校給食が提供されるよう支援して参ります。</p> <p>また、有機農産物等エシカル農産物の学校給食での活用は、本県においても一部の市町ですでに実施されており、学校からご要望があれば、「食のエシカル」について、出前授業等を承っております。</p> <p>出前授業では、自らの身体をつくる食材について、その生産方法や産地の背景、生産者の思いなどをお伝えし、地産地消を基本に、有機農業の意義などについてもお話を差し上げ、「食の選択力」を養えるような内容となるよう工夫しています。</p> <p>いただいたご意見は、「エシカル農業」と「食育」を繋ぐための今後の施策推進の参考とさせていただきます。</p>

	いただいた御意見	県の考え方
6	<p>○エシカル農産物を活用した食育推進</p> <p>①学校教育で推進 最低給食に県全体で月一回の有機米の日を作ったため ことが先ず一番の食育である。 給食で有機農産物を使って食べることは良い食育になる と思う。また、生産者を呼んで話を聞いたり、有機農産物 の栽培や地産地消の考え方も織り交ぜて有機農業につい て知識や理解を深めることは自分たちの健康を守る食の 選択力を高めるちからを育てる。有機農は環境問題を考 えられる子どもに育てる上でも重要であると思われる。</p> <p>②地元消費者で推進 学校教育と同様県民にも有機やエシカル農業は健康を 守る上でも有効であることの食育を推進してほしい。</p>	<p>各教科等の授業でゲストティーチャーとしてお招き したり、体験学習に御協力いただいたり、地域の生産 者の方とつながりながら、県産食材への理解を深め るとともに、食料生産等に関わる人々への感謝の気 持ちを育てています。</p> <p>また、規格外農産物の学校給食での使用や、調理 残渣を飼料に、たい肥を農作物に、豚肉を給食にと いった持続可能な社会の実現を目指した取組も行わ れています。</p> <p>今後も、学校給食を生きた教材として、栄養教諭を 中核に、食育を推進して参ります。</p>
7	<p>○ゲノム編集は安全性に問題があると言われている。遺 伝子組み換えと変わらないので徳島県で生産・流通をや めてほしい。</p>	<p>国の調査会及び部会において、ゲノム編集技術応 用食品の中には、基本的に、従来の組換えDNA技 術応用食品と同じようなリスク管理が必要とされるも のと、従来の育種技術でも起こりうるリスクにとどま るものがあるとされました。</p> <p>そのため、ゲノム編集技術応用食品については、 基本的に、組換えDNA技術応用食品としての安全 性審査を受けることになるか、必要な情報の届出を し、薬事・食品衛生審議会(調査会)に報告された 際、遺伝子変化の内容など、報告結果によっては、 安全性審査を受けることになります。</p> <p>ゲノム編集技術応用食品に関しては、引き続き、講 習会等の場を通じて、相互理解に努めて参りたいと 考えております。</p>

徳島県食の安全・安心基本指針

令和3年9月 改定（案）

徳 島 県

目 次

1 趣 旨	37
2 目指すもの	37
3 基本的な考え方	38
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	38
(1) 県の責務	38
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	39
③危機管理体制の推進	
(2) 生産者、食品関連事業者の責務	39
[生産者の責務]	40
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に沿った衛生管理の実施	
②原材料の納入、販売に関する記録・保存	40
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	41
(4) 消費者の役割	42

5 食の安全・安心確保対策の8つの柱	42
(1) 食の安全・安心確保のための相互理解の推進	42
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	43
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	43
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	44
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	44
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	45
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	46
(5) 農林水産物、加工食品に関する調査研究及び試験検査	46
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	46
①関係各部局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	47

- 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	47
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	48
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	48
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	49
③化学物質対策の推進	
6 食の安全・安心対策の評価	49
用語解説	50

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、食の安全安心に関しても、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、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

原材料に残留する農薬や動物用医薬品、原材料に使用された食品添加物*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「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の推進

米トレーサビリティ法*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

食品関連事業者自らが、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、食品衛生法に基づくHACCPによる自主管理体制をより一層普及・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、使用基準と異なる食品添加物等、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。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）

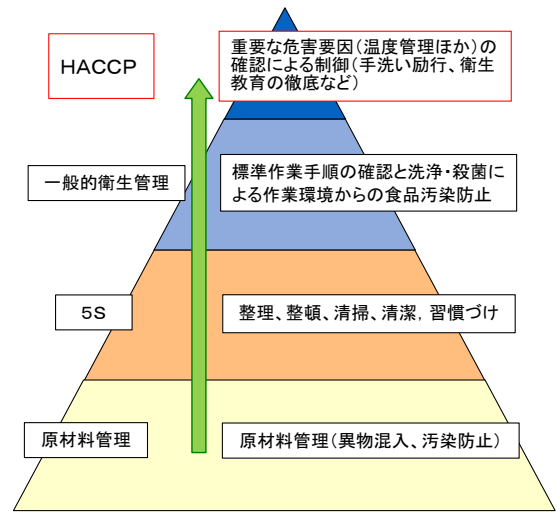
HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の略。日本語では「危害分析・重要管理点システム」と訳され、食品の製造・加工・保管・消費に係るあらゆる危害を特定し、リスクを評価し、その防止のための管理を確立するシステムをいいます。

- 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: 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)

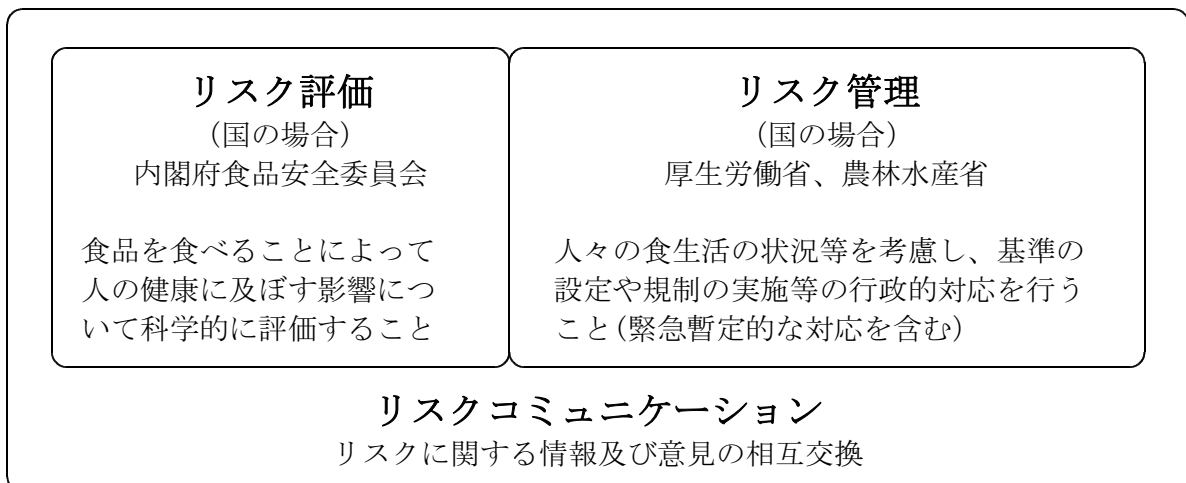
ラ行～

○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