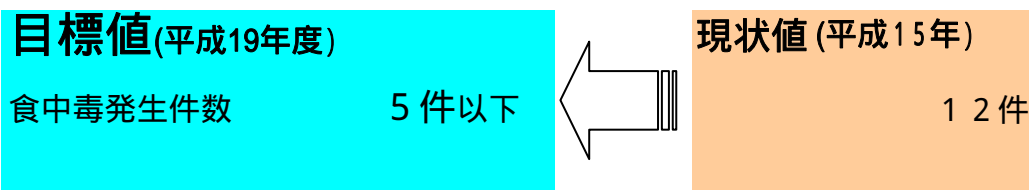


施策 (- 2 - 2) 生産から消費に至る安全確保対策の推進

目的

食品の生産、加工、製造、流通の各段階における法定指導・監視・検査を充実強化することにより、県民の食品への信頼を高めます。

成果指標と目標値



食中毒は飲食に起因する健康被害であり、飲食店や集団給食施設等における食中毒の年間発生件数(1-12月)です。直近5年の全国10万人あたりの食中毒発生件数以下をめざします。

現状と課題

食品の安全性を確保するためには、食品供給過程の各段階で適正な措置が図られていることが大切であり、関係機関の連携を一層強化し、生産から消費に至る安全確保対策を推進する必要があります。

BSEの発生を契機に牛の全頭検査が法制化されるなど、農畜水産物の安全確保を図る検査体制の重要性が広く認識されるようになっていきます。

食品の製造段階の安全確保については、HACCPの概念に基づく衛生管理の推進等専門性を持った監視指導を行っていく必要があります。

サルモネラ、ノロウイルス(SRSV)等による食中毒が年間を通して発生しており、食品関係施設の監視・指導、市場に流通する食品等の検査等の充実が必要です。

保健所等の試験検査機関にGLP(信頼性確保システム)を導入し、試験検査の精度管理の徹底を図ることにより、科学的評価に基づく食品衛生行政を進めていくことが求められています。

「HACCP(ハセップ)」

用語解説

食品衛生上の危害防止と適正な品質管理のために、食品の原材料から製品になり出荷されるまでの各工程に管理点を設定し、温度や微生物の発生状況などを細かく検査して、管理と記録を徹底する管理方式のことです。

「GLP」

試験施設ごとに運営管理、試験設備、試験計画、内部監査体制、信頼性保証体制、試験結果などをチェックし、試験成績の信頼性を確保する制度です。

目的を達成するための主な基本事務事業

主な事務事業

事業名	概要
<p>食品衛生法等による許可・監視・検査・指導事務 〔担当課〕薬事衛生課</p> <p>【実施主体】 県 市町村 民間 県民 国等 - - - -</p>	<p>食品衛生法、と畜場法等に基づき、施設の許可、監視・指導、食品等の検査等を実施し、食品関係営業施設等における衛生管理の向上、不適正食品等の市場への流通防止を図ります。拠点となる松江、出雲、浜田の保健所に食品衛生監視機動班を設置し、集団給食施設及び一部の製造施設に対して広域的・専門的監視指導を行います。</p> <p>食品衛生法等による許可・監視・検査・指導事務</p>
<p>生産物安全対策事業 〔担当課〕生産振興課</p> <p>【実施主体】 県 市町村 民間 県民 国等 - - - -</p>	<p>農用地土壌汚染対策地域 1の農地の汚染状況を把握し、土壌の再汚染を防止して有害な農産物が生産されないようにします。また、不良な土壌が分布し土壌の性質改善が必要な地力増進地域 2については、状況調査等を行い地域指定解除の推進を図ります。</p> <p>1 農用地土壌汚染防止法に基づく 2 地力増進法に基づく</p> <p>土壌環境対策事業</p>
<p>安全安心な畜産物の生産流通事業 〔担当課〕畜産振興課</p> <p>【実施主体】 県 市町村 民間 県民 国等 - - - -</p>	<p>農作物の病害虫被害を最小限に抑えるための適期防除指導を行います。また、農薬取締法や肥料取締法に基づき農薬・肥料販売業者等への立入検査や農薬使用者の栽培記録の記帳推進等を行い、農業生産資材の適正販売・使用の指導と啓発を推進します。</p> <p>農業環境対策事業</p> <p>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)に基づく食品品質表示の適正化のために、国と連携を図りながら販売業者等に対する調査・指導を行います。</p> <p>食品流通対策事業</p>
<p>家畜衛生対策事業 〔担当課〕畜産振興課</p> <p>【実施主体】 県 市町村 民間 県民 国等 - - - -</p>	<p>牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法に基づく牛肉のトレーサビリティ制度の適切な実施や生産の情報開示を指導し、安全安心な牛肉の供給を推進します。</p> <p>農林水産「食の安全」対策事業</p>
<p>家畜衛生対策事業 〔担当課〕畜産振興課</p> <p>【実施主体】 県 市町村 民間 県民 国等 - - - -</p>	<p>家畜の衛生的な飼養管理と畜産物の生産における衛生管理の徹底を指導・推進します。</p> <p>家畜衛生推進事業</p>
<p>水産物新鮮・安全対策の推進事業 〔担当課〕水産課</p> <p>【実施主体】 県 市町村 民間 県民 国等 - - - -</p>	<p>食品衛生法、薬事法等に基づき、水産物の衛生管理に関する講習会の開催、防疫対策のための定期パトロール、水産用医薬品の適正使用の指導、食中毒の原因となるウイルス・大腸菌・貝毒検査の実施、貝毒プランクトンの発生状況調査などにより水産物の安全管理を徹底します。</p> <p>水産物衛生・安全対策事業</p>