食の安全安心確保に係るアクションプラン
（第５期）

令和５年度実績

島根県

1　生産段階での安全確保

【施策の方向】

消費者が求める安全で良質な農林水産物の生産及び供給を通して、県産農林水産物への安心と信頼を確保するため、農場等の生産現場における生産指導、検査体制等を充実強化し、併せて、関係団体等と連携しながら事業者による自主衛生管理の促進を図る。また、原発事故による放射性物質汚染など農林水産物の安全性を脅かす物質による汚染リスクが高まった場合には、監視を強化し、安全性の確保に努める。

（１）農林産物の安全確保

〔産地支援課、農畜産課、林業課〕

【施策】

・農薬取締法[13)]に基づき、農薬の安全かつ適正な使用に向け、生産者及び指導者への指導の徹底を図る。

・県独自の基準に基づくＧＡＰ[14)]認証制度「美味しまね認証」を核とした国際水準ＧＡＰ[15)]の普及・推進を通して、生産者が各生産工程において、様々な危害（リスク）を回避しながら、食品安全に十分配慮した作業管理が行われるよう指導する。そして、こうした取り組みが消費者に正しく理解されるよう情報提供する。

・有機農業[16)]をはじめとした環境保全型農業を推進する中で、特に有機農産物の表示が可能となる有機ＪＡＳ認証[17)]の取得を促進する。

【現状】

・国は2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会を契機として、ＧＡＰの普及を強力に進めており、流通業者等から生産者に求めるＧＡＰ水準も高まっています。

・ポジティブリスト制度[18)]の施行以来、農薬使用時の飛散防止や水田における農薬使用時の止水期間の徹底など、農薬のより適切な使用が求められています。

・より安全安心な農林産物や、有機農産物等に対する消費者の志向が強くなっています。

・米トレーサビリティ法[19)]により、生産者を含む米穀事業者に米の取引の記録と産地情報の伝達が義務化されています。

【課題】

・農薬等生産資材の適正販売及び安全かつ適正な使用に向けた指導が必要です。

・より安全な農林産物を生産するためのＧＡＰ手法の導入や消費者・流通事業者等にこうした取り組みが理解されるよう情報提供を行うことが必要です。

・有機農業の取組面積は、近年減少傾向で推移しており、有機農産物の生

産を拡大する必要があります。

【具体的な取り組み】

① 病害虫発生予察情報や島根県農作物病害虫雑草防除指針等に基づく適期防除指導、各種啓発資料の作成・配布、農薬の適正使用推進研修会の開催、農薬販売者及び使用者への立入検査等により、農薬の安全かつ適正な販売・使用を指導します。

② 生産者及び消費者・流通事業者等に対して「美味しまね認証」制度の推進及び認知度向上を図り、農林産物の安全・安心に関する相互の信頼関係を構築します。

③ 生産者に対して、有機農産物の生産・販売が適正に行われるよう指導を行うとともに、消費者に対して、有機農産物や有機農業の PR を強化します。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
②	主要品目の産出額に占める国際水準ＧＡＰ（美味しまねゴールドを含む）取得者の割合　－％	34.0%	50％
③	有機ＪＡＳ認証ほ場の面積割合　0.65％	0.79%	1.00％

（２）畜産物の安全確保

〔農畜産課〕

【施策】

・家畜伝染病予防法[20]、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律[21]（動物用医薬品）、飼料安全法[22]及び BSE 法[23]等に基づき、生産現場における監視・指導、検査を継続実施するとともに、生産現場へ HACCP の普及定着を図る。

・生産農場に関する情報開示やトレーサビリティシステム[24]の導入を進めるとともに、牛肉については、法に基づく牛トレーサビリティ制度[25]の適正な運用を推進する。

【現状】

・BSE[26]や高病原性鳥インフルエンザ[27]等の人獣共通感染症の発生、畜産物への抗菌性物質等の残留、薬剤耐性菌[28]発現の問題など、消費者の畜産物に対する信頼性の確保が必要です。

・畜産物の安全性を確認するため、消費者からは生産段階から消費に至るまでの情報が求められています。

・全国で、牛トレーサビリティ制度が実施されています。

【課題】

・人獣共通感染症の発生予防や畜産物に残留する抗菌性物質等に係るモニタリング検査[29]等を充実する必要があります。

・安全な畜産物を生産するため、ＧＡＰに HACCP の概念の一部を取り入れた「美味しまね認証」制度を普及・推進すること等によって、生産者が各生産工程において、様々な危害（リスク）を回避しながら、安全に十分配慮した作業管理が行われるよう指導する必要があります。

【具体的な取り組み】

① 高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病の発生予防並びに発生時の迅速かつ的確な防疫体制の確立に努めます。

② 畜産物の安全性を確保するため、家畜伝染病予防法に基づく各種検査や飼養衛生管理基準の遵守のための指導、動物用医薬品の適正使用に関する普及・啓発を行います。

③ 飼料安全法に基づく立入検査や飼料の収去検査、飼料の安全性に係る調査を行うとともに、流通飼料の適正使用等について指導を行います。

④ 牛トレーサビリティ制度の適正な運用を図るとともに、農場の「美味しまね認証」取得などを推進します。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
④	主要品目の産出額に占める国際水準ＧＡＰ（美味しまねゴールドを含む）取得者の割合 －％（再掲）	34.0%	50%

（３）水産物の安全確保

〔沿岸漁業振興課〕

【施策】

・漁獲段階と荷揚げ時における衛生管理を推進するとともに、魚介類養殖における生産工程管理の推進を図る。

・魚介類養殖における水産用医薬品の適正使用に向けた指導の徹底と残留医薬品検査及び貝類養殖における食中毒原因ウイルス等の検査充実を図る。

【現状】

・腸炎ビブリオ[30]、ノロウイルス等を原因とする食中毒を防止するため、水産物の鮮度保持・衛生管理対策の向上が求められています。

・養殖魚類や貝類の食品としての安全性を確保するため、漁場環境の監視や出荷前及び出荷中の検査を実施しています。

【課題】

・鮮度保持や衛生管理に関して、漁業者をはじめとした関係者のより一層の意識の向上が必要です。

・水域環境の監視強化と養殖漁業者による自主的な製品検査を推進する必要があります。

・魚介類養殖における生産工程の各段階において、様々な危害（リスク）を回避しながら安全に十分に配慮した作業管理が行われるよう指導する必要があります。

【具体的な取り組み】

①水産物卸売市場・荷捌施設等関係者及びイワガキ等養殖生産者における衛生管理研修を実施し、より一層の意識の向上を図ります。

②魚介類養殖における水産用医薬品の適正使用に向けた指導の徹底や残留医薬品検査を継続するとともに、自然環境下で発生する貝毒やノロウイルス汚染の監視を徹底します。

③魚介類養殖における生産工程管理を推進し、「美味しまね認証」の取得を推進します。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
③	主要品目の産出額に占める国際水準ＧＡＰ（美味しまねゴールドを含む）取得者の割合 －％（再掲）	34.0%	50％

2 製造・加工段階での安全確保

【施策の方向】

製造・加工施設の監視・指導を充実強化するとともに、関連業界と連携し、自主管理の促進を図る。

（１）製造・加工施設に対する監視・指導の充実強化

〔薬事衛生課、健康推進課、農畜産課〕

【施策】

・加工食品等による危害発生防止、違反食品等の発生防止を図るため、HACCPに沿った衛生管理の実施状況について監視・指導を実施し、併せて、食品衛生法に基づく製造基準及び衛生的措置の遵守、食品表示の適正化を推進する。

・食品の製造・加工事業者に対し、食品表示法や米トレーサビリティ法に基づく表示に関する啓発、相談対応や指導を行い、その適正化を促進し、食品の安全性と消費者の食品に対する信頼の確保を図る。

【現状】

・過去５年間の年平均食中毒事件数は 14.2 件、患者数は 159.6 人です。原因施設としては飲食店が多く 47.8％で、病因物質としては細菌によるものが 25.3％を占めており、また、ノロウイルスによるものは 23.9％を占めるに至っています。

・牛肝臓及び豚肉（内臓を含む）は生食用としての販売等が禁止されています。また、鶏肉の生食については規制がありませんが、鶏肉の生食等を原因とするカンピロバクター[31)]食中毒が多発しています。

・食品衛生法の改正により、HACCP に沿った衛生管理が制度化されたため、食品事業者等に制度の周知を行っています。

・県内で製造等された食品のうち、食品表示基準[32)]違反、規格基準[33)]違反、異物混入が依然として見られます。

・健康食品等に関する誇大な広告が見受けられます。

・食品の製造・加工施設の監視・指導については、毎年度策定する食品衛生監視指導計画[34)]に基づき監視・指導を行っています。

・イノシシやシカなどジビエ[35)]の利用を促進する動きがみられます。

【課題】

・食品の安全確保を図るためには、過去の食中毒の発生状況、不適食品の状況等を踏まえて計画的・効率的な監視・指導をする必要があります。

・牛肝臓や豚肉（内臓を含む。）が生食用として販売等されないよう、飲食店等の十分な監視指導を行うとともに、鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒の対策が必要です。

・食品事業者等における、HACCP に沿った衛生管理の導入が不十分であるため、制度の周知及び導入に関する指導を継続して行う必要があります。

・食品表示法及び健康増進法に基づく、適正な表示の監視･指導を強化する必要があります。
・製造工程等におけるリスク評価等ができる食品衛生監視員[36]の専門的な知識や経験を向上させることが必要です。
・県内で多数捕獲されるイノシシやシカなどの野生鳥獣が、衛生的に処理され、ジビエとして安全に供給される必要があります。

【具体的な取り組み】

① 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に、基本方針の主旨を盛り込み、計画的で効果的・効率的な監視を行います。また、集団給食施設及び仕出屋・弁当屋等については、HACCP に沿った衛生管理に加えて、大量調理施設衛生管理マニュアル[37]に基づく衛生管理の徹底を指導します。

②食品事業者等に対し､HACCP に沿った衛生管理の制度の周知及び導入について講習会等を継続的に行い、衛生管理の向上と導入施設の普及拡大を図ります。

③食品表示法及び健康増進法[38]に基づく表示の実施状況について確認・指導を強化します。

④食品衛生監視員専門技術研修会への参加を継続します。

⑤と畜検査[39]の対象となっていない猪肉や鹿肉を安全に供給するため､｢野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン｣[40]に沿って指導していきます。

⑥米トレーサビリティ法に基づく食品の表示適正化のために、実態調査・指導を行います。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
①	年間監視施設数　5,521	2,911 回	9,000
④	研修会回数　年　14 回	17 回	年 15 回
⑤	野生鳥獣肉処理責任者講習会開催回数　1 回	0 回	1 回／2 年

※　①、④については中核市[41]を除く。

（２）製造・加工段階での検査の充実強化

〔薬事衛生課〕

【施策】

・市場に流通する前の水際で不適食品等を排除するため、と畜場法[42]に基づくと畜検査、食品等の検査の充実強化を推進する。

【現状】

・科学的根拠に基づく食品衛生行政を進めていく上において、試験検査の重要性は増しており、平成 10 年度から試験検査の業務管理（GLP）[43]を

導入し、検査精度の確保を図っています。

・食品の規格基準や食品添加物等の収去検査[44]等を年間約300件実施しています。

・牛や豚等のと畜場法に基づく対象獣畜は、全て食肉衛生検査所でと畜検査をしています。

・食肉中に含まれる残留有害物質及び抗菌性物質等のモニタリング検査や、腸管出血性大腸菌0157等による枝肉の汚染状況の検査を実施しています。

・モニタリング検査等の結果は、農林水産部へ情報提供し、生産者指導に利用されています。

【課題】

・試験検査の業務管理（GLP）を徹底し、効率的・効果的な検査をする必要があります。

・年々進歩する検査技術等に対応できる検査機器の整備及び検査担当者（と畜検査員を含む）の養成が必要です。

・今後もと畜場法に基づくと畜検査等により食肉の安全確保を図る必要があります。

【具体的な取り組み】

① 過去の違反事例を踏まえて衛生上危害リスクの高い食品を優先して検査を実施します。

② 検査精度の維持管理のため、検査機器の整備並びに検査担当者の技術研修に努めます。

③ と畜場法に基づくと畜検査及び残留有害物質・抗菌性物質のモニタリング検査を実施し、食肉の安全確保を図ります。

④ と畜場・食鳥処理場については、HACCPに沿った衛生管理について指導・検証を行い、適正な運用と食肉の衛生水準の確保に努めます。

⑤ 検査精度向上のため、検査機器の整備並びにと畜検査員、食鳥検査員の技術研修に努めます。

	現状値（H30年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
①	年間食品検査件数　334件	255件	350件
②	研修会回数　年　2回	2回	年　2回
⑤	研修会回数　年　5回	1回	年　5回

※　①については中核市を除く。

（３）製造・加工施設に対する助言・支援の充実強化

〔薬事衛生課、しまねブランド推進課〕

【施策】

・安全確保に関する自主管理の強化促進及び食品表示の適正化を図るため、技術的助言・支援を実施するとともに、内部点検の実施等やHACCPに沿った衛生管理の導入支援及び食品表示の作成技術の普及を推進する。

【現状】

・国内外の販売先から、食品に関するトラブルを未然に防止するために安全・安心を担保する具体的な品質・衛生管理体制の整備を強く求められています。

・食品事業者等は、営業施設に食品衛生責任者[45]等を設置し、一般衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。

・大規模製造施設に対しては、HACCPに基づく衛生管理の助言・支援を行っています。

・食品事業者等に対し、相談窓口や講習会等において食品表示の作成方法について助言しています。

【課題】

・食品事業者等に対してHACCPに沿った衛生管理を導入し、一層の安全確保対策を図るよう助言・支援する必要があります。

・食品表示法に基づく原料原産地表示制度は令和４年３月31日までに、遺伝子組換え表示制度は令和５年３月31日までに新たな制度に対応した表示へ移行する必要があり、食品事業者等がこれらに対応できるよう助言・支援する必要があります。

【具体的な取り組み】

① 衛生講習会等を通じ、食品事業者等に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入及び適正な食品表示の作成について助言・支援を行います。

② セミナーの開催や、食品衛生・食品表示に関する相談窓口開設、アドバイザー派遣により、食品事業者等の衛生管理力向上の支援を行います。

	現状値（H30年）	実績値（Ｒ５年度）	目標値（Ｒ６年度）
①	衛生講習会開催回数　211回	240回	220回

※　①については中核市を除く。

3 流通段階での安全確保

【施策の方向】

販売施設等の監視・指導、流通食品の検査を充実強化するとともに、関連業界と連携し、自主管理の促進を図る。

（１）販売施設等に対する監視・指導の充実強化

〔薬事衛生課、農畜産課、環境生活総務課消費とくらしの安全室〕

【施策】

・流通・販売段階における安全を確保するために、監視・指導を実施し、保存基準及び衛生的措置の遵守、食品表示の適正化を推進するとともに、HACCP に沿った衛生管理の制度の周知を行います。

【現状】

・県内の販売施設については、流通のグローバル化等により、輸入食品や県外産の食品が多数出回っており、これらの安全確保が必要です。

・知事が委嘱した約500名の食品衛生推進員[46]に対する研修を実施し、HACCPに沿った衛生管理の制度の周知及び実施状況の確認や食品表示等のチェックを行っています。

・毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき監視・指導をしています。

【課題】

・食品の安全確保を図るためには、過去の不適食品の発生状況、食品の取扱状況等を踏まえ必要性の高い施設を優先的に監視するなど計画的・効率的な監視指導をする必要があります。

・令和２年４月１日から食品表示法が完全施行となったため、食品の適正表示のチェックを強化する必要があります。

・今後、全ての食品事業者等に HACCP に沿った衛生管理の実施が求められることから、食品衛生推進員の協力を得て、HACCP に沿った衛生管理の制度の周知や導入支援を行う必要があります。

【具体的な取り組み】

① 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に、基本方針の主旨を盛り込み、計画的で効果的・効率的な監視を行います。

② 食品衛生推進員による HACCP に沿った衛生管理の周知や実施状況のチェックを強化します。

③ 食品衛生推進員による食品の適正表示のチェックを強化します。

④ 食品衛生推進員に対する研修を引き続き実施し、HACCP に沿った衛生管理の導入支援や相談対応を行えるようにします。

⑤ 新聞の折込広告のチェックや県民からの情報提供などを通じて、不当景品類及び不当表示防止法[47]に基づく表示の適正化のための立入検査や行政指導を実施します。

⑥ 米トレーサビリティ法に基づく食品の表示適正化のために、実態調査・

指導を推進します。

	現状値（H30 年）		実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
①	年間監視施設数（再掲）	5,521	2,911 回	9,000
② ③	食品衛生推進員による立入施設数	1,755	1,937 回	2,000
④	研修会回数	18 回	13 回	18 回

※　①、②、③、④については中核市を除く。

（２）流通食品等に対する検査の充実強化

〔薬事衛生課〕

【施策】

・不適食品を市場から排除するため、食品等の検査の充実強化を推進する。

・万が一県民の健康を脅かす事案が発生した場合には、速やかに検査を実施し、不適食品の排除に努める。

【現状】

・県内産及び輸入農産物を中心に残留農薬検査を実施しています。

・県内に流通する畜水産食品中に含まれる動物用医薬品等の有害残留物質の検査を実施しています。

・県内に流通する規格基準が定められた加工食品等の微生物検査や成分規格検査を実施しています。

【課題】

・輸入食品を含め県内に流通する食品の安全確保を図る必要があります。

・年々進歩する検査技術に対応できる検査機器の整備並びに検査担当者の養成が必要です。

【具体的な取り組み】

①県内に流通する食品の安全確保を図るため、生産地や流通拠点における食品の収去検査を行い、不適食品の排除に努めます。

②検査精度の維持管理のため、検査機器の整備並びに検査担当者の技術研修に努めます。

	現状値（H30 年）		実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
①	食品検査件数（再掲）	334 件	255 件	350 件
②	研修会回数（再掲）	年　2 回	2 回	年　2 回

※　①については中核市を除く。

（３）販売施設等に対する助言・支援の充実強化

〔薬事衛生課〕

【施策】

・安全確保に関する自主管理の促進及び食品表示の適正化を図るため、技術的助言・支援を実施するとともに、HACCP に沿った衛生管理の制度の周知及び導入支援を推進する。

【現状】

・食品事業者等は、営業施設に食品衛生責任者等を設置し、一般衛生管理に加えて、HACCP に沿った衛生管理の実施が求められます。

・食品事業者等に対し、仕入状況等の記録の作成・保存に努めるよう衛生講習会等で指導しています。

【課題】

・ 食品事業者等における、HACCP に沿った衛生管理の導入が不十分であるため、制度の周知及び導入に関する助言・指導を継続して行う必要があります。

・ 販売する食品等の仕入状況等の記録を作成・保存するようさらに普及していく必要があります。

【具体的な取り組み】

① 衛生講習会等を通じ、食品事業者等に対して食品の保存基準、HACCP に沿った衛生管理の実施の導入について助言・支援を行います。

② 食品の仕入状況等の記録の作成・保存について助言・支援を推進します。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年）
①	衛生講習会開催回数（再掲）　211 回	240 回	220 回

※　①については中核市を除く。

４ 消費段階での指導・啓発

【施策の方向】

消費段階での安全確保を図るため、関係団体と連携し、食品衛生知識の普及を推進する。また、食は健康の源であることから、子供から高齢者まで全ての年代において食育[48)]を推進する。

（１）食品衛生知識の普及啓発

〔薬事衛生課〕

【施策】

・食中毒等の発生を未然に防止するため、食品衛生に関する正しい知識の普及・啓発を推進する。

【現状】

・消費者に対し、広報媒体や保健所だより等で食中毒予防等について啓発活動を行ったり、食品衛生協会[49)]と連携し消費者との座談会や食品衛生講習会を開催しています。

・夏季に高温多湿が続く場合などには夏季の食中毒注意報・警報[50)]を発表し、食品の取扱について一層の注意を呼びかけています。また、冬季にノロウイルス等の感染性胃腸炎[51)]が流行する時期には冬季の食中毒注意報・警報を発表し、健康管理や手洗いの励行等を呼びかけています。

【課題】

・消費者に対し、家庭における食中毒予防等の食品衛生知識について普及啓発を強化する必要があります。

・消費者に対し、食肉の生食などによる食中毒のリスクと予防方法について、十分に周知する必要があります。

【具体的な取り組み】

① 広報媒体や県のホームページ等を通じ、食中毒注意報・警報の発表のほか、食品衛生について消費者へ周知を図ります。

②関係部局・市町村等と連携し、消費者に対して講習会等により食中毒予防・食品表示等食品衛生について啓発活動を行います。

	現状値（H30 年）		実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
①	広報媒体等配信数	14 回	18 回	20 回
②	講習会等参加者	1,095 名	107 名	1,100 名

※　②については中核市を除く。

（２）消費者に対する啓発の推進

〔薬事衛生課、環境生活総務課消費とくらしの安全室〕

【施策】

・食の安全や食品表示に関する知識を持ち、安全安心な食品を選択できる消費者を育成するため、研修会、講習会を開催するとともに、消費者自身が主体となる学習活動を促進していく。また、消費生活情報紙等を活用して消費者啓発を推進する。

【現状】

・様々な機会を通じて消費者と食の安全に関するリスクコミュニケーションを行っております。

・消費生活情報紙「くらしの情報」で食の安全や表示に関することについて情報提供しています。

【課題】

・幅広い年代に食の安全に関するリスクコミュニケーションを継続的に行っていく必要があります。

・食の安全・安心に関する情報については、食品衛生に限らず、食品の異物混入や食品による窒息事故の防止等の情報について、迅速かつ的確に伝えられる広報媒体で提供する必要があります。

【具体的な取り組み】

① 手洗い教室や講習会等による、消費者とのリスクコミュニケーションを継続して実施していきます。

② 市町村消費者問題研究協議会等 [52)] の消費者団体が行うセミナー・研修会への支援を行います。

③ 消費生活情報紙「くらしの情報」の発行を継続し、情報提供に努めます。

④ ホームページや SNS に食の安全安心に関する情報を迅速に掲載します。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
②	明日への消費者活動支援事業委託団体数　9	14	15
③	発行回数　3 回／年	3 回／年	3 回／年
④	掲載回数　44 回／年	52 回／年	40 回／年

（３）食品関係相談窓口の充実

〔薬事衛生課、環境生活総務課消費とくらしの安全室〕

【施策】

・各保健所、消費者センター等において食品に関する苦情相談窓口を設置し、消費者の不安・不信の解消に努める。

【現状】

・消費者センターに寄せられる食の安全に関する相談や問合せについては、保健所や他の相談窓口を紹介し、関連する情報を提供しています。また、これらの相談窓口では、食品の偽装表示や不適正な食品表示に関する情報などを受け付けています。

【課題】

・消費者からの相談等に対し適切に答え、不安解消に努める必要があります。

・食品関係相談をどこにして良いかわからない県民の方が多いと思われます。

【具体的な取り組み】

①関係機関と連携し、食の安全に関する情報を収集し、相談者に適切に対応すると共に、専門的な内容の相談については適切な機関の相談窓口を紹介します。また、窓口に寄せられた相談等については適宜分析し、必要に応じて情報を提供し、消費者の不安解消に努めます。

②食の安全・安心に関するポータルサイト（島根県 HP）を活用し、新たな情報を適宜提供するとともに、相談先を分かりやすく表示します。

（４）学校教育における食品衛生知識の普及啓発

〔保健体育課〕

【施策】

・保健体育科・家庭科などの教科や、特別活動、総合的な学習の時間または給食指導の時間等において、食中毒の防止や食品の安全対策等についての学習、調理などの実習を行い、児童生徒に食品衛生の基礎的知識を身に付けさせるとともに、具体的な安全行動ができるようにする。

【現状】

・小学校の家庭科における調理は加熱操作を繰り返し学習し、生の魚や肉は安全・衛生の面から中学校で扱います。

・高等学校においては保健で食品衛生法や安全な食品を作るための高度な衛生管理手法の一つである HACCP 方式についても学習します。

【課題】

・食の安全に関する知識は、早期から指導する必要があります。

・食中毒防止のための食品衛生知識の普及については、児童生徒の発達段階に応じた指導が必要です。

【具体的な取り組み】

①栄養教諭等、研修を通じて指導者の資質向上に努めます。

②学校給食の時間や教科等における食に関する指導により、食品衛生・衛生管理に関する指導を児童生徒の実態に応じて積極的に行います。

③食の専門家として配置された栄養教諭を中心として学校での食に関する指導の充実を図り、食の安全・食品の衛生管理の内容についても取り上げます。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
①	衛生研修会の開催　　東西各　１回／年	０回	東西各 １回／年

※研修用の DVD を配付し、各市町村単位で研修を開催

（５）食育の推進

〔健康推進課〕

食の安全を確保するためには、消費者が食中毒等のリスクを正しく理解し、適切に行動すること（生肉を食べない、食器を不潔にしない等）が何より大切です。自分の身を守るため、食に関する知識と理解を深め、自ら判断し、選択できるよう「食の知恵（生きる力)」を食育で育みます。

平成 29 年 3 月に策定された「島根県食育推進計画第三次計画」（計画期間平成 29 年度から令和４年度までの６年間）に詳述しています。

5 県民意見の反映と積極的な情報提供

【施策の方向】

県民意見を把握し、施策への反映を図るとともに、県民が食の安全に関する理解を深める環境づくりを推進するため、食に関する情報の収集を図り、積極的な情報提供に努める。

（1）食に関する意見の聴取

〔薬事衛生課、健康推進課〕

【施策】

・消費者団体と意見交換を行い、消費者の意見を県施策に反映するよう努める。

【現状】

・食品衛生監視指導計画の策定に当たりパブリックコメント[53]を実施し、個人・団体から提出される意見を参考にしています。

【課題】

・より広範な県民から意見を聴く工夫が必要です。

【具体的な取り組み】

① 食品の安全確保に関する施策等についてパブリックコメント等を通じより多くの県民の意見を積極的に聴くよう努めます。

② 生産者団体、事業者団体、消費者団体及び学識経験者らにより構成されている島根県食育・食の安全推進協議会[54]において得られた意見は、県施策に反映するよう努めます。

（2）食に関する情報の積極的提供

〔薬事衛生課、健康推進課、環境生活総務課消費とくらしの安全室〕

【施策】

・食品による健康被害の発生時や食品表示法に基づく指示、命令等を行った際は、速やかな情報提供に努め、被害の拡大防止や不適正表示食品の流通の拡大防止を図る。

・消費者が安全な食品を選択するための情報の収集を行い、ホームページに掲載するとともに、マスメディア等を通じて的確な情報を迅速に提供する。

・事業者が行う食品等の自主回収情報を消費者に情報提供し、違反・不良食品等の回収を促進するとともに、被害の拡大防止を図る。

【現状】

・食中毒が発生した場合には公表し、消費者への情報提供、被害の拡大防止、意識の啓発を図っています。

・食の安全に関する問題が発生した際には、情報を収集し、ホームページに掲載するとともに、マスメディア等を通じて迅速に提供しています。

・食中毒が発生しやすい気象状況となった場合や冬季に感染性胃腸炎が流行する場合、食品の取扱いや健康管理等に一層の注意を喚起するため、

食中毒注意報・警報を発表しています。

・食品等自主回収報告制度[55]により、事業者が違反・不良食品等の自主回収に着手した場合に、その情報の県への報告を求め、ホームページ等により消費者に情報提供を行っています。

・食品表示法に基づく指示、命令等を行った違反事業者をホームページやマスメディア等を通じて公表しています。

【課題】

・食中毒発生時だけではなく、他の食品による健康被害の発生時や食品表示法に基づく指示、命令等を行った際にも速やかな情報提供が必要です。

・ホームページを随時閲覧しない又は閲覧できない県民が情報を得ることができる方法を考える必要があります。

【具体的な取り組み】

① 食品による健康被害の発生時や食品表示法に基づく指示、命令等を行った際は、ホームページに掲載するとともにマスメディア等を通じて情報を速やかに提供し、被害の拡大防止や不適正表示食品の流通の拡大防止を図ります。

② 引き続きホームページを充実させることやマスメディア等を通じて、食の安全に関する広範囲な情報を提供します。

③ 食中毒注意報・警報発表について、防災行政無線、マスメディア等を通じ速やかに情報提供し、食品の取扱いや健康管理になお一層の注意を呼びかけます。

④ 食品等の自主回収情報について、ホームページに掲載し、情報提供します。

⑤ 今後も消費生活情報紙「くらしの情報」を発行し、消費者に情報提供を行います。

⑥ 「食育月間（6 月）」、「食育の日（毎月 19 日）」や「食品衛生月間（8 月）」に開催される各種イベント等を通じ、食の安全に関する情報を発信します。

	現状値（H30 年）	実績値 （Ｒ５年度）	目標値 （Ｒ６年度）
⑤	発行回数（再掲）　3 回／年	3 回／年	3 回／年

（３）事業者及び県の情報公開の促進

〔産地支援課、農畜産課、林業課、沿岸漁業振興課〕

【施策】

・美味しまね認証制度の普及・推進を通して、農林水産業者に対し、生産段階における正確な記録・保存の仕方を指導し、消費者や取引先に対して、生産履歴や産品の特徴などについて情報提供を行うものとする。

・魚介類等の出荷時における表示（生産者・生産海域・消費期限・保存方法等）の徹底による情報提供を促進する。

【現状】

・美味しまね認証者は、積極的に消費者と接する機会を持ち、また、包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示するなど消費者が安心して購入できる情報提供に努めています。

・美味しまね認証者の生産者情報をインターネットで公表しています。

【課題】

・より安全に生産された農林水産物の生産情報を消費者等に正確に伝達できる取り組みが必要です。

【具体的な取り組み】

・県は、テレビ、新聞等のマスメディアを活用した広報や量販店等でのキャンペーン、各種イベントへの参加などを通じて、美味しまね認証制度や認証品を積極的にＰＲします。

用語の解説

1）＜腸管出血性大腸菌＞

腸管出血性毒素（ベロ毒素）を産生する大腸菌類の一つで、乳幼児や高齢者などは溶血性尿毒症症候群を併発し重症になりやすく、意識障害に至ることもある。動物の腸管内に生息し、糞便を介して食品等を汚染することにより、食中毒の原因となる。ヒトからヒトへ感染し、少量でも発症することがあり、感染症法の３類感染症である。潜伏期間は、4～8 日で、主な症状は、下痢（出血性）、腹痛、嘔吐。0157 や 0111、026 などの種類がある。

2）＜ノロウイルス＞

ヒトに感染して急性胃腸炎を引き起こす代表的なウイルス。通常、冬季を中心に多発し、集団発生しやすいことが特徴。汚染された食べ物や飲み物により食中毒を起こすほか、ヒトからヒトへ感染し、少量でも発症する場合がある。逆性石鹸や消毒用アルコールには抵抗性が強い。潜伏時間は、24～48 時間で、主な症状は、嘔吐、下痢、発熱。

3）＜食品衛生法＞

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。

4）＜広域連携協議会＞

広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うことを目的とする国や都道府県等で構成する協議会。食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年６月 13 日公布）で、厚生労働大臣が設けることができると規定された。

5）＜HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）＞

食品事業者等が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。

6）＜HACCP に沿った衛生管理＞

食品衛生法の改正により制度化された HACCP には、HACCP に基づく衛生管理と HACCP の考え方を取り入れた衛生管理があり、これらを総じて HACCP に沿った衛生管理という。

HACCP に基づく衛生管理とは、コーデックスの HACCP の７原則に基づき、食品事業者等自らが使用する原材料や製造方法等に応じて計画を作成し衛生管理を行う、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組み。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは、各業界団体が作成する衛生管理のための手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う、

取り扱う食品の特性等に応じた取り組み。

7）＜食品事業者等＞

本プランにおいて、食品衛生法第３条第１項に規定される食品等事業者、食品衛生法第４条第８号に規定される営業者、食品表示法第２条第３項に規定される食品関連事業者を指す。

8）＜食品表示法＞

販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びＪＡＳ法[56)]による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする法律。平成 25 年 6 月 28 日に公布され、平成 27 年 4 月 1 日から施行された。

9）＜原料原産地表示制度＞

平成 29 年９月１日に施行され、国内で製造されたすべての加工食品を対象に、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位１位の原材料）について、原産地を表示することが義務付けられた。令和４年３月 31 日までが経過措置期間となっている。

10）＜特定原材料＞

過去の重篤な食物アレルギーの症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料を「特定原材料等」として指定し、「特定原材料」の 7 品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）については食品表示法により表示を義務付けている。

11）＜遺伝子組換え表示制度＞

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、国が科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっている。

このようにして安全性が確認された遺伝子組換え農産物とその加工食品について、食品表示基準に基づき、表示ルールが定められており、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びパパイヤの８種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品 33 食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品（大豆油等）等が表示義務の対象となる。

12）＜美味しまね認証制度＞

第三者委員会の審査により、県内の農林水産物の生産者が県の定めたＧＡＰ基準に基づいて生産していることを認証する県のＧＡＰ認証制度。平成 21 年度からスタート、平成 31 年によりレベルの高い基準である「美味しまねゴールド」を設けている。

13）＜農薬取締法＞

農薬の登録、表示、販売及び使用の規制等により「農薬の安全性その他の品質及びその安全かつ適正な使用の確保」を図るためのものであり、さらに、この直接的な目的を達成することを通じて、「農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与する」ことを目的としている。

14）＜ＧＡＰ：Good Agricultural Practice＞

「農業生産工程管理」と訳され、食品安全、環境保全、労働安全等の観点から、生産・出荷工程において、事前に危害を及ぼす要因を検討し未然防止のための管理手順、点検項目を定め、これに沿って農業生産の実施、記録、評価を繰り返して行う一連の取り組み。

15）＜国際水準ＧＡＰ＞

農林水産省のガイドラインで示される食品安全、環境保全、労働安全の管理項目に加え、農場経営管理、人権保護の管理項目を含むＧＡＰ。「美味しまね認証」の上位基準「美味しまねゴールド」及び国内で普及している第三者機関によるＧＡＰ認証 GLOBALG.A.P.、ASIAGAP 等を指す。

16）＜有機農業＞

化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないことと遺伝子組換え技術を利用しないことを基本に、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減する農業。

17）＜有機ＪＡＳ認証＞

コーデックス委員会のガイドラインに準拠した「有機農産物の日本農林規格」の基準。この基準に適合した生産が行われていることを第三者機関が検査し、認証された事業者は、「有機ＪＡＳマーク」を使用し、有機農産物に「有機○○」等と表示することができる。

18）＜ポジティブリスト制度＞

原則、全ての農薬等について、残留基準、暫定基準及び一律基準（0.01ppm）を設定し、この基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行う制度。

19）＜米トレーサビリティ法＞

「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」の略称。問題が発生した場合などに、流通ルートを速やかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを米穀事業者に義務付けるもの。

20）＜家畜伝染病予防法＞

家畜の伝染性疾病の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とする法律。

21）＜医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律＞

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医療品及び医療用具の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的とする法律。

22）＜飼料安全法＞

「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」の略称。飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、もって公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に関与することを目的とする法律。

23）＜BSE 法＞

「牛海綿状脳症対策特別措置法」の略称。牛海綿状脳症（BSE）の発生を予防し、及びまん延を防止するための特別の措置を定めること等により、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、もって国民の健康の保護並びに肉用牛生産及び酪農、牛肉に係る製造、加工、流通及び販売の事業、飲食店営業等の健全な発展を図ることを目的とする法律。（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）

24）＜トレーサビリティシステム＞

スーパー等に並んでいる食品がいつ・どこで・どのように生産流通されたか、また、農家の使用農薬歴などの生産者情報等について消費者が把握できる仕組みのこと。

「青果ネットカタログ（SEICA）」の事例

・商品情報は SEICA の画面上で生産者みずから入力、登録する。

・登録がすむと SEICA の登録商品毎に 8 桁の「カタログナンバー」が自動発行されるので、「カタログナンバー」が記載されたラベルと商品に貼って出荷する。

・消費者は「カタログナンバー」により、「生産物情報（農薬等の使用状況など）」、「生産者情報」、「出荷情報」を検索、閲覧することが出来る。

25）＜牛トレーサビリティ制度＞

「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」に基づく制度。生まれた牛 1 頭ごとに個体識別番号を印字した耳標を装着し、生年月日や種別（品種）、飼養場所などを記録するとともに、消費者に提供されるまでの間、牛肉に個体識別番号を表示することによって、牛が生まれてから消費者に届けられるまでの履歴を迅速に追跡できる。

26）＜BSE＞

牛海綿状脳症の略語。異常プリオン蛋白が原因とされ、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、異常行動や運動失調などの症状を示す病気。ヒトの変異型クロイツフェルト・ヤコブ病との関係が指摘されており、人獣共通

感染症に含まれる。日本では平成 13 年に初めて牛での発生が確認された。

27）＜高病原性鳥インフルエンザ＞

Ａ型インフルエンザのうち、特に伝播力が強く致死性が高いウイルス（高病原性鳥インフルエンザウイルス）の感染によって引き起こされる鶏などの家きんの病気。感染した鶏との接触によりまれにヒトに感染することがあるが、鶏肉、卵を食べてヒトに感染した例は報告されていない。

28）＜薬剤耐性菌＞

動物用医薬品や飼料添加物として抗菌性物質を家畜に使用すると、その抗菌性物質が効かない細菌が出現することがある（薬剤耐性菌）。薬剤耐性菌の出現は、家畜の治療を困難にするおそれがあり、また、家畜や畜産物を介し、ヒトの医療に影響を及ぼすことが懸念されている。

29）＜モニタリング検査＞

食品中の細菌や有害物質の残留状況等について、無作為に抽出検査を行い、実態を把握すること。

30）＜腸炎ビブリオ＞

海水程度の塩分を好み、夏季の高水温期に沿岸海域で活発に増殖し、近海でとれる魚介類から検出される細菌。衛生的に調理されていない刺身など、生で食べる魚介類等により食中毒が発生する。潜伏時間は、6～12 時間で、主な症状は、腹痛、下痢、嘔吐。

31）＜カンピロバクター＞

ニワトリ、ウシ等の家きんや家畜をはじめ、あらゆる動物が保菌している細菌。本菌に汚染された食品、飲料水の摂取等によってヒトに感染し、100 個程度と比較的少ない菌量によって感染が成立する。鶏肉や牛レバーが高率に汚染されていることが知られており、近年は鶏肉が原因食品と疑われる食中毒が多発。潜伏時間は 2～5 日間で、主な症状は下痢、腹痛、発熱等。

32）＜食品表示基準＞

食品表示法第４条第１項の規定により内閣総理大臣が定めた販売の用に供する食品に関する表示の基準。食品及び食品事業者等の区分ごとに、名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地など食品の販売をする際に表示されるべき事項と、表示の方法な食品事業者等が遵守すべき事項が定められている。

33）＜規格基準＞

食品衛生法第 11 条第１項に規定される厚生労働大臣が公衆衛生の見地から薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める食品又は添加物の製造、調理等の基準及び成分に係る規格。同条第 2 項により基準又は規格に合わない食品又は添加物について販売等が禁止される。

34）＜食品衛生監視指導計画＞

都道府県等が地域の実情を踏まえ、国内流通食品等の検査や食品事業者等

の監視指導等を効果的かつ効率的に行う目的として年度ごとの計画として策定するもの。食品衛生法第 24 条第１項に規定されている。

35）＜ジビエ＞

シカやイノシシなど狩猟で得られた野生鳥獣の食肉を意味する言葉（フランス語）。近年は鳥獣被害対策や地域活性化の一環として活用されている。

36）＜食品衛生監視員＞

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣や都道府県知事等から任命された職員で、営業施設や食品衛生に関する衛生監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査及び再発防止の指導等を業務とする者。

37）＜大量調理施設衛生管理マニュアル＞

集団給食施設・弁当屋等同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する施設における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、①原材料受入及び下処理段階における管理を徹底すること。②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。等を示したもの。

38）＜健康増進法＞

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする法律。

39）＜と畜検査＞

獣医師の資格を持ったと畜検査員が、食用にするための家畜（牛・豚・馬・めん羊・山羊）をと畜場において１頭ずつ検査し、安全な食肉か、病気等により食用に適さない食肉かの判断を行う検査のこと。

40）＜野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン＞

イノシシやシカは、と畜場法に基づく検査の対象にされておらず、食肉として供給する際の疾病確認や解体時における衛生対策などが充分に行える体制にはなっていない。そこで、猪肉を安全に供給するシステムを構築するため、HACCP の概念など食品安全基本法の趣旨を取入れた「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」を平成 18 年 9 月に策定した。その後、国の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン)」が策定されたことを受け、鹿肉の衛生管理等を盛り込んだガイドラインとして平成 28 年 3 月に改定したもの。

41）＜中核市＞

地方分権を進めるための都市制度の１つであり、中核市が行う主な行政事務の一つに保健衛生行政に関する事務が規定されている。平成３０年４月１日から松江市が中核市となったため、市の保健所を設置し、松江市域にかかる保健所業務を行っている。

42）＜と畜場法＞

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制及び措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律。

43）＜業務管理（GLP）＞

食品検査の信頼性を確保するために導入されたシステム。平成８年の食品衛生法の改正により、保健所・保健環境科学研究所などの地方公共団体の食品衛生検査施設に義務付けられた。食品検査施設における設備、試薬の保管、検査項目ごとの標準作業手順、検査の精度管理、検体の保管などについて具体的に規定したもの。食品検査が適正に実施されることで常に正しい結果が出される仕組みを確立し、これを維持、継続する仕組みを作り上げることを目的としている。（GLP：Good Laboratory Practice）

44）＜収去検査＞

食品衛生法等に基づいて、都道府県知事等が必要と認めた場合は食品衛生監視員により、製造・販売または営業上使用する食品、添加物、器具等を無償で持ち帰り、規格基準等に合っているかどうか検査することができる。

45）＜食品衛生責任者＞

飲食店等食品に関する営業を行うときは、営業者は施設ごとに食品衛生責任者を置かなければなりません。食品衛生責任者は、衛生講習会等を受講し衛生知識を習得し、営業施設全般における衛生基準、衛生管理業務等を行い、従業員の監督、品質管理、営業者への助言勧告を行うことを業務としている。

46）＜食品衛生推進員＞

食品衛生法に基づき、食品事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ため、食品衛生の向上に熱意と識見を有する人のうちから、知事が食品衛生推進員として委嘱している。食品衛生推進員は、都道府県等の施策に協力し、食品事業者等からの相談に応じたり、助言等を行ったりする。

47）＜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する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、公正な競争を確保し一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。

48）＜食育＞

自分で自分の健康を守り、健全で豊かな食生活を送る力（身体によい食品を選ぶことができる力・おいしい味がわかる力・食を楽しむ力）を育て、食を通じて人生を心豊かに力強く生き抜く力を身につけること。

49）＜食品衛生協会＞

食品事業者等を会員とする全国組織で、「飲食に起因する中毒、感染症及びその他の危害の発生を防止し、食品の質の向上を図り、食品事業者等及び消費者に対し広く食品衛生思想の普及啓発を行い、もって公衆衛生の増進に

寄与すること」を目的に、食品衛生指導員による自主管理活動等各種事業を行っている。

50）＜食中毒注意報・警報＞

島根県では、夏季に食中毒が発生しやすい気象条件になった場合や冬季にノロウイルス等の感染性胃腸炎が流行する場合に、食品事業者等や住民に対して食中毒発生予防を目的に発表する。

期間	内容	発表基準	有効期間
夏季	注意報	前2日間の最高気温が30℃以上で平均湿度が70%以上であり、今後も同様の気象が見込まれる場合	１週間
	警報	食中毒発生のおそれがあると特に認められた場合	適宜
冬季	注意報	10月1日以降で感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の報告数が10を超えた場合	3月31日まで
	警報	同報告数が16を超えた場合	次のいずれかに該当する日まで １）3月31日 ２）同報告数が4週連続で6未満となる日
その他	警報	食中毒発生のおそれがあると特に認められた場合	適宜

51）＜感染性胃腸炎＞

多種多様の原因（ウイルス、細菌、寄生虫等）による地域での散発、流行疾患又は食中毒の一部としてとらえられる症候群。症状は病原体や感染様式等により異なるが、発熱、下痢、悪心、嘔吐、腹痛等がみられる。感染様式は、感染患者からの糞口感染や汚染された水、食品からの感染である。夏期は細菌性のものが、冬期はノロウイルスなどウイルス性のものが流行する。

52）＜市町村消費者問題研究協議会等＞

県内17市町に消費者問題研究協議会等が組織され、消費者被害の防止や環境問題等の教育啓発活動を行っている。

53）＜パブリックコメント＞

行政機関などの意志決定過程において広く住民に素案を公表し、それに対して出された意見・情報を考慮して意志決定を行う制度。

54）＜島根県食育・食の安全推進協議会＞

食育の推進、食の安全確保のためには、行政のみならず、教育機関や地　域等関係者の主体的な参加と協力を得て、県民運動として積極的に取り組んで行くことが必要なことから、平成19年に設置された協議会。学識経験者、生産者、事業者等で構成される。

55）＜食品等自主回収報告制度＞

行政機関が食品事業者等による自主回収情報を把握し必要な指導を行うとともに、県民への公表を行うことにより自主回収を促進させ、危害の発生の

未然防止を図ることを目的として、平成22年10月からスタートした制度。

食品衛生法の改正により、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける食品のリコール情報の報告制度が規定された。

56）＜ＪＡＳ法＞

「農林物資の規格化等に関する法律」の略称。農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るため、農林水産大臣が制定した日本農林規格（ＪＡＳ規格）による検査に合格した製品にＪＡＳマークをつけることを認める「ＪＡＳ規格制度」に関する法律。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が食品表示法に移管されるとともに、名称が変更となった。変更前の名称は「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：Japanese Agricultural Standards）