

# 食の安全安心確保に係る基本方針

平成15年12月  
島根県

## 1. はじめに

私達を取り巻く食の現況は、ライフスタイルの変化や食品の生産・加工・製造・保存技術の向上、流通システムの改革などにより、多様化、広域化の一途を辿っている。

一方、BSEの発生、産地等の偽装表示、無登録農薬や指定外添加物の使用問題などにより、県民の食品に対する不安・不信が拡大している。

本県では、これまでも、農作物等への農薬や動物用医薬品の適正使用、品質表示の適正化等に向けた監視・指導・検査を行うとともに、食品の製造施設等の衛生管理指導や流通食品の検査などにより食品の安全確保に努めているが、県民が抱えている食に対する不安・不信を解消するためには、これまでの対策をより強化する必要がある。

そこで、県民が安心して食生活を送れるよう、生産から消費に至る一貫した安全対策に取り組むための「食の安全安心確保に係る基本方針」を策定し、より一層、食品の安全確保を図る。

## 2. 基本的な考え方

以下の5つの基本的な考え方に基づいて、食の安全安心確保を推進する。

- 消費者の視点に立った安全確保対策の推進
- 生産から消費に至る安全確保対策の推進
- 科学的評価に基づいた安全確保対策の推進
- 自主管理を基本とした施策の推進
- 積極的な情報提供と安全安心な食品を選択する消費者の育成

## 3. 施策の方向（\*印は、最後に用語の解説あり。）

### ○生産段階での安全確保

安全安心な生産物を提供し、県民の食品への信頼を確保するとともに、このような取組みを通じ本県農林水産業の振興を図るため、農場等の生産現場における監視・指導、検査を充実強化し、併せて、関係団体等と連携しながら自主管理の促進を図る。

#### 1) 農作物及び特用林産物の安全確保

- ・農薬取締法やJAS法（※1）等に基づき、生産資材の適正使用や品質表示適正化に向け、指導の徹底・検査の充実強化を図りながら、農薬等を減らしたエコロジー農業を推進する。
- ・生産、流通履歴を県民が把握できるトレーサビリティシステム（※2）を確立する。

## 2) 畜産物の安全確保

- ・家畜伝染病予防法、薬事法（動物用医薬品）、飼料安全法（※3）及びBSE法（※4）等に基づき、生産現場における監視・指導、検査を充実強化するとともに、HACCP（※5）システムの生産現場への普及定着を図る。
- ・JAS法に基づく品質表示の適正化に向けた指導を徹底するとともに、生産・流通履歴を県民が把握できるトレーサビリティシステムを確立する。なお、牛肉については、法に基づく牛トレーサビリティ制度（※6）の適正な運用を推進する。

## 3) 水産物の安全確保

- ・漁獲段階と荷揚げ時における冷却や殺菌処理水の使用による衛生管理を促進するとともに、魚貝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。
- ・関係者の衛生管理意識の醸成と、JAS法に基づく品質表示の適正化に向けた指導の徹底を図る。

## **○製造・加工段階での安全確保**

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

- ・加工食品等による危害発生防止、不適食品等の発生防止を図るため、HACCPの考え方を取り入れた監視・指導を実施し、食品衛生法に基づく製造基準及び衛生的措置の遵守、表示の適正化を推進する。
- ・食品の製造・加工事業者に対し、JAS法に基づく品質表示に関する指導を行い、その適正化を促進し、消費者の食品に対する信頼の回復を図る。

### 2) 製造・加工段階での検査の充実強化

- ・市場に流通する前の水際で不適食品等を排除するため、BSE検査を含むと畜検査、食品等の検査の充実強化を推進する。

### 3) 製造・加工施設に対する助言・支援の充実強化

- ・安全確保に関する自主管理の強化促進を図るため、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システム等の衛生管理技術の普及を推進する。

## ○流通段階での安全確保

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

・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、表示の適正化を推進する。

### 2) 流通食品等に対する検査の充実強化

・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。

### 3) 販売施設等に対する助言・支援の充実強化

・安全確保に関する自主管理の促進を図るため、技術的助言・支援を実施するとともに、内部点検の実施等を推進する。

## ○消費段階での指導・啓発

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、子どもから高齢者まで全ての年代において食育を推進する。

### 1) 食品衛生知識の普及啓発

・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。

### 2) 消費者に対する啓発の推進

・食の安全や食品表示に関する深い知識を持ち、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、講習会等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、生活情報誌等を活用して消費者啓発を推進する。

### 3) 食品関係相談窓口の充実

・各健康福祉センター、消費者センター、各農林振興センター等の食品に関する苦情相談窓口を充実し、消費者の不安・不信の解消に努める。

### 4) 学校教育における食品衛生知識の普及啓発

・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、児童生徒に基礎的知識を身につけさせるとともに、具体的な安全行動ができるようにする。

### 5) 食育（\*7）の推進

・食に関わる専門家や団体、食生活改善推進員などのボランティアと連携し、食を通じた心身の健康づくりについて意識啓発を図り、小児から高齢者までを通じた望ましい食習慣の定着を促進する。

・健康教育の一環として、学校教育の全教育活動を通して、食に関する指導の充実を図ることにより、望ましい食習慣を身につけさせるとともに、健やかな心と体を育成する。

## ○県民意見の反映と積極的な情報提供

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

- ・消費者団体との意見交換会等を実施し、消費者の意見を県施策に反映するよう努める。

### 2) 食に関する情報の積極的提供

- ・食品による健康被害の発生時は、速やかな情報提供に努め、被害の拡大防止を図る。
- ・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。

### 3) 事業者自らの情報公開の促進

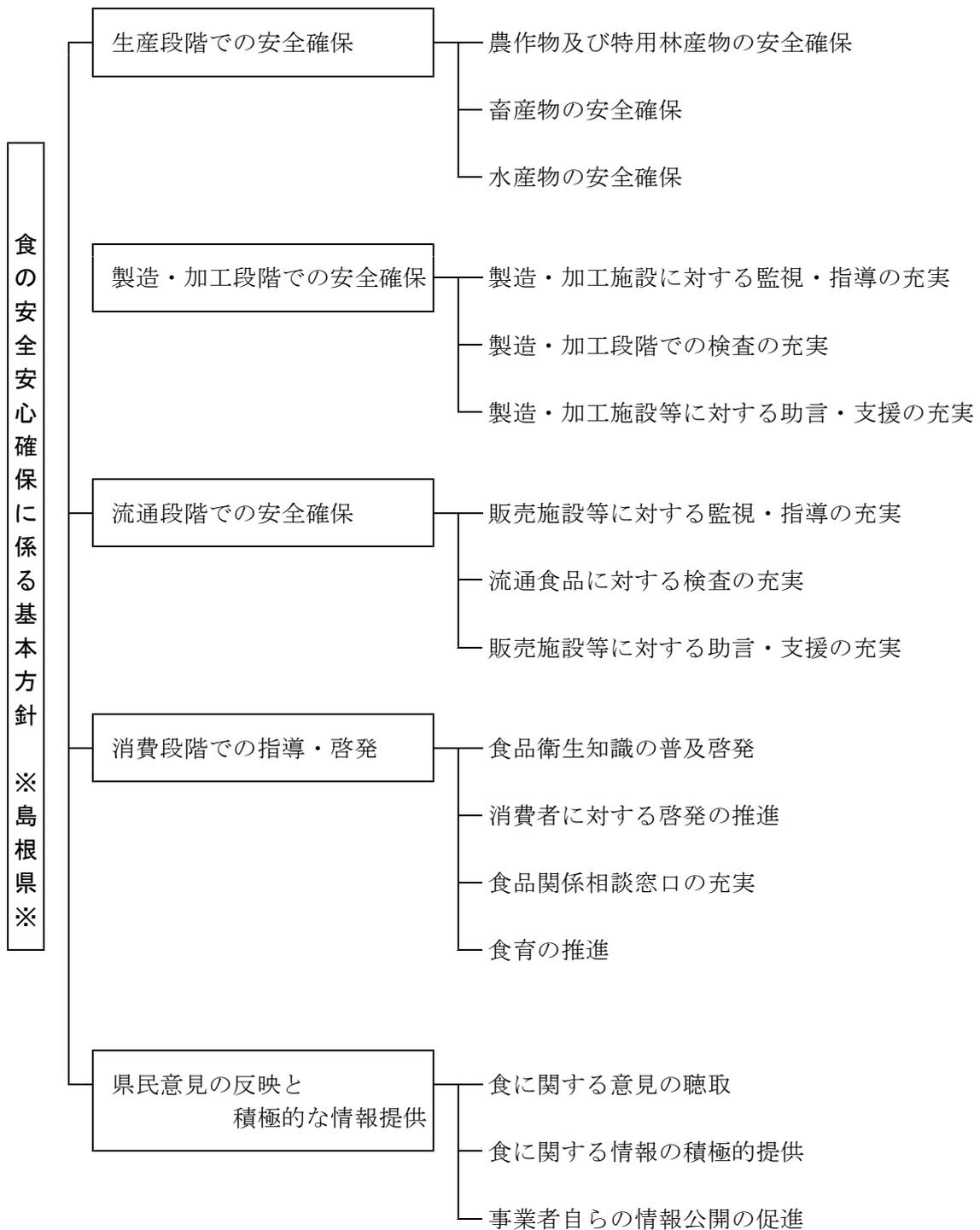
- ・農作物生産に関する情報開示を推進する。
- ・魚介類等の出荷時における表示（生産者・生産海域・消費期限・保存方法等）の徹底による情報提供を促進する。

## 4. 推進体制

県では、食品の安全確保に係る基本的事項を検討し、関係部局の連携強化を図るため、関係部局の次長等で構成する「食の安全推進会議」を設置した。

今後、この会議を中心に、食の安全に係る様々な問題に積極的に取り組むとともに、この基本方針に基づいた「アクションプラン」を策定し、生産から消費に至る各種対策を円滑に推進していく。

(参考) 食の安全安心確保に係る基本方針の体系



## 用語の解説

### 1. J A S 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」の略称。食料品などについて企画や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食料品などを購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとする生産者の努力が報いられるようにすることを目的とする法律。

### 2. 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の登録商品ごとに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を商品に貼って出荷する。
- ・消費者は「SEICA」のホームページにアクセスし、購入した商品に添付された「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。

### 3. 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則、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の生産の安定に寄与することを目的とする法律。

### 4. B S E 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。

## 5. HACCP

安全な食品をつくるための新しい高度な衛生管理手法のこと。食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害を予め分析し(Hazaad Analysis)、この結果を基に衛生管理をするとともに、その中で特に重点的に監視する必要がある重要管理点(Critical Control Point)を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法。

## 6. 牛トレーサビリティ制度

平成15年12月1日から施行される「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」に基づき、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において当該個体識別番号を正確に伝達するための制度。

## 7. 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・食情報を見分ける力・料理をする力・食べ物と身体の関係がわかる力・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。