

# 秋田県食品の安全・安心に関する基本計画

平成16年10月

秋 田 県

## 目 次

<b>計画の基本的事項</b>	．．．．．	p 1
1 計画策定の背景		
2 計画の性格と役割		
<b>計画の目標 ～基本的な考え方～</b>	．．．．．	p 2
<b>施策の方向</b>	．．．．．	p 3
第1 生産から消費に至る食品の安全性の確保		
1 生産段階における安全性の確保		
2 製造・加工段階における安全性の確保		
3 流通・販売段階における安全性の確保		
4 消費段階における安全性の確保		
第2 食品に関する正確な情報の提供	．．．．．	p 1 1
1 適正な食品表示の徹底		
2 トレーサビリティシステムの構築		
3 食品の安全性に関する情報の収集と提供		
第3 生産者、食品関係事業者、消費者の相互理解・信頼関係の確立	．．．．．	p 1 4
1 相互理解の推進		
2 食育の推進		
3 地産地消の推進		
4 認証制度の普及		
<b>総合的な食品の安全・安心対策を推進するための体制整備</b>	．．．．．	p 1 8
1 秋田県食品安全推進会議による関係部局の情報共有と連携		
2 秋田県食品安全推進委員会等の開催による県民意見の反映		
3 食品安全に関わる危機管理体制の充実		
4 関係自治体及び国との連携		
5 食品の安全・安心確保のための調査研究		
<b>（ 施策体系 ）</b>	．．．．．	p 1 9

# 計画の基本的事項

## 1 計画策定の背景

近年において、国際化の進展、科学技術の発展等により、輸入食品、加工食品等の様々な食品が販売されるなど、食品を取り巻く環境も大きく変わってきています。

また、牛海綿状脳症（BSE）や高病原性鳥インフルエンザの発生、産地偽装表示や農産物への農薬の不適正使用問題などに伴い、食品に対する信頼が大きく揺らいでおり、食品の安全性を確保するための対策が今まで以上に必要とされています。

このため、県では生産から流通、消費に至るまで、総合的な食品の安全性及び消費者の信頼性を確保するとともに、本県の農林水産業及び食品産業の振興にも寄与することを目的に、平成16年4月、「秋田県食品の安全・安心に関する条例」を施行しました。

本計画は、「秋田県食品の安全・安心に関する条例」に定められた「基本計画」として、施策の総合的かつ計画的な推進を図るために策定するものです。

## 2 計画の性格と役割

この計画は、県政全般にわたる「あきた21総合計画」との整合性を踏まえ、「秋田県食品の安全・安心に関する条例」の趣旨の実現を図るため、県が行う様々な施策について、施策の目標や方向性を体系的に定めたものです。

この計画の実施期間は、平成16年度から平成22年度までの7年間とします。

なお、社会情勢の変化等を勘案し、3年を目途に見直していきます。

## 計画の目標 ～基本的な考え方～

食品の安全確保は、県民が健康で安全・安心な食生活を営むうえで、欠くことのできない重要な施策であり、生産から流通、消費に至るすべての段階で総合的な対策を進める必要があります。

このため県は、県民の健康保護が最も重要であるという認識のもとに、次の3つの基本的な目標を定め、食品の安全・安心のための取組を進めていくこととします。

### 第1 生産から消費に至る食品の安全性の確保

県民が安心できる食生活を送れるように、生産から製造・加工、流通・販売、消費に至る各段階において、安全性確保のための取組を進めます。

### 第2 食品に関する正確な情報の提供

県民が自ら食品の安全性を見極め、安心できる食生活を送れるように、県民が求める情報を幅広く収集し提供します。

### 第3 生産者、食品関係事業者、消費者の相互理解・信頼関係の確立

消費者と生産者や食品関係事業者がお互いの考え方や役割について相互理解を深めることにより、消費者の食品に対する信頼性を確保するための取組を進めます。

## 施策の方向

県は、食品の安全確保と県民が安心できる食生活を確保するため、次のような施策の方向を定め、生産者、食品関係事業者、消費者及び行政が一体となって進めていくこととします。

### 第1 生産から消費に至る食品の安全性の確保

#### 1 生産段階における安全性の確保

登録農薬の適正流通の監視と、作物ごとに定められている農薬使用基準の遵守の徹底に加えて、カドミウム含有米の生産・流通防止対策、飼料添加物や動物用医薬品等の適正使用の推進、牛の生産履歴記帳の徹底など、生産者、生産者団体、分析機関、試験研究機関、行政の連携を図ることにより、高品質で安全な農畜産物の生産を進めます。

また、H A C C P 対応型市場の整備や検査の徹底等により、新鮮で安心な魚貝類の出荷に努めます。

##### (1) 安全な農産物の生産

農薬販売業者への立入検査や、管理の適正化を図るための研修会等を開催し、登録農薬の適正な流通販売を推進します。また、農作物病害虫・雑草防除基準に基づく指導者、生産者等への講習会を開催し、登録農薬の適正な使用を推進するとともに、農業団体が自ら行う残留農薬検査により、安全な農産物の生産を図ります。

病害虫の発生様相の多様化に対応した新防除技術体系の確立を図るとともに、病害虫に応じた発生予察により効率的な防除を推進します。

カドミウム含有米の生産・流通防止対策を徹底し、安全・安心な米の流通を図ります。

##### (2) 安全な畜産物の生産

国と連携しながら給与飼料の安全性の確認を行うとともに、飼料の給与状況を記録するよう指導し、畜産物の安全性の確保を図ります。

動物用医薬品の畜産物への残留防止を図るため、生産者及び獣医師に対し動物用医薬品の適正使用の指導を行い、安全な畜産物の生産を図ります。

牛海綿状脳症（BSE）については、と畜牛のBSEスクリーニング検査を実施し、安全な牛肉のみを流通させます。

正確な牛の生産履歴情報を提供するため、生産者等に対し個体識別耳標の装着と、出生、異動などの報告を徹底させます。

高病原性鳥インフルエンザについては、養鶏場の立ち入り検査や死亡状況の報告を徹底させるなど防疫対策を一層強化し、早期発見や拡大防止に努めます。

### (3)安全な魚貝類の出荷

衛生管理に配慮した鮮度保持施設の整備等に対する支援を行います。

漁業者、漁協、分析機関、行政の連携を密にして、貝毒原因プランクトンの発生調査や漁協の自主的な管理への指導に努めます。

#### **登録農薬**

農薬については「農薬取締法」によって製造・輸入・販売・使用などが規制され、農林水産大臣の登録を受ける必要があり、農薬の販売者は登録された農薬及び特定農薬だけを販売すること、農薬の使用者は登録された農薬及び特定農薬だけを使用することが義務づけられ、違反した場合の罰則などが定められています。

「特定農薬」とは、原材料が農作物や人畜及び水産動植物に害を及ぼすおそれがないことが明らかであり、農林水産大臣及び環境大臣が指定した、重曹、食酢、使用する地域で採取された天敵昆虫の3種類をいいます。

#### **農薬使用基準**

「農薬取締法」によって農薬を使用する者が遵守すべき基準を農林水産大臣が定めています。

農薬使用基準には、農薬使用者としての責務のほか、登録された農薬を使用すること、適用作物以外に使用しないこと、使用量または使用濃度を超えて使用しないこと、使用時期を守ること、使用回数を守ることなどが定められています。

#### **飼料添加物**

飼料の品質の低下防止、栄養成分の補給などのため飼料に加えるもので、抗酸化剤や防かび剤、アミノ酸やビタミンなどのことをいいます。

飼料や飼料添加物の使用が原因となって、有害な畜産物が生産されることなどを防ぐため、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」により、飼料や飼料添加物の成分規格、製造・保存方法、表示などについて基準が定められています。

#### **農作物病虫害・雑草防除基準**

「農薬取締法」に基づき登録された農薬は全国で使用できますが、すべてが県内で効果的に使用できるわけではありません。新たな農薬が県内で効果的に使用できるか、各試験研究機関において調査され、防除方法を確立しています。

このように、県内の主要な農作物とその病虫害や雑草の発生時期と農薬を使った防除対策の指針をまとめたものが農作物病虫害・雑草防除基準です。

## カドミウム

カドミウムは、鉱物や土壌など天然に存在する重金属ですが、鉱山開発や製錬などにより長期にわたって環境中に排出され、それが一部地域の農地に蓄積されました。これらの農地に作物を栽培すると、土壌に含まれたカドミウムが作物に吸収され、作物内に蓄積されます。

高濃度のカドミウムを含む食品を長年にわたって摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性があることから、「食品衛生法」により1.0ppm以上のカドミウムを含む玄米の流通が禁止され、農林水産省の基準により0.4ppm以上含まれる玄米が食用として流通しないよう、焼却処理や工業用のりに加工されています。ppmは100万分の1という単位で、1,000kgあたり1gが1ppm。

## 動物用医薬品

動物の病気の診断、治療または予防などに使われる医薬品です。治療用の抗生物質、予防用のワクチン、診断薬、ホルモン剤などがあります。

これらの物質の食肉中の残留基準値が「食品衛生法」に定められており、残留が基準値以内であるかどうか検査が実施されます。

## BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) (牛海綿状脳症)

1986年にイギリスで初めて確認された牛の病気です。感染した牛の脳組織は空洞化、スポンジ状になります。牛がこの病気に感染すると、2～8年の潜伏期間ののち発病し、行動異常、運動失調などの症状が表れ、発病後2週間から6か月を経て死亡します。

ウィルスよりも小さな異常プリオン（たん白質）が入った肉骨粉を牛が食べたことが原因と考えられており、現在その研究が進められています。

## BSEスクリーニング検査

と畜場で処理される牛について、BSEに感染しているかどうか、ふるい分け（スクリーニング）を行う1次検査のことです。牛の脳の一部（延髄）を取り出し、BSEの原因と考えられている異常プリオン（たん白質）の有無を調べます。そこで感染が疑われた場合、国の専門機関で2次検査が行われ、陽性・陰性が確定します。

## 牛の生産履歴情報及び個体識別耳標

平成13年9月、牛海綿状脳症（BSE）が日本で初めて確認されたことから、全国のすべての牛に10桁の個体識別番号が付いた耳標の装着と、異動報告が義務づけられ、国において一頭ごとの出生・異動情報を管理しています。

また、平成16年12月からは牛肉の販売業者や特定料理（焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキ）を主に提供する業者においても、個体識別番号の伝達・記録、店頭での表示が義務づけられます。これにより、牛肉については、牛の出生から消費者に供給されるまでの間の追跡・遡及が可能となります。

## 高病原性鳥インフルエンザ

鳥インフルエンザのうち、発症すると死亡率が100%に近く、鳥に対して特に高い病原性を持つ特定のウイルスによる病気です。国内ではH5亜型、H7亜型などのタイプを高病原性鳥インフルエンザとしています。鶏、アヒル、七面鳥、うずらなどが感染し、神経症状、呼吸器症状、消化器症状が表れます。

高病原性鳥インフルエンザが鳥から人へ感染する事例が海外で報告されていますが、今までの感染事例では、日常的あるいは密接な感染鳥への接触が原因と考えられています。なお、食品（鶏卵、鶏肉）を食べることにより、人に感染した例は世界に報告されていません。

## 貝毒原因プランクトン

アサリ、ホタテ、カキなどの二枚貝は海中のプランクトンを餌にしており、時として有毒なプランクトンを多量に食べた二枚貝の体内には、毒が蓄積されます。この毒を貝毒といい、これらのプランクトンを貝毒原因プランクトンといいます。

貝毒には、舌や口唇のしびれや呼吸・運動の失調といった症状が現れる麻痺性貝毒と、吐き気や下痢・腹痛といった症状が現れる下痢性貝毒があります。

## 2 製造・加工段階における安全性の確保

食品営業施設や給食施設等に対する監視指導の充実と、食品衛生に関する知識の普及啓発に努めます。

また、高度な衛生管理手法の導入支援を行うなど、食品関係事業者が行う自主的な衛生管理の推進を図り、安全な食品供給に向けた取組を充実強化します。

### (1) 食品営業施設等に対する監視指導

各業種毎に過去の食中毒や違反食品の発生頻度や製造技術の特殊性などを考慮し、適正な監視指導計画を定め、重点監視対象施設を中心とした効率的な監視指導を実施します。

食品衛生監視員を研修会等に派遣し、監視技術の向上を図ります。

食品衛生監視員の知識及び情報の共有化を図ることにより、効率的な監視指導を実施します。

### (2) 高度な衛生管理手法の普及啓発

県内における主要な食品関係施設（大量調理を行う施設や広域的に流通する食品を製造する施設等）を中心に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法を普及するため、食品取扱業者の取組意識を高めるとともに技術的な支援を行います。

### (3) 食品業者による自主管理の推進

食品衛生推進員による巡回活動を推進し、食品業者の自主的衛生管理の向上を図ります。

社団法人 秋田県食品衛生協会と連携し、食品衛生責任者養成講習会や研修会等を開催し、食品業者の衛生管理意識の高揚を図ります。

食中毒など食品による事故の未然防止や、発生時の迅速かつ効率的な対応を図るため、国や関係機関等からの情報を積極的に提供します。

### (4) 学校給食施設における衛生管理の推進

衛生管理体制の整備について、各職種ごとの研修会で啓発・推進します。

主任学校栄養士で構成される給食施設巡回指導員による調理場訪問を行い、実践的な衛生管理を指導します。

## (5) 飲用水の安全性の確保

水道水など飲用に供する水の安全性を確保するため、水道事業者などに対し水質基準などの遵守を徹底します。

### **監視指導計画**

「食品衛生法」により、国の食品衛生の監視指導に関する指針に基づいて、各都道府県が毎年度作成することが義務づけられている監視指導の計画です。重点的に監視指導すべき項目や事業者の自主的な衛生管理の実施に係る指導などが定められています。

### **重点監視対象施設**

県内の食品取扱施設（約5万施設）のうち、大量調理を行う施設や広域に流通する食品を取扱う施設（約1,700施設）を重点監視対象施設として選定し、食品衛生監視員が重点的に監視・指導や食品の検査を実施しています。

### **食品衛生監視員**

「食品衛生法」に基づき、知事や保健所を設置する市長から任命された職員で、営業施設などの食品衛生に関する監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査及び再発防止の指導などを行っています。

### **H A C C P (Hazard Analysis Critical Control Point) (ハサップ)**

食品の衛生管理手法の一つで、危害分析重要管理点方式ともいい、1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムです。

H A C C P (ハサップ) は、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法です。

### **食品衛生推進員**

「食品衛生法」に基づき知事が委嘱する者で、食品など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、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、都道府県などの施策に協力して、事業者からの相談に応じ助言などの活動を行います。

### **社団法人 秋田県食品衛生協会**

飲食に起因する伝染病、食中毒その他の危害の発生を防止し、食品の品質及び食品衛生の向上を図ることを目的に設立された団体で、事業者に対し、主に食品衛生思想の普及、自主管理の指導などを行っています。

### **食品衛生責任者**

食品関係事業者の食品の安全確保に対する責任を明確にし、強化するため、厚生労働大臣の定めた基準に基づき、各営業施設の衛生管理にあたる者として、食品衛生責任者の設置を県条例で義務づけています。

### **給食施設巡回指導員**

学校給食における食中毒の発生を防止するため、文部科学省主催の衛生管理研修会参加者の中から教育長が委嘱する者で、学校給食施設設備、調理過程、必要諸帳簿などについての衛生管理の留意点に関して、関係者に指導・助言を行い、学校給食における衛生管理のより一層の徹底を図っています。

### 3 流通・販売段階における安全性の確保

県内に流通する食品の規格基準等の検査を行うとともに、健康食品と称した無承認無許可の医薬品成分を含む食品の流通防止を図るための監視指導を行います。

また、安全な食肉を流通するため、牛のBSEスクリーニング検査、腸管出血性大腸菌検査、残留動物用医薬品検査など食肉衛生検査の充実を図ります。

#### (1) 県内流通食品等の安全検査

過去に違反事例の多い食品を中心に、食中毒菌、食品添加物、成分規格基準、残留農薬等の検査を実施します。

輸入食品の検疫を所管する国や他の都道府県との情報交換などにより、違反の可能性があると考えられる食品と検査項目に重点を置き、営業施設の監視・指導と併せて効率的な検査を実施します。

食品流通の広域化に対応するため、関係都道府県等との連携を強化し、不良食品等の情報提供に努めます。

食品検査の信頼性を維持するため、継続的な精度管理を行います。

#### (2) 無承認無許可の医薬品成分を含む食品の流通防止

健康被害が疑われる健康食品や効能効果を標榜するなどの無承認無許可の医薬品成分を含む食品について情報収集し、必要に応じて衛生科学研究所等で検査を実施するほか、輸入や販売されることがないように業者や広告等を監視指導します。

無承認無許可の医薬品成分を含む食品の情報を、医師会・薬剤師会等の関係機関に提供するとともに、報道及びホームページ等により県民の注意を喚起します。

#### (3) 安全な食肉の流通確保

牛海綿状脳症(BSE)については、と畜牛のBSEスクリーニング検査を実施し、特定危険部位の除去排除の確認など、検査、監視体制の充実強化を図ります。

O157をはじめとする腸管出血性大腸菌など、食肉の微生物制御対策として、と畜場や食肉処理場に対し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法の導入をすすめる、衛生水準の維持向上のため継続的な監視指導を行います。

残留動物用医薬品対策やと畜疾病の排除等の措置を確実に実施するため、検査体制の充実や生産者への迅速な情報提供を行います。

と畜検査員、食鳥検査員の技術と資質の向上を図ります。

牛肉トレーサビリティシステムを円滑に推進します。

### **健康食品**

現在、法的に明確な定義はありません。一般的には、広く、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指し、保健機能食品も含むものとされています。「いわゆる健康食品」という場合は、「健康食品」から「保健機能食品（一定の科学的機能が認められている食品）」を除いたものと定義される場合もあります。

### **腸管出血性大腸菌**

病原性大腸菌の種類の一つでO157もこれに含まれます。腸管出血性大腸菌を保有する動物や人の糞便中の菌により汚染された食品や水などといっしょに口から感染します。

症状としては、はじめは腹痛や水溶性の下痢ですが、下痢は後に出血をとまなうこともあります。特に乳幼児や老人では、赤血球の破壊により重篤な症状を引き起こすことがあります。

### **成分規格基準**

「食品衛生法」に基づき厚生労働大臣が定める、公衆衛生上必要とされる主な食品や添加物に関する基準です。現在「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」や「食品、添加物等の規格基準」があり、食品ごとに使用できる食品添加物や最大使用限度などが定められています。

### **精度管理**

食品検査施設における検査の計画、実施、記録、報告などを行うときに、分析手順や機器操作などが正しく行われるよう継続的に確認する取り組みで、検査データの精度と信頼性を証明することを目的としています。

### **特定危険部位**

BSEの原因と考えられている異常プリオン（たん白質）が蓄積する牛の身体の一部のことです。頭部（舌及び頬肉を除く）せき髄、回腸の一部（盲腸の接続部分から2メートルまでの部分のみ）であり、食肉検査の際にこれらが確実に取り除かれ、焼却されています。

### **食肉の微生物制御対策**

と畜場における定期的な食肉の細菌検査や衛生管理の指導など、食肉の汚染指標となっている微生物の付着を抑えるために行う各種対策をいいます。

### **と畜検査員**

「と畜場法」に基づく食肉検査を行うため、知事が任命した獣医師です。牛、馬、豚、めん羊、山羊を食肉にする際に病気などの検査を行うなど、流通する食肉の安全性確保を図っています。

### **食鳥検査員**

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食用とする鶏肉の検査を行う職員であり、知事が指定する獣医師です。

#### 4 消費段階における安全性の確保

食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を図り、食品による健康被害を防止し、食品安全確保に関する意識の向上に努めます。

##### (1) 食中毒予防の普及啓発

消費者に対して出前講座、食品安全教室、講習会等の開催により、食品衛生知識の普及啓発に努めます。

食中毒が多発する期間において食中毒警報を発令するなど、県民の注意を喚起し、食中毒予防のポイントを積極的に呼びかけます。

##### (2) 食品表示への理解の推進

関係機関等が連携協力し、消費者向けに食品表示に関する情報提供を積極的に行うほか、各種研修会の実施や出前講座や語り部訪問などにより、食品表示に対する消費者の関心を高め理解を深めます。

##### **食中毒警報**

食中毒の中で、細菌性食中毒の占める割合は極めて高く、特に細菌の増殖には温度と湿度が密接に関係することから、(社)秋田県食品衛生協会が、食中毒の発生防止のため、気温と湿度を乗じた数値が2,200以上になった場合などに食中毒警報を発令し、会員である食品関係事業者への注意を呼びかけています。

## 第2 食品に関する正確な情報の提供

### 1 適正な食品表示の徹底

食品衛生法、JAS法、景品表示法等の関係法令に基づき、正しくわかりやすい表示を徹底するよう、生産者及び食品関係事業者に対し指導を行い、不正表示の防止等の強化を図ります。

#### (1) 適正な食品表示の徹底

関係機関が連携・協力し、食品表示の適正化に努めるとともに、合同で調査・指導することにより、監視指導の効率化を図ります。

食品表示ウオッチャーの設置により販売店等における食品表示状況を調査するとともに、食品表示110番を開設し、消費者からの苦情・相談へ対応します。

#### 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などを行うことにより、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ています。不良な食品の消費により食中毒や感染症その他の健康被害が生じないよう、食品、食品添加物についての表示の基準や化学物質の残留基準などを定めています。

#### JAS法 (Japanese Agricultural Standard)

「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」の略称で、販売される飲食物品に、名称、原産地などの品質表示を義務づけ、一般消費者が選択して購入できるよう基準を定めています。

また、規格に合格した飲食物品にJASマークを付けることができる制度があります。



#### 景品表示法

「不当景品類及び不当表示防止法」の略称で、消費者を惑わす過大な景品付き販売や、誇大な広告、不当な表示を規制し、消費者の利益を保護するとともに、事業者の公正な競争を確保するための法律です。

#### 食品表示ウオッチャー

農林水産省が実施している「中央食品表示ウオッチャー」と、県が実施している「秋田県食品表示ウオッチャー」があり、委嘱された消費者に、買い物をした店舗の表示状況を定期的に報告していただき、店頭での食品表示の適正化を図ることをねらいとしています。

ウオッチャーからの報告に基づいて、国や県の職員が店舗調査を実施し、不適正表示があった場合は改善指導を行います。

#### 食品表示110番

県農林水産部流通経済課、各地域振興局農林部に窓口を設置し、消費者や食品メーカーからの食品表示に関する問い合わせ、意見、相談、違反情報などを受け付ける制度です。

## 2 トレーサビリティシステムの構築

主要な農畜産物の安全性や信頼性の向上を図るため、生産、流通、販売各段階における情報の追跡と提供ができるトレーサビリティシステムを構築します。

### (1) 主要農畜産物のトレーサビリティシステムの構築

生産から消費に至る段階までの情報を伝達し、消費者が安心できるトレーサビリティシステムの構築に向けた取組を推進します。

牛肉については、牛飼養農家や食肉流通事業者間の密接な連携を図るため、消費者を含めた関係者の検討会を開催し、「秋田県牛肉トレーサビリティシステム」の円滑な推進を図ります。また、牛以外についてもトレーサビリティシステムの構築に向けた取組を進めます。

米や青果物については、トレーサビリティシステムの円滑な運用を図るうえでの必須条件である生産履歴記帳の徹底を図るなど、栽培情報の整備・充実を図ります。

産地の取組についての積極的な情報発信を行うためのモデル事業を実施します。

#### **トレーサビリティシステム**

トレーサビリティとは、トレース(Trace:追跡)とアビリティ(Ability:可能)の二つを合わせた言葉で、「追跡可能性」を意味します。

食品が、いつ、どこで、どのように生産・加工・流通されたかについて情報を蓄積し、食品のたどったルートが、インターネットなどを使って追跡・遡及できる仕組みをトレーサビリティシステムといいます。消費者と生産者との間に「顔が見える関係」をつくり、消費者の安心を確保する仕組みとしてしても取り組まれています。

#### **秋田県牛肉トレーサビリティシステム**

「牛肉トレーサビリティ法」(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)の施行により牛肉の生産履歴情報が提供されますが、これらの情報に加えて、生産者の顔写真や、牛に与えた飼料名などをインターネットで公表する(株)秋田県食肉流通会社の独自開発システムです。

### 3 食品の安全性に関する情報の収集と提供

県民に対し食品の安全に関する情報の収集と提供を積極的に行うとともに、食品の安全に関する相談・苦情等の一元的な対応を図るため、食品安全に関する相談体制の充実に努めます。

#### (1) 食品の安全性に関する情報の収集と提供

国や関係機関、他の都道府県等との連携により、食品の安全に関する情報を収集するとともに、ホームページや各種印刷物への掲載に加え、テレビ、ラジオ、新聞などのマスメディアを活用するほか、各種懇談会など県民と接する機会を捉え、積極的な情報の提供を行います。

#### (2) 食品安全相談体制の充実

県生活衛生課及び各地域振興局などに食品安全に関する総合相談窓口を設置し、相談対応のワンストップ化に努めるほか、県民から寄せられた情報をもとに違反などが疑われる場合は調査・指導を行います。

食品安全Q & A小冊子等を作成し、標準化された情報を提供するとともに、担当職員への総合研修会等を行い、知識の共有化を図ります。

### 第3 生産者、食品関係事業者、消費者の相互理解・信頼関係の確立

#### 1 相互理解の推進

生産者、食品関係事業者、消費者がそれぞれの立場で主体的に食品の安全・安心に関する取組ができるよう相互理解を進め、信頼関係を築くことで、問題発生時の迅速な対応や被害拡大の防止など、問題の早期解決に寄与します。

##### (1) リスクコミュニケーションの推進

生産者、食品関係事業者、消費者、行政が、それぞれの食品の安全安心に関する取組などの情報を共有したり、意見交換するための懇談会や各種セミナーなど開催し、県民の意見を施策に反映させるとともに、食品安全安心月間などを通して、様々な取組を促進します。

##### **リスクコミュニケーション**

食品の安全性確保のための新しい考え方で、健康への悪影響（リスク）の発生防止や抑制を行おうとするとき、専門家、行政、消費者、事業者 などの間で、情報及び意見を相互に交換し理解を深めることです。

##### **食品安全安心月間**

「秋田県食品の安全・安心に関する条例」第15条に基づき、食品の安全・安心について県民の関心と理解を深め、それぞれの活動を促進するため、毎年6月を食品安全安心月間と定めています。

## 2 食育の推進

県民一人ひとりが、食品や食料生産・流通、食文化等についての情報をもとに、安全な食品の選び方や組合せ方等を主体的かつ適切に選択し、健全な食生活を実践するため、子供から大人に至るまで幅広く食育活動を推進します。

### (1) 栄養・食生活に関する施策の推進

健康づくり事業としての食教育を充実し、乳幼児期からの望ましい食習慣の形成支援を市町村、教育関係機関、食生活改善地区組織、栄養士会等専門職団体等との連携を図りながら積極的に推進します。

給食施設や飲食店に対する適正な栄養管理と健康情報の提供など、健康増進法に基づく指導等を推進し、食の環境づくりを進めます。

家庭での食に対する関心・知識を深めるため、育児等で忙しい親も参加しやすい研修会の開催等に努めます。

### (2) 食と農への理解の推進

子供の頃から食べ物大切さや地域の農業を正しく理解させるため、地域における農業体験学習などを促進します。

#### **食育**

食品や食料生産、食文化などについての情報をもとに、食品の安全性、食品の選び方や組み合わせ方などを主体的かつ適正に選択し、健全な食生活を行っていくために必要な知識を教えることです。古く明治時代には食・体・知・才・徳と五つの育が広く知られていたといわれています。

#### **食生活改善地区組織**

地域で食生活改善の実践活動をしている食生活改善推進員（ボランティア）で組織する協議会などの総称です。全県レベルの秋田県食生活改善推進協議会のほか、保健所単位さらには市町村単位の協議会などがあります。

#### **健康増進法**

健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定め、国民保健の向上を図ることを目的とする法律で、国民、国、地方公共団体及び健康増進事業実施者の責務や基本的な方針を明確にし、保健機能食品や特別用途食品、栄養成分表示について許可、承認、検査及び収去などを定めています。

### 3 地産地消の推進

地元の農業者が生産した、安全・安心・新鮮な農産物を地元消費者に提供する地産地消を推進することにより、生産者、流通、販売者、消費者等が顔の見える関係を構築し、県民の豊かな食生活の享受と食に関する理解を促進します。

#### (1) 地産地消の推進

地産地消を円滑に進め、望ましい生産供給・販売体制・食料消費等の体制整備を図るため、生産者、一般消費者、食品産業及び学校など関係者からなるネットワークの構築を推進します。

生産者団体が行う地場産物のPR活動や、卸売市場、生産者団体、量販店等が連携して行う地場流通の合理化・拡大を支援します。

スローフード運動を通じた郷土の食文化の継承や健全な食生活の普及など、地域に根ざした食育活動が幅広く推進できるよう支援するほか、学校給食などでの県産農産物の利用促進を図ります。

#### **地産地消**

地域で生産された産物を、その地域で消費するという考え方により行われている取り組みで、小売店や直売所での新鮮な地域農産物の販売、生産者と消費者相互の理解を深めるための交流活動など、多様な取り組みが行われています。

#### **スローフード運動**

1986年イタリアの北部の村「ブラ」から始まった市民運動で、「消えゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質の高い食品を守る」、「質の高い素材を提供する小規模な生産者を守る」、「子供たちを含め、消費者に味の教育をすすめる」ことを3つの指針として、環境に配慮しながら地域の食文化を守ろうとする運動です。

## 4 認証制度の普及

加工食品を対象とした優良県産品の推奨認定、減農薬・減化学肥料栽培農作物を対象とした特別栽培農作物の認証等により、安全と安心、高品質を基軸とした「あきたブランド」の構築に努めます。

### (1) 優良県産品の推奨認定

食品衛生法・JAS法による表示基準への適合状況等の審査を通じて、食品の安全・安心に配慮するとともに、当該認定制度の普及啓発に努めます。

### (2) 有機・特別栽培農産物の認証

有機栽培及び特別栽培農産物など認証作物の生産拡大を図るとともに、認証制度の一層の普及に努めます。

#### 秋田県優良県産品推奨認定制度

県産品の需要拡大及び品質の向上を図るため、品質、デザイン、市場性などの審査基準（食品衛生法・JAS法に基づく表示基準への適合を含む）を満たした優良県産品を、県が推奨認定する制度です。食品、木製家具、小木工芸品、民工芸品が対象で、認定を受けた商品はマークを表示した販売が行われます。



認定マーク

#### 有機栽培農産物認証制度

有機栽培農産物は、化学合成された農薬や化学合成肥料、化学合成土壌改良材などを使用しないで栽培された農産物です。

こうして作られた農産物のうち、「JAS法」に基づき第三者機関が検査し、合格したものに有機JASマークをつけることが認められています。有機JASマークの表示のない農産物は、有機農産物として販売できません。これらの制度を有機栽培農産物認証制度といいます。



有機JASマーク

#### 特別栽培農作物認証制度

特別栽培農産物は、化学合成された農薬や肥料の使用量を、通常の栽培方法の半分以下に抑えて栽培された農産物です。

こうして作られた農産物を、農林水産省が定めるガイドラインに基づき第三者機関が検査・確認し、認証します。認証された農産物にはその証となる「認証票」が添付されます。秋田県では(社)秋田県農業公社が認証しています。



秋田県の認証票

## 総合的な食品の安全・安心対策を推進するための体制整備

生産者、食品関係事業者、消費者、行政が協力し、消費者の視点に立った食品の安全・安心に関する施策を総合的に推進するため、相互の取組について理解を深めるとともに、緊急的な事態への対応や、情報提供・意見交換の充実に努めるよう体制の整備を図ります。

### 1 秋田県食品安全推進会議による関係部局の情報共有と連携

平成15年7月に設置した秋田県食品安全推進会議を中心に、庁内関係部局相互の連携の強化と情報の共有化を図り、食品の安全・安心確保に向けた事業の推進に一体となって取り組めます。

### 2 秋田県食品安全推進委員会や地域懇談会の開催等による県民意見の反映

県民参加による食品の安全・安心に関わる総合的な施策の円滑な推進を図るため、平成15年10月に設置した秋田県食品安全推進委員会や、地域懇談会の開催に加え、県の相談窓口やインターネットで意見を常時受け付けるなど、県の施策に対し県民意見を反映する機会を確保します。

### 3 食品安全に関わる危機管理体制の充実

食品事故など県民の健康が脅かされる事態や、広域的に健康被害が発生する場合を想定し、迅速かつ適正な対応が図られるよう、秋田県食品安全推進会議を中心に関係機関との連絡体制を整備し、危機管理体制の充実に努めます。

### 4 国及び関係自治体との連携

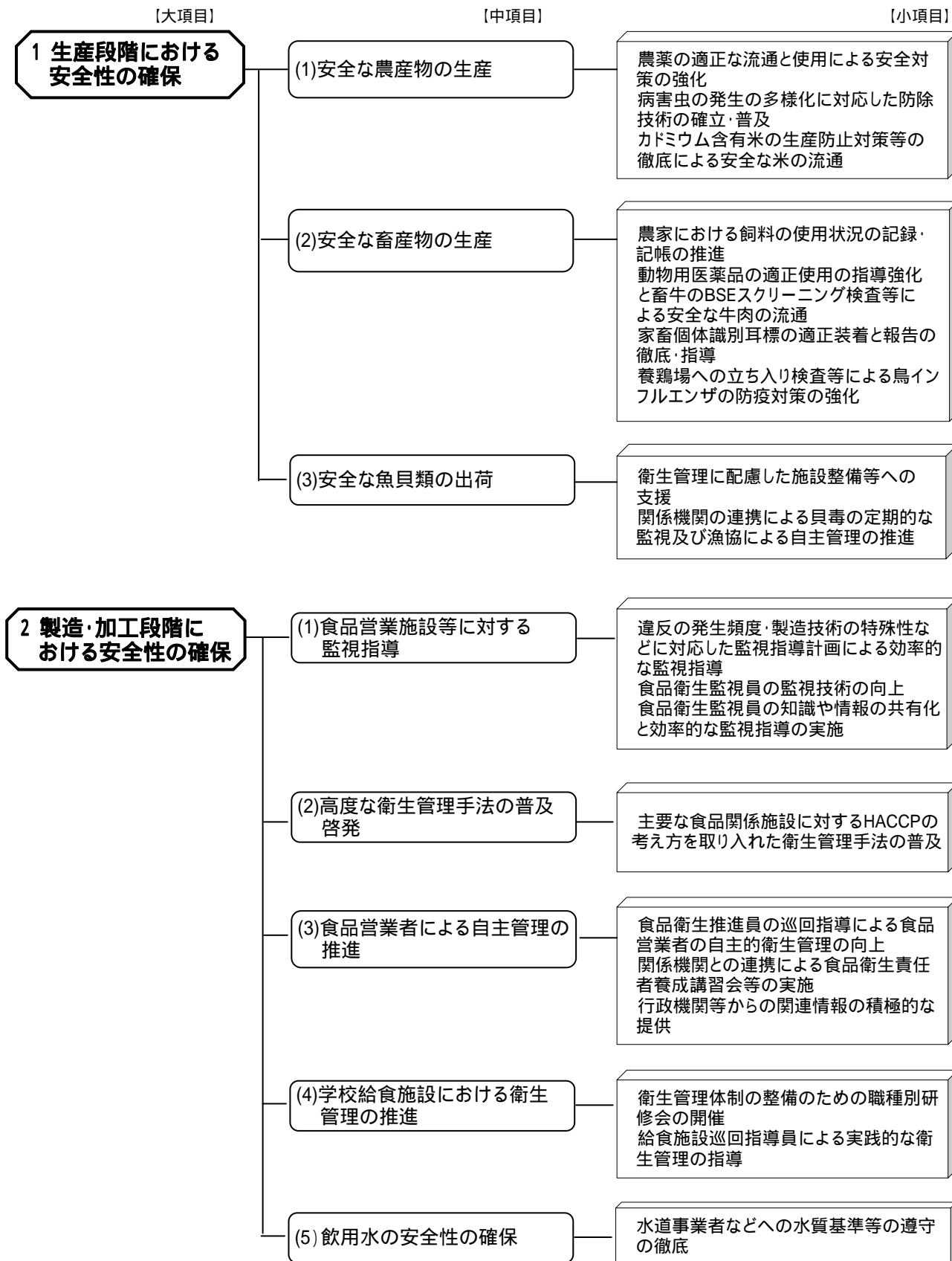
食品安全委員会をはじめとする国の機関や隣接自治体等との連携を図り、情報の収集と提供に努めます。県内においても秋田市をはじめ各市町村との連携強化に努め、情報の交換や協力体制の充実に努めます。

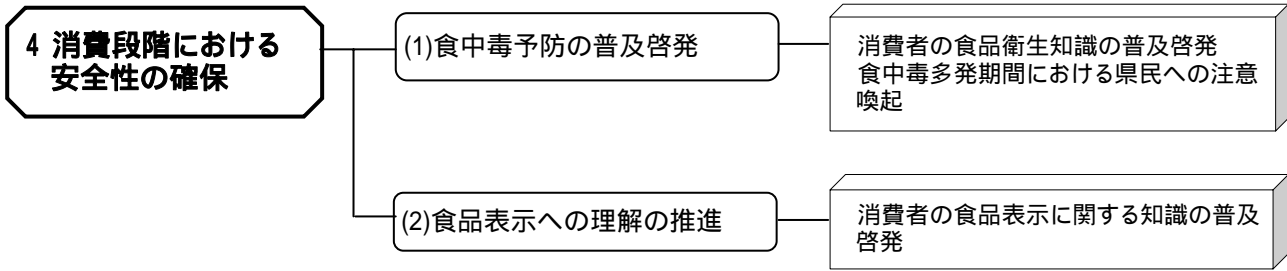
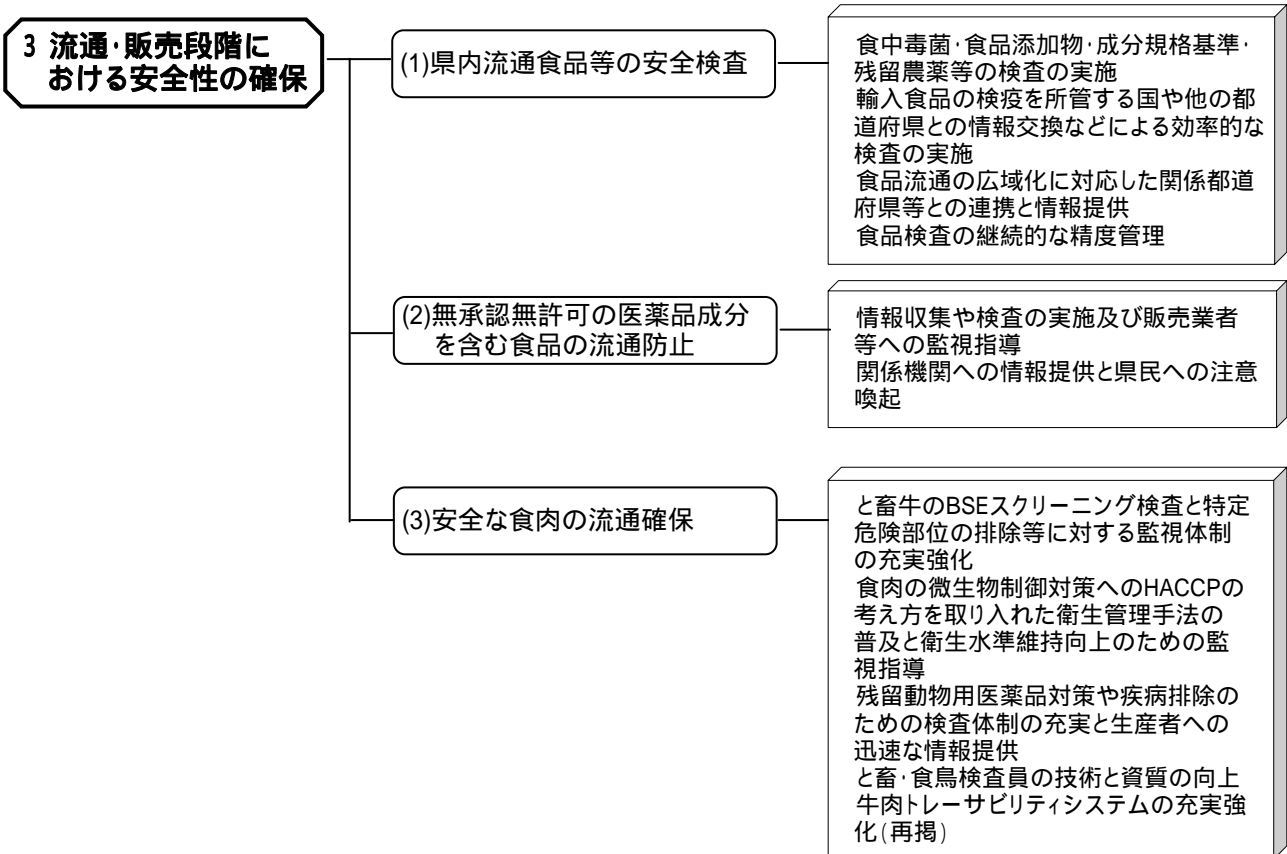
### 5 食品の安全・安心確保のための調査研究

試験検査の迅速化・精度向上に関することや、信頼性のある情報の収集・分析に関することなど、食品の安全・安心確保に必要な調査研究に取り組めます。

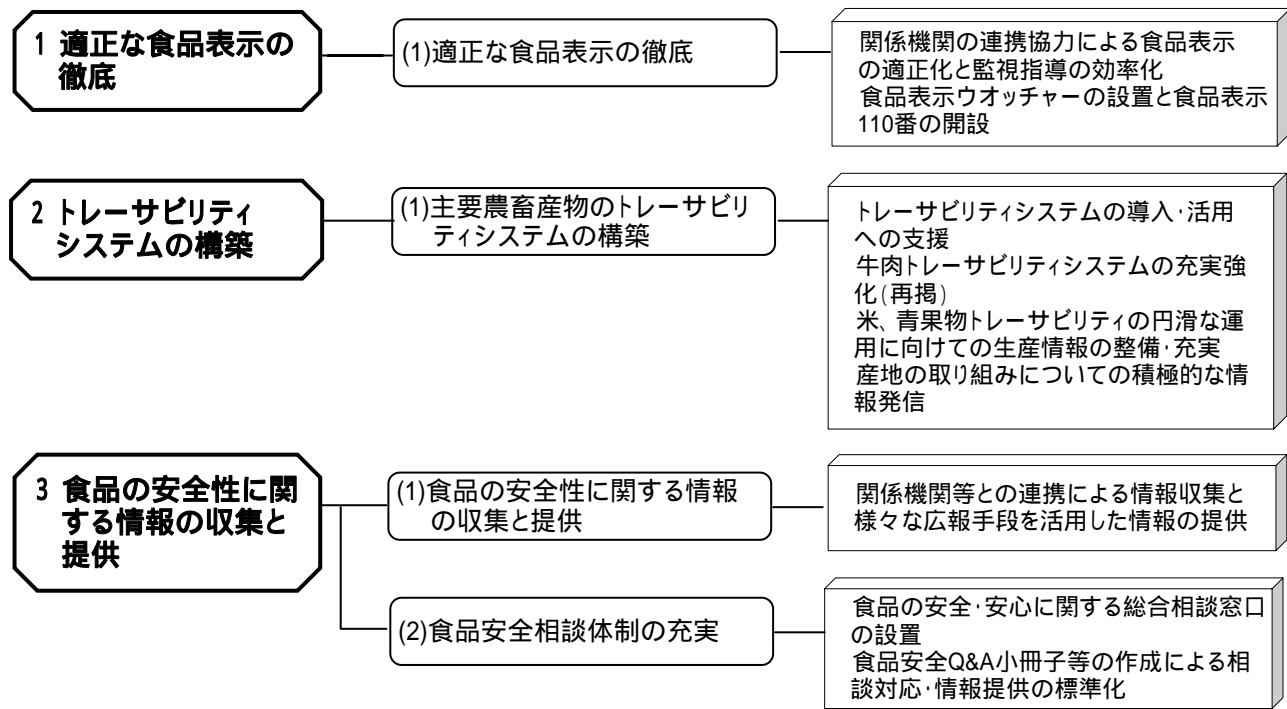
# 施策体系

## 生産から消費に至る食品の安全性の確保

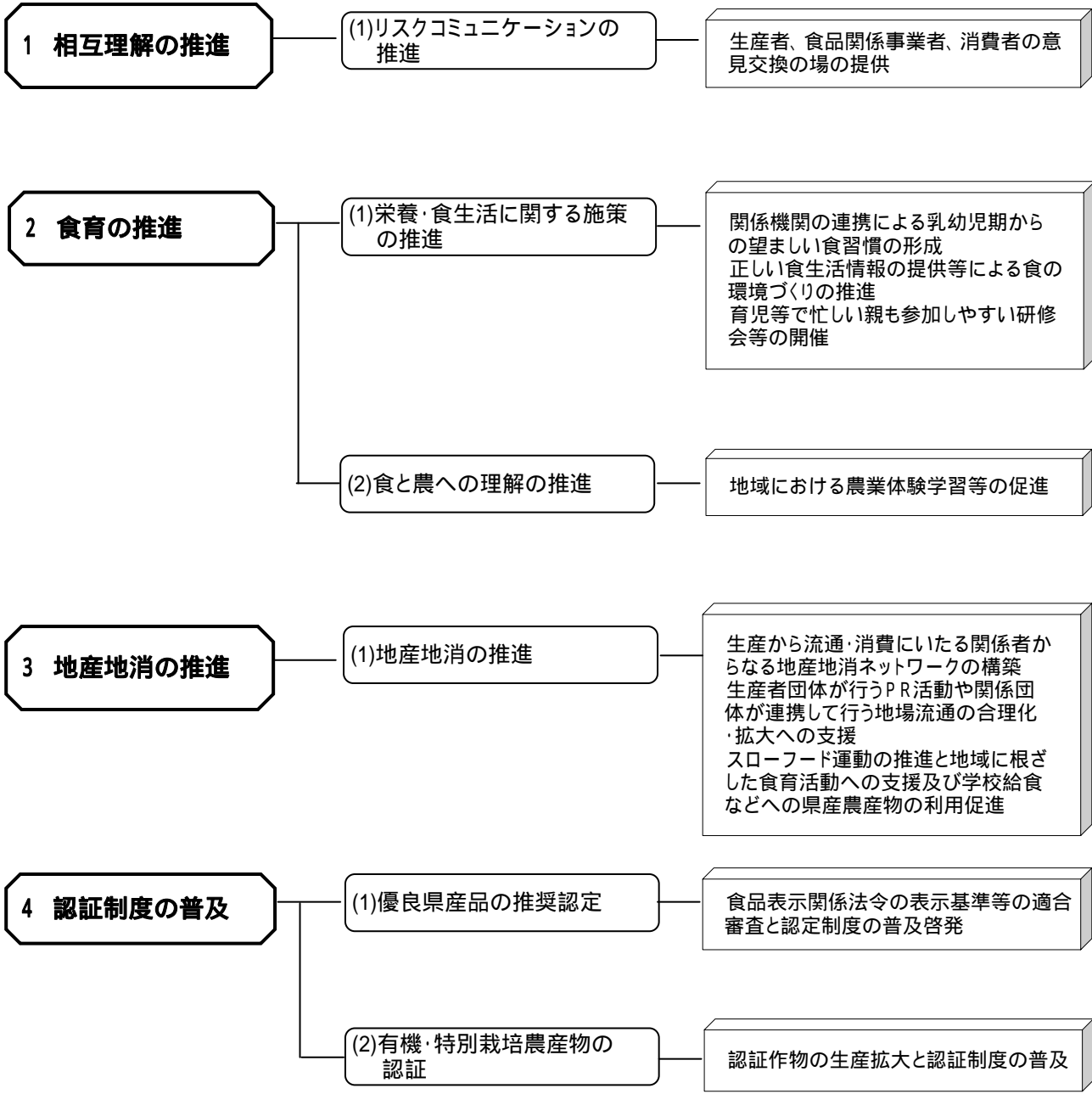




**食品に関する正確な情報の提供**



# 生産者、食品関係事業者、消費者の相互理解・信頼関係の確立





お問い合わせ先

**秋田県食品安全推進会議 事務局**

(秋田県 生活環境文化部 生活衛生課 食品安全推進班)

〒010-0951 秋田市山王4-1-2

電話 018-860-1591

FAX 018-860-3856

e-mail : [f-safety@mail2.pref.akita.jp](mailto:f-safety@mail2.pref.akita.jp)

URL : <http://www.pref.akita.jp/f-safety/>