

食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する
年次報告書（案）

（平成 2 5 年度版）

平成 2 6 年 月

三 重 県

目 次

はじめに	1
年次報告書の構成	2
1. 平成 25 年度における食の安全・安心に関する情勢	3
2. 食の安全・安心確保施策の体系	5
3. 食の安全・安心確保推進体制	6
(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議	6
(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議	7
4. 平成 25 年度に実施した施策	9
基本的方向1 食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視・指導体制の充実	9
(1) 全体的な取組の概要	9
(2) 施策ごとの取組の概要	9
① 生産資材に関する指導、検査	9
② 生産段階のガイドラインの作成・指導	11
③ 生産環境に関する調査	12
④ 生産・加工・調理・販売段階の監視・指導	12
⑤ 食品等の試験・検査	15
⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発	16
基本的方向2 食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備	18
(1) 全体的な取組の概要	18
(2) 施策ごとの取組の概要	18
① 県民への情報提供	18
② 食品関連事業者への情報提供	20
③ 自主基準の設定及び公開の促進	21
④ 自主的な情報発信等に対する支援	23
⑤ 認証制度の推進	24
⑥ 健全かつ持続可能な経営への支援	25
基本的方向3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備	27
(1) 全体的な取組の概要	27
(2) 施策ごとの取組の概要	27
① 情報提供の推進	27
② 食の安全・安心に関する教育の推進	29
③ 相談対応の充実	32
基本的方向4 多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開	33
(1) 全体的な取組の概要	33
(2) 施策ごとの取組の概要	33
① 人材の育成	33
② 相互理解の増進	34
③ 関係者との連携及び協働	35
④ 県民運動の展開	36
【資料編】 用語解説	37

はじめに

食は、我々が日々の生活を送る上で基本となるものであり、健康で豊かな生活を送るためには食の安全・安心が確保されなければなりません。

しかし、近年、製造技術の高度化や輸入食品の増加等により、我々の食生活を取り巻く環境は大きく変化しており、また、食に関する様々な問題が繰り返し発生していることから、食の安全・安心の確保に対する県民の皆さんの関心は一段と高まってきています。

三重県では、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進し、県民の健康の保護、食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築、安全でかつその安全性を信頼できる食品の供給及び消費の拡大に寄与することを目的として、平成 20 年 6 月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」を制定しました。

条例施行に伴い、条例第 10 条の規定に基づき「三重県食の安全・安心確保基本方針」を定め、施策の方向性を体系づけるとともに、施策の実施計画である「三重県食の安全・安心確保行動計画」を毎年度策定し、総合的な取組を進めてきたところです。

しかし、平成 25 年 9 月に三重県内において、食の安全・安心に関わる不適正な事案が発覚したことから平成 26 年 3 月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」及び「三重県食の安全・安心確保基本方針」を改正し、施策の充実、強化を図り、一層の食の安全・安心の確保に向けた取組を進めることとしました。

この年次報告書は、三重県食の安全・安心の確保に関する条例第 8 条の規定に基づき、三重県が実施した平成 25 年度の食の安全・安心確保施策等の状況についてとりまとめ、県議会へ報告するとともに、広く県民の皆さんに公表するために作成しました。

本報告によって、県民の皆さんをはじめ各種団体や事業者の皆さん、市町等が、三重県における食の安全・安心に関する現状や県の施策に関する理解と関心を深めていただき、県とともに食の安全・安心の確保のための取組を積極的に推進されることを期待します。

【条例第 8 条】（年次報告）

知事は、毎年、議会に、食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する報告を提出するとともに、これを公表しなければならない。

年次報告書の構成

1. 平成 25 年度における食の安全・安心に関する情勢
食の安全・安心を取り巻く国内の動きや県内の状況について説明しています。
2. 食の安全・安心確保施策の体系
条例第 10 条の規定に基づく「食の安全・安心確保基本方針」により、施策の方向性が体系づけられ、4つの基本的方向と 19 の施策をもとに取組を進めましたが、平成 26 年 3 月に 22 の施策に充実する改正を行いました。
3. 食の安全・安心確保推進体制
食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するための体制整備として、知事の附属機関としての「食の安全・安心確保のための検討会議」や「食の安全・安心確保推進会議」を設置しています。
4. 平成 25 年度に実施した施策
「食の安全・安心確保基本方針」により施策の具体的計画として、食の安全・安心確保行動計画が策定されています。平成 25 年度に実施した施策は、行動計画に掲げる事業についてまとめたものです。
5. その他
参考資料として用語解説を掲載しています。

1. 平成 25 年度における食の安全・安心に関する情勢

食の安全・安心に関わる事案として、県内の米穀取扱事業者が関わり米穀の産地偽装、加工用米の主食への転用が行われていたことが発覚し、三重県の米の信頼が揺るがされる事態となりました。

この事案に関わった県内の 6 事業者等に対して、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法^{*}」という。）、主要食糧の需要及び価格の安定に関する法律（以下「食糧法^{*}」という。）、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（以下「米トレーサビリティ法^{*}」という。）に基づき、国から 2 広域事業者等、県から 4 地域事業者に勧告、指示及び指導を行いました。

さらに、全国的にホテル等において提供された料理の食材の不適正表示が発覚しましたが、県内の事業者においても不適正表示が行われていたことが判明し、7 事業者に対して指導を行いました。

このような事案を受け、再発の防止と食の安全・安心の確保を図るため、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」（以下「条例」という。）を改正し、条例の改正にあわせ「三重県食の安全・安心確保基本方針」の改正を行いました。

なお、このように食の安全・安心の確保に向けた取組を進める中、牛肉等の不適正表示事案が平成26年7月に発覚しました。

また、12月には、冷凍食品から農薬が検出され、全国的に自主回収が行われる事案が発生しました。全国で農薬が検出された冷凍食品に関連する健康被害が疑われる事例の相談件数は、2千件を超えました。

平成25年度の全国の食中毒の発生状況は、800件を超え、患者数は、約2万人となり、発生原因として、ノロウイルスによるものが発生件数、患者数とも最も多く、食中毒患者数の半数を超える状況となりました。

近年の食中毒の発生原因として、ノロウイルスによるものが最も多い状況となっています。一方、県内の食中毒は12件発生し、患者数は259人となり、ノロウイルスによるものが6件発生し、患者数182人となり発生件数、患者数とも最も多くなりました。

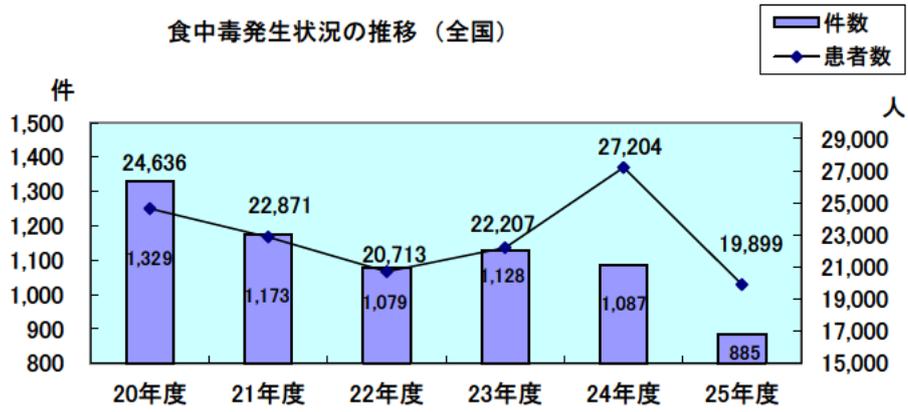
食品事業者が自社製品を自主回収する事例は依然として多く発生しており、独立行政法人 農林水産消費安全技術センターが収集したデータによれば、平成25年度は932件の自主回収が行われ、平成24年度と同程度となりました。

県内では、条例に基づく自主回収の報告が9件ありました。回収の原因としては、「消費期限・賞味期限の誤記載」などによるものでした。

なお、条例に基づく出荷禁止となる事案は発生しませんでした。

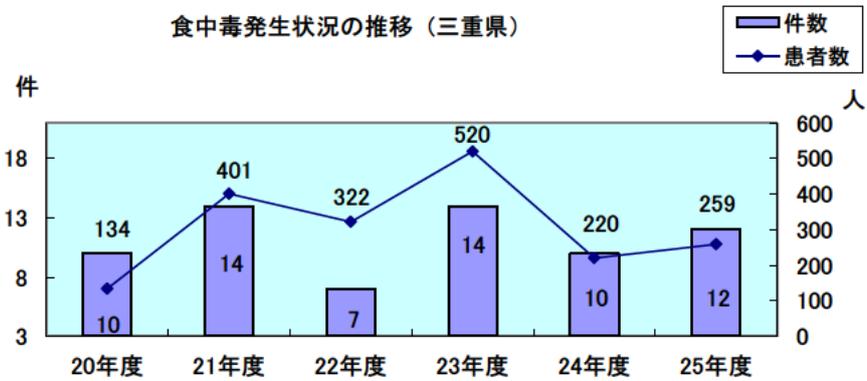
6月に食品を摂取する際の安全性及び消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法^{*}、JAS法及び健康増進法^{*}の食品表示に関する規定を統合した「食品表示法^{*}」が公布され、2年以内に施行されることとなりました。

食中毒発生状況の推移（全国）

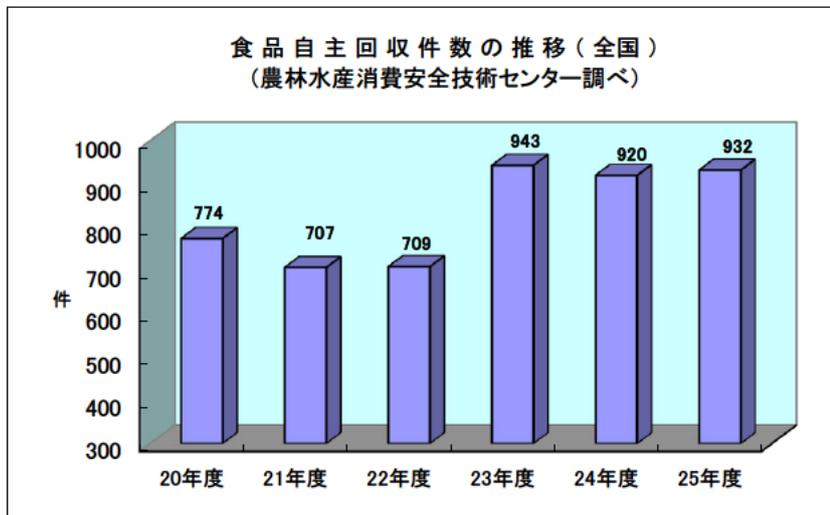


※平成25年度は速報値で未確定

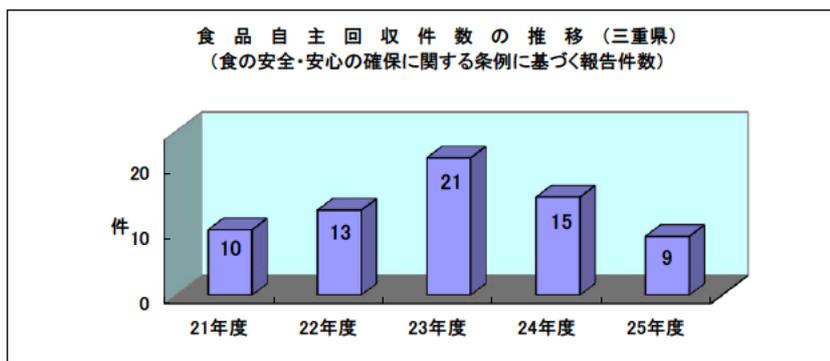
食中毒発生状況の推移（三重県）



食品自主回収件数の推移（全国）
（農林水産消費安全技術センター調べ）



食品自主回収件数の推移（三重県）
（食の安全・安心の確保に関する条例に基づく報告件数）



*平成21年度は平成21年7月1日～平成22年3月31日までの件数

2. 食の安全・安心確保施策の体系

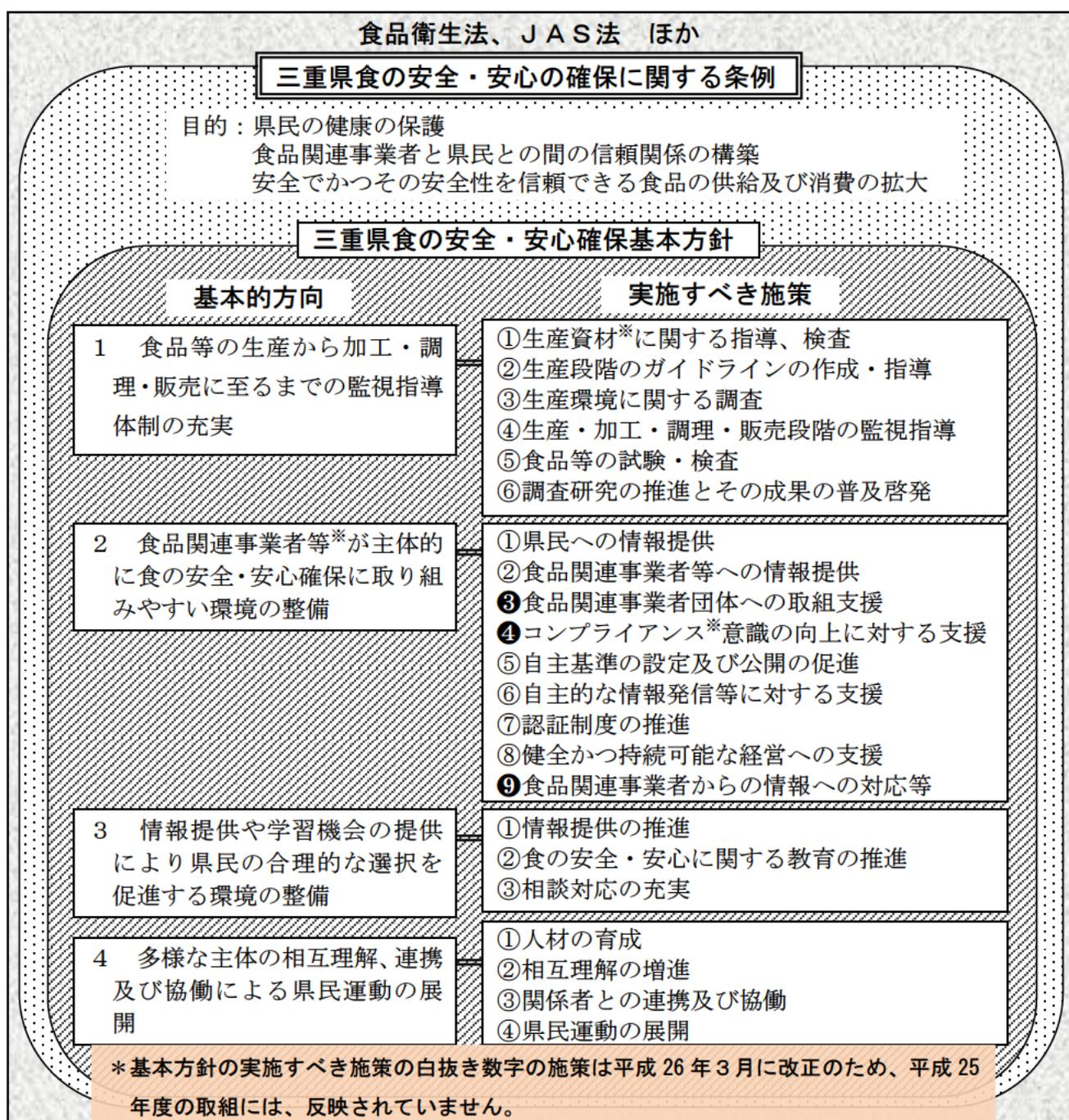
食の安全・安心確保のため、食品衛生法、JAS法等、多くの法律が定められています。

三重県では、食の安全・安心確保に関する施策を総合的に推進するため、平成20年6月に条例を制定しました。

また、平成25年に三重県内で食の安全・安心に関わる不適正な事案が発覚したことから平成26年3月に条例を改正し、食の安全・安心を確保するため食品関連事業者が取り組むべきことなどの新たな規定を追加しました。

なお、条例を制定する以前の平成15年1月から、「三重県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」という。）を策定し、食の安全・安心の確保のための取組を推進していましたが、平成20年10月の条例制定及び平成26年3月の条例改正に伴い基本方針についても改正を行いました。

食の安全・安心確保施策の体系図



3. 食の安全・安心確保推進体制

(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議

条例第 11 条に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するため、平成 20 年 7 月に三重県食の安全・安心確保推進会議（以下「推進会議」という。）を設置し、庁内での施策調整を行っています。

平成 24 年 8 月に推進体制の見直しを行い、推進会議構成員を改正して危機管理統括監を委員長とし危機管理体制の強化を図りました。

なお、推進会議の下に幹事会を置き、関係各課長による協議調整を行っています。

○構成員

委員長	： 危機管理統括監*
副委員長	： 健康福祉部長、農林水産部長
委員	： 防災対策部長、戦略企画部長、総務部長、環境生活部長、教育長

・食の安全・安心に関する危機が発生した場合は、三重県危機管理計画に基づき、危機管理対策本部を設置して対応する体制としています。

・食の安全・安心に関して専門的に検討する必要があると認める場合には、専門部会を置くことができます。

○推進会議開催実績

6 月 24 日	第 1 回推進会議 (1) B S E *検査対象月齢の見直しにかかる対応について
7 月 17 日	第 2 回推進会議 (1) 平成 24 年度版食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（案）について
10 月 4 日	第 3 回推進会議 (1) 米穀の不適正取引事案について
11 月 5 日	第 4 回推進会議 (1) 食材の不適切表示について
11 月 19 日	第 5 回推進会議 (1) 米の偽装及び食材の不適切表示について
2 月 12 日	第 6 回推進会議 (1) 三重県における食材の不適正表示への対応について
3 月 24 日	第 7 回推進会議 (1) 三重県食の安全・安心確保基本方針の改正について (2) 平成 26 年度三重県食の安全・安心確保行動計画について

○幹事会開催実績

5月29日	第1回幹事会 (1) BSE検査対象月齢の見直しにかかる対応について
7月11日	第2回幹事会 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書 (平成24年度版) (案) について
3月4日	第3回幹事会 (1) 米穀の産地偽装及び食材の不適合表示事案について (2) 三重県食の安全・安心確保基本方針の改正について (3) 平成26年度三重県食の安全・安心確保行動計画案について (4) 学校給食における異物混入事案について

(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議

条例第28条に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を調査審議するため、知事の附属機関として、平成21年7月に三重県食の安全・安心確保のための検討会議（以下「検討会議」という。）を設置しています。

○委員名簿（10名）

（敬称略・平成26年3月31日現在）

分野	氏名	所属・役職
消費者	早川 幸世	三重県消費者団体連絡協議会（理事）
	小林 小代子	三重県食生活改善推進連絡協議会（会長）
	松岡 結花里	三重県生活協同組合連合会（食の安全委員会委員）
食品関連事業者	落合 明史	三重県漁業協同組合連合会（指導部長）
	稲垣 庄平	三重県食品産業振興会 (株式会社おやつカンパニー：開発部長)
	葛西 善廣	三重県農業協同組合中央会（くらしの活動推進部長）
	伊藤 真由美	日本チェーンストア協会中部支部 (マックスバリュ中部株式会社 CS推進部長)
	海住 康之	三重県食品衛生協会（専務理事）
学識経験者	井後 福美	三重県栄養士会（会長）
	磯部 由香	三重大学教育学部（教授） ※会長

○開催実績

8月9日	第1回検討会議 (1) 食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書 （平成24年度版）（案）について (2) 平成25年度食の安全・安心確保に関する事業について
12月19日	第2回検討会議 (1) 米穀の産地偽装及び食材の不適切表示について (2) 三重県食の安全・安心確保基本方針の見直しについて
1月28日	第3回検討会議 (1) 三重県食の安全・安心確保基本方針の改正について

4. 平成 25 年度に実施した施策

基本的方向1 食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実

- 【実施すべき施策】**
- ①生産資材に関する指導、検査
 - ②生産段階のガイドラインの作成・指導
 - ③生産環境に関する調査
 - ④生産・加工・調理・販売段階の監視指導
 - ⑤食品等の試験・検査
 - ⑥調査研究の推進とその成果の普及啓発

(1) 全体的な取組の概要

食品等の安全確保のため、平成 25 年 3 月に「三重県農畜水産物安全確保監視指導計画」「三重県食品監視指導計画」を策定し、計画に基づいて農畜水産物の生産資材等の生産流通、使用段階と食品の生産流通段階での監視指導、検査を実施しました。

生産資材等の農薬、肥料、飼料及び動物用医薬品については、適正な流通及び使用を確保、推進するため、製造業者や販売業者、生産者への立入検査等を行いました。

食品の生産流通段階の監視指導については、食品等の生産、製造、加工、流通、販売等の一連の行程を考慮し、食中毒発生リスクや食品流通量等を評価して施設の監視頻度を定めるとともに、食品衛生上の危害発生事例や発生頻度の高い食中毒菌等による健康被害の防止を重点項目と定めて監視指導及び検査を実施しました。

牛海綿状脳症（BSE）対策特別措置法施行規則の改正に伴い、これまで実施してきた全頭検査を見直し、7月1日から48か月齢超の牛について検査を実施しました。

食品中の放射性物質への不安に対する対応として、県内流通する食品の検査及び県産牛肉の全頭検査を実施しました。

また、養殖水産物の安全確保のため、養殖衛生管理等の指導や魚病診断、麻痺性及び下痢性貝毒の検査を実施しました。

県内の米穀取扱事業者が関わる不適正な米穀の取引事案が発覚したことから、食の安全・安心への不安解消、米穀流通への信頼回復に向け、国関係機関と県関係部局が連携し、県内の大手米穀取扱事業者に対して特別監視指導を実施しました。

(2) 施策ごとの取組の概要

施策① 生産資材に関する指導、検査

施策の実施状況

- 生産資材の適正な流通と使用を確保するため、農薬販売者、肥料生産・販売業者への立入検査等を行いました。

また、農薬の適正使用を徹底するため、農薬販売者や使用者への指導及び研修を行いました。

- 飼料・動物用医薬品の適正な流通と使用を確保するため、飼料・動物用医薬品販売業者及び畜産農家への立入検査等を行いました。
- 飼料や動物用医薬品が正しく使用され、健康な家畜が飼育されることで、安全な畜産物が生産されるよう、平成 24 年度から平成 28 年度の 5 年間で県内全ての畜産農家への指導と立入検査が実施できるよう計画を立て、平成 25 年度は 123 戸の指導検査を行いました。
- 医薬品・ワクチン等の使用指導を行うとともに、養殖衛生管理技術の講習会（2 回）を開催しました。また、給餌養殖^{*}を行う経営体（234 件）に対して、養殖衛生管理指導を実施しました。

課題

- 生産資材である農薬や肥料の販売については、帳簿の記帳漏れ等の不備事項が見受けられますので、改善の必要があります。
- 安全・安心な農畜産物を消費者に提供するため、動物用医薬品、飼料の適正な販売、適正な使用が必要です。

今後の対応

- 生産資材の立入検査等の実施にあたっては、関係機関との連携及び情報共有に努め、より効率的な監視指導体制を確立していきます。
- 生産資材の適正な流通、使用を確保するため、引き続き不備事項のあった店舗を中心に監視指導の実施により帳簿の整備等の徹底を進めます。また、生産者に対して、生産資材の適正使用や生産工程管理等の普及・啓発を行います。
- 口蹄疫^{*}、高病原性鳥インフルエンザ^{*}、B S E などの家畜伝染病の発生予防やまん延を防止するため、畜産農家に対する監視指導を行います。
- 家畜に与える飼料や飼料添加物が正しく使用されるよう、販売業者と使用者に対する監視指導を行います。

【参考】目標（みえ県民力ビジョンにおける目標）

高病原性鳥インフルエンザ等 家畜伝染病のまん延防止率	平成 25 年度目標値	平成 25 年度実績値
	100%	100%

（参考）農畜水産物安全確保監視指導計画における計画と実績

農薬販売者への立入検査	平成 25 年度目標	平成 25 年度実績
	150 件	155 件

肥料の生産業者・販売業者 への立入検査	平成 25 年度目標	平成 25 年度実績
	200 件	201 件

動物用医薬品販売業者へ の立入検査	平成 25 年度目標	平成 25 年度実績
	60 件	65 件

飼料製造・販売業者への立 入検査	平成 25 年度目標	平成 25 年度実績
	40 件	44 件

畜産農家への動物用医薬 品使用状況調査	平成 25 年度目標	平成 25 年度実績
	110 件	123 件

畜産農家への飼料使用状 況調査	平成 25 年度目標	平成 25 年度実績
	110 件	123 件

平成 25 年度飼養衛生管理基準の遵守指導

	牛	豚	鶏	馬	みつ峰
計画数	34,900 頭	121,000 頭	702,200 羽	500 頭	680 群
実績数	38,498 頭	128,295 頭	716,609 羽	470 頭	1,527 群

施策② 生産段階のガイドラインの作成・指導

施策の実施状況

- 病虫害防除の手引き*については、農薬の登録状況等を反映し、見直しを行いました。
- 適正施肥の実施に参考となるリン酸の減肥の考え方について、一部の作物で有効であることが確認されました。また、土づくりや施肥に関する研修会を開催しました。
- 病虫害発生予察情報*等（予察情報 7 回、注意報 6 回）及び技術情報（19 回）を発表し、生産者が適時的確な防除対策を講じられるように支援しました。
- 直売所生産者等を対象に農薬適正使用啓発研修会を開催（439 回）し、農薬等生産資材の適正使用、生産履歴の記帳*の励行について普及推進しました。
- 三重県海水養魚協議会を通じて、養殖生産者に養殖魚の安全確保、品質管理、衛生管理等に基づく商品づくりを推進しました。
- 安全な畜産物の生産のため、生産者に対して動物用医薬品の適正使用及び管理の指導を行いました。

課題

- 病虫害の発生动向及び農薬の登録状況については、刻々と変化しておりこれまでと同様に迅速な情報の提供に努める必要があります。

今後の対応

- 各種ガイドライン等を随時見直し、改正状況等の情報発信を引き続き迅速に行うとともにガイドラインに基づき指導を行います。

施策③ 生産環境に関する調査

施策の実施状況

- 水稻のカドミウム抑制技術は、既に県内で定着しており、安全な米の生産が行われていますが、畑作物への対応として、低コストで土壌洗浄ができる特殊な鉄粉を利用したカドミウム吸着技術が開発されたことを受け、その効果について大豆での検証試験を実施しました。

課題

- 現在、米については、食品衛生法に基づく、カドミウムの残留基準が示されていますが、それ以外の作物においても今後、残留基準の設定が検討されています。今後、残留基準が設定された場合に備えて作物ごとの残留基準に対応した新たな営農技術の開発・導入及び生産現場での理解促進を図る必要があります。

今後の対応

- 国における有害物質の残留基準設定の動向を注視し、関係機関との情報共有及び生産者への情報提供を図り、営農技術等による対応策を検討していきます。

施策④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導

施策の実施状況

【施設の衛生に関する監視指導】

- 三重県食品監視指導計画に基づき、以下の対策を重点監視指導事項として監視指導を行いました。（Aランク施設：1,944件、Bランク施設：2,076件、Cランク施設：11,637件）〔ランク基準は15ページ参照〕
 - ・平成24年度に牛肝臓の生食用としての販売が禁止されたことや、浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒発生の防止のため、計画的に監視指導を実施しました。
 - ・観光地における食中毒発生の予防対策を重点項目として、食品関係営業施設の監視指導を実施しました。
 - ・ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、特に平成24年度は、国内で1事案の患者数が2千人を超える食中毒が発生したことから、食中毒発生防止のため実施している年末一斉取締りを例年より早め、飲食店、集団給食施設及び食品製造業等の施設への立入り調査、監視指導を11月から実施し、ノロウイルス食中毒発生防止対策の強化を図りました。
- 特定大規模食品製造業及び総合衛生管理製造過程承認施設^{*}等について、HACCP^{*}手法に基づき監視指導（対象食品製造施設25施設に対し、49回の監視指導）を行いました。

また、HACCP手法を導入した衛生管理プログラムからなる「三重県食品の自主

衛生管理認定制度^{*}」を推進しました(新規取組開始施設 4 施設、取組施設数 163 施設)。

【食品表示に関する監視指導】

- 食品衛生法、JAS法に基づき、食品の販売店や製造業者等に立入りの際に食品表示が適正になされているかの確認・指導を行いました。(実績 2,078 店舗)
- 事業者の団体である(一社)三重県食品衛生協会が実施する自主的な衛生管理活動である巡回指導と連携し、表示制度を周知するとともに、表示の適正化に向けた監視指導を行いました。
- 不当景品類及び不当表示防止法(以下「景品表示法^{*}」という。)に関して、一般消費者又は関係機関からの不適切な表示に係る情報提供に基づき任意調査を実施し、消費者が優良又は有利であると誤認するおそれのある表示について指導を行いました。(食品に関するもの受付 33 件、うち指導 15 件)
- 食材の表示の適正化のため、不当商取引指導専門員を 2 名増員し、研修会開催や講師派遣(4 回)、自己点検等自主的取組の支援を実施しました。また、景品表示法に基づく指導、業界団体への要望(6 件)を実施しました。

【米穀に関する監視指導】

- 米穀等の取引におけるトレーサビリティーの確保と産地情報の伝達制度の定着、適正運用を図るため、生産者や流通及び小売事業者に対する監視指導を行いました。
また、県内の米穀取扱事業者への立入検査により、米穀の産地偽装及び用途限定米穀の主食用への転用が行われていた事案が発覚したことから、事案に関わった 6 事業者等のうち県域の 4 事業者に対し、JAS法、食糧法及び米トレーサビリティー法に基づく、勧告、指示及び指導を行い、再発防止に努めました。さらに、県内の大手米穀取扱事業者 28 事業者に対し、米穀に関連する法律を所管する関係課が連携して伝票等の書類検査に加え、DNA検査^{*}等の科学的検査を取り入れた米穀特別監視指導を実施してホームページで結果を公表し、消費者の不安解消に努めました。(実績 224 件)



【米穀の特別監視指導】



【米穀の科学的検査】

課題

- 観光地のホテルや旅館等で、ノロウイルスによる食中毒が発生したことから、引き続き、食中毒発生予防の取組が必要です。
- 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクターによる食中毒が発生し、食肉、食鳥肉等の取扱い施設がその原因施設となっていたことから、これらの施設への重点的な監視指導が引き続き必要です。

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を多くの事業者に普及するために、取り組む施設の少ない地域の事業者を中心に取り組むよう働きかけた結果、地域による偏りはある程度縮小しましたが、今後も取組事業者を増やすよう、積極的な取組が必要です。
- (一社)三重県食品衛生協会が実施する自主的な衛生管理活動である巡回指導と連携し、表示制度を周知するとともに、表示の適正化に向けた監視指導を行いました。県内で発生した米穀の産地偽装事案の問題もあり、食品表示の適正化に向けたさらなる取組の推進が必要です。
- 県内の米穀取扱事業者が関わった不適正事案の発生原因として、法令遵守意識が希薄であること、内部チェック体制の不備などが考えられるため、コンプライアンス意識の向上及び体制整備に向けた取組が必要です。
また、不適正な事案の再発防止に向け、関係機関等との連携や体制強化による監視指導を実施し、米穀の適正流通を進める必要があります。

今後の対応

- 引き続き多くの観光客が訪れることが見込まれることから、ノロウイルス等による食中毒の発生を未然に防止するため、観光地の飲食店(大規模旅館やレジャー施設等)をはじめ、集団給食施設や食品製造施設に対して食品取扱者の健康管理を含めた監視指導を行います。
- 食の安全確保のため、危害発生リスクに応じた施設の監視指導を引き続き実施するとともに、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒の発生を未然に防止するため、食肉、食鳥肉等の取扱施設に重点をおいて監視指導を行います。
- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」取組事業者を更に増やすため、対象事業者を絞り込み、関係団体と連携して積極的に働きかけていきます。
- 食品表示の適正化に向け、引き続き監視を実施するとともに、(一社)三重県食品衛生協会との連携を強化し、食品表示制度の周知の徹底に取り組みます。
また、米穀の食品表示の確認のためDNA検査等を行い、不適正表示の未然防止に努めます。
- 景品表示法に関して引き続き、不当商取引指導専門員による指導・啓発を行うとともに、関係機関と連携し、不適正な表示に対して迅速に対応します。
- JAS法、食糧法及び米トレーサビリティ法等に基づく適正な表示、流通が行われるよう、米穀監視指導員の設置並びに国及び関係部局との連携による監視指導体制の強化とDNA検査などの科学的検査を取り入れた監視指導を行います。

(参考) 三重県食品監視指導計画における計画と実績

食品関係営業施設の監視指導	平成 25 年度監視目標		平成 25 年度監視実績	
	Aランク施設	1,430 件	Aランク施設	1,944 件
Bランク施設	1,421 件	Bランク施設	2,076 件	
Cランク施設	7,002 件	Cランク施設	11,637 件	

(注) 食中毒発生時のリスク、取り扱う食品の流通の広域性、製造量などを評価しA～Cランクに分類し、ランクごとに監視頻度を定めて、監視指導を行いました。

Aランク施設：大量調理を行う飲食店、大規模小売店など（715件）

Bランク施設：広域流通する惣菜を製造する施設など（1,421件）

Cランク施設：食中毒発生時のリスクが低い、A、Bランクを除く施設（35,011件）

監視目安：Aランク施設2回/年、Bランク施設1回/年、Cランク施設1回/5年

(参考) 農畜水産物安全確保監視指導計画における計画と実績

米トレーサビリティ法に係る監視指導	平成25年度目標	平成25年度実績
	227店舗	224店舗

施策⑤ 食品等の試験・検査

施策の実施状況

- 県内で生産または流通する食品2,174検体について、残留農薬検査、残留抗生物質検査、食品添加物、微生物検査などを実施したところ、三重県食品の衛生管理指標※不適合等が51件ありましたが、製造・販売者に自主検査の実施等の指導と適合の確認を行い、すべて適合となりました。



【食品検査】

また、放射性物質検査に関して、放射性物質が検出された地域を産地とする魚介類や野菜など県内に流通する食品の検査を計画的に実施しましたが、検査結果はすべて基準値を大きく下回りました。

- 検査体制の充実を図るとともにISO 9001※（品質マネジメントシステム）、GLP※（検査制度のための体制づくり）に基づき、検査の信頼性確保に努めています。
- 牛海綿状脳症（BSE）対策特別措置法施行規則が改正されたことから、これまで実施してきた全頭検査を見直し、平成25年7月1日から48か月齢超の牛について検査を実施しました。（検査結果は全頭陰性）
- 安全な食肉を提供するために、ISO 9001に基づき、と畜検査、残留物質検査及び衛生検査等を行いました。また、県内産食鳥肉の安全性の向上を図ることを目的に、大規模食鳥処理場に対し「三重県HACCP手法導入認定制度（と畜場及び食鳥処理場編）」の導入を支援しました。
- 養殖水産物の安全性確保を図るため魚病診断、現場巡回を行いました。
- 貝毒発生監視調査として、麻痺性及び下痢性貝毒について定期検査と出荷自主規制時等に行う臨時検査を合わせ、49回実施しました（平成25年度目標：定期検査48回）
- 県産牛肉について、放射性物質の全頭検査を実施し検査結果は全頭基準値以下でした。

課題

- 食品監視指導計画に基づき計画的な食品検査を実施し、不適合であった場合は事業者に対して速やかに改善するよう指導を行いました。今後も県内に流通する食品の安全・安心確保のため、引き続き計画的に食品検査等を実施することが必要です。
- 牛海綿状脳症（BSE）対策特別措置法施行規則が改正されたことから、これまで実施してきた全頭検査を見直し、平成25年7月1日から検査対象を48か月齢超としました。今後も、48か月齢超の牛についてBSE検査を実施することが必要です。
- 腸管出血性大腸菌等の食肉に関する県民の不安を払拭し、安全な食肉等を供給するため、引き続き衛生管理向上に努めることが必要です。

今後の対応

- 県内で生産または流通する食品について食の安全・安心確保のため、引き続き計画的に検査を実施します。
- 腸管出血性大腸菌等の食肉に関する県民の不安を払拭し、安全な食肉等を供給するため、引き続きと畜場における衛生管理向上に努めます。
- 消費者に安心な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、48か月齢を超える牛のBSE検査を含めたと畜検査、食鳥検査を実施するとともに、食肉、食鳥肉の微生物検査や残留物質等の検査を計画的に実施します。
- 放射性物質検査に関しては、これまでに放射性物質が検出された地域を産地とする魚介類や野菜などの食品について、平成24年度から2年間、県内に流通する食品の検査を計画的に実施してきましたが、検査結果は基準値を大きく下回るものであり、そのほとんどは検出下限値以下であったことから、県内に流通する食品の放射性物質検査を終了することとし、出荷制限地域における食品の放射性物質検査結果や環境放射能調査結果等を注視し、その結果、放射性物質検査が必要な場合は至急対応できるよう体制を維持していきます。
- 養殖水産物の安全性を確保するため、定期的な貝毒検査等を実施します。
- 県産牛肉の放射性物質について、引き続き全頭検査を実施します。

【参考】食品監視指導計画における計画と実績

食品等の試験検査	平成25年度目標	平成25年度実績
	1,560件	2,174件

施策⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発

施策の実施状況

- 農業分野では、農薬だけに頼らず、様々な防除手段を講じる総合的病害虫防除・雑草管理（IPM）^{*}を推進するため、IPMの具体的な実践内容を示した「IPM実践指標」をHPで公表し、産地への普及に取り組みました。
また、IPM技術としての有効性を確認するため、イチゴ病害の感染リスクを低減

した採苗法やカンキツ対象の新たな防除機の薬剤散布能力の検証を行い、その成果を「I P M実践指標」に反映させました。

キャベツの栽培において、ほ場の土壌病害発生危険度に応じた防除手段を選択する管理マニュアルを開発し、産地への普及に取り組みました。

さらに、環境保全型農業を実践する生産者に対して生物指標や堆肥の炭素貯留能力指標などの環境貢献度の指標を活用し、生産現場の取組の「見える化」や販売企画のモデルをつくりました。

- 畜産分野では、畜舎の環境衛生の向上を図るため、ウィンドウレス畜舎において有効なネズミ駆除対策について生産者に指導を行いました。

課題

- 食の安全・安心の確保に関する技術開発にあたっては、生産現場での実用性や採算性を十分考慮することが必要です。
- 「I P M実践指標」については、現場の課題等に合わせて新しい技術情報などを加え、適宜、改正していく必要があります。
- 環境貢献度の指標については、引き続き環境保全型農業を実践する農業者等へ普及するとともに、環境保全型農業に関する消費者等の認知度の向上を図るための情報発信手法を確立する必要があります。

今後の対応

- 既存の技術や資材なども有効活用し、I P M技術の開発研究など食の安全・安心の確保に関する調査研究に取り組むとともに、J Aなど関係機関と連携し、研究成果を生産現場に迅速に普及させていきます。
- 「I P M実践指標」については、生産現場における課題を的確に把握するとともに、新しい技術情報などの収集を行い、生産現場において技術導入が促進されるよう、内容を改正していきます。
- 環境保全型農業を実践する農業者等に対し、環境貢献度の指標の活用を推進するとともに、消費者への情報発信の取組拡大を図ります。

基本的方向 2 食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備

- 【実施すべき施策】
- ① 県民への情報提供
 - ② 食品関連事業者への情報提供
 - ③ 自主基準の設定及び公開の促進
 - ④ 自主的な情報発信等に対する支援
 - ⑤ 認証制度の推進
 - ⑥ 健全かつ持続可能な経営への支援

(1) 全体的な取組の概要

食の安全・安心を確保するには、安全で安心な食品の提供に事業者が自ら主体的に取り組むことが必要であり、事業者が食の安全・安心確保に取り組みやすい環境を整備するため、事業者の取組が認知されるよう消費者等にPRや情報発信などを行いました。

また、関係団体との連携により表示制度についての講習会や自主的な取組への支援として講師派遣などを実施しました。

農林水産物の品質・衛生面の向上について、野生獣肉（猪肉、鹿肉）やきのこの品質・衛生向上マニュアルなどにより事業者の主体的な取組が行われるように指導、支援を行いました。また、安全性や品質が確保された獣肉を取り扱う事業者であることを証明する「みえジビエ登録制度」*を創設しました。

「みえの安全・安心農業生産推進方針*」により、安全で安心な農産物の安定的な供給を推進し、農産物の安全確保、品質管理を目的としたGAP*手法の導入を進めるとともに環境に配慮した営農活動を支援しました。

食の安全・安心を確保する生産管理に基づいて生産された農産物を認証する「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度*（通称：みえの安心食材）」やエコファーマー*の認定及びHACCP手法を導入した衛生管理プログラムからなる「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により、事業者の自主管理を推進しました。

消費者の信頼向上に向け、食品関連事業者を対象にした商品力・営業力向上のための研修や米穀事業者の法令遵守意識向上のためのコンプライアンス研修を行いました。

(2) 施策ごとの取組の概要

施策① 県民への情報提供

施策の実施状況

- 消費者や流通関係業者に人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度を広く知ってもらうために、認定品を購入した際に貼られている「みえの安心食材」シールを集めて応募する「みえの地物一番プレゼントキャンペーン」を実施し、PRを行いました。



【みえの安心食材マーク】

- 事業者による自主衛生管理の推進を図るため、「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により自主衛生管理に取り組む事業者の情報発信を行いました。（3施設認定）
- 事業者が条例に基づく食品等の自主回収に着手し県へ報告を行った場合、その情報についてホームページを通じて速やかに県民に提供することにより、自主回収を促進し、健康への悪影響を未然防止するとともに食に対する県民の安全・安心の確保を図りました。（自主回収報告9件）
- カキを取り扱う営業者や消費者の判断材料とするため、みえのカキ安心協議会と連携し、カキ出荷シーズン中はノロウイルス検出結果、海水温、降水量等の健康被害を未然に防止するための海域情報をホームページ上で公開し、毎週情報の更新を行いました。
- 県民に食品関連事業者の取組を紹介するため、食の安全・安心確保のための取り組み紹介」に登録された事業者や団体等の取組内容をホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」において公開しました。（平成25年度末現在 49事業者等）

課題

- 消費者に、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度が浸透していないこと、「みえの安心食材」に認定されている生産者が、全ての作物に「みえの安心食材」シールを貼付していないことが課題です。
- 食の安全・安心に関わる事案が発生する中、求められる安全で安心な食品や安全・安心の確保に向けて取り組む事業者の認知度を高めるための取組が必要です。

今後の対応

- みえの安心食材のホームページや、「みえの安心食材」シールにより、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度のPRを進め、消費者に意識して「みえの安心食材」を購入してもらう機会の拡大を図ります。
- HACCP手法等を用いた自主衛生管理の取組事業者や「みえのカキ安心システム※」を取り入れている事業者の品質管理手法等について情報発信するとともに、食品等の自主回収の情報を速やかに提供します。
- 食の安全・安心に関する事業者等の取組をホームページで広く情報提供します。

(参考) 条例第 24 条に基づき報告された自主回収事例 (平成 25 年度)

No.	報告月	食品名	回収の原因	報告義務の分類、理由	報告された回収数量
1	4月	牛乳	異物(ステンレス微粒子)混入	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収	11,866本
2	6月	魚肉ねり製品	大腸菌群陽性	食品の規格基準違反	40パック
3	8月	ゼリー	ガスの発生による商品の膨張	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収	677個及び2,996枚
4	8月	カット野菜	異臭	健康への悪影響の未然防止の観点から規則で定める食品等の自主回収	2,814パック
5	11月	米菓	賞味期限誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準違反	99袋
6	12月	米菓	賞味期限切れ商品の販売	食品衛生法違反	69袋
7	12月	ロールケーキ	賞味期限誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準違反	0
8	1月	ひのな一本漬	賞味期限誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準違反	24袋
9	3月	プリン2種	賞味期限誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準違反	1,269個

施策② 食品関連事業者への情報提供

施策の実施状況

- 事業者の団体である(一社)三重県食品衛生協会と連携し、現行の表示制度や、新しい食品表示制度である食品表示法に適正に対応する知識を習得するための表示講習会を実施しました。(11回開催)
- 食品関連事業者等に対し、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」*の推進のための説明会の開催等を通じて情報を提供しました。
また、平成25年12月には、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った野生獣肉であることを明確にするための「みえジビエ登録制度」を創設し、飲食店事業者等への説明会の開催やホームページ等を通じて情報を提供しました。
- 景品表示法に関する研修会開催や講師派遣(4回)、自己点検等自主的取組の支援を実施しました。

課題

- 事業者の団体である(一社)三重県食品衛生協会が実施する自主的な衛生管理活動である巡回指導と連携し、表示制度を周知するとともに、表示の適正化に向けた監視指導を行いました。県内で米穀の産地偽装事案が発生したことから、食品表示の適正化に向けたさらなる取組の推進が必要です。
- 食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に関する規定を一元化する食品表示法が平成25年6月に公布されました。詳細については、今後、政令等で定められることから、その内容について情報収集に努めるとともに、消費者、事業者への周知が必要です。
- 食品関連事業者等に対し、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」及び「みえジビエ登録制度」を普及・啓発していくことが必要です。
- 食品関連事業者が食の安全・安心にかかる情報の入手、相談ができる窓口のPRや食の安全・安心に関わる情報の提供を容易にできる環境の整備が必要です。
- 景品表示法に関する巡回訪問啓発によるリーフレットの配布や事業者団体と連携して研修会を開催し情報提供を行います。

今後の対応

- 食品表示の適正化に向け、引き続き監視を実施するとともに、(一社)三重県食品衛生協会との連携を強化し、食品表示制度の周知の徹底に取り組みます。
- 平成25年6月に公布された食品表示法に対応できるよう、消費者庁を始めとする関係機関からの情報収集に努めるとともに、消費者、事業者等への周知を図り、新しい制度へのスムーズな移行をめざします。
- 「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」の推進や、「みえジビエ登録制度」の普及・啓発のため、ホームページやリーフレット等を通じて情報を提供します。
- 食品関連事業者の社会的責任や条例改正の趣旨等を周知し、意識向上を図るとともに、相談窓口のPR等により食の安全・安心に関わる情報提供が行いやすい環境整備を進めます。

施策③ 自主基準の設定及び公開の促進

施策の実施状況

【農畜産物】

- 消費者への安全・安心な農作物を安定供給する産地の拡大を目指し「みえの安全・安心農業生産推進方針」を改正し(平成26年3月)、取組を絞り込むとともに、研修会を開催し、県民及び生産者への理解促進を図りました。
- 主要産地に対して安全・安心な農産物の生産システムであるGAPの導入支援を行う指導者(営農指導員、普及指導員)の養成を行いました。
- 消費者が安心して食べられる美味しい米、様々な需要に対応できる米を供給するため、「三重の米行動指針ライスプロミス6^{*}(消費者との6つの約束)に基づき、県内関連団体の米づくりの取組を支援しました。

- 販売先や消費者に対して食の安全・安心を確保するため、「みえの安心食材」認定取得を三重県育成の新品種「三重 23 号（結びの神）」の生産要件とし、49 生産者が取り組みました。
- 茶業関連団体等による「安全安心な伊勢茶づくり推進委員会」と連携して、モデル茶工場として指定された 16 茶工場を対象に、茶工場の衛生管理の指導及び伊勢茶 G A P^{*}導入支援を行いました。また、安全・安心に関する意識改革につなげるため、茶生産者を対象に茶工場の衛生管理を含めた G A P 研修会を開催しました。
- 安全で安心な畜産物の生産のため、平成 24 年度から新たな 5 カ年計画を作成し、三重県版飼養衛生管理・品質管理チェックシートに基づく管理や記帳が適正に行われるよう立入指導しました。

【林産物】

- きのこと生産者研修会を開催し、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」^{*}に基づく適正な品質・衛生管理の普及を促進しました。
- 消費者に安全で安心な野生獣肉（鹿肉、猪肉）を提供するため、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」の推進説明会の開催やホームページ等で情報を公開しました。

【水産物】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を供給するため、養殖特性に即した持続的養殖の生産確保や生産物の高品質化等により養殖水産物の安定的な生産供給体制の確立を図りました。

【卸売市場】

- 県内卸売市場延べ 30 か所の監視指導を実施し、生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、卸売市場における品質管理の高度化に資する施設（低温売場、衛生管理施設等）の整備推進を図るとともに、事業者による自主的な品質管理の高度化に向けた規範の策定を推進しました。
 - ・卸売市場における品質管理高度化規範策定：3 市場

課題

- 「みえの安全・安心農業生産推進方針」の各取組は、地域や各産地の特色や発展方向に応じて進めることが必要です。
- 主要産地に対して G A P 導入を推進したことにより、安全・安心な農産物の生産に繋がりましたが、消費者ニーズや環境への配慮を踏まえると、さらに導入を拡大していく必要があります。
- 米生産については「三重の米行動指針ライスプロミス 6」を、引き続き推進するとともに、人と自然にやさしい水田農業を推進するため、水田作物の安全・安心や環境に配慮した取組の拡大を進めることが必要です。
- 伊勢茶 G A P に取り組むモデル茶工場は 20 茶工場（対前年比 4 工場増）となりましたが、取組レベルに差があるため、確実に伊勢茶 G A P を実践できるよう、現場での指導が必要です。
- 全ての畜産農家が飼養衛生管理に向けた更なる意識の向上を図ることが必要です。

- 解体処理事業者等が「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った獣肉の処理を行うよう、普及・啓発していくことが必要です。
- 消費者に安全で安心な特用林産物を提供するため、生産者の研修を継続していくことが必要です。
- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、コールドチェーン*化や高度な衛生管理のための施設が未整備である市場への施設整備の推進とあわせ、市場関係事業者の衛生管理に係る一層の意識啓発が必要です。

今後の対応

- 「みえの安全・安心農業生産推進方針」について広く理解を深めるとともに、関係機関と連携しながら各産地の特色や状況に応じた農業生産を推進していきます。
- G A Pの導入を推進するため、生産者の導入理解を深める研修会を開催するほか、引き続き、G A Pに関しての普及指導員や営農指導員を対象とした研修会等を実施し、G A P導入の指導者を育成します。
- 「三重23号（結びの神）」の生産拡大に向け、「みえの安心食材」認定取得を推進するとともに、その他水田作物におけるG A P導入を検討していきます。
- 引き続き、伊勢茶G A Pの導入を進めるため、茶業関連団体等と連携して茶工場の衛生管理の指導等に取り組みます。
- 畜産農家の飼養衛生管理を向上させるため、引き続き農家巡回を行い農場内での直接指導を実施します。
- 消費者に安全で安心な野生獣肉（鹿肉、猪肉）を提供するため、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」の普及・定着を図り、捕獲者や獣肉解体処理業者の品質・衛生管理向上の取組を推進します。
また、ホームページ等で情報を公開し、野生獣肉を取り扱う飲食店や加工事業者等への周知・定着を推進します。
- 食の安全・安心を確保するため、研修会等により、きのこ等の適正な品質管理を促進します。
- 消費者に新鮮でおいしい養殖水産物を安定的に供給するため、養殖漁場環境の維持・改善の促進や疾病防止措置等による高品質化及び衛生管理の向上を進めます。
- 県内卸売市場への監視指導を実施し、生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、卸売市場における品質管理の高度化に資する施設の整備推進を図るとともに、市場関係事業者への先進事例の情報提供や施設管理に係る規範の作成助言などを通じ、衛生管理に係る意識啓発に取り組みます。

施策④ 自主的な情報発信等に対する支援

施策の実施状況

- カキによる健康被害を未然に防ぐための事業者の自主的な衛生及び品質管理の取り組みである「みえのカキ安心システム」を支援しました。

- 「みえの安心食材」の登録者を対象に、制度上の取組事項や農薬使用、販促等についての研修会を開催しました。
- 食の安全性に対する消費者の関心が高まっている中、「みえの安心食材」に認定されている農林産物が、環境に配慮した生産方法で栽培履歴を管理して生産されている農林産物やそれらを原材料にして製造されている加工品であることを、店頭やプレゼントキャンペーン等で広く消費者に周知しました。

課題

- カキの衛生及び品質管理の徹底を図るため、引き続き支援を行っていく必要があります。
- 「みえの安心食材」に登録・認定されている生産者のうち、ホームページなどで自社の農産物等が、「みえの安心食材」であることを情報発信している事業者が少ないこと、「みえの安心食材」の認定品に貼付するシールが全ての認定品に貼付されていないことが課題です。

今後の対応

- カキによる健康被害を未然に防止するため、海域調査やカキを取り扱う営業施設における衛生管理の徹底や消費者に対するカキの正確な知識の普及・啓発をみえのカキ安心協議会と連携して実施します。
- 人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度による登録・認定を引き続き行い、「みえの安心食材」に登録・認定されている生産者のホームページ等からの制度のPRや普及を進めるよう求めていきます。

施策⑤ 認証制度の推進

施策の実施状況

- HACCP手法を導入した衛生管理プログラムからなる「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を推進(新規取組開始施設4施設、取組施設数163施設)し、平成25年度には、さらに3施設を認定しました。また、取組状況をホームページに掲載し情報提供を行いました。
- 「みえの安心食材」の認定品は、水稻、茶、野菜、果樹、特用林産物、鶏卵等の基準があり、平成26年3月末現在で102品目設定されており、939件が登録されています。
- エコファーマーの認定に関して、水稻・野菜等の50品目についての技術指針を策定し、累積認定者数については、平成26年3月末現在で1,195人となりました。
- 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」に基づく、鶏の飼養衛生管理や鶏卵の品質管理マニュアルにより生産管理要件の遵守や記帳の推進を図りました。

- 安全性や品質が確保された獣肉を提供する販売事業者等であることを証明する「みえジビエ登録制度」を創設し、食品関連事業者等に対し、制度の説明会を開催するとともに、登録申請の募集を行いました。



【「みえジビエ登録制度」の登録事業者看板】

課題

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」を多くの事業者に普及するために、取り組む施設の少ない地域の事業者を中心に取り組むよう働きかけた結果、地域による偏りはある程度縮小しましたが、今後も取組事業者を増やすよう、積極的な取組が必要です。
- 人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度は、任意の基準なので著しい登録者の増加が望めないことが課題です。
- 「みえジビエ登録制度」の普及を図っていく必要があります。

今後の対応

- 「三重県食品の自主衛生管理認定制度」の取組事業者を更に増やすため、対象事業者を絞り込み、関係団体と連携して積極的に働きかけていきます。
- 引き続き、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度における登録者を増加させることで、地域における「みえの安心食材」の需要に対応できるように進めていきます。
- 今後、さらに消費者に安全で安心な野生獣肉（鹿肉、猪肉）を提供するため、「みえジビエ登録制度」の普及・啓発を図ります。

【参考】目標（みえ県民力ビジョンにおける目標）

自主衛生管理導入取組施設数	平成 25 年度目標値	平成 25 年度実績値
	162 施設	163 施設

施策⑥ 健全かつ持続可能な経営への支援

施策の実施状況

- 消費者の食への信頼向上を目的に、農林水産省が食品関連企業と協働で推進しているフード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）※で開発されたFCP商談会シートを活用し、県内食品関連事業者を対象とする商品力・営業力向上研修を開催しました。FCP概要を説明するセミナーを1回、商品づくりや効果的な商談に向けた取組み等を学ぶ個別相談や模擬商談等の連続研修（5回）を行い、研修で学んだことを実践する場として、名古屋市での展示商談会にも出展しました。

また、首都圏、大都市圏での販路拡大を目指す事業者を対象にして、商談の実践研修の場として、全国規模の展示商談会であるスーパーマーケット・トレードショー2014に出展しました。

- 低炭素化農業※、生物多様性をめざす営農活動を支援するため、地球温暖化防止、生物多様性保全に効果の高い農業生産方法を取り入れる農業者（68件、265ha）に対し、一定額を支援しました。また、環境貢献度の指標を活用したモデルとなるグループへの支援を行いました。
- 県内の米穀取扱事業者が関わる米穀の不適正な取引事案が発生し、三重県の米穀への不安や不信感を招く事態となったことから、県内の米穀事業者の法令遵守意識の向上及び法令規則の理解促進を図り、米穀の適正な取引、流通が確保されるよう関係法令の概要、コンプライアンスの必要性などを内容とする研修会を開催しました。（参加者130人）



【コンプライアンス研修】

課題

- FCP商談会シートを活用した商品力・営業力向上研修については、研修内容の精査を行い、引き続きより多くの事業者の商品力・営業力向上につながるよう実施する必要があります。
- 低炭素化農業及び生物多様性をめざした営農活動によって、県民に求められる価値を創出し、生産者の経営安定につなげるための付加価値を創造できるよう生産者への支援が必要です。
- 事業者が適正な取引、流通を確保し健全経営を行うため、法令の遵守意識向上及び理解促進を図る取組みが必要です。

今後の対応

- FCP商談会シートを活用した商品力・営業力向上研修の研修内容について、より実践的なものになるよう取り組みます。
- 低炭素化農業、生物多様性をめざした営農活動と生産物の販売企画の支援を行うとともに、生産現場の取組に対する県民の理解を進めます。
- 米穀事業者へのコンプライアンス意識の向上及び法令理解の促進を図るための研修会の開催や講師の派遣などによりコンプライアンス体制の整備に向けた取組を支援します。

基本的方向3 情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備

- 【実施すべき施策】**
- ①情報提供の推進
 - ②食の安全・安心に関する教育の推進
 - ③相談対応の充実

(1) 全体的な取組の概要

県民が食の安全・安心に関する知識と理解を深め、判断、選択を行えるよう、ホームページ、県政だより、パンフレットなどにより食品検査結果、食中毒などの情報提供を行うとともに、講座、研修会、出前トーク等の学習機会を提供しました。

大学生等の若い世代への食の安全・安心に関する情報を伝える手法を県内の大学生と検討するとともに、検討会の参加大学生に対して、食品表示の見方、添加物や農薬に関する知識を周知しました。

子どもたちが食の大切さを学び、望ましい食習慣を実践していくことができるよう、地域食材を利用した「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」や学校における食育*推進講習会の開催など食育推進の取組を行いました。

また、第2次食育推進計画において目標とする「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」に向け、「みえ地物一番給食の日」*の取組拡大の推進など県と教育委員会、生産者団体等が連携して、学校給食への地域食材活用を進めるとともに学校給食従事者や食品関連事業者等による地場産品導入促進検討会の設置や県内産農林水産物を使用した給食用食品の開発を行いました。

相談対応として、各地域機関に窓口を設置して食品に関する相談等に応じました。

(2) 施策ごとの取組の概要

施策① 情報提供の推進

施策の実施状況

- 気温 30℃以上が 10 時間以上継続することが予想される場合等、食中毒の発生が危惧される際に食中毒警報を発令し、食品衛生協会、学校給食関係者等へ情報を提供し、食中毒予防についての啓発を行いました。また、ホームページを活用し、消費者への様々な情報を提供しました。（食中毒警報発令回数 2 回）
- 食肉の生食やノロウイルスによる食中毒防止のため、ホームページ、パンフレット等により予防方法について情報提供しました。
- 食に関する情報をわかりやすく提供して消費者が正しい情報に基づいて判断、選択を行えるようにするため、食の安全・安心に関する総合的な情報発信を行う三重県のホームページ「食の安全・安心ひろば」において、様々な情報をわかりやすく発信することに努めました。

- 県広報紙「県政だより」において、時節に応じた食の安全・安心に関する情報を連載し、食の安全・安心確保のための啓発を行いました。
- 県が実施した食品の放射性物質などの検査結果をホームページ等において情報提供しました。
- 食の安全・安心に関するテーマを設定し、出前トーク等において、食の安全・安心の確保のための取組について説明し意見交換を行いました（4回開催）。
- 大学生等の若い世代への食の安全・安心に関する情報を伝える方法について、県内の大学生と県で検討会を設置して検討しました。平成25年度は、食に関する情報を記載した「しおり」の作成を行い、県内の大学図書館等に配置しました。
また、検討会の参加大学生に対して、食品表示の見方、添加物や農薬に関する知識を周知しました。



【 食の安全・安心ホームページ 】



【 食の安全・安心情報を伝える「しおり」 】

課題

- 食の安全・安心への関心が高まる中、消費者が正しい情報に基づいて食に関する判断、選択を行えるよう県民が求める情報のニーズを的確に把握し、迅速に、より多くの県民へ情報や学習機会を提供できるようにしていくことが必要です。
- 食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に関する規定を一元化する食品表示法が平成25年6月に公布されました。詳細については、今後、政令等で定められることから、その内容について情報収集に努めるとともに、消費者、事業者への周知が必要です。
- 食の安全・安心に関する知識は、近い将来自立した食生活を営む大学生等の若い世代に必要となるため、実生活に役立つ知識を効果的に伝えていく必要があります。

今後の対応

- 県民のニーズに応じた情報を提供するため、意識調査等を実施するとともに、条例や基本方針の概要などの広報資料、県のホームページ「食の安全・安心ひろば」、出前トークなど様々な方法により県の取組及び関連する情報をわかりやすく提供していきます。

- 平成 25 年 6 月に公布された食品表示法に対応できるよう、消費者庁を始めとする関係機関からの情報収集に努めるとともに、消費者、事業者等への周知を図り、新しい制度へのスムーズな移行をめざします。
- 近い将来に自身で食の選択、判断を行うこととなる若い世代への食の安全・安心に関する意識を高めるため、様々な手法により意識の向上に取り組みます。

施策② 食の安全・安心に関する教育の推進

施策の実施状況

- 食育の取組については、教育や保育等の場面において、地域の農林漁業の体験活動の実施や学校給食への地域食材の導入等が進みつつあります。県では、第 2 次食育推進計画において「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」を平成 27 年度には 40%にするという目標を設定し、県と教育委員会、生産者団体等が連携して学校給食への地域食材活用を進めました。
また、学校給食における地産地消の取組を促進するため、「みえ地物一番給食の日」の取組拡大の呼びかけとともに、市町等担当者会において意見交換を行うなど、学校給食への地域食材の導入拡大の働きかけを行いました。
- 児童生徒が正しい食事の摂り方や望ましい食習慣を身につけることができるよう、栄養教諭を中核とした学校における食育を推進するため、推進地域を指定して、実践的な取組を進めるとともに、学校における食育推進講習会を開催して県内に取組の普及・啓発を行いました。
また、食に関する指導の全体計画を作成し、学校教育活動全体を通じて、各教科や特別活動等と関連づけた食育の取組を進めました。
- 子どもたち自身が自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成するため、地域食材を使った「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」を実施し、優秀作品の表彰やその結果をホームページで紹介するなど、保護者や地域への啓発を行いました。
- 適切な食習慣の定着を図る取組については、イベント等の機会を利用し、様々な主体と連携し、みえの食生活指針や食事バランスガイド、栄養成分表示等の活用を促すための普及啓発を行いました。食育関係者等には、野菜摂取の推進セミナーを開催し、食事バランスに対する理解の向上を図りました。
また、企業との協働で、健康的な食習慣の実践のための社員食堂での健康・栄養相談や節塩食提供などを行い、生活習慣病予防に取り組みました。
給食利用者への食の環境整備として巡回指導、助言を行うとともに、給食従事者を対象に集合研修を行いました。



【野菜摂取量推進マスコットキャラクター『フェアルーベジ』】

- 学校給食への地域食材の導入を図るため、学校給食従事者や学校給食会、食品関連事業者等による地場産品導入促進検討会を設置し、利用促進に向けた検討を行うとともに、県内産農林水産物を使用した給食用食品の開発を行いました。
- 県民が食に関する正しい知識を身につけられるよう食育や地産地消についての情報提供を企業と連携して、新聞や冊子、店頭等で行いました。
- 農業体験を通じて生産を知り、食の大切さを学ぶ活動「教育ファーム」活動を支援しました。

課題

- 食育の推進にあたっては、子どもたちの地域の農林水産物や農林漁業に対する理解をさらに深めるためにも、学校給食への地域食材の活用割合を高めていくことが必要です。
- 子どもたちが生涯にわたって健康に生活していけるよう、より一層学校における食育の取組を進めるとともに、家庭での実践につなげていくことが必要です。
- 県民が健康的な生活を営むためには、各ライフステージにおける望ましい食生活の実践が不可欠です。そのためには、様々な主体と連携した食育活動や食環境整備が必要です。
- 地域の農林水産物や農林漁業に対する理解を深めるため、農林水産業体験の機会を増やすことが必要です。

今後の対応

- 学校給食への地域食材の導入をさらに進めるため、市町等に地域食材活用指針の活用や、「みえ地物一番給食の日」の実施を引き続き推進していきます。
「みえ地物一番給食の日」に取り組んだ給食献立をホームページで紹介し、保護者や地域の理解を深めます。
- 県内の学校給食における地場産物の活用を推進するため、県内の全市町において、地場産物の活用状況調査を実施し活用割合を高める体制づくりに活用します。
- 子どもたち自身が自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成するため、学校における食育のより一層の充実に向けて、市町や関係機関と連携し、栄養教諭等を中心とした指導体制の整備を図るとともに、地域食材を活用した学校給食や食育の取組について引き続き支援を行います。

- 効果的な生活習慣病対策を推進するために、働く世代への健康的な食習慣の実践を課題とし、企業等との連携により取組を進めます。
- 学校給食への地域食材の導入をさらに進めるため、県内産農林水産物を活用した学校給食向けの商品開発を行います。
- 食育や地産地消についての情報提供に関しては、企業と連携して「みえ地物一番の日キャンペーン」*等の活動を通じて発信していきます。
- 地域の農林水産物や農林漁業に対する理解を深めるため、教育ファームの活動への支援をさらに進めます。

【小学生の部】



【中学生の部】



【 「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」 参加メニュー 】

施策③ 相談対応の充実

施策の実施状況

- 食の安全・安心確保に関する施策の提案に対応する窓口を設置していますが、平成 25 年度に施策提案はありませんでした。
- 各保健所、食品安全課及び各農林水産（農政・農林）事務所を相談窓口にして、食品表示に関する相談に応じました。（相談件数：740 件）
- 一般的な食品に関する質問、不良食品に関すること、食品が原因であることを疑う健康被害等には、適宜相談、助言を行いました。
- 消費者等からの景品表示法に関する相談に応じて、助言等を行いました。（食品に関するもの 45 件）

課題

- 食の安全・安心に対する県民の関心が高まっている中、引き続き県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案や食品に関する相談等に適切に対応することが必要です。

今後の対応

- 相談窓口を継続して設置することにより、県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案や食品に関する相談に対応し、食の安全・安心の確保を図っていきます。

基本的方向4 多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開

- 【実施すべき施策】**
- ①人材の育成
 - ②相互理解の増進
 - ③関係者との連携及び協働
 - ④県民運動の展開

(1) 全体的な取組の概要

食の安全・安心確保のためには、県民、関係団体、事業者、行政など多様な主体が相互に理解を深め、連携しながら県民運動として主体的に取り組んでいくことが必要になってきます。そのため、事業者を対象に消費者の信頼向上を目的としたフード・コミュニケーション・プロジェクト研修や食品衛生指導員、学校給食関係者等の専門知識取得、食品衛生の知識向上のための講習等の開催及び三重県農薬管理指導士^{*}を認定、育成する研修会を開催することにより、人材の育成を進めました。

相互理解を進める取組として、アンケート調査による意識の把握や出前トーク及び食品衛生などに関するリスクコミュニケーション^{*}を開催しました。

大学生等の若い世代の食の安全・安心への関心を高め、関連情報を伝えるしくみづくりについて、大学生と連携して検討しました。

また、食品関連事業者等と連携して食の安全・安心確保のための情報の提供に取組みました。

(2) 施策ごとの取組の概要

施策① 人材の育成

施策の実施状況

- 消費者への食の信頼を向上させることを目的に、農林水産省が食品関連企業と協働で推進しているフード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）で開発されたFCP商談会シートを活用し、県内食品関連事業者を対象とした研修を開催しました。研修では、商品の特徴や表示について、商談会シートを通じて、わかりやすく伝えることなどを学びました。

みえの食品 商品力・営業力アップセミナー 42 事業者 (51 人)

フード・コミュニケーション・プロジェクト集中研修 12 事業者

- 食品関連事業者や一般消費者に対して、表示や食品衛生についての講習会（433 回、16,314 人）を実施しました。また、監視指導時に個別対応を行い、事業者の食品表示に関する知識の向上を図りました。

- 農薬に関する関係法令や農薬の販売や使用などについて正しい知識を持つ「三重県農薬管理指導士」を育成しました。平成 25 年度は、新規対象者に研修と認定試験を 2 回行い、新たに 84 名を認定し、認定者は 1,288 名となりました。また、三重県農薬管理指導士の資質向上を図るため、更新時の研修確認試験を実施するなど制度の一部見直しを行いました。
- 安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食実施校管理職や市町教育委員会給食担当者、県立学校の給食従事者等を対象とした衛生管理講習会（3 回）を開催するなど、学校給食関係者に対し衛生管理・食中毒防止について周知徹底するとともに資質向上を図りました。

課題

- F C P 商談会シートを活用した研修については、研修内容の精査を行い、引き続きより多くの事業者が食の信頼に向けた取組につなげられるよう実施する必要があります。
- 食品製造事業者等における安全・安心の確保にあたっては、食品衛生や表示に関する知識の向上、法令に関する理解促進のための取組の浸透を図ることが必要です。
- 農薬の適正販売、適正使用を進めるためには、農薬の正しい知識を持つ人材の育成が必要です。

今後の対応

- F C P 商談会シートを活用した商品力・営業力向上研修の研修内容について、より実践的なものになるよう取り組みます。
- 食品全般に関することについて、講習会や個別対応を行います。
- 農薬の適正販売、適正使用について、正しい知識を持つ農薬管理指導士の認定を進めるとともに、更新研修を充実するなど資質向上も図ります。
- 学校給食関係者への衛生管理等の周知徹底及び資質向上を図ります。

施策② 相互理解の増進

施策の実施状況

- 県民の食の安全・安心に対する意識や行政の取組の認知度を把握するため、県の e モニターを活用して電子アンケートを実施しました。
また、出前トークにより食の安全・安心に関する情報や行政の取組等について説明し、意見交換を行い理解の促進を図りました。



【食の安全・安心に関する出前トーク】

- 消費者、生産者、事業者などが正確な情報を提供・交換する場として、食品衛生な

どに関するリスクコミュニケーションを各地で開催しました。（開催数 19 回、参加者数 617 名）

課題

- 意識調査などの調査の結果では、食の安全性に不安を感じる方が約半数を占めています。また、食に関する情報が氾濫する中、県民と事業者、行政がそれぞれの活動を知る機会の増加を図るとともに、様々な手法による相互理解を推進することが必要です。

今後の対応

- 県民と事業者などが食品衛生に関する正しい知識の共有や相互理解を進めるための講習会、交流会、意見交換会などのリスクコミュニケーションを引き続き実施します。
- アンケート調査等により県民意識を把握するとともに、県民の期待が高い食品関連事業者への検査・指導及び食品検査などの取組を適切に実施し、取組状況の情報発信により理解を進めます。

施策③ 関係者との連携及び協働

施策の実施状況

- 事業者の団体である（一社）三重県食品衛生協会が実施する自主的な衛生管理活動である巡回指導と連携し、表示制度を周知するとともに、現行の表示制度や、新しい食品表示制度である食品表示法に適正に対応する知識を習得するための表示講習会を実施しました。
- 事業者、関係団体の協力（15 協力店等）のもと、年間を通して「食の安全・安心ミニ情報」を広報紙やチラシ等に掲載いただいて PR を行ったほか、消費者団体等の関係団体と連携し、イベント等で食の安全・安心確保のためのパネル展示や食の安全・安心に関するクイズの実施などで啓発を行いました。
- 大学生等の若い世代に食の安全・安心について認識を深めていただくためのしくみを検討するため、「食の安全・安心を伝えるしくみづくり」検討会を県内の大学生と連携して開催し、食の安全・安心を伝える手法を検討しました。



【ミニ情報協力店ポスター】



【学生との連携による検討会】

課題

- 食の安全・安心に関する情報提供やリスクコミュニケーションを事業者など様々な主体と連携した取り組みを進めていますが、市町や地域団体、学校等との連携をさらに広げていく必要があります。

今後の対応

- 情報発信や啓発活動、学習機会の提供などの取組について、関係団体、教育機関、事業者などと連携協力できるよう働きかけを行って行きます。

施策④ 県民運動の展開

施策の実施状況

- 消費者団体との連携により、イベント会場で啓発グッズを活用した食の安全・安心に関する啓発を実施しました。
- 高等教育機関と地域との連携を進めるシンポジウムにおいて、「大学生等の若い世代に食の安全・安心の認識を深めていただくためのしくみづくりの検討会活動について展示等により取組状況を紹介して成果の周知を図りました。



【 食の安全・安心を伝えるしくみづくり検討会活動の紹介 】

課題

- 食の安全・安心に関する県民の関心は高まっていますが、食の安全・安心確保の水準を一層高めていくためには、県民自ら主体的に取り組む食の安全・安心県民運動を広げていく必要があります。

今後の対応

- 事業者、関係団体、学校など様々な主体と連携して食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動等を推進していきます。

【資料編】用語解説

「BSE」

牛海綿状脳症（BSE）は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、旋回等の行動異常や運動失調等の神経症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。

人の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病は、BSE感染牛由来のBSEプリオンの摂取が原因との説があり、このため、日本では、特定危険部位の除去と48ヶ月齢を超える牛のBSE検査が行われています。

「GAP（Good Agricultural Practice）」（農業生産工程管理）

農産物の安全確保や品質向上、環境保全等のために、生産者が自ら、危害要因等の点検項目を決定し、これに従い記録、点検及び評価を行い、改善点を見出し、逐次、生産の改善に活用する一連の生産工程を管理するプロセスチェック手法をいいます。

「GLP」

（Good Laboratory Practice）。試験検査の精度確保確認のための標準作業手順法です。

「HACCP」

「Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）」の略で「ハサップ」などと呼ばれています。

製造工程の各段階で発生する危害を分析し、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法です。

「ISO9001」

1987年にISO（国際標準化機構）によって制定された品質管理及び品質保証に関する国際規格。信頼のおける品質システムを組織内部に構築することによって、顧客満足を得ることを目的とした規格です。

「JAS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」（昭和25年5月11日法律第175号）の略称。飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。

「伊勢茶GAP」

安全・安心な伊勢茶づくりに向けて県内の茶業団体等が導入を進めている伊勢茶の生産工程管理です。

「エコファーマー」

「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」（平成 11 年 7 月 28 日法律第 110 号）に基づき、たい肥等を使った土づくりと化学肥料・化学農薬の使用の低減を一体的に行う農業者の愛称。環境保全型農業に取り組む農業者を支援するため、持続性の高い生産方式を導入する計画を立てた農業者を、知事がエコファーマーとして認定します。

「給餌養殖」

養殖の方式としては、大きく分けて、育成施設の中で人為的に飼餌料を投与して成育させる給餌養殖と、対象種の着生・育成場を人工的に整え、成育に必要な栄養塩や餌を天然の環境水中に求める無給餌養殖があります。前者においては主に魚類や甲殻類を、後者においては貝類や藻類を養殖対象としています。

「危機管理統括監」

知事の命を受けて危機管理に関して全庁を統括する役職で、危機が生じた場合又は恐れがある場合における緊急的対応に関する事務について、部長その他の職員を指揮監督します。

「景品表示法」

「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和 37 年 5 月 15 日法律第 134 号）の略称。

商品やサービスの品質、内容、価格等を偽って表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額を制限することなどにより、消費者がより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ります。

「健康増進法」

「健康増進法」（平成 14 年 8 月 2 日法律第 103 号）は、国民の健康増進の総合的な推進に関する基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養改善その他の国民の健康増進を図るための措置を講じて国民保健の向上を図ることを目的としています。

食品関係としては、乳児用、幼児用など特別の用途に適する旨を表示する特別用途表示、食品の栄養表示や熱量に関する表示に関する基準、健康保持増進の効果などについての虚偽又は誇大な広告等の禁止などについて規定されています。

「口蹄疫」

牛、豚、山羊、羊等の偶蹄類家畜が感染するウイルス性の病気です。国境を越えてまん延し、発生国の経済・貿易・食料の安全保障に影響を及ぼし、防疫には多国間の協力が必要となる「越境性動物疾病」とされています。

「高病原性鳥インフルエンザ」

国際機関が作成した診断基準（多数の鶏を短期間に死亡させる病原性を持つ）により判定される A 型インフルエンザウイルスの感染による家きん（鶏、あひる、うずら、きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥）の病気です。

「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」（平成 21 年 4 月 24 日法律第 26 号）の略称。米・米加工品の取引等を行った場合、記録の作成と保存が義務付けられています。また、消費者が産地情報を入手できるよう取引等の際、米・米加工品の産地を伝達することが義務付けられています。

「コールドチェーン」

野菜や魚、食肉などの生鮮食料品などを冷蔵・冷凍など低温にして、出荷者から小売店などに輸送されるシステムのことで、低温流通体系ともいいます。鮮度や衛生面、栄養面など品質を保持するために必要なシステムで、特に、生鮮食料品の流通の拠点となる卸売市場において、低温化のチェーンを切らさないための施設整備が求められています。

「コンプライアンス」

法令違反をしないこと（法令遵守）という意味を含むほか、法令だけに留まらず組織内規程、マニュアルや倫理などを遵守することに加え、リスク回避のためのルール設定や運用方法等まで考え整備を行うことで、取り組む範囲は、各主体でどこまで取り組むか判断します。

「食育」

様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

「食品衛生法」

食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）は、食品の安全性確保と飲食での衛生上の危害発生を防止することにより国民の健康を保護することを目的としています。

具体的には、食品及び添加物、器具及び容器包装、表示及び広告、監視指導、検査、営業等について定められています。また、有害食品等の販売禁止や食中毒の防止についても定められています。

「食品表示法」

食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）は、食品衛生法、J A S 法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度で、平成 25 年 6 月 28 日に公布され、2 年以内に施行されることになりました。

「生産資材」

農薬や動物用医薬品、飼料、肥料等の農業資材や、水産用医薬品、養殖水産動物用飼料等の養殖用資材のことをいいます。

「生産履歴の記帳」

生産現場において栽培方法、資材の使用方法など日々の工程を記録することをいいます。

「総合衛生管理製造過程承認施設」

総合衛生管理製造過程承認制度により、厚生労働省が承認した施設です。

総合衛生管理製造過程承認制度とは、HACCPの概念を取り入れた衛生管理であり、事業者による食品の安全確保に向けた自主管理を促す仕組みです。

「総合的病虫害防除・雑草管理（IPM）」

化学農薬だけに依存せず発生予察情報に基づき、耕種的防除、生物的防除、物理的防除を総合的に組み合わせた病虫害管理手法で利用可能なすべての防除技術について経済性を考慮し、病虫害・雑草の発生増加を抑えるための適切な手段を講じるもので、これを通じ、人の健康に対するリスクと環境への負荷を軽減、あるいは最小の水準にとどめるものです。

一般的には Integrated Pest Management、略して IPM（アイピーエム）と呼ばれています。

「低炭素化農業」

地球温暖化の緩和を目的として、その原因である温室効果ガスのうち、大きな割合を占める二酸化炭素の排出を抑えながら行う農業のことをいいます。

「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」

三重県内の生産者の皆さんが、環境に配慮した生産方法、食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した生産物について、消費者の皆さんが安心して購入できるよう、生産方法や栽培履歴を第三者機関が確認し、要件を満たした生産物に「みえの安心食材」マークを表示する三重県独自の制度です。

「病虫害発生予察情報」

病虫害防除所が農産物に被害を与える病害や害虫などに関して、発生状況の報告や注意喚起のために発表する情報です。病虫害の発生の時期、程度等を予測して、被害の発生程度の大きさにより予報、注意報、警報が発表されます。また、県内初の病虫害の発生が確認された時などには、特殊報を発表しています。

「病虫害防除の手引き」

農林水産省の登録農薬の中から、毒物劇物や毒性の高いものを極力排除し、県内各地域の資材展示ほ場での評価、流通量等を総合的に判断し、県（病虫害防除所、農業研究所、農業改良普及センター、県庁等）が「三重県病虫害防除の手引き」として作成したもの。農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

「フードコミュニケーションプロジェクト」

食品事業者、関連事業者、行政、消費者等の連携により、消費者の「食」に対する信頼の向上に取り組むプロジェクトで、事業者と消費者等との対話をベースとした協働の取組を進めることでフードチェーン全体において食品事業者の「みえる化」を進める取組です。

「三重県食品の衛生管理指標」

食品衛生法に基づく「食品・添加物の規格基準」で定められた規格基準以外に、食品等事業者に対する衛生指導及び助言並びに食品等事業者の自主衛生管理推進のための指標を設け、県内で製造、加工、流通する食品の衛生向上を図り、食の安全・安心を確保することとしています。

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」

HACCP手法を取り入れた事業者の自主衛生管理を促進することにより、消費者にとって高品質で安全な食品を提供することを目的に設けた、三重県独自の認定制度です。

「三重県農薬管理指導士」

農薬の販売者、使用者等の資質の向上を図るため、県が実施する農薬に関する専門的な研修を受講し、一定水準以上の知識を有すると認定され、農薬の適正使用に関して、地域における指導的役割を担っていただく方々です。

「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」

県産きのこ類の生産現場において、「食の安全、安心の信頼の確保」及び「自然資源の有効利用、リサイクル資材の使用」などの人と自然に配慮した取り組みを行う際の参考になるように「顧客満足の実現をめざすISO9001品質マネジメントシステム」及び「健康危害防止をめざすHACCPシステム」の考え方を一部取り入れた三重県独自のきのこ類の品質・衛生管理マニュアルです。

「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」

食肉の猪肉や鹿肉の衛生管理や品質の確保については、と畜場法にある解体処理等の基準がないこと、捕獲方法と品質の関係が整理されていないことから、関係法令の遵守や捕獲から解体処理、流通にいたる具体的な方法を定めたマニュアルです。

「みえジビエ登録制度」

「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に沿った野生獣肉であることを明確にするため、野生獣肉を取り扱う解体処理施設・加工品製造施設・飲食店・販売店を対象に登録基準に適合する事業者を登録する制度です。

「みえ地物一番給食の日」

平成21年6月から毎月「みえ地物一番給食の日」を設定し、各学校における地場産物を活用した学校給食や食育の取組を進めています。

「みえ地物一番の日キャンペーン」

県民が三重県食材に触れ、親しむことで、その背景にある自然・文化・農林水産業の営みなどについて見つめ直す機会を増やそうと、食品小売業や製造者、農林漁業者等と協力して実施しているキャンペーンです。

「みえの安全・安心農業生産推進方針」

県民に信頼され支持されることを基本に、将来にわたって安全・安心な農産物を安定的に供給できる本県農業の推進を目的として平成21年3月に策定しました。

本方針は、生産者と消費者が共に支えあう関係構築、県民満足度の向上をめざすために、安全・安心な農業の拡大並びに県民の理解を促すための基本となる方針として位置づけられるものです。

「みえのカキ安心システム」

みえのカキを消費者がより安心して食べていただくために、①浄化時間の徹底、②採取海域情報に応じた取扱い、③HACCP手法に基づく作業手順の徹底、④作業従事者のカキ衛生講習会の受講、⑤自主管理・相互確認の徹底、の各項目について特に重点管理を行い、養殖・加工するシステムです。

「三重の米行動指針ライスプロミス6」

県内の米関連団体で構成する「みえの米ブランド化推進会議」が定めた行動指針で、消費者との6つの約束として、安心して食べられる美味しい米づくり、自然にやさしい三重の米づくり等を定めています。

「リスクコミュニケーション」

ここでは、行政、食品関連事業者、研究者、県民等が食品のリスクに関する情報及び意見を交換し、相互の信頼を築き理解しあうために対話を進めていくことをいいます。