

三重県食の安全・安心確保基本方針

I 趣旨

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。

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、食に対する県民の関心も高まっているところです。

また、各地において食に関するさまざまな問題が繰り返し発生したことから、食の安全・安心確保に対する県民の要請は一段と強まってきています。

この基本方針は、三重県食の安全・安心の確保に関する条例に基づき、「県民の健康の保護」、「地産地消等の推進を通じた食品関連事業者*と県民との間の信頼関係の構築」、「安全で安心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するものです。この目的を達成するため、県民、食品関連事業者、県等多様な主体の相互理解、連携及び協働により、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進します。

II 食の安全・安心確保に関する基本的方向

食の安全・安心を確保するためには、県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、県民、食品関連事業者、県等多様な主体の相互理解、連携及び協働により、食品等の適正表示を推進するとともに、県民の健康への悪影響の未然防止の観点から、科学的知見*に基づいて必要な施策に取り組まなければなりません。

県は、それぞれの主体が食の安全・安心確保を進める環境をつくるため、4つの枠組みで施策を推進します。

- 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體制の充実
- 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
- 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
- 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

III 食の安全・安心確保のために実施すべき施策

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體制の充実

生産段階や加工・調理・販売段階での監視、指導、検査を実施し、これらに関する情報の公開・提供を迅速に行い、県民の意見を反映して監視指導體制と取組内容を充実します。また、食の安全・安心に関する科学的知見の集積に努め、調査研究

の推進とその成果の普及啓発を行います。

(1)生産資材*に関する指導、検査

農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の使用または生産・販売について、指導、立ち入り検査を実施します。

(2)生産段階のガイドラインの作成・指導

病虫害防除の手引き*や施肥基準*等の各種ガイドラインを作成するとともに、三重県版農産物品質・衛生管理マニュアル*等による生産履歴の記帳*の普及および種苗、農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等に関する情報提供や指導を実施します。

(3)生産環境に関する調査

有害物質等による土壌等の生産環境や生産物の汚染について、対応マニュアルや調査計画を作成し、調査を実施します。

(4)生産・加工・調理・販売段階の監視指導

国等と連携して、食品衛生法、食品表示法、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律(食糧法)、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(米トレーサビリティ法)、不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)等による効果的な監視指導を実施するとともに、食品表示制度の普及啓発を積極的に行います。

(5)食品等の試験・検査

県内で流通する野菜や食肉及び加工食品等の食品について、微生物、残留農薬、BSE*、残留動物用医薬品、遺伝子組換え食品等に関し、検査を実施します。

(6)調査研究の推進とその成果の普及啓発

安全で安心な農産物の生産に関する調査研究を行い、その成果の普及啓発を行います。

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

県民、食品関連事業者、食品関連事業者により構成される団体(以下、「食品関連事業者団体」)への情報提供の充実や県民に安全・安心を提供する食品関連事業者等の主体的な取組に対し支援します。

(1)県民への情報提供

県民に対し、食の安全・安心に努力する食品関連事業者等の情報を発信します。

(2)食品関連事業者等への情報提供

食に関する法令や生産資材に関する情報等、食品関連事業者、食品関連事業者団体が必要とする情報を提供します。

(3)食品関連事業者団体への取組支援

食品関連事業者団体が実施する食の安全・安心の確保に向けた取組を支援しま

す。

(4) コンプライアンス意識の向上に対する支援

食品関連事業者におけるコンプライアンス（法令遵守）意識の向上や関係法令に関する理解の促進を図るとともに、食品関連事業者内の意識向上等に向けた体制の整備をはじめ、食品関連事業者の自主的な取組を支援します。また、その効果を検証し、改善を進めます。

(5) 自主基準の設定及び公開の促進

食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な自主基準の設定を促進するとともに、HACCPシステム^{*}、ISO22000^{*}、GAP等をはじめとした先進的なシステムの導入を図り、自主的な公開を促進します。

(6) 自主的な情報発信等に対する支援

県民が合理的に食品を選択できるトレーサビリティ・システム^{*}の導入などに取り組む食品関連事業者を支援します。

(7) 認証制度の推進

環境に配慮した生産方式や食の安全・安心を確保する生産管理により県内で生産される農林水産物や、県内で生産された農林水産物を使い県内で製造される加工食品に関する認証制度、高品質で安全な食品を提供するためのHACCPシステムに基づく認定制度等を積極的に推進します。

(8) 健全かつ持続可能な経営への支援

食品関連事業者が食の安全・安心や環境保全などを踏まえ、食品の安定供給や健全な経営に向けて行う自主的な取組を支援します。

(9) 食品関連事業者からの情報への対応等

食品関連事業者が食の安全・安心や食品表示に関する情報を提供しやすい環境を整備するとともに、提供された情報に迅速に対応します。

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

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、県民の立場に立った情報提供を充実させるとともに学習機会を提供します。

(1) 情報提供の推進

ホームページ、県政だより、情報紙、メールマガジンや学習講座などの多様な手段を活用し、県民への情報提供を推進します。

(2) 食の安全・安心に関する教育の推進

あらゆる世代において、食の安全・安心について考える力や選択する力を養うため、食育を通して学校や家庭・地域で食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるための教育を推進します。

(3) 相談対応の充実

県民からの食の安全・安心や食品表示に関する相談等に迅速に対応します。

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

県民、食品関連事業者、NPO、地域の団体、学校などの多様な主体が相互理解を深め、連携及び協働して食の安全・安心確保に取り組む県民運動を進めます。

(1) 人材の育成

食の安全・安心の確保のため、高い専門性と実践的な知識や高い倫理観を有した人材を養成します。

(2) 相互理解の増進

食に関するすべての関係者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるように、各種交流会や勉強会、セミナーなどリスクコミュニケーション^{*}や相互交流の機会の確保に努めます。

(3) 関係者との連携及び協働

県民、食品関連事業者、これらの者により構成される団体と連携及び協働して、施策を推進します。

(4) 県民運動の展開

多様な主体が食の安全・安心に対する価値観を共有し、食育を通して食の安全・安心確保に取り組む県民運動がさらに発展するよう、積極的に行動していきます。

IV 施策を効果的に推進するために

施策を効果的に推進するために、県関係職員の一層の資質向上を図り、県民、食品関連事業者、市町、国との連携のもと、必要な財政上の措置を講じ、総合行政で施策の推進にあたります。

1 施策提案の反映

食の安全・安心確保に関する施策についての提案制度により、県民及び食品関連事業者の意見を把握し、施策への反映に努めます。

2 国・関係自治体及び多様な主体との連携及び協働

食の安全・安心を確保するために、国・関係自治体・関係団体・学校・NPOなどの多様な主体と密接に連携及び協働して施策を推進できるよう努めます。

3 行動計画の策定と実行

食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、施策に関する行動計画を策定し実行していきます。

平成15年 1月28日策定

平成19年 3月29日改正

平成20年10月20日改正

平成26年 3月25日改正

平成27年 7月24日改正

【基本方針用語解説】

○食品関連事業者

食品等又は肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材の生産、輸入、加工、調理又は販売その他の事業活動を行う事業者をいいます。(条例第二条第一項第四号)

○科学的知見

実証的なデータ、学会等で認められた学説、学術的論文などをいいます。

○合理的な選択

この基本方針では、正確な食品の情報、表示により、県民のニーズに基づく選択ができることをいいます。

○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。

○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。農業協同組合等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

○施肥基準

県(農業研究所、農業改良普及センター等)が土壌肥料学的見地から主要作物毎の適正施肥量等を示したもの。概ね5年ごとに改定され、農業協同組合等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

○三重県版農産物品質管理・衛生管理マニュアル

ISO9001^{*}及びHACCPシステムの考え方を取り入れて、三重県内の主要品目(土耕栽培トマト・養液栽培トマト、米・日本なし・茶・大豆・いちご・みかん)について、農業生産場面での自主的な品質衛生管理を推進するために作成したもの。

○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。

○ 生産履歴の記帳

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

○ B S E

牛海綿状脳症（B S E）は、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、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、B S E感染牛由来のB S Eプリオンの摂取が原因との説があります。

○ H A C C Pシステム

「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。

○ I S O 2 2 0 0 0

H A C C PシステムにI S O 9 0 0 1のマネジメントシステムを組み込んだ食品安全を目的としたI S Oマネジメント規格で、人が摂取する段階の食品安全を確保するため、農場から食卓までの食品に関連するあらゆる組織が、食品の安全に対する危害要因を管理していくために必要な内容を規定したものです。

○ トレーサビリティ・システム

食品の安全を確保するために、栽培・飼育から加工、製造、流通などの過程を明確にし、品質等追跡ができるシステムをいいます。

○ リスクコミュニケーション

この基本方針では、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。