

平成26年度

三重県食の安全・安心確保行動計画

三 重 県

## 《 目 次 》

1. 行動計画策定の趣旨	1
2. 計画の期間	1
3. 食の安全・安心確保施策の体系図	1
4. 食の安全・安心確保推進体制	2
5. 具体的な取組	3
<b>基本的方向1</b> 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	3
施策① 生産資材に関する指導、検査	3
施策② 生産段階のガイドラインの作成・指導	4
施策③ 生産環境に関する調査	5
施策④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導	5
施策⑤ 食品等の試験・検査	7
施策⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発	8
<b>基本的方向2</b> 食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組むやすい環境の整備	9
施策① 県民への情報提供	9
施策② 食品関連事業者等への情報提供	10
施策③ 食品関連事業者団体への取組支援	10
施策④ コンプライアンス意識の向上に対する支援	11
施策⑤ 自主基準の設定及び公開の促進	12
施策⑥ 自主的な情報発信等に対する支援	13
施策⑦ 認証制度の推進	13
施策⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援	14
施策⑨ 食品事業者からの情報への対応等	15
<b>基本的方向3</b> 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	16
施策① 情報提供の推進	16
施策② 食の安全・安心に関する教育の推進	17
施策③ 相談対応の充実	18
<b>基本的方向4</b> 多様な主体の相互理解、連携等による県民運動の展開	19
施策① 人材の育成	19
施策② 相互理解の増進	20
施策③ 関係者との連携等	20
施策④ 県民運動の展開	21
<b>【資料編】 用語解説</b>	22

## 1. 行動計画策定の趣旨

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」（以下「条例」）を制定しました。

条例に基づき、食の安全・安心確保に関する基本的方向と実施すべき施策を示した「三重県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」）を定めています。

この「基本方針」の基本的方向、実施すべき施策に沿って食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、具体的な取組を明らかにする年度計画として「三重県食の安全・安心確保行動計画」を策定しています。

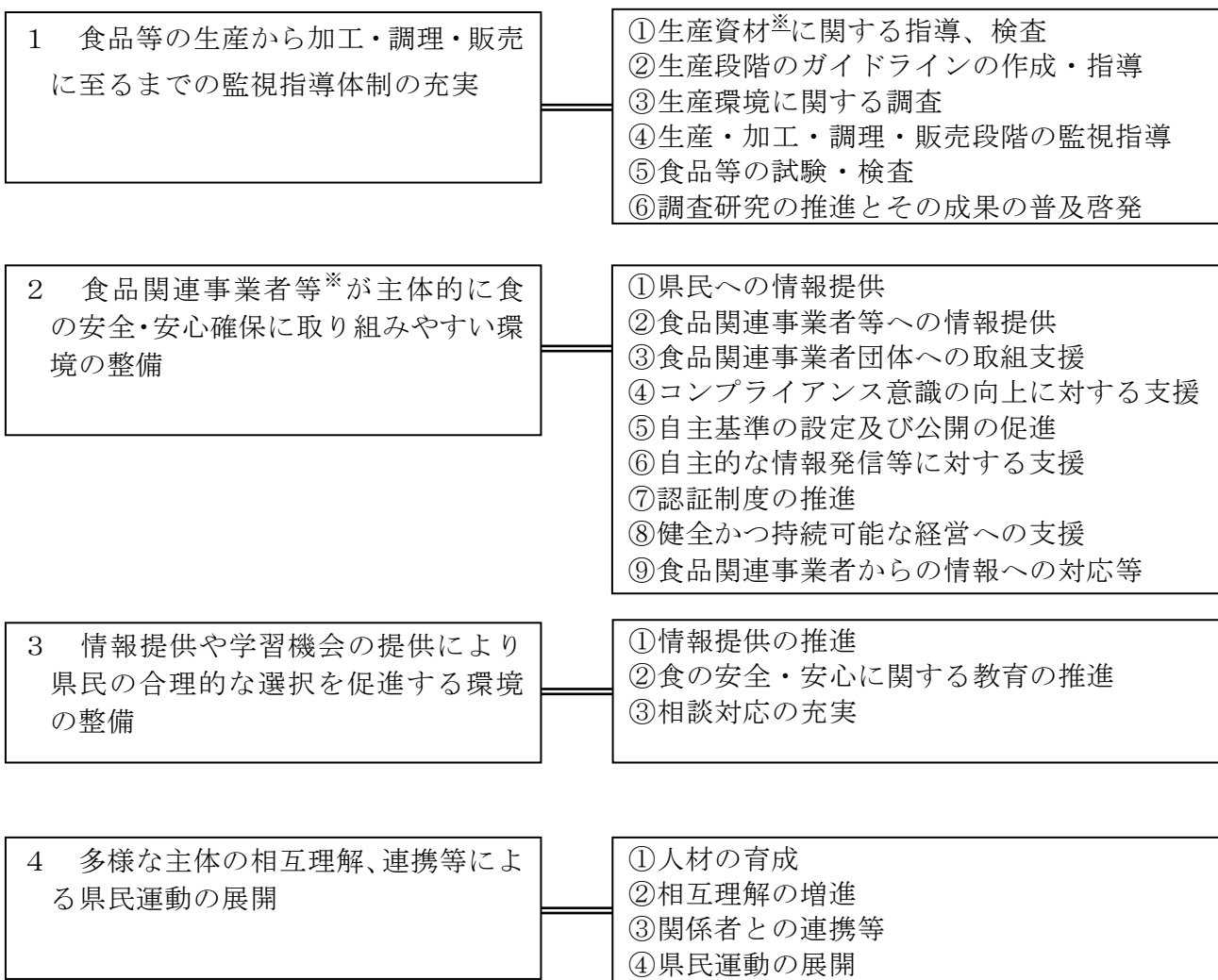
## 2. 計画の期間

・平成26年度

## 3. 食の安全・安心確保施策の体系図

### 【 基本的方向 】

### 【 実施すべき施策 】

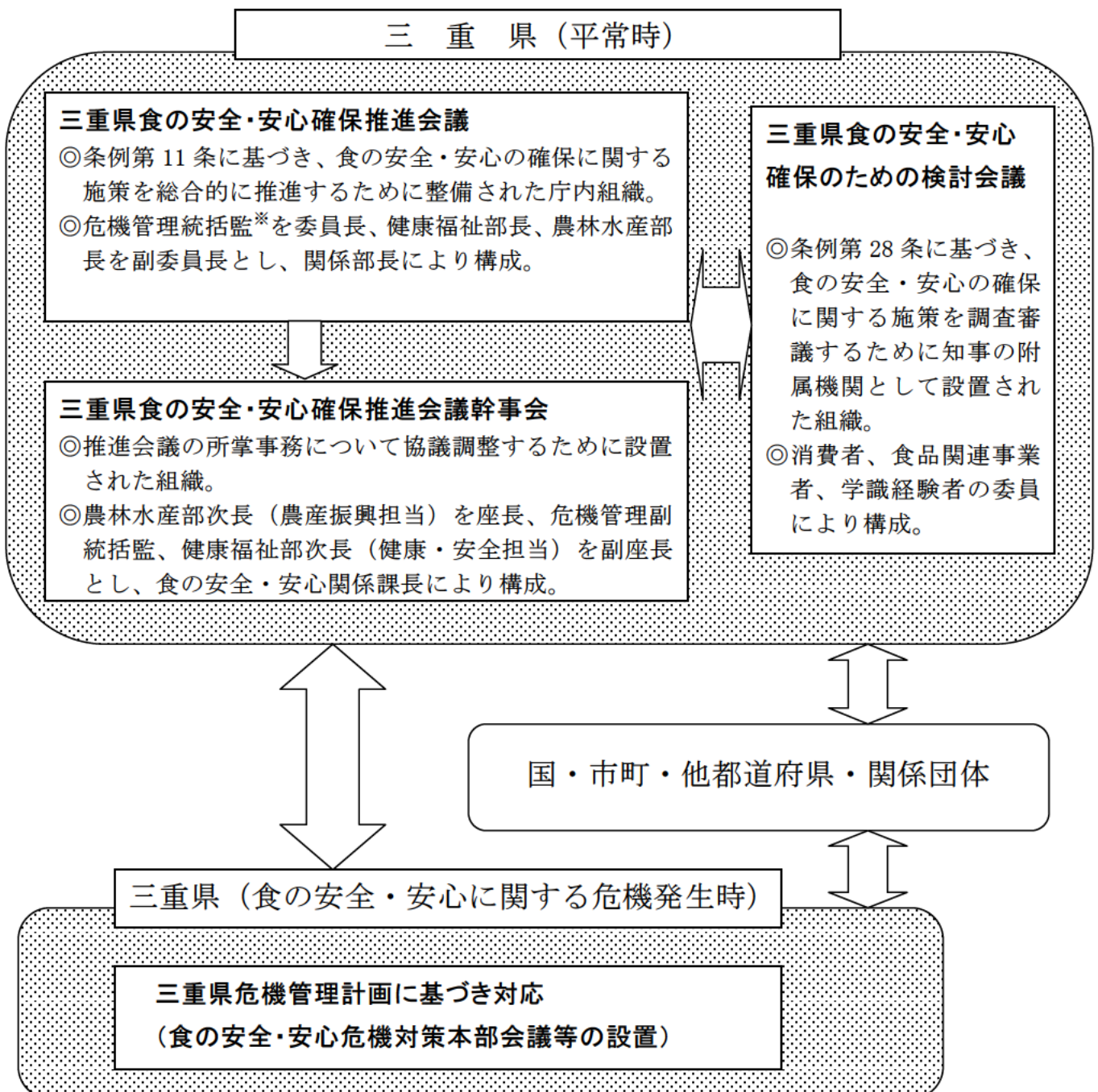


## 4. 食の安全・安心確保推進体制

条例第 11 条に基づき整備され、平成 24 年度に体制を見直した「三重県食の安全・安心確保推進会議」（以下「推進会議」）により、関係部局の緊密な連携のもと、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進していきます。

なお、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」に基づき対応します。

また、条例第 28 条に基づき、知事の附属機関として設置された「三重県食の安全・安心確保のための検討会議」において、食の安全・安心の確保に関する施策についてのご意見をいただき、施策の推進に反映させます。



## 5. 具体的な取組

### 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<sup>\*</sup>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。

#### 施策①「生産資材に関する指導、検査」

<b>現状と課題</b>
○ 県民意識調査等では、農薬残留等を食への不安要素として意識する方が多く、農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の生産資材の適正な販売、適正な使用が必要です。
<b>施策の内容</b>
○ 農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の使用又は生産・販売について、指導、立入検査を実施します。
<b>具体的取組</b>
○ 農薬販売者に対しては無登録農薬などの不適正な農薬が流通することのないように、農薬使用者に対しては農薬を正しく使用するよう、監視指導を行います。
○ 不適正な品質の肥料の生産・流通を防止するため、肥料の生産者と販売者に対する監視指導を行います。
○ 生産者の食の安全・安心に対する意識向上を図るため、生産現場において農薬、肥料等の適正使用、GAP <sup>*</sup> の啓発を行います。
○ 口蹄疫 <sup>*</sup> 、高病原性鳥インフルエンザ <sup>*</sup> 、BSE <sup>*</sup> などの家畜伝染病の発生の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。
○ 動物・水産用医薬品が正しく使用されるよう、販売者と使用者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 23 年度実績値	平成 26 年度目標値	平成 27 年度目標値
	100%	100%	100%

## 施策②「生産段階のガイドラインの作成・指導」

<p><b>現状と課題</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食の安全に対する消費者の関心が高い中、農林水産物を安全かつ安定的に生産するためには、生産者が適切な病虫害防除や施肥などの生産工程の管理を行うことが必要です。</li> <li>○ 畜産農家において、長年の経験や勘に頼った衛生管理が、生産ロスの把握を困難な状況にしているため、農場HACCP<sup>*</sup>認証制度の概念に基づく生産衛生管理マニュアルや作業手順書の整備が必要です。</li> </ul>
<p><b>施策の内容</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 病虫害防除の手引き<sup>*</sup>等の各種ガイドラインを作成するとともに、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。</li> <li>○ 講習会や研修会を通して農場HACCP認証制度への理解や導入意欲を深め、各農場独自の衛生管理体制が構築できるよう技術指導します。さらに、意欲的な畜産農家においては農場HACCP認証の取得を目指すことができるよう、衛生検査や技術指導等バックアップします。</li> </ul>
<p><b>具体的取組</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 生産者が病虫害防除を適切に行えるようにするため、病虫害の発生予察<sup>*</sup>情報を提供するとともに、病虫害の特性や防除技術を盛り込んだ病虫害防除の手引き等を作成します。</li> <li>○ 生産者の肥料の適正な使用を推進するため、県施肥基準<sup>*</sup>に基づき適正施肥の指導を行うとともに、施肥に関する研修会等を実施します。 また、農地を持続的に活用するため、汚泥肥料<sup>*</sup>や木くず等については、利用に係るガイドラインに基づき指導を行います。</li> <li>○ 生産者の動物用医薬品の適正な使用を推進するため、使用及び管理状況について、ガイドライン等に基づき指導します。</li> <li>○ 農場HACCPを指導できる技術者の育成と制度の概念を普及啓蒙するための講習会や技術研修会を開催します。</li> <li>○ 養鶏農場においては、農場HACCP認証の取得に意欲のある農家の中からモデル農家を選定のうえ、県が取組をバックアップします。</li> <li>○ 養豚農場においては、生産ロス等農場が抱える問題点に対して持続的に検証改善が図られるよう、農場HACCPの概念を取り入れた生産衛生管理体制の導入促進に県が検査等の支援・指導を行います。</li> </ul>

### 施策③「生産環境に関する調査」

<b>現状と課題</b>
○ 農産物に吸収される有害物質の低減に向けて作物ごとの残留基準に対応した営農技術の開発・導入が必要です。
<b>施策の内容</b>
○ 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、対応マニュアルに基づく指導とリスク低減についての研究を実施します。
<b>具体的取組</b>
○ 農作物中に含まれる有害物質のリスク低減対策を推進するため、カドミウム吸収抑制イネ実証調査を実施します。

### 施策④「生産・加工・調理・販売段階の監視指導」

基本的方向 1

<b>現状と課題</b>
○ 米の産地偽装や食材の不適正表示など食品の安全・安心に関わる事案の発生などにより、依然として食に関する消費者の関心が高い中、行政による食品関連事業者への監視指導を強化することが求められています。
<b>施策の内容</b>
○ 国等と連携して、食品衛生法 <sup>*</sup> 、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法 <sup>*</sup> ）、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（食糧法 <sup>*</sup> ）、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 <sup>*</sup> ）及び不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法 <sup>*</sup> ）等による効果的な監視指導と積極的な食品表示制度の普及啓発を行うとともに、食品関連事業者の自主衛生管理を支援します。
<b>具体的取組</b>
<b>【施設の衛生に関する監視指導】</b>
○ 食の安全・安心確保のため、食中毒発生の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、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を行います。
○ 広域流通する浅漬を製造する施設、食肉、食鳥肉及び牛肝臓の取扱施設を重点的に監視し、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒予防に努めます。

- ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、近年、1事案の患者数が多数になる事案があることから、冬期のノロウイルス対策を重点事項として、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、監視指導を行います。
- 観光地対策として、県内に多数の観光客が集まる見込みであることから、特に観光地の飲食店（大規模旅館、レジャー施設等）を中心に監視指導の強化を図ります。また、（一社）三重県食品衛生協会や食品関係事業者等と協働して、本県を訪れる観光客に対する食中毒予防啓発活動も実施します。
- 製造段階における食の安全・安心を確保するため、大規模食品製造施設を対象として、HACCP\*手法に基づく専門的な監視指導を行うとともに、それ以外の製造業、飲食店営業施設については、HACCP手法を取り入れた「三重県食品の自主衛生管理認定制度\*」による自主衛生管理の推進を図ります。
- 生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため県内卸売市場への監視指導を実施するとともに、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ります。

**【食品表示に関する監視指導】**

- 販売店への立入りの際は、食品表示が食品衛生法及びJAS法（品質表示基準）に基づき適正になされているかについて監視を行います。
- 食品関連の公益法人等の関係団体と連携し、食品表示について、関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動の際に他の食品関連事業者への周知を図ります。
- 不当商取引指導専門員を2名増員し、食品関連事業者への巡回訪問により食品表示の確認、指導を行うとともに、不適正表示を行う食品関連事業者に対して改善指導を行います。

**【米穀に関する監視指導】**

- 米穀等の生産・販売等を行う米穀事業者に対し、JAS法に基づく適正な表示、食糧法に基づく用途限定米穀の適正な流通・販売・加工及び米トレーサビリティ法に基づく適正な取引記録の作成と保存、産地情報の伝達が行われているかについて、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り体制を強化し、監視指導を行うとともに、DNA検査\*などの科学的検査により監視指導を補完します。
- また、平成26年度は、小売店等で販売されている袋詰め精米の表示について、重点的に監視します。

**【監視体制の充実・強化】**

- 担当課による調査連携会議（仮称）を開催し、調査手法や連携について検討するとともに、情報共有を図ります。
- 監視指導強化月間を設定し、重点的かつ連携して監視指導を実施します。
- 監視指導の結果又はその他外部情報等により、重大な不適正事案が発覚した場合は、県庁関係課、その他関係機関と連携し特別監視指導チームを編成するなど、迅速かつ的確に対応します。



<b>現状と課題</b>
○ 食中毒等が発生する中、食の安全・安心を確保するため食品中の微生物、残留農薬、食品添加物等の検査を実施することが必要です。
<b>施策の内容</b>
○ 県内で流通する農林水産物及び加工食品等の食品について、微生物、残留農薬、残留動物用医薬品、食品添加物等の検査を実施します。 また、安全な食肉を提供するため、と畜検査等を実施します。
<b>具体的取組</b>
○ 消費者に安全な食品を提供するため、これまでの食品の収去検査結果や県民の関心等を総合的に判断し、残留農薬や食品添加物、重篤な健康被害を引き起こすアレルギー物質、カビ毒等の検査を計画的に実施するとともに、食品衛生法の規格基準等に不適合があった場合、食品関連事業者に対し指導し、改善を確認します。
○ 消費者に安全な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、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。
○ 養殖水産物の安全性確保を図るため、魚病診断、現場巡回を行うほか、定期的な貝毒検査を実施します。
○ 三重県産牛肉の安全性を確保するため、計画的に放射性物質の検査を実施します。
○ 平成 25 年 10 月の県内の大手米取引業者等による産地偽装事案が発生したため、このような偽装事案の再発を防止するとともに、消費者の不信感を払拭するため、監視だけでなく、米の品種を判別するDNA検査、国産米と外国産米を判別する微量元素分析*の科学的検査を実施します。 また、平成 25 年度に引き続き流通段階においても科学的検査を実施します。

【参考】目標（みえ県民カビジョンにおける目標）

食品検査における適合率	平成 23 年度実績値	平成 26 年度目標値	平成 27 年度目標値
	100%	100%	100%

<p><b>現状と課題</b></p>
<p>○ 消費者の、食の安全・安心や環境問題への関心の高まりなどから、生産現場において農薬等を最小限にとどめるための技術開発など、安全で安心な農産物の生産に関する調査・研究を行い、その成果を生産者に普及啓発していくことが必要です。</p>
<p><b>施策の内容</b></p>
<p>○ 食の安全・安心に関する科学的知見の集積に努め、調査・研究を推進するとともに、その成果の普及啓発を行います。</p>
<p><b>具体的取組</b></p>
<p>○ より精度の高い病虫害診断技術や複数の農薬代替技術を組み込んだ総合的病虫害防除・雑草管理（IPM）*技術の開発など、食の安全・安心に関する調査・研究に取り組み、その成果の普及啓発を進めます。</p>

## 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

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（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。

### 施策①「県民への情報提供」

<p><b>現状と課題</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 米の産地偽装や食材の不適正表示などにより、食の安全・安心への関心が高まる中、消費者が求める安全で安心な食品やそれを生産する食品関連事業者等に関する情報を広く提供し、認知度を高める必要があります。</li> <li>○ 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」*で認定された農林産物が、消費者が求めている環境に配慮した生産方法で栽培されているものであることを県民に周知し、認知度を高めていく必要があります。</li> </ul>
<p><b>施策の内容</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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。</li> <li>○ 県民に対し、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」で認定された農林水産物の情報を発信していきます。</li> </ul>
<p><b>具体的取組</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品製造施設等の衛生管理を向上させるため、HACCP手法等を用いた「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食品関連事業者について、随時その情報を発信し、県民への周知を図ります。</li> <li>○ 食品関連事業者から、条例に基づく食品等の自主回収に着手した報告を受けた場合には、その情報を速やかにホームページで提供することにより、自主回収を促進して、健康への悪影響を未然に防止します。</li> <li>○ カキによる健康被害を未然に防ぐための「みえのカキ安心システム」*を取り入れている食品関連事業者の品質管理手法や海域情報について、「みえのカキ安心情報！」として定期的に情報発信します。</li> <li>○ 食の安全・安心に関する食品関連事業者等の取組内容を、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」において広く情報提供します。</li> <li>○ 消費者が店頭等で農林産物を購入する際に、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」に認定された商品を優先的に選択してもらえるよう、地産地消等のキャンペーン等で、認定されている農林産物が環境に配慮した持続的な生産方法で栽培されていることを広くPRします。</li> </ul>

## 施策②「食品関連事業者等への情報提供」

<b>現状と課題</b>
○ 食品関連事業者のコンプライアンス（法令遵守）が強く求められる中、食品関連事業者、食品関連事業者団体に必要な情報をわかりやすい形で迅速に提供することが必要です。
<b>施策の内容</b>
○ 食に関する法令や生産資材に関する情報の他、コンプライアンスへの取組事例など食品関連事業者、食品関連事業者団体が必要とする情報を提供します。
<b>具体的取組</b>
○ 講習会の開催や食品衛生に関する情報等について、ホームページ、リーフレット、関連団体等を通じて適宜最新の情報を提供します。
○ 平成 25 年 6 月 28 日に、食品衛生法、JAS 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表示法*が公布されました。 今後、詳細について内閣府令等で定められることとなっていることから、情報収集に努めるとともに、消費者、生産者、食品関連事業者等への周知を図ります。
○ 食品関連事業者が「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」に基づく食材を選択する機会を拡大するため、ホームページを通じた情報提供を行います。
○ 食品関連事業者に対し、「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」や「みえジビエ登録制度」を推進するため、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。
○ 米穀事業者へのパンフレット配布及び研修会等の実施により、コンプライアンス関連の情報を提供して理解を促進します。
○ 研修会の開催、国における法改正やガイドライン等、食品表示に関する情報について、ホームページやリーフレット、関連団体等を通じて随時提供を行います。

## 施策③「食品関連事業者団体への取組支援」

<b>現状と課題</b>
○ 食の安全・安心に関わる問題が発生している中、食品関連事業者で構成する団体においても内部の自浄作用を図り、食の安全・安心の確保に積極的な役割を果たす必要があります。
<b>施策の内容</b>
○ 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。

<b>具体的取組</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品関連の公益法人等の関係団体と連携し、食品表示について、関係団体会員への啓発を図ります。</li> <li>○ 食品関連事業者団体への食の安全・安心確保のための啓発資料の提供、講師派遣等により食の安全・安心確保に向けた取組を支援します。</li> <li>○ 食品関連事業者団体が実施する景品表示法に基づく食品表示に関する研修会の開催等を支援します。</li> </ul>

**施策④「コンプライアンス意識の向上に対する支援」**

<b>現状と課題</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 米の産地偽装や食材の不適正な表示など食の安全・安心に関わる事案が発覚し、消費者の食に対する見方が厳しくなる中、食品関連事業者の法令遵守の意識向上及び関係法令の理解促進に向けた取組により、不適正事案の発生を防止し、消費者の食品に対する信頼を得ることが必要です。</li> </ul>
<b>施策の内容</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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り組みを支援します。また、その効果を検証し、改善を進めます。</li> </ul>
<b>具体的取組</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品関連事業者のコンプライアンスを重視しない事業活動は、県民の信頼を失い、市場競争力の低下、事業活動の継続が困難になることから、県が食品関連事業者に対して講習等を行う際に、コンプライアンスについて説明し、意識の向上を図ります。</li> <li>○ コンプライアンス体制の整備を促進するため、食品関連事業者に対する基礎的研修を実施するとともに、体制整備を図る食品関連事業者に対しては、個別の研修及び指導を行います。</li> <li>○ 米穀コンプライアンス推進員の設置により、食品関連事業者のコンプライアンス体制の現状把握、体制確立の推進、研修への参加推進及び食品関連事業者が実施する研修への講師派遣等の支援を行い意識醸成を進めます。</li> <li>○ 県内の米穀取扱事業者に対して、コンプライアンスの必要性について理解促進を図るため、啓発パンフレットを作成し、配布を行います。</li> <li>○ 不当商取引指導専門員がホテル、旅館等へ訪問し、法令遵守に向けて啓発資料等により意識の向上を図ります。</li> </ul>

<p><b>現状と課題</b></p>
<p>○ 食の安全・安心を確保するため、食品関連事業者が安全で安心な食品の提供に自ら主体的に取り組むことが求められています。</p>
<p><b>施策の内容</b></p>
<p>○ 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、GAP等の先進的な取組に関する情報の提供、指導・助言、指導者育成を行います。</p>
<p><b>具体的取組</b></p>
<p><b>【農畜産物】</b></p> <p>○ 消費者に支持される農産物を安定的に供給していくため、「みえの安全・安心農業生産推進方針」*に基づき、安全・安心で環境を守る「人と自然にやさしい農業」を推進するとともに、農産物の安全確保、品質管理、衛生管理等のため、主産地への三重県型GAP*などのGAP手法導入を推進します。</p> <p>○ 消費者が安心して食べられる美味しい米、さまざま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*に基づき、県内関連団体の米づくりの取組を支援します。</p> <p>○ 消費者が求める茶生産のため、茶工場の衛生管理等の指導を行い茶生産・荒茶加工における品質管理・衛生管理手法の導入を図り、安全・安心な伊勢茶づくりを推進します。</p> <p>○ 安全で安心な畜産物を生産するため、飼養衛生管理基準*等に基づく管理の徹底を指導します。</p> <p><b>【林産物】</b></p> <p>○ 消費者に安全で安心な県産きのこを供給するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」*に基づく取組を推進するとともに、品質・衛生管理技術の向上等につながる情報提供を行います。</p> <p>○ 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。</p> <p>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業者等への周知・定着を推進します。</p> <p><b>【卸売市場】</b></p> <p>○ 卸売市場関係事業者への品質管理等に関する先進事例の情報提供や品質管理の高度化に係る規範の作成支援などを通じ、衛生管理に係る意識啓発に取り組みます。</p>

## 施策⑥「自主的な情報発信等に対する支援」

基本的方向 2

<b>現状と課題</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 県民が食の安全を確認できるようにするため、食品関連事業者が食品等に関する適切な情報を積極的に発信することが必要です。</li><li>○ ホームページにより、「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」認定の農林産物を公開していますが、認定されている食品関連事業者自身からも自社の農林産物等に関する情報を、積極的に発信していくことが必要です。</li></ul>
<b>施策の内容</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 県民が合理的に食品等を選択できるよう食品関連事業者の自主的な情報提供を支援します。</li><li>○ 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」認定の農林産物を購入してもらえよう、ホームページでの情報発信を通し、生産者自身からの情報提供がしやすい環境整備を進めます。</li></ul>
<b>具体的取組</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ ホームページでの情報発信方法を検討し、堆肥などを使った土づくりや、化学肥料や合成農薬を減らす等の環境に拘って生産したという栽培履歴や生産情報を積極的にPRし、生産者自身が「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」をPRしやすい環境整備を進めます。</li><li>○ 安全・安心な特用林産物の生産に取り組むグループが、イベント等において消費者に対して行う普及啓発活動を支援します。</li><li>○ カキによる健康被害を未然に防ぐため、衛生及び品質管理の徹底と海域情報の提供を2本柱とする「みえのカキ安心システム」を積極的に支援します。 また、養殖海域の調査、研究を継続して行い、データの分析及び評価結果を海域情報に反映するとともに、カキを取扱う営業施設における衛生管理の徹底と、消費者に対してカキに関する正確な知識の普及啓発に取り組みます。</li></ul>

## 施策⑦「認証制度の推進」

基本的方向 2

<b>現状と課題</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 食品の安全に対する消費者の関心が高まっている中、消費者に対して食品の生産方法や栽培履歴などの情報を公開・提供していくことが必要です。</li><li>○ 食品関連事業者が食品の衛生管理に自主的に取り組むことが必要です。</li></ul>

<b>施策の内容</b>
○ 環境に配慮し、栽培履歴を管理して生産した県内産農林産物や、それらを原材料に使用した加工食品の認証制度及び高品質で安全な食品を提供していくためのHACCPシステムに基づく認定制度等への取り組みを積極的に推進します。
<b>具体的取組</b>
○ 「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」の推進により、「人と自然にやさしいみえの安心食材」が、環境に配慮した生産方式や栽培履歴により管理され、県内で生産されている農林産物及びそれらを原材料として製造されている加工品であることを県民に広く普及するとともに、認定品目数、認定事業者数の拡大等を進めます。
○ 食品製造施設等の衛生管理を向上させるため、HACCP手法等を用いた「三重県食品の自主衛生管理認定制度」により、各地域でリーダー的存在となり得る食品関連事業者等へ取組を促し、自主衛生管理に取り組む食品関連事業者の増加につなげます。
○ 『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*を普及することで、今後、さらに飲食事業者、加工業者、消費者等の利活用意欲を高めます。

【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 23 年度実績値	平成 26 年度目標値	平成 27 年度目標値
	152 施設	167 施設	172 施設

施策⑧「健全かつ持続可能な経営への支援」

基本的方向 2

<b>現状と課題</b>
○ 米の産地偽装や食材の不適正表示などの事案により、消費者の食に対する見方が厳しくなる中、食品関連事業者は、消費者の求める安全で安心できる食品の安定的な生産、提供や価値を創出し市場競争力を維持できる経営を行うことが必要です。
<b>施策の内容</b>
○ 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、食品の安定供給や新たな価値創造に向けて行う自主的な取組を支援します。
<b>具体的取組</b>
○ 食品企業の企業価値向上に向けた自主的な取組を促進するため、フードコミュニケーションプロジェクト*研修を開催します。
○ 環境保全型農業に取り組む生産者の生産現場での取組や販売企画の支援を行うとともに県民の理解向上を図ります。



## 施策⑨「食品関連事業者からの情報への対応等」

<b>現状と課題</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 米の産地偽装や食材の不適正表示など食の安全・安心を損なう事案が繰り返し発生している中、食品関連事業者の社会的責任が重要性を増しています。</li><li>○ 食の安全・安心を損なう、又は損なうおそれがある情報を食品事業者が提供しやすい環境を整備するとともに、提供された情報について、迅速に必要な調査を行い、不適正な事実があると認められるときは、法令に基づく措置など適切な措置を取る必要があります。</li></ul>
<b>施策の内容</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 食品関連事業者の社会的責任や企業倫理などの意識向上に必要な情報、情報提供者の保護制度に関する情報、情報提供窓口の情報等を提供します。</li></ul>
<b>具体的取組</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ 研修会により食品関連事業者としての社会的責任の重要性、食の安全・安心が県民の健康的な生活に与える影響等を周知し、意識向上を図ります。</li><li>○ 食品関連事業者の情報提供に係る条例改正の趣旨をはじめ、公益通報者を保護する法令や制度等について周知を図り、情報提供を行いやすい環境整備を進めます。</li><li>○ 情報提供窓口である各法令担当部署の周知をホームページ、リーフレット等により行います。</li><li>○ 情報提供があった場合は、関係機関と情報共有を図り、内容を検討精査のうえ、必要に応じて事実関係を調査し事実確認された場合は、法令に基づく適切な措置を講じます。</li><li>○ 食品表示等に関する内部通報等の情報を受理した場合は、「内部通報等対応マニュアル」に基づき、関係機関と連携し立入調査等を実施します。</li></ul>

## 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

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。

### 施策①「情報提供の推進」

<p><b>現状と課題</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食の安全・安心に関する県民の関心が高まるとともに、食に関するさまざまな情報が大量に発信されている中、県民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、ニーズを把握して情報や学習機会を提供することが必要です。</li> <li>○ 冷凍食品への有害物質混入事件など食品の安全に関わる事案が発生する中、県民が健康被害を受ける食品を摂取することがないよう迅速、的確な情報を発信することが必要です。</li> <li>○ 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒の発生が懸念されています。</li> </ul>
<p><b>施策の内容</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ホームページ、県政だより、学習講座、報道機関への資料提供などのさまざまな手段を活用し、県民への情報提供を推進します。</li> <li>○ 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒の防止や食品等の安全性について、必要な情報を提供します。</li> </ul>
<p><b>具体的取組</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 県民が随時、食の安全・安心に関する正確な情報を容易に入手できるように、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」を充実し、関係所属が連携のもと総合的な情報発信を行います。</li> <li>○ 出前トーク、広報資料等により意識調査等で把握したニーズに応じた情報を提供するとともに、食の安全・安心確保のための取組をわかりやすく情報提供し理解の促進を図ります。</li> <li>○ 県、市町、食品関連事業者、関係団体等による情報提供、学習講座開催などを推進します。</li> <li>○ 近い将来、自身で食生活を考え、食に関する判断、選択を行うことが見込まれる大学、高校生世代への情報提供を進めます。</li> <li>○ 腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒や、食品に起因する健康被害を防止するため、ホームページやパンフレット等を活用し、食中毒や健康被害の防止方法等について広く情報を提供します。</li> <li>○ 平成 25 年 6 月 28 日に、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表示法が公布されました。</li> </ul>

今後、詳細について内閣府令等で定められることとなっていることから、情報収集に努めるとともに、消費者、生産者、事業者等への周知を図ります。

- 三重県消費生活センターのホームページや講演会などにより情報を提供します。
- 県が実施した食品等の検査結果については、ホームページ「三重県食の安全・安心ひろば」等において、わかりやすく情報提供します。

## 施策②「食の安全・安心に関する教育の推進」

基本的方向 3

### 現状と課題

- 食生活の多様化、食の外部化や簡便化など食をめぐる状況が大きく変化している中、健康と密接に関わる食生活、食に関する体験学習、地域で育まれてきた食文化、食の安全に関する知識など幅広い視点による食育<sup>\*</sup>を学校や地域で進めていくことが必要です。

### 施策の内容

- 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。

### 具体的取組

- 学校給食における地産地消<sup>\*</sup>の取組を促すため、「みえ地物一番給食の日」<sup>\*</sup>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流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す。
- 子どもたちが食の安全に関する正しい知識を身につけることができるよう、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付けた食育の取組を進めるとともに、県民への食育に関する情報提供を行います。
- 学校給食へ地域食材の導入を図るため、栄養教諭や生産者、食品関連事業者等による検討会を設置し、利用促進にむけた課題の検証と対応策の検討を行います。さらに、地域食材を活用した給食用食品の開発や導入を進めようとする食品関連事業者の活動を支援し、学校給食における県産品利用率の向上を図ります。
- 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行います。
- 各ライフステージにおいて県民が自ら健康的な食生活に取り組めるよう食事バランスに対する理解や活用を推進し、さまざまな主体と連携して積極的な情報提供や適切な食事のあり方などの普及啓発に取り組みます。

【参考】目標（みえ県民力ビジョンにおける目標）

企業等との連携による食育等のPR回数	平成23年度実績値	平成26年度目標値	平成27年度目標値
	—	8回	8回

施策③「相談対応の充実」

<b>現状と課題</b>
○ 食品の安全性や表示に関する関心が高まっている中、県民や食品関連事業者の疑問に迅速、適切に対応できる相談体制の充実が必要です。
<b>施策の内容</b>
○ 県民からの食の安全・安心に関する相談等に迅速に対応します。
<b>具体的取組</b>
○ 食の安全・安心確保に関する県民からの施策提案や食品衛生、食品表示に関する相談に各窓口で対応します。
○ 消費生活相談に寄せられた食品表示に関する県民からの情報提供や相談に迅速に対応します。

## 基本的方向 4 多様な主体の相互理解、連携等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、学校などのさまざまな主体が相互理解を深め、連携等により食の安全・安心確保に取り組む県民運動を進めます。

### 施策①「人材の育成」

<p><b>現状と課題</b></p>
<p>○ 食の安全・安心に関わる関係者は、高い専門性と最新の情報に基づく的確な対応が求められるため、食品関連事業者に対しての研修や人材育成が必要です。</p>
<p><b>施策の内容</b></p>
<p>○ 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。</p>
<p><b>具体的取組</b></p>
<p>○ 食品関連事業者が関係法令に関する知識と理解を有する人材を育成し、企業価値向上に向けた自主的取組を推進するよう、フードコミュニケーションプロジェクト研修を開催します。</p> <p>○ 食品衛生指導員<sup>*</sup>、食品衛生責任者<sup>*</sup>、社会福祉施設等の調理従事者、学校給食関係者、と畜場従事者及び関係業者、ふぐ取扱者等に対して、食品衛生の知識向上や専門的知識取得等のため、講習会等を開催して人材育成・資質向上を図ります。</p> <p>○ 食品関連事業者のコンプライアンスを重視しない事業活動は、県民の方の信頼を失い、市場競争力の低下、事業活動の継続が困難になることから、県が食品関連事業者に対して講習等を行う際に、コンプライアンスについて説明し、意識の向上を図ります。</p> <p>○ 農薬を取扱う者が、農薬に関する関係法令や指導事項についての知識と理解を深めるため、ホームページ等で最新情報を迅速に伝達するとともに、「三重県農薬管理指導士」<sup>*</sup>の育成確保を図ります。</p> <p>○ 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、学校給食従事者等を対象とした衛生管理講習会を開催するなど、学校給食関係者に対し、衛生管理・食中毒防止等について周知徹底するとともに資質向上を図ります。</p>

## 施策②「相互理解の増進」

<b>現状と課題</b>
○ 県民意識調査やアンケート調査の結果では、食の安全性に不安を感じる方が約半数を占めます。食に関する情報が氾濫する中、県民と食品関連事業者、行政がそれぞれの活動を知る機会を増やし、関係者の相互理解を推進する積極的な取組が必要です。
<b>施策の内容</b>
○ 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、各種交流会や講座、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。
<b>具体的取組</b>
○ 県民と食品関連事業者等が食品衛生に関する正しい知識を共有し、相互理解を深められるように意見交換する場として、消費者懇談会、意見交換会、講習会、交流会などのリスクコミュニケーションを実施します。
○ アンケート調査や出前トークなどにより県民意識の把握と行政の取組への理解の促進を図ります。

## 施策③「関係者との連携等」

<b>現状と課題</b>
○ 食の安全・安心に関する情報提供について、食品関連事業者等との連携協力や、リスクコミュニケーションの共催などさまざまな主体と連携した取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。
<b>施策の内容</b>
○ 県民、食品関連事業者、関係団体と連携して各施策を推進します。
<b>具体的取組</b>
○ 食品関連事業者や関係団体等の協力のもと、それぞれが発行する広告チラシ等の一部に「食の安全・安心ミニ情報」を掲載して、県民への正しい知識の普及と主体的行動の促進を図ります。
○ 食の安全・安心に関する講座等の開催、啓発活動を地域団体、学校等と連携して運営・開催できる場づくりに取り組みます。
○ 食品関連の公益法人等の関係団体と連携し、食品表示について、関係団体会員への啓発を図るとともに、会員活動の際に他の食品関連事業者への周知を図ります。

- 食品関連事業者団体等と連携し、自己点検や研修会の開催等、食品関連事業者における自主的な取組を支援します。

基本的方向 4

#### 施策④「県民運動の展開」

<b>現状と課題</b>
○ 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。
<b>施策の内容</b>
○ さまざまな主体が食の安全・安心に対する価値観を共有し、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。
<b>具体的取組</b>
○ 食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動及び学習支援の取り組みを進めるため、食に関する団体、学校等と連携を図るとともに活動の支援を行います。
○ 食の安全・安心に関する自主的な活動を行っている団体の支援を行います。

## 【資料編】用語解説

(あ行)

### 汚泥肥料

下水処理施設等から生じる汚泥を、乾燥、粉碎、発酵させることにより肥料としてリサイクルするものです。植物に有益な栄養分を豊富に含みますが、排水に含まれていた重金属が肥料製造工程によって濃縮し、高濃度になっている可能性があるため、農林水産省は、汚泥肥料中の有害重金属の基準を設定し、規制をしています。

(か行)

### 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。

### G A P

農業生産工程管理 (Good Agricultural Practice)。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。

### 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。

### 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。

（さ行）

## 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。

## 飼養衛生管理基準

家畜（牛、豚、鶏）の飼養者が守らなければならない基準として、平成16年12月に家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準が定められています。

## 食育

さまざまな経験を通じて「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。

## 食品衛生指導員

県下に一般社団法人三重県食品衛生協会の食品衛生指導員が約1,800人おり、食品衛生思想の普及啓発や食品関係業者に対する巡回指導・相談をはじめ、広く食中毒防止の啓発等に努めるとともに、行政に協力するなどの実践活動を展開しています。

## 食品衛生責任者

食品衛生法に定められた飲食店営業や食品製造業等の営業者は、食品の安全確保のため施設またはその部門ごとに、食品衛生責任者を定めておかなければなりません。食品衛生責任者は、食品取扱施設の衛生確保、衛生的な食品の取扱い及び従業員の衛生教育の実施等を行います。

## 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で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。

## 食品関連事業者等

条例第 2 条第 1 項第 4 号で定義している食品関連事業者とその事業者により構成される団体です（食品関連事業者の定義は 28 項に記載）。

## 食品表示法

食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）は、現在の食品衛生法、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 日に公布されました。

## 食糧法

主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（平成 6 年 12 月 14 日法律第 113 号）の略称。用途が限定された米穀（新規需要米・加工用米等）については、定められた用途以外に使用・販売してはならないことや、米穀の用途別の管理等に関し、米穀出荷・販売事業者が守るべきルールが定められています。

## 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。

## 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、農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

## 総合的病虫害防除・雑草管理（I P M）

利用可能なすべての防除技術について、経済性を考慮しつつ慎重に検討し、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 I P M（アイピーエム）と呼ばれています。

## （た行）

### 地産地消

地元産の農林水産物を地元で消費することに止まらず、地域の食への理解を深めたり農作業等を体験したりすることなどを通じて、地域住民が、自分たちの生活や地域のあり方などを見つめ直すことをいいます。

### DNA検査（米穀）

DNAは、「デオキシリボ核酸」の略称で、遺伝子の本体として生物の核内に存在する物質で、DNAの遺伝子解析により種類や品種の特定を行う検査です。

## （な行）

### 農場HACCP

農場HACCPは、畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にHACCPの考え方を採り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物など）を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法です。

## （は行）

### HACCP

「Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）」の略で「ハザップ」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。

### 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、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。

## 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。

## 微量元素分析（米穀）

生産された地域の土壌などにより、米に含まれる無機元素の組成が異なる性質を利用して米の無機元素濃度を解析することで米が生産された地域（国内産か国外産）の判別を行います。

## 病害虫の発生予察

病害虫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、発生時期・程度・被害程度を予測することをいいます。

## 病害虫防除の手引き

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（病害虫防除所、農業研究所、農業改良普及センター、県庁等）が「三重県病害虫防除の手引き」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。

（ま行）

## 三重県型GAP

生産者が個々にGAPに取り組むだけでなく、産地全体で助け合いながら地域全体で課題解決に取り組む手法を三重県型GAPと定義しています。

## 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「顧客満足の実現を目指す ISO9001 品質マネジメントシステム」及び「健康危害防止を目指す 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。

### **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。

(ら行)

### **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。

なお、以下の用語は、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」により定義しています。

### **食品等**

食品、添加物、器具、容器包装、食品の原料又は材料として使用される農林水産物。

### **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、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者。