

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
(令和2年度版)

令和3年10月

三重県

目 次

はじめに	1 頁
1 令和2年度における食の安全・安心に関する情勢	2
(1) 家畜伝染病への対応	2
(2) HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応	2
(3) 県産農畜水産物の国際水準認証取得を進める取組	2
(4) 食品事故等	2
(参考) 食中毒発生状況等の推移	3
2 食の安全・安心確保施策の体系	4
3 食の安全・安心確保推進体制	5
(1) 三重県食の安全・安心確保推進会議	5
(2) 三重県食の安全・安心確保のための検討会議	6
4 令和2年度に実施した施策	7
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
(1) 基本的方向1の取組方向	7
(2) 令和2年度の取組状況	7
生産資材に関する指導、検査	7
生産段階のガイドラインの作成・指導	10
生産環境に関する調査	14
生産・加工・調理・販売段階の監視指導	15
食品等の試験・検査	20
調査研究の推進とその成果の普及啓発	22
トピックス	23
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
(1) 基本的方向2の取組方向	24
(2) 令和2年度の取組状況	24
県民への情報提供	24
食品関連事業者等への情報提供	27
食品関連事業者団体への取組支援	30
コンプライアンス意識の向上に対する支援	32
自主基準の設定及び公開の促進	33
自主的な情報発信等に対する支援	36
認証制度の推進	37
健全かつ持続可能な経営への支援	41
食品関連事業者からの情報への対応等	42
トピックス	43
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
(1) 基本的方向3の取組方向	44
(2) 令和2年度の取組状況	44
情報提供の推進	44
食の安全・安心に関する教育の推進	48
相談対応の充実	53
トピックス	54

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	55
	(1) 基本的方向 4 の取組方向	55
	(2) 令和 2 年度 の取組状況	55
	人材の育成	55
	相互理解の増進	58
	関係者との連携及び協働	59
	県民運動の展開	61
トピックス		62
【資料編】 用語解説		63

はじめに

食は、我々が日々の生活を送るうえ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、また、食に関するさまざまな問題が繰り返し発生していることから、およそ半数の県民の方々が食の安全に対し、不安を持たれています（ ）。

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およ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」という。）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」（以下、「基本方針」という。）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ました。

平成 25 年 9 月には、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ため、平成 26 年 3 月に条例および基本方針を改正し、施策の充実・強化を図りました。

この年次報告書は、条例第 8 条の規定に基づき、三重県が実施した令和 2 年度の食の安全・安心確保施策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。

（ ）令和 2 年度 e - モニターアンケート「三重県の食に関する取組について」より

【三重県食の安全・安心の確保に関する条例第 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。

1 令和2年度における食の安全・安心に関する情勢

(1) 家畜伝染病への対応

高病原性鳥インフルエンザ については、令和2年11月に香川県で確認されてから18県52事例の発生がありましたが、県内での発生はありませんでした。一方、豚熱 については、令和2年12月の県内1農場を含む5県5事例の発生がありました。

県では、高病原性鳥インフルエンザや豚熱等家畜伝染病の発生防止のため、県内養鶏農場および養豚農場を重点対象とした飼養衛生管理基準 の遵守徹底の指導、野生いのししによる感染拡大の防止対策等とともに、豚熱の発生を踏まえて、経営支援対策、風評被害対策に取り組みました。

(2) HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応

令和3年6月から「HACCPに沿った衛生管理」が義務化されることから、関係団体と連携し、食品等事業者 に対して、HACCPの円滑な導入を支援するため、研修会や相談対応等を実施しました。

(3) 県産農畜水産物の国際水準認証取得を進める取組

県内の農畜水産業経営体の経営体制を強化し、消費者に安全で安心な農畜水産物が安定的に供給されるよう、「グローバルGAP」、「ASIA GAP」および「JGAP」（以下、「国際水準GAP」という。）ならびに水産エコラベル の認証取得を積極的に推進し、産地の強化や県産農畜水産物の魅力向上に取り組みました。

認証取得を推進するため、各生産者に応じたきめ細やかな指導・助言等を実施した結果、国際水準GAPの認証が農産物98件および家畜・畜産物12農場で、水産エコラベルの認証が10件取得されました（農業高校および農業大学の認証は除く。）。

このような認証取得の推進のほか、国際水準GAP等の認知度の向上に向けて、関係機関および食品関連事業者等と連携した県産の認証取得農畜産物の情報発信等に取り組みました。

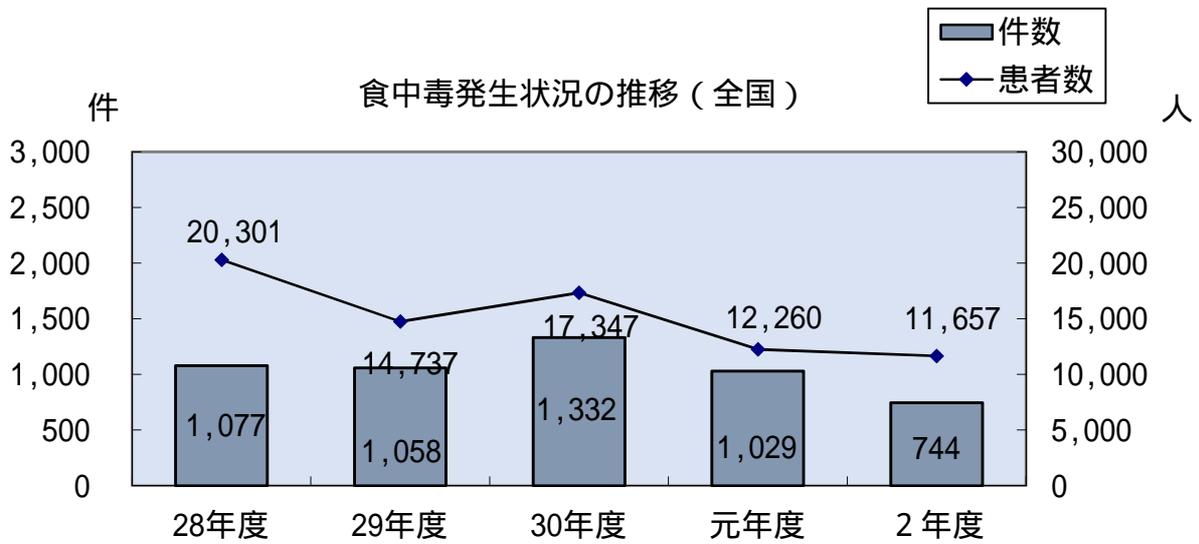
(4) 食品事故等

令和2年度に県内では8件の食中毒が発生し、患者数は132人でした。一方、全国では744件の食中毒が発生しており、患者数は11,657人でした。

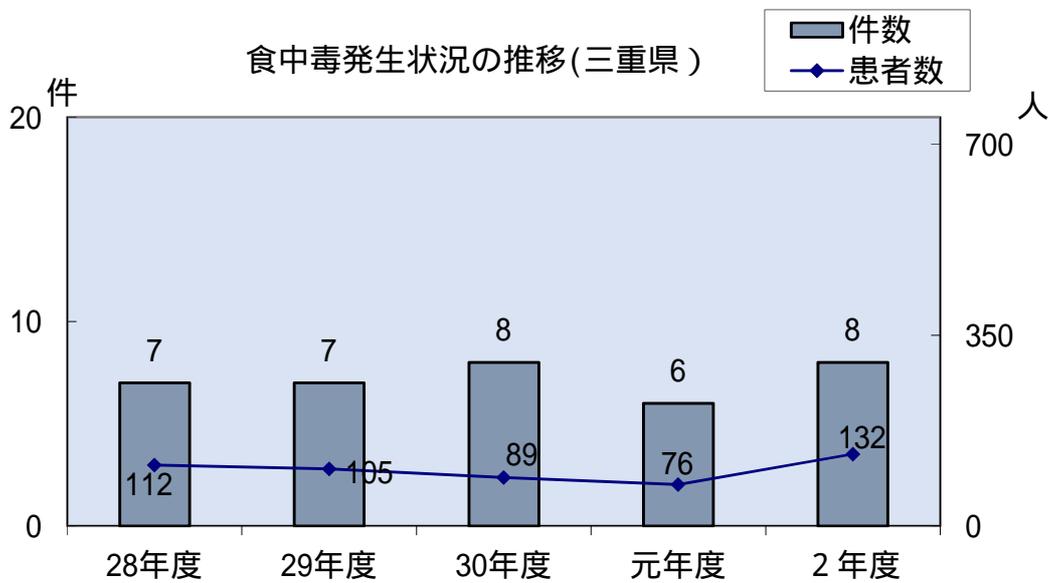
また、条例に基づく自主回収の報告は13件あり、昨年度から5件増加しました。回収の主要な原因は、「アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの」5件、「消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの」4件でした。

なお、新型コロナウイルス感染症の拡大が人々の暮らしや事業活動に深刻な影響を及ぼし、食の安全・安心に関わる取組もあらゆる面で様々な影響を受けました。そのような状況の中、監視や研修会の開催等が大きく制限されたことから、非対面での手法を取り入れるなどの対応を行うことで、安全・安心な食品等が安定的に供給されるよう取組を進めました。

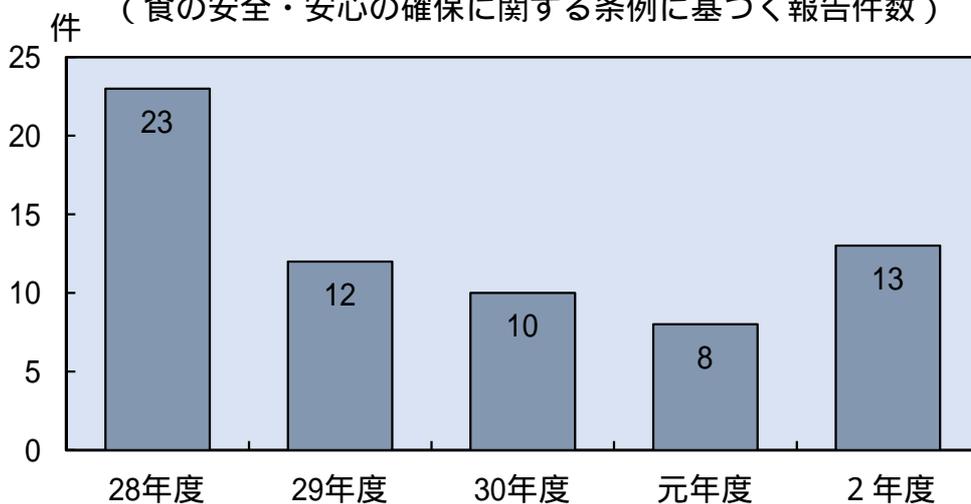
(参考) 食中毒発生状況等の推移



令和2年度は速報値



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)



2 食の安全・安心確保施策の体系

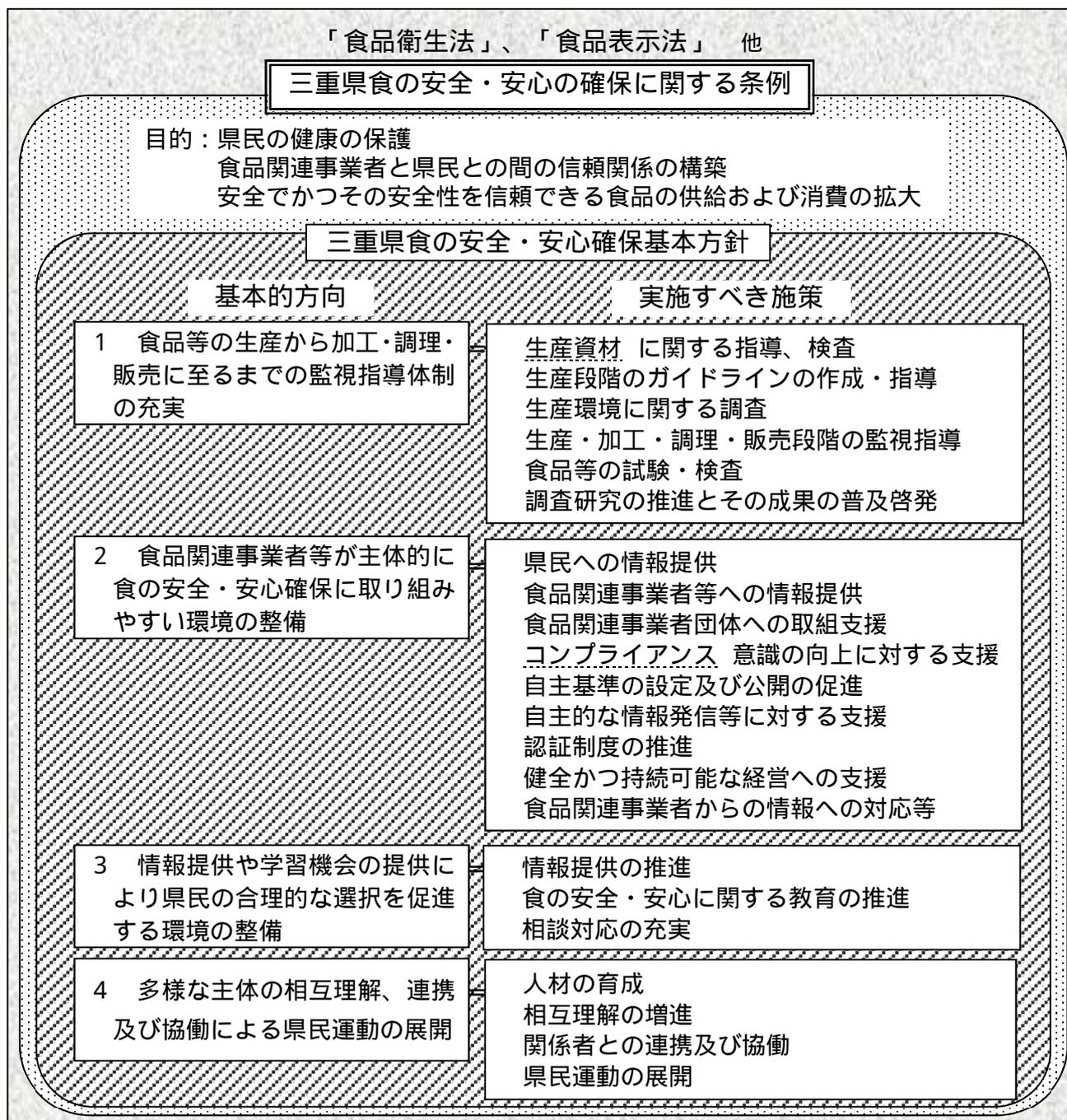
食の安全・安心確保のため、「食品衛生法」、「食品表示法」等、多くの法律が定められています。

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。その後、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等が取り組むべきことなどの新たな規定を追加しました。

条例に基づき、食の安全・安心の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」を定めています。

この基本方針に沿って施策を推進するため、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。

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・安心確保に関する施策を総合的に推進するため、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。また、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：医療保健部長、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、雇用経済部長、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、食の安全・安心危機対策本部会議等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

7月2日	第1回推進会議 (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（令和元年度版）（案）について
3月24日	第2回推進会議 (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（令和2年度版）暫定版について (2) 令和3年度三重県食の安全・安心確保行動計画（案）について

幹事会開催実績

3月11日	第1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（令和2年度版）暫定版について (2) 令和3年度三重県食の安全・安心確保行動計画（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、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・令和 3 年 3 月 31 日現在）

分野	氏名	所属・役職
消費者	梶田 淑子	三重県地域婦人団体連絡協議会（会長）
	大野 智香子	三重県生活協同組合連合会（理事）
	中村 恵	三重県食生活改善推進連絡協議会（副会長）
食品関連事業者	藤澤 英二	みえ食の“人財”育成プラットフォーム（理事） （九鬼産業株式会社 開発部次長）
	植地 基方	三重県漁業協同組合連合会（指導部長）
	海住 康之	一般社団法人三重県食品衛生協会 （専務理事 兼 事務局長）
	東元 崇史	三重県農業協同組合中央会（企画総務部長）
学識経験者	山本 達哉	日本チェーンストア協会 （マックスバリュ東海株式会社 人事総務本部お客様相談室マネージャー）
	平島 円	国立大学法人三重大学教育学部（教授） 会長
	中野 芳恵	公益社団法人三重県栄養士会（副会長）

開催実績

7月31日	<p>第 1 回検討会議</p> <p>(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（令和元年度版）（案）について</p> <p>(2) 令和 2 年度食の安全・安心確保に関する事業（令和 2 年度三重県食の安全・安心確保行動計画）について（報告）</p>
-------	---

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

(1) 基本的方向1の取組方向

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体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。

(2) 令和2年度の取組状況

施策 生産資材に関する指導、検査

施策の取組方向

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、立入検査を実施します。

施策の実施状況

【農薬・肥料に関する監視指導】

農薬・肥料の適正な流通と使用を確保するため、農薬販売所(102件)、肥料生産業者・販売業者(115件)への立入検査等を実施しました。その結果、違反事例はありませんでした。

帳簿の不備等の指摘事項については、次年度に再度立入検査等を行い、改善を確認することとしており、前年度分については改善されました。

農薬使用者や農産物直売所責任者等を対象に、農薬適正使用啓発研修会を開催(429回)し、農薬使用基準の変更情報を周知するとともに、農薬の適正使用や生産履歴の記帳の励行を普及推進しました。

【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】

動物（水産）用医薬品や飼料の適正な流通を確保するため、令和元年度から令和3年度の3年間で県内全ての動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物の販売業者の監視指導を実施する計画に基づき、立入検査等を実施しました（動物（水産）用医薬品の販売業者47件、飼料および飼料添加物の販売業者31件）。その結果、違反事例はありませんでした。

動物用医薬品や飼料等の適正使用により安全な畜産物が生産されることを目的に、平成29年度から令和2年度の4年間で県内全ての生産者の監視指導を実施する計画に基づき、立入検査と指導を実施しました（102件）。その結果、違反事例はありませんでした。

養殖業者が水産用医薬品を適正かつ効果的に使用できるように、養殖業者に対して薬品の使用状況調査や巡回指導（15回）を行いました。その結果、薬品の使用状況に問題はありませんでした。

課 題

【農薬・肥料に関する監視指導】

農薬・肥料の適正な流通については、販売所等での帳簿の記帳漏れ等の不備が見受けられることから、継続した指導、啓発が必要です。

農薬の適正な使用については、農薬使用者等に対して、適正利用に関する知識の習得と理解を深めるための継続した監視指導、啓発が必要です。

【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】

安全・安心な畜水産物を消費者に提供するため、動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物の販売業者および生産者に対して、これらの適正な流通、使用および管理に関する継続した監視指導が必要です。

今後の対応

【農薬・肥料に関する監視指導】

引き続き、帳簿不備等があった販売所等を中心とした立入検査の実施等により、帳簿の適正な記帳等を指導、啓発します。

引き続き、農薬使用者等が農薬の適正利用に関する知識と理解を深められるよう、研修会等を開催します。

【動物（水産）用医薬品、飼料等に関する監視指導】

引き続き、家畜や養殖魚に与える動物（水産）用医薬品、飼料および飼料添加物が適正に流通、使用および管理されるよう、販売業者および生産者に対する監視指導を実施します。

(参考) 三重県農畜水産物安全確保監視指導計画における目標と実績

農薬販売所への立入 検査	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	989件 (R2.3末)	100件	102件	0件

肥料の生産業者・販売 業者への立入検査	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	672件 (R2.3末)	100件	115件	0件

動物用医薬品販売業 者への立入検査	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	138件 (R2.3末)	46件	47件	0件

飼料・飼料添加物販売 業者への立入検査	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	95件 (R2.3末)	31件	31件	0件

生産者への動物用 医薬品使用に対する 監視指導	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	430件 (R2.3末)	94件	102件	0件

生産者への飼料使用 に対する監視指導	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	430件 (R2.3末)	94件	102件	0件

施策 生産段階のガイドラインの作成・指導

施策の取組方向

病害虫防除の手引き や適正施肥の手引き 等の各種ガイドラインを作成するとともに、生産履歴の記帳の普及および農薬、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。

施策の実施状況

【農産物の生産に関する情報提供や指導】

生産者が病害虫の発生動向に即して適時、的確な防除対策を講じられるよう、病害虫発生予察情報（予察予報7回、注意報3回）および技術情報（11回）等を発表しました。

農薬の使用方法などの変更に的確に対応するため、これまで印刷物として配布してきた「病害虫防除の手引き」に代え、インターネットで最新の情報を提供できる「三重県農薬情報システム」を導入しました。

農産物の品質や安定した収穫量の確保に向けて、生産者に対する「適正施肥の手引き」に基づいた適正施肥・土づくり等の現地指導を実施しました。

農薬使用者や農産物直売所責任者等を対象に、農薬適正使用啓発研修会を開催（429回）し、農薬使用基準の変更情報を周知するとともに、農薬の適正使用や生産履歴の記帳の励行を普及推進しました。

【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

豚熱・アフリカ豚熱 や高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫 等の家畜伝染病の発生やまん延を防止するため、生産者に対し、令和2年6月に改正された飼養衛生管理基準に基づく飼養衛生管理マニュアルの整備や野生動物の侵入防止柵等の設置を支援するとともに、畜舎への病原体持ち込み防止対策の徹底など適正な飼養衛生管理について指導しました。また、家畜の臨床検査や精密検査等を実施したほか、豚熱については、飼養豚への適切な予防的ワクチン接種を継続して実施しました。

国内外での高病原性鳥インフルエンザおよび豚熱・アフリカ豚熱の発生状況等を生産者および関係者に周知しました。高病原性鳥インフルエンザについては、令和2年11月に香川県で確認されてから18県52事例の発生があり、豚熱については、三重県を含む5県5事例の発生がありました。これらの発生があるごとに、県内養鶏農場（131農場）および養豚農場（53農場）に対して、飼養衛生管理基準の遵守徹底の指導と併せて、飼養鶏および飼養豚の異常の有無を確認しました。また、県内養鶏農場への消石灰の無償配布（2回）や県内養豚・養鶏農場への消毒薬の緊急配布（1回）を行い、継続的な消毒作業を実施するよう指導しました。

こうした取組により、県内では農場における豚熱のさらなる感染拡大および高病原性鳥インフルエンザの発生はありませんでした。

- 家畜保健衛生所において、豚熱・アフリカ豚熱や高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病の発生に備え、診断に必要な機器等の更新を実施したほか、リアルタイムPCRシステム等の保守点検を行うなど、設備等の整備を行いました。

国の方針に基づき、豚熱の感染源とされている野生いのししに対する経口ワクチンの散布を継続して実施するとともに、野生いのししの調査捕獲エリアを拡大し、県主体で指定管理鳥獣捕獲等事業による捕獲を進めるなど、県内全域で年間を通じた捕獲強化に取り組みました。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

- 消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給できるよう、生産者による自主衛生管理の取組を支援するため、水産関係団体と連携し、水産用医薬品の適正使用の指導や使用管理状況の把握、魚病のまん延防止対策の指導など、魚類養殖を行うすべての生産者（147名）に対して次の通り実施しました。

養殖技術講習会（1回）

養殖生産工程管理手法 を参考とした養殖場の巡回指導（15回）

魚病診断（273件）

養魚速報の発行（9回）

課 題

【農産物の生産に関する情報提供や指導】

生産現場での適時、的確な病虫害防除を推進するため、病虫害の発生動向や農薬の使用方法などの変更に関する情報等の生産者に対する迅速な提供が必要です。

農産物の品質や安定した収穫量の確保に向けて、引き続き、生産者に対する「適正施肥の手引き」に基づいた指導が必要です。

【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

豚熱・アフリカ豚熱や高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫等の家畜伝染病の発生予防やまん延防止により、安全・安心な畜産物を消費者に安定して供給するため、生産者に対して、飼養衛生管理基準に基づき、農場ごとに作成した飼養衛生管理マニュアルの遵守や野生動物の侵入防止のための防護柵や防鳥ネットの点検および設置の強化、畜舎への病原体持ち込み防止対策の徹底など、さらなる防疫対策の徹底について、個々の生産者の状況にあわせた指導が必要です。

また、豚熱については、本県を含めワクチン接種農場での発生が全国的に相次いでいることから、引き続き、飼養豚に対する適切な予防的ワクチン接種を継続するとともに、感染リスクの高い離乳豚舎における防疫対策の強化が必要です。

豚熱に感染した野生いのししの確認エリアが中南勢地域まで拡大していることから、野生いのししに対する経口ワクチンの効果的な散布と捕獲の強化が必要です。

家畜伝染病の発生等に備え、家畜保健衛生所における設備等の整備や検査の精度管理については継続的な対応が必要です。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

消費者に安全で安心な養殖水産物を安定的に供給できるよう、養殖生産者による水産用医薬品の適正使用など衛生管理に対する意識向上を図るため、水産関係団体と連携して、引き続き、養殖生産者に対して水産用医薬品の適切な使用方法や養殖技術等の衛生管理に関する情報提供や指導を行う必要があります。

今後の対応

【農産物の生産に関する情報提供や指導】

病虫害発生予察情報を提供するとともに、農薬の使用方法などの変更に対応できる「三重県農薬情報システム」の運営等を行います。

農薬使用者や農産物直売所責任者等に対して、農薬の使用方法などの変更情報の周知や農薬の適正使用等を推進するため、研修会等を開催します。

生産者に対して、「適正施肥の手引き」に基づいた肥料使用を啓発します。

【畜産物の生産に関する情報提供や指導】

引き続き、県内で飼養されている家畜の健康状態を確認するとともに、生産者に対して「家畜伝染病予防法」に基づく飼養衛生管理基準の遵守徹底の指導・支援を実施します。

畜産物の飼養者は改正された飼養衛生管理基準に合致した取組を実施することが必要です。豚飼養者については、早急な対応が求められることから、豚熱・アフリカ豚熱の感染防止対策を含め指導を実施します。牛飼養者、鶏飼養者についても飼養衛生管理マニュアルの整備および新基準にあわせた指導を実施し、農場の安全性を高めていきます。

さらに、豚熱の感染拡大防止対策として、飼養豚に対する適切な予防的ワクチン接種を継続するとともに、感染リスクの高い離乳豚舎におけるウイルス侵入防止対策の強化などに取り組みます。

豚熱の感染源とされている野生いのししに対して、経口ワクチン散布を実施します。また、県内全域での調査捕獲の実施や、県主体の指定管理鳥獣捕獲等事業により捕獲頭数を倍増するなど捕獲強化に取り組むことで、生息数の低減を進めます。

家畜保健衛生所における設備等の整備や検査の精度管理を図り、危機管理体制を維持します。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

引き続き、安全で安心な養殖水産物を安定的に供給するため、水産関係団体と連携して、養殖魚の魚病診断、養殖生産工程管理手法を参考とした養殖業者に対する現地指導等により、衛生管理体制の強化に取り組みます。

(参考)令和2年度飼養衛生管理基準等に基づく遵守指導家畜数

	牛	豚	鶏	みつ峰
計画数	37,000 頭	111,000 頭	724,000 羽	2,600 群
実績数	39,640 頭	155,232 頭	807,149 羽	2,529 群

(参考)みえ県民力ビジョン・第三次行動計画における目標値等

高病原性鳥インフルエンザ等 家畜伝染病の感染拡大阻止率	令和2年度目標値	令和2年度実績値
	100%	81.8%

施策 145 食の安全・安心の確保 基本事業 14502 農水産物の安全・安心の確保

施策 生産環境に関する調査

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

国における有害物質の対応方針の動向を注視し、情報収集を行いました。

課題

法律や規則等における新たな残留基準や有害物質の設定等に関する情報収集に取り組むとともに、問題発生時には、危機管理マニュアルに基づく対応が必要です。

今後の対応

引き続き、国による有害物質の対応方針の動向を注視するとともに、関係機関や現地等との情報共有に取り組めます。

施策 生産・加工・調理・販売段階の監視指導

施策の取組方向

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」（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。）、「農産物検査法」および「不当景品類及び不当表示防止法」（以下「景品表示法」という。）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。

施策の実施状況

新型コロナウイルス感染症の拡大により、対面での取組が大きく制限されるなか、感染症防止対策を十分に行ったうえで、監視指導を実施しました。

【施設の衛生に関する監視指導】

「食品衛生法」、「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実施しました。

（Aランク施設：653施設、Bランク施設：770施設、Cランク施設：5,004施設）（ランクについては、19ページ参照）

- ・ 発症時には重症化の可能性がある腸管出血性大腸菌や、近年、増加傾向にあるカンピロバクターによる食中毒発生を防止するため、食肉等取扱施設の監視指導を実施しました。
- ・ 観光地における食中毒発生の防止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することから、年末一斉監視時等に、飲食店、集団給食施設および食品製造事業者等に対し重点的な監視指導を実施するなど、発生防止対策の強化を図りました（食中毒発生状況の推移は3ページ参照。）。

特定施設 および総合衛生管理製造過程承認施設 に対し、HACCPの考え方に基づいて監視指導を実施しました。（対象施設12施設に対し、3回の監視指導）

HACCPに取り組んでいる食品事業者が行う衛生管理の運用状況を確認しました。

【食品表示に関する監視指導】

食品等事業者への監視指導時に、「食品表示法」に基づき食品表示が適正に行われているか確認（668施設）するとともに、食品の製造、加工もしくは輸入業者または販売業者における不適正表示に対して、改善指導（142施設）を実施しました。併せて、令和2年4月から新たな食品表示制度が完全施行されたことから、適切に表示されるよう指導を実施しました。

また、食品等事業者団体と連携し、食品衛生指導員 による食品等事業者への巡回指導時に適正な食品表示についての指導を実施しました。

不当商取引指導専門員が、「景品表示法」に関する食品表示について監視を実施しました。また、ホームページやパンフレットにより、「景品表示法」の啓発を行いました。

豚熱による風評被害の未然防止に向けて、卸売市場や卸売事業者、量販店、みえジビエ登録事業者に対する流通状況のモニタリングを実施するとともに、相談・通報窓口を設置するなど、風評被害につながる事象の早期発見に努めました。

【卸売市場に関する監視指導】

生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保するために、県内卸売市場の監視指導を実施（延べ12か所）しました。

【米穀に関する監視指導】

米穀取扱事業者に対し、「食糧法」に基づく用途限定米穀の適正な流通や販売および「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や産地情報の伝達が行われているかについて、国と連携し、監視指導を実施するとともに、DNA検査等の科学的検査（7件）によりこれを補完しました。その結果、監視指導について違反事例はなく、科学的検査においても不適正なものはありませんでした。

また、「米トレーサビリティ法」に基づく監視指導を補完するため、普及指導員を通じて、生産者等に対し、米穀の適正な取引記録の作成・保存や産地情報の伝達についての啓発を図りました。

農産物検査が適正に実施されるよう、地域登録検査機関に対して「農産物検査法」に基づく監視指導を実施しました。その結果、違反事例はありませんでした。



（米穀の監視指導）

課 題

【施設の衛生に関する監視指導】

県内に流通する食品の安全を確保するため、食品等事業者への監視指導を適切に実施する必要があります。

また、食品等事業者が行うH A C C Pに沿った衛生管理の適切な実施を確認する必要があります。

【食品表示に関する監視指導】

「食品表示法」に基づく新たな食品表示制度が令和2年4月から完全施行されたため、食品等事業者による食品表示が適正に行われるよう、引き続き重点的に監視指導を実施する必要があります。

食品表示基準の一部改正により、新たな原料原産地表示制度が平成 29 年 9 月から施行されたため、猶予期間である令和 4 年 3 月末までに新制度に基づく適正な表示の切り替えが行われるよう、食品等事業者への周知等の充実が必要です。

食品等事業者による食品表示が適正に行われるよう、「景品表示法」に基づいた食品表示についての監視指導や啓発が必要です。また豚熱などの風評被害の未然防止のため、県産豚肉等の流通状況のモニタリングが必要です。

【卸売市場に関する監視指導】

生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保するために、卸売業者等の監視指導を実施するとともに、卸売市場においては、H A C C P に沿った衛生管理に取り組む必要があります。併せて、コールドチェーン 化等への対応が必要です。

【米穀に関する監視指導】

用途限定米穀の適正な流通を確保するため、引き続き、事業者に対する「食糧法」、「米トレーサビリティ法」および「農産物検査法」に基づいた監視指導が必要です。特に、米穀等の流通におけるトレーサビリティを確保するためには、トレーサビリティの起点となる生産者と流通業者による加工業者等に対する産地情報等の伝達が重要です。このため、生産者と流通業者を重点的な対象として、「米トレーサビリティ法」に基づく監視指導を実施する必要があります。

今後の対応

【施設の衛生に関する監視指導】

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防止するため、食肉および食鳥肉の取扱施設に対し重点的に監視指導を実施します。

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店、集団給食施設、食品製造業等に対し重点的に監視指導を実施します。

三重とこわか国体・三重とこわか大会の開催に向けて、関係者に安全な食品を提供できるよう、弁当調整施設や宿泊施設の監視指導を実施します。

観光客や来県者の増加が見込まれる観光地等での食中毒発生の予防対策を重点項目として、監視指導を実施します。

監視等において、H A C C P に沿った適切な衛生管理が行われていることを確認します。

【食品表示に関する監視指導】

食品表示の適正化に向け、引き続き「食品表示法」および「三重県食品監視指導計画」に基づく監視指導を実施します。また、食品等事業者団体と連携し食品衛生指導員の協力のもと、食品表示を行う事業者に対して、「食品表示法」に基づく適切な表示の周知徹底を図ります。

引き続き、「景品表示法」に関連する食品表示についての監視指導や啓発を行うとともに、県産豚肉等の流通状況の監視を実施します。

【卸売市場に関する監視指導】

引き続き、卸売市場に対する監視指導を効率的に実施するとともに、関係機関と連携し、卸売市場におけるHACCPに沿った衛生管理計画の策定を支援します。

【米穀に関する監視指導】

米穀取扱事業者に対し、国と連携して、「食糧法」ならびに「米トレーサビリティ法」に基づいた監視指導を実施するとともに、これらを補完する科学的検査を実施します。また、「農産物検査法」に基づく地域登録検査機関に対する監視指導を実施します。特に、米穀等の流通におけるトレーサビリティを確保するためには、トレーサビリティの起点となる生産者と流通業者による加工業者等に対する産地情報等の伝達が重要なことから、生産者と流通業者を重点的な対象として、「米トレーサビリティ法」に基づく監視指導を実施します。

(参考) みえ県民力ビジョン・第三次行動計画における目標値等

目標項目	現状値	令和5年度の目標値	目標項目の説明
H A C C P に沿った衛生管理を適切に運用している施設の割合	100%	100%	H A C C P に沿った衛生管理が適切に運用されていることを監視等により確認した施設(不適切であったが指導等により改善したものを含む)の割合
食品表示を適切に行っている食品関連事業者の割合	100% (令和2年度)	100%	食品表示が適切に行われていることを監視等により確認した食品関連事業者(不適切であったが指導等により改善したものを含む)の割合

施策145食の安全・安心の確保 基本事業14501食の安全・安心の確保

(参考) 令和2年度三重県食品監視指導計画における目標と実績

	施設の種類	監視対象数	監視目標	実績
食品関係営業施設の監視指導	A ランク施設	823 施設	823 施設	653 施設
	B ランク施設	1,072 施設	必要に応じて	770 施設
	C ランク施設	34,721 施設	必要に応じて	5,004 施設

(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、監視指導を実施しました。

A ランク施設：大量調理を行う飲食店、大規模量販店における小売店など

B ランク施設：広域流通する惣菜を製造する施設など

C ランク施設：食中毒発生時に大規模となる可能性が低い、A、B ランクを除く全ての施設

(参考) 三重県農畜水産物安全確保監視指導計画における目標と実績

「米トレーサビリティ法」に基づく監視指導	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	約40,000件	200件	200件	0件

「食糧法」に基づく監視指導	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	約400件	50件	55件	0件

「農産物検査法」に基づく監視指導	対象数	令和2年度目標	令和2年度実績	違反件数
	57件 (R2.3末)	10件	10件	0件

施策 食品等の試験・検査

施策の取組方向

県内で流通する農林水産物およ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、遺伝子組換え食品、食品添加物等に関し、検査を実施します。また、安全な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、と畜検査、食鳥検査を実施します。

施策の実施状況

【食品の収去検査 等】

- 新型コロナウイルス感染症の拡大により保健所および検査施設に多大な負荷がかかったため、規模を縮小して収去検査等を実施しました。

消費者に安全な食品を提供するため、「三重県食品監視指導計画」に基づき、県内で生産または流通する食品 641 検体についての残留農薬、残留抗生物質、食品添加物、微生物等の収去検査等を実施したところ、規格基準、食品の衛生管理指標 等の不適合が 22 件ありました。このため、当該食品を製造・販売する事業者に対し、生産・流通する食品について自主検査の実施等の指導を行った結果、すべて適合となりました。



（食品検査）

検査体制の充実を図るとともに、G L P に基づき、検査の信頼性確保に努めました。

【食肉に関する検査】

と畜検査（生体検査、解体前検査、解体後検査）、食鳥検査（生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査）を全頭（羽）（牛 6,399 頭、豚 78,256 頭、鶏 1,159,487 羽）実施するとともに、微生物や残留物質等の検査を実施しました。

【水産物に関する検査】

養殖魚における水産用医薬品等の残留検査を 20 検体実施しました。また、貝毒による食中毒を防止するため、県内産二枚貝の可食部における麻痺性貝毒および下痢性貝毒の含有量について、定期検査を 51 回実施するとともに、尾鷲地区で貝毒が発生したことから、臨時検査を 4 回実施しました。

【米穀に関する検査】

- 米穀が適正に流通していることを確認するため、販売されている米穀の科学的検査（D N A 検査等）を実施したところ（7 件）、全て適正でした。

課 題

【食品の収去検査等】

食品の安全性を確保するため、計画的に収去検査を実施し、微生物、残留農薬、食品添加物等の規格基準等への適合を確認する必要があります。また、規格基準等に不適合があった場合、改善指導および改善確認を継続して行うことが必要です。

【食肉に関する検査】

安全な食肉・食鳥肉を供給するため、と畜検査および食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等を実施する必要があります。また、「と畜場法」および「食鳥検査法」の改正に伴い、と畜場および大規模食鳥処理場の設置者等はH A C C Pに基づく衛生管理を行う必要があります。

【水産物に関する検査】

引き続き、水産物の安全確保を図るため、養殖魚における医薬品等の残留検査を実施する必要があります。また、貝毒を原因とする食中毒を防止するためには、定期的な検査の実施が必要であり、貝毒の発生した尾鷲地区では、貝毒プランクトンの検査体制の強化や、養殖業者に迅速な水産物の出荷自主規制・回収を促すため、SNSによる貝毒検査結果の情報伝達体制の構築が必要です。

【米穀に関する検査】

米穀の適正な流通を確保するためには、立入検査等の監視指導を補完する科学的検査の実施が必要です。

今後の対応

【食品の収去検査等】

- これまでの収去検査結果や県民の関心等を総合的に判断し、収去検査を計画的に実施するとともに、規格基準等に不適合があった場合、不適合がなくなるよう、改善指導および改善確認の徹底を図ります。

【食肉に関する検査】

と畜検査、食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、残留物質モニタリング等の実施により、食肉、食鳥肉の安全を確保します。また、H A C C Pに基づく衛生管理が適切に行われていることを確認します。

【水産物に関する検査】

引き続き、養殖魚における医薬品等の残留検査や、貝毒検査を定期的に行います。また、尾鷲地区では、貝毒プランクトンの検査回数を増加させるとともに、SNSによる貝毒検査結果の迅速な情報伝達体制を構築します。

【米穀に関する検査】

米穀取扱事業者が取り扱っている米穀の科学的検査を実施し、産地情報等の伝達および表示の適正性について確認します。

施策 調査研究の推進とその成果の普及啓発

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

農業生産において、農薬だけに頼らず、さまざまな防除手段を講じる総合的病害虫・雑草管理（IPM）の導入を促進するため、具体的な実践内容を示した「IPM実践指標」をホームページで公表するとともに、産地への普及に取り組みました。

農業研究所において、「ねぎ」の「IPM実践指標」の新たな取組内容を充実させるため、ネギアザミウマに対する新規赤色防虫ネットの物理的防除効果について実証試験に取り組みました。

課題

食の安全・安心や環境問題等への消費者の関心の高まりから、農業生産における農薬使用を最小限に抑える防除技術の確立等の調査研究を実施し、その成果を生産者に普及、啓発していくことが必要です。

「IPM実践指標」に基づき、病害虫に対して適切な手段を講じることにより、農薬の使用が低減され、環境への負荷が軽減されます。このため、「IPM実践指標」は、生産現場の課題や研究開発の進展等に対応して、適宜、改正していく必要があります。

今後の対応

生産現場における課題に対応できる新しい技術開発や情報の収集を行い、生産現場において技術導入が促進されるよう、「IPM実践指標」の内容を改正していきます。

農薬の使用を最小限に抑える「病害虫による生産性低下を回避する技術開発」や「農薬代替技術を組み込んだ総合的病害虫・雑草管理（IPM）技術の開発」などの調査研究に取り組み、その成果の普及、啓発に努めます。

- 水稻で問題となっているスクミリンゴガイの総合防除体系について農業研究所と中央農業改良普及センターが現地実証に取り組むとともに、地域の実情に応じた防除体系の効果の検証、生産現場への定着に取り組みます。

【基本的方向1 トピックス】

H A C C P に沿った衛生管理の制度化について

平成 30 年 6 月 13 日に「食品衛生法」の一部を改正する法律が公布され、令和 3 年 6 月 1 日から、原則すべての食品等事業者が H A C C P に沿った衛生管理を実施することが義務となります。

保健所の食品衛生監視員は定期的な立ち入り検査や営業許可の更新等の機会を通じて、衛生管理計画の内容や実施状況等を確認し、必要な指導・助言等を実施します。

《H A C C P に沿った衛生管理》 以下のいずれかの衛生管理が必要になります

H A C C P に基づく衛生管理

対 象：大規模事業者、と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場は除く。）

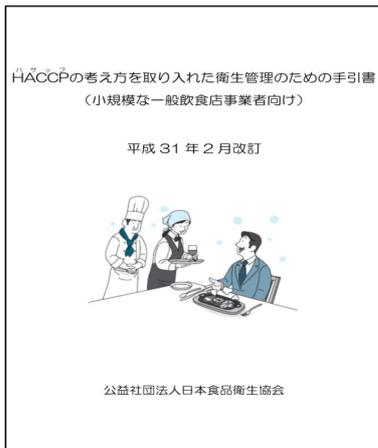
衛生管理：コーデックスの H A C C P 7 原則に基づいて衛生管理を行う

H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理

対 象：小規模な事業者等

衛生管理：これまで行ってきた施設の清掃、器具の消毒等の衛生管理に加え、衛生管理計画の作成や日々の記録の実施と記録の確認を行う

小規模な事業者等（食品を製造した場所で消費者に直接販売する製造業、飲食店・喫茶店、そうざい製造業、パン製造業、集団給食施設、食品の小分け・販売、食品を取り扱う従業員が 5 0 人未満の事業場）は、各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した【手引書】を参考に衛生管理を実施することができます。



小規模な一般飲食店向けの手引書

【H A C C P 導入によって生まれるメリット】

1. クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが少なくなった。
2. 取引先からの評価が上がった。
3. 衛生管理のポイントを明確にして、記録を残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった。
4. 行程ごとに確認すべきことが明確になった。
5. 従業員のモチベーションが上がり現場の状況が把握しやすい。

「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」（厚生労働省）のページはこちら

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

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】

県民への情報提供
食品関連事業者等への情報提供
食品関連事業者団体への取組支援
コンプライアンス意識の向上に対する支援
自主基準の設定及び公開の促進
自主的な情報発信等に対する支援
認証制度の推進
健全かつ持続可能な経営への支援
食品関連事業者からの情報への対応等

(1) 基本的方向 2 の取組方向

県民、食品関連事業者、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。

(2) 令和 2 年度の取組状況

施策 県民への情報提供

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

「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うち、認定した 12 施設をホームページで公開しました。

みえのカキ安心協議会と連携し、「みえのカキ安心システム」に取り組む食品等事業者の品質管理手法やノロウイルス検出結果、海水温等の海域情報をホームページで公開（更新 26 回）することにより、消費者等に対するカキの正確な知識の普及、啓発等を行いました。

食品関連事業者等による食品等の自主回収を促進し、県民の健康への悪影響を未然に防止するため、食品等の自主回収に関する情報をホームページ等で速やかに提供しました（13 件）。

関係機関および食品関連事業者等と連携して、消費者等への G A P 農産物の情報発信やプロモーションなど認知度向上に取り組むことにより、消費者が G A P 農産物を選べる風土づくりに取り組みました（7 回）。

県民や流通関係者に「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度（以下、「みえの安心食材表示制度」という。）」により認定された生産物等（以下、「みえの安心食材」という。）を広く知ってもらうため、生産者の紹介動画や、安心食材を使った料理動画を作成し、ホームページで掲載しました。



（みえの安心食材のマーク）



生産者の紹介動画を作成する様子

課題

「食品衛生法」の改正により、原則として、全ての食品等事業者は、H A C C Pに沿った衛生管理を行う必要があります。

食品関連事業者等による食品等の自主回収を促進し、県民の健康への悪影響を未然に防止するため、自主回収に関する情報をホームページ等で速やかに県民に提供する必要があります。

スーパー等でG A P食材フェアなどP Rイベントを予定していましたが、コロナ禍で開催困難となりました。引き続き、消費者等のG A P等に関する認知度を高めるため、対面によるP Rだけでなく、S N Sの利用など、他のP R手法の検討が必要です。

みえの安心食材表示制度に対する消費者の認知度向上が課題です。認知度を高めるため、生産者等と連携して制度のP Rに取り組む必要があります。

今後の対応

施設監視等においてH A C C Pの実施状況を確認するとともに、食品等事業者がH A C C Pに沿った衛生管理等に対応できるよう、引き続き支援を行います。

引き続き、食品関連事業者等から食品等の自主回収に着手した報告を受けた場合、速やかにその情報をホームページ等で提供します。なお、令和3年6月以降、「食品衛生法」および「食品表示法」に基づく食品等の自主回収に関する情報は、国のホームページに掲載されるので、国の情報が閲覧しやすいよう、県のホームページを見直します。

- 消費者等のG A P等に関する認知度を高めるため、県内のレストランやスーパー等と連携したイベントの開催やS N Sを利用した情報発信などによるG A P農産物のP Rに取り組みます。

みえの安心食材表示制度の認知度向上を図り、消費者にみえの安心食材を意識して購入してもらえる環境を作るため、県と生産者等が協力し、ホームページやイベント等での情報発信に取り組みます。

(参考) 県のホームページで情報提供した自主回収についての情報(条例第 24 条)

	報告月	食品名	回収の原因	報告義務の分類、理由
1	5月	氷菓	氷菓の成分規格(一般細菌数)の超過	「食品衛生法」の規定に違反するもの
2	7月	つくだ煮	アレルギー表示(大豆・小麦)欠落	アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの
3	9月	焼菓子	アレルギー表示(落花生(ピーナッツ))欠落	アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの
4	11月	惣菜	消費期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
5	11月	弁当	アレルギー表示(えび・かに・乳成分)欠落推奨表示(牛肉・さけ・さば・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・魚醤(魚介類))の欠落	アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの
6	12月	魚肉ねり製品	大腸菌群の検出による規格基準違反	「食品衛生法」の規定に違反するもの
7	12月	ごま加工品	異物混入	健康上の被害が生じる恐れがあるもの
8	12月	和生菓子	消費期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
9	1月	中華菓子	消費期限の誤表示	消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
10	1月	豆菓子	アレルギー表示(落花生・小麦)欠落	アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの
11	2月	魚介類加工品	保存温度及び賞味期限の誤記載	保存温度及び消費期限・賞味期限の表示基準に違反するもの
12	2月	チョコレート菓子	アレルギー表示(小麦)欠落	アレルギー原因物質の表示基準に違反するもの
13	2月	鮮魚介類	有毒部位(皮)を除去せず販売	「食品衛生法」の規定に違反するもの

施策 食品関連事業者等への情報提供

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

【食品衛生に関する情報提供】

細菌性食中毒のリスクが高まる夏期に食中毒警報を発令し(2回)、食品等事業者に、食中毒の注意喚起を行いました。

食品衛生責任者 再講習等の講習会(369回)や衛生監視等を通じて、食中毒の予防を啓発するとともに、「食品衛生法」が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、飲食店の営業者を対象とした説明会を開催しました。(開催回数:142回、参加者数:1,791名)

【食品表示等に関する情報提供】

食品等事業者や食品等事業者団体に対し講習会を実施し(151回)、食品表示制度についての情報を提供しました。また、精肉を取り扱う食品等事業者等に対して、豚熱や豚熱ワクチン接種豚、みえジビエの安全性について情報を提供しました。

【GAPに関する情報提供】

GAP認証取得した生産者や農産物に対する理解を促進し、GAP農産物の販売機会を創出するため、「みえのGAP認証農場と農産物カタログ(掲載数34農場)」を作成し、ホームページなどを通じて実需者に情報を提供しました。

【みえジビエに関する情報提供】

みえジビエの品質および衛生管理のさらなる向上につながるよう、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」・「みえジビエフードシステム登録制度」を事業者等へ情報提供しました。

【みえの安心食材に関する情報提供】

食品等事業者が農林産物を購入する際に、みえの安心食材を選択できるよう、ホームページを通じて情報を提供するとともに、みえの安心食材の取扱いを促進するため、販促に活用できる生産者の紹介動画や、安心食材を使った料理動画を作成しました。

【米穀に関する情報提供】

米穀取扱事業者が「米トレーサビリティー法」の内容を熟知し、遵守するよう、米穀取扱事業者の巡回指導時（200回）に、「米トレーサビリティー法」についての情報を提供しました。

（産地情報の掲示用ポスター）



課 題

【食品衛生に関する情報提供】

食品等事業者が規格基準等の法令を遵守するとともに、食中毒等を起こさないよう、食品衛生に関する的確な情報を提供する必要があります。

引き続き、食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を適切に行えるよう、支援する必要があります。

【食品表示等に関する情報提供】

「食品表示法」に基づく適正表示に加え、食品表示基準の一部改正による新たな加工食品の原料原産地表示制度への対応等も必要です。これらを含めて食品等事業者が法令を遵守し適正な食品表示を行うよう、「食品表示法」、「景品表示法」等の関係法令について、必要な情報を適切に提供することが必要です。

- 精肉を取り扱う食品等事業者等に対して、豚熱などに関する正しい情報の提供が必要です。

【GAPに関する情報提供】

GAP等の普及定着に向けて、実需者のさらなる理解促進が必要です。

【みえジビエに関する情報提供】

登録事業者自らが、みえジビエの品質および衛生管理のさらなる向上につなげられるよう、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」および「みえジビエフードシステム登録制度」の普及、拡大に向け、引き続き啓発していくことが必要です。

【みえの安心食材に関する情報提供】

食品等事業者がみえの安心食材を選択できるよう、引き続き、ホームページによる生産者情報の発信や県内量販店等への情報提供に取り組むとともに、飲食店に対する働きかけを強化する必要があります。

【米穀に関する情報提供】

米穀および米穀を原材料とする一部の加工品については、「米トレーサビリティ法」に基づいた取引記録の作成、保存および産地情報の伝達等を行うことが求められていることから、米穀取扱事業者が当該法令を遵守できるよう、必要な情報を適切に提供することが必要です。

今後の対応

【食品衛生に関する情報提供】

引き続き、食品等事業者が規格基準等の法令を遵守するとともに、食中毒等を起こさないよう、食品衛生に関する情報を提供します。

食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を適切に行えるよう、引き続き監視や講習会等により支援します。

【食品表示等に関する情報提供】

ホームページやパンフレット等による周知および監視指導時や食品表示講習会等の機会を通じて、食品等事業者に対し、「食品表示法」や「景品表示法」等関係法令に関連する情報を提供します。

- 精肉を取り扱う食品等事業者等に対して、豚熱などに関する正しい情報を提供します。

【GAPに関する情報提供】

- 食品等事業者のGAP等に対する認知度を高めるため、実需者とのマッチング機会の創出等に取り組みます。

【みえジビエに関する情報提供】

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」および「みえジビエフードシステム登録制度」の普及、啓発を進めるため、ホームページへの掲載や、関係事業者への説明会の開催等により、より充実した情報提供を行います。

【みえの安心食材に関する情報提供】

みえの安心食材の認知度向上を図るため、生産者のこだわり等の動画を作成し、量販店等に設置したデジタルサイネージやホームページ等で情報を発信し、制度に対する消費者の理解度向上に取り組むとともに、食品等事業者がみえの安心食材を選択できるよう、情報提供を行います。

【米穀に関する情報提供】

「米トレーサビリティ法」の周知徹底のため、米穀取扱事業者への巡回指導を実施するとともに、食品関連事業者団体と連携して、米穀取扱事業者に情報を提供します。

施策 食品関連事業者団体への取組支援

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

食品等事業者団体が行う食品衛生指導員の新規養成講習会の開催を支援しました。また、食品衛生指導員と連携して食品等事業者に行う施設指導の際に、食品衛生指導員が、衛生管理等の指導および食品衛生の普及等に加えて、適正な食品表示制度の周知を行うことができるよう、表示講習会を実施しました（18回、718人）。

食品等事業者団体が行う「景品表示法」に関する団体会員への啓発を支援するため、パンフレットを提供するとともに、食品等事業者を対象とする研修会において、「景品表示法」に関する情報を提供しました。

消費者の「食」に対する信頼確保に取り組むため、「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」と連携して食品製造事業者における衛生管理の基本概念である食品衛生7SやISO22000、HACCPに関するオンライン研修を実施するなど、食品衛生・品質管理にかかる人材育成に取り組みました。

- 安全・安心な農産物に対する消費者のニーズに応えるため、国際水準GAPの認証取得の推進に向けて、「JAグループ・市町・県の関係者が一丸となって、「三重県における農産物のGAP推進方針2020（令和2年4月策定）」に基づき、推進体制の整備、認証取得に向けた指導・支援、認知度の向上に取り組みました。
- 消費者が安心して食べられる美味しい米を供給するため、「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、県内の米関連団体が実施するニーズに応じた米づくりや食育等の取組を支援しました。

課題

食の安全・安心確保の取組をより効率的かつ効果的に食品関連事業者に浸透させるためには、行政だけではなく、食品関連事業者団体にも積極的な役割を果たしてもらう必要があります。

食品衛生および食品表示等の適正化の徹底に向け、「食品衛生法」、「食品表示法」、「米トレーサビリティ法」および「景品表示法」等関係法令の周知、啓発等に取り組むとともに、食品等事業者が行う自主的な取組が促進されるよう、引き続き、食品等事業者団体の講習会等の取組を支援する必要があります。

コロナ禍における消費者の衛生管理意識の向上に対応して、食品等事業者の衛生管理の徹底を図るとともに、事業所におけるHACCP等衛生管理手法導入の中心となる人材を育成するための取組を、「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」と連携して実施する必要があります。

- 国際水準GAPの認証の取得および継続は、安全・安心な農産物の提供や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJAグループや市町等に対して情報を提供することが必要です。
- 県内の米関連団体が、安全でおいしいお米を提供し、消費者から信頼・支持される産地をめざして「三重の米行動指針ライスプロミス6」に取り組んでいることから、この取組を引き続き推進する必要があります。

今後の対応

- 食品等事業者団体が自主的に行う営業許可施設の衛生巡回指導や各種研修会の開催等の活動を支援します。
- 食品等事業者団体と連携し、食品営業施設が実施する衛生管理および「食品表示法」や「米トレーサビリティ法」、「景品表示法」の制度等の周知等を行うとともに、食品等事業者自らが行う衛生管理や食品表示等の自主的な取組が促進されるよう、食品等事業者団体の講習会等の取組を支援します。

食品衛生等に係る人材を育成し、「みえの食」の安全性および信頼性を確保するため、衛生管理の基本概念である食品衛生7SやISO22000、HACCP等に関する研修を「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」と連携して実施します。

GAP農産物の販売機会の創出や生産者によるGAP認証取得を促進するため、JAグループや市町等に対して情報を提供します。
- 県内の米関連団体による「三重の米行動指針ライスプロミス6」に基づく米づくりを支援します。

施策 コンプライアンス意識の向上に対する支援

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

食品等事業者のコンプライアンス意識の向上を図るため、食品等事業者団体と連携し、食品衛生講習等の機会を通じて、関係法令に関する情報を提供しました。また、食品等事業者団体が行う「景品表示法」に関する団体会員への啓発を支援するため、パンフレットを提供するとともに、食品等事業者を対象とする研修会において、「景品表示法」に関する情報を提供しました。

食品関連事業者のコンプライアンス意識を高めるため、医療保健部、環境生活部および農林水産部が連携し、WEBを活用して、食品関連事業者を対象とした研修会を開催しました（1回、58人参加）。

米穀取扱事業者のコンプライアンス意識向上のため、立入調査（200回）時に啓発を行いました。



課題

食品関連事業者のコンプライアンス意識向上のため、事業者が関係法令を理解し、法令を遵守していこうとする自主的な取組に対する支援が必要です。

今後の対応

食品等事業者団体と連携し、引き続き、食品衛生講習会等において、コンプライアンスや「景品表示法」を始めとする各種法令に関する啓発を行います。また、コンプライアンス意識の向上を目的とした研修会を開催します。

施策 自主基準の設定及び公開の促進

施策の取組方向

食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な管理基準の設定を促進するとともに、H A C C Pシステム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。

施策の実施状況

【農畜産物】

安全・安心な農産物に対する消費者のニーズに応え、国際水準G A P等の認証取得を推進するため、J Aグループ、市町および県の関係者が一丸となって、「三重県における農産物のG A P推進方針2020(令和2年4月策定)」に基づき、推進体制の整備、認証取得に向けた指導・支援、認知度の向上に取り組みました。

G A P認証の必要性や重要性を啓発するため、生産者部会等を対象とした研修会や勉強会(31回、550名参加)を開催しました。

畜産においては、生産者へ訪問する機会を利用し、農場H A C C P や J G A P家畜・畜産物 の具体的な取組の普及、啓発に取り組みました。



(G A P 認証審査の様子)

【水産物】

もうかる水産業の実現に向け、県産水産物の差別化を図り、新たな販路開拓に活用されるよう、水産物認証制度の普及、啓発を図りました。令和2年度は水産エコラベル認証をまぐろはえ縄漁業で1件、まだい小割生簀式養殖で2件取得しました。また、1件で水産エコラベルの国際認証への移行審査が進められています。

【林産物】

みえジビエの衛生管理および品質のさらなる向上につなげるよう、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」を運営し、制度の周知を図るため、捕獲者や解体処理事業者等に情報を提供しました。

- きのこ生産者に対して、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」等を活用し適正な品質・衛生管理の普及を図りました。

【卸売市場】

卸売市場の関係事業者(開設者、卸売業者、仲卸業者等)を対象としたH A C C P研修会(1回)を開催し、衛生管理等に関する情報を提供しました。

課 題

【農畜産物】

国際水準GAPの実践は、安全・安心な農産物の供給や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJAグループや市町等と連携して、生産者等へ指導・支援していく必要があります。

農場HACCPやJGAP家畜・畜産物等を新たに導入する生産者を増やすため、講習会の開催等により普及、啓発を実施していく必要があります。

【水産物】

国連サミットで採択されたSDGsの目標や平成30年12月に改正された漁業法では、適切な管理による水産資源の持続可能な利用が求められていることから、持続可能性を担保する水産エコラベル認証について、さらなる取得促進に取り組む必要があります。

【林産物】

より安全で安心なみえジビエを提供するため、野生獣肉の解体処理事業者等が「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」に沿った獣肉の処理および「みえジビエフードシステム登録制度」への登録を行うよう、引き続きホームページや研修会等を通じて普及、啓発していくことが必要です。

消費者に安全で安心なきのこを提供するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」等を活用し、適正な品質・衛生管理をより一層普及、啓発していくことが必要です。

【卸売市場】

生鮮食料品等の安全・安心な流通を確保していくため、HACCPに沿った衛生管理が取り込まれるよう、卸売市場の関係事業者への一層の啓発が必要です。

今後の対応

【農畜産物】

- JA・県・市町等で構成する「地域GAP推進チーム」を核に、GAPを実践している生産者や実践を目指す生産者等に対して、取組状況に応じたきめ細かな指導・支援を行います。

生産者への個別訪問やオンライン講習会等の開催により、畜産農場における農場HACCPやJGAP家畜・畜産物等の導入を推進します。

【水産物】

- 県産水産物の持続可能性を担保する水産エコラベル認証の取得を促進するため、認証制度の普及啓発を図り、認証取得に向けた事業者の意識を醸成します。

【林産物】

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」の普及を図り、捕獲者や解体処理事業者等の衛生・品質管理向上の取組を推進します。また、引き続き、ホームページ等で情報を公開し、ジビエを取り扱う飲食店や加工事業者等への周知を行います。

「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」等を活用し、きのこ生産者への適正な品質・衛生管理を促進するとともに、各種展示会への出展や出前トーク等の活動を通して、安全・安心なきのこの生産・消費についてのPR活動を行います。

【卸売市場】

卸売市場関係事業者を対象としたHACCPに沿った衛生管理に関する研修会の実施を通じて、衛生管理計画の策定に関する情報を提供するなど、衛生管理の取組を促進します。

施策 自主的な情報発信等に対する支援

施策の取組方向

県民が合理的に食品等を選択できるよう、生産者や食品関連事業者などの自主的な情報提供を支援します。

施策の実施状況

みえジビエの普及、販路拡大に向けて、捕獲、解体から販売に至るみえジビエ登録事業者で構成する「NPO法人みえジビエ推進協議会」と連携して、レシピ開発や写真投稿キャンペーン、メディアを通じたPRを行いました。

生産者に、自らの生産物等がみえの安心食材であることを主体的にPRしてもらうため、登録者等を対象とした研修会等で、ホームページやポスター等の活用について情報を提供しました。

生産者によるみえの安心食材のPR活動を促進するため、生産者自らが出演する紹介動画や安心食材を使った料理動画を作成しました。



(生産者の紹介動画を作成する様子)

課題

みえジビエ登録事業者自らが、日々の営業活動のなかで、消費者や実需者に対して、みえジビエの認知度向上やみえジビエ活用に向けた提案を行うなどのPR活動を積極的に行っていく必要があります。

生産者が、みえの安心食材表示制度の活用により、主体的に情報発信に取り組めるよう、引き続き、制度への参画を促進するとともに、みえの安心食材の生産者に対し、PR機会を提供していく必要があります。

今後の対応

- みえジビエの消費者への認知度やブランド力の向上に向け、登録事業者自らが継続してPR活動等を行うことができるよう、引き続き支援します。

みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、引き続き、県内各地域で研修会を開催するとともに、みえの安心食材の生産者自らが主体となり、ホームページの活用や生産物へのマーク表示等により情報発信を行えるよう、引き続きPR活動を支援します。

施策 認証制度の推進

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

【HACCP推進に対する取組】

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」に基づき自主的な一般衛生管理の向上を支援した結果、あらたに12施設が認定を受けました（認定施設数：34件）。

なお、当制度は、「食品衛生法」改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化および国の総合衛生管理製造過程（HACCP）承認制度の廃止に伴い、一定の役割を終えることから、認定の審査期限を令和3年3月までとしました。

【農畜産物】

地域GAP推進チームを核に、ターゲットとする生産者を明確にし、それぞれの取組状況に応じたきめ細かな指導・助言等を実施しました。その結果、農産物22件が新たに国際水準GAPの認証を取得しました。これにより、県内で国際水準GAPの認証を取得した生産者は農産物98件へ増加しました。

東京2020大会における農産物の調達基準への対応とともに、食の安全・安心に対する消費者ニーズや輸出の拡大を見据えて、国が改訂した「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に則した県独自の認証制度「三重ガイドラインGAP認証制度」を運用し、22農場を確保しました。

畜産においては、農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の指導員を含む地域推進チームが、認証取得等を目指す生産者に対して生産衛生管理プログラムの策定、衛生検査、従業員教育等の支援を行いました。その結果、新たに4農場（肉牛1、豚3）が農場HACCP認証を取得しました。これにより、県内で農場HACCP認証を取得した生産者は21農場、国際水準GAPの認証を取得した生産者は畜産物13農場となり、着実に増加してきています。

- 有機農業は、農業の持続的な発展や環境と調和のとれた農業生産のために重要であることから、有機農業に関心を持つ生産者等を対象とした研修会を開催するとともに、有機JAS制度や有機農産物に対する消費者の理解を深めるため、生産者と消費者の交流会を開催しました。また、有機JAS認証に係る指導・助言を実施する有機農業指導員を6名育成し、指導体制を強化しました。

みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、みえの安心食材の生産者やこれから取り組もうとする生産者を対象とする研修会（3地域（オンライン参加を含む））を開催しました。令和3年3月末現在で、1,168件が登録しています。

公募により選定された三重県育成の水稻品種「三重23号」の生産者に対し、みえの安心食材表示制度の認定取得を推進しました。みえの安心食材の認定を受け、独自の品質基準に適合した米だけがブランド米「結びの神」として販売されています（76生産者）。



（ブランド米「結びの神」）

【水産物】

もうかる水産業の実現に向け、県産水産物の差別化を図り、新たな販路開拓に活用されるよう、水産物認証制度の普及、啓発を図りました。令和2年度は水産エコラベル認証をまぐろはえ縄漁業で1件、まだい小割生簀式養殖で2件取得しました。また、1件で水産エコラベルの国際認証への移行審査が進められています。

【林産物】

メディア等を通じて、「みえジビエフードシステム登録制度」のPRを行いました。令和3年3月末現在、37事業者95施設、69名が登録しています。

（みえジビエ登録事業者看板）



課 題

【H A C C P 推進に対する取組】

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」に基づく認定施設に対し、引き続き、自主的な一般衛生管理の向上を支援していく必要があります。また、「食品衛生法」改正により、国の総合衛生管理製造過程承認制度は令和2年度に廃止されましたが、施設の承認は期間満了まで継続するため、引き続き、施設の衛生管理等に関する指導・助言を実施する必要があります。

【農畜産物】

国際水準G A Pの認証取得および継続は、安全・安心な農産物の供給や農業者の経営意識の向上につながる重要な取組であることから、引き続きJ Aグループや市町等と連携して、生産者への指導・支援を実施する必要があります。

農場H A C C PやJ G A P家畜・畜産物の認証取得を推進するため、地域推進チームと地域の関係団体等が連携し、認証取得を目指す生産者を支援する必要があります。

- 県内における有機認証事業者数は 27 件（農林水産省公表 県別有機認証事業者数）とまだまだ少ないことから、有機農業指導員の育成など、有機 J A S 認証に係る指導体制の強化が必要です。

生産者の高齢化等により、みえの安心食材表示制度の認定件数は横ばいとなっていることから、取組に参画する生産者の拡大に向け、担い手をターゲットに普及啓発を進める必要があります。

三重県育成の水稻品種「三重 23 号」をブランド米「結びの神」として販売するには、公募により選定された生産者が生産した米が、みえの安心食材表示制度の認定を受けるとともに独自の品質基準に適合していることが必要です。引き続き、「三重の新たな米協創振興会議」を通じて「三重 23 号」の生産者に対し、みえの安心食材表示制度の認定取得を推進する必要があります。

【水産物】

国連サミットで採択された S D G s の目標や、平成 30 年 12 月に改正された漁業法では、適切な管理による水産資源の持続可能な利用が求められていることから、持続可能性を担保する水産エコラベル認証について、さらなる取得促進に取り組む必要があります。

【林産物】

みえジビエの利活用をさらに促進し、消費者にみえジビエを広く提供できるよう、「みえジビエフードシステム登録制度」の普及を図り、制度に取り組む食品等事業者の拡大を図るとともに、県内全域において安全・安心なみえジビエの安定供給を目指す必要があります。

今後の対応

【H A C C P 推進に対する取組】

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」に基づく認定施設に対し、引き続き、指導・助言を実施します。また、総合衛生管理製造過程承認制度の承認を受けている施設に対し、引き続き、国と連携して指導・助言を実施します。

【農畜産物】

- J A ・県・市町等で構成する「地域 G A P 推進チーム」を核に、認証取得した生産者や認証取得を目指す生産者等に対して、取組状況に応じたきめ細かな指導・支援を実施します。

農場 H A C C P や J G A P 家畜・畜産物の認証取得等に取り組む生産者に対して、地域推進チームによる生産衛生管理マニュアルや帳簿の整備、衛生検査、従業員教育等の指導を実施します。

引き続き、有機 J A S 認証の取得を支援するため、有機農業指導員を育成します。

みえの安心食材表示制度の普及啓発に向け、イベント等により消費者への認知度向上を図るとともに、研修会の開催などにより、担い手を対象に制度のPRに取り組みます。

「三重の新たな米協創振興会議」を通じて、三重県育成の水稻品種「三重23号」生産者にみえの安心食材表示制度の認定取得を推進します。

【水産物】

- 県産水産物の持続可能性を担保する水産エコラベル認証の取得を促進するため、認証制度の普及、啓発を図り、認証取得に向けた事業者の意識を醸成します。

【林産物】

みえジビエ登録事業者および登録人材が増加し取組が拡大すると、消費者の認知度が高くなり、食品等事業者および消費者等の利活用意欲の向上にもつながることから、引き続き食品等事業者に対する制度周知を行い、「みえジビエフードシステム登録制度」の普及拡大を図ります。

施策 健全かつ持続可能な経営への支援

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

GAPは経営改善に有効な取り組みであることを広く生産者に知ってもらうために、GAP実践を支援しました（310生産者・法人、704回）。

「みえフードイノベーション」の取組を進めた結果、産学官が参画する「みえフードイノベーション・ネットワーク」への参加事業者等は659者（令和3年3月末現在）となりました。

また、新たな連携による商品やサービスの創出に向け、食の魅力を高めるための交流研修会をオンラインで開催し、ネットワーク参加事業者間の交流を図りました。



（交流研修会の開催）

販路拡大をめざす食品等事業者を対象に、国内外からバイヤーを招へいたオンライン商談会「食の大商談会 in みえ」、「みえの食 海外バイヤーとのオンライン商談会」を開催しました。今後、拡大が予想されるオンライン商談を効果的に活用する商談スキル向上研修を開催しました。令和3年1月に開催された「食の大商談会 in みえ」には三重県内の91事業者が出展し、192件の商談が、令和3年2月に開催された「みえの食 海外バイヤーとのオンライン商談会」には、三重県内の31事業者が出展し、90件の商談が行われました。

地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及・拡大を図るため、これらに取り組む農業者団体等に対して、「環境保全型農業直接支払交付金事業」を通じた支援を行いました（19件、207ha）。

課題

GAPの普及定着に向けて、GAPが経営改善に有効な取組であることを広く生産者に知ってもらうことが必要です。

- 多様な事業者が「みえフードイノベーション・ネットワーク」に参画し、新たな連携による商品やサービスが創出されるよう、継続した取組のPRが必要です。

食品見本市への出展やオンライン商談会の開催など、県内食品等事業者の商談機会を確保するとともに、限られた商談機会を着実に生かせるよう、多様な事業者による連携を推進することで新たな価値創出を図る必要があります。

地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及拡大を図るため、これらの取組に対する継続した支援が必要です。

今後の対応

- G A Pは経営改善に有効な取組であることを広く生産者に知ってもらうため、引き続き、G A P実践を支援します。
- 様々な機会を通じて「みえフードイノベーション・ネットワーク」への参画を促すとともに、シンポジウムや展示交流会、素材研修会等のイベントを開催することで、新たな連携や商品・サービスの創出に向けた支援を行います。

本県の食関連産業の特長を生かしつつ、クリエイティブ人材等との多様な連携を推進し、洗練されたサービスや新たな価値創出を支援します。また、官民が協働して、「みえの食」に関する情報を発信する場や商談の場を設けることにより、新たな販路や消費の拡大を支援します。

地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動に取り組む農業者団体等に対して、引き続き「環境保全型農業直接支払交付金事業」を通じた支援を行います。

施策 食品関連事業者からの情報への対応等

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

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、情報提供窓口について、研修会、ホームページおよびリーフレットを用いて、食品関連事業者へ周知しました。

課題

食の安全・安心を損なう、または損なうおそれがある情報を、食品関連事業者が提供しやすい環境を整備することが必要です。

提供された情報について、慎重かつ迅速に必要な調査等を実施し、不適正な事実があると認められるときは、法令に基づく措置等を適正に行うことが必要です。

今後の対応

食品関連事業者の危害情報申出に係る法や条例の趣旨について、研修会や巡回指導により周知を図るとともに、ホームページやリーフレット等により情報提供窓口である各法令担当部署を周知するなど、危害情報の申出を行いやすい環境整備を進めます。

食品関連事業者から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立入調査等により調査します。また、事実が確認された場合は、法令に基づく適正な措置を講じます。

【基本的方向2 トピックス】

「みえの安心食材」の情報発信

県では、消費者が安心して県内産の生産物を購入できるよう、生産者に対して、環境に配慮した生産方法の導入や食の安全・安心を確保する生産管理の推進を図ることを目的として「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」を実施しています。

昨年までは、安心食材のプレゼントキャンペーンや量販店等での試食提供などを行い、認定した農産物や制度の周知を行ってきました。しかし、新型コロナウイルス感染症の影響により、試食提供が困難であることから、今年度はオンラインによる情報発信に活用できる動画コンテンツとして、

- ・ 生産者の思いを生産者自らの声で消費者に伝える動画
- ・ 安心食材を使った時短レシピと調理風景の動画

の2種類を作成するとともに、時短レシピを披露するためのオンライン料理教室を3回開催しました。

引き続き作成した動画を、量販店・直売所店頭での活用やSNS等による情報発信等に利用し、制度周知を行っていきます。



(オンライン料理教室のチラシ)



(動画作成風景)

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】 情報提供の推進
食の安全・安心に関する教育の推進
相談対応の充実

(1) 基本的方向3の取組方向

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。

(2) 令和2年度の取組状況

施策 情報提供の推進

施策の取組方向

ホームページ、県政だより、情報誌、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。

施策の実施状況

【健康被害防止に関する情報】

8月の食品衛生月間では、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、県内各地の大規模小売店や商工会等18箇所において、啓発資材の設置やパネル展示等による啓発を行いました。また、食中毒警報(2回)や自主回収情報のホームページへの掲載を行いました(自主回収情報:26ページ参照)。

食中毒の発生時に、施設情報等を公表しました。

より多くの消費者や食品等事業者が、食中毒予防の正しい知識や意識を持つよう、食品等事業者団体、学校給食関係者等に情報を提供しました。また、ホームページを活用し、家庭でできる食中毒予防のポイント「買い物から後片付けまで」等の情報を提供しました。

【食品表示に関する情報】

「食品表示法」、「景品表示法」およびその他の関係情報について、リーフレットやパンフレットを使い、県民へ情報を提供しました。

【食の安全・安心に関する情報提供】

食の安全・安心に関する総合的な情報発信を行うホームページ「食の安全・安心ひろば」で食に関する新着情報を294件掲載するなど、さまざまな情報をわかりやすく発信することに努めました。

食の安全・安心確保に関する情報や県の取組について意見交換を行えるよう、WEBを活用した研修会を実施しました（2回、延べ21人参加）。

県民が正しい情報を生活の中に取り入れて活用できるよう、子育て情報誌や食育情報雑誌に暮らしに役立つ食の安全・安心に関するミニ情報等を掲載しました（24回）。

関係団体と協働で開催したイベントにおいて、啓発グッズやチラシ等の配布およびパネル展示を行いました（7回）。

○ 県立図書館および県庁にある「県民ホール」において、食の安全・安心に関するパネル展示を行いました。

○ 「食の安全・安心研修会」を開催し、消費者に対し、健康と食生活や県の取組などに関する情報を提供しました。

豚熱による風評被害を抑止するため、県民に情報を伝える機会の多い精肉を扱う食品等事業者や学校を通じて生徒や保護者等に豚熱に関する情報を提供するとともに、豚熱や豚熱ワクチン接種豚、みえジビエの安全性を消費者に周知するため、県ホームページにより情報を提供しました。また、県産豚肉等の消費を喚起するために県産豚肉等の魅力や価値をPRするキャンペーン等を実施しました。

○ アフリカ豚熱等家畜伝染病の侵入防止対策として、海外からの肉製品の持ち込みが違法かつ禁止であることを県民に周知するため、県ホームページやポケットティッシュの配布等により情報を提供しました。

【検査・監視指導に関する情報】

県による食の安全を確保するための取組を知ってもらうため、「三重県食品監視指導計画」および「三重県農畜水産物安全確保監視指導計画」をホームページで公表しました。また、それらの計画に基づき実施した食品等の検査および監視指導について、半期ごとの結果をホームページで公表しました。

➤県民への情報提供に関する取組



（HP「食の安全・安心ひろば」）



（精肉店等に配布したチラシ）



（学生へのWEBを活用した研修会の様子）

課 題

【健康被害防止に関する情報】

県民が、食品による健康被害を防止できるよう、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスおよびカンピロバクター等による食中毒の発生防止に関する情報や食品の自主回収情報等の提供が必要です。

【食品表示に関する情報】

県民が、正しく食品を選択できるよう、食品表示に関連する法令等（「食品表示法」や「景品表示法」等）に関する情報について、引き続き提供していく必要があります。

【食の安全・安心に関する情報】

県民が豚熱など食の安全・安心に関する正しい情報を幅広く収集し判断および選択できるよう、県民のニーズを把握し、効果的な方法で情報や学習機会を提供することが必要です。

ホームページ「食の安全・安心ひろば」等、食の安全・安心確保に係る取組を県民に認知してもらうよう、情報提供していくことが必要です。

若い世代は健全な食生活や安全・安心な食の選択に必要な知識習得への関心が薄いとされていますが、今後、自分自身だけでなく家族等他の人のために食品を選択し、提供する立場になっていきます。若い世代の食の安全・安心に関する意識向上のため、情報提供を行うことが必要です。

【検査・監視指導に関する情報】

県民の食の安全・安心に関する意識が高い中、県が実施した食品等の検査や監視指導の結果を速やかに公表し、県民に食の安全・安心の確保が進められていることを伝えることが必要です。

今後の対応

【健康被害防止に関する情報】

ホームページやパンフレット等を活用し、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスおよびカンピロバクター等による食中毒や、食品に起因する健康被害の防止方法等について広く情報を提供します。

ホームページで、食中毒警報や食品の自主回収情報を提供するとともに、食中毒発生の情報等を公表します。

【食品表示に関する情報】

食品表示に関連する法令等（「食品表示法」や「景品表示法」等）に関する情報について、引き続きホームページやパンフレット等で県民に情報を提供します。

【食の安全・安心に関する情報】

県民のニーズに応じた情報を提供するため、引き続き意識調査を実施するとともに、ホームページ「食の安全・安心ひろば」等により、豚熱等食の安全・安心にかかる取組および関連情報をわかりやすく発信します。

食の安全・安心確保に向けた取組や関連情報が認知されるよう、関係部署と連携し、食に関する会議や食品関連事業者団体等が開催する行事等にて情報を提供します。

WEBを活用した研修会や出前トーク等により、食の安全・安心確保に関する学習機会を提供します。

若い世代に食の安全・安心に関する意識を高めてもらうため、高等教育機関と連携し、効果的な情報を提供します。

【検査・監視指導に関する情報】

県が実施した食品等に関する検査および監視指導結果について、ホームページ「食の安全・安心ひろば」において速やかに情報を提供します。

施策 食の安全・安心に関する教育の推進

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

【各ライフステージにおける食育】

「赤ちゃんからお年寄りまでみえの地物でみんなで食育！」をキャッチフレーズに掲げ、「第3次三重県食育推進計画」に基づき、県民が食の安全に関する知識と理解を深め適正な判断、選択を行えるよう、情報提供を充実させるとともに、関係団体、市町等さまざまな主体と連携、協働して、地産地消運動と連動した効果的な食育を推進しました。

また、「第3次三重県食育推進計画」の計画期間満了に伴い、令和3年3月に「第4次三重県食育推進計画」を策定しました。



啓発冊子「食育の手帖」

(第3次三重県食育推進計画)

(参考) 第3次三重県食育推進計画における目標値等

県の「食の安全・安心」の取組の認知度	計画時 (平成27年度)	現状値 (令和2年度)
	47.7%	47.8%

適切な食習慣の定着を図る取組については、広く県民が利用する場等を利用して、さまざまな主体と連携し、野菜摂取促進やバランスのよい食事、栄養成分表示等の活用を啓発しました(19回、参加者約4,800人)。



6月
県立図書館と連携した食育月間啓発



9月
県民健康の日展示イベント

- 県民が今より野菜を多く摂取し、自ら健康的な食生活を実践できることを目的に、「第7回健康野菜たっぷり料理グランプリ（ベジー1グランプリ）」を実施しました。応募作品の中から選ばれた優秀作品のレシピやPR動画を県ホームページ上から発信し、県民参加によるWEB投票でグランプリを決定しました（応募作品数280点）。

▶野菜摂取推進のため開催した取組（健康野菜たっぷり料理グランプリ）



（募集チラシ）



第7回健康野菜たっぷり料理グランプリ
最優秀作品

平成25年度から3年間取り組んだ「食塩エコ～社員食堂節塩モデル事業～」の成果をふまえ、他の事業所への取組を推進し、働く世代の生活習慣病予防の食習慣の定着を図りました。

給食利用者への食の環境整備として、巡回指導（19施設）および助言を行うとともに、給食従事者に研修動画を配信しました（受講者367人）。



野菜摂取推進マスコットキャラクター
『フェアリーベジ』

【児童・生徒に対する食育】

- 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、地場産物を使った「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（詳細は52ページ）を表彰するとともに、結果をホームページで紹介するなど、保護者や地域へ啓発しました。

【地域食材の導入推進】

学校給食を食育の「生きた教材」とするため、子どもたちが食材やその生産者への関心・理解を深められるよう、新型コロナウイルス感染症の影響を受けた食材(畜水産物)を提供するとともに動画を作成し、授業や給食時間での活用を促しました。

学校給食への地域食材の導入を推進するため、「みえ地物一番給食の日」の取組の充実を呼びかけました。市町等担当者会議等の機会を利用して意見交換を行うなど、生産の場が近く安心な地域食材の導入拡大の働きかけを行いました。

課 題

【各ライフステージにおける食育】

- 食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、県民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を推進するため、令和3年3月に策定した「第4次三重県食育推進計画」に基づき、「みえの食育」に取り組む必要があります。

食塩の摂取量については減少傾向ですが、目標(「三重の健康づくり基本計画」に定めた成人1日あたりの平均食塩摂取量8.0g)には達していません。野菜の摂取量も目標(「三重の健康づくり基本計画」に定めた成人1日あたりの平均野菜摂取量350g)には約100g不足しています(平成28年県民健康・栄養調査より)。特に女性は若い世代で摂取量が少ない傾向です。減塩や野菜摂取は、生活習慣病やがんの予防に重要であるため、バランスのとれた食事の普及啓発が必要です。

【児童・生徒に対する食育】

家庭におけるライフスタイルの多様化等に伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事、とりわけ朝食の欠食等、児童・生徒の食生活にさまざまな課題が見られるため、食生活の改善や食の安全・安心に関する知識等、幅広い視点による食育を学校や地域で進めていくことが必要です。

- 特別な支援を必要とする子どもに関わる保護者や教員は、個々に応じた食育のあり方(障がいの特性に応じたアプローチ手法)について悩んでいます。子どもの食の傾向を改善するための手立てを得られるように、機会を設けることが必要です。

【地域食材の導入推進】

学校給食に地域食材を使用することは、子どもたちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるなど、食育を進める上で大きな教育的意義があります。学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として、なお一層活用されるよう、学校給食への地域食材の活用を推進することが必要です。

今後の対応

【各ライフステージにおける食育】

各ライフステージにおいて県民が自ら健康的な食生活を実践できるよう、令和3年3月に策定した「第4次三重県食育推進計画」に基づいて、「みえの食育」に取り組むとともにさまざまな主体と連携して、減塩や野菜摂取をはじめ、食事バランスについての普及啓発に取り組みます。

【児童・生徒に対する食育】

食の安全・安心に関する考える力の醸成を図るため、市町や関係機関と連携し、学校における食育担当者や栄養教諭等を中心とした指導体制の整備を図ります。

家庭や地域の場における食育の一助となるよう、「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、保護者や地域への啓発を進めます。

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、地場産物を使った「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」を引き続き実施し、優秀作品を表彰するとともに、結果をホームページで紹介するなど、保護者や地域へ啓発します。

- 特別な支援を必要とする子どもへの食育を推進するため、県内の取組を、学校関係者対象の講習会で実践校から発表してもらう機会を設定します。

【地域食材の導入推進】

学校給食が食に関する指導の「生きた教材」として一層活用されるよう、引き続き、「みえ地物一番給食の日」の実施等による学校給食への地域食材の導入を推進するとともに、県産食材の給食への提供を行います。

また、学校における食に関する指導を充実させるため、地域の農林水産業への関心や理解を深める教材資料を作成します。

～「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」 優秀作品～

小学生の部



地元食材いっぱい朝食

- *梅しらすご飯
- *豆腐ハンバーグのおろしかけ
- *あおさのみそ汁
- *ヨーグルトのフルーツグラノーラ&ブルーベリー入り

三重のハッピー朝ごはん

- *きつねにぎり
- *うまうまなす
- *トロトロスープ
- *フルーツヨーグルト



あっさりしっかり朝定食

- *大葉香るしらす丼
- *あおさ入りだし巻き卵
- *野菜たっぷり豆腐サラダ
- *ミネラルいっぱいみそ汁



1日を元気に！津ぎょうざ風焼きおにぎりの朝ごはん

- *津ぎょうざ風焼きおにぎり
- *三重県産ウィンナーソーセージのたこさん、かにさん
- *なめことモロヘイヤのとろとろあえもの
- *あさりのみそ汁



ビタミンカラーで元気いっぱい！「美し国」カフェ風朝ごはん

- *伊勢赤鶏のてりたまサンド・玄米食パンのミックスサンド
- *南伊勢町産のデコタンのマーマレードドレッシングのベビーリーフ&ミックスビーンズサラダ
- *地産地消コロコロ野菜のコンソメスープ
- *旬のフルーツのヨーグルトあえ～内瀬みかんの器付き～

中学生の部



自家製夏野菜を使った朝ごはん

- *もち麦の炒りじゃこおにぎり
- *あかもく入り玉子焼き
- *さくらポークのしゃぶしゃぶ
- *夏野菜のおみそ汁

暑さ吹き飛ばす！三重のさっぱり朝ごはん

- *夏野菜のさっぱり伊勢うどん
- *三重の海藻たっぷりつくね風
- *キャベツのコンソメスープ
- *フルーツのトマトヨーグルト



「健康になってね！」朝食

- *健康野菜サンド
- *アスパラガスのビスマルク風
- *家庭菜園サラダ
- *ビタミンヨーグルト



朝からしっかりチャージ気分もリフレッシュ！

- *さつまいも入り菜めし
- *豆腐のハンバーグ
- *彩りサラダ
- *あおさのみそ汁



睡眠＜朝食！？早起きしたくなる朝ごはん

- *ポークジンジャーバーガー
- *スキレットで焼野菜
- *さつまいものコロコロサラダ
- *クラッシュゼリーのカフェオーレ

施策 相談対応の充実

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

- 県民や食品関連事業者からの食に関する関心や疑問などに適切に対応するため、一般的な質問のほか、不良食品や表示といった個別の質問、さらには食品が原因で生じた疑いがある健康被害等の申出等に対し、適宜助言や調査、指導を実施しました（相談件数：食品安全課 78回、健康推進課 37回、保健所 700回、農林水産（農政、農林）事務所 12回）。

さらに、令和2年12月に豚熱に関する食の相談窓口を設置し、消費者や小売店等の不安の解消に努めました（相談件数：3件）。

消費生活相談に寄せられた食品表示に関する相談に助言等（38回）を行いました。また、県民からの食品表示に関する情報提供等に対しては、関係機関と連携して対応しました。

課題

県民や食品関連事業者からの食品衛生、食品表示および消費生活に関すること等の相談対応ならびに相談に関する適切な情報提供だけでなく、県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案に対しても、関係機関と連携を取りながら、迅速かつ適切に対応することが必要です。

今後の対応

食品衛生、食品表示および消費生活に関すること等の相談対応ならびに県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案の窓口等を設置し、関係機関と連携を取りながら、迅速かつ適切に対応します。

【基本的方向3 トピックス】

第4次食育推進計画策定について

平成28年度に策定した「第3次三重県食育推進計画」（以下、「第3次計画」とする。）の計画期間満了に伴い、関係部局で構成するワーキンググループを立上げ検討を進め、有識者やパブリックコメントでの意見等をふまえ、令和3年3月に「第4次三重県食育推進計画」（以下、「第4次計画」とする。）を策定しました。

第4次計画では、SDGsの実現に向けて、

- ・ 健全な食生活の実現に向けて、家庭や地域などにおける生涯を通じた途切れない取組が重要であること。
- ・ 消費者に対する地域の農林水産業への理解促進や食文化の維持・継承を進めるには、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を深め、地域全体で取り組む必要があること。
- ・ 環境と調和のとれた食料の生産や消費の推進がより一層重要であること。
を踏まえ、取組方針を「生活」、「地域」および「環境」の三つの観点から整理しました。

この三つの方針に基づき、農林漁業者や食品関連事業者、ボランティア、教育関係者、市町等の関係者との連携・協働を図りながら、効果的な情報発信や研修などを行ううえで、デジタル(オンライン)技術を活用しつつ具体的な施策を展開していきます。

また、第4次計画は、第3次計画の取組に加えて

- ・ 災害への「食」の備えの啓発
- ・ 職場における従業員等の健康に配慮した食育推進
- ・ 持続的な生産方法や資源管理等に関する普及啓発
- ・ 多様なつながりによる共食の推進
- ・ エシカル消費の啓発

を新たな視点として盛り込んでいます。



地産地消の推進

(豊かな地域を支える食育)



食品ロス量の削減

(豊かな環境を支える食育)

SDGsの実現に向けて「みえの食育」に取り組みます

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】

人材の育成
相互理解の増進
関係者との連携及び協働
県民運動の展開

(1) 基本的方向 4 の取組方向

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、連携およ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。

(2) 令和 2 年度の取組状況

施策 人材の育成

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

【食品等事業者】

食品等事業者や消費者、と畜場従事者等に対して、食品衛生や食品表示についての講習会(384回、7,194名)を開催しました。また、監視指導時に個別対応を行い、事業者の食品衛生管理や食品表示に関する知識の向上を図りました。

食品等事業者団体と連携し、食品衛生責任者の新規養成(36回、1,338名)や食品衛生指導員の知識向上のための講習会(18回、718名)を開催しました。

- 「みえの食」の将来を担う人材を確保・育成するため、「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」と連携し、ISO-HACCP研修(20名)や食品衛生7S研修(6回連続講座、40名)等の研修事業のほか、食関連産業で活躍したいと考える人材を増やすためのオンラインインターンシップ(25名)等を開催しました。

【学校給食関係者】

- 学校給食における食中毒発生を防止するため、学校給食関係者を対象に、衛生管理の徹底について注意喚起しました。また、異物混入事案が数件発生したことから、「県立特別支援学校の給食における異物混入防止等対応方針」を市町等教育委員会事務局に送付し、未然防止のための手立て等に関する情報を共有しました。

【GAP指導員等】

国際水準GAPの認証取得をめざす生産者の掘り起こしや取得に向けた指導・支援ができる指導者を育成するため、普及指導員やJA営農指導員等を対象にしたGAP指導員基礎研修（2回）を開催し、「GAP指導員」を102名、「GAPリーダー指導員」を49名確保しました。

畜産関連団体が開催する農場HACCPの指導員養成研修会により、農場HACCPの指導員（5名）を育成しました。

【農薬取扱関係者】

農薬に関する関係法令や農薬の販売、使用等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するため、新規対象者の研修と認定試験を行い、36名を新規認定しました（認定者1,014名）。

課 題

【食品等事業者】

食品等事業者には、食品衛生等に対する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ていることから、必要な知識を習得できるよう、講習会等の開催により、食の安全・安心確保の取組を実践できる人材の育成が必要です。

- 食関連産業が将来にわたり成長を続けるため、魅力ある職場づくりによる人材の確保と合わせ、新たな価値の創出や販路を開拓できる人材の養成が必要です。

【学校給食関係者】

安全で安心な学校給食を提供するため、学校給食関係者に対し、引き続き衛生管理や適切なアレルギー対応等の周知徹底および資質向上の取組が必要です。

【GAP指導員等】

生産者に対する国際水準GAPおよび農場HACCPの認証取得を推進、支援するため、「GAP指導員」のさらなる育成が必要です。

【農薬取扱関係者】

農薬の販売者や使用者に対して農薬の適正な販売や使用を推進するために、正しい知識や情報を提供するとともに、農薬について一定以上の知識を持つ指導者の育成が必要です。

今後の対応

【食品等事業者】

食品の衛生的な取り扱いや専門的な知識を習得することができるよう、食品等事業者に対して講習会を開催します。

食品等事業者団体と連携し、食品衛生責任者の養成や食品衛生指導員の知識向上のための講習会を開催します。

新たな価値を創出できる人材の育成や食関連産業に従事したいと考える若者を確保するため、みえ食の“人財”育成プラットフォームと連携し、研修会、交流会(サロン)、食関連イベントおよびインターンシップ事業等を実施します。

【学校給食関係者】

学校給食関係者に対し、対象者別に「学校給食の安全と充実に向けた講習会」を開催し、衛生管理、異物混入防止およびアレルギー対応等について周知徹底するとともに、資質向上を図ります。

適切なアレルギー対応や緊急時対応の体制整備を推進します。

今年度作成した「学校におけるアレルギー疾患対応の手引」の周知を図り、アレルギー事故防止の徹底に努めます。

【GAP指導員等】

JAGグループと連携して、GAP指導員の技術向上や新たなGAP指導員育成に向けた研修等を実施します。

畜産については、引き続き、指導員養成研修会等の受講により農場HACCPやJGAP家畜・畜産物の認証取得を指導する人材を育成します。

【農薬取扱関係者】

農薬の販売者や使用者に対し、農薬に関する関係法令や販売、使用等に関する知識を習得するための研修会の開催や、ホームページ等での啓発を行うとともに、三重県農薬管理指導士の育成、確保を図ります。

施策 相互理解の増進

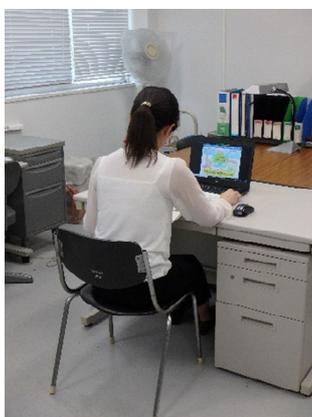
施策の取組方向

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。

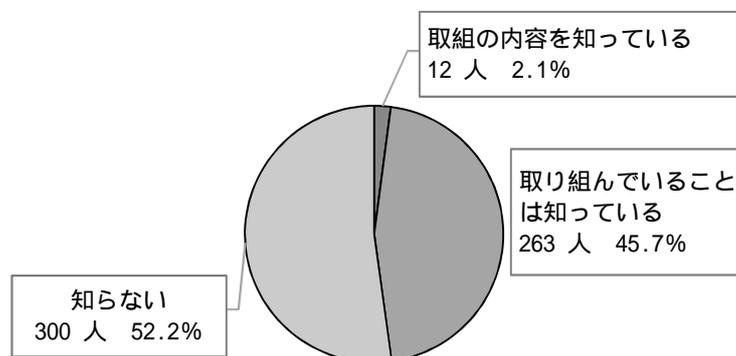
施策の実施状況

県民、食品関連事業者等および県が、食の安全・安心確保に関する正しい知識を共有し相互理解を深めるため、対面による意見交換会（33回、604人）やWEBを活用した研修会（2回、21人）の開催など、リスクコミュニケーションの機会の確保に努めました。

県民の食の安全・安心に対する意識や県の取組の認知度等を把握するため、アンケート調査を実施し、結果をホームページで公表しました。



（WEBを活用した研修会の様子）



（行政の取組についての認知度）

課題

県民、食品関連事業者等および県が、お互いに食品衛生や食品表示等に関する情報提供や意見交換を継続して行い、食の安全・安心確保に関する正しい知識を共有し、相互理解を深めることが必要です。

アンケート調査では、県民の食の安全・安心確保に関する行政の取組の認知度は5割弱でした。前年度よりは認知度が微増していますが、引き続き、行政の取組の認知度を高めることが必要です。

今後の対応

県民、食品関連事業者等および県が、食品衛生や食品表示等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、意見交換会や研修会等を開催します。

WEBを活用した研修会や出前トーク、アンケート調査の機会等を活用し、県民意識の把握と県の取組への理解を図ります。

施策 関係者との連携及び協働

施策の取組方向

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および協働して、施策を推進します。

施策の実施状況

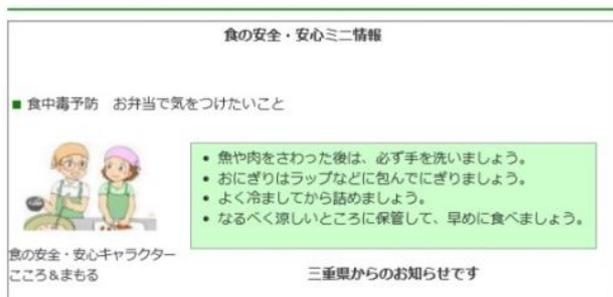
食品等事業者団体が養成した食品衛生指導員と連携し、食品等事業者に対して、衛生管理等の指導および食品衛生の普及を実施しました。また、食品表示講習会を開催し(18回)、関係団体会員へ啓発するとともに、会員活動を通じた食品等事業者への周知を図りました。

健康づくりのため、県民が栄養成分表示を有効に活用する力を身につけることを目的に、栄養成分表示の活用に係る啓発媒体(ポスター)を作成しました。作成した媒体については、食品等事業者の協力を得て掲示し、県民へ啓発しました。

食品等事業者団体に「景品表示法」のパンフレットを提供し、連携して団体会員へ啓発しました。

食の安全・安心に関する情報をより多くの消費者に知ってもらえるよう、食品関連事業者および関係団体の協力を得て、「食の安全・安心ミニ情報」を事業者や団体が発行する広報誌やチラシ等に掲載しました(16協力店および協力団体)。

● 広告チラシのイメージ



(「食の安全・安心ミニ情報」掲載例)

課題

食品等事業者の「食品衛生法」、「食品表示法」および「景品表示法」等関係法令遵守のためには、食品等事業者団体と連携して、食品等事業者に対し啓発を行っていくことが必要です。

「食品表示法」が施行され、令和2年4月からは栄養成分表示が完全義務化されました。また、機能性表示食品をはじめとする健康食品の数は増加しています。これらの食品表示を正しく理解し活用できるよう、引き続き消費者への啓発、教育が必要です。

食の安全・安心確保の取組を推進するためには、多様な主体との連携を拡大し、協働して施策を推進することが必要です。

今後の対応

食品等事業者団体と連携し、「食品衛生法」、「食品表示法」および「景品表示法」等について、関係団体会員に啓発し、会員活動を通じて他の食品等事業者への周知を図ることで、法令遵守に向けた取組を支援します。

健康づくりのため、正しい食品の選択を行えるよう、関係団体と協力して栄養成分表示の見方や健康食品等の活用に係る啓発・教育を推進します。

食品関連事業者等や教育機関など、さまざまな主体と連携し、食の安全・安心に関する情報提供および啓発活動等を推進していきます。

施策 県民運動の展開

施策の取組方向

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。

施策の実施状況

食の安全・安心確保に対する県民の意欲向上の一助となるよう、「食の安全・安心の取組紹介」に登録申請のあった、消費者団体・グループや食品関連事業者(45件)の取組内容を県のホームページで公開しました。

食品関連事業者団体と協働して開催したイベント等で(7回)、食の安全・安心に係るパネル展示や啓発グッズの配布を行いました。



課題

食の安全・安心の確保に関する意識向上のためには、消費者団体や食品関連事業者等の主体的な取組を県民に広く周知する等、活動を支援することが必要です。

食の安全・安心に関する県民の関心は高いため、その関心が実際の食の安全・安心確保の取組として地域に浸透するよう、各種団体、学校、市町など多様な主体と連携して、取り組んでいくことが必要です。

今後の対応

- 県民による食の安全・安心確保の取組が広がり、水準が高まるよう、食の安全・安心に関する情報提供、啓発活動および学習支援の取組を進めます。
- 食の安全・安心に関する自主的な活動を行っている団体等に対して、啓発資料等を提供することにより、それら団体等の活動を促進します。
- 食の安全・安心確保の取組が地域に深く浸透するよう、「第4次三重県食育推進計画」等との整合性を図りつつ、各種団体や学校、市町等と連携を図り、施策を推進します。

【基本的方向4 トピックス】

米や野菜の生産者と農産物直売所が行っている安全で安心な食品を県民の皆さんに届けるための工夫を学生の皆さんと一緒に調査しました！

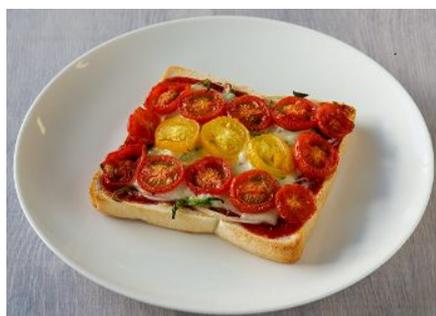
県民の皆さんが健康で健全な食生活を実現するためには、安全で安心な食品を食卓に届けるために行われている事業者の取組を知ることや、食品を届けている事業者が県民の皆さんの想いや関心を知るなど、お互いに対する理解を深めることが必要です。

そこで、昨年度に引き続き、鈴鹿医療科学大学保健衛生学部医療栄養学科 中東准教授の協力を得て、同大学の学生たちに県民の目線で、生産と販売の現場を調査してもらいました。

米や野菜を栽培する（株）アグリサービス鈴鹿では、生産する農産物に対する異物混入防止や農薬を適正に使用するための工夫、従業員の安全管理について調査し、農産物直売所であるJA鈴鹿ファーマーズマーケット果菜彩鈴鹿店では、新鮮で安全な農産物を店頭に並べるための工夫や食材の魅力をお客様に伝える方法などについて調査しました。

調査を終えた学生たちは、「食材の安全性を実際に「見て・知る」ことができたので、消費者として食材を購入する際、食材を選ぶ視点が変わりました。」などの感想を聞かせてくれました。

学生による調査結果は、三重県ホームページ「食の安全・安心ひろば」に公開しています。また、ホームページには学生たちが三重県産食材の魅力を生かして作成した料理レシピも掲載しておりますので、是非、ご覧ください。



(食の安全・安心ひろば HP)

【資料編】用語解説

(あ行)

「アフリカ豚熱：ASF (African swine fever)」

日本国内では未発生の豚やいのししが感染するウイルス性の病気で、人に感染することはありません。非常に強い伝染性と致死率を特徴とする病気で、有効なワクチンや治療法はありません。畜産業界へ大きな影響を及ぼす家畜伝染病の一つです。

「ISO22000」

衛生面を含め、消費者へ安全な食品を提供することを目的とした食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。HACCPの内容をすべて含み、さらに品質・環境管理の要素が含まれています。

「ASIA GAP」

第三者機関の審査によりGAPが正しく実施されていることが確認された証明「GAP認証」の一つであり、一般財団法人日本GAP協会が策定した日本発のGAP認証です。青果物、穀物、茶に関してGFSI（カーギルをはじめとした世界的に展開する食品企業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理規格の承認等を行う民間団体。欧米を中心とした世界の食品小売・製造事業者において、GFSI承認認証規格による認証が取引条件となりつつある。）承認を受けています。

(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。

「環境保全型農業直接支払交付金事業」

農業生産にともなう環境への悪い影響を減らすとともに、地球温暖化の防止や生物多様性の保全などに効果の高い農業生産活動に取り組む生産者を支援するための国の制度です。

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

農薬の使い方、土や水などの生産を取り巻く環境、それに農場で働く人の状況など、あらゆる工程を記録・点検・改善して、安全な農産物の生産につなげる取組のことです。

「GAP指導員」

JGAP指導員の資格を有すること、またはJGAP指導員と同等の知識が得られる研修を受講することなどにより、国際水準GAPの導入意義や効果、導入手法に関する知識を有する者です。GAP指導員は、地域の農業経営体や産地部会に対し、GAPの啓発や国際水準GAPを導入するためのアドバイスを行います。

「GAPリーダー指導員」

GAP指導員の知識に加え、JGAP内部監査員の資格を有する、または県が定めた研修の受講および認証取得の支援経験を有する者です。GAPリーダー指導員は、販路拡大や輸出をめざす農業経営体や産地部会に対するGAPの取組のレベルアップ、国際水準GAPの認証の取得に向けた指導を実施します。

「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、またはおそ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。

「グローバルGAP（GLOBALG.A.P.）」

第三者機関の審査によりGAPが正しく実施されていることが確認された証明「GAP認証」の一つであり、ドイツの非営利組織（FoodPLUS GmbH）が策定したGAP認証です。主に欧州で普及しており、青果物に関してGFSI（カーギルをはじめとした世界的に展開する食品企業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理規格の承認等を行う民間団体。欧米を中心とした世界の食品小売・製造事業者において、GFSI承認認証規格による認証が取引条件となりつつある。）承認を受けています。

「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等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ることを目的としています。

「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、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、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。

平成 27 年 4 月の「食品表示法」の施行に伴い、食品の栄養表示や熱量に関する表示に関する基準は「食品表示法」に移管されました。

「口蹄疫」

牛、豚、山羊および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、貿易および食料の安定供給に影響を及ぼし、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」

鳥インフルエンザのなかでも、鶏が感染した場合に、高率で死亡するようなものを高病原性鳥インフルエンザといいます。その原因となるウイルスは高病原性鳥インフルエンザウイルスといいます。高病原性鳥インフルエンザウイルスとしては、A / H 5 亜型のものと A / H 7 亜型のものが知られています。

「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。米穀取扱事業者が米や一部の米加工品の取引等を行った場合、記録の作成と保存を義務付けている法律です。このほか、生産者から消費者まで、米の産地情報を伝達することも義務付けています。

「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す。

「コンプライアンス」

法律や社会的な通念を守ること。「法令遵守」と訳されます。

(さ行)

「JGAP」

第三者機関の審査によりGAPが正しく実施されていることが確認された証明「GAP認証」の一つであり、一般財団法人日本GAP協会が策定した日本発のGAP認証です。

「JGAP家畜・畜産物」

日本GAP協会が開発した制度で、日本の畜産における農業生産活動の持続性を確保するため、食品安全、家畜衛生、環境保全、労働安全およびアニマルウェルフェアに関する法令等を遵守するために点検項目を定め、これらの実施、記録、点検および評価を繰り返しつつ生産工程の管理や改善を行う取組の事です。審査を受けて基準を満たすことが確認された畜産農場は、JGAP家畜・畜産物認証を取得できます。

「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。

「収去検査」

法に基づく食品等の検査を「収去検査」といいます。収去検査は原則、抜き打ちで実施します。

「食品衛生法」に基づく収去検査は、食品の安全性を確保することを目的として、食品に含まれる農薬や動物用医薬品、食品添加物などの量や、微生物を調べています。

「飼養衛生管理基準」

「家畜伝染病予防法」に基づき、国が定めています。家畜(牛、豚、鶏、馬等)の伝染性疾病の発生の予防やまん延を防止するため、病原体の侵入防止や家畜の異常発見時の対処等について、家畜の所有者に遵守が義務づけられている衛生管理の基準です。

「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事です。

「食品衛生7S」

「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔」を指します。

工場などで、衛生環境を保つために取り入れられるようになった「5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)」をさらに発展させたものです。食品工場では、食中毒予防の観点から、微生物レベルの清潔さが必要であり、5Sに「洗浄」と「殺菌」の2つを追加して「食品衛生7S」とされています。食の安全を守るための必須条件といわれています。

「食品衛生指導員」

県内には一般社団法人三重県食品衛生協会から委嘱された食品衛生指導員が約 1,600 人おり、食品衛生思想の普及、啓発や食品等事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、行政と連携、協力した業務などを行っています。

「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置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およ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により国民の健康を保護することを目的としています。

食品および添加物、器具および容器包装、表示および広告、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」

「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」第 2 条第 1 項第 4 号で定義している「食品関連事業者」(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)とその事業者により構成される団体です。

「食品等事業者」

食品関連事業者のうち、「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」第 2 条第 1 項第 3 号で定義している「食品等」(食品ならびに添加物(「食品衛生法」第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。)、器具(同条第 4 項に規定する器具をいう。)、容器包装(同条第 5 項に規定する容器包装をいう。))および食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。)を生産、輸入、加工、調理又は販売その他の事業活動を行う事業者です。

「食品の衛生管理指標」

「食品衛生法」に基づく「食品、添加物等の規格基準」で定められた成分規格基準以外に、食品等事業者に対する衛生指導および助言、ならびに食品等事業者の自主衛生管理推進のために定めた指標のことです。この指標に基づき、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。

「食品表示法」

平成 27 年 4 月施行の「食品表示法」（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）は、「食品衛生法」、JAS 法および「健康増進法」の各法律の食品の表示に関する規定を統合した法律で、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度となります。

「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。

「水産エコラベル」

持続可能で環境に配慮していると認証された漁業から生産された水産物（認証水産物）が、流通・加工の過程において非認証水産物と混ざることなく消費者に届くようにすることを目的とした認証スキームです。

「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。

「生産履歴の記帳」

生産現場において、栽培方法、資材の使用履歴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」

HACCP 方式による衛生管理を法的に位置づけられた、政令で定める乳製品、食肉製品等を製造、加工する施設が行う任意の申請に対して、厚生労働省が審査を行い承認した施設のことです。「食品衛生法」改正により、本制度は令和 2 年 5 月末に廃止されましたが、廃止の時点で承認中の施設は、期間満了まで承認が継続されます。

「総合的病害虫・雑草管理（IPM）」

IPM（アイピーエム：Integrated Pest Management）とは、利用可能なあらゆる病害虫・雑草管理を、その防除効果と人や環境へのリスクから総合的に判断して、予防、観察、防除の3段階に分けて統合的に実施する手法です。

予防とは、病害虫・雑草の発生を最小限にするため、前作での発生状況や予察情報で注意喚起された病害虫・雑草に注意することです。

観察とは、病害虫・雑草の発生の有無や、その発生程度、またその発生場所について調査することです。

防除とは、観察の結果を踏まえて、経済的な損失や病害虫の伝搬を防ぐため必要と判断した病害虫・雑草管理を実施することです。

（た行）

「DNA検査」

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内に存在する物質です。DNA検査はDNAを分析することにより種や品種の特定を行う検査です。

「適正施肥の手引き」

生産者の土づくりや肥料の使い方の改善、農地の土壌に含まれる肥料成分の分析結果を参考に使う肥料を調整する取組を重点的に支援するため、たい肥等を利用した土づくりや適正な肥料の使用量の基礎資料として作成したものです。

「登録検査機関」

「農産物検査法」に基づく農産物検査を実施する機関として、農林水産大臣または知事の登録を受けた検査機関をいいます。そのうち、農産物検査を行う区域が一つの都道府県単位である検査機関を地域登録検査機関といいます。

「特定事業者」

「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」第2条第1項第6号で定義している次に掲げる事業者および団体であって、県の区域内に事業所、事務所その他の事業にかかる施設または場所を有するものをいいます。

食品等を生産し、採取し、製造し、輸入しまたは加工することを営む者。

食品等を販売することを営む者であって、食品等に自らの氏名、商標その他の自己を表す文字または記号等を表示している販売者等。

に掲げる者により構成される団体。

「特定施設」

「食品衛生法」に定められた総合管理製造過程の承認を受けた施設、又は総合衛生管理製造過程に準じた施設であって大量かつ広域流通する食品を製造する大規模施設のことをいいます。

(な行)

「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」

農産物等の安全確保や品質向上、環境保全のために、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、点検および評価を行っていく持続的な改善活動が農業生産工程管理（GAP）です。他方で、国内には様々な農業生産工程管理（GAP）が存在し、生産者や実需者のニーズを踏まえた取組への対応も十分進んでいません。そのような実態を踏まえ、食品安全に加え、環境保全や労働安全のように幅広い分野を対象とする高度な取組内容を含む農業生産工程管理（GAP）の共通基盤として、農林水産省が策定したものです。

「農産物検査法」

「農産物検査法」（昭和26年4月10日法律第144号）は、農産物（米、麦、大豆等）の公正かつ円滑な取引を助長することを目的として、登録検査機関が生産者からの請求により、品種・量目・品位等を確認し、格付を行う農産物検査の手法等が定められています。

平成28年度から、地域登録検査機関に対する事務手続や調査の権限が、国から都道府県へ移譲されました。

「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。

「農場HACCP認証」

平成21年8月に農林水産省が公表した、「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場HACCP認証基準）」を満たすことを公益社団法人中央畜産会等が審査し、認証します。

(は行)

「H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)」(危害分析重要管理点)
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。「ハサップ」と呼ばれています。

「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」

消費者が安心して購入できるよう、環境に配慮した生産方法および食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した農畜林産物および加工品について、その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。

「病害虫発生予察情報」

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状況の報告や注意喚起のために発表する情報です。病害虫の発生の時期、程度等を予測して、被害の発生程度の大きさにより予報、警報、注意報が発表されます。また、県内初の病害虫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。

「病害虫防除の手引き」

県内で栽培されている主要な農作物の病害虫を防除するために県が作成した病害虫防除のためのガイドラインです。掲載する農薬は、毒性の強いものを極力排除するとともに、県内で使用した際の評価や県内の流通量等から総合的に判断し選択しています。

平成 30 年度までは、印刷物として年に一度作成してきましたが、令和元年度以降「三重県農薬情報システム」に掲載しています。

「豚熱 (C S F : Classical swine fever) 」

豚およびいのししが感染するウイルス性の病気で、人に感染することはありません。強い伝染性と致死率を特徴とし、治療法はありませんが、有効なワクチンがあります。畜産業界へ大きな影響を及ぼす家畜伝染病の一つです。

(ま行)

「三重ガイドライン G A P 認証制度」

国の「農業生産工程管理 (G A P) の共通基盤に関するガイドライン」に則した県独自の認証制度で、食品安全・環境保全・労働安全につながる G A P の取組を普及するとともに、東京 2020 大会への食材供給を目的に制定しました。制度の運用は、東京 2020 大会まで (認証は令和 3 年 9 月まで) の期間限定としており、基準設定農作物は、穀類、青果物 (きのこ)、茶および花植木の 4 種類としています。

「三重県食育推進計画」

「食育基本法」に基づき、県民の皆さんの心身の健康と豊かな人間形成を目的として、食に関する知識と食を選択する力を習得し、望ましい食生活の実践にむけて、三重県の取り組むべき方針を定めたものです。平成28年7月に策定した第3次計画（計画期間 平成28年度から令和2年度まで）においては、「赤ちゃんからお年寄りまで みえの地物でみんなで食育！」というキャッチフレーズを掲げ、家庭、学校、保育所および地域等さまざまな場面で食育に取り組みました。また、令和3年3月に策定した第4次計画（計画期間 令和3年度から令和7年度まで）においては、豊かな「生活」、「地域」および「環境」を支える食育の推進に取り組むこととしています。

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」

食品関連事業者がHACCP手法に基づき自ら行う衛生管理について確認、評価および認定を与えることにより、食品の製造等における自主衛生管理を促進し、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。平成30年の「食品衛生法」の改正で、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、令和3年6月から完全施行されたことにより、当制度は一定の役割を終えるため、廃止に向けた検討を進めます。

「三重県農薬管理指導士」

農薬販売者、ゴルフ場における農薬使用管理責任者および造園業者など農薬による防除を行う方々を対象としています。対象者の農薬の販売、使用等に関する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指導的役割を担っていただく方々です。

「三重県農薬情報システム」

本システムは、最新の農薬の使用方法などの農薬情報や、県が作成した病虫害防除に関する技術情報などをインターネット上で公開するものです。パソコンやスマートフォンがあれば、誰でも閲覧・検索が可能です。

なお、平成30年度まで印刷物として発行していた「病虫害防除の手引き」の内容も掲載しています。

URL：<https://www.nouyaku-sys.com/nouyaku/user/top/mie>

「三重県産きのこ品質・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」および「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組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」、および「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。

「みえジビエフードシステム登録制度」

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」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施設および事業者に加え、捕獲者、解体処理者、みえジビエを普及推進する人材等を登録する制度です。平成31年3月16日に施行しました。

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」

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、食品安全マネジメントシステムに準じ、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。平成31年3月16日に施行しました。

「みえ地物一番給食の日」

三重県では、毎月第3日曜日の前後2週間の中で「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。

取組の強化月間を6月（食育月間）と11月の2回とし、「みえ地物一番給食の日」を意識した取組の定着を図っています。

「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られるよう、浄化時間の徹底 採取海域情報に応じた取扱い HACCP手法に基づく作業手順の徹底 作業従事者のカキ衛生講習会の受講 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・加工を行うシステムです。

「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。

6つの約束とは、安心して食べられるおいしい米づくりに取り組みます 自然にやさしい米づくりに取り組みます 多様なニーズに即応できる米づくりに取り組みます 米づくりへの熱い思いを伝えます 誇るべき美しい三重の田園風景を守ります 消費者とともに食育に取り組みます、というものです。

「みえフードイノベーション」

三重県の「食の魅力」を生かすため、生産者・事業者・大学・行政などが連携し、県内の農林水産物を活用した新たな商品やサービスを開発する取組です。

(や行)

「有機JAS制度」

JAS法に基づき有機JAS規格に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果認証された事業者に、有機JASマークの使用を認める制度です。

農産物および農産物加工食品は、有機JASマークが付されたものでなければ「有機」や「オーガニック」などの名称を表示することはできません。

「養殖生産工程管理手法」

養殖生産工程管理手法（Good Aquacultural Practice 手法（GAP手法））とは、養殖水産物の食品安全の確保等を目的に、養殖業者自らが管理のポイントを整理し、それを実践・記録し、記録を点検・評価し、養殖生産の改善に活用するという一連の管理手法です。

「用途限定米穀」

通常の主食用米以外の用途（加工用米、新規需要米、備蓄米および飼料米など）に使用することを限定して、生産され、若しくは出荷され、または出荷後に用途を限定するため区分された米穀および政府または米穀安定供給確保支援機構が用途を限定する旨の条件をつけて売り渡し、交付し、貸し付け、または交換した米穀のことです。

(ら行)

「リアルタイムPCR」

遺伝子の量を測定する方法です。病気の原因となる細菌やウイルスの遺伝子の量を測定することで、家畜が病気に感染しているかどうか検査する際になどに用います。

「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や食の安全・安心に関する情報および意見を交換し、相互の信頼を築き理解し合うために対話を進めていくことをいいます。

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
(令和2年度版)

令和3年10月発行

三重県農林水産部農産物安全・流通課
〒514-8570 三重県津市広明町13番地
電話 059-224-3154 FAX 059-223-1120
ホームページ <http://www.pref.mie.lg.jp/shokua/hp/>