

第3次「高知県食の安全・安心推進計画」骨子(案)

第3次計画 (H29~33年度)

施策体系

主な取組

1 生産から消費に至る食の安全・安心の確保

- (1) 生産段階における安全・安心の確保
 - ① 安全・安心な農産物(林産物を含む)の生産及び供給
 - ② 安全・安心な畜産物の生産及び供給
 - ③ 安全・安心な水産物の生産及び供給
 - ④ 生産出荷段階における農畜水産物の監視及び検査
- (2) 製造・加工・販売段階における安全・安心の確保
 - ① HACCPによる自主管理体制の推進及び支援
 - ② 食品営業者及び製造施設等に対する監視指導
 - ③ 食中毒予防
 - ④ 流通食品の検査
- (3) 消費段階における安全・安心の確保
- (4) 県民からの相談等による立入調査等
- (5) 認証制度の推進
- (6) 調査研究等の推進

- ◆ 農業の適正使用の指導 **3**
- ★ 環境保全型農業の推進(IPM、GAP) **3**
- ◆ 動物用医薬品等の適正使用の指導
- ◆ 牛のトレーサビリティシステムの指導
- ◆ 水産物産地市場の衛生確保
- ◆ 農産物の残留農薬検査
- ◆ 貝毒対策
- ◆ HACCPによる自主衛生管理の普及推進 **6**
- ◆ 食品安全推進に係る人材の育成 **2**
- ◆ 「食品衛生監視指導計画」による監視指導 **4**
- ◆ 食品関連施設に対する食中毒予防の重点指導 **4**
- ◆ 流通食品に対する検査の実施
- ◆ 県民向けの食中毒予防等の普及啓発 **4**
- ★ 高知県版 HACCP 認証制度の推進 **6**
- ◆ 安全・安心な農林水産物の生産に関する研究 **1**

2 食品に関する正確な情報の提供

- (1) 適正な食品表示の確保
 - ① 関係法令に基づく食品表示の監視指導
 - ② 食品表示に関する普及啓発
- (2) トレーサビリティシステムの推進
- (3) 食品の安全性に関する情報の収集及び提供

- ◆ 関係法令に基づく食品表示の監視指導 **5**
- ★ 食品表示に関する普及啓発 **5**
- ◆ 自主的な生産・製造履歴記録の普及 **3 6**
- ◆ 食の安全・安心に関する情報の迅速で分かりやすい提供 **11**

3 食の安全・安心を確保するための相互理解と信頼関係の確立

- (1) 危機管理体制の強化
- (2) 食育の推進
- (3) 食の安全・安心に取り組む農林水産物の PR 及び支援
- (4) 行政、食品関連事業者、消費者間の情報及び意見の交換、相互理解
- (5) 関係機関や関係団体等との連携及び協働

- ◆ 学校、保育所・幼稚園等、地域ごとに連携して取り組む食育の推進 **7**
- ◆ 地産地消の推進 **8 9**
- ◆ 環境保全型農業に取り組む園芸高知の PR、県産農産物のイメージアップと販売拡大
- ◆ 水産物鮮度管理技術の定着 **10**
- ★ リスクコミュニケーションの推進 **11**
- ◆ 連携した危機管理体制による迅速な対応

★ : 重点取組 □ : 課題解決のための取組

<基本的な考え方>

- ① 県民の健康の保護が最も重要であるという視点に立った食の安全・安心の確保
- ② 生産から消費までの一貫した食の安全・安心の確保
- ③ 行政、食品関連事業者、消費者等全ての関係者の相互理解と協働による食の安全・安心の確保

<次期計画改定の考え方>

生産から消費まで一貫した食の安全・安心の確保に向けた取組を推進するため、全庁的に取り組んできた第2次計画の成果と課題を整理し、体系を見直すこととします。

第2次計画(H24~28年度)の施策体系

1 食の安全・安心確保のための基盤づくり

- (1) 危機管理体制の強化
- (2) 調査研究の推進

2 食の安全・安心対策の推進

- (1) 生産から販売に至る監視、指導及び検査体制の整備
 - ① 生産段階における安全・安心の確保
 - ② 製造・加工・販売段階における安全・安心の確保
 - ③ 食品等の検査及び検査体制の充実
- (2) 適正な表示の確保
- (3) 認証制度の推進
- (4) 県民からの相談等による立入調査

3 安全・安心な食品の生産及び供給の支援

- (1) 食育の推進
- (2) 農林水産物の生産から販売に至る支援

4 食の安全・安心を確保するための相互理解と協働の推進

- (1) 行政、食品関連事業者、消費者間の情報及び意見の交換、相互理解
- (2) 関係機関や関係団体等との連携及び協働

取組の主な成果と課題

【成果】

- ・訓練実施や危機管理情報の共有による体制の定着化
- ・県内養鶏場における高病原性鳥インフルエンザの発生なし
- ・IPM 技術に関する試験研究により、新たな品目への拡大や、土着天敵活用技術が普及

【課題】

- ・病害を対象とした IPM 技術の開発 **1**
- ・HACCP に関する監視指導技術の習得 **2**

【成果】

- ・農業事故の防止
- ・動物用医薬品や飼料添加物の不適切使用による残留なし
- ・優良衛生品質管理市場に県内3市場認定
- ・食品表示関係課の連携による指導及び情報共有の促進
- ・新たな県版 HACCP 認証制度がスタート

【課題】

- ・施設キュウリ及び施設カンキツにおける IPM 技術組立と普及 **3**
- ・産地レベル向上のため、GAP 導入を推進 **3**
- ・食中毒対策 **4**
- ・食品表示法に基づく表示制度の啓発 **5**
- ・食品流通の広域化、食品衛生のグローバル化に対応するため、HACCP 導入を推進 **6**

【成果】

- ・官民協働(量販店、ヘルスメイト、行政)による食育の推進
- ・「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」(地場産物 50%以上の献立)の実施
- ・県外量販店等でのイベント実施により、本県園芸品の知名度向上や、「高知フェア」の回数が増加
- ・水産物の鮮度管理技術の普及により、漁獲物の品質向上

【課題】

- ・朝食を必ず食べる児童生徒の割合が目標値を下回っている **7**
- ・学校給食の地場産物活用実績が減少傾向 **8**
- ・「伝承人」活動を継承する人材の発掘・育成 **9**
- ・漁業者の自主的な鮮度管理実践に向けた啓発 **10**

【成果】

- ・情報提供、意見交換による理解促進と安心の確保
- ・関係機関との連携による貝毒発生時の健康被害防止

【課題】

- ・食品リスクに対する情報不足や誤解 **11**

<食の安全・安心を取り巻く状況と変化>

1 食の安全・安心を脅かす事件・事故の発生

- ・福島第一原発の事故による食品の放射性物質汚染
- ・腸管出血性大腸菌による重篤な食中毒発生
- ・飲食店等のメニューにおける不適正表示
- ・冷凍食品への意図的な農薬混入
- ・廃棄食品の不正転売
- ・異物混入による自主回収

2 社会情勢の変化

- ・国際的衛生管理手法「HACCP」制度化に向けた動き
- ・食品表示法施行
 - －栄養成分表示の原則義務化
 - －機能性表示食品制度がスタート
- ・食品流通の広域化、グローバル化による影響の拡大化
- ・TPP 参加を視野にした輸出入増大への関心の高まり