

*印のついたものは、巻末に用語解説があります。

平成 25 年 11 月 20 日

にいがた食の安全・安心基本計画 改定案

1 計画策定の経緯

「食の安全・安心」は、食料供給県である新潟県にとって極めて重要な課題です。

新潟県は、「県民の健康を保護すること」並びに「県民が安全で安心な食生活を享受でき、安全で安心な食品を消費者に提供できる新潟県を築くこと」を目的として、平成 17 年 10 月に「にいがた食の安全・安心条例」*（以下、「条例」といいます。）を制定しました。

この条例に基づき、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、県民の意見を広く聴いたうえで、平成 19 年 3 月に基本計画（計画期間：平成 19～24 年度）を策定し、さまざまな施策を進めてまいりました。

その結果、計画の成果指標である「新潟県における食の安全確保の取組が十分に行われていると感じる県内外の住民の割合」は計画策定前に比べて増加し、平成 24 年度の時点で目標の 50%を達成しました。（県内 55.0%、県外 50.6%）

当初の計画期間の終了を受け、この度、食の安全・安心に関する最近の情勢を踏まえて各施策の現状と課題を整理し直し、にいがた食の安全・安心審議会*をはじめとする県民の意見を広く聴いたうえで基本計画を改定します。

2 計画の位置づけ

この計画は、新潟県における食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための基本となる計画であり、条例第 9 条の規定に基づき策定するものです。

この計画において「食の安全・安心」とは、条例第 2 条で定義するとおり、「食品等の安全性及び食品等に対する消費者の信頼を確保すること」をいいます。

3 計画の期間

平成 25 年度から 28 年度までの 4 年間とします。

（上位計画である「新潟県『夢おこし』政策プラン」*の見直しサイクルと同じ）

なお、この計画と関連する他の計画は次のとおりです。

- | | |
|------------------|----------------------|
| ・新潟県「夢おこし」政策プラン* | …新潟県の最上位の行政計画 |
| ・にいがた農林水産ビジョン* | …農林水産業分野の推進計画 |
| ・新潟県健康福祉ビジョン* | …健康福祉施策の方向を示す計画 |
| ・新潟県食育推進計画* | …食育分野の推進計画 |
| ・新潟県食品衛生監視指導計画* | …食品衛生法に基づく監視指導等の行動計画 |

4 計画の目的と成果指標

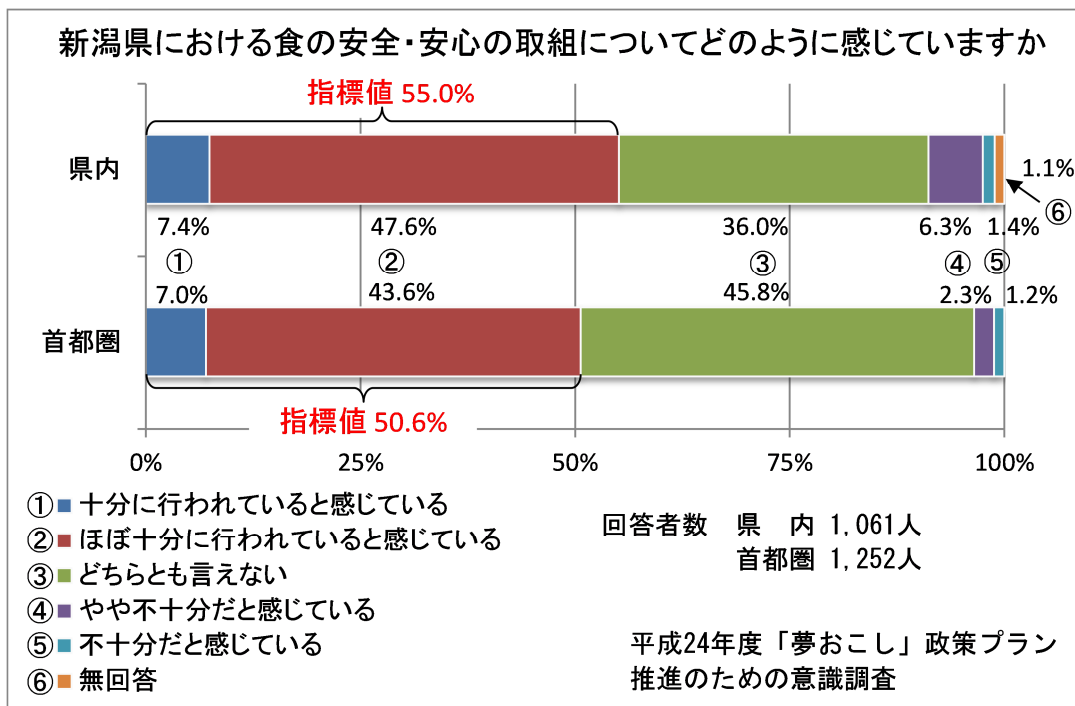
この計画は、新潟県における「食の安全・安心」を推進することを目的としています。
この目的の達成度を測るため、次のとおり成果指標を設定します。

成果指標： 新潟県における食の安全確保の取組が十分に行われていると感じる県内外の住民の割合

	計画策定前 (平成18年度)	現 状 (平成24年度)	目 標 (平成28年度)
県 内	42.3%	55.0%	増加させる
県外(首都圏)	42.9%	50.6%	増加させる

把握方法： 県民及び首都圏住民を対象に毎年実施する「新潟県『夢おこし』政策プラン推進のための住民意識調査」により把握

〈平成24年度結果〉



「県内外の住民」とした理由は、条例の中で「安全で安心な食品等を消費者に提供できる新潟県を築く」ことを目的の一つと定めていることから、新潟県民だけでなく、県外住民の満足度も重要と考えるからです。

県内外の指標値のさらなる増加を目標として、食の安全・安心に関するさまざまな施策に取り組みます。

5 施策の視点と体系

この計画の目的を達成するには、「安全で安心できる食品を提供」することと、それが消費者の安心につながるように消費者・食品関連事業者・行政の「信頼関係を確立」することが必要であり、この2つの視点から施策を展開していくことが大切です。

そこで、食の安全・安心を推進するための施策として次ページのとおり13の施策を掲げ、それらを2つの視点に体系づけて各施策を展開していきます。

視点1 安全で安心な食品の提供

～見える安全～

新潟県は、米をはじめとする様々な農林水産物や加工食品の一大供給県です。

県民はもとより、全国の消費者に安全で安心できる食品を安定して提供することは、食料供給県としての責務です。

安全で安心できる食品を安定供給できるしくみを作り、それを全国の消費者にPRしていくことは、新潟県産食品のブランドイメージと付加価値を高め、ひいては県内の農林水産業と食品産業の振興にもつながることが期待できます。

そのため、県としては、生産から消費までの過程の各段階において、食品の安全性や適正な食品表示を確保するため、食品関連事業者への一貫した指導・監視や食品の検査を行うとともに、事業者の自主的な取組を推進する必要があります。

また、食品等による健康被害の発生に備えた危機管理体制の整備や、食品等の安全性に関する研究開発の推進なども進めていきます。

以上、安全で安心できる食品を提供するための施策を「視点1」として体系づけます。

視点2 食の安全・安心を育む信頼関係の確立

～知る安心～

食品の安全性について消費者の信頼を確保するには、安全な食品を供給することはもとより、食品関連事業者や行政が消費者から信頼されることが重要です。

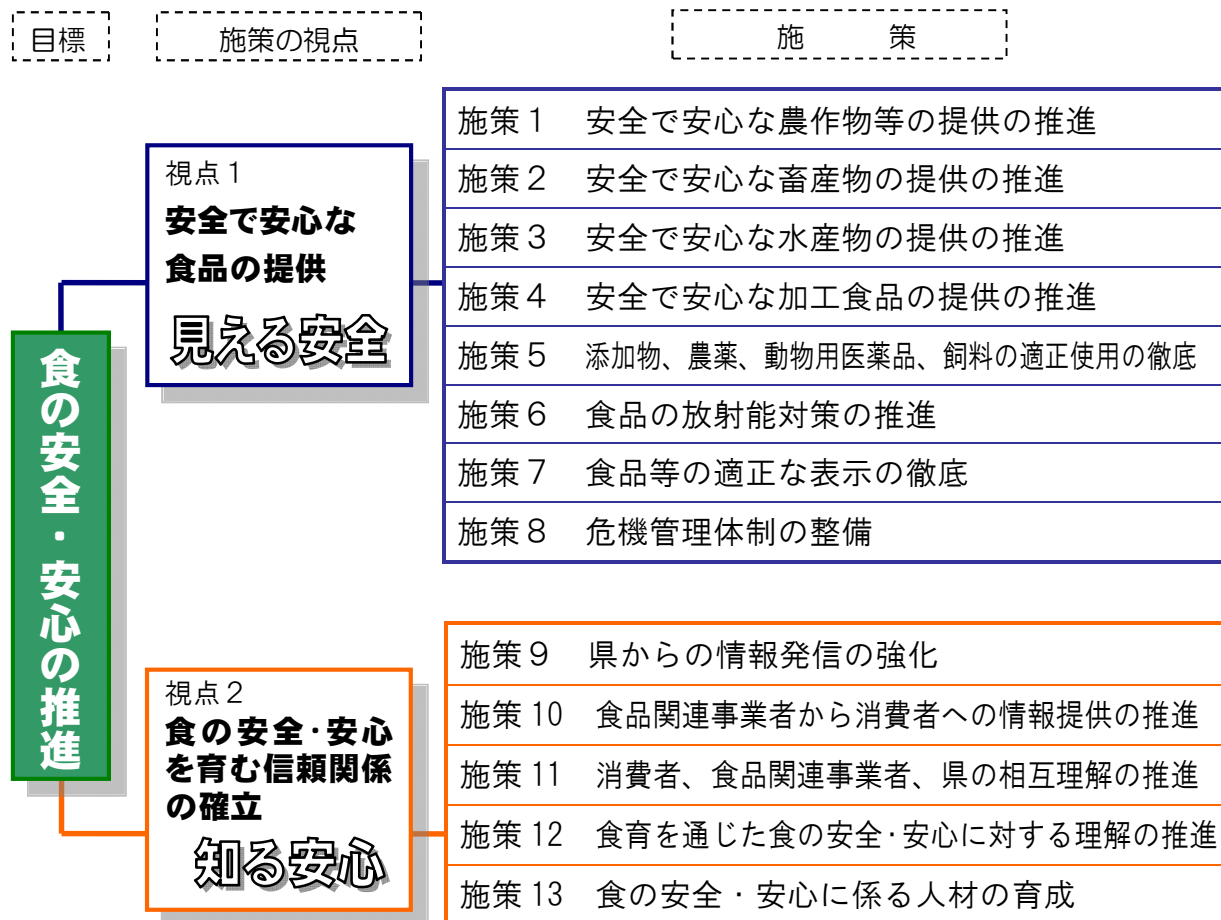
そのため、県はあらゆる広報媒体を通じて食品関連事業者や消費者に対し、食の安全・安心に関するさまざまな情報をわかりやすく提供するとともに、食品関連事業者による消費者への情報発信についても支援します。

また、消費者・食品関連事業者・行政の相互理解を進めるために意見交換会などを積極的に開催するとともに、食の安全・安心に係る専門的な知識を有する人材の育成等にも努めます。

以上、消費者・食品関連事業者・行政の信頼関係を確立するための施策を「視点2」として体系づけます。

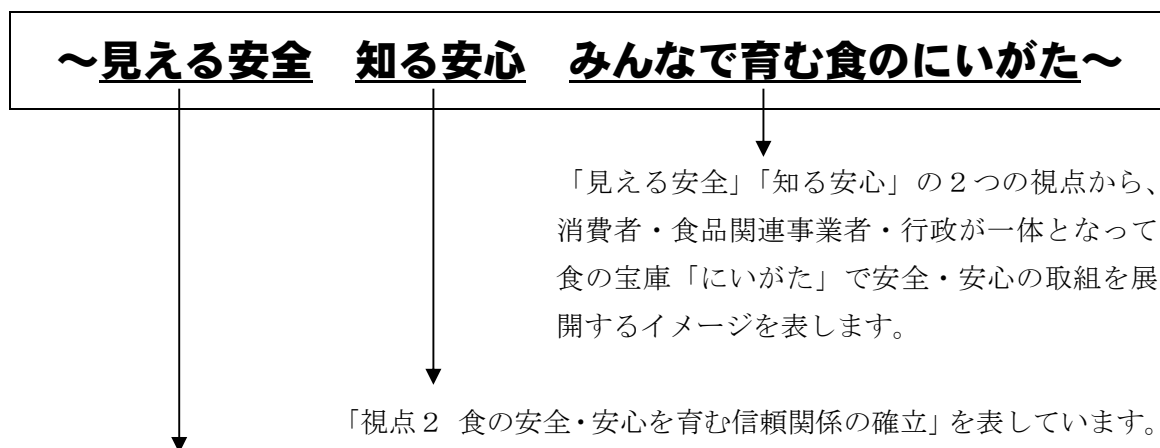
なお、食の安全・安心を実現する上で重要な「食育」に関する施策については、別に定める新潟県食育推進計画*と調整を図りながら推進します。

施策の体系



6 キャッチフレーズ

この計画を推進するにあたり、県民のみなさまから基本計画に親しみを持ってもらうため、基本計画の趣旨を表現するキャッチフレーズを設定し、PRに活用します。



7 各施策の取組指標

各施策の達成度の目安となる「取組指標」を次のとおり定めます。

(再：再掲の指標)

施策	No	指標名	現状 (24年度)	新目標 (28年度)
↓現計画からの「新設」「継続」「変更」の別				
① 安全で安心な農産物の提供の推進	継 1	特別栽培農産物等面積 ※県内耕地面積(田畑計):173,900ha (H23)	76,759ha	85,000ha
	変 2	エコファーマー累積新規認定件数 ※県内販売農家数:66,601戸 (H22.2.1)	17,010人	20,000人
② 安全で安心な畜産物の提供の推進	新 3	家畜衛生に関する講習会の開催回数	6回	6回
	変 4	畜産安心ブランド生産農場の認定戸数	241戸	280戸
③ 安全で安心な水産物の提供の推進	継 5	高度な鮮度・衛生管理施設導入荷捌き所数 ※県内荷捌き施設保有漁港数:25 (H22)	11箇所	12箇所
	継 6	衛生管理型漁港の整備港数	2港	3港
④ 安全で安心な加工食品の提供の推進	新 7	飲食店・製造業・販売業に対する監視指導回数の年間達成率 ※県食品衛生監視指導計画で、業種ごとに年間回数を設定。対象延べ業種数:40,204 (H23)	100%	100%
	新 8	加工食品の検査件数の年間達成率 ※県食品衛生監視指導計画に基づく微生物・理化学検査(放射性物質検査は除く)	100%	100%
⑤ 薬品、飼料の適切な使用の徹底	変 9	広域流通食品製造施設に対する監視指導回数達成率 ※県食品衛生監視指導計画で、業種ごとに年間回数を設定。対象延べ業種数:1,084 (H23)	100%	100%
	継 10	農薬販売店等に対する講習会受講者数	1,119人	1,200人
⑥ 放射能対策の推進	継 11	県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じる県民の割合 ※県民意識調査で把握	35.2%	50%
	継 12	県ホームページ「食の安全インフォメーション」年間閲覧数	71,785	200,000
	継 13	メールマガジン「にいがた食の安全・安心通信」配信登録者数	1,084人	1,500人
	新 14	店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」の情報更新回数(年間)	14回	20回

施策	No	指標名	現状 (24年度)	新目標 (28年度)
⑦ 食品等の適正な表示の徹底	再9	広域流通食品製造施設に対する監視指導回数達成率	100%	100%
	継15	食品衛生責任者実務講習会受講率(県所管分)	97.4%	100%
	継16	食品表示ウォッチャーによる調査店舗数	1,276店舗	1,200店舗
※対象店舗数:9,614 (H19経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数)				
⑧ 危機管理の整備	変17	健康危機管理に関する研修受講率(年間)	100%	100%
※食品の健康危機管理に対応する県の機関:保健所、県生活衛生課等				
⑨ 県からの情報発信の強化	再11	県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じる県民の割合	35.2%	50%
	再12	県ホームページ「食の安全インフォメーション」年間閲覧数	71,785	200,000
	再13	メールマガジン「にいがた食の安全・安心通信」配信登録者数	1,084人	1,500人
	再14	店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」の情報更新回数(年間)	14回	20回
⑩ 食品関連事業者への情報提供の推進	再14	店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」の情報更新回数(年間)	14回	20回
	継18	学童等体験活動参加者数(中山間地域における農山漁村体験＝グリーン・ツーリズム誘客数)	201,903人・日	24万人程度
⑪ 消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進	新19	食の安全・安心に関する講習を「非常に有意義」と評価した利用者の割合(年平均)	38%	50%
	新20	食品に関する苦情などが気軽に相談できると感じる県民の割合	23.40%	30%
⑫ 食育を通じた食の安全・安心に対する理解の推進	継21	食育ボランティア登録数	2,732人	3,000人
⑬ 食の安全・安心に係る人材の育成	再21	食育ボランティア登録数	2,732人	3,000人
	変22	にいがた食の安全・安心サポーター活動の年間利用者数	約4,400人	10,000人
	継23	食品衛生監視員のHACCP研修受講率	73%	100%
	継24	農薬管理指導士認定者数	4,677人	4,300人

8 計画の推進体制

(1) 県全体としての推進体制

条例第3条では、基本理念として「食の安全・安心は、消費者、食品関連事業者及び県の相互理解と協力の下に行わなければならない。」と規定されています。

また、条例第4条及び第5条では条例の目的を達成するために県及び食品関連事業者が果たすべき責務が規定されているとともに、条例第6条では消費者の観点から県民が果たすべき役割が規定されています。

そこで、本計画では、消費者、食品関連事業者及び県が連携・協力して計画を推進することを明確にするため、「5 施策の視点と体系」で掲げた13の施策について、県の具体的な取組内容を定めるとともに、消費者及び食品関連事業者に期待される役割を定めています。

(2) 県庁内の推進体制

食の安全・安心に関わる関係課で組織した「食の安全・安心戦略会議」*が中心となって、「にいがた食の安全・安心審議会」*の意見をよく聞きながら、計画を推進します。

県の地域機関においては、「食育・食の安全ワーキングチーム」が中心となって、各地域の実情に合わせて計画を推進します。

(3) 国・自治体との連携

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁など食品安全行政に関わる国の機関や都道府県・政令市等と情報交換を密にし、連携して計画を推進します。

また、県の地域機関においては、市町村と連携・協力して住民への情報発信に取り組むなどして、計画を推進します。

にいがた食の安全・安心審議会

- 「にいがた食の安全・安心条例」第26条に基づき設置された審議会で、知事から委嘱された委員が、新潟県の食の安全・安心に関する施策等について審議します。
- 委員は、消費者、食品関連事業者、学識経験者の15人以内で組織されます。
- 遺伝子組換え作物の栽培を規制する「新潟県遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例」の規定により、許可申請等に係る交雑混入防止措置に関する調査審議を行います。なお、その際には必要に応じて特別委員や専門部会を置くこととしています。



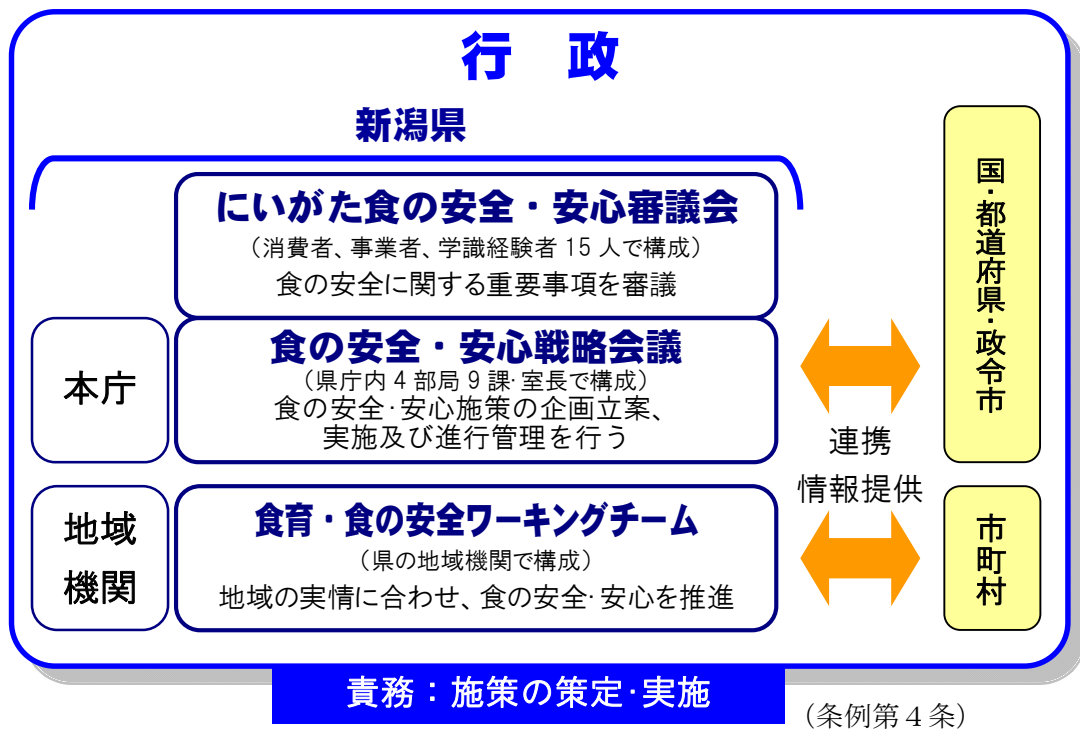
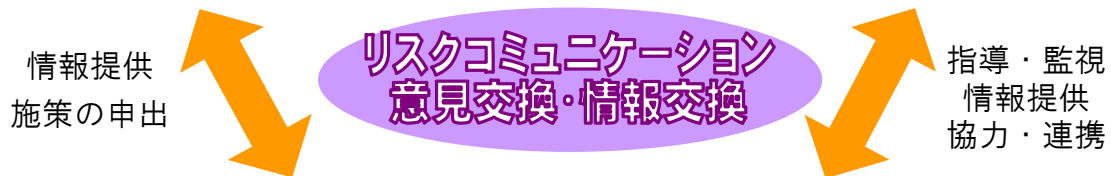
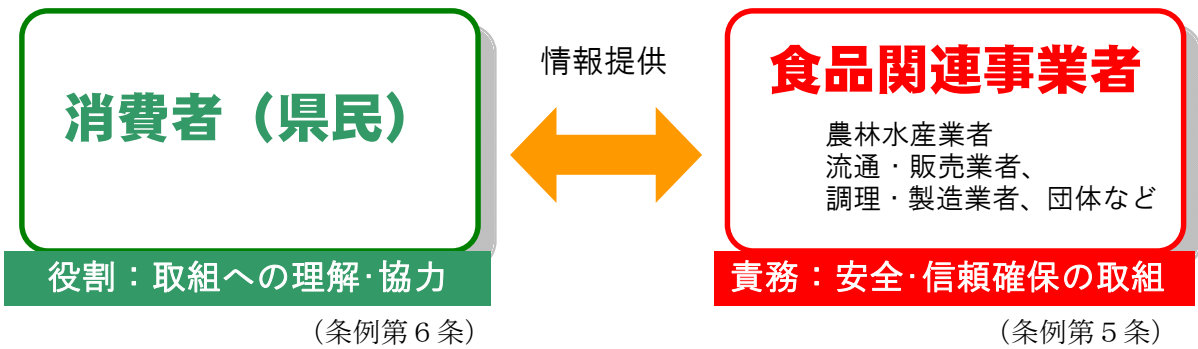
消費者



食品関連事業者



行政



※) 国の主な機関・・・食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁
自治体の連携組織・・・全国食品安全自治ネットワーク

9 計画の進行管理と公表

計画の実効性を確保するために、成果指標や取組指標に基づいて進行管理を行い、「にいがた食の安全・安心審議会」*による点検を受けながら計画を進めていきます。

計画に基づく施策の実施状況（具体的な内容・実績、指標の動向）については、条例第9条第7項の規定に基づき毎年度公表します。

10 食の安全・安心に関する施策

視点1 安全で安心な食品の提供

施策1 安全で安心な農作物等の提供の推進

現状と課題

輸入ほうれん草の残留農薬問題などが発端となり、「食」に対する意識が高まるとともに、農林水産物の安全性や信頼性に対する関心が高まっています。また、ポジティブリスト制度*が導入され、農薬の使用履歴など記録の重要性がより高まっています。

安全で安心な農作物や林産物の生産を推進するため、GAP*の推進等により、生産履歴の情報開示や安全を高める取組を推進するとともに、生産者に対する農薬の適正使用と記録に関する指導を継続して実施する必要があります。

また、非食用の事故米穀を食用に不正規流通した問題を受け、米穀について食品事故などが発生した場合に、流通ルートをややくに特定することができるよう、米トレーサビリティ法*が制定されたことから、点検指導等の実施により制度の徹底を行う必要があります。

県の取組方針

- 農業者等に対し、生産技術及び管理技術の普及を図り、消費者への安全で安心な農作物等の提供を推進します。
- 安全な米穀等の供給と消費者の信頼確保のため、米トレーサビリティ法の制度の徹底を図っていきます。

県の取組内容

1 品種改良や生物的・物理的・耕種的防除法*を活用した安全で安心できる農作物の生産技術の普及と開発

農業総合研究所等で新たに開発される防除技術等の農業者への普及を図ります。

また、耐病性の高い品種の育成や、天敵等の有用生物を活用した防除法の開発など、環境保全型農業の推進に向け化学合成農薬の使用量を低減するための技術開発に取り組みます。

2 環境保全型農業の推進

たい肥等有機質資源を利用した土づくりを基本とし、化学合成農薬や化学肥料の使用量を低減して栽培を行う環境と調和した環境保全型農業を推進します。

また、「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づき、環境保全型農業を実践する農業者をエコファーマー*として認定します。

3 G A P*の普及推進

安全・安心な農作物等を消費者へ提供するため、国ガイドラインに対応した新潟県G A P規範に基づくG A P*の産地等への普及を図ります。

4 米トレーサビリティ法*の普及啓発について

米については、米トレーサビリティ法*に基づき、米穀等を取り扱う事業者に対し、米穀等の取引に係る情報の記録及び産地情報の伝達が義務付けられたことから、巡回点検指導や制度の普及啓発を行い制度の徹底を図ります。

5 有害土壌汚染物質（土壌中の残留農薬等）の除去、吸収抑制技術の開発

土壌中に残留している農薬等の有害土壌汚染物質の除去技術や農作物に吸収されにくくする土壌管理技術など、安全な農作物の提供に向けた技術開発を進めます。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政や関係団体の広報、講習会などから情報を収集し、農業生産技術の習得や生産履歴の記録に努めるとともに、関係法令を遵守し、環境と調和した環境保全型農業やG A P*に積極的に取り組みます。
消費者	食に関する意見交換会や交流会、農業体験などへの積極的な参加を通じ、県内農業や農作物の生産、流通及び食の安全・安心のためのコストについて理解を深め、県産農作物等の消費に努めます。

取組指標

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
1	特別栽培農産物等面積*	76,759ha	85,000ha
2	エコファーマー*累積新規認定件数	17,010人	20,000人

施策2 安全で安心な畜産物の提供の推進

現状と課題

畜産物に起因する食中毒の発生などにより、畜産物の安全性や信頼性に対する関心が高まっています。また、人の健康に影響を及ぼす恐れのある高病原性鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生も懸念されています。

安全で安心な畜産物の生産を推進するためには、生産段階に、より高度な飼養衛生管理技術の普及を図るとともに、動物由来感染症の検査・監視体制を維持する必要があります。

県の取組方針

- 家畜の衛生的な飼養管理技術の普及を図り、安全で安心な畜産物の生産を推進します。
- 病原性大腸菌、高病原性鳥インフルエンザ、BSE（牛海綿状脳症）等の検査、監視を行うとともに防疫体制を整備します。

県の取組内容

1 家畜衛生管理技術等についての啓発・指導

家畜の所有者や獣医師等の関係者を対象とした講習会を開催し、家畜衛生に関する知識の普及・啓発を図ります。

また、農場巡回指導により、家畜の飼養に係る衛生管理への適切なアドバイスや情報提供を行います。

2 高度な衛生管理手法の導入のための啓発・指導、導入農場の認定

畜産物の生産段階にHACCP*の考え方に基づいた家畜の飼養衛生管理手法の導入を推進するとともに、この手法を導入した農場の「畜産安心ブランド生産農場」*認定を進めます。

3 動物由来感染症の検査、監視及び防疫体制の整備

生産農場に対し食中毒の原因となる病原微生物（病原性大腸菌等）の検査、対策指導を行うとともに、高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病の監視強化と防疫体制の整備を行います。

4 と畜場、食鳥処理場における適正な食肉衛生検査の実施

法に基づき、と畜検査*、食鳥検査*を適正に実施するとともに、BSEスクリーニング検査や高病原性鳥インフルエンザの監視を行い、安全な食肉を流通させます。

5 牛肉トレーサビリティ法*に基づく生産履歴情報管理システムの円滑な運用に向けた協力

国が行う特定料理（焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキ）提供業者等への監督指導・調査に関して、県としても必要に応じて協力していきます。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	<p>行政や関係団体の広報、講習会などから情報を収集し、飼養衛生管理技術の向上を図るとともに、生産履歴の記録に努めます。</p> <p>県による指導や検査に協力するとともに、関係法令を遵守し、安全な畜産物を生産・出荷します。</p>
消費者	<p>食に関する意見交換会や交流会、畜産の体験学習会などへの積極的な参加を通じ、畜産や畜産物の生産、流通及び食の安全・安心のためのコストについて理解を深め、県産畜産物の消費に努めます。</p> <p>また、鳥インフルエンザなどの人の健康に影響を及ぼす恐れのある家畜の伝染病に関する正しい知識の習得に努めます。</p>

取組指標

No	指標名	現状 (平成 24 年度)	目標 (平成 28 年度)
3	家畜衛生に関する講習会の開催回数	6 回	6 回
4	畜産安心ブランド生産農場*の認定戸数	241 戸	280 戸

施策3 安全で安心な水産物の提供の推進

現状と課題

水産物は、従来から鮮度が消費者の選択の重要な要素となっており、安全性はもとより漁獲の段階から鮮度保持を図ることが重要となっています。

安全で安心な水産物の提供を推進するため、生産から陸揚げ、流通に至る一貫した鮮度・衛生管理体制の確立を図る必要があります。

県の取組方針

- 水産物の衛生管理指導を行います。
- 水産物の鮮度・衛生管理に必要な施設整備を行います。

県の取組内容

1 鮮度・衛生管理対策についての啓発・指導

講習会や巡回指導等により、漁業関係者に対する適切なアドバイスや情報提供を行い、鮮度・衛生管理に関する知識の普及を図ります。

2 高度な鮮度・衛生管理施設の導入に対する支援

高度な鮮度・衛生管理のための海水清浄化装置、海水冷却装置等の機器・施設整備について、漁業協同組合や漁業者の積極的な導入を推進するため、補助、融資等の支援を行います。

3 衛生管理型漁港*の整備

清浄海水導入施設、汚水排水処理施設、防暑施設等、衛生管理に対応した漁港整備を推進します。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政、関係団体の広報や講習会などから情報を収集し、鮮度管理の取組を推進するとともに、新鮮な水産物を適正に衛生管理し、速やかに消費者に届くよう努めます。 県による指導や検査に協力するとともに、関係法令を遵守します。
消費者	食に関する意見交換会、交流会への参加や、魚まつりなどのイベントを通じて、水産物の生産、流通及び食の安全・安心のためのコストについての理解を深め、県産水産物の消費に努めます。

取組指標

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
5	高度な鮮度・衛生管理施設導入荷捌き所数	11箇所	12箇所
6	衛生管理型漁港*の整備港数	2港	3港

施策 4 安全で安心な加工食品の提供の推進

現状と課題

県内には多種多様な食品の製造加工施設があり、全国に向け米菓や漬物などをはじめとする様々な加工食品を供給しています。

全国に安全で安心できる加工食品を供給し、県内外の消費者からの信頼を確保するためには、衛生管理のさらなる向上が求められています。

また、旅館や飲食店、給食施設などにおける食中毒の予防は、県民の健康保護の観点から極めて重要です。

そのため、食品の製造、加工、販売、調理、提供を行う事業者に対し食品衛生に関する知識の普及を図るとともに、高度な衛生管理手法であるHACCP*の導入が期待されています。

県の取組方針

- 安全で安心できる加工食品の提供のため、食品の製造、加工、販売、調理、提供等を行う食品関連事業者に対し、食品衛生に関する知識の普及を図っていきます。
- HACCP*の考え方を取り入れた衛生管理手法の普及を推進します。

県の取組内容

1 各種講習会や機関紙等による食品衛生知識の普及

食品の製造、加工、調理、販売等を行う事業者に対し、以下の講習会や機関誌等を通じて、食品衛生に関する基礎知識及び最新知識の普及を図ります。

- ・飲食店や製造業・販売業等に設置が義務づけられている食品衛生責任者に対する講習会や、関係団体等が開催する衛生講習会
- ・公益社団法人 新潟県食品衛生協会など関係団体が発行する機関紙

2 飲食店や製造業・販売業等に対する監視指導

食中毒等を予防するため、毎年度策定する新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、保健所の食品衛生監視員*が飲食店や製造業・販売業等に対し効果的かつ計画的に監視指導を実施します。

特に大規模な調理施設や広域流通する食品の製造施設に対し重点的に行います。

食中毒や不良食品の発生を予防するため、衛生管理の基準が守られていなかったり、不衛生な状態を見つかったりした場合は、事業者に対し改善を指導します。

3 加工食品の検査

毎年度策定する新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、県内に流通する様々な加工食品を保健所が採取して添加物や微生物等の検査を行い、安全性を確認します。

検査の結果、基準に違反する食品を発見した場合は、事業者に対し違反品の回収・廃棄及び再発防止を指導します。

4 HACCP*の考え方を取り入れた衛生管理の普及

HACCP*の考え方を取り入れた衛生管理を普及するため、HACCP*の基礎をなす一般的な衛生管理の実践を事業者に指導します。

また、講習会等を通じてHACCP*の考え方を普及啓発するとともに、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度*等について助言します。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政や関係団体の広報、講習会などから情報を収集し、食品衛生に関する最新の知識や高度な衛生管理に関する知識を習得するとともに、積極的にその導入や実践に努めます。 県による指導や検査に協力するとともに、関係法令を遵守し、安全な加工食品を製造・出荷します。
消費者	食に関する意見交換会や交流会、工場見学会などへの積極的な参加を通じ、県内食品関連事業者の食の安全・安心に関する取組及び食の安全・安心のためのコストについて理解を深め、県産食品の消費に努めます。

取組指標

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
7	飲食店・製造業・販売業に対する監視指導回数の年間達成率	100%	100%
8	加工食品の検査件数の年間達成率	100%	100%

施策5 添加物、農薬、動物用医薬品、飼料の適正使用の徹底

現状と課題

平成23年度に実施した県民アンケート結果では、食への不安要因として食品添加物の使用や農薬の残留が上位を占めており、それらについて関心の高さが示されています。

安全で安心できる食品等の提供を推進し、食品等に対する信頼性を確保するため、食品添加物、農薬、動物用医薬品及び飼料の適正な使用と使用履歴の記録について引き続き指導していく必要があります。

また、食品製造業者等が食品の安全性を確認するために、添加物等の自主検査を積極的に行うことも重要です。

県の取組方針

- 添加物や農薬、動物用医薬品、飼料の適正な使用や使用履歴の記録について、広く食品関連事業者に対し指導していきます。
- 食品関連事業者が添加物等の適正使用を自ら確認するため、生産物・製造物の自主検査を行うよう指導していきます。

県の取組内容

1 添加物、農薬、動物用医薬品、飼料の適正使用の指導

(1) 添加物の適正使用の指導

保健所による製造施設等に対する監視指導及び各種講習会や団体等の機関紙等を通じて、食品製造業者等に対し食品添加物の適正な使用と使用履歴の記録の徹底について指導します。

(2) 農薬の適正使用の指導

各種講習会、現地指導等を通じて、農業者に対する農薬の適正使用と使用履歴の記録について指導するとともに、農薬販売店等に対する講習会を実施し、農薬の適正販売及び適正使用を推進します。

また、農薬による人畜・環境等への被害を未然に防止するため、農薬危被害防止運動*を市町村・農業関係機関・団体と連携して実施し、農薬の適正使用を啓発します。

(3) 動物用医薬品の適正使用の指導

畜産農家、養殖業者の巡回等による動物用医薬品の適正使用と使用履歴の記録についての指導、飼育動物診療施設巡回による獣医師の生産者への適正な指示並びに家畜及び養殖魚への適正投与を指導します。

また、動物用医薬品販売業への立入検査等により動物用医薬品の適正販売を指導します。

(4) 飼料の適正使用の指導

飼料添加物などの畜産物への残留を防止するため、飼料の製造・販売業者及び農家の巡回により使用基準が定められた飼料の適正な使用について周知、徹底を図ります。

2 流通食品の検査

毎年度策定する新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、県内に流通する様々な加工食品や農林水産物を保健所が採取して添加物や残留農薬等の検査を行い、安全性を確認します。

検査の結果、基準に違反する食品を発見した場合は、事業者に対し違反品の回収・廃棄及び再発防止を指導します。

また、国の研究機関等と連携し、食品中の残留農薬分析法の研究開発を進めます。

3 事業者による自主検査の促進

公益社団法人 新潟県食品衛生協会と協力し、事業者による食品の自主検査の実施を指導・支援します。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	添加物、農薬、動物用医薬品、飼料について積極的に情報を収集し、適正使用に努めるとともに、使用履歴の記録を徹底します。 必要に応じ自主検査を実施して適正使用の確認を行うとともに、積極的に情報公開を行います。
消費者	行政や関係団体、食品関連事業者が公表する情報等の入手に努め、添加物、農薬、動物用医薬品、飼料に関する正しい知識の習得に努めます。

取組指標

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
9	広域流通食品製造施設に対する監視指導回数 達成率	100%	100%
10	農薬販売店等に対する講習会*受講者数	1,119人	1,200人

施策 6 食品の放射能対策の推進

現状と課題

福島第一原子力発電所事故により放出された放射性物質による食品汚染の問題は、多くの県民に不安を与えています。

平成 24 年 9～10 月に実施した県民アンケートの結果では、約 69%の人が食品の安全性に不安を感じていると答え、そのうち約 64%の人が具体的な不安要素として放射性物質による汚染を挙げています。

県は、放射性物質に対する県民の不安を解消するために、食品等の放射性物質検査等に取り組む必要があります。

県の取組方針

- 県内産・県外産のさまざまな食品等について、検査計画に基づき放射性物質検査をきめ細かく実施します。
- 検査結果及び検査体制について、県民等にわかりやすく情報発信します。

県の取組内容

1 食品等の放射性物質検査の実施

県は、福島第一原発事故直後の平成 23 年 3 月 18 日から、検査計画に基づき県内産・県外産のさまざまな食品を採取し、放射性物質検査を実施しています。

(平成 25 年 3 月末時点の検査実績は次ページ参照)

また、給食食材や消費者が持ち込む食材について放射性物質の簡易検査も実施してきており、さらに土壌や稲わらなど生産段階での放射性物質検査についても行ってきたところです。(平成 25 年現在)

今後も専門家の意見等を聞きながら、放射性物質検査をきめ細かく実施していきます。

【参考】新潟県放射性物質の循環に関する実態調査検討委員会

福島第一原発事故により放出された放射性物質が本県に与える影響等について、体系的かつ効果的に調査を進めるため、平成 24 年に県が設置した外部専門家の委員会です。

平成 24 年度は委員会を 3 回開催し、専門的見地から本県で重点的に調査すべきものや調査方法等に関するさまざまな提言をいただいています。

2 検査結果及び検査体制等に関する情報発信

放射性物質検査の実施状況や検査結果の見方等が県民に広く周知されるよう、日々の検査結果を報道発表及び県ホームページにより速やかに公表するとともに、メールマガジン、広報紙、店頭掲示板、出前講座等により、検査体制や放射性物質の基礎知識等を県民にわかりやすく情報発信します。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	放射性物質の検査情報等を消費者へ積極的に提供し、消費者が自ら判断し選択できる環境を整えます。 消費者に正しい情報を提供できるよう、放射性物質と放射線に関する基礎知識の習得に努めます。
消費者	行政機関や食品関連事業者が発信する放射性物質に関する情報に留意し、放射性物質に対する理解を深めます。

取組指標

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
11	県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じる県民の割合	35.2%	50%
12	県ホームページ「食の安全インフォメーション」年間閲覧数	71,785回	200,000回
13	メールマガジン「にいがた食の安全・安心通信」配信登録者数	1,084人	1,500人
14	店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」の情報更新回数(年間)	14回	20回

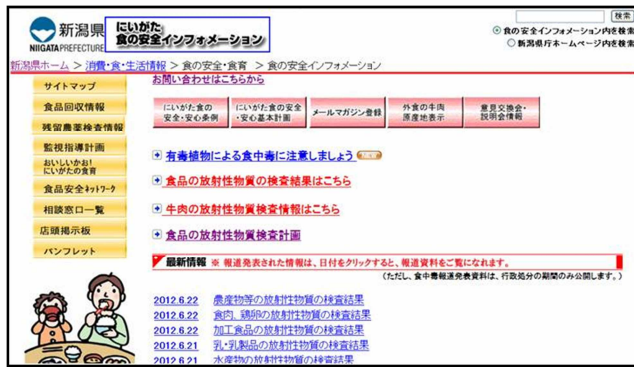
【参考】検査実績 (H23.3.18～H25.3 月末) ※給食食材、消費者持ち込み食品の検査を除く。

		検査品数		基準値 超過数		
		新潟県産	県外産	新潟県産	県外産	内 訳
農産物 213 種		3,130	2,691	1	1	・23.5.12 県外パセリ:セシウム 1,110Bq/kg ・24.10.18 県内野生シロヌリイグチ: セシウム 450Bq/kg
畜産物	原乳	206	0	0	0	
	食肉 (牛・豚・鶏)	4,620	304	0	2	・23.8.6 県外牛肉:セシウム 730 Bq/kg ・23.9.1 県外牛肉:セシウム 570 Bq/kg
	鶏卵	100	15	0	0	
	はちみつ	16	0	0	0	
水産物 82 種		279	466	0	0	
加工食品	乳・乳製品 15 種	1	501	0	0	
	その他 158 種	45	395	0	1	・24.9.14 県外乾シイタケ: セシウム 1,100Bq/kg(乾燥状態)
野生鳥獣 6 種		58	0	2	0	・24.5.14 県内ツキノワグマの肉: セシウム 134Bq/kg ・24.10.29 県内ツキノワグマの肉: セシウム 760Bq/kg
計 480 種		8,455	4,372	3	4	

検査結果は県ホームページで公開しています。

にいがた食の安全インフォメーション

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>



新潟県放射線・放射能データベース

<http://houshakensaku.pref.niigata.lg.jp/>

地域区分	調査対象区分	調査結果	単位	検査値	I-131	合計
上越市	食品 農産物	野菜・果物 ほうろく	生	Bq/kg	-	不検出 不検出
上越市	食品 農産物	野菜・果物 バブリア	生	Bq/kg	-	不検出 不検出
群馬県	食品 農産物	野菜・果物 とうもろこし	生	Bq/kg	-	不検出 不検出
群馬県	食品 農産物	野菜・果物 じゃがいも	生	Bq/kg	-	不検出 不検出
長野県	食品 農産物	野菜・果物 サニーレタス	生	Bq/kg	-	不検出 不検出
長野県	食品 農産物	野菜・果物 はくさい	生	Bq/kg	-	不検出 不検出
新潟県	食品 畜産物	豚肉	生	Bq/kg	-	不検出 不検出
三上市	食品 畜産物	豚肉	生	Bq/kg	-	不検出 不検出

施策 7 食品等の適正な表示の徹底

現状と課題

近年、産地や食材の偽装など不適正表示の問題により、消費者の食品表示に対する関心はますます高まっています。

食品表示は、消費者が食品を購入する際の大変重要な判断材料であり、食品衛生法、J A S 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）、健康増進法、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）、計量法などにより、表示すべき事項や使ってはならない広告表現等が定められています。（平成 25 年 6 月に食品衛生法、J A S 法、健康増進法の食品表示部分を一元化する「食品表示法」が成立しました。）

食品表示に対する理解と信頼性を高めるため、食品関連事業者に対して、関係機関・団体等と連携し、正しい表示について普及啓発を図り、不適正表示に対する監視指導を徹底するとともに、消費者に対しても表示のルールなどを普及啓発していく必要があります。

県の取組方針

- 生産者や食品製造加工業者、食品販売者等の食品関連事業者に対し、各種法令に基づく適正な表示や広告について、十分な普及啓発を行います。
- 販売店等において食品表示の指導及び点検、監視を行い、不適正表示の排除と適正な表示の徹底を図ります。

県の取組内容

- 1 各種講習会、説明会、セミナーなどによる正しい表示知識の普及啓発
食品衛生法や J A S 法、健康増進法、景品表示法等の各種法律に基づく適正な表示や広告について、県や関係団体、食品関連事業者が開催する講習会、説明会、セミナーなどを積極的に活用し、食品関連事業者への普及啓発を行います。
- 2 広報誌や関係団体機関紙などによる正しい表示知識の普及啓発
県が発行する広報誌や情報誌、関係団体の機関紙などを活用し、表示や広告に関する正しい知識の普及啓発を行います。
- 3 食品表示に関する相談窓口の設置による普及啓発
県の各地域振興局の健康福祉（環境）部並びに農林水産（農業）振興部では、食品表示に関する各種相談や情報提供等により、食品関連事業者に対する正しい知識の普及啓発を行います。
また、表示に関する相談の一元的な対応についても検討します。

4 不適切な食品表示についての改善指導

製造加工業者、販売店、飲食店等において、事実に反する表示や、人を誤認させるような表示が判明した際は、県は各種法律に従い、厳正に改善指導や指示・注意を行い、適正な表示を確保します。

5 販売店等における食品表示の点検指導、監視の実施

県の各地域機関ごとに策定する年間計画や新潟県食品衛生監視指導計画*に基づき、販売店等における食品表示について、立入調査、点検、監視を行い、不適正な表示については迅速に排除するとともに、必要な改善指導、指示を行い、適正な表示を確保します。

また、県民から公募した食品表示ウォッチャー*から、各地域の食品販売店での表示状況について調査・報告をしていただき、その結果を県の指導等に役立てていきます。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政や関係団体が開催する講習会などに積極的に参加し、食品表示に関する正しい知識の習得に努めるとともに、関係法令に基づき適正な表示や広告を行います。
消費者	食品等の表示や、県が行う指導や監視、検査の実施状況及び結果に関心を持ち、必要に応じ県の施策に意見を表明します。 食品の購入や保存、消費にあたっては、適正な表示商品の選択に努めるとともに、表示等を有効に活用して食中毒の予防に努めます。

取組指標 (再：再掲の指標)

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
再9	広域流通食品製造施設に対する監視指導回数達成率	100%	100%
15	食品衛生責任者実務講習会受講率(県所管分)	97.4%	100%
16	食品表示ウォッチャー*による調査店舗数	1,276店舗	1,200店舗

施策 8 危機管理体制の整備

現状と課題

食品流通の広域化の進展に伴い、広域的又は大規模な食中毒が全国でしばしば発生しています。

〈広域的に発生した食中毒の事例〉

発生年	内 容	発生地域
H19～20 年	殺虫剤成分が混入した中国製冷凍餃子による食中毒	千葉、兵庫
H21 年	ステーキチェーン店で提供された加工肉ステーキによる腸管出血性大腸菌 0157 食中毒	13 都府県
H23 年	焼き肉チェーン店で提供されたユッケ等による腸管出血性大腸菌 0111 食中毒	富山等 4 県
H24 年	浅漬けによる腸管出血性大腸菌 0157 食中毒	北海道など

また、平成 13 年に米国で発生した同時多発テロなどを受け、食品等への意図的な毒物混入を想定した対応も求められており、食品業界では「フードディフェンス（食品防御）*」という言葉が浸透しつつあります。

このような状況を踏まえ、食品に関する危機事案発生時の県の即応体制の整備が重要となっています。

県の取組方針

- 食品関連事業者による危機管理の取組を促進します。
- 食品による危機事案発生時に的確な調査及び被害拡大防止措置を行うため、必要な体制を整備するとともに、研修を実施して職員の能力向上を図ります。

県の取組内容

1 食品関連事業者に対する危機管理体制の整備の啓発

食品関連事業者に対し、講習会や立入指導等の機会を通じて、危機管理体制（緊急連絡体制や事故発生時対応マニュアル）の整備について啓発します。

2 食品等に起因する健康被害発生時の調査と被害拡大防止措置

食品等に起因する健康被害が発生した際は、食中毒処理マニュアルなどにに基づき、迅速かつ的確に調査を行い、原因究明と必要な被害拡大防止措置を行います。

状況に応じて、警察、消防機関、医師会、検疫所等と連携して取り組みます。

また、広域影響を及ぼす緊急事案発生時には特別監視チームによる調査・監視を実施します。特に新潟県と新潟市の所管区域にまたがる広域事案が発生した場合は、情報を県に集約・一元化し、県・市合同で方針を決定して対応します。

3 危害情報の積極収集と消費生活センター等との連絡体制の確保

食品安全行政を担う保健所において普段から危害情報の収集に努めるとともに、条例第 19 条に基づく危害情報の申出制度について周知を図り、県民からの情報提供を促します。

また、消費生活センター等の相談機関に寄せられた危害情報も保健所が収集できるよう、機関同士の連絡体制を確保します。

4 緊急時の迅速かつ的確な情報発信

緊急に県民等に周知すべき危害情報については、県として迅速かつ的確に情報発信するとともに、新聞、テレビ、ラジオ各社に協力を要請して積極的に周知を図ります。

5 原因究明のための検査体制の整備

食中毒等の原因を迅速に究明し、再発防止の指導を適切に行うため、食中毒等の原因物質（微生物、毒素等）をより迅速かつ正確に特定するための検査法の開発を進めます。

また、大規模な食品関連事故等に際し、県の検査能力を超える検査需要が発生した場合、必要に応じ民間や他自治体の検査機関を活用できるよう連絡体制を確保します。

6 健康危機管理対応研修の実施

食品等に起因する健康危機に的確に対応し、被害拡大を防止するため、保健所等の職員に対し、健康危機発生時の対応について実践的な研修を定期的を実施し、職員の能力向上を図ります。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	様々な危機発生に備え、危機管理体制（緊急連絡体制や事故発生時対応マニュアル）を整備します。 また、危害発生時には迅速な情報提供により被害拡大防止を図るとともに、自ら製造、輸入、加工した食品について、健康被害に関する情報や法の規定に適合しない事実を知った場合、速やかに保健所長に報告します。
消費者	日頃から食品の安全性に関心を持ち、食品に関する危害情報を入手した場合は、積極的に行政機関に申し出ます。

取組指標

No	指標名	現状 (平成 24 年度)	目標 (平成 28 年度)
17	健康危機管理に関する研修受講率（年間）	100%	100%

視点2 食の安全・安心を育む信頼関係の確立

施策9 県からの情報発信の強化

現状と課題

県民意識調査により毎年把握している「県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じる県民の割合」は、調査を開始した平成18年度の23.6%に比べ、平成24年度では35.2%と増加していますが、さらなる増加を目指していく必要があります。

平成24年度に実施した県民アンケートの結果では、県から情報発信してほしい内容として、放射性物質や食中毒、食品添加物などに関する内容が多く挙げられています。

また、新潟県は全国的に見て野生の毒きのこによる食中毒が多発しており、野生きのこを採取する県民への正しい情報の提供が重要です。

一方、飲食店等の食事を原因とするノロウイルス等の食中毒も県内で毎年発生しており、その防止には食品関連事業者への正しい予防知識の普及が必要です。

(平成24年度県民アンケートより)

問) 食の安全に関する情報で、県から特に情報発信してほしい内容はどれですか。

放射性物質に関する知識	…48.1%
食中毒の種類や予防法	…43.4%
食中毒事件や違反食品の発生状況	…43.1%
食品添加物のルールや安全性	…42.4%
食品表示のルールや見方	…40.7%
残留農薬のルールや安全性	…33.3%
事業者に対する監視指導実施状況	…33.3%
流通食品の検査結果	…26.9%

(厚生労働省統計から集計)

毒きのこなど植物性自然毒による食中毒発生件数

(平成19～23年合計、県別)

	都道府県	件数
1位	新潟県	40
2位	福島県	39
3位	北海道	25
4位	山形県	24
5位	茨城県	18
	全国合計	370

県の取組方針

- 県は、各種媒体を用いて、食の安全に関するさまざまな情報を正確にわかりやすく、タイムリーに発信します。
- 特に、健康被害を防止するための重要情報及び県民ニーズの高い情報を重点的に発信します。

県の取組内容

1 インターネットによる情報発信

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」などにより、食の安全・安心に関するあらゆる情報を、総合的かつ体系的に情報発信します。

また、食の安全・安心に関するさまざまな情報を盛り込んだ電子メールを定期的に発信します。(メールマガジン「いただきます!にいがた食の安全・安心通信」)

【主な県ホームページ】

○にいがた食の安全インフォメーション（福祉保健部）

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>

食中毒予防、食品検査の実施状況、食品衛生法違反事案や食品回収事案、営業許可制度などを掲載しています。

○安全・安心で豊かな食と緑の故郷づくり（農林水産部）

<http://www.pref.niigata.lg.jp/nogyosomu/index.html>

農林水産に関する総合的な情報、地産地消、特別栽培農産物認証制度*、BSE・鳥インフルエンザ情報、にいがたの旬や特産品の情報などを紹介しています。

2 マスメディアや広報紙などを活用した情報発信

テレビ・ラジオの県広報番組、新聞の「県からのお知らせ」や「県民だより」、県が発行する各種広報紙、市町村広報紙、関係団体機関紙などを積極的に活用し、食の安全・安心に関する様々な情報を、幅広く発信していきます。

【活用可能な広報媒体の例】

- ・テレビ： テレビスポット「県からのお知らせ」（NST、Teny）
UX「ほっとホット新潟」、BSN「週刊県政ナビ」
- ・新聞： 「県からのお知らせ」（新潟日報、毎日新聞、読売新聞、朝日新聞、産経新聞）
- ・情報紙： 県民だより（広報広聴課）、県民だより地域版（各地域振興局）
生活情報にいがた「くらしほっと」（消費者行政課）
家畜衛生だより（各家畜保健衛生所）
- ・機関紙： 新潟県食品衛生協会「にいがた食の安全」など

3 食中毒予防情報など重要情報の効果的な発信

食中毒予防のための情報を関係者に効果的に伝えるため、最新情報をわかりやすい資料で流行期間中に連続的に発信します。

その他、食の安全に関する重要情報を関係者にタイムリーに伝えるため、必要に応じて事業者団体と連携して電子メール、ファックス等により発信します。

【解説】食中毒予防情報の連続発信の取組

情報名	内 容
きのこ情報	秋に発生しやすい毒きのこ食中毒を予防するため、9月から11月の毎週、県内の野生きのこの発生状況（種類、地域等）をホームページで情報発信。
ノロウイルス情報	冬に流行するノロウイルスによる感染症・食中毒を予防するため、11月から3月の隔週、県内の流行状況やノロウイルスの予防法を記載したリーフレットを発行。
腸炎ビブリオ情報	夏に発生しやすい腸炎ビブリオ食中毒を予防するため、7月から9月の隔週、海産魚や海水からの検出状況や食中毒予防法を記載したリーフレットを発行。

- 4 食品販売店等と県との協働による消費者への情報発信
食品販売店等の協力を得て、店頭に専用の掲示板を設けたり、消費者向けリーフレットを設置したりすることで、消費者に食の安全に関する様々な情報を提供します。

店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」
スーパーマーケット等の店頭を設置し、消費者向けに食中毒予防や食品検査状況などのさまざまな情報をタイムリーに発信しています。



- 5 講習会による情報発信
食品関連事業者や消費者を対象として、食中毒予防や食品表示制度など食の安全・安心に関するさまざまなテーマで講習会を行います。

- 6 県外住民への情報発信
新潟県における食の安全確保の取組をより多くの県外住民に知っていただくため、県外住民向けの情報発信に努めます。

〈検討すべき発信手段の例〉

- ・ 県外にある新潟県関係機関と連携した情報発信
- ・ 県外からの旅行客に対する情報発信（観光部門との連携）
- ・ 全国又は広域組織のネットワークを活用した情報発信
（全国会議等における取組PR、広域組織が有するホームページの活用等）

関係者に期待される役割

食品関連事業者	食の安全に関する情報を収集するとともに、行政や関係団体が開催する講習会などに積極的に参加し、新たな知識の習得に努めます。習得した知識を、職場や事業者間で共有し、安全な食品の提供に活用します。
消費者	食中毒など食の安全に関する情報に関心をもち、行政や関係団体が開催する講習会などに積極的に参加し、新たな知識の習得に努めます。習得した知識を家族や友人と共有し、普段の食生活に活用します。

取組指標（再：再掲の指標）

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
再11	県から食の安全・安心についての情報が十分に提供されていると感じる県民の割合	35.2%	50%
再12	県ホームページ「食の安全インフォメーション」年間閲覧数	71,785回	200,000回
再13	メールマガジン「にいがた食の安全・安心通信」配信登録者数	1,084人	1,500人
再14	店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」の情報更新回数（年間）	14回	20回

施策10 食品関連事業者から消費者への情報提供の推進

現状と課題

近年、企業の社会的責任として、コンプライアンス*とともに適切な情報開示が求められるようになっていきます。

食品関連事業者が消費者に対し適切な情報提供を行うこと、さらに事業者が自主的に安全を高めるような取組を行い、それを自ら公開することにより、消費者に食品選択の目安を提供することは、食品関連事業者や食品に対する消費者の信頼の確保につながることから、積極的な情報提供を推進するシステムづくりを進める必要があります。

県の取組方針

- 食品関連事業者による食の安全・安心に関する自主的な情報提供を推進します。

県の取組

1 食品販売店等と県との協働による消費者への情報提供（施策9再掲）

食品販売店などの協力を得て、店頭で専用の掲示板を設けたり、リーフレットを設置したりすることで、消費者に対して食の安全・安心に関する様々な情報を提供します。
(店頭掲示板については施策9参照)

2 農業体験を通じた消費者への情報提供

ふれあい農場体験など食品関連事業者が行う生産現場に直接消費者が触れる取組について、県として積極的に支援し、消費者の理解を深めます。

3 県ホームページを活用した自主回収情報の公開

食品の自主回収を行う食品関連事業者からの報告に基づき、県ホームページ内に自主回収情報を掲載することで、事業者による情報公開や回収の取組を支援します。
(食品回収情報の提供支援事業)

4 消費者の見学を受け入れている製造所等食品関連事業者の情報提供

食品関連事業者から消費者への情報提供の一環として、消費者の見学や研修を受け入れている食品関連事業者の情報を県が収集し、ホームページ等で紹介します。

5 米トレーサビリティ法*に基づく消費者への情報提供について

米トレーサビリティ法*に基づく消費者への産地情報の伝達が円滑に行われるよう、事業者に対し巡回点検指導や制度の普及啓発を図るとともに、消費者に対し制度の理解と普及を図ります。

関係者に期待される役割

<p>食品関連事業者</p>	<p>自ら行っている食の安全・安心に関する取組や食品の情報について積極的に公開し、消費者への情報提供に努めます。</p> <p>農業体験の場の提供や食品製造・流通・販売施設の見学会、消費者との交流会などを積極的に開催し、消費者との相互理解に努めます。</p> <p>消費者からの問い合わせに対し、正確に答えられる体制づくりに努めます。</p>
<p>消費者</p>	<p>食品関連事業者が自ら提供している食の安全・安心に関する情報に関心を持ちます。</p> <p>食品関連事業者の行う農業体験や食品製造・流通・販売施設の見学会、交流会などに積極的に参加し、事業者の食の安全・安心への取組を理解するよう努めます。</p>

取組指標 (再：再掲の指標)

No	指標名	現状 (平成24年度)	目標 (平成28年度)
再 14	店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」の情報更新回数(年間)	14回	20回
18	学童等体験活動参加者数(中山間地域における農山漁村体験=グリーンツーリズム誘客数)	201,903人・日	24万人程度

施策 1 1 消費者、食品関連事業者、県の相互理解の推進

現状と課題

食品安全に関する考え方は、知識や経験、立場などにより異なってきます。

食品安全に関する施策を的確に講じていくためには、消費者、食品関連事業者、専門家、行政などの関係者が相互に情報や意見を交換し、施策に県民意見を反映していくリスクコミュニケーション*が大切です。

また、県や食品関連事業者が行っている食の安全に関する様々な取組について消費者の理解を得ることは、食品関連事業者や食品に対する消費者の信頼の確保につながります。

県の取組方針

- 県は、消費者、食品関連事業者の相互理解を深めるため、お互いに情報や意見を交換できる場の提供を推進します。

県の取組内容

1 消費者、食品関連事業者、県の相互理解を進めるイベント等の開催

県は、消費者、食品関連事業者、県の相互理解を進めるため、食の安全に関するさまざまなテーマについて意見交換会などを開催します。

また、開催にあたっては、アンケートやクイズ、施設見学等を取り入れるなどして参加者ができるだけ能動的に参加できるよう工夫します。

2 にいがた食の安全・安心審議会*の開催

条例に基づき新潟県の食の安全・安心に関する施策等について審議する「にいがた食の安全・安心審議会」*を定期的開催し、審議会からの意見や提言を施策の発展・改善に生かします。

審議会は公開で開催し、開催結果は県ホームページ等で公表します。

3 関係団体や消費者が行う食の安全・安心に関する取組への支援

関係団体や消費者が行うリスクコミュニケーションや勉強会などの取組に対し、講師(説明者)の派遣、ホームページ等での取組紹介など必要な支援を行います。

【解説】食の安全・安心出前講座

県では、職場や学校、グループなどからの希望に応じて、集会などに職員を派遣し、食の安全・安心に関する出前講座を行っています。

食中毒予防、食品表示制度、食品検査状況などさまざまなテーマを用意しています。
(職員派遣費用、資料代は不要)

4 条例に基づく施策の申出制度の普及

条例第 18 条に基づく食の安全・安心に関する施策の申出制度について、県ホームページやリーフレットにより周知を図り、県民からの意見表明を促します。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	行政や消費者との意見交換会や交流会などを企画し、また積極的に参加し、それぞれの立場の意見についての理解を深めるとともに、自らの意見も積極的に発言します。
消費者	行政や食品関連事業者との意見交換会や交流会などを企画し、また積極的に参加し、それぞれの立場の意見についての理解を深めるとともに、自らの意見（行政や食品関連事業者の取組について、どこに不安があり、どうすれば安心できるか等）も積極的に発言します。

取組指標

No	指標名	現状 (平成 24 年度)	目標 (平成 28 年度)
19	食の安全・安心に関する講習を「非常に有意義」と評価した利用者の割合（年平均）	38%	50%
20	食品に関する苦情などが気軽に相談できると感じる県民の割合	23.4%	30%

施策 1 2 食育を通じた食の安全・安心に対する理解の推進

現状と課題

食品の生産加工技術の発展や流通の広域化に伴い、生産・加工・流通の過程が消費者から見えにくくなっている一方で、全国的には大規模食中毒の発生や食品表示の偽装、誤った情報の氾濫などにより、多くの県民が食品の安全性に不安を感じています。

県民が本県の農林水産業をはじめとする食品関連事業者の活動等に理解を深め、食の安全・安心に関する知識を養うことができるように、食育の取組が重要になっています。

県の取組方針

- 新潟県食育推進計画*に基づく食育の推進を通じて、新潟の食を生み出す農林水産業への理解を深め、食の安全・安心に関する正しい知識を養う取組を進めます。

県の取組内容

1 食の安全・安心に関する知識の普及

家庭、学校、地域の各場面において、市町村、関係者・団体などと連携・協働し、食育を県民運動として推進することにより、食の安全・安心に関する正しい知識の普及を図り、消費者がその知識を基にして、食を選択できる力を習得する取組を進めます。

2 食育を通じた本県農林水産業に対する理解の推進

学校給食における県産農林水産物の使用促進や生産者と消費者の交流促進、学校における農林漁業体験学習の推進など、地産地消の取組や様々な教育機会の提供等により食育を進めていくことで、消費者の本県農林水産業に対する理解の推進を図ります。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	自ら積極的に食育の推進に努めるとともに、県や市町村、関係団体などが行う食育の取組に積極的に協力します。 消費者との交流等を通じ、食の安全・安心に関する自らの取組について、消費者への情報提供に努めます。
消費者	県や市町村、関係者・団体などが行う食育の取組に積極的に参加するなど、食に関する知識及び食品を選択する力の習得に努めます。 地産地消の取組を通じて、食の安全・安心に関する生産者の取組や生産物への理解を深めます。

取組指標

No	指標名	現状 (平成 24 年度)	目標 (平成 28 年度)
21	食育ボランティア*登録数	2,732 人	3,000 人

施策 13 食の安全・安心に係る人材の育成

現状と課題

食の安全に関する正しい知識をより多くの消費者や食品関連事業者に普及するには、地域や業界において普及啓発にあたる人材を多く確保することが重要です。

そのため、生産から消費に至る各段階で、専門知識を有する人材を積極的に育成していくことが必要です。

県の取組方針

- 食の安全に関する正しい知識を普及するため、生産から消費に至る各段階での専門知識を有する人材の育成に努めます。

県の取組内容

1 食品衛生指導員*の養成及び継続教育

食品営業者の自主的な衛生管理の推進に取り組む公益社団法人 新潟県食品衛生協会の活動を支援します。

支援策の一つとして、同協会で営業施設の巡回指導などにあたる食品衛生指導員*に対する研修事業（養成及び継続教育）を支援します。

2 食育ボランティア*の活動支援

食に関する専門的知識・技術（資格、経験等）を持ち、地域レベルでの「食生活指針」の普及定着等の食育実践活動をお手伝いいただく食育ボランティアを登録し、その活動を支援します。

3 にいがた食の安全・安心サポーター*の設置

きのこの食・毒鑑別のできる人材や、食品衛生に関する高度な知識を有する人材を「にいがた食の安全・安心サポーター」*として委嘱し、サポーターによる食品関連事業者や消費者への正しい知識の普及を図ります。

4 食品衛生監視員*のHACCP*に関する指導力強化

保健所などで食品営業施設の指導にあたる食品衛生監視員を対象にHACCP*システムに関する専門的な研修を行い、食品営業者のHACCP*システムの導入・運用に関し、支援が行えるよう指導力の強化を図ります。

5 農薬管理指導士の確保・育成

農薬に関する高度な知識と農薬使用者に対する指導力を有する農薬販売者や防除業者等の人材を農薬管理指導士として、確保・育成し、農薬使用者に対する農薬の適正使用の普及を図ります。

関係者に期待される役割

食品関連事業者	食の安全に関する専門的な知識を有する人材の計画的な育成に努めるとともに、県などに協力し、他の食品関連事業者や消費者への正しい情報の伝達、普及に努めます。
消費者	食の安全に関心を持ち、知識の研鑽に努めるとともに、自らの専門知識や経験を生かし、県などが行う食の安全・安心に関する取組に参加します。

取組指標 (再：再掲の指標)

No	指標名	現状 (平成 24 年度)	目標 (平成 28 年度)
再 21	食育ボランティア登録数	2,732 人	3,000 人
22	にいがた食の安全・安心サポーター活動の年間利用者数	約 4,400 人	10,000 人
23	食品衛生監視員の HACCP*研修受講率	73%	100%
24	農薬管理指導士認定者数	4,677 人	4,300 人

—あ—

衛生管理型漁港

安全で新鮮な水産物を安定的に提供するため、重点的かつ総合的に衛生管理対策を進めている漁港です。

県内全 64 漁港のうち、産地卸売市場が立地し、地元での水揚量が特に多く、他の漁港で水揚げされた水産物も集積する水産物流通の拠点となる漁港が対象となります。

なお、漁港管理者が行う衛生管理型漁港の整備には、以下のものが含まれています。

- ・取水・導水施設、殺菌施設など清浄海水導入施設の整備
- ・防風防雪防暑施設（屋根等）、鳥獣侵入防止施設（シャッター等）の整備
- ・汚水排水処理施設の整備
- ・アクセス道路の整備・防塵舗装
- ・水質浄化施設（漁港内の海水交換、水質改善対策）の整備等

エコファーマー

「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づく認定制度です。

農業者が策定する「土づくり技術」、「化学肥料低減技術」、「化学合成農薬低減技術」を一体的に取り組む計画が、県で定める「持続性の高い農業生産方式の導入に関する指針」に適合する場合、知事はその農業者を、環境保全型農業を実践する農業者として認定しています。

この農業者を「エコファーマー」（愛称）と呼んでいます。

—か—

学校給食における地場産農林水産物の使用割合

学校給食に地場産物を活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者等の努力や食への感謝の念を育む上で重要であり、地産地消を推進する上で有効な手段です。このことから、新潟県では、地場産の農林水産物の使用割合を増加させる取り組みを推進しています。

給食を実施している小・中学校等のうち 50 校（共同調理場は 50 場）に 1 校（場）を調査対象として、毎年 6 月と 11 月の各 5 日間の学校給食の献立に使用した食品のうち、新潟県産の食材の使用率を計算しています。

ギャップ GAP

農業生産者自らが、食品の安全の確保、品質の改善、環境保全等様々な目的を達成するために、①農作業の点検項目を決定し、②点検項目に従い農作業を行い、記録し、③記録を点検・評価し、改善点を見出し、④次回の作付けに活用する、という一連の手法です。

牛肉トレーサビリティ法

正式には「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」といい、BSEのまん延防止措置の実施の基礎とすることを目的に、平成15年6月に制定されました。

生産者に対し、牛個体識別台帳の作成、出生等の届出、耳標の装着等を義務づけ、特定料理提供業者（焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキを提供する専門店）等に対し、食用牛肉への個体識別番号の表示を義務づけています。

米トレーサビリティ法

正式には「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」といい、食用に適さない米の流通を防止し、風評被害による消費者の買い控えを避けることを目的に制定され、米・米加工品に関わるすべての事業者に対し、取引等の記録の作成・保存と産地情報の伝達を義務づけています。

取引等の記録の作成・保存は、平成22年10月1日、産地情報の伝達は、平成23年7月1日にそれぞれ施行されました。

コンプライアンス

狭義には法律や規則を守ること。広義には社会的規範や倫理を守ることまで含めます。

ーさー

食育ボランティア

食育ボランティアとは、郷土料理のつくり方や歴史、農産物の育て方、食と体づくりの関わりなど、「食」に関する専門的な知識・技術を持ち、学校や地域での「食育」に関する活動を支援するボランティアのことです。

食鳥検査

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食用の鳥（鶏、あひる、七面鳥）は、処理の段階で一羽ごとに公的機関等による検査を受けることが義務づけられており、検査に合格した肉のみが出荷され、食卓に上ります。

この検査を食鳥検査といいます。

食の安全・安心戦略会議

食の安全・安心に関わる県庁内4部局9課で構成された連携組織です。

「にいがた食の安全・安心条例」に基づく基本計画の作成及び進行管理、審議会の運営等を連携して行っています。

〈構成課〉

- ・ 県民生活・環境部（消費者行政課）

- ・福祉保健部（健康対策課、生活衛生課）
- ・農林水産部（農業総務課政策室、農産園芸課、食品・流通課、畜産課、水産課）
- ・教育庁（保健体育課）

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食品営業施設の立入検査や食品の収去検査など食品衛生に関する監視指導を行う公務員です。都道府県や政令市などの保健所と国の検疫所に主に配置されています。

新潟県では、保健所及び食肉衛生検査センターなどに約 100 人配置されています。

食品衛生指導員

食品業者などから構成される「公益社団法人 新潟県食品衛生協会」の自主衛生活動の推進役として、同協会会長から委嘱を受け、食品衛生の普及啓発のため食品営業施設の巡回指導などを行っています。

平成 24 年度で県内約 2,000 人が委嘱されています。

食品表示法

「食品を摂取する際の安全性」と「一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会」を確保するため、食品表示に関する 3 法（食品衛生法、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）、健康増進法）から表示の部分を抜き出し、「食品表示法」として平成 25 年 6 月に制定されました。（所管は消費者庁）

施行は公布日（平成 25 年 6 月 28 日）から 2 年以内の政令で定める日とされており、具体的な表示基準は今後政令などで定められる予定です。（平成 25 年 9 月現在）

食品表示ウォッチャー

県民公募により委嘱し、それぞれの地域における食品販売店での表示状況について消費者視点に立った調査・報告をしていただいています。

食品表示ウォッチャーには法に基づく検査権限は付与されないことから、報告を受けた不適正案件については、県が確認の上、必要に応じ指導を行っています。

生物的・耕種的・物理的防除法

従来の化学合成農薬に依存した病虫害防除でなく、天敵の使用や病虫害が発生しにくい栽培方法、資材等を活用した環境にやさしい病虫害防除の方法です。

〈具体例〉

生物的防除：天敵やフェロモンを利用した害虫密度の低下

耕種的防除：抵抗性品種の導入や接ぎ木、輪作、雨よけ栽培、換気による湿度低下など

物理的防除：防虫ネットによる害虫の侵入防止、熱湯や蒸気による土の消毒など

全国食品安全自治ネットワーク会議

全国の自治体の知恵と情報の連携により、食品流通の広域化・食品の多様化に対応し、食の安全性確保及び食に対する安心の提供に資することを目的に設置された会議です。

群馬県、岐阜県、佐賀県の3県が提唱県となって、平成14年から情報交換等のための会議が開催されています。

総合衛生管理製造過程承認制度

営業者からの申請に基づき、厚生労働大臣がHACCP*の概念を取り入れた食品の製造過程を個別に承認する制度です。

平成7年の食品衛生法改正で創設された制度で、平成25年6月現在、乳、乳製品、食肉製品、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）、清涼飲料水を対象に、全国で773件が承認を受けています。（新潟県内は8社13件）

—た—

畜産安心ブランド生産農場

HACCP*の考え方に基づく衛生管理手法を導入した農場を、「畜産安心ブランド生産農場」として、公益社団法人新潟県畜産協会が認定しています。

認定農場の名称は、飼養家畜別にクリーンミルク生産農場（乳用牛）、クリーンビーフ生産農場（肉用牛）、クリーンポーク生産農場（豚）、クリーンエッグ生産農場（採卵鶏）、クリーンチキン生産農場（肉用鶏）となっています。

特別栽培農産物等面積

化学合成農薬と化学肥料の使用量を、慣行からそれぞれ3割以上減らした農産物の栽培面積です。

特別栽培農産物認証制度

安全・安心な新潟県産農産物に対する消費者ニーズに対応するため、県内で栽培された特別栽培農産物（化学合成農薬及び化学肥料を通常の栽培方法に比べ5割以下に減らして栽培した農産物）について県が栽培過程を確認し、認証する制度です。

認証を受けた特別栽培農産物には、表示票と認証マークが付けられ市場へと出荷されます。また、栽培状況については県のホームページで公表されます。

(<http://www.niigata-ninshou.jp/>)

と畜検査

「と畜場法」に基づき、牛、豚、馬、めん羊、山羊は、と畜場の段階で一頭ごとに公的機関による検査を受けることが義務づけられており、検査に合格した肉のみが出荷され、食卓に上ります。

この検査をと畜検査といいます。

—な—

新潟県健康福祉ビジョン

県民一人一人が、自分らしい、満足度の高い人生を送ることができるよう、目指すべき健康福祉施策の方向を示した計画です。

施策の一つに「食品の安全・安心の推進」が位置づけられています。

新潟県食育推進計画

県民一人一人が食を通じて、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目指すための食育の総合的な計画です。

新潟県食品衛生監視指導計画

新潟県が実施する食品衛生に関する監視指導の年間計画です。

県民意見を聴いて毎年策定しています。

食品衛生法に基づき都道府県等に毎年度策定が義務づけられている。

新潟県「夢おこし」政策プラン

「将来に希望の持てる魅力ある新潟県の実現」を基本理念とした、新潟県の最上位の行政計画です。

産業面や暮らし面のさまざまな政策から構成されており、その一つに「食の安全確保」の分野が位置づけられています。

にいがた食の安全・安心サポーター【生活衛生】

野生きのこの食・毒鑑別の知識を持つ方（日本菌学会の会員など）や、食品衛生に関する高度な知識を持つ方（食品衛生指導員や食品衛生監視員として一定の経験を有する方など）を県知事が「にいがた食の安全・安心サポーター」として委嘱するものです。

地域において、次のような活動に取り組んでいただいています。

- ・住民からのきのこ鑑別相談への対応、きのこ鑑別講習会の講師など
- ・食品関連事業者への食品衛生に関する講習・助言、住民への食中毒予防の啓発

にいがた食の安全・安心条例【生活衛生】

「県民の健康を保護すること」並びに「県民が安全で安心な食生活を享受でき、安全で安心な食品等を消費者に提供できる新潟県を築くこと」を目的として、平成 17 年 10 月に制定した条例です。

基本計画の策定や審議会の設置などについて定められています。

にいがた食の安全・安心審議会

p 7 参照

にいがた農林水産ビジョン

新潟県「夢おこし」政策プランの基本理念である「将来に希望の持てる魅力ある新潟県の実現」に向け、同プランが示す政策の方向をより具体化した農林水産業分野における推進計画です。

農薬危被害防止運動

農薬により県民や環境、また農作物に被害が及ぼさないよう、毎年6月から8月にかけて農薬の適正使用について意識啓発を行うものです。

農薬販売店等に対する講習会

県では、農薬についての専門的な知識を有する農薬管理指導士（約 3,900 人、33 ページ参照）を認定するとともに、病害虫の発生状況調査や適正防除等を指導する病害虫防除員（約 450 人）を委嘱しています。

また、こうした方々や県内約 1,500 店の農薬販売店に対し、農業者などの農薬使用者への指導的な役割を担っていただくため、講習会・研修会を開催し、農薬の適正使用や販売に関する知識の向上を図っています

—は—

HACCP（ハサップ、ハシップ、ハセップ）

安全な食品を製造するための衛生管理の手法です。

正式名は「Hazard Analysis and Critical Control Point」といい、「危害要因分析と重要管理点」などと訳されます。

この手法は、1960年代に安全な宇宙食を製造するためにアメリカで考案されました。

従来の手法では、最終製品の検査により安全性を保証しようとしていましたが、宇宙食のようにほぼ 100%の安全性の保証が求められる場合、極めて多くの製品検査が必要となり、作った製品の大多数を検査で使ってしまうという問題がありました。

そこで、原材料から最終製品に至る各工程で微生物汚染や異物混入等の危害要因を分析し、特に重要な工程を連続的に管理することにより、製品検査に頼らずに一つ一つの製品の安全性を保証する手法として、HACCP が考案されました。

1990年代にコーデックス委員会という国際機関から「HACCP システム適用のためのガイドライン」が示され、各国で導入が進められています。

フードディフェンス（食品防御）

食品への意図的な毒物や異物の混入を防止するための取組のこと。

例えば、監視カメラを設置したり、通用扉を施錠して暗証番号や鍵の取り替えを定期的に行ったりするような取組がこれにあたります。

ポジティブリスト制度

原則としてすべてを禁止し、禁止していないものを例外的にリスト化する制度です。（逆に、原則として禁止はせずに、禁止するものだけをリスト化する制度を「ネガティブリスト制度」といいます。）

食品中の残留農薬は、従来はネガティブリスト制度（基準が定められていない農薬成分については規制なし）で規制されていましたが、平成 18 年に規制が強化され、ポジティブリスト制度（個別に基準が設定されている場合を除き、0.01ppm を超えて農薬が残留する食品は原則として販売禁止）に移行しました。

ーらー

リスクコミュニケーション

消費者、食品関連事業者、専門家、行政などの関係者が食品のリスク（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）について相互に情報や意見を交換することです。

食品安全行政を適切に進めるためには、この「リスクコミュニケーション」と「リスク評価」、「リスク管理」という 3つの要素が有効に作用することが重要です。

リスク評価：

健康への悪影響の確率と程度を評価する。内閣府食品安全委員会が担う。

（例：農薬の安全性評価）

リスク管理：

リスク評価の結果に基づき、基準設定などの政策を決定・実施すること。

主に厚生労働省、農林水産省等が担う。（例：農薬の残留基準や使用基準の設定）