

*印のついたものは、巻末に用語解説があります。

平成 29 年 3 月 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、平成 26 年 3 月には第一次改定（計画期間：平成 25～28 年度）を行い、様々な施策を進めてまいりました。

この度、第一次改定計画期間の終了を受け、これまでの施策の成果や達成度、食の安全・安心に関する最近の情勢を踏まえて各施策の取組を整理し、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第二次改定を行いました。

2 計画の位置付け

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 29 年度から 32 年度までの 4 年間とし、社会情勢の変化等によって必要が生じた場合には、計画の見直しを行うこととします。

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 |
| ・にいがた農林水産施策推進計画* | …農林水産業分野の推進計画 |

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に、次のとおり成果指標を設定します。

成果指標：新潟県内で生産・加工・製造された食品が安全だと思う 県内外の住民の割合

目標：基準年度（平成 29 年度）から増加させる

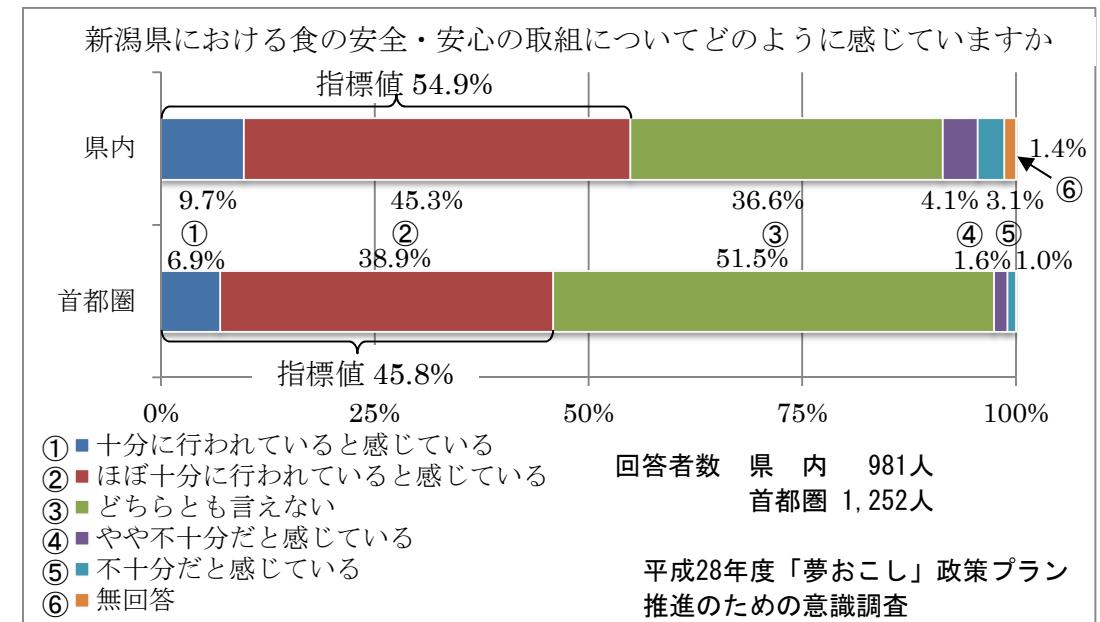
把握方法：県民及び首都圏住民を対象に実施する住民意識調査により把握

（参考）改定前の成果指標：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) | 第一次改定前 (平成 24 年度) | 第一次改定時 の目標 (平成 28 年度) | 第二次改定前 (平成 28 年度) |
|---------|---------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|
| 県 内 | 42.3% | 55.0% | 増加させる | 54.9% |
| 県外(首都圏) | 42.9% | 50.6% | 増加させる | 45.8% |

把握方法：県民及び首都圏住民を対象に毎年実施した「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 28 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。

県内外の指標値の更なる増加を目指として、食の安全・安心に関する様々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つの視点に体系付け、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、安全・安心な食の提供に向けた研究開発なども推進していきます。

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」として体系付けます。

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・安心に関する様々な情報を分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。

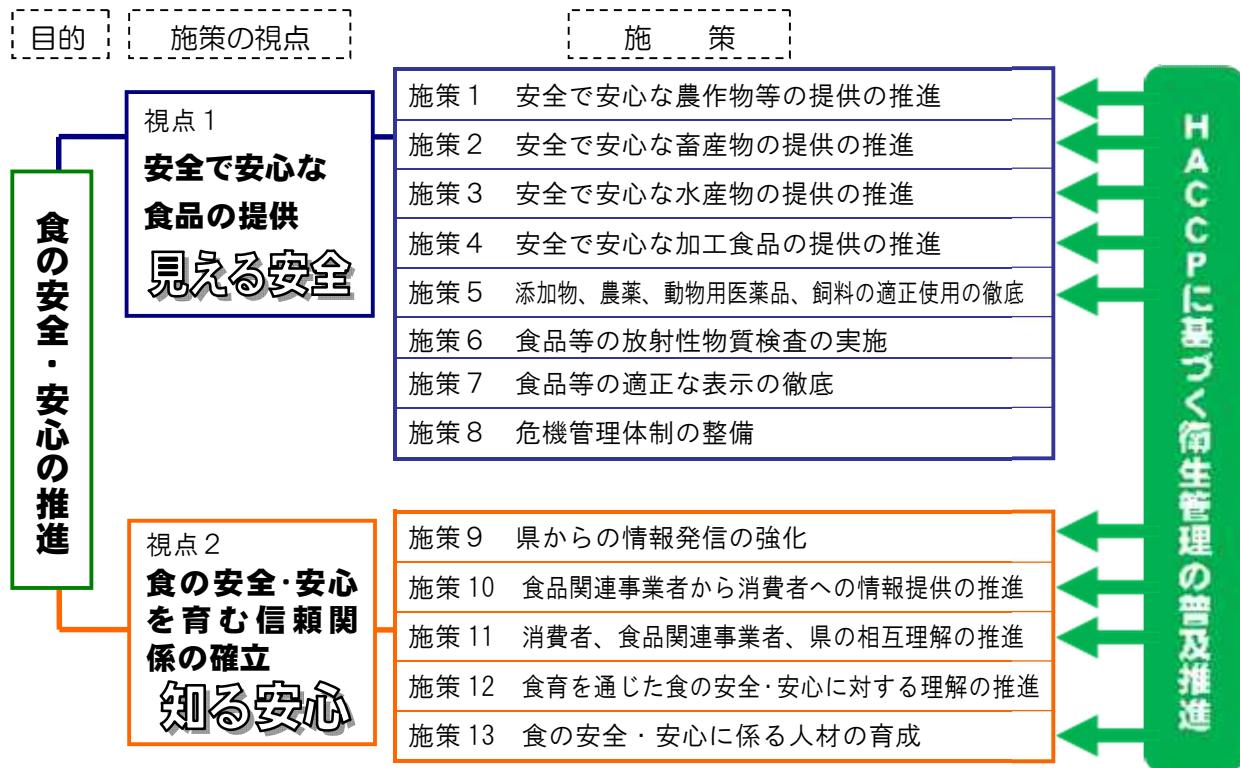
以上、消費者・食品関連事業者・行政の信頼関係を確立するための施策を「視点2」として体系付けます。

重点取組

HACCP*に基づく衛生管理の普及を推進します。

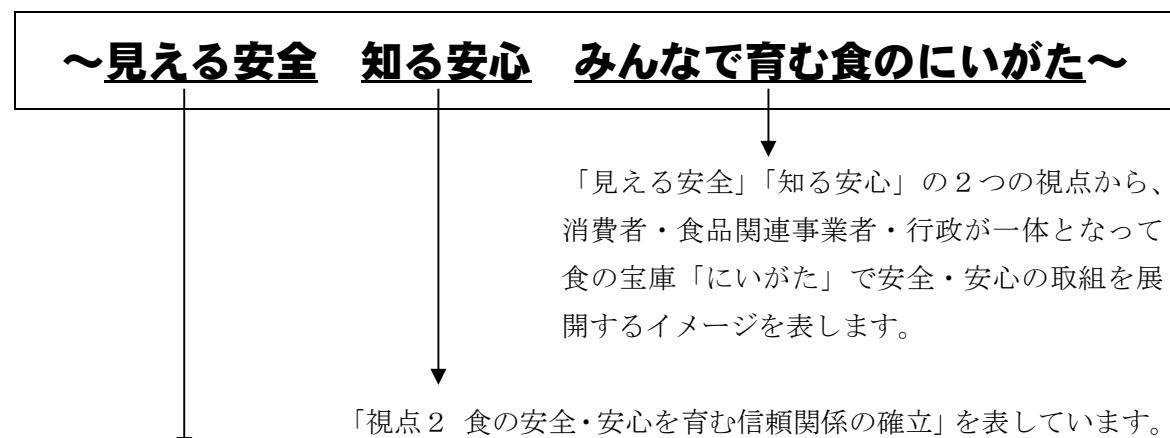
- 《具体的な取組》
- ① 中小規模の事業者に対する普及啓発・導入支援の強化
 - ② 消費者の認知度向上
 - ③ 食品衛生監視員の導入支援能力の強化

施策の体系



6 キャッチフレーズ

この計画を推進するに当たり、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。



「視点1 安全で安心な食品の提供」を表しています。

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 (27年度) | 新目標値 (32年度) |
|---|-----|---------------------------------|--------------|----------------|
| ↓改定前の計画から「新設」「継続」「変更」の別 | | | | |
| 等心① のな安 推提農全 供作で の物安 進 | 新 1 | 認証GAPの取得農場数 | 67農場 | 120農場 |
| の心② 提な安 進供畜全 の産で 推物安 | 新 2 | 畜産農場における飼養衛生管理基準の遵守率 | 90% | 100% |
| の心③ 提な安 進供水全 の産で 推物安 | 新 3 | 鮮度・衛生管理対策についての啓発・指導を行う漁協数 | 15漁協 | 15漁協 |
| な④ 提加安 供工全 の食で 推品安 進の心 | 継 4 | 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% |
| ※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:24,190(H28.12.31現在推計) | | | | |
| ※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) | | | | |
| 品薬⑤ 使、 用飼動加 の料物物 徹の用、 底適医農 正薬 | 継 6 | 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% |
| ※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:1,150(H28.12.31現在推計) | | | | |
| ※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) | | | | |
| 検放⑥ 査射食 の性品 実物等 施質の | 新 8 | 食品の放射性物質検査件数の年間達成率 | 100% | 100% |
| ※県食品の放射性物質検査計画に基づく検査 | | | | |
| ※県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」年間閲覧数 | | | | |
| 56,004回 70,000回 | | | | |
| ⑦ 食 品 等 の 徹 底 の 徹底 な 表 示 | 継 9 | 県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」年間閲覧数 | 56,004回 | 70,000回 |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |
| 1,306店舗 1,200店舗 | | | | |
| ※対象店舗数:5,999 (H26経済産業省 商業統計表 飲食料品小売業等事業所数) | | | | |

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・安心に関わる本庁関係課で組織した「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」*の意見をよく聴きながら、計画を推進します。

また、県の地域機関においては、食品安全広域監視班*等が中心となって各地域の実情を踏まえて計画を推進します。

(3) 国・自治体との連携

内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省など食品安全行政に関わる国の機関や都道府県・政令指定都市等と密接に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

- 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。



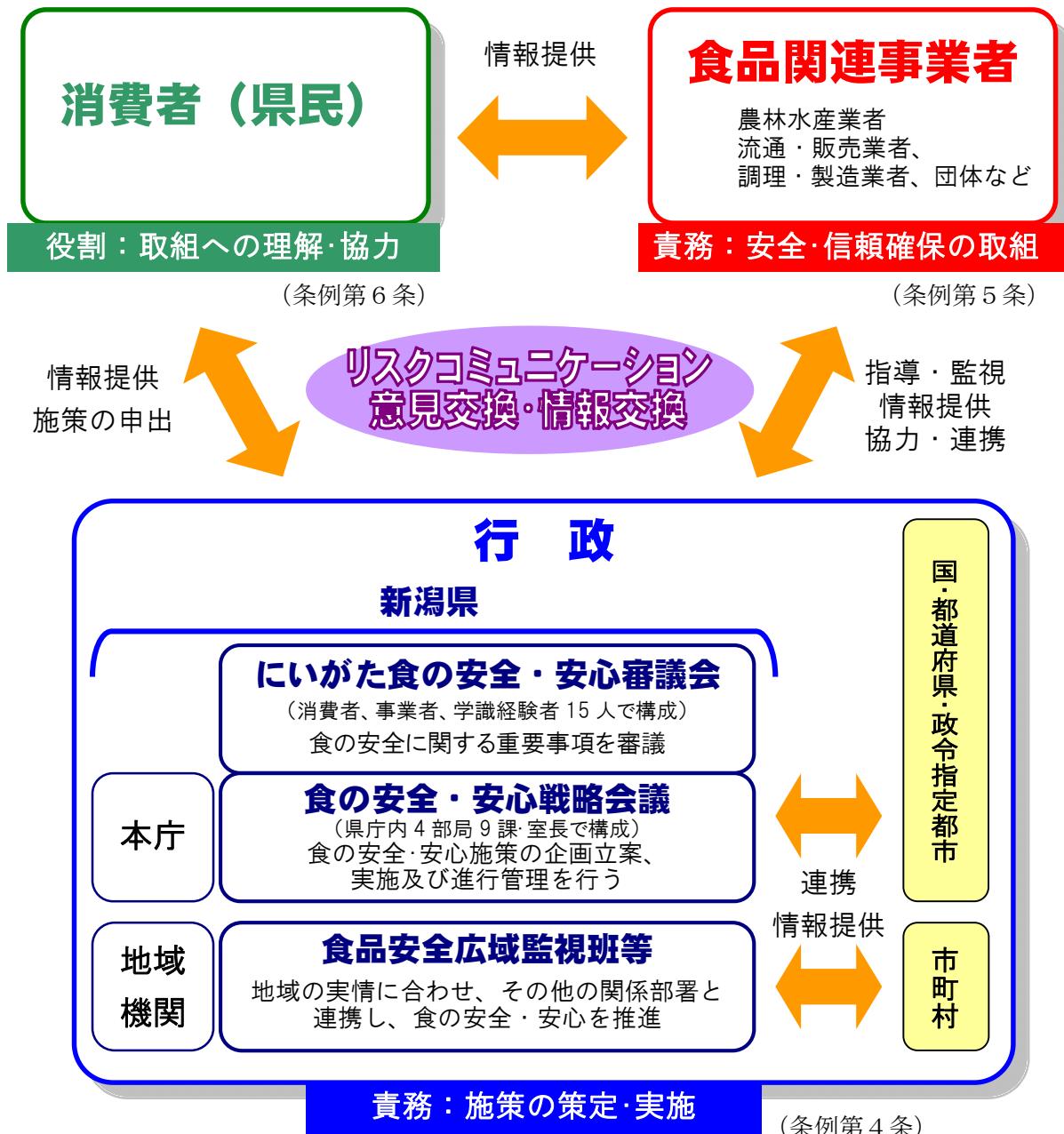
消費者



食品関連事業者



行政



※) 国の主な機関…内閣府食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省、農林水産省

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」*による審議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

消費者の食の安全・安心に対する認識が高まる中、県産農作物の信頼性を高め、安全で安心な農作物等を求める消費者の期待に応えていくことが重要です。

今後も、安全で安心な県産農作物等を提供していくため、生産者等に対する農薬の適正使用及び記録に関する指導や販売・保管などに関する正しい知識の普及を継続して実施するとともに、農業生産における適正作業の実施など食の安全を確保する取組を推進する必要があります。

また、米穀については、流通ルートを特定することができるよう、米トレーサビリティ法*が制定されていることから、巡回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、農薬等資材の適正使用や生産活動の工程管理手法（GAP*）の導入を推進し、消費者への安全で安心な農作物等の提供を図ります。
- 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ります。

県の取組内容

1 農薬の適正使用の指導

各種講習会や現地指導等を通じ、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、農薬の適正使用を周知・啓発します。

2 GAP*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、関係法令等を含め、農業生産活動の各工程の適正な実施、記録、点検及び評価を行うGAP*手法の普及を図ります。

3 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ていることから、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。

4 有害土壌汚染物質の吸収抑制技術等の開発

有害土壌汚染物質が農作物に吸収されにくくする管理技術など、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、安全性の確保や経営上のリスク回避を図るため、GAP*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・安心のための取組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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|--------------|----------------|----------------|
| 1 | 認証GAP*の取得農業数 | 67 農場 | 120 農場 |

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。

安全で安心な畜産物を提供するためには、生産農場において、飼養衛生管理基準の遵守を徹底するとともに、HACCP*方式等の飼養衛生管理を継続する必要があります。

県の取組方針

- 飼養衛生管理基準の遵守の徹底について指導します。
- 食中毒原因菌の検査や家畜伝染病等の監視を行います。

県の取組内容

1 飼養衛生管理基準の遵守指導

家畜伝染病の発生予防やまん延防止のため、家畜伝染病予防法で定められている家畜の所有者が守らなければならない飼養衛生管理基準の遵守状況を調査し、それに基づく指導等を行います。

2 食中毒原因菌の検査及び家畜伝染病等の監視・防疫体制の整備

生産農場において、食中毒の原因となる病原微生物（腸管出血性大腸菌等）の検査・指導を行うとともに、家畜伝染病の監視及び発生時に備えた防疫体制を整備します。

3 高度な衛生管理手法を導入した農場の支援

畜産物の生産段階にHACCP*の考え方に基づく家畜の飼養衛生管理手法を導入した農場を支援します。

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、と畜場*、食鳥処理場*において適正な検査と監視指導を行い、安全な食肉の流通の確保を図ります。

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、飼養衛生管理基準を遵守するととともに、生産履歴の記録に努めます。 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、安全な畜産物を生産・出荷します。 |
| 消費者 | 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・安心のための取組について理解を深め、県産畜産物の消費に努めます。 |

取組指標

| No | 指標名 | 現状 (平成27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|----------------------|----------------|----------------|
| 2 | 畜産農場における飼養衛生管理基準の遵守率 | 90% | 100% |

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助言や情報提供を行い、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。

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・安心のための取組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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|---------------------------|----------------|----------------|
| 3 | 鮮度・衛生管理対策についての啓発・指導を行う漁協数 | 15漁協 | 15漁協 |

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加工・製造施設があり、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、衛生管理の更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、食品の加工、製造、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、食品の安全性の更なる向上を図る観点から、HACCP*による衛生管理の普及を推進します。

県の取組方針

- 安全で安心できる加工食品の提供のため、食品の加工、製造、販売、調理、提供等を行う事業者に対し、食品衛生に関する知識の普及を図っていきます。
- HACCP*による衛生管理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

食品の加工、製造、調理、販売等を行う事業者に対し、以下の講習会や機関紙等を通じて、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付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。衛生管理の基準が守られていなかったり、不衛生な状態を発見した場合は、速やかに事業者に改善を指導します。

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*による衛生管理の普及推進

HACCP*による衛生管理の普及を推進するため、特に中小規模の事業者に対し、適切な助言や指導を行うことでHACCP*の導入を支援します。

また、講習会等を通じてHACCP*による衛生管理の普及啓発を図ります。

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・安心に関する取組について理解を深めます。 |

取組指標

| No | 指標名 | 現状 (平成27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|-----------------------------|----------------|----------------|
| 4 | 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% |
| 5 | 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27年11～12月に実施した県民アンケートの結果では、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、食品関連事業者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（施策1再掲）

各種講習会や現地指導等を通じ、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、農薬の適正使用を周知・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、飼料に関して理解を深めます。 |

取組指標

| No | 指標名 | 現状 (平成27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|-------------------------|----------------|----------------|
| 6 | 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% |
| 7 | 農薬販売店等に対する講習会*受講者数 | 972人 | 1,200人 |

施策6 食品等の放射性物質検査の実施

現状と課題

東日本大震災の発生に伴う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等の汚染は、事故発生当初に比べ、放射性物質が検出される食品等は大幅に減少し、また検出される放射性物質の濃度も低い値となっています。

しかしながら、平成27年11～12月に実施した県民アンケートの結果では、約75%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48%の人が具体的な不安要因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を継続して実施していきます。

県の取組方針

- 県内産・県外産の様々な食品等について、これまでの検出状況を考慮した検査計画に基づき放射性物質検査を実施します。
- 実施状況や検査結果は、県民等に速やかに公表します。

県の取組内容

1 検査の実施

県は、平成23年に発生した福島第一原発事故以降、検査計画に基づいた県内産・県外産の様々な食品の放射性物質検査と、給食食材や消費者が持ち込む食材の放射性物質の簡易検査を実施しています。

今後も、これまでの検出状況や国の考え方、専門家の意見等を考慮し、検査計画を適宜見直しながら、検査を実施していきます。

【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。委員会では、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様々な提言をいただいている。

2 検査結果の公表

放射性物質検査の実施状況や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ほか、検査の実施状況については店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」やメールマガジン「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」等により広くお知らせしていきます。

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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|---------------------------------|----------------|----------------|
| 8 | 食品の放射性物質検査件数の年間達成率 | 100% | 100% |
| 9 | 県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」年間閲覧数 | 56,004回 | 70,000回 |

施策7 食品等の適正な表示の徹底

現状と課題

食品表示は、食品を摂取する際の安全性や、食品を購入する際の選択機会の確保のために重要な情報であり、食品表示法*、健康増進法、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）及び計量法などにより、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。

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について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表現等について、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監視指導及び巡回点検を行い、不適正表示の排除及び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知識の普及啓発

食品表示法*や健康増進法、景品表示法等の各種法律に基づく適正な表示や広告表現について、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 広報紙や関係団体機関紙などによる正しい知識の普及啓発

県が発行する広報紙や情報紙、関係団体の機関紙などを活用し、表示や広告表現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

県の各地域振興局健康福祉（環境）部、農林水産（農業）振興部、国及び政令指定都市等関係機関において、食品表示に関する各種相談や情報提供等を行うことにより、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。

4 食品表示の監視指導、巡回点検等の実施

製造加工施設や販売店等において、食品表示の監視指導や巡回点検を行い、事実と異なる表示や誤認を与える恐れがある不適正な表示を発見した場合は、食品関連事業者に対し、各種法令に基づき速やかな改善を指導するとともに、必要に応じて指示・命令等を行います。

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、各種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、県が行う監視指導、検査の実施状況及び結果に关心を持ち、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、消費に当たっては、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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|-------------------------|----------------|----------------|
| 再6 | 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 | 食品衛生責任者実務講習会受講率（県所管分） | 99.8% | 100% |
| 11 | 食品表示ウォッチャー*による調査店舗数 | 1,306 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 |
|------|---------------------------------------|-------------|
| H23年 | 焼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 | 浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 食中毒 | 北海道など |
| H26年 | 花火大会で提供された冷やしキュウリによる腸管出血性大腸菌 0157 食中毒 | 静岡等6都県 |
| H28年 | 冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌 0157 食中毒 | 神奈川等 6都県 |

また、平成25年に発生した冷凍食品の農薬混入事件などを受け、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（食品防衛）＊」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なとなっています。

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）の整備について周知・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、関係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、ラジオ等報道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に実施し、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关心を持ち、食品に関する危害情報を入手した場合は、積極的に行行政機関に申し出ます。 |

取組指標

| No | 指標名 | 現状 (平成27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|---------------------|----------------|----------------|
| 12 | 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

平成27年11～12月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、食中毒や食品添加物、食品表示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。

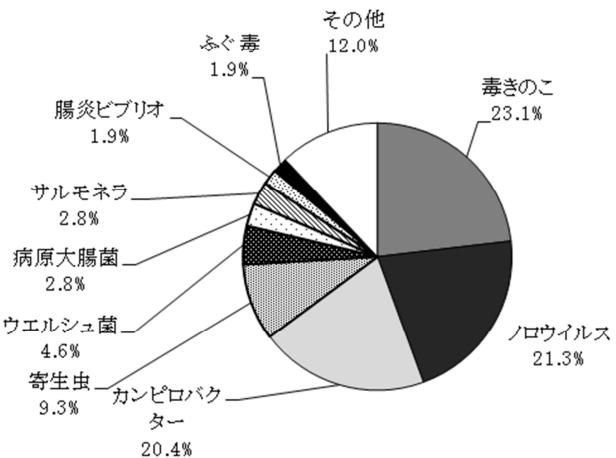
一方、飲食店等の食事を原因とするノロウイルス等の食中毒も県内で毎年発生しており、その防止には食品関連事業者への正しい予防知識の普及が必要です。

(平成27年度県民アンケートから)

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。

| | |
|-----------------|--------|
| 食中毒の種類や予防法 | …60.4% |
| 食品添加物のルールや安全性 | …46.6% |
| 食品表示のルールや見方 | …43.9% |
| 食中毒事件や違反食品の発生状況 | …40.3% |
| 残留農薬のルールや安全性 | …34.8% |
| 放射性物質に関する知識 | …33.0% |
| 事業者に対する監視指導実施状況 | …31.0% |
| 流通食品の検査結果 | …29.6% |

病原物質別食中毒発生状況
(H24～28、新潟県) 事件数別



県の取組方針

- 県は、各種媒体を用いて、食の安全に関する様々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な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・安心に関する様々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.fureakan.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、営業許可制度などについて掲載しています。

○農林水産部のホームページ

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

農林水産業施策に関する情報、農作物等の生育・管理情報、地産地消や旬の県産食材に関する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」や県が発行する「県民だより」などの各種広報紙、市町村広報紙、関係団体機関紙などを積極的に活用し、食品安全・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、Tenkyo）
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： 公益社団法人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。

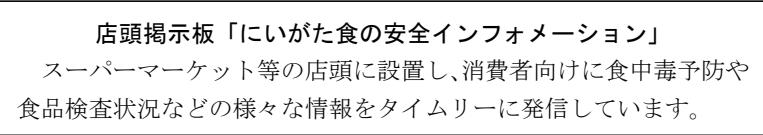
その他、食の安全に関する重要情報を関係者にタイムリーに伝えるため、必要に応じて事業者団体と連携して電子メール、ファックス等により発信します。

【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による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）や相談状況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による食中毒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による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 食品販売店と県との協働による消費者への情報発信

スーパーマーケット等の食品販売店の協力を得て、店頭への専用掲示板の設置や消費者向けリーフレットの配布により、消費者に食の安全に関する様々な情報を提供します。



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・安心に関する様々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。

〈発信手段の例〉

- ・県ホームページの内容の充実（県外住民の关心や話題性の高い情報発信等）
- ・県外にある新潟県関係機関と連携した情報発信
- ・全国会議等のネットワークを活用した取組のPR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、正しい知識や最新の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关心を持ち、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、正しい知識や最新の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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|--------------------------------------|-----------------|----------------|
| 再9 | 県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」年間閲覧数 | 56,004回 | 70,000回 |
| 13 | 県が食の安全・安心についての情報を提供していることを知っている県民の割合 | 57.9% (24年度) | 70% |
| 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) | 11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推進する必要があります。

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 食品販売店と県との協働による消費者への情報提供（施策 9 再掲）

スーパー・マーケット等の食品販売店の協力を得て、店頭への専用掲示板の設置やリーフレットの配布により、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の生産現場を消費者が直接体験する取組について、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。

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

| | |
|---------|---|
| 食品関連事業者 | <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> |
| 消費者 | <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27年度) | 目標 (平成32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） | 11回 | 20回 |

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、食の安全に関する様々なテーマについて意見交換会などを開催します。

また、開催に当たっては、アンケートやクイズ、施設見学等を取り入れたり、食の安全に関心の高い子育て世代が親子で参加しやすいようにするなど、参加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」*を定期的に開催し、審議会からの意見や提言を施策の取組や改善に生かします。

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、食品検査状況など様々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。

5 相談窓口の周知

県民が、必要に応じて食品の安全性に関する相談ができるよう、保健所等の相談窓口の周知を図ります。

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に積極的に参加し、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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|----|--|----------------|----------------|
| 15 | 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） | 43.7% | 50% |
| 16 | 食の安全を主としたイベントの参加者数 | 3,421人 | 5,000人 |

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、誤った情報の流布などにより、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、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。

特に、子供の頃からの食品衛生に対する教育が必要であることから、学校では、食品や調理器具の衛生的な取扱い等について、「家庭」、「技術・家庭」等で、学習指導要領を踏まえ指導を、給食の時間に、衛生的な給食の準備等について指導しています。

また、子供に向けた食品衛生の普及啓発が図れるよう、学校栄養士や学校給食調理員向けの講習会で、子供へ向けた食品衛生の知識の普及啓発を含めた衛生講習を行います。

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。

3 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（施策 11 再掲）

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

また、開催に当たっては、アンケートやクイズ、施設見学等を取り入れたり、食の安全に关心の高い子育て世代が親子で参加しやすいようにするなど、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。

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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|---------|--------------------|----------------|----------------|
| 17 | 食育ボランティア*登録数 | 2,559人 | 3,000人 |
| 再 16 | 食の安全を主としたイベントの参加者数 | 3,421人 | 5,000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当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当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当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27年度) | 目標 (平成32年度) |
|-----|----------------------------|-----------------|----------------|
| 再17 | 食育ボランティア*登録数 | 2,559人 | 3,000人 |
| 18 | にいがた食の安全・安心サポーター*活動の年間利用者数 | 9,350人 | 10,000人 |
| 19 | 食品衛生監視員*のHACCP*研修受講率(年間) | 42.5% (28年度) | 50% |
| 20 | 農薬管理指導士認定者数 | 2,769人 | 2,900人 |

用語解説

—か— 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、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。

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。

—さ—

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。

食鳥処理場

「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）をとさつ解体する施設は、食鳥処理場として都道府県等の許可を得ることが義務づけられており、一羽ごとに食鳥処理衛生管理者が確認し、食用に適さない食鳥肉を排除し、流通させない制度になっています。

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）

食品安全広域監視班

食品の衛生に係る監視指導等の業務の専門的、広域的かつ集中的な処理を図ることにより、食品の高度化する製造加工技術及び複雑化する流通に対応し、食品の安全性を確保するために設置された班です。

県内の保健所のうち、新発田保健所、長岡保健所、上越保健所、南魚沼保健所の4保健所に設置され広域的な監視指導等の業務を行っています。

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

食品営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28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）、健康増進法の一部）から表示の部分を抜き出し、「食品表示法」として平成27年4月1日から制定されました。（所管は消費者庁）

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。

ーたー

と畜場

「と畜場法」に基づき、牛、豚、馬、めん羊、山羊をとさつ解体する施設は、と畜場

として都道府県等の許可を得ることが義務づけられており、一頭ごとに獣医師が検査し、食用に適さない食肉を排除し、流通させない制度になっています。

—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」ことを基本理念とした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ます。

にいがた食の安全・安心サポーター

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る。

- ・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

「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

にいがた農林水産施策推進計画

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

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2,700人、34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1,450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。

一はー

HACCP（ハサップ、ハシップ、ハセップ）

国際的に推奨されている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監視することにより、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。

HACCPの導入により、衛生水準の向上を図ることができます。

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当たります。

一らー

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)