

2-(5) 安全で安心な社会の実現

⑤ 食の安全・安心の推進

1 現状・課題

本県における最近5年間の食中毒発生状況は、全国での状況と同様にノロウイルス等による食中毒の占める割合が高く、これらの食中毒の発生予防対策の着実な推進が必要である。

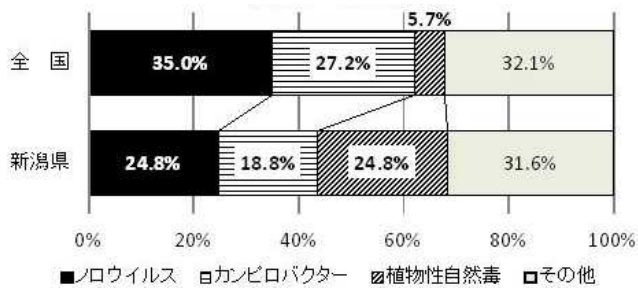
また、本県の特徴として、全国に比べて植物性自然毒（毒きのこや有毒植物）による食中毒の占める割合が高く、消費者への正しい知識の啓発を強化する必要がある。

さらに、食品による健康被害発生を低減し、発生時の速やかな原因究明や被害拡大防止を図るには、食品事業者が科学的な根拠に基づく衛生管理手法であるHACCP^(注1)システムを導入することが重要である。

しかし、本県では、HACCPによる衛生管理の周知を図ってきたものの、そのメリットや導入方法について事業者の理解を十分に得られなかったことから、全国に比べてHACCPの導入が遅れており、普及推進が急務である。

あわせて、農産物の安全性及び信頼性確保を図るGAP^(注2)の取組は徐々に拡大してきているものの、農業者等の認証GAPの取得割合はまだ低く、一層の取組推進が必要である。

●病因物質別食中毒発生状況（H24～H28）



●事業規模別HACCP導入状況

事業規模	大規模 (100人以上)	中小規模 (5~99人)	全体 (5人以上)
全国 (H28)	71.4%	—	28.6%
新潟県 (H28)	30.8%	7.2%	9.7%

資料:農林水産省「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」(平成28年度)
新潟県「食品製造業者のHACCP導入意識調査」(平成28年度)

2 政策の展開・取組

食品事業者への食中毒予防対策を着実に実施し、県民への予防啓発を積極的に展開することで、食中毒等食品による健康被害の発生を低減するとともに、食品事業者・農業者がHACCP・GAPの取組を進めることで、より安全な県産食品を提供する体制を構築する。

(注1) HACCP (ハサップ: 危害分析重要管理点=Hazard Analysis and Critical Control Point) : 原材料の入荷から製造、出荷までの各工程において衛生管理をチェックすることで、食品の安全性を確保する国際標準の衛生管理手法のこと。

(注2) GAP (ギャップ: 農業生産工程管理=Good Agricultural Practice) : 農業生産活動の各工程において記録、点検及び評価を行い、持続的な農業の改善活動を実施すること。

■ 食中毒予防対策の推進

- 食中毒発生の危険度等を考慮した効率的な監視指導や病因物質の特徴に着目した集中的な監視指導を実施し、製造・加工から調理、販売に至る全ての過程において食中毒発生予防対策を着実に推進する。
また、市場流通食品等の安全性を確認するため、計画的に検査を実施し、結果を速やかに公表することで、消費者の安心につなげる。
- 植物性自然毒に関する正しい知識を普及するため、講習会の開催やホームページでの情報発信等により、消費者へのタイムリーな情報提供の取組を強化する。
- 食中毒等の健康被害発生時は、迅速な原因究明に努め、被害拡大の防止を図る。また、広域的に流通する食品による事案の発生時には、緊急時特別監視チームを組織して調査に当たるとともに、必要に応じて、保健所設置市である新潟市と十分連携し、必要な情報を県民へまとめて提供するなど早期に食品の安全を確保する。

■ HACCP・GAPの導入推進

- 県内食品事業所へのHACCP導入を推進するため、HACCPに関する啓発や研修等を通じて、特に中小規模事業所に対し、重点的な支援を行う。
- 導入を支援する職員がHACCPに取り組む事業者に必要な支援を行えるよう、専門知識の習得や指導力の向上など、資質の向上を図る。
- 導入事業所の取組紹介など、消費者への情報発信を強化し、HACCPシステムで製造される食品の高い安全性について消費者の認知度向上を図る。
- 県産農林水産物に対する信頼を確保するため、農業者等に認証GAPの取得を推進する。

3 達成目標（成果指標）

指標名	現状値	中間目標値 (H32年度)	最終目標値 (H36年度)
県内食品製造事業所のHACCP導入率	9.7% (H28年度) ※全国 28.6%	30%	100%

4 関連する個別計画・ビジョン

- ・新潟県健康福祉ビジョン（H18～H29）
- ・にいがた食の安全・安心基本計画（H29～H32）
- ・新潟県食品衛生監視指導計画
- ・にいがた農林水産施策推進計画
- ・新潟県食肉流通合理化計画（H28～H37）

【福祉保健部、農林水産部】