

(素案)

# 食品の安全に関する 基本方針及び推進プラン

令和8年●月

広島県

# 第1章 基本方針

## I 趣旨

本県では、食品の安全安心確保を県政の重要な課題の一つと考え、平成 15 年 3 月に「広島県食品の安全に関する基本方針」を策定するとともに、平成 16 年 3 月にはその具体的な実行計画として「広島県食品の安全に関する推進プラン」を策定し、4 期 11 年間の取組を進めました。

また、平成 27 年からは、両者を一体のものとした「食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」（以下「プラン」という。）を定め、以来適宜見直しを行いながら、食品の安全安心確保に関する施策を推進してきました。

このような取組により、県内においては、食品の安全安心確保に向け、一定の成果が表れてきています。

一方で、コロナ禍以降、食中毒の発生状況が再び増加に転じており、また全国的には大規模な弁当製造施設等を原因とした食中毒事件や紅麹を含む健康食品を原因とした健康被害事案が発生したほか、食品表示の偽装など、食品の安全・安心を脅かす事例等が依然として発生している状況にあり、消費者の食品に対する関心はますます大きくなっています。

このような状況において、食品に携わる者には、食品の安全性の確保に向けた取組の強化が求められるとともに、そうした取組を消費者へ積極的に情報提供することで、消費者との信頼関係の構築に取り組むことも必要となっています。

今回の改定では、令和 3 年に改定した前プランの基本的な考え方を踏襲しつつ、食品の安全・安心確保に向け、各取組における現状と課題や、社会情勢の変化等を踏まえて見直しを行いました。

これらを着実に実行するとともに、取組状況等を毎年度点検し、食品の安全・安心確保対策を推進します。

## Ⅱ 基本的な考え方

### 基本方針の位置付け

この基本方針は、食品の安全・安心を確保し、県民の健全な食生活と健康の保護を図ることを目的として、行政、生産者、事業者及び消費者のそれぞれが主体的に取り組むための共通の指針となるものです。

### あるべき姿

## みんなで創る 安全な食品を安心して食べることができる社会

食品の安全を確保するためには、生産から製造・加工、流通、消費に至る一貫した取組を推進していくことが重要です。

また、食品への安心は、「食品の安全確保」と「生産者、事業者、消費者及び行政の相互の信頼」との相乗効果によって得られるものです。

平成27年策定の基本方針では、生産者、事業者、消費者及び行政が主体的に役割を果たしながら、食品の安全・安心確保対策に参画し、協働して取り組むための共通認識を明確にするため「あるべき姿」を定めました。

この「あるべき姿」は、令和3年の改定においても引き継いでおり、今回の改定においても、引き続き、この「あるべき姿」を実現するために、実効性のある取組を進めていきます。

生産者、事業者、消費者及び行政のそれぞれがこの共通認識を持ち、自主的かつ相互に連携して、食品の安全・安心確保対策に取り組み、県民の健全な食生活と健康の保護を図ることによって、安全な食品を安心して食べることができる社会の実現を目指します。

## 領域の設定と目指す姿

令和3年改定の前プランにおいて、「あるべき姿」の実現に向けて、体系的に施策を推進するため、「安全な食品の提供」、「安心感の醸成」の2つの領域を設定し、10年後を見据えた施策を計画的に展開するため、各領域に「10年後の目指す姿」を設定しました。

今回の改定においては、この目指す姿の達成に向けて、引き続き取り組んでいくこととしています。

### 領域Ⅰ 安全な食品の提供

生産者・事業者・消費者及び行政が相互に協働して食品の安全性を確保するためのリスク管理の仕組みが構築されています。

### 領域Ⅱ 安心感の醸成

流通している食品の正確な情報を簡単に入手できる仕組みが整備されており、安全な食品を安心して食べることができています。

## 基本的な視点

### ○ 科学的根拠に基づく取組の推進

食品の安全を確保するため、科学的根拠に基づく衛生管理や監視指導に取り組みます。

### ○ 情報の提供による透明性と信頼性の確保

食品への安心を確保するため、正しい情報を提供することにより、生産者、事業者、消費者及び行政の相互理解を深め、県民の不安を解消します。

### ○ 自主的な取組の推進

食品の安全・安心を確保するため、生産者、事業者及び消費者それぞれの主体的な取組を推進します。

## 行政、生産者・事業者及び消費者の役割

### ○ 行政の役割

生産から消費に至る各段階における食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進します。

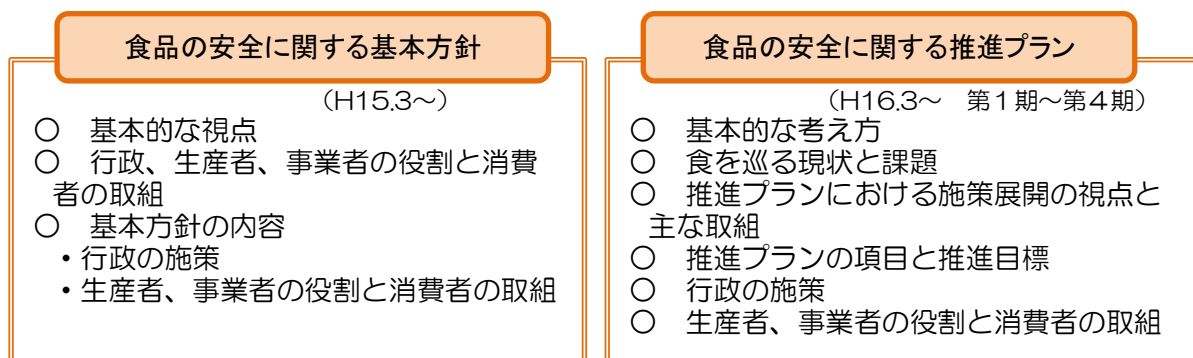
### ○ 生産者・事業者の役割

食品の安全・安心の確保について自らが第一義的な責任を有していることを認識し、食品の安全確保を図ります。

### ○ 消費者の役割

食品の安全・安心の確保に関する必要な知識と理解を深めるとともに、自主的かつ合理的な行動と生産者、事業者、行政などへの働きかけを通じて食品の安全確保を図ります。

## 基本方針及び推進プランの方向性



### 食品の安全に関する基本方針及び推進プラン

- (H27.3～)
- 基本的な考え方
  - あるべき姿
- 「みんなで創る、安全な食品を安心して食べることができる社会」
- 領域の設定と10年後の目指す姿
    - ＜領域Ⅰ 安全な食品の提供＞  
「生産者・事業者・消費者及び行政が相互に協働して食品の安全性を確保するためのリスク管理の仕組みが構築されています。」
    - ＜領域Ⅱ 安心感の醸成＞  
「流通している食品の正確な情報を簡単に入手できる仕組みが整備されており、安全な食品を安心して食べることができます。」
  - 基本的な視点
    - ・科学的根拠に基づく取組の推進
    - ・情報提供による透明性と信頼性の確保
    - ・自主的な取組の推進
  - 行政、生産者・事業者及び消費者の役割
  - 取組の柱ごとの基本施策における取組及び数値目標

#### 推進プランの実行

数値目標のチェック（進捗状況の確認（毎年度））

「安全な食品を安心して食べることができる社会」の実現

## 食品の安全に関する現状と課題

### これまでの取組状況

令和3年3月に改定した前プランは、令和3年度から令和8年10月までを取組期間として、「衛生管理」と「危機管理」、「食品表示」と「リスクコミュニケーション」を取組の柱とし、食品の安全安心確保に向けた取組を推進してきました。

また、取組の柱ごとに具体的な数値目標を掲げてきており、その達成状況は次のとおりです。

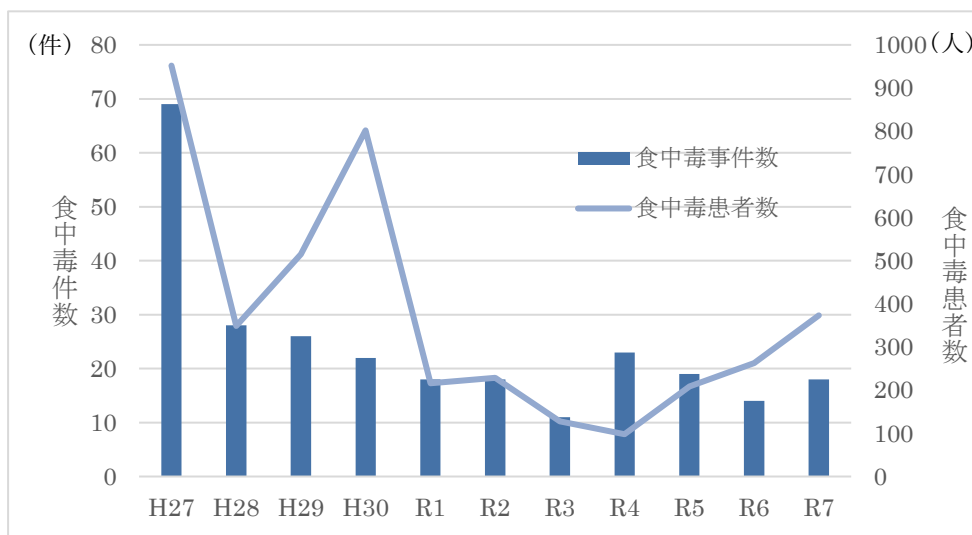
#### 【数値目標と達成状況】

| 柱                  | 指標                                | 計画策定時<br>(令和元年度) | 目標値<br>(令和7年度) | 実績<br>(令和7年度)         | 達成<br>状況 |
|--------------------|-----------------------------------|------------------|----------------|-----------------------|----------|
| 衛生<br>管理           | 有症者 50 人以上の集団食中毒事件数(過去5年平均)       | 2.6 件            | 2.0 件以下        | 1.0 件                 | 達成       |
|                    | 講習会受講者に占める HACCP を理解している者の割合      | —                | 70 %以上         | 72%                   | 達成       |
| 危機<br>管理           | 回収着手報告書提出までの所要日数                  | —                | 1 日以内          | 中央値 1 日<br>(平均 0.9 日) | 達成       |
| 食品<br>表示           | 表示違反(不良)による回収件数(過去3年平均)           | 18 件             | 8 件以下          | 22 件                  | 未達成      |
| リスクミ<br>ニケーシ<br>ョン | 食品に関する苦情のうち、事業者等との対話不足を起因とする苦情の割合 | 21%              | 10 %以下         | 19%                   | 未達成      |

## 食中毒の発生状況

広島県内（広島市、呉市、福山市を含む）における食中毒の発生状況は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、大規模な食中毒の発生件数が減少し、患者数の減少がみられましたが、コロナ禍以降は増加に転じています。

特に、近年はノロウイルスによる食中毒が多発しており、集団食中毒における病因物質の大半をノロウイルスが占めています。



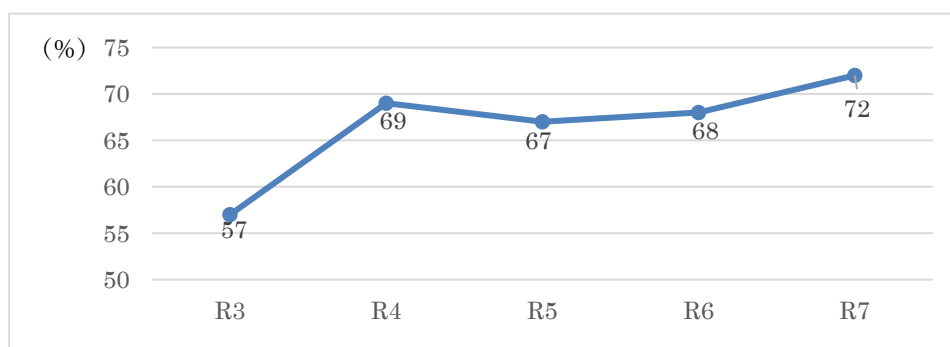
食中毒事件数及び患者数の推移

## HACCP に沿った衛生管理の定着

令和3年6月1日から、原則全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務化され、広島県ではこれまで講習会の開催や監視指導の際の個別周知等の取組を進めてきました。

事業者向け講習会における HACCP 理解度のアンケート結果によると、この5年間で HACCP に沿った衛生管理を理解している事業者の割合は、ある程度増加しましたが、飲食店等の比較的小規模な事業者においては、十分に HACCP の理解が浸透していない状況もみられています。

また、HACCP を理解していても、自らは HACCP の取組を実施していないと考えている事業者も多く存在しています。

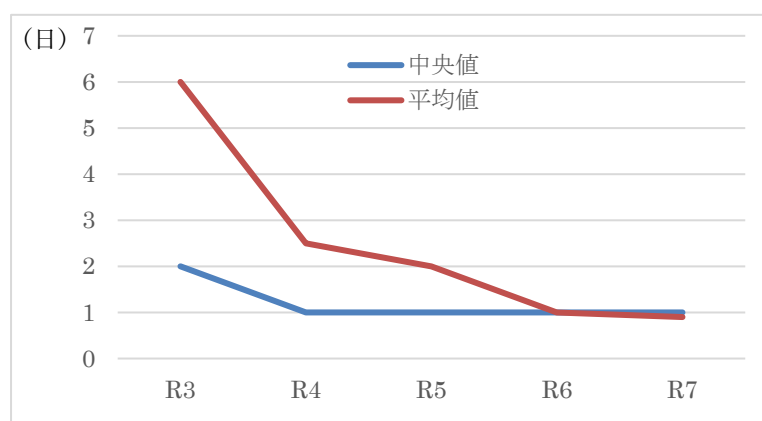


講習会受講者に占める HACCP を理解している者の割合の推移

## 食品の自主回収の状況

令和3年6月1日から食品等事業者が食品の自主回収を行った際には行政への届出が義務化され、違反食品や健康被害のおそれがある食品の自主回収が迅速に行われるようになってきています。

一方で、一部の事例では、行政への届出時点で店頭撤去や販売先への連絡等の対応が十分になされていない事例もみられます。

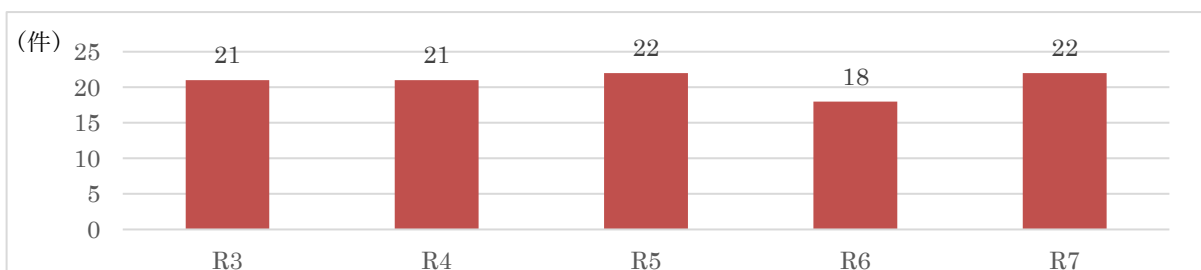


回収着手報告書提出までの所要日数

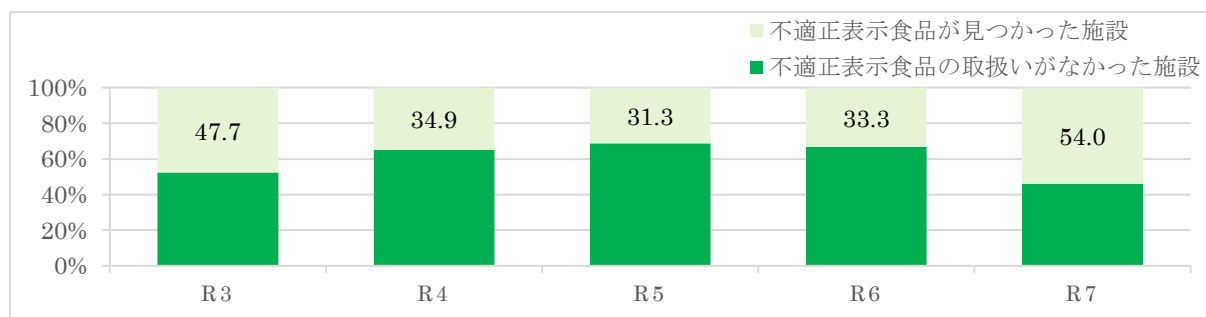
## 食品表示の適正状況

食品表示違反（不良）のため、回収される食品の件数は5年間で減少しておらず、アレルギーの欠落や期限表示の誤り等が、確認不足により発生した事例が多くなっています。

また、毎年12月の広島県食品表示適正化推進月間には、関係機関が連携して、スーパーなどの量販店に対して食品表示の一斉点検を実施しており、点検した施設のうち、3～5割程度の施設で不適正な表示食品が見つかっています。



食品表示違反（不良）による回収件数  
(過去3年平均)



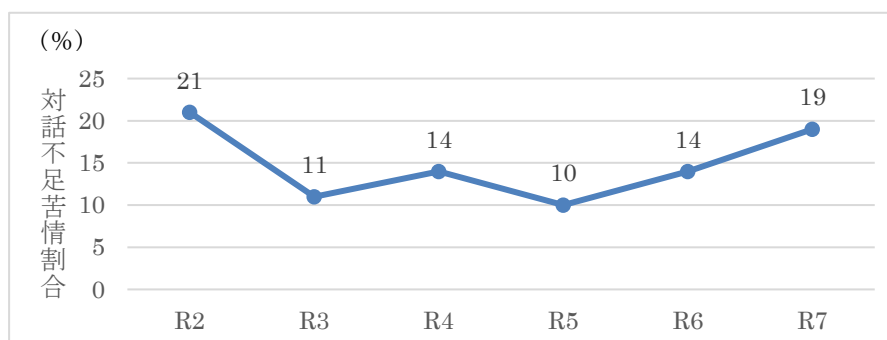
食品表示一斉点検における点検状況の推移

## リスクコミュニケーション

### ○ 食品に関する苦情のうち、事業者等との対話不足を起因とする苦情の割合

異物混入等、食品に関する苦情のうち、事業者等との対話不足を起因とする苦情の割合は一時的に減少していましたが、令和7年度には、令和元年度の実績とほぼ同水準へ回帰しました。

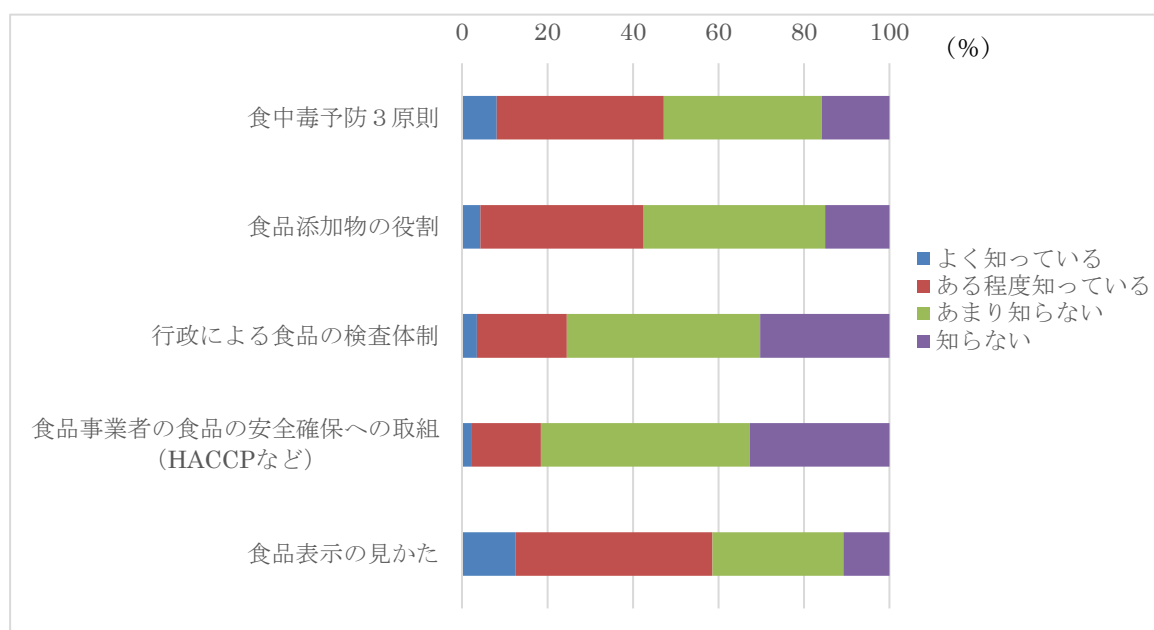
こうした事例の中には、一部の事業者等において、苦情の対応や説明が不十分と考えられる事例がみられるほか、食品の安全性や事業者の対応には問題がないにも関わらず、苦情者の納得が得られず、保健所が調査し、苦情者へ説明することによって最終的には納得が得られた事例も含まれています。



食品に関する苦情のうち、事業者等との  
対話不足を起因とする苦情の割合

### ○ 食品の安全性に関する知識の普及状況

令和5年度に実施した消費者アンケートにおいて、「食中毒予防の3原則」を「よく知っている」又は「ある程度知っている」と回答した方の割合が低い結果となっており、行政や事業者等が実施している普及啓発等のリスクコミュニケーションが、消費者に十分浸透している状況にないと考えられます。

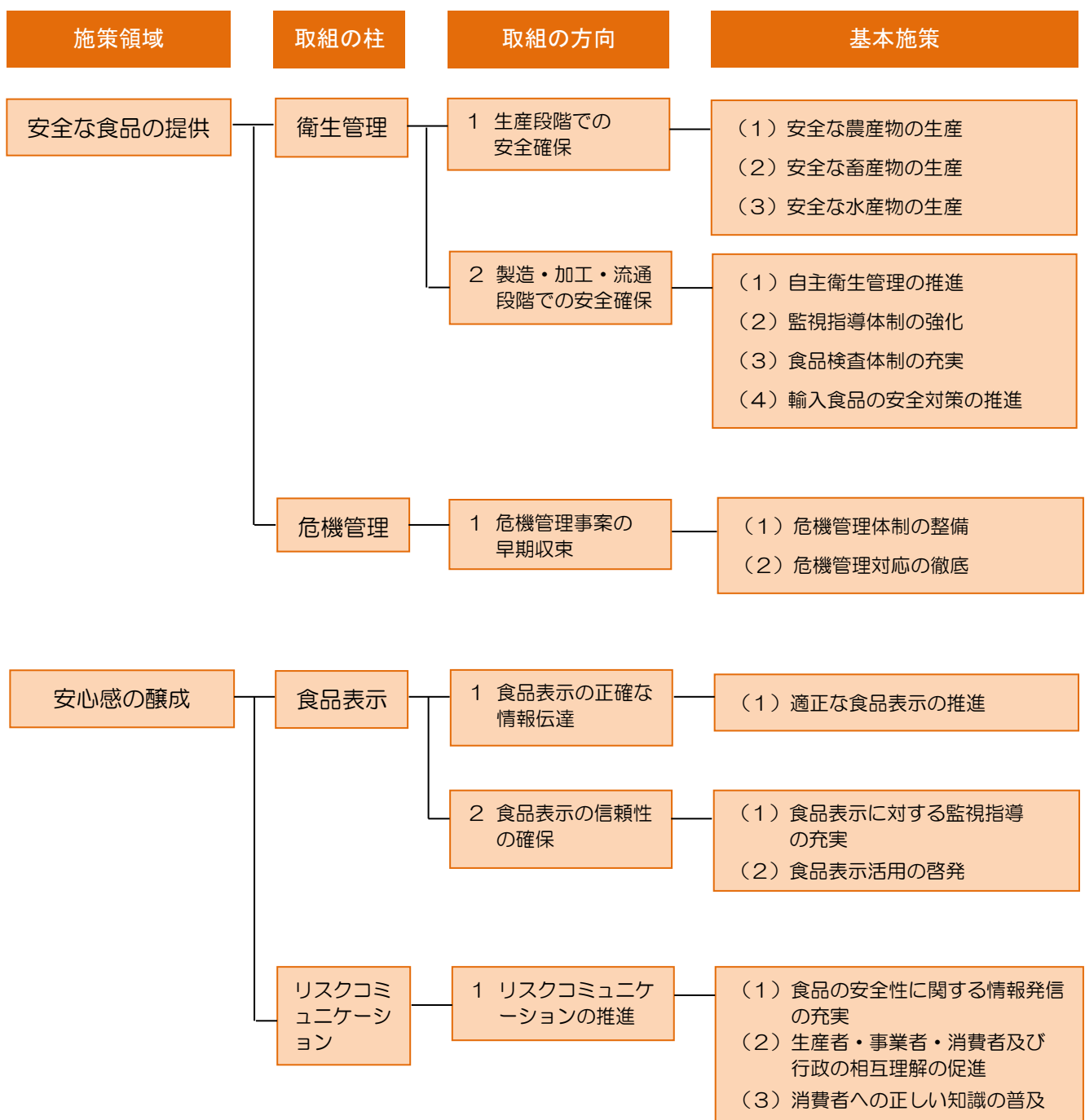


食品の安全性に関する消費者の認知度  
(令和5年度消費者アンケート調査結果)

## 第2章 推進プラン

今回の改定では、領域Ⅰ「安全な食品の提供」及び領域Ⅱ「安心感の醸成」の設定と、それぞれ取組の柱を「衛生管理」、「危機管理」及び「食品表示」、「リスクコミュニケーション」の2つずつに整理した、令和3年の前プランの施策体系を引き継いでおり、各取組の柱に、現在の社会情勢を記載するとともに、数値目標を掲げています。また、取組の方向を掲げ、その中で基本施策を設定することで、目指す姿の実現に向けた5年間の取組を展開していきます。

### <施策体系図>



## 領域Ⅰ 安全な食品の提供

### 衛生管理

生産者・事業者の生産工程管理や自主衛生管理等、生産から販売に至る各段階での安全確保の取組の徹底により、食中毒等健康危機事案の未然防止を図ります。

#### 社会情勢等

- 近年、生産規模の拡大、流通の広域化により、大規模な食中毒事案の発生が懸念されています。
- 食品の安全確保については、食品等のリスクに関する正しい知識や最新の情報を共有化し、農畜水産物の生産から食品の製造・流通、消費に至る一連の工程の各段階において、科学的根拠に基づく必要な措置が適切に行われることが求められています。
- 農畜水産物の生産者は、農薬や医薬品等の適正な使用により環境への負荷を軽減する経営を行うとともに、GAP（農業生産工程管理）の実践や鳥インフルエンザウイルス、貝毒等の対策を着実に実施し、安全な農畜水産物の提供に努めることが大切です。
- 平成30年の食品衛生法改正により、令和3年6月から原則すべての事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。事業者は取扱う食品の特性や事業規模等に応じて、自ら衛生管理計画を定め、衛生管理の実施状況を記録し保存するとともに、衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じてその内容の見直しを行う必要があります。
- 近年、SDGs目標の達成に向けた機運が高まっており、食品ロスの削減に向け、外出時の食べ残しの持ち帰りの取組が推進されています。こうした取組において、食中毒の発生を防止するためには、飲食店等の事業者には、衛生管理の徹底が求められています。

#### 数値目標

| 目標                                 | 現状<br>令和7年度 | 目標<br>令和12年度    |
|------------------------------------|-------------|-----------------|
| 人口10万人当たりの食中毒患者数（人）                | 13.7        | 現状値<br>（13.7）以下 |
| 一斉監視におけるHACCPに沿った衛生管理を実施している事業者の割合 | —           | 100%            |

## 1 生産段階での安全確保

### (1) 安全な農産物の生産

- 安全な農産物を提供するため、土壌等の生産環境の保全を図るとともに、農業者に対し関係法令等の遵守を徹底し、肥料、農薬等の適正な使用を推進します。

#### 現状と課題

| 現状                                                             | 課題                                                         |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| ○ 農薬の適正な販売と使用の徹底が強く求められています。                                   | ○ 農薬の販売者及び使用者に対し、農薬の適正な販売や使用について啓発する必要があります。               |
| ○ 農薬取締法に基づき、農薬の販売者には届出・帳簿の備付等、使用者には使用基準の遵守等が義務付けられています。        | ○ 農薬の販売者や使用者に対し、市町や毒物及び劇物取締法を所管する保健所と連携した立入検査を実施する必要があります。 |
| ○ 生産工程管理（GAP）の研修会や啓発活動を行っていますが、生産工程管理の認証取得は一部の生産者や産地にとどまっています。 | ○ 生産工程管理に対する生産者の理解促進を図り、普及・実践を推進する必要があります。                 |
| ○ 食品衛生法に基づき、残留農薬基準を超える農産物の流通が禁止されています。                         | ○ 安全で効果的な防除を推進し、農薬の飛散防止対策の徹底を図る必要があります。                    |
| ○ 肥料の品質の確保等に関する法律に基づき肥料を生産・販売する者は、登録、届出が義務付けられています。            | ○ 肥料の生産販売者に対し、肥料の品質の確保等に関する法律の周知を図る必要があります。                |

#### 行政の取組

| 取組                    | 概要                                                       |
|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| 農産物の生産・流通システムの工程管理の推進 | ○ さらなる安全性の向上に取り組もうとする生産者グループや産地を対象に、研修会を実施しGAPの実践を支援します。 |

| 取組                     | 概要                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 農業用生産資材の安全性の確保と適正使用の推進 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農薬の販売者・使用者及び一般県民に対し、農薬使用が増加する時期を捉え農薬の危害防止運動を実施し、農薬に対する正しい知識の啓発を重点的に実施します。</li> <li>○ 農薬の販売者・使用者に対し、立入検査を実施し、適切な農薬の保管状況や販売・使用状況を指導します。</li> <li>○ 安全で効果的な病虫害の防除法や農薬に関する情報を、ホームページにより提供します。</li> <li>○ 農薬取締法の権限を有する行政機関が会議等を通して、農薬に関する最新の情報を共有し、農薬の安全性の確保や適正使用を推進します。</li> <li>○ 肥料の品質の確保等に関する法律に基づき、肥料の登録や届出が適正に行われるよう指導します。</li> </ul> |
| 生産環境保全対策の推進            | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 毎年度、大気、水質及び土壌の環境モニタリングを実施し、結果を公表します。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

#### 生産者の取組

| 取組         | 概要                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 農産物の安全性の確保 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 農産物の生産から出荷までの工程の適切な管理による安全性の確保に努めます。</li> <li>○ 農薬や肥料など農業用生産資材の適正使用に努めます。</li> <li>○ 生産者団体は、「農業生産工程管理（GAP）」の普及・実践を推進します。</li> <li>○ GAPに関する知識及び農薬等の適正使用に関する知識を保有する従事者の育成を推進します。</li> </ul> |

#### 取組の活動指標

| 活動指標            | 目標値      |
|-----------------|----------|
| 《行政》農薬危害防止講習の実施 | 6月～8月に実施 |

## (2) 安全な畜産物の生産

- 安全な畜産物を提供するため、畜産農家に対し関係法令等の遵守を徹底し、飼料、動物用医薬品の適正な使用を推進します。

### 現状と課題

| 現状                                                          | 課題                                                               |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| ○ 家伝法及びBSE対策特別措置法に基づき、死亡牛のBSE検査が義務づけられています。                 | ○ 検査対象死亡牛の全頭検査と適正処理を確実に推進する体制を継続する必要があります。                       |
| ○ 国内において、鳥インフルエンザ、豚熱などの畜産物の安定的な生産を脅かす恐れのある家畜伝染病の発生が見受けられます。 | ○ 国内における畜産物の安定的な生産を確保するため、家畜伝染病の発生とまん延を防止する必要があります。              |
| ○ 動物用医薬品販売業者や生産現場の立入検査を実施しています。                             | ○ 動物用医薬品の不適切な使用を防ぐため、特に獣医師の指示により販売される医薬品の流通状況の監視と指導を継続する必要があります。 |
| ○ 薬剤耐性菌の発現状況調査については、対象とする家畜、菌種を定めて毎年全国統一的に調査が実施されています。      | ○ 薬剤耐性菌の発生を防ぐとともに、継続的な指導と検査を実施する必要があります。                         |
| ○ 安全・安心な畜産物を提供するため、生産段階における衛生管理指導が実施されています。                 | ○ 生産農場における衛生管理指導を継続して普及啓発する必要があります。                              |
| ○ 飼料製造・販売業者及び畜産農家等における飼料の適切な製造、保管、販売及び適正使用が求められています。        | ○ 家畜に給与される飼料の安全性を確保するため、定期的な立入検査や指導を継続する必要があります。                 |

## 行政の取組

| 取組                  | 概要                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 安全な畜産物の提供に向けた検査・指導等 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ BSE 特別措置法に係る省令に基づく対象牛全てのBSE検査を実施し、陰性を確認後、化製処理して焼却処分し、清浄性の維持を図ります。</li> <li>○ 畜産農家に肉骨粉等の動物由来蛋白質を含んだ飼料が反芻動物に給与されないよう巡回指導を行うとともに、適切な飼料給与の周知を図ります。</li> <li>○ 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病等に対する監視、指導体制を継続するとともに、県内での発生とまん延を防止します。</li> <li>○ 畜産経営農家及び獣医師に対し、動物用医薬品の使用実態調査を行うとともに、適正使用を指導します。併せて医薬品の使用記録について指導を行います。</li> <li>○ 動物用医薬品の使用に起因する薬剤耐性発現状況の調査を実施します。</li> <li>○ 飼料及び飼料添加物製造業者、販売業者等に対する飼料安全法に係る講習会の開催と立入検査及び畜産農家に対する飼料の適正使用の巡回指導を行います。</li> <li>○ 農場HACCPについて、畜産現場への導入のための普及・啓発を図るとともに、取組農場に対する支援を行います。</li> </ul> |

## 生産者の取組

| 取組                | 概要                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 家畜伝染病の発生予防        | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 飼養衛生管理基準の遵守によって農場での衛生管理の徹底に努めます。</li> </ul>                                                                                                                |
| 飼料及び動物用医薬品の適正使用   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律を遵守し、農場における動物用医薬品の適正使用に努めるとともに、使用の記録、保存に努めます。</li> <li>○ 飼料安全法を遵守し、家畜へ給与する飼料の適正使用に努めるとともに、飼料の使用に係る記帳、帳簿の保存に努めます。</li> </ul> |
| 畜産におけるHACCPの推進    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCPに準じた衛生対策の取組に向けて課題を抽出し、自主衛生管理等の設定による安全・安心な畜産物の生産を図ります。</li> <li>○ 農場HACCPに関するスキルを有する人材を確保し、農場HACCP又はこれに準ずる衛生対策の導入を図ります。</li> </ul>                     |
| 生乳生産現場における衛生管理の推進 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 関係の法律等及び管理基準を遵守し、HACCPに関する記録・保管を実践し、生乳の安全に対する消費者の信頼を確保します。</li> </ul>                                                                                      |

## 取組の活動指標

| 活動指標                          | 目標値                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 《行 政》死亡牛のBSE検査頭数              | 検査対象の死亡牛全頭                                                                        |
| 《行 政》牛飼育農家の立入検査実施率            | 100%<br>(各年度の監視指導十回時の件数以上)                                                        |
| 《行 政》鳥インフルエンザ浸潤状況調査件数         | 100% (各年度の計画農場数以上)<br>・ 定点モニタリング (継続)<br>9 農場<br>・ 強化モニタリング (年 1 回)<br>国指針に基づく農場数 |
| 《行 政》医薬品販売業立入検査実施率            | 100%<br>(各年度の監視指導十回時の件数以上)                                                        |
| 《行 政》医薬品使用実態調査・指導 (牛、豚、鶏) 実施率 | 100%<br>(各年度の監視指導十回時の件数以上)                                                        |
| 《行 政》薬剤耐性菌の発現状況調査件数           | 特定畜種から特定菌種が分離された件数                                                                |

### (3) 安全な水産物の生産

- 安全・安心な水産物の供給を推進するため、適切な生産管理や衛生管理の徹底を推進し、衛生上の危害の未然防止を図ります。
- 安全な貝類を提供するため、貝毒検査を実施し、有毒プランクトンにより毒化した貝類の市場流通を防止するとともに、安全で衛生的な出荷体制の確立を推進します。

#### 現状と課題

| 現状                                                           | 課題                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ 食品の安全性に対する関心が高まるなか、養殖水産物については、品質・衛生面での管理の徹底と安全対策が求められています。 | ○ 魚類養殖において、水産用医薬品（ワクチンを含む。）の適正使用及び使用状況記録等の指導や医薬品の残留検査の実施により、安全・安心な養殖魚の供給体制を充実させる必要があります。 |
| ○ 貝毒については、貝毒対策実施要領等の運用により毒化した貝類の流通を防止しています。                  | ○ かき養殖については、生産者に正しい知識を普及啓発し、養殖漁場の管理等を進める必要があります。                                         |
|                                                              | ○ 貝毒対策実施要領等に基づき、関係する行政機関、漁業者、漁業団体、流通及び加工業者と連携し、貝毒プランクトンによる毒化状況を監視する必要があります。              |

#### 行政の取組

| 取組                             | 概要                                                                                                                      |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 水産物の生産段階における衛生管理等の普及啓発及び貝類安全対策 | ○ 水産用ワクチンの普及及び魚類養殖における養殖密度の適正化や医薬品の抑制を推進します。<br>○ かき養殖における漁場環境を改善するとともに、衛生的なかきの出荷の普及啓発を進めることによって、安全、高品質なかきの供給体制が確立されます。 |
| 漁場環境の監視及び指導                    | ○ 有毒プランクトンの発生状況調査及び貝類の毒化状況検査を実施し、規制値を超えたあさりやかきなどの貝類の出荷の自主規制を指導し、毒化した貝類の流通を防止します。                                        |

## 生産者の取組

| 取組           | 概要                                                                                                                                                                                                 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 安全で高品質なかきの提供 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 貝毒の自主検査を実施し、有毒プランクトンにより毒化したかきの市場流通を防止します。</li> <li>○ かき関係業者によりかきの生産出荷対策を検討し、安全で衛生的な出荷体制を確立します。</li> <li>○ 消費者に対し、貝毒対策や衛生対策を普及し、広島かきの安全性をPRします。</li> </ul> |

## 取組の活動指標

| 活動指標                        | 目標値      |
|-----------------------------|----------|
| 《生産者》貝毒安全対策（貝毒検査検体数）        | 86 検体/年  |
| 《行政》魚病防疫・水産用医薬品適正使用等の巡回指導件数 | 44 経営体/年 |
| 《行政》魚病防疫及び水産用医薬品適正使用等講習会開催数 | 3回/年     |
| 《行政》かき出荷衛生対策講習会開催数          | 25 回/年   |
| 《行政》貝毒行政検査検体数               | 210 検体/年 |

## 2 製造・加工・流通段階での安全確保

### (1) 自主衛生管理の推進

- HACCPとは、原材料入荷から製品出荷に至るまでの各工程での危害分析（HA）を行い、重要管理点（CCP）を設定し、継続的に監視・記録し、異常が認められた場合は、速やかに対処する食品衛生管理手法です。
- 食品衛生法が改正され、原則すべての事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。
- 県民の安全確保のため、事業者団体と連携し、HACCPの定着を推進します。

#### 現状と課題

| 現状                                                                                                        | 課題                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ 食品衛生法の改正により、令和3年6月から、原則全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務化されましたが、小規模な事業者をはじめとして、HACCPに沿った衛生管理の定着は十分に進んでいない状況にあります。 | ○ 小規模な事業者等に対して、各業界団体が示す手引書を周知する等、HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた支援を充実させる必要があります。                       |
| ○ 中小規模の食品製造施設においては、企業内に衛生管理に関する専門知識が十分な人材が少ない状況にあります。                                                     | ○ 食品等のリスクに関する正しい知識や最新の情報を共有化し、科学的根拠に基づくHACCPの工程管理が実施できるような人材を育成する必要があります。                   |
| ○ 広島県食品自主衛生管理認証制度は、より高いレベルの衛生管理を導入したい小規模事業者が取得することで、対外的にHACCP導入を示すことができますが、制度の普及が進んでいません。                 | ○ 県が設定した基準に基づいた自主管理を認証機関に認証されるため、対外的にHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいることを示す制度として、小規模事業者を中心に普及する必要があります。 |
| ○ 食品営業施設及び給食施設における衛生管理の中心となる食品衛生責任者の衛生に関する知識やHACCPに関する知識は十分とは言えません。                                       | ○ 食品衛生責任者のレベルアップを図る必要があります、営業許可等の更新時には衛生知識の再確認を行う必要があります。                                   |
| ○ コロナ禍を契機として、食品のテイクアウトやデリバリーを行う事業者が増加しています。                                                               | ○ 食品のテイクアウトやデリバリーを行う事業者は、対応メニューの選定や、衛生管理計画に沿った加熱の衛生管理を適切に実施する必要があります。                       |

## 行政の取組

| 取組                    | 概要                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HACCP定着のための支援         | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 一般飲食店などの小規模な事業者向けに、HACCPに沿った衛生管理に関する理解を促すため、講習会等を開催するとともに、監視指導時の個別周知を図ります。</li> <li>○ HACCPの効果的な運用方法等について、外部の専門家等も活用し、講習会を開催します。</li> <li>○ 衛生管理計画の作成等に関する事業者からの相談に対応します。</li> <li>○ ホームページ等において、HACCPに関する情報を提供します。</li> </ul>                                         |
| 自主衛生管理の促進             | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 責務の周知、食品衛生講習会の実施等により自主衛生管理の知識を有する者を育成する支援を行います。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| 広島県食品自主衛生管理認証制度の普及    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 自治体HACCPである広島県食品自主衛生管理認証制度の普及により、HACCPに取り組む事業者を支援します。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       |
| 事業者の食品の衛生管理の核となる人材の育成 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品の安全に関する講習会、出前講座等を開催します。</li> <li>○ 事業者の衛生管理を向上する上で地域のリーダーとなる食品衛生推進員及び食品衛生指導員を育成します。</li> <li>○ 食品関係施設における衛生管理の核となる食品衛生責任者の講習会等を通じて育成し、HACCPなどの衛生知識の向上を図ります。</li> <li>○ 食品衛生に関する教育DVD等の貸出しを行います。</li> <li>○ と畜場及び食鳥処理場の管理者、従事者に対する衛生指導及び講習会等による衛生教育を実施します。</li> </ul> |
| 給食従事者等の核となる人材の育成      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 給食施設の衛生管理の中心となる栄養士や調理従事者等を対象に、HACCP、食中毒予防及び異物混入対策等の食品衛生に関する研修を行います。</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |

## 事業者の取組

| 取組       | 概要                                                                                                                                             |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HACCPの実践 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCPへの理解を深め、HACCPに沿った衛生管理を実践します。</li> <li>○ 事業者団体は、HACCPに関する講習会・衛生管理マニュアル作成のための研修会を開催します。</li> </ul> |

| 取組                      | 概要                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 自主衛生管理の推進               | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 原材料の仕入れ、製造、加工等の記録の作成、保存に努めます。</li> <li>○ 原材料や製品の適正な保管管理に努めます。</li> <li>○ 食品関係施設や設備、器具等の洗浄消毒を実施し、施設の衛生管理を徹底します。</li> <li>○ 食品添加物、残留農薬、細菌等の検査や外観、品質等をチェックし、規格基準の遵守に努めます。</li> <li>○ 定期的な健康診断や検便を実施し、従事者の健康を確認します。</li> <li>○ 事業者団体は、衛生知識向上の研修会を開催します。</li> <li>○ 取扱う食品の特性や事業規模等に応じて HACCP に沿った衛生管理を実施します。</li> </ul> |
| 給食施設における衛生管理の推進         | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 大量調理衛生管理マニュアルや HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書等に基づく衛生管理を徹底します。</li> <li>○ 適切な手洗いや食品の温度管理等の食中毒予防対策及び原材料仕入れ時の確認や使用前後における施設・器具類の点検等の異物混入対策を徹底します。</li> <li>○ 関係の法律等及び管理基準を遵守し、HACCPに関する記録・保管を実践し、給食の安全に対する消費者の信頼を確保します。</li> </ul>                                                                                           |
| 食品の衛生管理の核となる人材の育成       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 地域全体の衛生管理意識を向上させるため、地域事業者団体のリーダーとなる食品衛生推進員及び食品衛生指導員を育成します。</li> <li>○ 事業者団体等が開催する、食品衛生に関する講習会・研修会に、従事者を積極的に参加させ、食品関係施設内でHACCPの推進の核となる人材を育成します。</li> <li>○ 食品衛生責任者は、各種講習会に参加するとともに、営業許可等の更新時における実務者講習会の受講に努めます。</li> <li>○ 食品関係施設における衛生管理の中心となる食品衛生責任者に対し、HACCPなどの衛生知識の向上を図ります。</li> </ul>                          |
| 給食施設の衛生管理の核となる人材の育成     | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 給食施設の衛生管理の中心となる栄養士や調理従事者は、HACCPや食中毒予防等の講習会に参加し、知識の向上に努めます。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              |
| テイクアウトやデリバリーにおける衛生管理の推進 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ テイクアウトやデリバリーを行う事業者は、食中毒予防のため、対応メニューの適切な選定や、衛生管理計画に従った調理等を確実に行います。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       |

#### 取組の活動指標

| 活動指標                        | 目標値    |
|-----------------------------|--------|
| 《事業者》広島県食品自主衛生管理認証新規取得件数    | 2件/年   |
| 《行政》食品衛生に関する人材育成のための講習会の開催数 | 200回/年 |

## (2) 監視指導体制の強化

- 食品の安全・安心確保のため、年間の監視指導計画を策定し、重点的・効果的な監視指導を実施します。

### 現状と課題

| 現状                                                                                                                                                            | 課題                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 加工食品の流通・販売形態は複雑化・多様化しています。</li> <li>○ 食品衛生監視指導計画を策定し、重点的・効果的な監視指導に努めています。</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 大規模施設や広域流通施設に対しては、重点的な監視指導を行う必要があります。</li> <li>○ 食品事故防止や違反食品排除の観点から、引き続き効率的・効果的な監視指導を行う必要があります。</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 有症者 50 名以上の大規模な食中毒事件が発生しています。</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食中毒の多発しやすい時期に、監視指導や食中毒予防の普及啓発を強化する必要があります。</li> </ul>                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品衛生法の改正により、令和3年6月から、原則全ての事業者 HACCP に沿った衛生管理が義務化されましたが、小規模な事業者をはじめとして、HACCP に沿った衛生管理の定着は十分に進んでいない状況にあります。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 小規模な事業者等に対して、各業界団体が示す手引書を周知する等、HACCP に沿った衛生管理の定着に向けて取り組む必要があります。</li> </ul>                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品衛生の向上や適正な食品情報の提供を推進していく上で、食品衛生に関わる行政職員には最新の知識や専門性の高い指導スキルの習得が求められています。</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品表示や食品衛生の指導に関わる行政職員は、食品の安全確保のための監視指導等の活動が重要となるため、日々、研鑽に励み、資質向上を図る必要があります。</li> </ul>                      |

## 行政の取組

| 取組                         | 概要                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 監視指導の実施                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 毎年度、食品衛生監視指導計画を策定し、重点的・効果的な監視指導等を実施します。</li> <li>○ 広域流通食品や大量製造食品の製造施設及び大量調理を行う飲食店営業施設や給食施設等に対しては、重点的な監視指導を実施します。</li> <li>○ と畜場及び食鳥処理場、生鮮食品の流通拠点であるせり売りや仲卸業者店舗の指導を行います。</li> <li>○ 細菌性食中毒が発生しやすい夏期、多種多様な食品が流通する年末に、食品事故防止、違反食品排除のため一斉監視を実施します。</li> </ul> |
| 夏の食中毒予防期間、ノロウイルス食中毒予防期間の実施 | ○ 細菌性食中毒が発生しやすい6月～9月、ノロウイルス食中毒の多発する11月～1月には、食品関係施設への監視指導や食中毒予防の普及啓発を強化します。                                                                                                                                                                                                                         |
| HACCP定着の確認                 | ○ 小規模な事業者に対しては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況を確認するとともに、実施できていない事業者に対しては、業界団体等の作成した手引書を活用し、実施に向けた丁寧な助言指導を実施します。                                                                                                                                                                                           |
| 事業者を指導する保健所職員の育成           | ○ 国や外部機関等が開催する研修会に参加するなど、職員の資質向上に努め、監視指導時に事業者に対するHACCPの適切な助言ができる指導者の育成を推進します。                                                                                                                                                                                                                      |

## 取組の活動指標

| 活動指標            | 目標値                        |
|-----------------|----------------------------|
| 《行政》食品衛生監視指導実施率 | 100%<br>(各年度の監視指導実施時の件数以上) |

### (3) 食品検査体制の充実

- 実際に流通する食品の安全性が確保されているかを確認するため、製造・加工・流通・販売段階における食品の検査を実施します。

#### 現状と課題

| 現状                                                                                                                          | 課題                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 加工食品の流通・販売形態は複雑化・多様化しています。</li> <li>○ 食品衛生監視指導計画を策定し、重点的・効果的な検査に努めています。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 大規模施設や広域流通施設に対しては、重点的に検査を実施する必要があります。</li> <li>○ 食品事故防止や違反食品排除の観点から、引き続き効率的・効果的な食品等の検査を行う必要があります。<br/>なお、検査に当たっては、信頼性と透明性を確保するため、食品衛生検査施設の業務管理の徹底を図る必要があります。</li> </ul> |

#### 行政の取組

| 取組                                | 概要                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 規格基準、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品等の検査の実施 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき、食品中の食品添加物、食中毒菌・ウイルス、食品の規格基準の適合状況等の確認検査を実施します。</li> <li>○ 遺伝子組換え食品の定性・定量検査、アレルギー物質の確認検査を実施します。</li> <li>○ 残留農薬基準等の適合状況を確認するため、一度に複数の農薬が分析できる検査を実施するとともに、検査対象とする農薬は適宜、見直しを行います。</li> </ul> |
| と畜検査や食鳥検査、BSE検査の実施                | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ と畜検査員及び食鳥検査員は、牛、豚、鶏などに対すると畜検査や食鳥検査を行うとともに、生体検査時に行動異常又は神経症状を呈する牛を対象にBSE検査を適切に実施します。</li> </ul>                                                                                                                  |
| 医薬品類似形態食品実態調査及び試買検査の実施            | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 健康食品の流通実態を調査し、医薬品成分の含有が疑われる健康食品の検査を実施します。</li> </ul>                                                                                                                                                           |
| 食品の安全に関する調査研究活動の実施                | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品の安全・安心の確保に効果的な食品検査方法の構築などの調査研究を行います。また、技術相談や現地指導、受託研究等を通して技術的な課題の解決を図ります。</li> </ul>                                                                                                                         |

| 取組          | 概要                                                        |
|-------------|-----------------------------------------------------------|
| 食品等検査の信頼性確保 | ○ 食品衛生検査施設における適切な業務管理の徹底と、検査員に対して検査技術の維持向上を目的とした研修を実施します。 |

#### 事業者の取組

| 取組            | 概要                                                                 |
|---------------|--------------------------------------------------------------------|
| 行政が実施する検査への協力 | ○ 行政が実施する各種検査への理解を深めるとともに、円滑な検査の実施に協力することに努めます。<br>○ 自主検査の実施に努めます。 |

#### 取組の活動指標

| 活動指標                      | 目標値                       |
|---------------------------|---------------------------|
| 《行政》食品の試験検査検体数            | 100%<br>(各年度の監視指導計画の件数以上) |
| 《行政》と畜検査頭数                | 処理される家畜全頭                 |
| 《行政》BSE検査頭数               | 生体検査時行動異常又は神経症状等を呈する牛全頭   |
| 《行政》食鳥検査検体数               | 大規模処理施設で処理される鶏全羽          |
| 《行政》医薬品類似形態の健康食品の買上げ検査検体数 | 10 検体/年                   |

## (4) 輸入食品の安全対策の推進

- 輸入食品の安全確保は、国の役割として、検疫所において輸入時の検査が実施されていることから、国との連携を強化し、効果的・効率的な検査等を実施します。

### 現状と課題

| 現状                                                                                                                                                  | 課題                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 輸入食品の届出件数は、増加傾向にあり、多種多様な食品が流通しています。</li> <li>○ 国内で使用が認められていない食品添加物の使用や輸入食品の残留農薬や異物混入事例が発生しています。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品の安全確保は、一義的に事業者の責務であるため、輸入食品等の仕入れ時には、情報入手し安全確認に努める必要があります。また、行政は、違反の可能性の高い食品の規格基準、指定外添加物の使用、残留農薬基準等について収去検査を実施し、違反食品の排除に努めていく必要があります。</li> <li>○ 輸入食品の安全確保は、まず、検疫所において輸入時の検査が実施されていることから、国との連携を図りながら効果的・効率的な検査等を実施する必要があります。</li> </ul> |

### 行政の取組

| 取組             | 概要                                                                                                                                                                                                  |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 輸入食品の監視指導の充実強化 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 輸入食品の取扱量の多い市場及び大型量販店の監視指導を実施するとともに、食品添加物・残留農薬等の収去検査及び苦情等に基づく試験検査を実施します。</li> <li>○ 広島県輸入食品衛生対策協議会を開催するなど、関係機関が連携を図り、計画的、効果的な輸入食品の衛生対策について協議します。</li> </ul> |

### 事業者の取組

| 取組        | 概要                                                                                    |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 輸入食品の安全確保 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 輸入食品等の仕入れ時には、製品情報を入手し、安全確認を実施します。</li> </ul> |

### 取組の活動指標

| 活動指標                   | 目標値     |
|------------------------|---------|
| 《行政》広島県輸入食品衛生対策協議会の開催数 | 1回/年    |
| 《行政》輸入食品の試験検査検体数       | 400検体/年 |

# 危機管理

生産者・事業者が取り扱う食品等において健康被害やその恐れが発生した場合には、迅速かつ的確な対応を行うことで、健康危機事案を早期に収束させ、被害の発生や拡大を防止します。

## 社会情勢等

- 近年、生産規模の拡大や食品流通の広域化、複雑化により、今後も広域的で大規模な食中毒の発生が懸念されています。
- 近年では、農薬等の有害物質や異物混入による事故など予測困難な事態の発生もみられています。
- 令和3年6月から、事業者等が食品の自主回収を行った際の行政への届出が義務化されています。
- アルカロイドやホルモン様作用成分のうち、一定量以上の摂取により健康被害が生じるおそれがあると国が指定した成分等を含む食品において健康被害やその恐れが発生したとき、事業者は迅速に行政へ報告しなければなりません。
- 令和6年3月に発生した紅麹を含む健康食品による健康被害事案において、事業者が健康被害情報を探知してから行政への報告や、自主回収に着手するまでに2カ月程度を要したことが問題となったことから、機能性表示食品や特定保健用食品を取り扱う事業者が健康被害情報を探知した際の行政への報告が義務化されました。
- 行政は、緊急時の対応マニュアルを整備し、迅速な対応ができるよう研修や訓練等を実施するとともに、平常時から関係機関との連携、協力体制の確保に努め、事案対応に備える必要があります。
- また、県民の不安解消を図るため、事案発生時には、ホームページやマスコミ等を通じて、正確な情報を迅速に提供することにより、健康被害の拡大や風評被害の発生を防止することが重要です。
- 食品事故の速やかな発見には、消費者が大きな役割を果たします。健康被害を最小限に留め、被害を拡大させないためにも、日ごろから商品回収やリコール情報などに関心を持ち、飲食の後に異常を感じた時には、速やかに医療機関への受診や、相談窓口への申出を行うことが大切です。

## 数値目標

| 目標                    | 現状<br>令和7年度 | 目標<br>令和12年度 |
|-----------------------|-------------|--------------|
| 自主回収事案における回収着手までの所要日数 | 平均0.4日      | 1日以内         |

## 1 危機管理事案の早期収束

### (1) 危機管理体制の整備

- 農畜水産物による健康被害事案が発生した場合に備え、生産履歴等の記録を推進します。
- 生産者、事業者が危機管理マニュアルを整備することで、速やかな情報収集ができる体制を構築します。特に、マニュアル中には、回収等が発生した際の対応方法を定めておき、早期回収着手できる体制の整備を推進します。

#### 現状と課題

| 現状                                                              | 課題                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| ○ 食品による健康被害は、流通等の複雑化により広域化する傾向にあります。                            | ○ 食品による健康被害を未然に防ぐとともに、発生した場合の被害拡大防止に向けて、発生状況の把握、事業者の指導、消費者への情報提供等を迅速に行う必要があります。 |
| ○ 危機管理マニュアルの整備は事業者を中心に進んできているが、回収等への対応方法を定めている施設は6割程度にとどまっています。 | ○ 早期に回収着手できるよう、回収等に係る責任体制及び具体的な対応方法を定めた危機管理マニュアルを整備する必要があります。                   |
| ○ 消費者は、健康被害等の発生時に、どこに連絡すればよいか迷ってしまうことがあります。                     | ○ 緊急時に連絡できるよう、行政等の連絡先一覧表を整備しておく必要があります。                                         |

#### 行政の取組

| 取組           | 概要                                                               |
|--------------|------------------------------------------------------------------|
| GAPの推進       | ○ 生産工程の見える化やリスク管理の手法としてGAPを推進することにより農畜水産物を原因とする健康被害の発生に備えます。     |
| 危機管理の体制整備の推進 | ○ 食中毒対策要綱等の健康危機管理マニュアルの点検を行うとともに、迅速かつ効果的な対応が図れるよう関係者の訓練や研修を行います。 |

| 取組              | 概要                                                                                                                  |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 危機管理マニュアル作成等の支援 | ○ 事業者への食品事故等発生時の危機管理マニュアルについて、ひな型（例）を県ホームページに掲載するとともに、作成への支援を実施する。特に、回収等を実施する場合の責任体制及び具体的な対応方法を明確にするマニュアルの作成を支援します。 |
| 緊急時の連絡先の作成の支援   | ○ 消費者の緊急時の連絡先一覧表の作成等を支援します。                                                                                         |

#### 生産者の取組

| 取組       | 概要                                                               |
|----------|------------------------------------------------------------------|
| GAPの実践   | ○ 農畜水産物を原因とする健康被害発生時に備え、GAPを実践することにより、生産資材等の適切な使用、保管、管理の徹底に努めます。 |
| 保健所への報告等 | ○ 健康被害に繋がるおそれがある事案が発生した場合の保健所への報告手順を定めます。                        |

#### 事業者の取組

| 取組                         | 概要                                                                             |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| お客様相談窓口の設置と危機管理体制の構築       | ○ 消費者の問合せや相談に対応するための担当者と連絡先を明確にするとともに、緊急時の対応マニュアルを整備し、迅速な対応ができるよう研修や訓練等を実施します。 |
| 苦情の集約・解析体制の構築・強化及び保健所への報告等 | ○ 販売する食品等の苦情を集約、解析する体制を構築するとともに、健康被害に繋がるおそれがある事案が発生した場合の保健所への報告手順を定めます。        |

#### 消費者の取組

| 取組         | 概要                                                                         |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 緊急時の連絡先の作成 | ○ 日ごろから、最寄りの医療機関や保健所等の緊急時の連絡先を確認し、一覧表を備えます。<br>○ 消費者団体は、緊急連絡先一覧表の作成を啓発します。 |

#### 取組の活動指標

| 活動指標              | 目標値                  |
|-------------------|----------------------|
| 《事業者》危機管理マニュアル整備率 | (R7) 66%⇒(R12) 80%以上 |
| 《事業者》相談窓口の設置率     | (R7) 74%⇒(R12) 90%以上 |

## (2) 危機管理対応の徹底

- 事業者等が回収に着手した際には、速やかな対応、報告、公表により、被害の拡大を防止します。

### 現状と課題

| 現状                                                                 | 課題                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ 事業者等からの回収着手報告書の提出時点で、店頭撤去や販売先への連絡等、回収対応が十分になされていない事例も見受けられます。    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ マニュアルに沿った対応により、速やかな回収等の対応を実施する必要があります。</li> <li>○ 速やかな回収着手報告を実現するため、電子化による報告を推進する必要があります。</li> <li>○ 原因究明等の調査・検査を実施し、消費者等に対する情報提供を推進する必要があります。</li> </ul> |
| ○ 生産者、事業者においては、危機管理に関する従業員教育に苦慮していることが想定されます。                      | ○ 生産者、事業者の従業員教育を支援する必要があります。                                                                                                                                                                       |
| ○ 健康被害の発生または健康被害のおそれがある情報を探知した場合に、マニュアルに沿った対応を速やかに実施できていないことがあります。 | ○ マニュアルに沿った対応が実施できるよう、従業員に対する回収等発生時の対応について、教育を実施する必要があります。                                                                                                                                         |

### 行政の取組

| 取組                    | 概要                                                                                                                          |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品衛生申請等システムによる回収報告の推進 | ○ 消費者の健康被害情報の収集や自主回収等の報告の徹底を図り、早期の危害把握に努めるとともに、健康被害に影響する自主回収情報については、食品衛生申請等システムの利用を推進し、回収着手の情報をできるだけ早期に把握し、ホームページ等により公表します。 |
| 健康被害発生時の調査            | ○ 食中毒（食中毒疑いを含む）等の健康被害情報を探知した場合は、迅速かつ的確な調査を行うとともに、原因究明、被害拡大及び再発防止を図るための調査・検査を実施し、適切な措置を講じます。また、必要に応じて、国、関係自治体と連携して対応します。     |
| 危機管理教育の実施             | ○ 生産者、事業者を対象とした危機管理対応に関する講習会を実施します。                                                                                         |

## 生産者の取組

| 取組          | 概要                                                             |
|-------------|----------------------------------------------------------------|
| 迅速な自主回収への着手 | ○ 健康被害のおそれがある食品事案が発生した場合には、自主的な公表や製品の回収により迅速かつ適確に対応し、行政に報告します。 |
| 従業員教育       | ○ 食品の安全に関する講習会等へ積極的に参加することにより、従業員の危機管理対応力の向上を図ります。             |

## 事業者の取組

| 取組          | 概要                                                             |
|-------------|----------------------------------------------------------------|
| 迅速な自主回収への着手 | ○ 健康被害のおそれがある食品事案が発生した場合には、自主的な公表や製品の回収により迅速かつ適確に対応し、行政に報告します。 |
| 従業員教育       | ○ 食品の安全に関する講習会等へ積極的に参加することにより、従業員の危機管理対応力の向上を図ります。             |

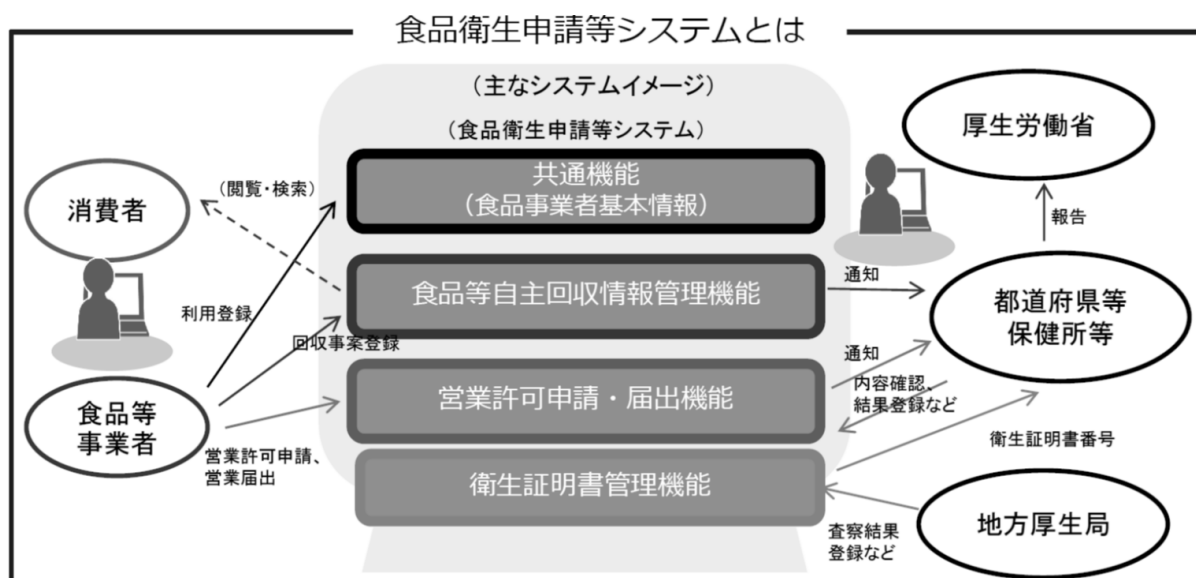
## 消費者の取組

| 取組     | 概要                                                     |
|--------|--------------------------------------------------------|
| 異常時の対応 | ○ 健康被害等が疑われる場合には、医療機関等へ相談するとともに、食品の製造者や販売者等への申し出を行います。 |

## 取組の活動指標

| 活動指標                     | 目標値      |
|--------------------------|----------|
| 《事業者》回収報告の食品衛生申請等システム活用率 | 90%以上を維持 |

## 食品衛生申請等システムのイメージ図



## 領域Ⅱ 安心感の醸成

### 食品表示

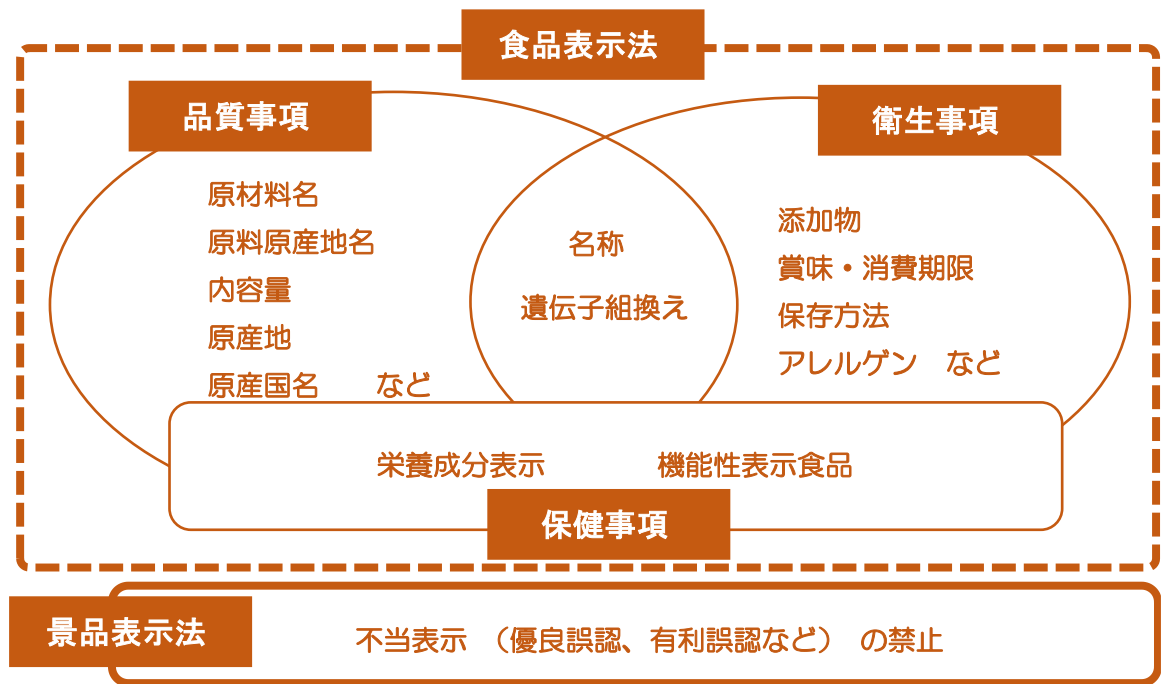
事業者による適正な食品表示の徹底と、消費者の積極的な食品表示の活用を推進することにより、食品に対する安心感を醸成します。

#### 社会情勢等

- 食品表示は、消費者が食品を購入するときに、その製品の内容や取扱いを正しく理解し、選択するための重要な情報源であるとともに、万が一事故が生じたときに、原因の究明や製品回収等の行政措置を速やかに行うための手掛かりとなるものです。
- 食品を摂取する際の安全性及び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、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合した食品表示法が平成27年に施行され、その経過措置期間が令和2年3月末で終了しました。また、それ以降、原料原産地の表示義務化や遺伝子組換え食品の任意表示のルール変更、表示義務のあるアレルギーの追加等、頻繁に表示ルールの見直しが行われています。
- 令和3年6月から、アレルギーや消費期限等食品の安全性に重要な影響を及ぼす事項に関する違反等の認められた食品を、事業者が自主回収した際には、行政への届出が義務付けられました。
- 消費者が安心して食品を購入することができるよう、生産者や事業者は、食品表示に関する知識や意識の向上を図り、食品関係法令を遵守し、正しい食品情報を提供するとともに、消費者は提供された食品情報を理解し、活用していくことが重要です。

#### 数値目標

| 目標                            | 現状<br>令和7年度 | 目標<br>令和12年度 |
|-------------------------------|-------------|--------------|
| 表示違反（不良）による回収件数<br>（過去3年平均）   | 22件         | 8件以下         |
| 食品表示一斉点検において<br>改善指導を受けた施設の割合 | 54%         | 25%以下        |



# 1 食品表示の正確な情報伝達

## (1) 適正な食品表示の推進

- 原材料に由来する食品事故が起こった場合に、速やかに原因を解明するため、生産工程管理の記帳や産地情報の適正な伝達を推進します。
- 不適正表示を防ぐため、食品表示を担当する従事者の意識の向上を図り、食品表示の自主点検の強化を推進します。

### 現状と課題

| 現状                                                                 | 課題                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ 原料原産地の表示義務化や遺伝子組換え食品の任意表示のルール変更、表示義務のあるアレルゲンの追加等、頻繁に見直しが行われています。 | ○ 食品表示制度の見直しに適切に対応した、正しい表示が行われるよう、生産者、事業者に対して講習会等を開催し、周知を行う必要があります。                       |
| ○ 事業者の施設においては、適正な食品表示を推進できる人材の確保に苦慮しています。                          | ○ 事業者に対して食品表示に関する正しい知識を付与する講習を行い、食品等を取り扱う施設において適正な食品表示を推進する核となる人材として、適正表示推進者を育成する必要があります。 |

### 行政の取組

| 取組         | 概要                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品表示制度の周知  | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 現場での指導や講習会を通じて生産者に食品表示制度を周知します。</li> <li>○ 農畜水産物の名称や産地情報の適正な伝達を推進します。</li> <li>○ 事業者を対象に、食品表示に関する法令を網羅した講習会を開催し、食品表示制度を周知します。</li> <li>○ 法令改正や国の政策等食品表示制度に関する情報をメール配信し、事業者のフォローアップを行います。</li> </ul> |
| 食品表示講習会の開催 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品表示を所管する関係機関が、食品の輸入業者、販売者等を対象に、食品表示に関する法令を網羅した講習会を開催します。</li> <li>○ 食品表示に関する研修会に講師を派遣します。</li> <li>○ 食品表示に関する講習会において、表示ミス対策の徹底を周知します。</li> </ul>                                                   |

| 取組            | 概要                                                                                    |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 適正表示推進者の育成の推進 | ○ 食品の適正表示推進者育成講習会等を通じ、食品表示の正しい知識を付与し、事業者の中に適正表示推進の核となる人材を育成するとともに、法令改正等のフォローアップを行います。 |

#### 生産者の取組

| 取組            | 概要                                                                               |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 生産履歴記帳の推進     | ○ 農業生産団体は、米や野菜の生産履歴記帳運動を進めていきます。<br>○ 牛トレーサビリティ法に基づき、耳標の装着、管理を行い、牛の個体管理の徹底を図ります。 |
| 食品表示に関する知識の習得 | ○ 食品関係団体や行政等が開催する講習会・研修会に積極的に参加し、新しい食品表示制度を中心とした適正な表示に関する知識を習得します。               |

#### 事業者の取組

| 取組              | 概要                                                                                                                                                                                |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品表示の自主点検の強化    | ○ 販売時や開店前の点検等、食品表示の自主点検を強化します。<br>○ 日々の営業活動においては、産地が変更する場合があるので、産地情報を確認し、適正な表示を徹底します。<br>○ 食品表示適正化推進月間事業へ参画し、食品表示、品質表示等の確認業務の自主点検を行います。                                           |
| 表示不備による自主回収等の実施 | ○ 不適切な表示があった場合には、行政機関への報告を行い、速やかに自主回収等の適切な対応を行います。                                                                                                                                |
| 食品表示に関する知識の習得   | ○ 食品関係団体や行政等が開催する講習会・研修会に積極的に参加し、新しい食品表示制度を中心とした適正な表示に関する知識を習得します。<br>○ 育成講習会により適正表示推進者を育成し、フォローアップ講習会により継続して知識を習得します。<br>○ 食品適正表示推進者を中心に現地研修や勉強会を行い、適正な食品表示を担う従事者の能力・意識の向上を図ります。 |

#### 取組の活動指標

| 活動指標            | 目標値    |
|-----------------|--------|
| 《行政》食品表示講習会の開催数 | 30 回/年 |
| 《行政》適正表示推進者の育成数 | 50 人/年 |

## 2 食品表示の信頼性の確保

### (1) 食品表示に対する監視指導の充実

- 食品表示法、景品表示法、米トレーサビリティ法等に基づく確認調査や監視指導を行い、食品表示の適正化を推進します。

#### 現状と課題

| 現状                                                                 | 課題                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ 原料原産地の表示義務化や遺伝子組換え食品の任意表示のルール変更、表示義務のあるアレルゲンの追加等、頻繁に見直しが行われています。 | ○ 食品表示制度の見直しに適切に対応した、正しい表示が行われるよう、生産者、事業者に対して監視指導を実施する必要があります。                                         |
| ○ 本県の食品表示一斉点検では、点検を実施した施設の3割から5割程度が表示に関する指導を受けています。                | ○ 事業者が、法令を遵守し、食品表示の自主点検をさらに強化することが必要です。<br>○ 食品表示を所管する行政機関が連携した食品表示調査を行うとともに、違法行為に対しては、厳正に対処する必要があります。 |

#### 行政の取組

| 取組                         | 概要                                                                                                                           |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品表示の適正化に向けた産地情報伝達等の確認調査   | ○ 農畜水産物を生産し、販売する者を対象に、食品の名称・原産地等食品表示の確認調査を実施します。<br>○ 農畜水産物を生産し、加工販売する者を対象に、原料原産地等食品表示の確認調査を実施します。                           |
| 食品表示の適正化に向けた原料原産地等の確認調査    | ○ 製造・加工業者及び仲卸業者を対象に、原料原産地等の確認調査を実施します。<br>○ 小売店舗における食品の名称・原産地等食品表示の確認調査を実施します。                                               |
| 米トレーサビリティ法に基づく産地情報伝達等の確認調査 | ○ 米、米加工品を取り扱う生産者を対象に、取引の記録の作成・保存及び産地情報の伝達の確認調査を実施します。<br>○ 米、米加工品を取り扱う事業者を対象に、米トレーサビリティ法に基づく取引の記録の作成・保存及び産地情報の伝達の確認調査を実施します。 |

| 取組                       | 概要                                                                                  |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 牛トレーサビリティ法に基づく産地情報伝達等の推進 | ○ 消費者に産地情報が適切に伝わるよう畜産農家に対して耳標管理の指導を行います。                                            |
| 景品表示法に基づく指導              | ○ 適正表示についての事業者指導を実施します。                                                             |
| 買上による栄養成分検査の実施           | ○ 県内で流通する食品の栄養成分検査を実施します。                                                           |
| 食品表示適正化推進月間の実施           | ○ 多種多様な食品が流通する12月を「食品表示適正化推進月間」と定め、表示を所管する関係機関が連携して、食品表示の一斉監視等を行います。                |
| 食品偽装表示対策チームによる調査         | ○ 食品表示を所管する行政機関が連携し、食品偽装表示対策チームによる適正な食品表示調査を行うとともに、意図的な違法行為に対しては、警察組織と連携して厳正に対処します。 |

#### 取組の活動指標

| 活動指標                      | 目標値                        |
|---------------------------|----------------------------|
| 《行政》米トレーサビリティ法に基づく確認調査実施率 | 100%<br>(各年度の監視指導1回時の件数以上) |
| 《行政》食品偽装表示対策チームによる調査件数    | 被疑事案の発生件数                  |
| 《行政》食品表示適正化推進月間の一斉監視施設数   | 50 施設/年                    |

## (2) 食品表示活用の啓発

- 消費者がより一層安心して食品を購入できるよう、食品表示制度に関する広報を実施し、食品表示に関する知識の習得及び食品の購入時の活用を推進します。

### 現状と課題

| 現状                                                                                                                                    | 課題                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品表示は、複雑で分かりにくい状況にあります。</li> <li>○ 消費者が商品を購入する際に、知識不足により、食品表示を十分に活用できていない状況にあります。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 消費者が食品表示制度を理解できるよう基本的な情報をわかりやすく提供するとともに、食品表示について、学ぶ機会を広く提供する必要があります。</li> </ul> |

### 行政の取組

| 取組             | 概要                                    |
|----------------|---------------------------------------|
| 消費者への食品表示制度の広報 | ○ 食品表示に関するわかりやすい資料を作成し、ホームページ等に掲載します。 |
| 食品表示に関する相談対応   | ○ 食品表示に関する疑問等の相談に対応します。               |

### 事業者の取組

| 取組        | 概要                                 |
|-----------|------------------------------------|
| 消費者への相談対応 | ○ 消費者からの食品表示に関する相談や問合せには、誠実に対応します。 |

### 消費者の取組

| 取組                | 概要                                                                                                                                                         |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品表示に関する知識の向上及び実践 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 関係団体や行政等が開催する講習会・研修会に積極的に参加し、食品表示、品質表示に関する知識を習得します。</li> <li>○ 食品の購入、保存、調理等を行うときには、食品表示を確認し、適切に取り扱います。</li> </ul> |
| 食品表示の確認           | ○ 食品表示ウォッチャー制度を活用し、行政と連携して、表示の確認等を行います。                                                                                                                    |

### 取組の活動指標

| 活動指標                   | 目標値      |
|------------------------|----------|
| 《消費者》食品表示ウォッチャーによる調査件数 | 1,000件/年 |

# リスクコミュニケーション

行政が中心となって生産者・事業者、消費者との相互理解を深める場を提供するとともに、食品の安全性に関する正確な情報提供を行うことで、流通する食品に対する消費者の不安意識を軽減します。

## 社会情勢等

- 消費者の食品への安心感の向上のためには、消費者が、生産者、事業者等とリスクやその対策についての情報を共有し、双方向の意見交換を通じながら、適切に対応する能力を身に付ける必要があります。
- 生産者や事業者は、自らの取組等について情報提供するとともに、体験型イベント等において、消費者と双方向の意見交換を行い、理解を得ることも必要となっています。
- 近年、食物アレルギー疾患を持つ子どもの割合が増加しており、外食や中食においてもアレルギー物質を含む食品の情報提供が求められています。食物アレルギーへの対応が誤った判断で行われると、命が危険にさらされることもありますので、消費者のニーズに応じ、正確な情報を提供することが課題となっています。
- これらを踏まえ、行政が中心となり、生産者及び事業者と連携を図りながら、食品のリスクだけでなく、食品の安全に関する情報をわかりやすく、積極的に提供するとともに、消費者が食品の安全について正しく理解し、考えることができる環境づくりを進めます。
- 近年のインターネット及び、SNSの発達・普及により、手軽に多くの情報を入手することが可能となり、また、誰でも自由に情報を発信することができることから、中には信頼性に疑わしい情報が見受けられる状態となっており、正しい情報が入手できる環境整備が求められています。
- ゲノム編集食品や健康食品の安全性等、食品に関する新しい情報は継続して出ており、消費者の不安は尽きないことから、正確な情報発信の重要性が高まっています。

## 数値目標

| 目標                    | 現状<br>令和7年度 | 目標<br>令和12年度 |
|-----------------------|-------------|--------------|
| 消費者における食品安全に関する知識の普及率 | —           | 50%以上        |

## 1 リスクコミュニケーションの推進

### (1) 食品の安全性に関する情報発信の充実

- 農畜水産物の安全・安心の総合的な理解を図るため、農畜水産物のリスクやその対策の情報共有を推進します。
- 食品の安全に関する正しい知識を普及し、食品の安全・安心の総合的な理解を図るため、食品のリスクやその対策の情報共有を推進します。
- 食品の安全性に関する新しい情報が出てきた場合には、速やかに分かりやすく発信します。
- 食物アレルギーについて理解を深め、食物アレルギーを持つ子どもなどへの適切な対応を推進します。

#### 現状と課題

| 現状                                                                  | 課題                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ○ 近年、県内の産直市は大規模化し、多くの消費者が利用しています。                                   | ○ 生産者と消費者とが直接的に情報共有や意見交換ができる場として、産直市を有効に活用する必要があります。          |
| ○ 食品のリスクと消費者が感じるリスクとの乖離や食品の安全性への誤った思い込みも存在しています。                    | ○ 食品の安全・安心に関する正しい情報をわかりやすく提供する必要があります。                        |
| ○ コロナ禍以降、食中毒は増加傾向に転じています。                                           | ○ 夏の食中毒予防期間をはじめとして、消費者等に食中毒予防を注意喚起する必要があります。                  |
| ○ 食中毒等が発生した場合、速やかに情報収集できていない現状があります。                                | ○ 事業者や消費者に対して、食中毒等の情報を提供する必要があります。                            |
| ○ 近年、食物アレルギー疾患を持つ子どもの割合が増加しており、外食や中食においてアレルギー物質を含む食品の情報提供が求められています。 | ○ 食物アレルギーへの誤った判断による対応で著しい健康被害を生じることもあるため、必要な情報提供を実施する必要があります。 |

## 行政の取組

| 取組              | 概要                                                                                                                                                                    |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 情報収集・発信ツールの確立   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 事業者団体が、事業者の食品の安全・安心等に関する情報を一元的に収集するためのツール確立を支援します。</li> <li>○ 子育て支援施策と連携し、「イクちゃんネット」を活用した情報発信を行います。</li> </ul>               |
| 電子媒体等による情報提供の実施 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 県ホームページや県公式X等のインターネット環境を利用し、生産者・事業者、消費者に対して、食品の安全に関する情報を分かりやすく提供します。</li> </ul>                                              |
| 食中毒予防事業の実施      | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 細菌性の食中毒が発生しやすい6月から9月を、夏の食中毒予防期間とし、特に食中毒が発生した場合に大規模となるおそれの高い営業施設について、重点的な監視指導を行うとともに、事業者及び消費者に対する食中毒予防の普及・啓発を推進します</li> </ul> |
| 食中毒情報等の提供       | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 広報紙、ホームページ等、各種媒体を活用した情報提供を行います。なお、関係市町等へも情報提供を行います。</li> </ul>                                                               |
| 食中毒事例や苦情事例の情報提供 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 参考となる食中毒事例や苦情事例をホームページ等で情報提供します。</li> </ul>                                                                                  |
| 食物アレルギーへの対応支援   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物アレルギーに関する研修会を開催します。</li> </ul>                                                                                             |

## 生産者の取組

| 取組           | 概要                                                                                                                                               |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 産地からの情報発信の充実 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 産直市等のホームページを充実し、県内産農畜産物の生産に関する情報を消費者に直接発信します。</li> <li>○ 産直市のイベント等を通じて、県内産農畜水産物の安全・安心をPRします。</li> </ul> |

## 事業者の取組

| 取組           | 概要                                                                                                                                               |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 消費者への情報提供の充実 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 消費者からの問合せに丁寧に対応できるよう、お客様相談窓口や専任担当者の配置等に努めます。</li> <li>○ ホームページやチラシ等を活用して、食品の安全に関する情報提供を行います。</li> </ul> |

| 取組                     | 概要                                                                                                                                                                  |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 情報収集・提供システムの確立及び情報提供協力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 事業者団体は、事業者の食品の安全・安心等に関する情報を一元的に収集するためのツールを確立します。</li> <li>○ 事業者は、事業者団体の確立した情報収集・提供システムに協力し、食品の安全に関する情報の提供に努めます。</li> </ul> |
| 食物アレルギーへの対応            | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 研修会等に参加し、食物アレルギーに関する知識を習得します。</li> </ul>                                                                                   |

#### 消費者の取組

| 取組             | 概要                                                                                                                                           |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 積極的な情報収集の推進    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品の安全性に関する疑義照会がある場合、お客様相談窓口を活用します。</li> <li>○ 積極的に事業者や行政のホームページを確認し、食品の安全に関する情報の入手に努めます。</li> </ul> |
| 食物アレルギーへの理解の促進 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食物アレルギーについて理解を深め、食物アレルギーを持つ子どもなどへの適切な対応を推進します。</li> </ul>                                           |

#### 取組の活動指標

| 活動指標                    | 目標値   |
|-------------------------|-------|
| 《行政》電子媒体等を活用した情報発信の実施回数 | 60回/年 |

## (2) 生産者・事業者・消費者及び行政の相互理解の促進

- 生産者・事業者、消費者及び行政など関係者全員で食品の安全・安心に関する情報交換を行い、相互理解を促進します。
- 食品の安全・安心の総合的な理解を図るため、食品のリスクやその対策の情報共有を推進します。

### 現状と課題

| 現状                                                                | 課題                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ○ 食品のリスクに対する科学的な知見が深まり、安全性の確保に必要性が進む一方、今まで認知されていなかったリスクも顕在化しています。 | ○ 体験型イベント等において、事業者、消費者等がリスクやその対策についての情報を共有し、双方向の意見交換を行い、相互理解の促進を図る必要があります。 |
| ○ 食品のリスクと消費者が感じるリスクとの乖離や食品の安全性への思い込みも存在しています。                     | ○ 消費者の認識や意見を踏まえつつ、科学的根拠に基づいた情報をわかりやすく提供する必要があります。                          |

### 行政の取組

| 取組                  | 概要                                                                                                          |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品のリスクに対する総合的な理解の推進 | ○ 生産者、事業者及び消費者の間で情報や意識の共有を図るとともに、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクの総合的な理解を深めるため、講演会や意見交換会等を通じてリスクコミュニケーションを推進します。 |
| 関係者のニーズの把握          | ○ 意見交換会等の開催に合わせてアンケート調査を行い、生産者、事業者及び消費者が抱える食品の安全・安心確保に関する課題を把握し、行政の取組に反映します。                                |

### 生産者の取組

| 取組               | 概要                                                                                                                                                          |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品のリスクに対する総合的な理解 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品のリスクとその対策について情報共有を図り、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクに対する総合的な理解に努めます。</li> <li>○ 消費者を対象として、生産現場の見学等を開催します。</li> </ul> |

### 事業者の取組

| 取組               | 概要                                                                                                                                                          |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品のリスクに対する総合的な理解 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品のリスクとその対策について情報共有を図り、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクに対する総合的な理解に努めます。</li> <li>○ 消費者を対象として、製造施設の見学等を開催します。</li> </ul> |

### 消費者の取組

| 取組               | 概要                                                                                                                                                |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品のリスクに対する総合的な理解 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品のリスクとその対策について情報共有を図り、生産から製造・加工、調理、流通、消費に至る食品のリスクに対する総合的な理解に努めます。</li> </ul>                            |
| リスクコミュニケーションへの参加 | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 関係団体や行政、食品事業者等が開催するリスクコミュニケーションに積極的に参加します。</li> <li>○ パブリックコメント等の機会を活用し、食品の安全・安心について意見を発信します。</li> </ul> |

### 取組の活動指標

| 活動指標               | 目標値   |
|--------------------|-------|
| 《事業者》意見交換会の開催数     | 20回/年 |
| 《行政》食品安全推進協議会の開催数  | 2回/年  |
| 《行政》パブリックコメントの実施回数 | 4回/年  |

### (3) 消費者への正しい知識の普及

- 食品を安心して食べるためには、消費者が食品の安全に対する正しい知識を身に付ける必要があり、消費者が知識を習得できる場を提供します。
- 食中毒は家庭等でも発生しており、また、近年では消費者が調理した料理等を提供するイベントが増えています。食中毒予防は、食品営業施設のHACCPの考え方と基本的には同じです。
- 家庭や地域における食品の安全を確保するため、消費者一人ひとりの食中毒に関する正しい知識の習得と実践を推進します。

#### 現状と課題

| 現状                                                             | 課題                                                            |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ○ 家庭が原因と思われる食中毒が発生しています。                                       | ○ 食中毒についての知識を深め、家庭における食中毒予防の6つのポイントの普及を図る必要があります。             |
| ○ お祭り、学園祭、地域住民が開催するイベントなどでの食品の提供における○157など大規模な食中毒の発生が懸念されています。 | ○ 多くの消費者が参加するイベントでは、食中毒が発生すると被害が大規模となりますので、食中毒予防を徹底する必要があります。 |
| ○ HACCP、GAPの考え方が消費者に普及しておらず、必要性が理解されていません。                     | ○ HACCP、GAPの考え方や必要性について理解し、事業者の取組を活発にすることが必要です。               |

#### 行政の取組

| 取組                        | 概要                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品衛生に関する知識の普及啓発の強化        | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP、GAPの考え方や食中毒予防、食品添加物等の安全に関して、講習会、出前講座、子ども手洗い教室等の開催、または、ホームページやSNS、広報誌等により、消費者の食品衛生に関する知識を普及啓発します。</li> <li>○ 食品衛生に関する教育用DVD等の貸出を実施します。</li> <li>○ 消費者アンケートの機会等を活用し、消費者に対する正しい知識の普及啓発を行います。</li> </ul> |
| 臨時出店相談における食品衛生知識の普及・啓発の実施 | ○ お祭りやイベント等に係る臨時出店の相談等において、食中毒予防に関する知識の普及啓発を行います。                                                                                                                                                                                                   |

## 消費者の取組

| 取組                 | 概要                                                                                               |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品衛生に関する知識の習得      | ○ HACCP、GAPの考え方や食中毒予防、食品添加物等の安全に関して、講習会、出前講座、子ども手洗い教室等への参加、または、行政の広報を積極的に確認し、食品衛生に関する知識の習得に努めます。 |
| 地域や家庭等における食中毒予防の実践 | ○ お祭り、学園祭、地域住民が開催するイベントや家庭における食中毒予防に取り組みます。                                                      |

## 取組の活動指標

| 活動指標                  | 目標値   |
|-----------------------|-------|
| 《行政》消費者を対象とした講習会等の開催数 | 80回/年 |
| 《行政》消費者向けの食品安全情報の提供回数 | 50回/年 |

## 第3章 推進体制

### I 食品安全推進協議会

あるべき姿を実現するためには、第2章の推進プランに掲げる取組を、生産者、事業者、消費者及び行政が、主体的に役割を果たしながら互いに協働して取り組むことが重要です。

そのため、生産者・事業者・消費者関係団体及び行政並びに学識経験者が一堂に会する広島県食品安全推進協議会を定期的に開催し、食品の安全に関するさまざまな問題について意見交換し、基本方針及び推進プランの進捗管理や目標達成状況の評価を行い、それぞれの取組に反映させ、食品の安全・安心の確保を着実に進めます。

#### 広島県食品安全推進協議会

【参集範囲（事務局：広島県健康福祉局食品生活衛生課）】  
消費者団体の長、生産者団体の長、事業者団体の長、学識経験者  
広島県、広島県教育委員会事務局、保健所設置市（広島市、呉市、福山市）

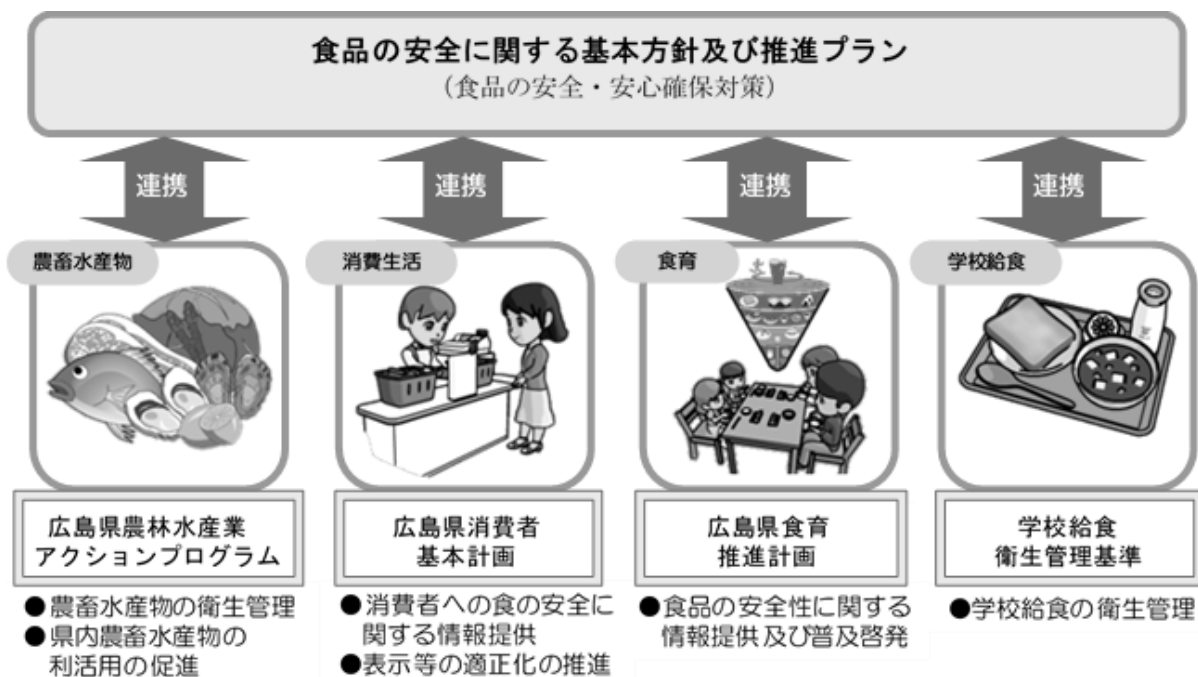
- 関係者相互の意見交換
- 基本方針及び推進プランの進捗管理及び評価

#### 食品の安全に関する基本方針及び推進プラン



## Ⅱ 県関係施策との連携

本推進プランでは、農畜水産物の衛生管理や消費生活、食育など県の重点的な施策のうち、本推進プランに関連が高い取組について、緊密に連携して推進することにより食品の安全・安心の向上を図ります。



## Ⅲ 他の自治体との連携

中国地区、瀬戸内沿岸関係府県市等と定期的に情報交換を図ります。

また、大規模な食中毒の発生時、広域流通食品等に係る違反事案の発見時、有害物質に汚染された食品の流通等の判明時等には、関係自治体と連携して速やかに対策を講じ、被害及び流通の拡大防止を図ります。

## Ⅳ 国との連携

厚生労働省中国四国厚生局及び広島検疫所と定期的に輸入食品等の情報交換を図ります。

また、大規模な食中毒の発生時、食品事故による重篤な患者の発生時、化学物質に起因した健康被害の発生時、輸入食品に係る違反発見時等には、厚生労働省に通報するとともに、連携して必要な対策を講じ、被害及び流通の拡大防止を図ります。

食品表示に係る違反発見時等には、必要に応じて消費者庁又は農林水産省に報告し、連携して必要な対策を講じます。

## Ⅴ 計画期間

令和8年度から令和12年度までの5か年計画とします。

ただし、社会情勢の変化、施策に対する評価等を踏まえ、必要に応じて見直しを行います。