

岩手県食の安全安心推進計画に関する施策の評価等について（令和6年度）

資料 1 - 2

1 主要指標の評価に関すること

I 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進

| 項目 | 基準年度 (R1) | 目標年度 (R7) | 指標設定の考え方 | (参考) R5実績 | R6 目標 | R6 実績 | R6 達成度 | R6実績の評価 | 今後の対応 | 担当課等 |
|---|-------------------|--------------|--|--------------|--------------------------|---------------------------|-----------|---|---|-----------|
| 1 県産農産物における食品衛生法違反(残留農薬基準超過)及び自主回収事案に対する適切かつ迅速に対応した割合(※1) | — (100%) ※2 | 100% | 農薬取締法に基づき、適切かつ迅速に対応します。 | 100% | 100% | 100% | 達成 | 県内の農薬残留基準超過事案1件に適切かつ迅速に対応した。 | ・引き続き農薬の適正販売、安全使用を推進する農薬管理使用アドバイザーの育成など、事故の未然防止に取り組む。 ・万が一事故が発生した場合には、関係機関・団体と連携し、適切かつ迅速に対応する。 | 農業普及技術課 |
| 2 HACCPに沿った衛生管理に関する講習会の受講者数(累計) | 1,592人 ※3 | 9,000人 | 過去実績を上回ることを目指します。 | 13,141人 | 1,800人 (累計) 7,200人 | 4,056人 (累計) 17,197人 | 達成 | HACCPに沿った衛生管理の義務化に対応し、重点的に講習を行ったことから、目標(7,200人)を上回る結果となった。 | 岩手県食品衛生協会等と連携しHACCPに沿った衛生管理の定着のため、「衛生管理計画作成ワークショップ」等を開催するなど、HACCPに関する講習会を継続的に実施する。 | 県民くらしの安全課 |
| 3 食品衛生推進員(食品安全サポーター)によるHACCPシステムの考え方に基づく衛生管理導入の現場指導立入施設数 | 5,017 施設 | 5,000 施設 | 自主的な衛生管理の取組を進めるため、食品安全サポーターを委嘱・育成し、営業者への現場指導を行います。 | 5,031 施設 | 5,000 施設 | 5,712施設 | 達成 | HACCPの普及及び定着のため、各保健所と協働して巡回指導を行うなど積極的に施設立入を行ったことから、目標を達成した。 | HACCPに沿った衛生管理の実践について指導するため、各保健所と食品安全サポーター等が協働し、現場指導立入を実施する。 | 県民くらしの安全課 |
| 4 環境負荷の少ない農業を促進する研修会の開催 | 3回 | 3回 | 環境保全に関する技術分野別に開催します。 | 5回 | 3回 | 5回 | 達成 | 農薬適正販売・使用研修会(1回)、環境保全型農業セミナー(1回)、適正施肥研修会(3回)実施。 | 引き続き環境保全に関する技術分野別の研修会の開催を通じて、環境負荷の少ない農業の促進に取り組む。 | 農業普及技術課 |

※1 事件発生の都度、対応状況を検証・評価し算出するもの。
※2 令和元年度は事案の発生がなかったもの。事案があった平成29年度においては100%であるもの。
※3 過去5年間の平均値(令和元年度はHACCPに沿った衛生管理施行直前で一時的に増加しているため除く)

II 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進

| 項目 | 基準年度 (R1) | 目標年度 (R7) | 指標設定の考え方 | (参考) R5実績 | R6 目標 | R6 実績 | R6 達成度 | R6実績の評価 | 今後の対応 | 担当課等 |
|--|-------------------|--------------|-----------------------|--------------|----------|----------|-----------|--|--|-----------|
| 1 食品表示法違反による改善命令等件数 | 0件 | 0件 | | 2件 | 0件 | 0件 | 達成 | 不適正な表示事案の発生は0件であり、目標を達成した。 | 食品表示に関する店舗への指導や食品表示制度の普及に努める。 | 県民くらしの安全課 |
| 2 食の安全安心に関する講座型リスクコミュニケーションの延べ受講者数 | 80人 | 100人 | 令和元年度の実績を上回ることを目指します。 | 155人 | 100人 | 132人 | 達成 | 食品安全、リスクコミュニケーション講師養成講座、食中毒、食品中の放射性物質をテーマに4回実施した。 | アンケート結果等から参加者の関心が高いテーマを選定のうえ4回開催する。 【R6アンケート結果：今後取り上げてほしいテーマ(上位3つ)】 食中毒、食品表示、食品添加物 | 県民くらしの安全課 |
| 3 県産農産物における自主回収事案に対する適切かつ迅速に対応した割合(再掲)※4 | — (100%) ※5 | 100% | | 100% | 100% | 100% | 達成 | 県内の農薬残留基準超過事案1件に適切かつ迅速に対応した。 | ・引き続き農薬の適正販売、安全使用を推進する農薬管理使用アドバイザーの育成など、事故の未然防止に取り組む。 ・万が一事故が発生した場合は、関係機関・団体と連携し、適切かつ迅速に対応する。 | 農業普及技術課 |
| 4 食の安全安心に関する出前講座等の実施回数 | 152回 | 160回 | 令和元年度の実績を上回ることを目指します。 | 129回 | 160回 | 122回 | 未達成 | 出前講座について、ホームページやチラシ、通知等を通じて、市町村、関係団体等へ積極的に周知に努めたが、目標を達成できなかった。 | 広く県民に周知を行い、食品の安全性確保に関する理解の促進等のため、出前講座の実施に取り組む。 開催方法や目標値については、次期計画において見直しを検討することとする。 | 県民くらしの安全課 |

※4 事件発生の都度、対応状況を検証・評価し算出するもの。
※5 令和元年度は事案の発生がなかったもの。事案があった平成29年度においては100%であるもの。

Ⅲ 監視・指導の強化等による安全安心を支える体制の充実

| 項目 | 基準年度 (R1) | 目標年度 (R7) | 指標設定の考え方 | (参考) R5実績 | R6 目標 | R6 実績 | R6 達成度 | R6実績の評価 | 今後の対応 | 担当課等 |
|-----------------------------------|--------------|--------------|---|--------------|------------|---------------|-----------|--|---|------------|
| 1 本県産の貝毒食中毒発生件数 | 0件 | 0件 | | 0件 | 0件 | 0件 | 達成 | 本県産の貝毒食中毒の発生は0件であり、目標を達成した。 | 県の貝毒管理措置要綱等に基づき、県漁業協同組合連合会と連携し、引き続き漁協に対して監視等の徹底を指導する。 | 水産振興課 |
| 2 流通食品検査等の基準適合率 | 99.2% ※6 | 99.2% | 過去5年間と同等以上の適合率を維持します | 99.9% | 99.2% | 99.9% | 達成 | 1011件の検査のうち基準違反は1件(基準適合率99.9%)であり、目標を達成した。 ※収去検査で大腸菌群を検出(アイスクリーム) | 収去検査を計画的に実施することにより、県内流通食品の安全性を確認し食の安全安心を図る。(1,000検体を予定) | 県民くらしの安全課 |
| 3 輸入食品に関する残留農薬基準超過等の食品衛生法違反件数 | 0件 | 0件 | | 0件 | 0件 | 0件 | 達成 | 輸入食品に関する残留農薬基準超過等の食品衛生法違反は55件中0件であり、目標を達成した。 | 各保健所の食品衛生監視員が食品関係営業施設の監視指導及び収去検査を計画的に実施し、食品衛生法違反件数0件の維持を図る。 | 県民くらしの安全課 |
| 4 食中毒対策緊急連絡訓練実施回数 | 2回 | 2回 | 食中毒事件に適切に対応するため、実施回数を維持します。 | 2回 | 2回 | 2回 | 達成 | 食中毒対策緊急連絡訓練を2回実施し目標を達成した。 | 年間2回の訓練を実施する。 | 県民くらしの安全課 |
| 5 残留農薬の新たな分析法開発に関する研究等の共同実施回数(累計) | 1回 | 5回 | 国が実施する分析法開発に関する研究等に毎年度参加するなど、最新知見と技術の習得に努めます。 | 3回 (累計) | 4回 (累計) | 1回 (累計:4回) | 達成 | 消費者庁が残留農薬等の試験法を開発するために実施する事業に1回参加し、多成分を一斉に分析する試験法の妥当性評価を実施した。 | 残留農薬等の分析法に係る知見取得のため、今年度も消費者庁委託事業(厚生労働省から事務移譲)を受託し、当該分析法の妥当性を評価するとともに、新たな農薬や動物用医薬品が出現していることも含めて、引き続き知見取得のため当該分析法の妥当性の評価に取り組んでいく。 | 環境保健研究センター |
| 6 食品衛生監視員の資質向上に係る外部研修等への派遣人数 | 7人 | 7人 | 令和元年度の実績と同等以上の受講者数を維持します。 | 11人 | 7人 | 12人 | 達成 | 国及び関係機関主催の研修へ12人を派遣し(オンライン参加を含む)、目標を達成した。 | 国及び関係機関主催の研修へ7人派遣する(オンライン参加を含む)。 | 県民くらしの安全課 |

※6 平成27年度から令和元年度の平均値

2 参考指標の実績に関すること

I 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進

| 項目 | 基準年度 (R1) | | | (参考) R5実績 | | R6実績 | | R6実績の評価 | 今後の対応 | 担当課等 |
|-------------------------------|--------------|--|--|--------------|--|--------|--|---|---|-----------|
| 1 生乳検査における体細胞数50万/ml未満の農家割合※7 | 95% | | | 95.5% | | 96.1% | | 生乳サンプル13,474件の検査を実施した結果、基準値を1.1ポイント上回る結果となった。 | 引き続きR6と同程度の生乳サンプル検査を実施する。また、体細胞数50万/ml未満の農家割合を増加させるため、長期季節予報等を参考に注意喚起・飼養管理指導等を実施する。 | 畜産課 |
| 2 衛生管理計画の不備による行政処分件数 | 0件 | | | 0件 | | 0件 | | 衛生管理計画の不備による行政処分0件であり、目標を達成した。 | HACCPに沿った衛生管理の実施を継続指導し、事業者の自主衛生管理の向上を図る。 | 県民くらしの安全課 |
| 3 違反・不良流通食品に対する処理率 | 100% | | | 100% | | 100% | | アイスクリームの規格基準違反事例や紅麹を始めとした他県における回収命令への対応を適切に行った。 | 違反食品等の流通が認められた場合には、各保健所の食品衛生監視員により適切な監視指導を実施し、被害拡大を防止する。 | 県民くらしの安全課 |
| 4 営業施設を原因とする食中毒の発生件数 | 4件 | | | 4件 | | 3件 | | 3件発生した。 (内訳)アニサキス:2件、サポウイルス:1件 | 各保健所の食品衛生監視員が食品関係営業施設の監視指導を計画的に実施するとともに、(一社)岩手県食品衛生協会と連携しながら、営業者に対する食中毒発生防止のための正しい知識の普及及び適切な衛生管理の指導を強化する。 | 県民くらしの安全課 |
| 5 食品関係施設に対する監視指導件数延べ割合 | 107.8% | | | 128.3% | | 137.5% | | 各保健所による計画的な監視の実施により、目標(100%)を上回る結果となった。 | 各保健所の食品衛生監視員が食品関係営業施設の監視指導を計画的に実施することにより(監視率目標100%)、食の安全安心の確保に取り組む。 | 県民くらしの安全課 |

※7 体細胞数は、生乳を生産する家畜の健康状態を示す数値で、衛生的乳質の指標の1つとされている。指定生乳生産団体が定める乳質格差制度において規制を受けない50万/ml未満の農家割合を指標としたもの。

II 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進

| 項目 | 基準年度 (R1) | | | (参考) R5実績 | | R6実績 | | R6実績の評価 | 今後の対応 | 担当課等 |
|--|--------------------|--|--|--------------------|--|--------------------|--|--|--|-----------|
| 1 健康増進法に基づく広告違反事例に対する是正、改善率 | 100% (0件) | | | 100% (0件) | | 100% (0件) | | 違反事例はなかった。 | 各保健所において、違反事例の把握及び指導を実施する。 | 健康国保課 |
| 2 食の安全安心に関する大規模なリスクコミュニケーション開催回数 | 2回 | | | 1回 | | 1回 | | 健康食品に関する講習会を実施した(40名参加)。 | アンケート結果等から参加者の関心が高いテーマを選定のうえ、1回開催する。 | 県民くらしの安全課 |
| 3 牛肉、米トレーサビリティ法の違反事例 | 0件 | | | 0件 | | 0件 | | 制度の周知が図られており、違反は見られなかった。 | ホームページ等で引き続き周知を図るとともに、国と連携し、外食事業者、食品加工事業者等を対象に、制度に関する資料を配布し普及・定着を図る。 | 流通課 |
| 4 地産地消促進計画を策定している市町村の数 | 29市町村 | | | 33市町村 | | 33市町村 | | 県内全市町村において、策定済み。 | 県内全市町村において、策定済みであることから、各市町村の計画実行を支援していく。 | 流通課 |
| 5 給食施設での県産食材利用率(重量ベース)※8 | 61% ※9 | | | - | | - | | 隔年で実施している調査について、令和6年度分調査を実施(調査結果公表R7.11予定)。 | ホームページで県産食材の情報発信を行うとともに、栄養職員等を対象としたセミナーを開催し、利用促進を図る。 | 流通課 |
| 6 学校給食における県産食材の利用割合(金額ベース)※10 国産食材の利用割合(金額ベース)※11 | 県産58.2% 国産90.2% | | | 県産59.3% 国産89.1% | | 県産61.0% 国産90.4% | | 基準年度と比較し、県産食材の利用については2.8ポイント増、国産食材は0.2ポイント増。 | 研修会等を通じて、引き続き県産食材及び国産食材を取り入れた食に関する指導の推進に取り組む。 | 保健体育課 |

※8 県内の給食施設において、2年に1回(毎月の1週間)給食に利用した食材の全量に占める県産食材の割合を調査するもの。

※9 隔年調査のため、平成30年度の値。

※10 県内の学校をランダムに7施設抽出し、年2回(各5日間)実施する調査。

※11 県内の学校をランダムに7施設抽出し、年2回(各5日間)実施する調査。

Ⅲ 監視・指導の強化等による安全安心を支える体制の充実

| 項目 | 基準年度 (R1) | | | (参考) R5実績 | | R6実績 | | R6実績の評価 | 今後の対応 | 担当課等 |
|---|--------------|--|--|--------------|--|--------|--|--|--|------------|
| 1 水産物の高度衛生品質管理地域認定数 | 5地域 | | | 10地域 | | 10地域 | | 水産物の安全性を確保するため、高度衛生品質管理地域づくりに取り組む市町村の地域計画の実行支援や、衛生管理研修会の開催により、各段階でのIFrHACCPの導入の促進を図った。 | 引き続き、市町村の地域計画の実行を支援するとともに、各段階でのIFrHACCPの導入を促進する。 | 水産振興課 |
| 2 生食用カキのノロウイルス検査実施割合 | 100% | | | 100% | | 100% | | ・県の対策指針に基づき、業界の自主検査が定期的に実施され、ノロウイルスが検出された場合には出荷の自主規制を行った。 ・感染性胃腸炎の流行状況を注視し、いつでも検査体制の強化ができるよう監視した。 | 県と業界の対応指針に基づき、県漁業協同組合連合会と連携し、引き続き漁協に対して監視等の徹底を指導する。 | 水産振興課 |
| 3 各月間における監視指導※12の実施割合 | 107.8% | | | 128.3% | | 137.5% | | 各保健所による計画的な監視の実施により、目標を上回った。 | 監視指導計画に基づき計画的に実施する。 | 県民くらしの安全課 |
| 4 監視指導計画に対する収去検査実施割合 | 110.9% | | | 105.3% | | 101.1% | | 1,000検体を計画し、1,011検体の収去検査を実施した(うち基準違反:1件 アイスクリューム) | 収去検査を計画的に実施する。(1,000検体を予定) | 県民くらしの安全課 |
| 5 いわゆる「健康食品」による健康被害に対する関係法令に基づく処分又は告発件数 | 0件 | | | 0件 | | 0件 | | 監視指導や県民への注意喚起の実施により、いわゆる「健康食品」による健康被害に対する関係法令に基づく処分又は告発件数は0件であった。 | 引き続き、食品・薬務合同監視指導を実施するとともに、県民への健康食品に関する普及啓発を行う。 | 健康国保課 |
| 6 残留農薬の基準超過や遺伝子組み換え食品による食品衛生法違反件数 | 0件 | | | 0件 | | 0件 | | 県内で残留農薬の基準超過等の違反はなかった。 | 収去検査を計画的に実施するとともに、農林水産部と連携し、農薬の適正使用等に関する指導の強化を図る。 | 県民くらしの安全課 |
| 7 と畜場及び食鳥処理場における外部検証検査適合率 | 100% | | | 100.0% | | 100.0% | | 全ての施設において、評価基準の逸脱は認められなかった。 | 前年度の一般細菌数の検査結果から基準値を設定し、引き続き基準を逸脱しないように助言、検証を行っていく。 | 県民くらしの安全課 |
| 8 食の安全安心に関する調査研究の実施回数 | 1回 | | | 1回 | | 1回 | | 【R6年度の基礎研究のテーマは、麻痺性貝毒とヒスタミンでヒスタミンはR6のみ】 ・ホタテガイの麻痺性貝毒について、当センターが測定してきたモニタリングデータと水産技術センターで取得している海洋データを併せて解析し、貝毒の減衰予測に繋がる知見の収集に努めた。 ・ヒスタミンのLC-MS/MSを用いた分析法を検討し、食中毒事案の発生に備えた検査体制を確立した。 | 【R7基礎研究のテーマ】 ・新たにホタテ貝を対象に部位別の毒量を測定し、毒の代謝経路の推定や減衰予測等のための基礎的データを収集する。 | 環境保健研究センター |
| 9 食の安全安心に関する情報発信回数 | — | | | 1回 | | 2回 | | ・健康への危険度が最大の「クラス1」であって、現に流通している食品の回収があった場合、SNSを活用して速やかな情報提供に努めることとしていたが、該当する2件について、県の公式ツイッターにより速やかな情報発信を行った。 | 該当事案が発生した際には速やかに情報発信する。 | 県民くらしの安全課 |
| 10 流通食品の放射性物質収去検査における基準値以下の割合 | 100% | | | 100.0% | | 100.0% | | 収去検査の結果、基準値超過はなかった。 | 収去検査を計画的に実施するとともに、農林水産部と連携し、出荷制限等の食品が流通しないように関係団体へ要請する。 | 県民くらしの安全課 |

※12 食品衛生月間などの各重点期間における監視指導