

**第4次岩手県食の安全安心推進計画
策定に向けた基本的方向について
(素案)**

令和7年10月

岩 手 県

目次

第1章 計画の基本的事項	2
第1節 計画の基本的な考え方	2
1 計画策定の趣旨	
2 計画の性格	
3 関係者の責務と役割	
4 SDGsへの貢献	
5 計画の期間	
第2節 食の安全安心に関する現状と課題	4
1 食の安全安心を取り巻く現状	
2 これまでの食の安全安心に関する施策の成果及び課題	
3 今後の施策の方向性	
第3節 計画の基本目標等	11
1 計画の基本目標	
2 計画の施策体系	
第2章 食の安全安心の確保のための施策	14
I 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進	14
施策1 生産段階における食品の安全性の確保への支援	
施策2 製造・加工、流通段階における食品の安全性の確保への支援	
施策3 食の安全安心に関わる人材の育成	
施策4 環境負荷の少ない産地づくりの推進	
II 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進	21
施策5 食品の適正表示の推進	
施策6 食品の信頼向上のための相互理解の増進	
施策7 食育を通じた食の安全安心に関する知識の普及啓発	
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	28
施策8 生産段階における監視・指導	
施策9 製造・加工、流通段階における監視・指導	
施策10 輸入食品に対する監視・指導	
施策11 危機管理体制の充実	
施策12 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進	
施策13 情報の提供と相談体制の充実	
第3章 計画の推進・進行管理	40
1 計画の推進	
2 国や自治体との連携	
3 施策の評価、指標の設定及び施策の公表	
参考資料	45
1 食の安全安心に関するアンケート調査結果	
2 岩手県食の安全安心委員会委員名簿	

第1章 計画の基本的事項

第1節 計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

県では、平成15年8月に「岩手県食の安全・安心に関する基本方針」を策定するとともに、平成16年2月に、基本方針に基づく行動計画である「岩手県食の安全・安心アクションプラン」を策定し、食品等の安全性及び県民の食品等に対する信頼（以下「食の安全安心」という。）の確保を図ってきました。

平成22年7月には、食の安全安心の確保に関する基本理念や基本的な施策等を定めた「岩手県食の安全安心推進条例」（平成22年岩手県条例第37号。以下「条例」という。）を制定しました。条例に基づき、平成23年3月に「岩手県食の安全安心推進計画」（以下「計画」という。）を、平成28年3月には第2次の計画を策定し、食品関連事業者¹、県民及び行政の三者がそれぞれの役割を果たしつつ相互に連携、協力しながら、食の安全安心の確保のための施策を総合的かつ計画的に実施してきました。

しかし、国内においては大規模かつ広域的な食中毒、不適正な食品表示、健康食品による健康影響など食の安全を脅かす事件が依然として発生しており、食品衛生法や食品表示法の改正など制度の変更が行われています。

県内においても、食中毒、食品偽装や農薬残留基準超過事案などが発生しており、県民の食の安全安心の確保に対する要請は高まっています。

令和7年度で、第3次の計画期間が終了することから、県民の健康の保護が最も重要であるという条例の基本理念のもと、条例に基づき、食の安全安心の確保のための施策を一層推進するため、令和8年度から令和12年度までを計画期間とする第4次の計画を策定するものです。

2 計画の性格

(1) 条例に基づく計画

この計画は、食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、条例第7条の規定に基づき県が定める基本的な計画です。

(2) 県政の個別の政策課題に対する計画

この計画は、食の安全安心の確保という個別の政策課題に対し、条例の基本理念や責務を踏まえ、食品関連事業者、県民及び県の三者が、それぞれの役割を果たしつつ相互に連携、協力しながら、食の安全安心の確保を目指す計画です。

(3) 「いわて県民計画（2019～2028）」を具体化する計画

この計画は、「いわて県民計画（2019～2028）」²を実現するため、「食の安全安心」の確保に関する施策の基本的な方向を具体化する実行計画です。

¹ 食品関連事業者：食品衛生法第3条に掲げる「食品等事業者」よりも広い概念であり、生産資材（肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品等）や食品等の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者をいい、農林漁家及び農協など生産者団体も含まれる。

² いわて県民計画（2019～2028）：県民一人ひとりがお互いに支えながら、幸福を追求していくことができる地域社会を実現していくため、2019年度から2028年度までの10年間を計画期間として策定した県の総合計画

3 関係者の責務と役割

(1) 県の責務

県は、条例に規定する基本理念にのっとり、市町村、他の都道府県及び国との連携を図りつつ、食の安全安心の確保に関する基本的かつ総合的な施策を立案・実施します。

また、施策に県民の意見を反映することができるよう必要な措置を講じます。

(2) 食品関連事業者の責務

食品関連事業者は、関係法令を遵守するとともに、条例に規定する基本理念にのっとり、安全な農林水産物の生産又は安全な食品の提供に努めます。

また、自らが取り扱う食品により県民の健康に悪影響が及ぶ、又は及ぶおそれがある場合には、速やかにその原因を究明し、対策を講じること等により県民の信頼の向上に努めます。

(3) 県民の役割

県民は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保について意見を表明すること等により、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとします。

4 SDGs への貢献

平成 27 年（2015 年）に国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」には、2016 年から 2030 年までの間に、発展途上国のみならず先進国も取り組む国際目標として、「持続可能な開発目標（SDGs）」が盛り込まれています。

この「持続可能な開発目標」は、「誰一人として取り残さない」の理念のもと、経済・社会・環境の課題を統合的に解決することを目指しており、17 の目標から構成されます。

本計画においても、食品の安全性の確保、環境負荷の少ない産地づくり、食に関する理解の増進や教育など関連する取組があり、SDGs の目標達成への貢献を見据えて取組を進めることとします。



5 計画の期間

令和 8 年度から令和 12 年度までの 5 年間の計画とします。

第2節 食の安全安心に関する現状と課題

1 食の安全安心を取り巻く現状

(1) 国内における食の安全安心に関する動向

食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応し食の安全を確保するため、平成30年に食品衛生法³が15年ぶりに改正されました。営業許可制度の見直しや営業許可制度の創設、自主回収情報の行政報告の義務化のほか、HACCP⁴に沿った衛生管理の制度化などが盛り込まれ、大きな改正となりました。

特に、HACCPに沿った衛生管理の制度化については、国際標準との整合性や食の安全性のさらなる向上、事業者の自主的な衛生管理の推進を目指して導入され、令和3年6月以降、原則、全ての食品等事業者は取り組まなければいけないこととされています。

近年は、物流網の発達や電子商取引の活発化により、旧来であれば製造した地域のみで販売されていた短期間で消費が必要な食品が全国各地で手に入るようになり、食の広域化が進んでいます。その一方で、令和5年度には全国各地で行われていた駅弁フェアに納品された駅弁を原因とする食中毒が発生するなど、衛生上の危害の発生の広域化も進んでいます。

令和2年から令和5年にかけては新型コロナウイルス感染症の流行により、社会全体で「人との非接触」「公衆衛生」が意識される中で、食中毒発生件数も一時減少傾向がみられましたが、令和5年5月に新型コロナウイルス感染症が5類相当に移行して以降、食中毒発生件数は増加に転じ、令和6年にはコロナ禍前の水準となっています。

令和6年には、紅麴を含む機能性表示食品⁵による健康被害が全国規模で発生し、製造における原料の品質担保体制や消費者への周知の遅れなどが指摘されたことを受け、食品衛生法、食品表示法⁶ともに制度が見直され、健康被害情報の収集体制の強化や製造加工におけるGMP⁷基準の適用、監視体制の強化などが行われています。

³ 食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）：食品の安全性の確保のために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律

⁴ HACCP：Hazard Analysis Critical Control Pointの略で、食品の製造・加工工程において発生する可能性のある危害を予め分析し、この結果を基に衛生管理するとともに、その中で特に重点的に監視する必要がある重要管理点（Critical Control Point）を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全性を保証する方法のこと。食品衛生法改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理については、17ページを参照のこと。

⁵ 機能性表示食品：事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品のことを指し、販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたもの。

⁶ 食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）：食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として制定された法律

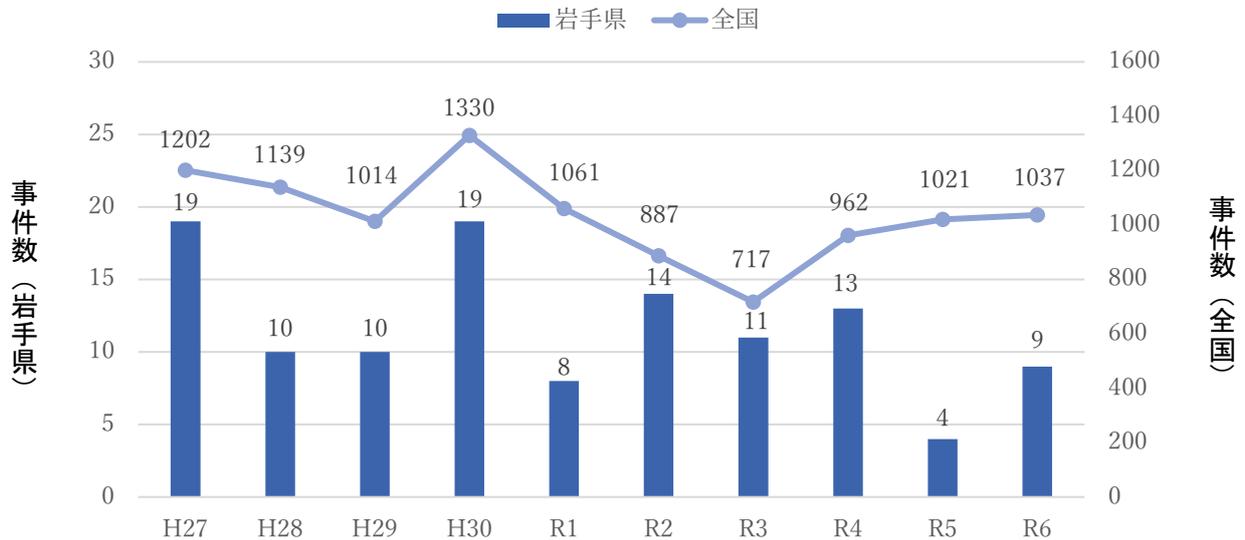
⁷ GMP：Good Manufacturing Practice（適正製造規範）の略で、原材料の受け入れから製造、出荷まで全ての過程において、製品が「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるようにするための製造工程管理基準のこと。

(2) 岩手県における食の安全安心に関する現状

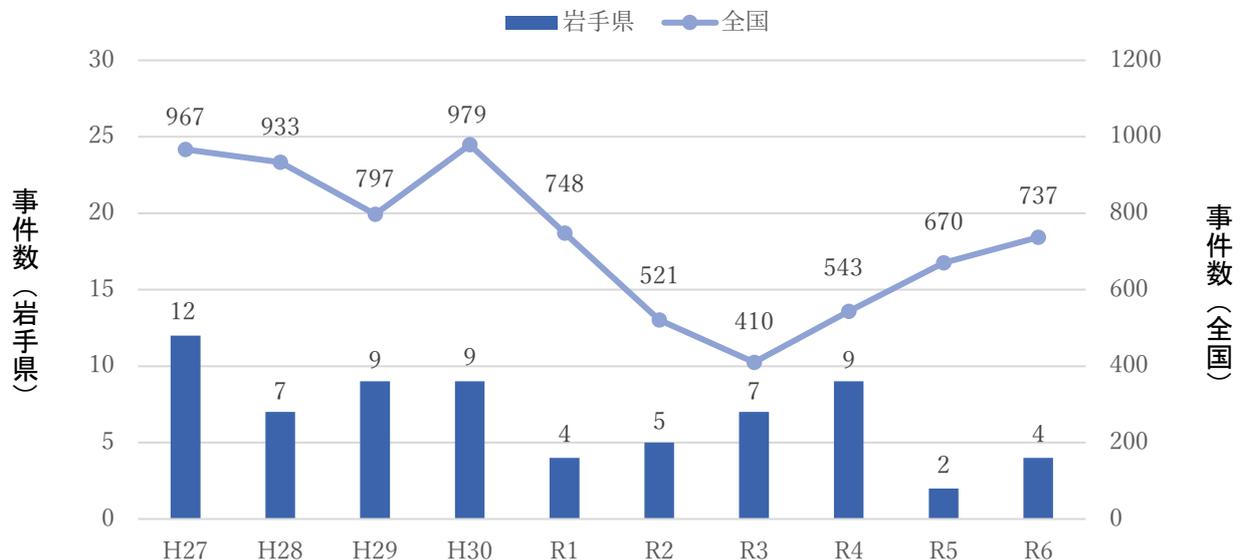
ア 食中毒事件の状況

本県の食中毒事件数は、従前から取り組んできた岩手版HACCP⁸、令和3年6月より完全施行された食品衛生法改正以降取り組んでいるHACCPに沿った衛生管理の普及・定着や岩手県食品衛生協会による巡回指導により、営業施設では近年は10件未満で推移しています。

【食中毒事件数（総件数）の推移】



【営業施設における食中毒事件数の推移】



※ 営業施設の件数は、総件数から家庭及び原因施設不明分を除いた件数であること。

⁸ 岩手版HACCP：食中毒等の食品に起因する事故の発生を未然に防止するため、HACCP本来の手法の導入が難しい小規模施設等であっても、HACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組んでもらえるよう、それぞれの業態にあった、温度管理を中心とする重要管理点を県があらかじめ示し、定期的な温度等の確認と結果の記録を行うなどの衛生管理を実践することにより、HACCPの考え方の普及を図るもの。食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理へ移行することになる。

イ HACCPの導入状況

県では、食品を取り扱う施設の衛生管理水準の向上により食中毒等の事件・事故を低減させるため、国に先駆けて「岩手版HACCP」をはじめとするHACCPの考え方に基づく衛生管理の普及に取り組んで来ました。営業許可の中から食中毒が発生した時の影響が特に大きい業種である重点対象業種*における岩手版HACCPの導入施設の割合は、令和2年度末で61.9%となりました。

令和3年度からは食品衛生法改正により、原則全ての事業者でHACCPに沿った衛生管理が必須となったことから、従前から取り組んでいた施設に対する順次移行の指導や営業届出施設等新たに取組が必要となった施設への実践・定着の支援に取り組んでいます。

令和6年度末時点での営業許可事業者における導入割合は54.5%となっていますが、今後も更なる実践の支援や確実な定着に向けた監視指導を行っていく必要があります。

※ 重点対象業種とは、食品衛生法上の事業者のうち、以下の業種を指します。

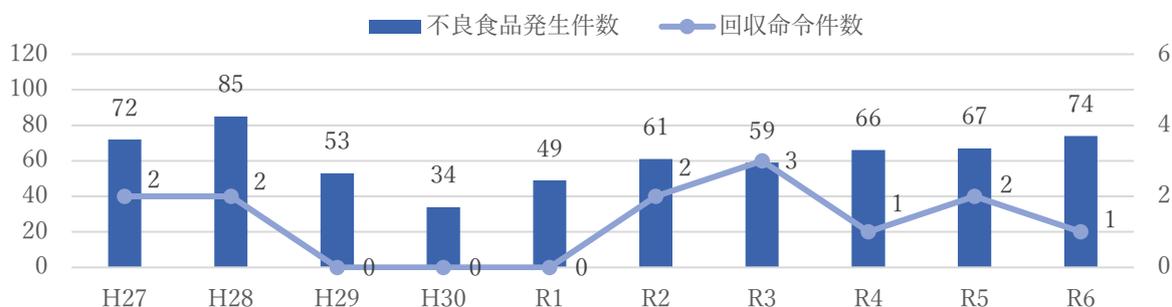
製造：乳製品製造業、魚肉ねり製品製造業、かん詰又はびん瓶詰製品製造業、あん類製造業、アイスクリーム製造業、食肉製品製造業、乳酸菌飲料製造業、添加物製造業、清涼飲料水製造業
加工：乳処理業、集乳業、食肉処理業
飲食店：仕出し・弁当屋、旅館

ウ 不良食品の発生及び食品衛生法に基づく回収命令の状況

品質不良や規格基準違反、表示違反などいわゆる不良食品については年間60件前後探知していますが、軽微な案件については口頭指導等により改善を求めています。

県や他自治体で実施している収去検査において、基準超過等の事実が認められた場合には、回収命令により違反食品の速やか回収を指示し、健康被害防止を図っています。

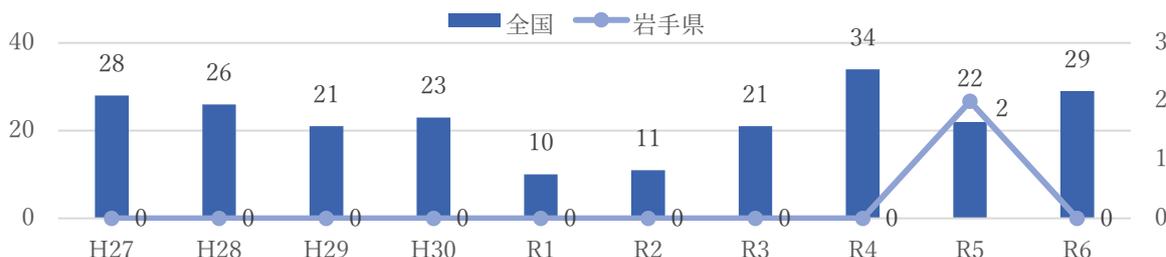
【本県における食品衛生法に関する不良食品発生件数と回収命令の状況】



エ 食品表示に関する処分状況

平成25年度以降改善指示を要する事案は発生していなかったところですが、令和5年度においては、産地等の表示誤り及び賞味期限の延長の事実が確認されたことから、食品表示法に基づき改善指導を行いました。

【本県事業者における食品表示法（旧JAS法）第6条第1項による改善指示件数】



※ 件数は農林水産省所管分及び都道府県所管分の合計であること。

【食品表示法第6条第1項】

食品表示基準に定められた第4条第1項第1号に掲げる事項（以下「表示事項」という。）が表示されていない食品（酒類を除く。以下この項において同じ。）の販売をし、又は販売の用に供する食品に関して表示事項を表示する際に食品表示基準に定められた同条第1項第2号に掲げる事項（以下「遵守事項」という。）を遵守しない食品関連事業者があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣（内閣府令・農林水産省令で定める表示事項が表示されず、又は内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項を遵守しない場合にあつては、内閣総理大臣）は、当該食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

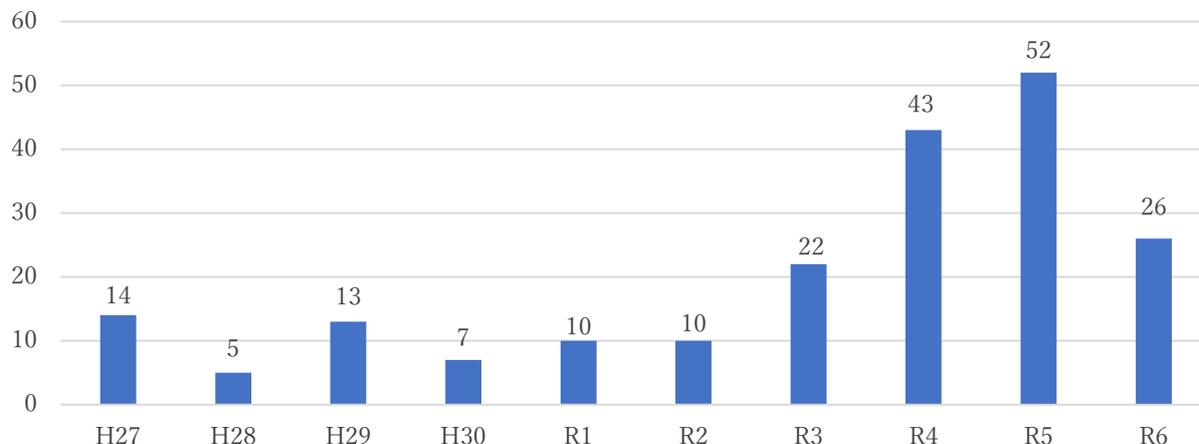
オ 食品関連事業者による自主的な回収の状況

食品に関する問題が発生した場合の食品関連事業者による迅速な回収と健康被害の未然防止を図るため、本県においては、条例に基づく自主回収報告制度を平成23年4月1日から施行し、運用してきました。

その後、国では多くの自治体が自主回収を行った際の報告制度を導入していることを踏まえ、平成30年度の食品衛生法改正により、「食品等の自主的な回収の報告」が制度化され、令和3年6月から運用が開始されました。

HACCPに沿った衛生管理の普及の取組や、食品表示110番の設置、食品表示ウォッチャーの活動などによる適切な食品表示の普及に取り組んできたところですが、本県事業者による自主回収報告件数は、自主回収届出の制度化に伴う制度周知の影響もあり、増加傾向にあります。

【本県事業者による自主回収報告件数】



※ 令和3年度以降に自主回収件数が増加しているのは、自主回収届出の法制化及びそのことに関する制度周知によるものであり、違反食品等が増加したものではないと考えられること。

カ 県産食材等の放射性物質濃度の検査状況

本県では、「県産食材等の安全確保方針」を定め、県産食材等を対象とした放射性物質濃度の検査の実施や検査結果の速やかな公表など、県産食材等の安全性に係る情報を提供することにより、食の安全安心の確保を図っています。

県産農林水産物では平成29年度以降、流通食品では平成26年度以降、基準値が超過した例はありません。また、県立学校における学校給食食材等では、基準値を超過した例はありません。

【県産農林水産物等の放射性物質濃度の検査状況】

(単位：件)

区分	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
穀類 (米等)	161	124	128	126	46	61	50	34	33	42
野菜類	40	40	19	—	—	—	—	—	—	—
果実類	24	19	12	—	—	—	—	—	—	—
特用林産物 (しいたけ等)	604	518	295	292	327	313	280	202	60	129
畜産物	12,624	11,377	12,044	10,028	11,101	4,191	4,984	4,053	4,766	4,967
水産物	1,793	1,602	1,672	1,603	1,693	1,489	1,961	1,808	1,742	1,810
その他 (茶等)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
合計	15,246	13,680	14,170	12,049	13,223	6,410	7,314	6,628	6,618	8,852
基準超過件数	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0
基準超過割合	0.01%	0.01%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%

【流通食品の放射性物質濃度の検査状況】

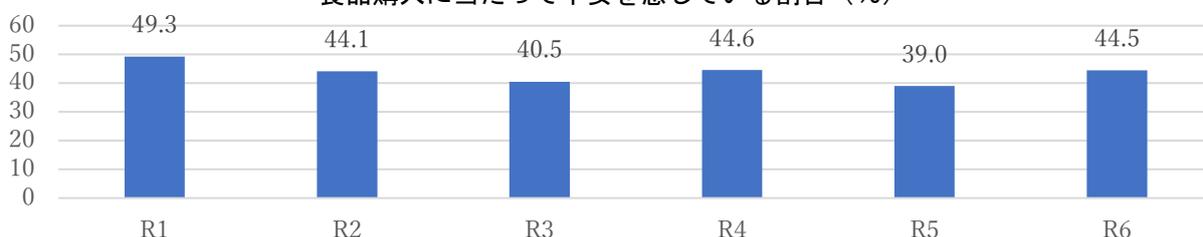
(単位：件)

区分	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
穀類 (米等)	20	20	21	18	20	20	20	20	20	20
野菜類	49	53	56	56	56	59	60	60	58	53
果実類	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
特用林産物 (しいたけ等)	4	2	3	4	2	1	0	0	2	9
畜産物	26	23	25	25	23	18	23	23	20	21
水産物	38	40	40	40	36	31	40	40	40	40
牛乳・ 乳児用食品	13	19	10	18	20	8	11	12	10	7
飲料水	8	8	15	6	7	9	15	12	9	15
その他	22	15	10	13	16	24	11	13	21	18
合計	200	200	200	200	200	190	200	200	200	200
基準超過件数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
基準超過割合	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%

キ 食の安全安心に対する県民の意識

アンケート調査 (希望郷いわてモニターアンケート) では、「食品の購入に当たって不安を感じる人」の割合は、第3次計画の基準年度である令和元年度では49.3%でしたが、令和6年度は44.5%と減少しています。(アンケートの詳細については45ページ参照)

食品購入に当たって不安を感じている割合 (%)



2 これまでの食の安全安心に関する施策の成果及び課題

(1) 第3次の計画の取組

ア 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進

継続的なGAP⁹の取組・活用の推進、HACCPに沿った衛生管理の普及などにより、食品の生産、製造・加工、流通段階における安全性の確保を図るとともに、環境負荷の少ない環境保全型農業¹⁰による農産物の生産を推進しました。

令和5年度における営業施設における食中毒は、過去10年間で最少の2件になりました。

しかし、食中毒事案や不良食品の発生は続いており、残量農薬基準超過などの食品衛生法違反も発生していることから、今後も安全で環境負荷の少ない食品の生産、製造についての取組を進める必要があります。

イ 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進

食品表示法の周知等による食品表示の適正化、リスクコミュニケーション¹¹や出前講座、食に関する活動の「見える化」等による県民と食品関連事業者の相互理解の増進、自主回収報告制度の適正運用などにより、県民の食品に対する信頼向上と理解の促進に努めました。

また、県民運動として展開してきた地産地消の推進は、県民の参画による自発的な取組として展開されています。

「食品の購入に当たって不安を感じる人」の割合は、令和元年度の49.3%から令和6年度では44.5%に減少しました。しかし、依然として約半数の県民が不安感を抱いている状況のため、今後も、食の安全安心を確保する取組を行う必要があります。

ウ 監視・指導の強化等による安全安心を支える体制の充実

生産、製造・加工、輸入、流通過程など食品を供給する各段階における安全性の確保のため、関係機関と連携を図り、食品の安全性や食品表示などに関する監視・指導を適切に実施するとともに、「第73回全国植樹祭いわて2023」などの大規模イベントの開催に向けた監視指導等の強化を図りました。

また、危機管理体制の整備・訓練、農薬等の分析法開発等に関する研究、県産食材等の放射性物質検査及び結果の公表など、食の安全安心に関する情報の発信などを実施しました。

計画は概ね達成しましたが、営業施設での食中毒発生は続いており、残量農薬基準超過などの食品衛生法違反が発生しています。また、食品衛生法違反が0件である一方で、5割以上の県民が輸入食品の安全性を不安に感じています¹²。今後も、食品の監視・指導と情報提供の取組を行う必要があります。

⁹ GAP：GAP（Good Agricultural Practice）とは、農産物を生産する際に、農産物の安全確保、環境の保全、農作業者の安全確保などを目的として、生産者自らが工程ごとにチェック項目を設け、確認、記録しながら作業を進めることにより生産工程を管理する手法のこと。

¹⁰ 環境保全型農業：農業が持つ自然循環機能を維持増進し、生産性の向上を図りながら、堆肥等による土づくり並びに化学的に合成された農薬及び肥料の使用の低減により、環境への負荷の低減に配慮した持続的な農業のこと。

¹¹ リスクコミュニケーション：食品の安全性に関する情報の提供や消費者、生産者、事業者等の意見表明の場の設定等により、食品の安全性に関する正確な情報を関係者が共有しつつ、相互に意思疎通を図ること。

¹² 輸入食品の安全性に不安を感じる人の割合：令和6年度希望郷いわてモニターアンケートにおける「食品の購入に当たって不安を感じる人」の割合44.5%の内訳として不安を感じる対象を複数回答にて調査した結果、輸入食品の安全性に不安を感じると回答した割合が56.6%であったもの。

3 今後の施策の方向性

第3次の計画における成果や課題、方向性を踏まえ、食品の安全性の維持、向上を図りながら、県民の食品に対する信頼を高めるため、以下の3つの項目を柱に、食の安全安心の確保を図るための施策を展開することとします。

(1) 「安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進」

継続的なGAPの取組・活用の推進、HACCPに沿った衛生管理についての取組の支援、食の安全安心に関わる人材の育成などにより、食品の生産、製造・加工、流通段階における安全性の確保を図るとともに、環境負荷の少ない環境保全型農業による農産物の生産を推進します。

(2) 「食品に関する信頼の向上と県民理解の増進」

食品表示法の周知等による食品表示の適正化や、リスクコミュニケーション、出前講座等の実施、**食品ロス削減のための普及啓発の実施**、食の安全安心についての情報**発信**などにより、県民の食品に対する信頼向上と県民理解の増進を図ります。

(3) 「監視・指導の強化等による安全安心を支える体制の充実」

生産、製造・加工、輸入、流通過程など食品を供給する各段階における安全性の確保を図るため、関係機関と連携を図り、食品の安全性や食品表示などに関する監視・指導の確実な実施に努めます。

また、危機管理体制の整備、残留農薬等の分析体制の強化、県産食材等の放射性物質検査結果の情報発信、食の安全安心に関する情報発信手段の多様化により、食の安全安心を支える体制の充実を図ります。

第3節 計画の基本目標等

1 計画の基本目標

計画の基本目標は、条例の目的及び基本理念を踏まえ、次のとおりとします。

【基本目標】

県民に信頼される食品が生産・供給され、
安全で安心な食生活が営める社会

- 食品関連事業者は、生産から消費に至る一連の行程の各段階において、食品を摂取する県民の視点に立って、健康への悪影響を未然に防止するための措置を講じた上で、安全な食品を生産・供給します。
- 県民は、食品関連事業者の食の安全安心を確保するための取組の理解に努めます。
- 上記の取組により、全ての関係者の相互理解、県民の食品に対する信頼が醸成され、安心して食生活を営める社会の実現を目指します。

【岩手県食の安全安心推進条例】

(目的)

第1条 この条例は、食の安全安心の確保に関し、基本理念を定め、並びに県及び食品関連事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、施策の基本となる事項を定め、食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進することにより、県民に信頼される食品等の生産及び供給を確保し、もって県民の現在及び将来にわたる健康の保護に寄与することを目的とする。

(基本理念)

第3条 食の安全安心の確保は、県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品を摂取する県民の視点に立って必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

2 食の安全安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、県民の健康への悪影響を未然に防止する観点から必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。

3 食の安全安心の確保に関する取組は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階に関わる食品関連事業者、県民、県等すべての関係者の相互理解及び連携の下に、行われなければならない。

4 食の安全安心の確保に関する取組は、環境に及ぼす影響について配慮して、行われなければならない。

2 計画の施策体系

この計画では、前述した、食の安全安心の確保に関する施策の方向性に基づき、①安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進、②食品に関する信頼の向上と県民理解の増進、③監視・指導の強化等による安全安心を支える体制の充実の3つの柱に分け、以下の13の施策により進行管理します。

I 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進



施策1 生産段階における食品の安全性の確保への支援

- ・継続的なGAPの取組・活用の推進等

施策2 製造・加工、流通段階における食品の安全性の確保への支援

- ・HACCPに沿った衛生管理についての取組の支援

施策3 食の安全安心に関わる人材の育成

- ・農薬管理使用アドバイザー、食品衛生推進員、食品適正表示推進者等の育成

施策4 環境負荷の少ない産地づくりの推進

- ・環境負荷の少ない農業技術の普及拡大

II 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進



施策5 食品の適正表示の推進

- ・食品表示法に基づく点検指導、食品表示ウォッチャーの委嘱、不当表示等に対する指導、食品の虚偽又は誇大広告に関する指導等

施策6 食品の信頼向上のための相互理解の増進

- ・食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの推進、食の安全安心に関する出前講座の実施、**食品ロス削減のための普及啓発の実施**、フード・コミュニケーション・プロジェクトの推進等

施策7 食育を通じた食の安全安心に関する知識の普及啓発

- ・食の安全安心に関する知識の普及と理解の増進、食育を通じた農林水産業に対する理解の増進

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



施策 8 生産段階における監視・指導

- ・ 農薬適正使用の指導、飼料及び動物用医薬品¹³の適正な管理・適正な使用の指導、家畜伝染性疾病の発生予防の検査・監視、水産物の衛生管理の指導、貝毒及びノロウイルスの監視の指導等

施策 9 製造・加工、流通段階における監視・指導

- ・ 県内流通食品の検査及びHACCPに沿った衛生管理も踏まえた監視・指導、食品の残留農薬や添加物等の検査実施、「健康食品」による健康被害の防止のための監視・指導等

施策 10 輸入食品に対する監視・指導

- ・ 輸入食品に対する収去検査¹⁴と監視・指導等

施策 11 危機管理体制の充実

- ・ 食中毒等発生時における被害の拡大防止等

施策 12 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進

- ・ 残留農薬や動物用医薬品の分析体制の強化等

施策 13 情報の提供と相談体制の充実

- ・ 食の安全安心に関する情報発信の推進、食品に関する相談の実施、県産食材等の放射性物質検査及び結果の公表、自主回収報告制度の確実な実施及び県民への迅速な情報提供等

¹³ 動物用医薬品：もっぱら動物の疾病の診断、治療又は予防のために使用されることが目的とされる医薬品で、薬事法に基づき、品質、有効性及び安全性を確保するため諸規制が設けられているもの。畜産物、水産物等を介して人の健康を損なうおそれがあるものについては、使用対象動物、使用時期及び方法など使用段階での規制が定められている。また、食品衛生法でも、食品中の残留基準値を定め、安全の確保を図っている。

¹⁴ 収去検査：食品の安全性を確認するため、食品衛生法に基づき食品衛生監視員が関係施設に立ち入り、必要最小量の食品や添加物等を無償で持ち帰り検査すること。実施内容は「岩手県食品衛生監視指導計画」により毎年度定めている。

第2章 食の安全安心の確保のための施策

I 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進

【目指す姿】

食料を生産する上で良好な自然環境のもと、県内の食品関連事業者による安全な食品の生産・供給が行われています。

施策1 生産段階における食品の安全性の確保への支援

現状と課題

- 農産物の安全性確保や環境保全を図るためのGAPの取組が、**県内の各産地にて進められています。**
今後、GAPの推進に当たっては、生産者が確実にGAPの取組を継続できるようにする観点から、**関係機関・団体と連携して改善指導するなど、取組を進める必要があります。**
- 安全な畜産物を供給するため、畜産経営体は、家畜やその生産物の衛生的な管理を行う必要があります。このため、県は、畜産経営体における衛生的な管理技術及び動物用医薬品等生産に係る資材の適正使用について啓発・指導、支援を行う必要があります。

県の取組

(1) 安全・安心な産地づくりに向けた継続的なGAPの取組・活用の推進

ア 農産物の生産段階におけるGAPの取組

生産者の継続的なGAPの取組を推進するため、JA等の関係機関・団体と連携し、指導者の理解促進や指導能力の向上に取り組むとともに、**先進的な産地や生産者の取組を周知することなどにより、GAPの取組の面的な拡大を図ります。**

イ 畜産物の生産段階におけるGAPの取組

GAPの普及に向けたセミナーや指導員養成研修等を活用し、県内の畜産経営体に対して制度を普及するとともに、指導体制を整備し、JGAP¹⁵認証の取得を誘導します。また、規模を拡大した畜産経営体に対し、GAP手法を活用した経営管理や労務管理等に関する指導を行うことにより、経営の安定化を図ります。

¹⁵ JGAP (Japan Good Agricultural Practices) とは、「日本の良い農業の実践」を意味し、日本の農業における持続可能な実践を促進する認証制度のこと。

(2) 家畜及び生産物の衛生的管理技術の支援

ア 農場HACCPの導入支援

農場HACCP¹⁶（HACCPの考え方を取り入れた飼養衛生管理）の普及や、導入希望経営体への支援を継続するとともに、導入経営体における、農場HACCP運用の維持や、公的認証の取得を支援します。

イ 高品質生乳出荷の推進

県内酪農経営体で生産された生乳サンプルの検査（細菌数、体細胞数、乳成分等）を実施するとともに、生乳生産管理チェックシート確認巡回等により、酪農経営体への衛生的管理技術の指導を行います。

ウ 安全な鶏卵出荷の推進

養鶏経営体における衛生的管理の実施状況や、自主検査成績等を把握し、必要な指導を行います。

食品関連事業者の役割

- 農産物の生産者は、GAPの取組を進め、農産物の安全性の確保に努めます。
- 畜産経営体は、衛生的管理の実施に努めるとともに、農場HACCPなど、より高度な衛生的管理技術の導入に努めます。
- 酪農経営体は、生産した生乳の乳質・搾乳手技のチェックと、チェック内容の記録による衛生的管理の確認、改善を行い、より一層の乳質の向上に努めます。
- 養鶏経営体は、自主検査の実施等により、食中毒起因菌の汚染防止に努めます。

県民の役割

- 生産者による食品の安全性確保の取組を理解し、県内生産者により生産された農林水産物を選択するなど、食品の安全性に関する情報等を自らの消費行動に活用するように努めます。
- 生肉や魚介類など、生鮮食品の保存方法や調理方法に注意し、食中毒の発生防止に努めます。

¹⁶ 農場HACCP：農場でのHACCPを活用した管理方式のこと。家畜を飼養するに当たっての正しい飼養衛生管理は、伝染病の予防による生産性の向上の観点だけではなく最終生産物である食品の安全性の観点からも重要であることから農林水産省が定めた認証制度であり、家畜飼養者の基本的な遵守事項である飼養衛生管理基準の規程の遵守及び生産工程の安全性の確保のための衛生管理ガイドラインの遵守に加え、重要管理点の設定による高度な衛生管理を行うもの。

施策 2 製造・加工、流通段階における食品の安全性の確保への支援

現状と課題

- 食品の安全性の更なる向上や我が国の食品衛生管理の水準が国際的にも遜色がないものであると国内外に示すため、平成 30 年度に食品衛生法の改正が行われ、原則、全ての食品を取り扱う事業者には H A C C P に沿った衛生管理が制度化されました。
- 制度化に際しては、基本的な衛生管理である一般的衛生管理に加え、H A C C P に沿った衛生管理のための計画を策定し実施することとされていますが、小規模な事業者や一部の業種については、各業界団体が作成した手引書を参考としながら、H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理を行うこととされています。
- 県では、H A C C P に沿った衛生管理が完全施行された令和 3 年 6 月以前から、説明会や講習会の開催により、普及啓発や導入支援を実施しているところであり、令和 6 年度末時点での営業許可事業者における導入割合は 54.5% となっていますが、今後も更なる実践の支援や確実な定着に向けた監視指導を行っていく必要があります。
- 刺身などの生食用魚介類は、安全性を確保する上で、鮮度の維持が極めて重要であることから、水産物の製造・加工業者等は、食品衛生に関する法令や規格基準等の遵守に加えて、自主衛生管理の一層の徹底が求められています。

県の取組

(1) H A C C P に沿った衛生管理についての取組の支援

H A C C P に沿った衛生管理の**実践・定着**のため、H A C C P に関する講習会やワークショップを開催し、事業者による衛生管理計画の作成と**実践**を支援します。

また、食中毒等の事件・事故を低減させるため、食品衛生推進員への**活動**支援を通じて、事業者に対して**H A C C P に沿った衛生管理の定着確認や指導・助言**を行うことなどにより、衛生的な食品の製造・加工、調理、販売を促進します。

食品関連事業者の役割

- 食品や高度な衛生管理に関する知識を習得するとともに、H A C C P に沿った衛生管理の実践に努めます。

県民の役割

- H A C C P に沿った衛生管理について理解を深め、食品の安全性に関する情報等を自らの消費行動に活用するように努めます。

【参考資料】HACCPに沿った衛生管理の概要

食品衛生法が改正され、令和3年6月から、食品の製造、加工、調理、販売などを行う事業者に対し、手洗いや清掃等の一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

HACCPとは Hazard Analysis Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとった略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を食品衛生上問題の無いレベルにまで除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。

HACCPに沿った衛生管理

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

○対象事業者

- ・大規模事業者、と畜場、食肉処理場

○取組内容

コーデックス*のHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

HACCPの7原則 12手順
(手順6から12がコーデックス7原則)

- 手順1：HACCPチームを編成
- 手順2：製品の仕様、使用法について確認
- 手順3：食べ方、使用法について確認
- 手順4：製造工程一覧図及び標準作業書を作成
- 手順5：製造工程一覧図を現場で確認
- 手順6：危害要因を分析（原則1）
- 手順7：重要管理点を設定（原則2）
- 手順8：管理基準を設定（原則3）
- 手順9：モニタリング方法を設定（原則4）
- 手順10：改善措置を設定（原則5）
- 手順11：検証手順を設定（原則6）
- 手順12：記録管理方法を設定（原則7）

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

○対象事業者

- ・小規模事業者等

○取組内容

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

手引書
衛生管理計画の解説、見本、様式などが掲載されており、業態毎に様々な手引書が準備されています

※ コーデックス (Codex) : 食品の安全性と品質を確保し、国際貿易を円滑に進めるための国際的な食品規格のこと。

〈従来方式〉 → 抜取検査



〈HACCP方式〉 → 温度や時間の管理 (HACCP) 異物の検出

継続的な監視・記録

※製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きて、速やかに原因を特定して対応することができます。

厚生労働省リーフレット「HACCPを理解いただくために」より引用

施策3 食の安全安心に関わる人材の育成

現状と課題

- 農産物への農薬残留や農薬の飛散等による環境被害を防止するため、農薬の使用者は、農薬取締法に基づき定められた農薬の使用方法を遵守する義務があります。このため、生産現場や農薬販売所において、農薬使用者に指導・助言を行うことができる一定の知識を有する者を養成していく必要があります。
- 食品衛生上の危害の発生を防止するためには、HACCPに沿った衛生管理や**一般的衛生管理**について事業者にきめ細かに指導、**定着の確認を行っていく**ことが重要であることから、食品衛生監視員との**協働により、地域の自主衛生管理の啓発**を行う人材を育成していく必要があります。
- 食品衛生上の危害の発生を防止するため、各営業施設においてHACCPに沿った衛生管理など衛生管理推進の担い手として、食品衛生責任者を選任する必要があります。
- **食品表示法に基づく表示方法は、随時改正が行われているため、食品表示違反の多くが、その表示に関する知識又は理解の不足によることが要因として考えられます。そのため、食品関連事業者は、当該事業所内において、食品表示の十分な知識を有した者を養成し、食品表示の適正化を図る必要があります。**

県の取組

(1) 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

J A 営農指導員、産直組合のリーダー、農薬の販売者等を対象に、農薬使用者に農薬の適正販売や安全使用について指導・助言を行う農薬管理使用アドバイザーの資格取得を誘導します。

また、農薬管理使用アドバイザーへの定期的な研修を実施し、専門知識の習得及び指導力の向上を図ります。

(2) 食品の衛生管理を啓発する食品衛生推進員の育成

食品衛生法上の営業者へ食品の衛生管理について指導・助言を行うため、食品衛生の向上に熟意と識見を有する者に対し、食品衛生法に基づく食品衛生推進員を委嘱します。

また、HACCPに沿った衛生管理や食品関連の法改正などの最新の情報に対応できるよう、講習会の開催などにより食品衛生推進員の資質向上に努めます。

(3) 営業施設における食品衛生責任者の養成

食品衛生責任者養成講習会の開催により、施設の衛生管理を**担う人材育成**を行うとともに、**事業者の食品衛生法への理解と遵守**を図ります。

(4) 食品の適正表示を推進する者の養成

食品関連事業者による食品表示の適正化に関する自主的な取組を支援するため、食品の適正表示を推進する者の養成講習会に講師を派遣し、食品表示に関する知識の普及を図ります。

食品関連事業者の役割

- 農薬管理使用アドバイザーの指導・助言等により、農薬の適正使用に努めます。
- 食品衛生上の危害の発生防止のため、食品衛生責任者を設置した衛生管理体制の構築を図り、安全な食品の提供に努めます。
- 適正な食品表示を推進するため、自らが積極的に情報収集を行うとともに、食品表示に関する知識の習得と適正表示の実践に努めます。

県民の役割

- 適正な農薬の販売、使用を推進する取組や講習会等に参加して食品に関する制度について、理解に努めます。

施策 4 環境負荷の少ない産地づくりの推進

現状と課題

- 安全・安心な産地づくりによる消費者の信頼や評価の向上に向けて、環境負荷低減に配慮した環境保全型農業の普及拡大を図る必要があります。

県の取組

(1) 環境負荷の少ない農業技術の普及拡大

環境保全型農業の実践を支援するため、農業生産活動の基盤となる土づくり技術や、効果的・効率的で適正な防除技術に加えて、地球温暖化防止や生物多様性に貢献する生産技術の導入を促進します。

また、このような取組について、消費者等にわかりやすく情報発信し、安全で安心な産地としての認知度向上を図ります。

食品関連事業者の役割

- 農産物の生産者は、豊富な有機物を利用した土づくりや、適切な化学肥料・化学合成農薬の使用等による環境負荷低減に配慮した環境保全型農業に取り組みます。

県民の役割

- 環境保全型農業の取組について理解を深め、環境保全型農業に取り組む農業者の応援者となり、自らの消費行動に活用するよう努めます。

Ⅱ 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進

【目指す姿】

食品の生産、製造・加工、輸入、流通過程における食品の安全性及び信頼を確保するための取組が県民に理解されています。

施策5 食品の適正表示の推進

現状と課題

- 食品表示は、食品の安全性の確保や消費者の食品選択の重要な情報の一つであり、食品表示法に基づく適正な表示が求められますが、認識不足等から適正な表示を行っていない食品関連事業者も見受けられます。令和2年の食品表示法完全施行後も加工食品に対する原料原産地の表示や遺伝子組換え食品など表示方法の改正が続いていることも踏まえて、食品関連事業者に対して、適正な食品表示の指導を徹底する必要があります。
- 食品等の表示について、実際のものよりも著しく優良であるかのように示すなど、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）に違反するおそれのある表示等が見受けられます。このため、景品表示法違反のおそれのある表示等を行った事業者に対して、指導等を徹底する必要があります。
- 食品に関して、効果を期待させるような虚偽又は誇大と思われる広告が見受けられます。このため、事業者に対して、健康増進法、食品衛生法、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（略称：医薬品医療機器等法）等の食品関係法令に違反する広告に対する是正等の指導を徹底する必要があります。

県の取組

（1）食品表示に関する店舗への指導

食品表示の適正化を推進するため、店舗に対して食品表示の指導等を行うとともに、食品表示法に基づく重点的な監視・指導に併せて最新の食品表示制度の普及・定着を図ります。

（2）食品表示に関する相談の実施

食品表示の適正化を推進するため、食品表示110番¹⁷の設置や食品表示専門員の配置により、県民からの食品表示に関する相談、苦情、違反情報などを受け付けるとともに、その情報等に基づき、制度改正等を踏まえて店舗点検などの監視・指導を実施します。

（3）食品表示ウォッチャーの委嘱と活動の充実

食品表示の適正化を図るため、県内の消費者を食品表示ウォッチャーとして委嘱するとともに、研修会の開催等により食品表示制度の理解向上と、モニタリング活動の充実に努めます。

¹⁷ 食品表示110番：食品表示についての相談と不適正表示に関する情報提供に対応する窓口として、県庁内に設置しているダイヤル。

(4) 食品の適正表示を推進する者の養成（再掲 18 ページ）

食品関連事業者による食品表示の適正化に関する自主的な取組を支援するため、食品の適正表示を推進する者の養成講習会に講師を派遣し、食品表示に関する知識の普及を図ります。

(5) 不当な表示や過大な景品類の提供に対する指導

景品表示法に違反する表示等を是正・改善させるため、同法に違反するおそれのある表示等を行った事業者に対して、指導等を行います。

また、地域における消費生活に関する出前講座等の機会を活用して、景品表示法についての理解を促進し、消費者に誤解を与えるような表示等を見つけた場合には、県に情報提供するよう呼びかけます。

(6) 食品の虚偽又は誇大広告に関する指導

食品の虚偽又は誇大広告に関する違反を防止するため、健康増進法、食品衛生法及び医薬品医療機器等法等の食品関係法令に基づき、事業者に対して、食品の虚偽又は誇大広告に関する指導等を行います。

また、県民の健康被害の発生が懸念される場合は、広報媒体等により県民への注意喚起に努めます。

食品関連事業者の役割

- 食品の表示に関する関係法令を遵守するとともに、消費者に対して、誤解を与えるような表示及び過大な景品類の提供や、虚偽又は誇大な広告をしないように努めます。

県民の役割

- 食品の購入や保存、消費に当たっては、食品表示を理解し有効に活用するとともに、消費者に誤解を与えるような表示や虚偽又は誇大な広告等を見つけた場合には、県への情報提供に努めます。

施策6 食品の信頼向上のための相互理解の増進

現状と課題

- 食品の信頼向上のためには、県民と食品関連事業者の相互理解の増進を図る必要があります。
そのため、消費者、事業者、行政など関係者間で意見交換等を行うリスクコミュニケーションの開催などにより、食品の安全性等に対する県民の理解を深める必要があります。
- 食に関する情報が社会に氾濫していることから、県民が食品に関する情報を適正に選択できるよう、また、食品表示やHACCPに沿った衛生管理などの制度について県民の理解が深まるよう、食の安全安心に関する出前講座などの学習の機会を提供していく必要があります。
- 食品ロス削減推進のため、飲食店の食べ残し持ち帰りへの対応、消費者の自己責任による持ち帰りに関する理解の促進を図る必要があります。
- 平成15年から開始された牛肉トレーサビリティ制度¹⁸は、本県独自の牛肉トレーサビリティシステムにより普及していますが、平成22年10月から開始された米トレーサビリティ制度¹⁹は、米・米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行うすべての事業者及び生産者を対象とするため、今後も一層の普及・定着を図る必要があります。
- 食品関連事業者が主体的に行う「安全・安心」の活動を“見える化”することにより、食に対する消費者の信頼向上や企業業績の向上につなげる「フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）²⁰」の取組を推進するため、産学官及び金融機関が連携する岩手ランチを設立し活動しています。

本県ならではの地域資源を活用し「食の安全・安心」を基本としながら、事業者間連携を促進するとともに、事業活動に取り組む事業者等を支援し、付加価値と生産性の高い総合産業として育成するため、岩手ランチの活動を充実強化する必要があります。

¹⁸ 牛肉トレーサビリティ制度：「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（平成15年法律第72号）以下「牛肉トレーサビリティ法」という。）により、牛肉の生産・流通情報の届出、記録、個体識別番号の表示等を義務付ける制度

¹⁹ 米トレーサビリティ制度：「米穀等の取引等にかかる情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（平成21年法律第26号）（以下「米トレーサビリティ法」という。）に基づき、米穀及び米穀を原材料とする飲食物品（米穀等）を取り扱う事業者に対し、米穀等の譲受け、譲渡し等に係る情報の記録（H22.10～）及び産地情報の伝達を義務（H23.7～）付ける制度

²⁰ フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）：食品の偽装表示等を背景とする消費者の食の安全安心に対する意識が高まっている現状を好機と捉え、食品企業や金融機関等と連携し、食品関連企業が企業理念、企業活動等を積極的に発信するとともに、衛生管理の向上、農商工連携、商品開発等を活性化し、市場や消費者との相互理解を深めることにより、食品に対する信頼の向上による食産業の活性化を目指す取組。なお、本県の取組は、「FCP岩手ランチ」として活動を展開している。

県の取組

(1) 食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの推進

県民と食品関連事業者の相互理解の増進を図るため、食の安全安心の確保に関する意見交換の場として、リスクコミュニケーションを開催します。

(2) 食の安全安心に関する出前講座等の実施

生産から販売に至る各段階における県民の食品の安全性の確保に資するため、食の安全安心に関する講座（出前講座）の開催や講習会等への講師の派遣を実施し、農薬の安全性や食品表示、HACCPに沿った衛生管理などの理解の促進と、食品に関する適正な判断力の養成等を図ります。

(3) 食品ロス削減のための普及啓発の実施

飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき食中毒のリスクを十分理解したうえで自己責任の範囲内で行うよう、飲食店及び消費者へ普及啓発を行うなど、理解の促進を図ります。

(4) 食品に関するトレーサビリティ制度の普及

本県独自の牛肉トレーサビリティシステムにより情報を開示するとともに、米トレーサビリティ法の普及・定着に向け、国と連携し、食品関連事業者を対象に指導を行います。

(5) フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）の推進

商談会等の機会を通じたFCPの普及啓発や、情報共有ネットワークへの参加企業を募集するなど、引き続きFCP岩手 brunchの加入促進に努めるとともに、食品事業者に向けた事業活動の「見える化」への支援を行います。

食品関連事業者の役割

- 食品関連事業者自らがリスクコミュニケーションを開催し、食品の安全の確保に関する取組などの情報を県民に提供するよう努めるとともに、食品衛生に関する講習会への参加等により食品の衛生的な取扱い等に関する知識を習得し、安全な食品の提供に努めます。
- 関係法令を遵守し、トレーサビリティに必要な取組（牛肉・米穀等の取扱情報の記録・保存及び産地情報の伝達）や活動の“見える化”により、消費者の信頼向上に努めます。

県民の役割

- リスクコミュニケーションへの参加や講習会の受講等により、食品の安全性等に対する関心、理解を高めるよう努めます。
- 食品の信頼向上に取り組む食品関連事業者の活動の理解に努めるとともに、食品表示制度や牛肉・米トレーサビリティ制度の情報を参考に食品を選択するなど、食品の安全性に関する情報等を自らの消費行動に活用するように努めます。

施策7 食育を通じた食の安全安心に関する知識の普及啓発

現状と課題

- 令和6年度の希望郷いわてモニターアンケートにおいては、食の安全安心確保のために消費者自身が関心を高めることが必要と回答した県民が約6割と、**前回計画策定時(R1)とほとんど変わらず**、県民の食品に対する関心は**高い状況が続いています**。また、**前回計画策定時よりは減少しているものの**、県民が食品の購入に当たって不安を感じている割合は**約4割と、依然として高く推移しています**。食に関する情報が社会に氾濫していることから、**リスクコミュニケーションの開催などにより食品の安全性等に対する県民の理解を深める必要がある他**、県民が本県の農林水産物をはじめとする食品の安全性の確保の取組に理解を深め、食の安全安心に関する正しい知識を養うことができるよう、食育の取組を**推進していく**必要があります。
- 県内において、小中学校等の農林漁業体験学習へのインストラクターの派遣等が実施されていますが、今後もこうした取組の更なる促進により、食料の生産等に関する理解を深める必要があります。
- 県民運動として展開してきた「地産地消」の推進は、「いわて食財の日」や学校給食、食品産業関係者による一体的な取組に加え、民間団体による地産地消運動の活発化など、県民の参画による自発的な取組として展開されていますが、今後も県産食材の利用拡大に向け、生産者と消費者の結び付きを更に強化するなど、地産地消の取組を支援していく必要があります。
- 学校給食における令和6年度の県産食材使用割合（**金額ベース**）は**60.7%**と、全国平均（**56.4%**）を**上回っています**。各学校においては、県産食材を取り入れた学校給食を教材として活用した「食に関する指導」²¹（学校における食育）に取り組んでおり、今後も、安全で**安心な**信頼できる県産食材の活用が更に促進されるよう、産直施設等から給食事業者に対する円滑な供給体制の**構築を支援**するとともに、児童生徒の安全安心に関する理解を深めていく必要があります。

²¹ 食に関する指導：学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指すもの。文部科学省は、食に関する指導の目標を次のように設定している。

（知識・技能）食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。（思考力・判断力・表現力等）食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。（学びに向かう力・人間性等）主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

(1) 食の安全安心に関する知識の普及と理解の増進

ア 食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの推進（再掲 24 ページ）

県民と食品関連事業者の相互理解の増進を図るため、食の安全安心の確保に関する意見交換の場として、リスクコミュニケーションを開催します。

イ 食の安全安心に関する出前講座等の実施（再掲 24 ページ）

生産から販売に至る各段階における県民の食品の安全性の確保に資するため、食の安全安心に関する講座（出前講座）の開催や講習会等への講師の派遣を実施し、農薬の安全性や食品表示、HACCPに沿った衛生管理などの理解の促進と、食品に関する適正な判断力の養成等を図ります。

ウ 食品ロス削減のための普及啓発の実施（再掲 24 ページ）

飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき食中毒のリスクを十分理解したうえで自己責任の範囲内で行うよう、飲食店及び消費者へ普及啓発を行うなど、理解の促進を図ります。

エ 食品の安全性等に関する情報の発信

家庭、学校、地域の各場面で食品の安全性等に関する理解の増進を図るため、食品の安全性等に関する食品関連事業者や県の取組などの情報を、ホームページやSNSなどの広報媒体により適切に提供します。

オ 学校における食育の推進

学校教育活動全体を通じて、食に関する指導を計画的・組織的に推進するため、食育担当者や栄養教諭等を対象とした研修会を開催し、食に関する指導の充実を図ります。

(2) 食育などを通じた農林水産業に対する理解の増進

ア 学校等における農林漁業体験学習の支援

農林水産業への理解を促進するため、小中学校等において取り組んでいる農林漁業体験学習に対し、体験インストラクター等の派遣・紹介や、関係施設の見学等の受入れなどを支援します。

イ 生産者と消費者の結び付きを深めた地産地消取組の支援

市町村の地産地消促進計画の**実践**を支援し、産直による学校給食や医療・福祉施設等への食材供給などによる域内消費拡大に取り組みます。

また、消費者に県産農林水産物の品質やおいしさなどを発信しながら、「いわて食財の日」等の取組を一層推進し、社員食堂や飲食店、家庭等での県産食材の利用拡大を進めます。

食品関連事業者の役割

- 食品の生産から販売に至る各段階における食の安全安心の確保に関する情報について、県民へのわかりやすく、適切な提供に努めます。
- 農林漁業体験の機会の提供に努めます。
- 酪農への理解と関心を深めるため、小学生を対象にした「酪農出前教室」の開催を支援します。
- 県産食材の円滑な供給や利用拡大に努めます。

県民の役割

- 県産食材やそれらを利用した加工食品を活かした食事を心がけます。
- 農林漁業の体験活動を通じて、生産から販売に至る各段階における食の安全安心の確保に向けた取組など、県産食材に対する理解を深めます。

市町村の役割

- 地域に密着した食育を展開することにより、家庭や地域の食育推進活動を支援します。

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

【目指す姿】

食品の生産、製造・加工、輸入、流通過程など食品を供給する各段階において、安全で安心できる食品を供給するための食品の安全性や食品表示などに関する監視・指導が適切に行われるとともに、食に関する危機管理体制、試験研究体制及び相談体制等、県民の食の安全安心を支える体制が整備されています。

施策 8 生産段階における監視・指導

現状と課題

【農産物関係】

- 農産物への農薬残留や農薬の飛散等による危害を防止するため、農薬使用者は、農薬取締法に基づき定められた使用方法を遵守する義務があります。

【畜産物関係】

- 安全な畜産物を生産・供給するため、その生産資材である飼料や動物用医薬品には、その成分の規格、製造・表示の方法、使用・保存の方法等の基準がそれぞれ定められており、これらを取り扱い、又は使用する者は、基準を遵守する必要があります。このため、県は、流通飼料の安全性を確認するとともに、畜産経営体等における飼料及び動物用医薬品の適正使用状況の確認・指導を行う必要があります。
- 安全な畜産物を安定的に生産・供給するためには、家畜伝染性疾病の発生予防及び発生時のまん延防止対策が重要であり、畜産経営体は、飼養衛生管理基準を遵守し、家畜伝染病の侵入防止等発生予防対策に努める必要があります。このため、県は、主要疾病の侵入状況を監視・早期摘発し、侵入が確認された場合には、他の家畜にまん延しないよう対策を講じるとともに、畜産経営体における飼養衛生管理基準の遵守状況を確認、指導する必要があります。

【水産物関係】

- 県では、平成 25 年度から、水産物の漁獲から流通、加工までの一貫した岩手県高度衛生品質管理基準に基づき、産地魚市場を核とした水産物の高度衛生品質管理地域づくりに取り組んでいます。平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律による HACCP に沿った衛生管理の制度化などにより、本県の水産物に対する消費者や実需者の安全安心への関心が高まっており、食品の安全性の確保に関する指導を強化していく必要があります。
- 貝毒については、本県沿岸の 12 生産海域において、岩手県漁業協同組合連合会によるホタテガイを中心とした二枚貝の貝毒監視が行われており、毒化した二枚貝等が流通しないよう、継続的な貝毒監視を実施していく必要があります。
- ノロウイルスについては、全ての生食用カキ生産海域において、出荷期間中の毎週、岩手県漁業協同組合連合会による出荷前自主検査が行われていますが、本県産生食用カキが原因となる食中毒が発生しないよう、出荷前自主検査を継続して実施していく必要があります。

県の取組

(1) 農薬使用者、販売者に対する農薬適正使用の指導

農薬による危被害防止を図るため、農薬使用に関する研修会や現地指導を実施し、農薬取締法に基づき定められた使用方法の遵守や農薬による危被害防止対策等を啓発・指導します。

(2) 飼料、動物用医薬品の適切な管理・適正な使用の指導

流通飼料の安全性試験（動物性たん白質等の含有検査）を実施するとともに、畜産経営体における動物用医薬品の使用実態調査を行い、適切な管理・適正な使用を指導します。

(3) 家畜伝染性疾病の発生予防、まん延防止のための各種疾病の検査・監視

食品を通じ人への影響が大きい疾病（BSE）について、サーベイランス²²（監視検査）を実施します。また、畜産経営体に対し、計画的な巡回指導を実施し、飼養衛生管理基準の遵守を指導します。

(4) 水産物の衛生管理に係る指導

水産物の安全性を確保するため、水産物の高度衛生品質管理基準等に基づく衛生管理講習会の開催や、漁船・魚市場・水産加工施設等を対象とした衛生指導を行います。

(5) 貝毒の監視等に係る指導

貝毒の規制値を超えた二枚貝等の流通を未然に防止するため、岩手県漁業協同組合連合会と連携して、出荷前自主検査の徹底及び規制値を超えた場合の出荷自主規制について指導するとともに、貝毒原因プランクトンの発生状況についてモニタリングを行います。

(6) ノロウイルスの監視等に係る指導

安全な県産の生食用カキを供給するため、岩手県漁業協同組合連合会と連携して、計画的な出荷前自主検査の徹底及びノロウイルスが検出された場合の出荷自粛について指導します。

食品関連事業者の役割

- 農産物の生産者は、指導会等に参加し、生産活動の中で農薬の適正かつ安全な使用に努めます。
- 家畜飼料や動物用医薬品を取り扱う業者は、飼料及び動物用医薬品の定められた基準の遵守に努めます。
- 畜産関係団体は、畜産経営体に対し、飼養衛生管理技術に関する情報提供、指導を行うとともに、疾病発生時には、畜産経営体及び県が実施するまん延防止対策に協力します。
- 畜産経営体は、飼養衛生管理基準、飼料及び動物用医薬品に定められた基準の遵守に努めます。
- 衛生管理講習会への参加や専門家による現場指導を通じて、衛生管理に関する知識を習得し、自主衛生管理の向上を図ります。
- 二枚貝等の出荷責任者は、安全性を確保するため、継続的な貝毒検査の徹底に努めます。
- 岩手県漁業協同組合連合会等は、生食用カキの安全性を確保するため、ノロウイルスの出荷前自主検査の徹底に努めます。

²² サーベイランス：疾病の発生状況やその推移などを継続的に調査し、疾病対策に必要な情報を得るとともに結果を迅速かつ定期的に活用すること。

県民の役割

- 農薬の安全使用に関する取組への理解を深め、食品の安全性に関する正しい知識に基づいた消費行動に活用するよう努めます。
- 生産段階における農林水産物の安全性の確保に関する取組への理解を深め、自らの消費行動に活用するよう努めます。
- 畜産農場、畜舎等に立ち入る者は、消毒、衣服・長靴の交換を適切に実施し、疾病の侵入防止対策に協力します。

施策 9 製造・加工、流通段階における監視・指導

現状と課題

- 県では、食品衛生法に基づき、毎年度、食品衛生監視指導計画を定め、県内に流通する食品について重点的、効率的かつ効果的な監視・指導を実施しています。

食品衛生法の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理など、新しい制度による事業者の取組が確実に実施されるよう、食品の安全性の確保に関する指導を充実・強化していく必要があります。
- 食品表示は、食品の安全性の確保や消費者の食品選択の際の重要な情報の一つであり、食品表示法により基準が示されていますが、適正な表示を行っていない食品関連事業者も見受けられます。食品関連事業者に対して、適正な食品表示の指導を徹底する必要があります。
- いわゆる「健康食品」については、ダイエット用健康食品による死亡例もあるなど健康被害事例が報告されていることから、より積極的な監視・指導を実施する必要があります。
- 多数の来県者が想定され、県内複数地域を会場として開催される全国規模のイベント等において食中毒が発生した場合、その影響は甚大なものとなります。イベントが開催される際には、食中毒等の発生を未然に防止するため、監視・指導を強化する必要があります。
- 病気にかかった家畜・家きんの食肉や、動物用医薬品の残留基準値を超えた食肉の流通を防止するため、と畜検査や食鳥検査を実施しています。今後も、食肉に起因する食中毒を防止するため、と畜場や食鳥処理場における食肉の取扱いについて検査を実施するとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入、運用等について積極的に指導助言を行う必要があります。
- 野生鳥獣による農林水産業等の被害対策として、国では「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」に基づき、捕獲の推進により鳥獣の管理を強化するとともに、捕獲した鳥獣を地域資源（ジビエ等）として活用する取組を推進しています。

県内においては、シカ肉、クマ肉及びヤマドリ肉から基準値を超える放射性物質が検出され、その全域において国から出荷制限の指示を受けていますが、ジビエの利活用が全国的に注目されており、県内でもシカ肉を中心に全頭検査を条件に出荷制限指示の一部解除を目指す動きがあります。県外で捕獲された野生鳥獣肉も含め、食中毒発生防止等のため、適切なと畜処理や衛生管理を徹底する必要があります。

(1) 県内流通食品に対する検査及び監視・指導

食品の安全性を確認するため、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食品の製造・加工、調理、販売を行う施設の監視・指導を行うとともに、講習会を実施し、HACCPに沿った衛生管理の制度化など食品衛生法改正等も踏まえ、衛生的な食品の製造、加工等について指導を徹底します。

また、流通食品の製造・販売等を行う食品衛生法上の食品等事業者に対して、保健所の食品衛生監視員が食品表示に係る監視・指導を行います。

(2) 食品における残留農薬や添加物等の検査の実施

残留農薬や添加物による食品の安全性を確認するため、食品衛生監視指導計画に基づき、保健所において流通食品の収去検査を実施します。

(3) 食品表示に関する店舗への指導（再掲 21 ページ）

食品表示の適正化を推進するため、店舗に対して食品表示の指導等を行うとともに、食品表示法に基づく重点的な監視・指導に併せて最新の食品表示制度の普及・定着を図ります。

(4) 「健康食品」による健康被害の防止のための監視・指導等

いわゆる「健康食品」による健康被害の防止のため、健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領に基づき、市販品に対する計画的な監視・指導を行います。

また、健康食品の正しい利用方法などについて県民に普及啓発することにより、健康被害の未然防止を図ります。

(5) と畜検査・食鳥検査等の適正実施及びと畜場、食鳥処理場に対する衛生的な処理の指導

病気にかかった家畜・家きんの食肉や、動物用医薬品の残留基準値を超えた家畜・家きんの食肉の流通を防止するため、食肉衛生検査所において、と畜検査を適正に実施するとともに、食肉の残留有害物質の検査等を実施します。

さらに、食肉に起因する食中毒を防止するため、と畜場及び食鳥処理場に対して立入検査・衛生指導を行い、食肉の衛生管理など食肉の衛生的な処理の指導を行うとともに、HACCPを用いた衛生管理の導入、運用等について積極的に指導助言を行います。

(6) 大規模イベントにおける監視指導等の強化

大規模なイベントにおける食中毒を防止するため、事前に開催情報・対象施設の把握に努め、監視・指導を強化します。

また、対象施設における衛生管理体制の確立と食品の衛生的な取扱いの徹底を図るため、開催までの間に食品衛生講習を実施するとともに、自主的な衛生管理を推進するため、HACCPに沿った衛生管理の運用等について指導助言を行います。

(7) 野生鳥獣肉に係る衛生管理の監視・指導

県内の出荷制限が指示されている地域で捕獲された野生鳥獣肉は、出荷制限指示が解除されるまで出荷を制限するとともに、出荷制限指示の解除後に流通する野生鳥獣肉及び県外で捕獲された野生鳥獣肉については、食中毒発生防止のため、国の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、関係事業者に対する監視・指導を実施します。

食品関連事業者の役割

- 食品衛生監視員による監視・指導及び各種講習会等における食品の衛生管理や食品表示に関する知識の習得により、自主衛生管理の向上や食品表示の適正化に努めます。
- 健康食品に関する食品衛生法や医薬品医療機器等法の内容を理解するとともに、違反事例などを認識し、健康被害の未然防止に努めます。
- 県内の出荷制限区域が指示されている地域で捕獲された野生鳥獣肉は、出荷制限指示が解除されるまで使用しないとともに、**出荷制限の一部解除となった野生鳥獣肉等**を使用する場合には、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に従い衛生管理を徹底し、食中毒の発生を防止します。
- 狩猟者は、県内の出荷制限が指示されている地域で捕獲した野生鳥獣肉を出荷しないとともに、出荷制限指示が解除された場合や他県で野生鳥獣を捕獲する場合には、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」による狩猟方法の遵守や異常確認等を行います。

県民の役割

- 製造・加工、調理、販売等における食品の安全性の確保に関する取組への理解を深め、自らの消費行動に活用するように努めます。

施策 10 輸入食品に対する監視・指導

現状と課題

- 国では、検疫所において食品の輸入についての審査とモニタリング検査等を実施していますが、食品衛生法の改正により、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入条件にするなど、輸入食品の安全性確保の取組を強化しています。
- 県では、食品衛生法に基づき、毎年度、食品衛生監視指導計画を定め、輸入食品を含む県内に流通する食品について重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施しています。
- 輸入食肉について、令和2年6月から、HACCPに基づく衛生管理が講じられている国、地域、施設において製造された食肉等でなければ輸入してはならないこととなりました。輸入食品の安全性等について県民の関心が高まっているため、県内に流通する輸入食品の安全性等を確保する必要があります。

県の取組

(1) 輸入食品に対する収去検査と監視・指導

輸入食品の安全性を確保するため、消費者の関心の高い輸入食品について、県内に流通する輸入食品の収去検査を引き続き実施します。

また、国のモニタリング検査等の状況を注視しながら、県内の輸入事業者の事務所への立入等を通じた監視・指導により、自主管理やコンプライアンスの徹底を促進します。

(2) 国との連携による輸入食品に関する検査等の情報の提供

輸入食品に関する信頼を向上させるため、消費者の関心の高い輸入食品について検疫所等における検査等の実施状況等の情報を収集し、県民に提供します。

食品関連事業者の役割

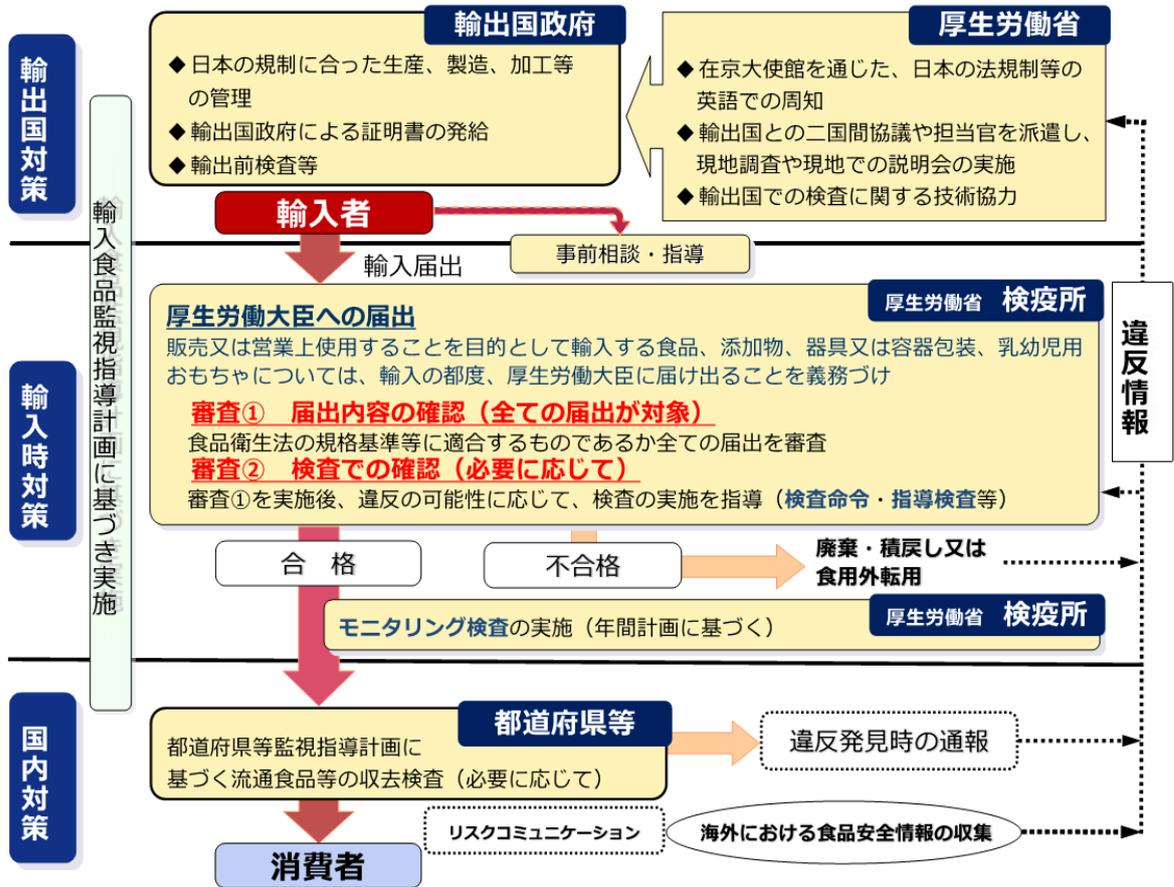
- 食品衛生監視員による監視・指導や講習会の受講等により、食品や衛生管理に関する知識を習得し、輸入食品の自主衛生管理の推進や安全性の向上を図ります。

県民の役割

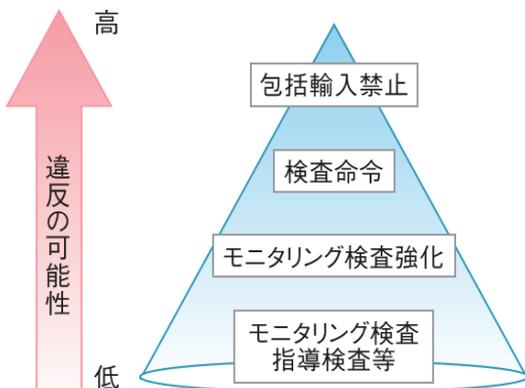
- 輸入食品に関する安全性等について理解を深め、自らの消費行動に活用するように努めます。

【参考資料】 輸入食品の監視体制の概要

- ・販売等を目的に食品を輸入する場合には、国の検疫所に届出を行い、食品衛生法に適合しているか審査を受ける必要があり、審査に不合格の場合は廃棄などの措置が取られます。
- ・審査に合格した場合も、輸入食品監視指導計画に基づいて検疫所がモニタリング検査を行います。
- ・検疫所で輸入が認められた食品は、国内に流通します。
- ・国内で流通する食品については、都道府県が監視指導計画に基づいて収去検査を行い、食品衛生法等の違反がないか確認します。



輸入時の検査体制の概要



検査命令	法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入者に対し輸入の都度の検査を命ずるもの。検査結果が法に適合しなければ輸入が認められない。
モニタリング検査	多種多様な食品等について、食品安全の状況を幅広く監視することおよび法違反が発見された場合に輸入時の検査を強化するなどの対策を講ずることを目的として、年度ごとに計画的に国が実施する検査
指導検査	初めて輸入される食品や継続的に輸入される食品等について、輸入者に対して検査の実施を指導するもの。

厚生労働省パンフレット「食品の安全確保に向けた取組」より引用

施策 11 危機管理体制の充実

現状と課題

- 国では、近年の食品の広域流通化を踏まえ、複数の都道府県にまたがる大規模食中毒事件の発生にも迅速に対応できるよう、国と関係自治体との連携、協議の場として「広域連携協議会」を設置しています。
- 県では、食中毒等が発生した場合には、被害の拡大防止等の措置を講じるとともに、食品衛生法など関係法令の規定に基づき、迅速かつ適切に原因究明や健康危機管理対策を実施する必要があります。
- 近年、豪雨等による自然災害が各地で発生しており、避難所における炊き出しなど食料の提供が行われる場合があります。県では、このような状況に備え、災害発生時食品衛生確保対策マニュアルを策定し、災害時の食中毒防止等の体制を整備しています。災害発生時は同マニュアルに基づき、避難所の状況に応じた食中毒予防について速やかに徹底する必要があります。また、県では岩手県災害備蓄指針を策定し、災害発災直後から食料等の流通が確保されるまでの間、被災者の生活を支えるために必要な備蓄の目安などを定めています。岩手県地域防災計画では、3日分程度の食料の備蓄を県民の役割としているところであり、県や市町村に限らず、家庭や事業所においても食料の備蓄を行う必要があります。

県の取組

(1) 食中毒等発生時における被害の拡大防止

食中毒等の健康被害が発生した場合には、岩手県食中毒対策要綱に基づき、迅速な原因究明調査に基づく行政上の適切な措置の実施や、必要な情報の迅速な公表等により被害の拡大防止を図ります。また、広域連携協議会の活用等により、食中毒事案に関する情報共有の徹底など、国や他自治体との連携により拡大防止を図ります。

(2) 災害発生時の食の安全安心の確保

災害が発生した場合は、食中毒の防止や被害拡大等の対策に取り組むとともに、必要に応じて災害発生時食品衛生確保対策マニュアルを見直します。

また、災害発災直後から食料等の流通が確保されるまでの間の被災者の生活を支えるため、食料の計画的な備蓄を行うとともに、県民や事業所の備蓄を促進します。

食品関連事業者の役割

- 食中毒等が発生した場合には、迅速に保健所に相談し、保健所の調査に協力するとともに、原因の究明や消費者への相談等に対応します。

県民の役割

- 食中毒等の健康被害が生じたときは、最寄りの保健所に通報又は相談します。
- 災害に備え、各家庭において、家族の3日分の食料を備蓄し、定期的に点検及び更新を行うように努めます。

施策 12 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進

現状と課題

- 残留農薬等に関するポジティブリスト制度²³が導入されて以降、食品中に残留する多くの農薬等について検査を実施することが求められています。残留農薬基準値は、食品安全委員会の健康影響評価の結果を踏まえて改正されることから、当該改正内容や農薬の使用実態等を踏まえながら、農薬に係る分析体制を強化していく必要があります。
- 県民の食の安全安心の確保を目的として、県が策定した「食品衛生監視指導計画」に基づく食品収去検査や野生山菜、野生きのこの放射性物質検査等を行っていますが、検査分析手法の充実強化を図るため、食の安全安心に関する試験研究を実施していく必要があります。

県の取組

(1) 残留農薬や動物用医薬品の分析体制の強化

ポジティブリスト制度における残留農薬基準の改正等に対応するため、農薬や動物用医薬品等の検査について、高感度かつ効率的な分析法の導入に取り組み、分析体制を強化していきます。

また、新たな農薬等の検査にも対応できるよう、国が実施する分析法開発に関する研究等に参加していきます。

(2) 食の安全安心に関する試験研究の実施

検査分析手法の充実強化を図るため、食の安全安心に関する試験研究を実施します。

食品関連事業者の役割

- 農産物の生産者は、農薬の適正使用などにより農産物の安全性の確保に努めます。

県民の役割

- 食品の安全性確保に関する県、食品関連事業者が行う取組への理解に努めます。

²³ ポジティブリスト制度：食品衛生法の改正により、原則禁止の中で、禁止していないものを例外的に一覧表に示す制度。食品添加物については、平成18年5月からは、食品中に残留する農薬、飼料添加物や動物用医薬品についてもポジティブリスト制度が導入されており、リストの基準値を超えて農薬等が残留する場合は、その食品の販売が禁止されている。

施策 13 情報の提供と相談体制の充実

現状と課題

- 食の安全安心に関する情報については、リーフレット、報道機関、ホームページ等を通じて県民に情報提供していますが、今後においても、安全で安心できる県産食品について県内外に情報を発信していく必要があります。
- 国では、多くの自治体が自主回収を行った際の報告制度を導入していることを踏まえ、平成30年度の食品衛生法改正により、「食品等の自主的な回収の報告」を制度化しており、令和3年6月1日から運用が開始されました。消費者庁のホームページで、全国の自主回収情報が一元管理されることにより、消費者がより情報を入手しやすくなっています。また、令和6年に全国規模で発生した紅麹を含む機能性表示食品による健康被害を受けて、機能性表示食品等に係る都道府県知事等への健康被害の情報提供が義務化されました。
- 県では、県内の自主回収情報のうち、CLASS 1²⁴に分類される健康被害発生のおそれが高いものについて、ホームページやSNSを活用して広く周知を行い、健康被害発生防止に努めているところです。今後も、事業者の食品の自主回収に関する特に重要な情報について県民に情報提供することにより、県民の健康被害の未然防止や拡大防止を図り、食品関連事業者と県民との信頼関係の構築を支援する必要があります。
- 食品に関する事件・事故の発生又は拡大の防止を図るため、県民からの食品に関する相談や情報提供に対して、市町村等と連携して、迅速に対応できる体制を構築する必要があります。
- 食の安全安心に関わる新たな課題に適切に対応するため、県においても、食の安全安心に関する知識を持った人材を育成するなど、多岐にわたる法令の理解や、技術の伝達と教育、訓練の充実が求められています。
- 原子力発電所事故に起因する放射性物質の影響や国の動向を踏まえ、消費者の安全・安心を確保する取組が求められています。

²⁴ CLASS 1：喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合（主に食品衛生法第6条に違反する食品等）ex. 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品、ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品

県の取組

(1) 食品の安全安心に関する情報の発信

県ホームページやSNS、リーフレット等の広報媒体等の活用や出前講座などにより、食の安全安心に関する取組事例、食中毒情報、食品の自主回収情報など、本県の食の安全安心に関する情報を適時適切に県民に提供する体制を構築するとともに、食品関連事業者による、安全が確保され、かつ安心できる本県の食品に関する情報を県内外に発信します。

(2) 食品に関する相談の実施（一部再掲 21 ページ）

食品表示の適正化を推進するため、食品表示 110 番の設置や食品表示専門員の配置により、食品表示専門員等が県民からの食品表示に関する相談、苦情、違反情報などを受け付けるとともに、その情報等に基づいて店舗点検などの監視・指導を実施します。

また、食品に関する相談に迅速かつ適切に対応するため、市町村等との連携を図ります。

(3) 県産食材等の放射性物質検査及び検査結果の公表

「県産食材等の安全確保方針」に基づき、県産食材等を対象とした放射性物質濃度の検査の実施や検査結果の速やかな公表など、県産食材等の安全性に係る情報を提供することにより、食の安全安心の確保を図ります。

(4) 自主回収報告制度の確実な実施及び県民への迅速な情報提供

食品による健康被害の未然防止及び拡大防止を図るため、自主回収報告制度による迅速かつ適切な回収を指導するとともに、緊急性を要するものや重篤なものについては、他の都道府県で実施されたものも含め、自主回収情報をSNSなどの広報媒体により速やかに県民に提供します。

(5) 食品の適正表示を推進する者の養成（再掲 18 ページ）

食品関連事業者による食品表示の適正化に関する自主的な取組を支援するため、食品の適正表示を推進する者の養成講習会に講師を派遣し、食品表示に関する知識の普及を図ります。

食品関連事業者の役割

- 食品衛生監視員からの指導や県ホームページ等の情報など、HACCPに沿った衛生管理などの適切な衛生管理や食品表示に関する知識の収集に努めます。
- 食品の生産から販売に至る各段階における食の安全安心の確保に関する情報について、県民へのわかりやすく積極的な発信に努めます。

県民の役割

- 食の安全安心に関して県が発信する情報を自らの消費行動に活用するよう努めるとともに、法令等の違反が疑われる食品を発見した場合には、保健所又は食品表示 110 番を通じた通報又は相談を行います。

第3章 計画の推進・進行管理

1 計画の推進

計画の円滑な推進を図るためには、県民、食品関連事業者、市町村などの各主体が計画の内容に関する理解を深め、食の安全安心の確保における責務と役割を果たすとともに、相互に連携、協働していく必要があります。

このため、県は、広く計画の周知と本県の食の安全安心の確保の取組に関する情報提供を行うとともに、食品関連事業者の自主的な活動の支援や県民・食品関連事業者との情報共有に努めることにより、連携・協働の促進を図ります。

2 国や自治体との連携

計画の推進に当たっては、厚生労働省をはじめ、内閣府食品安全委員会、農林水産省、消費者庁などの国の機関や、他都道府県及び市町村との連携を図ります。

また、県だけで対応できない施策などについては、必要に応じて、国に要請していきます。

3 施策の評価、指標の設定及び施策の公表

計画の達成状況をPDCAサイクル²⁵によって評価するため、指標を設定し、適切に進行管理を行います。

また、計画に基づく施策の評価に当たっては、岩手県食の安全安心委員会における評価を受け、その内容を県民に公表するとともに、必要に応じて計画の見直しを行います。

²⁵ PDCAサイクル: Plan (計画)、Do (実施・実行)、Check (点検・評価)、Act (処置・改善) のサイクルを構成する次の4段階の頭文字をつなげたもの。この4段階を順次行い1周し、最後のActを次のPDCAサイクルにつなげ、螺旋を描くように1周ごとにサイクルを向上(スパイラルアップ)させて継続的に業務改善する。

主要指標項目一覧

※「目標の考え方」欄は、0件や100%を目指す指標については、記載を省略しているものであること。

I 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進（施策1～施策4）

番号	項目	基準年度 (R6)	目標年度 (R12)	目標の考え方	関連 施策
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、迅速に対象農産物を特定し、卸売業者等と連携し、残留農薬基準値を超過した県産農産物を回収するなどの適切な対応を行います。	施策1
2	営業許可事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入率（衛生管理計画の作成率）の割合	54.5%	100%	HACCPに沿った衛生管理が必須であり100%に近づくようHACCPの導入率向上を目指します。	施策2
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	4,736 施設 (※3)	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。	施策3
4	環境負荷の少ない農業を促進する研修会における受講者数	619人	600人	令和6年度の実績と同等の受講者数を維持します。	施策4

※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6年度においては1件事案の発生があり、100%であったもの。

※3 令和3年度から令和6年度までの平均立入施設数

II 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進（施策5～施策7）

番号	項目	基準年度 (R6)	目標年度 (R12)	目標の考え方	関連 施策
1	食品表示法違反による改善命令等件数	0件	0件		施策5
2	食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの理解度	95.5% (※4)	95%	令和6年度の実績と同等の理解度を維持します。	施策6
3	食の安全安心に関するSNS(X)の投稿閲覧数	38,400回 (年間) (※5)	40,000回 (年間)	食中毒対策や食品表示など、消費者のニーズに応じた食品に関する正確な情報を食育とも連携して幅広く発信します。	施策7
4	食の安全安心に関する出前講座等における受講者数	3,900人 (※6)	4,000人	令和元年度の実績を上回ることを目指します。	

※4 令和6年度講座型及び劇場型リスクコミュニケーションにおけるアンケートの理解度の平均値

※5 令和6年度における県のSNSを活用した食の安全安心に関する1回あたりの投稿閲覧数の平均値（3,200回）から算出したもの。

※6 令和元年度における食の安全安心に関する出前講座の受講者数

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（施策 8～施策 13）

番号	項目	基準年度 (R 6)	目標年度 (R 12)	目標の考え方	関連 施策
1	本県産の貝毒食中毒発生件数	0 件	0 件		施策 8
2	流通食品検査等の基準適合率	99.9% (※ 7)	99.9%	過去 5 年間と同等の適合率を維持します。	施策 9
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		施策 10
4	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	12 人	12 人	令和 6 年度の実績と同等の受講者数を維持します。	施策 11
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件数	1 件	1 件	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。	施策 12
6	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）※ 8	100% (※ 9)	100%	農薬取締法に基づき、迅速に対象農産物を特定し、卸売業者等と連携し、残留農薬基準値を超過した県産農産物を回収するなどの適切な対応を行います。	施策 13

※ 7 令和元年度から令和 6 年度の平均値

※ 8 事件発生の都度、対応状況を検証・評価し算出するもの。

※ 9 令和 6 年度においては 1 件事案の発生があり、100%であったもの。

参考指標項目一覧

I 安全で環境負荷の少ない食品の生産・製造等の推進（施策1～施策4）

番号	項目	現状値 (R 6)	関連施策
1	生乳検査における体細胞数 50 万/ml 未満の農家割合 (※10)	96.1%	施策 1
2	HACCP に沿った衛生管理に関する講習会の受講者数	4,056 人	施策 2
3	営業施設を原因とする食中毒の発生件数	3 件	
4	食品関係施設に対する監視指導件数延べ割合	137.5%	施策 3
5	食品衛生推進員の資質向上のための講習会の開催	1 回	施策 4

※10 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（施策5～施策7）

番号	項目	現状値 (R 6)	関連施策
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)	施策 5
2	食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの延べ受講者数	172 人 (※11)	施策 6
3	牛肉、米トレーサビリティ法の違反事例	0 件	
4	給食施設での県産食材利用率（重量ベース）※12	59.9% (※13)	施策 7
5	学校給食における 県産食材の利用割合（金額ベース）※14 国産食材の利用割合（金額ベース）※15	県産 60.7% 国産 90.2%	

※11 令和6年度講座型及び劇場型リスクコミュニケーションにおける受講者数の延べ人数

※12 県内の給食施設において、2年に1回（毎月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。

※13 隔年調査のため、令和4年度の値。

※14 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。

※15 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（施策 8～施策 13）

番号	項目	現状値 (R 6)	関連施策
1	水産物の高度衛生品質管理地域認定数	10 地域	施策 8
2	生食用カキのノロウイルス検査実施割合	100%	
3	食品関係施設に対する監視指導件数延べ割合（再掲）	137.5%	施策 9
4	監視指導計画に対する収去検査実施割合	101.1%	
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	
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	
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%	
8	監視指導計画に対する収去検査実施割合（再掲）	101.1%	施策 10
9	食中毒対策緊急連絡訓練実施回数	2 回	施策 11
10	食の安全安心に関する調査研究の実施件数	1 件	施策 12
11	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%	施策 13

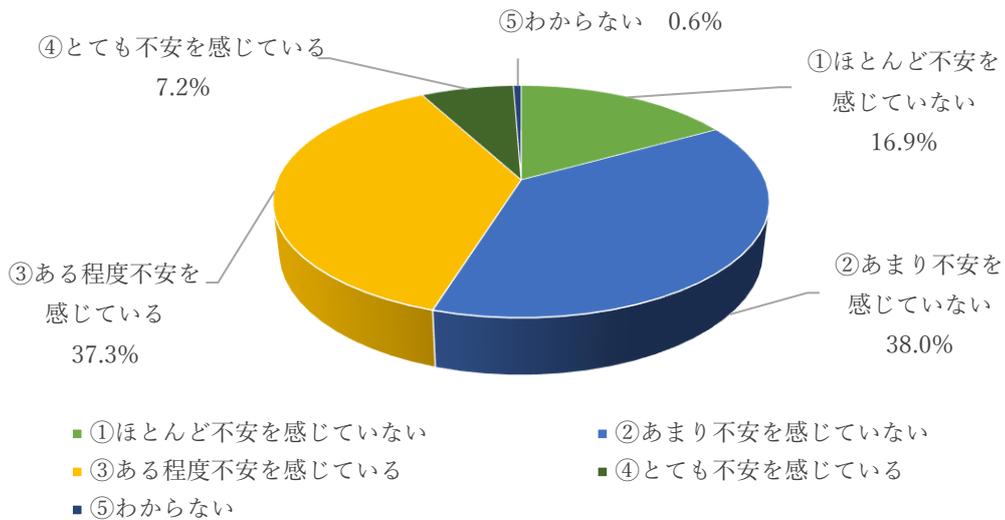
1 食の安全安心に関するアンケート調査結果

食の安全安心に関する県民の意識を把握するため、令和7年2月に食の安全安心に関する県政モニターアンケート（希望郷いわてモニターアンケート）を実施しました。（回答数 166 名）

ア 食品に対する不安について

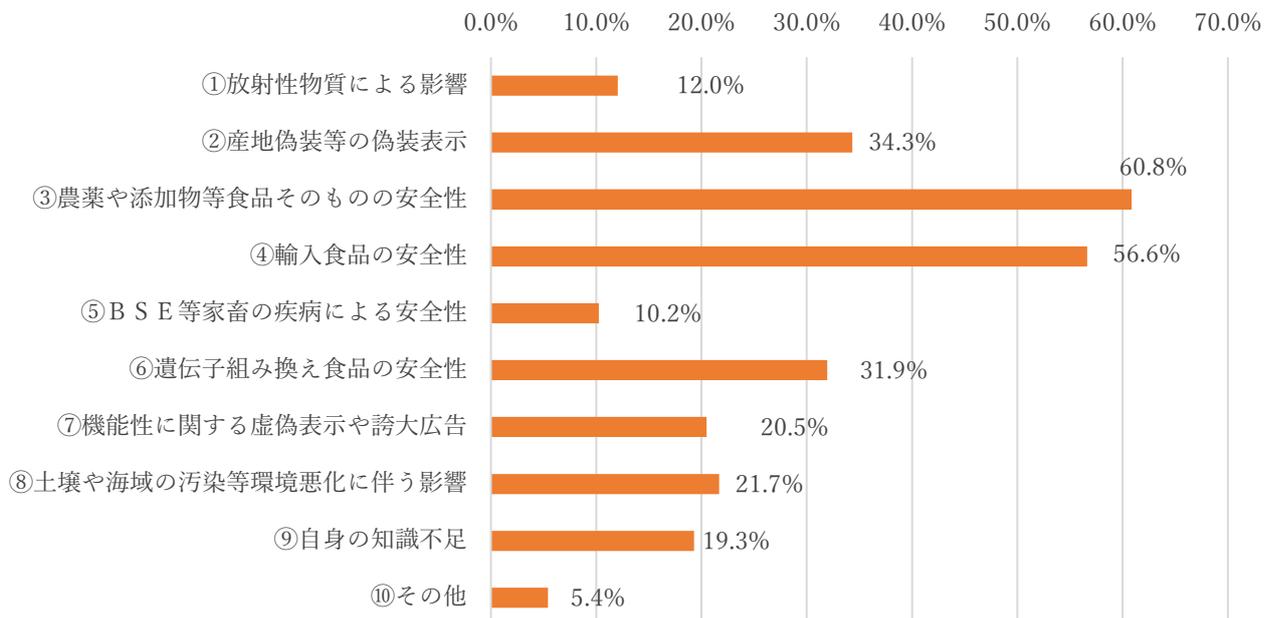
食品購入に当たって不安を感じる人の割合は 44.5%であり、不安を感じない人の 55.5%を下回っています。

食品の購入に当たって不安を感じますか



また、不安を感じる理由は、「③農薬や添加物等食品そのものの安全性（60.8%）」が最も多く、次いで「④輸入食品の安全性（56.6%）」、「②産地偽装等の偽装表示（34.3%）」の順になっています。

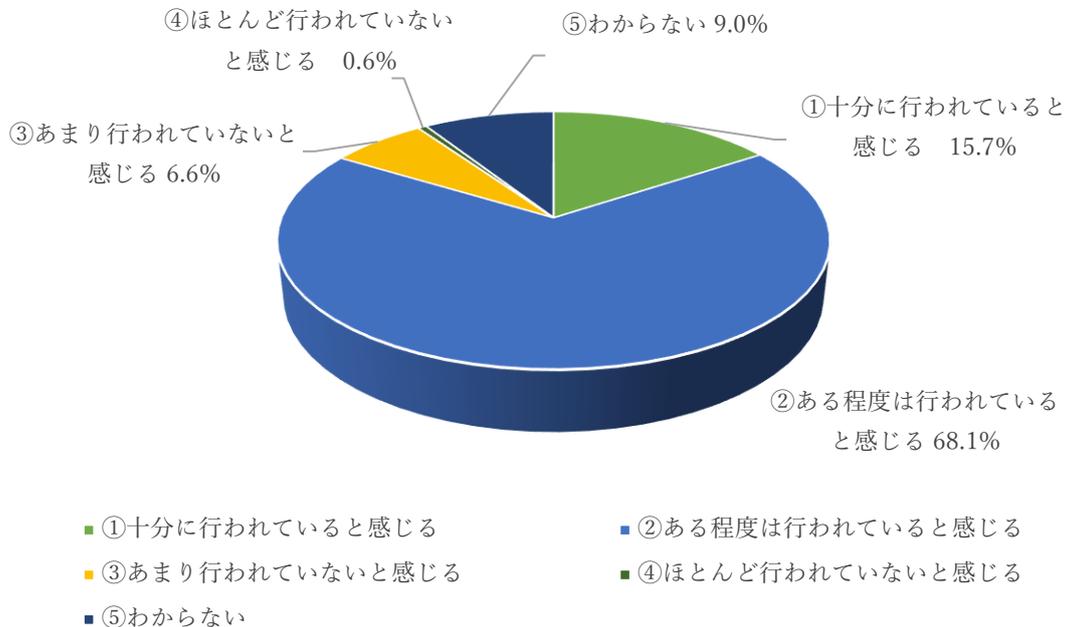
食品に対して不安を感じるのはどれか



イ 食の安全性確保の取組への評価

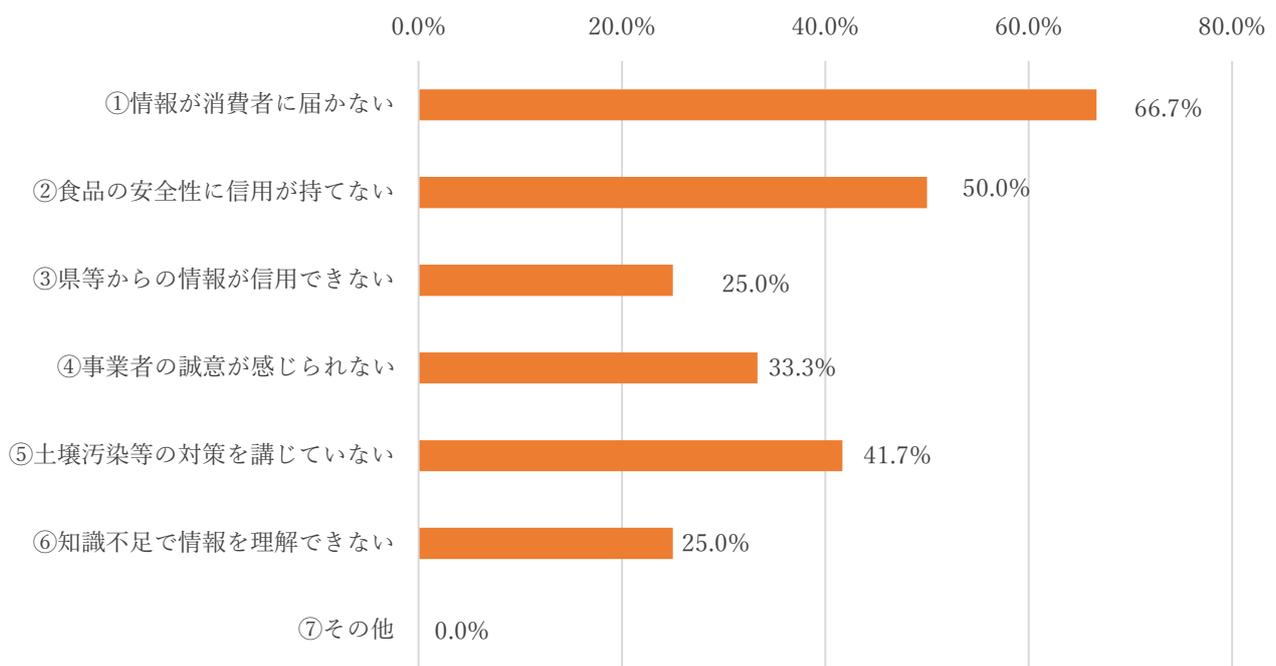
県内の食品関連事業者による食の安全性確保の取組が行われていると感じる人が全体の8割(83.7%)と取組については概ね理解されています。

食の安全性確保の取組は十分だと感じるか



また、安全性確保の取組が十分ではない理由については、「①情報が消費者に届かない(66.7%)」が最も多く、次いで「②食品の安全性に信用が持てない(50.0%)」、「⑤土壌汚染等の対策を講じていない(41.7%)」の順になっています。事業者には、安全な食品を生産、製造するだけでなく、その食品に関する情報の発信などさらなる信頼向上の取組が必要であると考えられます。

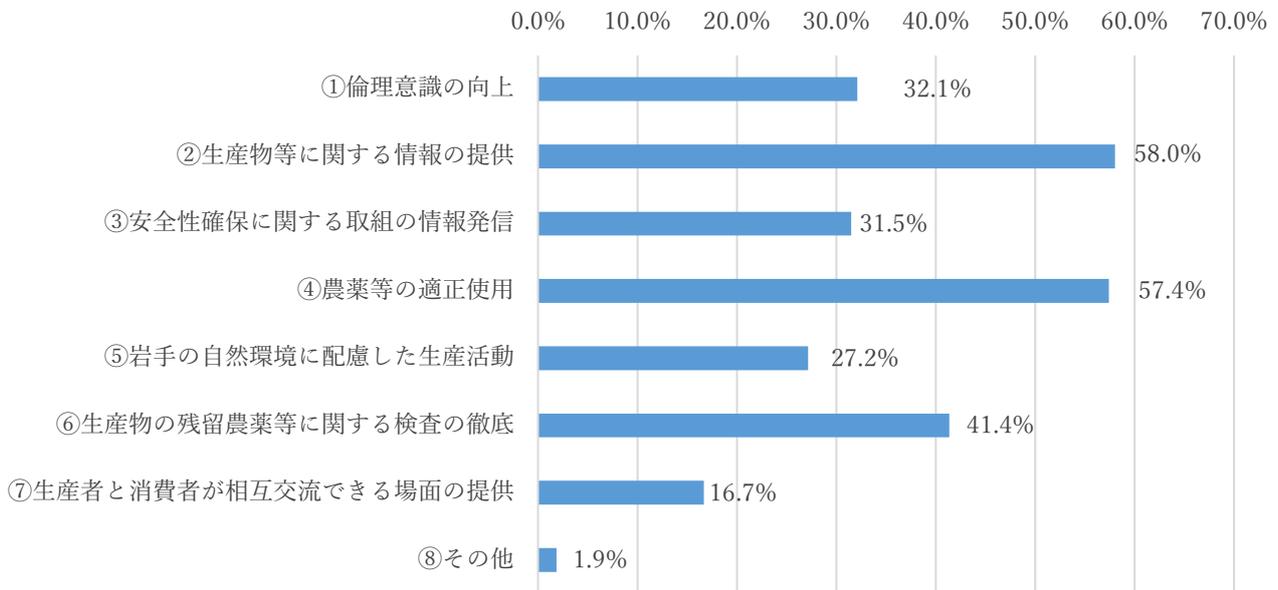
食品関連業者の取組が十分に行われていないと感じる理由はどれか



ウ 関係者の責務と役割について

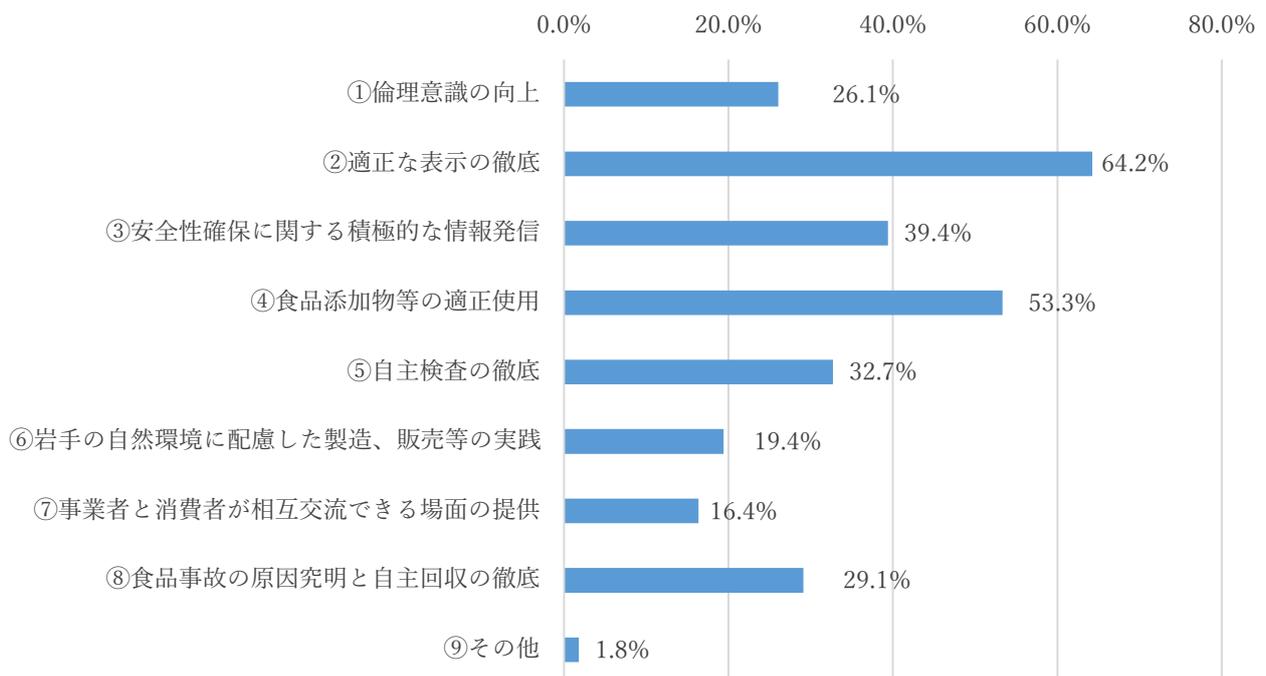
生産者に対する県民が求める取組として最も多かったのは、「②生産物等に関する情報の提供 (58.0%)」が最も多く、次いで「④農薬等の適正使用 (57.4%)」、「⑥生産物の残留農薬等に関する検査の徹底 (41.4%)」という結果となりました。

食の安全性確保のため生産者が取り組むべきことはどれか



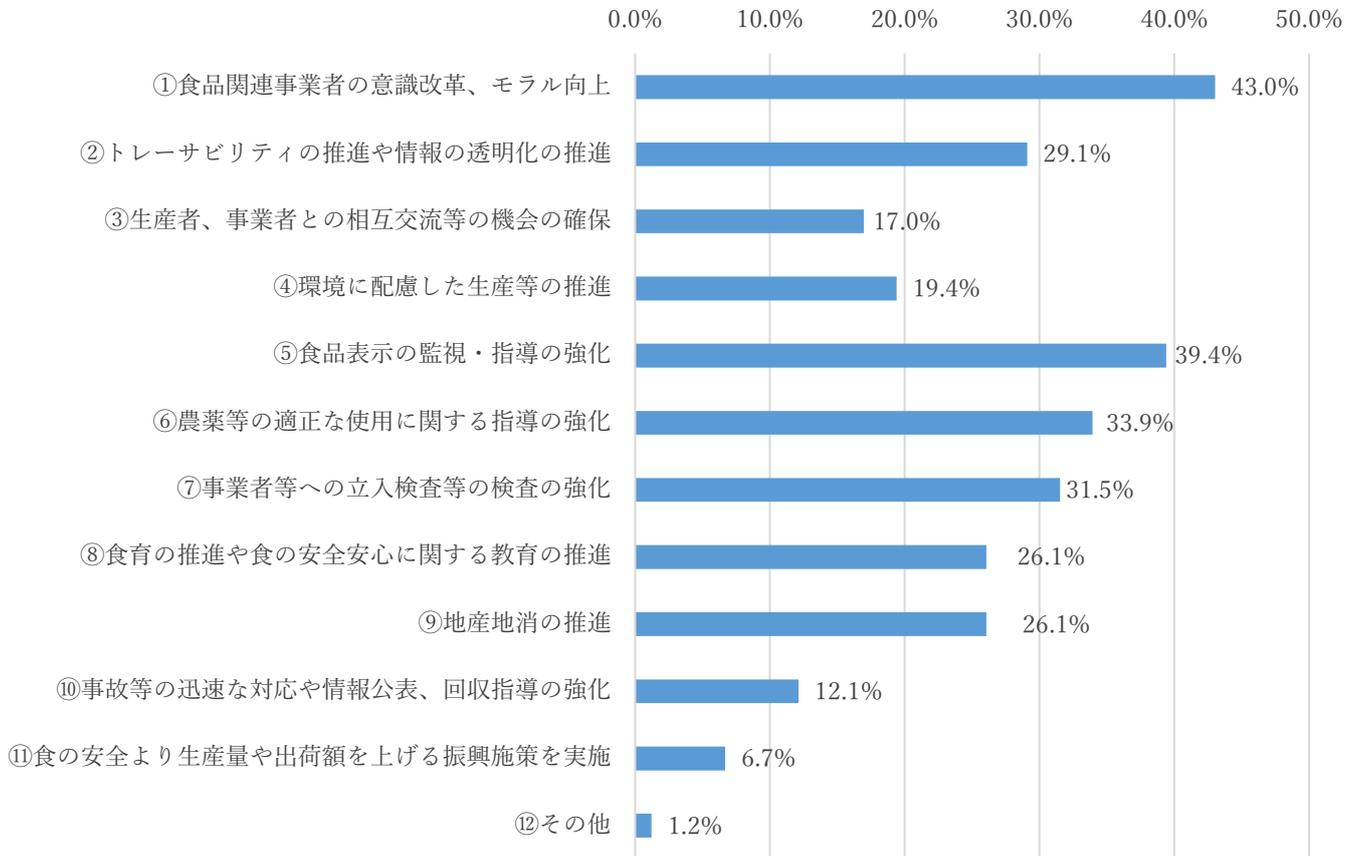
また、県民が求める事業者の取組として最も多かったのが、「②適正な表示の徹底 (64.2%)」が最も多く、次いで「④食品添加物等の適正使用 (53.3%)」、「③安全性確保に関する積極的な情報発信 (39.4%)」という結果になりました。

食の安全性確保のため事業者が取り組むべきことはどれか



さらに、行政に求めることとして最も多かったのは、「①食品関連事業者の意識改革、モラル向上 (43.0%)」が最も多く、次いで、「⑤食品表示の監視・指導の強化 (39.4%)」、「⑥農薬等の適正な使用に関する指導の強化 (33.9%)」という結果になりました。

食の安全安心確保のため行政の取組に求めることは何か



2 岩手県食の安全安心委員会委員名簿（令和7年度）※計画検討期間中

分野	氏名	選出団体等
消費者を代表する者	佐々木 里美	岩手県社会福祉協議会・保育協議会 副会長
	小山田 緑	岩手県消費者団体連絡協議会 常任幹事
	菊地 セツ子	岩手県食生活改善推進員団体連絡協議会 副会長
	山口 真樹	一般社団法人岩手県PTA連合会 副会長
	吉田 敏恵	岩手県生活協同組合連合会 専務理事
食品関連事業者を代表する者	井口 一三	一般社団法人岩手県調理師会 会長
	田野 秀司	株式会社いわちく 社長付
	小野寺 真由美	岩手県学校栄養士協議会 会長
	佐藤 圭	一般社団法人岩手県食品衛生協会 専務理事
	佐藤 浩文	岩手県漁業協同組合連合会 参事
	信田 陽一	全国農業協同組合連合会岩手県本部 営農支援部長
	近谷 裕司	丸モ盛岡中央青果株式会社 専務取締役
	梁川 真一	一関まちづくり株式会社 専務取締役
学識経験者	菊池 拓朗	株式会社岩手日報社 編集局報道センター報道部第二部長
	笹田 怜子	岩手県立大学盛岡短期大学部 講師
	佐藤 至	岩手大学獣医学部 教授
	平澤 和樹	盛岡大学栄養科学部 講師