

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	食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
施策1 生産段階における食品の安全性の確保への支援	<div>○ 農産物の生産者は、岩手県版GAPに取り組み、農産物の安全性の確保に努めます。</div> <div>○ 畜産農家は、衛生的管理の実施に努めるとともに、農場HACCP等、より高度な衛生的管理技術の導入に努めます。</div> <div>○ 酪農家は、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。</div> <div>○ 採卵農家は、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。</div>	<div>・岩手県版GAPチェックシートを活用し、病原性微生物等の付着防止や異物の混入防止対策(例:汚染果実の除去、残さの適正処理)を実践。</div> <div>・ブロイラー農場を中心に、系列企業単位での自主的な勉強会を実施</div> <div>・畜産関係団体の主催により、畜産農家を対象とした、飼養衛生管理基準に関する研修会を実施</div> <div>・酪農場1農場、肉用牛繁殖・肥育農場3農場が農場HACCPの認証に向けて取組みを実施中。また、新たに酪農場3農場が農場HACCP推進農場に指定された。</div> <div>・生産者団体(農協等)が主体となり、搾乳手技等のチェックのための農場巡回を実施</div>	「いわて生活協同組合」として、昨年同様「公開安全確認会」を開催。 産直生産先に組合員といわて生協担当職員が訪問し、チェックリストに基づき生産・管理の状況を確認します。 (平成29年度:29産地、144人参加)
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	<div>○ 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、HACCPの考え方に基づく衛生管理の実践に努めます。</div>	<div>・HACCP責任者養成講習会(県食協主催)を受講(事業者 50名)、食品安全サポーターHACCP講習会(43名)を実施</div> <div>・(一社)大日本水産会が県との共催により、水産加工事業者向けのHACCP講習会を実施。</div>	
施策3 食の安全安心に関わる人材の育成	<div>○ 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。</div> <div>○ 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て衛生管理の徹底を図り、安全な食品の提供に努めます。</div> <div>○ 適正な食品表示を推進するため、講習会等への参加などにより、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。</div>	<div>・アドバイザー資格を持つJA営農指導員や農薬販売店従業員が、農業者や購入者に対しラベルの記載事項を遵守するよう指導。</div> <div>・食品衛生責任者養成講習会(県食協主催)を21回開催し、1,162人を養成</div> <div>・食品適正表示推進者養成講習会(県食協主催)を受講(1回・12人)</div> <div>・食品表示に関する講習会(県主催)を受講</div>	
施策4 環境負荷の少ない産地づくりの推進	<div>○ 農産物の生産者は、豊富な有機物を利用した土づくりや、化学肥料及び化学農薬を減らす技術を取り入れる等の環境保全型農業に取り組みます。</div>	<div>・化学肥料、化学合成農薬を5割以上低減する、環境保全型農業直接支援対策(国事業)を活用する生産者(個人・団体)が増加。</div>	

II 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進

施策	食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
施策5 食品の適正表示の推進	<div>○ 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。</div>	<div>・保健所の実施する事業者に対する衛生教育講習会へ参加(272回・10,154人)</div> <div>・食品表示に関する講習会(県主催)を受講</div>	「岩手県消費者団体連絡協議会」として、消費者問題シンポジウムin盛岡を開催。 【テーマ】 「健康食品の適切な利用方法と広告の見方」
施策6 食品の信頼向上のための相互理解の増進	<div>○ 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等に関する知識を習得し、安全な食品の提供に努めます。</div> <div>○ 関係法令を順守し、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、消費者の信頼向上や企業業績の向上に努めます。</div>	<div>・保健所の実施する事業者に対する衛生教育講習会へ参加(272回・10,154人)</div> <div>・チキン協と岩手日報が主催し、小学生を対象に、鶏肉の飼育から製品に加工するまでの過程の学習と工場見学を実施。</div>	「岩手県消費者団体連絡協議会」として、岩手県消費者大会で食を考える分科会を開催。 【テーマ】 「その食べ物、どこから来ている?輸入食品、産直を考える」 【講師】 岩手県農民連事務局長 岡田現三さん 「岩手日報社」として、岩手県チキン協同組合と「見て・触れて食育交流」を実施。(10月18日、25日付紙面で特集) 9月6日 → 盛岡市巻堀小の児童がときめきファーム(盛岡市)を訪問 9月11日 → 洋野町林郷小をフレッシュチキン軽米(軽米町)が訪れ出前授業 それぞれの児童は鶏肉の生産や加工の現場を学び、食の安全安心への理解も深めた。

施策	食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
施策7 自主回収報告制度による食品回収情報の適切な提供	<ul style="list-style-type: none"> ○ 特定事業者は、食品の自主回収を決定した場合は、適切に自主回収報告を行うとともに、当該自主回収情報を自ら積極的に公表することで、当該食品の迅速な回収に努めます。 ○ 特定事業者以外の事業者は、自らの店舗等で自主回収すべき食品が発生した場合には、特定事業者及び最寄りの保健所への通報等により、当該食品の迅速な自主回収に努めます。 	・保健所の指導のもと、自主回収対象食品の迅速な回収に努めている。(自主回収報告の届出13件(うち盛岡市2件))	
施策8 食育を通じた食の安全安心に関する知識の普及啓発	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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、県民に分かりやすい、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。 ○ 県産食材の円滑な供給や利用拡大に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・児童等を対象とした農作業体験、生産現場や工場の見学等を通じた生産、製造等への理解促進 ・講演会、出前講座、親子料理教室等を通じた啓発活動 ・その他、社員食堂での地産地消等 	

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	食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
施策9 生産段階における監視・指導	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 ○ 家畜飼料関連業者は、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、畜産農家に対し、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、畜産農家及び県が実施するまん延防止対策に協力します。 ○ 畜産農家は、飼料及び動物用医薬品の定められた基準や飼養衛生管理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、出荷前自主検査の徹底に努めます。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指導会等で配布される防除暦や農薬散布指導資料に基づき、安全な使用を実践。 ・生産者団体(農協等)や系列企業体による、勉強会を通じた意識啓発や農場巡回による衛生管理状況のチェックを実施 ・産地関係者を対象とした品質・衛生管理講習会や県の衛生管理状況調査及び衛生指導を通じて衛生管理に関する知識を習得。 ・岩手県漁業協同組合連合会等は、水産技術センターより提供された貝毒プランクトン情報を収集し、貝毒に係る出荷前自主検査を実施。(H29.4～H30.3:ホタテガイの麻痺性貝毒516検体、下痢性貝毒311検体)毒量が規制値を超えた場合は、出荷を自主規制。 ・岩手県漁業協同組合連合会等は、生食用カキのノロウイルスについて、出荷前自主検査を実施。(29年度:602検体) 	
施策10 製造・加工、流通段階における監視・指導	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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。 ○ 健康食品に関係する食品衛生法や医薬品医療機器等法の内容や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、出荷制限指示の解除後及び他県で捕獲された野生鳥獣肉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、出荷制限指示が解除されるまで県内で捕獲した野生鳥獣肉を出荷しないと、出荷制限指示の解除後及び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及び異常確認 等を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の自主衛生管理の促進のため、食品安全サポーターに対しHACCPによる衛生管理に関する講習会(参加者50名)実施 ・食品の自主衛生管理の促進のため、食品安全サポーターに対しHACCPによる衛生管理に関する講習会(参加者43名)実施 ・食品適正表示推進者養成講習会(県食協主催)を受講(1回・12人) ・食品表示に関する講習会を受講 	「いわて生活協同組合」として、放射性物質の自主検査を実施。独自ブランド78品目、産直品82品目、市場流通品21品目、計171品目を検査。いずれも検出限界値未満。
施策11 輸入食品に対する監視・指導	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生監視員による監視・指導や講習会等により食品及び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。 		

施策	食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
施策12 危機管理体制の整備	<p>○ 危機事案への行政への協力等の役割について理解するとともに、危機事案発生時には、適切な対応を講ずることにより被害の拡大防止に努めます。</p> <p>○ 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。</p>	<p>・食中毒発生時は、速やかに保健所に届け出し、調査に協力するとともに食中毒の衛生講習を受講するなど再発防止に努めている。</p> <p>・危機事案発生時の即報及び情報共有に努めている。</p>	
施策13 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進	<p>○ 飲食店や食品の製造業者は、ノロウイルス等の知識と理解を深め、衛生対策を徹底することにより、安全な食品の提供に努めます。</p>		
施策14 情報の提供と相談体制の整備	<p>○ 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、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。</p> <p>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、県民に分かりやすい、積極的な発信に努めます。</p>		