

あいち食の安全・安心推進アクションプラン（原案）に関する意見を踏まえた改定案について（修正部分抜粋）

視点 3 県民の食の安心に向けた普及啓発・教育の充実

（1）食の安心に向けた食育※の推進

アクション	3年間（H24-26）の主な取組状況	主な課題
17 地産地消※や食育の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食育推進ボランティア※から食育を学んだ人数 25.5万人 いいともあいち推進店※の登録 新規登録179店 (H28年1月時点) 	引き続き、地産地消を進め、食の安心と農林水産業に対する県民の理解促進につなげていく必要がある。
18 学校における食の指導の充実	<ul style="list-style-type: none"> 学校食育推進者養成講座を開催し食育推進の核となる教員を養成 1,284人 学校給食において地域の産物を活用する割合 40.7% 	<u>子どもたちが食品の品質や安全性などに関心を持ち、食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考えて適切な食品を選択できる能力の育成を引き続き図っていく必要がある。</u>

（2）食に関するリスクコミュニケーション※の推進

アクション	3年間（H24-26）の主な取組状況	主な課題
19 消費者に対する食の安全に関する知識普及	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生講習会 102回 消費生活情報「あいち暮らしっく」への食の安全・安心情報の掲載 8回 	食を取り巻く状況の変化が早いことから、効果的な方法で食の安全に関する知識を普及していく必要がある。ホームページについては、情報内容、見やすさ等の工夫が必要である。
20 食の安全に関するリスクコミュニケーション※の推進	<ul style="list-style-type: none"> 食の安全に関する総合相談窓口の設置 相談件数224件 食の安全・安心タウンミーティングの開催 41回 	リスクコミュニケーションの開催内容を工夫し、参加者の満足感が高いものにしていくことが必要である。

4 アクションプランの見直し

アクション8「農畜産物のトレーサビリティシステム※の推進」については、関連する事業である「畜産物トレーサビリティの普及推進」（畜産課）及び「トレーサビリティシステムの効果的な運用の支援」（園芸農産課）が、目標達成により平成27年度末で終了することとなりました。

また、平成28年1月には、廃棄物処理業者に処理を委託された食品が不正に流通し、食の安全・安心を脅かす事例が発生しました。

これらの状況を踏まえて検討した結果、アクション8を「食品流通における食の安全・安心の確保」とすることとしました。

アクション9「愛知県版 HACCP 認定制度を始めとする食品営業者の自主管理の推進」については、愛知県食品衛生条例を一部改正し、管理運営基準を HACCP 導入型と従来型から選択 できることとなり、食品営業者が自主管理を推進する選択肢が拡大したことから、アクションの名称を「HACCPに基づく食品営業者の自主管理の推進」と改めました。

アクション16「JAS法を始めとする食品表示の調査・監視」については、食品表示法が平成27年4月1日に施行されたことから、「食品表示の調査・監視」と改めました。

アクション

9

HACCPに基づいた 食品営業者の自主管理の推進

食品の取扱いの不備による食中毒や異物混入などの事故を未然に防止するため、食品の安全性を確保する上で、最も効果的かつ効率的な手法である HACCP※（危害分析重要管理点）の導入を推進するなど、食品営業者の自主管理体制を確立することにより、食の安全確保に努めます。

- HACCP の考え方に基づく自主管理が確立できた食品営業施設に対し認定を行う、「愛知県 HACCP 導入施設認定制度※」を導入し、関係業界全体の食品衛生水準の向上を図っていきます。
- 中小規模の食品営業施設において、食品の安全性を確保するために必要な措置（いわゆるリスク管理）が適切に講じられるよう、リスク管理を推進する「食のリスク管理サポート事業※」を実施します。
- 愛知県食品衛生条例の改正により導入された、HACCP 導入型基準と従来型基準の選択制度について営業者に周知を行い、食品事業者が自主的に HACCP に基づいた管理に取り組むよう、食品事業者の指導を行っていきます。
- 保健所及び食品衛生検査所において、食品営業者などを対象とした食品衛生教育講習会を実施します。
- 一般社団法人愛知県食品衛生協会に委託し、食品衛生責任者※養成講習会及び再講習会を実施します。



愛知県 HACCP
認定マーク

HACCP 普及・啓発
キャラクター



ふきとり検査等、自主的な
衛生検査の実施済証

アクション

11

安全な学校給食用物資 の供給

学校給食は成長期にある児童生徒に食事を提供しており、食品添加物や残留農薬、遺伝子組換え食品などに対する保護者の関心が高くなっています。

学校給食に使用する食材の細菌検査や野菜・果物の残留農薬検査等を実施し、その結果はホームページで公表します。

また、公益財団法人愛知県学校給食会と連携して、ごはん・パン・麺類などの品質検査や委託工場の衛生状況調査を実施します。

- 食材の腸管出血性大腸菌O157等の検査を実施します。
- 食器の材質規格の検査を実施します。
- 野菜・果物の残留農薬検査を実施します。
- 食品の納入時に使用する検収簿を標準化し、検収[※]の徹底を図ります。
- 炊飯工場・パン工場・麺工場の衛生状況調査を実施します。

小学校での給食風景



給食に使用する食品の検査の様子

アクション

15

安全な食肉の流通確保

安全な食肉の流通を確保し、食中毒及び人獣共通感染症^{*}による危害発生を防止するため、食用の目的でと殺する牛・豚・鶏などについて、厳格なと畜検査・食鳥検査を行います。

BSEの発生に見られるように、今まで経験したことのない新しい疾病が海外から侵入することが考えられることから、これらに対応していくためにより高度な知識と検査技術を習得した検査員の配置を進めていきます。

動物用医薬品を始めとして、農薬、ホルモン製剤、飼料添加物、放射性物質の食肉への残留についても必要な検査体制の充実に努めます。

BSEスクリーニング検査結果などについては、今後も公表していきます。

- と畜場において、牛、豚などのと畜検査を行います。
- 年間処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場において、食鳥検査を公益社団法人愛知県獣医師会に委託し実施します。
- 年間処理羽数が30万羽以下の食鳥処理場については、各処理場に設置される食鳥処理衛生管理者^{*}により、鶏などに異常が無いか確実に確認していることを、保健所の食鳥検査員^{*}が定期的に監視・指導を実施します。
- 研修会などによる検査員の資質の向上を図ります。
- 精密検査職員の技術強化を図ります。
- 毎月のBSEスクリーニング検査結果を公表します。



BSEスクリーニング検査



と畜検査員（獣医師）によると畜検査

アクション

16

食品表示の調査・監視

社会的要請の大きい食品表示の適正化を推進するため、食品表示法の調査・監視及び食品表示110番や食の総合相談窓口の設置を行います。

県内の生産、加工、流通・販売業者に対し、食品表示制度の普及啓発研修会を開催します。

消費生活モニター[※]に対しても、食品表示や食品の衛生状態の確認と不適切な食品表示などの情報の提供を依頼します。

- 食品の販売店舗などにおいて、関係機関と連携して食品表示法の状況調査を実施します。
- 食品衛生監視員等による食品表示法表示監視を実施します。
- 食品表示110番（電話：052-951-3893）や食の総合相談窓口（電話：052-951-4149）を設置し、食品表示に関する各種情報の提供を受け付けます。
- 県内の生産、加工、流通・販売業者に対し、食品表示法に基づく食品表示に関する普及啓発研修会の開催や、景品表示法[※]に関する資料提供などを行います。
- 消費生活モニターに食品表示、食の安全・安心に関する知識・情報を提供するため、研修会を実施します。
- 消費生活モニターに対して、日常の買物を通じて、食品表示や食品の衛生状態の確認等、食料品に関する情報提供を依頼します。



アクション

17

地産地消や食育の推進

食と農林水産業に対する県民の理解促進を図るため「いいともあいち運動※」を展開して、消費者、生産者などの協働活動の推進や「顔の見える関係」づくりを行い、地産地消※を進めます。

農村生活改善関係、食生活改善関係、生活協同組合関係などの広範な分野で自主的に食育の推進活動を行っている方を、「食育推進ボランティア※」として登録します。

食育推進ボランティアの活動を通じて、健全な食生活の普及や郷土の食文化の継承など地域に根ざした食育※を推進します。

- 消費者、生産者、加工・流通・販売業者などの食品関連事業者、NPOなどの各団体による「いいともあいちネットワーク」の充実に図り地産地消を進めます。
- ホームページなどを活用し情報の交流を進めます。
- 県内農林水産物を積極的に取り扱う「いいともあいち推進店※」の登録を進めます。
- 食育推進ボランティアを登録するとともに、その活動の充実に支援します。



いいともあいち運動シンボルマーク



いいともあいち推進店による消費拡大運動

アクション

18

学校における食の指導の充実

子どもたちが将来にわたって豊かで健康な生活を築いていけるようにするために、食に関する正しい知識の理解と望ましい食習慣の定着を目指す、学校における食育の充実を図っていきます。

子どもたちが食品の品質や安全性などに関心を持ち、食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考えて適切な食品を選択できる能力の育成に努めます。

また、子どもたちが食事の準備や後片付けを安全や衛生に気を付けて行うとともに、食品衛生に気を付けて簡単な調理ができる能力の育成に努めます。学校給食に身近で安心な地域の産物を積極的に活用するよう推進するとともに、地域の生産者の方を学校に招いて、子どもとの交流を深めたり、米作りなどの体験的な活動に協力いただいたりなどの取組みを推進します。

- 県内の児童生徒を対象に栄養バランスのよい朝食の献立を募集し、食品の衛生に気を付けて実際に自分で調理するコンテストを開催します。
- 栄養教諭^{*}の配置拡大を図り、学校における食育の充実を図ります。
- 校内食育推進委員会などの学校における食育を推進する組織の設置を促進します。
- 学校で食育推進の要となる人材を養成するために、教員を対象に学校食育推進者養成講座を開催します。
- 学校給食において、郷土料理などを取り入れ、積極的に地域の産物を活用します。
- 「愛知を食べる学校給食の日」を年3回実施します。



栄養教諭による「野菜を食べよう」の食育授業