

**あいち食の安全・安心推進
アクションプラン
改訂案**

目 次

- ・策定の趣旨と取組状況 2
- ・アクションプランの施策項目 8

視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

- アクション1 環境と調和のとれた持続的な農業の推進
- アクション2 安全な畜産物の生産と家畜疾病の監視
- アクション3 安全なきのこの生産
- アクション4 安全な貝類の出荷
- アクション5 農薬の適正な販売・使用による安全な農産物の生産
- アクション6 安全な農産物の生産を目指した技術研究
- アクション7 食品等事業者の自主管理の推進
- アクション8 食の安全に関する検査・製造技術の研究開発及び指導

視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

- アクション9 安全な学校給食の提供
- アクション10 食品営業施設に対する監視指導
- アクション11 医薬品成分を含む健康食品などの流通防止
- アクション12 輸入食品を含む食品などの安全検査
- アクション13 安全な食肉の流通確保
- アクション14 食品表示の調査・監視

視点3 県民の食の安心に向けた普及啓発・教育の充実

- アクション15 消費者に対する食の安全に関する知識普及
- アクション16 食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

- ・用語説明 24
- ・食の安全に関する相談窓口とWEBページ 30

注) ※のついている語句については、
P24～の「用語説明」をご覧ください。

策定の趣旨と取組状況

1 アクションプランの策定の趣旨

愛知県は、745万(2025年10月現在)の人口を擁する食品の大消費地です。

また、飲食店営業や菓子製造業を始めとする2024年度末の食品営業施設数は全国第3位の67,841件であり、また2021年の食料品製造業製造品出荷額等も全国第3位と食料品の製造が非常に盛んな地域です。

加えて、2023年の農業産出額は全国第8位と全国有数の農林水産物の生産地でもあります。

このように、愛知県は食の生産から消費まで、国内でも大きなウエイトを占める地域であり、県として食の安全・安心を確保することは大変重要なことです。

都道府県別 食料品製造業製造品出荷額等

第1位	北海道	21,108億円
第2位	埼玉県	20,565億円
第3位	愛知県	17,914億円
第4位	兵庫県	16,556億円
第5位	千葉県	15,927億円

(令和3(2021)年経済センサス 活動調査)

都道府県別 許可を要する食品営業施設数

第1位	東京都	141,574件
第2位	大阪府	97,460件
第3位	愛知県	67,841件
第4位	神奈川県	56,233件
第5位	福岡県	56,030件

(令和6(2024)年 厚生労働省衛生行政報告例)

都道府県別 農業産出額

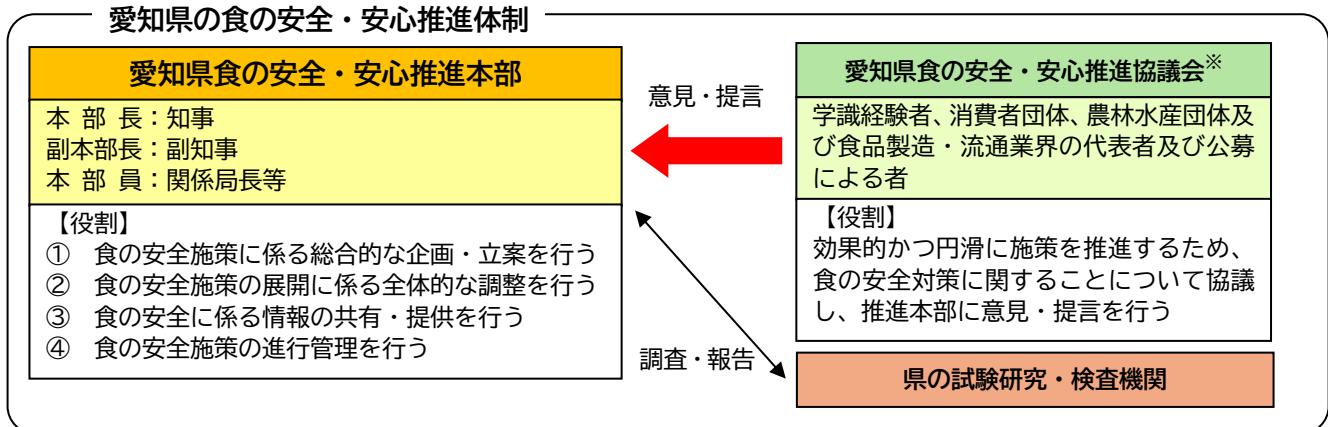
第1位	北海道	13,478億円
第2位	鹿児島県	5,438億円
第3位	茨城県	4,536億円
第4位	千葉県	4,029億円
第5位	熊本県	3,757億円
第6位	宮崎県	3,720億円
第7位	青森県	3,466億円
第8位	愛知県	3,207億円

(令和5(2023)年 生産農業所得統計)

しかし、2001～2002年には、国内での牛海綿状脳症(BSE)の発生、食品の偽装表示、輸入野菜の残留農薬基準違反、農産物への無登録農薬の使用など、食の安全を揺るがす問題が相次いで発生し、消費者の不安が増大しました。

こうした問題による県民の不安を解消し、食の安全に対する信頼を回復するため、県は、2002年9月に**愛知県食の安全・安心推進本部**※を設置し、全庁挙げて取組を推進してきました。

この取組の一環として、県民の方々に、安全な食品を提供できるようにするとともに、食の情報を共有し、安心して食品の選択ができるよう、県の食品安全確保に関する具体的な施策を体系化した行動計画として**あいち食の安全・安心推進アクションプラン**(以下「アクションプラン」といいます。)を2003年9月に策定(2006年、2012年、2016年及び2021年6月改訂)し、これに沿って取組を進めてきました。



2 アクションプランの改訂

愛知県が全庁的に掲げる「あいち行革プラン 2025」のうち、持続可能な行財政運営の取組の1つとして、本アクションプランを含む、県の策定する計画等の見直しを図ることとなりました。

ついては、愛知県が策定するその他の計画等との整理・統合及び、前回の改訂（2021年6月）以降、これまでの取組状況の検証により見出された課題を踏まえるとともに、食品の生産者や製造業者・流通業者、消費者などで構成する愛知県食の安全・安心推進協議会や、県民の皆様からのご意見やご提言を反映させた内容となるよう、アクションプランを改訂することとしました。

3 アクションプラン（2021年6月改訂版）の2021年度から2024年度の検証

視点 1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

（1）安全な農林水産物の生産の推進

アクション	4年間(2021-2024)の主な取組状況	主な課題
1 環境と安全に配慮した農業の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・GAP手法に取り組む農業者の割合 2024年度までに90.0% 	引き続き、環境と安全に配慮した農業の推進を行っていく必要がある。
2 安全な畜産物の生産と家畜疾病の監視	<ul style="list-style-type: none"> ・畜産農家の飼養衛生管理について立入検査の実施 検査実績／検査計画 = 100%の達成 ・養鶏農家などでの定期的な鳥インフルエンザ検査 3,870検体 	2025年1月の鳥インフルエンザの経験を踏まえ、発生防止の取組を継続する必要がある。
3 安全なきのこの生産	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者団体開催の研修会等において技術・情報の提供 23回延べ216名 ・県内の生産者における、食品衛生法に基づく放射性物質に関する基準の超過事例 0件 	引き続き、安全なきのこの提供のため生産者に対し、技術指導・情報提供していく必要がある。

アクション	4年間(2021-2024)の主な取組状況	主な課題
4 安全な貝類の出荷	<ul style="list-style-type: none"> ・貝毒※原因プランクトン調査 76回 ・貝毒検査 32回 ・愛知県産貝類の貝毒を原因とする健康被害事例 0件 	引き続き、安全な貝類の提供のため、検査体制の維持と漁業者の意識向上を図る必要がある。
5 農薬の適正な販売・使用による安全な農産物の生産	<ul style="list-style-type: none"> ・農薬安全使用対策講習会の開催 30回 2,063名 ・農薬管理指導士の養成 369名 ・本県産農産物における農薬の残留基準値超過事例 (食品衛生法に限る、2024年度) 0件 	法令遵守や適正管理の意識を保つための啓発活動は常に必要である。
6 飼料、動物用医薬品及び水産用医薬品の適正使用	<ul style="list-style-type: none"> ・畜産農家等巡回指導・抜取調査 240戸 ・水産用医薬品の残留確認 対象魚種：ウナギ、アユ、ニジマス 計 64 検体 ・飼料、動物用医薬品の使用が原因となって生産された有害畜産物による健康被害事例 0件 ・水産用医薬品の不適正使用の確認 (2022年度～) 0件 	飼料について、製造工場での立入検査、栄養性検査及び表示検査の違反は認められず、目標を達成した。水産用医薬品について、使用状況調査及び残留検査において、医薬品の不正使用や残留が確認された事例はなく、目標を達成した。以上のことから、当該アクション項目は廃止することとする。
7 安全な農産物の生産を目指した技術研究	<ul style="list-style-type: none"> ・安全で良質な農畜産物を生産する技術・品種の開発 2021年から2024年までに 5件 	環境負荷を軽減するため、化学肥料や化学合成農薬の使用量削減につながる技術や品種の開発を進める必要がある。
8 食品流通における食の安全・安心の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・米トレーサビリティ法の啓発・指導 103回 ・食品安全広域機動班が実施する監視の割合 54.3% 	取組の結果、不適正率が減少し、一定の効果が得られたことからアクション項目としては廃止する。なお、米穀等の情報を消費者に伝達するための取組は新アクション14(食品表示の調査・監視)において継続する。また、食品を廃棄する際の不正流通防止については新アクション10(食品営業施設に対する監視指導)において継続する。

(2) 食品加工施設などにおける自主管理の推進

アクション	4年間(2021-2024)の主な取組状況	主な課題
9 食品等事業者の自主管理の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する助言・指導 7,773施設 ・食品衛生責任者養成人数 9057人 	改正食品衛生法により、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。引き続き食品関連事業者の自主管理向上のため、助言、指導を行っていく必要がある。
10 食の安全に関する検査・製造技術の研究及び指導	<ul style="list-style-type: none"> ・あいち産業科学技術総合センター・食品工業技術センターにおける技術指導・相談件数 24,421件 	食の安心・安全に関する研究成果について公設試験研究機関(食品工業技術センター)を中心に地域へ普及・技術移転させる必要がある。

視点 2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

(1) 食品の監視・検査の確実な実施

アクション	4年間(2021-2024)の主な取組状況	主な課題
11 安全な学校給食用物資の供給	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の腸管出血性大腸菌O157検査/野菜・果物の残留農薬検査/調理品のO157及び細菌検査 660 検体 ・学校給食における食中毒の発生件数 0 件 	食中毒や残留農薬等に対する給食の安全性を確保するため、関係者が連携し、継続して取り組む必要がある。
12 食品営業施設に対する監視指導	<ul style="list-style-type: none"> ・監視指導件数 135,262 件 	食品衛生法の改正により、HACCPに沿った衛生管理に係る効果的な監視指導を行っていく必要がある。
13 医薬品成分を含む健康食品などの流通防止	<ul style="list-style-type: none"> ・医薬品的効能効果を標ぼうする健康食品の監視指導 2,657 件 ・医薬品成分を含む健康食品の買い上げ検査 48 検体 ・医薬品成分を含む健康食品による健康被害 0 件 	健康被害事例が散発していることから、製品広告についての監視指導及び買い上げによる調査確認を継続する必要がある。
14 輸入食品を含む食品の安全検査	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生監視指導計画に基づく食品などの検査の実施検査計画 26,166 件 ・流通食品を原因とする食中毒等健康被害事例 0 件 	放射性物質、残留農薬、動物用医薬品等の検査に必要な高度精密検査機器の合理的な整備及び定期的な更新を行う必要がある。
15 安全な食肉の流通確保	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査及び食鳥検査の検査実績／申請件数 = 100%の達成 ・食肉を原因とする人獣共通感染症健康被害事例 0 件 	残留農薬、動物用医薬品等の検査に必要な高度精密検査機器の合理的な整備及び定期的な更新を行う必要がある。
16 食品表示の調査・監視	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示法※に基づく食品表示基準(品質事項)の遵守状況調査の実施 実施率 113.9% ・消費生活モニター※などへの食の安全・安心に関する知識・情報の提供 研修会 4 回など 	食品表示の違反事例が見られることから、引き続き、調査・観察していく必要がある。

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	4年間(2021-2024)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 2021-2024 の平均人数 4.9 万人 ・いいともあいち推進店の登録 5,053 店舗 	引き続き、地産地消や食育を進め、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"> ・学校給食の衛生管理に関する調査研究 累計 38 調理場 ・学校給食において地域の産物を活用する割合 37.6% 	食品表示などの食品の品質や安全性などの情報に关心を持ち、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選択ができるよう子どもたちの食品を選択する能力の育成を引き続き図っていく必要がある。

(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	4年間(2021-2024)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 28 回 ・消費生活情報「あいち暮らしちく」、SNS(Facebook、X(旧Twitter))等への食の安全・安心情報の掲載 14 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 369 件 ・現地見学型リスクコミュニケーションの開催 4 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1「環境と安全に配慮した農業の推進」については、国の「食料・農業・農村基本計画」に沿った名称にするため、「環境と調和のとれた持続的な農業の推進」と改めました。

また、アクション6「飼料、動物用医薬品及び水産用医薬品の適正使用」及びアクション8「食品流通における食の安全・安心の確保」については、目標を達成することができたことから、2025年度末でアクション項目としては終了することとなりました。なお、アクション8の関連事業につきましては、引き続き、新たなアクションプランにおいて取り組んでまいります。

さらに、アクション17「地産地消や食育の推進」及びアクション18「学校における食の指導の充実」については、別に定める「愛知県食育推進計画」にて包括的に取組んでいることから、アクション項目としては終了することとなりました。

加えて、アクション11「安全な学校給食用物資の供給」及びアクション18「学校における食の指導の充実」については、関連する事業を集約し、「安全な学校給食の提供」と改めました。

5 新たなアクションプラン

食の安全・安心を取り巻く状況の変化やこれまでの取組状況の検証から見出された今後の課題に基づいて、新たなアクション項目を以下のとおりとしました。

視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

（1）安全な農林水産物の生産を推進します。

- アクション1 環境と調和のとれた持続的な農業の推進
- アクション2 安全な畜産物の生産と家畜疾病の監視
- アクション3 安全なきのこの生産
- アクション4 安全な貝類の出荷
- アクション5 農薬の適正な販売・使用による安全な農産物の生産
- アクション6 安全な農産物の生産を目指した技術研究

（2）食品加工施設などにおける自主管理を推進します。

- アクション7 食品等事業者の自主管理の推進
- アクション8 食の安全に関する検査・製造技術の研究開発及び指導

視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

（1）食品の監視・検査を確実に実施します。

- アクション9 安全な学校給食の提供
- アクション10 食品営業施設に対する監視指導
- アクション11 医薬品成分を含む健康食品などの流通防止
- アクション12 輸入食品を含む食品などの安全検査
- アクション13 安全な食肉の流通確保
- アクション14 食品表示の調査・監視

視点3 県民の食の安心に向けた普及啓発・教育の充実

（1）食に関するリスクコミュニケーション※を推進します。

- アクション15 消費者に対する食の安全に関する知識普及
- アクション16 食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

6 アクションプランに基づく行動計画について

食を取り巻く状況の変化に対応して、毎年度、アクションプランに基づく行動計画を策定します。なお、アクションごとに目標を掲げ、進行管理を確実に実施することにより、県民の食の安全・安心の確保に努めてまいります。

次のページから、新しいアクションプランの内容について説明します！



アクションプランの施策項目

視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

アクション

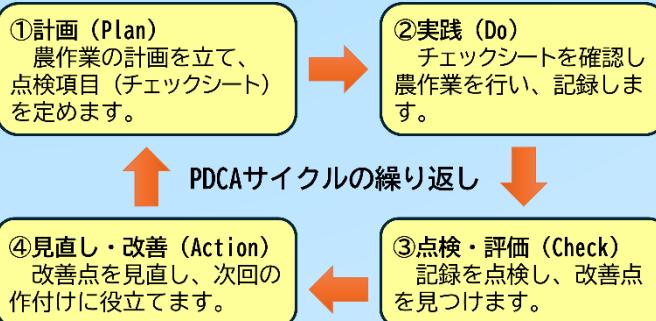
1

環境と調和のとれた持続的な農業の推進

GAP (Good Agricultural Practice) [※]とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組です。

県域生産者団体等と連携して県内での指導体制を整備し、国の国際水準GAPガイドラインに基づき、GAPの取組の拡大と高度化を推進しています。

- GAPの取組を推進します。
- 施肥基準[※]・有機質資材施用基準[※]に基づく資材の適正施用を推進します。
- 環境保全型農業[※]技術を開発します。
- 農業用使用済プラスチックの適正処理を図ります。
- 生産者に対し、放射性物質の暫定許容値を超過していない肥料等を適切に使用するよう指導します。



取組例：作業者全てにわかりやすいラベリング
により、作業性及び安全性を向上



視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

アクション

2

安全な畜産物の生産と 家畜疾病の監視

畜産農家への立入検査を計画的に実施し、「飼養衛生管理基準※」遵守の徹底を図り、生産現場での衛生管理状況を監視するとともに、家畜伝染病の発生を予防し、安全な畜産物の生産を推進します。

また、農家で飼育されている家畜や家きんについて、BSE及び鳥インフルエンザの検査を実施し、家畜疾病の監視や情報提供を行います。

- 畜産農家への立入検査を計画的に実施し、「飼養衛生管理基準」遵守の徹底を図ります。
- 養鶏農家に対し、サルモネラ汚染防止対策技術（鶏卵のサルモネラ総合対策指針※）の普及を図ります。
- 特定症状を示した死亡牛について、BSEの検査を実施します。
- 養鶏農家などにおいて定期的な鳥インフルエンザの検査を実施します。



豚熱ワクチン接種



生産現場での衛生管理状況の監視

視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

アクション

3

安全なきのこの生産

きのこ生産者に対する技術指導や生産に関する情報提供を行うことにより、消費者に安全なきのこが提供できるよう食の安全確保に努めます。

- 新規参入者を含む生産者を対象として、安全で質の高いきのこを生産するための栽培・品質管理に関する技術を指導します。
- 消費者がきのこを購入する際の参考として表示が義務付けられている「栽培方法」を適切に表示するよう指導します。
- きのこ生産者団体の開催する技術研修会等の支援をします。
- 県産きのこPR会等において、きのこの安全・安心に関するパンフレットを配布します。
- 生産者に対し、放射性物質の基準値を超過していない生産用資材を適切に使用するよう指導します。



原木しいたけ



様々な種類のきのこ



栽培・品質管理の
技術指導

視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

アクション

4

安全な貝類の出荷

二枚貝類の貝毒※の発生状況を監視し、安全な貝類が出荷されるよう生産者を指導します。また、検査結果の公開により県産の貝類を安心して食べていただけるよう努めます。

- 伊勢湾・三河湾において、貝毒の原因となるプランクトンの発生状況を定期的に調査します。
- 貝毒発生の可能性のある時期には、貝毒検査を行います。
- プランクトン調査や貝毒検査の結果については、県ホームページで迅速に公開します。
- 漁業者団体に対して、必要に応じて貝毒の自主検査を行うよう指導します。
- 国が定める規制値を超える貝毒が検出された場合には、これらの貝類が出荷されないよう、漁業者や流通業者に対して出荷自主規制を指導するとともに、県民の皆様に迅速に情報提供し、潮干狩りなどの自粛を要請します。

採貝漁業の操業風景



三河湾産のあさり

視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

アクション

5

農薬の適正な販売・使用による安全な農産物の生産

安全・安心な農産物の供給と環境保全の確保のため、農薬販売者及び農薬使用者に対して農薬の適正販売・使用の指導を行います。安全・安心な農産物の供給と環境保全の確保に努めます。

- 農薬の適正販売・使用を徹底するため、農薬危害防止運動を実施します。
- 農薬安全使用対策講習会や農薬危害防止のための講習会を開催し、迅速な農薬情報の提供に努めます。
- 農薬取締法※に基づく立入検査を通じ、農薬の適正販売の指導を行います。



農薬安全使用に関する講習会



農薬販売者に対する立入検査

アクション

6

安全な農産物の生産 を目指した技術研究

農業総合試験場において、安全で良質な農畜産物を生産する技術や品種を開発します。

- 害虫や病気に強く、高品質・良食味な水稻、トマトなどの品種を開発します。
- 土作り等を通じ、化学肥料に依存しない環境に配慮した持続的な農業を実現する技術の開発に取り組みます。
- 難防除害虫等の生態解明を行い、IPM※の概念に基づいた化学農薬に依存しない防除技術の開発に取り組みます。
- 効率的な防除を実施するため、病害虫の診断や感染の有無を短時間で簡易に検出する技術を開発します。
- 安全で安定した牛や豚、名古屋コーチンの生産技術を開発します。



カメムシ抵抗性品種の開発



AI 画像識別による病害虫診断技術



カメムシ抵抗性品種の開発



ドローンセンシングでの施肥管理技術

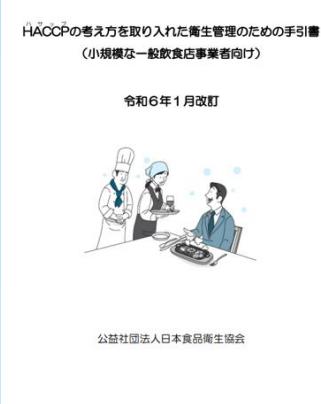
視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

アクション 7

食品等事業者の 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、食品等事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。

- 食品衛生法の一部改正により、2021年6月1日から、原則として全ての食品等事業者は、HACCP[※]に沿った衛生管理（「HACCPに基づく衛生管理[※]」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理[※]」のいずれか）による自主管理が義務付けられました。
- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に関する相談員を養成し、対象となる小規模施設事業者に対して助言・指導を行います。
- 「HACCPに基づく衛生管理」の対象となる施設に対し、研修及び実地指導を行い、対応を支援します。
- 自主管理において中心的な役割を担う食品衛生責任者[※]の養成講習会を開催するとともに、食品衛生責任者が定期的に新たな知見を習得する機会として実務講習会を開催します。



別紙1 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

一般的な衛生管理のポイント									
① 料理材料の受け入れの確認									いつ <input checked="" type="checkbox"/> 材料の購入時 <input type="checkbox"/> その他（ ） どのようにする 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
確認が あったとき									返品し、交換する
② 料理の調理・ (貯蔵・ 冷凍庫)									いつ <input checked="" type="checkbox"/> 調理前 <input type="checkbox"/> 作業中・業務終了後・その他（ ） どのようにする 温度計で室内温度を確認する（常温：10°C以下、冷蔵：-15°C以下）
確認が あったとき									異常の原因を確認、動作温度の再確認・性能の点検を実施

一般的な衛生管理の実施記録（記載例）

一般的な衛生管理の実施記録（記載例）									
記録日	年	月	日	時間	実施内容	担当者	確認	特記事項	管理者
10	2024	4	1	10:00	調理室の温度（常温）	4°C	○	△	△
11				11:00	調理室の温度（常温）	5°C	○	△	△
12				12:00	調理室の温度（常温）	6°C	○	△	△
13				13:00	調理室の温度（常温）	7°C	○	△	△
14				14:00	調理室の温度（常温）	8°C	○	△	△
15				15:00	調理室の温度（常温）	9°C	○	△	△
16				16:00	調理室の温度（常温）	10°C	○	△	△
17				17:00	調理室の温度（常温）	11°C	○	△	△
18				18:00	調理室の温度（常温）	12°C	○	△	△
19				19:00	調理室の温度（常温）	13°C	○	△	△
20				20:00	調理室の温度（常温）	14°C	○	△	△
21				21:00	調理室の温度（常温）	15°C	○	△	△
22				22:00	調理室の温度（常温）	16°C	○	△	△
23				23:00	調理室の温度（常温）	17°C	○	△	△
24				00:00	調理室の温度（常温）	18°C	○	△	△
25				01:00	調理室の温度（常温）	19°C	○	△	△
26				02:00	調理室の温度（常温）	20°C	○	△	△
27				03:00	調理室の温度（常温）	21°C	○	△	△
28				04:00	調理室の温度（常温）	22°C	○	△	△
29				05:00	調理室の温度（常温）	23°C	○	△	△
30				06:00	調理室の温度（常温）	24°C	○	△	△
31				07:00	調理室の温度（常温）	25°C	○	△	△
32				08:00	調理室の温度（常温）	26°C	○	△	△
33				09:00	調理室の温度（常温）	27°C	○	△	△
34				10:00	調理室の温度（常温）	28°C	○	△	△
35				11:00	調理室の温度（常温）	29°C	○	△	△
36				12:00	調理室の温度（常温）	30°C	○	△	△
37				13:00	調理室の温度（常温）	31°C	○	△	△
38				14:00	調理室の温度（常温）	32°C	○	△	△
39				15:00	調理室の温度（常温）	33°C	○	△	△
40				16:00	調理室の温度（常温）	34°C	○	△	△
41				17:00	調理室の温度（常温）	35°C	○	△	△
42				18:00	調理室の温度（常温）	36°C	○	△	△
43				19:00	調理室の温度（常温）	37°C	○	△	△
44				20:00	調理室の温度（常温）	38°C	○	△	△
45				21:00	調理室の温度（常温）	39°C	○	△	△
46				22:00	調理室の温度（常温）	40°C	○	△	△
47				23:00	調理室の温度（常温）	41°C	○	△	△
48				00:00	調理室の温度（常温）	42°C	○	△	△
49				01:00	調理室の温度（常温）	43°C	○	△	△
50				02:00	調理室の温度（常温）	44°C	○	△	△
51				03:00	調理室の温度（常温）	45°C	○	△	△
52				04:00	調理室の温度（常温）	46°C	○	△	△
53				05:00	調理室の温度（常温）	47°C	○	△	△
54				06:00	調理室の温度（常温）	48°C	○	△	△
55				07:00	調理室の温度（常温）	49°C	○	△	△
56				08:00	調理室の温度（常温）	50°C	○	△	△
57				09:00	調理室の温度（常温）	51°C	○	△	△
58				10:00	調理室の温度（常温）	52°C	○	△	△
59				11:00	調理室の温度（常温）	53°C	○	△	△
60				12:00	調理室の温度（常温）	54°C	○	△	△
61				13:00	調理室の温度（常温）	55°C	○	△	△
62				14:00	調理室の温度（常温）	56°C	○	△	△
63				15:00	調理室の温度（常温）	57°C	○	△	△
64				16:00	調理室の温度（常温）	58°C	○	△	△
65				17:00	調理室の温度（常温）	59°C	○	△	△
66				18:00	調理室の温度（常温）	60°C	○	△	△
67				19:00	調理室の温度（常温）	61°C	○	△	△
68				20:00	調理室の温度（常温）	62°C	○	△	△
69				21:00	調理室の温度（常温）	63°C	○	△	△
70				22:00	調理室の温度（常温）	64°C	○	△	△
71				23:00	調理室の温度（常温）	65°C	○	△	△
72				00:00	調理室の温度（常温）	66°C	○	△	△
73				01:00	調理室の温度（常温）	67°C	○	△	△
74				02:00	調理室の温度（常温）	68°C	○	△	△
75				03:00	調理室の温度（常温）	69°C	○	△	△
76				04:00	調理室の温度（常温）	70°C	○	△	△
77				05:00	調理室の温度（常温）	71°C	○	△	△
78				06:00	調理室の温度（常温）	72°C	○	△	△
79				07:00	調理室の温度（常温）	73°C	○	△	△
80				08:00	調理室の温度（常温）	74°C	○	△	△
81				09:00	調理室の温度（常温）	75°C	○	△	△
82				10:00	調理室の温度（常温）	76°C	○	△	△
83				11:00	調理室の温度（常温）	77°C	○	△	△
84				12:00	調理室の温度（常温）	78°C	○	△	△
85				13:00	調理室の温度（常温）	79°C	○	△	△
86				14:00	調理室の温度（常温）	80°C	○	△	△
87				15:00	調理室の温度（常温）	81°C	○	△	△
88				16:00	調理室の温度（常温）	82°C	○	△	△
89				17:00	調理室の温度（常温）	83°C	○	△	△
90				18:00	調理室の温度（常温）	84°C	○	△	△
91				19:00	調理室の温度（常温）	85°C	○	△	△
92				20:00	調理室の温度（常温）	86°C	○	△	△
93				21:00	調理室の温度（常温）	87°C	○	△	△
94				22:00	調理室の温度（常温）	88°C	○	△	△
95				23:00	調理室の温度（常温）	89°C	○	△	△
96				00:00	調理室の温度（常温）	90°C	○	△	△
97				01:00	調理室の温度（常温）	91°C	○	△	△
98				02:00	調理室の温度（常温）	92°C	○	△	△
99				03:00	調理室の温度（常温）	93°C	○	△	△
100				04:00	調理室の温度（常温）	94°C	○	△	△
101				05:00	調理室の温度（常温）	95°C	○	△	△
102				06:00	調理室の温度（常温）	96°C	○	△	△
103				07:00	調理室の温度（常温）	97°C	○	△	△
104				08:00	調理室の温度（常温）	98°C	○	△	△
105				09:00	調理室の温度（常温）	99°C	○	△	△
106				10:00	調理室の温度（常温）	100°C	○	△	△
107				11:00	調理室の温度（常温）	101°C	○	△	△
108				12:00	調理室の温度（常温）	102°C	○	△	△
109				13:00	調理室の温度（常温）	103°C	○	△	△
110				14:00	調理室の温度（常温）	104°C	○	△	△
111				15:00	調理室の温度（常温）	105°C	○	△	△
112				16:00	調理室の温度（常温）	106°C	○	△	△
113				17:00	調理室の温度（常温）	107°C	○	△	△
114				18:00	調理室の温度（常温）	108°C	○	△	△
115				19:00	調理室の温度（常温）	109°C	○	△	△
116				20:00	調理室の温度（常温）	110°C	○	△	△
117				21:00	調理室の温度（常温）	111°C	○	△	△
118				22:00	調理室の温度（常温）	112°C	○	△	△
119				23:00	調理室の温度（常温）	113°C	○	△	△
120				00:00	調理室の温度（常温）	114°C	○	△	△
121				01:00	調理室の温度（常温）	115°C	○	△	△
122				02:00	調理室の温度（常温）	116°C	○	△	△
123				03:00	調理室の温度（常温）	117°C	○	△	△
124				04:00	調理室の温度（常温）	118°C	○	△	△
125				05:00	調理室の温度（常温）	119°C	○	△	△
126				06:00	調理室の温度（常温）	120°C	○	△	△
127				07:00	調理室の温度（常温）	121°C	○	△	△
128				08:00	調理室の温度（常温）	122°C	○	△	△
129				09:00	調理室の温度（常温）	123°C	○	△	△
130				10:00	調理室の温度（常温）	124°C	○	△	△
131				11:00	調理室の温度（常温）	125°C	○	△	△
132				12:00	調理室の温度（常温）	126°C	○	△	△
1									

視点1 生産者、加工者、流通・販売者における食の安全管理体制の推進

アクション

8

食の安全に関する検査・ 製造技術の研究開発及び指導

あいち産業科学技術総合センターにおける技術講習会の開催、技術相談・指導や依頼試験を通じて、食品製造業者の技術の高度化、新分野への進出等を支援します。

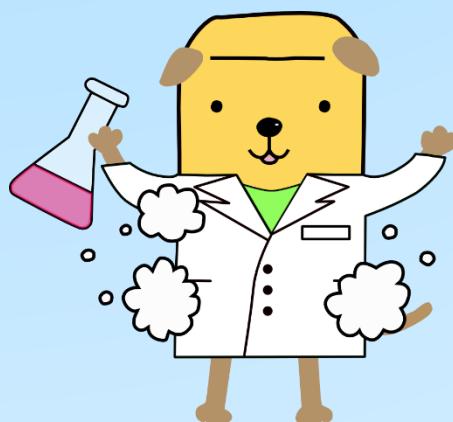
- 技術講習会を開催し、食品関連の最新の情報提供を行います。
- 技術相談・指導や依頼試験を通じて、食品関連企業の技術力向上を図ります。



技術講習会の開催



食品関連企業からの技術相談



視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

アクション

9

安全な学校給食の提供

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、学校給食による事故（食中毒、異物混入等）を防ぐために、学校給食施設における食品衛生管理水準の向上を図り、安全な学校給食の提供に努めます。

- 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。
- 食品の納入時に食品の品質や食物アレルギー表示を確認する、検収[※]の徹底を図ります。
- 元栄養教諭等と学校給食施設を調査し、学校給食衛生管理基準[※]への適合状況を確認するとともに改善指導を行います。
- 学校給食に従事する栄養教諭・学校栄養職員、調理員を対象に研修会を開催します。



小学校での給食風景



給食に使用する食品の検査の様子

視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

アクション
10

食品営業施設に対する 監視指導

県内（名古屋市、豊橋市、岡崎市、一宮市及び豊田市は各市において実施。）の食品営業施設に対し、保健所、食品衛生検査所及び食品安全広域機動班※の食品衛生監視員※が一般監視及び広域監視を実施し、安全な食品が提供されるよう指導します。

具体的な監視指導の計画は、毎年度、県民から意見を求めた上で愛知県食品衛生監視指導計画※として策定し公表します。

- 一般監視は、各保健所及び食品衛生検査所が、食品の取扱設備及び衛生管理計画※の確認を含む、食品衛生法※などの遵守状況に重点を置いた指導を行います。
- 広域監視は、HACCPに基づく衛生管理の対象となる食品製造施設など、特に重点的に管理を要する施設に対し、生活衛生課に設置した食品安全広域機動班が指導を行います。
- 食品衛生検査所では、名古屋市中央卸売市場北部市場において食品が衛生的に取り扱われるよう、市場の開催に合わせて深夜や早朝に監視指導を行います。
- 食中毒や不良食品等の食品事故発生時においては、原因の究明と被害の拡大防止に必要な措置を講ずるなどの的確に対応します。
- 広域連携協議会※に参加し、関連自治体と連携して広域的な食中毒事案について対応します。



広域機動班による
食品製造施設の監視

視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

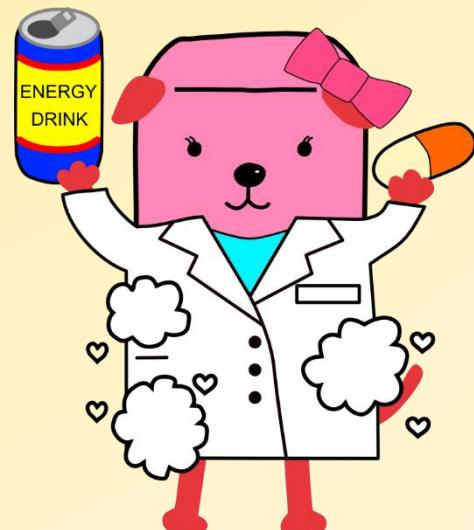
アクション
11

医薬品成分を含む 健康食品などの流通防止

いわゆる健康食品は、あくまでも「食品」であり、医薬品成分を含んでいたり、医薬品的な効能効果を表示・広告することは、医薬品医療機器等法※に違反します。

しかし、近年、健康食品と称して販売されているものから医薬品成分が検出されたり、健康被害が発生するなどの事例が相次いでいることから、健康食品を取り扱う施設などに対して監視指導を実施することにより、健康被害の防止に努めます。

- 製品の表示や広告に医薬品的な効能効果がうたわれていないか、監視指導を行います。
- ダイエットや強壮を標榜しているなど、医薬品成分の含有が疑われる場合には、当該品を買い上げて衛生研究所で検査を実施します。
- 検査の結果、違反品が発見された場合は販売中止、回収及び廃棄などを指示するとともに内容について公表します。



視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

アクション
12

輸入食品を含む 食品などの安全検査

輸入食品を含む、県内を流通する食品などの安全性を検証するため、保健所及び食品衛生検査所の食品衛生監視員が食品、添加物、器具・容器包装などを抜き取り、食品検査実施保健所（清須、半田、衣浦東部及び豊川）、食品衛生検査所又は衛生研究所で検査を行います。

検査計画については、愛知県食品衛生監視指導計画に盛り込んでおり、毎年度、検査計画及び結果をそれぞれとりまとめて公表します。

- 愛知県食品衛生監視指導計画中の検査計画に基づき、輸入食品を含む食品などの抜き取り検査を実施します。
- 夏期、年末に、食品一斉取締りを実施します。
- 検査の結果、違反品が発見された場合は販売中止、回収及び廃棄などを指示するとともに、再発防止の指導を行います。
- 食品などの検査の信頼性確保業務*を実施します。



食品の抜き取り検査



食品の理化学検査

視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

アクション

13 安全な食肉の流通確保

安全な食肉の流通を確保し、食中毒及び動物由来感染症※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・食鳥検査及びと畜場・食鳥処理場の衛生監視・指導を行います。

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、ホームページページ等で公表します。

- 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

視点2 食の安全のための効率的かつ効果的な監視・検査等の実施

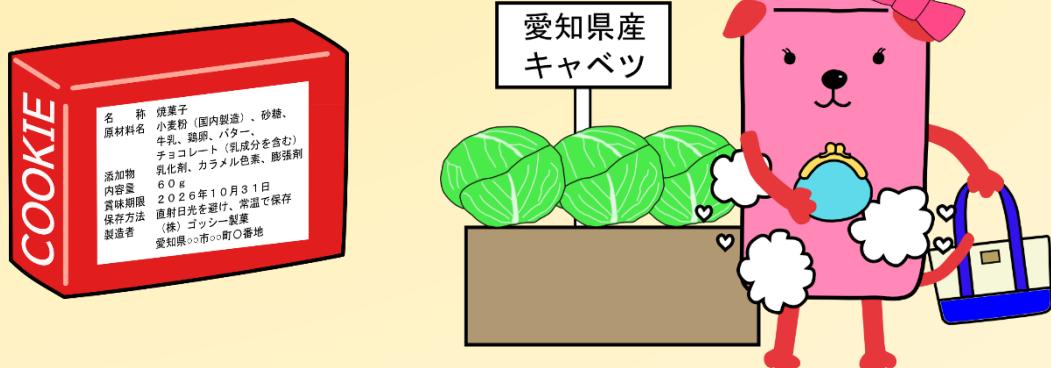
アクション

14 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、県内の生産、加工、流通・販売業者に対し、食品表示法※の遵守状況の調査及び監視を行うとともに、制度の普及啓発を実施します。

消費生活モニター※に対して、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。

- 県内の生産、加工、流通・販売業者に対し、農業水産局職員及び食品衛生監視員による食品表示法に基づく調査及び監視を実施します。
- 食品表示制度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。
- 食品表示110番（電話：052-954-6421）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。
- 消費生活モニターに対して食品表示、食の安全・安心に関する知識・情報を提供するための研修会を実施するとともに、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。



視点3 県民の食の安心に向けた普及啓発・教育の充実

アクション
15

消費者に対する 食の安全に関する知識普及

食の安全に対する不安を解消し信頼を回復するためには、食の安全に関する正しい知識の普及が不可欠です。

食の安全に関する情報を積極的に収集し、あらゆる機会を通じて消費者に提供するとともに、県の取組についても積極的に広報するなどして、食品の安全に対する不安の解消を図ります。

- 愛知県のホームページに「食の安全・安心情報サービス※」を開設し、食の安全に関する情報を取りまとめて発信します。
- 消費生活情報紙「あいち暮らしっく」及びSNS等にて、食の安全・安心に関する情報を随時発信します。
- 保健所などにおいて、消費者啓発事業を実施し、消費者に対する食の安全に関する知識の普及に努めます。
- 近年増加しているカンピロバクター※やアニサキス※などを含む食中毒について、家庭で注意すべき衛生管理の周知啓発を行います。



食の安全に関する講習会

国内で新型コロナウイルスによる感染症が発生していて、今は感染の拡大を防ぐためにとても大事な時期と言わわれているね。

新型コロナウイルス感染症の予防対策として手洗いが大事だと言われているけど、みんなは「正しい手洗い」を実践できているかな？

せっかく手を洗っても正しく洗えてなければ効果が薄れてしまうよ。

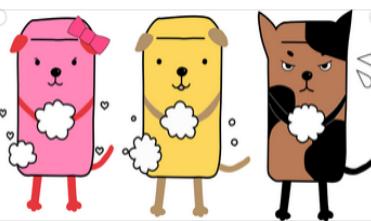
石けんを使って、手のひら、手の甲、指の間、指先、親指まわり、手首まで全体をしつかりと洗おう。充分に水で洗い流したあとにもう一度始めから行う「2度洗い」もとても効果的だよ。

食品そのものによって新型コロナウイルス感染症に感染したとされる報告はないけれど、一般的な食中毒予防のために手洗いはとっても重要なこと。

あわあわゴッキーのうたで学べる「正しい手洗い」を実践して、みんなで健康に過ごそうね！

～「あわあわゴッキーのうた」で手を洗おう！～

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000022473.html>



SNSを活用した情報発信

視点3 県民の食の安心に向けた普及啓発・教育の充実

アクション
16

食の安全に関するリスク コミュニケーションの推進

一方的な情報提供だけではなく、消費者、生産・加工・流通・販売業者及び県の双方向の対話、いわゆる「リスクコミュニケーション※」による相互理解を深め、信頼関係の構築を図ります。

- リスクコミュニケーションの一環として、消費者、生産・加工・流通・販売業者及び県の3者を交えた意見交換会の開催やインターネットを通じた情報交換に努めます。
- 食品の製造工場を見学した後、消費者、食品事業者、行政の間で意見交換を行う現地見学型リスクコミュニケーションを実施します。
- 地域に密着した食品営業者と地域住民及び保健所との相互理解を深めるため、保健所による意見交換会を開催します。
- 食の安全に関する総合相談窓口※（電話：052-951-4149）を設置し、食の安全に関する相談に一元的に対応します。



現地見学型リスクコミュニケーション
(意見交換会)



現地見学型リスクコミュニケーション
(製造工程の見学)

用語説明



<英字>

GAP手法

GAP (ギャップ) とは、Good Agricultural Practice の略称で、一般には、「農業生産工程管理」と訳されており、農業者が GAP 手法を導入することで、適切な生産管理や農場管理（食品安全、環境保全、労働安全、人権保護、農場経営管理など）が実践され、食品安全危害や環境負荷が軽減され、市場及び消費者の信頼を確保できる手法でもあります。

HACCP

HACCP (ハサップ : Hazard Analysis and Critical Control Point) とは原材料の受入から最終製品の出荷までの工程ごとに危害を分析し (HA)、特に重要な管理点 (CCP) を連続的に管理することによって、安全な食品を作る衛生管理の手法です。

なお、2018年6月の食品衛生法改正に伴い、2021年6月1日からは、原則として全ての食品等事業者に対して、HACCP に沿った衛生管理が義務付けされました。

HACCPに基づく衛生管理

HACCP に基づく衛生管理とは、大規模事業者、と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】、食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】を対象に、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です。コーデックスの HACCP7 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、管理を行います。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは、小規模事業者等が対象となり、取り扱う食品の特性等に応じた取組です。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います。

IPM

IPM (アイピーエム : Integrated Pest Management : 総合的病害虫・雑草管理、総合防除) とは、
①病害虫や雑草の発生しにくい環境づくりに努め、
②発生状況の確認などで防除の要否及びタイミングを判断し、
③農薬だけでなく、多様な手段を適切に組み合わせて防除する
ことで、病害虫や雑草を経済的な被害が起きないレベルで管理する取組です。

また、化学農薬への依存から脱却することで、抵抗性を持つ病害虫の発生を防ぐとともに、在来天敵の発生により病害虫の多発を抑制でき、化学農薬使用の減少につながるため、人の健康へのリスクや環境への負荷を最小限にできます。

<あ行>

愛知県食の安全・安心推進協議会

愛知県における食の安全対策について、県民各界の意見・提言を受けて施策に反映させ、効果的かつ円滑に施策を推進するため、消費者団体、農林水産団体及び食品製造・流通業界の各代表者並びに学識経験者を構成員とする愛知県食の安全・安心推進協議会を2003年3月に設置しました。

愛知県食の安全・安心推進本部

食の安全を揺るがす問題による県民の不安を解消し、食の安全に対する信頼を回復するため、2002年9月に知事を本部長とする「愛知県食の安全・安心推進本部」を設置し、全庁横断的に取組を進めています。

愛知県食品衛生監視指導計画

2003年5月の食品衛生法の改正に伴い、それまで業種毎に規定されていた食品営業施設に対する監視回数が廃止され、毎年度、地域の実情に応じた監視指導計画を策定・公表することとされました。

愛知県では、2004年度から毎年度、県民の方々からの意見を参考にして、食品営業施設などに対する監視指導及び食品検査に関する具体的な計画として「愛知県食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき効果的かつ効率的な監視指導を実施しています。

アニサキス

サバ、アジ、サンマ、イカなどさまざまな魚介類の内臓に見られる寄生虫で、魚の身（筋肉）にも移動します。アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べることで、激しい腹痛などの症状の食中毒を引き起こすことがあります。特に、冷凍工程がなく虫体の除去が不十分な生鮮魚介類が原因となっていることから、対策として、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くことや、魚の内臓を生で食べないこと、目視で確認して、幼虫を除去することが挙げられます。また、冷凍(-20℃で24時間以上冷凍)や加熱(70℃以上、又は60℃で1分)も有効です。

医薬品医療機器等法（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）

医薬品等の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行うとともに指定薬物の規制に関する措置を講ずることなどにより、保健衛生の向上を図ることを目的とする法律です。

2014年11月25日から、薬事法は医薬品医療機器等法に改めされました。

衛生管理計画

食品営業施設における衛生管理を、計画として文書化したものです。2018年6月の食品衛生法の一部改正に伴い、食品等事業者は、一般的な衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理に関する基準に基づいて計画を作成し、実施する必要があります。また、従業員への衛生管理計画の周知徹底や、実施状況の記録及び保存、定期的な見直しなども求められます。

栄養教諭

児童生徒の栄養の指導及び管理を行い、学校における食育推進の中核的な役割を担う教諭で、児童生徒の食の自己管理能力や望ましい食習慣を身に付けさせるために、2005年度から新たに学校へ配置できることとなった教員のことをいいます。栄養教諭は、栄養士としての資質と教諭としての資質を兼ね備えているため、学校において、より効果的な食に関する指導を行うことが期待されています。

＜か行＞

貝毒

貝毒には麻痺性と下痢性の2種類があり、特殊な植物プランクトンを貝類が捕食することにより、プランクトンの持つ毒が貝類の体内に蓄積され生じます。

麻痺性貝毒は、ホタテガイ、カキ、アサリなどで春季に多く発生し、症状は口のしびれから始まり、全身に麻痺が広がり運動が困難となり、重症の場合は呼吸困難で死亡することもあります。

一方、下痢性貝毒はホタテガイ、ムラサキイガイなどで東北地方や北海道を中心に春～夏季に多く発生し、症状は下痢が特徴的で、嘔吐、腹痛を伴う場合もありますが、死亡例はありません。

学校給食衛生管理基準

学校給食法第9条に基づき、文部科学省が定めた学校給食を衛生的に提供するための基準です。施設・設備の整備や管理、調理過程の衛生管理、衛生管理体制、日常及び定期に実施する検査などが定められています。

環境保全型農業

農業は、環境と最も調和した産業として、食料の供給だけではなく、水と緑豊かな大地の保全にも貢献しています。

このため、県では、農業が本来持つ資源循環機能を生かして、化学肥料や農薬などの使用に伴う環境への影響をできる限り減らし、環境保全と生産性の向上が調和した環境保全型農業を推進しています。

カンピロバクター

ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌です。特に生の状態や加熱不足の鶏肉を食べることが原因となることが多く、少量の菌数でも食中毒を発生させます。潜伏期間は1～7日で、下痢、腹痛、発熱、嘔吐、倦怠感などの症状が現れます。対策として、熱に弱いため、肉の中心部まで十分に加熱（中心部を75°Cで1分間以上）することや、鶏肉を調理した器具を熱湯で消毒することなどが挙げられます。

景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

景品表示法は、商品やサービスの品質、内容、価格等を著しく優良又は有利と偽って表示を行うことを規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額を制限することにより、消費者がより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ります。

鶏卵のサルモネラ総合対策指針

近年、鶏卵に起因するサルモネラ食中毒が問題視されていることから、生産段階における鶏卵のサルモネラ汚染防止を目的に種鶏場、ふ卵場及び採卵養鶏場における具体的な衛生管理手法として、2005年1月に農林水産省が策定した指針です。

検収

一般には、納入品が要求仕様に合っているかの検査のことをいいます。

食品の場合は、食品の納入時に、食品の種類や数量の他、品質、包装容器等の状況（箱や袋の汚れや破れ等）、異物混入や異臭の有無、期限表示、品温等について点検や確認を行うことをいいます。

広域連携協議会

2018年6月の改正食品衛生法に基づき、国及び都道府県、保健所を設置する市並びに特別区の食品衛生に関する監視指導の実施に当たっての関係者の連携協力体制を整備し、食品、添加物、器具又は容器包装に起因する中毒患者又はその疑いのある者の広域にわたる発生又はその拡大を防止し、及び広域にわたり流通する食品等の食品衛生法違反を防止することを目的として、2019年4月1日に広域連携協議会が設置されました。厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課を幹事として、各地方厚生局の管轄区域ごとに設置されています。

<さ行>

飼養衛生管理基準

家畜を適切に飼養管理することは、家畜伝染病の予防や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す。家畜伝染病予防法では、家畜の衛生管理の方法に関する具体的な基準として、畜種別に「飼養衛生管理基準」を定めています。家畜伝染病の農場への侵入防止や発生に備えた準備など、家畜の所有者が遵守すべき基準が具体化されています。

消費生活モニター

本県消費者行政の推進に役立てるため、県内に居住する満18歳以上の方に依頼して、日常生活のなかでの危険と思われる商品、不当な表示、悪質商法、生活必需品の需給・価格動向などの観察・情報提供、アンケートへの協力及び消費者行政に関する意見・要望の提出をしてもらう制度です。

食鳥検査員

食鳥検査員とは、1年間の処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場において疾病及び異常の有無を1羽ごとに検査する食鳥検査の業務や食鳥処理場に対する監視・指導などを行うために「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、都道府県等が指定する獣医師の資格を有する職員です。

なお、食鳥検査の業務は、都道府県等の委託により、厚生労働大臣が指定する検査機関（指定検査機関）の獣医師が行うことができますが、この場合、都道府県等の食鳥検査員が定期的に監視・指導を行い適切に検査が実施されているか、確認を行っています。

食鳥処理衛生管理者

食鳥処理衛生管理者とは、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥処理を衛生的に管理するために食鳥処理場に置かれ、食鳥処理に従事する者の監督、食鳥処理場の構造設備の管理などを行う者です。

なお、食鳥処理衛生管理者となるためには、次のいずれかに該当する者でなければなりません。

- ①獣医師
- ②大学で獣医学又は畜産学の課程を修めて卒業した者
- ③厚生労働大臣の登録を受けた食鳥処理衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- ④食鳥処理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

食の安全・安心情報サービス

愛知県のホームページに、県が所有する食の安全に関する情報を取りまとめて発信する「食の安全・安心情報サービス」(<https://www.pref.aichi.jp/site/anzen-anshin/>)を開設し、タイムリーナ情報提供に努めています。

食品安全に関する総合相談窓口

食中毒、食品添加物、食品中の残留農薬、食品の表示などの食の安全に関する相談に一元的（ワン・ストップ・サービス）に対応するため、2003年4月から愛知県保健医療局生活衛生部生活衛生課内に「食品安全に関する総合相談窓口：052-951-4149」を設置し食品安全に関する相談に対応しています。

食品安全広域機動班

保健医療局生活衛生部生活衛生課内に設置され、HACCPに基づく衛生管理の対象となる大規模食品製造施設を中心に監視指導を行うチームです。食品広域第一グループと第二グループがあり、それぞれ県内の尾張地域と三河地域を担当しています。

食品衛生監視員

食品衛生監視員とは、食品衛生法に基づき、保健所・食品衛生検査所などにおいて、食品衛生に関する監視・指導を行う公務員です。

なお、食品衛生監視員になるためには、次のいずれかに該当する者でなければなりません。

- ① 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生監視員の養成施設において所定の課程を修了した者
- ② 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ③ 大学で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者
- ④ 栄養士で2年以上食品衛生行政に関する事務に従事した経験を有する者

食品衛生責任者

食品衛生責任者は、食品衛生に必要な知識の向上に努め、衛生管理を行うことが義務付けられています。2018年6月の食品衛生法の一部改正により、原則として全ての食品等事業者は食品衛生責任者の設置が必要です。

また、製造、加工、調理、保存、販売などが衛生的に行われるとともに、従事者を介しての食中毒の発生が防止されるよう従事者の衛生教育に努める必要があります。

食品衛生法

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ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。

食に関するさまざまな問題に対応するため、2003年5月30日に一部が改正され、国、地方公共団体及び食品等事業者の責務の明確化、規格・基準と監視・検査体制の強化などが図られています。また、食品の安全を確保するため、2018年6月に一部が改正され、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応などが図されました。

食品などの検査の信頼性確保業務

保健所、食品衛生検査所及び愛知県衛生研究所が実施する食品検査の信頼性を確保するための業務であり、定期的な内部点検及び精度管理を実施します。

食品表示110番

食品表示の適正化を図ることを目的に、広く県民から食品の表示に関する問合せや情報提供を受け付けるために2002年2月に設置した電話のことです。2010年4月からは専用メールによる受付も開始しています。

電話：052-954-6421 メール：hyoji110@pref.aichi.lg.jp

食品表示法

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には、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する部分を統合した法律です。

2013年6月28日に公布され、2015年4月1日に施行されました。その後、5年の経過措置期間が終了し、2020年4月1日からは完全施行されています。

施肥基準

環境負荷の低減に配慮し、作物に利用されない余剰肥料成分を最小限にするため、愛知県の平均的な地力のほ場において、目標とする収量を得るために必要となる肥料の最大投入量を示した基準です。

<た行>

動物由来感染症

動物から人に感染する病気の総称のことです。「人獣共通感染症」とも言われます。動物由来感染症は、世界保健機関（WHO）が確認しているだけでも200種類以上あります。そして新しい感染症の多くが動物由来感染症です。それらの中には人への感染力も強く重症化する傾向があるもの、特異的な治療法がないもの、ワクチンが実用化されていないものもあります。日本は世界の中では例外的に動物由来感染症が少なく、数十種類程度と言われています。しかし、世界には非常に多くの動物由来感染症が存在しています。

<な行>

農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制などを行うことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とする法律です（最終改正：2025年6月1日）。

<や行>

有機質資材施用基準

硝酸態窒素による地下水汚染や重金属類の土壤蓄積を防止するため、稻わら、麦わら、バーク堆肥、家畜ふん堆肥、汚泥類などの有機質資材の最大投入量を示した基準です。

<ら行>

リスクコミュニケーション

リスクとは、食品中に危害要因が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）を言います。

また、リスク分析とは、食品中に含まれる危害要因を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを低減するための考え方で、リスク管理、リスク評価及びリスクコミュニケーションの3つの要素からなっており、これらが相互に作用し合うことによって、より良い成果を得ようとするものです。

リスクコミュニケーションは、リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換することで、相互理解を深めることを目的としています。

食の安全に関する 相談窓口とWEBページ



<愛知県の相談窓口>

食の安全に関する総合相談窓口 月曜日から金曜日 8:45~17:30 (休祝日、12/29~1/3 を除く。)	保健医療局生活衛生部生活衛生課内 052-951-4149
食品表示 110番 月曜日から金曜日 8:45~17:30 (休祝日、12/29~1/3 を除く。)	農業水産局農政部食育消費流通課内 052-954-6421

食品衛生法に関すること 各保健所 食品（環境・食品）安全課

瀬戸保健所 (豊明保健分室)	0561-82-2198 (0562-92-9133)	知多保健所	0562-32-6213
春日井保健所 (小牧保健分室)	0568-31-2180 (0568-77-3241)	衣浦東部保健所 (安城保健分室) (みよし駐在)	0566-21-5364 (0566-75-7441) (0561-34-4811)
江南保健所	0587-56-2157	西尾保健所	0563-56-5241
清須保健所 (稻沢保健分室)	052-401-2100 (0587-21-2251)	新城保健所 (設楽出張窓口)	0536-22-2204 (0536-62-0571)
津島保健所	0567-26-4137	豊川保健所 (蒲郡保健分室) (田原保健分室)	0533-86-3180 (0533-69-3156) (0531-22-1238)
半田保健所 (美浜駐在)	0569-21-3344 (0569-82-0078)		

(名古屋市・中核市の窓口)

名古屋市	各区の保健センター	豊橋市保健所	0532-39-9124
	食の安全・安心相談受付窓口 052-961-4149	岡崎市保健所	0564-23-6068
		一宮市保健所	0586-52-3857
		豊田市保健所	0565-34-6181

食品表示法（品質事項）に関すること 各農林水産事務所 農政課

尾張農林水産事務所	052-961-1597	豊田加茂農林水産事務所	0565-32-7363
海部農林水産事務所	0567-24-2152	新城設楽農林水産事務所	0536-62-0545
知多農林水産事務所	0569-21-8111	東三河農林水産事務所	0532-35-6163
西三河農林水産事務所	0564-27-2724		

景品表示法（不当表示、過大な景品類の提供など）に関すること

愛知県消費生活総合センター	052-962-0999
---------------	--------------

<全国的な相談窓口>

食品安全委員会 食の安全ダイヤル 月曜日から金曜日 10:00～17:00 (休祝日、12/29～1/3 を除く。)	03-6234-1177
消費者庁	03-3507-8800



<食の安全に関するWEBページ一覧>

県関係	食の安全・安心情報サービス	https://www.pref.aichi.jp/site/anzen-anshin/ (愛知県食の安全・安心推進本部事務局（保健医療局生活衛生部生活衛生課）が運営するページ。食中毒予防、食品表示、あいの農産物を始め食の安全・安心に関する愛知県の取組をとりまとめて掲載しています。)
	愛知県食の安全・安心情報サービスFacebookページ	https://www.facebook.com/aichishokuhin (愛知県食の安全・安心推進本部事務局（保健医療局生活衛生部生活衛生課）が運営するFacebookページ。食の安全・安心に関する情報を発信しています。)
	愛知県食品衛生検査所	http://www.pref.aichi.jp/shokuhinkensa/ (愛知県食品衛生検査所の業務を紹介。また、名古屋市中央卸売市場北部市場に流通する野菜、魚介類や食品相談事例について調べることができます。)
国関係	消費者庁 食品表示	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/ (食品表示に関するさまざまな制度やお知らせについて掲載されています。)
	内閣府 食品安全委員会	http://www.fsc.go.jp/ (食品安全委員会の開催状況や全国各地で開催される意見交換会について掲載されています。)
	厚生労働省 食品安全情報	http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/index.html (厚生労働省の発表資料や、講習会等の御案内などが掲載されています。)
	農林水産省 施策情報 (消費・安全)	http://www.maff.go.jp/j/syuan/index.html (食品の安全・管理、食品表示などの情報が掲載されています。)
各種団体	公益社団法人 日本食品衛生協会	http://www.n-shokuei.jp/ (HACCPについての解説や（社）日本食品衛生協会の活動、出版物等について掲載されています。)
	独立行政法人農林水産消費 安全技術センター	http://www.famic.go.jp/ (食の安全と消費者の信頼確保に関する情報等について、掲載されています。)

(2026年 月現在)