

富山県食品安全基本方針

富 山 県

目 次

趣旨	2
基本的な考え方	3
関係者の責務と役割	4
1 県の責務	
2 食品関連事業者の責務	
3 消費者の役割	
基本的な取組み	5
1 食品の安全に関する情報や意見の交換の促進	5
(1) 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの実施	
(2) ホームページによる情報の提供と意見や要望の募集	
(3) 食品の安全に関する正しい知識の普及啓発や相談の実施	
2 安全な農林水産物の供給	8
(1) 生産資材の適正な販売・使用や生産履歴管理の推進	
(2) 家畜伝染病の発生予防とまん延防止	
(3) 衛生管理施設の改善	
3 食品の安全確認体制の強化	12
(1) 食品関係施設等の監視・指導	
(2) 食品の安全性に関する各種検査の実施	
(3) 調理従事者への指導	
4 食品表示の適正化	16
(1) 食品表示の周知	
(2) 食品表示の監視・指導	
(3) 食品表示の効率化、近代化	
緊急時の対応	19
施策の公表と基本方針の見直し	19
食品の安全性に係る緊急時の対応体制図	20

趣旨

食品の加工や貯蔵、輸送などの技術が発展するにつれて、食品流通の広域化や国際化が進展し、多種多様な食品を容易に入手できるようになっています。

このように、食生活が豊かになり、食をめぐる環境が複雑化する中で、BSE（牛海綿状脳症）の発生や輸入食品の農薬残留、「いわゆる健康食品」による健康危害など、食品にかかわる事件・事故が相次いで発生し、食品安全に対する消費者の信頼が揺らいでいます。

本県においては、食品安全に関する諸課題に的確に対応するため、「食品安全対策チーム」を組織し、部局横断的な連携を図るとともに、国の食品安全基本法の制定を受けて、生産から加工、流通、消費に至る各段階の代表者や学識経験者からなる「食品安全推進本部」を設置し、意見や提言をいただきながら、食品の安全性確保のための施策等を総合的に推進しているところです。

食品の安全性確保をゆるぎないものにしていくためには、フードチェーンに携わる関係者ばかりでなく、すべての県民が、食品の安全性確保に関する知識と理解を深め、適切に行動していくことが大事です。

こうしたことから、県民の安全で豊かな食生活を守るため、「富山県食品安全基本方針」を策定し、食品の安全性確保に関する基本的な考え方や、関係者の責務と消費者の役割を明らかにするとともに、基本的な取組みや緊急時の対応などについて定めるものです。

【用語解説】

フードチェーン

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のこと。



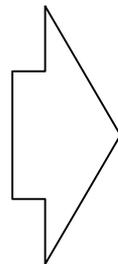
基本的な考え方

- 1 ふだんから県民の健康保護が最も重要であるという基本的な認識のもと、県民の生命又は健康への悪影響の未然防止と抑制に努めていくことを旨として、食品の安全性の確保のために必要な措置を講じます。
- 2 食品の生産から流通、消費に至る全ての段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置を講じます。
- 3 社会動向や県民の意見及び要望に配慮しつつ、科学的な知見に基づき、食品の安全性の確保のために必要な措置を講じます。

県民の健康保護を最重要とする基本的認識のもと、県民の健康への悪影響の未然防止等に努めていくことを旨として

生産、流通、消費の全ての段階において

県民の意見及び要望や科学的知見に基づいて



食品の安全性確保のために必要な措置を講ずる。



関係者の責務と役割

1 県の責務

県は、前述の基本的な考え方に基づき、国、市町村その他の関係行政機関等との連携、協力のもとに、食品の生産、製造・加工、流通の各段階における監視指導を行うなど、食品の安全性の確保のために必要な施策を策定し、実施します。

また、食品の安全性に関する情報を収集し、県民にわかりやすく提供するとともに、食品安全について考える機会や意見交換の場を設けるなど、リスクコミュニケーションを推進します。

2 食品関連事業者の責務

食品関連事業者は、基本的な考え方に基づき、食品の安全性の確保について一義的な責任を有することを認識し、その生産活動や事業活動において必要な措置を適切に講じるとともに、正確かつ適切な情報の提供に努め、国や県等が実施する施策に協力していく必要があります。

3 消費者の役割

消費者は、正しい情報の収集に努め、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、国や県等の施策について意見を表明するように努め、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たし、健康で、豊かな食生活を堅持していく必要があります。

【用語解説】

リスクコミュニケーション

食品を通じて危害要因を摂取することによって健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合、その発生を防止又は抑制する全過程において、行政、消費者、事業者、研究者その他の関係者の間で情報及び意見を相互に交換すること。

食品関連事業者

農林水産物の生産者、食品の製造・加工、流通・販売業者のこと。

基本的な取組み

1 食品の安全に関する情報や意見の交換の促進

(1) 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの実施

食品安全推進本部会議の開催

食品安全推進本部を中心に県民各界各層の代表者と食品の安全性の確保に関する情報及び意見の交換を行います。また、食品安全対策チームにおいて、関係部局が連携して情報の収集や調査、施策の検討、事件事故等に対応し、食品の安全確保に努めます。

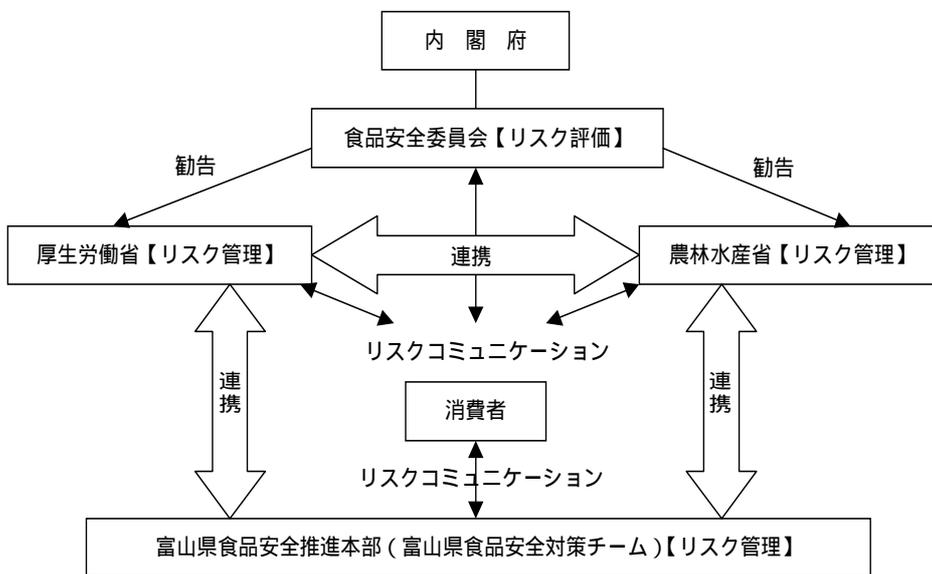


図 食品の安全確保に関する推進体制

【用語解説】

リスク評価

食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること。

リスク管理

リスク評価の結果を踏まえて、全ての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策、措置について技術的な可能性、費用対効果等を検討し、適切な政策・措置を決定、実施すること。

食品安全出前講座や意見交換会、パネル展示会等の開催

食品の安全確保に関する情報をわかりやすく説明し、正しい理解を得るため、中央講師（食品安全委員会委員等）を招いた講演会の開催、食中毒や感染症に対する食品衛生知識の普及啓発を図る食品安全出前講座の開設やパネル展示等を実施します。



「食の安全・安心シンポジウム in とやま」

（平成 16 年 7 月 23 日開催）

（２）ホームページによる情報の提供と意見や要望の募集

ホームページの運営により、食品の安全に関する情報を、適時的確に掲載し、県民に広く提供するとともに、食品安全窓口による県民からの意見、要望等の募集に努めます。



ホームページアドレス

<http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/index.html>

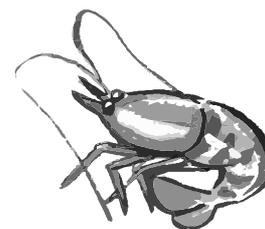
(3) 食品の安全に関する正しい知識の普及啓発や相談の実施

食品安全に関する研修会の開催やパンフレットの配付等により食品安全に関する正しい知識の普及啓発に努めるとともに、各相談窓口において、県民からの相談に適切に対応します。

相談窓口	受付内容
消費生活センター	食品の安全性、保存方法、品質等
厚生センター	健康相談、衛生管理、栄養成分表示等
農産食品課食品安全係	食品の安全に関する質問や意見、要望等
食の安全・安心情報ホームページ	
食品表示110番	食品表示

〔施策の実績と目標〕

施策の実績	平成16年度	平成22年度目標
食品安全出前講座の開催数	35回	36回
ホームページアクセス累計件数	89,082件 (平成15年6月開設)	360,000件



2 安全な農林水産物の供給

(1) 生産資材の適正な販売・使用や生産履歴管理の推進

農薬、肥料、飼料、動物（水産）用医薬品等の適正な販売、使用の監視指導

農薬取締法、肥料取締法、飼料安全法、薬事法など、生産資材に関する規制を定めた法律に基づき、生産資材の適正な製造や流通を監視するとともに、生産者に対する適正使用の指導を徹底し、農林水産物の安全性確保に努めます。

注) 飼料安全法：飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律



(飼料の収去検査)

【用語解説】

収去

法律に基づき、試験検査をするために必要最小限の物品を職員に無償で確保させること。



農林水産物の自主検査や生産履歴管理の徹底

出荷団体等が実施する青果物の残留農薬自主検査への支援など、農林水産物の安全性確保に係る生産者の自主的な取組みを推進します。

また、県産農産物の生産履歴記帳の推進や、牛の個体識別を行う情報管理の徹底など、生産・流通段階におけるトレーサビリティや情報の開示を推進します。



(耳票：写真は拡大したもの)

【用語解説】

牛の個体識別情報

国産牛には1頭毎に10桁の個体識別番号が割り当てられ、農場で飼養されている牛の耳票に印字されるとともに、食肉として販売される牛肉にも表示が義務付けられている。この番号をもとにインターネットの検索サービスで確認できる出生年月日や雌雄の別、品種、飼養地等の情報のこと。

(検索サービス：<http://www.nlbc.go.jp>)

【用語解説】

トレーサビリティ

「追跡可能性」と訳され、食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにすることで、食品事故などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報提供を図るもの。

生産者等による食品安全のための取組みの普及啓発

生産段階において、生産環境や各作業工程毎のリスク管理措置を強化するため、GAPの考え方や、その取組みの普及啓発に努めます。

【用語解説】

GAP (Good Agricultural Practice : 適正農業規範)

農業者自らが、産地や生産の実態に合わせ、生産環境や各作業工程において、病原微生物対策(水質確認等)、科学的危害要因対策(重金属汚染等)、異物混入防止、生産資材の適切な使用及び保管等について、安全な農産物の生産のため、必要なリスク管理措置を策定し、実践するもの。

(2) 家畜伝染病等の発生予防とまん延防止

BSEなど家畜伝染病等の発生予防及びまん延防止

BSEについては、飼料の使用規制を徹底するとともに、国の方針を踏まえつつ24ヶ月齢以上の農場死亡牛の全頭検査を実施します。

高病原性鳥インフルエンザについては、養鶏場の定点検査等を強化するなど、発生予防とまん延防止に努めます。

また、コイヘルペスウイルス病等魚病の防疫措置の徹底に努めます。

さらに、これらの疾病による風評被害の未然防止に努めます。

【用語解説】

BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy : 牛海綿状脳症)

牛の病気の一つで、BSEプリオンと呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積することで、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられているもの。

BSEプリオンが蓄積する特定危険部位(舌及び頬肉を除いた頭部、せき髄、せき柱、回腸遠位部)は除去・焼却が義務付けられ、食肉の安全性が確保されている。

高病原性鳥インフルエンザ

鳥インフルエンザのうち、特に高い病原性を示す特定のウイルスによる疾病のこと。食品を介して人に感染する可能性は、現時点でないものと考えられており、鶏卵や鶏肉を食べることにより感染した例は、世界的にも報告されていない。

養鶏場の定点検査

鳥インフルエンザウイルスの侵入を監視するため、定期的に6カ所の養鶏場で血液等を採取し、ウイルス分離、抗体検査を行うもの。

コイヘルペスウイルス病

マゴイとニシキゴイのみに発生する病気で、コイヘルペスウイルスの感染により発症するもの。行動緩慢、摂餌不良になるが目立った外部症状は少なく、エラの退色等が見られ、死亡率が高い。

人に感染することはなく、食べても影響はない。

腸管出血性大腸菌O157等の動物由来感染症の予防

腸管出血性大腸菌O157 やサルモネラ等による畜産物の汚染を防止するため、H A C C P手法による生産衛生管理の普及に努めます。

【用語解説】

H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点)

食品の衛生管理手法の一つ。米国のN A S Aが安全な宇宙食を供給するため開発した衛生管理システムで、従来のように最終製品の検査によって安全を保証するのではなく、製造における重要な工程を連続的に監視・記録することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法のこと。

(3) 衛生管理施設の改善

農林水産物が、衛生的に取扱われ、消費者の元に届けられるよう、水産物荷さばき施設(産地市場)等の衛生管理施設の整備に対する支援に努めます。



(魚津漁協新荷さばき施設)

〔施策の実績と目標〕

施策の実績	平成16年度	平成22年度目標
米の生産履歴記帳率	97%	100%
大麦の生産履歴記帳率	93%	100%
大豆の生産履歴記帳率	92%	100%

3 食品の安全確認体制の強化

(1) 食品関係施設等の監視・指導

食中毒の原因究明及び発生防止指導

食中毒の発生時には関係機関の協力の下、疫学調査、原因物質究明のための検査を速やかに実施し、原因の早期究明、被害拡大防止及び再発防止を講じるとともに、迅速な情報の提供を行います。

一般に食中毒に対する抵抗力が弱いとされる者が利用する学校、病院、社会福祉施設等の給食施設に対して、『大量調理施設管理マニュアル』に基づき、重点的な監視指導を実施します。



【用語解説】

疫学調査

疾病とその原因と考えられるものとの間に存在する関連性を証明するために、人間の特定の集団内を対象に、罹患率、死亡率など、健康に係わる事柄・事象の頻度、時間的変動等を統計学的に調査すること。

大量調理施設管理マニュアル

集団給食施設等の大量調理施設における食中毒を予防するため、HACCP（危害分析重要管理点）の理念に基づき、調理工程における重要衛生管理事項などを示したもの。（1997年3月、厚生省生活衛生局長通知による）

食品関係営業施設の監視指導及び自主管理の普及

食品衛生監視指導計画に基づき、食品の製造・加工、販売、飲食店等の施設に対して、食品衛生法に定められた製造・加工基準、保存基準、施設基準等の指導を行うとともに、衛生的な取扱いについて、重点的に監視指導を実施します。

また、製造・加工・販売食品について、危害となる原因の除去に必要な管理ポイントを指導するなど、HACCP手法を活用した監視指導を推進します。

さらに、食品衛生協会の食品衛生指導員による巡回指導等の活動を支援し、食品関連事業者の自主的な衛生管理等の普及に努めます。



【用語解説】

食品衛生監視指導計画

食品の監視指導・検査体制の強化のため、国が定める指針に基づき、都道府県等が毎年度、策定しているもの。計画の中には、監視指導の対象、内容、回数等を具体的に盛り込み、これに基づき県の職員である食品衛生監視員が施設に立入り、監視指導を行っている。

食肉検査体制の充実

と畜検査体制を充実し、安全な食肉の提供を行うとともに、食肉処理施設における食肉の汚染防止対策として、H A C C Pシステムに対応した高度衛生管理を実施し、処理工程、施設の衛生管理の徹底を指導します。



【用語解説】

と畜検査

安全で衛生的な食肉を供給するため、「と畜場法」に基づき、と畜場に搬入される獣畜一頭一頭について、と畜検査員が行う検査のこと。

食品製造業へのH A C C P導入指導

総合衛生管理製造過程の承認施設における衛生管理記録の確認、指導を徹底するとともに、承認施設以外の施設には、H A C C Pを活用した衛生管理手法の導入指導の強化など、科学的な管理手法による衛生管理を普及・啓発します。

【用語解説】

総合衛生管理製造過程承認施設

H A C C Pを活用した衛生管理手法により製造又は加工食品の安全性を確保するため導入された総合衛生管理製造過程承認制度（食品衛生法第13条）に基づき承認された施設のこと。営業許可とは別に希望する事業者の申請に基づき厚生労働省が承認しているもので、乳、乳製品、食肉製品等の6種類の食品が対象品目となっている。

「いわゆる健康食品」の取締り

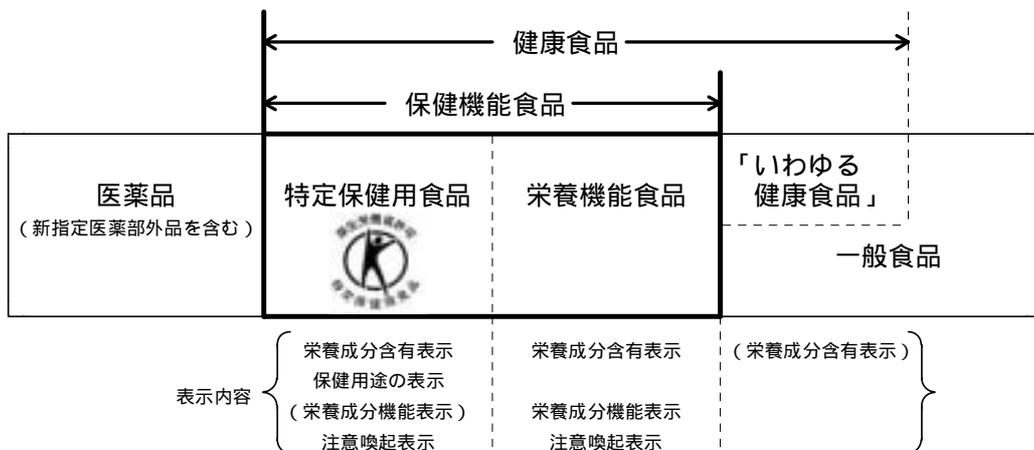
「いわゆる健康食品」の製造施設及び薬局・薬店を含むその販売施設の監視並びに買い上げ調査を通じ、「いわゆる健康食品」と称する無承認無許可医薬品の取締りに努めます。

【用語解説】

「いわゆる健康食品」

「健康食品」¹⁾から保健機能食品²⁾を除いたもの。

- 1) 広く、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般（保健機能食品を含む）
- 2) 保健の機能を持った食品で、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2種類がある。



無承認無許可医薬品

成分（原材料）、形状、効能効果等から見て医薬品に該当する物が、薬事法に基づく承認・許可を取得せずに食品等として製造・販売されているもの。

(2) 食品の安全性に関する各種検査の実施

食品の残留農薬等の検査

食中毒の未然防止及び不良食品の流通防止のため、農産物の残留農薬検査、畜水産物の抗生物質及び合成抗菌剤等のモニタリング検査等を実施します。



食品添加物等の検査

食品衛生監視員が食品製造施設及び販売施設等に立入り、食品等の収去を行い、流通食品について、成分規格基準等に係る検査を実施します。

【用語解説】

モニタリング検査

検査対象品の実態を把握するため行われる、監視・観察の意味を持つ日常的・継続的な検査のこと。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食品関係施設に臨検し、食品衛生に関する指導等を行うため、都道府県知事等がその職員の中から任命した者のこと。食品衛生監視員は、主に厚生センターにおいて食品関係営業施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育の業務を行っている。

(3) 調理従事者への指導

食品取扱施設等における食中毒を未然に防止するには、調理従事者の健康管理を徹底するとともに、食中毒起因菌の保菌の有無を確認することが重要であることから、食品取扱施設及び給食施設（学校、保育所、社会福祉施設等）の調理従事者を対象に定期的な検便の実施を指導します。



〔施策の実績と目標〕

施策の実績	平成16年度	平成22年度目標
集団給食施設の監視率	99.3%	100%
食品収去検査の延べ検体数	5,412 検体	5,500 検体
食品関係施設の監視達成率	90.3%	100%
総合衛生管理製造過程の承認施設数	4 施設	8 施設

1) 中核市である富山市保健所の数値を含まない。

なお、富山市は、平成18年度において新たな総合計画を策定することとしており、その時点で数値を見直す。

2) 食品関係施設には、「いわゆる健康食品」の製造・販売施設を含む。

4 食品表示の適正化

(1) 食品表示の周知

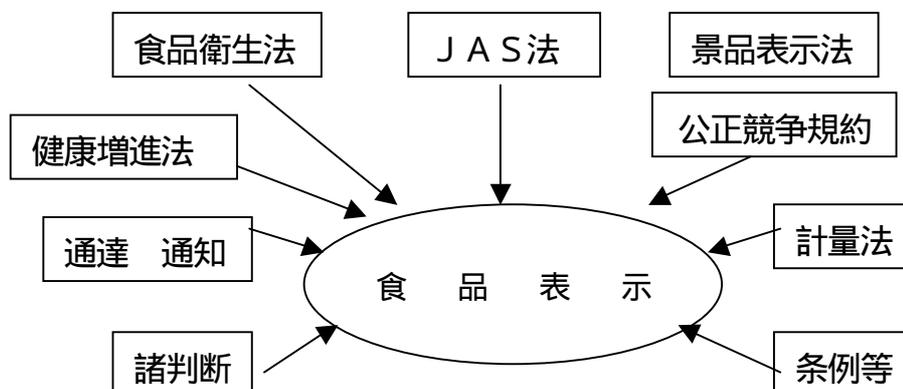
食品表示講習会、研修会等の開催

食品表示に関係する様々な法令の改正に合わせて、食品表示事業者を対象とした食品表示講習会を開催します。また、消費者を対象とした研修会等を開催するとともに、県内各地での講習会に講師を派遣し、適正な食品表示の周知に努めます。

さらに、ホームページでは、食品表示関連情報を掲載するとともに、食品表示に関する質問等を受け、回答します。



(食品表示講習会)



パンフレット、リーフレットの配布
複数の法令にまたがる食品表示の内容を、わかりやすく解説した食品表示ハンドブックや、パンフレット、リーフレットを関係団体や食品表示講習会の受講者などに配布し、食品表示の周知に努めます。



(2) 食品表示の監視・指導

「食品表示110番」による相談対応

食品表示に関する県の統一的な相談窓口として、「食品表示110番」を設置し、消費者や食品関連事業者等からの食品表示に関する相談等に対応します。

寄せられた相談等については、所管する所属の意見等を総合して、相談者に回答するとともに、必要に応じて現地指導等を行います。

【食品表示110番に寄せられた相談件数（平成16年度）】

相談者	問い合わせ	苦情	表示違反	要望	計
消費者	6	2	7	2	17
製造業者	94	1		1	96
販売業者	23		2		25
その他	26	1	6		33
計	149	4	15	3	171

「食品表示ウォッチャー」による小売店の食品表示実態調査

小売店の食品表示の実態を常に把握するため、消費者からなる「食品表示ウォッチャー」を県内にくまなく配置し、日常の買い物の中で小売店の食品表示の実態を調査し、報告してもらいます。不適切な表示をしている小売店は、担当職員が改善指導を行い、食品表示の適正化を図ります。

【用語解説】

食品表示ウォッチャー 小売店の食品表示の実態を調べ、県に報告する人。

食品製造業、販売業に対する食品表示の監視指導

食品衛生監視員や、JAS法に基づく立入検査職員等が連携して、食品製造業者や販売業者の店舗等において、食品表示の実態を調査するとともに、適正表示の指導を行います。



【用語解説】

JAS法 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」

(3) 食品表示の効率化、近代化

ICタグを利用した食品表示システムをはじめ、食品関連事業者による自主的なIT技術を利用した食品表示システムの構築など、効率的で近代的な食品表示システムの構築に向けて普及啓発を行います。



〔施策の実績と目標〕

施策の実績	平成16年度	平成22年度目標
食品表示110番の各種相談の解決率	100%	100%
食品表示ウォッチャーの食品表示実態調査等における適正な店舗の割合	88%	95%

緊急時の対応

- 1 ふだんから県民の健康保護が最も重要であるという基本的な認識の下に、関係部局が緊密に連携し、広範な食品危害情報の収集及び分析に努めるとともに、迅速かつ適切な対応を行い、県民の生命又は健康への悪影響の未然防止と抑制に努めます。
- 2 緊急事態の発生に備え、事件や事故を想定した対応マニュアル、関係者の連絡名簿、必要資材等を整備するとともに、机上訓練等の実施により、関係部局との役割分担や連携方法を明確にするなど、食品を介して県民の健康を脅かす緊急事態への対処に必要な体制を整備し、食品による事件、事故等に適切に対応します。
- 3 緊急事態の発生に際しては、対応マニュアル等に基づき、速やかに対策本部等の設置、発生状況の把握、応急措置並びに原因究明など、必要な対策を講じます。
また、健康被害の拡大を防止するとともに、風評被害の発生を防止するため、相談窓口の設置や情報の一元化を図り、報道媒体を活用して正確な情報を提供します。
- 4 緊急事態の終息時には、発生原因や要因の調査分析に基づき、再発防止について有効な措置を講じるとともに、対応の問題点や改善点等について検証を行い、必要と認められる事項については、対応マニュアルの改善等に努めます。

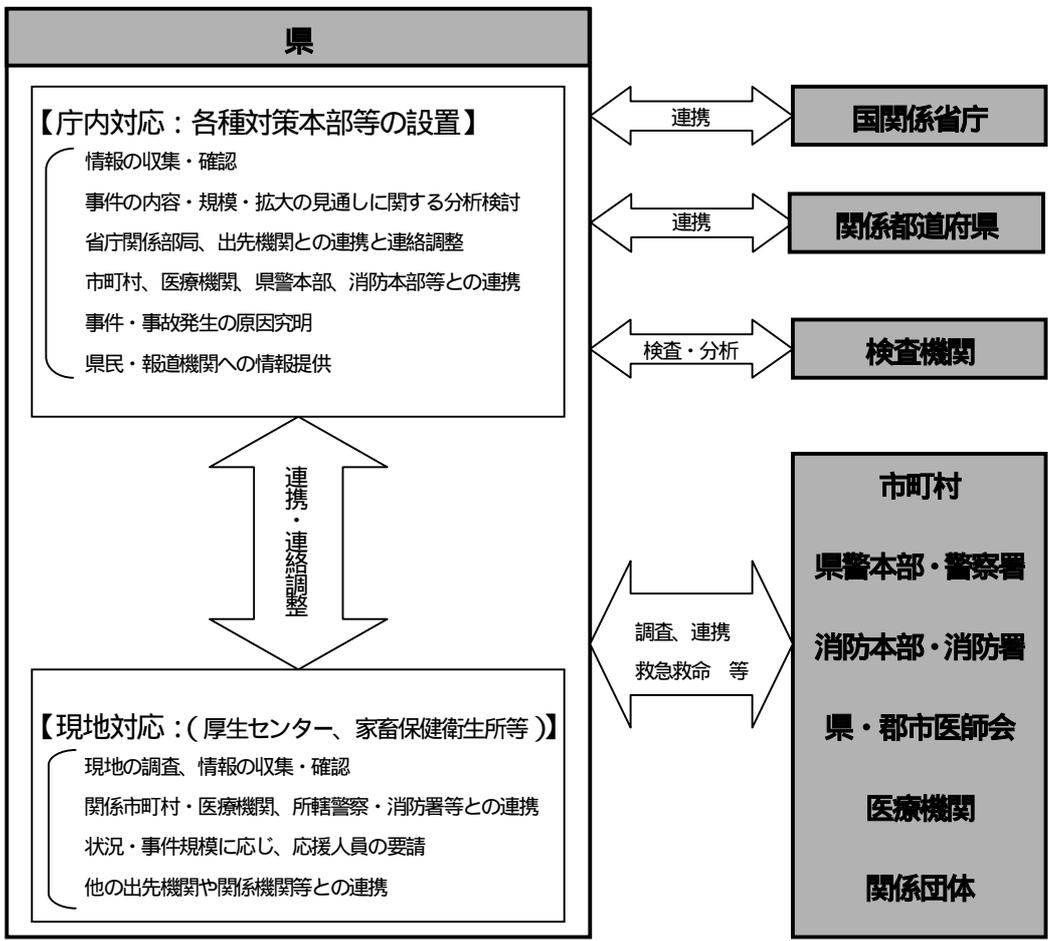
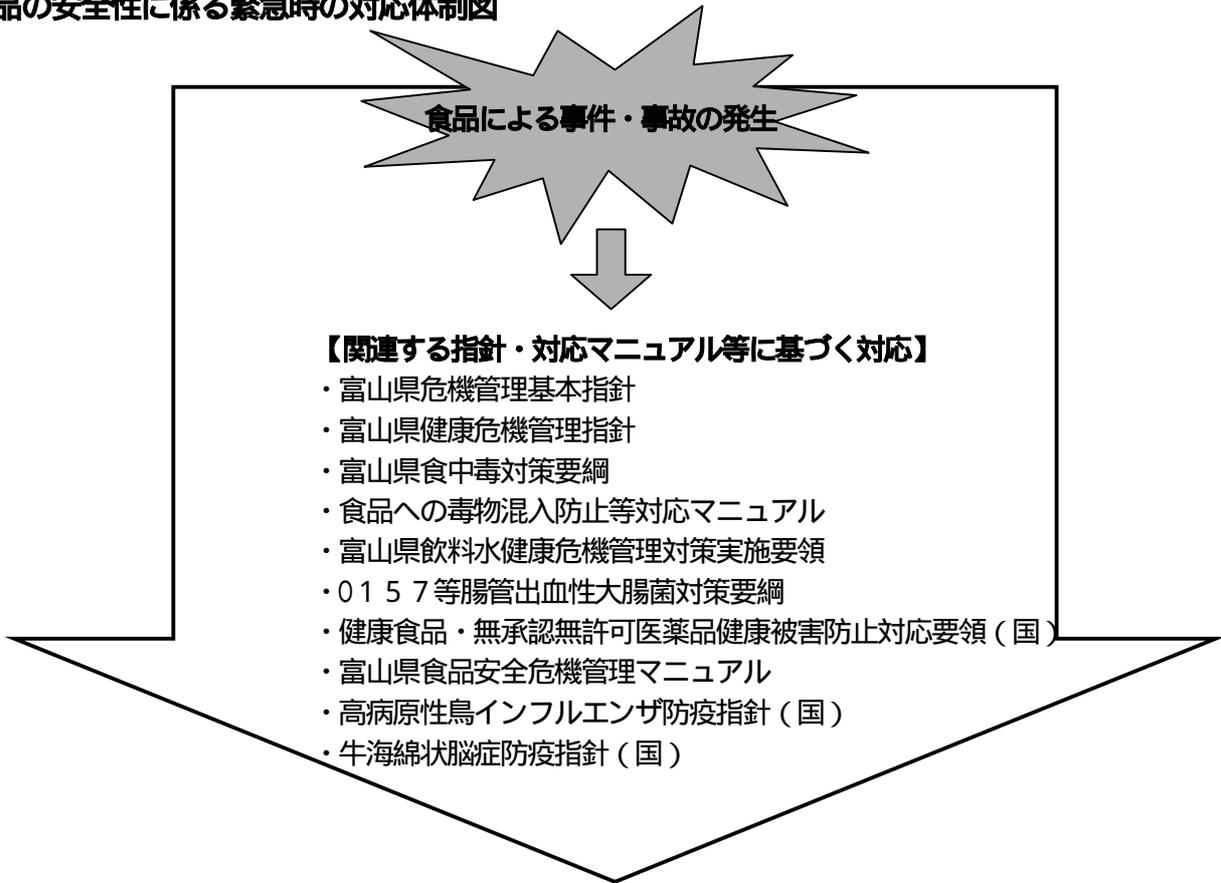
施策の公表と基本方針の見直し

食品の安全性確保に関する施策を、わかりやすく県民に示すため、各年度毎に施策体系を作成し、公表します。

また、食を取り巻く環境は絶えず変化しており、今後も新しい課題や問題の発生が予想されることから、状況の変化等に対応するため、必要に応じて基本方針の見直しを図ります。



食品の安全性に係る緊急時の対応体制図



お問い合わせ先

富山県農林水産部農産食品課

〒930-8501 富山県富山市新総曲輪 1 - 7

TEL : 076-444-8816 FAX : 076-444-4410

E-mail : nousanshokuhin4@pref.toyama.lg.jp

【食の安全・安心情報ホームページ】

URL : [http://www.pref.toyama.jp/sections/
1613/anzen/index.html](http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/index.html)