

あいち食の安全・安心 推進アクションプラン

—食の信頼の確保を目指して—



令和3年6月

 愛知県

目 次

・ 策定の趣旨と取組状況	2
・ 取組の概要	8
・ アクションプランの施策項目	10
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 環境と安全に配慮した農業の推進	
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 飼料、動物用医薬品及び水産用医薬品の適正使用	
アクション7 安全な農産物の生産を目指した技術研究	
アクション8 食品流通における食の安全・安心の確保	
アクション9 食品等事業者の自主管理の推進	
アクション10 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11 安全な学校給食用物資の供給	
アクション12 食品営業施設に対する監視指導	
アクション13 医薬品成分を含む健康食品などの流通防止	
アクション14 輸入食品を含む食品などの安全検査	
アクション15 安全な食肉の流通確保	
アクション16 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17 地産地消や食育の推進	
アクション18 学校における食の指導の充実	
アクション19 消費者に対する食の安全に関する知識普及	
アクション20 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	30
・ 食の安全に関する相談窓口とWEBページ	39

注) ※のついている語句については、
P30～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、753万(令和2年12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平成30年度末の食品営業施設数は全国第3位の137,335件であり、また平成30年の食料品製造業製造品出荷額等も全国第4位と食料品の製造が非常に盛んな地域です。

加えて、平成30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	22,083億円
第2位	埼玉県	20,061億円
第3位	兵庫県	17,088億円
第4位	愛知県	17,048億円
第5位	神奈川県	16,286億円

(平成30年 経済産業省工業統計表速報)

都道府県別 許可を要する食品営業施設数

第1位	東京都	298,025件
第2位	大阪府	188,081件
第3位	愛知県	137,335件
第4位	神奈川県	121,494件
第5位	北海道	105,688件

(平成30年度末現在 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	12,593億円
第2位	鹿児島県	4,863億円
第3位	茨城県	4,508億円
第4位	千葉県	4,259億円
第5位	宮崎県	3,429億円
第6位	熊本県	3,406億円
第7位	青森県	3,222億円
第8位	愛知県	3,115億円

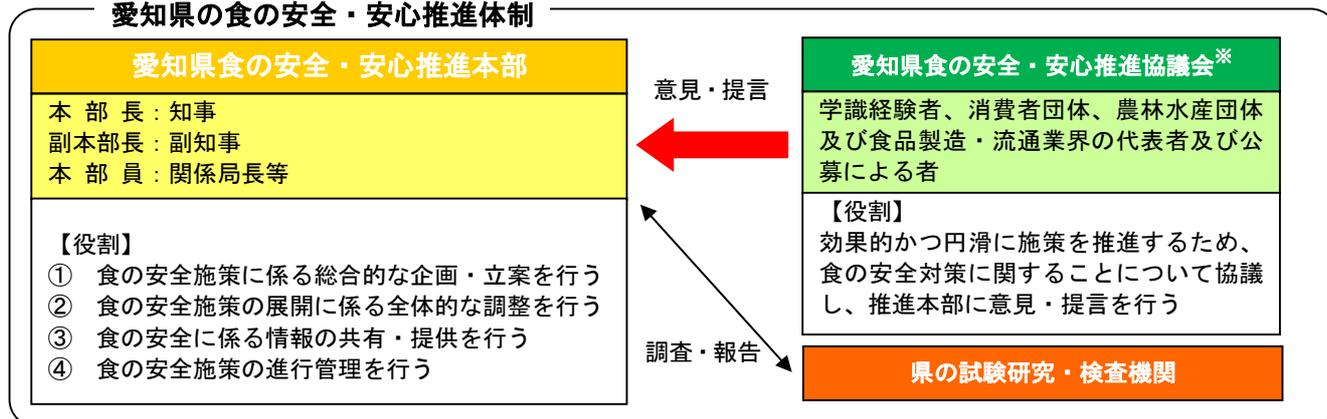
(平成30年 生産農業所得統計)

しかし、平成13~14年に、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、平成14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。)を平成15年9月に策定(平成18年6月、平成24年6月及び平成28年6月改訂)し、これに沿って取組を進めてきました。

愛知県の食の安全・安心推進体制



2 アクションプランの改訂

食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、前回のアクションプランの改訂から2年後の平成30年6月に食品衛生法が一部改正され、事業者による衛生管理の向上や広域的な食中毒事案への対策強化などが図られました。

この度の法改正の内容及び、前回の改訂（平成28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（平成28年6月改訂版）の平成28年度から令和2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	5年間（H28-R2）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	・エコファーマー*の育成・人数 平成32年度までに5,703人	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	・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 5,400検体	平成20及び22年度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	・生産者団体開催の研修会等において技術・情報の提供 26回延べ360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	5年間（H28-R2）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 77回 ・貝毒検査 31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っていく。
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 29回 2,854名 ・農薬管理指導士※の養成 399名 ・本県産農産物における農薬の残留基準値超過事例 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"> ・飼料製造工場立入検査 44施設 ・畜産農家等巡回指導・抜取調査 307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72検体 ・飼料、動物用医薬品及び水産用医薬品の不適正な使用を原因とする健康被害事例 0件 	動物用医薬品や飼料等の適正な使用・保管を啓発指導することが必要である。 水産用医薬品の使用基準の内容等は必要に応じて改正されることから、今後も指導を行う必要がある。
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 2016年から2020年までに 5件 	環境負荷を軽減する施肥管理技術及び、農薬を低減できる病害虫抵抗性品種を開発した。
8 食品流通における食の安全・安心の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・食品安全広域機動班が実施する監視の割合（監視実績/監視目標（施設数）） 102% 	食の安全・安心を求める消費者の要望は強いため、生産、出荷、産地情報等を消費者に伝達する取組を継続する必要がある。

（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	5年間（H28-R2）の主な取組状況	主な課題
9 HACCP※に基づいた食品営業者の自主管理の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・「愛知県リスク管理優秀店認定制度」に基づく新規認定施設数 【H29廃止】 95施設 ・「愛知県HACCP導入施設認定制度※」に基づく新規認定施設数 27施設 	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 33,405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	5年間（H28-R2）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〇157検査/野菜・果物の残留農薬検査/調理品の〇157及び細菌検査 801 検体 ・学校給食における食中毒の発生件数 0 件 	<p>食材検査の項目及び件数について、必要性等を検討した上で選定し、効率的な実施に努めていく必要がある。</p>
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 354,089 件 	<p>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。</p>
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 180 件 ・医薬品成分を含む健康食品の買い上げ検査 51 検体 ・医薬品成分を含む健康食品による健康被害 0 件 	<p>健康被害事例が相次いでいることから、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。</p>
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 49,392 件 ・流通食品を原因とする食中毒等健康被害事例 0 件 	<p>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。</p>
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 	<p>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。</p>
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 104.7% ・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 5 回など 	<p>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。</p>

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	5年間（H28-R2）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 2016-2019の平均人数 10.9万人 いいともあいち推進店※の登録 2015年度末から169店舗増 	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 1,700人 学校給食において地域の産物を活用する割合 37.9% 	食品表示などの食品の品質や安全性などの情報に関心を持ち、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	5年間（H28-R2）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 82回 消費生活情報「あいち暮らしっく」、SNS(Facebook、Twitter)等への食の安全・安心情報の掲載 32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 186件 食の安全・安心タウンミーティングの開催 51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9「HACCPに基づく食品営業者の自主管理の推進」については、平成30年6月に食品衛生法が一部改正され、令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられたことに伴い、アクション9を「食品等事業者の自主管理の推進」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 環境と安全に配慮した農業の推進
- 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 飼料、動物用医薬品及び水産用医薬品の適正使用
- アクション7 安全な農産物の生産を目指した技術研究
- アクション8 食品流通における食の安全・安心の確保

(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9 食品等事業者の自主管理の推進
- アクション10 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11 安全な学校給食用物資の供給
- アクション12 食品営業施設に対する監視指導
- アクション13 医薬品成分を含む健康食品などの流通防止
- アクション14 輸入食品を含む食品などの安全検査
- アクション15 安全な食肉の流通確保
- アクション16 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) 食の安心に向けた食育*を推進します。

- アクション17 地産地消*や食育の推進
- アクション18 学校における食の指導の充実

(2) 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19 消費者に対する食の安全に関する知識普及
- アクション20 食の安全に関するリスクコミュニケーションの推進

3 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、各アクション毎に目標を掲げ、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。

取組の概要

原材料

○○○、○○○、
○○○、○○○、
○○○、○○○、
○○○、○○○



手洗い犬 ゴツシー



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。

化学肥料や農薬の使用を低減するなど、環境と安全に配慮した農業を推進します。

農薬販売者・使用者に対する立入検査を行い、適正な農薬の販売と使用を徹底します。

畜産農家の衛生検査、貝類の毒化状況検査などを実施し、安全・安心な農林水産物の生産を支援します。

詳しくはアクション1～8

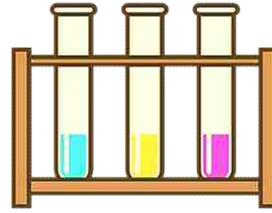
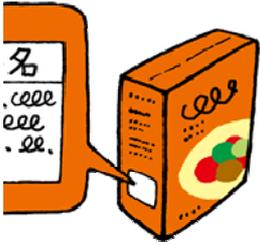
(2) 食品加工施設などにおける自主管理を推進します。

食品の取扱いの不備による食中毒や異物混入を未然に防ぐため、食品加工施設などにおける自主管理体制の確立に向け、引き続き助言・指導を行います。

詳しくはアクション9・10

食の





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。

毎年度、愛知県食品衛生監視指導計画を県民の方々から意見を求めた上で策定・公表し、食品営業施設の監視・指導や県内を流通する食品の衛生検査を行います。

特に、食品衛生法の改正に伴う HACCP に沿った衛生管理に係る監視・指導を強化します。また、食品表示について調査を行い、表示の適正化を図ります。

詳しくはアクション11~16

信頼確保



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を推進します。

生産者と消費者の交流を深めたり、地域で生産された農林水産物を地域で消費する地産地消を推進する「いいともあいち運動」を進めます。

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し、学校における食育の充実を図ります。

詳しくはアクション17・18

(2) 食に関するリスクコミュニケーションを推進します。

ホームページ「食の安全・安心情報サービス」や講習会を始めとして、あらゆる機会を通じ食の安全に関する情報を提供します。

食の総合相談窓口（電話：052-951-4149）を開設し、一元的に相談に対応します。

消費者、生産者、食品営業者を交えた意見交換会を開催して、情報の共有化を図ります。

詳しくはアクション19・20



アクションプランの施策項目

アクション

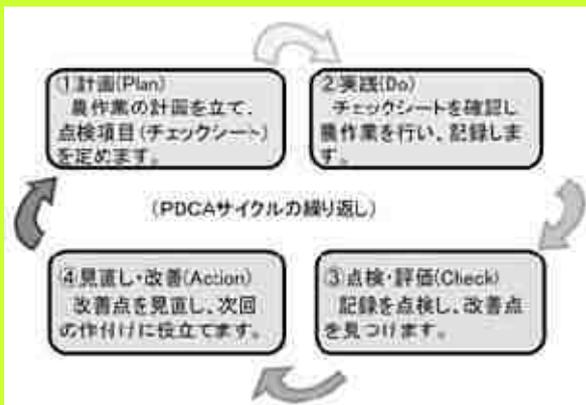
1

環境と安全に配慮した 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。



GAPのイメージ

取組例：作業員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



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。
- 農場段階で発生する96か月齢以上の死亡牛について、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。



死亡牛のBSE検査



衛生管理状況の監視対象の生産現場
(酪農農家)

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。
- 県産きのこ展示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

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

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

農薬取締法[※]に基づき、農薬販売者及び農薬使用者に対して立入検査を行い、農薬取締法の周知徹底を図るなど、農薬の適正販売・使用の指導を行い、安全・安心な農産物の供給と環境保全の確保に努めます。

農薬の適正使用には、一定数の農薬の登録は不可欠であるため、登録農薬[※]の少ない地域特産作物についての農薬登録拡大試験[※]を実施します。

- 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。
- 農薬販売者及び農薬使用者に農薬の適正販売・使用の指導を行います。
- 農薬取締職員による立入検査を強化します。
- 農薬管理指導士[※]を養成します。
- 地域特産作物の農薬登録拡大試験などを進めます。

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

飼料、動物用医薬品 及び水産用医薬品 の適正使用

飼料添加物などを含む飼料の製造、表示、給与や動物用医薬品及び水産用医薬品の使用の規制は法に定められた事項であり、法を遵守した飼料の製造、表示、流通、給与及び動物用医薬品などの販売、使用についての指導を行い、安全な農水産物の生産を確保します。

- 飼料製造・販売業者、動物用医薬品販売業者、飼育動物診療施設、畜産農家を対象に、県が立入調査を行い、適正な飼料製造、表示、給与や動物用医薬品の販売、使用などについて確認します。
- 畜産農家に対して、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律や医薬品医療機器等法[※]に沿った適正な動物用医薬品・飼料等の使用・保管を指導します。
- 魚類の養殖現場を巡回し、水産用医薬品の適正な使用を指導します。
- 養殖魚の水産用医薬品の残留確認を行います。
- 生産者や飼料販売業者等に対し、放射性物質の暫定許容値を超過していない原料や資材を適切に使用するよう指導します。



法に基づく適正な飼料管理状況



うなぎの生産現場

アクション

7

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・良食味な水稲、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、I P M^{*}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。



いもち病抵抗性品種(左)



「みかわ牛」の高品質生産



ナシモザイク症



目視による病害診断 (青色：陽性)

ナシモザイク症の簡易診断技術

アクション

8

食品流通における 食の安全・安心の確保

農畜産物が、いつ、どこで、どのように生産・流通されたか消費者が把握できる仕組み＝トレーサビリティシステム※は、食の安全・安心を確保する上で重要なシステムです。

米については、米トレーサビリティ法※により、米の取引等の記録・保存が義務づけられたのみならず、事業者及び一般消費者への産地情報の伝達が義務づけられました。

これらの義務違反には罰則も伴うため、県内の事業者がこのことを正しく認識し、法の正しい運用に努めていただくよう、法の啓発に努めていきます。

また、廃棄した食品が適切に廃棄されず、不正に食品として流通することは、食の安全・安心の観点から、あってはならないことです。

そのようなことが起こらないよう、食品事業者に対しては、廃棄物进行处理の際は、関係法令に基づき適切に行うよう指導を行っていきます。

- 米トレーサビリティ法の適用を受ける事業者に対し、パンフレットや資料を用いて啓発します。
- 廃棄処分された食品が不正に流通しないよう、食品事業者に対しては、廃棄物进行处理の際は、関係法令に基づき適切に行うよう指導を行っていきます。



アクション

9

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。

- 平成30年6月の食品衛生法の一部改正により、令和3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）を実施することが義務付けられました。
- 小規模施設事業者に対して自主管理を推進するための相談員を養成し、施設に助言・指導を行うことで、関係業界全体の食品衛生水準の向上を図っていきます。
- 保健所及び食品衛生検査所において、食品等事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。
- なお、改正法の施行に伴い、「愛知県 HACCP 導入施設認定制度※」は、令和3年5月31日をもって廃止しました。



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(例)



HACCP普及・啓発キャラクター



HACCPに基づく衛生管理のための手引書(例)

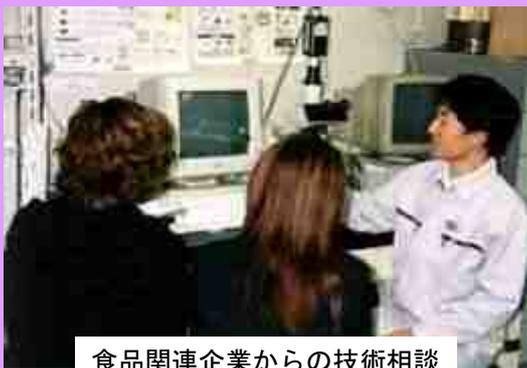
アクション

10

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。



食品関連企業からの技術相談



技術講習会の開催

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、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取簿を標準化し、検取^{*}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

12

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、保健所及び食品衛生検査所の食品衛生監視員[※]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、集団給食施設や食品製造施設など、特に重点的に管理を要する施設に対し、5保健所（清須、春日井、半田、衣浦東部及び豊川）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。
- 食品事故発生時には、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。
- 中食向けのテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（宅配）を行う飲食店に対して、注意すべき衛生管理について監視指導を実施します。



広域機動班による
食品製造施設の監視

テイクアウト・デリバリーを
始める事業者の皆様へ
(愛知県パンフレット)

**飲食店で
テイクアウト・デリバリー
を始める事業者の皆様へ**

飲食店で調理した食品を、テイクアウト又はデリバリーで提供する場合は、店内での提供に比べて、調理から販売までの時間が長くなることから、以下のポイントに留意し、衛生管理を徹底してください。

また、提供する食品の種類、販売形態及び方法によって、新たな許可や食品表示が必要となります。

<調理・配達のポイント>

- 食品の取扱い、作業は必ず手洗いで行います。
- 調理した食品は、冷却後十分に冷却したあとに容器に詰め合わせます。
- 調理した食品は、菌の生育や増殖を抑制し、適切な温度で保管します。
- 調理した食品の配達は、容器の密閉等により食品が汚染されないよう注意します。
- 調理後、消費者が食べるまでの時間が長時間に及ぶ場合は、注意を払って注意します。
- 食品の冷却や保冷剤の使用などによって、調理・配達の衛生を確保します。
- 配送時間が長時間にならないよう注意します。
- 販売時に、購入した食品をできるだけ早く食べてもらうよう、消費者に伝えます。

<食品衛生許可について>

提供する食品の種類等によって、飲食店営業許可とは別に、新たな食品許可が必要となります。

(例) 惣菜店で惣菜を販売 → 食品衛生営業許可
カフェで菓子(びん・缶詰)を販売 → 菓子製造業許可
うどん店で麺を販売 → めん類製造業許可

<食品表示について>

予め容器包装に入れた食品を提供する場合は、食品の表示義務が厳格化により、食品表示が必要となります。

食品表示は、食品原産地(産つき)、名称、原材料名、食品添加物、アレルギー、消費期限(賞味期限)、保存方法、食品関係事業者(製造業者)、栄養成分表示等を記載します。

※詳細は、国からの情報提供(食の流通及び中核的)に参照し、合わせてください。

(注) 県内関係機関については、項目によって、所管部署が異なる場合があります。

愛知県 愛知県庁 愛知県衛生保健課

アクション

13

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。
- ダイエットや強壯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。



アクション

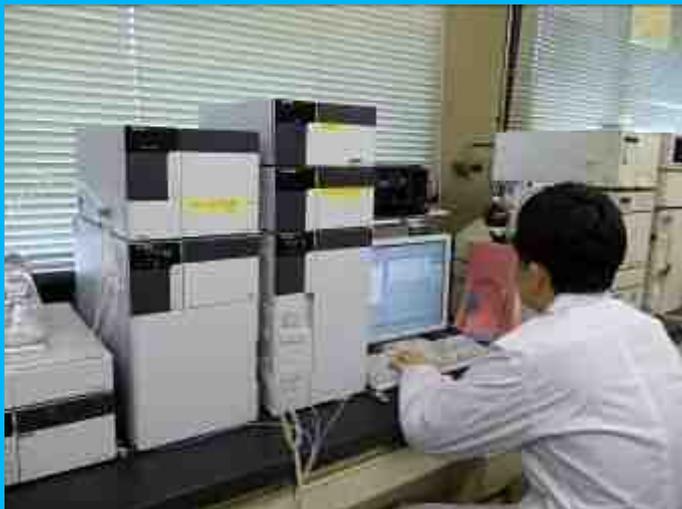
14

輸入食品を含む 食品などの安全検査

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公表していきます。

- 夏期、年末に、食品一斉取締りを実施します。
- 流通食品の放射性物質検査を実施します。
- 食品などの検査の信頼性を確保するための業務管理の強化を図ります。
- 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。



食品添加物等の理化学検査

食品の微生物検査



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、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

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（旧JAS法※部分）の遵守状況調査、食品表示110番や食の総合相談窓口の設置及び食品表示法表示監視を行います。

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への食品表示法（旧JAS法部分）遵守状況調査を実施します。
- 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。
- 農業水産局職員及び食品衛生監視員による食品表示法表示監視を実施します。
- 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」づくりを行うとともに、地産地消[※]を進めます。

栄養・調理、食品の安全、生産加工、食文化等の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」の充実を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、その活動の充実を支援します。



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。

食品表示など食品の品質や安全性などの情報に関心を持ち、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

アクション

19

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。
- 「食の安全・安心推進情報サービス」Facebook ページを開設し、食の安全・安心に関する情報を定期的に発信します。
- 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



食の安全・安心情報サービス



Facebook ページの記事

アクション

20

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
（製造工程の見学）



現地見学型リスクコミュニケーション
（意見交換会）

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（食品安全、環境保全、労働安全、品質向上など）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各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、平成 30 年 6 月の食品衛生法改正に伴い、令和 3 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られました。

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）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、化学農薬を減少でき、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。

JAS法

JAS（Japanese Agricultural Standard）法とは平成 27 年 4 月に食品表示法が施行されるまでは、「JAS 規格制度」及び「食品表示」に関して規定していた法律です。

平成 27 年 4 月に、JAS 法の食品表示に関する規定が食品表示法に移管されるとともに、JAS 法の名前が「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」から「農林物資の規格化等に関する法律」に変更されました。

このため、「旧 JAS 法」は、変更前の法律を示します。

<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・安心推進協議会を平成 15 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、平成 14 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

平成 15 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、平成 16 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。

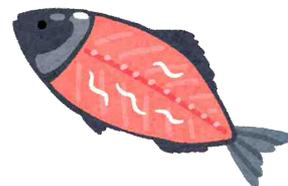
愛知県 HACCP 導入施設認定制度

愛知県では、県内の食品製造業等の施設において HACCP システムを導入し、一定水準以上の衛生管理が認められた施設を「愛知県 HACCP 導入施設」として認定しています。他県に先駆け、平成 15 年度にスタートし、大規模弁当調理施設などの大量調理施設、ホテル・旅館の調理施設及び食品製造施設を対象に実施しています。

なお、平成 30 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、HACCP に沿った衛生管理を実施することが義務付けられたことに伴い、令和 3 年 5 月 31 日をもって、愛知県の認定制度は廃止しました。

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。



いいともあいち運動

県内の消費者と生産者が相互理解や交流を深めたり、地産地消を進めることで、県民みんなで県の農林水産業を支えていこうという、本県独自の取組です。

「いいともあいち」には、

- ①県内の消費者と生産者が“いい友”関係になる。
- ②イート・モア・アイチ・プロダクツ
＝もっと愛知県産品を食べよう（利用しよう）
の意味が込められています。



いいともあいち推進店

「いいともあいち運動」の趣旨に賛同し、県内で生産された農林水産物を積極的に販売する店舗や食材として利用する飲食店などを「いいともあいち推進店」として登録して、地域の農林水産物の消費・利用の促進を図ります。令和3年3月末現在で1,168店が登録されています。

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。

平成26年11月25日から、薬事法は医薬品医療機器等法に改められました。

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。平成30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、平成17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。



エコファーマー

持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律に基づき、持続性の高い生産方式（たい肥などによる土づくり・減化学肥料・減化学農薬）に関する導入計画を策定し、知事に認定を受けた農業者の愛称を言います。

<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、ムラサキガイなどでほぼ周年発生し、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。



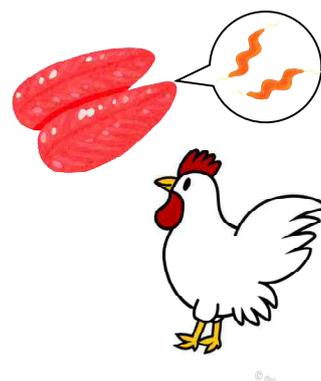
環境保全型農業

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℃で1分以上）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。

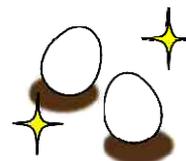


景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

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、平成17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

平成 30 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、平成 31 年 4 月 1 日に広域連携協議会が設置されました。厚生労働省医薬・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。

米トレーサビリティ法

正式には、「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」といい、平成 22 年 10 月から一部施行、平成 23 年 7 月から完全施行された法律です。

事業者に対して、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けるもので、問題が発生した場合などに流通ルートをやややかに特定することができます。

<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 20 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。

食育

食育は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てることです。



食育推進ボランティア

県民が自らの「食」について考え、情報を正しく理解して望ましい食生活を実践していくことができるように、県内各地域で「食育」の推進活動を自主的に行う県登録のボランティア制度の一つです。

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」(<http://www.pref.aichi.jp/eisei/anzen.html>)を開設し、タイムリーな情報提供に努めています。

食の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、平成15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「食の安全に関する総合相談窓口：052-951-4149」を設置し食の安全に関する相談に対応しています。



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

食品衛生に係る営業の基準に関する条例に基づき、食品衛生管理者を置かなければならない施設以外の施設については、食品衛生責任者の設置が必要です。

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。

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。

なお、平成30年6月の食品衛生法の一部改正に伴い、令和3年6月1日から、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求められます。



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、平成15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、平成30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られました。

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平成14年2月に設置した専用電話「食品表示110番：052-954-3893」のことで、平成22年4月からは専用メールによる受付も開始しています。

(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、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。

平成25年6月28日に公布され、平成27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、令和2年4月1日からは完全施行されています。



人獣共通感染症

自然条件下で、人にも脊椎動物にも感染する感染症のことを言います。

病原体はウイルス、細菌、原虫、真菌、寄生虫と多岐にわたります。

人が動物から感染するばかりでなく、動物が人から感染し、さらに人に感染させることもあります。

人獣共通感染症の中には、人に対して感染力が強く、動物に対しては弱いものや、この逆のものもあります。

人獣共通感染症としては、狂犬病、Q熱など様々なものがあります。

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>

地産地消

地域で生産された食料（農林水産物）を地域で消費する取組です。消費者にとっては、新鮮な生産物を入手でき、また生産者は消費者ニーズに対応した生産が展開できるなどの効果があります。輸送距離が短いため、地球温暖化等の環境問題への貢献も期待されます。



登録農薬

農薬取締法第2条第1項に基づき、農林水産大臣の登録を受けた農薬を言います。

トレーサビリティシステム

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さかのぼって調査できるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼を確保するものです。

<な行>

農産物環境安全推進マニュアル

農業生産に伴う環境への負荷を最小限に抑え、食品としての農産物の安全性を確保するためには、栽培から出荷に至るまでの農業生産の各段階において取り組まなければならない対策や、注意しなければならない事柄があります。こうした対策や事柄をチェック事項として取りまとめたものが愛知県農産物環境安全推進マニュアルです。

農薬管理指導士

農薬販売者などを対象に、農薬に関する専門的な研修及び試験を実施し、その合格者を農薬管理指導士として認定することにより、農薬販売者などの資質向上を図っています。

農薬登録拡大試験

地域特産作物は登録農薬が少ないので、農薬登録拡大のため、県などが薬剤の効果や残留性の試験を行い、登録拡大のためのデータを作成します。

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：令和2年4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壌蓄積を防止するため、稲わら、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＞

名 称	電話番号
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 052-951-3893

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	0562-32-6211
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		
清須保健所 (稲沢保健分室)	052-401-2100 (0587-21-2251)	西尾保健所	0563-56-5241
津島保健所	0567-26-4137	新城保健所 (設楽出張窓口)	0536-22-2204 (0536-62-0571)
半田保健所 (美浜駐在)	0569-21-3344 (0569-82-0078)	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)

(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＞

名 称	電話番号
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＞



	名 称	URL (掲載内容)
県関係	食の安全・安心情報サービス	http://www.pref.aichi.jp/eisei/anzen.html (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、あいち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 食品表示企画	http://www.caa.go.jp/foods/index.html (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_iryuu/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/syouan/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。)

(令和3年3月現在)

あいち食の安全・安心推進アクションプラン

平成15年9月 策定

平成18年6月 改訂

平成24年6月 改訂

平成28年6月 改訂

令和 3年6月 改訂

愛知県食の安全・安心推進本部

事務局 愛知県保健医療局

生活衛生部生活衛生課

名古屋市中区三の丸三丁目1番2号

電話 (052)-954-6297 (ダイヤル)

