

◆岩手県食の安全安心推進計画 県以外の主体の取組状況（令和6年度）

資料 1-4

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1 生産段階における食品の安全性の確保への支援

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 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。</p> <p>○ 畜産経営体は、衛生的管理の実施に努めるとともに、農場HACCPなど、より高度な衛生的管理技術の導入に努めます。</p> <p>○ 酪農経営体は、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。</p>	<p>・岩手県版GAPチェックシートなどを活用して、病原性微生物等の付着防止や異物の混入防止対策を実践。</p> <p>・飼養衛生管理基準の遵守のため、チェック表を用いて自己点検をするとともに、家畜保健衛生所の立入に対応し、指摘された項目について改善に努めている。また、養豚農場1農場が農場HACCP認証に向けて取組を実施中。</p> <p>・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。</p>	<p>「JA全農いわて」として</p> <p>1. GAPの推進</p> <p>○更新取得支援(GLOBALGAP)</p> <p>・品目:レタス(奥中山)、ブロッコリー(宮古)</p> <p>・認証更新日:令和6年12月</p> <p>・取組内容:現地アドバイス等の実施</p> <p>○更新取得支援(ASIAGAP)</p> <p>・品目:金色の風(JAいわて平泉)</p> <p>・認証更新日:令和6年10月</p> <p>・取組内容:現地アドバイス等の実施</p> <p>○更新取得支援(JGAP)</p> <p>・品目:ねぎ(JAいわて花巻)</p> <p>・認証更新日:令和6年10月</p> <p>○新規取得支援(GLOBALGAP)</p> <p>・品目:レタス(岩手町6年11月取得)</p> <p>・取組内容:現地アドバイス等の実施</p> <p>○よりよい営農活動(認証取得にこだわらない「GAPをする」とGH農場評価の推進)、いわて国際水準GAP(新県版GAP)の推進支援</p> <p>2. 農薬関係の取り組み</p> <p>○残留農薬分析(米:441点、園芸野菜:391点)</p> <p>○農薬の適正使用の指導(農薬管理アドバイザ一試験の受講促進、残留農薬分析結果による現地指導)</p>

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 養鶏経営体は、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。</p>	<p>・食中毒起因菌であるサルモネラの自主検査を実施。また、家畜保健衛生所の立入に対応し、指摘があった際には改善に努めている。</p>	<p>3. 小麦かび毒基準値超過再発防止の取り組み ○小麦DON自主検査1,212点(6年度) ○6年産に向けた適期防除・収穫指導および啓発、流通管理体制の整理</p> <p>「いわて生活協同組合」として ・「公開安全確認会」を開催。産直品生産者のもとへ生協常勤者と組合員が訪問し、チェックリストに基づき生産・管理の状況を確認する取り組み。令和6年度は22産地を69人の組合員参加で実施。</p>

●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

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 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に沿った衛生管理の実践に努めます。</p>	<p>・食品衛生法改正により導入されたHACCPに沿った衛生管理を実践するため、衛生管理計画作成ワークショップなどを受講</p>	<p>「岩手県食品衛生協会」として</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「食品衛生指導員ブロック研修会」を紫波町、大船渡市、遠野市の3会場で開催し、全国的に多発しているアニサキス食中毒に罹患した会員の体験談と Youtube動画により、その予防対策と健康被害発生時の適切な対応等について理解を深めた。(令和6年度食品衛生指導員:676名) ・県から講師を招き「食品衛生指導員研修会」、「食品安全サポーター研修会」を開催し、食品衛生指導員及び食品安全サポーターのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する指導技術の習得に務めた。 ・「食品衛生責任者実務講習会(フォローアップ研修会)」を計105回開催し、1,600名の食品衛生責任者に対して食品衛生に関する新しい知識と知見について再講習を行った。 ・各保健所との共催により、前記講習会の受講者を対象に「衛生管理計画作成ワークショップ」を開催し、厚生労働省監修の手引書に基づき、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の「衛生管理計画」の作成支援を行った。 <p>「いわて生活協同組合として」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全確保、事故防止のためにアイコープ商品(いわて生協の県産品)の製造委託メーカーの工場の点検(44社)、品質管理室での商品検査(3,395件)を実施。

●施策3 食の安全安心に関わる人材の育成

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 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。</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 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。</p>	<p>・農薬の適正使用に関する講習会へ参加</p> <p>・食品表示に関する講習会へ参加。</p>	<p>「岩手県食品衛生協会」として</p> <p>・食品衛生責任者養成講習会を計23回開催し、新たに1,896名の食品衛生責任者を養成した。(eラーニング受講者380名を含む)</p> <p>・「食品衛生責任者実務講習会(フォローアップ研修会)」を計105回開催し、1,600名の食品衛生責任者に対して食品衛生に関する新しい知識と知見について再講習を行った。</p>

●施策4 環境負荷の少ない産地づくりの推進

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 農産物の生産者は、豊富な有機物を利用した土づくりや、適切な化学肥料・化学合成農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した環境保全型農業に取り組みます。</p>	<p>・生産者が、化学肥料・化学合成農薬5割以上低減等の取組を、環境保全型農業直接支払制度(国事業)を活用して実践。</p>	<p>「いわて生活協同組合」として</p> <p>・産直品は組合員と生産者のつながりを大切にし、農薬の使用基準をはじめ、様々な基準を設け、自然環境や生態系に配慮した栽培方法・飼育方法で生産している。(産直農産物のほとんどが特別栽培)</p>

II 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進

●施策5 食品の適正表示の推進

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
○ 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。	・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 ・食品表示に関する講習会を受講	「岩手県食品衛生協会」として ・食品衛生責任者養成講習会(1,896名/23回、eラーニング受講者380名を含む))及び食品衛生責任者実務講習会(1,600名/105回)を開催した。

●施策6 食品の信頼向上のための相互理解の増進

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
○ 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。 ○ 関係法令を遵守し、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。	・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	「岩手県食品衛生協会」として ・施策5に同じ

●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

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 事業者は、適切に食品等の自主回収及び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により、当該食品の迅速な回収に努めます。</p> <p>○ 自らの店舗等において他業者が自主回収すべき食品が発生した場合には、当該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。</p>	<p>・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。</p>	<p>「岩手県食品衛生協会」として</p> <p>・施策5に同じ</p>

●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

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<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、県民への分かりやすく、適切な提供に努めます。</p> <p>○ 農林漁業体験の機会の提供に努めます。</p> <p>○ 県産食材の円滑な供給や利用拡大に努めます。</p>	<p>・児童等を対象とした農作業体験、生産現場や施設の見学等を通じた生産、製造等への理解促進。</p>	

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9 生産段階における監視・指導

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 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。</p> <p>○ 家畜飼料や動物用医薬品を取り扱う業者は、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。</p> <p>○ 畜産関係団体は、畜産経営体に対し、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、畜産経営体及び県が実施するまん延防止対策に協力します。</p> <p>○ 畜産経営体は、飼養衛生管理基準、飼料及び動物用医薬品に求められた基準の遵守に努めます。</p> <p>○ 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。</p>	<p>・岩手県建設業協会は、畜産経営体や県と連携して埋却訓練を実施するなど、疾病発生時に備えた準備を実施。</p> <p>・畜産経営体は、飼養衛生管理基準の自己点検を定期的を実施。</p> <p>・畜産経営体は、家畜保健衛生所の協力の下、衛生管理の向上のため、飼養衛生管理者の勉強会を開催。</p>	

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 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。</p> <p>○ 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、ノロウイルスの出荷前自主検査の徹底に努めます。</p>	<p>・岩手県漁業協同組合連合会等は、水産技術センターから提供された貝毒プランクトン情報を収集するとともに、貝毒に係る出荷前自主検査を実施(R6.4～R7.3:ホタテガイの麻痹性貝毒606検体、下痢性貝毒152検体)。毒量が規制値を超えた場合は、出荷を自主規制。令和6年度は、県内の全海域(12海域)で出荷自主規制措置を実施。</p> <p>・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(R6.4～R7.3:393検体)。令和6年度は、県内の3海域(28海域)で出荷自主自粛措置を実施。</p>	

●施策 10 製造・加工、流通段階における監視・指導

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
<p>○ 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。</p> <p>○ 健康食品に係る食品衛生法や医薬品医療機器等法の内容を理解するとともに、違反事例などを認識し、健康被害の未然防止に努めます。</p> <p>○ 県内の出荷制限が指示されている地域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、出荷制限指示が解除された場合や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。</p> <p>○ 狩猟者は、県内の出荷制限が指示されている地域で捕獲した野生鳥獣肉を出荷しないと、出荷制限指示が解除された場合や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や異常確認等を行います。</p>	<p>・食品表示に関する講習会へ参加。</p>	

●施策11 輸入食品に対する監視・指導

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
○ 食品衛生監視員による監視・指導や講習会の受講等により食品や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12 危機管理体制の整備

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
○ 危機事案発生における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。	・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。	「岩手県食品衛生協会」として ・施策5に同じ
○ 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。	・危機事案発生時の即報及び情報共有に努めている。	

●施策13 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
○ 農産物の生産者は、農薬の適正使用などにより農産物の安全性の確保に努めます。		

●施策14 情報の提供と相談体制の整備

食品関連事業者の役割	取組状況	補足(委員)
○ 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、HACCPに沿った衛生管理などの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。		「 <u>岩手県食品衛生協会</u> 」として ・施策5に同じ
○ 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、県民への分かりやすく積極的な発信に努めます。		