

## 各施策における主な取組

### …… テーマ I 食品の安全・信頼の確保 ……

#### 1 生産から消費までの安全確保

##### (1) 生産者への衛生管理指導の実施

農薬や動物用医薬品等を適切に使用し、安全な農林水産物を生産することが求められています。群馬県農薬適正使用条例に基づき、生産者に対して農薬等の適正使用を指導するとともに、出荷団体による自主検査、行政の残留農薬検査により、県産農林水産物の安全を確保します。

##### 現状と課題

- 農薬使用履歴の記帳は、講習会等での生産者への指導により、多くの生産者に浸透していますが、十分ではない例も散見されます。
- 福島第一原子力発電所の事故から数年が経過し、現在では、栽培及び飼養管理されている農林水産物からは、放射性物質の基準値超過はありません。
- 野生のきのこ、山菜等の食品を中心に基準値を超過する放射性物質が検出されることがあるため、引き続き放射性物質の検査により、食品の安全を確認する必要があります。
- 畜産物や水産物の安全を確保するためには、動物用・水産用医薬品を適正に使用することが重要です。

##### 施策展開

#### 1 農薬の適正使用指導

生産者や農薬適正使用推進員に対して講習会を開催し、農薬の適正使用を推進します。

##### 主な事業

##### 講習会等での農薬適正使用指導（技術支援課）

農薬適正使用推進員の養成研修及び更新研修を開催します。また、栽培講習会等で生産者に対して農薬の適正使用について指導します。

#### 2 農産物等の安全確保対策

県産の農林水産物の安全を確保するため、残留農薬や放射性物質の検査を実施し、結果を公表します。また、きのこ生産者に対して、生産資材の放射性物質検査や栽培管理の指導を行います。



主な事業

出荷前農産物の残留農薬検査(技術支援課)

群馬県農薬適正使用条例に基づき、生産団体と連携して生産段階における農産物等安全検査を実施し、基準値を超過した農産物等の流通を防止します。

県産農林水産物に対する放射性物質検査の実施(林業振興課、蚕糸園芸課)

県産農林水産物の安全を確保するため、放射性物質検査を実施します。

原木きのこの栽培管理に関する指導(林業振興課)

原木きのこ生産者に対して、「群馬県原木きのこの栽培管理に関する指導指針」に基づき、ほだ木等の放射性物質検査や栽培管理について指導を行います。

菌床きのこの栽培指導(林業振興課)

菌床きのこ生産者に対して、菌床の原料となるオガコ、菌床等の放射性物質検査や栽培管理について指導を行います。

3 畜産物・水産物の安全確保対策

畜産物・水産物の安全確保のため、飼料の安全確保や動物用・水産用医薬品の取扱いについて指導します。また、生乳の衛生上の品質を確保するため、生産者団体と連携して乳質の改善に取り組みます。

主な事業

飼料の適正な製造・使用の検査・指導(畜産課)

飼料製造業者、飼料販売業者等に対して、安全確保や栄養成分に関する品質改善のため、飼料安全法に基づく立入検査及び指導、並びに栄養成分分析を実施します。

動物用医薬品等の取扱指導(畜産課)

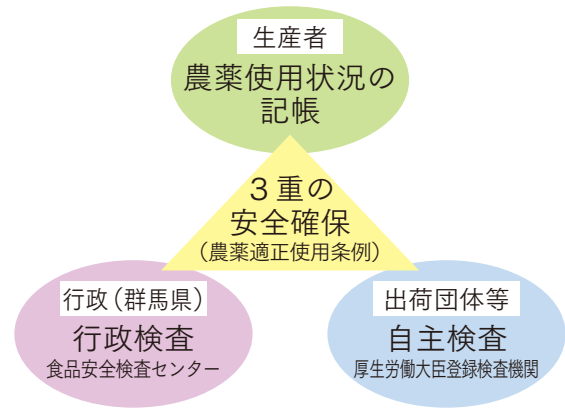
動物用医薬品等販売業の立入検査を行い、動物用医薬品の適正な販売について、監視指導を行います。

県内産生乳の安全確保対策(畜産課)

県産生乳の品質向上のため、生乳の体細胞数と総菌数の検査を実施し、生産者・団体・県が連携して乳質改善巡回指導を実施します。

養殖水産物の安全確保対策(蚕糸園芸課)

水産用医薬品の適正使用に関する指導や養魚指導により、水産物の安全を確保します。



(図1) 県産農産物の安全確保体制

## (2) 食品営業者等への監視指導の充実・強化 **重点**

食中毒の未然防止及び食品の安全確保に向けた食品営業者等の取組を確実なものとするため、食品営業施設をはじめ、学校や病院等の給食施設、と畜場・食鳥処理場等に対して、計画的に監視指導を行います。

HACCPに沿った衛生管理の普及啓発・導入支援をすることにより、食品の安全確保に努めます。

医薬品成分を含む健康食品による健康被害を未然に防ぐため、買上検査による監視指導を実施します。

### 現状と課題

- 食品営業施設等に対し、計画的かつ効率的に監視指導を行っています。今後も、食品事故を未然に防ぐため、一定の監視件数を維持しながら質の高い監視指導を行うことが求められます。
- 給食施設等で食中毒が発生した場合には、患者の発生が大規模になる可能性が高いことから、重点的に監視を行って衛生管理の徹底を図り、食中毒の発生を未然に防ぐ必要があります。
- 食中毒対策については、調理段階における対策だけでなく、フードチェーン全体を通じた衛生管理の向上が必要です。特にカンピロバクターや腸管出血性大腸菌等のと畜場・食鳥処理場における汚染等が想定されることから、これらの段階での対策が重要です。  
このことから施設監視に加え、食肉の微生物汚染実態調査や食鳥肉の細菌検査を実施し、科学的根拠に基づいた監視指導を行っています。
- 健康志向の高まりやインターネット通販等の普及により、多種多様な健康食品が流通しています。適切な医療を受ける機会を失って病気を悪化させたり、医薬品成分を含んだ健康食品による健康被害も発生していることから、監視指導により健康被害を未然に防ぐ必要があります。
- 水道は人の生活に欠くことのできないライフラインであるとともに、食品の製造に用いられる等、生命と暮らしを守る重要な役割を担っていることから、将来にわたり安全で良質な水道水を供給するための水質管理体制が求められています。

### 施策展開

#### 1 食品営業許可施設等の監視指導

食品衛生法に基づき、毎年度策定する「群馬県食品衛生監視指導計画」により、HACCPに沿った衛生管理の導入指導や管理状況を中心に、重点的かつ効率的な監視指導に努めます。

主な事業

食品営業許可施設等監視指導（食品・生活衛生課）

飲食店や食品製造施設等に対して、HACCPに沿った食品の衛生的な取扱いや施設の衛生管理について監視指導を行います。



食品衛生監視員の食品製造施設に対する監視指導

露出陳列するそうざい販売店における監視指導（食品・生活衛生課）

露出陳列してそうざい等を販売する事業者に対しては、「そうざい販売店（露出陳列）の衛生管理指針」に基づき、助言・指導を行います。

福祉目的の食事提供に対する助言・指導（食品・生活衛生課）〈新規〉

こども食堂等、福祉目的で食事を提供している施設に対して、「福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針」に基づき、関係課と連携を図り、助言・指導を行います。

営業届出制度の周知（食品・生活衛生課）〈新規〉

食品営業許可を要する対象業種以外の食品営業者に対し、営業届出制度を周知し、事業者の所在等を把握することで、食品事故の発生時に迅速に対応します。

## 2 給食施設等の監視指導

大量調理施設や病院・福祉施設・学校などの特定給食施設における衛生管理の徹底を図ります。

主な事業

「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく監視指導（食品・生活衛生課）

大量調理施設における衛生管理の徹底を図り、大規模な食中毒の発生を未然に防止するため、定期的に監視を行います。

## 「学校給食衛生管理基準」に基づく巡回指導（健康体育課）

学校給食法第9条「学校給食衛生管理基準」に基づき、安全衛生管理を徹底するための巡回指導を行います。

### ③と畜場・食鳥処理場の監視指導

食肉の生産拠点であると畜場・食鳥処理場のHACCPに沿った衛生管理状況を監視するとともに、微生物汚染実態調査等を実施し、食肉等の衛生確保を推進します。

#### 主な事業

#### 食肉、食鳥肉の衛生確保の推進（食品・生活衛生課）

県内3か所のと畜場において、食肉の微生物汚染実態調査を実施し、また、県内2か所の大規模食鳥処理場において細菌検査を実施し、科学的根拠に基づいた衛生指導を行います。

### ④健康食品等の監視指導

医薬品成分を不正に配合した健康食品による健康被害を未然に防止するため、関係機関と連携して監視指導の強化を図ります。また、健康食品の表示の真正性を確認する調査を実施します。

#### 主な事業

#### 健康食品・無承認無許可医薬品に対する監視指導（薬務課）

痩身目的及び強壮目的で販売されている健康食品を買い上げて、医薬品成分の含有の有無を確認するため検査を実施します。

#### 健康食品の栄養成分表示調査（食品・生活衛生課）

市販されている健康食品を買い上げて、栄養成分の含有量を検査し、表示の真正性を確認する調査を実施します。

#### 健康食品による健康被害情報の届出制度の周知（食品・生活衛生課）〈新規〉

健康食品を製造する事業者に対し、健康被害情報の届出制度を周知し、健康食品による健康被害の発生・拡大防止に努めます。

### ⑤水道水質管理体制の充実

人の生活に欠かすことのできない安全で良質な水道水を確保するため、管理体制を充実させます。

#### 主な事業

#### 水道水質管理体制の推進（食品・生活衛生課）

「群馬県水道水質管理計画」に基づき、県内水道事業者等に対し、計画に基づく水質検査、危機管理体制の強化及び水道水源の水質監視を行います。





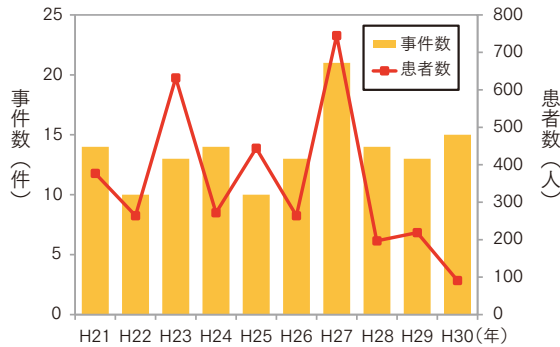
参考資料

<食中毒について>

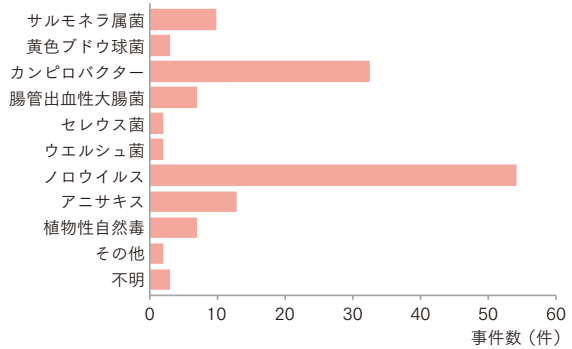
●県内における食中毒の発生状況

平成30年に県内で発生した食中毒は15件で、患者数は91人でした。そのうち、発生件数としては、アニサキスによるもの（9件・9人）が最も多く、患者数としては、ノロウイルスによるもの（2件・52人）が最も多くなりました。

また、過去10年間の食中毒の発生原因をみると、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスの順で多くなっています。



(図2) 群馬県で発生した過去10年間の食中毒



(図3) 食中毒の原因別発生状況 (平成21~30年)

●食中毒の分類と病因物質

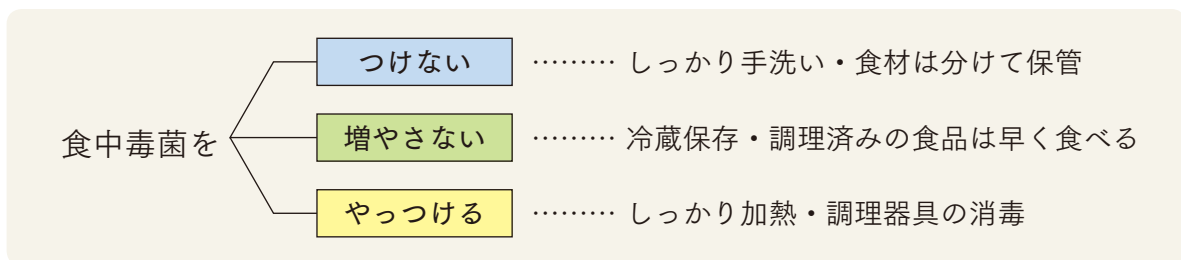
食中毒は大きく5つに分類されます。なお、細菌性食中毒の感染型とは、細菌に感染することによって起こるもので、毒素型は細菌がつくる毒素によって起こるものです。

(表1) 食中毒の分類と病因物質

細菌性食中毒	感染型	サルモネラ、病原大腸菌、カンピロバクターなど
	毒素型	腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌など
ウイルス性食中毒		ノロウイルスなど
自然毒食中毒		毒キノコ、ジャガイモの芽、フグ毒、貝毒など
化学性食中毒		農薬、メタノールなど
その他の食中毒		ヒスタミン、アニサキスなど

●食中毒予防の三原則

食中毒の原因となる細菌の多くは、食品中で大量に増えることにより食中毒を起こします。食中毒を予防するためには、次の「食中毒予防の三原則」を守ることが重要です。



(図4) 食中毒予防の三原則

### (3) 食品安全検査の充実・強化

食品の生産段階、流通段階において、群馬県農薬適正使用条例、食品衛生法及び食品表示法に基づく残留農薬や食品添加物等の検査を実施します。

また、基準値を超えた放射性物質を含む食品の流通を防ぐため、県産農林水産物等の安全を確認する検査を継続して行います。

#### 現状と課題

- 群馬県農薬適正使用条例に基づく生産段階における農産物の残留農薬検査や、食品衛生法に基づく流通段階における食品の収去検査等について、「食品安全検査センター食品等検査計画策定会議」で、関係課及び中核市と協議を行い、計画的に食品安全検査を実施しています。
- 流通食品の検査については、群馬県食品衛生監視指導計画に基づき食品安全検査を実施しています。食品の安全性を更に高めるためには、監視指導と連動した食品検査体制の一層の充実強化が必要です。
- 福島第一原子力発電所事故直後から、県産農林水産物及び流通食品について放射性物質検査を実施し、その結果をホームページ等で速やかに公表しています。現在、多くの食品では検出されていませんが、一部の野生鳥獣及び野生の林産物等からは、いまだに基準値を超える放射性物質が検出されることもあり、今後も継続した検査と情報発信に取り組む必要があります。
- 試験検査の信頼性と透明性を確保するため、引き続き「食品衛生検査施設の業務管理（GLP）」の徹底を図る必要があります。

#### 施策展開

##### 1 農産物の残留農薬検査の実施

県産農産物について、生産、流通の各段階で残留農薬検査を実施し、安全確保を図ります。

#### 主な事業

##### 流通食品の残留農薬検査の実施（食品・生活衛生課）

食品衛生法に基づき、流通段階での収去検査を実施し、基準値を超過した食品の流通を防止します。

##### 出荷前農産物の残留農薬検査（技術支援課）（再掲）

群馬県農薬適正使用条例に基づき、生産団体と連携して生産段階における農産物等安全検査を実施し、基準値を超過した農産物等の流通を防止します。

## ② 流通食品の安全検査の実施

県内に流通する食品について、微生物や食品添加物などの検査を実施し、食品等の規格基準に適合しない食品等の流通を防止します。

### 主な事業

#### 食品の収去検査の充実（食品・生活衛生課）

食品の衛生・安全を確認するため、保健所等の食品衛生監視員が、県内の製造所、市場、販売店等に対して食品の収去検査を実施します。

#### 食品の衛生実態調査等の実施（食品・生活衛生課）

汚染食品の排除、食中毒の未然防止を図るため、県内に流通している食品の衛生実態調査を実施します。また、新たな検査手法や食の安全に関する諸課題に対応するための調査・研究を行います。

#### 健康食品・無承認無許可医薬品に対する監視指導（薬務課）（再掲）

痩身目的及び強壮目的で販売されている健康食品を買い上げて、医薬品成分の含有の有無を確認するため検査を実施します。

#### 食品安全検査センター食品等検査計画策定会議の運営（食品・生活衛生課）

関係課及び中核市等の担当者を構成員とする食品安全検査センター食品等検査計画策定会議を運営し、検査計画の具体的な調整・協議を行うとともに、検査結果の情報を共有して食品等の安全を確保します。

## ③ 放射性物質検査の実施

国や関係機関と連携し、県産農林水産物及び流通食品の放射性物質検査を継続して行います。なお、検査結果はホームページ等で公表し、県民の不安解消に努めます。

### 主な事業

#### 県産農林水産物に対する放射性物質検査（林業振興課、蚕糸園芸課、畜産課）

県産農林水産物の放射性物質検査を定期的に実施し、検査結果をホームページ等で公表します。

#### 県内流通食品の安全性の確認（食品・生活衛生課）

前橋市及び高崎市と連携して流通食品の放射性物質検査を実施し、検査結果をホームページ等で公表します。

#### 水道水の安全性の確認（食品・生活衛生課）

県内水道事業体の水道水中の放射性物質検査結果を定期的に確認し、検査結果をホームページ等で公表します。



## 学校給食検査設備整備事業（健康体育課）

放射性物質のスクリーニング検査用機器を各教育事務所に設置し、学校給食で使用される原材料の検査を希望する市町村等の支援を行います。

### 4 検査体制の充実

法律の改正等により食品の検査法が新たに規定された場合、迅速に対応することができるよう検査体制を整備します。

#### 主な事業

### 法律の改正等に対応した新たな食品検査法の体制整備（食品・生活衛生課）

新たな表示基準に基づく遺伝子組換え食品の検査法や食品用器具・容器包装におけるポジティブリスト制度の導入等、法律の改正等に対応した新たな検査法の体制整備に努めます。

### 5 食品安全検査の信頼性の確保

食品衛生検査施設の業務管理（GLP）を適正に執行し、検査結果の信頼性を確保します。

#### 主な事業

### 食品衛生検査施設の業務管理（GLP）の実施（食品・生活衛生課）

食品衛生検査施設等に対し、試験検査や試験品採取の実施状況について内部点検を実施するとともに、定期的な精度管理を行い、検査結果の信頼性を確保します。

なお、今後、ISO/IEC17025等、国際基準に沿った業務管理が導入されることが見込まれており、管理体制や標準作業書等の見直しを行うこととしています。





参考資料

＜群馬県の食品検査施設＞

● 食品安全検査センター

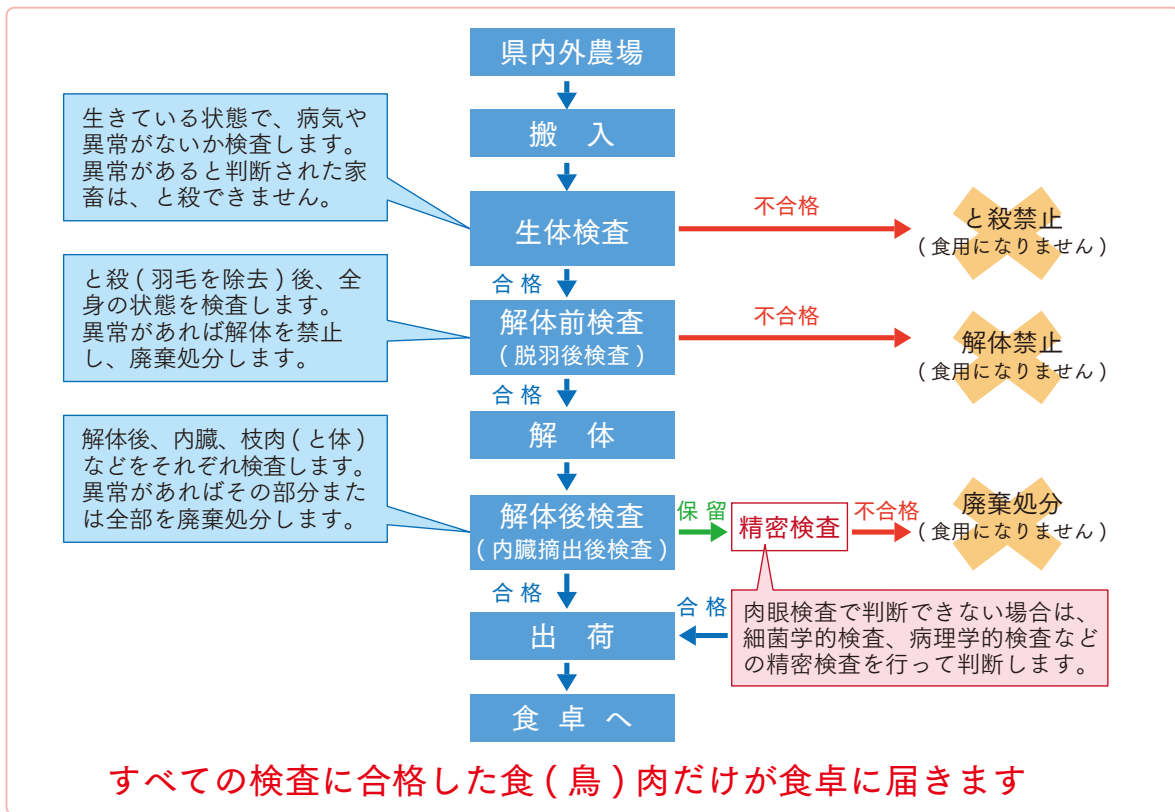
生産から加工・流通・消費の各段階での食品の安全を確保するための検査業務を一元的に担う総合拠点として、平成15年4月に設置された検査機関です。食品に残留している農薬の検査、食品に使われている食品添加物の検査、食中毒の原因となる細菌の検査、アレルギーの検査などを実施しています。



食品の規格基準検査

● 食肉衛生検査所

県内のと畜場及び食鳥処理場において食用として解体処理される牛、馬、豚、鶏などについて、1頭（1羽）ごとに検査を行う機関です。家畜疾病の排除、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクターなどの食肉の微生物検査、食肉中の残留有害物質の検査などを実施しています。



(図5) 牛や豚(鳥) などが食肉になるまで

● 衛生環境研究所

公衆衛生と環境行政に関する調査研究や検査を行う試験研究機関です。県民の生活と健康や環境の保全に関する様々な問題に取り組んでいます。水質、大気、温泉、感染症、食中毒などの試験検査や調査研究を実施しています。

● 農業技術センター

農作物の品種育成や栽培技術等の開発に関する調査研究を行う試験機関です。また、農産物等の放射性物質検査を実施しています。

(表2) 農産物の残留農薬検査の実施状況(平成28~30年度)

	検体数	根拠法令
生産段階	286	群馬県農薬適正使用条例
流通段階	277	食品衛生法
合計	563	



(表3) 食品衛生法及び食品表示法に基づく食品安全検査の実施状況(平成28~30年度)

検査実施機関	検査項目	検体数	違反検体数
食品安全検査センター	細菌検査	1,568	5
	食品添加物	1,087	1
	放射性物質	282	0
	残留農薬	277	0
	重金属	162	0
	アレルギー	240	4
	遺伝子組換え	12	0
	その他	214	0
衛生環境研究所	残留有害物質	69	0
食肉衛生検査所	動物用医薬品	1,175	0
合計		5,086	10

(表4) と畜場法に基づく検査の内訳(平成30年度)

	合計	牛	子牛	馬	豚	山羊
検査頭数	580,535	13,640	13	27	566,853	2
と殺・解体禁止	0	0	0	0	0	0
全部廃棄	396	210	0	0	186	0
一部廃棄	225,018	8,464	13	2	216,539	0

(表5) 食鳥検査法に基づく検査の内訳(平成30年度)

	合計	ブロイラー	成鶏
検査羽数	7,522,498	4,014,095	3,508,403
解体禁止又は全部廃棄	50,420	37,626	12,794
内 訳	と殺・解体禁止	25,369	0
	全部廃棄	25,051	12,794
一部廃棄	314,136	182,057	132,079



牛枝肉検査

## (4) 輸入食品安全対策の推進

わが国の平成30年度の食料自給率(カロリーベース)は37%であり、約6割を輸入食品に依存しています。このことから、食の安全を考える上で輸入食品の安全確保は重要です。また、輸入食品に対して不安を感じている人が多いことから、輸入食品の安全を確保するとともに、情報提供を行い、消費者の不安の解消に努めます。

### 現状と課題

- 食生活の多様化や食品流通の国際化などにより、輸入届出件数は増加傾向にある一方、輸入重量については近年横ばいですが、TPP11、日欧EPA等経済連携協定の進展に伴い、今後も輸入食品の増加が見込まれています。
- 平成30年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、「輸入食品」は県民が食品の安全性に関して、不安を感じる要因で最も高い項目でした。
- 輸入食品については、輸出国による輸出前検査や国の検疫所による輸入時の検査が行われますが、国内で流通する輸入食品については各自治体が検査を実施し、安全性を確認しています。
- 消費者の不安解消のため、輸入食品の検査結果や安全に関する情報を積極的に発信する必要があります。

### 施策展開

#### 1 輸入食品検査の実施

県内に流通している輸入食品の安全を確認し、その結果について定期的に情報発信します。

##### 主な事業

#### 輸入食品検査(食品・生活衛生課)

群馬県食品衛生監視指導計画に基づき、県内流通する輸入食品について残留農薬、食品添加物、動物用医薬品、細菌等の検査を実施し、検査結果をわかりやすく発信します。

#### 2 輸入食品に関する理解促進

輸入食品を取り扱う事業所等の施設見学や情報発信を通じ、輸入食品の安全確保の取組について理解が深まるよう努めます。

##### 主な事業

#### 輸入食品に関する理解促進事業(食品・生活衛生課)

消費者を対象に、食品営業者や行政による輸入食品の安全確保の取組を学ぶセミナー等を実施します。また、情報紙やホームページを通じ、輸入食品に関する情報を発信します。



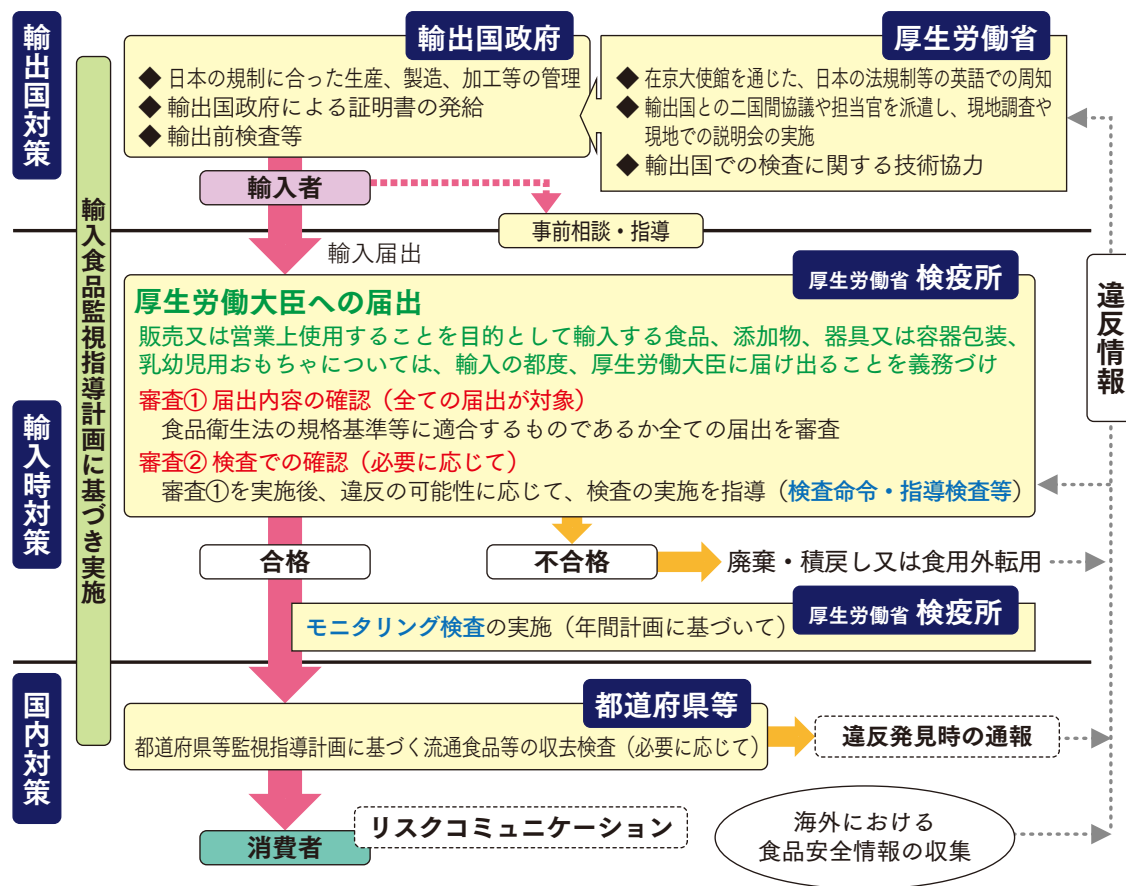
参考資料

食品を販売等を目的で輸入する場合には、食品衛生法により国の検疫所に届出をすることが義務付けられています。検疫所では輸入される食品が食品衛生法に基づく規格基準等に適合するものであるか審査を行います。

違反の可能性が高いと見込まれる食品については、輸入者に対し届出ごとの全ロットに対する検査を命じます（検査命令）。

また、届出審査に合格した食品についても、輸入食品監視指導計画に基づき、モニタリング検査を行い、安全を確認しています。違反が確認された食品は、廃棄・積戻しなどの措置がとられます。

検疫所で輸入が認められた食品は、国内に流通することになり、都道府県等が監視指導・検査等を行うとともに、違反発見時には輸入者に対し回収・廃棄等に係る措置を行います。



(図6) 輸入食品の監視体制の概要

厚生労働省パンフレット「食品の安全確保に向けた取組」より引用





## (5) 食物アレルギー対策の推進

近年、食物アレルギーのある人が増えています。食物アレルギーは、重篤な健康被害を引き起こすこともあるため、正しい知識を普及させ、事故を未然に防止する必要があります。

### 現状と課題

- 食物アレルギーのある人が増加しています。特に0歳～1歳において患者数が多く、年齢が高くなるにつれて減少していく傾向があります。また、様々なリスクが重なることにより起きる食物依存性運動誘発アナフィラキシーや口腔アレルギー等、食物アレルギーの内容も複雑化しています。
- 県教育委員会の調査によると、平成30年度に県内の公立小中学校及び高校等で「食物アレルギー」の自己申告をした児童生徒は12,026人で、全体の6.2%を占めています。
- 流通食品における表示の欠落等、不適正表示を防ぐため、アレルゲン検査を実施しています。
- 食物アレルギーによる事故を防止するため、消費者、食品営業者、保育施設・学校関係者等に正しい知識を普及していくことが求められています。

### 施策展開

#### 1 アレルゲン検査の実施

アレルゲン（卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、そば）による食品事故を未然に防ぐため、流通食品のアレルゲン検査を実施します。

#### 主な事業

##### アレルゲン検査（食品・生活衛生課）

アレルゲンによる食品事故を防ぐため、流通食品のアレルゲン検査を実施し、表示の欠落等、不適正表示の発見時には、原因を究明するとともに適正表示の指導を行います。

#### 2 食物アレルギーに関する理解促進

消費者、食品営業者等に対して、食物アレルギーに関する正しい知識の普及・啓発に努めます。

#### 主な事業

##### 食物アレルギーをテーマとしたリスクコミュニケーション事業（食品・生活衛生課）

消費者や食品営業者等を対象に、食物アレルギーをテーマとしたセミナー等を開催し、正しい知識の普及・啓発に努めます。



(図7) 正しく知ってる?  
食物アレルギー  
(パンフレット)



(図8) しってる?  
食物アレルギー  
(小冊子)



食物アレルギーをテーマとしたリスクコミュニケーション事業

### 学校、保育所等関係者に対する研修の実施（子育て・青少年課、健康体育課）

学校や保育所等における食物アレルギー事故を防ぐため、学校給食従事者、保育士等の関係者に対して知識・技術の向上を目的とする研修を実施します。

### ③食物アレルギー対策の体制整備

食物アレルギー対策に取り組む関係課で連絡会議を組織し、情報共有を図るなど連携して総合的に対応します。

#### 主な事業

#### 群馬県食物アレルギー関係課連絡会議の運営（食品・生活衛生課）

食物アレルギー関係課連絡会議を開催し、関係課で情報共有を図ります。

#### 保育充実促進費補助金（食物アレルギー対策）（子育て・青少年課）

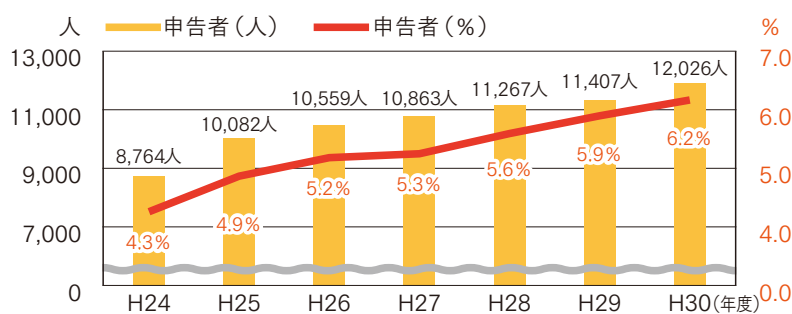
保育所における食物アレルギーの事故を防止し、食物アレルギーのある児童に対して安心な給食を提供するため、調理員の配置や組織体制の強化、給食設備等にかかる経費の一部を補助します。

#### 母子健康手帳別冊による食物アレルギー対策の啓発（児童福祉課）

県内の母子保健に関する相談窓口等をまとめた、「母子健康手帳別冊」に、食物アレルギー対策に係る情報を掲載し、食物アレルギーの未然防止を啓発します。

#### アレルギー疾患の届出状況調査（健康体育課）

公立の小中学校・高校等の児童・生徒を対象とした食物アレルギーを含めたアレルギー疾患の届出状況調査を実施し、適切な対応に努めています。



※群馬県教育委員会の調査結果より作成

(図9) 公立小中学校・高校等における食物アレルギー自己申告状況

## (6) 人材の育成

食品の安全確保に対して、食品営業者等への指導や助言等を専門的な立場から適切に行うため、職員の専門性の維持・向上を目指した人材育成に努めます。

### 現状と課題

- 食品流通の国際化、広域化等により、食品を取り巻く状況はますます複雑化し、予測困難な事態発生の可能性が高まっています。
- 食品営業者等への指導や助言等に当たる職員は、予測困難な事態の発生に備え、日頃から、食品の安全に関する知識の習得や、試験検査に係る技術の研鑽、食品の安全確保対策の基礎となる調査・研究に努める必要があります。
- 県では、食品衛生監視員、と畜・食鳥検査員、食品分析技術者等、職員の資質向上を目的とし、国等が主催する研修会等へ職員を派遣しています。

### 施策展開

#### 1 施策を推進する人材の育成及び調査・研究の推進

食品営業者等への指導や助言等を的確に行うことができるよう、国等が主催する研修会等へ職員を派遣するなど、人材育成に努めます。

また、試験検査に係る技術の研鑽等、職員の資質の向上のために、食品の安全に関する調査・研究を実施します。

### 主な事業

#### 知識・技術の習得（食品・生活衛生課）

内閣府食品安全委員会、厚生労働省及び国立保健医療科学院、その他の国等が主催する食品関係法令等に係る研修会や、民間団体等が主催する技術の伝達を目的とした講習会等へ職員を派遣するとともに、外部講師を招いた研修会の開催により、職員の資質向上を図ります。

#### 技術の研鑽と調査研究の推進（食品・生活衛生課）

技術の研鑽等、職員の資質向上を目的として、各検査施設で食品の安全確保対策の基礎となる調査研究に取り組み、全国食品衛生監視員協議会、地方衛生研究所及び全国食肉衛生検査所協議会が主催する研修会で成果を発表します。

#### 畜産GAP及び農場HACCP導入に向けた人材育成（畜産課）

畜産GAP及び農場HACCPの導入を生産者に指導することができる人材を育成します。

#### 学校、保育所等関係者に対する研修の実施（子育て・青少年課、健康体育課）（再掲）

学校や保育所等における食物アレルギー事故を防ぐため、学校給食従事者、保育士等の関係者に対して知識・技術の向上を目的とする研修を実施します。

関連事業

学校における食育推進（健康体育課）

食に関する指導の充実に向け、教職員を対象とした研修会等の開催や指導資料の作成等を行います。

妊産婦や乳幼児に関する栄養・食生活指導（保健予防課）

市町村等で妊産婦を対象とした保健・栄養指導に従事している職員を対象とする研修会を引き続き開催し、人材育成に努めます。





## 2 食品表示の信頼確保

### (1) 食品営業者等への監視指導の充実・強化 **重点**

食品表示は、食品を選択する際の重要な情報源であるため、適正に食品表示が行われているか販売店等において監視指導を行います。また、食品表示法に基づく表示への経過措置期間が終了することから、監視指導の充実・強化を図ります。

#### 現状と課題

- 県では、食品表示に関する業務を一元的に管轄し、食品表示関係法令の遵守状況を確認するため、販売店や製造所等における監視指導を実施しています。令和2年3月末で食品表示法に基づく表示への経過措置期間が終了することから、監視指導を強化する必要があります。
- 食品営業者等が適正表示を行うために、一定の知識を身につける必要があることから、講習会を開催し、食品表示に関する情報提供を行っています。また、食品営業者等からの表示相談に対応しています。
- 群馬県食品表示監視協議会（関東農政局主催）に参加し、警察、中核市、関東農政局等と連携を図り、適正表示を推進しています。

#### 施策展開

##### 1 適正表示の確認

販売店や製造所における監視指導や食品の科学的検査等により、食品表示の適正化を図ります。

#### 主な事業

##### 食品表示監視指導（食品・生活衛生課）

食品の販売店や製造所等において、食品表示の監視指導を行い、食品表示の適正化を図ります。



小売店舗での食品表示監視指導



## 科学的検査による食品表示内容の確認（食品・生活衛生課）

食品の成分検査やDNA鑑定等の科学的検査を実施し、表示が適正に行われていることを確認します。

## 2 食品営業者等を対象とした食品表示の適正化

食品営業者等を対象とする講習会を開催し、食品表示に関する情報提供や食品営業者等からの相談に対応することで、食品表示の適正化を図ります。

### 主な事業

## 食品の適正表示推進者育成講習会の開催（食品・生活衛生課）

食品表示法を中心に食品表示に関する他法令を含めた講習会を行います。また、育成講習会の内容を補足した講習会を適宜開催し、最新情報を提供します。



食品の適正表示推進者育成講習会

## 適正表示に関する相談対応（食品・生活衛生課）

食品営業者等からの相談に応じ、適正に表示を行うための助言等を行います。

### 関連事業

## 群馬県ふるさと認証食品（ぐんまブランド推進課）

県産農畜産物を主原料とした加工食品について、一定の基準を設け、その基準に適合する食品を認証する制度で、食品の適正表示も審査の基準となっています。

## 群馬県優良県産品（観光物産課）

優良な県産品を推奨することで、県産品の普及と品質の向上を促進し、県民生活の向上と産業の振興に寄与することを目的とした制度で、食品の場合、適正表示も審査の基準となっています。

## (2) 消費者への食品表示活用の啓発

食品表示は、食品を選択する際の重要な情報源であるため、消費者が食品表示を正しく理解できるように食品表示制度について積極的に周知を図っていきます。

### 現状と課題

- 食品表示は、消費者と食品をつなぐ重要な情報源であることから、食品表示に対する正しい知識の普及を図るために、食品表示に関する情報の発信やセミナー等で学べる機会を設ける必要があります。

### 施策展開

#### 1 消費者を対象とした食品表示の理解促進

情報紙やホームページなどを通じて、消費者が食品表示制度について学べる情報を発信するとともに、食品表示セミナー等を開催し、理解促進を図ります。

#### 主な事業

##### 情報紙「ぐんま知っ得食品表示」の発行（食品・生活衛生課）

食品表示に関するタイムリーな情報をわかりやすく伝える情報紙を年2回発行します。

##### 「ググっと役立つ食品表示ガイド（Web版）」等の公開（食品・生活衛生課）

食品表示のしくみについて、消費者が実際に目にする表示を例示して、わかりやすく解説するほか、群馬県産のおすすめ食材の情報を紹介する食品表示ガイドをホームページに掲載します。また、食品表示についてアニメーションで解説した「わかる！役立つ！食品表示」を動画配信します。

##### 食品表示セミナーの開催（食品・生活衛生課）

消費者が食品表示制度について学ぶことができる出前講座や講演会、スーパーマーケット等での現地講座等のセミナーを開催します。



食品表示現地講座



(図10) わかる！役立つ！食品表示（動画）

### (3) 人材の育成

食品の適正表示に対して、食品営業者等への指導や助言等を専門的な立場からの的確に行うため、職員の資質向上に努めます。

#### 現状と課題

- 平成27年4月に施行された食品表示法は、食品表示基準で表示のルールが細かく規定されており、また、段階的に新しい基準が施行されるなど、食品の表示を担当する職員は、常に正しい知識の習得に努める必要があります。

#### 施策展開

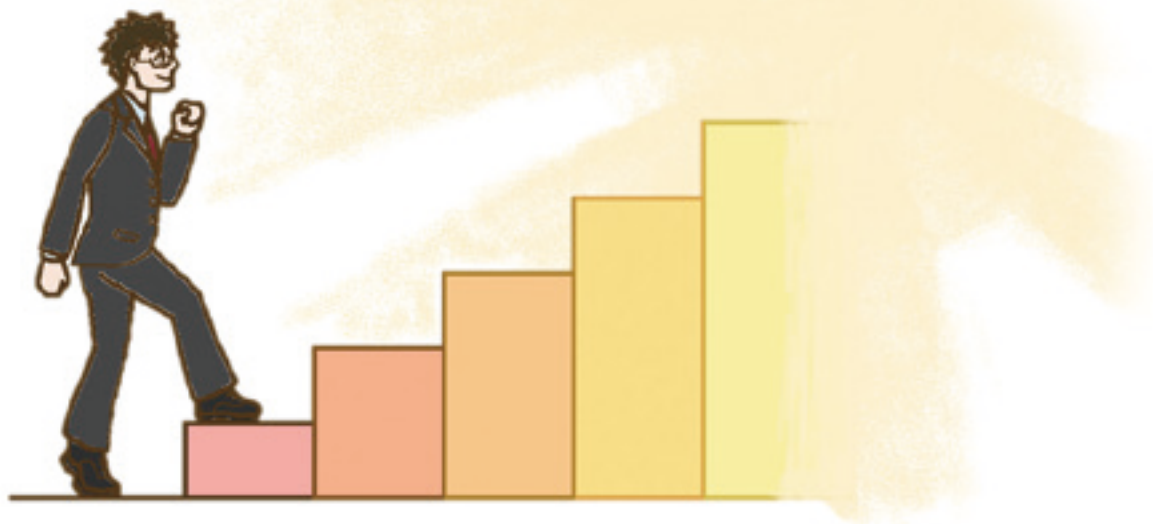
##### 1 施策を推進する人材の育成

食品営業者等への指導や助言等を的確に行うことができるよう、国等が主催する研修会等へ職員を派遣するなど、人材育成に努めます。

#### 主な事業

##### 知識・技術の習得（食品・生活衛生課）

消費者庁や農林水産省等、国が主催する食品表示法等に係る研修会や、民間団体等が主催する講習会へ職員を派遣し、職員の資質向上を図ります。



## …………… テーマⅡ 自主的な取組の推進 ……………

### 1 生産者への支援・育成

#### (1) 農林水産物の安全確保の推進

農林水産物の安全を確保するため、生産者による自主的な取組を支援します。

##### 現状と課題

- 食品中の有害物質等への社会的関心の高まりを受け、生産者には農産物の安全確保に一層の注意を払うことが求められています。
- 畜産物や水産物の安全を確保するためには、動物用・水産用医薬品を適正に使用することが重要です。
- 原木きのこの生産においては、放射性物質検査により安全を確認した生産資材を使用し、適切な栽培管理を行うことが求められています。

##### 施策展開

#### 1 出荷前自主検査の推進

生産者及び出荷団体等による出荷前農産物の残留農薬や放射性物質の自主検査を推進し、流通する農産物の安全を確保します。

##### 主な事業

#### 農産物の出荷前自主検査の推進（技術支援課）

県産農産物の安全確保のため、生産者及び出荷団体等の自主的な残留農薬検査を推進します。

#### 2 動物用・水産用医薬品等の適正使用の推進

安全な畜水産物を生産するため、生産段階での動物用・水産用医薬品等の適正使用を推進します。

##### 主な事業

#### 動物用医薬品等の適正使用に関する情報提供（畜産課）

広報誌（家保だより等）により、動物用医薬品の使用にあたっての注意事項の遵守と使用記録の作成及び保管を周知します。

#### 水産用医薬品等の適正使用に関する情報提供（蚕糸園芸課）

養殖現場に対して水産用医薬品の適正使用について、資料を配布するとともに、巡回指導等を実施します。



### ③放射性物質対策の推進

原木きのこ生産者による放射性物質検査や栽培管理について指導し、安全なきのこの生産に向けた取組を支援します。

#### 主な事業

#### 原木きのこの栽培管理に関する指導（林業振興課）（再掲）

原木きのこ生産者に対して、「群馬県原木きのこの栽培管理に関する指導指針」に基づき、ほだ木等の放射性物質検査や栽培管理について指導を行います。





## (2) 生産段階における自主衛生管理の推進

安全な農畜産物を生産するため、GAPや農場HACCPに取り組む生産者を支援します。

### 現状と課題

- 県産の農畜産物の輸出が進められており、GAP（農業生産工程管理）や農場HACCP（飼育衛生管理）等への取組と認証取得の推進についての重要性が高まりつつあります。
- 農産物の生産者や生産団体に対して、GAPの取組について一層の推進を図る等、生産段階における農産物の安全確保に必要な対策の導入を支援し、市場や消費者に信頼される農産物の生産を目指す必要があります。
- 畜産現場においてもGAPの導入が推奨され、平成29年3月に日本版畜産GAPとして基準書が策定され、基準書に基づいてGAPに取り組み、認証機関の審査に合格した農場を、認証農場として公表することになりました。

### 施策展開

#### 1 GAP及び農場HACCPの導入支援

GAPの導入支援及び農場HACCP等の導入を推進することで、市場や消費者に信頼される農産物の生産を支援します。

#### 主な事業

##### GAPの普及促進・導入支援（技術支援課）

GAPの取組の普及拡大を推進するとともに、定着化及び資質向上を目指した研修会の開催等により生産者を支援します。

##### 畜産GAP及び農場HACCPの導入支援（畜産課）

畜産GAP及び農場HACCPの導入を生産者に指導することができる人材を育成するとともに、生産者を対象とした研修会の開催等により普及啓発を図ります。



GAPの現地研修

### (3) 農薬の適正使用の推進

農薬の適正使用を推進するため、講習会等を開催し、生産者による農薬使用履歴の記帳・保存を徹底するよう指導します。

また、農薬の適正使用を推進するため、指導者の育成と資質向上を図ります。

#### 現状と課題

- 農産物の安全を確保するためには、農薬を適正に使用し、その履歴を記帳・保存することが重要です。
- 農薬の適正使用のためには、農薬の使用制限となる変更登録の情報やその他防除に関する情報を生産者等に提供することが重要です。

#### 施策展開

##### 1 農薬の適正使用の指導

農薬使用履歴の記帳・保存を徹底するため、生産者への指導に取り組むとともに、農薬の適正使用を推進するため、指導者の育成と資質向上を図ります。

#### 主な事業

##### 農薬の使用履歴の記帳・保存指導の実施（技術支援課）

農薬に係る講習会等を開催し、生産者による農薬の適正使用並びに農薬使用履歴の記帳及び保存の徹底を図ります。

##### 農薬適正使用推進員、農薬管理指導士の認定活用（技術支援課）

農薬の専門知識を有し、指導的な役割を担える生産者を「農薬適正使用推進員」、農薬販売業者・取扱事業者等を「農薬管理指導士」として認定し、生産者の農薬適正使用を推進します。

##### 2 農薬に関する情報提供

生産者が農薬を適正に使用することができるように、農薬の使用に関する情報を提供します。

#### 主な事業

##### 講習会等での農薬適正使用指導（技術支援課）（再掲）

農薬適正使用推進員の養成研修及び更新研修を開催します。また、栽培講習会等で生産者に対して農薬の適正使用について指導します。

##### 農薬情報の提供（技術支援課）

県のホームページにて、農薬等の防除情報を提供します。

## (4) 人材の育成

農薬の使用に関して、専門知識を有する資格者等を認定し、指導的立場にある人材を育成します。

### 現状と課題

- 農薬の適正使用を推進するためには、他の生産者に適切な助言等を行うことができる生産者や、農薬使用者へ指導者的な立場にある事業者を育成する必要があります。
- 県では、農薬の使用に関して専門知識を有する資格者等として、「農薬適正使用推進員」と「農薬管理指導士」を認定しています。

### 施策展開

#### 1 生産者の安全確保、制度理解の推進

農薬の使用に関して、専門知識を有する資格者等を認定し、生産者の農薬の適正使用を推進します。

#### 主な事業

#### 農薬適正使用推進員、農薬管理指導士の育成（技術支援課）

農薬適正使用推進員及び農薬管理指導士の資格認定者数を増やし、農薬使用者、農薬販売業者、農薬の適正使用について指導的な立場にある関係者等の資質向上を図ります。



農薬適正使用推進員養成研修

## 2 食品営業者等への支援・育成

### (1) 製造・加工・流通段階における自主衛生管理の推進 **重点**

食品衛生法の改正により、すべての食品営業者等がHACCPに沿った衛生管理を実施することとなります。令和3年6月の経過措置期間終了までに、食品営業者等に対し、制度の周知や業種・業者規模に応じた導入支援を行います。

#### 現状と課題

- HACCPによる衛生管理は、従来、自主的な衛生管理の取組として普及・導入推進を図ってきましたが、食品衛生法の改正により、すべての食品営業者等にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられることになりました。
- 食品営業者等の規模や営業内容により「HACCPに基づく衛生管理」、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準により管理を行うこととなります。
- 各業種ごとに作成された「手引書」による衛生管理の導入を食品営業者等に周知する必要があります。
- 食品ロス対策の一環であるフードバンク活動やこども食堂等において、食中毒等の食品事故が起こらないよう衛生管理の立場から助言・指導等を行う必要があります。

#### 施策展開

##### 1 自主的な衛生管理の推進

制度移行までの期間は、制度の周知を図るとともに、手引書により業種別に各食品営業者等に対して助言・指導を行います。

#### 主な事業

##### HACCPに沿った衛生管理の周知及び導入支援（食品・生活衛生課）

2つの基準について、それぞれ該当する食品営業者等に対し、講習会により制度の周知を図るとともに、手引書に基づく衛生管理については業種ごとに普及啓発・導入支援を行います。

##### 群馬県食品衛生推進員による自主衛生管理の指導（食品・生活衛生課）

県が委嘱した食品衛生推進員が行う食品営業施設への巡回相談業務において、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認・指導します。

##### 検証としての自主検査の実施（食品・生活衛生課）

HACCPに沿った衛生管理の検証を行うため、食品営業者等に対して、製品の自主検査の実施について指導・支援を行います。

##### 食品衛生優良施設の表彰（食品・生活衛生課）

食品営業施設の改善、衛生管理及び従業員の衛生管理が優秀であり、他の規範となる施設に対して知事表彰等を行い、食品営業者の自主衛生管理を推進します。

## 2 自主衛生管理推進のための側面的支援

食品営業者等の自主衛生管理を推進するため、資金面及び技術面の支援を行います。

また、子ども食堂やフードバンク活動等の善意が事故につながらないように衛生管理について支援を行います。

### 主な事業

#### 中小企業パワーアップ資金融資制度（商政課）

県制度融資「中小企業パワーアップ資金」において、HACCPを導入する際に必要となる資金を融資対象とすることにより、HACCP導入事業者に対して資金面からの支援を行います。

#### 食品製造及び衛生管理技術支援（工業振興課）

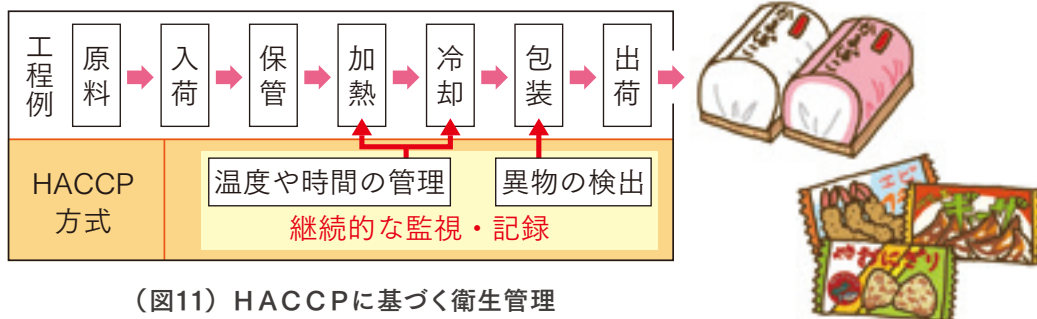
食品営業者の衛生管理に関する知識や技術の向上のため、群馬県産業技術センターにおいて研修や講習会を実施します。

#### 福祉目的の食事提供に対する助言・指導（食品・生活衛生課）〈新規〉〈再掲〉

子ども食堂等、福祉目的で食事を提供している施設に対して、「福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針」に基づき、関係課と連携を図り、助言・指導を行います。

#### フードバンク活動に対する衛生管理の技術支援（食品・生活衛生課）〈新規〉

フードバンク活動に対して、関係課と連携を図り、衛生管理の面から助言等、技術支援を行います。



（図12） HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書の例  
（厚生労働省ホームページより）



## (2) 食品表示の適正化の推進 **重点**

食品表示法の施行による新たな表示基準への移行に伴い、表示の適正化を推進するため、適正表示に対する食品営業者等の自主的な取組を支援します。

### 現状と課題

- 平成27年4月1日に施行された食品表示法の経過措置期間が令和2年3月末で、また、新たな加工食品の原料原産地表示制度の経過措置期間が令和4年3月末で終了することから、食品営業者等は食品表示法に基づき、適正に表示を行う必要があります。
- 中小規模の食品営業者等では、円滑に新しい表示基準へ切り替えることができないこともあり、これらの事業者へ、適正表示に対する自主的な取組を支援する必要があります。
- 適正表示に対する自主的な取組を推進するため、食品の適正表示推進者育成講習会等を開催し、食品表示法に基づく食品表示制度について周知する必要があります。

### 施策展開

#### 1 食品表示の適正化推進

食品表示制度を周知するための講習会等の開催や、食品表示ナビゲーションを運用することにより、適正表示に対する食品営業者等の自主的な取組を支援します。

#### 主な事業

##### 食品表示制度の周知（食品・生活衛生課）

監視指導における食品営業者等への周知、法令等の改正があった場合等の「中小事業者向け食品表示の手引き」(図13)の改訂、講習会に係る講師派遣等の支援を行います。

##### 食品表示ナビゲーションの運用（食品・生活衛生課）〈新規〉

食品表示ナビゲーションをホームページに掲載し、新たな加工食品の原料原産地制度も含む食品表示法に基づいた基本的な表示事項を食品営業者等にわかりやすく示し、適正表示に向けた事業者の自主的な取組の推進・支援を行うとともに、消費者への利用も啓発し、食品表示の理解促進を図ります。

#### 2 食品表示の適正化事業の推進

食品営業者等が適正表示に自主的に取り組むための中心的役割を担う人材を育成するとともに、適正表示に積極的に取り組む食品営業者等を支援します。

#### 主な事業

##### 食品の適正表示推進者育成講習会の開催（食品・生活衛生課）(再掲)

食品表示法を中心に食品表示に関する他法令を含めた講習会を行います。また、育成講習会の内容を補足した講習会を適宜開催し、最新情報を提供します。



(図13) 中小事業者向け食品表示の手引き

### (3) 人材の育成

衛生的な食品の製造・加工並びに適正な食品表示に自主的に取り組む食品営業者等に対する人材育成に努めます。

#### 現状と課題

- 食品衛生法の改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化や、食品表示法の施行による新たな食品表示基準の規定等、食品営業者等は新たな法令等を遵守しなければなりません。
- 県では、食品衛生法や食品表示法等、食品に関する法令についての講習会等を開催し、食品営業者等の資質向上を図っています。

#### 施策展開

##### 1 食品営業者等の制度理解の促進

食品営業者等は食品に関する法令を遵守するために、常に最新の情報を入手し、対応する必要があります。県では食品営業者等が衛生管理や適正表示等に自主的に取り組むことができるよう人材育成に努めます。

#### 主な事業

##### (一社) 群馬県食品衛生協会の指導育成(食品・生活衛生課)

食品衛生の向上及び自主衛生管理の推進を目的に、食品営業者により組織される(一社)群馬県食品衛生協会の指導育成を推進します。

また、食品衛生監視員による監視指導を補完するため、食品衛生協会会長委嘱の食品衛生指導員の研修など資質向上を図ります。

##### 食品衛生責任者の再教育等の実施(食品・生活衛生課)

群馬県食品衛生法施行条例に基づき、食品の営業施設に設置されている食品衛生責任者に対し、定期的に講習会等を開催し、育成強化を図ります。



食品衛生推進員による指導



食品衛生責任者講習会

### 衛生管理責任者等の資質向上対策（食品・生活衛生課）

と畜場法で定める衛生管理責任者及び作業衛生責任者並びに食鳥検査法に基づく食鳥処理衛生管理者等に対して、衛生講習会を実施する等、資質の向上を図ります。

### 食品衛生推進員の資質向上対策（食品・生活衛生課）

食品衛生法第61条の規定に基づき、地域における食品衛生の向上を図ることを目的に委嘱している食品衛生推進員に必要な知識及び技術に関する研修を実施し、資質の向上を図ります。

### 食品衛生功労者の表彰（食品・生活衛生課）

食品衛生の普及向上に努め、食品安全行政への協力、業界の指導育成等の功績が特に顕著な者に対して知事表彰等を行い、食品安全行政の推進及び自主衛生管理の推進を図ります。



食品衛生推進員の研修会



食品衛生功労者の表彰

### 食品の適正表示推進者育成講習会の開催（食品・生活衛生課）（再掲）

食品表示法を中心に食品表示に関する他法令を含めた講習会を行います。また、育成講習会の内容を補足した講習会を適宜開催し、最新情報を提供します。



## 3 消費者への支援

### (1) 消費者の正しい知識習得への支援

食の安全に関する多くの情報が氾濫する中、正しい情報を見極め、適切に行動できるよう、消費者の食の安全に関する知識習得を支援します。

#### 現状と課題

- 平成30年度に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、消費者がすべきこととして、約9割(87.3%)の県民が「食の安全・安心に関心を持ち、知識を習得するように努める」と回答しています。
- カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒は、加熱や殺菌の不徹底によるものが少なくないことから、消費者への注意喚起や情報提供を適切に行うことが必要です。
- インターネットやSNSの普及により、食の安全に関する多くの情報が氾濫する中、正しい情報と誤った情報を見極める力が求められています。
- ゲノム編集技術応用食品等、新たな食品の安全に関する情報を正確かつ迅速に提供する必要があります。

#### 施策展開

#### 1 食中毒予防等に関する知識習得の支援

家庭における食中毒予防のほか、食の安全に関する消費者の知識習得を支援します。

##### 主な事業

#### 出前なんでも講座(食品・生活衛生課)

食中毒予防をはじめ食品表示等、食の安全に関する各種講座のメニューを設定し、消費者の要望により専門知識を有した職員を派遣し、消費者に学習の機会を提供します。

#### 食品衛生普及啓発事業(食品・生活衛生課)

毎年8月の「食品衛生月間」を中心に講習会や啓発パンフレット等により、食中毒予防や食品衛生について普及啓発します。

#### 2 食育を通じた消費者教育の推進

消費者が身近な地域で主体的に食育を実践し、生涯にわたり継続していくため、消費者の知識習得を支援します。

##### 主な事業

#### ぐんま食育応援企業の活用(保健予防課)

ぐんま食育応援企業に登録している事業者等が行う、地域における県民の活動を支援します。また、これらの企業と連携して食育イベント等を開催し、県民の食育への関心を高めます。



### 健康情報ステーションによる健康情報の提供（保健予防課）

健康情報ステーションの登録施設が、掲示板及びチラシ立てを設置し、定期的に健康情報（リーフレット等）を提供します。

### ③食の安全に関する情報利用の促進

消費者が食の安全に関する情報を入手し活用できるよう、様々な媒体で安全情報を提供するとともに、食の安全に関する消費者の総合窓口「食の安心ほっとダイヤル」を運営します。

#### 主な事業

#### インターネットによる情報提供の充実（食品・生活衛生課）

ホームページ「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」や、「ぐんま食の安全情報公式Facebook」等、インターネットの活用により、消費者に対して、食の安全に関する情報を、迅速かつわかりやすく提供します。



（図14）ぐんま食の安全・安心インフォメーション



（図15）ぐんま食の安全情報（Facebook）

#### 食に関する相談窓口の運営（食品・生活衛生課）

消費者が抱く、食の安全等に対する不安や疑問を解消するため、「食の安心ほっとダイヤル」を運営し、幅広く相談を受け付けます。また、相談内容により、適切な担当課を紹介します。

#### 食の安心ほっとダイヤル

相談日：月～金曜日（祝日を除く）  
 時間：午前9時～12時、午後1時～5時  
 電話：027-226-2424  
 メール：shokuseika@pref.gunma.lg.jp



（表6）食の安心ほっとダイヤル受付実績  
（平成28～30年度）

相談の種類	件数
食品表示	197
衛生管理	18
放射性物質	16
健康食品	1
食中毒	11
食生活	6
輸入食品	2
遺伝子組換え食品	2
食品添加物	4
行政の取組	21
その他	227
合計	505

情報紙「ぐんま食の安全情報」の発行（食品・生活衛生課）

食の安全に関する情報紙「ぐんま食の安全情報」を定期的に発行し、ボランティアである「食の安全情報通信員」等を通じて配布します。

情報紙「ぐんま知っ得食品表示」の発行（食品・生活衛生課）（再掲）

食品表示に関するタイムリーな情報をわかりやすく伝える情報紙を年2回発行します。



（図16）ぐんま食の安全情報



（図17）ぐんま知っ得食品表示

「ググッと役立つ食品表示ガイド（Web版）」等の公開（食品・生活衛生課）（再掲）

食品表示のしくみについて、消費者が実際に目にする表示を例示して、わかりやすく解説するほか、群馬県産のおすすめ食材の情報を紹介する食品表示ガイドをホームページに掲載します。また、食品表示についてアニメーションで解説した「わかる！役立つ！食品表示」を動画配信します。

食品表示ナビゲーションの運用（食品・生活衛生課）〈新規〉（再掲）

食品表示ナビゲーションをホームページに掲載し、新たな加工食品の原料原産地制度も含む食品表示法に基づいた基本的な表示事項を食品営業者等にわかりやすく示し、適性表示に向けた事業者の自主的な取組の推進・支援を行うとともに、消費者への利用も啓発し、食品表示の理解促進を図ります。

4 健康食品等に関する正しい知識習得の支援

消費者が地域の薬局を活用し、健康食品等についての正しい知識を身に付け、適正に使用することができるよう、薬局の健康支援機能の充実を図ります。

主な事業

薬剤師による健康食品等の適正使用の推進（薬務課）

（一社）群馬県薬剤師会と連携し、健康食品等の適切な使用についての相談に応じられる健康サポート薬局を推進します。

## テーマⅢ 安心の提供

### 1 リスクコミュニケーションの推進

#### (1) 食の安全に関する情報発信の充実

平成30年度に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、県民の9割以上(94.2%)が「食の安全性に関して関心がある」と回答しています。この結果を受け、食の安全について正確な知識が得られる環境づくりを推進し、食の安全に関する情報を迅速にわかりやすく提供します。

#### 現状と課題

- 同県民意識調査では、食品の様々なリスクに関する情報を関係者間で共有し、お互いに意見交換しながら理解を深めることが「リスクコミュニケーション」であると、理解していた県民の割合は1割に満たない(6.9%)結果でした。
- 県民に対して、食の安全に関する情報を広く迅速に提供するため、ホームページ「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」を運営しています。
- 情報を受け取る側の状況も考慮し、ホームページによる情報発信のほか、情報紙の発行、SNS等、より効果的な情報発信に努める必要があります。
- 県内に在住する外国人が年々増加しており、外国人向けにも食の安全に関する情報を発信する必要があります。

#### 施策展開

##### 1 迅速でわかりやすい情報の提供

食の安全に関する様々な情報が氾濫する中、正しい情報をタイムリーにわかりやすく提供できるよう、ホームページの運営等に努めます。

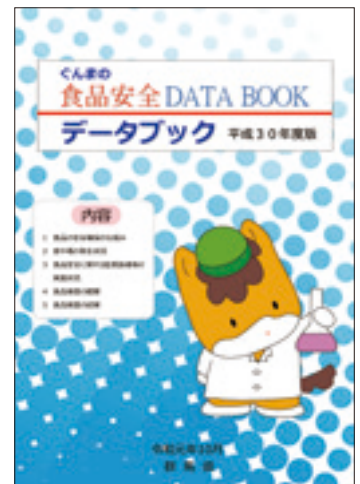
#### 主な事業

##### インターネットによる情報提供の充実(食品・生活衛生課)(再掲)

ホームページ「ぐんまの食の安全・安心インフォメーション」や、「ぐんま食の安全情報公式Facebook」等、インターネットの活用により、消費者に対して、食の安全に関する情報を、迅速かつわかりやすく提供します。

##### 食品安全検査結果等の公表(食品・生活衛生課)

残留農薬、放射性物質等の食品安全検査の結果や、県が実施した食品安全検査に関するデータをまとめて解説した「ぐんまの食品安全データブック(Web版)」をホームページで公表するとともに、違反食品等、緊急事案が発生した場合は、速やかに報道機関に情報提供します。



(図18) ぐんまの食品安全データブック



### 食品等のリコール情報の報告制度等の情報発信（食品・生活衛生課）〈新規〉

食品衛生法又は食品表示法に違反し、もしくはそのおそれのある食品が流通した場合に、食品営業者等が届出を行う「食品等のリコール情報の報告制度」等により、情報を発信します。

### 水道水質管理計画に基づく水質検査の公表（食品・生活衛生課）

「群馬県水道水質管理計画」に基づき実施した検査結果の公表を行います。

### 「ググッと役立つ食品表示ガイド（Web版）」等の公開（食品・生活衛生課）（再掲）

食品表示のしくみについて、消費者が実際に目にする表示を例示して、わかりやすく解説するほか、群馬県産のおすすめ食材の情報を紹介する食品表示ガイドをホームページに掲載します。また、食品表示についてアニメーションで解説した「わかる！役立つ！食品表示」を動画配信します。



（図19）ググッと役立つ食品表示ガイド

## 2 食の安全に関する正しい知識の普及啓発

多くの消費者が食の安全に関する知識を習得する機会を得られるよう、各種セミナーや講演会の開催、出前講座や講師派遣、情報紙の発行などを行います。

#### 主な事業

### 食の安全に関する情報紙等の発行（食品・生活衛生課）

情報紙「ぐんま食の安全情報」をはじめ、食の安全に関する様々な情報紙等を発行し、消費者の知識習得を支援します。

### 様々な機会・手法によるリスクコミュニケーションの推進（食品・生活衛生課）

食の安全に関して理解を深めていただくため、消費者のニーズに合わせた出前講座や講師派遣に対応するほか、タイムリーな話題をテーマに、パネルディスカッション、公開講座、現場体験型事業等、様々な手法を取り入れたリスクコミュニケーション事業を行います。

### 食品表示セミナーの開催（食品・生活衛生課）（再掲）

消費者が食品表示制度について学ぶことができる出前講座や講演会、スーパーマーケット等での現地講座等のセミナーを開催します。

### 外国人向けの食の安全に関する多言語の情報発信（食品・生活衛生課）〈新規〉

県内に在住する外国人が増加傾向にあることから、食の安全に関する基礎的な情報を英語・ポルトガル語・ベトナム語・中国語・スペイン語等に翻訳して情報発信していきます。

#### 関連事業

### メールマガジン「消費者ホットぐんま」（消費生活課）

消費者向けのメールマガジンを定期的に発行することで、消費者トラブルに関する広報・啓発を実施しています。食の安全に関しても、リスクコミュニケーション事業の開催案内等、消費者にとって、有益な情報を発信します。

## (2) 消費者・生産者・食品営業者・行政等の相互理解の促進

食品に対する不安を解消するため、消費者、生産者、食品営業者、行政等、それぞれの取組について相互理解するための機会を提供します。

### 現状と課題

- 食に関する関係者間の相互理解を深めるため、県では様々なテーマ、手法により、リスクコミュニケーション事業を実施しています。
- 平成30年度に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果では、8割以上(83.2%)の県民が県の施策として「消費者への情報提供・リスクコミュニケーションの促進」が、重要であると回答しています。
- リスクコミュニケーション参加者は比較的中高齢者層が多いことから、幅広い年齢層にリスクコミュニケーションに参加してもらうことも必要です。

### 施策展開

#### 1 リスクコミュニケーション事業の推進

消費者、生産者、食品営業者、行政等の相互理解を推進するため、意見交換会等を開催します。

#### 主な事業

##### 群馬県食品安全県民会議の運営(食品・生活衛生課)

食の安全に関して理解を深めるため、消費者、生産者、食品営業者、報道等の委員から構成される「群馬県食品安全県民会議」を運営し、タイムリーな話題について情報共有及び意見交換を行います。

##### 様々な機会・手法によるリスクコミュニケーションの推進(食品・生活衛生課)(再掲)

食の安全に関して理解を深めていただくため、消費者のニーズに合わせた、出前講座や講師派遣に対応するほか、タイムリーな話題をテーマに、パネルディスカッション、公開講座、現場体験型事業等、様々な手法を取り入れたリスクコミュニケーション事業を行います。



夏休み食品科学教室



### 食品表示セミナーの開催（食品・生活衛生課）（再掲）

消費者が食品表示制度について学ぶことができる出前講座や講演会、スーパーマーケット等での現地講座等のセミナーを開催します。

### 「ぐんま食の安全・安心県民ネットワーク」との協働（食品・生活衛生課）

食の安全に関して理解を深めるため、食の安全・安心に取り組む消費者、事業者等により設立された「ぐんま食の安全・安心県民ネットワーク」と協働でリスクコミュニケーション事業を開催します。

## 2 関係者間の交流事業の推進

生産・加工、流通の現場見学や生産者、食品営業者との意見交換を通じて、食の安全に関する理解促進を図ります。

### 主な事業

#### 食の現場公開事業（食品・生活衛生課）

消費者が農場、食品工場、流通企業等の食の現場を訪問し、直接交流することにより、食の安全について学習する機会を提供します。



食の現場公開事業

#### 食の現場公開事業の見学までの流れ

- ①登録事業者から見学先を選ぶ  
（群馬県ホームページで検索）
- ②見学日時を調整する（原則各自で）
- ③約束した日時に見学

（表7）登録事業者数（令和2年2月末日現在）

農林水産物を生産する農場及び施設	44
農産物の集出荷施設	5
卸売市場	3
食品加工施設	12
販売店及び食品流通施設	2
農産物直売所	5
合計	71

#### 食の安全理解促進事業（食品・生活衛生課）

県内の大学と連携を図り、食の現場を通じて、大学生、企業、行政間で食の安全に関する意見交換を行い理解促進を図ります。



公開講座の開催



大学連携事業

## …………… テーマⅣ 危機管理対応の充実 ……………

### 1 危機管理体制・対応の充実

#### (1) 危機管理体制の充実 **重点**

食を取り巻く状況は複雑化・多様化しており、予測困難な事態が発生する可能性があります。関係機関の連携・協力体制を整備し、緊急事態に迅速かつ的確に対応します。

#### 現状と課題

- 重大又は広域的な食品危機事案（食中毒や農薬事案など）が発生したときは、個別計画や関係要綱等（「群馬県食中毒対策要綱」、「農薬事案に係る緊急時対応マニュアル」）に基づき対応します。また、平成23年3月の福島第一原子力発電所事故による放射性物質汚染のような食品関連分野以外の対応も要する重大事故が発生したときは、群馬県危機管理大綱に基づき、全庁的な対応を行います。
- 平成29年8月に広域的に発生した腸管出血性大腸菌O157による感染症・食中毒事例では、広域事例の早期探知、自治体間での連携が課題となりました。関係部局や国、他自治体、中核市との連携を図り、事故の拡大防止及び再発防止に努める必要があります。

#### 施策展開

#### 1 緊急時の安全確保

食品危機事案が発生したときは、速やかな対応が必要です。関係部局による緊急会議を開催し、実務的な対応について検討するとともに緊急検査を実施します。

#### 主な事業

#### 関係部局との緊急会議の開催（食品・生活衛生課）

食の安全を脅かす事件・事故などが発生したときは、食品安全行政施策の総合調整を行う「食品安全会議」及びその下部組織である「農林水産物安全対策検討部会」や「食の安全危機管理チーム員会議」を速やかに開催し、健康被害の未然防止及び拡大防止に努めます。



食品安全会議

## 食品安全緊急調査（食品・生活衛生課）

健康被害が発生し、緊急に食品の安全確保が必要なときは、食品安全緊急検査を実施します。

## 緊急情報の発信（関係各課）

報道提供、ホームページ等を通じて、正しい情報を迅速にわかりやすく発信することで、健康被害の拡大や風評被害による混乱を防止します。

## 2 関係機関との連携

食品は広域に流通するため、安全確保のためには、国や他の自治体との連携や相互協力が不可欠です。また、県内保健所設置市（中核市）との連携を強化し、県内全域の食品の安全を確保します。

### 主な事業

## 国及び他自治体との連携・協力（食品・生活衛生課）

厚生労働省をはじめとする関係省庁との連絡、情報交換を密にするとともに、全国食品衛生主管課長連絡会議等を通じて、各自治体との情報共有と国への要望を行います。

特に広域にわたり発生した食中毒事案及び広域にわたり流通する食品等の違反については、国が設置した広域連携協議会を活用して情報収集を行うとともに、定期的に行われる広域連携の模擬訓練に参加するなど、連携・協力体制を整備します。

## 県内保健所設置市（中核市）との連携・協力（食品・生活衛生課）

食品監視係等連絡会議を定期的に行い、中核市との情報交換及び連携体制を確立するとともに、県全域における課題に対して連携した施策を推進します。

また、情報共有の強化を目的として、庁内（感染症部門）及び中核市感染症部門と連携した群馬県広域食中毒・感染症連携会議を開催し、食中毒、感染症の両面から広域発生事案の早期探知に努めます。



広域食中毒に係る緊急連絡会議

## (2) 食品業者等の危機管理対応の充実

食品による健康被害が発生した場合やそのおそれがあるとき、食品業者等の危機管理対応が迅速かつ的確に行えるよう助言・指導します。

### 現状と課題

- 食品流通の複雑化、広域化等により、食品による健康被害の発生も広域化する傾向にあり、緊急時の連絡体制や被害の拡大防止のための対応を整備しておく必要があります。
- 食品衛生法又は食品表示法に違反し、行政処分される事案や食品業者等自らが両法のいずれかに抵触し、もしくはそのおそれがある食品を自主回収する事案が全国的に多発しています。
- 食品による健康被害が発生した場合やそのおそれがある場合に、消費者に対して迅速に情報提供するよう「食品等のリコール情報の報告制度」の義務化及び「食品等回収情報提供システム」の活用を食品業者等に周知しています。

### 施策展開

#### 1 危機管理対応の充実

危機管理に係る事案が発生した場合の体制を日頃から整備し、健康被害の未然防止及び拡大防止に努めるよう食品業者等に対して助言・指導します。

#### 主な事業

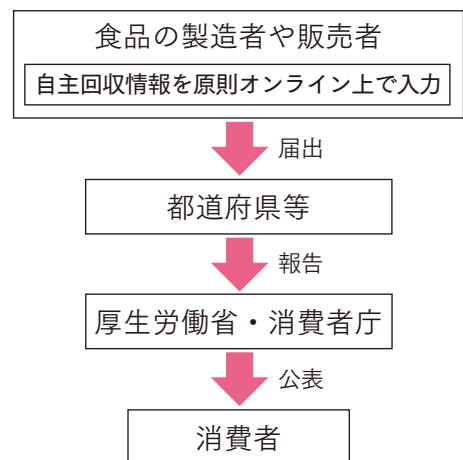
##### 食品業者等の危機管理対応の啓発、助言（食品・生活衛生課）

HACCPの概念を取り入れた衛生管理を推進させるため、監視指導を通じて食品業者等に対し危機管理意識を高めるよう啓発するとともに、緊急連絡体制や事故発生時対応マニュアルの整備等について助言を行います。

また、危機管理に関する研修会を開催し、食品業者等の危機管理対応に関する支援を行います。

##### 食品等のリコール情報の報告制度等の周知・指導（食品・生活衛生課）〈新規〉

食品衛生法又は食品表示法に違反し、もしくはそのおそれのある食品が流通した場合に、「食品等のリコール情報の報告制度」による届出を食品業者等に周知徹底するとともに、届出対象以外の自主回収を行う場合は、引き続き「食品等回収情報提供システム」を利用し、消費者へ回収情報を提供するように指導します。



(図20) 届出から公表までの基本的な流れ  
(厚生労働省・消費者庁リーフレットより)