

みんなで支える 食の安全・安心

群馬県食品安全基本計画2016-2019

概要版



平成28年3月

群馬県

群馬県食品安全基本計画2016-2019とは

群馬県では、平成16年3月に制定された群馬県食品安全基本条例に基づき、群馬県食品安全基本計画を策定し、食品の安全確保に関する県の施策を総合的かつ計画的に推進しています。

第4次計画となる「群馬県食品安全基本計画2016-2019」は、これまでの計画における取組を継承しつつ、新たな課題をふまえて県の食品の安全確保に関する施策を一層推進するため、平成28年3月に策定しました。

趣旨目的	生産から消費に至るすべての過程を通じた食品の安全対策を総合的かつ計画的に推進し、食品の安全を確保するとともに、県民の食品に対する信頼の向上を図る
計画期間	平成28年度～平成31年度までの4年間
位置付け	群馬県食品安全基本条例第16条第1項に基づく基本計画であり、群馬県総合計画の食品衛生分野における最上位計画
推進体制	群馬県食品安全会議を中心に県庁内の部局横断的な体制で推進 群馬県食品安全審議会や群馬県食品安全県民会議等を通して県民の意見を反映

群馬県食品安全基本条例

食品の安全確保に関する施策を総合的、計画的に進めることを目的として、平成16年3月に制定されました。条例では、基本理念のほか、県・事業者・消費者の責務について定めています。

県 食品の安全確保のために必要な施策を総合的に策定し実施すること

事業者 食品の安全確保について第一義的な責任を有することを認識し、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止、正確・適切な情報提供等を行うこと

消費者 自らすすんで食品の安全確保に関する知識の理解に努めること

「安全」と「安心」

「安全」は科学的根拠の上に成り立っています。例えば、食品検査により法律で定められた基準等に適合していれば、「安全」と判断できます。



しかし、「安全」だからといって安心できるわけではありません。安全である理由を自分で理解し、自分の身近な問題に置きかえて考えてみる。「安心」はそのようなプロセスを通して一人ひとりが得ていくものです。

食を取り巻く現状

前計画を策定した平成22年度以降、食品流通の広域化、複雑化がさらに進み、多様な食品が流通し、輸入食品も増加しています。豊かな食生活を楽しむことができるようになった一方で、食の安全・安心を揺るがす事件・事故は跡を絶ちません。

また、最近では食品に関係した法制度の改正などもあり、食を取り巻く環境は大きく変化しています。

食の安全・安心を揺るがす事件・事故の発生

福島第一原子力発電所事故による食品の放射性物質汚染
腸管出血性大腸菌(O157など)による重大な食中毒
学校給食における食物アレルギー事故
飲食店等メニューの不適正表示問題
冷凍食品への意図的な農薬混入事件
廃棄食品の不正転売 など

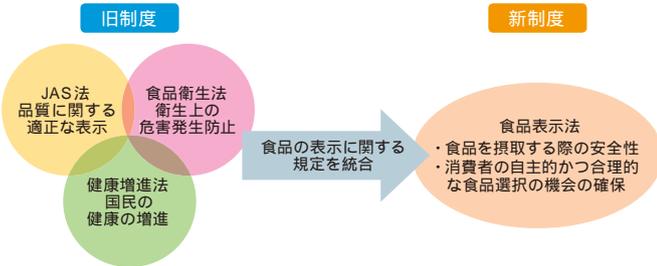
社会環境の変化

食品表示法の施行
国際的な衛生管理基準であるHACCP方式の導入
TPP参加による輸入食品の増大
食に関する情報量の増大 など

食品表示法

これまで食品表示に関するルールは複数の法律で規定されていたため、複雑でわかりにくいものでした。

消費者、事業者の双方にとってわかりやすい表示を目指し、平成27年4月に食品表示法が施行されました。



HACCP(ハサップ/危害分析重要管理点)

食品の製造・加工のあらゆる工程で、微生物汚染や異物混入等の危害について、あらかじめ調査分析し、特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、継続的に監視することにより安全を確保する衛生管理の手法です。

国際的な衛生管理の基準となっていますが、日本でのHACCP普及率は低く、中小規模の企業では3割程度です(H26年現在)。



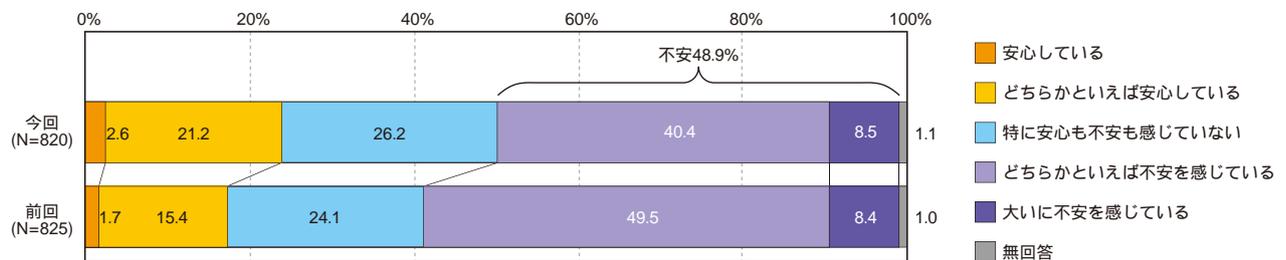
県民意識調査の結果

平成26年に実施した「食品の安全等に関する県民意識調査」の結果によれば、食品の安全に対して約半数の県民が不安を感じており、輸入食品や食品表示に対する不安が高いことなどがわかりました。

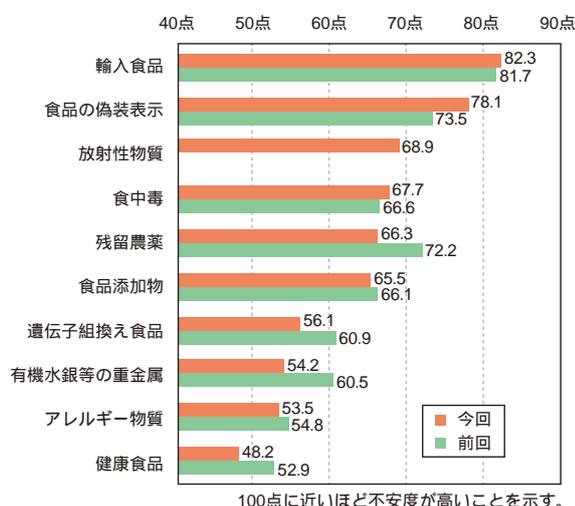
調査期間 平成26年8月～9月 調査対象 県民1,500人(回答者820人/回答率54.7%)

食品の安全性に対する不安感

前回調査(H21)に比べて減少していますが、依然として多くの県民が不安を感じています。



県民の不安度()が高い項目



県民が県に望む対策

1位	輸入食品の安全確保
2位	食中毒対策
	食品検査体制の充実
4位	放射性物質対策
5位	残留農薬対策
6位	自主衛生管理の推進
7位	重金属に関する食品の安全確保
8位	食品添加物対策
9位	食品アレルギーの理解促進
10位	遺伝子組換え食品の安全確保

今後の課題

食を取り巻く環境の変化や県民意識調査結果をふまえ、次の4つの項目を今後県として取り組むべき課題とします。

課題

県民が感じている食に対する不安を解消する
食の安全・安心を揺るがす事件・事故の発生を防止する
消費者と生産者、事業者との信頼関係を向上させる
社会環境の変化に対応した食品安全行政を進める

計画の基本的な考え方 ~みんなで支える食の安全・安心~

3つのテーマ・7つの基本柱・16の基本施策により、食の安全・安心の確保に向けた施策を推進していきます。

基本理念

食に関わる全ての関係者がそれぞれの役割を果たし、互いに理解し信頼を高めることによって、食の安全・安心を関係者みんなで築き支える

重点施策

新たな制度に基づく食品表示対策の推進
食物アレルギー対策の推進
輸入食品安全対策の推進
製造・加工・流通段階における自主衛生管理の推進

施策構成

テーマ	基本柱	基本施策
食品の安全確保	1 食品安全対策の推進	(1) 生産者への衛生管理指導の実施 (2) 事業者への監視指導の実施 (3) 食品安全検査の充実 (4) 輸入食品安全対策の推進 重点 (5) 食物アレルギー対策の推進 重点
	2 食品表示対策の推進	(1) 適正な食品表示の確保 重点
	3 危機管理体制の充実	(1) 危機管理体制の充実
自主的な取組の推進	1 生産者への支援	(1) 農林水産物の安全確保の推進 (2) 生産段階における自主衛生管理の推進 (3) 農薬の適正使用の推進
	2 事業者への支援	(1) 製造・加工・流通段階における自主衛生管理の推進 重点 (2) 食品表示の適正化の推進 重点 (3) 危機対応の充実
	3 消費者への支援	(1) 消費者の正しい知識習得への支援
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 (2) 消費者・生産者・事業者・行政の相互理解の促進

主な取組と数値目標

テーマ 食品の安全確保

生産から消費に至るすべての段階において、科学的知見に基づく安全対策に取り組めます。

食品安全対策の推進

- 農薬の適正使用の指導
- 食品営業許可施設や給食施設への監視指導
- 生産から消費の各段階での食品安全検査の実施
- 輸入食品検査、アレルギー物質検査の充実



上：販売店での収去
左：食品安全検査
右：庁内緊急会議

食品表示対策の推進

- 食品表示調査・指導
- 食品表示セミナーの開催



危機管理体制の充実

- 関係部局との緊急会議の開催
- 緊急情報の発信

主な指標	H26年度実績	H31年度目標
大規模食品取扱施設等に対する監視指導件数	1,049件	1,100件
食品安全検査センターにおける食品安全検査検体数	1,481検体	1,500検体
輸入食品検査検体数	190検体	250検体
アレルギー物質検査検体数	44検体	80検体/年

食品安全検査センター

食品の安全を確保するため、生産から加工・流通・消費の各段階での食品安全検査を一元的に実施する県の機関で、平成15年4月に設置されました。残留農薬や食品添加物の検査、食中毒の原因となる細菌検査、アレルギー物質検査などを行っています。

また、食に関する学習の場を提供するため、施設見学や講師派遣などの事業も実施しています。



(衛生環境研究所・食品安全検査センターの外観)

食物アレルギー

特定の食品を摂取した後に起こるアレルギー反応で、じんましんなどの皮膚症状、腹痛・嘔吐などの消化器症状のほか、呼吸困難などの重篤な症状が起こることもあります。

そのため、アレルギー患者が多い又は重篤な症状が現れる食品は、食品表示法により特定原材料として表示が義務づけられています。

特定原材料(7品目【表示義務】)

卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

特定原材料に準ずるもの(20品目【表示奨励】)

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

テーマ 自主的な取組の推進

生産者、事業者、消費者が行う食の安全確保のための自主的な取組を支援します。

生産者への支援

出荷前自主検査の推進
GAP や農場 HACCP の導入支援
農薬に関する情報提供



事業者への支援

HACCP 導入を目指す事業者への助言指導
群馬県食品自主衛生管理認証制度の普及啓発
食品の適正表示推進者育成講習会の開催



消費者への支援

消費者の要望に応じた出前講座の開催
ホームページによる情報提供の充実
食に関する相談窓口の運営

上:GAPの研修
中:食品自主衛生管理認証制度の施設
下:出前講座

主な指標	H26年度実績	H31年度目標
GAPの取組産地数	67産地	97産地
農薬適正使用推進員認定者数(累計)	1,270人	1,490人
群馬県食品自主衛生管理認証制度施設数	30施設	50施設
出前なんでも講座の実施回数	15回	15回/年

GAP(農業生産工程管理)

食品安全、環境保全、労働安全、品質向上など様々な目的で「適切な農業生産を行うこと」です。

食品の安全性に悪影響を与える要因(残留農薬、重金属、病原微生物、異物混入など)の影響をできるだけ抑える生産方法をルール化し、確実に実施・記録し、より適切な生産方法に見直していきます。

群馬県食品自主衛生管理認証制度

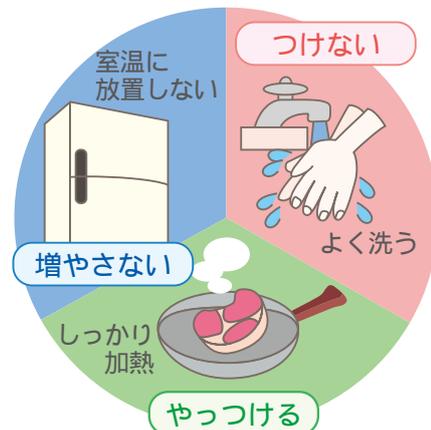
食品関係施設の衛生水準の向上を図り、より安全な食品を提供することを目的とし、自主的な衛生管理について一定の水準以上にあると認められる施設に対して、認証を与える群馬県独自の制度です。



認証マーク

食中毒予防の3原則

食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる菌を、**つけない(よく洗う)**、**増やさない(室温に放置しない)**、**やっつける(しっかり加熱)**という3原則が重要です。

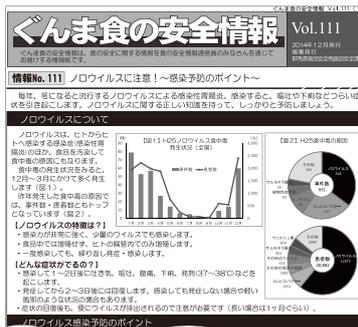


テーマ 安心の提供

食の安全に関する情報発信と関係者間の相互理解を促進し、県民に食に対する安心を提供します。

リスクコミュニケーションの推進

- ホームページによる情報発信
- 情報紙「ぐんま食の安全情報」の発行
- 食品安全県民会議の運営
- 食の安全に関するセミナー等の開催
- 食の現場公開事業の実施



上: 公開討論会
左: 「ぐんま食の安全情報」
右: 「食の現場」見学

主な指標	H26年度実績	H31年度目標
「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」(HP) 年間閲覧数	55万件	60万件
「ぐんま食の安全情報」年間発行部数	8.1万部	10万部/年
リスクコミュニケーション事業年間参加人数	1,963人	2,000人/年
食の現場公開事業登録事業者数	65事業者	70事業者

リスクコミュニケーション

食の安全について理解を深めるために、消費者、事業者、行政などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換することをいいます。一般的には、関係者が集まって行う双方向的なものを指しますが、広い意味では、ホームページを通じた情報発信なども含まれます。

食に対する不安を解消するためには、関係者相互の理解を深め、信頼を築いていくことが重要です。



食の現場公開事業

消費者が、農場や食品製造工場などの「食の現場」を訪問・見学し、生産者や事業者と直接交流することにより、食の安全の取組について理解を深めていただく事業です。

どうぞ現場に来てください。
私達の様々な取組や考えを、
施設案内をしながら説明します!



登録事業者や見学手続きなど、詳しい情報は、県ホームページをご覧ください。

食の現場

検索

食の安全に関する理解にお役立てください

ホームページ「ぐんま食の安全・安心インフォメーション」

食の安全に関する最新の情報(食中毒発生情報、食品の自主回収情報、食品安全検査結果、セミナー等の開催案内など)を発信しています。

ぐんま 食 インフォメーション

検索



食の安心ほっとダイヤル

食品表示や食品の安全性に関する疑問や相談の窓口を設置しています。日頃から不安に思っていること、気になっていることなど、お気軽にご利用ください。



電話:027-226-2424

メール:shokuseika@pref.gunma.lg.jp



平成28年3月発行

群馬県健康福祉部食品安全局食品安全課

平成28年4月から群馬県健康福祉部食品・生活衛生課になります

〒371-8570 群馬県前橋市大手町1-1-1

電話:027-226-2423

FAX:027-221-3292

E-mail:shokuseika@pref.gunma.lg.jp