

第3章 食品の安全・安心確保のための施策

第1節 生産から消費までの安全性の確保

1. 生産段階における安全性の確保

(1) 農畜産物の安全性の確保

「農場から食卓まで」のフードチェーン全体を通じた食品の安全性確保の、最初の段階での対策として、農畜産物については、農薬や動物用医薬品^{*}の適正な販売・使用の指導、情報提供を行っていく必要があります。

さらに、米トレーサビリティ^{*}法、牛トレーサビリティ法に基づく情報伝達について、適正な運用を指導します。

施策の内容

〔農薬使用管理に関する啓発・情報提供〕

- 農業者に対しては、農薬の使用に関する農薬安全対策講習会の開催や、農薬管理指導士^{*}の育成により農薬の適正使用を推進するとともに、農薬販売者に対しては、農薬の適正販売について指導を徹底します。(農業経営課)
- 県のホームページにより、農薬の適正使用に係る情報を生産者に提供します。(農業経営課)

〔米トレーサビリティ制度への取組〕

- 米トレーサビリティ制度の適正な運用に向けた取組を支援します。(農産園芸課、食品安全・消費生活課)

〔動物用医薬品等の適正使用や衛生管理の徹底〕

- 特に、農家段階における飼料、飼料添加物^{*}、動物用医薬品^{*}の適正使用及び耳標装着の徹底に対する指導並びに流通段階における畜産物への残留の確認を行います。(畜産課)
- 採卵鶏農場を対象としたサルモネラ^{*}の汚染状況調査等を行います。(畜産課)



採卵鶏のサルモネラ検査

動物用医薬品：45 ページ参照 トレーサビリティ：45 ページ参照
農薬管理指導士：46 ページ参照 飼料添加物：44 ページ参照
サルモネラ：42 ページ参照

〔生乳の安全・安心確保の取組推進〕

- 生乳の安全・安心確保のために、ポジティブリスト制度^{*}における農家段階での重点管理基準の記帳と、記帳に基づく改善の取組を推進します。（畜産課）

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
畜産物の抗生物質の残留検査	300検体	300検体／年				

（２）水産物の安全性の確保

生産段階から水揚げ段階における衛生管理を徹底するとともに、食中毒予防の観点から、養殖カキ等について衛生管理を徹底し安全確保を図るため、貝毒検査やウイルス検査を行います。

施策の内容

〔適正養殖の認証〕

- 生産した養殖魚が安全であるという情報提供能力を有する養殖業者に長崎県適正養殖業者認定証を発行する制度を推進します。

（水産振興課）



適正養殖業者認定制度のロゴマーク

〔養殖カキ等検査に基づく衛生管理の徹底〕

- 生産段階において貝毒検査や養殖カキのウイルス検査を実施し、衛生管理の徹底等適切な指導を行います。（水産振興課）

〔漁港・魚市場における鮮度保持対策〕

- 陸揚げ時の処理水への清浄海水の導入等により、品質・衛生管理対策の強化を図ります。また、岸壁や浮桟橋等への防雨・防暑対策により、水産物の鮮度保持対策に努めます。（漁港漁場課、水産振興課）

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
養殖力キ検査結果に基づく衛生 管理の徹底(指導漁協数)	17 漁協	24 漁協／年				

○長崎県適正養殖業者認定制度の認定基準

確認項目	確認書類	確認内容	理 由
種 苗 (稚魚・ 中間魚)	○購入種苗履歴証明書 類、並びにその証憑書類 ※中間魚購入の場合、 生産から購入までの履 歴を証明する書類、並び にその証憑書類	○種苗・中間魚導入に当た っては購入先、種苗生産 業者が明確であり、種苗 の生産履歴が明確であ ること。	○種苗導入に当たっては、 トレーサビリティの観点 から種苗の履歴情報が 必要不可欠である。
飼 料	○申請日直近1年間のう ち、委員会が指定した2 ヶ月間の作業記録簿、並 びにその証憑書類	○飼料安全法に適合した 餌を使用すること。 ○生餌については、仕入先 が明確であること。	○不適切な餌の投与を防 止する。
投 薬	○申請日直近1年間のう ち、委員会が指定した2 ヶ月間の作業記録簿、並 びにその証憑書類	○未承認医薬品の使用禁 止 ○水産用医薬品の適正使 用	○食の安全・安心確保上、 必須条件であり、また承 認医薬品についても使 用基準の遵守が必要で ある。
養殖資材 (防汚剤)	○申請日直近1年間のう ち、委員会が指定した2 ヶ月間の作業記録簿、並 びにその証憑書類 ※魚類養殖用安全確認 漁網防汚剤一覧と照合	○漁網防汚剤を使用する 場合は、有機錫化合物を 含有しないものを使用す ること。	○安全性が確認された物 を使用する必要がある。

2. 製造・加工・調理・流通・販売・消費段階における安全性の確保

(1) 監視指導体制の強化（製造・加工・調理・流通・販売段階）

食品に起因する健康への危害を防止するため、食品衛生法^{*}には様々な基準や規制があり、食品のリスク管理を担っている県は、営業施設に対する監視や指導、流通する食品の検査を行い、基準等が守られているか確認を行っています。

また、安全・安心な学校給食を実施していくため、文部科学省が示した「学校給食衛生管理基準」に基づいて衛生管理が行われています。

施策の内容

〔製造・加工・調理・流通・販売施設に対する監視指導〕

- 長崎県食品衛生監視指導計画^{*}に基づき、製造・加工から販売に至る食品営業施設に対して効果的な監視指導を行い、食品の安全確保を図ります。（生活衛生課）
- 大規模食品製造施設や給食施設などの大量調理施設に対する専門的な監視を継続し、食中毒等が発生した場合に社会的影響の大きい食品営業施設での食品事故防止に努めます。（生活衛生課）
- 計画的な食品検査により不良食品を排除し、流通食品の安全確保を図ります。（生活衛生課）
- 安全性の高い生鮮食料品を供給するため、野菜、食肉及び養殖魚について、農薬や動物用医薬品^{*}のモニタリング検査^{*}等を実施し、必要に応じて農林水産部局と連携して、生産者等への衛生指導を実施します。（生活衛生課）
- これまで検査対象としていなかった新たな農薬についても検査法の検討を行い、検査対象項目の一層の拡充を図ります。（生活衛生課）

〔食品事業者、集団給食施設等に対する啓発〕

- 関係団体と連携し、食品事業者等を対象に食品衛生講習会の開催を推進します。（生活衛生課）

〔学校給食施設における安全・安心確保〕

- 学校給食研修会やアレルギー疾患対策等研修会等で関係者の資質の向上を図るとともに、学校の衛生管理や食物アレルギー対応についての体制の強化を図るための意識向上と、食品衛生に関する正しい知識の啓発に努めます。（体育保健課）



学校給食研修会

- 学校給食で使用する食材について定期的に細菌等の検査を行い、その結果を県内の学校給食関係者において情報共有を図るなど、安全な食材の確保に努めます。（体育保健課）

食品衛生法：42 ページ参照 食品衛生監視指導計画：43 ページ参照
動物用医薬品：45 ページ参照 モニタリング検査：47 ページ参照
○食品のリスク管理については 35 ページに解説

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
食品営業施設の監視件数	22, 222件	20, 000件／年				
食品検査件数	2, 327件	2, 300件／年				
食品営業者に対する講習会 の受講者数	5, 045人	5, 700人／年				
学校給食研修会等参加者数	173人	300人／年				
県立学校給食栄養管理者・ 調理員等研修会参加者数	96人	100人／年				
食材検査結果の報告対象 (市町・県立学校数)	20市町 県立13校	21市町／年 県立13校／年				



学校給食施設への監視指導



食品営業施設への監視指導

(2) 食肉検査体制の強化（製造・加工段階）

家畜が食肉となる過程で、と殺されたすべての家畜1頭ごとに食肉衛生検査所の獣医師が検査を行い、安全性を確認するとともに、検査で得られたデータを生産者等に還元し、農林部と連携して家畜衛生・疾病予防対策に活用しています。

また、食用不適の家畜の肉を排除するだけでなく、施設管理者、関係業者にHACCP*手法による衛生管理の指導、助言を行い、徹底した食肉の安全性確保を図っていくことが必要です。

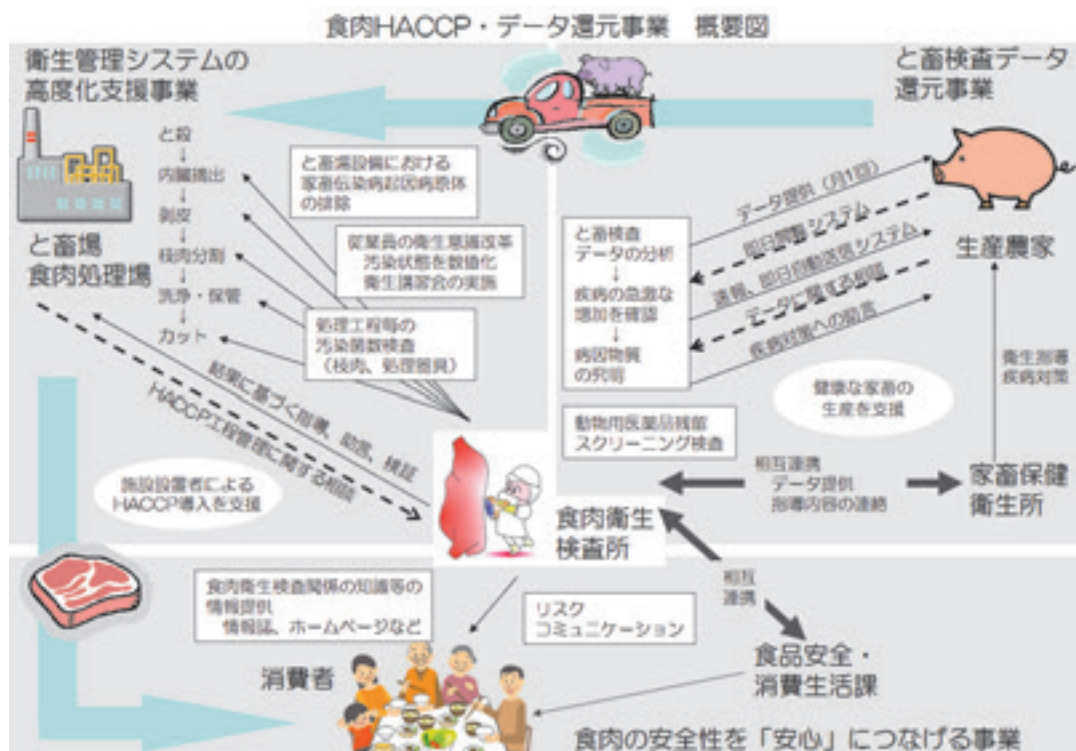
施策の内容

〔食肉検査体制の強化〕

- 食肉検査・食鳥検査により食用不適の食肉・食鳥肉の確実な排除を実施します。
(生活衛生課)
- 安全・安心な食肉・食鳥肉を提供するため、食品衛生部局、農林部局、食肉処理施設設置者及び生産者等の連携強化、情報交換を行います。また、食肉処理施設設置者への衛生管理対策を充実強化し、より安全な食肉の供給を推進します。
(生活衛生課)
- 最新の疾病情報収集・知識の研鑽・食肉検査技術研修・食鳥検査技術研修に加えて、海外悪性伝染病*への対策（情報収集、疾病に関する知識・防疫対策・診断法に係る研修）の実施を図ります。
(生活衛生課)

〔衛生検査データの活用〕

- 関連機関と連携し、食肉衛生検査・食鳥肉検査データを生産者等へ還元し、農林部局との連携のもと、健康な家畜の生産に対する支援を行います。
(生活衛生課)



HACCP：46 ページ参照 海外悪性伝染病：40 ページ参照
○HACCPについては 36 ページにも解説

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
豚枝肉汚染度指標(個/cm ²)	65.5	100未満				
食肉衛生検査データ提供頭数の割合	91%	94%/年				
食肉衛生検査所情報誌発行回数	12回	12回/年				

と畜検査と処理工程の流れ



(3) 輸入食品の安全対策の強化（流通・販売段階）

輸入食品については、国の機関である検疫所^{*}において適法であるか審査及び検査が行われています。

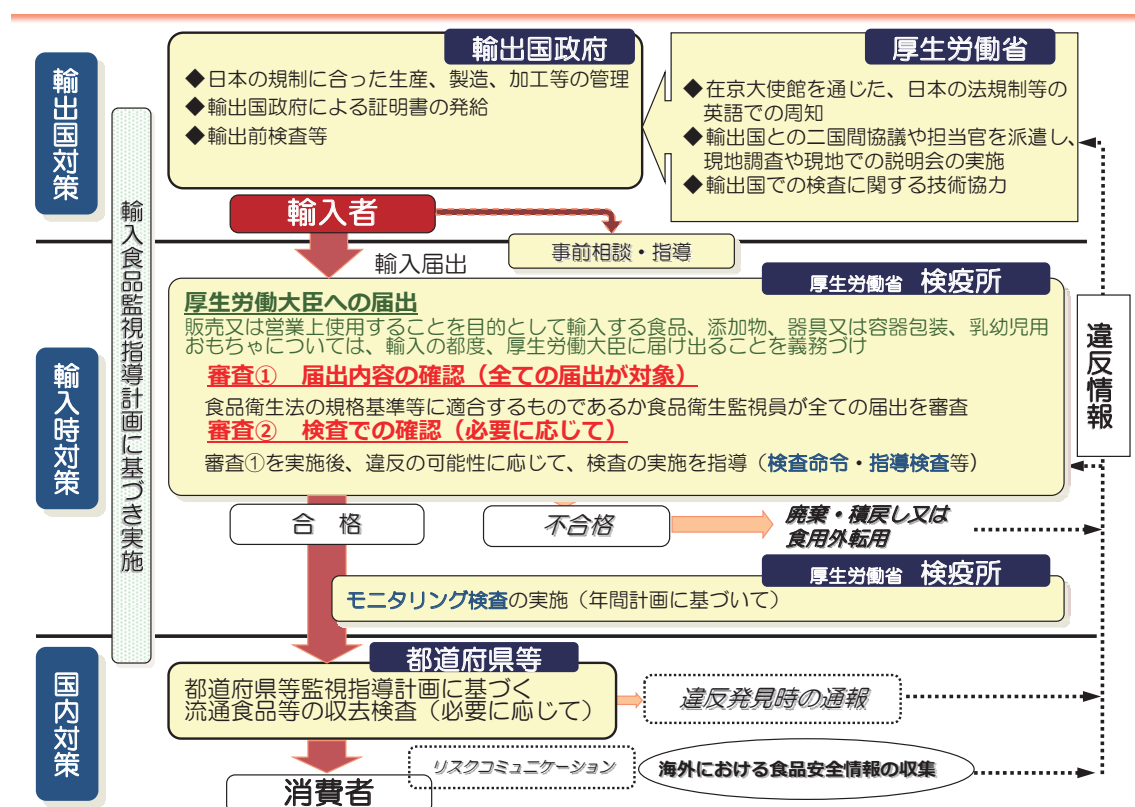
また、県内に流通する輸入食品については、食品衛生監視員^{*}が計画的に食品販売施設に立入調査し、食品表示法に基づく表示事項の確認や輸入食品の検査を行い、食品添加物^{*}、残留農薬及び成分規格基準^{*}検査を実施しています。

施策の内容

〔販売段階における輸入食品の安全対策〕

- 長崎県食品衛生監視指導計画^{*}に基づき、計画的な監視や食品検査を行います。
(生活衛生課)
- 国の通知及び違反情報等を参考として、効率的な検査体制の整備を行います。
(生活衛生課)

輸入食品の監視体制の概要



(厚生労働省：「輸入食品の安全性確認について」から抜粋)

(4) 食品表示に係る指導及び監視体制の強化（流通・販売段階）

食品表示法をはじめ食品表示に関する法令に基づく表示の適正化のため、店舗調査や定期的な監視活動を行っているほか、食品 110 番^{*}に寄せられた情報についても、関係部局が連携しながら調査・指導を行います。

加えて、産地偽装表示などを未然防止するため、食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上へ向けた取組を進めていく必要があります。

施策の内容

〔関係法律に基づく監視・指導及び啓発〕

- 県域の販売店舗を対象に巡回調査を実施し、改善を要する店舗に対しては指導を行い、食品表示の適正化を図ります。（食品安全・消費生活課）
- 偽装表示などの疑義案件に対して、必要に応じて科学的検査手法を用いた検査を実施し、食品表示の適正化を図ります。（食品安全・消費生活課）
- 不適正表示食品の排除のため、効率的で効果的な監視指導を実施するとともに、製造業者や販売業者に対して食品表示に関するパンフレットを配布するなど適切な表示の啓発を進めます。（生活衛生課）
- 景品表示法^{*}や計量法^{*}に基づく食品表示に関して適切な表示を行うよう指導するとともに、啓発に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 栄養成分表示や健康食品に関する虚偽や誇大広告等について指導・助言を行い、食品表示の適正化に努めます。（国保・健康増進課）
- 無承認無許可医薬品^{*}による健康被害を防止するため、健康食品^{*}等の監視指導や買上検査を行うとともに、県民への正しい知識の普及啓発に努めます。（薬務行政室）
- 研修会、出前講座等を通じて、食品表示のみならずコンプライアンス意識の向上につながる内容を盛り込み、啓発に努めます。（食品安全・消費生活課）
- 食品に関する苦情、問い合わせ等を受け付ける食品 110 番に寄せられた情報に対して実態調査を行い、必要に応じて適切な表示や衛生管理等を指導します。（食品安全・消費生活課、水産加工・流通室、生活衛生課、国保・健康増進課、薬務行政室）

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
食品販売店舗等巡回調査数	280件	280件／年				
無承認無許可医薬品のおそれがある健康食品等の成分検査	20検体	20検体／年				

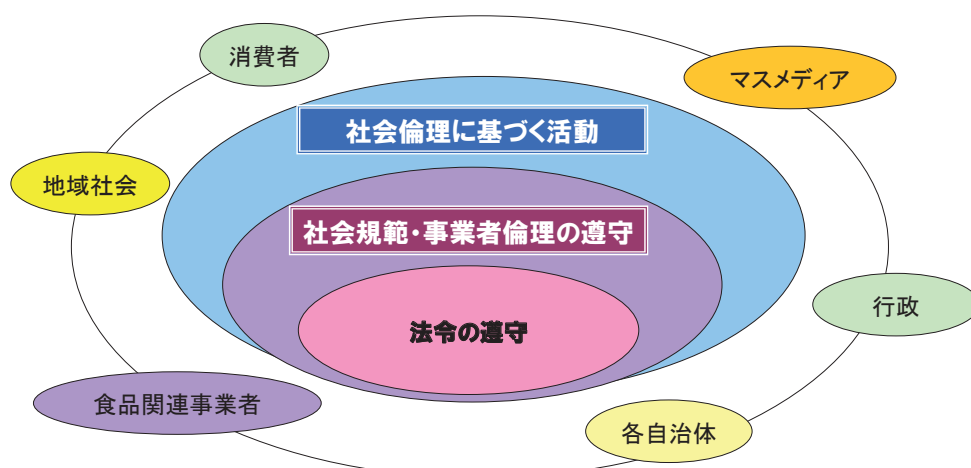
食品 110 番：43 ページ参照 景品表示法：41 ページ参照
計量法：41 ページ参照 無承認無許可医薬品：47 ページ参照
健康食品：41 ページ参照

食品表示に関する主な法律

法 律 名	目 的	主 な 内 容
○食品表示法	販売の用に供する食品の表示について基準の策定や必要な事項を定めることにより適正を確保し消費者の利益の増進を図り国民の健康の保護及び増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産の振興への寄与	JAS 法、食品衛生法、健康増進法のそれぞれの食品表示に係る規定を一元化し、食品表示基準で定められた事項を下記のとおり整理 ・品質事項(JAS 法に定められていた事項) ・衛生事項(食品衛生法で 〃) ・保健事項(健康増進法で 〃) *加工食品の栄養成分表示の義務化 *「機能性表示食品」制度の新設
○不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）	公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護	品質・規格その他の内容について著しく優良であると誤認される表示（優良誤認）、価格や取引条件について著しく有利であると誤認される表示（有利誤認）、その他、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれのある表示の禁止
○不正競争防止法	事業者間の公正な競争を確保	商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途、数量等を誤認させるような虚偽の表示を禁止
○計量法	適正な計量の実施を確保し、経済の発展及び文化の向上に寄与	特定商品のうち、容器又は包装に密封して販売する特定商品の正味量

コンプライアンス = 法令「等」遵守

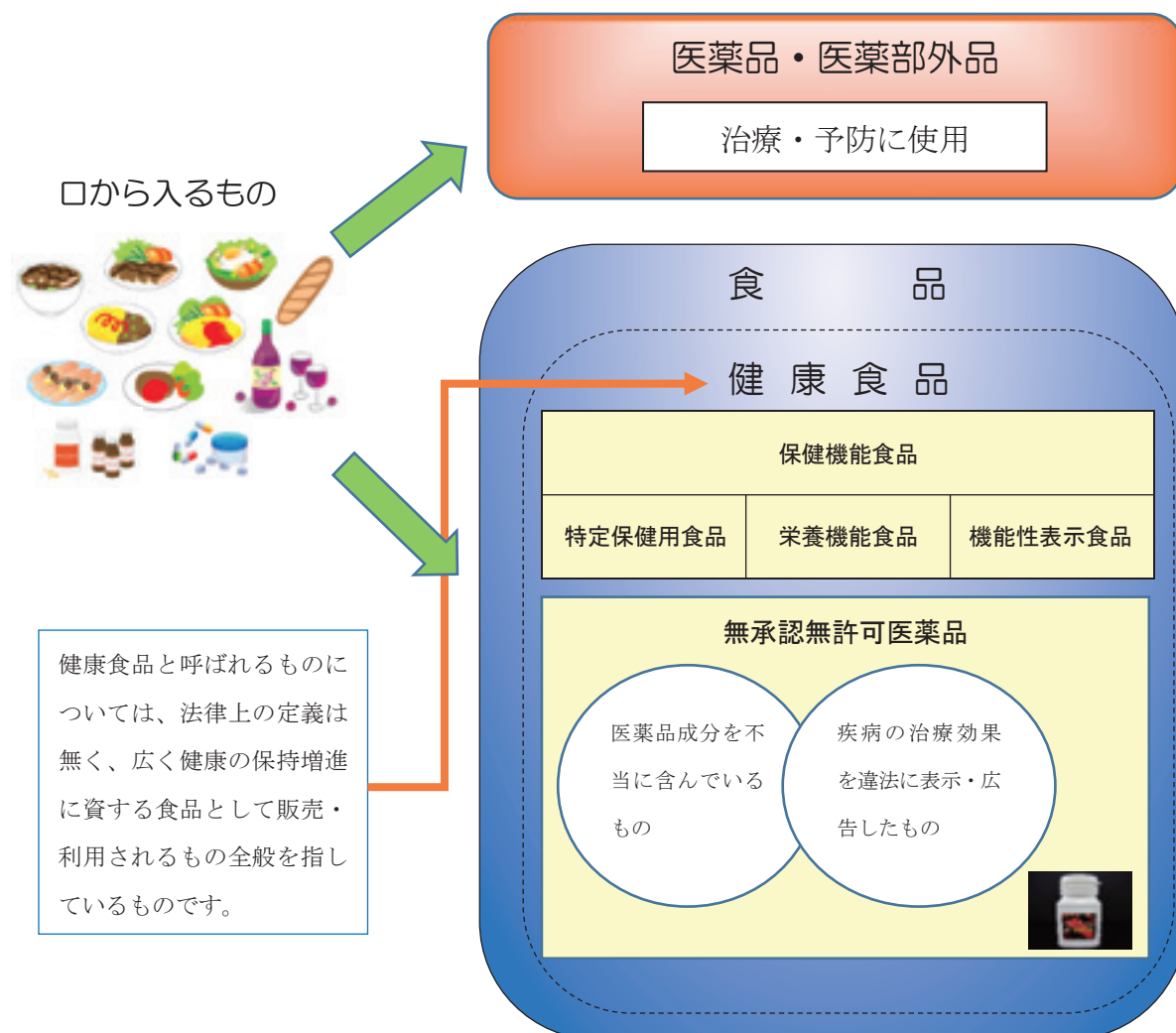
事業者の「法令遵守」に加え、社会規範や事業者倫理を守ること。



医薬品と健康食品の違い

	医薬品	健康食品
製品の性質	基準に基づき、一定の品質のものが製造・流通している。	「同じ名称」でも含有量や原材料により品質が一定ではない。
科学的根拠の質と量	病気の人を対象とした安全性・有効性試験が実施されている。	主に健康な人を対象に安全性試験を実施。動物や試験管内での評価のみということもある。
利用環境	医師、薬剤師などによる安全な利用環境が整備されている。	あくまで食品の一つであり、製品の選択・利用は消費者の自由である。

食品と医薬品のたまかな分類



(5) 食品衛生に関する注意喚起（消費段階）

全国的には、食肉の加熱不足や生食を原因とするカンピロバクター*食中毒、並びにノロウイルス*の感染に由来する食中毒が多く発生し、特に長崎県では、家庭で調理したフグによる食中毒が課題となっています。消費者に対しても、食品衛生に関する知識の普及や注意喚起が必要です。

施策の内容

〔家庭・消費者に対する啓発〕

- 消費者を対象とした講習会を開催するとともに、マスコミや広報誌等を通じて食品衛生に関する情報を提供します。また、カンピロバクター、ノロウイルス及びフグ毒などによる食中毒の予防啓発についても、ホームページ等を活用し情報発信を行います。
(生活衛生課、食品安全・消費生活課)
- 家庭における「手洗い・うがい」の定着について、普段からの健康管理と合わせて保健所、市町等の関係機関と協力して周知・徹底するとともに、発生動向調査*に基づき必要な情報を提供することにより発生予防に努めます。
(医療政策課)



食中毒予防パンフレット

3. 食品の安全確保体制の充実

(1) 食品の安全管理に関する調査・研究の推進

長崎県では、環境保健や農業、水産業など、5つの試験研究機関が置かれ、食品に関連する調査・研究にも取り組んでいます。

施策の内容

〔農林水産物に関する調査・研究の推進〕

- 有害赤潮及び有毒プランクトンによる養殖魚のへい死や貝類の毒化による食中毒を防ぐため、現場調査、原因プランクトンの動態予測及び防除方法の検討を行い、漁業被害や人的被害を防止します。(漁政課)

〔食品衛生に関する調査・研究の推進〕

- フグ毒に代表されるマリントキシン（海洋性自然毒）を迅速に特定・推定する検査法の開発や検索システムの構築を検討し、食中毒対応体制の充実に寄与します。(環境政策課)

〔技術的支援〕

- 試験研究機関の設備開放や技術相談を通して、技術的な支援を行います。(環境政策課、農政課、漁政課、企業振興・技術支援課)

(2) 試験検査体制の充実

平成9年度から食品衛生法^{*}により各検査施設に義務づけられた検査等の業務管理（GLP^{*}）について、県立の保健所、環境保健研究センター及び食肉衛生検査所の計12施設に適用しています。また、平成15年度末に本県の実状に即した「検査等の業務管理要綱及び関連要領」を定め、適正な業務管理を行っています。

検査技術の高度化に伴う職員の技術研修や、最新の専門的知識を修得する機会の創出が課題となっています。

施策の内容

〔試験検査体制の充実〕

- 県の検査施設における検査等の業務管理要綱及び要領等により、内部精度管理、外部精度管理^{*}及び信頼性確保部門^{*}による内部点検を定期的実施します。(生活衛生課)
- 検査機器の整備及び検査員等の関係職員に対する検査技術の向上に係る研修を計画的に実施します。(生活衛生課)

食品衛生法：42 ページ参照 GLP：42 ページ参照
外部精度管理：40 ページ参照 信頼性確保部門：44 ページ参照
○食品検査の信頼性確保については 37 ページに解説

(3) 危機管理体制の整備・強化

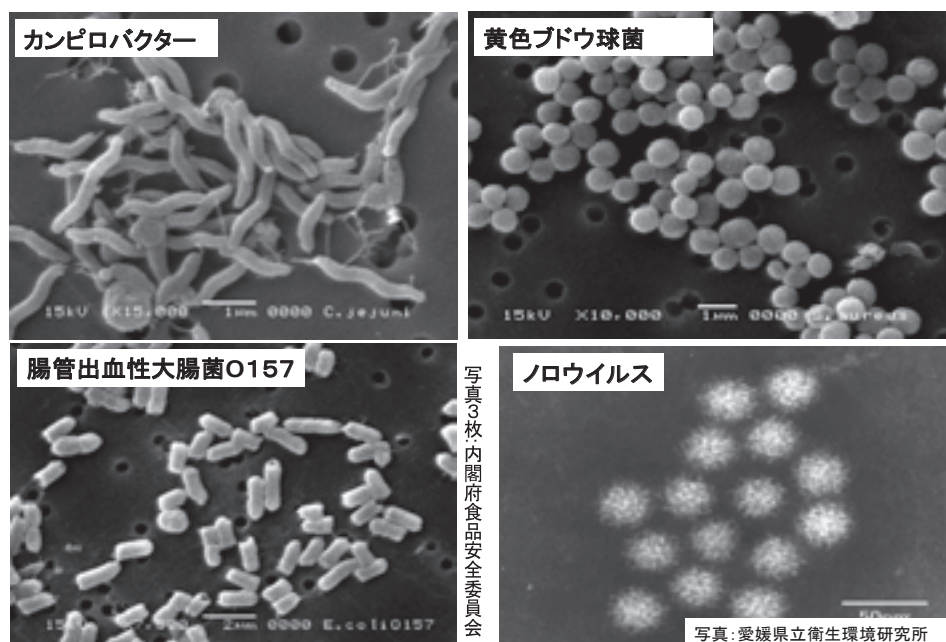
食品に起因する危機発生時には、流通の広域化、複雑化に伴い、原因の究明に詳細な調査が必要とされ、調査結果に基づいて、迅速かつ適切に対応することが求められます。食品の安全・安心確保のための危機管理体制についてのマニュアル等を整備し、関係機関が連携して対策を講じることとしています。

施策の内容

〔食中毒等の対策〕

- 食中毒（疑いも含む）発生時には関係部局と連携し、迅速に原因究明を行うとともに、原因施設に対して衛生指導を実施して被害拡大、再発防止の対策を講じます。（生活衛生課）
- 腸管出血性大腸菌^{*}（O157等）等のまん延防止対策並びに重大な健康被害発生時には対応マニュアルに基づき関係機関と連携して、迅速かつ的確に対応します。また、関係機関等への適切な情報を提供して感染・被害拡大の防止に取り組みます。（医療政策課）
- 春の行楽シーズンや年末の食品の流通量が多い時期、及び食中毒が多発する夏期には、食中毒防止対策のために監視指導及び検査を強化します。（生活衛生課）
- 食中毒事件発生時には、その内容を公表することで食品衛生に関する注意を喚起します。（生活衛生課）
- 食中毒が発生しやすい気象条件が成立し、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報^{*}を発令し、食品衛生に関する注意を喚起します。（生活衛生課）

主な細菌・ウイルス



腸管出血性大腸菌：45 ページ参照 食中毒注意報：42 ページ参照

第2節 より高い安全性を目指した自主的な取組

自主的な取組の促進

食品にあるリスクをゼロにすることは不可能ですが、生産、加工及び製造等の管理水準を向上させることで低減していくことは可能です。

食品関連事業者には、食品の安全性の確保について第一義的な責任があり、関係法令等を守ることはいうまでもなく、食品を供給する者としての社会的良心に従って事業活動を行う責務があり、自ら、より高い安全性を追求し信頼される食品を提供していくことが求められています。

そのため、食品関連事業者の自主的な取組に対して、県は積極的に支援を行い、生産、加工・製造段階での管理水準のレベルアップを図ります。

施策の内容

〔農産物生産管理集団の育成〕

- 農産物の安全性を確保するための管理方法等を定めた農業生産工程管理（GAP^{*}）に取り組む経営体を育成し、その中で生産履歴の記帳を推進します。
（農業経営課）

〔高度な衛生管理の普及と技術的支援〕

- 県内食品等関係施設の衛生管理水準のステップアップを図り、HACCP^{*}の考え方に基づく衛生管理の普及を推進します。
（生活衛生課）
- 食品衛生法^{*}に基づく総合衛生管理製造過程^{*}の承認を受けようとする事業者や、「ながさきHACCP^{*}」の導入を図る事業者に対して、食品衛生監視員^{*}による技術的助言を行います。
（生活衛生課）
- 各種研修会への派遣等を通じて、総合衛生管理製造過程承認施設や対EU・対米輸出水産食品製造施設^{*}の監視指導を実施する指名食品衛生監視員等の専門性の高い指導者の育成と食品衛生監視員の技術の向上を図ります。
（生活衛生課）
- 農産物加工振興とあわせ、HACCP手法導入を推進します。
（農産加工・流通室）
- 意欲ある水産加工業者等によるHACCP等衛生管理向上の取組を進める啓発活動を行います。
（水産加工・流通室）
- 食品の安全性と信頼性の向上を図るため、衛生・品質管理体制を強化する基盤整備とともに、人材育成やHACCP等の国際標準の導入促進を支援します。
（食品産業・産地振興室）

GAP：42 ページ参照 HACCP：46 ページ参照
食品衛生法：42 ページ参照 総合衛生管理製造過程：44 ページ参照
ながさきHACCP：46 ページ参照 食品衛生監視員：43 ページ参照
対EU・対米輸出水産食品製造施設：44 ページ参照
○食品のリスクと安全については 35 ページに解説
○GAP（農業生産工程管理）については 38 ページにも解説
○HACCPについては 36 ページにも解説

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
衛生管理水準「評価段階」の ステップアップした施設数	20施設	20施設／年				
HACCP等認定水産物加工 場数(累計)	5	6	7	8	10	12

ながさきHACCP（長崎県食品自主衛生管理評価事業）



第3節 食品に関する理解促進と信頼の確保

(1) 正確な情報の公開

食品に関する情報が溢れる中、リスク管理を行う行政として正しい情報の発信を行っていく必要があります。

県では、食品の安全・安心に関する情報や、食中毒情報、県の取組など、広報誌やホームページを通じて情報提供を行っています。

今後も、受け手側にわかりやすいホームページのコンテンツづくりや様々な広報媒体により情報発信を引き続き行っていきます。

施策の内容

〔食品の安全・安心に関する情報提供〕

- 「食品の安全・安心と食育のホームページ」を充実させるとともに、SNS*の活用により、多くの人に国や県の食品安全・安心に関する情報を正確にわかりやすく提供します。
(食品安全・消費生活課)
- 生活衛生課や食肉衛生検査所のホームページを充実し、食品衛生や食肉衛生検査に関する情報を迅速に提供します。
(生活衛生課)
- 無承認無許可医薬品*に関する正しい知識の普及啓発のため、県政出前講座やホームページ等を活用して情報を発信します。
(薬務行政室)



食品の安全・安心と食育のホームページ



長崎県の食肉衛生検査所ホームページ
(お肉のほっと！ページ)

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
「食品の安全・安心と食育のホームページ」アクセス件数	18,898件	20,000件／年				

(2) リスクコミュニケーションの充実

食生活における安心は、食品の作り手や売り手に対する信頼だけでなく、食品の安全性が信頼されていることが大切な要件となります。

そのためには、食品について理解を深め、食品の安全性についての共通理解を図るためのリスクコミュニケーション^{*}をさらに進めていく必要があります。

施策の内容

〔意見交換会の開催〕

- 県民との協働を図りながら、各地域において食の安全・安心に関する課題をテーマにした意見交換会を開催します。(食品安全・消費生活課)
- より多くの県民にリスクコミュニケーションに参加してもらうため、県民の関心の高いテーマを取り上げたフォーラム型の意見交換会を開催します。(食品安全・消費生活課)

〔各種講座を通じたリスクコミュニケーションの推進〕

- 県内各地で実施されている各種講座等に、「食品の安全・安心」に関するテーマが取り入れられるよう、関係者への働きかけを推進します。(食品安全・消費生活課)
- 「県政出前講座^{*}」の活用により、食の安全・安心確保にかかる施策を幅広く県民に伝えていきます。(食品安全・消費生活課)

〔リスクコミュニケーションの新たな手法の検討〕

- 消費者が直接、食品の生産・製造・加工・流通現場などを訪問し、見学や事業者との意見交換ができる現場公開システムの充実を図るとともに、システムの広報に努めます。(食品安全・消費生活課)
- 意見交換会への参加者が、食品の安全・安心に対する意識をより一層深めてもらうため、円滑に意見交換会を進めることができる人材の育成に努めます。(食品安全・消費生活課)
- 小中高生に対して、食品の安全・安心に関する消費者教育を行う場を提供していきます。(食品安全・消費生活課)

リスクコミュニケーション：48 ページ参照 県政出前講座：41 ページ参照
○リスクコミュニケーションについては 35 ページに解説

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26 年度 実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
意見交換会等の開催回数	11 回	6回／年	14回／年			
小中高生を対象とした食品安全 教室の開催回数	2回	3回／年				
意見交換会等への出席者数	672 人	680 人／ 年	710 人 ／年	740 人 ／年	770 人 ／年	800 人 ／年



小学生の親子を対象とした体験学習



中学生を対象としたジュニア食品安全教室



フォーラム型意見交換会

(3) 食育・地産地消との連携

社会環境の変化や生活習慣の多様化が進む中で顕在化してきた食に関わる課題に対応するため、県では、平成18年度以降「長崎県食育推進計画^{*}」に基づき食育を推進しています。食の安全・安心の問題については食育の課題のひとつでもあり、食に関心を持って理解が深められることが重要であることから、食育の施策や地産地消^{*}の取組とも連携を図っていく必要があります。

施策の内容

〔食育の施策との連携〕

- 「長崎県食育推進計画」に基づき、庁内関係各課、市町及び食育団体と連携し、食育を推進します。その中で、食の安全・安心に関する情報発信に努めます。
(食品安全・消費生活課)
- 食育について、学習指導要領を踏まえ、各教科等及び学校給食を活用し、学校教育全体で取り組み、指導の充実が図られるように教職員の理解促進に努めます。
(義務教育課)
- 適正な食習慣を身に付けることを啓発するため、地域で指導等を行う管理栄養士・栄養士、食生活改善推進員^{*}等を対象にした研修や情報提供を行います。
(国保・健康増進課)
- 健康の増進を図るため、健康に配慮した食事の提供や健康に関する情報の提供を行う「長崎県健康づくり応援の店^{*}」等の登録を促進します。
(国保・健康増進課)



健康づくり応援の店



季刊誌「びわ太郎食育通信」



Facebook「びわ太郎の食育日記」

〔地産地消との連携〕

- 地域農産物の魅力を再発見しその活用を図るため、関係団体等が連携して学校給食等での利用を促進するなど、地域内の需給体制を強化します。

(農山村対策室)

- 地域水産物の魅力を再発見し、その活用を図るために、求められるメニューの開発や商談等を通じた学校給食、病院・福祉施設等での利用促進を強化します。

(水産加工・流通室)

- 学校給食に地場産物を活用することにより、新鮮な食材を確保するとともに、児童生徒の農林水産物や郷土に対する理解促進のため、「学校給食における地場産物使用推進週間^{*}」を設定し、県内一斉に取り組みます。

(体育保健課)

- 消費者と生産者の交流会等を開催することで、「地産地消^{*}」に対する共通理解を深めます。

(農山村対策室)

- 一般消費者が県産食材を安心して楽しむことが出来る「ながさき地産地消こだわりの店^{*}」の認定や、6月と11月の県産品愛用運動推進月間での地産地消強調週間^{*}の取組など、地産地消の普及啓発を重点的に行います。

(農山村対策室)



地産地消こだわりの店認定プレート

数値目標

数値目標設定項目	現状 (H26年度実績値)	目標年度				
		H28	H29	H30	H31	H32
「びわ太郎食育通信」の発行回数	4回	4回／年				
学校給食における県産物使用割合(重量比%)	70.4%	71%／年				



郷土料理を囲んで団らんする体験民宿



ながさきの地産地消ロゴマーク

第4節 施策推進のための連携強化

(1) 地域で活動する組織や団体との連携強化

県では、食品衛生協会*と連携した食品関連事業者に対する啓発活動や食生活改善推進員*の食育活動への支援、薬剤師会等の関係団体との連携に努めています。

今後は、地域で活動するこれらの組織や団体等との連携を一層強化し、NPO*団体等とも協働しながら施策を展開していくことが重要となります。

施策の内容

〔食品衛生協会との連携〕

- 食品衛生月間*の事業及び営業許可施設への巡回指導等、食品衛生協会と協力し、食品衛生思想の普及啓発に努めます。(生活衛生課)
- 食品衛生協会と連携し、「営業の管理運営基準*に基づく製品の衛生検査要領」に基づき、食品関係営業者自らが行う自主検査の徹底を図ります。(生活衛生課)

〔食育活動団体や市町との連携〕

- 地域への食育の推進を図るため食生活改善推進員*の資質向上、活動の支援を市町と協力して取り組みます。(国保・健康増進課)

〔薬剤師会との連携〕

- 県民が気軽に健康食品*等に関する相談ができるよう、薬剤師会と連携して薬局における相談応需*に努めます。(薬務行政室)



県民からの相談に応じる薬剤師

食品衛生協会：43 ページ参照 食生活改善推進員：42 ページ参照
NPO：40 ページ参照 食品衛生月間：43 ページ参照
管理運営基準：41 ページ参照 健康食品：41 ページ参照
薬局における相談応需：47 ページ参照

(2) 行政間の連携

輸入食品の増加など、食品流通の広域化に伴い、食品の安全性や信頼性に関する問題も大規模化、広域化する事例が多くなっています。こうした問題については、県単独での対応が困難な場合もあることから、国や他自治体等との連携が一層重要となっています。

施策の内容

〔国や他の地方自治体との連携〕

- 厚生労働省、農林水産省及び消費者庁^{*}の国のリスク管理機関をはじめ内閣府に設置されている食品安全委員会^{*}とも連携し、情報交換を密にするとともに、施策の実施に当たって相互協力に努めます。(食品安全・消費生活課)
- 大規模な食中毒など広域に発生する健康被害に対して、国及び関係する他自治体等との連携を図り、迅速かつ的確に対応します。(生活衛生課)
- 他の都道府県や県内の市町とも積極的に連携を図りながら、情報の共有化や迅速な危機管理、県民への広報、監視・指導などに取り組みます。(生活衛生課)
- 九州・山口各県でつくる「九州・山口地域食の安全安心連携会議^{*}」をはじめ各種会議を通じて、他自治体との連携を図ります。(食品安全・消費生活課、生活衛生課)