

第2次 佐賀県食の安全・安心推進基本計画

概要版



平成31年3月

佐賀県食の安全・安心推進基本計画について

計画策定の趣旨・位置づけ

佐賀県では、「佐賀県食の安全・安心の確保を推進する条例」（平成26年3月）に基づき策定した「佐賀県食の安全・安心推進基本計画」（平成27年度～平成30年度）の期間が終了することに伴い、現在の基本計画を進めていく中で得られた成果や課題を踏まえ、また、健康で安心できる豊かな県民生活を実現するため、「第2次佐賀県食の安全・安心推進基本計画」（平成31年度～平成34年度）を策定します。

本計画の基本理念（第3条）

基本理念①

県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識

基本理念②

科学的知見に基づいて、県民の健康への悪影響が未然に防止されるようにすること

基本理念③

県、生産者、食品関連事業者及び県民がそれぞれの責務又は役割を果たすこと

基本理念④

生産から消費に至る一連の行程の各段階において必要な措置が適切に講じられること

基本理念⑤

生産者、食品関連事業者及び県民がそれぞれ相互理解を深め、連携協力を図ること

関係者の責務と役割（第4条～第6条）

県の責務

●食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に策定・実施する

生産者・食品 関連事業者の 責務

- 食品等の生産から販売に至る各段階で、食の安全・安心を確保するために必要な措置を適切に行う
- 取り扱う食品等により人の健康に重大な被害が生じ、又は生じるおそれがある場合、被害の発生又は拡大の防止のために必要な措置を行う
- 県が実施する食の安全・安心の確保に関する施策に協力するよう努める

県民の役割

- 食の安全・安心の確保に関し知識と理解を深めるよう努める
- 県や生産者及び食品関連事業者が行う食の安全・安心の確保に関する取組について意見を表明するように努める
- 自らの食品等の取扱いが人の健康に影響を及ぼすことがあることを認識し、その取扱いを適切に行うよう努める

施策の基本方針（全体像）

1. 生産から消費に至る各段階での食品等の安全性の確保

生産段階

- (1) 安全・安心な農産物の生産、供給
- (2) 安全・安心な畜産物の生産、供給
- (3) 安全・安心な水産物の生産、供給
- (4) トレーサビリティ制度の取組の促進
- (5) 環境への配慮

製造・流通
・販売段階

- (6) 食品関連事業者等における自主管理の推進
- (7) 食品関連事業者等に対する監視指導及び検査体制の整備
- (8) 食品等の安全性の確保に向けた調査研究の推進

消費段階

- (9) 食品による健康被害情報の収集と迅速な対応

2. 食品等に対する県民の信頼の確保

- (1) 適正な食品表示の推進
- (2) 原産地に関する情報提供の充実
- (3) 自主回収の報告制度
- (4) 食の安全・安心に関する情報の発信と共有
- (5) 食育の推進を通じた取組
- (6) 地産地消の推進を通じた取組

3. 食の安全・安心の確保に向けた体制整備等

- (1) 危害情報の申出及び危機管理体制の整備
- (2) 県民意見の反映
- (3) 国、地方公共団体、関係団体等との連携

本計画における佐賀県の主な取り組みの紹介

1. 生産から消費に至る各段階での食品等の安全性の確保

◎農業生産工程管理（GAP）※の取組の推進

生産・出荷段階におけるリスクの低減を図るため、播種から収穫、出荷までのそれぞれの工程で安全性などをチェックするGAPの取組を推進していきます。



※農業生産工程管理（GAP）とは？

農業生産工程管理（GAP：Good Agricultural Practice）とは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことです。

◎動物用医薬品、飼料、飼料添加物の適正使用の徹底

家畜の飼養時に投与される動物用医薬品、飼料及び飼料添加物について、関係者が連携しながら適正使用を推進するとともに、日頃からの動物用医薬品や給与飼料等の使用履歴の記帳を推進します。



◎家畜伝染病対策の実施

家畜伝染病の発生予防のための立入調査及び各種検査等を実施するとともに、家畜疾病の原因究明のための病性鑑定を行い、病気の発生予防のための適切な指導を行うことにより、生産段階での安全・安心な畜産物の生産に努めていきます。

◎水産用医薬品の適正使用の徹底・生産履歴の記帳の推進

魚介類養殖業者、関係漁協職員を対象に、講習会や現地指導を実施し、水産用医薬品の適正使用の徹底及び生産履歴を記録した養殖日誌の記帳を推進し、養殖水産物の安全性の確保に努めていきます。



◎食品関連事業者等における自主管理の推進

食品関連事業者を対象とした、自主衛生管理の必要性や方法に関する解りやすい講習会を実施します。

また、食品衛生監視員※の資質向上のため、国が実施するHACCP※システムに係る研修会にも積極的に参加し、県内でも食品衛生監視員を対象としたHACCP導入支援に係る職員研修を実施します。



※食品衛生監視員とは？

食品衛生法に基づき、営業の場所に臨検し、食品や帳簿書類の検査、試験に必要な食品の収去、食品衛生に関する指導などを行うため、厚生労働大臣又は都道府県知事などがその職員の中から任命した者のことをいいます。

※HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）とは？

食品の安全を確保するための衛生管理手法の一つで、原料から最終製品までの工程において重要な管理点を特定し、それを連続的に監視することによって、製品の安全性を保証する衛生管理手法です。

1960年代にアメリカの宇宙計画の一環として、宇宙食の安全性確保のために開発されたシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字をとって HACCP と呼ばれ、HA（危害分析）、CCP（重要管理点）、CL（管理基準）、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っています。

厚生労働省では、と畜場及び食鳥処理場の衛生管理の向上を目的に、「と畜場法施行規則」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則」を改正し、新たにと畜場及び食鳥処理場において、HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP 導入型基準）が設置されました。

また、販売業や製造業等の衛生管理向上のため、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」も改正され、HACCP 導入型基準が規定されました。

現在、国において HACCP の制度化に関する議論が進められており、今後は、すべての食品等事業者において、HACCP による衛生管理の導入が必要とされています。

国の動向

食品の安全性のさらなる向上、食品の輸出促進のため、平成30年に食品衛生法が改正され、経過措置期間の後、HACCPによる食品の衛生管理が国内の食品等事業者に対して義務化されることとなりました。

県としては、今後、示されていく法改正の内容を注視しながら、食品関連事業者に業種別を基本として HACCP の導入支援を行っていきます。

◎食品による健康被害情報の収集と迅速な対応

県内の各保健福祉事務所では、県民や食品関連事業者などからの食品に起因する様々な相談、苦情、報告などを受け付けており、その後、それらの情報に基づき、原因調査等を行い、食品に起因した健康危害の発生及び被害の拡大を防止するよう努めています。

今後も食品を原因とした健康被害の発生やそれらに関する情報を入手した場合には、迅速に必要な調査を行い、被害の拡大を防止するために必要な措置を講ずるよう、食品関係事業者などへ指導を行っていきます。



2. 食品等に対する県民の信頼の確保

◎食品表示責任者の設置、事業者の自主点検の推進

食品事業者内部における自主的な取組を促進するため、平成17年度に県独自に「佐賀県食品表示責任者設置促進事業実施要領」を設け、食品表示責任者[※]の登録を促進し、食品情報誌の発行や研修会の開催など食品事業者に対する支援を継続し、食品事業者におけるコンプライアンスの向上を図ります。

今後も食品事業者による食品表示の適正化に向けて、食品表示責任者の登録を一層促進し、食品事業者に対する支援を継続します。

また、食品事業者に対する監視・指導については、食品表示110番[※]などにより取り組んでいます。



※食品表示責任者とは？

食品関係事業者が自己の事業所等において、食品表示に関する点検や確認等を行うべき者と定めた責任者のことです。

※食品表示110番とは？

食品表示に関する疑問点や不審な情報などを受ける窓口で、農林水産省（各地域の農政局等、各県の地域センター等を含む）や佐賀県だけではなく、各県にも設置されています。

いただいた情報によっては、事実関係を調査のうえ、事業所等への指導等を行います。

※ 佐賀県の食品表示110番の電話番号：0952-25-7077

受付時間 8時30分～17時15分まで（土曜日、日曜日、祝日、年末年始は除く）

◎原産地に関する情報提供の充実

消費者が食品を選択するとき、大切な情報の一つに食品の原産地に関する情報があり、この情報提供については、食品表示法に基づく食品表示基準で定められています。

この基準では、原産地を表示しなければならない食品として、生鮮食品並びに22食品群及び5品目の加工食品がありますが、2022年3月31日までにそれ以外の全ての加工食品でも最も使用量が多い原材料の原産地（製造地）の表示が義務化されます。

国産生鮮食品の畜産物にあつては、国産である旨に代えて、都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示できます。

また、22食品群及び5品目の国産品の加工食品にあつては、国産である旨に代えて、都道府県名など詳細な産地名（水産物にあつては水域名や港名など）を表示できます。

県としては、国産である旨の表示よりも、更に詳細な情報である都道府県名、市町村名等で表示することを食品関連事業者に対する講習会の機会を捉えて推進し、消費者に対する詳細な原産地の情報提供を図ります。



原産地情報の提供のイメージ

対象：畜産物、27種類の加工食品（カット野菜ミックス、農産物漬物）

食品表示法

国産等の表示

情報提供の充実

佐賀県食の安全・安心の確保を推進する条例（第20条:努力義務）

より詳しい原産地表示

- 都道府県名（佐賀県、長崎県等）
 - 市町名（佐賀市、吉野ヶ里等）
 - 一般に知られている地名
 - ・旧国名（肥前、筑後等）
 - ・群名（杵島郡、西松浦等）
 - ・島名（加部島、小川島等）
 - ・その他（九州、四国島）
- ※ 原材料等の区分により、提供すべき情報は異なります

「一括表示」以外の情報提供

- シールやラベルの添付
- ポップ掲示や棚へのカード差込
- 一覧表等の店内刑事
- インターネットの利用
- 個別の問い合わせに応じる
 - ・商品等に問い合わせ先を記載
 - ・担当窓口等を店内に掲示

原産地表示例

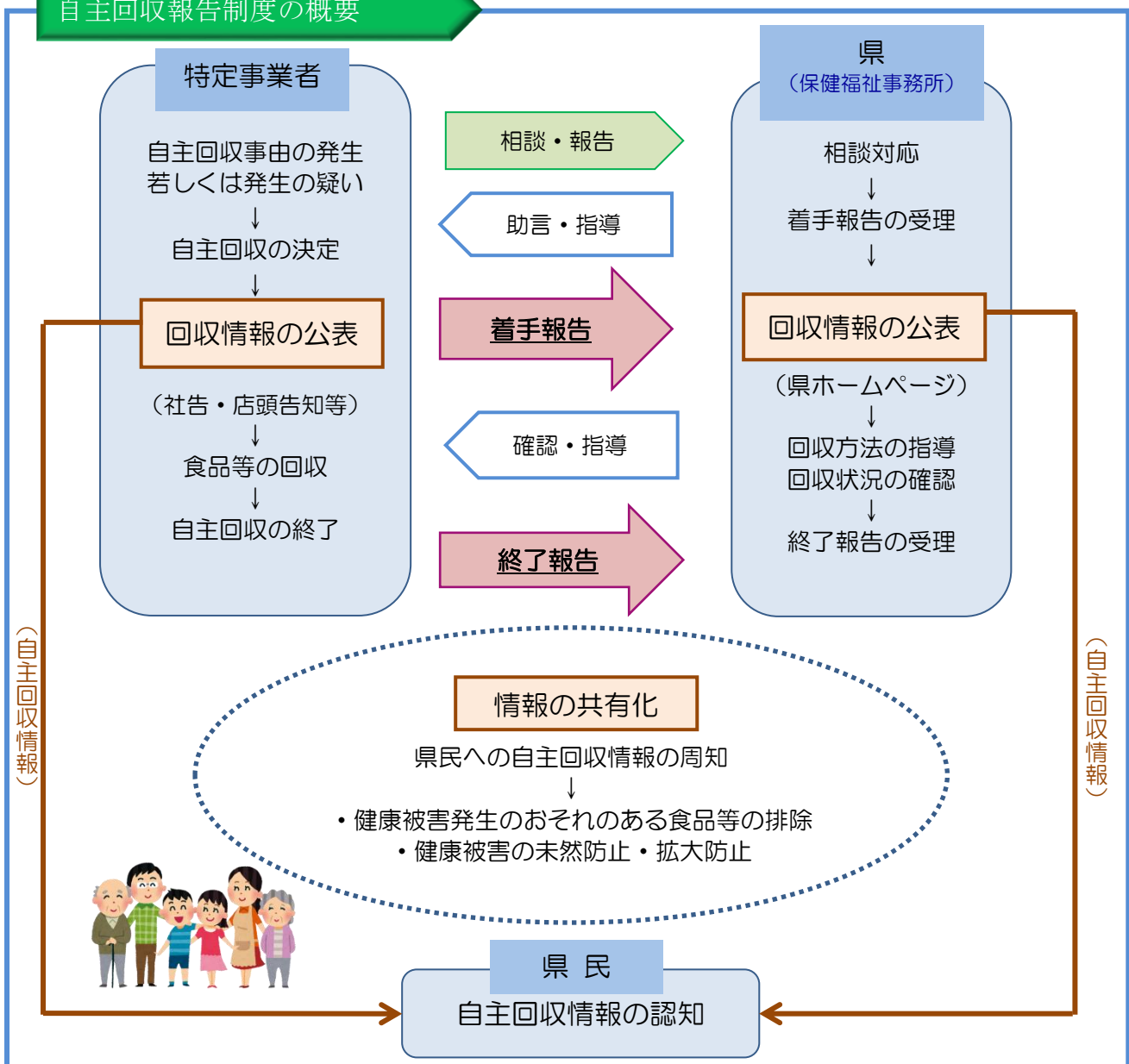
佐賀県産	豚バラしゃぶしゃぶ用 100g 〇〇〇円
伊万里市産	牛小間切れ肉 250g 〇〇〇円
名称	カット野菜ミックス
原材料名	レタス(佐賀県産) パプリカ(熊本県産) ルッコラ(長崎県産)

◎自主回収の報告制度

事業者が食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある食品等の自主回収に着手した際、食品等による健康への被害やその拡大を防止する観点から事業者には報告を義務付け、その情報を集約してホームページで公表することで、速やかに県民に周知するとともに、事業者の迅速な回収を支援します。



自主回収報告制度の概要



国の動向

平成 30 年 6 月に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、事業者が食品衛生法に違反又は違反するおそれがあるとして食品のリコールを行う場合には、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、自治体へ報告する制度が創設されます。

県は、これまで「佐賀県食の安全・安心の確保を推進する条例」第 23 条で規定する自主回収の報告制度に基づき、県内の事業者が、食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある食品の自主回収を行った場合は、当該自主回収の情報の提供を受け、確認・指導及び県民に対する速やかな周知を行ってきました。

このことから、県としては、今後、国から示される食品リコール情報の報告制度の内容を注視しながら、引き続き、県民への正確な情報発信を行っていきます。

◎リスクコミュニケーションの推進

消費者の食の安全に関する知識と理解の促進を図るため、迅速で積極的な情報の提供に努めるとともに、生産者、食品関連事業者、消費者および行政の関係者が情報や意見を交換するリスクコミュニケーションを内閣府食品安全委員会と連携して開催します。



HP「さが農村ひろば」はこちら

◎地産地消の推進

県内の農産物直売所や農家レストラン、体験観光農園などに関する情報を消費者等に知っていただくため、インターネット（HP「さが農村ひろば」、FB「さが農村」など）を通じた情報発信を推進します。

3. 食の安全・安心の確保に向けた体制整備等

◎危害情報の申出及び危機管理体制の整備

食中毒など、食品に起因する危害が発生した場合には、迅速に情報が伝達され、健康被害の発生及び危害の拡大を防止する適切な対応が取られるよう、危機管理体制の整備、充実を図ります。

食中毒等の食品に起因した健康被害が生じたときは、迅速に最寄りの保健福祉事務所に通報又はご相談ください。



県内各保健福祉事務所の連絡先はこちら

佐賀県 県民環境部 暮らしの安全安心課

〒840-0815 佐賀市天神三丁目 2-11 アバンセ 3 階

電話：0952-25-7069 ファックス：0952-24-9567

メールアドレス：kurashianzen@pref.saga.lg.jp



佐賀県 食の安全安心情報

検索