

青森県 食の安全・安心対策総合指針



平成30年2月改定

青森県食の安全・安心対策本部

目 次

第1章 基本的な考え方	2
第2章 総合指針体系	4
第3章 行動計画	
基本方針Ⅰ 生産者は消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます	6
1 推進体系	6
2 行動計画	7
基本方針Ⅱ 食品関係事業者は食品の衛生管理を徹底していきます	9
1 推進体系	9
2 行動計画	10
基本方針Ⅲ 消費者は自ら食品の安全確保に取り組んでいきます	12
1 推進体系	12
2 行動計画	13
基本方針Ⅳ 行政は食品の監視指導・検査体制等を充実強化していきます	15
1 推進体系	15
2 行動計画	16
基本方針Ⅴ 県は緊急時における対応を整備・強化していきます	18
1 推進体系	18
2 行動計画	19
基本方針Ⅵ 食に関する情報共有と相互理解を促進していきます	20
1 推進体系	20
2 行動計画	21
第4章 推進目標	22
参考資料	
用語解説・コラム	26
青森県食の安全・安心対策本部委員名簿	44

第1章 基本的な考え方

1 策定の趣旨

- 1 青森県は、食料自給率が124%（平成27年度概算値）であり、しかも、我が国屈指のバランスがとれた食料供給県として、重要な役割を果たしています。
県では、平成15年6月、これまでの食品の偽装表示や無登録農薬の使用などを受けた消費者の安全・安心への関心の高まりを背景に、食の安全・安心を確保するための取組内容を明らかにした「青森県食の安全・安心対策総合指針」を策定しました。
- 2 総合指針は、その後、食の安全・安心を巡る情勢の変化や放射性物質への対応など、所要の見直しを行ってきたところですが、依然として、食品の産地偽装や異物混入及びO-157等による食中毒が発生するなど、食の安全・安心を脅かす事件・事故は発生しています。
- 3 今般、前回の改定から5年を経過したことから、その間の情勢変化を踏まえ、総合指針を改定することとし、生産者・流通関係団体や消費者の代表者で構成する「青森県食の安全・安心対策本部会議」を開催し、これまでの取組で見直しが必要なものは見直し、食の安全・安心を取り巻く情勢の変化等を新たに加え、それぞれの立場から意見を出し合い、検討しました。
- 4 青森県食の安全・安心対策本部では、この新たに改定した総合指針に基づき、生産者、食品関係事業者、消費者及び行政が連携・協力して、食の安全・安心を確保するための取組を実践していくこととしています。

2 総合指針の役割

この総合指針では、生産者・生産者団体、食品関係事業者、消費者・消費者団体、国・県等の行政機関など、県民一人ひとりが食の安全・安心を確保していくために連携・協力して取り組んでいく内容を示し、県民が健康でうるおいのある豊かな食生活を確保することを目指しています。

健康でうるおいのある豊かな食生活



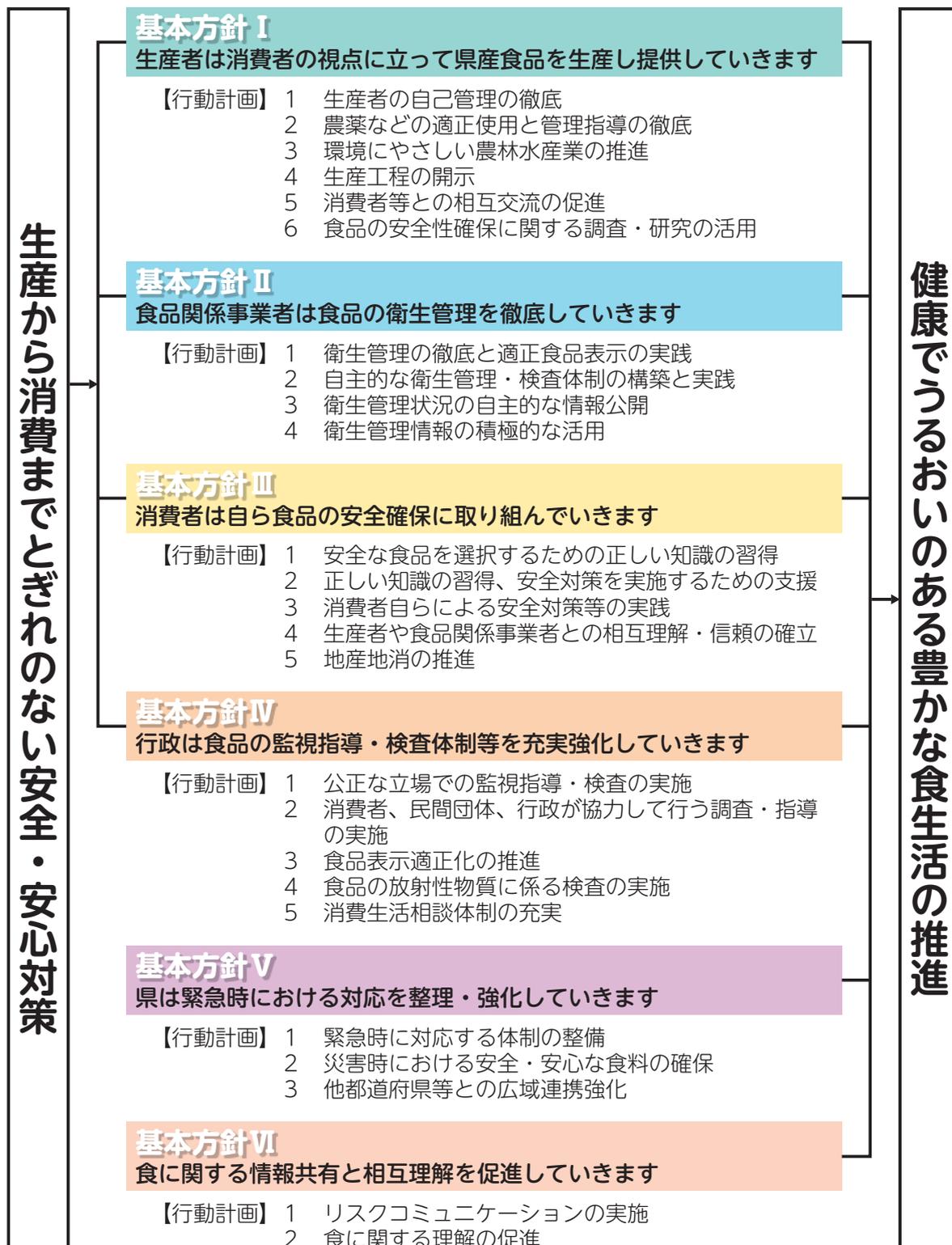
3 期間

平成30年度～平成34年度（5か年間）

総合指針は、おおむね5年ごとに見直ししていきます。

第2章 総合指針体系

1 基本方針と行動計画



2 総合指針フロー

健康でうるおいのある豊かな食生活の推進



生産から消費までとぎれの無い安全・安心対策



第3章 行動計画

基本方針 I

生産者は消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます

消費者等の信頼を確立するため、生産者自らが安全・安心な農業生産活動を実践するとともに、農林水産物の安全確保や品質確保への強い意識を持ち、消費者と生産者とがお互いの顔の見える関係をつくり上げていきます。

1 推進体系



2 行動計画

【行動計画1】 生産者の自己管理の徹底

食の安全確保を最優先として自己管理の徹底を図るため、生産者も消費者であるという認識を強く持ち、農薬や肥料等の生産資材や食品表示などに関する正しい知識を習得し、自己研さんに努めていきます。

..... <重点取組>

- ① 農薬取締法や食品衛生法等の関係法令の遵守
- ② 農林水産物の生産から販売まで食の安全確保に関する研修会等への積極的な参加
- ③ 自主的な研修会等の開催による学習機会の拡大
- ④ G A Pの取組による安全・安心な生産基盤の確保
- ⑤ 高病原性鳥インフルエンザなど家畜伝染病の発生予防の徹底

【行動計画2】 農薬などの適正使用と管理指導の徹底

安全で安心できる農林水産物の生産を推進していくため、関係法令を遵守した農薬などの適正使用と関係機関・団体等による管理指導を徹底していきます。

..... <重点取組>

- ① 農薬取締法や食品衛生法等の関係法令に基づく栽培の徹底
- ② 青森県農薬危害防止運動の実施
- ③ 農作物病虫害防除指針等に基づく農薬の適正使用の徹底
- ④ 農薬の使用等に関する情報提供
- ⑤ 農薬管理指導士による農薬の適正使用の徹底
- ⑥ 出荷前残留農薬検査の実施
- ⑦ 動物用・水産用医薬品や飼料添加物の適正使用の徹底
- ⑧ 畜産分野における薬剤耐性菌の把握と抗菌剤の適正使用の徹底

【行動計画3】 環境にやさしい農林水産業の推進

夏季冷涼で病虫害の発生が少ないことや三方を海に囲まれた豊富な水産資源などの本県の優位性を生かし、環境にやさしく安全で付加価値の高い農林水産物の生産に取り組んでいきます。

..... <重点取組>

- ① 日本一健康な土づくり運動の推進
- ② 化学合成農薬や化学肥料の使用を低減した生産の取組拡大
- ③ 有機農産物及び有機加工食品等の取組拡大
- ④ 青森県特別栽培農産物認証制度、エコファーマー認定制度等の実践
- ⑤ 家畜排せつ物や稲わら等の有機質資源を活用した資源循環システムの確立
- ⑥ 食品リサイクルによる循環型農業生産の実践
- ⑦ 総合的病虫害・雑草管理（IPM）の実践
- ⑧ 漁場環境保全のための植林活動や海岸清掃などの実施

【行動計画4】 生産工程の開示

消費者や食品関係事業者が安心して購入できる食品を提供するため、生産から出荷までの各生産工程の管理手法や衛生管理システム等を導入するとともに、それを開示する取組を進めていきます。

..... <<重点取組>>

- ① 「青森県GAP規範」に基づく「GAPをする」と、GAP認証を取得する「GAPをとる」の実践
- ② トレーサビリティシステムの導入拡大
- ③ HACCPシステムの導入やシステムのを考え方を取り入れた集出荷施設等の整備
- ④ 農薬の使用状況を記録・開示する生産履歴記帳の徹底

【行動計画5】 消費者等との相互交流の促進

消費者等のニーズや生産方式などについて、相互理解・共通認識を深めていくため、消費者、食品関係事業者と生産者が情報を共有し、お互いの顔が見える関係をつくり上げ、消費と生産の距離を縮めていきます。

..... <<重点取組>>

- ① 産地直売所等を活用した消費者交流の推進
- ② グリーン・ツーリズムやブルー・ツーリズム、オーナー制度等の作業体験機会の拡大
- ③ 生産現場や加工場の見学会等による消費者との交流促進
- ④ ホームページ・広報誌等による取組内容の紹介や小売店等への生産情報の提供

【行動計画6】 食品の安全性確保に関する調査・研究の活用

食品の有害物質や放射性物質等の調査、食品の安全を確保する流通システムや農薬等を使用しない農産物の生産技術などの試験研究成果を活用し、安全な食品の生産・確保につなげていきます。

..... <<重点取組>>

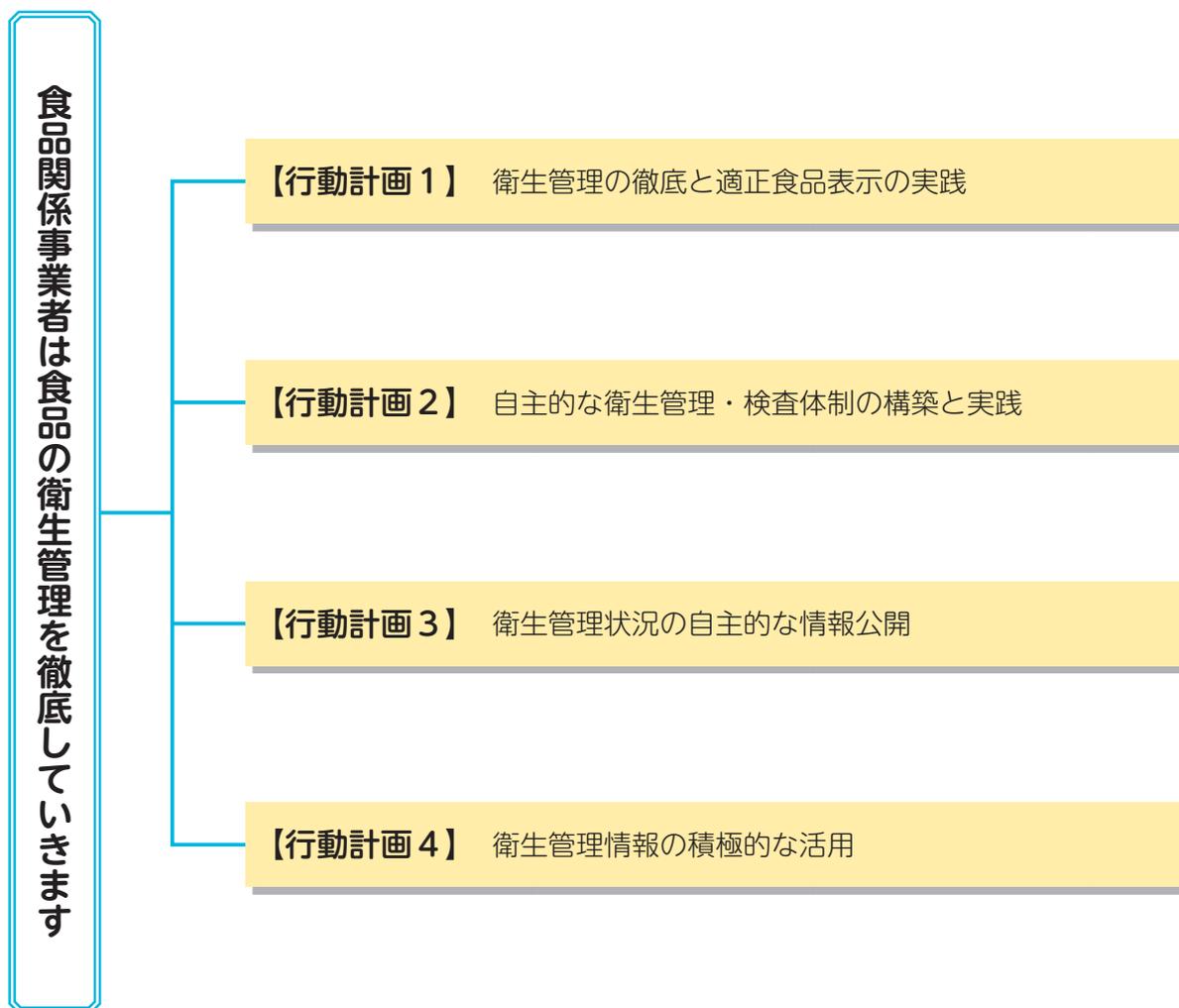
- ① 農林水産物の農薬残留、薬剤残留、放射性物質検査の実施
- ② 有機農業等の生産技術の導入
- ③ トレーサビリティシステムなど安全性確保に係る取組コスト分析・負担に関する調査・研究の活用
- ④ HACCPシステムに係る導入条件の調査・研究の活用
- ⑤ 各試験研究機関の調査・研究情報の収集及び活用

基本方針Ⅱ

食品関係事業者は食品の衛生管理を徹底していきます

食品事故の発生を未然に防止するため、食品の製造から流通までの各段階において、自主的な衛生管理意識の高揚を図り、徹底した衛生管理・検査体制により食品の安全を確保していきます。

1 推進体系



2 行動計画

【行動計画1】 衛生管理の徹底と適正食品表示の実践

自主的な衛生管理や適正な食品表示を行うため、衛生管理や食品表示に関する正しい知識や技術を習得していきます。

＜重点取組＞

- ① 食品衛生法やと畜場法等の食品衛生関係法令、衛生規範等の遵守
- ② 食品表示法など関係法令の遵守
- ③ 食品関係事業者や従業員を対象とした衛生管理研修会への参加
- ④ 特定給食施設等の重要施設の従業員を対象とした研修会への参加
- ⑤ 自主的な衛生管理研修会の開催など学習機会の拡大

【行動計画2】 自主的な衛生管理・検査体制の構築と実践

食のグローバル化を見据えた食品の安全性・品質を確保するため、高度な衛生管理手法を導入した自主的な衛生管理体制を構築するとともに、自主検査体制を強化し、科学的根拠に基づいた信頼される食品を提供していきます。

＜重点取組＞

- ① 食品衛生関係法令、衛生規範等に基づく自主確認の徹底
- ② 自家製品の品質規格基準マニュアルの作成と実践
- ③ HACCPの考え方に基づく衛生管理計画の作成と実践
- ④ 自主的な微生物検査、理化学検査や放射性物質検査等の実施
- ⑤ 卸売市場等の流通拠点における衛生管理の徹底
- ⑥ 食品関係従業員の健康管理の徹底
- ⑦ 訪日外国人の増加に対応した安全・安心な県産食材の提供
- ⑧ 食品ロスの削減

【行動計画3】 衛生管理状況の自主的な情報公開

食品の安全・信頼を得るため、自主的に食品の製造から、流通までの各段階における衛生管理状況を公開するとともに、卸売市場や製造施設の見学会等の開催によって消費者に安心を提供していきます。

＜重点取組＞

- ① 生産資材等の使用状況や製造工程の公開
- ② 卸売市場や製造施設の見学会等による消費者交流の実施
- ③ ホームページや広報誌による自主検査結果等の公表

【行動計画4】 衛生管理情報の積極的な活用

食中毒発生の未然防止対策や食品事故に対する迅速かつ効率的な対応を強化するため、行政機関等から提供される関連情報を積極的に活用していきます。

..... <重点取組>

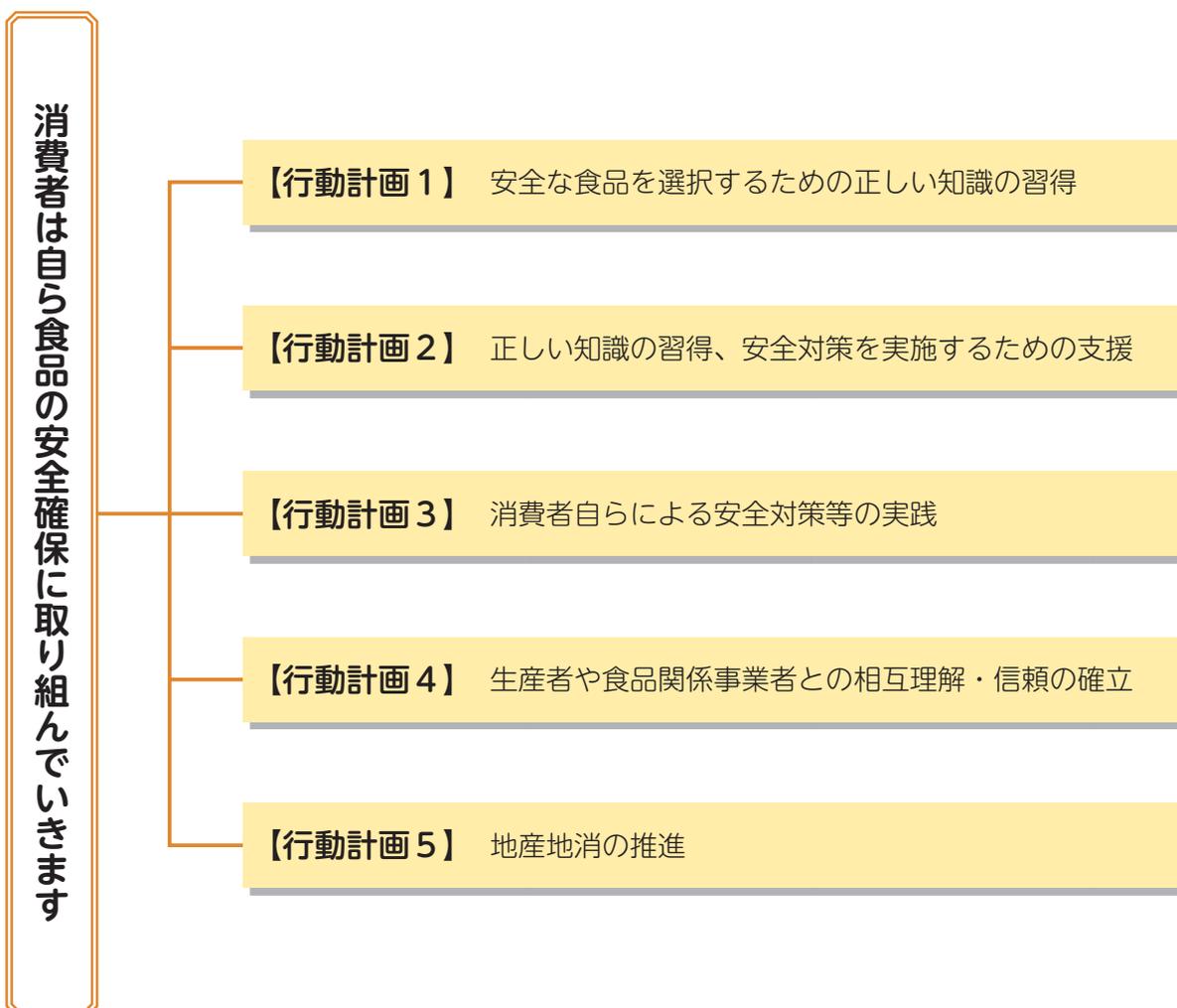
- ① 有毒・有害な食品情報の収集及び活用
- ② 食中毒警報発令等の発生防止情報の活用
- ③ 夏期・年末の食品一斉取締りデータの活用

基本方針Ⅲ

消費者は自ら食品の安全確保に取り組んでいきます

安全な食品を選択できるよう、自主的に食品に関する正しい知識の習得や安全対策を実施するとともに、生産者や食品関係事業者との相互理解に取り組んでいきます。

1 推進体系



2 行動計画

【行動計画1】 安全な食品を選択するための正しい知識の習得

安全で安心な食品を選択し、健康な食生活を営むため、食品に関する正しい知識の習得に努めます。

..... <重点取組>

- ① 食品の安全・安心に関する研修会等への参加
- ② シンポジウム、講習会等の開催による学習機会の拡大
- ③ 生産者等が開設しているホームページからの情報等の収集

【行動計画2】 正しい知識の習得、安全対策を実施するための支援

消費者が進んで食品の安全・安心に関する正しい知識を習得して、自ら安全対策を実施するため、消費者団体等は学習や研修を行う機会を提供していきます。

..... <重点取組>

- ① 食品の安全・安心に関するシンポジウム、啓発講座、講習会等の開催
- ② パンフレット、広報誌、インターネット等を利用した情報等の収集
- ③ 「食品衛生月間」、「食育月間」及び「食育の日」の普及・浸透
- ④ 健康寿命の延伸に向けた県産野菜等を取り入れたバランスの良い食生活の実践

【行動計画3】 消費者自らによる安全対策等の実践

安全で健康な食生活を営むため、家庭における食品の計画的購入や衛生管理により食中毒防止などを実施していきます。

..... <重点取組>

- ① 家庭における衛生管理の徹底による食中毒防止の実践
- ② 食品表示や品質に関する相談及び通報
- ③ 家庭における食品ロスの削減

【行動計画4】 生産者や食品関係事業者との相互理解・信頼の確立

生産者や食品関係事業者との相互の理解を深めて信頼を確立していくため、生産現場見学会や意見交換などを通してお互いの顔が見える関係をつくっていきます。

..... <重点取組>

- ① 生産現場見学会や作業体験などへの積極的な参加
- ② 生産者等との意見交換会への参加
- ③ 生産者等との食品生産・製造工程に関する情報共有の実施

【行動計画5】 地産地消の推進

本県食材や県産品を活用した「あおもりの食」の消費拡大に努めていきます。また、生産者や食品関係事業者等との相互理解・連携に努め、地産商品づくりや地域の活性化の取組に協力していきます。

..... <<重点取組>>

- ① 「ふるさと産品消費県民運動」等の地産地消を推進する取組への積極的な参加
- ② 生産者や食品関係事業者等と連携した地産商品づくりの支援
- ③ 「食」を生かした観光振興等の地域づくりの支援
- ④ 学校給食における県産食材の利用拡大

基本方針Ⅳ

行政は食品の監視指導・検査体制等を充実強化していきます

県内で流通している食品の安全を確保するため、食品の規格基準や食品表示の監視指導・検査体制等を充実強化していきます。

1 推進体系



2 行動計画

【行動計画1】 公正な立場での監視指導・検査の実施

安全な食品を製造・流通させていくため、毎年、食品衛生監視指導計画を策定し、この計画に基づき食品の監視指導や科学的な食品検査を実施するとともに、食品取扱施設におけるHACCP導入及び実践を積極的に支援します。

..... <<重点取組>>

- ① 食品衛生法・と畜場法等の関係法令等に基づいた指導の実施
- ② 食品衛生監視員による監視及び収去検査の実施
- ③ 食品衛生上重要な施設を対象とした重点的な指導
- ④ 検査結果の迅速な公表と検査体制に関する情報の提供
- ⑤ A-HACCP認証取得の推進によるHACCPの考え方の普及
- ⑥ HACCPの導入及び実践を支援

【行動計画2】 消費者、民間団体、行政が協力して行う調査・指導の実施

食品の安全性と品質をより高めていくため、消費者、民間団体、行政が協力し、食品の衛生管理や食品表示等についての調査・指導を引き続き実施していきます。

..... <<重点取組>>

- ① 食品衛生推進員の活動の実施
- ② 食品衛生指導員と連携した巡回指導の実施
- ③ 食品表示ウォッチャーと連携したきめ細かな監視
- ④ 「食品表示110番」の活用推進

【行動計画3】 食品表示適正化の推進

食品の不適正表示や偽装表示により、消費者に誤認や不利益を与えないため、食品表示法等の関係法令に基づく適正な食品表示や米トレーサビリティ法に基づく米穀等の適正表示及び適正流通などの遵守の徹底を図ります。

..... <<重点取組>>

- ① 食品表示法・景品表示法等の遵守に向けた適正表示の監視・指導の実施
- ② 消費者に分かりやすい食品表示制度研修会の開催
- ③ 適正表示に向けた食品関係事業者の各種法令等の知識習得や管理体制整備への支援
- ④ 米トレーサビリティ法の普及・啓発及び監視、指導の実施

【行動計画4】 食品の放射性物質に係る検査の実施

福島第1原子力発電所事故によって放出された放射性物質に係る県産農林水産物の検査を実施するとともに、消費者が安心して食品を購入できるよう情報発信していきます。

..... <重点取組>

- ① 県産農林水産物の放射性物質モニタリング調査の実施
- ② 放射性物質調査結果のホームページやメディア等を活用した情報発信
- ③ 国及び他県と連携した情報の収集及び発信

【行動計画5】 消費生活相談体制の充実

消費者からの商品サービスに関する相談へ迅速に対応できるよう、消費生活相談体制の充実を図っていきます。

..... <重点取組>

- ① 消費生活相談窓口の利用促進
- ② 相談員研修等を通じた人材の育成
- ③ 消費者被害の拡大防止等に向けた関係機関・団体との連携強化

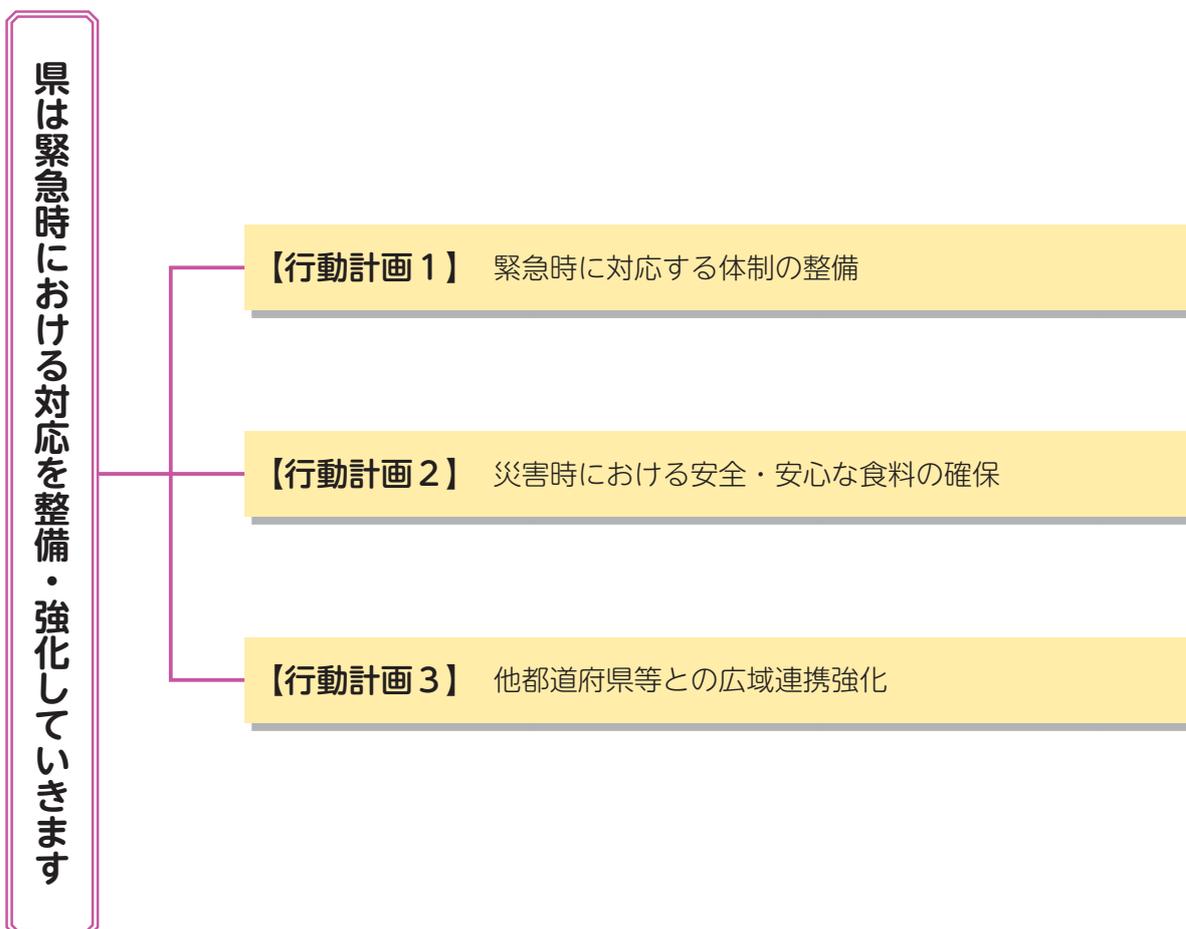
基本方針V

県は緊急時における対応を整備・強化していきます

食品を起因とする重大な事案が発生し、又は発生するおそれがある場合には、関係機関・団体と連携をとりながら、迅速かつ適正に対応していきます。

また、災害時の食料確保について、安全・安心を基本に地域防災計画等に基づき取り組んでいきます。

1 推進体系



2 行動計画

【行動計画1】 緊急時に対応する体制の整備

食品の安全性などに関する緊急事態への対応をより早く、正確なものにしていくため、関係機関・団体との連絡体制を整備して対応していきます。

..... <重点取組>

- ① 緊急時対応管理マニュアルの整備
- ② 緊急事態等を想定した訓練の実施
- ③ 関係機関・団体間の迅速で的確な情報の共有
- ④ 緊急時の対策に関する情報公開と対策の周知

【行動計画2】 災害時における安全・安心な食料の確保

災害時の食料供給対策について、地域防災計画に基づき、安全・安心な食料の確保に取り組んでいきます。

..... <重点取組>

- ① 県・市町村の地域防災計画における食料確保対策の推進
- ② 食料供給に係る県・市町村と生産者・販売業者との協定の締結
- ③ 食料の現物備蓄又は流通備蓄の的確な確保
- ④ 関係機関・団体間の迅速で的確な情報収集及び伝達
- ⑤ 大規模災害に備えた近隣道県との連携の推進

【行動計画3】 他都道府県等との広域連携強化

食品の流通の広域化、輸入食品の増加へ対応するため、内閣府食品安全委員会や他都道府県との情報交換、情報共有を進めて、安全な食品の流通を確保していきます。

..... <重点取組>

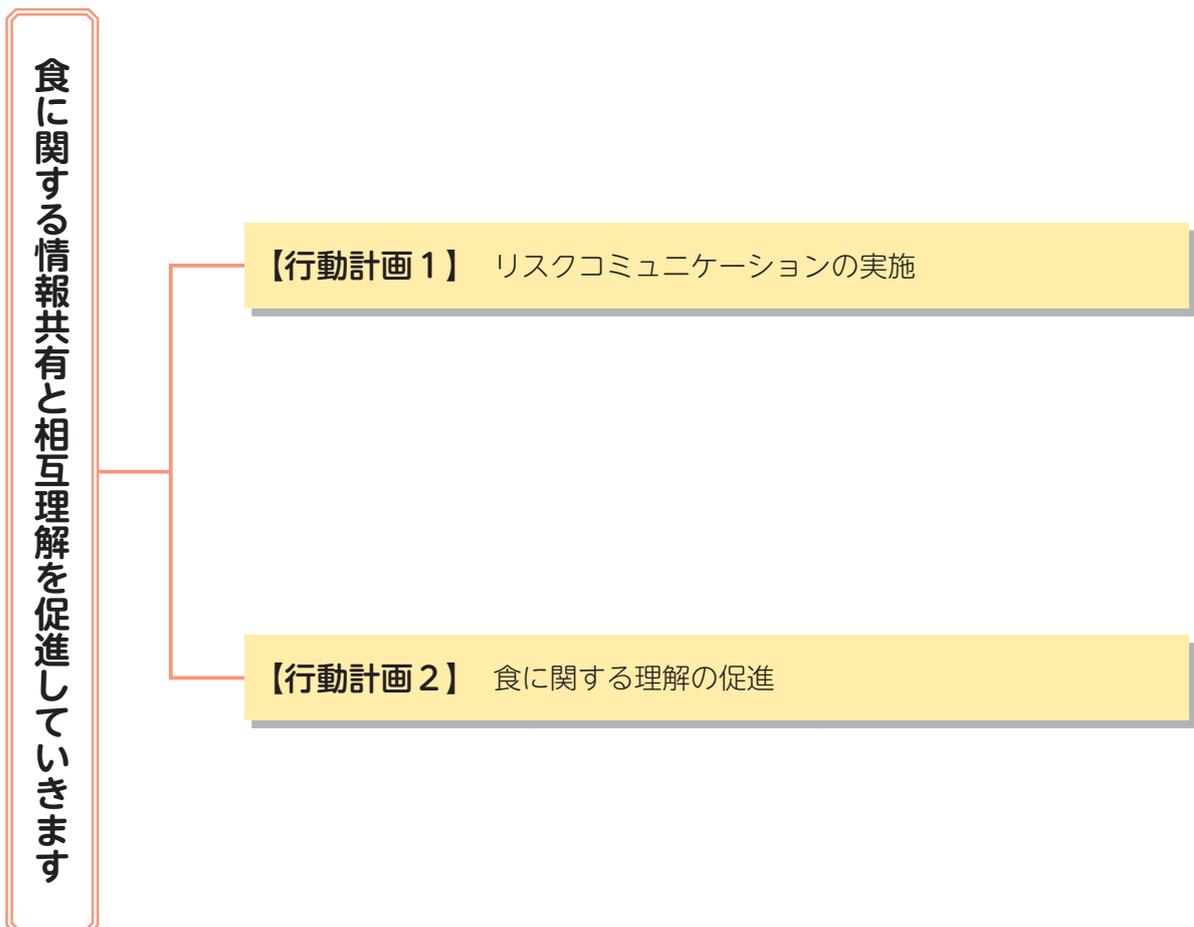
- ① 内閣府食品安全委員会との情報交換等の実施
- ② 食品検査情報の迅速な提供と緊密な連携による対策の実施
- ③ 全国の自治体等との情報共有

基本方針Ⅵ

食に関する情報共有と相互理解を促進していきます

食品の安全性を確保するため、消費者、生産者、食品関係事業者、行政等の関係者がそれぞれの役割を認識し、食に関する情報の共有化と相互理解の促進を図っていきます。

1 推進体系



2 行動計画

【行動計画1】 リスクコミュニケーションの実施

消費者の食の不安を取り除き、安心感を提供するため、食のグローバル化も踏まえた消費者との食品の安全性に関する意見交換や食品リスクに関する正しい情報の伝達を行い、相互理解を深めていきます。

..... <重点取組>

- ① 食品の安全性に関する意見交換会の開催
- ② 科学的根拠に基づいた食品危害防止管理手法等の情報提供
- ③ 関係者による食の安全・安心に関する取組や対策の評価と検証
- ④ 意見交換会を支援・仲介できる人材の育成
- ⑤ 県内流通食品の正確なリスク情報の迅速な提供
- ⑥ 国際化の進展により増加する輸入農林水産物の情報提供

【行動計画2】 食に関する理解の促進

食に関する理解を促進していくため、消費者、生産者、食品関係事業者、行政等の関係者相互間で共通の認識を持つとともに、正しい情報を自ら選択できる力を養うために情報提供や学習会等を開催します。

..... <重点取組>

- ① 情報交換会等による関係者相互間の情報提供と円滑な意思疎通及び関係者の意見の反映
- ② ホームページやメディア等の広報媒体を活用した情報の提供
- ③ 関係者自らの学習会等の開催による情報処理能力の向上
- ④ 食育を通じた食に関する理解の促進
- ⑤ 食品ロスの削減に向けた情報の提供

第4章 推進目標

本総合指針に基づき、県民一人ひとり、そして県・市町村と生産者及び食品関係事業者が連携・協力しながら行う食の安全・安心を確保するための取組を客観的に評価し、進捗状況を適切に管理するために、基本方針ごとに次の推進目標を設定します。

基本方針 I

生産者は消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます

認証GAP取得産地数

	平成28年度（現状）	平成32年度（目標）	備考
認証GAP取得産地数	14産地	28産地	

※認証GAPとは、グローバルGAP、ASIA GAP、JGAPとする。

【目標値設定の考え方】

県が2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会までに推進することとしている平成32年度の産地数を目標とする。

エコファーマー認定者数

	平成28年度（現状）	平成33年度（目標）	備考
エコファーマー認定者数	2,711人	3,400人	

【目標値設定の考え方】

県が平成29年3月に策定した、第2期「日本一健康な土づくり」推進プランで設定している平成33年度のエコファーマー認定者数を目標とする。

環境にやさしい農業の取組面積

	平成27年度（現状）	平成33年度（目標）	備考
環境にやさしい農業の取組面積	1,651ha	2,880ha	

※取組面積内訳（有機農業取組面積：589ha→880ha、県特別栽培農産物取組面積：412ha→700ha、環境保全型農業取組面積：650ha→1,300ha）

【目標値設定の考え方】

県が平成29年3月に策定した、第2期「日本一健康な土づくり」推進プランで設定している平成33年度の環境にやさしい農業の取組面積を目標とする。

基本方針Ⅱ

食品関係事業者は食品の衛生管理を徹底していきます

食品衛生に関する事業者向け講習会等の開催状況

	平成28年度（現状）	平成34年度（目標）	備 考
開 催 回 数	407回	440回	
参 加 人 数	17,040人	18,700人	
組 織 割 合	82%	100%	

【目標値設定の考え方】

平成34年度までに、現在取組を実施していない団体も取り組むこととし、開催組織割合を100パーセントに、開催回数及び参加人数は、既取組団体はこのまま継続実施することとし、全体では、現状の10パーセント増とする。

食中毒発生件数及び患者数（発生原因が家庭である場合を除く）

	平成27年度（現状）	平成34年度（目標）	備 考
食中毒発生件数	5件	0件	
食中毒患者数	87人	0人	

【目標値設定の考え方】

衛生管理の指導等を徹底し、食中毒の発生をなくすることを目標とする。

A-HACCPの普及及びHACCPの導入支援

	平成28年度（現状）	平成34年度（目標）	備 考
A-HACCP認証施設数	91施設	141施設	
HACCP導入施設数	17施設	67施設	

【目標値設定の考え方】

国が全ての事業者を対象として、食品衛生管理の国際基準であるHACCPの制度化を進めていることを踏まえ、A-HACCP認証施設数及びHACCP導入施設数を目標とする。

基本方針Ⅲ

消費者は自ら食品の安全確保に取り組んでいきます

食品の安全・安心に関する消費者向け研修会等の開催

	平成28年度（現状）	平成34年度（目標）	備 考
開 催 回 数	75回	120回	
参 加 人 数	12,826人	16,600人	
組 織 割 合	40%	100%	

【目標値設定の考え方】

平成34年度までに、現在取組を実施していない団体も取り組むこととし、開催組織割合を100パーセントに、開催回数は前期目標をクリアしていないため、前期目標と同じ120回とし、参加人数は現状の30パーセント増とする。

学校給食における県産食材の利用割合（重量ベース）

	平成27年度（現状）	平成30年度（目標）	備 考
学校給食における県産食材利用割合	66.5%	67.0%以上	

【目標値設定の考え方】

米や牛乳以外の野菜や水産物の利用割合が低いことから、平成30年度までに野菜及び水産物の利用拡大を進めることとし、現状の0.5ポイント増加を目標とする。

基本方針Ⅳ

行政は食品の監視指導・検査体制等を充実強化していきます

食品表示ウォッチャーによる監視における不適正店舗率

	平成28年度（現状）	平成34年度（目標）	備 考
食品表示不適正店舗率	1.0%	0.0%	

【目標値設定の考え方】

依然として不適正な表示をする店舗等が見られるため、監視指導を徹底し、不適正店舗率0パーセントを目標とする。

基本方針V

県は緊急時における対応を整備・強化していきます

高病原性鳥インフルエンザ及び口蹄疫の発生件数

	平成28年度（現状）	平成34年度（目標）	備考
高病原性鳥インフルエンザの発生件数	2件	0件	
口蹄疫の発生件数	0件	0件	

【目標値設定の考え方】

県内において平成28年度に高病原性鳥インフルエンザが発生したが、これらの家畜伝染病は発生させないことが重要であることから、今後も発生させないことを目標とする。

基本方針VI

食に関する情報共有と相互理解を促進していきます

食の安全・安心に関する県民意識（アンケート調査結果）

	平成28年度（現状）	平成34年度（目標）	備考
基礎的知識を持つ 県民の割合	85%	95%	
県産品に対する 県民の信頼度	70%	95%	

【目標値設定の考え方】

安全・安心に関する基礎知識や県産品に対する県民の信頼度は重要な指標となることから、基礎的知識を持つ県民の割合については、過去の実績を10ポイント増加させることとし、県産品に対する県民の信頼度については、前指針の目標をクリアしていないことから、前指針と同じ95パーセントになることを目標とする。

基本方針 I

生産者は消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます

用語解説

農薬取締法

農薬の品質の適正化と安全で適正な使用を確保するための法律です。本法に基づく登録がなされていない農薬、いわゆる無登録農薬の使用が全国的に問題になったのを受け、平成14年に無登録農薬の使用禁止の徹底や、罰則の強化などについて一部改正されました。

食品衛生法

飲食による衛生上の危害を防止するための法律です。食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制、その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定しています。

なお、食品中の放射性セシウムの基準値もこの法律で規定されています。

GAP（農業生産工程管理）

Good Agricultural Practiceの略で、直訳すると「よい農業の実践」となります。具体的には、生産現場での異物の混入や農薬の残留などのリスクが生じないように、農作業の計画を立て、実践・点検・評価して、改善すべき点を見直し、次の農作業に役立てるといふ、生産から出荷までの一連の工程を管理する手法のことです。

県では、全ての農業者が青森県GAP規範以上の取組を実践することを「GAPをする」、意欲的な農業者がGAP認証を取得することを「GAPをとる」と定義し、支援しています。

青森県GAP規範

青森県GAP規範は、農林水産省が作成した「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠しており、農業生産活動に潜むリスクを回避するため、「食品安全」・「環境保全」・「労働安全」・「管理全般」の視点で52の規範項目を定め、農業生産活動におけるリスクを踏まえて、全ての生産者や産地に共通するポイントを示したものです。

高病原性鳥インフルエンザ

A型インフルエンザウイルスによる鳥類の病気で、病原性の高いものを高病原性鳥インフルエンザ、病原性は低いが高病原性へ変異する可能性があるものを低病原性鳥インフルエンザと区別しています。

家きん(鶏・うずらなど)が高病原性のウイルスに感染すると多くが死亡し、周りの農場に感染が広がるおそれがあることから、養鶏業者にとって最も警戒する病気となっています。

県では、各農場に対し発生予防のための指導や監視を行うとともに、繰り返し防疫演習や講習会等を実施し、万が一の発生に迅速に対応できるよう備えています。

青森県農薬危害防止運動

農薬に関する正しい知識を広く普及することにより、農薬事故を防ぐことを目的に、毎年度、県が実施している運動です。農薬が多く使用される5～8月に、関係機関・団体と連携して、農薬事故防止に向けた広報活動や講習会、相談活動などを行っています。

農作物病虫害防除指針

農作物の病虫害防除を安全で効率的に行うため、毎年度、指導者向けに編成している指針です。現地試験などをとおして、本県で安全性や防除効果が確認された農薬について、農作物ごとに使用方法や注意点を整理しています。

農薬管理指導士

農協の職員や農薬販売店の従業員のほか、農薬を使用する業務に従事する人を対象に、農薬全般に関する研修と試験を行い、合格者を知事が「農薬管理指導士」として認定します。現在、約1,100名の農薬管理指導士が各々の業務において農薬の適正な使用・管理を指導しています。

残留農薬検査

食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、厚生労働省は、全ての農薬、飼料添加物、動物用医薬品について、残留基準を設定しています。

残留基準は、食品安全委員会が人が摂取しても安全と評価した量の範囲で、食品ごとに設定されています。農薬などが、基準値を超えて残留する食品の販売、輸入などは、食品衛生法により、禁止されています（いわゆる「ポジティブリスト制度」）。

農薬が基準を超えて残留することのないよう、農林水産省が、残留基準に沿って、農薬取締法により使用基準を設定しています。また、食品の輸入時には、検疫所において、残留農薬の検査等を行っています。

動物・水産用医薬品

薬事法において、専ら動物のために使用されることを目的としている医薬品で、牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使用されるものです。製造・販売・使用について薬事法で規制され、その使用できる動物種・使用方法・使用禁止期間を定めた使用基準が設定されています。

飼料添加物

飼料の品質低下の防止や栄養の補給等を図ることを目的として飼料に添加・混合される物のことです。「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」に基づいて、成分規格、製造方法などが定められています。

畜産分野における薬剤耐性菌

抗菌性物質は、家畜の健康を守り、安全な畜産物を生産するための重要な資材です。しかし、家畜に抗菌性物質を使用すると、薬剤耐性菌が増えることがあり、抗菌性物質の効きが悪くなる場合があります。また、食品などを介して薬剤耐性菌が人に伝播した場合、人の治療のために使用される抗菌性物質が十分に効かない可能性もあります。

このため、農林水産省では、薬剤耐性菌のリスクを低減していくため、畜産分野における抗菌性物質の適正使用の確保のためのリスク管理措置の徹底や、薬剤耐性菌のモニタリング調査などに取り組んでいます。

日本一健康な土づくり運動

安全・安心で良質な農産物を安定的に生産・供給する体制を整備するため、農業生産の基本である「健康な土づくり」に全ての農業者が取り組むことを目指して、平成19年度から、県、市町村、農業団体が一体となって展開している運動です。

有機食品等の検査認証制度

作付前2年以上（多年生農作物は3年）農薬や化学肥料を使用しない農地において、基本的に農薬や化学肥料を使用しないで栽培された農産物を「有機農産物」として、また、有機農産物を原材料とした加工品を「有機加工品」として、国に登録している認定機関が認定する制度です。

認定された事業者は、「有機JASマーク」を使用することができますが、このマークがない有機食品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これらと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されています。

青森県特別栽培農産物認証制度

農薬や化学肥料を使わないか、使用量を通常の5割以下に減らして生産した農産物を県は、「特別栽培農産物」として認証しています。

エコファーマー認定制度

「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」（平成11年法律第110号）に基づき、土づくり、化学肥料低減、化学合成農薬低減の3つの技術を一体的に導入する計画を策定した農業者を、知事がエコファーマーとして認定する制度です。

総合病害虫・雑草管理（IPM）

総合的病害虫・雑草管理（Integrated Pest Management：IPM）とは、農薬だけでなく様々な手法を適切に組み合わせて、病害虫や雑草の発生を経済的被害が出ない一定のレベル以下に抑制しようという防除理念です。

IPMの取組により、人の健康へのリスク低減や環境への負担軽減が期待できます。

漁場環境保全のための植林活動・海岸清掃

水産資源が豊かな漁場は河川から供給される豊富な栄養分の供給も生産力向上の一因となっていることから、きれいで栄養豊富な水を供給するために、漁業者等が山林に広葉樹等を植林したり、漁業機能の低下を防ぐために漂着ゴミ等を除去する海岸清掃を実施するなど、漁場の環境を保全する取組のことであります。

トレーサビリティシステム

トレース（trace：足跡を追う）とアビリティ（ability：できること）を合わせた言葉で「追跡可能性」を意味します。食品がいつ、どこで、どのように生産・加工・流通されたかについての情報を蓄積し、消費者が把握できる仕組みのことであります。

HACCPシステム

食品の衛生管理手法の一つ。原料の仕入から出荷までの各工程において、危害防止に繋がるポイントを監視・記録することにより、製品の安全を確保するシステムで、Hazard Analysis（危害分析）、Critical Control Point（重要管理点）といい、頭文字の略語として、HACCP（ハサップ）と呼ばれます。

HACCPは食品衛生管理の国際標準となりつつあり、わが国においても、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、全ての食品事業者を対象としてHACCPの制度化が進められています。

A-HACCP

A-HACCPとは、HACCPへの第一歩として、

- 危害要因として、病原微生物と異物混入を主なターゲットとする
- 特に重要な工程での記録は、1日1回以上
- 必要な書類は、既存のものを活用して最低限とする

と、HACCPを簡略化したもので、A-HACCPに取り組むことでHACCPに慣れ、そのまま本格的なHACCPへステップアップすることができます。

生産履歴記帳

生産者が、あらかじめ決められた適切な基準に基づいて生産活動（生産工程管理）を行った内容を記帳していく取組です。

農産物を販売する際に消費者や取引先に対して生産情報を開示する際に使われます。

グリーン・ツーリズム

消費者が農山漁村を訪問して、自然や文化に触れ、その地域の人々との交流や様々な体験を楽しみながらゆっくり休暇を過ごし、農業への理解を深める取組です。市町村や農業者などが地域の自然や農産物などの地域資源を生かして農作業体験や農家民宿、農家レストランなどに取り組んでいます。

ブルー・ツーリズム

グリーン・ツーリズムの漁村版です。

消費者が漁村に滞在し、ほたて貝の養殖やふのり採りなどの作業体験を通じて、漁業への理解を深める取組です。

オーナー制度

消費者がりんご樹1本、農園一坪単位などで栽培の権利を得て、管理や収穫などの農作業体験を行い、収穫物を得る取組です。

放射性物質検査

東京電力福島第一原子力発電所の事故に端を発した放射性物質の農林水産物への影響を測定器機で検査することです。

厚生労働省では、平成24年4月から、年間の被曝量が1ミリシーベルトより低くなるよう、放射性セシウムについて1キログラム当たり一般食品で100ベクレル、牛乳と乳児用食品で50ベクレル、飲料水で10ベクレルの基準値を設定しています。

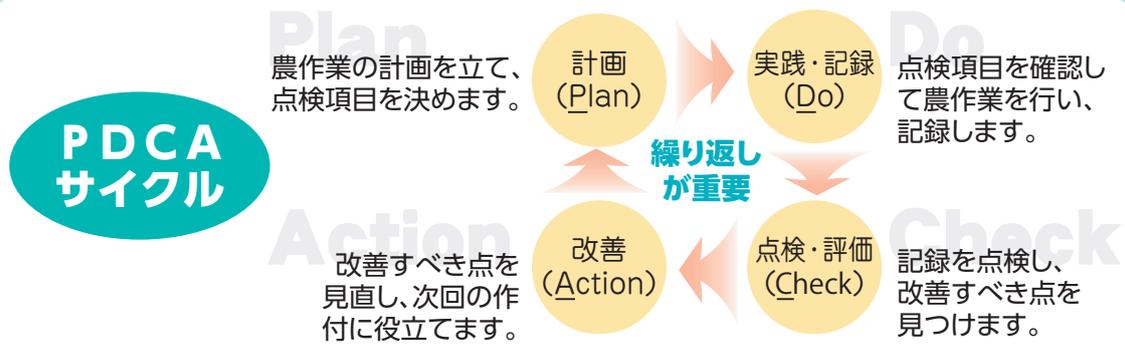
県では、平成23年7月から測定機器を導入し、県産農林水産物の放射性物質モニタリング調査を開始しています。

コラム

①

GAP(農業生産工程管理)を実践するには

GAP手法は、それぞれの産地の実情に応じて、生産者自らが、食品の安全、環境の保全、労働の安全などの達成に向け、農業生産活動を管理する、PDCAサイクルが有効です。



GAP導入の方法

《ステップ1 計画(Plan)》

産地(JA生産部会など)において、GAP手法の考え方などについて理解を深め、生産者の参加について合意形成を図る必要があります。

《ステップ2 実践・記録(Do)》

点検項目に従って作業を実施し、作業が終わったら、作業日誌などに記録するとともに、忘れないうちにチェックシートに記録します。

《ステップ3 点検・評価(Check)》

当期の生産が終了した後、次期作に向けての反省点、改善点などを記入し、他の生産者や産地の指導者と情報交換しながら改善点などの洗い出しを行います。

《ステップ4 改善(Action)》

意見交換会等での検討を踏まえ、チェックシートを見直します。次期作ではこのチェックシートを活用して実践します。

繰り返すことが重要

GAP導入のメリット

- ◇ 安全・安心な農産物の産地として、消費者・実需者から信頼を得ることができます。
- ◇ 農業の生産工程を見直し、改善することで、持続可能な農業の実践が可能となります。

コラム

②

「環境にやさしい農業」の 実践を証明する制度



近年、消費者の食に対する安全・安心志向が強まり、環境にやさしい農業への取組が求められ、農薬や化学肥料の使用を少なくすることが重要になっています。

青森県では、安全・安心でおいしい農産物を生産するために、良質な堆肥の活用などによる健康な土づくりを基本とした環境にやさしい農業を推進しています。

ここでは、環境にやさしい農業の認証制度を紹介しますので、下表のマークを付けた食品を見かけたら積極的に購入してみてはいかがでしょうか。

JAS法による有機食品等の検査認証制度（有機農産物）

- 1 内 容
作付前2年以上（多年生農作物は3年）農薬や化学肥料を使用しない農地で、基本的に農薬や化学肥料を使用しないで栽培された農産物
- 2 認証機関
国に登録された登録認定機関
- 3 県内の取組状況（平成27年度）
 - (1) 取組事業者：17件
 - (2) 面 積：305ha



青森県特別栽培農産物認証制度

- 1 内 容
農薬と化学肥料を全く使用しないで生産した農産物や、その地域で一般的に行われている栽培方法と比べて、半分以下の農薬と化学肥料で生産された農産物
- 2 認証機関
青森県（地域県民局地域農林水産部）
- 3 県内の取組状況（平成27年度）
 - (1) 認証件数：242件
 - (2) 面 積：412ha



エコファーマー認定制度

- 1 内 容
「持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律」に基づき、①土づくり、②化学合成農薬の低減、③化学肥料の低減の3つの技術を一体的に導入する計画を作成し知事の認定を受けた農業者
- 2 認証機関
青森県（地域県民局地域農林水産部）
- 3 県内の取組状況（平成28年度）
 - (1) 認定者数：2,711人
 - (2) 面 積：3,458ha



基本方針Ⅱ

食品関係事業者は食品の衛生管理を徹底していきます

用語解説

食品衛生法（再掲）

飲食による衛生上の危害を防止するための法律です。食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制、その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定しています。

なお、食品中の放射性セシウムの基準値もこの法律で規定されています。

と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的とします。

と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつまたは解体は、県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定しています。

衛生規範

食品の安全確保を図るために、食品製造施設及び衛生管理の全体的な衛生水準の向上を目指して、調理加工から販売に至るまでのあるべき衛生管理手法を具体的に、かつ業種単位に明示したものです。現在、国からは「弁当及びそうざいの衛生規範」、「漬物の衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」などが出されています。

食品表示法

消費者が食品を自主的かつ合理的に選択し、安全に摂取するために、国が食品に関し必要な表示内容やその表示ルール等を定めたものであり、平成27年度に、従前の食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品に関する規定を統合し、施行されたものです。

特定給食施設

学校、病院、福祉施設など特定かつ多数の人（1回100食又は1日250食以上）に対して、継続的に食事を供給する施設です。

健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進のための基本的な事項を定め、国民の栄養の改善を始めとする健康の増進を図るための措置を講じ、国民の健康の向上を図ることを目的に定められました。

食品表示の内容としては、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用及び特別の用途に適する旨の表示（特別用途表示）をする場合や、食品の栄養成分を表示する場合の基準、健康を保持・増進する効果などの虚偽又は誇大な広告等の禁止について規定しています。

微生物検査、理化学検査

微生物検査は、食品が細菌による食中毒を起こす可能性があるかどうかを検査するもので、検出された細菌の種類や数量が食品衛生法に定める基準値内の安全な食品かを判断しています。また、理化学検査は化学的手法により計測機器を使用して、食品添加物等に含まれる成分を分析するもので、検出された成分量により、食品の安全確認や栄養価の計算を行います。

放射性物質検査（再掲）

東京電力福島第一原子力発電所の事故に端を発した放射性物質の農林水産物への影響を測定器機で検査することです。

厚生労働省では、平成24年4月から、年間の被曝量が1ミリシーベルトより低くなるよう、放射性セシウムについて1キログラム当たり一般食品で100ベクレル、牛乳と乳児用食品で50ベクレル、飲料水で10ベクレルの基準値を設定しています。

県では、平成23年7月から測定機器を導入し、県産農林水産物の放射性物質モニタリング調査を開始しています。

外部検査機関

青森県における食品の検査機関としては、現在、東地方保健所、青森県環境保健センター、（一社）青森県薬剤師会衛生検査センターがあり、これらの機関で行った検査結果は、公正な検査データとして認められています。

HACCPシステム（再掲）

食品の衛生管理手法の一つ。原料の仕入から出荷までの各工程において、危害防止に繋がるポイントを監視・記録することにより、製品の安全を確保するシステムで、Hazard Analysis（危害分析）、Critical Control Point（重要管理点）といい、頭文字の略語として、HACCP（ハサップ）と呼ばれます。

HACCPは食品衛生管理の国際標準となりつつあり、わが国においても、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、全ての食品事業者を対象としてHACCPの制度化が進められています。

卸売市場

生鮮食料品等の卸売のために開設されている市場です。

卸売市場法に基づき開設され、中核的拠点となる都市で農林水産大臣の認可を受けて地方公共団体が開設している中央卸売市場と、都道府県知事の許可を受けて地方公共団体又は民間が開設している地方卸売市場があります。本県では青森市中央卸売市場と八戸市中央卸売市場の2中央卸売市場と、地方卸売市場20市場が開設されています。

食中毒警報

食中毒が発生しやすい気象条件や環境になった場合に、県は食品営業者や住民に対して食中毒発生予防を目的に発令しています。

夏期・年末の食品等一斉取締り

大量の食品が流通する夏期・年末の時期に合わせて、食中毒防止や安全な食品の確保のため、毎年全国一斉に各保健所の食品衛生監視員が食品関係営業者に対して、食品衛生管理状況などを集中的（約1か月間）に監視指導しています。

コラム

①

食中毒を予防しましょう!



■食肉によるカンピロバクター食中毒に注意しましょう

鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生または加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。

《カンピロバクターとは》

鶏や牛などの腸管内にいる細菌ですが、市販されている食肉（レバー）にも付着していることがあります。少量でも口に入ると食中毒を起こすことがあり、食べてから1日～7日で下痢、腹痛や発熱を起こすことがあります。**新鮮だから安全、ではありません！**

《カンピロバクター食中毒の予防》

食肉を調理するときは、中心部までしっかりと加熱しましょう。
外食のときも鶏肉料理はレバーも含めて中心部までよく加熱されたものを選びましょう。

■毒きのこや有毒山野草等による食中毒

本県では毎年、毒キノコや有毒山野草等の誤食による食中毒が発生しています。

食用のキノコや山野草は、有毒の植物等と混在していることがあり、その見分け方は非常に難しく、特に毒キノコの「クサウラベニタケ」を「ハタケシメジ」に、有毒山野草の「トリカブト」を「ニリンソウ」や「モミジガサ」等と誤認する事例が多く見られます。

確実に食用と判断できないキノコや山野草は、「採らない」「食べない」「人にあげない」「販売しない」ようにしましょう。

■ノロウイルスの食中毒に気をつけよう

一般的に食中毒は夏季に多発するものと思われがちですが、ノロウイルスをはじめとする胃腸炎ウイルスによる食中毒は、一年を通して発生し、特に冬季に流行します。

《ノロウイルスとは》

ノロウイルスは感染力が非常に強く、嘔吐、下痢等の胃腸炎の症状を呈します。
ウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝を生や加熱不足で食べたり、ウイルスの感染者が用便後などに手をよく洗わずに調理し、ウイルスに二次汚染された食品を食べた場合に食中毒となる危険性があります。また、嘔吐物等の処理が不十分で、拡散したウイルスが口から取り込まれるなど人から人を感染する場合もあります。

《ノロウイルス食中毒の予防》

- 調理前、トイレ後、介護等での汚物処理後は必ず手を洗いましょう。
 - 二枚貝を調理する場合は、十分加熱（中心温度85℃、90秒以上）しましょう。
 - 調理器具類は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で消毒しましょう。
 - 体調が悪い時は、調理に従事することをやめましょう。
 - 嘔吐物等が乾燥し、ウイルスが室内に拡散しないよう速やかに床等を消毒しましょう。
- また、取扱者が感染しないよう、使い捨てのマスクと手袋を着用して作業しましょう。

基本方針Ⅲ

消費者は自ら食品の安全確保に取り組んでいきます

用語解説

食品衛生月間

食品の衛生管理の徹底を図り、健康で安心できる食生活を推進するため、食品関係業者及び消費者を対象とした、食品衛生思想の普及と啓発、食品の安全性に関する情報提供及び意見交換等を重点的に行う月間（毎年8月）です。

食育月間

食育県民運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の浸透を図るため、県では毎年6月と11月を「食育月間」と定め、各種広告媒体やイベント等を活用してその周知と定着を図っています。

6月は国の食育月間に合わせ、11月は、県産品が豊富に出回る時期に、積極的に家庭の食育を推進するため、県独自に定めたものです。

食育の日

国が毎月19日を食育の日としており、県でも家庭をはじめ県民の食生活への関心を高め、各世代での食育に関する啓発を行うことを目的に決めました。

健康長寿県の実現

県民が健康で長生きすることの価値を認識し、生涯にわたって健康で活力ある生活を送ることができる県を目指した取組のことです。

食品ロス

食べられる状態であるにもかかわらず廃棄される食品。

小売店での売れ残り・期限切れ、製造過程で発生する規格外品、飲食店や家庭での食べ残し・食材の余りなどが主な原因となります。

ふるさと産品消費県民運動

豊かですばらしい青森の「ふるさと産品」、そしてそれらをもとに作られる伝統料理や地酒・工芸品など、青森生まれの誇れる地場産品を広く県民に知ってもらおうと同時に、好きになってほしい、使ってもらいたい、そんな願いを込めた県民運動です。

地産地消

地元で生産された産物を地元で消費しようという取組で、農家の青空市や直売所、地元の産物を使った学校給食はこの取組の一つです。

地産商品

地元で生産された農林水産物等を使った地域の特色を取り入れた新たな料理や工芸品などの地域特産品のことです。

家庭でできる 食中毒予防のポイント



食中毒というと、レストランや旅館などの飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事の中でも発生しています。

家庭でも食中毒の発生する危険性はたくさん潜んでいます。皆さんも毎日の食事づくりをチェックしてみましょう！

食中毒予防の6つのポイント

ポイント
1

食品の購入

- 生鮮食品は新鮮な物を購入する。
- 表示のある食品は消費期限などを確認する。
- 生鮮食品を購入したら寄り道せずまっすぐ帰る。

ポイント
2

家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
- 庫内の温度は冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持する。
- 冷蔵庫の詰めすぎには注意する（7割を目安にする）。

ポイント
3

調理の下準備

- 手をよく洗う。
- 生の肉や魚を取り扱った後、途中で動物に触ったりトイレに行った後にも手を洗う。
- 包丁、まな板、ふきんなどは、使った後にすぐに洗剤と流水でよく洗う。

ポイント
4

調理

- 加熱して調理するものは十分加熱する（中心部の温度が75℃以上で1分間以上）。
- 調理を途中でやめる時は冷蔵庫に入れ、再び調理する場合は十分加熱する。

ポイント
5

食事

- 食事の前には十分手を洗う。
- 食品は室温に長く放置しない。



ポイント
6

残った食品

- 冷えやすいように浅い容器に小分けする。
- 温め直す時も十分に加熱する（75℃以上）。
- ちょっとでも怪しいと思ったら食べずに捨てる。

食中毒予防の三原則⇒「付けない」・「増やさない」・「やっつける」

基本方針Ⅳ

行政は食品の監視指導・検査体制等を充実強化していきます

用語解説

食品衛生監視指導計画

都道府県等が地域の実情を踏まえて、流通食品等の検査や食品等事業者の監視指導等を効果的かつ効率的に行うことを目的に策定するものです。青森県では、県内における食中毒等の危害発生状況、食品製造施設の衛生状況等を考慮して、毎年度、青森県食品衛生監視指導計画を策定しており、各保健所等はこの計画に基づき、監視指導や食品検査を実施しています。

食品衛生法（再掲）

飲食による衛生上の危害を防止するための法律です。食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規則、その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定しています。

なお、食品中の放射性セシウムの基準値もこの法律で規定されています。

と畜場法（再掲）

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的とします。

と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつまたは解体は、県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定しています。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国や都道府県などの長から任命された者で、営業施設等の食品衛生に関する監視指導、流通食品の収去検査、食中毒調査及び再発防止の指導などを業務としています。なお、国の食品衛生監視員は、検疫所等での輸入食品などの監視指導も行っています。

食品衛生推進員

食品衛生法に基づき、県が食品衛生知識を特に習得した人を食品衛生推進員として委嘱し、活動を依頼しています。推進員は衛生水準の向上のため、飲食営業施設などの衛生管理方法や食品衛生に関する事項についての相談の受付、指導、助言などを行っています。

食品衛生指導員

食品関係営業者で構成する（一社）青森県食品衛生協会の会員が食品衛生指導員となり、自主活動として食中毒や食品事故の未然防止、衛生水準の向上を図るため、営業施設に対する巡回指導、衛生知識の習得、食品衛生法の遵守、啓発活動や新規開業者に対する事前指導、相談業務などを行っています。

食品表示ウォッチャー

消費者が食品の表示をチェックすることにより、消費者自身の知識の向上と監視体制の充実を図ることを目的とした制度であり、各都道府県が任意で設置しています。

青森県では、公募により選ばれた消費者が日常の買い物の際に表示をチェックし、定期的に報告することになっており、県は提供された情報に基づき必要に応じて不適正な表示の調査・指導をしています。

食品表示110番

食品表示の適正化を図るため、県民から食品表示に関する苦情、相談等を受付する窓口です。また、不適正表示が疑われる情報に対しては、調査等を実施しています。

青森県では、平日の8時30分から17時まで、電話番号017-734-0004で受け付けています。

米トレーサビリティ法

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」の略称で、事業者が米や米加工品の取引等を行った場合に、その取引記録を作成・保存することと、その米や米加工品の原料に使用した米穀の産地情報を取引先等に伝達することを義務付けています。

食品表示法（再掲）

消費者が食品を自主的かつ合理的に選択し、安全に摂取するために、国が食品に関し必要な表示内容やその表示ルール等を定めたものであり、平成27年度に、従前の食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品に関する規定を統合し、施行されたものです。

景品表示法

「不当景品類及び不当表示防止法」のことで、不当に消費者を誘引する行き過ぎた景品の提供や、商品・サービスを実際よりも優良にみせかける優良誤認表示、販売価格などの取引条件を実際よりも安く感じさせるなど、有利に見せかける有利誤認表示などの不当表示を禁じています。

放射性物質モニタリング調査

東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の県産農林水産物への影響が懸念されることから、安全性を示し、県産農林水産物に対する信頼を維持・確保していくため、県では平成23年7月26日から放射性物質のモニタリング調査を行っています。

消費生活相談窓口

青森県消費生活センターのほか、県内7市（青森市、弘前市、八戸市、五所川原市、十和田市、三沢市、むつ市）に消費生活センターが設置されており、商品やサービスなど消費生活全般に関する苦情や問合せなど、消費者からの相談に応じます。

コラム

①

食品表示法について



食品の表示は、消費者庁が所管する「食品表示法」をはじめ、多くの法律によりその目的に応じて規定されています。

法律名	目的	対象となる食品等
食品表示法	食品を安全に摂取し、また、自主的かつ合理的に選択するため	医薬品及び医薬部外品を除くすべての飲食物で販売されるもの（加工食品は容器包装されたもの）
	表示事項	品質事項 食品(商品)の選択のため
		衛生事項 健康被害の防止のため
		保健事項 栄養改善などのため
	主な表示内容	名称、原材料名、原産地など 消費(賞味)期限、添加物、アレルギーなど 栄養成分表示
計量法	商品の正しい内容量などを知るため	密封された特定商品のうち一定のもの（質量等の義務表示）
不当景品類及び不当表示防止法	大げさな表示などにだまされないため	—
不当競争防止法	誤った表示にだまされないため	—

《表示例》

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、バター、卵白、チーズパウダー、ホエイパウダー、食塩/膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)
内容量	80g
賞味期限	2018.3.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	△△△食品株式会社 青森県青森市〇〇町1丁目1-1

その商品の内容を表す一般的な名称を表示します。

使用した原材料を量の多い順に表示します。原材料名に、原材料と添加物を表示する場合は「/」で明確に区分します。

グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示します。

賞味期限や保存方法を表示します。

商品の表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所を表示します。

栄養成分表示 1袋(80g) 当たり

エネルギー	356kcal
たんぱく質	6.8g
脂質	8.4g
炭水化物	48.1g
食塩相当量	0.5g
カルシウム	593mg

表示が義務付けられていない栄養成分が表示されていることがあります。

注) 食品によって必要表示は異なります。



コラム

②

米トレーサビリティ法とは

米トレーサビリティ法（米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律）は、米や米加工品において、食品の安全を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、また、適正かつ円滑な流通を確保するため、

- ① 米穀等の取引等の記録を作成・保存すること
 - ② 産地情報を取引先や消費者に伝達すること
- を義務付けるもので、平成23年7月に完全施行されました。

取引等の記録の作成・保存

米・米加工品について①取引、②事業所間の移動、③廃棄などを行った場合には、その記録を作成し、保存する。

記録事項 = 名称、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所 等

産地情報の伝達

《事業者間における産地情報の伝達》

米・米加工品を他の事業者へ譲り渡す場合には、商品への産地の記載や取引時の伝票等への記載により、産地情報を伝達する。

《一般消費者への産地情報の伝達》

一般消費者に米・米加工品を販売する場合には、米トレーサビリティ法に基づき、産地情報を伝達する。

ただし、食品表示法で原料原産地表示の義務がある玄米・精米・もちは、食品表示法に従い表示する。

なお、外食店等では、米飯類のみ産地情報の伝達が必要となる。

外食店における一般消費者への産地情報の伝達手段の例

店内に産地情報を掲示

○当店のごはんは、
○県産の米を
○使用しています。

店内に産地情報を知ることができる方法を掲示

産地情報については店員におたずねください。



メニューに産地情報を記載

MENU

ラーメン ……500円
味噌ラーメン ……600円
カレーライス ……600円
カツカレー ……800円
バラ焼き定食 ……900円
ハンバーグ定食 ……900円
トンカツ定食 ……800円
カツ丼 ……700円
親子丼 ……600円
牛丼 ……650円

○○食堂
TEL

当店でご飯・定食
に使用しているお茶は、
全て国産です。

基本方針V

県は緊急時における対応を整備・強化していきます

用語解説

緊急時対応管理マニュアル

食品の安全だけではなく、災害や犯罪など、様々な分野で考えられる危険が発生した場合に迅速かつ、確実に対処するため、その対処法をマニュアル化したものです。

県では、食中毒や感染症などによる県民の健康、生命の安全を脅かす事態に対応するため健康危機管理業務の基本的な枠組みを定めた「青森県健康危機管理対策実施要綱」を定めています。

近隣県との大規模災害に備えた連携

平成23年11月18日に開催された北海道・北東北知事サミットにおいて、近隣4道県において、今後の災害に備えるため、広域的な応急対応、支援に係る課題を抽出し、その教訓を今後の大規模災害につなげ、平時及び災害時における具体的な取組について検討を進める必要性について合意しました。

検討課題には、被災者に対する支援として、食料、燃料などの支援物資の供給に関すること、道県域を越えた被災者の受入れに関することなどが想定されています。

内閣府食品安全委員会

食品安全委員会は、平成15年7月1日に内閣府に設置され、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識のもと、規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。

高病原性鳥インフルエンザ（再掲）

A型インフルエンザウイルスによる鳥類の病気で、病原性の高いものを高病原性鳥インフルエンザ、病原性は低いが高病原性へ変異する可能性があるものを低病原性鳥インフルエンザと区別しています。

家きん（鶏・うずらなど）が高病原性のウイルスに感染すると多くが死亡し、周りの農場にも感染が広がる恐れがあることから、養鶏業者にとっては最も警戒する病気となっています。

県では、各農場に対し発生予防のための指導や監視を行うとともに、繰り返し防疫演習や講習会等を実施し、万が一の発生に迅速に対応できるよう備えています。

口蹄疫

口蹄疫ウイルスが原因で、偶蹄類の家畜（牛、豚、山羊、めん羊等）が感染し、口の中や蹄の付け根などに水ぶくれができる病気です。

対象家畜に対するウイルスの伝播力がきわめて強く、いったん発生すると次々と伝染していく恐れがあり、平成22年には宮崎県で大発生し、多くの牛や豚が伝播を防ぐため、殺処分、埋設されました。

県では、本病の発生防止を図るため、畜産農家での消毒の徹底を指導するとともに、万が一の発生に迅速かつ、的確な対応ができるよう対策マニュアルを策定したほか、各地域等での情報連絡会議等による防疫体制の確認を毎年実施しています。

基本方針Ⅵ

食に関する情報共有と相互理解を促進していきます

用語解説

リスクコミュニケーション

食品の安全性に関して、消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間でリスクに関する情報や意見をお互いに交換することをいいます。

食品を食べることによって起こりうる健康被害の確率がどの程度ならば受入れ可能で、そのレベルまでリスクを下げるためにどうすれば良いかなどについて、関係者の理解を深め、ともに考えていこうとする取組です。

食品リスク

食品の安全性に関して、食品を食べた時に健康被害が起きる危険性やその起きる確率をいいます。

食品中に含まれる有害物質を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを最小限にするための取組をリスク分析といい、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」から構成され、これらが相互に作用し合うことによってリスク分析はよりよい結果が得られます。

食品危害防止管理手法

食品危害としては、サルモネラ、病原大腸菌等の細菌性食中毒やふぐ毒、貝毒、化学物質を原因とする食中毒、ガラス片等の異物混入による胃腸や歯牙の物理的傷害等があり、これらの食品危害を未然に防止するための管理手法のことです。

農林水産物の生産・出荷ではGAP手法、集荷・加工ではHACCP、流通・販売業者、消費者では、正しい知識の習得や実践などによる衛生管理の徹底が必要となります。

食育

子どもの頃から体に良い食べ物を選ぶ力を養い、食の大切さを学び、好ましい食生活・食習慣と豊かな心を身につけるための教育です。

食べ物を育てた大地や水、季節や風土などに対して興味を持ち、豊かな自然によって育まれる生命の素晴らしさといとおしさを感じる心を育てる教育でもあります。

食品ロス（再掲）

食べられる状態であるにもかかわらず廃棄される食品。

小売店での売れ残り・期限切れ、製造過程で発生する規格外品、飲食店や家庭での食べ残し・食材の余りなどが主な原因となります。

1 青森県食の安全・安心対策本部委員名簿（平成30年2月現在）

	分野	団体名	役職名	氏名	備考
1	消費者関係団体等	特定非営利活動法人 青森県消費者協会	理事長	大塚 和則	
2		青森県生活協同組合連合会	理事	古舘 美子	
3		青森県地域婦人団体連合会	会長	向井 麗子	
4		青森県食生活改善推進員連絡協議会	会長	山谷 詠子	
5	生産者関係団体	青森県農業協同組合中央会	常務理事	成田 高	
6		青森県漁業協同組合連合会	専務理事	熊木 正徳	
7		青森県畜産農業協同組合連合会	代表理事会長	山内 正孝	
8	流通関係団体	青森合同青果株式会社	代表取締役社長	篠崎 真孝	
9		青森県水産物卸売市場協会 (中水青森中央水産株)	事務局長	池田 康	
10		株式会社ユニバース	常務取締役	長崎 善人	
11	食生活関係団体	一般社団法人 青森県食品衛生協会	専務理事	畑中 和紀	
12		青森県料理飲食業生活衛生同業組合	理事	高崎 國治	
13		公益社団法人 青森県栄養士会	副会長	浅利由美子	
14		一般社団法人 青森県調理師会	監事	小玉 豊徳	
15	公衆衛生関係	一般社団法人 青森県薬剤師会	常務理事	川村 仁	
16		公益社団法人 青森県獣医師会	常務理事	盛田 淳三	
17	学校教育機関	公益財団法人 青森県学校給食会	理事	相馬 英子	
18	学識経験者	北里大学 獣医学部	教授	上野 俊治	
19		東北女子短期大学	教授	真野由紀子	
20	行政	青森市保健所	所長	野村由美子	
21	青森県	青森県	知事	三村 申吾	本部長
22		青森県農林水産部	部長	油川 潤一	副本部長
23		青森県健康福祉部	部長	菊地 公英	

2 青森県食の安全・安心対策総合指針に係る検討の経緯

- (1) 平成29年7月26日 第25回青森県食の安全・安心対策本部会議
- (2) 平成29年11月22日 第26回青森県食の安全・安心対策本部会議

3 おもりに県民政策提案制度（パブリックコメント）の実施

平成29年12月27日（水）～平成30年1月27日（土）



決め手は、青森県産。



青森県食の安全・安心対策総合指針

平成30年2月

発行 青森県食の安全・安心対策本部
(事務局：農林水産部 食の安全・安心推進課)

〒030-8570 青森県青森市長島1丁目1-1
TEL 017-734-9352

メールアドレス SANZEN@pref.aomori.lg.jp
ホームページアドレス <https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/sanzen/>