

新潟県における食品安全基本方針 平成16年度アクションプランの実施状況と評価

はじめに

新潟県は、「新潟県における食品安全基本方針」(平成15年8月策定)に基づき、その具体的な行動計画である「アクションプラン」を立案し、食の安全・安心を確保するために事業(取組み)を実施しています。

このたび、平成16年度アクションプランの実施状況及びその評価がまとまりましたので、公表します。

平成16年度の実施状況及び評価

平成16年度は、41項目の事業に取り組みました。

その結果、29事業について、16年度目標を「達成」または「おおむね達成」(注1)したと評価しました。

残りの12事業については、16年度目標の達成に至らなかったと評価しました。(現時点で実施状況を調査中であるものを含む。)

未達成事業については、改善の方向性を明らかにし、達成に向けて引き続き取り組んでいきます。

体 系	事業数	達成	おおむね達成 (注1)	未達成 (調査中のもの含む)
生産から消費までの食品安全対策	21	8	4	9
健康被害への対応	4	4		
消費者への情報提供	8	6	1	1
消費者の参加	1	1		
食品安全確保体制の整備	7	5		2
全 体	41	24	5	12

注1) 目標の80%を達成したものを「おおむね達成」と評価しました。

見える安全、知る安心、県民総意の食品安全基本方針

生産から消費までの食品安全対策

1 農畜水産物の安全対策(1)

- ・エコファーマー(環境保全型農業を实践する農業者)育成等により、環境保全型農業を推進しました。
- ・農産物の残留農薬基準超過を0にすることが今後の課題です。
- ・魚市場における衛生管理対策として、必要な施設整備を進めることが今後の課題です。
- ・生産者組合に対し、農畜産物のトレーサビリティシステムの導入を進めました。

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
ア	環境保全型農業ステップアップ事業	・環境保全型農業普及啓発対策 ・エコファーマー(環境保全型農業を实践する農業者)育成対策 ・環境保全型農業技術普及対策	特別栽培農産物等面積 15,300ha(17年度目標)	特別栽培農産物等面積:16年度実績 6,259ha	未達成 (41%)	-
イ	植物防疫総合推進事業(農薬の適正使用の指導)	・農薬適正使用に関する指導 ・適正な農薬防除を実施するための病虫害発生予察の実施 ・農薬販売業者に対する指導・取締の実施	残留農薬基準超過件数:0件	・県地域機関、市町村、JAに農薬担当窓口を設置し、農薬情報を共有し、農薬使用者に指導を実施。 ・病虫害発生予察に基づく情報提供、防除適期指導。 ・残留基準超過:2件	未達成	基準超過の原因は、30年以上前に使用した農薬が土壌に残留していたもの。品目転換又は吸収抑制技術の導入指導、支援を実施していく。
ウ	県営広域漁港整備事業(魚市場における衛生対策)	衛生管理対策として施設整備を実施する。	両津漁港の施設整備を実施する。	施設の基本設計を行った。	未達成	施設整備費、維持管理費の削減のため検討が必要。実施に向け、より効率的な整備手法の検討を行う。
エ	漁業経営構造改善事業・水産物流通高度化事業(魚市場における衛生対策)	海水殺菌装置、海水浄化施設等整備する漁協等への補助	-	実施漁協はなかった。	-	厳しい漁業情勢の中で新たな設備投資は困難であるが、改善指導を行っていく。
オ	にいがた「食の安全・安心システム」推進事業(農畜産物へのトレーサビリティの導入)	県産農畜産物の情報提供システムの確立と産地での取組拡大	トレーサビリティ実施対象 米:モデル10JA 園芸:モデル10JA 食肉:牛肉・系統扱いの豚肉	トレーサビリティ実施状況 米:モデル10JA 園芸:モデル10JA 食肉:牛肉 上記については、全農ホームページにて情報提供 豚肉はシステム導入済。 クローンホク認定農場を中心にH17年度から実施予定	おおむね達成	生産者段階での記帳作業等の負担増大と、消費者段階でのシステム活用手段が限定されていることが問題。改善策として、生産者・消費者の理解促進によるシステム活用促進と、各種媒体利用による情報提供方法を検討する。
		システムの評価・検討を行う協議会の運営	システム推進会議の開催:年3回	システム推進会議の開催:1回		



エコファーマーマーク

【解説】エコファーマー

有機物による土づくりを行いながら、農薬や化学肥料の使用量を減らした農業を实践する計画を、知事が認定した農業者を「エコファーマー」(愛称)と呼んでいます。

新潟県内では、平成16年度末までに500人の方がエコファーマーに認定されています。



生産から消費までの食品安全対策

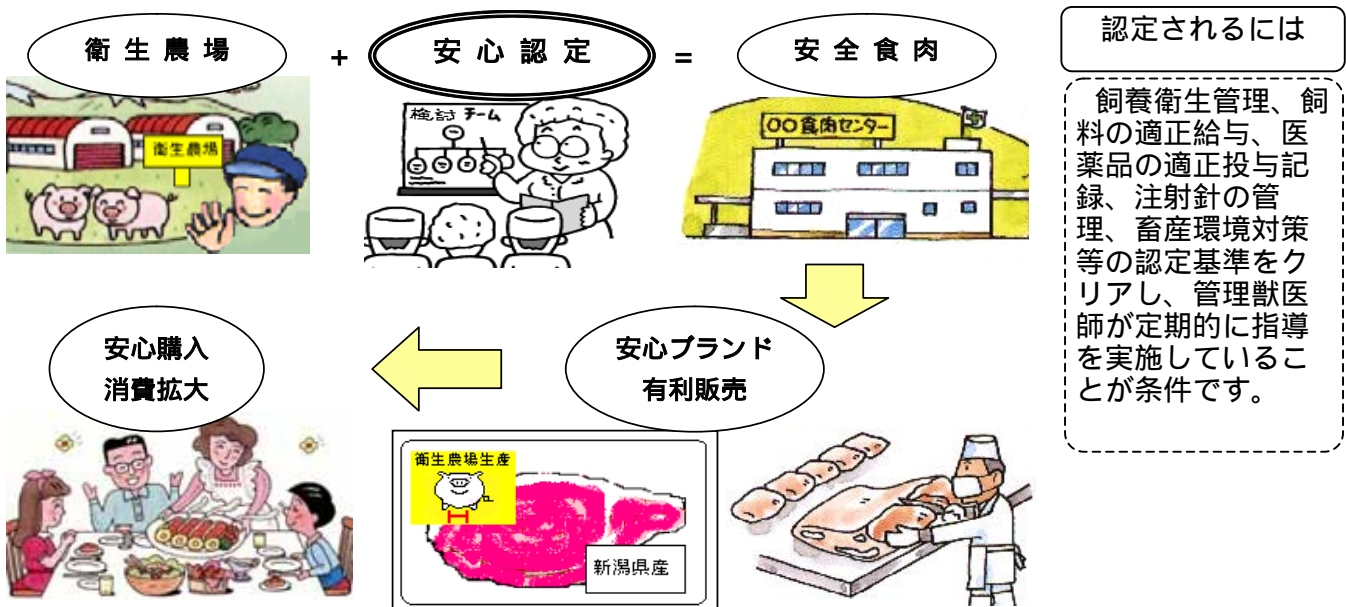
1 農畜水産物の安全対策(2)

- ・畜産農家に対し、HACCP(ハサップ)方式による衛生管理の導入を進めました。
- ・BSE対策として、牛飼養農家が使用している飼料の検査を実施し、すべて合格しました。また、と畜時にすべての牛のBSE検査を実施し、すべて合格しました。

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価(達成度)	問題点及び改善方針
カ	畜産農家に対するHACCP導入普及定着化事業	畜産農家にHACCPの考え方に基づく衛生管理の導入を推進する。	導入農家の割合:15%	家畜飼養1,075農場のうち、140農場でHACCP方式に基づく記録管理を実施。	おおむね達成(87%)	HACCP方式導入に対し意識の低い農家がある。理解、意識の啓発により導入を促進する。
キ	クリーンポーク認定事業	養豚については認定制度により導入促進を図る。	認定農家数:40戸	養豚49農場をクリーンポーク生産農場に認定。	達成(123%)	-
ク	家畜個体識別システム推進事業(BSE対策)	・牛飼養農家における飼料の抽出検査(肉骨粉の混入のないことを確認)を実施し、飼料の適正管理を確認。 ・飼料のトレーサビリティを確保するため、牛飼養農家における給与飼料の台帳整備を推進する。	・抽出検査結果による適正農家の割合:100% ・推進会議開催:1回	16年度105農場150検体の飼料について検査した結果、全て陰性であった。	達成(100%)	-
ケ	と畜検査時のBSE検査体制整備事業	BSEスクリーニング検査の実施	と畜時にすべての牛のBSE検査を実施	H16年度に県内でと畜された4,662頭すべての牛にBSE検査を実施し、すべて陰性(合格)であった。	達成(100%)	-

【解説】クリーンポーク認定事業

HACCP(ハサップ)の考え方に基づく衛生管理を導入した養豚場をクリーンポーク生産農場として認定し、安全・安心な豚肉を供給します。



生産から消費までの食品安全対策

2 食品の製造・調理・販売施設における安全対策(1)

・食品の製造・調理・販売施設に対し、新潟県食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)に基づき、監視を実施しました。(監視率100%を達成することが今後の課題です。)

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
ア	食品衛生監視指導	H16年度新潟県食品衛生監視指導計画に基づき監視指導を行う。	食品関係施設 51,496施設に対し、 43,122回以上監視を行う。 (内訳は別紙)	36,915回監視を行った。 (内訳は下表)	おおむね 達成 (86%)	監視指導計画の導入1年目ということもあり、計画通りに実施できなかった。効率的な監視を実施することで監視率100%を達成する。

【解説】平成16年度 食品関係施設の監視実績 (*)業種数で集計(1施設に2業種あれば2と計上)

ランク	業種・業態	対象 施設数 * (H16年度 当初)	計画 監視数 * *	監視数 *	達成率	違反施設に対する 措置内容			
						頭 始 説 末 論 書 件 数 口	行 政 処 分 件 数	営 業 停 止 命 令 其 他	
	【基本監視回数：3回以上/年】	408	1,224	1,160	95%	8	1		
A	食中毒発生時の影響が非常に大きく、大量調理(同一メニューを1回300食以上、1日750食以上提供する施設)している業種(施設)	(ア)集団給食施設	223	669	655	98%	1		
		(イ)飲食店営業(弁当屋、仕出し屋、旅館等)	115	345	263	76%	2	1	
		(ウ)そうざい製造業	52	156	61	39%	3		
		(エ)総合衛生管理製造過程承認施設	18	54	181	335%	2		
	【基本監視回数：2回以上/年】	5,910	11,820	10,342	87%	25	6	1	
B	(ア)食中毒発生の危険度は高いが大量調理に該当しない飲食店(弁当屋、仕出し屋、旅館等)	3,458	6,916	2,857	41%	2	6		
	(イ)食中毒発生の危険度は中程度であっても食品を大量に製造・加工等し製品が広域流通している施設(菓子製造業、アイスクリーム類製造業、みそ製造業、豆腐製造業等)	964	1,928	2,266	118%	21		1 廃棄 命令	
	(ウ)大規模販売施設(スーパー、百貨店、卸売市場)	1,479	2,958	5,163	175%	2			
	(エ)認定小規模食鳥処理施設	9	18	56	311%				
	【基本監視回数：1回以上/年】	22,317	22,317	15,085	68%	103	7		
C	(ア)食中毒発生の危険度は中程度以下であり大量調理に該当しない施設(一般食堂、レストラン、集団給食施設、喫茶店営業等)	12,880	12,880	8,335	65%	65	7		
	(イ)食品を大量に製造・加工等し製品が広域流通しているが食中毒発生の危険度が低い施設(酒類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、かき処理業等)	475	475	396	83%				
	(ウ)食中毒発生の危険度は中程度であり製品が広域流通していない施設(菓子製造業、アイスクリーム類製造業、みそ製造業、豆腐製造業等)	4,045	4,045	3,252	80%	19			
	(エ)容器包装に入れられていない食品を販売する施設(食肉販売業、魚介類販売業等)	3,966	3,966	2,685	68%	19			
	(オ)季節的な営業(Bランク施設のうち、6ヶ月未満営業)	951	951	417	44%	0			
		【基本監視回数：1回以上/2年】	10,628	5,314	5,122	96%	29		
D	(ア)食中毒発生の危険度が非常に低く大量調理に該当しない飲食店(カフェ、バー等)	2,981	1,491	1,117	75%	3			
	(イ)容器包装に入れた食品のみを販売する施設、(乳類販売業、包装食肉のみの食肉販売業等)	7,647	3,824	4,005	105%	26			
	(ウ)自動販売機による営業								
	【基本監視回数：1回以上/5年】								
E	(ア)Dランク監視業種の(イ)(ウ)のうち、「食品衛生責任者実務講習会」を確実に受講し、食品衛生管理の実施状況に関する記録が適切に行われ、記録によりその管理状況が適切と認められる施設	12,233	2,447	5,206	213%	1			
	(イ)自動車による移動食品営業								
	計	51,496	43,122	36,915	86%	166	14	1	

生産から消費までの食品安全対策

2 食品の製造・調理・販売施設における安全対策(2)

- ・HACCP(ハサップ)式衛生管理システムの導入を進めることが今後の課題です。
- ・給食施設に対し、栄養管理について必要な指導・助言を行いました。
- ・学校給食関係者を対象に研修会を実施し、衛生管理基準の遵守を指導しました。併せて調理場拭き取り調査を実施しました。
- ・配食サービスにおける衛生管理マニュアル指針を作成することが今後の課題です。

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
イ	HACCP承認 対象施設への HACCPシステム の導入指導 推進	工程別検査による危害分析等 を実施し、HACCPシステムの導 入に向けた技術的支援を実施す る。	HACCP承認施 設数:新規1施 設	新規承認施設:0	未達成	承認申請の準備 に時間がかかっ ている。HACCP 導入を目指す施 設に対し、今後も 技術的支援を継 続して実施する。
ウ	HACCP承認 対象外施設へ のHACCP的 衛生管理シス テムの導入指 導推進	工程別検査による危害分析等 を実施し、HACCP的衛生シス テムの導入に向けた技術的支援を 実施する。	工程別検査実 施施設数:5	工程別検査実施施設 数:3	未達成 (60%)	製造業・調理業に 対し、危害分析の 重要性・工程別検 査の有効性を積 極的に啓発し、工 程別検査の実施 数を伸ばす。
エ	給食施設指導 (栄養士の配 置指導)	特定多数人に対して継続的に 食事を提供する施設に対して、 栄養管理の実施について必要な 指導及び助言を行う。(各保健所 における巡回指導計画に基づく)	指導及び助言 が必要と思われ る給食施設に対 する巡回指導 率: 100%	指導及び助言が必要と思 われる446施設に指 導・助言を行った。 (県内給食施設数: 1,749施設)	達成	現在、給食施設 指導マニュアルを 作成中であり、マ ニュアルに基づく 効果的な指導及 び助言を実施す る。
オ	学校給食衛生 管理研修会	「学校給食衛生管理の基準」の 遵守を指導する。	受講者数 300名	衛生管理研修会受講者 数:250人(欠席者に対 し資料50部配布)	達成 (100%)	-
カ	学校給食調理 場拭き取り調 査	独立行政法人日本スポーツ振興 センターが実施する。	実施施設数 1施設	拭き取り調査:4施設実 施	達成 (400%)	-
キ	福祉配食サー ビス等への指 導	配食サービスにおける衛生管理 マニュアル指針を作成する。	マニュアル指針 の作成	マニュアル指針の作成 に向け、配食サービスの 実態調査を実施した。	未達成	今後、実態調査を 踏まえ、早期にマ ニュアル指針を作 成する。

生産から消費までの食品安全対策

3 流通食品の検査

- ・国産及び外国産の農畜水産物及び加工品等について、監視指導計画に基づき検査を実施しました。
- ・農産物の残留農薬検査を増やし、農産物の安全確保を強化しました。(H15年度70検体 H16年度150検体)

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
ア	県内流通食品等の検査	H16年度新潟県食品衛生監視指導計画に基づき、県内に流通する食品等の試験検査を行う。	1,800検体の食品について、食品衛生法の基準に基づく検査を行う。 900検体の食品に対して、基準によらない検査(衛生指導検査)を行う。	1,586検体の食品等について、食品衛生法の基準に基づく検査を行った。(88%)(内訳は下表) 1,264検体の食品について、基準によらない検査(衛生指導のための検査)を行った。(140%)	おおむね達成 (88%) (140%)	監視指導計画の導入1年目ということもあり、計画通りに実施できなかった。効率的な監視を実施することで実施率100%を達成する。

【解説】平成16年度 県内流通食品の検査結果(食品衛生法の基準に基づくもの)

区分	検査内容	検体数		違反数		
		うち 輸入品	うち 輸入品	うち 輸入品	うち 輸入品	
農産物及び農産加工品	1 農産物(米、きゅうり、トマト等39種)の残留農薬	農薬(有機リン系22種、合成ピレスロイド系8種、その他11種)	150	45	1	0
	2 遺伝子組み換え食品	大豆、とうもろこし	20	20	0	0
	3 醤油、みそ	着色料、保存料、甘味料	30	0	0	0
	4 漬物	着色料、保存料、漂白剤、甘味料	66	4	2	0
	5 生麺、ぎょうざの皮	プロピレングリコール	12	0	0	0
	6 生あん	着色料、保存料、シアン化合物等	21	1	0	0
	7 その他農産物及び加工品(レモン、ジャム、乾燥品等)	着色料、保存料、漂白剤、酸化防止剤、防ばい剤等	73	65	0	0
畜水産物及び畜水産加工品	8 岩かきの毒化の有無	麻痺性貝毒、下痢性貝毒	27	0	0	0
	9 魚肉ねり製品(かまぼこ等)	着色料、保存料、大腸菌群等	65	0	0	0
	10 生食用鮮魚介類(刺身)	腸炎ピブリオ	144	8	0	0
	11 生食用かき	細菌数、大腸菌、腸炎ピブリオ	23	0	0	0
	12 その他魚介類及び加工品(珍味、すり身、たらこ、ゆでだこ等)	着色料、保存料、酸化防止剤、腸炎ピブリオ等	47	18	1	0
	13 畜水産食品(肉、乳、卵、魚介類)の残留抗菌性物質	抗生物質、合成抗菌剤	249	10	0	0
	14 牛乳・加工乳	乳脂肪分、酸度、細菌数等	90	0	1	0
15 乳製品(チーズ、発酵乳等)	無脂乳固形分、大腸菌群等	73	10	0	0	
16 食肉製品(ハム、ソーセージ等)	着色料、保存料、大腸菌等	75	4	0	0	
その他の加工食品	17 アレルギー物質を含む食品	そば、小麦、落花生の混入	55	0	0	0
	18 アイスクリーム類・氷菓	細菌数、大腸菌群、乳脂肪分等	53	0	7	0
	19 清涼飲料水	着色料、保存料、重金属、大腸菌群等	70	8	0	0
	20 菓子	着色料、保存料等	32	17	0	0
	21 惣菜	着色料、保存料、甘味料	70	2	0	0
	22 冷凍食品	着色料、細菌数、大腸菌	127	45	0	0
	23 缶詰	着色料、保存料、酸化防止剤	2	2	0	0
他	24 器具・容器包装	材質試験、溶出試験	12	0	0	0
計			1,586	259	12	0

生産から消費までの食品安全対策

4 食品表示の指導

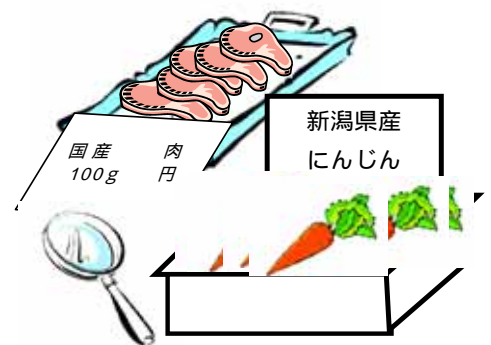
「食品衛生法」「JAS法」「景品表示法」「健康増進法」に基づき、食品表示について監視・調査を行いました。

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
ア	食品衛生監視指導(食品衛生法に基づく表示の指導)	H16年度新潟県食品衛生監視指導計画に基づき監視を実施する際、表示の確認を行う。 また試験検査による添加物表示等の確認を行う。	食品製造・加工・処理・販売施設26,775施設に対し、18,112回以上監視を行い、その際表示の確認を行う。	21,496回監視を行い、その際表示の確認を行った。	達成 (119%)	-
イ	食品表示適正化指導事業(JAS法に基づく表示の指導)	食品表示ウォッチャーからの情報の活用や北陸農政局と連携しながら、小売店に対する原産地表示等の調査指導を実施する。	調査数1,700店	調査数:1,816店	達成 (107%)	-
ウ	不当景品類・不当表示防止指導	県民からの情報の活用や関係課と連携しながら、不当景品及び不当表示防止法に基づく調査指導を実施する。	指導(違反)数:0件	指導件数:7件	未達成	・食品表示に係る関係法規を所管する関係課と連携し、普及啓発を行う。
エ	栄養関係表示相談指導事業	県民からの情報の活用や関係課と連携しながら、健康増進法に基づく指導を実施する。	違反数:0件	違反数:13件	未達成	・一般住民や食品製造業者等1,785人(49回)に対し栄養表示に関する講習会等の普及啓発活動を行った。また、127件の個別相談を行ったが、更に普及啓発活動が必要である。 ・食品表示に係る関係法規を所管する関係課と連携し、普及啓発を行う。

【解説】食品表示ウォッチャー

県から「食品表示ウォッチャー」に委嘱された一般消費者60人(公募)が、消費者の視点から、JAS法その他関係法令に基づく食品表示の一層の適正化を図るため、次のような活動を行っています。

- ・食品の品質表示状況に関する調査及び報告
(月1回、2店程度)
- ・日常生活における情報の提供
(気づいたことを随時県に情報提供)



健康被害への対応

- ・食中毒発生時には、関係機関が連携して対応しています。
- ・保健所において、健康危機管理に関する訓練及び対策会議を実施しました。
- ・食中毒原因施設に対し、食中毒処理マニュアルに基づき原因究明・再発防止対策を実施しました。

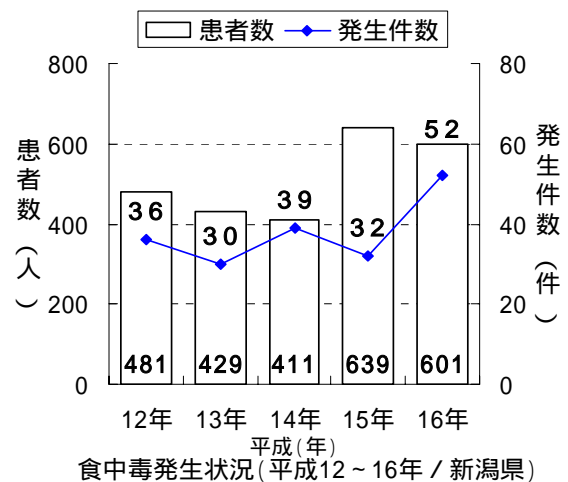
	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
ア	食中毒発生時における関係機関の連携の強化	【食品衛生担当と感染症担当】 腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生時、的確に連携して原因究明及び被害拡大防止を図る。	-	食品衛生担当と感染症担当が連携し、原因調査及び被害拡大防止措置を実施した。	達成	-
		【食品衛生担当と毒劇物担当】 原因が毒劇物と疑われる健康被害発生時、的確に連携して原因究明及び被害拡大防止を図る。	-	地域機関において、健康危機管理に関する訓練及び対策会議を実施し、担当課間の連絡体制の強化を図った。		
		【保健所と保健環境科学研究所】 食中毒発生時、連携して調査にあたる。	17年度運用開始に向け準備を完了する	食中毒の調査にあたっては、従来から連携して検査を実施している。ネットワーク化の際、改めて連携体制を確認する。		
		【新潟県と厚生労働省等】 食中毒防止のための調査・研究を推進する。	-	計画に基づき国及び他自治体と連携を図った。		
イ	関係職員の常時対応体制の構築	緊急連絡網、緊急時体制の確認	-	地域機関及び本庁を含めて緊急連絡網を整備し、連絡体制を確保した。	達成	-
ウ	食中毒等(食中毒と特定できない健康被害含む)発生時の的確な初動調査	・食中毒対策要綱・食中毒処理マニュアルの周知徹底 ・新潟県健康危機発生時対応方針・新潟県福祉保健部健康危機初期対応マニュアルの周知徹底 ・健康危機管理訓練の実施	健康危機管理訓練：1回実施	2回実施 ・16.8.10上越(NBCテロを想定) ・16.10.20六日町(小学校における嘔吐腹痛集団発生を想定)	達成 (200%)	-
エ	食中毒原因施設に対する衛生指導	食中毒処理マニュアルに基づく再発防止対策の実施	-	原因施設に対し、食中毒処理マニュアルに基づき原因究明・再発防止対策を実施した。	達成	-

【解説】県内の食中毒発生状況

腸炎ピブリオ、ノロウイルス、カンピロバクター、毒きのこによる食中毒が多数を占めています。

平成16年 県内の食中毒発生状況

	病因物質	発生件数 (割合)	患者数 (割合)
微生物	腸炎ピブリオ	28 (54%)	281 (47%)
	ノロウイルス	6 (12%)	147 (24%)
	カンピロバクター	3 (6%)	47 (8%)
	その他の微生物	4 (8%)	94 (16%)
	自然毒(毒きのこ等)	11 (21%)	32 (5%)
	計	52 (100%)	601 (100%)



消費者への情報提供

- ・食品安全情報を総合的に発信するためのホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」を開設し、食品安全情報を県民に提供しました。
- ・情報誌、ラジオ放送、講習会により、食品安全情報を県民に提供しました。

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
ア	ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」構築事業	・ホームページの充実を図り食品安全情報を県民に提供する。	・ホームページを作成し8月から公開します。	ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」を3月に開設し、以下の情報を県民に提供した。	達成	-
イ	食の安全情報の提供	・パネルディスプレイディスカッションにより食品安全情報を県民に提供する。 ・保健所において県政出前講座等の活用により、食品安全情報を県民に提供する。	・開催回数：1回 ・随時実施	・柏崎地域のラジオ放送を利用して、パネルディスカッション形式で食品安全情報の番組(延べ4回)を柏崎地域の県民に向け発信した。(3~4月) ・市町村栄養教室等の機会において、食中毒予防法等の講習を実施した。	達成 (一部計画変更)	-
ウ	消費生活センター事業(食の安全情報の提供)	・消費生活センターの事業を通して情報提供や啓発等を行う。	・情報紙：4回発行	情報紙を年4回発行し、情報提供を行った。	達成 (100%)	-

【解説】ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください

<http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/>
 県庁ホームページ >暮らし・環境 >消費生活・食生活 >にいがた食の安全インフォメーション

食の安全に関するいろんな情報が満載！

- ・食中毒予防情報
- ・監視・検査情報
- ・食品の表示
- ・輸入食品の安全
- ・健康食品
- ・食品のトレーサビリティ
- ・食品衛生法違反者の公表
- ・農薬
- ・食品の苦情事例集
- ・安全でおいしい食品の選び方
- ・食品衛生関係条例、要綱
- ・食品営業許可制度
- ・営業者の衛生管理
- ・試験、免許
- ・食品安全の取り組み
- ・トピックス
- ・相談窓口一覧



消費者への情報提供

- ・食品衛生法違反者名の公表を始めました。
- ・食品表示を所管する庁内関係課が集まり、表示相談・指導に漏れが生じないような仕組み作り等について検討を行いました。
- ・地産地消の普及啓発を一層推進することが今後の課題です。
- ・小中学生に対する「食と農のかかわり」教育を推進するため、食育ボランティアの登録者数を増やしました。

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
工	食品衛生法違反者名等の公表	新潟県食品衛生に関する公表基準を定め、それに基づき食品衛生法違反者名等の公表を行う。	-	H16.6.1から公表を開始した。	達成	-
オ	食品表示に関する相談窓口の一元化の検討	庁内連絡会議において、相談窓口の体制等について、食品安全に係る体制のあり方と併せて検討する。	-	食品表示を所管する関係課が集まり、検討を行った。相談・指導漏れが生じないような仕組み作り、食品表示関係課職員の合同研修会を実施する旨の方針を定めた。	達成	-
カ	消費者と生産者の交流促進による情報の共有化(地産地消推進総合対策事業)	・県下15地域に設置した協議会による地域の自主的な取組支援 ・地元市場への地場産供給の拡大及び学校給食への供給拡大の推進 ・食品産業との連携推進	・県民の地場産優先購入度: 50% (17年度目標)	県民の地場産優先購入度:隔年調査のため、H17年度末に実施予定	(未調査)	県民の地産地消への認知度は上がったが、地域・市町村等を核とした一層の普及啓発が必要。若年層や子育て世代への重点的な啓発、地域に根づいた「身近な地産地消」の推進
キ	学校給食供給拡大推進事業(地産地消推進総合対策事業)	・給食関係者、生産者等を対象としたシンポジウムの開催 ・学校給食への地場産活用計画の策定及び児童の農業体験などの機会の拡大	・学校給食における地場産野菜使用割合:32% (17年度目標)	学校給食における地場産野菜使用割合: 26.8%	おおむね達成 (84%)	「食育」と連動した学校給食への地場産導入の展開。
ク	健全な食生活地域活動推進事業	・食に関する正しい知識や考え方を身につけるための「食育」をボランティアの協力の下、地域レベルで推進する。	・ボランティア登録数:150人	ボランティア登録者数: 175人	達成 (117%)	-

【解説】食育ボランティア

県では、県民の健全で安心できる食生活の実践に向け、「食」に関する正しい知識を身につけ、「食」について考える習慣、判断する能力を養う「食育」を推進するため、学校や地域活動の場で行われる食育に関する取組を支援する「食育ボランティア」を設置しました。

郷土料理の歴史や作り方、農産物の育て方、食と体づくりの関わりなど「食」に関する専門的な知識や経験を持ち、学校や地域での「食育」に関する活動について、無償でお手伝いをして下さるボランティアの皆さんです。

食生活改善推進委員、栄養士、調理師、指導農業士、農村地域生活アドバイザーといった方々が登録されています。



消費者の参加

・「食の安全・安心懇談会」を開催し、委員からの意見を施策の参考とさせていただきました。

事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
「食の安全・安心懇談会」の設置	「食の安全・安心懇談会」を開催し県民意見を施策へ反映させる	開催回数 2回	2回開催 ・H16.7.27 ・H17.3.25	達成 (100%)	-

【解説】食の安全・安心懇談会

食品安全確保に関する県の施策について意見を伺うために設置された懇談会です。

消費者、学識経験者、生産者、食品事業者の17人の委員から構成されています。

今まで4回開催し、様々な意見をいただきました。



議事録を公開しています！

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」でご覧になれます

<http://www.pref.niigata.jp/fukushihoken/seikatueisei/syokuinfo/>

県庁ホームページ > 暮らし・環境 > 消費生活・食生活 > にいがた食の安全インフォメーション > 食の安全・安心懇談会

回数	開催日	懇談テーマ
第4回	平成17年5月31日	新潟県食品安全条例(仮称)骨子案の検討素材(案)について 県民との意見交換について 県民電子会議室の開設について
第3回	平成17年3月25日	新潟県における食品安全基本方針アクションプランについて 平成17年度新潟県食品衛生監視指導計画について 食の安全・安心確保に関する条例の制定について
第2回	平成16年7月27日	平成16年度アクションプランに基づく事業実施状況について 平成17年度以降のアクションプラン(素案)について 平成17年度以降の部局横断的事業の概要について
第1回	平成15年12月19日	新潟県における食品安全基本方針平成16年度アクションプラン(素案) 平成16年度新潟県監視指導計画(素案)

食品安全確保体制の整備

- ・食品衛生監視員の技術研修を実施しました。
- ・食品衛生指導員に対し、研修会を通じて技術支援を行いました。
- ・食品表示ウォッチャーの研修会・情報交換会を実施しました。
- ・庁内連絡会議において、食品安全に係る体制の検討を行いました。
- ・食品関係研究機関、民間機関とのネットワーク化の形成を進めることが今後の課題です。
- ・食の安全性に対する不安を持つ県民の割合を減らすことが、今後の重要な課題です。

	事業名	事業概要	16年度目標	実施状況	評価 (達成度)	問題点 及び改善方針
ア	食品衛生監視員の技術研修の充実強化	H16年度新潟県食品衛生監視指導計画に基づき職員の研修を行う。	・食品衛生監視員・環境衛生監視員合同研修会 ・食肉衛生検査職員研修会 ・グループ別研修会、国等が主催する研修会	・食品衛生監視員・環境衛生監視員合同研修会(H17.2.17-18) ・食肉衛生検査職員研修会(H16.6.23) ・グループ別研修会を開催した。国等が主催する研修会に職員を派遣した。	達成 (100%)	-
イ	農業生産団体・食品関係団体に対する研修、啓発事業(地場産加工食品あんしん相談事業)	食品製造業者、起業家等を対象に衛生管理講習会を実施し、食品安全モラルの向上を図る。	・衛生管理テキスト作成 ・衛生管理講習会開催:5回	・テキストを作成した ・16回開催(対象者延べ493人)	達成 (320%)	-
ウ	民間食品衛生指導機関に対する技術支援	民間の食品衛生指導機関(食品衛生協会、食品衛生指導員等)を対象に、指導技術向上のための研修会を開催する。	開催回数 3回	食品衛生協会が開催する食品衛生指導員研修会において、講師として技術支援を行った。(延べ15回)	達成	-
エ	「食品表示ウォッチャー」の設置(食品表示適正化指導事業)	食品表示ウォッチャーを委嘱し、消費者の視点に立った食品表示の情報を提供してもらい、県の指導に活用する。	研修会等の開催:3回	開催回数 ・研修会 :1回 ・情報交換会:2回	達成 (100%)	-
オ	将来に向けた県内の食品安全体制の検討	基本方針推進に関する庁内連絡会議において検討する。	-	庁内連絡会議を4回開催し、食品安全に係る体制の検討を行った。	達成	-
カ	県内食品関係研究機関のネットワーク化の形成と食品安全情報の共有推進	基本方針推進に関する庁内連絡会議においてネットワーク化について検討する。	17年度運用開始に向け準備を完了する	ホームページ「いがた食の安全インフォメーション」を3月に開設し、サイトの中で県内の食品関係研究機関等とリンクを整備した。	未達成	今後、ネットワーク化についての具体的な検討を行う。
キ	民間、行政の関係者による食品安全ネットワークの整備と情報の共有推進	基本方針推進に関する庁内連絡会議においてネットワーク化について検討する。	17年度運用開始に向け準備を完了する	未実施	未達成	今後、ネットワーク化についての具体的な検討を行う。