

食の安全・安心 確保のための取組



栃木県では、県民の健康の保護を目的とした『とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例』に基づき策定した「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」により、食品の安全・安心の確保に取り組んでいます。

本冊子では、食品の安全を守る仕組みをはじめ、栃木県で取り組んでいる内容について紹介します。

栃木県

食品の安全を守る仕組み

「食」は、私たちが健康で豊かな生活を送る上で欠くことのできないものであり、食の安全を確保することは重要な課題です。

しかし、食品がもつリスクをゼロにすることはできません。

食品の安全を守るために、食品安全基本法、食品衛生法、農薬取締法などにより、食品で皆さんの健康に悪影響がないよう、適切な規制や管理がされています。

食品のリスクとは

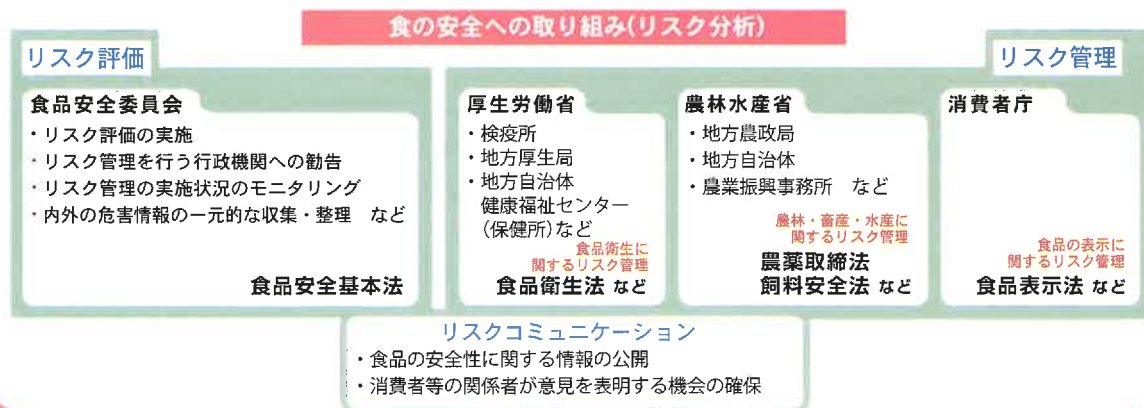


食品の安全を守るしくみ

食品に含まれる危害要因物質がどのくらいの量であれば私たちの健康に影響を及ぼさないか、科学的に調べて決めることを「リスク評価」といいます。また、リスク評価の結果をもとに基準やルールを決め、「リスク管理」をしています。

リスク評価やリスク管理の方法などについては、消費者や事業者などが参加して、お互いにリスクについての理解を深めるために広く情報や意見を交換（リスクコミュニケーション）し合います。

このようにリスク評価とリスク管理は、それぞれ専門的な知識や経験を持つ人たちが別々に行います。リスクを調べたり基準を決めたりするときは、リスクコミュニケーションによってみんなが理解し、納得できるように話し合うことが大切です。

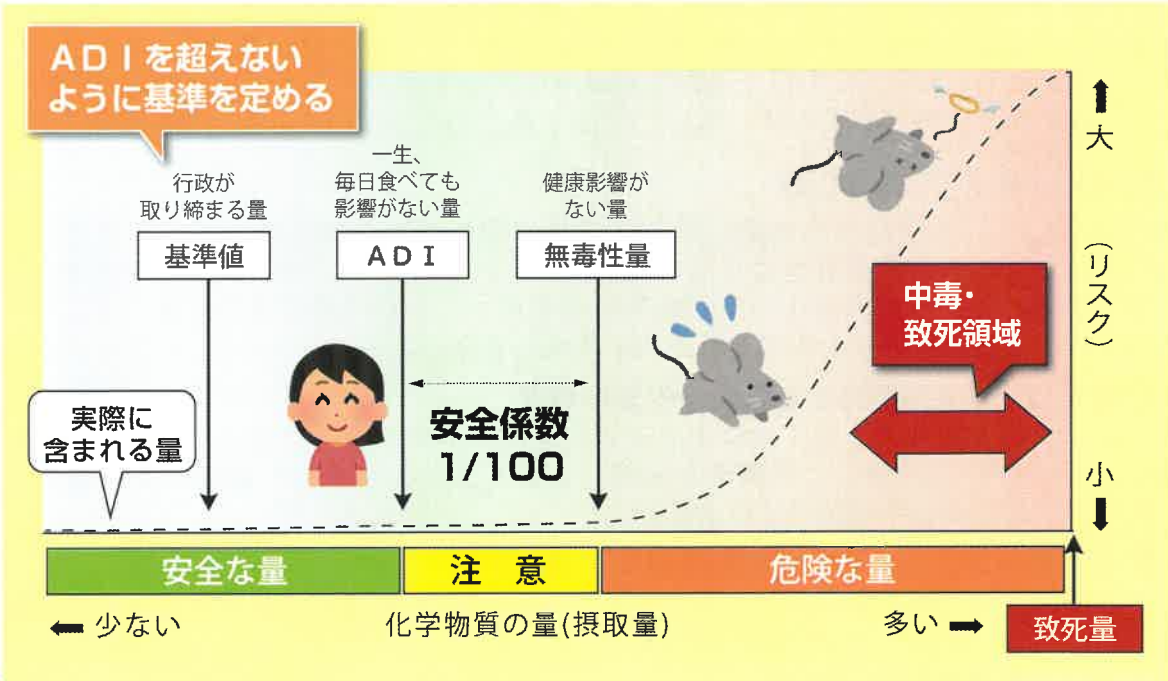


食品添加物の使用基準

食品添加物とは、食品を製造するとき加工や保存などの目的で食品に加えられるもので、「食べても安全な量」を基に使用基準が決められています。

「食べても安全な量」は動物実験等のデータに基づいて決めています。

動物が摂取しても健康にまったく悪影響がない量(無毒性量)を見つけ、この量に安全を十分に見積もった上で人間に当てはめて、人間が摂取しても悪影響がない「一日摂取許容量」(ADI)を決めます。これ以下の量であれば、人間が一生にわたって毎日摂り続けても体の中で分解されたり排泄されたりして、健康に影響が出ないとされています。



残留農薬の基準

農薬等は、食品安全委員会がADIの設定などのリスク評価を行い、厚生労働省がその評価結果に基づいて食品ごとの残留基準を決めています。また、個別に残留基準がない農薬は、一律基準で管理されています。(ポジティブリスト制度)

農林水産省は農薬としての効果、人や作物、環境への影響等を考慮して、農薬ごと、作物ごとに使い方を決めています。

残留基準が定められているもの

- 農薬等が残留基準を超える食品の販売等の禁止

残留基準が定められていないもの

- ポジティブリスト制度の対象となる
- 一律規準(0.01ppm)を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止

厚生労働大臣が指定する物質

- ポジティブリスト制度の対象外
- ヒトの健康を損なうおそれがないと明らかであるもの

栃木県のとrikumi

とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(4期計画)

令和3(2021)年度～令和7(2025)年度まで

1 計画策定の趣旨

本県においては、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」に基づき「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」を平成20年3月に策定し、平成23年11月に放射性物質に対する施策を追加するなど見直しを経て、これまで3期計画(平成28年度から令和2年度)により、各種施策を総合的かつ計画的に取り組んできたところです。

しかしながら、例年、食中毒の発生や食品の不適正な表示などにより、食品の安全性に対する信頼を損なう問題が後を絶たない状況です。また、食を取り巻く状況においては、食のグローバル化、外食産業の需要の増加や健康意識の高まりなど大きな変化がみられます。

このため、食の安全の確保に向けた施策を継続的に推進することを基本に据えながら、生産から消費に至る食品の安全性と信頼性を一貫して確保することを目指し、4期計画を策定しました。

2 計画の基本的な考え方

3期計画に基づき、生産から消費に至る各段階で関係機関連携のもと、全庁横断的に食の安全・安心の確保に関する施策を推進してきたことから、これまでの施策の継続を基本としつつ、食の安全・安心に係る情勢の変化や国の施策等を踏まえ、より一層、食の安全・安心・信頼性を確保するため、各種施策を総合的かつ計画的に推進します。

➤ 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保

食品の安全性を確保するため、事業者による自主的な取組を推進するとともに、行政による監視指導等により食品の安全性と信頼性を確保します。また、生産から販売に至る各段階において、環境に調和した事業の推進を図ります。

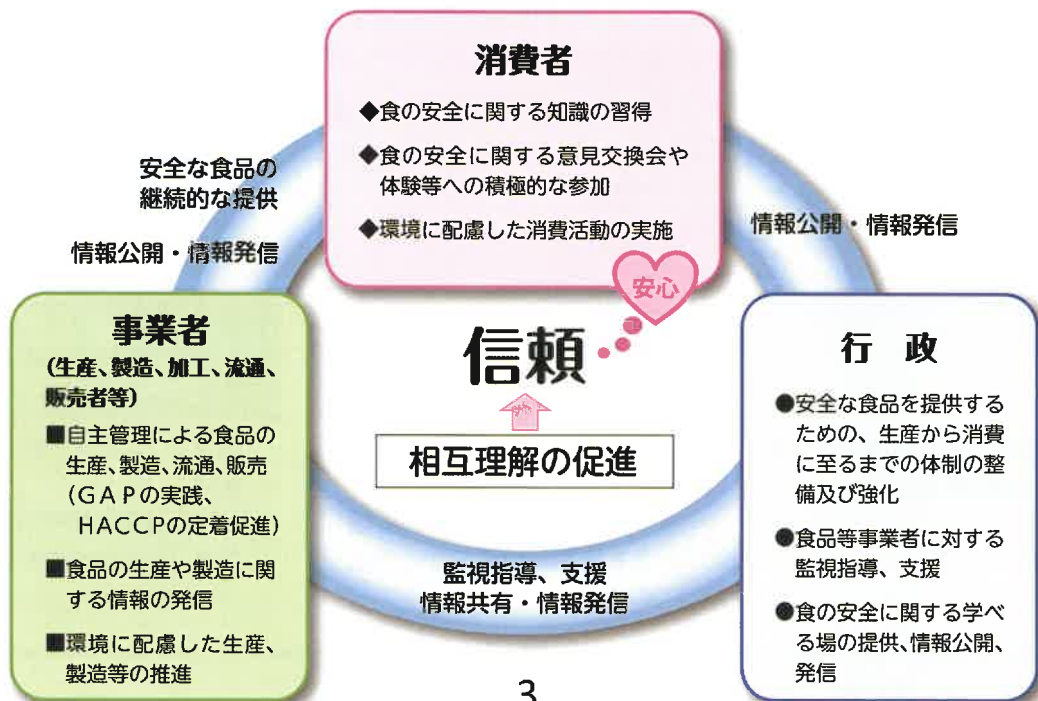
➤ 食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化

総合的な食品安全行政を推進するため、庁内関係機関の連携を強化するとともに、監視指導体制の充実強化をはじめ危機管理体制の強化を図ります。

➤ 消費者の食に対する信頼性の確保

食品の安全性に対する県民の信頼を確保するため、消費者、事業者、行政等関係者間の情報共有及び相互理解の推進を図ります。

3 施策の体系と展開(イメージ図)



安全で、環境に調和した 農産物・畜産物・水産物・特用林産物の生産を推進しています



GAP (農業生産工程管理) の実践促進

農薬の適正な使用や作業者の衛生管理など、食品安全に関わる生産工程の正確な実施や記録、点検、評価を行うGAPの実践を促進します。

◎GAP指導者の養成

◎客観的な点検（農場点検）によるGAPの精度向上

GAPにおけるPDCAサイクル

PLAN

計画

・ 工程管理を行う上で必要な点検項目等（取組項目）の策定

DO

実践

・ 取組項目の正しい実践
・ 取り組んだ内容の記録

ACTION

見直し・改善

・ 取組項目の見直し
・ 次期作において重点的に推進する項目の決定

CHECK

状況把握・検証

・ 記録や農場点検による検証・評価・改善指導



農薬使用の指導者育成・ 危害防止運動の展開

農薬の専門知識を有する人材を「栃木県農薬管理指導士」として、毎年養成・認定しています。

また、農薬危害防止運動期間を設定し、広報や講演会等による啓発活動を実施しています。



生産履歴の記帳

生産者・農業団体では、消費者の信頼確保を図るため、農薬や化学肥料の使用状況等を記録する生産履歴記帳運動に取り組んでいます。

さらに、農産物の残留農薬分析を実施しており、これらの情報の公開に向けて取り組んでいます。



米トレーサビリティ

お米や米加工品に問題が発生した際に流通ルートを速やかに特定するため「米トレーサビリティ法」が定められています。

お米や米加工品（弁当、おにぎり、米粉、もち、だんご、米菓、清酒、みりんなど）を取り扱う生産者、流通・加工業者、小売業者及び外食業者はそれぞれ取引等の記録（品名、産地、数量、年月日、搬出した場所等）を作成・保存することになっています。

また、お米の産地情報を取引先や消費者に伝達することになっています。



安全で、環境に調和した 農産物・畜産物・水産物・特用林産物の生産を推進しています



総合的害虫・雑草管理 (IPM)の推進

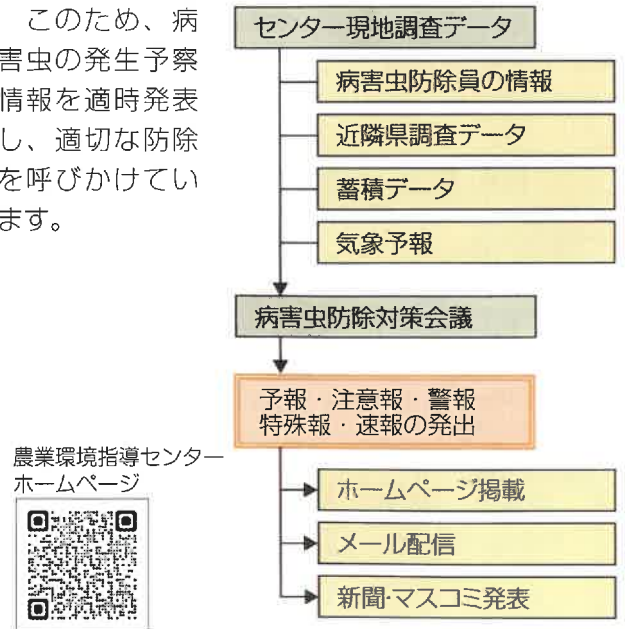
化学農薬だけでなく、様々な防除技術を組み合わせ、経済的に被害が出ない程度に病虫害や雑草の発生を抑制するとともに、環境に対する負荷を低減する総合的病虫害・雑草管理(Integrated Pest Management)の取組を推進しています。



病虫害の発生予察情報の提供

農薬の使用量を抑えるためには、病虫害の発生状況を見極めた効果的な防除が重要です。

このため、病虫害の発生予察情報を適時発表し、適切な防除を呼びかけています。



適切な防除技術情報の提供

安全な農産物の生産や環境に配慮した防除技術をまとめた「農作物等病虫害雑草防除指針」を農業環境指導センターホームページで公開しています。

栃木県農作物等病虫害雑草防除指針

農薬の検索

農薬登録番号	<input type="text"/>
農薬の名称	<input type="text"/>
有効成分の名称	<input type="text"/>
作物等の名称	<input type="text"/>
病虫害防除剤名	<input type="text"/>
剤型	<input type="text"/>
用途	<input type="text"/>

検索 クリア

スマートフォンでも検索できます
栃木県農作物等病虫害雑草防除指針 (システム)



水産物の安全対策

水産用医薬品の適正使用を推進するため、講習会や養魚場の巡回指導を実施しています。

また、健康な魚の生産を目指し、医薬品に頼らない生産技術の開発に取り組んでいます。



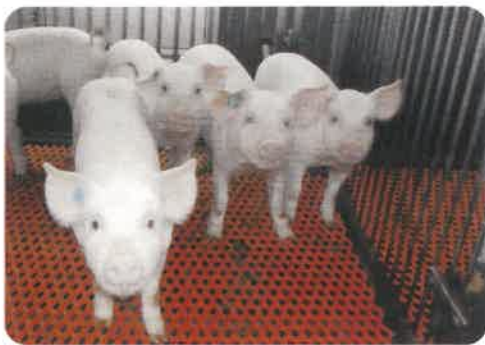
安全で、環境に調和した 農産物・畜産物・水産物・特用林産物の生産を推進しています



家畜の衛生管理

家畜を衛生的な環境で飼育するため、飼養衛生管理基準に基づく衛生管理に加え、HACCP方式の考え方を活かした管理の導入を推進しています。

- 1 家畜を飼養する全ての段階において、注意すべき病原体等による危害が生ずる恐れのある作業や管理を調査・分析
- 2 危害防止のためのチェックポイントを予め設定
- 3 衛生対策を日常的に実施し、遵守事項を常にチェック



飼料・動物用医薬品の検査

飼料や動物用医薬品の製造・販売業者等に対する立入検査・指導を行っています。

また、生産現場では畜産物由来の薬剤耐性菌の発現状況を調査把握し、動物用医薬品の適正使用を指導しています。



牛肉のトレーサビリティ

県内で飼養されている全ての牛（約138,000頭）に、10桁の個体識別番号を印字した耳標が装着されています。現在、牛の出生・異動などの情報に加え、牛に食べさせた飼料の情報提供を推進しています。

牛の生産履歴情報は、精肉などに付いている個体識別番号により、（独）家畜改良センターのホームページで見ることができます。



（独）家畜改良センターのホームページ



特用林産物の安全対策

特用林産物*の内、特にきのこやわさびなどの栽培品目において、栽培環境を整備し安全で安心な生産物を提供できるよう努めています。

また、野生山菜・きのこ販売所等の巡回指導を行っています。

*特用林産物とは、森林で生産される林産物のうち、木材以外のきのこ類、山菜類などのことを呼びます。



菌床によるしいたけ栽培

食品事業者による衛生管理を推進しています



HACCPに沿った衛生管理の定着促進

食品等事業者が衛生管理を確実に実施するため、食品衛生法の一部改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され令和3（2021）年6月から本格施行になりました。

HACCPに沿った衛生管理の定着を促進するため、食品等事業者に対してHACCPの運用に関する指導助言と安全に関する情報提供を行っています。

HACCP（ハサップ）：Hazard Analysis and Critical Control Point：危害要因分析・重要管理点

- 原料の入荷から製造、出荷までの工程において衛生管理をチェックする方法です。
- 記録により衛生管理の「見える化」をすることで、より安全な食品を提供することができます。
- アメリカやEUをはじめとして、世界中のさまざまな食品製造等の現場で採用されています。

HACCPに沿った衛生管理の実施

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行う。

【対象事業者】

- 食品を取り扱う従業員数が50人以上の大規模事業場を有する事業者
- と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜場業者】
- 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

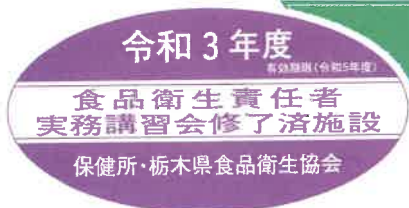
- 食品を取扱う従業員数が50人未満の小規模事業場を有する事業者
- 主に小売販売を行う事業者（菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売、豆腐の製造販売 等）
- 飲食店営業（給食施設も含む）、喫茶店営業、パン（比較的短期間に消費されるもの）の製造業者、そうざい製造業者
- 調理機能を有する自動販売機で食品を販売する事業者
- 包装食品の貯蔵・運搬・販売を行う事業者
- 食品を分割し、容器包装に小分け販売する事業者



食品衛生責任者講習会等の開催

食品等事業者を対象に、食品衛生に関する知識の普及と自主的な取組に対する意識の向上を図っています。

また、(公社)栃木県食品衛生協会では、営業施設の巡回指導や食品衛生責任者への再教育講習会等を実施しています。



とちぎHACCPの推進

「とちぎHACCP（栃木県食品自主衛生管理認証制度）」は、HACCPの手法を取り入れて基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する制度です。

認証された施設の店舗や製造された食品には、認証マークを表示できます。



認証施設の一覧は
コチラ↓



食品事業者に対する監視指導を行っています



食品衛生監視員による監視指導

県内各地の健康福祉センターに配置された食品衛生監視員が、飲食店や販売店、食品工場などに対する立入検査(年間約6,600件)を行い、適正な衛生管理や食品表示について指導しています。



食品表示適正化強化月間

消費者が食品表示について理解を深めるとともに、食品関連事業所等において必要な表示が適正に行われるように、8月と12月を「食品表示適正化強化月間」と定め、消費者に対する普及啓発や食品等事業者に対する監視指導を実施しています。



食肉の安全対策

安全な食肉を供給するため、と畜場で処理されるすべての牛や豚などについて、病気などがいないかどうか1頭ごとに検査を行うほか、必要に応じて牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査などを実施しています。

また、と畜場や食鳥処理場に対しては、施設設備の適正な管理及び食肉の衛生的な取扱いの徹底を指導しています。



食品添加物、残留農薬等の検査

県内で生産、製造、加工又は販売される食品について、食品添加物や残留農薬、食中毒菌などの検査を計画的に実施しています。(年間約2,300件)



食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び 連携強化に取り組んでいます



食の安全・安心推進会議 の開催

食の安全・安心推進会議は、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例」に基づき設置された県の附属機関です。

消費者、事業者、学識経験者等の委員16名で構成されています。

基本計画を定める場合等食品の安全性に関する事項を審議しています。



食品表示の適正化促進

各健康福祉センターに寄せられた食品表示に関する相談については、関係機関との連携により円滑で迅速な対応を行っています。

また、食品表示の適正化を図るため、定期的に関係機関と合同により効果的かつ効率的な監視指導を実施しています。



放射性物質モニタリング検査の実施と結果の公表

栃木県では、放射性物質の低減状況を確認するため農産物や畜産物、水産物について、放射性物質のモニタリング検査を行っています。併せて、基準値を超過した食品が流通しないよう、特用林産物、野生鳥獣、流通食品についてもモニタリング検査を行っています。

モニタリング検査の結果については、県のホームページに掲載するなど正確で迅速な情報発信に努めています。

各農業振興事務所では農業者からの依頼を、各環境森林事務所では生産者からの依頼を、産業技術センターでは食品製造事業者からの依頼を受け、放射性物質の測定を行っています。

コラム

放射性物質の基準値について

食品中の放射性物質に関する基準値は、特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」、「牛乳」、「乳児用食品」の区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし全体で4区分に分けて設定しています。

食品中の放射性セシウムの基準値

食品群	基準値 (Bq/kg)
飲料水	10
牛乳	50
乳児用食品	50
一般食品	100



消費者・事業者・行政間の情報共有に取り組んでいます



食品安全セミナーの開催

県政世論調査の結果から、食品添加物や残留農薬、輸入食品など、食品の安全性について不安を感じている方が多くいることが分かっています。

食品の安全性に対する不安を軽減することを目的に、食品への正しい知識が学べる研修会(セミナー)を開催しています。



食の安全に関するリスクコミュニケーションの実施

食の安全に関して理解を深めていただくため、消費者のニーズに合わせたとちぎ県政出前講座等の講師派遣に対応するほか、タイムリーな話題をテーマに、パネルディスカッション等の手法を取り入れたリスクコミュニケーション事業を行っています。



食品安全教室・ゼミナールの実施

小中学生を対象とした食品安全教室等を開催し、食品表示や食中毒の予防方法、食品添加物の安全性など、発達段階に応じた食品の安全性に関する学習を推進しています。



SNSを活用した食の安全に関する情報発信

食の安全に関する情報を、SNS*を活用して発信しています。

時節に合わせた情報の他、県内や近県で発生した食中毒についての予防のポイントなど迅速で分かりやすい食品安全情報を提供しています。

*SNS : Social Networking Service



とちまる食の安全通信
#tochimarushokoku



(Facebook)



(Twitter)



(YouTube)

食に関する相談窓口一覧

○食品の安全・安心に関する相談、食品の表示に関する相談（食品表示相談窓口）

所 属	電話番号 (食品の安全・安心、 衛生事項に関すること)	電話番号 (栄養成分表示に 関すること)	E-mail
保健福祉部 生活衛生課	028-623-3114	—	eisei@pref.tochigi.lg.jp
保健福祉部 健康増進課	—	028-623-3094	kenko-choju@pref.tochigi.lg.jp
県西健康福祉センター	0289-64-3028	0289-62-6225	kensai-kfc@pref.tochigi.lg.jp
県東健康福祉センター	0285-83-7220	0285-82-3323	kentou-kfc@pref.tochigi.lg.jp
県南健康福祉センター	0285-22-4235	0285-22-1509	kennan-kfc@pref.tochigi.lg.jp
県北健康福祉センター	0287-22-2364	0287-22-2679	kenhoku-kfc@pref.tochigi.lg.jp
安足健康福祉センター	0284-41-5897	0284-41-5895	ansoku-kfc@pref.tochigi.lg.jp

○食料、農業、農村に関する相談（食と農の相談室）

所 属	電話番号	E-mail
農政部 農政課	028-623-2288	nousei@pref.tochigi.lg.jp
河内農業振興事務所	028-626-3076	kawachi-nsj@pref.tochigi.lg.jp
上都賀農業振興事務所	0289-62-5236	kamitsuga-nsj@pref.tochigi.lg.jp
芳賀農業振興事務所	0285-82-4720	haga-nsj@pref.tochigi.lg.jp
下都賀農業振興事務所	0282-23-3425	shimotsuga-nsj@pref.tochigi.lg.jp
塩谷南那須農業振興事務所	0287-43-1252	shioya_minaminasu-nsj@pref.tochigi.lg.jp
那須農業振興事務所	0287-23-2151	nasu-nsj@pref.tochigi.lg.jp
安足農業振興事務所	0283-23-1455	ansoku-nsj@pref.tochigi.lg.jp

○畜産物に関する相談（原乳、牛乳、豚肉、鶏卵など）

所 属	電話番号	E-mail
農政部 畜産振興課	028-623-2344	chikusan@pref.tochigi.lg.jp

○水産物に関する相談（鮎、ヤシオマスなど）

所 属	電話番号	E-mail
農政部 農村振興課	028-623-2351	noson-sinko@pref.tochigi.lg.jp

○特用林産物に関する相談（きのこ、たけのこ、わさび、野生の山菜など）

所 属	電話番号	E-mail
環境森林部 林業木材産業課	028-623-3274	ringyo-mokuzai@pref.tochigi.lg.jp
県西環境森林事務所	0288-21-1229	kensai-ksj@pref.tochigi.lg.jp
県東環境森林事務所	0285-81-9004	kento-ksj@pref.tochigi.lg.jp
県北環境森林事務所	0287-23-6365	kenhoku-ksj@pref.tochigi.lg.jp
県南環境森林事務所	0283-23-1443	kennan-ksj@pref.tochigi.lg.jp
矢板森林管理事務所	0287-43-1439	yaita-skj@pref.tochigi.lg.jp

○消費生活に関する相談

所 属	電話番号	E-mail
栃木県消費生活センター	028-625-2227	—

【発行】 ○栃木県保健福祉部生活衛生課（食品安全推進班）
TEL 028-623-3114 Fax 028-623-3116

○栃木県農政部農政課（食育・地産地消担当）
TEL 028-623-2288 Fax 028-623-2340