

第1章 基本方針

I 趣旨

作成中

Ⅱ 基本的な考え方

基本方針の位置づけ

この基本方針は、食品の安全・安心を確保し、県民の健全な食生活と健康の保護を図ることを目的として、行政、生産者、事業者及び消費者のそれぞれが主体的に取り組むための共通の指針となるものです。

あるべき姿

みんなで創る、安全な食品を安心して食べることができる社会

食品の安全を確保するためには、生産から製造・加工、流通、消費に至る一貫した取組を推進していくことが重要です。

また、食品への安心は、「食品の安全確保」と「生産者、事業者、消費者及び行政の相互の信頼」との相乗効果によって得られるものです。

平成27年策定の基本方針では、生産者、事業者、消費者及び行政が主体的に役割を果たしながら、食品の安全・安心確保対策に参画し、協働して取り組むための共通認識を明確にするため「あるべき姿」を定めました。

今回の改正では、引き続き、この「あるべき姿」を実現するために、実効性のある取組を進めていきます。

生産者、事業者、消費者及び行政のそれぞれがこの共通認識を持ち、自主的かつ相互に連携して、食品の安全・安心確保対策に取り組み、県民の健全な食生活と健康の保護を図ることによって、安全な食品を安心して食べることができる社会の実現を目指します。

領域の設定と10年後の目指す姿

体系的に施策を推進するため、「あるべき姿」の構成要素である「安全な食品の提供」、「安心感の醸成」の2つの領域を設定し、10年後を見据えた施策を計画的に展開するため、各領域に「10年後の目指す姿」を設定します。

領域Ⅰ 安全な食品の提供

生産者・事業者・消費者及び行政が相互に協働して食品の安全性を確保するためのリスク管理の仕組みが構築されています。

領域Ⅱ 安心感の醸成

流通している食品の正確な情報を簡単に入手できる仕組みが整備されており、安全な食品を安心して食べることができています。

基本的な視点

○ 科学的知見に立脚した取組の推進

食品の安全を確保するため、科学的知見に基づく衛生管理や監視指導に取り組みます。

○ 情報の提供による透明性と信頼性の確保

食品への安心を確保するため、正しい情報を提供することにより、生産者、事業者、消費者及び行政の相互理解を深め、県民の不安を解消します。

○ 自主的な取組の推進

食品の安全・安心を確保するため、生産者、事業者及び消費者それぞれの主体的な取組を推進します。

行政、生産者・事業者及び消費者の役割

○ 行政の役割

生産から消費に至る各段階における食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進します。

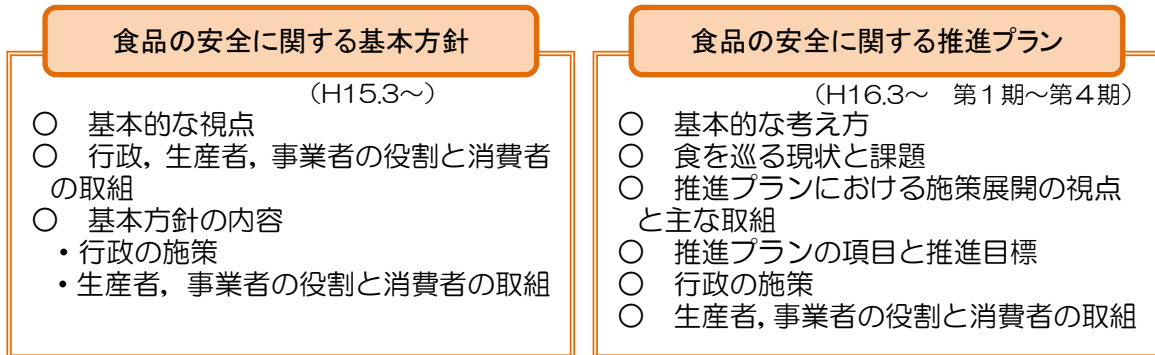
○ 生産者・事業者の役割

食品の安全・安心の確保について自らが第一義的な責任を有していることを認識し、食品の安全確保を図ります。

○ 消費者の役割

食品の安全・安心の確保に関する必要な知識と理解を深めるとともに、自主的かつ合理的な行動と生産者、事業者、行政などへの働きかけを通じて食品の安全確保を図ります。

基本方針及び推進プランの方向性



食品の安全に関する基本方針及び推進プラン

(H27.3~)

- 基本的な考え方
- あるべき姿

『みんなで創る, **安全**な食品を**安心**して食べることができる社会』

○ 領域の設定と10年後の目指す姿

<領域Ⅰ 安全な食品の提供>

「生産者・事業者・消費者及び行政が相互に協働して食品の安全性を確保するためのリスク管理の仕組みが構築されています。」

<領域Ⅱ 安心感の醸成>

「流通している食品の正確な情報を簡単に入手できる仕組みが整備されており, 安全な食品を安心して食べることができます。」

- 基本的な視点
 - ・ 県民(消費者)の視点や科学的知見に立脚した取組の推進
 - ・ 情報提供による透明性と信頼性の確保
 - ・ 自主的な取組の推進
- 行政, 生産者・事業者及び消費者の役割
- 取組の柱ごとの基本施策における取組及び数値目標

推進プランの実行

数値目標のチェック(進捗状況の確認(毎年度))

「安全な食品を安心して食べることができる社会」の実現

食品の安全に関する現状と課題

前プランを策定した平成 27 年度以降の食の安全に関する主な出来事及び社会情勢の変化に伴う課題については、以下のとおりです。

改正食品衛生法の影響

(1) HACCP に沿った衛生管理の制度化

HACCP を手法とした衛生管理は、欧米を中心とする先進国では義務化が進められており、東京オリンピック・パラリンピックの開催により、全国的に波及すると考えられるインバウンドの増加を見据えて、国際標準となる総合的な食品衛生管理が求められています。

そのため、県内で流通する食品の安全確保につなげるため、原則として、すべての食品等業者に HACCP に沿った衛生管理の導入が令和 3 年 6 月までに義務化されます。

(2) 広域的な食中毒事案への対策強化

平成 29 年度に発生した広域的な腸管出血性大腸菌 O157 食中毒においては、食中毒情報の探知、共通汚染源の調査などに遅れが生じてしまいました。

そのため、広域的な食中毒の発生や広域流通食品の違反発見を探知した場合の拡大防止措置を速やかに実施すること目的として、関係機関における連絡、連携体制を整備し、必要な対策等が協議できるように、国の地方厚生局の管轄ごとに広域連絡協議会が設置されました。

(3) 食品の回収情報の報告の義務化

欧米では、法令により食品回収制度が設けられており、速やかに回収情報を公表できる体制が整備されています。

そのため、日本においても、回収情報を行政が把握し、早期の監視指導や消費者への情報提供を実施するため、食品の回収を行う場合には行政への届出が令和 3 年 6 月までに義務化されます。

なお、広島県では、取り扱う食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、事業者等が回収に着手した際には、速やかに回収着手報告書を提出し、報告する旨を県条例により定めております。

(4) 指定成分を含む食品による健康被害情報の届出の義務化

アルカロイドやホルモン様作用成分が含まれる食品については、製造管理が適切でなく含有量が均一でないこと、科学的根拠に基づかない摂取目安量が設定されている等により健康被害につながったケースがあります。

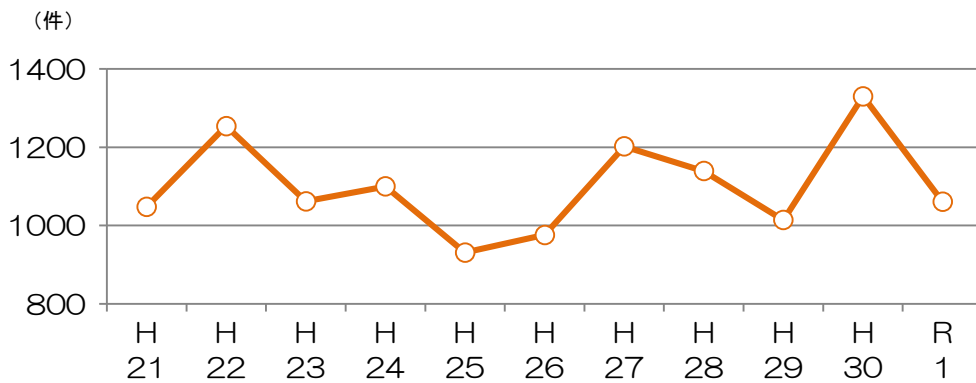
そのため、薬事・食品衛生審議会や食品安全委員会における専門家の科学的知見に基づき指定された指定成分を含有した食品による健康被害情報を探知した場合に行政への届出が令和 2 年 6 月に義務化されました。

全国の食中毒事件の発生状況

全国の食中毒事件の発生件数は、単年で減少している年もありますが、ここ数年は下げ止まりしています。

また、平成28年には、きゅうりのゆかり和え、冷凍メンチカツを原因とした腸管出血性大腸菌 O157 食中毒、平成29年には、ポテトサラダを原因とした腸管出血性大腸菌 O157 食中毒、きざみのりを原因とした大規模なノロウイルス食中毒が発生しています。

そのため、全国の食中毒事件については、件数は増加していないものの、近年の食品の流通体制の整備等により、広域的な大規模の食中毒の発生が懸念されています。



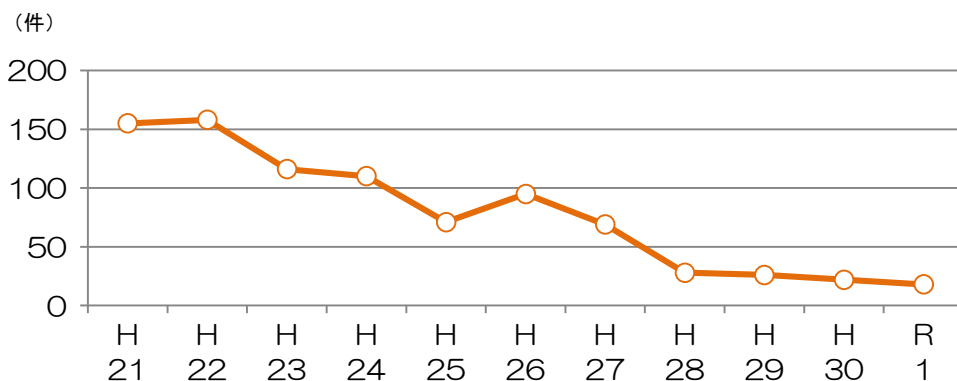
食中毒事件数の推移

(出典：厚生労働省「食中毒統計資料」)

広島県内の食中毒事件の発生状況

広島県では、飲食に起因する事故防止のため、食品衛生法第24条（監視指導計画）に基づき、施設の衛生状態や、食品の取扱等についての立入検査や食品等の収去検査を実施しています。

その結果、この10年間で食中毒発生件数は約1/10に減少しています。



食中毒事件数の推移

(出典：広島県「生活衛生・食品衛生業務概況」)

広島県食品自主衛生管理認証施設

広島県では、県民の食生活の安全・安心を確保するため、食品事業者の自主的な衛生管理を推進する「広島県食品自主衛生管理認証制度」を設けています。

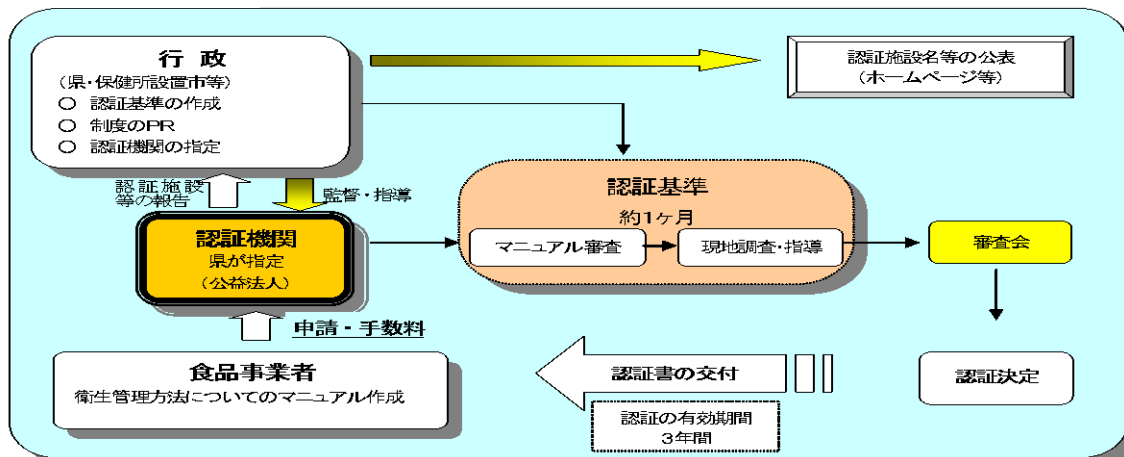
この制度では、消費者から見えにくく、評価されにくい営業者の日々の衛生管理の取り組みを積極的に評価し、食品事業者の衛生管理水準の向上を図るとともに、消費者に、より安全性の高い食品を提供することを目的としています。（令和2年3月時点で、対象業種は21業種です。）

なお、この制度は、改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）で制度化されたHACCPに沿った衛生管理のうち、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の水準を満たしています。

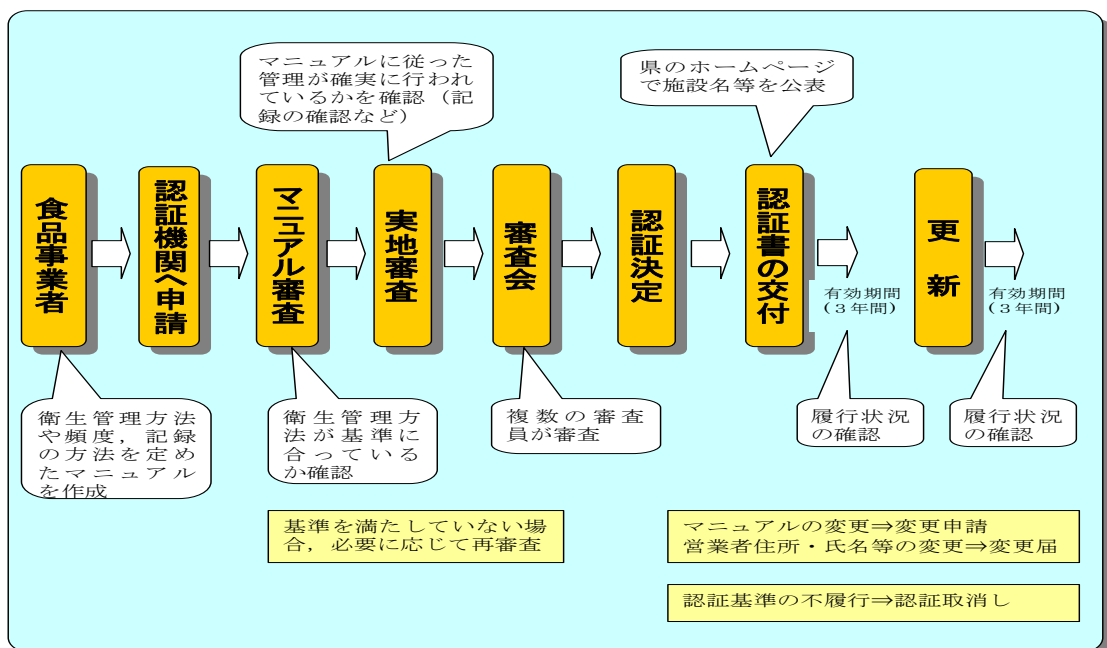
<認証マーク>



<制度の仕組み>

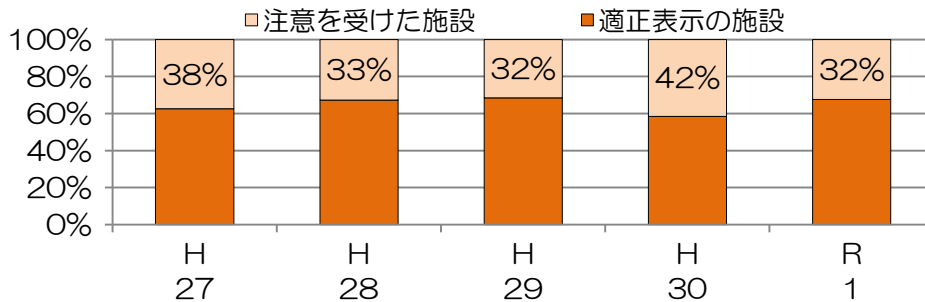


<認証の手順>



食品表示の点検状況

毎年12月の広島県食品表示適正化月間には、食品表示の一斉点検を実施しており、**点検を実施した量販店の3割以上が原料原産地や栄養成分等の表示に関する指導を受けています。**



食品表示一斉点検における点検状況の推移

(出典：広島県「食品表示の一斉点検結果について」)

食品表示に関する制度の改正

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度が平成27年に施行され、経過措置期間が令和2年3月末で終了しました。

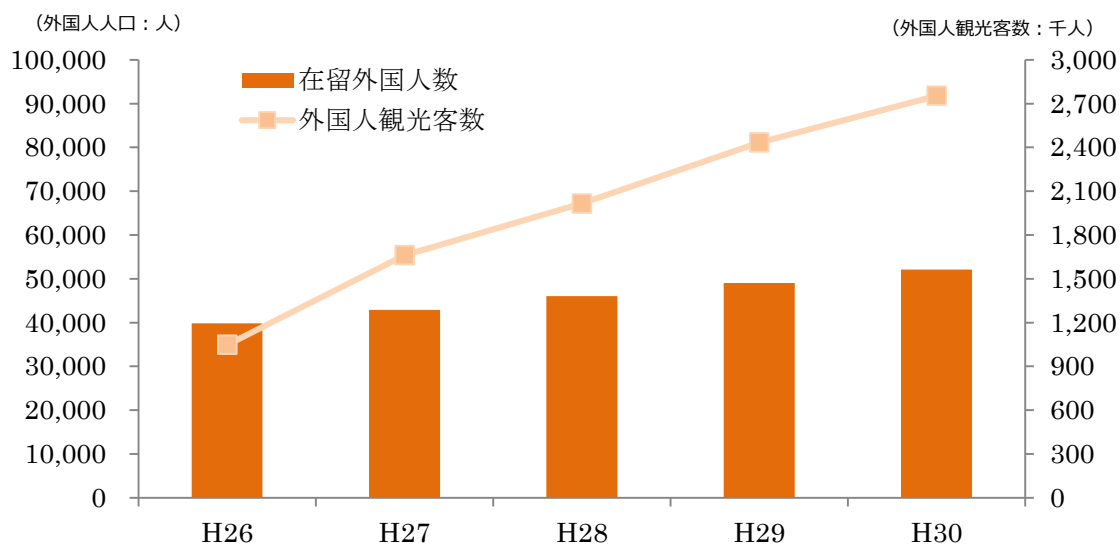
また、平成29年9月に食品表示基準の一部が改正され、原則としてすべての加工食品に原料原産地の表示が義務付けられ、経過措置期間が令和4年3月末まで設けられております。

そのため、新制度の正しい理解を促進するとともに、適切な食品表示の実施を推進していく必要があります。

広島県内の在留外国人数及び外国人観光客数の状況

県内人口は減少する中で、県内の在留外国人は増加傾向にあり、また、県内を訪れる外国人観光客数も大幅に増加している状況があります。

そのため、様々な国の方々に受け入れられるように、本県においても、HACCPに沿った衛生管理の定着や食品のグローバル化に対して、注視していく必要があります。



在留外国人数と外国人観光客数の推移（広島県）

※在留外国人数は各年12月末現在
（出典：法務省入国管理局「在留外国人統計」及び広島県「広島県観光客の動向」）

食品ロスの削減

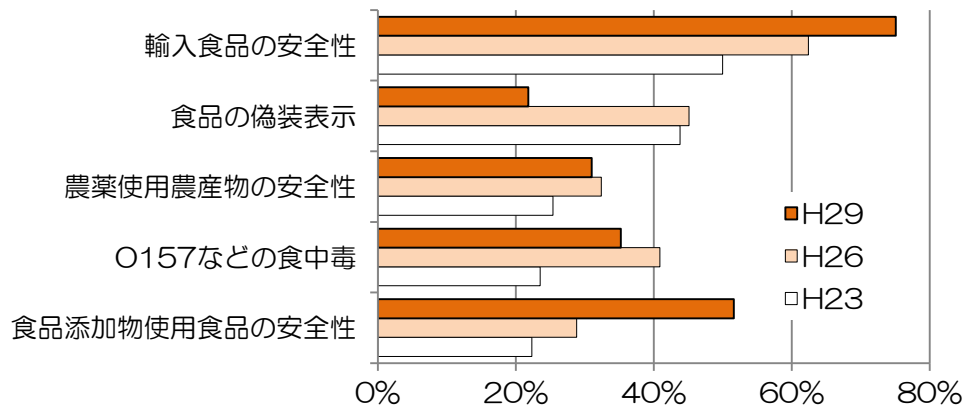
近年、賞味期限の切れてしまった食品や飲食店での食べ残された食品など、無駄に廃棄されてしまっている食品への関心が高まっています。

さらに、2015年に開催された「国連持続可能な開発サミット」によりSDGs（持続可能な開発目標）が採択され、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」という目標が設定されました。

これらのことから、生産者、事業者、消費者及び行政による食品ロスの削減に向けた取組は、より一層推進されていくと考えられ、併せて、賞味期限などの食品表示や食中毒リスクに関する知識の向上がそれにつながるものと考えています。

食品に対する不安意識

県政世論調査によると、輸入食品や食品添加物使用の安全性に対する県民の不安意識は増大しています。

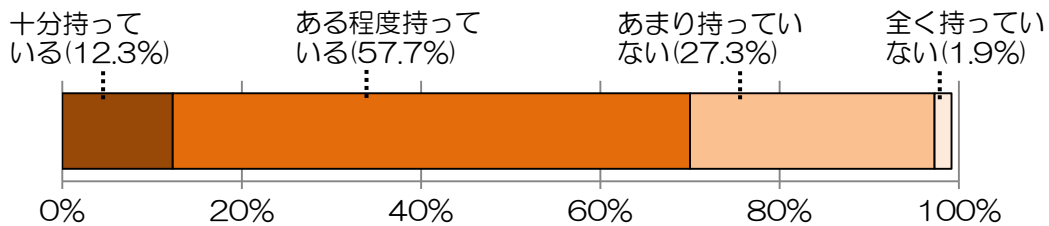


県民の食品に対する不安意識の推移

(出典：広島県「県政世論調査」)

食品の安全性に関する知識の保有状況

農林水産省が実施した調査によると、依然として、国民の約3割が食品の安全に関する知識を十分には持っていないという結果になっています。



食品の安全性に関する知識の保有状況

(出典：農林水産省「食育に関する意識調査」(R1))

新型コロナウイルス感染症による影響

令和2年1月に全国で初めて新型コロナウイルス感染症の感染者が確認され、本県においても同年3月に初めて感染者が確認されました。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、飲食店などを利用する消費者の不安意識が高まっており、本県としても、飲食店をはじめとする事業者の感染防止対策の推進を後押しする必要があります。

また、コロナ禍における講習会等の開催に関しては、感染防止対策を徹底し、県民が安全に受講できるように実施していきます。併せて、講習会のオンライン受講について、引き続き検討していきます。