

基本理念と基本方針

【基本理念】食品の安全性と食品に対する信頼性確保、県民誰もが安心できる食生活の実現

- 【基本方針】
- 1 生産から販売に至る各段階における食品の安全性の確保
 - 2 食品を介した県民への健康被害の拡大防止
 - 3 食品に対する県民の信頼確保

現状

- 1 食の安全安心を揺るがす事件・事故の発生
 - ・腸管出血性大腸菌(O157)、ノロウイルス等による広域的な食中毒の発生
 - ・自然毒(有毒植物、フグ)による死亡者を伴う食中毒事件が散発
 - ・食品表示の偽装、異物の混入など、食品等事業者のコンプライアンス欠如
- 2 食品衛生法の一部改正(R3.6.1施行)
 - ・HACCPに沿った衛生管理の制度化
 - ・食品等のリコール情報報告の制度化
 - ・営業許可制度の見直しと届出制度の創設
- 3 食に関する情報の氾濫
 - ・科学的根拠に乏しい情報

重点課題

- 1 食品等事業者のHACCPによる自主衛生管理の推進
 - ・行政、団体、事業者が協働した取組の推進
 - ・学校給食施設における自主的な衛生管理の推進
- 2 食品等事業者のコンプライアンスの徹底
 - ・食品表示等の監視指導の徹底
- 3 健康危機管理体制の充実・強化
 - ・大量調理施設等への重点的な食中毒防止対策の指導
 - ・生産段階における衛生管理の向上や監視体制の整備
- 4 県民、事業者、行政のリスクコミュニケーションの推進
 - ・不安を解消するため相談窓口体制の維持
 - ・食品に関する魅力ある事業の実施
 - ・食の安全に関する正しい知識と実践

令和4年度末の取組実績

第4次計画1年目が終了し、16の指標のうち11項目(③④⑤⑥⑧⑩⑪⑫⑭⑮⑯)が目標を達成し、4項目(①②⑦⑨)が未達成であった(⑬は集計中)。

- ① 農薬管理指導士については、新規認定者数は例年並であったものの、退職や廃業等の理由で失効させる既認定者がこれを上回ったため、有効認定者数が減少した。
- ② 環境創造型農業の生産面積については、新たに環境創造型農業に取り組む生産者はいるものの、高齢化等によって、主に野菜栽培で面積が減少した。
- ⑦ 大量調理及び集団給食施設への監視については、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、施設への立ち入りを断られるケースがあり、約90%の監視率にとどまった。
- ⑨ 食品検査実施検体数については、R2、R3に引き続き、R4もコロナ禍等の理由により、一部収去予定を変更したため、年度当初の目標は未達成となった。

網掛けは目標値達成

指標	R4 末目標値	R4 末実績	R8 目標値
①農薬管理指導士の有効認定者数(累計)	1,740人	1,671人	1,820人
②環境創造型農業の生産面積	21,600ha	20,093ha	23,160ha
③飼料中の残留抗菌性物質検査の年間違反件数	0件	0件	0件
④養殖業者への水産用医薬品の適正使用に関する指導率(年間)	100%	100%	100%
⑤食肉センター及び大規模食鳥処置場におけるHACCPに基づく衛生管理実施状況の検証(年間細菌検査回数)	55回	72回	132回
⑥食品衛生監視指導計画に基づく年間目標監視回数の達成率	100%	103.3%	100%以上
⑦食品衛生監視指導計画に基づく大量調理及び集団給食施設(学校等)の年間目標監視回数の達成率	100%	90.4%	100%以上
⑧食品表示法に違反した事業者への指示又は命令の年間件数	0件	0件	0件
⑨年間目標食品検査実施検体数の達成率	100%	98.6%	100%
⑩食品衛生責任者養成講習会の受講者数(H9年度からの累計)	58,500名	59,857名	64,000人
⑪食品等事業者に対する食品衛生講習会の年間受講者数	9,000人以上	9,471人	9,000人以上
⑫食中毒の年間事件数	10件以下	7件	10件以下
⑬農林水産物の安全性確保に資する開発技術数(H27年度以降の累計)	41件	45件	62件
		(見込み)	
⑭食品等の高感度分析法の開発件数(R4年度以降の累計)	2件	2件	10件
⑮兵庫県認証食品認証数(※累計)	2,240品目	2,347品目	2,320品目
⑯県民に対する講習会等の年間参加者数	4,100人	4,724人	4,500人以上

※ 累計：認定・承認後の廃業施設等の件数を含む

令和5年度の主な取組

柱1：食品の安全性の確保



- 1 安全安心な農畜水産物の生産推進【生活衛生課、畜産課、農業改良課、農産園芸課】
 - ・農薬による事故防止や農薬の安全かつ適正使用を推進するため農薬管理指導士を育成
 - ・農場への飼養衛生管理基準に係る指導、家畜伝染病の発生予防及びまん延防止
 - ・貝毒による食中毒被害防止のため、原因プランクトンの調査、貝毒検査の実施、監視体制の強化及び速やかな情報発信を実施
 - ・と畜検査員及び食鳥検査員によるHACCPにそった基づく衛生管理の検証
- 2 食品営業施設への監視・指導の徹底【生活衛生課】
 - ・「兵庫県食品衛生監視指導計画」に基づいた効率的・効果的な監視指導の実施
 - ・大量調理及び集団給食施設の監視
- 3 食品の適正表示に関する監視・指導の徹底
 - 【流通戦略課、健康増進課、生活衛生課、感染症対策課、体育保健課、県民躍動課、業務課】
 - ・食品関連事業者への食品表示法に基づく監視指導の強化
 - ・**新** 食品等のリコール情報の把握、事業者への適切な指導、消費者への迅速な情報提供
 - ・食物アレルギー対策の推進
- 4 食中毒の未然防止対策の推進【生活衛生課】
 - ・**拡** 小規模事業者向けHACCPの導入及び定着支援講習会の開催

柱2：食品を介した健康被害の拡大防止



- 1 健康危機管理体制の充実・強化【生活衛生課】
 - ・「広域連携協議会」を活用した健康危機管理情報の迅速な把握
- 2 トレーサビリティ導入促進【生活衛生課、農産園芸課、畜産課、水産漁港課、流通戦略課】
 - ・生産から消費まで追跡できる体制づくりのための助言や指導
- 3 食の安全安心に関する情報発信の充実・強化【生活衛生課】
 - ・健康危機管理事案発生時の迅速かつ正確な情報の発信
 - ・アンケート等による県民の食の安全安心に係る関心の把握とHPやSNSを通じた効果的な情報発信

柱3：食への信頼確保



- 1 リスクコミュニケーションの普及推進【生活衛生課、県民躍動課、健康増進課】
 - ・商品やサービスなど消費生活全般に関する相談に対応
 - ・食の安全安心に係る講習会の開催やSNS等を活用した情報発信
 - ・手洗い教室などの体験型教室(子どもへの衛生思想と習慣の定着)
 - ・各年代別に適した子ども向け普及啓発事業の展開
 - ・**新** 高校生を中心とした青年向け食中毒予防教室の開催
 - ※カンピロバクター食中毒の予防を中心とした啓発

幼児期～小学校低学年
・手洗いの大切さ

小学校中～高学年
・お肉が食卓に届くまで
・安全にお肉を食べる

中学生～高校生
・食中毒予防への理解を深める
(生食リスク等)



2 ひょうご食品認証制度の推進【流通戦略課】

- ・効果的なPR活動や商談会の実施、認証食品の販売コーナーの設置など
- ・認証食品の生産・流通・消費の拡大の推進
- ・まとめサイト「御食国ひょうご」による販路開拓、ロゴマークを活かしたPR

