食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和６年度版）

令和７年９月

三　重　県

≪ 目　　次 ≫

はじめに ・・・・・1
１　食の安全・安心に関する情勢と令和６年度の取組概要 ・・・・・2
（１）食品等の監視指導の取組 ・・・・・2
（２）食品事故等への対応 ・・・・・2
（３）県産農畜水産物の国際水準認証取得を進める取組 ・・・・・2
（４）食の安全・安心に関する教育の推進 ・・・・・2
２　食の安全・安心確保施策の体系 ・・・・・3
３　食の安全・安心確保推進体制 ・・・・・4
（１）三重県食の安全・安心確保推進会議 ・・・・・4
（２）三重県食の安全・安心確保のための検討会議 ・・・・・5
４　令和６年度に実施した施策 ・・・・・6

基本的方向１　食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実
（１）基本的方向１の取組方向 ・・・・・6
（２）令和６年度の取組状況 ・・・・・6
施策① 生産資材に関する指導、検査 ・・・・・6
施策② 生産段階のガイドラインの作成・指導 ・・・・・8
施策③ 生産環境に関する調査 ・・・・・9
施策④ 生産・加工・調理・販売段階の監視指導 ・・・・・10
施策⑤ 食品等の試験・検査 ・・・・・15
施策⑥ 調査研究の推進とその成果の普及啓発 ・・・・・17
トピックス　微生物農薬を活用した化学農薬の使用量低減技術を開発しました・18

基本的方向２　食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備
（１）基本的方向２の取組方向 ・・・・・19
（２）令和６年度の取組状況 ・・・・・19
施策① 県民への情報提供 ・・・・・19
施策② 食品関連事業者等への情報提供 ・・・・・20
施策③ 食品関連事業者団体への取組支援 ・・・・・23
施策④ コンプライアンス意識の向上に対する支援 ・・・・・24
施策⑤ 自主基準の設定及び公開の促進 ・・・・・25
施策⑥ 自主的な情報発信等に対する支援 ・・・・・27
施策⑦ 認証制度の推進 ・・・・・28
施策⑧ 健全かつ持続可能な経営への支援 ・・・・・30
施策⑨ 食品関連事業者からの情報への対応等 ・・・・・31
トピックス　みえジビエ解体処理研修会を開催しました ・・・・・32

基本的方向３　情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備

（１）基本的方向３の取組方向　・・・・・33
（２）令和６年度の取組状況　・・・・・33
施策① 情報提供の推進　・・・・・33
施策② 食の安全・安心に関する教育の推進　・・・・・35
施策③ 相談対応の充実　・・・・・39
トピックス　みえの食フォーラムを開催しました　・・・・・40

基本的方向４　多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開

（１）基本的方向４の取組方向　・・・・・41
（２）令和６年度の取組状況　・・・・・41
施策① 人材の育成　・・・・・41
施策② 相互理解の増進　・・・・・44
施策③ 関係者との連携及び協働　・・・・・45
施策④ 県民運動の展開　・・・・・46
トピックス　ＧＡＰ指導体制の強化のため指導員研修を開催しました　・・・・・47

【資料編】 用語解説　・・・・・48

はじめに

食は、我々が日々の生活を送るうえで基本となるものであり、健康で豊かな生活を送るためには食の安全・安心が確保されなければなりません。

近年、製造技術の高度化や輸入食品の増加等により、我々の食生活を取り巻く環境は大きく変化しています。また、令和６年３月の紅麹を含む健康食品による健康被害等、食に関するさまざまな問題が繰り返し発生していることもあり、県民の皆さんの多くが、輸入食品の安全性や食品添加物の使用など食品の安全性に対し、不安を持たれている傾向が見られました（注）。

三重県では、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進し、県民の健康の保護、食品関連事業者と県民との間の信頼関係の構築、安全でかつその安全性を信頼できる食品の供給および消費の拡大に寄与することを目的として、平成 20 年６月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」（以下「条例」という。）を制定しました。

条例施行に伴い、条例第 10 条の規定に基づき「三重県食の安全・安心確保基本方針」（以下「基本方針」という。）を定め、施策の方向性を体系づけるとともに、施策の実施計画である「三重県食の安全・安心確保行動計画」を毎年度策定し、総合的な取組を進めてきました。

この年次報告書は、条例第８条の規定に基づき、三重県が実施した令和６年度の食の安全・安心確保施策についてとりまとめ、県議会へ報告するとともに、広く県民の皆さんに公表するために作成しました。

本報告によって、県民の皆さんをはじめ食品関連事業者の皆さんが、三重県における食の安全・安心に関する現状や県の施策に関する理解と関心を深めていただき、県とともに食の安全・安心の確保のための取組を積極的に推進されることを期待します。

（注）令和６年度ｅーモニターアンケート「食の安全・安心」より

【条例第８条】（年次報告）
　知事は、毎年、議会に、食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する報告を提出するとともに、これを公表しなければならない。

１　食の安全・安心に関する情勢と令和６年度の取組概要

（１）食品等の監視指導の取組

令和５年５月に新型コロナウイルス感染症が５類感染症に移行し、インバウンドを含めた旅行需要が回復しています。このような状況に対応しながら、県内外の観光客における食中毒の発生を防止するため、「三重県食品監視指導計画」に基づき、観光地の食品関係営業施設に対する重点的な監視指導を実施しました。また、食品等事業者※への監視指導時に「食品表示法※」に基づき加工食品等における食品表示状況の確認に取り組み、不適正表示について改善指導を実施しました。

（２）食品事故等への対応

全国における食中毒の発生件数（暫定値）は、令和６年度は1,000件、患者数13,306人で、県内においては、11 件（うち四日市市２件）、患者数 304 人（うち四日市市 32 人）の発生がありました。県内における病因物質はノロウイルスによるものが最も多く、11 件のうち７件でした。また、食品の自主回収の報告は、県内では四日市市を除き 31 件（うち「食品衛生法※」に基づくもの 10 件、「食品表示法」に基づくもの 21 件）ありました。

こうした中、食品事故等の防止に向け、ＨＡＣＣＰ※に沿った衛生管理の啓発や、改善指導に取り組みました。

令和６年３月７日から実施していた、旧南勢町海域のヒオウギガイ毒化（麻痺性貝毒）による出荷自主規制については、解除基準を満たしたため令和６年５月 16 日に出荷自主規制を解除しました。また、令和７年１月 30 日に旧南勢町海域のマガキとヒオウギガイから規制値を超える麻痺性貝毒が検出されたため、出荷自主規制を要請しました。マガキについては、解除基準を満たしたため令和７年３月７日に解除しました。

（３）県産農畜水産物の国際水準認証取得を進める取組

国際水準ＧＡＰ※や水産エコラベル※等の認証制度とＳＤＧｓはいずれも持続可能性をめざしている点等において非常に近い関係にあり、農畜水産業経営体が国際水準認証取得に取り組むことは、ＳＤＧｓの達成に貢献することにもつながります。

このため、持続可能な農畜水産業経営体を育成し、消費者に安全・安心な農畜水産物が安定的に供給されるよう、県においても積極的に認証取得を推進した結果、国際水準ＧＡＰについては農産物177農場、家畜・畜産物14農場、農場ＨＡＣＣＰ※については22農場、水産エコラベルでは８件が認証を取得しています。

また、国際水準ＧＡＰの取組を推進するため、令和６年３月に「三重県における農産物のＧＡＰ推進方針 2030」を策定し、ＧＡＰ推進指導員※による生産者の認証取得や実践活動を支援しました。

（４）食の安全・安心に関する教育の推進

県民の野菜摂取を促し、自ら健康的な食生活を実践できるよう、「野菜フル 350 の推進で糖尿病等生活習慣病予防をめざそう」をテーマに関係団体と連携して「みえの食フォーラム」を開催しました。また、全ての教職員を対象に、三重の気候や風土を知ることや食育※の具体的な進め方について学ぶ「学校における食育ステップアップ講習会」を開催しました。さらに、「みえ地物一番給食の日※」の実施により、地域食材の使用を推進しました。

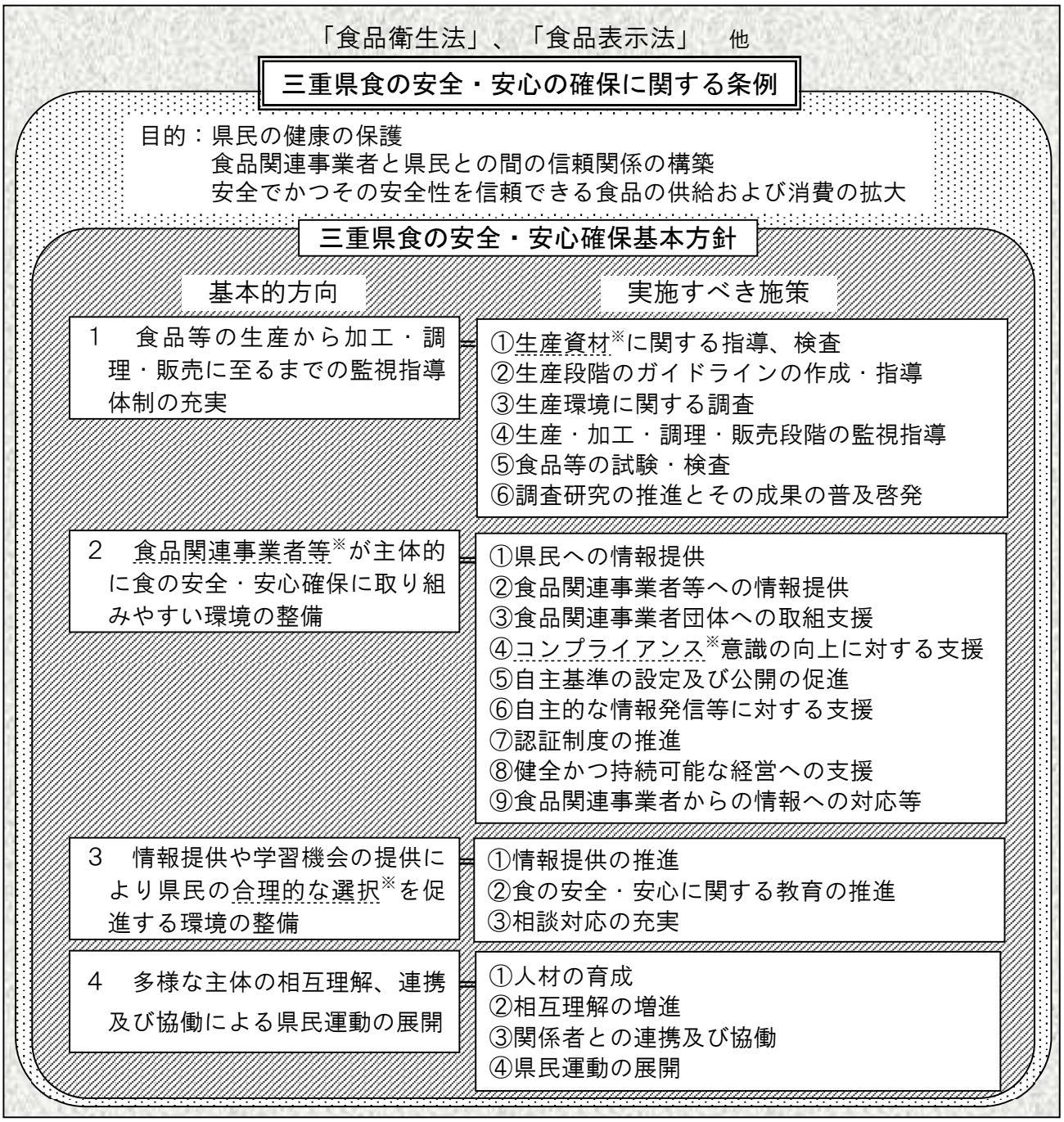
2　食の安全・安心確保施策の体系

食の安全・安心確保のため、「食品衛生法」、「食品表示法」等、多くの法律が定められています。

三重県では、食の安全・安心確保に関する施策を総合的に推進するため、平成 20 年６月に「三重県食の安全・安心の確保に関する条例」を制定しました。

条例に基づき、食の安全・安心の確保に関する基本的方向と実施すべき施策を示した「三重県食の安全・安心確保基本方針」（平成 27 年７月 24 日改正）を定めています。

食の安全・安心確保施策の体系図



3　食の安全・安心確保推進体制

（1）三重県食の安全・安心確保推進会議

食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するため、庁内における推進体制として、条例第 11 条に基づき「三重県食の安全・安心確保推進会議」（以下「推進会議」という。）を設置しています。

また、推進会議のもとに幹事会を置き、関係各課長による協議調整を行っています。

○　構成員（令和６年度）

委 員 長：危機管理統括監※
副委員長：医療保健部長、農林水産部長
委　　員：防災対策部長、総務部長、環境生活部長、雇用経済部長、教育長

- 食の安全・安心に関する危機が発生した場合は、「三重県危機管理計画」に基づき対応する体制としています。
- 食の安全・安心に関して専門的に検討する必要があると認める場合には、専門部会を置くことができます。

○　推進会議開催実績（令和６年度）

６月 26 日	第１回推進会議 （１）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和５年度版）（案）について （２）「三重県食の安全・安心確保推進会議」設置要領の一部改正について
２月 26 日	第２回推進会議 （１）三重県食の安全・安心確保行動計画（令和７年度）（案）について

○　幹事会開催実績（令和６年度）

６月 14 日	第１回幹事会（書面開催） （１）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和５年度版）（案）について （２）「三重県食の安全・安心確保推進会議」設置要領の一部改正について
２月５日	第２回幹事会 （１）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和６年度版）暫定版について （２）三重県食の安全・安心確保行動計画（令和７年度）（案）について

（２）三重県食の安全・安心確保のための検討会議

食の安全・安心の確保に関する施策を調査審議するため、条例第 28 条に基づき、知事の附属機関として、「三重県食の安全・安心確保のための検討会議」（以下「検討会議」という。）を設置しています。

○　委員名簿（９名）　（敬称略・令和７年３月 31 日現在）

分　野	氏　名	所　属　・　役　職
消費者	安村　富子	三重県生活協同組合連合会（理事） （生活協同組合コープみえ：副理事長）
	森野　廣榮	三重県食生活改善推進連絡協議会（書記）
食品関連事業者	浅井　充	三重県農業協同組合中央会（企画総務部長）
	髙間　実	三重県漁業協同組合連合会（指導部副考査役）
	松本　俊男	マックスバリュ東海株式会社　営業本部 第一事業部　サポートグループマネージャー
	宮本　圭一	みえ食の“人財”育成プラットフォーム（理事長） （太陽化学株式会社　品質保証部執行役員）
	海住　康之	一般社団法人三重県食品衛生協会 （専務理事兼事務局長）
学識経験者	平島　円	国立大学法人三重大学教育学部（教授）　◎会長
	中野　芳恵	公益社団法人三重県栄養士会（監事）

○　検討会議開催実績（令和６年度）

８月５日	第１回検討会議 （１）食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書（令和５年度版）について （２）三重県食の安全・安心確保行動計画（令和６年度）について （３）各団体からの食の安全・安心確保に関する情勢報告および施策への要望について

４　令和６年度に実施した施策

基本的方向１　食品等の生産から加工・調理・販売に至るまでの監視指導体制の充実

【実施すべき施策】
①生産資材に関する指導、検査
②生産段階のガイドラインの作成・指導
③生産環境に関する調査
④生産・加工・調理・販売段階の監視指導
⑤食品等の試験・検査
⑥調査研究の推進とその成果の普及啓発

（１）基本的方向１の取組方向

生産段階や加工・調理・販売段階での監視、指導、検査を実施し、これらに関する情報の公開・提供を迅速に行い、県民の意見を反映して監視指導体制と取組内容を充実します。また、食の安全・安心に関する科学的知見※の集積に努め、調査研究の推進とその成果の普及啓発を行います。

（２）令和６年度の取組状況

施策①　生産資材に関する指導、検査

施策の取組方向

農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等の使用または生産・販売について、指導、立入検査を実施します。

施策の実施状況

【農薬・肥料に関する監視指導】

○　農薬・肥料の適正な流通を確保するため、農薬販売者（25件）、肥料生産業者・販売業者（27件）への立入検査を実施しました。その結果、違反事例はありませんでした。

○　県内の事業者（２件）が生産する汚泥を原料に使用した普通肥料に含まれる重金属分析を実施しました。その結果、許容値を超える重金属は検出されませんでした。

○　農薬使用者や農産物直売所責任者による農薬の適正使用に向けて、農薬適正使用啓発研修会を開催（595 回）し、農薬使用基準の変更情報を周知するとともに、農薬の適正使用や生産履歴の記帳※の励行を普及推進しました。

【動物・水産用医薬品、飼料等に関する監視指導】

○　動物用医薬品や飼料および飼料添加物の適正な流通、使用ならびに管理を図るため、動物用医薬品販売業者（52 件）、飼料および飼料添加物の販売業者（33 件）、畜産農場（123戸）の監視指導を実施しました。

○　水産用医薬品の適正かつ効果的な使用に向けて、魚類養殖業者への薬品の使用状況調査や巡回指導を実施しました（117 件）。

課　題

【農薬・肥料に関する監視指導】

○　農薬・肥料の適正な流通については、「農薬取締法」および「肥料の品質の確保等に関する法律」に基づく適正な運用が必要です。

○　汚泥の肥料利用にあたっては、汚泥に含まれる重金属による土壌汚染が懸念されるため、県内の事業者が生産する汚泥を原料に使用した普通肥料の安全性を確保することが必要です。

○　農薬の適正な使用については、農薬使用者や農産物直売所責任者が、適正使用に関する知識の習得と理解を深めることが必要です。

【動物・水産用医薬品、飼料等に関する監視指導】

○　安全・安心な畜水産物が安定的に供給されるよう、動物・水産用医薬品、飼料および飼料添加物の販売業者、畜産農場、魚類養殖業者による適正な流通、使用および管理が行われる必要があります。

今後の対応

【農薬・肥料に関する監視指導】

○　引き続き、農薬・肥料の適正な流通が図られるよう、これまでの監視指導実績もふまえ、農薬・肥料の販売業者等への監視指導を適切に実施するとともに、通報に基づく疑義情報への対応に重点化した監視指導に取り組みます。また、引き続き、県内の事業者が生産する汚泥を原料に使用した普通肥料に含まれる重金属分析を実施し、安全性の確認に取り組みます。

○　引き続き、農薬使用者や農産物直売所責任者が、農薬の適正使用に関する知識・理解をさらに深められるよう、研修会を開催します。

【動物・水産用医薬品、飼料等に関する監視指導】

○　引き続き、家畜や養殖魚に与える動物・水産用医薬品や飼料および飼料添加物が、適正に流通、使用、管理されるよう、販売業者、畜産農場、魚類養殖業者に対する監視指導に取り組みます。

施策②　生産段階のガイドラインの作成・指導

施策の取組方向

「病害虫防除の手引き※」や「施肥基準※」等の各種ガイドラインを作成するとともに、生産履歴の記帳の普及および種苗、農薬、動物・水産用医薬品、飼料、肥料等に関する情報提供や指導を実施します。

施策の実施状況

【農畜産物の生産に関する情報提供や指導】

○　生産者が病害虫の発生動向に即して的確な防除対策を実施できるよう、病害虫発生予察情報※（予察予報７回、注意報９回、特殊報１回）および病害虫防除技術情報（20 回）を発表しました。

○　農薬の使用方法の変更に的確に対応するため、指導者向けの「病害虫防除の手引き」に加え、「三重県農薬情報システム※」で最新情報を提供しました。

○　農作物の品質や安定した収穫量の確保に向けて、「適正施肥の手引き」を県ホームページに公表し、施肥基準に基づく適正施肥や土づくりを啓発しました。

○　動物用医薬品や飼料および飼料添加物の適正な流通、使用ならびに管理を図るため、動物用医薬品販売業者（52 件）、飼料および飼料添加物の販売業者（33 件）、畜産農場（123 戸）に情報提供や指導を実施しました。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

○　消費者に安全・安心な養殖水産物を安定的に供給できるよう、全ての魚類養殖業者（117 件）を対象に、水産用医薬品の適正使用や使用管理状況の把握、魚病のまん延防止対策を水産関係団体と連携して指導するなど、自主衛生管理の取組に向けた支援を実施しました。

（支援内容）

養殖技術講習会（１回）

養殖生産工程管理手法※を参考とした養殖場の巡回指導（15 回に分けて実施）

魚病診断（274 件）

養魚速報の発行（８回）

課　題

【農畜産物の生産に関する情報提供や指導】

○　生産現場での的確な病害虫防除を推進するため、病害虫の発生動向や農薬の使用方法の変更に関する情報を、迅速に生産者に提供する必要があります。また、海外からの侵入病害虫への対策を的確に講じる必要があります。

○　安全な畜産物の生産に向け、動物用医薬品、飼料等販売業者および畜産農場による、適正な流通、使用ならびに管理が必要です。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

○　安全・安心な養殖水産物を安定的に供給するため、魚類養殖業者による自主衛生管理を支援する必要があります。

今後の対応

【農畜産物の生産に関する情報提供や指導】

○　引き続き、生産者が病害虫の発生動向に即して的確な防除対策を実施できるようＡＩ害虫モニタリングシステム※等を活用し、病害虫発生予察情報の提供や、指導者向けの「病害虫防除の手引き」の掲載内容の充実を図ります。

○　病害虫の総合防除を推進するため、令和５年度に策定した「三重県病害虫総合防除計画」に基づき、「予防、予察」に重点を置いた総合防除の普及・推進を図ります。また、火傷病※など重要病害虫の侵入・まん延を防ぐため、関係機関と連携し、侵入病害虫の迅速な調査、防除に取り組みます。

○　引き続き、家畜に与える動物用医薬品や飼料および飼料添加物が、適正に流通、使用、管理されるよう、販売業者、畜産農場に対し、情報提供や指導に取り組みます。

【養殖水産物に関する情報提供や指導】

○　養殖水産物の衛生管理体制を強化するため、引き続き、魚類養殖業者を対象とした講習会の開催、養殖生産工程管理手法の指導、養殖魚の魚病診断、養魚速報による情報提供に水産関係団体と連携して取り組みます。

施策③　生産環境に関する調査

施策の取組方向

有害物質による土壌等の生産環境や生産物の汚染について、対応マニュアルや調査計画を作成し、調査を実施します。

施策の実施状況

○　国における農作物や農用地土壌の有害物質に関する規制や基準策定の動向を注視し、必要な情報収集に取り組むとともに、国が実施する農作物や農用地土壌における有害物質の含有実態調査に協力しました。

課　題

○　県内に「農用地土壌汚染防止法※」に基づく指定地域はありませんが、引き続き、国における農作物や農用地土壌の有害物質に関する規制や基準策定に的確に対応していくことが必要です。

今後の対応

○　引き続き、国における農作物や農用地土壌の有害物質に関する規制や基準策定に対応するため、必要な情報収集を行うとともに、国が実施する有害物質の含有実態調査に協力していきます。

○　農作物や農用地土壌から有害物質が検出された場合には、危機管理マニュアルに基づき適切に対応します。

施策④　生産・加工・調理・販売段階の監視指導

施策の取組方向

国等と連携して、「食品衛生法」、「食品表示法」、「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」（以下「食糧法※」という。）、「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」（以下「米トレーサビリティ法※」という。）、「不当景品類及び不当表示防止法」（以下「景品表示法※」という。）等による効果的な監視指導を実施するとともに、食品表示制度の普及啓発を積極的に行います。

施策の実施状況

【施設の衛生に関する監視指導】

○　「食品衛生法」および「三重県食品衛生法施行条例」の改正に伴う新たな許可ならびに届出制度について、食品等事業者への周知に取り組みました。また、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の推進に向け、食品等事業者に対し、監視による取組状況の確認および指導を実施しました。

○　「三重県食品監視指導計画」に基づき、以下の３点を重点監視指導事項として監視指導を実施しました（10,346 件、詳細は 13 ページ参照）。

- 発症時に重症化の可能性がある腸管出血性大腸菌や、全国的に事件数が多いカンピロバクターによる食中毒の発生を防止するため、食肉・食鳥肉の取扱施設に対する重点的な監視指導
- 県内外からの観光客における食中毒の発生を防止するため、観光地の食品関係営業施設に対する重点的な監視指導
- サルモネラ属菌や冬期に多いノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、年末一斉取締時に飲食店、集団給食施設および食品製造事業者に対する重点的な監視指導（食中毒発生状況の推移は 14 ページ参照）

【食品表示等に関する監視指導】

○　食品等事業者による適正な食品表示が実施されるよう、監視指導時に「食品表示法」に基づき、加工食品等における食品表示状況を確認（729 施設）しました。また、食品の製造、加工、販売もしくは輸入業者における不適正表示に対して、改善指導を実施しました（148 施設）。

○　「食品表示法」に規定する食品表示基準の啓発用チラシの作成・配布を行いました。また、食品表示基準の一部改正に伴い「直売所のための食品表示ハンドブック」の作成・配布や講習会を通じた周知・指導に取り組みました。

○　食品等事業者団体と連携し、食品衛生指導員※による食品等事業者への巡回指導時に、適正な食品表示について周知しました。

○　「景品表示法」に基づく適正な食品表示が実施されるよう、不当商取引指導専門員※による食品等事業者への助言や監視指導を実施しました。また、県ホームページやパンフレットにより、「景品表示法」に基づく適正な食品表示について普及啓発に取り組みました。

【卸売市場に関する監視指導】

○　生鮮食料品の安全・安心な流通を確保するため、県内卸売市場に対して監視指導を実施するとともに、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理計画の策定および記録を確認しました（13 箇所）。

【米穀に関する監視指導】

○　米穀の適正な流通を確保するため、米穀取扱事業者に対し、「食糧法」および「米トレーサビリティ法」に基づく監視指導を実施しました（「食糧法」20 件、「米トレーサビリティ法」25 件）。

課　題

【施設の衛生に関する監視指導】

○　県内に流通する食品の安全性を確保するため、食品等事業者におけるＨＡＣＣＰに沿った徹底した衛生管理が必要です。

【食品表示等に関する監視指導】

○　「食品表示法」や「景品表示法」に基づく適正な食品表示を確保するため、食品表示基準の改正への対応を進めるとともに、食品等事業者における適切な食品表示に関する意識の醸成が必要です。

○　特定原材料「くるみ」の経過措置期間が終了し令和６年３月に特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加されたアレルギー表示や、令和５年４月から変更された遺伝子組換え任意表示制度といった、食品表示基準の新ルールへの対応を進める必要があります。

【卸売市場に関する監視指導】

○　生鮮食料品の安全・安心な流通の確保のため、卸売市場における衛生管理の確実な実践が必要です。

【米穀に関する監視指導】

○　米穀の適正な流通を確保するため、米穀取扱事業者が「食糧法」、「米トレーサビリティ法」を確実に履行することが必要です。

今後の対応

【施設の衛生に関する監視指導】

○　食品等事業者において、ＨＡＣＣＰに沿った適切な衛生管理が実践されるよう、引き続き、監視による取組状況の確認および指導を実施します。

○　食中毒の発生を防止するため、「三重県食品監視指導計画」に基づき、食品関係営業施設を対象として、次の事項に重点を置きながら監視指導を実施します。

- 県内外からの観光客における食中毒の発生を防止するため、観光地の食品関係営業施設に対する重点的な監視指導を実施
- サルモネラ属菌や冬期に多いノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店、集団給食施設、食品製造事業者に対する重点的な監視指導を実施

○　安全で衛生的な食肉・食鳥肉が供給できるよう、施設に対する重点的な監視指導を実施するとともに、施設の衛生対策を支援します。

【食品表示等に関する監視指導】

○　食品等事業者による適正な食品表示の確保を図るため、引き続き、「三重県食品監視指導計画」に基づいた「食品表示法」に関する監視指導や、「景品表示法」に関する監視指導、表示制度の普及啓発に取り組みます。

【卸売市場に関する監視指導】

○　卸売市場における衛生管理の実践を確実なものとするため、関係機関と連携し、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理の取組確認や指導を実施します。

【米穀に関する監視指導】

○　米穀取扱事業者が「食糧法」、「米トレーサビリティ法」について知識を深められるよう、法令に基づく監視指導を実施します。

（参考）みえ元気プランにおけるＫＰＩ

項目	現状値	令和８年度の目標値	項目の説明
ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を適切に運用している施設の割合	100% （令和６年度）	100%	監視等を実施した施設のうち、一般衛生管理に加えＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が適切に運用されていることを確認した施設（不適切であったが指導等により改善したものを含む）の割合

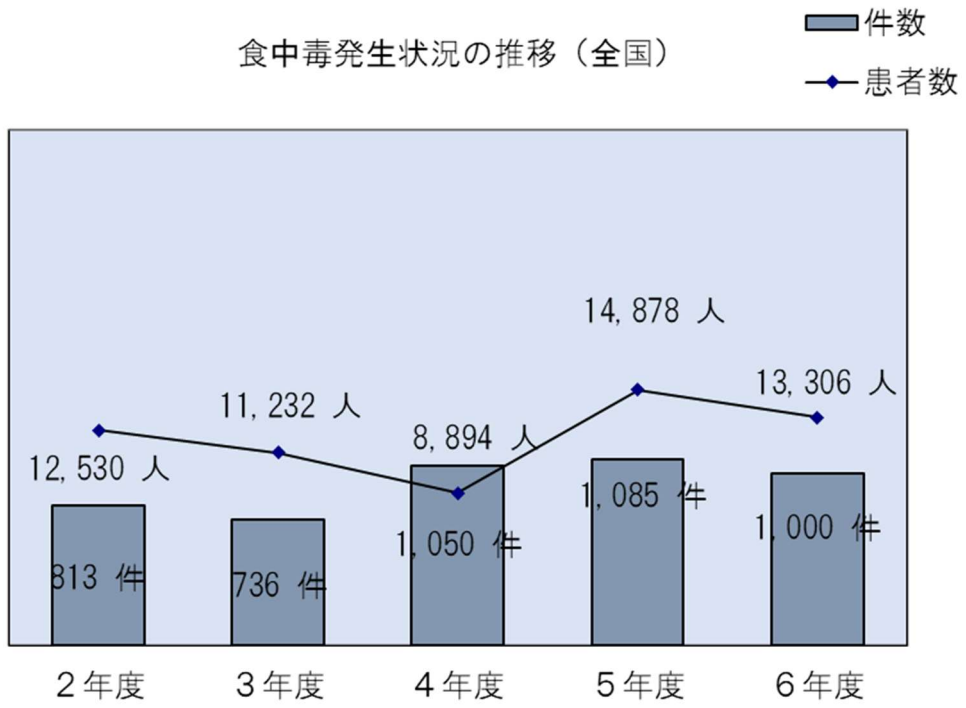
◎施策３－４　食の安全・安心と暮らしの衛生の確保

（参考）令和６年度三重県食品監視指導計画における許可・届出の総数と監視数

許可・届出項目	総数	監視数※
「食品衛生法」に基づく許可	22,062 件	9,273 件
「食品衛生法」に基づく届出	11,559 件	1,049 件
三重県食品衛生規則に基づく届出	605 件	24 件
合計	34,226 件	10,346 件

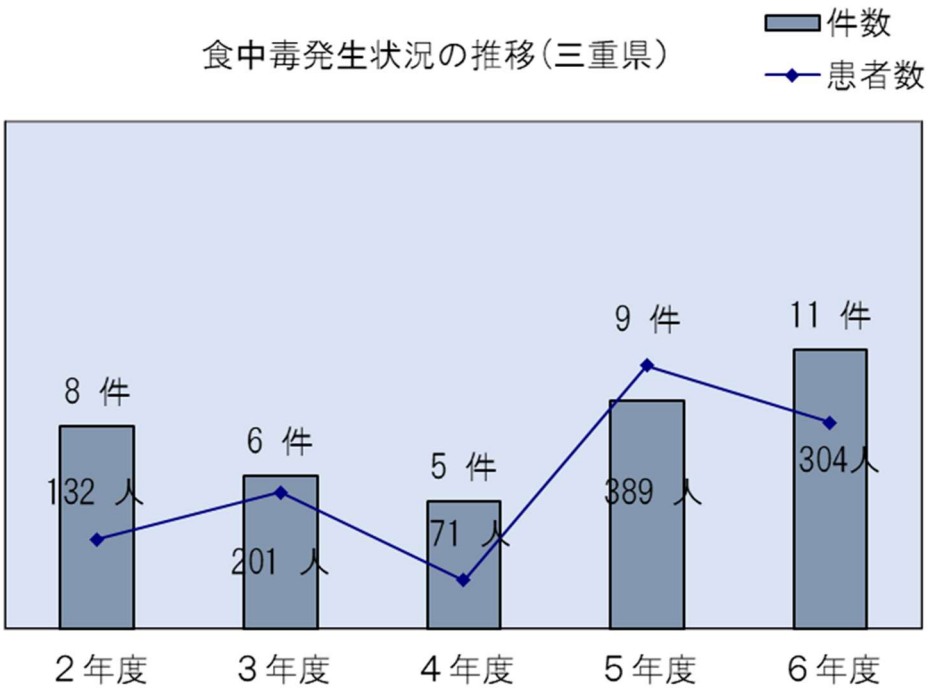
※「食品衛生法」に基づく許可および届出については、監視頻度を定めて当該施設への監視指導を実施しています。

（参考）食中毒発生状況の推移



（厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」）

※令和６年度は暫定値



（県ホームページ「三重県の食中毒発生状況」）

※令和４年度は四日市市分発生なし

施策⑤　食品等の試験・検査

施策の取組方向

県内で流通する農林水産物及び加工食品等の食品について、微生物、残留農薬、残留動物・水産用医薬品、遺伝子組換え食品、食品添加物等に関し、検査を実施します。また、安全な食肉（食鳥肉を含む）を提供するため、と畜検査、食鳥検査を実施します。

施策の実施状況

【食品の収去検査※等】

○　消費者に安全な食品を提供するため、「三重県食品監視指導計画」に基づき、県内で生産または流通する食品 1,614 検体について、微生物、残留農薬、食品添加物、残留抗生物質の収去検査を実施しました。検査の結果、養殖魚の残留動物用医薬品検査において１件、微生物検査において３件の食品衛生法で定められた規格基準違反があり、また、県で定めた「食品の衛生管理指標※」の不適合が 30 件あり、違反または不適合となった食品を製造・販売する事業者に対し、改善指導を実施しました。

○　食品検査の信頼性を確保するため、ＧＬＰ※に基づいた検査を実施しました。

【食肉に関する検査】

○　安全な食肉・食鳥肉を提供するため、と畜検査（生体検査、解体前検査、解体後検査）、食鳥検査（生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査）を全頭（羽）実施するとともに、微生物や残留物質の検査を実施しました（牛 6,452 頭、豚 65,453 頭、鶏 1,063,214 羽）。

検査の結果、食用に適さないものは排除し、また、残留物質の違反はありませんでした。

【水産物に関する検査】

○　水産物の安全確保を図るため、養殖魚における水産用医薬品の残留検査を実施しました（20 検体）。

○　貝毒による食中毒を防止するため、県内産二枚貝の可食部における麻痺性貝毒および下痢性貝毒の含有量について、定期・臨時検査を実施しました（76 回）。

○　令和６年３月７日から実施していた、旧南勢町海域のヒオウギガイ毒化（麻痺性貝毒）による出荷自主規制について、解除基準（３回連続して規制値以下）を満たしたため、令和６年５月 16 日をもって解除しました。

また、令和７年１月 30 日に旧南勢町海域のマガキとヒオウギガイから規制値を超える麻痺性貝毒が検出されたため、出荷自主規制を要請しました。マガキについては、令和７年３月７日に解除基準を満たしたため解除しました。

【米穀に関する検査】

○　米穀の適正な流通を確認するため、市販されている米穀の科学的検査（ＤＮＡ検査※および産地判別検査）を５件実施しました。検査結果は全て適正でした。

課　題

【食品の収去検査等】

○　県内で流通する農林水産物および加工食品等の食品の安全性を確保するため、微生物、残留農薬、食品添加物の規格基準適合等の確認が必要です。

【食肉に関する検査】

○　安全な食肉・食鳥肉を供給するため、獣医師であると畜検査員および食鳥検査員による検査を継続的に実施することが必要です。

【水産物に関する検査】

○　水産物の安全確保を図るため、水産用医薬品の残留検査や、貝毒を原因とする食中毒を防止するための検査が必要です。

【米穀に関する検査】

○　米穀の適正な流通を確保するため、米穀取扱事業者における「米トレーサビリティ法」の遵守、行政機関における科学的検査による検証を継続的に実施することが必要です。

今後の対応

【食品の収去検査等】

○　食品の安全性を確保するため、「三重県食品監視指導計画」に基づき、収去検査に取り組むとともに、規格基準等に不適合があった場合には、その食品を製造・販売する事業者に対し、指導および改善確認を実施します。

【食肉に関する検査】

○　安全な食肉・食鳥肉を供給するため、と畜検査および食鳥検査を全頭（羽）実施するとともに、微生物や残留物質の検査を実施します。

【水産物に関する検査】

○　水産物の安全確保を図るため、養殖魚における水産用医薬品の残留検査を実施するとともに、海域における貝毒プランクトン検査、二枚貝の抽出による貝毒検査および検査結果の迅速な情報伝達体制の維持に取り組みます。

【米穀に関する検査】

○　米穀の適正な流通を確認するため、市販されている米穀の科学的検査を実施します。

施策⑥　調査研究の推進とその成果の普及啓発

施策の取組方向

安全で安心な農産物の生産に関する調査研究を行い、その成果を普及啓発します。

施策の実施状況

○　「ＩＰＭ※実践指標」に反映している微生物殺虫・殺菌剤を用いたトマトの「コナジラミ類」と「うどんこ病」の同時防除技術について、施設トマト栽培への導入を促進するため、省力的な処理方法の開発に取り組みました。

○　化学農薬使用の低減に向けて、イネを食害するスクミリンゴガイの発生時期を予測して防除適期を提案する支援システムを開発し、生産現場へ導入しました。

課　題

○　消費者の環境問題への関心が高まるなか、環境負荷の低減に向け、ＩＰＭ技術の実践を通じた化学農薬使用量の削減が期待されます。一方、気候変動等の影響により病害虫の発生様相が変化しているため、変化に適応した新たなＩＰＭ技術の研究開発とその成果の普及啓発が必要です。

今後の対応

○　環境負荷の軽減を図るため、気候変動等の影響による病害虫の発生の変化に適合した技術開発や関連情報の収集により「ＩＰＭ実践指標」の見直しを行うとともに、「みどりの食料システム戦略※」に対応し、化学農薬の使用を最小限に抑える「化学農薬代替技術を組み込んだＩＰＭ技術」や「病害虫発生を予測し防除適期を提案する支援システム」の開発・普及に取り組みます。

【基本的方向１　トピックス】

微生物農薬を活用した化学農薬の使用量低減技術を開発しました

農業研究所では、化学農薬に代えて自然界に存在する糸状菌や細菌等を製剤化した微生物農薬を活用することで、化学農薬の使用量低減に向けた技術開発を進めています。微生物農薬には、害虫に感染して死亡させたり、植物病原菌と拮抗して発病を抑制したりして被害を防ぐ効果があります。また、食品への残留農薬の心配を減らせるほか、環境への負荷低減、化学農薬に対して抵抗性を持った病害虫の防除などの効果も期待されています。

一方、微生物農薬の利用にあたっては、化学農薬に比べて高価であること、十分な効果を発揮するために、頻繁に散布を行う必要があるといった課題があります。

これらの課題を解決するために、これまで、１つの薬剤で病害と害虫を同時防除できる微生物農薬を開発し、現在は、微生物農薬の省力散布技術の開発に取り組んでいます。

１　病害と害虫を同時に防除できる微生物農薬の開発

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構、微生物農薬メーカー等と連携し、トマトの主要病害虫である「うどんこ病」と「コナジラミ類」を同時防除できる微生物殺虫・殺菌剤を開発し、農薬登録を行いました。

うどんこ病

抵抗性誘導により防除

微生物殺虫･殺菌剤
ボーベリア･バシアーナ剤
（昆虫病原性糸状菌剤）
※実用的な効果を発揮させるには、複数回の散布処理が必要

感染して防除

コナジラミ類

２　微生物農薬の省力散布技術の開発

複数回の散布に係る労力の軽減を図るため、農薬散布機器メーカー、微生物農薬メーカーと連携し、常温煙霧装置を活用することで、散布作業を無人で実施できる散布技術の開発に取り組んでいます。

引き続き、農業研究所では関係機関と連携しながら、化学農薬の使用量低減に向けた技術開発に取り組みます。

（常温煙霧装置を活用した散布作業の省力化）

基本的方向２　食品関連事業者等が主体的に食の安全・安心確保に取り組みやすい環境の整備

【実施すべき施策】
①県民への情報提供
②食品関連事業者等への情報提供
③食品関連事業者団体への取組支援
④コンプライアンス意識の向上に対する支援
⑤自主基準の設定及び公開の促進
⑥自主的な情報発信等に対する支援
⑦認証制度の推進
⑧健全かつ持続可能な経営への支援
⑨食品関連事業者からの情報への対応等

（１）基本的方向２の取組方向

県民、食品関連事業者、食品関連事業者により構成される団体（以下「食品関連事業者団体」という。）への情報提供の充実や県民に安全・安心を提供する食品関連事業者等の主体的な取組に対し支援します。

（２）令和６年度の取組状況

施策①　県民への情報提供

施策の取組方向

県民に対し、食の安全・安心に努力する食品関連事業者等の情報を発信します。

施策の実施状況

○　食中毒の発生を防止するため、細菌性食中毒のリスクが高まる夏期に食中毒警報を発令しました（３回）。

○　消費者にカキの正確な知識を普及啓発するため、みえのカキ安心協議会と連携し、「みえのカキ安心システム※」に取り組む食品等事業者の品質管理手法やノロウイルス検出結果、海水温の海域情報を県ホームページで公開しました（26 回）。

○　消費者の国際水準ＧＡＰに対する認知度向上を図るため、関係機関と連携したＧＡＰ認証農産物を使ったメニューフェアを開催するとともに、ＳＮＳを活用した情報発信によりＧＡＰ認証農産物をＰＲしました。

○　県民や流通関係者に「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度※（以下「みえの安心食材表示制度」という。）」により認定された生産物（以下「みえの安心食材」という。）を広く知ってもらうため、イベントでのＰＲやプレゼントキャンペーンの実施、ウェブサイトやＳＮＳ等での情報発信に取り組みました。

課　題

○　食中毒の発生を予防するため、食中毒に対する県民の知識の向上を図る必要があります。

○　食品安全の取組である国際水準ＧＡＰに関する認知度を高めるため、より多くの消費者や学生にＧＡＰ認証農産物の価値を知ってもらう機会を創出する必要があります。

○　県民が安心して県産食材を選択できるよう、「みえの安心食材表示制度」の仕組みや「みえの安心食材」に関する消費者の認知度向上を図る必要があります。

今後の対応

○　食中毒の発生を防止するため、正確な知識の普及啓発に向けた情報を発信するとともに、気温の急な上昇による食中毒が発生する可能性が高まった場合等に、食中毒警報を発令します。

○　国際水準ＧＡＰに対する消費者の認知度を高めるため、県内の飲食店と連携したＧＡＰ認証農産物メニューフェアの開催、ＳＤＧｓに関心を寄せる消費者や学生への啓発活動に取り組みます。

○　「みえの安心食材表示制度」や「みえの安心食材」の認知度向上に向け、イベント等でのＰＲやウェブサイト、ＳＮＳ等を活用した消費者への情報発信に取り組みます。

施策②　食品関連事業者等への情報提供

施策の取組方向

食に関する法令や生産資材に関する情報等、食品関連事業者、食品関連事業者団体が必要とする情報を提供します。

施策の実施状況

【食品衛生に関する情報提供】

○　食品等事業者に食中毒の注意喚起を行うため、細菌性食中毒のリスクが高まる夏期に食中毒警報を発令しました（３回）。なお、令和６年度の県内の食中毒発生件数は 11 件（四日市市含む）でした。

○　食品事故の防止に向け、食品等事業者へ食中毒予防の啓発に取り組むとともに、「食品衛生法」の改正に伴う制度変更内容の周知、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入支援のため、食品衛生責任者※再講習等の講習会（342 回）や衛生監視を実施しました。

【食品表示等に関する情報提供】

○　食品等事業者や食品等事業者団体へ「食品表示法」に基づく食品表示制度とその改正について情報提供するため、講習会を実施（340 回）するとともに、県ホームページに掲載しました。

○　食品表示を多角的に普及啓発するため、「景品表示法」の視点から県ホームページやパンフレットにより周知を図りました。

【ＧＡＰに関する情報提供】

○　食品関連事業者のＧＡＰ認証農産物に対する理解の促進と、販売機会を創出するため、国際水準ＧＡＰの取組とＧＡＰ認証農産物の取引がＳＤＧｓの達成に寄与することに着目した商談会を開催し、ＧＡＰ認証取得生産者と食品関連事業者のマッチングを行いました（商談会１回）。

【みえジビエに関する情報提供】

○　衛生管理が徹底された「みえジビエ」が供給されるよう、「みえジビエフードシステム登録制度※」の登録事業者（以下「みえジビエ登録事業者」という。）等を対象として、適正な衛生管理や品質管理の基準を定めた「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル※（以下「みえジビエマニュアル」という。）」に関する技術研修会および衛生管理研修会を実施しました。

【みえの安心食材に関する情報提供】

○　食品等事業者が農林畜産物を購入する際に、「みえの安心食材」を選択できるよう、ウェブサイトやイベントで情報を発信しました。

【米穀に関する情報提供】

○　米穀取扱事業者が「米トレーサビリティ法」を理解し、遵守できるよう研修会を開催し、法令に関する情報を提供しました（６回、146 名）。

（米トレーサビリティ法に係る研修会の様子）

課　題

【食品衛生に関する情報提供】

○　食品等事業者が食品別規格基準等の法令を遵守するとともに、食品事故を防止できるよう、食品等事業者および消費者への食品衛生に関する必要な情報を的確に伝えることが必要です。

○　食品等事業者が法令に従った許可・届出を行い、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理に取り組むことができるよう支援が必要です。

【食品表示等に関する情報提供】

○　「食品表示法」や「景品表示法」等の関係法令の改正により、食品表示制度や表示ルールに変更があった場合に、食品等事業者が法令を遵守し適正な食品表示を行えるよう、速やかで適切な情報提供や理解促進が必要です。

【ＧＡＰに関する情報提供】
○　国際水準ＧＡＰの普及定着に向けて、実需者へのさらなる理解促進が必要です。

【みえジビエに関する情報提供】
○　「みえジビエ」が安定的に供給されるよう、「みえジビエマニュアル」に基づく品質管理の徹底とともに、食品衛生関連情報の的確かつ迅速な共有が必要です。

【みえの安心食材に関する情報提供】
○　「みえの安心食材」に関する消費者の理解度向上や飲食店等での活用促進のため、認定された食材や生産者情報の発信が必要です。

【米穀に関する情報提供】
○　米穀取扱事業者が「米トレーサビリティ法」を遵守し、取引記録の作成、保存および産地情報の伝達に取り組めるよう、法令に関する理解促進が必要です。

今後の対応

【食品衛生に関する情報提供】
○　引き続き、食品等事業者による食品別規格基準等の法令遵守と、食中毒の発生防止を図るため、講習会を開催し、食品衛生に関する情報を提供します。
○　食品等事業者が「食品衛生法」の改正に伴い見直された営業許可制度と営業届出制度に対応し、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実践するため、食品等事業者団体と連携して講習会の開催等に取り組みます。

【食品表示等に関する情報提供】
○　「食品表示法」や「景品表示法」について食品等事業者の理解を促進するため、県ホームページへの掲載やパンフレットの配布により情報提供します。

【ＧＡＰに関する情報提供】
○　食品関連事業者による国際水準ＧＡＰに関する理解の促進とＧＡＰ認証農産物の販路拡大を図るため、関係機関と連携し、ＳＤＧｓに配慮した農産物を求める食品関連事業者とＧＡＰ認証取得生産者のマッチング機会を創出する商談会を開催します。

【みえジビエに関する情報提供】
○　「みえジビエ」の適正な流通が確保されるよう、みえジビエ登録事業者への巡回指導等を実施し、「みえジビエマニュアル」に基づく品質管理を徹底するとともに、研修会やメールマガジン等を通じて、的確かつ迅速な食品衛生関連の情報提供に取り組みます。

【みえの安心食材に関する情報提供】

○　「みえの安心食材」の認知度向上や消費拡大を図るため、食品関連事業者で構成される「みえフードイノベーション※・ネットワーク」の会員等を対象とした専用ホームページやメールマガジンによる情報発信、一般向けウェブサイトによる迅速な情報提供に取り組みます。

【米穀に関する情報提供】

○　米穀取扱事業者の「米トレーサビリティ法」に関する理解を深めるため、食品関連事業者団体と連携して、研修会の開催や県ホームページでの周知を図ります。

施策③　食品関連事業者団体への取組支援

施策の取組方向

食品関連事業者団体が実施する食の安全・安心の確保に向けた取組を支援します。

施策の実施状況

○　食品関連事業者による食の安全・安心確保に向けた人材育成を促進するため、食品等事業者団体が行う食品衛生指導員の新規養成講習会の開催を支援しました。

○　食品衛生指導員が衛生管理の指導や食品衛生の普及に加えて、適正な食品表示制度を周知するため、食品衛生指導員を対象とした表示講習会を実施しました（10 回、674 名）。

○　消費者が安心して食べられる美味しいお米の供給に向け、県内の米穀関連団体が取り組む「三重の米行動指針ライスプロミス６※」の実現を図るため、品質向上に向けた生産対策や食育運動と連携した流通販売対策について情報提供等により支援しました。

課　題

○　食の安全・安心確保に関する取組の重要性を効率的・効果的に食品関連事業者に浸透させるためには、食品関連事業者団体が積極的に役割を果たすことが必要です。

○　県内の米穀関連団体がめざす、安全・安心で美味しいお米を提供し、消費者から信頼・支持される産地づくりの実現が必要です。

今後の対応

○　食品等事業者団体が行う自主的な営業許可施設の衛生巡回指導や各種研修会の開催を支援します。

○　消費者から信頼・支持される安全・安心で美味しいお米の産地づくりの実現に向け、米穀関連団体が実施する地域の実情に応じた生産対策や多様な流通販売対策の取組を支援します。

施策④　コンプライアンス意識の向上に対する支援

施策の取組方向

食品関連事業者におけるコンプライアンス意識の向上や関係法令に関する理解の促進を図るとともに、食品関連事業者内の意識向上等に向けた体制の整備をはじめ、食品関連事業者の自主的な取組を支援します。また、その効果を検証し、改善を進めます。

施策の実施状況

○　食品関連事業者の「食品衛生法」や「食品表示法」、「景品表示法」に関する理解を促進するため、食品等事業者団体と連携して開催する食品衛生講習会において、関係法令について情報提供しました。

○　食品等事業者団体が取り組む団体会員への啓発を支援するため、「景品表示法」に関するパンフレットを提供するとともに、食品等事業者を対象とした研修会において、ステルスマーケティング※について情報提供しました。

○　食品関連事業者における食の安全・安心確保に向けた意識を高めるため、医療保健部、環境生活部および農林水産部が連携し、食品関連事業者に対して「機能性表示食品の概要および制度改正」および「景品表示法」に関するコンプライアンス研修会を開催しました（1回、37名）。

課　題

○　食品関連事業者のコンプライアンス意識の向上を図るためには、関係法令に関する理解の促進が必要です。

今後の対応

○　食品関連事業者の関係法令に対する理解促進を図るため、食品等事業者団体と連携した各種研修会を開催します。

○　食の安全・安心確保に向けた意識の向上を図るため、医療保健部、環境生活部および農林水産部が連携し、食品関連事業者を対象としたコンプライアンス研修会を開催します。

施策⑤　自主基準の設定及び公開の促進

施策の取組方向

食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な自主基準の設定を促進するとともに、ＨＡＣＣＰシステム、ＧＡＰ等をはじめとした先進的なシステムの導入を図り、自主的な公開を促進します。

施策の実施状況

【農畜産物】

○　国際水準ＧＡＰの取組をさらに推進するため、令和６年３月に「三重県における農産物のＧＡＰ推進方針2030」を策定し、ＧＡＰ推進指導員による生産者の認証取得や実践活動を支援しました。

○　ＧＡＰ実践の重要性を啓発するため、生産者部会を対象とした研修会や勉強会を開催しました（１回、28名）。

○　畜産農場の衛生管理を向上するため、生産者へ訪問する機会を活用し、農場ＨＡＣＣＰの普及啓発に取り組みました。

【林産物】

○　適正な衛生管理や品質管理の基準を定めた「みえジビエマニュアル」について、ＨＡＣＣＰの考え方の導入や記録用紙の簡素化など、一部を改訂し、「みえジビエ」のさらなる品質向上とともに、みえジビエ登録事業者の利便性向上を図りました。

○　きのこ生産者に適正な品質・衛生管理を普及するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル※」を活用しながら巡回指導や技術相談を実施しました（58回）。

○　安全・安心なきのこの生産・消費を周知するため、「みえ出前トーク」や「移動林業研究所」を通じたＰＲ活動に取り組みました（11回）。

「移動林業研究所」の様子

【卸売市場】

○　生鮮食料品の安全・安心な流通を確保するため、三重県地方卸売市場の関係事業者（卸売業者、仲卸業者、関連事業者）を対象としたＨＡＣＣＰ研修会を開催しました（１回）。

課　題

【農畜産物】

○　ＧＡＰの実践は安全・安心な農産物の供給や農業経営の改善につながる重要な取組であることから、生産者におけるＧＡＰの実践拡大を図ることが必要です。

○　畜産物の安全性向上に向け、畜産農場における農場ＨＡＣＣＰの導入推進と、生産から消費までの一貫した衛生管理が必要です。

【林産物】
○　「みえジビエ」を安定的に提供するため、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた「みえジビエマニュアル」について、みえジビエ登録事業者への周知・徹底が必要です。
○　消費者に安全・安心なきのこを提供するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」の普及啓発が必要です。

【卸売市場】
○　生鮮食料品の安全・安心な流通の確保に向け、卸売市場関係事業者にＨＡＣＣＰに沿った適切な衛生管理について一層の啓発が必要です。

今後の対応

【農畜産物】
○　生産者におけるＧＡＰの実践に向けた支援体制を強化するため、ＪＡグループ・市町・県で構成する「地域ＧＡＰ推進チーム」を核に、生産者や産地・部会に対するＧＡＰの実践指導や研修会の開催に取り組みます。
○　畜産物の安全性向上を図るため、畜産農場における農場ＨＡＣＣＰの導入推進に向け、生産者への個別訪問やオンライン講習会を開催します。

【林産物】
○　みえジビエ登録事業者の拡大や「みえジビエマニュアル」の周知徹底を図り、「みえジビエ」の安定供給体制の構築および衛生・品質管理の向上に取り組みます。
○　消費者に安全・安心なきのこを提供するため、「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」を活用し、きのこ生産者への適正な品質・衛生管理を促進するとともに、「みえ出前トーク」や「移動林業研究所」を通じて、安全・安心なきのこの生産・消費をＰＲします。

【卸売市場】
○　卸売市場関係事業者に対して、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理に関する情報提供に取り組むとともに、研修会や監視指導による取組確認を通じて、衛生管理計画の実行を促進します。

施策⑥　自主的な情報発信等に対する支援

施策の取組方向

県民が合理的に食品等を選択できるトレーサビリティ・システム※の導入に取り組む食品関連事業者を支援します。

施策の実施状況

○　衛生管理が徹底された「みえジビエ」の認知度向上と消費拡大を図るため、みえジビエ登録事業者と連携し、飲食事業者等を対象とした食品見本市への出展や高校生への出前講座、子ども食堂でのイベントを開催するとともに、高校生との連携による商品開発に取り組みました。

大型食品見本市への出展

高校生への出前講座

課　題

○　「みえジビエ」について、消費者や実需者の認知度をより一層高められるよう、さまざまな機会を通じた情報発信が必要です。

今後の対応

○　「みえジビエ」の認知度向上と消費拡大を図るため、みえジビエ登録事業者と連携し、商談機会の創出や消費者向けイベントの開催等、さまざまな機会を通じて情報発信を行います。

施策⑦　認証制度の推進

施策の取組方向

環境に配慮した生産方式や食の安全・安心を確保する生産管理により県内で生産される農林水産物や、県内で生産された農林水産物を使い県内で製造される加工食品に関する認証制度、高品質で安全な食品を提供するためのＨＡＣＣＰシステムに基づく認定制度等を積極的に推進します。

施策の実施状況

【農畜産物】

○　「地域ＧＡＰ推進チーム」を核に、支援対象とする生産者を明確にし、それぞれの取組状況に応じて支援しました（県内ＧＡＰ認証取得数 54 件（個別認証 45 件、団体認証９件））。また、国際水準ＧＡＰ認証の取得をめざす生産者 20 名の実践状況を「三重国際水準ＧＡＰ支援制度※」により確認し、具体的な改善提案や助言を行いました。

○　畜産農場における衛生管理の向上を図るため、農場ＨＡＣＣＰ認証※の取得・更新をめざす生産者に対し、文書の作成や従業員への教育訓練を支援しました（県内認証取得数 22 農場）。

○　「みえの安心食材表示制度」を普及啓発するため、「みえの安心食材」の生産者、これから取り組もうとする生産者やブランド力の向上に取り組む事業者、関係団体、市町等を対象に、オンライン配信を活用した研修会を開催しました（「みえの安心食材」登録件数 1,248 件（累計））（研修会の開催１回、34 名）。

○　三重県が育成した水稲品種「三重 23 号」が「みえの安心食材表示制度」の認定を受け、独自の品質基準に適合したブランド米「結びの神」として販売されるよう、公募により選定された生産者に対し、栽培に関する技術支援を行いました。

【水産物】

○　県産水産物の持続可能性を担保する水産エコラベルの認証取得を促進するため、漁業者等に対して認証制度の普及啓発を図りました（県内認証取得数８件）。

【林産物】

○　みえジビエの登録事業者拡大および品質向上を図るため、「みえジビエ登録講習会」（１回、参加者９名）および「みえジビエ解体処理研修会」（２回、参加者のべ８名）を開催しました。

みえジビエ登録事業者数
・みえジビエハンター45 名
・解体処理者 18 名
・みえジビエマスター25 名

左：「みえジビエ」のロゴマーク
右：「みえジビエ登録講習会」の様子

課　題

【農畜産物】

○　国際水準ＧＡＰ認証の取得・更新により、安全・安心な農産物の供給や生産者の経営改善につなげていく必要があります。

○　畜産農場における衛生管理のさらなる向上のため、農場ＨＡＣＣＰ認証の取得・更新に取り組む生産者への支援が必要です。

○　消費者に安全・安心な農畜林産物を提供するため、「みえの安心食材表示制度」について、参加生産者の増加や認知度向上を図るなどにより、継続して発展させることが必要です。

○　「三重 23 号」がブランド米「結びの神」として販売されるためには、選定された生産者が品質基準を満たす必要があります。

【水産物】

○　水産資源の適切かつ持続可能な利用による水産業の発展に向け、県産水産物の水産エコラベル認証の取得促進が必要です。

【林産物】

○　「みえジビエ」について、消費者や実需者の認知度を高め、みえジビエ登録事業者の拡大を図るためには、さまざまな機会を通じた情報発信が必要です。

今後の対応

【農畜産物】

○　安全・安心な農産物の供給や生産者の経営改善を図るため、「地域ＧＡＰ推進チーム」を核に、ＧＡＰ認証の取得・更新を支援します。

○　畜産物の安全性向上のため、農場ＨＡＣＣＰ認証の取得・更新をめざす生産者を対象に、生産衛生管理マニュアルや帳簿の整備、衛生検査を重点的に指導します。

○　「みえの安心食材表示制度」への参加生産者の増加と認知度向上を図るため、生産者向け研修会や広く県民を対象としたＰＲイベントを開催します。

○　「三重 23 号」の生産者がブランド米「結びの神」の要件を満たせるよう、「三重の新たな米協創振興会議※」を通じて、「みえの安心食材」の認定取得への支援や栽培に関する情報提供等に取り組みます。

【水産物】

○　県産水産物の持続可能性を担保する水産エコラベルの認証取得を促進するため、県ホームページへの掲載を通じて、漁業者等に認証制度を普及啓発します。

【林産物】

○　「みえジビエ」の認知度向上と消費拡大を図るため、みえジビエ登録事業者と連携し、さまざまな機会を通じて情報発信を行います。

施策⑧　健全かつ持続可能な経営への支援

施策の取組方向

食品関連事業者が食の安全・安心や環境保全などを踏まえ、食品の安定供給や健全な経営に向けて行う自主的な取組を支援します。

施策の実施状況

○　県産食材等を活用した新たな価値創出を促進するため、「みえフードイノベーション・ネットワーク」の参加者に対して、専用ホームページやメールマガジンにより、セミナーやイベントの開催等の情報発信を行いました。また、「みえの安心食材表示制度」について、イベントでのＰＲやプレゼントキャンペーンの実施、ウェブサイトやＳＮＳ、新聞広告等による情報発信を行いました。

○　食品関連事業者による安全・安心な県産品の販路拡大を支援するため、商談力向上研修および商談会を実施しました。

国内向けには 74 事業者が参加し、令和６年 10 月９日に開催した「食の大商談会ｉｎみえ」では 216 件の商談が行われました。海外向けにはバイヤーが事業者を訪問する形で事業者に対して研修および商談を実施しました。

○　食関連事業者や伝統産業・地場産業事業者等の異業種が連携し、新たな商品の開発に取り組む連続講座（５回、15 社参加）を開催しました。

○　国の「みどりの食料システム戦略」に対応し、有機栽培や環境負荷を軽減する営農活動を行う生産者に対して、「環境保全型農業直接支払交付金※」を通じた支援に取り組みました（30 件、383ha）。

課　題

○　新たな連携や新商品・新サービスの創出に向けた取組の拡大と、「みえの安心食材表示制度」に関する認知度向上のための情報発信が必要です。

○　食品見本市への出展や商談会の開催等、県内食品関連事業者の商談機会を創出するとともに、限られた商談機会を着実に生かせるよう、県内事業者の商談力の向上を図る必要があります。

○　持続可能な農業生産活動の実現に向けて、引き続き、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動の普及を図る必要があります。

今後の対応

○　「みえフードイノベーション・ネットワーク」等を活用し、新たな連携や新商品・新サービスの創出を支援します。また、「みえの安心食材表示制度」の認知度向上のため、専用ホームページやメールマガジン等による情報発信に取り組みます。

○　国内外における県産品の販路拡大を図るため、バイヤーを招聘した商談会の開催等に取り組むとともに、マッチングの機会を通じた県内事業者の商談力の向上を支援します。

○　引き続き、国の「みどりの食料システム戦略」に対応し、「環境保全型農業直接支払交付金」を活用して生産者の取組を支援します。

施策⑨　食品関連事業者からの情報への対応等

施策の取組方向

食品関連事業者が食の安全・安心や食品表示に関する情報提供をしやすい環境を整備するとともに、提供された情報に迅速に対応します。

施策の実施状況

○　食品関連事業者に対し、研修会の開催や県ホームページへの掲載、リーフレットの配布により、企業の社会的責任や倫理の意識向上に必要な情報、危害情報提供者の保護制度や危害情報提供窓口に関する情報を周知しました。

課　題

○　食品関連事業者が食の安全・安心を損なう、または損なうおそれがある情報を提供しやすい環境の整備を進めることが必要です。

今後の対応

○　危害情報の申出を行いやすい環境を整備するため、食品関連事業者を対象とした研修会や巡回指導を通じて、危害情報申出に係る各法令担当部署について周知を図ります。

○　食品関連事業者から提供された危害情報については、慎重かつ迅速に必要な調査を実施し、不適正な事実があると認められる場合には、法令に基づき適正に措置します。

【基本的方向２　トピックス】

みえジビエ解体処理研修会を開催しました

県では、「みえジビエ」をより安全で美味しいジビエブランドとして確立していくために、みえジビエフードシステムを構築し、施設および人材の登録制度とマニュアルに基づく衛生管理の徹底を２本柱として取り組んでいます。

令和６年度は、「みえジビエ」に登録のある解体処理事業者の技術向上とジビエのさらなる品質向上を図るため、「みえジビエ解体処理研修会」を会議室で行う集合研修と各事業者が実際に作業している場で行う個別研修の２段階で実施しました。

〇みえジビエ解体処理研修会（集合研修）

開催日：令和６年 10 月 23 日（水）

場　所：津市中央公民館

講　師：みえジビエ推進協議会　事務局長　中野　和彦氏

スピリッツ　古田　洋隆 氏

（集合研修：鹿肉の筋取りを指導）

〇みえジビエ解体処理研修会（個別研修）

開催日：令和７年１月 28 日（火）

場　所：令和６年度に新規登録した解体処理事業者の作業場

講　師：スピリッツ　古田　洋隆 氏

（個別研修：ベテラン指導員が日々の作業をチェック）

受講者からは、「筋取りなどの細かい作業が良く分かった。また、自らの作業との相違点が分かり、改善点が確認できた」等の声があり、「みえジビエ」の品質向上につながったと考えています。

今後も引き続き、現場のニーズに合わせた技術指導および衛生管理指導等を徹底していきます。

基本的方向３　情報提供や学習機会の提供により県民の合理的な選択を促進する環境の整備

【実施すべき施策】　①情報提供の推進
②食の安全・安心に関する教育の推進
③相談対応の充実

（１）基本的方向３の取組方向

県民が食の安全・安心に関する知識と理解を深め判断、選択を行えるよう、県民の立場に立った情報提供を充実させるとともに学習機会を提供します。

（２）令和６年度の取組状況

施策①　情報提供の推進

施策の取組方向

ホームページ、県政だより、情報紙、メールマガジンや学習講座などの多様な手段を活用し、県民への情報提供を推進します。

施策の実施状況

【健康被害防止に関する情報】

○　健康被害防止を啓発するため、食品衛生月間（８月）に県内各地の大規模小売店等において、啓発資材の配布や相談窓口を開設しました（20 箇所）。

○　県ホームページで食中毒発生時の施設情報（食中毒発生 11 件※四日市市分含む）および食中毒警報（３回）を発令するとともに、厚生労働省が公開している自主回収情報を周知しました。

○　消費者や食品等事業者が食中毒予防の正しい知識や意識を持てるよう、チラシの配布や講習会の開催により、食品等事業者団体および学校給食関係者に情報提供しました。また、家庭でできる食中毒予防のポイントについて、県ホームページで情報提供しました。

【食品表示に関する情報】

○　県民の正しい食品の選択を促すため、県ホームページやパンフレットにより、「食品表示法」や「景品表示法」について情報提供しました。

○　消費者の行動変容を促進するため、「みえ環境フェア 2024」に出展し、人や社会、地域、環境を思いやるエシカル消費※を普及啓発しました。

【食の安全・安心に関する情報】

○　県民が食の安全・安心に関する正しい情報を収集し、自ら判断し選択できるよう、県ホームページ「食の安全・安心ひろば」において、食の安全・安心に関する情報を掲載しました（258 件）。

○　県民に、健康や食生活に関する県の取組について情報提供するため、オンライン配信を活用した「食の安全・安心研修会」（１回、86 名）を実施しました。

○　県民が安全・安心に関する情報を生活の中に取り入れて活用できるよう、子育て情報誌や食育情報雑誌に暮らしに役立つ「食の安全・安心に関するミニ情報」を掲載しました（８回）。

○　県立図書館や食に関するイベントにおいて、健康や食生活に関する県の取組をパネル展示により周知しました。

○　豚熱※による風評被害を抑止するため、豚熱や豚熱ワクチン接種豚について、県ホームページにより情報提供しました。

課　題

【健康被害防止に関する情報】

○　腸管出血性大腸菌、ノロウイルスおよびカンピロバクター等による食中毒、食品による健康被害等を防止するための情報提供が必要です。

【食品表示に関する情報】

○　県民が正しく判断し、食品を選択できるよう、「食品表示法」や「景品表示法」等に関する理解を深める必要があります。

【食の安全・安心に関する情報】

○　県民が自ら判断し選択できるよう、食の安全・安心に関する情報が必要です。また、食に関する風評被害を抑止するためにも、正しい情報提供が必要です。

今後の対応

【健康被害防止に関する情報】

○　食品による健康被害を防止するため、県ホームページやパンフレットを活用し、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、カンピロバクター等による食中毒や食品に起因する健康被害の防止方法について広く情報提供するとともに、食中毒警報や食中毒発生情報を公表します。

【食品表示に関する情報】

○　県民の正しい食品の選択を促すため、県ホームページやパンフレットを通じて消費者に「食品表示法」や「景品表示法」に関する情報を提供します。

○　消費者の行動変容を促進するため、エシカル消費を普及啓発します。

【食の安全・安心に関する情報】

○　県民が自ら判断し選択できるよう、県ホームページ「食の安全・安心ひろば」や情報誌、ＳＮＳ、メールマガジン、研修会により、県民への情報提供に取り組みます。

施策②　食の安全・安心に関する教育の推進

施策の取組方向

あらゆる世代において、食の安全・安心について考える力や選択する力を養うため、食育を通して学校や家庭・地域で食の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるための教育を推進します。

施策の実施状況

【各ライフステージにおける食育】

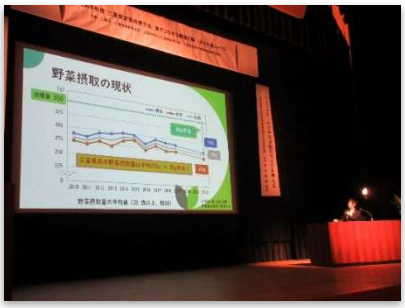
○　豊かな生活、地域、環境を支える食育の取組方針「第４次三重県食育推進計画※」に基づき作成した啓発冊子「食育ノート」の配布や、食育月間における掲示物展示、イベント出展等の取組により、県民が食の安全・安心に関する正しい知識と理解を深め、適切に判断・選択できるような情報提供や学習機会を創出しました。

また、食品関連事業者や関係団体等、多様な主体と連携・協働して「みえ地物一番」と連動した効果的な食育を推進しました。

○　県民の食育に対する関心を高め、適切な食習慣の定着を図るため、幅広い世代が利用する健康づくり応援の店や県立図書館等において、野菜摂取をはじめとしたバランスのよい食生活の実践や栄養成分表示の活用に向けたパンフレットの配布・展示を行うなど、啓発に取り組みました（71 回）。

また、給食施設対象の巡回指導や研修会の開催を通じて、利用者に応じた適切な食事の提供等について情報提供を行いました。

○　「野菜フル 350 の推進で糖尿病等生活習慣病予防をめざそう」をテーマに関係団体と連携して「みえの食フォーラム」を開催し、野菜摂取量の増加等の望ましい食生活の推進についての情報共有を図るとともに、展示やスクリーン上映等による啓発を行いました（参加者 320 名）。



「みえの食フォーラム」講演会の様子

【児童・生徒に対する食育】

○　子どもたちが自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成できるよう、地場産物を使った「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」を開催し、優秀作品を表彰するとともに、コンクール結果を県ホームページで紹介しました（優秀作品は 38 ページ参照）。

○　各地域における食育の推進や学校給食の教育的意義の向上を図るため、市町等教育委員会担当者連絡協議会を開催し、各市町の取組や情報の共有を図りました。また、教職員向けに学校における食育の推進、学校給食の充実についての講習を行いました。

○　市町等教育委員会、管理職、衛生管理責任者等を対象に、「学校給食の安全と充実に向けた講習会」を開催し、食物アレルギー対応、ＩＣＴを活用した食育の推進、学校給食物資の開発や衛生管理について講演を行いました。

○　全ての教職員を対象に、「学校における食育ステップアップ講習会」を開催し、三重の気候や風土を知ることや食育の具体的な進め方について学ぶ場となりました。

【学校給食を通じた食育】

○　「みえ地物一番給食の日」の実施や、学校給食物資委員会の開催を通じて、学校給食における地域食材の使用を推進しました。また、地域の農林水産業への関心や理解を深めるため、県産農林水産物の生産の背景を伝える食育教材「みえの食材」（にんじん）を作成し、県内の栄養教諭等の学校関係者に提供しました。

課　題

【各ライフステージにおける食育】

○　県民の心身の健康の増進と豊かな人間形成を推進するため、あらゆる世代において食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたる健全な食生活の実践を促進する必要があります。

○　野菜摂取量の増加と食塩摂取量の減少および果物摂取量を改善することが、生活習慣病の発症リスクの低下に関連があると報告されていることから、適切な栄養・食生活についての啓発やその食事を支える食環境整備等の取組を進める必要があります。

【児童・生徒に対する食育】

○　家庭におけるライフスタイルの多様化に伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事、とりわけ朝食の欠食等さまざまな課題が見られます。児童・生徒の食生活を改善し、食の安全・安心に関する知識等、幅広い視点による食育を学校や家庭、地域で進めることが必要です。

○　児童・生徒に対する食育を推進するため、引き続き、食育担当者や栄養教諭による食育の指導体制の整備を進める必要があります。

○　全ての児童・生徒が、食生活改善のための自己管理能力を身につけられるよう、家庭・地域と連携しながら、食育を学校全体で組織的に推進する必要があります。

【学校給食を通じた食育】

○　子どもたちが地域の自然、文化、産業への関心や理解を深められるよう、学校給食を通じた食育を継続して実施する必要があります。

今後の対応

【各ライフステージにおける食育】

○　各ライフステージにおいて県民が自ら健康的な食生活を実践できるよう、「第４次三重県食育推進計画」に基づき、学校給食や企業食（社食）、事業所向け給食事業者等さまざまな主体と連携し、食育を推進します。

○　県民の食生活の改善につなげるため、野菜摂取量の増加、食塩摂取量の減少および果物摂取量の改善等を早期から実践できるよう、学校や職場、関係団体等との連携により、マスメディアやインターネット、ＳＮＳ等を活用した情報発信や啓発の機会の増加を進めます。また、健康に関心の薄い人を含む、幅広い層に対してアプローチを行うため、産学官等が連携した取組を本格化し、「自然に健康になれる食環境づくり」を推進します。

【児童・生徒に対する食育】

○　子どもたちが自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を形成できるよう、地場産物を使った「みえの地物が一番！朝食メニューコンクール」を通じて県産農林水産物の利用を促進するとともに、優秀作品等を県ホームページで発信します。

○　学校における食育担当者や栄養教諭による指導体制を整備するため、市町等教育委員会や関係機関と連携し、食育・学校給食担当者連絡協議会において、丁寧な説明に取り組みます。

○　子どもたちの食生活の改善に向け、引き続き、教職員、市町等教育委員会、管理職、衛生管理責任者等を対象とした食育や学校給食管理についての講習会を実施することにより、学校関係者の研修の機会を確保するとともに、市町担当者会等の機会を活用して、地域における食育活動の推進に向け、市町への働きかけを進めます。

【学校給食を通じた食育】

○　学校給食を食育の「生きた教材」として活用するため、「みえ地物一番給食の日」の実施や、学校給食物資委員会の開催を通じて、学校給食における地域食材の使用を促進します。

～みえの地物が一番！朝食メニューコンクール　優秀作品～

ホームページ（審査結果）： https://www.pref.mie.lg.jp/HOTAI/HP/m0208700119.htm

上段５つ…小学生の部　　下段５つ…中学生の部

グーテンモーゲン‼ 三重でドイツ朝ごはん

＊海の幸のジャーマンポテト
＊ドイツ風お豆のスープ
＊桑名産はちみつ入りザワークラウト風
＊大内山牛乳のあま～いミルヒライス

暑い夏にぴったり！ 夏野菜たっぷり朝食

＊モロヘイヤのスパニッシュオムレツ
＊具沢山野菜のミネストローネスープ
＊スイカのヨーグルトスムージー
＊オリーブオイルとバターのバゲット

朝から元気！栄養満点朝食！

＊夏野菜たっぷり伊勢うどん
＊伊勢はんぺい～卵とキャベツの炒め物、トマトを添えて～
＊ネバネバパワーで元気満たんお味噌汁
＊栄養満点！大内山ヨーグルトの梨とブルーベリーを添え

1年中食べやすい鶏茶漬け朝ご飯

＊冷やし鶏出汁茶漬け
＊あおさのだし巻き玉子
＊オクラとえのきの冷やっこ

地産地消を意識した栄養たっぷり朝ごはん

＊あらめご飯
＊国津味噌と豆乳のまろやか味噌汁
＊簡単色々蒸し
＊デラウェアの白和え

感謝感激☆津ぶっこ朝ごはん

＊ぱぱっととろたま丼
＊ささっとあさキャベ蒸し
＊しゃきっとひじきりサラダ
＊ぐぐっと梨のスムージー

コレに勝る朝食はなし（梨）！ まごわやさしい肉巻き朝定食

＊舞茸と豆腐とわかめの味噌汁
＊オクラとじゃこのおひたし
＊シャキシャキじゃがいものサラダ
＊かくし味はナシ（梨）？！肉巻きおにぎり棒

100%松阪の恵み！ 自家製野菜たっぷり朝ご飯

＊自家製ふっくらご飯
＊あじの自家製梅マヨ焼き
＊朝採れ野菜たっぷり！松阪豚しゃぶサラダ（自家製みそだれ）
＊採れたて夏野菜の豆乳汁

夏に負けるな！！ 朝からガッツリアスリート勝負めし！！

＊さくらポークドライカレー
＊ホエイトマトコンソメスープ
＊納豆とオクラのネバネバ和え
＊水切りヨーグルトのスイーツ

朝からカラフルご飯

＊鮮やか夏野菜炒め
＊アオサとトマトの中華スープ
＊カボチャとブルベリーサラダ
＊サッパリ５色丼

施策③　相談対応の充実

施策の取組方向

県民からの食の安全･安心や食品表示に関する相談に迅速に対応します。

施策の実施状況

○　県民や食品関連事業者からの食品衛生、食品表示、健康食品に関する身近な質問に回答するとともに、不適正な食品表示や食品が原因で生じた疑いがある健康被害の申出に対する助言や調査、指導を実施しました（表示相談件数：食品安全課 14 回、健康推進課 1 回、保健所 436 回、農林水産事務所 16 回）。

○　県民の食に関する合理的な選択を支援するため、食品表示に関する相談に対する助言や、食の安全・安心に関する質問に対する回答を、関係部署と情報共有し、連携して対応しました（くらし・交通安全課 29 回、農産物安全・流通課 14 回）。

課　題

○　食品衛生、食品表示および消費生活に関する相談や県民からの食の安全・安心確保に関する施策の提案に適切に対応していく必要があります。

今後の対応

○　県民や食品関連事業者からの食品衛生、食品表示および消費生活に関する相談対応ならびに県民からの食の安全・安心確保に関する施策提案について、関係機関と連携し、適切な情報提供を行うとともに迅速に対応します。

【基本的方向３　トピックス】

みえの食フォーラムを開催しました

野菜摂取量の増加、食塩摂取量の減少および果物摂取量を改善することが、生活習慣病の発症リスクの低下に関連があると報告されていることから、県では、個人の行動と健康状態の改善を促すための適切な栄養・食生活についての啓発を行っています。

令和６年度は、「野菜フル 350 の推進で糖尿病等生活習慣病予防をめざそう」をテーマに関係団体と連携して「みえの食フォーラム」を開催し、野菜摂取量の増加等の望ましい食生活の推進についての情報共有を図るとともに、展示やスクリーン上映等による啓発を行いました。

開催日：令和６年 11 月８日（金）

場　所：津リージョンプラザ　お城ホール

講　演：「三重で野菜フル３５０をめざそう」

鈴鹿大学短期大学部　教授　梅原　頼子 氏

「コレステロールと中性脂肪のリスクを考える」

慶応義塾大学医学部　教授　岡村　智教 氏

展示・体験等：テーマ「食と健康」

・三重県産野菜、きのこ等の展示・販売

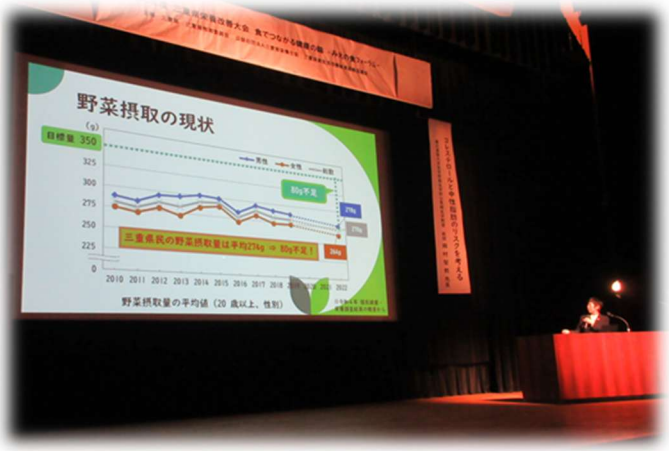
・栄養相談、体組成測定

・会場内スクリーンでの啓発

〔プログラム〕

〔県産安心･安全食材の販売〕

当日は県内の幅広い地域から多数の参加がありました。アンケート調査の結果、「講演や展示等の催しは、いずれも今後の業務や活動の参考になる」と回答した方が大半でした。感想としては、「野菜摂取の必要性や、コレステロールや中性脂肪等食事で気をつけることを学ぶことで、自分自身の食生活を見直すきっかけとなった」、「実践してみようと思う」等の声がありました。また、県産野菜やきのこへの関心が高く、展示・販売コーナーは大変な賑わいでした。



〔講演の様子〕

〔野菜の保存食の展示〕

〔スクリーンでの動画による啓発〕

基本的方向４　多様な主体の相互理解、連携及び協働による県民運動の展開

【実施すべき施策】　①人材の育成
②相互理解の増進
③関係者との連携及び協働
④県民運動の展開

（１）基本的方向４の取組方向

県民、食品関連事業者、ＮＰＯ、地域の団体、学校などの多様な主体が相互理解を深め、連携及び協働して食の安全・安心確保に取り組む県民運動を進めます。

（２）令和６年度の取組状況

施策①　人材の育成

施策の取組方向

食の安全・安心の確保のため、高い専門性と実践的な知識や高い倫理観を有した人材を養成します。

施策の実施状況

【食品等事業者】

○　食の安全・安心確保について、高い専門性と実践的な知識や高い倫理観を有する人材を育成するため、食品等事業者、消費者、と畜場従事者を対象とした食品衛生や食品表示に関する講習会を開催しました（355 回、10,076 名）。また、監視指導に併せて個別に対応を行い、食品等事業者の食品衛生管理や食品表示に関する知識の向上を図りました。

○　食品等事業者団体と連携し、食品衛生責任者の新規養成（24 回、1,215 名）や食品衛生指導員の知識向上のための講習会（12 回、608 人）を開催しました。

○　「みえの食」の将来を担う人材を確保・育成するため、「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」と連携し、ＩＳＯ－ＨＡＣＣＰ（７回連続講座 12 社 35 名）や食品衛生７Ｓ※（入門基礎編 15 社 51 名、発展編９社 42 名）の研修事業、食の官能評価研修会（10 社 15 名）を実施しました。

○　食関連産業で活躍したいと考える人材（学生・生徒）と事業者をつなぐ取組として、産学コラボ商品の開発（３商品）や出前講座（８件）、工場見学（１件）を実施しました。

【学校給食関係者】

○　学校給食における食中毒発生やアレルギー事故の防止を徹底するため、市町担当者会や栄養教諭・管理職を対象とした講習会において、アレルギー対応等の情報を共有し、注意喚起しました。

○　学校給食衛生管理基準の趣旨徹底を図るため、県および市町等教育委員会の指導主事、退職栄養教諭の指導者を学校給食施設へ派遣し、同基準施行後の状況調査を実施するとともに、衛生管理の徹底を図るための改善指導を４施設（単独調理場）で行いました。

【ＧＡＰ推進指導員等】

○　ＧＡＰ認証取得に向けた指導・支援ができる指導者を育成するため、普及指導員やＪＡ営農指導員を対象に、ＪＧＡＰ指導員基礎研修を開催し（１回）、県内のＧＡＰ推進指導員を育成しました（総指導員数 239 名）。

○　農場ＨＡＣＣＰ認証の取得・更新を指導する人材を育成するため、農場ＨＡＣＣＰ指導員研修会に普及指導員を派遣し、農場ＨＡＣＣＰ指導員１名を養成しました。

【農薬取扱関係者】

○　農薬に関する法令や販売、使用について正しい知識を持つ三重県農薬管理指導士※を育成するため、新規の認定取得に向けた研修と試験を実施し、新たに 26 名を認定しました（総認定者数 917 名）。

課　題

【食品等事業者】

○　食品等事業者は、食品衛生に対する高い専門性と最新の情報に基づく的確な取組の実施が求められることから、食の安全・安心確保に関する専門的知識の習得が必要です。

○　食品関連産業が将来にわたり成長を続けるため、魅力ある職場づくり、事業者と学生による相互理解の推進とともに、新たな価値を持つ商品の創出や新規販路の開拓に取り組める人材の育成が必要です。

【学校給食関係者】

○　安全・安心な学校給食を提供するため、引き続き、衛生管理や適切なアレルギー対応に関する学校給食関係者の資質向上が必要です。

【ＧＡＰ推進指導員等】

○　農業生産現場におけるＧＡＰ認証の取得・更新、ＧＡＰの実践拡大を図るため、引き続きＧＡＰ推進指導員の確保・育成が必要です。

○　畜産物の安全性向上のため、農場ＨＡＣＣＰ認証の取得・更新を指導できる人材の育成が必要です。

【農薬取扱関係者】

○　農薬の販売者や使用者に対して農薬の安全かつ適正な販売や使用を推進するため、農薬について正しい知識を持ち指導することができる三重県農薬管理指導士の育成が必要です。

今後の対応

【食品等事業者】

○　食品等事業者が食品の衛生的な取扱いや専門的な知識を習得できるよう、食品衛生責任者や食品衛生指導員の養成、知識向上のための講習会を開催します。

○　新たな価値を創出できる人材の育成や食品関連産業に従事する若者を確保するため、「みえ食の“人財”育成プラットフォーム」と連携し、食品衛生の研修会や交流会の開催、産学コラボ商品の開発、食品関連企業へのインターンシップ事業を実施します。

【学校給食関係者】

○　衛生管理、異物混入・窒息事故防止およびアレルギー対応について、学校給食関係者の資質向上を図るため、対象者別に「学校給食の安全と充実に向けた講習会」を開催します。

○　「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」事業（文部科学省）を活用し、三重県内の学校給食施設を調査し、施設の改善等を指導します。

○　適切なアレルギー対応や緊急時対応の体制整備を推進します。

【ＧＡＰ推進指導員等】

○　ＧＡＰ推進指導員の確保・育成を図るため、ＪＧＡＰ指導員基礎研修等を開催するとともに、ＪＡ子会社や農業高校でのＧＡＰの認証取得にかかる内部監査の機会を活用した資質向上研修会を開催します。

○　農場ＨＡＣＣＰ認証の取得・更新を指導できる人材を育成するため、普及指導員や家畜保健衛生所職員に対して農場ＨＡＣＣＰ指導員研修会の受講を推進します。

【農薬取扱関係者】

○　三重県農薬管理指導士の育成・確保を図るため、農薬の販売者や使用者に対して、農薬に関する関係法令や販売、使用に関する専門的な知識を習得するための研修会を開催します。

施策②　相互理解の増進

施策の取組方向

食に関するすべての関係者が相互理解を深め、信頼関係を構築できるように、各種交流会や勉強会、セミナーなどリスクコミュニケーション※や相互交流の機会の確保に努めます。

施策の実施状況

○　県民、食品関連事業者等および県が、食の安全・安心やリスクへの対応に向けた正確な情報の共有と相互理解を深めるため、対面によるリスクコミュニケーションを実施しました（66 回、1,839 名）。

○　県民の食の安全・安心に関する理解促進と意識向上を図るため、「みえ出前トーク」を実施しました（２回、60 名）。

○　県民の食の安全・安心に関する意識を把握するため、意識調査を実施しました。その結果、食品の安全性のうち、輸入食品の安全性や食品添加物使用、農薬や動物用医薬品の残留について県民が不安に感じている傾向が見られました（注）。

「みえ出前トーク」の様子

（注）令和６年度ｅーモニターアンケート「食の安全・安心」より
・食品の安全性への不安に感じる項目について、全体（サンプル数：1,000）で回答が多い順に「輸入食品の安全性」が 374 人、「食品添加物の使用」が 350 人、「農薬や動物用医薬品の残留」が 337 人でした。
※アンケート実績値は傾向を把握するための参考数値となります。

課　題

○　県民、食品関連事業者等および県が、互いに食品衛生や食品表示に関する情報提供や意見交換を継続して行い、食の安全・安心確保に関する正しい知識を共有し、相互理解を深めることが必要です。

○　食品の安全性について、県民の知識の習得と理解を深める必要があります。

今後の対応

○　県民、食品関連事業者等および県が、食品衛生や食品表示に関する正しい知識を共有し、相互理解を深められるよう、意見交換会や研修会を開催するなどリスクコミュニケーションの機会を創出します。

○　食品の安全性に関する正しい知識の習得と理解を深めるため、研修会やイベントにおいてリスクコミュニケーションや相互交流の機会を設けます。また、県民のニーズに沿った啓発に取り組めるよう、食品の安全性に関する意識調査を実施します。

施策③　関係者との連携及び協働

施策の取組方向

県民、食品関連事業者、これらの者により構成される団体と連携及び協働して、施策を推進します。

施策の実施状況

○　食品等事業者に対して衛生管理の指導および食品衛生の普及を図るため、食品衛生指導員と連携し、巡回指導を実施しました。また、食品衛生指導員対象の食品表示講習会を開催し、関係団体会員へ適正な食品表示を啓発するとともに、会員活動を通じた食品等事業者への周知を図りました。

○　県民が機能性表示食品の表示について正しく理解し活用できるよう、対象者に応じた啓発や教育に取り組みました（研修会６回）。

○　県民が自身の健康や食生活について正しい知識と理解を深めるため、関係団体と連携し、オンライン配信を活用した「食の安全・安心研修会」を開催しました（１回、86名）。

課　題

○　食品等事業者が「食品衛生法」、「食品表示法」、「景品表示法」等関係法令を遵守することが必要です。

○　県民が「食品表示法」に基づく栄養成分表示や、機能性表示食品の表示を正しく理解し活用できるよう、啓発・教育が必要です。また、県民が適切な食事の選択ができるように環境を整備する必要があります。

○　食の安全・安心確保に関する取組を推進するためには、継続的に多様な主体と連携・協働して施策を推進することが必要です。

今後の対応

○　食品等事業者による「食品衛生法」、「食品表示法」、「景品表示法」の遵守に向け、食品等事業者団体と連携してわかりやすい周知に取り組みます。

○　県民一人ひとりの健康課題の解決に向け、適切に食品を選択できるよう、栄養成分表示の啓発や学習機会の提供に取り組みます。また、食事を提供する事業者等における栄養成分表示の適正な実施に向けた支援に取り組みます。

○　県民、食品関連事業者・団体と連携および協働しながら、食の安全・安心に向けた施策を推進するため、県民や食品関連事業者・団体を対象とした「食の安全・安心研修会」を開催します。

施策④　県民運動の展開

施策の取組方向

多様な主体が食の安全･安心に対する価値観を共有し、食育を通して食の安全･安心確保に取り組む県民運動がさらに発展するよう、積極的に行動していきます。

施策の実施状況

○　食の安全･安心確保に取り組む県民運動の発展に向けて、「食の安全・安心の取組紹介」に登録申請のあった、消費者団体・グループや食品関連事業者（13件）の取組内容を県ホームページで紹介しました。

○　若い世代における食の安全・安心に対する関心を高めるため、高等教育機関と連携し、食品表示についての勉強会を開催し学生の理解を深めるとともに、鈴鹿医療科学大学の大学祭において、学生が作成したパネル展示を使ったクイズラリーや野菜の重さ体験による啓発に取り組みました。

課　題

○　食の安全･安心確保に取り組む県民運動の発展に向け、消費者団体や食品関連事業者等の主体的な取組を県民に広く周知することが必要です。

今後の対応

○　消費者団体や食品関連事業者等の食の安全・安心に関する主体的な取組を支援するため、啓発資料を提供するとともに、県民に向けて県ホームページ等を通じた団体等の情報発信に取り組みます。

【基本的方向４　トピックス】

ＧＡＰ指導体制の強化のため指導員研修を開催しました

県では、平成 29 年に「三重県における農産物のＧＡＰ推進方針」（以下「旧計画」という。）を策定し、オリンピック東京 2020 大会の食材採用とその後の国内取引や海外輸出の拡大が有利に進められるよう関係者が連携して取り組み、多くの生産者がＧＡＰ認証を取得するなど一定の成果を上げてきました。

一方、国においては、我が国における国際水準ＧＡＰの推進方策（令和４年３月策定）の中で、ＧＡＰのさらなる取組拡大に向けて、2030 年までにほぼ全ての国内産地で国際水準ＧＡＰを実施することを目標に掲げ取組が進められています。

こうした国の動向やＳＤＧｓへの世界的な関心の高まりをふまえ、安全な県産農産物の安定供給につなげることを目的として、旧計画を発展させた「三重県国際水準ＧＡＰ推進方針 2030」（以下「新計画」という。）を令和６年３月に策定しました。

新計画では、生産者や産地・部会へのＧＡＰの普及拡大を図っていくため、普及指導員やＪＡ営農指導員等を対象としてＧＡＰの取組を支援できる知識、技術を習得した人材を計画的に育成することとしています。

そこで、ＪＧＡＰ指導員基礎研修やＡＳＩＡＧＡＰ指導員研修など対象者のレベルにあわせた研修を開催し、18 名のＧＡＰ推進指導員を新たに育成しました。研修受講者は、座学で必要な知識を習得するとともに、実際に農場でＧＡＰ認証の維持や新規取得に向けた指導活動を行っています。

今後も定期的に研修を行い、毎年度、一定数のＧＡＰ推進指導員を育成しながら新たにＧＡＰに取り組む生産者や産地・部会を支援していきます。

集合研修でＪＧＡＰの基礎を学ぶ様子

【資料編】用語解説

（あ行）

「ＡＩ害虫モニタリングシステム」

ＩｏＴカメラ、ＬＥＤライト、フェロモン剤を従来の予察灯に組み合わせ、ＡＩによる画像判断技術を用いた害虫の発生を予察するシステムです。

本システムでは、捕虫から撮影、分析までの作業を自動化しており、遠隔地からでもリアルタイムで捕まえた害虫の画像データを収集し解析することができるため、発生予察事業のさらなる効率化につながります。

「ＩＰＭ」

ＩＰＭ（Integrated Pest Management）（総合的病害虫・雑草管理）とは、利用可能なあらゆる病害虫・雑草管理を、その防除効果と人や環境へのリスクから総合的に判断して、「予防」、「判断」、「防除」の３段階に分けて実施する手法です。

「予防」とは、病害虫・雑草の発生を最小限にするため、病害虫・雑草の発生しにくい環境を整えることです。

「判断」とは、病害虫・雑草の発生状況の把握を通じて、防除の要否およびそのタイミングを可能な限り適切に判断することです。

「防除」とは、経済的な損失や病害虫の伝搬を防ぐため必要と判断した病害虫・雑草管理を実施することです。

「エシカル消費」

「エシカル」とは、「倫理的な、道徳的な」という意味の言葉です。

より良い社会に向けて、地域の活性化や雇用等を含む人や社会、地域、環境に配慮した消費行動のことをいいます。

（か行）

「ＧＡＰ推進指導員」

生産現場でのＧＡＰの普及推進に向けた指導に必要な知識を習得するための研修を受講し、ＧＡＰに関する生産者への３件以上の指導実績を有する者です。

県内では、普及指導員や営農指導員が「ＧＡＰ推進指導員」として活動し、生産者や産地によるＧＡＰの実践活動を支援します。

「科学的知見」

実証的なデータ、学会で認められた学説、学術的論文をいいます。

「火傷病」

火傷病（かしょうびょう）とは、植物病原細菌が植物に感染して発生する病気で、国が国内への侵入を警戒する重要病害虫に指定しています。

りんご、なし等に感染した場合、火にあぶられたような症状が現れ、樹全体が枯れることがあります。

現在、有効な防除方法は確立されていないため、火傷病に感染した花粉等を国内に持ち込まないなどの水際対策が重要になります。

「環境保全型農業直接支払交付金」

農業生産に伴う環境への負荷を減らすとともに、地球温暖化の防止や生物多様性の保全に効果の高い農業生産活動に取り組む生産者を支援するための国の交付金事業です。

「危機管理統括監」

知事の命を受けて危機管理に関して全庁を統括する役職で、危機が生じた場合、または生じるおそれがある場合における緊急的対応に関する事務について、部長その他の職員を指揮監督します。

「景品表示法」

「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和 37 年法律第 134 号）の略称。商品やサービスの品質、内容、価格を偽って表示を行うことを厳しく規制するとともに、過大な景品類の提供を防ぐために景品類の最高額を制限することにより、消費者がより良い商品やサービスを自主的かつ合理的に選べる環境を守ることを目的としています。

「合理的な選択」

本冊では、正確な食品の情報、表示により、県民のニーズに基づく選択ができることをいいます。

「国際水準ＧＡＰ」

ＧＡＰ（Good Agricultural Practice）（農業生産工程管理）とは、農薬の使い方、土や水の生産を取り巻く環境、農場で働く人の状況や、あらゆる工程を記録・点検・改善して、安全な農産物の生産につなげる取組のことです。

国際的な標準取組基準である「食品安全」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」を満たすＧＡＰを国際水準ＧＡＰとされています。

「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」（平成 21 年法律第 26 号）の略称。生産者を含む米穀取扱事業者が米や一部の米加工品の取引を行った場合、記録の作成と保存を義務付けている法律です。このほか、生産者から消費者まで、米の産地情報を伝達することも義務付けています。

「コンプライアンス」

法律や社会的な通念を守ることをいいます。「法令遵守」と訳されます。

（さ行）

「ＧＬＰ」

ＧＬＰ（Good Laboratory Practice）とは、試験検査の精度確保確認のための標準作業手順法です。

「収去検査」

法に基づく食品の検査を「収去検査」といいます。収去検査は原則、抜き打ちで実施します。

「食品衛生法」に基づく収去検査は、食品の安全性を確保することを目的として、食品に含まれる農薬、動物・水産用医薬品、食品添加物、微生物の量を調べています。

「食育」

さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。

「食品衛生７Ｓ」

「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔」を指します。

工場で、衛生環境を保つために取り入れられるようになった「５Ｓ（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）」をさらに発展させたものです。食品工場では、食中毒予防の観点から、微生物レベルの清潔さが必要であり、５Ｓに「洗浄」と「殺菌」の２つを追加して「食品衛生７Ｓ」とされています。食の安全を守るための必須条件といわれています。

「食品衛生指導員」

県内には一般社団法人三重県食品衛生協会から委嘱された食品衛生指導員が約 1,500 人おり、食品衛生思想の普及啓発や食品等事業者に対する巡回指導、相談をはじめ、広く食中毒防止の啓発に努めるとともに、行政と連携、協力した業務を行っています。

「食品衛生責任者」

「食品衛生法」に定められた飲食店や食品製造業の営業者は、食品の安全確保のため施設またはその部門ごとに、食品衛生責任者を定めて置かなければなりません。食品衛生責任者は、食品取扱施設の衛生確保、衛生的な食品の取扱いおよび従業員の衛生教育を行います。

「食品衛生法」

「食品衛生法」（昭和 22 年法律第 233 号）は、食品の安全性確保と飲食での衛生上の危害発生を防止することにより国民の健康を保護することを目的としています。

食品および添加物、器具および容器包装、表示および広告、監視指導、検査、営業について定めています。また、有害食品の販売禁止や食中毒の防止についても定めています。

「食品関連事業者等」

条例第２条第１項第４号で定義している「食品関連事業者」（食品等又は肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材の生産、輸入、加工、調理又は販売その他の事業活動を行う事業者）とその事業者により構成される団体です。

「食品等事業者」

食品関連事業者のうち、条例第２条第 1 項第３号で定義している「食品等」（食品並びに添加物（「食品衛生法」第４条第２項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第４項に規定する器具をいう。）、容器包装（同条第５項に規定する容器包装をいう。）及び食品の原料又は材料として使用される農林水産物をいう。）を生産、輸入、加工、調理または販売その他の事業活動を行う事業者です。

「食品の衛生管理指標」

「食品衛生法」に基づく「食品、添加物等の規格基準」で定められた成分規格基準以外に、食品等事業者に対する衛生指導および助言、ならびに食品等事業者の自主衛生管理推進のために定めた指標のことです。この指標に基づき、県内で製造、加工、流通する食品の衛生向上を図り、食の安全・安心を確保することとしています。

「食品表示法」

平成 27 年４月施行の「食品表示法」（平成 25 年法律第 70 号）は、「食品衛生法」、「ＪＡＳ法」および「健康増進法」の各法律の食品の表示に関する規定を統合した法律で、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度です。

「食糧法」

「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律」（平成６年法律第 113 号）の略称。用途が限定された米穀（新規需要米・加工用米）については、定められた用途以外に使用・販売してはならないことや、米穀の用途別の管理に関し、米穀出荷販売事業者が守るべきルールが定められています。

「水産エコラベル」

持続可能で環境に配慮していると認証された漁業から生産された水産物（認証水産物）が、流通・加工の過程において非認証水産物と混ざることなく消費者に届くようにすることを目的とした認証スキームです。

「ステルスマーケティング」
　ステルスマーケティングは通称「ステマ」といい、事業者が自己の供給する商品または役務の取引について行う広告その他の表示であるにもかかわらず、事業者の表示であることを明瞭にしないことなどにより、消費者が事業者の表示であることを判別することが困難となる表示です。令和５年10月１日から規制対象となりました。

「生産資材」
　農薬や動物用医薬品、飼料、肥料等の農業資材や、水産用医薬品、養殖水産動物用飼料等の養殖用資材のことをいいます。

「生産履歴の記帳」
　生産現場において、栽培方法、資材の使用履歴の日々の工程を記録することをいいます。

「施肥基準」
　県内の主要農作物のうち、代表な作型について、地力中庸（その土地がもつ植物を育てる力の平均値をいう。）な土壌および気象条件を前提に、目標とする収量・品質を確保するために必要な肥料成分量の目安を示したものです。

（た行）

「ＤＮＡ検査」
　ＤＮＡは「デオキシリボ核酸」の略称で、遺伝子の本体として生物内に存在する物質です。ＤＮＡ検査はＤＮＡを分析することにより種や品種の特定を行う検査です。

「トレーサビリティ・システム」
　食品の安全を確保するために、栽培・飼育から加工、製造、流通等の過程を明確にし、品質等追跡ができるシステムをいいます。

（な行）

「農場ＨＡＣＣＰ」
　農場ＨＡＣＣＰは、畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にＨＡＣＣＰの考え方を取り入れ、危害要因（微生物、化学物質、異物）を防止するための管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことにより、農場段階で危害要因をコントロールする手法です。

「農場ＨＡＣＣＰ認証」

平成 21 年８月に農林水産省が公表した、「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場ＨＡＣＣＰ認証基準）」を満たすことを公益社団法人中央畜産会等が審査し、認証します。

なお、認証農場においては、一定期間ごとに認証更新のための審査を受けることにより、認証の有効性が確保されます。

「農用地土壌汚染防止法」

この法律は、農用地の土壌の特定有害物質による汚染の防止および除去ならびにその汚染に係る農用地の利用の合理化を図るために必要な措置を講ずることにより、人の健康を損なうおそれがある農畜産物が生産され、または農作物等の生育が阻害されることを防止し、もって国民の健康の保護および生活環境の保全に資することを目的としています。

本法では、全国での統一的な調査結果が必要として、都道府県知事に農用地の土壌汚染の状況について常時監視することが義務付けられています。

（は行）

「ＨＡＣＣＰ」

ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis and Critical Control Point）（危害分析重要管理点）とは、製造工程の各段階で発生する危害を分析し、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法です。「ハサップ」と呼ばれています。

「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」

消費者が安心して購入できるよう、環境に配慮した生産方法および食の安全・安心を確保する生産管理の実施により栽培した農畜林産物および加工品について、その生産方法や栽培履歴を第三者機関が確認し、要件を満たした生産物にみえの安心食材マークを表示する三重県独自の制度です。

「病害虫発生予察情報」

病害虫防除所が農産物に被害を与える病害や害虫に関して発生状況の報告や注意喚起のために発表する情報です。病害虫の発生の時期、程度を予測して、被害の発生程度の大きさにより予報、警報、注意報が発表されます。また、県内初の病害虫の発生が確認された時には、特殊報を発表しています。

「病害虫防除の手引き」

県内で栽培されている主要な農作物の病害虫を防除するために県が作成した病害虫防除のためのガイドラインです。

「不当商取引指導専門員」

不当な商取引行為を行う事業者に対して調査・指導を実施する会計年度任用職員です。

事業者からの聞取りや記録確認等を行うにあたって必要な知識・技術を有することを条件とし、年度ごとに２名任用しています。

「豚熱」

豚およびいのししが感染するウイルス性の病気で、人に感染することはありません。強い伝染力と高い致死率を特徴とし、治療法はありませんが、有効なワクチンはあります。畜産業界へ大きな影響を及ぼす家畜伝染病の一つです。

（ま行）

「三重国際水準ＧＡＰ支援制度」

国際水準ＧＡＰの認証取得をめざす生産者を対象に、県が生産者の実施するＧＡＰの取組に対する現地確認や改善提案を行い、生産者による国際水準ＧＡＰの認証取得や実践の取組をサポートします。

「三重県食育推進計画」

「食育基本法」（平成 17 年法律第 63 号）に基づき、県民の心身の健康と豊かな人間形成を目的として、食に関する知識と食を選択する力を習得し、望ましい食生活の実践に向けて、三重県の取り組むべき方針を定めたものです。令和３年３月に策定した第４次計画（計画期間令和３年度から令和７年度まで）においては、豊かな「生活」、「地域」、「環境」を支える食育の推進に取り組むこととしています。

「三重県農薬管理指導士」

農薬販売者、ゴルフ場における農薬使用管理責任者、造園業者の委託を受けて農薬による防除を行う者を対象としています。対象者による農薬の販売、使用に関する資質の向上を図るため、県が実施する農薬に関する専門的な研修を受講し、試験に合格することを認定条件としています。認定者は、農薬の適正使用に関して指導的役割を担います。

「三重県農薬情報システム」

最新の農薬の使用方法等の農薬情報や、県が作成した病害虫防除に関する技術情報をインターネット上で公開するものです。パソコンやスマートフォンがあれば、誰でも閲覧・検索が可能です。

ＵＲＬ：https://www.nouyaku-sys.com/noyaku/user/top/mie

「三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル」

県産きのこ類の生産現場において、「食の安全・安心の信頼の確保」、「自然資源の有効利用、リサイクル資材の使用」等の人と自然に配慮した取組を行う際の参考になるように、「顧客満足の実現をめざすＩＳＯ９００１品質マネジメントシステム」および「健康危害防止をめざすＨＡＣＣＰシステム」の考え方を一部取り入れた、三重県独自のきのこ類の品質・衛生管理マニュアルです。

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」

食用とする鹿肉の衛生管理や品質の確保については、「と畜場法」にある解体処理の基準がないこと、捕獲方法と品質の関係が整理されていないことから、食品安全マネジメントシステムに準じ、関係法令の遵守や捕獲から解体処理、流通に至る具体的な方法を定めたマニュアルです。令和６年５月 21 日に一部改正しました。

「みえジビエフードシステム登録制度」

「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」に沿った野生獣肉であることを明確にするため、野生獣肉を取り扱う解体処理施設、加工品製造施設、飲食店、販売店を対象に登録基準に適合する施設および事業者に加え、捕獲者、解体処理者、みえジビエを普及推進する人材を登録する制度です。平成 31 年３月 16 日に施行しました。

「みえ地物一番給食の日」

三重県では、毎月第３日曜日の前後１週間の中で「みえ地物一番給食の日」を設定し、各学校における地場産物を活用した学校給食や食育の取組を進めています。

取組の実施期間を６月～１月末とし、報告の提出月以外の月においても実施するよう依頼し、「みえ地物一番給食の日」を意識した取組の定着を図っています。

「三重の新たな米協創振興会議」

三重県が開発した「三重 23 号」を生産段階から流通段階をとおして、三重の米のブランドとしてつくりあげていくために、水稲生産者の代表、生産者団体、米穀流通販売事業者、市町、県関係機関等で構成する会議体です。

「みえのカキ安心システム」

みえのカキを消費者がより安心して食べられるよう、①浄化時間の徹底、②採取海域情報に応じた取扱い、③ＨＡＣＣＰ手法に基づく作業手順の徹底、④作業従事者のカキ衛生講習会の受講、⑤自主管理・相互確認の徹底、の５つについて特に重点管理を行い、養殖・加工を行うシステムです。

「三重の米行動指針ライスプロミス６」

県内の米関連団体で構成する「みえの米ブランド化推進会議」が定めた行動指針です。

消費者との６つの約束とは、①安心して食べられる美味しい米づくりに取り組みます、②自然にやさしい米づくりに取り組みます、③多様なニーズに即応できる米づくりに取り組みます、④米づくりへの熱い思いを伝えます、⑤誇るべき美しい三重の田園風景を守ります、⑥消費者とともに食育に取り組みます、というものです。

「みえフードイノベーション」

三重県の「食の魅力」を生かすため、生産者、事業者、大学、行政が連携し、県内の農林水産物を活用した新たな商品やサービスを創出する取組です。

「みどりの食料システム戦略」

食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立による持続可能な食料システムの構築に向け、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進するため、令和３年５月に農林水産省が策定した戦略です。

（や行）

「養殖生産工程管理手法」

養殖生産工程管理手法（Good Aquacultural Practice 手法（ＧＡＰ手法））とは、養殖水産物の食品安全の確保を目的に、養殖業者自らが管理のポイントを整理し、それを実践・記録し、記録を点検・評価し、養殖生産の改善に活用するという一連の管理手法です。

（ら行）

「リスクコミュニケーション」

本冊では、行政、食品関連事業者、研究者、県民が食品のリスクや食の安全・安心に関する情報および意見を交換し、相互の信頼を築き理解し合うために対話を進めていくことをいいます。

食の安全・安心の確保に関して実施した施策に関する年次報告書
（令和６年度版）

令和７年９月発行

三重県農林水産部農産物安全・流通課
〒514-8570　三重県津市広明町 13 番地
電話 059-224-3154　FAX　059-223-1120
ホームページ　https://www.pref.mie.lg.jp/shokua/hp/