

第2節 食品関連事業者の自主的な取組の促進

食品の安全・安心を確保するには、自らが食品の安全・安心の確保について第一義的責任を有している食品関連事業者が、安全性を向上するための自主的な取組を促進する必要があります。

1 生産段階における自主的な取組の促進

(1) 安全・安心な農林水産物の供給のための自主管理体制確立の促進

現状と課題

- 各農協では、生産者に対する生産履歴の記帳を推進するとともに、出荷前に生産履歴をチェックしており、自主的に残留農薬³⁴分析を一部実施しています。
- 各漁協では、海水殺菌装置や製氷施設等を整備し、漁獲物の品質の向上や鮮度低下の防止に努めています。
- 今後も安全・安心な農林水産物供給のために、生産段階での自主的な取組を支援していく必要があります。

施策の内容

農林漁業者の自主管理体制確立の支援

(食の安全・地産地消課、園芸振興課、水田農業振興課、畜産課、水産振興課)

- 農協など関係機関と連携し、生産履歴の記帳を推進するとともに、農薬の適正使用の講習会などを開催し、生産段階での自主的な取組を支援します。
- 漁獲物の衛生管理の強化を図るため、海水殺菌装置等の共同利用施設の整備を支援します。

³⁴ 残留農薬：47ページ参照

(2) GAP導入の促進

現状と課題

- GAPは、栽培から出荷までの各工程を生産者自ら点検・評価する取組であり、現在、野菜、果樹、穀物等幅広い品目の生産者に取り組みられています。
- GAPの取組は農産物の安全性向上だけでなく、農産物の評価向上も期待できることから、GAPの取組をさらに拡大していく必要があります。

施策の内容

GAPに取り組む産地の拡大（食の安全・地産地消課）

- 生産者団体と連携し、産地を対象とした研修会等の実施により、GAPに取り組む産地を拡大していきます。
- 信頼性の向上に向け、GAPに基づく認証の取得を促進します。

数値目標

指 標	現 状 (R2年度)	目 標 (R8年度)
国際水準GAPの認証取得数	37件 (累計)	60件 (累計)

2 製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進

県は、食品関連事業者による自主衛生管理体制の確立を支援するとともに、食品の安全性が向上するシステムとして、衛生管理の国際標準となっているHACCPの導入支援を行います。

(1) 安全・安心な食品の供給のための自主管理体制確立の促進

現状と課題

- 食品の安全・安心を確保するためには、食品営業者が食品衛生に関する知識を習得し、適切な衛生管理を自ら実践することが重要です。そのためには、それぞれの営業施設において、食品衛生責任者等を中心とした自主衛生管理体制の確立を図る必要があります。
- 食品営業者で組織する団体が取り組む、衛生管理に向けた自主的な活動を支援し、活動の充実を図る必要があります。
- 学校給食の衛生管理体制の充実強化を図る必要があります。

施策の内容

食品関連事業者の自主管理体制確立の支援（生活衛生課、体育スポーツ健康課）

- 食品営業者や食品衛生責任者に対して、自主的な衛生管理に関する知識を習得するための講習会等を実施することにより、自主管理体制の確立を促進します。
- 食品衛生協会の食品衛生推進員や食品衛生指導員³⁵が行う食品営業者に対する指導、助言等の自主活動を支援します。
- 衛生管理を適正に評価する「食品衛生総合情報システム」の活用により食品営業者の自主的な衛生管理の取組を促進します。
- 学校給食の衛生管理体制の充実強化のための助言を行います。

³⁵ 食品衛生指導員：48ページ参照

(2) HACCPの適切な運用のための支援

現状と課題

- 食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。導入支援だけでなく、導入後のフォローアップを行い、HACCPに沿った衛生管理の定着を図る必要があります。
- 改正食品衛生法では、中小規模製造業者等については、コーデックスHACCPよりも緩やかで弾力的な運用ができる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用されます。食品の安全性の更なる向上を図るためには、これらの事業者についても、より高度な衛生管理手法であるコーデックスHACCPの導入を進める必要があります。

施策の内容

HACCPの適切な運用のための支援（生活衛生課）

- 食品営業事業者に対し、食品衛生監視員による助言指導及び講習会の実施により、HACCPに沿った衛生管理の導入後のフォローアップを行います。
また、コーデックスHACCPより緩やかで弾力的な運用ができる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が適用される事業者のうち、コーデックスHACCPを目指す事業者に対し、専門家を派遣し導入支援を行います。
- すべてのと畜場又は食鳥処理場の事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されているか確認を行ない、助言指導を行います。

数値目標

指標	現状 (R2年度)	目標 (R8年度)
食品衛生責任者実務講習会の理解度 (確認試験における正答率7割以上の受講者の割合)	—※	100%

※ 実務講習会は令和3年度から実施

3 自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進

県は、食品による健康被害の未然防止や拡大防止を図るため、自主回収報告制度により事業者が実施する自主回収に関する情報を県民に速やかに公表し、不良食品の回収の促進を図ります。

現状と課題

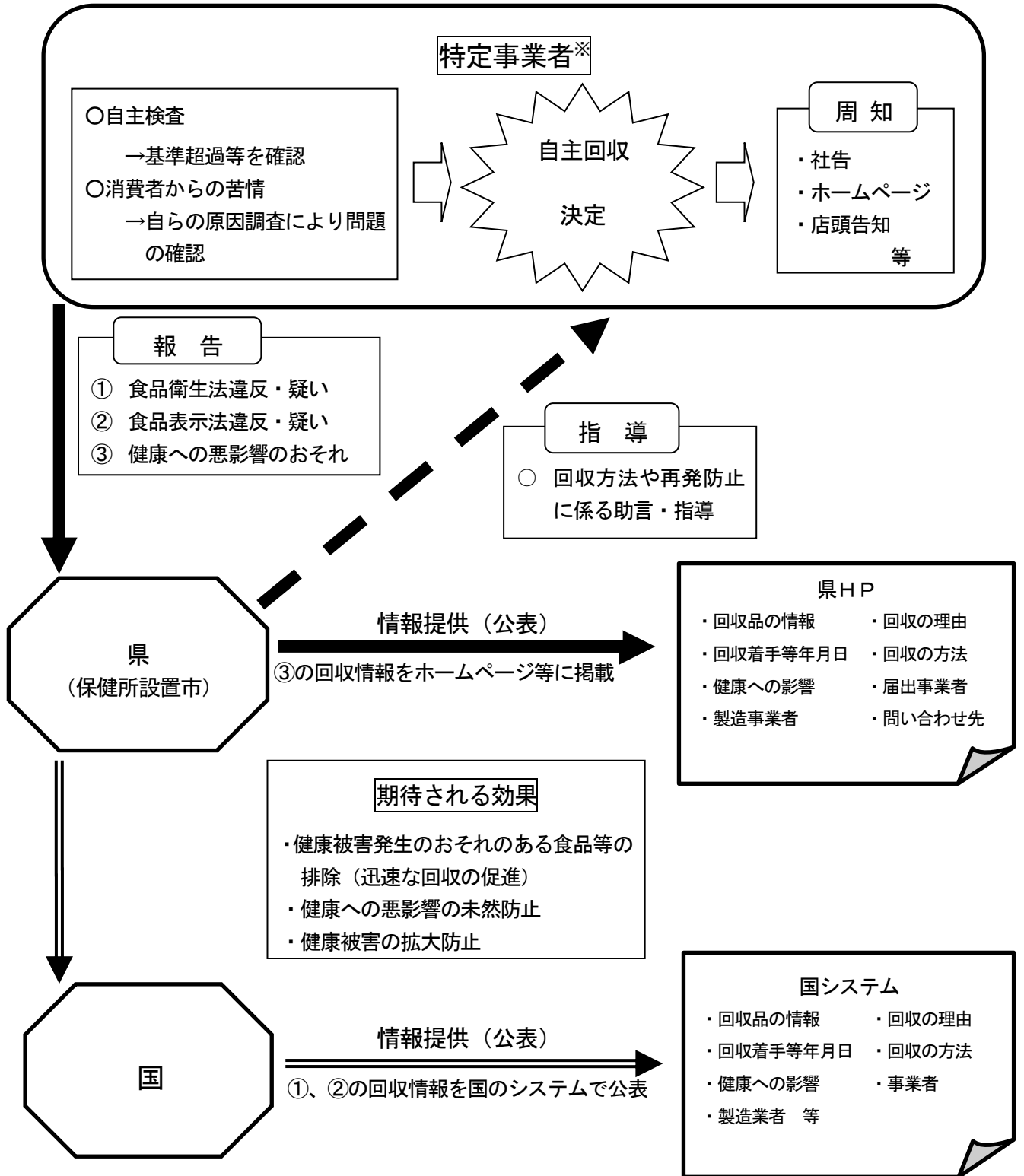
- 食品関連事業者は、食品等による健康被害の未然防止、品質の低下、誤表示など、様々な観点から食品等の自主回収を行うことがあります。
- このうち、食中毒など健康被害を引き起こす可能性のある食品の回収については、健康被害の未然防止や拡大防止のため、速やかに店舗等から排除することが必要です。また、消費者の不安を解消するため、正確な情報を広く発信する必要があります。

施策の内容

自主回収を行う食品関連事業者への指導と県民への情報提供（生活衛生課）

- 食品衛生法及び食品表示法に基づく「食品等のリコール情報の報告制度」を県民及び事業者に周知し、適切に運用します。
- また、法の届出対象外となる自主回収事案について、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例に基づく自主回収報告制度の運用により、県民へ速やかな情報提供をおこないます。

自主回収報告制度の概要図



※特定事業者

食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行う者であって、県内に事務所、事業所その他の事業に係る施設を有するもの。