

生産段階の食の安全対策について



青森県農林水産部 食の安全・安心推進課

1

食品の安全確保の基本的な考え方

○ 農場から食卓まで (フードチェーンアプローチ)

- ・生産段階の安全対策
- ・流通段階の監視・指導
- ・家庭での衛生管理

○ 全ての食品にはリスクがある (ゼロリスクは存在しない)

- ・リスクを認め管理し、リスク低減を目指す

2

食の安全・安心に関する青森県の取組(1)

➤ 青森県食の安全・安心対策本部

県内関係者の連携・協力のもとに食の安全・安心対策を推進するため設置。

(消費者、生産者、流通関係団体、行政等の代表24名で構成)

対策の推進のため、平成15年度に指針を作成

3

食の安全・安心に関する青森県の取組(2)

➤ 青森県食の安全・安心対策総合指針



食をめぐる様々な事件や事故が相次ぎ、私たちの「いのち」と「健康」を支える食に対する信頼確保がとても大切。

このため、県民一人ひとりが食の安全・安心を確保するために取り組む内容を明らかにし、6つの基本方針を掲げている。

4

食の安全・安心に関する青森県の取組(3)

➤ 青森県食の安全・安心対策総合指針 【6つの基本方針】

- ★ 1 消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます
- 2 食品の衛生管理を徹底していきます
 - 3 消費者自ら食品の安全確保に取り組んでいきます
 - 4 食品の監視指導・検査体制を強化していきます
 - 5 緊急時における対応を整備・強化していきます
 - 6 食に関する情報共有と相互理解を促進していきます

5

生産段階の主な取組

➤ 方針1 「消費者の視点に立って県産食品を生産し提供していきます」

○農薬適正使用の推進

- ・正しい知識の普及
- ・適正使用を指導

農薬の使用基準を守っています！

「安全な農作物」を作るため、
事故などがないように
生産工程をしっかりと管理！

○農業生産工程管理(GAP) の取組を推進

- ・生産工程を管理する
手法を導入するよう
生産者を後押し

指導など

県や農協

生産者

6

農薬適正使用の推進

農薬管理指導士です



○農薬適正使用の推進

- ・正しい知識の普及
- ・適正使用を指導 など

☆農薬管理指導士の認定
農薬使用の指導的立場の人
を対象に研修を行い認定
(県内では、1,081名)

☆農薬相談窓口の設置
相談窓口を各地に設置、
いつでも農家の相談を受付

相談窓口

☆農薬危害防止運動
毎年5月～8月に農薬による
危害を防止するために関係機関
と一緒に実施



ルールを守るのは
生産者の当然の
責任です！

7

農業生産工程管理(GAP)の推進

GAPの内容は、

- ① 食品安全
(ほ場環境の確認と衛生管理など)
- ② 環境保全
(廃棄物の適正な処理など)
- ③ 労働安全
(危険な作業の把握など)

導入
する
メリット

- ・品質向上
- ・競争力の強化
- ・農業経営の改善
- ・消費者との信頼確保
※ 記録を情報交換に
活用

○農業生産工程管理(GAP) の取組を推進

- ・生産工程を管理する
手法を導入するよう
生産者を後押し



生産者

記録を付けて
しっかり確認！

8

流通段階のリスク管理(青森県)

- 1 食品等事業者の監視指導
- 2 食品等の試験検査
- 3 食中毒等の予防対策及び情報提供

青森県三八地域県民局地域健康福祉部
保健総室(八戸保健所)

9

1 食品等事業者の監視指導

危害発生頻度の高い業種、流通の広域性の

高い業種を優先的に立入検査を実施する。

(仕出し、弁当、旅館、給食施設、広域流通食品製造施設等)

- ・販売等を禁止されている食品・添加物でないこと。
- ・規格基準、表示基準に適合すること。
- ・営業施設の基準、管理運営基準に適合すること。

平成 2 1 年監視計画達成率

- ・ 許可施設（3 4 業種）28, 348施設
監視件数14, 968施設（計画数13, 765施設）
→達成率 1 0 9 %
- ・ 許可を要しない施設 8, 729施設
監視件数8, 217施設（計画数3, 968施設）
→達成率 2 0 7 %

11

2 食品等の試験検査（収去検査）

県内の流通食品や広域に流通される県産食品等で過去の検査で不衛生な食品や違反が認められた食品を重点的に収去。

（検査項目：残留農薬、微生物、添加物、有害物質等）

平成 2 1 年度検査結果

- ・ 残留農薬
野菜等13品目73検体→法違反なし
- ・ 微生物、添加物、有害物質等
39品目643検体→5 検体違反

12

3 食中毒等の予防対策及び情報提供

近年の食中毒の発生状況を踏まえ、
ノロウイルス及びカンピロバクターを
原因とする食中毒対策を強化している。

平成22年度食中毒発生状況 15件

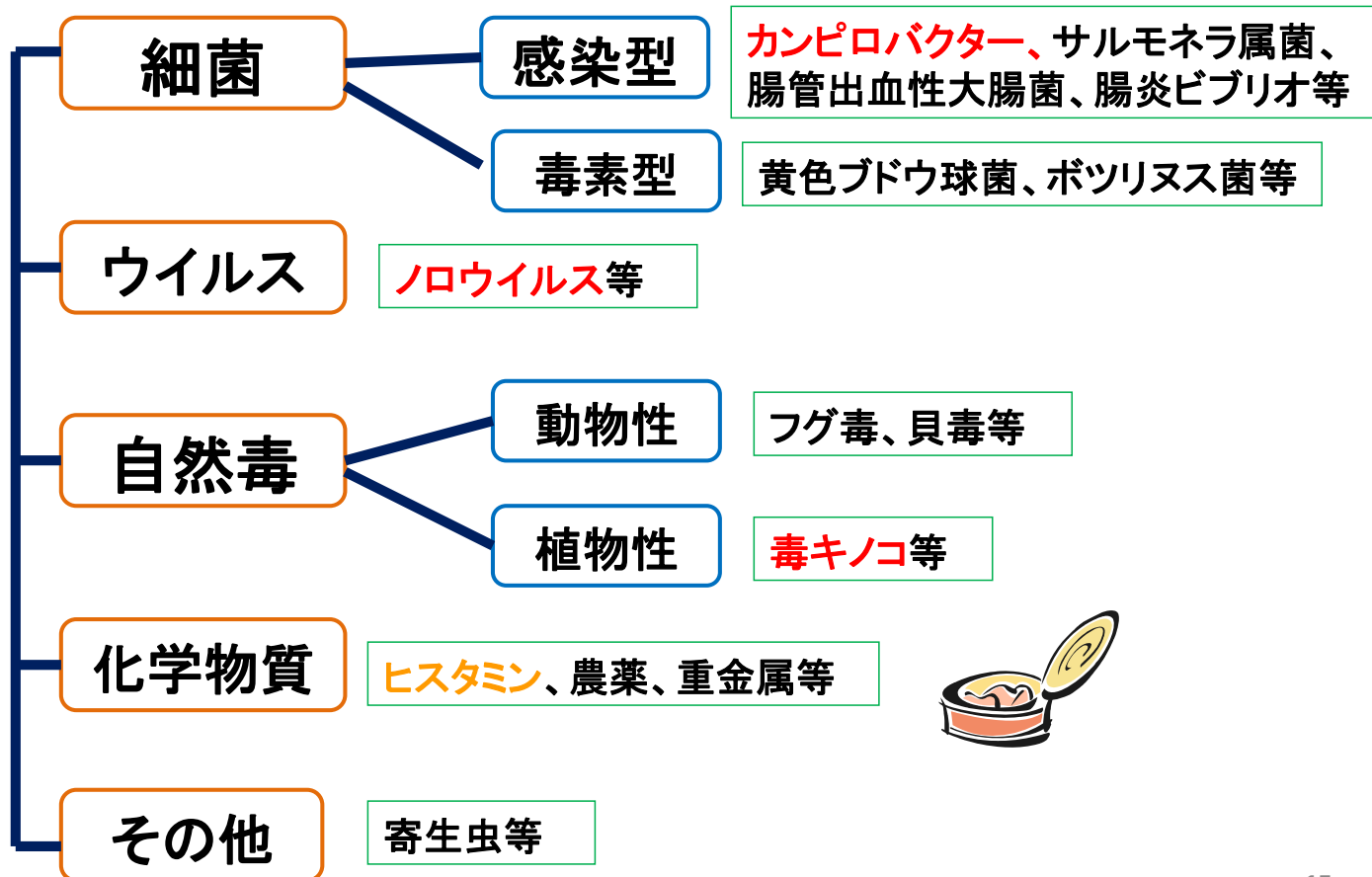
うち**ノロウイルス**7件、**カンピロバクター**3件、

13

平成22年 青森県内の食中毒事件

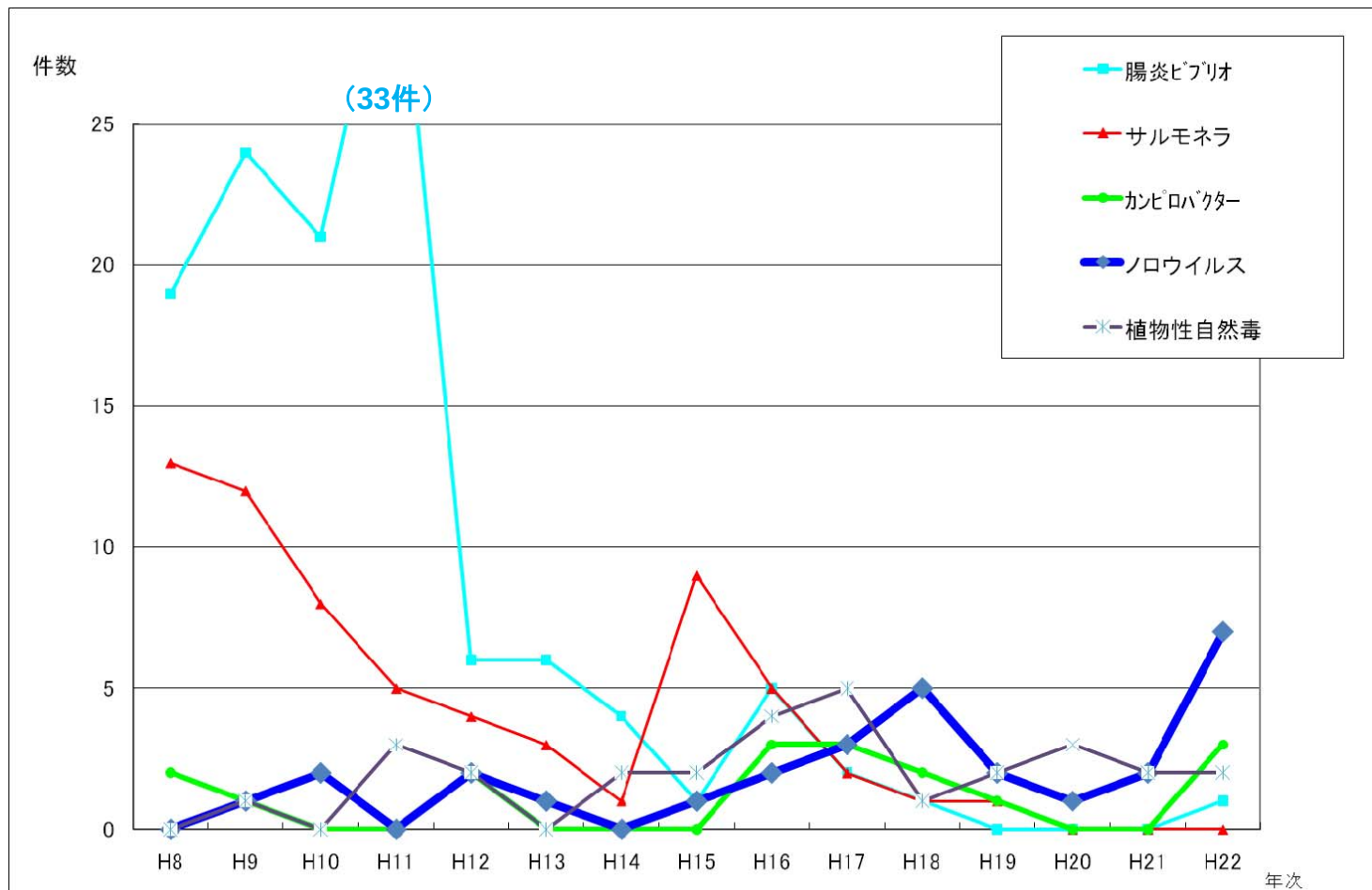
管轄保健所	発生日	原因食品・施設	病因物質	患者数
八戸	1. 19	サバ水煮缶詰(製造所)	ヒスタミン	1
八戸	1. 21	会合で提供された食品(事業所)	ノロウイルス	15
八戸	1. 24	行事で提供された食品(学校)	ノロウイルス	35
五所川原	2. 6	弁当(飲食店)	ノロウイルス	7
八戸	2. 7	行事で提供された食品(学校)	ノロウイルス	13
八戸	2. 22	給食(事業所)	ノロウイルス	13
八戸	2. 22	給食(事業所)	ノロウイルス	11
五所川原	3. 20	法事で提供された食品(家庭)	ノロウイルス	7
上十三	3. 21	飲食店で提供した食事(飲食店)	カンピロバクター	6
八戸	7. 6	飲食店で提供した食事(飲食店)	カンピロバクター	3
上十三	8. 30	不明(不明)	カンピロバクター	6
弘前	8. 30	不明(家庭)	腸炎ビブリオ	2
上十三	9. 29	キノコ鍋(家庭)	植物性自然毒	2
弘前	10. 13	キノコ鍋(家庭)	植物性自然毒	4
東地方	12. 6	クサフグ(家庭)	動物性自然毒	1

食中毒の分類

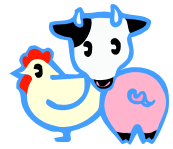


15

過去15年間の主な原因物質別食中毒発生状況（青森県）



カンピロバクター食中毒対策



※カンピロバクター菌の特徴

- ・菌数が少量で感染する
- ・低温でも長期間生存
- ・流通している鶏肉の4割～6割で検出



原因食品

生または加熱不十分な鶏肉や牛レバー等



対策

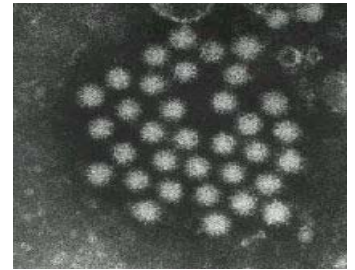
生の食肉を食べることはリスクが高いことの情報提供

17

食肉の汚染状況(検出率)

食 材	大腸菌	カンピロバクター	サルモネラ
牛レバー(生食用)	81. 8%	<u>18. 2%</u>	
牛レバー(加工用)	64. 6%	<u>8. 5%</u>	0. 5%
牛たたき	14. 3%		
牛刺し	18. 2%		
馬刺し	25. 3%		1. 3%
鶏刺し	72. 2%	<u>16. 7%</u>	11. 1%
鶏たたき	71. 1%	<u>20. 0%</u>	20. 0%

ノロウイルス食中毒



※特徴

- ・人から人へも感染する
- ・カキなどの二枚貝に蓄積・濃縮
- ・年間を通じて発生するが、特に秋から冬にかけて発生が多い

症状

- ・嘔吐、吐き気、下痢、腹痛、微熱
- ・潜伏期間：平均1～2日（2～3日で快復）
- ・発病率：40～70%

ウイルスの消失 7～10日（最大1ヶ月）→ **二次感染の危険**

※ウイルスの排泄ピークは発症後1～3日間

19

ノロウイルス食中毒対策



- 1 加熱は十分に  85℃以上で1分以上
☆加熱済み食品に素手で触れない!
- 2 流水・液体石けんによる手洗い  正しい手洗いの徹底
☆親指、指先を念入りに! 用便後は特に!!
- 3 施設、調理器具等の衛生管理  定期的な洗浄消毒
☆特にトイレは念入りに!
- 4 従事者の健康チェック  症状のある人は調理に従事しない
☆冬季は生ガキを食べない
- 5 吐物や排泄物等の適正な処理  厳重な処理と付着部分の消毒
☆手袋、マスク、エプロン着用を忘れずに!



↓
200～1000ppm（塩素濃度）