

10 食品安全推進事業

10 食品安全推進事業

食品等の安全・安心の確保について、関係者の責務と役割を明らかにするとともに、施策を総合的に推進することにより、県民の健康を保護し、安心できる生活の確保に寄与することを目的とした「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」（以下、「条例」という。）が平成18年4月1日から施行され、平成19年3月に、条例に基づき、生産から消費に至る施策を実施するための方向性を示す「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する基本方針」を策定した。

平成20年9月に、県内に流通している食品等の自主回収情報を、県ホームページを活用して広く県民に提供する「食品等の自主回収に関する情報提供を支援する事業」を開始し、令和元年度は、11件の自主回収情報と53件の県内に流通している可能性のある食品に関する情報を発信した。

令和元年度のリスクコミュニケーションについては、一般消費者を対象に「夏休み☆食品安全探検ツアー2019」と題し、イオンモール船橋の見学及び講義等を、大学生・専門学校生を対象に「最近の食品衛生事情について」をテーマに開催し、食品等の安全・安心に関する情報や意見の交換を行った。

啓発事業として、消費者や食品関連事業者が開催する講習会に出向き、食品衛生の講義、手洗い等の体験事業を行う、「ちば食の安全・安心出前講座」事業を86会場で3,703人を対象に実施した。

令和元年度リスクコミュニケーション開催結果

○一般消費者、大学生・専門学校生

日 時	会 場	参加人数
8月26日(月)	イオンモール船橋(船橋市)	26名
10月1日(火)	千葉県立保健医療大学(千葉市)	25名
10月21日(月)	千葉調理師専門学校(千葉市)	118名
計		169名

テーマ：「事業者、行政の食の安全に対する取組、食中毒予防について」

(船橋市：イオンモール船橋)

「最近の食品衛生事情について」(千葉市：千葉県立保健医療大学)

(千葉市：千葉調理師専門学校)

なお、庁内関係部局で構成される「千葉県食の安全・安心対策会議」において、食品の生産から製造・加工、流通、消費に至る一貫した対策を推進するとともに、緊急を要する事案の発生時に迅速に対応することとしている。

また、HACCPの普及推進については、今後、全ての食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理が制度化されることを踏まえ、主に「HACCPに基づく衛生管理」の導入を希望する食品関連事業者を対象としたセミナーを開催した(9回。参加事業者 93事業者)。

さらに、食品衛生監視員の技能向上を目的として、HACCPに係る研修会を開催した(講義及び実地研修)。