

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、平成29年度は、9件の自主回収情報と20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。

平成29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」と題し、イオンリテール株式会社 イオン船橋店の見学及び講義等を、大学生・専門学校生を対象に「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」を開催し、食品等の安全・安心に関する情報や意見の交換を行った。

また、小学生を対象に食べ物の安全性への関心を深めてもらうため、小学生向けリスクコミュニケーションを11回開催した。

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90会場で4,738人を対象に実施した。

平成29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23日(水)	イオンリテール(株)イオン船橋店(船橋市)	27名
10月3日(火)	千葉県立保健医療大学(千葉市)	26名
11月6日(月)	千葉市生涯学習センター	60名
11月27日(月)	千葉調理師専門学校(千葉市)	102名
計		215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:イオンリテール(株)イオン船橋店)

「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」(千葉市:千葉県立保健医療大学)

「食育活動に当たっての衛生管理について(HACCPを活用して)」

(千葉市:千葉市生涯学習センター)

「食品の衛生的な管理及び食中毒の予防について」(千葉市:千葉調理師専門学校)

○小学生

参加校数:10校 開催回数:11回 参加人数:579名

開催期間:平成29年9月～平成29年12月までの4ヶ月間

テーマ:「食べ物の安全性について」

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。

HACCP の普及推進については、平成 26 年 12 月に食品衛生法施行条例の改正を行い、HACCP による衛生管理の基準を規定、平成 27 年 4 月に施行となった。

県内事業者への HACCP 導入を推進するため、製造業等、食品関連事業者を対象としたセミナーを開催した（各回 3 日間を 4 回。参加者 108 事業者）。

また、県内の食品等事業者への HACCP の普及推進を目的として、県内 10 事業者を対象に HACCP 導入に係る助言指導を行った。

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）。