

産地から食卓まで 食品の安全・安心・信頼を守る プロジェクトが始まっています。



産地から食卓まで

食品の安全・安心・信頼を守るプロジェクトが始まっています。



発行日:平成16年3月
発行:和歌山県広報室 〒640-8585 和歌山市小松原通1-1 TEL 073 441 2032
和歌山県ホームページ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/>
編集:株式会社クリエイター

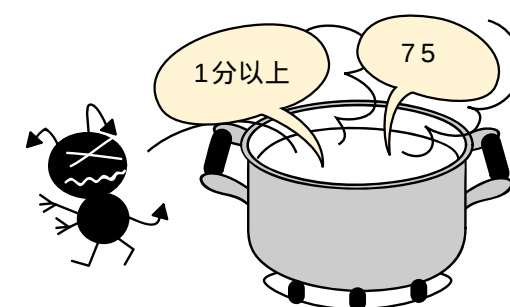
食中毒予防 チェック ポイント



- 料理をする前には手を洗いましょう
- 生の肉、魚、卵を取り扱った後は、再度、手を洗いましょう。途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。
- 料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましょう。
- 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに洗剤と流水でよく洗いましょう。ふきんの汚れがひどい時などには、清潔なものと交換しましょう。



- 解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。冷凍食品など凍結している食品を調理台に放置したまま解凍するのはやめましょう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。



- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。

インターネットで情報提供 「食の安全・安心わかやま」
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>

産地から食卓まで 食品の安全・安心・信頼を守る プロジェクトが始まっています。

BSE(牛海綿状脳症)や鳥インフルエンザ、食品の偽装表示、無登録農薬の使用など、食品に関わる事件・事象が相次ぎ、消費者の食に対する不安・不信の気持ちが高まっているとともに、安全で安心な食品を求める気運が高まっています。

食の安全・安心・信頼は、消費者・生産者・事業者・行政等の食に携わるすべての関係者が、食に関する正しい情報を共有し、互いに協力しながら食により健康を損なう危害をできるだけ小さくするよう取り組むことで、初めて確保されるものです。

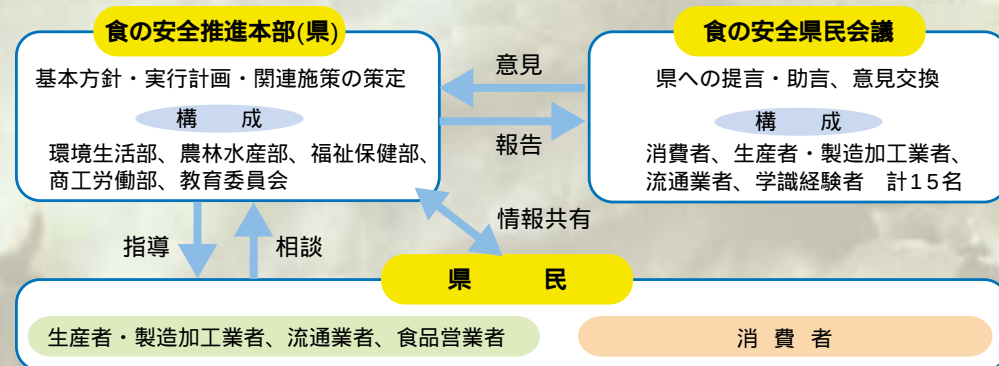
このため、和歌山県では、すべての関係者が参加した「食の安全推進体制」をつくり、消費者の視点に立った取り組みを進めています。

- 安全** より安全な工程管理を実現 ————— 03
- たゆまぬ努力で安全性を確保 ————— 05
- 安心** 食品情報を公開するトレーサビリティシステム — 07
- 食品表示で安心の食品選択 ————— 09
- 信頼** 信頼されるモノづくりへ、変わる生産者の意識 — 11
- 「食育」と「地産地消」で食への信頼を築く — 13



和歌山県食の安全推進体制

行政、関係業者、県民の皆さんが一体となって、食品の安全確保による県民の健康危害回避と、県産品の安全確保による消費者の信頼獲得をめざします。





滅菌海水で 細菌の繁殖を防止

消費者に安全・安心な水産物を供給し、消費者の信頼を高め、魚価の安定を図るために、水産業界でも独自の衛生管理が進んでいます。

田辺漁業協同組合では、水産物流通の起点である漁港の衛生管理を強化するために、平成14年3月に国・県の補助を受け、県内の水産業界に先駆けて海水殺菌処理施設を導入。紫外線殺菌装置に海水を通すことで、食中毒発症の原因となる海水中の腸炎ビブリオ、サルモネラ菌、ぶどう球菌類などの細菌を99.993%以上殺菌した滅菌海水となります。

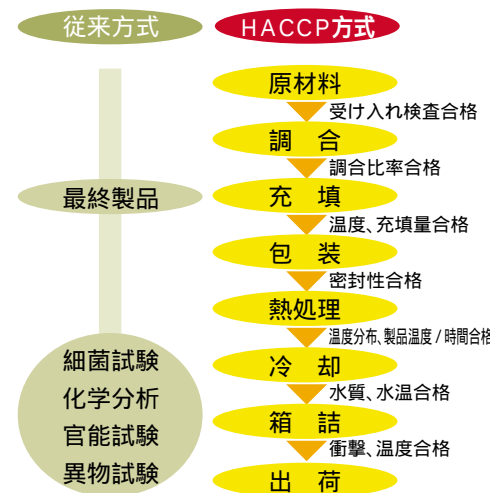
滅菌海水は漁港のいたるところに供給されていて、水揚げ時にはオートメーションシステムで魚に注がれ、また、市場で競り落とした水産関係者も自由に使用することができ、搬送中の菌の増殖も防止しています。

04



より安全な工程管理を実現

食品の安全性に対する消費者の意識が高まる現在、工程管理により安全を確保するHACCPや、この考え方を取り入れた衛生管理手法の導入など安全対策が積極的に創意工夫する生産者や事業者が増えています。



03

HACCPの承認を受け、 商品に誇りと自信を持つ

清涼飲料水のメーカーである和歌山ノースキー食品工業株式会社の海南工場は、平成15年9月に厚生労働大臣から総合衛生管理製造過程（HACCP）の承認を受けました。

HACCPとは、従来の最終製品の抜き取り検査による生産管理の方法ではなく、まず、原材料の調達から製造、出荷までの各過程の中で食中毒菌など人の健康を害する要因の発生を防止するために重要な箇所を見つけたし、そこを重点的に監視・記録することで、一層の安全性を確保する衛生管理の方法です。

工場長の大隅康司さんは「全工程での重点管理箇所を見直し、設備面でも1ミクロン以下のフィルターを導入するなど苦労しましたが、承認を受けたことで全社員にHACCPの精神が浸透し、より安全な製品をつくるという誇りと自信を持てたことがなにより成果です」と話しています。



競り落とした魚を小分けした搬送用バックに滅菌海水を注ぎ、搬送中も細菌の繁殖を防ぐ



たゆまぬ努力で 安全性を確保

生産者・事業者の努力と、行政による監視・検査・指導体制の相乗効果により、より安全で安心な食品を消費者のもとへ届けています。

05

コンピュータ管理されたオートメーションシステムで、バックライトを当て、卵のひびなどをチェックする。

徹底した衛生管理のもと卵を出荷

橋本市内の鶏卵生産農家の卵を集荷する橋本市養鶏農業協同組合は、衛生管理のいきとどいた最新鋭のオートメーションシステムにより、洗卵・殺菌・乾燥・検卵・選別・パッキングまでを一貫して行い、さらにJAS(日本農林規格)に則り厳選した卵だけを近畿圏内に出荷しています。

新鮮・安全・高品質な卵を生産するために、同組合では生産農場、本部センター、飼料倉庫など作業所別に個々の衛生管理マニュアルや作業マニュアルを導入するとともに、契約農家は農協で決めた統一の飼料で飼育し毎月の検査を行っています。本部センターもオゾンガスによる殺菌をするなど徹底した衛生管理にこだわっています。

06

県産農産物の 残留農薬を分析

和歌山県農業協同組合連合会の植物バイオセンターでは、安全・安心な農作物の生産・流通という消費者のニーズに応えるために、県内各地のJAから送られてくる農産物について先進の機器を用いて残留農薬の自主検査を行っています。

検査内容は、ガスクロマトグラフ質量分析システムにより農薬成分の特定と定量分析を実施。このシステムで分析できない成分は、さらに液体クロマトグラフ質量分析システムという装置で分析しています。

分析できる農薬数は品目により異なりますが、約80種類の農薬成分の分析が可能です。



立入検査で 衛生管理をチェック

生産者や事業者のリスク管理が適切に行われているかを確認するためには、有害な物質などによる汚染の実態や生産資材、添加物の使用状況、農薬・動物用医薬品の残留状況などを定期的に検査することが必要です。

このため県では、監視・検査、調査などの体制を整備し、監視の強化や検査件数の拡大に努めるとともに、その結果をもとに生産者や事業者のリスク管理に対する指導や助言を行っています。

さらに、生産者や事業者が自主的に検査を実施できるように、県では簡易検査手法の開発や分析検査技術の提供に努めます。



ホテル厨房での保健所職員による立入検査。主に梅雨から夏にかけて特に食中毒が起こりやすい時期に実施します。検査内容は、施設全体を含め、まな板やシンクの状態、冷蔵庫の食品の保存状態など15項目に及びます。



「確かめよう！食の安全」 バスツアー開催

県では、県民の方々に県内の生産者や流通関係者等が食の安全や表示に関してどのような取り組みをしているのか、現地で見て聞いて、理解と知識を深めていただくために「確かめよう！食の安全」バスツアーを実施しています。

第1回目のバスツアーは昨年の11月14日に実施し、一般公募で約40名の県民が参加。有機JAS認定農家の有機栽培実践グループ(かつらぎ町)、橋本市養鶏農業協同組合(橋本市)、熊野牛を飼育する鳥久牧場(かつらぎ町)、JA和歌山農協の植物バイオセンター(桃山町)、地元農産物等の直売所めっけもん広場(打田町)を見学しました。



県民参加の啓発活動もスタート！

「第1回食の安全シンポジウム」 開催

2月4日、和歌山県民文化会館小ホールにおいて「食の安全と和歌山ブランドを考える」をテーマに、食に携わるすべての関係者が安全確保の意識を高めていくことと、全国へ送り出されている数多くの県特産品の信頼を確保することを目的として「第1回食の安全シンポジウム」を開催しました。

会場には、消費者や生産者・食品関係事業者など様々な立場の人が大勢来場し、小泉直子氏(内閣府食品安全委員会委員)の基調講演をはじめ、細谷圭助氏(和歌山大学教授・和歌山県食の安全県民会議委員長)をコーディネーターとするパネルディスカッションや、参加者とパネラーの意見交換が行われました。



「和歌山県食品表示ウォッチャー」制度

県では「和歌山県食品表示ウォッチャー」制度を設け、研修を受けた40名の県民の方々が日常生活の中で、定められた表示がないなど不適正な表示を発見した場合は県に報告していただき、これをもとに事業者等の指導にあたっています。

食品の表示は、消費者が購入時に食品の内容を正しく理解して選択したり、適正に使用したりするうえでの重要な情報源です。

食品表示で安心の食品選択



表示対象食品	表示の目的	表示しなければならない事項
すべての生鮮食品、加工食品、玄米・精米【JAS法】	○消費者の商品選択に資するための表示	●名称、原産地(輸入品の場合は原産国)名、原材料名、食品添加物、保存方法、内容量、消費期限または賞味期限、製造者または販売者(輸入品にあっては輸入業者)の氏名または名称及び住所、その他必要な表示事項 ●遺伝子組換え食品、有機食品に関する事項 ●その他食品分類毎に品質表示基準が定められている場合は、その事項
容器入りや包装された加工食品(一部生鮮食品を含む)【食品衛生法】	○衛生上の危害発生防止	●名称、使用添加物、保存方法、消費期限または賞味期限、製造者氏名、製造所所在地等 ●アレルギー食品、遺伝子組換え食品、保健機能食品に関する事項
加工食品で、栄養表示する場合【健康増進法】	○健康及び体力の維持向上 ○効果についての虚偽誇大広告等の禁止	●栄養成分、熱量等 ●特別用途食品 商品名、原材料名、許可を受けた理由、許可を受けた表示内容、成分分析表及び熱量、許可証票、採取の方法等

食品表示の適正化

食品の表示は、JAS法、食品衛生法、健康増進法等により細かく規制されており、生産者や事業者がこれらに違反すると厳しい行政処分や罰則を受けることになります。県では、消費者をはじめ生産者等が表示のルールを正しく理解できるよう情報提供するとともに、食品表示の監視体制を強化しています。

●「消費期限」と「賞味期限」表示

「消費期限」は、品質の劣化が早い(製造後おおむね5日以内)弁当や惣菜などの食品に表示されます。このため、この期限を過ぎると衛生上の危害が生ずる可能性が高くなります。

「賞味期限(品質保持期限)」は、缶詰めやスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に記載されます。また、3カ月を越えて保存できる食品の期日の表示は、例えば【平成16年9月】のように日を省略することができます。「賞味期限」は品質の劣化が遅いことから、表示されている期日を過ぎててもすぐに食べられなくなるわけではありません。

「消費期限」や「賞味期限(品質保持期限)」は、記載されている方法で保存した場合の期限です。保存状況により劣化が早くなる場合があるので注意が必要です。

「賞味期限」と「品質保持期限」は同じ意味であることから、このたび関連法等の改正により「賞味期限」に統一されました。ただし、経過措置として、平成17年7月31日までに製造・加工される食品にはどちらの使用も認められます。

●遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え原料を使った食品に、表示が義務づけられています。

大豆、トウモロコシ、ばれいしょ、ナタネ、綿実の5種類の農産物と、大豆、トウモロコシ、ばれいしょを主な原材料とした加工食品が対象になります。

遺伝子組換え表示の区分	
遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	義務表示「遺伝子組換え」等
遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えされていない農産物が混入する状態で原材料とする場合	義務表示「遺伝子組換え不分別」等
遺伝子組換え農産物を原材料としていない場合	任意表示「遺伝子組換えでない」等

●アレルギー物質の表示

食物アレルギーとは、食物を飲食することにより、体に何らかの障害を引き起こす症状のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを言います。

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えており、表示が義務づけられました。

表示が義務づけられているアレルギー物質	
表示が義務づけられている物質(特定原材料 計5品目)	卵、小麦、そば、落花生、乳
表示を奨励する物質(特定原材料に準ずるもの 計19品目)	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



信頼されるモノづくりへ 変わる生産者の意識



エコファーマーや有機JASといった国や県の認証制度をきっかけの一つとして、安全・安心で、環境にも優しい農業を行う生産者が増えています。また、県内各地で「地産地消」の取り組みも広がってきています。

エコファーマー、只今434名

エコファーマーとは、たい肥等による土づくりを基本に、化学合成農薬と化学肥料を減らす努力をしている農家で、そうした栽培に取り組む計画をつくって知事から認定を受けた農家のことです。県内には平成16年2月末現在で434人のエコファーマーがいます。

グリーン日高農業協同組合では、平成15年3月にミニトマトの栽培で52人の組合員がエコファーマーの認証を受けました。営農指導課の岡本朗さん(写真右)は「以前から、たい肥やぼかしを使って栽培していましたが、認定を受けたことで除草剤を控えたり、ホルモン剤に頼っていた交配をハチの力を借りる自然交配にしたりと、エコ農業に対する意識が高くなりました」と話します。組合員の稲葉伸一さん(写真左)も「エコファーマーとしてやっていくのは手間も経費もかかって大変です。でも、良いものを作っているという誇りと自信が持て、将来はきっとエコ栽培のものじゃなければ売れない時代が来ると思っています」と話します。

12

11



売り値は生産者自身が決める。農家のおばあちゃんが漬けた漬け物など、ここでしか買えない人気商品もいっぱい。

顔が見える商品で信頼アップ
地域でとれた農畜水産物を地域の直売所で販売する店舗が県内各地で誕生しています。それぞれの商品には生産者の名前が記されていて、この「作り手の顔が見える」ところが消費者の信頼につながり、こうした店の大きな魅力になっています。また、生産者の側も消費者の反応を直接見ることができるため、責任とやりがいを感じながら出荷しており、県でもこうした地域の取り組みを支援しています。

平成15年10月18日、橋本市にオープンしたJAかわかみのファーマーズマーケット「やつちよん広場」も地産地消を目指した直売所の一つです。地元の生産者が丹精込めて作った安全・安心・新鮮な農産物が並んだ店内には、地元はもちろん、ほんまもんを求める大阪や奈良方面からの客で賑わっています。



有機JASマーク

有機栽培へのチャレンジ
有機農産物とは、3年以上の間、農薬と化学肥料を使用せず、たい肥等で土づくりを行った農園で栽培するなど、国の基準に合格した農産物をいい、「有機JASマーク」が付けられます。このマークがないと販売の際に「有機」や「オーガニック」の表示はできません。

かつらぎ町の松本恭和さんを代表とする有機栽培実践グループは、平成12年に有機JAS認定を取得しました。「私たちは28年ほど前から有機栽培を始めています。一度でも農薬を使えば今までの努力が無駄になるのが有機栽培で、苦労を無にしないためにも有機JASを取得しました」と松本さん。「農薬を使った見栄えの良い作物が高く売れた時代から、見栄えは悪くても安全で美味しいものが見直される時代になってきました。農薬散布のマスクも不要で、消費者に良いものは生産者の健康にも良いんですよ」と笑います。

「今は柿・みかん・米を有機栽培していますが、将来は作物すべてを有機栽培にしたい」と話す松本さん達のグループには、全国から見学者が訪ねて来ます。



「草刈りが一番大変。暑いし、重労働ですよ」と話す松本さんご夫妻。



柿の摘みをする「安全な食を考える消費者の会」のメンバー。「初めての作業で大変でしたが、だんだんコツも覚ええました」



昔ながらの手作業による水田の除草作業



13

農家と住民の協働作業で 食の安全を追求

集落全体で有機栽培に取り組む「有機の郷」宣言をした橋本市杉尾地区では、農作業の担い手不足対策として、昨年4月から農作業の手伝いをしてくれた住民グループに作業時間に応じて秋の収穫時に農作物と引き換えられる「杉尾ふれあい券」を発行しています。

この取り組みにいち早く参加したのが橋本市内の新興住宅地の主婦ら65名で作る「安全な食を考える消費者の会」です。代表の萩原弥生さん(下写真左)は「メンバーをはじめ地域の人の大勢の人も有機栽培に興味があり、杉尾地区の農作業を手伝いたいと思いました。みんな素人で、柿の摘みや水田の除草などを体験しましたが、いかに大変な作業かがわかって食べ物大切さを再認識しました」と話します。

地域で生産されたものを地域で消費するという意味の「地産地消」は、消費者と生産者の相互理解を深めるものとして期待されています。県では、杉尾地区のような交流活動や、直売所を利用した地域産物の販売などの取り組みを支援しています。

14



給食の時間に「食育」実施

「食育」とは、子どもの頃から食について考え、健康的な食生活を送るための能力を習慣的に身につけるとともに、“食を知ることは地域の生活様式や自然環境、ふるさとの歴史を再認識することでもある”という視点を持って、子どもから大人、そして消費者、生産者・事業者などが幅広く参加して食を考える活動です。県などでは、食育を推進するための人づくりや地域における学習活動を進めています。

龍神村の甲斐ノ川小学校では、栄養士の先生を招いて、給食の時間にその日に使った食材について子どもたちに話をしたり、それがどの商品であるかなどをクイズ形式で子どもたちに答えてもらうなど、工夫しながら説明を行っています。

「高野豆腐はどこの産品ですか?」。栄養士の先生の問いかけに楽しそうに答える子どもたち。「スーパーで売ってるよ!」という珍回答に笑いが起こることも。



この日のメニューは、サンマの丸干し(和歌山近海産)、高野豆腐(高野山)、梅干し(南部川村)、ぼんかん(下津町)。



食への信頼を高めるには、消費者と生産者・事業者が共にふるさとの「食」を考え再認識することでお互いの信頼の絆を強くすることが大切です。このため、県では「食育」や「地産地消」の取り組みを進めています。

「食育」と「地産地消」で 食への信頼を築く