

食品表示110番

県民の皆様から食品表示に関する各種相談・情報を受け付ける窓口「食品表示110番」を設置しています。

電話099-286-3188(食の安全推進課内)

食品表示ウォッチャー

食品表示の適正化を図るため、日常の買い物などを通じて食品表示の状況をモニターしていただく「食品表示ウォッチャー」を平成15年度から設置しています。

【食品表示に関する連絡会議】

《啓発・普及活動》

- ・県広報媒体による広報活動、インターネットによる情報提供
- ・食品表示指導員の設置

《情報収集》

県
(食品表示に関する連絡会議)
食の安全推進課、県民生活課、
生活衛生課、商工政策課、
健康増進課、流通園芸課、
農産課、畜産課、林業振興課、
水産振興課

食品表示110番
食品表示ウォッチャー

↑ 地域段階の啓発・普及活動、監視体制

食品表示に関する連絡会議(12地域)

総務事務所、保健所、食肉衛生検査所、
農林(水産)事務所、支庁農林(水産)課



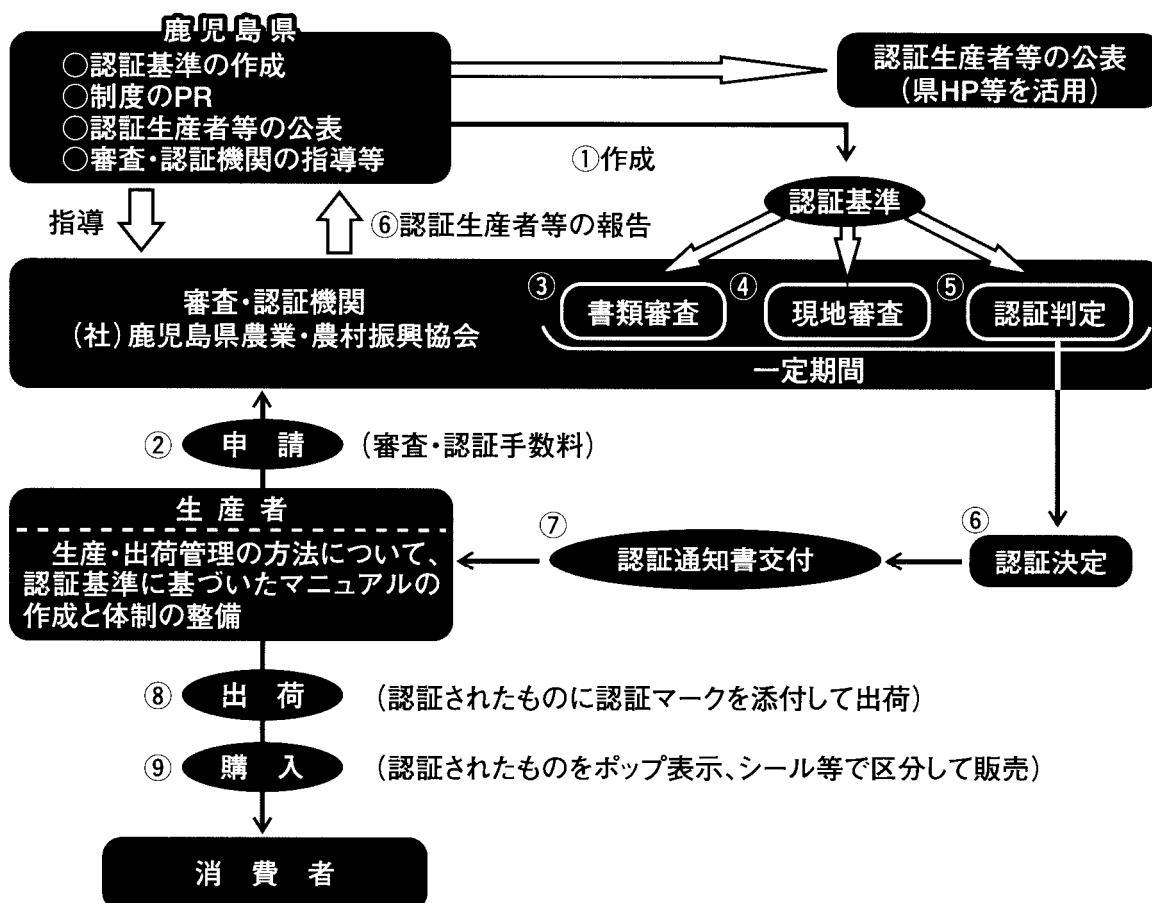
○食品表示指導員の設置

販売店や製造・流通業者に対する表示指導を徹底するとともに、「食品表示110番」や「食品表示ウォッチャー」から寄せられた違反情報に迅速に対応し、食品表示の適正化を図るために設置しています。

工 新たな認証制度の導入

安心・安全な農林水産物を生産する生産者の取組を消費者に正確に伝え、県産農林水産物に対する消費者の安心と信頼を確保するため、安心と安全に関する一定の基準に基づき、第三者機関が認証する制度の導入を推進します。

かごしまの農林水産物認証制度の仕組み(フロー図)



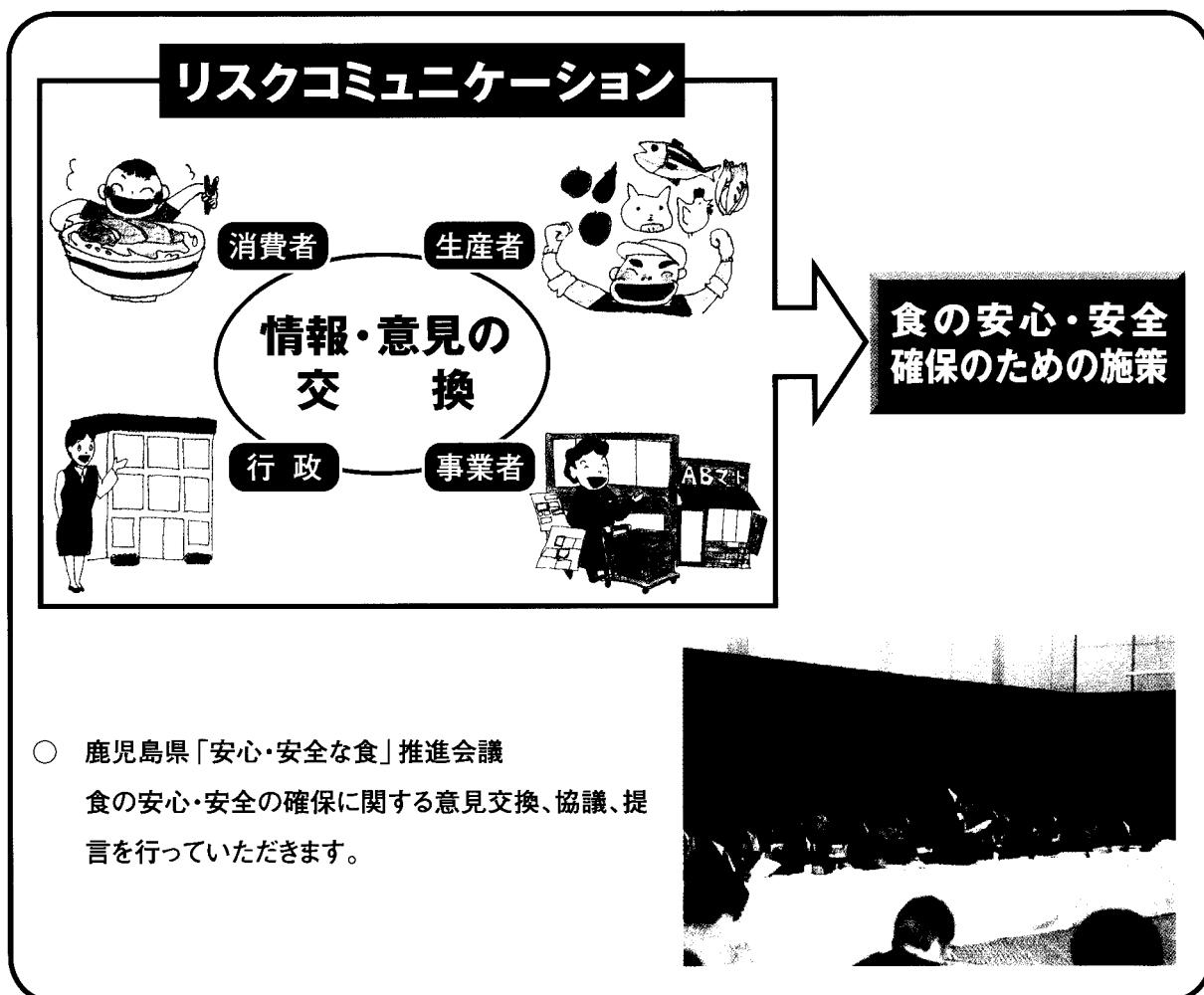
かごしまの農林水産物認証制度認証マーク

「かごしまの農林水産物認証制度」により認証された農林水産物は、「認証マーク(上図)」の表示により、認証を受けたものであることを消費者に一目で分かるようにしてあります。

(4) 食の安心・安全の確保に関する県民への理解浸透

ア リスクコミュニケーションの推進

「安心・安全な食」推進会議やシンポジウムの開催等を通じ、消費者、生産者、製造・加工、流通・販売業者等事業者間のリスクコミュニケーションを推進し、情報を共有する中で相互理解を深めます。



イ 食育の推進

食に関する情報を正しく理解し、健康で安心・安全な食生活の実現を図るために、「食生活指針※」の実践に加え、家庭や学校教育をはじめとする地域社会等の様々な場面において、望ましい食習慣の実現や食の安全、地域の食文化について、情報の交流や体験の場を提供するとともに、子どもの頃から食について関心を持ち、食の安全、食の選び方や組み合わせ等を考え、自ら実践できるようにする「食育」を推進します。

※食生活指針：望ましい食生活をするための指針。昭和60年に旧厚生省が定めた指針を、平成12年に厚生・農水・文部の旧3省が連携して改訂した。栄養面だけでなく、自己管理、環境問題、生活文化の面まで言及した10項目からなる。

食 育

「食育」とは消費者等に対し、「食」の安全に関する知識、「食」の選び方や組み合せ方などを教えるものです。「食育」の対象は子どもに限られたものではなく、全ての消費者が各々の状況に応じ、様々な情報提供を受けることが重要です。

かごしまの“食”交流推進スローガン：「かごしまを 食べてそだつぞ 元気な子」



ウ 地産地消の推進

生産者は消費者に新鮮で安心・安全な農林水産物を供給し、消費者は地域の農林水産物を消費する地産地消の取組を推進し、全国に向けた情報発信に努めます。

直売所や朝市、県内の量販店等を通じて、消費者に旬の新鮮な県産農林水産物を提供するなど、顔の見える農林水産業の推進に努めます。また、学校において、県内産食材を取り入れた学校給食を推進するとともに、ホテルやレストラン等観光産業や食品加工業等における県産農林水産物の活用を促進します。

地域の食文化の伝承や、安心・安全な県産食材の利用を促進するため、消費者と生産者、製造・加工、流通・販売業者、行政機関等が連携した地産地消を積極的に推進します。

地産地消

地域生産一地域消費の略語で「地域で生産した農林水産物をその地域で消費する」という意味です。生産者は消費者に新鮮で安心・安全な県産農林水産物を供給し、消費者は地域の農林水産物を消費することで地域の農林水産業を支え、ひいては地域の生活環境を保全する役割を担うといわれています。



地元市場を通して、安心・安全な県産農林水産物を提供します。



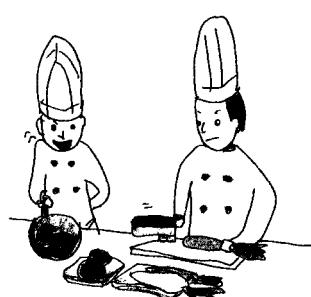
食品産業や農産加工活動を通して、県産農林水産物を使った加工食品を提供します。



量販店などを通して、安心・安全な県産農林水産物を提供します。



学校給食を通して、子どもたちに県産農林水産物を提供し、「食」の大切さを教えます。



ホテルやレストランなどを通して、県産農林水産物を使った料理などを提供します。

**地域で生産した
農林水産物を
その地域で消費する
取り組みです。**



農業体験などを通して、作る喜び、収穫する喜び、食する喜びを提供します。



直売所や朝市などを通して、新鮮で旬なもの、顔の見える県産農林水産物を提供します。

(5) 食品の安全確保に向けた調査・研究等の推進

試験研究機関等において、安心・安全で環境に配慮した農林水産物の生産技術や、農林水産業に起因すると思われる土壌や水の環境汚染についての調査・研究の充実・強化を図ります。

農林水産物の生産・出荷段階における生産者団体の自主検査や自主管理システムに対する技術支援の充実を図ります。

食品検査の迅速性や信頼性を高めるため、県環境保健センターにおける試験検査機器の整備や食品の安全確保のための調査研究の充実・強化を図ります。

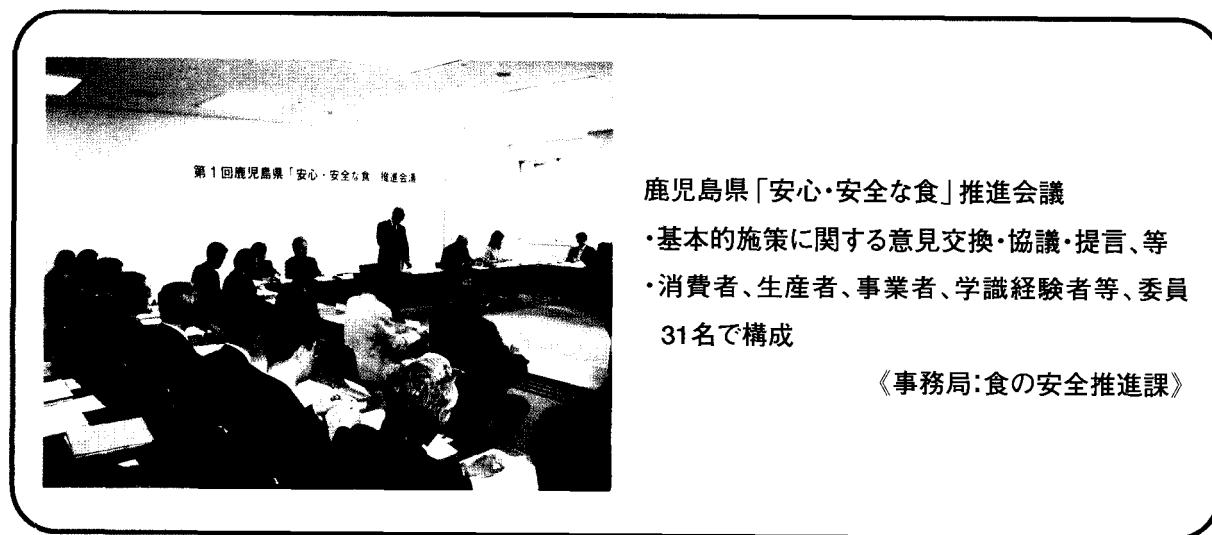
各試験研究機関相互の情報共有と共同研究など連携の強化を図ります。

(6) 食の安心・安全の確保に係る推進体制の整備

ア 推進体制の整備

(ア) 「安心・安全な食」推進会議の設置

「食の安心・安全基本方針」の策定や食の安心・安全の確保に係る施策に、広く県民の意見を反映させるため、消費者をはじめ生産者、製造・加工、流通・販売業者等、食に関係する委員で構成する「安心・安全な食」推進会議を設置します。

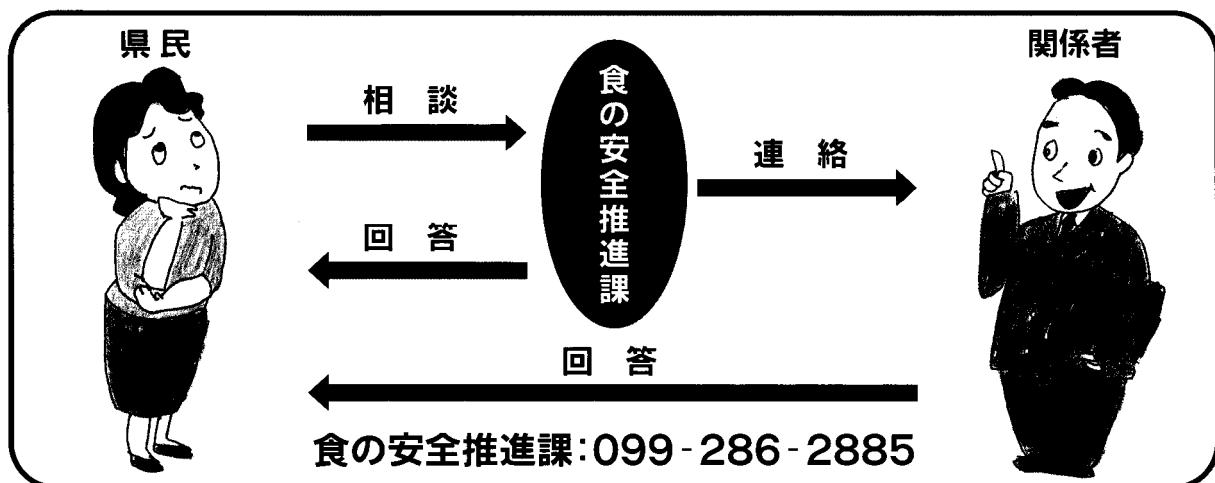


(イ) 「安心・安全な食」対策会議の設置

生産から製造・加工、流通、消費に至る各段階で食の安心・安全の確保に向けた県庁全体の取組を推進するため、「安心・安全な食」対策会議を設置します。

(ウ) 食の安心・安全の確保に係る総合窓口の設置

食に関する県民からの相談に的確に対応するための総合窓口を設置し、体制の充実・強化を図ります。



イ 食の安心・安全の確保に係る危機管理の強化

食品に由来する健康危害情報の収集と県民への迅速な情報提供を行います。

食に関する危機事案の発生時に迅速かつ的確に対応するため、より積極的な情報の公開を含めた危機管理マニュアルの整備等、危機管理体制を強化します。

ウ 国、関係機関・団体等との連携強化

輸入食品の増加、食品流通の広域化などに対応するため、国、関係機関・団体等との連携を強化しながら、効果的な食の安心・安全確保対策を講じ、国に対して食の安心・安全確保政策の充実・強化に向けた積極的な働きかけを行います。

○ 推進体制の整備

