

# 令和5年度第1回

## 大分県食品安全推進県民会議

日時 令和5年8月23日(水) 10:00~11:30  
場所 大分県水産会館5階 大会議室

### 【 次 第 】

#### 1 開 会

#### 2 あいさつ

#### 3 議 事

- (1) 大分県食の安全・安心確保推進体制について
- (2) 令和4年度大分県食品衛生監視指導結果について
- (3) 令和5年度食の安全・安心確保関連事業について
- (4) 第5次大分県食品安全行動計画の実施状況について
- (5) 第6次大分県食品安全行動計画の策定について
- (6) 大分県食品安全推進県民会議について



## 大分県食品安全推進県民会議委員

第10期 (R3. 10. 1~R5. 9. 30)			
対象	団体・役職名	委員名	備考
消費者 代表 (2名)	大分県生活学校運動推進協議会 書記	ヒラシマ 平島 ヒロミ 博美	
	生活協同組合コープおおいた組織支援本部	シガ 志賀 さとみ さとみ	
生産・ 製造者 代表 (3名)	フーズテクニカルサービス 副代表	ヒロクラ 弘蔵 チカコ 周子	
	(有) 藍澤農園 (水耕みつば生産者) 代表	アイザワ 藍澤 シュウイチ 修一	
	三和酒類株式会社 取締役統括部長	タカシタ 高下 ヒデハル 秀春	
流通・ 販売者 代表 (3名)	(株) 大分県畜産公社 経営改善・コンプライアンス室 取締役室長	モトヤマ 本山 ヒデキ 秀樹	
	前豊後高田市AFFネットワーク 会長	フジワラ 藤原 ハスミ 蓮美	
	(株) トキハインダストリー MD統括部生鮮グループマネージャー	ナガオカ 長岡 シンジ 伸二	
学識 経験者 (3名)	大分大学 教育学部 特任教授	モチツキ 望月 サトシ 聡	
	前(公社) 大分県薬剤師会検査センター 所長	フチ 渚 ユウイチ 祐一	
	弁護士法人アゴラ所属弁護士	オオロ 大呂 サチヨ 紗智子	

# 大分県食の安全確保推進体制

## 食品安全推進県民会議 (条例に基づきH17.10.1設置)

- 食の安全・安心確保に関する情報を共有し相互理解を深め、施策について意見を表明する

### <構成>

消費者、生産・製造者、流通・販売者の代表及び学識経験者等

## 食育推進会議

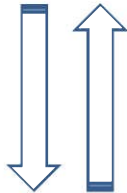
(大分県食育推進条例に基づきH28.4.1設置)

- 食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な実施を図る

### <構成>

家庭・消費、学校・保育所、地域・食文化、市町村・県、生産・流通、調査・研究・情報等各分野の関係者

施策の提言



施策の提示  
情報の公開

施策の提言



施策の提示  
情報の公開

## 食の安全確保・食育推進本部

(大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程に基づきH28.4.1設置)

### 食の安全確保・食育推進本部会議

- 食の安全・安心の確保のため及び食育の推進のための総合的な施策を推進する

<構成> 本部長 : 副知事

副本部長 : 生活環境部長・農林水産部長

本部員 : 企画振興部長・福祉保健部長・商工観光労働部長・教育長・警察本部生活安全部長

事務局 : 生活環境部

### 食の安全確保推進幹事会

- 食の安全・安心に関する事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

<構成> 幹事長 : 生活環境部審議監  
幹事 : 23の関係各課室長

連携



### 食育推進幹事会

- 食育の推進に関する基本的事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

<構成> 幹事長 : 生活環境部審議監  
幹事 : 19の関係各課室長

## 大分県食品安全推進県民会議

### 1 大分県食品安全推進県民会議とは、

平成15年9月22日に消費者、生産・製造者、流通・販売者が一体となって食品の安全確保を図るため、食品関係者が一堂に会する「県民会議」が設置された。

その後、県民会議は「大分県食の安全・安心推進条例（平成17年4月1日施行）」で規定され、知事の附属機関となった。

### 2 県民会議の内容

#### (1) 情報の共有と相互理解

食の安全性等に関する情報を共有するとともに、消費者、生産者等が各々の立場を相互理解し、正しい認識の醸成を図る機会とする。

#### (2) 意見の表明

① 情報の共有と相互理解及び主体的な取組によって得られた協議結果を推進本部に意見として表明する。

② 県が広く意見を求めるために公表または提示した食の安全・安心確保に関する施策及び結果について協議し、意見を集約して推進本部に表明する。

### 3 県民会議の委員

- ・消費者代表・・・2名
  - ・生産・製造者代表・・・3名
  - ・流通・販売者代表・・・3名
  - ・学識経験者・・・3名
- 計11名

### 4 県民会議委員の任期

委員の任期は、2年間

第10期は、令和3年10月1日～令和5年9月30日

### 5 県民会議の開催

年2回

現地視察

## 令和 4 年度大分県食品衛生監視指導結果

## 大分県生活環境部食品・生活衛生課

### 令和4年度大分県食品衛生監視指導計画の実施結果

平成13年、我国で初めてとなるBSEの確認をはじめ、無登録農薬の使用事件等が相継いで発生し、食品の安全性に対する消費者の不安、不信が高まったことを受け、平成15年5月、国民の健康保護を重視した、食品の安全性確保についての基本となる法律「食品安全基本法」が成立すると共に、食品衛生法の大改正が行われ国及び各地方自治体は、食品衛生監視指導計画を策定することとなりました。

このため、大分県も平成16年度より毎年度、食品衛生に関する監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導に当たり必要な基本的事項を示す「大分県食品衛生監視指導計画」を策定しています。

令和4年度も、この計画に基づき、各保健所等で地域の特性を考慮して、監視指導を実施しました。

## 1 監視指導の実施状況

### (1) 営業施設の監視指導

食品等事業者への監視指導は、過去の食中毒の発生頻度、営業の内容、HACCPの衛生管理の内容などを考慮して、4段階（A～D）に分類し年間の監視回数を定めています。

ランク	対象施設	対象施設数	延監視件数	達成率
A (年2回以上)	・前年度、食品衛生法違反による行政処分を受けた施設	1	2	100%
B (年1回以上)	・「HACCPに基づく衛生管理」を実施する営業許可施設 ・前年度の有症苦情原因施設 ・と畜場・食鳥処理場（認定小規模） ・前年度、衛生規範・大分県食品衛生指導基準等に基づく収去検査で「不良」と判定された食品製造施設	113	166	147%
C (3年に1回以上)	・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する営業許可施設等（A及びBを除く） ※学校・病院等の給食施設を含む ・食品の製造、加工を行う営業届出施設	13670	4118	91%
D (実情に応じて)	・上記以外の食品等関連施設	3857	810	-

### (2) 違反状況及び措置

食品等事業者への監視において、施設の衛生管理や食品の衛生的取扱い等について調査し、178件の違反・不備を発見しました。当該施設に対しては、指導注意票を交付する等、随時改善指導を行っています。

## 2 食品等の収去検査

### (1) 検査実施状況

県特産食品や県内広域に流通する食品、消費者の利用頻度が高く食中毒の原因となりやすい食品を中心に、量販店等から収去し、残留農薬や食中毒原因菌等の検査を実施しました。

#### 令和4年度検査実施結果

食 品 等	検 体 数	検 査 内 容 別 検 体 数						
		残 留 農 薬	医 薬 品	残 留 動 物 用	ア レ ル ギ ー 物 質	食 品 添 加 物 等	(ヒスタミン) その他	微 生 物
魚介類	85			20				65
冷凍食品	5							5
魚介類加工品	43					10	10	23
肉卵類及びその加工品	161			40		9		112
アイスクリーム類・氷菓	39							39
穀類及びその加工品	70							70
野菜類・果物及びその加工品	204	50				10		144
菓子類	67				17	10		40
清涼飲料水	8							8
その他の食品	18				3	10		5
調理器具・従業員の手指 (拭き取り検査)	289							289
合 計	989	50		60	20	49	10	800

### (2) 違反状況及び措置

収去検査の結果、食品衛生法に定める成分規格基準違反は3件、食品表示法に定める食品表示基準違反が1件、大分県食品衛生指導基準不適合が53件でした。成分規格基準違反のあったものはアイスクリーム類の一般細菌数及び大腸菌群です。食品表示基準違反については、特定原材料（アレルゲン）表示の欠落です。これらの食品については、製造者等に対し施設の衛生管理や食品の取扱い、適性表示等について指導を行い、改善を確認しています。



### 3 食中毒の発生状況

令和4年度中の県保健所管内で発生した食中毒は7件、患者数30名で、令和3年度の発生件数5件、患者数74名に比べて食中毒発生件数は増加しているものの、患者数は減少しています。

7件のうち3件がアニサキス、1件がクドア・セブテンpunkタータ、1件がノロウイルス、1件がカンピロバクター、1件が植物性自然毒による食中毒でした。

なお、食中毒の発生原因となった施設については営業停止処分や衛生指導等を行うとともに、再発防止のため指導を行いました。自然毒食中毒については、報道発表を行い、注意喚起を行いました。

#### 令和4年度食中毒発生状況

No	発生場所	発生月日	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	臼杵市	4/22	4	0	クドア・セブテンpunkタータ	ヒラメ	飲食店（一般）
2	杵築市	7/26	1	0	アニサキス	しめさば	魚介類販売業
3	国東市	8/19	1	0	アニサキス	サバの刺身	魚介類販売業
4	臼杵市	9/21	1	0	アニサキス	アジの刺身	魚介類販売業
5	臼杵市	9/29	13	0	植物性自然毒	クワズイモ	野菜果物販売業
6	九重町	3/1	8	0	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店（旅館）
7	豊後大野市	3/27	2	0	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
計			30	0			

### 4 消費者への啓発及び情報提供

#### (1) 食中毒注意報の発令状況

夏期に多発する食中毒を未然に防止するため、食中毒の発生しやすい気象条件が予想される日には、食中毒注意報を発令しています。令和4年度は、6月1日から9月30日の4ヶ月間に28回発令しました。

また、感染性胃腸炎の流行時期に合わせ、ノロウイルス食中毒注意報も発令しました。発令時には、県民安全・安心メール等を利用し、消費者や食品関係業者への注意喚起を行いました。

(2) 食中毒予防の啓発

8月の食品衛生月間を中心に、街頭広報や出前講座等を通じて、消費者への啓発に努めています。

また、消費者団体や保育園等からの要望をうけて、保健所職員による食中毒予防や食品表示等の衛生講習会を例年実施しています。令和4年度は食品営業施設従事者や給食関係事業者を対象として開催し、実施回数は176回、参加者は計3,915名でした。

(3) ふぐ中毒防止対策

ふぐ取扱施設への監視を強化しています。令和4年度についても、ふぐ中毒防止のため、県内広報誌での注意喚起や、食品営業施設への立入調査を行い、発生防止に努めました。

【食中毒発生状況】

令和5年7月12日（水）

大分県 令和5年

No	発生場所	発生月日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	2/25	13	8	0	クドア・セブテン プンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店（一般）
2	九重町	3/1	8	8	0	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店（旅館）
3	豊後大野市	3/27	4	2	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
4	別府市	4/22	3	3	0	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
5	国東市	5/20	50	25	0	ノロウイルス	弁当	飲食店（旅館）
6	佐伯市	5/30	3	1	0	アニサキス	イワシの酢漬け	家庭
7	中津市	7/6	16	9	0	黄色ブドウ球菌	給食 (三色そばろ丼)	介護福祉施設
計			97	56	0			

大分県 令和4年

No	発生場所	発生月日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	1/21	414	309	0	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店（弁当）
2	由布市	2/8	255	54	0	ウエルシュ菌	弁当（アスパラの アンチョビ炒め）	飲食店（一般）
3	臼杵市	4/22	13	4	0	クドア・セブテン プンクタータ	ヒラメ	飲食店（一般）
4	大分市	5/1	15	8	0	クドア・セブテン プンクタータ	ヒラメ	飲食店（一般）
5	杵築市	7/26	3	1	0	アニサキス	しめさば	魚介類販売業
6	国東市	8/19	1	1	0	アニサキス	サバの刺身	魚介類販売業
7	大分市	9/12	3	1	0	アニサキス	鮭の切り身 (推定)	家庭
8	臼杵市	9/21	2	1	0	アニサキス	アジの刺身	魚介類販売業
9	臼杵市	9/29	13	13	0	植物性自然毒	クワズイモ	野菜果物 販売業
計			719	392	0			

【大分県の食中毒発生状況】

令和 3年： 4（0）件、患者数 20（ 0）人、死亡者 0人  
 令和 2年： 5（0）件、患者数 72（ 0）人、死亡者 0人  
 令和 元年： 6（4）件、患者数126（102）人、死亡者 0人  
 平成30年： 21（6）件、患者数316（ 84）人、死亡者 0人  
 平成29年： 12（4）件、患者数206（ 91）人、死亡者 0人  
 （ ）は大分市分再掲

【全国の食中毒発生状況】

令和 4年： 962件、患者数 6,856人、死亡者 5人  
 令和 3年： 717件、患者数11,080人、死亡者 2人  
 令和 2年： 887件、患者数14,613人、死亡者 3人  
 令和 元年： 1,061件、患者数13,018人、死亡者 4人  
 平成30年： 1,330件、患者数17,282人、死亡者 3人  
 平成29年： 1,014件、患者数16,464人、死亡者 3人

# 有毒な植物にご注意ください!!

## その野菜や山菜... 本当に食べられますか?

例年、全国的に有毒植物を誤って食べた事による食中毒が発生しています。

有毒植物の種類によっては**死亡する例**もあり、注意が必要です。

**大分県内**においても、**クワズイモ**や**スイセン**といった有毒植物による食中毒が発生しています。

### ▼大分県内でも発生している有毒植物による食中毒

#### クワズイモ

2021年・2022年  
に発生!!

##### 症状

食後すぐに悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など

##### 有毒部位

全草

##### 見分け方

ハスイモは葉に光沢がないが、クワズイモは葉に光沢がある



有毒



クワズイモに特徴的な赤い果実

#### スイセン

##### 症状

食後30分程度で悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛、昏睡、低体温など

##### 有毒部位

葉、鱗茎

##### 見分け方

根（ニラはひげ根、スイセンは球根）  
におい（ニラは特有の香りがあるが、スイセンにはない）



有毒



絶対に

食用と確実に判断できない植物は

「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」



- ⚠ 家庭菜園などで野菜と観葉植物（有毒）を近くに並べて栽培するのはやめましょう！
- ⚠ 山菜に混じって有毒植物が生えている事があります。1本ずつ確認して取り、調理の前にも確認しましょう！
- ⚠ 有毒植物が流通することのないよう、生産者や販売者は商品を注意深く確認しましょう！

## ▼九州内で死亡例発生

# グロリオサ

2020年・2022年  
に発生!!

### 症状

口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などにより、死亡することもある。

### 有毒部位

茎、葉、花、地下部

### 見分け方

根（やまいもの表面はゴツゴツしており、ひげ根あり、グロリオサの表面はつるつるしている）

有毒



宮崎県提供  
グロリオサ

食用



やまいも

## ▼その他注意が必要な有毒植物

# トリカブト

有毒

### 症状

口唇や舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下などをおこし、けいれん、呼吸不全（呼吸中枢麻痺）に至って死亡することもある。

**有毒部位** 茎、葉、花、地下部

**間違えやすい食用植物** ニリンソウ

### 見分け方

地下部（ニリンソウは横に這っている、トリカブト類は紡錘形の塊根）



# バイケイソウ

有毒

### 症状

吐き気、嘔吐、手足のしびれ、呼吸困難、脱力感、めまい、痙攣、血圧低下など。重症の場合は意識不明となり、死亡することもある。

**有毒部位** 茎、葉、花、地下部

**間違えやすい食用植物** ウルイ（オオバギボウシ）

### 見分け方

葉（バイケイソウは折りたたまれている、ウルイは丸まっている）



大分県内の山中で撮影

## 過去10年間に発生した有毒植物による食中毒の発生状況

### 発生件数の多い植物（2012年～2021年）

有毒植物名	患者数	死亡数	有毒植物名	患者数	死亡数
スイセン	195	1	ジャガイモ	280	0
クワズイモ	42	0	チョウセンアサガオ	30	0
バイケイソウ	41	0	トリカブト	17	3
イヌサフラン	26	11	その他	グロリオサによる死亡例が1例発生	

【お問い合わせ】

大分県 生活環境部 食品・生活衛生課

TEL : 097-506-3056 FAX : 097-506-1743

E-mail : a13910@pref.oita.lg.jp



No.	回収着手年月日	商品名	回収の理由	健康被害	クラス分類
1	2023/7/24	ロメスコソース	食品衛生法違反 殺菌工程に不備があった	無	CLASS II
2	2023/7/19	イカメンチカツ	食品表示法違反のおそれ 別商品の表示を添付	無	CLASS I
3	2023/6/22	鶏レバーハム	食品衛生法違反 食品衛生法に定める規格基準違反	有	CLASS I
4	2023/5/2	水餃子（解凍）	食品表示法違反 アレルギー表示欠落	無	CLASS I
5	2023/4/4	こんにゃく	食品表示法違反 賞味期限印字ミス	無	CLASS II
6	2023/3/2	豆乳で作ったデザート豆腐	食品衛生法違反のおそれ 販売温度帯間違い	無	CLASS II
7	2023/1/23	ロールキャベツ(冷凍)	食品表示法違反 アレルギー表示欠落 保存方法、賞味期限印字ミス	無	CLASS I
8	2023/1/7	黒米もち、もちミックス	食品衛生法違反のおそれ カビ汚染のおそれ	無	CLASS II
9	2022/12/28	かしわめしの素	食品表示法違反 賞味期限印字ミス	無	CLASS II
10	2022/12/20	焼どーナつ	食品表示法違反 アレルギー表示、期限表示欠落	無	CLASS I
11	2022/12/13	カットフルーツ(オードブル)	食品衛生法違反のおそれ 異物混入（金属片）	無	CLASS I
12	2022/10/20	高菜	食品衛生法違反のおそれ 農薬の不適正使用	無	CLASS III
13	2022/10/7	焼き菓子	食品表示法違反 アレルギー表示欠落	無	CLASS I
14	2022/10/6	どら焼	食品表示法違反 アレルギー表示欠落	無	CLASS I
15	2022/10/3	ハス芋（天じく）大分県産	食品衛生法違反 健康被害のおそれのある食品の流通	有	CLASS II
16	2022/9/5	北海道フロマージュ	食品衛生法違反のおそれ 食品表示法違反 賞味期限印字ミス	無	CLASS II
17	2022/7/26	ミニトマト	食品衛生法違反のおそれ 農薬の不適正使用	無	CLASS III
18	2022/7/17	塩銀鮭甘口（養殖）ふり塩 5切れ	食品表示法違反 賞味期限印字ミス	無	CLASS II
19	2022/7/13	味付け竹の子 125g（固 計量100g）	食品衛生法違反のおそれ 製品開封時に異臭があった	無	CLASS III
20	2022/7/6	殻付かき（生食用）	食品衛生法違反 最近数基準超過	無	CLASS II
21	2022/7/2	国産若鶏モモ肉	食品表示法違反 期限表示欠落	無	CLASS II
22	2022/6/23	地どり たたき	食品衛生法違反のおそれ 検査でカンピロバクター検出	無	CLASS II
23	2022/5/9	焼き菓子	その他（食品衛生法） 賞味期限切れを販売	無	CLASS II

# 令和4年度 農薬の不適正使用事案および再発防止策について

地域農業振興課

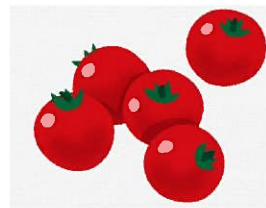
## 【概要】

発生年月:令和4年7月

作物:ミニトマト

内容:適用外使用

対応:公表・自主回収



原因:①すすめられた農薬をラベルを確認せずに使用した  
(トマトで適用がある、ミニトマトはない薬剤)

②農家が提出した防除履歴の確認が遅れ、出荷後に違反が判明した

その他:残留農薬検査結果は不検出

指導内容:①農薬のラベルを確認し、適切に使用する

②わからないことはJA営農指導員や県の普及指導員に相談する

## 【農薬の適正使用に関する取り組み】

- 1 農薬の適正指導強化
- 2 農薬指導士の育成
- 3 GAPの認証拡大
- 4 農産物「安心おおいだ直売所」取り組み宣言の推進
- 5 大分県農薬適正使用研修会(R4~)

### <目的>

- ・農薬使用者や関係者等に対し農薬取締法ほか関係法令に基づき遵守すべき事項について周知徹底
- ・農薬及びその取扱いに関する正しい知識を広く普及
- ・農薬の不適正な取扱いやそれに伴う事故等を未然に防止

### <R4実施内容>

- 農薬の衛生管理、実際の事故事例
- 農薬の適正使用について
- 適切な保護具の着用について
- 大分県農業協同組合の残留農薬自主検査の取組
- OCRシステムによる農薬適正使用のチェックの取組

### <OCRシステム>

あらかじめ決められた用紙に農家が農薬散布に関する情報（農薬名、倍率等）を書き込み、それを出荷前に農協に提出し、機械で適正使用をチェックできるシステム

令和5年度食の安全・安心確保関連事業

施策目標	施策名	担当課室	関連する事業名	新規継続	当初予算額 (千円)	
<b>【食品安全確保体制の整備】(体制づくりの取組)</b>						
危機管理体制の整備 県民の参画の促進	1 食品安全推進県民会議の運営	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安全・安心確保体制の運営)	A・継	615	
	2 食育推進会議の運営	食品・生活衛生課	次世代へつなぐ食育推進事業費 (食育推進会議の運営)	A・継	546	
<b>【安全・安心な農林水産物生産の推進】(生産段階の取組)</b>						
監視・指導の徹底	3 BSE検査と処理体制の整備	畜産振興課	BSE浄化緊急対策事業	B・継	23,712	
	4 BSE防止のための飼料の安全性の確保	畜産技術室	畜産振興対策事業費 (流通飼料対策推進事業費)	B・継	291	
	5 動物用医薬品の安全な販売と適正使用の徹底	畜産振興課	家畜衛生技術指導事業	B・継	432	
	6 水産用医薬品の適正使用の徹底	水産振興課	養殖衛生管理指導事業 (魚病診断と対策指導)	B・継	3,724	
	7 貝毒の発生監視調査の実施	漁業管理課	漁場環境保全推進事業 (貝毒発生監視調査)	B・継	1,509	
	8 簡易法を用いた貝毒監視体制の強化	漁業管理課				
	9 貝毒の毒化軽減手法の指導、普及	漁業管理課				
	10 県産養殖ヒラメの安全性の強化	水産振興課	安心・安全で環境に優しい養殖推進事業 (県産養殖ヒラメのクドア検査体制の徹底)	B・継	468	
	自主管理の推進	11 GAP認証の拡大	地域農業振興課	GAPを活かす産地育成事業	A・継	6,006
		12 農産物「安心おいた直売所」取組 宣言の推進	地域農業振興課	直売所を拠点とした中山間地域農業推進事業 (安心おいた直売所の推進)	A・継	930
13 家畜衛生技術の普及		畜産振興課	家畜衛生技術指導事業	B・継	2,902	
14 鶏卵の衛生管理の徹底		畜産振興課	畜産経営障害疾病特別対策事業	B・継	812	
<b>【信頼できる製造・加工・販売体制の確保】(製造・加工・販売段階の取組)</b>						
監視・指導の徹底	15 製造・販売・飲食等施設の監視・指導	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安全確保対策) 食品衛生監視指導推進事業	A・継 B・継	17,238	
	16 食品収去検査の実施	食品・生活衛生課	食品検査事業	B・継	20,586	
	17 BSE検査の実施	食品・生活衛生課	BSE検査事業	B・継	1,162	
	18 健康食品等の監視・指導	薬務室	無承認無許可医薬品等対策委託事業	B・継	30	
	19 狩猟者に対する衛生指導の徹底	森との共生推進室	ハンター確保・養成事業 (鳥獣被害総合対策事業)	A・継	3,938	
	20 学校給食に対する衛生指導の徹底	食品・生活衛生課 体育保健課	安全・安心学校給食対策事業	B・継	120	
	21 輸出畜水産物の衛生確保対策の徹底	食品・生活衛生課	食品衛生監視指導推進事業	B・継	15,423	
自主管理の推進	22 HACCP導入後の検証の実施	食品・生活衛生課	HACCPフォローアップ事業	A・継	29,519	
<b>【危機管理に対応できる流通システムの構築】(流通段階の取組)</b>						
食品表示の適正化	23 適正な食品表示のための情報提供、指導	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食品の信頼性確保対策)	A・継	890	
	24 乾しいたけ適正表示の促進	林産振興室	乾しいたけ適正表示促進事業	B・継	1,149	
	25 食品適正表示推進者の育成	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食品の信頼性確保対策)	A・継	890	
トレーサビリティの徹底	26 牛トレーサビリティ制度の円滑な運用	畜産技術室	予算措置なし	—	—	
<b>【消費者との相互理解と食育の推進】(消費段階の取組)</b>						
情報提供の推進	27 消費者と食品取扱事業者の相互理解の推進	食品・生活衛生課	食の安全・安心推進事業 (食の安心確保対策)	A・継	242	
	28 食の安全・安心情報の提供	食品・生活衛生課	予算措置なし	—	—	
	29 安全・安心な魚のPR活動	水産振興課	安心・安全で環境に優しい養殖推進事業 (安心・安全な魚PR推進事業)	B・継	595	
食育の推進	30 おおいた食育人材バンクの活動運営	食品・生活衛生課	次世代へつなぐ食育推進事業費 (おおいた食育人材バンクの運営)	A・継	1,558	
	31 学校給食での地産地消の推進	体育保健課	予算措置なし	—	—	



(2) 捕獲頭数

令和4年度の捕獲頭数は、イノシシで過去最多となった。

1) イノシシ・シカ・サルの捕獲頭数の推移

(頭)

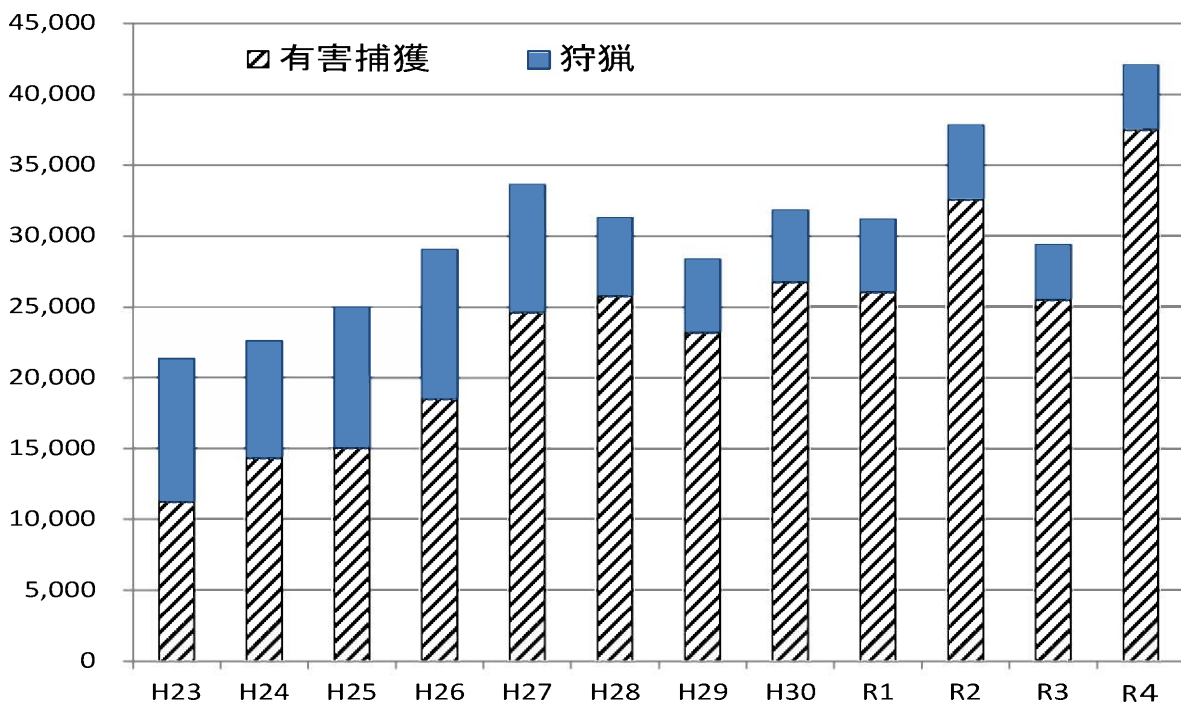
区分		H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
イノシシ	狩猟	10,111	8,294	9,979	10,550	9,046	5,579	5,186	5,095	5,185	5,283	3,911	4,586
	有害捕獲	11,204	14,290	15,010	18,488	24,573	25,730	23,168	26,704	25,985	32,531	25,471	37,466
	計	21,315	22,584	24,989	29,038	33,619	31,309	28,354	31,799	31,170	37,814	29,382	42,052
シカ	狩猟	5,621	7,499	8,237	9,713	6,732	4,828	4,742	4,412	5,023	4,171	4,525	3,552
	有害捕獲	22,190	23,098	25,180	31,250	34,360	34,457	36,100	36,050	37,926	38,398	42,514	38,668
	計	27,811	30,597	33,417	40,963	41,092	39,285	40,842	40,462	42,949	42,569	47,039	42,220
サル	有害捕獲	239	342	409	346	363	496	328	341	357	348	317	157

○参考 令和元年度捕獲頭数(狩猟頭数+有害捕獲頭数+指定管理鳥獣捕獲等) (頭)

イノシシ捕獲頭数			シカ捕獲頭数			イノシシ+シカ		
1位	長崎県	36,575	1位	北海道	105,790	1位	北海道	105,790
2位	熊本県	35,242	2位	大分県	43,054	2位	大分県	74,224
3位	岡山県	31,943	3位	兵庫県	40,928	3位	兵庫県	63,885
4位	大分県	31,170	4位	宮崎県	27,530	4位	熊本県	57,836

①イノシシの捕獲頭数の推移

(頭)



令和5年度の鳥獣被害低減に向けた施策体系

これまでの取組

- 鳥獣被害（現地）対策本部を設置
- 4つの対策を効果的に実施
- R4被害額：150百万円（過去最少被害）

課題

- 効果的な捕獲と予防
- 狩猟者の確保育成
- ジビエの需要喚起

令和5年度に取り組み

- イノシシは予防、シカは捕獲を重点的に実施
- 狩猟者の負担軽減とハンタースクール実施
- ジビエの需要拡大に向けた普及啓発

目標

令和6年度

鳥獣による農林水産物被害額

1億4千万円以下

予防（集落環境）

- 重点集落の取組
  - ・H23～H26：61集落指定
  - 全集落で被害ゼロ達成（R1）
- 鳥獣害対策専門指導員の配置（2名）
- 鳥獣害対策アドバイザー研修・認定
  - 認定1,667名、受講287名（R4実績）
- 予防強化集落の取り組み
  - ・581集落指定 ※うち225集落が卒業
- 防護柵設置に助成（単位：km）

H30	R1	R2	R3	R4
786	678	701	741	779

- 被害の大きな集落に対する指導の強化
- 集落ぐるみの被害対策の推進
  - ・加害獣に対する知識の普及
  - ・集落点検の徹底指導
  - ・防護柵の維持管理の徹底
  - ・モデル集落のノウハウの普及
  - ・被害の大きな集落に集中的、計画的に防護柵を設置
- 被害状況を考慮した効果的、計画的な防護柵設置の推進
  - ・集落毎の被害実態把握

- 集落点検活動の強化
  - （継）集落の一斉点検活動の実施
- 被害の大きい集落を「予防強化集落」に指定
  - （継）防護柵の設置指導
  - （継）被害ゼロモデル集落のノウハウの普及・啓発
- 鳥獣害対策アドバイザーの養成
  - （継）鳥獣害対策アドバイザーの養成（目標認定者数：50名）
  - （継）アドバイザー等を対象とした鳥獣害対策指導方法研修会の開催
- 防護柵の集中的・計画的な設置
  - （継）被害状況等を考慮した計画的な防護柵の設置に助成

- 地域課題
  - （新）かんしょ産地サル被害対策実証事業

捕獲

- 捕獲規制の緩和
- 捕獲補償金制度の拡充
- 県内一斉捕獲の実施（3回/年）
- 九州シカ広域一斉捕獲（5回/年）
- 効率的な捕獲装置の実証、導入
  - ドロップネット・AIゲート（8市町）
  - 刈捕獲装置（4市）、ICTわな（3+5市）
  - 草地適用型囲いわな（2市）

- シカの効果的な捕獲の推進
  - ・一斉捕獲の推進
  - ・効率的な捕獲方法の実証・普及
- イノシシの農業被害の増加
  - ・里の1頭の捕獲の推進
- 集落自ら取り組む有害鳥獣捕獲の推進

- 捕獲の報償制度
  - （継）捕獲報償金制度による捕獲支援（シカ捕獲報償金上乘せ）
- 効果的な捕獲の推進
  - （継）県内一斉捕獲、九州シカ広域一斉捕獲の実施
  - （継）認定鳥獣捕獲事業者によるシカ等捕獲の実施
  - （継）ICT捕獲装置の実証
- 農林業者等の自衛捕獲の推進

狩猟者確保

- 狩猟者の確保（R3免許取得：418名）
  - ・猟友会による初心者講習会の支援
  - ・狩猟免許試験の土日開催
  - ・狩猟セミナーの開催
  - ・免許取得者のスキルアップ研修開催
  - ・狩猟者の負担軽減
    - 免許申請・更新・登録手数料免除
    - 有害捕獲（わな）専従者の登録廃止

- 狩猟者の高齢化
  - ・60歳以上が73%
  - ・銃猟者の減少
- 狩猟免許保持に係る経費負担
- 新規免許取得者に対する指導者の不足、有害捕獲技術の向上

- 狩猟者の確保・育成
  - （継）狩猟者の負担軽減（手数料・税）、有害捕獲従事者登録廃止
- ハンタースクールの実施
  - （継）狩猟者確保のためのスタートアップセミナーの開催
  - （拡）狩猟免許取得者を対象としたスキルアップセミナーの開催（捕獲技術向上に向けた実践的研修を新たに実施）
- 大分レディースハンタークラブの活動支援
  - （継）捕獲・止め刺し技術の向上研修、ジビエ料理教室の開催 等

獣肉利活用

- ジビエ料理試食会等の開催
- 県内及び県外でのPR
- 大分ジビエ振興協議会設立（H29.11）
- 処理施設の施設整備支援（33施設）
- ジビエグルメマップの作成

- 獣肉利用に向けた販路開拓
- ジビエ取扱店等の増加
- 学校給食利用の定着

- 大分県産ジビエの普及推進
  - （新）グルメマップを活用したジビエ消費促進キャンペーンの開催
  - （継）ジビエ新規取扱店の支援
  - （継）ジビエ導入セミナーの開催によるジビエ取扱店の拡大
  - （継）学校給食等の食育支援

## 5 獣肉利活用対策について

本県でのジビエの流通量は、約31t(R3実績：前年度より2t増、九州2位)となっている。県内には30以上の獣肉処理施設が整備され一定の供給体制が整っている一方、コロナ禍による外食等の需要減少(H30実績：約41t)のため利用量が減少しており、ジビエの需要・消費拡大が課題となっている。

### (1) 令和4年度 of 取組

#### 1) 安心安全なジビエの推進

本県の獣肉処理施設は、個々の規模が零細なものも多く大口需要等に対応しにくい等の課題がある中、ビジネスとして持続できる安全で良質なジビエの提供の実現を目指している。

このため、行政や関係者が連携し、一体的にジビエの消費活動等に取り組むことが重要であるため、ジビエの普及に向けジビエ導入セミナーの開催やジビエ新規取り扱い支援を行った。

##### ① 総会の開催

- ・日 程：5月23日(月) 林業会館(大分市 3年ぶりの対面開催)
- ・参加者：29団体
- ・内 容：事業収支及び決算、今後の活動、役員改選  
事務局：大分県森との共生推進室  
会 員：48団体(大分県、市町(16)、大分県猟友会、  
県内処理施設(19)、流通・卸売業・その他(11))

#### 2) 利活用推進

##### ① 大分県農林水産祭

大分県農林水産祭で、ジビエの普及促進を図った。

- ・日 程：10月22日(土)、23日(日)
- ・場 所：別府公園
- ・参加店：宇佐ジビエファクトリー、バーガーショップUSA、福地のうなるホルモン、別府大学ジビエ料理研究会・狩猟サークル、オートモズフィッシュアンドファーム、別府溝部学園高校



##### ② ジビエ導入セミナーの開催

これまでジビエの取り扱いがない飲食店等を対象に、ジビエの調理方法の実演兼試食会を開催し、ジビエの普及推進を図った。

- ・主 催：大分ジビエ振興協議会
- ・日 程：8月3日(水)
- ・場 所：ホルトホール(大分市)
- ・講 師：日本ジビエ振興協会 理事長 藤木徳彦氏
- ・参加者：14名(コロナ対策により人数を制限して実施)



### ③ ジビエ新規取扱支援

- ・新規でジビエの取り扱いを始める料理店に対し、県内の獣肉処理施設がジビエを提供することにより、県産ジビエの普及を図った。
- ・支援店 13店

### ④ 学校等でのジビエ料理教室の開催

流域林業活性化協議会が主催し、高校等でジビエ料理教室を開催した。

- ・主 催：東部地区森林・林業活性化協議会
- ・日 程：9月8日（木）
- ・場 所：別府溝部学園高校
- ・内 容：座学（鳥獣被害対策とジビエについて）

実技（ジビエ調理）トラットリア  
バルブルローネ

オーナーシェフ 末次大祐

料理：「猪のスパイス煮」

「鹿ロースのカツレツ サルサヴェルデ」

- ・対 象：2年生45名（食物科）



- ・主 催：北部地区森林・林業活性化協議会
- ・日 程：11月19日（土）
- ・場 所：香々地青少年の家
- ・内 容：学びと健康の森づくり×ジビエ肉試食会
- ・参加者：100名



- ・主 催：西部地区林業活性化センターと西部振興局の共催
- ・日 程：1月20日（金）
- ・場 所：昭和学園高等学校（日田市）
- ・内 容：ジビエ料理の実習（ジビエバーガー、猪肉のローストラットウィユソース、キーマカレードリア等5品）
- ・対 象：3年生16名（調理科）



- ・主 催：南部地域活性化センター
- ・日 程：1月24日（火）
- ・場 所：豊南高校（佐伯市）
- ・内 容：猪汁、鹿肉の生姜焼き、しいたけのバター焼き、きのこご飯
- ・対 象：2年生11名（総合学科）
- ・講 師：田嶋 義生氏



- ・主 催：中部流域林業活性化センター 豊肥地区林業振興部会
- ・日 程：2月4日（土）
- ・場 所：豊後大野市 清川公民館（神楽会館内）
- ・内 容：ジビエの衛生管理と調理（シカカレー）
- ・対 象：9名
- ・講 師：管理栄養士

#### ドイツのマイスターによるジビエソーセージ製作研修会

- ・主 催：大分ジビエ振興協議会
- ・日 程：2月25日（土）
- ・場 所：別府大学
- ・内 容：シカ肉等を活用したソーセージ製作
- ・対 象：24名



#### ⑤ ジビエ利用に向けた取組

- ・中部流域林業活性化協議会が主催し、各市鳥獣被害防止協議会ジビエ振興担当者を対象に良質なジビエ生産に必要な止め刺し・解体研修会を開催
- ・主 催：大分中部流域林業活性化センター
- ・日 程：令和5年3月28日（火）
- ・場 所：臼杵市野津町八里合
- ・参加者：6名
- ・内 容：小林式誘引捕獲わな設置・止め刺し・解体・精肉



設置途中の  
くくりわな

## ⑥ 学校給食ジビエ導入

### R4 年度の取り組み状況およびジビエ利用量

市町村名	実施校数	食数	シカ (kg)	イノシシ (kg)
大分県	6	1,830	51	24
国東市	9	1,588	27	0
杵築市	13	2,300	0	124
別府市	4	3,045	27	19
由布市	17	2,392	42	0
佐伯市	33	7,755	17	218
日田市	29	6,331	21	128
中津市	42	8,893	154	23
宇佐市	23	4,060	0	80
計	176	38,194	339	616



食育資料：A4クリアファイル



調理例：シカ肉のミートソース  
スパゲッティ

#### 主なメニュー

シカ肉：ミートスパゲッティ、ドライカレー  
イノシシ肉：カレー、しし汁、猪鍋

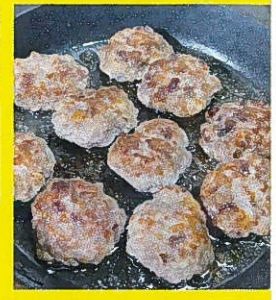
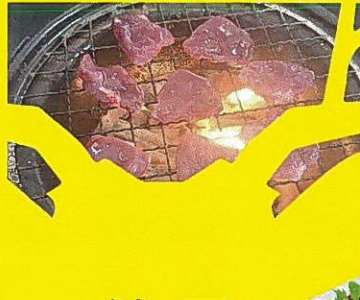
## (2) 令和5年度の計画

### 1) ジビエ普及推進事業の取組

ジビエ利用の普及を図るため、県産ジビエを新たに取り扱う飲食店等に向けたセミナーを開催するとともに、ジビエ料理の提供やPRに向けた取組を支援する。また、グルメマップを活用したジビエ消費促進キャンペーン（アウトドアショップ等と連携）を実施する。

#### ソフト事業（県単）

- 5月18日 令和5年度大分ジビエ振興協議会 総会
- 7～8月 ジビエ導入セミナーの開催（予定）
  - ・これまでジビエの取扱いがない飲食店等に対して、調理方法の実演や試食会を開催
- 7～10月 ジビエ普及推進
  - ・グルメマップを活用したジビエ消費促進キャンペーンの実施
- 6～2月 ジビエ新規取扱支援
  - ・新規でジビエを取扱う飲食店等に対して、食材提供(補助)
- 6～2月 学校給食の取組（県内小・中学校）
  - ・栄養士やPTA等への説明会、食材提供（補助）



料理をご家庭で！  
国産絶品ジビエ



# Online shop おうち de ジビエ

おうちで気軽に愉しめるジビエのオンラインショップです。

こちらのQRを読み取ってお買い物をするだけ！



宇佐ジビエ  
ファクトリー  
オンラインショップ

ジビエ肉



新鮮なジビエ肉の切り落とし品。  
栄養満点！高タンパク低脂肪で、  
様々なお料理に合います♪

ソーセージ・ハム



化学調味料不使用の天然素材  
にこだわっているため、子供達  
に安心して食べさせられます。

調理品



下味をしっかりつけて真空状態  
で保存しているため、調理や  
アレンジが簡単にできます。

セット



様々なジビエが愉しめるお得な  
バラエティーセット。贈り物にも  
おすすめです。

etc.

まずはオンラインショップをご覧ください



宇佐ジビエファクトリー <https://usa-gibier.com>

usa-gibier 検索

〒872-0311 大分県宇佐市院内町香下130-1 [mail:info@usa-gibier.com](mailto:info@usa-gibier.com)



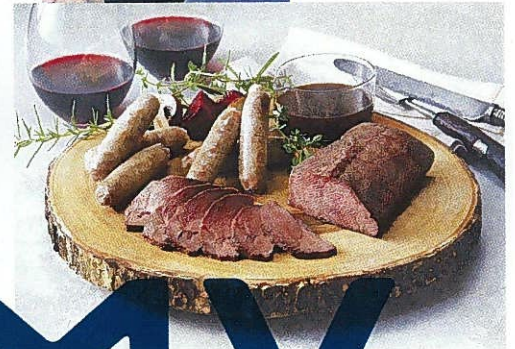
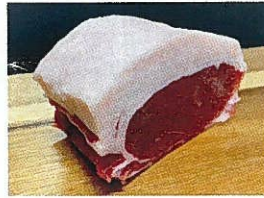
[ホームページ]

JAPAN

# GIBIER



# ACA



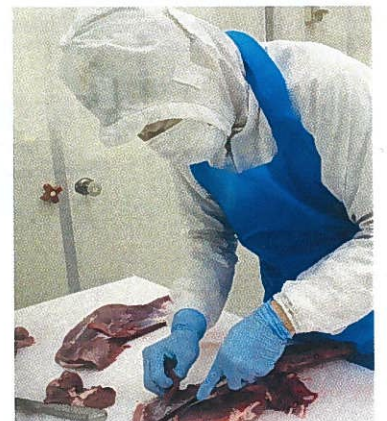
# DEMY



from USA GIBIER FACTORY



**Learn the job of Gibier**







**\ Dismantling /**  
解体処理研修

実際に剥皮・内臓摘出・解体から脱骨・部位分けまでをOJT研修で体験していただき、状態の判別方法から個体に合わせた刃の入れ方、毛の処理や汚染物逆流防止結索等を行います



**\ Facility /**  
施設

各冷蔵庫にヒートガラスを入れ衛生に配慮し、入室せずに作業を廊下式で見学出来ます

**\ Tasting /**  
研修会での試食会

ジビエの美味しさを堪能していただきます



**\ Lecture /**  
講義

講義によりジビエの基礎知識が学べます出張研修も承ります



Learn the job of Gibier

ジビエの仕事を学ぶ

**JAPAN GIBIER ACADEMY**

ジビエは食材です。衛生的に担保されていても、美味しくなければ食材として魅力に欠けます。ジビエの基礎知識、衛生面、栄養面、美味しいジビエの作り方まで研修し、要望により狩猟から、猟友会や行政との関わり方、食肉加工、ジビエ料理、販売方法まで指導、開業支援も致します。ジビエに興味がありサステナブルな活動を共に出来る方の受講をお待ちしております。牛・豚・鶏に次ぐ「第4の肉」としてジビエをスタンダードに！

**\ Hunting /**

狩猟研修

狩猟体験では削られた木や踏みならされた草木から、シカやイノシシの形跡を辿り、捜索活動を行います 罠や箱罠についても学べます



**\ Room /**

教室・座学

施設内に設けられた座学を行うための教室 貸し出しも可(キッチン付)



**\ Food stand /**

イベント出店の様子 ジビエを販売するまでの手順もアドバイスいたします



出店  
アドバイス

ジビエ料理研修

Gibier Dishes /

家庭や飲食店でのジビエの取扱を想定し、調理方法や加工の仕方についても学べます



受講料価格表

解体処理OJT研修・座学

1時間 8,000円

1ヶ月 300,000円 ※材料費別途

(20日間 1日4時間~6時間)

※3ヶ月、6ヶ月、1年間コースの方はご予算に応じてご相談させていただきます

狩猟OJT体験コース

1日 50,000円 ※材料費別途

狩猟・解体処理OJT体験コース

2日 100,000円 ※材料費別途

■ グループ研修・出張研修費等は要相談 ■ 他にもジビエ料理研修や教室の貸し出しも承ります

■ 社内見学も承ります ※講習には行政の補助金が受けられる場合がありますのでご相談下さい

## ジビエを スタンダードに!

ジビエの認知・未来への普及を目指して  
日本ジビエアカデミーを立ち上げました。  
なかなか触れることのできないジビエの  
仕事を研修で体験していただき、知識と  
技術を身につけると同時に、将来的に  
ジビエの仕事を検討している方への、  
支援と『美味しいジビエ』の普及を目的  
としています。

### 日本ジビエアカデミー

宇佐ジビエファクトリー・安心院ソーセージ

TEL.0978-42-5777 大分県宇佐市内町香下130-1

FAX:0978-42-5773 MAIL:info@usa-gibier.com



Instagram



宇佐ジビエ  
ファクトリー



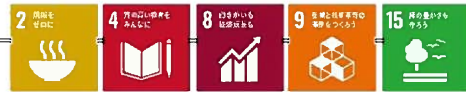
日本ジビエ  
アカデミー



ホームページ

## 2 安全・安心な農林畜水産物生産の推進（生産段階の取組）

### 1) 農林産物



#### 施策目標

安全・安心な農林産物を供給するため、監視・指導の徹底と併せて、生産者が自ら取り組む自主管理を推進します。

#### 現状と課題

- 県では、安全安心な取組として、①農薬適正使用の指導、②GAP\*（生産工程管理）手法の導入、③農薬指導士\*の育成等を推進してきました。
- 農薬適正使用の推進や農薬指導士の育成については、安全安心な農産物生産の基礎として引き続き重要です。
- 農産物の大手小売業者などからGAPに取り組んでいる生産者の農産物への需要が高まっており、県としても、GAP認証（第三者によりGAPが適切にできていることの確認）の取得を支援するとともに、リスク管理の観点から生産者全体への国際水準GAP\*の理解と取組を推進していく必要があります。
- 農産物直売所においては、普及指導員による生産者の農薬適正使用の指導が行き届きにくく、対策が必要となっています。

#### 施策の展開

##### ① 監視・指導の徹底

- 農薬取締法に基づき、農薬適正使用の徹底を図ります。  
また、農薬の残留基準超過などが発生した場合は、流通品の迅速な回収と原因解明及び生産体制の改善について指導を行います。

##### ② 自主管理の推進

- 農薬使用者等の知識向上のため、生産者向けの農薬適正使用講習会の実施や農薬指導士の育成及びレベルの向上を推進します。
- 県産農産物の安全性を確保するため、異物混入、農薬残留、微生物汚染などのリスク低減に取り組む国際水準GAPの取組を普及・推進します。
- 農産物直売所における農産物の安全管理のため、農産物「安心おおいだ直売所」\*取組宣言事業を推進します。

## 具体的な施策

### 農薬適正使用の指導強化

【地域農業振興課】

- ・講習会等を通じて、農薬の適正使用を徹底します。
- ・農薬散布履歴の記帳と確認を徹底します。

### 農薬指導士の育成

【地域農業振興課】

- ・生産者や指導者などを対象に農薬に関する専門講習及び農薬指導士認定試験を実施します。

### 国際水準GAPの取組普及

【地域農業振興課】

- ・GAP指導員研修による指導者の育成や、生産者への国際水準GAPの理解促進、取組普及活動により、県産農産物の安全性を高めるGAPの取組を普及します。

### 農産物「安心おおいた直売所」取組宣言の推進

【地域農業振興課】

- ・農産物「安心おおいた直売所」取組宣言を農産物直売所に普及し、直売所管理者の自主的な農産物安全管理を促進します。

## 数値目標

施策名	項目	指標値
国際水準GAPの指導・取組推進	指導経営体数	180 経営体

### 3 安全・安心な製造・加工・販売体制の確保（製造・加工・販売段階の取組）

#### 施策目標



安全な食品の製造、加工、販売を確保するため、HACCP\*に沿った衛生管理の定着を促進するとともに、大分県食品衛生監視指導計画\*や医薬品医療機器等法に基づいた監視・指導を徹底します。

#### 現状と課題

- 食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務づけられました。今後は、記録の実施から検証まで、HACCPの定着を図る必要があります。
- 全国的に未加熱食材や加熱不十分な食肉による食中毒が多数発生しており、食品関係施設やと畜場、食鳥処理場の監視・指導が必要です。
- 新型コロナウイルスの感染拡大により、テイクアウトやデリバリー、飲食店による食品の製造販売（広域流通）が急増しています。
- 食品衛生法の改正により、ふぐの取扱いやふぐ処理者の認定要件が全国で統一されました。
- 「第43回全国豊かな海づくり大会～おんせん県おおいた大会～」や「JRデスティネーションキャンペーン～至福の旅！大吉の旅！福岡・大分」の開催が予定されており、食品提供施設の衛生水準の向上を図る必要があります。
- イノシシ・シカの捕獲数が増加し、流通が拡大しつつあり、衛生管理水準の向上が求められています。
- 社会福祉施設や学校・保育所等の給食施設では高度な衛生管理と食物アレルギー対策が求められています。
- 県関係部局のほか、国や他の自治体、関係団体等と連携を図り、安全・安心な食品の供給体制を構築していく必要があります。
- 牛肉の対米輸出や養殖加工ブリ等の対EU輸出など県産畜水産物の更なる輸出拡大に向けて安全対策の維持・向上が求められています。

#### 施策の展開

##### ① 監視・指導の徹底

- 製造、販売、飲食等施設の監視・指導を徹底し、食中毒等の発生を未然に防止します。とくに、新たにテイクアウトや食品の製造販売を始める飲食店等への監視・指導を強化します。

- 加熱不十分な食肉による食中毒の発生を防止するため、飲食店への監視・指導を徹底します。
- ふぐ食中毒の発生防止のため、ふぐ処理登録者\*に対する指導やふぐを取り扱う飲食店、魚介類販売業等に対する監視・指導を徹底します。
- 食中毒などが発生した場合は、原因究明を行い、被害拡大の防止のため、必要な情報を公開します。
- 県内に流通する食品（国産、輸入食品）について収去検査\*を実施し、不適正食品を排除し、安全な食品流通に努めます。
- と畜場\*、食鳥処理場\*にHACCPに基づく衛生管理の徹底を図り、施設の衛生を確保するとともに、適切に疾病を排除し、安全な食肉の流通に努めます。  
また、県内で処理する牛のうち神経症状等を呈する牛についてはBSE検査を実施し、安全な牛肉の流通を確保します。
- 健康食品等の監視・指導により、健康被害を防止します。
- 狩猟者を対象とした講習会等を通じ、衛生指導の徹底を図ります。
- 給食施設の衛生管理を確保します。
- 牛肉の対米輸出、養殖加工ブリの対EU輸出に向けた安全確保対策を実施します。

## ② 自主管理の推進

- HACCPに沿った衛生管理は、安全性の向上のみを求めるものではなく、異物混入等の回収事案減少が食品ロスの削減にもつながることなども呼び水とし、定着へのフォローアップを行います。
- 食品等事業者に対し、積極的な食品安全情報の提供に努めます。
- 事業者相互の自主的な活動を行う（一社）大分県食品衛生協会の食品衛生指導員の育成や営業施設への巡回指導などの取組を支援します。
- 関連団体と協力して、食品等事業者向け技術研修会の開催や個別相談への対応により、食品の品質管理を支援します。

### 具体的な施策

#### 製造・販売・飲食等施設の監視・指導

【食品・生活衛生課】

- ・食品衛生監視指導計画に基づき、立入調査を実施します。
- ・大規模イベントの食中毒予防対策、食物アレルギー対策を実施します。

#### 食中毒等の健康被害発生時の危機管理

【食品・生活衛生課】

- ・原因究明調査を実施し、県民へ必要情報を公開します。

#### 食品収去検査の実施

【食品・生活衛生課】

- ・食品衛生監視指導計画に基づき、県内に流通する生鮮食品、加工食品等の収去検査を実施します。

## 食肉処理施設の監視・指導

【食品・生活衛生課】

- ・と畜場法、食鳥処理法に基づく立入調査を実施します。
- ・と畜場及び大規模食鳥処理場に対し、HACCPに基づく衛生管理の徹底を図ります。

## BSE検査\*の実施

【食品・生活衛生課】

- ・牛海綿状脳症対策特別措置法に基づき、と畜場に搬入された24か月齢以上の牛のうち、神経症状又は全身症状を示す牛について、BSE検査を実施します。

## 健康食品等の監視・指導

【薬務室】

- ・医薬品医療機器等法に基づき、健康食品等の検査を実施します。

## 狩猟者に対する衛生指導の徹底

【森との共生推進室】

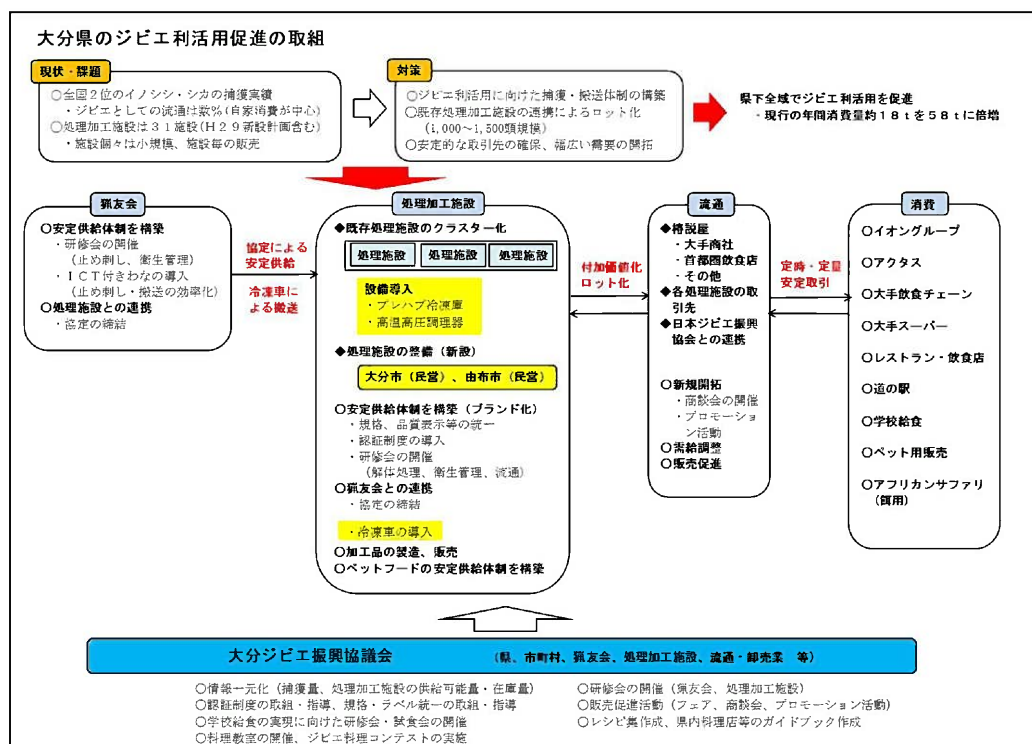
- ・狩猟者を対象とした衛生講習会を開催します。

### 1 狩猟肉利活用をとりまく状況

捕獲頭数

	H28年度	R3年度
イノシシ	31,309	29,382
ニホンジカ	39,285	47,039

- ◆捕獲対策強化による捕獲頭数の増加
- ◆ジビエ処理加工施設 県内39施設(R4年9月時点)
- ◆大分ジビエ振興協議会(県、市町村、猟友会、処理加工施設、流通・卸売業等)によりH29年11月設立)がジビエの利活用を推進
- ◆国がジビエ利用への誘導を図るため捕獲報償金の単価に差を設定



## 2 狩猟肉利活用の課題

- ・ イノシシ、シカの捕獲頭数が増加し、ジビエの流通が拡大しつつあり、利活用推進を図る上で衛生管理水準の向上が求められる。
- ・ E型肝炎ウイルス・カンピロバクターなどによる食中毒の原因になり得るため、食肉として活用する場合、適切に処理する必要がある



狩猟者に対して、狩猟肉の衛生的な取扱を徹底する必要がある

## 3 狩猟者による狩猟肉衛生管理の徹底

イノシシ及びニホンジカの肉を食肉として利用する場合の衛生的な取扱を定めた「大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル」の狩猟者への周知徹底を図り、狩猟肉の衛生的な利活用を図る

### ● 狩猟肉衛生管理研修会

主に免許取得3年以内の経験の少ない狩猟者を対象に「大分シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル」と獣肉処理施設持ち込み時の留意事項等についての講習を行う(3回/年)

### ● 狩猟免許更新講習会時の講習

狩猟免許更新講習会において「大分シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル」等を用いた狩猟肉の衛生管理についての講習を行う



## 学校給食におけるリスクマネジメントの徹底

【教育庁体育保健課、食品・生活衛生課】

- ・ 栄養教諭、調理員等を対象とした衛生講習会を開催し、学校給食において想定される食中毒や異物混入等に対するリスクマネジメントを徹底します。

## 輸出畜水産物の衛生確保対策の徹底

【食品・生活衛生課】

- ・ 対米輸出牛肉について、HACCPに基づく衛生確保対策を徹底します。
- ・ 県内で加工される養殖魚の対EU等への輸出に対し衛生確保対策を行い、下支えをしていきます。

## 食品等事業者に対する衛生管理講習会等の実施

【食品・生活衛生課】

- ・ 食品等事業者を対象とした講習会を開催し、食品衛生に関する最新情報を提供します。

## HACCPに沿った衛生管理の定着支援

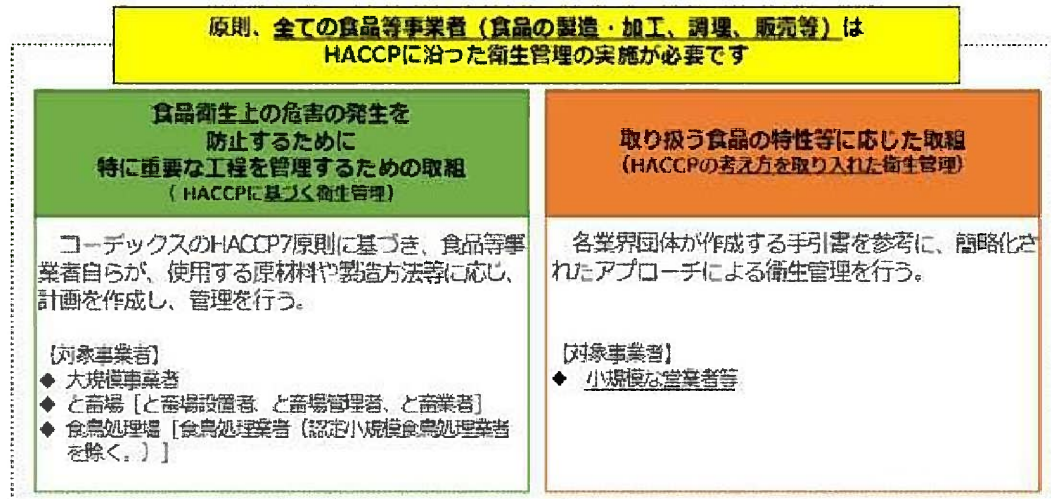
【食品・生活衛生課、おおいたブランド推進課】

- ・ 食品等事業者に対して、記録の確認や衛生管理計画の見直し等のフォローアップを実施します。(食品・生活衛生課)
- ・ 新規食品等事業者に対する講習会を開催し、HACCPの導入を支援します。(食品・生活衛生課)
- ・ HACCPに沿った衛生管理の推進及び指導体制を強化するため、民間指導



者の資質向上のための指導を行います。（食品・生活衛生課）

- ・ 6次産業化等、農山漁村の地域資源を活用し加工や新事業に取り組む事業者へのHACCPの導入を円滑に進めるため、研修会等を通じて知識の普及を図ります。（おおいたブランド推進課）



### 自主的な衛生管理の推進

【食品・生活衛生課】

- ・ 自主管理の指針となる大分県食品衛生指導基準を見直し、自主衛生管理の推進を支援します。
- ・ 食品等事業者で組織される（一社）大分県食品衛生協会が実施する自主衛生管理推進の取組を支援します。
- ・ 食品衛生指導員の養成や巡回指導などの取組を支援します。
- ・ 食品衛生に係る優良施設の表彰や推薦店舗の指定の取組を支援します。

### 安全・安心な食品製造環境の支援

【工業振興課】

- ・ 食品等事業者に対し、科学的根拠に基づく食品の期限設定についての指導を実施します。
- ・ 食品の微生物検査や品質評価のための成分分析について、技術的支援を行います。
- ・ 地域資源の活用や、安全安心な加工品製造技術の高度化を目的に、食品等事業者向けの研修会を開催します。

数値目標

施策名	項目	指標値
製造・販売・飲食等施設の監視・指導	食品衛生監視指導計画に基づく監視率	100%
食品収去検査の実施	食品衛生監視指導計画に基づく検査率	100%
健康食品等の監視・指導	検査件数	5件/年
狩猟者に対する衛生指導の徹底	研修会実施回数	3回/年
学校給食に対する衛生指導の徹底	講習会実施回数	3回/年
輸出畜水産物の衛生確保対策の徹底	対EU輸出水産食品取扱施設の監視回数	1回/月
HACCP民間指導者の資質向上研修の実施	研修会実施回数	2回/年
食品産業の技術の高度化推進	高度化技術研修会	3回/年

# HACCP民間指導者の資質向上

## 目的

HACCP民間指導者の資質向上のため、研修を実施するもの。  
(県内の小規模な食品関係事業者等へ、(一社)大分県食品衛生協会はHACCP指導者を派遣し、HACCPの検証と定着を支援している。)

## 令和4年度

### 第1回

日時：10月21日(金)

内容：密封包装食品の加熱殺菌および微生物制御について

講師：今成 敏 氏 (LRQAサステナビリティ株式会社 取締役 食品事業部長)

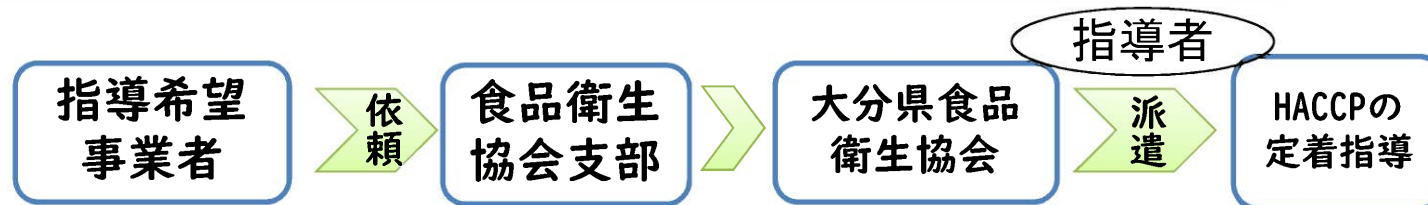
### 第2回

日時：3月27日(月)

内容：Codex食品衛生の一般原則2020年改訂及びHACCP制度化と監視・指導のポイント(水産食品を中心に)

講師：荒木 恵美子氏 (公益財団法人日本食品衛生協会 学術顧問)

例えば、『HACCPを導入したけど、うまく運用できているか不安・・・』



令和5年度 大分県産業科学技術センター 企業向け技術研修 一覧表

No	担当	状態	テーマ名	詳細リンク先	主催者	概要	講師・説明者	開催日	開催場所	想定定員	受講料 円/人
9	工業化学担当	開催中 随時	イオンクロマトグラフ操作研修		産業科学技術センター	R2年度に更新したイオンクロマトグラフの一般的な操作方法の実演・実習を行います。 ①測定試料の調製方法②イオンクロマトグラフIntegrion（インテグリオン）の操作方法について	実演・実習 工業化学担当研究員	随時募集 令和6年3月末まで (事前の日程調整要)	センター B305	1～3名	無料
10		開催中 随時	高周波プラズマ発光分析装置（ICP-OES）操作研修		産業科学技術センター	高周波プラズマ発光分析装置（ICP-OES）の一般的な操作方法の実演・実習を行います。 ①測定試料の調製方法②高周波プラズマ発光分析装置での測定・解析について	実演・実習 工業化学担当研究員	随時募集 令和6年3月末まで (事前の日程調整要)	センター B306	1～3名	無料
11		募集中	イオンクロマトグラフ技術セミナー		産業科学技術センター	イオンクロマトグラフの原理、分析方法、利用分野などをご紹介します。 ① 基本原理② 装置の概要③ 測定方法④ 活用事例	座学：サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社イオンクロマトグラフィー事業部 アプリケーションマネージャー 鈴木 隆弘 氏 見学：工業化学担当研究員	令和5年6月22日（木） 座学：13：15～14：45 見学：14：45～15：15	センター 第一研修室	30名	無料
12		計画中	粒度分布測定入門セミナー		産業科学技術センター	センターでは昨年度レーザー回折式粒度分布測定器を更新しました。本セミナーでは、粒度分布測定について基礎から学べる講義をはじめ、更新した装置の機能紹介等実演を交えてご説明します。	メーカー担当者	令和5年8～9月頃	センター第 1研修室	20名	無料
13		計画中	X線分析顕微鏡セミナー		産業科学技術センター	センターでは、X線分析顕微鏡を更新します。新機種の基本・原理と取説を解説します。 講義：基本的な座学をオンラインで解説します。 デモ：講義の受講者を対象に、1時間を目安に実機に触れることができます。（約1時間、要日程調整）	講義：導入機種メーカー技術者 デモ：センター担当職員	令和5年12月頃（導入後、早い時期）	講義：WEB デモ：B305	20名	無料
14		計画中	食品加工技術高度化研修会		産業科学技術センター	地域資源の活用や安心安全な加工品製造技術の高度化等を目的に研修会を開催します。 （食品表示について、賞味期限の設定について、乾燥機等を利用した食品開発など、からトピックスを取り上げます）	外部講師 食品産業担当職員	6月、10月、1月（予定）	センター多目的 ホール 食品オーブンラ ボ	講義形式 40名 実習形式 10名	無料
15	食品産業担当	計画中	適切な食品表示のための技術研修		産業科学技術センター	食品表示法が改正され、適切な食品表示を行うことがますます重要になっています。食品表示には幅広い記載内容があり、製造業者の規模や販路などに応じて、対応すべき点も異なります。そこで、食品表示法の概要、表示の基本的な内容から、注意すべき点を解説し、食品表示の項目、内容について、各企業の商品に対応した個別の表示確認、指導を実施します。	食品産業担当職員	随時募集 平日9:00-12:00または 13:30-16:30	センター内	2～3名 /回	無料
16		計画中	食品の賞味期限・消費期限設定のポイントとその方法		産業科学技術センター	賞味期限・消費期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造工程での衛生管理、容器包装の形態、流通・保存環境など様々な要素を勘案し、科学的、合理的に行うことが必要です。 そこで、賞味期限・消費期限設定の際の基礎と留意すべきポイントと併せて、科学的根拠になりうる微生物試験、理化学試験、官能試験等の設定方法を、実技を交えて個別に解説します。	食品産業担当職員	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00-12:00または 13:30-16:30	センター内	2～3名 /回	無料
17		計画中	食品の品質管理技術向上のための分析技術研修		産業科学技術センター	自社製品の品質維持、向上のためには、まず製品毎の特性を知ることが鍵となります。その評価の手法として機器分析などを取り入れることができれば、「安全・安心」な製品を安定的に生産することが可能となります。そこで、品質評価のターゲットとなる成分を見極め、その分析技術導入のための支援を総合的に行う研修を、各社の要望に対応した内容で個別に実施します。	食品産業担当職員	随時募集 (1社毎個別対応) 平日9:00-12:00または 13:30-16:30	センター内	2～3名 /回	無料
18		実施済	食品表示研修（オーダーメイド型研修）		産業科学技術センター	各種法令に基づいて適切に食品表示を行えるよう一般的な食品表示の基礎と留意点について理解する	食品産業担当職員	令和5年4月13日（木）	現地	5名	無料

# ※第1回募集通知

別紙 1

## 令和5年度 第1回食品加工技術高度化研修会のご案内

大分県産業科学技術センターでは、地場食品産業の技術の高度化を図るため、県内中小企業等を対象に各分野の専門家を講師として迎え、食品産業に関連する時機に応じたテーマを選定してわかりやすく解説する研修を行っています。

今回は、食品表示の基礎をテーマに研修会を開催します。食品表示は、消費者が食品を選択する際に、その内容を正しく理解し適正に利用する上で重要な情報源であり、食品関連事業者は、法令に従った表示が義務付けられています。これらの法令は毎年のように改正があり、事業者は常に最新の法令の確認と理解が必要です。

そこで、新たに表示を作成する方や現在販売している商品の表示を確認したい方を対象に、食品表示に関する概要や最新情報についての解説と演習形式の研修会を行います。

- 1 講演内容 「食品表示の基礎」  
講師:フーズテクニカルサービス 副代表 弘蔵 周子 氏
- 2 開催日時 令和5年6月21日(水) 13:30~16:00(受付 13:00~)  
ご希望の方には閉会后、おおいた食品オープンラボの見学会を実施します。
- 3 参加費 無料
- 4 開催場所 大分県産業科学技術センター 1階多目的ホール  
(大分市高江西 1-4361-10 Tel: 097-596-7101)
- 5 主 催 大分県産業科学技術センター
- 6 共 催 おおいた食品産業企業会
- 7 参集範囲 県内食品企業、農産加工製造者、関係機関等(定員:40名)
- 8 申込方法 ①下記 URL からお申込みください。

<https://ttzk.graffer.jp/pref-oita/smart-apply/apply-procedure-alias/koudoka1-20230621>



②参加申込書(別紙)に記入し、FAX 送付でもお申込みいただけます。

- 9 申込期限 令和5年6月14日(水)まで
- 10 問い合わせ先 大分県産業科学技術センター 食品産業担当 徳田・神崎

### 令和4年度大分県食品安全推進県民会議 実施状況

	日時	議題
第1回	令和4年7月	○第5次大分県食品安全行動計画について ・令和3年度取組状況について ・令和4年度食の安全安心推進関連事業について ○第6次大分県食品安全行動計画の策定について
第2回	令和4年11月	○第6次大分県食品安全行動計画(案)について ○現地視察研修について

	日時	場所
視察研修	令和5年2月	株式会社大分県畜産公社 と畜場

### 令和5年度大分県食品安全推進県民会議 実施計画

	日時	議題
第1回	令和5年8月	○令和5年度の食の安全・安心確保関連事業について ○第5次大分県食品安全行動計画の実施状況について ○第6次大分県食品安全行動計画の策定について
第2回	令和5年12月 (予定)	検討中(第11期委員の委嘱について)

	日時	場所
視察研修	令和6年2月 (予定)	県北(宇佐ジビエファクトリー)

県農林水産研究指導センター北部水産グループ  
県農林水産研究指導センター(水田・果樹)

第5次食品安全行動計画の取組状況について

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況等	関係課
<p>健康食品の買上げ検査について、どのような医薬品成分の検査を実施したのでしょうか。</p> <p>また、購入方法は、県内で製造されているもののでしょうか、それとも県内の販売店やインターネット等県内で購入できるものの買上げでしょうか。</p>	<p>健康食品は県内の販売店等で全国流通しているものを購入し、国の検査機関へ送付しています。</p> <p>分析項目は、強壮効果（勃起不全治療等）を示すシルデナフィル等、強壮効果（早漏治療等）のリドカイン等、痩身効果のジブトラミン等となっており、結果については厚生労働省のホームページで公表されています。</p> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/diet/mu syounin_00007.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/diet/mu syounin_00007.html</a></p>	<p>薬務室</p>
<p>食育推進事業について、高校3年生に配布とありますが、どれぐらい配布し、どのような効果が得られたのでしょうか。</p>	<p>今年度「スタートブック」を作成しているところです。</p> <p>内容としては、大学進学時に朝食を食べなくなることが多いため、朝食の必要性、メニュー例、習慣づけ、あると便利な冷蔵庫の中身等を盛り込む予定です。</p> <p>作成後は、県下すべての高校にQRコードの載ったチラシを配布し、デジタルブックとして公開します。</p> <p>波及効果については、アンケート等で確認したいと思います。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>HACCPについて、計画を作成した後の検証やアドバイスには微生物学的知識が必要と考えます。</p> <p>民間指導者のスキルアップのため、実際の食中毒事例等を参考にケーススタディを取り入れながら、微生物学的知識を得られるようフォローアップ事業の中で指導をお願いします。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。</p> <p>ご意見を参考に、民間指導者の資質維持・向上に努めます。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>残留農薬基準超過事例については、食品衛生法の規格基準違反として、自主回収対応となったのでしょうか。</p>	<p>残留農薬基準違反で調査を実施したところ、適用外農薬の使用が判明し、農薬取締法違反で指導を実施しました。</p> <p>自主回収は食品衛生法違反として対応しています。</p>	<p>地域農業振興課</p>
<p>GAP認証取得事業者の減少の原因として、メリットがない、手間がかかるが付加価値がつかないのが難しいという意見があります。</p> <p>しかし、農産物の安全のため、就農者には年1回の講習会受講等を促すような対策ができないのでしょうか。</p>	<p>GAPのメリットについては「JGAPの活かし方見える化事業」で明らかにし、取組拡大につなげていく予定です。</p> <p>農薬の講習会については、今年度から新たに農薬適正使用研修会を追加し、サテライト会場やオンライン参加も可能にしました。参加しやすい環境や機会を増やすことで、より多くの農業者の受講につなげていきます。</p>	<p>地域農業振興課</p>

第6次食品安全行動計画の策定について

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況等	関係課
<p>最近では農薬の使い方が変化していると聞きました。SDGsの「つくる責任、つかう責任」のとおり、自給自足につながってほしいと思います。</p>	<p>農薬は使用方法が定められており、これを守ることで持続可能な農業生産が可能となり、「つくる責任、つかう責任」を果たすことができます。今後も農薬の適正使用を推進します。</p>	<p>地域農業振興課</p>
<p>農薬の使用については、風評被害につながるおそれがあるので、正しい情報発信が必要です。また、消費者には、基準に従って生産している農家の立場を理解してもらいたいと思います。</p>	<p>農薬については、今後も農薬の適正使用を推進し消費者の信頼確保に努めます。</p>	<p>地域農業振興課</p>
<p>HACCPについて、知人から聞くなどして記録は作成しているものの、計画の必要性を理解できていない事業者も多いと感じています。 流通事業者や支援機関、6次産業化の担当者等事業者を支援する人に対してもHACCPの周知が必要ではないでしょうか。</p>	<p>今後はHACCPが定着するように、HACCPフォローアップ事業等を通じて、アドバイスを実施していきます。 6次産業化の担当者等にもHACCPの周知に努めます。</p>	<p>食品・生活衛生課 おおいたブランド推進課</p>
<p>【事前質問13の回答を受けて】 現在実施している施策をSDGsに紐づけることでその取組の活性化につながることができますが、SDGsから大分県独自の課題を抽出し、食品関連の新規取組への落とし込みがあっても良いように思いました。</p>	<p>大分県の食の安全・安心確保のために、さまざまな視点からの事業形成に努めます。</p>	<p>食品・生活衛生課 地域農業振興課 水産振興課 畜産振興課</p>



第6次食品安全行動計画の取組状況について

ご意見等の概要	県の考え方・取組状況等	関係課
<p>クワズイモの食中毒が発生した件について、消費者としては、店に並んでいるものは安心して食べられるもの、安全なもの意識して購入しているので、何らかの対応をしてほしい。 1回目の県民会議で自然毒のチラシが配布されていたが、これを使って農産物直売所に対しても周知していただければ、消費者も安心できる。</p>	<p>これまでは家庭内での発生でしたが、今回の事例では市場を通過して出荷され、13名の患者が発生しました。その後、流通段階で防ぐために、市場やスーパーなどに周知を行いました。今後は道の駅などにも周知します。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>行動計画は、今までの経験に基づいて作成されているが、最近ではコロナなど予期しないことも発生している。予期しないものが出てきたときにどうするか対策が計画にあるのか。世界で新たな事案が発生しているときに、先手を打つような対策があると安心できる。</p>	<p>食中毒対応では、全国で情報共有を図る体制を整えています。また、未知の物質による場合は衛環研などで検査する仕組みとしており、年1回は研修もしていますので、これらの取組を計画に取り入れていきます。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>最近産直売り場が拡大しているので、直売所の責任者に集中的に教育する、啓発する対策が必要と考える。講習会等で安全講習を行う、出席して勉強する生産者と取引するような体制が必要。 今は商品を増やすため、少量でも積極的に農産物を仕入れているが、高齢の方や退職後の余暇の使い方として、あまり農業に関する知識がない方も増えている。 大規模農家には研修等で指導が行き届きやすく、農薬使用やGAPの理解が浸透しやすいが、年配の方や農業を始めたばかりの方は研修の場に出ないのので、そこを教育、啓発する体制ができれば、安全な農産物が提供される。</p>	<p>直売所に出荷する生産者への農薬等に係る安全・安心教育については、生産者へのアプローチが難しい現状です。今年度は、県内の直売所の運営者(販売者)を対象に安全講習会を実施しました。まずは、このような教育から始め、安全確認と出荷の可否を条件とする取り組みを進めていきたい。 事例として、一部のJAが運営する直売所では生産履歴の事前確認とPCによる機械的チェックを必須とし、確認できない者には商品ラベルを発行しない取組が広がっている。 JA以外の直売所でも販売者側から、生産者への注意喚起や農薬等に対する意識づけを行うよう、安心おおい直売所の取り組みや直売所職員の農薬指導士の育成などを活用し、安全安心が担保される直売所の販売体制づくりを進めていきたい。</p>	<p>地域農業振興課</p>
<p>HACCPやGAPなどはPDCAサイクルに基づき計画されているが、予期せぬ出来事に対してはOODA(ウーダ)ループの考え方を入れるとよい。</p>	<p>ご意見を参考にいたします。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>

<p>動物用医薬品の残留検査20回とあるが、生産者が何社あるのか、そのうち何社に対して年20回ということか、それともすべての畜産者に対して調査・指導をするのか。</p>	<p>動物用医薬品の使用、安全な販売のため、販売店への立ち入り検査を実施している。年20件の計画は、年間に新規で販売を開始する事業者を想定した件数だが、平成30年度は33件、令和元年度は22件、令和2年度は61件、令和3年度は67件の調査を実施している。これは一時的にドラッグストアの新規出店があったためで、しばらくすれば従来どおり年間20件程度になると推定したものです。ほかの検査回数も20回程度で統一しているのかという質問かと思いますが、対象農家は牛、豚、鶏すべての生産者です。ただ、すべての農家に問題があるわけではないため、県内の4家畜保健衛生所で、各地区の課題がある農家と話し合い、濃密な指導、検査をして改善しましょうという計画を4月にたてて2月まで実施、3月に1年間の指導の分析を行い、また次年度の計画をたてるため、年20件という指標になっています。</p>	<p>畜産振興課</p>
<p>SDGsの貢献を新たに挙げている、指導目標に紐付けをして、各活動指標を挙げているが、その指標がどれくらい達成されたかというところで結果的にSDGsの貢献度がみえるということか。</p>	<p>現在の取組がSDGsにつながることを生産者、製造者が理解することがスタートと考えており、これから意識の醸成を図ります。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>国際水準のGAPで農林水産省はガイドラインを普及するとあるが、認証経営体数となっているが、指導対象者の層などについてはすでに準備ができていますのか。</p>	<p>数値目標の「認証経営体数」は「指導経営体数」の誤りでした。国際水準GAPの指導体制については、大分県ではGAP認証数を目標に、振興局に担当職員を配置して推進しています。また、農協も指導員も研修等を行っており、関係機関と連携して普及を図っていきます。</p>	<p>地域農業振興課</p>
<p>課題としてテイクアウト、デリバリー対策、飲食店による食品の製造販売の急増が挙げられています。仕事柄、食品表示などの相談を受けることがあるが、営業許可についての認識があまりないと感じている。飲食店でも加工食品を作って販売することに営業許可が必要であることを知らず、計画がかなり進んだ段階で、表示を見てほしいと言われ、許可について尋ねると飲食店の許可でできると思っていたということがよくある。また、家庭で趣味で作っていた方が、友人に販売したら？と勧められて相談されることもある。最終的には保健所に相談に行くと思うが、これから食品加工を行おうと考える早い段階で、必要な許可や設備、食品表示、責任者の資格などの説明を受けられるような講習があると、心構えができてとよい。予備軍への講習会があると意識の向上につながるのではないか。</p>	<p>既存の事業者へは説明する機会もありますが、新たに営業を始める方を把握できないため、事前周知ができないか検討します。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>

<p>数値目標については、前回これくらいの数値だったから次はこれくらいという設定の仕方ではなくPDCAのC: checkがあって第6次の目標を設定しているのか。</p>	<p>前回ご指摘いただいた評価方法について、県の長期計画の評価例をお配りしています。事業の達成度、指標以外の内容、施策に対する意見等を踏まえて、総合評価A～Dをつけています。個別の事業についても、毎年目標と実績で達成率を示し、とりまとめたうえで、今後の方針も示しています。これを参考に県民会議でも達成度、成果を報告していきます。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>表示について、短大で弘蔵先生に講義していただき、学生に見本を見せた。大分県の商品を集めたが、180gの商品に脂質560gと記載してあるなど、ひどいものが多い。これから全国的な大会が開催され、全国から客が来県する。最近は表示に関心をもつ人も多いなかで、大分県の食品の信頼を損なうことになりかねない。大分県の食品産業がしっかりしていることをアピールするため、表示はもっと正しくすべき。</p>	<p>道の駅等県外の客も多いため、表示の合同監視も計画的に行っていますが、違反が多いのが現状です。保健所等もそれぞれの製造所等に指導をしていますが、違反率が改善されていません。店ごとに表示の責任者を置き、その人がチェックしてOKがでなければ販売できない等、民間の力も得て取り組みたいと思います。年末には表示の一斉取締も行っていますので、表示についてはしっかり取り組んでまいります。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>食育について、学生が調べる中で大分県は遅れているという印象。原課の栄養職員が個々の活動に取り組んでいるが、どこかがイニシアチブをとれないか。福岡県の事例を調べると、行政がしっかりしていて、その下で組織的に動いているところはうまくいっていると思う。食育の充実、組織だった動きができるのと効果的なのではないか</p>	<p>食育は多岐にわたっており、大分県では食品・生活衛生課が取り組んでいます。横の連携を取って組織だった取組に努め、食育推進県民会議の意見も踏まえて取り組みを進めます。また、SNSをつかった事業発信などPRも積極的に進めます。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>
<p>行動計画の数値目標、評価の指標はKPIだと思うが、例えば表示の講習会を何回やって違反をこれくらい減らす等の目標があるのか。県の計画とリンクさせることで目標が示されているのか。数値目標達成の結果、安全が確保されたというのが見えるとよい。</p>	<p>各事業の中で目標を設定しています。内部資料のみということもありますが、可能な限りお示しします。</p>	<p>食品・生活衛生課</p>