

富山県食品安全基本方針



目次

I 趣旨	2
II 基本的な考え方	2
III 関係者の責務と役割	3
1 県の責務	
2 食品関連事業者の責務	
3 消費者の役割	
IV 基本的な取組み	4
1 食品の安全に関する情報や意見の交換の促進	4
(1) 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの実施	
(2) ホームページによる情報の提供と意見や要望への対応	
(3) 食品の安全に関する正しい知識の普及啓発や相談の実施	
2 安全な農林水産物の供給	6
(1) 適正な農業生産活動の実施	
(2) 家畜伝染病等の発生予防とまん延防止	
(3) 衛生管理施設の改善	
3 食品の安全確認体制の強化	9
(1) 食品関係施設等の監視・指導	
(2) 食品の安全性に関する各種検査の実施	
4 食品表示の適正化	12
(1) 食品表示の普及啓発	
(2) 食品表示の監視・指導	
(3) 食品表示の効率化	
V 緊急時の対応	14
VI 施策の公表と基本方針の見直し	14
食品の安全性に係る緊急時の対応体制図	15

I 趣旨

食品の加工や貯蔵、輸送などの技術が発展するにつれて、食品流通の広域化や国際化が進展し、多種多様な食品を容易に入手できるようになっています。

このように、食生活が豊かになり、食をめぐる環境が複雑化する中で、BSE（牛海綿状脳症）の発生や輸入食品の農薬残留、「いわゆる健康食品」による健康危害、食品偽装事件や品質事故など、食品にかかわる事件・事故が相次いで発生し、食品安全に対する消費者の信頼が揺らいでいます。

このため、国では消費者庁が設置され消費者行政の強化が図られるほか、JAS法の指導範囲の拡大がなされるなど、食の安全に対する取り組みが強化されているところです。

本県においては、食品安全に関する諸課題に的確に対応するため、「食品安全対策チーム」を組織し、部局横断的な連携を図るとともに、国の食品安全基本法の制定を受けて、生産、製造・加工、流通、消費の各界各層の代表者や学識経験者からなる「食品安全推進本部」を設置し、意見や提言をいただきながら、食品の安全性確保のための施策等を総合的に推進しているところです。

食品の安全性確保をゆるぎないものにしていくためには、食品の生産、流通等に携わる関係者ばかりでなく、すべての県民が、食品の安全性確保に関する知識と理解を深め、適切に行動していくことが大切です。

こうしたことから、県民の安全で豊かな食生活を守るため、「富山県食品安全基本方針」を策定し、食品の安全性確保に関する基本的な考え方や、関係者の責務と消費者の役割を明らかにするとともに、基本的な取組みや緊急時の対応などについて定めるものです。

II 基本的な考え方

ふだんから県民の健康保護が最も重要であるという基本的な認識のもと、県民の生命又は健康への悪影響の未然防止と抑制に努めていくことを旨として、

- 1 食品の生産から流通、消費に至る全ての段階において、
- 2 社会動向や県民の意見及び要望に配慮しつつ、科学的な知見に基づき、食品の安全性の確保のために必要な措置を講じます。

Ⅲ 関係者の責務と役割

1 県の責務

県は、前述の基本的な考え方に基づき、国、市町村その他の関係行政機関等との連携、協力のもとに、農林水産物の生産、食品の製造・加工、流通の各段階における監視指導を行うなど、食品の安全性の確保のために必要な施策を策定し、実施します。

また、食品の安全性に関する情報を収集し、県民にわかりやすく提供するとともに、食品安全について考える機会や意見交換の場を設けるなど、リスクコミュニケーションを推進します。

2 食品関連事業者の責務

食品関連事業者は、基本的な考え方に基づき、食品の安全性の確保について一義的な責任を有することを認識し、コンプライアンス体制の確立のもと、その生産活動や事業活動において必要な措置を適切に講じるとともに、正確かつ適切な情報の提供に努め、国や県等が実施する施策に協力していく必要があります。

3 消費者の役割

消費者は、自らも積極的に行政などから発信される食品の安全性に関する情報を収集し、正しい知識の習得に努めるとともに、パブリックコメントや意見交換会等を通じて国や県等の施策について意見を述べるなど、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすことで、健康で、豊かな食生活を実現していくことが大切です。

用語解説

●リスクコミュニケーション

食品を通じて危害要因を摂取することによって健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合、その発生を防止又は抑制する全過程において、行政、消費者、事業者、研究者その他の関係者の間で情報及び意見を相互に交換すること。

●食品関連事業者

農林水産物の生産者、食品の製造・加工、流通・販売業者のこと。

●コンプライアンス

一般的には法令遵守を行うことを指すが、ここでは社会的規範や企業倫理までを含めたもの。

IV 基本的な取組み

1 食品の安全に関する情報や意見の交換の促進

(1) 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの実施

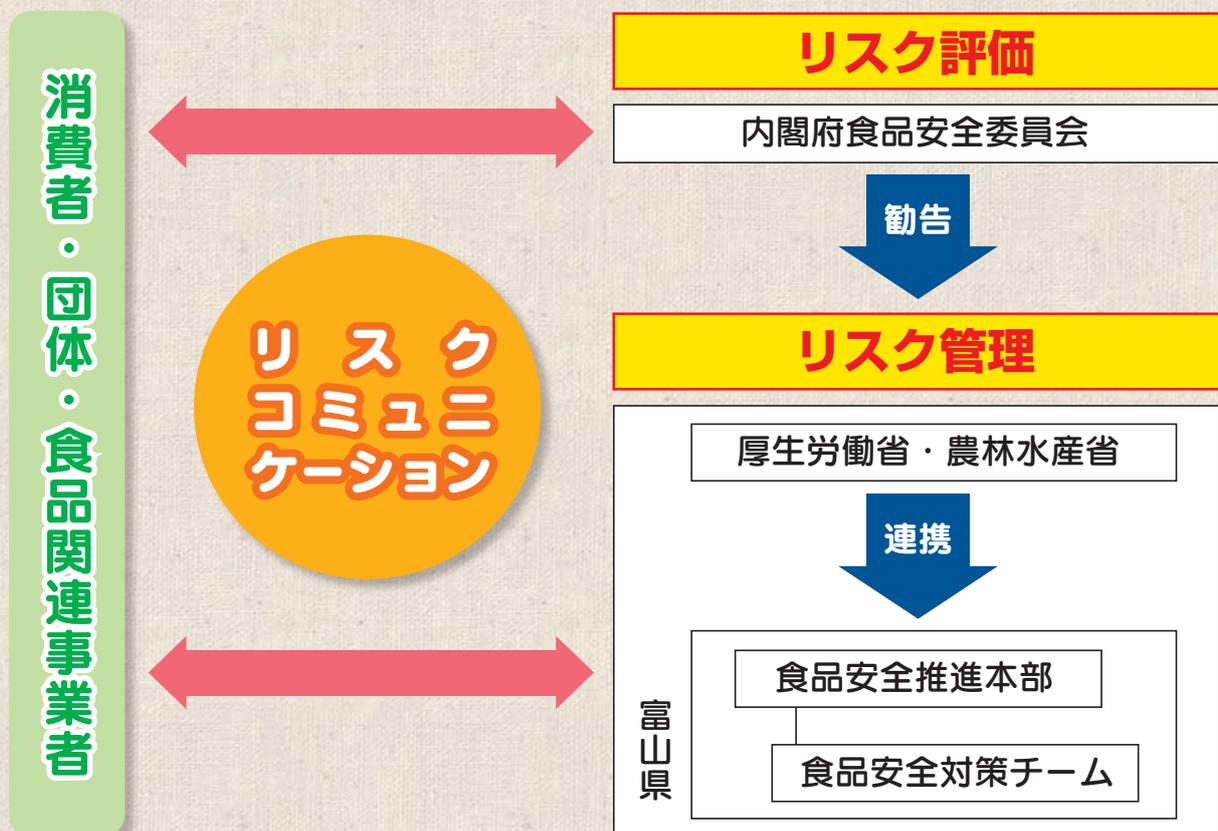
① 食品安全推進本部会議の開催

食品安全推進本部を中心に消費者、食品関連事業者等県民各界各層の代表者と食品の安全性の確保に関する情報及び意見の交換を行います。また、食品安全対策チームにおいて、関係部局が連携して情報の収集や調査、施策の検討、事件事故等に対応し、食品の安全確保に努めます。



食品安全推進本部会議

図 食品の安全確保に関する推進体制



用語解説

●リスク評価

食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること。

●リスク管理

リスク評価の結果を踏まえて、全ての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策、措置について技術的な可能性、費用対効果等を検討し、適切な政策・措置を決定、実施すること。

② 食品の安全確保に係る講習会等の開催

食品の安全確保に関する情報をわかりやすく説明し、正しい理解を得るため、中央講師（食品安全委員会委員等）を招いた食品安全フォーラムの開催や、消費者や食品取扱い事業者等の代表者と意見交換会を行う食の安全を語る会の開催、食品衛生知識の普及啓発を図るため、要請に基づき現地に赴く食品安全出前講座の開設やパネル展示等を実施します。

また、これにより地域において消費者、事業者等相互の意思疎通の円滑化を担う人材を育成します。

なお、開催に当たっては県民に広くPRするとともに、県民が参加しやすい配慮に努めます。



食品安全フォーラム

(2) ホームページによる情報の提供と意見や要望への対応

ホームページの運営により、食品の安全に関する情報を、適時的確に掲載し、県民に広く提供します。また、食品安全窓口により、県民からの意見、要望等の受付を行います。

（ホームページアドレス：<http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/>）

(3) 食品の安全に関する正しい知識の普及啓発や相談の実施

食品安全に関する研修会の開催やパンフレットの配付等により食品安全に関する正しい知識の普及啓発に努めるとともに、各相談窓口において、県民からの相談に適切に対応します。

相談窓口	受付内容
消費生活センター	食品に関する消費生活相談
厚生センター	健康相談、衛生管理、栄養成分表示等
農産食品課食品安全係	食品の安全に関する質問や意見、要望等
とやま食の安全・安心情報 ホームページ	
食品表示 110 番	食品表示

■ 施策の目標指標

指 標	平成 22 年度実績	平成 28 年度目標
食品安全出前講座の開催数	62 回	80 回
とやま食の安全・安心情報 ホームページアクセス年間件数	35,000 件	50,000 件

2 安全な農林水産物の供給

(1) 適正な農業生産活動の実施

① 富山県適正農業規範に基づく農業の推進

条例に基づき、農業生産の工程管理手法により、安全な農産物の生産等に対するリスクを未然に防止するため、適正な農業生産活動（GAP）を実践する取組を推進します。

② 農薬、肥料、飼料、動物（水産）用医薬品等の適正な販売、使用の監視指導

農薬取締法、肥料取締法、飼料安全法、薬事法など、生産資材に関する規制を定めた法律に基づき、生産資材の適正な製造や流通を監視するとともに、生産者に対する適正使用の指導を徹底し、農林水産物の安全性確保に努めます。

また、化学肥料・農薬の使用の低減による環境保全や農作物の安全性に配慮した生産を行うエコファーマーの活動を支援します。

③ 農林水産物の自主検査や生産履歴管理の徹底、トレーサビリティの推進

生産者や出荷団体が実施する青果物の残留農薬自主検査への支援など、農林水産物の安全性確保に係る生産者の自主的な取組を推進します。

また、県産農産物の生産履歴記帳を推進するとともに、トレーサビリティの基本となる生産・加工、流通段階での履歴の記録と保管を推進します。牛肉では、牛の個体識別を行う情報管理の徹底、米では、取引等の記録による産地情報の適正な伝達等、トレーサビリティを推進していきます。

用語解説

●GAP（Good Agricultural Practice：適正農業管理又は農業生産工程管理）

適正な農業生産活動。また、その実践のために農業生産活動を行う上で必要な取組を検討し、農業生産活動の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことにより、的確な実践及び持続的な改善を図る取組。

●富山県適正農業規範に基づく農業推進条例

農業者の適正な農業生産活動を推進することを目的とした条例。
GAPを推進するものとして本県が全国に先駆けて制定。

●エコファーマー

持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律に基づき、堆肥等による土作りと化学肥料や農薬の使用の低減を一体的に行う農業生産方式を導入する計画について、県知事から認定を受けた農業者。

●牛の個体識別情報

国産牛には1頭毎に10桁の個体識別番号が割り当てられ、農場で飼養されている牛の耳標に印字されるとともに、食肉として販売される牛肉にも表示が義務付けられている。この番号をもとにインターネットの検索サービス※で確認できる出生年月日や雌雄の別、品種、飼養地等の情報のこと。（※検索サービス：<http://www.nlbc.go.jp>）

●トレーサビリティ

「追跡可能性」と訳され、食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにすることで、食品事故などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報提供を図るもの。

(2) 家畜伝染病等の発生予防とまん延防止

① BSEなど家畜伝染病等の発生予防及びまん延防止

BSEや高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫等のリスク管理措置の観点から重要な家畜伝染病については、家畜伝染病予防法等に基づき、迅速かつ的確に発生予防、まん延防止に努めます。

また、コイヘルペスウイルス病等魚病の防疫措置の徹底に努めます。

さらに、これらの疾病による風評被害の未然防止に努めます。

② 腸管出血性大腸菌 O157 等の動物由来感染症の予防

腸管出血性大腸菌 O157 やサルモネラ等による畜産物の汚染を防止するため、HACCP手法による生産衛生管理の普及に努めます。



魚津漁協荷さばき施設

(3) 衛生管理施設の改善

農林水産物が、衛生的に取扱われ、消費者の元に届けられるよう、水産物荷さばき施設（産地市場）等の衛生管理施設の整備に対する支援に努めます。

■ 施策の目標指標

指 標	平成 22 年度実績	平成 28 年度目標
米の生産履歴記帳率	99.2%	100%
大麦の生産履歴記帳率	96.3%	100%
大豆の生産履歴記帳率	92.7%	100%



用語解説

● BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy : 牛海綿状脳症)

牛の病気の一つで、BSEプリオンと呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積することで、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調 などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられているもの。

BSEプリオンが蓄積する特定危険部位(舌及び頬肉を除いた頭部、せき髄、せき柱、回腸遠位部)は除去・焼却が義務付けられ、食肉の安全性が確保されている。

● 高病原性鳥インフルエンザ

鳥インフルエンザのうち、特に高い病原性を示す特定のウイルスによる疾病のこと。食品を介して人に感染する可能性は、現時点でないものと考えられており、鶏卵や鶏肉を食べることにより感染した例は、世界的にも報告されていない。

● 口蹄疫

牛、豚、羊、山羊等の病気で、ウイルスの感染により発症し、極めて伝染力が強い。口や蹄に水ぶくれができ、大量のよだれを出し、食欲が低減する。家畜伝染病予防法により、患畜、疑似患畜の所有者は、と殺の義務がある。人に感染することはなく、食べても影響はない。

● コイヘルペスウイルス病

マゴイとニシキゴイのみに発生する病気で、コイヘルペスウイルスの感染により発症するもの。行動緩慢、摂餌不良になるが目立った外部症状は少なく、エラの退色等が見られ、死亡率が高い。人に感染することはなく、食べても影響はない。

● 家畜伝染病予防法

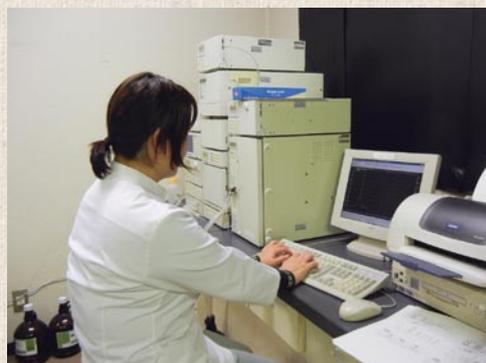
家畜の伝染性疾病の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とした法律。対象となる伝染性疾病は家畜毎に定められている。

● HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点)

食品の衛生管理手法の一つ。米国のNASAが安全な宇宙食を供給するため開発した衛生管理システムで、従来のように最終製品の検査によって安全を保證するのではなく、製造における重要な工程を連続的に監視・記録することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保證しようとする衛生管理手法のこと。



飼料収去状況



飼料分析状況

3 食品の安全確認体制の強化

(1) 食品関係施設等の監視・指導

① 食中毒の原因究明及び発生防止指導

食中毒の発生時には関係機関の協力の下、疫学調査、原因物質究明のための検査を速やかに実施し、原因の早期究明、被害拡大防止及び再発防止を講じるとともに、迅速な情報の提供を行います。

一般に食中毒に対する抵抗力が弱いとされる者が利用する学校、病院、社会福祉施設等の給食施設に対して、『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づき、重点的な監視指導を実施するとともに、調理従事者等に定期的に研修会を開催します。

また、食品取扱施設等における食中毒を未然に防止するには、調理従事者の健康管理を徹底するとともに、食中毒起因菌の保菌の有無を確認することが重要であることから、食品取扱施設及び給食施設（学校、保育所、社会福祉施設等）の調理従事者を対象に定期的な検便の実施を指導します。

② 食品関係営業施設の監視指導及び自主衛生管理の推進

食品衛生監視指導計画に基づき、食品の製造・加工、販売、飲食店等の施設に対して、食品衛生法に定められた製造・加工基準、保存基準、施設基準等の指導を行うとともに、衛生的な取扱いについて、重点的に監視指導を実施します。

また、製造・加工・販売食品について、危害となる原因の除去に必要な管理ポイントを指導するなど、HACCP手法を活用した監視指導を推進します。

さらに、食品衛生協会の食品衛生指導員による巡回指導等の活動を支援し、食品関連事業者の自主的な衛生管理等を推進します。



牛、生体検査状況



食肉、理化学検査状況

③ 食肉検査体制の充実

と畜検査体制を充実し、安全な食肉の提供を行うとともに、食肉処理施設における食肉の汚染防止対策として、HACCPシステムに対応した高度衛生管理を実施し、処理工程、施設の衛生管理の徹底を指導します。

④ 食品製造業へのHACCP導入指導

総合衛生管理製造過程承認施設における衛生管理及びその記録の徹底を確認するとともに、承認施設以外の施設には、HACCPを活用した衛生管理手法の導入に関する指導を強化し、科学的管理手法による衛生管理を普及・啓発します。

⑤ 「いわゆる健康食品」の取締り

「いわゆる健康食品」の製造施設及び薬局・薬店を含むその販売施設の監視並びに買い上げ調査を通じ、「いわゆる健康食品」と称する無承認無許可医薬品の取締りに努めます。

用語解説

●疫学調査

疾病とその原因と考えられるものとの間に存在する関連性を証明するために、人間の特定の集団内を対象に、罹患率、死亡率など、健康に係わる事柄・事象の頻度、時間的変動等を統計学的に調査すること。

●大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等の大量調理施設における食中毒を予防するため、HACCP（危害分析重要管理点）の理念に基づき、調理工程における重要衛生管理事項などを示したもの。（1997年3月、厚生省生活衛生局長通知による）

●食品衛生監視指導計画

食品の監視指導・検査体制の強化のため、国が定める指針に基づき、都道府県等が毎年度、策定しているもの。計画の中には、監視指導の対象、内容、回数等を具体的に盛り込み、これに基づき県の職員である食品衛生監視員が施設に立入り、監視指導を行っている。

●と畜検査

安全で衛生的な食肉を供給するため、「と畜場法」に基づき、と畜場に搬入される獣畜一頭一頭について、と畜検査員が行う検査のこと。

●総合衛生管理製造過程承認施設

HACCPを活用した衛生管理手法により製造又は加工食品の安全性を確保するため導入された総合衛生管理製造過程承認制度（食品衛生法第13条）に基づき承認された施設のこと。営業許可とは別に希望する事業者の申請に基づき厚生労働省が承認しているもので、乳、乳製品、食肉製品等の6種類の食品が対象品目となっている。

●「いわゆる健康食品」（「健康食品1）から保健機能食品2）を除いたもの。）

- 1) 広く、健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般（保健機能食品を含む）
- 2) 保健の機能を持った食品で、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2種類がある。



●無承認無許可医薬品

成分（原材料）、形状、効能効果等から見て医薬品に該当する物が、薬事法に基づく承認・許可を取得せずに食品等として製造・販売されているもの。

(2) 食品の安全性に関する各種検査の実施

① 食品の残留農薬等の検査

食中毒の未然防止及び不良食品の流通防止のため、農産物や輸入食品の残留農薬検査、放射性物質や有害物質の検査、畜水産物の抗生物質及び合成抗菌剤等のモニタリング検査等を実施します。

② 食品添加物等の検査

食品衛生監視員が食品製造施設及び販売施設等に立入り、食品等の収去を行い、流通食品について、成分規格基準等に係る検査を実施します。

■ 施策の目標指標

指 標		平成 22 年度実績	平成 28 年度目標
食品関係施設の 監視達成率	Aランク	97.4%	100%
	Bランク	69.2%	100%
集団給食施設の監視達成率		96.2%	100%
食品収去検査の延べ検体数		1,547 検体	1,550 検体
総合衛生管理製造過程の承認施設数		4 施設	6 施設

1) ランク別監視施設：業種毎に過去の食中毒の発生頻度や、監視の重要度に応じランク分けし、衛生状況を確認指導する。

Aランク（広域流通する製造業など）：標準監視回数、年3回

Bランク（飲食店営業（食堂、仕出し弁当など））：同上、年2回

2) 監視達成率は、休業等で営業実態のない施設を除き算出。

3) 中核市である富山市保健所の数値を含まない。

用語解説

●モニタリング検査

検査対象品の実態を把握するため行われる、監視・観察の意味を持つ日常的・継続的な検査のこと。

●収去

法律に基づき、試験検査をするために必要最小限の物品を職員に無償で確保させること。

●食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、食品関係施設に立入検査し、食品衛生に関する指導等を行うため、都道府県知事等がその職員の中から任命した者のこと。食品衛生監視員は、主に厚生センターにおいて食品関係営業施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育の業務を行っている。

4 食品表示の適正化

(1) 食品表示の普及啓発

① 食品表示の消費者への普及啓発

県内各地で開催される消費者を対象とした講習会に講師を派遣するなど、適正な食品表示の普及啓発に努めます。

さらに、ホームページにおいて、食品表示関連情報を掲載するとともに、食品表示に関する質問等に対応します。

② 食品表示の事業者への講習会、セミナーの開催

食品表示に係る様々な法令の改正に合わせて、食品製造・販売業者や中間流通業者等の食品事業者を対象とした食品表示講習会を開催し、事業者への適正な食品表示の周知徹底に努めます。また関係機関との連携のもと、食品事業者のコンプライアンス体制を確立するため、食品事業者向けのセミナーや意見交換会を開催します。



食品表示講習会

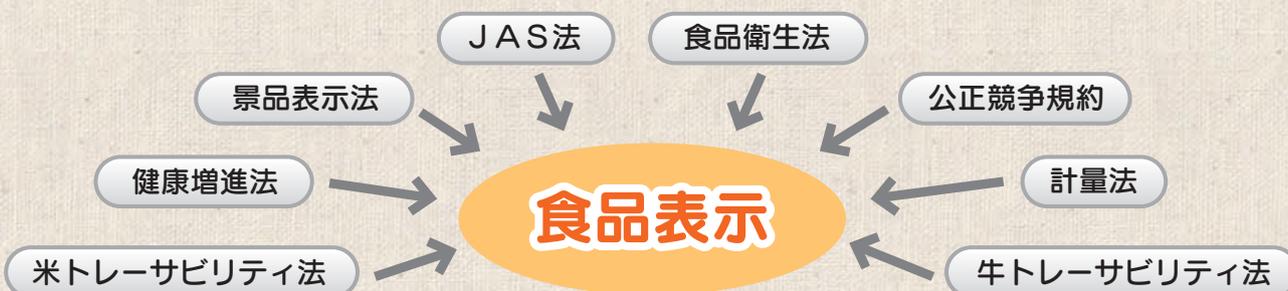
③ パンフレット、リーフレットの配布

複数の法令にまたがる食品表示の内容を、わかりやすく解説した食品表示ハンドブックや、パンフレット、リーフレットを関係団体や食品表示講習会の受講者などに配布し、食品表示の周知に努めます。



食品表示パンフレット

■ 食品表示に関する主な法令等



用語解説

●食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害発生を防止。

●JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

消費者の商品選択に資するため、原材料や原産地など品質に関する適正な表示の義務付け。

●健康増進法

栄養の改善その他の国民の健康の増進。

●景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

虚偽、誇大な表示の禁止。

●計量法

適正な計量の実施。

(2) 食品表示の監視・指導

① 「食品表示 110 番」による相談対応

食品表示に関する県の統一的な相談窓口として、「食品表示 110 番」を設置し、消費者や食品関連事業者等からの食品表示に関する相談等に対応するとともに、不適切な表示についての情報収集を行います。

寄せられた相談等については、所管する所属機関の意見等を総合して、相談者に回答するとともに、必要に応じて現地指導等を行います。



② 「食品表示ウォッチャー」による小売店の食品表示実態調査

小売店の食品表示の実態を常に把握するため、消費者からなる「食品表示ウォッチャー」（県内小売店で販売されている食品の表示状況を監視・調査する一般消費者。）を県内にくまなく配置し、日常の買い物の中で小売店の食品表示の実態を調査し、報告してもらいます。不適切な表示をしている小売店は、担当職員が改善指導を行い、食品表示の適正化を図ります。



食品表示監視状況

③ 食品製造業、販売業に対する食品表示の監視指導

食品衛生監視員や、JAS法に基づく立入検査職員等が連携して、食品製造業者や販売業者の店舗等において、食品表示の実態を調査するとともに、適正表示の指導を行います。また、食品の表示と表示内容の一致の確認のため、事例によっては買上調査を行います。

(3) 食品表示の効率化

食品関連事業者による自主的なIT技術を利用した食品表示システムの適正化など、効率的な食品表示システムの構築に向けた普及啓発を行います。

■ 施策の目標指標

指 標	平成 22 年度実績	平成 28 年度目標
食品表示 110 番の各種相談の解決率 (対応済みの件数÷相談件数)	100%	100%
食品表示ウォッチャーの食品表示実態調査等における適正な店舗の割合	95.2%	100%

V 緊急時の対応

- 1 ふだんから県民の健康保護が最も重要であるという基本的な認識の下に、関係部局が緊密に連携し、広範な食品危害情報の収集及び分析に努めるとともに、迅速かつ適切な対応を行い、県民の生命又は健康への悪影響の未然防止と抑制に努めます。
- 2 緊急事態の発生に備え、事件や事故を想定した対応マニュアル、関係者の連絡名簿、必要資材等を整備するとともに、机上訓練等の実施により、関係部局との役割分担や連携方法を明確にするなど、食品を介して県民の健康を脅かす緊急事態への対処に必要な体制を整備し、食品による事件、事故等に適切に対応します。
- 3 緊急事態の発生に際しては、対応マニュアル等に基づき、速やかに対策本部等の設置、発生状況の把握、応急措置並びに原因究明など、必要な対策を講じます。
また、健康被害の拡大を防止するとともに、風評被害の発生を防止するため、相談窓口の設置や情報の一元化を図り、報道媒体を活用して正確な情報を提供します。
- 4 緊急事態の終息時には、発生原因や要因の調査分析に基づき、再発防止について有効な措置を講じるとともに、対応の問題点や改善点等について検証を行い、必要と認められる事項については、対応マニュアルの改善等に努めます。

VI 施策の公表と基本方針の見直し

食品の安全性確保に関する施策を、わかりやすく県民に示すため、各年度毎に施策体系及び実施状況を取りまとめ、公表します。

また、食を取り巻く環境は絶えず変化しており、今後も新しい課題や問題の発生が予想されることから、状況の変化等に対応するため、必要に応じて基本方針の見直しを図ります。

食品の安全性に係る緊急時の対応体制図

食品による事件事故の発生

【関連する指針・対応マニュアル等に基づく対応】

- ・ 富山県危機管理基本指針
- ・ 富山県健康危機管理指針

- ・ 富山県食中毒対策要綱
- ・ 富山県食品安全危機管理マニュアル

- ・ 食品への毒物混入防止等対応マニュアル
- ・ O157等腸管出血性大腸菌対策要綱
- ・ 家畜伝染病予防法(国)
- ・ 健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領(国)

県

【庁内対応：各種対策本部等の設置】

- 情報の収集・確認
- 事件の内容・規模・拡大の見通しに関する分析検討
- 県関係部局との連絡調整
- 事件・事故発生の原因究明
- 県民・報道機関への情報提供

連携・連絡調整

【現地対応：厚生センター、家畜保健衛生所等】

- 現地の調査、情報の収集・確認
- 状況・事件規模に応じ、応援人員の要請
- 防疫措置等の対応

連携

国関係省庁
関係都道府県

検査・分析

検査機関

検査、連携
救急救命等

市町村
県警本部
消防本部
医療機関
関係団体

平成18年3月策定
平成24年3月改定

お問い合わせ先

富山県農林水産部農産食品課
〒930-8501 富山県富山市新総曲輪 1-7
TEL：076-444-8816 FAX：076-444-4410

【食の安全・安心情報ホームページ】
URL：<http://www.pref.toyama.jp/sections/1613/anzen/>



富山県
食品安全
基本方針