**第３期大阪府食の安全安心推進計画（案）の修正について**

資料４

H30.2.22　第21回大阪府食の安全安心推進協議会

**第3章　食の安全安心の確保に関する施策**※二重下線は修正箇所

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NO**(該当ページ) | **修正前** | **修正後** |
| **施策の柱１　生産から消費に至る各段階での食の安全性の確保** |
| **（１）監視指導** |
| **NO１**（P24） | **②畜産物の安全対策（動物愛護畜産課）**畜産農家において、伝染性疾病のまん延防止のための衛生対策、飼料・飼料添加物※の適正使用について、巡回指導を実施します。（以下略） | **②畜産物の安全対策（動物愛護畜産課）**畜産農家において、伝染性疾病のまん延防止のための衛生対策、飼料・飼料添加物※・動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤※の慎重使用について、巡回指導を実施します。（以下略） |
| **NO２**（P25） | **＜事業者の取組ポイント＞****■動物用医薬品等の適正使用**動物用や水産用医薬品は適正に使用しなければ、畜水産物中に残留し、食べた方の健康を損なう恐れがありますので、使用方法を遵守して適切に使用すること。 | **＜事業者の取組ポイント＞****■動物用医薬品等の適正使用及び抗菌剤の慎重使用**動物用や水産用医薬品は適正に使用しなければ、畜水産物中に残留し、食べた方の健康を損なう恐れがありますので、使用方法を遵守して適切に使用すること。また、薬剤耐性菌※の発生リスクを低減するため、抗菌剤の慎重使用に努めましょう。 |
| **NO３**（P27） | （追加） | **＜事業者の取組ポイント＞****■野生鳥獣肉（ジビエ※）の衛生管理** 野生鳥獣肉（ジビエ）を取り扱う場合は、寄生虫、細菌、ウイルス等による健康被害を防止するため、食肉処理の際の衛生確保、適切な温度管理、十分な加熱調理等を実施しましょう。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NO**(該当ページ) | **計画（案）修正前** | **計画（案）修正後** |
| **（３）新たな制度に基づく表示の適正化の推進　〔重点施策〕** |
| **NO４**（P35） | 事業目標

| 施策内容（目標指標） | 現状（2016年度実績） | 目標（2018年度） | 最終目標（2022年度） |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品表示ウォッチャー兼推進員制度の推進（府内市区町村の配置率） | ８０．６％ | ８２％ | ９０％ |
| 新たな食品表示制度の普及啓発（食品表示学習会の開催数） | １７回 | ２０回 | ２４回 |

 | 事業目標

| 施策内容（目標指標） | 現状（2016年度実績） | 目標（2018年度） | 最終目標（2022年度） |
| --- | --- | --- | --- |
| 巡回点検店舗における表示状況（概ね正しく表示されている店舗割合） | ９０．３％ | ８８％（注） | ９０％ |
| 食品表示ウォッチャー兼推進員制度の推進（府内市区町村の配置率） | ８０．６％ | ８２％ | １００％ |
| 新たな食品表示制度の普及啓発（食品表示学習会の開催数と理解度) | １７回・― | ２０回・９０％ | ２４回・９５％ |

（注）2016年度の食品表示法に関する事業の一元化に伴い、2017年度からの巡回店舗台帳の見直しにより、新たに点検した店舗への指導数の増加が予想され、概ね正しく表示されている店舗の割合が減少する見込み |
| **施策の柱３　情報の提供の充実** |
| **（２）正確で分かりやすい情報の提供** |
| **NO５**（P45） | **㉞ホームページやメールマガジン等による情報提供**ホームページやメールマガジンにより、食の安全安心に関するタイムリーな情報と食品関連事業者の自主的な取組を府民に提供するとともに、必要に応じて、報道機関に情報提供を行います。（以下略） | **㉞ホームページやメールマガジン等による情報提供**ホームページやメールマガジン、ＳＮＳ（ブログやFacebookなど）により、食の安全安心に関するタイムリーな情報と食品関連事業者の自主的な取組を府民に提供するとともに、必要に応じて、報道機関に情報提供を行います。（以下略） |