

## 平成21年度食の安全・安心対策主要事業一覧

【基本指針 3】

### 3 安全・安心な食品の加工(製造)の指導を充実強化します。

加工食品の製造段階での監視指導、製品検査等による安全性の確保などの施策を通じて、県民に食品の安全・安心を提供します。

【重点項目】

**県内流通食品の監視指導の徹底  
自主的な衛生管理体制を構築し、意識の高揚を図る  
高度な衛生管理手法(HACCP等)の導入を推進する**

事項名	実施概要	課名	備考
食品衛生監視機動班事業 (再掲)	食品の安全性を確保するため、食品衛生監視機動班等が食品営業施設の監視指導並びに食品中の添加物等の収去検査を実施する。	薬務衛生課	
と畜検査事業	適正な食肉衛生検査を行うとともに、とさつ解体処理工程における衛生対策の徹底を図り、食肉の安全性を確保する。	薬務衛生課	
牛海綿状脳症検査事業	食肉の安全を図るとともに、県民の不安を解消するため、と畜場に搬入されるすべての牛についてBSE検査を実施する。	薬務衛生課	
食鳥検査事業	適正な食鳥検査を行うとともに、食鳥処理工程における衛生対策の徹底を図り、食鳥肉の安全性を確保する。	薬務衛生課	
乾しいたけ等生産振興対策 事業(再掲)	しいたけ共進会を開催する。 無添加・無農薬による原木栽培しいたけの生産を推進するため、生産者の意識啓発や新規参入者養成のための研修会等を行う。	林業政策課	