



安全な食べ物を、安心して、食べていただくために

生産者などと連携しながら、環境に優しい農業を進めるとともに、生産から流通に至る各段階での検査体制の充実や、正確で分かりやすい情報の提供などに取り組んでいます。

生産者たちの取り組み



メロン生産農家にしげしせい
西口 至誠さん
(菊池市)

日ごろから農薬や肥料の適正な使い方に気を配り、その栽培方法などの履歴を記録に残し、消費者の皆さんに信頼してもらえる“安全でおいしい農産物づくり”を心掛けています。

また、エコファーマーの認定を受けるなど、環境に優しい農業も実践しています。

※エコファーマーとは、環境に配慮した農業に取り組む計画を県知事に認定された農家の愛称です。本県の認定数は8,263人(平成18年3月現在)で全国2位です。



エコファーマー
マーク

〈その他の取り組み〉

◎法律で義務化されている牛肉のほか、県産主要農産物の生産から加工、流通、販売までの生産流通履歴の表示(トレーサビリティシステム)の導入を進めています。

食品検査の充実・強化



県保健環境科学研究所(宇土市)とびのとしあき
飛野 敏明
生活化学部長

食品に農薬などが基準値を超えて残っていないか、食品添加物が正しく使用されているかなどの検査をしています。特に残留農薬などの検査では、検査する農林水産物や農薬の種類を拡大するなど、生産から流通に至る各段階において**全国トップレベル**の体制で検査しています。

〈県の食品検査体制〉

- 高度な検査機器を用い、約400種類の農薬などの検査をしています。
- 法律に基づく流通段階の検査(国産、輸入食品)に加え、本県独自に生産段階でも主要農林水産物30種類の検査をしています。
- 検査期間の短縮(3日程度)に取り組んでいます。



〈その他の取り組み〉

◎県食肉衛生検査所などでは、BSE(牛海綿状脳症)の検査を含め、県内で処理される牛や豚、鶏すべてについて食用に適しているかを検査しています。

食品表示の監視



食品表示ウォッチャーおさめ
納 スミ子さん
(熊本市)

ボランティアで「熊本県食品表示ウォッチャー」に登録しています。普段の買い物の中で、生鮮食品の原産地表示や加工食品の原材料名、期限表示をチェックし県に報告しています。店によって表示の

仕方が異なったりしますが、分かりやすい食品表示が必要です。

※本県の食品表示ウォッチャー登録者数は421人(平成18年3月現在)で全国1位です。



〈その他の取り組み〉

◎県の職員がスーパーや食料品店を巡回し、食品表示が適正に行われているか調査しています。

◎食品関連業者自らが適正な食品表示を行う「食品適正表示推進者」に登録するよう働き掛けています。

お問い合わせ先

熊本県食の安全・消費生活課 食の安全・食育推進班

☎ 096-333-2289 FAX 096-382-7403 電子メール syokunoanzen@pref.kumamoto.lg.jp

「食の安全安心・食育」のページ http://www.pref.kumamoto.jp/menu/menu_64.asp



●再度温め直す時も、十分に加熱する。

●小分け(ラップやフリーザーパックなど)して冷蔵庫に保存する。時間がたつてきたら思い切って捨てる。



《残った食品》

●調理後の料理は早めに食べる。

●盛り付けは、清潔な器具で、清潔な食器に、清潔な手で。

《食事》

●調理済み食品は室温に長く放置しない。



《調理》

●加熱調理が必要な食品は十分に加熱する。

●冷凍食品の解凍は、冷蔵庫か電子レンジで。

お問い合わせ先

熊本県健康危機管理課 食品衛生班

☎ 096-333-2247 FAX 096-383-1434

電子メール kenkoukiki@pref.kumamoto.lg.jp