

III 「食の安全・安心」のために

食の安全性が損なわれれば、健康に重大な影響・被害を及ぼす可能性があります。

食品の安全性をはじめとする食に関する知識と理解を深め、賢い消費者の育成を図るとともに、食品の生産・加工・流通過程における食の安全性・信頼性の確保を図ります。

III-（1）生産者・事業者等による食の安全の確保

◆※環境保全型農業の推進

安全・安心な農産物の産地育成を図るため、有機栽培や自然農法、※特別栽培農産物の推進を図ります。

具体的取り組み

・有機農業・自然農法の推進

安心・安全な農作物の産地育成を図るための有機農業・自然農法の推進

・店舗における正しい情報提供

店舗（小売店・スーパー等）での産地、賞味・消費期限、保存方法などの正しい情報の提供

・販売店における地場商品・旬商品コーナーの設置・販売

事業者（小売店・スーパー等）での地場商品・旬商品コーナーの設置・販売

・地元産の安全な農産物の販売促進

事業者（小売店・スーパー等）での地元契約産地の安全な農産物を販売促進

・農業用使用済みプラスチックの組織的回収推進

農業生産から発生するビニール、マルチ（畑のうねを覆うビニールなど）等の使用済みプラスチック製品の適切な回収推進

・※エコファーマーの認証取得の支援

静岡県が認証する環境にやさしい農業をおこなう農業者の認証取得の支援

◆法令順守と※ポジティブリスト制度・※トレーサビリティシステムの推進

事業者自身が法令順守（コンプライアンス）を徹底するよう、啓発活動を強化します。

また、生産者にポジティブリスト制度の理解度を高めるために、「生産管理マニュアル」を作成し、ポジティブリスト制度を推進します。

トレーサビリティ導入が義務付けられている牛肉以外の食品についても自主的なトレーサビリティシステムの活用を促進します。

◆健康づくり協力店の加入促進と食育推進店の認定

市内の飲食店のメニューにおいて地場産品を活用したヘルシーメニューや栄養バランス等を表示する健康づくり協力店の加入を促進します。

また、これら健康づくり協力店をステップアップした三島市食育推進認定店制度を創設します。

具体的取り組み

・健康づくり協力店の拡大

市内の「食」関連施設や飲食店のメニューの※栄養成分表示や健康情報の提供を行う健康づくり協力店の拡大

◎三島市食育推進認定店制度の創設

健康づくり協力店のなかから特に食育を推進する安全・安心な店を認定する制度の創設

市民が考える「家庭でできること」

- 野菜や肉などの生産・流通履歴に関心を持ちましょう。
- 農薬や化学肥料を減らした食材に目を向けましょう。
- 安全な食材を選ぶ目を養いましょう。

III－（２）賢い消費者の育成

◆消費者の意識改革

買い物や調理等で、食品や食品表示を見る目を養うため、食の安全・安心や添加物、食品表示に関する講座等を開催し、知識の習得を促進します。

また、消費者自身が食の安全・安心に配慮した消費者行動を実践し、地域のリーダーとして活躍できるよう、食育を推進する人材や消費者団体の育成を図ります。

具体的取り組み

・食の安全・安心に関する講座等の充実

市民を対象の買い物や調理等で、食品や食品表示を見る目を養えるような講座等の開催

・消費者団体の育成

食の安全・安心に配慮した消費者行動の実践及び地域のリーダーとしての役割を担う消費者団体の育成

◎給食レシピ・メニューの提供及び料理教室の開催 [再掲 I-(1)]

◆幼児期からの食と環境を関連付けた環境教育の推進

幼児期からの環境教育の重要性を考慮し、環境教育教材を活用した食育や野菜の栽培などにより食への関心を高め、食と関連付けた環境教育を推進します。

具体的取り組み

・幼児環境教育推進プロジェクト

幼稚園・保育園の協同による手づくりの環境教育・学習の実践

◆食材の本当の味を知る機会の充実

添加物等の使用を控えた食材の本来の味を知る機会の充実を図ります。また、だしの旨みを実感し、旬の食材のおいしさがわかるよう、味覚教育を推進します。

具体的取り組み

・幼児期における味覚教育

食育教室や調理実習での本来の味がわかるようにするための味覚教育の実施

・公民館でのみそづくりの支援

添加物のない本来のみその味を知るための錦田公民館、中郷公民館でのみそづくりへの支援

市民が考える「家庭でできること」

- 食品表示や添加物に関心を持ちましょう。
- 化学調味料に頼らず、だしを活用しましょう。
- なるべく旬の食材を使うようにしましょう。
- 農薬や化学肥料を減らした食材に目を向けましょう。
- 素材の持ち味を生かした調理を工夫しましょう。



三島の風物詩「大根干し」