

栃木県の食の安全・安心への取組制度

GAP(農業生産工程管理)

GAPの実践のために必要とされる取組項目とその根拠を2011年に「栃木県GAP規範」として作成(全国初)。「農産物の安全」「環境の保全」「作業者の安全」を確保するため、適正な農業の実践を推進しています。



とちぎHACCP (栃木県食品自主衛生管理認証制度)

食品の安全性を確保するためには、食品事業者の自主的な衛生管理の取組が不可欠です。

「とちぎHACCP」は、HACCP(ハサップ)の手法を取り入れて、基本的な衛生管理を確実に実施、継続できる施設を認証する栃木県独自の制度です。2020年8月現在、147施設が認証を受けており、認証を受けた施設や商品には、「とちぎHACCP」の認証マークを貼付することができます。

とちぎのEマーク食品 (栃木県特別表示認証食品)

栃木県内で生産された農畜産物を原料に、県内の食品加工業者がこだわりをもって加工し、定められた品質・表示の基準を満たした食品を「とちぎのEマーク食品」として認証しています。

「とちぎのEマーク」は、栃木県の農産物の良さを生かした、安全・安心な食品の証です。県ホームページでカタログを公開しています。「とちぎのEマーク」で検索してください！



農産物等放射性物質モニタリング検査

県では、平成23年3月19日以降、農産物の放射性物質モニタリング検査を行い、安全性や放射性物質の低減状況の確認をしています。検査結果については、ホームページで公表しています。

https://www.pref.tochigi.lg.jp/kinkyu/hoshano_nousan.html

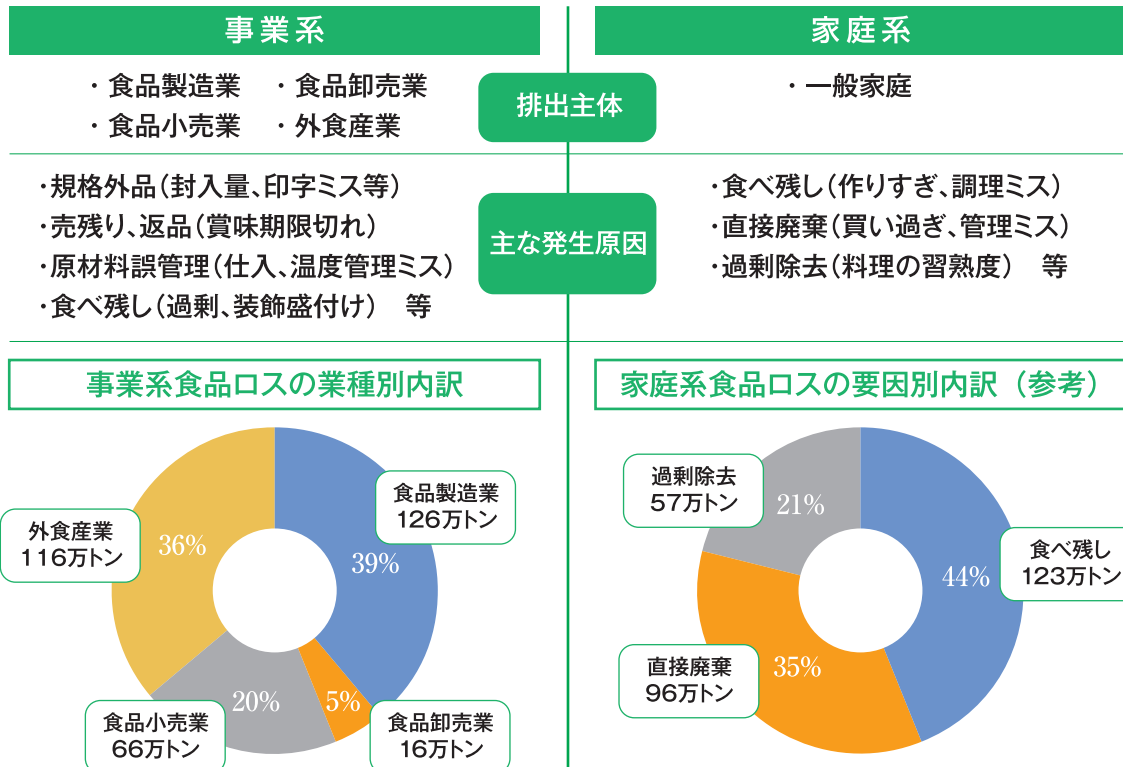
食品ロス削減に向けた取組

～できることから始めましょう～

『食品ロス』とは、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことです。

国内の食品ロス発生状況

- 2018年度の食品ロス年間発生推計量は600万トン
国民1人当たりの年間排出量に換算すると約47kg(年間1人当たりの米消費量は約54kg)
- 食品ロスのうち事業系が324万トン、家庭系が276万トンであり、事業系の方が多い
- 事業系食品ロスは、食品製造業と外食産業の排出量が4分の3を占める



外食産業(飲食店・宿泊施設)での「食べ残し」削減対策例

- 小盛り、小分けメニューの採用
- 料理を出すタイミングや客層に応じた工夫
- 幹事との食事量の調整
- 食べきりへのインセンティブの付与 など

【参考】農林水産省が実施した「大規模スポーツイベントにおける食品ロス削減手法の調査結果」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/sports_foodloss.html

栃木県の食品ロス削減のシンボルマーク・キャッチコピー

県では、料理の食べ残しを減らす運動を展開しているまる！事業者の皆さまもぜひ、ご協力をお願いするまる！



「もったいない」を、ひとつずつ。

3きり運動の実践

料理はおいしく、「食べきり!!」

食材はムダなく、「使いきり!!」

生ゴミはキュッと、「水きり!!」

卓上型(三角柱)の啓発物



※県ホームページからダウンロードできます。