

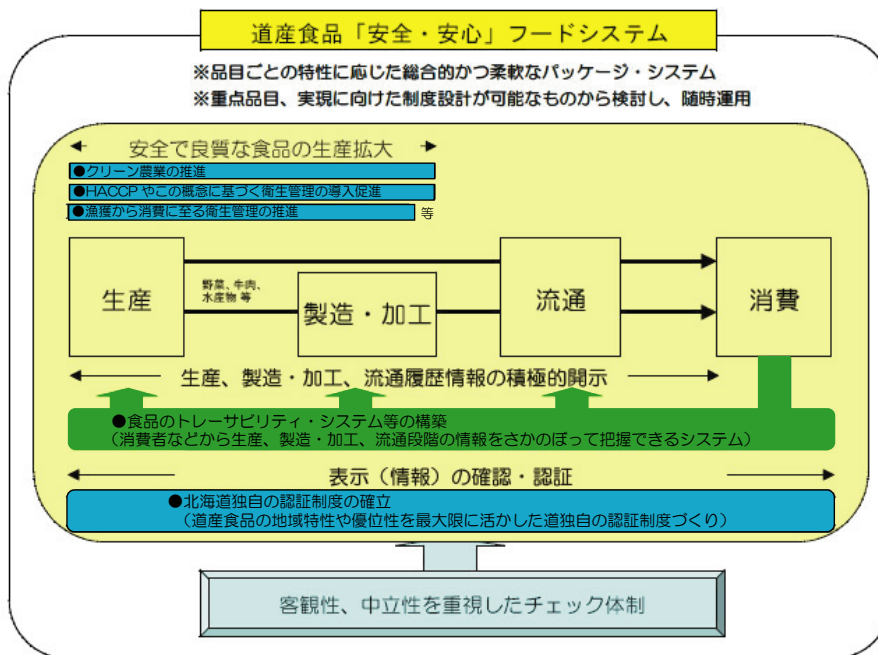
行政の窓

道産きのこに対する安全・安心対策の取組について

消費者の食の安全・安心に対する関心が高まる中、食品の生産履歴が明らかになるトレーサビリティシステムが食品に対する信頼確保に有効な手段として着目されています。

北海道においては、平成 14 年度に道産食品「安全・安心フードシステム」推進方針が策定され、牛肉については 14 年度から、米・野菜等については 15 年度から、きのこについては 16 年度から取組を進めています。

○道産食品「安全・安心フードシステム」のイメージ



※フードシステム：農業及び食品産業の原料生産から加工、流通、消費までの流れを一体的に捉えたもの。

※トレーサビリティシステム (traceability system)：トレース (なぞる、跡をたどる) とアビリティ (可能) を組み合わせた言葉で、「跡をたどり、さかのぼって調べられるという」意味で、食品の製造、加工から流通に至る各段階の情報を消費段階からさかのぼって把握できる仕組み。

○これまでの取組

北海道では、道産きのこへのトレーサビリティシステムの導入に向け、平成 16 年度から学識経験者、生産者、消費者、流通関係者等からなる検討委員会を設置し、検討を重ね、小規模生産者でも生産履歴管理が容易に行える「道産きのこ生産履歴管理の手引」を策定しました。

○今後の展開

平成 17 年度は、林産試験場の指導を受け、生産履歴を実施している生産者や独自の取組を行っている生産者の事例等を取りまとめた「導入事例集」を 17 年度末に発行する予定になっています。

(林業振興課林業担い手グループ主査 (林産振興))