

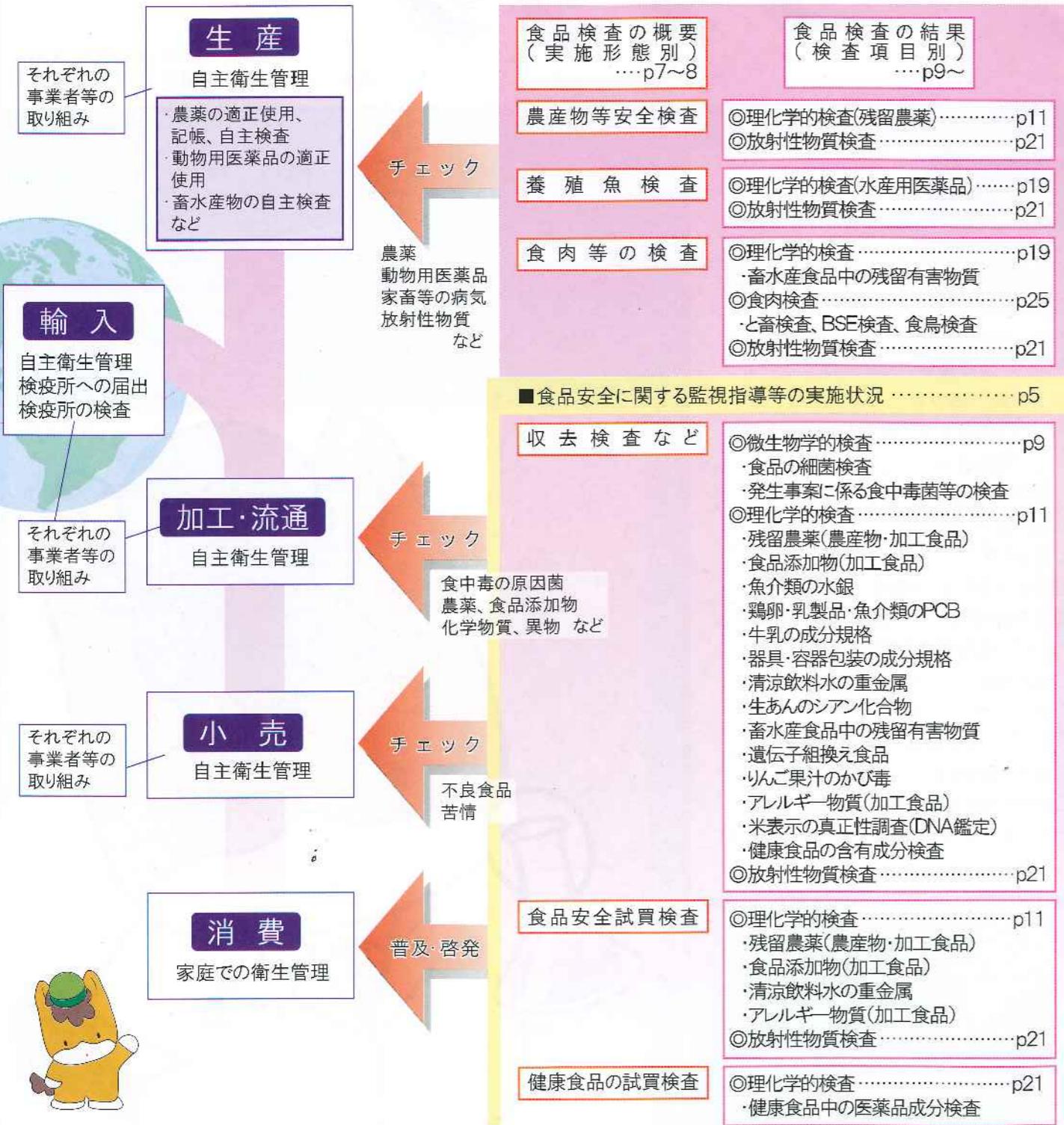
食品の安全確保の仕組み

食品の安全を確保するためには、食品供給に関するすべての過程において、自主衛生管理を行う取り組みが必要であると同時に、県内に流通する食品の安全性について、しっかりとチェックする体制が必要です。群馬県及び中核市では、食品供給行程の各段階において、監視指導や検査などを実施して、流通食品の安全性の確認と事業者の取り組みをチェックしています。

本冊子では、平成23年度に群馬県（前橋市、高崎市を除く）が食品の安全確保のために実施した取り組み結果を紹介します。

□食品供給行程の各段階でのチェックと指導

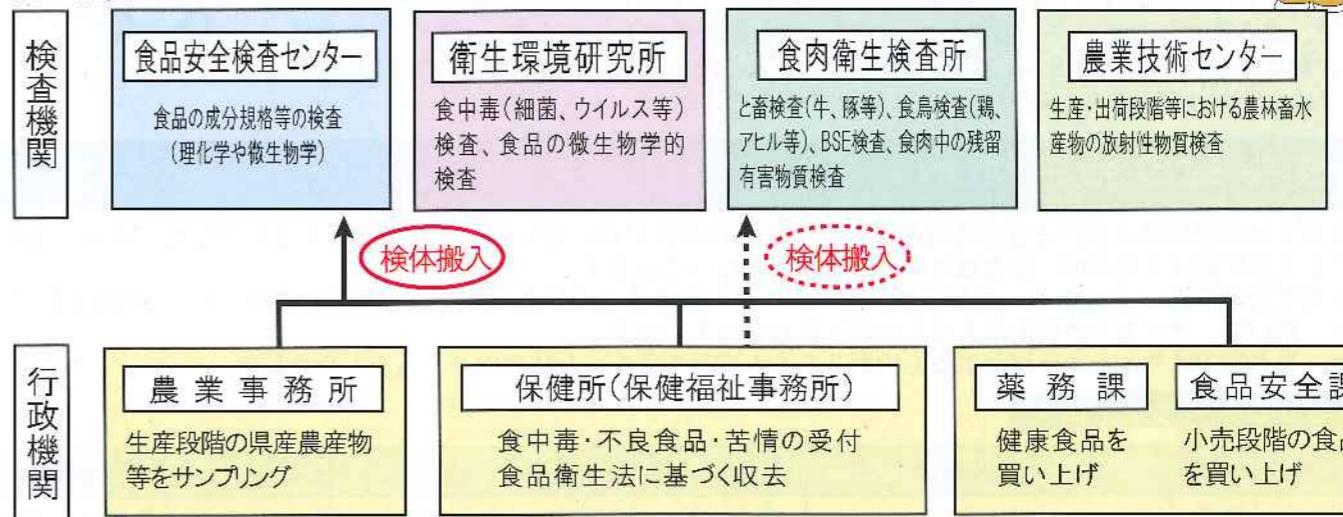
食品が生産や輸入されてから食卓に届くまでの流れ



□ぐんまの食品検査体制(平成23年度)

県内には、食品安全検査センターのほか、いくつかの検査機関があり、分担して食品等の検査を行っています。

検査目的ごとに関係する行政機関の職員が対象食品(検体)を採取し、担当する検査機関に搬入します。



食品検査機関の紹介

みなさんの食卓に並ぶ食品の安全性をチェックする食品検査機関では、それぞれ専門的な検査を行っています

～食品安全検査センター～

生産から加工・流通・消費の各段階での食品の安全性を確保するための検査業務を一元的に担う総合拠点として、平成15年4月に設置された検査機関です。

おもな業務
食品に残留している農薬の検査、食品に使われている食品添加物の検査、食中毒の原因となる細菌の検査、アレルギー物質の検査など



ぐんまの総合的食品安全検査の科学的拠点
団体での見学会ができます
事前に電話連絡いただければ、団体(10人以上)での施設見学会ができます。

住所: 〒371-0052 前橋市上沖町378
TEL: 027-234-5256/FAX: 027-234-8438

～衛生環境研究所～

公衆衛生と環境行政に関する調査研究や検査を行う試験研究機関です。県民の生活と健康や環境の保全に関する様々な問題を取り組んでいます。

おもな業務
水質、大気、温泉、感染症、食中毒などの試験検査や調査研究

～食肉衛生検査所～

県内のと畜場及び食鳥処理場において食用として解体処理される牛、馬、豚、鶏などについて、1頭(1羽)ごとに検査を行う機関です。

おもな業務
家畜疾病の排除、O157やサルモネラなどの食肉の微生物検査、BSE検査、食肉中の残留有害物質の検査など



住所: 〒370-1103 佐波郡玉村町樋越305-7
TEL: 0270-65-2135/FAX: 0270-65-2869

～農業技術センター～

農作物関係の栽培技術や利用技術の開発に関する調査研究を行う試験研究機関です。
また、農産物等の安全を推進するための試験検査に取り組んでいます。

おもな業務
作物の品種育成、栽培、環境保全、病害虫防除などの試験研究や調査研究など

住所: 〒379-2224 伊勢崎市西小保方町493
TEL: 0270-62-1021/FAX: 0270-62-2297